KRUPS®

INTUITION HOT & COLD



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

8020012476-02

KRUPS®

INTUITION
HOT & COLD

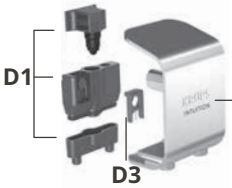


FR

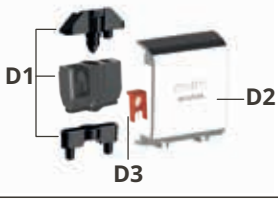
8020012476-02



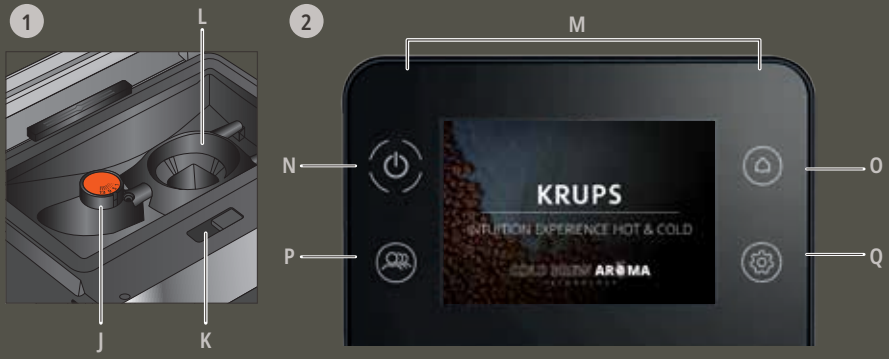
selon modèle



selon modèle







1. VUE D'ENSEMBLE 2
2. INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT 2
3. ACCESSOIRES FOURNIS AVEC VOTRE MACHINE 3
4. DONNÉES TECHNIQUES 4
5. DESCRIPTIF DE L'APPAREIL 4
6. MISE EN SERVICE & INSTALLATION DE L'APPAREIL 4
7. INDICATEUR LUMINEUX INTUITIF 5
8. FILTRE ET DURETÉ DE L'EAU 6
9. BROYEUR : RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE 7
10. PRÉPARATION DES BOISSONS 8
    10.1. BOISSONS LACTÉES 10
    10.2. BOISSONS GLACÉES 11
    10.3. THÉS ET INFUSIONS 11
11. FONCTION FAVORIS 11
12. ENTRETIEN GÉNÉRAL 12
    12.1. ENTRETIEN DU BAC RÉCOLTE-GOUTTES 12
    12.2. ENTRETIEN DU BAC À MOUTURE 12
    12.3. ENTRETIEN DU BAC À EAU 12
    12.4. ENTRETIEN DU BAC À GRAINS 13
    12.5. ENTRETIEN DU SYSTÈME LAIT 13
    12.6. LES AUTRES ENTRETIENS 13
13. AUTRES FONCTIONS 14
14. LES SOLUTIONS A VOS QUESTIONS 15

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 et autres boissons lactées !

Votre machine à espresso KRUPS est équipée d'une interface intuitive. Les technologies avancées présentes sur votre machine permettent d'obtenir la meilleure extraction possible, de révéler un maximum d'arômes et de saveurs à partir de café en grains fraîchement moulus.

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

L'équipe KRUPS

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



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

Liste des tutoriels disponibles :

1. Réaliser vos boissons

- Lancer une boisson café
- Lancer une boisson lactée double
- Lancer une boisson glacée
- Lancer une boisson TO GO

2. Entretenir votre machine

- Créer votre profil
- Ajouter une boisson personnalisée à votre profil

3. Entretenir votre machine

- Effectuer un nettoyage manuel du système lait
- Effectuer un nettoyage
- Effectuer un détartrage

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT

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

ACCESSOIRES FOURNIS AVEC VOTRE MACHINE

Vérifier les accessoires fournis avec votre machine. S'il manque une pièce, contacter directement le service consommateur KRUPS.

	Accessoires fournis	
1.	2 pastilles de nettoyage	
2.	1 sachet de détartrant	
3.	Conduit lait adaptable sur le bloc « One Touch Cappuccino »	
4.	Aiguille de nettoyage du circuit vapeur située dans la buse café	
5.	1 bâtonnet de détermination de la dureté de l'eau	
6.	Guide de démarrage rapide Répertoire des centres de service Après-Vente Krups Document de garantie	
	Accessoires selon modèle*	
7.	Goupillon	
8.	Pot à lait (compatible lave-vaisselle sans son couvercle)	
9.	1 cartouche Claris Aqua Filter System avec accessoire de vissage	

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

*selon modèle

DONNÉES TECHNIQUES

Appareil	Automatic Espresso EA87
Alimentation électrique	220-240V~ / 50 Hz
Pression de la pompe	15 bars
Réservoir à café en grains	250 g
Consommation d'énergie	En fonctionnement : 1550 W
Réservoir d'eau	3L
Mise en service et rangement	À l'intérieur, dans un endroit sec (à l'abri du gel)
Dimensions (mm) H x l x P	365 x 240 x 400
Poids EA87 (kg)	8,9

Sous réserve de modifications techniques.

DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

A . Poignée couvercle du réservoir d'eau
B . Réservoir d'eau
C . Couvercle du réservoir de café en grains
D . Buses café / lait réglables en hauteur différent selon modèle
  D1. Bloc « One Touch Cappuccino »
  D2. Porte amovible
  D3. Aiguille de nettoyage
E . Bac collecteur de marc de café
F . Indicateur Lumineux Intuitif
G . Conduit lait adaptable sur le bloc « One Touch Cappuccino » et connecteur
H . Grille et bac récolte-gouttes amovibles
I . Flotteurs de niveau d'eau

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

2. Panneau de commande
M . Écran tactile de navigation
N . ON/OFF
O . Raccourci écran d'accueil
P . Profils
Q . Paramètres
R. Pot à lait*

MISE EN SERVICE & INSTALLATION DE L'APPAREIL

MISE EN SERVICE
Placer la machine sur un plan de travail stable, horizontal, propre et sec.
Lors de la première utilisation de la machine, il vous est demandé d'effectuer divers réglages.
Un amorçage de la machine est nécessaire pour qu'elle puisse fonctionner et permet le remplissage des circuits d'eaux. Un préchauffage et un rinçage automatique auront lieu.
Suivez les indications qui s'affichent à l'écran.
Pour plus d'informations, se référer au Guide de démarrage rapide (Chapitre 1).

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

*selon modèle

MISE EN VEILLE DE LA MACHINE

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

CONSEILS ET ASTUCES

EAU

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

TASSE

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

GRAINS

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

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

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

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

INDICATEUR LUMINEUX INTUITIF

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

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

   Voir le chapitre « PROFILS ».

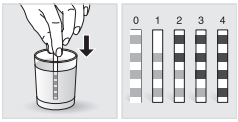
FILTRE ET DURETÉ DE L'EAU

À QUOI SERT LE RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU ?

Afin d'éviter l'entartrage de votre machine et optimiser la qualité de votre café, nous vous conseillons de paramétrer la dureté de votre eau sur votre machine.

COMMENT INDIQUER LA DURETÉ DE L'EAU À VOTRE MACHINE ?





- Remplir un verre d'eau.
- Tremper le bâtonnet test fourni avec la machine dans votre verre rempli d'eau.
- Attendre 1 minute. Les carrés sur le bâtonnet test changent de couleur.
- Compter le nombre de carrés de couleur. Cela vous indique la dureté de votre eau, entre 0 et 4.
- Dans le menu « Dureté Eau », appuyer sur le chiffre correspondant entre 0 et 4.
- Appuyer sur OK.

VOUS N'AVEZ PLUS DE BÂTONNET TEST ?

Si vous devez renouveler cette opération ultérieurement, veillez à changer la dureté de l'eau en fonction du lieu d'utilisation ou des informations communiquées par les compagnies des eaux, en vous aidant du tableau ci-dessous :

Degré de dureté de l'eau	Classe 0 Très douce	Classe 1 Douce	Classe 2 Moyennement dure	Classe 3 Dure	Classe 4 Très dure
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Réglage de l'appareil	0	1	2	3	4

POURQUOI INSTALLER UNE CARTOUCHE FILTRANTE ?

La cartouche Claris Aqua Filter System permet d'optimiser le goût du café, de diminuer l'entartrage et les opérations d'entretien.

COMMENT INSTALLER LA CARTOUCHE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM ?





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

QUAND CHANGER LA CARTOUCHE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM ?



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

BROYEUR : RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE

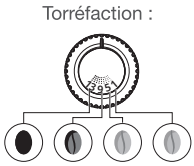
POURQUOI RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE ?

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

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

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

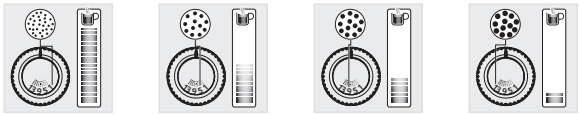
De plus, pour un même café, le réglage de votre mouture impacte l'arôme en tasse : plus la mouture est fine, plus l'arôme est puissant.



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

COMMENT RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE ?

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



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

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

* ⚠ Cette fonction n'est pas disponible sur les modèles 127 V.

ET SI L'ALERTE APPARAÎT EN COURS DE RECETTE ?

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

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

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

Si un message d'alerte s'affiche à votre écran et que l'alerte lumineuse s'éclaire en rouge alors qu'il y a suffisamment de grains.

- Appuyez sur le bouton OK pour poursuivre la recette.

PRÉPARATION DES BOISSONS

PRÉPARATION DES BOISSONS LES BOISSONS PROPOSÉES SUR CETTE MACHINE :

	Boissons		Volume nominal*	Volumes possibles	X2
Cafés		Ristretto Le shot d'espresso. La même quantité de mouture de café qu'un espresso pour la moitié de l'eau, pour une boisson corsée avec un arôme concentré et une légère amertume.	25 ml	20 - 40 ml	✓
		Espresso L'espresso original. L'espresso italien parfait. Saveurs parfaitement équilibrées : arômes prononcés, légèrement amer et recouvert d'une crema caramel.	40 ml	40 - 70 ml	✓
		Lungo Le café à l'italienne. Une version plus grande de l'espresso traditionnel, mais toujours dans la tasse traditionnelle ! Une extraction un peu plus longue pour obtenir une boisson légère avec une amertume moins corsée.	70 ml	70 - 100 ml	✓
		Café Long La crème de la crème. L'espresso traditionnel avec deux doses d'eau supplémentaires pour un café toujours plus doux et une crème limpide et onctueuse.	120 ml	80 - 180 ml	✓
		Doppio*** Le Double Espresso. Deux cycles expresso pour une boisson équilibrée, riche en arômes et une crema onctueuse et dorée, pour tous ceux qui veulent une grande tasse sans perdre du corps et de l'arôme.	100 ml	40 - 140 ml	
		Americano Le plus léger des cafés. Un double expresso, rallongé d'eau chaude pour un résultat en tasse très onctueux et une légère amertume. Pour tous ceux qui souhaitent changer du côté corsé et de l'amertume de l'espresso traditionnel.	120 ml	90 - 150 ml	
		Café Filtre Le Café filtre... A partir de grains de café ! Redécouvrez le café filtre traditionnel : un temps d'infusion plus long et équilibré à basse température pour extraire le meilleur des arômes, avec une amertume réduite. Le café du matin parfait pour les amateurs de grandes tasses.	150 ml	80 - 170 ml	✓
		Carafe*** La carafe traditionnelle. Pour servir facilement toute la famille en un seul service ! La carafe implique une préparation spécifique qui peut durer entre 4 min (3 tasses) et 11 min (8 tasses).	375 ml	375 - 1000 ml	
Lactés		Espresso Macchiato Un espresso traditionnel, version gourmande. L'espresso macchiato se compose d'un délicieux Espresso coiffé d'une cuillère de mousse de lait onctueuse. Plus doux qu'un simple expresso pour les plus gourmands.	L : 70 ml	M : 50 ml L : 70 ml XL : 90 ml	✓
		Cappuccino Les trois tiers ! Un tiers de lait, un tiers de café, et un tiers de mousse, pour une boisson délicate, onctueuse et équilibrée qui mettra tout le monde d'accord.	L : 180 ml	M : 120 ml L : 180 ml XL : 240 ml	✓
		Cappuccino Italien*** Le cappuccino original. Le cappuccino italien se caractérise par l'écoulement du lait dans le café, contrairement au cappuccino. Ce processus inversé vous donne un mélange délicat de café et de lait, recouvert d'une mousse de lait crémeuse au léger goût de café.	L : 180 ml	M : 120 ml L : 180 ml XL : 240 ml	✓
		Latte Macchiato La boisson gourmande ! Le Latte Macchiato contient un tiers de café, versé dans deux tiers de lait ! Surplombé d'une mousse de lait onctueuse et riche pour les plus gourmands qui aiment les boissons sucrées.	L : 250 ml	M : 190 ml L : 250 ml XL : 340 ml	✓
		Lait Moussé La boisson préférée des enfants ! Un délicieux lait chaud recouvert d'une mousse de lait onctueuse. A boire nature, en chocolat chaud, ou pour toutes vos recettes préférées.	L : 160 ml	M : 120 ml L : 160 ml XL : 200 ml	✓
		Caffe Latte Le café avec un soupçon de lait ! Le Caffé Latte est fait avec un grand débit de lait mousseux dans un petit volume de café. Ce processus inversé donne un mélange délicat et sucré avec un léger goût de café de la mousse à la dernière gorgée.	L : 280 ml	M : 200 ml L : 280 ml XL : 350 ml	✓
		Flat White La création australienne. Un mélange subtil et un riche goût de café jusqu'au sommet de la mousse, grâce aux deux ristrettos.	L : 200 ml	M : 160 ml L : 200 ml XL : 240 ml	

	Boissons		Volume nominal*	Volumes possibles	X2
Glacés		Espresso*** Le café à l'italienne... rafraîchissant ! Un shot d'espresso servi sur des glaçons. Une boisson corsée et glacée, parfaite pour les amateurs de café qui aiment la puissance et la fraîcheur en bouche.	70 ml**		
		Café Long L'alliance parfaite entre fraicheur et intensité. Un espresso allongé servi sur des glaçons. Une boisson légère et rafraîchissante, idéale pour prolonger le plaisir du café sous le soleil.	200 ml**		
		Chilled Coffee Une touche de fraîcheur. Un double café filtre avec une fine couche de crème, servi sur glace pour plus de fraîcheur. Une boisson juste équilibrée et savoureuse.	360 ml**		
		Nitro Coffee La boisson froide de l'été ! Le café Nitro a une saveur suave et légère, créée grâce à l'infusion de l'air dans le café. Sa surprenante crème veloutée en cascade lui donne une allure de bière pression.	380 ml**		
		Affogato Douceur fondante ! Une boule de glace vanille dans un shot d'espresso onctueux. Une rencontre parfaite entre la douceur glacée et la puissance aromatique du café, pour une pause gourmande et rafraîchissante.	40 ml		
		Cappuccino L'onctuosité glacée parfaite ! Un tiers de lait, un tiers de café, et un tiers de mousse, le tout rafraîchi sur des glaçons. Une version glacée du classique cappuccino, parfaite pour un moment gourmand en été.	L : 240 ml**		
		Cappuccino Italien*** L'original... mais en version glacée ! Le cappuccino italien se caractérise par l'écoulement du lait dans le café, contrairement au cappuccino, donnant un mélange recouvert d'une mousse de lait crémeuse au goût de café. Le tout avec des glaçons, pour une sensation de fraîcheur incomparable.	L : 180 ml**		
		Latte Macchiato Un nuage de fraîcheur. Découvrez l'équilibre parfait entre l'intensité du café et la douceur du lait, sublimé par une touche de fraîcheur. Idéal pour une pause goumande et rafraîchissante à tout moment de la journée.	XL : 340 ml**		
		Caffe Latte L'élégance d'un Latte, la fraîcheur en plus. Une généreuse dose de lait mélangée à un espresso, servie sur des glaçons. Une boisson douce et rafraîchissante pour les amateurs de café délicat.	XL : 350 ml**		
		Frappé La boisson tendance et rafraîchissante. Glaçons, lait, café et mousse onctueuse pour un moment frais et délicatement sucré. La boisson la plus tendance de l'été, à déguster partout !	XL : 350 ml**		
Mug TO GO		Café Long Le café à l'italienne. Une version plus grande de l'espresso traditionnel, dans un format mug à emporter où que vous alliez ! Une extraction un peu plus longue pour obtenir une boisson légère avec une amertume moins corsée.	240 ml		
		Americano Le plus léger des cafés. Un double expresso rallongé d'eau chaude pour un résultat en tasse très onctueux et une légère amertume, dans un format mug à emporter où que vous alliez ! Pour tous ceux qui souhaitent changer du côté corsé et de l'amertume de l'espresso traditionnel.	240 ml		
		Café Filtre Le Café filtre... A partir de grains de café ! Redécouvrez le café filtre traditionnel : un temps d'infusion plus long et équilibré à basse température pour extraire le meilleur des arômes, avec une amertume réduite. Le café du matin parfait dans un format mug, à emporter où que vous alliez !	240 ml		
		Cappuccino*** Les trois tiers ! Un tiers de lait, un tiers de café, et un tiers de mousse, pour une boisson délicate, onctueuse et équilibrée qui mettra tout le monde d'accord. Idéal dans un format mug, pour un moment de plaisir lacté où que vous soyez !	240 ml		
		Latte Macchiato La boisson gourmande ! Le Latte Macchiato contient un tiers de café, versé dans deux tiers de lait ! Surplombé d'une mousse de lait onctueuse et riche pour les plus gourmands qui aiment les boissons sucrées. Idéal dans un format mug, pour un moment de plaisir lacté où que vous soyez !	240 ml		
		Chilled Coffee*** Une touche de fraîcheur. Un double café filtre avec une fine couche de crème, servi sur glace pour plus de fraîcheur. Une boisson juste équilibrée et savoureuse, dans un format mug, à emporter où que vous alliez !	240 ml		
		Iced Latte Macchiato Un nuage de fraîcheur. Découvrez l'équilibre parfait entre l'intensité du café et la douceur du lait, sublimé par une touche de fraîcheur. Le tout dans un format mug, idéal pour une pause gourmande et rafraîchissante à tout moment de la journée.	240 ml**		
		Frappé*** La boisson tendance et rafraîchissante. Glaçons, lait, café et mousse onctueuse pour un moment frais et délicatement sucré, idéal dans un format mug pour un moment de plaisir glacé où que vous soyez ! La boisson la plus tendance de l'été !	240 ml**		

	Boissons		Volume nominal*	Volumes possibles	X2
Eau chaude		Thé Vert*** Pour tous les amateurs de thé vert. Eau chaude à température idéale pour déguster tous vos thés verts (70°C environ). Il est possible de le régler sur 3 niveaux via le menu de réglage (+/-3°C).	200 ml	20-300 ml	
		Thé Noir*** Pour tous les amateurs de thé noir. Eau chaude à température idéale pour déguster tous vos thés noirs (80°C environ). Il est possible de le régler sur 3 niveaux via le menu de réglage (+/-3°C).	200 ml	20-300 ml	
		Infusion*** Pour tous les amateurs de tisanes. Eau chaude à température idéale pour déguster toutes vos tisanes (90°C environ). Il est possible de le régler sur 3 niveaux via le menu de réglage (+/-3°C).	200 ml	20-300 ml	

**Volume indicatif, susceptible de varier*

***volume total recette, avec la quantité de glaçons recommandée*

****selon modèle*

COMMENT RÉGLER LA HAUTEUR DES BUSES CAFÉ ?

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

COMMENT LANCER LA PRÉPARATION DE MA BOISSON ?

Référez-vous aux tutoriels enregistrés dans votre machine « Comment réaliser vos boissons ? ».



SELON LES BOISSONS, DIFFÉRENTS RÉGLAGES SONT POSSIBLES :

- Une ou deux tasses : pour lancer la recette en double, sélectionnez la boisson et appuyez sur +.
- Force café : pour augmenter ou réduire la force du café en modifiant la quantité de café broyé, sélectionnez la boisson et choisissez entre 1 et 4 grains, 1 étant le plus doux et 4 le plus corsé.
- Volume en tasse : pour augmenter ou réduire la quantité d'eau utilisée pour l'extraction.

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

COMMENT ARRÊTER UNE BOISSON EN COURS DE PRÉPARATION ?

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

BOISSONS LACTÉES



CONSEILS ET ASTUCES

Pour la réalisation d'un lait moussé, préférez un lait pasteurisé, UHT, sortant du réfrigérateur (3-5°C). L'utilisation de laits spéciaux (micros filtrés, crus, fermentés, enrichis) ou de boissons végétales (amande, avoine, soja...) est possible mais peut donner des résultats moins satisfaisants en termes de qualité et quantité de mousse.

COMMENT LANCER LA PRÉPARATION D'UNE BOISSON LACTÉE ?

Référez-vous au Guide de démarrage rapide, ou consultez le tutoriel enregistré dans votre machine « Lancer une boisson lactée ».



COMMENT ACTIVER / DESACTIVER LE GUIDAGE RECETTE ?



Vous pouvez activer ou désactiver le guidage pas-à-pas lors de la préparation de recettes lactées dans les réglages. Ce guidage comprend des tutoriels visuels et des instructions étape par étape pour vous accompagner dans le moussage du lait.

BOISSONS GLACÉES

Votre machine propose de nouvelles boissons froides exclusives comme le Frappé, le Chilled Coffee, le Nitro Coffee ou encore l'Affogato.

La réalisation d'une boisson glacée nécessite une/plusieurs actions préalables de votre part. Pour obtenir un résultat optimal en tasse : Utilisez un verre de 400 à 450ml et des glaçons de taille standard (4x2.5x2.2cm, équivalent à 15g). Votre machine vous accompagnera tout au long de sa réalisation. Nous vous recommandons de suivre les étapes préparatoires des recettes pas à pas sur votre écran. Des conseils et astuces de préparation sont également disponibles dans la section informations, en appuyant sur le ⓘ sur votre écran.

THÉS ET INFUSIONS

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

COMMENT RÉGLER LA TEMPÉRATURE DE L'EAU ?



Vous pouvez régler entre T1 et T3, T1 étant la température la plus tiède et T3 la plus chaude. Si vous diminuez/augmentez la température vous diminuerez/augmenterez la température de chaque type de thé, néanmoins la température du thé vert sera toujours plus faible que celle du thé noir et de l'infusion.

PROFILS

À QUOI SERT LA FONCTION PROFILS ?

La fonction Profils vous permet d'accéder à un espace personnalisé où vous pouvez stocker et enregistrer vos boissons préférées. Elle est accessible très facilement grâce à un bouton direct sur le panneau de commande de la machine. Plus rapide et idéal au quotidien, les boissons enregistrées dans votre profil se lancent directement en une touche sans réglages nécessaires. Vous pouvez enregistrer jusqu'à 7 recettes par profil.

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

Prénom	Il est possible d'ajouter son prénom pour une plus grande personnalisation.
Couleur	Permet de choisir la couleur de l'Indicateur Lumineux Intuitif souhaitée pour identifier plus facilement son profil.
Programmation	La fonction « Profil » vous permet également de définir un moment de la journée ou un mot-clé pour chaque boisson. Cela vous permettra de retrouver plus facilement votre boisson à chaque instant.
Luminosité	Permet d'activer ou désactiver l'Indicateur Lumineux.

COMMENT CRÉER UN PROFIL ?

Appuyez sur la touche Profils **(P)** et suivez les indications à l'écran ou consultez les tutoriels enregistrés dans votre profil.



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

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

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

Si vous stoppez votre boisson favorite alors qu'elle est en cours d'écoulement, c'est cette longueur qui sera enregistrée.

COMMENT ORGANISER/ORDONNER/SUPPRIMER SES BOISSONS FAVORITES ?

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

ENTRETIEN GÉNÉRAL

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

QUAND VIDER LE BAC RÉCOLTE-GOUTTES ?

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

ENTRETIEN DU BAC RÉCOLTE-GOUTTES

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

QUAND VIDER LE BAC À MOUTURE ?

Le bac à mouture de café reçoit la mouture extraite.

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

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

ENTRETIEN DU BAC À MOUTURE

Pour des raisons d'hygiène, nous vous recommandons de nettoyer le bac à mouture de café sous l'eau chaude savonneuse tous les jours et le laisser sécher à l'air libre avant de le replacer dans la machine. Se référer au Guide de démarrage rapide.

Ne pas mettre au lave-vaisselle.

ENTRETIEN DU BAC À EAU

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

ENTRETIEN DU BAC À GRAINS

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

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

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



Important : Afin d'obtenir une qualité de mousse toujours identique, nous vous conseillons de réaliser les entretiens suivants.

ENTRETIEN DU SYSTÈME LAIT

Entretien	Quand ?	Description	Accessoires nécessaires
Rinçage lait **30s** - 20 ml	Après chaque boisson lactée, quand la machine vous le demande	Vous permet de réaliser un rinçage du circuit lait de la machine. Vous pouvez lancer un rinçage du système lait à tout moment.	
Nettoyage manuel du pot à lait **30s**	Après chaque boisson lactée	Nous vous recommandons de nettoyer à l'eau chaude et avec du savon le pot à lait après chaque utilisation. Vous pouvez passer le pot à lait au lave-vaisselle sans son couvercle.	Eau chaude, savon & éponge
Rinçage manuel du tube lait **30s**	Après chaque boisson lactée.	Ce rinçage consiste à nettoyer soigneusement manuellement à l'eau chaude le tube lait et son embout métallique APRES CHAQUE UTILISATION.	Eau chaude + savon & goupillon
Nettoyage lait manuel **5 min**	Quand la machine vous le demande ou à tout moment	Ce nettoyage consiste à démonter et nettoyer le bloc amovible « One Touch Cappuccino » **(D1)**. Pour un résultat de mousse de lait optimum, il est conseillé de le nettoyer de façon régulière. Se référer au Guide de démarrage rapide.	Aiguille de nettoyage **(D3)**

LES AUTRES ENTRETIENS

Entretien	Quand ?	Description	Accessoires nécessaires
Rinçage café **45s** – 30 ml	Après 2 jours sans utilisation ou à tout moment.	Vous permet de réaliser un rinçage du circuit du café de la machine. Ce procédé utilise uniquement de l'eau chaude. Il vous assure le goût authentique de votre café.	
Rinçage thé **30s** - 20 ml	Quand la machine vous le demande ou à tout moment.	Vous permet de réaliser un rinçage à l'eau chaude pour assurer le goût authentique de votre thé ou infusion.	

Entretien machine **13 min** - 600 ml	Quand la machine vous le demande ou à tout moment	Pour des raisons d'hygiène et pour préserver la qualité de votre café nous vous recommandons de réaliser un nettoyage et un dégraissage du circuit café de la machine. Il vous garantit une préservation optimale des arômes de vos boissons.	1 pastille de nettoyage KRUPS (XS3000)
Détartrage **20 min** - 600 ml	Quand la machine vous le demande ou à tout moment. Lorsque le nombre de boissons n'est pas suffisant pour qu'un détartrage soit nécessaire, la fonction n'est pas active	Le détartrage de votre machine assure son bon fonctionnement et élimine tout dépôt de calcaire ou de tartre. Cette étape est très importante pour assurer le bon fonctionnement et la longévité de votre appareil.	1 sachet de détartrant KRUPS (F054)

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

AUTRES FONCTIONS

COMMENT ACCÉDER AUX RÉGLAGES DE VOTRE MACHINE ?

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



LISTE DES RÉGLAGES :

Langue	Sélection de la langue de votre choix parmi les 23 langues.
Date et heure	Le réglage de la date est nécessaire notamment en cas d'utilisation d'une cartouche anticalcaire. Réglage de l'heure et affichage 12 ou 24 heures.
Luminosité écran	Pour ajuster le rétro-éclairage de l'écran.
Lumière	Pour activer ou désactiver l'Indicateur Lumineux Intuitif **(F)**.
Choix 1er écran	Choisir la présentation du premier écran.
Guidage Recette	Choisir l'affichage ou non des étapes de guidage des recettes lactées.
Arrêt auto	Pour choisir la durée après laquelle votre appareil s'arrêtera automatiquement. Cette fonction vous permet de consommer moins d'électricité.
Allumage auto	Pour allumer la machine et lancer automatiquement le préchauffage de l'appareil à une heure choisie. Vous prenez votre café tous les jours à la même heure ? Cette fonction est faite pour vous ! En paramétrant l'allumage auto, vous pourrez gagner du temps et n'aurez plus qu'à lancer votre boisson.
Unité de volume	Sélection de l'unité de mesure : ml ou oz.
Rinçage auto	Vous pouvez activer ou non le rinçage automatique de la sortie café au démarrage de la machine.

Dureté de l'eau	Pour régler la dureté de l'eau entre 0 et 4. Pour en savoir plus, se référer au chapitre « MESURE DE LA DURETÉ DE L'EAU ».
Température café	Pour régler la température de votre café entre T1 et T3.
Température thé	Pour régler la température de votre thé entre T1 et T3.
Type de café	Indiquer le type de café ajouté dans le bac à grains.

LES SOLUTIONS A VOS QUESTIONS

FONCTIONNEMENT

1. La machine affiche une panne, le logiciel est figé OU la machine présente un dysfonctionnement.
- ⊘ Éteignez et débranchez la machine, enlevez la cartouche filtrante, attendez 1 minute et redémarrez la machine. Maintenez l'appui sur la touche ON/ OFF au moins 3 secondes pour le démarrage.

2. L'appareil ne s'allume pas après avoir appuyé sur la touche ON/OFF (pendant au moins 3 secondes).
- ⊘ Vérifiez les fusibles et la prise secteur de votre installation électrique. Vérifiez que les 2 fiches du cordon sont correctement enfoncées côté prise.

3. Une coupure de courant s'est produite lors d'un cycle.
- ⊘ L'appareil se réinitialise automatiquement lors de la remise sous tension.

4. Le broyeur tourne à vide.
- ⊘ C'est normal si c'est occasionnel et s'il n'y a plus ou peu de café en grains. Il peut tourner jusqu'à 10 secondes à vide pour connaître sa consommation et assurer le bon fonctionnement de sa fonction.
- ⊘ Il reste du café en grains dans le réservoir :
  - Le café est peut-être trop huileux et n'est pas happé correctement par la machine. Vous pouvez essayer d'aider à la descente du grain et voir si cela refonctionne. Il est toutefois recommandé de changer de café (cf. fonction type de grains).
  - C'est mon café habituel qui fonctionnait bien jusque-là : contactez votre service consommateur KRUPS.

UTILISATION

1. Le broyeur émet un bruit anormal.
- ⊘ Il y a certainement présence de corps étrangers dans le broyeur. Essayer d'aspirer avec un aspirateur sinon contacter votre service consommateur KRUPS.

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

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

4. L'appareil n'a pas délivré de café.
- ⊘ Un incident a été détecté pendant la réalisation. L'appareil s'est réinitialisé automatiquement et est prêt pour un nouveau cycle.

5. Vous avez utilisé du café moulu à la place du café en grain.
- ⊘ Aspirez à l'aide de votre aspirateur le café moulu contenu dans le réservoir à grains.

6. De l'eau coule des buses café à l'arrêt de la machine.
- ⊘ C'est normal. Il s'agit d'un rinçage automatique pour nettoyer les buses café et éviter qu'elles ne se bouchent.

VAPEUR ET LAIT

1. L'écoulement lait de votre machine semble partiellement ou complètement bouchée.
- ⊘ Un message d'alerte apparaîtra à l'écran si la buse est bouchée. Nettoyez le bloc « One Touch Cappuccino » **(D1)**. Référez-vous au Quick Start Quide, ou consultez le tutoriel enregistré dans votre machine « Nettoyer la buse de lait ».

2. L'écoulement lait est dégradé.

a. Lors de la première utilisation de la machine, il peut être nécessaire de réaliser plusieurs recettes lactées (5 à 10) ou d'utiliser le protocole ci-dessous pour obtenir un résultat satisfaisant en tasse :

- ⊘ Vider le réservoir d'eau et retirez la cartouche Clara Aqua Filter System.
- ⊘ Remplissez le réservoir d'eau minérale forte en calcium (> 100mg/L).
- ⊘ Faites successivement 5 à 10 recettes générant de la vapeur (ex: lait moussé) dans un récipient.
- ⊘ Remettez la cartouche et remplissez le réservoir avec l'eau du robinet.

b. Nettoyer le système lait de la machine.

- ⊘ Référez-vous au Guide de démarrage rapide.
- ⊘ Consultez le tutotiel enregistré dans vos machine "Effectuer un nettoyage manuel du système lait".

c. Vérifier que les pièces du système lait sont correctement assemblées :

- ⊘ Le bloc « One Touch Cappuccino » (D1) est bien assemblé et connecté sur la machine.
- ⊘ Le conduit lait (G) est correctement branché sur le bloc « One Touch Cappuccino » (D1).
- ⊘ L'autre extrémité du conduit lait (G) est immergé dans le lait.

Si après réalisation des étapes ci-dessus, la vapeur ne fonctionne toujours pas, merci de contacter votre centre de réparation.

3. De la vapeur s'échappe de la grille du bac récolte-gouttes.

⊘ Selon le type de préparation, de la vapeur peut s'échapper de la grille du bac récolte-gouttes.

4. De la vapeur apparaît sous le couvercle du réservoir de café en grains.

⊘ Vérifier que la trappe de la pastille de nettoyage située sous le couvercle (**F**) est bien fermée.

ENTRETIEN

1. La machine ne demande pas de détartrage.

⊘ Le cycle de détartrage est demandé à partir d'un nombre important de réalisations de boissons lactées ou d'eau chaude. Si vous ne consommez que du café, le détartrage sera peu fréquent.

2. De la mouture se trouve dans le bac récolte-gouttes.

⊘ De la mouture de café en faible quantité peut se déposer dans le bac récolte-gouttes. La machine est faite pour évacuer les surplus de mouture résiduelle pour que la zone de percolation reste propre.

3. Après avoir vidé le bac collecteur de marc de café, l'Indicateur Lumineux Intuitif reste allumé

⊘ Réinstallez le bac collecteur de marc de café.

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

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

BOISSONS

1. Le café s'écoule trop lentement.

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

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

- ⊘ Vérifiez que le réservoir à grains contient du café et que celui-ci descend correctement.
- ⊘ Évitez d'utiliser des cafés huileux, caramélisés ou aromatisés qui peuvent ne pas être happés correctement.
- ⊘ Diminuez le volume de la préparation, augmentez la force de la préparation en utilisant la fonction de la force de café. Tournez le bouton de la finesse de mouture pour obtenir une mouture plus fine. Réalisez votre préparation en deux cycles en utilisant la fonction 2 tasses.

3. L'Espresso ou le café ne sont pas assez chauds.

- ⊘ Augmentez la température du café dans les réglages de la machine. Chauffez la tasse en la rinçant à l'eau chaude avant de lancer la préparation.
- ⊘ Réalisez un rinçage circuit café avant de lancer votre café, une fonction rinçage café à l'allumage peut être activée dans réglages / rinçage auto.

4. De l'eau claire s'écoule par les buses café avant chaque café.

⊘ Au début de la recette a lieu une pré-infusion du café qui peut entraîner un petit écoulement d'eau les buses café.

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

ÉLIMINATION



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



Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

GARANTIE

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

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

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

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

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

KRUPS®

INTUITION
HOT & COLD

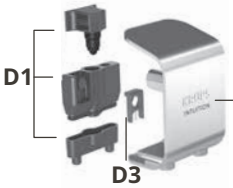


EN

8020012476-02



Depending on model

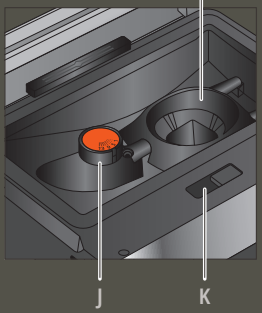


Depending on model

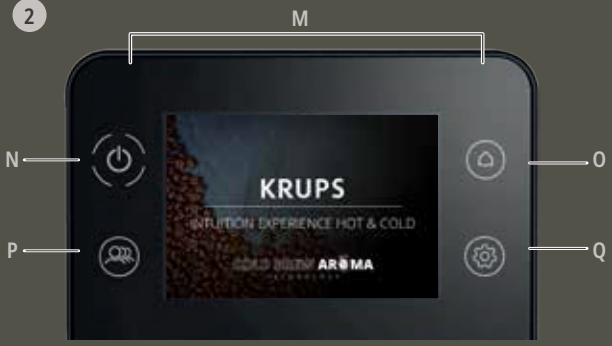




1



2



1. OVERVIEW 2
2. IMPORTANT PRODUCT INFORMATION 2
3. ACCESSORIES SUPPLIED WITH YOUR MACHINE 3
4. TECHNICAL DATA 4
5. APPLIANCE DESCRIPTION 4
6. GETTING STARTED & APPLIANCE INSTALLATION 4
7. INTUITIVE LIGHT INDICATOR 5
8. FILTER AND WATER HARDNESS 6
9. GRINDER: ADJUSTING THE GRINDING FINENESS 7
10. PREPARING DRINKS 8
    10.1. MILKY DRINKS 10
    10.2. ICED DRINKS 11
    10.3. TEA & INFUSIONS 11
11. FAVOURITES FUNCTION 11
12. GENERAL MAINTENANCE 12
    12.1. MAINTAINING THE DRIP TRAY 12
    12.2. MAINTAINING THE GRINDING TRAY 12
    12.3. MAINTAINING THE WATER TANK 12
    12.4. BEAN CONTAINER MAINTENANCE 12
    12.5. MILK SYSTEM MAINTENANCE 13
    12.6. OTHER MAINTENANCE TASKS 13
13. OTHER FUNCTIONS 14
14. ANSWERS TO YOUR QUESTIONS 15

Dear Customer,

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

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

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

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

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

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

The KRUPS team

NEED SUPPORT IN GETTING STARTED WITH YOUR MACHINE?



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

List of tutorials available:

1. How to make your drinks

- Make a coffee drink
- Make a milky drink
- Make an iced drink
- Make a TO GO drink

2. How to manage a profile

- Create and configure your profile
- Add a drink to your profile

3. How to maintain your machine

- Manual cleaning of the milk system
- Carry out cleaning
- Carry out descaling

IMPORTANT PRODUCT INFORMATION

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

ACCESSORIES SUPPLIED WITH YOUR MACHINE

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

Products supplied		
1.	2 cleaning tablets	
2.	1 sachet of descaler	
3.	Milk tube for the “one touch cappuccino” block	
4.	Steam circuit cleaning needle located in the coffee nozzle	
5.	1 stick to check the water hardness	
6.	Operating instructions - Safety recommendations booklet Directory of Krups after-sales service centres Warranty documents	
Only for the Intuition Hot & Cold EA879*		
7.	Cleaning pipe	
8.	Milk pot: You can put the milk pot in the dishwasher without its lid	
9.	1 Claris Aqua Filter System cartridge with screwing accessory.	

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

*depending on model

TECHNICAL DATA

Appliance	Automatic Espresso EA87
Power supply	220-240V~ / 50 Hz
Pump pressure	15 bars
Coffee bean container	250 g
Energy consumption	When operating: 1550 W
Water tank	3L
Getting started and storage	Inside, in a dry place (away from ice)
Dimensions (mm) H x L x D	365 x 240 x 400
Weight of EA87 (kg)	8,9

Subject to technical modifications.

APPLIANCE DESCRIPTION

A . Water tank lid handle
B . Water tank
C . Coffee bean container lid
D . Height-adjustable coffee/milk nozzles depending on the model
  D1. "One Touch Cappuccino" block
  D2. Removable door
  D3. Cleaning needle
E . Coffee grounds collection tray
F . Intuitive light indicator
G . Milk tube for the "One Touch Cappuccino" block and connector
H . Removable grid and drip tray
I . Water level floats

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

2. Control panel
M . Navigation touch screen
N . ON/OFF
O . Home screen shortcut
P . Profiles
Q . Machine configurations
R. Milk pot*

GETTING STARTED & APPLIANCE INSTALLATION

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

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

*depending on model

MACHINE STANDBY

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

HINTS AND TIPS

WATER

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

CUP

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

BEANS

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

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

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

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

INTUITIVE LIGHT INDICATOR

Your Intuition machine has smart, bright technology to make your everyday life easier: the intuitive light indicator **(I)**. This technology has a dual functionality:

1. The machine automatically detects and controls the levels of coffee beans, water and coffee grounds. When you need to fill or empty your containers, as well as when maintenance is required, the red warning light comes on and you should follow the information on your screen.
2. The intuitive indicator light also allow you to personalise your experience. You can assign a colour to each profile. When one of the profiles is selected, the indicator light takes on the colour of this profile to promote immediate understanding and ultra-fast and intuitive navigation.

   See the chapter “MY PROFILE”.

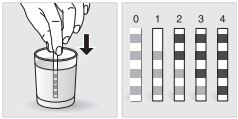
FILTER AND WATER HARDNESS

WHAT DOES THE WATER HARDNESS ADJUSTMENT DO?

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

HOW TO INDICATE THE WATER HARDNESS OF YOUR MACHINE?





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

YOU NO LONGER HAVE A TEST STICK?

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

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

WHY INSTALL A FILTER CARTRIDGE?

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

HOW TO INSTALL THE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM CARTRIDGE?





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

WHEN SHOULD YOU CHANGE THE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM CARTRIDGE?



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

GRINDER: ADJUSTING THE GRINDING FINENESS

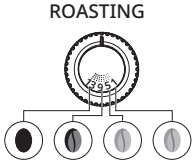
WHY ADJUST THE GRINDING FINENESS?

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

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

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

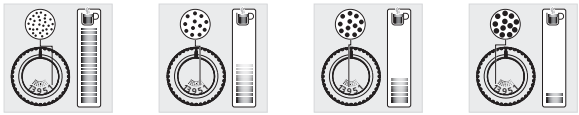
In addition, for the same coffee, the setting of your grind impacts the aroma in the cup: the finer the grind, the more powerful the aroma.



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

HOW TO ADJUST THE GRINDING FINENESS?

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



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

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

* ⚠ This function is not available on 127 V models.

WHAT IF THE ALERT APPEARS DURING THE MAKING?

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

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

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

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

- Press the OK button to start preheating.

PREPARING DRINKS

DRINKS AVAILABLE FROM THIS MACHINE:

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

	Drinks		Approximate volume	size available	X2
Coffees		Ristretto The espresso shot. The same amount of grinding coffee as an espresso for half the water, for a full-bodied drink with concentrated aroma and a slightly low bitterness.	25 ml	20 - 40 ml	✓
		Espresso The original espresso. The perfect Italian espresso. Perfectly-balanced flavors: pronounced aromas, slightly bitter covered with a caramel-colored crema.	40 ml	40 - 70 ml	✓
		Lungo The Italian-style coffee. A larger version of the traditional espresso, but still in the traditional cup! A shortly longer extraction to get a soft drink with slight bitterness and less full-bodied.	70 ml	70 - 100 ml	✓
		Long coffee The long espresso The traditional espresso with two additional doses of water for an ever-softer coffee and a clear and creamy crema.	120 ml	80 - 180 ml	✓
		Doppio*** The Double Espresso. Two espresso cycles for a balanced drink rich in aromas and a smooth golden crema, for all those who want a large cup without losing body and aroma.	100 ml	40 - 140 ml	
		Americano The sweet Coffee. A double espresso, lengthened with hot water for a very smooth cup result and low bitterness. For anyone who would like to change from the full-bodied side and the bitterness of traditional espresso.	120 ml	90 - 150 ml	
		Filter coffee Filter coffee... from coffee beans ! Rediscover the traditional filter coffee: a longer and balanced infusion time at lower temperature to extract the best of aromas, with reduced bitterness. The perfect morning coffee for big cup lovers.	150 ml	80 - 170 ml	✓
		Jug*** The traditional coffee jug. To serve easily the whole family in a single service ! Jug implies a specific preparation that can last between 4 mins (3 cups) and 11 mins (8 cups).	375 ml	375 - 1000 ml	
Milky drinks		Espresso Macchiato A traditional espresso, gourmet version. The espresso macchiato consists of a delicious Espresso topped with a spoon of creamy milk foam. Milder than a simple espresso for the most gourmet.	L : 70 ml	M : 50 ml L : 70 ml XL : 90 ml	✓
		Cappuccino The three thirds ! A third of milk, a third of coffee, and a third of foam, for a delicate, smooth and balanced drink that will make everyone agree.	L : 180 ml	M : 120 ml L : 180 ml XL : 240 ml	✓
		Italian Cappuccino*** The state-of-the-art cappuccino. Italian Cappuccino is characterized by the flow of milk into coffee, unlike Cappuccino. This reversed process gives you a delicate blend of coffee and milk, covered by a creamy milk foam with a slight coffee taste.	L : 180 ml	M : 120 ml L : 180 ml XL : 240 ml	✓
		Latte Macchiato The gourmet drink ! The Latte Macchiato includes one third of coffee, poured into two thirds of milk! Overhung by a creamy and rich milk foam for the most gourmet who love sweet drinks.	L : 250 ml	M : 190 ml L : 250 ml XL : 340 ml	✓
		Frothy Milk The children favorite beverage ! A delicious hot milk covered with a creamy milk foam. To drink plain, in hot chocolate, or for all your favorite recipes.	L : 160 ml	M : 120 ml L : 160 ml XL : 200 ml	✓
		Caffe Latte Coffee with a hint of milk ! Caffé Latte is made with a large flow of foamy milk into a small volume of coffee. This reversed process gives a delicate and sweet blend with a slight taste of coffee from the foam to the last sip.	L : 280 ml	M : 200 ml L : 280 ml XL : 350 ml	✓
		Flat White The Australian creation. A silky blend and a rich coffee taste to the top of the foam, thanks to the flow of two ristrettos.	L : 200 ml	M : 160 ml L : 200 ml XL : 240 ml	

		Drinks	Approximate volume	size available	X2
Iced drinks		Espresso*** Italian coffee... the perfect refreshment! A shot of espresso served over ice cubes. A full-bodied iced drink, perfect for coffee lovers looking for something powerful and refreshing on the palate.	70 ml**		
		Long Coffee The perfect combination of refreshing and intense. A long espresso served over ice cubes. A light and refreshing drink, perfect for long coffee breaks in the sun.	200 ml**		
		Chilled Coffee A touch of freshness. A double filter coffee with a thin layer of crema, served over ice to find a little bit of freshness. A right balanced drink and rich in flavor.	360 ml**		
		Nitro Coffee The hottest cold beverage ! Nitro coffee has a sweet flavor, created by infusing a cold coffee with air. Its surprising cascading velvety crema gives it a look-and-feel of draught beer.	380 ml**		
		Affogato Melt-in-the-mouth sweetness. A scoop of vanilla ice cream in a creamy shot of espresso. This perfect pairing of chilled sweetness with the rich aroma of coffee makes for a tasty and refreshing treat.	40 ml		
		Cappuccino Perfectly iced and smooth. One third milk, one third coffee and one third foam, all chilled with ice cubes. An iced version of the classic cappuccino, perfect for an indulgent interlude during summer..	L : 240 ml**		
		Italian Cappuccino*** An iced twist on a classic drink. With an Italian cappuccino, unlike other cappuccino, milk is poured into the coffee to produce a mixture topped with a creamy milk froth tasting of coffee. All with ice cubes, for an unbeatable refreshing feeling.	L : 180 ml**		
		Latte Macchiato A cascade of cool. Experience the perfect symphony between the intensity of coffee and the sweetness of milk, enhanced with a touch of cold. Perfect for a refreshing and indulgent interlude at any time of day.	XL : 340 ml**		
		Caffe Latte The elegance of a Latte, but extra refreshing. A generous amount of milk mixed with an espresso, served over ice cubes. A smooth and refreshing drink for those who love a delicate coffee.	XL : 350 ml**		
		Frappé Trendy and refreshing drink. Ice cubes, milk, coffee, and creamy foam for a chilled and delicately sweet moment. The trendiest drink of summer, to be enjoyed everywhere!	XL : 350 ml**		
TO GO drinks		Long Coffee Italian coffee. A larger version of the traditional espresso in mug format to take wherever you go! A slightly longer extraction produces a light drink that is less full-bodied with some bitterness.	240 ml		
		Americano The lightest coffee. A long double espresso with hot water for a smooth cup with a touch of bitterness — all in mug format to take wherever you go! For anyone who wants a change of scene from the full-bodied and bitter traditional espresso.	240 ml		
		Filter Coffee A filter coffee... made with coffee beans! Rediscover the traditional filter coffee: a longer and more balanced brewing time at a low temperature to yield the very best flavours with less bitterness. The perfect morning coffee in mug format, so you can take it wherever you go!	240 ml		
		Cappuccino*** Rule of thirds. One third milk, one third coffee and one third froth makes for a light, smooth and well-balanced drink that everyone is sure to enjoy. In a convenient mug format for a moment of frothy flavour wherever you are!	240 ml		
		Latte Macchiato An indulgent drink. Latte Macchiato is made with one third coffee poured into two thirds milk. It is then topped with a rich and creamy milk froth for the most devoted drinkers of sweet beverages. In a convenient mug format for a moment of frothy flavour wherever you are!	240 ml		
		Chilled Coffee*** A touch of freshness. A double filter coffee with a thin layer of cream, served over ice cubes for added freshness. A perfectly balanced and tasty drink in mug format to take wherever you go!	240 ml		
		Iced Latte Macchiato A cascade of cool. Experience the perfect symphony between the intensity of coffee and the sweetness of milk, enhanced with a touch of cold. All in mug format, perfect for a refreshing and indulgent interlude at any time of day.	240 ml**		
		Frappé*** An on-trend and refreshing drink. Ice cubes, milk, coffee and creamy froth make for a cool and slightly sweet repast, in a convenient mug format so you can enjoy an iced interlude wherever you are! The trendiest drink of summer!	240 ml**		

	Drinks		Approximate volume	size available	X2
Hot water		Green Tea*** For all green tea lovers. Hot water at the perfect temperature to enjoy all your green teas (70°C approx). It is possible to adjust it within 3 levels via the setting menu (+/-3°C).	200 ml	20-300 ml	
		Black Tea*** For all black tea lovers. Hot water at the perfect temperature to enjoy all your black teas (80°C approx). It is possible to adjust it within 3 levels via the setting menu (+/-3°C).	200 ml	20-300 ml	
		Infusion*** For all herbal tea lovers. Hot water at the perfect temperature to enjoy all your herbal teas (90°C approx). It is possible to adjust it within 3 levels via the setting menu (+/-3°C).	200 ml	20-300 ml	

**indicative volume, may vary*

***total recipe volume, with the recommended amount of ice cubes*

****depending on model*

HOW TO ADJUST THE HEIGHT OF THE COFFEE NOZZLES?

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

HOW TO START PREPARING MY DRINK?

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



DEPENDING ON THE DRINK, DIFFERENT SETTINGS ARE POSSIBLE:

- One or two cups: to launch the duplicate recipe, select the drink and press +.
- Coffee strength: to increase or decrease the strength of the coffee by changing the amount of ground coffee, select the drink and choose between 1 and 4 beans, 1 being the mildest and 4 the strongest ◯◯◯◯.
- Volume in cup: to increase or decrease the amount of water used for extraction.

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

HOW TO STOP A DRINK WHILE MAKING?

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

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 (almond, oat, soya, etc.) may give results that are less satisfactory in terms of the quality and quantity of froth.

HOW TO START PREPARING A MILKY DRINK?

Refer to Quick Start Guide, or consult the tutorial saved in your machine “Making a milk drink”.



HOW TO ACTIVATE / DESACTIVATE RECIPE GUIDANCE ?



You can enable or disable step-by-step guidance when preparing milk recipes in the settings. This guidance includes visual tutorials and step-by-step instructions to guide you through frothing milk.

ICED DRINKS

Intuition Hot&Cold offers new exclusive cold drinks such as Frappé, Chilled Coffee, Nitro Coffee or Affogato. Making an iced drink requires one or more actions in advance on your part. To obtain an optimum result in the cup: Use a 400-450ml glass and standard size ice cubes (4x2.5x2.2cm). Your machine will help you throughout the making. We recommend that you follow the preparatory stages of the recipes step-by-step on your screen. Preparation tips and tricks are also available in the information section, by tapping the ℹ on your screen.

TEA & INFUSIONS

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

HOW TO ADJUST THE WATER TEMPERATURE?



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

PROFILES

WHAT IS THE PROFILES FUNCTION FOR?

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

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

First name	It is possible to add a first name for greater personalisation.
Colour	It enables you to select the colour of the desired intuitive indicator light to identify its profile more easily.
Programming	The “Profile” feature also enables you to define a time of day or a key word for each drink. This will allow you to find your drinks more easily at any time.
Brightness	This enables activation or deactivation of the light indicator.

HOW TO CREATE A PROFILE?

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



HOW TO MANAGE YOUR FAVOURITE DRINKS WITHIN A PROFILE?

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

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

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

HOW TO ORGANISE/ORDER/REMOVE FAVOURITE DRINKS?

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

GENERAL MAINTENANCE

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

WHEN DO I EMPTY THE DRIP TRAY?

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

MAINTAINING THE DRIP TRAY

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

WHEN TO EMPLY THE GRINDING CONTAINER?

The coffee grounds container takes in the extracted ground coffee

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

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

MAINTAINING THE GRINDING TRAY

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

Do not put in the dishwasher.

MAINTAINING THE WATER TANK

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

BEAN CONTAINER MAINTENANCE

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

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

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



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

MILK SYSTEM MAINTENANCE

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

OTHER MAINTENANCE TASKS

Maintenance	When?	Explanation	Accessories required:
Coffee flushing **45s** – 30 ml	After 2 days of non-use or at any time.	Allows you to rinse the machine's coffee circuit. This process only uses hot water. It ensures the authentic taste of your coffee.	
Tea flushing **30s** - 20 ml	After making a tea drink.	Allows you to perform a hot water rinse to ensure the authentic taste of your tea or infusion.	
Cleaning **13 min** - 600 ml	When the machine asks you to or at any time.	For reasons of hygiene and to preserve the quality of your coffee, we recommend that you clean and degrease the machine's coffee circuit. It guarantees you optimal preservation of the aromas of your drinks.	1 KRUPS cleaning table (XS3000)

Descaling **20 min** - 600 ml	When the machine asks you to or at any time. When the number of drinks is not enough for descaling to be required,thefunction is not active.	Descaling your machine ensures its proper functioning and eliminates any deposit of limescale or tartar. This step is very important to ensure the proper operation and durability of your appliance.	1 KRUPS sachet of descaler (F054)

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

OTHER FUNCTIONS

HOW TO ACCESS YOUR MACHINE'S SETTINGS?

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



LIST OF SETTINGS:

Language	Selection of the language of your choice from 23 languages.
Date and time	Setting the date is required, particularly if using an anti-limescale cartridge. Setting the time and 12 or 24 hour clock display
Screen brightness	To adjust the screen brightness.
Light	To activate or deactivate the intuitive indicator light.
Choice of 1st screen	Choose the presentation of the first screen.
Recipe Guidance	Choose whether or not to display guidance steps on milk recipes.
Auto stop	To choose the duration after which your appliance will stop automatically. This function allows you to consume less electricity.
Auto illumination	To turn on the machine and automatically start preheating the appliance at a chosen time. Do you always have your coffee at the same time each day? This feature is made for you! By setting the auto start, you can save time and only have to start your drink.
Volume unit	Selection of the unit of measurement: ml or oz.
Auto rinsing	You can choose to activate automatic rinsing of the coffee outlet or not when starting the machine.
Water hardness	To adjust the hardness of the water between 0 and 4. For more information, refer to the chapter "Measuring water hardness".
Coffee temperature	To set the temperature of your coffee between T1 and T3.
Tea temperature	To set the temperature of your tea between T1 and T3.
Type of coffee	Indicate the type of coffee added in the bean container.

ANSWERS TO YOUR QUESTIONS

OPERATION

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

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

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

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

USE

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

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

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

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

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

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

STEAM & MILK

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

2. Milk is not flowing correctly.

a. When using the machine for the first time, you may need to prepare several (5–10) milky recipes or follow the protocol below before you get a satisfactory cup:
- ✓ Empty the water tank and remove the Claris Aqua Filter System cartridge.
- ✓ Fill the tank with mineral water that is high in calcium (>100 mg/L).
- ✓ Perform 5–10 successive steam cycles in a container.
- ✓ Put the cartridge back in and fill the tank with tap water.

b. Clean the machine's milk system.

- ⊘ See the Quick Start Guide.
- ⊘ Watch the "Carry out manual cleaning of the milk system" tutorial saved in your machine.

c. Check that the milk system's parts are assembled correctly:

- ⊘ The "One Touch Cappuccino" block (D1) is properly assembled and connected to the machine.
- ⊘ The milk tube (G) is properly connected to the "One Touch Cappuccino" block (D1).
- ⊘ The other end of the milk tube (G) is submerged in the milk.

If after completing the above steps it still does not work, please contact your KRUPS consumer service.

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

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

4. Steam appears under the bean tray lid.

- ⊘ Check that the cleaning tablet hatch located under the lid (L) is properly closed.

MAINTENANCE

1. The machine does not request descaling.

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

2. Some grounds are in the drip tray.

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

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

- ⊘ Reinstall the coffee grounds tray.

4. After filling the water tank, the intuitive indicator light stays on.

- ⊘ Check the correct positioning of the tank in the appliance.
  The floats at the bottom of the tank must move freely. Check and unlock the floats if necessary.

DRINKS

1. The coffee is pouring too slowly.

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

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

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

3. The espresso or the coffee is not hot enough.

- ⊘ Increase the temperature of the coffee in the machine's settings. Heat the cup by rinsing with hot water before starting to prepare the drink.
- ⊘ Before making your coffee, carry out a rinse of the coffee circuit. A coffee rinsing function when switching on the appliance can be activated in settings / auto rinsing

4. Clear water is running from the coffee nozzles before each coffee.

- ⊘ A pre-infusion takes place when you start a recipe, and this can lead to a small amount of water coming out of the coffee nozzles.

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

ELIMINATION



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

Important: Your appliance contains many recoverable or recyclable materials.

Leave it at a collection point for processing

WARRANTY

The guarantee does not apply in the following cases:

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

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

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

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

For 120 / 127V versions :

OPERATING INSTRUCTIONS
We invite you to read this manual instruction carefully before using your device, In it you will find its characteristics and instructions, for the best use of the appliance. Check that the voltage of your installation is the same as that of your appliance, which is indicated in these instructions.
Electric Coffee Machine Model : EA878, EA879
Electrical characteristics :
127 V ~ 60 Hz 1550 W

IMPORTADOR: Groupe SEB México S.A. de C.V.
Boulevard Miguel de Cervantes Saavedra No. 169 Piso 9,
Col. Ampliación Granada, Alcaldía Miguel Hidalgo,
C.P. 11520 Ciudad de México, México
R.F.C. GSM8211123P5 – TEL: (55) 52 83 93 54
Consumer Service: 01(800) 112.83.25
Product: Electrical Coffee Maker: EA878, EA879
Power : 1550 W
Frequency : 60 Hz Voltage : 127 V ~

NOM

15 Bar = 1,5 MPa

IMPORTANT SAFEGUARDS
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/ or injury to persons including the following:

Read all instructions.

Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.

To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse the cord, plugs or machine in water or other liquid. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children. Unplug from outlet when either the appliance or display clock is not in use, and before cleaning. Allow to cool it down before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons. Do not use outdoors. Do not let the cord hang over edges of a table or a counter, or touch hot surfaces. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven. Always attach the plug to the appliance first, then plug the cord into a wall outlet. To disconnect, turn any control to the “off” position, then remove the plug from a wall outlet. Do not use the appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Your appliance is designed for domestic use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety. The appliance shall not be placed in a cabinet when in use. Scalding may occur if the lid is removed during the brewing cycles.

CAUTION
This machine is intended for household use only. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be performed by the nearest authorized Krups Service Center. Visit our website at www.krupsusa.com in the USA or www.krups. ca in Canada or contact your respective country’s Consumer Service department for the service center nearest to you, or contact your respective country’s Consumer Service department. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to disassemble the machine. Repair should be done by an authorized Krups Service Center only.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A. A short power cord or a detachable power cord is provided to reduce the risks of becoming entangled in or tripping over a longer cord accidentally.
B. Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
C. If a long detachable power cord or an extension cord is used:
1) The marked electrical rating of the detachable power cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type 3-wire cord.
3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter where it can be pulled on by children or tripped over accidentally. The appliance may have a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in anyway.

KRUPS®

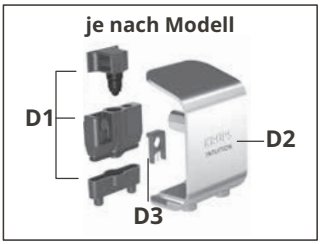
INTUITION
HOT & COLD

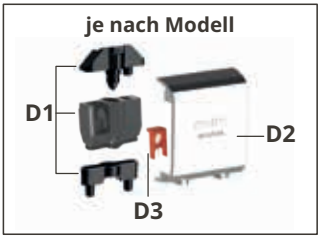


DE

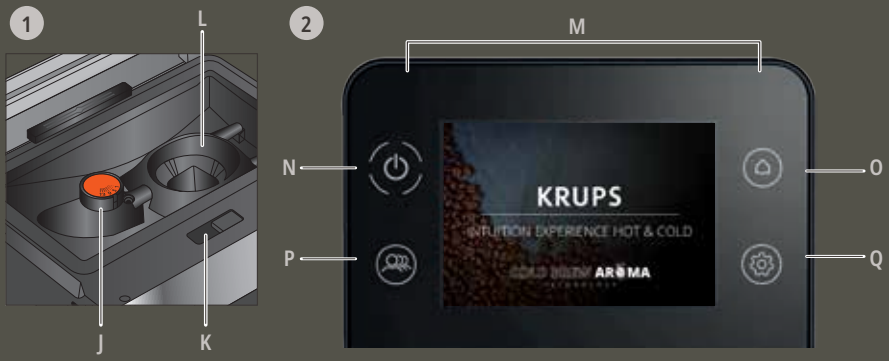
8020012476-02


A
B
C
1
2
D
E
F
G
H
I


je nach Modell
D1
D2
D3


je nach Modell
D1
D2
D3


R


1
L
J
K
2
M
N
P
O
Q
KRUPS
INTUITION EXPERIENCE HOT & COLD
AROMA

1. ÜBERSICHT 2
2. WICHTIGE PRODUKTINFORMATIONEN 2
3. IM LIEFERUMFANG DER MASCHINE ENTHALTENES ZUBEHÖR 3
4. TECHNISCHE DATEN 4
5. GERÄTEBESCHREIBUNG 4
6. ERSTE SCHRITTE UND GERÄTEINSTALLATION 4
7. INTUITIVE LEUCHTANZEIGE 5
8. FILTER UND WASSERHÄRTE 6
9. MAHLWERK: EINSTELLEN DER FEINHEIT DES MAHLGRADES 7
10. GETRÄNKE ZUBEREITEN 8
10.1. MILCHGETRÄNKE 10
10.2. EISGEKÜHLTE GETRÄNKE 11
10.3. TEE 11
11. FAVORITEN-FUNKTION 11
12. ALLGEMEINE WARTUNG 12
12.1. WARTUNG DER ABTROPFSCHALE 12
12.2. WARTUNG DES KAFFEESATZBEHÄLTERS 12
12.3. WARTUNG DES WASSERTANKS 12
12.4. WARTUNG DES KAFFEEBOHNENBEHÄLTERS 12
12.5. WARTUNG DES MILCHSYSTEMS 13
12.6. SONSTIGE WARTUNGSAUFGABEN 13
13. WEITERE FUNKTIONEN 14
14. ANTWORTEN AUF IHRE FRAGEN 15

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für einen KRUPS Kaffeevollautomaten entschieden haben.

Unsere KRUPS Kaffeevollautomaten werden in Frankreich entworfen, entwickelt und hergestellt und gewährleisten damit die strengsten Garantien hinsichtlich Herkunft und Fertigungsqualität.

Ihre Maschine wurde entwickelt, um Kaffeespezialitäten in Barista-Qualität so einfach wie möglich zuzubereiten. Genießen Sie die verschiedensten Kaffeegetränke wie Espresso, Ristretto, Long Coffee oder sogar Cappuccino, Latte Macchiato oder Caffé Latte – alles mit nur einem Tastendruck!

Um Ihnen die Arbeit zu erleichtern, hat KRUPS eine intuitive Leuchtanzeige entwickelt. Dies wird Ihnen bei der Verwendung Ihrer Maschine helfen und Ihnen die Kaffeepausen verschönern.

Für hohen Bedienkomfort sorgt der große, intuitive Touchscreen (wie bei einem Smartphone) Ihres KRUPS Kaffeevollautomaten. Dank der modernen Technologien Ihrer Maschine erzielen Sie das bestmögliche Ergebnis und gewinnen aus frisch gemahlenen Kaffeebohnen das Maximum an Aroma und Geschmack.

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

Ihr KRUPS Team

BENÖTIGEN SIE UNTERSTÜTZUNG BEI DEN ERSTEN SCHRITTEN MIT IHRER MASCHINE?



Hier finden Sie eine Liste der auf Ihrem Gerät gespeicherten Tutorials, die Ihnen bei der Verwendung helfen.

Sie werden Schritt für Schritt durch die Zubereitung eines Getränks, die Verwaltung Ihrer Favoriten und die Wartung Ihrer Maschine geführt.

Liste der verfügbaren Tutorials:

1. So bereiten Sie Ihre Getränke zu

- Kaffeegetränk zubereiten
- Milchgetränk zubereiten
- Eisgekühltes Getränk zubreiten
- To-Go-Getränk zubereiten

2. So verwalten Sie ein Profil

- Profil erstellen und konfigurieren
- Ihrem Profil ein Getränk hinzufügen

3. So warten Sie Ihre Maschine

- Manuelle Reinigung des Milchsystems durchführen
- Reinigung durchführen
- Entkalkung durchführen

WICHTIGE PRODUKTINFORMATIONEN

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

IM LIEFERUMFANG DER MASCHINE ENTHALTENES ZUBEHÖR

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

	Gelieferte Produkte	
1.	2 Reinigungstabletten	
2.	1 Päckchen Entkalker	
3.	Milchschlauch, passend für das „One Touch-Cappuccino"-System	
4.	Reinigungsnadel für den Dampfkreislauf in der Kaffeedüse	
5.	1 Teststreifen zur Prüfung der Wasserhärte	
6.	Bedienungsanleitung – Heft mit Sicherheitsempfehlungen Verzeichnis der KRUPS Kundendienstzentren Garantiedokumente	
	Nur für Intuition Hot & Cold EA879*	
7.	Reinigungsrohr	
8.	Milchbehälter: Sie können den Milchbehälter ohne Deckel in die Spülmaschine geben.	
9.	1 Claris Aqua-Filterkartusche mit Schraubzubehör	

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

*je nach Modell

TECHNISCHE DATEN

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

Technische Änderungen vorbehalten.

GERÄTEBESCHREIBUNG

A. Griff am Wassertankdeckel
B. Wassertank
C. Deckel des Kaffeebohnenbehälters
D. Höhenverstellbare Kaffee-/Milchdüsen je nach Modell
  D1. „One-Touch-Cappuccino"-System
  D2. Abnehmbare Tür
  D3. Reinigungsnadel
E. Kaffeesatzbehälter
F. INTUITIVE LEUCHTANZEIGE
G. Milchschlauch für den „One Touch Cappuccino"-Block und -Anschluss
H. Abtropfschale mit abnehmbarem Gitter
I. Wasserstandschwimmer

1. Kaffeebohnenbehälter
J. Knopf zum Einstellen des Mahlgrades
K. Klappe Reinigungsfach
L. Kegelmahlwerk aus Metall

2. Bedienfeld
M. Navigations-Touchscreen
N. EIN/AUS
O. Verknüpfung zum Startbildschirm
P. Profile
Q. Maschinenkonfigurationen
R. Milchbehälter*

ERSTE SCHRITTE UND GERÄTEINSTALLATION

INBETRIEBNAHME

Stellen Sie die Maschine auf einer stabilen, horizontalen, sauberen und trockenen Arbeitsfläche auf.
Wenn Sie die Maschine zum ersten Mal verwenden, werden Sie aufgefordert, verschiedene Einstellungen auszuwählen.
Beim Ansaugvorgang werden die Wasserkreisläufe der Maschine gefüllt, damit diese betrieben werden kann. Das Vorheizen und der automatische Spülvorgang werden durchgeführt.

Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm. Weitere Informationen finden Sie in der Kurzanleitung.
Ihr Gerät wurde geprüft und getestet, bevor es die Produktionsstätte verlassen hat. Trotz aller Sorgfalt bei der Reinigung ist es möglich, dass sich Kaffeereste in der Kaffeemühle und/oder Kaffeetropfen auf dem Gitter der Abtropfschale befinden. Beim Auspacken stellen Sie außerdem möglicherweise fest, dass sich durch das Schutzmaterial Staub auf der Maschine abgelagert hat. Wir empfehlen, die Maschine vor dem ersten Gebrauch gründlich mit einem Tuch zu reinigen.
Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.
Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Gerät.

*je nach Modell

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

HINWEISE UND TIPPS

WASSER

Das Aroma wird stark von der Wasserqualität beeinflusst. Kalk und Chlor können den Geschmack des Kaffees verändern. Damit das ganze Aroma Ihres Kaffees erhalten bleibt, empfehlen wir Ihnen, frisches Wasser sowie eine Kartusche des Claris Aqua-Filtersystems oder abgefülltes Wasser mit Trockenrückständen unter 800 mg/l zu verwenden (siehe Etikett auf der Flasche). Siehe Kapitel „FILTER UND WASSERHÄRTE“.

TASSE

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

BOHNEN

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

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

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

Der Mahlgrad beeinflusst die Stärke der Aromen und die Qualität der Crema. Außerdem kann der Mahlgrad an das gewünschte Getränk angepasst werden.

INTUITIVE LEUCHTANZEIGE

Ihre Intuition Maschine verfügt über eine intelligente, moderne Technologie, um Ihnen den Alltag zu erleichtern: die intuitive Leuchtanzeige **(I)**. Diese Technologie hat zwei Funktionen:

1. Die Maschine erkennt und überwacht automatisch die Pegel in den Behältern für Wasser, Kaffeebohnen und Kaffeesatz. Wenn Sie Ihre Behälter füllen oder leeren müssen oder wenn das Gerät gewartet werden muss, leuchtet die rote Warnleuchte auf. Dann befolgen Sie bitte die Informationen auf dem Bildschirm.
2. Über die intuitive Leuchtanzeige können Sie außerdem Ihr Erlebnis individuell anpassen. So können Sie jedem Profil eine eigene Farbe zuweisen. Wenn Sie eins der Profile auswählen, nimmt die Leuchtanzeige die Farbe dieses Profils an, um Ihnen so die sofortige Erkennung sowie eine schnelle und intuitive Navigation zu ermöglichen.

   Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Mein Profil“.

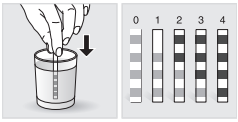
FILTER UND WASSERHÄRTE

WAS BEWIRKT DIE EINSTELLUNG DER WASSERHÄRTE?

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

SO GEBEN SIE DIE WASSERHÄRTE IHRER MASCHINE AN





- Füllen Sie ein Glas Wasser.
- Tauchen Sie den im Lieferumfang der Maschine enthaltenen Teststreifen in das mit Wasser gefüllte Glas.
- Warten Sie eine Minute. Die Quadrate auf dem Teststreifen verändern die Farbe.
- Zählen Sie die farbigen Quadrate. Die Zahl gibt auf einer Skala von 0 bis 4 an, wie hart Ihr Wasser ist.
- Geben Sie im Menü „Wasserhärte“ einen Wert durch Drücken auf die entsprechende Zahl zwischen 0 und 4 ein.
- Drücken Sie „OK“.

SIE HABEN KEINEN TESTSTREIFEN MEHR?

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

Wasserhärtegrad	Stufe 0 Sehr weich	Stufe 1 Weich	Stufe 2 Mittelhart	Stufe 3 Hart	Stufe 4 Sehr hart
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Einstellen des Gerätes	0	1	2	3	4

WARUM EINE FILTERKARTUSCHE EINSETZEN?

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

SO SETZEN SIE DIE CLARIS AQUA-FILTERSYSTEM-KARTUSCHE EIN





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

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



1. 2 Monate nach der Installation oder wenn die Maschine Sie dazu auffordert.

MAHLWERK: EINSTELLEN DER FEINHEIT DES MAHLGRADES

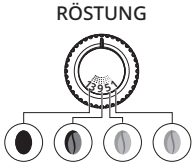
WARUM SOLLTE DER MAHLGRAD EINGESTELLT WERDEN?

Sie können die Stärke Ihres Kaffees durch Anpassung des Mahlgrads ändern.

Durch Variieren des Mahlgrads ist eine Anpassung an verschiedene Bohnenarten möglich:

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

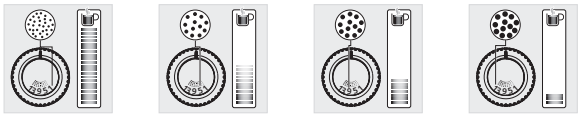
Darüber hinaus beeinflusst die Einstellung des Mahlgrads das Aroma in der Tasse: Je feiner der Mahlgrad, desto kräftiger das Aroma.



Sehr intensiv (French dunkel)	Intensiv (French)	Mittel (Bernstein)	Hell (Blond)

SO STELLEN SIE DEN MAHLGRAD EIN

Drehen Sie den Regler im Kaffeebohnenbehälter entsprechend Ihrem Bohnentyp und der gewünschten Aromastärke. Diese Einstellung muss während des Mahlens sowie Schritt für Schritt durchgeführt werden. Nach drei Zubereitungen werden Sie einen deutlichen Geschmacksunterschied feststellen.



WIE ERKENNE ICH, DASS KEINE BOHNEN MEHR IM BEHÄLTER SIND?

Ihre Intuition Maschine ist mit einem Sensor* für den Füllstand im Kaffeebohnenbehälter ausgestattet. Wenn keine Bohnen mehr im Behälter sind, wird eine Meldung auf dem Bildschirm angezeigt und die intuitive Leuchtanzeige **(F)** leuchtet rot.

* Diese Funktion ist nicht bei 127 V-Modellen verfügbar.

WAS IST ZU TUN, WENN DIE WARNUNG WÄHREND DER ZUBEREITUNG ANGEZEIGT WIRD?

Füllen Sie den Behälter mit Kaffeebohnen und drücken Sie „OK". Die Zubereitung wird fortgesetzt. Daher wird kein Kaffee verschwendet!

WAS IST ZU TUN, WENN ICH DIE KAFFEESORTE ÄNDERN MÖCHTE ODER WENN ICH KEINEN KAFFEE MEHR HABE?

Wenn Sie „OK" drücken, ohne Kaffeebohnen hinzugefügt zu haben, versucht die Maschine einen Neustart und wechselt wieder in den Warnstatus. Wenn Sie erneut „OK" drücken, führt die Maschine die Zubereitung mit den restlichen Kaffeebohnen durch. Das Mahlwerk ist nun leer.

Wenn im Bildschirm eine Warnmeldung angezeigt wird und die Warnleuchte leuchtet, im Behälter aber ausreichend Kaffeeebohnen sind:

- Drücken Sie „OK", um den Vorheizvorgang zu starten.

GETRÄNKE ZUBEREITEN

GETRÄNKE, DIE MIT DIESER MASCHINE ZUBEREITET WERDEN KÖNNEN:

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

	Getränke	Ungefähres Volumen	Verfügbare Größe	X2
Kaffee	 Ristretto Espresso-Shot. Gleiche Menge des Kaffeepulvers wie für einen Espresso bei halber Menge Wasser für ein vollmundiges Getränk mit konzentriertem und leicht herbem Aroma.	25 ml	20 – 40 ml	✓
	 Espresso Original italienischer Espresso. Perfekt ausgewogener Geschmack: ausgeprägte Aromen mit einer leicht herben, karamellfarbenen Crema bedeckt.	40 ml	40 – 70 ml	✓
	 Lungo Italienischer Kaffe. Größere Variante des klassischen Espressos in der traditionellen Tasse! Durch eine etwas längere Extraktion wird das Getränk leichter und weniger intensiv, enthält aber dennoch dezent bittere Aromen.	70 ml	70 – 100 ml	✓
	 Long Coffee Langer Espresso. Herkömmlicher Espresso mit zwei zusätzlichen Wasserdosen für ein noch weicheren Kaffeegeschmack mit klarer und leichter Crema.	120 ml	80 – 180 ml	✓
	 Doppio*** Doppelter Espresso. Zwei Espressozyklen für ein ausgewogenes und aromareiches Getränk mit einer weichen und goldfarbenen Crema für alle, die eine große Tasse bei gleicher Vollmundigkeit und gleichem Aroma genießen möchten.	100 ml	40 – 140 ml	
	 Americano Der süße Kaffee. Doppelter Espresso mit heißem Wasser gestreckt für einen sehr weichen, dezent bitteren Geschmack. Für alle, die sich mal etwas anderes als den klassischen Espresso mit seinem kräftigen und bitteren Aroma wünschen.	120 ml	90 – 150 ml	
	 Filterkaffee Filterkaffee aus ganzen Kaffeebohnen! Entdecken Sie den traditionellen Filterkaffee neu: Durch den angepassten, längeren Brühvorgang bei niedriger Temperatur werden die feinsten Aromen freigesetzt und es entstehen weniger Bitterstoffe. Der perfekte Morgenkaffee Liebhaber großer Tassen.	150 ml	80 – 170 ml	✓
	 Kanne*** Traditionelle Kanne mit Kaffee, um die ganze Familie gleichzeitig mit Kaffee zu versorgen! Die spezielle Zubereitung kann zwischen 4 Minuten (3 Tassen) und 11 Minuten (8 Tassen) dauern.	375 ml	375 – 1000 ml	
Milchgetränke	 Espresso Macchiato Traditioneller Espresso in der Gourmet-Version. Leckerer Espresso mit einem Löffel Milchschaum, milder im Geschmack als ein einfacher Espresso.	L: 70 ml	M: 50 ml L: 70 ml XL: 90 ml	✓
	 Cappuccino Die drei Drittel! Ein Drittel Milch, ein Drittel Kaffee und ein Drittel Milchschaum für ein leichtes, samtiges und ausgewogenes Getränk, das allen schmeckt.	L: 180 ml	M: 120 ml L: 180 ml XL: 240 ml	✓
	 Italienischer Cappuccino*** Der moderne Cappuccino. Im Gegensatz zum normalen Cappuccino fließt hier die Milch in den Kaffee. Dieser umgekehrte Vorgang ergibt eine geschmackvolle Mischung aus Kaffee und Milch, die von einem cremigen Milchschaum mit leichtem Kaffeegeschmack bedeckt ist.	L: 180 ml	M: 120 ml L: 180 ml XL: 240 ml	✓
	 Latte Macchiato Getränk für Genießer! Besteht zu einem Drittel aus Kaffee und zu zwei Dritteln aus Milch. Dabei wird zunächst der Kaffee in die Milch gegossen. Anschließend wird das Ganze mit einem vollmundigen und cremigen Milchschaum abgerundet – ein Traum für Fans von Süßgetränken.	L: 250 ml	M: 190 ml L: 250 ml XL: 340 ml	✓
	 Aufgeschäumte Milch Lieblingsgetränk von Kindern! Leckere warme Milch mit cremigem Milchschaum. Kann pur genossen oder für eine heiße Trinkschokolade oder ein anderes Lieblingsrezept verwendet werden.	L: 160 ml	M: 120 ml L: 160 ml XL: 200 ml	✓
	 Caffee Latte Kaffee mit einem Hauch Milch! Bei diesem Getränk fließt eine große Menge cremiger Milch in eine kleine Menge Kaffee. Dieser umgekehrte Vorgang ergibt eine köstliches Getränk mit einem leichten Kaffeegeschmack, das puren Genuss vom Schaum bis zum letzten Schluck verspricht.	L: 280 ml	M: 200 ml L: 280 ml XL: 350 ml	✓
	 Flat White Die australische Kreation. Weiche Mischung und vollmundiger Kaffeegeschmack bis zum Schaum dank zweier Ristrettos.	L: 200 ml	M: 160 ml L: 200 ml XL: 240 ml	

	Getränke		Ungefähres Volumen	Verfügbare Größe	X2
Eisgekühlte getränke		Espresso*** Italienischer Kaffee: das perfekte Erfrischungsgetränk! Eine Tasse Espresso, serviert auf Eis – ein vollmundiges Eisgetränk, perfekt für Kaffeeliebhaber, die nach etwas Erfrischendem und Kraftvollem suchen.	70 ml**		
		Long Coffee Die perfekte Kombination aus Erfrischung und intensivem Geschmack. Espresso Lungo, serviert auf Eis – ein leichtes und erfrischendes Getränk, perfekt für eine lange Kaffeepause in der Sonne.	200 ml**		
		Chilled Coffee Ein Hauch von Frische. Doppelter Filterkaffee mit einer dünnen Schicht Crema, serviert auf Eis für den Extra-Frischekick. Ein perfekt ausgewogenes und leckeres Getränk.	360 ml**		
		Nitro Coffee Das heißteste Kaltgetränk! Dabei wird kalter Kaffee mit Luft aufgeschäumt, um ein Getränk zu erzeugen, dass sich durch einen leicht süsslichen Geschmack und einen Schaum auszeichnet, der erst das gesamte Getränk durchzieht und sich dann nach und nach oben als Crema absetzt – ähnlich wie bei einem gezapften Bier.	380 ml**		
		Affogato Süße Köstlichkeit zum Dahinschmelzen. Eine Kugel Vanilleeis in cremigem Espresso – diese perfekte Kombination aus eiskalter Süße und vollmundigem Kaffeearoma schmeckt einfach köstlich und sorgt für einen erfrischenden Genussmoment.	40 ml		
		Cappuccino Eisgekühlt und wunderbar sämig. Ein Drittel Milch, ein Drittel Kaffee und ein Drittel Schaum, kalt serviert mit Eiswürfeln. Diese eiskalte Version des klassischen Cappuccinos ist perfekt für eine genussvolle Auszeit im Sommer.	L: 240 ml**		
		Italienischer Cappuccino*** Klassisches Getränk in einer eisgekühlten Variation. Im Gegensatz zu anderen Cappuccino-Arten wird bei italienischem Cappuccino die Milch in den Kaffee gegossen. So entsteht eine Mischung, die von einem cremigen, nach Kaffee schmeckenden Milchschaum geziert wird. Eiswürfel sorgen für ein unschlagbares Erfrischungsgefühl.	L: 180 ml**		
		Latte Macchiato Eine eiskalte Geschmacksexplosion. Erleben Sie die perfekte Harmonie zwischen geschmacksintensivem Kaffee und süßlicher Milch, ergänzt durch einen Hauch von eisiger Kälte – ideal für eine erfrischende und genussvolle Auszeit zu jeder Tageszeit.	XL: 340 ml**		
		Caffee Latte So elegant wie ein Latte, aber viel erfrischender. Eine großzügige Menge Milch gemischt mit einem Espresso, serviert auf Eis. Ein sämiges und erfrischendes Getränk für alle, die feinen Kaffee mögen.	XL: 350 ml**		
		Frappé Trendiger Erfrischungsdrink. Aus Eiswürfeln, Milch, Kaffee und cremigem Schaum entsteht ein leicht süßes Kaltgetränk für Zwischendurch, dass Sie an jedem beliebigen Ort genießen können. Das angesagteste Getränk des Sommers!	XL: 350 ml**		
To-Go-Getränke		Long Coffee Italienischer Kaffee. Eine größere Variante des klassischen Espressos im praktischen Becherformat für unterwegs! Durch eine etwas längere Extraktion wird das Getränk leichter und weniger intensiv, enthält aber dennoch dezent bittere Aromen.	240 ml		
		Americano Die leichteste Kaffeevariante. Ein doppelter Espresso Lungo mit heißem Wasser für einen süffigen, dezent bitteren Geschmack – im praktischen Becherformat, damit Sie ihn überallhin mitnehmen können! Für alle, die sich mal etwas anderes als den klassischen Espresso mit seinem kräftigen und bitteren Aroma wünschen.	240 ml		
		Filterkaffee Filterkaffee aus ganzen Kaffeebohnen! Entdecken Sie den traditionellen Filterkaffee neu: Durch den angepassten, längeren Brühvorgang bei niedriger Temperatur werden die feinsten Aromen freigesetzt und es entstehen weniger Bitterstoffe. Der perfekte Morgenkaffee im praktischen Becherformat zum Mitnehmen!	240 ml		
		Cappuccino*** Das Drittelgesetz. Ein Drittel Milch, ein Drittel Kaffee und ein Drittel Schaum – dies ist die Formel für ein leichtes, samtiges und ausgewogenes Getränk, das jedem schmeckt. Präsentiert wird es in einem praktischen Becherformat für einen schaumigen Genussmoment, wo auch immer Sie gerade sind!	240 ml		
		Latte Macchiato Ein Getränk zum Genießen. Latte Macchiato besteht zu einem Drittel aus Kaffee und zu zwei Dritteln aus Milch. Dabei wird zunächst der Kaffee in die Milch gegossen. Anschließend wird das Ganze mit einem vollmundigen und cremigen Milchschaum abgerundet – ein Traum für Fans von Süßgetränken. Präsentiert wird es in einem praktischen Becherformat für einen schaumigen Genussmoment, wo auch immer Sie gerade sind!	240 ml		
		Chilled Coffee*** Ein Hauch von Frische. Doppelter Filterkaffee mit einer dünnen Schicht Crema, serviert auf Eis für den Extra-Frischekick. Ein perfekt ausgewogenes und leckeres Getränk im Becherformat zum Mitnehmen!	240 ml		
		Iced Latte Macchiato Eine eiskalte Geschmacksexplosion. Erleben Sie die perfekte Harmonie zwischen geschmacksintensivem Kaffee und süßlicher Milch, ergänzt durch einen Hauch von eisiger Kälte – dank Becherformat perfekt für eine erfrischende und genussvolle Auszeit zu jeder Tageszeit.	240 ml**		
		Frappé*** Trendiger Erfrischungsdrink. Aus Eiswürfeln, Milch, Kaffee und cremigem Schaum entsteht ein leicht süßes Kaltgetränk für Zwischendurch, das Sie im praktischen Becherformat an jedem beliebigen Ort genießen können. Das angesagteste Getränk des Sommers!	240 ml**		

	Getränke		Ungefähres Volumen	Verfügbare Größe	X2
Heißwassermodus		Grüner Tee*** Für alle Liebhaber von grünem Tee. Heißes Wasser mit perfekter Temperatur für den Genuss aller Grünteesorten (ca. 70°C). Sie können die Temperatur auf drei verschiedene Werte (+/-3°C) in den Einstellungen anpassen.	200 ml	20 – 300 ml	
		Schwarzer Tee*** Für alle Liebhaber von schwarzem Tee. Heißes Wasser mit perfekter Temperatur für den Genuss aller Schwarzteesorten (ca. 80°C). Sie können die Temperatur auf drei verschiedene Werte (+/-3°C) in den Einstellungen anpassen.	200 ml	20 – 300 ml	
		Kräutertee*** Für alle Liebhaber von Kräutertee. Heißes Wasser mit perfekter Temperatur für den Genuss aller Kräuterteesorten (ca. 90°C). Sie können die Temperatur auf drei verschiedene Werte (+/-3°C) in den Einstellungen anpassen.	200 ml	20 – 300 ml	

**Volumen als Richtwert, kann abweichen*

***Gesamtvolumen mit der empfohlenen Menge an Eiswürfeln*
****je nach Modell*

SO PASSEN SIE DIE HÖHE DES KAFFEEAUSLAUFS AN

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

SO BEGINNEN SIE MIT DER GETRÄNKEZUBEREITUNG

Sehen Sie sich das Tutorial „So bereiten Sie Ihre Getränke zu“ an, dass in Ihrer Maschine gespeichert ist.



JE NACH GETRÄNK SIND UNTERSCHIEDLICHE EINSTELLUNGEN MÖGLICH:

- Eine oder zwei Tassen: Um die doppelte Menge des Getränks zuzubereiten, wählen Sie das Getränk aus und drücken Sie auf +.
- Kaffeestärke: Um die Kaffeestärke durch Anpassung der Kaffeepulvermenge zu ändern, wählen Sie das Getränk und dann zwischen 1 (mild) und 4 (stark) Kaffeebohnen aus.
- Menge in Tasse: Anpassung der zur Zubereitung verwendeten Wassermenge.

Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle der Getränke und in der Kurzanleitung.

SO HALTEN SIE DIE ZUBEREITUNG EINES GETRÄNKS AN

Sie können die Zubereitung Ihres Getränk jederzeit durch Drücken der STOPP-Taste anhalten STOP. Die Maschine wird dadurch nicht sofort gestoppt, sondern ist für eine gewisse Zeit nicht verfügbar. Im Bildschirm wird eine entsprechende Meldung angezeigt.

MILCHGETRÄNKE

HINWEISE UND TIPPS

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

SO BEGINNEN SIE MIT DER ZUBEREITUNG EINES MILCHGETRÄNKS

Weitere Informationen finden Sie in der Kurzanleitung oder im Tutorial „Ein Milchgetränk zubereiten“, das in Ihrer Maschine gespeichert ist.



SO AKTIVIEREN/DEAKTIVIEREN SIE DIE REZEPTANLEITUNG



Sie können die Schritt-für-Schritt-Anleitung für die Zubereitung von Milchgetränken in den Einstellungen aktivieren oder deaktivieren. Diese Anleitung enthält visuelle Tutorials und Schritt-für-Schritt-Anweisungen, die Sie durch das Aufschäumen von Milch leiten.

EISGEKÜHLTE GETRÄNKE

Intuition Hot&Cold bietet neue exklusive kalte Getränke: Frappé, Chilled Coffee, Nitro Coffee oder Affogato.

Für die Zubereitung eines eisgekühlten Getränks müssen Sie im Vorfeld einen oder mehrere Schritte vornehmen: Für ein optimales Getränk: Geben Sie sechs Eiswürfel in Standardgröße (4 x 2,5 x 2,2 cm) in ein Glas mit 400 bis 450 ml Fassungsvermögen. Ihre Maschine unterstützt Sie bei der Zubereitung. Wir empfehlen, dass Sie den Anweisungen zur Zubereitung auf dem Bildschirm Schritt für Schritt folgen. Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie auch im Infobereich ⓘ des Bildschirms.

TEE

Ihre Maschine kann drei Arten von Tee mit der jeweils passenden Temperatur zubereiten. Die Temperatur für grünen Tee ist niedriger als die für schwarzen Tee oder Kräutertee.

SO PASSEN SIE DIE WASSERTEMPERATUR AN



Sie können zwischen T1, T2 und T3 wählen, wobei T1 die niedrigste und T3 die höchste Temperatureinstellung ist. Wenn Sie die Temperatur senken/erhöhen, wird die Temperatur aller Teearten gesenkt/erhöht. Die Temperatur für grünen Tea bleibt aber immer unter der für schwarzen Tee und Kräutertee.

PROFILE

WOZU DIENT DIE PROFILFUNKTION?

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

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

Vorname	Es ist möglich, einen Vornamen hinzuzufügen und so eine stärkere Personalisierung zu erreichen.
Farbe	Sie können die Farbe der gewünschten intuitiven Leuchtanzeige auswählen und das Profil so leichter erkennen.
Programmierung	Die Funktion „Profil“ gibt Ihnen außerdem die Möglichkeit, eine Tageszeit oder ein Stichwort für jedes Getränk festzulegen. So können Sie Ihre Getränke jederzeit leicht finden.
Helligkeit	Dies ermöglicht die Aktivierung bzw. Deaktivierung der Leuchtanzeige.

SO ERSTELLEN SIE EIN PROFIL

Drücken Sie die Profiltaste (P) und folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm oder sehen Sie sich die in Ihrem Profil gespeicherten Tutorials an.



SO VERWALTEN SIE IHRE LIEBLINGSGETRÄNKE IN EINEM PROFIL

Sie können einem Profil ein Getränk über eine der beiden folgenden Methoden hinzufügen:

- Über die Taste, die  nach der Zubereitung eines Getränks im Bildschirm angezeigt wird.
- Direkt im Profil.

Wenn Sie die Zubereitung Ihres Lieblingsgetränks während der Ausgabe anhalten, ist dies die Länge, die aufgezeichnet wird.

SO ORGANISIEREN/SORTIEREN/ENTFERNEN SIE IHRE LIEBLINGSGETRÄNKE

- Halten Sie das Symbol für ein Getränk einige Sekunden lang gedrückt.
- Oben rechts im Getränkemenü wird ein Kreuz zum Löschen angezeigt.
- Sie können die Getränke neu anordnen, indem Sie das Getränkesymbol gedrückt halten und verschieben.

ALLGEMEINE WARTUNG

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

WANN MUSS DIE ABTROPFSCHALE GELEERT WERDEN?

Wenn der Schwimmer in der höchsten Position ist, weist dies daraufhin, dass die Schale voll ist.

WARTUNG DER ABTROPFSCHALE

- Die Abtropfschale fängt Wasser oder Kaffee auf, das bzw. der während und nach der Zubereitung aus dem Gerät fließt.
- Es ist wichtig, dass Sie sie immer an Ort und Stelle belassen und regelmäßig entleeren.
- Aus hygienischen Gründen empfehlen wir Ihnen, die Abtropfschale täglich zu demontieren, um jedes Element zu reinigen, und an der Luft trocknen zu lassen, bevor Sie sie wieder in die Maschine einsetzen.
- Weitere Informationen finden Sie in der Kurzanleitung. Sie können die Abtropfschale ohne das Metallgitter in die Spülmaschine geben.

WANN MUSS DER KAFFEESATZBEHÄLTER GELEERT WERDEN?

Der Kaffeesatzbehälter enthält den gemahlenen Kaffee.

- Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter, wenn die Maschine Sie darauf hinweist.
- Sie können ihn häufiger leeren. Schalten Sie hierfür jedoch die Maschine ein, denn nur wenn die Maschine eingeschaltet ist, kann sie auch aufzeichnen, dass der Behälter tatsächlich geleert wurde.

! Wenn Sie den Kaffeesatzbehälter nicht regelmäßig und wie oben angegeben leeren, kann das Gerät beschädigt werden.

WARTUNG DES KAFFEESATZBEHÄLTERS

Aus hygienischen Gründen empfehlen wir Ihnen, den Kaffeesatzbehälter jeden Tag mit heißem Wasser und etwas Spülmittel zu reinigen und an der Luft trocknen zu lassen, bevor Sie ihn wieder in die Maschine einsetzen. Weitere Informationen finden Sie in der Kurzanleitung.

Geben Sie den Kaffeesatzbehälter nicht in die Spülmaschine.

WARTUNG DES WASSERTANKS

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

WARTUNG DES KAFFEEBOHNENBEHÄLTERS

Kaffeebohnen hinterlassen möglicherweise fettige Rückstände an den Wänden des Bohnenbehälters, was die Qualität des Kaffees beeinträchtigen kann. Um den optimalen Geschmack zu erhalten und die Hygiene zu gewährleisten, sollten Sie den Behälter vor dem Nachfüllen immer mit einem trockenen, weichen Tuch auswischen.

! **Wichtig:** Verwenden Sie kein Wasser zum Reinigen des Bohnenbehälters. Das Wasser im Bohnenbehälter könnte Ihre Maschine beschädigen.

WIE UND WARUM DAS MILCHSYSTEM NACH DER ZUBEREITUNG GEREINIGT WERDEN SOLLTE



Wichtig: Damit Sie bei jeder Zubereitung die gleiche Milchschaumqualität erhalten, empfehlen wir, die folgenden Wartungsaufgaben durchzuführen:

WARTUNG DES MILCHSYSTEMS

Wartung	Wann?	Erklärung	Benötigtes Zubehör
Milchspülung **(30 Sek.** – 20 ml)	Nach jedem Milchgetränk, wenn Sie von der Maschine dazu aufgefordert werden.	Ermöglicht das Spülen des Milchkreislaufs der Maschine. Sie können jederzeit mit dem Spülen des Milchsystems beginnen.	
Manuelle Reinigung des Milchbehälters **(30 Sek.)**	Nach jedem Milchgetränk.	Wir empfehlen Ihnen, den Milchbehälter nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und Spülmittel zu reinigen. Sie können den Milchbehälter ohne Deckel in die Spülmaschine stellen.	Heißes Wasser, Spülmittel und Schwamm
Manuelles Spülen des Milchschlauchs **(30 Sek.)**	Nach jedem Milchgetränk.	Beim Spülen werden der Milchschlauch und seine Metalldüse NACH JEDEM GEBRAUCH vorsichtig mit heißem Wasser gereinigt.	Heißes Wasser, Spülmittel und Flaschenbürste
Manuelle Milchreinigung **(5 Min.)**	Wenn die Maschine Sie dazu auffordert oder zu einem beliebigen Zeitpunkt.	Bei dieser Reinigung wird der abnehmbare „One Touch Cappuccino"-Block **(D1)** zerlegt und gereinigt. Um optimalen Milchschaum zu erhalten, sollten Sie den Block regelmäßig reinigen. Siehe Kapitel 5 der Kurzanleitung.	Reinigungsnadel **(D3)**

SONSTIGE WARTUNGSAUFGABEN

Wartung	Wann?	Erklärung	Benötigtes Zubehör
Kaffeespülung **(45 Sek.** – 30 ml)	Nach zwei Tagen Nichtgebrauch oder zu einem beliebigen Zeitpunkt.	Ermöglicht das Spülen des Kaffeekreislaufs der Maschine. Bei diesem Prozess wird nur heißes Wasser verwendet. Garantiert den authentischen Geschmack Ihres Kaffees.	
Teelspülung **(30 Sek.** – 20 ml)	Nach der Zubereitung eines Teegetränks.	Ermöglicht das Spülen mit heißem Wasser, um den authentischen Geschmack Ihres Tees oder Ihres Aufgusses zu gewährleisten.	
Reinigung **(13 Min.** – 600 ml)	Wenn die Maschine Sie dazu auffordert oder zu einem beliebigen Zeitpunkt.	Aus hygienischen Gründen und um die Qualität Ihres Kaffees zu erhalten, empfehlen wir, den Kaffeekreislauf der Maschine zu reinigen und zu entfetten. So gewährleisten Sie, dass die Aromen Ihrer Getränke optimal erhalten bleiben.	1 KRUPS Reinigungstablette (XS3000)

Wartung	Wann?	Erklärung	Benötigtes Zubehör
Entkalken **(20 Min.** – 600 ml)	Wenn das Gerät Sie dazu auffordert oder zu einem beliebigen Zeitpunkt. Wenn die Anzahl der Getränke nicht ausreicht, damit ein Entkalken erforderlich ist, ist die Funktion nicht aktiv.	Entkalken Sie Ihre Maschine, um ihre ordnungsgemäße Funktion sicherzustellen und Kalkablagerungen zu vermeiden. Dieser Schritt ist sehr wichtig, um den ordnungsgemäßen Betrieb und die Haltbarkeit Ihres Geräts sicherzustellen.	1 Päckchen KRUPS Entkalker (F054)

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

WEITERE FUNKTIONEN

SO GREIFEN SIE AUF DIE MASCHINENEINSTELLUNGEN ZU

Ihre Maschine verfügt über viele Einstellungen. Probieren Sie sie aus! So können Sie Ihr Erlebnis noch individueller gestalten.



LISTE DER EINSTELLUNGEN:

Sprache	Auswahl der gewünschten Sprache von 23 Sprachen.
Datum und Uhrzeit	Das Einstellen des Datums ist erforderlich, insbesondere bei Verwendung einer Anti-Kalk-Kartusche. Einstellen der Uhrzeit und der 12- oder 24-Stunden-Uhrzeitanzeige
Helligkeit des Displays	Zum Anpassen der Helligkeit des Displays.
Licht	Zum Aktivieren oder Deaktivieren der intuitiven Leuchtanzeige.
Auswahl des ersten Bildschirms	Wählen Sie die Präsentation des ersten Bildschirms aus.
Rezeptanleitung	Wählen Sie aus, ob die Schritt-für-Schritt-Anleitung bei Milchgetränken angezeigt werden soll.
Automatischer Stopp	Zum Auswählen der Dauer, nach der Ihr Gerät automatisch stoppt. Mit dieser Funktion verbrauchen Sie weniger Strom.
Automatische Beleuchtung	Zum automatischen Einschalten und Vorheizen des Geräts zu einer ausgewählten Zeit. Trinken Sie Ihren Kaffee jeden Tag zur gleichen Zeit? Dann ist diese Funktion perfekt für Sie! Durch die Einstellung des automatischen Starts können Sie Zeit sparen und müssen Ihr einfach nur Getränk starten.
Volumeneinheit	Auswahl der Maßeinheit: ml oder oz
Automatisches Spülen	Zum Aktivieren oder Deaktivieren der automatischen Spülung der Kaffeeauslässe beim Start der Maschine.
Wasserhärte	Zum Einstellen der Wasserhärte zwischen 0 und 4. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Messen der Wasserhärte“.
Kaffeetemperatur	Zum Einstellen der Temperatur des Kaffees zwischen T1 und T3.
Teetemperatur	Zum Einstellen der Temperatur des Tees zwischen T1 und T3.
Art des Kaffees	Geben Sie die Kaffeesorte im Bohnenbehälter an.

ANTWORTEN AUF IHRE FRAGEN

BETRIEB

1. Die Maschine zeigt einen Fehler an, die Software hat sich aufgehängt ODER die Maschine ist defekt.
   - ✓ Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker, entfernen Sie die Filterkartusche, warten Sie 1 Minute und schalten Sie das Gerät wieder ein. Halten Sie zum Starten die EIN-/AUS-Taste mindestens drei Sekunden lang gedrückt.
2. Das Gerät schaltet sich nicht ein, nachdem Sie die EIN-/AUS-Taste gedrückt haben (mindestens drei Sekunden lang).
   - ✓ Prüfen Sie die Sicherungen und die Steckdose Ihrer elektrischen Anlage. Überprüfen Sie, ob die beiden Netzstecker korrekt in die Steckdose eingesteckt sind.
3. Während eines Zyklus ist ein Stromausfall aufgetreten.
   - ✓ Das Gerät wird automatisch zurückgesetzt, wenn es wieder eingeschaltet wird.
4. Das Mahlwerk läuft leer.
   - ✓ Das kann gelegentlich passieren oder dadurch bedingt sein, dass keine oder nur wenig Kaffeebohnen im Behälter sind. Das Mahlwerk kann bis zu 10 Sekunden ohne Bohnen laufen, um seinen Verbrauch zu ermitteln und die korrekte Funktion sicherzustellen.
   - ✓ Kaffeebohnen verbleiben im Behälter:
     - Der Kaffee ist möglicherweise zu ölig und wird daher nicht richtig vom Gerät aufgenommen. Sie können versuchen, die Bohnen nach unten zu drücken, damit das Mahlen wieder funktioniert. Es ist jedoch ratsam, den Kaffee zu wechseln (Funktion „Bohnenart“).
     - Ich verwende diese Kaffeebohnen immer und es hat bisher gut funktioniert: Wenden Sie sich an den KRUPS Kundendienst.

BENUTZUNG

1. Das Mahlwerk verursacht ungewöhnliche Geräusche.
   - ✓ Wahrscheinlich sind Fremdkörper im Mahlwerk. Versuchen Sie, es mit einem Staubsauger vorsichtig zu reinigen. Falls das nicht funktioniert, wenden Sie sich an den KRUPS Kundendienst.
2. Es befindet sich Wasser unter dem Gerät.
   - ✓ Warten Sie nach Ende des Kaffeeflusses 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 angebracht sein, auch wenn die Maschine nicht in Betrieb ist.
   - ✓ Stellen Sie sicher, dass die Abtropfschale nicht voll ist.
3. Der Regler für den Mahlgrad ist schwer zu drehen.
   - ✓ Drehen Sie den Regler für den Mahlgrad nur, wenn das Mahlwerk in Betrieb ist.
4. Das Gerät hat keinen Kaffee ausgegeben.
   - ✓ Während der Zubereitung wurde ein Fehler festgestellt.
     Das Gerät wird automatisch zurückgesetzt und steht für einen neuen Zyklus bereit.
5. Sie haben gemahlenen Kaffee anstelle von Kaffeebohnen verwendet.
   - ✓ Entfernen Sie den gemahlenen Kaffee mit einem Staubsauger aus dem Bohnenbehälter.
6. Wasser läuft aus den Kaffeedüsen, wenn die Maschine anhält.
   - ✓ Das ist normal. Es handelt sich um einen automatischen Spülvorgang, um die Kaffeedüsen zu reinigen und sicherzustellen, dass sie nicht verstopft sind.

DAMPF & MILCH

1. Der Milchfluss der Maschine scheint teilweise oder vollständig blockiert zu sein.
   - ✓ Lesen Sie dazu das Kapitel 6 „MANUELLE TIEFENREINIGUNG DES MILCHSYSTEMS –5 MIN.“ am Anfang dieses Handbuchs oder sehen Sie sich das Tutorial „Milchdüse reinigen“ an, das in Ihrer Maschine gespeichert ist.

2. Die Milch fließt nicht richtig.
- **a.** Wenn Sie die Maschine zum ersten Mal verwenden, müssen Sie möglicherweise mehrere (5–10) Rezepte mit Milch zubereiten oder den nachfolgenden Vorgang befolgen, bevor Sie ein zufriedenstellendes Endergebnis erhalten:
- ✓ Leeren Sie den Wasserbehälter und nehmen Sie die Kartusche des Claris Aqua-Filtersystems heraus.
- ✓ Füllen Sie den Behälter mit kalziumreichen Mineralwasser (>100 mg/l).
- ✓ Führen Sie in einem Behälter 5 bis 10 aufeinanderfolgende Dampfzyklen durch.
- ✓ Setzen Sie die Kartusche wieder ein und füllen Sie den Behälter mit Leitungswasser.
- **b.** Reinigen Sie das Milchsystem der Maschine.
- ✓ Weitere Informationen findenSie in der Kurzanleitung.
- ✓ Sehen Sie sich das Tutorial „Manuelle Reinigung des Milchsystems durchführen“ an, das in Ihrer Maschine gespeichert ist.
- **c.** Überprüfen Sie, ob die Teile des Milchsystems korrekt zusammengesetzt sind:
- ✓ Das „One Touch Cappuccino“-System (D1) ist ordnungsgemäß angebracht und mit der Maschine verbunden.
- ✓ Der Milchschlauch (G) ist ordnungsgemäß mit dem „One Touch Cappuccino“-System (D1) verbunden.
- ✓ Das andere Ende des Milchschlauchs (G) wird in die Milch eingetaucht.

  Wenn Sie die oben beschriebenen Schritte ausgeführt haben und das Zubehör nach wie vor nicht funktioniert, wenden Sie sich bitte an Ihren KRUPS Kundendienst.

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

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

WARTUNG

1. Das Gerät fordert nicht zur Entkalkung auf.
- ✓ Der Entkalkungszyklus wird angefordert, wenn Sie oft Milchgetränke oder heißes Wasser zubereitet haben. Wenn Sie nur Kaffee kochen, ist das Entkalken seltener erforderlich.

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

3. Die intuitive Leuchtanzeigen leuchtet auch nach dem Entleeren des Kaffeesatzbehälters.
- ✓ Setzen Sie den Kaffeesatzbehälter erneut ein.

4. Nach dem Befüllen des Wassertanks leuchtet die intuitive Leuchtanzeige weiterhin.
- ✓ Überprüfen Sie die korrekte Positionierung des Tanks im Gerät.

  Die Schwimmer am Boden des Tanks müssen sich frei bewegen können. Prüfen und lösen Sie die Schwimmer gegebenenfalls.

GETRÄNKE

1. Der Kaffee wird zu langsam ausgegossen.
- ✓ Drehen Sie die Taste für den Mahlgrad nach rechts, um einen gröber gemahlenen Kaffee zu erhalten (abhängig von der Art des verwendeten Kaffees).
- ✓ Führen Sie einen oder mehrere Reinigungszyklen durch.
- ✓ Wechseln Sie die Kartusche des Claris Aqua-Filtersystems.

2. Der Kaffee ist zu leicht oder nicht vollmundig genug.
- ✓ 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 für die Kaffeestärke. Drehen Sie die Taste für den Mahlgrad, um einen feiner gemahlenen Kaffee zu erhalten. Bereiten Sie Ihr Getränk in zwei Zyklen mit der 2-Tassen-Funktion zu.

3. Der Espresso oder Kaffee ist nicht heiß genug.
- ⊘ Erhöhen Sie die Temperatur des Kaffees in den Einstellungen des Geräts. Erwärmen Sie die Tasse, indem Sie sie mit heißem Wasser spülen, bevor Sie mit der Zubereitung des Getränks beginnen.
- ⊘ Spülen Sie den Kaffeekreislauf, bevor Sie Ihren Kaffee zubereiten. Sie können in den Einstellungen unter „Automatisches Spülen“ angeben, dass der Kaffeekreislauf beim Einschalten gespült werden soll.

4. Vor jedem Kaffee läuft klares Wasser aus den Kaffeedüsen aus.
- ⊘ Wenn Sie eine Zubereitung starten, wird ein Vorbrühvorgang ausgeführt. Das kann dazu führen, dass eine kleine Menge Wasser aus den Kaffeedüsen austritt.

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

ENTSORGUNG



Einige Geräte enthalten einen Akku, der aus Sicherheitsgründen nur für Fachpersonal zugänglich ist. Wenden Sie sich für den Austausch von Batterien oder Akkus an Ihr nächstgelegenes Servicezentrum.

Wichtig: Ihr Gerät enthält Materialien, die zurückgewonnen oder recycelt werden können.

Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle.

GARANTIE

Die Garantie gilt nicht in den folgenden Fällen:

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

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

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

Hersteller: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne – Frankreich

KRUPS®

INTUITION
HOT & COLD

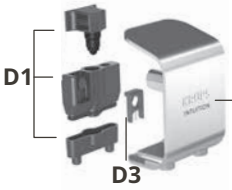


PL

8020012476-02



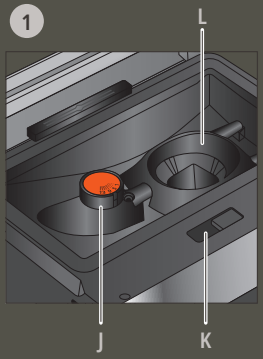
w zależności od modelu

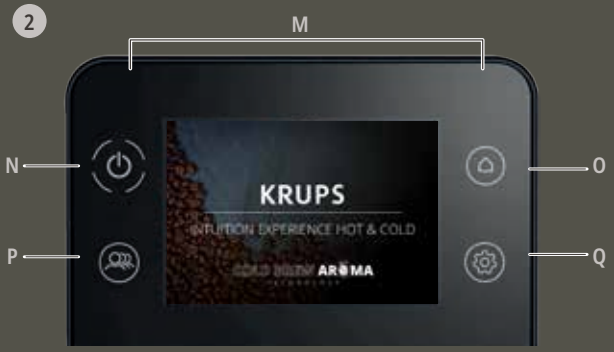


w zależności od modelu









1. INFORMACJE OGÓLNE 2
2. WAŻNE INFORMACJE O PRODUKCIE 2
3. AKCESORIA DOSTARCZONE Z URZĄDZENIEM 3
4. OPIS TECHNICZNY 4
5. OPIS URZĄDZENIA 4
6. ROZPOCZĘCIE PRACY I INSTALACJA URZĄDZENIA 4
7. INTUICYJNY WSKAŹNIK ŚWIETLNY 5
8. FILTR I TWARDOŚĆ WODY 6
9. MŁYNEK: USTAWIANIE STOPNIA ROZDROBNIENIA ZIAREN 7
10. PRZYGOTOWYWANIE NAPOJÓW 8
10.1. NAPOJE MLECZNE 10
10.2. NAPOJE MROŻONE 11
10.3. HERBATA I NAPARY 11
11. FUNKCJA ULUBIONE 11
12. OGÓLNA KONSERWACJA 12
12.1. KONSERWACJA TACKI OCIEKOWEJ 12
12.2. KONSERWACJA TACKI NA ZMIELONE ZIARNA 12
12.3. KONSERWACJA ZBIORNIKA NA WODĘ 12
12.4. KONSERWACJA POJEMNIKA NA ZIARNA 12
12.5. KONSERWACJA SYSTEMU MLECZNEGO 13
12.6. INNE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNE 13
13. INNE FUNKCJE 14
14. ODPOWIEDZI NA PYTANIA 15

Szanowny Kliencie!

Dziękujemy za zakup ekspresu do kawy KRUPS z wbudowanym młynkiem.

Ekspresy automatyczne KRUPS są projektowane, opracowywane i produkowane we Francji, zapewniając tym samym najsurowsze gwarancje w zakresie pochodzenia i jakości produkcji.

Urządzenie zostało zaprojektowane tak, aby było jak najłatwiejsze w obsłudze i tworzyło kawowe doświadczenie jak od baristy. Ciesz się espresso, ristretto, czarną dużą kawą, a także cappuccino, latte macchiato lub caffé latte – wystarczy jedno naciśnięcie przycisku!

Aby ułatwić obsługę ekspresu, KRUPS opracował inteligentny system podświetlenia, który informuje o czynnościach konserwacyjnych.

Ekspres do kawy KRUPS jest również wyposażony w duży, intuicyjny ekran dotykowy, taki jak ekran smartfona, co zapewnia intuicyjną obsługę. Zaawansowane technologie dostępne w urządzeniu pozwalają uzyskać najlepsze możliwe rezultaty, wydobywając pełnię aromatu i smaku świeżo zmielonych ziaren kawy. Wszystko, aby zapewnić Ci kawę dokładnie taką, jak lubisz.

Mamy nadzieję, że ekspres KRUPS będzie Ci w pełni odpowiadał, a czas na kawę stanie się codzienną przyjemnością.

Zespół KRUPS

POTRZEBUJESZ POMOCY W ROZPOCZĘCIU PRACY Z URZĄDZENIEM?



Znajdź listę poradników zapisanych w urządzeniu. Ułatwią Ci one korzystanie z urządzenia.

Pokażą Ci one krok po kroku, jak przygotować napój, zarządzać ulubionymi ustawieniami oraz zadbać o urządzenie.

Lista dostępnych poradników:

1. Jak przygotować napoje

- Przygotuj napój kawowy
- Przygotuj napój mleczny
- Przygotuj napój mrożony
- Przygotuj napój na wynos

2. Jak zarządzać profilem

- Utwórz i skonfiguruj swój profil
- Dodaj napój do swojego profilu

3. Jak konserwować urządzenie

- Ręczne czyszczenie obiegu mleka
- Wykonaj procedurę czyszczenia
- Wykonaj procedurę usuwania kamienia

WAŻNE INFORMACJE O PRODUKCIE

Przed pierwszym użyciem zapoznaj się uważnie z instrukcją obsługi urządzenia oraz instrukcją bezpieczeństwa i zachowaj je: niewłaściwe użytkowanie zwalnia markę KRUPS z wszelkiej odpowiedzialności.

AKCESORIA DOSTARCZONE Z URZĄDZENIEM

Sprawdź akcesoria dostarczone z urządzeniem. Jeśli brakuje części, skontaktuj się bezpośrednio z działem obsługi klienta KRUPS.

Dostarczone produkty		
1.	Dwie tabletki czyszczące	
2.	Opakowanie środka do usuwania kamienia	
3.	Rurka do mleka pasująca do bloku „One Touch Cappuccino”	
4.	Igła do czyszczenia obiegu pary umieszczona w wylewce urządzenia	
5.	Pasek do sprawdzania twardości wody	
6.	Instrukcja obsługi – broszura z zaleceniami dotyczącymi bezpieczeństwa Katalog punktów serwisu posprzedażowego Krups Dokumenty gwarancyjne	
Tylko w przypadku Intuition Hot & Cold EA879*		
7.	Akcesorium do czyszczenia	
8.	Pojemnik na mleko (można myć w zmywarce bez pokrywki)	
9.	Wkład systemu filtrującego Claris Aqua z akcesorium do wkręcania	

Uwaga: w celu utrzymania gwarancji należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów marki KRUPS.

*w zależności od modelu

OPIS TECHNICZNY

Urządzenie	Automatyczny ekspres do kawy EA897
Zasilanie elektryczne	220-240 V~ / 50 Hz
Ciśnienie pompy	15 bar
Zbiornik na ziarna kawy	250 g
Zużycie energii	Podczas pracy: 1550 W
Zbiornik na wodę	3 l
Uruchamianie i przechowywanie	Wewnątrz, w suchym miejscu (z dala od lodu)
Wymiary (mm) wys. x dł. x gł.	365 x 240 x 400
Waga EA87 (kg)	8,9

Podlega zmianom technicznym.

OPIS URZĄDZENIA

A. Uchwyt pokrywy zbiornika na wodę
B. Zbiornik na wodę
C. Przykrywka pojemnika na kawę ziarnistą
D. Dysze do kawy/mleka o regulowanej wysokości w zależności do modelu
  D1. Blok „One Touch Cappuccino"
  D2. Zdejmowana nakładka
  D3. Igła czyszcząca
E. Zbiornik na fusy po kawie
F. Intuicyjny wskaźnik świetlny
G. Rurka do spieniania mleka pasująca do bloku „One Touch Cappuccino" oraz złącze
H. Zdejmowana kratka i tacka ociekowa
I. Pływaki poziomu wody

1. Zbiornik na ziarna kawy
J. Przycisk regulacji wielkości mielenia
K. Pokrywa mocująca tabletki do czyszczenia
L. Metalowy stożkowy młynek

2. Panel kontrolny
M. Ekran dotykowy systemu nawigacji
N. WŁ./WYŁ
O. Skrót do ekranu głównego
P. Profile
Q. Konfiguracje urządzenia
R. Pojemnik na mleko*

ROZPOCZĘCIE PRACY I INSTALACJA URZĄDZENIA

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Ustaw urządzenie na stabilnej, poziomej, czystej i suchej powierzchni roboczej.
Przy pierwszym użyciu urządzenia zostanie wyświetlony monit o wybranie różnych ustawień.
Napełnianie urządzenia umożliwia napełnienie obiegu wody, dzięki czemu urządzenie może pracować. Nastąpi podgrzewanie i automatyczne płukanie.
Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie. Więcej informacji można znaleźć w Skróconej instrukcji obsługi.

Urządzenie zostało sprawdzone i przetestowane przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego. Pomimo wszystkich wysiłków wkładanych w czyszczenie, możliwe jest jednak, że pozostałości kawy znajdują się w młynku do kawy i/lub krople kawy na powierzchni tacki ociekowej. Podczas rozpakowywania urządzenia można również zauważyć obecność kurzu ze względu na materiał ochronny. Przed pierwszym użyciem urządzenia zaleca się dokładne wyczyszczenie go szmatką.
Dziękujemy za zrozumienie.
Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone.

*w zależności od modelu

TRYB GOTOWOŚCI URZĄDZENIA

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



WSKAZÓWKI I PORADY

WODA

Jakość wody znacząco wpływa na jakość aromatów. Kamień i chlor mogą zmienić smak kawy. Aby zachować aromat kawy, zaleca się stosowanie świeżej wody oraz oryginalnego wkładu systemu filtrującego Claris Aqua lub wody butelkowanej z osadem poniżej 800 mg/l (patrz etykieta na butelce). Patrz rozdział „FILTR I TWARDOŚĆ WODY".

FILIŻANKA

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

ZIARNA



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

Jakość ziaren kawy jest zmienna, a smak jest kwestią subiektywną. Arabica ma piękny, kwiatowy aromat, a Robusta, z wyższą zawartością kofeiny, jest bardziej gorzka i treściwa. Często miesza się dwa rodzaje kawy, aby uzyskać kawę bardziej zrównoważoną. Zapytaj o poradę w palarni kawy.

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

Stopień mielenia ziarna wpływa na moc aromatu i jakość pianki. Im drobniejsze ziarno, tym pianka bardziej kremowa. Stopień rozdrobnienia ziarna można również dostosować do rodzaju napoju.



INTUICYJNY WSKAŹNIK ŚWIETLNY

Urządzenie Intuition jest wyposażone w inteligentną technologię ułatwiającą codzienne życie: intuicyjny wskaźnik świetlny **(I)**. Technologia ta ma dwa zastosowania:

1. Urządzenie automatycznie wykrywa i kontroluje poziom ziaren kawy, wody i fusów. W razie konieczności napełnienia lub opróżnienia pojemników, a także w przypadku konieczności przeprowadzenia konserwacji, zapala się czerwona lampka ostrzegawcza i należy postępować zgodnie z informacjami wyświetlanymi na ekranie.
2. Intuicyjny wskaźnik świetlny pozwala również na dostosowanie ustawień do własnych potrzeb. Do każdego profilu można przypisać kolor. Po wybraniu jednego z profili wskaźnik świeci kolorem tego profilu, aby zapewnić natychmiastowe informacje oraz niezwykle szybką i intuicyjną nawigację.

   Patrz rozdział „MÓJ PROFIL".

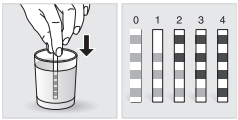
FILTR I TWARDOŚĆ WODY

DO CZEGO SŁUŻY REGULACJA TWARDOŚCI WODY?

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

JAK OKREŚLIĆ TWARDOŚĆ WODY W URZĄDZENIU?





- Napełnij szklankę wody.
- W szklance wypełnionej wodą zanurz tester dołączony do urządzenia.
- Odczekaj 1 minutę. Kwadraty na pasku testowym zmienią kolor.
- Policz liczbę kwadratów ze zmienionym kolorem. Cyfry od 0 do 4 informują o stopniu twardości wody.
- W menu „Twardość wody" wprowadź odpowiednią wartość.
- Naciśnij przycisk OK.

NIE MASZ JUŻ PASKA TESTOWEGO?

Jeśli konieczne jest powtórzenie tej czynności w późniejszym czasie, zmień w urządzeniu ustawienie twardości wody zgodnie z miejscem użytkowania lub informacjami dostarczonymi przez firmy wodociągowe w oparciu o poniższą tabelę:

Stopień twardości wody	Klasa 0 Bardzo miękka	Klasa 1 Miękka	Klasa 2 Średnio twarda	Klasa 3 Twarda	Klasa 4 Bardzo twarda
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Ustawianie urządzenia	0	1	2	3	4

DLACZEGO WARTO ZAINSTALOWAĆ WKŁAD FILTRUJĄCY KRUPS?

Wkład systemu filtrującego Claris Aqua pomaga zoptymalizować smak kawy, ograniczyć gromadzenie się kamienia i zredukować czynności konserwacyjne.

JAK ZAINSTALOWAĆ WKŁAD SYSTEMU FILTRUJĄCEGO CLARIS AQUA?





- Wkład jest umieszczony w zbiorniku wody.
- Zalecamy, aby podczas instalacji wkładu obrócić szary pierścień na drugim końcu wkładu filtra w taki sposób, aby było widać datę instalacji + 2 miesiące.
- Prawidłowo umieść wkład w odpowiednim miejscu z numerem pierścienia skierowanym do góry.
- Za pomocą czarnej lub szarej wkręcanej nasadki, którą dołączono do wkładu, prawidłowo ustaw i przykręć wkład.

KIEDY NALEŻY WYMIENIĆ WKŁAD SYSTEMU KRUPS CLARIS AQUA?



1. Dwa miesiące po instalacji lub gdy urządzenie wyświetla odpowiedni komunikat.

MŁYNEK: USTAWIANIE STOPNIA ROZDROBNIENIA ZIAREN

PO CO REGULOWAĆ STOPIEŃ ZMIELENIA?

Można dostosować stopień zmielenia ziaren w celu dostosowania mocy kawy.

Zmiana stopnia zmielenia umożliwia dostosowanie się do różnych rodzajów ziaren kawy:

- Mocno palona i oleista kawa będzie wymagała grubszego mielenia,
- Nieco lżej palona kawa będzie sucha i będzie wymagać drobniejszego mielenia.

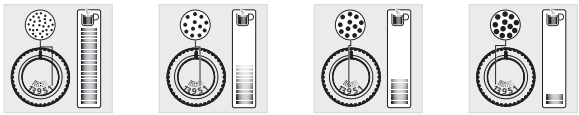
Ponadto, w przypadku tej samej kawy ustawienie mielenia wpływa na aromat w filiżance: im drobniejsze mielenie, tym mocniejszy aromat.



Bardzo intensywna (ciemna francuska)	Intensywna (francuska)	Średnia (bursztynowa)	Jasna (biała)

JAK USTAWIĆ STOPIEŃ ZMIELENIA ZIAREN?

Przekręć przycisk ustawień znajdujący się w pojemniku na ziarna kawy, aby dostosować go do rodzaju ziarna i żądanej intensywności aromatu. Ustawienie należy wykonać stopniowo podczas mielenia. Po trzech przygotowanych napojach zauważysz wyraźną różnicę w smaku.



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

Urządzenie Intuition jest wyposażone w czujnik*, który wykrywa brak ziaren kawy w pojemniku. Na ekranie pojawi się komunikat, a intuicyjna wskaźnik świetlny **(F)** zaświeci się na czerwono.

* Funkcja ta nie jest dostępna w modelach o napięciu 127 V.

CO ZROBIĆ, JEŚLI PODCZAS PRZYGOTOWYWANIA NAPOJU WYŚWIETLONY ZOSTANIE ALERT?

Napełnij pojemnik ziarnami kawy, naciśnij przycisk OK, a przepis zostanie wznowiony. Dzięki temu nie zmarnujesz kawy!

CO ZROBIĆ, JEŚLI CHCĘ ZMIENIĆ KAWĘ LUB NIE MAM JUŻ KAWY?

Jeśli naciśniesz przycisk OK bez dodania ziaren kawy, urządzenie spróbuje ponownie się uruchomić i powróci do stanu ostrzegawczego. Jeśli ponownie naciśniesz przycisk OK, urządzenie wykona proces przygotowywania, wykorzystując całą pozostałą kawę. Młynek jest teraz pusty.

Jeśli na ekranie pojawi się komunikat ostrzegawczy, a lampka ostrzegawcza zaświeci się na czerwono, mimo że ilość ziaren jest wystarczająca:

- Naciśnij przycisk OK, aby rozpocząć podgrzewanie.

PRZYGOTOWYWANIE NAPOJÓW

NAPOJE DOSTĘPNE W TYM URZĄDZENIU:

Urządzenie Intuition Hot & Cold pozwala na przygotowanie szerokiej gamy przepisów na bazie kawy i mleka, gorących lub zimnych, aby zaspokoić wszystkie Twoje pragnienia. Przepisy są dostępne bezpośrednio z panelu sterowania. Kotwice dostępne w dolnej części panelu sterowania (w widoku suwaka) są skrótem umożliwiającym dostęp do przepisów. Opis każdego napoju i związane z nim wskazówki dotyczące przygotowania są dostępne po dotknięciu ikony (i) na ekranie po wybraniu napoju.

	Napoje	Przybliżona objętość	dostępne rozmiary	X2
Kawy	 Ristretto Skondensowane espresso. Ta sama ilość zmielonej kawy co w przypadku espresso, ale o połowę mniej wody, co daje napój o pełnej konsystencji, skoncentrowanym aromacie i lekko gorzkim smaku.	25 ml	20–40 ml	✓
	 Espresso Niezastąpiony oryginał. Idealne włoskie espresso. Doskonale zrównoważone smaki: wyrazisty aromat, lekko gorzki smak i pianka o karmelowej barwie.	40 ml	40–70 ml	✓
	 Lungo Kawa w stylu włoskim. Większa wersja tradycyjnego espresso, ale też w tradycyjnej filiżance. Nieco dłuższa ekstrakcja tworzy łagodny napój o delikatnej goryczce i mniejszej mocy.	70 ml	70–100 ml	✓
	 Duża kawa Duże espresso. Tradycyjne espresso z dwoma dodatkowymi porcjami wody, będące jeszcze łagodniejszą kawą z klarowną, kremową pianką.	120 ml	80–180 ml	✓
	 Doppio*** Podwójne espresso. Dwa cykle espresso zapewniają zrównoważony napój bogaty w aromaty i gładką złotą piankę, dla osób, które mają ochotę na dużą filiżankę bez utraty treści i aromatu.	100 ml	40–140 ml	
	 Americano Słodka kawa. Podwójne espresso, rozcieńczone gorącą wodą, która zapewnia bardzo łagodny napój o niskiej goryczce. Dla osób, które chciałyby odejść od pełnej treści i goryczy tradycyjnego espresso.	120 ml	90–150 ml	
	 Kawa filtrowana Filtrowana kawa z ziaren. Odkryj na nowo tradycyjną kawę filtrowaną: dłuższy i zrównoważony czas parzenia w niższej temperaturze pozwala wydobyć najlepsze aromaty przy zmniejszonej goryczy. Idealna poranna kawa dla miłośników dużych filiżanek.	150 ml	80–170 ml	✓
	 Dzbanek*** Tradycyjny dzbanek do kawy. Aby łatwo podać kawę całej rodzinie za jednym razem! Dzbanek wymaga specjalnego przygotowania, które może trwać od 4 min (3 filiżanki) do 11 min (fILIŻANEK).	375 ml	375–1000 ml	
Napoje mleczne	 Espresso Macchiato Tradycyjne espresso w wersji dla smakoszy. Espresso macchiato to pyszna kawa zwieńczona łyżką kremowej pianki mlecznej. Łagodniejsze niż zwykłe espresso, dla prawdziwych smakoszy.	L: 70 ml	M: 50 ml L: 70 ml XL: 90 ml	✓
	 Cappuccino Trzy idealne części. Jedna trzecia mleka, jedna trzecia kawy i jedna trzecia pianki zapewniają delikatny, gładki i zrównoważony napój, który zadowoli wszystkich.	L: 180 ml	M: 120 ml L: 180 ml XL: 240 ml	✓
	 Włoskie cappuccino*** Najnowocześniejsze cappuccino. Włoskie cappuccino charakteryzuje się mlekiem wlanym do kawy, w przeciwieństwie do cappuccino. Ten odwrócony proces zapewnia delikatną mieszankę kawy i mleka, pokrytą kremową pianką mleczną o lekkim smaku kawy.	L: 180 ml	M: 120 ml L: 180 ml XL: 240 ml	✓
	 Latte Macchiato Napój dla smakoszy. Latte Macchiato to jedna trzecia kawy wlana do dwóch trzecich mleka. Napój jest pokryty kremową i bogatą pianką mleczną dla najbardziej wymagających smakoszy, którzy kochają słodkie napoje.	L: 250 ml	M: 190 ml L: 250 ml XL: 340 ml	✓
	 Spienione mleko Ulubiony napój dzieci. Pyszne gorące mleko pokryte kremową pianką mleczną. Do picia bez dodatków, w gorącej czekoladzie lub do wszystkich ulubionych przepisów.	L: 160 ml	M: 120 ml L: 160 ml XL: 200 ml	✓
	 Caffe Latte Kawa z nutą mleka. Caffe Latte powstaje poprzez dodanie dużej ilości spienionego mleka do niewielkiej ilości kawy. Ten odwrócony proces daje delikatną i słodką mieszankę z lekkim smakiem kawy od pianki do ostatniego łyku.	L: 280 ml	M: 200 ml L: 280 ml XL: 350 ml	✓
	 Flat White Przepis rodem z Australii. Jedwabista mieszanka i bogaty smak kawy na wierzchu pianki uzyskany dzięki dodaniu dwóch ristretto.	L: 200 ml	M: 160 ml L: 200 ml XL: 240 ml	

	Napoje		Przybliżona objętość	dostępne rozmiary	X2
Napoje mrożone		Espresso*** Włoska kawa... napój idealny! Porcja espresso podawana z kostkami lodu. Bogaty w smaku napój mrożony, idealny dla miłośników kawy szukających czegoś wyrazistego i orzeźwiającego.	70 ml**		
		Duża kawa Idealne połączenie orzeźwienia i intensywności. Podwójne espresso podawane z kostkami lodu. Lekki i orzeźwiający napój, idealny na przerwę kawową w słoneczne dni.	200 ml**		
		Kawa mrożona Odrobina świeżości. Podwójna kawa filtrowana z cienką warstwą pianki, podawana z lodem, aby uzyskać odrobinę orzeźwienia. Napój o odpowiedniej równowadze i bogatym smaku.	360 ml**		
		Nitro Coffee Najgorętszy zimny napój! Nitro coffee ma słodki smak, który powstaje poprzez dodanie powietrza do zimnej kawy. Zaskakująca, kaskadowa, aksamitna pianka nadaje jej wygląd i konsystencję piwa z beczki.	380 ml**		
		Affogato Słodkość rozpływająca się w ustach. Gałka lodów waniliowych w porcji kremowego espresso. Idealne połączenie chłodnej słodyczy z bogatym aromatem kawy tworzy pyszny, orzeźwiający napój.	40 ml		
		Cappuccino Mrożony napój o łagodnym smaku. Schłodzony kostkami lodu przysmak składający się z trzech równych części: mleka, kawy i pianki. Mrożona wersja klasycznego cappuccino, idealna na miłą przerwę w letnie dni.	L: 240 ml**		
		Włoskie cappuccino*** Klasyczny napój z dodatkiem lodu. W przypadku włoskiego cappuccino, w odróżnieniu od innych rodzajów cappuccino, mleko wlewa się do kawy, aby uzyskać efekt kremowej mlecznej pianki. Napój ten podaje się z kostkami lodu zapewniającymi doskonałe orzeźwienie.	L: 180 ml**		
		Latte Macchiato Lodowa kaskada. Idealna harmonia między intensywnością kawy a słodyczą mleka, podkreślona lodem. Doskonałe orzeźwienie podczas miłej przerwy o dowolnej porze dnia.	XL: 340 ml**		
		Caffe Latte Elegancja w stylu latte z efektem orzeźwienia. Duża porcja mleka wymieszanego z espresso i podawanego z kostkami lodu. Łagodny, orzeźwiający napój dla tych, którzy uwielbiają delikatną kawę.	XL: 350 ml**		
		Frappé Modny i orzeźwiający napój. Kostki lodu, mleko, kawa i kremowa piana zapewniają schłodzoną i delikatnie słodką chwilę. Najmodniejszy napój lata, którym można się delektować wszędzie!	XL: 350 ml**		
Napoje na wynos		Duża kawa Włoska kawa. Większa wersja tradycyjnego espresso przeznaczona do podawania w kubku na wynos. Dzięki odrobinę dłuższej ekstrakcji napój jest lekki, słabszy i nieco gorzki.	240 ml		
		Americano Najlżejsza z kaw. Podwójne espresso z gorącą wodą o łagodnym smaku i delikatnej goryczy, przeznaczone do podawania w kubku na wynos. Dla osób, które chcą spróbować czegoś innego niż tradycyjnie mocne i gorzkie espresso.	240 ml		
		Kawa filtrowana Filtrowana kawa przygotowana z ziaren. Odkryj na nowo tradycyjną filtrowaną kawę: dłuższy, bardziej zbalansowany proces parzenia w niskiej temperaturze wydobywa z kawy najlepsze aromaty z mniejszą ilością goryczy. Idealna poranna kawa przeznaczona do podawania w kubku na wynos.	240 ml		
		Cappuccino*** Klasyczny trójpodział. Ten łagodny, dobrze zbalansowany napój, składający się z trzech równych części: mleka, kawy i pianki, zasmakuje każdemu. Wygodny rozmiar przeznaczony do podawania w kubku na wynos.	240 ml		
		Latte Macchiato Rozkoszny napój. Latte macchiato składa się z kawy wlanej do mleka w proporcji 1:2. Całość wieńczy bogata, kremowa mleczna pianka, którą uwielbiają najwięksi smakosze słodkich napojów. Napój jest przeznaczony do podawania w kubku na wynos, dzięki czemu można cieszyć się smakiem pysznej pianki w dowolnym miejscu!	240 ml		
		Kawa mrożona*** Odrobina orzeźwienia. Podwójnie filtrowana kawa z cienką kremową warstwą i kostkami lodu dodającymi orzeźwienia. Idealnie zbalansowany, smaczny napój przeznaczony do podawania w kubku na wynos.	240 ml		
		Iced Latte Macchiato Lodowa kaskada. Idealna harmonia między intensywnością kawy a słodyczą mleka, podkreślona lodem. Napój przeznaczony do picia w kubku. Doskonałe orzeźwienie podczas miłej przerwy o dowolnej porze dnia.	240 ml**		
		Frappé*** Modny i orzeźwiający napój. Kostki lodu, mleko, kawa i kremowa pianka tworzą chłodny i lekki słodki napój w wygodnym rozmiarze przeznaczonym do kubka, dzięki czemu możesz cieszyć się smakiem mrożonej kawy w dowolnym miejscu. Najmodniejszy napój tego lata!	240 ml**		

	Napoje		Przybliżona objętość	dostępne rozmiary	X2
Gorąca woda		Zielona herbata*** Dla wszystkich miłośników zielonej herbaty. Gorąca woda o idealnej temperaturze do delektowania się wszystkimi rodzajami zielonej herbaty (ok. 70°C). Możliwość regulacji w trzech poziomach za pomocą menu ustawień (+/-3°C).	200 ml	20–300 ml	
		Czarna herbata*** Dla wszystkich miłośników czarnej herbaty. Gorąca woda o idealnej temperaturze do delektowania się wszystkimi rodzajami czarnej herbaty (ok. 80°C). Możliwość regulacji w trzech poziomach za pomocą menu ustawień (+/-3°C).	200 ml	20–300 ml	
		Napary*** Dla wszystkich miłośników herbat ziołowych. Gorąca woda o idealnej temperaturze do delektowania się wszystkimi rodzajami herbat ziołowych (ok. 90°C). Możliwość regulacji w trzech poziomach za pomocą menu ustawień (+/-3°C).	200 ml	20–300 ml	

** wielkość orientacyjna, może się różnić*

*** całkowita objętość przepisu, z zalecaną ilością kostek lodu*

****w zależności od modelu*

JAK WYREGULOWAĆ WYSOKOŚĆ DYSZ KAWOWYCH?

Wylot kawy można obniżyć lub podnieść, aby dostosować go do wysokości filiżanek.

JAK ZACZĄĆ PRZYGOTOWYWAĆ NAPÓJ?

Zapoznaj się z zapisanym w urządzeniu poradnikiem „Jak przygotować napoje?”.



W ZALEŻNOŚCI OD NAPOJU MOŻLIWE SĄ RÓŻNE USTAWIENIA:

- Jedna lub dwie filiżanki: aby uruchomić przepis z duplikatem, wybierz napój i naciśnij przycisk +.
- Moc kawy: aby zwiększyć lub zmniejszyć moc kawy poprzez zmianę ilości zmielonej kawy, wybierz napój i wybierz od 1 do 4 ziaren, gdzie 1 oznacza najłagodniejszą, a 4 najmocniejszą kawę.
- Objętość w filiżance: aby zwiększyć lub zmniejszyć ilość wody używanej do ekstrakcji.

Więcej informacji można znaleźć w tabeli napojów w ulotce oraz w Skróconej instrukcji obsługi.

JAK ZATRZYMAĆ PRZYGOTOWANIE NAPOJU?

Przygotowanie napoju można zatrzymać w dowolnym momencie, naciskając przycisk STOP. Po przerwaniu cyklu zatrzymanie nie jest natychmiastowe. Dostęp do urządzenia nie będzie możliwy, o czym informuje komunikat wyświetlany na ekranie.

NAPOJE MLECZNE

WSKAZÓWKI I PORADY

Aby uzyskać spienione mleko, należy wybrać pasteryzowane mleko UHT z lodówki (3–5°C). Użycie specjalnych rodzajów mleka (mikrofiltrowanego, surowego, fermentowanego, wzbogaconego) lub mleka roślinnego (migdałowego, owsianego, sojowego itp.) może dać mniej satysfakcjonujące wyniki pod względem jakości i ilości pianki.

JAK ROZPOCZĄĆ PRZYGOTOWYWANIE NAPOJU MLECZNEGO?

Zapoznaj się ze Skróconą instrukcją obsługi lub zapisanym w urządzeniu poradnikiem „Przygotowywanie napoju mlecznego”.



JAK WŁĄCZYĆ/WYŁĄCZYĆ PORADNIK PRZEPISÓW?



W ustawieniach można włączyć lub wyłączyć przewodnik krok po kroku podczas przygotowywania przepisów na napoje mleczne. Przewodnik ten zawiera wizualne poradniki i instrukcje krok po kroku, które pomogą Ci spienić mleko.

NAPOJE MROŻONE

Intuition Hot&Cold oferuje nowe, ekskluzywne napoje zimne, takie jak Frappé, kawa mrożona, Nitro Coffee lub Affogato.

Przygotowanie napoju mrożonego wymaga wcześniejszego wykonania jednej lub kilku czynności. Aby uzyskać optymalny efekt: użyj szklanki o pojemności 400–450 ml i kostek lodu o standardowych rozmiarach (4 × 2,5 × 2,2 cm). Urządzenie pomoże Ci w całym procesie przygotowania. Zalecamy postępowanie zgodnie z etapami przygotowania przepisów wyświetlanymi krok po kroku na ekranie. Wskazówki i porady dotyczące przygotowania są również dostępne w sekcji informacyjnej, po ℹ dotknięciu ekranu.

HERBATA I NAPARY

W przypadku herbat i naparów dostępne są trzy przepisy, które oferują najbardziej odpowiednią temperaturę dla każdego rodzaju herbaty. Temperatura zielonej herbaty będzie niższa niż czarnej herbaty i naparów.

JAK REGULOWAĆ TEMPERATURĘ WODY?



Można ustawić temperaturę w zakresie od T1 do T3, gdzie T1 oznacza temperaturę najniższą, a T3 najwyższą. Obniżenie/podwyższenie temperatury spowoduje obniżenie/podwyższenie temperatury każdego rodzaju herbaty, jednak temperatura zielonej herbaty będzie zawsze niższa niż czarnej herbaty i naparów.

PROFILE

DO CZEGO SŁUŻY FUNKCJA PROFILI?

Funkcja Profile umożliwia dostęp do przestrzeni, w której można przechowywać i zapisywać ulubione napoje. Bezpośredni przycisk na panelu sterowania urządzenia zapewnia łatwy dostęp do funkcji. Jest to szybkie rozwiązanie idealne do codziennego użytku. Napoje zapisane w Twoim profilu są uruchamiane bezpośrednio jednym dotknięciem bez konieczności wprowadzania ustawień. W każdym profilu można zapisać do siedmiu przepisów.

Profil umożliwia również większą indywidualizację interfejsu i różnych ustawień:

Imię	Można dodać imię, aby zwiększyć indywidualizację.
Kolor	Funkcja umożliwia wybranie koloru intuicyjnego wskaźnika świetlnego w celu łatwiejszej identyfikacji profilu.
Programy	Funkcja „Profil" umożliwia również określenie pory dnia lub słowa kluczowego dla każdego napoju. Dzięki temu można łatwiej znaleźć napoje w dowolnym momencie.
Jasność	Umożliwia to włączenie lub wyłączenie wskaźnika świetlnego.

JAK UTWORZYĆ PROFIL?

Należy nacisnąć przycisk Profile (P) i postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie lub obejrzeć poradniki zapisane w profilu.



JAK ZARZĄDZAĆ ULUBIONYMI NAPOJAMI W PROFILU?

Napój można dodać do profilu na dwa sposoby:

- Po przygotowaniu napoju na ekranie pojawi się przycisk.
- Bezpośrednio w profilu.

Jeśli zatrzymam mój ulubiony napój podczas nalewania, zostanie zapisana ta długość.

JAK ORGANIZOWAĆ/PORZĄDKOWAĆ/USUWAĆ ULUBIONE NAPOJE?

- Przytrzymaj palec na ikonie napoju przez kilka sekund.
- W prawym górnym rogu menu napojów pojawi się krzyżyk usuwania.
- Naciśnij ponownie, przytrzymaj palec na napoju i przeciągnij, aby zmienić kolejność napojów.

OGÓLNA KONSERWACJA

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

KIEDY OPRÓŻNIĆ TACKĘ OCIEKACZA?

Gdy pływak znajduje się w pozycji wysokiej oznaczającej przepełnienie.

KONSERWACJA TACKI OCIEKOWEJ

- Tacka ociekowa umożliwia zbieranie wody lub kawy, która wypływa z urządzenia w trakcie procesu przygotowania i po jego zakończeniu.
- Ważne jest, aby zawsze ją zostawiać na miejscu i regularnie opróżniać.
- Ze względów higienicznych zalecamy zdemontować tackę ociekową, aby codziennie czyścić każdy element i pozostawić go do wyschnięcia przed umieszczeniem go z powrotem w urządzeniu.
- Więcej informacji można znaleźć w Skróconej instrukcji obsługi. Tackę ociekową można myć w zmywarce (bez metalowej kratki).

KIEDY OPRÓŻNIAĆ POJEMNIK NA FUSY?

Pojemnik na fusy gromadzi resztki zmielonej kawy.

- Opróżnij pojemnik na fusy, gdy wskaźnik urządzenia Cię o tym poinformuje.
- Pojemnik można opróżniać częściej, ale trzeba robić to, gdy urządzenie jest włączone, aby mogło zarejestrować, że pojemnik rzeczywiście został opróżniony.

! Nieopróżnianie pojemnika na fusy po kawie regularnie i w sposób zgodny z powyższym opisem może spowodować uszkodzenie urządzenia.

KONSERWACJA TACKI NA ZMIELONE ZIARNA

Ze względów higienicznych zalecamy codzienne czyszczenie pojemnika na fusy kawowe gorącą wodą z mydłem i pozostawienie go do wyschnięcia przed umieszczeniem go z powrotem w urządzeniu. Więcej informacji można znaleźć w Skróconej instrukcji obsługi.

Nie należy myć w zmywarce.

KONSERWACJA ZBIORNIKA NA WODĘ

Aby zachować aromat kawy i ze względów higienicznych, zalecamy używanie świeżej wody, codzienne czyszczenie zbiornika z gorącą wodą i gąbką i pozostawienie go do wyschnięcia przed umieszczeniem go z powrotem w urządzeniu.

KONSERWACJA POJEMNIKA NA ZIARNA

Ziarna kawy mogą pozostawić tłuste pozostałości na ścianach pojemnika na ziarna, co może mieć wpływ na jakość napoju. Dla zachowania jak najlepszego smaku kawy oraz ze względów higienicznych zalecamy wycieranie pojemnika miękką, suchą szmatką przed jego napełnieniem.

Ważne: Do czyszczenia pojemnika na ziarna nie używaj wody. Obecność wody w pojemniku na ziarna może spowodować uszkodzenie urządzenia.

JAK I DLACZEGO NALEŻY KONSERWOWAĆ SYSTEM MLECZNY PO PRZYGOTOWANIU MLECZNEGO NAPOJU?



Ważne: aby uzyskać zawsze identyczną jakość pianki, zalecamy wykonanie następujących czynności konserwacyjnych:

KONSERWACJA SYSTEMU MLECZNEGO

Konserwacja	Kiedy?	Wyjaśnienie	Używane akcesoria
Płukanie mleka: (**30 s** — 20 ml)	Po każdym napoju mlecznym, gdy urządzenie wyświetli odpowiedni komunikat.	Umożliwia płukanie obiegu mleka w urządzeniu. Płukanie układu mlecznego można rozpocząć w dowolnym momencie.	
Ręczne czyszczenie pojemnika na mleko **(30 s)**	Po każdym napoju mlecznym.	Zalecamy czyszczenie zbiornika na mleko gorącą wodą z mydłem po każdym użyciu. Pojemnik na mleko można myć w zmywarce (bez pokrywki).	Gorąca woda, płyn do płukania i gąbka
Ręczne płukanie rurki na mleko **(30 s)**	Po każdym napoju mlecznym.	To płukanie polega na dokładnym ręcznym czyszczeniu rurki mlecznej i metalowej nasadki gorącą wodą PO KAŻDYM UŻYCIU.	Gorąca woda, mydło i czyścik do rurek
Ręczne czyszczenie pozostałości mleka **(5 min)**	Gdy urządzenie wyświetli komunikat lub w dowolnym momencie.	Czyszczenie polega na demontażu i wyczyszczeniu wyjmowanego bloku „One Touch Cappuccino" **(D1)**. Aby uzyskać optymalne rezultaty spieniania mleka, zaleca się regularne czyszczenie. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale piątym Skróconej instrukcji obsługi.	Igła czyszcząca **(D3)**

INNE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNE

Konserwacja	Kiedy?	Wyjaśnienie	Używane akcesoria
Przepłukiwanie kawy (**45 s** — 30 ml)	Po 2 dniach nieużywania lub w dowolnym momencie.	Umożliwia płukanie obiegu kawy w ekspresie. W tym procesie wykorzystywana jest tylko gorąca woda. Funkcja zapewnia prawdziwy smak kawy.	

Konserwacja	Kiedy?	Wyjaśnienie	Używane akcesoria
Przepłukiwanie herbaty (**30 s** — 20 ml)	Po zrobieniu herbaty.	Umożliwia płukanie gorącą wodą, aby zapewnić oryginalny smak naparu.	
Czyszczenie urządzenia (**13 min** — 600 ml)	Gdy urządzenie wyświetli komunikat lub w dowolnym momencie.	Ze względu na higienę i zachowanie jakości kawy zalecamy czyszczenie i odtłuszczanie obiegu kawy w ekspresie. Gwarantuje to optymalne zachowanie aromatu napojów.	1 tabletka czyszcząca KRUPS (XS3000)
Usuwanie kamienia (**20 min** – 600 ml)	Gdy urządzenie wyświetli komunikat lub w dowolnym momencie. Jeśli liczba napojów nie jest wystarczająca do odkamieniania, funkcja nie jest aktywna.	Usuwanie kamienia z urządzenia zapewnia jego prawidłowe działanie i eliminuje wszelkie osady kamienia. Ten krok jest bardzo ważny dla zapewnienia prawidłowego działania i trwałości urządzenia.	1 opakowanie środka odkamieniacza KRUPS (F054)

Ważne: Jeśli produkt jest wyposażony w wkład systemu filtrującego Claris Aqua F088, wyjmij go przed rozpoczęciem procedury odkamieniania.

INNE FUNKCJE

JAK UZYSKAĆ DOSTĘP DO USTAWIEŃ URZĄDZENIA?

Twój ekspres ma wiele ustawień. Wypróbuj je! Pozwoli to jeszcze bardziej spersonalizować wrażenia.



LISTA USTAWIEŃ:

Język	Wybór jednego spośród 23 języków.
Data i godzina	Ustawienie daty jest niezbędne, zwłaszcza przy stosowaniu wkładu zapobiegającego powstawaniu kamienia. Ustawienie godziny i formatu wyświetlenia: 12 lub 24 godz.
Jasność ekranu	Opcja ta reguluje jasność ekranu.
lekkie	Aby włączyć lub wyłączyć intuicyjny wskaźnik świetlny.
Wybór pierwszego ekranu	Wybierz prezentację pierwszego ekranu.
Wskazówki dotyczące przepisów	Wybierz, czy chcesz wyświetlać wskazówki dotyczące przepisów na napoje mleczne.
Automatyczne wyłączanie	Aby wybrać czas, po którym urządzenie wyłączy się automatycznie. Ta funkcja pozwala zużywać mniej energii elektrycznej.
Automatyczne oświetlenie	Aby włączyć urządzenie i automatycznie rozpocząć podgrzewanie w wybranym czasie. Czy zawsze pijesz kawę o tej samej porze każdego dnia? Ta funkcja jest stworzona dla Ciebie! Ustawiając automatyczny start, możesz zaoszczędzić czas i musisz tylko uruchomić przygotowywanie napoju.
Jednostka objętości	Wybór jednostki miary, ml lub oz.

Automatyczne płukanie	Możesz włączyć lub wyłączyć automatyczne płukanie wylotu kawy przy uruchamianiu urządzenia.
Twardość wody	Aby ustawić twardość wody w zakresie od 0 do 4. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Pomiar twardości wody”.
Temperatura kawy	Aby ustawić temperaturę kawy między T1 a T3.
Temperatura herbaty	Aby ustawić temperaturę herbaty między T1 a T3.
Rodzaj kawy	Wskaż rodzaj kawy dodanej do pojemnika na ziarna kawy.

ODPOWIEDZI NA PYTANIA

SPOSÓB DZIAŁANIA

1. Urządzenie wyświetla usterkę, oprogramowanie nie reaguje LUB urządzenie działa nieprawidłowo.
   - ✓ Wyłącz i odłącz urządzenie, wyjmij wkład filtra, odczekaj 1 minutę i ponownie uruchom urządzenie. Naciśnij i przytrzymaj przycisk włączania/wyłączania przez co najmniej 3 sekundy, aby uruchomić urządzenie.
2. Urządzenie nie włącza się po naciśnięciu przycisku włączania/wyłączania (przez co najmniej 3 sekundy).
   - ✓ Sprawdź bezpieczniki i gniazdo zasilania instalacji elektrycznej. Sprawdź, czy dwie wtyczki zasilania są prawidłowo podłączone do gniazda.
3. Podczas cyklu wystąpiła awaria zasilania.
   - ✓ Po ponownym włączeniu urządzenie zostanie automatycznie zresetowane.
4. Młynek pracuje na pustym biegu.
   - ✓ Jest to normalne, jeśli zdarza się sporadycznie i jeśli nie ma ziaren kawy lub jest ich tylko niewielka ilość. Może pracować bez obciążenia przez maksymalnie 10 sekund, aby poznać swoje zużycie i zapewnić prawidłowe działanie swojej funkcji.
   - ✓ Ziarna kawy pozostają w pojemniku:
     - Kawa może być zbyt oleista i dlatego nie jest prawidłowo wychwytywana przez urządzenie. Możesz spróbować pomóc ziarnom opaść i sprawdzić, czy to przywróci prawidłowe działanie urządzenia. Zaleca się jednak zmianę kawy (patrz: funkcja typu ziaren).
     - To moja zwykła kawa, która do tej pory działała dobrze: skontaktuj się z centrum obsługi klienta KRUPS.

UŻYTKOWANIE

1. Młynek wydaje nietypowy hałas.
   - ✓ Do młynka prawdopodobnie dostały się ciała obce. Spróbuj wyczyścić odkurzaczem, w przeciwnym razie skontaktuj się z działem obsługi klienta KRUPS.
2. Pod urządzeniem znajduje się woda.
   - ✓ Przed wyjęciem tacki ociekowej odczekaj 15 sekund od nalania kawy, aby urządzenie prawidłowo zakończyło cykl.
   - ✓ Sprawdź, czy tacka ociekowa jest prawidłowo umieszczona w urządzeniu. Musi być ona prawidłowo umieszczona na swoim miejscu, nawet gdy urządzenie nie jest używane.
   - ✓ Sprawdź, czy tacka ociekowa nie jest pełna.
3. Przycisk regulacji grubości mielenia trudno się obraca.
   - ✓ Przycisk regulacji grubości mielenia należy obracać tylko podczas pracy młynka.
4. Urządzenie nie dostarczyło kawy.
   - ✓ Podczas przygotowywania napoju wykryto incydent.
     Urządzenie jest resetowane automatycznie, a następnie jest gotowe do nowego cyklu.
5. Użyto mielonej kawy zamiast ziaren kawy.
   - ✓ Usuń odkurzaczem zmieloną kawę z pojemnika na ziarna kawy.
6. Woda wypływa z dysz do kawy po zatrzymaniu urządzenia.
   - ✓ To normalne zjawisko. Jest to automatyczny proces płukania w celu oczyszczenia dysz kawy i zapewnienia, że nie zostaną one zablokowane.

PARA I MLEKO

1. Wydaje się, że przepływ mleka w urządzeniu jest częściowo lub całkowicie zablokowany.
- ⊘ Zapoznaj się z początkiem instrukcji w punkcie 5. DOKŁADNE RĘCZNE CZYSZCZENIE UKŁADU MLECZNEGO – 5 MIN lub zapisanym w urządzeniu poradnikiem „Czyszczenie nasadki do mleka".

2. Przepływ mleka jest zakłócony.

a. W przypadku nowego urządzenia uzyskanie satysfakcjonujących rezultatów może wymagać przygotowania kilku (5–10) napojów mlecznych lub wykonania poniższej procedury:
- ⊘ Opróżnij zbiornik na wodę i tymczasowo wyjmij wkład systemu filtracyjnego Claris Aqua.
- ⊘ Napełnij zbiornik wodą mineralną o wysokiej zawartości wapnia (>100 mg/l).
- ⊘ Wykonaj kolejne cykle pary (od 5 do 10 cykli) w pojemniku.
- ⊘ Włóż wkład z powrotem do zbiornika.

b. Wyczyść układ mleczny urządzenia.
- ⊘ Zapoznaj się ze Skróconą instrukcją obsługi.
- ⊘ Zapoznaj się z zapisanym w urządzeniu poradnikiem „Wykonaj procedurę ręcznego czyszczenia obiegu mleka".

c. Sprawdź, czy elementy układu mlecznego są prawidłowo zamontowane:
- ⊘ Blok „One Touch Cappuccino" (D1) jest prawidłowo zamontowany i podłączony do urządzenia.
- ⊘ Rurka mleczna (G) jest prawidłowo podłączona do bloku „One Touch Cappuccino" (D1).
- ⊘ Drugi koniec rurki mlecznej (G) jest zanurzony w mleku.

Jeśli po wykonaniu powyższych czynności urządzenie nadal nie działa, skontaktuj się z centrum obsługi klienta firmy KRUPS.

3. Z kratki tacki ociekacza wydobywa się para.
- ⊘ W zależności od rodzaju przygotowywanego napoju para może wydostawać się z kratki tacki ociekowej.

4. Para pojawia się pod pokrywką tacy na ziarna.
- ⊘ Sprawdź, czy pokrywa (L) tabletki czyszczącej jest prawidłowo zamknięta.

KONSERWACJA

1. Urządzenie nie wymaga usuwania kamienia.
- ⊘ Cykl usuwania kamienia jest wymagany po dużej liczbie przygotowanych napojów mlecznych lub gorącej wody. Jeśli przygotowujesz tylko kawę, usuwanie kamienia nie będzie często wymagane.

2. W tacce ociekowej znajdują się fusy.
- ⊘ Do tacki ociekowej może dostać się niewielka ilość zmielonej kawy. Urządzenie zostało zaprojektowane w taki sposób, aby usuwać nadmiar zmielonej kawy, tak aby obszar perkolacji pozostał czysty.

3. Intuicyjny wskaźnik świetlny nadal świeci po opróżnieniu tacki na fusy.
- ⊘ Zainstaluj ponownie tacę na fusy.

4. Intuicyjny wskaźnik świetlny nadal świeci się po napełnieniu zbiornika na wodę.
- ⊘ Sprawdź prawidłowe położenie zbiornika w urządzeniu.

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

NAPOJE

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

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

3. Espresso lub kawa nie jest wystarczająco gorąca.
- ⊘ Zwiększ temperaturę kawy w ustawieniach urządzenia. Przed rozpoczęciem przygotowywania napoju podgrzej filiżankę, płucząc ją gorącą wodą.
- ⊘ Przed zaparzeniem kawy wykonaj płukanie obiegu kawy. Funkcję płukania po włączeniu urządzenia można włączyć w ustawieniach automatycznego płukania.

4. Zanim popłynie kawa z dysz do kawy wypływa czysta woda.
- ⊘ Wlew wstępny ma miejsce po rozpoczęciu przygotowywania napoju, co może prowadzić do wydostawania się niewielkiej ilości wody z dysz do kawy.

Jeśli jeden z problemów opisanych powyżej nadal występuje, skontaktuj się z działem obsługi klienta KRUPS.

UTYLIZACJA



Niektóre urządzenia zawierają baterię, do której dostęp ma wyłącznie serwisant ze względów bezpieczeństwa. Aby wymienić baterie, skontaktuj się z najbliższym centrum serwisowym.

Ważne: urządzenie zawiera wiele materiałów nadających się do odzysku lub recyklingu.

Zostaw urządzenie w punkcie zbiórki odpadów w celu przetworzenia.

GWARANCJA

Gwarancja nie ma zastosowania w następujących przypadkach:

- obecność ciał obcych w rozdrabniaczu;
- do pojemnika na ziarna kawy wsypano zmieloną kawę;
- wkład systemu filtrującego Claris Aqua nie jest stosowany zgodnie z instrukcjami producenta;
- w przypadku braku odkamieniania, czyszczenia lub regularnej konserwacji.

Wszelkie prace przy urządzeniu muszą być wykonywane przez zatwierdzone centrum serwisowe firmy KRUPS.

Ten automatyczny ekspres do kawy/espresso może być używany tylko do przygotowywania kawy, gorącej wody lub do spieniania mleka.

Producent: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard, 53100 Mayenne, Francja

KRUPS®

INTUITION
HOT & COLD

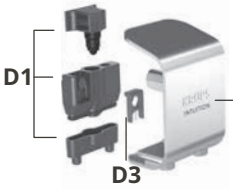


CS

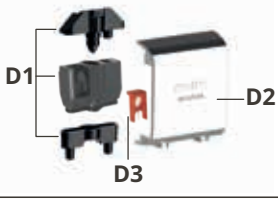
8020012476-02



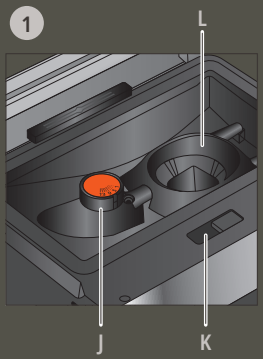
v závislosti na modelu

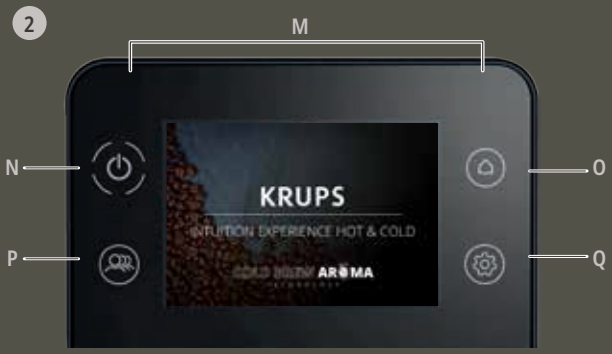


v závislosti na modelu









1. PŘEHLED 2
2. DŮLEŽITÉ INFORMACE O PRODUKTU 2
3. PŘÍSLUŠENSTVÍ DODÁVANÉ S PŘÍSTROJEM 3
4. TECHNICKÉ ÚDAJE 4
5. POPIS SPOTŘEBIČE 4
6. ZAČÍNÁME A INSTALACE SPOTŘEBIČE 4
7. INTUITIVNÍ SVĚTELNÁ KONTROLKA 5
8. FILTR A TVRDOST VODY 6
9. MLÝNEK: NASTAVENÍ JEMNOSTI MLETÍ 7
10. PŘÍPRAVA NÁPOJŮ 8
    10.1. MLÉČNÉ NÁPOJE 10
    10.2. LEDOVÉ NÁPOJE 11
    10.3. ČAJ A NÁLEVY 11
11. FUNKCE OBLÍBENÉ 11
12. VŠEOBECNÁ ÚDRŽBA 12
    10.1. ÚDRŽBA ODKAPÁVACÍ MISKY 12
    10.2. ÚDRŽBA MISKY MLÝNKU 12
    10.3. ÚDRŽBA NÁDRŽKY NA VODU 12
    10.4. ÚDRŽBA ZÁSOBNÍKU KÁVOVÝCH ZRN 12
    10.5. ÚDRŽBA SYSTÉMU PŘÍPRAVY MLÉKA 13
    10.6. DALŠÍ ÚKONY ÚDRŽBY 13
13. DALŠÍ FUNKCE 14
14. ODPOVĚDI NA VAŠE OTÁZKY 15

Vážení zákazníci,

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

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

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

Společnost KRUPS vyvinula intuitivní světelnou kontrolku, aby vám vše ještě více usnadnila. Ta vám pomůže při používání zařízení a projasní vaše přestávky na kávu.

Kávovar KRUPS je také vybaven velkou intuitivní dotykovou obrazovkou pro snadné použití, jakou najdete u smartphonů. Pokročilé technologie přítomné ve vašem zařízení vám umožní dosáhnout co nejlepšího výsledku a objevit maximum vůní a chutí čerstvě mletých kávových zrn.

Doufáme, že si kávu vychutnáváte a že jste se svým zařízením KRUPS naprosto spokojení.

Tým KRUPS

POTŘEBUJETE PODPORU PŘI PRVNÍM POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ?



Vyhledejte seznam výukových materiálů uložených v zařízení, které vás seznámí s jeho používáním.

Provedou vás podrobným postupem přípravy nápoje, správou svých oblíbených nápojů a údržbou kávovaru.

Seznam dostupných výukových materiálů:

1. Jak připravit nápoje

- Příprava kávového nápoje
- Příprava mléčného nápoje
- Příprava ledového nápoje
- Příprava nápoje TO GO (s sebou)

2. Jak spravovat profil

- Vytvoření a konfigurace profilu
- Přidání nápoje do profilu

3. Jak provádět údržbu přístroje

- Ruční čištění systému přípravy mléka
- Čištění
- Odvápnění

DŮLEŽITÉ INFORMACE O PRODUKTU

Před prvním použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte uživatelskou příručku a bezpečnostní pokyny a uschovejte si je: nesprávné použití spotřebiče zprostí společnost KRUPS jakékoli odpovědnosti.

PŘÍSLUŠENSTVÍ DODÁVANÉ S PŘÍSTROJEM

Zkontrolujte příslušenství dodané se zařízením. Pokud některý díl chybí, obraťte se přímo na zákaznický servis společnosti KRUPS.

Produkty obsažené v balení		
1.	2 čisticí tablety	
2.	1 sáček přípravku na odvápnění	
3.	Trubička na mléko v části „One Touch Cappuccino“	
4.	Čisticí jehla parního okruhu umístěná v trysce kávy	
5.	1 tyčinka na kontrolu tvrdosti vody	
6.	Návod k obsluze – brožura s bezpečnostními pokyny Adresář poprodejních servisních center společnosti Krups Záruční dokumenty	
Pouze pro model Intuition Hot & Cold EA879*		
7.	Čisticí potrubí	
8.	Nádoba na mléko: Nádobu na mléko můžete mýt bez víka v myčce na nádobí	
9.	1 kazeta Claris Aqua Filter System se šroubovacím příslušenstvím.	

Pozor: Aby záruka zůstala v platnosti, používejte s tímto zařízením pouze příslušenství Krups.

*v závislosti na modelu

TECHNICKÉ ÚDAJE

Spotřebič	Automatické espresso EA87
Napájecí zdroj	220 až 240 V ~ / 50 Hz
Tlak napařovače	15 barů
Zásobník na zrnkovou kávu	250 g
Spotřeba elektrické energie	Při provozu: 1 550 W
Nádržka na vodu	3 l
Uvedení do provozu a skladování	V budově, na suchém místě (v dostatečné vzdálenosti od ledu)
Rozměry (mm) V × Š × H	365 x 240 x 400
Hmotnost zařízení EA87 (kg)	8,9

Technické změny vyhrazeny.

POPIS SPOTŘEBIČE

A. Rukojeť víka nádržky na vodu
B. Nádržka na vodu
C. Víko zásobníku na kávová zrna
D. Výškově nastavitelné trysky kávy/mléka v závislosti na modelu
  D1. Blok "One Touch Cappuccino"
  D2. Odnímatelná dvířka
  D3. Čisticí jehla
E. Miska na sběr kávové sedliny
F. Intuitivní světelná kontrolka
G. Trubička na mléko k bloku „One Touch Cappuccino" a konektor
H. Odnímatelná mřížka a odkapávací miska
I. Plováky pro zjištění hladiny vody

1. Zásobník na zrnkovou kávu
J. Volič nastavení jemnosti mletí
K. Přihrádka na čisticí tabletu
L. Kovový kónický mlýnek

2. Ovládací panel
M. Navigační dotykový obrazovka
N. ZAP./VYP.
O. Zkratka pro domovskou obrazovku
P. Profily
Q. Konfigurace přístroje
R. Nádoba na mléko*

ZAČÍNÁME A INSTALACE SPOTŘEBIČE

UVEDENÍ DO PROVOZU

Umístěte přístroj na stabilní, vodorovný, čistý a suchý pracovní povrch.
Při prvním použití přístroje budete vyzváni k výběru různých nastavení.
Naplnění přístroje vodou umožňuje naplnit vodní okruhy, aby mohl pracovat. Proběhne předehřívání a automatické vypláchnutí.
Postupujte podle pokynů na obrazovce. Další informace najdete ve stručném návodu.

Než přístroj opustil výrobní závod, prošel kontrolou a testováním. Navzdory veškeré pozornosti věnované čištění je však možné, že v mlýnku na kávu uvíznou zbytky kávy anebo kapky kávy na mřížce odkapávací misky.
Při vybalování si můžete také na zařízení všimnout přítomnosti prachu, který pochází z ochranného materiálu.
Před prvním použitím doporučujeme zařízení důkladně očistit hadříkem.
Děkujeme za pochopení.
Poškození spotřebič nikdy nepoužívejte.

*v závislosti na modelu

POHOTOVOSTNÍ REŽIM PŘÍSTROJE
V závislosti na přípravě provádí zařízení v pohotovostním režimu automatické vyplachování. Cyklus trvá pouze několik sekund a zastaví se automaticky.

RADY A DOPORUČENÍ

VODA

Kvalita vody významně ovlivňuje kvalitu aromat. Vodní kámen a chlór mohou změnit chuť kávy. Pokud chcete zachovat veškerá aromata kávy, doporučujeme používat čerstvou vodu a kazetu Claris – Aqua Filter System nebo vodu se suchým zbytkem pod 800 mg/l (viz štítek na lahvi). Další informace najdete v kapitole „FILTR A TVRDOST VODY“.

ŠÁLEK

Při přípravě horkých nápojů doporučujeme používat předehřáté šálky (proudem horké vody), jejichž velikost je přizpůsobena požadovanému množství nápoje.

ZRNA

Nechráněná pražená kávová zrna mohou ztratit aroma. Doporučujeme do zařízení přidávat zrnkovou kávu v množství, které odpovídá vaší spotřebě v následujících 2 až 3 dnech, a také používat balení po 250 g.

Kvalita kávových zrn bývá různá a chuť je subjektivní. Arabica vám poskytne jemná, květinová aromata, narozdíl od robusty, která má více kofeinu, má více hořkosti a plnější tělo. Tyto dva typy kávy se běžně míchají s cílem dosáhnout vyváženější kávy. Neváhejte se poradit se svou oblíbenou pražírnou.

Nedoporučujeme používat olejnatá ani karamelizovaná zrna, protože mohou přístroj poškodit.

Jemnost namletných zrn ovlivňuje sílu aromat a kvalitu cremy. Čím jemněji budou zrna namletá, tím hladší bude crema. Mletí lze také přizpůsobit požadovanému nápoji.

INTUITIVNÍ SVĚTELNÁ KONTROLKA

Zařízení Intuition používá inteligentní a pohotovou technologii, která vám usnadní každodenní používání: intuitivní světelnou kontrolku **(I)**. Tato technologie má dvojí funkčnost:

1. Přístroj automaticky detekuje a kontroluje množství kávových zrn, vody a kávové sedliny. Když je třeba naplnit nebo vyprázdnit nádoby, nebo je nutné provést údržbu, rozsvítí se červená varovná kontrolka a vy byste měli postupovat podle informací na obrazovce.
2. Intuitivní světelná kontrolka vám také umožňuje si přípravu nápoje přizpůsobit. Každému profilu můžete přiřadit barvu. Při zvolení některého z profilů se kontrolka změní na barvu profilu, aby zajistila okamžité porozumění a mimořádně rychlou a intuitivní navigaci.

   Viz kapitolu “MŮJ PROFIL”.

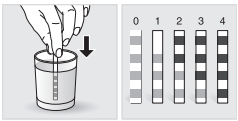
FILTR A TVRDOST VODY

CO JE ÚKOLEM ÚPRAVY TVRDOSTI VODY?

Chcete–li zabránit hromadění vodního kamene v zařízení a optimalizovat kvalitu kávy, doporučujeme na přístroji nastavit možnosti tvrdosti vody.

JAK NA ZAŘÍZENÍ POZNAT TVRDOST VODY?





- Naplňte sklenici vodou.
- Ponořte do ní testovací tyčinku, která je součástí balení přístroje.
- Počkejte 1 minutu. Čtverečky na testovací tyčince mění barvu.
- Spočítejte počet barevných čtverečků. Ten vám řekne, jak tvrdá je vaše voda, na stupnici 0–4.
- V nabídce "Tvrdost vody" stiskněte příslušné číslo od 0 do 4.
- Stiskněte tlačítko OK.

DOŠLY VÁM TESTOVACÍ TYČINKY?

Pokud je třeba tento úkon opakovat později, nezapomeňte změnit tvrdost vody podle místa použití nebo informací poskytnutých vodárenskou společností pomocí níže uvedené tabulky:

Úroveň tvrdosti vody	Třída 0 Velmi měkká	Třída 1 Měkká	Třída 2 Středně tvrdá	Třída 3 Tvrdá	Třída 4 Velmi tvrdá
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Nastavení spotřebiče	0	1	2	3	4

PROČ INSTALOVAT FILTRAČNÍ KAZETU?

Kazeta Claris – Aqua Filter System pomáhá optimalizovat chuť kávy, omezuje usazování vodního kamene a snižuje potřebu údržby.

JAK SE INSTALUJE KAZETA VODNÍHO FILTRAČNÍHO SYSTÉMU CLARIS?





- Kazetu vložte do nádržky na vodu.
- Při instalaci kazety doporučujeme otočit šedým kroužkem na jejím vzdáleném konci tak, aby ukazoval datum instalace + 2 měsíce.
- Kazetu umístěte správně na místo, kroužek s čísly směřuje vzhůru.
- Použijte černý šroubovací upínací prvek, který je součástí kazety, abyste kazetu správně umístili a zašroubovali na místo.

KDY JE TŘEBA VYMĚNIT KAZETU VODNÍHO FILTRAČNÍHO SYSTÉMU CLARIS?



1. 2 měsíce po instalaci nebo když si výměnu vyžádá přístroj.

MLÝNEK: NASTAVENÍ JEMNOSTI MLETÍ

PROČ JE POTŘEBA NASTAVIT JEMNOST MLETÍ?

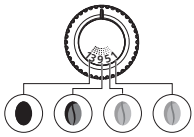
Sílu kávy můžete regulovat, když upravíte jemnost mletí kávových zrn.

Různým nastavením jemnosti můžete mletí přizpůsobit různým typům zrna:

- Silně pražené a olejnaté zrno bude vyžadovat hrubé mletí.
- Lehčeji pražné zrno bude sušší a bude vyžadovat jemné mletí.

Kromě toho má nastavení mletí u stejné kávy vliv na aroma v šálku: čím jemnější mletí, tím silnější aroma.

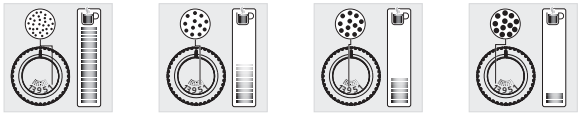
PRAŽENÍ



Velmi intenzivní (tmavá francouzská)	Intenzivní (francouzská)	Střední (jantarová)	Jemné (blonde – světlá)

JAK NASTAVIT JEMNOSTI MLETÍ?

Otočte tlačítkem nastavení, které se nachází uvnitř nádobky na kávová zrna, aby odpovídalo typu zrna a požadované síle aroma. Tuto regulaci je třeba provést během mletí a stupeň po stupni. Po 3 přípravených kávách zaznamenáte zřetelný rozdíl chuti.



JAK POZNÁM, ŽE JIŽ V NÁDOBCE NEJSOU ŽÁDNÁ KÁVOVÁ ZRNA?

Přístroj Intuition je vybaven snímačem*, který předpovídá nedostatek kávových zrn v nádobce. Na obrazovce se objeví hlášení a intuitivní světelná kontrolka **(F)** se červeně rozsvítí.

* Tato funkce není dostupná u modelů 127 V.

CO KDYŽ SE BĚHEM PŘÍPRAVY OBJEVÍ UPOZORNĚNÍ?

Naplňte nádobku kávovými zrny, stiskněte tlačítko OK a příprava bude pokračovat. Tedy žádná káva nepřijde na zmar!

JAK VYMĚNÍM KÁVU, NEBO CO KDYŽ UŽ KÁVU NEMÁM?

Pokud stiskněte tlačítko OK, aniž jste doplnili kávová zrna, pokusí se přístroj v přípravě pokračovat, avšak přejde zpět do režimu upozornění. Pokud tlačítko OK stisknete znova, provede přístroj přípravu kávy ze zbylého množství zrn. Mlýnek je nyní prázdný.

Pokud se na obrazovce objeví upozornění a kontrolka zčervená, když není dostatek kávových zrn:

- Stiskněte tlačítko OK, abyste zahájili předehřívání.

PŘÍPRAVA NÁPOJŮ

NÁPOJE DOSTUPNÉ V TOMTO PŘÍSTROJI:

Model Intuition Hot & Cold umožňuje připravit širokou řadu kávových i mléčných nápojů, ať už horkých, nebo studených, aby splnil všechny vaše touhy. Nabídka nápojů je k dispozici přímo na ovládacím panelu. Kotvy, které jsou k dispozici v dolní části ovládacího panelu (v zobrazení posuvníku), slouží také jako zkratka pro přístup k nápojům. Popis každého nápoje a souvisejících tipů pro přípravu jsou k dispozici klepnutím na ikonu (i) na obrazovce po výběru nápoje.

	Nápoje		Přibližný objem	dostupná velikost	X2
Kávy		Ristretto Jedna dávka espressa. Stejné množství namleté kávy jako v případě espressa, ale s poloviční množstvím vody. Vzniká nápoj plné chuti s koncentrovaným aromatem a mírnou, nízkou hořkostí.	25 ml	20 – 40 ml	✓
		Espresso Původní espresso. Dokonalé italské espresso. Perfektně vyvážená chuť: výrazné aroma, lehká hořkost s cremou karamelové barvy.	40 ml	40 ml – 70 ml	✓
		Lungo Káva italského typu. Větší verze tradičního espressa, ale stále v tradiční velikosti šálku! O chvilku delší extrakce, která přináší jemný nápoj s mírnou hořkostí a méně plným tělem.	70 ml	70 ml – 100 ml	✓
		Káva s dlouhou extrakcí Dlouhé espresso. Tradiční espresso s dvěma dávkami vody navíc pro ještě jemnější kávu a dokonalou, krémovou cremu.	120 ml	80 – 180 ml	✓
		Doppio*** Dvojité espresso. Dva cykly espressa pro vyvážený nápoj bohatý na aroma a hladkou, zlatou cremu. Určený všem, kteří chtějí velký šálek bez toho, aby přišli o plnost chuti či aroma.	100 ml	40 – 140 ml	
		Americano Nehořká káva. Dvojité espresso, prodloužené horkou vodou pro velmi jemný šálek kávy s nízkou hořkostí. Určený všem, kteří chtějí vyměnit plnou chuť a hořkost tradičního espressa.	120 ml	90 – 150 ml	
		Filtrovaná káva Filtrovaná káva... z kávových zrn! Objevte znova tradiční filtrovanou kávu: delší a vyvážený nálev získaný při nižší teplotě s cílem extrahovat ta nejlepší aromata při menší hořkosti. Dokonalá ranní volba pro milovníky velkého šálku.	150 ml	80 – 170 ml	✓
		Konvice*** Tradiční kovička kávy. Jediná příprava snadno obslouží celou rodinu! Konvice představuje specifickou přípravu, která může trvat od 4 (3 šálky) do 11 minut (8 šálků).	375 ml	375 – 1 000 ml	
Mléčné nápoje		Espresso macchiato Tradiční verze espressa určená gurmánům. Espresso macchiato je delikátní espresso ozdobené lžičkou krémové mléčné pěny. Jemnější než jednoduché espresso pro opravdové labužníky.	L : 70 ml	M : 50 ml L : 70 ml XL : 90 ml	✓
		Cappuccino Tři třetiny! Třetina mléka, třetina kávy a třetina pěny pro výtečný, hladký a vyvážený nápoj, který si oblíbí úplně každý.	L : 180 ml	M : 120 ml L : 180 ml XL : 240 ml	✓
		Italské cappuccino*** Špičkové cappuccino. Pro italské cappuccino je narozdíl od cappuccina typické, že se mléko lije do kávy. Tento obrácený postup přináší delikátní směs kávy s mlékem pokrytou krémovou mléčnou pěnou lehce chutnající po kávě.	L : 180 ml	M : 120 ml L : 180 ml XL : 240 ml	✓
		Latte macchiato Nápoj labužníků! Latte macchiato sestává z jedné třetiny kávy, která se nalévá do dvou třetin mléka! Tento nápoj, pokrytý krémovou pěnou z tučného mléka, je určen skutečným labužníkům, kteří mají rádi nehořké nápoje.	L : 250 ml	M : 190 ml L : 250 ml XL : 340 ml	✓
		Mléčná pěna Oblíbený nápoj dětí! Výtečné horké mléko pokryté krémovou mléčnou pěnou. Ať už pijete jen tak, v horké čokoládě nebo do všech vašich oblíbených receptů.	L : 160 ml	M : 120 ml L : 160 ml XL : 200 ml	✓
		Caffe latte Káva s dávkou mléka! Caffé latte se připravuje tak, že se do malého objemu kávy nalije velká porce napěněného mléka. Tímto opačným postupem vzniká delikátní a sladká směs s jemnou chutí kávové pěny až do posledního doušku.	L : 280 ml	M : 200 ml L : 280 ml XL : 350 ml	✓
		Flat white Australský vynález. Hedvábná směs a bohatá chuť kávy až do svrchní vrstvy pěny díky dvěma ristrettům.	L : 200 ml	M : 160 ml L : 200 ml XL : 240 ml	

	Nápoje		Přibližný objem	dostupná velikost	X2
Ledové nápoje		Espresso*** Italská káva... dokonalé osvěžení! Dávka espressa podávaná na kostkách ledu. Ledový nápoj s plným tělem, který se skvěle hodí pro milovníky kávy hledající pro své chuťové pohárky něco silného a osvěžujícího.	70 ml**		
		Káva s dlouhou extrakcí Dokonalá kombinace osvěžující a intenzivní chuti. Espresso s dlouhou extrakcí podávané na kostkách ledu. Lehký a osvěžující nápoj, ideální pro dlouhé a prosluněné přestávky na kávu.	200 ml**		
		Chlazená káva Dotyk svěžesti. Dvakrát filtrovaná káva s tenkou vrstvou cremy podávaná na ledu, aby přinášela osvěžení. Správně vyvážený nápoj s bohatou chutí.	360 ml**		
		Nitro coffee Ten nejžhavější nápoj! Nitro coffee má sladkou chuť, která vzniká, když je studená káva naplněna vzduchem. Překvapivé kaskády sametové cremy dodávají této kávě vzhled i dojem točeného piva.	380 ml**		
		Affogato Sladkost, která se rozplývá na jazyku. Kopeček vanilkové zmrzliny v krémovém šálku espressa. Dokonalé spojení chlazené sladké chuti s bohatým aroma kávy vytváří vynikající a osvěžující pochoutku.	40 ml		
		Cappuccino Dokonale ledové a hladké. Třetina mléka, třetina kávy a třetina pěny, vychlazené kostkami ledu. Ledová verze klasického cappuccina, která je dokonalá, když si chcete v létě dopřát pauzu.	L : 240 ml**		
		Italské cappuccino*** Ledová variace klasického nápoje. U italského cappuccina se na rozdíl od jiných druhů cappuccina do kávy přilévá mléko, aby vznikla směs s krémovou mléčnou pěnou s chutí kávy. Nápoj se podává na kostkách ledu pro nepřekonatelný osvěžující pocit.	L : 180 ml**		
		Latte macchiato Chladivé pohlazení. Zažijte dokonalou symfonii mezi intenzitou kávy a sladkostí mléka, umocněnou trochou chladu. Ideální pro osvěžující přestávku, kterou si můžete vychutnat kdykoli.	XL : 340 ml**		
		Caffe latte Elegance běžného latte, ovšem mimořádně osvěžující. Štědrá porce mléka smíchaná s espressem a podávaná na kostkách ledu. Jemný a osvěžující nápoj pro ty, kteří milují jemnou kávu.	XL : 350 ml**		
		Frappé Vyhledávaný a osvěžující nápoj. Ledové kostky, mléko, káva a krémová pěna přinášející ledovou, jemně sladkou chvíli. Nejoblíbenější nápoj na léto, který si vychutnáte úplně všude!	XL : 350 ml**		
Nápoje TO GO (s sebou)		Káva s dlouhou extrakcí Větší verze tradičního espressa podávaná v hrnku, kterou si můžete vzít kamkoli s sebou! Při o něco delší extrakci vznikne lehký nápoj, který je méně plný a trochu nahořklý.	240 ml		
		Americano Nejlehčí káva. Dvojité espresso s dlouhou extrakcí a horkou vodou vytvoří jemný nápoj s nádechem hořkosti – to vše podávané v hrnku, který si můžete vzít kamkoli s sebou! Pro všechny, kteří hledají něco jiného než tradiční hořké espresso s plnou chutí.	240 ml		
		Filtrovaná káva Filtrovaná káva... z kávových zrn! Objevte znovu tradiční filtrovanou kávu: delší a vyváženější doba přípravy při nízké teplotě přináší tu nejlepší chuť a méně hořkosti. Perfektní ranní káva podávaná v hrnku, abyste si ji mohli vzít s sebou!	240 ml		
		Cappuccino*** Pravidlo třetin. Jedna třetina mléka, jedna třetina kávy a jedna třetina pěny vytváří lehký, jemný a vyvážený nápoj, který si jistě vychutná každý. V praktickém hrnku pro chvilku napěněné chuti, ať jste kdekoli!	240 ml		
		Latte macchiato Nápoj plný chuti. Latte Macchiato připravíte tak, že do dvou třetin mléka nalijete jednu třetinu kávy. Nápoj pak doplní bohatá a krémová mléčná pěna, která uspokojí i ty nejoddanější milovníky sladkých nápojů. V praktickém hrnku pro chvilku napěněné chuti, ať jste kdekoli!	240 ml		
		Chlazená káva*** Nádech svěžesti. Dvojitá filtrovaná káva s tenkou vrstvou smetany, podávaná na kostkách ledu pro svěží chuť. Dokonale vyvážený a chutný nápoj podávaný v hrnku, který si můžete vzít kamkoli s sebou!	240 ml		
		Latte macchiato na ledu Chladivé pohlazení. Zažijte dokonalou symfonii mezi intenzitou kávy a sladkostí mléka, umocněnou trochou chladu. Vše v jednom hrnku, ideální pro osvěžující přestávku, kterou si můžete vychutnat kdykoli.	240 ml**		
		Frappé*** Vyhledávaný a osvěžující nápoj. Kostky ledu, mléko, káva a krémová pěna vytvářejí chladivou a lehce sladkou pochoutku podávanou v praktickém hrnku, takže si můžete vychutnat osvěžující pauzu, ať už jste kdekoli! Nejtrendovější nápoj léta!	240 ml**		

	Nápoje		Přibližný objem	dostupná velikost	X2
Horká voda		Zelený čaj*** Pro milovníky zeleného čaje. Horká voda té správné teploty, díky níž všechny zelené čaje tak skvěle chutnají (přibl. 70 °C). Lze ji v nabídkce nastavení upravit ve třech úrovních (+/–3 °C).	200 ml	20–300 ml	
		Černý čaj*** Pro milovníky černého čaje. Horká voda té správné teploty, díky níž všechny černé čaje tak skvěle chutnají (přibl. 80 °C). Lze ji v nabídkce nastavení upravit ve třech úrovních (+/–3 °C).	200 ml	20–300 ml	
		Nálev*** Pro milovníky bylinkových čajů. Horká voda té správné teploty, díky níž všechny bylinkové čaje tak skvěle chutnají (přibl. 90 °C). Lze ji v nabídkce nastavení upravit ve třech úrovních (+/–3 °C).	200 ml	20–300 ml	

**orientační objem, může se lišit*

***celkový objem receptu, s doporučeným množstvím kostek ledu*

****v závislosti na modelu*

JAK LZE NASTAVIT VÝŠKU KÁVOVÝCH TRYSEK?

U všech nápojů z nabídky můžete snížit a znova nastavit kávové trysky podle velikosti šálků

JAK ZAČÍT NÁPOJ PŘIPRAVOVAT?

Přečtěte si návod "Jak připravovat nápoje?" uložený ve vašem přístroji.



V ZÁVISLOSTI NA TYPU NÁPOJE JSOU MOŽNÁ RŮZNÁ NASTAVENÍ:

- Jeden nebo dva šálky: přípravu dvojité dávky spustíte, když zvolíte nápoj a stisknete +.
- Síla kávy: chcete-li kávu silnější nebo slabší změnou množství namleté kávy, vyberte nápoj a zvolte od 1 do 4 zrn, přičemž 1 je nejslabší a 4 nejsilnější káva
- Objem v šálku: ke zvýšení nebo snížení množství vody použitého k extrakci.

Další informace najdete v tabulce nápojů v letáčku a ve stručném návodu.

JAK ZASTAVIT PŘÍPRAVU NÁPOJE?

Přípravu nápoje můžete kdykoli zastavit stisknutím tlačítka STOP. Pokud je přerušen cyklus, zastavení není okamžité. Přístroj bude nějakou dobu v režimu bez přístupu, o čemž bude svědčit hlášení na obrazovce.

MLÉČNÉ NÁPOJE

RADY A DOPORUČENÍ

Chcete-li připravit napěněné mléko, zvolte pasterizované mléko UHT z lednice (3–5 °C). Použijete-li speciální mléko (mikrofiltrované, nezpracované, fermentované, obohacené) nebo rostlinné mléko (mandlové, ovesné, sojové atd.), výsledek může být méně uspokojivý, co se týče kvality a množství pěny.

JAK ZAČÍT PŘIPRAVOVAT MLÉČNÝ NÁPOJ?

Přečtěte si pokyny ve stručném návodu nebo se podívejte do návodu "Příprava mléčného nápoje" uloženého ve vašem přístroji.



JAK AKTIVOVAT/DEAKTIVOVAT POMOC S PŘÍPRAVOU?



Podrobný návod můžete během přípravy mléčných receptů aktivovat či deaktivovat v nastavení. Součástí tohoto návodu jsou obrazové návody, které vás provedou přípravou napěněného mléka.

LEDOVÉ NÁPOJE

Intuition Hot&Cold nabízí nové, exkluzivní studené nápoje, jako je frappé, ledová káva, nitro coffee či affogato.

Příprava ledového nápoje vyžaduje, abyste provedli v předstihu jeden či dva kroky. Abyste obdrželi v šálku optimální výsledek: použijte 400–450ml sklenici a kostky ledu standardní velikosti (4 x 2,5 x 2,2 cm). Váš přístroj vám bude během celé přípravy pomáhat. Doporučujeme vám postupovat podle zobrazených přípravných fází receptu krok za krokem. V části s informacemi máte také k dispozici tipy a triky pro přípravu, stačí klepnout ℹ na obrazovku.

ČAJ A NÁLEVY

Na přípravu čaje a nálevů máte k dispozici tři recepty, které nabízejí nejvhodnější teplotu pro každý typ čaje. Teplota zeleného čaje a jeho nálevů bude nižší než teplota černého čaje a nálevů z něj.

JAK NASTAVIT TEPLOTU VODY?



Nastavovat můžete v rozmezí T1 a T3, kdy T1 je nejvlažnější teplota a T3 nejteplejší. Pokud teplotu snížíte/zvýšíte, snížíte/zvýšíte tím teplotu každého typu čaje. Teplota zeleného čaje však bude vždy nižší než teplota černého čaje a jeho nálevů.

PROFILY

K ČEMU SLOUŽÍ FUNKCE PROFILY?

Funkce Profily vám poskytne přístup k vlastnímu místu, do kterého si můžete uložit své oblíbené nápoje. Je velmi snadno přístupné díky přímému tlačítku na ovládacím panelu zařízení. Nápoje uložené ve vašem profilu jsou rychleji přístupné a perfektně se hodí pro každodenní přípravu. Jejich přípravu zahájíte jediným dotykem bez nutnosti dalšího nastavování. V jednom profilu si můžete uložit až 7 nápojů.

Profil také umožňuje větší přizpůsobení vašeho rozhraní a různých nastavení:

Křestní jméno	Pro větší přizpůsobení je možné přidat křestní jméno.
Barva	Můžete si vybrat barvu intuitivní kontrolky, abyste snadněji rozpoznali daný profil.
Programování	Funkce „Profil“ také umožňuje pro každý nápoj definovat denní dobu nebo klíčové slovo. Tak najdete své nápoje kdykoliv a mnohem snadněji.
Jas	Tak lze aktivovat a deaktivovat kontrolku.

JAK SI VYTVOŘIT PROFIL?

Stiskněte tlačítko Profily (P) a postupujte podle pokynů na obrazovce nebo se podívejte do návodů uložených ve vašem profilu.



JAK SPRAVOVAT OBLÍBENÉ NÁPOJE V RÁMCI PROFILU?

Do profilu můžete přidat nápoj 2 způsoby:

- Po dokončení přípravy nápoje  se na obrazovce objeví tlačítko.
- Přímo v profilu.

Pokud zastavím svůj oblíbený nápoj během jeho nalévání, bude tato doba nalévání zaznamenána.

JAK USPOŘÁDAT/ŘADIT/ODSTRANIT OBLÍBENÉ NÁPOJE?

- Podržte prst na několik sekund na ikoně nápoje.
- V pravé horní části nabídky nápojů se objeví odstraňovací křížek.
- Znova stiskněte, podržte prst na nápoji a potažením změňte uspořádání nápojů.

VŠEOBECNÁ ÚDRŽBA

Provedení správné údržby prodlužuje životnost přístroje a zachová autentickou chuť vaší kávy.

KDY JE POTŘEBA VYPRÁZDNIT ODKAPÁVACÍ MISKU?

Když jsou plováky v horní pozici, což znamená, že je miska příliš plná.

ÚDRŽBA ODKAPÁVACÍ MISKY

- Odkapávací miska vám umožňuje sbírat vodu nebo kávu, která během přípravy nebo po ní vyteče ze spotřebiče.
- Je důležité ji vždy dát na místo a pravidelně vyprazdňovat.
- Z hygienických důvodů doporučujeme, abyste odkapávací misku rozebrali a každou součást denně vyčistili a nechali oschnout, než misku vrátíte do přístroje.
- Přečtěte si stručný návod. Bez kovové mřížky můžete odkapávací misko mýt v myčce nádobí.

KDY VYPRÁZDNIT NÁDOBKU NA KÁVOVOU SEDLINU?

Nádobka na kávovou sedlinu pojímá extrahovanou mletou kávu

- Nádobku mlýnku vyprázdněte, když vás o to přístroj požádá.
- Můžete ji vyprazdňovat pravidelněji, ale když se přístroj rozsvítí, znamená to, že přístroj zaznamenal, že je nádobky skutečně prázdná.

! Pokud pravidelně nádobku na kávovou sedlinu a odkapávací misku nevyprázdníte, jak je uvedeno výše, může dojít k poškození spotřebiče.

ÚDRŽBA MISKY MLÝNKU

Z hygienických důvodů doporučujeme nádobku na kávovou sedlinu čistit teplou mýdlovou vodou denně a nechat ji oschnout předtím, než ji vložíte zpět do přístroje. Postup naleznete ve stručném návodu.

Nevkládejte nádobku do myčky nádobí.

ÚDRŽBA NÁDRŽKY NA VODU

Pro zachování aroma kávy a z hygienických důvodů doporučujeme používat čerstvou vodu, čistit nádržku na vodu horkou vodou a houbou a před opětovným vložením do přístroje ji nechat oschnout.

ÚDRŽBA ZÁSOBNÍKU KÁVOVÝCH ZRN

Kávová zrna mohou na stěnách zásobníku kávových zrn zanechávat mastné zbytky, což může ovlivnit kvalitu vaší kávy. Aby byla zachována ta nejlepší chuť a také z hygienických důvodů, vám doporučujeme zásobník vytřít suchým, měkkým hadříkem vždy, než je třeba ho znova naplnit.

! **Důležité:** K čištění zásobníku zrnkové kávy nepoužívejte vodu. Přítomnost vody v zásobníku zrnkové kávy by mohla poškodit váš přístroj.

JAK A PROČ PROVÁDĚT ÚDRŽBU SYSTÉMU PŘÍPRAVY MLÉKA PO PŘÍPRAVĚ NÁPOJŮ S MLÉKEM?



Důležité: Abyste vždy obdrželi stejnou kvalitu pěny, doporučujeme vám provádět následující údržbu:

ÚDRŽBA SYSTÉMU PŘÍPRAVY MLÉKA

Údržba	Kdy provést?	Vysvětlení	Potřebné příslušenství
Vyplachování systému pro přípravu mléka **30 s** – 20 ml	Po každé přípravě mléčného nápoje, když vás k tomu zařízení vyzve.	Umožňuje vypláchnout okruh zařízení na přípravu mléka. Vyplachování systému pro přípravu mléka můžete spustit kdykoli.	
Ruční čištění nádoby na mléko **30 s**	Po každé přípravě mléčného nápoje.	Doporučujeme nádobu na mléko po každé použití vyčistit teplou vodou s mýdlem. Nádobu na mléko můžete mýt bez víka v myčce nádobí.	Teplá voda, mýdlo a houbička
Ruční vyplachování trubičky na mléko, **30 s**	Po každé přípravě mléčného nápoje.	Toto vyplachování spočívá v opatrném ručním čištění trubičky a kovové trysky na mléko horkou vodou PO KAŽDÉM POUŽITÍ.	Teplá voda, mýdlo a čistič trubek
Ruční čištění mléka, **5 min**	Kdykoli nebo když vás k tomu přístroj vyzve.	Toto čištění spočívá v rozebrání a vyčištění vyjímatelného bloku “one touch cappuccino” **(D1)**. Aby byly výsledky přípravy mléčné pěny optimální, doporučujeme jej pravidelně čistit. Seznamte se s kapitolou 5 stručného návodu.	Čisticí jehla **(D3)**

DALŠÍ ÚKONY ÚDRŽBY

Údržba	Kdy provést?	Vysvětlení	Potřebné příslušenství
Vypláchnutí kávy **45 s** – 30 ml	Po 2 dnech nepoužívání nebo kdykoli.	Umožňuje vypláchnout okruh kávy zařízení. Tento proces používá pouze horkou vodu. Zajišťuje autentickou chuť kávy.	
Vypláchnutí čaje **30 s** – 20 ml	Po přípravě čajového nápoje.	Umožňuje vypláchnout zařízení horkou vodou, abyste zajistili pravou chuť čaje nebo nálevu.	
Čištění **13 min** – 600 ml	Kdykoli nebo když vás k tomu přístroj vyzve.	Z hygienických důvodů a z důvodu zachování kvality kávy doporučujeme vyčistit a odmastit kávový okruh přístroje. Zaručuje optimální uchování aromat nápojů.	1 čisticí tableta (XS3000) od společnosti KRUPS

Údržba	Kdy provést?	Vysvětlení	Potřebné příslušenství
Odvápnění **20 minut** – 600 ml	Kdykoli nebo když vás k tomu zařízení vyzve. V případě nedostatečného počtu nápojů k tomu, aby bylo vyžadováno odvápnění, není tato funkce aktivní.	Odvápnění zařízení zajišťuje jeho správnou funkci a odstraňuje veškeré usazeniny vodního kamene. Tento krok je velmi důležitý k zachování správného fungování a odolnosti spotřebiče.	1 sáček přípravku na odvápňování (F054) od společnosti KRUPS

Důležité: Pokud je váš výrobek vybaven naší kazetou Claris – Aqua Filter System F088, před odvápňováním ji vyjměte.

DALŠÍ FUNKCE

JAK ZÍSKÁM PŘÍSTUP K NASTAVENÍ PŘÍSTROJE?

Váš přístroj má mnoho nastavení, neváhejte a vyzkoušejte je! To vám umožní přizpůsobit si přípravu nápojů ještě více.



SEZNAM NASTAVENÍ:

Jazyk	Výběr jazyka dle vašeho výběru ze 23 možností.
Datum a čas	Nastavení data je nutné, zejména pokud používáte kazetu proti vodnímu kameni. Součástí je nastavení času a výběr 12hodinového nebo 24hodinového formátu zobrazení hodin
Jas displeje	Slouží k nastavení jasu obrazovky.
Kontrolka	Slouží k aktivaci nebo deaktivaci intuitivní kontrolky.
Volba 1. obrazovky	Vyberte prezentaci první obrazovky.
Pokyny k přípravě	Zvolte, zda se mají zobrazovat jednotlivé kroky přípravy mléka.
Automatické zastavení	Zvolte dobu, po kterou se má zařízení automaticky zastavit. Tato funkce umožňuje spotřebovat méně elektrické energie.
Automatické osvětlení	Umožňuje zapnout zařízení a automaticky spustit předehřívání spotřebiče ve zvolený čas. Připravujete si kávu každý den ve stejnou dobu? Tato funkce je určena přímo pro vás! Nastavením automatického spuštění můžete ušetřit čas a nemusíte již spouštět přípravu nápoje ručně.
Jednotka objemu	Slouží k výběru měrné jednotky: ml nebo oz.
Automatické vyplachování	Můžete zvolit, zda aktivovat nebo neaktivovat automatické vyplachování výstupu kávy při spuštění zařízení.
Tvrdost vody	Umožňuje nastavit tvrdost vody na stupnici 0–4. Další informace naleznete v kapitole „Měření tvrdosti vody“.
Teplota kávy	Slouží k nastavení teploty kávy na stupnici T1–T3.
Teplota čaje	Slouží k nastavení teploty čaje na stupnici T1–T3.
Typ kávy	Uvedení typu kávy přidané do zásobníku na zrna.

ODPOVĚDI NA VAŠE OTÁZKY

PROVOZ

1. Zařízení zobrazuje závadu, software zamrzl NEBO zařízení nefunguje správně.
   - ✓ Vypněte zařízení a odpojte je od elektrické sítě, vyjměte filtrační kartuši, počkejte 1 minutu a poté zařízení znovu spusťte. Spusťte zařízení stisknutím a podržením tlačítka Zap./Vyp. po dobu nejméně 3 sekund.
2. Spotřebič se po stisknutí tlačítka ZAP./VYP. (po dobu nejméně 3 sekund) nezapne.
   - ✓ Zkontrolujte pojistky a napájecí zásuvku elektrické sítě. Zkontrolujte, zda jsou oba kolíky zástrčky správně zasunuty do zásuvky.
3. Během cyklu došlo k výpadku napájení.
   - ✓ Po opětovném zapnutí se spotřebič automaticky resetuje.
4. Mlýnek běží naprázdno.
   - ✓ Je běžné, že se to občas stane, když nejsou v mlýnku žádná zrnka kávy nebo je jich jen malé množství. Nezatížen kávovými zrny může běžet až 10 sekund, aby byla zjištěna jeho spotřeba a zajištěn správný provoz jeho funkce:
   - ✓ Káva může být příliš olejnatá, a proto ji spotřebič nedokáže správně zachytit.
     - Můžete se pokusit pomoci zrnům dolů do mlýnku a uvidíte, zda začne mlýnek opět fungovat. Doporučujeme však vyměnit kávu za jiný typ (viz fungování různých typů zrn).
     - Jde o můj obvyklý typ kávy, který dosud fungoval dobře: kontaktujte zákaznický servis společnosti KRUPS.

POUŽITÍ

1. Mlýnek vydává neobvyklý hluk.
   - ✓ V mlýnku se pravděpodobně nacházejí cizí tělesa. Zkuste je odstranit vysavačem. Pokud se vám to nepodaří, obraťte se na zákaznický servis společnosti KRUPS.
2. Pod spotřebičem je voda.
   - ✓ Před vyjmutím odkapávací misky počkejte 15 sekund poté, co ze zařízení vytékala káva, aby byl řádně dokončen cyklus.
   - ✓ Zkontrolujte, zda se odkapávací miska nachází na správném místě v zařízení. Miska musí být vždy na svém místě, i když není zařízení používáno.
   - ✓ Ověřte, že odkapávací miska není plná.
3. Voličem nastavení jemnosti mletí nelze snadno otáčet.
   - ✓ Seřizovacím tlačítkem jemnosti mletí otáčejte pouze tehdy, je–li mlýnek v provozu.
4. Spotřebič nepřipravil žádnou kávu.
   - ✓ Během přípravy byly zjištěny potíže.
     Spotřebič se automaticky zresetuje a bude připraven na nový cyklus.
5. Místo zrnkové kávy jste použili mletou kávu.
   - ✓ Pomocí vysavače odstraňte mletou kávu z nádoby na kávová zrna.
6. Po zastavení zařízení vytéká z kávových trysek voda.
   - ✓ To je normální. Jde o automatický proces vyplachování, který slouží k vyčištění kávových trysek a zajišťuje, že se nezablokují

PÁRA A MLÉKO

1. Zdá se, že je průtok mléka ve vašem přístroji částečně nebo zcela blokován.
   - ✓ Přečtěte si část 5. DŮKLADNÉ RUČNÍ ČIŠTĚNÍ ROZVODNÉHO SYSTÉMU MLÉKA – 5 MIN. na začátku této příručky nebo návod s názvem “Čištění trysky na mléko” uložený ve vašem přístroji.
2. Mléko nevytéká správně.
   a. Když používáte přístroj poprvé, může být nutné připravit několik (5–10) nápojů s mlékem nebo provést níže uvedený postup, abyste docílili uspokojivého výsledku:
   - ✓ Vyprázdněte nádržku na vodu a vyjměte kazetu vodního filtračního systému Claris.
   - ✓ Naplňte nádržku minerální vodou s vysokým obsahem vápníku (> 100 mg/l).
   - ✓ Proveďte do nádobky 5–10 po sobě jdoucích cyklů páry.
   - ✓ Vložte kazetu zpět a doplňte nádržku vodou z vodovodu.

b. Vyčistěte systém na mléko přístroje.
- ⊘ Viz stručný návod.
- ⊘ Pusťte si návod "Ruční čištění systému na mléko" uložený ve vašem přístroji.

c. Zkontrolujte, že jsou správně sestaveny součástky systému na mléko:
- ⊘ Blok "One Touch Cappuccino" (D1) je správně sestaven a připojen k přístroji.
- ⊘ Trubička na mléko (G) je řádně připojena k bloku "One Touch Cappuccino" (D1).
- ⊘ Druhý konec trubičky na mléko (G) je ponořen do mléka.
  Pokud po provedení výše uvedených kroků stále nefunguje, obraťte se prosím na zákaznický servis společnosti KRUPS.

3. Z mřížky odkapávací misky uniká pára.
- ⊘ V závislosti na typu přípravy může z mřížky odkapávací misky unikat pára.

4. Pod víkem nádoby na zrnkovou kávu se vyskytuje pára.
- ⊘ Zkontrolujte, zda je správně uzavřena přihrádka na čisticí tabletu umístěná pod víkem (L).

ÚDRŽBA

1. Zařízení nevyžaduje odvápnění.
- ⊘ Cyklus odvápnění je požadován z důvodu velkého množství připravovaných mléčných nápojů nebo horké vody. Pokud konzumujete pouze kávu, odvápnění nebude nutné provádět tak často.

2. V odkapávací misce se nachází trochu sedliny.
- ⊘ Do odkapávací misky může uniknout malé množství mleté kávy. Zařízení je konstruováno tak, aby odstranilo veškerou přebytečnou mletou kávu, a zachovalo tak čistou perkolační oblast.

3. Po vyprázdnění sběrače kávové sedliny stále svítí intuitivní kontrolka.
- ⊘ Znovu nainstalujte sběrač kávové sedliny.

4. Intuitivní kontrolka zůstane svítit i po naplnění nádržky na vodu.
- ⊘ Zkontrolujte, zda je nádržka ve spotřebiči správně umístěna. Plováky na dně nádržky se musí volně pohybovat. Zkontrolujte plováky a v případě potřeby je uvolněte.

NÁPOJE

1. Káva teče příliš pomalu.
- ⊘ Otočením tlačítka „jemnost mletí" doprava získáte hrubší mletou kávu (to může záviset na typu použité kávy).
- ⊘ Proveďte nejméně jeden vyplachovací cyklus.
- ⊘ Vyměňte kazetu vodního filtračního systému Claris.

2. Káva je příliš světlá nebo nemá dostatečně plnou chuť.
- ⊘ Zkontrolujte, zda je v nádobě na zrnkovou kávu dostatek kávy a zda správně klesá dolů.
- ⊘ Vyhněte se použití kávy s tukovou, karamelizovanou nebo aromatizovanou chutí, která nemusí být zařízením správně zachycena.
- ⊘ Snižte objem přípravy a zvyšte sílu přípravy pomocí funkce síly kávy. Otáčením „regulátoru jemnosti" mletí dosáhnete jemněji mleté kávy. Připravte nápoj ve dvou cyklech pomocí funkce 2 šálků.

3. Espresso nebo káva nemá dostatečnou teplotu.
- ⊘ Zvyšte teplotu kávy v nastavení zařízení. Před přípravou nápoje šálek ohřejte vypláchnutím horkou vodou.
- ⊘ Před přípravou kávy vypláchněte okruh kávy. Funkci vypláchnutí kávy při zapnutí spotřebiče lze aktivovat v části nastavení / automatické vyplachování

4. Před přípravou každé kávy vytéká z kávových trysek čistá voda.
- ⊘ K předběžnému spaření dochází při zahájení přípravy receptu, což může vést k tomu, že z kávových trysek bude vytékat malé množství vody.

Pokud některý z problémů uvedených výše přetrvává, obraťte se na zákaznický servis společnosti KRUPS.

LIKVIDACE



Některé spotřebiče obsahují baterii, k níž má z bezpečnostních důvodů přístup pouze opravář. Potřebujete-li baterie vyměnit, obraťte se na nejbližší servisní centrum

Důležité: Váš spotřebič obsahuje spoustu obnovitelných a recyklovatelných materiálů.

Odvezte jej ke zpracování na sběrné místo.

ZÁRUKA

Záruka se nevztahuje na následující případy:

- Přítomnost cizích předmětů v drtiči.
- Do zásobníku na kávová zrna byla nasypána mletá káva.
- Kazeta Claris – filtrační kazeta Aqua Filter System není používána podle pokynů společnosti KRUPS.
- V případě nedostatečného odvápňování, čištění nebo pravidelné údržby.

Jakoukoli práci na spotřebiči musí provádět autorizované centrum KRUPS.

Tento automatický kávovar se smí používat pouze pro přípravu kávy, horké vody nebo napěnění mléka.

Výrobce: GSM – 1076 Rue Saint–Léonard 53100 Mayenne – Francie

KRUPS®

INTUITION
HOT & COLD

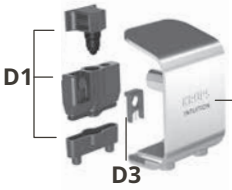


NL

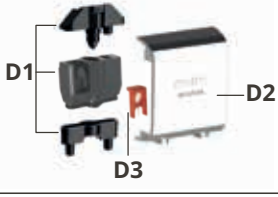
8020012476-02



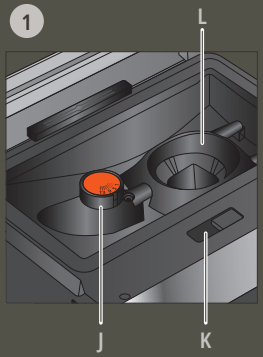
afhankelijk van het model



afhankelijk van het model









1. OVERZICHT 2
2. BELANGRIJKE PRODUCTINFORMATIE 2
3. ACCESSOIRES DIE BIJ UW MACHINE WORDEN GELEVERD 3
4. TECHNISCHE GEGEVENS 4
5. BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT 4
6. AAN DE SLAG EN INSTALLATIE VAN HET APPARAAT 4
7. INTUÏTIEVE LICHTINDICATOR 5
8. FILTER EN WATERHARDHEID 6
9. MOLEN: DE MAALFIJNHEID AANPASSEN 7
10. DRANKEN BEREIDEN 8
    10.1. DRANKEN MET MELK 10
    10.2. IJSDRANKEN 11
    10.3. THEE EN INFUSIES 11
11. FAVORIET-FUNCTIE 11
12. ALGEMEEN ONDERHOUD 12
    12.1. DE LEKBAK ONDERHOUDEN 12
    12.2. DE MAALBAK ONDERHOUDEN 12
    12.3. HET WATERRESERVOIR ONDERHOUDEN 12
    12.4. ONDERHOUD VAN HET BONENRESERVOIR 13
    12.5. ONDERHOUD VAN HET MELKSYSTEEM 13
    12.6. OVERIG ONDERHOUD 13
13. OVERIGE FUNCTIES 14
14. ANTWOORDEN OP UW VRAGEN 15

Geachte klant,

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

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

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

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

Uw KRUPS-espressomachine is ook uitgerust met een groot intuïtief touchscreen, zoals een smartphone-scherm, voor optimaal gebruiksgemak. Bovendien zorgt de geavanceerde technologie van uw machine voor de best mogelijke resultaten, met een maximaal aroma en de volle smaak van versgemalen koffiebonen.

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

Het KRUPS-team

HEEFT U HULP NODIG OM MET UW MACHINE TE BEGINNEN?



In de machine is een lijst met handleidingen opgeslagen die u helpen de machine te gebruiken.

Ze begeleiden u bij het bereiden van een drankje, het beheren van uw favorieten en het onderhoud van uw machine.

Lijst met beschikbare handleidingen:

1. Het maken van drankjes

- Een koffiedrank maken
- Een drank met melk maken
- Een ijsdrank maken
- Een drank voor onderweg maken

2. Het beheren van een profiel

- Uw profiel maken en configureren
- Een drank toevoegen aan uw profiel

3. Onderhoud van uw machine

- Handmatige reiniging van het melksysteem
- Reiniging uitvoeren
- Ontkalking uitvoeren

BELANGRIJKE PRODUCTINFORMATIE

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

ACCESSOIRES DIE BIJ UW MACHINE WORDEN GELEVERD

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

Geleverde producten		
1.	Twee reinigingstabletten	
2.	Eén zakje ontkalker	
3.	Melkslangetje geschikt voor het 'One Touch Cappuccino'-blok	
4.	Reinigingsnaald van het stoomcircuit in de koffie-uitloop	
5.	Eén teststaafje voor waterhardheid	
6.	Gebruiksaanwijzing - Veiligheidsvoorschriften Lijst met goedgekeurde Krups-servicecentra Garantiedocumenten	
Alleen voor de Intuition Hot & Cold EA879*		
7.	Pijpenrager	
8.	Melkkan: U kunt de melkkan zonder deksel in de vaatwasser zetten	
9.	Eén Claris patroon voor waterfiltersysteem met aandraai-accessoire	

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

* afhankelijk van het model

TECHNISCHE GEGEVENS

Apparaat	Automatische espresso EA87
Voeding	220-240 V~ / 50 Hz
Pompdruk	15 bar
Koffiebonenreservoir	250 g
Energieverbruik	Bij gebruik: 1550 W
Waterreservoir	3 l
Aan de slag en opslag	Binnen, op een droge plaats (uit de buurt van ijs)
Afmetingen (mm) H x B x D	365 x 240 x 400
Gewicht van EA87 (kg)	8,9

Technische wijzigingen voorbehouden.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

A. Handvat voor waterreservoirdeksel
B. Waterreservoir
C. Deksel van het koffiebonenreservoir
D. In hoogte verstelbare koffie-/melkuitloop afhankelijk van het model
  D1. Het blokje 'One-Touch-Cappuccino'
  D2. Afneembare klep
  D3. Reinigingsnaald
E. Koffiedikbak
F. Intuïtieve lichtindicator
G. Melkslang en koppelstuk voor het blokje 'One Touch Cappuccino'
H. Verwijderbaar rooster en verwijderbare lekbak
I. Vlotter voor waterpeil

1. Koffiebonenreservoir
J. Regelknop maalgraad
K. Tablettrechter voor reinigen
L. Metalen kegelvormige molen

2. Bedieningspaneel
M. Navigatie-aanraakscherm
N. AAN/UIT
O. Sneltoets startscherm
P. Profielen
Q. Apparaatconfiguraties
R. Melkkan*

AAN DE SLAG EN INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

EERSTE GEBRUIK

Plaats de machine op een stabiel, horizontaal, schoon en droog werkoppervlak.
Wanneer u de machine voor de eerste keer gebruikt, wordt u gevraagd verschillende instellingen te selecteren. Door de machine voor te bereiden kunnen de watercircuits worden gevuld, zodat de machine kan werken. De machine wordt voorverwarmd en automatisch gespoeld.
Volg de instructies op het scherm. Raadpleeg voor meer informatie de snelstartgids.

Het apparaat wordt gecontroleerd en getest voordat het de fabriek verlaat. Ondanks alle aandacht die aan het schoonmaken besteed is, is het toch mogelijk dat u koffieresten in de koffiemolen aantreft en/of koffiedruppels op het rooster van de lekbak. Bij het uitpakken kan het zijn dat er stof op de machine aanwezig is vanwege het beschermende materiaal. Wij raden u aan uw apparaat vóór het eerste gebruik zorgvuldig met een doek schoon te maken.
Hartelijk dank voor uw begrip.
Gebruik nooit een beschadigd apparaat.

* afhankelijk van het model

MACHINE IN STAND-BY

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

TRUCS EN TIPS

WATER

De waterkwaliteit heeft een grote invloed op de kwaliteit van het aroma. Kalkaanslag en chloor kunnen de smaak van koffie veranderen. Om het aroma van uw koffie te behouden, raden we u aan vers water en een Claris-patroon voor het waterfiltersysteem te gebruiken of gebotteld water met een droogrest van minder dan 800 mg/l (zie etiket op de fles). Zie het hoofdstuk 'FILTER EN WATERHARDHEID'.

KOFFIEKOP

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

BONEN

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

De kwaliteit van de koffiebonen kan variëren en smaken verschillen. Arabica geeft u fijne, bloemige aroma's, terwijl Robusta, met een hoger cafeïnegehalte, bitter is en een vollere smaak heeft. Het is normaal om deze twee soorten koffie te combineren om een meer evenwichtige koffie te krijgen. Aarzel niet om advies te vragen aan uw koffiebrander.

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

De maalfijnheid beïnvloedt de sterkte van de smaak en de kwaliteit van het cremalaagje. Hoe fijner de bonen, hoe gladder het cremalaagje. U kunt ook de maling aanpassen aan de gewenste drank.

INTUÏTIEVE LICHTINDICATOR

Uw Intuition-machine heeft slimme, intelligente technologie om uw dagelijks leven te vereenvoudigen: de intuïtieve lichtindicator **(I)**. Deze technologie heeft een dubbele werking:

1. De machine detecteert en regelt automatisch het niveau aan koffiebonen, water en gemalen koffie. Wanneer u de reservoirs moet vullen of legen en wanneer u onderhoud moet uitvoeren, gaat er een rood waarschuwingslampje branden en dient u de informatie op het scherm te volgen.
2. U kunt tevens uw ervaring personaliseren met de intuïtieve lichtindicator door aan elk profiel een kleur toe te wijzen. Wanneer er een van de profielen wordt geselecteerd, zal het indicatielampje de kleur van dit profiel aannemen. Zo ziet u gelijk wat er is geselecteerd en profiteert u van een snelle en intuïtieve navigatie.

   Zie het hoofdstuk 'MIJN PROFIEL'.

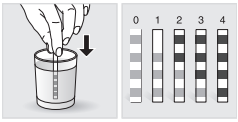
FILTER EN WATERHARDHEID

WAT IS HET DOEL VAN HET INSTELLEN VAN DE WATERHARDHEID?

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

DE WATERHARDHEID VAN UW APPARAAT INSTELLEN.





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

ALS DE TESTSTAAFJES OP ZIJN

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

Mate van waterhardheid	Klasse 0 Zeer zacht	Klasse 1 Zacht	Klasse 2 Gemiddeld	Klasse 3 Hard	Klasse 4 Zeer hard
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Apparaatinstellingen	0	1	2	3	4

WAAROM EEN FILTERPATROON INSTALLEREN?

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

HET CLARIS-PATROON VOOR HET WATERFILTERSYSTEEM INSTALLEREN





- Het patroon wordt in het waterreservoir geplaatst.
- Wij raden u aan om bij het installeren van het patroon de grijze ring aan het uiteinde van het filterpatroon om te draaien, zodat de installatiedatum + 2 maanden verschijnt.
- Plaats het patroon op de juiste plaats, met de genummerde ring naar boven.
- Gebruik de zwarte schroefaccessoire die bij het patroon is geleverd om het patroon te plaatsen en vast te zetten.

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



1. Twee maanden na de installatie of wanneer de machine dit aangeeft.

MOLEN: DE MAALFIJNHEID AANPASSEN

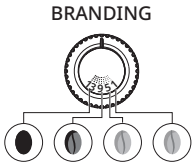
WAAROM DE MAALFIJNHEID AANPASSEN?

U kunt de sterkte van uw koffie aanpassen door de maalfijnheid van de koffiebonen af te stellen.

Door de fijnheid van de maling te variëren, is het mogelijk af te stemmen op verschillende soorten bonen:

- Voor een intens gebrande en vettige boon is een grovere maling nodig.
- Voor een minder intens gebrande en drogere boon is een fijnere maling nodig.

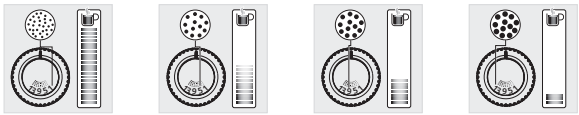
Bovendien heeft, voor dezelfde koffie, de instelling van uw maling invloed op het aroma in het kopje: hoe fijner de maling, hoe krachtiger het aroma.



Zeer intens (zeer donker)	Intens (donker)	Medium (geelbruin)	Licht (blond)

AANPASSEN VAN DE MAALFIJNHEID

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



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

Uw Intuition-machine is uitgerust met een sensor* die voorspelt wanneer er te weinig koffiebonen in het reservoir zullen zitten. Er verschijnt een bericht op het scherm en de intuïtieve lichtindicator **(F)** brandt rood.

* ⚠ Deze functie is niet beschikbaar op de 127 V-modellen.

WAT ALS DE WAARSCHUWING TIJDENS DE BEREIDING VERSCHIJNT?

Vul het reservoir bij met koffiebonen, druk op OK en de bereiding wordt hervat. Geen verspilde koffie dus!

WAT MOET IK DOEN ALS IK VAN KOFFIE WIL VERANDEREN OF ALS DEZE OP IS?

Als u op OK drukt zonder dat u koffiebonen hebt toegevoegd, probeert de machine opnieuw te starten en wordt de waarschuwing opnieuw weergegeven. Als u nogmaals op OK drukt, gaat de machine verder met de bereiding met alle resterende koffie. De molen is nu leeg.

Als er een waarschuwingsbericht op het scherm verschijnt en het waarschuwingslampje roodt brandt wanneer er voldoende bonen zijn:

- Druk op de knop OK om het voorverwarmen te starten.

DRANKEN BEREIDEN

DRANKEN DIE MET DEZE MACHINE KUNNEN WORDEN BEREID:

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

	Dranken	Hoeveelheid bij benadering	hoeveel-heden	X2
Koffie	**Ristretto** Een shot espresso. Dezelfde hoeveelheid gemalen koffie als een espresso met 50% minder water, voor een volle drank met een geconcentreerd aroma en enigszins lichte bitterheid.	25 ml	20-40 ml	✓
	Espresso De originele espresso. De perfecte Italiaanse espresso. Een perfect gebalanceerde smaak: uitgesproken aroma's, een lichte bitterheid bedekt met een karamelkleurig cremalaagje.	40 ml	40-70 ml	✓
	Lungo Koffie in de Italiaanse stijl. Een grotere variant van de traditionele espresso, maar nog steeds in het traditionele kopje! Een ietwat langere extractie voor een zachte drank met lichte bitterheid en minder sterk.	70 ml	70-100 ml	✓
	Long coffee De lange espresso. De traditionele espresso met twee extra porties water voor een nog zachtere koffie met een duidelijk en romig cremalaagje.	120 ml	80-180 ml	✓
	Doppio* De dubbele espresso. Twee espressocycli voor een gebalanceerde drank rijk aan aroma's en een soepel, goudkleurig cremalaagje. Voor degenen die een grote kop willen zonder in te boeten op smaak en aroma.	100 ml	40-140 ml	
	Americano De zoete koffie. Een dubbele espresso verlengd met heet water voor een zeer soepele kop koffie met weinig bitterheid. Voor iedereen die iets anders wil dan de volle smaak en bitterheid van een traditionele espresso.	120 ml	90-150 ml	
	Filterkoffie Filterkoffie ... van koffiebonen! Herontdek de traditionele filterkoffie: een langere en gebalanceerde zettijd bij een lagere temperatuur om de beste aroma's met minder bitterheid te extraheren. De perfecte koffie in de ochtend voor liefhebbers van een grote kop.	150 ml	80-170 ml	✓
	Kan* De traditionele koffiekan. Om eenvoudig in één keer de hele familie te voorzien! 'Kan' staat voor een specifieke bereiding die tusen de 4 min. (3 koppen) en 11 min. (8 koppen) in beslag kan nemen.	375 ml	375 - 1000 ml	
Dranken Met Melk	**Espresso macchiato** Een luxe versie van de traditionele. Een espresso macchiato bestaat uit een heerlijke espresso bedekt met een lepel romig melkschuim. Minder sterk dan een normale espresso voor de ultieme luxe.	L: 70 ml	M: 50 ml L: 70 ml XL: 90 ml	✓
	Cappuccino De drank die uit drie delen bestaat. Een derde melk, een derde koffie en een derde schuim. Voor een delicate, soepele en gebalanceerde drank waarmee iedereen het eens is.	L: 180 ml	M: 120 ml L: 180 ml XL: 240 ml	✓
	Italiaanse cappuccino* De ultramoderne cappuccino. Een Italiaanse cappuccino wordt gekenmerkt doordat de melk in de koffie wordt gegoten, anders dan bij een normale cappuccino. Dit omgekeerde proces zorgt voor een delicate mix van koffie en melk, bedekt door een laagje romige melkschuim met een subtiele koffiesmaak.	L: 180 ml	M: 120 ml L: 180 ml XL: 240 ml	✓
	Latte macchiato De luxedrank! Een late macchiato bestaat uit een derde koffie die in twee derde melk wordt geschonken. Bedekt door een romige en rijke melkschuim voor liefhebbers van luxe zoetheid.	L: 250 ml	M: 190 ml L: 250 ml XL: 340 ml	✓
	Opgeschuimde melk De favoriet onder kinderen! Een heerlijke kop hete melk met een romige laag melkschuim. Om zo te drinken, warme chocolademelk van te maken of voor al uw favoriete recepten.	L: 160 ml	M: 120 ml L: 160 ml XL: 200 ml	✓
	Caffé latte Koffie met een tintje melk. Caffé latte wordt gemaakt met een grote stroom schuimachtige melk in een kleine hoeveelheid koffie. Dit omgekeerde proces zorgt voor een delicate en zoete mix met een lichte hint koffie van het schuim, tot de laatste druppel.	L: 280 ml	M: 200 ml L: 280 ml XL: 350 ml	✓
	Flat white Gecreëerd in Australië. Een zijdezachte blend en een rijke koffiesmaak aan de bovenkant van het schuim, dankzij de stroom van twee ristretto's.	L: 200 ml	M: 160 ml L: 200 ml XL: 240 ml	

		Dranken	Hoeveelheid bij benadering	hoeveel-heden	X2
Ijsdranken		Espresso*** Italiaanse koffie ... de perfecte verfrissing! Een shot espresso geserveerd op ijsblokjes. Een ijsdrank met een volle body, perfect voor koffieliefhebbers die op zoek zijn naar een krachtig en verfrissend drankje.	70 ml**		
		Long coffee De perfecte combinatie van verfrissend en intens. Een dubbele espresso geserveerd over ijsblokjes. Een lichte en verfrissende drank, perfect voor lange koffiepauzes in de zon.	200 ml**		
		Cold brew-koffie Een tikkeltje verfrissend. Een dubbel gefilterde koffie met een dun cremalaagje geserveerd over ijs voor een beetje frisheid. Een goed gebalanceerde drank met een rijke smaak.	360 ml**		
		Nitro coffee De heetste koude drank! Nitro coffee heeft een zoete smaak en wordt gemaakt door een lucht aan koude koffie toe te voegen. Dankzij de verassende fluweelzachte cremalaag ziet het eruit en voelt het aan als een biertje van de tap.	380 ml**		
		Affogato In de mond smeltende zoetheid. Een bolletje vanille-ijs in een shot romige espresso. Deze perfecte combinatie van gekoelde zoetheid en het rijke aroma van koffie zorgt voor een smakelijke en verfrissende traktatie.	40 ml		
		Cappuccino Perfect gekoeld en zacht. Een derde melk, een derde koffie en een derde schuim, samen gekoeld met ijsblokjes. Een ijskoude versie van de klassieke cappuccino, perfect voor een verwenmoment in de zomer.	L: 240 ml**		
		Italiaanse cappuccino*** Een ijskoude variant op een klassieke drank. Bij een Italiaanse cappuccino wordt, in tegenstelling tot andere cappuccino's, melk in de koffie gegoten zodat er een mengsel ontstaat met een romig melkschuim dat naar koffie smaakt. En dat wordt aangevuld met ijsblokjes voor een onverslaanbaar verfrissend gevoel.	L: 180 ml**		
		Latte macchiato Een coole combinatie. Ervaar de perfecte symfonie tussen de intensiteit van koffie en de zoetheid van melk, versterkt met een vleugje kou. Perfect als verfrissende verwennerij op elk moment van de dag.	XL: 340 ml**		
		Caffé latte De elegantie van een latte, maar extra verfrissend. Een royale hoeveelheid melk gemengd met een espresso, geserveerd met ijsblokjes. Een zacht en verfrissend drankje voor iedere koffieliefhebber.	XL: 350 ml**		
		Frappé Een trendy en verfrissend drankje. IJsblokjes, melk, koffie en romig schuim zorgen voor een ontspannen en subtiel zoet momentje. Het meest trendy drankje van de zomer, om overal van te genieten!	XL: 350 ml**		
Dranken voor onderweg		Long coffee Italiaanse koffie. Een grotere versie van de traditionele espresso in mokformaat om overal mee naartoe te nemen! Een iets langere extractie levert een lichte, minder volle drank met een vleugje bitterheid op.	240 ml		
		Americano De lichtste koffie. Een dubbele espresso met warm water voor een kopje koffie met een vleugje bitterheid - allemaal in mokformaat om overal mee naartoe te nemen! Voor iedereen die eens wat anders wil dan de volle en bittere traditionele espresso.	240 ml		
		Filterkoffie Filterkoffie... gemaakt met koffiebonen! Herontdek de traditionele filterkoffie: een langere en evenwichtigere zettijd bij een lage temperatuur voor de allerbeste smaken met minder bitterheid. De perfecte ochtendkoffie in mokvorm, die u overal mee naartoe kunt nemen!	240 ml		
		Cappuccino*** De drank die uit derden bestaat. Een derde melk, een derde koffie en een derde schuim zorgen voor een lichte, zachte en evenwichtige drank waarvan iedereen zal genieten. In handige mokvorm voor een moment van schuimige smaak waar u ook bent!	240 ml		
		Latte macchiato Een verwendrankje. Latte macchiato wordt gemaakt met een derde koffie in twee derde melk. Dit wordt afgemaakt met rijk en romig melkschuim voor de meest toegewijde drinkers van zoete dranken. In handige mokvorm voor een moment van schuimige smaak waar u ook bent!	240 ml		
		Cold brew-koffie*** Een vleugje frisheid. Een dubbele filterkoffie met een dun laagje room, geserveerd over ijsblokjes voor extra frisheid. Een perfect uitgebalanceerde en smakelijke drank in mokformaat om overal mee naartoe te nemen!	240 ml		
		Iced latte macchiato Een coole combinatie. Ervaar de perfecte symfonie tussen de intensiteit van koffie en de zoetheid van melk, versterkt met een vleugje kou. Perfect als verfrissende verwennerij op elk moment van de dag.	240 ml**		
		Frappé*** Een trendy en verfrissend drankje. IJsblokjes, melk, koffie en romig schuim zorgen voor een koele en lichtzoete verwennerij, in een handig mokformaat zodat u overal kunt genieten van een ijskoud intermezzo! Het meest trendy drankje van de zomer!	240 ml**		

	Dranken	Hoeveelheid bij benadering	hoeveel-heden	X2
Heet water	 Groene thee*** Voor alle liefhebbers van groene thee. Heet water met de perfecte temperatuur (ca. 70 °C) om van alle soorten groene thee te genieten. Via het instellingenmenu kunt u de temperatuur in 3 verschillende standen instellen (+/-3 °C).	200 ml	20-300 ml	
	 Zwarte thee*** Voor alle liefhebbers van zwarte thee. Heet water met de perfecte temperatuur (ca. 80 °C) om van alle soorten zwarte thee te genieten. Via het instellingenmenu kunt u de temperatuur in 3 verschillende standen instellen (+/-3 °C).	200 ml	20-300 ml	
	 Infusie*** Voor alle liefhebbers van kruidenthee. Heet water met de perfecte temperatuur (ca. 90 °C) om van alle soorten kruidenthee te genieten. Via het instellingenmenu kunt u de temperatuur in 3 verschillende standen instellen (+/-3 °C).	200 ml	20-300 ml	

**Indicatief volume, kan variëren*

***totaal volume van recept met de aangeraden hoeveelheid ijsblokjes*

**** afhankelijk van het model*

DE HOOGTE VAN DE KOFFIE-UITLOOP INSTELLEN

Voor alle beschikbare dranken kunt u de koffiepijpjes omlaag of omhoog doen naar gelang de grootte van uw kop(pen).

EEN DRANKJE BEREIDEN

Zie de handleiding 'Het maken van drankjes' die in de machine is opgeslagen.



AFHANKELIJK VAN HET DRANKJE ZIJN ER VERSCHILLENDE INSTELLINGEN MOGELIJK:

- Eén of twee kopjes: om het dubbele recept te starten, selecteert u het drankje en drukt u op +.
- Koffiesterkte: om de sterke van de koffie te verhogen of te verlagen door de hoeveelheid gemalen koffie te wijzigen, selecteert u het drankje en kiest u tussen 1 en 4 bonen (1 is het mildst en 4 het sterkst) ⓪⓪⓪⓪.
- Hoeveelheid in kopje: voor meer of minder gebruikt water bij de extractie.

Raadpleeg voor meer informatie de tabel met dranken in het foldertje en de snelstartgids.

EEN DRANKJE TIJDENS DE BEREIDING STOPPEN

U kunt de voorbereiding van uw drankje op elk gewenst moment stoppen door op de STOP stopknop te drukken. Wanneer u een cyclus onderbreekt, stopt de machine niet onmiddellijk. Deze zal een tijdje niet toegankelijk zijn, wat wordt weergegeven door een bericht op het scherm.

DRANKEN MET MELK

TRUCS EN TIPS

Voor het maken van schuimige melk, kunt u het best gepasteuriseerde of UHT-melk uit de koelkast nemen (3-5 °C). Het gebruik van speciale melk (microgefilterd, onbewerkt, gefermenteerd, verrijkt) kan resultaten opleveren die minder geslaagd zijn wat betreft de hoeveelheid en de kwaliteit van het schuim.

EEN DRANK MET MELK BEREIDEN

Raadpleeg de snelstartgids of de handleiding die op uw machine is opgeslagen: 'Een drankje met melk maken'.



RECEPTBEGELEIDING ACTIVEREN/DEACTIVEREN



U kunt in de instellingen de stapsgewijze handleiding bij het bereiden van melkrecepten activeren of deactiveren. Deze begeleiding omvat visuele handleidingen en stapsgewijze instructies om u te helpen bij het opschuimen van melk.

IJSDRANKEN

Intuition Hot&Cold biedt nieuwe exclusieve koude dranken zoals frappé's, cold brew-koffie, nitro coffee en affogato.

Het maken van een ijsdrankje vereist een of meerdere handelingen van te voren. Voor een optimaal resultaat gebruikt u een glas van 400-450 ml en ijsblokjes van standaardgrootte (4 stuks van 2,5 x 2,2 cm). Uw machine helpt u bij de bereiding. We raden aan dat u de voorbereidende stappen van de recepten op het scherm volgt. Tips voor de voorbereiding vindt u ook in het informatiegedeelte door op het scherm ℹ op te tikken.

THEE EN INFUSIES

U heeft drie recepten voor uw thee en infusies die de meest passende temperatuur voor elke soort thee bieden. De temperatuur voor groene thee is lager dan die voor zwarte thee en kruidenthee.

DE WATERTEMPERATUUR AANPASSEN



U kunt de instellingen op T1 t/m T3 instellen, waarbij T1 de laagste temperatuur is en T3 de hoogste. Als u de temperatuur verlaagt of verhoogt, wordt de temperatuur voor elke soort thee verlaagd of verhoogd. De temperatuur voor groene thee blijft echter altijd lager dan die voor zwarte thee en kruidenthee.

PROFIELEN

HET NUT VAN DE PROFIELENFUNCTIE

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

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

Voornaam	U kunt uw profiel persoonlijker maken door uw voornaam toe te voegen.
Kleur	U kunt een kleur kiezen voor de intuïtieve lichtindicator, zodat u uw profiel gemakkelijk kunt onderscheiden.
Programmering	Met de functie "Profiel" kunt u ook een tijdstip of trefwoord voor elke drank definiëren. Zo kunt u uw drankje op elk moment nog makkelijker vinden.
Helderheid	Hiermee kunt u de lichtindicator in- of uitschakelen.

EEN PROFIEL MAKEN

Druk op de profielenknop (P) en volg de aanwijzingen op het scherm of neem de handleidingen die in uw profiel zijn opgeslagen door.



UW FAVORIETE DRANKJES IN EEN PROFIEL BEHEREN

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

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

Als ik mijn favoriete drankje stop terwijl deze wordt ingeschonken, is dat de lengte die wordt geregistreerd.

FAVORIETE DRANKJES ORGANISEREN/ORDENEN/VERWIJDEREN

- Houd uw vinger enkele seconden op het pictogram van een drankje.
- Er verschijnt een verwijderingskruisje rechtsboven in het drankenmenu.
- Druk er nogmaals op, houd uw vinger op het drankje en sleep deze naar uw gewenste plaats om de drankjes opnieuw te ordenen.

ALGEMEEN ONDERHOUD

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

WANNEER MOET IK DE LEKBAK LEGEN?

Zodra de waterniveauindicatoren zich in de hoge positie bevinden.

DE LEKBAK ONDERHOUDEN

- Met de lekbak kunt u het water of de koffie opvangen die tijdens en na de werking ervan uit het apparaat loopt.
- Het is belangrijk om de bak altijd op zijn plaats te houden en regelmatig te legen.
- Om hygiënische redenen raden we aan dat u de lekbak uit elkaar haalt om elk element dagelijks schoon te maken. Laat de lekbak aan de lucht drogen voordat u deze weer in het apparaat doet.
- Raadpleeg de snelstartgids. U kunt de lekbak in de vaatwasser doen zonder het metalen rooster.

WANNEER MOET IK DE MAALBAK LEGEN?

De koffiedikbak vangt de geëxtraheerde gemalen koffie op

- Leeg de koffiedikbak wanneer de machine daar om vraagt.
- U kunt het bakje vaker legen, maar wanneer de machine oplicht, registreert deze dat het bakje daadwerkelijk is geleegd.

! Indien u de koffiedikbak niet regelmatig leegt, zoals hierboven aangegeven, kan uw apparaat beschadigd raken.

DE MAALBAK ONDERHOUDEN

Om hygiënische redenen raden we aan dat u de maalbak elke dag met heet water met zeepsop afwast en deze aan de lucht laat drogen voordat u hem weer terug in de machine doet. Raadpleeg de snelstartgids.
Niet in de vaatwasser doen.

HET WATERRESERVOIR ONDERHOUDEN

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

ONDERHOUD VAN HET BONENRESERVOIR

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

Belangrijk: Gebruik geen water om het koffiebonenreservoir schoon te maken. Water in het bonenreservoir kan uw apparaat beschadigen.

WAAROM EN HOE U HET MELKSYSTEEM MOET ONDERHOUDEN NA HET MAKEN VAN DRANKJES MET MELK



Belangrijk: Om telkens identiek schuim te verkrijgen, raden wij u aan het volgende onderhoude uit te voeren:

ONDERHOUD VAN HET MELKSYSTEEM

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

OVERIG ONDERHOUD

Onderhoud	Wanneer?	Uitleg	Benodigde accessoires
Koffiespoeling **45 sec.** - 30 ml	Na 2 dagen niet gebruikt te zijn of op een willekeurig moment.	Hiermee kunt u het koffiecircuit van de machine spoelen. Bij dit proces wordt alleen heet water gebruikt. Het behoudt de authentieke smaak van uw koffie.	
Spoelbeurt thee **30 sec.** - 20 ml	Na het maken van een theedrankje.	Hiermee kunt u met heet water spoelen voor een authentieke smaak van uw thee of infusion.	

Onderhoud	Wanneer?	Uitleg	Benodigde accessoires
Machinereiniging **13 min**. - 600 ml	Wanneer het apparaat u waarschuwt of op een willekeurig moment.	Om hygiënische redenen en om de kwaliteit van uw koffie te behouden, raden we u aan het koffiesysteem van de machine te reinigen en te ontvetten. Het garandeert een optimaal behoud van de aroma's in uw drankjes.	1 KRUPS-reinigingstablet (XS3000)
Ontkalken **20 min**. - 600 ml	Wanneer het apparaat u waarschuwt of op een willekeurig moment. Als het aantal drankjes niet voldoende is om te worden ontkalkt, is deze functie niet actief.	Door uw machine te ontkalken, zorgt u ervoor dat deze goed blijft werken en dat eventuele kalkaanslag wordt verwijderd. Dit is belangrijk om de juiste werking en duurzaamheid van uw apparaat te waarborgen.	1 KRUPS-zakje ontkalker (F054)

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

OVERIGE FUNCTIES

HOE KRIJGT U TOEGANG TOT DE INSTELLINGEN VAN UW MACHINE?

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



LIJST MET INSTELLINGEN:

Taal	Kies uit 23 verschillende talen.
Datum en tijd	Het instellen van de datum is verplicht, vooral als u een antikalkpatroon gebruikt. Instellen van de tijd en de 12- of 24-uurs aanduiding van de klok
Helderheid van het scherm	Hiermee past u de helderheid van het scherm aan.
Licht	Om de intuïtieve lichtindicator in of uit te schakelen.
Keuze van 1e scherm	Kies de presentatie van het eerste scherm.
Receptbegeleiding	Kies of u begeleidingsstappen bij melkrecepten wilt weergeven.
Automatische stop	Hiermee stelt u de periode in waarna het apparaat automatisch stopt. Met deze functie kunt u uw energieverbruik verlagen.
Automatische verlichting	Schakelt de machine in en begint automatisch met het voorverwarmen van het apparaat op een gekozen moment. Drinkt u elke dag op hetzelfde tijdstip koffie? Deze functie is speciaal voor u gemaakt! Door de automatische start in te stellen, bespaart u tijd en hoeft u uw drankje niet meer handmatig te starten.
Volume-eenheid	Hiermee selecteert u de maateenheid: ml of oz.
Automatisch spoelen	U kunt kiezen of u de automatisch spoelbeurt van de koffie-uitloop wilt activeren wanneer u de machine start.

Waterhardheid	Hiermee stelt u de hardheid van het water in tussen 0 en 4. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk “Waterhardheid meten”.
Koffietemperatuur	Om de temperatuur van uw koffie in te stellen tussen T1 en T3.
Theetemperatuur	Om de temperatuur van uw thee in te stellen tussen T1 en T3.
Soort koffie	Om het type koffie aan te geven dat in het bonenreservoir is geplaatst.

ANTWOORDEN OP UW VRAGEN

BEDIENING

1. De machine heeft een storing, de software is vastgelopen OF de machine heeft een defect.
- ✓ Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact, verwijder het filter, wacht één minuut en schakel het apparaat vervolgens opnieuw in. Houd de AAN/UIT-knop ten minste drie seconden ingedrukt om de machine in te schakelen.

2. Het apparaat schakelt niet in nadat u de AAN/UIT-knop (ten minste drie seconden) hebt ingedrukt.
- ✓ Controleer de zekeringen en het stopcontact. Controleer of de twee stekkers goed in het stopcontact zitten.

3. Er is een stroomstoring opgetreden tijdens een cyclus.
- ✓ Het apparaat wordt opnieuw ingesteld wanneer het weer wordt ingeschakeld.

4. De molen draait als deze leeg is.
- ✓ Dit is normaal als het af en toe gebeurt en er geen of weinig koffiebonen over zijn. De molen kan tot 10 seconden leeg blijven draaien om het verbruik te bepalen en de werking te controleren.
- ✓ Er zitten nog koffiebonen in het reservoir:
  - De koffie is misschien te vettig en wordt niet goed in de machine opgenomen. U kunt proberen de bonen in de molen te laten vallen en te zien of het weer werkt. We raden u echter aan de koffie te vervangen (zie de functie voor het type bonen).
  - Dit is mijn gebruikelijke koffie die tot nu toe goed heeft gewerkt: neem contact op met de klantenservice van KRUPS.

GEBRUIK

1. De molen maakt een ongewoon geluid.
- ✓ Er zitten waarschijnlijk vreemde voorwerpen in de koffiemolen. Probeer het apparaat schoon te maken met een stofzuiger. Neem anders contact op met de klantenservice van KRUPS.

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

3. De instelknop voor de fijnheid van de maling is moeilijk te draaien.
- ✓ Draai alleen aan de instelknop voor de maalgraad wanneer de molen in werking is.

4. Het apparaat heeft geen koffie geproduceerd.
- ✓ Er is een incident gedetecteerd tijdens de bereiding.
  Het apparaat is automatisch opnieuw ingesteld en is klaar voor een nieuwe cyclus.

5. U hebt gemalen koffie gebruikt in plaats van koffiebonen.
- ✓ Gebruik uw stofzuiger om de gemalen koffie uit het bonenreservoir te verwijderen.

6. Er stroomt water uit de koffiepijpjes wanneer de machine stopt.
- ✓ Dit is normaal. Het is een automatische spoeling om de koffiepijpjes schoon te maken en te voorkomen dat ze verstopt raken.

STOOM EN MELK

1. De melkstroom van uw apparaat lijkt gedeeltelijk of volledig geblokkeerd te zijn.
- ✓ Raadpleeg het begin van de handleiding: 5. GRONDIGE HANDMATIGE REINIGING VAN HET MELKVERDEELSYSTEEM - 5 MIN., of zie de handleiding die in uw apparaat is opgeslagen: “De melkuitloop schoonmaken”.

2. Melk stroomt niet op de juiste manier.

a. Tijdens het eerste gebruik van het apparaat kan het zijn dat u meerdere (5 tot 10) melkrecepten moet uitvoeren voordat u een adequaat resultaat bereikt. U kunt ook de volgende procedure volgen:
- ✓ Leeg het waterreservoir en verwijder het Claris-patroon voor het waterfiltersysteem.
- ✓ Vul het reservoir met mineraalwater met een hoog calciumgehalte (> 100 mg/l).
- ✓ Voer opeenvolgende stoomcycli (5 tot 10) uit in een reservoir.
- ✓ Plaats het patroon weer in de tank en vul het reservoir met kraanwater.

b. Reinig het melksysteem van de machine
- ✓ Raadpleeg de snelstartgids.
- ✓ Bekijk de handleiding “Handmatige reiniging van het melksysteem uitvoeren” die in uw apparaat is opgeslagen.

c. Controleer of de onderdelen van het melksysteem op de juiste manier zijn geïnstalleerd:
- ✓ Het blokje ‘one-touch-cappuccino’ (D1) is op de juiste manier aangebracht en op de machine aangesloten.
- ✓ Het melkslangetje is goed aangesloten op het blokje ‘one-touch-cappuccino’ (D1).
- ✓ Het andere uiteinde van de melkslang (G) zit in de melk.

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

3. Er ontsnapt stoom uit het rooster van de lekbak.
- ✓ Afhankelijk van het type bereiding kan er stoom uit het rooster van de lekbak ontsnappen.

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

ONDERHOUD

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

2. Er zit wat gemalen koffie in de lekbak.
- ✓ Er kan een kleine hoeveelheid gemalen koffie in de lekbak terechtkomen. De machine is ontworpen om overtollige gemalen koffie af te voeren, zodat de percolatiezone schoon blijft.

3. Het intuïtieve indicatielampje blijft branden nadat u de koffiedikbak hebt geleegd.
- ✓ Plaats de koffiedikbak weer terug.

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

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

DRANKEN

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

2. De koffie is te licht of niet vol genoeg.
- ✓ Controleer of het bonenreservoir koffie bevat en of het goed omlaag beweegt.
- ✓ Gebruik geen vettige, gekaramelliseerde of gearomatiseerde koffie die mogelijk niet goed in de machine wordt gezogen.

- ⊘ Verlaag de bereidingshoeveelheid en verhoog de sterkte met de koffiesterktefunctie. Draai aan de knop voor fijnheid van het malen voor een fijnere gemalen koffie. Maak in twee cycli een drank met de functie voor twee koppen.

3. De espresso of de koffie is niet heet genoeg.
- ⊘ Verhoog de temperatuur van de koffie in de instellingen van de machine. Verwarm de kop door deze met warm water te spoelen voordat u uw drank bereidt.
- ⊘ Spoel het koffiecircuit door voordat u koffie gaat zetten. Een functie voor de koffiespoelbeurt bij het starten kan worden geactiveerd in de instellingen/automatisch spoelen.

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

Als een van de hierboven genoemde problemen zich blijft voordoen, neem dan contact op met de klantenservice van KRUPS.

VERWIJDERING



Sommige apparaten bevatten een batterij die om veiligheidsredenen alleen toegankelijk is voor een reparateur. Neem contact op met het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum als u de batterij wilt vervangen.

Belangrijk: Uw apparaat bevat veel terugwinbare of recyclebare materialen.

Lever het af bij een verzamelpunt voor recycling.

GARANTIE

De garantie is niet van toepassing in de volgende gevallen:

- Er zitten vreemde voorwerpen in de molen,
- Er is gemalen koffie in het bonenreservoir terechtgekomen,
- Het Claris-patroon voor het waterfiltersysteem wordt niet volgens de instructies van KRUPS gebruikt,
- Bij gebrek aan ontkalking, reiniging of regelmatig onderhoud.

Alle werkzaamheden aan het apparaat moeten worden uitgevoerd door een erkend KRUPS-centrum.

Deze Espresso Automatic koffie/espressomachine mag alleen gebruikt worden voor de bereiding van koffie, heet water of om melk op te schuimen.

Fabrikant: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne - Frankrijk

KRUPS®

INTUITION
HOT & COLD

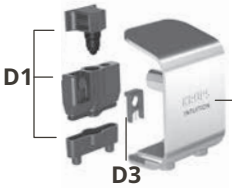


DA

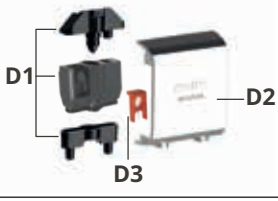
8020012476-02



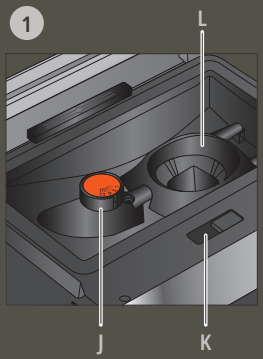
Afhængigt af model

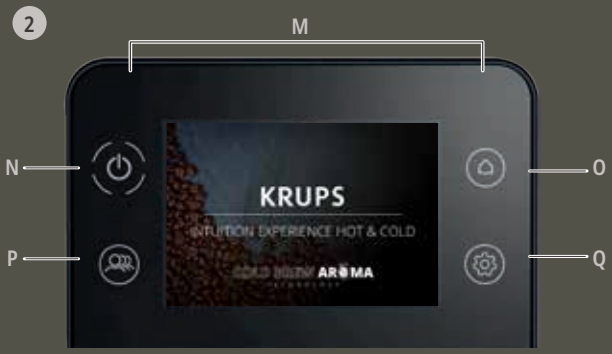


Afhængigt af model









1. OVERSIGT 2
2. VIGTIGE PRODUKTOPLYSNINGER 2
3. TILBEHØR, DER FØLGER MED MASKINEN 3
4. TEKNISKE DATA 4
5. BESKRIVELSE AF APPARATET 4
6. KOM GODT I GANG OG INSTALLATION AF APPARATET 4
7. INTUITIV INDIKATORLAMPE 5
8. FILTER OG VANDETS HÅRDHEDSGRAD 6
9. KVÆRN: JUSTER FORMALINGSGRADEN 7
10. TILBEREDNING AF DRIKKE 8
10.1. DRIKKE MED MÆLK 10
10.2. ISDRIKKE 11
10.3. TE OG INFUSIONER 11
11. FUNKTIONEN FAVORITTER 11
12. GENEREL VEDLIGEHOLDELSE 12
12.1. VEDLIGEHOLDELSE AF DRYPBAKKEN 12
12.2. VEDLIGEHOLDELSE AF FORMALINGSBAKKEN 12
12.3. VEDLIGEHOLDELSE AF VANDBEHOLDEREN 12
12.4. VEDLIGEHOLDELSE AF KAFFEBØNNEBEHOLDEREN 12
12.5. VEDLIGEHOLDELSE AF MÆLKESYSTEMET 13
12.6. ANDRE VEDLIGEHOLDELSESOPGAVER 13
13. ANDRE FUNKTIONER 14
14. SVAR PÅ DINE SPØRGSMÅL 15

Kære kunde

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

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

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

For at gøre det nemmere for dig har KRUPS udviklet en intuitiv lysindikator, som guider dig, når du bruger din maskine, og sætter kulør på dine kaffepauser.

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

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

Med venlig hilsen KRUPS

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



Find en liste over vejledninger, der ligger på din maskine og som kan hjælpe dig med at bruge den.

De vejleder dig trin for trin i, hvordan du laver en drik, administrerer dine favoritter og vedligeholder din maskine.

Liste over tilgængelige vejledninger:

1. Sådan laver du dine drikke
- Lav en kaffedrik
- Lav en drik med mælk
- Lav en isdrik
- Lav en TO GO-drik

2. Sådan administrerer du en profil
- Opret og konfigurer din profil
- Føj en drik til din profil

3. Sådan vedligeholder du din maskine
- Manuel rengøring af mælkesystemet
- Udfør rengøring
- Udfør afkalkning

VIGTIGE PRODUKTOPLYSNINGER

Læs brugsanvisningen og brochuren “sikkerhedsanvisninger” omhyggeligt, før du bruger apparatet første gang, og behold dem: Hvis apparatet bruges forkert, fritages KRUPS fra ethvert ansvar.

TILBEHØR, DER FØLGER MED MASKINEN

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

	Medfølgende produkter	
1.	2 rengøringstabletter	
2.	1 pose afkalkningsmiddel	
3.	Mælkerør til blokken "One Touch Cappuccino"	
4.	Rengøringsnålen til dampkredsløbet er placeret i kaffedysen	
5.	1 pind til kontrol af vandets hårdhedsgrad	
6.	Betjeningsvejledning - brochure om sikkerhedsanbefalinger Fortegnelse over Krups' salgs- og servicecentre Garantidokumenter	
	Kun til Intuition Hot & Cold EA879*	
7.	Rengøringsrør	
8.	Mælkekande: Du kan putte mælkekanden uden låg i opvaskemaskinen	
9.	1 Claris-kassette med vandfiltersystem og skruetilbehør.	

Forsigtig: Brug kun tilbehør fra Krups til denne maskine for at opretholde garantien.

*Afhængigt af model

TEKNISKE DATA

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

Tekniske ændringer kan forekomme.

BESKRIVELSE AF APPARATET

A. Håndtag til vandbeholderens låg
B. Vandbeholder
C. Låg til kaffebønnebeholder
D. Højdejusterbare kaffe-/mælkedyser afhængigt af modellen
  D1. "One touch-cappuccino"-blok
  D2. Aftagelig dør
  D3. Rengøringsnål
E. Skuffe til kaffegrums
F. Intuitiv indikatorlampe
G. Mælkerør til "One Touch Cappuccino"-blok og forbindelseselement
H. Aftageligt gitter og drypbakke
I. Flyderkugler

1. Kaffebønnebeholder
J. Knap til justering af malingens finhed
K. Klap til rengøringstablet
L. Konisk metalkværn

2. Betjeningspanel
M. Touchscreen til navigation
N. TÆND/SLUK
O. Genvej til startskærm
P. Profiler
Q. Konfigurationer af maskinen
R. Mælkekande*

KOM GODT I GANG OG INSTALLATION AF APPARATET

FØRSTE BRUG

Placer maskinen på en stabil, vandret, ren og tør arbejdsoverflade.
Når du bruger maskinen første gang, bliver du bedt om at foretage forskellige indstillinger.
Klargøring af maskinen gør, at vandkredsløbene fyldes, så maskinen kan fungere. Forvarmning og automatisk skylning gennemføres.
Følg anvisningerne på skærmen. Få flere oplysninger i lynvejledningen.

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

*Afhængigt af model

MASKINE PÅ STANDBY

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

RÅD OG TIPS

VAND

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

KOP

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

BØNNER

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

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

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

Formalingsgraden har indflydelse på smagsstyrken og kvaliteten af cremaen. Jo mere finmalede bønnerne er, desto mere blød er cremaen.

INTUITIV INDIKATORLAMPE

Din maskine med intuitiv betjening har smart lysteknologi, der gør din dag nemmere: den intuitive indikatorlampe **(I)**. Denne teknologi har to funktioner:

1. Maskinen registrerer og kontrollerer automatiske niveauet for kaffebønner, vand og malet kaffe. Når der er behov for at fylde eller tømme en beholder, og når der kræves vedligeholdelse, lyser den røde advarselslampe, og du skal følge vejledningen på skærmen.
2. Den intuitive indikatorlampe giver dig også mulighed for at tilpasse din oplevelse. DU kan tildele en farve til hver profil. en intuitive indikatorlampe giver dig også mulighed for at tilpasse din oplevelse. Du kan vælge en farve for hver profil. Når en af profilerne vælges, lyser indikatorlampen med profilens farve for at fremme øjeblikkelig forståelse og ultrahurtig og intuitiv navigation.

   Se afsnittet "MIN PROFIL".

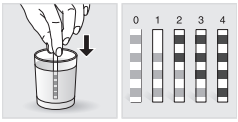
FILTER OG VANDETS HÅRDHEDSGRAD

HVAD GØR JUSTERINGEN AF VANDETS HÅRDHEDSGRAD?

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

SÅDAN INDSTILLES VANDETS HÅRDHEDSGRAD PÅ MASKINEN





- Fyld et glas med vand.
- Dyp den testpind, der følger med maskinen, i glasset med vand.
- Vent 1 minut. Firkanterne på testpinden skifter farve.
- Tæl de farvede firkanter. De oplyser dig om vandets hårdhedsgrad, mellem 0 og 4.
- I menuen "Vandets hårdhedsgrad" skal du trykke på det tilsvarende tal mellem 0 og 4.
- Tryk på OK.

HAR DU IKKE LÆNGERE EN TESTPIND?

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

Vandets hårdheds-grad	Klasse 0 Meget blødt	Klasse 1 Blødt	Klasse 2 Mellemhårdt	Klasse 3 Hårdt	Klasse 4 Meget hårdt
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Indstilling af apparatet	0	1	2	3	4

HVORFOR SKAL JEG INSTALLERE EN FILTERKASSETTE?

Claris-kassetten med vandfiltersystem hjælper med at optimere din kaffes smag, begrænser opbygningen af kalkaflejringer og reducerer vedligeholdelsesarbejdet.

SÅDAN INSTALLERER DU CLARIS-KASSETTEN MED VANDFILTERSYSTEM





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

HVORNÅR SKAL JEG UDSKIFTE CLARIS-KASSETTEN MED VANDFILTERSYSTEM?



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

KVÆRN: JUSTER FORMALINGSGRADEN

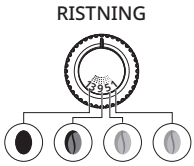
HVORFOR SKAL JEG JUSTERE FORMALINGSGRADEN?

Du kan justere styrken af din kaffe ved at justere formalingsgraden for kaffebønnerne.

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

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

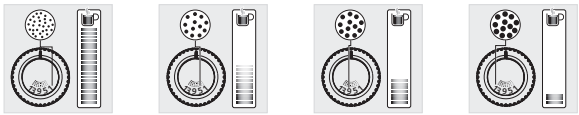
For den samme kaffe påvirker indstillingen for malingsgraden desuden aromaen i koppen: Jo finere den males, desto kraftigere er aromaen.



Meget intens (Dark French)	Intens (French)	Medium (Gul)	Lys (Blonde)

SÅDAN JUSTERER DU FORMALINGSGRADEN

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



HVORDAN VED MAN, AT DER IKKE ER FLERE BØNNER I BEHOLDEREN?

Din Intuition-maskine er udstyret med en sensor*, der kan forudsige, når der mangler kaffebønner i beholderen. Der vises en meddelelse på skærmen, og den intuitive indikatorlampe **(F)** lyser rødt.

* ⚠ Denne funktion er ikke tilgængelig på 127 V-modeller.

HVAD HVIS ADVARSLEN VISES UNDER TILBEREDNINGEN?

Fyld beholderen med kaffebønner, tryk på OK, hvorefter opskriften fortsætter. Så ingen kaffe går til spilde!

HVAD SKAL JEG GØRE, HVIS JEG VIL SKIFTE KAFFE, ELLER HVIS JEG IKKE HAR MERE KAFFE?

Hvis du trykker på OK uden at have tilføjet kaffebønner, forsøger maskinen at genstarte og går tilbage til advarslen. Hvis du trykker på OK igen, udfører maskinen tilberedningen med al den resterende kaffe. Nu er kværnen tom.

Hvis der vises en advarselsmeddelelse på skærmen, og advarselslampen lyser rødt, når der er nok bønner:

- Tryk på knappen OK for at starte forvarmning.

TILBEREDNING AF DRIKKE

TILGÆNGELIGE DRIKKE FRA DENNE MASKINE:

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

	Drikke	Omtrentlig mængde	Tilgængelig størrelse	X2
Kaffe	 Ristretto Et espresso-shot. Den samme mængde malet kaffe som en espresso til den halve mængde vand, som giver en fyldig drik med koncenteret aroma og en let bitterhed.	25 ml	20-40 ml	✓
	 Espresso Den originale espresso. Den perfekte italienske espresso med perfekt afbalancerede smagsnuancer: tydelige aromaer og en let bitter, karamelfarvet crema.	40 ml	40-70 ml	✓
	 Lungo Kaffe i italiensk stil. En større version af den traditionelle espresso, men stadig i den traditionelle kop. En lidt længere ekstraktion giver en mild drik med en let bitterhed og mindre fylde.	70 ml	70-100 ml	✓
	 Stor kop kaffe Den lange espresso. Den traditionelle espresso med to ekstra doser vand, der giver en endnu mildere kaffe og en tydelig og cremet crema.	120 ml	80-180 ml	✓
	 Doppio*** Den dobbelte espresso. To espressocyklusser, der giver en balanceret drik, der er rig på aroma og en blød, gylden crema, til alle, der vil have en større kop uden at miste fylde og aroma.	100 ml	40-140 ml	
	 Americano Den mildeste kaffe. En dobbelt espresso fortyndet med varmt vand, så du får et meget mildt resultat og en lav bitterhed. Det rette valg til den, der ønsker et alternativ til fylden og bitterheden i den traditionelle espresso.	120 ml	90-150 ml	
	 Filterkaffe Filterkaffe... lavet på kaffebønner! Genopdag den traditionelle filterkaffe. En længere og mere afbalanceret bryggetid ved en lav temperatur giver den allerbedste smag med mindre bitterhed. Den perfekte morgenkaffe til alle, der elsker store kopper.	150 ml	80-170 ml	✓
	 Kande*** Den traditionelle kaffekande. Så du nemt kan servere for hele familien på en gang! Kande kræver en bestemt tilberedning, der kan vare mellem 4 minutter (3 kopper) og 11 minutter (8 kopper).	375 ml	375-1000 ml	
Drikke med mælk	 Espresso Macchiato En traditionel gourmetversion af espresso. Espresso macchiato består af lækker espresso toppet med en skefuld cremet mælkeskum. Mildere end en simpel espresso til gourmetagtig nydelse.	L: 70 ml	M: 50 ml L: 70 ml XL: 90 ml	✓
	 Cappuccino Teredjedelsreglen! En tredjedel mælk, en tredjedel kaffe og en tredjedel skum giver en let, behagelig og velafbalanceret drik, som alle med sikkerhed vil holde af.	L: 180 ml	M: 120 ml L: 180 ml XL: 240 ml	✓
	 Italiensk cappuccino*** Den avancerede cappuccino. Italiensk cappuccino er kendetegnet ved, at mælken hældes i kaffen i modsætning til almindelig cappuccino. Denne omvendte proces giver en lækker blanding af kaffe og mælk dækket af cremet mælkeskum med en let kaffesmag.	L: 180 ml	M: 120 ml L: 180 ml XL: 240 ml	✓
	 Latte macchiato Gourmetdrikken! Latte macchiato laves med en tredjedel kaffe hældt i to tredjedele mælk. Den overhældes med tykt og cremet mælkeskum til de mest hengivne nydere af søde drikke.	L: 250 ml	M: 190 ml L: 250 ml XL: 340 ml	✓
	Mælkeskum Børnenes yndlingsdrik. Lækker varm mælk dækket med cremet mælkeskum. Kan drikkes, som den er, i varm chokolade eller som en del af alle dine yndlingsopskrifter.	L: 160 ml	M: 120 ml L: 160 ml XL: 200 ml	✓
	 Caffe latte Kaffe med en smule mælk. Caffé latte laves ved, at der hældes en stor mængde skummende mælk i en lille mængde kaffe. Denne omvendte proces giver en lækker og sød blanding med en svag kaffesmag lige fra skummet til den sidste tår.	L: 280 ml	M: 200 ml L: 280 ml XL: 350 ml	✓
	 Flat white Den australske opfindelse. En silkeblød blanding af en fyldig kaffesmag helt op til skummet takket være tilsætningen af to ristrettoer.	L: 200 ml	M: 160 ml L: 200 ml XL: 240 ml	

	Drikke		Omtrentlig mængde	Tilgængelig størrelse	X2
Isdrikke		Espresso*** Italiensk kaffe... den perfekte forfriskning! Et skud espresso hældt over isterninger. En isdrik med masser af fylde, perfekt til kaffeelskere, der leder efter noget ekstra stærkt og forfriskende.	70 ml**		
		Stor kop kaffe Den perfekte kombination af forfriskende og intenst En dobbelt espresso hældt over isterninger. En let og forfriskende drik, perfekt til lange kaffepauser i solen.	200 ml**		
		Kold kaffe Et skud friskhed. En dobbelt filterkaffe med et tyndt lag crema, der hældes over is, så den får lidt friskhed. En perfekt afbalanceret drik og rig på smag.	360 ml**		
		Nitro-kaffe Den hottest kolde drik! Nitro-kaffe har en mild smag, der laves ved at tilføre luft til kold kaffe. Dens overraskende kaskade af fløjlsblød crema får den til at ligne en fadøl.	380 ml**		
		Affogato ødme, der smelter i munden. En skefuld vaniljeis i en cremet espresso. Denne perfekte kombination af afkølet sødme og den fyldige kaffearoma er en velsmagende og forfriskende lækkerbisken.	40 ml		
		Cappuccino Perfekt iskold og lind. En tredjedel mælk, en tredjedel kaffe og en tredjedel skum, afkølet med isterninger. En kold version af den klassiske cappuccino, perfekt til en luksuspause i sommervarmen.	L: 240 ml**		
		Italiensk cappuccino*** En isafkølet variant af en klassisk drik. Med en italiensk cappuccino, som adskiller sig fra andre cappuccinodrikke, hælder man mælk i kaffen for at lave en blanding med en cremet mælkeskum, der smager af kaffe. Alt sammen med isterninger, der giver en uovertruffen forfriskende fornemmelse.	L: 180 ml**		
		Latte macchiato En kølig kaskade. Oplev den perfekte symfoni mellem kaffens intensitet og mælkens sødme, forbedret med et køligt strejf. Perfekt til en forfriskende luksuspause på ethvert tidspunkt af dagen.	XL: 340 ml**		
		Caffe latte En elegant og ekstra forfriskende latte En rundhåndet mængde mælk blandet med en espresso og hældt over isterninger. En behagelig og forfriskende drink til alle, der elsker en delikat kop kaffe.	XL: 350 ml**		
		Frappé En trendy og forfriskende drik! Isterninger, mælk, kaffe og cremet skum giver en afkølet og delikat nydelse. Sommerens mest trendy drik, der kan nydes hvorsomhelst!	XL: 350 ml**		
TO GO-drikke		Stor kop kaffe Italiensk kaffe. En større version af den traditionelle espresso i et krus, så du kan tage den med dig overalt! En lidt længere ekstraktion frembringer en let drik, der er mindre fyldig og med en vis bitterhed.	240 ml		
		Americano Den letteste kaffe. En lang dobbelt espresso med varmt vand giver en ensartet kop kaffe med et strejf af bitterhed – den passer til et krus, så du kan tage den med overalt! Til alle, der ønsker at tage en fyldig og bitter traditionel espresso med på farten.	240 ml		
		Filterkaffe Filterkaffe... lavet på kaffebønner! Genopdag den traditionelle filterkaffe: En længere og mere afbalanceret bryggetid ved en lav temperatur giver den allerbedste smag med mindre bitterhed. Den perfekte morgenkaffe i et krus, som du kan tage med dig overalt!	240 ml		
		Cappuccino*** Tredjedelsreglen. En tredjedel mælk, en tredjedel kaffe og en tredjedel skum giver en let, behagelig og velafbalanceret drik, som alle med sikkerhed vil holde af. Lige klar til et krus, så du kan få kaffe med lækkert skum, uanset hvor du er!	240 ml		
		Latte macchiato En overdådig drik. Latte macchiato laves med en tredjedel kaffe hældt i to tredjedele mælk. Derefter pyntes den med et fyldigt og cremet mælkeskum til de mest hengivne nydere af søde drikke. Lige klar til et krus, så du kan få kaffe med lækkert skum, uanset hvor du er!	240 ml		
		Kold kaffe*** Et strejf af friskhed. En dobbelt filterkaffe med et tyndt cremelag, hældt over isterninger for yderligere friskhed. En perfekt afbalanceret og velsmagende drik i krus, så du kan tage den med dig overalt!	240 ml		
		Iced Latte Macchiato En kølig kaskade. Oplev den perfekte symfoni mellem kaffens intensitet og mælkens sødme, forbedret med et køligt strejf. Alt sammen i et krus, der er perfekt til en forfriskende og skøn pause på ethvert tidspunkt af dagen.	240 ml**		
		Frappé*** En trendy og forfriskende drik. Isterninger, mælk, kaffe og cremet skum giver en kølig og let sød drik klar til et krus, så du kan nyde en iskaffe, uanset hvor du er! Sommerens mest trendy drik!	240 ml**		

	Drikke		Omtrentlig mængde	Tilgængelig størrelse	X2
Varmt vand		Grøn te*** Til alle, der elsker grøn te. Varmt vand ved den perfekte temperatur, når du skal nyde alle dine grønne tesorter (cirka 70° C). Temperaturen kan justeres inden for tre niveauer i indstillingsmenuen (+/- 3° C).	200 ml	20-300 ml	
		Sort te*** Til alle, der elsker sort te. Varmt vand ved den perfekte temperatur, når du skal nyde alle dine sorte tesorter (cirka 80° C). Temperaturen kan justeres inden for tre niveauer i indstillingsmenuen (+/- 3° C).	200 ml	20-300 ml	
		Infusion*** Til alle, der elsker urtete. Varmt vand ved den perfekte temperatur, når du skal nyde alle dine urtetesorter (cirka 90° C). Temperaturen kan justeres inden for tre niveauer i indstillingsmenuen (+/- 3° C).	200 ml	20-300 ml	

**vejledende mængde, kan variere*

***samlet opskriftsmængde, med den anbefalede mængde isterninger*

****Afhængigt af model*

SÅDAN JUSTERER DU HØJDEN PÅ KAFFEDYSERNE

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

SÅDAN BEGYNDER DU AT TILBEREDE DIN DRIK

Se den vejledning, der er gemt i din maskine «Sådan laver du dine drikke»



FORSKELLIGE INDSTILLINGER ER MULIGE AFHÆNGIGT AF DRIKKEN:

- En eller to kopper: du kan starte den kopierede opskrift ved at vælge drikken og trykke +.
- Kaffestyrke: du kan øge eller mindske kaffens styrke ved at ændre mængden af malet kaffe, vælge drikken og vælge mellem 1 og 4 bønner, hvor 1 er det mildeste, og 4 er det stærkeste.
- Mængde i koppen: du kan øge eller mindske mængden af vand, der bruges til ekstraktion.

Du kan få yderligere oplysninger i tabellen over drikke i folderen og i lynvejledningen.

SÅDAN STOPPES EN DRIK UNDER TILBEREDNINGEN

Du kan altid stoppe tilberedningen af en drik ved at trykke på STOP-knappen. Når en cyklus bliver afbrudt, stopper den ikke lige med det samme. Du vil ikke kunne bruge maskinen, Maskinen vil have en periode, hvor den ikke kan bruges, og dette angives med en meddelelse på skærmen.

DRIKKE MED MÆLK

RÅD OG TIPS

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

SÅDAN BEGYNDER DU AT TILBEREDE DIN KAFFEDRIK MED MÆLK

Se lynvejledningen eller den vejledning, der er gemt i din maskine, “Sådan laver du en drik med mælk”.



SÅDAN AKTIVERES/DEAKTIVERES VEJLEDNING TIL OPSKRIFTER



Du kan aktivere eller deaktivere trinvis vejledning i indstillingerne, når du tilbereder mælkeopskrifter. Denne vejledning omfatter visuelle vejledninger og trinvise vejledninger, der guider dig gennem tilberedningen af mælkeskum.

ISDRIKKE

Intuition Hot&Cold tilbyder nye, eksklusive kolde drikke såsom frappé, kold kaffe, Nitro-kaffe og affogato.

Tilberedning af en isdrik kræver, at du foretager én eller flere handlinger på forhånd. For at opnå et optimalt resultat i koppen: Brug et 400-450 ml glas og isterninger af normal størrelse (4 x 2,5 x 2,2 cm). Din maskine hjælper dig gennem tilberedningen. Vi anbefaler, at du følger tilberedningsfaserne i opskrifterne trin for trin på skærmen. Du kan også finde tips og tricks til tilberedningen i oplysningssektionen ved at trykke ℹ på skærmen.

TE OG INFUSIONER

Til te og infusioner er der tre opskrifter, som giver den mest passende temperatur til hver tetype. Temperaturen til grøn te er lavere end temperaturen til sort te og infusioner.

SÅDAN JUSTERER DU VANDTEMPERATUREN



Du kan indstille vandtemperaturen mellem T1 og T3, hvor T1 er den mest lunkne temperatur, og T3 er den varmeste. Hvis du sænker/øger temperaturen, vil du sænke/øge temperaturen for hver type te, men temperaturen for grøn te vil altid være lavere end temperaturen for sort te og infusion.

PROFILER

HVAD BRUGES FUNKTIONEN PROFILER TIL?

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

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

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

HVORDAN OPRETTER MAN EN PROFIL?

Tryk på knappen Profiler (P), og følg vejledningen på skærmen, eller se vejledningerne, der er gemt i din profil.



HVORDAN ADMINISTRERER MAN SINE FAVORITDRIKKE I EN PROFIL?

Du kan føje en drik til en profil på 2 måder:

- Når du har lavet en drik, vises  der en knap på skærmen.
- Direkte i profilen.

Hvis jeg stopper min favoritdrik mens den hældes op, er det denne længde, der vil blive registreret.

HVORDAN ORGANISERER/SORTERER/FJERNER MAN FAVORITDRIKKE?

- Hold fingeren nede på et drikkeikon i et par sekunder.
- Der vises et slet-kryds øverst til højre i drikkemenuen.
- Tryk igen, hold fingeren på drikken, og træk den for at ændre rækkefølgen på drikkene.

GENEREL VEDLIGEHOLDELSE

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

HVORNÅR SKAL JEG TØMME DRYPBAKKEN?

Når fylderne er i den øverste position, der viser, at bakken er for fuld.

VEDLIGEHOLDELSE AF DRYPBAKKEN

- Drypbakken giver dig mulighed for at opsamle vandet og kaffen, der kommer ud af apparatet under og efter tilberedningen.
- Det er vigtigt, at den altid er på plads, og at den tømmes regelmæssigt.
- Af hygiejnemæssige årsager anbefaler vi, at du afmonterer drypbakken for at rengøre hvert element dagligt og lader den lufttørre, før den sættes tilbage i maskinen.
- Se Lynvejledning. Du kan sætte drypbakken i opvaskemaskinen, men uden risten.

HVORNÅR SKAL BEHOLDEREN MED KAFFEGRUMS TØMMES?

Beholderen med kaffegrums tager den ekstraherede, malede kaffe ind

- Tøm beholderen med kaffegrums, når maskinen beder dig om det.
- Du kan tømme den oftere, men de skal i så fald gøres, mens maskinen er tændt, så den kan registrere, at beholderen faktisk er blevet tømt.

Hvis du ikke tømmer kaffegrumsbeholderen og drypbakken regelmæssigt som angivet ovenfor, kan det beskadige apparatet.

VEDLIGEHOLDELSE AF FORMALINGSBAKKEN

Af hygiejnemæssige årsager anbefaler vi, at du rengør kaffegrumsbeholderen med varmt sæbevand hver dag og lade den lufttørre, før den sættes tilbage i maskinen. Se lynvejledningen.

Sæt den ikke i opvasmemaskinen.

VEDLIGEHOLDELSE AF VANDBEHOLDEREN

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

VEDLIGEHOLDELSE AF KAFFEBØNNEBEHOLDEREN

Kaffebønner kan efterlade fedtrester på siderne af kaffebønnebeholderen, hvilket kan påvirke kaffens kvalitet. For at bevare aromaerne og af hygiejnemæssige årsager anbefaler vi, at du tørrer den af med en tør, blød klud, hver gang den skal efterfyldes.

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

SÅDAN OG DERFOR VEDLIGEHOLDER DU MÆLKEYSTEMET EFTER TILBEREDNING AF KAFFEDRIKKE MED MÆLK



Vigtigt: For at få identisk mælkeskum hver gang anbefaler vi, at du foretager følgende vedligeholdelse:

VEDLIGEHOLDELSE AF MÆLKESYSTEMET

Vedligeholdelse	Hvornår?	Forklaring	Påkrævet tilbehør
Rensning af mælkesystem **30 s** - 20 ml	Efter hver kaffedrik med mælk, når maskinen beder om det.	Giver dig mulighed for at skylle maskinens mælkesystem. Du kan starte en skylning af mælkesystemet når som helst.	
Manuel rengøring af mækekanden, **30 s**	Efter hver drik med mælk.	Vi anbefaler, at du rengør mælkekanden med varmt vand og sæbe efter hver brug. Du kan vaske mælkekanden i opvaskemaskinen uden låget.	Varmt vand, sæbe og svamp
Manuel skylning af mælkerøret **30 s**	Efter hver drik med mælk.	Denne skylning består af omhyggelig manuel rengøring af mælkerøret og dets metaldyse med varmt vand straks EFTER HVER BRUG.	Varmt vand, sæbe og rørrenser
Manuel rengøring af mælkesystemet **5 min.**	Når maskinen giver dig besked, eller når som helst.	Denne rengøring består af afmontering af den aftagelige "one touch cappuccino"-blok **(D1)**. Det anbefales, at den rengøres regelmæssigt for at opnå optimale resultater med mækekskummet. Se afsnit 5 i lynvejledningen.	Rengøringsnål **(D3)**

ANDRE VEDLIGEHOLDELSESOPGAVER

Vedligeholdelse	Hvornår?	Forklaring	Påkrævet tilbehør
Skylning af kaffesystem **45 s** - 30 ml	Efter 2 dages inaktivitet eller på et hvilket som helst tidspunkt.	Giver dig mulighed for at skylle maskinens kaffesystem. Denne proces bruger kun varmt vand. Dette giver kaffen en autentisk smag.	
Skylning af tesystemet **30 s** - 20 ml	Efter at have lavet en tedrik.	Giver dig mulighed for at udføre en skylning med varmt vand for at sikre den autentiske smag af din te eller infusion.	
Rengøring **13 min**. - 600 ml	Når maskinen giver dig besked, eller når som helst.	Af hygiejnemæssige årsager og for at bevare kaffens kvalitet anbefaler vi, at du rengør og affedter maskinens kaffekredsløb. Det garanterer dig optimal bevarelse af aromaerne i dine drikke.	1 KRUPS rengøringstablet (XS3000)

Vedligeholdelse	Hvornår?	Forklaring	Påkrævet tilbehør
Afkalkning **20 min**. - 600 ml	Når maskinen giver dig besked, eller når som helst. Når der ikke er tilberedt nok drikke til, at afkalkning er påkrævet, er denne funktion ikke aktiv.	Afkalkning af maskinen sikrer, at den fungerer korrekt, og fjerner kalkaflejringer eller udtræk. Dette trin er meget vigtigt for at sikre korrekt betjening og holdbarheden af dit apparat.	1 pose med afkalkningsmiddel fra KRUPS (F054)

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

ANDRE FUNKTIONER

SÅDAN FÅR DU ADGANG TIL DIN MASKINES INDSTILLINGER

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



LISTE OVER INDSTILLINGER:

Sprog	Vælg dit eget sprog blandt de 23 sprog.
Dato og klokkeslæt	Indstilling af dato er påkrævet, især hvis der anvendes en anti-kalk-kassette. Indstilling af klokkeslæt, og vælg 12- eller 24-timers ur
Skærmens lysstyrke	Til justering af skærmens lysstyrke.
Indikatorlampe	Til aktivering eller deaktivering af den intuitive indikatorlampe.
Valg af 1. skærmbillede	Vælg præsentationen af det første skærmbillede.
Vejledning til opskrifter	Vælg, om du vil have vist vejledningstrin til opskrifter med mælk.
Automatisk slukning	Til at vælge, hvor længe der skal gå før apparatet slukkes automatisk. Denne funktion giver dig mulighed for at bruge mindre strøm.
Automatisk belysning	Til at tænde for apparatet og starte automatisk forvarmningen på et valgt tidspunkt. Drikker du altid din kaffe på samme tidspunkt hver dag? Så er denne funktion som skabt til dig! Ved at indstille automatisk start kan du spare tid, og du skal kun starte brygningen af din drik.
Mængdeenhed	Valg af måleenhed: ml eller oz.
Automatisk skylning	Du kan vælge, om kaffedysen automatisk skal skylles eller ej, når maskinen startes.
Vandets hårdhedsgrad	Til at indstille vandets hårdhedsgrad til mellem 0 og 4. Få flere oplysninger ved at se afsnittet “Måling af vandets hårdhedsgrad”.
Kaffens temperatur	Til at indstille kaffens temperatur mellem T1 og T3.
Teens temperatur	Til at indstille teens temperaturen mellem T1 og T3.
Kaffetype	Angiv den type kaffe, der er lagt i bønnebeholderen.

SVAR PÅ DINE SPØRGSMÅL

ANVENDELSE

1. Maskinen viser en fejl, softwaren er gået i stå, ELLER maskinen fungerer ikke korrekt.
   - ✓ Sluk for maskinen, tag stikket ud, fjern filterkassetten, vent 1 minut, og genstart maskinen. Tryk og hold tænd/sluk-knappen nede i mindst 3 sekunder for at starte.
2. Apparatet tænder ikke, når tænd/sluk-knappen holdes nede (i mindst 3 sekunder).
   - ✓ Kontrollér sikringerne og stikkontakten i din elektriske installation. Sørg for, at de to strømstik er sat ordentligt i stikkontakten.
3. Der opstod strømsvigt under en cyklus.
   - ✓ Apparatet nulstiller automatisk, når det tændes igen.
4. Kaffekværnen kører, selv om den er tom.
   - ✓ Dette er normalt, hvis det sker fra tid til anden, og der er ingen eller få kaffebønner i kværnen. Den kan køre i op til 10 sekunder uden kaffebønner for at kende forbruget og sikre, at funktionen kører korrekt.
   - ✓ Kaffebønnerne forbliver i beholderen:
     - Kaffen er muligvis for olieret og bliver derfor ikke opfanget korrekt af apparatet. Du kan prøve at hjælpe bønnerne med at falde ned og se, om det får det til at fungere igen. Det anbefales dog at skifte kaffe (se funktionen "Bønnetyper").
     - Dette er min sædvanlige kaffetype, og den har fungeret godt indtil nu: Kontakt KRUPS' kundeserviceafdeling.

BRUG

1. Kværnen støjer usædvanligt meget.
   - ✓ Der er sandsynligvis fremmedlegemer i kværnen. Prøv at rengøre den med en støvsuger, eller kontakt KRUPS' kundeservice.
2. Der er vand under apparatet.
   - ✓ Inden drypbakken fjernes, skal du vente 15 sekunder efter gennemløbet af kaffe, så maskinen kan færdiggøre cyklussen korrekt.
   - ✓ Kontrollér, at drypbakken er sat rigtigt på maskinen. Den skal altid være på plads, også selvom maskinen ikke er i brug.
   - ✓ Tjek, at drypbakken ikke er fuld.
3. Justeringsknappen til kværnen er svær at dreje.
   - ✓ Drej kun justeringsknappen til formalingsgraden, når kværnen er i brug.
4. Apparatet har ikke lavet kaffe.
   - ✓ Der blev registreret en hændelse under tilberedningen. Apparatet nulstilles automatisk og er klar til en ny cyklus.
5. Du har brugt malet kaffe i stedet for hele kaffebønner.
   - ✓ Brug din støvsuger til at støvsuge kaffepulveret i bønnebeholderen.
6. Der løber vand ud af kaffedyserne, når maskinen stopper.
   - ✓ Dette er normalt. Det er en automatisk skylleproces til rengøring af kaffedyserne og sikring af, at de ikke blokeres.

DAMP OG MÆLK

1. Mælkestrømmen fra maskinen lader til at være helt eller delvist blokeret.
   - ✓ Se starten af vejledningen under 5. GRUNDIG MANUEL RENGØRING AF MÆLKESYSTEM - 5 MIN., eller se den vejledning, der er gemt i din maskine "Rengøring af mælkedysen".
2. Mælken strømmer ikke korrekt.
   - **a.** Når du bruger maskinen for første gang, skal du muligvis tilberede flere (5-10) opskrifter med mælk eller følge nedenstående protokol, før du får en tilfredsstillende kop:
   - ✓ Tøm vandbeholderen, og fjern Claris-kassetten med vandfiltersystem.
   - ✓ Fyld beholderen med mineralvand, der har et højt kalciumindhold (> 100 mg/l).
   - ✓ Kør 5-10 dampcyklusser efter hinanden i en beholder.
   - ✓ Sæt kassetten i beholderen, og fyld beholderen med vand fra hanen.

b. Rengør maskinens mælkesystem.
- ⊘ Se lynvejledningen.
- ⊘ Se vejledningen "Foretag manuel rengøring af mælkesystemet", som er gemt i din maskine.

c. Kontrollér, at mælkesystemets dele er samlet korrekt:
- ⊘ "One Touch Cappuccino"-blokken (D1) er samlet korrekt og tilsluttet maskinen.
- ⊘ Mælkerøret (G) er tilsluttet korrekt til "One Touch Cappuccino"-blokken (D1).
- ⊘ Den anden ende af mælkerøret (G) er nedsænket i mælken.

Hvis det stadig ikke virker, efter du har gennemført ovenstående trin, skal du kontakte KRUPS' forbrugerservice.

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

4. Der opstår damp under bønnebakkens låg.
- ⊘ Kontrollér, at klappen til rengøringstabletten, der er placeret under låget, er lukket korrekt.

VEDLIGEHOLDELSE

1. Maskinen beder ikke om at blive afkalket.
- ⊘ Afkalkningscyklussen er påkrævet efter et stort antal tilberedninger af drikke med mælk eller varmt vand. Hvis du kun drikker kaffe, er det ikke nødvendigt at afkalke så ofte.

2. Der ligger kaffegrums i drypbakken.
- ⊘ Der kan godt trænge en lille smule kaffegrums ind i drypbakken. Maskinen er designet til at fjerne overskydende formalet kaffe, så gennemløbszonen forbliver ren.

3. De intuitive indikatorlamper lyser stadig, efter at du har tømt kaffegrumsbeholderen.
- ⊘ Sæt kaffegrumsbeholderen på igen.

4. Når vandbeholderen er fyldt, forbliver den intuitive indikatorlampe tændt.
- ⊘ Kontrollér, at beholderen er placeret korrekt i apparatet.

Flyderne i bunden af beholderen skal kunne bevæge sig frit. Tjek, om flyderne har sat sig fast, og skub dem fri om nødvendigt.

DRIKKE

1. Kaffen løber for langsomt.
- ⊘ Drej knappen "Formalingsgrad" til højre for at få en grovere formalet kaffe (dette kan afhænge af den anvendte kaffetype).
- ⊘ Foretag en eller flere skyllecyklusser.
- ⊘ Udskift Claris-kassetten med vandfiltersystem.

2. Kaffen er for lys eller smager ikke af nok.
- ⊘ Sørg for, at der er kaffebønner i bønnebeholderen, og at de bevæger sig rigtigt nedad.
- ⊘ Undgå brug af olieholdig, karamelliseret eller aromatiseret kaffe, som måske ikke kan opfanges ordentligt.
- ⊘ Reducer vandmængden til tilberedningen, og øg styrken af tilberedningen ved hjælp af kaffestyrkefunktionen. Drej på knappen "Formalingsgrad" for at få en finere formalet kaffe. Lav din drik over to omgange med 2-kops-funktionen.

3. Espressoen eller kaffen er ikke varm nok.
- ⊘ Øg kaffens temperatur under maskinens indstillinger. Opvarm koppen ved at skylle den med varmt vand, før du begynder at tilberede drikken.
- ⊘ Før du laver kaffe, skal du foretage skylning af kaffekredsløbet. Du kan aktivere funktionen til skylning af apparatets kaffesystem under indstillingerne/automatisk skylning.

4. Der løber rent vand fra kaffedyserne før hver kaffedrik.
- ⊘ Der finder en præ-infusion sted, når du starter en opskrift, og det kan medføre, at der kommer en lille smule vand ud af kaffedyserne.

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

BORTSKAF



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

Vigtigt: Dit apparat indeholder mange værdifulde materialer, der kan genbruges eller genvindes.

Aflevér det på et opsamlingssted til behandling.

GARANTI

Garantien gælder ikke i følgende tilfælde:

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

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

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

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

KRUPS®

INTUITION
HOT & COLD

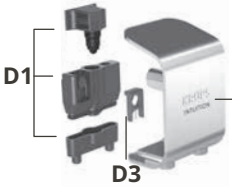


NO

8020012476-02



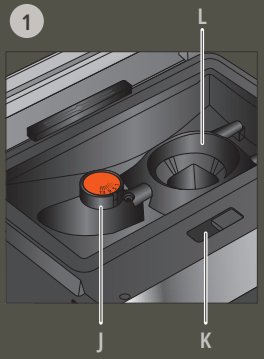
avhengig av modell

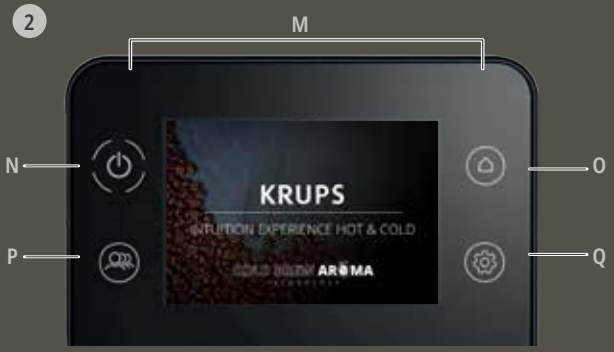


avhengig av modell









1. OVERSIKT 2
2. VIKTIG PRODUKTINFORMASJON 2
3. TILBEHØR SOM LEVERES MED MASKINEN 3
4. TEKNISKE DATA 4
5. BESKRIVELSE AV MASKINEN 4
6. OPPSTART OG INSTALLASJON AV MASKINEN 4
7. INTUITIV LYSINDIKATOR 5
8. FILTER OG VANNHARDHET 6
9. KVERN: JUSTERE MALINGSGRADEN 7
10. TILBEREDE DRIKKE 8
    10.1. MELKEDRIKKER 10
    10.2. KALDE DRIKKER 11
    10.3. TE OG INFUSJONER 11
11. FAVORITTER-FUNKSJON 11
12. GENERELT VEDLIKEHOLD 12
    12.1. VEDLIKEHOLD AV DRYPPBRETTET 12
    12.2. VEDLIKEHOLD AV KVERNEBRETTET 12
    12.3. VEDLIKEHOLD AV VANNTANKEN 12
    12.4. VEDLIKEHOLD AV BØNNEBEHOLDER 12
    12.5. VEDLIKEHOLD AV MELKESYSTEM 13
    12.6. ANDRE VEDLIKEHOLDSOPPGAVER 13
13. ANDRE FUNKSJONER 14
14. SVAR PÅ SPØRSMÅLENE DINE 15

Kjære kunde!

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

KRUPS-espressomaskiner med innebygde kverner er designet, utviklet og produsert i Frankrike, og dermed oppfylles de strengeste garantiene for opprinnelses- og produksjonskvalitet.

Maskinen din er laget for å være så enkel å bruke som mulig og for å lage drikker på baristanivå. Nyt en espresso, ristretto, lungo, cappuccino, latte macchiato eller kaffe latte, eller andre typer kaffe, med et knappetrykk!

For å gjøre det enklere for deg har KRUPS utviklet et smart indikatorlys. Denne veileder deg når du bruker maskinen, og lyser opp kaffepausene dine.

KRUPS-espressomaskinen har også en stor og brukervennlig berøringsskjerm, som en smarttelefonskjerm. De avanserte teknologiene i maskinen gjør det mulig å få best mulig resultat og få frem maksimalt med aromaer og smaker fra nykvernede kaffebønner.

Vi håper at du nyter kaffen din, og at KRUPS-maskinen innfrir alle forventningene dine.

Hilsen KRUPS-teamet

TRENGER DU STØTTE FOR Å KOMME I GANG MED MASKINEN?



Finn en liste over veiledningsdokumenter lagret på maskinen din som en hjelp til å bruke den.

De tar deg gjennom hvordan du lager en drikk, administrerer favorittene dine og vedlikeholder maskinen, trinn for trinn.

Liste over tilgjengelige veiledningsdokumenter:

1. Hvordan du lager en drikk

- Lage en kaffedrikk
- Lage en melkedrikk
- Lage en kald drikk
- Lage en drikk til å TA MED

2. Hvordan en profil administreres

- Opprette og konfigurere profil
- Legge til en drikk i profilen

3. Hvordan maskinen vedlikeholdes

- Manuell rengjøring av melkesystemet
- Utføre rengjøring
- Utføre avkalking

VIKTIG PRODUKTINFORMASJON

Les brukerhåndboken og sikkerhetsinstruksjonene nøye før du bruker produktet for første gang, og ta vare på dem. Hvis produktet brukes på feil måte, kan ikke KRUPS holdes ansvarlig for eventuelle problemer.

TILBEHØR SOM LEVERES MED MASKINEN

Kontroller tilbehøret som fulgte med maskinen. Hvis noe mangler, må du kontakte KRUPS' kundeservice.

	Produkter som følger med	
1.	To rensetabletter	
2.	Én pose avkalkingsmiddel	
3.	Melkerør for blokken Cappuccino med ett trykk	
4.	Rengjøringsnål for dampsystemet i kaffedysen	
5.	Én pinne for å sjekke vannets hardhet	
6.	Bruksanvisninger – hefte med sikkerhetsinstruksjonene Katalog over Krups' kundeservicesentre Garantidokumenter	
	Bare til Intuition Hot & Cold EA879*	
7.	Rengjøringsrør	
8.	Melkemugge. Du kan vaske melkemuggen i oppvaskmaskinen uten lokket	
9.	Én Claris-patron – Aqua Filter System med skruetilbehør.	

Advarsel: Bruk bare Krups-tilbehør til denne maskinen, ellers kan garantien opphøre.

*avhengig av modell

TEKNISKE DATA

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

Med forbehold om tekniske endringer.

BESKRIVELSE AV MASKINEN

A. Håndtak på lokket til vanntanken
B. Vannbeholder
C. Deksel til beholder for kaffebønner
D. Høydejusterbare kaffe-/melkedyser avhengig av modellen
  D1. «Ett trykks-cappuccino»-blokken
  D2. Avtakbar dør
  D3. Rengjøringsnål
E. Brett for kaffegrutoppsamling
F. INTUITIV LYSINDIKATOR
G. Melkerør for «ett trykks-cappuccino»-blokken, og kobling
H. Avtakbar rist og dryppbrett
I. Flottører til vannivå

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

2. Kontrollpanel
M. Berøringsskjerm for navigering
N. AV/PÅ
O. Snarvei til hjemskjerm
P. Profiler
Q. Maskinkonfigurasjoner
R. Melkemugge*

OPPSTART OG INSTALLASJON AV MASKINEN

FØRSTE GANGS BRUK

Sett maskinen på en stabil, horisontal, ren og tørr arbeidsflate.
Når du bruker maskinen for første gang, blir du bedt om å velge ulike innstillinger.
Fyll vannkretsene i maskinen med vann, slik at maskinen kan startes. Det startes en forvarming og automatisk skylling.
Følg instruksjonene som vises på skjermen. Du finner mer informasjon i hurtigstartveiledningen.

Apparatet er kontrollert og testet før det forlater produksjonsanlegget. Selv om vi har gjort det vi kan for å rengjøre maskinen, er det mulig at du finner kafferester i kaffekvernen og/eller kaffedråper på risten til dryppbrettet. Når du pakker den ut, kan du også merke at det er støv på maskinen på grunn av det beskyttende materialet. Vi anbefaler at du rengjør maskinen grundig med en klut før du bruker den.
Takk for forståelsen.
Du må aldri bruke et skadet apparat.

*avhengig av modell

MASKINENS STANDBYMODUS

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

TIPS OG RÅD

VANN

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

KOPP

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

BØNNER

Brente kaffebønner kan miste aromaen sin hvis de ikke beskyttes. Vi anbefaler deg å benytte en mengde bønner som tilsvarer forbruket ditt de neste 2–3 dagene, og at du velger poser på 250 gram.

Kvaliteten på kaffebønner varierer, og smaken er subjektiv. Arabica tilbyr fine, blomsteraktige aromaer, mens Robusta har høyere koffeininnhold og er bitrere og fyldigere. Det er vanlig å blande disse to kaffetypene for å få en mer balansert kaffe. Rådfør deg gjerne med kaffebrenneriet ditt.

Vi anbefaler ikke at du bruker oljete og karamelliserte bønner, ettersom de kan skade maskinen. Hvor fint bønnene males, påvirker styrken på aromaene og kvaliteten på cremaen. Jo finere malt bønnene er, jo fyldigere blir cremaen.

Malingen kan også tilpasses den ønskede drikken.

INTUITIV LYSINDIKATOR

Intuition-maskinen har en smart og lyssterk teknologi som gjør hverdagen enklere: den intuitive lysindikatoren **(I)**. Denne teknologien har to funksjoner:

1. Maskinen oppdager og styrer nivåene av kaffebønner, vann og malt kaffe automatisk. Når du trenger å fylle på eller tømme beholderne, og når det kreves vedlikehold, tennes den røde advarselslampen, og du bør følge informasjonen på skjermen.
2. Den intuitive indikatorlampen gjør det også mulig å tilpasse opplevelsen. Du kan gi hver profil en farge. Når en av profilene velges, får indikatorlampen profilens farge for å gi umiddelbar informasjon og superrask og enkel navigering.

   Se kapitlet «MIN PROFIL».

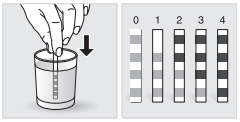
FILTER OG VANNHARDHET

HVA GJØR VANNHARDHETSJUSTERINGEN?

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

HVORDAN ANGIR DU VANNHARDHET PÅ MASKINEN DIN`?





- Fyll et glass med vann.
- Dypp teststrimmelen som følger med maskinen, ned i vannglasset.
- Vent i ett minutt. Firkantene på teststrimmelen endrer farge.
- Tell hvor mange fargede firkanter det er. Da ser du hvor hardt vannet ditt er, mellom 0 og 4.
- I menyen «Water hardness» (vannhardhet) kan du trykke på det tilsvarende tallet mellom 0 og 4.
- Trykk på OK.

HAR DU IKKE EN TESTSTRIMMEL?

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

Grad av vannhardhet	Klasse 0 Veldig bløtt	Klasse 1 Bløtt	Klasse 2 Middels hardt	Klasse 3 Hardt	Klasse 4 Veldig hardt
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Maskininnstillinger	0	1	2	3	4

HVORFOR BØR DU INSTALLERE EN FILTERPATRON?

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

HVORDAN SETTER MAN INN CLARIS AQUA FILTER SYSTEM-PATRONEN?





- Patronen skal plasseres i vannbeholderen.
- Når du setter inn patronen, anbefaler vi at du vrir den grå ringen på motsatt ende av filterpatronen for å vise datoen for installasjonen + to måneder.
- Plasser patronen på riktig sted, med tallskiven vendt oppover.
- Bruk det svarte eller grå festet som følger med patronen, til å plassere og skru patronen på plass.

NÅR BØR DU BYTTE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM-PATRONEN?



1. Etter to måneder, eller når maskinen gir beskjed.

KVERN: JUSTERE MALINGSGRADEN

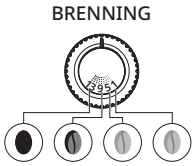
HVORFOR JUSTERE MALINGSGRADEN?

Du kan justere kaffestyrken ved å justere malingsgraden for kaffebønnene.

Det at malingsgraden kan justeres, gjør det mulig å tilpasse den til ulike bønnetyper:

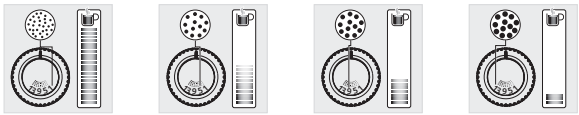
- En kraftig brent og oljete bønne krever grov maling.
- En lettere brent bønne er tørrere og krever finere maling.

I tillegg vil innstillingen til kvernen din påvirke aromaen i koppen for den samme kaffetypen. Jo finere kvernen er, desto kraftigere blir aromaen.



HVORDAN JUSTERES MALINGSGRADEN?

Vri innstillingsknappen i kaffebønnebeholderen for å tilpasse til bønnetypen og den ønskede aromaen. Denne justeringen må utføres trinn for trinn under maling. Etter tre tilberedninger merker du tydelig forskjell i smaken.



HVORDAN VET MAN NÅR BEHOLDEREN ER TOM FØR BØNNER?

Intuition-maskinen har en sensor* som forutser når beholderen er i ferd med å gå tom for bønner. Det vises en melding på skjermen, og den intuitive lysindikatoren **(F)** blir rød.

* ⚠ Denne funksjonen er ikke tilgjengelig på 127 V-modellene.

HVA OM VARSELET VISES MENS MASKINEN LAGER KAFFE?

Fyll på kaffebønner i beholderen, trykk på OK, og så fortsetter den. Ingen kaffe går til spille!

HVA OM JEG VIL BYTTE KAFFE ELLER IKKE HAR MER KAFFE?

Hvis du trykker på OK uten å ha fylt på kaffebønner, prøver maskinen å starte på nytt og går tilbake til varsling. Hvis du trykker på OK en gang til, fortsetter maskinen å lage kaffen ved å bruke all gjenværende kaffe. Kvernen er nå tom.

Hvis det vises en varselsmelding på skjermen og varselslampen blir rød når det er nok bønner:

- Trykk på OK-knappen for å starte forvarming.

TILBEREDE DRIKKE

DRIKKER SOM ER TILGJENGELIGE PÅ DENNE MASKINEN:

Med Intuition Hot & Cold kan du lage mange forskjellige kaffe- og melkebaserte oppskrifter, varme og kalde, og få akkurat det du vil ha. Du får direkte tilgang til oppskriftene fra kontrollpanelet. Ankrene, som er tilgjengelig nederst på kontrollpanelet (i slider-visning) er også en snarvei til å få tilgang til dem. En beskrivelse av hver drikk og tilhørende tilberedningstips er tilgjengelig ved å trykke på (i) på skjermen når du har valgt drikk.

	Drikker	Omtrentlig volum	Tilgjengelige størrelser	X2
Kaffe	 Ristretto En espresso-shot. Den samme mengden malt kaffe som en espresso, men halvparten så mye vann, gir en fyldig drikk med konsentrert aroma og ganske lav bitterhet.	25 ml	20–40 ml	✓
	 Espresso Den originale espressoen. Den perfekte italienske espressoen. Perfekt balanserte smaker: tydelige aromaer, litt bitter og dekket med en karamellfarget crema.	40 ml	40–70 ml	✓
	 Lungo Kaffe på italiensk vis. En større versjon av den tradisjonelle espressoen, men fortsatt i den tradisjonelle koppen! Litt lengre ekstraksjonstid gir en lett drikk med litt bitterhet og mindre fylde.	70 ml	70–100 ml	✓
	 Lang espresso Den tradisjonelle espressoen med to ekstra doser vann gir en enda lettere kaffe og en klar og kremete crema.	120 ml	80–180 ml	✓
	 Doppio*** Dobbel espresso. To espressosykluser gir en balansert drikk med rik aroma og myk, gyllen crema – for alle som vil ha en stor kopp uten å gå glipp av fylde og aroma.	100 ml	40–140 ml	
	 Americano Den deilige kaffen. En dobbel espresso med tilsatt varmt vann som gir et lett resultat og lite bitterhet. For alle som ønsker noe annet enn fyldigheten og bitterheten i den tradisjonelle espressoen.	120 ml	90–150 ml	
	 Filterkaffe Filterkaffe ... fra kaffebønner! Gjenoppdag den tradisjonelle filterkaffen: lengre og balansert infusjonstid med lavere temperatur som trekker ut de beste aromaene, med redusert bitterhet. Den perfekte morgenkaffen for dem som liker store kopper.	150 ml	80–170 ml	✓
	 Kanne*** Den tradisjonelle kaffekannen. For enkel servering til hele familien på en gang! Kannen tilberedes på en egen måte som kan være mellom 4 minutter (3 kopper) og 11 minutter (8 kopper).	375 ml	375–1000 ml	
Melkedrikker	 Espresso macchiato Tradisjonell espresso i gourmetversjon. Espresso macchiato er en deilig espresso som toppes med en skje med kremete melkeskum. Mildere enn en enkel espresso for gourmetene blant oss.	L: 70 ml	M: 50 ml L: 70 ml XL: 90 ml	✓
	 Cappuccino Tre tredjedeler! En tredjedel melk, en tredjedel kaffe og en tredjedel skum gir en delikat, mild og balansert drikk som alle liker.	L: 180 ml	M: 120 ml L: 180 ml XL: 240 ml	✓
	 Italiensk cappuccino*** Cappuccinoens cappuccino. Italiensk cappuccino karakteriseres av flyten av melk inn i kaffen, i motsetning til vanlig cappuccino. Når prosessen gjøres i motsatt rekkefølge, får du en deilig blanding av kaffe og melk dekket av et kremete melkeskum med et hint av kaffesmak.	L: 180 ml	M: 120 ml L: 180 ml XL: 240 ml	✓
	 Latte macchiato Gourmetdrikken! Latte macchiato har en tredjedel kaffe som helles ned i to tredjedeler med melk! På toppen er det et kremete og fyldig melkeskum til de største gourmetene som elsker søte drikker.	L: 250 ml	M: 190 ml L: 250 ml XL: 340 ml	✓
	 Skummende melk Barnas favoritt! Deilig varm melk toppet med et kremete melkeskum. Drikkes som den er, i varm sjokolade eller til alle favorittoppskriftene dine.	L: 160 ml	M: 120 ml L: 160 ml XL: 200 ml	✓
	 Kaffe latte Kaffe med et hint av melk! Kaffe latte lages med en stor strøm av melkeskum inn i et lite volum av kaffe. Denne omvendte prosessen gir en deilig og søt blanding med litt smak av kaffe helt fra skummet til siste slurk.	L: 280 ml	M: 200 ml L: 280 ml XL: 350 ml	✓
	 Flat hvit Den australske varianten. En silkemyk blanding og rik kaffesmak til toppen av skummet takket være flyten av to ristrettoer.	L: 200 ml	M: 160 ml L: 200 ml XL: 240 ml	

	Drikker		Omtrentlig volum	Tilgjengelige størrelser	X2
Kalde drikker		Espresso*** Italiensk kaffe ... den perfekte forfriskningen! En espressoshot servert over isbiter. En fyldig kald drikk – perfekt for kaffeelskere som vil ha noe kraftig og forfriskende i munnen.	70 ml**		
		Lang espresso Den perfekte kombinasjonen av friskhet og intensitet En lang espresso servert over isbiter. En lett og forfriskende drikk – perfekt til lange kaffepauser i solen.	200 ml**		
		Avkjølt kaffe Et hint av friskhet. En dobbel filterkaffe med et tynt lag med crema servert over isbiter for litt ekstra friskhet. En riktig balansert drikk som er rik på smak.	360 ml**		
		Nitro-kaffe Den hotteste kalde drikken! Nitro-kaffe får en søt smak gjennom infusjon av luft i kald kaffe. Den overraskende strømmen av fløyelsmyk crema gir den utseendet og følelsen av fatøl.	380 ml**		
		Affogato Sødme som smelter på tungen. En kule med vaniljeis i en kremet espresso-shot. Denne perfekte kombinasjonen av kald sødme og den rike aromaen av kaffe gir en velsmakende og forfriskende godbit.	40 ml		
		Cappuccino Perfekt kald og fløyelsmyk. En tredjedel melk, en tredjedel kaffe og en tredjedel skum – alt avkjølt med isbiter. En kald versjon av den klassiske cappuccinoen – perfekt til en luksuriøs pause om sommeren.	L: 240 ml**		
		Italiensk cappuccino*** En kald vri på en klassisk drikk. I en italiensk cappuccino, i motsetning til annen cappuccino, helles melken i kaffen for å lage en blanding toppet med en kremet melkeskumsmak av kaffe. Gjør dette med isbiter for å få en uslåelig forfriskende følelse.	L: 180 ml**		
		Latte macchiato Uimotståelig avkjølende. Opplev den perfekte symfonien mellom kaffens intensitet og melkens sødme, forsterket med et kjølig hint. Perfekt til en forfriskende luksuriøs pause når som helst på dagen.	XL: 340 ml**		
		Kaffe latte Like elegant som en latte, men ekstra forfriskende. En sjenerøs mengde melk blandet med en espresso og servert over isbiter. En deilig og forfriskende drikk for dem som liker en mild kaffe.	XL: 350 ml**		
		Frappé En trendy og forfriskende drikk. Isbiter, melk, kaffe og kremete skum som gir et avkjølende og deilig søtt øyeblikk. Sommerens mest trendy drikk – nytes hvor som helst!	XL: 350 ml**		
Til å TA MED		Lang espresso En større versjon av den tradisjonelle espressoen, i en stor kopp som du kan ta med dit du skal! Litt lengre ekstraksjonstid gir en lett drikk som er mindre fyldig og har litt bitterhet.	240 ml		
		Americano Den letteste kaffen. En lang dobbel espresso med varmt vann gir en deilig kopp med et snev av bitterhet – alt i en stor kopp som du kan ta med deg dit du skal! For alle som ønsker noe annet enn den fyldige og bitre tradisjonelle espressoen.	240 ml		
		Filterkaffe Filterkaffe ... laget med kaffebønner! Gjenoppdag den tradisjonelle filterkaffen: En lengre og mer balansert bryggetid ved lav temperatur får frem de aller beste smakene med mindre bitterhet. Den perfekte morgenkaffen i en stor kopp, slik at du kan ta den med deg dit du skal!	240 ml		
		Cappuccino*** Tredjedelsregelen. En tredjedel melk, en tredjedel kaffe og en tredjedel skum gir en lett, fløyelsmyk og velbalansert drikk som alle vil elske. I en praktisk stor kopp for et øyeblikk av skumnytelse uansett hvor du er!	240 ml		
		Latte macchiato Latte macchiato lages med en tredjedel kaffe som helles i to tredjedeler med melk. Den toppes deretter med et fyldig og kremet melkeskum – for dem som elsker søte drikker. I en praktisk stor kopp for et øyeblikk av skumnytelse uansett hvor du er!	240 ml		
		Avkjølt kaffe*** Et friskt preg. En dobbel filterkaffe med et tynt lag med fløte – servert over isbiter for ekstra friskhet. En perfekt balansert og velsmakende drikk i stor kopp som du kan ta med deg dit du skal!	240 ml		
		Avkjølt latte macchiato Uimotståelig avkjølende. Opplev den perfekte symfonien mellom kaffens intensitet og melkens sødme, forsterket med et kjølig hint. Perfekt til en forfriskende luksuriøs pause når som helst på dagen.	240 ml**		
		Frappé*** En trendy og forfriskende drikk. Isbiter, melk, kaffe og kremet skum sørger for et kaldt og litt søtt minimåltid – i en praktisk stor kopp, slik at du kan nyte en avkjølt pause uansett hvor du er! Sommerens mest trendy drikk!	240 ml**		

	Drikker		Omtrentlig volum	Tilgjengelige størrelser	X2
Varmt vann		Grønn te*** For alle som elsker grønn te. Varmt vann ved perfekt temperatur til all slags grønn te (ca. 70 °C). Det er mulig å justere den innenfor 3 nivåer via innstillingsmenyen (+/-3 °C).	200 ml	20–300 ml	
		Svart te*** For alle som elsker svart te. Varmt vann ved perfekt temperatur til all slags svart te (ca. 80 °C). Det er mulig å justere den innenfor 3 nivåer via innstillingsmenyen (+/-3 °C).	200 ml	20–300 ml	
		Infusjon*** For alle som elsker urtete. Varmt vann ved perfekt temperatur til all slags urtete (ca. 90 °C). Det er mulig å justere den innenfor 3 nivåer via innstillingsmenyen (+/-3 °C).	200 ml	20–300 ml	

** volumet er en indikasjon, kan variere*

*** totalt oppskriftsvolum med anbefalt mengde isbiter*

****avhengig av modell*

HVORDAN JUSTERER MAN HØYDEN PÅ KAFFEDYSENE?

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

HVORDAN BEGYNNER JEG Å TILBEREDE EN DRIKK?

Se veiledningen som er lagret på maskinen din, «How to make your drinks?» (Hvordan lages drikken)



AVHENGIG AV DRIKKEN FINNES DET FLERE MULIGE INNSTILLINGER:

- Én eller to kopper: For starte kopi av oppskriften er det bare å velge drikk og trykke på +.
- Kaffestyrke: For å øke eller redusere styrken på kaffen ved å endre mengden malt kaffe må du velge drikk og så velge mellom 1 og 4 bønner, der 1 er mildest og 4 sterkest.
- Volumet i koppen: For å øke eller redusere mengden vann som brukes til ekstraksjon.

For mer informasjon kan du se tabellen over drikker i heftet og hurtigstartveiledningen.

HVORDAN STOPPER JEG EN DRIKK MENS DEN LAGES?

Du kan stoppe tilberedningen av drikken din når som helst ved å trykke på knappen STOP. Når en syklus avbrytes, stopper den ikke umiddelbart. Maskinen blir tilgjengelig en liten stund, noe som vises på en melding på skjermen.

MELKEDRIKKER

TIPS OG RÅD

For å lage melkeskum bør du velge pasteurisert UHT-melk fra kjøleskapet (3–5 °C). Bruk av spesialmelk (mikrofiltrert, rå, fermentert, beriket) eller plantedrikk (mandel, havre, soya osv.) kan gi resultater som ikke er like gode når det gjelder kvalitet og mengde skum.

HVORDAN BEGYNNER MAN Å TILBEREDE EN MELKEDRIKK?

Se hurtigstartveiledningen, eller se veiledningen som er lagret på maskinen, «Making a milk drink» (Lage en melkedrikk).



HVORDAN AKTIVERE / DEAKTIVERE OPPSKRIFTSVEILEDNING?



Du kan aktivere eller deaktivere trinnvis veiledning når du tilbereder melkeoppskrifter, i innstillingene. Denne veiledningen inneholder visuell visning og trinnvise instruksjoner som hjelper deg med å lage melkeskum.

KALDE DRIKKER

Intuition Hot&Cold tilbyr nye og eksklusive kalde drikker som frappé, iskaffe, nitro-kaffe og affogato.

For å lage en kald drikk er det én eller flere ting du må gjøre på forhånd. For å få optimalt resultat i koppen: Bruk et glass på 400–450 ml og isbiter med vanlig størrelse (4 x 2.5 x 2,2 cm). Maskinen hjelper deg gjennom tilberedningen. Vi anbefaler at du følger forberedelsesstadiene av oppskriften trinn for trinn på skjermen. Tips og triks til tilberedning er også tilgjengelig i informasjonsdelen ved å trykke på ⓘ på skjermen.

TE OG INFUSJONER

Til te og infusjon er det tre oppskrifter som tilbyr mest egnet temperatur for hver type te. Temperaturen for grønn te er lavere enn for svart te og infusjon.

HVORDAN JUSTERER MAN VANNTEMPERATUREN?



Du kan angi mellom T1 og T3, der T1 er mest lunken temperatur og T3 er varmest. Hvis du øker/reduserer temperaturen, vil du øke/redusere temperaturen for hver type te, men temperaturen for grønn te er alltid lavere enn for svart te og infusjon.

PROFILER

HVA ER PROFILFUNKSJONEN TIL?

Med profilfunksjonen får du tilgang til et personlig område der du kan ta vare på og lagre favorittdrikkene dine. Den er veldig lett tilgjengelig på grunn av en direkteknapp på maskinens kontrollpanel. Det er raskere og ideelt for hverdagsbruk, og drikkene som lagres på profilen din, åpnes direkte med ett trykk uten behov for noen innstillinger. Du kan registrere opptil 7 oppskrifter per profil.

Profilen muliggjør også større grad av personlig tilpasning av grensesnittet og forskjellige innstillinger:

Fornavn	Det er mulig å legge til et fornavn for mer tilpasning.
Farge	Den gjør det mulig å velge ønsket farge for den intuitive indikatorlampen, slik at profilen blir lettere å identifisere.
Programmering	«Profil»-funksjonen gjør det også mulig å definere et tidspunkt på dagen eller et nøkkelord for hver drikk. Da blir det lettere å finne drikkene dine.
Lysstyrke	For aktivering eller deaktivering av lysindikatoren.

HVORDAN OPPRETTES EN PROFIL?

Trykk på Profiler-knappen (P), og følg instruksene på skjermen, eller se veiledningen som er lagret i profilen din.



HVORDAN ADMINISTRERER MAN FAVORITTDRIKKER I EN PROFIL?

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

- Etter at du har laget en drikk, vises en knapp  på skjermen.
- Direkte i profilen.

Hvis jeg stopper favorittdrikken mens den lages, blir denne lengden lagret.

HVORDAN ORGANISERER/FJERNER MAN FAVORITTDRIKKER?

- Hold fingeren inne på et drikkeikon i noen sekunder.
- Et kryss for å slette vises øverst til høyre i drikkemenyen.
- Trykk på nytt, hold fingeren på drikken og dra for å flytte rundt på drikkene.

GENERELT VEDLIKEHOLD

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

NÅR SKAL DRYPPBRETTET TØMMES?

Når flottørene står i den høyeste posisjonen og angir at brettet er fullt.

VEDLIKEHOLD AV DRYPPBRETTET

- Dryppbrettet samler opp vann eller kaffe som kommer ut av maskinen under eller etter tilberedning.
- Det er viktig at det alltid sitter på plass, og at det tømmes regelmessig.
- Av hygieneårsaker anbefaler vi at du demonterer dryppbrettet for å rengjøre hver del hver dag og så lar det tørke før du setter det inn igjen.
- Se hurtigstartveiledningen. Du kan vaske dryppbrettet i oppvaskmaskinen uten metallristen.

NÅR SKAL KAFFEGRUTBEHOLDEREN TØMMES?

Kaffegrutbeholderen tar imot ekstrahert malt kaffe

- Tøm kaffegrutbeholderen når maskinen ber deg om det.
- Du kan tømme den oftere, men gjør det når maskinen lyser, slik at den kan registrere at beholderen har blitt tømt.

! Hvis du ikke tømmer kaffegrutbeholderen regelmessig som angitt ovenfor, kan det oppstå skader på produktet.

VEDLIKEHOLD AV KVERNEBRETTET

Av hygieneårsaker anbefaler vi at du rengjør kaffegrutbeholderen med såpevann hver dag og lar den lufttørke før du setter den inn i maskinen. Se hurtigstartveiledningen.

Ikke vask den i oppvaskmaskinen.

VEDLIKEHOLD AV VANNTANKEN

For å bevare kaffens aromaer og av hygieneårsaker anbefaler vi at du bruker friskt vann, rengjør vannbeholderen hver dag med varmt vann og en svamp og lar den lufttørke før du setter den inn i maskinen igjen.

VEDLIKEHOLD AV BØNNEBEHOLDER

Kaffebønner kan etterlate seg fettrester på veggene til bønnebeholderen som kan påvirke kvaliteten på kaffen din. For å bevare best mulig smak og av hygieneårsaker anbefaler vi at du tørker den av med en tørr og myk klut hver gang den må fylles på.

! **Viktig:** Ikke rengjør bønnebeholderen med vann. Hvis det er vann i bønnebeholderen, kan maskinen bli skadet.

HVORDAN OG HVORFOR VEDLIKEHOLDER MAN MELKESYSTEMET ETTER Å HA TILBEREDT DRIKKER MED MELK?



Viktig: For å få kvalitetsskum som alltid er likt, anbefaler vi at du gjør følgende vedlikehold:

VEDLIKEHOLD AV MELKESYSTEM

Vedlikehold	Når?	Forklaring	Nødvendig tilbehør
Melkeskylling **30 sek** – 20 ml	Etter hver melkedrikk, når maskinen ber deg om det.	Lar deg skylle maskinens melkesystem. Du kan starte en skylling av melkesystemet når som helst.	
Manuell rengjøring av melkemuggen **30 sek**	Etter hver melkedrikk.	Vi anbefaler at du rengjør melkemuggen med varmt vann og såpe etter hver gangs bruk. Du kan vaske melkemuggen i oppvaskmaskinen uten lokk.	Varmt vann, såpe og svamp
Manuell skylling av melkerøret **30 sek**	Etter hver melkedrikk.	Denne skyllingen består av forsiktig manuell rengjøring av melkerøret og metalldysen med varmt vann ETTER HVER GANGS BRUK.	Varmt vann, såpe og rørrenser
Manuell rengjøring av melk **5 min**	Når maskinen ber deg om det, eller når som helst.	Denne rengjøringen består av demontering og rengjøring av den avtakbare «ett trykks-cappuccino»-blokken **(D1)**. For optimalt melkeskum anbefales det å rengjøre den regelmessig. Se kapittel 5 i hurtigstartveiledningen.	Rengjøringsnål **(D3)**

ANDRE VEDLIKEHOLDSOPPGAVER

Vedlikehold	Når?	Forklaring	Nødvendig tilbehør
Kaffeskylling **45 sek** – 30 ml	Når maskinen ikke har vært brukt på to dager, eller når som helst.	Lar deg skylle maskinens kaffekrets. Denne prosessen bruker bare varmt vann, og den sørger for at kaffen smaker som den skal.	
Teskylling **30 sek** – 20 ml	Etter å ha laget en tedrikk.	Utfører en skylling med varmt vann for å sikre at teen eller infusjonen smaker som den skal.	
Rengjøring **13 min** – 600 ml	Når maskinen ber deg om det, eller når som helst.	Av hygieneårsaker og for å bevare kvaliteten på kaffen anbefaler vi at du rengjør og avfetter maskinens kaffekrets. Det garanterer optimal bevaring av drikkenes aroma.	Én KRUPS-rensetablett (XS3000)

Vedlikehold	Når?	Forklaring	Nødvendig tilbehør
Avkalkning **20 min** – 600 ml	Når maskinen ber deg om det, eller når som helst. Når antall drikker ikke er nok til at avkalking er nødvendig, er ikke funksjonen aktiv.	Når maskinen avkalkes, sikrer du at den fungerer som den skal, samtidig som du fjerner alle kalkrester. Dette trinnet er svært viktig for å sikre at maskinen fungerer som det skal.	Én pose KRUPS-avkalkingsmiddel (F054)

Viktig: Hvis produktet er utstyrt med en Claris – Aqua Filter System F088-patron, må du fjerne denne før avkalkingsprosessen.

ANDRE FUNKSJONER

HVORDAN FÅR MAN TILGANG TIL MASKINENS INNSTILLINGER?

Maskinen din har mange innstillinger, så ikke nøl med å prøve dem! Da kan du tilpasse opplevelsen din enda mer.



LISTE OVER INNSTILLINGER:

Språk	Velg det foretrukne språket blant 23 tilgjengelige språk.
Dato og klokkeslett	Dato må angis, spesielt hvis du bruker en patron for avkalking. Angi klokkeslett og 12 eller 24 timers visning
Lysstyrke på skjermen	Juster skjermens lysstyrke.
Lys	Aktiverer eller deaktiverer den intuitive lysindikatoren.
Valg av 1. skjerm	Velg presentasjonen av første skjerm.
Oppskriftsveiledning	Velg om du skal vise veiledningstrinn for melkeoppskrifter eller ikke.
Automatisk stopp	For å velge hvor lang tid det tar før apparatet stopper automatisk. Denne funksjonen kan bidra til lavere strømforbruk.
Automatisk belysning	For å slå på maskinen og begynne å forvarme apparatet på et valgt tidspunkt. Drikker du alltid kaffe på samme tid hver dag? Da er denne funksjonen for deg! Ved å angi automatisk start kan du spare tid og må bare trykke for å starte drikken.
Volumenhet	Velg en måleenhet: ml eller oz.
Automatisk skylling	Du kan velge om du vil aktivere automatisk skylling av kaffetuten når du starter maskinen.
Vannhardhet	Justerer vannets hardhetsnivå til mellom 0 og 4. For mer informasjon kan du se kapitlet «Måle vannhardhet».
Kaffetemperatur	Angir temperaturen på kaffen til mellom T1 og T3.
Tetemperatur	Angir temperaturen på teen mellom T1 og T3.
Type kaffe	Angir typen kaffe i bønnebeholderen.

SVAR PÅ SPØRSMÅLENE DINE

BETJENING

1. Maskinen viser en feil, programvaren har frosset, ELLER maskinen fungerer ikke.
   - ✓ Slå av og koble fra maskinen, ta ut filterpatronen, vent i 1 minutt og start maskinen på nytt. Trykk og hold nede AV/PÅ-knappen i minst 3 sekunder for å starte.
2. Apparatet slås ikke på etter at du har trykket på AV/PÅ-knappen (i minst 3 sekunder).
   - ✓ Kontroller sikringene og strømuttaket til den elektriske installasjonen din. Kontroller at de to strømpluggene er satt riktig inn i kontakten.
3. Det har oppstått en strømfeil under en syklus.
   - ✓ Apparatet tilbakestilles automatisk når det slås på igjen.
4. Kvernen går mens den er tom.
   - ✓ Dette er normalt hvis det skjer av og til, og hvis det ikke er noen kaffebønner eller bare noen få. Den kan kjøre i opptil 10 sekunder uten innhold for å vite forbruket sitt og sikre riktig drift av funksjonen.
   - ✓ Kaffebønnene blir værende i beholderen:
     - Kaffen kan være for oljete og blir derfor ikke håndtert riktig av apparatet. Du kan prøve å hjelpe bønnene ned og se om dette får ting til å fungere igjen. Men det anbefales å bytte kaffe (type bønner).
     - Dette er den vanlige kaffen min som har fungert bra frem til nå: Kontakt KRUPS kundeservice.

BRUK

1. Kvernen lager en unormal lyd.
   - ✓ Det er sannsynligvis fremmedlegemer i kvernen. Prøv å rengjøre den med en støvsuger, ellers ta kontakt med KRUPS-forbrukertjeneste.
2. Det er vann under apparatet.
   - ✓ Før du fjerner dryppbrettet, må du vente i 15 sekunder etter at kaffen er ferdig, slik at maskinen fullfører syklusen på riktig måte.
   - ✓ Sjekk om dryppbrettet sitter godt i maskinen. Det må alltid være på plass, selv når maskinen ikke er i bruk.
   - ✓ Sjekk at dryppbrettet ikke er fullt.
3. Det er vanskelig å vri på justeringsknappen for kvernegrovhet.
   - ✓ Vri på justeringsknappen for kvernegrovhet bare når kvernen er i drift.
4. Apparatet har ikke levert noe kaffe.
   - ✓ Det ble oppdaget en uønsket hendelse under tilberedningen. Apparatet tilbakestilles automatisk og er klar for en ny syklus.
5. Du har brukt malt kaffe i stedet for kaffebønner.
   - ✓ Sug opp den malte kaffen fra bønnebeholderen med en støvsuger.
6. Vannet renner fra kaffedysene når maskinen stopper.
   - ✓ Dette er normalt. Det er en automatisk skylleprosess for å rengjøre kaffedysene og for å sikre at de ikke blir blokkert

DAMP OG MELK

1. Maskinens melkestrøm ser ut til å være delvis eller helt blokkert.
   - ✓ Se begynnelsen av håndboken i 5. DYP MANUELL RENGJØRING AV MELKESYSTEMET – 5 MIN, eller se veiledningen som er lagret på maskinen, «Rengjøre melkemunnstykket».
2. Melken flyter ikke som den skal.
   - **a.** Når du bruker maskinen for første gang må du kanskje lage flere (5–10) melkeoppskrifter eller følge protokollen under for å få en kopp du er fornøyd med:
   - ✓ Tøm vanntanken og ta ut Claris Aqua Filter System-patronen.
   - ✓ Fyll tanken med mineralvann med høyt kalsiuminnhold (>100 mg/L).
   - ✓ Utfør 5–10 etterfølgende dampsykluser i en beholder.
   - ✓ Sett patronen tilbake i beholderen, og fyll den med vann fra springen.

b. Rengjør maskinens melkesystem.
- ✓ Se hurtigstartveiledningen.
- ✓ Se veiledningen for å utføre manuell rengjøring av melkesystemet som er lagret på maskinen.

c. Sjekk at melkesystemets deler er satt riktig sammen:
- ✓ «Ett trykks-cappuccino»-blokken (D1) er riktig satt sammen og koblet til maskinen.
- ✓ Melkerøret (G) er riktig tilkoblet «Ett trykks-cappuccino»-blokken (D1).
- ✓ Den andre enden av melkerøret (G) er nedsenket i melken.

Hvis den fortsatt ikke fungerer etter at du har utført de ovenstående trinnene, må du kontakte KRUPS-kundeservice.

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

4. Damp er synlig under lokket til bønnebeholderen.
- ✓ Kontroller at luken til rensetabletten, som er under lokket, er ordentlig lukket.

VEDLIKEHOLD

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

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

3. Den intuitive indikatorlampen lyser fortsatt etter at kaffegrutbrettet er tømt.
- ✓ Sett inn kaffegrutbrettet på nytt.

4. Etter å ha fylt på vannbeholderen, forblir den intuitive indikatorlampen tent.
- ✓ Kontroller at beholderen er riktig plassert i apparatet.

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

DRIKKER

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

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

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

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

Hvis et av problemene som er beskrevet ovenfor, vedvarer, ta kontakt med KRUPS kundeservice.

KASSERING



Enkelte apparater inneholder et batteri som det av sikkerhetsgrunner bare er reparatører som får tilgang til. Kontakt nærmeste servicesenter for å bytte ut batteriene.

Viktig: Apparatet ditt inneholder mange materialer som kan gjenbrukes eller resirkuleres.

Lever den til en gjenvinningsstasjon for behandling.

GARANTI

Garantien gjelder ikke i følgende tilfeller:

- Det er fremmedlegemer i kvernen.
- Det har blitt helt malt kaffe i bønnebeholderen.
- Claris Aqua Filter System filter-patronen er ikke brukt i henhold til KRUPS' instruksjoner.
- Ved mangel på avkalking, rengjøring eller regelmessig vedlikehold.

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

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

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

KRUPS®

INTUITION
HOT & COLD

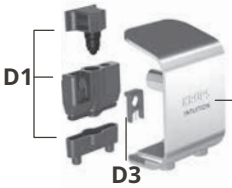


SV

8020012476-02



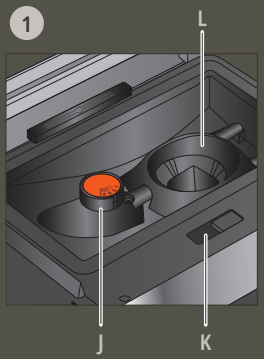
Beror på modell

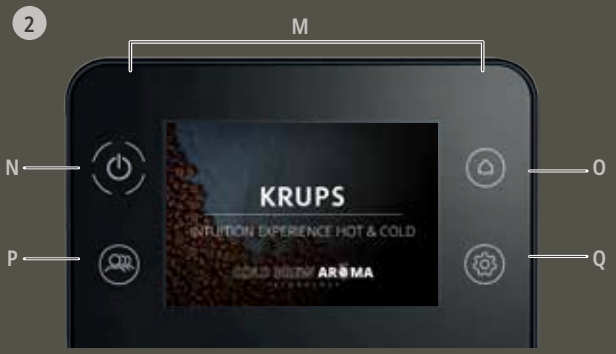


Beror på modell









1. ÖVERSIKT 2
2. VIKTIG PRODUKTINFORMATION 2
3. TILLBEHÖR SOM MEDFÖLJER MASKINEN 3
4. TEKNISKA SPECIFIKATIONER 4
5. BESKRIVNING AV MASKINEN 4
6. KOM IGÅNG OCH INSTALLERA MASKINEN 4
7. INTUITIVA INDIKATORLAMPOR 5
8. FILTER OCH VATTENHÅRDHET 6
9. KAFFEKVARN: STÄLL IN MALNINGSGRADEN 7
10. TILLREDA DRYCKER 8
10.1. DRYCKER MED MJÖLK 10
10.2. ISDRYCKER 11
10.3. TE OCH INFUSIONER 11
11. FUNKTIONEN FAVORITER 11
12. ALLMÄNT UNDERHÅLL 12
12.1. UNDERHÅLL AV DROPSKÅLEN 12
12.2. UNDERHÅLL AV MALNINGSBRICKAN 12
12.3. UNDERHÅLL AV VATTENBEHÅLLAREN 12
12.4. UNDERHÅLL AV BEHÅLLAREN FÖR KAFFEBÖNOR 12
12.5. UNDERHÅLL AV MJÖLKSYSTEMET 13
12.6. ANDRA UNDERHÅLLSUPPGIFTER 13
13. ÖVRIGA FUNKTIONER 14
14. SVAR PÅ DINA FRÅGOR 15

Bästa kund!

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

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

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

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

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

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

KRUPS-teamet

BEHÖVER DU SUPPORT FÖR ATT KOMMA IGÅNG MED DIN MASKIN?



Ta hjälp av de guider som finns i maskinen för att lära dig att använda den.

De tar dig steg för steg genom hur du tillreder en dryck, hanterar dina favoriter och underhåller maskinen.

Förteckning över tillgängliga självstudier:

1. Så här tillreder du drycker

- Gör en kaffedryck
- Gör en mjölkdryck
- Gör en isdryck
- Gör en TO GO-dryck

2. Så här hanteras en profil

- Skapa och konfigurera din profil
- Lägg till en dryck till din profil

3. Så här underhåller du maskinen

- Manuell djuprengöring av mjölksystemet
- Utför rengöring
- Utför avkalkning

VIKTIG PRODUKTINFORMATION

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

TILLBEHÖR SOM MEDFÖLJER MASKINEN

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

	Levererade produkter	
1.	2 rengöringstabletter	
2.	1 påse avkalkningsmedel	
3.	Mjölkrör till ”One Touch Cappuccino”-delen	
4.	Rengöringsnålen för ångkretsen sitter i kaffemunstycket	
5.	1 sticka för att mäta vattnets hårdhet	
6.	Användaranvisningar – Häfte med säkerhetsrekommendationer Katalog över Krups serviceverkstäder Garantidokument	
	Endast för Intuition Hot & Cold EA879*	
7.	Rengöringsrör	
8.	Mjölkkanna: Du kan diska mjölkkannan, utan locket, i diskmaskinen	
9.	1 Patron med skruvtillbehör till vattenfiltret Claris.	

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

*Beror på modell

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Apparat	Automatisk espressomaskin EA87
Strömförsörjning	220-240V~ / 50 Hz
Pumptryck	15 bar
Behållare för kaffebönor	250 g
Energiförbrukning	Vid drift: 1550 W
Vattenbehållare	3 l
Komma igång och förvaring av maskinen	Förvaras inomhus på en torr plats (ej i närheten av is)
Mått (mm) höjd x längd x djup	365 x 240 x 400
Vikt (kg) EA87	8,9

Med reservation för tekniska ändringar.

BESKRIVNING AV MASKINEN

A. Handtag till vattenbehållarens lock
B. Vattenbehållare
C. Lock till behållaren för kaffebönor
D. Höjdjusterbara kaffe-/mjölkmunstycken beroende på modell
  D1. One Touch Cappuccino-enheten
  D2. Avtagbar lucka
  D3. Rengöringsnål
E. Sumpuppsamlingslåda
F. Intuitiva indikatorlampor
G. Mjölkrör till ”One Touch Cappuccino”-delen och -anslutningen
H. Avtagbart galler och droppskål
I. Flottör som visar vattennivå

1. Behållare för kaffebönor
J. Knapp för att ställa in malningsgraden
K. Rengöringstablettens lock
L. Konisk kaffekvarn i metall

2. Kontrollpanel
M. Navigeringspekskärm
N. PÅ/AV
O. Genväg på startskärmen
P. Profiler
Q. Maskinkonfigurationer
R. Mjölkkanna*

KOM IGÅNG OCH INSTALLERA MASKINEN

INLEDANDE ANVÄNDNING

Placera maskinen på en stabil, horisontell, ren och torr arbetsyta.
När du använder maskinen för första gången ombeds du att välja olika inställningar.
Genom att fylla på vatten i maskinen fylls vattenkretsarna så att maskinen kan användas. Maskinen värms upp och en automatisk genomsköljning görs.
Följ instruktionerna som visas på skärmen. Mer information finns i snabbstartsguiden.

Din apparat har kontrollerats och testats innan den lämnade tillverkningsanläggningen. Trots all noggrann rengöring är det ändå möjligt att du hittar kafferester i kaffekvarnen och/eller kaffedroppar på droppbrickans galler. När du packar upp apparaten kan du också upptäcka damm på maskinen på grund av skyddsmaterialet. Vi rekommenderar att du rengör maskinen noggrant med en trasa innan du använder den för första gången.
Tack för din förståelse.
Använd aldrig en skadad apparat.

*Beror på modell

MASKIN I STANDBYLÄGE

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

TIPS OCH RÅD

VATTEN

Vattnets kvalitet har stor inverkan på aromernas kvalitet. Kalk och klor kan förändra kaffets smak. För att bevara alla aromer i ditt kaffe rekommenderar vi att du använder färskt vatten samt en Claris Aqua Filter System-patron eller flaskvatten med torrhalt under 800 mg/l (se etiketten på flaskan). Se kapitlet “FILTER OCH VATTENHÅRDHET”.

KOPP

Vi rekommenderar att du använder förvärmda koppar (skölj dem i varmt vatten) i en storlek som passar önskad mängd.

BÖNOR

Rostade kaffebönor kan förlora sin arom om de inte skyddas. Vi rekommenderar att du använder den mängd bönor som motsvarar din konsumtion under de kommande 2–3 dagarna och väljer påsar om 250 g.

Kaffebönornas kvalitet varierar och smaken är subjektiv. Arabica ger dig fina, blommiga aromer till skillnad från Robusta som har högre koffeinhalt, är mer bitter och fyllig. Det är vanligt att blanda de två kaffesorterna för att få ett mer balanserat kaffe. Tveka inte att be din kafferoster om råd.

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

Malningsgraden på de malda bönorna påverkar aromernas styrka och cremans kvalitet. Ju finare bönorna är malda, desto mjukare blir creman. Malningen kan också anpassas efter önskad dryck.

INTUITIVA INDIKATORLAMPOR

Din Intuition-maskin har smart, intelligent teknik som underlättar din vardag: den intuitiva ljusindikatorn **(I)**. Denna teknik har en dubbel funktion:

1. Maskinen känner automatiskt av och kontrollerar nivåerna av kaffebönor, vatten och kaffesump. När du behöver fylla på eller tömma behållarna, samt när underhåll krävs, tänds den röda varningslampan och du bör följa informationen på skärmen.
2. Den intuitiva indikatorlampan gör det också möjligt att anpassa din upplevelse. Du kan tilldela varje profil en färg. När en av profilerna väljs, lyser indikatorlampan med profilens färg för att underlätta förståelsen och möjliggöra ultrasnabb och intuitiv navigering.

   Se kapitlet ”MIN PROFIL”.

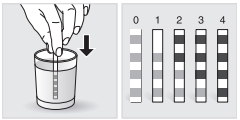
FILTER OCH VATTENHÅRDHET

VAD GÖR JUSTERING AV VATTENHÅRDHET?

För att undvika kalkavlagringar i maskinen och optimera kaffets kvalitet rekommenderar vi att du ställer in vattnets hårdhet på maskinen.

HUR ANGER DU VATTENHÅRDHETEN I DIN MASKIN?





- Fyll ett glas med vatten.
- Doppa testpinnen som medföljer maskinen i glaset med vatten.
- Vänta 1 minut. Kvadraterna på testpinnen ändrar färg.
- Räkna antalet färgade rutor. Detta visar hur hårt ditt vatten är, mellan 0 och 4.
- I menyn ”Vattenhårdhet” trycker du på motsvarande siffra mellan 0 och 4.
- Tryck på OK.

HAR DU INTE LÄNGRE NÅGON TESTSTICKA?

Om du behöver upprepa denna åtgärd senare, se till att ändra vattnets hårdhet enligt användningsplatsen eller informationen från vattenbolagen med hjälp av tabellen nedan:

Vattnets hårdhetsgrad	Klass 0 Mycket mjukt	Klass 1 Mjukt	Klass 2 Medelmjukt	Klass 3 Hårt	Klass 4 Mycket hårt
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Maskinens inställning	0	1	2	3	4

VARFÖR SKA JAG INSTALLERA EN FILTERPATRON?

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

HUR INSTALLERAR MAN PATRONEN FÖR CLARIS-VATTENFILTRERINGSSYSTEMET?





- Patronen placeras i vattentanken.
- Vi rekommenderar att du, när du installerar patronen, vrider den grå ringen längst ut på filterpatronen så att installationsdatumet + 2 månader visas.
- Placera patronen korrekt på sin plats, med den numrerade ringen uppåt.
- Använd den svarta skruvfästet som medföljer patronen för att placera patronen korrekt och skruva fast den på plats.

NÄR SKA JAG BYTA PATRON FÖR CLARIS-VATTENFILTRERINGSSYSTEMET?



1. 2 månader efter installation eller när maskinen indikerar detta.

KAFFEKVARN: STÄLL IN MALNINGSGRADEN

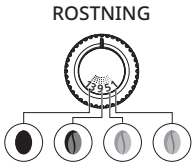
VARFÖR SKA JAG JUSTERA MALNINGSGRADEN?

Du kan justera kaffets styrka genom att justera malningsgraden på kaffebönorna.

Genom att variera malningsgraden kan du anpassa kaffet efter olika typer av bönor:

- En kraftigt rostad och oljig böna kräver en grov malning.
- En lättare rostad böna är torrare och kräver en fin malning.

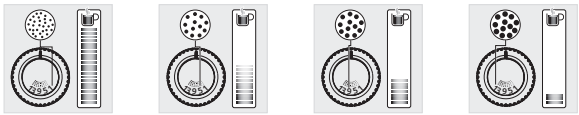
Olika malningsinställningar påverkar dessutom smaken på samma kaffebönor: Ju finare malning, desto kraftfullare smak.



Extra intensiv (mörk fransk)	Intensiv (fransk)	Mellanrostad (Amber)	Ljus (blond)

HUR JUSTERAR MAN MALNINGSGRADEN?

Vrid inställningsknappen på kaffebönbehållaren så att den passar din bönsort och önskad aromstyrka. Denna justering måste göras under malningen och steg för steg. Efter tre tillagningar kommer du att märka en tydlig skillnad i smak.



HUR VET DU NÄR DET INTE FINNS NÅGRA BÖNOR KVAR I BEHÅLLAREN?

Vår Intuition-maskin är utrustad med en sensor* som förutser när det börjar bli ont om kaffebönor i behållaren. Ett meddelande visas på skärmen och den intuitiva indikatorlampan **(F)** lyser rött.

* ⚠ Denna funktion är inte tillgänglig på 127 V-modeller.

VAD HÄNDER OM VARNINGEN VISAS UNDER TILLREDNINGEN?

Fyll behållaren med kaffebönor, tryck på OK så fortsätter receptet. Så inget kaffe går till spillo!

HUR GÖR JAG OM JAG VILL BYTA KAFFE ELLER OM JAG INTE HAR NÅGOT KAFFE KVAR?

Om du trycker på OK utan att ha tillsatt kaffebönor försöker maskinen starta om och återgår till varningsläget. Om du trycker på OK igen utför maskinen bryggningen med allt kvarvarande kaffe. Kvarnen är nu tom.

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

- Tryck på OK-knappen för att starta förvärmningen.

TILLREDA DRYCKER

DRYCKER TILLGÄNGLIGA MED DENNA MASKIN:

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

	Drycker	Ungefärlig volym	tillgängliga storlekar	X2
Kaffe	 Ristretto Espressoshot. Samma mängd malet kaffe som en espresso, men med hälften så mycket vatten, för en fyllig dryck med koncentrerad arom och en något mindre bitterhet.	25 ml	20 - 40 ml	✓
	 Espresso Den ursprungliga espresson. Den perfekta italienska espresson. Perfekt balanserade smaker: uttalade aromer, lätt bitter med en karamellfärgad crema.	40 ml	40 - 70 ml	✓
	 Lungo Kaffe i italiensk stil. En större version av den traditionella espresson, men fortfarande i den traditionella koppen! En något längre extraktion för att få en mjuk dryck med lätt bitterhet och mindre fyllig smak.	70 ml	70 - 100 ml	✓
	 Long coffee Den långa espresson Den traditionella espresson med två extra doser vatten för en ännu mjukare kaffe och en klar och krämig crema.	120 ml	80 - 180 ml	✓
	 Doppio*** Dubbel espresso. Två espressocyklusser för en balanserad dryck rik på aromer och en mjuk gyllene crema, för alla som vill ha en stor kopp utan att förlora kropp och arom.	100 ml	40 - 140 ml	
	 Americano Den söta kaffet. En dubbel espresso, utspädd med varmt vatten för ett mycket mjukt resultat och låg bitterhet. För alla som vill byta från den fyllig smaken och bitterheten hos traditionell espresso.	120 ml	90 - 150 ml	
	 Filterkaffe Filterkaffe... från kaffebönor! Återupptäck det traditionella filterkaffet: en längre och balanserad bryggtid vid lägre temperatur för att extrahera de bästa aromerna, med minskad bitterhet. Det perfekta morgonkaffet för dig som älskar stora koppar.	150 ml	80 - 170 ml	✓
	 Kanna*** Den traditionella kaffekannan. För att enkelt kunna servera hela familjen på en gång! Kanna innebär en specifik tillagning som kan ta mellan 4 minuter (3 koppar) och 11 minuter (8 koppar).	375 ml	375 - 1000 ml	
Drycker med mjölk	 Espresso Macchiato En traditionell espresso i gourmetversion. Espresso Macchiato består av en utsökt espresso toppad med en sked krämigt mjölkskum. Mildare än en vanlig espresso för den mest kräsne.	L : 70 ml	M : 50 ml L : 70 ml XL : 90 ml	✓
	 Cappuccino De tre tredjedelarna! En tredjedel mjölk, en tredjedel kaffe och en tredjedel skum, för en delikat, mjuk och balanserad dryck som alla kommer att gilla.	L : 180 ml	M : 120 ml L : 180 ml XL : 240 ml	✓
	 Italiensk cappuccino*** Den senaste generationens cappuccino. Italiensk cappuccino kännetecknas av att mjölken hälls i kaffet, till skillnad från cappuccino. Denna omvända process ger en delikat blandning av kaffe och mjölk, täckt av ett krämigt mjölkskum med en lätt kaffesmak.	L : 180 ml	M : 120 ml L : 180 ml XL : 240 ml	✓
	 Latte Macchiato Gourmetdrycken! Latte Macchiato består av en tredjedel kaffe och två tredjedelar mjölk! Toppad med ett krämigt och fylligt mjölkskum för de mest kräsna gourmetälskarna som gillar söta drycker.	L : 250 ml	M : 190 ml L : 250 ml XL : 340 ml	✓
	 Frothy Milk (skummad mjölk) Barnens favoritdryck! En läcker varm mjölk täckt med ett krämigt mjölkskum. Drick den som den är, i varm choklad eller i alla dina favoritrecept.	L : 160 ml	M : 120 ml L : 160 ml XL : 200 ml	✓
	Caffe Latte Kaffe med en aning mjölk! Caffé Latte tillagas genom att hälla en stor mängd skummad mjölk i en liten mängd kaffe. Denna omvända process ger en delikat och söt blandning med en lätt kaffesmak från skummet till sista klunken.	L : 280 ml	M : 200 ml L : 280 ml XL : 350 ml	✓
	 Flat White En australisk skapelse. En silkeslen blandning och en rik kaffesmak på toppen av skummet, tack vare två ristrettos.	L : 200 ml	M : 160 ml L : 200 ml XL : 240 ml	

	Drycker		Ungefärlig volym	tillgängliga storlekar	X2
Isdrycker		Espresso*** Italienskt kaffe... den perfekta uppfriskningen! En shot espresso serverad över isbitar. En fyllig isdryck, perfekt för kaffeälskare som söker något kraftfullt och uppfriskande för gommen.	70 ml**		
		Long coffee Den perfekta kombinationen av uppfriskande och intensiv. En lång espresso serverad över isbitar. En lätt och uppfriskande dryck, perfekt för långa kaffepauser i solen.	200 ml**		
		Kylt kaffe En touch av friskhet. En dubbel filterkaffe med ett tunt lager crema, serverad över is för att ge lite extra friskhet. En välbalanserad dryck med rik smak.	360 ml**		
		Nitrokaffe Den hetaste kalla drycken! Nitro coffee har en söt smak som skapas genom att kalla kaffe blandas med luft. Den överraskande kaskadliknande, sammetslena creman ger den ett utseende och en känsla som liknar fatöl.	380 ml**		
		Affogato Sötma som smälter i munnen. En kula vaniljglass i en krämig espresso. Denna perfekta kombination av kyld sötma och kaffets rika arom ger en välsmakande och uppfriskande upplevelse.	40 ml		
		Cappuccino Perfekt kyld och len. En tredjedel mjölk, en tredjedel kaffe och en tredjedel skum, allt kylt med isbitar. En kyld version av den klassiska cappuccino, perfekt för en lyxig paus under sommaren.	L : 240 ml**		
		Italiensk cappuccino*** En iskall variant på en klassisk dryck. Till skillnad från andra cappuccinoer hälls mjölken i kaffet för att skapa en blandning som toppas med ett krämigt mjölkskum med kaffesmak. Allt med isbitar för en oslagbar uppfriskande känsla.	L : 180 ml**		
		Latte Macchiato En kaskad av svalka. Upplev den perfekta symfonin mellan kaffets intensitet och mjölkens sötma, förstärkt med en touch av kyla. Perfekt för en uppfriskande och njutbar paus när som helst på dagen.	XL : 340 ml**		
		Caffe Latte Latte-kaffets elegans, men extra uppfriskande. En generös mängd mjölk blandad med espresso, serverad över isbitar. En mjuk och uppfriskande dryck för dig som älskar ett delikat kaffe.	XL : 350 ml**		
		Frappé Trendig och uppfriskande dryck. Isbitar, mjölk, kaffe och krämigt skum för en kyld och delikat söt stund. Sommarens trendigaste dryck, som kan avnjutas överallt!	XL : 350 ml**		
TO GO-dricker		Long coffee Italiensk kaffe. En större version av den traditionella espresson i muggformat som du kan ta med dig vart du än går! En något längre extraktion ger en lätt dryck som är mindre fyllig med en viss bitterhet.	240 ml		
		Americano Det rinner lättaste kaffet. En lång dubbel espresso med varmt vatten för en mjuk kopp med en touch av bitterhet – allt i muggsformat så att du kan ta med dig den vart du än går! För alla som vill ha en förändring från den fyllliga och bittra traditionella espresson.	240 ml		
		Filterkaffe Ett bryggkaffe... gjort på kaffebönor! Upptäck det traditionella bryggkaffet på nytt: en längre och mer balanserad bryggtid vid låg temperatur för att få fram de allra bästa smakerna med mindre bitterhet. Det perfekta morgonkaffet i muggformat, så att du kan ta med det vart du än går!	240 ml		
		Cappuccino*** Tredjedelarna . En tredjedel mjölk, en tredjedel kaffe och en tredjedel skum ger en lätt, mjuk och välbalanserad dryck som alla kommer att uppskatta. I ett praktiskt muggsformat för en skummande smakupplevelse var du än befinner dig!	240 ml		
		Latte Macchiato En lyxig dryck. Latte Macchiato görs med en tredjedel kaffe hällt i två tredjedelar mjölk. Den toppas sedan med ett rikt och krämigt mjölkskum för de mest hängivna drickarna av söta drycker. I ett praktiskt muggsformat för en stund av skummande smak var du än befinner dig!	240 ml		
		Kylt kaffe*** En touch av friskhet. En dubbel filterkaffe med ett tunt lager grädde, serverad över isbitar för extra friskhet. En perfekt balanserad och välsmakande dryck i muggformat som du kan ta med dig vart du än går!	240 ml		
		Iced Latte Macchiato En kaskad av svalka. Upplev den perfekta symfonin mellan kaffets intensitet och mjölkens sötma, förstärkt med en touch av kyla. Perfekt för en uppfriskande och njutbar paus när som helst på dagen.	240 ml**		
		Frappé*** En trendig och uppfriskande dryck. Isbitar, mjölk, kaffe och krämig skum gör den till en sval och lätt söt dryck, i ett praktiskt muggsformat så att du kan njuta av en iskall paus var du än är! Sommarens trendigaste dryck!	240 ml**		

	Drycker	Ungefärlig volym	tillgängliga storlekar	X2
Hett vatten	 Grönt te*** För alla som älskar grönt te. Varmt vatten med perfekt temperatur för att njuta av alla dina gröna teer (ca 70 °C). Det går att justera inom 3 nivåer via inställningsmenyn (+/-3 °C).	200 ml	20-300 ml	
	 Svart te*** För alla som älskar svart te. Varmt vatten med perfekt temperatur för att njuta av alla dina gröna teer (ca 80 °C). Det går att justera inom 3 nivåer via inställningsmenyn (+/-3 °C).	200 ml	20-300 ml	
	 Infusion*** För alla som älskar örtte. Varmt vatten med perfekt temperatur för att njuta av alla dina örtteer (ca 90 °C). Det går att justera inom 3 nivåer via inställningsmenyn (+/-3 °C).	200 ml	20-300 ml	

**ungefärlig volym, kan variera*

***total receptvolym, med rekommenderad mängd isbitar*

****Beror på modell*

JUSTERA HÖJDEN PÅ MUNSTYCKENA FÖR KAFFET

Det går att sänka och återmontera kaffemunstyckena efter koppens storlek för samtliga drycker

HUR BÖRJAR DU TILLREDA EN DRYCK?

Se handledningen som finns sparad på din dator "Hur tillagar du dina drycker?"



BEROENDE PÅ DRYCKER ÄR OLIKA INSTÄLLNINGAR MÖJLIGA:

- En eller två koppar: för att starta det dubbla receptet, välj drycken och tryck på +.
- Kaffestyrka: för att öka eller minska kaffets styrka genom att ändra mängden malet kaffe, välj drycken och välj mellan 1 och 4 bönor, där 1 är mildast och 4 är starkast.
- Volym i koppen: för att öka eller minska mängden vatten som används för extraktionen.

Mer information finns i dryckestabellen i broschyren och i snabbstartsguiden.

HUR STOPPAR DU EN DRINK UNDER TILLAGNINGEN?

Du kan avbryta tillagningen av din dryck när som helst genom att trycka på knappen STOP. När en cykel avbryts sker stoppet inte omedelbart. Maskinen kommer att vara otillgänglig under en viss tid, vilket indikeras av ett meddelande på skärmen.

DRYCKER MED MJÖLK

TIPS OCH RÅD

För att göra skummande mjölk bör du välja pastöriserad UHT-mjölk från kylskåpet (3-5 °C). Användning av specialmjölk (mikrofiltrerad, rå, fermenterad, berikad) eller växtmjölk (mandel, havre, soja etc.) kan ge mindre tillfredsställande resultat när det gäller skummets kvalitet och kvantitet.

HUR PÅBÖRJAR DU TILLREDNING AV EN DRYCK MED MJÖLK?

Se snabbstartsguiden eller konsultera handledningen som finns sparad på din maskin, "Att göra en mjölkdryck".



HUR AKTIVERAR/AVAKTIVERAR DU RECEPTGUIDNINGEN?



Du kan aktivera eller inaktivera steg-för-steg-guidningen när du förbereder mjölkrecept i inställningarna. Denna guidning innehåller visuella handledningar och steg-för-steg-instruktioner som guidar dig genom mjölkskumningen.

ISDRYCKER

Intuition Hot&Cold erbjuder nya exklusiva kalla drycker som Frappé, kylt kaffe, Nitrokaffe eller Affogato.

För att göra en isdryck måste du göra en eller flera förberedelser. För att få ett optimalt resultat i koppen: Använd ett glas på 400–450 ml och isbitar i standardstorlek (4 x 2,5 x 2,2 cm). Din maskin hjälper dig genom hela tillagningen. Vi rekommenderar att du följer receptets förberedande steg steg för steg på skärmen. Tips och tricks för tillagningen finns också i informationsavsnittet, som du kommer åt genom att trycka på ⓘ på skärmen.

TE OCH INFUSIONER

För dina teer och infusioner finns det tre recept som anger den lämpligaste temperaturen för varje typ av te. Temperaturen för grönt te är lägre än för svart te och infusioner.

HUR JUSTERAR DU VATTENTEMPERATUREN?



Du kan ställa in mellan T1 och T3, där T1 är den mildaste temperaturen och T3 den hetaste. Om du sänker/höjer temperaturen kommer du att sänka/höja temperaturen för varje typ av te, men temperaturen för grönt te kommer alltid att vara lägre än för svart te och infusion.

PROFILER

VAD ÄR SYFTET MED PROFILFUNKTIONEN

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

Profilen möjliggör dessutom ökad anpassning av gränssnittet och olika inställningar:

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

HUR SKAPAR MAN EN PROFIL?

Tryck på knappen Profiler (P) och följ anvisningarna på skärmen eller titta på de handledningar som sparats i din profil.



HUR HANTERAR DU DINA FAVORITDRYCKER I EN PROFIL?

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

- Efter att du har gjort en drink visas en knapp  på skärmen.
- Direkt i profilen.

Om jag stoppar min favoritdryck medan den hälls upp, är det denna längd som registreras.

HUR ORGANISERAR/BESTÄLLER/TA BORT DU FAVORITDRYCKER?

- Håll fingret på en dryckesikon i några sekunder.
- Ett kryss för borttagning visas längst upp till höger i dryckesmenyn.
- Tryck igen, håll fingret på drycken och dra för att ordna om dryckerna.

ALLMÄNT UNDERHÅLL

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

NÄR SKA DROPPSKÅLEN TÖMMAS?

När flottören är i högt läge och visar att droppbrickan är full.

UNDERHÅLL AV DROPSKÅLEN

- Droppskålen gör att du kan samla upp vatten eller kaffe som rinner ut från apparaten under och efter tillagningen.
- Det är viktigt att alltid låta den sitta kvar och tömma den regelbundet.
- Av hygieniska skäl rekommenderar vi att du tar isär droppbrickan för att rengöra varje del dagligen och låter den lufttorka innan du sätter tillbaka den i maskinen.
- Se snabbstartsguiden. Du kan diska droppbrickan i diskmaskinen utan metallgallret.

NÄR SKA DU TOMMA SUMPLÅDAN?

Kaffesumplådan tar emot det extraherade malda kaffet.

- Töm sumlådan när maskinen uppmanar dig att göra det.
- Du kan tömma den oftare, men när maskinen lyser är det för att den ska kunna registrera att behållaren verkligen har tömts.

! Apparaten kan skadas om sumplådan och droppskålen inte töms regelbundet enligt ovanstående anvisningar.

UNDERHÅLL AV MALNINGSBRICKAN

Av hygienskäl rekommenderar vi att du dagligen rengör sumplådan med varmt vatten och diskmedel och låter lådan lufttorka innan du sätter tillbaka den i maskinen. Mer information om hur du rengör sumplådan finns i avsnitt Snabbstartsguiden Do not put in the dishwasher

Lägg inte i diskmaskinen.

UNDERHÅLL AV VATTENBEHÅLLAREN

I syfte att bevara kaffets arom och av hygienskäl rekommenderar vi att du använder friskt vatten, rengör vattenbehållaren varje dag med varmt vatten och en svamp och låter behållaren lufttorka innan du sätter tillbaka den i maskinen.

UNDERHÅLL AV BEHÅLLAREN FÖR KAFFEBÖNOR

Kaffebönor kan lämna fettiga rester på väggarna i bönbehållaren, vilket kan påverka kaffets kvalitet. För att bevara den bästa smaken och av hygieniska skäl rekommenderar vi att du torkar av behållaren med en torr, mjuk trasa varje gång den behöver fyllas på.

! **Varning:** Använd inte vatten för att rengöra behållaren för kaffebönor eftersom maskinen kan skadas om det kommer vatten i behållaren.

HUR OCH VARFÖR DU SKA UNDERHÅLLA MJÖLKSYSTEMET EFTER TILLREDNING AV DRYCKER MED MJÖLK



Viktigt: För att få en jämn skumkvalitet rekommenderar vi att du utför följande underhåll:

UNDERHÅLL AV MJÖLKSYSTEMET

Underhåll	När?	Förklaring	Nödvändiga tillbehör
Sköljning av mjölksystemet **30 s** - 20 ml	Efter varje tillredning av en dryck med mjölk, när maskinen uppmanar dig att göra det.	För att skölja ur maskinens mjölkkrets. Du kan starta sköljning av mjölksystemet när som helst.	
Manuell rengöring av mjölkkannan **30S**	Efter varje tillredning av en dryck med mjölk.	Vi rekommenderar att du rengör mjölkkannan med varmt vatten och tvål efter varje användning. Du kan diska mjölkkannan, utan locket, i diskmaskinen.	Varmt vatten, diskmedel och svamp
Manuell sköljning av mjölkröret **30S**	Efter varje tillredning av en dryck med mjölk.	Denna sköljning består av försiktig rengöring av mjölkröret och dess metallmunstycke för hand, med varmt vatten EFTER VARJE ANVÄNDNING.	Varmt vatten + diskmedel + rörrensare
Manuell rengöring av mjölkrester **5 min**	När maskinen uppmanar dig att göra det eller när som helst.	Denna rengöring består av demontering och rengöring av den avtagbara ”one touch cappuccino”-enheten **(D1)**. För optimalt resultat av mjölkskummet rekommenderas att det rengörs regelbundet. Se kapitel 5 i snabbstartsguiden.	Rengöringsnål **(D3)**

ANDRA UNDERHÅLLSUPPGIFTER

Underhåll	När?	Förklaring	Nödvändiga tillbehör
Skölja ur kaffesystemet **45 s** – 30 ml	Efter två dagars inaktivitet eller när som helst.	För att skölja ur maskinens kaffekrets. Endast hett vatten används i processen. Behåll kaffesmaken.	
Sköljning av tesystemet **30 s** - 20 ml	Efter tillredning av en tedryck.	För att behålla smaken på ditt te eller din infusion genom att utföra en sköljning med varmt vatten.	
Rengöring av maskinen **13 min** – 600 ml	När maskinen uppmanar dig att göra det eller när som helst.	Av hygienskäl och i syfte att bevara kaffets kvalitet rekommenderar vi att du rengör och avfettar maskinens kaffekrets. Det garanterar att du får den bästa kaffesmaken.	En rengöringstablett från KRUPS (XS3000)

Underhåll	När?	Förklaring	Nödvändiga tillbehör
Avkalkning **20 min** – 600 ml	När maskinen uppmanar dig att göra det eller när som helst. Funktionen är inte aktiv när antalet drycker inte är tillräckligt för att avkalkning ska behövas.	Avkalkning av maskinen säkerställer att den fungerar korrekt och tar bort eventuella kalkavlagringar eller beläggningar. Det här steget är mycket viktigt för att apparaten ska fungera och hålla länge.	1 KRUPS nr 1 kudde med avkalkningsmedel

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

ÖVRIGA FUNKTIONER

ÅTKOMST TILL MASKINENS INSTÄLLNINGAR

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



LISTA ÖVER INSTÄLLNINGAR:

Språk	Välj mellan 23 olika språk för maskinen.
Datum och tid	Det är viktigt att ställa in datumet, i synnerhet om en patron mot kalkavlagringar används. Tidsinställning och 12- eller 24-timmarsvisning
Skärmens ljusstyrka	Justerar ljusstyrkan på skärmen.
Lampa	Aktiverar eller avaktiverar den intuitiva indikatorlampan.
Val av första skärm	Välj visning av den första skärmen.
Receptguide	Välj om du vill visa vägledande steg för mjölkrecept.
Automatiskt stopp	Väljer den tid efter vilken maskinen ska stanna automatiskt. Denna funktion ger dig möjlighet att förbruka mindre ström.
Automatisk belysning	Sätter igång och värmer upp maskinen automatiskt vid angivet klockslag. Dricker du alltid kaffe vid samma tid varje dag? Den här funktionen är gjord för dig! Spara tid genom att ställa in den automatiska startfunktionen och endast behöva starta drycken.
Volymenhet	Välj mellan ml eller oz.
Automatisk sköljning	Du kan välja eller välja bort automatisk sköljning av kaffemunstycket varje gång maskinen slås på.
Vattenhårdhet	Justera vattnets hårdhet mellan 0 och 4. Mer information finns i kapitlet ”Mätning av vattenhårdhet”.
Kaffetemperatur	Ställ in kaffetemperaturen mellan T1 och T3.
Teets temperatur	Ställ in tetemperaturen mellan T1 och T3.
Kaffetyp	Ange typen av kaffe som fylls på i bönbehållaren.

SVAR PÅ DINA FRÅGOR

ANVÄNDNING

1. Maskinen visar ett fel, programvaran har hängt sig ELLER maskinen fungerar inte som den ska.
   - ✓ Stäng av och koppla ur maskinen, ta bort filterpatronen, vänta 1 minut och starta om maskinen. Håll ON/OFF-knappen intryckt i minst 3 sekunder för att starta.
2. Apparaten startar inte efter att du har tryckt på ON/OFF-knappen (i minst 3 sekunder).
   - ✓ Kontrollera säkringarna och eluttaget i din elinstallation. Kontrollera att de två strömkontakterna är korrekt isatta i uttaget.
3. Ett strömavbrott har inträffat under en cykel.
   - ✓ Apparaten återställs automatiskt när den slås på igen.
4. Kvarnen körs tom.
   - ✓ Detta är normalt om det händer ibland och om det inte finns några kaffebönor eller bara en liten mängd. Den kan gå i upp till 10 sekunder utan belastning för att kontrollera förbrukningen och säkerställa att funktionen fungerar korrekt
   - ✓ Kaffebönor finns kvar i behållaren:
     - Kaffet kan vara för oljigt och fångas därför inte upp korrekt av apparaten. Du kan försöka hjälpa bönorna att sjunka ner och se om det får den att fungera igen. Det är dock tillrådligt att byta kaffe (se funktionen för typ av bönor).
     - Det här är mitt vanliga kaffe som har fungerat bra hittills: kontakta KRUPS-kundtjänst.

ANVÄNDNING

1. Kvarnen låter konstigt.
   - ✓ Det är troligt att det finns främmande föremål i kvarnen. Försök att rengöra den med en dammsugare, annars kontakta KRUPS-kundtjänst.
2. Det finns vatten under apparaten.
   - ✓ Vänta 15 sekunder efter att kaffet har runnit klart innan du tar bort droppbrickan, så att maskinen avslutar sin cykel korrekt.
   - ✓ Kontrollera att droppbrickan sitter ordentligt på maskinen. Den måste alltid sitta på plats, även när maskinen inte används.
   - ✓ Kontrollera att droppbrickan inte är full.
3. Justeringsknappen för malningsgrad är svår att vrida..
   - ✓ Vrid endast på justeringsknappen för malningsgrad när kvarnen är igång.
4. Apparaten har inte levererat något kaffe.
   - ✓ Ett fel har uppstått under tillredningen.
     Apparaten återställs automatiskt och är redo för en ny cykel.
5. Du har använt bryggkaffe istället för kaffebönor.
   - ✓ Sug upp bryggkaffet från bönbehållaren med en dammsugare.
6. Det rinner vatten från kaffemunstyckena när maskinen stängs av.
   - ✓ Detta är normalt. Det är en automatisk sköljprocess för att rengöra kaffemunstyckena och kontrollera att de inte är blockerade

ÅNGFUNKTIONEN OCH MJÖLK

1. Mjölkflödet i din maskin verkar vara helt eller delvis blockerat.
   - ✓ Se början av manualen under 5. GRUNDLIG MANUELL RENGÖRING AV MJÖLKUTDELNINGSSYSTEMET – 5 MIN. eller se handledningen som finns sparad i din maskin, ”Rengöring av mjölkmunstycket”.
2. Mjölken flödar inte korrekt.
   a. När du använder maskinen för första gången kan du behöva förbereda flera (5–10) mjölkbaserade recept eller följa protokollet nedan innan du får en tillfredsställande kopp:
   - ✓ Töm vattentanken och ta bort Claris Aqua Filter System-patronen.
   - ✓ Fyll tanken med mineralvatten med hög kalciumhalt (>100 mg/l).
   - ✓ Utför 5–10 på varandra följande ångcykler i en behållare.
   - ✓ Sätt tillbaka patronen och fyll tanken med kranvatten.

b. Rengör maskinens mjölksystem.
- ⊘ Se snabbstartsguiden.
- ⊘ Titta på handledningen ”Utför manuell rengöring av mjölksystemet” som finns sparad i din maskin.

c. Kontrollera att mjölksystemets delar är korrekt monterade:
- ⊘ ”One Touch Cappuccino”-element (D1) är korrekt monterat och anslutet till maskinen.
- ⊘ Mjölkslangen (G) är korrekt ansluten till ”One Touch Cappuccino”-element (D1).
- ⊘ Den andra änden av mjölkslangen (G) är nedsänkt i mjölken.
  Om det fortfarande inte fungerar efter att du har genomfört ovanstående steg, kontakta KRUPS-kundtjänst.

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

4. Det samlas ånga under bönbehållarens lock.
- ⊘ Kontrollera att rengöringstablettens luckan under locket (L) är ordentligt stängd.

UNDERHÅLL

1. Maskinen uppmanar inte till avkalkning.
- ⊘ Avkalkningscykeln krävs vid användning av stora mängder mjölkdrycker eller varmvatten. Om du endast dricker kaffe behöver du inte avkalka så ofta.

2. Det hamnar sump i droppskålen.
- ⊘ En viss mängd sump kan hamna i droppskålen. Maskinen rensar bort överflödiga kafferester från bryggningsdelen.

3. Den intuitiva indikatorlampan lyser fortfarande efter att du har tömt kaffesumpbehållaren.
- ⊘ Ta bort och sätt tillbaka sumplådan.

4. AEfter att vattentanken har fyllts förblir den intuitiva indikatorlampan tänd.
- ⊘ Kontrollera att tanken är korrekt placerad i apparaten.
  Flottörerna i botten av vattenbehållaren måste kunna röra sig fritt. Kontrollera och lossa flottörerna vid behov.

DRYCKER

1. Kaffet rinner för långsamt.
- ⊘ Vrid knappen för malningsfinhet åt höger för att få en grövre malning (detta kan bero på vilken kaffesort som används).
- ⊘ Utför en eller flera sköljcykler.
- ⊘ Byt patron för Claris-vattenfiltreringssystemet.

2. Kaffet är ljust i färgen eller för svagt.
- ⊘ Kontrollera att bönbehållaren innehåller kaffe och att det rör sig nedåt på rätt sätt.
- ⊘ Undvik att använda oljiga, karamelliserade eller smaksatta kaffesorter som kanske inte fångas upp ordentligt.
- ⊘ Minska mängden och öka styrkan med hjälp av funktionen för kaffestyrka. Vrid på knappen för malningsfinhet för att få finare malet kaffe. Tillred drycken i två cykler med tvåkoppsfunktionen.

3. Espresson eller kaffet är inte tillräckligt varmt..
- ⊘ Höj temperaturen på kaffet i maskinens inställningar. Värm koppen genom att skölja den med varmt vatten innan du börjar tillaga drycken.
- ⊘ Skölj kaffekretsen innan du tillagar kaffet. En kaffesköljningsfunktion som aktiveras när apparaten slås på kan aktiveras i inställningarna / automatisk sköljning.

4. Rent vatten rinner ut ur kaffemunstyckena före varje kaffetillredning.
- ⊘ En förinfusion sker när du startar ett recept, vilket kan leda till att en liten mängd vatten rinner ut ur kaffemunstyckena.

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

ELIMINERING



Vissa apparater innehåller ett batteri som av säkerhetsskäl endast kan nås av en reparatör. Kontakta närmaste servicecenter för att byta batterierna.

Viktigt: Din apparat innehåller många återvinningsbara eller återanvändbara material.

Lämna den på en insamlingsplats för återvinning.

GARANTI

Garantin gäller inte i följande fall:

- Främmande föremål i kaffekvarnen.
- Malet kaffe har hällts i bönbehållaren.
- Filterpatronen Claris Aqua Filter System används inte enligt KRUPS anvisningar.
- Om avkalkning, rengöring eller regelbundet underhåll inte har utförts.

Allt arbete på apparaten måste utföras av ett auktoriserat KRUPS-center.

Denna automatiska espressomaskin får endast användas för tillagning av kaffe, varmvatten eller för att skumma mjölk.

Tillverkare: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard, 53100 Mayenne, Frankrike

KRUPS®

INTUITION
HOT & COLD

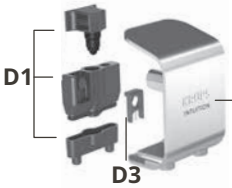


FI

8020012476-02



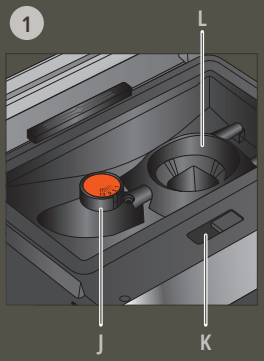
mallista riippuen

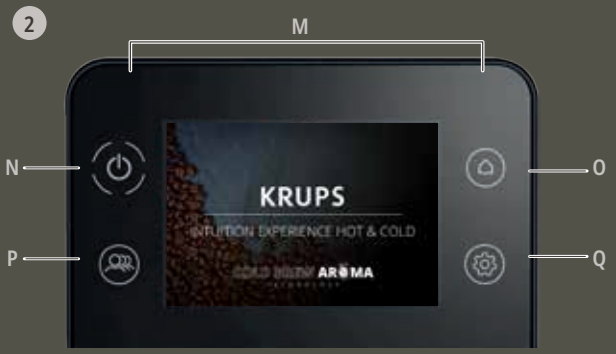


mallista riippuen









1. YLEISKUVAUS 2
2. TÄRKEITÄ TUOTETIETOJA 2
3. KEITTIMEN MUKANA TOIMITETUT TARVIKKEET 3
4. TEKNISET TIEDOT 4
5. LAITTEEN KUVAUS 4
6. KÄYTTÖÖNOTTO JA LAITTEEN ASENNUS 4
7. INTUITIIVISET MERKKIVALOT 5
8. SUODATIN JA VEDEN KOVUUS 6
9. MYLLY: JAUHATUSKARKEUDEN SÄÄTÄMINEN 7
10. JUOMIEN VALMISTAMINEN 8
10.1. MAITOA SISÄLTÄVÄT JUOMAT 10
10.2. KYLMÄT JUOMAT 11
10.3. TEE JA YRTTITEE 11
11. SUOSIKIT-TOIMINTO 11
12. YLEINEN KUNNOSSAPITO 12
12.1. TIPPA-ASTIAN KUNNOSSAPITO 12
12.2. JAUHATUSASTIAN KUNNOSSAPITO 12
12.3. VESISÄILIÖN KUNNOSSAPITO 12
12.4. PAPUSÄILIÖN KUNNOSSAPITO 12
12.5. MAITOJÄRJESTELMÄN KUNNOSSAPITO 13
12.6. MUITA KUNNOSSAPITOTOIMIA 13
13. MUUT TOIMINNOT 14
14. VASTAUKSIA KYSYMYKSIIN 15

Hyvä asiakas,

Kiitos, että ostit kahvimyllyllä varustetun KRUPS-espressokeittimen.

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

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

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

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

Toivotamme sinulle nautinnollisia kahvihetkiä KRUPS-keittimesi kanssa.

KRUPS-tiimi

TARVITSETKO APUA KEITTIMEN KÄYTTÖÖNOTOSSA?



Keittimeen on tallennettu opetusohjelmia, jotka ohjaavat sen käytössä.

Ne opastavat juoman valmistuksen eri vaiheissa, suosikkien hallinnassa ja keittimen huollossa.

Keittimen opetusohjelmat:

1. Juomien valmistaminen

- Kahvijuoman valmistaminen
- Maitoa sisältävän juoman valmistaminen
- Kylmän juoman valmistaminen
- Mukaan otettavan juoman valmistaminen

2. Profiilin hallitseminen

- Profiilin luominen ja määrittäminen
- Juoman lisääminen profiiliin

3. Keittimen huoltaminen

- Maitojärjestelmän manuaalinen puhdistaminen
- Puhdistaminen
- Kalkin poistaminen

TÄRKEITÄ TUOTETIETOJA

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

KEITTIMEN MUKANA TOIMITETUT TARVIKKEET

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

	Toimitetut tuotteet	
1.	2 puhdistustablettia	
2.	1 kalkinpoistopussi	
3.	One Touch Cappuccino -yksikön maitoputki	
4.	Kahvisuuttimen höyrypiirin puhdistusneula	
5.	1 veden kovuuden mittaustikku	
6.	Käyttöohjeet – Turvallisuussuositukset-vihkonen Krups-huoltoliikkeiden hakemisto Takuutodistukset	
	Vain Intuition Hot & Cold EA879*	
7.	Piippurassi	
8.	Maitoastia: Maitoastian voi puhdistaa astianpesukoneessa ilman kantta	
9.	1 Claris-vesisuodatinjärjestelmän patruuna ja apuväline sen kiristämiseen	

Varoitus: käytä keittimessä vain Krups-tuotteita, jotta sen takuu pysyy voimassa.

* mallista riippuen

TEKNISET TIEDOT

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

Oikeudet teknisiin muutoksiin pidätetään.

LAITTEEN KUVAUS

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

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

2. Ohjauspaneeli
M. Kosketusnäyttö
N. VIRTAPAINIKE
O. Aloitusnäytön pikakuvake
P. Profiilit
Q. Keittimen määritykset
R. Maitokannu*

KÄYTTÖÖNOTTO JA LAITTEEN ASENNUS

KÄYTTÖÖNOTTO

Aseta keitin vakaalle, tasaiselle, puhtaalle ja kuivalle tasolle.
Keittimen ensimmäisellä käyttökerralla on määritettävä joitain asetuksia.
Keittimen esitäyttö täyttää vesipiirit niin, että keitin voi toimia. Keitin suorittaa esilämmityksen ja automaattisen huuhtelun.
Noudata näytön ohjeita. Katso lisätietoja pikaoppaasta.

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

* mallista riippuen

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

VINKKEJÄ JA OHJEITA

VESI

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

KUPPI

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

PAVUT

Paahdetut kahvipavut saattavat menettää arominsa, jos niitä ei suojata. Suosittelemme käyttämään papumäärää, joka vastaa seuraavien 2–3 päivän kahvintarvetta ja valitsemaan 250 g:n pakkauksia.

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

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

Jauhettujen papujen hienous vaikuttaa aromien vahvuuteen ja creman laatuun. Mitä hienommiksi pavut jauhetaan, sitä pehmeämpi crema on. Jauhatusta voidaan mukauttaa myös halutun juoman mukaan.

INTUITIIVISET MERKKIVALOT

Laitteesi sisältää älykästä valoteknologiaa, joka tekee arjestasi vaivattomampaa: intuitiiviset merkkivalot **(I)**. Tällä teknologialla on kaksi toimintoa:

1. Laite tunnistaa automaattisesti kahvipapujen, veden ja kahvinporojen määrän ja valvoo niitä. Punainen merkkivalo syttyy, kun säiliöt pitää täyttää tai tyhjentää tai kun tarvitaan kunnossapitoa. Noudata näytöllä näkyviä ohjeita.
2. Intuitiivisten merkkivalojen avulla voit myös räätälöidä kokemuksesi. Voit määrittää kullekin profiilille värin. Kun valitset profiilin, merkkivalo syttyy kyseisen profiilin värissä, minkä ansiosta ilmoituksia on helppo ymmärtää ja sinun on helppo liikkua valikosta toiseen.

   Katso luku OMA PROFIILI.

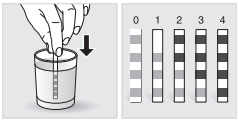
SUODATIN JA VEDEN KOVUUS

MIKSI VEDEN KOVUUS KANNATTAA MÄÄRITTÄÄ?

Veden kovuus kannattaa määrittää keittimeen, jotta voit välttää kalkin kertymisen keittimeen ja optimoida kahvin laadun.

MITEN MÄÄRITÄN VEDEN KOVUUDEN KEITTIMEEN?





- Täytä lasi vedellä.
- Aseta keittimen mukana toimitettu testitikku vesilasiin.
- Odota minuutti. Testitikun ruutujen väri muuttuu.
- Laske värillisten ruutujen määrä. Tämä kertoo veden kovuuden asteikolla 0–4.
- Paina Veden kovuus -valikossa vastaavaa numeroa väliltä 0–4.
- Paina OK.

JOS TESTITIKKUA EI ENÄÄ OLE

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

Veden kovuusaste	Luokka 0 Erittäin pehmeä	Luokka 1 Pehmeä	Luokka 2 Keskikova	Luokka 3 Kova	Luokka 4 Erittäin kova
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Laitteen asetukset	0	1	2	3	4

MIKSI SUODATINPATRUUNA KANNATTAA ASENTAA?

Claris Aqua Filter System -suodatinpatruuna optimoi kahvin maun, vähentää kalkin kertymistä ja huollon tarvetta.

MITEN CLARIS AQUA FILTER SYSTEM -SUODATINPATRUUNA ASENNETAAN?





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

MILLOIN CLARIS AQUA FILTER SYSTEM -SUODATINPATRUUNA ON VAIHDETTAVA?



1. Kun asennuksesta on kulunut kaksi kuukautta tai kun keittimen ilmoittaessa vaihtotarpeesta.

MYLLY: JAUHATUSKARKEUDEN SÄÄTÄMINEN

MIKSI JAUHATUSKARKEUTTA KANNATTAA SÄÄTÄÄ?

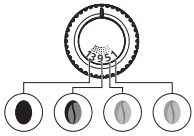
Voit säätää kahvin vahvuutta säätämällä kahvipapujen jauhatuskarkeutta.

Vaihtelemalla jauhatusta on mahdollista käyttää erityyppisiä papuja:

- Tummaksi paahdetut ja rasvaiset kahvipavut vaativat karkean jauhatuksen.
- Kevyemmin paahdetut kahvipavut ovat kuivempia ja vaativat hienomman jauhatuksen.

Samassa kahvilaadussa jauhatuksen säätely vaikuttaa myös kahvin makuun: mitä hienommaksi kahvipavut jauhetaan, sitä voimakkaampi on kahvin maku.

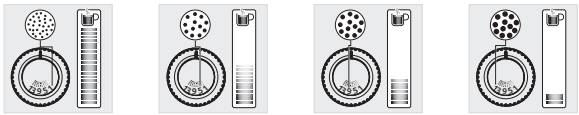
PAAHTAMINEN



Erittäin vahva (Dark French)	Vahva (French)	Keskitaso (Amber)	Vaalea (Blonde)

MITEN JAUHATUSKARKEUTTA SÄÄDETÄÄN?

Käännä kahvipapusäiliössä olevaa asetuspainiketta papujen tyypin ja haluamasi aromin vahvuuden mukaan. Säätö on tehtävä jauhatuksen aikana asteittain. Huomaat maussa selvän eron kolmen valmistuskerran jälkeen.



MISTÄ TIEDÄN, ETTÄ SÄILIÖSSÄ EI OLE ENÄÄ PAPUJA?

Laite on varustettu anturilla*, joka ennakoi kahvipapusäiliön tyhjenemisen. Näytöllä näkyy viesti ja intuitiivinen merkkivalo (F) palaa punaisena.

* ⚠ Tätä toimintoa ei ole 127 V -malleissa.

MITÄ JOS HÄLYTYS TAPAHTUU VALMISTUKSEN AIKANA?

Täytä säiliö kahvipavuilla ja paina OK, jolloin reseptin valmistus jatkuu. Näin kahvia ei mene hukkaan!

MITEN TOIMIN, JOS HALUAN VAIHTAA KAHVIA TAI MINULLA EI OLE KAHVIA?

Jos painat OK ilman, että olet lisännyt kahvipapuja, keitin yrittää käynnistyä uudelleen ja näyttää hälytyksen uudelleen. Jos painat OK uudelleen, kone valmistaa juoman käyttäen kaiken jäljellä olevan kahvin. Sen jälkeen mylly on tyhjä.

Jos näytöllä näkyy hälytysviesti ja hälytysvalo muuttuu punaiseksi, kun papuja ei ole riittävästi:

- Aloita esilämmitys painamalla OK-painiketta.

JUOMIEN VALMISTAMINEN

KEITTIMELLÄ VALMISTETTAVAT JUOMAT:

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

	Juomat		Arvioitu määrä	Mahdolliset koot	X2
Kahvijuomat		**Ristretto** Pienempi versio espressosta. Sama määrä jauhettua kahvia kuin espressossa, mutta puolet vesimäärästä. Tuloksena on täyteläinen ja voimakasaromineen kahvi, joka on hieman vähemmän karvas.	25 ml	20–40 ml	✓
		**Espresso** Alkuperäinen espresso. Täydellinen italialainen espresso. Täydellisen tasapainoiset maut: voimakasaromineen kahvi, jossa on hieman karvas karamellinvärinen crema.	40 ml	40–70 ml	✓
		**Lungo** Italialaistyyppinen kahvi. Perinteisen espresson suurempi versio perinteisessä kupissa! Hieman pidempi uuttamisaika tuottaa pehmeän juoman, joka on hiukan karvas ja hieman pehmeämpi.	70 ml	70–100 ml	✓
		**Pitkä espresso** Perinteinen espresso, johon lisätään kaksi annosta vettä, jotta saadaan entistäkin pehmeämpi kahvi, jossa on selkeä ja kermainen crema.	120 ml	80–180 ml	✓
		**Doppio***** Kaksois-espresso. Kaksi kierrosta espressoa. Tuloksena on tasapainoinen juoma, jossa on täyteläiset aromit ja sileä, kullankeltainen crema. Sopii kenelle tahansa, joka haluaa suuremman kupillisen menettämättä täyteläisyyttä ja aromia.	100 ml	40–140 ml	
		**Americano** Makea kahvi. Tuplaespresso kuuman veden kera on kevyt ja hieman karvas juoma. Sopii kenelle tahansa, joka kaipaa vaihtelua täyteläiseen ja karvaaseen perinteiseen espressoon.	120 ml	90–150 ml	
		**Suodatinkahvi** Suodatinkahvia kahvipavuista! Löydä tiesi takaisin perinteisen suodatinkahvin luo: pidempi ja tasapainoisempi uuttamisaika matalassa lämpötilassa tuo esiin parhaat aromit ja vähentää kitkeryyttä. Täydellinen aamukahvi suuren kupin ystäville.	150 ml	80–170 ml	✓
		**Kannu***** Perinteinen kahvikannu, kun haluat valmistaa kahvia kerralla koko perheelle! Kannu edellyttää erityistä valmistusta, joka voi kestää 4 minuutista (3 kuppia) 11 minuuttiin (8 kuppia).	375 ml	375–1000 ml	
Maitoa sisältävät juomat		**Espresso Macchiato** Perinteisen espresson gourmet-versio. Espresso macchiatossa on herkullista espressoa, jonka päällä on lusikallinen kermaista maitovaahtoa. Espressoa miedompi juoma sopii kaikille herkkusuille.	L: 70 ml	M= 50 ml L: 70 ml XL= 90 ml	✓
		**Cappuccino** Kolmanneksen sääntö! Kun juomassa on kolmannes maitoa, kolmannes kahvia ja kolmannes vaahtoa, siitä tulee hienostunut, pehmeänmakuinen ja tasapainoinen juoma, joka on varmasti kaikille mieluinen.	L: 180 ml	M= 120 ml L: 180 ml XL= 240 ml	✓
		**Italialainen Cappuccino***** Huippucappuccino. Italialaiselle Cappuccinolle on ominaista maidon kaataminen kahvin joukkoon, toisin kuin cappuccinossa. Tämän käänteisen prosessin tuloksena syntyy hienostunut yhdistelmä kahvia ja maitoa, jonka kruunaa kermainen, hieman kahvinmakuinen maitovaahto.	L: 180 ml	M= 120 ml L: 180 ml XL= 240 ml	✓
		**Latte Macchiato** Todellinen gourmet-juoma! Latte Macchiato valmistetaan kaatamalla kolmasosa kahvia kahteen kolmasosaan maitoa. Päälle tehdään täyteläiden kermainen maitovaahto, joka tyydyttää vannoutuneimmatkin makeiden juomien ystävät.	L: 250 ml	M= 190 ml L: 250 ml XL= 340 ml	✓
		**Vaahdotettu maito** Lasten suosikkijuoma! Herkullinen lämmin maito, jonka päällä on kermainen maitovaahto. Voidaan juoda sellaisenaan, kaakaon joukossa tai käyttää kaikkiin lempiresepteihisi.	L: 160 ml	M= 120 ml L: 160 ml XL= 200 ml	✓
		**Caffe Latte** Kahvia, jossa on mukana maitotilkka! Caffé Latte valmistetaan kaatamalla maitovaahtoa pieneen määrään kahvia. Tämän käänteisen prosessin tuloksena on hienostunut ja makea sekoitus, jossa kahvi maistuu kevyesti vaahdosta aina viimeiseen siemaukseen saakka.	L: 280 ml	M= 200 ml L: 280 ml XL= 350 ml	✓
		**Flat White** Australialainen luomus. Silkkinen yhdistelmä ja voimakas kahvin maku vaahdon huippuun saakka kahden ristretto-annoksen ansiosta.	L: 200 ml	M= 160 ml L: 200 ml XL= 240 ml	

		Juomat	Arvioitu määrä	Mahdolliset koot	X2
Kylmät juomat		Espresso*** Italialainen kahvi on täydellinen virkistäjä! Espressoannos jääpalojen kanssa tarjoiltuna. Tämä täyteläinen kylmä juoma sopii kahvin ystäville, jotka kaipaavat jotain vahvaa ja virkistävää.	70 ml**		
		Pitkä espresso Täydellinen yhdistelmä virkistävää ja voimakasta. Pitkä espresso, joka tarjoillaan jääpalojen kanssa. Tämä kevyt ja virkistävä juoma sopii pitkiin kahvitaukoihin auringon paisteessa.	200 ml**		
		Jääkahvi Ripaus raikkautta. Kaksoissuodatettu kahvi ohuella kerroksella kermaa ja tarjoiltuna jääpalojen kanssa. Täydellisen tasapainoinen ja maukas juoma.	360 ml**		
		Nitro Coffee Kuumin kylmä juoma! Nitrokahvi maistuu makealta, ja se valmistetaan uuttamalla kylmää kahvia ilman kanssa. Sen yllättävän kuohkea samettimainen crema saa sen näyttämään ja tuntumaan hanaoluelta.	380 ml*’		
		Affogato Suussasulavaa makeutta. Kauhallinen vaniljajäätelöä täyteläisessä espressoannoksessa. Tämä täydellinen yhdistelmä viileää makeutta ja kahvin täyteläistä aromia on maukas ja virkistävä herkku.	40 ml		
		Cappuccino Ihanan viileä ja tasainen. Kolmannes maitoa, kolmannes kahvia ja kolmannes vaahtoa, kaikki jääpaloilla viilennettyinä. Klassisen cappuccinon jääkahviversio, joka sopii täydellisesti kesäisiin hemmotteluhetkiin.	L: 240 ml**		
		Italialainen Cappuccino*** Klassisen juoman viileä versio. Toisin kuin muissa cappuccinoissa italialaisessa cappuccinossa maito kaadetaan kahvin joukkoon, jolloin seoksen päälle muodostuu täyteläinen kahvinmakuinen maitovaahto. Kun mukaan lisätään jääpaloja, saadaan aikaan lyömättömän virkistävä juoma.	L: 180 ml**		
		Latte Macchiato Kylmyyden syleilyssä. Koe kahvin voimakkuuden ja maidon makeuden täydellinen sinfonia viilennettynä. Sopii täydellisesti virkistävään herkkuhetkeen mihin aikaa päivästä tahansa.	XL: 340 ml**		
		Caffe Latte Latten eleganssia astetta virkistävämmässä muodossa. Runsas määrä maitoa sekoitettuna espressoon ja tarjoiltuna jääpalojen kanssa. Pehmeä ja virkistävä juoma niille, jotka pitävät hienommista mauista.	XL: 350 ml**		
		Frappé Trendikäs ja virkistävä juoma. Jääpaloja, maitoa, kahvia ja kermainen vaahto viilentävään ja herkulliseen hetkeen. Kesän trendikkäin juoma, josta voi nauttia missä tahansa!	XL: 350 ml**		
Mukaan otettavat juomat		Pitkä espresso Italialainen kahvi. Perinteisen espresson suurempi versio, jonka voit napata mukissa mukaasi! Hieman pidempi uuttamisaika tuottaa kevyen juoman, joka on hieman pehmeämpi ja karvaampi.	240 ml		
		Americano Kevein kahvi. Pitkä tuplaespresso kuuman veden kera on kevyt ja hieman karvas juoma, jonka voit napata mukissa mukaasi! Sopii kenelle tahansa, joka kaipaa vaihtelua täyteläiseen ja karvaaseen perinteiseen espressoon.	240 ml		
		Suodatinkahvi Suodatinkahvia kahvipavuista! Löydä tiesi takaisin perinteisen suodatinkahvin luo: pidempi ja tasapainoisempi uuttamisaika matalassa lämpötilassa tuo esiin parhaat aromit ja vähentää kitkeryyttä. Täydellinen aamukahvi, jonka voit napata mukissa mukaasi!	240 ml		
		Cappuccino*** Kolmanneksen sääntö. Kun juomassa on kolmannes maitoa, kolmannes kahvia ja kolmannes vaahtoa, siitä tulee kevyt ja pehmeänmakuinen ja varmasti kaikille mieluinen. Kätevästi mukiin mitoitetun kahvin voi napata tarvittaessa mukaan!	240 ml		
		Latte Macchiato Herkutteluun sopiva juoma. Latte macchiato valmistetaan kaatamalla kolmasosa kahvia kahteen kolmasosaan maitoa. Päälle tehdään täyteläisen kermainen maitovaahto, joka tyydyttää vannoutuneimmatkin makeiden juomien ystävät. Kätevästi mukiin mitoitetun kahvin voi napata tarvittaessa mukaan!	240 ml		
		Jääkahvi*** Ripaus raikkautta. Kaksoissuodatettu kahvi ohuella kerroksella kermaa ja tarjoiltuna jääpalojen kanssa. Täydellisen tasapainoinen ja maukas juoma, jonka voit napata mukissa mukaasi!	240 ml		
		Kylmä Latte Macchiato Kylmyyden syleilyssä. Koe kahvin voimakkuuden ja maidon makeuden täydellinen sinfonia viilennettynä. Sopii täydellisesti virkistävään herkkuhetkeen mihin aikaa päivästä tahansa.	240 ml**		
		Frappé*** Trendikäs ja virkistävä juoma. Jääpalat, maito, kahvi ja täyteläinen vaahto muodostavat viileän ja makeahkon makupalan, jonka voit napata kätevästi mukaasi ja nauttia kylmänä välipalana missä oletkin! Kesän trendikkäin juoma!	240 ml**		

	Juomat		Arvioitu määrä	Mahdolliset koot	X2
Kuuma vesi		Vihreä tee*** Kaikille vihreän teen ystäville. Täydellisen lämpöinen vesi kaikille vihreille teelaaduille (n. 70°C). Voit säätää lämpötilaa kolmella tasolla asetusvalikosta (+/-3°C).	200 ml	20–300 ml	
		Musta tee*** Kaikille mustan teen ystäville. Täydellisen lämpöinen vesi kaikille mustille teelaaduille (n. 80°C). Voit säätää lämpötilaa kolmella tasolla asetusvalikosta (+/-3°C).	200 ml	20–300 ml	
		Yrttitee*** Kaikille yrttiteen ystäville. Täydellisen lämpöinen vesi kaikille yrttiteelaaduille (n. 90°C). Voit säätää lämpötilaa kolmella tasolla asetusvalikosta (+/-3°C).	200 ml	20–300 ml	

**arvioitu määrä, voi vaihdella*

***reseptin kokonaismäärä suositellun jääpalamäärän kanssa*

**** mallista riippuen*

MITEN VOIN SÄÄTÄÄ KAHVISUUTINTEN KORKEUTTA?

Voit laskea ja nostaa kahvisuuttimia kaikkia valmistettavia juomia varten kupin koon mukaisesti.

MITEN ALOITAN JUOMAN VALMISTUKSEN?

Katso juoman valmistusta koskeva opastus, joka on tallennettu laitteeseen.



JUOMASTA RIIPPUEN KÄYTETTÄVISSÄ ON ERILAISIA ASETUKSIA:

- Yksi tai kaksi kupillista: kun haluat valmistaa kaksinkertaisen reseptin, valitse juoma ja paina +.
- Kahvin voimakkuus: voit lisätä tai vähentää kahvin voimakkuutta muuttamalla jauhetun kahvin määrää, valitsemalla juoman ja valitsemalla 1–4 papua, jossa 1 on miedoin ja 4 voimakkain.
- Määrä kupissa: voit lisätä tai vähentää uuttamiseen käytettävän veden määrää.

Lue lisää ohjeessa olevasta juomataulukosta ja pikaoppaasta.

MITEN JUOMAN VALMISTUS PYSÄYTETÄÄN?

Voit pysäyttää juoman valmistuksen milloin tahansa painamalla STOP -painiketta. Jos jakso keskeytetään, pysähtyminen tapahtuu viiveellä. Et voi käyttää laitetta, ennen kuin näytöllä näkyy siitä kertova viesti.

MAITOA SISÄLTÄVÄT JUOMAT

VINKKEJÄ JA OHJEITA

Kun haluat valmistaa maitovaahtoa, valitse pastöroitu, jääkaapissa säilytettävä (3–5°C) UHT-maito. Erikoismaitojen (mikrosuodatettujen, pastöroimattomien, fermentoitujen, lisäaineita sisältävien) tai kasviperäisten maitojen (manteli, kaura, soija jne.) käyttö voi haitata lopputulosta etenkin vaahdon laadun ja määrän osalta.

MITEN ALOITAN MAITOA SISÄLTÄVÄN JUOMAN VALMISTUKSEN?

Katso ohjeet pikaoppaasta tai laitteeseen tallennetusta maitoa sisältävän juoman valmistusta koskevasta ohjeesta.



MITEN AKTIVOIN/DEAKTIVOIN RESEPTIOHJEEN?



Voit ottaa käyttöön tai poistaa käytöstä vaiheittaisen ohjeen maidoa sisältävien juomien valmistusta varten asetuksista. Ohjeissa on visuaaliset ja vaiheittaiset ohjeet maidon vaahdotukseen.

KYLMÄT JUOMAT

Intuition Hot&Cold -laitteella voit valmistaa uudenlaisia kylmiä juomia, kuten Frappéa, jääkahvia, Nitro Coffeeta tai Affogatoa.

Kylmän juoman valmistaminen edellyttää sinulta joitakin etukäteistoimia. Jotta saat optimaalisen tuloksen kupissa: Käytä 4–4,5 desilitran lasia ja normaalikokoisia jääpaloja (4 x 2,5 x 2,2cm). Koneesi ohjaa sinua valmistuksessa. Suosittelemme noudattamaan reseptien vaiheittaisia valmistusohjeita, jotka näkyvät laitteen näytöllä. Voit myös katsoa tieto-osiossa olevat valmistusvinkit napauttamalla ⓘ näytöllä merkkiä.

TEE JA YRTTITEE

Teejuomia ja yrttiteetä varten on käytettävissä kolme reseptiä, joiden lämpötila on paras kunkintyyppiselle teelle. Vihreän teen lämpötila on alhaisempi kuin mustan teen ja yrttiteen.

MITEN VOIN SÄÄTÄÄ VEDEN LÄMPÖTILAA?



Voit valita lämpötilan väliltä T1–T3. T1 on haalein lämpötila ja T3 kuumin. Jos nostat/lasket lämpötilaa, kunkin teetyypin lämpötila nousee/laskee. Vihreän teen lämpötila on kuitenkin aina alhaisempi kuin mustan teen ja yrttiteen.

PROFIILIT

MIHIN PROFIILITOIMINTOA KÄYTETÄÄN?

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

Profiili mahdollistaa myös käyttöliittymän ja asetusten paremman mukauttamisen:

Etunimi	Voit räätälöidä profiilin lisäämällä etunimen.
Väri	Voit valita haluamasi intuitiivisen merkkivalon värin, jotta voit tunnistaa profiilin helpommin.
Ohjelmointi	Profiiliominaisuuden avulla voit myös määrittää kullekin juomalle tietyn ajankohdan tai avainsanan. Näin löydät juomat helpommin milloin tahansa.
Kirkkaus	Tämä ottaa merkkivalon käyttöön tai poistaa sen käytöstä.

MITEN PROFIILI LUODAAN?

Paina Profiilit-painiketta (P) ja noudata näytöllä näkyviä ohjeita tai katso ohjeet profiiliin tallennetuista oppaista.



MITEN VOIN HALLITA SUOSIKKIJUOMIANI PROFIILISSA?

Voit lisätä juoman profiiliin kahdella tavalla:

- Juoman valmistuksen jälkeen näytöllä näkyvän  painikkeen avulla.
- Suoraan profiilissa.

Jos pysäytän suosikkijuomani valmistuksen ollessa käynnissä, tämä mitta tallennetaan.

MITEN VOIN JÄRJESTELLÄ/POISTAA SUOSIKKIJUOMIA?

- Paina juomakuvaketta sormella muutaman sekunnin ajan.
- Juomavalikon oikeassa yläkulmassa näkyy poistamista ilmaiseva rasti.
- Paina uudelleen, pidä sormeasi juoman päällä ja järjestele juomat uudelleen vetämällä.

YLEINEN KUNNOSSAPITO

Asianmukainen kunnossapito pidentää laitteen käyttöikää ja säilyttää kahvin aidon maun.

MILLOIN TIPPA-ASTIA ON TYHJENNETTÄVÄ?

Tyhjennä tippa-astia, kun uimuri on yläasennossa ja osoittaa, että astia on liian täysi.

TIPPA-ASTIAN KUNNOSSAPITO

- Laitteesta kahvin valmistamisen aikana ja sen jälkeen valuva vesi ja kahvi kerääntyvät tippa-astiaan.
- On tärkeää, että astia on aina paikallaan ja että se tyhjennetään säännöllisesti.
- Suosittelemme hygieniasyistä irrottamaan tippa-astian, puhdistamaan kaikki osat ja jättämään sen kuivumaan päivittäin ennen sen asettamista takaisin keittimeen.
- Lue lisää pikaoppaasta. Tippa-astian voi pestä astianpesukoneessa ilman metalliritilää.

MILLOIN KAHVINPOROSÄILIÖ TYHJENNETÄÄN?

Kahvinporot menevät kahvinporosäiliöön

- Tyhjennä kahvinporosäiliö, kun laite ilmaisee tyhjennyksen tarpeen.
- Voit tyhjentää sen useamminkin, mutta pidä tällöin keittimen virta kytkettynä, jotta keitin tunnistaa säiliön tyhjentämisen.

! Laite voi vaurioitua, jos kahvinporosäiliötä ei tyhjennetä säännöllisesti edellä annettujen ohjeiden mukaisesti.

JAUHATUSASTIAN KUNNOSSAPITO

Suosittelemme hygieniasyistä puhdistamaan kahvinporosäiliön kuumalla vedellä ja pesuaineella päivittäin ja jättämään sen kuivumaan ennen sen asettamista takaisin keittimeen. Lisätietoja on pikaoppaassa.

Älä pese osia astianpesukoneessa.

VESISÄILIÖN KUNNOSSAPITO

Kahvin aromien säilyttämiseksi ja hygieniasyistä suosittelemme käyttämään raikasta vettä, puhdistamaan vesisäiliön joka päivä kuumalla vedellä ja pesusienellä sekä jättämään sen kuivumaan ennen sen asettamista takaisin keittimeen.

PAPUSÄILIÖN KUNNOSSAPITO

Kahvinpavuista voi jäädä säiliön seinämiin rasvaa, joka voi vaikuttaa kahvin laatuun. Kahvin maun säilyttämiseksi ja hygieniasyistä säiliö on suositeltavaa pyyhkiä kuivalla, pehmeällä liinalla aina ennen täyttöä.

! **Tärkeää:** Älä puhdista kahvipapusäiliötä vedellä, koska kahvipapusäiliössä oleva vesi voi vaurioittaa keitintä.

MIKSI JA MITEN MAITOJÄRJESTELMÄ HUOLLETAAN MAITOA SISÄLTÄVIEN JUOMIEN VALMISTUKSEN JÄLKEEN?



Tärkeää: Jotta vaahto olisi joka kerralla tasalaatuista, suosittelemme suorittamaan seuraavat kunnossapitotoimenpiteet:

MAITOJÄRJESTELMÄN KUNNOSSAPITO

Kunnossapito	Milloin?	Selitys	Tarvittavat välineet
Maidon huuhtelu **30 s** – 20 ml	Maitoa sisältävän juoman valmistuksen jälkeen, keittimen kehotuksen mukaan.	Mahdollistaa keittimen maitopiirin huuhtelun. Voit aloittaa maitojärjestelmän huuhtelun milloin tahansa.	
Maitoastian käsinpesu **30 s**	Maitoa sisältävän juoman valmistuksen jälkeen.	Suosittelemme, että maitoastia puhdistetaan kuumalla vedellä ja saippualla jokaisen käyttökerran jälkeen. Voit pestä maitokannun astianpesukoneessa ilman kantta.	Kuuma vesi, astianpesuaine ja pesusieni
Maitoputken käsinhuuhtelu **30 s**	Maitoa sisältävän juoman valmistuksen jälkeen.	Huuhtelu koostuu maitoputken ja sen metallisuuttimen huolellisesti käsinpesusta kuumalla vedellä JOKAISEN KÄYTTÖKERRAN JÄLKEEN.	Kuuma vesi, astianpesuaine ja piippurassi
Maitotarvikkeiden käsinpesu **5 min**	Keittimen kehotuksen mukaan tai milloin tahansa.	Puhdistukseen sisältyy irrotettavan One Touch Cappuccino -yksikön **(D1)** irrottaminen ja puhdistaminen. Se on suositeltavaa puhdistaa säännöllisesti, jotta vaahdotetusta maidosta saadaan mahdollisimman korkealaatuista. Katso pikakäyttöoppaan kappale 5.	Puhdistusneula **(D3)**

MUITA KUNNOSSAPITOTOIMIA

Kunnossapito	Milloin?	Selitys	Tarvittavat välineet
Kahvin huuhtelu **45 s** – 30 ml	Kahden päivän käyttämättömyyden jälkeen tai milloin tahansa.	Mahdollistaa koneen kahvipiirin huuhtelun. Toimenpiteessä käytetään ainoastaan kuumaa vettä. Se varmistaa aidon kahvin maun.	
Teehuuhtelu **30 s** – 20 ml	Teen valmistuksen jälkeen.	Mahdollistaa huuhtelun kuumalla vedellä, mikä varmistaa teen tai yrttiteen aidon maun.	
Puhdistus **13 min** – 600 ml	Keittimen kehotuksen mukaan tai milloin tahansa.	Suosittelemme puhdistamaan keittimen kahvipiirin ja poistamaan siitä rasvan hyvän hygienian ja kahvin laadun varmistamista varten. Näin juomien aromit säilyvät parhaalla mahdollisella tavalla.	1 KRUPS-puhdistustabletti (XS3000)

Kunnossapito	Milloin?	Selitys	Tarvittavat välineet
Kalkinpoisto **20 min** – 600 ml	Keittimen kehotuksen mukaan tai milloin tahansa. Toiminto ei ole käytettävissä, jos juomia ei ole valmistettu niin paljon, että kalkinpoisto olisi tarpeen.	Keittimen kalkinpoisto varmistaa oikean toiminnan ja poistaa kalkki- tai kaliumbitartraattijäämät. Tämä vaihe on erittäin tärkeä laitteen oikean toiminnan ja kestävyyden varmistamisessa.	1 KRUPS-kalkinpoistopussi (F054)

Tärkeää: Jos keittimessä on Claris-vesisuodatinjärjestelmän F088-patruuna, irrota se ennen kalkinpoistoa.

MUUT TOIMINNOT

MITEN PÄÄSEN LAITTEEN ASETUKSIIN?

Keittimessäsi on useita asetuksia. Kokeile niitä rohkeasti! Niiden avulla voit räätälöidä käyttökokemusta omien tarpeidesi mukaan.



ASETUSLUETTELO:

Kieli	Valitse haluamasi kieli 23 kielestä.
Päivämäärä ja kellonaika	Päivämäärän asetus on pakollinen, erityisesti käytettäessä kalkinsuodatuspatruunaa. Määritä kellonaika ja 12 tai 24 tunnin kello.
Näytön kirkkaus	Säädä näytön kirkkaus.
Kevyt	Kytke intuitiivinen merkkivalo päälle ja pois päältä.
Aloitusnäytön valinta	Valitse aloitusnäytön esitystapa.
Reseptiohje	Valitse, haluatko näyttää maitoa sisältävien juomien reseptien vaiheet vai et.
Automaattinen sammutus	Määritä aika, jonka jälkeen laite sammuu automaattisesti. Toiminto vähentää sähkönkulutusta.
Automaattinen käynnistys	Käynnistä keitin ja aloita esilämmitys automaattisesti valittuna ajankohtana. Juotko kahvia joka päivä samaan kellonaikaan? Tämä ominaisuus on juuri sinua varten! Voit säästää aikaa asettamalla automaattisen käynnistyksen.
Tilavuusyksikkö	Valitse mittayksiköksi ml tai oz.
Automaattinen huuhtelu	Voit ottaa kahvisuuttimen automaattisen huuhtelun käyttöön keittimen käynnistyksen yhteydessä.
Veden kovuus	Määritä veden kovuus asteikolla 0–4. Katso lisätietoja veden kovuuden mittaamista käsittelevästä kohdasta.
Kahvin lämpötila	Määritä kahvin lämpötila väliltä T1 ja T3.
Teen lämpötila	Määritä teen lämpötila väliltä T1 ja T3.
Kahvilaatu	Näytä kahvipapusäiliöön lisätty kahvilaatu.

VASTAUKSIA KYSYMYKSIIN

TOIMINTA

1. Keitin näyttää virheilmoituksen, ohjelmisto on jumiutunut TAI keittimessä on toimintahäiriö.
- ✓ Sammuta keitin ja irrota se pistorasiasta, poista suodatinpatruuna, odota minuutti ja käynnistä keitin uudelleen. Käynnistä keitin pitämällä virtapainiketta painettuna vähintään 3 sekuntia.

2. Laite ei käynnisty virtapainikkeen painamisen jälkeen (painiketta on painettu vähintään 3 sekuntia).
- ✓ Tarkista sähköjärjestelmän sulakkeet ja pistorasia. Tarkista, että molemmat virtapistokkeet on liitetty oikein pistorasiaan.

3. Sähköt ovat katkenneet jakson aikana.
- ✓ Laite palautuu automaattisesti alkutilaan, kun se käynnistyy uudelleen.

4. Mylly pyörii tyhjänä.
- ✓ Tämä on normaalia, jos se tapahtuu silloin tällöin eikä myllyssä ole kahvipapuja tai niitä on vain vähän. Jos mylly pyörii tyhjänä, normaalin kulutuksen selviämiseen ja normaalin toiminnan tarkistamiseen voi kulua enintään 10 sekuntia.
- ✓ Säiliöön jää kahvipapuja:
  - Kahvipavut voivat olla liian rasvaisia, jolloin laite ei siirrä niitä alaspäin oikein. Voit yrittää työntää papuja alaspäin ja katsoa, alkaako keitin taas toimia. Kahvipavut on kuitenkin suositeltavaa vaihtaa (katso kahvipapulajit).
  - Jos olet käyttänyt samoja kahvipapuja tähän asti ongelmitta: ota yhteys KRUPS-asiakaspalveluun.

KÄYTTÖ

1. Myllystä kuuluu epätavallinen ääni.
- ✓ Myllyssä on todennäköisesti vierasesineitä. Kokeile puhdistaa se imurilla tai ota yhteyttä KRUPS-asiakaspalveluun.

2. Laitteen alla on vettä.
- ✓ Odota 15 sekuntia kahvin valumisen päättymisen jälkeen, ennen kuin irrotat tippa-astian, jotta keitin suorittaa jakson loppuun oikein.
- ✓ Tarkista, että tippa-astia on asetettu keittimeen oikein. Sen on oltava aina paikallaan, vaikka keitintä ei käytetä.
- ✓ Tarkista, että tippa-astia ei ole täynnä.

3. Jauhatuskarkeuden säätöpainiketta on vaikea kääntää.
- ✓ Käännä jauhatuskarkeuden säätöpainiketta vain, kun mylly on käynnissä.

4. Keittimestä ei tule kahvia.
- ✓ Valmistuksen aikana on havaittu käyttöhäiriö.
  Laite on palautettu automaattisesti alkutilaan, ja se on valmis uutta jaksoa varten.

5. Käytit jauhettua kahvia kahvipapujen sijaan.
- ✓ Poista jauhettu kahvi kahvipapusäiliöstä imurilla.

6. Kahvisuuttimista valuu vettä, kun keitin pysähtyy.
- ✓ Tämä on normaalia. Keitin huuhtelee kahvisuuttimet automaattisesti, jotta ne eivät tukkeudu.

HÖYRY JA MAITO

1. Laitteesi maidon virtaus näyttää olevan osittain tai kokonaan estynyt.
- ✓ Lue lisää ohjeen kohdasta 5. MAIDONJAKELUJÄRJESTELMÄN MANUAALINEN TEHOPUHDISTUS - 5 MIN., tai katso laitteessasi oleva maitosuuttimen puhdistamiseen liittyvä ohje.

2. Maitoa ei tule ulos oikein.

a. Kun käytät laitetta ensimmäisen kerran, sinun on valmistettava useita (5–10) maitoa sisältäviä reseptejä tai suoritettava seuraavat vaiheet, ennen kuin saat tyydyttävän kupillisen:
- ✓ Tyhjennä vesisäiliö ja irrota Claris Aqua Filter System -patruuna.
- ✓ Täytä vesisäiliö runsaasti kalsiumia (>100 mg/l) sisältävällä kivennäisvedellä.
- ✓ Suorita sitten säiliössä 5–10 höyryjaksoa peräkkäin.
- ✓ Laita patruuna takaisin paikalleen ja täytä säiliö hanavedellä.

b. Puhdista laitteen maitojärjestelmä.
- ✓ Katso pikaopas.
- ✓ Katso laitteeseen tallennettu maitojärjestelmän käsinpesua koskeva ohje.

c. Tarkista, että maitojärjestelmän osat on asennettu oikein:
- ✓ One Touch Cappuccino -yksikkö (D1) on koottu oikein ja liitetty laitteeseen.
- ✓ Maitoputki (G) on liitetty oikein One Touch Cappuccino -yksikköön (D1).
- ✓ Maitoputken (G) toinen pää on upotettu maitoon.

Jos toiminto ei toimi yllä mainittujen vaiheiden suorittamisen jälkeen, ota yhteys KRUPS-asiakaspalveluun.

3. Tippa-astian ritilän kautta tulee höyryä.
- ✓ Valmistettavasta juomasta riippuen tippa-astian ritilän kautta voi tulla höyryä.

4. Kahvipapuastian kannen alta tulee höyryä.
- ✓ Tarkista, että kannen alla oleva puhdistustabletin luukku (L) on kunnolla suljettu.

KUNNOSSAPITO

1. Keitin ei pyydä kalkinpoistoa.
- ✓ Keitin pyytää kalkinpoistoa, kun olet valmistanut lukuisia maitoa tai kuumaa vettä sisältäviä juomia. Jos valmistat vain kahvia, kalkinpoistoa ei tarvita usein.

2. Tippa-astiassa on kahvinporoja.
- ✓ Tippa-astiaan voi joutua pieni määrä kahvinporoja. Keitin on suunniteltu poistamaan ylimääräiset kahvinporot, jotta suodatusalue pysyy puhtaana.

3. Intuitiivinen merkkivalo palaa edelleen, vaikka kahvinporoastia on tyhjennetty.
- ✓ Aseta kahvinporoastia uudelleen paikalleen.

4. Intuitiivinen merkkivalo palaa, vaikka vesisäiliö on täytetty.
- ✓ Tarkista, että säiliö on asetettu laitteeseen oikein.

Säiliön pohjalla olevien uimureiden on liikuttava vapaasti. Tarkista ja vapauta uimurit tarvittaessa.

JUOMAT

1. Kahvi valuu liian hitaasti.
- ✓ Käännä jauhatuskarkeuden säädintä oikealle, jotta kahvi jauhetaan karkeammaksi (määräytyy käytetyn kahvilaadun mukaan).
- ✓ Suorita yksi tai useampi huuhtelujakso.
- ✓ Vaihda Claris Aqua Filter System -patruuna.

2. Kahvi on liian vaaleaa tai laimeaa.
- ✓ Tarkista, että kahvipapusäiliössä on papuja ja että ne siirtyvät alaspäin oikein.
- ✓ Älä käytä rasvaisia, karamellisoituja tai maustettuja kahvipapuja, jotka eivät ehkä siirry oikein alaspäin.
- ✓ Vähennä valmistettavaa juomamäärää ja lisää kahvin voimakuutta kahvin voimakkuustoiminnolla. Käännä jauhatuskarkeuden säädintä, jotta kahvi jauhetaan hienommaksi. Valmista kahvi kahdessa vaiheessa käyttäen kahden kupin toimintoa.

3. Espresso tai kahvi ei ole tarpeeksi kuumaa.
- ✓ Nosta kahvin lämpötilaa keittimen asetuksista. Lämmitä kuppi huuhtelemalla sitä kuumalla vedellä ennen juoman valmistuksen aloittamista.
- ✓ Huuhtele kahvipiiri ennen kahvin valmistusta. Keittimen virran kytkemisen yhteydessä käynnistyvä kahvin huuhtelutoiminto voidaan ottaa käyttöön automaattisen huuhtelun asetuksista.

4. Kahvisuuttimista valuu kirkasta vettä ennen jokaista kahviannosta.
- ✓ Esiuutto suoritetaan ennen reseptin valmistamisen aloittamista, ja sen aikana kahvisuuttimista voi valua hiukan vettä.

Jos jokin edellä mainituista ongelmista jatkuu, ota yhteyttä KRUPS-asiakaspalveluun.

JÄTEHUOLTO



Joissakin laitteissa on akku, joka on turvallisuussyistä vain korjaajan käytettävissä. Jos akku on vaihdettava, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

Tärkeää: Laitteessa on uudelleenkäyttöön sopivia tai kierrätettäviä materiaaleja.

Vie materiaalit keräyspisteeseen käsiteltäviksi.

TAKUU

Takuu ei koske seuraavia tilanteita:

- Myllyssä on vieraesineitä.
- Kahvipapusäiliöön on kaadettu jauhettua kahvia.
- Claris Aqua Filter System -patruunaa ei käytetä KRUPSin ohjeiden mukaisesti.
- Kalkinpoistoa, puhdistusta tai säännöllistä kunnossapitoa on laiminlyöty.

Ainoastaan hyväksytty KRUPS-keskus saa huoltaa laitetta.

Tätä automaattista kahvinkeitintä/espressokeitintä saa käyttää vain kahvin, kuuman veden tai maitovaahdon valmistamiseen.

Valmistaja: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne – Ranska

KRUPS®

INTUITION
HOT & COLD

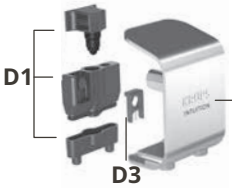


ES

8020012476-02



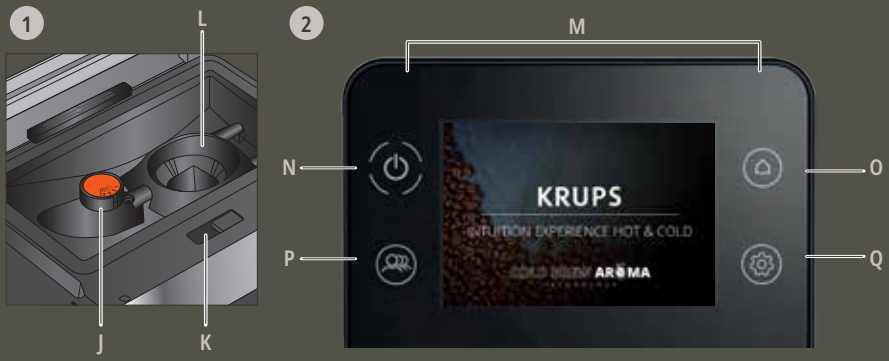
Según el modelo



Según el modelo







1. DESCRIPCIÓN GENERAL 2
2. INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL PRODUCTO 2
3. ACCESORIOS SUMINISTRADOS CON LA CAFETERA 3
4. DATOS TÉCNICOS 4
5. DESCRIPCIÓN DEL APARATO 4
6. PRIMEROS PASOS E INSTALACIÓN DEL APARATO 4
7. INDICADORES LUMINOSOS INTUITIVOS 5
8. FILTRO Y DUREZA DEL AGUA 6
9. MOLINILLO: AJUSTAR LA FINURA DE MOLIDO 7
10. PREPARACIÓN DE BEBIDAS 8
    10.1. BEBIDAS CON LECHE 10
    10.2. BEBIDAS CON HIELO 11
    10.3. TÉ E INFUSIONES 11
11. FUNCIÓN FAVORITOS 11
12. MANTENIMIENTO GENERAL 12
    12.1. MANTENIMIENTO DE LA BANDEJA RECOGEGOTAS 12
    12.2. MANTENIMIENTO DE LA BANDEJA DE MOLIDO 12
    12.3. MANTENIMIENTO DEL DEPÓSITO DE AGUA 12
    12.4. MANTENIMIENTO DEL DEPÓSITO DE CAFÉ EN GRANO 12
    12.5. MANTENIMIENTO DEL SISTEMA PARA LECHE 13
    12.6. OTRAS TAREAS DE MANTENIMIENTO 13
13. OTRAS FUNCIONES 14
14. RESPUESTAS A TUS PREGUNTAS 15

Estimado/a cliente:

Gracias por comprar una cafetera Espresso KRUPS con molinillo integrado.

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

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

Para facilitarte las cosas, KRUPS ha desarrollado un indicador luminoso intuitivo. Te guiará en el uso de la cafetera y alegrará tus pausas para el café.

Además, la cafetera Espresso KRUPS está equipada con una gran pantalla táctil intuitiva, como la de un smartphone, para que sea muy fácil de usar. Gracias a las tecnologías avanzadas de la cafetera, podrás obtener el mejor resultado posible y revelar los aromas y sabores más intensos de los granos de café recién molidos.

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

El equipo de KRUPS

¿NECESITAS AYUDA PARA EMPEZAR A UTILIZAR LA CAFETERA?



Encontrarás una lista de tutoriales guardados en la cafetera que te ayudarán a utilizarla.

Te guiarán paso a paso en la preparación de bebidas, la gestión de los favoritos y el mantenimiento de la cafetera.

Lista de tutoriales disponibles:

1. Cómo preparar tus bebidas

- Preparación de un café
- Preparación de una bebida con leche
- Preparación de una bebida con hielo
- Preparación de una bebida para llevar

2. Cómo administrar un perfil

- Crea y configura tu perfil
- Añade una bebida a tu perfil

3. Cómo mantener la cafetera

- Limpieza manual del sistema de leche
- Limpieza
- Descalcificación

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL PRODUCTO

Lee el manual de instrucciones y el folleto de instrucciones de seguridad detenidamente antes de usar el aparato por primera vez y consérvalos para consultarlos: el uso inadecuado exime a KRUPS de toda responsabilidad.

ACCESORIOS SUMINISTRADOS CON LA CAFETERA

Revisa los accesorios suministrados con la cafetera. Si falta alguna pieza, ponte en contacto directamente con el servicio de atención al cliente de KRUPS.

Productos suministrados		
1.	2 pastillas de limpieza	
2.	1 sobre de descalcificante	
3.	Tubo para leche adaptable al bloque “One Touch Cappuccino”	
4.	Aguja de limpieza del circuito de vapor ubicada en la boquilla del café	
5.	1 tira para comprobar la dureza del agua	
6.	Instrucciones de funcionamiento - Folleto de recomendaciones de seguridad Directorio de centros de servicio posventa de Krups Documentos de la garantía	
Solo para la cafetera Intuition Hot & Cold EA879*		
7.	Tubo de limpieza	
8.	Jarra de leche: puedes lavar la jarra de leche sin la tapa en el lavavajillas	
9.	1 cartucho del sistema de filtrado de agua Claris con accesorio de atornillado.	

Precaución: Para esta cafetera, utiliza únicamente accesorios Krups para mantener la garantía.

*Según el modelo

DATOS TÉCNICOS

Aparato	Cafetera Espresso automática EA87
Suministro eléctrico	220-240 V~ / 50 Hz
Presión de bombeo	15 bares
Depósito de café en grano	250 g
Consumo eléctrico	En funcionamiento: 1550 W
Depósito de agua	3 l
Almacenaje y primeros pasos	En interior, en un lugar seco (protegido del hielo)
Dimensiones (mm) Al. x An. x Prof.	365 x 240 x 400
Peso de EA87 (kg)	8,9

Sujeto a modificaciones técnicas.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A. Asa de la tapa del depósito de agua
B. Depósito de agua
C. Tapa del depósito de café en grano
D. Boquillas de café/leche con altura ajustable según el modelo
  D1. Bloque “One Touch Cappuccino”
  D2. Puerta extraíble
  D3. Aguja de limpieza
E. Bandeja de recogida de posos de café
F. Indicadores luminosos intuitivos
G. Tubo para leche para el bloque “One Touch Cappuccino” y conector
H. Rejilla y bandeja recogegotas extraíbles
I. Indicadores flotantes del nivel de agua

1. Depósito de café en grano
J. Botón de ajuste de la finura de molido
K. Compartimento de la pastilla de limpieza
L. Molinillo cónico de metal

2. Panel de control
M. Pantalla táctil de navegación
N. ENCENDIDO/APAGADO
O. Acceso directo a la pantalla de inicio
P. Perfiles
Q. Configuraciones de la cafetera
R. Jarra de leche*

PRIMEROS PASOS E INSTALACIÓN DEL APARATO

FUNCIONAMIENTO INICIAL

Coloca la cafetera sobre una superficie estable, limpia, seca y horizontal.
Cuando utilizas la cafetera por primera vez, se te pide que selecciones varios ajustes de configuración.
Cebar la cafetera permite que los circuitos de agua se llenen para que el aparato pueda funcionar. Se realizará el precalentamiento y el enjuagado automático.
Sigue las instrucciones que aparecen en la pantalla. Para conocer más información, consulta la Guía de inicio rápido.

El aparato ha sido revisado y probado antes de salir de las instalaciones de fabricación. A pesar de toda la atención que se ha prestado a la limpieza, es posible que encuentres restos de café en el molinillo o gotas de café en la rejilla de la bandeja recogegotas. Al desembalar la cafetera, también puedes notar la presencia de polvo debido al material protector. Te recomendamos que limpies bien la cafetera con un paño antes de usarla por primera vez.
Muchas gracias por tu comprensión.
Nunca utilices un aparato dañado.

*Según el modelo

MODO STANDBY DE LA CAFETERA

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

AGUA

La calidad del agua tiene una fuerte influencia en la calidad de los aromas. Los depósitos de cal y el cloro podrían alterar el sabor del café. Para preservar el aroma del café en su totalidad, recomendamos que utilices agua fresca, así como un cartucho del sistema de filtrado de agua Claris, o agua embotellada con residuos secos por debajo de 800 mg/l (consulta la etiqueta de la botella). Consulta el capítulo “FILTRO Y DUREZA DEL AGUA”.

TAZA

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

GRANOS

Los granos de café tostados pueden perder su aroma si no se protegen. Recomendamos que utilices la cantidad de granos equivalente a tu consumo durante los próximos 2-3 días y que utilices paquetes de 250 g.

La calidad de los granos de café es variable y los gustos son subjetivos. El arábica ofrece aromas finos y florales, a diferencia del robusta, que tiene un mayor contenido de cafeína, es más amargo y tiene más cuerpo. Es habitual mezclar los dos tipos de café para conseguir un café más equilibrado. No dudes en pedir consejo a tu proveedor de café tostado.

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

La finura del molido influye en la intensidad de los aromas y en la calidad de la crema. Cuanto más fino sea el molido, más suave será la crema. El molido también se puede adaptar a la bebida deseada.

INDICADORES LUMINOSOS INTUITIVOS

Tu cafetera Intuition cuenta con una tecnología inteligente y brillante para facilitarte el día a día: el indicador luminoso intuitivo **(I)**. Esta tecnología tiene una doble funcionalidad:

1. La cafetera detecta y controla automáticamente los niveles de granos de café. Cuando sea necesario llenar o vaciar los recipientes, así como cuando sea necesario realizar tareas de mantenimiento, se encenderá la luz roja de advertencia y tendrás que seguir las indicaciones que aparecen en la pantalla.
2. La luz indicadora intuitiva también te permite personalizar tu experiencia. Puedes asignar un color a cada perfil. Cuando se selecciona uno de los perfiles, la luz indicadora adopta el color de ese perfil para facilitar una comprensión inmediata y una navegación ultrarrápida e intuitiva.

   Consulta el capítulo “MI PERFIL”.

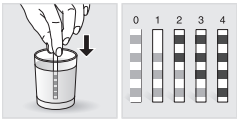
FILTRO Y DUREZA DEL AGUA

¿PARA QUÉ SIRVE EL AJUSTE DE DUREZA DEL AGUA?

Para evitar la acumulación de cal en la cafetera y optimizar la calidad del café, te recomendamos que ajustes el nivel de dureza del agua en el aparato.

¿CÓMO SE INDICA EL NIVEL DE DUREZA DEL AGUA DE LA CAFETERA?





- Llena un vaso de agua.
- Mete la varilla de prueba incluida con la cafetera en el vaso.
- Espera 1 minuto. Los cuadrados de la varilla de prueba cambian de color.
- Cuenta el número de cuadrados de colores. Esto te indica el grado de dureza del agua, entre 0 y 4.
- En el menú “Dureza del agua”, pulsa el número correspondiente entre 0 y 4.
- Pulsa OK.

¿YA NO TIENES LA VARILLA DE PRUEBA?

Si necesitas repetir esta operación más adelante, asegúrate de cambiar la dureza del agua de acuerdo con el lugar de uso o la información proporcionada por las compañías de agua utilizando la siguiente tabla:

Grado de dureza del agua	Clase 0 Muy blanda	Clase 1 Blanda	Clase 2 Intermedia	Clase 3 Dura	Clase 4 Muy dura
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Ajustes del aparato	0	1	2	3	4

POR QUÉ INSTALAR UN CARTUCHO DE FILTRADO

El cartucho del sistema de filtrado de agua Claris ayuda a optimizar el sabor del café y reduce la acumulación de cal y la necesidad de mantenimiento.

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





- El cartucho se coloca en el depósito de agua.
- Te recomendamos que, cuando instales el cartucho, gires el anillo gris del extremo más alejado del cartucho del filtro para indicar la fecha de instalación + 2 meses.
- Coloca correctamente el cartucho en su lugar, con el anillo numerado hacia arriba.
- Utiliza el accesorio de rosca negro, que se suministra con el cartucho, para colocar correctamente y atornillar el cartucho en su sitio.

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



1. 2 meses después de la instalación o cuando la cafetera lo indique.

MOLINILLO: AJUSTAR LA FINURA DE MOLIDO

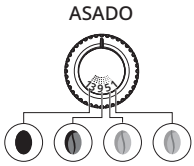
¿POR QUÉ AJUSTAR LA FINURA DE MOLIDO?

Puedes ajustar la intensidad de tu café regulando el grado de molido de los grados de café.

Variando el grano de molido es posible adaptarse a diferentes tipos de granos:

- Un grano muy tostado y aceitoso requerirá un molido grueso.
- Un grano menos tostado será más seco y requerirá un molido fino.

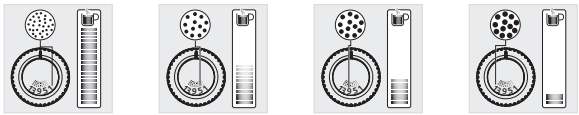
Además, para el mismo café, el ajuste del molido afecta al aroma de la taza: cuanto más fino sea el molido, más intenso será el aroma.



Muy intenso (Muy negro)	Intenso (Francés)	Medio (Ámbar)	Claro (Rubio)

¿CÓMO AJUSTAR LA FINURA DE MOLIDO?

Gira el botón de ajuste situado en el depósito de café en grano para adaptarlo al tipo de grano y a la intensidad del aroma que desees. Este ajuste debe realizarse durante el molido, muesca a muesca. Después de 3 preparaciones, notarás una diferencia significativa en el sabor.



¿CÓMO SE SABE CUÁNDO SE HAN ACABADO LOS GRANOS DE CAFÉ EN EL DEPÓSITO?

Tu cafetera Intuition está equipada con un sensor* para predecir la falta de granos de café en el depósito. Aparecerá un mensaje en pantalla y la luz indicadora intuitiva **(F)** se iluminará en rojo.

* ⚠ Esta función no está disponible en los modelos de 127 V.

¿QUÉ PASA SI LA ALERTA APARECE DURANTE LA PREPARACIÓN?

Llena el depósito con granos de café, pulsa OK y el proceso se reanudará. ¡Así no se desperdicia café!

¿CÓMO DEBO PROCEDER SI QUIERO CAMBIAR DE CAFÉ O SI SE ME HA ACABADO EL CAFÉ?

Si pulsas OK sin haber añadido granos de café, la cafetera tendrá que reiniciarse y volverá a la alerta. Si vuelves a pulsar OK, la cafetera realizará la preparación utilizando todo el café restante. El molinillo ahora está vacío.

Si aparece un mensaje de alerta en la pantalla y la luz de alerta se vuelve roja cuando hay suficientes granos:

- Pulsa el botón OK para comenzar el precalentamiento.

PREPARACIÓN DE BEBIDAS

BEBIDAS DISPONIBLES PARA ESTA CAFETERA:

La cafetera Intuition Hot & Cold te permite preparar una gran variedad de recetas con café y leche, calientes o frías, para satisfacer todos tus deseos. Las recetas están disponibles en acceso directo desde el panel de control. Los elementos de anclaje, disponibles en la parte inferior del panel de control (en la vista deslizante), también son un acceso directo para acceder a ellos. Una vez seleccionada la bebida, se puede acceder a una descripción de esta y a consejos de preparación relacionados tocando la (i) que aparece en la pantalla.

	Bebidas		Volumen aproximado	Tamaño disponible	X2
Cafés		Ristretto Espresso, versión mini. La misma cantidad de café molido que un espresso, pero con la mitad de agua, para obtener una bebida con mucho cuerpo, aroma concentrado y un ligero toque amargo.	25 ml	20 - 40 ml	✓
		Espresso El espresso original. El espresso italiano perfecto. Sabores perfectamente equilibrados: aromas pronunciados, ligeramente amargos y cubiertos por una crema de color caramelo.	40 ml	40 - 70 ml	✓
		Lungo Café al estilo italiano. ¡Una versión más grande del espresso tradicional, pero servido en la taza tradicional! Una extracción ligeramente más larga para obtener una bebida suave con un ligero amargor y menos cuerpo.	70 ml	70 - 100 ml	✓
		Café largo Espresso largo. El espresso tradicional con dos dosis adicionales de agua para obtener un café aún más suave y una crema clara y cremosa.	120 ml	80 - 180 ml	✓
		Doppio*** Espresso doble. Dos ciclos de espresso para una bebida equilibrada, rica en aromas y con una crema dorada y suave, para todos aquellos que desean una taza grande sin perder cuerpo ni aroma.	100 ml	40 - 140 ml	
		Americano Café dulce. Un espresso doble, alargado con agua caliente para obtener una taza muy suave y con poco amargor. Para cualquiera que quiera cambiar el sabor intenso y el amargor del espresso tradicional.	120 ml	90 - 150 ml	
		Café de filtro Café de filtro... ¡a partir de granos de café! Redescubre el café de filtro tradicional: un tiempo de infusión más largo y equilibrado a menor temperatura para extraer lo mejor de los aromas, con menos amargor. El café perfecto para las mañanas de los amantes de las tazas grandes.	150 ml	80 - 170 ml	✓
		Jarra*** Jarra de café tradicional. ¡Para servir fácilmente a toda la familia en una sola vez! La jarra implica una preparación específica que puede durar entre 4 minutos (3 tazas) y 11 minutos (8 tazas).	375 ml	375 - 1000 ml	
Bebidas con leche		Espresso Macchiato Espresso tradicional, versión gourmet. El espresso macchiato consiste en un delicioso espresso coronado con una cucharada de cremosa espuma de leche. Más suave que un espresso simple para los más gourmet.	L : 70 ml	M : 50 ml L : 70 ml XL : 90 ml	✓
		Cappuccino ¡Los tres tercios! Un tercio de leche, un tercio de café y un tercio de espuma, para obtener una bebida delicada, suave y equilibrada que gustará a todos.	L : 180 ml	M : 120 ml L : 180 ml XL : 240 ml	✓
		Cappuccino italiano*** El cappuccino más moderno. El cappuccino italiano se caracteriza por el flujo de leche en el café, a diferencia del cappuccino. Este proceso inverso proporciona una delicada mezcla de café y leche, cubierta por una espuma de leche cremosa con un ligero sabor a café.	L : 180 ml	M : 120 ml L : 180 ml XL : 240 ml	✓
		Latte Macchiato ¡La bebida gourmet! El Latte Macchiato incluye un tercio de café en dos tercios de leche. Cubierto con una espuma de leche cremosa y rica para los más gourmet que aman las bebidas dulces.	L : 250 ml	M : 190 ml L : 250 ml XL : 340 ml	✓
		Espuma de leche ¡La bebida favorita de los niños! Deliciosa leche caliente cubierta con una cremosa espuma de leche. Para tomar sola, con chocolate caliente o en todas tus bebidas favoritas.	L : 160 ml	M : 120 ml L : 160 ml XL : 200 ml	✓
		Caffe Latte ¡Café con un toque de leche! El caffe latte se elabora con una gran cantidad de leche espumosa en una pequeña cantidad de café. Este proceso inverso da como resultado una mezcla delicada y dulce con un ligero sabor a café desde la espuma hasta el último sorbo.	L : 280 ml	M : 200 ml L : 280 ml XL : 350 ml	✓
		Flat White Una creación australiana. Una mezcla sedosa y un rico sabor a café en la parte superior de la espuma, gracias al flujo de dos ristrettos.	L : 200 ml	M : 160 ml L : 200 ml XL : 240 ml	

	Bebidas		Volumen aproximado	Tamaño disponible	X2
Bebidas con hielo		Espresso*** Café italiano... ¡no hay nada mejor para despejarse! Un espresso servido sobre cubitos de hielo. Una bebida con hielo con mucho cuerpo, perfecta para los amantes del café que buscan algo potente y refrescante para el paladar.	70 ml**		
		Café largo Refrescante e intenso a la vez. Un espresso largo servido sobre cubitos de hielo. Una bebida ligera y refrescante, perfecta para largas pausas para tomar café al sol.	200 ml**		
		Café frío Un toque de frescura. Un café doble filtrado con una fina capa de crema, servido con hielo para aportar un poco de frescura. Una bebida equilibrada y con mucho sabor.	360 ml**		
		Café Nitro ¡La bebida fría más popular! El café Nitro tiene un sabor dulce, creado al infusionar café frío con aire. Su sorprendente crema aterciopelada en cascada le da un aspecto y una textura similares a los de la cerveza de barril.	380 ml**		
		Affogato Tan dulce que se deshace en la boca. Una cucharada de helado de vainilla con una cremosa dosis de espresso. Esta combinación perfecta de bebida dulce helada con el rico aroma del café es un delicioso y refrescante capricho.	40 ml		
		Cappuccino Suave con el toque helado perfecto. Un tercio de leche, un tercio de café y un tercio de espuma, todo enfriado con cubitos de hielo. Una versión helada del clásico cappuccino, perfecta para un placentero descanso en verano.	L : 240 ml**		
		Cappuccino italiano*** Una versión helada de una bebida clásica. A diferencia de otras versiones, en un auténtico cappuccino italiano la leche se vierte en el café para obtener una mezcla cubierta con una cremosa espuma de leche con sabor a café. Todo ello con cubitos de hielo, para una sensación refrescante e insuperable.	L : 180 ml**		
		Latte Macchiato Una cascada de frescura. Disfruta de la combinación perfecta entre la intensidad del café y la dulzura de la leche, realzada con un toque de frío. Perfecto para una refrescante y placentera pausa a cualquier hora del día.	XL : 340 ml**		
		Caffe Latte La elegancia de un latte, pero más refrescante. Una generosa cantidad de leche mezclada con un espresso, todo servido sobre cubitos de hielo. Una bebida suave y refrescante para los amantes del café delicado.	XL : 350 ml**		
		Frappé Bebida moderna y refrescante. Cubitos de hielo, leche, café y espuma cremosa para disfrutar de un momento refrescante y delicadamente dulce. ¡La bebida más moderna del verano, para disfrutar en cualquier lugar!	XL : 350 ml**		
Bebidas para llevar		Café largo Café italiano. ¡Una versión más grande del espresso tradicional en formato de taza grande para llevar a cualquier parte! Una extracción ligeramente más larga produce una bebida ligera, con menos cuerpo y con cierto amargor.	240 ml		
		Americano El café más ligero. Un espresso doble largo con agua caliente para obtener una taza suave con un toque amargo, ¡todo en formato de taza grande para llevar a todas partes! Para cualquiera que quiera cambiar el espresso tradicional, amargo y con mucho cuerpo.	240 ml		
		Café de filtro Un café de filtro... ¡hecho con granos de café! Redescubre el café de filtro tradicional: un tiempo de preparación más largo y equilibrado a baja temperatura para obtener los mejores sabores con menos amargor. El café matutino perfecto en formato de taza grande, para que puedas llevarlo a todas partes.	240 ml		
		Cappuccino*** La regla de los tercios. Un tercio de leche, un tercio de café y un tercio de espuma se combinan en una bebida ligera, suave y bien equilibrada que resultará agradable para todos los paladares. En un práctico formato de taza grande para disfrutar de un momento de sabor espumoso estés donde estés.	240 ml		
		Latte Macchiato Una bebida para degustar sin prisas. El latte macchiato se prepara con un tercio de café servido en dos tercios de leche. A continuación, se cubre con una espuma de leche rica y cremosa para los amantes más aficionados a las bebidas dulces. En un práctico formato de taza grande para disfrutar de un momento de sabor espumoso estés donde estés.	240 ml		
		Café frío*** Un toque de frescor. Un café de doble filtro con una fina capa de nata, servido sobre cubitos de hielo para que sea más refrescante. Una bebida sabrosa y perfectamente equilibrada en formato de taza grande para llevar a cualquier parte.	240 ml		
		Latte Macchiato helado Una cascada de frescor. Disfruta de la combinación perfecta entre la intensidad del café y la dulzura de la leche, realzada con un toque de frío. Perfecto para una pausa refrescante y placentera a cualquier hora del día.	240 ml**		
		Frappé*** La bebida refrescante de moda. Los cubitos de hielo, la leche, el café y la espuma cremosa son ideales para rematar cualquier comida ligera con su frescura y ligero dulzor, en un práctico formato de taza grande para que puedas disfrutar de una pausa refrescante estés donde estés. ¡La bebida de moda del verano!	240 ml**		

	Bebidas		Volumen aproximado	Tamaño disponible	X2
Agua caliente		Té verde*** Para los amantes del té verde. Agua caliente a la temperatura perfecta para disfrutar de todos tus tés verdes (70 °C aprox.). Es posible ajustarla en 3 niveles en el menú de configuración (+/-3 °C).	200 ml	20-300 ml	
		Té negro*** Para los amantes del té negro. Agua caliente a la temperatura perfecta para disfrutar de todos tus tés verdes (80 °C aprox.). Es posible ajustarla en 3 niveles en el menú de configuración (+/-3 °C).	200 ml	20-300 ml	
		Infusión*** Para los amantes de las infusiones. Agua caliente a la temperatura perfecta para disfrutar de todas tus infusiones (90 °C aprox.). Es posible ajustarla en 3 niveles en el menú de configuración (+/-3 °C).	200 ml	20-300 ml	

**volumen indicativo, puede variar*

***volumen total de la bebida, con la cantidad recomendada de cubitos de hielo*

****Según el modelo*

¿CÓMO AJUSTAR LA ALTURA DE LAS BOQUILLAS DE CAFÉ?

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

¿CÓMO EMPIEZO A PREPARAR MI BEBIDA?

Consulta el tutorial guardado en el aparato «¿Cómo preparar tus bebidas?»



DEPENDIENDO DE LA BEBIDA, ES POSIBLE REALIZAR DIFERENTES CONFIGURACIONES:

- Una o dos tazas: para iniciar el proceso duplicado, selecciona la bebida y pulsa +.
- Intensidad del café: para aumentar o disminuir la intensidad del café cambiando la cantidad de café molido, selecciona la bebida y elije entre 1 y 4 granos de café, siendo 1 el más suave y 4 el más fuerte.
- Volumen en la taza: para aumentar o disminuir la cantidad de agua utilizada para la extracción.

Para obtener más información, consulta la tabla de bebidas del folleto y la Guía de inicio rápido.

¿CÓMO DETENER UNA BEBIDA MIENTRAS SE PREPARA?

Puedes detener la preparación de la bebida en cualquier momento pulsando el botón STOP. Cuando se interrumpe un ciclo, la parada no es inmediata. La cafetera tendrá un tiempo de inaccesibilidad que se indicará mediante un mensaje en la pantalla.

BEBIDAS CON LECHE

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

Para obtener leche espumosa, se recomienda utilizar leche UHT pasteurizada del frigorífico (3-5 °C). El uso de leches especiales (microfiltradas, crudas, fermentadas, enriquecidas) o leches vegetales (almendra, avena, soja, etc.) puede dar resultados menos satisfactorios en cuanto a la calidad y cantidad de espuma.

¿CÓMO PREPARAR UNA BEBIDA CON LECHE?

Consulta la Guía de inicio rápido o el tutorial guardado en el aparato “Preparación de una bebida láctea”.



¿CÓMO ACTIVAR/DESACTIVAR LA GUÍA DE RECETAS?



Puedes activar o desactivar la guía paso a paso al preparar bebidas con leche en la configuración. Esta guía incluye tutoriales visuales e instrucciones paso a paso para guiarte en el proceso de espumar la leche.

BEBIDAS CON HIELO

Intuition Hot&Cold ofrece nuevas bebidas frías exclusivas, como Frappé, Café frío, Café Nitro o Affogato.

Para preparar una bebida con hielo, es necesario realizar una o varias acciones previas. Para obtener un resultado óptimo en la taza: utiliza un vaso de 400-450 ml y cubitos de hielo de tamaño estándar (4 x 2,5 x 2,2 cm). La cafetera te ayudará durante todo el proceso de preparación. Te recomendamos que sigas paso a paso las etapas preparatorias de las bebidas en la pantalla. También encontrarás consejos y trucos de preparación en la sección de información, pulsando ⓘ en la pantalla.

TÉ E INFUSIONES

Para los tés e infusiones, tienes tres recetas que ofrecen la temperatura más adecuada para cada tipo de té. La temperatura del té verde será inferior a la del té negro y las infusiones.

¿CÓMO AJUSTAR LA TEMPERATURA DEL AGUA?



Puedes seleccionar T1 y T3, siendo T1 la temperatura más tibia y T3 la más caliente. Si disminuyes/aumentas la temperatura, disminuirá/aumentará la temperatura de cada tipo de té. Sin embargo, la temperatura del té verde siempre será más baja que la del té negro y la infusión.

PERFILES

¿PARA QUÉ SIRVE LA FUNCIÓN PERFILES?

La función Perfiles te permite acceder a un espacio personalizado en el que puedes almacenar y guardar tus bebidas favoritas. Se puede acceder muy fácilmente gracias a un botón directo en el panel de control de la cafetera. Más rápido e ideal para el uso diario, las bebidas guardadas en el perfil se inician directamente con un solo toque, sin necesidad de realizar ningún ajuste. Puedes registrar hasta siete recetas por perfil.

El perfil también permite personalizar aún más la interfaz y los distintos ajustes:

Nombre	Se puede añadir un nombre de pila para lograr una mayor personalización.
Color	Te permite seleccionar el color del indicador luminoso intuitivo deseado para identificar el perfil con mayor facilidad.
Programación	La función «Perfil» también te permite definir una hora del día o una palabra clave para cada bebida. De esta forma, podrás encontrar las bebidas más fácilmente en cualquier momento.
Brillo	Permite activar o desactivar el indicador luminoso.

¿CÓMO CREAR UN PERFIL?

Pulsa el botón Perfiles (P) y sigue las instrucciones que aparecen en pantalla o consulta los tutoriales guardados en tu perfil.



¿CÓMO GESTIONAR TUS BEBIDAS FAVORITAS EN UN PERFIL?

Puedes añadir una bebida a un perfil de dos maneras:

- Después de preparar una bebida, aparece un botón en la pantalla.
- Directamente en el perfil.

Si detengo mi bebida favorita mientras se está sirviendo, esa será la longitud que se registrará.

¿CÓMO ORGANIZAR/ORDENAR/ELIMINAR LAS BEBIDAS FAVORITAS?

- Mantén pulsado el icono de una bebida durante unos segundos.
- Aparecerá una cruz de eliminación en la parte superior derecha del menú de bebidas.
- Vuelve a pulsar, mantén pulsada la bebida y arrastra para reorganizar las bebidas.

MANTENIMIENTO GENERAL

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

¿CUÁNDO HAY QUE VACIAR LA BANDEJA RECOGEGOTAS?

Cuando los elementos flotantes se encuentren en posición elevada, indicando exceso de líquido.

MANTENIMIENTO DE LA BANDEJA RECOGEGOTAS

- La bandeja recogegotas permite recoger el agua o el café que sale de la cafetera durante y después de la preparación.
- Es importante dejarla siempre en su sitio y vaciarla con regularidad.
- Por motivos de higiene, te recomendamos que desmontes la bandeja recogegotas para limpiar cada elemento a diario y dejarla secar al aire antes de volver a colocarla en la cafetera.
- Consulta la Guía de inicio rápido. Puedes meter la bandeja recogegotas en el lavavajillas sin su rejilla metálica.

¿CUÁNDO UTILIZAR EL RECIPIENTE PARA POSOS DE CAFÉ?

El recipiente para posos de café recoge el café molido extraído.

- Vacía el recipiente para posos de café cuando la cafetera lo indique.
- Puedes vaciarlo con más frecuencia, pero cuando la cafetera se ilumina es para indicar que el recipiente se ha vaciado correctamente.

! Si no vacías el recipiente para posos de café tal y como se indica anteriormente, la cafetera podría dañarse.

MANTENIMIENTO DE LA BANDEJA DE MOLIDO

Por motivos de higiene, recomendamos limpiar el recipiente para posos de café con agua caliente y jabón todos los días y dejarlo secar al aire antes de volver a colocarlo en la cafetera. Consulta la Guía de inicio rápido.

No metas la cafetera en el lavavajillas.

MANTENIMIENTO DEL DEPÓSITO DE AGUA

Para conservar los aromas del café y por motivos de higiene, recomendamos utilizar agua limpia, limpiar el depósito de agua todos los días con agua caliente y una esponja, y dejar que se seque al aire antes de volver a colocarlo en la cafetera.

MANTENIMIENTO DEL DEPÓSITO DE CAFÉ EN GRANO

Los granos de café pueden dejar residuos grasos en las paredes del recipiente, lo que puede afectar a la calidad del café. Para conservar el mejor sabor y por motivos de higiene, recomendamos que lo limpies con un paño seco y suave cada vez que tengas que llenarlo.

! **Importante:** No utilices agua para limpiar el depósito de granos de café. La presencia de agua en el depósito de granos podría dañar la cafetera.

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



Importante : Para obtener siempre la misma calidad de la espuma, recomendamos realizar el siguiente mantenimiento:

MANTENIMIENTO DEL SISTEMA PARA LECHE

Mantenimiento	¿Cuándo?	Explicación	Accesorios necesarios
Enjuagado del sistema para leche **30 s** - 20 ml	Después de cada bebida con leche, cuando la cafetera lo indique.	Te permite enjuagar el circuito de leche de la cafetera. Puedes iniciar el enjuagado del sistema para leche en cualquier momento.	
Limpieza manual de la jarra de leche **30 s**	Después de preparar una bebida con leche.	Recomendamos limpiar la jarra de leche con agua caliente y jabón después de cada uso. La jarra de leche se puede lavar en el lavavajillas sin la tapa.	Agua caliente, jabón y esponja
Enjuagado manual del tubo para leche **30 s**	Después de preparar una bebida con leche.	Este procedimiento de enjuagado consiste en limpiar manualmente y con cuidado el conducto de leche y su boquilla metálica con agua caliente DESPUÉS DE CADA USO.	Agua caliente, jabón y limpiador de conductos
Limpieza manual del sistema para leche **5 minutos**	Cuando la cafetera lo indique o en cualquier momento.	Esta limpieza consiste en desmontar y limpiar el bloque extraíble **(D1)** "one touch cappuccino". Para obtener unos resultados óptimos en la espuma de leche, se recomienda limpiarlo con regularidad. Consulta el capítulo 5 de la Guía de inicio rápido.	Aguja de limpieza **(D3)**

OTRAS TAREAS DE MANTENIMIENTO

Mantenimiento	¿Cuándo?	Explicación	Accesorios necesarios
Enjuagado del sistema de café **45 s** - 30 ml	Después de dos días sin uso o en cualquier momento.	Te permite enjuagar el circuito de café de la cafetera. Este proceso solo utiliza agua caliente y garantiza el auténtico sabor de tu café.	
Aclarado del sistema de té **30 s** - 20 ml	Después de preparar una bebida de té.	Te permite realizar un enjuague con agua caliente para garantizar un sabor auténtico del té o la infusión.	
Limpieza **13 min** - 600 ml	Cuando la cafetera lo indique o en cualquier momento.	Por motivos de higiene y para preservar la calidad del café, recomendamos limpiar y desengrasar el circuito de café de la cafetera. Te garantiza una conservación óptima de los aromas de las bebidas.	1 tabla de limpieza KRUPS (XS3000)

Mantenimiento	¿Cuándo?	Explicación	Accesorios necesarios
Descalcificación **20 min** - 600 ml	Cuando la cafetera lo indique o en cualquier momento Cuando la cantidad de bebidas preparadas no es suficiente para que sea necesaria la descalcificación, esta función no está activa.	Descalcificar la cafetera garantiza su buen funcionamiento y elimina los depósitos de cal o sarro. Este paso es muy importante para garantizar la durabilidad y el funcionamiento adecuados del aparato.	1 sobre de descalcificante KRUPS (F054)

Importante: Si el producto está equipado con nuestro cartucho del sistema de filtrado de agua Claris F088, retíralo antes de iniciar el procedimiento de descalcificación.

OTRAS FUNCIONES

¿CÓMO ACCEDER A LOS AJUSTES DE LA CAFETERA?

La cafetera tiene muchos ajustes, ¡anímate a probarlos! Así podrás personalizar aún más tu experiencia.



LISTA DE AJUSTES:

Idioma	Selección del idioma que elijas entre 23 idiomas.
Fecha y hora	Es necesario programar la fecha, sobre todo si se utiliza un cartucho antical. Ajuste de la hora y visualización del reloj de 12 o 24 horas
Brillo de la pantalla	Para ajustar la luminosidad de la pantalla.
Ligero	Para activar o desactivar el indicador luminoso intuitivo.
Opción de primera pantalla	Elige la presentación de la primera pantalla.
Guía de recetas	Elige si deseas mostrar o no los pasos de orientación en las recetas con leche.
Detención automática	Para elegir el tiempo tras el que el aparato se detendrá automáticamente. Esta función permite consumir menos electricidad.
Iluminación automática	Para enciende la cafetera y empezar a precalentar automáticamente el aparato a una hora elegida. ¿Tomas café a la misma hora todos los días? ¡Esta función está hecha para ti! Al configurar el inicio automático puedes ahorrar tiempo y solo tendrás que iniciar la preparación de la bebida.
Unidad de volumen	Selección de la unidad de medida: ml u oz.
Enjuagado automático	Puedes elegir activar o no el enjuagado automático de la boquilla de café al encender la cafetera.
Dureza del agua	Para establecer la dureza del agua entre 0 y 4. Para obtener más información, consulta el capítulo «Medición de la dureza del agua».
Temperatura del café	Para ajustar la temperatura del café entre T1 y T3.
Temperatura del té	Para ajustar la temperatura del té entre T1 y T3.
Tipo de café	Indica el tipo de café añadido en el depósito de café en grano.

RESPUESTAS A TUS PREGUNTAS

FUNCIONAMIENTO

1. La cafetera muestra un fallo, el software se ha bloqueado O la cafetera no funciona correctamente.
- ✓ Apaga y desenchufa la cafetera, retira el cartucho de filtrado, espera 1 minuto y reinicia la cafetera. Mantén pulsado el botón ON/OFF (encender/apagar) durante al menos 3 segundos para iniciarla.

2. La cafetera no se enciende después de pulsar el botón ON/OFF (encender/apagar) (durante al menos 3 segundos).
- ✓ Comprueba los fusibles y la toma de corriente de tu instalación eléctrica. Comprueba que las dos clavijas del enchufe están insertadas correctamente en la toma.

3. Se ha producido una interrupción en el suministro eléctrico durante un ciclo.
- ✓ El aparato se reiniciará automáticamente cuando vuelva la corriente.

4. El molinillo funciona sin carga.
- ✓ Esto es normal si ocurre ocasionalmente y si no hay granos de café o solo hay una pequeña cantidad. Puede funcionar sin carga durante un máximo de 10 segundos para conocer su consumo y garantizar el correcto funcionamiento
- ✓ Quedan granos de café en el recipiente:
  - Es posible que el café sea demasiado aceitoso y, por lo tanto, la cafetera no lo atrapa correctamente. Puedes ayudar a que los granos bajen y ver si así vuelve a funcionar. Sin embargo, se recomienda cambiar de café (consulta la función de tipos de granos).
  - Es mi café habitual y hasta ahora ha funcionado bien: ponte en contacto con el departamento de atención al cliente de KRUPS.

USO

1. El molinillo hace un ruido anómalo.
- ✓ Es probable que haya cuerpos extraños en el molinillo. Intenta limpiarlo con una aspiradora; si no funciona, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente de KRUPS.

2. Hay agua debajo de la cafetera.
- ✓ Antes de retirar la bandeja recogegotas espera 15 segundos después de que haya terminado de salir el café 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 está llena.

3. Cuesta girar el botón de ajuste de finura de molido.
- ✓ Gira el botón de ajuste de finura de molido solo cuando el molinillo esté en funcionamiento.

4. La cafetera no sirve café.
- ✓ Se ha detectado un problema durante la preparación.
  La cafetera se reinicia automáticamente y está lista para un nuevo ciclo.

5. Has utilizado café molido en lugar de granos de café.
- ✓ Utiliza la aspiradora para recoger el café molido del depósito de café en grano.

6. Sale agua por las boquillas de café cuando se detiene la cafetera.
- ✓ Esto es normal. Se trata de un enjuagado automático para limpiar las boquillas de café y evitar que se obstruyan.

VAPOR Y LECHE

1. El flujo de leche de tu cafetera parece estar parcial o totalmente bloqueado.
- ✓ Consulta el principio del manual en 5. LIMPIEZA MANUAL EN PROFUNDIDAD DEL SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN DE LECHE - 5 MIN., o consulta el tutorial guardado en la cafetera “Limpieza de la boquilla de leche”.

2. La leche no fluye correctamente.
- **a.** Cuando utilices la cafetera por primera vez, es posible que tengas que preparar varias bebidas con leche (5–10) o seguir el protocolo que se indica a continuación antes de obtener la taza que deseas:
- ✓ Vacía el depósito de agua y retira el cartucho del sistema de filtrado de agua Claris.
- ✓ Llena el depósito con agua mineral con alto contenido en calcio (>100 mg/l).
- ✓ Realiza entre 5 y 10 ciclos de vapor consecutivos en un recipiente.
- ✓ Vuelve a colocar el cartucho y llena el depósito con agua del grifo.
- **b.** Limpia el sistema de leche de la cafetera.
- ✓ Consulta la Guía de inicio rápido.
- ✓ Consulta el tutorial "Limpieza manual del sistema de leche" guardado en la cafetera.
- **c.** Comprueba que las piezas del sistema de leche estén montadas correctamente:
- ✓ El bloque (D1) "One Touch Cappuccino" está correctamente montado y conectado a la cafetera.
- ✓ El tubo de leche (G) está correctamente conectado al bloque (D1) "One Touch Cappuccino".
- ✓ El otro extremo del tubo de leche (G) está sumergido en la leche.

  Si después de completar los pasos anteriores sigue sin funcionar, ponte en contacto con el departamento de atención al cliente de KRUPS.

3. Sale vapor por la rejilla de la bandeja recogegotas.
- ✓ Dependiendo del tipo de preparación, es posible que salga vapor por la rejilla de la bandeja recogegotas.

4. Hay vapor debajo de la tapa del depósito de café en grano.
- ✓ Comprueba que el compartimento de la pastilla de limpieza debajo de la tapa (L) está cerrado correctamente.

MANTENIMIENTO

1. La cafetera no indica que hay que efectuar la descalcificación.
- ✓ El ciclo de descalcificación se solicita después de preparar una gran cantidad de bebidas con agua caliente o leche. Si solo preparas café, no será necesario efectuar la descalcificación con frecuencia.

2. Hay posos en la bandeja recogegotas.
- ✓ Pueden depositarse algunos posos de café molido en la bandeja recogegotas. La cafetera está diseñada para eliminar el exceso de café molido de modo que el área de filtración permanezca limpia.

3. La luz del indicador luminoso intuitivo sigue encendida después de vaciar la bandeja de posos de café.
- ✓ Vuelve a colocar la bandeja de posos de café.

4. Después de llenar el depósito de agua, el indicador luminoso intuitivo permanece encendido.
- ✓ Comprueba que el depósito está colocado correctamente en la cafetera.

  Los indicadores flotantes en la parte inferior del depósito deben moverse libremente. Revísalos y suéltalos si es necesario.

BEBIDAS

1. El café sale demasiado despacio.
- ✓ Gira el botón "finura de molido" hacia la derecha para obtener un café molido más grueso (según el tipo de café utilizado).
- ✓ Realiza uno o varios ciclos de enjuagado.
- ✓ Cambia el cartucho del sistema de filtrado de agua Claris.

2. El café es demasiado claro o no tiene suficiente cuerpo.
- ✓ Comprueba que el depósito de café en grano contiene café y que baja correctamente.
- ✓ Evita utilizar cafés aceitosos, caramelizados o aromatizados, ya que es posible que 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 "finura de molido" para obtener un café molido más fino. Prepara la bebida en dos ciclos con la función de dos tazas.

3. El café o espresso no está lo suficientemente caliente.
- ⊘ Aumenta la temperatura del café en 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 encender la cafetera en los ajustes/enjuagado automático.

4. Sale agua limpia por las boquillas de café antes de cada café.
- ⊘ Al comenzar, se produce una preinfusión de café que puede hacer que salga una pequeña cantidad de agua por las boquillas de café.

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

ELIMINACIÓN



Algunas cafeteras contienen una batería a la que solo puede acceder un técnico por motivos de seguridad. Para sustituir las baterías, ponte en contacto con tu centro de servicio técnico más cercano.

Importante: Tu cafetera contiene muchos materiales recuperables o reciclables.

Déjala en un punto de recogida para su procesamiento.

GARANTÍA

La garantía no se aplica en los siguientes casos:

- Presencia de cuerpos extraños en el accesorio triturador.
- Se ha vertido café molido en el depósito de café en grano.
- El cartucho del filtro del sistema de agua Claris no se utiliza según las instrucciones de KRUPS.
- En caso de falta de descalcificación, limpieza o mantenimiento regular.

Cualquier intervención en la cafetera debe realizarla un centro autorizado por KRUPS.

Esta máquina de café/espresso Espresso automática solo debe utilizarse para preparar café, agua caliente o espuma de leche.

Fabricante: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne - Francia

Para las versiones 120 V / 127 V

INSTRUCTIVO DE OPERACIÓN
Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato, en el encontrará sus características e instrucciones, para el mejor aprovechamiento del mismo verifique que el voltaje de su instalación sea igual al de su aparato el cual se indica en este instructivo.
Cafetera Eléctrica Modelo : EA878, EA879 Características eléctricas :
127 V ~ 60 Hz 1550 W

IMPORTER : Groupe SEB México S.A. de C.V.
Boulevard Miguel de Cervantes Saavedra No. 169 Piso 9,
Col. Ampliación Granada, Alcaldía Miguel Hidalgo,
C.P. 11520 Ciudad de México, México
R.F.C. GSM8211123P5 – TEL: (55) 52 83 93 54
Servicio al Consumidor : 01(800) 112.83.25
Producto: Cafetera Eléctrica Modelo : EA878, EA879
Potencia : 1550 W
Frecuencia : 60 Hz Tensión : 127 V ~

NOM

15 Bar = 1,5 MPa

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES
Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre deben tomarse precauciones básicas de seguridad para reducir las posibilidad de incendio, descargas eléctricas o lesiones físicas, entre las que se incluyen las siguientes:
Lea todas las instrucciones.
No toque superficies calientes. Utilice las asas y perillas. Para prevenir incendios, descargas eléctricas y lesiones físicas, no sumerja el cable, la clavija, ni la máquina en agua o en otro líquido.
Asegúrese de prestar especial atención al usar cualquier aparato cerca de los niños o cuando ellos lo utilicen. Desconéctelo de la toma eléctrica cuando el aparato o el reloj de la pantalla no se encuentren en uso y antes de la limpieza. Permita que se enfríe antes de encenderlo o quitar piezas y antes de limpiarlo. No ponga en funcionamiento ningún aparato que tenga un cable o clavija dañados o después de que no funcione correctamente o haya sufrido un daño de cualquier manera. Lleve el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten. El uso de accesorios no recomendados u originales por el fabricante puede ocasionar incendio, descarga eléctrica o lesiones físicas. No lo utilice al aire libre. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni toque superficies calientes. No lo coloque sobre un quemador eléctrico o de gas, que esté caliente, ni en un horno caliente. Tampoco debe colocarlo cerca de estos. Siempre ponga el enchufe en el aparato, en primer lugar, y después el cable en la toma eléctrica. Para desconectar, oprima el boton de «apagado» y luego desconecte la clavija de la toma eléctrica. No utilice el aparato para un fin diferente del que se ha concebido.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato. Está diseñado para uso doméstico solamente. No debe emplearse en las siguientes aplicaciones ya que anularán la garantía: cocinas de comercio, oficinas u otros entornos laborales, granjas, usos por parte de los clientes en hoteles o en moteles, ni en otros entornos de tipo residencial ni hostales en los que se ofrecen desayunos.

Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (entre las que se incluye a los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales están disminuidas, o por personas carentes de experiencia o de conocimiento, excepto si pueden recibir a través de otra persona responsable de su seguridad, una vigilancia o de instrucciones previas concernientes a la utilización del aparato. No instalé y no opere la cafetera empotrada en un nicho o armario. El usuario puede sufrir quemaduras si se quita la tapa durante los ciclos de preparación.

PRECAUCIÓN
Esta máquina se ha concebido para uso doméstico solamente. Cualquier otra operación que no sean la limpieza o el mantenimiento por parte del usuario debe ser hecha en el centro de servicio autorizado Krups, más cercano a su domicilio. Visite nuestro sitio web en www.krupsusa.com en los Estados Unidos o www.krups.com.mx en México, o póngase en contacto con el Centro de atención al cliente de su país para que le informe qué Centro de servicios está más cerca de su domicilio. Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no intente desarmar la máquina. El centro de servicio Krups, es el único autorizado para realizar reparaciones a este producto.

INSTRUCCIONES SOBRE EL USO DEL CABLE CORTO

A. El usuario recibe un cable eléctrico corto o desmontable para reducir los riesgos de enredo o tropiezo por accidente con un cable eléctrico más largo.
B. Pueden utilizarse extensiones eléctricas tomando las precauciones necesarias.
C. Si utiliza una extensión eléctrica, tenga en cuenta lo siguiente:
1) La potencia eléctrica indicada en la extensión eléctrica, debe ser como mínimo igual a la potencia eléctrica del aparato.
2) Si el aparato requiere conexión a tierra, la extensión eléctrica debe ser de 3 conductores.
3) La extensión eléctrica debe acomodarse para que no cuelgue sobre el mostrador, donde los niños pueden jalarlo o tropezarse con este accidentalmente. El aparato puede tener clavija polarizada (una espiga es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, esta clavija se ha concebido para colocarse en una toma polarizada solo de una forma. Si la clavija no encaja completamente en la toma eléctrica, inviértalo. Si aún no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No trate de modificar la clavija de ninguna manera.

KRUPS®

INTUITION
HOT & COLD

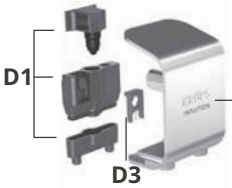


IT

8020012476-02



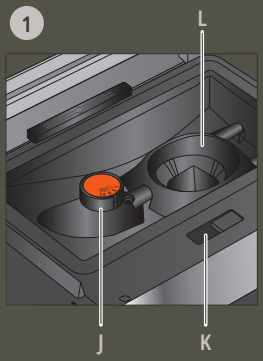
a seconda del modello

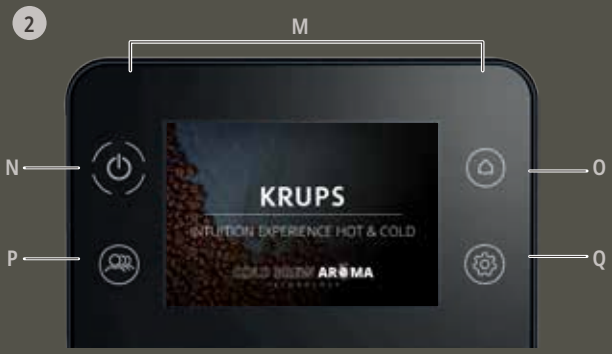


a seconda del modello









1. PANORAMICA 2
2. INFORMAZIONI IMPORTANTI SUL PRODOTTO 2
3. ACCESSORI IN DOTAZIONE CON LA MACCHINA 3
4. DATI TECNICI 4
5. DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO 4
6. OPERAZIONI PRELIMINARI E INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO 4
7. SPIE LUMINOSE INTUITIVE 5
8. FILTRO E DUREZZA DELL'ACQUA 6
9. MACINACAFFÈ: REGOLAZIONE DELLA FINEZZA DI MACINATURA 7
10. PREPARAZIONE DELLE BEVANDE 8
    10.1. BEVANDE A BASE DI LATTE 10
    10.2. BEVANDE CON GHIACCIO 11
    10.3. TÈ E INFUSI 11
11. FUNZIONE PREFERITI 11
12. MANUTENZIONE GENERALE 12
    12.1. MANUTENZIONE DEL VASSOIO RACCOGLIGOCCE 12
    12.2. MANUTENZIONE DEL VASSOIO DI MACINATURA 12
    12.3. MANUTENZIONE DEL SERBATOIO DELL'ACQUA 12
    12.4. MANUTENZIONE DEL CONTENITORE DEI CHICCHI DI CAFFÈ 12
    12.5. MANUTENZIONE DEL CIRCUITO DEL LATTE 13
    12.6. ALTRE ATTIVITÀ DI MANUTENZIONE 13
13. ALTRE FUNZIONI 14
14. RISPOSTE ALLE DOMANDE 15

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 e questo assicura le più rigorose garanzie in termini di origine e qualità di produzione.

Questa macchina è progettata per un utilizzo il più semplice possibile e per ottenere bevande di qualità come quelle del bar. Potrà gustare un espresso, un ristretto, un caffè lungo oppure un cappuccino, un latte macchiato o un caffè latte, tra i vari tipi di caffè, semplicemente toccando un pulsante!

Per rendere le cose ancora più semplici, KRUPS ha concepito una spia luminosa intuitiva che la guiderà durante l'uso della macchina e illuminerà le sue pause caffè.

La macchina da caffè KRUPS è dotata anche di un ampio e intuitivo touch screen, come lo schermo di uno smartphone, per una maggiore facilità d'uso. Le tecnologie avanzate presenti nella macchina consentono di ottenere il miglior risultato possibile, esaltando al massimo gli aromi e i sapori dei chicchi di caffè appena macinati.

Ci auguriamo che il caffè sia di suo gradimento e che la macchina KRUPS soddisfi tutte le sue esigenze.

Il team KRUPS

SERVE ASSISTENZA PER INIZIARE A UTILIZZARE LA MACCHINA?



Nella macchina è stato salvato un elenco di tutorial per fornire aiuto durante l'uso.

I tutorial illustrano passo dopo passo come preparare una bevanda, organizzare e salvare le bevande preferite ed eseguire la manutenzione della macchina.

Elenco dei tutorial disponibili:

1. Come preparare le bevande

- Preparare un caffè
- Preparare una bevanda a base di latte
- Preparare una bevanda con ghiaccio
- Preparare una bevanda da asporto

2. Come gestire un profilo

- Creare e configurare il proprio profilo
- Aggiungere una bevanda al proprio profilo

3. Come eseguire la manutenzione della macchina

- Pulizia manuale profonda del circuito del latte
- Eseguire la pulizia
- Eseguire la decalcificazione

INFORMAZIONI IMPORTANTI SUL PRODOTTO

Leggere attentamente e conservare il manuale dell'utente e il libretto con le "istruzioni sulla sicurezza" prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. KRUPS declina ogni responsabilità in caso di uso non appropriato.

ACCESSORI IN DOTAZIONE CON LA MACCHINA

Controllare gli accessori in dotazione con la macchina. Se manca un componente, contattare direttamente l'assistenza clienti KRUPS.

	Prodotti in dotazione	
1.	2 pastiglie per la pulizia	
2.	1 bustina di anticalcare	
3.	Tubo del latte per il blocco "One Touch Cappuccino"	
4.	Ago di pulizia del circuito del vapore nell'ugello del caffè	
5.	1 bacchetta per controllare la durezza dell'acqua	
6.	Istruzioni per l'uso – Libretto con consigli sulla sicurezza Elenco dei centri di assistenza Krups Documenti di garanzia	
	Solo per Intuition Hot & Cold EA879*	
7.	Tubo di pulizia	
8.	Recipiente per il latte: è possibile lavare il recipiente per il latte in lavastoviglie senza il coperchio	
9.	1 cartuccia Claris Aqua Filter System con accessorio avvitabile.	

Attenzione: per mantenere la garanzia, utilizzare esclusivamente accessori Krups per questa macchina.

*a seconda del modello

DATI TECNICI

Apparecchio	Automatic Espresso EA87
Presa di corrente	220-240 V~ / 50 Hz
Pressione della pompa	15 bar
Contenitore dei chicchi di caffè	250 g
Consumo energetico	Durante il funzionamento: 1550 W
Serbatoio dell'acqua	3 litri
Utilizzo e conservazione	In interni, in un luogo asciutto (lontano dal ghiaccio)
Dimensioni (mm) A x L x P	365 x 240 x 400
Peso di EA87 (kg)	8,9

Informazioni soggette a modifiche tecniche.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

A. Maniglia del coperchio del serbatoio dell'acqua
B. Serbatoio dell'acqua
C. Coperchio del serbatoio del caffè in chicchi
D. Ugelli del caffè/latte ad altezza regolabile a seconda del modello
  D1. Blocco "One Touch Cappuccino"
  D2. Sportello rimovibile
  D3. Ago di pulizia
E. Vassoio raccoglifondi
F. Spie luminose intuitive
G. Tubo del latte per il blocco "One Touch Cappuccino" e connettore
H. Griglia rimovibile e vassoio raccogligocce
I. Galleggianti del livello dell'acqua

1. Contenitore dei chicchi di caffè
J. Manopola di regolazione della finezza della macinatura
K. Sportellino delle pastiglie di pulizia
L. Macinacaffè conico in metallo

2. Pannello di controllo
M. Touch screen per la navigazione
N. Pulsante di accensione/spegnimento
O. Schermata iniziale di scelta rapida
P. Profili
Q. Configurazioni della macchina
R. Recipiente per il latte*

OPERAZIONI PRELIMINARI E INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

OPERAZIONI PRELIMINARI

Posizionare la macchina su una superficie di lavoro stabile, orizzontale, pulita e asciutta.
Quando si utilizza la macchina per la prima volta, viene richiesto di selezionare diverse impostazioni.
La preparazione della macchina consente di riempire i circuiti dell'acqua, in modo che la macchina possa funzionare. Vengono automaticamente eseguiti il preriscaldamento e il risciacquo.
Attenersi alle istruzioni visualizzate sul display. Per ulteriori informazioni, consultare la Guida rapida.

L'apparecchio è stato controllato e testato prima di lasciare l'impianto di produzione. Anche se la pulizia viene eseguita con la massima attenzione, è comunque possibile trovare residui di caffè nel macinacaffè e/o gocce di caffè sulla griglia del vassoio raccogligocce. Durante il disimballaggio, si potrebbe anche notare la presenza di polvere sulla macchina dovuta al materiale protettivo. Prima dell'utilizzo iniziale, si consiglia di pulire accuratamente la macchina con un panno.
Grazie per la comprensione.
Non utilizzare l'apparecchio qualora dovesse risultare danneggiato.

*a seconda del modello

APPARECCHIO IN MODALITÀ STANDBY

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

SUGGERIMENTI

ACQUA

La qualità dell'acqua influenza notevolmente gli aromi. Il calcare e il cloro possono alterare il gusto del caffè. Per preservare tutto l'aroma del caffè, si consiglia di utilizzare acqua dolce e una cartuccia Claris Aqua Filter System oppure acqua minerale con residuo fisso inferiore a 800 mg/l (vedere l'etichetta sulla bottiglia). Vedere il capitolo "FILTRO E DUREZZA DELL'ACQUA".

TAZZA

Quando si preparano bevande calde, è consigliabile utilizzare tazze preriscaldate (passandole sotto l'acqua calda) con dimensioni adattate alla quantità desiderata.

CHICCHI

Se non conservati correttamente, i chicchi di caffè tostati possono perdere parte dell'aroma. Si consiglia di utilizzare una quantità di caffè equivalente al consumo dei successivi 2-3 giorni e di scegliere confezioni da 250 g.

La qualità dei chicchi di caffè è variabile e i gusti sono soggettivi. La 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. Questi due tipi di caffè vengono spesso miscelati per ottenere un gusto più equilibrato. In caso di dubbi, chiedere consiglio alla torrefazione di fiducia.

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

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

SPIE LUMINOSE INTUITIVE

La macchina Intuition è dotata di una tecnologia intelligente con indicatore luminoso che ne semplifica l'utilizzo: la spia luminosa intuitiva **(I).** Questa tecnologia svolge una doppia funzione:

1. La macchina rileva e monitora automaticamente i livelli di chicchi di caffè, acqua e caffè macinato. Quando è necessario riempire o svuotare i contenitori, nonché quando è richiesta la manutenzione, la spia rossa si accende e si devono seguire le informazioni visualizzate sul display.
2. La spia luminosa intuitiva consente anche di personalizzare la propria esperienza d'utilizzo. È possibile assegnare un colore a ciascun profilo. Quando si seleziona uno dei profili, la spia si accende con il colore di tale profilo per favorire una comprensione immediata e una navigazione ultrarapida e intuitiva.

   Vedere il capitolo "IL MIO PROFILO".

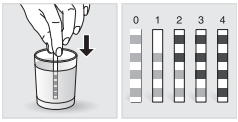
FILTRO E DUREZZA DELL'ACQUA

A COSA SERVE LA REGOLAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA?

Per evitare la formazione di calcare nella macchina e ottimizzare la qualità del caffè, si consiglia di impostare la durezza dell'acqua in uso.

COME INDICARE LA DUREZZA DELL'ACQUA UTILIZZATA NELLA MACCHINA





- Riempire un bicchiere d'acqua.
- Immergervi la bacchetta di controllo fornita in dotazione con la macchina.
- Attendere 1 minuto. I quadratini sulla bacchetta di controllo cambiano colore.
- Contare il numero di quadratini colorati per verificare il grado di durezza dell'acqua analizzata, tra 0 e 4.
- Nel menu "Durezza dell'acqua" premere il numero corrispondente compreso tra 0 e 4.
- Premere OK.

NON SI DISPONE PIÙ DI UNA BACCHETTA DI CONTROLLO?

Se è necessario ripetere l'operazione successivamente, assicurarsi di modificare la durezza dell'acqua in base al luogo di utilizzo o alle informazioni fornite dalle società che erogano l'acqua, utilizzando la tabella riportata di seguito:

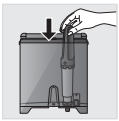
Grado di durezza dell'acqua	Classe 0 Molto dolce	Classe 1 Dolce	Classe 2 Medio dura	Classe 3 Dura	Classe 4 Molto dura
°dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
°e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
°f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Impostazioni dell'apparecchio	0	1	2	3	4

PERCHÉ INSTALLARE UNA CARTUCCIA FILTRANTE

La cartuccia Claris Aqua Filter System consente di ottimizzare il gusto del caffè, limitare l'accumulo di calcare e ridurre la frequenza degli interventi di manutenzione.

INSTALLAZIONE DELLA CARTUCCIA CLARIS AQUA FILTER SYSTEM





- La cartuccia va posizionata nel serbatoio dell'acqua.
- Quando si installa la cartuccia, si consiglia di ruotare l'anello grigio all'estremità della cartuccia del filtro in modo da vedere la data di installazione + 2 mesi.
- Posizionare correttamente la cartuccia, con l'anello numerato rivolto verso l'alto.
- Utilizzare l'accessorio a vite nero o grigio in dotazione per posizionare correttamente la cartuccia e avvitarla.

QUANDO SOSTITUIRE LA CARTUCCIA CLARIS AQUA FILTER SYSTEM



1. 2 mesi dopo l'installazione o quando indicato dalla macchina.

MACINACAFFÈ: REGOLAZIONE DELLA FINEZZA DI MACINATURA

PERCHÉ REGOLARE LA FINEZZA DI MACINATURA

Variando la finezza di macinatura dei chicchi, è possibile modificare l'intensità del sapore del caffè.

Variando la macinatura è possibile adattare l'utilizzo di diversi tipi di chicchi di caffè:

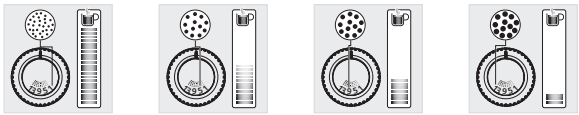
- Un chicco oleoso con tostatura intensa richiederà una macinatura grossolana.
- Un chicco con tostatura più leggera sarà più asciutto e richiederà una macinatura fine.

Inoltre, per lo stesso caffè, l'impostazione della macinatura influisce sull'aroma: più fine è la macinatura, maggiore sarà l'intensità dell'aroma.



REGOLAZIONE DELLA FINEZZA DI MACINATURA

Ruotare il pulsante di impostazione situato all'interno del contenitore dei chicchi di caffè in base al tipo di chicchi utilizzati e all'intensità dell'aroma desiderata. Questa regolazione deve essere eseguita durante la macinatura e tacca per tacca. Dopo tre preparazioni si noterà una netta differenza nel gusto.



COME CAPIRE SE NEL CONTENITORE NON CI SONO PIÙ CHICCHI DI CAFFÈ

La macchina Intuition è dotata di un sensore* che rileva la mancanza di chicchi di caffè nel contenitore. Sullo schermo appare un messaggio e la spia luminosa intuitiva (F**) s**i accende in rosso.

* ⚠ Questa funzione non è disponibile sui modelli da 127 V,

COSA FARE NEL CASO IN CUI APPAIA UN AVVISO DURANTE LA PREPARAZIONE

Riempire il contenitore dei chicchi di caffè e premere OK per riprendere la preparazione. In questo modo non si sprecherà alcun caffè!

COSA FARE SE SI DESIDERA CAMBIARE CAFFÈ O SE NON SI HA PIÙ CAFFÈ

Se si preme OK senza aver aggiunto chicchi di caffè, la macchina prova a riavviarsi e viene visualizzato nuovamente l'avviso. Se si preme nuovamente OK, la macchina esegue la preparazione usando tutto il caffè residuo. Il macinacaffè è ora vuoto.

Se sul display appare un messaggio e la spia diventa rossa quando sono presenti chicchi di caffè sufficienti:

- Premere il pulsante OK per avviare il preriscaldamento.

PREPARAZIONE DELLE BEVANDE

BEVANDE DISPONIBILI CON QUESTA MACCHINA:

Intuition Hot & Cold consente di preparare un'ampia varietà di bevande a base di caffè e latte, calde o fredde, per soddisfare qualsiasi gusto. È possibile accedere alle bevande direttamente dal pannello di controllo. È anche possibile accedervi tramite le ancore, disponibili nella parte inferiore del pannello di controllo (nella visualizzazione slider). Una descrizione di ogni bevanda e i relativi suggerimenti per la preparazione sono disponibili toccando (i) sul display una volta selezionata la bevanda.

	Bevande		Volume approssimativo	Quantità disponibile	X2
Caffè		Ristretto L'espresso ma in formato ristretto. La stessa quantità di caffè macinato ma con metà acqua, per una bevanda corposa con aroma concentrato e una leggerissima nota amara.	25 ml	20 - 40 ml	✓
		Espresso L'espresso originale. Il perfetto espresso italiano. Sapori perfettamente equilibrati: aromi pronunciati e ricoperto da una crema leggermente amara color caramello.	40 ml	40 - 70 ml	✓
		Lungo Il caffè italiano. Una versione più lunga dell'espresso tradizionale, ma sempre nella stessa tazza. Un'estrazione leggermente più lunga consente di ottenere una bevanda meno corposa con un retrogusto leggermente amaro.	70 ml	70 - 100 ml	✓
		Caffè lungo L'espresso lungo. L'espresso tradizionale con due dosi aggiuntive di acqua per un caffè ancora più morbido e una crema corposa dal colore chiaro.	120 ml	80 - 180 ml	✓
		Doppio*** L'espresso doppio. Due cicli di espresso per una bevanda equilibrata ricca di aromi e una crema vellutata, per chi desidera il caffè in tazza grande senza perdere corposità e aroma.	100 ml	40 - 140 ml	
		Americano Il caffè dolce. Un espresso lungo, allungato con acqua calda per una bevanda molto vellutata dal retrogusto amaro. Per chi desidera una variante del caffè espresso tradizionale corposo e amaro.	120 ml	90 - 150 ml	
		Caffè americano Un caffè americano... in grani! Riscopri il tradizionale caffè americano: un tempo di infusione più lungo e bilanciato a bassa temperatura per un gusto eccellente con una nota amara meno marcata. Il caffè mattutino perfetto per gli amanti del caffè in tazza grande.	150 ml	80 - 170 ml	✓
		Caraffa*** La caraffa di caffè tradizionale. Per servire facilmente tutta la famiglia in un colpo solo. La preparazione di una caraffa è molto specifica e può durare da 4 minuti (3 tazze) a 11 minuti (8 tazze).	375 ml	375 - 1000 ml	
Bevande a base di latte		Espresso macchiato L'espresso tradizionale, in versione gourmet. L'espresso macchiato si prepara con un delizioso espresso ricoperto da un cucchiaino di latte schiumato. Più delicato rispetto a un espresso semplice per il massimo aroma gourmet.	L: 70 ml	M: 50 ml L: 70 ml XL: 90 ml	✓
		Cappuccino La regola di un terzo! Un terzo di latte, un terzo di caffè e un terzo di schiuma, per ottenere una bevanda delicata, vellutata e bilanciata che gradiranno tutti.	L: 180 ml	M: 120 ml L: 180 ml XL: 240 ml	✓
		Cappuccino italiano*** Un capolavoro di cappuccino. Il cappuccino italiano si distingue per il fatto che il latte viene versato nel caffè, a differenza del cappuccino tradizionale. Questo processo inverso consente di preparare una miscela delicata di caffè e latte, ricoperta da una schiuma di latte cremosa con un leggero sapore di caffè.	L: 180 ml	M: 120 ml L: 180 ml XL: 240 ml	✓
		Latte macchiato La bevanda gourmet! Il latte macchiato si prepara mescolando un terzo di caffè e due terzi di latte. Alla miscela viene aggiunta una schiuma di latte cremosa che sarà particolarmente gradita dagli amanti di bevande dolci.	L: 250 ml	M: 190 ml L: 250 ml XL: 340 ml	✓
		Schiuma di latte La bevanda preferita dai bambini! Una deliziosa bevanda a base di latte caldo ricoperta da una cremosa schiuma di latte. Da bere così, da mescolare con cioccolata calda o usare insieme a qualsiasi altra bevanda.	L: 160 ml	M: 120 ml L: 160 ml XL: 200 ml	✓
		Caffe latte Caffè con una punta di latte! Il caffè latte si prepara versando una grande quantità di latte schiumato in una piccola quantità di caffè. Questo processo inverso consente di preparare una miscela delicata e dolce con un leggero retrogusto di caffè dal primo all'ultimo sorso.	L: 280 ml	M: 200 ml L: 280 ml XL: 350 ml	✓
		Flat White La bevanda australiana. Una miscela vellutata dal retrogusto intenso di caffè grazie alla presenza di due ristretto.	L: 200 ml	M: 160 ml L: 200 ml XL: 240 ml	

	Bevande		Volume approssimativo	Quantità disponibile	X2
Bevande con ghiaccio		Espresso*** Caffè italiano... la bevanda rinfrescante perfetta! Un espresso servito con cubetti di ghiaccio. Una bevanda ghiacciata corposa, perfetta per gli amanti del caffè alla ricerca di un gusto intenso e rinfrescante.	70 ml**		
		Caffè lungo La combinazione perfetta di gusto intenso e freschezza. Un espresso lungo servito con cubetti di ghiaccio. Una bevanda leggera e rinfrescante, perfetta per lunghe pause al sole.	200 ml**		
		Caffè freddo Un tocco di freschezza. Un caffè doppio all'americana con un sottile strato di panna, servito con cubetti di ghiaccio per una freschezza ancora maggiore. Una bevanda gustosa e perfettamente equilibrata.	360 ml**		
		Caffè nitro La bevanda fredda più in voga di sempre!Il caffè nitro ha un sapore dolce che nasce dall'infusione di caffè freddo con azoto. La sorprendente cascata di crema vellutata trasmette l'idea della birra alla spina.	380 ml**		
		Affogato Dolcezza che si scioglie in bocca. Una pallina di gelato alla vaniglia aggiunta a un espresso cremoso. Questo abbinamento perfetto tra la dolcezza del gelato e l'aroma ricco di caffè è una coccola gustosa e rinfrescante.	40 ml		
		Cappuccino Una bevanda vellutata e ghiacciata. Un terzo di latte, un terzo di caffè e un terzo di schiuma, il tutto raffreddato con cubetti di ghiaccio. Una versione ghiacciata del cappuccino classico, perfetta per una piacevole pausa in estate.	L: 240 ml**		
		Cappuccino italiano*** Una variante ghiacciata di una bevanda classica. A differenza di altri tipi di cappuccino, in quello italiano il latte viene versato nel caffè per creare una miscela a cui viene aggiunta una schiuma di latte cremosa dal sapore di caffè. L'aggiunta di cubetti di ghiaccio conferisce alla bevanda un tocco rinfrescante ineguagliabile.	L: 180 ml**		
		Latte macchiato Un'ondata di freschezza. Il connubio perfetto tra l'intensità del caffè e la dolcezza del latte, arricchito da un tocco di freschezza. Perfetto per una pausa rinfrescante e piacevole a qualsiasi ora del giorno.	XL: 340 ml**		
		Caffe latte L'eleganza di un latte, ma più rinfrescante. Un'abbondante quantità di latte miscelato con un espresso e servito con cubetti di ghiaccio. Una bevanda vellutata e rinfrescante per gli amanti del caffè dal gusto delicato.	XL: 350 ml**		
		Frappé Una bevanda rinfrescante e alla moda. Cubetti di ghiaccio, latte, caffè e schiuma cremosa danno vita a una bevanda leggermente dolce e rinfrescante! La bevanda più alla moda dell'estate, da gustare ovunque!	XL: 350 ml**		
Bevande da asporto		Caffè lungo Caffè italiano. Una versione più grande dell'espresso tradizionale servito in tazza grande e da portare ovunque! Un'estrazione leggermente più lunga produce una bevanda leggera meno corposa con un retrogusto amaro.	240 ml		
		Americano Il caffè più leggero. Un espresso doppio lungo con acqua calda per una bevanda vellutata dal retrogusto amaro, servita in una tazza grande da portare ovunque! Per chi desidera una variante del caffè espresso tradizionale corposo e amaro.	240 ml		
		Caffè americano Un caffè americano... in grani! Riscopri il tradizionale caffè americano: un tempo di preparazione più lungo e bilanciato a bassa temperatura per un gusto eccellente con una nota amara meno marcata. Il caffè mattutino perfetto servito in tazza grande, da portare sempre con sé!	240 ml		
		Cappuccino*** La regola dei terzi. Un terzo di latte, un terzo di caffè e un terzo di schiuma consentono di ottenere una bevanda leggera, vellutata e ben bilanciata che tutti gradiranno. Il pratico formato in tazza grande permette di gustare questa bevanda ovunque!	240 ml		
		Latte macchiato Una bevanda ricca di gusto. Il latte macchiato si prepara mescolando un terzo di caffè e due terzi di latte. Alla miscela viene aggiunta una schiuma di latte cremosa, che gli appassionati di bevande dolci gradiranno molto. Il pratico formato in tazza grande permette di gustare questa bevanda ovunque!	240 ml		
		Caffè freddo*** Un tocco di freschezza. Un caffè doppio all'americana con un sottile strato di panna, servito con cubetti di ghiaccio per una freschezza ancora maggiore. Una bevanda gustosa e perfettamente equilibrata in tazza grande da portare sempre con sé!	240 ml		
		Latte macchiato freddo Un'ondata di freschezza. Il connubio perfetto tra l'intensità del caffè e la dolcezza del latte, arricchito da un tocco di freschezza. Servito in tazza grande, è perfetto per una pausa rinfrescante e piacevole a qualsiasi ora del giorno.	240 ml**		
		Frappé*** Una bevanda rinfrescante e alla moda. Cubetti di ghiaccio, latte, caffè e schiuma cremosa danno vita a una bevanda leggermente dolce servita in tazza grande che può essere gustata ovunque quando si ha bisogno di una pausa rinfrescante! La bevanda più alla moda dell'estate!	240 ml**		

	Bevande	Volume approssimativo	Quantità disponibile	X2
Acqua calda	 Tè verde*** Per tutti gli amanti del tè verde. Acqua calda alla temperatura perfetta (circa 70 °C) per gustare qualsiasi tipo di tè verde. Nelle impostazioni è possibile regolare la temperatura di 3 livelli (+/-3 °C).	200 ml	20-300 ml	
	 Tè nero*** Per tutti gli amanti del tè nero. Acqua calda alla temperatura perfetta (circa 80 °C) per gustare qualsiasi tipo di tè nero. Nelle impostazioni è possibile regolare la temperatura di 3 livelli (+/-3 °C).	200 ml	20-300 ml	
	 Tisane*** Per tutti gli amanti delle tisane. Acqua calda alla temperatura perfetta (circa 90 °C) per gustare qualsiasi tipo di tisana. Nelle impostazioni è possibile regolare la temperatura di 3 livelli (+/-3 °C).	200 ml	20-300 ml	

**volume indicativo, può variare*

***volume totale della ricetta, con la quantità consigliata di cubetti di ghiaccio*

****a seconda del modello*

REGOLAZIONE DELL'ALTEZZA DEGLI UGELLI DI EROGAZIONE DEL CAFFÈ

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

PREPARAZIONE DELLE BEVANDE

Vedere il tutorial memorizzato sull'apparecchio "Come preparare le bevande"



A SECONDA DELLA BEVANDA, SONO DISPONIBILI DIVERSE IMPOSTAZIONI:

- Una o due tazze: per preparare due bevande dello stesso tipo, selezionare la bevanda e premere +.
- Intensità del caffè: per aumentare o ridurre l'intensità del caffè modificando la quantità di caffè macinato, selezionare la bevanda e scegliere tra 1 e 4 chicchi, dove 1 è più leggero e 4 più forte.
- Volume nella tazza: per aumentare o ridurre la quantità di acqua usata per l'estrazione.

Per ulteriori informazioin, consultare la tabella delle bevande nell'opuscolo e la Guida rapida.

INTERRUZIONE DELLA PREPARAZIONE DI UNA BEVANDA

È possibile interrompere la preparazione della bevanda in qualsiasi momento premendo il pulsante STOP. Quando un ciclo viene interrotto, l'arresto non è immediato. Non sarà possibile accedere alla macchina fino a quando sul display è visualizzato il relativo messaggio.

BEVANDE A BASE DI LATTE

SUGGERIMENTI

Per preparare un latte schiumoso, è consigliabile usare latte UHT pastorizzato conservato in frigorifero (3-5 °C). L'utilizzo di particolari tipi di latte (microfiltrato, crudo, fermentato, arricchito) o di latte vegetale (latte di soya, di avena, di mandorla, ecc.) può dare risultati meno soddisfacenti, in particolare in termini di qualità e quantità di schiuma.

PREPARAZIONE DI UNA BEVANDA A BASE DI LATTE

Consultare la Guida rapida o vedere il tutorial salvato sull'apparecchio "Preparare una bevanda a base di latte"



COME ATTIVARE/DISATTIVARE LA VISUALIZZAZIONE DELLE RICETTE DETTAGLIATE



Nelle impostazioni è possibile attivare o disattivare la visualizzazione delle istruzioni dettagliate di preparazione delle bevande. Queste istruzioni includono tutorial e indicazioni dettagliate sulla preparazione della schiuma di latte.

BEVANDE CON GHIACCIO

Con Intuition Hot&Cold è possibile preparare squisite bevande con ghiaccio come frappé, caffè freddo, caffè nitro o affogato.

Per preparare una bevanda con ghiaccio è necessario eseguire alcune operazioni preliminari. Per ottenere la migliore bevanda possibile: utilizzare un bicchiere da 400-450 ml e aggiungere alcuni cubetti di ghiaccio di dimensioni standard (4 x 2,5 x 2,2 cm). Sul display verranno visualizzate le istruzioni di preparazione. Si consiglia di seguire le istruzioni dettagliate. Toccare il display per visualizzare inoltre alcuni suggerimenti disponibili nella ℹ sezione informativa.

TÈ E INFUSI

Per la preparazione di tè e tisane sono disponibili tre ricette che offrono la temperatura ottimale per ciascun tipo di tè. La temperatura per la preparazione del tè verde sarà inferiore rispetto a quella per la preparazione di tè e infusi neri.

REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA



È possibile scegliere tra T1 e T3, dove T1 è la temperatura più bassa e T3 quella più alta. Se ai aumenta/abbassa la temperatura, si aumenta/abbassa anche la temperatura di ogni tipo di tè. La temperatura per la preparazione del tè verde sarà comunque sempre inferiore rispetto a quella per la preparazione di tè e infusi neri.

PROFILI

A COSA SERVE LA FUNZIONE PROFILI

La funzione Profili consente di accedere a uno spazio personalizzato in cui è possibile memorizzare e salvare le bevande preferite. È facilmente accessibile grazie a un pulsante diretto sul pannello di controllo della macchina. Più veloce e ideale per l'uso quotidiano, la preparazione delle bevande salvate nel profilo viene avviata direttamente con un solo tocco senza bisogno di impostazioni. È possibile registrare fino a 7 preparazioni per profilo.

Il profilo consente inoltre una maggiore personalizzazione dell'interfaccia e delle diverse impostazioni:

Nome	È possibile aggiungere un nome per una maggiore personalizzazione.
Colore	Consente di selezionare il colore della spia luminosa intuitiva desiderata per identificarne il profilo più facilmente.
Programmazione	La funzione "Profilo" consente inoltre di definire un'ora del giorno o una parola chiave per ogni bevanda. Questo permetterà di trovare le bevande più facilmente in qualsiasi momento.
Luminosità	Questo consente l'attivazione o la disattivazione dell'indicatore luminoso.

CREAZIONE DI UN PROFILO

Premere il pulsante Profili (P) e seguire le indicazioni sul display o guardare i tutorial salvati nel profilo.



GESTIONE DELLE BEVANDE PREFERITE ALL'INTERNO DI UN PROFILO

È possibile aggiungere una bevanda a un profilo in 2 modi:

- Dopo aver preparato una bevanda,  premere il pulsante che appare sul display.
- Direttamente nel profilo.

Se si interrompe la preparazione della bevanda durante l'erogazione, verrà salvato il volume erogato fino al momento dell'interruzione.

ORGANIZZAZIONE/ORDINAMENTO/RIMOZIONE DELLE BEVANDE PREFERITE

- Tenere premuto il dito sull'icona di una bevanda per alcuni secondi.
- In alto a destra del menu delle bevande appare un'icona di cancellazione a forma di X.
- Tenere il dito premuto sulla bevanda e trascinarla per ordinare le bevande a proprio piacimento.

MANUTENZIONE GENERALE

Una corretta manutenzione prolunga la durata della macchina e preserva il gusto autentico del caffè.

QUANDO SVUOTARE IL VASSOIO RACCOGLIGOCCE

Quando i galleggianti si trovano nella posizione superiore, a indicare un livello troppo pieno.

MANUTENZIONE DEL VASSOIO RACCOGLIGOCCE

- Il vassoio raccogligocce consente di raccogliere l'acqua o il caffè che fuoriesce dall'apparecchio durante e dopo le preparazioni.
- È importante lasciarlo sempre in posizione e svuotarlo regolarmente.
- Per motivi igienici, si consiglia di rimuovere il vassoio raccogligocce per pulire ogni elemento quotidianamente e lasciarlo asciugare all'aria prima di riposizionarlo nella macchina.
- Per ulteriori informazioni consultare la Guida rapida. È possibile lavare il vassoio raccogligocce in lavastoviglie senza la relativa griglia in metallo.

QUANDO SVUOTARE IL CONTENITORE DEL CAFFÈ MACINATO

Il contenitore del caffè macinato raccoglie i chicchi di caffè macinati.

- Svuotare il contenitore del caffè macinato quando indicato sul display.
- È possibile svuotarlo con maggiore frequenza, ma sempre quando la macchina è accesa, in modo che possa registrare che il contenitore è stato svuotato.

! Se il contenitore del caffè macinato non viene svuotato regolarmente come indicato sopra, l'apparecchio potrebbe danneggiarsi.

MANUTENZIONE DEL VASSOIO DI MACINATURA

Per motivi igienici, si consiglia di pulire il contenitore del caffè macinato con acqua calda e sapone ogni giorno e lasciarlo asciugare all'aria prima di riposizionarlo nella macchina. Per ulteriori informazioni, consultare la Guida rapida.

Non lavare in lavastoviglie.

MANUTENZIONE DEL SERBATOIO DELL'ACQUA

Per preservare gli aromi del caffè e per motivi igienici, si consiglia di utilizzare acqua dolce, pulire il serbatoio dell'acqua ogni giorno con acqua calda e una spugna e lasciarlo asciugare all'aria prima di riposizionarlo sulla macchina.

MANUTENZIONE DEL CONTENITORE DEI CHICCHI DI CAFFÈ

I chicchi di caffè possono lasciare residui oleosi sul contenitore che possono compromettere la qualità del caffè. Per preservare l'aroma autentico del caffè e per motivi igienici, si consiglia di pulire il contenitore con un panno morbido e asciutto ogni volta che deve essere riempito.

! **Importante!** Non utilizzare acqua per pulire il contenitore dei chicchi di caffè. La presenza di acqua nel contenitore potrebbe danneggiare la macchina.

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, è consigliabile eseguire la seguente operazione:

MANUTENZIONE DEL CIRCUITO DEL LATTE

Manutenzione	Quando?	Spiegazione	Accessori richiesti
Risciacquo del circuito del latte **30 sec.** - 20 ml	Dopo ogni bevanda a base di latte, quando richiesto dalla macchina.	Consente di risciacquare il circuito del latte della macchina. È possibile avviare il risciacquo del sistema del latte in qualsiasi momento.	
Pulizia manuale del recipiente per il latte **30 sec.**	Dopo ogni bevanda a base di latte	Si consiglia di lavare il recipiente per il latte con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo. È possibile lavarlo in lavastoviglie senza il relativo coperchio.	Acqua calda, spugna e sapone
Risciacquo manuale del tubo del latte **30 sec.**	Dopo ogni bevanda a base di latte	Questo risciacquo consiste nella pulizia manuale accurata del tubo del latte e dell'ugello metallico con acqua calda DOPO OGNI UTILIZZO.	Acqua calda, sapone e scovolino
Pulizia manuale del circuito del latte **5 min.**	Quando richiesto dalla macchina o in qualsiasi momento.	Questa pulizia consiste nello smontaggio e nella pulizia del blocco rimovibile "One Touch Cappuccino" **(D1).** Per ottenere una schiuma di latte ottimale, si consiglia una pulizia regolare. Consultare il capitolo 5 della Guida rapida.	Ago di pulizia (**D3)**

ALTRE ATTIVITÀ DI MANUTENZIONE

Manutenzione	Quando?	Spiegazione	Accessori richiesti
Risciacquo del circuito del caffè **45 sec.** - 30 ml	Dopo 2 giorni di non utilizzo o in qualsiasi momento.	Consente di risciacquare il circuito del caffè della macchina. Questo processo richiede solo acqua calda. Preserva il gusto autentico del caffè.	
Risciacquo del circuito del tè **30 sec.** - 20 ml	Dopo aver preparato una bevanda a base di tè.	Consente di eseguire un risciacquo con acqua calda per garantire il gusto autentico del tè o dell'infusione.	
Pulizia della macchina **13 min**. - 600 ml	Quando richiesto dalla macchina o in qualsiasi momento.	Per motivi igienici e per preservare la qualità del caffè, si consiglia di pulire e sgrassare il circuito del caffè della macchina. Garantisce un'ottima conservazione degli aromi delle bevande.	1 pastiglia di pulizia KRUPS (XS3000)

Manutenzione	Quando?	Spiegazione	Accessori richiesti
Decalcificazione **20 min**. – 600 ml	Quando richiesto dalla macchina o in qualsiasi momento. Quando il numero di bevande non è abbastanza da richiedere la decalcificazione, la funzione non è attiva.	La decalcificazione elimina eventuali depositi di calcare dalla macchina e ne assicura il corretto funzionamento. Questa operazione è fondamentale per garantire il corretto funzionamento nonché la durata dell'apparecchio.	1 bustina di anticalcare KRUPS (F054)

Importante! Se il prodotto è dotato della cartuccia Claris – Aqua Filter System F088, rimuoverla prima di eseguire la decalcificazione.

ALTRE FUNZIONI

ACCESSO ALLE IMPOSTAZIONI DELLA MACCHINA

Nella macchina sono disponibili numerose impostazioni che consentono di personalizzare ancora di più l'esperienza.



ELENCO DELLE IMPOSTAZIONI:

Lingua	È possibile selezionare la propria lingua tra le 23 disponibili.
Data e ora	È necessario impostare la data, in particolare se si utilizza una cartuccia anticalcare. Impostazione dell'ora e visualizzazione dell'orologio a 12 o 24 ore
Luminosità display	Per regolare la luminosità del display.
Leggera	Per attivare o disattivare la spia luminosa intuitiva.
Scelta della prima schermata	Scegliere la presentazione della prima schermata.
Istruzioni dettagliate delle ricette	È possibile visualizzare o nascondere le istruzioni dettagliate delle ricette a base di latte.
Arresto automatico	Per scegliere un intervallo di tempo dopo il quale l'apparecchio si arresta automaticamente. Questa funzione consente di consumare meno elettricità.
Illuminazione automatica	Per accendere la macchina e avviarne automaticamente il preriscaldamento a un'ora stabilita. L'ora in cui si prende il caffè è sempre la stessa ogni giorno? Questa funzione è stata realizzata appositamente! Impostando l'avvio automatico, è possibile risparmiare tempo e la bevanda è pronta da gustare.
Unità volume	È possibile selezionare l'unità di misura tra ml e oz.
Risciacquo automatico	È possibile attivare o meno il risciacquo automatico dell'ugello del caffè all'avvio della macchina.
Durezza dell'acqua	Per regolare la durezza dell'acqua tra 0 e 4. Per ulteriori informazioni, fare riferimento al capitolo "Misurazione della durezza dell'acqua".
Temperatura caffè	Per impostare la temperatura del caffè tra T1 e T3.
Temperatura tè	Per impostare la temperatura del tè tra T1 e T3.
Tipo di caffè	Indicare il tipo di caffè aggiunto nel contenitore dei chicchi.

RISPOSTE ALLE DOMANDE

FUNZIONAMENTO

1. La macchina 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/spegnimento per almeno 3 secondi per accendere la macchina.

2. L'apparecchio non si accende dopo aver premuto il pulsante di accensione/spegnimento (per almeno 3 secondi).
- ✓ Controllare i fusibili e la presa di corrente dell'impianto elettrico. Verificare che i 2 poli della spina siano inseriti correttamente inseriti nella presa di corrente.

3. Si è verificata un'interruzione di corrente durante un ciclo.
- ✓ L'apparecchio si reimposta automaticamente quando viene riacceso.

4. Il macinacaffè gira a vuoto.
- ✓ Non si tratta di un'anomalia se gira a vuoto occasionalmente o se contiene pochi chicchi o è vuoto. Può girare a vuoto fino a 10 secondi per verificarne il consumo e garantirne il corretto funzionamento.
- ✓ I chicchi di caffè rimangono nel contenitore:
  - Il caffè potrebbe essere troppo oleoso e non essere prelevato correttamente dall'apparecchio. Provare a far scendere manualmente i chicchi e vedere se l'apparecchio riprende a funzionare. Tuttavia, si consiglia di cambiare il tipo di caffè (vedere la funzione "Tipo di chicchi").
  - Il tipo di caffè è quello utilizzato abitualmente e non ha mai creato problemi: contattare l'assistenza clienti KRUPS.

UTILIZZO

1. Il macinacaffè produce un rumore anomalo.
- ✓ È probabile che nel macinacaffè siano presenti corpi estranei. Provare a pulire con un aspirapolvere oppure contattare l'assistenza clienti KRUPS.

2. Presenza di acqua sotto l'apparecchio.
- ✓ Prima di rimuovere il vassoio raccogligocce, attendere 15 secondi dal termine dell'erogazione del caffè per consentire alla macchina di completare correttamente il ciclo.
- ✓ Verificare che il vassoio raccogligocce sia posizionato correttamente sulla macchina. Deve essere sempre in posizione anche quando la macchina non è in uso.
- ✓ Verificare che il vassoio raccogligocce non sia pieno.

3. Difficoltà a girare la manopola di regolazione della finezza di macinatura.
- ✓ La regolazione della finezza di macinatura deve essere eseguita esclusivamente durante la macinatura.

4. L'apparecchio non eroga caffè.
- ✓ È stato rilevato un problema durante la preparazione.
  L'apparecchio viene reimpostato automaticamente, dopodiché è pronto per un nuovo ciclo.

5. È stato utilizzato caffè macinato al posto dei chicchi di caffè.
- ✓ Utilizzare l'aspiratore per raccogliere il caffè macinato presente nel contenitore dei chicchi di caffè.

6. Quando la macchina si arresta, fuoriesce acqua dagli ugelli di erogazione del caffè.
- ✓ Non si tratta di un'anomalia ma di un processo di risciacquo automatico per pulire gli ugelli di erogazione del caffè ed evitare che si ostruiscano.

VAPORE E LATTE

1. Un'ostruzione parziale o completa limita o blocca l'erogazione del latte.
- ✓ Consultare il punto 5. all'inizio del manuale "PULIZIA MANUALE PROFONDA DEL CIRCUITO DEL LATTE - 5 MIN." o vedere il tutorial salvato nella macchina "Pulizia dell'ugello".

2. Il latte non viene erogato correttamente.
- **a.** Quando si utilizza la macchina per la prima volta, è necessario preparare diverse bevande (5-10) a base di latte o effettuare la seguente procedura prima di ottenere una bevanda soddisfacente:
- ✓ Svuotare il serbatoio dell'acqua e rimuovere la cartuccia Claris Aqua Filter System.
- ✓ Riempire il serbatoio con acqua minerale ad alto contenuto di calcio (>100 mg/l).
- ✓ Eseguire cicli di vapore consecutivi (da 5 a 10 cicli) in un contenitore.
- ✓ Riposizionare la cartuccia nel serbatoio.
- **b.** Pulire il circuito del latte.
- ✓ Per ulteriori informazioni, consultare la Guida rapida.
- ✓ Guardare il tutorial "Pulizia manuale del circuito del latte" salvato nella macchina.
- **c.** Controllare che le parti del circuito siano assemblate correttamente:
- ✓ Il blocco "OneTouch Cappuccino" (D1) è correttamente assemblato e collegato alla macchina.
- ✓ Il tubo per il latte (G) è correttamente collegato al blocco "One Touch Cappuccino" (D1).
- ✓ L'altra estremità del tubo per il latte è immersa nel latte.

  Se il problema persiste anche dopo aver completato i passaggi indicati sopra il problema, contattare l'assistenza clienti KRUPS.

3. Dalla griglia della vaschetta raccogligocce esce vapore.
- ✓ A seconda del tipo di preparazione, dalla griglia del vassoio raccogligocce potrebbe uscire del vapore.

4. Presenza di vapore sotto il coperchio del contenitore dei chicchi di caffè.
- ✓ Controllare che lo sportello delle pastiglie per la pulizia situato sotto il coperchio (L) sia chiuso correttamente.

MANUTENZIONE

1. La macchina non richiede la decalcificazione.
- ✓ Il ciclo di decalcificazione viene richiesto dopo la preparazione di numerose bevande a base di latte o acqua calda. Se si consuma solo caffè, non è necessario eseguire frequentemente la decalcificazione.

2. Nel vassoio raccogligocce sono presenti fondi di caffè.
- ✓ Nel vassoio raccogligocce possono cadere piccole quantità di caffè macinato. La macchina è progettata in maniera tale da eliminare l'eccesso di miscela residua, in modo che l'area di erogazione resti pulita.

3. Dopo che il vassoio raccoglifondi è stato svuotato, la spia luminosa intuitiva rimane accesa.
- ✓ Installare nuovamente il vassoio raccoglifondi.

4. Dopo aver riempito il serbatoio dell'acqua, la spia luminosa intuitiva rimane accesa.
- ✓ Verificare che il serbatoio sia correttamente posizionato nell'apparecchio.

  I galleggianti sul fondo del serbatoio devono muoversi liberamente. Verificare e, se necessario, sbloccare i galleggianti.

BEVANDE

1. Il caffè viene erogato troppo lentamente.
- ✓ Ruotare verso destra il pulsante della finezza di macinatura per ottenere una macinatura più grossolana (può dipendere dal tipo di caffè utilizzato).
- ✓ Eseguire uno o più cicli di risciacquo.
- ✓ Cambiare la cartuccia Claris Aqua Filter System.

2. Il caffè è troppo leggero o non sufficientemente corposo.
- ✓ Verificare la presenza di caffè nel contenitore e assicurarsi che i chicchi scendano correttamente.
- ✓ Evitare l'uso di caffè oleosi, caramellati o aromatizzati, in quanto potrebbero non essere lavorati correttamente.
- ✓ Ridurre la quantità della preparazione e aumentare l'intensità dell'aroma utilizzando l'apposita funzione. Ruotare il pulsante della finezza di macinatura in modo da ottenere una macinatura più fine. Preparare la bevanda in due cicli, utilizzando la funzione per 2 tazze.

3. L'espresso o il caffè non è abbastanza caldo.
- ⊘ Aumentare la temperatura del caffè nelle impostazioni della macchina. Riscaldare la tazza sciacquandola con acqua calda prima di iniziare a preparare la bevanda.
- ⊘ Prima di preparare il caffè, eseguire un risciacquo del relativo circuito. È possibile attivare la funzione di risciacquo del circuito del caffè all'accensione dell'apparecchio, selezionando l'opzione di risciacquo automatico nelle impostazioni.

4. Dagli ugelli di erogazione del caffè fuoriesce acqua pulita prima della preparazione di ogni caffè.
- ⊘ All'inizio di una preparazione, viene avviata una preinfusione che può causare la fuoriuscita di una piccola quantità d'acqua dagli ugelli del caffè.

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

SMALTIMENTO



Alcuni apparecchi contengono una batteria a cui può accedere solo un tecnico qualificato. Per sostituire le batterie, contattare il centro di assistenza più vicino.

Importante! Questo apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere recuperati o riciclati

Smaltire l'apparecchio presso gli appositi punti di raccolta.

GARANZIA

La garanzia non è valida nei seguenti casi:

- Presenza di corpi estranei nel macinacaffè.
- Caffè macinato versato nel contenitore dei chicchi di caffè.
- La cartuccia filtrante Claris Aqua Filter System non viene utilizzata secondo le istruzioni fornite da KRUPS.
- Mancata decalcificazione, pulizia o manutenzione regolare.

Qualsiasi intervento sull'apparecchio deve essere eseguito da un centro approvato KRUPS.

Questa macchina automatica da caffè/espresso deve essere utilizzata solo per la preparazione di caffè, acqua calda o schiuma di latte.

Produttore: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne - Francia

KRUPS®

INTUITION
HOT & COLD

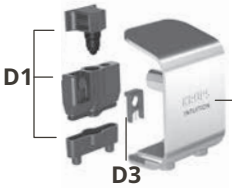


PT

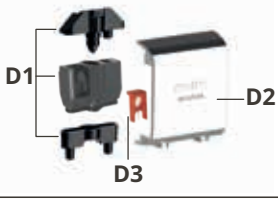
8020012476-02



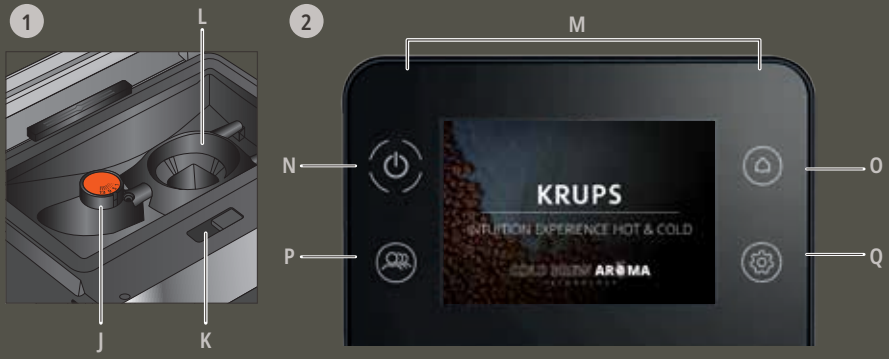
consoante o modelo



consoante o modelo







1. VISÃO GERAL 2
2. INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE O APARELHO 2
3. ACESSÓRIOS FORNECIDOS COM A MÁQUINA 3
4. DADOS TÉCNICOS 4
5. DESCRIÇÃO DO APARELHO 4
6. INTRODUÇÃO E CONFIGURAÇÃO DO APARELHO 4
7. INDICADOR LUMINOSO INTUITIVO 5
8. FILTRO E DUREZA DA ÁGUA 6
9. MOINHO: AJUSTAR O GRAU DE MOAGEM DO CAFÉ 7
10. PREPARAÇÃO DE BEBIDAS 8
    10.1. BEBIDAS COM LEITE 10
    10.2. BEBIDAS GELADAS 11
    10.3. CHÁ E INFUSÕES 11
11. FUNÇÃO FAVORITOS 11
12. MANUTENÇÃO GERAL 12
    12.1. MANUTENÇÃO DA GAVETA DE RECOLHA DE PINGOS 12
    12.2. MANUTENÇÃO DA GAVETA DE MOAGEM 12
    12.3. MANUTENÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA 12
    12.4. MANUTENÇÃO DO DEPÓSITO DE CAFÉ EM GRÃO 12
    12.5. MANUTENÇÃO DO CIRCUITO DE LEITE 13
    12.6. OUTRAS TAREFAS DE MANUTENÇÃO 13
13. OUTRAS FUNÇÕES 14
14. RESPOSTAS ÀS SUAS PERGUNTAS 15

Caro cliente,

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

As máquinas de café expresso 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 expresso, um ristretto, um café longo ou até mesmo de um cappuccino, um latte macchiato ou um café latte, entre outros tipos de café, com apenas um toque um botão!

Para o ajudar a tirar o máximo partido da sua máquina diariamente, a KRUPS desenvolveu um indicador luminoso intuitivo. Este indicador irá guiá-lo ao utilizar a sua máquina e alegrar as suas pausas para café.

A sua máquina de café expresso KRUPS também está equipada com um ecrã tátil grande e intuitivo, como um ecrã de smartphone, para uma excelente facilidade de utilização. As tecnologias avançadas presentes na sua máquina permitem-lhe obter o melhor resultado possível, revelando máximos aromas e sabores a partir de grãos de café acabados de moer.

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

A equipa KRUPS

NECESSITA DE AJUDA COM A SUA MÁQUINA?



Encontre uma lista de tutoriais guardados na sua máquina para o ajudar com a utilização.

Estes irão explicar-lhe passo a passo como preparar uma bebida, gerir os seus favoritos e efetuar a manutenção da máquina.

Lista de tutoriais disponíveis:

1. Prepare uma bebida de café
- Prepare uma bebida de café
- Prepare uma bebida com leite
- Prepare uma bebida gelada
- Prepare uma bebida para levar

2. Como fazer a gestão de um perfil
- Crie e configure o seu perfil
- Adicione uma bebida ao seu perfil

3. Como efetuar a manutenção da sua máquina
- Lavagem manual aprofundada do sistema do leite
- Efetue a limpeza
- Efetue a descalcificação

INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE O APARELHO

Leia atentamente o manual de instruções e o folheto das “instruções de segurança” antes de utilizar o aparelho pela primeira vez e guarde-os para futuras consultas: a KRUPS não se responsabiliza por uma utilização que não esteja em conformidade.

ACESSÓRIOS FORNECIDOS COM A MÁQUINA

Verifique os acessórios fornecidos com a máquina. Se uma peça estiver em falta, contacte diretamente o Centro de Contacto do Consumidor KRUPS.

	Produtos fornecidos	
1.	2 pastilhas de limpeza	
2.	1 saqueta de descalcificante	
3.	Tubo de leite para o bloco “One Touch Cappuccino”	
4.	Agulha de limpeza do circuito de vapor que se encontra na saída de café	
5.	1 tira de determinação da dureza da água	
6.	Manual de instruções - Folheto de recomendações de segurança Lista dos Serviços de Assistência Técnica autorizados da Krups Documentos da garantia	
	Apenas para a Intuition Hot & Cold EA879*	
7.	Acessório de limpeza do tubo	
8.	Recipiente para leite: pode colocar o recipiente para leite na máquina de lavar loiça sem a tampa	
9.	1 cartucho de sistema de filtragem Claris Aqua com acessório para enroscar.	

Cuidado: utilize apenas acessórios Krups para esta máquina para manter a garantia.

* consoante o modelo

DADOS TÉCNICOS

Aparelho	Máquina de café Espresso automática EA87
Alimentação elétrica	220-240 V/50 Hz
Pressão da bomba	15 bar
Depósito de café em grão	250 g
Consumo de energia	Durante o funcionamento: 1550 W
Reservatório de água	3 L
Colocação em funcionamento e arrumação	No interior, num local seco (onde não exista risco de congelação)
Dimensões (mm) A x C x P	365 x 240 x 400
Peso da EA87 (kg)	8,9

Sujeito a alterações técnicas.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A. Pega da tampa do reservatório de água
B. Reservatório de água
C. Tampa do reservatório dos grãos de café
D. Saídas de café/leite reguláveis em altura consoante o modelo
  D1. Bloco "One Touch Cappuccino"
  D2. Porta amovível
  D3. Agulha de limpeza
E. Coletor de borras de café
F. Indicador luminoso intuitivo
G. Tubo de leite para bloco e conetor "One Touch Cappuccino"
H. Grelha e gaveta de recolha de pingos amovíveis
I. Boias do nível de água

1. Depósito de café em grão
J. Botão de regulação da finura da moagem
K. Abertura para pastilha de limpeza
L. Moinho com mó de metal

2. Painel de controlo
M. Ecrã de navegação tátil
N. LIGAR/DESLIGAR
O. Atalho do ecrã inicial
P. Perfis
Q. Configurações da máquina
R. Recipiente para leite*

INTRODUÇÃO E CONFIGURAÇÃO DO APARELHO

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Coloque a máquina numa superfície de trabalho estável, horizontal, limpa e seca.
Na primeira utilização, é-lhe solicitado que selecione várias definições.
O processo de limpeza e preparação da máquina permite encher os circuitos de água, para que a máquina possa funcionar. O pré-aquecimento e o enxaguamento automático serão efetuados.
Siga as instruções apresentadas no ecrã. Para obter mais informações, consulte o guia de início rápido.

O seu aparelho foi verificado e testado antes de sair das instalações de fabrico. Apesar de toda a atenção dada à limpeza, é, no entanto, possível que encontre resíduos de café no moinho de café e/ou gotas de café na grelha da gaveta de recolha de pingos. Ao desembalar, poderá também notar a presença de pó na máquina devido ao material de proteção. Recomendamos que limpe cuidadosamente a máquina com um pano antes da primeira utilização.
Agradecemos a sua compreensão.
Nunca utilize um aparelho danificado.

* consoante o modelo

MODO DE POUPANÇA DE ENERGIA DA MÁQUINA

Dependendo da preparação, a máquina executa o enxaguamento automático quando é colocada no modo de poupança de energia. O ciclo dura apenas alguns segundos e para automaticamente.

DICAS E SUGESTÕES

ÁGUA

A qualidade da água influencia significativamente a qualidade dos aromas. O calcário e o cloro podem alterar o sabor do café. Para preservar todos os aromas do café, recomendamos que utilize água limpa, bem como um cartucho do sistema de filtragem Claris Aqua ou água engarrafada pouco mineralizada abaixo de 800 mg/l (consulte o rótulo da garrafa). Consulte o capítulo "FILTRO E DUREZA DA ÁGUA".

CHÁVENA

Ao preparar bebidas quentes, recomendamos a utilização de chávenas pré-aquecidas (passando-as por água quente) cujo tamanho seja adaptado à quantidade pretendida.

GRÃOS

Os grãos de café torrados podem perder o aroma se não forem protegidos. Recomendamos a utilização de uma quantidade de café equivalente ao seu consumo para os 2-3 dias seguintes e que opte por embalagens de 250 g.

A qualidade do café em grão varia e os gostos são subjetivos. O café Arábica tem aromas florais requintados, ao contrário do café Robusta, que tem mais cafeína, é mais amargo e encorpado. É comum misturar os dois tipos de café para obter um café mais equilibrado. Não hesite em procurar aconselhamento junto de um especialista em café.

Não recomendamos a utilização de grãos oleosos e caramelizados, pois podem danificar a máquina.

O grau de moagem do café moído influencia a intensidade dos aromas e a qualidade do creme do café. Quanto mais fina for a moagem dos grãos, mais suave é o creme. A moagem também pode ser adaptada à bebida pretendida.

INDICADOR LUMINOSO INTUITIVO

A sua máquina Intuition possui tecnologia inteligente e avançada para facilitar o seu dia a dia: o indicador luminoso intuitivo **(I).** Esta tecnologia tem uma dupla funcionalidade:

1. A máquina deteta e controla automaticamente os níveis de grão, água e café moído. Quando for necessário encher ou esvaziar os depósitos, bem como quando for necessária manutenção, a luz de aviso vermelha acende e deve seguir as informações no ecrã.
2. O indicador luminoso intuitivo também permite personalizar a sua experiência. Pode atribuir uma cor a cada perfil. Quando um dos perfis é selecionado, o indicador luminoso assume a cor desse perfil para promover uma compreensão imediata e uma navegação ultrarrápida e intuitiva.

   Consulte o capítulo "O meu perfil".

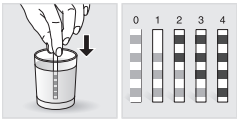
FILTRO E DUREZA DA ÁGUA

O QUE FAZ A DEFINIÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA?

Para evitar a acumulação de calcário na máquina e otimizar a qualidade do café, aconselhamos que defina a dureza da água na máquina.

COMO DEFINIR A DUREZA DA ÁGUA NA MÁQUINA?





- Encha um copo de água.
- Mergulhe a tira de determinação da dureza da água fornecida com a máquina no copo de água.
- Aguarde 1 minuto. Os quadrados na tira de teste mudam de cor.
- Conte o número de quadrados coloridos. Isto indica o nível de dureza da água, entre 0 e 4.
- No menu "Dureza da água", prima o número correspondente entre 0 e 4.
- Prima OK.

JÁ NÃO TEM UMA TIRA DE DETERMINAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA?

Se necessitar de repetir esta operação mais tarde, certifique-se de que altera a dureza da água de acordo com o local de utilização ou as informações fornecidas pelas companhias de água, utilizando a tabela abaixo:

Grau de dureza da água	Classe 0 Muito macia	Classe 1 Macia	Classe 2 Dureza média	Classe 3 Dura	Classe 4 Muito dura
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Definições do aparelho	0	1	2	3	4

PORQUÊ INSTALAR UM CARTUCHO DE FILTRAGEM?

O cartucho do sistema de filtragem Claris Aqua ajuda a otimizar o sabor do café, a limitar a acumulação de calcário e a reduzir as operações de manutenção.

COMO INSTALAR O CARTUCHO DO SISTEMA DE FILTRAGEM CLARIS AQUA?





- O cartucho é colocado no reservatório de água.
- Recomendamos que, ao instalar o cartucho, rode o anel cinzento na extremidade mais distante do cartucho de filtragem para mostrar a data de instalação + 2 meses.
- Posicione corretamente o cartucho no local, com o anel numerado para cima.
- Utilize o acessório de enroscar preto ou cinzento, fornecido com o cartucho, para posicionar e aparafusar corretamente o cartucho no devido lugar.

QUANDO DEVE SUBSTITUIR O CARTUCHO DO SISTEMA DE FILTRAGEM CLARIS AQUA?



1. 2 meses após a instalação ou quando a máquina o indicar.

MOINHO: AJUSTAR O GRAU DE MOAGEM DO CAFÉ

PORQUÊ AJUSTAR O GRAU DE MOAGEM DO CAFÉ?

Pode ajustar a intensidade do café ao ajustar a finura da moagem dos grãos de café.

Ao alterar o grau moagem, é possível adaptar-se a diferentes tipos de grãos:

- Um grão muito torrado e oleoso requer uma moagem grossa.
- Um grão menos torrado é mais seco e requer uma moagem fina.

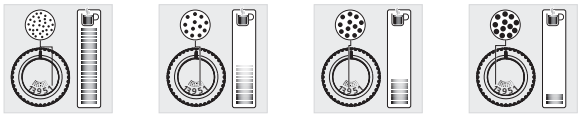
Além disso, para o mesmo café, a definição da moagem afeta o aroma na chávena: quanto mais fina for a moagem, mais intenso será o aroma.



Muito intenso (Dark French)	Intenso (French)	Médio (Âmbar)	Leve (Dourada)

COMO AJUSTAR O GRAU DE MOAGEM?

Rode o botão de regulação situado no depósito de café em grão de acordo com o tipo de grão e a intensidade do aroma pretendido. Esta regulação deve ser efetuada durante a moagem e passo a passo. Após 3 preparações, irá notar uma diferença distinta no sabor.



COMO SABER QUANDO NÃO HÁ MAIS GRÃOS NO DEPÓSITO?

A sua máquina Intuition está equipada com um sensor* para prever a falta de grãos de café no depósito. É apresentada uma mensagem no ecrã e o indicador luminoso intuitivo **(F)** acende-se a vermelho.

* ⚠ Esta função não está disponível nos modelos de 127 V.

E SE O ALERTA APARECER DURANTE A PREPARAÇÃO?

Encha o depósito com grãos de café, prima OK e a receita será retomada. Assim, não haverá desperdício de café!

COMO PROCEDER SE QUISER TROCAR DE CAFÉ OU SE NÃO TIVER MAIS CAFÉ?

Se premir OK sem ter adicionado grãos de café, a máquina tenta reiniciar e volta ao modo de alerta. Se premir OK novamente, a máquina executa a preparação utilizando todo o café restante. O moinho agora está vazio.

Se uma mensagem de alerta for apresentada no ecrã e a luz de alerta acender a vermelho quando há grãos suficientes:

- Prima o botão OK para começar o pré-aquecimento.

PREPARAÇÃO DE BEBIDAS

BEBIDAS DISPONÍVEIS NESTA MÁQUINA:

A Intuition Hot & Cold permite-lhe preparar uma grande variedade de receitas à base de café e leite, quentes ou frias, consoante o que deseje. As receitas estão disponíveis com acesso direto a partir do painel de controlo. As âncoras, apresentadas na parte inferior do painel de controlo (em visualização deslizante), são também um atalho para aceder às mesmas. Estão disponíveis uma descrição de cada bebida e sugestões de preparação associadas ao tocar no (i) no ecrã assim que a bebida tiver sido selecionada.

	Bebidas	Volume aproximado	tamanhos disponíveis	X2
Cafés	 Ristretto O shot de expresso. A mesma quantidade de café moído que um expresso para metade da água, para uma bebida encorpada com aroma concentrado e uma amargura ligeiramente baixa.	25 ml	20-40 ml	✓
	 Expresso O expresso original. O expresso italiano perfeito. Sabores perfeitamente equilibrados: aromas pronunciados, ligeiramente amargos, cobertos por uma espuma cor de caramelo.	40 ml	40-70 ml	✓
	 Lungo O café ao estilo italiano. Uma versão maior do café expresso tradicional, mas na chávena tradicional! Uma extração um pouco mais longa para obter uma bebida suave menos encorpada e com uma leve amargura.	70 ml	70-100 ml	✓
	 Café cheio O expresso cheio. O café expresso tradicional com duas doses adicionais de água para um café ainda mais suave e uma espuma clara e cremosa.	120 ml	80-180 ml	✓
	 Doppio*** O expresso duplo. Dois ciclos de café expresso para uma bebida equilibrada, rica em aromas e com uma espuma dourada e suave, para todos aqueles que desejam uma chávena grande sem perder corpo e aroma.	100 ml	40-140 ml	
	 Americano O café doce. Um expresso duplo, alongado com água quente para um resultado muito suave e com baixa amargura. Para quem deseja mudar do saboor encorpado e da amargura do expresso tradicional.	120 ml	90-150 ml	
	 Café de filtro Café de filtro... dos grãos de café! Redescubra o café de filtro tradicional: um tempo de infusão mais longo e equilibrado a uma temperatura mais baixa para extrair o melhor dos aromas, com uma amargura reduzida. O café matinal perfeito para os amantes de chávenas grandes.	150 ml	80-170 ml	✓
	 Jarro*** O tradicional jarro de café. Para servir facilmente toda a família num único serviço! O jarro implica uma preparação específica que pode durar entre 4 minutos (3 chávenas) e 11 minutos (8 chávenas).	375 ml	375-1000 ml	
Bebidas com leite	 Expresso macchiato Uma versão gourmet do expresso tradicional. O expresso macchiato consiste num expresso delicioso coberto com uma colher de espuma de leite cremosa. Mais suave do que um expresso simples, para os mais exigentes.	L : 70 ml	M : 50 ml L : 70 ml XL : 90 ml	✓
	 Cappuccino Os três terços! Um terço de leite, um terço de café e um terço de espuma, para uma bebida delicada, suave e equilibrada que irá agradar a todos.	L : 180 ml	M : 120 ml L : 180 ml XL : 240 ml	✓
	 Capuccino italiano*** O cappuccino mais moderno. O cappuccino italiano caracteriza-se pelo fluxo do leite para o café, ao contrário do cappuccino. Este processo invertido proporciona uma mistura delicada de café e leite, coberta por uma espuma de leite cremosa com um leve sabor a café.	L : 180 ml	M : 120 ml L : 180 ml XL : 240 ml	✓
	 Latte macchiato A bebida gourmet! O latte macchiato inclui um terço de café, servido em dois terços de leite! Coberto por uma espuma de leite cremosa e rica para os apreciadores que adoram bebidas doces.	L : 250 ml	M : 190 ml L : 250 ml XL : 340 ml	✓
	 Espuma de leite A bebida favorita das crianças! Um leite quente delicioso coberto com uma espuma de leite cremosa. Para beber simples, em chocolate quente ou em todas as suas receitas favoritas.	L : 160 ml	M : 120 ml L : 160 ml XL : 200 ml	✓
	 Caffe Latte Café com um toque de leite! O caffé latte é feito com uma grande quantidade de leite espumoso num pequeno volume de café. Este processo invertido resulta numa mistura delicada e doce, com um leve sabor a café desde a espuma até ao último gole.	L : 280 ml	M : 200 ml L : 280 ml XL : 350 ml	✓
	 Latte curto A criação australiana. Uma mistura suave e um sabor rico a café na parte superior da espuma, graças ao fluxo de dois ristrettos.	L : 200 ml	M : 160 ml L : 200 ml XL : 240 ml	

	Bebidas		Volume aproximado	tamanhos disponíveis	X2
Bebidas geladas		Expresso*** Café italiano... O refresco perfeito! Um café expresso servido sobre cubos de gelo. Uma bebida gelada encorpada, perfeita para os amantes de café que procuram algo poderoso e refrescante no palato.	70 ml**		
		Café cheio A combinação perfeita de refrescante e intenso. Um café expresso cheio servido sobre cubos de gelo. Uma bebida leve e refrescante, perfeita para longas pausas de café ao sol.	200 ml**		
		Café frio Um toque de frescura. Um café de filtro duplo com uma camada fina de espuma, servido sobre cubos de gelo para maior frescura. Uma bebida equilibrada e rica em sabor.	360 ml**		
		Café Nitro A bebida fria mais popular! O café nitro tem um sabor doce, criado pela infusão de ar num café frio. A sua surpreendente espuma aveludada em cascata dá-lhe uma aparência e textura semelhantes às da cerveja à pressão.	380 ml**		
		Affogato Doçura que derrete na boca. Uma colher de gelado de baunilha num café expresso cremoso. Esta combinação perfeita de doce gelado com o aroma rico do café proporciona uma delícia saborosa e refrescante.	40 ml		
		Cappuccino Perfeitamente suave e fresco. Um terço de leite, um terço de café e um terço de espuma, refrigerado com cubos de gelo. Uma versão gelada do clássico cappuccino, perfeito para uma pausa indulgente durante o verão.	L : 240 ml**		
		Capuccino italiano*** Um toque gelado numa bebida clássica. Com um cappuccino italiano, ao contrário de outros cappuccinos, o leite é vertido para o café para produzir uma mistura coberta com uma espuma de leite cremosa com sabor a café. Com cubos de gelo, para uma sensação refrescante e imbatível.	L : 180 ml**		
		Latte macchiato Uma cascata de frescura. Experiencie a sinfonia perfeita entre a intensidade do café e a doçura do leite, melhorada com um toque gelado. Perfeito para uma pausa refrescante e indulgente a qualquer hora do dia.	XL : 340 ml**		
		Caffe Latte A elegância de um latte, mas extra refrescante. Uma quantidade generosa de leite misturado com um café expresso, servida sobre cubos de gelo. Uma bebida suave e refrescante para quem gosta de um café delicado.	XL : 350 ml**		
		Frappé Bebida moderna e refrescante. Cubos de gelo, leite, café e espuma cremosa para um momento refrescante e delicadamente doce. A bebida mais popular do verão, para ser apreciada em todo o lado!	XL : 350 ml**		
Bebidas para levar		Café cheio Café italiano. Uma versão maior do café expresso tradicional em formato caneca para levar para onde quer que vá! Uma extração ligeiramente mais longa produz uma bebida leve que é menos encorpada com alguma amargura.	240 ml		
		Americano O café mais leve. Um expresso duplo longo com água quente para uma chávena suave com um toque de amargura – tudo em formato de caneca para levar para onde quer que vá! Para quem procura uma mudança do tradicional expresso encorpado e amargo.	240 ml		
		Café de filtro Um café de filtro... feito com grãos de café! Redescubra o café de filtro tradicional: um tempo de preparação mais longo e equilibrado a uma temperatura baixa para obter os melhores sabores com menos amargura. O café perfeito para a manhã em formato caneca, para que o possa levar para onde quer que vá!	240 ml		
		Cappuccino*** Regra dos terços. Um terço de leite, um terço de café e um terço de espuma de leite criam uma bebida leve, suave e equilibrada da qual todos desfrutarão. Num prático formato de caneca para um momento de sabor cremoso onde quer que esteja!	240 ml		
		Latte macchiato Uma bebida indulgente. O latte macchiato é fabricado com um terço do café vertido em dois terços do leite. Em seguida, é coberto com uma espuma de leite rica e cremosa para os apreciadores mais dedicados de bebidas doces. Num prático formato de caneca para um momento de sabor cremoso onde quer que esteja!	240 ml		
		Café frio*** Um toque de frescura. Um café de filtro duplo com uma camada fina de creme, servido sobre cubos de gelo para maior frescura. Uma bebida perfeitamente equilibrada e saborosa em formato de caneca para levar para onde quer que vá!	240 ml		
		Latte macchiato gelado Uma cascata de frescura. Experiencie a sinfonia perfeita entre a intensidade do café e a doçura do leite, realçada com um toque gelado. Tudo numa caneca, perfeito para uma pausa refrescante e indulgente a qualquer hora do dia.	240 ml**		
		Frappé*** Uma bebida refrescante e popular. Os cubos de gelo, o leite, o café e a espuma cremosa criam uma bebida fresca e ligeiramente doce, num formato de caneca prático para que possa desfrutar de uma pausa gelada onde quer que esteja! A bebida mais popular do verão!	240 ml**		

	Bebidas	Volume aproximado	tamanhos disponíveis	X2
Água quente	 Chá verde*** Para todos os amantes de chá verde. Água quente à temperatura perfeita para desfrutar de todos os seus chás verdes (aproximadamente 70 °C). É possível ajustar em 3 níveis através do menu de definições (+/- 3 °C).	200 ml	20-300 ml	
	 Chá preto*** Para todos os amantes de chá preto. Água quente à temperatura perfeita para desfrutar de todos os seus chás pretos (aproximadamente 80 °C). É possível ajustar em 3 níveis através do menu de definições (+/- 3 °C).	200 ml	20-300 ml	
	 Infusão*** Para todos os amantes de chá de ervas. Água quente à temperatura perfeita para desfrutar de todos os seus chás de ervas (aproximadamente 90 °C). É possível ajustar em 3 níveis através do menu de definições (+/- 3 °C).	200 ml	20-300 ml	

**volume indicativo, pode variar*

***volume total da receita, com a quantidade recomendada de cubos de gelo*

**** consoante o modelo*

COMO REGULAR A ALTURA DAS SAÍDAS DE CAFÉ?

Para todas as bebidas oferecidas, pode baixar e subir as saídas de café de acordo com o tamanho da(s) chávena(s)

COMO COMEÇAR A PREPARAÇÃO DA BEBIDA?

Consulte o tutorial "Como preparar as suas bebidas?" guardado na máquina



DEPENDENDO DA BEBIDA, SÃO POSSÍVEIS DIFERENTES DEFINIÇÕES:

- Uma ou duas chávenas: para iniciar a receita duplicada, selecione a bebida e prima +.
- Intensidade do café: para aumentar ou diminuir a intensidade do café, alterando a quantidade de café moído, selecione a bebida e escolha entre 1 e 4 grãos, sendo 1 o mais suave e 4 o mais intenso.
- Volume na chávena: para aumentar ou diminuir a quantidade de água utilizada na extração.

Para obter mais informações, consulte a tabela de bebidas no folheto e o guia de início rápido.

COMO INTERROMPER A PREPARAÇÃO DE UMA BEBIDA?

Pode interromper a preparação da bebida a qualquer momento ao premir o botão PARAR STOP. A interrupção de um ciclo não é imediata. A máquina fica indisponível durante algum tempo, que será indicado através de uma mensagem no ecrã.

BEBIDAS COM LEITE

DICAS E SUGESTÕES

Para preparar espuma de leite, deve optar por leite UHT pasteurizado e refrigerado (3–5 °C). A utilização de leites especiais (microfiltrados, não tratados, fermentados, enriquecidos) ou de bebidas vegetais (amêndoa, aveia, soja) pode produzir resultados menos satisfatórios em termos de qualidade e quantidade de espuma.

COMO INICIAR A PREPARAÇÃO DE UMA BEBIDA COM LEITE?

Consulte o guia de início rápido ou o tutorial "Preparar uma bebida à base de leite" guardado na máquina.



COMO ATIVAR/DESATIVAR A ORIENTAÇÃO DE RECEITAS?



Pode ativar ou desativar a orientação passo a passo ao preparar receitas com leite nas definições. Esta orientação inclui tutoriais visuais e instruções passo a passo para o orientar na preparação da espuma de leite.

BEBIDAS GELADAS

A Intuition Hot&Cold oferece novas bebidas frias exclusivas, como Frappé, Café frio, Café nitro ou Affogato.

Para preparar uma bebida gelada, é necessário realizar uma ou mais ações antecipadamente. Para obter um resultado ideal na chávena: utilize uma chávena de 400-450 ml e cubos de gelo de tamanho normal (4 x 2,5 x 2,2 cm). A sua máquina irá ajudá-lo durante todo o processo de preparação. Recomendamos que siga as fases preparatórios das receitas passo a passo no seu ecrã. As sugestões e dicas de preparação também estão disponíveis na secção de informações, ℹ tocando no ecrã.

CHÁ E INFUSÕES

Para chás e infusões, tem três receitas que oferecem a temperatura mais adequada para cada tipo de chá. A temperatura do chá verde é mais baixa do que a do chá preto e das infusões.

COMO AJUSTAR A TEMPERATURA DA ÁGUA?



Pode definir entre T1 e T3, sendo T1 a temperatura mais morna e T3 a mais quente. Se diminuir/aumentar a temperatura, irá diminuir/aumentar a temperatura de cada tipo de chá. No entanto, a temperatura do chá verde é sempre inferior à do chá preto e da infusão.

PERFIS

PARA QUE SERVE A FUNÇÃO DE PERFIS?

A funcionalidade Perfis permite-lhe aceder a um espaço personalizado onde pode guardar as suas bebidas favoritas. É facilmente acessível graças a um botão direto no painel de controlo da máquina. Mais rápido e ideal para utilização diária, as bebidas guardadas no seu perfil preparam-se diretamente com apenas um toque sem que sejam necessárias quaisquer definições. Pode guardar até 7 receitas por perfil.

O perfil também permite uma maior personalização da interface e das diferentes definições:

Nome próprio	É possível adicionar um nome próprio para uma maior personalização.
Cor	Permite-lhe selecionar a cor do indicador luminoso intuitivo pretendida para identificar o perfil mais facilmente.
Programação	A funcionalidade “Perfil” também permite definir uma hora do dia ou uma palavra-chave para cada bebida. Isto permite-lhe encontrar as suas bebidas mais facilmente a qualquer momento.
Luminosidade	Isto permite a ativação ou desativação do indicador luminoso.

COMO CRIAR UM PERFIL?

Prima o botão Perfis (P) e siga as instruções no ecrã ou veja os tutoriais guardados no seu perfil.



COMO GERIR AS SUAS BEBIDAS FAVORITAS NUM PERFIL?

Pode adicionar uma bebida a um perfil de 2 formas:

- Após preparar uma bebida,  aparece um botão no ecrã.
- Diretamente no perfil.

Se parar a minha bebida favorita enquanto esta está a verter, este será o comprimento registado.

COMO ORGANIZAR/ORDENAR/REMOVER BEBIDAS FAVORITAS?

- Mantenha o dedo premido sobre o ícone de uma bebida durante alguns segundos.
- Aparece uma cruz de eliminação no canto superior direito do menu de bebidas.
- Prima novamente, mantenha o dedo sobre a bebida e arraste para reorganizar as bebidas.

MANUTENÇÃO GERAL

A realização de uma manutenção adequada irá prolongar a vida útil da sua máquina e preservar o sabor autêntico do café.

QUANDO ESVAZIAR O GAVETA DE RECOLHA DE PINGOS?

Quando a boia estiver no topo, indicando que está cheio.

MANUTENÇÃO DA GAVETA DE RECOLHA DE PINGOS

- A gaveta de recolha de pingos permite-lhe recolher a água ou o café que escorre do aparelho durante e após a preparação.
- É importante deixá-la sempre no lugar e esvaziá-la regularmente.
- Por motivos de higiene, recomendamos que desmonte a gaveta de recolha de pingos para limpar cada elemento diariamente e deixe secar ao ar antes de voltar a colocá-la na máquina.
- Consulte o guia de início rápido. Pode colocar a gaveta de recolha de pingos na máquina de lavar loiça sem a grelha metálica.

QUANDO ESVAZIAR O COLETOR DE BORRAS DE CAFÉ?

O coletor de borras de café recolhe o café moído extraído

- Esvazie o coletor de borras de café quando solicitado pela máquina.
- Pode esvaziá-lo com mais frequência, mas quando a máquina se acende, é para poder registar que o coletor foi efetivamente esvaziado.

! Se não esvaziar regularmente o coletor de borras de café, conforme indicado acima, pode danificar o aparelho.

MANUTENÇÃO DA GAVETA DE MOAGEM

Por motivos de higiene, recomendamos que limpe o coletor de borras de café com água quente e detergente para a loiça todos os dias e que o deixe secar ao ar antes de o voltar a colocar na máquina. Consulte o Guia de início rápido.

Não o coloque na máquina de lavar loiça.

MANUTENÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

Para preservar os aromas do seu café e por motivos de higiene, recomendamos que utilize água fresca, limpe o reservatório de água todos os dias com água quente e uma esponja e o deixe secar ao ar antes de o voltar a colocar na máquina.

MANUTENÇÃO DO DEPÓSITO DE CAFÉ EM GRÃO

Os grãos de café podem deixar resíduos gordurosos nas paredes do depósito de café em grão que podem afetar a qualidade do café. Para preservar o melhor sabor e por motivos de higiene, recomendamos que o limpe com um pano seco e suave sempre que tiver de o reabastecer.

! **Importante:** não use água para limpar o depósito do café em grão. A presença de água no depósito de café em grão pode danificar a máquina.

POR QUE MOTIVO E DE QUE FORMA DEVE REALIZAR A MANUTENÇÃO DO SISTEMA DE LEITE APÓS A PREPARAÇÃO DE BEBIDAS COM LEITE?



Importante: para obter uma espuma com qualidade sempre idêntica, recomendamos que realize a seguinte manutenção:

MANUTENÇÃO DO CIRCUITO DE LEITE

Manutenção	Quando?	Explicação	Acessórios necessários
Enxaguamento do circuito de leite **30 s** – 20 ml	Após a preparação de cada bebida com leite, quando solicitado pela máquina.	Permite-lhe lavar o circuito de leite da máquina. Pode iniciar um enxaguamento do circuito de leite a qualquer momento.	
Limpeza manual do recipiente para leite **30 s**	Após a preparação de cada bebida com leite.	Recomendamos que limpe o jarro de leite com água quente e detergente para a loiça após cada utilização. Pode colocar o jarro de leite na máquina de lavar loiça sem a tampa.	Água quente, detergente para a loiça e esponja
Enxaguamento manual do tubo de leite **30 s**	Após a preparação de cada bebida com leite.	O enxaguamento consiste na limpeza cuidadosa e manual do tubo de leite e do misturador com água quente APÓS CADA UTILIZAÇÃO.	Água quente, detergente para a loiça e acessório de limpeza do tubo
Limpeza manual do leite **5 min**	Quando solicitado pela máquina ou a qualquer momento.	Esta limpeza consiste em desmontar e limpar o bloco amovível "One Touch Cappuccino" **(D1).** Para obtenção de resultados perfeitos relativamente à espuma de leite, é aconselhável limpá-lo regularmente. Consulte o capítulo 5 do guia de início rápido.	Agulha de limpeza **(D3)**

OUTRAS TAREFAS DE MANUTENÇÃO

Manutenção	Quando?	Explicação	Acessórios necessários
Enxaguamento do circuito de café **45 s** – 30 ml	Após 2 dias de não utilização ou a qualquer momento.	Permite-lhe enxaguar o circuito de café da máquina. Este processo utiliza apenas água quente. Assegura o sabor autêntico do seu café.	
Enxaguamento do sistema de chá **30 s** – 20 ml	Depois de preparar uma bebida de chá.	Permite realizar uma limpeza com água quente para garantir o sabor autêntico do chá ou infusão.	
Limpeza **13 min**–600 ml	Quando solicitado pela máquina ou a qualquer momento.	Por motivos de higiene e para preservar a qualidade do café, recomendamos que limpe e desengordure o circuito de café da máquina. Garante a preservação dos aromas das suas bebidas.	1 pastilha de limpeza KRUPS (XS3000)

Manutenção	Quando?	Explicação	Acessórios necessários
Descalcificação **20 min** – 600 ml	Quando solicitado pela máquina ou a qualquer momento. Quando o número de bebidas não é suficiente para que a descalcificação seja necessária, esta função não fica ativa.	A descalcificação da máquina assegura o funcionamento correto e elimina qualquer depósito de calcário ou tártaro. Este passo é muito importante para garantir o funcionamento correto e a durabilidade do aparelho.	1 saqueta de descalcificante KRUPS (F054)

Importante: se o seu produto estiver equipado com o nosso cartucho de filtragem Claris – Aqua Filter System F088, retire-o antes de efetuar a descalcificação.

OUTRAS FUNÇÕES

COMO ACEDER ÀS DEFINIÇÕES DA MÁQUINA?

A sua máquina possui muitas definições, não hesite em experimentá-las! Isto permite-lhe personalizar ainda mais a sua experiência.



LISTA DE DEFINIÇÕES:

Idioma	Seleção do idioma à sua escolha entre 23 idiomas.
Data e hora	É necessário definir a data, especialmente se utilizar um cartucho anticalcário. Definição da hora e apresentação de relógio de 12 ou 24 horas
Luminosidade do ecrã	Para ajustar a luminosidade do ecrã.
Ligeira	Para ativar ou desativar o indicador luminoso intuitivo.
Escolha do 1.º ecrã	Escolha a apresentação do primeiro ecrã.
Orientação de receitas	Escolha se pretende que sejam apresentados passos de orientação nas receitas com leite.
Desligar automático	Para escolher a duração após a qual o aparelho para automaticamente. Esta função permite-lhe consumir menos eletricidade.
Iluminação automática	Para ligar a máquina e iniciar automaticamente o pré-aquecimento do aparelho numa hora programada. Bebe o seu café todos os dias sempre à mesma hora? Esta funcionalidade foi concebida para si! Ao definir o início automático, pode poupar tempo e terá apenas de preparar a sua bebida.
Unidade de volume	Seleção da unidade de medida: ml ou oz.
Enxaguamento automático	Pode optar por ativar ou não o enxaguamento automático da saída de café quando liga a máquina.
Dureza da água	Para ajustar a dureza da água entre 0 e 4. Para obter mais informações, consulte o capítulo “Medir a dureza da água”.
Temperatura do café	Para definir a temperatura do seu café entre T1 e T3.
Temperatura do chá	Para definir a temperatura do seu chá entre T1 e T3.
Tipo de café	Indique o tipo de café adicionado ao depósito de café em grão.

RESPOSTAS ÀS SUAS PERGUNTAS

FUNCIONAMENTO

1. A máquina apresenta uma avaria, o software está bloqueado OU a máquina não funciona corretamente.
- ✓ Desligue a máquina e retire a ficha da tomada, retire o cartucho de filtragem, aguarde 1 minuto e ligue novamente a máquina. Mantenha premido o botão de ligar/desligar durante pelo menos 3 segundos para ligar a máquina.

2. O aparelho não liga após premir o botão de ligar/desligar (durante pelo menos 3 segundos).
- ✓ Verifique os fusíveis e a tomada de alimentação da sua instalação elétrica. Verifique se os dois pinos da ficha de alimentação estão corretamente inseridos na tomada.

3. Ocorreu uma falha elétrica durante um ciclo de preparação.
- ✓ O aparelho reinicia automaticamente quando volta a ligar.

4. O moinho está a funcionar vazio.
- ✓ Isto é normal se acontecer ocasionalmente e se não houver café em grão ou apenas uma pequena quantidade. Pode funcionar até 10 segundos sem carga para conhecer o seu consumo e assegurar o funcionamento correto da sua função.
- ✓ O café em grão permanece no depósito:
  - O café pode estar demasiado oleoso e, por isso, não estar a ser corretamente recolhido pelo aparelho. Tente empurrar os grãos para baixo e verifique se começa a funcionar novamente. No entanto, é aconselhável mudar o café (consulte a função de tipo de grão).
  - Este é o café que utilizo habitualmente e que tem funcionado bem até agora: contacte o Centro de Contacto do Consumidor KRUPS.

UTILIZAÇÃO

1. O moinho emite um ruído anómalo.
- ✓ É provável que existam corpos estranhos no moinho. Tente limpá-lo com um aspirador. Caso contrário, contacte o Centro de Contacto do Consumidor KRUPS.

2. Há água dentro do aparelho.
- ✓ Antes de retirar a gaveta de recolha de pingos, aguarde 15 segundos após o fluxo de café para que a máquina termine o ciclo corretamente.
- ✓ Verifique se a gaveta de recolha de pingos está bem posicionada na máquina. Tem de estar colocada, mesmo quando a máquina não está a ser utilizada.
- ✓ Verifique se a gaveta de recolha de pingos não está cheia.

3. O botão de ajuste da finura da moagem é difícil de rodar.
- ✓ Rode o botão de ajuste da finura da moagem apenas quando o moinho estiver em funcionamento.

4. O aparelho não produziu qualquer café.
- ✓ Foi detetado um incidente durante a preparação.
  O aparelho foi reiniciado automaticamente e está pronto para um novo ciclo.

5. Utilizou café moído em vez de café em grão.
- ✓ Utilize o aspirador para recolher o café moído do depósito de café em grão.

6. Escorre água pelas saídas do café quando a máquina para.
- ✓ É normal. É um processo de enxaguamento automático para limpar as saídas de café e garantir que não ficam obstruídas.

VAPOR E LEITE

1. O fluxo de leite da máquina parece estar parcial ou completamente obstruído.
- ✓ Consulte o início do manual em 5. “LIMPEZA MANUAL PROFUNDA DO SISTEMA DE DISTRIBUIÇÃO DE LEITE - 5 MIN” ou veja o tutorial guardado na sua máquina “Limpar o tubo do leite”.

2. O leite não está a fluir corretamente.

a. Ao utilizar a máquina pela primeira vez, poderá ser necessário preparar várias (5 a 10) receitas com leite ou seguir o protocolo abaixo antes de obter uma chávena satisfatória:
- ✓ Esvazie o reservatório de água e retire o cartucho do sistema de filtragem Claris Aqua.
- ✓ Encha o reservatório com água mineral com elevado teor de cálcio (> 100 mg/L).

- ⊘ Efetue 5 a 10 ciclos sucessivos de vapor num recipiente.
- ⊘ Volte a colocar o cartucho e encha o reservatório com água da torneira.

b. Limpe o sistema de leite da máquina.
- ⊘ Consulte o guia de início rápido.
- ⊘ Veja o tutorial "Efetuar a limpeza manual do sistema de leite" guardado na sua máquina.

c. Verifique se as peças do sistema de leite estão montadas corretamente:
- ⊘ O bloco "One Touch Cappuccino" (D1) está corretamente montado e ligado à máquina.
- ⊘ O tubo do leite (G) está ligado corretamente ao bloco "One Touch Cappuccino" (D1).
- ⊘ A outra extremidade do tubo do leite (G) está submersa no leite.

Se, após concluir os passos acima, continuar a não funcionar, contacte o Centro de Contacto do Consumidor KRUPS.

3. Há vapor a sair da grelha da gaveta de recolha de pingos.
- ⊘ Dependendo do tipo de preparação, pode sair vapor pela grelha da gaveta de recolha de pingos.

4. Aparece vapor por baixo da tampa do depósito de café em grão.
- ⊘ Verifique se a abertura para a pastilha de limpeza localizada por baixo da tampa (L) está devidamente fechada.

MANUTENÇÃO

1. A máquina não solicita a descalcificação.
- ⊘ O ciclo de descalcificação é solicitado após um grande número de preparações de bebidas com leite ou água quente. Se consumir apenas café, não será necessário descalcificar com frequência.

2. Existem borras de café na gaveta de recolha de pingos.
- ⊘ A existência de uma pequena quantidade de borras de café na gaveta de recolha de pingos é normal. A máquina foi concebida para expelir qualquer excesso de borras residuais, para que a zona de percolação permaneça limpa.

3. Os indicadores luminosos intuitivos permanecem acesos depois de esvaziar o coletor de borras de café.
- ⊘ Volte a instalar o coletor de borras de café.

4. Depois de encher o reservatório de água, o indicador luminoso intuitivo permanece aceso.
- ⊘ Verifique o posicionamento correto do reservatório no aparelho.
  As boias no fundo do reservatório devem mover-se livremente. Verifique e desbloqueie as boias, se necessário.

BEBIDAS

1. O café escorre muito lentamente.
- ⊘ Rode o botão de "espessura da moagem" para a direita para obter um café moído mais grosso (pode depender do tipo de café utilizado).
- ⊘ Efetue um ou vários ciclos de enxaguamento.
- ⊘ Substitua o cartucho do sistema de filtragem Claris Aqua.

2. O café está demasiado claro ou não é suficientemente encorpado.
- ⊘ Verifique se o depósito de café em grão contém café e se está a descer corretamente.
- ⊘ Evite a utilização de grãos de cafés oleosos, caramelizados ou aromatizados que possam impedir uma recolha adequada.
- ⊘ Diminua o volume e aumente a intensidade da preparação utilizando a função de intensidade do café. Rode o botão de "finura da moagem" para obter um café moído mais fino. Prepare a sua bebida em dois ciclos com a função de 2 chávenas.

3. O expresso ou o café não está suficientemente quente.
- ⊘ Aumente a temperatura do café nas definições da máquina. Aqueça a chávena passando-a por água quente antes de iniciar a preparação da bebida.
- ⊘ Antes de preparar o café, efetue um enxaguamento do circuito de café. É possível ativar a função de enxaguamento do circuito de café ao ligar o aparelho nas definições/enxaguamento automático.

4. Escorre água limpa pelas saídas de café antes de cada café.
- ⊘ Ao iniciar a receita, ocorre uma pré-infusão que pode originar a saída de uma pequena quantidade de água pelas saídas de café.

Se um dos problemas descritos acima persistir, contacte o Centro de Contacto do Consumidor KRUPS.

ELIMINAÇÃO



Alguns aparelhos contêm uma bateria que apenas pode ser acedida por um reparador por motivos de segurança.

Para substituir a bateria, contacte o Centro de Assistência Técnica mais próximo.

Importante: o seu aparelho contém muitos materiais recicláveis ou recuperáveis.

Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

GARANTIA

A garantia não se aplica nos seguintes casos:

- Presença de corpos estranhos no moinho.
- Café moído colocado no depósito de café em grão.
- O cartucho do sistema de filtragem Claris Aqua não foi utilizado de acordo com as instruções da KRUPS.
- Em caso de falta de descalcificação, limpeza ou manutenção regular.

Qualquer trabalho no aparelho deve ser efetuado por um Serviço de Assistência Técnica KRUPS autorizado.

Esta máquina de café/café expresso automática só deve ser utilizada para a preparação de café, água quente ou espuma de leite.

Fabricante: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard, 53100 Mayenne, França

KRUPS®

INTUITION
HOT & COLD

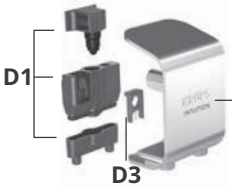


EL

8020012476-02



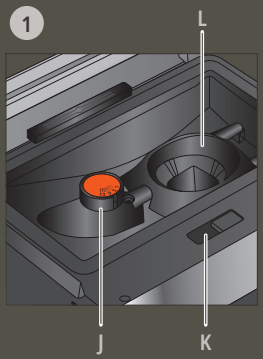
ανάλογα με το μοντέλο

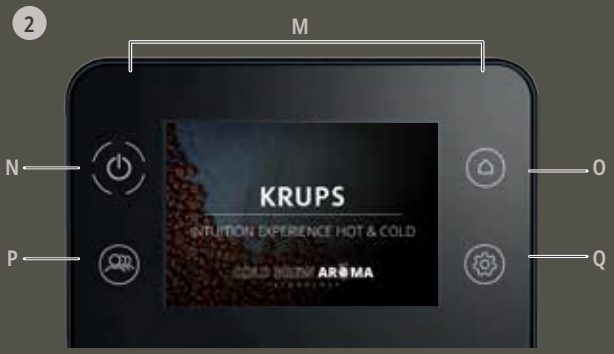


ανάλογα με το μοντέλο









1. ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ 2
2. ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ 2
3. ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΠΑΡΕΧΟΝΤΑΙ ΜΑΖΙ ΜΕ ΤΗ ΜΗΧΑΝΗ ΣΑΣ 3
4. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ 4
5. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ 4
6. ΕΝΑΡΞΗ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ 4
7. ΕΞΥΠΝΗ ΦΩΤΕΙΝΗ ΕΝΔΕΙΞΗ 5
8. ΦΙΛΤΡΟ ΚΑΙ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ΝΕΡΟΥ 6
9. ΜΥΛΟΣ: ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΒΑΘΜΟΥ ΑΛΕΣΗΣ 7
10. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΡΟΦΗΜΑΤΩΝ 8
    10.1.ΡΟΦΗΜΑΤΑ ΜΕ ΓΑΛΑ 10
    10.2. ΠΑΓΩΜΕΝΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ 11
    10.3. ΤΣΑΪ ΚΑΙ ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ 11
11. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΓΑΠΗΜΕΝΩΝ 11
12. ΓΕΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ 12
    12.1. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΔΙΣΚΟΥ ΑΠΟΝΕΡΩΝ 12
    12.2. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΔΙΣΚΟΥ ΑΛΕΣΗΣ 12
    12.3. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΔΟΧΕΙΟΥ ΝΕΡΟΥ 12
    12.4. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΔΟΧΕΙΟΥ ΚΟΚΚΩΝ ΚΑΦΕ 13
    12.5. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 13
    12.6. ΑΛΛΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ 13
13. ΑΛΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ 14
14. ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΣΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΣΑΣ 15

Αγαπητέ πελάτη,

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

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

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

Για να σας διευκολύνει, η KRUPS έχει αναπτύξει μια έξυπνη φωτεινή ένδειξη. Αυτή σας καθοδηγεί κατά τη χρήση της μηχανής και προσθέτει μια ανάλαφρη νότα στα διαλείμματά σας για καφέ.

Η μηχανή KRUPS Espresso είναι επίσης εξοπλισμένη με μια μεγάλη έξυπνη οθόνη αφής, όπως μια οθόνη smartphone, για εξαιρετική ευκολία στη χρήση. Οι προηγμένες τεχνολογίες που υπάρχουν στη μηχανή σας επιτρέπουν να επιτύχετε το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα, αποκαλύπτοντας το πλήρες άρωμα και τη γεύση των φρεσκοαλεσμένων κόκκων καφέ.

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

Η ομάδα της KRUPS

ΧΡΕΙΑΖΕΣΤΕ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΓΙΑ ΝΑ ΑΡΧΙΣΕΤΕ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗ ΜΗΧΑΝΗ ΣΑΣ;



Δείτε τη λίστα των εκπαιδευτικών βίντεο που είναι αποθηκευμένα στη μηχανή σας, για να σας βοηθήσουν στη χρήση της.

Θα σας καθοδηγήσουν βήμα προς βήμα στον τρόπο παρασκευής, διαχείρισης των αγαπημένων σας ροφημάτων και της συντήρησης της μηχανής σας.

Λίστα διαθέσιμων εκπαιδευτικών βίντεο:

1. Τρόπος παρασκευής των ροφημάτων σας
- Παρασκευή ροφήματος καφέ
- Παρασκευή ροφήματος με γάλα
- Παρασκευή παγωμένου ροφήματος
- Παρασκευή ροφήματος TO GO

2. Τρόπος διαχείρισης προφίλ
- Δημιουργία και διαμόρφωση του προφίλ σας
- Προσθήκη ροφήματος στο προφίλ σας

3. Τρόπος συντήρησης της μηχανής σας
- Χειροκίνητος καθαρισμός του κυκλώματος γάλακτος
- Πραγματοποίηση καθαρισμού
- Πραγματοποίηση αφαλάτωσης

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήστη και το φυλλάδιο «Οδηγίες για την ασφάλεια» και φυλάξτε το. Η λανθασμένη χρήση απαλλάσσει την KRUPS από οποιαδήποτε ευθύνη.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΠΑΡΕΧΟΝΤΑΙ ΜΑΖΙ ΜΕ ΤΗ ΜΗΧΑΝΗ ΣΑΣ

Ελέγξτε τα εξαρτήματα που παρέχονται μαζί με τη μηχανή σας. Εάν λείπει κάποιο εξάρτημα, επικοινωνήστε απευθείας με το Τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της KRUPS.

Προϊόντα που παρέχονται		
1.	2 ταμπλέτες καθαρισμού	
2.	1 φακελάκι σκόνης αφαλάτωσης	
3.	Σωλήνας γάλακτος για τη μονάδα «One Touch Cappuccino»	
4.	Βελόνα καθαρισμού κυκλώματος ατμού που βρίσκεται στο ακροφύσιο καφέ	
5.	1 μπατονέτα ελέγχου της σκληρότητας του νερού	
6.	Οδηγίες λειτουργίας - Φυλλάδιο συστάσεων ασφαλείας Κατάλογος κέντρων σέρβις μετά την πώληση της Krups Έγγραφα εγγύησης	
Μόνο για τα Intuition Hot & Cold EA879*		
7.	Σωλήνας καθαρισμού	
8.	Δοχείο γάλακτος: Μπορείτε να βάλετε το δοχείο γάλακτος στο πλυντήριο πιάτων χωρίς το καπάκι του	
9.	1 φύσιγγα συστήματος φίλτρου νερού Claris με βιδωτό εξάρτημα.	

Προσοχή: Για να διατηρήσετε την εγγύηση, χρησιμοποιείτε μόνο εξαρτήματα της Krups για αυτήν τη μηχανή.

*ανάλογα με το μοντέλο

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Συσκευή	Αυτόματη μηχανή Espresso EA87
Πρίζα	220-240 V~/50 Hz
Πίεση αντλίας	15 bar
Δοχείο κόκκων καφέ	250 g
Κατανάλωση ενέργειας	Σε λειτουργία: 1550W
Δοχείο νερού	3 L
Έναρξη χρήσης και φύλαξη	Σε εσωτερικό χώρο, σε σημείο χωρίς υγρασία (μακριά από πάγο)
Διαστάσεις (mm) Y x M x B	365 x 240 x 400
Βάρος της EA87 (kg)	8,9

Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορεί να αλλάξουν.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

A. Λαβή καπακιού δοχείου νερού
B. Δοχείο νερού
C. Καπάκι δοχείου κόκκων καφέ
D. Ρυθμιζόμενα κατά ύψος ακροφύσια καφέ/γάλακτος ανάλογα με το μοντέλο
  D1. Μονάδα «One Touch Cappuccino»
  D2. Αποσπώμενη θύρα
  D3. Βελόνα καθαρισμού
E. Δίσκος συλλογής υπολειμμάτων αλεσμένου καφέ
F. Εξυπνη φωτεινη ενδειξη
G. Σωλήνας γάλακτος για τη μονάδα «One Touch Cappuccino» και σύνδεσμος
H. Αφαιρούμενο πλέγμα και δίσκος απόνερων
I. Πλωτήρες στάθμης νερού

1. Δοχείο κόκκων καφέ
J. Κουμπί ρύθμισης βαθμού άλεσης
K. Υποδοχή για ταμπλέτες καθαρισμού
L. Μεταλλικός κωνικός μύλος άλεσης

2. Πίνακας ελέγχου
M. Οθόνη αφής πλοήγησης
N. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ
O. Συντόμευση αρχικής οθόνης
P. Προφίλ
Q. Διαμορφώσεις μηχανής
R. Δοχείο γάλακτος*

ΕΝΑΡΞΗ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΑΡΧΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Τοποθετήστε τη μηχανή σε σταθερή, οριζόντια, καθαρή και στεγνή επιφάνεια εργασίας.
Κατά την πρώτη χρήση της μηχανής, θα σας ζητηθεί να επιλέξετε διάφορες ρυθμίσεις.
Η προετοιμασία της μηχανής επιτρέπει το γέμισμα των κυκλωμάτων νερού, ώστε να μπορέσει να λειτουργήσει η μηχανή. Θα εκτελεστεί προθέρμανση και αυτόματη έκπλυση.
Ακολουθήστε τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στον Οδηγό γρήγορης εκκίνησης.

Η συσκευή σας έχει ελεγχθεί και δοκιμαστεί πριν φύγει από την εγκατάσταση κατασκευής. Παρά την προσοχή που δίνεται στον καθαρισμό, είναι πιθανό να βρείτε υπολείμματα καφέ στον μύλο καφέ ή/και σταγόνες καφέ στο πλέγμα του δίσκου απόνερων. Κατά την αποσυσκευασία, μπορεί επίσης να παρατηρήσετε την παρουσία σκόνης στη μηχανή λόγω του προστατευτικού υλικού. Συνιστούμε να καθαρίζετε σχολαστικά τη μηχανή σας με ένα πανί πριν από την πρώτη χρήση.
Σας ευχαριστούμε για την κατανόησή σας.
Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.

*ανάλογα με το μοντέλο

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΝΑΜΟΝΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ

Ανάλογα με την παρασκευή, η μηχανή εκτελεί αυτόματη έκπλυση ενώ βρίσκεται στην κατάσταση αναμονής. Ο κύκλος διαρκεί μόνο μερικά δευτερόλεπτα και σταματά αυτόματα.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΝΕΡΟ

Η ποιότητα του νερού επηρεάζει σημαντικά την ποιότητα των αρωμάτων. Τα άλατα και το χλώριο μπορεί να αλλοιώσουν τη γεύση του καφέ. Για να διατηρήσετε όλα τα αρώματα του καφέ σας, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε φρέσκο νερό, καθώς και τη φύσιγγα του συστήματος φίλτρου νερού Claris ή εμφιαλωμένο νερό με ξηρά υπολείμματα κάτω από 800 mg/L (βλ. την ετικέτα στο μπουκάλι). Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «ΦΙΛΤΡΟ ΚΑΙ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΝΕΡΟΥ».

ΦΛΙΤΖΑΝΙ

Κατά την προετοιμασία καυτών ροφημάτων, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε φλιτζάνια που έχουν προθερμανθεί (με ρίψη καυτού νερού) και έχουν κατάλληλο μέγεθος για την επιθυμητή ποσότητα.

ΚΟΚΚΟΙ

Οι καβουρδισμένοι κόκκοι καφέ μπορεί να χάσουν το άρωμά τους, εάν δεν προστατεύονται. Συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε την ποσότητα κόκκων που αντιστοιχεί στην κατανάλωσή σας τις επόμενες 2-3 ημέρες και να επιλέξετε σακουλάκια των 250 γρ.

Η ποιότητα των κόκκων καφέ είναι μεταβλητή και η γεύση είναι υποκειμενική. Η Arabica σας δίνει φίνα αρώματα ανθέων, ενώ η Robusta, η οποία έχει υψηλότερη περιεκτικότητα σε καφεΐνη, είναι πιο πικρή και έχει πιο έντονη γεύση. Συνηθίζεται οι δύο τύποι καφέ να συνδυάζονται για πιο ισορροπημένη γεύση. Μην διστάσετε να ζητήσετε συμβουλές από τον roaster σας.

Δεν συνιστούμε τη χρήση λιπαρών και καραμελωμένων κόκκων, επειδή μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στη μηχανή.

Η λεπτότητα άλεσης των κόκκων επηρεάζει την ένταση των αρωμάτων και την ποιότητα του καϊμακιού. Όσο πιο λεπτοαλεσμένοι είναι οι κόκκοι, τόσο πιο κρεμώδη υφή θα έχει το καϊμάκι. Η άλεση μπορεί επίσης να προσαρμοστεί για το ρόφημα που επιθυμείτε.

ΕΞΥΠΝΗ ΦΩΤΕΙΝΗ ΕΝΔΕΙΞΗ

Η μηχανή Intuition διαθέτει έξυπνη τεχνολογία με φωτισμό, η οποία διευκολύνει την καθημερινότητά σας: την έξυπνη φωτεινή ένδειξη **(I)**. Αυτή η τεχνολογία διαθέτει διπλή λειτουργία:

1. Η μηχανή ανιχνεύει και ελέγχει αυτόματα τα επίπεδα κόκκων καφέ, νερού και αλεσμένου καφέ. Όταν χρειάζεται να γεμίσετε ή να αδειάσετε τα δοχεία σας, καθώς και όταν απαιτείται συντήρηση, ανάβει η κόκκινη προειδοποιητική λυχνία και θα πρέπει να ακολουθήσετε τις πληροφορίες στην οθόνη σας.
2. Η έξυπνη φωτεινή λυχνία σάς επιτρέπει επίσης να εξατομικεύσετε την εμπειρία σας. Μπορείτε να αντιστοιχίσετε ένα χρώμα σε κάθε προφίλ. Όταν επιλεγεί ένα από τα προφίλ, η φωτεινή λυχνία παίρνει το χρώμα αυτού του προφίλ, για να προάγει την άμεση κατανόηση και την εξαιρετικά γρήγορη και έξυπνη πλοήγηση.

   Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «ΤΟ ΠΡΟΦΙΛ ΜΟΥ».

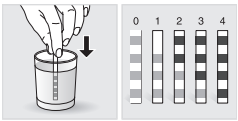
ΦΙΛΤΡΟ ΚΑΙ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ΝΕΡΟΥ

ΤΙ ΚΑΝΕΙ Η ΡΥΘΜΙΣΗ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑΣ ΝΕΡΟΥ;

Για να αποφύγετε τη συσσώρευση αλάτων στη μηχανή και να βελτιστοποιήσετε την ποιότητα του καφέ, σας συμβουλεύουμε να ρυθμίσετε τον βαθμό σκληρότητας του νερού στη μηχανή σας.

ΠΩΣ ΝΑ ΥΠΟΔΕΙΞΕΤΕ ΤΗ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ΝΕΡΟΥ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ ΣΑΣ;





- Γεμίστε ένα ποτήρι νερό.
- Βυθίστε τη ράβδο δοκιμής που συνοδεύει τη μηχανή στο ποτήρι που είναι γεμάτο με νερό.
- Περιμένετε 1 λεπτό. Τα τετράγωνα στη ράβδο δοκιμής αλλάζουν χρώμα.
- Μετρήστε τον αριθμό των έγχρωμων τετραγώνων. Αυτό σας δείχνει πόσο σκληρό είναι το νερό σας, μεταξύ 0 και 4.
- Στο μενού «Σκληρότητα νερού», πατήστε τον αντίστοιχο αριθμό μεταξύ 0 και 4.
- Πατήστε OK.

ΔΕΝ ΕΧΕΤΕ ΠΛΕΟΝ ΡΑΒΔΟ ΔΟΚΙΜΗΣ;

Εάν χρειαστεί να επαναλάβετε αυτή τη λειτουργία αργότερα, φροντίστε να αλλάξετε τη σκληρότητα του νερού ανάλογα με τον τόπο χρήσης ή τις πληροφορίες που παρέχονται από τις εταιρείες ύδρευσης, χρησιμοποιώντας τον παρακάτω πίνακα:

Βαθμός σκληρότητας νερού	Κατηγορία 0 Πολύ μαλακό	Κατηγορία 1 Μαλακό	Κατηγορία 2 Μέτρια σκληρό	Κατηγορία 3 Σκληρό	Κατηγορία 4 Πολύ σκληρό
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Ρύθμιση της συσκευής	0	1	2	3	4

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΩ ΦΥΣΙΓΓΑ ΦΙΛΤΡΟΥ;

Η φύσιγγα του συστήματος φίλτρου νερού Claris συμβάλλει στη βελτιστοποίηση της γεύσης του καφέ, στον περιορισμό της συσσώρευσης αλάτων και στη μείωση των εργασιών συντήρησης.

ΠΩΣ ΤΟΠΟΘΕΤΩ ΤΗ ΦΥΣΙΓΓΑ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΦΙΛΤΡΟΥ ΝΕΡΟΥ CLARIS;





- Η φύσιγγα είναι τοποθετημένη στο δοχείο νερού.
- Συνιστάται, όταν τοποθετείτε τη φύσιγγα, να γυρίζετε τον γκρι δακτύλιο στο τέρμα της φύσιγγας του φίλτρου, για να εμφανιστεί η ημερομηνία τοποθέτησης + 2 μήνες.
- Τοποθετήστε σωστά τη φύσιγγα στη θέση της, με τον αριθμημένο δακτύλιο προς τα επάνω.
- Χρησιμοποιήστε το μαύρο ή γκρι βιδωτό εξάρτημα που παρέχεται μαζί με τη φύσιγγα, για να την τοποθετήσετε σωστά και να τη βιδώσετε στη θέση της.

ΠΟΤΕ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΛΛΑΞΕΤΕ ΤΗ ΦΥΣΙΓΓΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΦΙΛΤΡΟΥ ΝΕΡΟΥ CLARIS;



1. 2 μήνες μετά την εγκατάσταση ή όταν η μηχανή υποδεικνύει αλλαγή.

ΜΥΛΟΣ: ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΒΑΘΜΟΥ ΑΛΕΣΗΣ

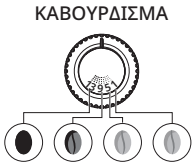
ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΡΥΘΜΙΣΩ ΤΗ ΛΕΠΤΟΤΗΤΑ ΑΛΕΣΗΣ;

Μπορείτε να ρυθμίσετε την ένταση του καφέ σας, ρυθμίζοντας την λεπτότητα της άλεσης των κόκκων καφέ.

Η αλλαγή της λεπτότητας άλεσης καθιστά δυνατή την προσαρμογή σε διαφορετικούς τύπους κόκκων:

- Για έντονα καβουρδισμένο και λιπαρό κόκκο, απαιτείται χοντρό άλεσμα.
- Ο λιγότερο καβουρδισμένος κόκκος είναι πιο ξηρός και απαιτείται πιο λεπτή άλεση.

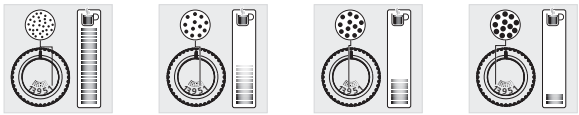
Επιπλέον, για τον ίδιο καφέ, η ρύθμιση της άλεσης επηρεάζει το άρωμα στο φλιτζάνι: όσο πιο λεπτή είναι η άλεση, τόσο πιο έντονο είναι το άρωμα.



Πολύ έντονο (Dark French)	Έντονο (French)	Μέτριο (Κεχριμπάρι)	Ελαφρύ (Ξανθό)

ΠΩΣ ΜΠΟΡΩ ΝΑ ΡΥΘΜΙΣΩ ΤΗ ΛΕΠΤΟΤΗΤΑ ΑΛΕΣΗΣ;

Γυρίστε το κουμπί ρύθμισης που βρίσκεται στο δοχείο κόκκων καφέ, ώστε να ταιριάζει με τον τύπο των κόκκων και την επιθυμητή ένταση του αρώματος. Αυτή η ρύθμιση πρέπει να πραγματοποιηθεί κατά την άλεση και σταδιακά. Μετά από 3 παρασκευές, θα παρατηρήσετε σαφή διαφορά στη γεύση.



ΠΩΣ ΜΠΟΡΩ ΝΑ ΚΑΤΑΛΑΒΩ ΟΤΙ ΔΕΝ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΑΛΛΟΙ ΚΟΚΚΟΙ ΣΤΟ ΔΟΧΕΙΟ;

Η μηχανή Intuition είναι εξοπλισμένη με έναν αισθητήρα* για την πρόβλεψη της έλλειψης κόκκων καφέ στο δοχείο. Θα εμφανιστεί ένα μήνυμα στην οθόνη και η ενδεικτική λυχνία Intuitive **(F)** θα ανάψει με κόκκινο χρώμα.

* ⚠ Αυτή η λειτουργία δεν είναι διαθέσιμη στα μοντέλα 127 V.

ΤΙ ΣΥΜΒΑΙΝΕΙ ΕΑΝ ΕΜΦΑΝΙΣΤΕΙ Η ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ;

Γεμίστε το δοχείο με κόκκους καφέ, πατήστε ΟΚ και η συνταγή θα συνεχιστεί. Έτσι, δεν σπαταλάτε καφέ!

ΤΙ ΚΑΝΩ ΕΑΝ ΘΕΛΩ ΝΑ ΑΛΛΑΞΩ ΚΑΦΕ Η ΕΑΝ ΔΕΝ ΕΧΩ ΑΛΛΟ ΚΑΦΕ;

Εάν πατήσετε ΟΚ χωρίς να έχετε προσθέσει κόκκους καφέ, η μηχανή προσπαθεί να επανεκκινηθεί και επιστρέφει στην ειδοποίηση. Εάν πατήσετε ξανά ΟΚ, η μηχανή εκτελεί την παρασκευή χρησιμοποιώντας όλο τον καφέ που έχει απομείνει. Ο μύλος άλεσης είναι πλέον άδειος.

Εάν εμφανιστεί ένα μήνυμα ειδοποίησης στην οθόνη σας και η λυχνία ειδοποίησης γίνει κόκκινη όταν υπάρχουν αρκετοί κόκκοι:

- Πατήστε το κουμπί ΟΚ για να ξεκινήσει η προθέρμανση.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΡΟΦΗΜΑΤΩΝ

ΡΟΦΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ ΑΠΟ ΑΥΤΗ ΤΗ ΜΗΧΑΝΗ:

Η Intuition Hot & Cold σάς επιτρέπει να παρασκευάσετε μια μεγάλη ποικιλία από συνταγές με βάση τον καφέ και το γάλα, ζεστές ή κρύες, για να ικανοποιήσετε όλες τις επιθυμίες σας. Οι συνταγές είναι διαθέσιμες με άμεση πρόσβαση από τον πίνακα ελέγχου. Οι αγκυρώσεις που είναι διαθέσιμες στο κάτω μέρος του πίνακα ελέγχου (στην προβολή ρυθμιστικού) αποτελούν επίσης συντόμευση για την πρόσβαση στις συνταγές. Μια περιγραφή κάθε ροφήματος και οι σχετικές συμβουλές προετοιμασίας είναι διαθέσιμες πατώντας το (i) στην οθόνη σας, μόλις επιλέξετε το ρόφημά σας.

	Ροφήματα	Ποσότητα κατά προσέγγιση	Διαθέσιμο μέγεθος	X2
Καφέδες	**Ristretto** Η δόση espresso. Η ίδια ποσότητα αλεσμένου καφέ όπως σε έναν espresso για τη μισή ποσότητα νερού, για ένα ρόφημα με πλούσιο σώμα, συμπυκνωμένο άρωμα και ελαφρώς χαμηλή πικρή γεύση.	25 ml	20 - 40 ml	✓
	Espresso Ο αυθεντικός espresso. Ο τέλειος ιταλικός espresso. Τέλεια ισορροπημένες γεύσεις: έντονα αρώματα, ελαφρώς πικρή γεύση καλυμμένη με καϊμάκι με καραμελένιο χρώμα.	40 ml	40 - 70 ml	✓
	Lungo Καφές με ιταλικό στυλ. Η μεγαλύτερη εκδοχή του παραδοσιακού espresso, αλλά σε παραδοσιακό φλιτζάνι! Λίγο μεγαλύτερη εκχύλιση για απαλό ρόφημα με ελαφρώς πικρή γεύση και λιγότερο γεμάτο σώμα.	70 ml	70 - 100 ml	✓
	Μεγάλος καφές Ο μεγάλος espresso Ο παραδοσιακός espresso με δύο επιπλέον δόσεις νερού για ακόμα πιο απαλό καφέ με κρεμώδες καϊμάκι.	120 ml	80 - 180 ml	✓
	Διπλός* Ο διπλός espresso. Δύο κύκλοι espresso για ένα ισορροπημένο ρόφημα πλούσιο σε αρώματα και απαλό χρυσαφένιο καϊμάκι, για όλους όσους θέλουν μεγάλο φλιτζάνι χωρίς να χάνεται το σώμα και το άρωμα.	100 ml	40 - 140 ml	
	Americano Ο γλυκός καφές. Διπλός espresso με πρόσθετο καυτό νερό για πολύ απαλό αποτέλεσμα σε φλιτζάνι και ελαφρώς πικρή γεύση. Για όποιον θέλει μια αλλαγή από το πλούσιο σώμα και την πικρή γεύση του παραδοσιακού espresso.	120 ml	90 - 150 ml	
	Καφές φίλτρου Καφές φίλτρου... από κόκκους καφέ! Ανακαλύψτε ξανά τον παραδοσιακό καφέ φίλτρου: μεγαλύτερος και ισορροπημένος χρόνος εκχύλισης σε χαμηλότερη θερμοκρασία, για καλύτερα αρώματα με μειωμένη πικρή γεύση. Ο ιδανικός πρωινός καφές για τους λάτρεις καφέ σε μεγάλο φλιτζάνι.	150 ml	80 - 170 ml	✓
	Κανάτα* Η παραδοσιακή κανάτα καφέ. Για να σερβίρετε εύκολα όλη την οικογένεια σε ένα μόνο σερβίρισμα! Η κανάτα συνεπάγεται μια συγκεκριμένη προετοιμασία που μπορεί να διαρκέσει από 4 λεπτά (3 φλιτζάνια) έως 11 λεπτά (8 φλιτζάνια).	375 ml	375 - 1000 ml	
Ροφήματα με γαλα	**Espresso Macchiato** Ο παραδοσιακός espresso, σε γκουρμέ εκδοχή. Ο espresso macchiato αποτελείται από υπέροχο Espresso που γαρνίρεται με μια κουταλιά κρεμώδες αφρόγαλα. Πιο ήπιος από έναν απλό espresso για τους λάτρεις του πιο γκουρμέ καφέ.	L: 70 ml	M: 50 ml L: 70 ml XL: 90 ml	✓
	Cappuccino Τα τρία τρίτα! Ένα τρίτο γάλα, ένα τρίτο καφές και ένα τρίτο αφρόγαλα, για ένα ντελικάτο, απαλό και ισορροπημένο ρόφημα που θα τους κάνει όλους να συμφωνήσουν.	L: 180 ml	M: 120 ml L: 180 ml XL: 240 ml	✓
	Ιταλικός Cappuccino* Ο μοντέρνος cappuccino. Ο ιταλικός cappuccino χαρακτηρίζεται από τη ροή γάλακτος στον καφέ, σε αντίθεση με τον cappuccino. Αυτή η αντίστροφη διαδικασία σας δίνει έναν απαλό συνδυασμό καφέ και γάλακτος, καλυμμένο από κρεμώδες αφρόγαλα με ελαφριά γεύση καφέ.	L: 180 ml	M: 120 ml L: 180 ml XL: 240 ml	✓
	Latte Macchiato Το γκουρμέ ρόφημα! Ο Latte Macchiato περιλαμβάνει ένα τρίτο καφέ, που προστίθεται σε δύο τρίτα γάλακτος! Πλαισιώνεται από κρεμώδες και πλούσιο αφρόγαλα για τους λάτρεις πιο γκουρμέ καφέ που αγαπούν τα γλυκά ροφήματα.	L: 250 ml	M: 190 ml L: 250 ml XL: 340 ml	✓
	Αφρόγαλα Το αγαπημένο ρόφημα των παιδιών! Νόστιμο ζεστό γάλα καλυμμένο με κρεμώδες αφρόγαλα. Μπορείτε να το πιείτε σκέτο, σε ζεστή σοκολάτα ή για όλες τις αγαπημένες σας συνταγές.	L: 160 ml	M: 120 ml L: 160 ml XL: 200 ml	✓
	Caffe Latte Καφές με μια σταλιά γάλακτος! Ο Caffé Latte παρασκευάζεται με μεγάλη ροή αφρώδους γάλακτος σε μικρή ποσότητα καφέ. Αυτή η αντίστροφη διαδικασία δίνει ένα λεπτό και γλυκό συνδυασμό με ελαφριά γεύση καφέ, από τον αφρό μέχρι την τελευταία γουλιά.	L: 280 ml	M: 200 ml L: 280 ml XL: 350 ml	✓
	Flat White Η αυστραλιανή δημιουργία. Ένας μεταξένιος συνδυασμός και πλούσια γεύση καφέ στην κορυφή του αφρούγαλου, χάρη στη ροή δύο ristretto.	L: 200 ml	M: 160 ml L: 200 ml XL: 240 ml	

	Ροφήματα		Ποσότητα κατά προσέγγιση	Διαθέσιμο μέγεθος	X2
Παγωμένα ροφήματα		**Espresso***** Ιταλικός καφές... το ιδανικό ρόφημα! Μία δόση espresso που σερβίρεται πάνω σε παγάκια. Παγωμένο ρόφημα με γεμάτο σώμα, ιδανικό για τους λάτρεις του καφέ που αναζητούν κάτι δυνατό και αναζωογονητικό για τον ουρανίσκο τους.	70 ml**		
		**Μεγάλος καφές** Ο τέλειος συνδυασμός δροσιστικού και έντονου ροφήματος. Μεγάλος espresso που σερβίρεται πάνω σε παγάκια. Ένα ελαφρύ και δροσιστικό ρόφημα, ιδανικό για μεγάλα διαλείμματα καφέ στον ήλιο.	200 ml**		
		**Παγωμένος καφές** Μια πινελιά φρεσκάδας. Διπλός καφές φίλτρου με λεπτή στρώση κρέμας, σερβιρισμένος πάνω σε παγάκια για πρόσθετη φρεσκάδα. Ένα τέλεια ισορροπημένο ρόφημα με πλούσια γεύση.	360 ml**		
		**Καφέ Nitro** Το πιο καυτό κρύο ρόφημα! Ο καφές Nitro έχει γλυκιά γεύση, που δημιουργείται με την έγχυση αέρα σε κρύο καφέ. Η εκπληκτική βελούδινη κρέμα του δίνει την όψη και την αίσθηση βαρελίσιας μπύρας.	380 ml**		
		**Affogato** Απόλαυση που λιώνει στο στόμα. Μία μπάλα παγωτό βανίλια σε κρεμώδη δόση espresso. Αυτός ο τέλειος, δροσερός και γλυκός συνδυασμός με το πλούσιο άρωμα καφέ αποτελεί μια γευστική και δροσιστική απόλαυση.	40 ml		
		**Cappuccino** Τέλεια παγωμένο και λείο. Ένα τρίτο γάλα, ένα τρίτο καφές και ένα τρίτο αφρός, όλα παγωμένα με παγάκια. Μια παγωμένη εκδοχή του κλασικού cappuccino, ιδανικό για ένα απολαυστικό διάλειμμα κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού.	L: 240 ml**		
		**Ιταλικός Cappuccino***** Μια παγωμένη πινελιά σε ένα κλασικό ρόφημα. Στον ιταλικό cappuccino, σε αντίθεση με άλλα είδη cappuccino, το γάλα χύνεται στον καφέ για να δημιουργήσει ένα μείγμα με κρεμώδες αφρόγαλα με γεύση καφέ. Όλα αυτά με παγάκια, για αξεπέραστη αίσθηση δροσιάς.	L: 180 ml**		
		**Latte Macchiato** Μια δόση δροσιάς. Απολαύστε τον ιδανικό συνδυασμό έντασης καφέ και γλυκύτητας γάλακτος, ενισχυμένο με μια αίσθηση δροσιάς. Ιδανικό για μια αναζωογονητική και απολαυστική εμπειρία οποιαδήποτε στιγμή της ημέρας.	XL: 340 ml**		
		**Caffe Latte** Η κομψότητα ενός latte, με επιπλέον φρεσκάδα. Μια γενναιόδωρη ποσότητα γάλακτος σε συνδυασμό με espresso, που σερβίρεται πάνω σε παγάκια. Ένα απαλό και δροσιστικό ρόφημα για όσους αγαπούν τον ντελικάτο καφέ.	XL: 350 ml**		
		**Frappé** Ένα δημοφιλές και δροσιστικό ρόφημα. Παγάκια, γάλα, καφές και κρεμώδες αφρόγαλα: ένας συνδυασμός που σας επιτρέπει να παρασκευάσετε ένα δροσερό και ελαφρώς γλυκό ρόφημα. Το πιο δημοφιλές ρόφημα του καλοκαιριού, για να το απολαμβάνετε όπου κι αν βρίσκεστε!	XL: 350 ml**		
Ροφήματα TO GO		**Μεγάλος καφές** Ιταλικός καφές. Μια μεγαλύτερη εκδοχή του παραδοσιακού espresso σε κούπα, για να σας συνοδεύσει όπου κι αν πάτε! Μια ελαφρώς μεγαλύτερης διάρκειας εκχύλιση παράγει ένα ελαφρύ ρόφημα με λιγότερο γεμάτο σώμα με λίγη πικρότητα.	240 ml		
		**Americano** Ο πιο ελαφρύς καφές. Μεγάλος διπλός espresso με καυτό νερό για λείο φλιτζάνι και μια δόση πικρότητας – όλα σε μορφή κούπας για να τον πάρετε μαζί σας όπου κι αν πάτε! Για όσους θέλουν μια αλλαγή από τον παραδοσιακό πικρό espresso με γεμάτο σώμα.	240 ml		
		**Καφές φίλτρου** Καφές φίλτρου... φτιαγμένος με κόκκους καφέ! Ανακαλύψτε ξανά τον παραδοσιακό καφέ φίλτρου: μεγαλύτερος και πιο ισορροπημένος χρόνος παρασκευής σε χαμηλή θερμοκρασία, για να απολαμβάνετε τις καλύτερες γεύσεις με λιγότερη πικρότητα. Ο ιδανικός πρωινός καφές σε μορφή κούπας, για να μπορείτε να τον παίρνετε μαζί σας όπου κι αν πάτε!	240 ml		
		**Cappuccino***** Ο κανόνας των τρίτων. Ένα τρίτο γάλα, ένα τρίτο καφές και ένα τρίτο αφρός δημιουργούν ένα ελαφρύ, απαλό και καλά ισορροπημένο ρόφημα, το οποίο θα απολαύσουν σίγουρα όλοι. Σε πρακτική κούπα για γεμάτη αφρώδη γεύση, όπου κι αν βρίσκεστε!	240 ml		
		**Latte Macchiato** Ένα απολαυστικό ρόφημα. Ο latte macchiato παρασκευάζεται με ένα τρίτο καφέ που χύνεται σε δύο τρίτα γάλα. Στη συνέχεια, συμπληρώνεται με πλούσιο, κρεμώδες αφρόγαλα για τους πιο αφοσιωμένους λάτρεις των γλυκών ροφημάτων. Σε πρακτική κούπα για γεμάτη αφρώδη γεύση, όπου κι αν βρίσκεστε!	240 ml		
		**Παγωμένος καφές***** Μια πινελιά φρεσκάδας. Διπλός καφές φίλτρου με λεπτή στρώση κρέμας, σερβιρισμένος πάνω σε παγάκια για πρόσθετη φρεσκάδα. Ένα τέλεια ισορροπημένο και γευστικό ρόφημα σε κούπα, για να το πάρετε μαζί σας όπου και αν πάτε!	240 ml		
		**Παγωμένος Latte Macchiato** Μια δόση δροσιάς. Απολαύστε τον ιδανικό συνδυασμό έντασης καφέ και γλυκύτητας γάλακτος, ενισχυμένο με μια αίσθηση δροσιάς. Σε κούπα, ιδανικό για μια αναζωογονητική και απολαυστική εμπειρία οποιαδήποτε στιγμή της ημέρας.	240 ml**		
		**Frappé***** Ένα δημοφιλές και δροσιστικό ρόφημα. Παγάκια, γάλα, καφές και κρεμώδης αφρός: ένας συνδυασμός που σας επιτρέπει να παρασκευάσετε ένα δροσερό και ελαφρώς γλυκό ρόφημα, σε πρακτική μορφή κούπας, για να το απολαμβάνετε όπου κι αν βρίσκεστε! Το πιο δημοφιλές ρόφημα του καλοκαιριού!	240 ml**		

	Ροφήματα		Ποσότητα κατά προσέγγιση	Διαθέσιμο μέγεθος	X2
Καυτό νερό		Πράσινο τσάι*** Για τους λάτρεις του πράσινου τσαγιού. Ζεστό νερό στην ιδανική θερμοκρασία, για να απολαύσετε το πράσινο τσάι σας (περίπου 70 °C). Είναι δυνατή η ρύθμισή σε 3 επίπεδα μέσω του μενού ρυθμίσεων (+/-3 °C).	200 ml	20 - 300 ml	
		Μαύρο τσάι*** Για τους λάτρεις του μαύρου τσαγιού. Ζεστό νερό στην ιδανική θερμοκρασία, για να απολαύσετε το μαύρο τσάι σας (περίπου 80 °C). Είναι δυνατή η ρύθμισή σε 3 επίπεδα μέσω του μενού ρυθμίσεων (+/-3 °C).	200 ml	20 - 300 ml	
		Αφέψημα*** Για τους λάτρεις του τσαγιού από βότανα. Ζεστό νερό στην ιδανική θερμοκρασία, για να απολαύσετε το τσάι σας από βότανα (περίπου 90 °C). Είναι δυνατή η ρύθμισή σε 3 επίπεδα μέσω του μενού ρυθμίσεων (+/-3 °C).	200 ml	20 - 300 ml	

**ενδεικτικός όγκος, μπορεί να διαφέρει*

***συνολικός όγκος συνταγής, με τη συνιστώμενη ποσότητα σε παγάκια*

****ανάλογα με το μοντέλο*

ΠΩΣ ΡΥΘΜΙΖΩ ΤΟ ΥΨΟΣ ΤΩΝ ΑΚΡΟΦΥΣΙΩΝ ΚΑΦΕ;

Για όλα τα προτεινόμενα ροφήματα, μπορείτε να χαμηλώσετε και να επανασυναρμολογήσετε τα ακροφύσια του καφέ ανάλογα με το μέγεθος των φλιτζανιών σας

ΠΩΣ ΞΕΚΙΝΑΩ ΝΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΩ ΤΟ ΡΟΦΗΜΑ ΜΟΥ;

Ανατρέξτε στο εκπαιδευτικό βίντεο που είναι αποθηκευμένο στη μηχανή σας «Πώς να φτιάξετε ροφήματα»



ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΡΟΦΗΜΑ, ΕΙΝΑΙ ΔΥΝΑΤΕΣ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ:

- Ένα ή δύο φλιτζάνια: για να ξεκινήσετε τη διπλότυπη συνταγή, επιλέξτε το ρόφημα και πατήστε +.
- Ένταση καφέ: για να αυξήσετε ή να μειώσετε την ένταση του καφέ αλλάζοντας την ποσότητα του αλεσμένου καφέ, επιλέξτε το ρόφημα και επιλέξτε μεταξύ 1 και 4 κόκκων, 1 ο πιο ήπιος και 4 ο πιο δυνατός ◯◯◯◯.
- Όγκος στο φλιτζάνι: για να αυξήσετε ή να μειώσετε την ποσότητα νερού που χρησιμοποιείται για την εκχύλιση.

Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στον πίνακα ροφημάτων στο φυλλάδιο και στον Οδηγό γρήγορης εκκίνησης.

ΠΩΣ ΔΙΑΚΟΠΤΩ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΡΟΦΗΜΑΤΩΝ ΣΤΗ ΜΕΣΗ;

Μπορείτε να διακόψετε την παρασκευή του ροφήματός σας οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί STOP. Όταν ένας κύκλος διακόπτεται, η διακοπή δεν είναι άμεση. Η μηχανή δεν θα είναι προσβάσιμη για λίγη ώρα, γεγονός που υποδεικνύεται με ένα μήνυμα στην οθόνη σας.

ΡΟΦΗΜΑΤΑ ΜΕ ΓΑΛΑ

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Για την παρασκευή αφρόγαλου, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε παστεριωμένο γάλα UHT από το ψυγείο (3-5 °C). Τα ειδικά γάλατα (μικροφιλτραρισμένο γάλα, νωπό γάλα, ξινόγαλα, εμπλουτισμένα γάλατα) ή τα φυτικά γάλατα (γάλα αμυγδάλου, βρώμης, σόγιας κ.λπ.) μπορεί να δώσουν λιγότερο ικανοποιητική ποιότητα και ποσότητα αφρού.

ΠΩΣ ΞΕΚΙΝΑΩ ΝΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΩ ΕΝΑ ΡΟΦΗΜΑ ΜΕ ΓΑΛΑ;

Ανατρέξτε στον Οδηγό γρήγορης εκκίνησης ή συμβουλευτείτε το εκπαιδευτικό βίντεο που είναι αποθηκευμένο στη μηχανή σας «Παρασκευή ροφήματος με γάλα».



ΠΩΣ ΝΑ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΕΤΕ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΑΘΟΔΗΓΗΣΗ ΣΥΝΤΑΓΗΣ;



Μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε την καθοδήγηση βήμα προς βήμα κατά την παρασκευή συνταγών με γάλα στις ρυθμίσεις. Αυτή η καθοδήγηση περιλαμβάνει οπτικά εκπαιδευτικά βίντεο και αναλυτικές οδηγίες, που σας καθοδηγούν στη διαδικασία παρασκευής αφρόγαλου.

ΠΑΓΩΜΕΝΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

Η Intuition Hot&Cold προσφέρει νέα αποκλειστικά κρύα ροφήματα, όπως Frappé, κρύο καφέ, καφέ Nitro ή Affogato.

Η παρασκευή ενός παγωμένου ροφήματος απαιτεί μία ή περισσότερες ενέργειες εκ των προτέρων από μέρους σας. Για να επιτύχετε το βέλτιστο αποτέλεσμα στο φλιτζάνι: Χρησιμοποιήστε ένα ποτήρι 400-450 ml και παγάκια τυπικού μεγέθους (4 x 2,5 x 2,2 cm). Η μηχανή σας θα σας βοηθήσει σε όλη τη διάρκεια της παρασκευής. Σας συνιστούμε να ακολουθήσετε τα στάδια προετοιμασίας των συνταγών βήμα προς βήμα στην οθόνη σας. Συμβουλές και κόλπα για την παρασκευή διατίθενται επίσης στην ιδανική θερμοκρασία, για να ενότητα πληροφοριών, πατώντας το ⓘ στην οθόνη σας.

ΤΣΑΪ ΚΑΙ ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ

Για το τσάι και τα αφεψήματά σας, έχετε τρεις συνταγές που προσφέρουν την καταλληλότερη θερμοκρασία για κάθε τύπο τσαγιού. Η θερμοκρασία πράσινου τσαγιού θα είναι χαμηλότερη από αυτήν του μαύρου τσαγιού και των αφεψημάτων.

ΠΩΣ ΡΥΘΜΙΖΩ ΤΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΝΕΡΟΥ;



Μπορείτε να ρυθμίσετε μεταξύ T1 και T3, όπου T1 είναι η πιο χλιαρή θερμοκρασία και T3 η πιο ζεστή. Εάν μειώσετε/αυξήσετε τη θερμοκρασία, θα μειώσετε/αυξήσετε τη θερμοκρασία κάθε τύπου τσαγιού. Ωστόσο, η θερμοκρασία του πράσινου τσαγιού θα είναι πάντα χαμηλότερη από αυτήν του μαύρου τσαγιού και των αφεψημάτων.

ΠΡΟΦΙΛ

ΓΙΑ ΠΟΙΟΝ ΣΚΟΠΟ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ Η ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΠΡΟΦΙΛ;

Η λειτουργία Προφίλ σάς παρέχει πρόσβαση έναν εξατομικευμένο χώρο, όπου μπορείτε να δημιουργείτε και να αποθηκεύετε τα αγαπημένα σας ροφήματα. Η πρόσβαση είναι πολύ εύκολη χάρη στο κουμπί άμεσης λειτουργίας στον πίνακα ελέγχου της μηχανής. Πιο γρήγορα και ιδανικά για καθημερινή χρήση, τα ροφήματα που αποθηκεύονται στο προφίλ σας παρασκευάζονται απευθείας με ένα άγγιγμα, χωρίς να απαιτούνται ρυθμίσεις. Μπορείτε να καταγράψετε έως και 7 συνταγές ανά προφίλ.

Το προφίλ επιτρέπει επίσης μεγαλύτερη εξατομίκευση του περιβάλλοντος εργασίας και διαφορετικές ρυθμίσεις:

Όνομα	Μπορείτε να προσθέσετε ένα όνομα για μεγαλύτερη εξατομίκευση.
Χρώμα	Σας δίνει τη δυνατότητα να επιλέξετε το χρώμα της επιθυμητής έξυπνης φωτεινής ένδειξης, για να αναγνωρίζετε ευκολότερα το προφίλ της.
Προγραμματισμός	Η λειτουργία «Προφίλ» σας επιτρέπει επίσης να ορίσετε μια ώρα της ημέρας ή μια λέξη-κλειδί για κάθε ρόφημα. Αυτό θα σας επιτρέψει να βρίσκετε τα ροφήματά σας πιο εύκολα ανά πάσα στιγμή.
Φωτεινότητα	Αυτό επιτρέπει το άναμμα ή το σβήσιμο της φωτεινής ένδειξης.

ΠΩΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ ΕΝΑ ΠΡΟΦΙΛ;

Πατήστε το κουμπί Προφίλ (P) και ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη ή δείτε τα εκπαιδευτικά βίντεο που είναι αποθηκευμένα στο προφίλ σας.



ΠΩΣ ΜΠΟΡΩ ΝΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΩ ΤΑ ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ ΜΟΥ ΡΟΦΗΜΑΤΑ ΑΠΟ ΕΝΑ ΠΡΟΦΙΛ;

Μπορείτε να προσθέσετε ένα ρόφημα σε ένα προφίλ με 2 τρόπους:

- Αφού παρασκευάσετε ένα ρόφημα, εμφανίζεται ένα κουμπί στην οθόνη.
- Απευθείας στο προφίλ.

Εάν διακόψω το αγαπημένο μου ρόφημα ενώ χύνεται, αυτή είναι η διάρκεια που θα καταγραφεί.

ΠΩΣ ΜΠΟΡΩ ΝΑ ΟΡΓΑΝΩΣΩ/ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΩ/ΚΑΤΑΡΓΗΣΩ ΤΑ ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ ΜΟΥ ΡΟΦΗΜΑΤΑ;

- Κρατήστε πατημένο το εικονίδιο ενός ροφήματος για μερικά δευτερόλεπτα.
- Εμφανίζεται ένα X διαγραφής επάνω δεξιά στο μενού ροφημάτων.
- Πατήστε ξανά, κρατήστε το δάχτυλό σας στο ρόφμα και σύρετε για να αναδιατάξετε τα ροφήματα.

ΓΕΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Η σωστή συντήρηση θα εξασφαλίσει την παρατεταμένη διάρκεια ζωής της μηχανής σας και τη διατήρηση της αυθεντικής γεύσης του καφέ.

ΠΟΤΕ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΔΕΙΑΖΩ ΤΟΝ ΔΙΣΚΟ ΑΠΟΝΕΡΩΝ;

Όταν οι πλωτήρες βρίσκονται πάνω, δείχνοντας ότι ο δίσκος έχει γεμίσει.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΔΙΣΚΟΥ ΑΠΟΝΕΡΩΝ

- Ο δίσκος απόνερων επιτρέπει τη συλλογή του νερού ή καφέ που διαφεύγει από τη συσκευή κατά τη διάρκεια ή μετά την παρασκευή.
- Είναι σημαντικό να τον αφήνετε πάντα στη θέση του και να το αδειάζετε τακτικά.
- Για λόγους υγιεινής, συνιστούμε να αποσυναρμολογείτε τον δίσκο απόνερων για να καθαρίζετε κάθε στοιχείο καθημερινά και να τον αφήνετε να στεγνώνει στον αέρα πριν τον τοποθετήσετε ξανά στη μηχανή.
- Ανατρέξτε στον Οδηγό γρήγορης εκκίνησης. Μπορείτε να τοποθετήσετε τον δίσκο απόνερων στο πλυντήριο πιάτων χωρίς τη μεταλλική του σχάρα.

ΠΟΤΕ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΔΕΙΑΖΩ ΤΟ ΔΟΧΕΙΟ ΑΛΕΣΗΣ;

Το δοχείο υπολειμμάτων αλεσμένου καφέ συλλέγει τον εκχυλισμένο αλεσμένο καφέ

- Αδειάστε το δοχείο υπολειμμάτων αλεσμένου καφέ, όταν σας το ζητήσει η μηχανή.
- Μπορείτε να το αδειάζετε πιο τακτικά, αλλά όταν η μηχανή είναι αναμμένη. Αυτό γίνεται για να μπορεί να καταγράφει ότι το δοχείο έχει όντως αδειάσει.

! Εάν δεν αδειάζετε τακτικά το δοχείο υπολειμμάτων αλεσμένου καφέ όπως υποδεικνύεται παραπάνω, ενδέχεται να προκληθεί ζημιά στη συσκευή σας.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΔΙΣΚΟΥ ΑΛΕΣΗΣ

Για λόγους υγιεινής, σας συνιστούμε να καθαρίζετε το δοχείο υπολειμμάτων αλεσμένου καφέ καθημερινά με καυτό σαπουνόνερο και να το αφήνετε να στεγνώσει σε αέρα πριν το επανατοποθετήσετε στη μηχανή. Ανατρέξτε στον Οδηγό γρήγορης εκκίνησης.

Μην το βάζετε στο πλυντήριο πιάτων.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΔΟΧΕΙΟΥ ΝΕΡΟΥ

Για να διατηρήσετε τα αρώματα του καφέ σας και για λόγους υγιεινής, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε φρέσκο νερό, να καθαρίζετε το δοχείο νερού καθημερινά με καυτό νερό και σφουγγάρι και να το αφήνετε να στεγνώσει στον αέρα, πριν το επανατοποθετήσετε στη μηχανή.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΔΟΧΕΙΟΥ ΚΟΚΚΩΝ ΚΑΦΕ

Οι κόκκοι καφέ μπορεί να αφήσουν λιπαρά υπολείμματα στα τοιχώματα του δοχείου κόκκων καφέ, τα οποία μπορεί να επηρεάσουν την ποιότητα του καφέ σας. Για να διατηρήσετε τα αρώματα του καφέ και για λόγους υγιεινής, σας συνιστούμε να το σκουπίζετε με ένα στεγνό, μαλακό πανί κάθε φορά που χρειάζεται να το ξαναγεμίσετε.

Σημαντικό: Μην χρησιμοποιείτε νερό για να καθαρίσετε το δοχείο κόκκων. Η παρουσία νερού στο δοχείο κόκκων μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη μηχανή σας.

ΠΩΣ ΚΑΙ ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΣΥΝΤΗΡΕΙΤΕ ΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΡΟΦΗΜΑΤΩΝ ΜΕ ΓΑΛΑ;



Σημαντικό: Για να παρασκευάζετε τον ίδιο αφρό κάθε φορά, σας συνιστούμε να πραγματοποιείτε την ακόλουθη συντήρηση:

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Συντήρηση	Πότε;	Εξήγηση	Απαιτούμενα εξαρτήματα
Έκπλυση του συστήματος γάλακτος **30 δευτ.** - 20 ml	Μετά από κάθε ρόφημα με γάλα, όταν σας ζητηθεί από τη μηχανή.	Επιτρέπει την έκπλυση του κυκλώματος γάλακτος της μηχανής. Μπορείτε να ξεκινήσετε την έκπλυση του συστήματος γάλακτος οποιαδήποτε στιγμή.	
Χειροκίνητος καθαρισμός του δοχείου γάλακτος **30 δευτ.**	Μετά από κάθε ρόφημα με γάλα.	Συνιστούμε να καθαρίζετε το δοχείο νερού με καυτό νερό και σαπούνι μετά από κάθε χρήση. Μπορείτε να βάλετε την κανάτα γάλακτος στο πλυντήριο πιάτων χωρίς το καπάκι της.	Καυτό νερό, σαπούνι και σφουγγάρι
Χειροκίνητη έκπλυση του σωλήνα γάλακτος **30 δευτ.**	Μετά από κάθε ρόφημα με γάλα.	Αυτή η έκπλυση συνίσταται στον προσεκτικά χειροκίνητο καθαρισμό του σωλήνα γάλακτος και του μεταλλικού ακροφυσίου με καυτό νερό ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΚΑΘΕ ΧΡΗΣΗ.	Καυτό νερό, σαπούνι και εργαλείο καθαρισμού σωλήνων
Μη αυτόματος καθαρισμός εξαρτημάτων γάλακτος **5 λεπτά**	Όταν σας ζητηθεί από τη μηχανή ή οποιαδήποτε στιγμή.	Αυτή η εργασία καθαρισμού περιλαμβάνει την αποσυναρμολόγηση και τον καθαρισμό της αποσπώμενης μονάδας «One Touch Cappuccino» **(G1).** Για βέλτιστα αποτελέσματα αφρόγαλου, συνιστάται τακτικός καθαρισμός. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο 5 του Οδηγού γρήγορης εκκίνησης.	Βελόνα καθαρισμού **(D3)**

ΑΛΛΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Συντήρηση	Πότε;	Εξήγηση	Απαιτούμενα εξαρτήματα
Έκπλυση συστήματος καφέ **45 δευτ.** - 30 ml	Μετά από 2 ημέρες μη χρήσης ή οποιαδήποτε στιγμή.	Επιτρέπει την έκπλυση του κυκλώματος καφέ της μηχανής. Αυτή η διαδικασία χρησιμοποιεί μόνο καυτό νερό. Εξασφαλίζει την αυθεντική γεύση του καφέ σας.	
Έκπλυση συστήματος τσαγιού **30 δευτ.** - 20 ml	Μετά την παρασκευή τσαγιού.	Επιτρέπει την έκπλυση με καυτό νερό ώστε να διασφαλιστεί η αυθεντική γεύση του τσαγιού ή του αφεψήματος.	

Συντήρηση	Πότε;	Εξήγηση	Απαιτούμενα εξαρτήματα
Καθαρισμός **13 λεπ**. - 600 ml	Όταν σας ζητηθεί από τη μηχανή ή οποιαδήποτε στιγμή.	Για λόγους υγιεινής και για τη διατήρηση της ποιότητας του καφέ σας, συνιστούμε να καθαρίζετε και να απολιπαίνετε το κύκλωμα καφέ της μηχανής. Σας εγγυάται τη βέλτιστη διατήρηση των αρωμάτων των ροφημάτων σας.	1 ταμπλέτα καθαρισμού KRUPS (XS3000)
Αφαλάτωση **20 λεπ**. - 600 ml	Όταν σας ζητηθεί από τη μηχανή ή οποιαδήποτε στιγμή. Όταν ο αριθμός των ροφημάτων δεν είναι αρκετός ώστε να χρειάζεται αφαλάτωση, αυτή η λειτουργία δεν είναι ενεργή.	Η αφαλάτωση της μηχανής διασφαλίζει τη σωστή λειτουργία της και εξαλείφει κάθε εναπόθεση αλάτων ή πουρί. Αυτό το βήμα είναι πολύ σημαντικό για να διασφαλιστεί η σωστή λειτουργία και η μακροζωία της συσκευής σας.	1 φακελάκι αφαλάτωσης KRUPS (F054)

Σημαντικό: Αν το προϊόν σας διαθέτει φύσιγγα F088 του συστήματος φίλτρου νερού Claris, αφαιρέστε την πριν από τη διαδικασία αφαλάτωσης.

ΑΛΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΠΩΣ ΜΠΟΡΩ ΝΑ ΑΠΟΚΤΗΣΩ ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΤΙΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΜΗΧΑΝΗΣ;

Η μηχανή σας έχει πολλές ρυθμίσεις, μην διστάσετε να τις δοκιμάσετε! Αυτό θα σας επιτρέψει να εξατομικεύσετε ακόμα περισσότερο την εμπειρία σας.



ΛΙΣΤΑ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ:

Γλώσσα	Επιλέξτε τη γλώσσα που θέλετε ανάμεσα σε 23 διαθέσιμες γλώσσες.
Ημερομηνία και ώρα	Απαιτείται ρύθμιση της ημερομηνίας, ιδιαίτερα εάν χρησιμοποιείτε φύσιγγα κατά των αλάτων. Ρύθμιση ώρας και προβολή σε μορφή 12 ή 24 ωρών
Φωτεινότητα οθόνης	Ρυθμίζει τη φωτεινότητα της οθόνης.
Ελαφρύ	Ενεργοποίηση να απενεργοποίηση της έξυπνης φωτεινής ένδειξης.
Επιλογή 1ης οθόνης	Επιλέξτε την παρουσίαση της πρώτης οθόνης.
Καθοδήγηση συνταγής	Επιλέξτε αν θα εμφανίζονται ή όχι βήματα καθοδήγησης για τις συνταγές με γάλα.
Αυτόματη διακοπή	Επιλογή διάρκειας μετά από την οποία η λειτουργία της συσκευής θα διακόπτεται αυτόματα. Αυτή η λειτουργία σάς επιτρέπει να καταναλώνετε λιγότερο ηλεκτρικό ρεύμα.
Αυτόματος φωτισμός	Ενεργοποίηση της μηχανής και αυτόματη έναρξη της προθέρμανσης της συσκευής την επιλεγμένη ώρα. Πίνετε πάντα τον καφέ σας την ίδια ώρα κάθε μέρα; Αυτή η λειτουργία είναι φτιαγμένη για εσάς! Ρυθμίζοντας την αυτόματη εκκίνηση, εξοικονομείτε χρόνο και χρειάζεται μόνο να ξεκινάτε την παρασκευή του ροφήματος.
Μονάδα μέτρησης όγκου	Επιλογή μονάδας μέτρησης μεταξύ ml και oz.
Αυτόματη έκπλυση	Μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε την αυτόματη έκπλυση της εξόδου του καφέ κατά την εκκίνηση της μηχανής.

Σκληρότητα νερού	Ρύθμιση της σκληρότητας του νερού από 0 έως 4. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Μέτρηση σκληρότητας νερού».
Θερμοκρασία του καφέ	Ρύθμιση της θερμοκρασίας του καφέ σας μεταξύ T1 και T3.
Θερμοκρασία τσαγιού	Ρύθμιση της θερμοκρασίας του τσαγιού σας μεταξύ T1 και T3.
Τύπος καφέ	Υποδείξτε τον τύπο του καφέ που προστίθεται στο δοχείο κόκκων.

ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΣΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΣΑΣ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

1. Παρουσιάστηκε σφάλμα στη μηχανή, το λογισμικό έχει κολλήσει Ή η μηχανή δυσλειτουργεί.
- ✓ Απενεργοποιήστε τη μηχανή, αποσυνδέστε την από την πρίζα, αφαιρέστε την φύσιγγα του φίλτρου, περιμένετε 1 λεπτό και μετά επανεκκινήστε τη μηχανή. Για έναρξη, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί ON/OFF για τουλάχιστον 3 δευτερόλεπτα.

2. Η συσκευή δεν ενεργοποιείται με το πάτημα του κουμπιού ON/OFF (για τουλάχιστον 3 δευτερόλεπτα).
- ✓ Ελέγξτε τις ασφάλειες και την πρίζα της ηλεκτρικής εγκατάστασης. Ελέγξτε ότι τα δύο βύσματα τροφοδοσίας έχουν εισαχθεί σωστά στην πρίζα.

3. Κατά τη διάρκεια ενός κύκλου, προέκυψε διακοπή ρεύματος.
- ✓ Η συσκευή εκτελεί αυτόματη επαναφορά όταν επαναλειτουργήσει.

4. Ο μύλος λειτουργεί ενώ είναι άδειος.
- ✓ Αυτό είναι φυσιολογικό εάν συμβαίνει περιστασιακά και εάν δεν υπάρχουν κόκκοι καφέ ή εάν υπάρχει μόνο μια μικρή ποσότητα. Μπορεί να λειτουργήσει έως και 10 δευτερόλεπτα χωρίς φορτίο, για να μάθει την κατανάλωσή του και να διασφαλίσει τη σωστή λειτουργία του.
- ✓ Παραμένουν κόκκοι καφέ στο δοχείο:
  - Ο καφές μπορεί να είναι πολύ λιπαρός και, συνεπώς, δεν υποβάλλεται σωστά σε επεξεργασία από τη συσκευή. Θα μπορούσατε να δοκιμάσετε να βοηθήσετε τους κόκκους να πέσουν κάτω και να διαπιστώσετε αν θα λειτουργήσει ξανά. Ωστόσο, συνιστάται να αλλάξετε καφέ (ανατρέξτε στον τύπο της λειτουργίας καφέ).
  - Είναι ο συνηθισμένος καφές μου, που μέχρι τώρα λειτουργούσε καλά: Επικοινωνήστε με το Τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της KRUPS.

ΧΡΗΣΗ

1. Ο μύλος κάνει αφύσικο θόρυβο.
- ✓ Πιθανόν υπάρχουν ξένα σώματα στον μύλο. Προσπαθήστε να τον καθαρίσετε με ηλεκτρική σκούπα, διαφορετικά επικοινωνήστε με το Τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της KRUPS.

2. Υπάρχει νερό κάτω από τη συσκευή.
- ✓ Προτού αφαιρέσετε τον δίσκο απόνερων, περιμένετε 15 δευτερόλεπτα μέχρι να σταματήσει να ρέει καφές, ώστε η μηχανή να ολοκληρώσει σωστά τον κύκλο της.
- ✓ Ελέγξτε ότι ο δίσκος απόνερων έχει τοποθετηθεί σωστά στη μηχανή. Πρέπει να βρίσκεται πάντα στη θέση του, ακόμα και όταν η μηχανή δεν είναι σε λειτουργία.
- ✓ Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος απόνερων δεν έχει γεμίσει.

3. Το κουμπί ρύθμισης της λεπτότητας άλεσης γυρίζει με δυσκολία.
- ✓ Γυρίστε το κουμπί ρύθμισης της λεπτότητας άλεσης μόνο όταν ο μύλος βρίσκεται σε λειτουργία.

4. Η συσκευή δεν παράγει καθόλου καφέ.
- ✓ Κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας, εντοπίστηκε κάποιο συμβάν.
  Η συσκευή εκτελεί αυτόματη επαναφορά και είναι έτοιμη για νέο κύκλο.

5. Χρησιμοποιήσατε αλεσμένο καφέ αντί για κόκκους καφέ.
- ✓ Χρησιμοποιήστε ηλεκτρική σκούπα για να συλλέξετε τον αλεσμένο καφέ από το δοχείο κόκκων.

6. Από τα ακροφύσια καφέ βγαίνει νερό όταν σταματά η μηχανή.
- ✓ Αυτό είναι φυσιολογικό. Είναι μια αυτόματη διαδικασία έκπλυσης για τον καθαρισμό των ακροφυσίων καφέ και για να διασφαλιστεί ότι δεν θα φράξουν.

ΑΤΜΟΣ ΚΑΙ ΓΑΛΑ

1. Η ροή γάλακτος από τη μηχανή φαίνεται να είναι μειωμένη ή να έχει σταματήσει.
- ✓ Ανατρέξτε στην αρχή του εγχειριδίου στο κεφάλαιο 5. ΒΑΘΥΣ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ - 5 ΛΕΠΤΑ ή δείτε το εκπαιδευτικό βίντεο που είναι αποθηκευμένο στη μηχανή σας «Καθαρισμός του ακροφυσίου γάλακτος».

2. Το γάλα δεν ρέει σωστά.

a. Όταν χρησιμοποιείτε τη μηχανή για πρώτη φορά, μπορεί να χρειαστεί να παρασκευάσετε αρκετές (5–10) συνταγές με γάλα ή να ακολουθήσετε το παρακάτω πρωτόκολλο για ένα ικανοποιητικό φλιτζάνι:
- ✓ Αδειάστε το δοχείο νερού και αφαιρέστε τη φύσιγγα συστήματος του φίλτρου νερού Claris.
- ✓ Γεμίστε το δοχείο με μεταλλικό νερό υψηλής περιεκτικότητας σε ασβέστιο (>100 mg/L).
- ✓ Εκτελέστε 5-10 διαδοχικούς κύκλους ατμού σε ένα δοχείο.
- ✓ Τοποθετήστε ξανά τη φύσιγγα στη θέση της και γεμίστε το δοχείο με νερό βρύσης.

b. Καθαρίστε το σύστημα γάλακτος της μηχανής.
- ✓ Ανατρέξτε στον Οδηγό γρήγορης εκκίνησης.
- ✓ Παρακολουθήστε το πρόγραμμα εκμάθησης «Εκτέλεση μη αυτόματου καθαρισμού του συστήματος γάλακτος», το οποίο είναι αποθηκευμένο στη μηχανή σας.

c. Ελέγξτε ότι τα εξαρτήματα του συστήματος γάλακτος έχουν συναρμολογηθεί σωστά:
- ✓ Η μονάδα «One Touch Cappuccino» (D1) έχει συναρμολογηθεί και συνδεθεί σωστά στη μηχανή.
- ✓ Ο σωλήνας γάλακτος (G) είναι σωστά συνδεδεμένος στη μονάδα «One Touch Cappuccino» (D1).
- ✓ Το άλλο άκρο του σωλήνα γάλακτος (G) είναι βυθισμένο στο γάλα.

Εάν μετά την ολοκλήρωση των παραπάνω βημάτων εξακολουθεί να μην λειτουργεί, επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης καταναλωτών της KRUPS.

3. Διαφεύγει ατμός από το πλέγμα του δίσκου απόνερων.
- ✓ Ανάλογα με τον τύπο του ροφήματος που παρασκευάζεται, μπορεί να διαφεύγει ατμός από τη σχάρα του δίσκου απόνερων.

4. Εμφανίζεται ατμός κάτω από το καπάκι του δοχείου κόκκων.
- ✓ Ελέγξτε ότι η υποδοχή της ταμπλέτας καθαρισμού που βρίσκεται κάτω από το καπάκι (L) έχει κλείσει σωστά.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Η μηχανή δεν ζητά να γίνει αφαλάτωση.
- ✓ Ο κύκλος αφαλάτωσης ζητείται από μεγάλο αριθμό παρασκευών ροφημάτων με γάλα ή καυτού νερού. Εάν καταναλώνετε μόνο καφέ, δεν χρειάζεται συχνά αφαλάτωση.

2. Υπάρχει αλεσμένος καφές μέσα στον δίσκο απόνερων.
- ✓ Μια μικρή ποσότητα αλεσμένου καφέ μπορεί να πέσει στον δίσκο απόνερων. Η μηχανή έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε ο αλεσμένος καφές που τυχόν περισσεύει να απομακρύνεται και η περιοχή διήθησης να παραμένει καθαρή.

3. Η έξυπνη ενδεικτική λυχνία παραμένει αναμμένη αφού αδειάσετε τον δίσκο υπολειμμάτων αλεσμένου καφέ.
- ✓ Τοποθετήστε ξανά τον δίσκο υπολειμμάτων αλεσμένου καφέ.

4. Αφού γεμίσετε το δοχείο νερού, η έξυπνη ενδεικτική λυχνία παραμένει αναμμένη.
- ✓ Ελέγξτε τη σωστή τοποθέτηση του δοχείου στη συσκευή.

Οι πλωτήρες στο κάτω μέρος του δοχείου πρέπει να κινούνται ελεύθερα. Ελέγξτε και απασφαλίστε τους πλωτήρες, εάν χρειάζεται.

ΡΟΦΗΜΑΤΑ

1. Ο καφές χύνεται πολύ αργά.
- ✓ Γυρίστε το κουμπί «λεπτότητας άλεσης» προς τα δεξιά για να απολαύσετε έναν πιο χοντρά αλεσμένο καφέ (αυτό μπορεί να εξαρτάται από τον τύπο του καφέ που χρησιμοποιείται).
- ✓ Εκτελέστε έναν ή περισσότερους κύκλους έκπλυσης.
- ✓ Αντικαταστήστε τη φύσιγγα του συστήματος φίλτρου νερού Claris.

2. Ο καφές είναι πολύ ελαφρύς ή δεν έχει αρκετά έντονη γεύση.
- ✓ Ελέγξτε ότι το δοχείο κόκκων περιέχει καφέ και ότι αυτός κατεβαίνει σωστά.

- ✓ Αποφύγετε τη χρήση λιπαρών, καραμελωμένων ή αρωματισμένων τύπων καφέ που ενδέχεται να μην λαμβάνονται σωστά.
- ✓ Μειώστε τον όγκο του παρασκευάσματος και αυξήστε την ισχύ του χρησιμοποιώντας τη λειτουργία έντασης καφέ. Γυρίστε το κουμπί «λεπτότητα άλεσης» για να αποκτήσετε έναν πιο λεπτά αλεσμένο καφέ. Φτιάξτε το ρόφημά σας σε δύο κύκλους χρησιμοποιώντας τη λειτουργία 2 φλιτζανιών.

3. Ο espresso ή ο καφές δεν είναι αρκετά ζεστός.
- ✓ Αυξήστε τη θερμοκρασία του καφέ στις ρυθμίσεις της μηχανής. Ζεσταίνετε το φλιτζάνι, ξεπλένοντας με καυτό νερό πριν αρχίσετε να προετοιμάζετε το ρόφημα.
- ✓ Πριν ετοιμάσετε τον καφέ σας, ξεπλύνετε το κύκλωμα του καφέ. Μια λειτουργία έκπλυσης καφέ κατά την ενεργοποίηση της συσκευής μπορεί να ενεργοποιηθεί στις ρυθμίσεις/αυτόματη έκπλυση

4. Καθαρό νερό τρέχει από τα ακροφύσια του καφέ πριν από κάθε καφέ.
- ✓ Μια προέγχυση λαμβάνει χώρα όταν ξεκινάτε μια συνταγή και αυτό μπορεί να οδηγήσει σε διαρροή μικρής ποσότητας νερού από τα ακροφύσια του καφέ.

Εάν κάποιο από τα προβλήματα που περιγράφονται παραπάνω εμφανίζεται επανειλημμένα, επικοινωνήστε με το Τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της KRUPS.

ΕΞΑΛΕΙΨΗ



Για λόγους ασφαλείας, ορισμένες συσκευές περιέχουν μπαταρία που είναι προσβάσιμη μόνο από τον επισκευαστή. Για να αντικαταστήσετε την μπαταρία, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο σέρβις.

Σημαντικό: Η συσκευή σας περιέχει πολλά ανακτήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

Αφήστε τη σε ένα σημείο συλλογής για επεξεργασία.

ΕΓΓΥΗΣΗ

Η εγγύηση δεν ισχύει στις παρακάτω περιπτώσεις:

- Παρουσία ξένων σωμάτων στον τεμαχιστή.
- Έχει χυθεί αλεσμένος καφές στο δοχείο κόκκων.
- Η φύσιγγα του συστήματος φίλτρου νερού Claris δεν χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες της KRUPS.
- Σε περίπτωση έλλειψης αφαλάτωσης, καθαρισμού ή τακτικής συντήρησης.

Κάθε εργασία στη συσκευή πρέπει να εκτελείται από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο της KRUPS.

Αυτή η αυτόματη μηχανή Espresso/καφέ πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για την παρασκευή καφέ, καυτού νερού ή αφρού γάλακτος.

Κατασκευαστής: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard, 53100 Mayenne - Γαλλία

KRUPS®

INTUITION
HOT & COLD

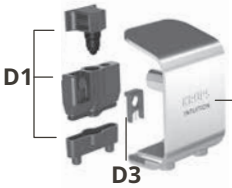


UK

8020012476-02



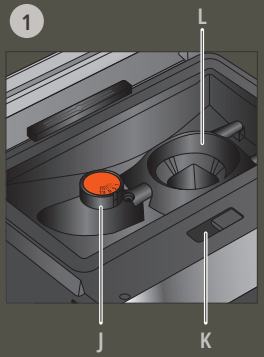
Залежно від моделі

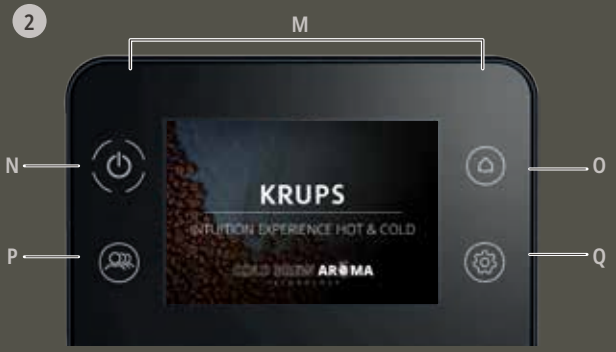


Залежно від моделі









1. ОГЛЯД 2
2. ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРІБ 2
3. АКСЕСУАРИ, ЯКІ ВХОДЯТЬ ДО КОМПЛЕКТУ ПОСТАЧАННЯ КАВОМАШИНИ ... 3
4. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ 4
5. ОПИС ПРИЛАДУ 4
6. ПОЧАТОК РОБОТИ ТА НАЛАШТУВАННЯ ПРИЛАДУ 4
7. ІНТУЇТИВНО ЗРОЗУМІЛИЙ СВІТЛОВИЙ ІНДИКАТОР 5
8. ФІЛЬТР І ЖОРСТКІСТЬ ВОДИ 6
9. КАВОМОЛКА: РЕГУЛЮВАННЯ ДРІБНОСТІ ПОМЕЛУ 7
10. ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ 8
10.1. НАПОЇ З МОЛОКОМ 10
10.2. ХОЛОДНІ НАПОЇ 11
10.3. ЧАЇ ТА ТРАВ'ЯНІ НАПОЇ 11
11. ФУНКЦІЯ «УЛЮБЛЕНІ НАПОЇ» 11
12. ЗАГАЛЬНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ 12
12.1. ОБСЛУГОВУВАННЯ ПІДДОНУ ДЛЯ КРАПЕЛЬ 12
12.2. ОБСЛУГОВУВАННЯ ПІДДОНУ ДЛЯ МЕЛЕННЯ 12
12.3. ОБСЛУГОВУВАННЯ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДИ 12
12.4. ОБСЛУГОВУВАННЯ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ЗЕРЕН 13
12.5. ОБСЛУГОВУВАННЯ СИСТЕМИ МОЛОКА 13
12.6. ІНШІ ПРОЦЕДУРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ 13
13. ІНШІ ФУНКЦІЇ 14
14. ВІДПОВІДІ НА ВАШІ ЗАПИТАННЯ 15

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 — еспресо, ристрето, лонг блек, капучино, лате-мак'ято чи лате — одним натисканням кнопки!

Для спрощення приготування напоїв у KRUPS було розроблено технологію інтуїтивно зрозумілого світлового індикатора. Вона допоможе в користуванні машиною та прикрасить перерви на каву.

Для простоти використання ваша кавомашина KRUPS також оснащена великим інтуїтивно зрозумілим сенсорним екраном, як на смартфоні. Передові технології, інтегровані в машину, дозволяють отримати якнайкращий результат і відчути максимум ароматів та смаків свіжомелених кавових зерен.

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

Колектив працівників компанії KRUPS

ПОТРІБНА ДОПОМОГА ЩОДО ПОЧАТКУ РОБОТИ З МАШИНОЮ?



Перегляньте список збережених у пам'яті машини уроків, які допоможуть вам користуватися нею.

У них наводяться покрокові інструкції щодо приготування напоїв, установлення улюблених налаштувань і обслуговування машини.

Список доступних уроків:

1. Як готувати напої

- Приготувати кавовий напій
- Приготувати молочний напій
- Приготувати напій із льодом
- Приготувати напій із собою

2. Як керувати профілем

- Створення і налаштування профілю
- Додавання напою в профіль

3. Як обслуговувати машину

- Ручне очищення системи подачі молока
- Очищення
- Видалення накипу

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРІБ

Перед першим використанням приладу уважно прочитайте інструкцію з техніки безпеки та збережіть її, адже неналежне використання приладу звільняє компанію KRUPS від будь-якої відповідальності.

АКСЕСУАРИ, ЯКІ ВХОДЯТЬ ДО КОМПЛЕКТУ ПОСТАЧАННЯ КАВОМАШИНИ

Перевірте аксесуари, які мають входити до комплекту постачання машини. За відсутності якоїсь деталі зв'яжіться безпосередньо зі службою підтримки клієнтів компанії KRUPS.

Елементи, які входять до комплекту постачання виробу		
1.	2 таблетки для очищення	
2.	1 пакет засобу для видалення накипу	
3.	Трубка для молока до блока One Touch Cappuccino («Капучино одним дотиком»)	
4.	Голка для очищення парового контуру в кавовому соплі	
5.	1 стік для перевірки жорсткості води	
6.	Інструкції з використання: брошура з рекомендаціями щодо безпеки Каталог центрів післяпродажного обслуговування Krups Гарантійні документи	
Лише для моделі Intuition Hot & Cold EA879*		
7.	Трубка для чищення	
8.	Глечик для молока. Глечик для молока можна мити в посудомийній машині без кришки	
9.	1 картридж системи водяного фільтра Claris з аксесуаром для закручування.	

Увага! У разі використання для цієї машини сторонніх деталей, окрім аксесуарів Krups, гарантія не діятиме.

* Залежно від моделі

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Прилад	Automatic Espresso EA87
Джерело живлення	220–240 В змінного струму / 50 Гц
Тиск насоса	15 бар
Резервуар для кавових зерен	250 г
Споживання енергії	Під час роботи: 1550 Вт
Резервуар для води	3 л
Умови використання і зберігання	У сухому приміщенні (подалі від льоду)
Габарити (ВхДхГ), мм	365 x 240 x 400
Вага EA87 (кг)	8,9

Технічні характеристики пристрою можуть змінюватися.

ОПИС ПРИЛАДУ

A. Ручка кришки резервуара для води
B. Резервуар для води
C. Кришка контейнера для кавових зерен
D. Насадки (сопла) подачі кави / молока з можливістю регулювання висоти залежно від моделі
  D1. Блок One Touch Cappuccino
  D2. Знімні дверцята
  D3. Голка для чистки
E. Лоток для збирання меленої кави
F. Інтуїтивно зрозумілий світловий індикатор
G. Трубка для молока для блока One Touch Cappuccino (Капучино одним дотиком) і з'єднувальний штуцер
H. Знімна решітка й піддон для крапель
I. Поплавці контролю рівня води

1. Резервуар для кавових зерен
J. Регулятор помелу кави
K. Фіксатор таблетки для очищення
L. Металева конічна кавомолка

2. Панель керування
M. Сенсорний екран навігації
N. ВВІМКНЕННЯ / ВИМКНЕННЯ
O. Ярлик повернення на головний екран
P. Профілі
Q. Налаштування машини
R. Глечик для молока*

ПОЧАТОК РОБОТИ ТА НАЛАШТУВАННЯ ПРИЛАДУ

ПЕРШІ КРОКИ

Установіть машину на стійку горизонтальну чисту й суху робочу поверхню.
Під час першого використання машини вам буде запропоновано вибрати різні налаштування.
Підготовка машини до роботи дає змогу заповнити контури циркуляції води, необхідні для функціонування машини. На цьому етапі відбуваються попереднє підігрівання й автоматичне промивання.
Дотримуйтеся вказівок, які відображатимуться на екрані. Див. короткий посібник користувача для отримання додаткової інформації.

Перед відвантаженням із виробничого підприємства прилад було перевірено та випробувано. Попри ретельне чищення існує вірогідність знайти залишки кави у кавомолці й/або краплі кави на решітці піддону для стікання крапель. Під час розпакування ви також можете побачити пил на приладі, який з'являється через використання захисного матеріалу. Рекомендуємо ретельно протерти прилад ганчіркою перед першим використанням.
Дякуємо за розуміння.
За жодних обставин не використовуйте пошкоджений прилад.

* Залежно від моделі

РЕЖИМ ОЧІКУВАННЯ МАШИНИ

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

ВОДА

На якість напою суттєво впливають характеристики води. Накип і хлор можуть змінювати смак кави. Щоб зберегти всі смакові якості кави, ми рекомендуємо використовувати чисту питну воду, а також картридж системи водяного фільтра Claris, або бутильовану воду з рівнем сухого залишку до 800 мг/л (див. етикетку на пляшці). Див. розділ «ФІЛЬТР І ЖОРСТКІСТЬ ВОДИ».

ЧАШКА

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

ЗЕРНА

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

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

Ми не рекомендуємо використовувати маслянисті й карамелізовані зерна, бо вони можуть пошкодити машину.

Ступінь подрібнення кавових зерен впливає на міцність аромату та якість креми. Чим дрібніше перемелені кавові зерна, тим м'якіша крема. Ви можете регулювати ступінь подрібнення залежно від типу напою, який ви хочете приготувати.

ІНТУЇТИВНО ЗРОЗУМІЛИЙ СВІТЛОВИЙ ІНДИКАТОР

Ваш інтуїтивно зрозумілий у використанні прилад оснащений інтелектуальною світловою технологією, що полегшує життя користувача. **(I)** Ця технологія виконує подвійну функцію:

1. Машина автоматично визначає та контролює рівень кавових зерен, води та кавової гущі. Коли запалюється червоний попереджувальний індикатор, це означає, що необхідно наповнити або спорожнити контейнери або виконати обслуговування, і вам слід виконати дії, вказані на екрані.
2. Інтуїтивно зрозумілий світловий індикатор також дозволяє налаштувати машину під свої індивідуальні вподобання. Кожному профілю можна призначити окремий колір. Після вибору одного з профілів індикатор набуває кольору цього профілю, що допомагає одразу бачити, який профіль використовується, та сприяє швидкій та інтуїтивно зрозумілій навігації.

   Див. розділ «МІЙ ПРОФІЛЬ».

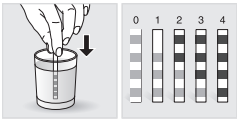
ФІЛЬТР І ЖОРСТКІСТЬ ВОДИ

ДЛЯ ЧОГО ПОТРІБНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ЖОРСТКОСТІ ВОДИ?

Щоб уникнути утворення накипу в машині й забезпечити оптимальну якість кави, ми рекомендуємо налаштувати параметр жорсткості води для машини.

ЯК НАЛАШТУВАТИ ВІДОБРАЖЕННЯ ЖОРСТКОСТІ ВОДИ НА МАШИНІ?





- Наповніть склянку водою.
- Занурте в склянку з водою стік для перевірки (входить до комплекту машини).
- Зачекайте 1 хвилину. Квадратики на стіку змінять колір.
- Підрахуйте кількість забарвлених квадратиків. Вона свідчить про ступінь жорсткості води за шкалою від 0 до 4.
- У меню “Water hardness” (Жорсткість води) натисніть відповідне число від 0 до 4.
- Натисніть кнопку OK.

У ВАС ЗАКІНЧИЛИСЯ СТІКИ ДЛЯ ПЕРЕВІРКИ?

Якщо вам через певний час потрібно повторити цю процедуру, обов’язково змініть жорсткість води відповідно до місця використання або інформації від компаній продажу води за таблицею нижче:

Ступінь жорсткості води	Клас 0 Дуже м’яка	Клас 1 М’яка	Клас 2 Помірно жорстка	Клас 3 Жорстка	Клас 4 Дуже жорстка
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Налаштування приладу	0	1	2	3	4

НАВІЩО ВСТАНОВЛЮВАТИ КАРТРИДЖ ФІЛЬТРА?

Картридж системи водяного фільтра Claris допомагає досягти оптимального смаку кави, обмежити утворення накипу й знизити потребу в обслуговуванні.

ЯК УСТАНОВИТИ КАРТРИДЖ СИСТЕМИ ВОДЯНОГО ФІЛЬТРА CLARIS?





- Картридж поміщається в резервуар для води.
- Ми рекомендуємо під час установлення картриджа повернути сіре кільце на його кінці таким чином, щоб установити дату на 2 місяці пізніше дати встановлення.
- Правильно встановіть картридж на місце так, щоб пронумероване кільце було зверху.
- Скористайтеся чорним або сірим аксесуаром для вкручування, який надається з картриджем, щоб належним чином установити й закрутити картридж.

КОЛИ СЛІД ЗАМІНЮВАТИ КАРТРИДЖ СИСТЕМИ ВОДЯНОГО ФІЛЬТРА CLARIS?



1. Через 2 місяці після встановлення або коли відповідне повідомлення з’явиться на машині.

КАВОМОЛКА: РЕГУЛЮВАННЯ ДРІБНОСТІ ПОМЕЛУ

ДЛЯ ЧОГО ПОТРІБНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ДРІБНОСТІ ПОМЕЛУ?

Міцність кави можна регулювати налаштуванням ступені подрібнення кавових зерен.

Ступінь подрібнення залежить від типу кавових зерен:

- Сильно обсмажені та маслянисті кавові зерна потребуватимуть грубого помелу.
- Менш обсмажені зерна вийдуть сухішими і потребуватимуть дрібного помелу.

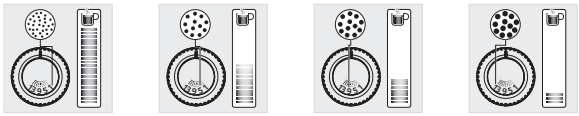
Крім того, налаштування помелу впливає на аромат однієї і тієї ж кави: чим дрібніший помел, тим сильніший аромат.



Дуже насичений (Dark French) | Насичений (French) | Помірний (Amber) | Легкий (Blonde)

ЯК ВІДРЕГУЛЮВАТИ ДРІБНІСТЬ ПОМЕЛУ?

Поверніть кнопку регулювання, що розташована на резервуарі для кавових зерен, щоб вибрати тип зерен і бажану інтенсивність смаку. Це регулювання виконується під час помелу й змінюється поступово. Після трьох приготувань кави ви помітите, що смак напою значно змінився.



ЯК ЗРОЗУМІТИ, ЩО В КОНТЕЙНЕРІ БІЛЬШЕ НЕМАЄ ЗЕРЕН?

Ваша кавомашина оснащена датчиком* для визначення відсутності кавових зерен у контейнері. На екрані з'явиться повідомлення, а світловий індикатор **(F)** загориться червоним кольором.

* ⚠ Ця функція недоступна на моделях 127 V.

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ПОВІДОМЛЕННЯ З'ЯВИТЬСЯ ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ КАВИ?

Додайте в контейнер кавові зерна, натисніть OK, і процес приготування продовжиться. Жодної змарнованої краплі кави!

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО Я ХОЧУ ЗМІНИТИ ЗЕРНА АБО ЯКЩО ЗЕРЕН БІЛЬШЕ НЕМАЄ?

Якщо ви натиснете OK без додавання кавових зерен, машина спробує перезапуститися і знову відобразить повідомлення. Якщо ви знову натиснете OK, машина використає для приготування весь залишок кавових зерен. Кавомолка залишиться порожньою.

Якщо на екрані з'явиться повідомлення, а світловий індикатор загориться червоним кольором, це означає, що є достатня кількість кавових зерен:

- Натисніть кнопку OK ще раз, щоб запустити попереднє нагрівання.

ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ

НАПОЇ, ЯКІ МОЖНА ПРИГОТУВАТИ ЗА ДОПОМОГОЮ ЦЬОГО ПРИЛАДУ.

Intuition Hot & Cold дозволяє приготувати різні види кавових і молочних холодних та гарячих напоїв на будь-який смак. До рецептів можна перейти безпосередньо через панель керування. Якорі в нижній частині панелі керування (подання «Список») також дозволяють швидкий доступ до рецептів. Опис кожного напою і відповідні підказки щодо приготування можна переглянути, натиснувши (i) на екрані після вибору напою.

	Напої	Приблизний об'єм	доступні об'єми	X2
Кава	 **Ристрето** Вид еспресо. Така сама кількості змеленої кави, що й для еспресо, на вдвічі меншу кількість води для отримання напою з насиченим, концентрованим смаком і трохи нижчою гіркотою.	25 мл	20 - 40 мл	✓
	 **Еспресо** Класичний еспресо. Ідеальний італійський еспресо. Ідеально збалансований смак: виразний аромат, укритий гіркуватою кавовою пінкою карамельного кольору.	40 мл	40 - 70 мл	✓
	 **Лунго** Кава по-італійськи. Збільшена версія традиційного еспресо, але все ще в традиційній чашці! Завдяки трохи довшій екстракції напій виходить легким, менш насиченим і з легкою гірчинкою.	70 мл	70 - 100 мл	✓
	 **Лонг блек** Розведений еспресо. Традиційний еспресо з двома додатковими дозами води для приготування кави з м'якішим смаком і прозорою густою пінкою.	120 мл	80 - 180 мл	✓
	 **Допіо***** Подвійний еспресо. Два цикли еспресо для отримання збалансованого напою з насиченим ароматом та м'якою золотистою пінкою. Для тих, хто хоче насолодитися великою чашкою, на втрачаючи смаку та аромату.	100 мл	40 - 140 мл	
	 **Американо** Солодка кава. Подвійний еспресо, розведений гарячою водою, для отримання дуже м'якого смаку та низької гіркоти. Для тих, хто хоче змінити насиченість смаку та гіркоту традиційного еспресо.	120 мл	90 - 150 мл	
	 **Фільтр-кава** Фільтр-кава... з кавових зерен! Віднайдіть для себе традиційну фільтр-каву: довший і збалансованіший час заварювання за нижчої температури забезпечує максимальний смак із меншою гіркотою. Ідеальна ранкова кава для тих, хто любить пити з великої чашки.	150 мл	80 - 170 мл	✓
	 **Глечик***** Традиційний кавовий глечик. Для легкого приготування напою для всієї родини за один раз! Глечик передбачає спеціальне приготування, яке може тривати від 4 хвилин (3 чашки) до 11 хвилин (8 чашок).	375 мл	375 - 1000 мл	
Напої з молоком	 **Еспресо-мак'ято** Традиційний еспресо, для гурманів. Еспресо-мак'ято – це смачний еспресо, политий зверху ложкою густої молочної піни. М'який, ніж звичайний еспресо, для найвибагливіших гурманів.	L: 70 мл	M: 50 мл L: 70 мл XL: 90 мл	✓
	 **Капучино** Правило третин! Третина молока, третина кави й третина пінки — це легкий, м'який і збалансований напій, який неодмінно всім смакуватиме.	L: 180 мл	M: 120 мл L: 180 мл XL: 240 мл	✓
	 **Італійське капучино***** Сучасне капучино. Італійське капучино відрізняється від звичайного додаванням молока в каву. Цей зворотний процес дає ніжну суміш кави та молока, покриту густою молочною піною з легким кавовим смаком.	L: 180 мл	M: 120 мл L: 180 мл XL: 240 мл	✓
	 **Лате-мак'ято** Напій для справжніх гурманів! Лате-мак'ято готується з однієї третини кави, влитої до двох третин молока. Зверху викладають густу вершкову піну з молока, яка неодмінно потішить найвибагливіших шанувальників солодких напоїв.	L: 250 мл	M: 190 мл L: 250 мл XL: 340 мл	✓
	 **Збите молоко** Улюблений напій дітей! Смачне гаряче молоко, вкрите густою молочною піною. Можна пити просто так, у гарячому шоколаді або додавати до всіх ваших улюблених рецептів.	L: 160 мл	M: 120 мл L: 160 мл XL: 200 мл	✓
	 **Лате** Кава з ноткою молока! Лате готується шляхом додавання великої кількості пінистого молока до невеликої кількості кави. Цей зворотний процес дає ніжну та солодку суміш із легким смаком кави від піни до останнього ковтка.	L: 280 мл	M: 200 мл L: 280 мл XL: 350 мл	✓
	 **Флет-вайт** Винайдено в Австралії. Шовковисто м'яка суміш та насичений кавовий смак до самої поверхні піни завдяки додаванню двох ристрето.	L:200 мл	M: 160 мл L:200 мл XL: 240 мл	

	Напої		Приблизний об'єм	доступні об'єми	X2
Холодні напої		Еспресо*** Італійська кава... ідеально освіжає! Порція еспресо з кубиками льоду. Насичений напій із льодом, який чудово освіжає. Любителям кави неодмінно сподобається.	70 мл**		
		Лонг блек Ідеальне поєднання свіжості та насиченого смаку. Лунго з кубиками льоду. Легкий напій, який чудово освіжає та ідеально підходить для довгих перерв на каву в сонячну погоду.	200 мл**		
		Холодна кава Дотик свіжості. Подвійна фільтр-кава з тонким шаром пінки, подається з кубиками льоду для додаткової свіжості. Ідеально збалансований і смачний напій.	360 мл**		
		Нітро-ква Найгарячіший холодний напій! Нітро-кава має солодкий смак, який створюється шляхом заварювання холодної кави з повітрям. Її надзвичайно об'ємна оксамитова пінка надає їй вигляду та відчуття розливного пива.	380 мл**		
		Афогато Солодка ніжність, що тане в роті. Кулька ванільного морозива у вершковому еспресо. Ідеальне поєднання прохолоди, солодкості й насиченого аромату кави створює смачний і освіжаючий напій.	40 мл		
		Капучино Ідеально охолоджений і ніжний. Третина молока, третина кави й третина пінки, охолоджені кубиками льоду. Охолоджена версія класичного капучино, яка ідеально підійде для літнього відпочинку.	L: 240 мл		
		Італійське капучино*** Класичний напій із додаванням льоду. На відміну від інших різновидів капучино, для приготування італійського капучино в каву вливають молоко, щоб отримати суміш із вершково-молочною пінкою зі смаком кави. І все це з кубиками льоду для неперевершеної свіжості.	L: 180 мл		
		Лате-мак'ято Каскад прохолоди. Відчуйте ідеальну симфонію насиченості кави й солодкості молока, доповнену легкою прохолодою. Ідеально освіжає під час невимушеної перерви в будь-який час дня.	XL: 340 мл**		
		Лате Елегантність лате, але з додатковою свіжістю. Велика кількість молока, змішаного з еспресо, подається з кубиками льоду. М'який напій, який чудово освіжає, для любителів ніжної кави.	XL: 350 мл**		
		Фрапе Популярний та освіжаючий напій. Кубики льоду, молоко, кава й вершкова пінка створюють прохолодний і злегка солодкуватий напій. Наймодніший напій цього літа!	XL: 350 мл**		
Напої з собою		Лонг блек Кава по-італійськи. Збільшена версія традиційного еспресо в чашці, яку можна взяти із собою будь-куди! Завдяки трохи довшій екстракції напій виходить легким, менш насиченим і з легкою гірчинкою.	240 мл		
		Американо Найлегша кава. Подвійний лунго з гарячою водою — м'який напій із легкою гірчинкою в чашці, яку можна взяти із собою будь-куди! Для тих, хто хоче чогось нового замість насиченого й гіркого традиційного еспресо.	240 мл		
		Фільтр-кава Фільтр-кава... з кавових зерен! Віднайдіть для себе традиційну фільтр-каву: довший і збалансованіший час заварювання за нижчої температури забезпечує максимальний смак із меншою гіркотою. Ідеальна ранкова кава в чашці, яку можна взяти із собою куди завгодно!	240 мл		
		Капучино*** Правило третин. Третина молока, третина кави й третина пінки — це легкий, м'який і збалансований напій, який неодмінно всім смакуватиме. У зручній чашці, що дає змогу насолоджуватися смаком пінки, де б ви не були!	240 мл		
		Лате-мак'ято Напій для справжніх гурманів. Лате-мак'ято готується з однієї третини кави, влитої до двох третин молока. Зверху викладають густу вершкову піну з молока, яка неодмінно потішить найвідданіших шанувальників солодких напоїв. У зручному горнятку, що дає змогу насолоджуватися смаком пінки, де б ви не були!	240 мл		
		Холодна кава*** Дотик свіжості. Подвійна фільтр-кава з тонким шаром вершків, подається з кубиками льоду для додаткової свіжості. Ідеально збалансований і смачний напій у чашці, яке можна взяти із собою куди завгодно!	240 мл		
		Холодне лате-мак'ято Каскад прохолоди. Відчуйте ідеальну симфонію насиченості кави й солодкості молока, доповнену легкою прохолодою. Ідеально освіжає під час невимушеної перерви в будь-який час дня.	240 мл**		
		Фрапе*** Популярний та освіжаючий напій. Кубики льоду, молоко, кава й вершкова пінка створюють прохолодний і злегка солодкуватий напій у зручній чашці, щоб ви могли насолодитися перервою з кавою де завгодно! Наймодніший напій цього літа!	240 мл**		

	Напої		Приблизний об'єм	доступні об'єми	X2
Гаряча вода		Зелений чай*** Для всіх любителів зеленого чаю. Гаряча вода ідеальної температури для насолоди смаком зеленого чаю (приблизно 70°C). Можна регулювати в межах 3 рівнів через меню налаштувань (+/-3°C).	200 мл	20 - 300 мл	
		Чорний чай*** Для всіх любителів чорного чаю. Гаряча вода ідеальної температури для насолоди смаком чорного чаю (приблизно 80°C). Можна регулювати в межах 3 рівнів через меню налаштувань (+/-3°C).	200 мл	20 - 300 мл	
		Трав'яний чай*** Для всіх любителів трав'яного чаю. Гаряча вода ідеальної температури для насолоди смаком трав'яного чаю (приблизно 90°C). Можна регулювати в межах 3 рівнів через меню налаштувань (+/-3°C).	200 мл	20 - 300 мл	

**приблизні значення, можуть відрізнятися*

***загальний об'єм на рецепт із рекомендованою кількістю кубиків льоду*

**** Залежно від моделі*

ЯК ВІДРЕГУЛЮВАТИ ВИСОТУ НАСАДКИ ПОДАЧІ КАВИ?

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

ЯК ПОЧАТИ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЮ?

Див. інструкції, збережені у вашій машині, «Як готувати напої?»



МОЖЛИВІ РІЗНІ НАЛАШТУВАННЯ ЗАЛЕЖНО ВІД ТИПУ НАПОЮ:

- Одна або дві чашки: щоб запустити приготування за тим самим рецептом, виберіть напій і натисніть +.
- Міцність кави: щоб збільшити або зменшити міцність кави шляхом зміни кількості мелених зерен, виберіть напій і вкажіть кількість зерен від 1 до 4, де 1 – найм'якша, а 4 – найміцніша ⓘⓘⓘⓘ.
- Об'єм у чашці: щоб збільшити або зменшити кількість води, що використовується для екстракції.

Для отримання додаткової інформації див. таблицю напоїв у брошурі та короткий посібник користувача.

ЯК ЗУПИНИТИ РОБОТУ МАШИНИ В ПРОЦЕСІ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЮ?

Ви можете зупинити приготування напою в будь-який момент, натиснувши кнопку « STOP » («СТОП»). Якщо цикл буде перервано, машина зупиниться не одразу. Деякий час функції машини будуть недоступні, про що буде свідчити повідомлення на екрані.

НАПОЇ З МОЛОКОМ

ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

Для приготування збитого молока потрібно використовувати високопастеризоване молоко з холодильника (3-5°C). Також можна використовувати деякі інші різновиди молока (мікроконцентрат молока, непастеризоване, кисле чи збагачене молоко) або замінники молока рослинного походження (мигдалеве, вівсяне, соєве молоко і т. п.), але результати їхнього використання будуть гіршими з точки зору якості й кількості пінки.

ЯК ПОЧАТИ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЮ З МОЛОКОМ?

Див. короткий посібник користувача або збережені у вашій машині інструкції «Приготування напою з молоком».



ЯК УВІМКНУТИ/ВИМКНУТИ ПРИГОТУВАННЯ ЗА РЕЦЕПТОМ?



Ви можете ввімкнути або вимкнути покрокові інструкції під час приготування рецептів напоїв з молоком у налаштуваннях. Ці інструкції містять візуальні вказівки та покрокові інструкції, які допоможуть вам спінити молоко.

ХОЛОДНІ НАПОЇ

Intuition Hot&Cold пропонує нові ексклюзивні холодні напої, такі як фрапе, холодна кава, нітро-кава або афогато.

Приготування холодного напою вимагає від вас однієї або кількох попередніх дій. Щоб отримати оптимальний результат у чашці: використовуйте склянку об'ємом 400-450 мл та кубики льоду стандартного розміру (4 x 2,5 x 2,2 см). Ваша машина допомагатиме вам протягом усього процесу приготування. Ми рекомендуємо вам крок за кроком виконувати підготовчі етапи рецептів, вказані на екрані. Поради та рекомендації щодо приготування також доступні в розділі довідки, натиснувши ℹ на екрані.

ЧАЇ ТА ТРАВ'ЯНІ НАПОЇ

Для приготування чаїв та трав'яних напоїв є три рецепти, які пропонують оптимальну температуру для кожного виду чаю. Температура зеленого чаю буде нижчою, ніж у чорного та трав'яного чаю.

ЯК РЕГУЛЮВАТИ ТЕМПЕРАТУРУ ВОДИ?



Ви можете встановити значення від T1 до T3, де T1 – найнижча температура, а T3 – найвища. Зменшення/збільшення температури застосовується до кожного виду чаю, проте температура зеленого чаю завжди буде нижчою, ніж температура чорного та трав'яного чаю.

ПРОФІЛІ

ДЛЯ ЧОГО ПРИЗНАЧЕНА ФУНКЦІЯ «ПРОФІЛЬ»?

Функція «Профіль» надає доступ до персоналізованого простору, де ви можете зберігати та записувати рецепти улюблених напоїв. До неї можна легко перейти за допомогою кнопки на панелі керування машини. Швидко та ідеально для щоденного використання: напої, які збережені у вашому профілі, можна приготувати одним натиском кнопки без жодних додаткових налаштувань. В одному профілі можна додати до 7 напоїв.

Також можна адаптувати інтерфейс профілю для зручності й вибрати різні налаштування:

Ім'я	Можна додати ім'я, щоб позначити особистий профіль.
Колір	Можна вибрати бажаний колір інтуїтивно зрозумілого індикатора, щоб було простіше розпізнати профіль.
Програми	Функція «Профіль» також дозволяє встановити час доби або ключове слово для кожного напою. Це дозволить швидко та легко знаходити ваші напої.
Яскравість	Можна активувати та дезактивувати світловий індикатор.

ЯК СТВОРИТИ ПРОФІЛЬ?

Натисніть кнопку «Профілі» (P) і дотримуйтесь підказок на екрані або перегляньте інструкції, збережені у вашому профілі.



ЯК ДОДАВАТИ НАПОЇ У ПРОФІЛЬ?

Існує два способи додавання напою у профіль:

- Після приготування напою на екрані з'являється кнопка.
- Безпосередньо в профілі.

Переривання часу приготування улюбленого напою автоматично збереже нові налаштування часу.

ЯК ОРГАНІЗОВУВАТИ/ВПОРЯДКОВУВАТИ/ВИДАЛЯТИ УЛЮБЛЕНІ НАПОЇ?

- Утримуйте палець на значку напою протягом кількох секунд.
- У верхньому правому куті меню напоїв з'явиться хрестик для видалення.
- Натисніть ще раз, утримуйте палець на напої та перетягніть, щоб змінити порядок напоїв.

ЗАГАЛЬНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

КОЛИ ПОТРІБНО СПОРОЖНЮВАТИ ПІДДОН ДЛЯ КРАПЕЛЬ?

Коли поплавець розташований вгорі, вказуючи на переповнення.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ПІДДОНУ ДЛЯ КРАПЕЛЬ

- Піддон для крапель служить для збирання води або кави, що витікає з приладу під час та після приготування напоїв. Важливо регулярно спорожняти його та завжди ставити на місце.
- Піддон має завжди бути на місці, і його необхідно регулярно спорожнювати.
- З міркувань гігієни рекомендуємо щодня розбирати піддон для крапель, окремо мити всі деталі й дати їм висохнути перед тим, як вставляти назад у прилад.
- Див. короткий посібник користувача. Піддон для крапель можна мити в посудомийній машині без металевої решітки.

КОЛИ ПОТРІБНО СПОРОЖНЮВАТИ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МЕЛЕНОЇ КАВИ?

Контейнер для меленої кави призначений для збирання використаної меленої кави.

- Контейнер для меленої кави слід спорожняти, коли на це вкаже машина.
- Спорожнення можна проводити частіше, але це слід робити, коли прилад увімкнено, щоб прилад реєстрував спорожнення контейнера.

Недотримання наведених вище вказівок щодо регулярного спорожнення контейнера для меленої кави може призвести до пошкодження приладу.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ПІДДОНУ ДЛЯ МЕЛЕННЯ

З міркувань гігієни рекомендуємо щодня мити контейнер для кавової гущі гарячою водою з милом і дати йому висохнути перед тим, як вставляти назад у прилад. Див. короткий посібник користувача.

Не мити в посудомийній машині.

ОБСЛУГОВУВАННЯ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДИ

Для збереження аромату кави, а також із міркувань гігієни рекомендуємо використовувати чисту воду, щодня мити резервуар для води губкою з гарячою водою і дати йому висохнути перед тим, як вставляти назад у прилад.

ОБСЛУГОВУВАННЯ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ЗЕРЕН

Кавові зерна можуть залишати жирні сліди на стінках контейнера для кавових зерен, що може впливати на смак кави. Для збереження аромату та з міркувань гігієни радимо видаляти цей наліт чистою сухою м'якою ганчіркою щоразу, як виникає потреба заповнити цей контейнер.

Важливо! Не використовуйте воду для очищення резервуара для зерен. Потрапляння води в резервуар для зерен може призвести до пошкодження машини.

КОЛИ ТА ЯК СЛІД ПРОВОДИТИ ОБСЛУГОВУВАННЯ МОЛОЧНОЇ СИСТЕМИ ПІСЛЯ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ ІЗ МОЛОКОМ?



Важливо: для отримання стабільно якісної пінки ми радимо виконувати нижчевказані дії з обслуговування:

ОБСЛУГОВУВАННЯ СИСТЕМИ МОЛОКА

Обслуговування	Коли?	Пояснення	Засоби, що використовуються
Промивання системи подачі молока **30 с** – 20 мл	Після кожного приготування напою з молоком, коли з'являється підказка на екрані.	Ця процедура дозволяє промити систему подачі молока. Систему подачі молока можна промити будь-коли.	
Ручне очищення глечика для молока **30 с**	Після кожного приготування напою з молоком.	Рекомендуємо мити глечик для молока гарячою водою з милом після кожного використання. Глечик для молока можна мити в посудомийній машині без кришки.	Гаряча вода, мило та губка
Промивання трубки для подачі молока вручну **30 с**	Після кожного приготування напою з молоком.	Ця процедура промивання полягає в очищенні трубки та сопла для подачі молока вручну гарячою водою одразу ПІСЛЯ КОЖНОГО ВИКОРИСТАННЯ.	Гаряча вода, мило, засіб для чищення трубки
Очищення системи подачі молока вручну **5 хв**	Після отримання сповіщення або коли завгодно.	Це очищення включає розбір і чистку знімного блоку «Капучино одним дотиком» **(D1)** Радимо регулярно чистити його для отримання оптимальної молочної пінки. Див. розділ 5 короткого посібника користувача.	Голка для чистки **(D3)**

ІНШІ ПРОЦЕДУРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Обслуговування	Коли?	Пояснення	Засоби, що використовуються
Промивання системи приготування кави **45 с**, 30 мл	Після двох днів простою машини або в будь-який інший час.	Ця процедура дає змогу промити систему приготування кави. Для цього використовується лише гаряча вода. Вона гарантує збереження справжнього смаку кави.	
Промивання системи подачі **30 с** – 20 мл	Після приготування чаю.	Дає змогу промити систему гарячою водою для збереження справжнього смаку чаю чи трав'яного напою.	

Обслуговування	Коли?	Пояснення	Засоби, що використовуються
Очищення **13 хв** - 600 мл	Після отримання сповіщення або коли завгодно.	З міркувань гігієни та задля збереження якості кави рекомендуємо очищати й осушувати систему подачі кави в машині. Це гарантує неповторність смаку ваших напоїв.	1 таблетка для чищення KRUPS (XS3000)
Очищення від накипу **20 хв** - 600 мл	Після отримання сповіщення або коли завгодно. Коли не надто багато напоїв було приготовано й ще немає потреби у видаленні накипу, ця функція є неактивною.	Очищення машини забезпечить її нормальне функціонування та видалить будь-які відкладення накипу або нальоту. Цей крок дуже важливий для оптимальної роботи та довговічності приладу.	1 пакетик засобу для видалення накипу KRUPS (F054)

Важливо! Якщо ваш виріб оснащено нашим картриджем Claris — Aqua filter System F088, витягніть його перед початком процедури очищення від накипу.

ІНШІ ФУНКЦІЇ

ДОСТУП ДО НАЛАШТУВАНЬ МАШИНИ

Ваша машина має багато налаштувань, спробуйте їх! Це дозволить зробити використання ще більш зручним для вас.



СПИСОК ПАРАМЕТРІВ:

Мова	Вибір однієї з 23 мов.
Дата та час	Потрібно встановити дату, особливо якщо ви використовуєте картридж проти накипу. Налаштування часу та вибір 12-годинного або 24-годинного формату відображення часу
Яскравість дисплея	Налаштування яскравості дисплея.
Легке	Активація чи дезактивація інтуїтивно зрозумілого світлового індикатора.
Вибір першого екрана	Виберіть вигляд першого екрана.
Приготування за рецептом	Виберіть, чи показувати інструкції з приготування напоїв з молоком за рецептом.
Автоматична зупинка	Вибір проміжку часу, після якого прилад автоматично припинить роботу. Ця функція дозволяє споживати менше електроенергії.
Автоматична підсвітка	Увімкнення машини й автоматичний запуск попереднього підігрівання приладу у вибраний час. Звикли пити каву щодня в один час? Ця функція саме для вас! Налаштувавши автозапуск, ви заощадите час, адже потрібно тільки запустити приготування напою.
Одиниці об'єму	Можна вибрати одиниці вимірювання: мілілітри чи унції.
Автоматичне промивання	Ви можете ввімкнути або вимкнути автоматичне промивання отворів подачі кави під час запуску кавомашини.

Жорсткість води	Налаштування жорсткості води в діапазоні від 0 до 4. Детальнішу інформацію можна знайти в розділі «Вимірювання жорсткості води».
Температура кави	Установити температуру кави між T1 і T3.
Температура чаю	Установити температуру чаю між T1 і T3.
Тип кави	Укажіть тип кави, яка засипана в контейнер для зерен.

ВІДПОВІДІ НА ВАШІ ЗАПИТАННЯ

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

1. У роботі машини стався збій, програмне забезпечення зависло АБО машина є несправною.
- ✓ Вимкніть машину, витягніть вилку з розетки, вийміть картридж фільтра, зачекайте одну хвилину й перезапустіть машину. Для запуску машини натисніть і утримуйте кнопку «ON/OFF» («ПУСК/СТОП») протягом принаймні 3 секунд.

2. Прилад не вмикається після натискання на кнопку ПУСК/СТОП (протягом принаймні 3 секунд).
- ✓ Перевірте запобіжники та електричну розетку. Переконайтеся, що два контакти штепсельної вилки належним чином вставлені в розетку.

3. Під час виконання робочого циклу машини сталося відключення електроенергії.
- ✓ Коли живлення буде відновлено, пристрій буде автоматично перезапущено.

4. Кавомолка працює порожньою.
- ✓ Це нормально, якщо таке трапляється час від часу, і якщо кавових зерен немає або є в невеликій кількості. Кавомолка може працювати до 10 секунд без навантаження, щоб визначити своє енергоспоживання та забезпечити правильне функціонування.
- ✓ В контейнері залишаються кавові зерна:
  - Кавові зерна можуть бути занадто маслянистими і неправильно вловлюватися приладом. Можна спробувати застосувати силу, щоб перемістити зерна вниз, і подивитися, чи це допоможе. Однак рекомендується замінити кавові зерна (див. типи зерен).
  - Це моя звичайна кава, з якою досі не було жодних проблем: зверніться до служби клієнтської підтримки компанії KRUPS.

ВИКОРИСТАННЯ

1. Кавомолка видає незвичний шум.
- ✓ У кавомолці, ймовірно, є сторонні предмети. Спробуйте очистити її за допомогою пилососа або зверніться до служби клієнтської підтримки компанії KRUPS.

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 кавомолки.

4. Прилад не видає кави.
- ✓ Під час приготування було виявлено якусь проблему.
  Прилад автоматично перезапуститься й буде готовий до нового циклу.

5. Ви використали мелену каву замість кавових зерен.
- ✓ Приберіть 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 ТА МОЛОКО

1. Потік молока у машині частково або повністю заблоковано.
- ⊘ Див. початок посібника в розділі 5. “ГЛИБОКЕ РУЧНЕ ОЧИЩЕННЯ СИСТЕМИ ПОДАЧІ МОЛОКА - 5 ХВИЛИН” або див. інструкцію, збережену у вашій машині, «Очищення насадки для подачі молока».

2. Потік молока неналежний.

a. Під час першого ввімкнення машини, може знадобитися приготувати декілька (5–10) рецептів напоїв з молоком або виконати описану нижче процедуру для отримання задовільного результату.
- ⊘ Спорожніть резервуар для води та тимчасово вийміть картридж системи водяного фільтра Claris.
- ⊘ Заповніть резервуар мінеральною водою з високим вмістом кальцію (понад 100 мг/л)
- ⊘ Виконайте кілька (від 5 до 10) послідовних циклів із парою в резервуарі
- ⊘ Установіть картридж назад і заповніть резервуар водою з-під крана.

b. Очистьте систему подачі молока машини.
- ⊘ Див. короткий посібник користувача.
- ⊘ Перегляньте інструкції “Ручне очищення системи подачі молока”, збережені у вашій машині.

c. Переконайтеся, що система подачі молока зібрана правильно
- ⊘ Блок ”One Touch Cappuccino“ (D1) правильно зібрано та підключено машини.
- ⊘ Трубку для молока (G) правильно під’єднано до блоку ”One Touch Cappuccino“ (D1).
- ⊘ Інший кінець трубки для молока (G) має бути занурена в молоко.

Якщо після виконання вищезазначених кроків проблема все ще не вирішена, зверніться до служби клієнтської підтримки компанії KRUPS.

3. Пара виходить із решітки піддону для крапель.
- ⊘ Під час приготування деяких видів напоїв пара може виходити з решітки піддону для крапель.

4. Пара з’являється під кришкою лотка для кавових зерен.
- ⊘ Переконайтеся, що фіксатор таблетки для чищення, що розташований під кришкою, закрито належним чином.

ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Машина не вимагає видалення накипу.
- ⊘ Процедура видалення накипу потрібна після приготування великої кількості напоїв із молоком або гарячою водою. Якщо ви готуєте лише каву, машина не вимагатиме від вас видалення накипу так часто.

2. У лоток для крапель потрапила мелена кава.
- ⊘ У піддон для крапель може потрапити невелика кількість меленої кави. Конструкція машини забезпечує видалення зайвої меленої кави для забезпечення належної чистоти зони фільтрації.

3. Інтуїтивний індикатор залишається ввімкненим навіть після спорожнення лотка для кавової гущі.
- ⊘ Ще раз установіть лоток для меленої кави на місце.

4. Після наповнення резервуару для води інтуїтивний індикатор продовжує світитися.
- ⊘ Перевірте, чи правильно встановлено резервуар для води.

Поплавці внизу резервуара мають безперешкодно рухатися. Перевірте поплавці й за потреби розблокуйте їх.

НАПОЇ

1. Кава подається надто повільно.
- ⊘ Поверніть регулятор дрібності помелу вправо, щоб зробити помел грубішим (це залежить від типу кавових зерен).
- ⊘ Виконайте один чи кілька циклів промивання.
- ⊘ Замініть картридж системи водяного фільтра Claris.

2. Кава є надто слабкою або недостатньо міцною.
- ⊘ Переконайтеся в тому, що в контейнері для зерен є кава й що зерна належним чином просуваються 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 отримати каву дрібнішого помелу. Готуйте напій у два цикли, використовуючи функцію приготування 2 чашок.

3. Кава чи кава еспресо є недостатньо гарячою.
- ✓ Збільште температуру кави в налаштуваннях приладу. Нагрійте чашку в гарячій воді, перш ніж готувати каву.
- ✓ Перед початком приготування кави, промийте кавову систему. Функцію промивання системи приготування кави після ввімкнення пристрою можна активувати в налаштуваннях (автоматичне промивання)

4. Перед подаванням кави із сопел для кави витікає звичайна вода.
- ✓ Коли ви запускаєте приготування, відбувається попереднє змочування меленої кави, через що із сопел може витікти невеличка кількість води.

Якщо вам не вдається позбутися будь-якої з описаних вище проблем, зверніться до служби підтримки клієнтів компанії KRUPS.

ВИЛУЧЕННЯ АКУМУЛЯТОРА



З міркувань безпеки в деяких приладах акумулятори можуть заміняти тільки спеціалісти з ремонту. Для заміни акумулятора звертайтеся до найближчого сервісного центру.

Важливо! Ваш прилад містить цінні матеріали, придатні для повторного використання або переробки.

Здайте їх у пункт збору для переробки.

ГАРАНТІЯ

Гарантія не діє в таких випадках:

- за наявності сторонніх предметів у кавомолці;
- якщо в контейнер для кавових зерен насипано мелену каву;
- якщо картридж системи водяного фільтру Claris використовується не за інструкціями KRUPS;
- якщо для приладу не виконувалися процедури видалення накипу, очищення або регулярного обслуговування.

Тільки спеціалісти авторизованого центру KRUPS мають право здійснювати будь-яке обслуговування приладу.

Цю кавомашину Espresso Automatic можна використовувати тільки для приготування кави, кип'ятіння води або збивання молока.

Виробник: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard, 53100 Mayenne, France (Франція)

KRUPS®

INTUITION
HOT & COLD

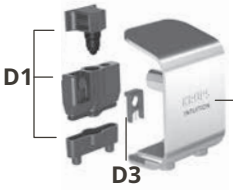


SK

8020012476-02



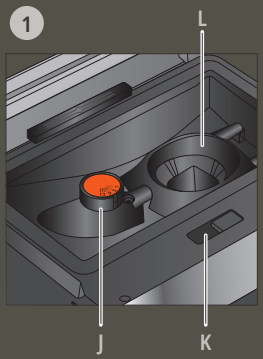
v závislosti od modelu

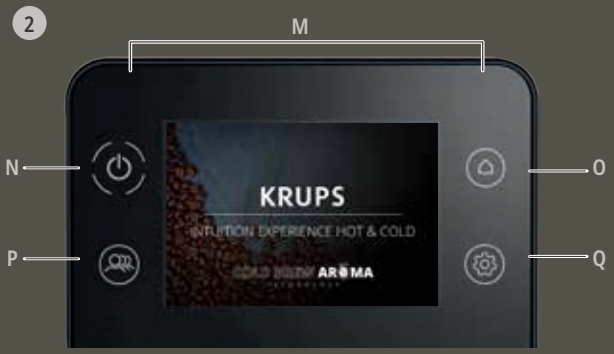


v závislosti od modelu









1. PREHĽAD 2
2. DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE O PRODUKTE 2
3. PRÍSLUŠENSTVO DODÁVANÉ SO ZARIADENÍM 3
4. TECHNICKÉ ÚDAJE 4
5. OPIS SPOTREBIČA 4
6. ZAČIATOK POUŽÍVANIA A INŠTALÁCIA SPOTREBIČA 4
7. INTUITÍVNY SVETELNÝ INDIKÁTOR 5
8. FILTER A TVRDOSŤ VODY 6
9. MLYNČEK: NASTAVENIE JEMNOSTI MLETIA 7
10. PRÍPRAVA NÁPOJOV 8
10.1. MLIEČNE NÁPOJE 10
10.2. CHLADENÉ NÁPOJE 11
10.3. ČAJE A LÚHOVANÉ NÁPOJE 11
11. FUNKCIA OBĽÚBENÉ 11
12. VŠEOBECNÁ ÚDRŽBA 12
12.1. ÚDRŽBA ODKVAPKÁVACEJ MISKY 12
12.2. ÚDRŽBA ZÁSOBNÍKA NA USADENINU 12
12.3. ÚDRŽBA NÁDRŽE NA VODU 12
12.4. ÚDRŽBA ZÁSOBNÍKA NA ZRNÁ 12
12.5. ÚDRŽBA MLIEČNEHO SYSTÉMU 13
12.6. INÉ ÚLOHY ÚDRŽBY 13
13. INÉ FUNKCIE 14
14. ODPOVEDE NA VAŠE OTÁZKY 15

Vážený zákazník,

ďakujeme, že ste si zakúpili kávovar na espresso KRUPS so vstavaným mlynčekom.

Kávovary na espresso KRUPS so vstavanými mlynčekmi sú navrhnuté, vyvinuté a vyrobené vo Francúzsku, vďaka čomu sú zaručené najprísnejšie záruky z hľadiska pôvodu a kvality výroby.

Vaše zariadenie je navrhnuté tak, aby sa čo najjednoduchšie používalo a aby pripravovalo nápoje v baristickej kvalite. Vychutnajte si espresso, ristretto, dlhú kávu alebo dokonca cappuccino, latte macchiato alebo caffé latte a ďalšie druhy kávy, a to všetko stlačením jediného tlačidla!

Aby sme vám to uľahčili, spoločnosť KRUPS vyvinula intuitívny svetelný indikátor. Bude vás sprevádzať pri používaní vášho zariadenia a spríjemní vám vaše chvíle s kávou.

Váš kávovar na espresso KRUPS je tiež vybavený veľkou intuitívnou dotykovou obrazovkou podobnou obrazovke smartfónu, vďaka ktorej sa jednoducho používa. Pokročilé technológie v zariadení vám umožnia dosiahnuť najlepší možný výsledok – umožnia vám získať maximálnu chuť a arómu z čerstvo pomletých kávových zŕn.

Veríme, že si budete užívať chuť svojej kávy a budete maximálne spokojní so svojím zariadením KRUPS.

Tím KRUPS

POTREBUJETE POMOC PRI ZOZNÁMENÍ SA S POUŽÍVANÍM VÁŠHO ZARIADENIA?



K dispozícii máte zoznam návodov priamo v zariadení, ktoré vám pomôžu pri jeho používaní.

Prevedú vás jednotlivými krokmi prípravy nápojov, spravovania obľúbených nápojov a údržby zariadenia.

Zoznam dostupných návodov:

1. Ako pripravovať nápoje
- Príprava kávového nápoja
- Príprava nápoja s mliekom
- Príprava chladeného nápoja
- Príprava nápoja so sebou

2. Ako spravovať profil
- Vytvorenie a konfigurácia profilu
- Pridanie nápoja do profilu

3. Ako vykonávať údržby zariadenia
- Ručné vyčistenie mliečneho systému
- Vykonanie čistenia
- Vykonanie odvápnenia

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE O PRODUKTE

Pred prvým použitím spotrebiča si pozorne prečítajte návod na použitie a brožúru „Bezpečnostné pokyny“ a odložte si ich: nesprávne používanie zbavuje spoločnosť KRUPS akejkoľvek zodpovednosti.

PRÍSLUŠENSTVO DODÁVANÉ SO ZARIADENÍM

Skontrolujte príslušenstvo dodané so zariadením. Ak niektorý diel chýba, kontaktujte priamo zákaznícky servis spoločnosti KRUPS.

Dodávané výrobky		
1.	2 čistiace tablety	
2.	1 vrecúško prostriedku na odstraňovanie vodného kameňa	
3.	Trubica na mlieko pre blok na „cappuccino jedným dotykom“	
4.	Ihla na čistenie parného okruhu umiestnená v kávovej dýze	
5.	1 tyčinka na kontrolu tvrdosti vody	
6.	Návod na obsluhu – Brožúra s bezpečnostnými odporúčaniami Adresár stredísk popredajného servisu spoločnosti Krups Záručné dokumenty	
Len pre zariadenie Intuition Hot & Cold EA879*		
7.	Čistiaca rúrka	
8.	Nádoba na mlieko: Nádobu na mlieko môžete vložiť do umývačky riadu bez veka	
9.	1 kazeta systému filtrácie vody Claris so skrutkovacím príslušenstvom.	

Pozor: Na zachovanie záruky používajte s týmto zariadením iba príslušenstvo od spoločnosti Krups.

* v závislosti od modelu

TECHNICKÉ ÚDAJE

Spotrebič	Automatický espresso kávovar EA87
Napájanie	220 – 240 V~ / 50 Hz
Tlak čerpadla	15 barov
Nádobka na kávové zrná	250 g
Spotreba energie	Pri prevádzke: 1 550 W
Nádrž na vodu	3 l
Začiatok používania a skladovanie	Vnútri, na suchom mieste (mimo ľadu)
Rozmery (mm) V x D x H	365 x 240 x 400
Hmotnosť modelu EA87 (kg)	8,9

Technické zmeny vyhradené.

OPIS SPOTREBIČA

A. Rukoväť veka nádrže na vodu
B. Nádrž na vodu
C. Veko nádoby na kávové zrná
D. Výškovo nastaviteľné dýzy na kávu/mlieko v závislosti od modelu
  D1. Blok na „cappuccino jedným dotykom“
  D2. Odnímateľné dvierka
  D3. Čistiaca ihla
E. Zásobník na zber kávovej usadeniny
F. INTUITÍVNY SVETELNÝ INDIKÁTOR
G. Trubica na mlieko pre blok na „cappuccino jedným dotykom“ a konektor
H. Vyberateľná mriežka a odkvapkávacia miska
I. Plaváky na hladine vody

1. Nádobka na kávové zrná
J. Tlačidlo na nastavenie jemnosti mletia
K. Poklop čistiacej tablety
L. Kovový kužeľový mlynček

2. Ovládací panel
M. Navigačná dotyková obrazovka
N. ZAPNUTIE/VYPNUTIE
O. Skratka na domovskú obrazovku
P. Profily
Q. Konfigurácie prístroja
R. Nádoba na mlieko*

ZAČIATOK POUŽÍVANIA A INŠTALÁCIA SPOTREBIČA

ZAČIATOK POUŽÍVANIA

Zariadenie umiestnite na pevný, vodorovný, čistý a suchý pracovný povrch.
Pri prvom použití zariadenia sa zobrazí výzva na výber rôznych nastavení.
Plnenie zariadenia umožňuje naplnenie vodných okruhov tak, aby zariadenie mohlo pracovať. Prebehne predohrev a automatické opláchnutie.
Postupujte podľa pokynov zobrazených na obrazovke. Ďalšie informácie nájdete v stručnej úvodnej príručke.

Spotrebič bol pred opustením výrobného závodu skontrolovaný a otestovaný. Napriek veľkej pozornosti venovanej čisteniu je však možné nájsť zvyšky kávy v mlynčeku alebo kvapky kávy na mriežke odkvapkávacej misky. Pri rozbaľovaní si môžete všimnúť aj prítomnosť prachu na zariadení v dôsledku ochranného materiálu. Odporúčame, aby ste pred prvým použitím zariadenie dôkladne vyčistili handričkou.
Ďakujeme za pochopenie.
Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie.

* v závislosti od modelu

POHOTOVOSTNÝ REŽIM ZARIADENIA

V závislosti od spôsobu prípravy zariadenie pri prepnutí do pohotovostného režimu vykoná automatické oplachovanie. Cyklus trvá len niekoľko sekúnd a automaticky sa zastaví.

NÁVODY A TIPY

VODA

Kvalita vody výrazne ovplyvňuje kvalitu arómy. Vodný kameň a chlór môžu zmeniť chuť kávy. Ak chcete zachovať arómu vašej kávy, odporúčame použiť čerstvú vodu, ako aj kazetu systému filtrácie vody Claris, prípadne balenú vodu s hodnotou sušiny pod 800 mg/l (pozrite si štítok na fľaši). Pozrite si kapitolu „FILTER A TVRDOSŤ VODY".

ŠÁLKA

Pri príprave horúcich nápojov odporúčame používať zohriate šálky (opláchnuté horúcou vodou) s veľkosťou prispôsobenou želanému objemu.

ZRNÁ

Pražené kávové zrná môžu stratiť arómu, ak nie sú chránené. Odporúčame vám použiť množstvo kávy zodpovedajúce spotrebe počas nasledujúcich 2 – 3 dní a uprednostniť 250 g vrecúška.

Kvalita kávových zŕn je rôzna a chute sú subjektívne. Arabica vám poskytne jemnú kvetinovú arómu na rozdiel od robusty, ktorá má vyšší obsah kofeínu, je horkejšia a výraznejšia. Bežne sa oba druhy kávy miešajú, aby sa dosiahla vyváženejšia káva. Neváhajte a poraďte sa s odborníkom na praženie kávy.

Neodporúčame používať mastné a karamelizované zrná, pretože môžu poškodiť prístroj.

Jemnosť mletých zŕn ovplyvňuje intenzitu arómy a kvalitu peny. Čím jemnejšie sú zrná zomleté, tým jemnejšia je pena. Mletie je možné prispôsobiť aj na požadovaný nápoj.

INTUITÍVNY SVETELNÝ INDIKÁTOR

Váš prístroj Intuition má inteligentnú a jasnú technológiu, ktorá vám uľahčí každodenný život: intuitívny svetelný indikátor **(I)**. Táto technológia má dvojakú funkciu:

1. Kávovar automaticky rozpozná a kontroluje množstvo kávových zŕn, vody a kávovej usadeniny. Keď je potrebné naplniť alebo vyprázdniť nádoby, ako aj keď je potrebná údržba, rozsvieti sa červená kontrolka a mali by ste sledovať informácie na obrazovke.
2. Intuitívny svetelný indikátor vám tiež umožní prispôsobiť si zážitok. Každému profilu môžete priradiť farbu. Po výbere jedného z profilov sa rozsvieti kontrolka vo farbe tohto profilu, čo podporuje okamžité pochopenie a veľmi rýchlu a intuitívnu navigáciu.

   Pozrite si kapitolu MÔJ PROFIL.

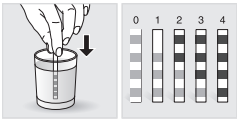
FILTER A TVRDOSŤ VODY

ČO ROBÍ NASTAVENIE TVRDOSTI VODY?

S cieľom zabrániť zanášaniu zariadenia vodným kameňom a optimalizovať kvalitu kávy vám odporúčame nastaviť tvrdosť vody na zariadení.

AKO URČIŤ TVRDOSŤ VODY V ZARIADENÍ?





- Naplňte pohár vodou.
- Ponorte testovaciu tyčinku, ktorá sa dodáva so zariadením, do pohára naplneného vodou.
- Počkajte 1 minútu. Štvorčeky na testovacej tyčinke zmenia farbu.
- Spočítajte počet farebných štvorčekov. To vás informuje o tvrdosti vody na stupnici od 0 do 4.
- V ponuke Tvrdosť vody stlačte príslušné číslo od 0 do 4.
- Stlačte tlačidlo OK.

UŽ NEMÁTE TESTOVACIU TYČINKU?

Ak potrebujete túto operáciu zopakovať neskôr, nezabudnite zmeniť tvrdosť vody podľa miesta použitia alebo informácií poskytnutých vodárenskými spoločnosťami pomocou nasledujúcej tabuľky:

Stupeň tvrdosti vody	Trieda 0 Veľmi mäkká	Trieda 1 Mäkká	Trieda 2 Stredne tvrdá	Trieda 3 Tvrdá	Trieda 4 Veľmi tvrdá
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Nastavenia spotrebiča	0	1	2	3	4

PREČO JE VHODNÉ NAINŠTALOVAŤ FILTRAČNÚ KAZETU?

Kazeta systému filtrácie vody Claris pomáha optimalizovať chuť kávy, obmedzovať usadzovanie vodného kameňa a znižovať potrebnú mieru údržby.

AKO NAINŠTALOVAŤ KAZETU SYSTÉMU FILTRÁCIE VODY CLARIS?





- Kazeta sa umiestni do nádrže na vodu.
- Odporúčame, aby ste pri inštalácii kazety otočili sivý krúžok na vzdialenejšom konci filtračnej kazety tak, aby sa na ňom zobrazil dátum inštalácie + 2 mesiace.
- Správne umiestnite kazetu na jej miesto tak, aby bol očíslovaný krúžok hore.
- Na správne umiestnenie a naskrutkovanie kazety použite čierny skrutkovací nástavec, ktorý sa dodáva s kazetou.

KEDY BY STE MALI VYMENIŤ KAZETU SYSTÉMU FILTRÁCIE VODY CLARIS?



1. 2 mesiace po inštalácii alebo keď to zariadenie signalizuje.

MLYNČEK: NASTAVENIE JEMNOSTI MLETIA

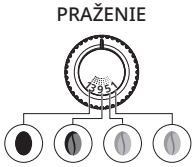
PREČO NASTAVIŤ JEMNOSŤ MLETIA?

Silu kávy môžete upraviť nastavením jemnosti mletia kávových zŕn.

Rôzne stupne mletia umožňujú prispôsobiť sa rôznym typom zŕn:

- Silne pražené a mastné zrná vyžadujú hrubé mletie.
- Svetlejšie pražené zrná sú suchšie a vyžadujú jemné mletie.

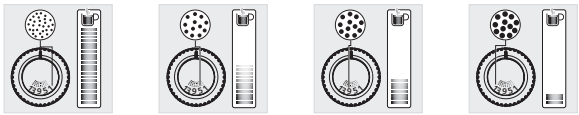
Okrem toho nastavenie mletia pre rovnakú kávu ovplyvňuje arómu v šálke: čím jemnejšie mletie, tým silnejšia aróma.



Veľmi intenzívne (tmavé francúzske)	Intenzívne (francúzske)	Priemerné (oranžové)	Ľahké (bledé)

AKO NASTAVIŤ JEMNOSŤ MLETIA?

Otočte tlačidlo nastavenia na nádobke na kávové zrná podľa použitého typu zŕn a požadovanej intenzity arómy. Toto nastavenie sa musí vykonať počas mletia po jednotlivých stupňoch. Po troch pripravených nápojoch si všimnete výrazný rozdiel v chuti.



AKO ZISTÍTE, ŽE V ZÁSOBNÍKU UŽ NIE SÚ ŽIADNE ZRNÁ?

Kávovar Intuition je vybavený senzorom*, ktorý predpovedá nedostatok kávových zŕn v zásobníku. Na obrazovke sa zobrazí hlásenie a intuitívny svetelný indikátor **(F)** sa rozsvieti načerveno.

* Táto funkcia nie je k dispozícii pri modeloch 127 V.

ČO AK SA UPOZORNENIE ZOBRAZÍ POČAS PRÍPRAVY?

Naplňte zásobník kávovými zrnami, stlačte tlačidlo OK a príprava bude pokračovať. Takže žiadna vyliata káva!

AKO POSTUPOVAŤ, AK CHCEM ZMENIŤ KÁVU ALEBO AK UŽ NEMÁM ŽIADNU KÁVU?

Ak stlačíte tlačidlo OK bez pridania kávových zŕn, kávovar sa pokúsi spustiť znova a vráti sa do stavu upozornenia. Ak znova stlačíte tlačidlo OK, kávovar vykoná prípravu s použitím všetkej zostávajúcej kávy. Mlynček je teraz prázdny.

Ak sa na obrazovke zobrazí výstražná správa a kontrolka výstrahy sa rozsvieti načerveno, keď je dostatok zŕn:

- Stlačením tlačidla OK spustite predhrievanie.

PRÍPRAVA NÁPOJOV

NÁPOJE, KTORÉ VIE TOTO ZARIADENIE PRIPRAVIŤ:

Zariadenie Intuition Hot & Cold vám umožňuje pripraviť širokú škálu horúcich a studených kávových a mliečnych receptov, ktoré splnia všetky vaše želania. Recepty sú dostupné priamo z ovládacieho panela. Pripnuté tlačidlá v spodnej časti ovládacieho panela (v zobrazení s posúvaním) tiež slúžia ako skratka k týmto nápojom. Opis každého nápoja a súvisiace tipy na prípravu sú k dispozícii po ťuknutí na položku (i) na obrazovke po výbere nápoja.

	Nápoje		Približný objem	Dostupná veľkosť	X2
Kávy		Ristretto Dávka espressa. Rovnaké množstvo mletej kávy ako pri espresse, ale na polovicu vody, aby ste získali výrazný nápoj s koncentrovanou arómou a mierne nízkou horkosťou.	25 ml	20 – 40 ml	✓
		Espresso Originálne espresso. Dokonalé talianske espresso. Dokonale vyvážená chuť: výrazná aróma, mierne horká, pokrytá karamelovou penou.	40 ml	40 – 70 ml	✓
		Lungo Káva v talianskom štýle. Väčšia verzia tradičného espressa, ale stále v tradičnej šálke! O niečo dlhšia extrakcia na získanie nápoja s miernou horkosťou a menšou výraznosťou.	70 ml	70 – 100 ml	✓
		Dlhá káva Dlhé espresso Tradičné espresso s dvoma ďalšími dávkami vody pre ešte jemnejšiu kávu a čistú a krémovú penu.	120 ml	80 – 180 ml	✓
		Doppio*** Dvojité espresso. Dva cykly espressa na prípravu vyváženého nápoja bohatého na arómu a hladkú zlatistú penu pre všetkých, ktorí chcú veľkú šálku bez straty výraznosti a arómy.	100 ml	40 – 140 ml	
		Americano Sladká káva. Dvojité espresso predĺžené horúcou vodou pre veľmi jemný výsledok a nízku horkosť. Pre všetkých, ktorí by radi zmenili výraznosť a horkosť tradičného espressa.	120 ml	90 – 150 ml	
		Filtrovaná káva Filtrovaná káva... z kávových zŕn! Znovu objavte tradičnú filtrovanú kávu: dlhší a vyvážený čas lúhovania pri nižšej teplote, aby ste získali to najlepšie z arôm, so zníženou horkosťou. Ideálna ranná káva pre milovníkov veľkých šálok.	150 ml	80 – 170 ml	✓
		Kanvica*** Tradičná kanvica na kávu. Na ľahké obslúženie celej rodiny počas jednej prípravy! Kanvica znamená špecifickú prípravu, ktorá môže trvať od 4 minút (3 šálky) až do 11 minút (8 šálok).	375 ml	375 – 1 000 ml	
Mliečne nápoje		Espresso Macchiato Tradičné espresso v gurmánskej verzii. Espresso macchiato pozostáva z lahodného espressa s lyžičkou krémovej mliečnej peny. Miernejšie ako obyčajné espresso pre tých najväčších gurmánov.	L : 70 ml	M : 50 ml L : 70 ml XL : 90 ml	✓
		Cappuccino Tri tretiny! Tretina mlieka, tretina kávy a tretina peny, aby ste získali jemný, hladký a vyvážený nápoj, na ktorom sa zhodnú všetci.	L : 180 ml	M : 120 ml L : 180 ml XL : 240 ml	✓
		Talianske cappuccino*** Najmodernejšie cappuccino. Talianske cappuccino sa vyznačuje tým, že na rozdiel od cappuccina mlieko tečie do kávy. Tento obrátený proces vám poskytne jemnú zmes kávy a mlieka, ktorú pokrýva krémová mliečna pena s jemnou kávovou chuťou.	L : 180 ml	M : 120 ml L : 180 ml XL : 240 ml	✓
		Latte Macchiato Nápoj pre labužníkov! Latte Macchiato obsahuje jednu tretinu kávy zaliatej dvoma tretinami mlieka! Prekrýva ju krémová a bohatá mliečna pena pre tých najväčších labužníkov, ktorí milujú sladké nápoje.	L : 250 ml	M : 190 ml L : 250 ml XL : 340 ml	✓
		Spenené mlieko Obľúbený nápoj detí! Lahodné horúce mlieko pokryté krémovou mliečnou penou. Na pitie samostatne, v horúcej čokoláde alebo do všetkých vašich obľúbených receptov.	L : 160 ml	M : 120 ml L : 160 ml XL : 200 ml	✓
		Caffe Latte Káva s príchuťou mlieka! Caffé Latte sa pripravuje s veľkým prúdom napeneného mlieka do malého objemu kávy. Výsledkom tohto obráteného procesu je chutná a sladká zmes s jemnou chuťou kávy od peny až po posledný dúšok.	L : 280 ml	M : 200 ml L : 280 ml XL : 350 ml	✓
		Flat White Austrálsky výtvor. Hodvábna zmes a bohatá chuť kávy na vrchole peny vďaka toku dvoch ristrett.	L : 200 ml	M : 160 ml L : 200 ml XL : 240 ml	

	Nápoje		Približný objem	Dostupná veľkosť	X2
Chladené nápoje		Espresso*** Talianska káva... dokonalé osvieženie! Dávka espressa podávaná na kockách ľadu. Výrazný chladený nápoj, ideálny pre milovníkov kávy, ktorí hľadajú niečo silné a osviežujúce na jazyku.	70 ml**		
		Dlhá káva Dokonalá kombinácia osvieženia a intenzity. Dlhé espresso podávané na kockách ľadu. Ľahký a osviežujúci nápoj, ideálny na dlhý čas s kávou na slnku.	200 ml**		
		Chladená káva Dotyk sviežosti. Dvojitá filtrovaná káva s tenkou vrstvou peny, podávaná s ľadom, aby ste získali trochu sviežosti. Správne vyvážený nápoj s bohatou chuťou.	360 ml**		
		Nitro káva Najhorúcejší studený nápoj! Nitro káva má sladkú chuť, ktorá vzniká zmiešaním studenej kávy so vzduchom. Jej prekvapivá kaskádovitá zamatová pena jej dodáva vzhľad a pocit čapovaného piva.	380 ml**		
		Affogato Sladkosť, ktorá sa rozplýva v ústach. Kopček vanilkovej zmrzliny v krémovej dávke espressa. Toto dokonalé spojenie chladivej sladkosti s bohatou arómou kávy vytvára chutnú a osviežujúcu pochúťku.	40 ml		
		Cappuccino Dokonale ľadové a hladké. Jedna tretina mlieka, jedna tretina kávy a jedna tretina peny, všetko vychladené kockami ľadu. Ľadová verzia klasického cappuccina, ktorá je ideálna na letnú osviežujúcu prestávku.	L : 240 ml**		
		Talianske cappuccino*** Ľadová obmena klasického nápoja. Pri talianskom cappuccine sa na rozdiel od iných druhov cappuccina naleje mlieko do kávy a vytvorí sa zmes s krémovou mliečnou penou s chuťou kávy. To všetko s kockami ľadu pre neprekonateľný osviežujúci pocit.	L : 180 ml**		
		Latte Macchiato Závan chladivého osvieženia. Zažite dokonalú symfóniu medzi intenzitou kávy a sladkosťou mlieka, umocnenú chladivým závanom. Ideálna voľba na osviežujúce a pohotové posedenie v každom čase dňa.	XL : 340 ml**		
		Caffe Latte Elegantné latte s extra dávkou osvieženia. Štedrá dávka mlieka zmiešaná s espressom, podávaná s kockami ľadu. Jemný a osviežujúci nápoj pre milovníkov delikátnej kávy.	XL : 350 ml**		
		Frappé Populárny a osviežujúci nápoj. Kocky ľadu, mlieko, káva a krémová pena pre chladivý a jemne sladký moment. Najpopulárnejší nápoj leta, ktorý si môžete vychutnať všade!	XL : 350 ml**		
Nápoje so sebou		Dlhá káva Talianska káva. Väčšia verzia tradičného espressa do hrnčeka, ktorú si môžete vziať so sebou kamkoľvek! Počas o niečo dlhšej extrakcie sa získa ľahký nápoj, ktorý má menej plnú chuť s trochou horkosti.	240 ml		
		Americano Najľahšia káva. Dvojité veľké espresso s horúcou vodou pre jemnú šálku s nádychom horkosti, to všetko prispôsobené do hrnčeka, ktorý si môžete vziať so sebou kamkoľvek! Pre všetkých, ktorí chcú zmenu od tradičného horkého espressa s plnou chuťou.	240 ml		
		Filtrovaná káva Filtrovaná káva... z kávových zŕn!. Znova objavte tradičnú filtrovanú kávu: dlhší a vyváženejší čas prípravy pri nízkej teplote, vďaka čomu získate tie najlepšie chute s menšou horkosťou. Dokonalá ranná káva do hrnčeka, ktorú si môžete vziať so sebou kamkoľvek!	240 ml		
		Cappuccino*** Pravidlo tretín. Jedna tretina mlieka, jedna tretina kávy a jedna tretina peny vytvárajú ľahký, jemný a vyvážený nápoj, ktorý si určite vychutná každý. V praktickej verzii do hrnčeka, pre chvíľku napenenej chuti, nech ste kdekoľvek!	240 ml		
		Latte Macchiato Latte Macchiato sa pripravuje z jednej tretiny kávy, ktorá sa naleje do dvoch tretín mlieka. Navrch sa doplní bohatá a krémová mliečna penou pre najoddanejších milovníkov sladkých nápojov. V praktickej verzii do hrnčeka, pre chvíľku napenenej chuti, nech ste kdekoľvek!	240 ml		
		Chladená káva*** Dotyk sviežosti. Dvakrát filtrovaná káva s tenkou vrstvou smotany, podávaná s kockami ľadu pre väčšiu sviežosť. Dokonale vyvážený a chutný nápoj do hrnčeka, ktorý si môžete vziať so sebou kamkoľvek!	240 ml		
		Ľadové Latte Macchiato Závan chladivého osvieženia. Zažite dokonalú symfóniu medzi intenzitou kávy a sladkosťou mlieka, umocnenú chladivým závanom. To všetko v prevedení do hrnčeka na osviežujúce a pohotové posedenie v každom čase dňa.	240 ml**		
		Frappé*** Populárny osviežujúci nápoj. Kocky ľadu, mlieko, káva a krémová pena vytvárajú chladivú, mierne sladkú pochúťku v praktickom prevedení do hrnčeka, takže si môžete vychutnať ľadovú prestávku, nech ste kdekoľvek! Najpopulárnejší nápoj leta!	240 ml**		

	Nápoje		Približný objem	Dostupná veľkosť	X2
Horúca voda		Zelený čaj*** Pre všetkých milovníkov zeleného čaju. Horúca voda s ideálnou teplotou na vychutnanie všetkých zelených čajov (približne 70 °C). Prostredníctvom ponuky nastavenia je možné nastaviť ju v rozsahu 3 úrovní (+/-3 °C).	200 ml	20 – 300 ml	
		Čierny čaj*** Pre všetkých milovníkov čierneho čaju. Horúca voda s ideálnou teplotou na vychutnanie všetkých čiernych čajov (približne 80 °C). Prostredníctvom ponuky nastavenia je možné nastaviť ju v rozsahu 3 úrovní (+/-3 °C).	200 ml	20 – 300 ml	
		Lúhovaný nápoj*** Pre všetkých milovníkov bylinkových čajov. Horúca voda s ideálnou teplotou na vychutnanie všetkých bylinkových čajov (približne 90 °C). Prostredníctvom ponuky nastavenia je možné nastaviť ju v rozsahu 3 úrovní (+/-3 °C).	200 ml	20 – 300 ml	

** indikatívny objem, môže sa líšiť*

*** celkový objem receptu s odporúčaným množstvom kociek ľadu*

**** v závislosti od modelu*

AKO NASTAVIŤ VÝŠKU KÁVOVÝCH DÝZ?

Pre všetky ponúkané nápoje môžete znížiť a upraviť výšku kávových dýz podľa veľkosti vašich šálok

AKO ZAČAŤ S PRÍPRAVOU NÁPOJA?

Pozrite si návod uložený v zariadení „Ako pripravovať nápoje?“



V ZÁVISLOSTI OD NÁPOJA SÚ MOŽNÉ RÔZNE NASTAVENIA:

- Jeden alebo dve šálky: Ak chcete spustiť dvojitý recept, vyberte nápoj a stlačte tlačidlo +.
- Sila kávy: ak chcete zvýšiť alebo znížiť silu kávy zmenou množstva mletej kávy, vyberte nápoj a vyberte medzi 1 a 4 zrnami, pričom 1 je najslabšia a 4 najsilnejšia káva.
- Objem v šálke: na zvýšenie alebo zníženie množstva vody použitej na extrakciu.

Ďalšie informácie nájdete v tabuľke nápojov v letáku a v stručnej úvodnej príručke.

AKO ZASTAVIŤ PRÍPRAVU NÁPOJA?

Prípravu nápoja môžete kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla STOP. Keď sa cyklus preruší, zastavenie nie je okamžité. Zariadenie bude chvíľu nedostupné, čo bude signalizované hlásením na obrazovke.

MLIEČNE NÁPOJE



NÁVODY A TIPY

Na prípravu speneného mlieka by ste mali zvoliť pasterizované UHT mlieko z chladničky (3 - 5 °C). Použitie špeciálnych mliek (mikrofiltrované, surové, fermentované, obohatené) alebo rastlinných mliek (mandľové, ovsené, sójové atď.) môže priniesť menej uspokojivé výsledky, pokiaľ ide o kvalitu a množstvo peny.

AKO ZAČAŤ PRIPRAVOVAŤ MLIEČNY NÁPOJ?

Pozrite si stručnú úvodnú príručku alebo si prečítajte návod uložený v prístroji „Príprava nápoja s mliekom“.



AKO AKTIVOVAŤ/DEAKTIVOVAŤ USMERNENIA V RECEPTOCH?



V nastaveniach môžete povoliť alebo zakázať podrobné usmernenia pri príprave mliečnych receptov. Tieto usmernenia obsahujú vizuálne návody a podrobné pokyny, ktoré vás prevedú procesom penenia mlieka.

CHLADENÉ NÁPOJE

Zariadenie Intuition Hot&Cold ponúka nové exkluzívne studené nápoje, ako sú frappé, chladená káva, niktro káva alebo affogato.

Príprava chladného nápoja vyžaduje jednu alebo viac činností, ktoré musíte vykonať vopred. Na dosiahnutie optimálneho výsledku v šálke: Použite 400 - 450 ml šálku a kocky ľadu štandardnej veľkosti (4 x 2,5 x 2,2 cm). Kávovar vám bude pomáhať počas celej prípravy. Odporúčame vám sledovať prípravné fázy receptov krok za krokom na obrazovke. Tipy a triky na prípravu sú k dispozícii aj v informačnej časti, a to ťuknutím ⓘ na obrazovku.

ČAJE A LÚHOVANÉ NÁPOJE

Pre čaje a lúhované nápoje máte k dispozícii tri recepty, ktoré ponúkajú najvhodnejšiu teplotu pre každý druh čaju. Teplota zeleného čaju bude nižšia ako teplota čierneho čaju a nálevov.

AKO NASTAVIŤ TEPLOTU VODY?



Teplotu môžete nastaviť medzi T1 a T3, pričom T1 je najvlažnejšia a T3 najteplejšia. Ak znížite/zvýšite teplotu, znížite/zvýšite teplotu každého druhu čaju, no teplota zeleného čaju bude vždy nižšia ako teplota čierneho čaju a lúhovaného nápoja.

PROFILY

NA ČO SLÚŽI FUNKCIA PROFILOV?

Funkcia profilov umožňuje prístup k personalizovanému priestoru, kde si môžete nastaviť a uložiť svoje obľúbené nápoje. Tento priestor je veľmi ľahko dostupný vďaka priamemu tlačidlu na ovládacom paneli zariadenia. Nápoje uložené vo vašom profile sa rýchlejšie pripravujú a sú ideálne na každodenné používanie, pretože sa spúšťajú priamo jedným dotykom bez potreby akýchkoľvek nastavení. V jednom profile môžete zaznamenať až 7 receptov.

Profil tiež umožňuje väčšie prispôsobenie vášho používateľského prostredia a rôznych nastavení:

Meno	Pre väčšiu personalizáciu je možné pridať meno.
Farba	Umožňuje vybrať požadovanú farbu intuitívneho svetelného indikátora, aby ste ľahšie identifikovali profil.
Programovanie	Funkcia profilu vám tiež umožňuje definovať čas dňa alebo kľúčové slovo pre každý nápoj. To vám umožňuje kedykoľvek ľahšie nájsť svoje nápoje.
Jas	Táto funkcia umožňuje aktiváciu alebo deaktiváciu svetelného indikátora.

AKO VYTVORIŤ PROFIL?

Stlačte tlačidlo Profily (P) a postupujte podľa pokynov na obrazovke alebo si pozrite návody uložené vo vašom profile.



AKO SPRAVOVAŤ OBĽÚBENÉ NÁPOJE V RÁMCI PROFILU?

Nápoj môžete do profilu pridať dvoma spôsobmi:

- Po vytvorení nápoja sa na  obrazovke zobrazí tlačidlo.
- Priamo v profile.

Ak zastavím svoj obľúbený nápoj počas nalievania, zaznamená sa táto dĺžka.

AKO USPORIADAŤ/ZORADIŤ/ODSTRÁNIŤ OBĽÚBENÉ NÁPOJE?

- Podržte prst na ikone nápoja niekoľko sekúnd.
- V pravom hornom rohu ponuky nápojov sa zobrazí krížik na odstránenie.
- Znova stlačte, podržte prst na nápoji a ťahaním zmeňte poradie nápojov.

VŠEOBECNÁ ÚDRŽBA

Správnou údržbou môžete predĺžiť životnosť zariadenia a zachovať autentickú chuť kávy.

KEDY JE POTREBNÉ VYPRÁZDNIŤ ODKVAPKÁVACIU MISKU?

Keď sú plaváky v hornej polohe, čo indikuje skoré pretečenie.

ÚDRŽBA ODKVAPKÁVACEJ MISKY

- Odkvapkávacia miska umožňuje zachytávať vodu alebo kávu, ktorá vyteká zo spotrebiča počas prípravy a po nej.
- Je dôležité, aby ste ju vždy nechali na svojom mieste a pravidelne ju vyprázdňovali.
- Z hygienických dôvodov odporúčame, aby ste každý deň rozobrali odkvapkávaciu misku a vyčistili každú súčasť a nechali ju pred vložením späť do zariadenia vyschnúť.
- Pozrite si stručnú úvodnú príručku. Odkvapkávaciu misku môžete vložiť do umývačky riadu bez kovovej mriežky.

KEDY VYPRÁZDNIŤ NÁDOBU NA USADENINU?

Nádoba na kávovú usadeninu obsahuje extrahovanú mletú kávu

- Nádobku na kávovú usadeninu vyprázdnite, keď kávovar zobrazí výzvu.
- Môžete ju vyprázdňovať pravidelnejšie, ale keď sa zariadenie rozsvieti, je to preto, aby mohlo zaznamenať, že nádoba bola skutočne vyprázdnená.

Ak nádobu na kávovú usadeninu nebudete pravidelne vyprázdňovať, ako je uvedené vyššie, môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

ÚDRŽBA ZÁSOBNÍKA NA USADENINU

Z hygienických dôvodov odporúčame, aby ste nádobu na usadeninu každý deň vyčistili horúcou mydlovou vodou a pred jej vložením do kávovaru ju nechali vyschnúť. Pozrite si stručnú úvodnú príručku.

Nevkladajte do umývačky riadu.

ÚDRŽBA NÁDRŽE NA VODU

Na zachovanie aróm kávy a z hygienických dôvodov odporúčame používať čerstvú vodu, denne vyčistiť nádrž na vodu horúcou vodou a špongiou, nechať ju uschnúť na vzduchu a následne ju opäť vložiť do zariadenia.

ÚDRŽBA ZÁSOBNÍKA NA ZRNÁ

Kávové zrná môžu zanechávať mastné zvyšky na stenách nádoby na kávové zrná, čo môže ovplyvniť kvalitu kávy. Na zachovanie najlepšej chuti a z hygienických dôvodov odporúčame, aby ste ju pri každom doplnení utreli suchou, mäkkou handričkou.

Dôležité: Na čistenie nádoby na kávové zrná nepoužívajte vodu. Prítomnosť vody v nádobe na zrná by mohla poškodiť prístroj.

AKO A PREČO VYKONÁVAŤ ÚDRŽBU SYSTÉMU NA MLIEKO PO PRÍPRAVE NÁPOJOV S MLIEKOM?



Dôležité: Aby ste dosiahli vždy rovnakú kvalitu peny, odporúčame vám vykonávať nasledujúcu údržbu:

ÚDRŽBA MLIEČNEHO SYSTÉMU

Údržba	Kedy?	Vysvetlenie	Potrebné príslušenstvo
Preplachovanie mliečneho okruhu **30 s** – 20 ml	Po každom nápoji s mliekom, keď zariadenie zobrazí výzvu.	Umožňuje prepláchnuť mliečny okruh zariadenia. Prepláchnutie mliečneho systému môžete spustiť kedykoľvek.	
Ručné čistenie nádoby na mlieko **30 s**	Po každom nápoji s mliekom.	Nádobu na mlieko odporúčame vyčistiť po každom použití horúcou vodou a mydlom. Nádobu na mlieko môžete vložiť do umývačky riadu bez veka.	Horúca voda, mydlo a špongia
Ručné preplachovanie trubice na mlieko **30 s**	Po každom nápoji s mliekom.	Toto preplachovanie pozostáva z dôkladného ručného čistenia trubice na mlieko a jej kovovej dýzy horúcou vodou PO KAŽDOM POUŽITÍ.	Horúca voda, mydlo a čistič trubíc
Ručné čistenie mliečneho okruhu **5 min**	Keď zariadenie zobrazí výzvu alebo kedykoľvek.	Toto čistenie pozostáva z demontáže a vyčistenia odnímateľného bloku na „cappuccino jedným dotykom“ **(D1)**. Na dosiahnutie optimálnych výsledkov pri penení mlieka sa odporúča pravidelne ho čistiť. Pozrite si kapitolu 5 stručnej úvodnej príručky.	Čistiaca ihla **(D3)**

INÉ ÚLOHY ÚDRŽBY

Údržba	Kedy?	Vysvetlenie	Potrebné príslušenstvo
Prepláchnutie systému na prípravu kávy **45 s** – 30 ml	Po 2 dňoch bez používania alebo kedykoľvek.	Umožňuje prepláchnuť kávový okruh zariadenia. Tento proces využíva iba horúcu vodu. Zabezpečuje autentickú chuť vašej kávy.	
Prepláchnutie po čaji **30 s** – 20 ml	Po príprave čajového nápoja.	Umožňuje vykonať prepláchnutie horúcou vodou, aby ste zaistili autentickú chuť vášho čaju alebo lúhovaného nápoja.	
Čistenie **13 min** – 600 ml	Keď zariadenie zobrazí výzvu alebo kedykoľvek.	Z hygienických dôvodov a v záujme zachovania kvality kávy vám odporúčame vyčistiť a odmastiť kávový okruh v zariadení. Zaručí vám to optimálne zachovanie chute a vône vašich nápojov.	1 čistiaca tableta KRUPS (XS3000)

Údržba	Kedy?	Vysvetlenie	Potrebné príslušenstvo
Odvápnenie **20 min** – 600 ml	Keď zariadenie zobrazí výzvu alebo kedykoľvek. Keď sa na základe počtu nápojov nevyžaduje odvápnenie, táto funkcia nie je aktívna.	Odvápnenie zariadenia zaistí jeho správne fungovanie a odstráni všetky usadeniny vodného kameňa. Tento krok je veľmi dôležitý na zabezpečenie správnej prevádzky a životnosti vášho zariadenia.	1 vrecúško KRUPS s odstraňovačom vodného kameňa (F054)

Dôležité: Ak je váš produkt vybavený kazetou systému filtrácie vody Claris F088, pred odvápňovaním ju vyberte.

INÉ FUNKCIE

AKO ZÍSKAŤ PRÍSTUP K NASTAVENIAM ZARIADENIA?

Vaše zariadenie má veľa nastavení – neváhajte ich vyskúšať! Tieto možnosti vám umožnia ešte viac prispôsobiť váš zážitok.



ZOZNAM NASTAVENÍ:

Jazyk	Výber jazyka podľa vlastného výberu z 23 jazykov.
Dátum a čas	Nastavenie dátumu je potrebné, najmä ak používate kazetu proti vodnému kameňu. Nastavenie času a 12- alebo 24-hodinového zobrazenia hodín
Jas obrazovky	Nastavenie jasu obrazovky.
Svetlo	Aktivácia alebo deaktivácia intuitívneho svetelného indikátora.
Výber prvej obrazovky	Vyberte zobrazenie prvej obrazovky.
Usmernenia k receptu	Vyberte, či sa majú alebo nemajú pri receptoch s mliekom zobrazovať pokyny.
Automatické vypnutie	Výber času, po ktorom sa spotrebič automaticky vypne. Táto funkcia umožňuje dosiahnuť nižšiu spotrebu elektriny.
Automatické zapnutie	Zapnutie zariadenia a automatické spustenie predhrievania spotrebiča vo zvolenom čase. Pijete kávu každý deň v rovnakom čase? Táto funkcia je pre vás ako stvorená! Nastavením automatického spustenia ušetríte čas, pretože nebudete musieť spraviť nič okrem spustenia prípravy vášho nápoja.
Jednotka objemu	Výber mernej jednotky: ml alebo oz.
Automatické oplachovanie	Môžete si vybrať, či chcete pri spustení zariadenia aktivovať automatické preplachovanie dýzy na kávu.
Tvrdosť vody	Nastavenie tvrdosti vody v rozsahu 0 až 4. Ďalšie informácie nájdete v kapitole „Meranie tvrdosti vody“.
Teplota kávy	Nastavenie teploty kávy na úroveň T1 až T3.
Teplota čaju	Nastavenie teploty čaju na úroveň T1 až T3.
Typ kávy	Nastavenie typu kávy pridanej do nádoby na kávové zrná.

ODPOVEDE NA VAŠE OTÁZKY

PREVÁDZKA

1. Zariadenie zobrazuje poruchu, softvér je zamrznutý ALEBO zariadenie nefunguje.
   - ✓ Vypnite zariadenie a odpojte ho od elektriny, vyberte kazetu filtra, počkajte 1 minútu a znova spustite zariadenie. Na spustenie stlačte a aspoň na 3 sekundy podržte hlavný vypínač.
2. Zariadenie sa po stlačení hlavného vypínača (aspoň na 3 sekundy) nezapne.
   - ✓ Skontrolujte poistky a napájaciu zásuvku elektrickej inštalácie. Skontrolujte, či sú dve zástrčky správne vložené do zásuvky.
3. Počas cyklu došlo k výpadku napájania.
   - ✓ Zariadenie sa po opätovnom zapnutí automaticky resetuje.
4. Mlynček beží naprázdno.
   - ✓ Je to normálne, ak sa to stáva príležitostne a ak nie sú žiadne kávové zrná alebo je ich len malé množstvo. Môže bežať až 10 sekúnd bez zaťaženia, aby sa zistila jeho spotreba a zabezpečila správna funkcia.
   - ✓ Kávové zrná zostávajú v nádobe:
     - Káva môže byť príliš mastná, a preto ju spotrebič nezachytáva správne. Mohli by ste skúsiť pomôcť zrnkám, aby spadli dolu, a zistiť, či to opäť funguje. Odporúča sa však zmeniť kávu (pozri funkciu typu zŕn).
     - Toto je moja obvyklá káva, ktorá doteraz fungovala dobre: obráťte sa na spotrebiteľský servis KRUPS.

POUŽÍVANIE

1. Mlynček vydáva divné zvuky.
   - ✓ V mlynčeku sú prítomné cudzie telesá. Pokúste sa ho vyčistiť vysávačom alebo sa obráťte na zákaznícky servis spoločnosti KRUPS.
2. Pod zariadením sa nachádza voda.
   - ✓ Pred vybratím odkvapkávacej misky počkajte 15 sekúnd po dokončení prípravy kávy, aby stroj správne dokončil svoj cyklus.
   - ✓ Skontrolujte, či je odkvapkávacia miska v zariadení správne umiestnená. Musí byť vždy na mieste, aj keď sa zariadenie nepoužíva.
   - ✓ Skontrolujte, či odkvapkávacia miska nie je plná.
3. Tlačidlo nastavenia jemnosti mletia sa ťažko otáča.
   - ✓ Tlačidlo nastavenia jemnosti mletia otáčajte len počas činnosti mlynčeka.
4. Zariadenie nepripravilo žiadnu kávu.
   - ✓ Počas prípravy bol zistený incident.
     Zariadenie sa automaticky resetuje a je pripravené na nový cyklus.
5. Namiesto zrnkovej kávy ste použili mletú kávu.
   - ✓ Pomocou vysávača pozbierajte mletú kávu z nádoby na zrnkovú kávu.
6. Keď sa zariadenie zastaví, z kávových dýz vychádza voda.
   - ✓ Je to normálne. Ide o automatický proces preplachovania na vyčistenie kávových dýz a zabezpečenie, aby sa neupchali.

PARA A MLIEKO

1. Prúd mlieka v zariadení sa zdá byť čiastočne alebo úplne zablokovaný.
   - ✓ Pozrite si začiatok príručky v časti 5. HĹBKOVÉ RUČNÉ ČISTENIE SYSTÉMU DISTRIBÚCIE MLIEKA – 5 MIN., alebo si pozrite návod uložený v zariadení Čistenie dýzy na mlieko.
2. Mlieko netečie správne.
   - **a.** Pri prvom použití zariadenia bude možno potrebné pripraviť niekoľko (5 – 10) mliečnych receptov alebo postupovať podľa nižšie uvedeného postupu, kým získate uspokojivú šálku:
   - ✓ Vyprázdnite nádrž na vodu a vyberte kazetu systému filtrácie vody Claris.
   - ✓ Naplňte nádrž minerálnou vodou s vysokým obsahom vápnika (>100 mg/l).
   - ✓ V nádobe vykonajte 5 – 10 po sebe nasledujúcich parných cyklov.
   - ✓ Vložte kazetu späť a naplňte nádrž vodou z vodovodu.

b. Vyčistite systém mlieka zariadenia.
- ✓ Pozrite si stručnú úvodnú príručku.
- ✓ Pozrite si návod Vykonanie manuálneho čistenia systému mlieka“ uložený v prístroji.

c. Skontrolujte, či sú časti systému mlieka správne zostavené:
- ✓ Blok na „cappuccino jedným dotykom“ (D1) je správne zostavený a pripojený k prístroju.
- ✓ Trubica na mlieko (G) je správne pripojená k bloku na „cappuccino jedným dotykom“ (D1).
- ✓ Druhý koniec trubice na mlieko (G) je ponorený do mlieka.

Ak ani po vykonaní uvedených krokov zariadenie nefunguje, obráťte sa na zákaznícky servis spoločnosti KRUPS.

3. Z mriežky odkvapkávacej misky uniká para.
- ✓ V závislosti od typu prípravy môže z mriežky odkvapkávacej misy unikať para.

4. Pod vekom zásobníka na kávové zrná sa objaví para.
- ✓ Skontrolujte, či je poklop čistiacej tablety umiestnený pod vekom správne zatvorený.

ÚDRŽBA

1. Zariadenie nezobrazuje výzvu na odvápnenie.
- ✓ Cyklus odvápnenia sa vyžaduje po veľkom množstve pripravených mliečnych nápojov alebo horúcej vody. Ak pripravujete iba kávu, odstraňovanie vodného kameňa nebude potrebné často.

2. V odkvapkávacej miske sa nachádza pomletá káva.
- ✓ Malé množstvo mletej kávy sa môže dostať do odkvapkávacej misky. Zariadenie je navrhnuté tak, aby odstránilo akúkoľvek prebytočnú mletú kávu tak, aby perkolačná zóna zostala čistá.

3. Intuitívna kontrolka svieti aj po vyprázdnení zásobníka na kávovú usadeninu.
- ✓ Znovu nasaďte zásobník na kávovú usadeninu.

4. Po naplnení nádrže na vodu zostane svietiť intuitívny indikátor.
- ✓ Skontrolujte správne umiestnenie nádrže v zariadení.

Plaváky v spodnej časti nádrže sa musia voľne pohybovať. V prípade potreby skontrolujte a odblokujte plaváky.

NÁPOJE

1. Káva sa leje príliš pomaly.
- ✓ Otočte tlačidlo jemnosti mletia doprava, aby ste získali hrubšie mletú kávu (môže to závisieť od typu použitej kávy).
- ✓ Vykonajte jeden alebo niekoľko oplachovacích cyklov.
- ✓ Vymeňte kazetu systému filtrácie vody Claris.

2. Káva je príliš ľahká alebo nemá dostatočne plnú chuť.
- ✓ Skontrolujte, či nádoba na kávové zrná obsahuje kávu a či sa zrná správne pohybujú smerom nadol.
- ✓ Vyhnite sa používaniu olejnatých, karamelizovaných alebo ochutených káv, ktoré zariadenie nemusí správne zachytiť.
- ✓ Znížte objem receptu a zvýšte silu receptu pomocou funkcie intenzity kávy. Otočením tlačidla jemnosti mletia nastavte jemnejšie pomletú kávu. Pripravte svoj nápoj v dvoch cykloch pomocou funkcie 2 šálok.

3. Espresso alebo káva nie sú dostatočne horúce.
- ✓ Zvýšte teplotu kávy v nastaveniach zariadenia. Pred prípravou nápoja zohrejte pohár opláchnutím horúcou vodou.
- ✓ Pred začatím prípravy kávy vykonajte prepláchnutie okruhu kávy. Funkciu prepláchnutia okruhu kávy pri zapnutí zariadenia je možné aktivovať v časti Nastavenia/Automatické preplachovanie.

4. Pred každou prípravou kávy vyteká z dýz na kávu čistá voda.
- ✓ Po spustení receptu sa vykoná postup predvarenia, čo môže viesť k malému množstvu vody vychádzajúcej z dýz na kávu.

Ak niektorý z uvedených problémov pretrváva, obráťte sa na zákaznícky servis spoločnosti KRUPS.

LIKVIDÁCIA



Niektoré spotrebiče obsahujú batériu, ku ktorej má z bezpečnostných dôvodov prístup len opravár. Ak je potrebné vymeniť batérie, obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.

Dôležité: Váš spotrebič obsahuje mnoho materiálov, ktoré možno zhodnotiť alebo recyklovať.

Odneste ho na spracovanie do zberného zberného miesta.

ZÁRUKA

Záruka sa nevzťahuje na tieto prípady:

- prítomnosť cudzích telies v mlynčeku,
- do nádoby na kávové zrná bola nasypaná mletá káva,
- kazeta systému filtrácie vody Claris sa nepoužíva podľa pokynov spoločnosti KRUPS,
- v prípade zanedbania odstraňovania vodného kameňa, čistenia alebo pravidelnej údržby.

Akékoľvek práce na spotrebiči smie vykonávať len autorizované servisné stredisko spoločnosti KRUPS.

Tento automatický kávovar/espresso kávovar sa smie používať iba na prípravu kávy, horúcej vody alebo na napenenie mlieka.

Výrobca: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne, Francúzsko

KRUPS®

INTUITION
HOT & COLD

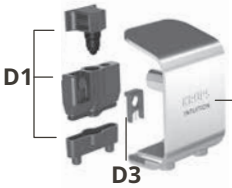


HU

8020012476-02



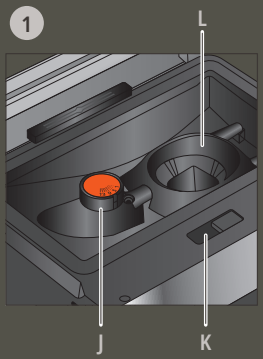
Modelltől függően.

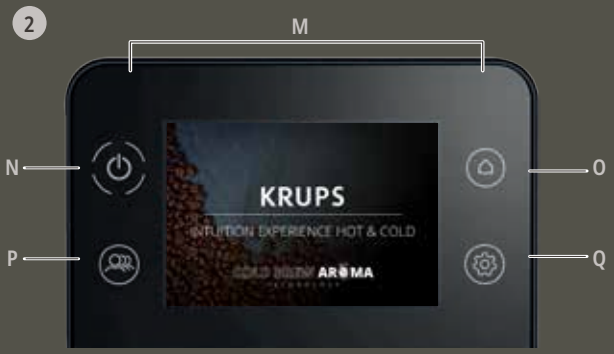


Modelltől függően.









1. ÁTTEKINTÉS 2
2. FONTOS TERMÉKINFORMÁCIÓK 2
3. A KÉSZÜLÉKHEZ MELLÉKELT TARTOZÉKOK 3
4. MŰSZAKI ADATOK 4
5. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA 4
6. ELSŐ LÉPÉSEK ÉS A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE 4
7. INTUITÍV JELZŐFÉNY 5
8. A SZŰRŐ ÉS A VÍZKEMÉNYSÉG 6
9. DARÁLÓ: AZ ŐRLÉSI FINOMSÁG BEÁLLÍTÁSA 7
10. ITALOK KÉSZÍTÉSE 8
    10.1. TEJES ITALOK 10
    10.2. JEGES ITALOK 11
    10.3. TEA ÉS FORRÓ ITALOK 11
11. KEDVENCEK FUNKCIÓ 11
12. ÁLTALÁNOS KARBANTARTÁS 12
    12.1. CSEPPGYŰJTŐ TÁLCA KARBANTARTÁSA 12
    12.2. DARÁLÓTÁLCA KARBANTARTÁSA 12
    12.3. VÍZTARTÁLY KARBANTARTÁSA 12
    12.4. KÁVÉTARTÁLY KARBANTARTÁSA 12
    12.5. TEJRENDSZER KARBANTARTÁSA 13
    12.6. EGYÉB KARBANTARTÁSI FELADATOK 13
13. EGYÉB FUNKCIÓK 14
14. VÁLASZOK A KÉRDÉSEIRE 15

Kedves Vásárló!

Köszönjük, hogy a KRUPS beépített darálós eszpresszógépét választotta.

A KRUPS beépített darálós eszpresszógépeit Franciaországban tervezzük, fejlesztjük és gyártjuk, így garantáltan megfelelnek a legszigorúbb minőségi és származási előírásoknak.

A készüléket úgy terveztük, hogy a lehető legegyszerűbb legyen használni, miközben kávézói minőségű italokat készíthet vele. Egyetlen gombnyomással élvezhet egy eszpresszót, ristrettót, hosszúkávét, cappuccinót, latte macchiatót vagy caffé lattét, valamint sok más kávékülönlegességet!

A könnyebb használat érdekében a KRUPS egy intuitív fényjelző rendszert fejlesztett ki, amely a készülék működtetése során végig irányítja Önt, és kellemesebbé teszi kávészüneteit.

A KRUPS eszpresszógépen egy nagyméretű, intuitív érintőképernyő is megtalálható, amely a modern okostelefonokhoz hasonlóan egyszerű kezelést biztosít. A készülék fejlett technológiái lehetővé teszik, hogy a frissen őrölt kávészemekből a lehető legjobb eredményt, a maximális aromát és ízvilágot hozza ki.

Bízunk benne, hogy elégedett lesz KRUPS készülékével, és élvezni fogja a tökéletes kávéélményt.

A KRUPS csapata

SEGÍTSÉGRE VAN SZÜKSÉGE A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATÁNAK MEGKEZDÉSÉHEZ?



Keresse meg a készülékére mentett oktatóanyagok listáját, amelyek segítenek a használat elsajátításában.

Lépésről lépésre végigvezetetik az italok elkészítési folyamatán, a kedvencek kezelésén és a készülék karbantartásán.

Elérhető oktatóanyagok listája:

1. Italok készítése
- Kávé készítése
- Tejes ital készítése
- Jeges ital készítése
- Ital készítése elvitelre

2. Profilok kezelése
- Profil létrehozása és beállítása
- Ital hozzáadása a profilhoz

3. A készülék karbantartása
- A tejrendszer kézi tisztítása
- Tisztítás elvégzése
- Vízkőtelenítés elvégzése

FONTOS TERMÉKINFORMÁCIÓK

A készülék első használata előtt alaposan olvassa át a felhasználói útmutató és a „biztonsági utasítások” kézikönyvét, és őrizze meg azt: a helytelen használat mentesíti a KRUPS-ot a felelősség alól.

A KÉSZÜLÉKHEZ MELLÉKELT TARTOZÉKOK

Ellenőrizze a készülékéhez mellékelt tartozékokat. Ha valamelyik alkatrész hiányzik, azonnal forduljon a KRUPS ügyfélszolgálatához.

Mellékelt termékek		
1.	2 db tisztítótabletta	
2.	1 tasak vízkőoldó	
3.	Tejcső a „One Touch Cappuccino” egységhez	
4.	Gőzrendszer-tisztító tű (a kávékiöntőben található)	
5.	1 vízkeménységmérő pálca	
6.	Használati útmutató – Biztonsági ajánlások füzet Krups márkaszervizek jegyzéke Jótállási dokumentumok	
Csak az Intuition Hot & Cold EA879 modellhez*		
7.	Tisztítócső	
8.	Tejtartály: A tartály fedele nélkül mosogatógépben tisztítható	
9.	1 db Claris Aqua Filter System vízszűrő patron, csavaros rögzítőelemmel.	

Vigyázat: A garancia fenntartása érdekében csak Krups tartozékokat használjon a géphez.

* Modelltől függően.

MŰSZAKI ADATOK

Készülék	Automatic Espresso EA87
Áramellátás	220–240 V~/50 Hz
Szivattyúnyomás	15 bar
Szemeskávétartály	250 g
Energiafogyasztás	Működés közben: 1550 W
Víztartály	3 l
Első lépések és tárolás	Beltérben, száraz helyen (jégtől távol)
Méretek (mm) Ma x Sz x Mé	365 x 240 x 400
Az EA87 súlya (kg)	8,9

A műszaki adatok változhatnak.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

A. Víztartály fedelének fogantyúja
B. Víztartály
C. A szemeskávé tartályának fedele
D. Magasságban állítható kávé- és tejkiöntők a modelltől függően
  D1. „One Touch Cappuccino” egység
  D2. Eltávolítható ajtó
  D3. Tisztítótű
E. Kávézaccgyűjtő tálca
F. INTUITÍV JELZŐFÉNY
G. Tejcső a „One Touch Cappuccino” egységhez és csatlakozó
H. Kivehető rács és cseppfogó tálca
I. Vízszintjelző úszó

1. Szemeskávétartály
J. Darálás finomságát beállító gomb
K. Tisztítótabletta-nyílás
L. Fém kúpos daráló

2. Kezelőpanel
M. Navigációs érintőképernyő
N. BE/KI
O. Kezdőképernyő gyorsbillentyűje
P. Profilok
Q. Gépkonfigurációk
R. Tejtartály*

ELSŐ LÉPÉSEK ÉS A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

ELSŐ BEKAPCSOLÁS

Helyezze a készüléket egy stabil, vízszintes, tiszta és száraz munkafelületre.
A készülék első használatakor a rendszer különböző beállítások elvégzésére kéri Önt.
A készülék előkészítése (priming) során a vízrendszerek feltöltődnek, így a gép üzemkész állapotba kerül. Ez magában foglalja az előmelegítést és az automatikus öblítést.
Kövesse a képernyőn megjelenő utasításokat. További információkért tekintse meg a Gyorsindítási útmutatót.

A készüléket a gyártás helyszínén ellenőriztük és teszteltük. Az alapos tisztítás ellenére előfordulhat, hogy a kávédarálóban kávémaradványokat, illetve a cseppfogó tálca rácsán kávécseppeket talál. Kicsomagoláskor port is találhat a készüléken a védőanyagok miatt. Javasoljuk, hogy az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a készüléket egy törlőkendővel.
Köszönjük megértését.
Soha ne használjon sérült készüléket.

* Modelltől függően.

A KÉSZÜLÉK KÉSZENLÉTI ÁLLAPOTA

Az előkészítéstől függően a készülék készenléti üzemmódba helyezéskor automatikus öblítést végez. A ciklus csupán néhány másodpercig tart, és automatikusan leáll.

ÖTLETEK ÉS TIPPEK

VÍZ

A vízminőség nagyban befolyásolja az aromák minőségét. A vízkő és a klór megváltoztathatja a kávé ízét. A kávé aromájának megőrzése érdekében javasoljuk, hogy friss vizet és KRUPS Claris Aqua Filter System patront, vagy 800 mg/l alatti szárazanyag-tartalmú palackozott vizet (lásd a palack címkéjén) használjon. Lásd a „SZŰRŐ ÉS VÍZKEMÉNYSÉG” című fejezetet.

CSÉSZE

Javasoljuk, hogy forró italok készítésekor a kívánt mennyiségnek megfelelő méretű, (forró vizes öblítéssel) előmelegített csészéket használjon.

KÁVÉBAB

A pörkölt kávébabok elveszíthetik aromájukat, ha nem védi őket megfelelően. Javasoljuk, hogy mindig csak annyi kávébabot használjon fel, amennyit várhatóan a következő 2–3 napban elfogyaszt, és 250 grammos kiszerelésű csomagokat válasszon.

A kávébab minősége változó, az ízlés pedig egyéni. Az arabica lágy, virágos aromát ad, míg a robusta magasabb koffeintartalmú, keserűbb és testesebb ízvilágú. A kiegyensúlyozottabb íz elérése érdekében gyakran keverik a kétféle kávébabot. Kérjen tanácsot kávépörkölőjétől, ha bizonytalan a választásban.

Az olajos vagy karamellizált kávébabok károsíthatják a készüléket, így ezek használatát nem javasoljuk.

Az őrlemény finomsága befolyásolja az aromák intenzitását és a krémréteg minőségét. Minél finomabbra őröli a kávébabot, annál selymesebb krémréteget kap. Az őrlés mértéke a kívánt italhoz is igazítható.

INTUITÍV JELZŐFÉNY

Intuition készüléke intelligens, fényalapú technológiával rendelkezik, amely megkönnyíti a mindennapi használatot: ez az intuitív fényjelző **(I)**. Ez a technológia két funkciót lát el:

1. A készülék automatikusan érzékeli és figyeli a kávébab, a víz és a zacc szintjét. Amikor fel kell tölteni vagy ki kell üríteni a tartályokat, illetve amikor esedékes a karbantartás, a piros figyelmeztető fény kigyullad. Ilyenkor kövesse a képernyőn megjelenő utasításokat.
2. Az intuitív fényjelző segít személyre szabni a felhasználói élményt. Amikor egy adott profilt kiválaszt, a fényjelző a profil színén gyullad ki, így azonnali visszajelzést ad, és megkönnyíti a gyors, intuitív navigációt.

   További információkért lásd a „SAJÁT PROFILOM” fejezetet.

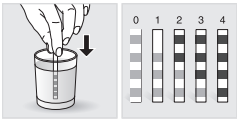
A SZŰRŐ ÉS A VÍZKEMÉNYSÉG

MIT ÉREK EL A VÍZKEMÉNYSÉG BEÁLLÍTÁSÁVAL?

A vízkő készülékben történő lerakódásának elkerülése és a kávé minőségének optimalizálása érdekében javasoljuk, hogy állítsa be a készüléken a vízkeménységet.

HOGYAN ÁLLÍTHATOM BE A KÉSZÜLÉK VÍZKEMÉNYSÉGÉT?





- Töltsön meg egy poharat vízzel.
- Merítse bele a készülékhez mellékelt tesztpálcikát a pohár vízbe.
- Várjon 1 percet. A tesztpálcikán lévő négyzetek színt váltanak.
- Számolja meg a színes négyzeteket: ez jelzi a víz keménységét 0 és 4 közötti értéken.
- A „Víz keménysége” menüben válassza ki a megfelelő számot 0 és 4 között.
- Nyomja meg az OK gombot.

MÁR NINCS MEG A TESZTPÁLCIKÁJA?

Ha később ismét el szeretné végezni ezt a műveletet, állítsa be a víz keménységét a használat helyének megfelelően, vagy a vízszolgáltató által megadott adatok alapján, az alábbi táblázat segítségével:

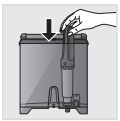
A víz keménységi foka	0. osztály Nagyon lágy	1. osztály Lágy	2. osztály Közepesen kemény	3. osztály Kemény	4. osztály Nagyon kemény
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
A készülék beállítása	0	1	2	3	4

MIÉRT KELL SZŰRŐPATRONT BEHELYEZNI?

A Claris Aqua Filter System patron javítja a kávé ízét, csökkenti a vízkőképződést, és mérsékli a karbantartási igényt.

HOGYAN KELL BESZERELNI A CLARIS AQUA FILTER SYSTEM PATRONT?





- A patront a víztartályba kell behelyezni.
- Javasoljuk, hogy beszereléskor a patron végén található szürke gyűrűt állítsa be a beszerelés dátumától számított 2 hónapra.
- Helyezze a patront a kijelölt helyére, a számozott gyűrűvel felfelé.
- A patron megfelelő rögzítéséhez használja a patronhoz mellékelt fekete csavaros rögzítőelemet, és csavarja a patront a helyére.

MIKOR KELL KICSERÉLNEM A CLARIS AQUA FILTER SYSTEM PATRONT?



1. A beszereléstől számított 2 hónap elteltével, vagy amikor a készülék erre figyelmeztet.

DARÁLÓ: AZ ŐRLÉSI FINOMSÁG BEÁLLÍTÁSA

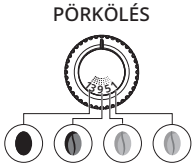
MIÉRT KELL BEÁLLÍTANI AZ ŐRLÉSI FINOMSÁGOT?

A kávé erőssége beállítható a kávébab őrlési finomságának módosításával.

Az őrlés mértékének változtatásával különböző kávébabtípusokhoz igazíthatja a készítést:

- Az erősen pörkölt, olajos kávébab esetében durvább őrlést ajánlunk.
- A világosabb pörkölésű, szárazabb kávébab esetében finomabb őrlést javaslunk.

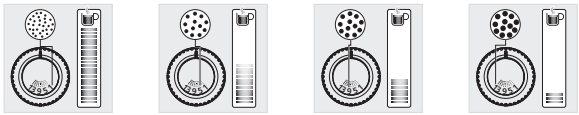
Ráadásul ugyanannál a kávénál az őrlésbeállítás hatással van az aromára: minél finomabb az őrlés, annál erőteljesebb az aroma.



Nagyon intenzív (Sötét francia)	Intenzív (Francia)	Átlagos (Amber)	Világos pörkölés (Szőke)

HOGYAN ÁLLÍTHATÓ BE AZ ŐRLÉS FINOMSÁGA?

Fordítsa el a kávébabtartályban található beállító gombot a kávébab típusának és a kívánt aromaerősségnek megfelelően. Ezt a beállítást az őrlés közben, fokozatról fokozatra kell elvégezni. Körülbelül három adag elkészítése után már érezhető lesz az ízbeli különbség.



HOGYAN JELEZ A KÉSZÜLÉK, HA NINCS TÖBB KÁVÉBAB A TARTÁLYBAN?

Az Intuition készülék érzékelővel* van felszerelve, amely előre jelzi, ha kifogy a kávébab a tartályból. Ilyenkor üzenet jelenik meg a képernyőn, és az intuitív fényjelző **(F)** pirosan világít.

* ⚠ Ez a funkció nem érhető el a 127 V modelleken.

MI A TEENDŐ, HA A FIGYELMEZTETÉS A KÁVÉ KÉSZÍTÉSE KÖZBEN JELENIK MEG?

Töltse fel a kávébabtartályt, nyomja meg az OK gombot, és a gép folytatja az ital készítését. Így nem vész kárba a kávé!

MIT TEHETEK, HA MÁS KÁVÉT SZERETNÉK VAGY NINCS TÖBB KÁVÉ?

Ha megnyomja az OK gombot anélkül, hogy új kávébabot tett volna a tartályba, a készülék megpróbál újraindulni, majd újra figyelmeztet. Ha ismét megnyomja az OK gombot, a készülék a maradék kávé felhasználásával elkészíti az italt. A daráló ezután kiürül.

Ha a képernyőn figyelmeztetés jelenik meg, és a figyelmeztető fény pirosra vált, miközben elég kávébab van a tartályban:

- Nyomja meg az OK gombot az előmelegítés elindításához.

ITALOK KÉSZÍTÉSE

A GÉP ÁLTAL ELÉRHETŐ ITALOK:

Az Intuition Hot & Cold géppel kávé- és tejalapú italok széles választékát készítheti el, akár forrón, akár hidegen, bármely ízlésnek megfelelően. A receptek közvetlenül elérhetők a kezelőpanelen. A panel alján található horgonyokkal (csúszkás nézetben) szintén gyorsan hozzáférhet az italokhoz. Minden italhoz elérhető egy leírás és elkészítési tippek is, ha az adott ital kiválasztása után a képernyőn megjelenő (i) ikonra koppint.

	Italok		Hozzávetőleges térfogat	elérhető méretek	X2
Kávék		**Ristretto** Az eszpresszó rövid változata. Ugyanannyi őrölt kávébab szükséges hozzá, mint egy eszpresszóhoz, de fele annyi víz, így testes ízű, koncentrált aromájú italt kapunk, enyhén alacsony keserűséggel.	25 ml	20–40 ml	✓
		**Eszpresszó** Az eredeti eszpresszó, a tökéletes olasz kávé. Kiegyensúlyozott ízekkel, markáns aromával, enyhén kesernyés, karamellszínű krémréteggel rendelkezik.	40 ml	40–70 ml	✓
		**Lungo** Az olasz stílusú kávé. A hagyományos eszpresszó nagyobb változata, de még mindig a hagyományos csészében! Egy kicsivel hosszabb ideig történő főzés eredményeként lágy ital készül, enyhe keserűséggel és kevésbé testes ízvilággal.	70 ml	70–100 ml	✓
		**Hosszú kávé** A hosszú eszpresszó. A hagyományos eszpresszóhoz képest két további adag vízzel készül, hogy még lágyabb kávét és tiszta, krémes habot kapjunk.	120 ml	80–180 ml	✓
		**Doppio*** A dupla eszpresszó. Két eszpresszóból készül, kiegyensúlyozott, aromákban gazdag ital, selymes arany krémréteggel. Ideális azoknak, akik nagyobb csésze kávét szeretnének, anélkül, hogy az íz vagy az aroma veszítene intenzitásából.	100 ml	40–140 ml	
		**Americano** Az enyhe kávé. Dupla eszpresszó, amelyet forró vízzel hígítanak, így selymes ízű és alacsony keserűségű ital születik. Tökéletes választás azoknak, akik szelídebb ízvilágot keresnek, mint a hagyományos, testes és kesernyésebb eszpresszó.	120 ml	90–150 ml	
		**Filteres kávé** Filteres kávé frissen őrölt kávébabból! Fedezze fel újra a hagyományos filteres kávé ízét: hosszabb és kiegyensúlyozottabb forrázási idő, alacsonyabb hőmérsékleten, hogy a kávé legfinomabb aromái érvényesüljenek, kevesebb keserűséggel. Tökéletes reggeli kávé azoknak, akik nagy csészében szeretik élvezni italukat.	150 ml	80–170 ml	✓
		**Kancsó*** Egy hagyományos kancsónyi kávé. Kényelmes megoldás, ha egyszerre szeretné az egész családot kiszolgálni! A kancsós üzemmód egyedi főzési folyamatot igényel, amely 3 csésze esetén körülbelül 4 percig, míg 8 csésze esetén akár 11 percig is tarthat.	375 ml	375–1000 ml	
Tejes italok		**Espresso macchiato** A hagyományos espresso ínyenc változata. Az espresso macchiato egy finom espresso, amelyet egy kanál selymes tejhabbal koronáznak meg. Lágyabb ízű, mint a klasszikus espresso – igazi élvezet az ínyenceknek.	L: 70 ml	M: 50 ml L: 70 ml XL: 90 ml	✓
		**Cappuccino** A háromharmados kávé! Egyharmad rész tej, egyharmad rész kávé és egyharmad rész hab: kifinomult, lágy és harmonikus ital, amely garantáltan mindenki ízlését elnyeri.	L: 180 ml	M: 120 ml L: 180 ml XL: 240 ml	✓
		**Olasz cappuccino*** A legtökéletesebb cappuccino. Az olasz cappuccino különlegessége, hogy a tej a kávéba ömlik, nem pedig fordítva. Ez a fordított sorrend lágy keveréket eredményez, amelyben a kávé és a tej tökéletes harmóniában olvad össze, krémes tejhabréteggel a tetején és enyhe kávés ízzel a végén.	L: 180 ml	M: 120 ml L: 180 ml XL: 240 ml	✓
		**Latte macchiato** A kávékülönlegességek ékköve! A latte macchiato egyharmad kávéból és kétharmad tejből készül, a kávét a tejhez öntve, így alakul ki a jellegzetes, réteges megjelenés. A tetején gazdag, krémes tejhabréteg koronázza meg az italt – azoknak, akik a lágy, édes ízeket kedvelik.	L: 250 ml	M: 190 ml L: 250 ml XL: 340 ml	✓
		**Habos tej** A gyerekek kedvence! Finom, forró tej, lágy, krémes tejhabréteggel a tetején. Fogyasztható önmagában, forró csokiban, vagy bármelyik recepthez.	L: 160 ml	M: 120 ml L: 160 ml XL: 200 ml	✓
		**Caffe latte** Kávé egy csipetnyi tejjel! A caffé latte nagy mennyiségű, habos tejből és kis adag kávéból készül, az előbbit öntjük az utóbbihoz. Ez a fordított elkészítési folyamat lágy, édes ízhatást eredményez, ahol a finom kávéaroma a tejhabtól az utolsó kortyig érezhető.	L: 280 ml	M: 200 ml L: 280 ml XL: 350 ml	✓
		**Flat white** Az ausztrál különlegesség. Selymes textúrájú ital, gazdag kávéízzel a hab tetején, amelyhez két ristretto kávét öntünk a habos tejhez.	L: 200 ml	M: 160 ml L: 200 ml XL: 240 ml	

	Italok		Hozzávetőleges térfogat	elérhető méretek	X2
Jeges italok		Eszpresszó*** Olasz kávé... a tökéletes felfrissülés! Eszpresszó jégkockákkal felszolgálva. Testes jeges ital, amely tökéletes a kávé szerelmeseinek, akik erős és üdítő finomságra vágynak.	70 ml**		
		Hosszú kávé A frissítő és intenzív ízvilág tökéletes kombinációja. Hosszú eszpresszó jégkockákkal felszolgálva. Könnyű és frissítő ital, amely tökéletes a hosszú kávészünetekhez, miközben élvezi a napsütést.	200 ml**		
		Jegeskávé Egy korty frissesség. Két filteres kávé vékony krémréteggel, jéggel tálalva a frissítő hatásért. Kiegyensúlyozott és ízgazdag ital.	360 ml**		
		Nitro kávé A legmenőbb hideg ital! A nitro kávé édes ízű, amelyet úgy érünk el, hogy a hideg kávét levegővel dúsítjuk. A meglepően hullámzó, bársonyos krémréteg a tetején a csapolt sör megjelenését és élményét idézi.	380 ml**		
		Affogato Szájban olvadó édesség. Egy kanál vaníliafagylalt krémes eszpresszóban. A hideg édesség és gazdag kávéaroma tökéletes párosítása ízletes és frissítő finomságot eredményez.	40 ml		
		Cappuccino Tökéletesen jeges és lágy. Egyharmad rész tej, egyharmad rész kávé és egyharmad rész hab jégkockákkal lehűtve. A klasszikus cappuccino jeges változata, amely tökéletes a nyári pihenéshez.	L: 240 ml**		
		Olasz cappuccino*** Klasszikus ital egy kis jeges csavarral. Az olasz cappuccino esetében, más cappuccinókkal ellentétben, a kávéba öntött tejjel krémes állagú, kávéízű tejhabot hozunk létre az ital tetején. Ha mindezt kiegészítjük jégkockákkal, az páratlanul frissítő élményt eredményez.	L: 180 ml**		
		Latte macchiato Egy hűsítő zuhatag. Tapasztalja meg a kávé intenzitása és a tej édessége közötti tökéletes egyensúlyt, a jég hűsítő élményével kiegészítve. Tökéletes a frissítő és kényeztető szünetekhez a nap bármely szakában.	XL: 340 ml**		
		Caffe latte A latte eleganciája még frissítőbb formában. Bőséges mennyiségű, eszpresszóval kevert tej jégkockákkal felszolgálva. Kellemes és frissítő ital azok számára, akik szeretik a kifinomult kávéélményt.	XL: 350 ml**		
		Frappé Divatos és frissítő ital. Jégkockák, tej, kávé és krémes hab egy hideg, lágyan édes pillanathoz. A nyár legtrendibb itala, amelyet bárhol élvezhet!	XL: 350 ml**		
Italok elvitelre		Hosszú kávé Olasz kávé. A hagyományos eszpresszó nagyobb változata bögrés változatban, hogy bárhová magával vihesse! A kissé hosszabb kifolyatási idő könnyű, kevésbé testes italt eredményez, némi keserű ízzel.	240 ml		
		Americano A legkönnyebb kávé. Hosszú dupla eszpresszó forró vízzel a lágy, enyhén keserű ízélmény érdekében – mindezt bögrés változatban, hogy bárhová magával vihesse! Mindenkinek ajánlott, aki valami másra vágyik a testes és keserű hagyományos eszpresszó után.	240 ml		
		Filteres kávé Filteres kávé... kávébabból készítve! Fedezze fel újra a hagyományos filteres kávét: hosszabb és kiegyensúlyozottabb forrázási idő, alacsony hőmérsékleten, hogy a legjobb aromák érvényesüljenek, kevesebb keserűséggel. Tökéletes reggeli kávé bögrében, amelyet bárhová magával vihet!	240 ml		
		Cappuccino*** A harmadok tökéletes elegye. Egyharmad rész tej, egyharmad rész kávé és egyharmad rész hab, amelyek összessége könnyű, lágy és kiegyensúlyozott italt eredményez, amely mindenkinek ízleni fog. Kényelmes bögrés változatban, hogy mindenhol élvezhesse a habos ízt!	240 ml		
		Latte macchiato Egy kényeztető ital. A latte macchiato kétharmad rész tejhez öntött egyharmad rész kávéból készül. Ezt gazdag és krémes tejhabbal egészítjük ki, hogy az eredmény az édes italok legnagyobb szerelmeseinek tetszését is elnyerje. Kényelmes bögrés változatban, hogy mindenhol élvezhesse a habos ízt!	240 ml		
		Jegeskávé*** Néhány korty frissesség. Dupla filteres kávé vékony krémréteggel, amelyet jégkockákkal szolgálunk fel a hozzáadott frissesség érdekében. Tökéletesen kiegyensúlyozott és ízletes ital bögrés változatban, hogy bárhová magával vihesse!	240 ml		
		Jeges latte macchiato Egy hűsítő zuhatag. Tapasztalja meg a kávé intenzitása és a tej édessége közötti tökéletes egyensúlyt, a jég hűsítő élményével kiegészítve. Tökéletes a frissítő és kényeztető szünetekhez a nap bármely szakában.	240 ml**		
		Frappé*** Trendi és frissítő ital. A jégkockák, a tej, a kávé és a krémes hab hűvös és enyhén édes kikapcsolódást biztosít, kényelmes bögrés változatban, hogy bárhol élvezhesse a jeges kikapcsolódást! A nyár legtrendibb itala!	240 ml**		

	Italok		Hozzávetőleges térfogat	elérhető méretek	X2
Forró víz		Zöld tea*** A zöld tea szerelmeseinek. Forró víz a tökéletes hőmérsékleten (kb. 70 °C) a legjobb zöldtea-ízért. A hőmérséklet 3 fokozatban állítható a beállítási menüben (+/- 3 °C).	200 ml	20–300 ml	
		Fekete tea*** A fekete tea szerelmeseinek. Forró víz a tökéletes hőmérsékleten (kb. 80 °C) a legjobb feketetea-ízért. A hőmérséklet 3 fokozatban állítható a beállítási menüben (+/- 3 °C).	200 ml	20–300 ml	
		Gyógytea*** A gyógyteák szerelmeseinek. Forró víz a tökéletes hőmérsékleten (kb. 90 °C) a legjobb gyógytea-ízért. A hőmérséklet 3 fokozatban állítható a beállítási menüben (+/- 3 °C).	200 ml	20–300 ml	

**tájékoztató érték, változhat*

***teljes italmennyiség a javasolt jégkockamennyiséggel számolva*

**** Modelltől függően.*

HOGYAN ÁLLÍTHATÓ A KÁVÉFÚVÓK MAGASSÁGA?

Minden elérhető italhoz hozzáigazítható a csésze/csészék mérete, azaz a kávéfúvók leengedhetők és visszahelyezhetők

HOGYAN KEZDHETEM EL AZ ITALOM KÉSZÍTÉSÉT?

Tekintse meg a készülékben elmentett „Hogyan készítsem el az italom?" útmutatót.



AZ ITALTÓL FÜGGŐEN KÜLÖNBÖZŐ BEÁLLÍTÁSOK LEHETSÉGESEK:

- Egy vagy két csésze: a recept megduplázásához válassza ki az italt, majd nyomja meg a gombot +.
- Kávé erőssége: a kávé intenzitásának növeléséhez vagy csökkentéséhez módosítsa az őrölt kávébab mennyiségét – válasszon 1 és 4 kávébab között, ahol az 1 a leglágyabb, a 4 pedig a legerősebb ízű.
- Csésze térfogata: a használt víz mennyiségének növeléséhez vagy csökkentéséhez.

További információkért tekintse meg az italok táblázatát a mellékletben, valamint a Gyorsindítási útmutatót.

HOGYAN ÁLLÍTHATOM LE AZ ITAL KÉSZÍTÉSÉT?

Az ital készítését bármikor megszakíthatja a STOP gomb megnyomásával. Ha a ciklus megszakad, a leállás nem azonnali: a készülék egy rövid ideig nem lesz használható, amelyről üzenet tájékoztat a képernyőn.

TEJES ITALOK

ÖTLETEK ÉS TIPPEK

A habos tej elkészítéséhez hűtőből kivett, pasztőrözött UHT tejet használjon (3–5 °C hőmérsékletűt). A speciális tejek (mikroszűrt, nyers, fermentált, dúsított) vagy a növényi tejek (mandula, zab, szója stb.) kevésbé kielégítő eredményt adhatnak a hab minősége és mennyisége szempontjából.

HOGYAN KEZDHETEM EL A TEJALAPÚ ITAL KÉSZÍTÉSÉT?

Tekintse meg a Gyorsindítási útmutatót, vagy használja a készülékben található „Tejalapú ital készítése" útmutatót.



HOGYAN KAPCSOLHATOM KI/BE A RECEPTEK MEGJELENÍTÉSÉT?



A beállításokban engedélyezheti vagy kikapcsolhatja a részletes útmutatást a tejalapú italok készítésekor. Ez az útmutató vizuális bemutatókat és részletes, lépésről lépésre követhető instrukciókat tartalmaz, amelyek segítik a tejhab készítését.

JEGES ITALOK

Az Intuition Hot&Cold új, exkluzív hideg italokat kínál, mint például a frappé, a jeges kávé, a nitro kávé vagy az affogato.

A jeges italok elkészítése előzetes lépéseket igényel az optimális eredmény érdekében. A tökéletes végeredményhez használjon 400–450 ml-es poharat, valamint standard méretű jégkockákat (4×2,5×2,2 cm). A készülék végigvezeti Önt az elkészítés folyamatán. Javasoljuk, hogy lépésről lépésre kövesse a képernyőn megjelenő előkészítési utasításokat. További praktikus tanácsok és tippek elérhetők az információs részben, a képernyőn található ℹ ikon megérintésével.

TEA ÉS FORRÓ ITALOK

A teák és gyógyteák elkészítéséhez három különböző programot használhat, amelyek mindegyike az adott tea típusához leginkább megfelelő hőmérsékletet biztosítja. A zöld tea készítéséhez alacsonyabb hőmérsékletű vizet használ a gép, mint a fekete teához vagy a gyógyteákhoz.

HOGYAN ÁLLÍTHATOM BE A VÍZ HŐMÉRSÉKLETÉT?



A vízhőmérséklet T1 és T3 szintek között állítható, ahol T1 a langyos, míg T3 a legmelegebb beállítás. Ha csökkenti vagy növeli a hőmérsékleti szintet, az minden teafajta hőmérsékletét arányosan módosítja – azonban a zöld teához használt víz hőmérséklete mindig alacsonyabb lesz, mint a fekete tea és a gyógytea hőmérséklete.

PROFILOK

MIRE HASZNÁLHATÓ A PROFIL FUNKCIÓ?

A Profilok funkció egy személyre szabott területet biztosít, ahol tárolhatja és elmentheti a kedvenc italait. A készülék kezelőpanelén található közvetlen gomb segítségével nagyon könnyen elérhető. A profiljába mentett italok gyorsabban, mindennapi használatra ideális módon, egyetlen érintéssel, beállítások nélkül készíthetők el. Profilonként legfeljebb 7 receptet rögzíthet.

A profilban a felhasználói felületet és a különböző beállításokat is jobban személyre szabhatja:

Keresztnév	A nagyobb mértékű személyre szabáshoz megadhatja a keresztnevét.
Szín	Lehetővé teszi az intuitív jelzőfény választott színének a megadását a profil könnyebb azonosítása érdekében.
Programozás	A „Profil” funkció továbbá lehetővé teszi, hogy az egyes italokhoz hozzárendeljen egy időpontot a nap folyamán vagy egy kulcsszót. Így az italok bármikor könnyebben megtalálhatók.
Fényerő	Ez lehetővé teszi a jelzőfény be- és kikapcsolását.

HOGYAN HOZHATOK LÉTRE PROFILT?

Nyomja meg a Profiles (Profilok, P) gombot, majd kövesse a képernyőn megjelenő utasításokat, vagy tekintse meg a profilban elmentett útmutatókat.



HOGYAN KEZELHETEM A KEDVENC ITALAIMAT A PROFILON BELÜL?

Kétféleképpen adhat hozzá italt a profiljához:

- Az ital lefőzése után a  képernyőn megjelenik egy gomb, amellyel elmentheti azt.
- Közvetlenül a profilban.

Ha az ital készítése közben megállítja a folyamatot, akkor az éppen aktuális italhosszt menti el a gép.

HOGYAN RENDEZHETEM ÁT/TEHETEM SORBA/TÖRÖLHETEM A KEDVENC ITALOKAT?

- Érintse meg és tartsa lenyomva néhány másodpercig az ital ikonját.
- Az italmenüben megjelenik egy törlés ikon a jobb felső sarokban.
- Újrarendezéshez ismét tartsa lenyomva az ital ikonját, majd húzza a kívánt helyre.

ÁLTALÁNOS KARBANTARTÁS

A megfelelő karbantartás elvégzése meghosszabbítja a készülék élettartamát, és megőrzi a kávé eredeti ízét.

MIKOR KELL ÜRÍTENI A CSEPPGYŰJTŐ TÁLCÁT?

Amikor az úszók felső állásban vannak, jelezve, hogy megtelt.

CSEPPGYŰJTŐ TÁLCA KARBANTARTÁSA

- A cseppgyűjtő tálca a készülékből az ital készítése közben és után kicsöpögő vizet vagy kávét gyűjti össze.
- Fontos, hogy a tálca mindig a helyén legyen, és rendszeresen ürítse ki.
- Higiéniai okokból javasoljuk, hogy a csepegtetőtálcát naponta szerelje szét, tisztítsa meg az egyes elemeket, majd szárítsa meg teljesen, mielőtt visszahelyezi a gépbe.
- További információkért lásd a Gyorsindítási útmutatót. A csepegtetőtálca a fémrács kivételével mosogatógépben is mosható.

MIKOR KELL KIÜRÍTENI A ZACCGYŰJTŐ TARTÁLYT?

A zaccgyűjtő tartály a lefőzött kávéból származó őrleményt gyűjti össze

- Amikor a készülék figyelmeztet, ürítse ki a zaccgyűjtőt.
- Természetesen gyakrabban is kiürítheti, de fontos, hogy ezt mindig bekapcsolt állapotban tegye, így a készülék érzékeli, hogy üres a tartály.

Ha nem üríti ki rendszeresen a zaccgyűjtő tartályt a fenti útmutatásoknak megfelelően, a készülék meghibásodhat.

DARÁLÓTÁLCA KARBANTARTÁSA

Higiéniai okokból azt javasoljuk, hogy a zaccgyűjtő tartályt naponta tisztítsa meg forró, mosogatószeres vízzel, majd hagyja teljesen megszáradni a levegőn, mielőtt visszahelyezi a készülékbe. További információkért lásd a Gyorsindítási útmutatót.

Ne tegye mosogatógépbe.

VÍZTARTÁLY KARBANTARTÁSA

A kávé aromáinak megőrzése és higiéniai okok miatt azt javasoljuk, hogy friss vizet használjon, valamint a víztartályt naponta tisztítsa meg forró vízzel és egy szivaccsal, majd hagyja teljesen levegőn megszáradni, mielőtt visszahelyezi a gépre.

KÁVÉTARTÁLY KARBANTARTÁSA

A kávészemek zsíros lerakódást hagyhatnak a szemeskávétartály falán, ami befolyásolhatja a kávé minőségét. Az ízélmény megőrzése és higiéniai okok miatt javasoljuk, hogy minden utántöltéskor törölje át a tartályt egy száraz, puha ruhával.

Fontos: Ne használjon vizet a szemeskávétartály tisztításához. A szemeskávétartályban lévő víz károsíthatja a készüléket.

MIÉRT ÉS HOGYAN KELL KARBANTARTANI A TEJRENDSZERT TEJES ITALOK KÉSZÍTÉSE UTÁN?



Fontos: Annak érdekében, hogy a tejhab minősége mindig egyforma legyen, javasoljuk az alábbi karbantartási műveletek rendszeres elvégzését:

TEJRENDSZER KARBANTARTÁSA

Karbantartás	Mikor?	Magyarázat	Szükséges eszközök
Tejrendszer öblítése (**30 mp** – 20 ml)	Minden egyes tejital után, amikor a készülék erre kéri.	Lehetővé teszi a készülék tejrendszerének átöblítését. A tejrendszer átöblítését bármikor elindíthatja.	
Tejtartály kézi tisztítása **(30 mp)**	Minden tejes ital után.	Javasoljuk, hogy minden használat után tisztítsa meg a tejtartályt forró vízzel és mosogatószerrel. A tejkiöntőt a teteje nélkül mosogatógépben is elmoshatja.	Forró víz, mosogatószer és szivacs
A tejcső kézi átöblítése **(30 mp)**	Minden tejes ital után.	Az öblítés a tejcső és az ahhoz tartozó fémfúvóka MINDEN HASZNÁLAT UTÁNI, forró vízzel történő alapos kézi tisztításából áll.	Forró víz, mosogatószer és csőtisztító
Tejrendszer kézi tisztítása **(5 perc)**	Amikor a készülék arra kéri vagy bármikor.	Ez a tisztítás a levehető „one touch cappuccino” egység **(D1)** szétszerelését és megtisztítását foglalja magában. Az optimális tejhabminőség érdekében javasolt rendszeresen elvégezni. További részletekért lásd a Gyorsindítási útmutató 5. fejezetét.	Tisztítótű **(D3)**

EGYÉB KARBANTARTÁSI FELADATOK

Karbantartás	Mikor?	Magyarázat	Szükséges eszközök
Kávéöblítés (**45 mp** – 30 ml)	Ha a készüléket 2 napig nem használják vagy bármikor.	Lehetővé teszi a gép kávérendszerének átöblítését. A folyamat csak forró vizet használ, és biztosítja, hogy a kávé íze mindig autentikus legyen.	
Teaöblítés (**30 mp** – 20 ml)	Teaital készítése után.	Lehetővé teszi a forró vízzel történő átöblítést a tea vagy a forrázott ital autentikus ízének biztosítása érdekében.	
Tisztítóprogram (**13 perc** – 600 ml)	Amikor a készülék arra kéri vagy bármikor.	Higiéniai okokból és a kávé minőségének megőrzése érdekében javasoljuk, hogy tisztítsa meg és zsírtalanítsa a készülék kávékörét. Garantálja az italok aromáinak optimális megőrzését.	1 db KRUPS tisztítótabletta (XS3000)

Karbantartás	Mikor?	Magyarázat	Szükséges eszközök
Vízkőmentesítés (**20 perc** – 600 ml)	Amikor a készülék arra kéri vagy bármikor. Ha az italok száma nem elegendő ahhoz, hogy a vízkőmentesítés szükséges legyen, ez a funkció nem aktív.	A készülék vízkőmentesítése biztosítja a megfelelő működést, és eltávolítja a vízkő- és borkőlerakódásokat. Ez a lépés nagyon fontos a készülék megfelelő működése és tartóssága érdekében.	1 tasak KRUPS vízkőoldó (F054)

Fontos: Ha a terméke Claris – Aqua filter System F088 patronnal van ellátva, a vízkőmentesítés előtt távolítsa el azt.

EGYÉB FUNKCIÓK

HOGYAN LEHET HOZZÁFÉRNI A GÉP BEÁLLÍTÁSAIHOZ?

A készülék számos beállítással rendelkezik, próbálja ki őket bátran! Így még jobban személyre szabhatja az élményt.



A BEÁLLÍTÁSOK LISTÁJA:

Nyelv	23 nyelv közül választhatja ki a kívánt nyelvet.
Dátum és idő	A dátumot meg kell adnia, különösen akkor, ha vízkő elleni védelmet biztosító patront használ. Az idő és a 12 vagy 24 órás időkijelzés beállítása.
A kijelző fényereje	A kijelző fényerejének beállítása.
Világos	Az intuitív jelzőfény be- és kikapcsolásához.
Kezdőképernyő kiválasztása	Válassza ki a kezdőképernyő megjelenését.
Receptek megjelenítése	Kiválaszthatja, hogy szeretné-e megjeleníteni a részletes útmutatót a tejes italok készítése során.
Automatikus leállítás	Annak beállításához, hogy a készülék mennyi idő eltelte után kapcsoljon ki automatikusan. Ez a funkció segít áramot megtakarítani.
Automatikus megvilágítás	A készülék egy kiválasztott időpontban való bekapcsolásához, és az előmelegítés automatikus elindításához. Minden nap ugyanabban az időben iszik kávét? Ez a funkció Önnek készült! Az automatikus indítás beállításával időt takaríthat meg, és csak el kell indítania az italának az elkészítését.
Térfogat mértékegysége	Választhat a ml és oz mértékegység közül.
Automatikus öblítés	Beállíthatja, hogy a készülék bekapcsoláskor automatikusan öblítse-e a kávékifolyó nyílásokat, vagy ne.
Vízkeménység	A víz keménységének beállításához 0 és 4 közötti értékre. További információkért lásd a „Vízkeménység mérése” című fejezetet.
Kávéhőmérséklet	A kávé hőmérsékletének beállításához T1 és T3 között.
Tea hőmérséklete	A tea hőmérsékletének beállításához T1 és T3 között.
Kávé típusa	Adja meg a szemeskávétartályba öntött kávé típusát.

VÁLASZOK A KÉRDÉSEIRE

MŰKÖDÉS

1. A készülék hibát jelenít meg, a szoftver lefagyott, VAGY a gép meghibásodott.
   - ✓ Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból, vegye ki a szűrőpatront, várjon egy percet, majd indítsa újra a készüléket. Az indításához legalább 3 másodpercig tartsa lenyomva az ON/OFF (BE/KI) gombot.
2. A készülék az ON/OFF (BE/KI) gomb (legalább 3 másodperces) megnyomása után nem kapcsol be.
   - ✓ Ellenőrizze az elektromos berendezés biztosítékait és hálózati aljzatát. Ellenőrizze, hogy a két csatlakozódugó megfelelően be van-e dugva a hálózati aljzatba.
3. Tápellátási hiba történt egy ciklus alatt.
   - ✓ A készülék az újbóli bekapcsoláskor automatikusan visszaáll.
4. A daráló üresen működik.
   - ✓ Ez alkalmanként teljesen normális, különösen akkor, ha a szemeskávétartályban kevés kávé van vagy egyáltalán nincs. A daráló akár 10 másodpercig is futhat üresen, hogy felmérje a fogyasztást és biztosítsa a megfelelő működést.
   - ✓ A kávészemek bent maradnak a tartályban:
     - Lehet, hogy a kávé túl olajos, ezért a gép nem tudja megfelelően adagolni. Megpróbálhatja kézzel kicsit megmozgatni, hogy a szemek lejjebb csússzanak, és így újra elinduljon az adagolás. Ajánlott azonban más típusú kávéra váltani (lásd a „kávébab típusának kiválasztása” funkció).
     - Ha ez az a kávé, amit eddig is problémamentesen használt, forduljon a KRUPS vevőszolgálatához.

HASZNÁLAT

1. A daráló rendellenes zajt ad.
   - ✓ Valószínű, hogy a darálóban idegen testek vannak. Próbálja meg porszívóval kitisztítani, ellenkező esetben forduljon a KRUPS ügyfélszolgálatához.
2. Víz van a készülék alatt.
   - ✓ A cseppgyűjtő tálca eltávolítása előtt várjon 15 másodpercet a kávé kifolyása után, hogy a készülék megfelelően befejezhesse a ciklust.
   - ✓ Ellenőrizze, hogy a cseppgyűjtő tálca megfelelően fel van-e helyezve a készülékre. A tálcának mindig a helyén kell lennie, akkor is, ha a készüléket épp nem használja.
   - ✓ Ellenőrizze, hogy a cseppgyűjtő tálca nincs-e tele.
3. Az őrlési finomságot beállító gomb nehezen forog.
   - ✓ Az őrlési finomság beállítógombját csak a daráló működése közben forgassa el.
4. A készülék nem készített kávét.
   - ✓ A rendszer hibát észlelt a készítés során.
     A készülék automatikusan visszaáll, és készen áll az új ciklusra.
5. Kávébab helyett őrölt kávét használt.
   - ✓ Porszívóval tisztítsa ki az őrölt kávét a szemeskávétartályból.
6. A készülék leállításakor víz folyik a kávéfúvókákból.
   - ✓ Ez normális jelenség. Ez egy automatikus öblítési eljárás a kávéfúvókák tisztításához, hogy azok ne tömődjenek el

GŐZ ÉS TEJ

1. Úgy tűnik, hogy a készülék részben vagy teljesen el van tömődve, ezért a tej nem tud átfolyni.
   - ✓ Tekintse meg a kézikönyv elején található „5. A TEJELLOSZTÓ RENDSZER ALAPOS KÉZI TISZTÍTÁSA – 5 PERC fejezetet”, vagy nézze meg a készülékben elmentett „Tejfúvóka tisztítása” oktatóanyagot.
2. A tej nem megfelelően folyik.
   - **a.** Ha először használja a készüléket, előfordulhat, hogy néhány (5–10) tejes ital elkészítésére vagy az alábbi protokoll követésére lesz szükség a megfelelő eredmény eléréséhez:
   - ✓ Ürítse ki a víztartályt, és távolítsa el belőle a Claris Aqua Filter System patront.
   - ✓ Töltse meg a tartályt kalciumban gazdag ásványvízzel (>100 mg/l).
   - ✓ Végezzen 5–10 egymást követő gőzölési ciklust egy edénybe.
   - ✓ Helyezze vissza a patront, majd töltse fel a tartályt csapvízzel.

b. Tisztítsa meg a készülék tejrendszerét.
- ✓ Lásd a Gyorsindítási útmutatót.
- ✓ Tekintse meg a gépben elmentett „A tejrendszer kézi tisztítása” oktatóanyagot.

c. Ellenőrizze, hogy a tejrendszer elemei helyesen vannak-e összeszerelve:
- ✓ A „One Touch Cappuccino” egység (D1) megfelelően össze van szerelve és csatlakoztatva van a készülékhez.
- ✓ A tejcső (G) megfelelően csatlakozik a „One Touch Cappuccino” egységhez (D1).
- ✓ A tejcső (G) másik vége bele van merítve a tejbe.
  Ha a fenti lépések elvégzése után a hiba továbbra is fennáll, lépjen kapcsolatba a KRUPS ügyfélszolgálatával.

3. Gőz szökik ki a cseppgyűjtő tálca rácsából.
- ✓ Az italkészítés típusától függően lehetséges, hogy gőz szökik ki a cseppgyűjtő tálca rácsából.

4. Gőz jelenik meg a szemeskávétálca fedele alatt.
- ✓ Ellenőrizze, hogy a fedél (L) alatt található tisztítótabletta-nyílás megfelelően le van-e zárva.

KARBANTARTÁS

1. A készülék nem kér vízkőmentesítést.
- ✓ A vízkőmentesítési ciklust nagy mennyiségű tejes ital vagy forró víz elkészítése után kéri a készülék. Ha csak kávét fogyaszt, a vízkőmentesítésre nem lesz gyakran szükség.

2. A cseppfelfogó tálcában őrlemény található.
- ✓ Egy kevés őrölt kávé eljuthat a cseppfelfogó tálcába. A készüléket úgy tervezték, hogy az őrölt kávé maradékát is kitisztítsa, hogy a gőzképződési zóna tiszta maradjon.

3. Az intuitív jelzőfény azután is világít, hogy kiürítette a kávézacctartót.
- ✓ Helyezze vissza a kávézacctartót a készülékbe.

4. A víztartály feltöltése után az intuitív jelzőfény folyamatosan világít.
- ✓ Ellenőrizze, hogy a tartály megfelelően helyezkedik-e el a készülékben.
  A tartály alján lévő úszóknak szabadon kell mozogniuk. Ellenőrizze és szükség esetén igazítsa meg az úszókat.

ITALOK

1. Túl lassan folyik a kávé.
- ✓ Forgassa jobbra az „őrlés finomsága” gombot, hogy durvábbra őrölt kávét kapjon (ez a használt kávé típusától függ).
- ✓ Hajtson végre egy vagy több öblítési ciklust.
- ✓ Cserélje ki a Claris Aqua Filter System patront.

2. A kávé túl világos vagy nem elég testes.
- ✓ Ellenőrizze, hogy a szemeskávétartály tartalmaz-e kávét, és hogy az megfelelően áramlik-e lefelé.
- ✓ Kerülje az olajos, karamellizált vagy ízesített kávék használatát, mivel ezeket a készülék nem mindig tudja megfelelően továbbítani.
- ✓ Csökkentse az elkészítendő mennyiséget, és növelje a készítmény erősségét a kávéerősség funkció segítségével. Fordítsa el az „őrlés finomsága” gombot, hogy finomabbra őrölt kávét kapjon. A kétcsészés funkcióval készítse el az italt két ciklusban.

3. Az eszpresszó vagy kávé nem elég forró.
- ✓ Növelje a kávé hőmérsékletét a készülék beállításaiban. Az ital elkészítése előtt forró vizes öblítéssel melegítse fel a csészét.
- ✓ A kávé elkészítése előtt öblítse át a kávékört. A készülék bekapcsolásakor automatikus kávéöblítés indítható; ez a funkció a Beállítások/Automatikus öblítés menüben aktiválható

4. Minden egyes kávé elkészítése előtt tiszta víz folyik át a kávéfúvókákon.
- ✓ A recept megkezdésekor előfőzés végez a rendszer, ami miatt kis mennyiségű víz folyhat ki a kávéfúvókákból.

Ha a fentebb ismertetett problémák valamelyike továbbra is fennáll, forduljon a KRUPS ügyfélszolgálatához.

ÁRTALMATLANÍTÁS



Egyes készülékek olyan akkumulátort tartalmaznak, amely biztonsági okokból csak szakszerviz által érhető el. Az akkumulátor cseréjéhez vegye fel a kapcsolatot a legközelebbi szervizközponttal.

Fontos: Készüléke számos újrahasznosítható és visszanyerhető anyagot tartalmaz.

Adja le a készüléket egy erre kijelölt gyűjtő- vagy feldolgozóhelyen.

GARANCIA

A garancia az alábbi esetekben nem érvényes:

- Ha idegen tárgyak kerültek a darálóba.
- Ha őrölt kávét töltöttek a szemeskávétartályba.
- Ha a Claris – Aqua Filter System patront nem a KRUPS előírásai szerint használta.
- Vízkőtelenítés, tisztítás vagy rendszeres karbantartás elmulasztása esetén.

Kizárólag egy, a KRUPS által felhatalmazott szervizközpont végezhet a készüléken bármilyen munkát.

Ezt az automata kávé-/eszpresszógépet kizárólag kávé, forró víz vagy tejhab készítésére lehet használni.

Gyártó: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard, 53100 Mayenne, Franciaország

KRUPS®

INTUITION
HOT & COLD

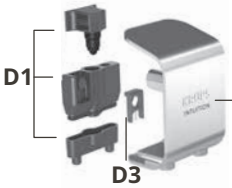


RO

8020012476-02



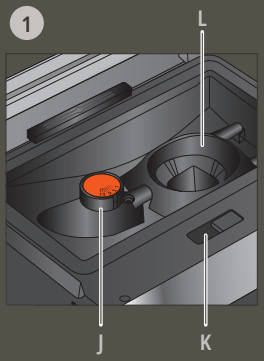
în funcție de model

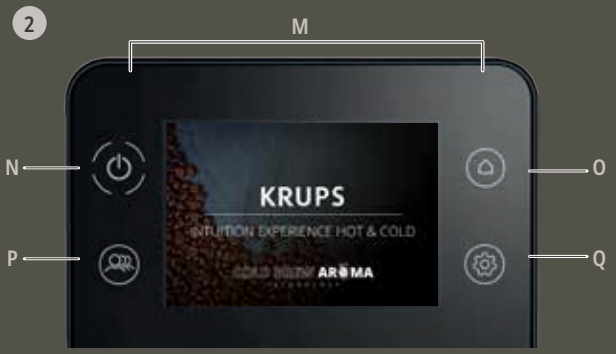


în funcție de model









1. PREZENTARE GENERALĂ 2
2. INFORMAȚII IMPORTANTE DESPRE PRODUS 2
3. ACCESORII FURNIZATE ÎMPREUNĂ CU APARATUL 3
4. DATE TEHNICE 4
5. DESCRIEREA APARATULUI 4
6. INTRODUCERE ȘI INSTALAREA APARATULUI 4
7. INDICATOR LUMINOS INTUITIV 5
8. FILTRUL ȘI DURITATEA APEI 6
9. RÂȘNIȚĂ: REGLAREA GRANULAȚIEI 7
10. PREPARAREA BĂUTURILOR 8
10.1. BĂUTURI CU LAPTE 10
10.2. BĂUTURI CU GHEAȚĂ 11
10.3. CEAIURI ȘI INFUZII 11
11. FUNCȚIA FAVORITE 11
12. ÎNTREȚINEREA GENERALĂ 12
12.1. ÎNTREȚINEREA TĂVII DE PICĂTURI 12
12.2. ÎNTREȚINEREA TĂVII DE MĂCINARE 12
12.3. ÎNTREȚINEREA REZERVORULUI DE APĂ 12
12.4. ÎNTREȚINEREA RECIPIENTULUI PENTRU BOABE DE CAFEA 12
12.5. ÎNTREȚINEREA SISTEMULUI PENTRU LAPTE 13
12.6. ALTE OPERAȚIUNI DE ÎNTREȚINERE 13
13. ALTE FUNCȚII 14
14. RĂSPUNSURI LA ÎNTREBĂRI 15

Stimate client,

Vă mulțumim că ați cumpărat un espressor KRUPS cu râșniță încorporată.

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

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

Pentru a ușura lucrurile pentru dvs., KRUPS a dezvoltat un indicator luminos intuitiv. Acesta vă va ghida atunci când folosiți aparatul și vă va înveseli pauzele de cafea.

Espressorul KRUPS este, de asemenea, dotat cu un ecran tactil intuitiv mare, similar ecranului unui smartphone, pentru o utilizare ușoară. Tehnologiile avansate prezente în aparatul dvs. vă permit să obțineți cel mai bun rezultat posibil, evidențiind cel mai înalt nivel de aromă și savoare al cafelei proaspăt măcinate.

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

Echipa KRUPS

AVEȚI NEVOIE DE ASISTENȚĂ PENTRU PORNIREA APARATULUI?



Găsiți o listă de tutoriale salvată în aparat, pentru a vă ajuta la utilizarea acestuia.

Acestea vă vor îndruma pas cu pas în prepararea unei băuturi, gestionarea băuturilor favorite și întreținerea aparatului.

Lista tutorialelor disponibile:

1. Cum să preparați băuturile

- Prepararea unei băuturi cu cafea
- Prepararea unei băuturi cu lapte
- Prepararea unei băuturi cu gheață
- Prepararea unei băuturi TO GO

2. Cum să gestionați un profil

- Creați și configurați profilul dvs.
- Adăugați o băutură la profilul dvs.

3. Cum să întrețineți aparatul

- Curățarea manuală a sistemului pentru lapte
- Curățarea
- Eliminarea calcarului

INFORMAȚII IMPORTANTE DESPRE PRODUS

Citiți cu atenție manualul de utilizare și broșura „Instrucțiuni de siguranță" înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată și păstrați-le. Utilizarea necorespunzătoare va exonera KRUPS de orice responsabilitate.

ACCESORII FURNIZATE ÎMPREUNĂ CU APARATUL

Verificați accesoriile furnizate împreună cu aparatul. Dacă lipsește o piesă, contactați direct serviciul pentru clienți KRUPS.

	Produse furnizate	
1.	2 tablete de curățare	
2.	1 pungă de detartrant	
3.	Furtun pentru lapte pentru ansamblul „One Touch Cappuccino”	
4.	Ac de curățare a circuitului de abur situat în duza de cafea	
5.	1 baghetă pentru verificarea durității apei	
6.	Instrucțiuni de funcționare - Broșură cu recomandări de siguranță Director de centre pentru servicii post-vânzare Krups Documente de garanție	
	Numai pentru Intuition Hot & Cold EA879*	
7.	Furtun de curățare	
8.	Recipient pentru lapte: Puteți spăla recipientul pentru lapte în mașina de spălat vase, fără capac	
9.	1 cartuș Claris pentru sistemul de filtrare a apei, cu accesoriu de înșurubare.	

Atenție: Pentru menținerea garanției, utilizați numai accesorii Krups pentru acest aparat.

*în funcție de model

DATE TEHNICE

Aparat	Espresso Automat EA87
Sursă de alimentare	220-240V~ / 50 Hz
Presiunea pompei	15 bari
Recipient de cafea boabe	250 g
Consum de energie	În funcțiune: 1550 W
Rezervor de apă	3l
Introducere și depozitare	În interior, într-un loc uscat (ferit de îngheț)
Dimensiuni (mm) H x l x A	365 x 240 x 400
Greutate EA87 (kg)	8,9

Supus modificărilor tehnice.

DESCRIEREA APARATULUI

A. Mânerul capacului rezervorului de apă
B. Rezervor de apă
C. Capacul rezervorului de cafea boabe
D. Duze de cafea/lapte reglabile pe înălțime în funcție de model
  D1. Ansamblul „One Touch Cappuccino”
  D2. Capac detașabil
  D3. Ac de curățare
E. Tavă pentru colectarea zațului
F. Indicator luminos intuitiv
G. Furtun de lapte pentru ansamblul „One Touch Cappuccino” și conector
H. Grilaj și tavă de picături detașabilă
I. Plutitoare pentru nivelul de apă

1. Recipient de cafea boabe
J. Buton de reglare a gradului de măcinare
K. Capac pentru tableta de curățare
L. Râșniță conică metalică

2. Panou de control
M. Ecran tactil pentru navigare
N. PORNIT/OPRIT
O. Scurtătură ecran de pornire
P. Profiluri
Q. Configurațiile aparatului
R. Recipient pentru lapte*

INTRODUCERE ȘI INSTALAREA APARATULUI

PORNIRE INIȚIALĂ

Poziționați aparatul pe o suprafață plană, orizontală, curată și uscată.
Când utilizați aparatul pentru prima dată, vi se va cere să selectați diferite setări.
Pregătirea aparatului permite umplerea circuitelor cu apă, astfel încât aparatul să fie gata de funcționare. Vor avea loc preîncălzirea și clătirea automată.
Urmați instrucțiunile care apar pe ecran. Pentru mai multe informații, contactați Ghidul de pornire rapidă.

Aparatul dvs. a fost verificat și testat înainte de a părăsi unitatea de producție. În ciuda atenției acordate procesului de curățare, este posibil totuși să găsiți resturi de cafea în râșniță și/sau stropi de cafea pe grătarul tăvii de picături. La despachetare, este posibil să observați și praf pe aparat din cauza materialului de protecție.
Vă recomandăm să curățați bine aparatul cu o cârpă înainte de prima utilizare.
Vă mulțumim pentru înțelegere.
Nu folosiți niciodată un aparat deteriorat.

*în funcție de model

MODUL STANDBY
În funcție de preparat, aparatul efectuează o clătire automată atunci când e pus în standby. Ciclul durează doar câteva secunde și se oprește automat.

RECOMANDĂRI ȘI INDICAȚII

APĂ

Calitatea apei are o mare influență asupra calității aromelor. Depunerile de calcar și clorul pot influența gustul cafelei. Pentru a păstra toate aromele cafelei, vă recomandăm să folosiți apă proaspătă cu un cartuș pentru sistemul de filtrare a apei Claris sau apă îmbuteliată cu reziduuri uscate sub 800 mg/l (citiți eticheta de pe sticlă). Consultați capitolul „FILTRUL ȘI DURITATEA APEI”.

CEAȘCĂ

Când preparați băuturi calde, vă recomandăm să folosiți cești încălzite (prin clătire cu apă caldă) de mărimea potrivită pentru cantitatea dorită.

BOABE

Boabele de cafea prăjite își pot pierde aroma dacă nu sunt protejate. Vă sfătuim să folosiți cantitatea de boabe echivalentă consumului dvs. pentru următoarele 2–3 zile și să alegeți pungi de 250 g.

Calitatea boabelor de cafea este variabilă, iar gusturile sunt subiective. Arabica oferă arome fine și florale, spre deosebire de Robusta, care conține mai multă cofeină, este mai amară și are un gust mai intens. Este frecvent să se amestece cele două tipuri de cafea pentru a obține o băutură mai echilibrată. Nu ezitați s cereți sfatul prăjitorului dumneavoastră.

Nu recomandăm utilizarea boabelor uleioase sau caramelizate, deoarece acestea pot deteriora aparatul.

Granulația cafelei măcinate influențează intensitatea aromelor și calitatea cremă. Cu cât boabele sunt măcinate mai fin, cu atât crema este mai catifelată. Măcinarea se poate adapta și în funcție de băutura dorită.

INDICATOR LUMINOS INTUITIV

Espressorul Intuition este dotat cu o tehnologie inteligentă și luminoasă, concepută pentru a vă face viața de zi cu zi mai ușoară: indicatorul luminos intuitiv **(I)**. Această tehnologie are o dublă funcționalitate:

1. Aparatul detectează și controlează automat nivelurile de boabe de cafea, apă și zaț. Când trebuie să umpleți sau să goliți recipientele, precum și atunci când este necesară întreținerea, se aprinde indicatorul roșu de avertizare și trebuie să urmați instrucțiunile afișate pe ecran.
2. Indicatorul luminos intuitiv vă permite, de asemenea, să vă personalizați experiența. Puteți atribui o culoare fiecărui profil. Atunci când unul dintre profiluri este selectat, indicatorul luminos preia culoarea acelui profil pentru a facilita o înțelegere imediată și o navigare rapidă și intuitivă.

   Consultați capitolul „PROFILUL MEU”.

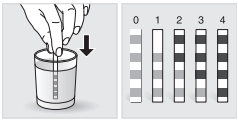
FILTRUL ȘI DURITATEA APEI

CUM FUNCȚIONEAZĂ REGLAREA DURITĂȚII APEI?

Pentru a evita depunerile de calcar în aparat și a optimiza calitatea cafelei, vă recomandăm să setați duritatea apei pe aparat.

CUM SE INDICĂ DURITATEA APEI PE APARAT?





- Umpleți cu apă un pahar.
- Introduceți în paharul cu apă banda de testare furnizată cu aparatul.
- Așteptați 1 minut. Pătrățelele de pe banda de testare își vor schimba culoarea.
- Numărați pătrățelele colorate. Acestea indică nivelul de duritate a apei, care este între 0 și 4.
- În meniul „Duritatea apei” apăsați numărul corespunzător între 0 și 4.
- Apăsați pe OK.

NU MAI AVEȚI BENZI DE TESTARE?

Dacă trebuie să repetați această operațiune, asigurați-vă că modificați nivelul de duritate a apei în funcție de locul de utilizare sau de informațiile oferite de furnizorii de apă, folosind tabelul de mai jos:

Grad de duritate a apei	Clasa 0 Foarte scăzută	Clasa 1 Scăzută	Clasa 2 Duritate medie spre ridicată	Clasa 3 Dură	Clasa 4 Foarte dură
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Setările aparatului	0	1	2	3	4

DE CE SĂ INSTALAȚI UN CARTUȘ DE FILTRARE?

Cartușul pentru sistemul de filtrare a apei Claris optimizează gustul cafelei, limitează depunerea calcarului și reduce operațiunile de întreținere.

CUM SE INSTALEAZĂ CARTUȘUL SISTEMULUI DE FILTRARE A APEI CLARIS?





- Cartușul se află în rezervorul de apă.
- Vă recomandăm ca, atunci când instalați cartușul filtrant, să rotiți inelul gri aflat la capătul cartușului pentru a indica data instalării + 2 luni.
- Așezați corect cartușul în locașul său, cu inelul numerotat orientat în sus.
- Folosiți piesa neagră cu filet, furnizată împreună cu cartușul, pentru a poziționa corect și a înfileta cartușul la locul său.

CÂND AR TREBUI SĂ SCHIMBAȚI CARTUȘUL SISTEMULUI DE FILTRARE A APEI CLARIS?



1. La 1-2 luni după instalare sau atunci când aparatul indică necesitatea schimbării.

RÂȘNIȚĂ: REGLAREA GRANULAȚIEI

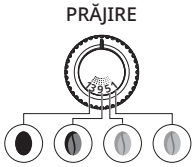
DE CE SĂ REGLAȚI GRANULAȚIA?

Puteți regla intensitatea cafelei ajustând finețea măcinăturii boabelor de cafea.

Variarea gradului de măcinare permite adaptarea la diferite tipuri de boabe:

- Boabele prăjite puternic și uleioase necesită o măcinare mai grosieră.
- Boabele prăjite mai ușor sunt mai uscate și necesită o măcinare fină.

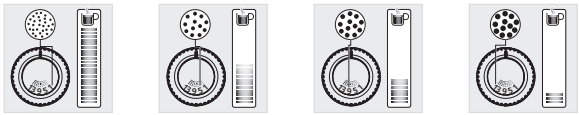
De asemenea, pentru aceeași cafea, reglarea râșniței influențează aroma din ceașcă: cu cât granulația este mai mică, cu atât aroma este mai puternică.



Foarte intensă (franțuzească neagră)	Intensă (franțuzească)	Medie (Chihlimbar)	Slabă (Aurie)

CUM SĂ AJUSTAȚI GRANULAȚIA?

Rotiți butonul de setare din recipientul de cafea boabe în funcție de tipul de boabe și de puterea dorită a aromei. Această reglare trebuie făcută în timpul râșnirii, treaptă cu treaptă. După 3 preparări, veți sesiza o diferență a gustului.



CUM ȘTIȚI CÂND NU MAI SUNT BOABE ÎN REZERVOR?

Aparatul dvs. Intuition este echipat cu un senzor* care anticipează lipsa boabelor de cafea din rezervor. Pe ecran va apărea un mesaj, iar Indicatorul Luminos Intuitiv **(F)** se va aprinde în roșu.

* ⚠ Această funcție nu este disponibilă pe modelele de 127 V.

CE SE ÎNTÂMPLĂ DACĂ APARE ALERTA ÎN TIMPUL PREPARĂRII?

Umpleți rezervorul cu boabe de cafea, apăsați OK și rețeta va fi reluată. Astfel, nu se irosește nicio cafea!

CE TREBUIE SĂ FAC DACĂ VREAU SĂ SCHIMB CAFEAUA SAU DACĂ NU MAI AM CAFEA?

Dacă apăsați OK fără să fi adăugat boabe de cafea, aparatul încearcă să repornească și revine la alertă. Dacă apăsați din nou OK, aparatul finalizează prepararea folosind toată cafeaua rămasă. Râșnița este acum goală.

Dacă pe ecran apare un mesaj de alertă și indicatorul luminos de avertizare se aprinde în roșu, deși sunt suficiente boabe:

- Apăsați butonul OK din nou, pentru a începe preîncălzirea.

PREPARAREA BĂUTURILOR

BĂUTURI PREPARATE DE ACEST APARAT:

Intuition Hot & Cold vă permite să preparați o gamă largă de rețete de băuturi bazate pe cafea și pe lapte, calde sau reci, pentru a vă îndeplini toate dorințele. Rețetele pot fi accesate direct din panoul de comandă. Ancorele din partea de jos a panoului de comandă (în modul de vizualizare slider) sunt și o comandă rapidă pentru accesarea acestora. Puteți accesa descrierea fiecărei băuturi și sfaturi pentru prepararea acesteia prin atingerea punctului (i) de pe ecran după selectarea băuturii.

	Băuturi		Volum aproximativ	mărimile disponibile	X2
Cafele		Ristretto Echivalentul unui espresso scurt. Se folosește aceeași cantitate de cafea măcinată ca pentru un espresso, dar cu jumătate din cantitatea de apă, pentru o băutură intensă, cu aromă concentrată și mai puțin amară.	25 ml	20 - 40 ml	✓
		Espresso Espresso-ul original. Espresso-ul italian perfect. Arome echilibrate, gust pronunțat, ușor amărui, acoperit cu o cremă de culoare caramel.	40 ml	40 - 70 ml	✓
		Lungo Cafeaua în stil italian. O versiune mai mare a espresso-ului tradițional, dar servită tot în ceașca clasică! O extracție puțin mai lungă, pentru o băutură mai delicată, cu un gust amar ușoar și mai puțin intens.	70 ml	70 - 100 ml	✓
		Cafea lungă Espresso-ul lung. Espresso-ul tradițional, completat cu două doze suplimentare de apă, pentru o cafea mai delicată, cu o cremă clară și catifelată.	120 ml	80 - 180 ml	✓
		Doppio*** Espresso dublu. Două cicluri de espresso pentru o băutură echilibrată, bogată în arome și cu o cremă aurie, catifelată — ideală pentru cei care doresc o ceașcă mai mare fără a pierde din intensitate și aromă.	100 ml	40 - 140 ml	
		Americano Cafeaua delicată. Un espresso dublu, completat cu apă fierbinte, pentru o băutură foarte fină și cu un gust amar redus. Potrivită pentru cei care preferă o cafea mai ușoară decât espresso-ul tradițional, intens și corpolent.	120 ml	90 - 150 ml	
		Cafea la filtru Cafea la filtru... din boabe de cafea! Redescoperiți cafeaua la filtru tradițională: un timp de infuzare mai lung și echilibrat, la o temperatură mai scăzută, pentru a extrage cele mai fine arome, cu un gust amar redus. Cafeaua perfectă de dimineață pentru cei care iubesc ceștile mari.	150 ml	80 - 170 ml	✓
		Carafă*** Cana tradițională de cafea. Ideală pentru a servi cu ușurință întreaga familie dintr-o singură preparare! Prepararea în carafă necesită un proces specific, care poate dura între 4 minute (pentru 3 cești) și 11 minute (pentru 8 cești).	375 ml	375 - 1000 ml	
Băuturi cu lapte		Espresso Macchiato Un espresso tradițional, în variantă rafinată. Espresso macchiato este un espresso delicios, acoperit cu o lingură de spumă fină de lapte. O băutură mai delicată decât espresso-ul simplu, perfectă pentru cei care apreciază gusturile fine.	L : 70 ml	M : 50 ml L : 70 ml XL : 90 ml	✓
		Cappuccino Regula celor trei treimi! O treime lapte, o treime cafea și o treime spumă — pentru o băutură delicată, fină și echilibrată, care va fi pe placul tuturor.	L : 180 ml	M : 120 ml L : 180 ml XL : 240 ml	✓
		Cappuccino Italian*** Cappuccino-ul desăvârșit. Cappuccino-ul italian se caracterizează prin turnarea laptelui peste cafea, spre deosebire de cappuccino-ul clasic. Acest proces invers oferă un amestec delicat de cafea și lapte, acoperit cu o spumă cremoasă de lapte, cu o ușoară aromă de cafea.	L : 180 ml	M : 120 ml L : 180 ml XL : 240 ml	✓
		Latte Macchiato Băutura gurmandă! Latte macchiato conține o treime cafea, turnată peste două treimi de lapte, fiind acoperită cu o spumă de lapte cremoasă și bogată — ideală pentru iubitorii de băuturi dulci și catifelate.	L : 250 ml	M : 190 ml L : 250 ml XL : 340 ml	✓
		Lapte spumos Băutura preferată a copiilor! Lapte cald delicios, acoperit cu o spumă de lapte cremoasă. De savurat simplu, în ciocolată caldă sau în orice rețetă preferată.	L : 160 ml	M : 120 ml L : 160 ml XL : 200 ml	✓
		Caffe Latte Cafea cu o notă de lapte! Caffe latte se prepară prin turnarea unei cantități mari de lapte spumos peste un volum mic de cafea. Acest proces invers oferă un amestec delicat și dulce, cu o aromă ușoară de cafea, de la spumă până la ultima înghițitură.	L : 280 ml	M : 200 ml L : 280 ml XL : 350 ml	✓
		Flat White Creația australiană. Un amestec catifelat, cu un gust intens de cafea până la vârful spumei, obținut prin folosirea a două ristretto-uri.	L : 200 ml	M : 160 ml L : 200 ml XL : 240 ml	

	Băuturi		Volum aproximativ	mărimile disponibile	X2
Băuturi cu gheață		Espresso*** Cafeaua italiană... răcoritoarea perfectă! Un shot de espresso servit peste cuburi de gheață. O băutură rece, intensă și corpolentă — ideală pentru iubitorii de cafea care caută o senzație puternică și revigorantă.	70 ml**		
		Cafea lungă Combinația perfectă între prospețime și intensitate. Un espresso lung servit peste cuburi de gheață. O băutură ușoară și răcoritoare, ideală pentru pauzele lungi de cafea la soare.	200 ml**		
		Cafea rece O notă de prospețime. O cafea dublă la filtru, cu un strat subțire de cremă, servită peste cuburi de gheață pentru un plus de răcoare. O băutură echilibrată, bogată în aromă.	360 ml**		
		Cafea Nitro Cea mai fierbinte băutură rece! Cafeaua Nitro are un gust dulce, obținut prin infuzarea cafelei reci cu aer. Crema sa catifelată, cu efect de cascadă, îi oferă un aspect și o textură asemănătoare berii la draft.	380 ml**		
		Affogato Dulceață care se topește în gură. O cupă de înghețată de vanilie scufundată într-un shot cremos de espresso. Această combinație perfectă între dulceața rece și aroma intensă a cafelei oferă un desert delicios și revigorant.	40 ml		
		Cappuccino Perfect răcoritor și catifelat. O treime lapte, o treime cafea și o treime spumă, toate răcite cu cuburi de gheață. O versiune cu gheață a clasicului cappuccino — ideală pentru o pauză delicioasă în zilele de vară..	L : 240 ml**		
		Cappuccino Italian*** O variantă răcoritoare a unei băuturi clasice. La cappuccino-ul italian, spre deosebire de alte tipuri de cappuccino, laptele este turnat peste cafea, formând un amestec acoperit cu o spumă cremoasă de lapte, cu aromă de cafea. Totul servit cu cuburi de gheață, pentru o senzație de prospețime de neegalat.	L : 180 ml**		
		Latte Macchiato O cascadă de răcoare. Bucurați-vă de simfonia perfectă dintre intensitatea cafelei și dulceața laptelui, îmbogățită cu o notă de prospețime. Ideal pentru o pauză răcoritoare și plină de savoare, în orice moment al zilei.	XL : 340 ml**		
		Caffe Latte Eleganța unui latte, dar mai răcoritor. O cantitate generoasă de lapte amestecată cu un espresso, servită peste cuburi de gheață. O băutură fină și revigorantă, perfectă pentru cei care iubesc cafeaua delicată.	XL : 350 ml**		
		Frappé Băutura la modă și răcoritoare. Cuburi de gheață, lapte, cafea și spumă cremoasă pentru un moment rece și delicat de dulce. Cea mai populară băutură a verii — de savurat oriunde!	XL : 350 ml**		
Băuturi TO GO		Cafea lungă Cafea în stil italian. O versiune mai mare a espresso-ului tradițional, în format cană, pe care o poți lua oriunde! O extracție puțin mai lungă oferă o băutură ușoară, mai puțin intensă, cu un ușor gust amar.	240 ml		
		Americano Cea mai ușoară cafea. Un espresso dublu lung, completat cu apă fierbinte, pentru o băutură fină, cu o notă ușoară de amăreală — totul în format cană, pe care o poți lua oriunde! Perfectă pentru cei care doresc o alternativă la espresso-ul tradițional, intens și amărui, o schimbare de la tradiționalul espresso intens și amar.	240 ml		
		Cafea la filtru Cafea la filtru... preparată din boabe de cafea! Redescoperiți cafeaua la filtru tradițională: un timp de preparare mai lung și mai echilibrat, la o temperatură scăzută, pentru a obține cele mai fine arome, cu mai puțin gust amar. Cafeaua perfectă de dimineață, în format cană, pe care o puteți lua oriunde!	240 ml		
		Cappuccino*** Regula treimilor. O treime lapte, o treime cafea și o treime spumă — pentru o băutură ușoară, fină și echilibrată, pe gustul tuturor. În format cană, perfectă pentru un moment plin de spumă și savoare, oriunde v-ați afla!	240 ml		
		Latte Macchiato O băutură delicioasă și rafinată. Latte macchiato se prepară dintr-o treime cafea turnată peste două treimi de lapte, fiind apoi acoperită cu o spumă de lapte bogată și cremoasă — ideală pentru iubitorii de băuturi dulci. În format cană, perfectă pentru un moment plin de spumă și savoare, oriunde v-ați afla!	240 ml		
		Cafea rece*** O notă de prospețime. O cafea dublă la filtru, cu un strat subțire de cremă, servită peste cuburi de gheață pentru un plus de răcoare. O băutură perfect echilibrată și plină de aromă, în format cană, pe care o puteți lua oriunde!	240 ml		
		Latte Macchiato O cascadă de răcoare. Bucurați-vă de simfonia perfectă dintre intensitatea cafelei și dulceața laptelui, îmbogățită cu o notă de prospețime. Ideal pentru o pauză răcoritoare și plină de savoare, în orice moment al zilei.	240 ml**		
		Frappé*** O băutură modernă și răcoritoare. Cuburi de gheață, lapte, cafea și spumă cremoasă se combină pentru o pauză rece și delicat dulce, în format cană, perfectă pentru a vă bucura de o băutură cu gheață oriunde vă aflați! Cea mai la modă băutură a verii!	240 ml**		

	Băuturi		Volum aproximativ	mărimile disponibile	X2
Apă fierbinte		Ceai verde*** Pentru toți iubitorii de ceai verde. Apă fierbinte la temperatura ideală pentru a savura orice tip de ceai verde (aproximativ 70°C). Temperatura poate fi reglată pe 3 niveluri din meniul de setări (+/-3°C).	200 ml	20-300 ml	
		Ceai negru*** Pentru toți iubitorii de ceai negru. Apă fierbinte la temperatura ideală pentru a savura toate tipurile de ceai negru (aproximativ 80°C). Temperatura poate fi reglată pe 3 niveluri din meniul de setări (+/-3°C).	200 ml	20-300 ml	
		Infuzie*** Pentru toți iubitorii de ceaiuri din plante. Apă fierbinte la temperatura ideală pentru a savura toate infuziile dvs. (aproximativ 90°C). Temperatura poate fi reglată pe 3 niveluri din meniul de setări (+/-3°C).°C).	200 ml	20-300 ml	

**volum orientativ, poate varia*

***volum total al rețetei, cu cantitatea recomandată de cuburi de gheață*

****în funcție de model*

CUM SE REGLEAZĂ ÎNĂLȚIMEA DUZELOR DE CAFEA?

Pentru toate băuturile propuse, puteți coborî și reasambla duzele de cafea în funcție de dimensiunea ceștilor

CUM SE ÎNCEPE PREPARAREA BĂUTURII?

Consultați tutorialul salvat în aparat: „Cum să preparați băuturile?"



ÎN FUNCȚIE DE BAUTURĂ, SUNT POSIBILE DIFERITE SETĂRI:

- Una sau două cești: pentru a lansa rețeta dublă, selectați băutura și apăsați +.
- Tăria cafelei: pentru a crește sau a reduce intensitatea cafelei modificând cantitatea de cafea măcinată, selectați băutura și alegeți între 1 și 4 boabe — 1 fiind cea mai slabă, iar 4 cea mai puternică.
- Volumul în ceașcă: pentru a mări sau micșora cantitatea de apă utilizată la extracție.

Pentru mai multe informații, consultați tabelul băuturilor din pliant și Ghidul de pornire rapidă.

CUM SE OPREȘTE PREPARAREA UNEI BĂUTURI?

Puteți opri prepararea băuturii în orice moment apăsând butonul STOP. Atunci când un ciclu este întrerupt, oprirea nu este imediată. Aparatul va avea o perioadă scurtă de indisponibilitate, care va fi semnalată printr-un mesaj afișat pe ecran.

BĂUTURI CU LAPTE

RECOMANDĂRI ȘI INDICAȚII

Pentru a obține o spumă de lapte reușită, este recomandat să folosiți lapte pasteurizat UHT, scos din frigider (3–5°C). Utilizarea laptelui special (microfiltrat, crud, fermentat, îmbogățit) sau a laptelui vegetal (migdale, ovăz, soia etc.) poate oferi rezultate mai puțin satisfăcătoare în ceea ce privește calitatea și cantitatea spumei.

CUM SE ÎNCEPE PREPARAREA UNEI BĂUTURI CU LAPTE?

Consultați Ghidul de pornire rapidă sau tutorialul salvat în aparat „Prepararea unei băuturi cu lapte".



CUM SE ACTIVEAZĂ / DEZACTIVEAZĂ GHIDUL DE REȚETE?



Puteți activa sau dezactiva ghidarea pas cu pas pentru prepararea băuturilor pe bază de lapte din meniul de setări. Acest ghid include tutoriale vizuale și instrucțiuni detaliate care vă însoțesc în procesul de spumare a laptelui.

BĂUTURI CU GHEAȚĂ

Intuition Hot&Cold oferă noi băuturi reci exclusive, precum Frappé, Cafea răcită, Cafea Nitro sau Affogato.

Prepararea unei băuturi cu gheață necesită una sau mai multe acțiuni prealabile din partea dvs. Pentru a obține un rezultat optim în ceașcă: folosiți o ceașcă de 400–450 ml și cuburi de gheață de dimensiune standard (4 × 2,5 × 2,2 cm). Aparatul vă va ghida pe tot parcursul preparării. Vă recomandăm să urmați pas cu pas etapele rețetelor afișate pe ecran. Sfaturi și trucuri de preparare sunt disponibile și în secțiunea de informații, atingând pictograma ℹ de pe ecran.

CEAIURI ȘI INFUZII

Pentru ceaiurile și infuziile dvs., aveți la dispoziție trei rețete care oferă temperatura optimă pentru fiecare tip de ceai. Temperatura pentru ceaiul verde va fi mai scăzută decât cea pentru ceaiul negru și pentru infuzii.

CUM SE REGLAZĂ TEMPERATURA APEI?



Puteți seta temperatura între T1 și T3, unde T1 corespunde celei mai călduțe temperaturi, iar T3 celei mai ridicate. Dacă reduceți sau creșteți temperatura, aceasta va scădea sau va crește pentru fiecare tip de ceai; totuși, temperatura pentru ceaiul verde va rămâne întotdeauna mai scăzută decât cea pentru ceaiul negru și pentru infuzii.

PROFILURI

LA CE SERVEȘTE FUNCȚIA PROFILURI?

Funcția Profiluri vă permite să accesați un spațiu personalizat, unde vă puteți stoca și salva băuturile preferate. Aceasta este ușor de accesat mulțumită butonului poziționat direct pe panoul de comandă al aparatului. Mai rapid și ideal pentru uzul zilnic, băuturile salvate în profil sunt lansate direct printr-o simplă atingere fără a fi necesare alte setări. Puteți înregistra până la 7 rețete în fiecare profil.

Profilul permite, de asemenea, un grad mai mare de personalizare a interfeței și diferite setări:

Prenume	Pentru un grad mai mare de personalizare, puteți să vă adăugați prenumele.
Culoare	Vă permite să selectați culoarea indicatorului luminos intuitiv pentru a identifica profilul mai ușor.
Programare	Funcția „Profil” vă permite să definiți un moment din zi sau un cuvânt cheie pentru fiecare băutură. Aceasta vă va permite să găsiți băuturile mai ușor, oricând.
Luminozitate	Aceasta permite activarea sau dezactivarea indicatorului luminos.

CUM SĂ CREAȚI UN PROFIL?

Apăsați butonul Profile (P) și urmați instrucțiunile afișate pe ecran sau consultați tutorialele salvate în profilul dvs.



CUM SĂ GESTIONAȚI BĂUTURILE PREFERATE ÎN CADRUL UNUI PROFIL?

Puteți adăuga o băutură într-un profil în 2 moduri:

- După prepararea unei băuturi, pe ecran  apare un buton.
- Direct în profil.

Dacă opresc băutura preferată în timpul preparării, această durată va fi cea înregistrată.

CUM SE POT ORGANIZA / REORDONA / ȘTERGE BĂUTURILE PREFERATE?

- Țineți degetul apăsat pe pictograma unei băuturi timp de câteva secunde.
- O cruce de ștergere va apărea în colțul din dreapta sus al meniului de băuturi.
- Apoi, apăsați din nou, mențineți degetul pe băutură și glisați pentru a rearanja băuturile.

ÎNTREȚINEREA GENERALĂ

Realizarea unei întrețineri bune va prelungi durata de viață a aparatului dvs. și va păstra gustul autentic al cafelei.

CÂND TREBUIE SĂ GOLESC TAVA DE PICĂTURI?

Când plutitorul este în poziția de sus indicând prea-plinul.

ÎNTREȚINEREA TĂVII DE PICĂTURI

- Tava de picături colectează apa sau cafeaua care se scurge din aparat în timpul și după preparare.
- Este important să o lăsați mereu la locul ei și să o goliți regulat.
- Din motive de igienă, vă recomandăm să demontați tava de picături pentru a curăța fiecare element zilnic și să o lăsați să se usuce la aer înainte de a o monta la loc în aparat.
- Consultați Ghidul de pornire rapidă. Tava de picături poate fi spălată în mașina de spălat vase, fără grilajul metalic.

CÂND SE GOLEȘTE RECIPIENTUL PENTRU ZAȚ?

Recipientul pentru zaț colectează cafeaua măcinată extrasă

- Goliți recipientul pentru zaț atunci când aparatul vă solicită acest lucru.
- Îl puteți goli și mai des, însă atunci când aparatul semnalizează, acest lucru îi permite să înregistreze faptul că recipientul a fost golit.

! Necurățarea regulată a recipientului pentru zaț, conform indicațiilor de mai sus, poate deteriora aparatul.

ÎNTREȚINEREA TĂVII DE MĂCINARE

Din motive de igienă, vă recomandăm să curățați zilnic recipientul pentru zaț cu apă fierbinte și detergent, apoi să îl lăsați să se usuce la aer înainte de a-l pune la loc în aparat. Consultați Ghidul de pornire rapidă.

Nu introduceți recipientul în mașina de spălat vase.

ÎNTREȚINEREA REZERVORULUI DE APĂ

Pentru a păstra aromele cafelei și din motive de igienă, vă recomandăm să folosiți apă proaspătă, să curățați zilnic rezervorul de apă cu apă fierbinte și un burete, apoi să îl lăsați să se usuce la aer înainte de a-l pune la loc în aparat.

ÎNTREȚINEREA RECIPIENTULUI PENTRU BOABE DE CAFEA

Boabele de cafea pot lăsa reziduuri uleioase pe pereții recipientului pentru boabe, ceea ce poate afecta calitatea cafelei. Pentru a păstra aroma optimă și din motive de igienă, vă recomandăm să ștergeți recipientul cu o lavetă moale și uscată de fiecare dată când trebuie reumplut.

! **Important:** Nu utilizați apă pentru a curăța recipientul pentru boabe de cafea. Prezența apei în recipientul pentru boabe de cafea poate deteriora aparatul.

CUM ȘI DE CE SĂ ÎNTREȚINEȚI SISTEMUL PENTRU LAPTE DUPĂ PREPARAREA BĂUTURILOR CU LAPTE?



Important: Pentru a obține o spumă de lapte de calitate constantă, vă recomandăm să efectuați următoarele operațiuni de întreținere:

ÎNTREȚINEREA SISTEMULUI PENTRU LAPTE

Întreținere	Când?	Explicație	Accesorii necesare
Clătirea sistemului de lapte **30s** - 20 ml	După fiecare băutură cu lapte, când aparatul vă solicită acest lucru.	Vă permite să clătiți circuitul pentru lapte al aparatului. Puteți porni oricând procesul de clătire a sistemului pentru lapte.	
Curățare manuală a recipientului de lapte **30s**	După fiecare băutură cu lapte.	Vă recomandăm să curățați recipientul de lapte cu apă fierbinte și detergent după fiecare utilizare. Recipientul de lapte poate fi spălat în mașina de spălat vase, fără capac.	Apă fierbinte, detergent și burete
Clătirea manuală a furtunului de lapte **30s**	După fiecare băutură cu lapte.	Această clătire constă în curățarea manuală în profunzime a tubului de lapte și a duzei de metal cu apă caldă DUPĂ FIECARE UTILIZARE.	Apă caldă, detergent și dispozitiv de curățare a furtunurilor
Curățarea manuală a sistemului de lapte **5 min**	Când vă solicită aparatul sau oricând doriți.	Această curățare constă în demontarea și curățarea ansamblului detașabil „One Touch Cappuccino" **(D1)**. Pentru a obține o spumă de lapte optimă, se recomandă curățarea regulată a acestuia. Consultați capitolul 5 din Ghidul de pornire rapidă.	Acul de curățare **(D3)**

ALTE OPERAȚIUNI DE ÎNTREȚINERE

Întreținere	Când?	Explicație	Accesorii necesare
Clătirea sistemului pentru cafea **45s** - 30 ml	După 2 zile de neutilizare sau oricând doriți.	Vă permite să clătiți circuitul pentru cafea al aparatului. Acest proces folosește numai apă caldă. Asigură gustul autentic al cafelei.	
Clătire pentru ceai **30s** - 20 ml	După prepararea ceaiului.	Vă permite să realizați o clătire cu apă caldă, pentru a asigura gustul autentic al ceaiului sau infuziei.	
Curățare **13 min** - 600 ml	Când vă solicită aparatul sau oricând doriți.	Din motive de igienă și pentru a păstra calitatea cafelei, vă recomandăm să curățați și să degresați circuitul de cafea al aparatului. Acest lucru garantează păstrarea optimă a aromei băuturilor.	1 tabletă de curățare KRUPS (XS3000)

Întreținere	Când?	Explicație	Accesorii necesare
Eliminarea calcarului **20 min** – 600 ml	Când vă solicită aparatul sau oricând doriți. Când numărul de băuturi nu este suficient pentru a necesita eliminarea calcarului, funcția nu este activă.	Eliminarea calcarului asigură funcționarea corectă a aparatului și elimină orice depuneri de calcar sau tartru. Acest pas este foarte important pentru a asigura funcționarea corectă și longevitatea aparatului.	1 pliculeț de detartrant KRUPS (F054)

Important: Dacă produsul este echipat cu cartușul Claris pentru sistemul de filtrare a apei, îndepărtați-l înainte de a începe procesul de eliminare a calcarului.

ALTE FUNCȚII

CUM SE ACCESEAZĂ SETĂRILE APARATULUI?

Aparatul are o multitudine de setări, nu ezitați să le încercați! Acestea vă permit să personalizați și mai mult interacțiunea cu aparatul dvs.



LISTĂ DE SETĂRI:

Limba	Selectarea limbii pe care o alegeți din 23 limbi.
Data și ora	Trebuie să setați data, mai ales dacă folosiți un cartuș anticalcar. Setarea orei și afișarea ceasului cu 12 sau 24 de ore
Luminozitatea ecranului	Pentru a regla luminozitatea ecranului.
Ușoară	Pentru a activa sau a dezactiva indicatorul luminos intuitiv.
Alegerea primului ecran	Alegeți prezentarea primului ecran.
Ghid de rețete	Alegeți dacă doriți sau nu să afișați pașii de ghidare pentru rețetele cu lapte.
Oprire automată	Pentru a alege perioada de timp după care aparatul se va opri automat. Această funcție vă permite un consum redus de energie electrică.
Iluminare automată	Pentru a porni aparatul și a începe automat preîncălzirea la ora aleasă. Vă beți întotdeauna cafeaua la aceeași oră în fiecare zi? Această funcție a fost creată special pentru dvs.! Prin setarea pornirii automate, puteți economisi timp și nu mai trebuie să porniți prepararea băuturii.
Unitate de volum	Selectarea unității de măsură: ml sau oz.
Funcția de clătire automată	Puteți activa sau dezactiva clătirea automată a traseului de ieșire a cafelei la pornirea aparatului.
Duritatea apei	Pentru a seta duritatea apei între 0 și 4. Pentru informații suplimentare, consultați capitolul „Măsurarea durității apei”.
Temperatura cafelei	Pentru a seta temperatura cafelei între T1 și T3.
Temperatura ceaiului	Pentru a seta temperatura ceaiului între T1 și T3.
Tip de cafea	Pentru a indica tipul de cafea adăugat în recipientul pentru boabe de cafea.

RĂSPUNSURI LA ÎNTREBĂRI

FUNCȚIONARE

1. Aparatul afișează o eroare, software-ul este blocat SAU aparatul funcționează defectuos.
- ✓ Opriți și scoateți din priză aparatul, îndepărtați cartușul de filtrare, așteptați 1 minut și apoi reporniți aparatul. Țineți apăsat butonul de PORNIRE/OPRIRE cel puțin 3 secunde pentru a porni aparatul.

2. Aparatul nu pornește după ce apăsați butonul de PORNIRE/OPRIRE (cel puțin 3 secunde).
- ✓ Verificați siguranțele și priza instalației electrice. Verificați dacă cele două ștecăre sunt băgate corect în priză.

3. În timpul unui ciclu a avut loc o pană de curent.
- ✓ Aparatul se resetează automat când pornește din nou.

4. Râșnița funcționează în gol.
- ✓ Acest lucru este normal dacă se întâmplă ocazional și dacă nu există boabe de cafea sau cantitatea este foarte mică. Râșnița poate funcționa în gol până la 10 secunde pentru a evalua consumul și a asigura buna funcționare a sistemului.
- ✓ Boabele de cafea rămân în recipient:
  - Cafeaua poate fi prea uleioasă și, prin urmare, nu este preluată corect de aparat. Puteți încerca să ajutați boabele să coboare și să verificați dacă aparatul reia funcționarea. Totuși, este recomandat să schimbați tipul de cafea (consultați funcția privind tipul de boabe).
  - Dacă utilizați cafeaua obișnuită, care a funcționat bine până acum: contactați serviciul de asistență pentru clienți KRUPS.

UTILIZARE

1. Râșnița face un zgomot anormal.
- ✓ Este posibil ca în râșniță să fie prezente corpuri străine. Încercați să o curățați cu un aspirator sau contactați serviciul pentru clienți KRUPS.

2. Există apă sub aparat.
- ✓ Înainte de a scoate tava de picături, așteptați 15 secunde după oprirea jetului de cafea, astfel încât aparatul să-și încheie corect ciclul.
- ✓ Verificați dacă tava de picături este bine poziționată în aparat. Trebuie să fie montată mereu, chiar și când aparatul nu este folosit.
- ✓ Verificați dacă tava de picături nu s-a umplut.

3. Butonul de reglare pentru granulație se rotește greu.
- ✓ otiți butonul de reglare pentru granulație doar când râșnița este în funcțiune.

4. Aparatul nu a făcut cafea.
- ✓ S-a detectat un incident în timpul preparării.
  Aparatul se resetează automat și este gata pentru un nou ciclu.

5. Ați folosit cafea măcinată în loc de cafea boabe.
- ✓ Folosiți aspiratorul pentru a îndepărta cafeaua măcinată din recipientul pentru boabe.

6. Din duzele de cafea curge apă când aparatul este oprit.
- ✓ Este normal. Este un proces de clătire automată pentru a curăța duzele de cafea și a preveni înfundarea lor

ABUR ȘI LAPTE

1. Curgerea laptelui din aparat pare să fie parțial sau complet blocată.
- ✓ Consultați începutul manualului, secțiunea 5. CURĂȚARE MANUALĂ ÎN PROFUNZIME A SISTEMULUI DE DISTRIBUIRE A LAPTELUI – 5 MIN., sau accesați tutorialul salvat în aparat „Curățarea duzei de lapte”.

2. Laptele nu curge corect.

a. La prima utilizare a aparatului, poate fi necesar să preparați mai multe (5–10) băuturi cu lapte sau să urmați protocolul de mai jos înainte de a obține o ceașcă satisfăcătoare:
- ✓ Goliți rezervorul de apă și scoateți cartușul de filtrare a apei Claris.
- ✓ Umpleți rezervorul cu apă minerală bogată în calciu (>100 mg/L).

- ✓ Efectuați 5–10 cicluri succesive de abur într-un recipient.
- ✓ Reintroduceți cartușul și umpleți rezervorul cu apă de la robinet.

b. Curățați sistemul de lapte al aparatului.
- ✓ Consultați Ghidul de pornire rapidă.
- ✓ Vizionați tutorialul „Curățarea manuală a sistemului de lapte" salvat în aparat.

c. Verificați dacă piesele sistemului de lapte sunt asamblate corect:
- ✓ Blocul „One Touch Cappuccino" (D1) este montat corect și conectat la aparat.
- ✓ Tubul de lapte (G) este conectat corect la blocul „One Touch Cappuccino" (D1).
- ✓ Celălalt capăt al tubului de lapte (G) este scufundat în lapte.

Dacă, după efectuarea pașilor de mai sus, problema persistă, vă rugăm să contactați serviciul de asistență pentru clienți KRUPS.

3. Din grătarul tăvii de picături iese abur.
- ✓ În funcție de tipul de preparat, din grătarul tăvii de picături poate ieși abur.

4. Apare abur sub capacul tăvii pentru boabe.
- ✓ Verificați dacă este închis corect capacul fantei pentru tableta de curățare de sub capac (L).

ÎNTREȚINERE

1. Aparatul nu necesită eliminarea calcarului.
- ✓ Ciclul de eliminare a calcarului este solicitat după un număr mare de băuturi cu lapte sau de apă caldă. Dacă nu consumați decât cafea, detartrarea nu va fi necesară frecvent.

2. Există cafea măcinată în tava de picături.
- ✓ În tava de picături poate ajunge o cantitate mică de cafea măcinată. Aparatul este conceput să îndepărteze excesul de cafea măcinată, astfel încât zona de filtrare să rămână curată.

3. Indicatoriul luminos intuitiv rămâne aprins după ce ați golit tava pentru zaț.
- ✓ Montați la loc tava pentru zaț.

4. După umplerea rezervorului de apă, indicatorul luminos intuitiv rămâne aprins.
- ✓ Verificați dacă rezervorul este poziționat corect în aparat.

Flotoarele de pe fundul rezervorului trebuie să se miște liber. Verificați și deblocați flotoarele dacă este necesar.

BĂUTURI

1. Cafeaua curge prea încet.
- ✓ Rotiți butonul pentru granulație către dreapta pentru o cafea măcinată mare (poate depinde de tipul de cafea folosit).
- ✓ Efectuați unul sau mai multe cicluri de clătire.
- ✓ Schimbați cartușul sistemului de filtrare a apei Claris.

2. Cafeaua este prea slabă sau nu este suficient de intensă.
- ✓ Verificați dacă recipientul de boabe conține cafea și dacă aceasta se mișcă în jos corect.
- ✓ Evitați folosirea boabelor de cafea uleioase, caramelizate sau aromate, care ar putea să nu fie antrenate corespunzător în aparat.
- ✓ Reduceți cantitatea preparatului și creșteți tăria folosind funcția de tărie a cafelei. Rotiți butonul pentru granulație pentru a obține o cafea măcinată mai fin. Preparați băutura în două cicluri folosind funcția 2 cești.

3. Espressoul sau cafeaua nu este suficient de fierbinte.
- ✓ Măriți temperatura cafelei din setările aparatului. Încălziți ceașca clătind-o cu apă caldă înainte de prepararea băuturii.
- ✓ Înainte de a prepara cafeaua, clătiți circuitul de cafea. Funcția de clătire a sistemului de cafea la pornirea aparatului poate fi activată în setări sau prin clătirea automată

4. Înaintea fiecărei cafele, prin duzele de cafea curge apă curată.
- ✓ La începutul unei rețete, se produce o preinfuzare a cafelei, care poate face ca o cantitate mică de apă să curgă din duzele de cafea.

Dacă vreuna dintre problemele expuse mai sus persistă, contactați serviciul pentru clienți KRUPS.

ELIMINARE



Unele aparate conțin o baterie care, din motive de siguranță, poate fi accesată doar de un tehnician autorizat. Pentru înlocuirea bateriei, contactați cel mai apropiat centru de service.

Important: Aparatul dumneavoastră conține numeroase materiale reutilizabile sau reciclabile.

Depuneți aparatul într-un punct de colectare pentru reciclare.

GARANȚIE

Garanția nu se aplică în următoarele cazuri:

- Prezența corpurilor străine în râșniță.
- Cafeaua măcinată a fost turnată în recipientul pentru boabe.
- Cartușul de filtrare a apei Claris nu este utilizat conform instrucțiunilor KRUPS.
- Lipsa detrartării, curățării sau întreținerii regulate.

Orice intervenție asupra aparatului trebuie efectuată de un centru autorizat KRUPS.

Acest espresor automat trebuie utilizat numai pentru prepararea cafelei, apei calde sau spumei de lapte.

Producător: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard, 53100 Mayenne, Franța

KRUPS®

INTUITION
HOT & COLD

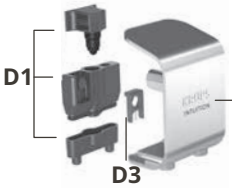


BG

8020012476-02



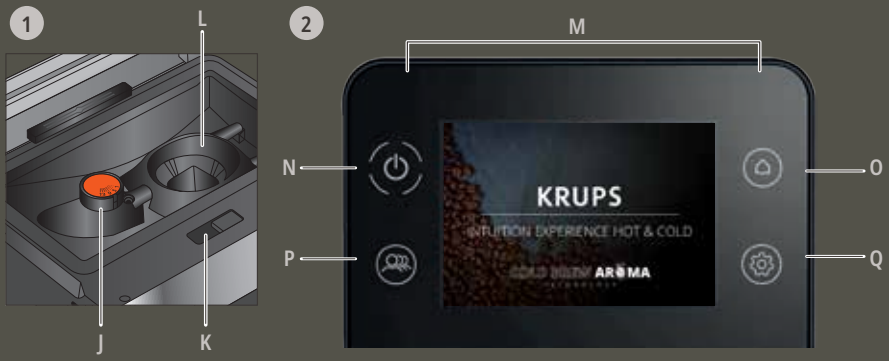
в зависимост от модела



в зависимост от модела







1. ОСНОВНИ СВЕДЕНИЯ 2
2. ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРОДУКТА 2
3. АКСЕСОАРИ, ДОСТАВЕНИ С ВАШАТА МАШИНА 3
4. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ 4
5. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА 4
6. ПЪРВИ СТЪПКИ И МОНТИРАНЕ НА УРЕДА 4
7. ИНТУИТИВЕН СВЕТЛИНЕН ИНДИКАТОР 5
8. ФИЛТЪР И ТВЪРДОСТ НА ВОДАТА 6
9. КАФЕМЕЛАЧКА: РЕГУЛИРАНЕ НА СТЕПЕНТА НА СМИЛАНЕ 7
10. ПРИГОТВЯНЕ НА НАПИТКИ 8
10.1. МЛЕЧНИ НАПИТКИ 10
10.2. СТУДЕНИ НАПИТКИ 11
10.3. ЧАЙ И ЗАПАРКИ 11
11. ФУНКЦИЯ FAVOURITES (ЛЮБИМИ) 11
12. ОБЩА ПОДДРЪЖКА 12
12.1. ПОДДРЪЖКА НА ТАВИЧКАТА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ 12
12.2. ПОДДРЪЖКА НА СЪДА ЗА УТАЙКА ОТ КАФЕ 12
12.3. ПОДДРЪЖКА НА РЕЗЕРВОАРА ЗА ВОДА 12
12.4. ПОДДРЪЖКА НА СЪДА ЗА КАФЕЕНИ ЗЪРНА 12
12.5. ПОДДРЪЖКА НА СИСТЕМАТА ЗА МЛЯКО 13
12.6. ДРУГИ ЗАДАЧИ ЗА ПОДДРЪЖКА 13
13. ДРУГИ ФУНКЦИИ 14
14. ОТГОВОРИ НА ВАШИ ВЪПРОСИ 15

Уважаеми клиенти,

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

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

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

За да Ви улесним, в KRUPS разработихме интуитивен светлинен индикатор. Той ще Ви насочва при използването на Вашата машина и ще направи почивките за кафе по-приятни.

Вашата машина за еспресо KRUPS е оборудвана и с голям интуитивен сензорен екран, като екран на смартфон, за голямо удобство при употреба. Усъвършенстваните технологии, с които е оборудвана Вашата машина, Ви позволяват да постигнете възможно най-добрия резултат, като извличат максимално аромати и вкусове на прясно смлените кафеени зърна.

Надяваме се, че ще се насладите на Вашето кафе и че ще останете напълно удовлетворени от Вашата машина KRUPS.

Екипът на KRUPS

НУЖДАЕТЕ СЕ ОТ ПОМОЩ ПРИ СТАРТИРАНЕ НА ВАШАТА МАШИНА?



Намерете списък с упътвания, запазени във Вашата машина, които да Ви помагат при използването ѝ.

Те ще Ви насочват стъпка по стъпка при приготвянето на напитка, управлението на предпочитаните напитки и поддръжката на Вашата машина.

Списък с налични упътвания:

1. Как да приготвите напитки

- Приготвяне на напитка с кафе
- Приготвяне на напитка с мляко
- Приготвяне на студена напитка
- Приготвяне на напитка „за из път“

2. Как да управлявате профил

- Създаване и конфигуриране на профил
- Добавяне на напитка към Вашия профил

3. Как да поддържате машината

- Ръчно почистване на системата за мляко
- Изпълняване на почистване
- Изпълняване на отстраняване на котлен камък

ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРОДУКТА

Прочетете внимателно ръководството за потребителя и книжката „Инструкции за безопасност“, преди да използвате уреда за първи път, и ги запазете: използването на уреда в несъответствие с инструкциите ще освободи KRUPS от всякаква отговорност.

АКСЕСОАРИ, ДОСТАВЕНИ С ВАШАТА МАШИНА

Проверете аксесоарите, доставени с Вашата машина. Ако дадена част липсва, се свържете директно с отдела за обслужване на клиенти на KRUPS.

Доставени продукти		
1.	2 таблетки за почистване	
2.	1 пакетче препарат за премахване на котления камък	
3.	Тръбичка за мляко за блока „Капучино с едно докосване“	
4.	Игла за почистване на веригата за пара, разположена в дюзата за кафе	
5.	1 лентичка за проверка на твърдостта на водата	
6.	Инструкции за експлоатация – книжка с препоръки за безопасност Справочник на сервизните центрове за следпродажбено обслужване на Krups Гаранционни документи	
Само за Intuition Hot & Cold EA879*		
7.	Четка за почистване на тръби	
8.	Съд за мляко: можете да поставяте съда за мляко в съдомиялна машина без капака му	
9.	1 филтърна касета за системата Claris Aqua с винтово закрепване.	

Внимание: използвайте само аксесоари на Krups за тази машина, за да запазите валидността на гаранцията.

*в зависимост от модела

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Уред	Automatic Espresso EA87
Захранване	220 – 240 V~/50 Hz
Налягане на помпата	15 bar
Контейнер за кафеени зърна	250 g
Консумация на енергия	При работа: 1550 W
Резервоар за вода	3 l
Първи стъпки и съхранение	На закрито и сухо място (защитено от заледяване)
Размери (mm) В x Д x Ш	365 x 240 x 400
Тегло на EA87 (kg)	8,9

Подлежи на технически модификации.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

A. Дръжка на капака на резервоара за вода
B. Резервоар за вода
C. Капак на контейнера за кафеени зърна
D. Дюзи за кафе/мляко с регулиране на височината
в зависимост от модела
D1. Блок „Капучино с едно докосване“
D2. Отстраняваща се врата
D3. Игла за почистване
E. Тавичка за събиране на утайката от кафе
F. Интуитивен светлинен индикатор
G. Тръбичка за мляко за блока „Капучино с едно докосване“ и конектор
H. Подвижна решетка и тавичка за отцеждане
I. Поплавъци за нивото на водата

1. Контейнер за кафеени зърна
J. Бутон за настройка на едрината на смилане
K. Гнездо за таблетки за почистване
L. Метална конична мелница

2. Контролен панел
M. Сензорен екран с бутони за придвижване
N. ВКЛ./ИЗКЛ.
O. Прекият път до началния екран
P. Профили
Q. Конфигурации на машината
R. Съд за мляко*

ПЪРВИ СТЪПКИ И МОНТИРАНЕ НА УРЕДА

ПЪРВОНАЧАЛНА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Поставете уреда върху стабилна, хоризонтална, чиста и суха работна повърхност.
Когато използвате уреда за първи път, ще ви бъде поискано да изберете различни настройки.
Началното запълване на уреда позволява пълненето на водните контури, за да може уредът да работи. Ще се извърши подгряване и автоматично изплакване.
Следвайте инструкциите, които се показват на екрана. За повече информация вижте Ръководството за бърз старт.

Вашият уред е проверен и изпитан, преди да напусне производствената база. Въпреки цялото внимание, отделено на почистването, все пак е възможно да откриете остатъци от кафе в кафемелачката и/или капки кафе по решетката на тавичката за отцеждане. При разопаковане може да забележите и наличието на прах върху машината, дължащ се на защитния материал. Препоръчваме Ви да почистите старателно с кърпа Вашата машина преди първата употреба.
Благодарим Ви за разбирането.
Никога не използвайте повреден уред.

*в зависимост от модела

ГОТОВНОСТ НА МАШИНАТА

В зависимост от подготовката машината извършва автоматично изплакване, когато се постави в режим на готовност. Цикълът трае само няколко секунди и спира автоматично.

СЪВЕТИ

ВОДА

Качеството на водата оказва значително въздействие върху качеството на ароматите. Котленият камък и хлорът може да променят вкуса на кафето. За да запазите напълно ароматите на Вашето кафе, препоръчваме да използвате прясна вода, както и филтърна касета за системата Claris Aqua или бутилирана вода със съдържание на сухо вещество под 800 mg/l (вижте етикета на бутилката). Вижте главата „ФИЛТЪР И ТВЪРДОСТ НА ВОДАТА“.

ЧАША

Когато приготвяте горещи напитки, препоръчваме да използвате предварително загрети чаши (като ги изплакнете с гореща вода), чийто размер е пригоден за желаното от Вас количество.

КАФЕЕНИ ЗЪРНА

Печените кафеени зърна могат да загубят аромата си, ако не са защитени. Препоръчваме Ви да използвате количество зърна, равностойно на консумацията Ви за следващите 2 - 3 дни, и да изберете пакети от 250 g.

Качеството на кафеените зърна е променливо, а вкусовете са субективни. Сортовете Арабика Ви дават фини, флорални аромати, за разлика от сортовете Робуста, които са с по-високо съдържание на кофеин, по-горчиви и с по-плътен вкус. Често се смесват двата вида кафе, за да се постигне по-балансиран вкус. Не се колебайте да потърсите съвет от Вашия пекар.

Не препоръчваме използването на мазни и карамелизирани зърна, тъй като те могат да повредят машината.

Фиността на смлените зърна влияе върху силата на ароматите и качеството на пяната. Колкото по-фино са смлени зърната, толкова по-гладка е пяната. Смилането може да се адаптира и за желаната напитка.

ИНТУИТИВЕН СВЕТЛИНЕН ИНДИКАТОР

Вашата машина Intuition разполага с интелигентна, отличаваща се технология, която улеснява ежедневието ви: интуитивни**ят** светлинен индикатор (I). Тази технология има двойна функция:

1. Машината автоматично открива и контролира нивата на кафеени зърна, вода и смляно кафе. Когато е необходимо да напълните или изпразните контейнерите, както и когато се налага поддръжка, червената предупредителна лампа светва и трябва да следвате информацията на екрана.
2. Интуитивният индикатор Ви позволява да персонализирате опита си при работа с уреда. Можете да присвоите цвят на всеки профил. Когато един от профилите е избран, индикаторът приема цвета на този профил, за да улесни незабавното разбиране и изключително бързата и интуитивна навигация.

   Вижте главата „МОЯТ ПРОФИЛ”.

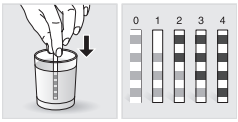
ФИЛТЪР И ТВЪРДОСТ НА ВОДАТА

КАКВО ПРАВИ РЕГУЛИРАНЕТО НА ТВЪРДОСТТА НА ВОДАТА?

За да избегнете образуването на котлен камък във Вашата машина и да оптимизирате качеството на кафето, Ви съветваме да зададете твърдостта на водата на Вашата машина.

КАК ДА СЕ ОПРЕДЕЛИ ТВЪРДОСТТА НА ВОДАТА НА МАШИНАТА?





- Напълнете чаша с вода.
- Потопете лентата за проверка, която се доставя с машината, в чашата, пълна с вода.
- Изчакайте 1 минута. Квадратчетата на лентата за проверка ще променят цвета си.
- Пребройте оцветените квадратчета. Броят им показва колко твърда е водата Ви, между 0 и 4.
- В менюто „Твърдост на водата“ натиснете съответния номер между 0 и 4.
- Натиснете OK.

ВЕЧЕ НЕ РАЗПОЛАГАТЕ С ЛЕНТА ЗА ПРОВЕРКА?

Ако трябва да повторите тази операция по-късно, не забравяйте да промените твърдостта на водата според местоположението на използване или информацията, предоставена от водоснабдителните компании, като използвате таблицата по-долу:

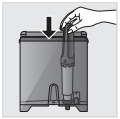
Степен на твърдост на водата	Клас 0 Много мека	Клас 1 Мека	Клас 2 Средно твърда	Клас 3 Твърда	Клас 4 Много твърда
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Настройки на уреда	0	1	2	3	4

ЗАЩО СЕ МОНТИРА ФИЛТЪРНА КАСЕТА?

Филтърната касета за системата Claris Aqua помага за оптимизирането на вкуса на Вашето кафе, за ограничаване на натрупването на котлен камък и за намаляване на операциите по поддръжка.

КАК СЕ МОНТИРА ФИЛТЪРНАТА КАСЕТА ЗА СИСТЕМАТА CLARIS AQUA?





- Касетата се поставя в резервоара за вода.
- Препоръчваме Ви, когато монтирате Вашата касета, да завъртите сивия пръстен, разположен в отдалечения край на филтърната касета, за да показва датата на монтиране + 2 месеца.
- Позиционирайте правилно касетата на мястото ѝ, като пръстенът с дата трябва да е обърнат нагоре.
- Използвайте черната приставка за завинтване, доставена с касетата, за да позиционирате правилно и да завинтите касетата на мястото ѝ.

КОГА ТРЯБВА ДА СМЕНИТЕ ФИЛТЪРНАТА КАСЕТА ЗА СИСТЕМАТА CLARIS AQUA?



1. 2 месеца след инсталирането или когато машината го покаже.

КАФЕМЕЛАЧКА: РЕГУЛИРАНЕ НА СТЕПЕНТА НА СМИЛАНЕ

ЗАЩО СЕ РЕГУЛИРА СТЕПЕНТА НА СМИЛАНЕ?

Можете да регулирате силата на кафето, като настроите степента на смилане на кафеените зърна.

Промяната на степента на смилане позволява адаптиране към различни видове зърна:

- Силно изпечените и мазни зърна изискват грубо смилане.
- По-малко печените зърна са по-сухи и изискват фино смилане.

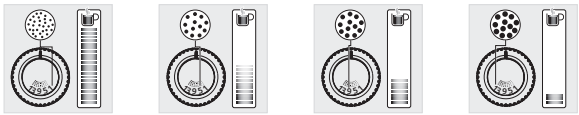
Освен това, при едно и също кафе Вашата настройка на смилане влияе на аромата в чашата: колкото по-фино е смилането, толкова по-наситен е ароматът.



Много наситено (тъмно френско кафе)	Наситено (френско кафе)	Средно (кехлибарено кафе)	Леко (светло кафе)

КАК СЕ РЕГУЛИРА СТЕПЕНТА НА СМИЛАНЕ?

Завъртете бутона за настройка, разположен в контейнера за кафеени зърна (J), за да отговаря на Вашия вид зърна и желаната сила на аромата. Това регулиране трябва да се извърши по време на смилане и степен по степен. След 3 приготвяния ще забележите отчетлива разлика във вкуса.



КАК СЕ РАЗБИРА, ЧЕ В КОНТЕЙНЕРА ВЕЧЕ НЯМА ЗЪРНА?

Вашата машина Intuition е оборудвана със сензор*, който прогнозира липсата на кафеени зърна в контейнера. На екрана ще се покаже съобщение и индикаторната лампа на Intuiti**ve** (F) ще светне в червено.

* ⚠ Тази функция не е налична при моделите със 127 V.

КАКВО ДА НАПРАВЯ, АКО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕТО СЕ ПОКАЖЕ ПО ВРЕМЕ НА ПРИГОТВЯНЕ НА КАФЕ?

Напълнете контейнера с кафеени зърна, натиснете OK и рецептата ще продължи. Така няма да се губи кафе!

КАКВО ДА НАПРАВЯ, АКО ИСКАМ ДА СМЕНЯ КАФЕТО ИЛИ АКО НЯМАМ ПОВЕЧЕ КАФЕ?

Ако натиснете OK, без да сте добавили кафеени зърна, машината ще се опита да се рестартира и ще се върне в състояние на предупреждение. Ако натиснете OK отново, машината ще приготви кафето, използвайки цялото останало кафе. Мелницата вече е празна.

Ако на екрана ви се покаже предупредително съобщение и предупредителната лампа светне в червено, когато има достатъчно кафеени зърна:

- Натиснете бутона OK, за да започнете подгряването.

ПРИГОТВЯНЕ НА НАПИТКИ

НАПИТКИ, КОИТО ТАЗИ МАШИНА МОЖЕ ДА ПРИГОТВЯ:

Intuition Hot & Cold Ви позволява да приготвяте голямо разнообразие от рецепти с кафе и мляко, топли или студени, за да удовлетворите всичките си желания. Можете да получите директен достъп до рецептите от Вашия контролен панел. Котвите, намиращи се в долната част на Вашия контролен панел (в изглед на „Плъзгач"), представляват също така пряк път за достъп до тях. До описанието на всяка напитка и свързаните с нея съвети за приготвяне можете да получите достъп, като докоснете (i) на екрана си, след като напитката е избрана.

	Напитки		Приблизителен обем	Възможен обем	X2
Кафеени напитки		Ристрето Еспресо. Същото количество смляно кафе като за еспресо, но с половината вода, за плътна напитка с концентриран аромат и леко по-ниска горчивина.	25 ml	20 – 40 ml	✓
		Еспресо Оригиналното еспресо. Перфектното италианско еспресо. Перфектно балансирани аромати: изразени аромати, леко горчив вкус, покрит с пяна с карамелен цвят.	40 ml	40 – 70 ml	✓
		Лунго Кафе по италиански. По-дълга версия на традиционното еспресо, но все пак в традиционната чаша! Малко по-продължително извличане, за да се получи мека напитка с лека горчивина и по-малка плътност.	70 ml	70 – 100 ml	✓
		Дълго кафе Дългото еспресо. Традиционното еспресо с две допълнителни дози вода за още по-меко кафе и светла и кремообразна пяна.	120 ml	80 – 180 ml	✓
		Допио*** Двойно еспресо. Два цикъла еспресо за балансирана напитка, богата на аромати и гладка златиста пяна, за всички, които искат голяма чаша, без да губят плътност и аромат.	100 ml	40 – 140 ml	
		Американо Сладкото кафе. Двойно еспресо, разредено с гореща вода за висока гладкост и слаба горчивина в чашата. За всеки, който би искал да смени плътния вкус и горчивината на традиционното еспресо.	120 ml	90 – 150 ml	
		Филтрирано кафе Филтрирано кафе... от кафе на зърна! Открийте отново традиционното филтрирано кафе: по-дълго и балансирано време на накисване при по-ниска температура, за да се извлече най-доброто от ароматите, с намалена горчивина. Перфектното сутрешно кафе за любителите на големи чаши.	150 ml	80 – 170 ml	✓
		Кана*** Традиционната кана с кафе. За да обслужите лесно цялото семейство с едно сервиране! Каната изисква специфична подготовка, която може да отнеме между 4 минути (3 чаши) и 11 минути (8 чаши).	375 ml	375 – 1000 ml	
Млечни напитки		Еспресо Макиато Традиционно еспресо, гурме версия. Еспресо макиато се състои от вкусно еспресо, покрито с лъжица кремообразна млечна пяна. По-меко от обикновеното еспресо, за най-големите почитатели на гурме кафе.	L: 70 ml	M: 50 ml L: 70 ml XL: 90 ml	✓
		Капучино Трите трети! Една трета мляко, една трета кафе и една трета пяна за деликатна, гладка и балансирана напитка, която ще се хареса на всички.	L: 180 ml	M: 120 ml L: 180 ml XL: 240 ml	✓
		Италианско капучино*** Най-съвременното капучино. Италианското капучино се характеризира с добавянето на мляко в кафето, за разлика от капучиното. Този обратен процес Ви дава деликатна смес от кафе и мляко, покрита с кремообразна млечна пяна с лек вкус на кафе.	L: 180 ml	M: 120 ml L: 180 ml XL: 240 ml	✓
		Лате макиато Гурме напитката! Лате макиато се състои от една трета кафе, добавено към две трети мляко! Покрито с кремообразна и богата млечна пяна за най-големите почитатели на гурме кафе, които обичат сладки напитки.	L: 250 ml	M: 190 ml L: 250 ml XL: 340 ml	✓
		Мляко с пяна Любимата напитка на децата! Вкусно топло мляко, покрито с кремообразна млечна пяна. Може да се пие чисто, в горещ шоколад или да се използва във всичките Ви любими рецепти.	L: 160 ml	M: 120 ml L: 160 ml XL: 200 ml	✓
		Кафе лате Кафе с лек привкус на мляко! Кафе Лате се приготвя, като се добавя голямо количество пяна от мляко към малко количество кафе. Този обратен процес дава деликатна и сладка смес с лек вкус на кафе – от пяната до последната глътка.	L: 280 ml	M: 200 ml L: 280 ml XL: 350 ml	✓
		Флет уайт Австралийско творение. Копринена смес и богат вкус на кафе до върха на пяната, благодарение на потока от две ристрето.	L: 200 ml	M: 160 ml L: 200 ml XL: 240 ml	

	Напитки		Приблизителен обем	Възможен обем	X2
Студени напитки		Еспресо Италианско кафе... перфектното освежаване! Шот еспресо, сервиран върху кубчета лед. Плътна студена напитка, идеална за любителите на кафето, които търсят нещо силно, но и с освежаващ вкус.	70 ml**		
		Дълго кафе Перфектната комбинация от освежаващ и интензивен вкус. Дълго еспресо, сервирано върху кубчета лед. Лека и освежаваща напитка, идеална за дълги кафе паузи на слънце.	200 ml**		
		Охладено кафе Глътка свежест. Двойно филтрирано кафе с тънък слой пяна, сервирано върху лед, за да се почувства малко свежест. Точно балансирана напитка с богат вкус.	360 ml**		
		Нитро кафе Най-горещата студена напитка! Нитро кафето има сладък вкус, създаден чрез смесване на студено кафе с въздух. Неговата изненадваща каскадна кадифена пяна му придава вид и усещане като на наливна бира.	380 ml**		
		Афогато Топяща се в устата наслада. Топка ванилов сладолед в кремообразен шот еспресо. Това перфектно съчетание на ледена наслада с богатия аромат на кафе създава вкусно и освежаващо лакомство.	40 ml		
		Капучино Перфектно изстудено и гладко. Една трета мляко, една трета кафе и една трета пяна, като всичко това – охладено с кубчета лед. Студен вариант на класическото капучино, идеално за глезеща сетивата почивка през лятото...	L: 240 ml**		
		Италианско капучино*** Студен вариант на класическа напитка. При италианското капучино, за разлика от другите видове капучино, млякото се излива в кафето, за да се получи смес, покрита с кремообразна млечна пяна с вкус на кафе. Всичко това с кубчета лед за ненадминато усещане за свежест.	L: 180 ml**		
		Лате макиато Каскада от свежест. Насладете се на перфектната симфония между интензивността на вкуса на кафето и сладостта на млякото, подсилена с нотка ледена свежест. Перфектно за освежаваща и глезеща сетивата почивка по всяко време на деня.	XL: 340 ml**		
		Кафе лате С елегантността на лате, но с допълнителна свежест. Обилно количество мляко, смесено с еспресо, сервирано върху кубчета лед. Гладка и освежаваща напитка за любителите на кафе с деликатен вкус.	XL: 350 ml**		
		Фрапе Модерна и освежаваща напитка. Ледени кубчета, мляко, кафе и кремообразна пяна за прохладен и деликатно сладък момент. Най-модерната напитка на лятото, на която може да се наслаждавате навсякъде!	XL: 350 ml**		
Напитки „за из път"		Дълго кафе Италианско кафе. Увеличен вариант на традиционното еспресо в голяма чаша, която можете да вземете с Вас навсякъде! При малко по-продължително извличане се получава лека напитка, която е с по-малко наситен вкус и има лека горчивина.	240 ml		
		Американо Най-лекото кафе. Дълго двойно еспресо с гореща вода за гладка напитка с нотка горчивина — всичко това в голяма чаша, за да го вземете с Вас навсякъде! За всички, които искат промяна на вкусовите преживявания от традиционното еспресо с наситен и горчив вкус.	240 ml		
		Филтрирано кафе Филтърно кафе... направено от кафе на зърна! Преоткрийте традиционното филтърно кафе: по-продължително и по-балансирано време за приготвяне при ниска температура, за да получите най-добрите вкусове с по-малко горчивина. Перфектното сутрешно кафе в голяма чаша, така че да можете да го вземете с Вас навсякъде!	240 ml		
		Капучино*** Правило на третините. Една трета мляко, една трета кафе и една трета пяна създават лека, гладка и добре балансирана напитка, която със сигурност ще се хареса на всеки. В удобна голяма чаша за момент на пенлива наслада, където и да сте!	240 ml		
		Лате макиато Напитка, която глези сетивата. Лате макиато се приготвя с една трета кафе, излято в две трети мляко. След това се покрива с богата и кремообразна млечна пяна за най-пламенните любители на сладки напитки. В удобна голяма чаша за момент на пенлива наслада, където и да сте!	240 ml		
		Охладено кафе*** Нотка свежест. Двойно филтрирано кафе с тънък слой сметана, сервирано върху кубчета лед за допълнителна свежест. Перфектно балансирана и вкусна напитка в голяма чаша, която да можете да вземете с Вас навсякъде!	240 ml		
		Студено лате макиато Каскада от свежест. Насладете се на перфектната симфония между интензивността на вкуса на кафето и сладостта на млякото, подсилена с нотка ледена свежест. Всичко това в голяма чаша, перфектно за освежаваща и глезеща сетивата почивка по всяко време на деня.	240 ml**		
		Фрапе*** Модерна и освежаваща напитка. Кубчета лед, мляко, кафе и кремообразна пяна – създават изстудено и леко сладко питие в удобна голяма чаша, за да можете да се насладите на ледена почивка навсякъде! Най-модерната напитка на лятото!	240 ml**		

	Напитки		Приблизителен обем	Възможен обем	X2
Гореща вода		Зелен чай*** За всички любители на зеления чай. Гореща вода с идеална температура, за да се насладите на всичките си зелени чайове (около 70 °C). Възможно е регулиране в рамките на 3 нива чрез менюто за настройки (+/-3 °C).	200 ml	20 – 300 ml	
		Черен чай*** За всички любители на черния чай. Гореща вода с идеална температура, за да се насладите на всичките си черни чайове (около 80 °C). Възможно е регулиране в рамките на 3 нива чрез менюто за настройки (+/-3 °C).	200 ml	20 – 300 ml	
		Запарка*** За всички любители на билков чай. Гореща вода с идеална температура, за да се насладите на всичките си билкови чайове (около 90 °C). Възможно е регулиране в рамките на 3 нива чрез менюто за настройки (+/-3 °C).	200 ml	20 – 300 ml	

**ориентировъчен обем, може да варира*

***общ обем за рецептата, с препоръчителното количество ледени кубчета*

****в зависимост от модела*

КАК ДА СЕ РЕГУЛИРА ВИСОЧИНАТА НА ДЮЗИТЕ ЗА КАФЕ?

За всички предложени напитки можете да свалите и да сглобите отново дюзите за кафе според размера на чашата(ите)

КАК ДА ЗАПОЧНА ДА ПРИГОТВЯМ НАПИТКАТА СИ?

Вижте запазеното във Вашата машина упътване „Как да приготвите напитките си?“



В ЗАВИСИМОСТ ОТ НАПИТКАТА СА ВЪЗМОЖНИ РАЗЛИЧНИ НАСТРОЙКИ:

- Една или две чаши: за стартиране на рецептата за дублиране, изберете напитката и натиснете +.
- Сила на кафето: за да увеличите или намалите силата на кафето, като промените количеството смляно кафе, изберете напитката и изберете между 1 и 4 зърна, като 1 е най-слабото, а 4 е най-силното ((1)(2)(3)(4)).
- Обем в чаша: за да увеличите или намалите количеството вода, използвано за екстракция.

За повече информация вижте таблицата с напитки в листовката и в Ръководството за бърз старт.

КАК СЕ СПИРА НАПИТКА ПО ВРЕМЕ НА ПРИГОТВЯНЕ?

Можете да спрете приготвянето на напитката си по всяко време, като натиснете бутона STOP. Когато цикълът бъде прекъснат, спирането не е незабавно. Ще има период на недостъпност на машината, който ще бъде указан със съобщение на екрана.

МЛЕЧНИ НАПИТКИ



СЪВЕТИ

За приготвянето на пяна от мляко, трябва да изберете пастьоризирано UHT мляко от хладилника (3 - 5 °C). Използването на специални видове мляко (микрофилтрирано, сурово, ферментирало, обогатено) или растителни млека (бадемово, овесено, соево и др.) може да доведе до по-незадоволителни резултати по отношение на качеството и количеството на пяната.

КАК СЕ СТАРТИРА ПРИГОТВЯНЕ НА МЛЕЧНА НАПИТКА?

Вижте Ръководството за бърз старт или се консултирайте със запазеното във Вашата машина упътване „Приготвяне на млечна напитка“.



КАК СЕ АКТИВИРАТ/ДЕЗАКТИВИРАТ НАСОКИТЕ НА РЕЦЕПТА?



Можете да активирате или дезактивирате ръководството „стъпка по стъпка“ при приготвянето на рецепти с мляко в настройките. Това ръководство включва визуални упътвания и инструкции „стъпка по стъпка“, които Ви насочват при разпенването на млякото.

СТУДЕНИ НАПИТКИ

Intuition Hot&Cold предлага нови ексклузивни студени напитки, като фрапе, студено кафе, нитро кафе или афогато.

Приготвянето на студена напитка изисква едно или повече предварителни действия от ваша страна. За да постигнете оптимален резултат в чашата: използвайте чаша с обем 400 – 450 ml и кубчета лед със стандартен размер (4 x 2,5 x 2,2 cm). Вашата машина ще Ви помага през целия процес на приготвяне. Препоръчваме Ви да следвате подготвителните етапи на рецептите на екрана си стъпка по стъпка. Съвети за приготвяне се предлагат и в раздела с информация, като натиснете ℹ на екрана си.

ЧАЙ И ЗАПАРКИ

За вашите чайове и запарки имате три рецепти, които предлагат най-подходящата температура за всеки вид чай. Температурата на зеления чай ще бъде по-ниска от тази на черния чай и запарките.

КАК СЕ РЕГУЛИРА ТЕМПЕРАТУРАТА НА ВОДАТА?



Можете да настроите между T1 и T3, като T1 е най-ниската температура, а T3 е най-високата. Ако намалите/увеличите температурата, ще намалите/увеличите температурата на всеки вид чай, но температурата на зеления чай винаги ще бъде по-ниска от тази на черния чай и на запарката.

ПРОФИЛИ

ЗА КАКВО СЕ ИЗПОЛЗВА ФУНКЦИЯТА „ПРОФИЛИ“?

Функцията „Профили“ Ви осигурява достъп до персонализирано място, където можете да съхранявате и запазвате предпочитани напитки. До него може да се получи достъп много лесно благодарение на директен бутон на контролния панел на машината. По-бързи и идеални за ежедневна употреба, напитките, запазени във Вашия профил, се стартират директно с едно докосване, без да се изискват никакви настройки. Можете да запишете до 7 рецепти на профил.

Профилът също така позволява по-голяма персонализация на Вашия интерфейс и различните настройки:

Собствено име	Можете да добавите собствено име за по-голямо персонализиране.
Цвят	Това Ви позволява да изберете цвета на желаната интуитивна индикаторна лампичка, за да идентифицирате профила по-лесно.
Програмиране	Функцията „Профил“ Ви позволява също така да определите час от деня или ключова дума за всяка напитка. Това ще Ви позволи да намирате по-лесно напитките си по всяко време.
Яркост	Това позволява активиране или дезактивиране на светлинния индикатор.

КАК СЕ СЪЗДАВА ПРОФИЛ?

Натиснете бутона „Профили“ (P) и следвайте указанията на екрана или прегледайте упътванията, запазени във Вашия профил.



КАК ДА УПРАВЛЯВАТЕ ЛЮБИМИТЕ СИ НАПИТКИ БЕЗ ПРОФИЛ?

Можете да добавите напитка към профил по 2 начина:

- След като приготвите напитка, на  екрана се показва бутон.
- Директно в профила.

Ако спра любимата си напитка, докато се приготвя, това е дължината, която ще бъде записана.

КАК СЕ ОРГАНИЗИРАТ/ПОДРЕЖДАТ/ПРЕМАХВАТ ЛЮБИМИ НАПИТКИ?

- Задръжте пръста си върху иконата на напитка за няколко секунди.
- В горния десен ъгъл на менюто с напитки се показва кръстче за изтриване.
- Натиснете отново, задръжте пръста си върху напитката и плъзнете, за да пренаредите напитките.

ОБЩА ПОДДРЪЖКА

Извършването на правилна поддръжка ще удължи експлоатационния живот на Вашата машина и ще запази автентичния вкус на Вашето кафе.

КОГА ТРЯБВА ДА СЕ ИЗПРАЗВА ТАВИЧКАТА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ?

Когато поплавъците са в горна позиция, което показва, че е твърде пълна.

ПОДДРЪЖКА НА ТАВИЧКАТА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ

- Тавичката за отцеждане Ви позволява да събирате водата или кафето, които изтичат от уреда по време и след приготвянето.
- Важно е винаги да я оставяте на мястото ѝ и да я изпразвате редовно.
- По хигиенни причини ви препоръчваме да разглобявате тавичката за отцеждане, за да почиствате всеки елемент ежедневно, и да я оставяте да изсъхне на въздух, преди да я поставите обратно в машината.
- Вижте Ръководството за бърз старт. Можете да поставите тавичката за отцеждане в съдомиялната машина без металната решетка.

КОГА СЕ ИЗПРАЗВА КОНТЕЙНЕРЪТ ЗА УТАЙКА ОТ КАФЕ?

Контейнерът за утайка от кафе събира извлеченото смляно кафе

- Изпразнете контейнера за утайка, когато машината Ви подкани.
- Можете да го изпразвате по-често, но когато машината свети, това е, за да може да регистрира, че контейнерът е бил изпразнен.

Ако не изпразвате редовно контейнера за утайка от кафе, както е посочено по-горе, това може да повреди уреда Ви.

ПОДДРЪЖКА НА СЪДА ЗА УТАЙКА ОТ КАФЕ

По хигиенни съображения препоръчваме да почиствате контейнера за утайка с гореща сапунена вода всеки ден и да го оставяте да изсъхне на въздух, преди да го поставите обратно в машината. Вижте Ръководството за бърз старт.

Не поставяйте в съдомиялната машина.

ПОДДРЪЖКА НА РЕЗЕРВОАРА ЗА ВОДА

За да запазите ароматите на Вашето кафе и от хигиенни съображения, Ви препоръчваме да използвате прясна вода, да почиствате резервоара за вода всеки ден с гореща вода и гъба и да го оставяте да изсъхне на въздух, преди да го поставите обратно в машината.

ПОДДРЪЖКА НА СЪДА ЗА КАФЕЕНИ ЗЪРНА

Кафеените зърна могат да оставят мазни следи по стените на контейнера за зърна, което може да повлияе на качеството на кафето. За да запазите най-добрия вкус и от хигиенни съображения, препоръчваме да го избърсвате със суха, мека кърпа всеки път, когато трябва да го напълните отново.

Важно: не използвайте вода за почистване на контейнера за кафеени зърна, наличието на вода в контейнера за кафеени зърна може да повреди Вашата машина.

КАК И ЗАЩО ДА СЕ ПОДДЪРЖА СИСТЕМАТА ЗА МЛЯКО СЛЕД ПРИГОТВЯНЕ НА МЛЕЧНИ НАПИТКИ?



Важно: за да получите винаги еднакво качество на пяната, препоръчваме да извършвате следната поддръжка:

ПОДДРЪЖКА НА СИСТЕМАТА ЗА МЛЯКО

Поддръжка	Кога?	Обяснение	Необходими аксесоари
Изплакване от млякото **30 s** – 20 ml	След всяка напитка с мляко, при подкана от машината.	Позволява Ви да изплакнете веригата за мляко на машината. Можете да стартирате изплакване на системата за мляко по всяко време.	
Ръчно почистване на каната за мляко **30 s**	След всяка млечна напитка.	Препоръчваме да почиствате каната за мляко с гореща вода и сапун след всяка употреба. Можете да поставите каната за мляко в съдомиялната машина без капака.	Гореща вода, сапун и гъба
Ръчно изплакване на тръбичката за мляко **30 s**	След всяка млечна напитка.	Това изплакване се състои от внимателно ръчно почистване на тръбата за мляко и металната ѝ дюза с гореща вода СЛЕД ВСЯКО ИЗПОЛЗВАНЕ.	Гореща вода, сапун, инструмент за почистване на тръби
Ръчно почистване от млякото **5 min**	Когато машината Ви подкани или по всяко време.	Това почистване се състои в разглобяване и почистване на подвижния блок „капучино с едно докосване" **(D1)**. За оптимални резултати при приготвянето на млечна пяна е препоръчително да го почиствате редовно. Вижте глава 5 от Ръководството за бърз старт.	Игла за почистване **(D3)**

ДРУГИ ЗАДАЧИ ЗА ПОДДРЪЖКА

Поддръжка	Кога?	Обяснение	Необходими аксесоари
Изплакване на системата за кафе **45 s** – 30 ml	След като 2 дни не сте използвали машината или по всяко време.	Дава Ви възможност да изплакнете веригата за кафе на машината. За тази процедура се използва само гореща вода. Това гарантира автентичния вкус на Вашето кафе.	
Изплакване на системата за чай **30 s** – 20 ml	След приготвяне на напитка с чай.	Позволява Ви да извършите изплакване с гореща вода, за да гарантирате автентичния вкус на Вашия чай или запарка.	
Почистване **13 min** – 600 ml	Когато машината Ви подкани или по всяко време.	От хигиенни съображения и за запазване на качеството на Вашето кафе Ви препоръчваме да почиствате и обезмаслявате веригата за кафе на машината. Това ще Ви гарантира оптимално запазване на ароматите на Вашите напитки.	1 таблетка за почистване KRUPS (XS3000)

Поддръжка	Кога?	Обяснение	Необходими аксесоари
Отстраняване на котлен камък **20 min** – 600 ml	Когато машината Ви подкани или по всяко време. Когато броят на напитките не е достатъчен, за да е необходимо премахване на котлен камък, функцията не е активна.	Премахването на котления камък от Вашата машина гарантира нейното правилно функциониране и отстранява всички отлагания от котлен камък или тартарат. Тази стъпка е много важна за гарантирането на правилното функциониране и дълготрайност на Вашия уред.	1 пакетче препарат срещу котлен камък KRUPS (F054)

Важно: ако Вашият продукт е оборудван с нашата филтърна касета за системата Claris – Aqua F088, моля, отстранете я преди процедурата по премахване на котлен камък.

ДРУГИ ФУНКЦИИ

КАК ДА ПОЛУЧИТЕ ДОСТЪП ДО НАСТРОЙКИТЕ НА МАШИНАТА ВИ?

Вашата машина има много настройки, не се колебайте да ги изпробвате! Това ще Ви позволи да персонализирате приготвянето на напитките си още повече.



СПИСЪК НА НАСТРОЙКИТЕ:

Език	Избор на език според Вашите предпочитания, измежду 23 езика.
Дата и час	Задаването на датата е необходимо, особено когато използвате касета против котлен камък. Задаване на часа и 12 или 24-часов дисплей на часовника
Яркост на екрана	За регулиране на осветеността на екрана.
Светлина	За активиране или дезактивиране на интуитивната индикаторна лампичка.
Избор на 1-ви екран	Изберете оформлението на първия екран.
Насоки на рецепта	Изберете дали да се показват стъпки с насоки за рецепти с мляко.
Автоматично спиране	За да изберете продължителността, след която уредът ще спре автоматично. Тази функция Ви позволява да изразходвате по-малко електроенергия.
Автоматично осветление	За включване на машината и автоматично стартиране на предварително нагряване на уреда в избрано от Вас време. Винаги ли пиете кафето си по едно и също време всеки ден? Тази функция е направена за Вас! Чрез задаване на автоматично стартиране можете да спестите време и трябва само да стартирате напитката си.
Единица за обем	Избор на мерна единица: мл и унция.
Автоматично изплакване	Можете да изберете дали да активирате, или да дезактивирате автоматичното изплакване на изхода за кафе при стартиране на машината.
Твърдост на водата	За регулиране на твърдостта на водата между 0 и 4. За повече информация направете справка с глава „Измерване на твърдостта на водата“.
Температура на кафето	За да зададете температурата на Вашето кафе между T1 и T3.
Температура на чая	За да зададете температурата на Вашия чай между T1 и T3.
Вид на кафето	Посочете вида на кафето, добавено в контейнера на зърна.

ОТГОВОРИ НА ВАШИ ВЪПРОСИ

РАБОТА

1. Машината показва повреда, софтуерът е блокирал ИЛИ в машината има неизправност.
   - ✓ Изключете машината от бутона и от контакта, отстранете филтърната касета, изчакайте 1 минута и рестартирайте машината. Натиснете и задръжте бутона за включване/изключване най-малко за 3 секунди, за да стартирате.
2. Уредът не се включва след натискане на бутона за включване/изключване (най-малко за 3 секунди).
   - ✓ Проверете предпазителите и електрическия контакт в електрическата Ви инсталация. Проверете дали двата захранващи щепсела са поставени правилно в контакта.
3. Възникнала е електрическа неизправност по време на цикъл.
   - ✓ Уредът се нулира автоматично, когато се включи отново.
4. Мелницата работи празна.
   - ✓ Това е нормално, ако се случва от време на време и ако няма кафеени зърна или има само малко количество. Тя може да работи до 10 секунди без натоварване, за да се определи консумацията и да се гарантира правилното ѝ функциониране.
   - ✓ Кафеени зърна остават в контейнера:
     - Кафето може да е прекалено мазно и затова не се улавя правилно от уреда. Можете да опитате да помогнете на зърната да се спуснат и да видите дали това ще накара мелницата да работи отново. Въпреки това, препоръчително е да смените кафето (вижте функцията за типа зърна).
     - Това е обичайното ми кафе, което досега е работило добре: свържете се с отдела за обслужване на клиенти на KRUPS.

УПОТРЕБА

1. Кафемелачката издава необичаен шум.
   - ✓ В кафемелачката вероятно има чужди тела. Опитайте се да я почистите с прахосмукачка, в противен случай се свържете с отдела за обслужване на клиенти на KRUPS.
2. Под уреда има вода.
   - ✓ Преди да отстраните тавичката за отцеждане, изчакайте 15 секунди, след като кафето спре да тече, така че машината да завърши своя цикъл, както трябва.
   - ✓ Проверете дали тавичката за отцеждане е добре позиционирана на машината. Тя трябва да е на мястото си дори когато машината не се използва.
   - ✓ Проверете дали тавичката за отцеждане не е пълна.
3. Бутонът за регулиране на степента на смилане се върти трудно.
   - ✓ Въртете бутона за регулиране на степента на смилане само когато кафемелачката работи.
4. От уреда не изтича кафе.
   - ✓ По време на приготвянето му е открит проблем.
     Уредът се е рестартирал автоматично и е готов за нов цикъл.
5. Използвали сте мляно кафе вместо кафе на зърна.
   - ✓ Използвайте прахосмукачка, за да съберете смляното кафе от контейнера за зърна.
6. Когато машината е спряла, от дюзите за кафе тече вода.
   - ✓ Това е нормално. Това е автоматичен процес на изплакване за почистване на дюзите за кафе и за да се гарантира, че не са запушени

ПАРА И МЛЯКО

1. Изглежда, че протичането на млякото във Вашата машина е частично или напълно блокирано.
   - ✓ Вижте началото на ръководството в точка 5. ЩАТЕЛНО РЪЧНО ПОЧИСТВАНЕ НА СИСТЕМАТА ЗА РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА МЛЯКОТО – 5 МИН. или вижте запазеното във Вашата машина упътване „Почистване на дюзата за мляко“.
2. Млякото не тече правилно.
   - **a.** Когато използвате машината за първи път, може да се наложи да приготвите няколко (5 – 10) рецепти с мляко или да следвате протокола по-долу, преди да получите задоволителна чаша:
   - ✓ Изпразнете резервоара за вода и извадете касетата на Claris Aqua Filter System.
   - ✓ Напълнете резервоара с минерална вода с високо съдържание на калций (>100 mg/L).
   - ✓ Изпълнете 5 – 10 последователни цикъла с пара в съд.
   - ✓ Поставете касетата обратно и напълнете резервоара с чешмяна вода.

b. Почистете системата за мляко на машината.
- ✓ Вижте Ръководството за бърз старт.
- ✓ Изгледайте запазеното във Вашата машина упътване „Извършване на ръчно почистване на системата за мляко“.

c. Проверете дали частите на системата за мляко са сглобени правилно:
- ✓ Блокът „Капучино с едно докосване“ (D1) е сглобен правилно и свързан с машината.
- ✓ Тръбичката за мляко (G) е правилно свързана с блока „Капучино с едно докосване“ (D1).
- ✓ Другият край на тръбата за мляко (G) е потопена в млякото.
  Ако след изпълнението на горните стъпки все още не работи, моля, свържете се с обслужването на клиенти на KRUPS.

3. От решетката на тавичката за отцеждане излиза пара.
- ✓ В зависимост от вида приготвяне от решетката на тавичката за отцеждане може да излиза пара.

4. Под капака на тавичката за зърна кафе се появява пара.
- ✓ Проверете дали гнездото за таблетки за почистване, разположено под капака (L), е правилно затворено.

ПОДДРЪЖКА

1. Машината не заявява премахване на котления камък.
- ✓ Цикълът за премахване на котления камък се изисква от приготвянето на голям брой млечни напитки или гореща вода. Ако консумирате само кафе, премахването на котления камък няма да е необходимо често.

2. В тавичката за отцеждане има малко мляно кафе.
- ✓ В тавичката за отцеждане може да попадне малко количество мляно кафе. Машината е проектирана така, че да изхвърля всякакво излишно количество мляно кафе, за да остане зоната за филтриране чиста.

3. Интуитивният индикатор остава включен, след като сте изпразнили тавичката за кафеена утайка.
- ✓ Поставете отново тавичката за кафеена утайка.

4. След напълване на резервоара за вода интуитивната индикаторна лампичка остава включена.
- ✓ Проверете правилното позициониране на резервоара в уреда.
  Поплавъците на дъното на резервоара трябва да се движат свободно. Проверете и отблокирайте поплавъците, ако е необходимо.

НАПИТКИ

1. Кафето се налива прекалено бавно.
- ✓ Въртете бутона за „Финост на смилането“ надясно, за да получите по-грубо смляно кафе (това може да зависи от вида на използваното кафе).
- ✓ Изпълнете един или няколко цикъла на изплакване.
- ✓ Сменете филтърната касета за системата Claris Aqua.

2. Кафето е прекалено светло или не е достатъчно плътно.
- ✓ Проверете дали в контейнера за зърна кафе има кафе и дали то се спуска правилно.
- ✓ Избягвайте използването на мазни, карамелизирани или ароматизирани кафета, които може да не се улавят добре.
- ✓ Намалете количеството на приготвяне и увеличете силата му, като използвате функцията за сила на кафето. Завъртете бутона „Финост на смилането“, за да получите по-фино смляно кафе. Пригответе напитката в два цикъла, като използвате функцията за 2 чаши.

3. Еспресото или кафето не е достатъчно горещо.
- ✓ Увеличете температурата на кафето в настройките на машината. Загрейте чашата, като я изплакнете с гореща вода, преди да започнете да приготвяте напитката.
- ✓ Преди да приготвите кафето си, извършете изплакване на тръбичката за кафе. Функцията за изплакване на тръбичката за кафе при включване на уреда може да се активира от Настройки/ Автоматично изплакване.

4. Чиста вода тече от дюзите за кафе преди всяко кафе.
- ✓ Когато стартирате рецепта, се извършва предварително запарване и това може да доведе до изтичане на малко количество вода от дюзите за кафе.

Ако някой от описаните по-горе проблеми не е отстранен, се свържете с отдела за обслужване на клиенти на KRUPS.

ИЗХВЪРЛЯНЕ В КРАЯ НА ЕКСПЛОАТАЦИОННИЯ ЖИВОТ



Някои уреди съдържат батерия, до която има достъп само сервизен техник по причини, свързани с безопасността. За да замените батериите, се свържете с най-близкия сервизен център.

Важно: Вашият уред съдържа редица материали, които могат да бъдат възстановени или рециклирани.

Оставете го в пункт за събиране за преработка.

ГАРАНЦИЯ

Гаранцията не се прилага в следните случаи:

- Наличие на чужди тела в мелничката.
- Смляно кафе е изсипано в контейнера за зърна.
- Не се използва филтърната касета Claris – Aqua Filter System според инструкциите на KRUPS.
- В случай на неизпълнение на цикъл за отстраняване на котлен камък, липсва на почистване или на редовна поддръжка.

Всякакви работи по уреда трябва да се извършват от упълномощен център на KRUPS.

Този кафеавтомат за кафе/еспресо трябва да се използва само за приготвяне на кафе, гореща вода или за разпенване на мляко.

Производител: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne, Франция

KRUPS®

INTUITION
HOT & COLD

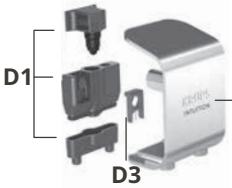


HR

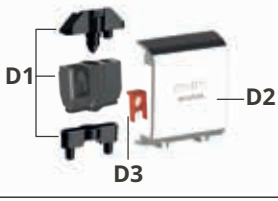
8020012476-02



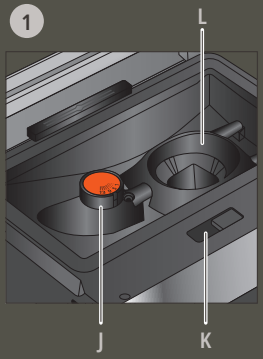
ovisno o modelu

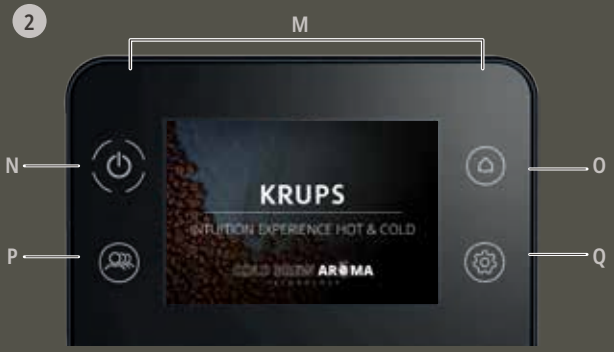


ovisno o modelu









1. PREGLED 2
2. VAŽNE INFORMACIJE O PROIZVODU 2
3. PRIBOR KOJI SE ISPORUČUJE S UREĐAJEM 3
4. TEHNIČKI PODACI 4
5. OPIS UREĐAJA 4
6. PRIPREMA I POSTAVLJANJE UREĐAJA 4
7. INTUITIVNI SVJETLOSNI INDIKATOR 5
8. FILTRIRANJE I TVRDOĆA VODE 6
9. MLINAC: NAMJEŠTANJE FINOĆE MLJEVENJA 7
10. PRIPREMA NAPITAKA 8
10.1. MLIJEČNI NAPICI 10
10.2. LEDENI NAPICI 11
10.3. PRIPREMA RAZLIČITIH VRSTA ČAJEVA 11
11. FUNKCIJA FAVOURITES (OMILJENO) 11
12. OPĆENITO ODRŽAVANJE 12
12.1. ODRŽAVANJE POSUDE ZA KAPLJEVINU 12
12.2. ODRŽAVANJE POSUDE ZA TALOG OD KAVE 12
12.3. ODRŽAVANJE SPREMNIKA ZA VODU 12
12.4. ODRŽAVANJE SPREMNIKA ZA KAVU U ZRNU 12
12.5. ODRŽAVANJE SUSTAVA ZA MLIJEKO 13
12.6. DRUGI ZADACI ODRŽAVANJA 13
13. DRUGE FUNKCIJE 14
14. ODGOVORI NA VAŠA PITANJA 15

Poštovani kupče,

hvala vam što ste kupili uređaj za espresso tvrtke KRUPS s ugrađenim mlincem za kavu.

Uređaji za espresso tvrtke KRUPS s ugrađenim mlincem za kavu dizajnirani su, razvijeni i proizvedeni u Francuskoj, čime se osiguravaju najstroža jamstva podrijetla i kvalitetne proizvodnje.

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

Kako bismo vam olakšali stvari, KRUPS je razvio intuitivni svjetlosni indikator, koji će vas voditi pri uporabi uređaja i uljepšati vam pauze za kavu.

Uređaj za espresso tvrtke KRUPS opremljen je i velikim intuitivnim zaslonom osjetljivim na dodir, sličan onome na pametnim telefonima, koji omogućuje vrlo jednostavnu upotrebu. Napredna tehnologija kojom je uređaj opremljen omogućuje vam postizanje najboljih mogućih rezultata, dajući maksimalne arome i okuse iz svježe mljevenih zrna kave.

Nadamo se da ćete uživati u kavi i biti u potpunosti zadovoljni svojim uređajem tvrtke KRUPS.

Tim tvrtke KRUPS

TREBA VAM PODRŠKA ZA POČETAK UPORABE UREĐAJA?



Na uređaju ćete pronaći popis vodiča koji će vam pomoći pri uporabi.

Oni će vas korak po korak voditi kroz pripremu napitaka, upravljanje favoritima i održavanje uređaja.

Popis dostupnih vodiča:

1. Kako pripremiti napitke
- Priprema napitka s kavom
- Priprema mliječnog napitka
- Priprema ledenog napitka
- Priprema napitka za van

2. Kako upravljati profilom
- Izrada i konfiguriranje profila
- Dodavanje napitka u profil

3. Kako održavati uređaj
- Ručno čišćenje sustava za mlijeko
- Provođenje čišćenja
- Uklanjanje kamenca

VAŽNE INFORMACIJE O PROIZVODU

Prije prve uporabe uređaja pažljivo pročitajte korisnički priručnik i knjižicu sa sigurnosnim uputama te ih sačuvajte: nepravilna uporaba oslobađa tvrtku KRUPS bilo kakve odgovornosti.

PRIBOR KOJI SE ISPORUČUJE S UREĐAJEM

Provjerite pribor isporučen s vašim uređajem. Ako neki dio nedostaje, izravno se obratite korisničkoj podršci tvrtke KRUPS.

	Isporučeni proizvodi	
1.	2 tablete za čišćenje	
2.	1 vrećica sredstva za uklanjanje kamenca	
3.	Cijev za mlijeko za blok „One Touch Cappuccino”	
4.	Igla za čišćenje sklopa za paru koja se nalazi u mlaznici za kavu	
5.	1 štapić za provjeru tvrdoće vode	
6.	Upute za rad – Knjižica sa sigurnosnim preporukama Adresar centara tvrtke Krups za poslijeprodajnu podršku Jamstveni dokumenti	
	Samo za Intuition Hot & Cold EA879*	
7.	Cijev za čišćenje	
8.	Posuda za mlijeko: posudu za mlijeko bez poklopca možete staviti u perilicu posuđa	
9.	1 patrona za sustav filtriranja Claris Aqua s priborom za pričvršćivanje.	

Oprez: da se jamstveni uvjeti ne bi poništili, upotrebljavajte isključivo pribor tvrtke Krups.

*ovisno o modelu

TEHNIČKI PODACI

Uređaj	Automatic Espresso EA87
Izvor napajanja	220 – 240V~ / 50 Hz
Tlak pumpe	15 bara
Spremnik kave u zrnu	250 g
Potrošnja energije	Tijekom rada: 1550 W
Spremnik za vodu	3 l
Priprema i pohrana	U zatvorenom, na suhom mjestu (podalje od leda)
Dimenzije (mm) V x D x D	365 x 240 x 400
Težina EA87 (kg)	8,9

Podliježe tehničkim izmjenama.

OPIS UREĐAJA

A. Ručka poklopca spremnika za vodu
B. Spremnik za vodu
C. Poklopac spremnika kave u zrnu
D. Izlazi za kavu/mlijeko čija se visina može namjestiti
ovisno o modelu
D1. Blok „One Touch Cappuccino"
D2. Odvojiva vrata
D3. Igla za čišćenje
E. Posuda za talog kave
F. Intuitivni svjetlosni indikator
G. Cijev za mlijeko za blok „One Touch Cappuccino" i priključak
H. Odvojiva rešetka i posuda za kapljevinu
I. Plovak za razinu vode

1. Spremnik kave u zrnu
J. Tipka za namještanje finoće mljevenja
K. Otvor za tablete za čišćenje
L. Metalni mlinac

2. Upravljačka ploča
M. Dodirni zaslon za navigaciju
N. Uključivanje/isključivanje
O. Prečac za početni zaslon
P. Profili
Q. Konfiguracije uređaja
R. Posuda za mlijeko*

PRIPREMA I POSTAVLJANJE UREĐAJA

PRVA UPORABA

Uređaj stavite na stabilnu, vodoravnu, čistu i suhu radnu plohu.
Kada uređaj rabite prvi put, morat ćete odabrati različite postavke.
Priprema uređaja omogućuje punjenje sklopova u koje ide voda da bi uređaj mogao raditi. Doći će do prethodnog zagrijavanja i automatskog ispiranja.
Pratite upute koje se pojave na zaslonu. Dodatne informacije potražite u vodiču za brzi početak rada.

Uređaj je provjeren i testiran prije napuštanja tvornice. Unatoč pažnji koja je uložena u čišćenje, svejedno možete pronaći ostatke kave u mlincu za kavu i/ili kapljice kave na rešetki posude za kapljevinu. Pri raspakiranju možete na uređaju primijetiti i prisutnost prašine zbog zaštitnog materijala. Preporučujemo da uređaj prije prve uporabe temeljito očistite krpom.
Hvala na razumijevanju.
Nikad nemojte upotrebljavati oštećeni uređaj.

*ovisno o modelu

STANJE PRIPRAVNOSTI UREĐAJA
Ovisno o pripremi, uređaj pokreće automatsko ispiranje kad je stavljen u stanje pripravnosti. Ciklus traje samo nekoliko sekundi i automatski se zaustavlja.

SAVJETI

VODA

Kvaliteta vode znatno utječe na kvalitetu aroma. Kamenac i klor mogu utjecati na okus kave. Kako biste očuvali sve arome u kavi, preporučujemo da upotrebljavate svježu vodu te patronu Claris Aqua Filter System ili flaširanu vodu s količinom suhih ostataka manjom od 800 mg/l (pogledajte naljepnicu na boci). Pogledajte poglavlje „FILTRIRANJE I TVRDOĆA VODE".

ŠALICA

Tijekom pripreme toplih napitaka preporučujemo vam da rabite prethodno zagrijane šalice (stavite ih pod vruću vodu) čija je veličina prilagođena željenoj količini.

ZRNA KAVE

Pržena zrna kave nakon otvaranja pakiranja mogu izgubiti okus. Savjetujemo vam da upotrijebite količinu kave u zrnu koja odgovara vašoj potrošnji u sljedećih 2 – 3 dana i kupujete pakiranja od 250 g.

Kvaliteta kave u zrnu razlikuje se i ukusi su subjektivni. Arabica će vam pružiti fine, cvjetne arome za razliku od robuste koja ima više kofeina, gorča je i ima puniji okus. Često se te dvije vrste kave miješaju kako bi se dobio uravnoteženiji okus. Nemojte se ustručavati zatražiti savjet od osoba koje vam prže kavu.

Ne preporučujemo uporabu masnih i karameliziranih zrnaca jer mogu oštetiti uređaj.

Finoća mljevene kave utječe na jačinu okusa i kvalitetu kreme. Sitnije mljevena zrnca imaju nježniju kremu. Mljevenje se može prilagoditi i željenom napitku.

INTUITIVNI SVJETLOSNI INDIKATOR

Vaš intuitivni uređaj ima pametnu tehnologiju koja čini svakodnevni život jednostavnijim: intuitivni svjetlosni indikator **(I)**. Ta tehnologija ima dvije funkcije:

1. Uređaj automatski detektira i nadzire razine kave u zrnu, vode i mljevene kave. Kada bude vrijeme za punjenje ili pražnjenje spremnika te kada bude potrebno održavanje, zasvijetlit će crveno svjetlo upozorenja i trebat ćete slijediti upute na zaslonu.
2. Intuitivni svjetlosni indikator omogućuje vam i da prilagodite svoje iskustvo. Svakom profilu možete dodijeliti drukčiju boju. Kada se odabere neki profil, svjetlosni indikator poprima boju tog profila radi bolje preglednosti i iznimno brze i intuitivne navigacije.

   Pogledajte poglavlje „MOJ PROFIL".

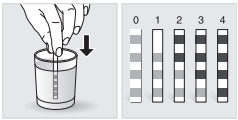
FILTRIRANJE I TVRDOĆA VODE

ŠTO SE POSTIŽE PRILAGODBOM TVRDOĆE VODE?

Da biste izbjegli uklanjanje kamenca u uređaju i optimizirali kvalitetu kave, preporučujemo da prilagodite tvrdoću vode na uređaju.

KAKO ODREDITI TVRDOĆU VODE NA UREĐAJU?





- Čašu napunite vodom.
- Testni štapić koji ste dobili uz uređaj uronite u čašu napunjenu vodom.
- Pričekajte 1 minutu. Kvadratići na testnom štapiću promijenit će boju.
- Izbrojite koliko je obojenih kvadratića. To vam na ljestvici od 0 do 4 govori koliko je tvrda vaša voda.
- Na izborniku „Tvrdoća vode" pritisnite odgovarajući broj od 0 do 4.
- Pritisnite „OK" (U redu).

VIŠE NEMATE TESTNI ŠTAPIĆ?

Ako navedenu radnju trebate ponoviti kasnije, obavezno promijenite tvrdoću vode u skladu s mjestom uporabe ili informacijama koje ste dobili od vodoopskrbe uz pomoć tablice u nastavku:

Stupanj tvrdoće vode	Klasa 0 Vrlo mekana	Klasa 1 Mekana	Klasa 2 Srednje tvrda	Klasa 3 Tvrda	Klasa 4 Vrlo tvrda
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Postavke uređaja	0	1	2	3	4

ZAŠTO TREBA UGRADITI PATRONU ZA FILTRIRANJE?

Patrona za sustav filtriranja vode Claris Aqua Filter System pomaže u optimizaciji ukusa vaše kave, ograničavanju nakupljanja kamenca i smanjenju učestalosti provođenja održavanja.

KAKO UGRADITI PATRONU ZA SUSTAV FILTRIRANJA VODE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM?





- Patrona se postavlja u spremnik za vodu.
- Kad ugradite patronu, savjetujemo vam da sivi prsten okrenete do kraja patrone za filter kako biste vidjeli datum ugradnje + 2 mjeseca.
- Pravilno postavite patronu na njezino mjesto tako da prsten s brojem bude okrenut prema gore.
- Rabite crni nastavak za zavijanje koji se isporučuje s patronom kako biste pravilno pozicionirali i učvrstili patronu na mjestu.

KADA BISTE TREBALI PROMIJENITI PATRONU CLARIS AQUA FILTER SYSTEM?



1. 2 mjeseca nakon ugradnje ili kada vas uređaj upozori da je potrebno to učiniti.

MLINAC: NAMJEŠTANJE FINOĆE MLJEVENJA

ZAŠTO TREBA NAMJESTITI FINOĆU MLJEVENJA?

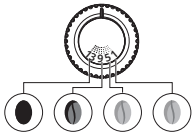
Jakost kave možete prilagoditi namještanjem finoće mljevenja kave u zrnu.

Različita finoća mljevenja omogućuje prilagodbu različitim vrstama zrna:

- Za jako pržena i masna zrna potrebno je grublje mljevenje.
- Laganije pržena zrna su više suha i potrebno je fino mljevenje.

Nadalje, ako se radi o istoj vrsti kave, postavka finoće mljevenja može utjecati na aromu: što je kava finije mljevena, to je aroma snažnija.

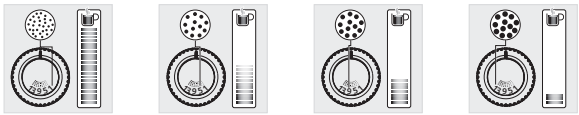
PRŽENJE



Jako intenzivna (tamna francuska)	Intenzivna (francuska)	Prosječna (Amber)	Lagana (Blonde)

KAKO NAMJESTITI FINOĆU MLJEVENJA?

Okrenite tipku za postavke koja se nalazi u spremniku kave u zrnu tako da odgovara vašoj vrsti zrna i jačini željene arome. Ta se postavka mora postaviti tijekom mljevenja i stupanj po stupanj. Nakon tri pripreme primijetit ćete znatnu razliku u okusu.



KAKO ZNATI KADA U SPREMNIKU NEMA VIŠE KAVE U ZRNU?

Vaš uređaj Intuition opremljen je senzorom* za predviđanje nedostatka kave u zrnu u spremniku. Na zaslonu će se prikazati poruka i intuitivni svjetlosni indikator **(F)** počet će svijetliti crveno.

* Ova funkcija nije dostupna na modelima 127 V.

ŠTO AKO SE TIJEKOM PRPIREME POJAVI UPOZORENJE?

Napunite spremnik kavom u zrnu, pritisnite „OK" (U redu) i recept će se nastaviti, pa nećete ostati bez kave!

ŠTO UČINITI AKO ŽELIM PROMIJENITI KAVU ILI AKO NEMAM VIŠE KAVE?

Ako pritisnete „OK" (U redu) bez dodavanja kave u zrnu, uređaj se pokušati ponovno pokrenuti i ponovno će se prikazati upozorenje. Ako ponovno pritisnete „OK" (U redu), uređaj će pripremiti kavu uz pomoć preostale kave. Mlinac će nakon toga biti prazan.

Ako se na zaslonu prikaže poruka upozorenja i svjetlo upozorenja počne svijetliti crveno kada ima dovoljno kave u zrnu:

- Pritisnite tipku „OK" (U redu) da biste pokrenuli zagrijavanje.

PRIPREMA NAPITAKA

NAPICI KOJI SU DOSTUPNI NA OVOM UREĐAJU:

Intuition Hot & Cold omogućuje vam pripremu različitih recepata od kave i mlijeka, vrućih ili hladnih, koji će ispuniti sve vaše želje. Recepti su dostupni izravnim pristupom putem upravljačke ploče. Sidrišta, dostupna na dnu upravljačke ploče (na prikazu povlačenjem) također su prečaci putem kojih im možete pristupiti. Opis svakog napitka i povezanih savjeta za pripremu dostupni su ako na zaslonu dodirnete (i) nakon što ste odabrali napitak.

	Napici		Približan volumen	dostupna veličina	X2
Kave		Ristretto Šalica espressa. Ista količina mljevene kave kao za espresso, ali s dvostruko manje vode, za napitak bogatog okusa, koncentrirane arome i malo manje gorčine.	25 ml	20 – 40 ml	✓
		Espresso Originalni espresso. Savršeni talijanski espresso. Savršeno uravnoteženi okusi: izražene arome, gorkast i prekriven kremom boje karamele.	40 ml	40 – 70 ml	✓
		Lungo Talijanska kava. Veća verzija tradicionalnog espressa, ali i dalje i tradicionalnoj šalici! Malo dulja ekstrakcija radi dobivanja blagog napitka blage gorčine i manje jakog okusa.	70 ml	70 – 100 ml	✓
		Duga kava Dugi espresso. Tradicionalni espresso s dvije dodatne doze vode za još blažu kavu i kremastiju kremu.	120 ml	80 –180 ml	✓
		Doppio*** Dvostruki espresso. Dva ciklusa espressa za uravnoteženi napitak bogate arome s ujednačenom zlatnom kremom, za sve koji žele veliku šalicu bez gubitka punoće i arome.	100 ml	40 – 140 ml	
		Americano Slatka kava. Dvostruki espresso produžen vrućom vodom za vrlo blag napitak smanjene gorčine. Namijenjen svima koji žele promjenu u odnosu na intenzivan okus i gorčinu tradicionalnog espressa.	120 ml	90 –150 ml	
		Filter kava Filter kava... od kave u zrnu! Ponovo otkrijte tradicionalnu filter kavu: duže i uravnoteženo vrijeme pripreme na nižoj temperaturi za ekstrakciju najboljih aroma sa smanjenom gorčinom. Savršena jutarnja kava za ljubitelje velikih šalica.	150 ml	80 –170 ml	✓
		Vrč*** Tradicionalni vrč za kavu. Omogućuje jednostavnu pripremu za cijelu obitelj odjednom! Priprema u vrču podrazumijeva poseban postupak koji traje između 4 minute (3 šalice) i 11 minuta (8 šalica).	375 ml	375 – 1000 ml	
Mliječni napici		Espresso Macchiato Gurmanska verzija tradicionalnog espressa. Espresso Macchiato ukusni je espresso preliven žličicom kremaste pjene od mlijeka. Blaži je od običnog espressa, za prave gurmane.	L: 70 ml	M: 50 ml L: 70 ml XL: 90 ml	✓
		Cappuccino Tri trećine! Trećina mlijeka, trećina kave i trećina pjene, za delikatni, blagi i uravnoteženi napitak s kojim će se svima svidjeti.	L: 180 ml	M: 120 ml L: 180 ml XL: 240 ml	✓
		Talijanski cappuccino*** Vrhunski cappuccino. Za talijanski je cappuccino, za razliku i od običnog cappuccina karakteristično ulijevanje mlijeka u kavu. Ovaj obrnuti postupak daje vam delikatnu mješavinu kave i mlijeka prekrivenu kremastom pjenom od mlijeka blagog okusa kave.	L: 180 ml	M: 120 ml L: 180 ml XL: 240 ml	✓
		Latte Macchiato Napitak za gurmane! Latte Macchiato priprema se tako da se trećina kave ulije u dvije trećine mlijeka! Prekriven kremastom i bogatom pjenom od mlijeka za prave gurmane koji vole slatke napitke.	L: 250 ml	M: 190 ml L: 250 ml XL: 340 ml	✓
		Pjenasto mlijeko Omiljeni dječji napitak! Ukusno vruće mlijeko prekriveno kremastom pjenom od mlijeka. Može se piti samo, u vrućoj čokoladi ili u svim vašim omiljenim receptima.	L: 160 ml	M: 120 ml L: 160 ml XL: 200 ml	✓
		Kava s mlijekom Kava s malo mlijeka! Kava s mlijekom priprema se tako da se veća količina pjenastog mlijeka ulije u manju količinu kave. Ovaj obrnut postupak stvara delikatnu i slatku mješavinu s blagim okusom kave, od pjene do posljednjeg gutljaja.	L: 280 ml	M: 200 ml L: 280 ml XL: 350 ml	✓
		Flat White Australski specijalitet. Svilenkasta mješavina s bogatim okusom kave sve do vrha pjene, zahvaljujući ulijevanju dvaju ristretta.	L: 200 ml	M: 160 ml L: 200 ml XL: 240 ml	

	Napici		Približan volumen	dostupna veličina	X2
Ledeni napici		Espresso*** Talijanska kava... savršeno osvježenje! Espresso poslužen na kockicama leda. Ledeni napitak punog okusa, savršen za ljubitelje kave koji traže snažan i osvježavajući okus.	70 ml**		
		Duga kava Savršena kombinacija osvježavajućeg i intenzivnog okusa. Produženi espresso poslužen na kockicama leda. Lagan i osvježavajuć napitak, savršen za duge pauze za kavu na suncu.	200 ml**		
		Rashlađena kava Dašak svježine. Dvostruka filter kava s tankim slojem kreme, poslužena na kockicama leda za malo osvježenje. Uravnotežen napitak bogatog okusa.	360 ml**		
		Nitro kava Najbolji hladni napitak! Nitro kava ima slatki okus, a priprema se infuzijom zraka u hladnu kavu. Njezina iznenađujuća baršunasta slojevita pjena daje joj izgled točenog piva.	380 ml**		
		Affogato Slatkoća koja se topi u ustima. Kuglica sladoleda od vanilije u kremastoj šalici espressa. Ovaj savršeni par rashlađujuće slatkoće i bogate arome kave bit će ukusna i osvježavajuća poslastica.	40 ml		
		Cappuccino Savršeno ledeno i glatko. Jedna trećina mlijeka, jedna trećina kave i jedna trećina pjene – sve posluženo na kockicama leda. Ledena verzija klasičnog cappuccina, savršena za opušteno uživanje tijekom ljeta.	L: 240 ml**		
		Talijanski cappuccino*** Ledena verzija klasičnog napitka. U slučaju talijanskog cappuccina, za razliku od ostalih cappuccina, mlijeko se ulijeva u kavu da bi se dobila smjesa koja se dopunjuje kremastom mliječnom pjenom s okusom kave. Uz kockice leda dobiva se nenadmašan osvježavajuć okus.	L: 180 ml**		
		Latte Macchiato Osvježavajuća hladnoća. Iskusite savršenu simfoniju između intenziteta kave i slatkoće mlijeka naglašenu daškom hladnoće. Savršeno kao osvježavajuća i ukusna pauza u svako doba dana.	XL: 340 ml**		
		Kava s mlijekom Elegancija kave s mlijekom, uz dodatnu svježinu. Velika količina mlijeka pomiješana s espressom, poslužena uz kockice leda. Glatki i osvježavajući napitak za one koji vole nježnu kavu.	XL: 350 ml**		
		Frappé Trendovski i osvježavajući napitak. Kockice leda, mlijeko, kava i kremasta pjena rezultiraju hladnim i lagano slatkim napitkom. Najpopularniji ljetni napitak u kojem možete uživati bilo gdje!	XL: 350 ml**		
Napici za van		Duga kava Talijanska kava. Veća verzija tradicionalnog espresa u obliku veće šalice koju možete ponijeti sa sobom gdje god krenuli! Nešto dulja ekstrakcija pruža lagan napitak koji ima blaži okus uz malo gorčine.	240 ml		
		Americano Najlakša kava. Produženi dupli espresso s vrućom vodom za odličnu šalicu kave s daškom gorčine – sve u obliku šalice koju možete ponijeti sa sobom gdje god krenuli! Za sve one koji žele promjenu okruženja i nešto drugačije od tradicionalnog gorkog espressa punog okusa.	240 ml		
		Filter kava Filtrirana kava... od kave u zrnu! Ponovno otkrijte tradicionalnu filtriranu kavu: produljeno i uravnoteženije vrijeme pripreme pri nižoj temperaturi pružit će najbolje okuse s manje gorčine. Savršena jutarnja kava u obliku šalice, pa je možete ponijeti sa sobom ma gdje krenuli!	240 ml		
		Cappuccino*** Pravilo trećina. Jedna trećina mlijeka, jedna trećina kave i jedna trećina pjene pružaju lagan, gladak i dobro uravnotežen napitak u kojem će svi uživati. U praktičnom obliku šalice za trenutak kremastog okusa gdje god se nalazili!	240 ml		
		Latte Macchiato Bogat napitak. Latte Macchiato dobiva se od jedne trećine kave ulivene u dvije trećine mlijeka. Nakon toga se dodaje kremasta i bogata mliječna pjena za prave ljubitelje slatkih napitaka. U praktičnom obliku šalice za trenutak kremastog okusa gdje god se nalazili!	240 ml		
		Rashlađena kava*** Dodir svježine. Dvostruka filtrirana kava s tankim slojem kreme, poslužena preko kockica leda za dodatnu svježinu. Savršeno uravnotežen i ukusan napitak u obliku šalice koju možete ponijeti sa sobom gdje god krenuli!	240 ml		
		Ledeni Latte Macchiato Osvježavajuća hladnoća. Iskusite savršenu simfoniju između intenziteta kave i slatkoće mlijeka naglašenu daškom hladnoće. Poslužuje se u velikoj šalici, savršen za osvježavajuću i ukusnu pauzu u svako doba dana.	240 ml**		
		Frappé*** Popularan i osvježavajući napitak. Kockice leda, mlijeko, kava i kremasta pjena rezultiraju hladnim i lagano slatkim napitkom u praktičnom obliku šalice koji vam omogućuje da uživate u rashlađujućoj pauzi gdje god se nalazili! Najpopularniji ljetni napitak!	240 ml**		

	Napici		Približan volumen	dostupna veličina	X2
Vruća voda		Zeleni čaj*** Za sve ljubitelje zelenog čaja. Vruća voda savršene temperature za uživanje u svim vašim zelenim čajevima (približno 70 °C). Temperatura se može postaviti na 3 razine putem izbornika za postavljanje (+/- 3 °C).	200 ml	20 – 300 ml	
		Crni čaj*** Za sve ljubitelje crnog čaja. Vruća voda savršene temperature za uživanje u svim vašim crnim čajevima (približno 80 °C). Temperatura se može postaviti na 3 razine putem izbornika za postavljanje (+/- 3 °C).	200 ml	20 – 300 ml	
		Ostali čajevi*** Za sve ljubitelje biljnog čaja. Vruća voda savršene temperature za uživanje u svim vašim biljnim čajevima (približno 90 °C). Temperatura se može postaviti na 3 razine putem izbornika za postavljanje (+/- 3 °C).	200 ml	20 – 300 ml	

**Okvirna količina, može se razlikovati*

***ukupna količina recepta, s preporučenom količinom kocki leda*

****ovisno o modelu*

KAKO NAMJESTITI VISINU MLAZNICA ZA KAVU?

Za sve ponuđene napitke možete spustiti i ponovno postaviti mlaznice za kavu u skladu s veličinom vaših šalica

KAKO ZAPOČETI PRIPREMU NAPITKA?

Pogledajte vodič spremljen u vašem uređaju „Kako pripremati napitke?"



OVISNO O NAPITKU, MOGUĆE SU RAZLIČITE POSTAVKE:

- Jedna do dvije šalice: da biste pokrenuli dvostruki recept, odaberite napitak i pritisnite +.
- Jačina kave: da biste povećali ili smanjili jačinu kave promjenom količine kave u zrnu, odaberite napitak, a zatim odaberite postavku od 1 do 4 zrna, pri čemu je 1 najblaža, a 4 najjača kava.
- Količina u šalici: za povećanje ili smanjenje količine vode koja se upotrebljava za ekstrakciju.

Dodatne informacije potražite u tablici napitaka na letku i u vodiču za brzi početak rada.

KAKO PREKINUTI PRIPREMU NAPITKA?

Pripremu napitka možete u bilo kojem trenutku prekinuti tako da pritisnete tipku STOP. Kada se prekine ciklus, priprema se ne prekida istog trena. Uređaj će neko vrijeme biti nedostupan, na što će upućivati poruka na zaslonu.

MLIJEČNI NAPICI

SAVJETI

Za pripremu pjenastog mlijeka upotrebljavajte pasterizirano UHT mlijeko iz hladnjaka (3 – 5 °C). Upotreba posebnog mlijeka (mikrofiltriranog, svježeg, fermentiranog, obogaćenog) ili biljnog mlijeka (od badema, zobi, soje itd.) može dati rezultate koji nisu zadovoljavajući u pogledu kvalitete i kvantitete pjene.

KAKO ZAPOČETI PRIPREMU MLIJEČNOG NAPITKA?

Pogledajte vodič za brzi početak rada ili vodič spremljen u uređaju „Priprema mliječnog napitka".



KAKO UKLJUČITI/ISKLJUČITI SMJERNICE ZA RECEPTE?



Detaljne smjernice prilikom pripreme mliječnih recepata možete omogućiti ili onemogućiti u postavkama. Te smjernice uključuju vizualne vodiče i detaljne upute za pripremu pjene od mlijeka.

LEDENI NAPICI

Intuition Hot&Cold + nudi nove ekskluzivne hladne napitke kao što su Frappé, rashlađena kava, nitro kava i affogato.

Za pripremu ledenog napitka morate prethodno obaviti jednu ili više radnji. Da biste dobili optimalni rezultat u šalici: upotrebljavajte šalicu od 400 – 450 ml i kocke leda standardne veličine (4 x 2,5 x 2,2 cm). Vaš će vam uređaj pomagati tijekom pripreme. Preporučujemo da slijedite faze pripreme recepata korak po korak na zaslonu. Dostupni su i savjeti za pripremu u odjeljku s informacijama ako ⓘ dodirnete zaslon.

PRIPREMA RAZLIČITIH VRSTA ČAJEVA

Za pripremu različitih vrsta čajeva dostupna su vam tri recepta koji nude najprikladniju temperaturu za svaku vrstu čaja. Temperatura zelenog čaja bit će niža od temperature crnog čaja i drugih vrsta čajeva.

KAKO PRILAGODITI TEMPERATURU VODE?



Možete postaviti temperaturu između T1 i T3, pri čemu je T1 najniža temperatura, a T3 najviša. Ako smanjite/povećate temperaturu, temperatura će se smanjiti/povećati za svaku vrstu čaja, ali temperatura zelenog čaja uvijek će biti niža od temperature crnog čaja i drugih vrsta čajeva.

PROFILI

ČEMU SLUŽI FUNKCIJA PROFILA?

Značajka profila omogućuje vam da pristupite osobnom prostoru gdje možete spremiti svoje omiljene napitke. Lako joj možete pristupiti jer na upravljačkoj ploči uređaja postoji tipka za izravan pristup. Ova funkcija omogućuje bržu pripremu i idealna je za svakodnevnu upotrebu, a napitci koji su spremljeni u profilu izravno se pokreću jednim dodirom bez potrebe za namještanje dodatnih postavki. U svaki profil možete spremiti do 7 recepata.

Profil vam omogućuje i veću prilagodbu sučelja i različitih postavki:

Ime	Možete dodati svoje ime za veću razinu prilagodbe.
Boja	Omogućuje vam odabir boje željenog intuitivnog svjetlosnog indikatora kako bi se profil lakše prepoznao.
Programiranje	U značajki profila možete za svaki napitak definirati i vrijeme dana ili ključnu riječ. To vam omogućuje da u bilo kojem trenutku jednostavnije pronađete svoje napitke.
Svjetlina	Omogućuje aktivaciju ili deaktivaciju svjetlosnog indikatora.

KAKO IZRADITI PROFIL?

Pritisnite tipku za profile (P) i slijedite upute na zaslonu ili pogledajte vodiče spremljene u svom profilu.



KAKO UPRAVLJATI OMILJENIM NAPICIMA U PROFILU?

Napitak možete dodati u profil na dva načina:

- Nakon pripreme napitka na  zaslonu se pojavljuje odgovarajući gumb.
- Izravno u profilu.

Ako prekinem ulijevanje svog omiljenog napitka, to je duljina koja će biti zabilježena.

KAKO ORGANIZIRATI/SORTIRATI/UKLONITI OMILJENE NAPITKE?

- Zadržite prst na ikoni napitka nekoliko sekundi.
- U gornjem desnom kutu izbornika napitaka prikazuje se križić za brisanje.
- Ponovno pritisnite, zadržite prst na napitku i povucite da biste promijenili redoslijed napitaka.

OPĆENITO ODRŽAVANJE

Provođenje odgovarajućeg održavanja produljit će vijek trajanja vašeg uređaja i očuvati autentičan okus kave.

KADA ISPRAZNITI POSUDU ZA KAPLJEVINU?

Kada plovak nalazi u gornjem položaju, što upućuje na to je posuda puna.

ODRŽAVANJE POSUDE ZA KAPLJEVINU

- Posuda za kapljevinu omogućuje sakupljanje vode ili kave koja istječe iz uređaja tijekom i nakon pripreme.
- Važno je da uvijek bude na svom mjestu i redovito je prazniti.
- Iz higijenskih razloga preporučujemo da svaki dan rastavite posudu za kapljevinu i očistite svaki element, a zatim je ostavite da se osuši prije nego što je vratite u uređaj.
- Pogledajte vodič za brzi početak rada. Posudu za kapljevinu bez metalne rešetke možete oprati u perilici posuđa.

KADA ISPRAZNITI SPREMNIK ZA TALOG OD KAVE?

Spremnik za talog od kave prihvaća ekstrahiranu mljevenu kavu

- Ispraznite spremnik za talog od kave kada uređaj zatraži da to učinite.
- Možete ga češće prazniti, ali kada uređaj zasvijetli razlog je da može registrirati da je spremnik ispražnjen.

! Ako redovito ne praznite spremnik za talog od kave kako je navedeno ranije u uputama, možete oštetiti uređaj.

ODRŽAVANJE POSUDE ZA TALOG OD KAVE

Iz higijenskih razloga preporučujemo da spremnik za talog čistite svaki dan vrućom vodom sa sredstvom za pranje posuđa te da ga ostavite da se osuši na zraku prije nego što ga vratite u uređaj. Pogledajte vodič za brzi početak rada.

Nemojte stavljati u perilicu posuđa.

ODRŽAVANJE SPREMNIKA ZA VODU

Kako biste očuvali aromu svoje kave i iz higijenskih razloga, preporučujemo da upotrebljavate svježu vodu, da spremnik za vodu svakoga dana očistite vrućom vodom i spužvicom te da ga ostavite da se osuši na zraku prije nego što ga vratite u uređaj.

ODRŽAVANJE SPREMNIKA ZA KAVU U ZRNU

Kava u zrnu može ostaviti masni trag na stijenkama spremnika za kavu u zrnu, što može utjecati na kvalitetu kave. Radi očuvanja najboljeg okusa i iz higijenskih razloga preporučujemo da ga prije svakog punjenja obrišete suhom, mekom krpom.

! **Važno:** spremnik kave u zrnu nemojte čistiti vodom, prisutnost vode u spremniku kave u zrnu može oštetiti uređaj.

ZAŠTO ODRŽAVATI SUSTAV ZA MLIJEKO NAKON PRIPREME MLIJEČNIH NAPITAKA?



Važno: kako biste uvijek dobili jednaku kvalitetu pjene, savjetujemo vam da provedete sljedeće postupke održavanja:

ODRŽAVANJE SUSTAVA ZA MLIJEKO

Održavanje	Kada?	Objašnjenje	Potreban pribor
Ispiranje mlijeka **30 s** – 20 ml	Nakon svakog mliječnog napitka, kada uređaj to zatraži.	Omogućuje vam da isperete sklop za mlijeko na uređaju. Ispiranje sustava za mlijeko možete pokrenuti u bilo kojem trenutku.	
Ručno čišćenje posude za mlijeko **30 s**	Nakon svakog mliječnog napitka.	Preporučujemo da posudu za mlijeko nakon svake upotrebe očistite vrućom vodom sa sredstvom za pranje posuđa. Posudu za mlijeko bez poklopca možete staviti u perilicu posuđa.	Vruća voda, sredstvo za pranje posuđa i spužva
Ručno ispiranje crijeva za mlijeko **30 s**	Nakon svakog mliječnog napitka.	Ispiranje se sastoji od pažljivog ručnog čišćenja crijeva za mlijeko i metalne mlaznice vrućom vodom NAKON SVAKE UPORABE.	Vruća voda, sredstvo za pranje posuđa, čistač za cijev
Ručno čišćenje mlijeka **5 minuta**	Kad uređaj zatraži ili u bilo kojem trenutku.	Ovaj se postupak čišćenja sastoji od rastavljanja i čišćenja odvojivog bloka „One Touch Cappuccino" **(D1)**. Za optimalne rezultate za pjenu od mlijeka preporučuje se da ga redovito čišćenje. Pogledajte 5. poglavlje vodiča za brzi početak rada.	Igla za čišćenje **(D3)**

DRUGI ZADACI ODRŽAVANJA

Održavanje	Kada?	Objašnjenje	Potreban pribor
Ispiranje kave **45 s** – 30 ml	Kad se uređaj nije rabio tijekom 2 dana ili u bilo kojem trenutku.	Omogućuje vam čišćenje sklopa za kavu vašeg uređaja. Tijekom tog se postupka rabi samo vruća voda. Osigurava se autentičan okus kave.	
Ispiranje čaja **30 s** – 20 ml	Nakon pripreme čaja.	Omogućuje vam da obavite ispiranje vrućom vodom kako biste osigurali autentičan okus čaja ili infuzije.	
Čišćenje **13 min** – 600 ml	Kad uređaj zatraži ili u bilo kojem trenutku.	Zbog higijene i očuvanja kvalitete kave preporučujemo da očistite i odmastite sklop za kavu na uređaju. Time jamčite optimalno očuvanje aroma vašeg napitka.	1 tableta za čišćenje tvrtke KRUPS (XS3000)

Održavanje	Kada?	Objašnjenje	Potreban pribor
Uklanjanje kamenca **20 min** – 600 ml	Kad uređaj zatraži ili u bilo kojem trenutku. Kad čišćenje kamenca nije potrebno prema broju napitaka, funkcija neće biti aktivna.	Čišćenjem kamenca iz uređaja osigurat ćete pravilan rad te ćete ukloniti sve naslage kamenca. Ovaj korak vrlo je važan kako bi se osiguralo pravilan rad i vijek trajanja vašeg uređaja.	1 vrećica sredstva za uklanjanje kamenca tvrtke KRUPS (F054)

Važno: ako je vaš proizvod opremljen patronom Claris – Aqua filter System F088, izvadite je prije no što pokrenete čišćenje kamenca.

DRUGE FUNKCIJE

KAKO PRISTUPITI POSTAVKAMA UREĐAJA?

Na uređaju postoji mnogo postavki, slobodno ih isprobajte! To će vam omogućiti da dodatno prilagodite svoje iskustvo.



POPIS POSTAVKI:

Jezik	Odabir između 23 dostupna jezika.
Datum i vrijeme	Postavljanje datuma je obavezno, osobito ako se upotrebljava patrona za uklanjanje kamenca. Postavljanje vremena te 12- ili 24-satnog prikaza sata.
Svjetlina zaslona	Za postavljanje svjetline zaslona.
Svjetlo	Za aktivaciju ili deaktivaciju intuitivnog svjetlosnog indikatora.
Odabir 1. zaslona	Odaberite način prikaza prvog zaslona.
Smjernice za recepte	Odaberite hoće li se prikazivati koraci smjernica za recepte s mlijekom.
Automatsko zaustavljanje	Za odabir vremena nakon kojeg će se uređaj automatski zaustaviti. Ova funkcija omogućuje vam da smanjite potrošnju struje.
Automatsko osvjetljenje	Za isključivanje uređaja i automatsko pokretanje zagrijavanja uređaja u odabrano vrijeme. Pijete li kavu svaki dan u isto vrijeme? Ova je funkcija savršena za vas! Postavljanjem automatskog pokretanja možete uštedjeti na vremenu i pokrenuti morate samo pripremu napitka.
Jedinica količine	Odabir mjerne jedinice: ml ili oz.
Automatsko ispiranje	Moguće je odabrati želite li da se prilikom pokretanja uređaja aktivira automatsko ispiranje izlaza za kavu.
Tvrdoća vode	Za prilagodbu tvrdoće vode na vrijednost između 0 i 4. Dodatne informacije potražite u poglavlju „Mjerenje tvrdoće vode".
Temperatura kave	Za postavljanje temperature kave između T1 i T3.
Temperatura čaja	Za postavljanje temperature čaja između T1 i T3.
Vrsta kave	Odredite vrstu kave koju ste stavili u spremnik za mljevenu kavu.

ODGOVORI NA VAŠA PITANJA

RAD

1. Uređaj prikazuje kvar, softver je zamrznut ILI uređaj ne radi ispravno.
   - ✓ Isključite i iskopčajte uređaj iz izvora napajanja, izvadite patronu za filtriranje, pričekajte 1 minutu i ponovno pokrenite uređaj. Za pokretanje pritisnite i držite tipku za uključivanje/isključivanje barem 3 sekunde.
2. Uređaj se ne uključuje nakon što je pritisnuta tipka za uključivanje/isključivanje (koja je zadržana barem 3 sekunde).
   - ✓ Provjerite osigurače i utičnicu koja je dio vaše strujne mreže. Provjerite jesu li dva priključka ispravno umetnuta u utičnicu.
3. Tijekom ciklusa došlo je do nestanka struje.
   - ✓ Uređaj se automatski ponovno pokreće kad ga ponovno uključite.
4. Mlinac radi iako je prazan.
   - ✓ To je normalno ako se događa povremeno i u mlincu nema kave u zrnu ili je ima malo. Mlinac može raditi i do 10 sekundi ako je prazan da bi znao kolika je potrošnja i osigurao ispravan rad funkcije.
   - ✓ Kava u zrnu ostaje u spremniku:
     - Kava je možda premasna i stoga je uređaj ne može pravilno prepoznati. Možete pomoći zrnima da prođu kroz spremnik i vidjeti hoće li nakon toga ponovno početi raditi. Preporučujemo da ipak promijenite vrstu kave (pogledajte funkciju za vrstu kave u zrnu).
     - Rabim istu kavu koja je do sada dobro funkcionirala: obratite se korisničkoj podršci tvrtke KRUPS.

UPORABA

1. Mlinac ispušta neobične zvukove.
   - ✓ U mlincu se vjerojatno nalaze strane tvari. Pokušajte ga očistiti usisavačem ili se obratite korisničkoj podršci tvrtke KRUPS.
2. Ispod uređaja ima vode.
   - ✓ Prije skidanja posude za kapljevinu pričekajte 15 sekundi nakon istjecanja kave da bi uređaj pravilno dovršio ciklus.
   - ✓ Potvrdite da je posuda za kapljevinu dobro pozicionirana na uređaju. Posuda za kapljevinu uvijek mora biti na svom mjestu čak i kad se uređaj ne rabi.
   - ✓ Provjerite nije li posuda za kapljevinu puna.
3. Tipka za namještanje finoće mljevenja teško se okreće.
   - ✓ Okrenite tipku za namještanje finoće mljevenja samo kad mlinac radi.
4. Uređaj nije izbacio kavu.
   - ✓ Došlo je do incidenta tijekom pripreme.
     Uređaj će se automatski ponovno pokrenuti i biti spreman za novi ciklus.
5. Upotrijebili ste mljevenu kavu umjesto kave u zrnu.
   - ✓ Za uklanjanje mljevene kave iz posude za mljevenu kavu upotrijebite usisavač.
6. Voda teče iz mlaznica za kavu kad uređaj prekine s radom.
   - ✓ To je normalno. Riječ je o procesu automatskog ispiranja da bi se očistile mlaznice za kavu i da bi se osiguralo da nisu blokirane.

PARA I MLIJEKO

1. Protok mlijeka vašeg uređaja djelomično je ili u potpunosti blokiran.
   - ✓ Pogledajte početak priručnika pod 5. DETALJNO RUČNO ČIŠĆENJE SUSTAVA ZA DISTRIBUCIJU MLIJEKA – 5 MIN. ili pogledajte vodič spremljen u vašem uređaju „Čišćenje mlaznice za mlijeko”.
2. Mlijeko ne teče pravilno.
   a. Prilikom prve uporabe uređaja možda ćete morati pripremiti nekoliko (5 – 10) mliječnih napitaka ili pratiti protokol u nastavku prije nego što dobijete šalicu zadovoljavajućeg okusa:
   - ✓ Ispraznite spremnik za vodu i uklonite patronu Claris Aqua Filter System.
   - ✓ Spremnik napunite mineralnom vodom koja sadrži veliki udio kalcija (> 100 mg/l).
   - ✓ U posudi 5 – 10 puta uzastopno pokrenite ciklus za paru.
   - ✓ Vratite patronu i napunite spremnik vodom iz slavine.

b. Očistite sustav za mlijeko vašeg uređaja.
- ✓ Pogledajte vodič za brzi početak rada.
- ✓ Pogledajte vodič „Provođenje ručnog čišćenja sustava za mlijeko" spremljen na vašem uređaju:

c. Provjerite jesu li dijelovi mliječnog sustava pravilno sastavljeni:
- ✓ Blok „One Touch Cappuccino" (D1) pravilno je sastavljen i povezan s uređajem.
- ✓ Cijev za mlijeko (G) pravilno je povezan s blokom „One Touch Cappuccino" (D1).
- ✓ Drugi kraj cijevi za mlijeko (G) uronjen je u mlijeko.

Ako se problem ne riješi ni nakon gore navedenih koraka, obratite se službi za korisnike tvrtke KRUPS.

3. Iz rešetke na posudi za kapljevinu izlazi para.
- ✓ Ovisno o vrsti pripreme, može doći do pojave pare iz rešetke posude za kapljevinu.

4. Para se pojavljuje ispod poklopca posude za kavu u zrnu.
- ✓ Provjerite je li otvor za tabletu za čišćenje ispod poklopca (L) pravilno zatvoren.

ODRŽAVANJE

1. Uređaj nije zatražio uklanjanje kamenca.
- ✓ Ciklus za uklanjanje kamenca potreban je nakon velike količine pripremljenih mliječnih napitaka ili napitaka s vrućom vodom. Ako konzumirate samo kavu, uklanjanje kamenca nije potrebno obavljati tako često.

2. U posudi za kapljevinu ima mljevene kave.
- ✓ U posudi za kapljevinu može doći do pojave manje količine mljevene kave. Uređaj je dizajniran tako da uklanja višak mljevene kave da bi zona propuštanja ostala čista.

3. Intuitivni svjetlosni indikator i dalje svijetli nakon što ste ispraznili posudu za mljevenu kavu.
- ✓ Vratite posudu za mljevenu kavu u uređaj.

4. Kad napunite spremnik za vodu, intuitivni svjetlosni indikator nastavlja svijetliti.
- ✓ Provjerite je li spremnik pravilno postavljen.

Plovci na dnu spremnika moraju se slobodno kretati. Provjerite i otpustite plovke ako je to potrebno.

NAPICI

1. Kava presporo istječe.
- ✓ Okrenite tipku za „finoću mljevenja" udesno da biste dobili grublje mljevenu kavu (to može ovisiti o vrsti kave).
- ✓ Obavite ciklus ispiranja ili pak nekoliko njih.
- ✓ Zamijenite patronu za sustav filtriranja vode Claris Aqua Filter System.

2. Kava je preblaga ili nema dovoljno bogat okus.
- ✓ Provjerite ima li kave u spremniku kave u zrnu te protječe li prema dolje pravilno.
- ✓ Izbjegavajte uporabu masne, karamelizirane kave ili kave s okusom koja se možda neće pravilno moći obraditi.
- ✓ Smanjite količinu pripreme i povećajte jakost pripreme s pomoću funkcije jakosti kave. Okrenite tipku za „finoću mljevenja" da biste dobili finije mljevenu kavu. Pripremite napitak u dva ciklusa s pomoću funkcije za 2 šalice.

3. Espresso ili kava nisu dovoljno vrući.
- ✓ Povećajte temperaturu kave u postavkama uređaja. Zagrijte šalicu tako da je isperete vrućom vodom prije početka pripreme napitka.
- ✓ Prije pripreme kave provedite postupak ispiranja sklopa za kavu. Funkcija ispiranja kave tijekom pokretanja uređaja može se aktivirati u postavkama / automatskom ispiranju.

4. Čista voda teče iz mlaznica za kavu prije svake kave.
- ✓ Na početku pripreme recepta dolazi do procesa predinfuzije, što može dovesti do toga da iz mlaznica za kavu teče mala količina vode.

Ako se bilo koji od ovih problema nastavi, obratite se službi za korisnike tvrtke KRUPS.

ODLAGANJE U OTPAD



U nekim uređajima nalazi se baterija kojoj iz sigurnosnih razloga mogu pristupiti samo serviseri. Za zamjenu baterija obratite se najbližem servisnom centru.

Važno: vaš uređaj sadrži mnogo materijala koje je moguće obnoviti ili reciklirati.

Odložite ga u reciklažno dvorište radi daljnje obrade.

JAMSTVO

Jamstvo se ne primjenjuje u sljedećim slučajevima:

- prisutnost stranih tvari u mlincu
- u spremnik za kavu u zrnu stavljena je mljevena kava
- patrona Claris – Aqua Filter System nije upotrijebljena prema uputama koje je dao KRUPS
- u slučaju nedostatka uklanjanja kamenca, čišćenja ili redovitog održavanja.

Sav rad na uređaju mora obaviti ovlašteni KRUPS centar.

Automatski uređaj za kavu/espresso smije se koristiti samo za pripremu kave, vruće vode ili pjene od mlijeka.

Proizvođač: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne – Francuska

KRUPS®

INTUITION HOT & COLD

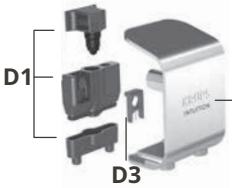


RU

8020012476-02



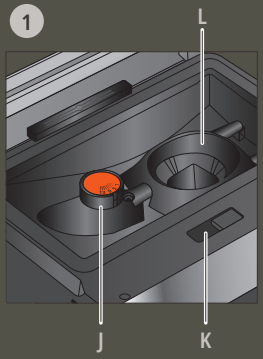
в зависимости от модели

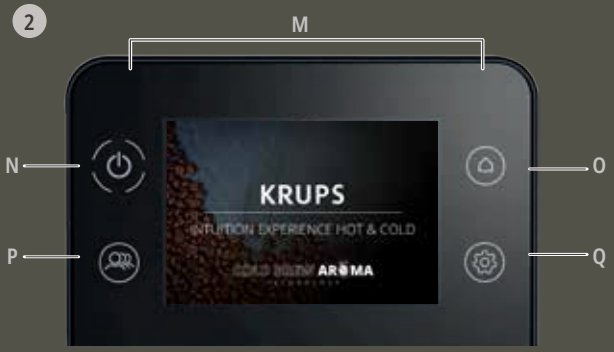


в зависимости от модели









1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ 2
2. ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ 2
3. АКСЕССУАРЫ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ПРИБОРОМ 3
4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 4
5. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА 4
6. НАЧАЛО РАБОТЫ И УСТАНОВКА ПРИБОРА 4
7. УМНЫЙ СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР 5
8. ФИЛЬТР И ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ 6
9. КОФЕМОЛКА: РЕГУЛИРОВКА СТЕПЕНИ ПОМОЛА 7
10. ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ 8
    10.1. МОЛОЧНЫЕ НАПИТКИ 10
    10.2. НАПИТКИ СО ЛЬДОМ 11
    10.3. ЧАЙ И НАСТОИ 11
11. ФУНКЦИЯ FAVOURITES (ЛЮБИМЫЕ НАПИТКИ) 11
12. ОБЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 12
    12.1. ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОДДОНА ДЛЯ СБОРА КАПЕЛЬ 12
    12.2. ОБСЛУЖИВАНИЕ ЛОТКА ДЛЯ ПОМОЛА 12
    12.3. ОБСЛУЖИВАНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ 12
    12.4. ОБСЛУЖИВАНИЕ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ЗЕРЕН 12
    12.5. ОБСЛУЖИВАНИЕ МОЛОЧНОЙ СИСТЕМЫ 13
    12.6. ДРУГИЕ ЗАДАЧИ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ 13
13. ДРУГИЕ ФУНКЦИИ 14
14. ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ 15

Уважаемый клиент,

Благодарим вас за покупку эспрессо-машины KRUPS с встроенной кофемолкой.

Эспрессо-машины KRUPS со встроенными кофемолками разрабатываются, проектируются и производятся во Франции, что обеспечивает самые строгие гарантии происхождения и качества изготовления.

Ваш прибор разработан так, чтобы быть максимально простым в использовании и готовить напитки, достойные бариста. Наслаждайтесь эспрессо, ристретто, лунго, капучино, латте макиато, кофе латте и другими видами кофе — просто нажав кнопку!

Для простоты использования KRUPS разработала интуитивно понятный световой индикатор. Он поможет вам при работе с прибором и сделает кофейные паузы еще приятнее.

Прибор KRUPS также оснащен большим интуитивно понятным сенсорным экраном, как у смартфона, что обеспечивает максимальное удобство в использовании. Современные технологии, примененные в устройстве, позволяют добиться наилучшего результата, раскрывая весь аромат и вкус свежемолотых кофейных зерен.

Мы надеемся, что вам нравится ваш кофе и что прибор KRUPS полностью оправдывает ваши ожидания.

Команда KRUPS

НУЖНА СПРАВКА ПО НАЧАЛУ РАБОТЫ С ПРИБОРОМ?



В приборе доступен список сохраненных руководств, которые помогут в его использовании.

Они пошагово проведут вас через процесс приготовления напитков, настройки избранного и обслуживания прибора.

Список доступных руководств:

1. Как приготовить напитки

- Приготовление кофейного напитка
- Приготовление молочного напитка
- Приготовление напитка со льдом
- Приготовление напитка НА ВЫНОС

2. Как управлять профилем

- Создание и настройка профиля
- Добавление напитка в профиль

3. Как обслуживать прибор

- Очистка молочной системы вручную
- Проведение очистки
- Удаление накипи

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ

Перед первым использованием прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и брошюру «Инструкции по технике безопасности» и сохраните ее: неправильное использование снимает с компании KRUPS любую ответственность.

АКСЕССУАРЫ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ПРИБОРОМ

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

Продукты из комплекта поставки		
1.	2 таблетки для очистки	
2.	1 пакетик средства для удаления накипи	
3.	Молочная трубка для блока «one touch cappuccino»	
4.	Игла для очистки паровой системы, расположенная в кофейной насадке	
5.	1 тест-полоска для проверки жесткости воды	
6.	Инструкция по эксплуатации — брошюра с рекомендациями по безопасности Справочник сервисных центров послепродажного обслуживания Krups Гарантийные документы	
Только для модели Intuition Hot & Cold EA879*		
7.	Трубка для очистки	
8.	Молочный контейнер: можно мыть в посудомоечной машине без крышки	
9.	1 картридж Claris Aqua Filter System с крепежным аксессуаром.	

Внимание! Для сохранения гарантии используйте только аксессуары Krups для этого прибора.

*в зависимости от модели

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Прибор	Автоматическая кофемашина EA87
Питание	220–240 В~ / 50 Гц
Давление насоса	15 бар
Контейнер для кофейных зерен	250 г
Энергопотребление	Во время работы: 1550 Вт
Резервуар для воды	3 л
Начало работы и хранение	В сухом помещении (защищенном от мороза)
Размеры (мм) В x Д x Г	365 x 240 x 400
Вес EA87 (кг)	8,9

Возможны технические изменения.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

A. Ручка крышки резервуара для воды
B. Резервуар для воды
C. Крышка контейнера для зерен
D. Регулируемые по высоте насадки для кофе или молока в зависимости от модели
  D1. Блок «One Touch Cappuccino»
  D2. Съемная дверца
  D3. Игла для очистки
E. Лоток для сбора кофейной гущи
F. Умный световой индикатор
G. Молочная трубка для блока «One Touch Cappuccino» и соединительный элемент
H. Съемная решетка и поддон для сбора капель
I. Поплавки для измерения уровня воды

1. Контейнер для кофейных зерен
J. Кнопка регулировки степени помола
K. Отсек для чистящих таблеток
L. Коническая кофемолка из металла

2. Панель управления
M. Сенсорный экран навигации
N. ВКЛ/ВЫКЛ
O. Ярлык главного экрана
P. Профили
Q. Настройки прибора
R. Емкость для молока*

НАЧАЛО РАБОТЫ И УСТАНОВКА ПРИБОРА

НАЧАЛО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Установите прибор на устойчивую, ровную, чистую и сухую рабочую поверхность.
При первом включении устройства вы сможете выбрать различные настройки.
Прокачка системы позволяет заполнить водяные системы, чтобы машина могла начать работу. Будет выполнен предварительный нагрев и автоматическая промывка.
Следуйте инструкциям на экране. Для получения дополнительной информации обратитесь к руководству по быстрому запуску.

Прибор проверен и протестирован перед выходом с производственного предприятия. Несмотря на тщательную очистку, возможно наличие остатков кофе в кофемолке или капель кофе на решетке поддона для сбора капель. При распаковке вы также можете заметить наличие пыли на корпусе устройства — это связано с упаковочным материалом. Рекомендуется тщательно протереть прибор мягкой тканью перед первым использованием.
Благодарим за понимание.
Никогда не используйте поврежденный прибор.

*в зависимости от модели

РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ

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

ПОДСКАЗКИ И СОВЕТЫ

ВОДА

Качество воды существенно влияет на вкус и аромат кофе. Наличие накипи и хлора может изменить его вкус. Чтобы сохранить все ароматические свойства напитка, рекомендуется использовать свежую воду, а также картридж Claris Aqua Filter System или бутилированную воду с остаточным сухим веществом менее 800 мг/л (см. этикетку на бутылке). См. раздел «Фильтр и жесткость воды».

ЧАШКА

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

ЗЕРНА

Обжаренные кофейные зерна могут потерять аромат без защиты. Мы рекомендуем использовать количество зерен, соответствующее вашему потреблению в течение следующих 2–3 дней, и выбирать упаковки по 250 г.

Качество кофейных зерен может варьироваться, а вкусовые предпочтения — субъективны. Арабика придает тонкие, цветочные ароматы, в отличие от робусты, которая содержит больше кофеина, обладает более горьким и насыщенным вкусом. Часто оба сорта смешивают, чтобы получить более сбалансированный вкус кофе. За рекомендациями можно обратиться к обжарщику.

Мы не рекомендуем использовать маслянистые и карамелизированные зерна, так как они могут повредить прибор.

Степень помола зерен влияет на насыщенность аромата и качество крема. Чем тоньше помол, тем более однородной будет крема. Помол также можно адаптировать в зависимости от желаемого напитка.

УМНЫЙ СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР

Прибор Intuition оснащен умной, современной технологией, разработанной для простоты повседневного использования: интуитивным световым индикатором **(I)**. Эта технология выполняет две функции:

1. Машина автоматически определяет и контролирует уровень кофейных зерен, воды и кофейных отходов. Если нужно наполнить или опустошить контейнеры, а также при необходимости обслуживания, загорается красный сигнальный индикатор. Следуйте инструкциям на экране.
2. Интуитивный световой индикатор также позволяет персонализировать ваш опыт использования. Вы можете назначить цвет для каждого профиля. При выборе одного из профилей индикатор принимает соответствующий цвет, обеспечивая мгновенное распознавание и максимально быстрый и интуитивно понятный навигатор.

   См. раздел «МОЙ ПРОФИЛЬ».

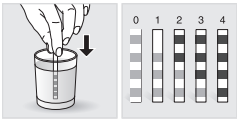
ФИЛЬТР И ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ

ДЛЯ ЧЕГО НУЖНА РЕГУЛИРОВКА ЖЕСТКОСТИ ВОДЫ?

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

КАК УКАЗАТЬ УРОВЕНЬ ЖЕСТКОСТИ ВОДЫ В КОФЕМАШИНЕ?





- Наполните стакан водой.
- Опустите тест-полоску, входящую в комплект, в стакан с водой.
- Подождите 1 минуту. Квадратики на тест-полоске изменят цвет.
- Количество окрашенных квадратиков соответствует уровню жесткости воды от 0 до 4.
- В меню «Жесткость воды» выберите соответствующее число от 0 до 4.
- Нажмите OK.

У ВАС НЕТ ТЕСТОВОЙ ПОЛОСКИ?

Если вам потребуется повторить эту операцию позже, обязательно измените уровень жесткости воды в соответствии с местом использования или информацией, предоставленной водоснабжающей компанией, используя таблицу ниже:

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

ЗАЧЕМ УСТАНАВЛИВАТЬ ФИЛЬТРУЮЩИЙ КАРТРИДЖ?

Картридж Claris Aqua Filter System помогает улучшить вкус кофе, уменьшить образование накипи и сократить расходы на обслуживание.

КАК УСТАНОВИТЬ КАРТРИДЖ CLARIS AQUA FILTER SYSTEM?





- Картридж устанавливается в резервуар для воды.
- При установке картриджа рекомендуется повернуть серое кольцо на его дальнем конце, чтобы указать дату установки + 2 месяца.
- Установите картридж в предназначенное место, расположив кольцо с цифрами вверх.
- Используйте черное навинчивающееся крепление в комплекте, чтобы правильно зафиксировать и закрепить картридж.

КОГДА СЛЕДУЕТ ЗАМЕНЯТЬ КАРТРИДЖ CLARIS AQUA FILTER SYSTEM?



1. Через 2 месяца после установки или когда машина укажет на необходимость замены.

КОФЕМОЛКА: РЕГУЛИРОВКА СТЕПЕНИ ПОМОЛА

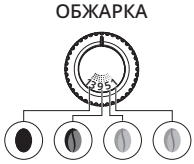
ЗАЧЕМ РЕГУЛИРОВАТЬ СТЕПЕНЬ ПОМОЛА?

Вы можете регулировать крепость кофе, изменяя степень помола кофейных зерен.

Изменение степени помола позволяет адаптироваться к различным типам зерен:

- Сильно обжаренные и маслянистые зерна требуют крупного помола.
- Зерна с более легкой обжаркой суше и требуют тонкого помола.

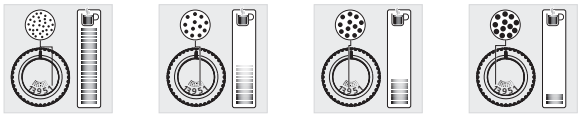
Кроме того, для одного и того же кофе степень помола влияет на аромат напитка: чем мельче помол, тем сильнее аромат.



Очень интенсивный (темная французская обжарка)	Интенсивный (французская обжарка)	Средний (янтарная обжарка)	Легкий (светлая обжарка)

КАК РЕГУЛИРОВАТЬ СТЕПЕНЬ ПОМОЛА?

Поверните регулятор, расположенный в контейнере для кофейных зерен, в соответствии с типом зерен и желаемой насыщенностью аромата. Эту настройку необходимо выполнять во время помола, постепенно, по одному делению. Через 3 приготовления вы заметите отчетливую разницу во вкусе.



КАК УЗНАТЬ, ЧТО В КОНТЕЙНЕРЕ ЗАКОНЧИЛИСЬ ЗЕРНА?

Прибор Intuition оснащён датчиком*, позволяющим определить нехватку кофейных зерен в контейнере. На экране появится сообщение, а умный световой индикатор **(F)** загорится красным.

* ⚠ Эта функция недоступна для моделей с напряжением 127 В.

ЧТО ЕСЛИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ПОЯВИТСЯ ВО ВРЕМЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ?

Наполните контейнер кофейными зернами, нажмите OK — и приготовление продолжится. Кофе не пропадет зря!

ЧТО ДЕЛАТЬ ЕСЛИ НУЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДРУГОЙ КОФЕ ИЛИ ОН ЗАКОНЧИЛСЯ?

Если нажать OK, не добавив кофейные зерна, прибор попытается перезапустить процесс и вернется в режим предупреждения. При повторном нажатии OK он завершит приготовление, используя все оставшиеся зерна. После этого кофемолка будет пуста.

Если на экране появляется предупреждающее сообщение, а световой индикатор горит красным при достаточном количестве зерен:

- Нажмите кнопку OK, чтобы запустить предварительный нагрев.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ

НАПИТКИ, ДОСТУПНЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ПОМОЩЬЮ ПРИБОРА:

Intuition Hot & Cold позволяет готовить широкий ассортимент кофейных и молочно-кофейных напитков — горячих и холодных — на любой вкус. Рецепты доступны напрямую с панели управления. Иконки, расположенные в нижней части панели (в режиме слайдера), также служат ярлыками для быстрого доступа. Описание каждого напитка и советы по его приготовлению можно посмотреть, нажав на значок (i) на экране после выбора напитка.

	Напитки		Приблизи-тельный объем	доступные размеры	X2
Кофе		Ристретто Короткий эспрессо. Используется столько же молотого кофе, сколько для эспрессо, но в два раза меньше воды — получается насыщенный напиток с концентрированным ароматом и менее выраженной горечью.	25 мл	20–40 мл	✓
		Эспрессо Классический итальянский эспрессо. Идеально сбалансированный вкус: яркий аромат, легкая горчинка и карамельно-золотистая крема.	40 мл	40–70 мл	✓
		Лунго Кофе в итальянском стиле. Увеличенная версия традиционного эспрессо, но все еще в классической чашке! Более долгая экстракция позволяет получить мягкий напиток с легкой горчинкой и менее насыщенным вкусом.	70 мл	70–100 мл	✓
		Лонг кофе Удлиненный эспрессо. Традиционный эспрессо с двумя дополнительными порциями воды — для особенно мягкого вкуса и светлой, кремовой пенки.	120 мл	80–180 мл	✓
		Доппио*** Двойной эспрессо. Два цикла приготовления эспрессо — для сбалансированного напитка с насыщенным ароматом и нежной золотистой кремой. Идеален для тех, кто хочет большую чашку, не теряя плотности и аромата.	100 мл	40–140 мл	
		Американо Мягкий кофе. Двойной эспрессо, разбавленный горячей водой — получается очень мягкий напиток с низкой горечью. Подходит тем, кто хочет отойти от насыщенного вкуса и характерной горечи традиционного эспрессо.	120 мл	90–150 мл	
		Фильтр-кофе Фильтр-кофе… из кофейных зерен! Заново откройте для себя традиционный фильтр-кофе: более долгая и сбалансированная экстракция при пониженной температуре позволяет раскрыть лучшие ароматы с пониженной горечью. Идеальный утренний напиток для тех, кто любит большие чашки.	150 мл	80–170 мл	✓
		Кофейник*** Традиционный кофейник. Удобный способ угостить всю семью за один раз! Приготовление в кофейнике требует особого режима, который может длиться от 4 минут (на 3 чашки) до 11 минут (на 8 чашек).	375 мл	375–1000 мл	
Молочные напитки		Эспрессо макиато Гурманская версия традиционного эспрессо. Эспрессо макиато — это ароматный эспрессо, украшенный ложкой нежной молочной пенки. Более мягкий, чем обычный эспрессо, для настоящих ценителей.	L : 70 мл	M= 50 мл L : 70 мл XL= 90 мл	✓
		Капучино Три равные части! Одна треть молока, одна треть кофе и одна треть пенки — нежный, мягкий и сбалансированный напиток, который понравится каждому.	L : 180 мл	M : 120 мл L : 180 мл XL : 240 мл	✓
		Итальянский капучино*** Современная интерпретация классического капучино. Итальянский капучино отличается тем, что молоко вливается в кофе, а не наоборот. Такой обратный порядок создает нежную смесь кофе и молока, покрытую кремовой молочной пенкой с легким кофейным вкусом.	L : 180 мл	M : 120 мл L : 180 мл XL : 240 мл	✓
		Латте макиато Настоящий напиток для гурманов! Латте макиато состоит из одной трети кофе, налитой в две трети молока. Сверху — густая и кремовая молочная пенка. Идеален для тех, кто любит сладкие и нежные напитки.	L : 250 мл	M : 190 мл L : 250 мл XL : 340 мл	✓
		Взбитое молоко Любимый детский напиток! Вкусное горячее молоко, покрытое нежной молочной пенкой. Можно пить в чистом виде, добавлять в какао или использовать в любимых рецептах.	L : 160 мл	M : 120 мл L : 160 мл XL : 200 мл	✓
		Кафе латте Кофе с легким каплей молока! Кафе латте готовится путем добавления большого количества вспененного молока в небольшую порцию кофе. Такой обратный порядок создает нежную и сладкую смесь с легким кофейным вкусом — от пенки до последнего глотка.	L : 280 мл	M : 200 мл L : 280 мл XL : 350 мл	✓
		Флэт уайт Австралийское творение. Шелковистая текстура и насыщенный кофейный вкус — вплоть до самой пенки — благодаря приготовлению на основе двух ристретто.	L : 200 мл	M : 160 мл L : 200 мл XL : 240 мл	

		Напитки	Приблизительный объем	доступные размеры	X2
Напитки со льдом		Эспрессо*** Итальянский кофе... идеально освежающий! Шот эспрессо, поданный со льдом. Полнотелый охлажденный напиток — для тех, кто ищет мощный и освежающий вкус.	70 мл**		
		Лонг кофе Идеальное сочетание бодрости и свежести. Удлиненный эспрессо, поданный со льдом. Легкий и освежающий напиток — отлично подойдет для долгих кофейных пауз на солнце.	200 мл**		
		Охлажденный кофе Нотка свежести. Двойной фильтр-кофе с тонким слоем кремы, поданный со льдом — для легкой прохлады. Сбалансированный и насыщенный вкус делает его идеальным выбором в жаркий день.	360 мл**		
		Нитро-кофе Самый горячий холодный напиток! Нитро-кофе обладает сладковатым вкусом, который возникает при насыщении холодного кофе воздухом. Его бархатистая крема с эффектом каскада придает напитку внешний вид и текстуру, напоминающие разливное пиво.	380 мл**		
		Аффогато Тающая во рту сладость. Шарик ванильного мороженого в нежном шоте эспрессо. Идеальное сочетание прохладного десерта и насыщенного аромата кофе — вкусное и освежающее лакомство.	40 мл		
		Капучино Идеально охлажденный и мягкий. Треть молока, треть кофе и треть пенки, охлажденные кубиками льда. Летняя версия классического капучино, идеально подходящая для приятной передышки в жаркий день..	L : 240 мл**		
		Итальянский капучино*** Охлажденная версия классического напитка. В итальянском капучино, в отличие от обычного, молоко вливается в кофе, создавая нежную смесь, покрытую кремовой молочной пенкой с кофейным вкусом. Все это — с кубиками льда для непревзойденного ощущения свежести.	L : 180 мл**		
		Латте макиато Каскад прохлады. Ощути идеальную симфонию между насыщенностью кофе и сладостью молока, дополненную легкой прохладой. Идеально подходит для освежающей и приятной передышки в любое время дня.	XL : 340 мл**		
		Кафе латте Элегантность латте, но с освежающим акцентом. Щедрое количество молока, смешанное с эспрессо и поданное со льдом. Мягкий и освежающий напиток для тех, кто ценит деликатный кофейный вкус.	XL : 350 мл**		
		Фраппе Модный и освежающий напиток. Лед, молоко, кофе и кремовая пенка — для прохладного и нежно-сладкого мгновения. Самый популярный напиток лета, которым можно наслаждаться где угодно!	XL : 350 мл**		
Напитки на вынос		Лонг кофе Итальянский кофе. Увеличенная версия традиционного эспрессо в формате кружки — удобно взять с собой! Более длительная экстракция дает легкий напиток с небольшой горчинкой и менее насыщенным вкусом.	240 мл		
		Американо Самый легкий кофе. Двойной удлиненный эспрессо с добавлением горячей воды — мягкий напиток с легкой горчинкой в формате кружки, удобно взять с собой. Подходит тем, кто хочет отдохнуть от насыщенного и крепкого традиционного эспрессо.	240 мл		
		Фильтр-кофе Фильтр-кофе... из настоящих кофейных зерен! Заново откройте для себя традиционный способ приготовления: более длительное и сбалансированное заваривание при низкой температуре раскрывает лучшие вкусовые ноты с минимальной горчинкой. Идеальный утренний кофе в формате кружки — удобно взять с собой!	240 мл		
		Капучино*** Правило третей. Треть молока, треть кофе и треть пенки — легкий, мягкий и сбалансированный напиток, который обязательно придется вам по вкусу. Удобный формат кружки — для мгновения пенистой нежности где бы вы ни находились!	240 мл		
		Латте макиато Изысканный напиток. Латте макиато готовится из одной трети кофе, влитого в две трети молока, а затем покрывается густой и кремовой молочной пенкой — для самых преданных ценителей сладких напитков. Удобный формат кружки — для мгновения пенистой нежности, где бы вы ни находились!	240 мл		
		Охлажденный кофе*** Нотка свежести. Двойной фильтр-кофе с тонким слоем сливок, поданный со льдом для дополнительной прохлады. Сбалансированный и вкусный напиток в формате кружки — удобно взять с собой!	240 мл		
		Айс латте макиато Каскад прохлады. Испытайте идеальную симфонию насыщенного вкуса кофе и сладости молока, дополненную освежающей прохладой. Все это — в удобном формате кружки, идеально для бодрящего и приятного перерыва в любое время дня.	240 мл**		
		Фраппе*** Модный и освежающий напиток. Лед, молоко, кофе и кремовая пенка создают прохладное и слегка сладкое угощение в удобном формате кружки — наслаждайтесь ледяным перерывом где бы вы ни находились! Самый трендовый напиток лета!	240 мл**		

	Напитки	Приблизительный объем	доступные размеры	X2
Горячая вода	Зеленый чай*** Для всех ценителей зеленого чая. Горячая вода идеальной температуры — около 70°C — чтобы вы могли насладиться вкусом любого зеленого чая. Температуру можно настроить в пределах трех уровней через меню настроек (±3°C).	200 мл	20–300 мл	
	Черный чай*** Для всех ценителей черного чая. Горячая вода идеальной температуры — около 80°C — чтобы вы могли насладиться вкусом любого черного чая. Температуру можно настроить в пределах трех уровней через меню настроек (±3°C).	200 мл	20–300 мл	
	Травяной настой*** Для всех любителей травяного чая. Горячая вода идеальной температуры — около 90°C — чтобы вы могли насладиться вкусом любых травяных настоев. Температуру можно настроить в пределах трех уровней через меню настроек (±3°C).	200 мл	20–300 мл	

**указанный объем, может незначительно варьироваться*

***общий объем напитка с рекомендованным количеством кубиков льда*

****в зависимости от модели*

КАК ОТРЕГУЛИРОВАТЬ ВЫСОТУ КОФЕЙНЫХ СОПЕЛ?

Для всех предлагаемых напитков можно опустить и отрегулировать высоту кофейных сопел в соответствии с размером чашки

КАК ЗАПУСТИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКА?

Обратитесь к разделу руководства, сохраненного в приборе: «Как приготовить напитки?»



В ЗАВИСИМОСТИ ОТ НАПИТКА ВОЗМОЖНЫ РАЗЛИЧНЫЕ НАСТРОЙКИ:

- Одна или две чашки: чтобы запустить двойной рецепт, выберите напиток и нажмите соответствующую кнопку +.
- Крепость кофе: чтобы увеличить или уменьшить крепость напитка, изменив количество молотого кофе, выберите напиток и установите от 1 до 4 зерен — 1 означает самый мягкий вкус, 4 — самый насыщенный.
- Объем в чашке: чтобы увеличить или уменьшить количество воды, используемой для экстракции.

Для получения дополнительной информации обратитесь к таблице напитков в буклете и к руководству по быстрому запуску.

КАК ОСТАНОВИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКА?

Остановить приготовление напитка можно в любой момент, нажав кнопку STOP. При прерывании цикла остановка происходит не сразу — машина будет недоступна в течение короткого времени, о чем вас проинформирует сообщение на экране.

МОЛОЧНЫЕ НАПИТКИ

ПОДСКАЗКИ И СОВЕТЫ

Для получения пышной молочной пенки рекомендуется использовать пастеризованное ультрапастеризованное молоко из холодильника (3–5°C). Использование специальных видов молока (микрофильтрованного, сырого, ферментированного, обогащенного) или растительного молока (миндального, овсяного, соевого и т. д.) может привести к менее удовлетворительным результатам по качеству и объему пенки.

КАК ЗАПУСТИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОЛОЧНОГО НАПИТКА?

Обратитесь к руководству по быстрому запуску или ознакомьтесь с обучающим материалом, сохраненным в вашей приборе: «Приготовление молочного напитка».



КАК ВКЛЮЧИТЬ И ОТКЛЮЧИТЬ РУКОВОДСТВО ПО РЕЦЕПТАМ?



Включить или отключить пошаговый помощник при приготовлении молочных рецептов можно в настройках. Этот помощник включает визуальные обучающие материалы и пошаговые инструкции, которые помогут вам взбить молоко.

НАПИТКИ СО ЛЬДОМ

Intuition Hot&Cold предлагает новые эксклюзивные холодные напитки, такие как фраппе, охлажденный кофе, нитро-кофе и аффогато.

Приготовление холодного напитка требует одного или нескольких предварительных действий с вашей стороны. Чтобы получить оптимальный результат в чашке: используйте стакан объемом 400–450 мл и стандартные кубики льда (4 × 2,5 × 2,2 см). Прибор будет сопровождать вас на всех этапах приготовления. Рекомендуем следовать пошаговым инструкциям рецепта на экране. Советы и рекомендации по приготовлению также доступны в разделе информации — просто нажмите на значок ⓘ на экране.

ЧАЙ И НАСТОИ

Для чаев и настоев доступны три рецепта, предлагающие наиболее подходящую температуру для каждого типа чая. Температура для зеленого чая будет ниже, чем для черного чая и травяных настоев.

КАК ОТРЕГУЛИРОВАТЬ ТЕМПЕРАТУРУ ВОДЫ?



Вы можете установить температуру от T1 до T3, где T1 — самая теплая (умеренная), а T3 — самая горячая. При уменьшении или увеличении температуры будет соответственно снижаться или повышаться температура для каждого типа чая. Однако температура для зеленого чая всегда будет ниже, чем для черного чая и травяного настоя.

ПРОФИЛИ

ДЛЯ ЧЕГО НУЖНА ФУНКЦИЯ ПРОФИЛЕЙ?

Функция профилей позволяет получить доступ к персонализированному пространству, где можно сохранять любимые напитки. Она легко доступна благодаря отдельной кнопке на панели управления прибора. Это быстрее и удобнее для повседневного использования — напитки, сохраненные в профиле, запускаются одним касанием без необходимости дополнительных настроек. В каждом профиле можно сохранить до 7 рецептов.

Профиль также предоставляет расширенные возможности персонализации интерфейса и различных параметров:

Имя	Для большей персонализации можно добавить имя.
Цвет	Можно выбрать цвет умного индикатора для более удобного определения профиля.
Программы	Функция «Профиль» также позволяет задать время суток или ключевое слово для каждого напитка. Это облегчит поиск нужного напитка в любое время.
Подсветка	Функция включает или отключает световой индикатор.

КАК СОЗДАТЬ ПРОФИЛЬ?

Нажмите кнопку «Профили» (P) и следуйте инструкциям на экране или ознакомьтесь с обучающими материалами, сохраненными в профиле.



КАК УПРАВЛЯТЬ ЛЮБИМЫМИ НАПИТКАМИ В ПРОФИЛЕ?

Добавить напиток в профиль можно двумя способами:

- С помощью кнопки, которая появляется  на экране после приготовления напитка.
- Прямо в профиле.

Если вы остановите приготовление любимого напитка во время наливания, будет сохранен именно этот объем порции.

КАК ОРГАНИЗОВАТЬ, УПОРЯДОЧИТЬ ИЛИ УДАЛИТЬ ЛЮБИМЫЕ НАПИТКИ?

- Удерживайте палец на значке напитка в течение нескольких секунд.
- В правом верхнем углу меню напитков появится крестик для удаления.
- Нажмите снова, удерживайте палец на напитке и перетащите его, чтобы изменить порядок.

ОБЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

КОГДА СЛЕДУЕТ ОПУСТОШАТЬ ПОДДОН ДЛЯ СБОРА КАПЕЛЬ?

Когда поплавки находятся в верхнем положении, это означает, что поддон слишком полон и его необходимо опустошить.

ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОДДОНА ДЛЯ СБОРА КАПЕЛЬ

- Поддон для капель собирает воду или кофе, которые вытекают из прибора во время и после приготовления.
- Важно всегда держать его на месте и регулярно опустошать.
- В целях гигиены рекомендуется ежедневно разбирать поддон, очищать каждую его часть и дать им высохнуть на воздухе перед тем, как установить обратно в прибор.
- Обратитесь к руководству по быстрому запуску. Поддон можно мыть в посудомоечной машине, предварительно сняв металлическую решетку.

КОГДА СЛЕДУЕТ ОПУСТОШАТЬ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ОТРАБОТАННОГО КОФЕ?

Контейнер для отработанного кофе собирает использованную кофейную гущу

- Опустошайте контейнер, когда машина подсказывает, что это необходимо.
- Вы можете делать это чаще, но если индикатор на машине загорелся, важно опустошить контейнер именно в этот момент — так прибор зафиксирует, что контейнер действительно был очищен.

! Если не опустошать контейнер для отработанного кофе регулярно, как указано выше, это может привести к повреждению прибора.

ОБСЛУЖИВАНИЕ ЛОТКА ДЛЯ ПОМОЛА

В целях гигиены рекомендуется ежедневно очищать контейнер для отработанного кофе горячей мыльной водой и дать ему высохнуть на воздухе перед тем, как установить обратно в прибор. Обратитесь к руководству по быстрому запуску.

Не помещайте контейнер в посудомоечную машину.

ОБСЛУЖИВАНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

Чтобы сохранить аромат кофе и соблюдать гигиену, рекомендуется использовать свежую воду, ежедневно очищать резервуар для воды горячей водой и губкой, а затем дать ему высохнуть на воздухе перед тем, как установить обратно в машину.

ОБСЛУЖИВАНИЕ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ЗЕРЕН

Кофейные зерна могут оставлять жирный налет на стенках контейнера, что влияет на вкус напитка. Чтобы сохранить лучший аромат и соблюдать гигиену, рекомендуется протирать контейнер мягкой сухой тканью каждый раз перед его наполнением.

! **Важно:** не используйте воду для очистки контейнера для кофейных зерен. Попадание воды внутрь может повредить прибор.

ЗАЧЕМ И КАК ОБСЛУЖИВАТЬ МОЛОЧНУЮ СИСТЕМУ ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ?



Важно: чтобы пена всегда получалась одинаково качественной, рекомендуется выполнять следующие действия по обслуживанию:

ОБСЛУЖИВАНИЕ МОЛОЧНОЙ СИСТЕМЫ

Обслуживание	Когда?	Пояснение	Необходимые аксессуары
Промывка молочной системы: **30 с** — 20 мл	После каждого приготовления напитка с молоком по запросу прибора.	Позволяет промыть молочную систему прибора. Вы можете запустить полоскание молочной системы в любое время.	
Ручная очистка молочного контейнера: **30 с**	После каждого приготовления напитка с молоком.	Рекомендуется очищать молочный контейнер горячей водой с мылом после каждого использования. Молочный кувшин можно помещать в посудомоечную машину, но без крышки.	Горячая вода, мыло и губка
Ручная промывка трубки подачи молока: **30 с**	После каждого приготовления напитка с молоком.	Эта промывка заключается в тщательной ручной очистке трубки и сопла для подачи молока горячей водой ПОСЛЕ КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.	Горячая вода, мыло и ершик для трубок
Ручная очистка молочной системы: **5 мин**	По запросу прибора или в любое время.	Эта очистка включает разборку и промывку съемного блока «One Touch Cappuccino» **(D1)**. Для получения оптимальной молочной пены рекомендуется проводить такую очистку регулярно. Обратитесь к главе 5 в руководстве по быстрому запуску.	Очистка иглы **(D3)**

ДРУГИЕ ЗАДАЧИ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ

Обслуживание	Когда?	Пояснение	Необходимые аксессуары
Промывка кофейной системы: **45 с** — 30 мл	Через 2 дня бездействия или в любое время.	Позволяет промыть кофейную систему прибора. Процесс использует только горячую воду и помогает сохранить подлинный вкус кофе.	
Промывка чайной системы: **30 с** — 20 мл	После приготовления чая.	Позволяет выполнить промывку горячей водой, чтобы обеспечить подлинный вкус чая.	
Очистка: **13 мин** — 600 мл	По запросу прибора или в любое время.	В целях гигиены и для сохранения качества кофе рекомендуется регулярно очищать и обезжиривать кофейную систему прибора. Это обеспечивает оптимальное сохранение аромата напитков.	1 таблетка для очистки KRUPS (XS3000)

Обслуживание	Когда?	Пояснение	Необходимые аксессуары
Очистка от накипи: **20 мин** — 600 мл	По запросу кофемашины или в любое время. Если количество приготовленных напитков не привело к образованию накипи, эта функция неактивна.	Очистка кофемашины от накипи обеспечивает ее правильную работу и устраняет известковый налет или отложения минеральных солей. Этот шаг очень важен для обеспечения правильной работы и долгого срока службы прибора.	1 пакетик средства для удаления накипи KRUPS (F054)

Важно: если ваш прибор оснащен картриджем Claris – Aqua Filter System F088, обязательно извлеките его перед началом процедуры обезнакиливания.

ДРУГИЕ ФУНКЦИИ

КАК ПОЛУЧИТЬ ДОСТУП К НАСТРОЙКАМ ПРИБОРА?

Ваш прибор предлагает множество настроек — попробуйте их в действии! Это позволит сделать ваш опыт еще более персонализированным.



СПИСОК НАСТРОЕК:

Язык	Выбор языка по желанию из 23 доступных.
Дата и время	Необходимо установить дату, особенно при использовании картриджа от накипи. Настройка времени и выбор 12 или 24-часового формата
Яркость экрана	Настройка яркости экрана.
Светлый	Включение и выключение умного светового индикатора.
Выбор первого экрана	Выберите представление первого экрана.
Руководство по рецептам	Выберите, отображать ли пошаговые инструкции при приготовлении рецептов с молоком.
Автоматическое отключение	Выбор периода времени, по истечении которого прибор автоматически выключится. Эта функция обеспечивает потребление меньшего количества электроэнергии.
Автоматическое включение подсветки	Включение прибора и автоматический запуск предварительного разогрева в выбранное время. Вы ежедневно пьете кофе в одно и то же время? Эта функция создана специально для вас! Настройка автоматического запуска позволит сэкономить время, и вам останется только выпить напиток.
Единица измерения объема	Выбор единиц измерения: мл или унций.
Автоматическая промывка	Вы можете включить автоматическую промывку сопла при запуске кофемашины.
Жесткость воды	Регулировка жесткости воды в диапазоне от 0 до 4. Дополнительную информацию см. в главе «Измерение жесткости воды».
Температура кофе	Установка температуры кофе T1–T3.
Температура чая	Установка температуры чая T1–T3.
Тип кофе	Укажите тип кофе, добавляемого в контейнер для кофейных зерен.

ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Прибор показывает ошибку, программное обеспечение зависло ИЛИ устройство работает некорректно.
   - ✓ Выключите и отключите прибор от сети, извлеките фильтрующий картридж, подождите 1 минуту и снова включите прибор. Нажмите и удерживайте кнопку ВКЛ/ВЫКЛ не менее 3 секунд для запуска.
2. Прибор не включается после нажатия кнопки ВКЛ/ВЫКЛ (не менее 3 секунд).
   - ✓ Проверьте предохранители и розетку вашей электросети. Убедитесь, что оба сетевых штекера правильно вставлены в розетку.
3. В процессе приготовления произошел сбой электропитания.
   - ✓ При повторном включении будет выполнен автоматический перезапуск.
4. Кофемолка работает вхолостую.
   - ✓ Это нормально, если происходит время от времени и если в контейнере нет кофейных зерен или их очень мало. Прибор может работать без нагрузки до 10 секунд, чтобы определить расход и обеспечить корректную работу функции
   - ✓ Зерна остаются в контейнере:
     - Кофе может быть слишком маслянистым и поэтому плохо захватывается прибором. Попробуйте слегка помочь зернам опуститься вниз, возможно, это решит проблему. Однако рекомендуется сменить сорт кофе (см. функцию выбора типа зерен).
     - Это мой обычный кофе, который раньше работал хорошо: обратитесь в службу поддержки потребителей KRUPS.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Кофемолка издает необычный шум.
   - ✓ Вероятно, в кофемолке присутствуют посторонние предметы. Попробуйте очистить ее с помощью пылесоса, в противном случае обратитесь в службу поддержки потребителей KRUPS.
2. Под прибором появилась вода.
   - ✓ Перед тем как извлечь поддон для сбора капель, подождите 15 секунд после окончания подачи кофе — это необходимо для корректного завершения цикла.
   - ✓ Проверьте, правильно ли установлен поддон. Он должен находиться на месте даже тогда, когда прибор не используется.
   - ✓ Проверьте, не переполнен ли поддон.
3. Кнопка регулировки степени помола с трудом поворачивается.
   - ✓ Поворачивайте кнопку регулировки степени помола только во время работы кофемолки.
4. Прибор не выдает кофе.
   - ✓ Во время приготовления обнаружена неисправность.
     Прибор автоматически перезапускается и готов к новому циклу.
5. Вы использовали молотый кофе вместо кофейных зерен.
   - ✓ Используйте пылесос, чтобы собрать молотый кофе из контейнера для зерен.
6. Из кофейных сопел течет вода при остановке машины.
   - ✓ Это нормально. Это автоматический процесс промывки, предназначенный для очистки кофейных сопел и предотвращения их засорения

ПАР И МОЛОКО

1. Поток молока в приборе частично или полностью заблокирован.
   - ✓ Обратитесь к началу руководства, раздел 5: ГЛУБОКАЯ РУЧНАЯ ОЧИСТКА СИСТЕМЫ ПОДАЧИ МОЛОКА — 5 МИН., или откройте сохраненный в приборе обучающий ролик «Очистка молочной насадки».
2. Молоко подается некорректно.
   - **a.** При первом использовании прибора может потребоваться приготовить несколько (5–10) молочных рецептов или выполнить следующую процедуру, прежде чем вы получите удовлетворительный результат:
   - ✓ Опустошите резервуар для воды и извлеките картридж Claris Aqua Filter System.
   - ✓ Наполните резервуар минеральной водой с высоким содержанием кальция (более 100 мг/л).
   - ✓ Проведите 5–10 последовательных циклов подачи пара в емкость.
   - ✓ Установите картридж обратно и наполните резервуар водопроводной водой.

b. Очистите молочную систему прибора.
- ✓ См. руководство по быстрому запуску.
- ✓ Посмотрите обучающее видео «Ручная очистка молочной системы», сохраненное в приборе.

c. Убедитесь, что все части молочной системы собраны правильно:
- ✓ Блок «One Touch Cappuccino» (D1) правильно собран и подключен к прибору.
- ✓ Молочная трубка (G) правильно подсоединена к блоку «One Touch Cappuccino» (D1).
- ✓ Другой конец молочной трубки (G) погружен в молоко.
  Если после выполнения шагов выше проблема сохраняется, обратитесь в службу поддержки потребителей KRUPS.

3. Пар выходит через решетку поддона для сбора капель.
- ✓ В зависимости от типа приготовления, пар может выходить через решетку поддона для сбора капель.

4. Пар появляется под крышкой лотка для кофейных зерен.
- ✓ Убедитесь, что люк для чистящей таблетки, расположенный под крышкой (L), надежно закрыт.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Прибор не запрашивает удаление накипи.
- ✓ Цикл удаления накипи запускается после большого количества приготовлений молочных напитков или горячей воды. Если вы употребляете только кофе, необходимость в удалении накипи возникает реже.

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

3. Умный индикатор продолжает гореть после опустошения контейнера для кофейной гущи.
- ✓ Установите контейнер для кофейной гущи обратно в прибор.

4. После заполнения резервуара для воды умный индикатор продолжает гореть.
- ✓ Проверьте правильность установки резервуара в прибор.
  Поплавки на дне резервуара должны свободно двигаться. При необходимости проверьте и разблокируйте поплавки.

НАПИТКИ

1. Кофе наливается слишком медленно.
- ✓ Поверните регулятор степени помола вправо, чтобы получить более крупный помол (это может зависеть от типа используемого кофе).
- ✓ Выполните один или несколько циклов промывки.
- ✓ Замените картридж системы фильтрации Claris Aqua Filter System.

2. Кофе получается слишком светлым или недостаточно насыщенным.
- ✓ Убедитесь, что контейнер для зерен содержит кофе и что зерна свободно опускаются вниз.
- ✓ Избегайте использования маслянистого, карамелизированного или ароматизированного кофе — он может плохо захватываться.
- ✓ Уменьшите объем приготовления и увеличьте крепость напитка с помощью функции крепости кофе. Поверните регулятор «fineness of grinding» для получения более мелкого помола. Приготовьте напиток в два цикла, используя функцию 2 чашек.

3. Эспрессо или кофе недостаточно горячий.
- ✓ Увеличьте температуру кофе в настройках прибора. Перед приготовлением напитка нагрейте чашку, ополоснув её горячей водой.
- ✓ Перед приготовлением кофе выполните промывку кофейной системы. Функцию промывки при включении прибора можно активировать в разделе «настройки / автоочистка»

4. Из кофейных сопел перед приготовлением кофе течет чистая вода.
- ✓ При запуске рецепта происходит предварительное заваривание, что может привести к выходу небольшого количества воды из кофейных сопел.

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

ЛИКВИДАЦИЯ



Некоторые приборы содержат батарею, доступ к которой возможен только для специалиста по соображениям безопасности. Чтобы заменить батарею, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Важно: прибор содержит множество материалов, пригодных для повторного использования или переработки.

Сдайте прибор в пункт сбора для переработки.

ГАРАНТИЯ

Гарантия не распространяется на следующие случаи:

- Наличие посторонних предметов в измельчителе.
- Молотый кофе был засыпан в контейнер для зерен.
- Картридж фильтра Claris – Aqua Filter System используется не в соответствии с инструкциями KRUPS.
- Отсутствие удаления накипи, очистки или регулярного технического обслуживания.

Все работы с прибором должны выполняться в авторизованном сервисном центре KRUPS.

Эта автоматическая кофемашина предназначена только для приготовления кофе, горячей воды или взбивания молока.

Производитель: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard, 53100 Майенн, Франция

KRUPS®

INTUITION
HOT & COLD

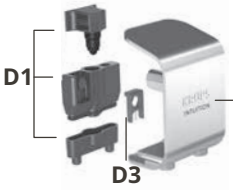


TR

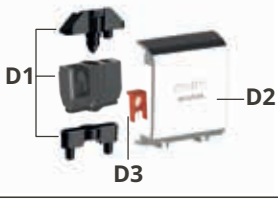
8020012476-02



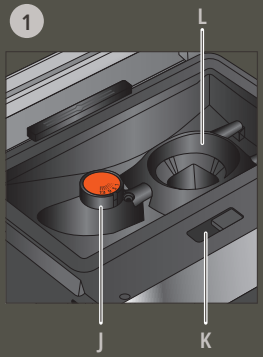
modele bağlı olarak

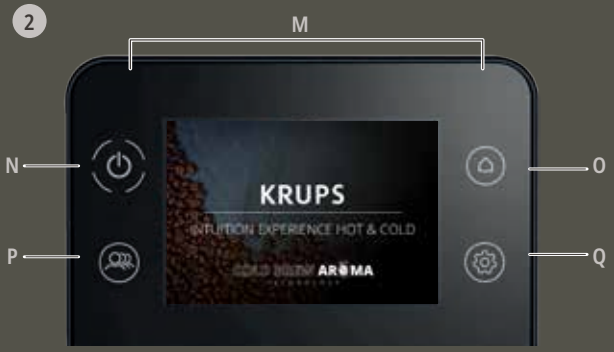


modele bağlı olarak









1. GENEL BAKIŞ 2
2. ÖNEMLİ ÜRÜN BİLGİLERİ 2
3. MAKİNENİZLE BİRLİKTE VERİLEN AKSESUARLAR 3
4. TEKNİK VERİLER 4
5. CİHAZ AÇIKLAMASI 4
6. BAŞLANGIÇ VE CİHAZ KURULUMU 4
7. SEZGİSEL IŞIK GÖSTERGESİ 5
8. FİLTRE VE SU SERTLİĞİ 6
9. ÖĞÜTÜCÜ: ÖĞÜTME İNCELİĞİNİ AYARLAMA 7
10. İÇECEK HAZIRLAMA 8
    10.1. SÜTLÜ İÇECEKLER 10
    10.2. BUZLU İÇECEKLER 11
    10.3. ÇAY VE BİTKİ ÇAYLARI 11
11. FAVORİLER İŞLEVİ 11
12. GENEL BAKIM 12
    12.1. DAMLAMA TEPSİSİ BAKIMI 12
    12.2. ÖĞÜTME TEPSİSİ BAKIMI 12
    12.3. SU HAZNESİ BAKIMI 12
    12.4. ÇEKİRDEK HAZNESİ BAKIMI 12
    12.5. SÜT SİSTEMİNİN BAKIMI 13
    12.6. DİĞER BAKIM İŞLEMLERİ 13
13. DİĞER İŞLEVLER 14
14. SORULARINIZIN CEVAPLARI 15

Sayın Müşteri,

Dahili öğütücüye sahip KRUPS espresso makinesini satın aldığınız için teşekkür ederiz.

Dahili öğütücüye sahip KRUPS espresso makineleri Fransa'da tasarlanmış ve geliştirilmiştir. Bu sayede menşei ve kalite açısından en katı garantileri sağlar.

Makineniz, mümkün olduğunca kolay bir kullanıma sahip olacak ve barista kalitesinde içecekler hazırlayacak şekilde tasarlanmıştır. Tek bir düğmeye dokunarak Espresso, Uzun Çekim Kahve, hatta Cappuccino, Latte Macchiato veya Cafe Latte gibi diğer kahve türlerinin keyfini çıkarın!

KRUPS, işleri sizin için kolaylaştırmak amacıyla sezgisel bir ışık göstergesi geliştirdi. Bu gösterge, makinenizi kullanırken size rehberlik edecek ve kahve molalarınızı aydınlatacak.

KRUPS espresso makinenizde, kullanım kolaylığı sağlamak amacıyla, akıllı telefon ekranı gibi büyük bir sezgisel dokunmatik ekran da bulunur. Makinenizde bulunan ileri teknolojiler, taze çekilmiş kahve çekirdeklerinden maksimum miktarda aroma ve tat ortaya çıkararak mümkün olan en iyi sonucu elde etmenizi sağlar.

Hazırladığınız her kahveden keyif almanızı ve KRUPS makinenizden tam anlamıyla memnun kalmanızı umuyoruz.

KRUPS ekibi

MAKİNENİZİ KULLANMAYA BAŞLAMA KONUSUNDA YARDIMA MI İHTİYACINIZ VAR?



Makinenizi kullanırken size yardımcı olması için makinenizde kayıtlı eğitimler listesini bulabilirsiniz.

Sizi içecek hazırlama, favorilerinizi yönetme ve makinenizin bakımını yapma konusunda adım adım yönlendirir.

Mevcut eğitimler listesi:

1. İçeceklerinizi hazırlama
- Kahveli bir içecek hazırlayın
- Sütlü bir içecek hazırlayın
- Buzlu bir içecek hazırlayın
- Paket içecek hazırlayın

2. Profil yönetme
- Profilinizi oluşturun ve yapılandırın
- Profilinize bir içecek ekleyin

3. Makinenizin bakımını yapma
- Süt sisteminin manuel temizliği
- Temizleme işlemi gerçekleştirme
- Kireç çözme işlemi gerçekleştirme

ÖNEMLİ ÜRÜN BİLGİLERİ

Cihazınızı ilk defa kullanmadan önce kullanım kılavuzunu ve "güvenlik talimatları" kitapçığını dikkatlice okuyun ve saklayın: Uygun olmayan kullanımlar, KRUPS'u her türlü sorumluluktan muaf tutacaktır.

MAKİNENİZLE BİRLİKTE VERİLEN AKSESUARLAR

Makinenizle birlikte verilen aksesuarları kontrol edin. Parçalardan biri eksikse doğrudan KRUPS müşteri hizmetleri ile iletişime geçin.

	Birlikte verilen ürünler	
1.	2 temizleme tableti	
2.	1 paket kireç çözücü	
3.	"Tek tuşla cappuccino" bloğu için süt hortumu	
4.	Kahve başlığı içinde bulunan buhar sistemi temizleme iğnesi	
5.	Su sertliğini kontrol etmek için 1 çubuk	
6.	Çalıştırma talimatları - Güvenlik önerileri kitapçığı Krups satış sonrası servis merkezleri rehberi Garanti belgeleri	
	Yalnızca Intuition Hot & Cold EA879 için*	
7.	Temizleme hortumu	
8.	Süt haznesi: Süt haznesini kapağı olmadan bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz	
9.	1 Claris Aqua Filtre Sistemi kartuşu (vidalama aksesuarlarıyla).	

Dikkat: Garantinin bozulmaması için bu makineyle yalnızca Krups aksesuarlarını kullanın.

*modele bağlı olarak

TEKNİK VERİLER

Cihaz	Automatic Espresso EA87
Elektrik bağlantısı	220-240 V / 50 Hz
Pompa basıncı	15 bar
Kahve çekirdeği haznesi	250 g
Enerji tüketimi	Çalışırken: 1550 W
Su haznesi	3 L
Kullanmaya başlama ve depolama	Kapalı ortamda, kuru bir yerde (buzdan uzak)
Boyutlar (mm) Y x E x D	365 x 240 x 400
Ağırlık EA87 (kg)	8,9

Teknik değişikliklere tabidir.

CİHAZ AÇIKLAMASI

A. Su haznesi kapak kolu
B. Su haznesi
C. Kahve çekirdeği haznesi kapağı
D. Yüksekliği ayarlanabilir kahve/süt başlıkları modele bağlı olarak
  D1. "Tek Tuşla Cappuccino" bloğu
  D2. Çıkarılabilir kapak
  D3. Temizleme iğnesi
E. Kahve telvesi toplama tepsisi
F. Sezgisel işik göstergesi
G. "Tek Tuşla Cappuccino" bloğu için süt hortumu ve bağlantı parçası
H. Çıkarılabilir ızgara ve damlama tepsisi
I. Su seviyesi şamandıraları

1. Kahve çekirdeği haznesi
J. Öğütme inceliği ayar düğmesi
K. Tablet kapağının temizlenmesi
L. Metal, konik öğütme değirmeni

2. Kontrol paneli
M. Gezinme dokunmatik ekranı
N. AÇMA/KAPAMA
O. Ana sayfa ekranı kısayolu
P. Profiller
Q. Makine yapılandırmaları
R. Süt haznesi*

BAŞLANGIÇ VE CİHAZ KURULUMU

İLK ÇALIŞTIRMA

Makineyi sabit, yatay, temiz ve kuru bir çalışma yüzeyine yerleştirin.
Makineyi ilk kez kullanırken çeşitli ayarları seçmeniz istenir.
Makinenin hazırlanması, makinenin çalışabilmesi için su devrelerinin dolmasını sağlar. Ön ısıtma ve otomatik durulama gerçekleşir.
Ekrandaki talimatları uygulayın. Daha fazla bilgi için Hızlı Başlangıç Kılavuzu'na bakın.

Cihazınız üretim tesisinden ayrılmadan önce kontrol edilmiş ve test edilmiştir. Temizliğe gösterilen tüm özene rağmen, kahve öğütücüde kahve kalıntıları ve/veya damlama tepsisi ızgarasında kahve damlaları olduğunu görebilirsiniz. Paketi açarken, koruyucu malzeme nedeniyle makine üzerinde toz olduğunu da fark edebilirsiniz. İlk kullanımdan önce makinenizi bir bezle iyice temizlemenizi öneririz.
Anlayışınız için teşekkür ederiz.
Hasarlı bir cihazı asla kullanmayın.

*modele bağlı olarak

MAKİNE BEKLEME MODU

Makine, hazırlığa bağlı olarak bekleme moduna alındığında otomatik durulama işlemi gerçekleştirir. Döngü yalnızca birkaç saniye sürer ve otomatik olarak durdurulur.

İPUÇLARI VE PÜF NOKTALARI

SU

Suyun kalitesi, aromaların kalitesini büyük ölçüde etkiler. Kireç ve klor kahvenin tadını değiştirebilir. Kahvelerinizin tüm aromasını koruması için Claris Aqua Filtre Sistemi kartuşlu temiz su veya 800 mg/l'nin altında kuru kalıntı içeren şişelenmiş su (şişe üzerindeki etikete bakın) kullanmanızı öneririz. "FİLTRE VE SU SERTLİĞİ" bölümüne bakın.

FİNCAN

Sıcak içecek hazırlarken önceden ısıtılmış (sıcak su altından geçirilerek) istediğiniz miktara uygun büyüklükte fincanlar kullanmanızı tavsiye ederiz.

KAHVE ÇEKİRDEKLERİ

Kavrulmuş kahve çekirdekleri korunmazsa aromalarını kaybedebilir. 2-3 gün içinde tüketebileceğiniz miktarda kahve çekirdeği kullanmanızı ve 250 gramlık paket seçmenizi öneririz.

Kahve çekirdeklerinin kalitesi değişiklik gösterir ve tatlar öznel niteliktedir. Arabica, kafein oranı daha yüksek, daha acı ve dolgun olan Robusta'nın aksine size güzel, çiçeksi aromalar sunar. Daha dengeli bir kahve elde etmek için iki tür çekirdeği karıştırmak yaygın bir uygulamadır. Lütfen kavurucunuzdan tavsiye almaktan çekinmeyin.

Makineye zarar verebileceğinden yağlı veya karamelize kahve çekirdeklerinin kullanılmasını önermiyoruz.

Kahve çekirdeklerinin inceliği, aromaların gücünü ve kremanın kalitesini etkiler. Çekirdekler ne kadar ince öğütülürse kreması o kadar pürüzsüz olur. Öğütme boyutu, istenen içeceğe göre de ayarlanabilir.

SEZGİSEL IŞIK GÖSTERGESİ

Intuition makineniz, günlük yaşamınızı kolaylaştırmak için akıllı, parlak bir teknolojiye sahiptir: sezgisel ışık göstergesi **(I)**. Bu teknolojinin iki işlevi bulunur:

1. Makine; kahve çekirdekleri, su ve kahve telvesinin seviyelerini otomatik olarak algılar ve izler. Kaplarınızı doldurmanız veya boşaltmanız ya da bakım yapmanız gerektiğinde, kırmızı bir uyarı ışığı yanar ve ekranınızdaki bilgileri takip etmeniz gerekir.
2. Sezgisel gösterge ışık, deneyiminizi kişiselleştirmenize de olanak sağlar. Her profile bir renk atayabilirsiniz. Profillerden biri seçildiğinde, gösterge ışığı bu profilin renginde yanarak anında anlayabilme özelliği ve ultra hızlı ve sezgisel gezinme sağlar.

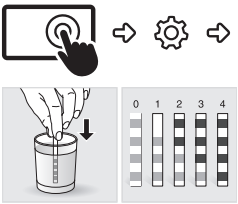
   "PROFİLİM" bölümüne bakın.

FİLTRE VE SU SERTLİĞİ

SU SERTLİĞİ AYARI NE İŞE YARAR?

Makinenizde kireç birikmesini önlemek ve optimum kahve kalitesine ulaşmak için makinenizde su sertliğini ayarlamanızı öneririz.

MAKİNENİZ İÇİN SU SERTLİĞİNİ BELİRLEME



- Bir bardağa su doldurun.
- Makineyle birlikte gelen test çubuğunu su dolu bardağa batırın.
- 1 dakika bekleyin. Test çubuğundaki kareler renk değiştirir.
- Renkli kareleri sayın. Bu, 0 ile 4 arasındaki bir değerde suyunuzun ne kadar sert olduğunu gösterir.
- "Su sertliği" menüsünde 0 ve 4 arasındaki ilgili sayıya basın.
- OK öğesine basın.

TEST ÇUBUĞUNUZ YOK MU?

Bu işlemi daha sonra tekrarlamanız gerekirse aşağıdaki tabloyu kullanarak suyun sertliğini kullanım yerine veya su şirketleri tarafından sağlanan bilgilere göre değiştirdiğinizden emin olun:

Su sertliği derecesi	Sınıf 0 Çok yumuşak	Sınıf 1 Yumuşak	Sınıf 2 Orta sert	Sınıf 3 Sert	Sınıf 4 Çok sert
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Cihaz ayarları	0	1	2	3	4

NEDEN FİLTRE KARTUŞU TAKMALISINIZ?

Claris Aqua Filtre Sistemi kartuşu, kahvenizin tadını optimize etmeye, kireç oluşumunu sınırlamaya ve bakım işlemlerini azaltmaya yardımcı olur.

CLARIS AQUA FİLTRE SİSTEMİ KARTUŞUNU TAKMA



- Kartuş, su haznesine yerleştirilir.
- Kartuşu yerleştirdiğinizde, filtre kartuşunun en ucundaki gri halkayı kurulumdan iki ay sonrasını gösterecek şekilde ayarlamanızı öneririz.
- Kartuşu konumuna doğru şekilde, numaralı halka yukarı bakacak şekilde yerleştirin.
- Kartuşu doğru konuma getirmek ve vidalamak için kartuşla birlikte verilen siyah vidalama aparatını kullanın.

CLARIS AQUA FİLTRE SİSTEMİ KARTUŞUNU NE ZAMAN DEĞİŞTİRMELİSİNİZ?



1. Kurulumdan 2 ay sonra veya makinenin belirttiği zamanda.

ÖĞÜTÜCÜ: ÖĞÜTME İNCELİĞİNİ AYARLAMA

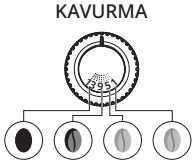
ÖĞÜTME İNCELİĞİ NEDEN AYARLANMALI?

Kahve çekirdeklerinin öğütülme inceliğini ayarlayarak kahvenizin sertliğini ayarlayabilirsiniz.

Öğütme inceliğini değiştirmek, farklı kahve çekirdeği türlerine uyum sağlamayı mümkün kılar:

- Çok kavrulmuş ve yağlı bir kahve çekirdeği daha kalın öğütme gerektirir.
- Daha az kavrulmuş çekirdekler daha kuru olur ve daha ince öğütme gerektirir.

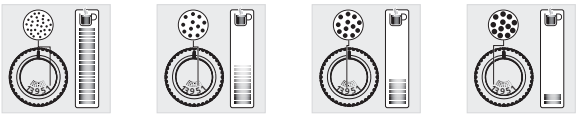
Ayrıca aynı kahve için öğütme ayarı fincandaki aromayı etkiler. Öğütme ne kadar ince olursa aroma da o kadar güçlü olur.



Çok yoğun (Koyu Fransız)	Yoğun (Fransız)	Orta (Kehribar)	Hafif (Sarı)

ÖĞÜTME İNCELİĞİNİ AYARLAMA

Kahve çekirdeği haznesinde bulunan ayar düğmesini, kahve çekirdeği türüne ve istediğiniz aromaya göre çevirin. Bu ayar öğütme sırasında ve çentik çentik yapılmalıdır. Üç hazırlamadan sonra tatta belirgin bir fark göreceksiniz.



ÇEKİRDEK HAZNESİNDE KAHVE ÇEKİRDEĞİ KALMADIĞINI ANLAMA

Intuition makinenizde, çekirdek haznesinde kahve çekirdeği bulunmadığını algılayan bir sensör* bulunur. Ekran bir mesaj görüntülenir ve Sezgisel Gösterge Işık **(F)** kırmızı yanar.

* ⚠ Bu işlev, 127 V modellerde mevcut değildir.

HAZIRLAMA SIRASINDA UYARI GÖRÜNÜRSE NE OLUR?

Çekirdek haznesini kahve çekirdekleriyle doldurun, OK seçeneğine basın; tarif kaldığı yerden devam eder. Yani kahve boşa gitmez!

KAHVEYİ DEĞİŞTİRMEK İSTERSEM VEYA KAHVEM KALMADIYSA NE OLUR?

Kahve çekirdekleri eklemeden OK seçeneğine basarsanız makine yeniden başlatmayı dener ve uyarıya geri döner. OK seçeneğine yeniden basarsanız makine kalan tüm kahveyi kullanarak hazırlama işlemini gerçekleştirir. Öğütücü artık boştur.

Yeterli kahve çekirdeği olmasına rağmen ekranınızda bir uyarı mesajı görünürse ve uyarı ışığı kırmızıya dönerse:

- Ön ısıtmayı başlatmak için OK düğmesine basın.

İÇECEK HAZIRLAMA

BU MAKİNEDEN TEMİN EDİLEBİLİR İÇECEKLER:

Intuition Hot & Cold, tüm isteklerinizi karşılamak için sıcak veya soğuk, çok çeşitli kahve ve süt bazlı tarifleri yapmanıza olanak sağlar. Tariflere kontrol panelinizden doğrudan erişimle ulaşabilirsiniz. Kontrol panelinizin altında bulunan (kaydırıcı görünümünde) bağlantılar da tarifler için kısayoldur. İçeceğinizi seçtikten sonra ekranınızdaki (i) simgesine dokunduğunuzda her içeceğin açıklamasını ve ilgili hazırlama ipuçlarını görebilirsiniz.

	İçecekler	Yaklaşık hacim	mevcut boyut	X2
Kahveler	 **Ristretto** Espresso shot. Yoğun aroma ve hafif acı tada sahip doygun bir içecek için espresso ile aynı miktarda öğütülmüş kahve ve yarı miktarda su kullanın.	25 ml	20 - 40 ml	✓
	 **Espresso** Orijinal espresso. Mükemmel İtalyan espressosu. Mükemmel dengeli lezzet: öne çıkan aromalar, biraz acı tat ve karamel renkli krema.	40 ml	40 - 70 ml	✓
	 **Lungo** İtalyan tarzı kahve. Espresso'nun, geleneksel espresso bardağında sunulan daha büyük versiyonu! Biraz daha uzun demleme ile elde edilen hafif acı, daha az doygun ve yumuşak bir içecek.	70 ml	70 - 100 ml	✓
	 **Uzun çekim kahve** Uzun espressoda, geleneksel espressoya kıyasla iki ölçek daha fazla su kullanılarak daha yumuşak bir kahve tadı ile berrak, kıvamlı krema elde edilir.	120 ml	80 - 180 ml	✓
	 **Duble Shot***** Double Espresso. Aroma bakımından zengin, pürüzsüz altın rengi kremalı ve dengeli bir içecek için iki espresso kullanılır. Dolgunluğu ve aromayı kaybetmeden daha çok kahve içmek isteyenler için idealdir.	100 ml	40 - 140 ml	
	 **Americano** Tatlı Kahve. Sıcak suyla seyreltilen, yumuşak içimli ve acılığı azaltılmış double espresso. Geleneksel espressonun acı ve doygun tadına bir alternatif isteyenler içindir.	120 ml	90 - 150 ml	
	 **Filtre kahve** Kahve çekirdeklerinden filtre kahve! Geleneksel filtre kahveyi yeniden keşfedin: Acılığı azaltılmış en iyi aromayı elde etmek için düşük sıcaklıkta daha uzun ve daha dengeli bir demleme süresi. Büyük fincan severler için mükemmel sabah kahvesi.	150 ml	80 - 170 ml	✓
	 **Sürahi***** Geleneksel kahve sürahisi. Tüm aileye tek seferde kahve servis edebilmenizi sağlar! Sürahi, 4 dakika (3 fincan) ile 11 dakika (8 fincan) arasında değişebilen özel bir hazırlık gerektirir.	375 ml	375 - 1000 ml	
Sütlü içecekler	 **Espresso Macchiato** Geleneksel espressonun gurme versiyonu. Espresso macchiato, bir kaşık kremsi süt köpüğü eklenmiş, lezzetli bir espressodur. Gurme bir lezzet elde etmek için normal espressodan daha hafiftir.	L: 70 ml	M : 50 ml L: 70 ml XL : 90 ml	✓
	 **Cappuccino** Üçte üç! Herkesin seveceği hafif, yumuşak içimli ve dengeli bir içecek için üçte bir süt, üçte bir kahve ve üçte bir köpüğü birleştirin.	L: 180 ml	M : 120 ml L: 180 ml XL : 240 ml	✓
	 **İtalyan Cappuccino***** Türünün en iyisi cappuccino. İtalyan tarzı Cappuccino, Cappuccino'nun aksine sütün kahveye dökülmesiyle yapılır. Bu tersine işlem, hafif kahve tadı ve kremsi süt köpüğüyle kaplı, hafif bir kahve ve süt karışımı sağlar.	L: 180 ml	M : 120 ml L: 180 ml XL : 240 ml	✓
	 **Latte Macchiato** Gurme içecek! Latte macchiato'da üçte iki oranında sütün üzerine üçte bir oranında kahve dökülür! Tatlı içecekleri seven gurmeler için kremalı ve zengin süt köpüğüne sahiptir.	L: 250 ml	M : 190 ml L: 250 ml XL : 340 ml	✓
	 **Köpüklü Süt** Çocukların en sevdiği içecek! Kremsi süt köpüğüyle kaplı, lezzetli sıcak süt. Sade içilebilir, sıcak çikolataya eklenebilir veya en sevdiğiniz tüm tariflerde kullanılabilir.	L: 160 ml	M : 120 ml L: 160 ml XL : 200 ml	✓
	 **Caffe Latte** Sütlü kahve! Caffé Latte, az miktarda kahveye bol miktarda köpüklü süt eklenerek yapılır. Bu tersine işlem, köpükten son yuduma kadar hafif, yumuşak ve tatlı bir kahve tadı sunar.	L: 280 ml	M : 200 ml L: 280 ml XL : 350 ml	✓
	 **Flat White** Avustralya yaratımı. İki ristretto'nun eklenmesiyle hazırlanan yumuşak, köpüklü ve yoğun aromalı kahve.	L: 200 ml	M : 160 ml L: 200 ml XL : 240 ml	

	İçecekler	Yaklaşık hacim	mevcut boyut	X2
Buzlu içecekler	 Espresso*** İtalyan kahvesi... mükemmel tazelenme! Buz küpleri üzerinde servis edilen bir shot espresso. Damakta güçlü ve tazeleyici bir tat arayan kahve severler için mükemmel, gövdeli, buzlu bir içecek.	70 ml**		
	 Uzun çekim kahve Tazeleyici ve yoğun tadın mükemmel kombinasyonu. Buz küpleri üzerinde servis edilen uzun çekim espresso. Hafif ve ferahlatıcı bir içecek, güneşli günlerde uzun kahve molaları için mükemmel.	200 ml**		
	 Soğutulmuş Kahve Ferahlık dokunuşu. Biraz ferahlık için buzla servis edilen, ince krema tabakalı duble filtre kahve. Zengin aromalı ve dengeli bir içecek.	360 ml**		
	 Nitro Kahve En popüler soğuk içecek! Soğuk kahveye hava ekleyerek elde edilen nitro kahve, tatlı bir aromaya sahiptir. Şaşırtıcı derecede yumuşak kadifemsi kreması ile etkileyici bir görünüme sahiptir.	380 ml**		
	 Affogato Ağızda eriyen tatlılık. Kremsi bir espressoda bir kaşık vanilyalı dondurma. Soğuk tatlılığın zengin kahve aromasıyla birleştiği bu mükemmel eşleşme, lezzetli ve ferahlatıcı bir lezzet sunar.	40 ml		
	 Cappuccino Mükemmel buzlu ve pürüzsüz. Buz küpleriyle soğutulmuş üçte bir süt, üçte bir kahve ve üçte bir köpük. Klasik cappuccino'nun buzlu versiyonu, yaz aylarında kendinizi şımartmak için ideal.	L: 240 ml**		
	 İtalyan Cappuccino*** Klasik bir içecekte buzlu yenilik. Diğer cappuccino'ların aksine, İtalyan cappuccino'sunda, üzerinde kahve tadı içeren kremsi bir süt köpüğü bulunan karışım elde etmek için süt, kahveye dökülür. Rakipsiz bir ferahlatıcı his için tümü buz küpleriyle.	L: 180 ml**		
	 Latte Macchiato Serinlik şelalesi. Kahvenin yoğunluğu ile sütün tatlılığı arasındaki mükemmel uyumun buzlarla zenginleşmesinin tadına varın. Günün her saatinde ferahlatıcı ve şımartıcı bir ara için mükemmel.	XL: 340 ml**		
	 Caffe Latte Latte'nin zarafeti, daha da ferahlatıcı bir tatla. Buz küpleriyle servis edilen bol miktarda sütlü espresso. Lezzetli bir kahve sevenler için pürüzsüz ve ferahlatıcı bir içecek.	XL: 350 ml**		
	 Frappé Trend ve ferahlatıcı bir içecek. Buz küpleri, süt, kahve ve kremsi köpükle soğuk ve hafif tatlı bir içecek. İstediğiniz yerde içebileceğiniz yazın en trend içeceği!	XL: 350 ml**		
Paket içecekler	 Uzun çekim kahve İtalyan kahvesi. Geleneksel espresso'nun her yerde yanınıza alabileceğiniz bir fincanda, daha büyük versiyonu! Biraz daha uzun olan ekstraksiyon, daha az gövdeli ancak hafif acı olan hafif bir içecek sunar.	240 ml		
	 Americano En hafif kahve. Hafif acılıkla pürüzsüz bir fincan için sıcak suyla uzun çekim, double espresso; her yere yanınızda taşıyabileceğiniz fincan formatında! Geleneksel, gövdeli ve acı espressosunda değişiklik isteyen herkes için.	240 ml		
	 Filtre kahve Filtre kahve... kahve çekirdeklerinden üretildi! Geleneksel filtre kahveyi yeniden keşfedin: Daha az acı tatla en iyi lezzetleri elde etmek için düşük sıcaklıkta daha uzun ve daha dengeli bir demleme süresi. Fincandaki mükemmel sabah kahvenizi, gittiğiniz her yere götürebilirsiniz!	240 ml		
	 Cappuccino*** Üçte bir kuralı. Üçte bir süt, üçte bir kahve ve üçte bir köpük, herkesin keyif alacağı hafif, pürüzsüz ve dengeli bir içecek sunar. Nerede olursanız olun, köpüklü bir lezzet anı için kullanışlı fincan formatında!	240 ml		
	 Latte Macchiato Şımartan içecek. Latte Macchiato, üçte iki oranında süte eklenen üçte bir kahve ile yapılır. Sonrasında, üzerine tatlı içecek severler için zengin ve kremsi süt köpüğü eklenir. Nerede olursanız olun, köpüklü bir lezzet anı için kullanışlı fincan formatında!	240 ml		
	 Soğutulmuş Kahve*** Ferahlık dokunuşu. Daha ferah bir kahve için buz küpleriyle servis edilen, ince bir tabaka krema içeren çift filtre kahve. Gittiğiniz her yere götürebileceğiniz, fincan formatında mükemmel dengeli ve lezzetli bir içecek!	240 ml		
	 Soğuk Latte Macchiato Serinlik şelalesi. Kahvenin yoğunluğu ile sütün tatlılığı arasındaki mükemmel uyumun buzlarla zenginleşmesinin tadına varın. Fincan boyutunda, günün her saatinde ferahlatıcı ve şımartıcı bir ara için mükemmel.	240 ml**		
	 Frappé*** Trend ve ferahlatıcı bir içecek. Buz küpleri, süt, kahve ve kremsi köpük soğuk ve hafif tatlı bir içecek; hem de istediğiniz her yerde serinleten bir molanın keyfini çıkarabilmeniz için kullanışlı fincan formatında! Yazın en trend içeceği!	240 ml**		

	İçecekler	Yaklaşık hacim	mevcut boyut	X2
Sıcak su	 Yeşil Çay*** Tüm yeşil çay severler için. Tüm yeşil çaylarınızın keyfini çıkarmanız için mükemmel sıcaklıkta sıcak su (yaklaşık 70°C). Ayarlar menüsünden sıcaklık 3 seviyede ayarlanabilir (+/-3°C).	200 ml	20-300 ml	
	 Siyah Çay*** Tüm siyah çay severler için. Tüm siyah çaylarınızın keyfini çıkarmanız için mükemmel sıcaklıkta sıcak su (yaklaşık 80°C). Ayarlar menüsünden sıcaklık 3 seviyede ayarlanabilir (+/-3°C).	200 ml	20-300 ml	
	 Demleme*** Tüm bitki çayı severler için. Tüm bitki çaylarınızın keyfini çıkarmanız için mükemmel sıcaklıkta sıcak su (yaklaşık 90°C). Ayarlar menüsünden sıcaklık 3 seviyede ayarlanabilir (+/-3°C).	200 ml	20-300 ml	

**örnek hacim, değişiklik gösterebilir*

***toplam tarif hacmi, önerilen miktarda buz küpleriyle*

****modele bağlı olarak*

KAHVE BAŞLIKLARININ YÜKSEKLİKLERİNİ AYARLAMA

Sunulan tüm içecekler için kahve başlıklarını fincanlarınızın boyutuna göre alçaltabilir ve takabilirsiniz

İÇECEĞİMİ HAZIRLAMAYA NASIL BAŞLARIM?

Makinenizde kayıtlı olan "İçeceklerinizi nasıl yapabilirsiniz?" adlı eğitime bakın.



İÇECEĞE BAĞLI OLARAK FARKLI AYARLAR YAPILABİLİR:

- Bir veya iki fincan: Tariften iki tane hazırlamak için içeceği seçin ve şu simgeye basın +.
- Kahve sertliği: Çekilmiş kahvenin miktarını değiştirerek kahvenin sertliğini artırmak veya azaltmak için içeceği seçin ve 1 ile 4 çekirdek arasından seçim yapın; 1 en hafifi ve 4 de en sertidir.
- Fincandaki hacim: demleme için kullanılan suyun miktarını artırmak veya azaltmak için.

Daha fazla bilgi için broşürdeki içecekler tablosuna ve Hızlı Başlangıç Kılavuzu'na bakın.

İÇECEĞİ HAZIRLIK ORTASINDA DURDURMA

DURDUR düğmesine herhangi bir anda basarak içeceğinizin hazırlanmasını durdurabilirsiniz STOP. Bir döngü kesintiye uğradığında durdurma hemen gerçekleşmez. Makinenin kullanılamadığı bir süre olur ve bu durum, ekranınızdaki bir mesajla belirtilir.

SÜTLÜ İÇECEKLER

İPUÇLARI VE PÜF NOKTALARI

Köpüklü süt hazırlamak için buzdolabında soğutulmuş (3-5°C) pastörize UHT süt tercih etmelisiniz. Özel sütlerin (mikro filtreli, çiğ, fermente veya zenginleştirilmiş) ya da bitkisel sütlerin (badem, yulaf, soya vb.) kullanılması mümkündür ancak köpüğün kalitesi ve miktarı açısından daha az tatmin edici sonuçlar verebilir.

SÜTLÜ İÇECEK HAZIRLAMAYA BAŞLAMA

Hızlı Başlangıç Kılavuzu'na bakın veya makinenizde kayıtlı olan "Sütlü içecek hazırlama" başlıklı eğitime başvurun.



TARİF KILAVUZUNU ETKİNLEŞTİRME/DEVRE DIŞI BIRAKMA



Ayarlar bölümünde, sütlü tarifleri hazırlarken gösterilen adım adım kılavuzu etkinleştirebilir veya devre dışı bırakabilirsiniz. Bu kılavuz, sizi köpüklü süt hazırlama sırasında yönlendirecek görsel eğitimler ve adım adım talimatlar içerir.

BUZLU İÇECEKLER

Intuition Hot&Cold; Frappé, Soğutulmuş Kahve, Nitro Kahve veya Affogato gibi yeni özel soğuk içecekler sunar.

Buzlu içecek hazırlamak için önceden uygulamanız gereken bir veya birkaç adım vardır. Fincanda en iyi sonucu elde etmek için: 400-450 ml'lik bir bardak ve standart boyutta buz küpleri (4 x 2,5 x 2,2 cm) kullanın. Makineniz, hazırlama süreci boyunca size yardımcı olur. Tariflerin hazırlık aşamalarını, ekranınızda gösterildiği gibi adım adım takip etmenizi öneririz. Hazırlama ipuçları ve püf noktalarını, ekranınıza dokunarak ℹ bilgiler bölümünde de bulabilirsiniz.

ÇAY VE BİTKİ ÇAYLARI

Çay ve bitki çaylarınız için her çaya en uygun sıcaklığı sunan üç tarif bulunur. Yeşil çayın sıcaklığı, siyah çay ve bitki çaylarının sıcaklığından daha düşüktür.

SU SICAKLIĞINI AYARLAMA



T1 ve T3 arasındaki ayarlayabilirsiniz; T1 en ılık sıcaklıkken T3 en yüksek sıcaklıktır. Sıcaklığı artırır/azaltırsanız her türlü çayın sıcaklığını artırmış/azaltmış olursunuz ancak yeşil çayın sıcaklığı, siyah çay ve bitki çaylarının sıcaklığından her zaman daha düşük olur.

PROFILLER

PROFİLLER İŞLEVİNİN AMACI

Profiller özelliği, en sevdiğiniz içecekleri saklayabileceğiniz ve kaydedebileceğiniz kişiselleştirilmiş bir alana erişmenizi sağlar. Makinenin kontrol panelindeki doğrudan bir düğme sayesinde kolayca erişilebilir. Daha hızlı ve ideal günlük kullanım için profilinizde kayıtlı içecekler, hiçbir ayar gerektirmeden tek bir dokunuşla doğrudan başlatılabilir. Her profile 7 adede kadar tarif kaydedebilirsiniz.

Profil, arayüzünüzün ve farklı ayarların daha fazla kişiselleştirilmesi olanağı da sağlar:

Ad	Daha fazla kişiselleştirme için ad eklenebilir.
Renk	Profili daha kolay bir şekilde belirlemek için istenen sezgisel gösterge ışığı rengini seçmenizi de sağlar.
Programlama	"Profil" özelliği, her içecek için günün belirli bir saatini veya bir anahtar kelime tanımlamanıza da olanak tanır. Böyle içeceklerinizi istediğiniz zaman daha kolay bir şekilde bulabilirsiniz.
Parlaklık	Bu, ışık göstergesinin etkinleştirilmesini veya devre dışı bırakılmasını sağlar.

PROFİL OLUŞTURMA

Profiller düğmesine (P) basın ve ekrandaki komutları takip edin veya profilinizde kayıtlı eğitimleri görüntüleyin.



BİR PROFİLDEKİ FAVORİ İÇECEKLERİNİZİ YÖNETME

Bir profile 2 şekilde içecek ekleyebilirsiniz:

- İçecek hazırlığından sonra ekranda bir  düğme görünür.
- Doğrudan profilden.

Doldurma sırasında favori içeceğinizi durdurduğunuz nokta, kaydedilecek uzunluk olur.

FAVORİ İÇECEKLERİ DÜZENLEME/SIRALAMA/KALDIRMA

- Parmağınızı birkaç saniye boyunca bir içecek simgesinin üzerinde tutun.
- İçecek menüsünün sağ üst kısmında bir silme çarpısı görünür.
- Yeniden basın, parmağınızı içeceğin üzerinde tutun ve içecekleri düzenlemek için sürükleyin.

GENEL BAKIM

Uygun bakım işlemlerini yapmak makinenizin ömrünü uzatır ve kahvenizin gerçek tadını korur.

DAMLAMA TEPSİSİNİ BOŞALTMA ZAMANI

Şamandıralar üst pozisyonda olduğunda çok dolu olduğunu gösterir.

DAMLAMA TEPSİSİ BAKIMI

- Damlama tepsisi, hazırlama sırasında ve sonrasında cihazdan dökülen suyu ya da kahveyi toplamanızı sağlar.
- Her zaman yerinde tutmak ve düzenli olarak boşaltmak önemlidir.
- Hijyen nedeniyle, her parçayı günlük olarak temizlemek için damlama tepsisini sökmenizi ve makineye geri koymadan önce açık havada kurumaya bırakmanızı öneririz.
- Hızlı Başlangıç Kılavuzu'na bakın. Damlama tepsisini, metal ızgarası olmadan bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.

ÖĞÜTME HAZNESİNİ BOŞALTMA ZAMANI

Öğütülmüş kahve haznesi, kahve telvesini içine alır

- Makine, kahve haznesini boşaltmanızı istediğinde hazneyi boşaltın.
- Hazneyi daha düzenli aralıklarla boşaltabilirsiniz ancak makinenin kabın gerçekten boşaltıldığını kaydedebilmesi için bunu makine açıkken yapın.

! Öğütülmüş kahve haznesini yukarıda belirtildiği gibi düzenli olarak boşaltmamanız cihazınıza zarar verebilir.

ÖĞÜTME TEPSİSİ BAKIMI

Hijyen nedeniyle, kahve öğütme kabını her gün sıcak, sabunlu suyla temizlemenizi ve makineye geri koymadan önce açık havada kurumaya bırakmanızı öneririz. Hızlı Başlangıç Kılavuzu'na başvurun.

Bulaşık makinesine koymayın.

SU HAZNESİ BAKIMI

Kahvenizin aromasını koruma ve hijyen nedenleriyle tatlı su kullanmanızı, su haznenizi her gün sıcak su ve süngerle temizlemenizi ve makineye geri koymadan önce açık havada kurumaya bırakmanızı tavsiye ederiz.

ÇEKİRDEK HAZNESİ BAKIMI

Kahve çekirdekleri, kahve çekirdeği haznesinin duvarlarında kahvenizin kalitesini etkileyebilecek yağlı bir kalıntı bırakabilir. Aromaları koruma ve hijyen nedenleriyle, her yeniden doldurulması gerektiğinde kuru ve yumuşak bir bezle silmenizi öneririz.

! **Önemli:** Kahve çekirdeği haznesini temizlemek için su kullanmayın. Kahve çekirdeği haznesinde su bulunması makinenize zarar verebilir.

SÜTLÜ İÇECEKLER HAZIRLADIKTAN SONRA SÜT SİSTEMİNİN BAKIMININ YAPILMASI VE BAKIM NEDENİ



Önemli: Her seferinde aynı köpük kalitesini elde etmek için aşağıdaki bakım işlemini gerçekleştirmenizi öneririz:

SÜT SİSTEMİNİN BAKIMI

Bakım	Ne zaman?	Açıklama	Gerekli aksesuarlar
Süt durulama **30 sn.** - 20 ml	Her sütlü içecek hazırlandıktan sonra, makine tarafından istendiğinde.	Makinenin süt devresini durulamanızı sağlar. Süt sistemi durulama işlemini istediğiniz zaman başlatabilirsiniz.	
Süt haznesinin manuel temizliği **30 sn.**	Her sütlü içecekten sonra.	Süt haznesini, her kullanımdan sonra sıcak su ve sabunla temizlemenizi öneririz. Süt sürahisini, kapağı olmadan bulaşık makinesine koyabilirsiniz.	Sıcak su, sabun ve süngер
Süt hortumunun manuel olarak durulanması **30 sn.**	Her sütlü içecekten sonra.	Bu durulama işlemi, süt hortumunun ve metal başlığının HER KULLANIMDAN SONRA sıcak suyla manuel olarak temizlenmesini içerir.	Sıcak su, sabun ve hortum temizleyici
Manuel süt temizliği **5 dk.**	Makine sizden istediğinde veya herhangi bir zamanda.	Bu temizleme işlemi, çıkarılabilir "tek tuşla cappuccino" bloğunun **(D1)** çıkarılmasını ve temizlenmesini içerir. İdeal süt köpüğü sonuçları için düzenli olarak temizlenmesi önerilir. Hızlı Başlangıç Kılavuzu'nun 5. bölümüne başvurun.	Temizleme iğnesi **(D3)**

DİĞER BAKIM İŞLEMLERİ

Bakım	Ne zaman?	Açıklama	Gerekli aksesuarlar
Kahve püskürtme **45 sn.** - 30 ml	2 gün kullanılmadıktan sonra veya herhangi bir zamanda.	Makinenin kahve devresini durulamanızı sağlar. Bu işlem yalnızca sıcak su kullanır. Kahvenizin otantik tadını korumasını sağlar.	
Çay püskürtme **30 sn.** - 20 ml	Çay yaptıktan sonra.	Çay veya bitki çayınızın otantik tadını korumak için sıcak suyla gerçekleştirmenizi sağlar.	
Temizleme **13 dk.** - 600 ml	Makine sizden istediğinde veya herhangi bir zamanda.	Hijyen nedeniyle ve kahvenizin kalitesini korumak için makinenin kahve devresini temizlemenizi ve yağdan arındırmanızı öneririz. İçeceklerinizin ideal aromalarının korunmasını garanti eder.	1 KRUPS temizleme tableti (XS3000)

Bakım	Ne zaman?	Açıklama	Gerekli aksesuarlar
Kireç giderme **20 dk.**-600 ml	Makine sizden istediğinde veya herhangi bir zamanda. Hazırlanan içeceklerin sayısı, kireç giderme işlemi gerektirecek kadar değilse işlev etkin olmaz.	Makinenizin kirecinin giderilmesi, makinenin düzgün çalışmasını sağlar ve biriken kireç veya tortuyu ortadan kaldırır. Bu adım, cihazınızın doğru çalışması ve dayanıklılığı için son derece önemlidir.	1 paket KRUPS kireç çözücü (F054)

Önemli: Ürününüzde Claris - Aqua Filtre Sistemi F088 kartuşumuz varsa lütfen kireç giderme işleminden önce kartuşu çıkarın.

DİĞER İŞLEVLER

MAKİNENİZİN AYARLARINA ERİŞME

Makinenizdeki çok sayıda ayarı denemekten çekinmeyin! Bu sayede deneyiminizi daha da kişiselleştirebilirsiniz.



AYARLAR LİSTESİ:

Dil	23 dil arasından tercih ettiğiniz dili seçebilirsiniz.
Tarih ve saat	Özellikle kireç önleyici kartuş kullanılıyorsa tarihi ayarlamak gerekir. Saati ve 12 veya 24 saatlik görüntüleme seçeneğini ayarlayın
Ekran parlaklığı	Ekran parlaklığını ayarlayabilirsiniz.
Işık	Sezgisel göster ışığını etkinleştirin veya devre dışı bırakın.
1. ekran seçimi	Birinci ekranın sunumunu seçin.
Tarif Kılavuzu	Sütlü tariflerde rehber adımların gösterilip gösterilmeyeceğini seçin.
Otomatik durdurma	Cihazınızın otomatik olarak kapanacağı süreyi seçin. Bu işlev, daha az enerji tüketimi sağlar.
Otomatik aydınlatma	Makinenin açılmasını ve seçilen saatte cihazın ön ısıtmayı başlatmasını sağlar. Kahvenizi her gün aynı saatte mi içiyorsunuz? Bu özellik tam size göre! Otomatik başlatmayı ayarlayarak zaman tasarrufu sağlayabilir ve yalnızca içeceğinizin tadını çıkarabilirsiniz.
Hacim birimi	Ölçü birimini seçin: ml veya oz.
Otomatik durulama	Makineyi çalıştırdığınızda kahve çıkışının otomatik durulama işlemini etkinleştirmeyi veya etkinleştirmemeyi seçebilirsiniz.
Su sertliği	Suyun sertlik seviyesini 0 ile 4 arasında seçin. Daha fazla bilgi için “Su sertliğini ölçme” bölümüne bakın.
Kahve sıcaklığı	Kahvenizin sıcaklığını T1 ile T3 arasında ayarlayın.
Çay sıcaklığı	Çayınızın sıcaklığını T1 ile T3 arasında ayarlayın.
Kahve türü	Çekirdek haznesine eklenen kahve türünü belirtir.

SORULARINIZIN CEVAPLARI

ÇALIŞTIRMA

1. Makine bir arıza gösteriyor, yazılım donmuş VEYA makine arızalı.
- ⊘ Makineyi kapatıp fişini çekin, filtre kartuşunu yerinden çıkarın, 1 dakika bekleyin ve makineyi yeniden başlatın. Başlatmak için AÇMA/KAPATMA düğmesini en az 3 saniye basılı tutun.

2. AÇMA/KAPATMA düğmesine bastıktan sonra (en az 3 saniye boyunca) cihaz açılmıyor.
- ⊘ Elektrik tesisatınızın sigortalarını ve prizini kontrol edin. İki elektrik fişinin prize doğru şekilde takılıp takılmadığını kontrol edin.

3. Bir döngü sırasında elektrik kesintisi meydana geldi.
- ⊘ Cihaz tekrar açıldığında otomatik olarak sıfırlanır.

4. Öğütücü boş çalışıyor.
- ⊘ Bu durum ara sıra gerçekleşiyorsa ve kahve çekirdeği yoksa veya az miktarda kahve varsa normaldir. Tüketimin miktarını ölçmek ve doğru çalışmasını sağlamak için 10 saniyeye kadar yüksüz çalışabilir.
- ⊘ Kahve çekirdekleri haznede kalıyor:
  - Kahve çok yağlı olabilir ve bu nedenle makine tarafından doğru şekilde alınmıyor olabilir. Çekirdeklerin aşağı inmesine yardım etmeyi ve bunun işe yarayıp yaramadığını kontrol etmeyi deneyebilirsiniz. Ancak kahveyi değiştirmeniz tavsiye edilir (çekirdek türü işlevine bakın).
  - Her zaman kullandığım ve şimdiye kadar bir sorun yaşamadığım kahve: KRUPS müşteri hizmetleri ile iletişime geçin.

KULLANIM

1. Öğütücü anormal bir ses çıkarıyor.
- ⊘ Öğütücüde yabancı cisimler vardır. Elektrikli süpürgeyle temizlemeyi deneyin, aksi takdirde KRUPS müşteri hizmetleri ile iletişime geçin.

2. Cihazın altında su var.
- ⊘ Damlama tepsisini çıkarmadan önce, makinenin döngüsünü doğru şekilde tamamlaması için kahve akışı bittikten sonra 15 saniye bekleyin.
- ⊘ Damlama tepsisinin makineye doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun. Makine kullanımda olmasa bile her zaman yerinde olmalıdır.
- ⊘ Damlama tepsisinin dolu olmadığından emin olun.

3. Öğütme inceliği ayar düğmesi zor çevriliyor.
- ⊘ Öğütme inceliği ayar düğmesini yalnızca öğütücü çalışırken çevirin.

4. Cihaz hiç kahve vermedi.
- ⊘ Hazırlama sırasında bir olay tespit edilmiştir.
  Cihaz otomatik olarak sıfırlanır ve yeni bir döngü için hazır olur.

5. Kahve çekirdekleri yerine öğütülmüş kahve kullanılmıştır.
- ⊘ Elektrikli süpürge kullanarak çekirdek haznesinde kalan öğütülmüş kahveyi temizleyin.

6. Makine durduğunda kahve başlıklarından su akıyor.
- ⊘ Bu durum normaldir. Bu otomatik durulama işlemi, kahve başlıklarını temizler ve tıkanmalarını önler.

BUHAR VE SÜT

1. Makinenizin süt akışı kısmen veya tamamen engellenmiş gibi görünüyor.
- ⊘ Kılavuzun başlangıcındaki 5. SÜT DAĞITIM SİSTEMİNİN DERİNLEMESİNE MANUEL TEMİZLİĞİ - 5 DK. bölümüne veya makinenizde kayıtlı olan “Süt başlığını temizleme” adlı eğitime bakın.

2. Süt düzgün akmıyor.
- **a.** Makineyi ilk kez kullanırken memnun edici bir fincan hazırlamadan önce birkaç (5-10) sütlü tarif hazırlamanız veya aşağıdaki protokolü takip etmeniz gerekebilir:
- ⊘ Su haznesini boşaltın ve Claris Aqua Filtre Sistemi kartuşunu çıkarın.
- ⊘ Hazneyi kalsiyum oranı yüksek (>100 mg/L) maden suyu ile doldurun.
- ⊘ Bir kapta 5-10 ardışık buhar döngüsü gerçekleştirin.
- ⊘ Kartuşu tekrar takın ve hazneyi musluk suyu ile doldurun.

b. Makinenin süt sistemini temizleyin.
- ✓ Hızlı Başlangıç Kılavuzuna bakın.
- ✓ Makinenizde kayıtlı olan "Süt sisteminde manuel temizleme gerçekleştirme" eğitimini izleyin.

c. Süt sisteminin parçalarının doğru şekilde bağlanmış olduğundan emin olun:
- ✓ "Tek Tuşla Cappuccino" bloğu (D1) düzgün bir şekilde monte edilmiş ve makineye bağlanmıştır.
- ✓ Süt hortumu (G), "Tek Tuşla Cappuccino" bloğuna düzgün şekilde bağlanmıştır.
- ✓ Süt hortumunun (G) diğer ucu, sütün içine daldırılmıştır.

Yukarıdaki adımları tamamladıktan sonra hâlâ çalışmıyorsa lütfen KRUPS müşteri hizmetleri ile iletişime geçin.

3. Damlama tepsisi ızgarasından buhar çıkıyor.
- ✓ Hazırlama türüne bağlı olarak damlama tepsisinin ızgarasından buhar çıkabilir.

4. Çekirdek tepsisi kapağının altında buhar birikiyor.
- ✓ Kapağın altında bulunan temizleme tableti kapağının düzgün şekilde kapatıldığından emin olun.

BAKIM

1. Makine, kireç giderme talebinde bulunmuyor.
- ✓ Kireç giderme döngüsü, çok sayıda sütlü içecek veya sıcak su hazırlandıktan sonra istenir. Sadece kahve tüketiyorsanız sık sık kireç giderme işlemi yapmanız istenmez.

2. Damlama tepsisinde telve var.
- ✓ Damlama tepsisine az miktarda öğütülmüş kahve girebilir. Makine, süzülme bölgesinin temiz kalması için kahve telvesini boşaltacak şekilde tasarlanmıştır.

3. Öğütülmüş kahve tepsisini boşalttıktan sonra sezgisel gösterge ışığı yanmaya devam ediyor.
- ✓ Öğütülmüş kahve tepsisini yeniden takın.

4. Su haznesini doldurduktan sonra, sezgisel gösterge ışığı açık kalıyor.
- ✓ Haznenin cihaza doğru şekilde yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin.

Haznenin altındaki şamandıralar serbestçe hareket edebilmelidir. Şamandıraları kontrol edin ve gerekirse serbest bırakın.

İÇECEKLER

1. Kahve çok yavaş dökülüyor.
- ✓ Daha kalın bir öğütme (bu, kullanılan kahvenin türüne göre değişebilir) elde etmek için "öğütme kalınlığı" düğmesini sağa çevirin.
- ✓ Bir veya daha fazla durulama döngüsü gerçekleştirin.
- ✓ Claris Aqua Filtre Sistemi kartuşunu değiştirin.

2. Kahve çok hafif veya yeterince dolgun değil.
- ✓ Çekirdek haznesinde kahve olup olmadığını ve aşağı doğru şekilde hareket ettiğini kontrol edin.
- ✓ Düzgün yakalanamayan yağlı, karamelize veya aromalı kahveler kullanmaktan kaçının.
- ✓ Kahve sertliği işlevini kullanarak hazırlanan içeceklerin hacmini azaltın ve sertliğini artırın. Daha ince öğütülmüş kahve elde etmek için "öğütme inceliği" düğmesini çevirin. 2 fincan işlevini kullanarak içeceğinizi iki döngüde hazırlayın.

3. Espresso veya kahve yeterince sıcak değil.
- ✓ Makinenin ayarlarından kahvenin sıcaklığını yükseltin. İçeceği hazırlamaya başlamadan önce bardağı sıcak suyla çalkalayarak ısıtın.
- ✓ Kahvenizi hazırlamadan önce kahve devresi durulama işlemini gerçekleştirin. Ayarlar/otomatik durulama bölümünden cihazı çalıştırdığınızda kahve devresi durulama işlevi başlatılabilir.

4. Her kahveden önce kahve başlıklarından temiz su akıyor.
- ✓ Tarif hazırlamaya başladığınızda bir ön demleme gerçekleşir ve bu, kahve ağızlarından az miktarda su çıkmasına neden olabilir.

Yukarıda özetlenen sorunlardan biri devam ederse KRUPS müşteri hizmetleri ile iletişime geçin.

ÖNLEME



Bazı cihazlarda, güvenlik nedeniyle yalnızca bir tamircinin erişebileceği bir pil bulunur. Pilleri değiştirmek için en yakın servis merkezine başvurun.

Önemli: Cihazınızda birçok geri kazanılabilir veya geri dönüştürülebilir malzeme bulunur.

Uygun işlemlere tabi tutulabilmesi için cihazınızı bir toplama noktasına bırakın.

GARANTİ

Garanti aşağıdaki durumlarda geçerli değildir:

- Öğütücüde yabancı cisimlerin bulunması.
- Kahve çekirdeği haznesine öğütülmüş kahve koyulması.
- Claris Aqua Filtre Sistemi filtre kartuşunun, KRUPS talimatlarına göre kullanılmaması.
- Kireç giderme, temizleme veya düzenli bakım yapılmamış olması.

Cihaz üzerinde yapılacak her türlü işlem, yetkili bir KRUPS merkezi tarafından yapılmalıdır.

Bu Espresso Otomatik kahve/espresso makinesi yalnızca kahve veya sıcak su hazırlamak ya da süt köpürtmek için kullanılmalıdır.

Üretici: GSM – 1076 Rue Saint-Leonard, 53100 Mayenne - Fransa

KRUPS®

INTUITION
HOT & COLD

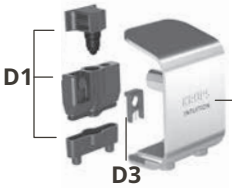


AR

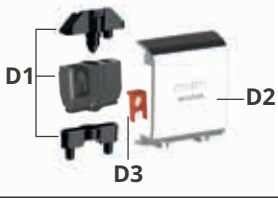
8020012476-02



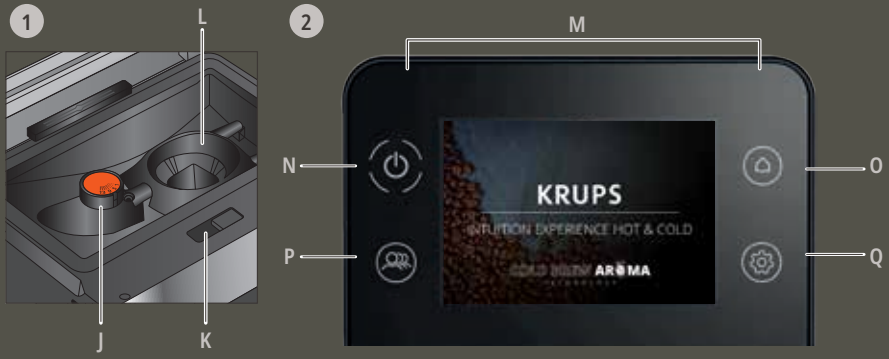
حسب الطراز



حسب الطراز







1. نظرة عامة 2
2. معلومات مهمة حول المنتج 2
3. الملحقات المرفقة مع الآلة 3
4. البيانات الفنية 4
5. وصف الجهاز 4
6. بدء التشغيل وتركيب الآلة 4
7. مؤشر ضوء سهل الاستخدام 5
8. التصفية وعسر الماء 6
9. المطحنة: ضبط درجة الطحن 7
10. تحضير المشروبات 8
1.10. المشروبات التي تحتوي على حليب 10
2.10. المشروبات المثلجة 11
3.10. الشاي والمشروبات المنقوعة 11
11. وظيفة «المفضلات» 11
12. الصيانة العامة 12
1.12. صيانة درج التقطير 12
2.12. صيانة درج الطحن 12
3.12. صيانة خزان الماء 12
4.12. صيانة حاوية الحبوب 12
5.12. صيانة نظام الحليب 13
6.12. مهام الصيانة الأخرى 13
13. وظائف أخرى 14
14. الإجابات عن أسئلتك 15

عزيزي العميل،

شكرًا لك لشراء آلة الإسبريسو KRUPS المزودة بمطحنة مضمنة.

صُممت آلات الإسبريسو KRUPS المزودة بمطاحن مضمنة وطُورت وصُنِّعت في فرنسا، ما يوفر لك أكثر الضمانات صرامةً من حيث المنشأ وجودة التصنيع.

صُممت الآلة لتكون سهلة الاستخدام قدر الإمكان ولتحضير مشروبات بجودة تلك التي يُحضرها المحترفون. استمتع بإسبريسو أو ريستريتو أو قهوة طويلة أو حتى كابتشينو أو لاتيه ماكياتو أو قهوة لاتيه، من بين أنواع أخرى من القهوة، وكل ذلك بلمسة زر واحدة!

لتسهيل الأمور عليك، طوَّرت KRUPS مؤشر ضوء سهل الاستخدام. وسيرشدك عند استخدام الآلة ويضفي بهجة على استراحات تناول القهوة.

آلة إسبريسو KRUPS مزودة أيضًا بشاشة كبيرة سهلة الاستخدام تعمل باللمس، مثل شاشة الهاتف الذكي، لتوفير سهولة الاستخدام. وتتيح لك التقنيات المتقدمة الموجودة في الآلة الحصول على أفضل نتيجة ممكنة، حيث تجعلك تستمتع بأقوى الروائح والنكهات من حبوب القهوة المطحونة الطازجة.

نأمل أن تستمتع بقهوتك وأن تحظى آلة KRUPS برضاك الكامل.

فريق KRUPS

هل تحتاج إلى دعم لبدء استخدام الآلة؟



ابحث عن قائمة المقاطع التعليمية في الآلة لمساعدتك في استخدامها.

سوف تعطيك تعليمات مفصّلة عن كيفية تحضير مشروب وإدارة مفضلاتك وصيانة الآلة.

قائمة بالمقاطع التعليمية المتوفرة:

1. كيفية تحضيرالمشروبات
- تحضير القهوة
- -تحضير مشروب يحتوي على حليب
- تحضير مشروب مثلج
- تحضير مشروب للطلب الخارجي

2. كيفية إدارة ملف تعريف
- إنشاء ملف تعريفك وتكوينه
- إضافة مشروب إلى ملف تعريفك

3. كيفية صيانة الآلة
- تنظيف يدوي لنظام الحليب
- تنفيذ التنظيف
- تنفيذ إزالة الترسبات

معلومات مهمة حول المنتج

اقرأ دليل المستخدم وكتيب "تعليمات السلامة" بعناية قبل استخدام الجهاز أول مرة واحتفظ بهما: الاستخدام غير السليم سيُعفي KRUPS من أي مسؤولية.

الملحقات المرفقة مع الآلة

تحقق من الملحقات المتوفرة مع الآلة. إذا كان أحد الأجزاء مفقودًا، فاتصل بخدمة المستهلكين لدى KRUPS مباشرةً.

	المنتجات المتوفرة	
1.	قرصا تنظيف	
2.	كيس واحد من مزيل الترسبات	
3.	أنبوب حليب لقالب "كابتشينو بلمسة واحدة"	
4.	إبرة تنظيف دائرة البخار الموجودة في فوهة القهوة	
5.	ذراع واحدة للتحقق من عسر الماء	
6.	تعليمات التشغيل - كتيب توصيات السلامة دليل مراكز خدمة ما بعد البيع لشركة Krups وثائق الضمان	
	فقط لجهاز Intuition Hot & Cold EA879*	
7.	أنبوب التنظيف	
8.	وعاء الحليب: يمكنك وضع وعاء الحليب في غسالة الأطباق من دون الغطاء	
9.	خرطوشة واحدة لنظام تصفية المياه Claris مع ملحق لولبي.	

تنبيه: استخدم ملحقات Krups فقط مع هذه الآلة للحفاظ على الضمان.

*حسب الطراز

البيانات الفنية

الجهاز	آلة إسبريسو أوتوماتيكية طراز EA87
الإمداد بالطاقة	220–240 فولت تقريبًا / 50 هرتز
ضغط المضخة	15 بار
حاوية حبوب القهوة	250 جم
استهلاك الطاقة	عند التشغيل: 1550 واط
خزان الماء	3 لترات
البدء والتخزين	في الأماكن الداخلية، وفي مكان جاف (بعيدًا عن الصقيع)
الأبعاد (مم) الارتفاع × الطول × العمق	365 x 240 x 400
وزن EA87 (كجم)	8,9

خاضع للتعديلات الفنية.

وصف الجهاز

A. مقبض غطاء خزان الماء
B. خزان الماء
C. غطاء حاوية حبوب القهوة
D. فوهتا القهوة/الحليب ذات الارتفاع القابل للتعديل حسب الطراز
D1. قالب "كابتشينو بلمسة واحدة"
D2. باب قابل للإزالة
D3. إبرة تنظيف
E. درج جمع القهوة المطحونة
F. مؤشر ضوء سهل الاستخدام
G. أنبوب حليب لقالب "كابتشينو بلمسة واحدة" وموصل
H. شبكة ودرج تقطير قابلتان للإزالة
I. عوامات مستوى الماء

1. حاوية حبوب القهوة
J. زر ضبط درجة نعومة الطحن
K. فتحة قرص التنظيف
L. مطحنة مخروطة الشكل معدنية

2. لوحة التحكم
M. شاشة تصفح تعمل باللمس
N. التشغيل/إيقاف التشغيل
O. اختصار الشاشة الرئيسية
P. ملفات التعريف
Q. تكوينات الآلة
R. وعاء الحليب*

بدء التشغيل وتركيب الآلة

التشغيل الأولي

ضع الآلة على سطح عمل ثابت وأفقي ونظيف وجاف.

عند استخدام الآلة للمرة الأولى، سيُطلب منك تحديد الإعدادات المختلفة.

تسمح تهيئة الآلة بملء دوائر المياه، بحيث يمكن تشغيل الآلة. وسيتم إجراء التسخين المسبق والشطف التلقائي.

اتبع التعليمات التي تظهر على الشاشة. لمزيد من المعلومات، راجع دليل البدءالسريع.

تم فحص جهازك واختباره قبل مغادرته منشأة التصنيع. على الرغم من العناية الفائقة بالتنظيف، من الممكن أن تجد بقايا قهوة في مطحنة القهوة و/أو بقع قهوة على شبكة درج التقطير. وعند تفريغ الجهاز من العبوة، قد تلاحظ أيضًا وجود غبار على الالة نتيجة للمواد الواقية. نوصي بتنظيف الالة جيدًا بقطعة قماش قبل استخدامها لأول مرة.

نشكرك على تفهمك.

لا تستخدم جهازًا تالفًا مطلقًا.

*حسب الطراز

وضع الاستعداد للآلة

اعتمادًا على التحضير، يقوم الجهاز بالشطف التلقائي عند وضعه في وضع الاستعداد. لا تستمر الدورة سوى بضع ثوانٍ، وتتوقف تلقائيًا.



تلميحات ونصائح

عامل

تؤثر جودة المياه بشكل كبير في نوعية الروائح. ويمكن أن تؤدي الرواسب الكلسية والكلور إلى تغيير مذاق القهوة. للحفاظ على جميع روائح قهوتك، نوصي باستخدام المياه العذبة إضافة إلى خرطوشة نظام تصفية المياه Claris، أو المياه المعبأة في زجاجات ذات الرواسب الجافة الأقل من 800 مجم/لتر (انظر الملصق على الزجاجة). ارجع إلى الفصل "التصفية وعسر المياه".

بوكل

عند تحضير المشروبات الساخنة، نوصي باستخدام أكواب سبق تسخينها (عن طريق تمريرها تحت الماء الساخن) ويتم تكييف حجمها مع الكمية التي تتطلبها.

بوبحل



قد تفقد حبوب القهوة المحمصة نكهتها إن لم تكن محمية. لذا ننصحك باستخدام كمية الحبوب المساوية لكمية استهلاكك على مدى يومين أو 3 أيام وباختيار أكياس حجم 250 جم.

تختلف نوعية حبوب القهوة وتُعدّ الأذواق موضوعية. تعطيك الحبوب "أرابيكا" نكهات زهرية ذكية بخلاف حبوب "روبوستا" التي تتمتع بنسبة كافيين أعلى ومرورة أكبر ودسامة كاملة. ومن الشائع مزج نوعَي القهوة هاذين للحصول على قهوة أكثر توازنًا. يُرجى عدم التردد في طلب المشورة من عامل تحميص القهوة.

لا نوصي باستخدام الحبوب الزيتية والمكرملة لأنها قد تتلف الآلة.

تؤثر نعومة الحبوب المطحونة على قوة النكهات ونوعية الكريمة. كلما كانت الحبوب المطحونة ناعمة، زادت نعومة الكريمة. ويمكن أيضًا تكييف الطحن للمشروب المرغوب.



مؤشر ضوء سهل الاستخدام

تتمتع آلة Intuition بتقنية ذكية وساطعة لتسهيل حياتك اليومية: مؤشر الضوء سهل الاستخدام (I). ولهذه التقنية وظيفتان:

1. تكشف الآلة تلقائيًا عن مستويات حبوب القهوة والماء والقهوة المطحونة وتتحكم بها. وحين تكون بحاجة إلى ملء حاوياتك أو إفراغها، وأيضًا عند الحاجة إلى إجراء صيانة، يضيء ضوء التحذير الأحمر ويحدر بك اتباع المعلومات الظاهرة على الشاشة.
2. يسمح لك ضوء المؤشر سهل الاستخدام أيضًا بتخصيص تحربتك، إذ يمكنك تعيين لون لكل ملف تعريف. وعند تحديد أحد ملفات التعريف، يتخذ ضوء المؤشر لون ملف التعريف هذا للترويج للفهم الفوري والتصفح عالي السرعة وسهل الاستخدام.

راجع الفصل "ملف تعريفي".

التصفية وعسر الماء

ما الذي يفعله ضبط عسر الماء؟

لتجنب التكلس في آلتك وتحسين جودة قهوتك، ننصحك بضبط عسر الماء في آلتك.

كيف تشير إلى عسر الماء في آلتك؟







- املأ كوبًا من الماء.
- اغمس عصا الاختبار التي تأتي مع الآلة في الكوب المملوء بالماء.
- انتظر دقيقة واحدة. سيتغير لون المربعات على عصا الاختبار.
- احسب عدد المربعات الملونة. يخبرك ذلك بدرجة عسر الماء لديك بين 0 و4.
- في قائمة "عسر الماء"، اضغط على الرقم المماثل بين 0 و4.
- اضغط على OK (موافق).

ألم تعد لديك عصا اختبار؟

إذا كنت بحاجة إلى تكرار هذه العملية في وقت لاحق، فتأكد من تغيير درجة عسر المياه وفق مكان الاستخدام أو المعلومات المقدمة من شركات المياه، باستخدام الجدول أدناه:

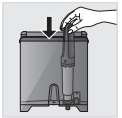
درجة عسر الماء	فئة 0 مياه يسرة جدًا	فئة 1 يسر	فئة 2 متوسطة العسر	فئة 3 عسر	فئة 4 مياه عسرة جدًا
الدرجة الألمانية (° dH)	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
الدرجة الإنجليزية (° e)	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
الدرجة الفرنسية (° f)	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
إعدادات الجهاز	0	1	2	3	4

لماذا يتم تركيب خرطوشة تصفية؟

تساعد خرطوشة نظام تصفية المياه Claris في تحسين مذاق قهوتك، للحد من تراكم الرواسب الكلسية وتقليل عمليات الصيانة.

كيف تركّب خرطوشة نظام تصفية الماء CLARIS؟





- توضع الخرطوشة في خزاء الماء.
- ننصحك، عند تركيب الخرطوشة، بتدوير الحلقة الرمادية في أقصى طرف خرطوشة التصفية لإظهار تاريخ التركيب + شهرين.
- ضع الخرطوشة بشكل صحيح في موقعها، بحيث تكون الحلقة المرقمة باتجاه الأعلى.
- استخدم ملحقًا لولبيًا أسود، مزودًا مع الخرطوشة، لوضع الخرطوشة في مكانها بشكل صحيح وتثبيتها ببرغي.

متى ينبغي لك تغيير خرطوشة نظام تصفية الماء CLARIS؟



1. بعد شهرين من التركيب أو عندما تشير الآلة لذلك.

المطحنة: ضبط درجة الطحن

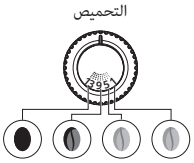
لماذا يتم ضبط درجة نعومة الطحن؟

يمكنك ضبط قوة قهوتك من خلال ضبط درجة نعومة طحن حبوب القهوة.

يسمح تنوّع درجة نعومة الطحن بالتكيف مع أنواع حبوب مختلفة:

- تتطلب الحبوب المحمّصة حيدًا والزيتية طحنًا خشنًا.
- تكون الحبوب المحمصة قليلاً أحف وتتطلب طحنًا ناعمًا.

إضافة إلى ذلك، بالنسبة إلى القهوة نفسها، يؤثر ضبط الطحن في الرائحة في الكوب: كلما كان الطحن أنعم، كانت قوة الرائحة أكبر.



خفيف	متوسط	مكثف	مكثف جدًا
(فاتح)	(كهرماني)	(قهوة فرنسية)	(قهوة فرنسية داكنة)

كيف تضبط درجة نعومة الطحن؟

أدر زر الإعداد الموجود على حاوية حبوب القهوة ليناسب نوع الحبوب وقوة النكهة المطلوبة. ويجب تطبيق هذا الإعداد في أثناء الطحن وبشكل تدريجي. وستلاحظ اختلافًا واضحًا في المذاق بعد 3 تحضيرات.



كيف تعرف متى تخلو الحاوية من الحبوب؟

آلة Intuition مزودة بمستشعر* لتوقع النقص في حبوب القهوة في الحاوية. وستظهر رسالة على الشاشة وسيضيء ضوء المؤشر سهل الاستخدام (F) باللون الأحمر.

* لا تتوفر هذه الوظيفة على طرازات 127 V.

ماذا لو ظهر التنبيه في أثناء التحضير؟

املأ الحاوية بحبوب القهوة واضغط على OK (موافق) وستُستأنف الوصفة. بالتالي، لا يوجد قهوة مهدورة!

ماذا أفعل إذا كنت أريد تغيير القهوة أو إذا نفدت القهوة؟

إذا ضغطت على OK (موافق) من دون إضافة حبوب القهوة، تحاول الآلة إعادة التشغيل وتعود إلى التنبيه. وإذا ضغطت على OK (موافق) مرة أخرى، فتقوم الآلة بالتحضير باستخدام كل القهوة المتبقية. وبالتالي تصبح المطحنة فارغة الآن.

إذا ظهرت رسالة تنبيه على الشاشة وتحوّل ضوء التنبيه إلى اللون الأحمر عند وجود كمية كافية من الحبوب:

- اضغط على الزر OK (موافق) لبدء التسخين المسبَق.

تحضير المشروبات

المشروبات التي توفرها هذه الآلة:

تسمح لك Intuition Hot & Cold بتحضير مجموعة واسعة من مشروبات القهوة والوصفات القائمة على الحليب، سواء أكانت ساخنة أو باردة، لتلبية جميع رغباتك. ويمكن الوصول إلى الوصفات مباشرةً من لوحة التحكم لديك. وتُعَد رموز الإرساء، الموجودة في أسفل لوحة التحكم (في عرض شريط التمرير)، أيضًا اختصارًا للوصول إليها. ويتوفر وصف لكل مشروب ونصائح التحضير المرتبطة به عن طريق النقر فوق (i) على الشاشة بمجرد اختيار مشروبك.

	المشروبات		الحجم التقريبي	الحجم المتاح	X2
أنواع القهوة		ريستريتو جرعة الإسبريسو. كمية القهوة المطحونة نفسها مثل الإسبريسو لنصف كمية الماء، من أجل مشروب كامل الدسامة مع نكهة مركّزة ومرورة قليلة.	25 مل	20 - 40 مل	✓
		إسبريسو الإسبريسو الأصلي. الإسبريسو الإيطالي المثالي. نكهات متوازنة بشكل مثالي: نكهات بارزة، مُرّة قليلاً مغطاة بكريمة بلون الكراميل.	40 مل	40 - 70 مل	✓
		لونغو القهوة الإيطالية النسخة. نسخة أكبر من الإسبريسو التقليدي لكن المسكوبة دائمًا في الكوب التقليدي! استخراج أطول بقليل للحصول على مشروب ناعم مع مرورة طفيفة ودسامة أقل.	70 مل	70 - 100 مل	✓
		قهوة طويلة إسبريسو طويل. الإسبريسو التقليدي مع جرعتَين إضافيتَين من الماء لقهوة ناعمة جدًا وكريمة صافية وقشدية.	120 مل	80 - 180 مل	✓
		دوبيو*** إسبريسو مزدوج. دورتا إسبريسو لمشروب متوازن غني بالنكهات وكريمة ذهبية ناعمة، لكل من يريد كوبًا كبيرًا من دون فقدان الدسامة والنكهة.	100 مل	40 - 140 مل	
		أمريكانو القهوة الحلوة. إسبريسو مزدوج، مطوّل بماء ساخن للحصول على كوب سلس للغاية ومرورة طفيفة. لكل من يريد التغيير من الدسامة الكاملة و مرورة الإسبريسو التقليدي.	120 مل	90 - 150 مل	
		قهوة مفلترة قهوة مفلترة... من حبوب القهوة! أعد اكتشاف القهوة المفلترة التقليدية: وقت نقع أطول ومتوازن على درجة حرارة أقل لاستخراج أفضل النكهات، مع مرورة مخفضة. القهوة الصباحية المثالية لمحبي الأكواب الكبيرة.	150 مل	80 - 170 مل	✓
		إبريق*** إبريق القهوة التقليدي. للتقديم للعائلة كلها بسهولة في خدمة تقديم واحدة! يتضمن الإبريق تحضيرًا محددًا يمكن أن يدوم بين 4 دقائق (3 أكواب) و11 دقيقة (8 أكواب).	375 مل	375 - 1000 مل	
المشروبات التي تحتوي على حليب		إسبريسو ماكياتو إسبريسو تقليدي بنسخة دوّاقة. يتكون إسبريسو ماكياتو من إسبريسو لذيذ فوقه ملعقة من روغة الحليب القشدي. أخفّ من إسبريسو بسيط لشاربي القهوة الذوّاقين.	كبير: 70 مل	متوسط: 50 مل كبير: 70 مل كبير جدًا: 90 مل	✓
		كابتشينو الأثلاث الثلاثة! ثلث حليب وثلث قهوة وثلث رغوة، لمشروب دقيق وناعم ومتوازن يوافق عليه الجميع.	كبير: 180 مل	متوسط: 120 مل كبير: 180 مل كبير جدًا: 240 مل	✓
		كابتشينو إيطالي*** كابتشينو حديث. يتميز الكابتشينو الإيطالي بتدفق الحليب إلى القهوة، بخلاف الكابتشينو. وتمنح هذه العملية المعاكسة مزيجًا دقيقًا للقهوة والحليب تغطيه رغوة حليب قشدية مع مذاق قهوة خفيفة.	كبير: 180 مل	متوسط: 120 مل كبير: 180 مل كبير جدًا: 240 مل	✓
		لاتيه ماكياتو مشروب الذوّاقة! يحتوي لاتيه ماكياتو على ثلث قهوة مسكوب فوق ثلثَي حليب! وتعلوه رغوة قشدية وغنية من الحليب لعشاق المشروبات الحلوة الذوّاقين.	كبير: 250 مل	متوسط: 190 مل كبير: 250 مل كبير جدًا: 340 مل	✓
		حليب رغوي مشروب الأطفال المفضل! حليب ساخن لذيذ تغطيه رغوة حليب قشدي. يُشرب وحده، أو في شوكولاتة ساخنة، أو لكل وصفاتك المفضلة.	كبير: 160 مل	متوسط: 120 مل كبير: 160 مل كبير جدًا: 200 مل	✓
		كافيه لاتيه قهوة مع مقدار قليل من الحليب! تُصنع الكافيه لاتيه مع دفق كبير من الحليب الرغوي في كمية صغيرة من القهوة. وتعطي هذه العملية العكسية مزيجًا دقيقًا وحلوًا مع مذاق طفيف للقهوة تبدأ بالرغوة وتنتهي بآخر رشفة.	كبير: 280 مل	متوسط: 200 مل كبير: 280 مل كبير جدًا: 350 مل	✓
		فلات وايت ابتكار استرالي. مزيج حريري ومذاق قهوة غني حتى أعلى الرغوة، بفضل تدفق جرعتَي ريستريتو.	كبير: 200 مل	متوسط: 160 مل كبير: 200 مل كبير جدًا: 240 مل	

		المشروبات	الحجم التقريبي	الحجم المتاح	X2
المشروبات المثلجة		إسبريسو*** قهوة إيطالية... المشروب المنعش المثالي! جرعة إسبريسو مقدمة مع مكعبات ثلج. مشروب مثلج كائل الدسم، مثالي لعشاق القهوة الذين يبحثون عن مذاق قوي ومنعش.	70 مل**		
		قهوة طويلة الخليط المثالي للمشروب المنعش والكثيف. إسبريسو طويل مقدّمة مع مكعبات ثلج. مشروب خفيف ومنعش، مثالي لاستراحات القهوة الطويلة في الشمس.	200 مل**		
		قهوة مبرّدة لمسة نضارة. قهوة مفلترة مزدوجة تعلوها طبقة رقيقة من الكريمة، مقدمة مع الثلج لتلقف القليل من النضارة. مشروب متوازن بنكهة غنية.	360 مل**		
		قهوة نيترو أكثر المشروبات الباردة سخونة! تتمتع قهوة نيترو بنكهة حلوة ناتجة عن ضخ الهواء في القهوة الباردة. وتعطيها رغوتها المخملية المتدفقة المفاجئة مظهرًا وإحساسًا يشبه البيرة بالصب.	380 مل**		
		أفوغاتو حلاوة تذوب في الفم. مغرفة من بوظة الفانيلا في جرعة قشدية من الإسبريسو. يجعلك هذا المزيج المثالي من الحلاوة المبردة ونكهة القهوة الغنية تستمع بشراب لذيذ ومنعش.	40 مل		
		كابتشينو مثلج وناعم بشكل مثالي. ثلث حليب وثلج قهوة وثلث رغوة، كلها مبردة بمكعبات ثلج. نسخة مثلجة من الكابتشينو الكلاسيكي. مثالية لاستراحة ممتعة خلال فصل الصيف..	كبيرة: 240 مل**		
		كابتشينو إيطالي*** تحريف مثلج لمشروب كلاسيكي. مع كابتشينو إيطالي، بخلاف أنواع الكابتشينو الأخرى، يُسكب الحليب في القهوة لإنتاج مزيج تعلوه رغوة حليب قشدي بمذاق القهوة. يتخللها مكعبات ثلج لشعور منعش لا يُقاوَم.	كبير: 180 مل**		
		لاتيه ماكياتو انسياب منعش. اختبر السيمفونية المثالية بين حدة القهوة وحلاوة الحليب، معززة بلمسة من البرودة. مثالية لاستراحة منعشة وممتعة في أي وقت من اليوم.	كبير جدًا: 340 مل**		
		كافيه لاتيه أناقة اللاتيه لكن بانتعاش إضافي. كمية كبيرة من الحليب ممزوجة مع إسبريسو ومقدّمة مع مكعبات ثلج. مشروب ناعم ومنعش لمن يحب القهوة الدقيقة.	كبير جدًا: 350 مل**		
		فرابيه مشروب رائج ومنعش. مكعبات ثلج وحليب وقهوة ورغوة قشدية للحظة باردة وحلوة بدقة. أكثر أنواع المشروبات رواجًا في الصيف يمكن الاستمتاع به في أي مكان!	كبير جدًا: 350 مل**		
مشروبات اطلب الخارجي		قهوة طويلة قهوة إيطالية. نسخة أكبر من الإسبريسو التقليدي توضع في فنجان كبير وتأخذها معك أينما ذهبت! ينتج استخراج أطول بقليل مشروبًا خفيفًا لا تكون نكهته دسمة جدًا تتخللها بعض المرورة.	240 مل		
		أمريكانو القهوة الأخف. إسبريسو مزدوج طويل مع ماء ساخن لكوب سلس مع لمسة مرورة - كلها في فنجان كبير تأخذه معك أينما ذهبت! لكل من يريد تغيير المشهد من الإسبريسو التقليدي الدسم والمُرّ.	240 مل		
		قهوة مفلترة قهوة مفلترة... مصنوعة من حبوب القهوة! أعد اكتشاف القهوة المفلترة التقليدية: وقت تحضير أطول وأكثر توازنًا على درجة حرارة منخفضة لتطويع أفضل النكهات مع مرورة أقل. القهوة الصباحية المثالية في فنجان كبير لتأخذها معك أينما ذهبت!	240 مل		
		كابتشينو*** قاعدة الأثلاث. يعطي ثلث حليب وثلث قهوة وثلث رغوة مشروبًا خفيفًا وناعمًا وجيد التوازن يستمتع به الجميع بكل تأكيد. يوضع في فنجان كبير مناسب للتمتع بلحظة من النكهة الرغوية أينما كنت!	240 مل		
		لاتيه ماكياتو مشروب ممتع. يُصنع اللاتيه ماكياتو من ثلث قهوة مسكوبة في ثلثَي حليب. ثمّ يوضع فوقها رغوة حليب غنية وقشدية لعشاق المشروبات الحلوة. يوضع في فنجان كبير مناسب للتمتع بلحظة من النكهة الرغوية أينما كنت!	240 مل		
		قهوة مبرّدة*** لمسة منعشة. قهوة مفلترة مزدوجة مع طبقة رقيقة من القشدة، مقدمة مع مكعبات ثلج لانتعاش إضافي. مشروب متوازن بشكل مثالي ولذيذ في فنجان كبير لتأخذه أينما ذهبت!	240 مل		
		لاتيه ماكياتو مبردد انسياب منعش. اختبر السيمفونية المثالية بين حدة القهوة وحلاوة الحليب، معززة بلمسة من البرودة. توضع في فنجان كبير وهي مثالية لاستراحة منعشة وممتعة في أي وقت من اليوم.	240 مل**		
		فرابيه*** مشروب رائج ومنعش. تجعلك مكعبات الثلج والحليب والقهوة والرغوة القشدية تستلذ بمشروب بارد وحلو قليلاً. في فنجان كبير مناسب لتستمتع باستراحة مثلجة أينما كنت! أكثر المشروبات رواجًا في فصل الصيف!	240 مل**		

	المشروبات	الحجم التقريبي	الحجم المتاح	X2
مياه ساخنة	 شاي أخضر*** لجميع محبي الشاي الأخضر. ماء ساخن على درجة حرارة مثالية للاستمتاع بكل أنواع الشاي الأخضر (تقريبًا 70 درجة مئوية). ويمكن ضبطه ضمن 3 مستويات عبر قائمة الإعدادات (+/- 3 درجات مئوية).	200 مل	20 - 300 مل	
	 شاي أسود*** لجميع محبي الشاي الأسود. ماء ساخن على درجة حرارة مثالية للاستمتاع بكل أنواع الشاي الأسود (تقريبًا 80 درجة مئوية). ويمكن ضبطه ضمن 3 مستويات عبر قائمة الإعدادات (+/- 3 درجات مئوية).	200 مل	20 - 300 مل	
	 شاي منقوع*** لجميع محبي شاي الأعشاب. ماء ساخن على درجة حرارة مثالية للاستمتاع بكل أنواع شاي الأعشاب (تقريبًا 90 درجة مئوية). ويمكن ضبطه ضمن 3 مستويات عبر قائمة الإعدادات (+/- 3 درجات مئوية).	200 مل	20 - 300 مل	

*حجم دلالي، قد يتغير

**إجمالي حجم الوصفة، مع كمية مكعبات الثلج الموصى بها

***حسب الطراز

كيف تضبط ارتفاع فوهات القهوة؟

بالنسبة إلى كل المشروبات المقدمة، يمكنك خفض فوهات القهوة وإعادة تجميعها وفقًا لحجم الكوب (الأكواب) لديك

كيف أبدأ بتحضير مشروبي؟

راجع المقطع التعليمي المحفوظ في آلتك "كيف تحضّر مشروباتك؟"



تُتاح إعدادات مختلفة حسب المشروب:

- كوب واحد أو كوبان: لبدء الوصفة المكررة، حدد المشروب واضغط على +.
- قوة القهوة: لزيادة قوة القهوة أو تخفيفها من خلال تغيير كمية القهوة المطحونة، حدد المشروب واختر بين حبة واحدة و4 حبوب، بحيث تكون الحبة الواحدة الأخف و4 الأقوى ●●●●
- الحجم في الكوب: لزيادة كمية الماء المستخدمة للاستخراج أو خفضها.

لمزيد من المعلومات، راجع جدول المشروبات في الكتيب ودليل البدء السريع.

كيف توقف مشروبًا في أثناء تحضيره؟

يمكنك إيقاف تحضير مشروبك في أي وقت من خلال الضغط على زر STOP (إيقاف) . وعند انقطاع إحدى الدورات، لا يكون التوقف فوريًّا. وسيتعذر الوصول إلى الآلة لبعض الوقت وستشير رسالة على شاشتك إلى ذلك.

المشروبات التي تحتوي على حليب



تلميحات ونصائح

لتحضير حليب رغوي، يجب أن تختار حليب UHT المبستر من الثلاجة (3-5 درجات مئوية). ويمكن لاستخدام أنواع الحليب الخاصة (المصفاة بشكل جزئي، الخام، المخمَّر، المدعَّم) أو الحليب النباتي (لوز، شوفان، صويا، إلخ.) أن يعطي نتائج أقل إرضاءً من حيث نوعية الرغوة وكميتها.

كيف تبدأ بتحضير مشروب يحتوي على الحليب؟

راجع دليل البدء السريع، أو استشر المقطع التعليمي المحفوظ في آلتك "تحضير مشروب حليب".



كيف تفعّل / تلغي تفعيل إرشادات الوصفات؟



يمكنك تمكين الإرشادات المفصّلة أو تعطيلها عند تحضير وصفات الحليب في الإعدادات. وتشمل هذه الإرشادات مقاطع الفيديو البصرية والإرشادات المفصّلة لإرشادك عبر تحضير الحليب الرغوي.

المشروبات المثلجة

تقدم Intuition Hot&Cold مشروبات باردة حصرية جديدة مثل الفرابيه أو القهوة المبردة أو قهوة نيترو أو أفوغاتو.

يتطلب تحضير مشروب مثلج قيامك بإجراء واحد أو أكثر مقدمًا. وللحصول على أفضل نتيجة في الكوب: استخدم كوبًا بحجم 400- 450 مل ومكعبات ثلج بحجم قياسي (4 x 2.5 x 2.2 سم). وسوف تساعدك الآلة في جميع مراحل التحضير. ونوصيك باتباع المراحل التحضيرية للوصفات خطوة بخطوة على الشاشة. وتتوفر أيضًا النصائح والحيل الخاصة بالتحضير في قسم المعلومات، عن طريق النقر فوق الموجود ℹ على الشاشة.

الشاي والمشروبات المنقوعة

للحصول على الشاي والمشروبات المنقوعة، لديك ثلاث وصفات توفر درجة الحرارة الأكثر ملاءمة لكل نوع من أنواع الشاي. وستكون درجة حرارة الشاي الأخضر أقل من درجة حرارة الشاي الأسود والمشروبات المنقوعة.

كيف تضبط درجة حرارة الماء؟



يمكنك ضبط درجة الحرارة بين T1 وT3، حيث T1 هي درجة الحرارة الفاترة تمامًا وT3 الأكثر سخونة. إذا قمت بتقليل/زيادة درجة الحرارة، فسوف تقلل/تزيد درجة حرارة كل نوع من أنواع الشاي، لكن درجة حرارة الشاي الأخضر ستكون دائمًا أقل من درجة حرارة الشاي الأسود والمشروبات المنقوعة.

ملفات التعريف

ما هي وظيفة ملفات التعريف؟

تتيح لك ميزة ملفات التعريف الوصول إلى مساحة مخصصة يمكنك فيها تخزين المشروبات المفضلة وحفظها. ويمكن الوصول إليها بسهولة بفضل زر مباشر على لوحة التحكم في الآلة. وهي سريعة ومثالية للاستخدام اليومي، حيث يتم تحضير المشروبات المحفوظة في ملف تعريفك مباشرةً بلمسة واحدة من دون الحاجة إلى تعيين أي إعدادات. ويمكنك تسجيل ما يصل إلى 7 وصفات لكل ملف تعريف.

يتيح ملف التعريف أيضًا تخصيص الواجهة والإعدادات المختلفة بشكل أكبر:

الاسم الأول	يمكن إضافة اسم أول لتخصيص أكبر.
اللون	يمكّنك من اختيار لون ضوء المؤشر سهل الاستخدام المطلوب لتحديد ملف تعريفه بسهولة أكبر.
البرمجة	تمكّنك ميزة "ملف التعريف" من تحديد وقت من النهار أو كلمة أساسية لكل مشروب. وسيسمح لك هذا بالبحث عن مشروباتك بسهولة أكبر في أي وقت.
السطوع	تمكّنك هذه الميزة من تفعيل مؤشر الضوء أو إلغاء تفعيله.

كيف تنشئ ملف تعريف؟

اضغط على زر ملفات التعريف (P) واتبع المطالبات التي تظهر على الشاشة أو اعرض المقاطع التعليمية المحفوظة في ملف تعريفك.



كيف تدير مشروباتك المفضلة ضمن ملف تعريف؟

يمكنك إضافة مشروب إلى ملف تعريف بطريقتين:

- بعد تحضير مشروب، يظهر زر  على الشاشة.
- مباشرةً في ملف التعريف.

إذا أوقفت مشروبي المفضل بينما أسكبه، سيكون هذا الطول المسجَّل.

كيف أنّظم/أطلب/أزيل المشروبات المفضلة؟

- ضع إصبعك على رمز مشروب لبضع ثوانٍ.
- تظهر علامة الحذف في أعلى يمين قائمة المشروبات.
- اضغط مرة أخرى، وضَع إصبعك على المشروب واسحب لإعادة ترتيب المشروبات.

الصيانة العامة

سيؤدي إجراء الصيانة المناسبة إلى إطالة عمر الآلة والحفاظ على مذاق قهوتك الأصلي.

متى أفرغ درج التقطير؟

حين تكون العوامات في الوضعية العلوية بحيث تشير إلى أنها ممتلئة بالكامل.

صيانة درج التقطير

- يسمح لك درج التقطير بجمع الماء أو القهوة التي تتدفق من الجهاز خلال التحضير وبعده.
- من المهم تركه في مكانه دائمًا وإفراغه بانتظام.
- لأسباب تتعلق بالنظافة، نوصي بفك درج التقطير لتنظيف كل عنصر بشكل يومي وتركه ليجف في الهواء قبل إعادته إلى مكانه في الآلة.
- راجع دليل البدء السريع. يمكنك وضع درج التقطير في غسالة الأطباق من دون شبكته المعدنية.

متى يتم إفراغ حاوية الطحن؟

تتضمن حاوية القهوة المطحونة كمية القهوة المطحونة المستخرجة

- أفرغ حاوية القهوة المطحونة عندما تطلب منك الآلة ذلك.
- يمكنك إفراغها بشكل أكثر انتظامًا، لكن حين تضيء الآلة، تقوم حينئذٍ بالتسجيل أنّ الحاوية قد أُفرغت بالفعل.

! قد يؤدي الفشل في إفراغ حاوية القهوة المطحونة بانتظام مثلما هو موضَّح أعلاه إلى تلف جهازك.

صيانة درج الطحن

لأسباب تتعلق بالنظافة، نوصي بتنظيف حاوية القهوة المطحونة بالماء الساخن والصابون كل يوم وتركها تجف في الهواء قبل إعادة وضعها في الآلة. راجع دليل البدء السريع.

لا تضعها في غسالة الأطباق.

صيانة خزان الماء

للحفاظ على روائح القهوة ولأسباب تتعلق بالنظافة، نوصي باستخدام المياه العذبة وتنظيف خزان المياه يوميًا بالمياه الساخنة وإسفنجة وتركه يجف في الهواء قبل إعادة وضعه في الآلة.

صيانة حاوية الحبوب

يمكن لحبوب القهوة أن تترك ترسبات دهنية على جدران حاوية الحبوب التي يمكنها التأثير في نوعية القهوة. للحفاظ على أفضل نكهة ولأسباب تتعلق بالنظافة، نوصيك بمسحها بقطعة قماش ناعمة وجافة كل مرة يجب إعادة ملئها.

! **مهم:** تجنب استخدام الماء لتنظيف حاوية الحبوب، فقد يؤدي وجود الماء في حاوية اللحبوب إلى إتلاف الآلة.

متى وكيف تحافظ على نظام الحليب بعد تحضير المشروبات التي تحتوي على حليب؟



مهم: للحصول على نوعية رغوة مماثلة دائمًا، ننصحك بتنفيذ الصيانة التالية:

صيانة نظام الحليب

الصيانة	متى؟	شرح	الملحقات المطلوبة
شطف الحليب **30 ثانية** - 20 مل	بعد إعداد المشروبات التي تحتوي على الحليب، عندما تُنبهك الآلة إلى ذلك.	يسمح لك بشطف دائرة الحليب في الآلة. يمكنك بدء شطف نظام الحليب في أي وقت.	
التنظيف اليدوي لوعاء الحليب **30 ثانية**	بعد كل مشروب بالحليب.	نوصي بتنظيف وعاء الحليب بالماء الساخن وبالصابون بعد كل استخدام. ويمكنك وضع إبريق الحليب في غسالة الأطباق من دون غطائه.	ماء ساخن وصابون وإسفنجة
الشطف اليدوي لأنبوب الحليب **30 ثانية**	بعد كل مشروب بالحليب.	يتألف هذا الشطف من تنظيف أنبوب الحليب وفوهته المعدنية بشكل يدوي وبعناية بالماء الساخن بعد كل استخدام.	ماء ساخن وصابون ومنظف أنابيب
التنظيف اليدوي لملحقات الحليب **5 دقائق**	عندما تُنبهك الآلة إلى ذلك أو في أي وقت.	يتضمن هذا التنظيف فك قالب "كابتشينو بلمسة واحدة" القابل للإزالة **(D1)** وتنظيفه. وللحصول على نتائج رغوة حليب مثالية، يوصى بتنظيفه بانتظام. راجع الفصل 5 من دليل البدء السريع.	تنظيف الإبرة **(D3)**

مهام الصيانة الأخرى

الصيانة	متى؟	شرح	الملحقات المطلوبة
تفريغ القهوة **45 ثانية** — 30 مل	بعد يومين من عدم الاستخدام أو في أي وقت.	يسمح لك بشطف دائرة القهوة في الآلة. لا تستخدم هذه العملية سوى الماء الساخن، فهو يضمن المذاق الأصلي للقهوة.	
تفريغ الشاي **30 ثانية** - 20 مل	بعد تحضير الشاي.	يتيح لك الشطف بالماء الساخن لضمان الحصول على المذاق الأصيل للشاي أو المشروب المنقوع.	
تنظيف **13 دقيقة** - 600 مل	عندما تُنبهك الآلة إلى ذلك أو في أي وقت.	لأسباب تتعلق بالنظافة وللحفاظ على نوعية قهوتك، نوصي بتنظيف دائرة القهوة في الآلة وإزالة الشحم عنها. يضمن لك ذلك الحفاظ المثالي على نكهات مشروباتك.	طاولة تنظيف KRUPS واحدة (XS3000)
إزالة الترسبات **20 دقيقة** - 600 مل	عندما تُنبهك الآلة إلى ذلك أو في أي وقت. حين يكون عدد المشروبات غير كافٍ لتُطلب إزالة الترسبات، تكون الوظيفة غير نشطة.	تضمن إزالة الترسبات من آلتك عملها بشكل سليم وتزيل أي ترسبات كلسية أو جيرية. وتُعدّ هذه الخطوة مهمة جدًّا لضمان عمل جهازك الصحيح وديمومته.	كيس KRUPS واحد من مزيل الترسبات (F054)

مهم: إذا كان منتجك مجهزًا بخرطوشة نظام تصفية المياه Claris F088 الخاصة بنا، فيُرجى إزالتها قبل إجراء إزالة الترسبات.

وظائف أخرى

كيف تصل إلى إعدادات الآلة؟

آلتك مزودة بإعدادات كثيرة، لا تتردد في تجربتها! سيسمح لك ذلك بتخصيص تجربتك بصورة أكبر.



قائمة الإعدادات:

اللغة	اختيار لغة تريدها من 23 لغة.
التاريخ والوقت	يجب تعيين التاريخ، خصوصًا عند استخدام خرطوشة مانعة للترسبات. تعيين الوقت وعرض الساعة بتنسيق 12 أو 24 ساعة
سطوع الشاشة	لضبط سطوع الشاشة.
الضوء	لتفعيل ضوء المؤشر سهل الاستخدام أو إلغاء تفعيله.
خيار الشاشة الأولى	اختر العرض التقديمي للشاشة الأولى.
إرشادات الوصفات	اختر ما إذا كنت تريد عرض خطوات الإرشادات حول وصفات الحليب أم لا.
الإيقاف التلقائي	لاختيار المدة التي سيتوقف بعدها جهازك بشكل تلقائي. تسمح لك هذه الوظيفة باستهلاك كهرباء أقل.
الإضاءة التلقائية	لتشغيل الآلة والبدء تلقائيًا بتسخين الجهاز مسبقًا في وقت محدد. هل تشرب قهوتك في الوقت نفسه كل يوم؟ هذه الميزة مخصصة لك! من خلال ضبط البدء التلقائي، يمكنك توفير الوقت وبدء مشروبك وحسب.
وحدة الحجم	اختيار وحدة القياس: مل أو أونصة.
الشطف التلقائي	يمكنك اختيار تفعيل الشطف التلقائي لمخرج القهوة عند تشغيل الآلة أو عدم تفعيله.
عسر الماء	لضبط عسر الماء بين 0 و4. لمزيد من المعلومات، راجع الفصل "قياس عسر الماء".
درجة حرارة القهوة	لضبط درجة حرارة قهوتك بين T1 وT3.
درجة حرارة الشاي	لضبط درجة حرارة الشاي بين T1 وT3.
نوع القهوة	تشير إلى نوع القهوة المضافة إلى حاوية الحبوب.

الإجابات عن أسئلتك

التشغيل

1. يعرض الجهاز خطأ، أو البرنامج متجمد أو الآلة لا تعمل بشكل صحيح.

✓ أوقف تشغيل الآلة وافصلها عن الكهرباء، ثم أزل خرطوشة التصفية، وانتظر لمدة دقيقة قبل إعادة تشغيل الآلة. اضغط مع الاستمرار على زر التشغيل/إيقاف التشغيل لمدة 3 ثوانٍ على الأقل لبدء التشغيل.

2. لا يشتغل الجهاز بعد الضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل (لمدة 3 ثوانٍ على الأقل).

✓ تحقق من المصهرات والقابس الكهربائي في عملية التركيب الكهربائية لديك. وتحقق من إدخال قابسَي الطاقة بشكل صحيح في المقبس.

3. يحدث انقطاع في التيار الكهربائي في أثناء تنفيذ الدورة.

✓ يُعاد ضبط الجهاز تلقائيًا عند إعادة تشغيله.

4. تعمل المطحنة وهي فارغة.

✓ يُعدّ الأمر طبيعيًا في حال حصل من وقت لآخر وفي حال عدم وجود حبوب قهوة أو وجود كمية قليلة فقط. ويمكن أن تعمل لمدة أقصاها 10 ثوانٍ وهي فارغة لمعرفة كمية استهلاكها وضمان عمل وظيفتها بشكل صحيح.

✓ تبقى حبوب القهوة في الحاوية:

- قد تكون القهوة زيتية للغاية وبالتالي لا يلتقطها الجهاز بشكل صحيح. يمكنك محاولة مساعدة الحبوب في النزول ورؤية ما إذا كان ذلك الأمر ينجح محددًا. لكن، يُنصح بتغيير القهوة (راجع نوع وظيفة الحبوب).
- هذه قهوتي المعتادة التي كانت ناجحة حتى الآن: اتصل بخدمة المستهلكين لدى KRUPS.

الاستخدام

1. تصدر المطحنة ضجيجًا غير طبيعي.

✓ من المؤكد وجود أجسام غريبة في المطحنة. حاول تنظيفها باستخدام مكنسة كهربائية؛ وإلا، فاتصل بخدمة المستهلك لدى KRUPS.

2. يوجد ماء تحت الجهاز.

✓ قبل إزالة درج التقطير، انتظر نحو 15 ثانية بعد تدفق القهوة حتى تنتهي الالة من دورتها بشكل صحيح.

✓ تحقق من أن درج التقطير في وضع جيد على الآلة. يجب أن يكون دائمًا في مكانه حتى عندما لا تكون الآلة قيد الاستخدام.

✓ تحقق من أن درج التقطير ليس ممتلئًا.

3. من الصعب تشغيل زر ضبط درجة نعومة الطحن.

✓ لا تُشغِّل زر ضبط درجة نعومة الطحن إلا عند تشغيل المطحنة.

4. لا يقدِّم الجهاز أي قهوة.

✓ تم الكشف عن وقوع حادث في أثناء التحضير.
يُعاد ضبط الجهاز تلقائيًا وأصبح جاهزًا لدورة جديدة.

5. استخدمتَ القهوة المطحونة بدلاً من حبوب القهوة.

✓ استخدم المكنسة الكهربائية لديك لجمع القهوة المطحونة من حاوية الحبوب.

6. تخرج المياه من فوهات القهوة عند توقف الآلة.

✓ هذا أمر طبيعي. إنها عملية شطف تلقائية لتنظيف فوهات القهوة والتأكد من أنها غير مسدودة

البخار والحليب

1. يبدو تدفق الحليب في الآلة مسدودًا بشكل جزئي أو كامل.

✓ راجع بداية الدليل عند النقطة 5.التنظيف اليدوي المعمق لنظام توزيع الحليب - 5 دقائق، أو شاهد المقطع التعليمي المحفوظ في الآلة "تنظيف فوهة الحليب".

2. الحليب لا يتدفق بشكل صحيح.

أ. عند استخدام الآلة للمرة الأولى، قد ترغب في تحضير عدة وصفات تحتوي على الحليب (10-5) أو اتباع البروتوكول أدناه قبل الحصول على كوب مرضٍ:

✓ أفرغ خزان الماء وأزل خرطوشة نظام تصفية المياه Claris.

✓ املأ الخزان بالمياه المعدنية الغنية بالكالسيوم (>100 مج/ل).

✓ نفّذ 10-5 دورات تنظيف بالبخار متتالية في حاوية.

✓ أعد الخرطوشة إلى مكانها واملأ الخزان بماء الصنوبر.

ب. نظف نظام الحليب في الآلة.

✓ اطلع على دليل البدء السريع.

✓ شاهد المقطع التعليمي "تنفيذ تنظيف يدوي لنظام الحليب" المحفوظ في الآلة.

ج. تحقق من تجميع قطع نظام الحليب بشكل صحيح:

✓ قالب "كابتشينو بلمسة واحدة" (D1) مجموع وموصول بشكل صحيح بالآلة.

✓ أنبوب الحليب (G) موصول بشكل صحيح بقالب "كابتشينو بلمسة واحدة" (D1).

✓ طرف أنبوب الحليب الآخر (G) مغمور في الحليب.

إذا لم يعمل النظام بعد إكمال الخطوات أعلاه، فيُرجى الاتصال بخدمة المستهلكين لدى KRUPS.

3. يتسرب البخار من شبكة درج التقطير.

✓ اعتمادًا على نوع عملية التحضير، قد يتسرب البخار من شبكة درج التقطير.

4. يظهر البخار تحت غطاء درج الحبوب.

✓ تحقق من أن فتحة قرص التنظيف الموجودة أسفل الغطاء (L) مغلقة بشكل صحيح.

الصيانة

1. الآلة لا تطلب إزالة الترسبات.

✓ يتم طلب إجراء دورة إزالة الترسبات من عدد كبير من مرات تحضير المشروبات بالحليب أو المياه الساخنة. إذا كنت تستهلك القهوة فقط، فلن تدعو الحاجة إلى إزالة الترسبات غالبًا.

2. توجد بعض الحبوب المطحونة في صينية التقطير.

✓ يمكن أن تدخل كمية صغيرة من القهوة المطحونة إلى صينية التقطير. تم تصميم الماكينة لإخراج أي كمية زائدة من القهوة المطحونة بحيث تظل منطقة التقطير نظيفة.

3. لا يزال ضوء المؤشر سهل الاستخدام قيد التشغيل بعد إفراغ درج القهوة المطحونة.

✓ أعد تركيب درج القهوة المطحونة.

4. بعد ملء خزان الماء، يظل ضوء المؤشر سهل الاستخدام مضاءً.

✓ تحقق من تثبيت الخزان في موضعه الصحيح في الجهاز.

يجب أن تتحرك العوامات الموجودة في أسفل الخزان بحرية. تحقق من العوامات وافتحها إذا لزم الأمر.

المشروبات

1. تتدفق القهوة ببطء شديد.

✓ أدر زر "درجة نعومة الطحن" إلى اليمين للحصول على قهوة مطحونة أكث خشونة (قد يعتمد ذلك على نوع القهوة المستخدم).

✓ أجرِ دورة شطف واحدة أو عدة دورات شطف.

✓ غيِّر خرطوشة نظام تصفية المياه Claris.

2. القهوة خفيفة جدًا أو ليست كاملة الدسم بما فيه الكفاية.

✓ تحقق من أن حاوية الحبوب تحتوي على القهوة وأنها تتحرك بشكل صحيح.

✓ تجنب استخدام حبوب القهوة الزيتية أو المكرملة أو المنكهة التي قد لا يتم التقاطها بشكل صحيح.

✓ قلل حجم المشروب الذي يتم تحضيره وعزز قوة قوامه باستخدام وظيفة قوة قوام القهوة. أدر زر "درجة نعومة الطحن" للحصول على قهوة مطحونة أكثر نعومة. واجعل تحضير مشروبك على دورتين باستخدام وظيفة التحضير في كوبين.

3. قهوة الإسبريسو أو القهوة ليست ساخنة بما فيه الكفاية.

✓ ارفع درجة حرارة القهوة ضمن إعدادات الآلة. سخِّن الكوب عن طريق الشطف بالماء الساخن قبل البدء بتحضير المشروب.

✓ قبل تحضير قهوتك، اشطف دائرة القهوة. يمكن تفعيل وظيفة شطف القهوة عند تشغيل الجهاز ضمن الإعدادات / الشطف التلقائي

4. تتدفق المياه الصافية من فوهات القهوة قبل كل عملية تحضير للقهوة.

✓ يحدث التسريب السابق عند بدء الوصفة، ويمكن أن يؤدي هذا إلى خروج كمية صغيرة من المياه من فوهات القهوة.

إذا استمرت إحدى المشكلات الموضحة أعلاه، فتواصل مع خدمة عملاء KRUPS.

التخلص من الجهاز



تحتوي بعض الأجهزة على بطارية لا يمكن أن يصل إليها إلا مسؤول إصلاحات لأسباب تتعلق بالسلامة. لاستبدال البطاريات، اتصل بأقرب مركز خدمة.

مهم: يحتوي الجهاز على الكثير من المواد القابلة للاسترداد أو لإعادة التدوير.

فلنساعد على حماية البيئة!

اتركه في نقطة تجميع نفايات لمعالجته.

الضمان

لا ينطبق الضمان في الحالات الآتية:

- وحود أحسام غريبة في المطحنة
- تم سكب القهوة المطحونة في حاوية الحبوب
- لا تُستخدم خرطوشة نظام تصفية المياه Claris وفقًا لتعليمات KRUPS.،
- في حالة عدم إزالة الترسبات الكلسية أو التنظيف أو الصيانة الدورية.

يجب أن ينفذ مركز معتمد من KRUPS أي عمل على الجهاز.

يجب عدم استخدام آلة القهوة/الإسبرسو Espresso Automatic هذه إلا في تحضير القهوة أو الماء الساخن أو صنع رغوة الحليب.

الشركة المصنعة: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne - France