

KRUPS[®]

MY COFFEE



EN

FR

DE

PL

CS

NL

DA

NO

SV

FI

ES

IT

PT

EL

UK

SK

HU

RO

BG

HR

RU

TR

AR

8020013816

KRUPS®

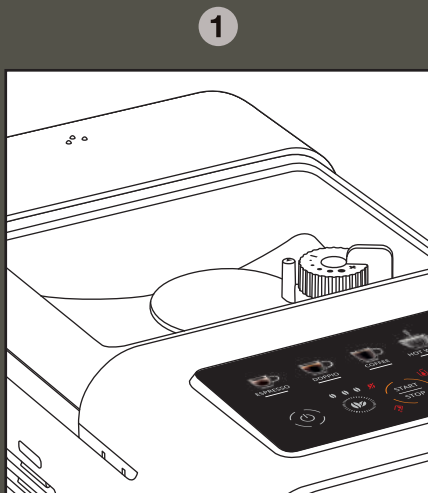
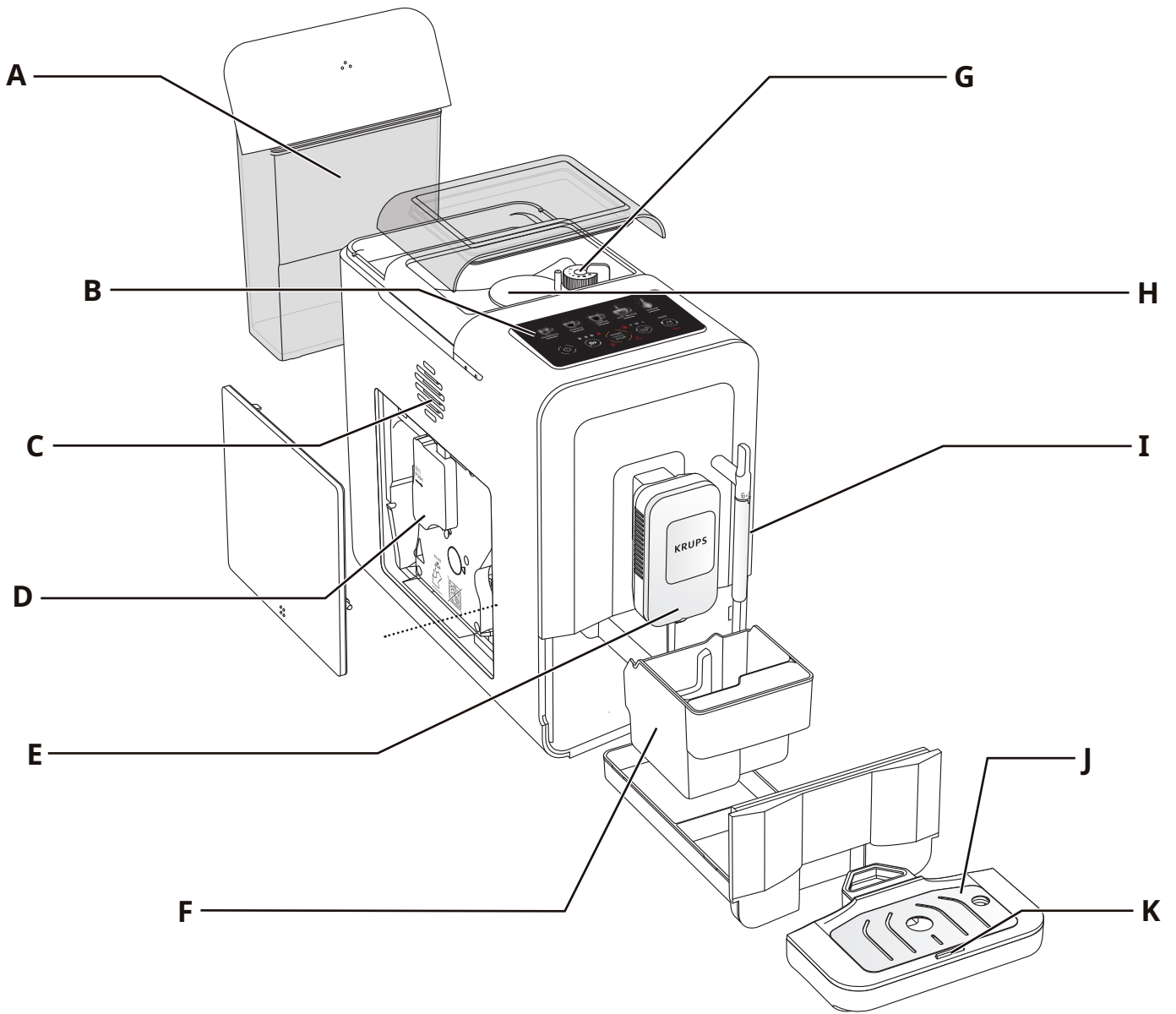
MY COFFEE



EN

8020013816

1. IMPORTANT PRODUCT INFORMATION	4
1.1 SYMBOL GUIDE FOR USER MANUAL.....	4
1.2 ACCESSORIES SUPPLIED WITH YOUR MACHINE	4
1.3 TECHNICAL DATA.....	5
1.4 GETTING STARTED & APPLIANCE INSTALLATION	5
2. GRINDER : ADJUSTING THE GRIND	6
3. PREPARING DRINKS	6
4. GENERAL MAINTENANCE	9
4.1 DAILY MAINTENANCE	9
4.2 OTHER MAINTENANCE	10
ANSWERS TO YOUR QUESTIONS	11



*depending on model

DESCRIPTION

- | | |
|---|---|
| A. Water tank | L. Adjust the intensity |
| B. Capacitive display | M. Refill the coffee bean container |
| C. Anti-mold fan | N. Empty the coffee grounds collector |
| D. Brewing unit | O. Brewing unit not install / brewing unit door open / error |
| E. Coffee nozzle | P. Adjust the volume |
| F. Coffee grounds collector | Q. Rinse the machine |
| G. Grinding fineness adjustment button | R. Cleaning mode access |
| H. Coffee bean container | S. Descale the machine |
| I. Steam outlet* | T. Refill the water tank |
| J. Grid and removable drip tray | |
| K. Water level floats | |

**depending on model*

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, doppio and other types of coffee, all at the touch of a button. The advanced technology present in your machine enables you to obtain the best possible result, revealing the maximum amount of aromas and flavors from freshly ground coffee beans. We hope you enjoy great coffee breaks and are completely satisfied with your KRUPS machine.




The KRUPS Team



1. 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.

1.1 SYMBOL GUIDE FOR USER MANUAL


-  **Danger:** Warning against the risk of serious bodily injury or death. The lightning symbol alerts you to electricity-related dangers.
-  **Caution:** Warning against any possible malfunction, damage or destruction of the appliance.
-  **Important:** General or important remark for operating the appliance.



1.2 ACCESSORIES SUPPLIED WITH YOUR MACHINE

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

SUPPLIED ACCESSORIES	
1	Quick Start Guide – Safety instructions booklet - Warranty documents
2	Cleaning needle for the steam system*

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



1.3 TECHNICAL DATA

Appliance	Automatic Espresso EA20
Power supply	220-240V~ / 50 Hz
Pump pressure	19 bars
Coffee bean container	160 g
Energy consumption	1420 - 1690 W
Water tank	1,5L
Getting started and storage	Inside, in a dry place (away from frost)
Dimensions (mm) H x L x D	320 x 185 x 425
Weight of the product (kg)	9,2

Subject to technical modifications.



1.4 GETTING STARTED & APPLIANCE INSTALLATION

INITIAL OPERATION

Place the machine on a stable, horizontal, clean and dry work surface. When the machine is set up for the first time, an initialization cycle will be carried out. Priming the machine allows the water circuits to be filled, so that the machine can operate. Preheating and automatic rinsing will take place.

For more information, refer to the Quick Start Guide.

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.



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, or bottled water with dry residue below 800 mg/L (see label on bottle).

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.

Important : If the  + RINSE icons are still ON after the initialization, press and hold the "START/STOP" button for manual priming until  + RINSE turn OFF.

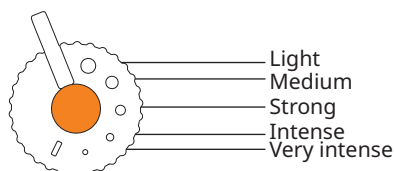


2. GRINDER : ADJUSTING THE GRIND

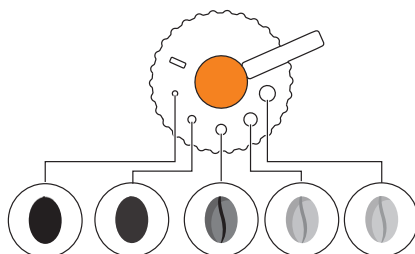
WHY ADJUST THE GRIND?

In general, you need to adjust the grind when you change the type of coffee beans or to adjust the strength of your coffee. Varying the grind makes it possible to adapt to different types of coffee bean:

- A highly roasted and oily coffee bean will require a coarser grind,
- A more lightly roasted coffee bean will be drier and will require a finer grind.



Roasting



Very intense
(Dark French)

Intense
(French)

Strong
(Light French)

Medium
(Amber)

Light
(Blonde)

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

HOW TO ADJUST THE GRIND?

Turn the setting button located in the coffee bean container to suit your coffee bean type and the strength of the flavour desired (5 levels – see above). This adjustment must be performed during grinding and notch by notch. After three preparations, you will notice a distinct difference in taste.

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













3. PREPARING DRINKS

DRINKS AVAILABLE FROM THIS MACHINE:

KRUPS My Coffee allows you to make a wide range of drinks depending on your preference. The preparations can be accessed directly on your control panel:

The default volumes and strengths are written in bold.

Drinks	Description	Sizes available	Strength function
	Espresso	S ~40 mL (adjustable from 15mL to 50 mL) M ~55 mL L ~70 mL (adjustable from 60 mL to 85 mL)	
	Doppio*	S ~80 mL M ~110 mL L ~140 mL	
	Coffee	S ~90 mL (adjustable from 90 mL to 115 mL) M ~120 mL L ~150 mL (adjustable from 125 mL to 180 mL)	
	Americano*	S ~120 mL M ~150 mL L ~180 mL	
	Hot water*	S ~100 mL M ~200 mL L ~300 mL	
	Steam*	-	-


*Depending on model

HOW TO ADJUST THE HEIGHT OF THE COFFEE NOZZLE?



For all of the drinks offered you can lower the coffee nozzle according to the size of your cup(s).

HOW TO START PREPARING MY DRINK?

- Check that the coffee bean container is full.

-  **Caution:** To avoid damaging your machine, take care not to pour water into the grinder.
- Check that the water tank is full. If the water is low, the machine will notify you with an indicator light requesting that you fill the tank.
 - Place the cup under the coffee outlet.
 - Press the button for the chosen drink, adjust your settings and press "START/STOP".

DEPENDING ON THE DRINK, DIFFERENT SETTINGS ARE POSSIBLE:

- **Coffee strength:** To increase or reduce the strength of the coffee by modifying the amount of ground coffee used, select the drink and press the "" button, to choose between 1 and 3 beans, 1 being the mildest and 3 the strongest.
- **Volume in cup:** to increase or decrease the amount of water used for extraction, press the "" button, to adjust the volume between S, M and L sizes.

For more information, refer to the drinks chart and the "Quick Start Guide" on how to adjust your drinks settings.

HOW TO STOP A DRINK WHILE MAKING?

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

HOW TO PERSONNALIZE S AND L SIZES FOR ESPRESSO AND COFFEE?

- 1) Press 3 seconds on Espresso or Coffee button.
- 2) "START/STOP" light is blinking.
- 3) By clicking the volume button, select the size you want to personalize (S or L).
- 4) Press "START/STOP" button, the coffee is pouring.
- 5) During the extraction, when the volume in cup suits you, press again "START/STOP" button to save the new volume.

! **Important :** To exit the volume personalization mode, click on another recipe button.

HOW TO RESTORE DEFAULT SETTINGS ?

- 1) Press 3 seconds on "ON/OFF" and "START/STOP" buttons simultaneously, when the machine is ON.
 - 2) Buttons "START/STOP", Espresso recipe, bean light and "S" size will blink 3 times.
- Beverage type, range of each beverage and their size are reset.



MILKY DRINK AND HOT WATER*




HINTS & TIPS

To make frothy milk, you should opt for pasteurized UHT milk from the fridge (3–5°C). The use of specialist milks (micro-filtered, raw, fermented, enriched) or plant-based milks (almond, oat, soya etc.) is possible but may give results that are less satisfactory in terms of the quality and quantity of froth. Once the milk is open, whether the container is plastic or glass, it must be stored in a refrigerator at 4°C or below. Milk can usually be stored for between five and seven days.

HOW TO FROTH MILK WITH THE STEAM NOZZLE?

! **Exercise caution to avoid burns.**

The steam nozzle is used to froth the milk to make a cappuccino or latte for example. Since the production of steam requires a higher temperature than for preparing an espresso, the appliance has an additional preheating phase for the steam.

Steps to follow to froth milk with the steam nozzle	
1	Click on "STEAM"
2	Press "START/STOP" button
3	The machine is preheating until the "STEAM" button stop flashing
4	Insert the steam nozzle into the milk in your cup. Be careful to not immerge the hole on the side on the steam tube. 
5	Press the " START/STOP" button again to activate the steam
6	Press the "START/STOP" button to stop the steam when the froth is good for you.

For more information, refer to the "Quick Start Guide" section 3 on how to make a milky drink.

CLEANING THE STEAM NOZZLE :

! **Danger:** After using the steam function, the steam nozzle may be hot so we advise you to wait a few minutes before handling it.

! **Important :**

To obtain identical froth each time, we recommend that you carefully clean the steam nozzle AFTER EACH USE under water and with the cleaning pin. Do not wash the steam nozzle in a dishwasher. We also recommend that you clean the steam nozzle if it is not used for a long period of time (more than two days).

**Depending on model*

The whole steam nozzle can be removed to allow for thorough cleaning. Clean with water, a small amount of non-abrasive washing up liquid and a brush. **For more information, refer to the “Quick Start Guide” section 4 on how to clean your steam nozzle.**

- To remove all possible traces of milk from the steam nozzle, place a container under the nozzle and start a hot water preparation. Then use a clean, damp microfiber cloth to wipe the nozzle.
- If the steam does not come out, the nozzle may be clogged: unblock it with the supplied cleaning needle for the steam system. For more information, refer to the “Quick Start Guide” on how to clean your steam nozzle.

HOW TO POUR HOT WATER ?

- 1) Place a cup under the steam nozzle.
- 2) Click on “Hot Water”.
- 3) Press “START/STOP” button.
- 4) Hot water comes out from the steam nozzle and automatically stops according to the chosen volume.



4. GENERAL MAINTENANCE

4.1 DAILY MAINTENANCE

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

DRIP TRAY MAINTENANCE

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. The drip tray is dishwasher safe, remove the grid first.

For more information, refer to the **“Quick Start Guide” section 8A and 8B.**

WHEN DO I EMPTY THE DRIP TRAY?

When the float is at the top, indicating that it is too full.

COFFEE GROUNDS COLLECTOR MAINTENANCE

For hygiene reasons, we recommend that you clean the coffee grounds collector with hot, soapy water daily and let it air dry before putting it back in the machine.

For more information, **refer to the “Quick Start Guide” section 7A and 7B on how to clean your coffee grounds collector.**

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


! **Important:** Failure to regularly empty your coffee grind container as indicated above may damage your machine.

WATER TANK MAINTENANCE

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

COFFEE BEAN CONTAINER MAINTENANCE


Coffee beans can leave a greasy residue on the walls of the coffee bean container that can affect the quality of your coffee. To preserve the aromas and for hygiene reasons, we recommend that you wipe it with a clean, dry, soft cloth each time that it needs to be refilled.

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

4.2 OTHER MAINTENANCE

 **Important:**

- The maintenance time, depending on the procedure, is a maximum of 20 minutes.
- If you unplug your machine during maintenance or in the event of a power failure, the descaling program will resume from the start. It will not be possible to postpone this operation, it is mandatory to descale the water circuit.
- You do not have to run the maintenance program as soon as the appliance requests it, but you should do it soon after. If the descaling is postponed, the alert will display until the operation is performed.

Maintenance	When?	Explanation	Supplies needed
Coffee rinsing ~1 min – 30 ml	When the machine asks you to or at any time.	Allows you to rinse the machine’s coffee circuit. This process only uses hot water. It ensures that you maintain the authentic taste of your coffee. Refer to the “Quick Start Guide” section 9.	
Cleaning the removable brewing unit	Recommendation: once a week	<p>Cleaning the brewing unit prevents residue build-up and ensures consistent coffee quality.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the machine. 2. Open the side door. 3. Press the red latch to release the brewing unit. 4. Pull the unit out by holding it on both sides. 5. Rinse the brewing unit under lukewarm running water. 6. Wipe the inside of the brewing compartment with a damp cloth if you see any residue. <p> Important: do not forget to clean the coffee chute on the inside top of the brewing compartment, with a dry clean cloth.</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Dry the brewing unit with a clean cloth or let it air-dry (do not reassemble if still very wet). 8. Reinsert the brewing unit into the machine until it clicks into place. 9. Close the side door and plug the machine back in. 	



Maintenance	When?	Explanation	Supplies needed
<p>Descaling ~20 min – 1,5L</p>	<p>When requested by the machine. When the number of drinks is not enough for descaling to be necessary, the function is not active.</p>	<p>Descaling your machine ensures it works properly and removes any limescale or deposits. This step is very important to ensure your appliance works properly and lasts a long time. Refer to the “Quick Start Guide” section 11 to find out how to descale the machine or follow these steps:</p> <p>! At any time during the descaling process, you can press START/STOP to pause the descaling. The START/STOP LED will blink. To continue, press START/STOP again.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. The “CALC” indicator light will turn red when the machine needs to be descaled. 2. Place a 1.5 L container under coffee and steam nozzles. 3. Fill the water tank with 500 mL. 4. Open a sachet of KRUPS descaler and pour it into the water tank filled with 500 mL of hot water. 5. Mix the sachet contents with the water in the tank. 6. Put the water tank back in place on the machine. 7. Press the cleaning mode button. 8. Press the “START/STOP” button to start the descaling process. 9. Water will flow from the coffee nozzle and steam nozzle during the descaling process. 10. The CALC indicator is on and the water tank indicator is flashing at the end of the flow. 11. Remove the descaler from the water tank. 12. Clean the water tank using a sponge. 13. Rinse, wipe and dry the water tank. 14. Fill the water tank up to the maximum. 15. Place a 1.5 L container under the nozzle. 16. Put the water tank back in place on the machine. 17. Water will run out of the coffee nozzle and steam nozzle during the rinsing process. 18. When the water has stopped flowing and after you hear three beeps, your machine is descaled and ready for use. 19. Empty the coffee ground collector. 	<p>1 sachet of KRUPS F054 / XS809 descaler (not supplied with the machine)</p>



ANSWERS TO YOUR QUESTIONS

OPERATION

- 1) The machine displays a fault, the software is frozen OR all the lights are flashing.
 - ☑ Turn off and unplug the machine, wait 1 minute, reconnect and restart the machine.
- 2) The appliance does not turn on after pressing the ON/OFF button.
 - ☑ Check the fuses and the power socket of your electrical installation. Check that the two power plugs are correctly inserted into the socket and the back of the machine.

- 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 in the coffee bean container. The coffee bean container alert will turn on at the end of the extraction.
 - ☑ Coffee beans remain in the container:
 - The coffee may be too oily and is therefore not being correctly processed by the machine. You could try helping the coffee beans to go down and see if that gets it working again. However, it is advisable to change your coffee (see type of coffee beans).
 - This is my usual coffee that has worked well until now: contact your KRUPS customer service.
- 5) Two recipe lights or more stay ON and normal operations on the machine are blocked.
 - ☑ The machine has encountered an issue. Please unplug and plug it back. If the issue remains, call the service center / return the machine to the after-sales service.
- 6) The  icon is ON.
 - ☑ The brewing unit is not properly installed or the door is opened. Refer to the Quick Start Guide, section 10A/10B.
- 7) The  icon is blinking.
 - ☑ The machine has encountered an issue. Please unplug and plug it back. If the issue remains, call the service center / return the machine to the after-sales service.

USE

- 1) The grinder is making an unusual noise.
 - ☑ Foreign bodies are likely to be present in the grinder. Try to clean it out with a vacuum cleaner, otherwise contact your KRUPS customer service.
- 2) There is water under the appliance.
 - ☑ Before removing the drip tray, wait for 15 seconds after the flow of coffee has stopped so that the machine finishes its cycle correctly.
 - ☑ Check that the drip tray is properly positioned on the machine. It must always be in position even when the machine is not in use.
 - ☑ Check that the drip tray is not full.
- 3) The adjustment button for the grind is difficult to turn.
 - ☑ Only turn the grind adjustment button when the grinder is operating.
- 4) The appliance has not produced any coffee.
 - ☑ An incident has been detected during its preparation. The appliance will reset automatically and be ready for a new cycle.
- 5) You have used ground coffee instead of coffee beans.
 - ☑ Use your vacuum cleaner to remove the ground coffee from the coffee bean container.
- 6) Water is flowing from the coffee nozzle when the machine is turned off.
 - ☑ This is normal. This is an automatic rinse to clean the coffee nozzle.
- 7) Water is flowing from the coffee nozzle when the machine is turned on.
 - ☑ This is normal. The machine is automatically warming up so your first coffee is at the right temperature.
- 8) There is a ventilation sound after the coffee extraction.
 - ☑ This is normal. It is activated after each recipe to keep the coffee ground container dry and clean.

MAINTENANCE

- 1) The machine has not requested descaling.
 - ☑ The descaling cycle is required after a large number of preparations made with steam or hot water. If you only consume coffee, descaling will not be required often.

2) Some coffee ground is the drip tray.

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

3) The  indicator light stays on after emptying the coffee grounds container.

- ☑ Reinstall the coffee grounds container.

4) The  indicator light stays on after filling the water tank.

- ☑ Check that the tank is in the correct position on the appliance.
- ☑ The float at the bottom of the tank must be able to move freely. Check and free the float if necessary.

DRINKS

1) The coffee is pouring too slowly.

- ☑ Turn the grinding fineness adjustment button to obtain a coarser grind (this may depend on the type of coffee used).
- ☑ Perform one or several rinsing cycles.

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

- ☑ Check that the coffee bean container contains coffee and that it is moving down correctly.
- ☑ Avoid using oily, caramelised or flavoured coffees, which may not be processed properly.
- ☑ Decrease the volume and increase the strength of the preparation by using the coffee strength function. Turn the grinding fineness adjustment button to obtain a finer grind.

3) The espresso or coffee is not hot enough.

- ☑ Increase the temperature of the coffee in the machine's settings. Heat the cup by rinsing it with hot water before starting to prepare the drink.
- ☑ Perform a rinsing circuit before you start to make your coffee.


4) Clear water is flowing from the coffee nozzle before each coffee.

- ☑ A pre-infusion takes place when you start a preparation and this can lead to a small amount of water coming out of the coffee nozzle.

If one of the problems outlined above persists, contact KRUPS customer service.

DISPOSAL

Some appliances contain a battery that is only accessible by a repairer for safety reasons. To replace the battery, contact your nearest Approved Service Center.

 **Important:** Your appliance contains a number of materials that can be reused or recycled.

WARRANTY

The warranty does not apply in the following cases:

- The presence of foreign bodies in the grinder,
- Ground coffee has been poured into the coffee bean container,
- In the event of a lack of descaling, cleaning or regular maintenance.

Any work on the appliance must be carried out by an approved KRUPS center.

This Espresso Fully Automatic Coffee Machine must only be used for the preparation of coffee or hot water, or to froth milk.

**Manufacturer : Ningbo Kaibo Group Co., Ltd.
The Northern Industrial Park of Zhouxiang Town Cixi 315324 Ningbo City Zhejiang, China**

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 : EA20

Electrical characteristics : 127 V ~ 60 Hz 1500 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: EA20
Power : 1500 W
Frequency : 60 Hz Voltage : 127 V ~



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

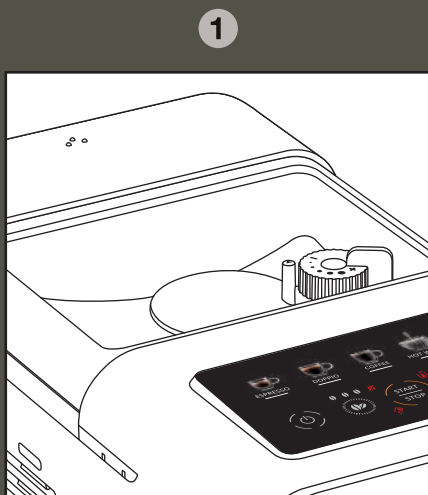
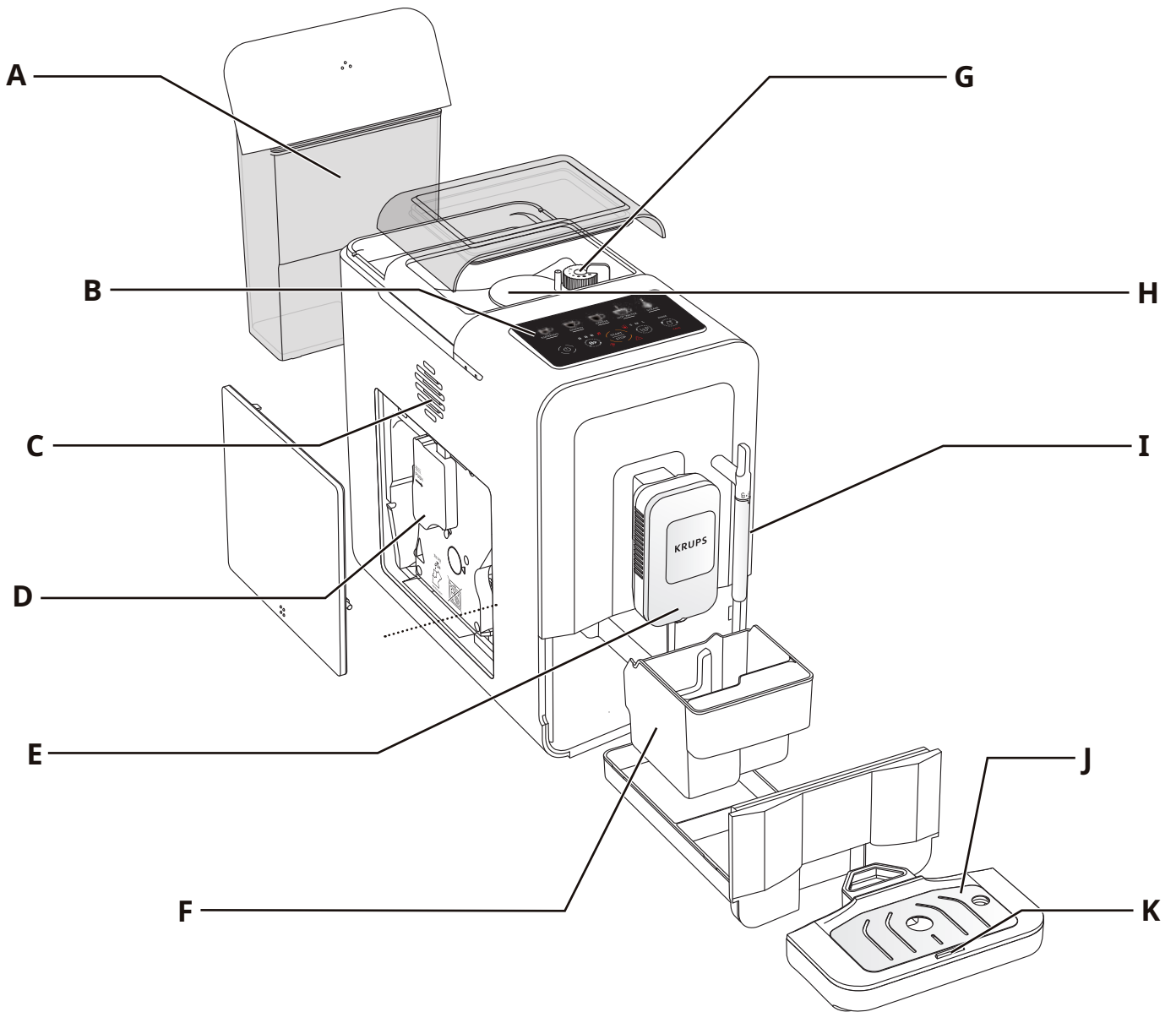
- A. A short power cord or a detachable power cord is provided to reduce the risks of becoming entangled in or tripping over a longer cord accidentally.
- B. Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C. If a long detachable power 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®

MY COFFEE



1. INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT	18
1.1 GUIDE DES SYMBOLES DU MODE D'EMPLOI	18
1.2 ACCESSOIRES FOURNIS AVEC VOTRE MACHINE	18
1.3 DONNÉES TECHNIQUES	19
1.4 MISE EN SERVICE ET INSTALLATION DE L'APPAREIL	19
2. BROYEUR : RÉGLAGE DE LA FINESSE DE MOUTURE.....	20
3. PRÉPARATION DES BOISSONS.....	20
4. ENTRETIEN GÉNÉRAL	23
4.1 ENTRETIEN QUOTIDIEN.....	23
4.2 LES AUTRES ENTRETIENS.....	24
RÉSOLUTION DES PROBLÈMES.....	25



DESCRIPTION

- A. Réservoir d'eau
- B. Affichage de la capacité
- C. Ventilateur anti-moisissure
- D. Équipement d'infusion
- E. Buses café
- F. Bac collecteur de marc de café
- G. Bouton de réglage de la finesse de broyage
- H. Réservoir à grains de café
- I. Sortie vapeur*
- J. Grille et plateau d'égouttement amovibles
- K. Flotteurs de niveau d'eau
- L. Régler l'intensité
- M. Remplir le réservoir à grains de café
- N. Vider le bac collecteur de marc de café
- O. Équipement d'infusion non installé/porte de l'équipement d'infusion ouverte/erreur
- P. Régler le volume
- Q. Rincer la machine
- R. Accès au mode nettoyage
- S. Détartre la machine
- T. Remplir le réservoir d'eau

* selon le modèle

Chère Cliente, cher Client,

Merci d'avoir acheté une machine à espresso avec broyeur à grains KRUPS. Les machines à espresso avec broyeur à grains KRUPS sont conçues, développées et fabriquées en France, ce qui garantit le respect des normes les plus strictes 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 ». Il vous suffit d'appuyer sur un bouton pour savourer un espresso, un café filtre et autres cafés. La technologie avancée présente sur votre machine permet d'obtenir la meilleure boisson possible, en libérant tout le potentiel aromatique et gustatif des grains de café fraîchement moulus. Nous espérons que vous profiterez pleinement de vos pauses café et que vous serez pleinement satisfait de votre machine KRUPS.




L'équipe KRUPS



1. INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT

Lisez attentivement le mode d'emploi et le livret des consignes de sécurité avant la première utilisation de l'appareil et conservez ces documents précieusement. KRUPS décline toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme.

1.1 GUIDE DES SYMBOLES DU MODE D'EMPLOI


-  **Danger** : mise en garde contre des risques de blessures corporelles graves ou mortelles. Le symbole d'éclair met en garde contre des dangers liés à la présence de courant électrique.
-  **Prudence** : mise en garde relative à des situations pouvant provoquer des dysfonctionnements, des dommages ou la destruction de l'appareil.
-  **Important** : remarque générale ou importante relative au fonctionnement de l'appareil.



1.2 ACCESSOIRES FOURNIS AVEC VOTRE MACHINE

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

ACCESSOIRES FOURNIS	
1	Guide de démarrage rapide – Manuel des consignes de sécurité – Documents de garantie
2	Aiguille de nettoyage du circuit vapeur*

 **Attention** : pour conserver la garantie, utilisez uniquement des accessoires Krups avec cette machine.



1.3 DONNÉES TECHNIQUES

Appareil	Espresso automatique EA20
Alimentation électrique	220-240 V~/50 Hz
Pression à la pompe	19 bar
Réservoir à grains de café	160 g
Consommation d'énergie	1 420-1 690 W
Réservoir d'eau	1,5 l
Mise en service et rangement	À l'intérieur, dans un endroit sec (à l'abri du gel)
Dimensions (mm) H x l x P	320 x 185 x 425
Poids du produit (kg)	9.2

Sous réserve de modifications techniques.



1.4 MISE EN SERVICE ET INSTALLATION DE L'APPAREIL

MISE EN SERVICE

Placez la machine sur un plan de travail stable, horizontal, propre et sec. Un cycle d'initialisation sera effectué lors du premier réglage de la machine. Un amorçage de la machine est nécessaire pour le remplissage des circuits d'eaux et pour permettre à la machine de fonctionner. Un préchauffage et un rinçage automatique auront lieu.

Pour plus d'informations, référez-vous au Guide de démarrage rapide.

Votre appareil a été vérifié et testé avant de quitter son lieu de fabrication. Malgré toute l'attention portée au nettoyage, il est possible que vous trouviez des résidus de café dans le moulin à café et/ou des gouttes de café sur la grille du plateau d'égouttement. Au déballage, vous pourriez également constater la présence de poussière sur la machine, due au matériau de protection. Nous vous recommandons de nettoyer intégralement votre machine à l'aide d'un chiffon avant la première utilisation.

Merci de votre compréhension. N'utilisez jamais un appareil présentant des détériorations.



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, ou de l'eau en bouteille dont la teneur en résidus secs est inférieure à 800 mg/L (voir l'étiquette sur la bouteille).

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 café équivalente à votre consommation pour les deux à trois prochains jours et de préférer les sachets de 250 g.

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

Nous déconseillons l'utilisation de grains huileux et caramélisés, car ils peuvent endommager la machine. La finesse du broyage du grain influe sur la force des arômes et la qualité de la crema. Plus le grain est broyé fin, plus la crema sera onctueuse. Le broyage peut par ailleurs être adapté à la boisson désirée.

Important : si les icônes  + RINSE restent allumées après l'initialisation, appuyez sur le bouton « START/ STOP » et maintenez-le enfoncé pour effectuer un amorçage manuel jusqu'à ce que les icônes  + RINSE s'éteignent.

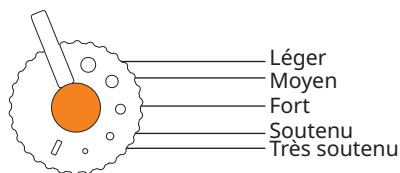


2. BROEUR : RÉGLAGE DE LA FINESSE DE MOUTURE

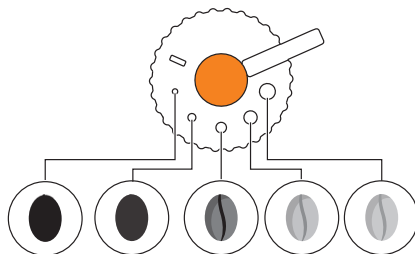
POURQUOI RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE ?

En règle générale, vous devez régler la finesse de la mouture lorsque vous changez de variété de grains de café ou lorsque vous souhaitez régler l'intensité de votre café. Varier la mouture permet de s'adapter à différents types de grains de café :

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



Torréfaction



Très soutenu
(Dark French)

Soutenu
(French)

Fort
(Light French)

Moyen
(Amber)

Léger
(Blonde)

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.

COMMENT RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE ?

Tournez le bouton de réglage situé dans le réservoir de café en grain en fonction de votre type de grain et de la puissance de l'arôme souhaitée (5 niveaux, voir ci-dessus). Ce réglage doit s'effectuer pendant le broyage et cran par cran. C'est au bout de trois préparations que vous percevrez distinctement une différence de goût.

Attention : nous déconseillons l'utilisation de grains huileux et caramélisés qui ont du mal à être happés par le broyeur. Ceux-ci peuvent endommager la machine et entraîner de mauvaises détections.













3. PRÉPARATION DES BOISSONS

LES BOISSONS PROPOSÉES SUR CETTE MACHINE :

La machine KRUPS My Coffee vous permet de préparer une grande variété de boissons selon vos envies. Vous pouvez voir les préparations directement sur votre panneau de commande :

Les volumes et l'intensité par défaut sont indiqués en gras.

Boissons	Description	Tailles disponibles	Fonction d'intensité
	Espresso	S ~40 ml (réglable de 15 à 50 ml) M ~55 ml L ~70 ml (réglable de 60 à 85 ml)	
	Doppio*	S ~80 ml M ~110 ml L ~140 ml	
	Café	S ~90 ml (réglable de 90 à 115 ml) M ~120 ml L ~150 ml (réglable de 125 à 180 ml)	
	Americano*	S ~120 ml M ~150 ml L ~180 ml	
	Eau chaude*	S ~100 ml M ~200 ml L ~300 ml	
	Steam (Vapeur)*	-	-


* selon le modèle

COMMENT RÉGLER LA HAUTEUR DE LA BUSE CAFÉ ?

Pour toutes les boissons, vous pouvez abaisser la buse café en fonction de la taille de votre/vos tasse(s).



COMMENT LANCER LA PRÉPARATION DE MA BOISSON ?

- Vérifiez que le bac à grains est bien rempli.

 **Attention :** veillez à ne pas verser d'eau dans le broyeur, afin de ne pas endommager votre machine.

- Vérifiez que le réservoir d'eau est rempli. Si le niveau d'eau est bas, la machine vous l'indiquera : un voyant lumineux vous invitera à remplir le réservoir.
- Placez la tasse sous la sortie de café.
- Appuyez sur le bouton de la boisson choisie, réglez vos paramètres, puis appuyez sur « START/STOP ».

SELON LES BOISSONS, DIFFÉRENTS RÉGLAGES SONT DISPONIBLES :

- **Intensité du café :** pour augmenter ou réduire l'intensité du café en modifiant la quantité de grains utilisée, sélectionnez la boisson et appuyez sur le bouton «  », puis choisissez entre 1 et 3 grains, 1 étant la boisson la plus douce et 3 la plus corsée.
- **Volume en tasse :** pour augmenter ou réduire la quantité d'eau utilisée pour l'extraction, appuyez sur le bouton «  », puis choisissez le volume S, M ou L.

Pour en savoir plus sur les réglages, consultez le tableau des boissons et le « Guide de démarrage rapide ». Vous y apprendrez comment régler les paramètres de vos boissons.

COMMENT ARRÊTER UNE BOISSON EN COURS DE PRÉPARATION ?

Vous pouvez arrêter la préparation de votre boisson à tout moment en appuyant sur le bouton « START/STOP ». Lorsqu'un cycle est interrompu, l'arrêt n'est pas immédiat. La machine sera indisponible pendant un certain temps, indiqué par des voyants clignotants sur votre écran.

COMMENT PERSONNALISER LES VOLUMES S ET L POUR L'ESPRESSO ET LE CAFÉ ?

- 1) Appuyez pendant 3 secondes sur le bouton Espresso ou Coffee.
- 2) Le voyant « START/STOP » clignote.
- 3) Après avoir cliqué sur le bouton du volume, sélectionnez la contenance que vous souhaitez personnaliser (S ou L)
- 4) Appuyez sur le bouton « START/STOP »; le café s'écoule.
- 5) Lors de l'extraction et lorsque le volume dans la tasse vous convient, appuyez à nouveau sur le bouton « START/STOP » pour enregistrer le nouveau volume.

! **Important :** cliquez sur un autre bouton de recette pour quitter le mode de personnalisation du volume.

COMMENT RESTAURER LES PARAMÈTRES PAR DÉFAUT ?

- 1) Appuyez pendant 3 secondes et de manière simultanée sur les boutons « ON/OFF » et « START/STOP » lorsque la machine est allumée.
- 2) Les boutons « START/STOP », de la recette Espresso, le voyant des grains et du volume « S » clignoteront 3 fois. Le type et la gamme de boisson, ainsi que leur volume sont réinitialisés.



BOISSONS LACTÉES ET EAU CHAUDE*




ASTUCES ET CONSEILS

Pour la réalisation d'un lait mousseux, 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, etc.) est possible, mais peut donner des résultats moins satisfaisants en termes de qualité et quantité de mousse. Une fois la bouteille de lait ouverte, qu'elle soit en plastique ou en verre, elle doit être conservée au réfrigérateur à 4 °C maximum. Le lait se conserve généralement entre 5 et 7 jours.

COMMENT FAIRE MOUSSER LE LAIT AVEC LA BUSE VAPEUR ?

! **Faites preuve de prudence pour éviter les brûlures.**

La buse vapeur sert à faire mousser le lait pour confectionner, par exemple, un cappuccino ou un café latte. Comme la production de vapeur nécessite une température plus élevée que pour préparer un espresso, l'appareil passe par une phase de préchauffage supplémentaire.

Étapes à suivre pour faire mousser du lait avec la buse vapeur	
1	Cliquez sur « STEAM »
2	Appuyez sur le bouton « START/STOP »
3	La machine préchauffe jusqu'à ce que le voyant « STEAM » cesse de clignoter
4	Plongez la buse vapeur dans votre tasse de lait. Veillez à ne pas plonger l'orifice situé sur le côté du tube de la buse vapeur. 
5	Appuyer à nouveau sur le bouton « START/STOP » pour faire sortir la vapeur
6	Appuyez sur le bouton « START/STOP » pour arrêter la vapeur lorsque le moussage vous convient.

Pour en savoir plus sur la confection d'une boisson lactée, consultez la section 3 du « Guide de démarrage rapide ».

NETTOYER LA BUSE VAPEUR :

! **Danger :** après avoir utilisé la fonction vapeur, la buse peut être chaude. Nous vous recommandons de patienter quelques minutes avant de la toucher.

! **Important :**

Pour obtenir une mousse identique à chaque fois, nous vous recommandons de nettoyer soigneusement la buse vapeur APRÈS CHAQUE UTILISATION à l'eau et avec la tige de nettoyage. Ne passez pas la buse au lave-vaisselle. Nous vous recommandons également de nettoyer la buse vapeur si elle n'est pas utilisée pendant une période prolongée (plus de 2 jours).

* selon le modèle

L'ensemble de la buse vapeur peut être retiré pour assurer un nettoyage en profondeur. Nettoyez-le avec de l'eau, une petite quantité de détergent non abrasif et une brosse. **Pour en savoir plus sur le nettoyage de votre buse vapeur, consultez la section 4 du « Guide de démarrage rapide ».**

- Pour éliminer tout résidu de lait de la buse vapeur, placez un récipient en dessous et lancez la préparation d'eau chaude. Ensuite, utilisez un chiffon microfibre propre et humide pour nettoyer la buse.
- Si la vapeur ne sort pas, il est possible que la buse soit obstruée. Pour la déboucher, utilisez l'aiguille de nettoyage du circuit vapeur fournie avec la machine. Pour en savoir plus sur le nettoyage de votre buse vapeur, consultez le « Guide de démarrage rapide ».

COMMENT FAIRE S'ÉCOULER DE L'EAU CHAUDE ?

- 1) Placez une tasse sous la buse vapeur.
- 2) Cliquez sur « Hot Water ».
- 3) Appuyez sur le bouton « START/STOP ».
- 4) L'eau chaude s'écoule de la buse vapeur et s'arrête automatiquement en fonction du volume choisi.



4. ENTRETIEN GÉNÉRAL

4.1 ENTRETIEN QUOTIDIEN

La réalisation d'un bon entretien prolongera la vie de votre machine et préservera le goût authentique de votre café.

ENTRETIEN DU PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT

Le plateau d'égouttement permet de récupérer l'eau ou le café qui s'écoule de l'appareil pendant et après la préparation. 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 plateau d'égouttement pour nettoyer chaque élément tous les jours avant de le laisser sécher à l'air libre et de le replacer dans la machine. Le plateau d'égouttement passe au lave-vaisselle ; commencez par retirer la grille.

Pour en savoir plus, consultez les **sections 8A et 8B du « Guide de démarrage rapide ».**

QUAND VIDER LE PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT ?

Lorsque le flotteur remonte, indiquant que le plateau est plein.

ENTRETIEN DU BAC COLLECTEUR DE MARC DE CAFÉ

Pour des raisons d'hygiène, nous vous recommandons de nettoyer le bac collecteur de marc 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.

Pour en savoir plus sur le nettoyage du bac collecteur de marc de café, **consultez les sections 7A et 7B du « Guide de démarrage rapide ».**

- Videz le bac collecteur lorsque la machine vous le demande. Pour des raisons d'hygiène,
- Vous pouvez le faire plus souvent, mais assurez-vous que la machine est sous tension afin de prendre en compte le vidage.


! **Important** : ne pas vider régulièrement le bac collecteur de marc de café comme indiqué ci-dessus peut endommager votre machine.

ENTRETIEN DU RÉSERVOIR D'EAU

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

ENTRETIEN DU RÉSERVOIR À GRAINS DE CAFÉ


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

 **Attention :** n'utilisez pas d'eau pour nettoyer le réservoir à grains de café, car la présence d'eau dans cet élément pourrait endommager votre machine.

4.2 LES AUTRES ENTRETIENS

Important :

- La durée de l'entretien, qui varie en fonction de la procédure, est de 20 minutes au maximum.
- Si vous débranchez votre machine pendant l'entretien ou en cas de panne électrique, le programme de détartrage reprendra du début. Il ne sera pas possible de reporter cette opération, car il est obligatoire de détartrer le circuit d'eau.
- Vous n'êtes pas obligé d'exécuter sur-le-champ le programme d'entretien quand l'appareil le demande, mais vous devez l'effectuer dans un bref délai. Si le détartrage est reporté, l'alerte restera affichée tant que l'opération ne sera pas effectuée.

Entretien	Quand ?	Explication	Consommables nécessaires
Rinçage café ~1 min – 30 ml	Quand la machine vous le demande ou à tout moment.	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. Consultez la section 9 du « Guide de démarrage rapide ».	
Nettoyage de l'équipement d'infusion amovible	Recommandation : une fois par semaine	<p>Le nettoyage de l'équipement d'infusion évite l'accumulation de résidus et assure une qualité de café constante.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez la machine. 2. Ouvrez la porte latérale. 3. Appuyez sur le loquet rouge pour détacher l'équipement d'infusion. 4. Tirez l'équipement vers vous en le tenant par les deux côtés. 5. Rincez l'équipement d'infusion sous l'eau courante tiède. 6. Essuyez l'intérieur du compartiment d'infusion avec un chiffon humide si vous remarquez des résidus. <p> Important: n'oubliez pas de nettoyer la goulotte à café située en haut à l'intérieur du compartiment d'infusion à l'aide d'un chiffon propre et sec.</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Séchez l'équipement d'infusion avec un chiffon propre ou laissez-le sécher à l'air libre (ne le remontez pas s'il est encore très humide). 8. Réinsérez l'équipement d'infusion dans la machine jusqu'à l'entendre s'enclencher. 9. Fermez la porte latérale et rebranchez la machine. 	



Entretien	Quand ?	Explication	Consommables nécessaires
<p>Détartrage ~20 min, 1,5 l</p>	<p>Quand la machine vous le demande. Lorsque le nombre de boissons est insuffisant pour nécessiter un détartrage, la fonction est désactivée.</p>	<p>Ledétartrage de votre machine assure son bon fonctionnement et élimine le calcaire ou les dépôts. Cette étape est très importante pour assurer le bon fonctionnement et la longévité de votre machine. Consultez la section 11 du « Guide de démarrage rapide » pour savoir comment détartrer la machine ou suivez ces étapes :</p> <p>! À tout moment lors du processus de détartrage, vous pouvez appuyer sur START/STOP pour interrompre l'opération. La LED START/STOP clignote. Pour reprendre, appuyez à nouveau sur START/STOP.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Le voyant lumineux « CALC » s'allume en rouge lorsque la machine a besoin d'être détartrée. 2. Placez un récipient de 1,5 l sous les buses de sortie du café et de la vapeur. 3. Remplissez le réservoir d'eau avec 500 ml d'eau. 4. Ouvrez un sachet de détartrant KRUPS et versez-le dans le réservoir d'eau contenant 500 ml d'eau chaude. 5. Mélangez le contenu du sachet avec l'eau dans le réservoir. 6. Remettez le réservoir d'eau sur la machine. 7. Appuyez sur le bouton du mode nettoyage. 8. Appuyez sur le bouton « START/STOP » pour lancer le processus de détartrage. 9. De l'eau s'écoulera par les buses café et vapeur pendant le processus de détartrage. 10. Le voyant CALC s'allume et le voyant du réservoir d'eau clignote à la fin du cycle. 11. Retirez le détartrant du réservoir d'eau. 12. Nettoyez le réservoir d'eau avec une éponge. 13. Rincez, essuyez et séchez le réservoir d'eau. 14. Remplissez le réservoir d'eau au maximum. 15. Placez un récipient de 1,5 l sous la buse. 16. Remettez le réservoir d'eau sur la machine. 17. De l'eau s'écoule des buses café et vapeur lors du processus de rinçage. 18. À la fin de l'écoulement et après avoir entendu trois bips sonores, votre machine est détartrée et prête à être utilisée. 19. Videz le bac collecteur de marc de café. 	<p>1 sachet de détartrant KRUPS F054/XS809 (non fourni avec la machine)</p>



RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

FONCTIONNEMENT

- 1) La machine affiche une panne, le logiciel est figé OU tous les voyants clignotent.
 - ☑ Éteignez et débranchez la machine, attendez 1 minute, rebranchez-la, puis redémarrez-la.
- 2) Il y a du marc de café dans le plateau d'égouttement.
 - ☑ Une petite quantité de marc de café peut se déposer dans le plateau d'égouttement. La machine est conçue pour évacuer les résidus de marc de café en excès afin que la zone de percolation reste propre.

- 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 dans le réservoir à grains de café. L'alerte du réservoir à grains de café se déclenchera à la fin de l'extraction.
 - ☑ Il reste des grains de café dans le réservoir :
 - Le café est peut-être trop huileux et n'est donc pas correctement traité par la machine. Vous pouvez essayer d'aider les grains de café à descendre et voir si cela permet de la faire fonctionner à nouveau. Cependant, il est conseillé de changer de café (voir les types de grains de café).
 - C'est mon café habituel qui a toujours bien fonctionné jusqu'à présent : contactez le service client KRUPS.
- 5) Deux voyants de recette ou plus restent allumés et le fonctionnement normal de la machine est bloqué.
- ☑ La machine a rencontré un problème. Veuillez la débrancher, puis la rebrancher. Si le problème persiste, appelez le centre de services ou renvoyez la machine au service après-vente.
- 6) L'icône  est allumée.
- ☑ L'équipement d'infusion n'est pas correctement installé ou la porte est ouverte. Consultez la section 10A/10B du Guide de démarrage rapide.
- 7) L'icône  clignote.
- ☑ La machine a rencontré un problème. Veuillez la débrancher et la rebrancher. Si le problème persiste, appelez le centre de services ou renvoyez la machine au service après-vente.

UTILISATION

- 1) Le broyeur fait un bruit inhabituel.
- ☑ Des corps étrangers sont peut-être présents dans le broyeur. Essayez de le nettoyer à l'aide d'un aspirateur ou contactez le service client KRUPS.
- 2) Il y a de l'eau sous l'appareil.
- ☑ Avant de retirer le plateau d'égouttement, attendez 15 secondes après l'arrêt de l'écoulement du café afin que la machine termine correctement son cycle.
 - ☑ Vérifiez que le plateau d'égouttement est bien positionné sur la machine. Il doit toujours être en place même lorsque la machine n'est pas utilisée.
 - ☑ Vérifiez que le plateau d'égouttement n'est pas plein.
- 3) Le bouton de réglage de la finesse de mouture est difficile à tourner.
- ☑ Ne tournez le bouton de réglage de la finesse de mouture que lorsque le broyeur est en fonctionnement.
- 4) L'appareil n'a pas produit de café.
- ☑ Un incident est survenu lors de la préparation. L'appareil se réinitialisera automatiquement, et vous pourrez lancer un nouveau cycle.
- 5) Vous avez utilisé du café moulu à la place du café en grains.
- ☑ À l'aide d'un aspirateur, retirez le café moulu contenu dans le réservoir à grains.
- 6) De l'eau claire s'écoule de la buse café lorsque la machine est éteinte.
- ☑ C'est normal. Il s'agit d'un rinçage automatique pour nettoyer la buse café.
- 7) De l'eau claire s'écoule de la buse café lorsque la machine est allumée.
- ☑ C'est normal. La machine se met automatiquement en préchauffage pour que votre premier café soit à la bonne température.
- 8) On entend un bruit de ventilation une fois le café extrait.
- ☑ C'est normal. Ce mécanisme s'active après chaque préparation pour que le bac à café moulu reste sec et propre.

ENTRETIEN

- 1) La machine ne demande pas de détartrage.
- ☑ Le cycle de détartrage est demandé après un grand nombre de préparations impliquant de la vapeur ou de l'eau chaude. Si vous ne consommez que du café, le détartrage est moins fréquent.

2) Il y a du marc de café dans le plateau d'égouttement.

- ☑ Une petite quantité de marc de café peut se déposer dans le plateau d'égouttement. La machine est conçue pour évacuer les résidus de marc de café en excès afin que la zone de percolation reste propre.

3) Le voyant  lumineux reste allumé après avoir vidé le bac collecteur de marc de café.

- ☑ Réinstallez le bac collecteur de marc de café.

4) Après avoir rempli le réservoir d'eau, le voyant  lumineux reste allumé.

- ☑ Vérifiez le bon positionnement du réservoir dans l'appareil.
- ☑ Le flotteur au fond du réservoir doit se déplacer librement. Vérifiez-le et débloquez-le si nécessaire.

BOISSONS

1) Le café s'écoule trop lentement.

- ☑ Tournez le bouton de réglage de la finesse de broyage pour obtenir des grains moulus plus grossièrement (le résultat dépend parfois du type de café utilisé).
- ☑ Effectuez un ou plusieurs cycles de rinçage.

2) Le café est trop léger ou pas assez corsé.

- ☑ Vérifiez que le réservoir à grains de café contient du café et que celui-ci descend correctement.
- ☑ Évitez d'utiliser des cafés huileux, caramélisés ou aromatisés qui peuvent ne pas être traités correctement.
- ☑ Diminuez le volume de la préparation et augmentez son intensité en utilisant la fonction correspondante. Tournez le bouton de la finesse de mouture pour obtenir une mouture plus fine.

3) L'espresso ou le café n'est pas assez chaud.

- ☑ Augmentez la température du café dans les réglages de la machine. Préchauffez la tasse en la passant sous l'eau chaude avant de commencer la préparation de votre boisson.
- ☑ Lancez un cycle de rinçage avant de lancer la préparation de votre café.

4) De l'eau claire s'écoule par la buse café avant chaque café.

- ☑ Au début de la recette a lieu une pré-infusion du café, qui peut entraîner un petit écoulement d'eau par la buse café.

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

MISE AU REBUT

Certains appareils contiennent une batterie dont l'accès est réservé aux réparateurs pour des raisons de sécurité. Pour la changer, adressez-vous au centre de service agréé le plus proche.

! **Important** : votre appareil contient de nombreux matériaux réutilisables ou recyclables.

GARANTIE

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

- présence de corps étrangers dans le broyeur ;
- du café moulu a été versé dans le réservoir à grains de café ;
- 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 : Ningbo Kaibo Group Co., Ltd.
The Northern Industrial Park of Zhouxiang Town Cixi 315324 Ningbo City Zhejiang, Chine**

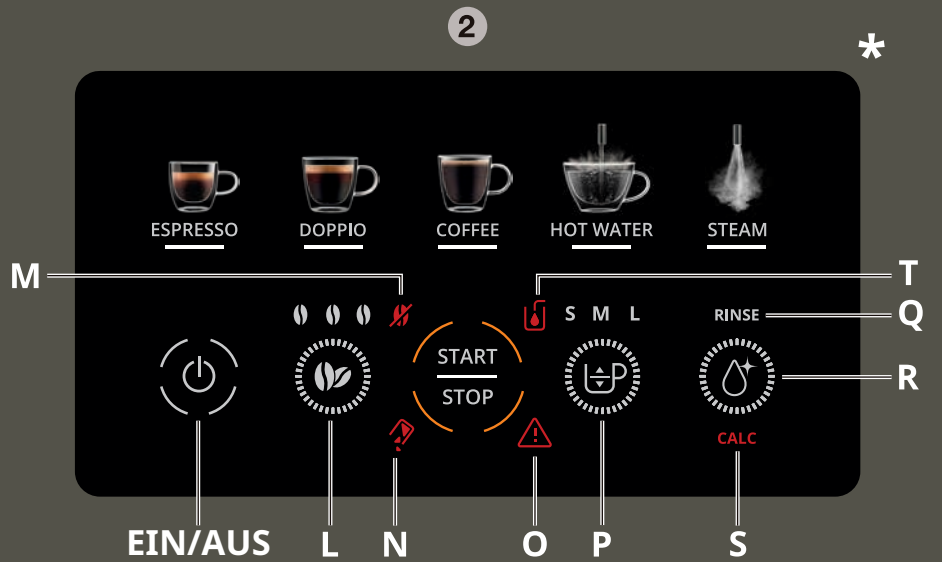
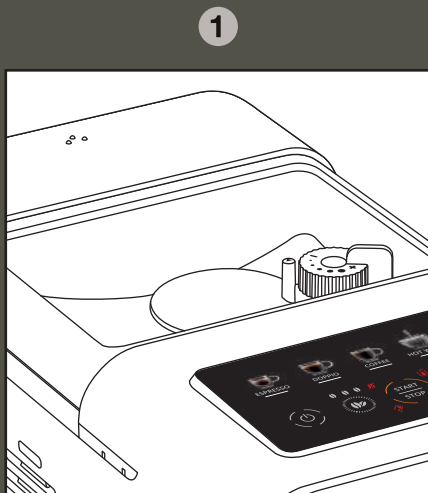
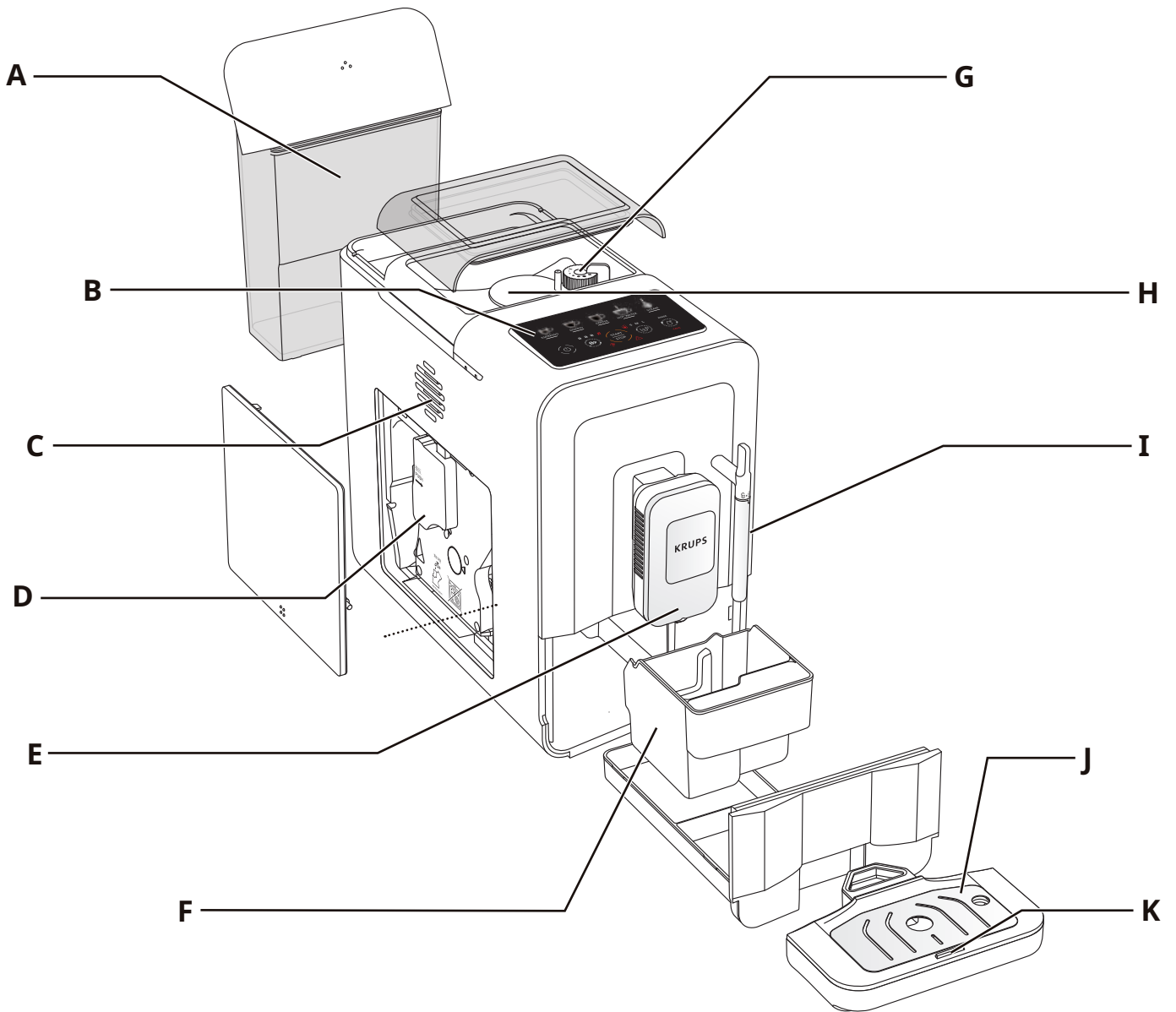
KRUPS®

MY COFFEE



DE

1. WICHTIGE PRODUKTINFORMATIONEN.....	31
1.1 SYMBOLERKLÄRUNGEN.....	31
1.2 IM LIEFERUMFANG DER MASCHINE ENTHALTENES ZUBEHÖR	31
1.3 TECHNISCHE DATEN.....	32
1.4 ERSTE SCHRITTE UND GERÄTEINSTALLATION	32
2. MAHLWERK: MAHLGRAD EINSTELLEN	33
3. GETRÄNKE ZUBEREITEN.....	33
4. ALLGEMEINE WARTUNG	36
4.1 TÄGLICHE WARTUNG	36
4.2 SONSTIGE WARTUNG.....	37
ANTWORTEN AUF IHRE FRAGEN	38



*je nach Modell

BESCHREIBUNG

- A. Wasserbehälter
- B. Kapazitives Display
- C. Anti-Schimmel-Lüfter
- D. Brüheinheit
- E. Kaffeedüse
- F. Kaffeesatzbehälter
- G. Knopf zum Einstellen des Mahlgrads
- H. Kaffeebohnenbehälter
- I. Dampfauslass*
- J. Abnehmbare Abtropfschale mit Gitter
- K. Wasserstandschwimmer
- L. Intensität einstellen
- M. Kaffeebohnenbehälter mit Kaffeebohnen auffüllen
- N. Kaffeesatzbehälter leeren
- O. Brüheinheit nicht eingesetzt / Klappe an Brüheinheit geöffnet / Fehler
- P. Menge einstellen
- Q. Maschine spülen
- R. Zugriff auf Reinigungsmodus
- S. Maschine entkalken
- T. Wasserbehälter auffüllen

*je nach Modell

Liebe Kundin, lieber Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für eine KRUPS Espressomaschine mit integriertem Mahlwerk entschieden haben. Unsere KRUPS Espressomaschinen mit integriertem Mahlwerk werden in Frankreich entworfen, entwickelt und gefertigt und gewährleisten damit die strengsten Garantien hinsichtlich Herkunft und Fertigungsqualität. Ihre Maschine ist darauf ausgelegt, bei möglichst einfacher Bedienung Getränke in Barista-Qualität zuzubereiten. Genießen Sie Espresso, Filterkaffee und viele andere Kaffeespezialitäten – alles auf einen Knopfdruck! Ihre Maschine ist mit moderner Technologie ausgestattet, um ganz einfach das bestmögliche Ergebnis zu erzielen und das maximale Aroma und den unvergleichlichen Geschmack von frisch gemahlenem Kaffee zu entfalten. Wir hoffen, dass Sie Ihren Kaffee genießen und mit Ihrer KRUPS Maschine rundum zufrieden sind.




Das KRUPS Team



1. WICHTIGE PRODUKTINFORMATIONEN

Lesen Sie die Bedienungsanleitung und die Broschüre mit den Sicherheitshinweisen vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf: Bei unsachgemäßem Gebrauch übernimmt KRUPS keinerlei Haftung.

1.1 SYMBOLERKLÄRUNGEN

-  **Gefahr:** Warnung vor schweren Verletzungen oder Lebensgefahr. Das Blitzsymbol weist auf Gefahren durch Elektrizität hin.
-  **Achtung:** Warnung vor möglichen Fehlfunktionen, Beschädigungen oder Zerstörungen des Geräts.
-  **Wichtig:** Allgemeiner oder wichtiger Hinweis zum Betrieb des Geräts.



1.2 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.

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

1	Kurzanleitung – Broschüre mit Sicherheitshinweisen – Garantieunterlagen
2	Reinigungsnadel für das Dampfsystem*

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



1.3 TECHNISCHE DATEN

Gerät	Espressovollautomat EA20
Stromversorgung	220–240 V ~ / 50 Hz
Pumpendruck	19 bar
Kaffeebohnenbehälter	160 g
Energieverbrauch	1420–1690 W
Wasserbehälter	1,5 l
Erste Schritte und Aufbewahrung	An einem trockenen Ort im Haus (frostsicher)
Abmessungen (mm) H x L x T	320 x 185 x 425
Produktgewicht (kg)	9.2

Technische Änderungen vorbehalten.



1.4 ERSTE SCHRITTE UND GERÄTEINSTALLATION

INBETRIEBNAHME

Stellen Sie die Maschine auf einer ebenen, stabilen, sauberen und trockenen Arbeitsfläche auf. Bei der Ersteinrichtung der Maschine wird ein Inbetriebnahmezyklus durchgeführt. Durch das Ansaugen werden die Wasserkreisläufe der Maschine gefüllt, sodass die Maschine betriebsbereit ist. Anschließend wird die Maschine vorgeheizt und automatisch gespült.

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 im Mahlwerk 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.

Vielen Dank für Ihr Verständnis. Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Gerät.



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 oder abgefülltes Wasser mit Trockenrückständen unter 800 mg/l zu verwenden (siehe Etikett auf der Flasche).

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 ist variabel und Geschmack ist subjektiv. Arabica hat feine, blumige Aromen, Robusta hingegen ist bitterer und vollmundiger und enthält mehr Koffein. Es ist üblich, die beiden Kaffeesorten zu mischen, um einen ausgewogeneren Kaffee zu erhalten. Lassen Sie sich bei Ihrer Kaffeerösterei beraten.

Von öligen und karamellisierten Bohnen wird abgeraten, da diese die Maschine beschädigen können. Der Mahlgrad beeinflusst die Stärke der Aromen und die Qualität der Crema. Je feiner die Bohnen gemahlen sind, desto cremiger ist die Crema. Außerdem kann der Mahlgrad an das gewünschte Getränk angepasst werden.

Wichtig: Wenn die Symbole  + „RINSE“ nach der Inbetriebnahme weiter leuchten, halten Sie die „START/STOP“-Taste zum manuellen Ansaugen gedrückt, bis die Symbole  + „RINSE“ erloschen sind.

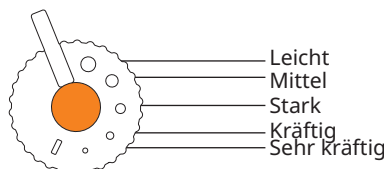


2. MAHLWERK: MAHLGRAD EINSTELLEN

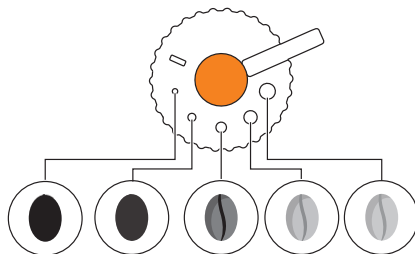
WARUM DER MAHLGRAD EINGESTELLT WERDEN SOLLTE

Im Allgemeinen müssen Sie den Mahlgrad anpassen, wenn Sie die Art der Kaffeebohnen oder die Stärke Ihres Kaffees 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.



Röstung



Sehr kräftig
(Dark French)

Kräftig
(French)

Stark
(Light French)

Mittel
(bernsteinfarben)

Leicht
(hell)

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

SO PASSEN SIE DEN MAHLGRAD AN

Drehen Sie den Einstellknopf im Kaffeebohnenbehälter, um den Mahlgrad an Ihre Bohnenart und die gewünschte Aromastärke anzupassen (5 Stufen, siehe oben). Diese Einstellung muss während des Mahlens sowie Schritt für Schritt durchgeführt werden. Nach drei Zubereitungen werden Sie einen deutlichen Geschmacksunterschied feststellen.

Achtung: Wir empfehlen, keine ölhaltigen oder karamellisierten Kaffeebohnen zu verwenden, da diese für das Mahlwerk schwer zu verarbeiten sind. Sie können die Maschine beschädigen und zu schlechter Sensorleistung führen.













3. GETRÄNKE ZUBEREITEN

GETRÄNKE, DIE MIT DIESER MASCHINE ZUBEREITET WERDEN KÖNNEN:

Mit KRUPS My Coffee können Sie eine Vielzahl von Getränken zubereiten. Das gewünschte Getränk kann direkt über das Bedienfeld aufgerufen werden:

Die Standardwerte für Größe und Stärke sind fett gedruckt.

Getränke	Beschreibung	Verfügbare Größen	Stärkefunktion
	Espresso	S ~40 ml (einstellbar von 15 ml bis 50 ml) M ~55 ml L ~70 ml (einstellbar von 60 ml bis 85 ml)	
	Doppio*	S ~80 ml M ~110 ml L ~140 ml	
	Kaffee	S ~90 ml (einstellbar von 90 ml bis 115 ml) M ~120 ml L ~150 ml (einstellbar von 125 ml bis 180 ml)	
	Americano*	S ~120 ml M ~150 ml L ~180 ml	
	Heißes Wasser*	S ~100 ml M ~200 ml L ~300 ml	
	Dampf*	-	-

*je nach Modell

SO PASSEN SIE DIE HÖHE DES KAFFEEAUSLAUFS AN

Für alle angebotenen Getränke können Sie je nach Größe der Tasse(n) die Höhe des Kaffeeauslaufs anpassen.



SO BEGINNEN SIE MIT DER GETRÄNKEZUBEREITUNG

- Überprüfen Sie, ob der Kaffeebohnenbehälter voll ist.

⚠ Achtung: Gießen Sie kein Wasser in das Mahlwerk, um Schäden an der Maschine zu vermeiden.

- Stellen Sie sicher, dass der Wasserbehälter voll ist. Wenn der Wasserstand niedrig ist, werden Sie von der Maschine mit einer Kontrollleuchte darauf hingewiesen, dass Sie den Wasserbehälter auffüllen müssen.
- Stellen Sie die Tasse unter den Kaffeeauslauf.
- Drücken Sie die Taste für das gewünschte Getränk, passen Sie Ihre Einstellungen an, und drücken Sie die „START/STOP“-Taste.

JE NACH GETRÄNK SIND UNTERSCHIEDLICHE EINSTELLUNGEN MÖGLICH:

- **Kaffeestärke:** Um die Stärke des Kaffees durch Anpassen der Menge des Kaffeepulvers zu erhöhen oder zu verringern, wählen Sie das zuzubereitende Getränk aus. Drücken Sie dann die Taste „“, um zwischen 1 und 3 Bohnen zu wählen, wobei 1 Bohne für das mildeste und 3 Bohnen für das stärkste Aroma stehen.
- **Menge in Tasse:** Passen Sie die zur Extraktion verwendete Wassermenge durch Drücken der Taste „“ auf eine der verfügbaren Größen (S, M oder L) an.

Weitere Informationen zum **Anpassen der Getränkeinstellungen finden Sie in der Getränketabelle und in der Kurzanleitung.**

SO HALTEN SIE DIE ZUBEREITUNG EINES GETRÄNKS AN

Sie können die Zubereitung Ihres Getränk jederzeit durch Drücken der „START/STOP“-Taste anhalten. Die Maschine wird dadurch nicht sofort gestoppt, sondern ist für eine gewisse Zeit nicht verfügbar. Im Bedienfeld wird dies durch blinkende Kontrollleuchten angezeigt.

SO PASSEN SIE DIE S- UND L-GRÖSSE FÜR ESPRESSO UND KAFFEE AN

- 1) Drücken Sie 3 Sekunden lang die Taste „ESPRESSO“ oder „COFFEE“.
- 2) Die „START/STOP“-Taste blinkt.
- 3) Wählen Sie die Größe (S oder L), die Sie anpassen möchten, durch Drücken der Taste für die Menge aus.
- 4) Drücken Sie die „START/STOP“-Taste. Der Kaffee wird ausgegeben.
- 5) Wenn Sie mit der Menge in der Tasse zufrieden sind, drücken Sie erneut die „START/STOP“-Taste, um die neue Menge zu speichern.

! **Wichtig:** Um den Modus zum Anpassen der Menge zu verlassen, drücken Sie eine andere Zubereitungstaste.

SO STELLEN SIE DIE STANDARDEINSTELLUNGEN WIEDER HER

- 1) Drücken Sie bei eingeschalteter Maschine 3 Sekunden lang die EIN-/AUS-Taste und die „START/STOP“-Taste gleichzeitig.
- 2) Die „START/STOP“-Taste, die Taste „ESPRESSO“, die Anzeige für die Kaffeebohnen und die Größe „S“ blinken dreimal. Getränkeart sowie Stärke und Größe für jedes Getränk werden zurückgesetzt.



MILCHGETRÄNKE UND HEISSES WASSER*




TIPPS UND TRICKS

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.) ist möglich, kann aber zu Ergebnissen führen, die hinsichtlich Qualität und Quantität des Schaums weniger zufriedenstellend sind. Sobald der Milchbehälter, ob aus Kunststoff oder Glas, geöffnet ist, muss er in einem Kühlschrank bei höchstens 4 °C aufbewahrt werden. Milch kann in der Regel fünf bis sieben Tage lang gelagert werden.

SO SCHÄUMEN SIE MILCH MIT DER DAMPFDÜSE AUF

! **Es besteht Verbrennungsgefahr.**

Die Dampfdüse wird zum Aufschäumen von Milch verwendet, um beispielsweise einen Cappuccino oder Latte zuzubereiten. Da die Dampferzeugung eine höhere Temperatur erfordert als die Zubereitung eines Espressos, verfügt das Gerät über eine zusätzliche Vorheizphase für den Dampf.

Vorgehensweise zum Aufschäumen von Milch mit der Dampfdüse	
1	Drücken Sie auf „STEAM“ (Dampf).
2	Drücken Sie die „START/STOP“-Taste.
3	Die Maschine heizt vor, bis die „STEAM“-Anzeige aufhört zu blinken.
4	Tauchen Sie die Dampfdüse in die Milch. Achten Sie darauf, dass die Lufteinlassöffnung an der Seite des Dampfdüsenrohrs über der Milchoberfläche bleibt. 
5	Drücken Sie die „START/STOP“-Taste erneut, um den Dampf zu aktivieren.
6	Wenn Sie mit dem Schaum zufrieden sind, drücken Sie die „START/STOP“-Taste, um den Dampfmodus zu beenden.

Weitere Informationen zum Zubereiten eines Milchgetränks finden Sie in der Kurzanleitung in Abschnitt 3.

REINIGEN DER DAMPFDÜSE:

! **Gefahr:** Nach Verwendung der Dampffunktion kann die Dampfdüse heiß sein. Warten Sie ein paar Minuten, bevor Sie sie berühren.

! **Wichtig:**

Damit das Ergebnis beim Aufschäumen jedes Mal gleich ist, sollten Sie die Dampfdüse NACH JEDER VERWENDUNG sorgfältig unter fließendem Wasser und mit der Reinigungsnadel reinigen. Reinigen Sie die Dampfdüse nicht in der Geschirrspülmaschine. Wir empfehlen Ihnen außerdem, die Dampfdüse zu reinigen, wenn Sie sie länger als zwei Tage nicht verwenden.

*je nach Modell

Sie können die gesamte Dampfdüse für eine gründliche Reinigung abnehmen. Reinigen Sie sie mit Wasser, einer kleinen Menge eines nicht scheuernden Reinigungsmittels und einer Bürste. **Weitere Informationen zum Reinigen der Dampfdüse finden Sie in der „Kurzanleitung“ in Abschnitt 4.**

- Um alle Rückstände von Milch von der Dampfdüse zu entfernen, stellen Sie einen Behälter unter die Düse und bereiten Sie heißes Wasser zu. Wischen Sie die Düse anschließend mit einem sauberen, feuchten Mikrofaser Tuch ab.
- Entweicht aus der Düse kein Dampf, ist die Düse möglicherweise verstopft. Lösen Sie die Verstopfung mithilfe der mitgelieferten Reinigungsnadel für das Dampfsystem. Weitere Informationen zum Reinigen der Dampfdüse finden Sie in der Kurzanleitung.

SO GEBEN SIE HEISSES WASSER AUS

- 1) Stellen Sie eine Tasse unter die Dampfdüse.
- 2) Drücken Sie auf „HOT WATER“ (Heißes Wasser).
- 3) Drücken Sie die „START/STOP“-Taste.
- 4) Aus der Dampfdüse wird heißes Wasser ausgegeben. Wenn die ausgewählte Menge erreicht ist, wird die Ausgabe automatisch gestoppt.



4. ALLGEMEINE WARTUNG

4.1 TÄGLICHE WARTUNG

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

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. Die Abtropfschale ist spülmaschinenfest, entfernen Sie zunächst das Gitter.

Weitere Informationen finden Sie in der **Kurzanleitung in den Abschnitten 8A und 8B.**

WANN DIE ABTROPFSCHALE GELEERT WERDEN MUSS

Wenn der Schwimmer in der höchsten Position ist und damit anzeigt, dass sie zu voll ist.

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 zum **Reinigen des Kaffeesatzbehälters finden Sie in der Kurzanleitung in den Abschnitten 7A und 7B.**

- Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter, wenn die Kontrollleuchte Sie darauf hinweist.
- Sie können ihn auch häufiger leeren. Schalten Sie hierfür jedoch die Maschine ein, da die Leerung des Behälters nur bei eingeschalteter Maschine aufgezeichnet wird.


! **Wichtig:** Wenn Sie den Kaffeesatzbehälter nicht wie oben angegeben regelmäßig leeren, kann die Maschine beschädigt werden.

WARTUNG DES WASSERBEHÄLTERS

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

WARTUNG DES KAFFEEBOHNENBEHÄLTERS


Kaffeebohnen hinterlassen möglicherweise fettige Rückstände an den Wänden des Kaffeebohnenbehälters, was die Qualität des Kaffees beeinträchtigen kann. Zur Bewahrung der Aromen Ihres Kaffees und aus hygienischen Gründen empfehlen wir, den Behälter jedes Mal, wenn er nachgefüllt werden muss, mit einem trockenen, weichen Tuch auszuwischen.

 **Achtung:** Verwenden Sie kein Wasser zum Reinigen des Kaffeebohnenbehälters, da Wasser in diesem Behälter Ihre Maschine beschädigen könnte.

4.2 SONSTIGE WARTUNG

 **Wichtig:**

- Je nach Vorgang dauert die Wartung höchstens 20 Minuten.
- Wenn Sie während der Wartung den Netzstecker der Maschine ziehen oder der Strom ausfällt, beginnt das Entkalkungsprogramm wieder von vorn. Dieser Vorgang kann nicht verschoben werden. Der Wasserkreislauf muss entkalkt werden.
- Sie müssen das Wartungsprogramm nicht sofort ausführen, wenn vom Gerät angefordert, aber möglichst bald. Wenn Sie die Entkalkung verschieben, wird die Warnung so lange angezeigt, bis der Vorgang ausgeführt wird.

Wartung	Wann?	Erklärung	Benötigte Materialien
Kaffeekreislauf spülen ~ 1 Min. – 30 ml	Wenn die Maschine Sie dazu auffordert oder zu einem beliebigen Zeitpunkt.	Ermöglicht das Spülen des Kaffeekreislaufs der Maschine. Bei diesem Prozess wird nur heißes Wasser verwendet. Das sorgt dafür, dass der authentische Geschmack Ihres Kaffees erhalten bleibt. Informationen zum Spülen der Maschine finden Sie in der Kurzanleitung in Abschnitt 9.	
Reinigung der abnehmbaren Brühseinheit	Empfehlung: einmal pro Woche.	Durch die Reinigung der Brühseinheit wird verhindert, dass sich Rückstände ablagern und die Kaffeequalität beeinträchtigt wird. <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Maschine aus. 2. Öffnen Sie die Seitenklappe. 3. Drücken Sie die rote Lasche, um die Brühseinheit zu entsperren. 4. Halten Sie die Einheit an beiden Seiten und ziehen Sie sie heraus. 5. Spülen Sie die Brühseinheit unter lauwarmem, fließendem Wasser ab. 6. Wischen Sie das Innere des Brühseinheitsfachs mit einem feuchten Tuch aus, wenn Sie Rückstände feststellen. <div style="margin-top: 5px;">  Wichtig: Denken Sie daran, den Kaffeeschacht oben im Brühseinheitsfach mit einem trockenen und sauberen Tuch zu reinigen. </div> 7. Trocknen Sie die Brühseinheit mit einem sauberen Tuch ab oder lassen Sie sie an der Luft trocknen. Setzen Sie sie nicht im feuchten Zustand wieder ein. 8. Setzen Sie die Brühseinheit wieder in die Maschine ein und achten Sie darauf, dass sie hörbar einrastet. 9. Schließen Sie die Seitenklappe und stecken Sie die Maschine wieder ein. 	



Wartung	Wann?	Erklärung	Benötigte Materialien
<p>Entkalken ~20 Min. – 1,5 l</p>	<p>Wenn von der Maschine angefordert. Wenn die Anzahl der Getränke nicht ausreicht, damit ein Entkalken erforderlich ist, ist die Funktion nicht aktiv.</p>	<p>Entkalken Sie Ihre Maschine, um ihre ordnungsgemäße Funktion sicherzustellen und Kalkablagerungen zu entfernen. Dieser Schritt ist sehr wichtig, um den ordnungsgemäßen Betrieb und die Haltbarkeit Ihres Geräts sicherzustellen. Um Ihre Maschine zu entkalken, lesen Sie Abschnitt 11 der Kurzanleitung oder führen Sie die folgenden Schritte aus:</p> <p>! Während des Entkalkungsvorgangs können Sie jederzeit die „START/STOP“-Taste drücken, um die Entkalkung anzuhalten. Die LED der „START/STOP“-Taste blinkt daraufhin. Drücken Sie die „START/STOP“-Taste erneut, um den Vorgang fortzusetzen.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Die Kontrollleuchte „CALC“ leuchtet rot, wenn die Maschine entkalkt werden muss. 2. Stellen Sie ein Gefäß mit 1,5 l Fassungsvermögen unter die Kaffee- und Dampfdüsen. 3. Füllen Sie 500 ml Wasser in den Wasserbehälter. 4. Öffnen Sie einen Beutel mit KRUPS-Entkalker und schütten Sie den Inhalt in den mit 500 ml heißem Wasser gefüllten Wasserbehälter. 5. Mischen/Sieden Beutelinhalt mit dem Wasser im Wasserbehälter. 6. Setzen Sie den Wasserbehälter wieder in die Maschine ein. 7. Drücken Sie die Taste für den Reinigungsmodus. 8. Drücken Sie die „START/STOP“-Taste, um die Entkalkung zu starten. 9. Während des Entkalkungsvorgangs läuft Wasser aus den Kaffee- und Dampfdüsen. 10. Die Kontrollleuchte „CALC“ leuchtet und am Ende des Vorgangs blinkt die Anzeige für den Wasserbehälter. 11. Entleeren Sie den Wasserbehälter. 12. Reinigen Sie den Wasserbehälter mit einem Schwamm. 13. Spülen und wischen Sie den Wasserbehälter aus, und trocknen Sie in ab. 14. Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur MAX-Markierung. 15. Stellen Sie ein Gefäß mit 1,5 l Fassungsvermögen unter die Düse. 16. Setzen Sie den Wasserbehälter wieder in die Maschine ein. 17. Während des Spülvorgangs läuft Wasser aus den Kaffee- und Dampfdüsen. 18. Wenn kein Wasser mehr läuft und Sie drei Pieptöne hören, ist Ihre Maschine entkalkt und einsatzbereit. 19. Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter. 	<p>1 Beutel KRUPS F054 / XS809 Entkalker (nicht im Lieferumfang enthalten)</p>



ANTWORTEN AUF IHRE FRAGEN

BETRIEB



- 1) Die Maschine zeigt einen Fehler an, die Software ist abgestürzt ODER alle Kontrollleuchten blinken.
 - ☑ Schalten Sie die Maschine aus, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie 1 Minute. Stecken Sie dann den Netzstecker wieder ein und starten Sie die Maschine erneut.
- 2) Das Gerät schaltet sich nicht ein, nachdem Sie die EIN-/AUS-Taste gedrückt haben.
 - ☑ Prüfen Sie die Sicherungen und die Steckdose Ihrer elektrischen Anlage. Überprüfen Sie, ob die beiden Netzstecker korrekt in die Steckdose und an der Rückseite der Maschine eingesteckt sind.

- 3) Während eines Zyklus ist ein Stromausfall aufgetreten.
- ☑ Das Gerät wird automatisch zurückgesetzt, wenn es wieder eingeschaltet wird.
- 4) 4. Das Mahlwerk läuft leer.
- ☑ • Das kann gelegentlich passieren oder dadurch bedingt sein, dass keine oder nur wenig Kaffeebohnen im Behälter sind. Am Ende der Extraktion leuchtet die Anzeige für den Kaffeebohnenbehälter auf.
 - ☑ Kaffeebohnen bleiben im Behälter:
 - Der Kaffee könnte zu ölig sein und wird daher von der Maschine nicht richtig verarbeitet. Sie können versuchen, die Bohnen vorsichtig nach unten zu drücken, und prüfen, ob das Mahlwerk dadurch wieder arbeitet. Es wird jedoch empfohlen, die Kaffeesorte zu wechseln (siehe Art der Kaffeebohnen).
 - Dies ist mein üblicher Kaffee, der bisher einwandfrei funktioniert hat: Wenden Sie sich bitte an den KRUPS Kundendienst.
- 5) Mindestens zwei Zubereitungsanzeigen leuchten weiter und der normale Betrieb der Maschine ist gesperrt.
- ☑ Es liegt ein Problem mit der Maschine vor. Ziehen Sie den Netzstecker und stecken Sie ihn wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst / senden Sie die Maschine an den Kundendienst zurück.
- 6) Das Symbol  leuchtet.
- ☑ Die Brüheinheit ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt oder die Klappe ist geöffnet. Weitere Informationen finden Sie in der Kurzanleitung in den Abschnitten 10A und 10B.
- 7) Das Symbol  blinkt.
- ☑ Es liegt ein Problem mit der Maschine vor. Ziehen Sie den Netzstecker und stecken Sie ihn wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst / senden Sie die Maschine an den Kundendienst zurück.

BENUTZUNG

- 1) Das Mahlwerk gibt ungewöhnliche Geräusche von sich.
- ☑ Wahrscheinlich befinden sich Fremdkörper im Mahlwerk. Versuchen Sie, das Mahlwerk mit einem Staubsauger zu reinigen. Wenden Sie sich andernfalls an den KRUPS Kundendienst.
- 2) Unter dem Gerät hat sich Wasser angesammelt.
- ☑ Bevor Sie den Wasserbehälter, warten Sie 15 Sekunden nach der Kaffeeausgabe, damit die Maschine ihren Zyklus korrekt beendet.
 - ☑ Stellen Sie sicher, dass die Abtropfschale richtig in der Maschine positioniert ist. Sie muss immer angebracht sein, auch wenn die Maschine nicht in Gebrauch ist.
 - ☑ Stellen Sie sicher, dass die Abtropfschale nicht voll ist.
- 3) Der Einstellknopf für den Mahlgrad lässt sich nur schwer drehen.
- ☑ Drehen Sie den Einstellknopf nur bei laufendem Mahlwerk.
- 4) Das Gerät hat keinen Kaffee zubereitet.
- ☑ Bei der Vorbereitung wurde ein Fehler festgestellt. Das Gerät wird automatisch zurückgesetzt und steht für einen neuen Zyklus bereit.
- 5) Sie haben gemahlene Kaffee anstelle von Kaffeebohnen verwendet.
- ☑ Entfernen Sie den gemahlene Kaffee mit einem Staubsauger aus dem Bohnenbehälter.
- 6) Wasser läuft aus den Kaffeedüsen, wenn die Maschine ausgeschaltet wird.
- ☑ Das ist normal. Es handelt sich um einen automatischen Spülvorgang, um die Kaffeedüsen zu reinigen.
- 7) Wasser läuft aus den Kaffeedüsen, wenn die Maschine ausgeschaltet wird.
- ☑ Das ist normal. Es handelt sich um einen automatischen Aufheizvorgang, damit Ihr erster Kaffee die richtige Temperatur hat.
- 8) Am Ende der Kaffeeextraktion ist ein Lüftergeräusch zu hören.
- ☑ Das ist normal. Nach jeder Zubereitung wird der Lüfter aktiviert, um den Kaffeesatzbehälter trocken und schimmelfrei zu halten.

WARTUNG

- 1) Das Gerät hat keine Entkalkung angefordert.
 - ☑ Der Entkalkungszyklus ist nach mehreren Zubereitungen mit Dampf oder Heißwasser erforderlich. Wenn Sie nur Kaffee zubereiten, müssen Sie das Gerät seltener entkalken.
- 2) In der Abtropfschale befindet sich Kaffeepulver.
 - ☑ Eine geringe Menge Kaffeepulver kann in die Abtropfschale gelangen. Die Maschine ist so konzipiert, dass überschüssiger gemahlener Kaffee herausgepumpt wird, damit die Durchflusszone sauber bleibt.
- 3) Nach dem Leeren des Kaffeesatzbehälters leuchtet die Kontrollleuchte  weiter.
 - ☑ Setzen Sie den Kaffeesatzbehälter wieder ein.
- 4) Nach dem Befüllen des Wasserbehälters leuchtet die Kontrollleuchte  weiter.
 - ☑ Überprüfen Sie die korrekte Positionierung des Behälters im Gerät.
 - ☑ Der Schwimmer am Boden des Behälters muss sich frei bewegen können. Prüfen und lösen Sie den Schwimmer gegebenenfalls.


GETRÄNKE

- 1) Der Kaffee wird zu langsam ausgegossen.
 - ☑ Drehen Sie den Knopf für den Mahlgrad nach rechts, um einen gröber gemahlene Kaffee zu erhalten (abhängig von der Art des verwendeten Kaffees).
 - ☑ Führen Sie einen oder mehrere Reinigungszyklen durch.
- 2) Der Kaffee ist nicht stark oder nicht vollmundig genug.
 - ☑ Überprüfen Sie, ob der Kaffeebohnenbehälter Kaffee enthält und die Bohnen richtig nachrutschen.
 - ☑ Verwenden Sie keinen öligen, karamellisierten oder aromatisierten Kaffee, der möglicherweise nicht richtig gemahlen wird.
 - ☑ Verringern Sie die Zubereitungsmenge und erhöhen Sie die Stärke der Zubereitung mithilfe der Funktion für die Kaffeestärke. Drehen Sie Knopf für den Mahlgrad, um einen feiner gemahlene Kaffee zu erhalten.
- 3) Der Espresso oder Kaffee ist nicht heiß genug.
 - ☑ Erhöhen Sie die Temperatur des Kaffees über die Maschineneinstellungen. Erwärmen Sie die Tasse, indem Sie sie mit heißem Wasser abspülen, bevor Sie mit der Zubereitung des Getränks beginnen.
 - ☑ Spülen Sie den Kaffeekreislauf, bevor Sie den Kaffee zubereiten.
- 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 eine Batterie, die aus Sicherheitsgründen nur für Fachpersonal zugänglich ist. Wenden Sie sich für den Austausch von Batterien an Ihre nächstgelegene autorisierte Kundendienstzentrale.

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

GARANTIE

Die Garantie gilt nicht in den folgenden Fällen:

- Fremdkörper im Mahlwerk
- Gemahlener Kaffee wurde in den Kaffeebohnenbehälter gegeben
- Bei mangelnder Entkalkung/Reinigung oder bei nicht regelmäßiger Wartung

Alle Arbeiten am Gerät müssen von einer autorisierten KRUPS Kundendienstzentrale durchgeführt werden.

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

Hersteller: Ningbo Kaibo Group Co., Ltd.

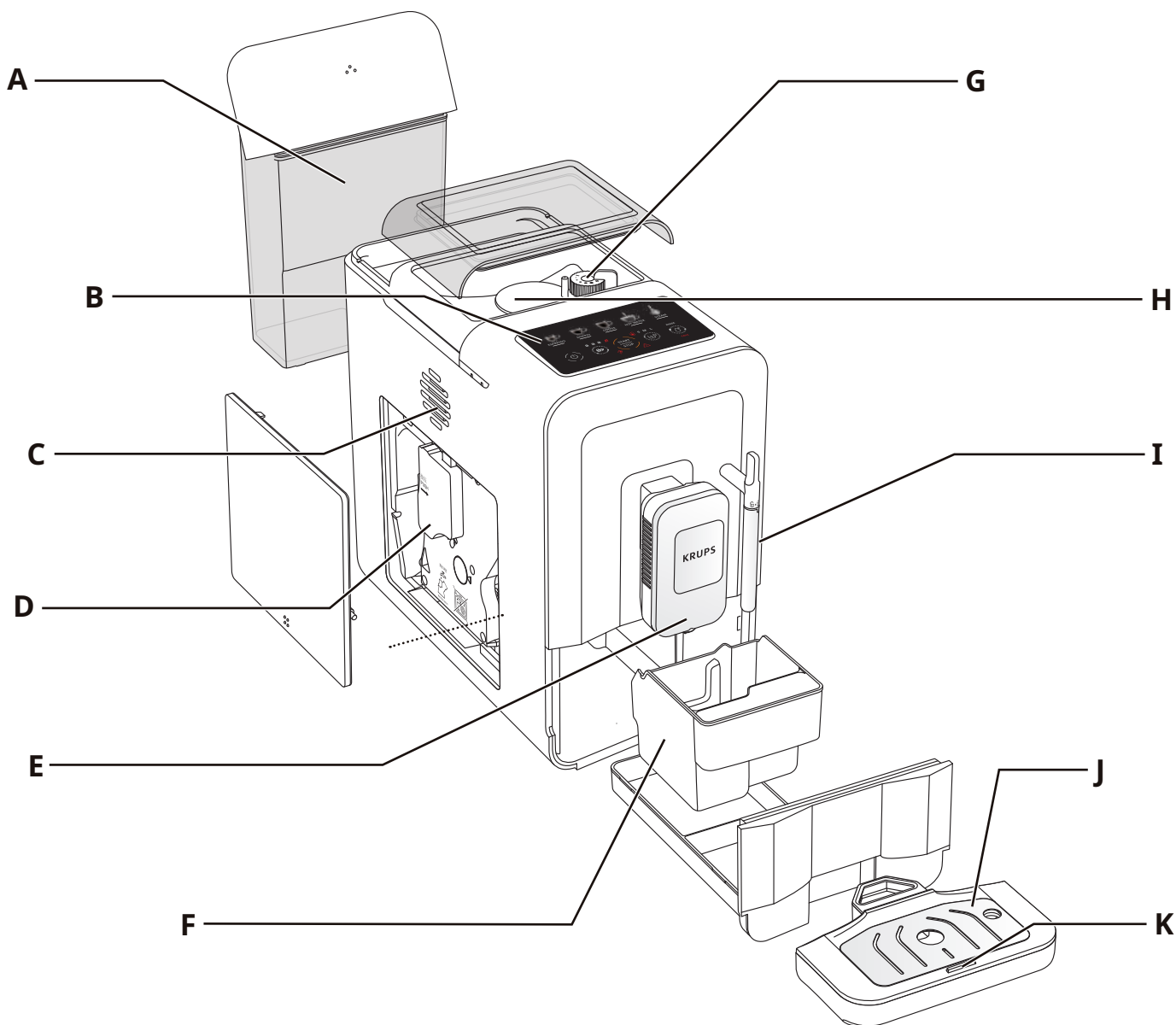
The Northern Industrial Park of Zhouxiang Town Cixi 315324 Ningbo City Zhejiang, China

KRUPS®

MY COFFEE



1. WAŻNE INFORMACJE O PRODUKCIE	44
1.1 PRZEWODNIK PO SYMBOLACH UŻYTYCH W INSTRUKCJI OBSŁUGI.....	44
1.2 AKCESORIA DOSTARCZONE Z URZĄDZENIEM	44
1.3 OPIS TECHNICZNY.....	45
1.4 ROZPOCZĘCIE PRACY I INSTALACJA URZĄDZENIA	45
2. MŁYNEK: REGULACJA STOPNIA ZMIELENIA	46
3. PRZYGOTOWYWANIE NAPOJÓW	46
4. OGÓLNA KONSERWACJA	49
4.1 CODZIENNE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNE.....	49
4.2 INNE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNE.....	50
ODPOWIEDZI NA PYTANIA	51



* w zależności od modelu

OPIS

- A. Zbiornik na wodę
- B. Wyświetlacz dotykowy
- C. Wentylator przeciwpleśniowy
- D. Głowica do parzenia
- E. Dysza kawy
- F. Pojemnik na fusy
- G. Przycisk regulacji wielkości mielenia
- H. Pojemnik na ziarna kawy
- I. Wylot pary*
- J. Wyjmowana kratka i tacka ociekacza
- K. Pływaki poziomu wody
- L. Regulacja intensywności
- M. Napełnij pojemnik na ziarna kawy
- N. Opróżnianie pojemnika na fusy
- O. Głowica do parzenia nie została zainstalowana / klapka głowicy do parzenia jest otwarta / błąd
- P. Dostosowanie głośności
- Q. Płukanie urządzenia
- R. Dostęp do trybu czyszczenia
- S. Usuwanie kamienia z urządzenia
- T. Napełnianie zbiornika na wodę

* w zależności od modelu

Szanowny Kliencie!

Dziękujemy za zakup ekspresu do kawy KRUPS z wbudowanym młynkiem. Ekspresy do kawy KRUPS z wbudowanym młynkiem są projektowane, opracowywane i produkowane we Francji, co zapewniają najwyższą gwarancję pod względem pochodzenia produktu i jakości wykonania. Twoje urządzenie jest zaprojektowane tak, aby było łatwe w użyciu i umożliwiała przygotowywanie napojów jak w kawiarni. Rozsmakuj się w espresso, kawie filtrowanej i innych rodzajach kawy, wszystko za dotknięciem przycisku. Zaawansowane technologie w urządzeniu umożliwiają uzyskanie najlepszych rezultatów przy maksymalnej ilości smaków i aromatów świeżo zmielonych ziaren kawy. Mamy nadzieję, że będziesz cieszyć się wspaniałymi przerwami na kawę i będziesz z przyjemnością korzystać z urządzenia KRUPS.

Zespół KRUPS



1. WAŻNE INFORMACJE O PRODUKCIE

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

1.1 PRZEWODNIK PO SYMBOLACH UŻYTYCH W INSTRUKCJI OBSŁUGI

- Niebezpieczeństwo:** ostrzeżenie przed ryzykiem poważnych obrażeń ciała lub śmierci. Symbol błyskawicy ostrzega przed zagrożeniami związanymi z elektrycznością.
- Uwaga:** ostrzeżenie przed ewentualnym niepoprawnym działaniem, uszkodzeniem lub zniszczeniem urządzenia.
- Ważne:** uwagi ogólne lub ważne uwagi dotyczące obsługi urządzenia.



1.2 AKCESORIA DOSTARCZONE Z URZĄDZENIEM

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

DOŁĄCZONE AKCESORIA	
1	Skrócona instrukcja obsługi – Broszura z instrukcjami bezpieczeństwa – Dokumenty gwarancyjne
2	Igła do czyszczenia systemu parowego*

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



1.3 OPIS TECHNICZNY

Urządzenie	Automatyczny ekspres do kawy EA20
Zasilanie	220–240 V / 50 Hz
Ciśnienie pompy	19 bar
Pojemnik na ziarna kawy	160 g
Zużycie energii	1420–1690 W
Zbiornik na wodę	1,5 l
Uruchamianie i przechowywanie	W pomieszczeniu, w suchym miejscu (unikać ujemnych temperatur)
Wymiary (mm) wys. × dł. × gł.	320 × 185 × 425
Masa produktu (kg)	9.2

Powyższe dane mogą ulec zmianom technicznym.



1.4 ROZPOCZĘCIE PRACY I INSTALACJA URZĄDZENIA

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Ustaw urządzenie na stabilnej, poziomej, czystej i suchej powierzchni roboczej. Gdy urządzenie jest gotowe do pierwszego użycia, zostanie przeprowadzony cykl inicjalizacji. Napełnianie urządzenia umożliwia napełnienie obiegu wody, dzięki czemu urządzenie może pracować. Odbędzie się podgrzewanie i automatyczne płukanie.

Więcej informacji można znaleźć w „Skróconej instrukcji obsługi”.

Urządzenie zostało sprawdzone i przetestowane przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego. Pomimo wysiłków wkładanych w czyszczenie możliwe jest, że pozostałości kawy znajdują się w młynku do kawy i/ lub krople kawy znajdują się na siatce tacki ociekowej. Podczas rozpakowywania urządzenia można również zauważyć obecność kurzu ze względu na materiał ochronny. Przed pierwszym użyciem urządzenia zalecamy dokładne wyczyszczenie go szmatką.

Dziękujemy za wyrozumiałość. Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia.



WSKAZÓWKI I PORADY


WODA

Jakość wody znacząco wpływa na jakość aromatów. Kamień i chlor mogą zmienić smak kawy. Aby zachować aromat kawy, zalecamy stosowanie świeżej wody lub wody butelkowanej z osadem poniżej 800 mg/l (patrz etykieta na butelce).

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 o objętości 250 g.

Jakość ziaren kawy jest zmienna, a smaki subiektywne. Arabica ma piękny, kwiatowy aromat, z kolei Robusta, mająca wyższą zawartość kofeiny, jest bardziej gorzka i treściwa. Często miesza się dwa rodzaje kawy, aby uzyskać bardziej zrównoważony efekt. Nie wahaj się zasięgnąć porady w swojej palarni.

Nie zalecamy stosowania ziaren oleistych ani karmelizowanych, ponieważ mogą one uszkodzić urządzenie. Stopień zmielenia ziarna wpływa na moc aromatów i jakość pianki. Im drobniej zmielone ziarna, tym gładzsza pianka. Stopień rozdrobnienia ziarna można również dostosować do rodzaju napoju.

Ważne: Jeżeli ikony  + PŁUKANIA są nadal włączone po inicjalizacji, naciśnij i przytrzymaj przycisk „START/STOP”, aby ręcznie uruchomić przepływ wody, aż ikony  + RINSE się wyłączą.

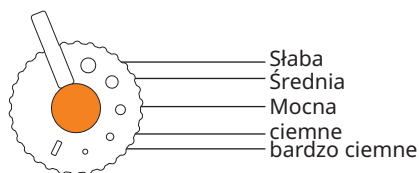


2. MŁYNEK: REGULACJA STOPNIA ZMIELENIA

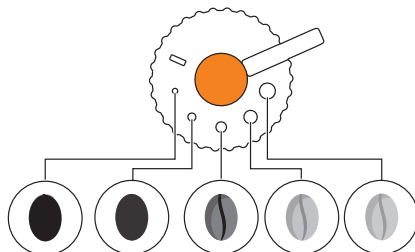
W JAKIM CELU USTAWIA SIĘ STOPIEŃ ZMIELENIA ZIAREN KAWY?

Ogólnie rzecz biorąc, przy zmianie rodzaju ziaren kawy należy wyregulować mielenie lub wyregulować moc kawy. Zmiana mielenia umożliwia dostosowanie ustawień do różnych rodzajów ziaren kawy:

- mocno palone i oleiste ziarna kawy będą wymagały grubszego zmielenia,
- słabiej palone ziarna kawy będą bardziej suche i będą wymagały drobnego zmielenia.



Palenie kawy



bardzo ciemne
(Dark French)

ciemne
(French)

Mocna
(Light French)

Średnia
(bursztynowe)

Słaba
(jasne)

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

JAK DOSTOSOWAĆ STOPIEŃ ROZDROBNIENIA ZIAREN?

Przekręć przycisk ustawień znajdujący się w pojemniku na ziarna kawy, aby dostosować go do rodzaju ziarna i żądanej mocy zapachu (5 poziomów – patrz powyżej). Tę regulację należy wykonać podczas mielenia stopniowo. Po wykonaniu 3 różnych napojów zauważysz wyraźną różnicę w smaku.

Uwaga: nie zaleca się stosowania ziaren kawy tłustej lub karmelizowanej, ponieważ są one trudne do zmielenia przez młynek. Mogą one uszkodzić ekspres i doprowadzić do niewłaściwego działania czujnika.













3. PRZYGOTOWYWANIE NAPOJÓW

NAPOJE DOSTĘPNE W TYM URZĄDZENIU:

KRUPS My Coffee pozwala na przygotowanie szerokiej gamy napojów w zależności od preferencji. Dostęp do przepisów można uzyskać bezpośrednio z panelu sterowania:

Domyślna objętość i moc jest pogrubiona.

Napoje	Opis	Dostępne wielkości	Funkcja regulacji intensywności
	Espresso	S ~40 ml (możliwość regulacji: 15–50 ml) M ~55 ml L ~70 ml (możliwość regulacji: 60–85 ml)	
	Doppio*	S ~80 ml M ~110 ml L ~140 ml	
	Kawa	S ~90 ml (możliwość regulacji: 90–115 ml) M ~120 ml L ~150 ml (możliwość regulacji: 125–180 ml)	
	Americano*	S ~120 ml M ~150 ml L ~180 ml	
	Gorąca woda*	S ~100 ml M ~200 ml L ~300 ml	
	Para*	-	-

* w zależności od modelu

JAK WYREGULOWAĆ WYSOKOŚĆ DYSZY KAWY?

Dyszę kawy można obniżyć lub podnieść, aby dostosować ją do wysokości filiżanek.



JAK ZACZAĆ PRZYGOTOWYWAĆ NAPÓJ?

- Sprawdź, czy pojemnik na ziarno jest napełniony.

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

- Sprawdź, czy zbiornik na wodę jest pełny. Jeśli poziom wody jest niski, urządzenie powiadomi Cię o tym za pomocą kontrolki informującej o konieczności napełnienia zbiornika.
- Umieść filiżankę pod wylotami kawy.
- Naciśnij przycisk wybranego napoju, dostosuj ustawienia i naciśnij „START/STOP”.

W ZALEŻNOŚCI OD NAPOJU MOŻLIWE SĄ RÓŻNE USTAWIENIA:

- **Moc kawy:** Aby zwiększyć lub zmniejszyć moc kawy poprzez modyfikację ilości mielonej kawy, wybierz napój i naciśnij przycisk „”, a następnie dokonaj wyboru na wskaźniku ziaren (1 oznacza najłagodniejszą kawę, a 3 – najsilniejszą).
- **Objętość w filiżance:** aby zwiększyć lub zmniejszyć ilość wody używanej do ekstrakcji, naciśnij przycisk „” i dostosuj objętość w ramach rozmiarów S, M i L.

Więcej informacji na temat **dostosowywania ustawień napojów można znaleźć w tabeli napojów oraz w „Skróconej instrukcji obsługi”.**

JAK ZATRZYMAĆ PRZYGOTOWYWANIE NAPOJU?

Przygotowywanie napoju można zatrzymać w dowolnym momencie, naciskając przycisk „START/STOP”. Po przerwaniu cyklu zatrzymanie nie następuje natychmiastowo. Dostęp do urządzenia nie będzie możliwy, o czym informuje komunikat wyświetlany na ekranie.

JAK DOPASOWAĆ ROZMIARY S I L DO ESPRESSO I KAWY?

- 1) Naciśnij i przytrzymaj przez 3 s przycisk espresso lub kawy.
- 2) Miga kontrolka „START/STOP”.
- 3) Klikając przycisk objętości, wybierz rozmiar, który chcesz spersonalizować (S lub L).
- 4) Naciśnij przycisk „START/STOP”; kawa jest nalewana.
- 5) Gdy objętość napoju w filiżance Ci odpowiada, podczas ekstrakcji ponownie naciśnij przycisk „START/STOP”, aby zapisać nową objętość.

! **Ważne:** Aby wyjść z trybu personalizacji głośności, kliknij przycisk innego przepisu.

JAK PRZYWRÓCIĆ USTAWIENIA DOMYŚLNE?

- 1) Naciśnij i przytrzymaj przez 3 s jednocześnie przyciski „ON/OFF” i „START/STOP”, gdy urządzenie jest włączone.
- 2) Kontrolki przycisku „START/STOP”, espresso, ziaren i rozmiaru „S” migną 3 razy. Typ napoju, zakres ustawień każdego z nich oraz ich wielkość zostały zresetowane.



NAPÓJ MLECZNY I GORĄCA WODA*



WSKAZÓWKI I PORADY

Aby przygotować spienione mleko, należy wybrać pasteryzowane mleko UHT przechowywane w lodówce (o temperaturze 3–5°C). Stosowanie specjalistycznych rodzajów mleka (mikrofiltrowanego, surowego, fermentowanego, wzbogaconego) lub mleka roślinnego (migdałowego, owsianego, sojowego itp.) jest możliwe, ale może dać wyniki mniej zadowalające pod względem jakości i ilości piany. Po otwarciu pojemnika z mlekiem, niezależnie od tego, czy pojemnik jest plastikowy czy szklany, należy go przechowywać w lodówce w temperaturze 4°C lub niższej. Mleko może być przechowywane przez okres od pięciu do siedmiu dni.

SPIENIANIE MLEKA ZA POMOCĄ DYSZY PAROWEJ

! **Zachowaj ostrożność, aby uniknąć poparzenia.**

Dysza parowa służy na przykład do spieniania mleka w celu przygotowania cappuccino lub latte. Ponieważ wytwarzanie pary wymaga wyższej temperatury niż przygotowywanie espresso, urządzenie ma dodatkową fazę podgrzewania pary.

Przygotowanie spienionego mleka za pomocą dyszy parowej	
1	Naciśnij przycisk „STEAM”
2	Naciśnij przycisk „START/STOP”
3	Urządzenie nagrzewa się, dopóki przycisk „STEAM” nie przestanie migać
4	Włóż dyszę parową do kubka z mlekiem. Uważaj, aby nie zanurzyć otworu znajdującego się z boku rury parowej.
5	Ponownie naciśnij przycisk „START/STOP”, aby rozpocząć wytwarzanie pary
6	Naciśnij przycisk „START/STOP”, aby zatrzymać parę, gdy uznasz, że piana jest odpowiednia.



Więcej informacji na temat przygotowywania napojów mlecznych można znaleźć w rozdziale 3 „Skróconej instrukcji obsługi”.

CZYSZCZENIE DYSZY PAROWEJ:

! **Niebezpieczeństwo:** po użyciu funkcji pary dysza parowa może być gorąca, dlatego zalecamy zaczekać kilka minut, aż ostygnie.

! **Ważne:**

Jeśli chcesz zawsze uzyskiwać identyczną pianę, zalecamy dokładne czyszczenie dyszy parowej PO KAŻDYM UŻYCIU. Dyszy parowej nie należy myć w zmywarce. Zalecamy również czyszczenie jej, jeśli nie jest używana przez dłuższy czas (ponad dwa dni).

* w zależności od modelu

Istnieje możliwość zdemontowania całej dyszy parowej, aby dokładnie ją umyć. Należy myć ją wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń, który nie powoduje ścierania, oraz szczoteczką. **Więcej informacji na temat czyszczenia dyszy parowej można znaleźć w rozdziale 4 „Skróconej instrukcji obsługi”.**

- Aby usunąć wszystkie pozostałości mleka z dyszy parowej, umieść pojemnik pod dyszą i rozpocznij przygotowanie gorącej wody. Następnie czystą, wilgotną szmatką z mikrofibry przetrzyj dyszę.
- Jeżeli para nie wylatuje z dyszy, dysza może być zatkana: udroźnij ją, używając igły do systemu pary dołączonej do ekspresu. Więcej informacji na temat czyszczenia dyszy parowej można znaleźć w „Skróconej instrukcji obsługi”.

JAK WLAĆ GORĄCĄ WODĘ?

- 1) Umieść filiżankę pod dyszą parową.
- 2) Naciśnij przycisk „HOT WATER”.
- 3) Naciśnij przycisk „START/STOP”.
- 4) Gorąca woda wypływa z dyszy parowej i automatycznie przestaje zgodnie z wybraną objętością.



4. OGÓLNA KONSERWACJA

4.1 CODZIENNE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNE

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

KONSERWACJA TACKI OCIEKOWEJ

Tacka ociekowa umożliwia zbieranie wody lub kawy, która wypływa z urządzenia w trakcie przygotowania napoju i po przygotowaniu. 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 z powrotem w urządzeniu.

Więcej informacji na ten temat **można znaleźć w rozdziałach 8A i 8B „Skróconej instrukcji obsługi”.**

KIEDY OPRÓŻNIĆ TACKĘ OCIEKOWĄ?

Gdy pływak znajduje się na górze, co oznacza, że tacka jest przepelniona.

KONSERWACJA POJEMNIKA NA FUSY

Ze względów higienicznych zalecamy codzienne czyszczenie pojemnika na fusy kawowe gorącą wodą i mydłem oraz pozostawienie go do wyschnięcia przed umieszczeniem z powrotem w urządzeniu.

Więcej informacji na ten temat **można znaleźć w rozdziałach 7A i 7B „Skróconej instrukcji obsługi” poświęconym czyszczeniu pojemnika na fusy kawowe.**

- Opróżniaj pojemnik na fusy, gdy urządzenie wyświetla odpowiedni komunikat.
- Możesz opróżniać go częściowo, ale zawsze wykonuj tę czynność, gdy urządzenie jest włączone, aby mogło zarejestrować, że pojemnik faktycznie został opróżniony.




Ważne: nieregularne opróżnianie pojemnika na fusy może spowodować uszkodzenie urządzenia.

KONSERWACJA ZBIORNIKA NA WODĘ

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

KONSERWACJA POJEMNIKA NA ZIARNA KAWY


Ziarna kawy mogą pozostawiać na ścianach pojemnika tłuste pozostałości, które mogą wpływać na jakość kawy. Ze względów higienicznych i w celu zachowania aromatu zalecamy wytrzeć pojemnik czystą, suchą, miękką szmatką za każdym razem, gdy wymaga ponownego napełnienia.

 **Uwaga:** nie używaj wody do czyszczenia pojemnika na ziarna kawy, ponieważ obecność wody w pojemniku na ziarna kawy może spowodować uszkodzenie urządzenia.

4.2 INNE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNE

 **Ważne:**

- Czas konserwacji, w zależności od procedury, wynosi maksymalnie 20 min.
- Jeśli podczas konserwacji lub w przypadku awarii elektrycznej urządzenie zostanie odłączone od zasilania, program odkamieniania zostanie uruchomiony od początku. Nie będzie możliwe odroczenie tej operacji: odkamienianie jest obowiązkowe, aby można było przepłukać obwód wody.
- Nie trzeba uruchamiać programu konserwacji, gdy tylko urządzenie zażąda tego, ale należy to zrobić wkrótce potem. Jeśli czyszczenie (lub usuwanie kamienia) zostanie przełożone, alarm będzie wyświetlany do czasu wykonania operacji.

Konserwacja	Kiedy?	Objaśnienie	Niezbędne materiały
Płukanie kawy ~1 min – 30 ml	Gdy urządzenie wyświetla komunikat lub w dowolnym momencie.	Umożliwia płukanie obiegu kawy w ekspresie. Proces ten wykorzystuje tylko gorącą wodę. Zapewnia to zachowanie autentycznego smaku kawy. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale 9 „Skróconej instrukcji obsługi”.	
Czyszczenie wyjmowanej głowicy do parzenia	Zalecenie: raz w tygodniu	<p>Czyszczenie głowicy do parzenia zapobiega nagromadzeniu osadu i zapewnia stałą jakość kawy.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłącz urządzenie. 2. Otwórz boczną klapkę. 3. Naciśnij czerwony zatrzask, aby zwolnić głowicę do parzenia. 4. Wyciągnij głowicę, trzymając ją po obu stronach. 5. Opłucz głowicę do parzenia letnią bieżącą wodą. 6. Wytrzyj wnętrze komory zaparzania wilgotną szmatką, jeśli zauważysz jakiegokolwiek osad. <p> Ważne: Nie zapomnij wyczyścić kanału kawowego w górnej wewnętrznej części komory głowicy do zaparzania.</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Osusz głowicę do parzenia czystą szmatką lub pozostaw ją do wyschnięcia na powietrzu (nie montuj ponownie, jeśli nadal jest bardzo mokra). 8. Ponownie włóż głowicę do zaparzania do urządzenia, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. 9. Zamknij boczną klapkę i podłącz urządzenie z powrotem. 	

Konserwacja	Kiedy?	Objaśnienie	Niezbędne materiały
Odkamienianie ok. 20 min – 1,5 l	Gdy ekspres o tym poinformuje. Funkcja ta nie włączy się, gdy liczba przygotowanych napojów jest niewystarczająca, aby uruchomić usuwanie kamienia.	<p>Usuwanie kamienia z urządzenia umożliwia jego prawidłowe działanie i eliminuje wszelkie osady lub pozostałości kamienia. Ten krok jest bardzo ważny, aby upewnić się, że urządzenie działa prawidłowo i będzie sprawne przez długi czas. Zapoznaj się z sekcją 11 „Skróconej instrukcji obsługi”, aby dowiedzieć się, jak odkamienić urządzenie, lub wykonaj następujące czynności:</p> <p>! W dowolnym momencie procesu odkamieniania naciśnij przycisk „START/STOP”, aby wstrzymać odkamienianie. Dioda „START/STOP” będzie migać. Aby kontynuować, ponownie naciśnij „START/STOP”.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Gdy urządzenie wymaga odkamienienia, kontrolka „CALC” świeci się na czerwono. 2. Umieść pojemnik o pojemności 1,5 l pod dyszami kawy i pary. 3. Wlej 500 ml wody do zbiornika na wodę. 4. Otwórz saszetkę środka do usuwania kamienia KRUPS i wlej go do zbiornika na wodę wypełnionego 500 ml gorącej wody. 5. Wymieszaj zawartość saszetki z wodą w zbiorniku. 6. Umieść zbiornik na wodę z powrotem w urządzeniu. 7. Naciśnij przycisk trybu czyszczenia. 8. Naciśnij przycisk „START/STOP”, aby rozpocząć proces odkamieniania. 9. Podczas procesu odkamieniania woda będzie wypływać z dysz kawy i pary. 10. Po zakończeniu przepływu wody kontrolka „CALC” jest włączona, a kontrolka zbiornika wody miga. 11. Usuń środek do usuwania kamienia ze zbiornika na wodę. 12. Wyczyść zbiornik na wodę gąbką. 13. Wypłucz, wytrzyj i osusz zbiornik na wodę. 14. Napełnij zbiornik na wodę do maksimum. 15. Umieść pojemnik o pojemności 1,5 l pod dyszą. 16. Umieść zbiornik na wodę z powrotem w urządzeniu. 17. Podczas procesu płukania woda będzie wypływać z dysz kawy i pary. 18. Gdy woda przestanie płynąć i usłyszysz trzy sygnały dźwiękowe, urządzenie jest odkamienione i gotowe do użycia. 19. Opróżnij pojemnik na fusy. 	1 saszetka środka do usuwania kamienia KRUPS F054 / XS809 (niedostarczona z ekspresem)



ODPOWIEDZI NA PYTANIA

SPOSÓB DZIAŁANIA

- 1) Urządzenie wyświetla usterkę, oprogramowanie się zawiesiło lub kontrolki migają.
 - ☑ Wyłącz i odłącz urządzenie, odczekaj 1 min, podłącz urządzenie i uruchom je ponownie.
- 2) Urządzenie nie włącza się po naciśnięciu przycisku włączania/wyłączania.
 - ☑ Sprawdź bezpieczniki i gniazdo zasilania instalacji elektrycznej. Sprawdź, czy dwie wtyczki zasilania są poprawnie podłączone do gniazda.

3) Podczas cyklu wystąpiła awaria zasilania.

- ☑ Po ponownym włączeniu urządzenie zostanie automatycznie zresetowane.

4) Młynek pracuje bez ziaren.

- ☑ Jest to normalne, jeśli zdarza się sporadycznie i jeśli w pojemniku na ziarna kawy nie ma ziaren lub jest ich bardzo mało. Po zakończeniu ekstrakcji włączy się sygnał ostrzegawczy dotyczący pojemnika na ziarna kawy.
- ☑ 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: typ ziaren kawy).
 - Jest to kawa, której używa się codziennie i nie było z nią nigdy problemów? Skontaktuj się z działem obsługi klienta KRUPS.

5) Dwie kontrolki receptury lub więcej pozostają włączone, a normalna praca urządzenia jest zablokowana.

- ☑ Wystąpił problem z urządzeniem. Odłącz urządzenie i podłącz je z powrotem. Jeśli problem nie ustąpi, skontaktuj się z centrum serwisowym / zwróć urządzenie do serwisu posprzedażowego.

6) Ikona  jest włączona.

- ☑ Głowica do parzenia nie jest prawidłowo zainstalowana lub klapka jest otwarta. Więcej informacji znajdziesz w rozdziałach 10A i 10B „Skróconej instrukcji obsługi”.

7) Ikona  miga.

- ☑ Wystąpił problem z urządzeniem. Odłącz urządzenie i podłącz je z powrotem. Jeśli problem nie ustąpi, skontaktuj się z centrum serwisowym / zwróć urządzenie do serwisu posprzedażowego.

UŻYTKOWANIE

1) Młynek wydaje nietypowe dźwięki.

- ☑ W młynku prawdopodobnie znajdują 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 należy odczekać 15 s po zatrzymaniu przepływu kawy, aby urządzenie prawidłowo zakończyło swój 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) Pokrętko regulacji grubości mielenia obraca się z trudnością.

- ☑ Pokrętko regulacji grubości mielenia należy obracać tylko podczas pracy młynka.

4) Urządzenie nie przygotowało kawy.

- ☑ Podczas przygotowania kawy wystąpiła nietypowa sytuacja. Urządzenie zostanie automatycznie zresetowane i będzie gotowe do nowego cyklu.

5) Użyto kawy mielonej zamiast ziarnistej.

- ☑ Usuń odkurzaczem zmieloną kawę z pojemnika na ziarna kawy.

6) Woda wypływa z dyszy kawy po wyłączeniu urządzenia.

- ☑ Jest to normalne zjawisko. Jest to automatyczne płukanie dyszy do kawy.

7) Woda wypływa z dyszy kawy po włączeniu urządzenia.

- ☑ Jest to normalne zjawisko. Urządzenie automatycznie się rozgrzewa, dzięki czemu pierwsza kawa ma odpowiednią temperaturę.

8) Po zaparzeniu kawy słychać odgłos wentylacji.

- ☑ Jest to normalne zjawisko. Procedura ta uruchamia się po każdym przygotowanym napoju, aby pojemnik na fusy pozostał suchy i czysty.

KONSERWACJA

1) Ekspres nie informuje o konieczności odkamieniania.

- ☑ Cykl odkamieniania należy przeprowadzać po przygotowaniu dużej liczby napojów z wykorzystaniem pary 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) Kontrolka nadal świeci się po opróżnieniu pojemnika na fusy.

- ☑ Umieść pojemnik na fusy ponownie na swoim miejscu.

4) Kontrolka nadal świeci się po napełnieniu zbiornika na wodę.

- ☑ Sprawdź, czy zbiornik jest poprawnie umieszczony w urządzeniu.
- ☑ Pływaki na dnie zbiornika muszą poruszać się swobodnie. Sprawdź i w razie potrzeby uwolnij pływaki.

NAPOJE

1) Kawa nalewa się zbyt wolno.

- ☑ Obróć pokrętko regulacji stopnia mielenia, aby uzyskać grubszy stopień zmielenia (może to zależeć od rodzaju użytej kawy).
- ☑ Wykonaj jeden cykl płukania lub kilka takich cykli.

2) Kawa jest zbyt słaba lub zbyt mało treściwa.

- ☑ Sprawdź, czy w pojemniku na ziarna kawy jest kawa i czy pojemnik jest poprawnie opuszczony.
- ☑ Należy unikać stosowania kaw oleistych, karmelizowanych lub aromatyzowanych, które mogą nie być odpowiednio pochwycone przez młynek.
- ☑ Zmniejsz objętość napoju i zwiększ jego moc, korzystając z funkcji mocy kawy. Obróć pokrętko regulacji zmielenia, aby uzyskać drobniej zmieloną kawę.

3) Espresso lub kawa nie ma odpowiednio wysokiej temperatury.

- ☑ Zwiększ temperaturę kawy w ustawieniach urządzenia. Przed rozpoczęciem przygotowywania napoju podgrzej filiżankę, płucząc ją gorącą wodą.
- ☑ Wykonaj płukanie przed rozpoczęciem przygotowywania kawy.

4) Przed przygotowaniem każdej kawy z dysz kawowych wypływa czysta woda.

- ☑ Po rozpoczęciu przygotowania napoju następuje wstępne parzenie. Może to doprowadzić do wycieku niewielkiej ilości wody z dyszy kawy.

Jeżeli jeden z powyższych problemów nie ustępuje, skontaktuj się z działem obsługi klienta KRUPS.

UTYLIZACJA

Niektóre urządzenia zawierają akumulator, do którego ze względów bezpieczeństwa dostęp ma wyłącznie serwisant. Aby wymienić akumulator, skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym punktem serwisowym.

! **Ważne:** urządzenie zawiera pewną ilość materiałów, które można ponownie wykorzystać lub poddać recyklingowi.

GWARANCJA

Gwarancja nie ma zastosowania w następujących przypadkach:

- obecność ciał obcych w młynku,
- wsypanie zmielonej kawy do pojemnika na ziarna kawy,
- nieprzeprowadzanie procedur odkamieniania, czyszczenia lub regularnej konserwacji.

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

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

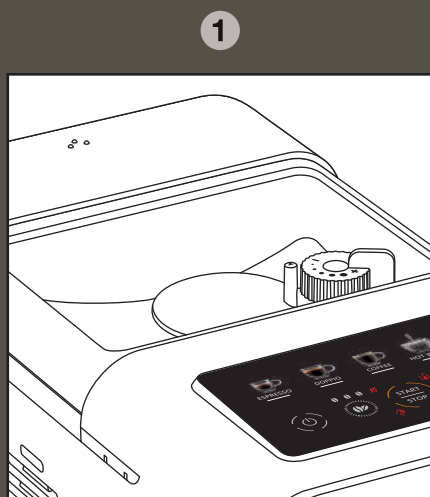
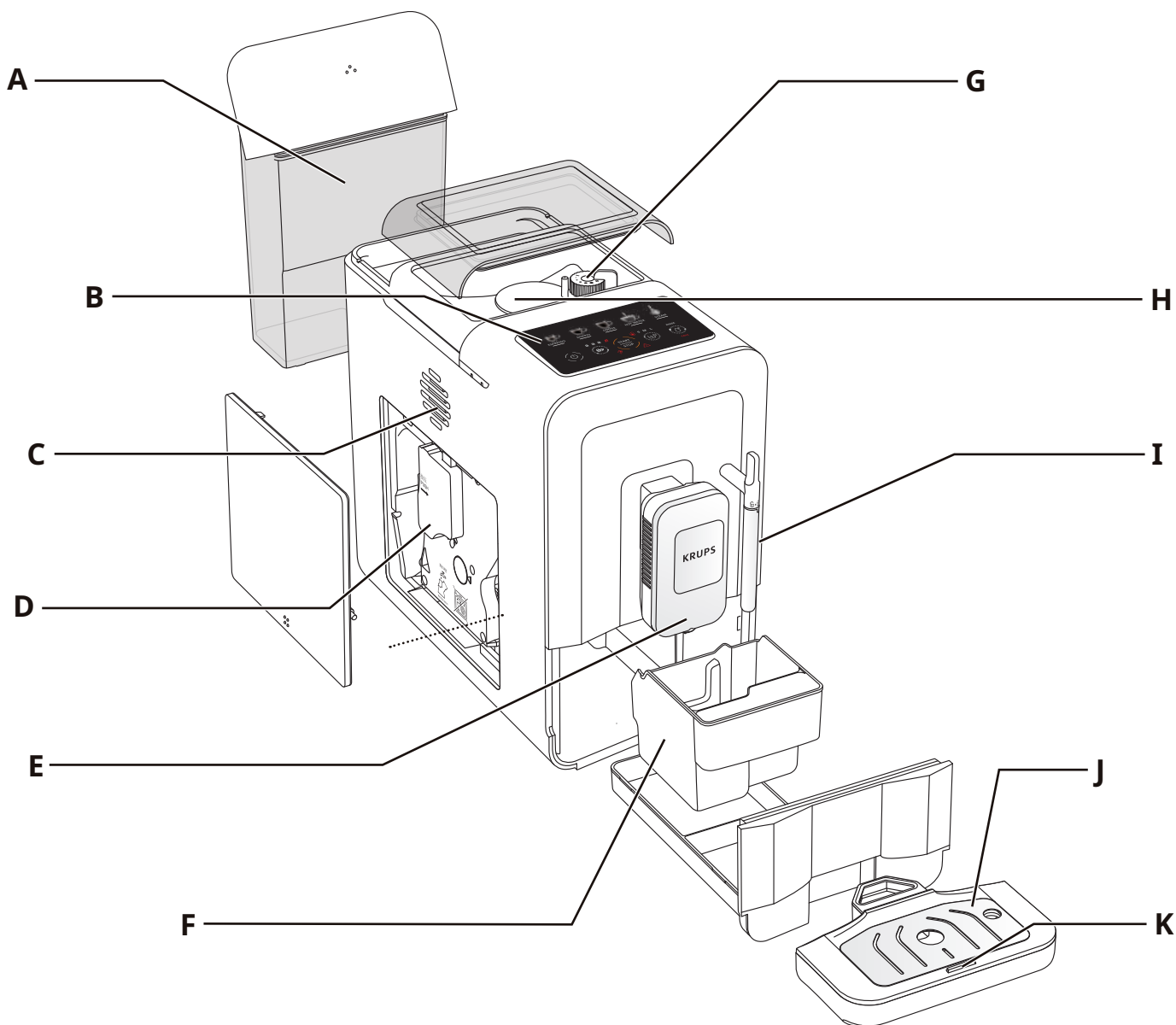
Producent: Ningbo Kaibo Group Co., Ltd.
The Northern Industrial Park of Zhouxiang Town Cixi 315324 Ningbo City Zhejiang, Chiny

KRUPS®

MY COFFEE



1. DŮLEŽITÉ INFORMACE O PRODUKTU	57
1.1 PRŮVODCE SYMBOLY V UŽIVATELSKÉ PŘÍRUČCE	57
1.2 PŘÍSLUŠENSTVÍ DODÁVANÉ S PŘÍSTROJEM	57
1.3 TECHNICKÉ ÚDAJE	58
1.4 ZAČÍNÁME A INSTALACE SPOTŘEBIČE	58
2. MLÝNEK: SEŘÍZENÍ MLÝNKU	59
3. PŘÍPRAVA NÁPOJŮ	59
4. VŠEOBECNÁ ÚDRŽBA	62
4.1 KAŽDODENNÍ ÚDRŽBA	62
4.2 DALŠÍ ÚDRŽBA	63
ODPOVĚDI NA VAŠE OTÁZKY	64



*v závislosti na modelu

POPIS

- A. Nádržka na vodu
- B. Kapacitní displej
- C. Protiplísňový ventilátor
- D. Spařovací jednotka
- E. Kávová tryska
- F. Sběrač kávové sedliny
- G. Volič nastavení jemnosti mletí
- H. Zásobník na zrnkovou kávu
- I. Výstup páry*
- J. Mřížka a vyjímatelná odkapávací miska
- K. Plováky pro zjištění hladiny vody
- L. Upravit intenzitu
- M. Naplňte nádobu na zrnkovou kávu
- N. Vyprázdněte sběrač kávové sedliny
- O. Spařovací jednotka není vložena / dvířka spařovací jednotky jsou otevřená / chyba
- P. Nastavit objem
- Q. Vypláchnout spotřebič
- R. Přístup k režimu čištění
- S. Odstraňte ze spotřebiče vodní kámen
- T. Doplňte nádržku na vodu

*v závislosti na modelu

Vážený zákazníku,

děkujeme, že jste si zakoupili kávovar KRUPS Espresso se zabudovaným mlýnkem. Kávovary KRUPS Espresso se zabudovaným mlýnkem jsou navrhovány, vyvíjeny a vyráběny ve Francii, což je zárukou dodržení nejpřísnějších standardů, pokud jde o původ a kvalitu výroby. Váš kávovar je navržen tak, aby bylo jeho použití co nejsnazší a aby připravoval nápoje baristické kvality. Vychutnejte si espresso, filtrovanou kávu i další typy kávy stisknutím jediného tlačítka. Pokročilá technologie v tomto přístroji vám umožňuje dosáhnout nejlepšího možného výsledku a odhalit maximum aromat a chutí z čerstvě umletých kávových zrn. Doufáme, že si užijete skvělé kávové přestávky a budete se svým přístrojem KRUPS maximálně spokojeni.

Tým KRUPS



1. DŮLEŽITÉ INFORMACE O PRODUKTU

Před prvním použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte uživatelskou příručku s bezpečnostními pokyny a uschovejte si ji: nesprávné použití spotřebiče zprostí KRUPS jakékoli odpovědnosti.

1.1 PRŮVODCE SYMBOLY V UŽIVATELSKÉ PŘÍRUČCE

- Nebezpečí:** Varování před rizikem vážného zranění nebo usmrcení. Symbol blesku upozorňuje na nebezpečí související s elektřinou.
- Upozornění:** Varování před jakoukoli možnou poruchou, poškozením nebo zničením spotřebiče.
- Důležité:** Obecná nebo důležitá poznámka pro provoz přístroje.



1.2 PŘÍSLUŠENSTVÍ DODÁVANÉ S PŘÍSTROJEM

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

DODÁVANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

1	Stručný návod – Příručka s bezpečnostními pokyny – Záruční dokumenty
2	Čisticí jehla parního systému*

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



1.3 TECHNICKÉ ÚDAJE

Spotřebič	Automatický kávovar EA20
Napájecí zdroj	220 až 240 V ~ / 50 Hz
Tlak čerpadla	19 barů
Zásobník na zrnkovou kávu	160 g
Spotřeba elektrické energie	1420–1690 W
Nádržka na vodu	1,5 l
Uvedení do provozu a skladování	Uvnitř, na suchém místě (chráněném před mrazem)
Rozměry (mm) V × Š × H	320 × 185 × 425
Hmotnost výrobku (kg)	9.2

Technické změny vyhrazeny.



1.4 ZAČÍNÁME A INSTALACE SPOTŘEBIČE

UVEDENÍ DO PROVOZU

Umístěte přístroj na stabilní, vodorovný, čistý a suchý pracovní povrch. Při prvním nastavení přístroje proběhne počáteční cyklus. Příprava přístroje umožní naplnit vodní okruhy, aby přístroj mohl fungovat. Následně proběhne předehřátí a automatické proplachování.

Další informace naleznete 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 nebo že zůstanou 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. Nikdy nepoužívejte poškozený spotřebič.



RADY A DOPORUČENÍ


VODA

Kvalita vody výrazně ovlivňuje kvalitu aroma. Vodní kámen a chlór mohou chuť kávy změnit. Aby byla zachována veškerá aromata vaší kávy, doporučujeme používat čerstvou nebo balenou vodu se suchým zbytkem nižším než 800 mg/l (viz etiketu na láhvi).

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 zrna v množství, které odpovídá vaší spotřebě v následujících 2 až 3 dnech, a také používat balení po 250 g.

Kvalita kávových zrn je proměnlivá a chutě jsou subjektivní. Arabica vám poskytne jemné, květinové aroma, na rozdíl od robusty, která má vyšší obsah kofeinu, je hořčejší a plnější. Tyto dva druhy kávy se běžně míchají, aby se dosáhlo vyváženější chuti. Neváhejte a požádejte o radu nejbližší pražírny.

Nedoporučujeme používat mastná ani karamelizovaná zrna, protože mohou přístroj poškodit. Jemnost mletí zrn ovlivňuje sílu aromatu a kvalitu cremy. Čím jemněji jsou zrna umleta, tím hladší je crema. Mletí lze také přizpůsobit požadovanému nápoji.

! Důležité: Pokud jsou po prvním spuštění ikony  + RINSE stále zapnuty (ON), stiskněte a podržte tlačítko "START/ STOP", abyste spustili ruční přípravu přístroje, dokud se ikona  + RINSE nevyepne (OFF).

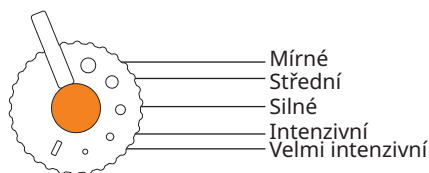


2. MLÝNEK: SEŘÍZENÍ MLÝNKU

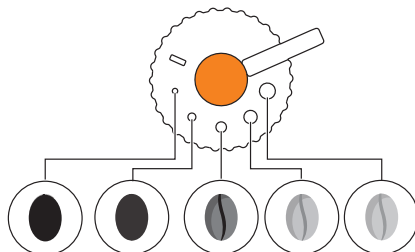
PROČ JE POTŘEBA NASTAVIT MLETÍ?

Obecně platí, že hrubost mletí musíte upravit při změně typu kávových zrn nebo abyste upravili sílu kávy. Změna hrubosti mletí umožňuje přizpůsobit zařízení různým typům kávových zrn:

- silně pražená a olejnatá zrna budou vyžadovat hrubší mletí,
- méně pražená zrna budou sušší a budou vyžadovat jemnější mletí.



Pražení



Velmi intenzivní
(tmavá francouzská)

Intenzivní
(francouzská)

Silné
(světlá francouzská)

Střední
(jantarová)

Mírné
(světle pražená káva)

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

JAK NASTAVIT MLETÍ?

Otočte regulátor nastavení, který se nachází v zásobníku na zrnkovou kávu, tak, aby hrubost mletí vyhovovala typu kávového zrna a požadované síle chuti (5 poloh – viz výše). Toto nastavení je nutné provést během mletí, a to po jednotlivých vyznačených pozicích. Po třech přípravách zaznamenáte výrazný rozdíl v chuti.

! Upozornění: Nedoporučujeme používat olejnatá a karamelizovaná kávová zrna, která jsou pro mlýnek obtížně zpracovatelná. Mohou přístroj poškodit a vést k nedostatečnému výkonu snímače.













3. PŘÍPRAVA NÁPOJŮ

NÁPOJE DOSTUPNÉ V TOMTO PŘÍSTROJI:

KRUPS My Coffee vám umožňuje připravit širokou škálu nápojů podle přání. Návodů na přípravu jsou vám k dispozici přímo na ovládacím panelu:

Výchozí objemy a síly nápojů jsou uvedeny tučně.

Nápoje	Popis	Dostupné velikosti	Funkce síly
	Espresso	S ~40 ml (nastavitelné od 15 ml do 50 ml) M ~55 ml L ~70 ml (nastavitelné od 60 ml do 85 ml)	
	Doppio*	S ~80 ml M ~110 ml L ~140 ml	
	Káva	S ~90 ml (nastavitelné od 90 ml do 115 ml) M ~120 ml L ~150 ml (nastavitelné od 125 ml do 180 ml)	
	Americano*	S ~120 ml M ~150 ml L ~180 ml	
	Horká voda*	S ~100 ml M ~200 ml L ~300 ml	
	Pára*	-	-


*v závislosti na modelu

JAK LZE NASTAVIT VÝŠKU KÁVOVÝCH TRYSEK?

U všech nápojů z nabídky můžete snížit kávovou trysku podle velikosti šálku.



JAK ZAČÍT NÁPOJ PŘIPRAVOVAT?

- Zkontrolujte, zda je zásobník na kávová zrna plný.

 **Upozornění:** Aby nedošlo k poškození přístroje, dávejte pozor, abyste do mlýnku nenalili vodu.

- Zkontrolujte, zda je nádržka na vodu plná. Pokud je vody málo, přístroj vás o tom uvědomí kontrolkou žádající o naplnění nádržky.
- Umístěte šálek pod výpusť kávy.
- Stiskněte tlačítko zvoleného nápoje, upravte nastavení a stiskněte tlačítko "START/STOP".

V ZÁVISLOSTI NA TYPU NÁPOJE JSOU MOŽNÁ RŮZNÁ NASTAVENÍ:

- **Síla kávy:** Abyste zvýšili nebo snížili sílu kávy úpravou množství mleté kávy, vyberte nápoj, stiskněte tlačítko  a zvolte mezi 1 až 3 zrny, přičemž 1 je nejjemnější a 3 nejsilnější.
- **Objem v šálku:** chcete-li zvýšit či snížit množství vody použité ke spaření, stiskněte tlačítko  a upravte objem na hodnotu S, M nebo L.

Další informace o **nastavení nápojů naleznete v tabulce nápojů a ve „Stručném návodu“.**

JAK ZASTAVIT PŘÍPRAVU NÁPOJE?

Přípravu nápoje můžete kdykoli zastavit stisknutím tlačítka „START/STOP“. Pokud je přerušena cyklus, zastavení není okamžité. Přístroj bude nějakou dobu v režimu bez přístupu, o čemž bude svědčit blikání kontrolky na displeji.

JAK SI PŘÍZPŮSOBIT VELIKOST S A L U ESPRESSA A KÁVY?

- 1) Stiskněte tlačítko „START/STOP“.
- 2) Kontrolka „START/STOP“ začne blikat.
- 3) Kliknutím na tlačítko objemu vyberte požadovanou velikost, kterou chcete upravit (S nebo L).
- 4) Stiskněte tlačítko „START/STOP“, káva začne vytékat.
- 5) Během extrakce, jakmile vám bude objem v šálku vyhovovat, stiskněte znova tlačítko „START/STOP“, abyste nový objem uložili.

! **Důležité:** Režim personalizace objemu opustíte kliknutím na tlačítko přípravy jiného nápoje.

JAK OBNOVIT VÝCHOZÍ NASTAVENÍ?

- 1) Stiskněte na 3 sekundy současně tlačítko „ON/OFF“ a „START/STOP“, když je přístroj ZAPNUTÝ.
 - 2) Tlačítka „START/STOP“, Espresso, kontrolka zrna a velikost „S“ 3krát zablikají.
- Typ nápoje, rozsah každého nápoje a jeho velikost se resetují.



MLÉČNÝ NÁPOJ A HORKÁ VODA*




RADY A TIPY

Chcete-li připravit napěněné mléko, zvolte pasterizované mléko UHT vytažené z lednice (3–5 °C). Použití speciálních typů mléka (mikrofiltrovaných, syrových, fermentovaných, obohacených) nebo rostlinných mlék (mandlová, ovesná nebo sójová atd.) je možné, ale může vést k méně uspokojivým výsledkům, pokud jde o kvalitu a množství pěny. Jakmile otevřete nádobu s mlékem, ať už plastovou nebo skleněnou, musíte ji uchovávat v chladničce při teplotě do 4 °C. Mléko lze obvykle skladovat 5 až 7 dní.

JAK NAPĚNIT MLÉKO POMOCÍ PARNÍ TRYSKY?

! **Dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se nepopálili.**

Parní tryska slouží k napěnění mléka, například na přípravu cappuccina nebo latte. Protože výroba páry vyžaduje vyšší teplotu než příprava espressa, má přístroj dodatečnou fázi předehřívání pro páru.

Postup napěnění mléka pomocí parní trysky	
1	Klikněte na položku „STEAM“
2	Stiskněte tlačítko „START/STOP“
3	Přístroj se předehřívá, dokud nepřestane tlačítko „STEAM“ blikat
4	Vložte parní trysku do mléka v šálku. Dávejte pozor, abyste neponořili otvor na boku parní trubice. 
5	Opětovným stisknutím tlačítka „START/STOP“ aktivujete páru
6	Stisknutím tlačítka „START/STOP“, abyste páru zastavili, když vám pěna vyhovuje.

Další informace o přípravě mléčných nápojů naleznete v části 3 „Stručného návodu“.

ČIŠTĚNÍ PARNÍ TRYSKY:

! **Nebezpečí:** Po použití funkce páry může být parní tryska horká, proto doporučujeme před manipulací s ní počkat několik minut.

! **Důležité:**

Aby byla pěna pokaždé identická, doporučujeme parní trysku pečlivě čistit PO KAŽDÉM POUŽITÍ pod vodou a pomocí čisticí jehly. Parní trysku nemyjte v myčce nádobí. Také doporučujeme parní trysku vyčistit, pokud ji delší dobu nepoužíváte (déle než dva dny).

*v závislosti na modelu

Celou parní trysku lze sejmout, aby bylo možné ji důkladně vyčistit. Čistěte ji vodou, malým množstvím neabrazivního mycího prostředku na nádobí a kartáčkem. **Další informace o čištění parní trysky naleznete v části 4 „Stručného návodu“.**

- Chcete-li z parní trysky odstranit veškeré případné zbytky mléka, umístěte pod trysku nádobu a spustěte přípravu horké vody. Poté trysku otřete čistým, vlhkým hadříkem z mikrovlákna.
- Pokud pára nevychází, může být tryska ucpaná: uvolněte ji pomocí dodané čisticí jehly pro parní systém. Další informace o čištění parní trysky naleznete ve „Stručném návodu“.

JAK NALÍT HORKOU VODU?

- 1) Umístěte šálek pod parní trysku.
- 2) Klikněte na možnost „HOT WATER“.
- 3) Stiskněte tlačítko „START/STOP“.
- 4) Z parní trysky začne vytékat horká voda a podle zvoleného objemu se automaticky zastaví.



4. VŠEOBECNÁ ÚDRŽBA

4.1 KAŽDODENNÍ ÚDRŽBA

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

ÚDRŽBA ODKAPÁVACÍ MISKY

Odkapávací miska umožňuje zachycování vody nebo kávy, která ze spotřebiče vytéká během přípravy i po ní. Je důležité nechat ji vždy na správném místě a pravidelně ji vyprazdňovat.

Z hygienických důvodů doporučujeme odkapávací misku denně vyjmout a vyčistit a před opětovným vložením na místo nechat oschnout. Odkapávací miska je vhodná pro mytí v myčce nádobí, před vložením do myčky však nejprve sejměte mřížku.

Další informace naleznete v **části 8A a 8B „Stručného návodu“.**

KDY JE POTŘEBA VYPRÁZDNIT ODKAPÁVACÍ MISKU?

Když je plovák nahoře, znamená to, že je miska příliš plná.

ÚDRŽBA SBĚRAČE KÁVOVÉ SEDLINY

Z hygienických důvodů doporučujeme sběrač kávové sedliny každý den čistit horkou vodou s mycím prostředkem a před opětovným vložením do přístroje jej nechat oschnout.

Další informace o **čištění sběrače kávové sedliny naleznete v části 7A a 7B „Stručného návodu“.**

- Vyprázdněte sběrač kávové sedliny, jakmile vás k tomu vyzve přístroj.
- Můžete jej vyprazdňovat i častěji, vždy však při zapnutém kávovaru, aby mohl zaznamenat, že byl skutečně vyprázdněn.

! **Důležité:** Pokud sběrač kávové sedliny pravidelně nevyprázdníte, jak je uvedeno výše, může dojít k poškození přístroje.

ÚDRŽBA NÁDRŽKY NA VODU

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

ÚDRŽBA ZÁSOBNÍKU NA KÁVOVÁ ZRNA

Kávová zrna mohou na stěnách zásobníku zanechat mastné zbytky, které mohou ovlivnit kvalitu kávy. Chcete-li zachovat aroma, a také z hygienických důvodů, doporučujeme pokaždé, když je třeba kávu doplnit, otřít zásobník suchým měkkým hadříkem.

⚠ Upozornění: K čištění zásobníku na zrnkovou kávu nepoužívejte vodu, protože její přítomnost v zásobníku by mohla poškodit přístroj.

4.2 DALŠÍ ÚDRŽBA

! Důležité:

- Doba údržby je v závislosti na postupu maximálně 20 minut.
- Pokud přístroj během údržby odpojíte ze sítě nebo dojde k výpadku proudu, odvápňovací program se spustí znovu od začátku. Tuto operaci nebude možné odložit, odvápňování vodního okruhu je povinné.
- Program údržby nemusíte spouštět ihned, jakmile si to spotřebič vyžádá, ale měli byste tak učinit krátce poté. Pokud odvápňování odložíte, upozornění se bude zobrazovat, dokud operaci neprovedete.

Údržba	Kdy provést?	Vysvětlení	Potřebný spotřební materiál
Vypláchnutí kávy ~1 min – 30 ml	Kdykoli, nebo když vás k tomu přístroj vyzve.	Umožňuje propláchnout okruh přístroje na přípravu kávy. Tento proces využívá pouze horkou vodu. Zajišťuje zachování autentické chuti kávy. Pokyny najdete v části 9 „Stručného návodu“.	
Čištění odnímatelné spařovací jednotky	Doporučení: jednou týdně	Čištění spařovací jednotky zabraňuje usazování zbytků a zajišťuje stálou kvalitu kávy. <ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte přístroj. 2. Otevřete boční dvířka. 3. Stiskněte červenou západku, aby se uvolnila spařovací jednotka. 4. Uchopte jednotku po obou stranách a vyjměte ji. 5. Opláchněte spařovací jednotku pod vlažnou tekoucí vodou. 6. Pokud uvidíte nějaké usazeniny, otřete vnitřek spařovacího prostoru vlhkým hadříkem. ! Důležité: Nezapomeňte suchým čistým hadříkem vyčistit také kávový skluz (otvor pro mletou kávu) na vnitřní horní straně spařovacího prostoru. 7. Osušte spařovací jednotku čistým hadříkem nebo ji nechte oschnout (pokud je hodně mokrá, nemontujte ji zpět). 8. Spařovací jednotku vložte zpět do kávovaru tak, aby zacvakla na místo. 9. Zavřete postranní dvířka a zapojte přístroj zpět do napájení. 	

Údržba	Kdy provést?	Vysvětlení	Potřebný spotřební materiál
Odvápňení ~20 min – 1,5 l	Na žádost přístroje. V případě nedostatečného počtu nápojů k tomu, aby bylo nutné odvápnění, není tato funkce aktivní.	<p>Odvápňování přístroje zajišťuje jeho správnou funkci a odstraňuje vodní kámen nebo usazeniny. Tento krok je velmi důležitý, aby bylo zajištěno správné fungování a dlouhá životnost spotřebiče. Informace o odvápnění naleznete v části 11 “Stručného návodu” nebo postupujte podle následujících kroků:</p> <p>! Kdykoli během procesu odvápnění můžete stisknutím tlačítka START/STOP odvápnění pozastavit. LED kontrolka START/STOP bude blikat. Chcete-li pokračovat, stiskněte znovu tlačítka START/STOP.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kontrolka „CALC“ se rozsvítí červeně, když je potřeba přístroj odvápnit. 2. Umístěte 1,5l nádobu pod kávovou a parní trysku. 3. Naplňte nádržku na vodu 500 ml vody. 4. Otevřete sáček odvápňovače KRUPS a obsah nasypete do nádržky na vodu naplněné 500 ml horké vody. 5. Smíchejte obsah sáčku s vodou v nádržce. 6. Vraťte nádržku na vodu zpět do kávovaru. 7. Stiskněte tlačítka režimu čištění. 8. Stiskněte tlačítka „START/STOP“ k zahájení procesu odvápnění. 9. Během odvápnění bude z kávové a parní trysky vytékat voda. 10. Když voda doteče, bude svítit kontrolka CALC a blikat indikátor nádržky na vodu. 11. Odstraňte odvápnovací prostředek z nádržky na vodu. 12. Vyčistěte nádržku na vodu houbičkou. 13. Nádržku na vodu vypláchněte, otřete a osušte. 14. Naplňte nádržku na vodu po úroveň maxima. 15. Pod trysku umístěte 1,5l nádobu. 16. Vraťte nádržku na vodu zpět na kávovar. 17. Během procesu proplachování bude z kávové trysky a parní trysky vytékat voda. 18. Jakmile voda přestane téct a uslyšíte tři pípnutí, kávovar je odvápněn a připraven k použití. 19. Vyprázdněte sběrač kávové sedliny. 	1 sáček odvápnovacího přípravku KRUPS F054 / XS809 (nedodává se s přístrojem)



ODPOVĚDI NA VAŠE OTÁZKY

OBSLUHA

- 1) Zařízení zobrazuje chybu, software zamrzl, NEBO všechny kontrolky blikají.
 - ☑ Vypněte a odpojte zařízení ze zásuvky, počkejte 1 minutu, znovu je zapojte a restartujte.
- 2) Spotřebič se po stisknutí tlačítka ON/OFF nezapne.
 - ☑ Zkontrolujte pojistky a zásuvku vaší elektroinstalace. Zkontrolujte, zda jsou obě zástrčky napájecího kabelu správně zasunuty do zásuvky ve zdi a do zadní části přístroje.

3) Během cyklu došlo k výpadku napájení.

- ☑ Po opětovném zapnutí se spotřebič automaticky resetuje.

4) Mlýnek běží naprázdno.

- ☑ • To je normální, pokud se to stává občas a v zásobníku na zrnkovou kávu nejsou žádná zrna nebo jen malé množství. Upozornění na prázdný zásobník na zrnkovou kávu se rozsvítí na konci extrakce.
- ☑ Kávová zrna zůstávají v zásobníku:
 - Káva může být příliš olejnatá, a proto ji přístroj nedokáže správně zpracovat. Můžete zkusit pomoci kávovým zrnům, aby se dostala dolů do mlýnku. Uvidíte, zda to pomůže. Doporučujeme vám však změnit typ kávy (viz typ kávových zrn).
 - Jde o moji obvyklou kávu, která dosud fungovala: obraťte se na zákaznický servis společnosti KRUPS.

5) Svítil dvě nebo více kontrolky receptur a běžný provoz přístroje je zablokován.

- ☑ Přístroj narazil na problém. Odpojte jej prosím ze zásuvky a opět zapojte. Pokud problém přetrvává, zavolejte do servisního střediska / vraťte přístroj do poprodejního servisu.

6) Ikona  svítí.

- ☑ Spařovací jednotka není správně nainstalována nebo jsou otevřená dvířka. Viz část 10A/10B Stručného návodu.

7) Ikona  bliká.

- ☑ Přístroj narazil na problém. Odpojte jej prosím ze zásuvky a opět zapojte. Pokud problém přetrvává, zavolejte do servisního střediska / vraťte přístroj do poprodejního servisu.

POUŽITÍ

1) Mlýnek vydává neobvyklý hluk.

- ☑ V mlýnku se pravděpodobně nachází cizí předměty. Zkuste jej vyčistit pomocí vysavače, případně se obraťte na zákaznický servis společnosti KRUPS.

2) Pod spotřebičem je voda.

- ☑ Před vyjmutím odkapávací misky počkejte 15 sekund po zastavení toku kávy, aby přístroj správně dokončil svůj cyklus.
- ☑ Zkontrolujte, zda se odkapávací miska nachází v přístroji na správném místě. Miska musí být vždy na svém místě, i když se přístroj nepoužívá.
- ☑ Zkontrolujte, že není odkapávací miska plná.

3) Seřizovacím tlačítkem 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. Přístroj se automaticky resetuje a bude připraven k novému cyklu.

5) Místo kávových zrn jste použili mletou kávu.

- ☑ Pomocí vysavače odstraňte mletou kávu ze zásobníku na zrnkovou kávu.

6) Z kávové trysky vytéká voda při vypnutí přístroje.

- ☑ To je normální. Jedná se o automatické proplachování, které čistí kávovou trysku.

7) Při zapnutí kávovaru vytéká z kávové trysky voda.

- ☑ To je normální. Kávovar se automaticky nahřívá, aby byla vaše první káva připravena při správné teplotě.

8) Po extrakci kávy se ozývá zvuk ventilace.

- ☑ To je normální. Aktivuje se po každém receptu, aby byl sběrač kávové sedliny suchý a čistý.


ÚDRŽBA

1) Kávovar nevyžaduje odvápnění.

- ☑ Odvápňovací cyklus je nutné provést až po velkém počtu příprav s použitím páry nebo horké vody. Pokud připravujete pouze kávu, nebude odvápnění potřeba provádět často.

2) V odkapávací misce je trocha kávové sedliny.

- ☑ Do odkapávací misky se může dostat malé množství kávové sedliny. Kávovar je navržen tak, aby odstraňoval veškerou přebytečnou zbytkovou kávu, a tím udržoval spařovací jednotku čistou.

3) Kontrolka  zůstává svítit i po vyprázdnění sběrače kávové sedliny.

- ☑ Znovu vložte sběrač kávové sedliny.

4) Kontrolka  zůstává svítit i po naplnění nádržky na vodu.

- ☑ Zkontrolujte, zda je nádržka na vodu správně usazena v přístroji.
- ☑ Plovák ve spodní části nádržky se musí volně pohybovat. Zkontrolujte jej a v případě potřeby uvolněte.

NÁPOJE

1) Káva teče příliš pomalu.

- ☑ Otočte voličem jemnosti mletí, abyste nastavili hrubší mletí (to může záviset na typu použité kávy).
- ☑ Provedte jeden nebo několik proplachovacích cyklů.

2) Káva je příliš slabá nebo nemá dostatečně plnou chuť. Zkontrolujte, zda je v nádobě na kávová zrna káva a zda správně propadáva dolů.

- ☑ Nepoužívejte olejovitou, karamelizovanou ani ochucenou kávu, kterou stroj nemusí správně zpracovat.
- ☑ Snižte objem a zvyšte sílu přípravy pomocí funkce nastavení síly kávy.
- ☑ Otočte voličem jemnosti mletí, abyste dosáhli jemnějšího mletí.

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.

4) Před přípravou každé kávy vytéká z kávové trysky čistá voda.

- ☑ Při zahájení přípravy nápoje dochází k předběžnému spaření, což může vést k tomu, že z kávové trysky bude vytékat malé množství vody.

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

LIKVIDACE

Některé spotřebiče obsahují baterii, která je z bezpečnostních důvodů přístupná pouze pro opraváře. Chcete-li vyměnit baterii, kontaktujte nejbližší schválené servisní středisko.

! **Důležité:** Váš spotřebič obsahuje mnoho využitelných recyklovatelných materiálů.

ZÁRUKA

Záruka se nevztahuje na následující případy:

- přítomnost cizích těles v mlýnku,
- nasypání mleté kávy do zásobníku na zrnkovou kávu,
- nedostatečné odvápnování, čištění nebo nedostatečná pravidelná údržba.

Veškeré práce na spotřebiči musí provádět schválené středisko společnosti KRUPS.

Tento plně automatický kávovar se smí používat pouze na přípravu kávy, horké vody nebo napěněného mléka.

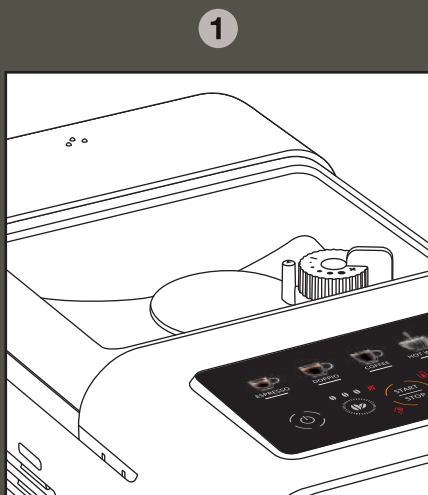
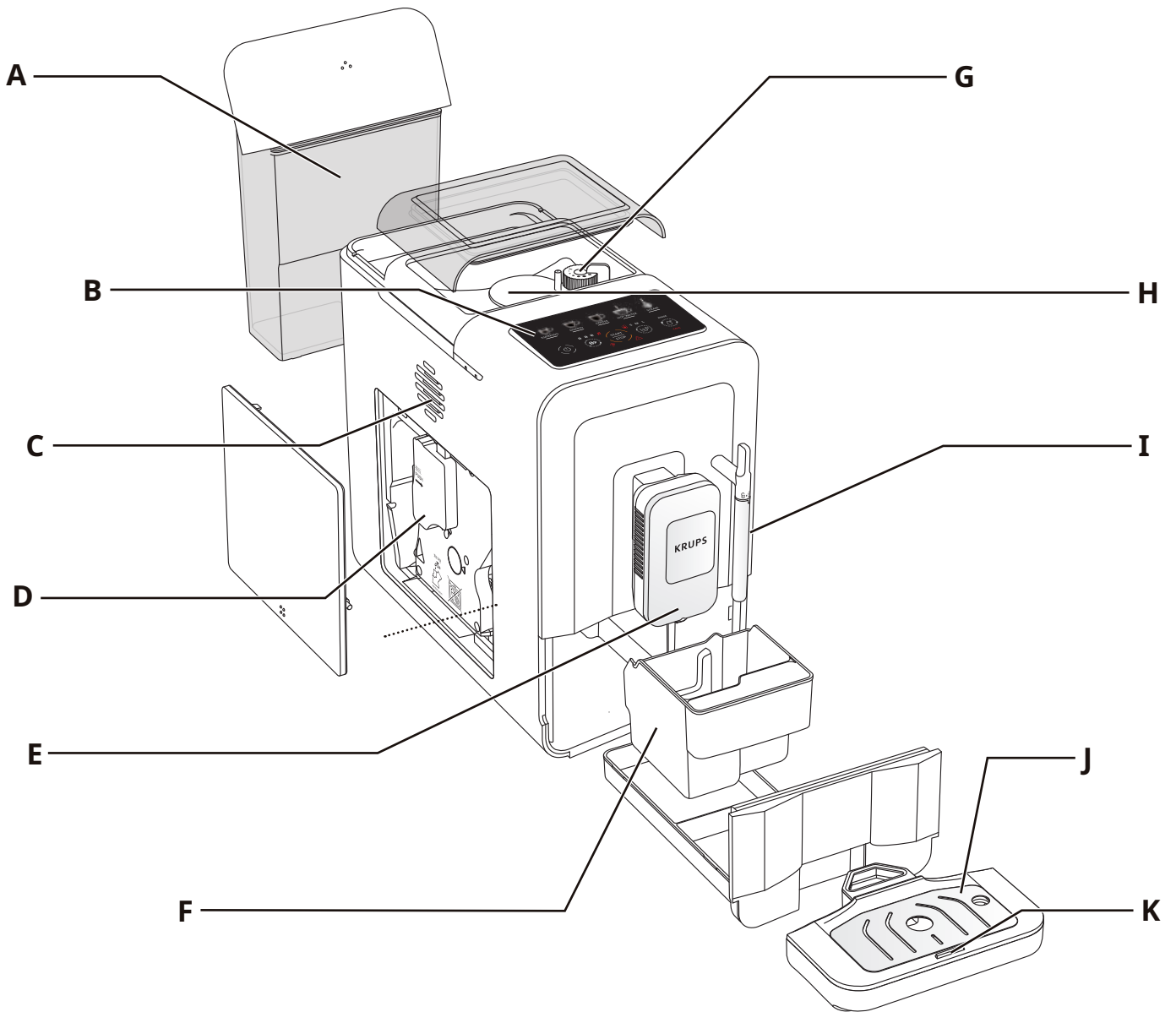
**Výrobce: Ningbo Kaibo Group Co., Ltd.
The Northern Industrial Park of Zhouxiang Town Cixi 315324 Ningbo City Zhejiang, Čína**

KRUPS®

MY COFFEE



1. BELANGRIJKE PRODUCTINFORMATIE	70
1.1 GIDS MET SYMBOLEN VOOR GEBRUIKERSHANDLEIDING	70
1.2 ACCESSOIRES DIE BIJ UW MACHINE WORDEN GELEVERD	70
1.3 TECHNISCHE GEGEVENS.....	71
1.4 AAN DE SLAG EN INSTALLATIE VAN HET APPARAAT	71
2. MOLEN: DE MALING AANPASSEN	72
3. DRANKEN BEREIDEN	72
4. ALGEMEEN ONDERHOUD	75
4.1 DAGELIJKS ONDERHOUD.....	75
4.2 OVERIG ONDERHOUD	76
ANTWOORDEN OP UW VRAGEN	77



* afhankelijk van het model

BESCHRIJVING

- A. Waterreservoir
- B. Capacitief scherm
- C. Ventilator tegen schimmelvorming
- D. Zeteenheid
- E. Koffiepijpje
- F. Koffiedik-opvangbak
- G. Regelknop maalgraad
- H. Koffiebonenreservoir
- I. Stoompijpje*
- J. Rooster en afneembare druppelopvangbak
- K. Vlotter voor waterpeil
- L. De sterkte aanpassen
- M. Het koffiebonenreservoir bijvullen
- N. De koffiedik-opvangbak leegmaken
- O. Zeteenheid niet geplaatst / klep van zeteenheid open / fout
- P. Het volume aanpassen
- Q. De machine spoelen
- R. Toegang tot reinigingsmodus
- S. De machine ontkalken
- T. Het waterreservoir opnieuw vullen

* afhankelijk van het model

Beste klant,

Hartelijk dank voor uw aanschaf van een KRUPS-espressomachine met ingebouwde koffiemolen. KRUPS-espressomachines met geïntegreerde maalsystemen worden ontworpen, ontwikkeld en geproduceerd in Frankrijk. Hierbij worden de hoogste standaarden gehanteerd wat betreft herkomst en productiekwaliteit. Het apparaat is zo ontworpen dat u zo eenvoudig mogelijk dranken van baristakwaliteit kunt maken. Geniet met één druk op de knop van espresso, filterkoffie en andere soorten koffie. 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



1. 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.

1.1 GIDS MET SYMBOLEN VOOR GEBRUIKERSHANDLEIDING

-  **Gevaar:** waarschuwing voor het risico op ernstig lichamelijk letsel of overlijden. Het bliksemsymbool waarschuwt u voor gevaren met betrekking tot elektriciteit.
-  **Let op:** waarschuwing voor mogelijke storingen, schade of vernieling van het apparaat.
-  **Belangrijk:** algemene of belangrijke opmerking over de bediening van het apparaat.




1.2 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.

MEEGELEVERDE ACCESSOIRES

1	Snelstartgids, boekje met veiligheidsinstructies, garantiedocumenten
2	Reinigingsnaald voor het stoomsysteem*

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



1.3 TECHNISCHE GEGEVENS

Apparaat	Automatische espresso EA20
Voeding	220-240 V~ / 50 Hz
Pompdruk	19 bar
Koffiebonenreservoir	160 g
Energieverbruik	1420 - 1690 W
Waterreservoir	1,5 L
Aan de slag en opslag	Binnen, op een droge plaats (uit de buurt van vorst)
Afmetingen (mm) H x B x D	320 x 185 x 425
Gewicht van het product (kg)	9.2

Technische wijzigingen voorbehouden.



1.4 AAN DE SLAG EN INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

Eerste gebruik

Plaats de machine op een vlak, horizontaal, schoon en droog werkoppervlak. Als u de machine voor het eerst instelt, wordt er een startcyclus uitgevoerd. Door de machine voor te bereiden, worden de watercircuits gevuld, zodat de machine kan werken. De machine wordt voorverwarmd en automatisch gespoeld.

Raadpleeg de snelstartgids voor meer informatie.

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.



TRUCS EN TIPS


Water

De kwaliteit van het water is in grote mate bepalend voor de kwaliteit van de aroma's. Kalkaanslag en chloor kunnen de smaak van koffie veranderen. Om alle koffiearoma's te behouden, raden we u aan vers water te gebruiken, of flessenwater met een droog residu van minder dan 800 mg/l (zie label op de fles).

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 koffiebonen is variabel en de smaak is subjectief. Arabica geeft u fijne, bloemige aroma's, terwijl Robusta, met een hoger cafeïnegehalte, bitter is en een vollere smaak heeft. Vaak worden deze twee soorten koffie gecombineerd om een meer evenwichtige smaak te krijgen. Aarzel niet om advies te vragen aan uw koffiebrander.

Wij raden u aan om geen olieachtige en gekaramelliseerde koffiebonen te gebruiken, omdat deze uw machine kunnen beschadigen. De fijnheid van de gemalen bonen beïnvloedt de sterkte van het aroma en de kwaliteit van het crèmelaagje. Hoe fijner de maling, hoe romiger het schuim. U kunt ook de maling aanpassen aan de gewenste drank.

! **Belangrijk:** als de **!** + RINSE-pictogrammen na het starten nog branden, houdt u de 'START/STOP'-knop voor handmatige voorbereiding ingedrukt totdat **!** + RINSE uitgaat.

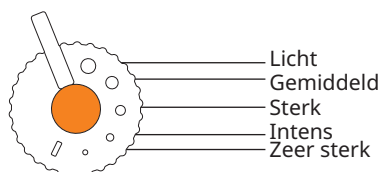


2. MOLEN: DE MALING AANPASSEN

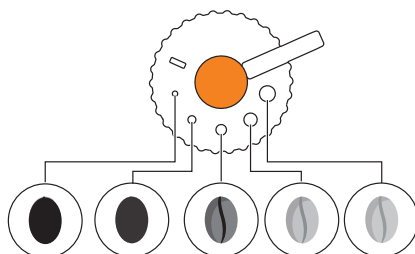
WAAROM DE MAALFIJNHEID AANPASSEN?

In het algemeen moet u de maalfijnheid aanpassen wanneer u van soort koffiebonen verandert of als u de sterkte van de koffie wilt aanpassen. Door de maalfijnheid te variëren, is het mogelijk deze af te stemmen op verschillende soorten koffiebonen:

- Een sterk gebrande En vettige boon vereist Een grove maling.
- Een lichter gebrande boon zal droger zijn En Een fijne maling vereisen.



Branding



Zeer sterk
(Dark French)

Intens
(French)

Sterk
(Light French)

Gemiddeld
(Amber)

Licht
(Blonde)

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

DE MAALFIJNHEID AANPASSEN

Draai de instelknop in het koffiebonenreservoir om de maalfijnheid af te stemmen op het type koffieboon en de gewenste intensiteit van het aroma (5 niveaus, zie hierboven). 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.

! **Let op:** wij raden het gebruik van vettige of gekaramelliseerde koffiebonen af, omdat de koffiemolen die moeilijker kan verwerken. Deze kunnen de machine beschadigen en tot een slechte werking van de sensor leiden.













3. DRANKEN BEREIDEN

DRANKEN DIE MET DEZE MACHINE KUNNEN WORDEN BEREID:

Met KRUPS My Coffee kunt u verschillende dranken bereiden, afhankelijk van uw voorkeuren. Op het bedieningspaneel ziet u welke voorbereidingen hiervoor nodig zijn:

De standaardvolumes en -sterktes zijn dikgedrukt.

Dranken	Beschrijving	Hoeveelheden	Sterktefunctie
	Espresso	S ~40 ml (aanpasbaar van 15 tot 50 ml) M ~55 ml L ~70 ml (aanpasbaar van 60 tot 85 ml)	
	Doppio*	S ~80 ml M ~110 ml L ~140 ml	
	Koffie	S ~90 ml (aanpasbaar van 90 tot 115 ml) M ~120 ml L ~150 ml (aanpasbaar van 125 tot 180 ml)	
	Americano*	S ~120 ml M ~150 ml L ~180 ml	
	Heet water*	S ~100 ml M ~200 ml L ~300 ml	
	Stoom*	-	-

* afhankelijk van het model

DE HOOGTE VAN HET KOFFIEPIJPJE INSTELLEN

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

EEN DRANKJE BEREIDEN



- Controleer of het koffiebonenreservoir gevuld is.



Let op: voorkom schade aan uw machine door geen water in de molen te gieten.

- Controleer of het waterreservoir gevuld is. Als er te weinig water is, verschijnt er op de machine een lichtsignaal en wordt u gevraagd het reservoir te vullen.
- Plaats het kopje onder de koffie-uitloop.
- Druk op de knop voor het gekozen drankje, pas de instellingen aan en druk op 'START/STOP'.

AFHANKELIJK VAN HET DRANKJE ZIJN ER VERSCHILLENDE INSTELLINGEN MOGELIJK:

- **Koffiesterkte:** druk na het kiezen van de drank op de knop " om de koffiesterkte te verhogen of te verlagen door de hoeveelheid gemalen koffie aan te passen. Er zijn drie mogelijkheden, van zwak tot sterk. De selectie wordt aangegeven met één, twee of drie koffiebonen.
- **Volume in kop:** druk op de knop " om de hoeveelheid water voor extractie aan te passen en zo het volume in te stellen op S, M of L.

Raadpleeg de drankenkaart en de **snelstartgids voor meer informatie over het aanpassen van de instellingen.**

EEN DRANKJE TIJDENS DE BEREIDING STOPPEN

U kunt de bereiding van uw drankje op elk gewenst moment stoppen door op de 'START/STOP'-knop te drukken. Wanneer u een cyclus onderbreekt, stopt de machine niet onmiddellijk. Deze zal een tijdje niet toegankelijk zijn, wat wordt weergegeven door knipperende lampjes op het scherm.

DE HOEVEELHEDEN S EN L AANPASSEN VOOR ESPRESSO EN KOFFIE

- 1) Druk drie seconden op de knop 'Espresso' of 'Coffee'.
- 2) Het 'START/STOP'-lampje knippert.
- 3) Gebruik de volumeknop om het gewenste formaat in te stellen (S of L).
- 4) Druk op de 'START/STOP'-knop. De koffie begint te lopen.
- 5) Druk tijdens de extractie, als het volume in het kopje naar wens is, opnieuw op de 'START/STOP'-knop om het nieuwe volume op te slaan.

! **Belangrijk:** druk op de knop van een andere drank om de modus voor volumepersonalisatie te verlaten.

STANDAARDINSTELLINGEN HERSTELLEN

- 1) Druk drie seconden lang tegelijkertijd op de knoppen 'ON/OFF' en 'START/STOP' terwijl de machine aanstaat.
- 2) De 'START/STOP'-knop, de knop 'Espresso', het bonenlampje en het volume 'S' knipperen drie keer. Het type drank, de sterkte en het volume worden gereset.



DRANKEN MET MELK EN HEET WATER*



HINTS EN TIPS

Als u opgeschuimde melk wilt maken, moet u kiezen voor gepasteuriseerde houdbare melk rechtstreeks uit de koelkast (3-5 °C). Het gebruik van speciale melksoorten (gemicrofilterd, rauw, gefermenteerd, verrijkt) of plantaardige melksoorten (amandelmelk, haveremelk, sojamelk enz.) is mogelijk, maar kan afdoen aan de kwaliteit en de hoeveelheid schuim. Een geopende melkfles moet in de koelkast worden bewaard bij 4 °C of lager, ongeacht of deze van plastic of glas is. Melk kan gewoonlijk tussen de vijf en zeven dagen worden bewaard.

MELK OPSCHUIMEN MET HET STOOMPIJPJE

⚠ Ga voorzichtig te werk om brandwonden te voorkomen.

Het stoompijpje wordt gebruikt om melk op te schuimen voor bijvoorbeeld een cappuccino of latte. Omdat er voor de productie van stoom een hogere temperatuur nodig is dan voor de bereiding van een espresso, is er een extra voorverwarmingsfase voor stoom.

Te volgen stappen voor het opschuimen van melk met het stoompijpje	
1	Druk op 'STEAM'.
2	Druk op de 'START/STOP'-knop.
3	De machine wordt voorverwarmd totdat de 'STEAM'-knop stopt met knipperen.
4	Plaats het stoompijpje in de melk in het kopje. Zorg ervoor dat het gaatje aan de zijkant van het stoompijpje niet ondergedompeld wordt.
5	Druk nogmaals op de 'START/STOP'-knop om de stoom te activeren.
6	Druk op de 'START/STOP'-knop om de stoom te stoppen wanneer het schuim naar wens is.



Raadpleeg hoofdstuk 3 van de snelstartgids voor meer informatie over het bereiden van een drankje met melk.

HET STOOMPIJPJE REINIGEN:

⚡ **Gevaar:** na gebruik van de stoomfunctie kan het stoompijpje heet zijn. We raden u aan een paar minuten te wachten voordat u het stoompijpje vastpakt.

! **Belangrijk:**

Om telkens identiek schuim te verkrijgen, raden we u aan het stoompijpje NA ELK GEBRUIK zorgvuldig te reinigen. Was het stoompijpje niet in een vaatwasmachine. We raden u ook aan het stoompijpje te reinigen als dit langere tijd (meer dan twee dagen) niet is gebruikt.

** afhankelijk van het model*

Voor een grondige reiniging kan het volledige stoompijpje worden verwijderd. Maak het pijpje schoon met water, een kleine hoeveelheid niet-schurend afwasmiddel en een borstel. **Raadpleeg hoofdstuk 4 van de snelstartgids voor meer informatie over het reinigen van het stoompijpje.**

- Om alle mogelijke sporen van melk uit het stoompijpje te verwijderen, plaatst u een bak onder het stoompijpje en start u een voorbereiding met heet water. Gebruik vervolgens een schone, vochtige microvezeldoek om het stoompijpje schoon te veegen.
- Als er geen stoom uit het pijpje komt, is dit mogelijk verstopt: ontstop het stoompijpje met de meegeleverde reinigungsnaald voor het stoomsysteem. Raadpleeg de snelstartgids voor meer informatie over het reinigen van het stoompijpje.

HEET WATER SCHENKEN

- 1) Zet een kopje onder het stoompijpje.
- 2) Druk op 'Hot Water'.
- 3) Druk op de 'START/STOP'-knop.
- 4) Er komt heet water uit het stoompijpje. Dit stopt automatisch wanneer het gekozen volume is bereikt.



4. ALGEMEEN ONDERHOUD

4.1 DAGELIJKS ONDERHOUD

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

ONDERHOUD LEKBAK

De lekbak vangt het water of de koffie op die tijdens en na de bereiding uit het apparaat komt. Het is belangrijk dat u de bak altijd op zijn plaats laat zitten en regelmatig leegt.

Vanuit hygiënisch oogpunt raden wij u aan de lekbak te demonteren om elk element dagelijks te reinigen en aan de lucht te laten drogen voordat u deze weer in de machine plaatst. De lekbak is vaatwasmachinebestendig, maar verwijder wel eerst het rooster.

Raadpleeg **hoofdstuk 8A en 8B van de snelstartgids** voor meer informatie.

WANNEER MOET IK DE LEKBAK LEGEN?

Zodra de vlotter zich in de bovenste positie bevindt.

ONDERHOUD VAN DE KOFFIEDIK-OPVANGBAK

Om hygiënische redenen raden we u aan het koffiedikbakje elke dag te reinigen met een warm sopje en het bakje aan de lucht te laten drogen voordat u het weer in de machine plaatst.

Raadpleeg **hoofdstuk 7A en 7B van de snelstartgids voor meer informatie over het reinigen van de koffiedik-opvangbak.**

- Leeg het koffiedikbakje zodra de machine hierom vraagt.
- u kunt het bakje vaker legen, maar doe dit wel wanneer de machine is ingeschakeld zodat deze kan registreren dat het bakje is geleegd.


! **Belangrijk:** als u het koffiedikbakje niet regelmatig leegt zoals hierboven aangegeven, kan dit uw machine beschadigen.

ONDERHOUD VAN HET WATERRESERVOIR

Om de aroma's van uw koffie te behouden en vanuit hygiënisch oogpunt 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 de machine plaatst.

ONDERHOUD VAN HET KOFFIEBONENRESERVOIR


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

 **Let op:** gebruik geen water om het koffiebonenreservoir schoon te maken. De aanwezigheid van water in het reservoir kan uw machine beschadigen.

4.2 OVERIG ONDERHOUD

Belangrijk:

- Onderhoud duurt, afhankelijk van de procedure, maximaal 20 minuten.
- Als u tijdens het onderhoud de stekker uit het stopcontact haalt of als de stroom uitvalt, begint het ontkalkingsprogramma opnieuw. Het is niet mogelijk om dit proces uit te stellen, want het is noodzakelijk om het watercircuit te ontkalken.
- U hoeft het onderhoudsprogramma niet meteen uit te voeren als het apparaat hierom vraagt, maar wel redelijk snel daarna. Als u het ontkalken uitstelt, wordt de waarschuwing weergegeven totdat de actie is uitgevoerd.

Onderhoud	Wanneer?	Uitleg	Benodigheden
Spoelbeurt koffie ~1 min – 30 ml	Wanneer het apparaat u waarschuwt of op een willekeurig moment.	Hiermee kunt u het koffiesysteem van de machine spoelen. Bij dit proces wordt alleen heet water gebruikt. Het zorgt ervoor dat de authentieke smaak van de koffie behouden blijft. Raadpleeg hoofdstuk 9 van de snelstartgids voor informatie over het spoelen van de machine.	
Verwijderbare zeteenheid reinigen	Advies: één keer per week	<p>Reinig de zeteenheid om de opbouw van koffieresten te voorkomen en altijd van lekkere koffie te genieten.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de machine uit. 2. Open de klep aan de zijkant. 3. Druk op de rode vergrendeling om de zeteenheid los te maken. 4. Trek de eenheid eruit door deze aan beide kanten vast te houden. 5. Spoel de zeteenheid af onder lauwwarm kraanwater. 6. Veeg de binnenkant van het percolatorcompartiment af met een vochtige doek als er koffieresten op zitten. <p> Belangrijk: vergeet niet om de koffietrechter boven in de binnenkant van het percolatorcompartiment schoon te maken met een droge, schone doek.</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Droog de zeteenheid af met een schone doek of laat deze aan de lucht drogen. Plaats de eenheid niet terug in het apparaat als deze nog heel nat is. 8. Plaats de zeteenheid terug in de machine en klik deze vast. 9. Sluit de klep aan de zijkant en steek de stekker van de machine weer in het stopcontact. 	



Onderhoud	Wanneer?	Uitleg	Benodigdheden
Ontkalken ~20 min – 1,5 l	Wanneer de machine dat aangeeft. Als het aantal drankjes waarna ontkalking nodig is, nog niet is bereikt, is de functie niet actief.	<p>Door uw machine te ontkalken, zorgt u ervoor dat deze goed blijft werken en dat eventuele kalkaanslag wordt verwijderd. Dit is belangrijk om het apparaat goed te laten werken en lang mee te laten gaan. Raadpleeg hoofdstuk 11 van de snelstartgids om te lezen hoe u de machine kunt ontkalken, of volg deze stappen:</p> <p>! Tijdens het ontkalken kunt u op elk gewenst moment op de 'START/STOP'-knop drukken om het proces te onderbreken. Het ledlampje begint dan te knipperen. Druk opnieuw op 'START/STOP' om verder te gaan met ontkalken.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Het 'CALC'-indicatielampje brandt rood als de machine moet worden ontkalkt. 2. Zet een bakje van 1,5 liter onder de koffie- en stoompijpjes. 3. Vul het waterreservoir met 500 ml warm water. 4. Open een zakje KRUPS-ontkalker en doe dit bij het warme water. 5. Meng de inhoud van het zakje met het water in het reservoir. 6. Plaats het waterreservoir terug op de machine. 7. Druk op de reinigingsknop. 8. Druk op de 'START/STOP'-knop om het ontkalken te starten. 9. Tijdens het ontkalken stroomt er water uit de koffie- en stoompijpjes. 10. Het 'CALC'-indicatielampje brandt en het lampje van het waterreservoir knippert als het water bijna op is. 11. Haal de ontkalker uit het waterreservoir. 12. Reinig het reservoir met een spons. 13. Spoel het waterreservoir af, veeg het schoon en droog het vervolgens af. 14. Vul het reservoir tot het maximum. 15. Zet een bakje van 1,5 liter onder de koffie- en stoompijpjes. 16. Plaats het waterreservoir terug op de machine. 17. Tijdens het spoelen stroomt er water uit de koffie- en stoompijpjes. 18. Als het water stopt met stromen en u drie piepjes hoort, is de machine ontkalkt en weer klaar voor gebruik. 19. Leeg de koffiedik-opvangbak. 	1 zakje ontkalker KRUPS F054 / XS809 (niet meegeleverd bij de machine)



ANTWOORDEN OP UW VRAGEN

BEDIENING

- 1) De machine geeft een fout weer, de software is vastgelopen OF alle lampjes knipperen.
 - ☑ Schakel de machine uit, haal de stekker uit het stopcontact en wacht 1 minuut. Steek de stekker dan weer in het stopcontact en zet de machine aan.
- 2) Het apparaat schakelt niet in nadat u op de AAN/UIT-knop hebt gedrukt.
 - ☑ Controleer de zekeringen en het stopcontact. Controleer of de twee stekkers goed in het stopcontact en in de achterkant van de machine zitten.

- 3) Er is een stroomstoring opgetreden tijdens een cyclus.
- ☑ Het apparaat wordt automatisch opnieuw ingesteld wanneer u het weer inschakelt.
- 4) De molen is bijna leeg.
- ☑ • Dit is normaal als het af en toe gebeurt en er geen of weinig koffiebonen meer over zijn. Aan het einde van de extractie wordt er een melding weergegeven over het koffiebonenreservoir.
 - ☑ Er blijven koffiebonen achter in het reservoir:
 - De koffie is mogelijk te vettig en wordt daarom niet goed opgenomen door de machine. U kunt proberen de bonen in de molen te laten vallen en te zien of de machine dan weer werkt. Het is echter raadzaam om andere koffie te gebruiken (zie type koffiebonen).
 - Is dit uw gebruikelijke koffie die tot nu toe goed heeft gewerkt? Neem dan contact op met de klantenservice van KRUPS.
- 5) De lampjes voor twee of meer dranken blijven aan, maar verdere bediening op de machine is geblokkeerd.
- ☑ Er is een probleem met de machine. Haal de stekker uit het stopcontact en steek deze er weer in. Als het probleem aanhoudt, kunt u het servicecentrum bellen of de machine terugbrengen via onze klantenservice.
- 6) Het pictogram  is verlicht.
- ☑ De zeteenheid is niet goed geplaatst of de klep staat open. Raadpleeg hoofdstuk 10A/10B van de snelstartgids.
- 7) Het pictogram  knippert.
- ☑ Er is een probleem met de machine. Haal de stekker uit het stopcontact en steek deze er weer in. Als het probleem aanhoudt, kunt u het servicecentrum bellen of de machine terugbrengen via onze klantenservice.

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 correct op de machine is geplaatst. Deze moet altijd op zijn plaats zitten, zelfs wanneer de machine niet in gebruik is.
 - ☑ Controleer ook 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 fijnheid van de maling wanneer de molen in werking is.
- 4) Het apparaat heeft geen koffie gemaakt.
- ☑ Er is een incident waargenomen tijdens de bereiding. Het apparaat wordt automatisch opnieuw ingesteld en klaargemaakt voor een nieuwe cyclus.
- 5) U hebt gemalen koffie gebruikt in plaats van koffiebonen.
- ☑ Gebruik uw stofzuiger om de gemalen koffie uit het koffiebonenreservoir te verwijderen.
- 6) Er stroomt water uit het koffiepijpje terwijl de machine is uitgeschakeld.
- ☑ Dit is normaal. De machine wordt automatisch doorgespoeld om het koffiepijpje te reinigen.
- 7) Er stroomt water uit het koffiepijpje wanneer de machine is ingeschakeld.
- ☑ Dit is normaal. De machine wordt automatisch voorverwarmd zodat uw eerste kopje koffie de juiste temperatuur heeft.
- 8) Na het zetten van koffie is er een ventilatiegeluid te horen.
- ☑ Dit is normaal. Na elke bereiding wordt de machine geventileerd zodat het reservoir voor gemalen koffie droog en schoon blijft.

ONDERHOUD

1) De machine vraagt niet om ontkalken.

- ☑ De ontkalkingscyclus wordt aangevraagd na de bereiding van een groot aantal dranken met stoom 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 indicatielampje blijft branden nadat de koffiedikbak is geleegd.

- ☑ Plaats de koffiedikbak weer terug.

4) 4. Het indicatielampje blijft branden nadat het waterreservoir is gevuld.

- ☑ Controleer of het reservoir goed in het apparaat is geplaatst.
- ☑ De vlotter op de bodem van het apparaat moet vrij kunnen bewegen. Controleer de vlotter en maak deze indien nodig los.

DRANKEN

1) De koffie stroomt te langzaam.

- ☑ Gebruik de regelknop voor de maalfijnheid om een grovere maling te krijgen (dit kan per koffiesoort verschillen).
- ☑ Voer vervolgens een of meerdere spoelcycli uit.

2) De koffie is te zwak of niet vol genoeg.

- ☑ Controleer of het bonenreservoir koffie bevat en of het goed omlaag beweegt.
- ☑ Gebruik geen vette, gekaramelliseerde of gearomatiseerde koffie die mogelijk niet goed in de machine wordt verwerkt.
- ☑ Verlaag het volume en verhoog de sterkte van de bereiding met de koffiesterktefunctie. Draai aan de maalfijnheidsknop voor een fijnere gemalen koffie.

3) De espresso of koffie is niet warm genoeg.

- ☑ Verhoog de temperatuur van de koffie in de instellingen van de machine. Verwarm het kopje door dit te spoelen met heet water voordat er wordt begonnen met het bereiden van de drank.
- ☑ Spoel het koffiecircuit voordat u koffie gaat zetten.

4) Er stroomt schoon water door het koffiepijpje voor elke kop koffie.

- ☑ Er vindt een voorinfusie van koffie plaats wanneer u een bereiding start, waardoor er een kleine hoeveelheid water uit het koffiepijpje kan stromen.

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

AFVOER

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 een aantal materialen die kunnen worden hergebruikt.

GARANTIE

De garantie is niet van toepassing in de volgende gevallen:

- Als zich in de koffiemolen vreemde voorwerpen bevinden
- Als er gemalen koffie in het bonenreservoir is geplaatst
- Als er geen regelmatige ontkalking, reiniging of onderhoud is uitgevoerd

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

Deze volautomatische espressomachine mag alleen worden gebruikt voor de bereiding van koffie en heet water of om melk op te schuimen.

**Fabrikant: Ningbo Kaibo Group Co., Ltd.
Noordelijk industrieterrein, Cixi, Zhouxiang, 315324, Ningbo, China**

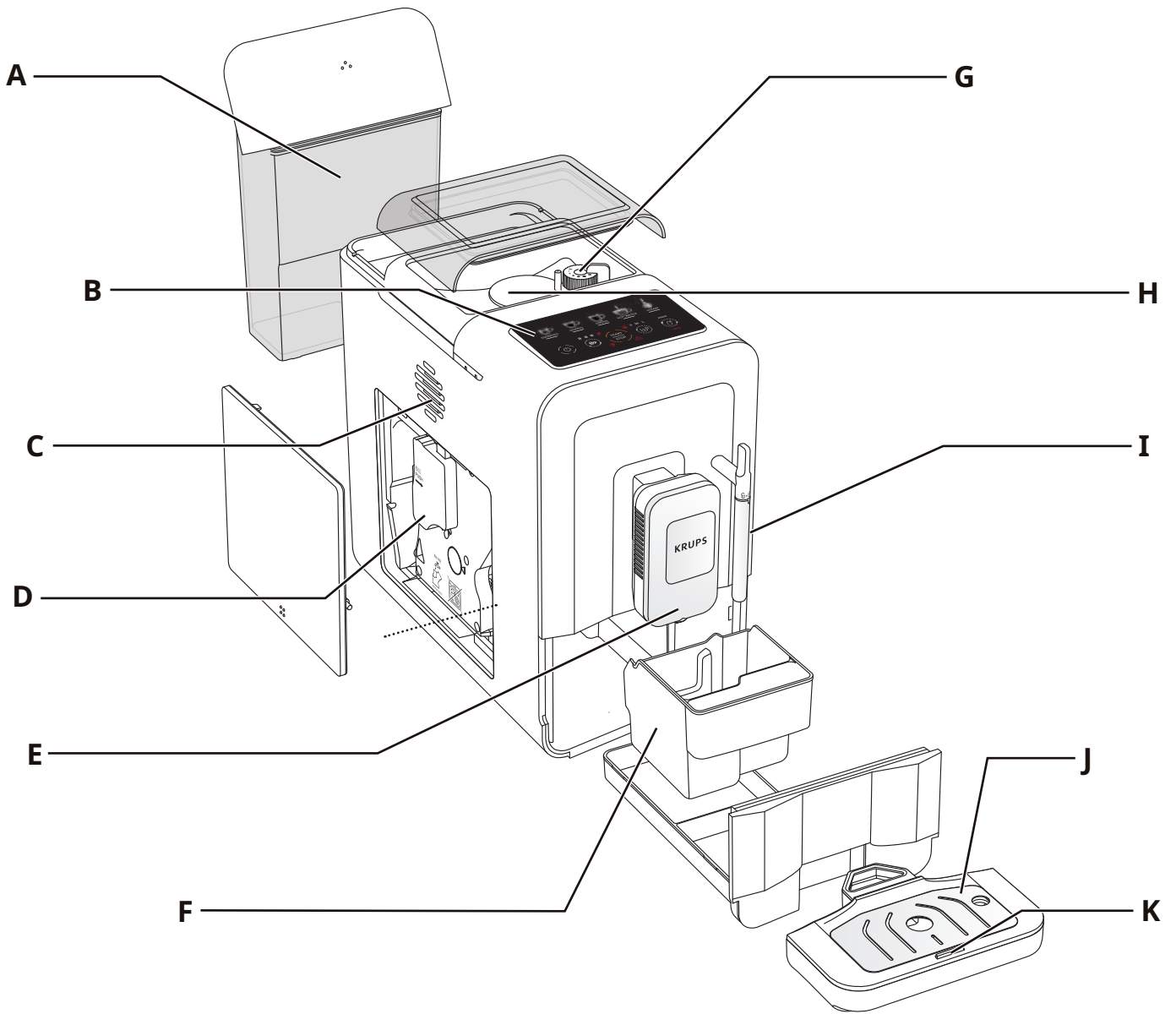
KRUPS®

MY COFFEE



DA

1. VIGTIGE PRODUKTOPLYSNINGER	83
1.1 SYMBOLVEJLEDNING TIL BRUGERVEJLEDNING	83
1.2 TILBEHØR, DER FØLGER MED MASKINEN	83
1.3 TEKNISKE DATA	84
1.4 KOM GODT I GANG OG INSTALLATION AF APPARATET	84
2. KVÆRN: JUSTERING AF FORMALINGSGRADEN	85
3. TILBEREDNING AF DRIKKE	85
4. GENEREL VEDLIGEHOLDELSE	88
4.1 DAGLIG VEDLIGEHOLDELSE.....	88
4.2 ANDEN VEDLIGEHOLDELSE.....	89
SVAR PÅ DINE SPØRGSMÅL	90



*Afhængigt af model

BESKRIVELSE

- A. Vandbeholder
- B. Kapacitivt display
- C. Anti-mugventilator
- D. Bryggeenhed
- E. Kaffedyse
- F. Kaffegrumsbeholder
- G. Knap til justering af formalingens finhed
- H. Kaffebønnebeholder
- I. Dampudgang*
- J. Rist og aftagelig drypbakke
- K. Flyderkugler
- L. Juster intensiteten
- M. Fyld kaffebønnebeholderen med kaffebønner
- N. Tøm kaffegrumsbeholderen
- O. Bryggeenheden er ikke monteret/låge til bryggeenhed åben/fejl
- P. Juster mængden
- Q. Skyl maskinen
- R. Adgang til rengøringstilstand
- S. Afkalk maskinen
- T. Fyld vandbeholderen

*Afhængigt af model

Kære kunde

Tak, fordi du har købt en KRUPS-espressomaskine med indbygget kværn. Espressomaskiner fra KRUPS med indbygget kværn er designet, udviklet og fremstillet i Frankrig, hvorved de højeste standarder for oprindelse og kvalitet sikres. Din maskine er designet til at være så nem at bruge som muligt og til at lave drikke i barista-kvalitet. Nyd en espresso, filterkaffe og andre typer kaffe, alt sammen med et tryk på en knap. 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 fantastiske kaffepauser og er komplet tilfreds med din KRUPS-maskine.




Med venlig hilsen KRUPS



1. 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.

1.1 SYMBOLVEJLEDNING TIL BRUGERVEJLEDNING

-  **Fare:** Advarsel imod risiko for alvorlig personskade eller dødsfald. Lynsymbolet advarer dig om de strømrelaterede farer.
-  **Forsigtig:** Advarsel om mulige fejlfunktioner, skader eller ødelæggelse af apparatet.
-  **Vigtigt:** Generelle eller vigtige bemærkninger til betjening af apparatet.



1.2 TILBEHØR, DER FØLGER MED MASKINEN

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

MEDFØLGENDE TILBEHØR

1	Lynvejledning – Hæfte med sikkerhedsinstruktioner – Garantidokumenter
2	Rensenål til dampsystemet*

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



1.3 TEKNISKE DATA

Apparat	Automatisk espresso EA20
Strømforsyning	220-240 V~/50 Hz
Pumpetryk	19 bar
Kaffebønnebeholder	160 g
Strømforbrug	1420 - 1690 W
Vandbeholder	1,5 l
Opstart og opbevaring	Indendørs på et tørt sted (væk fra is)
Mål (mm) H x L x D	320 x 185 x 425
Produktets vægt (kg)	9.2

Tekniske ændringer kan forekomme.



1.4 KOM GODT I GANG OG INSTALLATION AF APPARATET

FØRSTE BRUG

Placer maskinen på en stabil, vandret, ren og tør arbejdsoverflade. Når maskinen opsættes første gang, gennemføres en initialiseringscyklus. Klargøring af maskinen gør, at vandkredsløbene fyldes, så maskinen kan fungere. Forvarmning og automatisk skylning gennemføres.

Du kan finde flere oplysninger i Lynvejledningen.

Dit apparat er blevet kontrolleret og testet, før det forlod fabrikken. Maskinen er omhyggeligt rengjort. Du kan dog muligvis finde kafferester i kaffekværnen og/eller dryp af kaffe på drypbakkens gitter. Ved udpakning vil du muligvis også se støv på maskinen, som stammer fra beskyttelsesemballagen. Vi anbefaler, at du rengør maskinen grundigt med en klud før brug.

Vi takker for din forståelse. Brug aldrig et beskadiget apparat.



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 eller vand fra flaske, hvor andelen af tørstoffet er under 800 mg/l (se etiketten på flasken).

KOP



Når du tilbereder varme drikke, anbefaler vi, at du bruger 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.

Kaffebønnekvaliteten varierer, og smag er subjektiv. Arabica 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 opnå en mere balanceret kaffesmag. Tøv ikke med at søge råd hos foretrukne risteri.

Vi anbefaler ikke at bruge olieholdige eller karamelliserede bønner, da de kan beskadige maskinen. Formalingen af kaffebønnerne påvirker aromaens styrke og cremaens kvalitet. Jo mere finmalede bønnerne er, desto mere blød er cremaen. Malingen kan også tilpasses den ønskede drik.

Vigtigt: Hvis  + RINSE-ikonerne stadig lyser efter initialiseringen, skal du trykke længe på knappen "START/ STOP" for manuel klargøring indtil  + RINSE slukkes.

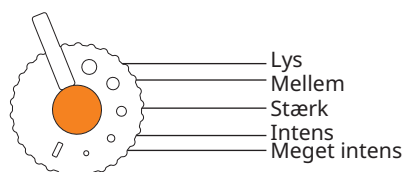


2. KVÆRN: JUSTERING AF FORMALINGSGRADEN

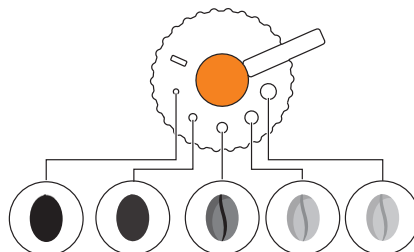
HVORFOR SKAL JEG JUSTERE KVÆRNEN?

Normalt skal du justere kværnen, når du skifter typen af kaffebønner, eller for at justere styrken af din kaffe. Ved at variere formalingsgraden har du mulighed for at tilpasse til forskellige kaffebønnetyper:

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



Ristning



Meget intens
(Dark French)

Intens
(French)

Stærk
(Light French)

Mellem
(Gul)

Lys
(Blond)

For den samme kaffe påvirker indstillingen af formalingsgraden desuden aromaen i koppen: Jo finere formaling, desto kraftigere er smagen.

SÅDAN JUSTERER DU KVÆRNEN

Drej på indstillingsknappen i kaffebønnebeholderen, så den passer til bønnetypen og den ønskede smagsstyrke (5 trin – se ovenfor). 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.

Forsigtig: Vi anbefaler ikke at bruge olieholdige og karamelliserede bønner, da de er vanskelige for kværnen at male. De kan beskadige maskinen og føre til ringe ydeevne for sensorerne.













3. TILBEREDNING AF DRIKKE

TILGÆNGELIGE DRIKKE FRA DENNE MASKINE:

KRUPS My Coffee giver dig mulighed for at lave et bredt udvalg af drikke, afhængigt af hvad du foretrækker. Du kan få adgang til tilberedningen direkte på kontrolpanelet:

Standardmængderne og -styrkerne er skrevet med fed skrift.

Drikke	Beskrivelse	Tilgængelige størrelser	Styrke-funktion
	Espresso	S ~40 ml (justerbar fra 15 ml til 50 ml) M ~55 ml L ~70 ml (justerbar fra 60 ml til 85 ml)	
	Doppio*	S ~80 ml M ~110 ml L ~140 ml	
	Kaffe	S ~90 ml (justerbar fra 90 ml til 115 ml) M ~120 ml L ~150 ml (justerbar fra 125 ml til 180 ml)	
	Americano*	S ~120 ml M ~150 ml L ~180 ml	
	Varmt vand*	S ~100 ml M ~200 ml L ~300 ml	
	Damp*	-	-

*Afhængigt af model

SÅDAN JUSTERER DU HØJDEN PÅ KAFFEDYSERNE

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



SÅDAN BEGYNDER DU AT TILBEREDE DIN DRIK

- Kontrollér, at bønnebeholderen er fuld.

 **Forsigtig:** For at undgå at beskadige maskinen skal du passe på ikke at hælde vand i kværnen.

- Kontrollér, at vandbeholderen er fuld. Hvis vandstanden er lav, giver maskinen dig besked via en indikatorlampe, der beder dig om at fylde beholderen.
- Place koppen under kaffeudløbet.
- Tryk på knappen for den valgte drik, juster indstillingerne, og tryk på "START/STOP".

FORSKELLIGE INDSTILLINGER ER MULIGE AFHÆNGIGT AF DRIKKEN:

- **Kaffestyrke:** For at øge eller reducere kaffestyrken ved at ændre mængden af kværnet kaffe skal du vælge drikken og trykke på knappen "" for at vælge mellem 1 og 3 bønner, hvor 1 er den mildeste, og 3 er den stærkeste.
- **Mængde i koppen:** For at øge eller reducere mængden af vand, der bruges til ekstraktion, skal du trykke på knappen "" for at justere mængden til størrelsen S, M eller L.

Få flere oplysninger om, **hvordan du justerer indstillingerne for drikke, i oversigten over drikke og i "Lynvejledningen"**.

SÅDAN STOPPES EN DRIK UNDER TILBEREDNINGEN

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

SÅDAN TILPASSES STØRRELSE S OG L TIL ESPRESSO OG KAFFE

- 1) Tryk i 3 sekunder på Espresso- eller Kaffe-knappen.
- 2) "START/STOP"-lampen blinker.
- 3) Vælg den størrelse, du vil tilpasse (S eller L), ved at klikke på mængdeknappen.
- 4) Tryk på "START/STOP"-knappen, og kaffen løber.
- 5) Når mængden i koppen passer dig under ekstraktionen, skal du trykke på "START/STOP"-knappen igen for at gemme den nye mængde.

! **Vigtigt:** For at afslutte tilstanden til tilpasning af mængde skal du klikke på en anden opskriftsknap.

SÅDAN GENDANNES STANDARDINDSTILLINGERNE

- 1) Tryk i 3 sekunder samtidigt på "ON/OFF"- og "START/STOP"-knappen, når maskinen er tændt.
- 2) Knapperne "START/STOP", Espresso-opskrift, bønneindikatoren og størrelse "S" vil blinke 3 gange. Driktype, Beverage type, intervallet for hver drik og deres størrelse nulstilles.



DRIKKE MED MÆLK OG VARMT VAND*




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.) er muligt, men kan give mindre tilfredsstillende resultater med hensyn til kvaliteten og mængden af skum. Når mælkebeholderen er blevet åbnet, skal den opbevares i køleskab ved 4 °C eller derunder, uanset om den er af plastik eller glas. Mælk kan normalt holde sig i fem til syv dage.

SÅDAN SKUMMER DU MÆLK MED DAMPDYSEN

! **Vær forsigtig for at undgå forbrænding.**

Dampdysen bruges til at skumme mælken til f.eks. en cappuccino eller latte. Da dampproduktionen kræver en højere temperatur end til fremstilling af espresso, har apparatet en ekstra forvarmningsfase til dampen.

Følg disse trin for at skumme mælk med dampdysen	
1	Klik på "STEAM".
2	Tryk på "START/STOP"-knappen.
3	Maskinen forvarmer, indtil "STEAM"-knappen holder op med at blinke.
4	Sæt dampdysen ned i mælken i koppen. Vær forsigtig med ikke at nedsænke hullet på siden af damprøret i mælken. 
5	Tryk på "START/STOP"-knappen igen for at aktivere dampen.
6	Tryk på "START/STOP"-knappen for at stoppe dampen, når du er tilfreds med skummet.

Få flere oplysninger om, hvordan du tilbereder en drik med mælk, i "Lynvejledningen".

RENGØRING AF DAMPDYSEN:

! **Fare:** Efter brug af dampfunktionen kan dampdysen være varm, så vi anbefaler, at du venter nogle minutter, før du rører ved den.

! **Vigtigt:**

For at få identisk skum hver gang anbefaler vi, at du rengør dampdysen omhyggeligt EFTER HVER BRUG. Dampdysen må ikke vaskes i opvaskemaskine. Vi anbefaler desuden, at du rengør dampdysen, hvis den ikke har været brugt i længere tid (mere end to dage).

*Afhængigt af model

Hele dampdysen kan tages af, så den kan rengøres grundigt. Rengør den med vand, lidt ikke-slibende opvaskemiddel og en børste. **Få flere oplysninger om, hvordan du rengør dampdysen, i afsnit 4 i "Lynvejledningen".**

- For at fjerne alle spor af mælk fra dampdysen skal du placere en beholder under dysen og starte en tilberedning af varmt vand. Tør derefter dysen af med en ren, fugtig mikrofiberklud.
- Hvis der ikke kommer damp ud, er dysen muligvis tilstoppet. Fjern blokeringen med den medfølgende rengøringsnål til dampsystemet. Du kan finde flere oplysninger om rengøring af dampdysen i "Lynvejledningen".

SÅDAN TILBEREDER DU VARMT VAND

- 1) Sæt en kop under dampdysen.
- 2) Klik på "Hot Water".
- 3) Tryk på "START/STOP"-knappen.
- 4) Der kommer varmt vand ud af dampdysen, og det stopper automatisk med at løbe, når den valgte mængde er nået.



4. GENEREL VEDLIGEHOLDELSE

4.1 DAGLIG VEDLIGEHOLDELSE

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

VEDLIGEHOLDELSE AF DRYPBAKKE

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. Drypbakken tåler opvaskemaskine, men fjern gitteret først.

Du kan finde flere oplysninger i **afsnit 8A og 8B** i "Lynvejledning".

HVORNÅR SKAL JEG TØMME DRYPBAKKEN?

Når flyderen er helt oppe, hvilket angiver, at drypbakken er fuld.

VEDLIGEHOLDELSE AF KAFFEGRUMSBEHOLDEREN

Af hygiejnemæssige årsager anbefaler vi, at du rengør kaffegrumsbeholderen med varmt sæbevand hver dag og lader den lufttørre, før den sættes tilbage i maskinen.

Se afsnit **7B** i "Lynvejledning" for at få oplysninger om rengøring af kaffegrumsbeholderen.

- Tøm kaffegrumsbeholderen, når indikatorlampen angiver det.
- Du kan tømme den oftere, men det skal i så fald gøres, mens maskinen er tændt, så den kan registrere, at beholderen faktisk er blevet tømt.


! **Vigtigt:** Hvis du ikke tømmer kaffegrumsbeholderen regelmæssigt som angivet ovenfor, kan det beskadige maskinen.

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 fedtresten 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.

 **Forsigtig:** Brug ikke vand til at rengøre kaffebønnebeholderen. Hvis der er vand i kaffebønnebeholderen, kan det beskadige maskinen.

4.2 ANDEN VEDLIGEHOLDELSE

 **Vigtigt:**

- Vedligeholdelsestiden afhænger af proceduren, med er på højst 20 minutter.
- Hvis du tager maskinens stik ud af stikkontakten under vedligeholdelse eller i tilfælde af strømafbrydelse, begynder afkalkningsprogrammet forfra. Det vil ikke være muligt at udsætte denne handling. Det er obligatorisk at afkalke vandkredsløbet.
- Du behøver ikke at køre vedligeholdelsesprogrammet, så snart apparatet beder om det, men du skal gøre det inden for rimelig kort tid derefter. Hvis afkalkning udsættes, vises advarselsmeddelelsen, indtil handlingen udføres.

Vedligeholdelse	Hvornår?	Forklaring	Nødvendige materialer
Skylning af kaffesystem ~1 min. – 30 ml	Når maskinen giver dig besked, eller når som helst.	Giver dig mulighed for at skylle maskinens kaffesystem. Denne proces bruger kun varmt vand. Det sikrer, at du bevarer kaffens autentiske smag. Se afsnit 9 i "Lynvejledning" .	
Rengøring af den aftagelige bryggeenhed	Anbefaling: En gang om ugen	Rengøring af bryggeenheden forhindrer opbygning af rester og sikrer vedvarende kaffekvalitet. <ol style="list-style-type: none">1. Sluk maskinen.2. Åbn døren i siden.3. Tryk på den røde lås for frigøre bryggeenheden.4. Træk enheden ud ved at holde i begge sider af den.5. Skyl bryggeenheden under lunkent rindende vand.6. Tør indersiden af bryggekommeret med en fugtig klud, hvis du bemærker nogen rester.  Vigtigt : Husk at rengøre kaffeslisken på indersiden af det øverste af bryggekommeret med en tør, ren klud.7. Tør bryggeenheden med en ren klud, eller lad den lufttørre (undlad at samle den, mens den stadig er meget våd).8. Sæt bryggeenheden tilbage i maskinen, indtil den klikker på plads.9. Luk døren i siden, og tilslut maskinen igen.	

Vedligeholdelse	Hvornår?	Forklaring	Nødvendige materialer
Afkalkning ~20 min. – 1,5 l	Når maskinen beder om det. Når der ikke er tilberedt nok drikke til, at afkalkning er påkrævet, er denne funktion ikke aktiv.	<p>Afkalkning af maskinen sikrer, at den fungerer korrekt, og fjerner kalkaflejringer eller rester. Dette trin er meget vigtigt for at sikre korrekt betjening og holdbarheden af dit apparat. Se afsnit 11 i "Lynvejledning", hvordan du afkalker maskinen, eller følg denne vejledning:</p> <p>! Når som helst under afkalkningsprocessen kan du trykke på START/STOP for at sætte afkalkningen på pause. The START/STOP-LED'en vil blinke. Tryk på START/STOP igen for at fortsætte.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. "CALC"-indikatoren lyser rødt, når maskinen skal afkalkes. 2. Sæt en beholder, der kan rumme 1,5 l, under kaffe- og dampdyserne. 3. Fyld vandbeholderen med 500 ml vand. 4. Åbn en pose med KRUPS-afkalkningsmiddel, og hæld det i vandbeholderen sammen med 500 ml varmt vand. 5. Bland indholdet af posen med vandet i beholderen. 6. Sæt vandbeholderen tilbage på maskinen. 7. Tryk på knappen for rengøringstilstand. 8. Tryk på "START/STOP"-knappen for at starte afkalkningsprocessen. 9. Der vil løbe vand ud af kaffedysen og dampdysen under afkalkningsprocessen. 10. CALC-indikatoren er tændt, og indikatoren for vandbeholderen blinker, når gennemløbet er slut. 11. Fjern afkalkningsmidlet fra vandbeholderen. 12. Rengør vandbeholderen med en svamp. 13. Skyl og aftør vandbeholderen, og lad den tørre. 14. Fyld vandbeholderen op til maksimum. 15. Sæt en beholder, der kan rumme 1,5 l, under dysen. 16. Sæt vandbeholderen tilbage på maskinen. 17. Der vil løbe vand ud af kaffedysen og dampdysen under skylleprocessen. 18. Når vandet er stoppet med at løbe, og når du hører tre bip, er maskinen afkalket og klar til brug. 19. Tøm kaffegrumsbeholderen. 	1 pose med KRUPS F054/XS809-afkalkningsmiddel (leveres ikke sammen med maskinen)



SVAR PÅ DINE SPØRGSMÅL

ANVENDELSE

1) Maskinen viser en fejl, softwaren er gået i stå, ELLER alle lamperne blinker.

- ☑ Sluk for maskinen, tag stikket ud, vent 1 minut, og genstart maskinen.

2) Apparatet tænder ikke, når ON/OFF-knappen holdes nede.

- ☑ Kontrollér sikringerne og stikkontakten i din elektriske installation. Sørg for, at de to strømstik er sat ordentligt i stikkontakten bag på maskinen.

3) Der opstod strømsvigt under en cyklus.

- ☑ Apparatet nulstiller automatisk, når det tændes igen.

4) Kværnen kører, mens den er tom.

- ☑ • Dette er normalt, hvis det sker af og til, og hvis der ikke er nogen kaffebønner eller kun en lille mængde i kaffebønnebeholderen. Advarselslampe for kaffebønnebeholderen tændes, når ekstraktionen er færdig.
- ☑ Kaffebønnerne bliver i beholderen:
 - Kaffen er muligvis for olieret og bliver derfor ikke opfanget korrekt af apparatet. Du kan prøve at hjælpe kaffebønnerne med at falde ned og se, om det får det til at fungere igen. Det anbefales dog at skifte til en anden kaffe (se typen af kaffebønner).
 - Dette er min sædvanlige kaffetype, og den har fungeret godt indtil nu: Kontakt KRUPS' kundeserviceafdeling.

5) To opskriftslamper eller flere forbliver tændt, og normal betjening af maskinen er blokeret.

- ☑ Der er opstået et problem med maskinen. Tag maskinens stik ud af stikkontakten, og sæt det til igen. Hvis problemet fortsætter skal du kontakte servicecenteret/returnere maskinen til eftersalgsservice.

6) Ikonet  er tændt.

- ☑ Bryggeenheden er ikke monteret korrekt, eller døren er åben. Se afsnit 10A/10B i Lynvejledningen.

7) ikonet  blinker.

- ☑ Der er opstået et problem med maskinen. Tag maskinens stik ud af stikkontakten, og sæt det til igen. Hvis problemet fortsætter skal du kontakte servicecenteret/returnere maskinen til eftersalgsservice.

BRUG

1) Kværnen laver en usædvanlig lyd.

- ☑ 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 gennemløb af kaffe er stoppet, så maskinen kan færdiggøre cyklussen korrekt.
- ☑ Kontrollér, at drypbakken sidder korrekt på maskinen. Den skal altid sidde 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 kaffedysen, når maskinen slukkes.

- ☑ Dette er normalt. Det er en automatisk skylleproces til rengøring af kaffedysen.

7) Der løber vand ud af kaffedysen, når maskinen tændes.

- ☑ Dette er normalt. Maskinen varmer automatisk op, så din første kaffe har den rigtige temperatur.

8) Der høres en ventilatorlyd efter kaffeekstraktionen.

- ☑ Dette er normalt. Den aktiveres efter hver opskrift for at holde kaffegrumsbeholderen tør og ren.

VEDLIGEHOLDELSE

1) Maskinen har ikke bedt om at blive afkalket.


- ☑ Afkalkningscyklussen er påkrævet efter et stort antal tilberedninger af drikke med damp 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) Indikatorlampen  lyser stadig, efter at du har tømt beholderen til kaffegrums.

- ☑ Sæt kaffegrumsbeholderen på plads igen.

4) Når vandbeholderen er fyldt, forbliver indikatorlampen  tændt.

- ☑ Kontrollér, at beholderen er placeret korrekt i apparatet.
- ☑ Flyderen i bunden af beholderen skal kunne bevæge sig frit. Tjek, om flyderen har sat sig fast, og skub den 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 skyllecycklusser.

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 at bruge 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.

3) Espressoen eller kaffen er ikke varm nok.

- ☑ Øg kaffens temperatur i maskinens indstillinger. Opvarm koppen ved at skylle den med varmt vand, før du begynder at tilberede drikken.
- ☑ Før du laver kaffe, skal du foretage skylning af kaffekredsløbet.

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.

BORTSKAFFELSE

Nogle apparater indeholder et batteri, som af sikkerhedsmæssige årsager kun må tilgås af en reparatør. Hvis du vil udskifte batteriet, skal du kontakte dit nærmeste autoriserede servicecenter.

! **Vigtigt:** Dit apparat indeholder mange værdifulde materialer, der kan genbruges eller genvindes.

GARANTI

Garntien gælder ikke i følgende tilfælde:

- Der er fremmedlegemer i kværnen
- Der er hældt formalet kaffe i kaffebønnebeholderen
- 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: Ningbo Kaibo Group Co., Ltd.
The Northern Industrial Park of Zhouxiang Town Cixi 315324 Ningbo City Zhejiang, China**

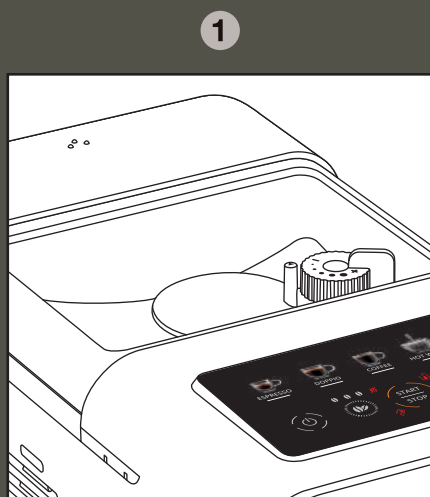
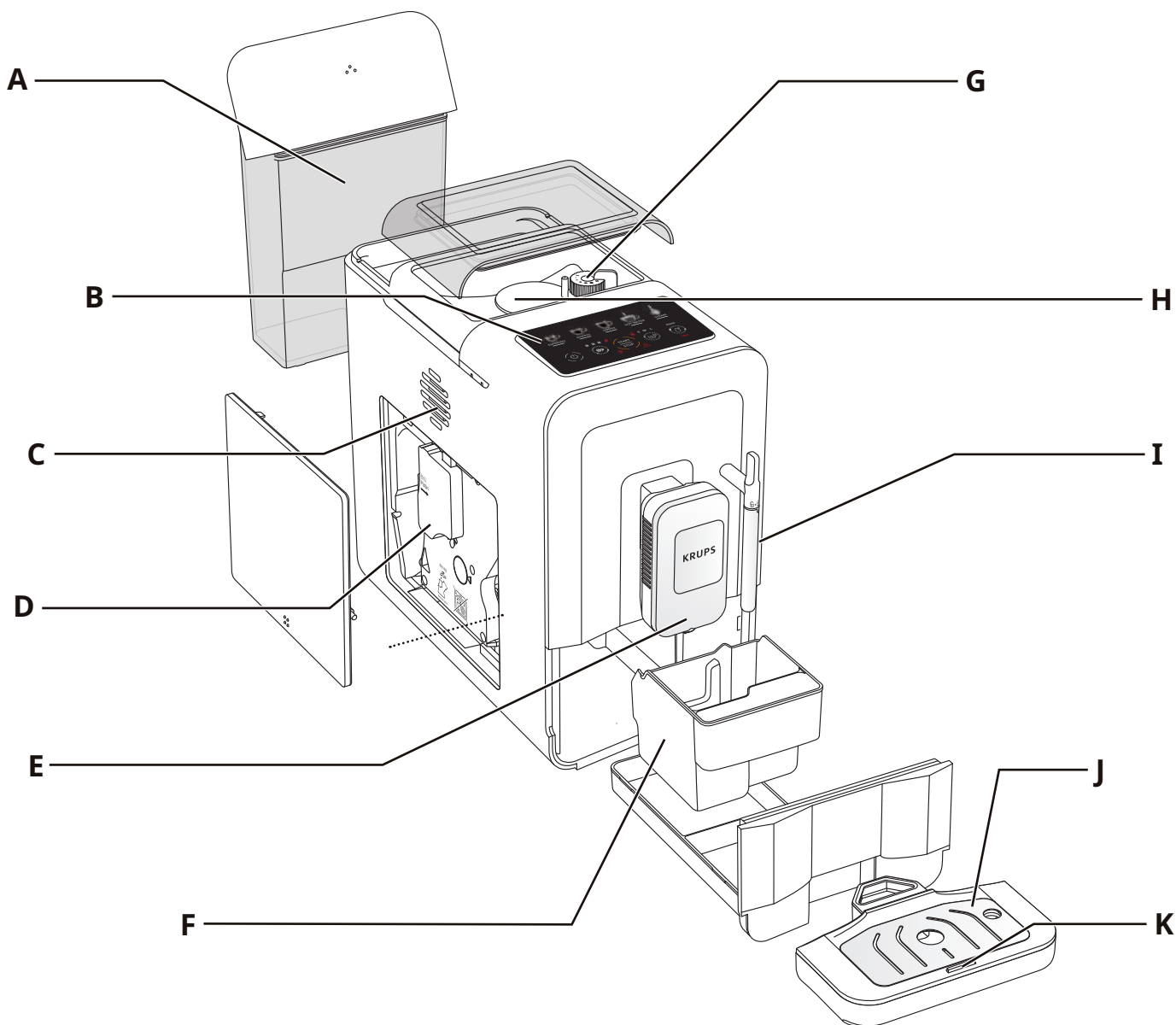
KRUPS®

MY COFFEE



NO

1. VIKTIG PRODUKTINFORMASJON	96
1.1 SYMBOLFORKLARING FOR BRUKSANVISNINGEN	96
1.2 TILBEHØR SOM LEVERES MED MASKINEN	96
1.3 TEKNISKE DATA	97
1.4 OPPSTART OG INSTALLASJON AV MASKINEN	97
2. KVERN: JUSTERING AV KVERNEN	98
3. TILBEREDE DRIKKE	98
4. GENERELT VEDLIKEHOLD.....	101
4.1 DAGLIG VEDLIKEHOLD	101
4.2 ANNET VEDLIKEHOLD	102
SVAR PÅ SPØRSMÅLENE DINE	103



* Avhengig av modell

BESKRIVELSE

- A. Vannbeholder
- B. Kapasitetsdisplay
- C. Anti-muggvifte
- D. Bryggeenhet
- E. Kaffedyse
- F. Kaffegrutopsamler
- G. Knapp for justering av kverningsgrad
- H. Kaffebønnebeholder
- I. Damputtak*
- J. Gitter og avtagbart dryppebrett
- K. Flottører til vannivå
- L. Juster intensiteten
- M. Fyll kaffebønnebeholderen
- N. Tøm kaffegrutopsamleren
- O. Bryggeenhet ikke satt i / bryggeenhetsdeksel åpen / feil
- P. Juster volumet
- Q. Skyll maskinen
- R. Tilgang til rengjøringsmodus
- S. Avkalk maskinen
- T. Fyll vannbeholderen

* Avhengig av modell

Kjære kunde.

Takk for at du har kjøpt en KRUPS sspressomaskin med innebygd kvern. KRUPS-espressomaskiner med innebygde kverner er designet, utviklet og i Frankrike. Det betyr at de oppfyller de strengeste garantiene for opprinnelse og produksjonskvalitet. Maskinen er laget for å være så enkel som mulig å bruke, og for å lage drikker med baristakvalitet. Nyt en espresso, filterkaffe eller andre typer kaffe, bare ved å trykke på en knapp. Den avanserte teknologien som finnes i maskinen din, gjør det mulig å oppnå best mulig resultat, og frigjør sterke aromaer og smaker fra nykvernedede kaffebønner. Vi håper du nyter kaffepausene dine og blir fornøyd med KRUPS-maskinen din.




KRUPS-teamet



1. VIKTIG PRODUKTINFORMASJON

Les bruksanvisningen 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.

1.1 SYMBOLFORKLARING FOR BRUKSANVISNINGEN

-  **Fare:** Advarsel mot risiko for alvorlig personskade eller død. Lynsymbolet gjør deg oppmerksom på elektrisitetsrelaterte farer.
-  **Advarsel:** Advarsel mot eventuelle feil eller skader på produktet.
-  **Viktig:** Generell eller viktig informasjon om bruk av produktet.




1.2 TILBEHØR SOM LEVERES MED MASKINEN

Kontroller tilbehøret som fulgte med maskinen. Hvis noe mangler, må du kontakte KRUPS' kundeservice.

TILBEHØR SOM FØLGER MED

1	Hurtigstartveiledning – Hefte med sikkerhetsinstruksjoner – Garantidokumenter
2	Rengjøringsnål for dampsystemet*

 **Advarsel:** Bruk bare Krups-tilbehør til denne maskinen, ellers kan garantien opphøre.



1.3 TEKNISKE DATA

Produkt	Automatisk espresso EA20
Strømforsyning	220–240 V~ / 50 Hz
Pumpetrykk	19 bar
Kaffebønnebeholder	160 g
Energiforbruk	1420–1690 W
Vannbeholder	1,5 liter
Komme i gang og lagring	Innendørs, på et tørt sted (beskyttet mot frost)
Mål (mm) H x L x D	320 x 185 x 425
Produktets vekt (kg)	9.2

Med forbehold om tekniske endringer.



1.4 OPPSTART OG INSTALLASJON AV MASKINEN

FØRSTE GANGS BRUK

Plasser maskinen på en stabil, horisontal, ren og tørr arbeidsflate. Når du bruker maskinen for første gang, blir en oppstartssyklus gjennomført. Når du fyller på maskinen, fylles vannkretsene slik at maskinen kan brukes. Forvarming og automatisk skylling gjennomføres.

Se hurtigstartveiledningen for mer informasjon.

Maskinen er kontrollert og testet før den forlater fabrikk. Selv om vi har gjort det vi kan for å rengjøre den, kan det hende du finner kafferester i kaffekvernen og/eller kaffedråper på risten til dryppbrettet. Når du pakker ut maskinen, kan du også merke at det er støv på den på grunn av det beskyttende materialet. Vi anbefaler at du rengjør maskinen grundig med en klut før du bruker den.

Takk for forståelsen. Bruk aldri en skadet maskin.



TIPS OG RÅD


VANN

Kvaliteten på vann har stor innvirkning på 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 eller flaskevann med tørrstoffer på under 800 mg/l (se etiketten på flasken).

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 kaffebønnene varierer og smaken er subjektiv. Arabica gir en god blomsteraroma, mens robusta har høyere koffeininnhold og er mer bitter og fyldig. Det er vanlig å blande de to kaffetyperne for å få en mer balansert kaffesmak. Ikke nøl med å be om råd fra kaffebrenneren din.

Vi anbefaler ikke å bruke oljete og karamelliserte bønner, ettersom det kan skade maskinen. Malingsgraden til bønnene påvirker styrken på aromaene og kvaliteten på kremaen. Desto mer finmalt bønnene er, desto jevnere blir kremaen. Kverningsgraden kan også tilpasses den ønskede drikken.

Viktig: Hvis  + RINSE-ikonene fortsatt er PÅ etter initialiseringen, kan du holde inne «START/STOP»-knappen for manuell klargjøring inntil  + RINSE slås AV.

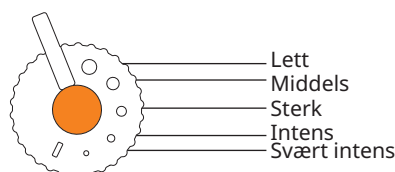


2. KVERN: JUSTERING AV KVERNEN

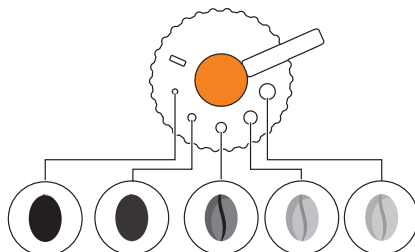
HVORFOR JUSTERE KVERNEN?

Du må vanligvis justere kvernen når du endrer kaffebønnetype, eller for å justere styrken på kaffen. Endring av malingsgraden gjør det mulig å tilpasse seg til ulike typer kaffebønner:

- En svært brent og oljete bønne må males grovere
- En mindre brent bønne er tørrere, og må males finere.



Brenning



Svært intens
(Mørk fransk)

Intens
(Fransk)

Sterk
(Lett fransk)

Middels
(Gul)

Lett
(Blond)

I tillegg vil innstillingen til kvernen påvirke aromaen i koppen for den samme kaffetyper: Jo finere malingen er, desto kraftigere blir aromaen.

SLIK JUSTERER DU KVERNEN?

Vri på bryteren i kaffebønnebeholderen slik at den passer til bønnetypen og ønsket smaksstyrke (fem nivåer – se over). Denne justeringen må utføres under kverning og trinnvis. Etter tre tilberedninger vil du merke en tydelig forskjell i smaken.

Advarsel: Vi anbefaler ikke at du bruker oljete eller karamelliserte kaffebønner, siden de er vanskelige å behandle for kvernen. De kan skade maskinen og føre til dårlig sensorytelse.













3. TILBEREDE DRICKE

DRIKKER SOM ER TILGJENGELIGE PÅ DENNE MASKINEN:

Med KRUPS My Coffee kan du lage et stort utvalg drikker avhengig av hva du foretrekker. Tilberedningene er tilgjengelige fra kontrollpanelet:

Standardvolumer og styrker er skrevet med fet skrift.

Drikker	Beskrivelse	Tilgjengelige størrelser	Funksjon for styrke
	Espresso	S ~40 ml (justerbar fra 15 ml til 50 ml) M ~55 ml L ~70 ml (justerbar fra 60 ml til 85 ml)	
	Doppio*	S ~80 ml M ~110 ml L ~140 ml	
	Kaffe	S ~90 ml (justerbar fra 90 ml til 115 ml) M ~120 ml L ~150 ml (justerbar fra 125 ml til 180 ml)	
	Americano*	S ~120 ml M ~150 ml L ~180 ml	
	Varmt vann*	S ~100 ml M ~200 ml L ~300 ml	
	Damp*	-	-


* Avhengig av modell

SLIK JUSTERER DU HØYDEN PÅ KAFFEDYSEN

Du kan senke kaffedysen i henhold til størrelsen på koppen(e) for alle drikkene som er tilgjengelige.



SLIK BEGYNNER DU Å TILBEREDE EN DRIKK

- Kontroller at kaffebønnebeholderen er full.

 **Advarsel:** Ikke hell vann i kvernen. Da kan maskinen bli skadet.

- Kontroller at vannbeholderen er full. Hvis det er lite vann, vil maskinen varsle deg om det med et indikatorlys som ber om at du fyller beholderen.
- Plasser koppen under kaffeutløpet.
- Trykk på knappen for ønsket drikk, juster innstillingene og trykk på «START/STOP».

AVHENGIG AV DRIKKEN FINNES DET FLERE MULIGE INNSTILLINGER:

- **Kaffestyrke:** Hvis du vil øke eller redusere styrken på kaffen ved å endre mengden malt kaffe som brukes, velger du drikken og trykker på «»-knappen for å velge mellom 1 og 3 bønner, der 1 er den mildeste og 3 den sterkeste.
- **Volum i kopp:** Hvis du vil øke eller redusere mengden vann som brukes i bryggingen, trykker du på «»-knappen for å justere volumet mellom S, M og L.

Du finner mer informasjon om **hvordan du justerer innstillinger for drikker i drikkevaretabellen og i hurtigstartveiledningen.**

SLIK STOPPER DU EN DRIKK MENS DEN LAGES

Du kan stoppe tilberedningen av drikken din når som helst ved å trykke på knappen «START/STOP». Når en syklus avbrytes, stopper den ikke umiddelbart. Maskinen blir utilgjengelig en liten stund, noe som vises med blinkende lys på skjermen.

SLIK TILPASSER DU STØRRELSENE S OG L FOR ESPRESSO OG KAFFE

- 1) Trykk 3 sekunder på Espresso- eller Coffee-knappen.
- 2) «START/STOP»-lyset blinker.
- 3) Klikk på volumknappen og velg størrelsen du vil tilpasse (S eller L).
- 4) Trykk på «START/STOP»-knappen, kaffen renner ut.
- 5) Når du er fornøyd med volumet i koppen, trykker du på «START/STOP»-knappen igjen for å lagre det nye volumet.

! **Viktig:** Gå ut av tilpasningsmenyen ved å trykke på en annen oppskriftsknapp.

SLIK GJENOPPRETTER DU STANDARDINNSTILLINGENE

- 1) Trykk 3 sekunder på «ON/OFF»- og «START/STOP»-knappene samtidig mens maskinen er PÅ.
- 2) Knappene «START/STOP», Espresso-opskrift, bønnelys og størrelse «S» blinker tre ganger. Drikktipe, området til hver drikk og størrelsen tilbakestilles.



MELKEDRIKKER OG VARMT VANN*



RÅD OG TIPS

For å lage skummet melk bør du velge pasteurisert UHT-melk fra kjøleskapet (3–5 °C). Bruk av spesialmelk (mikrofiltrert, rå, gjæret, beriket) eller plantebaserte melketyper (mandel, havre, soya og så videre) er mulig, men kan gi resultater som er mindre tilfredsstillende når det gjelder kvalitet og mengde skum. Når melken er åpnet, må den oppbevares i kjøleskap ved 4 °C eller lavere, uavhengig av om beholderen er av plast eller glass. Melk kan vanligvis lagres i mellom fem og syv dager.

SLIK SKUMMER DU MELK MED DAMPDYSEN

! **Vær forsiktig, slik at du ikke brenner deg.**

Dampdysen brukes til å skumme melk for å lage for eksempel cappuccino eller latte. Siden produksjon av damp krever en høyere temperatur enn ved laging av espresso, har maskinen en ekstra forvarmingsfase for dampen.

Fremgangsmåte for å skumme melk med dampdysen	
1	Klikk på «STEAM»
2	Trykk på «START/STOP»-knappen
3	Maskinen forvarmes til «STEAM»-knappen slutter å blinke
4	Plasser dampmunnstykket i melken i koppen din. Vær forsiktig så hullet på siden på dampprøret ikke kommer under overflaten.
5	Trykk på «START/STOP»-knappen igjen for å aktivere dampen
6	Trykk på «START/STOP»-knappen for å stoppe dampen når du har oppnådd tilstrekkelig skum.



Du finner mer informasjon om hvordan du lager en melkedrikk i avsnitt 3 i hurtigstartveiledningen.

RENGJØRING AV DAMPDYSEN:

! **Fare:** Etter bruk av dampfunksjonen kan dampdysen være varm, så vi anbefaler at du venter noen minutter før du håndterer den.

! **Viktig:**

For å oppnå identisk skum hver gang anbefaler vi at du rengjør dampdysen nøye ETTER HVER BRUK med vann og rengjøringsnålen. Dampdysen må ikke vaskes i oppvaskmaskin. Vi anbefaler også at du rengjør dampdysen hvis den ikke brukes over en lengre periode (mer enn to dager).

* Avhengig av modell

Hele dampdysen kan tas av for å muliggjøre grundig rengjøring. Rengjør med vann, litt ikke-slipende oppvaskmiddel og en børste. **Du finner mer informasjon om hvordan du rengjør dampdysen i avsnitt 4 i hurtigstartveiledningen.**

- For å fjerne alle mulige spor av melk fra dampdysen plasserer du en beholder under dysen og starter en tilberedning av varmt vann. Bruk deretter en ren, fuktig mikrofiberklut til å tørke av dysen.
- Hvis dampen ikke kommer ut, kan det hende at dysen er tett: Fjern tilstoppingen med den medfølgende rengjøringsnålen for dampsystemet. Du finner mer informasjon om hvordan du rengjør dampdysen i hurtigstartveiledningen.

SLIK HELLER DU VARMT VANN

- 1) Plasser en kopp under dampdysen.
- 2) Klikk på «Hot Water».
- 3) Trykk på «START/STOP»-knappen.
- 4) Varmt vann kommer ut av dampdysen og stopper automatisk i henhold til valgt volum.



4. GENERELT VEDLIKEHOLD

4.1 DAGLIG VEDLIKEHOLD

Riktig vedlikehold vil forlenge maskinens levetid og bevare den autentiske smaken på kaffen din.

VEDLIKEHOLD AV DRYPPBRETT

Dryppbrettet gjør det mulig å samle opp vannet eller kaffen som renner ut av maskinen under og etter tilberedning. Det er viktig å alltid la det være på plass, og å tømme det regelmessig.

Av hygieniske årsaker anbefaler vi at du fjerner dryppbrettet for å rengjøre hvert element daglig, og at du lar det lufttørke før du setter det tilbake i maskinen. Dryppbrettet kan vaskes i oppvaskmaskin, men fjern risten først.

Se **avsnitt 8A og 8B i hurtigstartveiledningen** for mer informasjon.

NÅR SKAL DRYPPBRETTET TØMMES?

Når flottøren står i den høyeste posisjonen og indikerer at brettet er fullt.

VEDLIKEHOLD AV KAFFEGRUTBEHOLDER

Av hygieniske årsaker anbefaler vi at du rengjør kaffegrutbeholderen med såpevann hver dag, og at du lar den lufttørke før du setter den inn i maskinen igjen.

Du finner mer informasjon om **hvordan du rengjør kaffegrutbeholderen i avsnitt 7A og 7B i hurtigstartveiledningen.**

- Tøm grutbeholderen når maskinen gir beskjed om det.
- Du kan tømme den oftere, men gjør det når maskinen er slått på, slik at den kan registrere at beholderen faktisk er tømt.


! **Viktig:** Hvis du ikke tømmer kaffegrutbeholderen regelmessig, som angitt over, kan maskinen bli skadet.

VEDLIKEHOLD AV VANNBEHOLDER

For å bevare kaffens aromaer og av hygieniske årsaker 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 tilbake på plass.

VEDLIKEHOLD AV KAFFEBØNNEBEHOLDER


Kaffebønner kan etterlate fettrester på innsiden av bønnebeholderen, noe som kan påvirke kvaliteten på kaffen. For å bevare aromaene og av hygieniske årsaker anbefaler vi at du tørker den med en ren, tørr, myk klut hver gang den skal etterfylles.

 **Advarsel:** Ikke bruk vann til å rengjøre kaffebønnebeholderen. Hvis det kommer vann i bønnebeholderen, kan det skade maskinen.

4.2 ANNET VEDLIKEHOLD

 **Viktig:**

- Vedlikeholdstiden, avhengig av fremgangsmåten, er maksimalt 20 minutter.
- Hvis du kobler fra maskinen under vedlikehold eller hvis strømmen går, starter avkalkingsprogrammet på nytt igjen. Det er ikke mulig å utsette denne operasjonen, det er obligatorisk å avkalke vannkretsen.
- Du trenger ikke å kjøre vedlikeholdsprogrammet med en gang maskinen ber om det, men du bør gjøre det kort tid etter. Hvis avkalking utsettes, vil advarselen fortsette å vises til handlingen utføres.

Vedlikehold	Når?	Forklaring	Nødvendig utstyr
Skylling av kaffesystemet ~1 min – 30 ml	Når maskinen ber deg om det, eller når som helst.	Lar deg skylle maskinens kaffekrets. Denne prosessen bruker bare varmt vann, og sørger for at du opprettholder den autentiske smaken på kaffen din. Se avsnitt 9 i hurtigstartveiledningen.	
Rengjøring av den avtakbare bryggeenheten	Anbefaling: én gang i uken	Rengjøring av bryggeenheten forhindrer avleiringer og sørger for konsistent kaffekvalitet. <ol style="list-style-type: none">1. Slå av maskinen.2. Åpne sidedøren.3. Trykk på den røde låsen for å løsne bryggeenheten.4. Hold på begge sider av enheten og trekk den ut.5. Skyll bryggeenheten under rennende lunkent vann.6. Tørk av innsiden av bryggerommet med en fuktig klut hvis du ser avleiringer.  Viktig: ikke glem å rengjøre kaffesjakten på innsiden av bryggerommet med en tørr, ren klut.7. Tørk bryggeenheten med en ren klut eller la den lufttørke (ikke sett den sammen igjen hvis den fortsatt er våt).8. Sett bryggeenheten inn i maskinen igjen til den klikker på plass.9. Lukk sidedøren og plugg i maskinen igjen.	

Vedlikehold	Når?	Forklaring	Nødvendig utstyr
Avkalking ~ 20 min – 1,5 l	Når maskinen varsler om det. Når antall drikker ikke er nok for at avkalking er nødvendig, er ikke funksjonen aktiv.	<p>Avkalking av maskinen sørger for at den fungerer slik den skal og fjerner kalkbelegg og avleiringer. Dette trinnet er svært viktig for å sørge for at maskinen fungerer slik den skal og varer lenge. Se avsnitt 11 i hurtigstartveiledningen for å finne ut hvordan du avkalker maskinen, eller følg denne fremgangsmåten:</p> <p>! Når som helst i avkalkingsprosessen, kan du trykke på START/STOP for å sette avkalkingen på pause. START/STOP-LED-lampen vil blinke. Trykk på START/STOP igjen for å fortsette.</p> <ol style="list-style-type: none"> «CALC»-indikatoren lyser rødt når maskinen må avkalles. Plasser en beholder på 1,5 liter under kaffe- og dampdysene. Fyll vannbeholderen med 500 ml vann. Åpne en pose med KRUPS avkalkingsmiddel og hell innholdet i vannbeholderen som er fylt med 500 ml varmt vann. Bland innholdet med vannet i beholderen. Sett vannbeholderen tilbake på maskinen. Trykk på «Cleaning mode»-knappen. Trykk på «START/STOP»-knappen for å starte avkalkingsprosessen. Det kommer vann ut av kaffedysen og dampdysen under avkalkingsprosessen. CALC-indikatoren lyser og vannbeholderindikatoren blinker mot slutten av prosessen. Fjern avkalkingsmiddelet fra vannbeholderen. Rengjør vannbeholderen med en svamp. Skyll, tørk av og tørk vannbeholderen. Fyll vannbeholdren opp til maksimumsmerket. Plasser en beholder på 1,5 liter under munnstykket. Sett vannbeholderen tilbake på plass på maskinen. Vannet renner ut av kaffedysen og dampdysen under skyllingen. Når vannet har sluttet å renne og du har hørt tre pip, er maskinen avkalket og klar for bruk. Tøm kaffegrutoppsamleren. 	1 pose med KRUPS F054 / XS809 avkalkingsmiddel (følger ikke med maskinen)



SVAR PÅ SPØRSMÅLENE DINE

BETJENING

- Maskinen viser en feil, programvaren henger ELLER alle lysene blinker.
 - ☑ Slå av og koble fra maskinen, vent 1 minutt og koble til og start maskinen på nytt.
- Maskinen slås ikke på etter at du har trykket på ON/OFF-knappen.
 - ☑ Kontroller sikringene og stikkkontakten. Kontroller at de to støpslene er satt inn i kontakten og på baksiden av maskinen.

3) Det har oppstått en strømfeil under en syklus.

- ☑ Maskinen tilbakestilles automatisk når den slås på igjen.

4) Kvernen går tom.

- ☑ • Dette er normalt hvis det skjer av og til og det ikke er kaffebønner eller bare litt kaffebønner i kaffebønnebeholderen. Kaffebønnebeholder-advarselen vil slås på etter bryggingen.
- ☑ Det blir igjen kaffebønner i beholderen:
 - Kaffen kan være for fet, slik at den ikke behandles av maskinen på riktig måte. Du kan prøve å «hjelp» bønnene ned og se om det hjelper. Det anbefales imidlertid å bytte kaffe (se type kaffebønner).
 - Dette er min vanlige kaffe som har fungert utmerket frem til nå: Kontakt KRUPS' kundeservice.

5) To eller flere oppskriftslys forblir PÅ og normal drift på maskinen er blokkert.

- ☑ Det har oppstått en feil i maskinen. Koble fra strømmen og koble til igjen. Hvis problemet vedvarer, kan du ringe servicesenteret eller returnere maskinen til kundeservice.

6) Ikonet  er PÅ.

- ☑ Bryggeenheten er ikke riktig installert eller døren er åpen. Se avsnitt 10A/10B i hurtigstartveiledningen.

7) Ikonet  blinker.

- ☑ Det har oppstått en feil i maskinen. Koble fra strømmen og koble til igjen. Hvis problemet vedvarer, kan du ringe servicesenteret eller returnere maskinen til kundeservice.

BRUK

1) Kvernen lager en uvanlig lyd.

- ☑ Det er sannsynligvis fremmedlegemer i kvernen. Forsøk å rense den med en støvsuger. Du kan også kontakte KRUPS' kundeservice.

2) Det er vann under maskinen.

- ☑ Før du fjerner dryppbrettet, må du vente i 15 sekunder etter at kaffen har sluttet å renne slik at maskinen har avsluttet syklusen.
- ☑ Kontroller at dryppbrettet er plassert på riktig måte i maskinen. Det må alltid være på plass, selv når maskinen ikke er i bruk.
- ☑ Kontroller at dryppbrettet ikke er fullt.

3) Det er vanskelig å vri på justeringsknappen for kverning.

- ☑ Vri kun på justeringsknappen for kverning når kvernen går.

4) Maskinen lager ikke kaffe.

- ☑ Det har blitt oppdaget en hendelse under tilberedningen. Maskinen tilbakestilles automatisk og er klar for en ny syklus.

5) Du har brukt malt kaffe i stedet for kaffebønner.

- ☑ Bruk en støvsuger for å suge opp den malte kaffen fra bønnebeholderen.

6) Det kommer vann ut av kaffedysen når maskinen blir slått av.

- ☑ Dette er normalt. Dette er en automatisk rens for å rengjøre kaffedysen.

7) Det kommer vann ut av kaffedysen når maskinen slås på.

- ☑ Dette er normalt. Maskinen varmes automatisk opp slik at den første kaffekoppen får riktig temperatur.



8) Det kommer en luftelyd etter kaffe bryggingen.

- ☑ Dette er normalt. Den aktiveres etter hver oppskrift for å holde kaffegrutbeholderen tørr og ren.

VEDLIKEHOLD

1) Maskinen har ikke bedt om avkalking

- ☑ Avkalkingssyklusen er nødvendig etter et stort antall tilberedninger med damp eller varmt vann. Hvis du bare bruker kaffe, er det ikke nødvendig å avkalke ofte.

- 2) Det kom litt malt kaffe i dryppbrettet.
- ☑ En liten mengde malt kaffe kan havne i dryppbrettet. Maskinen er konstruert for å fjerne eventuelle rester av kaffekverning, slik at traktesonen forblir ren.
- 3) Indikatorlampen  forblir på etter at kaffegrutbeholderen er tømt.
- ☑ Sett kaffegrutbeholderen på plass igjen.
- 4) Indikatorlampen  forblir på etter at vanntanken er fylt.
- ☑ Kontroller at tanken er plassert i riktig posisjon på maskinen.
 - ☑ Flottøren i bunnen av tanken må kunne bevege seg fritt. Kontroller og frigjør flottøren ved behov.

DRIKKER

- 1) Kaffen renner for sakte.
- ☑ Vri på malingsgradknappen for å få en mer grovmalt kaffe (dette kan avhenge av typen kaffe som brukes).
 - ☑ Utfør én eller flere skyllesykluser.
- 2) Kaffen er for svak eller ikke sterk nok.
- ☑ Kontroller at kaffebønnebeholderen inneholder kaffe, og at den beveger seg riktig ned.
 - ☑ Unngå å bruke fet, karamellisert eller smaksatt kaffe som kanskje ikke fanges opp ordentlig.
 - ☑ Reduser tilberedningsvolumet og øk tilberedningsstyrken ved hjelp av kaffestyrkefunksjonen. Vri på malingsgradknappen for å få en finere malt kaffe.
- 3) Espressoen eller kaffen er ikke varm nok.
- ☑ Øk temperaturen på kaffen i maskinens innstillinger. Varm opp koppen ved å skylle den i varmt vann før du begynner å tilberede drikken.
 - ☑ Skyll kaffekretsen før du lager kaffen.
- 4) Det renner rent vann fra kaffedysen før hver kaffe.
- ☑ Det gjennomføres en «preinfusjon» når du starter en tilberedning, og det kan føre til at det kommer en liten mengde vann ut av kaffedysen.

Kontakt KRUPS' kundeservice hvis noen av problemene som er beskrevet ovenfor, vedvarer.

KASSERING

Enkelte maskiner inneholder et batteri som av sikkerhetsmessige årsaker bare en reparatør får tilgang til. Kontakt nærmeste godkjente servicesenter for å bytte batteriet.

 **Viktig:** Maskinen inneholder en rekke materialer som kan gjenbrukes eller resirkuleres.

GARANTI

Garantien gjelder ikke i følgende tilfeller:

- Det er fremmedlegemer i kvernen,
- Det er brukt malt kaffe i kaffebønnebeholderen,
- Det er ikke gjennomført avkalking, rengjøring eller regelmessig vedlikehold.

Alt arbeid på maskinen 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 : Ningbo Kaibo Group Co., Ltd.
The Northern Industrial Park of Zhouxiang Town Cixi 315324 Ningbo City Zhejiang, Kina**

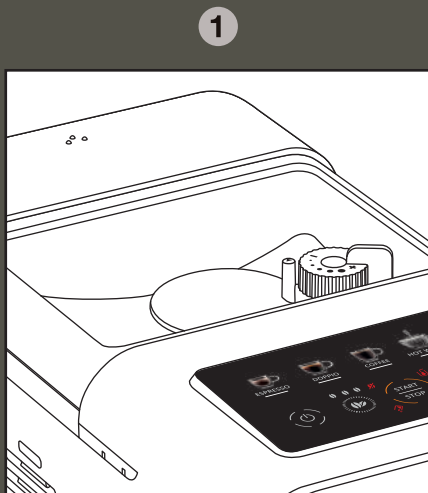
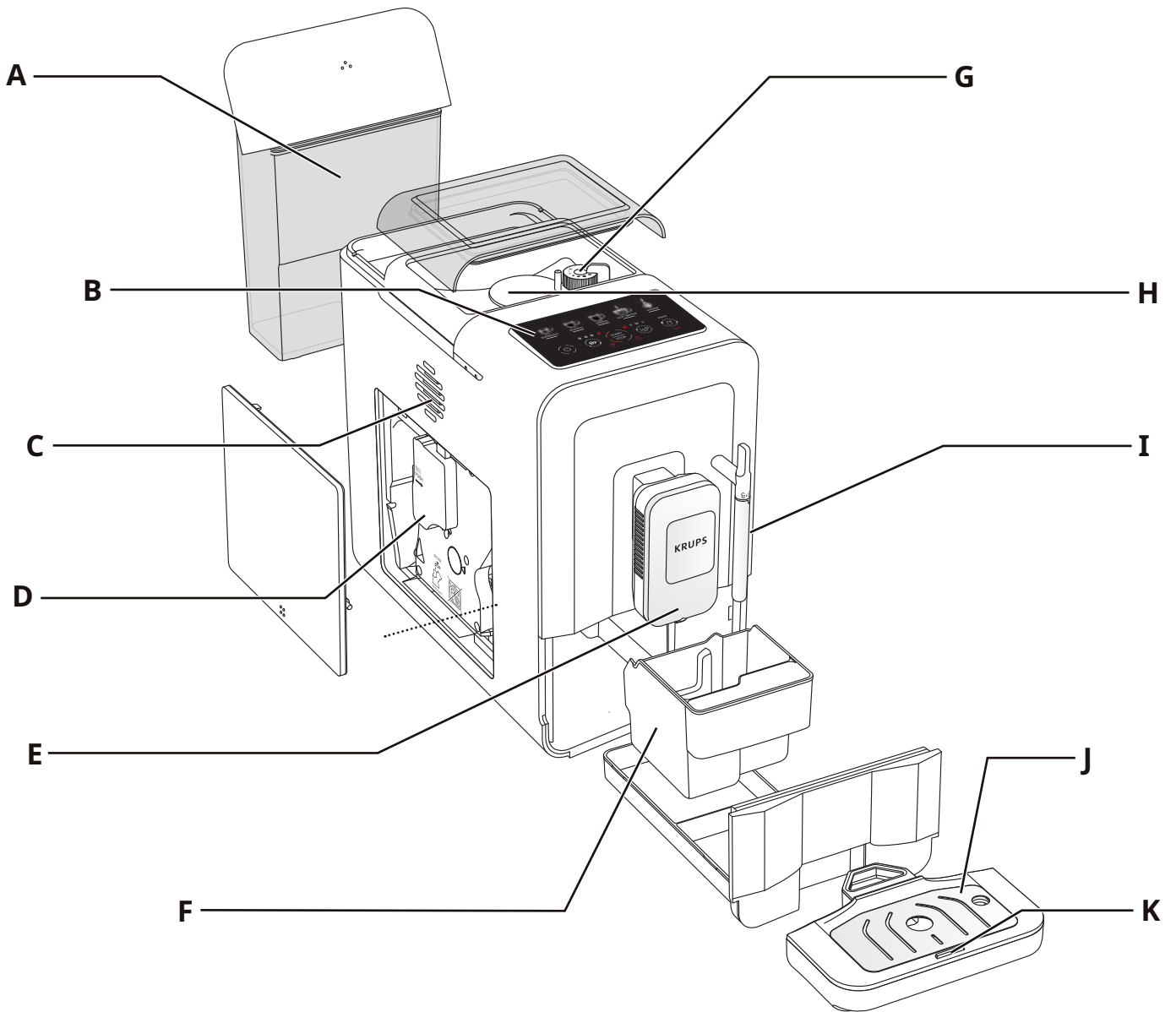
KRUPS®

MY COFFEE



SV

1. VIKTIG PRODUKTINFORMATION	109
1.1 SYMBOLFÖRKLARING TILL BRUKSANVISNINGEN.....	109
1.2 TILLBEHÖR SOM MEDFÖLJER MASKINEN	109
1.3 TEKNISKA SPECIFIKATIONER.....	110
1.4 KOM IGÅNG OCH INSTALLERA MASKINEN	110
2. KVARN: JUSTERING AV MALNINGEN	111
3. TILLREDA DRUCKER	111
4. ALLMÄNT UNDERHÅLL	114
4.1 DAGLIGT UNDERHÅLL.....	114
4.2 ÖVRIGT UNDERHÅLL.....	115
SVAR PÅ DINA FRÅGOR	116



*Beror på modell

BESKRIVNING

- A. Vattenbehållare
- B. Kapacitiv skärm
- C. Antimögelfläkt
- D. Bryggenhet
- E. Kaffemunstycke
- F. Kaffesumpbehållare
- G. Knapp för att ställa in malningsgraden
- H. Behållare för kaffeböner
- I. Ångsutlopp
- J. Löstagbart galler och droppbricka
- K. Flottör som visar vattennivå
- L. Justera intensiteten
- M. Fyll på behållaren med kaffeböner
- N. Töm kaffesumpbehållaren
- O. Bryggenheten är inte installerad / bryggenhetens lucka är öppen / fel
- P. Justera volymen
- Q. Skölj maskinen
- R. Åtkomst till rengöringsläget
- S. Avkalka maskinen
- T. Fyll på vattenbehållaren

*Beror på modell

Kära kund!

Tack för att du har köpt en KRUPS-espressomaskin med inbyggd kaffekvarn. KRUPS-espressomaskiner med inbyggd kaffekvarn är designade, utvecklade och tillverkade i Frankrike, vilket garanterar högsta möjliga kvalitet vad gäller ursprung och tillverkningskvalitet. Din maskin är utformad för att vara så enkel att använda som möjligt och för att skapa drycker av baristakvalitet. Njut av espresso, filterkaffe och andra kaffesorter – allt med ett enkelt tryck på en knapp. Den avancerade tekniken i din maskin gör att du kan få bästa möjliga resultat och dra fram maximalt med dofter och smaker ur nymalda kaffeböner. Vi hoppas att du får njuta av härliga kaffepauser och att du blir helt nöjd med din KRUPS-maskin.




KRUPS-teamet



1. VIKTIG PRODUKTINFORMATION

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

1.1 SYMBOLFÖRKLARING TILL BRUKSANVISNINGEN

-  **Fara:** Varnar vid risk för allvarlig personskada eller dödsfall. Blixtsymbolen är en varning för elrelaterade faror.
-  **Var försiktig:** Varning för eventuella fel eller skador på apparaten.
-  **Viktigt:** Allmän eller viktig anvisning angående apparatens användning.




1.2 TILLBEHÖR SOM MEDFÖLJER MASKINEN

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

MEDFÖLJANDE TILLBEHÖR

1	Snabbstartsguide – Broschyr med säkerhetsanvisningar – Garantidokument
2	Rengöringsnål till ångsystemet

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



1.3 TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Apparat	Automatisk espressomaskin EA20
Strömförsörjning	220–240 V~/50 Hz
Pumptryck	19 bar
Behållare för kaffeböner	160 g
Energiförbrukning	1420–1690 W
Vattenbehållare	1,5 l
Komma igång och förvaring av maskinen	Förvaras inomhus på en torr plats (frostfritt)
Mått (mm) höjd x längd x djup	320 x 185 x 425
Produktens vikt (kg)	9.2

Med reservation för tekniska ändringar.



1.4 KOM IGÅNG OCH INSTALLERA MASKINEN

INLEDANDE ANVÄNDNING

Ställ maskinen på en stabil, plan, ren och torr arbetsyta. När maskinen ställs in för första gången genomförs en initialiseringscykel. Genom att fylla på vatten i maskinen fylls vattenkretsarna, så att maskinen kan tas i drift. Därefter sker förvärmning och automatisk sköljning.

Mer information finns i snabbstartsguiden.

Din apparat har kontrollerats och testats innan den lämnade fabriken. Trots all omsorg som lagts på rengöringen är det ändå möjligt att du hittar kaffesump i kaffekvarnen och/eller kaffedroppar på gallret i droppbrickan. När du packar upp maskinen kan du också upptäcka damm på den 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.



TIPS OCH RÅD


VATTEN

Vattenkvaliteten har stor inverkan på aromernas kvalitet. Kalk och klor kan påverka kaffets smak. För att bevara alla aromer i ditt kaffe rekommenderar vi att du använder färskt vatten eller flaskvatten med en hårdhetsgrad under 800 mg/l (se etiketten på flaskan).

KOPP



Vi rekommenderar att du använder förvärmda koppar (skölj dem i varmt vatten) i en storlek som passar önskad mängd.

BÖNOR

 Rostade kaffeböner kan förlora sin arom om de inte förvaras på rätt sätt. Vi rekommenderar att du köper en mängd böner som motsvarar din förbrukning under de kommande 2–3 dagarna och väljer påsar om 250 g.

Kvaliteten på kaffeböner varierar och smak är en subjektiv upplevelse. Arabica ger fina, blommiga aromer till skillnad från Robusta, som innehåller mer koffein, är mer bitter och har en fylligare smak. Det är vanligt att blanda de två sorterna för att få ett mer balanserat kaffe. Tveka inte att be din kaffebrännare om råd.

Vi rekommenderar inte att man använder oljiga eller karamelliserade böner, eftersom dessa kan skada maskinen. Malningsgraden påverkar aromstyrkan och cremans kvalitet. Ju finare böner är malda, desto jämnare blir creman. Malningsgraden kan också anpassas efter vilken dryck man vill ha.

Viktigt: om ikonerna  + RINSE fortfarande lyser efter initialiseringen, håll knappen "START/ STOP" intryckt för manuell påfyllning tills  + RINSE stängs AV.

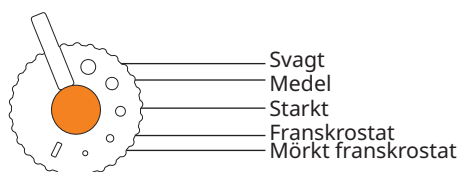


2. KVARN: JUSTERING AV MALNINGEN

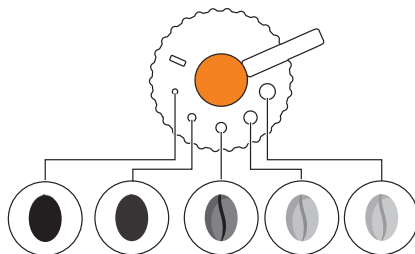
VARFÖR SKA JAG JUSTERA MALNINGSGRADEN?

I allmänhet behöver du justera malningsgraden när du byter sort på kaffeböner eller vill anpassa styrkan på ditt kaffe. Genom att variera malningsgraden kan du anpassa kaffet efter olika sorters kaffeböner:

- För mörkrostade och oljiga böner krävs en grövre malning
- Lättrostade böner är torrare och kräver finare malning.



Rostning



Mörkt franskrostat
(Dark French)

Franskrostat
(French)

Starkt
(Light French)

Medel
(Amber)

Svagt
(Blonde)

Olika malningsinställningar påverkar dessutom smaken på samma kaffeböner: Ju finare malning, desto kraftfullare smak.

HUR JUSTERAR JAG MALNINGSGRADEN?

Vrid inställningsknappen i behållaren för kaffeböner så att den passar din bönyp och den smakstyrka du vill ha (välj mellan de tre nivåerna ovan). Den här justeringen måste utföras under malningen, hack för hack. Efter tre tillredda drycker kommer du att märka en tydlig skillnad i smaken.

Varning: Vi rekommenderar att du inte använder oljiga eller karamelliserade kaffeböner eftersom de är svåra för kvarnen att bearbeta. De kan skada maskinen och leda till dålig sensoravkänning.













3. TILLREDA DRYCKER

DRYCKER TILLGÄNGLIGA MED DENNA MASKIN:

Med KRUPS My Coffee kan du tillaga ett stort utbud av drycker efter eget tycke. Tillagningsalternativen nås direkt via kontrollpanelen:

Standardvolymerna och styrkorna är markerade med fet stil.

Drycker	Beskrivning	Tillgängliga storlekar	Styrke- funktion
	Espresso	S ~40 ml (justerbar från 15 ml till 50 ml) M ~55 ml L ~70 ml (justerbar från 60 ml till 85 ml)	
	Doppio*	S ~80 mL M ~110 mL L ~140 mL	
	Kaffe	S ~90 ml (justerbar från 90 ml till 115 ml) M ~120 ml L ~150 ml (justerbar från 125 ml till 180 ml)	
	Americano*	S ~120 mL M ~150 mL L ~180 mL	
	Hett vatten*	S ~100 mL M ~200 mL L ~300 mL	
	Ånga*	-	-


*Beror på modell

VILL DU JUSTERA HÖJDEN PÅ KAFFEMUNSTYCKENA?

Det går att sänka och återmontera kaffemunstyckena efter koppens storlek.



HUR BÖRJAR DU TILLREDA EN DRYCK?

- Kontrollera att behållaren för kaffebönor är full.

 **Varning:** Häll inte vatten i kvarnen, det kan skada maskinen.

- Kontrollera att vattentanken är full. Om vattennivån är låg varnar maskinen dig med en indikatorlampa och uppmanar dig att fylla på tanken.
- Ställ koppen under kaffeutloppet.
- Tryck på knappen för den valda drycken, justera inställningarna och tryck på "START/STOP".

BEROENDE PÅ DRYCK ÄR OLIKA INSTÄLLNINGAR MÖJLIGA:

- **Kaffets styrka:** För att öka eller minska kaffets styrka genom att justera mängden malet kaffe, välj drycken och tryck på knappen  för att välja mellan 1 och 3 bönor, där 1 är mildast och 3 starkas,
- **Vattentäthet:** För att öka eller minska mängden vatten som används vid bryggningen, tryck på knappen  för att ställa in volymen mellan storlekarna S, M och L.

Mer information om hur du **ändrar inställningarna för drycker finns i listan över drycker och i avsnitt 2 i Snabbstartsguiden.**

HUR KAN JAG AVBRYTA EN DRYCK UNDER TILLREDNING?

Du kan avbryta tillredningen av drycken när som helst genom att trycka på knappen "START/STOP". När en cykel avbryts sker stoppet inte omedelbart. Maskinen kommer att vara otillgänglig under en viss tid, vilken anges med ett meddelande på skärmen.

HUR ANPASSAR MAN STORLEKARNA S OCH L FÖR ESPRESSO OCH KAFFE?

- 1) Håll knappen Espresso eller Coffee intryckt i 3 sekunder.
- 2) Lampan "START/STOP" blinkar.
- 3) Välj den storlek du vill anpassa (S eller L) genom att trycka på volymknappen.
- 4) Tryck på "START/STOP"-knappen så börjar kaffet rinna.
- 5) Under bryggningen, när mängden i koppen passar dig, trycker du på "START/STOP"-knappen igen för att spara den nya mängden.

! **Viktigt:** För att lämna läget för volymjustering, klicka på en annan receptknapp.

HUR ÅTERSTÄLLER MAN STANDARDINSTÄLLNINGARNA?

- 1) Tryck samtidigt i 3 sekunder på knapparna "ON/OFF" och "START/STOP" när maskinen är påslagen.
 - 2) Knapparna "START/STOP", espressoreceptet, bönlampan och storleken "S" blinkar tre gånger.
- Dryckstyp, utbudet av varje dryck och deras storlek återställs.



DRYCKER MED MJÖLK OCH HETT VATTEN




TIPS OCH RÅD

Använd kyld (3–5 °C), pastöriserad UHT-behandlad mjölk för att göra skum. Specialmjölkprodukter (mikrofiltrerade, råa, fermenterade eller berikade mjölkprodukter) eller växtbaserad mjölk (mandel, havre, soja osv.) kan användas, men det kan påverka skummets mängd och kvalitet. När mjölkförpackningen har öppnats ska den, oavsett om förpackningen är gjord av plast eller glas, förvaras i kylskåpet vid en temperatur på 4 °C eller lägre. Mjölk kan normalt förvaras i fem till sju dagar.

HUR SKA MAN SKUMMA MJÖLK MED ÅNGMUNSTYCKET?

! **Var försiktig så att du inte bränner dig.**

Ångmunstycket används för att skumma mjölken, till exempel för att göra en cappuccino eller latte. Eftersom ångproduktionen kräver en högre temperatur än vid tillagning av en espresso har maskinen en extra förvärmningsfas för ångan.

Steg för att skumma mjölk med ångmunstycket	
1	Klicka på "STEAM"
2	Tryck på "START/STOP"-knappen.
3	Maskinen förvärms tills knappen "STEAM" slutar blinka
4	Sätt in ångmunstycket i mjölken i din kopp. Se till att inte sänka ner hålet på sidan av ångröret. 
5	Tryck på "START/STOP"-knappen igen för att aktivera ångan.
6	Tryck på knappen "START/STOP" för att stänga av ångan när skummet har fått önskad konsistens.

Mer information om hur du tillreder en dryck med mjölk finns i avsnitt 3 i Snabbstartsguiden.

RENGÖRA ÅNGMUNSTYCKET

! **Fara:** När du har använt ångfunktionen kan ångmunstycket vara varmt. Vi rekommenderar att du väntar några minuter innan du hanterar det.

! **Viktigt:**

För att få ett identiskt skum varje gång rekommenderar vi att du rengör ångmunstycket noggrant EFTER VARJE ANVÄNDNING. Diska inte ångmunstycket i diskmaskin. Vi rekommenderar också att du rengör ångmunstycket om det inte använts under en längre tid (mer än två dagar).

*Beror på modell

Det går att ta loss hela ångmunstycket för grundlig rengöring. Rengör med vatten, en liten mängd mildt diskmedel och en borste. **Mer information om hur du rengör ångmunstycket finns i avsnitt 4 i Snabbstartsguiden.**

- Ställ en behållare under munstycket och kör igenom en beredning med hett vatten för att avlägsna alla eventuella spår av mjölk från ångmunstycket. Använd sedan en ren, fuktad mikrofiberduk för att torka av munstycket.
- Om det inte kommer ut någon ånga kan munstycket vara igentäppt. Rensa det med den medföljande rengöringsnålen till ångsystemet. Mer information om hur du rengör ångmunstycket finns i Snabbstartsguiden.

HUR HÄLLER MAN UPP VARMT VATTEN?

- 1) Ställ en kopp under ångmunstycket.
- 2) Klicka på "Varmvatten".
- 3) Tryck på knappen "START/STOP".
- 4) Varmvatten rinner ut ur ångmunstycket och stannar automatiskt när den valda mängden har uppnåtts.



4. ALLMÄNT UNDERHÅLL

4.1 DAGLIGT UNDERHÅLL

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

UNDERHÅLL AV DROPPBRICKAN

I droppbrickan samlas allt vatten och kaffe som rinner ur apparaten under och efter tillredningen. Låt den alltid sitta på plats och töm den med jämna mellanrum.

Av hygieniskäl rekommenderar vi att du dagligen monterar isär droppbrickan för att rengöra varje del och låter skålen lufttorka innan du sätter tillbaka den i maskinen. Droppbrickan är diskmaskinssäker. Ta loss gallret först.

Mer information om hur du rengör droppbrickan finns i **avsnitt 8A och 8B av Snabbstartsguiden.**

NÄR SKA DROPPBRICKAN TÖMMAS?

När flottören är i det högsta läget, vilket anger att brickan är för full.

UNDERHÅLL AV KAFFESUMPUPBEHÅLLARE

Av hygieniskäl rekommenderar vi att du rengör sumplådan dagligen med varmt vatten och diskmedel och låter lådan lufttorka innan du sätter tillbaka den i maskinen.

Mer information om hur du **rengör kaffesumpbehållaren finns i avsnitt 7B och 7B i Snabbstartsguiden.**

- Töm kaffesumpbehållaren när maskinen uppmanar dig att göra det.
- du kan tömma den oftare, men se till att göra det när maskinen är påslagen så att den kan registrera att behållaren verkligen har tömts.


! **Viktigt:** Om du inte tömmer kaffesumpbehållaren regelbundet enligt anvisningarna ovan kan det leda till skador på din maskin.

UNDERHÅLL AV VATTENTANKEN

För att bevara kaffets arom och av hygieniska skäl rekommenderar vi att du använder färskt vatten och rengör vattentanken dagligen med varmt vatten och en svamp, och låter den lufttorka innan du sätter tillbaka den i maskinen.

SKÖTSEL AV KAFFEBÖNSBEHÅLLAREN


Kaffeböner kan lämna fettiga rester på behållarens insidor, vilket kan påverka kvaliteten på ditt kaffe. För att bevara aromerna och av hygieniska skäl rekommenderar vi att du torkar av behållaren med en ren, torr och mjuk trasa varje gång du fyller på den.

 **Varning:** Använd inte vatten för att rengöra kaffebönbehållaren, eftersom vatten i behållaren kan skada maskinen.

4.2 ÖVRIGT UNDERHÅLL

 **Viktigt:**

- Underhållstiden är, beroende på vilken procedur det gäller, högst 20 minuter.
- Om du kopplar ur maskinen under underhållet eller vid ett strömavbrott kommer avkalkningsprogrammet att starta om från början. Det går inte att skjuta upp denna åtgärd, det är obligatoriskt att avkalka vattenkretsen.
- Du behöver inte köra underhållsprogrammet så fort apparaten begär det, men du bör göra det så snart som möjligt. Om avkalkningen skjuts upp kommer varningen att visas tills åtgärden har utförts.

Underhåll	När?	Förklaring	Material som behövs
Kaffesköljning ~1 min – 30 ml	När maskinen ber dig om det eller när som helst.	Här kan du skölja maskinens kaffekrets. Denna process använder endast varmt vatten. Det säkerställer att du bevarar den äkta smaken på ditt kaffe. Se avsnitt 9 i "Snabbstartsguiden".	
Rengöring av den löstagbara bryggdelen	Rekommendation: en gång i veckan	Genom att rengöra bryggdelen förhindrar du att rester ansamlas och säkerställer en jämn kaffekvalitet. <ol style="list-style-type: none">1. Stäng av maskinen.2. Öppna sidoluckan.3. Tryck på den röda spärren för att lossa bryggenheten.4. Dra ut enheten genom att hålla i den på båda sidor.5. Skölj bryggenheten under ljummet rinnande vatten.6. Torka av insidan av bryggkammaren med en fuktig trasa om du ser några rester.  Viktigt: glöm inte att rengöra kaffetratten på insidan av den övre delen av bryggkammaren med en torr, ren trasa.7. Torka bryggdelen med en ren trasa eller låt den lufttorka (montera inte tillbaka den om den fortfarande är mycket våt).8. Sätt tillbaka bryggdelen i maskinen tills den klickar på plats.9. Stäng sidoluckan och anslut maskinen till elnätet igen.	

Underhåll	När?	Förklaring	Material som behövs
Avkalkning ~20 min – 1,5 l	När maskinen begär det. När antalet drycker inte räcker för att avkalkning ska behövas, är funktionen inte aktiv.	<p>Avkalkning av maskinen säkerställer att den fungerar korrekt och avlägsnar eventuella kalkavlagringar eller avlagringar. Detta steg är mycket viktigt för att säkerställa att din apparat fungerar korrekt och håller länge. Se avsnitt 11 i "Snabbstartsguiden" för att ta reda på hur du avkalkar maskinen eller följ dessa steg:</p> <p>! När som helst under avkalkningsprocessen kan du trycka på START/STOP för att pausa avkalkningen. START/STOP-lampan blinkar. Tryck på START/STOP igen för att fortsätta.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Indikatorlampan "CALC" lyser rött när maskinen behöver avkalkas. 2. Ställ en behållare på 1,5 liter under kaffe- och ångmunstyckena. 3. Fyll vattentanken med 500 ml vatten. 4. Öppna en påse med KRUPS avkalkningsmedel och håll innehållet i vattentanken som är fylld med 500 ml varmt vatten. 5. Blanda innehållet i påsen med vattnet i tanken. 6. Sätt tillbaka vattentanken på sin plats på maskinen. 7. Tryck på knappen för rengöringsläge. 8. Tryck på knappen "START/STOP" för att starta avkalkningsprocessen. 9. Vatten kommer att rinna ut ur kaffemunstycket och ångmunstycket under avkalkningsprocessen. 10. CALC-indikatorn lyser och indikatorn för vattentanken blinkar när vattnet har runnit ut. 11. Ta bort avkalkningsmedlet från vattentanken. 12. Rengör vattentanken med en svamp. 13. Skölj, torka av och torka vattentanken. 14. Fyll vattentanken till maxnivån. 15. Placera en 1,5 liters behållare under munstycket. 16. Sätt tillbaka vattentanken på sin plats i maskinen. 17. Vatten kommer att rinna ut ur kaffemunstycket och ångmunstycket under sköljningsprocessen. 18. När vattnet har slutat rinna och du har hört tre pip är maskinen avkalkad och klar att användas. 19. Töm kaffesumpbehållaren. 	1 påse KRUPS F054 / XS809-avkalkningsmedel (medföljer inte maskinen)



SVAR PÅ DINA FRÅGOR

DRIFT

- 1) Maskinen visar ett felmeddelande, programvaran har hängit sig ELLER alla lampor blinkar.
 - ☑ Stäng av maskinen och dra ut kontakten, vänta 1 minut, sätt i kontakten igen och starta om maskinen.
- 2) Apparaten startar inte när du trycker på ON/OFF-knappen.
 - ☑ Kontrollera säkringarna och eluttaget i din elinstallation. Kontrollera att de två kontakterna är ordentligt anslutna till eluttaget och på maskinens baksida.

3) Ett strömavbrott har inträffat under en cykel.

- ☑ Apparaten återställs automatiskt när den slås på igen.

4) Kaffekvarnen går tom.

- ☑ • Detta är normalt om det händer då och då och om det inte finns några kaffeböner eller bara en liten mängd i kaffebönbehållaren. Varningslampan för kaffebönbehållaren tänds när bryggningen är klar.
- ☑ Kaffeböner fastnar i behållaren:
 - Kaffet kan vara för oljigt och bearbetas därför inte korrekt av maskinen. Du kan prova att hjälpa kaffebönorna att sjunka ner och se om det får maskinen att fungera igen. Det är dock tillrådligt att byta kaffe (se typ av kaffeböner).
 - Detta är mitt vanliga kaffe som har fungerat bra hittills: kontakta KRUPS kundtjänst.

5) Två eller flera receptlampor lyser och maskinens normala funktioner är blockerade.

- ☑ Maskinen har drabbats av ett fel. Koppla ur den och sätt i kontakten igen. Om felet kvarstår, kontakta serviceavdelningen eller lämna in maskinen till kundtjänsten.

6) Indikatorlampan  lyser.

- ☑ Bryggdelen är inte korrekt monterad eller så är luckan öppen. Se snabbstartsguiden, avsnitt 10A/10B.

7) Ikonen  blinkar.

- ☑ Maskinen har drabbats av ett fel. Koppla ur den och sätt i kontakten igen. Om felet kvarstår, kontakta kundtjänst / lämna in maskinen till kundtjänst.

ANVÄNDNING

1) Kvarnen avger ett ovanligt ljud.

- ☑ Det finns troligen främmande föremål i kaffekvarnen. Försök att rengöra den med en dammsugare, annars kontakta KRUPS kundtjänst.

2) Det finns vatten under maskinen.

- ☑ Vänta 15 sekunder efter att kaffet slutat rinna innan du tar bort droppbrickan, så att maskinen hinner avsluta cykeln på rätt sätt.
- ☑ Kontrollera att droppbrickan sitter ordentligt på plats i maskinen. Den måste alltid sitta på plats, även när maskinen inte används.
- ☑ Kontrollera att droppbrickan inte är full.

3) Justeringsknappen för malningsgrad är svårt att vrida.

- ☑ Vrid bara på justeringsknappen för malningsgrad när kvarnen är igång.

4) Apparaten har inte tillrett något kaffe.

- ☑ Ett problem uppstod under tillredningen. Apparaten kommer att återställas automatiskt och göra sig redo för en ny cykel.

5) Du har använt malet kaffe istället för kaffeböner.

- ☑ Sug upp det malda kaffet från behållaren för kaffeböner med en dammsugare.

6) Vatten rinner ur kaffemunstycket när maskinen är avstängd.

- ☑ Detta är normalt. Det är en automatisk sköljning för att rengöra kaffemunstycket.

7) Vatten rinner ur kaffemunstycket när maskinen slås på.

- ☑ Detta är normalt. Maskinen värms automatiskt upp så att ditt första kaffe får rätt temperatur.

8) Det hörs ett ventilationsljud efter kaffeutdragningen.

- ☑ Detta är normalt. Funktionen aktiveras efter varje recept för att hålla behållaren för kaffesump torr och ren.

UNDERHÅLL

1) Maskinen har inte begärt avkalkning.


- ☑ Avkalkning måste utföras när ett stort antal tillredningar med ånga eller hett vatten har utförts. Om du bara tillreder kaffe behöver maskinen inte avkalkas lika ofta.

2) Det ligger lite malet kaffe på droppbrickan.

- ☑ En liten mängd malet kaffe kan hamna på droppbrickan. Maskinen är utformad för att avlägsna eventuella rester av malet kaffe för att hålla bryggzonen ren.

3) Indikatorlampan  fortsätter att lysa när jag har tömt sumplådan.

- ☑ Ta ut och sätt in sumplådan igen.

4) Indikatorlampan  fortsätter att lysa när vattentanken har fyllts.

- ☑ Kontrollera att behållaren har satts in rätt i apparaten.
- ☑ Flottören i botten av vattenbehållaren måste kunna röra sig fritt. Kontrollera och lossa flottören vid behov.

DRYCKER

1) Kaffet rinner ut för långsamt.

- ☑ Vrid på reglaget för malningsgraden för att få en grovare malning (detta kan bero på vilken kaffesort som används).
- ☑ Utför en eller flera sköljcykler.

2) Kaffet är för svagt eller inte tillräckligt fylligt.

- ☑ Kontrollera att behållaren för kaffebönor innehåller kaffe och att bönorna rör sig nedåt på rätt sätt.
- ☑ Undvik att använda oljiga, karamelliserade eller smaksatta kaffesorter som kanske inte kan bearbetas på rätt sätt.
- ☑ Minska volymen och öka styrkan med hjälp av funktionen för kaffestyrka. Vrid på knappen för malningsgrad för att få ett mer finmalet kaffe. Vrid på reglaget för malningsgraden för att få en finare malning.

3) Espresson eller kaffet blir inte tillräckligt varmt.

- ☑ Öka temperaturen på kaffet i maskinens inställningar. Värm koppen genom att skölja den i hett vatten innan du tillreder drycken.
- ☑ Kör en sköljningscykel innan du börjar tillreda kaffet.

4) Rent vatten rinner ut ur kaffemunstyckena före varje kaffetillredning.

- ☑ En förinfusion sker när du startar en tillredning, vilket kan leda till att en liten mängd vatten rinner ut ur kaffemunstyckena.

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

KASSERING

Vissa apparater innehåller ett batteri som av säkerhetsskäl endast är tillgängligt för servicepersonal. Kontakta närmaste servicecenter om batteriet behöver bytas.

 **Viktigt:** Apparaten innehåller ett antal olika material som kan återanvändas eller återvinnas.

GARANTI

Garantin gäller inte i följande fall:

- Om det finns främmande föremål i kaffekvarnen,
- Om malet kaffe har hällts i behållaren för kaffebönor,
- Om avkalkning, rengöring eller regelbundet underhåll inte har utförts.

Allt arbete på apparaten måste utföras av ett auktoriserat KRUPS-servicecenter.

Denna automatiska espressomaskin får endast användas för tillagning av kaffe, varmvatten eller för att skumma mjölk.

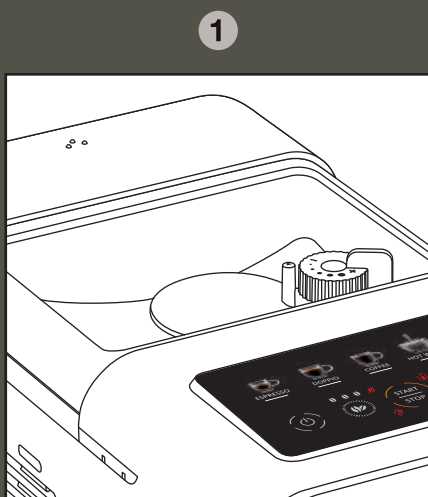
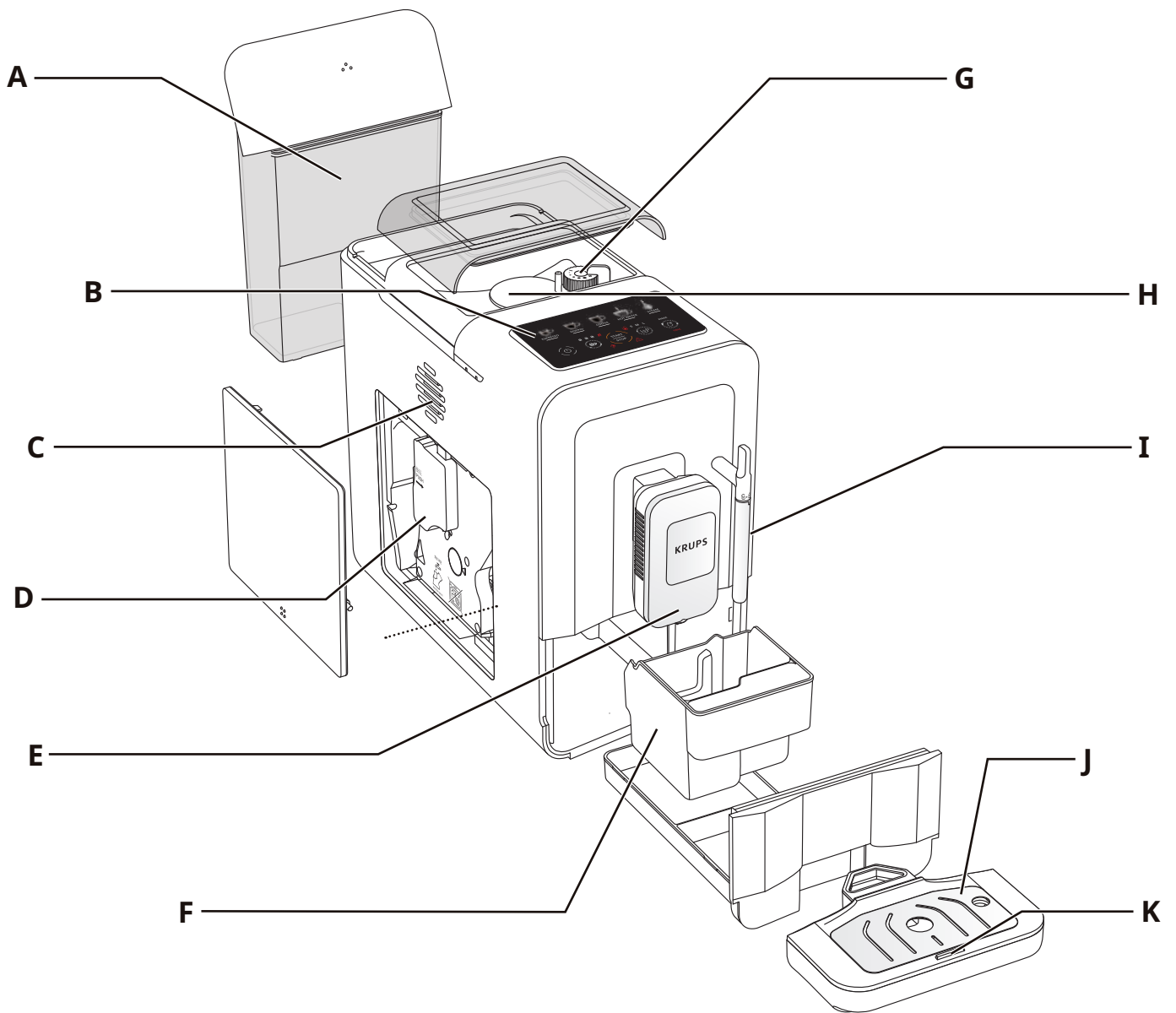
**Tillverkare: Ningbo Kaibo Group Co., Ltd.
Norra industriparken i Zhouxiang, Cixi 315324, Ningbo, Zhejiang, Kina**

KRUPS®

MY COFFEE



1. TÄRKEITÄ TUOTETIETOJA	122
1.1 KÄYTTÖOPPAAN SYMBOLIT	122
1.2 KEITTIMEN MUKANA TOIMITETUT TARVIKKEET	122
1.3 TEKNISET TIEDOT	123
1.4 KÄYTTÖNOTTO JA LAITTEEN ASENNUS.....	123
2. MYLLY: JAUHATUKSEN SÄÄTÄMINEN	124
3. JUOMIEN VALMISTAMINEN	124
4. YLEINEN KUNNOSSAPITO	127
4.1 PÄIVITTÄINEN KUNNOSSAPITO	127
4.2 MUU KUNNOSSAPITO.....	128
VASTAUKSIA KYSYMYKSIIN	129



* joissain malleissa

KUVAUS

- A. Vesisäiliö
- B. Kapasitiivinen näyttö
- C. Homehtumisen estävä tuuletin
- D. Kahvinsuodatusyksikkö
- E. Kahvisuutin
- F. Kahvinporoastia
- G. Jauhatusasteen säätöpainike
- H. Kahvipapusaaliö
- I. Höyrysuutin*
- J. Ritilä ja irrotettava tippa-allas
- K. Vesimäärän ilmaisevat uimurit
- L. Voimakkuuden säätö
- M. Kahvipapusaaliön täyttäminen uudelleen
- N. Kahvinporoastian tyhjentäminen
- O. Kahvinsuodatusyksikköä ei ole asennettu / kahvinsuodatusyksikkö auki / virhe
- P. Äänenvoimakkuuden säätäminen
- Q. Laitteen huuhteleminen
- R. Puhdistustilan käyttö
- S. Kalkinpoisto
- T. Vesisäiliön täyttäminen

* joissain malleissa

Hyvä asiakas,

Kiitos, että ostit kahvimyllyllä varustetun KRUPS-espressokeitin. Kahvimyllyllä varustetut KRUPS-espressokeitimet suunnitellaan, kehitetään ja valmistetaan Ranskassa, mikä takaa luotettavan alkuperän ja korkean laadun. Koneesi on suunniteltu kahvilatasoisten juomien helppoon ja vaivattomaan valmistamiseen. Voit valmistaa yhdellä napin painalluksella espressoa, suodatinkahvia ja muunlaisia kahvi juomia. Koneesi on varustettu kehittyneellä tekniikalla, jotta saat parhaat mahdolliset tulokset ja juuri jauhetun kahvijauhon aromit ja maut tulevat parhaiten esiin. Toivomme, että saat nauttia upeista kahvitauoista ja että olet tyytyväinen KRUPS-laitteeseesi.




KRUPS-tiimi



1. TÄRKEITÄ TUOTETIETOJA

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

1.1 KÄYTTÖOPPAAN SYMBOLIT

-  **Vaara:** Varoitus vakavan tai hengenvaarallisen loukkaantumisen vaarasta. Salamasyntoli varoittaa sähkoon liittyvistä vaaroista.
-  **Huomio:** varoitus laitteen toimintahäiriön, vaurioitumisen tai rikkoutumisen mahdollisuudesta.
-  **Tärkeää:** yleinen tai tärkeä laitteen käyttöön liittyvä huomautus.




1.2 KEITTIMEN MUKANA TOIMITETUT TARVIKKEET

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

MUKANA TOIMITETUT TUOTTEET

1	Pikaopas – Turvallisuusohjeet – Takuuasiakirjat
2	Höyryjärjestelmän puhdistusneula*

 **Varoitus:** käytä laitteessa vain Krups-tuotteita, jotta sen takuu pysyy voimassa.



1.3 TEKNISET TIEDOT

Laite	Automaattinen espresso EA20
Sähkövirta	~220–240 V / 50 Hz
Pumpun paine	19 baaria
Kahvipapusäiliö	160 g
Energiankulutus	1420–1690 W
Vesisäiliö	1,5 l
Käyttöönotto ja säilytys	Sisätiloissa, kuivassa paikassa (suojassa jäätymiseltä)
Koko (mm) K × P × S	320 × 185 × 425
Tuotteen paino (kg)	9.2

Oikeudet teknisiin muutoksiin pidätetään.



1.4 KÄYTTÖNOTTO JA LAITTEEN ASENNUS

KÄYTTÖNOTTO

Aseta keitin vakaalle, tasaiselle, puhtaalle ja kuivalle tasolle. Keittimen ensimmäisellä käyttökerralla suoritetaan käynnistysjakso. Keittimen esitäyttö täyttää vesipiirit niin, että keitin voi toimia. Keitin suorittaa esilämmityksen ja automaattisen huuhtelun.

Lue lisää pikaoppaasta.

Laite on tarkastettu ja testattu tehtaalla ennen sen toimittamista eteenpäin. Huolellisesta puhdistuksesta huolimatta kahvimyllyyn voi jäädä kahvijäämiä ja/tai tippa-astian ritilään voi jäädä kahvipisaroita. Laitteessa voi myös näkyä suojamateriaaleista irronnutta pölyä pakkauksen avaamisen aikana. Suosittelemme, että puhdistat laitteen huolellisesti liinalla ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Kiitos ymmärryksestäsi. Älä koskaan käytä vahingoittunutta laitetta.



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 tai pullotettua vettä, jonka kuivajäännöspitoisuus on alle 800 mg/l (ks. pullon etiketti).

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.

Rasvaisten tai karamellisoitujen kahvipapujen käyttö ei ole suositeltavaa, sillä ne voivat vaurioittaa laitetta. Kahvin jauhatusta vaikuttaa maun voimakkuuteen ja creman laatuun. Mitä hienompi jauhatusta, sitä sileämpi crema. Jauhatusta voidaan myös säätää halutun juoman mukaan.

Tärkeää: Jos  + RINSE -merkkivalot palavat alustuksen jälkeen, paina START/STOP-painiketta pitkään manuaalisen alustuksen käynnistämiseksi, kunnes  + RINSE sammuu.

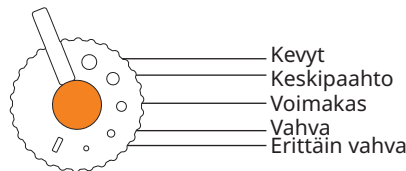


2. MYLLY: JAUHATUKSEN SÄÄTÄMINEN

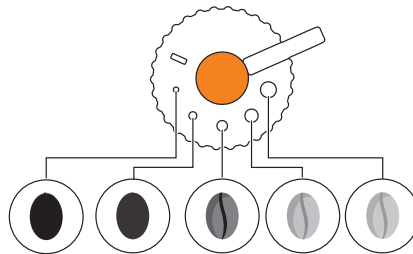
MIKSI JAUHATUSTA KANNATTAA SÄÄTÄÄ?

Yleensä jauhatusta on säädettävä, kun vaihdat kahvipaputyyppiä tai haluat säätää kahvisi vahvuutta. Jauhatusta säätämällä voit mukauttaa laitetta erityyppisille kahvipavuille:

- Hyvin paahdetut ja öljyiset kahvipavut vaativat karkean jauhatuksen.
- Vaaleapaahtoiset kahvipavut ovat kuivempia ja vaativat hienon jauhatuksen.



Paahtaminen



Erittäin vahva
(Dark French)

Vahva
(French)

Voimakas
(Light French)

Keskipaahto
(Kullanruskea)

Kevyt
(Vaalea)

Samassa kahvilaadussa jauhatuksen säätely vaikuttaa myös kahvin aromaaniin: mitä hienommaksi pavut jauhetaan, sitä voimakkaampi on kahvin maku.

JAUHATUKSEN SÄÄTÄMINEN

Käännä kahvipapusaaliön asetuspainiketta kahvipaputyyppiin ja kahvin toivotun vahvuuden mukaan (viisi tasoa, ks. edellinen kuva). Säätö on tehtävä jauhatuksen aikana asteittain. Huomaat maussa selvän eron kolmen valmistuskerran jälkeen.

Varoitus: Rasvaisten tai karamellisoitujen kahvipapujen käyttö ei ole suositeltavaa, sillä myllyn on vaikea käsitellä niitä. Ne voivat vaurioittaa laitetta ja heikentää anturin suorituskykyä.













3. JUOMIEN VALMISTAMINEN

KEITTIMELLÄ VALMISTETTAVAT JUOMAT:

KRUPS My Coffee -keittimellä voit valmistaa monenlaisia juomia oman mieltymyksesi mukaan. Valmistettavat vaihtoehdot ovat käytettävissä suoraan ohjauspaneelista:

Oletusmäärät ja -vahvuudet on lihavoitu.

Juomat	Kuvaus	Mahdolliset koot	Vahvuustoiminto
	Espresso	S ~40 ml (säädettävissä välillä 15–50 ml) M ~55 ml L ~70 ml (säädettävissä välillä 60–85 ml)	
	Doppio*	S ~80 ml M ~110 ml L ~140 ml	
	Kahvi	S ~90 ml (säädettävissä välillä 90–115 ml) M ~120 ml L ~150 ml (säädettävissä välillä 125–180 ml)	
	Americano*	S ~120 ml M ~150 ml L ~180 ml	
	Kuuma vesi*	S ~100 ml M ~200 ml L ~300 ml	
	Höyry*	-	-


* joissain malleissa

MITEN VOIN SÄÄTÄÄ KAHVISUUTTIMEN KORKEUTTA?

Voit laskea kahvisuutinta kaikkia valmistettavia juomia varten kupin koon mukaisesti.



MITEN ALOITAN JUOMAN VALMISTUKSEN?

- Tarkista, että kahvipapusailiö on täynnä.

 **Varoitus:** Älä kaada vettä myllyyn, jotta laite ei vahingoitu.

- Tarkista, että vesisäiliö on täynnä. Laite ilmoittaa merkkivalolla, jos vesi on vähissä ja säiliö on täytettävä.
- Aseta kuppi kahvisuuttimen alle.
- Paina valitun juoman painiketta, säädä asetuksia ja paina START/STOP-painiketta.

JUOMASTA RIIPPUEN KÄYTETTÄVISSÄ ON ERILAISIA ASETUKSIA:

- **Kahvin vahvuus:** Kun haluat lisätä tai vähentää kahvin vahvuutta säätämällä käytettävää jauhetun kahvin määrää, valitse juoma ja paina -painiketta . Valittavissa on 1–3 papua, joista 1 on miedoin ja 3 vahvin.
- **Juoman määrä kupissa:** Kun haluat lisätä tai vähentää uuttamiseen käytetyn veden määrää, paina -painiketta  ja valitse määräksi S, M tai L.

Lisätietoja **juoma-asetuksien säätämisestä on juomataulukossa ja pikaoppaassa.**

MITEN JUOMAN VALMISTUS PYSÄYTETÄÄN?

Voit pysäyttää juoman valmistuksen milloin tahansa painamalla käynnistys-/sammutuspainiketta. Jos jakso keskeytetään, pysähtyminen tapahtuu viiveellä. Et voi käyttää laitetta, ennen kuin näytöllä vilkkuvat siitä kertovat valot.

MITEN VOIN MUKAUTTAA S- JA L-KOKOJA ESPRESSOLLE JA KAHVILLE?

- 1) Paina Espresso- tai Coffee-painiketta 3 sekunnin ajan.
- 2) START/STOP-valo vilkkuu.
- 3) Napsauta määräpainiketta ja valitse koko, jota haluat mukauttaa (S tai L).
- 4) Paina START/STOP-painiketta, jolloin kahvia valuu.
- 5) Tallenna uusi määrä painamalla START/STOP-painiketta uudelleen uuttamisen aikana, kun kupissa oleva määrä on sopiva.

! **Tärkeää:** Poistu määrän mukauttamistilasta napsauttamalla toista reseptipainiketta.

MITEN OLETUSASETUKSET PALAUTETAAN?

- 1) Paina ON/OFF- ja START/STOP-painikkeita 3 sekunnin ajan samanaikaisesti laitteen ollessa päällä.
- 2) Painikkeet START/STOP, Espresso-resepti, kahvipapuväli ja S-koko vilkkuvat 3 kertaa. Juoman tyyppi sekä kunkin juoman alue ja koko nollataan.



MAITOA SISÄLTÄVÄ JUOMA JA KUUMA VESI*




VINKKEJÄ JA OHJEITA

Maitovaahdon tekemiseen kannattaa käyttää jääkaappikylmää (3–5 °C) pastöroitua tai iskukuumennettua maitoa. Erikoismaitojen (mikrosuodatetun, raa'an, hapatetun, täydennetyt maidon) tai kasvipohjaisten maitojen (kuten manteli-, kaura- ja soijamaidon) käyttäminen on mahdollista, mutta vaahdon laatu ja määrä voivat kärsiä. Avattu maitopurkki tulee säilyttää jääkaapissa korkeintaan 4 °C:n lämpötilassa. Maito säilyy yleensä 5–7 päivää.

MAIDON VAAHDOTTAMINEN HÖYRYSUUTTIMELLA

! **Toimi varovasti, jotta vältät palovammat.**

Höyrysuutinta käytetään maidon vaahdottamiseen esimerkiksi cappuccinoa tai lattea varten. Koska höyryn tuottamiseen tarvitaan korkeampi lämpötila kuin espresson valmistamiseen, laitteessa on lisälämmitysvaihe höyrylle.

Toimi näin, kun haluat vaahdottaa maitoa höyrysuuttimella	
1	Napsauta STEAM-painiketta
2	Paina käynnistys-/sammutuspainiketta
3	Laite on esilämmitystilassa, kunnes STEAM-painike lopettaa vilkkumisen
4	Laita höyrysuutin kupissa olevaan maitoon. Varo, ettet upota höyryputken sivulla olevaa aukkoa. 
5	Aktivoi höyry painamalla START/STOP-painiketta uudelleen
6	Pysäytä höyry painamalla START/STOP-painiketta, kun vaahto on mieleesi mukaista.

Lisätietoja maitoa sisältävän juoman valmistamisesta on pikaoppaan osiossa 3.

HÖYRYSUUTTIMEN PUHDISTAMINEN:

! **Vaara:** höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen höyrysuutin voi olla kuuma, joten odota muutama minuutti ennen kuin kosketat sitä.

! **Tärkeää:**

Tasalaatuisen vaahdon saamiseksi jokaisella kerralla suosittelemme puhdistamaan höyrysuuttimen huolellisesti JOKAISEN KÄYTTÖKERRAN JÄLKEEN vedellä ja puhdistustikulla. Älä pese höyrysuutinta astianpesukoneessa. Suosittelemme puhdistamaan höyrysuuttimen myös silloin, jos sitä ei ole käytetty pitkään aikaan (yli kahteen päivään).

* joissain malleissa

Koko höyrysuuttimen voi irrottaa huolellista puhdistusta varten. Puhdista höyrysuutin vedellä, pienellä määrällä hankaamatonta pesuainetta ja harjalla. **Lisätietoja höyrysuuttimen puhdistamisesta on pikaoppaan osiossa 4.**

- Jotta saat poistettua kaikki maitojäämät höyrysuuttimesta, aseta astia höyrysuuttimen alle ja aloita kuuman veden valmistaminen. Pyyhi suutin sitten puhtaalla, kostealla mikrokuituliinalla.
- Jos höyryä ei tule ulos, suutin voi olla tukossa: poista tukos höyryjärjestelmän mukana toimitetulla puhdistusneulalla. Lisätietoja höyrysuuttimen puhdistamisesta on pikaoppaassa.

KUUMAN VEDEN KAATAMINEN

- 1) Aseta kuppi höyrysuuttimen alle.
- 2) Paina Hot Water -painiketta.
- 3) Paina START/STOP-painiketta.
- 4) Höyrysuuttimesta tulee kuumaa vettä, jonka virtaus pysähtyy automaattisesti valitun määrän jälkeen.



4. YLEINEN KUNNOSSAPITO

4.1 PÄIVITTÄINEN KUNNOSSAPITO

Asianmukainen kunnossapito pidentää laitteen käyttöikää ja säilyttää kahvin aidon maun.

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 laitteeseen. Tippa-astia on konepesun kestävä. Poista ritilä ennen konepesua.

Lisätietoja on **Pikaoppaan osioissa 8A ja 8B.**

MILLOIN TIPPA-ASTIA ON TYHJENNETÄVÄ?

Kun uimuri on ylhäällä ja osoittaa, että astia on liian täysi.

KAHVINPOROASTIAN KUNNOSSAPITO

Suosittelemme hygieniasyistä puhdistamaan kahvinporoastian kuumalla vedellä ja pesuaineella päivittäin ja jättämään sen kuivumaan ennen sen asettamista takaisin laitteeseen.

Lisätietoja **kahvinporoastian puhdistamisesta on pikaoppaan osioissa 7A ja 7B.**

- Tyhjennä kahvinporoastia, kun laite ilmaisee tyhjennyksen tarpeen.
- Voit tyhjentää sen useamminkin, mutta pidä tällöin laitteen virta kytkettynä, jotta laite tunnistaa säiliön tyhjentämisen.


! **Tärkeää:** kahvinporosäiliön edellä kuvatun säännöllisen tyhjentämisen laiminlyöminen voi vaurioittaa laitetta.

VESISÄILIÖN KUNNOSSAPITO

Kahvin aromien säilyttämiseksi ja hygieniasyistä suosittelemme käyttämään raikasta vettä, puhdistamaan vesisäiliön päivittäin kuumalla vedellä ja pesusienellä sekä jättämään sen kuivumaan ennen sen asettamista takaisin koneeseen.

KAHVIPAPUSÄILIÖN KUNNOSSAPITO


Kahvipavuista voi jäädä kahvin laatuun vaikuttavia rasvajäämiä kahvipapusäiliön seinämiin. Aromien säilymisen ja hygieniasyiden vuoksi on suositeltavaa pyyhkiä säiliö puhtaalla, kuivalla ja pehmeällä liinalla aina ennen täyttöö.

 **Varoitus:** älä puhdistu kahvipapusaäiliötä vedellä, sillä kahvipapusaäiliössä oleva vesi voi vaurioittaa laitetta.

4.2 MUU KUNNOSSAPITO

Tärkeää:

- Prosessista riippuen kunnossapitoaika on enintään 20 minuuttia.
- Jos irrotat laitteen pistorasiasta kunnossapidon aikana tai sähkö katkeaa, kalkinpoisto-ohjelma alkaa alusta. Toimintoa ei voi lykätä: vesipiirin kalkinpoisto on suoritettava.
- Kunnossapito-ohjelmaa ei ole pakko suorittaa juuri sillä hetkellä, kun laite sitä pyytää, mutta se on kuitenkin suoritettava pian sen jälkeen. Jos kalkinpoistoa lykätään myöhemmäksi, hälytys näkyy näytössä, kunnes toiminto suoritetaan.

Kunnossapito	Milloin?	Selitys	Tarvittavat tarvikkeet
Kahvin huuhtelu ~1 min – 30 ml	Laitteen kehotuksen mukaan tai milloin tahansa.	Mahdollistaa koneen kahvipiirin huuhtelun. Toimenpiteessä käytetään ainoastaan kuumaa vettä. Se varmistaa aidon kahvin maun. Lisätietoja laitteen huuhtelemisesta on Pikaoppaan osiossa 9.	
Irrotettavan kahvinsuodatusyksikön puhdistus	Suositus: kerran viikossa	Kahvinsuodatusyksikön puhdistus estää jäämien kertymisen ja varmistaa kahvin tasaisen laadun. 1. Kytke laite pois päältä. 2. Avaa sivuluukku. 3. Vapauta kahvinsuodatusyksikkö painamalla punaista salpaa. 4. Vedä yksikkö ulos pidellen sitä molemmilta puolilta. 5. Huuhtele kahvinsuodatusyksikkö juoksevilla haalealla vedellä. 6. Pyyhi kahvinsuodatuslokeron sisäpuoli kostealla pyyhkeellä, jos huomaat jäämiä.  Tärkeää : muista puhdistaa myös kahvinsuodatuslokeron yläosassa oleva kahvikuilu kuivalla, puhtaalla pyyhkeellä. 7. Kuivaa suodatusyksikkö kuivalla pyyhkeellä tai anna sen kuivua (älä kiinnitä sitä laitteeseen, jos se on märkä). 8. Aseta suodatusyksikkö takaisin laitteeseen, kunnes se napsahtaa paikalleen. 9. Sulje sivuluukku ja liitä laite takaisin pistorasiaan.	

Kunnossapito	Milloin?	Selitys	Tarvittavat tarvikkeet
Kalkinpoisto Noin 20 min – 1,5 l	Kun laite pyytää sitä. Toiminto ei ole käytettävissä, jos juomia ei ole valmistettu niin paljon, että kalkinpoisto olisi tarpeen.	<p>Keittimen kalkinpoisto varmistaa oikean toiminnan ja poistaa kalkki- tai muut jäämät. Tämä vaihe on erittäin tärkeä laitteen oikean toiminnan ja pitkän käyttöiän varmistamiseksi. Katso kalkinpoistohjeet pikaoppaan osiosta 11 tai toimi seuraavasti:</p> <p>! Voit keskeyttää kalkinpoiston milloin tahansa prosessin aikana painamalla START/STOP-painiketta. START/STOP-LED vilkkuu. Jatka painamalla START/STOP-painiketta uudelleen.</p> <ol style="list-style-type: none"> CALC-merkkivalo muuttuu punaiseksi, kun laitteelle on suoritettava kalkinpoisto. Aseta 1,5 litran astia kahvi- ja höyrystin alle. Laita vesisäiliöön 500 ml vettä. Avaa KRUPS-kalkinpoistopussi ja kaada se vesisäiliöön, jossa on 500 ml kuumaa vettä. Sekoita pussin sisältö säiliössä olevaan veteen. Aseta vesisäiliö takaisin laitteeseen. Paina puhdistustilan painiketta. Käynnistä kalkinpoistoprosessi painamalla START/STOP-painiketta. Kahvi- ja höyrystin virtaa vettä kalkinpoistoprosessin aikana. CALC-merkkivalo palaa ja vesisäiliön merkkivalo vilkkuu virtauksen loppuksi. Poista kalkinpoistoaine vesisäiliöstä. Puhdista vesisäiliö sienellä. Huuhtelee, pyyhi ja kuivaa vesisäiliö. Täytä vesisäiliö enimmäistasoon saakka. Aseta 1,5 litran astia suuttimen alle. Aseta vesisäiliö takaisin laitteeseen. Kahvi- ja höyrystin virtaa vettä huuhteluprosessin aikana. Kun veden virtaus on loppunut ja kuulet kolme piippausta, laitteen kalkinpoisto on suoritettu ja se on käyttövalmis. Tyhjennä kahvinporoastia. 	1 pussi KRUPS F054-/XS809-kalkinpoistoainetta (ei toimiteta laitteen mukana)



VASTAUKSIA KYSYMYKSIIN

TOIMINTA

- Kone näyttää vikaa, ohjelmisto on jumittunut TAI kaikki valot vilkkuvat.
 - ☑ Sammuta kone ja kytke se pois päältä, odota 1 minuutti, kytke kone takaisin päälle ja käynnistä se.
- Laite ei käynnisty virtapainikkeen painamisen jälkeen.
 - ☑ Tarkista sähköjärjestelmän sulakkeet ja pistorasia. Tarkista, että molemmat virtapistokkeet on liitetty oikein pistorasiaan ja laitteen takaosaan.

3) Sähköt ovat katkenneet jakson aikana.

- ☑ Laite palautuu automaattisesti alkutilaan, kun se käynnistyy uudelleen.

4) Mylly pyörii tyhjänä.

- ☑ • Tämä on normaalia, jos sitä sattuu vain toisinaan ja jos kahvipavut ovat loppuneet tai niitä on jäljellä vain pieni määrä. Kahvipapuastian hälytys syttyy uuttamisen lopuksi.
- ☑ Säiliöön jää kahvipapuja:
 - Kahvipavut voivat olla liian rasvaisia, jolloin kone ei siirrä niitä alaspäin oikein. Voit yrittää työntää papuja alaspäin ja katsoa, alkaako kone taas toimia. Kahvipavut on kuitenkin suositeltavaa vaihtaa (katso kahvipapulajit).
 - Tämä on usein juomani kahviuoma, jonka valmistus on toiminut hyvin tähän saakka: ota yhteyttä KRUPS-asiakaspalveluun.

5) Vähintään kaksi reseptivaloa ovat päällä ja laitteen normaali toiminta on estetty.

- ☑ Koneessa on ilmennyt ongelma. Irrota koneen pistoke pistorasiasta ja liitä se takaisin. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltoliikkeeseen / palauta kone huoltopalveluun.

6) Kuvakkeen  valo palaa.

- ☑ Kahvisuodatusyksikköä ei ole asennettu oikein tai luukku on auki. Katso pikaoppaan kohta 10A/10B.

7) Kuvake  vilkkuu.

- ☑ Koneessa on ilmennyt ongelma. Irrota koneen pistoke pistorasiasta ja liitä se takaisin. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltoliikkeeseen / palauta kone huoltopalveluun.

KÄYTTÖ

1) Myllystä kuuluu epätavallinen ääni.

- ☑ Myllyssä on todennäköisesti vierasesineitä. Kokeile puhdistaa se imurilla tai ota yhteyttä KRUPS-asiakaspalveluun.

2) Laitteen alla on vettä.

- ☑ Ennen kuin irrotat tippa-astian, odota 15 sekuntia kahvin valumisen päättymisen jälkeen, jotta keitin suorittaa jakson loppuun oikein.
- ☑ Tarkista, että tippa-astia on asetettu keittimeen oikein. Sen on oltava aina paikallaan, vaikka laitetta ei käytetä.
- ☑ Tarkista, että tippa-astia ei ole täynnä.

3) Jauhatuksen hienouden säätöpainike ei käänny helposti.

- ☑ Käännä jauhatuskarkeuden säätöpainiketta vain, kun mylly on käynnissä.

4) Laitteesta ei tule kahvia.

- ☑ Valmistuksen aikana on ilmennyt toimintahäiriö. Laite palautuu automaattisesti alkutilaan ja on valmis uutta jaksoa varten.

5) Käytit jauhettua kahvia kahvipapujen sijaan.

- ☑ Poista jauhettu kahvi kahvipapusäiliöstä imurilla.

6) Kahvisuuttimesta valuu vettä, kun keitin sammutetaan.

- ☑ Tämä on normaalia. Keitin huuhtelee kahvisuuttimet automaattisesti.

7) Kahvisuuttimesta valuu vettä, kun keitin käynnistetään.

- ☑ Tämä on normaalia. Keitin käynnistyy automaattisesti, jotta ensimmäisen kahvikupillisen lämpötila on oikea.

8) Kahvin uuttamisen jälkeen kuuluu ilmanvaihtoääni.

- ☑ Tämä on normaalia. Se aktivoidaan jokaisen reseptin jälkeen, jotta kahvinporosäiliö pysyy kuivana ja puhtaana.

KUNNOSSAPITO

1) Laite ei ole pyytännyt kalkinpoistoa.

- ☑ Kalkinpoisto on suoritettava, kun olet valmistanut lukuisia juomia höyrytoiminnolla tai kuuman veden avulla. Jos valmistat vain kahvia, kalkinpoistoa ei tarvita usein.

2) Tippa-astiassa on kahvinporoja.

- ☑ Tippa-astiaan voi joutua pieni määrä kahvinporoja. Laitte on suunniteltu poistamaan ylimääräiset kahvinporot, jotta suodatusalue pysyy puhtaana.

3) Merkkivalo palaa edelleen, vaikka kahvinporoastia on tyhjennetty.

- ☑ Aseta kahvinporoastia uudelleen paikalleen.

4) Merkkivalo palaa, vaikka vesisäiliö on täytetty.

- ☑ Tarkista, että säiliö on asetettu laitteeseen oikein.
- ☑ Säiliön pohjalla olevan uimurin on liikuttava vapaasti. Tarkista ja vapauta uimuri tarvittaessa.

JUOMAT

1) Kahvi valuu liian hitaasti.

- ☑ Käännä jauhatuspainiketta, jotta kahvi jauhetaan karkeammaksi (määräytyy käytetyn kahvilaadun mukaan).
- ☑ Suorita yksi tai useampi huuhtelu.

2) Kahvi on liian vaaleaa tai laimeaa.

- ☑ Tarkista, että kahvipapusaäiliössä on kahvipapuja 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 vahvuutta kahvin vahvuustoiminnolla. Käännä jauhatuspainiketta, jotta kahvi jauhetaan hienommaksi.

3) Espresso tai kahvi ei ole tarpeeksi kuumaa.

- ☑ Nosta kahvin lämpötilaa laitteen asetuksista. Lämmitä kuppi huuhtelemalla sitä kuumalla vedellä ennen juoman valmistuksen aloittamista.
- ☑ Huuhtele kahvipiiri ennen kahvin valmistusta.

4) Kahvisuuttimesta valuu kirkasta vettä ennen jokaista kahviannosta.

- ☑ Laitte suorittaa esiuuton ennen valmistamisen aloittamista, ja sen aikana kahvisuuttimesta voi valua hiukan vettä.

Jos jokin edellä mainituista ongelmista jatkuu, ota yhteyttä KRUPS-asiakaspalveluun.

HÄVITTÄMINEN

Joissakin laitteissa on akku, joka on turvallisuussyistä vain korjaajan käytettävissä. Jos haluat vaihtaa akun, ota yhteyttä lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen.



Tärkeää: laitteessa on uudelleenkäyttöön sopivia tai kierrätettäviä materiaaleja.

TAKUU

Takuu ei kata seuraavia tilanteita:

- Myllyssä on vierasesineitä.
- Kahvipapusaäiliöön on kaadettu jauhettua kahvia.
- Kalkinpoistoa, puhdistusta tai säännöllistä kunnossapitoa on laiminlyöty.

Ainoastaan valtuutettu KRUPS-keskus saa huoltaa laitetta.

Tätä automaattista kahvinkeitintä/espressokeitintä saa käyttää vain kahvin, kuuman veden tai maitovaahdon valmistamiseen.

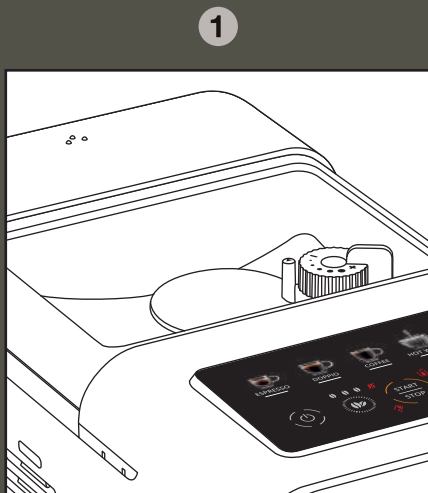
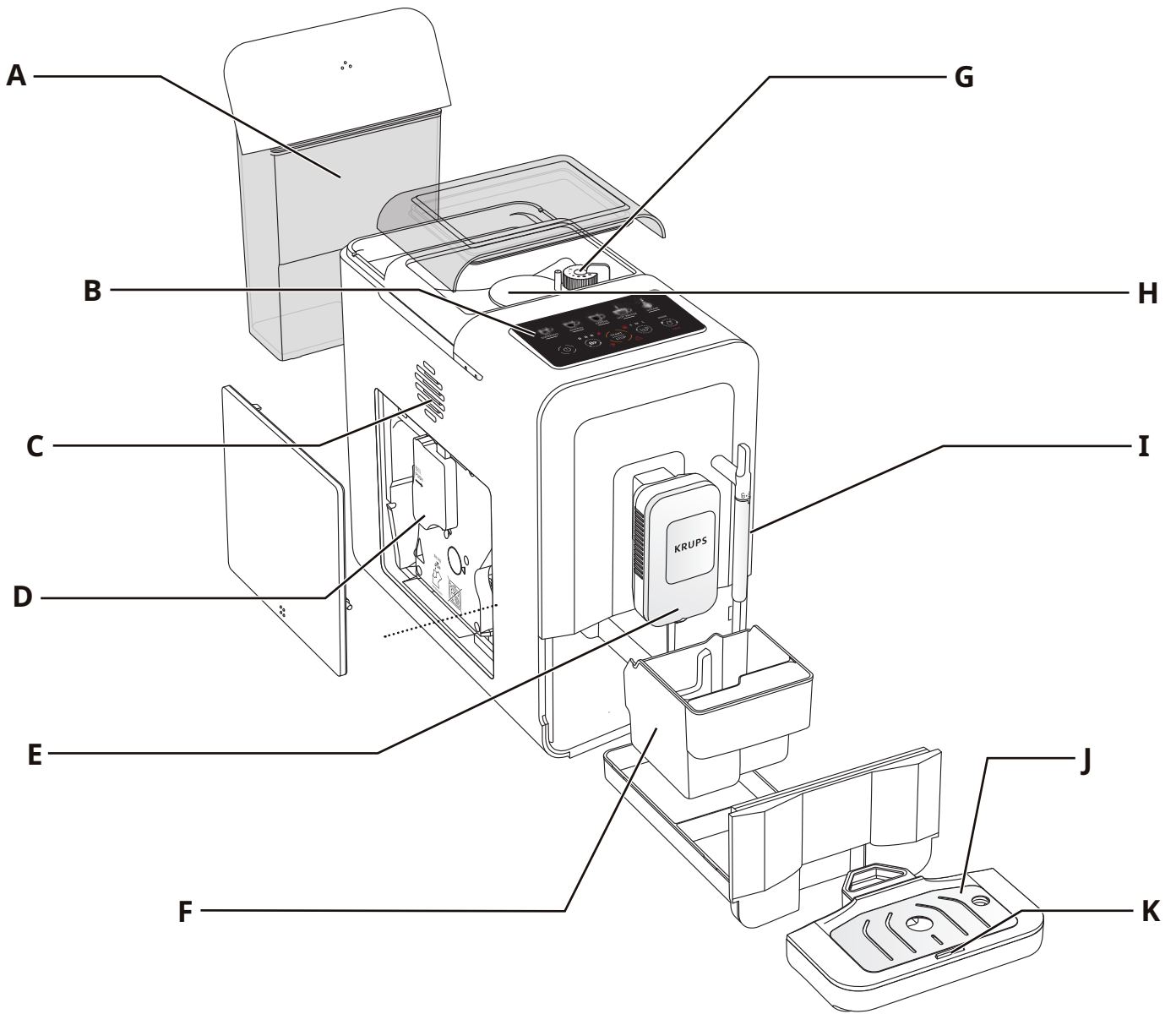
**Valmistaja: Ningbo Kaibo Group Co., Ltd.
The Northern Industrial Park of Zhouxiang Town Cixi 315324 Ningbo City Zhejiang, Kiina**

KRUPS®

MY COFFEE



1. INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL PRODUCTO	135
1.1 GUÍA DE SÍMBOLOS PARA EL MANUAL DE USUARIO	135
1.2 ACCESORIOS SUMINISTRADOS CON LA CAFETERA.....	135
1.3 DATOS TÉCNICOS	136
1.4 PRIMEROS PASOS E INSTALACIÓN DEL APARATO	136
2. MOLINILLO: AJUSTE DE LA MOLIENDA	137
3. PREPARACIÓN DE BEBIDAS	137
4. MANTENIMIENTO GENERAL.....	140
4.1 MANTENIMIENTO DIARIO	140
4.2 OTROS PASOS DE MANTENIMIENTO	141
RESPUESTAS A TUS PREGUNTAS.....	142



* según el modelo

DESCRIPCIÓN

- A. Depósito de agua
- B. Pantalla táctil capacitiva
- C. Ventilador antimoho
- D. Unidad de preparación
- E. Boquilla de café
- F. Bandeja colectora de posos de café
- G. Botón de ajuste de la finura de molido
- H. Depósito de café en grano
- I. Salida de vapor*
- J. Rejilla y bandeja antigoteo desmontable
- K. Indicadores flotantes del nivel de agua
- L. Ajustar la intensidad
- M. Llena el contenedor de granos de café con café en grano
- N. Vacía la bandeja colectora de posos de café
- O. Unidad de preparación no instalada / Tapa de la unidad de preparación abierta / Error
- P. Ajustar volumen
- Q. Enjuagar la cafetera
- R. Acceso al modo de limpieza
- S. Descalcificar la cafetera
- T. Llenar el depósito de agua

* según el modelo

Estimado/a cliente:

Gracias por comprar una cafetera Espresso KRUPS con molinillo integrado. Estas cafeteras están diseñadas, desarrolladas y hechas en Francia. Esto garantiza las máximas garantías en cuanto a origen y calidad de fabricación. Está pensada para ser lo más fácil de usar posible y para preparar bebidas con calidad de barista. Disfruta de un espresso, de café filtrado y de otros tipos de café, todo con tan solo tocar un botón. La avanzada tecnología presente en la máquina te permite obtener los mejores resultados, para sacar el máximo partido a los aromas y sabores de los granos de café recién molidos. Esperamos que disfrutes de unas estupendas pausas para el café y que la cafetera KRUPS cumpla plenamente tus expectativas.

El equipo de KRUPS



1. INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL PRODUCTO

Lee el manual de instrucciones y el folleto de instrucciones de seguridad detenidamente antes de usar la cafetera por primera vez y consévalos para consultarlos: el uso inadecuado exime a KRUPS de toda responsabilidad.

1.1 GUÍA DE SÍMBOLOS PARA EL MANUAL DE USUARIO

- Peligro:** Advertencia sobre el riesgo de lesiones corporales graves o la muerte. El símbolo del relámpago alerta sobre peligros relacionados con la electricidad.
- Precaución:** Advertencia sobre posible mal funcionamiento, daño o destrucción del aparato.
- Importante:** Observación general o importante para el funcionamiento del aparato.



1.2 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.

ACCESORIOS SUMINISTRADOS

1	Guía de inicio rápido: Folleto de instrucciones de seguridad - Documento de garantía
2	Sistema de aguja de limpieza del sistema de vapor*

 **Precaución:** Para esta cafetera, utiliza únicamente accesorios Krups para mantener la garantía.



1.3 DATOS TÉCNICOS

Aparato	Espresso automático EA20
Suministro eléctrico	220-240 V~ / 50 Hz
Presión de bombeo	19 bares
Depósito de café en grano	160 g
Consumo eléctrico	1420-1690 W
Depósito de agua	1,5 l
Almacenaje y primeros pasos	En interior, en un lugar seco (protegido del hielo)
Dimensiones (mm) Al. x An. x Prof.	320x185x425
Peso del producto (kg)	9.2

Sujeto a modificaciones técnicas.



1.4 PRIMEROS PASOS E INSTALACIÓN DEL APARATO

FUNCIONAMIENTO INICIAL

Coloca la cafetera sobre una superficie de trabajo estable, horizontal, limpia y seca. Cuando se instale por primera vez, se llevará a cabo un ciclo de inicialización. El cebado permite llenar los circuitos de agua para que la cafetera pueda funcionar. Se realizará el precalentamiento y el enjuagado automático.

Para más información, consulta la Guía de inicio rápido.

La cafetera ha sido revisada y probada 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 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.

Gracias por tu comprensión. No utilices nunca un aparato dañado.



CONSEJOS Y SUGERENCIAS


AGUA

La calidad del agua influye mucho en la calidad de los aromas. La cal y el cloro pueden alterar el sabor del café. Para conservar todos los aromas del café, te recomendamos que utilices agua fresca o embotellada con 800 mg/l de residuo seco (consulta la etiqueta de la botella).

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 varía y los gustos son subjetivos. El arábica ofrece aromas delicados y florales, a diferencia del robusta, que tiene un mayor contenido de cafeína, es más amargo y tiene más cuerpo. Es habitual mezclar ambos tipos de café para conseguir un café más equilibrado. No dudes en pedir consejo a tu proveedor de café tostado.

No recomendamos utilizar granos aceitosos o caramelizados, ya que pueden dañar la cafetera. El grado de molienda de los granos influye en la intensidad de los aromas y en la calidad de la crema. Cuanto más fina sea la molienda, más suave será la crema. La molienda también se puede adaptar para la bebida deseada.

Importante: Si los iconos  + RINSE siguen encendidos después de la inicialización, mantén pulsado el botón "START/STOP" para el cebado manual hasta que se apague el botón  + RINSE.

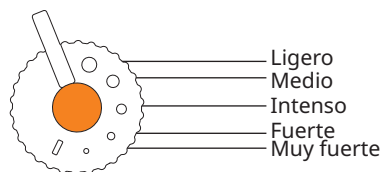


2. MOLINILLO: AJUSTE DE LA MOLIENDA

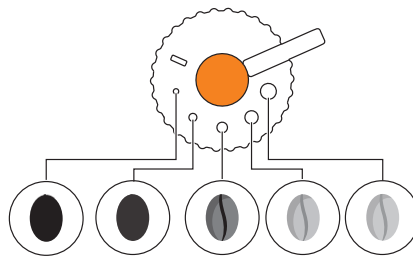
¿POR QUÉ AJUSTAR EL MOLIDO?

En general, necesitas ajustar la molienda si cambias el tipo de grano o si ajustas la intensidad del café. Variar la molienda hace posible adaptarse a los diferentes tipos de grano de café:

- Un grano de café muy tostado y aceitoso requerirá Un molido más grueso.
- Un grano de café con Un tueste más ligero será más seco y requerirá Un molido más fino.



Tostado



Muy fuerte
(Francesa oscura)

Fuerte
(Francesa)

Intenso
(Francesa clara)

Medio
(Ámbar)

Ligero
(Rubio)

Además, para el mismo café, el ajuste de la molienda afecta al aroma de la taza: cuanto más fina sea la molienda, más intenso será el sabor.

¿CÓMO AJUSTAR EL MOLIDO?

Gira el botón de ajuste situado en el depósito de café en grano en función del tipo de grano y de la intensidad de sabor que prefieras (5 niveles; ver arriba). Este ajuste debe realizarse durante el molido, muesca a muesca. Después de tres preparaciones, notarás una diferencia significativa en el sabor.

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













3. PREPARACIÓN DE BEBIDAS

BEBIDAS DISPONIBLES PARA ESTA CAFETERA:

KRUPS My Coffee te permite preparar una amplia gama de bebidas según tus gustos. Encontrarás las preparaciones directamente en el panel de control:

El tamaño y la intensidad predeterminados están escritos en negrita.

Bebidas	Descripción	Tamaños disponibles	Función de intensidad
	Espresso	S ~40 ml (ajustable de 15 ml a 50 ml) M ~55 ml L ~70 ml (ajustable de 60 ml a 85 ml)	
	Doppio*	S ~80 ml M ~110 ml L ~140 ml	
	Café	S ~90 ml (ajustable de 90 ml a 115 ml) M ~120 ml L ~150 ml (ajustable de 125 ml a 180 ml)	
	Americano*	S ~120 ml M ~150 ml L ~180 ml	
	Agua caliente*	S ~100 ml M ~200 ml L ~300 ml	
	Vapor*	-	-


* según el modelo

¿CÓMO AJUSTAR LA ALTURA DE LA BOQUILLA DE CAFÉ?

Para todas las bebidas que se ofrecen, puedes bajar la boquilla de café en función del tamaño de la taza.



¿CÓMO EMPIEZO A PREPARAR MI BEBIDA?

- Comprueba que el depósito de café en grano esté lleno.

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

- Comprueba que el depósito de agua esté lleno. Si hay poca agua, la cafetera lo indicará con una luz que te pide que rellenes el depósito.
- Coloca la taza debajo de la salida de café.
- Pulsa el botón de la bebida elegida, configura los ajustes y pulsa "START/STOP".

DEPENDIENDO DE LA BEBIDA, ES POSIBLE REALIZAR DIFERENTES CONFIGURACIONES:

- **Intensidad del café:** Para aumentar o reducir la intensidad modificando la cantidad de café molido que se usa, selecciona la bebida y pulsa el botón  para elegir entre 1 y 3 niveles: 1 es el más suave y 3 es el más fuerte.
- **Cantidad en la taza:** Para aumentar o reducir la cantidad de agua que se usa en la extracción, pulsa el botón  para ajustar entre S, M y L.

Para obtener más información, **consulta la tabla de bebidas y la Guía de inicio rápido para saber cómo ajustar la configuración de las bebidas.**

¿CÓMO DETENER UNA BEBIDA MIENTRAS SE PREPARA?

Puedes detener la preparación de la bebida en cualquier momento pulsando el botón "START/STOP". Cuando se interrumpe un ciclo, la parada no es inmediata. La cafetera tendrá un tiempo de inaccesibilidad que se indicará mediante luces que parpadean en la pantalla.

¿CÓMO PERSONALIZAR LOS TAMAÑOS S Y L PARA ESPRESSO Y CAFÉ?

- 1) Pulsa 3 segundos en el botón de "Espresso" o "Coffee".
- 2) La luz del botón "START/STOP" parpadeará.
- 3) Al hacer clic en el botón de tamaño, selecciona el tamaño que quieres personalizar (S o L).
- 4) Pulsa el botón "START/STOP", el café empezará a salir.
- 5) Durante la extracción, cuando se alcance el tamaño que quieres, pulsa otra vez "START/STOP" para guardar el nuevo tamaño.

! **Importante:** Para salir del modo de personalización de tamaño, haz clic en el botón de otra bebida.

¿CÓMO VOLVER A LOS AJUSTES PREDETERMINADOS?

- 1) Con la cafetera encendida, pulsa los botones "ON/OFF" y "START/STOP" a la vez.
 - 2) Los botones "START/STOP", "Espresso", grano de café y tamaño S parpadearán 3 veces.
- Se ha restablecido el tipo de bebida, la variedad y el tamaño.



BEBIDA CON LECHE Y AGUA CALIENTE*




CONSEJOS Y SUGERENCIAS

Para espumar la leche, debes utilizar leche UHT pasteurizada directamente de la nevera (de 3 a 5 °C). Es posible usar tipos de leche especiales (microfiltrada, cruda, fermentada, enriquecida) o bebidas vegetales (bebida de arroz, avena o almendra), pero pueden ofrecer resultados menos satisfactorios en términos de calidad y cantidad de la espuma. Una vez abierto el envase de la leche, ya sea de plástico o de vidrio, debe guardarse en el frigorífico a una temperatura de 4 °C o inferior. Por lo general, la leche se puede conservar entre cinco y siete días.

¿CÓMO ESPUMAR LA LECHE CON LA BOQUILLA DE VAPOR?

! **Ten cuidado para evitar quemaduras.**

La boquilla de vapor se usa para espumar la leche y preparar, por ejemplo, un capuccino o un café con leche. Como la generación de vapor requiere una temperatura más alta que la necesaria para un espresso, la cafetera tiene una fase de precalentamiento adicional para el vapor.

Pasos para espumar la leche con la boquilla de vapor	
1	Haz clic en "STEAM"
2	Pulsa el botón "START/STOP"
3	La cafetera no habrá terminado el precalentamiento hasta que el botón "START/STOP" deje de parpadear.
4	Inserta la boquilla de vapor en la leche. Ten cuidado; no sumerjas el agujero en el lateral del tubo. 
5	Pulsa de nuevo el botón "START/STOP" para activar el vapor
6	Pulsa el botón "START/STOP" para detener el vapor cuando hayas conseguido la espuma que quieres.

Para obtener más información, consulta la sección 3 de la Guía de inicio rápido para saber cómo preparar una bebida con leche.

LIMPIEZA DE LA BOQUILLA DE VAPOR:

! **Peligro:** Después de utilizar la función de vapor, la boquilla de vapor puede estar caliente, por lo que te recomendamos que esperes unos minutos antes de manipularla.

! **Importante:**

Para obtener siempre la misma espuma, te recomendamos que limpies bien la boquilla de vapor DESPUÉS DE CADA USO bajo el agua y con el pin de limpieza. No laves la boquilla de vapor en el lavavajillas. También te recomendamos que limpies la boquilla de vapor si no se ha utilizado durante un periodo de tiempo prolongado (más de dos días).

* según el modelo

La boquilla de vapor se puede desmontar por completo para realizar una limpieza a fondo. Límpiala con agua, una pequeña cantidad de detergente líquido no abrasivo y un cepillo. **Para obtener más información, consulta la sección 4 de la Guía de inicio rápido para saber cómo limpiar la boquilla de vapor.**

- Para eliminar todos los restos de leche de la boquilla de vapor, coloca un recipiente debajo de la boquilla e inicia la preparación de agua caliente. A continuación, utiliza un paño de microfibra limpio y húmedo para limpiar la boquilla.
- Si no sale vapor, es posible que la boquilla esté obstruida: desbloquéala con la aguja de limpieza suministrada para el sistema de vapor. Para obtener información, consulta la Guía de inicio rápido para saber cómo limpiar la boquilla de vapor.

¿CÓMO SE VIERTE EL AGUA CALIENTE?

- 1) Coloca una taza debajo de la boquilla de vapor.
- 2) Haz clic en "HOT WATER".
- 3) Pulsa el botón "START/STOP".
- 4) El agua caliente sale de la boquilla de vapor y parará automáticamente cuando se obtenga el tamaño elegido.



4. MANTENIMIENTO GENERAL

4.1 MANTENIMIENTO DIARIO

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

MANTENIMIENTO DE LA BANDEJA RECOGEGOTAS

La bandeja recogegotas te permite recoger el agua o café que se escapa de la cafetera durante la preparación de la bebida y después. Es importante vaciarla regularmente y colocarla siempre en su sitio.

Por razones de higiene, recomendamos desmontar la bandeja recogegotas para limpiar cada elemento diariamente y dejar que se seque al aire antes de volver a colocarla en la cafetera. La bandeja recogegotas se puede lavar en el lavavajillas, pero primero hay que retirar la rejilla.

Para obtener más información, consulta la **sección 8A y 8B de la Guía de inicio rápido**.

¿CUÁNDO HAY QUE VACIAR LA BANDEJA RECOGEGOTAS?

Cuando el elemento flotante está en la parte superior, lo que indica que está demasiado llena.

MANTENIMIENTO DE LA BANDEJA COLECTORA DE POSOS DE CAFÉ

Por motivos de higiene, recomendamos limpiar diariamente la bandeja colectora de posos de café con agua caliente y jabón, y dejarlo secar al aire antes de volver a colocarlo en la cafetera.

Para obtener más información, **consulta la sección 7A y 7B de la Guía de inicio rápido para saber cómo limpiar la bandeja colectora de posos de café.**

- Vacía el depósito para posos de café cuando te lo pida la cafetera.
- Puedes vaciarlo con más frecuencia, pero hazlo cuando la cafetera esté encendida para que puedas registrar que el depósito se ha vaciado correctamente.


! **Importante:** No vaciar el depósito de posos de café con regularidad, como se indica anteriormente, puede dañar la cafetera.

MANTENIMIENTO DEL DEPÓSITO DE AGUA

Para conservar los aromas del café y por razones de higiene, recomendamos utilizar agua limpia, limpiar el depósito de agua diariamente 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 GRANOS DE CAFÉ


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

 **Precaución:** No utilices agua para limpiar el depósito de granos de café, ya que la presencia de agua en dicho depósito podría dañar la cafetera.

4.2 OTROS PASOS DE MANTENIMIENTO

 **Importante:**

- El tiempo de mantenimiento, dependiendo del proceso, dura 20 minutos como máximo.
- Si desenchufas la cafetera o si se va luz durante el mantenimiento, el programa de descalcificación empezará desde el principio. No se podrá posponer la operación. Es obligatorio descalcificar el circuito de agua.
- No es necesario que pongas el programa de mantenimiento tan pronto como la cafetera lo indique, pero debes hacerlo cuanto antes. Si la descalcificación se pospone, el aviso permanecerá en la pantalla hasta que se haya realizado la operación.

Mantenimiento	¿Cuándo?	Explicación	Suministros necesarios
Enjuagado del café ~1 min – 30 ml	Cuando la cafetera lo pida o en cualquier momento.	Te permite enjuagar el circuito de café de la cafetera. Este procedimiento solo emplea agua caliente. Garantiza la preservación del sabor auténtico del café. Consulta en la sección 9 de la Guía de inicio rápido.	
Limpieza de la unidad de preparación desmontable	Recomendación: una vez a la semana	<p>Limpiar la unidad de preparación evita la acumulación de residuos y asegura una calidad uniforme del café.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apaga la cafetera. 2. Abre la tapa lateral. 3. Presiona el pestillo rojo para soltar la unidad de preparación. 4. Saca la unidad sujetándola por ambos lados. 5. Enjuaga la unidad bajo un chorro de agua tibia. 6. Limpia el interior del compartimento con un paño húmedo si ves residuos. <p> Importante: No olvides limpiar el conducto del café situado en la parte superior interior del compartimento con un paño limpio y seco.</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Seca la unidad de preparación con un paño limpio o deja que seque al aire libre (no lo vuelvas a montar si todavía está muy mojado). 8. Vuelve a colocar la unidad en la cafetera hasta que haga clic. 9. Cierra la tapa lateral y vuelve a enchufar la cafetera. 	



Mantenimiento	¿Cuándo?	Explicación	Suministros necesarios
Descalcificación ~20 min – 1,5 l	Cuando lo solicite la cafetera. Cuando el número de bebidas no es suficiente para realizar una descalcificación, la función no se activa.	<p>Descalcificar la cafetera garantiza el correcto funcionamiento y elimina los restos de cal o residuos. Este paso es muy importante para asegurar que la cafetera funcione correctamente y tenga una larga vida útil. Consulta la sección 11 de la Guía de inicio rápido para saber cómo descalcificar o sigue estos pasos:</p> <p>! En cualquier momento durante el proceso de descalcificación, puedes pulsar “START/STOP” para pausar el proceso. El LED de “START/STOP” parpadeará. Para continuar, pulsa “START/STOP” de nuevo.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El indicador CALC se pondrá rojo si la cafetera necesita una descalcificación. 2. Coloca un recipiente de 1,5 l debajo de las boquillas de café y vapor. 3. Llena el depósito de agua con 500 ml. 4. Abre la bolsita del descalcificador KRUPS y échalo en el depósito de agua con 500 ml de agua caliente. 5. Mezcla el contenido con el agua del depósito. 6. Pon el depósito de agua en su sitio. 7. Pulsa el botón del modo de limpieza. 8. Pulsa el botón “START/STOP” para iniciar el proceso de descalcificación. 9. El agua saldrá de la boquilla de café y la de vapor durante el proceso de descalcificación. 10. El indicador CALC indicator está encendido y el indicador del depósito de agua está parpadeando al final del flujo. 11. Retira el descalcificador del depósito de agua. 12. Limpia el depósito de agua usando una esponja. 13. Enjuaga, limpia y seca el depósito de agua. 14. Llena el depósito de agua al máximo. 15. Coloca un recipiente de 1,5 l bajo la boquilla. 16. Pon el depósito de agua en su sitio. 17. El agua saldrá por la boquilla de café y la de vapor durante el proceso de enjuagado. 18. Cuando haya dejado de salir agua y oigas tres pitidos, la cafetera habrá terminado de descalcificarse y estará lista para usar. 19. Vacía la bandeja colectora de posos de café. 	1 sobre de descalcificante KRUPS F054 / XS809 (no se suministra con la cafetera)



RESPUESTAS A TUS PREGUNTAS

FUNCIONAMIENTO

- 1) La cafetera muestra un error, el software se ha bloqueado o todas las luces están parpadeando.
 - ✓ Apaga y desenchufa la cafetera. Espera 1 minuto, enchufa y reinicia la cafetera.
- 2) La cafetera no se enciende después de pulsar el botón “ON/OFF”.
 - ✓ 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 y en la parte trasera de la cafetera.



- 3) Se ha producido una interrupción en el suministro eléctrico durante un ciclo.
- ☑ La cafetera se reiniciará automáticamente cuando vuelva la corriente.
- 4) El molinillo está funcionando vacío.
- ☑ • Esto es normal si sucede ocasionalmente y no hay granos de café o queda muy poca cantidad. La alerta del depósito de granos de café se activará al final de la extracción.
 - ☑ Quedan granos de café en el recipiente:
 - Es posible que el café sea demasiado oleoso y, por lo tanto, la cafetera no lo procese correctamente. Puedes intentar ayudar a que los granos de café bajen y ver si así vuelve a funcionar. Sin embargo, es recomendable cambiar de café (consulta los tipos de granos de café).
 - Si este es el café que sueles utilizar y hasta ahora ha funcionado bien, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente de KRUPS.
- 5) Dos o más luces de receta permanecen encendidas y se bloquea el funcionamiento normal de la cafetera.
- ☑ La cafetera ha detectado un problema. Desenchúfala y vuelve a enchufarla. Si el problema persiste, llama al centro de servicio de atención al cliente o devuelve la cafetera al servicio posventa.
- 6) El icono  está encendido.
- ☑ La unidad de preparación no está bien instalada o la puerta está abierta. Consulta la Guía de inicio rápido, sección 10A/10B.
- 7) El icono  está parpadeando.
- ☑ La cafetera ha detectado un problema. Desenchúfala y vuelve a enchufarla. Si el problema persiste, llama al centro de servicio de atención al cliente o devuelve la cafetera al servicio posventa.

USO

- 1) El molinillo hace un ruido extraño.
- ☑ 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 dejado de salir café para que la cafetera termine 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 ha preparado café.
- ☑ Se ha detectado un incidente durante la preparación. La cafetera se reiniciará automáticamente y estará lista para realizar un nuevo ciclo.
- 5) Has utilizado café molido en lugar de granos de café.
- ☑ Utiliza la aspiradora para retirar el café molido del depósito de café en grano.
- 6) Sale agua por la boquilla de café cuando la cafetera está apagada.
- ☑ Esto es normal. Se trata de un enjuague automático para limpiar la boquilla de café.
- 7) Sale agua por la boquilla de café cuando la cafetera está encendida.
- ☑ Esto es normal. Se trata de un calentamiento automático para que el café salga a la temperatura adecuada.
- 8) Se oye un ruido de ventilación después de la extracción del café.
- ☑ Es normal. Se activa después de cada bebida para mantener el depósito de granos de café seco y limpio.

MANTENIMIENTO

- 1) La cafetera no ha solicitado que se realice la descalcificación.
- ☑ El ciclo de descalcificación es necesario después de realizar un gran número de bebidas con vapor o agua caliente. Si solo consumes café, no será necesario realizar la descalcificación con frecuencia.

- 2) Parte del café molido se acumula en la bandeja recogegotas.
 - ☑ Una pequeña cantidad de café molido puede acumularse en la bandeja recogegotas. La cafetera está diseñada para retirar cualquier exceso de café molido residual, de modo que la zona de filtración permanezca limpia.
- 3) La luz  indicadora permanece encendida después de vaciar el depósito de posos de café.
 - ☑ Vuelve a instalar el depósito de posos de café.
- 4) Después de llenar el depósito de agua, la luz  indicadora permanece encendida.
 - ☑ Comprueba que el depósito está colocado correctamente en la cafetera.
 - ☑ Los elementos flotantes en la parte inferior del depósito deben moverse libremente. Revísalos y suéltalos si es necesario.

BEBIDAS

- 1) El café sale muy lento.
 - ☑ Gira el botón de ajuste del grado de molienda para obtener una más gruesa (esto puede depender del tipo de café que utilice).
 - ☑ Haz uno o varios ciclos de enjuague.
- 2) El café es demasiado claro o no tiene suficiente cuerpo.
 - ☑ Comprueba que el depósito de café en grano contiene café y que baja correctamente.
 - ☑ Evita utilizar cafés oleosos, caramelizados o aromatizados, ya que es posible que no se procesen correctamente.
 - ☑ Disminuye la cantidad de preparación y aumenta la intensidad con la función de intensidad del café. Gira el botón de molido para obtener una molienda más fina.
- 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 empezar a preparar la bebida.
 - ☑ Realiza el circuito de aclarado antes de empezar a preparar un café.
- 4) Sale agua limpia por la boquilla 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 la boquilla de café.

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

ELIMINACIÓN

Algunas cafeteras contienen una batería a la que solo puede acceder un reparador por razones de seguridad. Para sustituir la batería, ponte en contacto con el centro de servicio técnico oficial más cercano.

 **Importante:** La cafetera contiene una serie de materiales que pueden reutilizarse y reciclarse.

GARANTÍA

La garantía no se aplica en los siguientes:

- Presencia de cuerpos extraños en el molinillo.
- Se ha vertido café molido en el depósito de los granos de café.
- Si no se ha realizado la descalcificación, la limpieza o el mantenimiento periódico.

Solo un centro KRUPS autorizado puede manipular la cafetera.

Esta cafetera de café/espresso totalmente automática solo debe utilizarse para preparar café, agua caliente o espuma de leche.

Fabricante: Ningbo Kaibo Group Co., Ltd.
The Northern Industrial Park of Zhouxiang Town Cixi 315324 Ningbo City Zhejiang, China

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 : EA20

Características eléctricas : 127 V ~ 60 Hz 1500 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 : EA20

Potencia : 1500 W

Frecuencia : 60 Hz Tensión : 127 V ~



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 botón 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 instale 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

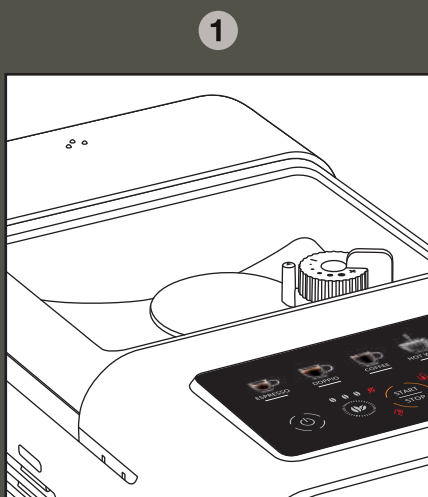
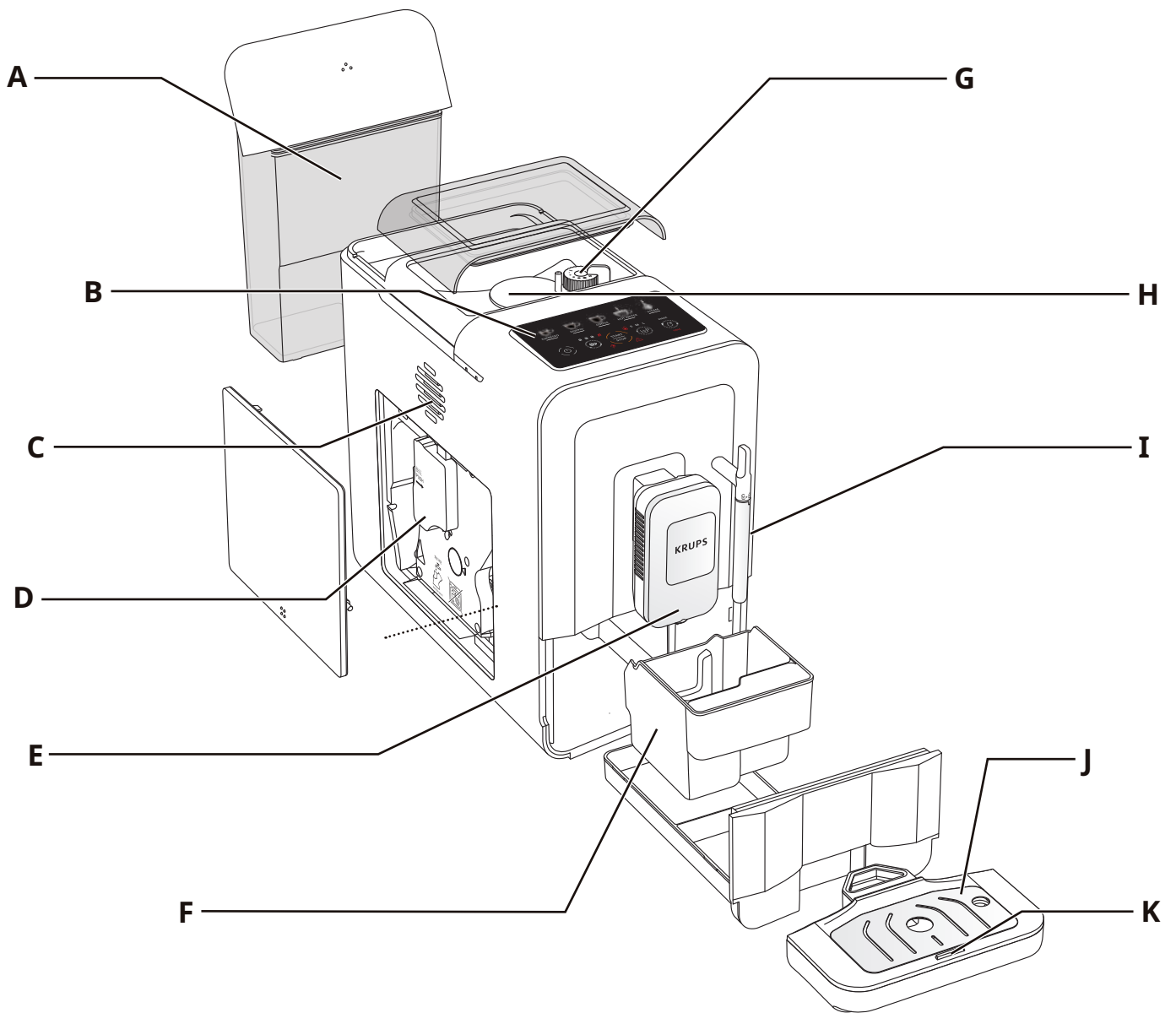
- A. El usuario recibe un cable eléctrico corto o desmontable para reducir los riesgos de enredo o tropiezo por accidente con un cable eléctrico más largo.
- B. Pueden utilizarse extensiones eléctricas tomando las precauciones necesarias.
- C. Si utiliza una extensión eléctrica, tenga en cuenta lo siguiente:
- 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®

MY COFFEE



1. INFORMAZIONI IMPORTANTI SUL PRODOTTO	149
1.1 GUIDA AI SIMBOLI PER IL MANUALE DELL'UTENTE	149
1.2 ACCESSORI IN DOTAZIONE CON LA MACCHINA	149
1.3 DATI TECNICI.....	150
1.4 OPERAZIONI PRELIMINARI E INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO.....	150
2. MACINACAFFÈ: REGOLAZIONE DELLA MACINATURA	151
3. PREPARAZIONE DELLE BEVANDE	151
4. MANUTENZIONE GENERALE.....	154
4.1 MANUTENZIONE GIORNALIERA.....	154
4.2 ALTRI INTERVENTI DI MANUTENZIONE.....	155
RISPOSTE ALLE DOMANDE	156



Pulsante di accensione/
spegnimento

*a seconda del modello

DESCRIZIONE

- A. Serbatoio dell'acqua
- B. Display capacitivo
- C. Areazione anti-muffa
- D. Unità di erogazione
- E. Ugello del caffè
- F. Vaschetta di raccolta dei fondi di caffè
- G. Manopola di regolazione della finezza della macinatura
- H. Contenitore dei chicchi di caffè
- I. Uscita vapore*
- J. Griglia e vaschetta raccogliocce removibili
- K. Galleggianti del livello dell'acqua
- L. Regola l'intensità
- M. Riempire contenitore dei chicchi di caffè
- N. Svuota la vaschetta di raccolta dei fondi di caffè
- O. Unità di erogazione non installata/sportello unità di erogazione aperto/errore
- P. Regola il volume
- Q. Risciacquo della macchina
- R. Modalità pulizia
- S. Decalcificare la macchina
- T. Riempie il serbatoio dell'acqua.

*a seconda del modello

Gentile cliente,

grazie per aver acquistato una macchina da caffè KRUPS con macinacaffè integrato. Le macchine da caffè KRUPS con macinacaffè integrato sono progettate, sviluppate e prodotte in Francia e offrono le garanzie più rigide in termini di origine e qualità di fabbricazione. La macchina è concepita per essere il più semplice possibile da usare e per realizzare bevande a base di caffè come un vero e proprio barista. Potrà gustare un espresso, filtrare il caffè e realizzare altri tipi di bevande a base di caffè premendo semplicemente un pulsante. La tecnologia avanzata presente nella macchina acquistata consente di ottenere il miglior risultato possibile, esaltando al massimo gli aromi e i sapori dei chicchi di caffè appena macinati. Ci auguriamo che le sue pause caffè siano di suo gradimento e che sia completamente soddisfatto della sua macchina KRUPS.




Il team KRUPS



1. INFORMAZIONI IMPORTANTI SUL PRODOTTO

Leggere attentamente e conservare il manuale dell'utente e il libretto con le "istruzioni sulla sicurezza" prima di utilizzare la macchina per la prima volta. KRUPS declina qualsiasi responsabilità in caso di uso non appropriato.

1.1 GUIDA AI SIMBOLI PER IL MANUALE DELL'UTENTE

-  **Pericolo:** avvertenza relativa al rischio di lesioni gravi o mortali. Il simbolo del fulmine segnala pericoli relativi all'elettricità.
-  **Attenzione:** avvertenza relativa al rischio di malfunzionamenti, danni o distruzione dell'apparecchio.
-  **Importante:** nota generale o importante relativa al funzionamento dell'apparecchio.




1.2 ACCESSORI IN DOTAZIONE CON LA MACCHINA

Controllare gli accessori in dotazione con la macchina. Qualora dovesse mancare un componente, contattare direttamente l'assistenza clienti KRUPS.

ACCESSORI IN DOTAZIONE

1	Guida rapida - Libretto con le istruzioni di sicurezza - Documenti di garanzia
2	Ago per la pulizia del circuito del vapore*

 **Attenzione:** per mantenere la garanzia, utilizzare esclusivamente accessori Krups per questa macchina.



1.3 DATI TECNICI

Apparecchio	Caffè espresso automatico EA20
Presa di corrente	220-240 V~ / 50 Hz
Pressione della pompa	19 bar
Contenitore dei chicchi di caffè	160 g
Consumo energetico	1420 - 1690 W
Serbatoio dell'acqua	1,5 litri
Utilizzo e conservazione	In interni, in un luogo asciutto (lontano dal ghiaccio)
Dimensioni (mm) A x L x P	320 x 185 x 425
Peso del prodotto (kg)	9.2

Informazioni soggette a modifiche tecniche.



1.4 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, verrà eseguito un ciclo di inizializzazione. La preparazione della macchina consente di riempire i circuiti dell'acqua, in modo che la macchina possa funzionare correttamente. Vengono automaticamente eseguiti il preriscaldamento e il risciacquo.

Per ulteriori informazioni, fare riferimento alla Guida rapida.

La macchina è stata controllata e testata prima di lasciare lo stabilimento 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 raccogliogocce. 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 la macchina se è danneggiata.



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 oppure acqua minerale con residuo fisso inferiore a 800 mg/l (vedere l'etichetta sulla bottiglia).

TAZZA



Quando si preparano bevande calde, è consigliabile utilizzare tazze preriscaldate (passandole sotto l'acqua calda) di 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 utilizzare confezioni da 250 g.

La qualità dei chicchi di caffè è variabile e i gusti sono soggettivi. La miscela Arabica è caratterizzata da raffinate note floreali, mentre la miscela Robusta, che ha un contenuto di caffeina superiore, 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.

Non è consigliabile utilizzare chicchi di caffè oleosi o caramellati, in quanto potrebbero danneggiare la macchina. La macinatura del caffè influisce sull'intensità del sapore e sulla qualità della crema. Più è fine la macinatura, più vellutata è la crema. La macinatura può anche essere adattata alla bevanda desiderata.

Importante: se le icone  + RINSE rimangono attive dopo l'inizializzazione, tenere premuto il pulsante "START/STOP" per avviare l'inizializzazione manuale fino a quando l'icona  +RINSE non è più attiva.

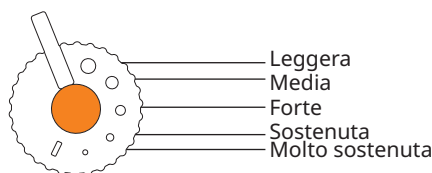


2. MACINACAFFÈ: REGOLAZIONE DELLA MACINATURA

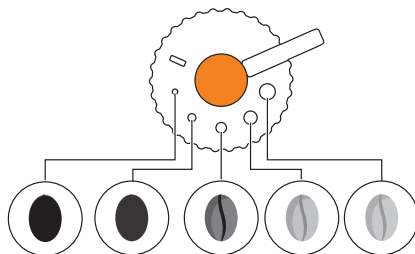
PERCHÉ REGOLARE LA MACINATURA?

In generale, è necessario regolare la macinatura quando si cambia il tipo di caffè in grani o per regolare l'intensità del caffè. Variando la macinatura è possibile adattare l'utilizzo di diversi tipi di caffè in grani:

- Il caffè con tostatura intensa e grani oleosi richiederà una macinatura più grossa.
- Il caffè in grani con tostatura più leggera sarà più asciutto e richiederà una macinatura più fine.



Tostatura



Molto sostenuta
(Dark French)

Sostenuta
(French)

Forte
(Light French)

Media
(Ambra)

Leggera
(Oro)

Per lo stesso caffè, anche la regolazione della macinatura influisce sull'aroma: più fine è la macinatura, maggiore sarà l'intensità dell'aroma.

COME REGOLARE LA MACINATURA

Ruotare il pulsante delle impostazioni situato nel contenitore dei chicchi di caffè in base alla tipologia di chicchi e all'intensità dell'aroma desiderata (sono disponibili 5 livelli, vedere sopra). Questa operazione deve essere eseguita durante la macinatura, un livello dopo l'altro. Dopo tre preparazioni si noterà una differenza significativa nel gusto.

Attenzione: non è consigliabile utilizzare chicchi di caffè oleosi o caramellati, in quanto risultano difficili da lavorare con il macinacaffè. Ciò potrebbe danneggiare la macchina e compromettere il corretto funzionamento del sensore.













3. PREPARAZIONE DELLE BEVANDE

BEVANDE DISPONIBILI CON QUESTA MACCHINA:

KRUPS My Coffee consente di preparare un'ampia gamma di bevande a seconda delle preferenze. È possibile accedere alle preparazioni direttamente dal pannello di controllo.

Il volume e l'intensità predefiniti sono evidenziati in neretto.

Bevande	Descrizione	Quantità disponibili	Funzione intensità
	Caffè espresso	S = circa 40 mL (regolabile da 15 mL a 50 mL) M = circa 55 mL L = circa 70 mL (regolabile da 60 mL a 85 mL)	
	Caffè doppio*	S = circa 80 mL M = circa 110 mL L = circa 140 mL	
	Caffè	S = circa 90 mL (regolabile da 90 mL a 115 mL) M = circa 120 mL L = circa 150 mL (regolabile da 125 mL a 180 mL)	
	Caffè Americano*	S = circa 120 mL M = circa 150 mL L = circa 180 mL	
	Acqua calda*	S = circa 100 mL M = circa 200 mL L = circa 300 mL	
	Vapore*	-	-

*a seconda del modello

REGOLAZIONE DELL'ALTEZZA DELL'UGELLO DI EROGAZIONE DEL CAFFÈ

Per tutte le bevande proposte è possibile abbassare l'ugello di erogazione del caffè in base alle dimensioni delle tazze utilizzate.



PREPARAZIONE DELLE BEVANDE

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

⚠ Attenzione: per evitare di danneggiare la macchina, fare attenzione a non versare acqua nel macinacaffè.

- Controllare che il serbatoio dell'acqua sia pieno. Se il livello dell'acqua è basso, sulla macchina si accenderà una spia luminosa che indica di riempire il serbatoio.
- Posizionare la tazza o le tazze sotto l'ugello di erogazione del caffè.
- Premere il pulsante della bevanda scelta, regolare le impostazioni e premere "START/STOP".

A SECONDA DELLA BEVANDA, SONO DISPONIBILI DIVERSE IMPOSTAZIONI:

- **Intensità del caffè:** per aumentare o ridurre l'intensità del caffè, modificando la quantità di caffè macinato, selezionare la bevanda e premere il pulsante  per scegliere tra 1 e 3 chicchi, dove 1 è meno intenso e 3 più intenso.
- **Quantità nella tazza:** per aumentare o ridurre la quantità di acqua usata per l'estrazione, premere il pulsante  per regolare il volume tra S, M ed L.

Per ulteriori informazioni su **come regolare le impostazioni delle bevande, fare riferimento alla tabella delle bevande e alla "Guida rapida"**.

INTERRUZIONE DELLA PREPARAZIONE DI UNA BEVANDA

In qualsiasi momento è possibile interrompere la preparazione della bevanda premendo il pulsante "START/STOP". Quando un ciclo viene interrotto, l'arresto non è immediato. Non sarà possibile accedere alla macchina fino a quando sul display sono visualizzate le spie lampeggianti.

PERSONALIZZAZIONE DELLE QUANTITÀ S ED L PER IL CAFFÈ ESPRESSO E ALTRE BEVANDE

- 1) Premere per 3 secondi il pulsante del caffè espresso o quello del caffè.
- 2) L'indicatore "START/STOP" lampeggerà.
- 3) Premere ripetutamente il pulsante della quantità per selezionare quella desiderata (S o L).
- 4) Premere il pulsante "START/STOP" per erogare il caffè.
- 5) Durante l'estrazione, quando la quantità nella tazza è quella desiderata, premere nuovamente il pulsante "START/STOP" per salvare la nuova impostazione.

! **Importante:** per uscire dalla modalità di personalizzazione della quantità, premere il pulsante di un'altra ricetta.

RIPRISTINO DELLE IMPOSTAZIONI PREDEFINITE

- 1) Premere contemporaneamente per 3 secondi i pulsanti "ON/OFF" e "START/STOP" quando la macchina è accesa.
- 2) Il pulsante "START/STOP", quello delle ricette del caffè espresso, la spia dei chicchi di caffè e quello della quantità "S" lampeggeranno 3 volte.

Il tipo, la quantità e l'intensità di ogni bevanda verranno ripristinati.



BEVANDE A BASE DI LATTE E ACQUA CALDA*




SUGGERIMENTI

Per preparare un latte schiumoso, usare latte UHT pastorizzato conservato in frigorifero (3-5 °C). È possibile utilizzare latte speciale (microfiltrato, grezzo, fermentato, arricchito) o latte vegetale (mandorla, avena, soia, ecc.) ma i risultati potrebbero essere meno soddisfacenti in termini di qualità e quantità di schiuma. Una volta aperto il contenitore del latte, sia esso in plastica o in vetro, conservarlo in frigorifero a una temperatura di 4 °C o inferiore. Solitamente il latte può essere conservato per 5-7 giorni.

COME MONTARE IL LATTE CON L'UGELLO DEL VAPORE

! **Fare attenzione per evitare scottature.**

L'ugello del vapore viene utilizzato per montare il latte, ad esempio per preparare un cappuccino. Poiché la produzione di vapore richiede una temperatura più elevata rispetto alla preparazione di un caffè espresso, la macchina prevede una fase di preriscaldamento aggiuntiva.

Passaggi da seguire per montare il latte con l'ugello del vapore	
1	Premere "STEAM"
2	Premere il pulsante "START/STOP"
3	La macchina inizia a pre-riscaldarsi fino a quando il pulsante "STEAM" smette di lampeggiare
4	Immergere l'ugello del vapore nel latte versato nella tazza. Fare attenzione a non immergere il foro sul lato del tubo del vapore. 
5	Premere di nuovo il pulsante "START/STOP" per attivare il vapore
6	Premere il pulsante "START/STOP" per fermare il vapore quando desiderato.

Per ulteriori informazioni su come preparare una bevanda a base di latte, fare riferimento alla sezione 3 della "Guida rapida".

PULIRE L'UGELLO DEL VAPORE:

! **Pericolo:** dopo l'utilizzo della funzione vapore, l'ugello del vapore potrebbe essere caldo quindi si consiglia di aspettare un paio di minuti prima di toccarlo.

Importante:

Per ottenere sempre la stessa schiuma, si consiglia di pulire accuratamente l'ugello del vapore DOPO OGNI UTILIZZO sotto l'acqua e con l'ago di pulizia. Non lavare l'ugello del vapore in lavastoviglie. Si consiglia di pulire l'ugello del vapore anche se non viene utilizzato per un lungo periodo (più di due giorni).

**a seconda del modello*

L'ugello del vapore può essere completamente rimosso per permettere una pulizia accurata. Pulire con acqua, una piccola quantità di detersivo liquido non abrasivo e una spazzola. **Per ulteriori informazioni su come pulire l'ugello del vapore, fare riferimento alla sezione 4 della "Guida rapida".**

- Per rimuovere gli eventuali residui di latte dall'ugello del vapore, posizionare un contenitore sotto l'ugello e avviare la procedura di preparazione dell'acqua calda. Quindi pulire l'ugello con un panno umido in microfibra.
- Se il vapore non esce, l'ugello potrebbe essere ostruito: è possibile sbloccarlo con l'ago per la pulizia in dotazione per il sistema a vapore. Per ulteriori informazioni su come pulire l'ugello del vapore, fare riferimento alla "Guida rapida".

EROGAZIONE DI ACQUA CALDA

- 1) Posizionare una tazza sotto l'ugello del vapore.
- 2) Premere "Hot Water".
- 3) Premere il pulsante "START/STOP".
- 4) Dall'ugello del vapore fuoriesce acqua calda e l'erogazione si interrompe automaticamente in base alla quantità impostata.



4. MANUTENZIONE GENERALE

4.1 MANUTENZIONE GIORNALIERA

Una corretta manutenzione prolunga la durata della macchina e preserva il gusto autentico del caffè.

MANUTENZIONE DEL VASSOIO RACCOGLIGOCCE

Il vassoio raccogligocce consente di raccogliere l'acqua o il caffè che fuoriesce dalla macchina durante e dopo le preparazioni. È importante lasciarlo sempre in posizione e svuotarlo regolarmente.

Per motivi igienici, si consiglia di smontare il vassoio raccogligocce per pulire ogni elemento quotidianamente e lasciarlo asciugare all'aria prima di riposizionarlo nella macchina. Il vassoio raccogligocce è lavabile in lavastoviglie una volta rimossa la griglia.

Per ulteriori informazioni, **fare riferimento alla sezione 8A e 8B della "Guida rapida".**

QUANDO SVUOTARE IL VASSOIO RACCOGLIGOCCE


Quando il galleggiante è sollevato, a indicare che è troppo pieno.

MANUTENZIONE DELLA VASCHETTA DI RACCOLTA DEI FONDI DI CAFFÈ

Per motivi igienici, si consiglia di pulire la vaschetta di raccolta dei fondi di caffè con acqua calda e sapone ogni giorno e lasciarla asciugare all'aria prima di riposizionarla nella macchina.

Per ulteriori informazioni su **come pulire la vaschetta di raccolta dei fondi di caffè, fare riferimento alla sezione 7A e 7B della "Guida rapida".**

- Svuotare il contenitore dei fondi di caffè quando la spia luminosa si accende.
- è possibile svuotarlo con maggiore regolarità, ma sempre quando la macchina è accesa così che possa registrare che il contenitore è stato svuotato.


 **Importante:** se il contenitore non viene svuotato regolarmente come indicato sopra, la macchina potrebbe danneggiarsi.

MANUTENZIONE DEL SERBATOIO DELL'ACQUA

Per preservare gli aromi del caffè e per motivi igienici, si consiglia di utilizzare acqua fresca e di pulire quotidianamente il serbatoio con acqua calda e spugna e lasciarlo asciugare all'aria prima di riposizionarlo nella macchina.

MANUTENZIONE DEL CONTENITORE DEI CHICCHI DI CAFFÈ


I chicchi di caffè possono lasciare residui di grasso sulle pareti del contenitore, che possono influire sulla qualità del caffè. Per preservare gli aromi e per motivi igienici, si consiglia di pulire il contenitore con un panno pulito, morbido e asciutto ogni volta che deve essere riempito.


 **Attenzione:** per pulire il contenitore dei chicchi di caffè, non usare acqua in quanto la presenza di acqua al suo interno potrebbe danneggiare la macchina.

4.2 ALTRI INTERVENTI DI MANUTENZIONE

Importante:

- A seconda della procedura, il tempo di manutenzione è massimo 20 minuti.
- Se si scollega la macchina dall'alimentazione elettrica durante la manutenzione o in caso di interruzione di corrente, il programma di decalcificazione riprenderà dall'inizio. Non sarà possibile posticipare questa operazione; è obbligatorio decalcificare il circuito dell'acqua.
- Non è necessario eseguire il programma di manutenzione non appena appare il relativo messaggio sulla macchina, ma occorre comunque eseguirlo entro tempi brevi. Se la decalcificazione viene posticipata, l'avviso rimane visualizzato fino a quando l'operazione non viene eseguita.

Manutenzione	Quando?	Spiegazione	Materiali necessari
Risciacquo ~1 min. – 30 ml	Quando richiesto dalla macchina o in qualsiasi momento.	Consente di risciacquare il circuito del caffè della macchina. Questo processo richiede solo acqua calda per assicurare il gusto autentico del caffè. Fare riferimento alla sezione 9 della "Guida rapida".	
Pulizia dell'unità di erogazione rimovibile	Raccomandato: una volta alla settimana	<p>La pulizia dell'unità di erogazione previene l'accumulo di residui e garantisce una qualità ottimale dell'aroma.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Spegnerne la macchina.2. Aprire lo sportello laterale.3. Premere il dispositivo di blocco rosso per sganciare l'unità.4. Afferrare l'unità su entrambi i lati ed estrarla.5. Risciacquare l'unità di erogazione sotto acqua corrente tiepida.6. Se sono presenti residui, pulire la parte interna del vano di erogazione con un panno umido. <p> Importante: pulire anche lo scivolo del caffè all'interno della parte superiore del vano di erogazione con un panno asciutto.</p> <ol style="list-style-type: none">7. Asciugare l'unità di erogazione con un panno o lasciarla asciugare all'aria (non riposizionarla se è ancora eccessivamente bagnata).8. Reinscrivere l'unità di erogazione nella macchina fino a quando viene riprodotto un clic.9. Chiudere lo sportello laterale e ricollegare la presa di alimentazione.	

Manutenzione	Quando?	Spiegazione	Materiali necessari
Decalcificazione ~20 min – 1,5 l	Quando richiesto dalla macchina. Quando il numero di bevande non è tale da rendere necessaria una decalcificazione, la funzione non è attiva.	<p>La decalcificazione elimina eventuali depositi di calcare dalla macchina e ne assicura il corretto funzionamento. Questa operazione è fondamentale per garantire il funzionamento corretto e prolungare la durata della macchina. Per informazioni su come rimuovere il calcare dalla macchina fare riferimento alla sezione 11 della “Guida rapida” oppure seguire questi passaggi:</p> <p> In qualsiasi momento durante l'operazione di decalcificazione, è possibile premere il pulsante START/STOP per sospendere l'operazione. Il LED del pulsante START/STOP lampeggerà. Per continuare, premere nuovamente il pulsante START/STOP.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Quando è necessario eseguire la decalcificazione, la spia “CALC” si accende in rosso. 2. Posizionare un contenitore da 1,5 L sotto gli ugelli del caffè e del vapore. 3. Riempire il serbatoio dell'acqua con 500 mL di acqua. 4. Aprire una bustina di anticalcare KRUPS e versarla nel serbatoio dell'acqua riempito con 500 mL di acqua calda. 5. Miscelare il contenuto della bustina con l'acqua nel serbatoio. 6. Riposizionare il serbatoio dell'acqua sulla macchina. 7. Premere il pulsante della modalità pulizia. 8. Premere il pulsante “START/STOP” per avviare la procedura di decalcificazione. 9. Durante la decalcificazione, dagli ugelli del caffè e del vapore fuoriuscirà acqua. 10. Quando non fuoriesce più acqua, la spia CALC è accesa e l'indicatore del serbatoio dell'acqua lampeggia. 11. Rimuovere l'anticalcare dal serbatoio dell'acqua. 12. Pulire il serbatoio con una spugna. 13. Risciacquare, pulire e asciugare il serbatoio. 14. Riempire il serbatoio fino al livello massimo. 15. Posizionare un contenitore da 1,5 L sotto l'ugello. 16. Riposizionare il serbatoio dell'acqua sulla macchina. 17. Durante la procedura, dagli ugelli del caffè e del vapore fuoriuscirà acqua. 18. Quando non fuoriesce più acqua e vengono riprodotti tre segnali acustici, la procedura di decalcificazione è completata e la macchina è pronta all'uso. 19. Svuotare la vaschetta di raccolta dei fondi di caffè. 	1 bustina di anticalcare KRUPS F054/XS809 (non fornita con la macchina)



RISPOSTE ALLE DOMANDE



FUNZIONAMENTO

1) Viene visualizzato un guasto, il software è bloccato o tutti gli indicatori lampeggiano.

- ☑ Spegnere la macchina, scollegare la presa di alimentazione, attendere 1 minuto, ric collegare la presa e riavviare la macchina.

2) La macchina non si accende dopo aver premuto il pulsante ON/OFF.

- ☑ Controllare i fusibili e la presa di corrente dell'impianto elettrico. Verificare che i 2 poli della spina siano inseriti correttamente nella presa di corrente e sul retro della macchina.

- 3) Si è verificata un'interruzione di corrente durante un ciclo.
- ☑ La macchina si reimposta automaticamente quando viene riaccesa.
- 4) Il macinacaffè funziona a vuoto.
- ☑ • Non si tratta di un'anomalia se gira a vuoto occasionalmente o se il contenitore dei chicchi di caffè è quasi vuoto. Al termine dell'estrazione, la spia del contenitore dei chicchi di caffè si accende.
 - ☑ Nel contenitore sono presenti chicchi di caffè:
 - Il caffè potrebbe essere troppo oleoso e la macchina potrebbe avere difficoltà a lavorarlo correttamente. Provare a favorire la discesa dei chicchi. Tuttavia, si consiglia di utilizzare un'altra miscela di caffè (vedere la sezione dedicata ai tipi di chicchi).
 - Se il caffè utilizzato è sempre lo stesso, contattare il servizio clienti di KRUPS.
- 5) Due o più indicatori delle ricette rimangono accesi e non è possibile eseguire le normali operazioni sulla macchina.
- ☑ Si è verificato un problema. Scollegare e ricollegare la presa di alimentazione. Se il problema persiste, rivolgersi a un centro assistenza.
- 6) L'icona  è accesa.
- ☑ L'unità di erogazione non è installata correttamente o lo sportello è aperto. Fare riferimento alla sezione 10A/10B della Guida rapida.
- 7) L'icona  lampeggia.
- ☑ Si è verificato un problema. Scollegare e ricollegare la presa di alimentazione. Se il problema persiste, rivolgersi a un centro assistenza.

UTILIZZO

- 1) Il macinacaffè produce un rumore insolito.
- ☑ È probabile che nel macinacaffè siano presenti corpi estranei. Provare a rimuoverli con un aspirapolvere oppure contattare l'assistenza clienti KRUPS.
- 2) Sotto la macchina è presente acqua.
- ☑ Prima di rimuovere il vassoio raccogliocce, attendere 15 secondi dal termine dell'erogazione del caffè, per consentire alla macchina di completare correttamente il ciclo.
 - ☑ Controllare che il vassoio raccogliocce sia posizionato correttamente sulla macchina e assicurarsi che sia sempre in posizione anche quando la macchina non è in uso.
 - ☑ Controllare che il vassoio raccogliocce non sia pieno.
- 3) Il pulsante per la regolazione della macinatura ruota con difficoltà.
- ☑ Il pulsante per la regolazione della macinatura deve essere utilizzato esclusivamente durante la macinatura.
- 4) L'apparecchio non ha prodotto caffè.
- ☑ È stato rilevato un problema durante la preparazione. L'apparecchio viene reimpostato in automatico ed è pronto per un nuovo ciclo.
- 5) È stato utilizzato caffè macinato al posto dei chicchi di caffè.
- ☑ Utilizzare l'aspiratore per rimuovere il caffè macinato presente nel contenitore dei chicchi di caffè.
- 6) Quando la macchina viene spenta, fuoriesce acqua dall'ugello di erogazione del caffè.
- ☑ Non si tratta di un'anomalia ma di un processo di risciacquo automatico per pulire l'ugello di erogazione del caffè.
- 7) Quando la macchina viene accesa, fuoriesce acqua dall'ugello di erogazione del caffè.
- ☑ Non si tratta di un'anomalia ma di un processo di riscaldamento in modo che il primo caffè sia alla giusta temperatura.
- 8) Viene riprodotto un rumore di ventilazione dopo l'estrazione del caffè.
- ☑ Non si tratta di un'anomalia. Si attiva dopo ogni ricetta per mantenere asciutto e pulito il contenitore del caffè macinato.

MANUTENZIONE

1) La macchina non richiede la decalcificazione.

- ☑ Il ciclo di decalcificazione viene richiesto dopo un elevato numero di preparazioni realizzate con il vapore o l'acqua calda. Se si consuma solo caffè, la decalcificazione non deve essere eseguita spesso.

2) Nel vassoio raccogliogocce sono presenti dei fondi di caffè.

- ☑ Nel vassoio raccogliogocce possono cadere piccole quantità di caffè macinato. La macchina è progettata in maniera tale da rimuovere l'eccesso di fondi di caffè residui, in modo che l'area di erogazione resti pulita.

3) Dopo lo svuotamento del contenitore dei fondi di caffè, la spia luminosa rimane accesa.

- ☑ Reinstallare il contenitore dei fondi di caffè.

4) Dopo aver riempito il serbatoio dell'acqua, la spia luminosa rimane accesa.

- ☑ Verificare che il serbatoio sia correttamente posizionato nell'apparecchio.
- ☑ Il galleggiante sul fondo del serbatoio deve potersi muovere liberamente. Verificare e sbloccare il galleggiante, se necessario.

BEVANDE

1) Il caffè viene erogato troppo lentamente.

- ☑ Ruotare verso destra la manopola di regolazione della finezza della macinatura per ottenere una macinatura più grossolana (può dipendere dal tipo di caffè utilizzato).
- ☑ Eseguire uno o più cicli di risciacquo.

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 aumentarne l'intensità utilizzando l'apposita funzione. Ruotare la manopola di regolazione della finezza della macinatura in modo da ottenere una macinatura più fine.

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.

4) Dall'ugello 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 dall'ugello di erogazione del caffè.

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

SMALTIMENTO

Alcuni apparecchi contengono una batteria a cui, per motivi di sicurezza, può accedere solo un addetto alla riparazione. Per sostituire la batteria, contattare il centro di assistenza autorizzato più vicino.

 **Importante:** questo apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere recuperati o riciclati.

GARANZIA

La garanzia non viene applicata nei seguenti casi:

- Presenza di corpi estranei nel macinacaffè.
- Caffè macinato versato nel contenitore dei chicchi.
- Mancanza di decalcificazione, pulizia o manutenzione regolare.

Qualsiasi intervento sulla macchina deve essere eseguito da un centro autorizzato KRUPS.

Questa macchina completamente automatica per il caffè/espresso deve essere utilizzata solo per la preparazione di caffè, acqua calda o schiuma di latte.

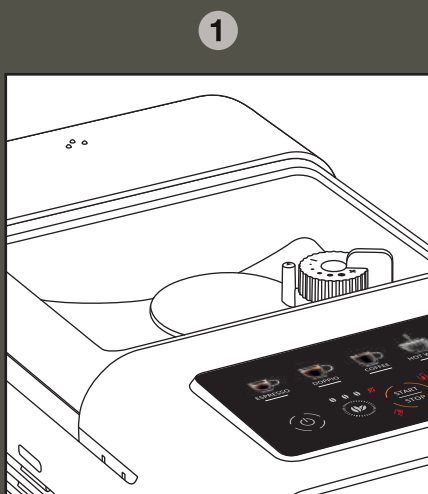
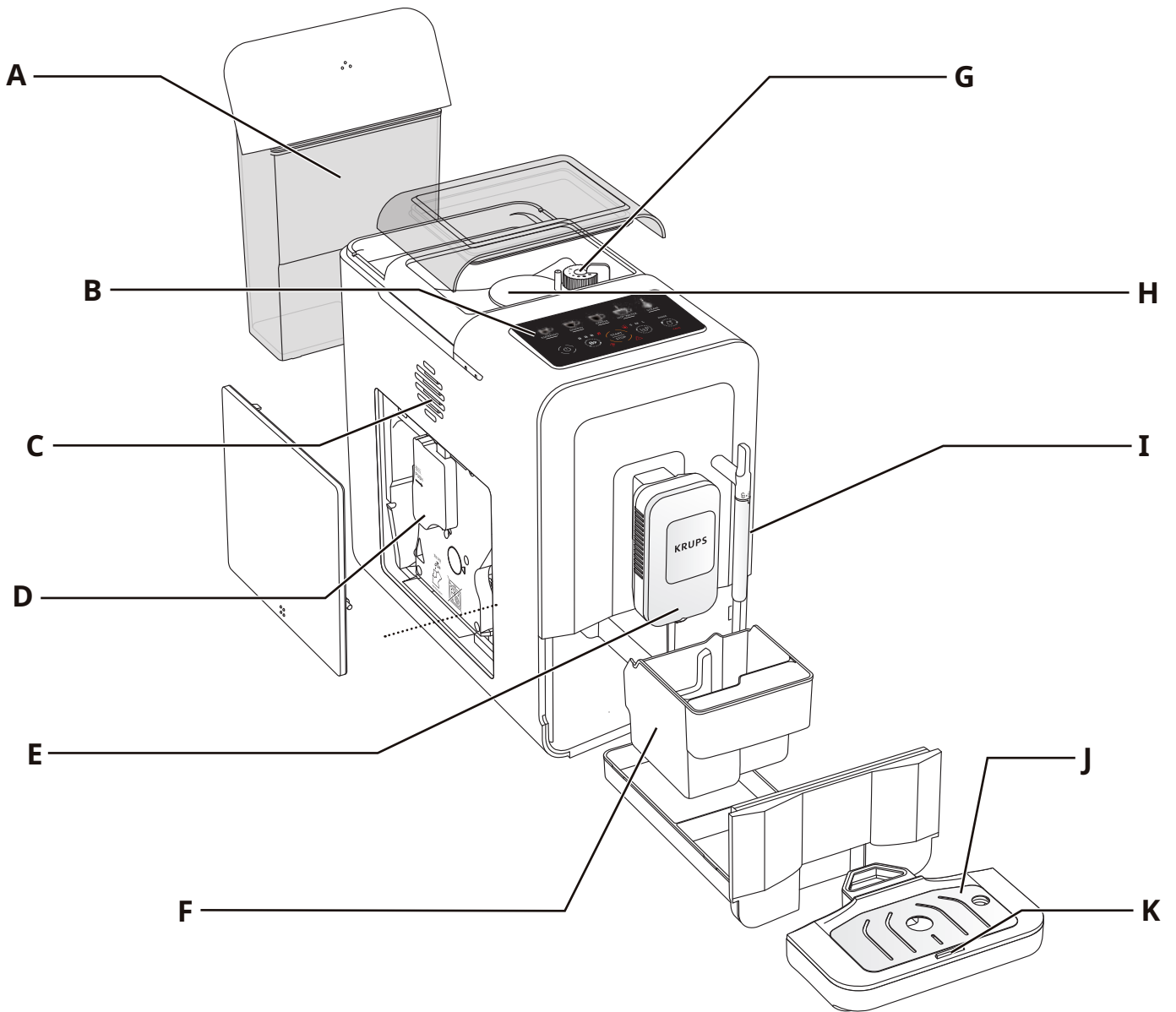
**Produttore: Ningbo Kaibo Group Co., Ltd.
The Northern Industrial Park of Zhouxiang Town Cixi 315324 Ningbo City Zhejiang, China**

KRUPS®

MY COFFEE



1. INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE O APARELHO	162
1.1 GUIA DOS SÍMBOLOS PARA O MANUAL DO UTILIZADOR	162
1.2 ACESSÓRIOS FORNECIDOS COM A MÁQUINA.....	162
1.3 DADOS TÉCNICOS	163
1.4 INTRODUÇÃO E CONFIGURAÇÃO DO APARELHO	163
2. MOINHO: AJUSTAR O MOINHO.....	164
3. PREPARAÇÃO DE BEBIDAS	164
4. MANUTENÇÃO GERAL	167
4.1 MANUTENÇÃO DIÁRIA.....	167
4.2 OUTRA MANUTENÇÃO.....	168
RESPOSTAS ÀS SUAS PERGUNTAS.....	169



LIGAR/
DESLIGAR

*consoante o modelo

DESCRIÇÃO

- A. Reservatório de água
- B. Visor capacitivo
- C. Ventoinha anti-bolor
- D. Unidade de preparação
- E. Saída de café
- F. Coletor de borras de café
- G. Botão de regulação da finura da moagem
- H. Depósito de café em grão
- I. Saída de vapor*
- J. Grelha e gaveta de recolha de pingos amovível
- K. Boias do nível de água
- L. Ajustar a intensidade
- M. Encha o depósito de café em grão
- N. Esvaziar o coletor de borras de café
- O. Unidade de preparação não instalada/porta da unidade de preparação aberta/erro
- P. Ajustar o volume
- Q. Enxaguar a máquina
- R. Acesso ao modo de limpeza
- S. Descalcificar a máquina
- T. Encher novamente o reservatório de água

*consoante o modelo

Caro(a) cliente,

Obrigado por adquirir uma máquina de café expresso KRUPS com moinho incorporado. As máquinas de café expresso com moinhos incorporados são concebidas, desenvolvidas e fabricadas em França, garantindo assim as mais rigorosas garantias em termos de origem e qualidade de fabrico. A sua máquina foi concebida para ser o mais fácil de utilizar possível e para preparar bebidas com a qualidade de um barista. Desfrute de um café expresso, café de filtro e outros tipos de café, tudo com o simples toque de um botão. A tecnologia avançada presente na sua máquina permite-lhe obter o melhor resultado possível, revelando o máximo de aromas e sabores dos grãos de café moídos na hora. Esperamos que desfrute de excelentes pausas para café e que fique totalmente satisfeito com a sua máquina KRUPS.




A equipa KRUPS



1. INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE O APARELHO

Leia atentamente o manual do utilizador 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.

1.1 GUIA DOS SÍMBOLOS PARA O MANUAL DO UTILIZADOR

-  **Perigo:** aviso contra riscos de lesões corporais graves ou mortais. O símbolo do relâmpago avisa contra perigos relacionados com eletricidade.
-  **Cuidado:** aviso contra eventuais avarias, danos ou destruição do aparelho.
-  **Importante:** observação geral ou importante para o funcionamento do aparelho.



1.2 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.

ACESSÓRIOS FORNECIDOS

1	Guia de consulta rápido – Folheto de instruções de segurança – Documentos da garantia
2	Agulha de limpeza do sistema de vapor*

 **Cuidado:** utilize apenas acessórios Krups para esta máquina para manter a garantia.



1.3 DADOS TÉCNICOS

Aparelho	Máquina de café expresso automática EA20
Alimentação elétrica	220-240 V/50 Hz
Pressão da bomba	19 bar
Depósito de café em grão	160 g
Consumo de energia	1420 - 1690 W
Reservatório de água	1,5 l
Colocação em funcionamento e arrumação	No interior, num local seco (afastado do gelo)
Dimensões (mm) A x L x P	320 x 185 x 425
Peso do produto (kg)	9.2

Sujeito a alterações técnicas.



1.4 INTRODUÇÃO E CONFIGURAÇÃO DO APARELHO

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Coloque a máquina numa superfície de trabalho, estável, horizontal, limpa e seca. Quando a máquina for configurada pela primeira vez, será executado um ciclo de inicialização. O processo de limpeza e preparação da máquina permite encher os circuitos de água, para que a máquina possa funcionar. O pré-aquecimento e o enxaguamento automático serão efetuados.

Para obter mais informações, consulte o guia de consulta 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.



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 seu café, recomendamos que utilize água fresca ou engarrafada com um teor de resíduos sólidos inferior a 800 mg/l (consulte o rótulo da garrafa).

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 Arábica oferece uma bebida com aromas florais delicados, ao contrário do Robusta, que tem mais cafeína, é mais amargo e encorpado. É comum misturar os dois tipos de café para obter um café mais equilibrado. Não hesite em procurar aconselhamento junto de um especialista 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.

Importante: Se os ícones  + RINSE continuarem acesos após a inicialização, mantenha premido o botão "START/STOP" (INICIAR/PARAR) para o processo de limpeza e preparação manual até os  + RINSE se apagarem.

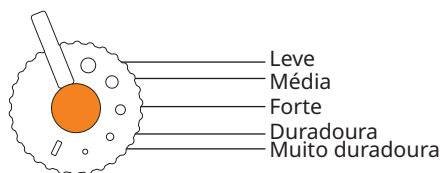


2. MOINHO: AJUSTAR O MOINHO

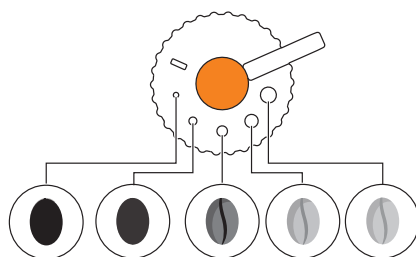
PORQUÊ AJUSTAR A MOAGEM?

Em geral, é necessário ajustar o moinho quando se muda o tipo de grãos de café ou para ajustar a intensidade do café. Ao alterar o grau de moagem, é possível adaptar-se a diferentes tipos de grãos:

- Um grão altamente torrado e oleoso exige uma moagem mais grossa,
- Um grão levemente torrado será mais seco e exige uma moagem mais fina.



Torrefação



Muito duradoura
(Dark French)

Duradoura
(French)

Forte
(Light French)

Média
(Âmbar)

Leve
(Castanho claro)

Além disso, para o mesmo café, a definição da moagem afeta o aroma na chávena: quanto mais fina for a moagem, mais forte será o sabor.

COMO AJUSTAR A MOAGEM?

Rode o botão de regulação situado no depósito de café em grão de acordo com o tipo de grão de café e a intensidade do sabor pretendido (5 níveis; ver acima). Esta regulação deve ser efetuada durante a moagem e passo a passo. Após três preparações, irá notar uma diferença distinta no sabor.

Cuidado: não recomendamos a utilização de grãos de café oleosos ou caramelizados, uma vez que são difíceis de processar pelo moinho. Estes podem danificar a máquina e provocar um fraco desempenho do sensor.













3. PREPARAÇÃO DE BEBIDAS

BEBIDAS DISPONÍVEIS NESTA MÁQUINA:

A KRUPS My Coffee permite-lhe preparar uma grande variedade de bebidas, de acordo com a sua preferência. Pode aceder às preparações diretamente no painel de controlo:

Os volumes e intensidades predefinidos estão indicados a negrito.

Bebidas	Descrição	Tamanhos disponíveis	Função de intensidade
	Café expresso	S ~40 ml (ajustável entre 15 ml e 50 ml) M ~55 ml L ~70 ml (ajustável entre 60 ml e 85 ml)	
	Doppio*	S ~80 ml M ~110 ml L ~140 ml	
	Café	S ~90 ml (ajustável entre 90 ml e 115 ml) M ~120 ml L ~150 ml (ajustável entre 125 ml e 180 ml)	
	Americano*	S ~120 ml M ~150 ml L ~180 ml	
	Água quente*	S ~100 ml M ~200 ml L ~300 ml	
	Vapor*	-	-


*consoante o modelo

COMO REGULAR A ALTURA DAS SAÍDAS DE CAFÉ?

Para todas as bebidas oferecidas, pode baixar as saídas de café de acordo com o tamanho da(s) chávena(s).



COMO COMEÇAR A PREPARAÇÃO DA BEBIDA?

- Certifique-se de que o depósito de café em grão está cheio.

 **Cuidado:** para evitar danificar a máquina, tenha cuidado para não deitar água no moinho.

- Verifique se o reservatório de água está cheio. Se tiver pouca água, a máquina irá emitir uma notificação com um indicador luminoso a solicitar que encha o reservatório.
- Coloque as chávena por baixo da saída de café.
- Prima o botão da bebida escolhida, ajuste as definições e prima "START/STOP" (INICIAR/PARAR).

DEPENDENDO DA BEBIDA, SÃO POSSÍVEIS DIFERENTES DEFINIÇÕES:

- **Intensidade do café:** para aumentar ou diminuir a intensidade do café, modificando a quantidade de café moído utilizada, selecione a bebida e prima o botão , para escolher entre 1 e 3 grãos, sendo 1 o mais suave e 3 o mais forte.
- **Volume na chávena:** para aumentar ou diminuir a quantidade de água utilizada na extração, prima o botão  para ajustar o volume entre os tamanhos S, M e L.

Para mais informações, consulte a tabela de bebidas e o "Guia de consulta rápida" sobre como ajustar as definições de bebidas.

COMO INTERROMPER A PREPARAÇÃO DE UMA BEBIDA?

Pode interromper a preparação da bebida a qualquer momento ao premir o botão "START/STOP" (INICIAR/PARAR). A interrupção de um ciclo não é imediata. A máquina fica indisponível durante algum tempo, o que será indicado através de luzes intermitentes no ecrã.

COMO PERSONALIZAR OS TAMANHOS S E L PARA O EXPRESSO E O CAFÉ?

- 1) Mantenha premido o botão Espresso ou Café durante 3 segundos.
- 2) A luz "START/STOP" (INICIAR/PARAR) está intermitente.
- 3) Ao clicar no botão de volume, selecione o tamanho que pretende personalizar (S ou L).
- 4) Prima o botão "START/STOP" (INICIAR/PARAR) e o café começa a sair.
- 5) Durante a extração, quando o volume na chávena estiver ao seu gosto, prima novamente o botão "START/STOP" (INICIAR/PARAR) para guardar o novo volume.

! **Importante:** para sair do modo de personalização do volume, clique noutro botão de receita.

COMO RESTAURAR AS DEFINIÇÕES PREDEFINIDAS?

- 1) Mantenha premidos os botões "ON/OFF" e "START/STOP" (INICIAR/PARAR) simultaneamente durante 3 segundos, com a máquina ligada.
- 2) Os botões "START/STOP" (INICIAR/PARAR), Receita de espresso, a luz dos grãos e o tamanho "S" irão piscar 3 vezes.

O tipo de bebida, a variedade de cada bebida e o seu tamanho são reiniciados.



BEBIDAS COM LEITE E ÁGUA QUENTE*




DICAS E SUGESTÕES

Para preparar espuma de leite, deve optar por leite UHT pasteurizado e refrigerado (3 a 5 °C). A utilização de leites especiais (microfiltrados, não tratados, fermentados, enriquecidos) ou de bebidas vegetais (amêndoa, aveia, soja, etc.) é possível, mas pode produzir resultados menos satisfatórios em termos de qualidade e quantidade de espuma. Assim que a embalagem de leite for aberta, seja de plástico ou vidro, deve ser conservada no frigorífico a uma temperatura igual ou inferior a 4 °C. Normalmente, o leite pode ser armazenado durante cinco a sete dias.

COMO PREPARAR ESPUMA DE LEITE COM O TUBO DE VAPOR?

! **Tenha cuidado para evitar queimaduras.**

O tubo de vapor é utilizado para a espuma de leite, por exemplo, para preparar um cappuccino ou um latte. Uma vez que a produção de vapor requer uma temperatura mais elevada do que a necessária para preparar um espresso, o aparelho dispõe de uma fase adicional de pré-aquecimento do vapor.

Passos a seguir para preparar espuma de leite com o tubo de vapor	
1	Clique em "STEAM" (VAPOR)
2	Prima o botão "START/STOP" (INICIAR/PARAR)
3	A máquina está em pré-aquecimento até o botão "STEAM" (VAPOR) deixar de piscar
4	Coloque o tubo de vapor no leite que está na sua chávena. Tenha cuidado para não submergir o orifício lateral do tubo de vapor. 
5	Prima novamente o botão "START/STOP" (INICIAR/PARAR) para ativar o vapor
6	Prima o botão "START/STOP" (INICIAR/PARAR) para interromper a saída de vapor quando a espuma estiver ao seu gosto.

Para mais informações, consulte o "Guia de consulta rápida", secção 3, sobre como preparar uma bebida com leite.

LIMPAR O TUBO DE VAPOR:

! **Perigo:** após utilizar a função de vapor, o tubo de vapor pode estar quente, por isso, recomendamos que aguarde alguns minutos antes de lhe tocar.

Importante:

Para obter sempre uma espuma idêntica, recomendamos que limpe cuidadosamente o tubo de vapor APÓS CADA UTILIZAÇÃO. Não lave o tubo de vapor na máquina de lavar loiça. Também recomendamos que limpe o tubo de vapor se não for utilizado durante um longo período de tempo (mais de dois dias).

**consoante o modelo*

É possível remover todo o tubo de vapor para permitir uma limpeza minuciosa. Limpe com água, uma pequena quantidade de detergente líquido não abrasivo e uma escova. **Para mais informações, consulte o “Guia de consulta rápida”, seção 4, sobre como limpar o tubo de vapor.**

- Para remover todos os vestígios possíveis de leite do tubo de vapor, coloque um recipiente sob o tubo e inicie a preparação de água quente. Em seguida, utilize um pano de microfibras húmido para limpar o tubo.
- Se o vapor não sair, o tubo pode estar obstruído: desbloqueie-o com a agulha de limpeza fornecida para o sistema de vapor. Para mais informações, consulte o “Guia de consulta rápida” sobre como limpar o tubo de vapor.

COMO VERTER ÁGUA QUENTE?

- 1) Coloque uma chávena debaixo do tubo de vapor.
- 2) Clique em “Água quente”.
- 3) Prima o botão “START/STOP” (INICIAR/PARAR).
- 4) A água quente sai do tubo de vapor e para automaticamente de acordo com o volume selecionado.



4. MANUTENÇÃO GERAL

4.1 MANUTENÇÃO DIÁRIA

A realização de uma manutenção adequada irá prolongar a vida útil da sua máquina e preservar o sabor autêntico do café.

MANUTENÇÃO DA GAVETA DE RECOLHA DE PINGOS

A gaveta de recolha de pingos permite-lhe recolher a água ou o café que flui do aparelho durante e após as preparações. É importante deixá-la sempre no devido lugar e esvaziá-la regularmente.

Por motivos de higiene, recomendamos que desmonte a gaveta de recolha de pingos para limpar todos os elementos diariamente e que a deixe secar ao ar antes de a voltar a colocar na máquina. A gaveta de recolha de pingos é compatível com máquina de lavar loiça; remova primeiro a grelha.

Para mais informações, consulte o “**Guia de consulta rápida**”, **secções 8A e 8B**.

QUANDO ESVAZIAR A GAVETA DE RECOLHA DE PINGOS?

Quando a boia estiver à superfície, o que indica que está demasiado cheia.

MANUTENÇÃO DO COLETOR DE BORRAS DE CAFÉ

Por motivos de higiene, recomendamos que limpe o coletor de borras de café com água quente e detergente para a loiça diariamente, e que o deixe secar ao ar antes de o voltar a colocar na máquina.

Para mais informações, **consulte o “Guia de consulta rápida”, seção 7A e 7B, sobre como limpar o coletor de borras de café.**

- Esvazie o coletor de borras quando a máquina o indicar.
- Pode esvaziá-lo com mais frequência, mas faça-o com a máquina ligada para que esta possa registar que o coletor foi esvaziado.


 **Importante:** se não esvaziar regularmente o coletor de borras de café conforme indicado acima, pode danificar a máquina.

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 diariamente com água quente e uma esponja e deixe-o 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 os sabores do café e por motivos de higiene, recomendamos que o limpe com um pano seco e suave sempre que tiver de o reabastecer.

 **Cuidado:** não utilize água para limpar o depósito de café em grão, pois a presença de água no depósito pode danificar a máquina.

4.2 OUTRA MANUTENÇÃO

Importante:

- A duração da manutenção, dependendo do procedimento, é de, no máximo, 20 minutos.
- Se desligar a máquina da tomada durante a manutenção ou em caso de falha de energia, o programa de descalcificação será reiniciado. Não será possível adiar esta operação, é obrigatório descalcificar o circuito de água.
- Não é necessário executar o programa de manutenção assim que o aparelho o indicar, mas deve fazê-lo em breve. Se a descalcificação for adiada, o alerta continua a ser apresentado até a operação ser realizada.

Manutenção	Quando?	Explicação	Materiais necessários
Limpeza do sistema café ~1 min – 30 ml	Quando solicitado pela máquina ou a qualquer momento.	Permite-lhe lavar o circuito de café da máquina. Este processo utiliza apenas água quente. Assegura que mantém o sabor autêntico do café. Consulte o “Guia de início rápido”, secção 9.	
Limpeza da unidade de preparação amovível	Recomendação: uma vez por semana	A limpeza da unidade de preparação evita a acumulação de resíduos e garante uma qualidade consistente do café. <ol style="list-style-type: none">1. Desligue a máquina.2. Abra a porta lateral.3. Puxe o trinco vermelho para libertar a unidade de preparação.4. Puxe a unidade para fora, segurando-a dos dois lados.5. Enxague a unidade de preparação em água corrente morna.6. Se houver algum resíduo, limpe o interior do compartimento de preparação com um pano húmido.  Importante: não se esqueça de limpar o canal de café na parte superior interna do compartimento de preparação com um pano seco e limpo.7. Seque a unidade de preparação com um pano limpo ou deixe-a secar ao ar (não a volte a montar se ainda estiver muito húmida).8. Volte a colocar a unidade de preparação na máquina até ouvir um clique a indicar que está encaixada.9. Feche a porta lateral e volte a ligar a máquina à tomada.	

Manutenção	Quando?	Explicação	Materiais necessários
Descalcificação ~20 min – 1,5 l	Quando solicitado pela máquina. Quando o número de bebidas não é suficiente para que a descalcificação seja necessária, esta função não fica ativa.	<p>A descalcificação da máquina garante o seu bom funcionamento e remove quaisquer resíduos de calcário ou depósitos. Este passo é muito importante para garantir que o seu aparelho funciona corretamente e tem uma vida útil longa. Consulte o “Guia de consulta rápido”, seção 11, para saber como descalcificar a máquina ou siga estes passos:</p> <p>! A qualquer momento durante o processo de descalcificação, pode premir o botão START/STOP (INICIAR/PARAR) para interromper a descalcificação. O LED START/STOP (INICIAR/PARAR) ficará intermitente. Para continuar, prima novamente o botão START/STOP (INICIAR/PARAR).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. A luz indicadora “CALC” (Calcário) acende-se a vermelho quando for necessário descalcificar a máquina. 2. Coloque um coletor de 1,5 l por baixo dos bicos de café e de vapor. 3. Encha o depósito de água com 500 ml. 4. Abra uma saqueta de descalcificante KRUPS e verta o conteúdo para o reservatório de água. 5. Misture o conteúdo da saqueta com a água do reservatório. 6. Volte a colocar o reservatório de água na máquina. 7. Prima o botão do modo de limpeza. 8. Prima o botão “START/STOP” (INICIAR/PARAR) para iniciar o processo de descalcificação. 9. Durante o processo de descalcificação, a água irá ser expelida pelas saídas de café e saída de vapor. 10. O indicador CALC (Calcário) está aceso e o indicador do reservatório de água pisca no final do ciclo de lavagem. 11. Retire o descalcificante do reservatório de água. 12. Limpe o reservatório de água com uma esponja. 13. Enxague e seque o reservatório de água. 14. Encha o reservatório de água até ao nível máximo. 15. Coloque um recipiente de 1,5 l debaixo da saída. 16. Volte a colocar o reservatório de água na máquina. 17. Durante o processo de enxaguamento, a água irá ser expelida pela saída de café. 18. Quando o fluxo de água for interrompido, e após três sinais sonoros, significa que a máquina foi descalcificada e está pronta a ser utilizada. 19. Esvazie o coletor de borras de café. 	1 saqueta de descalcificador KRUPS F054/XS809 (não fornecido com a máquina)



RESPOSTAS ÀS SUAS PERGUNTAS

FUNCIONAMENTO

- 1) A máquina apresenta uma avaria, o software está bloqueado OU todas as luzes estão intermitentes.
 - ☑ Desligue a máquina da tomada, aguarde 1 minuto, volte a ligar e reinicie a máquina.
- 2) O aparelho não liga após premir o botão ON/OFF (LIGAR/DESLIGAR).
 - ☑ 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.

- ☑ O aparelho reinicia automaticamente quando volta a ligar.

4) O moinho está a funcionar em vazio.

- ☑ • Isto é normal se acontecer ocasionalmente e se não houver café em grão ou apenas uma pequena quantidade. O aviso do depósito de café em grão acenderá no final da extração.
- ☑ O café em grão fica no recipiente:
 - O café pode estar demasiado oleoso e, por isso, não está a ser corretamente processado pela máquina. Tente empurrar o café em grão para baixo e verifique se o moinho começa a funcionar novamente. No entanto, é aconselhável mudar de café (ver tipos de café em grão).
 - Este é o café que utilizo habitualmente e que tem funcionado bem até agora: contacte o Centro de Contacto do Consumidor KRUPS.

5) Duas ou mais luzes de receita permanecem acesas e o funcionamento normal da máquina é bloqueado.

- ☑ A máquina detetou um problema. Desligue-a da tomada e volte a ligá-la. Se o problema persistir, contacte o Serviço de Assistência Técnica/devolva a máquina ao serviço pós-venda.

6) O ícone  está ligado.

- ☑ A unidade de preparação não está instalada corretamente ou a porta está aberta. Consulte o Guia de consulta rápido, secção 10A/10B.

7) O ícone  está intermitente.

- ☑ A máquina detetou um problema. Desligue-a da tomada e volte a ligá-la. Se o problema persistir, contacte o Serviço de Assistência Técnica/devolva a máquina ao serviço pós-venda.

UTILIZAÇÃO

1) O moinho emite um ruído invulgar.

- ☑ 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 por baixo do aparelho.

- ☑ Antes de retirar a gaveta de recolha de pingos, aguarde 15 segundos após o fluxo de café terminar, para que a máquina finalize o ciclo corretamente.
- ☑ Verifique se a gaveta de recolha de pingos está corretamente 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 de 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 café.

- ☑ Foi detetado um incidente durante a preparação. O aparelho irá reiniciar automaticamente e estará 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 pela saída do café quando a máquina está desligada.

- ☑ Isto é normal. Trata-se de uma lavagem automática para limpar a saída do café.

7) Escorre água pela saída do café quando a máquina está ligada.

- ☑ Isto é normal. A máquina está a aquecer automaticamente para que o seu primeiro café fique à temperatura certa.

8) Ouve-se um ruído de ventilação após a extração do café.

- ☑ Isto é normal. É ativado após cada receita para manter o depósito de café moído seco e limpo.

MANUTENÇÃO

1) A máquina não solicitou 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.

- ☑ Pode entrar uma pequena quantidade de borras de café na gaveta de recolha de pingos. A máquina foi concebida para expelir qualquer excesso de borras residuais, para que a zona de percolação permaneça limpa.

3) O indicador  luminoso permanece aceso após esvaziar o coletor de borras de café.

- ☑ Volte a instalar o coletor de borras de café.

4) Após encher o reservatório de água, o indicador  luminoso permanece aceso.

- ☑ Verifique o posicionamento correto do reservatório no aparelho.
- ☑ A boia no fundo do reservatório deve mover-se livremente. Verifique e desbloqueie a boia, se necessário.

BEBIDAS

1) O café está a sair muito lentamente.

- ☑ Rode o botão do grau de moagem para obter uma moagem mais grossa (pode depender do tipo de café utilizado).
- ☑ Efetue um ou vários ciclos de enxaguamento.

2) O café está demasiado fraco 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 um processamento adequado.
- ☑ Diminua o volume e aumente a intensidade da preparação utilizando a função de intensidade do café. Rode o botão do grau de moagem para obter uma moagem mais fina.

3) O espresso ou o café não está suficientemente quente.

- ☑ Aumente a temperatura do café nas definições da máquina. Aqueça a chávena passando-a por água quente antes de iniciar a preparação da bebida.
- ☑ Antes de preparar o café, efetue um enxaguamento do circuito.

4) Escorre água limpa pela saída de café antes de cada café.

- ☑ Ao iniciar a preparação, ocorre uma pré-infusão que pode originar a saída de uma pequena quantidade de água pela saída de café.

Se um dos problemas descritos acima persistir, contacte o Centro de Contacto do Cliente 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 nosso Serviço de Assistência Técnica autorizado mais próximo.

! **Importante:** o seu aparelho contém vários materiais que podem ser reutilizados/reciclados.

GARANTIA

A garantia não se aplica nos seguintes casos:

- Presença de corpos estranhos no moinho,
- Foi colocado café moído no depósito de café em grão,
- 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 expresso totalmente automática só deve ser utilizada para a preparação de café, água quente ou espuma de leite.

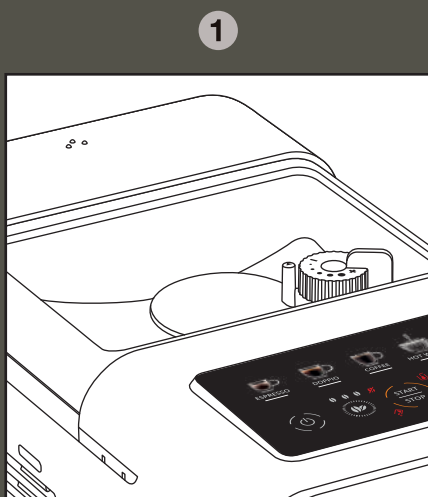
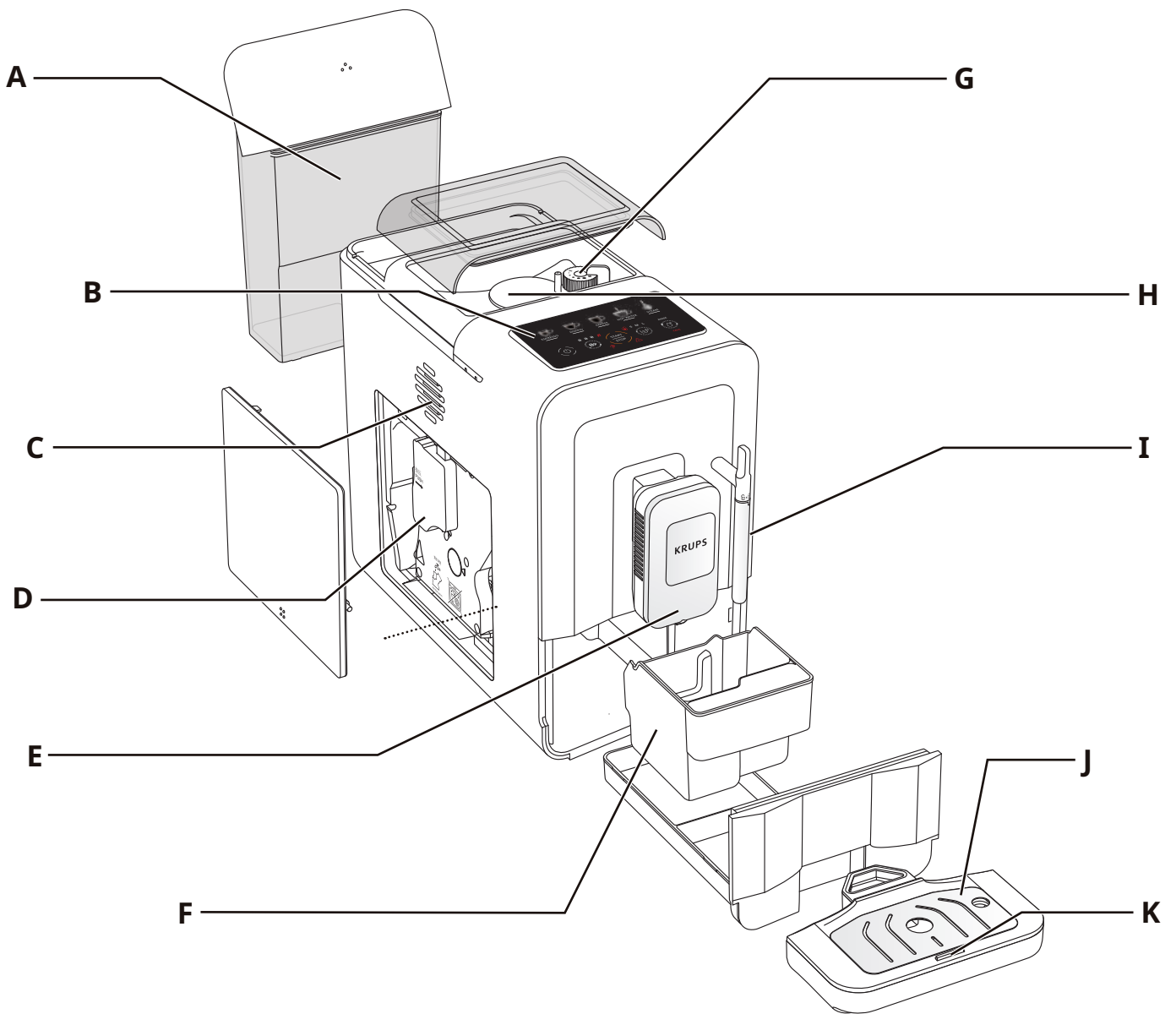
**Fabricante: Ningbo Kaibo Group Co., Ltd.
The Northern Industrial Park of Zhouxiang Town Cixi 315324 Ningbo City Zhejiang, China**

KRUPS®

MY COFFEE



1. ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ.....	175
1.1 ΟΔΗΓΟΣ ΣΥΜΒΟΛΩΝ ΓΙΑ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ	175
1.2 ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΠΑΡΕΧΟΝΤΑΙ ΜΑΖΙ ΜΕ ΤΗ ΜΗΧΑΝΗ ΣΑΣ.....	175
1.3 ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ.....	176
1.4 ΕΝΑΡΞΗ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....	176
2. ΜΥΛΟΣ: ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΑΛΕΣΗΣ	177
3. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΡΟΦΗΜΑΤΩΝ.....	177
4. ΓΕΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	180
4.1 ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	180
4.2 ΑΛΛΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	181
ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΣΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΣΑΣ	182



ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/
ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

L

N

O

P

S

*ανάλογα με το μοντέλο

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A. Δοχείο νερού
- B. Χωρητική οθόνη ενδείξεων
- C. Ανεμιστήρας κατά της μούχλας
- D. Μονάδα παρασκευής
- E. Ακροφύσιο καφέ
- F. Συλλέκτης υπολειμμάτων καφέ
- G. Κουμπί ρύθμισης βαθμού άλεσης
- H. Δοχείο κόκκων καφέ
- I. Έξοδος ατμού*
- J. Σχάρα και αφαιρούμενος δίσκος απόνερω
- K. Πλωτήρες στάθμης νερού
- L. Προσαρμογή της έντασης
- M. Αναπλήρωση του δοχείου κόκκων καφέ με κόκκους καφέ
- N. Άδειασμα του συλλέκτη υπολειμμάτων καφέ
- O. Η μονάδα παρασκευής δεν έχει εγκατασταθεί/Η θύρα της μονάδας παρασκευής είναι ανοιχτή/σφάλμα
- P. Προσαρμογή του όγκου
- Q. Έκπλυση του μηχανήματος
- R. Πρόσβαση στη λειτουργία καθαρισμού
- S. Αφαλάτωση της μηχανής
- T. Αναπλήρωση του δοχείου νερού

*ανάλογα με το μοντέλο

Αγαπητέ πελάτη,

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε τη μηχανή KRUPS Espresso με ενσωματωμένο μύλο άλεσης. Οι μηχανές Espresso της KRUPS 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, καφέ φίλτρου και άλλα είδη καφέ, όλα με το άγγιγμα ενός κουμπιού. Η προηγμένη τεχνολογία που υπάρχει στη μηχανή σας σας επιτρέπει να επιτυγχάνετε το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα, αποκαλύπτοντας τη μέγιστη ένταση αρωμάτων και γεύσεων από φρεσκοαλεσμένους κόκκους καφέ. Ελπίζουμε να απολαύσετε υπέροχα διαλείμματα για καφέ και να μείνετε απόλυτα ικανοποιημένοι με τη μηχανή KRUPS σας.

Η ομάδα της KRUPS



1. 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 τα: Η λανθασμένη χρήση απαλλάσσει την KRUPS από οποιαδήποτε ευθύνη.

1.1 ΟΔΗΓΟΣ ΣΥΜΒΟΛΩΝ ΓΙΑ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ

- Κίνδυνος:** Προειδοποίηση για κίνδυνο σοβαρού τραυματισμού ή θανάτου. Το σύμβολο του κεραυνού εφιστά την προσοχή σε κινδύνους που σχετίζονται με το ηλεκτρικό ρεύμα.
- Προσοχή:** Προειδοποίηση για πιθανή δυσλειτουργία, ζημιά ή καταστροφή της συσκευής.
- Σημαντικό:** Γενική ή σημαντική παρατήρηση για τη λειτουργία της συσκευής.



1.2 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.

ΠΑΡΕΧΟΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

1	Οδηγός γρήγορης εκκίνησης - Φυλλάδιο οδηγιών για την ασφάλεια - Έγγραφο εγγύησης
2	Βελόνα καθαρισμού για το σύστημα ατμού*

 **Προσοχή:** Για να διατηρήσετε την εγγύηση, χρησιμοποιείτε μόνο εξαρτήματα της Krups για αυτή τη μηχανή.



1.3 ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Συσκευή	Αυτόματη μηχανή Espresso EA20
Τροφοδοσία ρεύματος	220-240 V~ /50 Hz
Πίεση αντλίας	19 bar
Δοχείο κόκκων καφέ	160 g
Κατανάλωση ενέργειας	1420 - 1690 W
Δοχείο νερού	1,5 L
Έναρξη χρήσης και φύλαξη	Σε εσωτερικό χώρο, σε σημείο χωρίς υγρασία (μακριά από πάγο)
Διαστάσεις (mm) Υ x Μ x Β	320 x 185 x 425
Βάρος προϊόντος (kg)	9.2

Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορεί να αλλάξουν.



1.4 ΕΝΑΡΞΗ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΑΡΧΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Τοποθετήστε τη μηχανή σε σταθερή, οριζόντια, καθαρή και στεγνή επιφάνεια εργασίας. Κατά την πρώτη ρύθμιση της μηχανής, θα πραγματοποιηθεί ένας κύκλος αρχικοποίησης. Η προετοιμασία της μηχανής επιτρέπει το γέμισμα των κυκλωμάτων νερού, ώστε να μπορέσει να λειτουργήσει η μηχανή. Θα εκτελεστεί προθέρμανση και αυτόματη έκπλυση.

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 στη σχάρα του δίσκου απόνευρων. 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 κατανόσή σας. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.



ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ


ΝΕΡΟ

Η ποιότητα του νερού επηρεάζει σε μεγάλο βαθμό την ποιότητα των αρωμάτων. Τα άλατα και το χλώριο ενδέχεται να αλλοιώσουν τη γεύση του καφέ. Για να διατηρήσετε όλα τα αρώματα του καφέ σας, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε φρέσκο ή εμφιαλωμένο νερό με περιεκτικότητα σε ξηρά υπολείμματα κάτω των 800 mg/L (βλ. ετικέτα στο μπουκάλι).

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.

! **Σημαντικό:** Εάν τα εικονίδια **!** + RINSE εξακολουθούν να είναι αναμμένα μετά την αρχικοποίηση, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί «START/ STOP» για χειροκίνητη προετοιμασία, μέχρι η ένδειξη **!** + RINSE να σβήσει.

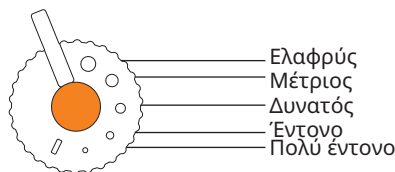


2. ΜΥΛΟΣ: ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΑΛΕΣΗΣ

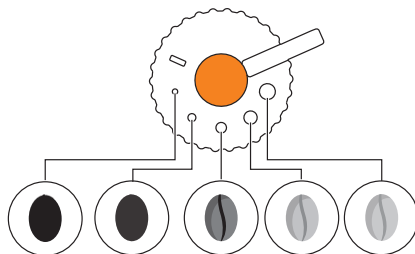
ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΡΥΘΜΙΣΩ ΤΗΝ ΑΛΕΣΗ;

Γενικά, πρέπει να προσαρμόζετε την άλεση όταν αλλάζετε το είδος των κόκκων καφέ ή να προσαρμόζετε την ένταση του καφέ σας. Η αλλαγή της άλεσης καθιστά δυνατή την προσαρμογή σε διαφορετικούς τύπους κόκκων καφέ:

- Οι πολύ καβουρδισμένοι και λιπαροί κόκκοι απαιτούν χοντρή άλεση,
- Οι λιγότερο καβουρδισμένοι κόκκοι είναι πιο ξηροί και απαιτείται λεπτότερη άλεση.



Καβούρδισμα



Πολύ έντονο
(Σκούρος γαλλικός)

Έντονο
(Γαλλικός)

Δυνατός
(Ελαφρύς γαλλικός)

Μέτριος
(Κεχριμπάρι)

Ελαφρύς
(Ξανθό)

Επιπλέον, για τον ίδιο καφέ, η ρύθμιση της άλεσης επηρεάζει το άρωμα στο φλιτζάνι: όσο πιο λεπτή είναι η άλεση, τόσο πιο έντονη είναι η γεύση.

ΠΩΣ ΜΠΟΡΩ ΝΑ ΡΥΘΜΙΣΩ ΤΗΝ ΑΛΕΣΗ;

Γυρίστε το κουμπί ρύθμισης που βρίσκεται στο δοχείο κόκκων καφέ, ώστε να ταιριάζει με τον τύπο των κόκκων καφέ και την επιθυμητή ένταση της γεύσης (5 επίπεδα – δείτε παραπάνω). Αυτή η ρύθμιση πρέπει να πραγματοποιείται σταδιακά κατά την άλεση. Μετά από τρεις παρασκευές, θα παρατηρήσετε σαφή διαφορά στη γεύση.

! **Προσοχή:** Δεν συνιστούμε τη χρήση λιπαρών ή καραμελωμένων κόκκων καφέ, καθώς ο μύλος τους επεξεργάζεται με δυσκολία. Μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στη μηχανή και να οδηγήσουν σε κακή απόδοση του αισθητήρα.













3. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΡΟΦΗΜΑΤΩΝ

ΡΟΦΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ ΑΠΟ ΑΥΤΗ ΤΗ ΜΗΧΑΝΗ:

Η KRUPS My Coffee σας επιτρέπει να παρασκευάζετε μια μεγάλη ποικιλία ροφημάτων ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. Οι προετοιμασίες μπορούν να προσπελαστούν απευθείας από τον πίνακα ελέγχου σας:

Οι προεπιλεγμένοι όγκοι και οι περιεκτικότητες αναγράφονται με έντονη γραφή.

Ροφήματα	Περιγραφή	Διαθέσιμα μεγέθη	Λειτουργία έντασης
	Espresso	S ~40 ml (ρυθμίζεται από 15 ml έως 50 ml) M ~55 ml L ~70 ml (ρυθμίζεται από 60 ml έως 85 ml)	
	Doppio (Διπλός)*	S ~80 ml M ~110 ml L ~140 ml	
	Καφές	S ~90 ml (ρυθμίζεται από 90 ml έως 115 ml) M ~120 ml L ~150 ml (ρυθμίζεται από 125 ml έως 180 ml)	
	Americano	S ~120 ml M ~150 ml L ~180 ml	
	Καυτό νερό*	S ~100 ml M ~200 ml L ~300 ml	
	Ατμός*	-	-

*ανάλογα με το μοντέλο

ΠΩΣ ΡΥΘΜΙΖΩ ΤΟ ΥΨΟΣ ΤΟΥ ΑΚΡΟΦΥΣΙΟΥ ΚΑΦΕ;

Για όλα τα προτεινόμενα ροφήματα, μπορείτε να χαμηλώσετε το ακροφύσιο του καφέ ανάλογα με το μέγεθος των φλιτζανιών σας.

ΠΩΣ ΞΕΚΙΝΩ ΝΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΩ ΤΟ ΡΟΦΗΜΑ ΜΟΥ;



- Ελέγξτε ότι το δοχείο κόκκων είναι γεμάτο.



Προσοχή: Για να αποφύγετε ζημιά στη μηχανή σας, προσέξτε να μην ρίξετε νερό στον μύλο.

- Ελέγξτε ότι το δοχείο νερού είναι γεμάτο. Εάν η στάθμη του νερού είναι χαμηλή, η μηχανή θα σας ειδοποιήσει με μια ενδεικτική λυχνία, ζητώντας να γεμίσετε το δοχείο.
- Τοποθετήστε το φλιτζάνι κάτω από το στόμιο.
- Πατήστε το κουμπί για το επιλεγμένο ρόφημα, προσαρμόστε τις ρυθμίσεις σας και πατήστε «START/STOP».

ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΡΟΦΗΜΑ, ΕΙΝΑΙ ΔΥΝΑΤΕΣ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ:

- **Ένταση καφέ:** Για να αυξήσετε ή να μειώσετε την ένταση του καφέ τροποποιώντας την ποσότητα αλεσμένου καφέ που χρησιμοποιείται, επιλέξτε το ρόφημα και πατήστε το κουμπί «», για να επιλέξετε ανάμεσα σε 1 και 3 κόκκους, εκ των οποίων ο 1 είναι ο πιο ήπιος και ο 3 ο πιο δυνατός.
- **Όγκος στο φλιτζάνι:** για να αυξήσετε ή να μειώσετε την ποσότητα νερού που χρησιμοποιείται για την εκχύλιση, πατήστε το κουμπί «», για να ρυθμίσετε την ένταση μεταξύ των μεγεθών S, M και L.

Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στον πίνακα ροφημάτων και στον «Οδηγό γρήγορης εκκίνησης» σχετικά με τον τρόπο προσαρμογής των ρυθμίσεων ροφημάτων.

ΠΩΣ ΔΙΑΚΟΠΤΩ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΕΝΟΣ ΡΟΦΗΜΑΤΟΣ ΠΡΟΤΟΥ ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΕΙ;

Μπορείτε να διακόψετε την παρασκευή του ροφήματός σας οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί «START/STOP». Όταν ένας κύκλος διακόπτεται, η διακοπή δεν είναι άμεση. Η μηχανή δεν θα είναι προσβάσιμη για λίγη ώρα, γεγονός που υποδεικνύεται με λυχνίες που αναβοσβήνουν στην οθόνη σας.

ΠΩΣ ΕΞΑΤΟΜΙΚΕΥΩ ΤΑ ΜΕΓΕΘΗ S ΚΑΙ L ΓΙΑ ESPRESSO ΚΑΙ ΚΑΦΕ;

- 1) Πατήστε για 3 δευτερόλεπτα το κουμπί Espresso ή Καφέ.
- 2) Η λυχνία «START/STOP» αναβοσβήνει.
- 3) Κάνοντας κλικ στο κουμπί όγκου, επιλέξτε το μέγεθος που θέλετε να εξατομικεύσετε (S ή L).
- 4) Πατήστε το κουμπί «START/STOP», ο καφές ρέει.
- 5) Κατά τη διάρκεια της εκχύλισης, όταν ο όγκος στο φλιτζάνι είναι αυτός που θέλετε, πατήστε ξανά το κουμπί «START/STOP», για να αποθηκεύσετε τον νέο όγκο.

! **Σημαντικό:** Για να κλείσετε τη λειτουργία εξατομίκευσης όγκου, κάντε κλικ σε ένα άλλο κουμπί συνταγής.

ΠΩΣ ΕΠΑΝΑΦΕΡΩ ΤΙΣ ΠΡΟΕΠΙΛΕΓΜΕΝΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ;

- 1) Πατήστε για 3 δευτερόλεπτα ταυτόχρονα το κουμπί «ON/OFF» και το κουμπί «START/STOP», όταν η μηχανή είναι ενεργοποιημένη.
- 2) Τα κουμπιά «START/STOP», η συνταγή Espresso, η λυχνία κόκκων και το μέγεθος «S» θα αναβοσβήσουν 3 φορές. Γίνεται επαναφορά του τύπου ροφήματος, της γκάμας κάθε ροφήματος και του μεγέθους τους.



ΡΟΦΗΜΑΤΑ ΜΕ ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΚΑΥΤΟ ΝΕΡΟ*



ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Για την παρασκευή αφρόγαλου, θα πρέπει να προτιμήσετε παστεριωμένο γάλα UHT από το ψυγείο (3-5 °C). Η χρήση ειδικών τύπων γάλακτος (μικροφιλτραρισμένο, νωπό, γάλα που έχει υποστεί ζύμωση, εμπλουτισμένο) ή γάλακτος φυτικής προέλευσης (αμυγδάλου, βρώμης, σόγιας κ.λπ.) μπορεί να δώσει λιγότερο ικανοποιητικά αποτελέσματα όσον αφορά την ποιότητα και την ποσότητα του αφρού. Αφού ανοίξετε το γάλα, είτε είναι σε πλαστική είτε σε γυάλινη συσκευασία, πρέπει να φυλάσσεται στο ψυγείο σε θερμοκρασία 4 °C ή χαμηλότερη. Το γάλα συνήθως διατηρείται από πέντε έως επτά ημέρες.

ΠΩΣ ΜΠΟΡΩ ΝΑ ΦΤΙΑΞΩ ΑΦΡΟΓΑΛΟ ΜΕ ΤΟ ΑΚΡΟΦΥΣΙΟ ΑΤΜΟΥ;

! Προσέχετε για να αποφύγετε εγκαύματα.

Το ακροφύσιο ατμού χρησιμοποιείται για την παρασκευή αφρόγαλου, για παράδειγμα, για την παρασκευή cappuccino ή latte. Δεδομένου ότι η παραγωγή ατμού απαιτεί υψηλότερη θερμοκρασία από ό,τι για την παρασκευή espresso, η συσκευή διαθέτει μια επιπλέον φάση προθέρμανσης για τον ατμό.

Βήματα για παρασκευή αφρόγαλου με το ακροφύσιο ατμού	
1	Κάντε κλικ στο «STEAM»
2	Πατήστε το κουμπί «START/STOP»
3	Η μηχανή προθερμαίνεται μέχρι το κουμπί «STEAM» να σταματήσει να αναβοσβήνει
4	Εισαγάγετε το ακροφύσιο ατμού στο γάλα που βρίσκεται στο φλιτζάνι σας. Προσέξτε να μην βυθίσετε την οπή στο πλάι του σωλήνα ατμού.
5	Πατήστε ξανά το κουμπί «START/STOP» για να ενεργοποιήσετε τον ατμό
6	Πατήστε το κουμπί «START/STOP», για να διακόψετε τον ατμό όταν ο αφρός είναι έτσι όπως τον θέλετε.



Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα 3 του «Οδηγού γρήγορης εκκίνησης» σχετικά με τον τρόπο παρασκευής ροφήματος με γάλα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΑΚΡΟΦΥΣΙΟΥ ΑΤΜΟΥ:

! **Κίνδυνος:** Μετά τη χρήση της λειτουργίας ατμού, το ακροφύσιο ατμού μπορεί να είναι καυτό. Συνιστούμε να περιμένετε μερικά λεπτά προτού το πιάσετε.

Σημαντικό:

Για να είναι πάντα ίδια η ποιότητα του αφρού, συνιστούμε να καθαρίζετε καλά το ακροφύσιο ατμού ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΚΑΘΕ ΧΡΗΣΗ κάτω από τρεχούμενο νερό και με την καρφίτσα καθαρισμού. Μην πλένετε το ακροφύσιο ατμού σε πλυντήριο πιάτων. Συνιστούμε επίσης να καθαρίζετε το ακροφύσιο ατμού, αν δεν έχει χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα (πάνω από δύο ημέρες).

**ανάλογα με το μοντέλο*

Μπορείτε να αφαιρέσετε ολόκληρο το ακροφύσιο ατμού για σχολαστικό καθαρισμό. Καθαρίστε με νερό, μια μικρή ποσότητα μη λειαντικού υγρού καθαρισμού και βούρτσα. **Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα 4 του «Οδηγού γρήγορης εκκίνησης» σχετικά με τον τρόπο καθαρισμού του ακροφυσίου ατμού.**

- Για να αφαιρέσετε όλα τα υπολείμματα γάλακτος από το ακροφύσιο ατμού, τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από το ακροφύσιο και αρχίστε την παρασκευή καυτού νερού. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε ένα καθαρό, νωπό πανί μικροϊνών για να σκουπίσετε το ακροφύσιο.
- Αν δεν βγαίνει ατμός, το ακροφύσιο ενδέχεται να έχει φράξει: ανοίξτε το με την παρεχόμενη καρφίτσα καθαρισμού για το σύστημα ατμού. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στον «Οδηγό γρήγορης εκκίνησης» σχετικά με τον τρόπο καθαρισμού του ακροφυσίου ατμού.

ΠΩΣ ΡΙΧΝΩ ΚΑΥΤΟ ΝΕΡΟ;

- 1) Τοποθετήστε ένα φλιτζάνι κάτω από το ακροφύσιο ατμού.
- 2) Κάντε κλικ στο «Καυτό νερό».
- 3) Πατήστε το κουμπί «START/STOP».
- 4) Βγαίνει καυτό νερό από το ακροφύσιο ατμού και σταματά αυτόματα ανάλογα με τον επιλεγμένο όγκο.



4. ΓΕΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

4.1 ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Η σωστή συντήρηση θα εξασφαλίσει την παρατεταμένη διάρκεια ζωής της μηχανής σας και τη διατήρηση της αυθεντικής γεύσης του καφέ.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΔΙΣΚΟΥ ΑΠΟΝΕΡΩΝ

Ο δίσκος απόνερων επιτρέπει τη συλλογή του νερού ή του καφέ που διαφεύγει από τη συσκευή κατά τη διάρκεια της παρασκευής και μετά από αυτήν. Είναι σημαντικό να τον αφήνετε πάντα στη θέση του και να τον αδειάζετε τακτικά.

Για λόγους υγιεινής, συνιστούμε να αποσυναρμολογείτε τον δίσκο απόνερων, για να καθαρίζετε κάθε στοιχείο καθημερινά και να τον αφήνετε να στεγνώσει στον αέρα πριν τον επανατοποθετήσετε στη μηχανή. Ο δίσκος απόνερων μπορεί να πλυθεί με ασφάλεια στο πλυντήριο πιάτων, αφού αφαιρέσετε πρώτα τη σχάρα.

Για περισσότερες πληροφορίες, **ανατρέξτε στην ενότητα 8Α και 8Β του «Οδηγού γρήγορης εκκίνησης».**

ΠΟΤΕ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΔΕΙΑΖΩ ΤΟΝ ΔΙΣΚΟ ΑΠΟΝΕΡΩΝ;

Όταν ο πλωτήρας βρίσκεται στην ανώτερη θέση, το οποίο δείχνει ότι έχει γεμίσει υπερβολικά.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΥΛΛΕΚΤΗ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΩΝ ΑΛΕΣΜΕΝΟΥ ΚΑΦΕ

Για λόγους υγιεινής, συνιστούμε να καθαρίζετε καθημερινά τον συλλέκτη υπολειμμάτων αλεσμένου καφέ με καυτό νερό με σαπούνι και να τον αφήνετε να στεγνώσει στον αέρα πριν τον επανατοποθετήσετε στη μηχανή.

Για περισσότερες πληροφορίες, **ανατρέξτε στην ενότητα 7Α και 7Β του «Οδηγού γρήγορης εκκίνησης» σχετικά με τον τρόπο καθαρισμού του συλλέκτη υπολειμμάτων καφέ αλεσμένου καφέ.**

- Αδειάστε το δοχείο υπολειμμάτων αλεσμένου καφέ όταν το υποδείξει η μηχανή.
- Μπορείτε να το αδειάζετε πιο τακτικά, αλλά μόνο όταν η μηχανή είναι αναμμένη, ώστε να μπορεί να καταγράψει ότι έγινε όντως άδειασμα του δοχείου.


! **Σημαντικό:** Εάν δεν αδειάζετε τακτικά το δοχείο αλεσμένου καφέ, όπως υποδεικνύεται παραπάνω, ενδέχεται να προκληθεί ζημιά στη μηχανή σας.

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, συνιστούμε να το σκουπίζετε με ένα καθαρό, στεγνό, μαλακό πανί κάθε φορά που χρειάζεται να το ξαναγεμίσετε.

 **Προσοχή:** Μην χρησιμοποιείτε νερό για να καθαρίσετε το δοχείο κόκκων καφέ. Το νερό στο δοχείο κόκκων καφέ μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη μηχανή.

4.2 ΑΛΛΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Σημαντικό:

- Ο χρόνος συντήρησης, ανάλογα με τη διαδικασία, είναι το πολύ 20 λεπτά.
- Εάν αποσυνδέσετε τη μηχανή σας κατά τη διάρκεια της συντήρησης ή σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, το πρόγραμμα αφαλάτωσης θα συνεχιστεί από την αρχή. Η διαδικασία αυτή δεν θα μπορεί να ανασταλεί: εκτελείται υποχρεωτικά για αφαλάτωση του κυκλώματος νερού.
- Δεν χρειάζεται να εκτελείτε το πρόγραμμα συντήρησης αμέσως μόλις σας ειδοποιήσει η συσκευή, θα πρέπει όμως να το κάνετε σε σύντομο χρονικό διάστημα. Εάν αναβληθεί η αφαλάτωση, η ειδοποίηση θα συνεχίσει να εμφανίζεται μέχρι να εκτελεστεί η διαδικασία.

Συντήρηση	Πότε;	Επεξήγηση	Θα χρειαστείτε
Έκπλυση συστήματος καφέ ~1 λεπτό – 30 ml	Όταν σας ζητηθεί από τη μηχανή ή οποιαδήποτε στιγμή.	Επιτρέπει την έκπλυση του κυκλώματος καφέ της μηχανής. Αυτή η διαδικασία χρησιμοποιεί μόνο καυτό νερό. Εξασφαλίζει ότι διατηρείται η αυθεντική γεύση του καφέ σας. Ανατρέξτε στην ενότητα 9 του «Οδηγού γρήγορης εκκίνησης».	
Καθαρισμός της αποσπώμενης μονάδας παρασκευής	Σύσταση: μία φορά την εβδομάδα	<p>Ο καθαρισμός της μονάδας παρασκευής αποτρέπει τη συσσώρευση καταλοίπων και εξασφαλίζει σταθερή ποιότητα καφέ.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Απενεργοποιήστε τη μηχανή2. Ανοίξτε την πλαϊνή θύρα.3. Πατήστε την κόκκινη ασφάλεια, για να ελευθερωθεί η μονάδα παρασκευής.4. Τραβήξτε τη μονάδα έξω, κρατώντας την και από τις δύο πλευρές.5. Ξεπλύνετε τη μηχανή παρασκευής κάτω από χλιαρό τρεχούμενο νερό.6. Σκουπίστε το εσωτερικό του θαλάμου παρασκευής με ένα υγρό πανί, εάν δείτε τυχόν υπολείμματα.  Σημαντικό: μην ξεχάσετε να καθαρίσετε τον σωλήνα καφέ στο εσωτερικό πάνω μέρος του θαλάμου παρασκευής, με ένα στεγνό, καθαρό πανί.7. Στεγνώστε τη μονάδα παρασκευής με ένα καθαρό πανί ή αφήστε την να στεγνώσει στον αέρα (μην την επανασυναρμολογήσετε εάν είναι ακόμα πολύ βρεγμένη).8. Επανατοποθετήστε τη μονάδα παρασκευής στη μηχανή μέχρι να ασφαλίσει στη θέση της.9. Κλείστε την πλαϊνή θύρα και συνδέστε ξανά τη μηχανή στην πρίζα.	



Συντήρηση	Πότε;	Επεξήγηση	Θα χρειαστείτε
Αφαλάτωση ~20 λεπτά - 1,5 L	Όταν ζητηθεί από τη μηχανή. Όταν ο αριθμός των ροφημάτων δεν είναι αρκετός ώστε να χρειάζεται αφαλάτωση, η λειτουργία δεν είναι ενεργή.	<p>Η αφαλάτωση της μηχανής σας διασφαλίζει τη σωστή λειτουργία της και εξαλείφει κάθε εναπόθεση αλάτων ή πουρι. Αυτό το βήμα είναι πολύ σημαντικό, για να διασφαλιστεί η σωστή λειτουργία και μακροζωία της συσκευής σας. Ανατρέξτε στην ενότητα 11 του «Οδηγού γρήγορης εκκίνησης», για να μάθετε πώς να αφαλατώσετε τη συσκευή ή ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:</p> <p>! Οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια της διαδικασίας αφαλάτωσης, μπορείτε να πατήσετε το START/STOP για να θέσετε σε παύση την αφαλάτωση. Η λυχνία LED START/STOP θα αναβοσβήνει. Για να συνεχίσετε, πατήστε ξανά το START/STOP.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Η ενδεικτική λυχνία «CALC» θα ανάψει με κόκκινο χρώμα όταν η μηχανή χρειάζεται αφαλάτωση. 2. Τοποθετήστε ένα δοχείο 1,5 λίτρου κάτω από τα ακροφύσια καφέ και ατμού. 3. Γεμίστε το δοχείο νερού με 500 ml. 4. Ανοίξτε ένα φακελάκι σκόνης αφαλάτωσης KRUPS και ρίξτε το στο δοχείο νερού που είναι γεμάτο με 500 ml καυτό νερό. 5. Ανακατέψτε το περιεχόμενο από το φακελάκι με το νερό στο δοχείο. 6. Τοποθετήστε ξανά το δοχείο νερού στη θέση του στη μηχανή. 7. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας καθαρισμού. 8. Πατήστε το κουμπί «START/STOP» για να ξεκινήσετε τη διαδικασία αφαλάτωσης. 9. Θα ρέει νερό από το ακροφύσιο καφέ και το ακροφύσιο ατμού κατά τη διάρκεια της διαδικασίας αφαλάτωσης 10. Η ένδειξη CALC είναι αναμμένη και η ένδειξη δοχείου νερού αναβοσβήνει στο τέλος της ροής. 11. Αφαιρέστε το αφαλατικό από το δοχείο νερού. 12. Καθαρίστε το δοχείο νερού χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι. 13. Ξεπλύνετε, σκουπίστε και στεγνώστε το δοχείο νερού. 14. Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι τη μέγιστη ένδειξη. 15. Τοποθετήστε ένα δοχείο 1,5 l κάτω από το ακροφύσιο. 16. Τοποθετήστε ξανά το δοχείο νερού στη θέση του στη μηχανή. 17. Θα τρέξει νερό από το ακροφύσιο καφέ και το ακροφύσιο ατμού κατά τη διάρκεια της διαδικασίας έκπλυσης. 18. Όταν σταματήσει να ρέει το νερό και αφού ακούσετε τρεις χαρακτηριστικούς ήχους μπιπ, η μηχανή σας έχει αφαλατωθεί και είναι έτοιμη για χρήση. 19. Αδειάστε τον συλλέκτη υπολειμμάτων αλεσμένου καφέ. 	1 φακελάκι αφαλατικού KRUPS F054 / XS809 (δεν παρέχεται με τη μηχανή)



ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΣΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΣΑΣ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- 1) Παρουσιάστηκε σφάλμα στη μηχανή, το λογισμικό έχει κολλήσει Ή όλες οι φωτεινές ενδείξεις αναβοσβήνουν.
 - ☑ Απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε τη μηχανή από την πρίζα, περιμένετε 1 λεπτό, συνδέστε την ξανά στην πρίζα και επανεκκινήστε τη μηχανή.
- 2) Η συσκευή δεν ενεργοποιείται με το πάτημα του κουμπιού ON/OFF.
 - ☑ Ελέγξτε τις ασφάλειες και την πρίζα της ηλεκτρικής εγκατάστασης. Ελέγξτε ότι τα δύο βύσματα τροφοδοσίας έχουν εισαχθεί σωστά στην πρίζα και στο πίσω μέρος της μηχανής.

- 3) Κατά τη διάρκεια ενός κύκλου, προέκυψε διακοπή ρεύματος.
☑ Η συσκευή εκτελεί αυτόματη επαναφορά όταν ενεργοποιηθεί ξανά.
- 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 στο δοχείο κόκκων καφέ. Η ειδοποίηση του δοχείου κόκκων καφέ θα ανάψει στο τέλος της εκχύλισης.
☑ Απομένουν κόκκοι καφέ στο δοχείο:
• Ο καφές μπορεί να είναι πολύ λιπαρός και, συνεπώς, η μηχανή δεν τον επεξεργάζεται σωστά. Θα μπορούσατε να δοκιμάσετε να βοηθήσετε τους κόκκους να πέσουν κάτω και να διαπιστώσετε αν θα λειτουργήσει ξανά. Ωστόσο, συνιστάται να αλλάξετε τον καφέ (ανατρέξτε στους τύπους κόκκων καφέ).
• Πρόκειται για τον συνηθισμένο μου καφέ που δεν προκαλούσε πρόβλημα μέχρι τώρα: Επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών της KRUPS.
- 5) Δύο ή περισσότερες λυχνίες συνταγής παραμένουν αναμμένες και οι κανονικές λειτουργίες της μηχανής είναι αποκλεισμένες.
☑ Η μηχανή αντιμετώπισε πρόβλημα. Αποσυνδέστε την από την πρίζα και συνδέστε την ξανά. Εάν το πρόβλημα παραμένει, καλέστε το κέντρο σέρβις/επιστρέψτε τη μηχανή στο κέντρο εξυπηρέτησης μετά την πώληση.
- 6) Το εικονίδιο  είναι αναμμένο.
☑ Η μονάδα παρασκευής δεν έχει εγκατασταθεί σωστά ή η θύρα είναι ανοιχτή. Ανατρέξτε στον Οδηγό γρήγορης εκκίνησης, ενότητα 10A/10B.
- 7) Το εικονίδιο  αναβοσβήνει.
☑ Η μηχανή αντιμετώπισε πρόβλημα. Αποσυνδέστε την από την πρίζα και συνδέστε την ξανά. Εάν το πρόβλημα παραμένει, καλέστε το κέντρο σέρβις/επιστρέψτε τη μηχανή στο κέντρο εξυπηρέτησης μετά την πώληση.

ΧΡΗΣΗ

- 1) Ο μύλος κάνει ασυνήθιστο 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.
☑ Ελέγξτε μήπως έχει γεμίσει ο δίσκος απόνερων.
- 3) Το κουμπί ρύθμισης της άλεσης γυρίζει με δυσκολία.
☑ Γυρίστε το κουμπί ρύθμισης της 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 θα εκτελέσει αυτόματη επαναφορά και θα είναι έτοιμη για νέο κύκλο.
- 5) Χρησιμοποιήσατε αλεσμένο καφέ αντί για κόκκους καφέ.
☑ Χρησιμοποιήστε ηλεκτρική σκούπα για να αφαιρέσετε τον αλεσμένο καφέ από το δοχείο κόκκων καφέ.
- 6) Όταν απενεργοποιείται η μηχανή, βγαίνει νερό από το ακροφύσιο καφέ.
☑ Αυτό είναι φυσιολογικό. Είναι μια αυτόματη διαδικασία έκπλυσης για τον καθαρισμό του ακροφυσίου καφέ.
- 7) Όταν ενεργοποιείται η μηχανή, βγαίνει νερό από το ακροφύσιο καφέ.
☑ Αυτό είναι φυσιολογικό. Η μηχανή προθερμαίνεται αυτόματα, έτσι ώστε ο πρώτος σας καφές να έχει τη σωστή θερμοκρασία.
- 8) Ακούγεται ένας ήχος εξαερισμού μετά την εκχύλιση καφέ.
☑ Αυτό είναι φυσιολογικό. Ενεργοποιείται μετά από κάθε συνταγή, για να διατηρείται το δοχείο αλεσμένου καφέ στεγνό και καθαρό.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1) Η μηχανή δεν έχει ζητήσει αφαλάτωση.

- ☑ Ο κύκλος αφαλάτωσης απαιτείται μετά από μεγάλο αριθμό παρασκευών με ατμό ή καυτό νερό. Αν πίνετε μόνο καφέ, δεν θα απαιτείται αφαλάτωση συχνά.

2) Υπάρχει αλεσμένος καφές 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 ενδεικτική λυχνία παραμένει αναμμένη αφού αδειάσετε το δοχείο υπολειμμάτων αλεσμένου καφέ.

- ☑ Τοποθετήστε ξανά το δοχείο υπολειμμάτων αλεσμένου καφέ.

4) Η ενδεικτική λυχνία παραμένει αναμμένη αφού γεμίσετε το δοχείο νερού.

- ☑ Ελέγξτε τη σωστή τοποθέτηση του δοχείου στη συσκευή.
- ☑ Ο πλωτήρας στο κάτω μέρος του δοχείου πρέπει να κινείται ελεύθερα. Ελέγξτε και απελευθερώστε τον πλωτήρα, εάν χρειάζεται.

ΡΟΦΗΜΑΤΑ

1) Ο καφές ρέει πολύ αργά.

- ☑ Γυρίστε το κουμπί ρύθμισης βαθμού άλεσης, για να πετύχετε πιο χοντρή άλεση (αυτό μπορεί να εξαρτάται από τον τύπο καφέ που χρησιμοποιείται).
- ☑ Εκτελέστε έναν ή περισσότερους κύκλους έκπλυσης.

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 ροφήματος και αυξήστε την έντασή του χρησιμοποιώντας τη λειτουργία έντασης καφέ. Γυρίστε το κουμπί ρύθμισης βαθμού άλεσης για πιο λεπτή άλεση.

3) Ο espresso ή ο καφές δεν είναι αρκετά ζεστός.

- ☑ Αυξήστε τη θερμοκρασία του καφέ στις ρυθμίσεις της μηχανής. Ζεστάνετε το φλιτζάνι, ξεπλένοντας με καυτό νερό πριν αρχίσετε να προετοιμάζετε το ρόφημα.
- ☑ Πριν ετοιμάσετε τον καφέ σας, ξεπλύνετε το κύκλωμα.

4) Καθαρό νερό τρέχει από το ακροφύσιο καφέ πριν από κάθε καφέ.

- ☑ Μια προέγχυση λαμβάνει χώρα όταν ξεκινάτε ένα ρόφημα και αυτό μπορεί να οδηγήσει σε διαρροή μικρής ποσότητας νερού από το ακροφύσιο του καφέ.

Εάν κάποιο από τα προβλήματα που περιγράφονται παραπάνω εμφανίζεται επανειλημμένα, επικοινωνήστε με το Τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της KRUPS.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ

Για λόγους ασφαλείας, ορισμένες συσκευές περιέχουν μπαταρία που είναι προσβάσιμη μόνο από τον επισκευαστή. Για να αντικαταστήσετε την μπαταρία, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.



Σημαντικό: Αυτή η συσκευή περιλαμβάνει διάφορα επαναχρησιμοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

ΕΓΓΥΗΣΗ

Η εγγύηση δεν ισχύει στις παρακάτω περιπτώσεις:

- Παρουσία ξένων σωμάτων στον μύλο,
- Έχει χυθεί αλεσμένος καφές στο δοχείο κόκκων καφέ,
- Σε περίπτωση απουσίας αφαλάτωσης, καθαρισμού ή τακτικής συντήρησης.

Κάθε εργασία στη συσκευή πρέπει να εκτελείται από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο της KRUPS.

Αυτή η Πλήρως αυτόματη μηχανή καφέ Espresso πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για την παρασκευή καφέ, καυτού νερού ή αφρόγαλου.

**Κατασκευαστής: Ningbo Kaibo Group Co., Ltd.
The Northern Industrial Park of Zhouxiang Town Cixi 315324 Ningbo City Zhejiang, Κίνα**

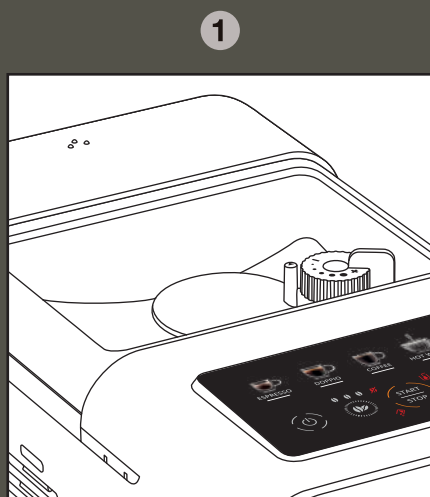
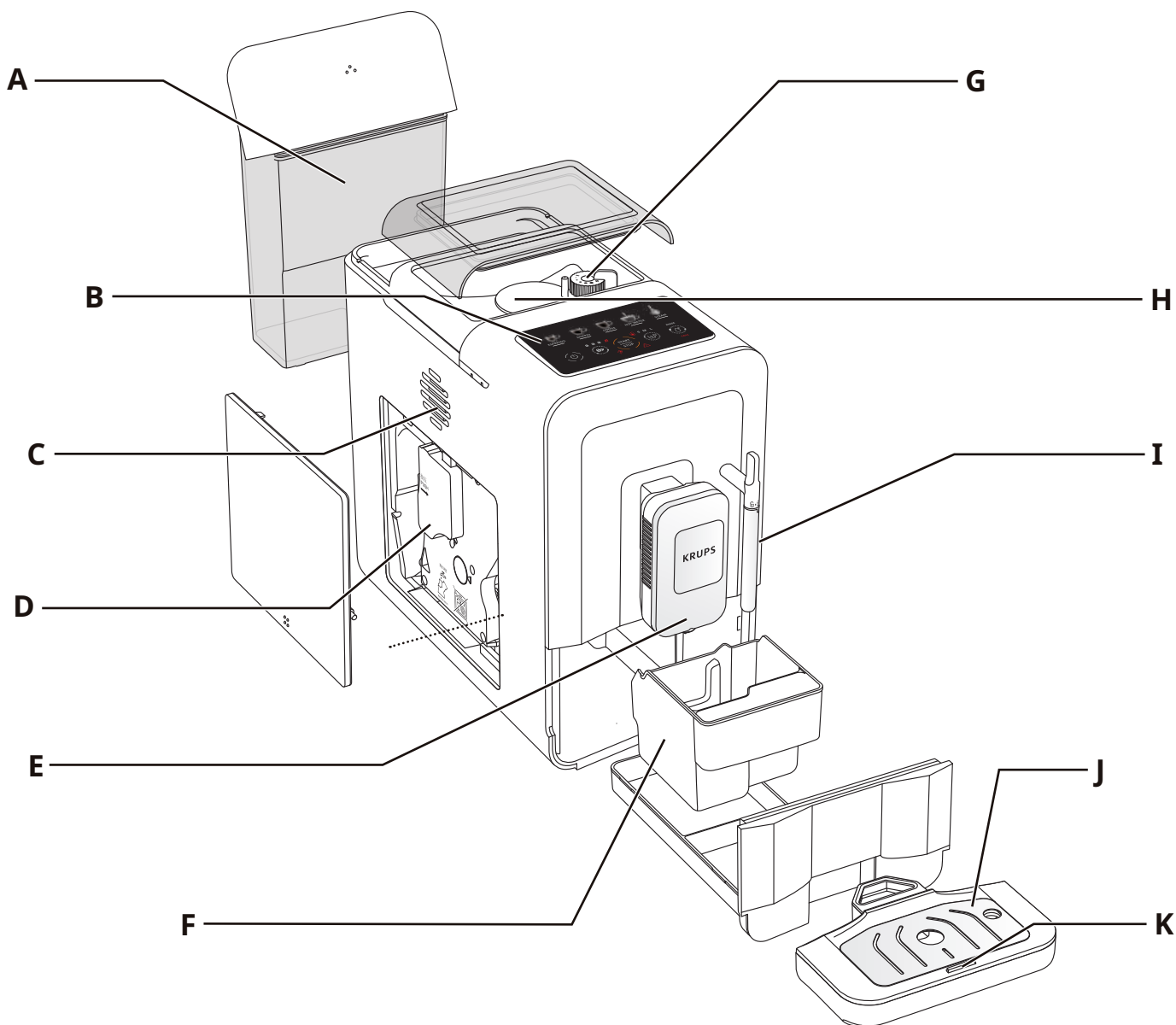
KRUPS®

MY COFFEE



UK

1. ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРІБ	188
1.1 СИМВОЛИ, ЯКІ ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ В ПОСІБНИКУ КОРИСТУВАЧА	188
1.2 АКСЕСУАРИ, ЯКІ ВХОДЯТЬ ДО КОМПЛЕКТУ ПОСТАЧАННЯ МАШИНИ.....	188
1.3 ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	189
1.4 ПОЧАТОК РОБОТИ ТА НАЛАШТУВАННЯ ПРИЛАДУ	189
2. КАВОМОЛКА: РЕГУЛЮВАННЯ ПОМЕЛУ	190
3. ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ	190
4. ЗАГАЛЬНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	193
4.1 ЩОДЕННЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	193
4.2 ІНШЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ.....	194
ВІДПОВІДІ НА ВАШІ ЗАПИТАННЯ.....	195



УВІМКНЕННЯ /
ВИМКНЕННЯ

L

N

O

P

S

*

T

Q

R

*Залежно від моделі

ОПИС

- A. Резервуар для води
- B. Ємнісний дисплей
- C. Вентилятор проти цвілі
- D. Заварювальний блок
- E. Сопло подавання кави
- F. Контейнер для відпрацьованої кави
- G. Регулятор помелу кави
- H. Резервуар для кавових зерен
- I. Отвір для пари*
- J. Решітка й знімний піддон для крапель
- K. Поплавці контролю рівня води
- L. Відрегулюйте міцність
- M. Повторно наповніть зернами контейнер для кавових зерен
- N. Спорожніть контейнер для відпрацьованої кави
- O. Заварювальний блок не встановлено / дверцята заварювального блока відкриті / помилка
- P. Відрегулюйте об'єм
- Q. Промийте машину
- R. Доступ у режимі очищення
- S. Очистьте машину від накипу
- T. Повторно наповніть резервуар для води

*Залежно від моделі

Шановний клієнте!

Дякуємо за придбання еспресо-машини KRUPS із вбудованою кавомолкою. Еспресо-машини KRUPS із вбудованими кавомолками розроблені та виготовлені у Франції і відповідають найсуворішим вимогам щодо походження та якості виробництва. Ваша машина розроблена для максимально простого використання та створення напоїв якості, як у баристи. Насолоджуйтеся еспресо, фільтрованою кавою та іншими видами кави одним натисканням кнопки. Передова технологія, що використовується у вашій кавомашині, дозволяє отримувати найкращий можливий результат, розкриваючи максимальну кількість ароматів та смаків свіжозмелених кавових зерен. Сподіваємося, ви насолоджуватиметеся чудовими кавовими перервами та будете повністю задоволені вашою кавомашиною KRUPS.

Колектив працівників компанії KRUPS



1. 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.

1.1 СИМВОЛИ, ЯКІ ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ В ПОСІБНИКУ КОРИСТУВАЧА



Обережно! Попередження про ризик отримання тяжких травм або смерті.

Значок блискавки попереджає про небезпеки, пов'язані з електричним струмом.



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



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




1.2 АКСЕСУАРИ, ЯКІ ВХОДЯТЬ ДО КОМПЛЕКТУ ПОСТАЧАННЯ МАШИНИ

Перевірте аксесуари, які мають входити до комплекту постачання машини. За відсутності якоїсь деталі зв'яжіться безпосередньо зі службою підтримки клієнтів компанії KRUPS.

АКСЕСУАРИ, ЯКІ ВХОДЯТЬ ДО КОМПЛЕКТУ ПОСТАЧАННЯ

1	Короткий посібник користувача — Інструкція з техніки безпеки — Гарантійні документи
2	Голка для чищення системи циркуляції пари*

 **Увага!** Щоб зберегти гарантію, використовуйте для цієї машини тільки аксесуари компанії Krups.



1.3 ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Прилад	Автоматична еспресо-машина серії EA20
Джерело живлення	220–240 В~ / 50 Гц
Тиск насоса	19 бар
Резервуар для кавових зерен	160 г
Споживання енергії	1420–1690 Вт
Резервуар для води	1,5 л
Умови використання і зберігання	У сухому приміщенні (подалі від морозу)
Габарити (ВхДхГ), мм	320x185x425
Вага виробу (кг)	9.2

Можливі технічні зміни.



1.4 ПОЧАТОК РОБОТИ ТА НАЛАШТУВАННЯ ПРИЛАДУ

ПЕРШІ КРОКИ

Установіть машину на стійкій, горизонтальній, чистій та сухій робочій поверхні. Під час першого налаштування машини буде виконано цикл ініціалізації. Перше ввімкнення машини дозволяє наповнити систему циркуляції води, щоб машина могла працювати. Відбудеться розігрівання та автоматичне промивання.

Докладніша інформація наведена в Короткому посібнику користувача.

Перед відвантаженням із виробничого підприємства прилад було перевірено й випробувано. Попри ретельне очищення існує імовірність знайти залишки кави в кавомолці й/або краплі кави на решітці піддона для крапель. Під час розпакування ви також можете побачити на машині пил, який з'являється через використання захисного матеріалу. Рекомендуємо ретельно протерти прилад ганчіркою перед першим використанням.

Дякуємо за розуміння. Ніколи не використовуйте пошкоджений прилад.



ПОРАДИ Й РЕКОМЕНДАЦІЇ


ВОДА

Якість води значною мірою впливає на якість ароматів. Вапняний наліт і хлор можуть змінити смак кави. Щоб зберегти всі аромати вашої кави, рекомендуємо використовувати свіжу або бутильовану воду із сухим залишком до 800 мг/л (див. етикетку на пляшці).

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

 Без спеціальної упаковки смажені кавові зерна 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.

Якість кавових зерен мінлива, а смак визначається суб'єктивно. Арабіка має витонченіші квіткові аромати, на відміну від робусти, яка містить більше кофеїну, гірка та насичена. Зазвичай ці два види кави змішують, щоб отримати більш збалансовану каву. Зверніться за порадою до свого постачальника смаженої кави.

Ми не рекомендуємо використовувати маслянисті та карамелізовані зерна, оскільки вони можуть пошкодити кавоварку. Дрібність помелу зерен впливає на силу ароматів та якість пінки. Чим дрібніше помелені зерна, тим ніжніша пінка. Помел також можна адаптувати до бажаного напою.

Важливо! Якщо після ініціалізації значки  + RINSE все ще ввімкнені, натисніть і утримуйте кнопку START/ STOP для ручної підготовки, доки значок  + RINSE не вимкнеться.

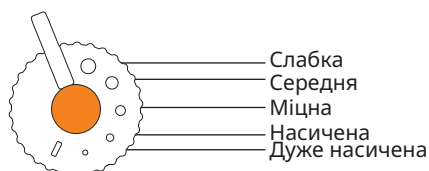


2. КАВОМОЛКА: РЕГУЛЮВАННЯ ПОМЕЛУ

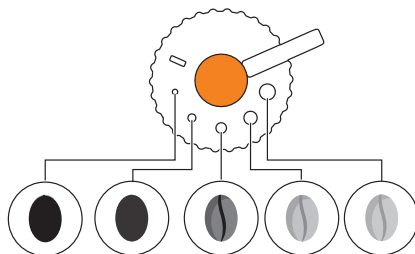
НАВІЩО РЕГУЛЮВАТИ ПОМЕЛ?

Загалом, помел потрібно регулювати у разі зміни типу кавових зерен або регулювання міцності кави. Зміна помелу дозволяє адаптувати машину до різних типів кавових зерен:

- Сильно обсмажені й маслянисті зерна потребують більш грубого помелу.
- Зерна з легшим обсмажуванням сушіші й потребують дрібнішого помелу.



Обсмажування



Дуже насичена
(Темна французька)

Насичена
(Французька)

Міцна
(Слабка французька)

Середня
(Бурштинова)

Слабка
(Світла)

Крім того, налаштування помелу впливає на аромат однієї і тієї ж кави: що дрібніший помел, то сильніший аромат.

ЯК ВІДРЕГУЛЮВАТИ ПОМЕЛ?

Поверніть кнопку регулювання, розташовану на контейнері для кавових зерен, щоб вибрати положення, яке відповідає типу зерен і бажаній інтенсивності смаку (доступно 5 рівнів – див. вище). Це регулювання виконується під час помелу й змінюється поступово. Після трьох приготувань кави ви помітите, що смак напою значно змінився.

Увага! Ми не рекомендуємо використовувати маслянисті або карамелізовані кавові зерна, які кавомолці важко перемолоти. Це може пошкодити прилад і негативно вплинути на роботу датчика.













3. ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ

НАПОЇ, ЯКІ МОЖНА ПРИГОТУВАТИ ЗА ДОПОМОГОЮ ЦІЄЇ МАШИНИ:

KRUPS My Coffee пропонує широкий вибір напоїв залежно від ваших уподобань. Параметри підготовки доступні прямо на панелі керування:

Об'єм і міцність за замовчуванням виділені жирним шрифтом.

Напої	Опис	Доступні об'єми	Функція міцності
	Еспресо	S ~40 мл (налаштовується від 15 до 50 мл) M ~55 мл L ~70 мл (налаштовується від 60 до 85 мл)	
	Допіо*	S ~80 мл M ~110 мл L ~140 мл	
	Кава	S ~90 мл (налаштовується від 90 до 115 мл) M ~120 мл L ~150 мл (налаштовується від 125 до 180 мл)	
	Американо*	S ~120 мл M ~150 мл L ~180 мл	
	Гаряча вода*	S ~100 мл M ~200 мл L ~300 мл	
	Пара*	-	-

*Залежно від моделі

ЯК ВІДРЕГУЛЮВАТИ ВИСОТУ СОПЛА ПОДАВАННЯ КАВИ ?

Для будь-якого з доступних напоїв сопло подавання кави можна опустити відповідно до розміру чашок.



ЯК ПОЧАТИ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЮ?

- Переконайтеся, що контейнер для кавових зерен заповнений.

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

- Перевірте, чи заповнений резервуар для води. Якщо води мало, машина сповістить вас світловим індикатором з проханням наповнити бак.
- Поставте чашку під отвір для виходу кави.
- Натисніть кнопку вибраного напою, встановіть налаштування та натисніть START/STOP.

МОЖЛИВІ РІЗНІ НАЛАШТУВАННЯ ЗАЛЕЖНО ВІД ТИПУ НАПОЮ.

- **Міцність кави:** щоб збільшити або зменшити міцність кави, змініть кількість використовуваної меленої кави, виберіть напій і натисніть кнопку «», щоб вибрати кількість зерен від 1 до 3, де 1 означає найм'якший смак, а 3 – найміцніший.
- **Об'єм у чашці:** щоб збільшити або зменшити кількість води, що використовується для екстракції, натисніть кнопку «», щоб установити об'єм для розмірів S, M або L.

Щоб отримати додаткову інформацію, **перегляньте таблицю напоїв і короткий посібник користувача щодо регулювання налаштувань напоїв.**

ЯК ЗУПИНИТИ РОБОТУ МАШИНИ В ПРОЦЕСІ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЮ?

Ви можете зупинити приготування напою в будь-який момент, натиснувши кнопку START/STOP. Якщо цикл буде перервано, машина зупиниться не відразу. Деякий час функції машини будуть недоступні, про що буде свідчити блимання індикаторів екрані.

ЯК НАЛАШТУВАТИ РОЗМІРИ S ТА L ДЛЯ ЕСПРЕСО ТА КАВИ НА СВІЙ СМАК?

- 1) Натисніть кнопку Espresso або Coffee та утримуйте її секунди .
- 2) Індикатор START/STOP почне блимати.
- 3) Натискаючи кнопку регулювання об'єму, виберіть розмір, який ви хочете налаштувати (S або L).
- 4) Натисніть кнопку START/STOP. Кава почне наливатися.
- 5) Під час екстракції, коли об'єм у чашці вас задовольнить, знову натисніть кнопку START/STOP, щоб зберегти новий об'єм.

! **Важливо!** Щоб вийти з режиму налаштування об'єму, натисніть кнопку іншого рецепту.

ЯК ВІДНОВИТИ НАЛАШТУВАННЯ ЗА ЗАМОВЧУВАННЯМ?

- 1) Натисніть кнопки ON/OFF і START/STOP і утримуйте їх 3 секунди , коли машина увімкнена.
- 2) Кнопки START/STOP, рецепта еспресо, індикатора зерен та розміру S блимнуть 3 рази. Налаштування типу напою, діапазон кожного напою та його розмір скинуто.



НАПОЇ З МОЛОКОМ І ГАРЯЧА ВОДА*




ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

Для отримання хорошої пінки використовуйте ультрапастеризоване молоко з холодильника (3–5 °C). Також можна використовувати деякі інші типи молока (мікроконцентрат молока, непастеризоване, кисле чи збагачене молоко) або замітники молока рослинного походження (мигдалеве, вівсяне, соєве молоко тощо), але результати їх використання можуть бути гіршими з точки зору якості й кількості пінки. Після відкриття упаковки з молоком, його слід зберігати в холодильнику за температури, що не перевищує 4 °C, незалежно від того, чи є упаковка пластиковою чи скляною. Молоко зазвичай зберігається від п'яти до семи днів.

ЯК ЗБИВАТИ МОЛОКО ЗА ДОПОМОГОЮ ПАРОВОГО СОПЛА?

! Дійте обережно, щоб не обпектись.

Парове сопло використовується для спінювання молока, наприклад, для приготування капучино або лате. Оскільки для створення пари потрібна вища температура, ніж для приготування еспресо, прилад має додаткову фазу розігрівання для отримання пари.

Етапи збивання молока за допомогою парового сопла	
1	Натисніть STEAM
2	Натисніть кнопку START/STOP
3	Машина розігріватиметься, доки кнопка STEAM не перестане блимати
4	Вставте парову насадку в молоко в чашці. Будьте обережні, щоб не занурити отвір з боку парової трубки. 
5	Натисніть кнопку START/STOP знову, щоб активувати пару
6	Натисніть кнопку START/STOP, щоб зупинити подачу пари, коли піна вас влаштуватиме.

Щоб отримати докладніші відомості про приготування молочного напою, перегляньте короткий посібник користувача.

ОЧИЩЕННЯ ПАРОВОГО СОПЛА.

! **Обережно!** Після використання функції пари парове сопло може бути гарячим, тому радимо зачекати кілька хвилин, перш ніж торкатися його.

! Важливо!

Щоб щоразу отримувати однакову піну, рекомендуємо ретельно очищувати парове сопло ПІСЛЯ КОЖНОГО ВИКОРИСТАННЯ у воді та за допомогою шпильки для чищення. Не мийте парове сопло в посудомийній машині. Також рекомендуємо очищувати парове сопло, якщо воно не використовується протягом тривалого часу (понад два дні).

**Залежно від моделі*

Для ретельного очищення можна зняти все парове сопло. Промийте його водою, невеликою кількістю неабразивного засобу для миття посуду та щіткою. **Щоб отримати додаткову інформацію про очищення парового сопла, перегляньте розділ 4 короткого посібника користувача.**

- Щоб видалити всі можливі сліди молока з парового сопла, помістіть під сопло ємність і запустіть приготування гарячої води. Потім протріть сопло чистою вологою тканиною з мікрофібри.
- Якщо пара не виходить, можливо, сопло засмічене: розблокуйте його за допомогою голки для чищення системи циркуляції пари, що входить до комплекту постачання. Щоб отримати додаткову інформацію про очищення парового сопла, перегляньте розділ 6 короткого посібника користувача.

ЯК НАЛИТИ ГАРЯЧУ ВОДУ?

- 1) Поставте чашку під парове сопло.
- 2) Натисніть Hot Water.
- 3) Натисніть кнопку START/STOP.
- 4) Гаряча вода почне та автоматично припинить виходити з парового сопла відповідно до вибраного об'єму.



4. ЗАГАЛЬНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

4.1 ЩОДЕННЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

ОБСЛУГОВУВАННЯ ПІДДОНА ДЛЯ КРАПЕЛЬ

Піддон для крапель служить для збирання води або кави, що витікає з приладу під час і після приготування напоїв. Важливо регулярно спорожняти його й завжди ставити на місце.

З міркувань гігієни рекомендуємо щодня розбирати піддон для крапель, окремо мити всі деталі й сушити на відкритому повітрі, перш ніж вставляти назад у прилад. Піддон для крапель можна мити в посудомийній машині, але спочатку зніміть решітку.

Додаткову інформацію можна переглянути в **короткому посібнику користувача, розділи 8A та 8B.**

КОЛИ ПОТРІБНО СПОРОЖНЮВАТИ ПІДДОН ДЛЯ КРАПЕЛЬ?

Коли поплавок перебуває зверху, це свідчить про те, що він переповнений.

ОБСЛУГОВУВАННЯ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ВІДПРАЦЬОВАНОЇ КАВИ

З міркувань гігієни рекомендуємо щодня очищувати контейнер для відпрацьованої кави гарячою водою з милом і висушувати його на відкритому повітрі, перш ніж вставляти назад у машину.

Щоб отримати докладніші **відомості про очищення контейнера для відпрацьованої кави, перегляньте короткий посібник користувача, розділи 7B та 7B.**

- за запитом машини спорожняйте контейнер для відпрацьованої кави.
- Ви Можете спорожняти його частіше, але робіть це, коли машина ввімкнена, щоб вона могла зафіксувати, що контейнер справді спорожнений.


! **Важливо!** Недотримання наведених вище вказівок щодо регулярного спорожнення контейнера для кавової гущі може призвести до пошкодження машини.

ОБСЛУГОВУВАННЯ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ВОДИ

Щоб зберегти аромат кави, а також із міркувань гігієни рекомендуємо використовувати чисту воду, щодня мити резервуар для води губкою з гарячою водою і давати йому висохнути перед тим, як вставляти назад у прилад.

ОБСЛУГОВУВАННЯ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ КАВОВИХ 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 рекомендуємо видаляти цей наліт чистою сухою м'якою ганчіркою щоразу, коли контейнер потрібно заповнити.

 **Увага!** Не мийте контейнер для кавових зерен у воді, бо вода в контейнері для кавових зерен може пошкодити машину.

4.2 ІНШЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Важливо!

- Обслуговування займає максимум 20 хвилин залежно від процедури.
- Якщо ви відключите машину від мережі під час обслуговування або у разі відключення електроенергії, програма видалення накипу почнеться спочатку. Відкласти цю операцію неможливо, видалення накипу із системи циркуляції води є обов'язковим.
- **Важливо!** Запускати програму обслуговування одразу після отримання відповідного сповіщення необов'язково, але це слід робити якнайскоріше. У разі відкладення очищення (або видалення накипу) сповіщення відобразатиметься, доки цю операцію не буде виконано.

Обслуговування	Коли?	Пояснення	Необхідні матеріали
Промивання кавової системи ~1 хв – 30 мл	Після отримання сповіщення або коли завгодно.	Ця процедура дає змогу промити кавову систему приладу. Для неї використовується лише гаряча вода. Вона гарантує збереження справжнього смаку кави. Див. розділі 9 короткого посібника користувача.	
Очищення заварювального блока	Рекомендація: раз на тиждень	Очищення заварювального блока запобігає утворенню залишків і забезпечує стабільну якість кави. <ol style="list-style-type: none">1. Вимкніть машину.2. Відкрийте бічні дверцята.3. Натисніть червону засувку, щоб звільнити заварювальний блок.4. Витягніть блок, тримаючи його з обох боків.5. Промийте заварювальний блок теплою проточною водою.6. Якщо побачите будь-які залишки, протріть внутрішню частину заварювального відділення вологою ганчіркою.  Важливо! Не забудьте очистити відсік для кави у верхній частині заварювального відділення сухою чистою ганчіркою.7. Висушіть заварювальний блок чистою тканиною або дайте йому висохнути на повітрі (не збирайте його знову, якщо він ще дуже мокрий).8. Вставте заварювальний блок назад у машину до клацання.9. Закрийте бічні дверцята та знову підключіть машину до мережі.	



Обслуговування	Коли?	Пояснення	Необхідні матеріали
<p>Видалення накипу ~20 хв, 1,5 л</p>	<p>За запитом машини. Коли кількість приготованих напоїв замала й у видаленні накипу ще немає потреби, ця функція неактивна.</p>	<p>Видалення накипу з вашої машини забезпечує її належну роботу та видаляє будь-який накип або відкладення. Цей крок дуже важливий для забезпечення належної роботи та тривалого терміну служби вашого приладу. Див. розділ 11 короткого посібника користувача, щоб дізнатися, як видалити накип з машини, або виконайте такі дії:</p> <p>! У будь-який момент під час процесу видалення накипу можна натиснути START/STOP, щоб призупинити видалення накипу. Світлодіодний індикатор START/STOP блиматиме. Щоб продовжити, знову натисніть START/STOP.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Коли машина потребуватиме очищення від накипу, індикатор CALC світлитиметься червоним. 2. Помістіть ємність об'ємом 1,5 л під сопло подавання кави та парове сопло. 3. Налийте в резервуар для води 500 мл води. 4. Відкрийте пакетик засобу для видалення накипу KRUPS та вилийте його в резервуар для води, наповнений 500 мл гарячої води. 5. Змішайте вміст пакетика з водою в резервуарі. 6. Встановіть резервуар для води на місце в машину. 7. Натисніть кнопку режиму очищення. 8. Натисніть кнопку START/STOP, щоб розпочати процес видалення накипу. 9. Під час видалення накипу із сопла подавання кави та парового сопла витікатиме вода. 10. Індикатор CALC світлитиметься, а індикатор резервуара для води блиматиме наприкінці витікання. 11. Видаліть засіб для видалення накипу з резервуара для води. 12. Очистьте резервуар для води губкою. 13. Промийте, протріть і висушіть резервуар для води. 14. Наповніть резервуар для води до максимуму. 15. Поставте під сопло ємність об'ємом 1,5 л. 16. Встановіть резервуар для води на місце в машині. 17. Під час промивання із сопла подавання кави та парового сопла витікатиме вода. 18. Коли вода перестане текти і ви почуєте три звукові сигнали, ваша машина буде очищена від накипу та готова до використання. 19. Спорожніть контейнер для відпрацьованої кави. 	<p>1 пакет засобу для видалення накипу KRUPS F054 / XS809 (не входить до комплекту постачання приладу)</p>



ВІДПОВІДІ НА ВАШІ ЗАПИТАННЯ

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

- 1) Пристрій показує помилку, програмне забезпечення зависло АБО всі індикатори блимають.
 - ☑ Вимкніть пристрій та від'єднайте його від мережі, зачекайте 1 хвилину, знову підключіть його та перезавантажте.
- 2) Після натискання кнопки ON/OFF прилад не вмикається.
 - ☑ Перевірте запобіжники й електричну розетку вашої установки. Перевірте, що два контакти штепсельної вилки належним чином вставлені в розетку й задню частину машини.

- 3) Під час виконання робочого циклу машини сталося відключення електроенергії.
- ☑ Коли живлення буде відновлено, прилад буде автоматично перезапущено.
- 4) У кавомолці закінчуються зерна.
- ☑ Це нормально. Таке трапляється іноді та якщо в контейнері для кавових зерен мало або немає кавових зерен. Сигнал про контейнер для кавових зерен увімкнеться після завершення екстракції.
 - ☑ У контейнері залишилися зерна:
 - Кава може бути занадто маслянистою, і тому машина не може її правильно обробити. Можна спробувати проштовхнути зерна вниз і перевірити, чи машина відновила роботу. Однак ми рекомендуємо змінити каву (див. розділ про типи кавових зерен).
 - Якщо це ваша звичайна кава, яка до цього часу не викликала нарікань: зверніться до служби підтримки клієнтів KRUPS.
- 5) Два або більше індикаторів рецептів постійно світяться і нормальна робота машини блокується.
- ☑ Виникла проблема з машиною. Від'єднайте її від мережі та під'єднайте знову. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісного центру /поверніть машину до служби післяпродажного обслуговування.
- 6) Значок  увімкнений.
- ☑ Заварювальний блок встановлений неправильно або відкриті дверцята. Див. короткий посібника користувача, розділ 10A/10B.
- 7) Значок  блимає.
- ☑ Виникла проблема з машиною. Від'єднайте її від мережі та під'єднайте знову. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісного центру /поверніть машину до служби післяпродажного обслуговування.

ВИКОРИСТАННЯ

- 1) 1. Кавомолка видає незвичайний шум.
- ☑ У кавомолці, ймовірно, є сторонні предмети. Спробуйте почистити її пілососом або зверніться до служби підтримки клієнтів KRUPS.
- 2) Під приладом збирається вода.
- ☑ Перш ніж виймати піддон для крапель, зачекайте 15 секунд після зупинки потоку кави, щоб машина правильно завершила цикл.
 - ☑ Перевірте, що піддон для крапель правильно вставлений в прилад. Він завжди має бути на 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 приготував каву.
- ☑ Під час приготування виявлено інцидент. Прилад автоматично перезавантажиться та буде готовий до нового циклу.
- 5) Ви використали мелену каву замість кавових зерен.
- ☑ Приберіть мелену каву з контейнера для кавових зерен за допомогою пілососа.
- 6) Після зупинки машини із сопла подавання кави витікає вода.
- ☑ Це нормально. Це функція автоматичного промивання для очищення сопла подавання кави.
- 7) Коли машина ввімкнена, із сопла подавання кави тече вода.
- ☑ Це нормально. Машина автоматично нагрівається, щоб у вашої першої кави була правильна температура.
- 8) Після екстракції кави з'являється звук вентиляції.
- ☑ Це нормально. Вентиляція вмикається після кожного приготування рецепту, щоб контейнер для відпрацьованої кави залишався сухим і чистим.

ОБСЛУГОВУВАННЯ

- 1) Машина не просить видалити накип.
- ☑ Цикл видалення накипу необхідний після великої кількості приготованих напоїв із парою або гарячою водою. Якщо ви вживаєте лише каву, часте видалення накипу непотрібне.

2) Частина відпрацьованої кави потрапляє в піддон для крапель.

- ☑ Невелика кількість відпрацьованої кави може потрапити в піддон для крапель. Машина розроблена таким чином, щоб видаляти будь-які залишки відпрацьованої кави, щоб зона перколяції залишалася чистою.

3) Після спорожнення контейнера для відпрацьованої кави світловий  індикатор продовжує світитися.

- ☑ Встановіть контейнер для відпрацьованої кави на місце.

4) Після наповнення резервуара для води світловий  індикатор продовжує світитися.

- ☑ Перевірте, чи правильно встановлено резервуар для води.
- ☑ Поплавок унизу резервуара має безперешкодно рухатися. Перевірте поплавок і за потреби розблокуйте його.

НАПОЇ

1) Кава тече надто повільно.

- ☑ Поверніть регулятор дрібності помелу, щоб отримати крупніший помел (це може залежати від використовуваного типу кави).
- ☑ Виконайте один або кілька циклів промивання.

2) Кава надто слабка або недостатньо міцна.

- ☑ Перевірте, що в контейнері для зерен є кава й що вона належним чином просувається вниз.
- ☑ Не використовуйте маслянисті, карамелізовані або ароматизовані зерна, які прилад не може належним чином обробити.
- ☑ Зменште об'єм напою та збільште його міцність за допомогою функції регулювання міцності. Поверніть регулятор дрібності помелу, щоб отримати дрібніший помел.

3) Еспресо або кава недостатньо гарячі.

- ☑ Збільште температуру кави в налаштуваннях машини. Нагрійте чашку, промивши її гарячою водою, перш ніж почати готувати напій.
- ☑ Виконайте цикл промивання, перш ніж почати готувати каву.

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

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

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

УТИЛІЗАЦІЯ

З міркувань безпеки в деяких приладах акумулятори можуть замінювати лише спеціалісти з ремонту. Для заміни акумулятора звертайтеся до авторизованого сервісного центру.

! **Важливо!** Ваш прилад містить цінні матеріали, придатні для повторного використання або переробки.

ГАРАНТІЯ

Гарантія не діє в наведених нижче випадках:

- якщо в кавомолці є сторонні предмети;
- якщо в контейнер для зерен засипано мелену каву;
- якщо видалення накипу, очищення або регулярне обслуговування не проводяться.

Право здійснювати будь-яке обслуговування приладу мають тільки спеціалісти авторизованого центру KRUPS.

Цю кавомашину Espresso Fully Automatic Coffee Machine можна використовувати тільки для приготування кави, кип'ятіння води або збивання молока.

**Виробник: Ningbo Kaibo Group Co., Ltd.
The Northern Industrial Park of Zhouxiang Town Cixi 315324 Ningbo City Zhejiang, China**

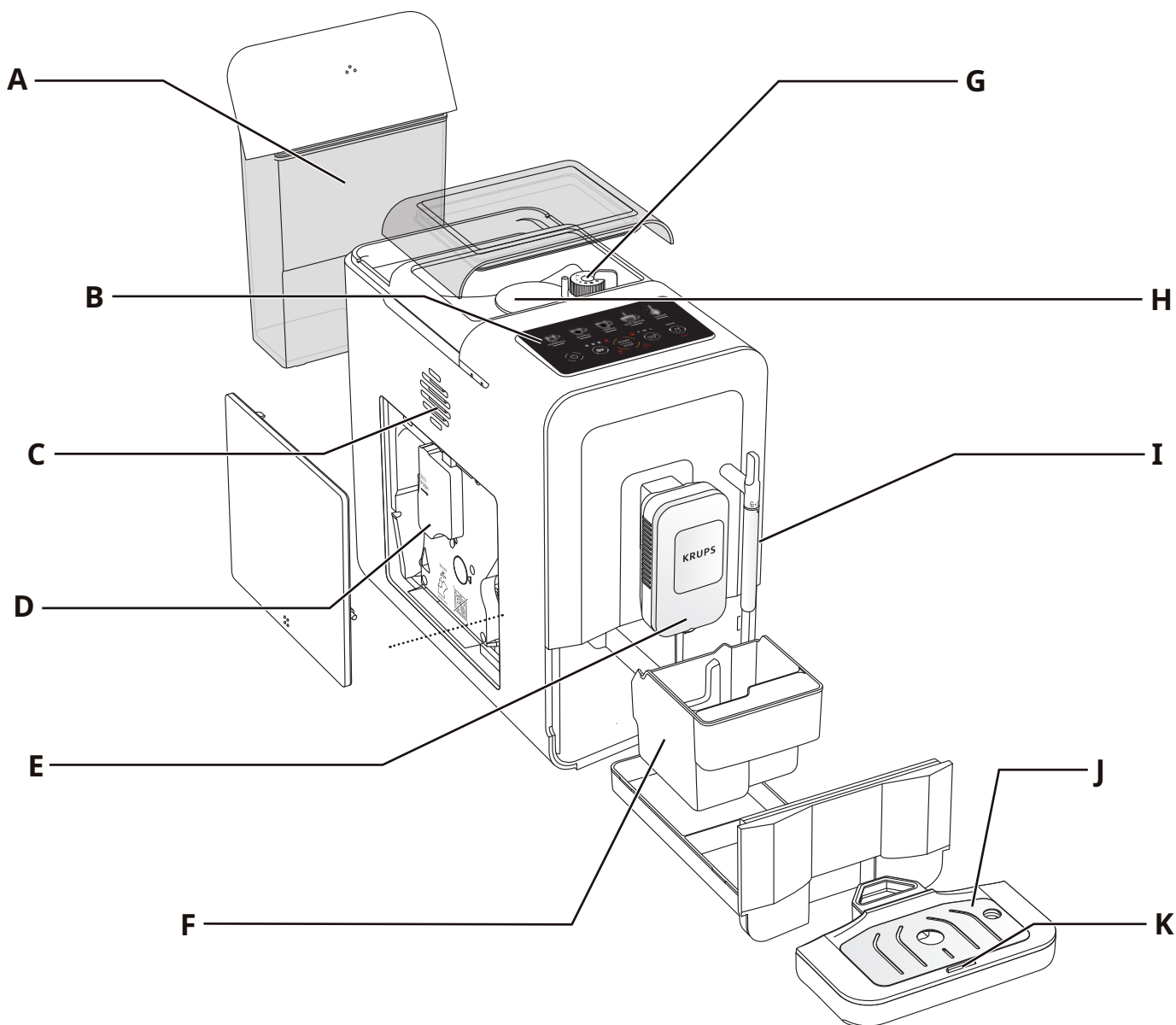
KRUPS®

MY COFFEE



SK

1. DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE O PRODUKTE	201
1.1 SPRIEVODCA SYMBOLMI V NÁVODE NA POUŽÍVANIE.....	201
1.2 PRÍSLUŠENSTVO DODÁVANÉ K ZARIADENIU	201
1.3 TECHNICKÉ ÚDAJE.....	202
1.4 ZAČIATOK POUŽÍVANIA A INŠTALÁCIA SPOTREBIČA	202
2. MLYNČEK: NASTAVENIE MLETIA	203
3. PRÍPRAVA NÁPOJOV	203
4. VŠEOBECNÁ ÚDRŽBA	206
4.1 KAŽDODENNÁ ÚDRŽBA.....	206
4.2 INÁ ÚDRŽBA.....	207
ODPOVEDE NA VAŠE OTÁZKY	208



* v závislosti od modelu

OPIS

- A. Nádržka na vodu
- B. Kapacitný displej
- C. Ventilátor proti plesniam
- D. Varná jednotka
- E. Dýza na kávu
- F. Nádobu na kávovú usadeninu
- G. Tlačidlo na nastavenie jemnosti mletia
- H. Nádobu na zrnkovú kávu
- I. Výstup pary*
- J. Mriežka a odnímateľná odkvapkávacía miska
- K. Plaváky na hladine vody
- L. Nastavte intenzitu
- M. Doplníte nádobu na zrnkovú kávu
- N. Vyprázdniť nádobu na kávovú usadeninu
- O. Varná jednotka nie je nainštalovaná/ dvierka varnej jednotky sú otvorené/chýbajú
- P. Nastavte objem
- Q. Opláchnite zariadenie
- R. Prístup k režimu čistenia
- S. Odvápňte zariadenie
- T. Doplníte nádržku na vodu

* v závislosti od modelu

Vážení zákazníci,

ďakujeme, že ste si zakúpili kávovar KRUPS Espresso so zabudovaným mlynčekom. Kávovary KRUPS Espresso so zabudovaným mlynčekom sa navrhujú, vyvíjajú a vyrábajú vo Francúzsku, čo zaručuje najprísnejšie záruky pôvodu a kvality výroby. Kávovar je navrhnutý tak, aby sa čo najjednoduchšie používal a aby pripravoval nápoje kvality ako od baristu. Vychutnajte si espresso, filtrovanú kávu a ďalšie druhy kávy, a to všetko stlačením jediného tlačidla. Pokročilá technológia kávovaru umožňuje dosiahnuť najlepší možný výsledok, ktorý odhalí maximálne množstvo aróm a chutí z čerstvo namletej zrnkovej kávy. Veríme, že si vychutnáte skvelé prestávky na kávu a budete so svojím kávovarom KRUPS spokojní.

Tím spoločnosti KRUPS



1. DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE O PRODUKTE

Pred prvým použitím spotrebiča si pozorne prečítajte návod na používanie a brožúru „Bezpečnostné pokyny“ a odložte si ich: nesprávne používanie zbavuje spoločnosť KRUPS akejkoľvek zodpovednosti.

1.1 SPRIEVODCA SYMBOLMI V NÁVODE NA POUŽÍVANIE

- Nebezpečenstvo:** Varovanie pred rizikom vážneho zranenia alebo smrti. Symbol blesku upozorňuje na nebezpečenstvo súvisiace s elektrickým prúdom.
- Upozornenie:** Varovanie pred prípadnou poruchou, poškodením alebo zničením zariadenia.
- Dôležité:** Všeobecná alebo dôležitá poznámka k prevádzke zariadenia.



1.2 PRÍSLUŠENSTVO DODÁVANÉ K ZARIADENIU

Skontrolujte príslušenstvo dodané so zariadením. Ak niektorý diel chýba, kontaktujte priamo zákaznícky servis spoločnosti KRUPS.

DODÁVANÉ PRÍSLUŠENSTVO

1	Stručná úvodná príručka – Bezpečnostné pokyny – Záručné dokumenty
2	Ihla na čistenie parného systému

 **Upozornenie:** Na zachovanie záruky používajte s týmto zariadením iba príslušenstvo značky Krups.



1.3 TECHNICKÉ ÚDAJE

Zariadenie	Automatický espresso kávovar EA20
Napájanie	220 – 240 V~ / 50 Hz
Tlak čerpadla	19 barov
Nádoba na zrnkovú kávu	160 g
Spotreba energie	1420 – 1690 W
Nádržka na vodu	1,5 l
Používanie a skladovanie	Vnútri, na suchom mieste (mimo dosahu mrazu)
Rozmery (mm) V x D x H	320 x 185 x 425
Hmotnosť zariadenia (kg)	9.2

Technické zmeny vyhradené.



1.4 ZAČIATOK POUŽÍVANIA A INŠTALÁCIA SPOTREBIČA

ÚVODNÉ POSTUPY

Umiestnite zariadenie na stabilný, vodorovný, čistý a suchý pracovný povrch. Pri prvom použití zariadenia sa vykoná cyklus inicializácie. Naplnenie kávovaru umožňuje naplnenie vodných okruhov, aby mohlo zariadenie fungovať. Prebehne predhriatie a automatické prepláchnutie.

Ďalšie informácie nájdete v Stručnej úvodnej príručke.

Spotrebič bol pred opustením výrobného závodu skontrolovaný a otestovaný. Napriek veľkej pozornosti venovanej čisteniu sa môže stať, že nájdete zvyšky kávy v mlynčeku alebo kvapky kávy na mriežke odkvapkávacej misky. Pri vybaľovaní si tiež môžete všimnúť prítomnosť prachu na kávovare z dôvodu ochranného materiálu. Pred prvým použitím odporúčame kávovar dôkladne vyčistiť handričkou.

Ďakujeme za pochopenie. Nikdy nepoužívajte poškodený spotrebič.



NÁVODY A TIPY


VODA

Kvalita vody výrazne ovplyvňuje kvalitu arómy. Vodný kameň a chlór môžu zmeniť chuť kávy. Ak chcete zachovať arómu kávy, odporúčame používať čerstvú alebo balenú vodu s podielom pevných častíc pod 800 mg/l (pozrite si štítok na fľaši).

ŠÁLKA

Pri príprave horúcich nápojov odporúčame používať predhriate šálky (obliatím teplou vodou), ktorých veľkosť je prispôsobená požadovanému množstvu.

ZRNKOVÁ KÁVA

 Pražená zrnková káva môže stratiť svoju arómu, ak nie je chránená. Odporúčame používať množstvo zrn zodpovedajúce vašej spotrebe počas nasledujúcich 2 – 3 dní a vybrať si 250 g vrecká.

Kvalita zrnkovej kávy je premenlivá 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 požiadajte o radu svojho pražiara.

Neodporúčame používať olejnaté a karamelizované zrná, pretože môžu poškodiť kávovar. Jemnosť mletých zŕn ovplyvňuje intenzitu arómy a kvalitu peny. Čím jemnejšie sú zrná namleté, tým jemnejšia je pena. Mletie je možné prispôbiť aj na požadovaný nápoj.

! **Dôležité:** Ak sa upozornenia **!** + RINSE zobrazujú aj po inicializácii, dlho stlačte tlačidlo START/STOP pre ručné naplnenie, až kým upozornenie **!** + RINSE nezhasnú.

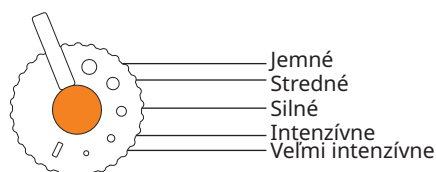


2. MLYNČEK: NASTAVENIE MLETIA

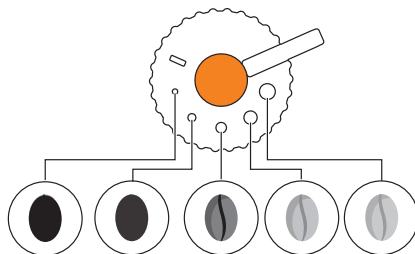
PREČO NASTAVIŤ MLETIE?

Vo všeobecnosti je potrebné upraviť mletie pri zmene typu zrnkovej kávy alebo pri úprave intenzity kávy. Nastavenie mletia umožňuje prispôbiť sa rôznym typom zrnkovej kávy:

- silne pražené a olejnaté zrná budú vyžadovať hrubšie mletie,
- jemnejšie pražené zrná budú suchšie a budú vyžadovať jemnejšie mletie.



Praženie



Veľmi intenzívne
(tmavohnedá)

Intenzívne
(hnedá)

Silné
(svetlohnedá)

Stredné
(oranžová)

Jemné
(žltá)

Okrem toho nastavenie mletia pre rovnakú kávu ovplyvňuje arómu v šálke: čím jemnejšie je mletie, tým výraznejšia je chuť.

AKO NASTAVIŤ MLETIE?

Otočte nastavovacie tlačidlo v nádobe na zrnkovú kávu tak, aby nastavenie vyhovovalo vášmu typu zŕn a požadovanej intenzite chuti (5 úrovní – pozrite vyššie). Toto nastavenie sa musí vykonať počas mletia a po jednotlivých stupňoch. Po troch pripravených nápojoch si všimnete výrazný rozdiel v chuti.

! **Upozornenie:** Neodporúčame používať olejnaté alebo karamelizované kávové zrná, pretože sú pre mlynček ťažko spracovateľné. Môžu poškodiť zariadenie a viesť k slabému výkonu snímača.













3. PRÍPRAVA NÁPOJOV

NÁPOJE DOSTUPNÉ Z TOHTO ZARIADENIA:

Kávovar KRUPS My Coffee umožňuje pripraviť širokú škálu nápojov podľa vašich preferencií. Možnosti prípravy sú prístupné priamo na ovládacom paneli:

Predvolené objemy a sily sú uvedené tučným písmom.

Nápoje	Opis	Dostupné veľkosti	Funkcia sily
	Espresso	S ~40 ml (nastaviteľné od 15 ml do 50 ml) M ~55 ml L ~70 ml (nastaviteľné od 60 ml do 85 ml)	
	Doppio	S ~80 ml M ~110 ml L ~140 ml	
	Káva	S ~90 ml (nastaviteľné od 90 ml do 115 ml) M ~120 ml L ~150 ml (nastaviteľné od 125 ml do 180 ml)	
	Americano*	S ~120 ml M ~150 ml L ~180 ml	
	Horúca voda*	S ~100 ml M ~200 ml L ~300 ml	
	Para*	-	-

* v závislosti od modelu

AKO NASTAVIŤ VÝŠKU KÁVOVEJ DÝZY?

Pri všetkých ponúkaných nápojoch môžete spustiť kávovú dýzu podľa veľkosti šálky.



AKO ZAČAŤ S PRÍPRAVOU NÁPOJA?

- Skontrolujte, či je nádoba na zrnkovú kávu plná.

 **Upozornenie:** Aby sa predišlo poškodeniu zariadenia, dávajte pozor, aby ste do mlynčeka nenaliali vodu.

- Skontrolujte, či je nádržka na vodu plná. Ak je v nádržke málo vody, zariadenie vás na to upozorní svetelným indikátorom a zobrazí požiadavku na jej doplnenie.
- Položte šálku pod výpusť kávy.
- Stlačte tlačidlo pre zvolený nápoj, upravte nastavenia a stlačte tlačidlo START/STOP.

V ZÁVISLOSTI OD NÁPOJA SÚ MOŽNÉ RÔZNE NASTAVENIA:

- **Sila kávy:** Ak chcete zvýšiť alebo znížiť silu kávy úpravou množstva použitej mletej kávy, vyberte nápoj a stlačením tlačidla „“ zvolte medzi 1 a 3 zrnkami, pričom 1 je najslabšia a 3 najsilnejšia.
- **Objem v šálke:** Ak chcete zvýšiť alebo znížiť množstvo vody použitej na extrakciu, stlačením tlačidla „“ nastavte objem S, M alebo L.

Ďalšie informácie o tom, **ako upraviť nastavenia nápojov, nájdete v tabuľke nápojov a v Stručnej úvodnej príručke.**

AKO ZASTAVIŤ PRÍPRAVOU NÁPOJA?

Prípravu nápoja môžete kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla START/STOP. Po prerušení cyklu nedôjde k zastaveniu okamžite. Zariadenie bude chvíľu nedostupné, čo bude signalizované blikajúcimi kontrolkami na obrazovke.

AKO SI PRISPÔSOBIŤ VEĽKOSTI S A L PRE ESPRESSO A KÁVU?

- 1) Stlačte na 3 sekundy tlačidlo Espresso alebo Káva.
- 2) Kontrolka START/STOP bliká.
- 3) Stlačením tlačidla objemu vyberte veľkosť, ktorú chcete prispôbiť (S alebo L).
- 4) Stlačte tlačidlo START/STOP, káva sa nalieva.
- 5) Počas extrakcie, keď vám objem v šálke vyhovuje, znovu stlačte tlačidlo START/STOP, čím sa uloží nový objem.

! **Dôležité:** Ak chcete ukončiť režim prispôsobenia objemu, stlačte tlačidlo iného receptu.

AKO OBNOVIŤ PREDVOLENÉ NASTAVENIA?

- 1) Keď je zariadenie zapnuté, stlačte naraz na 3 sekundy vypínač a tlačidlo START/STOP.
- 2) Tlačidlá START/STOP, recept na espresso, kontrolka kávových zŕn a veľkosť S trikrát zablikajú. Typ nápoja, rozsah jednotlivých nápojov a ich veľkosť sa resetujú.



MLIEČNY NÁPOJ A HORÚCA VODA




NÁVODY A TIPY

Ak chcete pripraviť napenené mlieko, použite pasterizované mlieko UHT z chladničky (3 – 5 °C). Použitie špeciálnych druhov mlieka (mikrofiltrované, surové, fermentované, obohatené) alebo rastlinného mlieka (mandľové, ovsené, sójové atď.) je možné, ale môže priniesť menej uspokojujivé výsledky z hľadiska kvality a množstva peny. Po otvorení sa mlieko, bez ohľadu na to, či je v plastovom alebo sklenenom obale, musí skladovať v chladničke pri teplote do 4 °C. Mlieko sa zvyčajne môže skladovať päť až sedem dní.

AKO NAPENIŤ MLIEKO POMOCOU PARNEJ DÝZY?

! **Dávajte si pozor, aby ste sa nepopálili.**

Parná dýza sa používa na napenenie mlieka, napríklad na prípravu kapučína alebo latté. Keďže výroba pary si vyžaduje vyššiu teplotu ako príprava espressa, spotrebič má dodatočnú fázu predhrievania na tvorbu pary.

Postup napenenia mlieka pomocou parnej dýzy	
1	Stlačte tlačidlo STEAM.
2	Stlačte tlačidlo START/STOP.
3	Zariadenie sa predhrieva, kým kontrolka STEAM neprestane blikáť.
4	Vložte parnú dýzu do mlieka v šálke. Dávajte pozor, aby ste neponorili otvor naboku na parnej rúrke. 
5	Opätovným stlačením tlačidla START/STOP aktivujte paru.
6	Stlačením tlačidla START/STOP zastavíte paru, keď bude pena správna.

Ďalšie informácie o príprave nápojov s mliekom nájdete v časti 3 v Stručnej úvodnej príručke.

ČISTENIE PARNEJ DÝZY:

! **Nebezpečenstvo:** Po použití funkcie pary môže byť parná dýza horúca, preto odporúčame pred manipuláciou s ňou niekoľko minút počkať.

! **Dôležité:**

Ak chcete zakaždým dosiahnuť rovnakú penu, odporúčame parnú dýzu dôkladne vyčistiť PO KAŽDOM POUŽITÍ pod vodou a pomocou čistiacej ihly. Parnú dýzu neumývajte v umývačke riadu. Parnú dýzu odporúčame vyčistiť aj vtedy, ak sa dlhší čas nepoužíva (viac ako dva dni).

* v závislosti od modelu

Celú parnú dýzu možno vybrať, aby sa dala dôkladne vyčistiť. Čistíte ju vodou, malým množstvom neabrazívneho saponátu a kefkou. **Ďalšie informácie o čistení parnej dýzy nájdete v časti 4 v Stručnej úvodnej príručke.**

- Ak chcete z parnej dýzy odstrániť všetky možné stopy mlieka, umiestnite pod dýzu nádobu a spustíte prípravu horúcej vody. Potom dýzu utrite čistou vlhkou handričkou z mikrovlákna.
- Ak para nevychádza, dýza môže byť upchatá: odblokovať ju môžete pomocou dodanej ihly na čistenie parného systému. Ďalšie informácie o čistení parnej dýzy nájdete v Stručnej úvodnej príručke.

AKO NALIAŤ HORÚCU VODU?

- 1) Položte šálku pod parnú dýzu.
- 2) Stlačte tlačidlo Hot Water.
- 3) Stlačte tlačidlo START/STOP.
- 4) Horúca voda vychádza z parnej dýzy a automaticky sa zastaví podľa zvoleného objemu.



4. VŠEOBECNÁ ÚDRŽBA

4.1 KAŽDODENNÁ ÚDRŽBA

Správnou údržbou môžete predĺžiť životnosť zariadenia a zachovať autentickú chuť kávy.

ÚDRŽBA ODKVAPKÁVACEJ MISKY

Odkvapkávací miska umožňuje zachytávať vodu alebo kávu, ktorá vyteká zo spotrebiča počas prípravy a po nej. Je dôležité, aby vždy bola na mieste a aby ste ju pravidelne vyprázdňovali.

Z hygienických dôvodov odporúčame, aby ste každý deň odkvapkávaciu misku rozobrali a vyčistili každý diel a pred vložením späť do kávovaru ju nechali vyschnúť. Odkvapkávaciu misku je možné umývať v umývačke riadu, mriežku najprv odstráňte.

Ďalšie informácie nájdete v **častiach 8A a 8B v Stručnej úvodnej príručke.**

KEDY JE POTREBNÉ VYPRÁZDNIŤ ODKVAPKÁVACIU MISKU?

Keď sa plavák nachádza navrchu, znamená to, že je príliš naplnená.

ÚDRŽBA NÁDOBY NA KÁVOVÚ USADENINU

Z hygienických dôvodov odporúčame, aby ste nádobu na kávovú usadeninu denne čistili horúcou vodou so saponátom a pred vložením späť do kávovaru ju nechali vyschnúť.

Ďalšie informácie o tom, **ako vyčistiť nádobu na kávovú usadeninu, nájdete v častiach 7A a 7B v Stručnej úvodnej príručke.**

- Vyprázdňte nádobu na kávovú usadeninu, keď vás o to zariadenie požiada.
- Nádobu môžete vyprázdňovať aj pravidelnejšie, ale len vtedy, keď je zariadenie zapnuté, aby mohlo zaznamenať, že bola skutočne vyprázdnená.

! **Dôležité:** Ak nádobu na kávovú usadeninu pravidelne nevyprázdните, ako je uvedené vyššie, môže dôjsť k poškodeniu zariadenia.

ÚDRŽBA NÁDRŽKY NA VODU

Na zachovanie arómy kávy a z hygienických dôvodov odporúčame používať čerstvú vodu, nádržku na vodu denne čistiť horúcou vodou a špongiou a pred vložením späť do kávovaru ju nechať vyschnúť.

ÚDRŽBA NÁDOBY NA ZRNKOVÚ KÁVU

Kávové zrná môžu na stenách nádoby na zrnkovú kávu zanechávať mastné zvyšky, ktoré môžu ovplyvniť kvalitu kávy. Na zachovanie arómy a z hygienických dôvodov odporúčame, aby ste ho pri každom doplnení utreli čistou, suchou a mäkkou handričkou.


! **Upozornenie:** Na čistenie nádoby na zrnkovú kávu nepoužívajte vodu, prítomnosť vody v nádobe na zrnkovú kávu by mohla zariadenie poškodiť.

4.2 INÁ ÚDRŽBA

! Dôležité:

- Čas údržby je v závislosti od postupu maximálne 20 minút.
- Ak počas údržby odpojíte zariadenie od elektrickej siete alebo dôjde k výpadku prúdu, program odvápnovania sa spustí od začiatku. Túto operáciu nie je možné odložiť, vodný okruh sa musí povinne odvápníť.
- Program údržby nemusíte spustiť ihneď, ako kávovar zobrazí výzvu, ale mali by ste ho spustiť čoskoro. Ak sa odvápnenie odloží, upozornenie sa bude zobrazovať až do vykonania operácie.

Údržba	Kedy?	Vysvetlenie	Potrebný materiál
Prepláchnutie kávového okruhu ~1 min – 30 ml	Keď zariadenie zobrazí výzvu alebo kedykoľvek.	Umožňuje prepláchnuť kávový okruh kávovaru. Pri tomto procese sa používa len horúca voda. Umožňuje zachovať autentickú chuť kávy. Pozrite si časť 9 v Stručnej úvodnej príručke.	
Čistenie vyberateľnej varnej jednotky	Odporúčanie: raz týždenne	<p>Čistenie varnej jednotky zabraňuje usadzovaniu zvyškov a zabezpečuje stálu kvalitu kávy.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite zariadenie. 2. Otvorte bočné dverka. 3. Stlačením červenej západky uvoľníte varnú jednotku. 4. Jednotku vytiahnite tak, že ju budete držať na oboch stranách. 5. Varnú jednotku opláchnite pod vlačnou tečúcou vodou. 6. Ak spozorujete nejaké zvyšky, utrite vnútro varného priestoru vlhkou handričkou. <ul style="list-style-type: none"> ! Dôležité: Nezabudnite vyčistiť žľab na kávu na vnútornej strane hornej časti priestoru varnej jednotky suchou čistou handričkou. 7. Vysušte varnú jednotku čistou handričkou alebo ju nechajte vyschnúť na vzduchu (ak je ešte veľmi mokrá, nedávajte ju naspäť). 8. Vložte varnú jednotku späť do zariadenia, kým nezacvakne na svoje miesto. 9. Zatvorte bočné dverka a zariadenie opäť zapojte do elektriny. 	

Údržba	Kedy?	Vysvetlenie	Potrebný materiál
Odvápnenie ~20 min – 1,5 l	Keď sa na kávovare zobrazí výzva. Ak počet nápojov nie je dostatočný na to, aby bolo potrebné odvápniť zariadenie, funkcia nie je aktívna.	<p>Odvápnenie kávovaru zabezpečí jeho správnu funkčnosť a odstráni prípadný vodný kameň alebo usadeniny. Tento krok je veľmi dôležitý na zabezpečenie správneho fungovania kávovaru a jeho dlhej životnosti. Postup na vykonanie odvápnenia kávovaru nájdete v časti 11 v Stručnej úvodnej príručke alebo postupujte podľa týchto pokynov:</p> <p> Kedykoľvek počas procesu odvápňovania môžete stlačením tlačidla START/STOP odvápňovanie pozastaviť. Kontrolka START/STOP bude blikať. Ak chcete pokračovať, znova stlačte tlačidlo START/STOP.</p> <ol style="list-style-type: none"> Keď je potrebné zariadenie odvápniť, kontrolka CALC sa rozsvieti načerveno. Pod dýzu na kávu a na paru umiestnite nádobu s objemom 1,5 l. Naplňte nádržku na vodu 500 ml vody. Otvorte vrečko s odvápňovačom KRUPS a nalejte ho do nádržky na vodu naplnenej 500 ml horúcej vody. Obsah vrečka zmiešajte s vodou v nádržke. Vložte nádržku na vodu späť do kávovaru. Stlačte tlačidlo režimu čistenia. Stlačením tlačidla START/STOP spustíte proces odvápnenia. Počas odvápňovania bude z dýzy na kávu a na paru vytekať voda. Kontrolka CALC svieti a kontrolka nádržky na vodu na konci prietoku blika. Odstráňte odvápňovač z nádržky na vodu. Vyčistite nádržku na vodu špongiou. Opláchnite, utrite a vysušte nádržku na vodu. Naplňte nádržku na vodu na maximum. Pod dýzu položte 1,5-litrovú nádobu. Vložte nádržku na vodu späť do kávovaru. Počas oplachovania bude z dýzy na kávu a na paru vytekať voda. Keď voda prestane tiecť a ozvú sa tri pípnutia, zariadenie je odvápnené a pripravené na používanie. Vyprázdňte nádobu na kávovú usadeninu. 	1 vrečko odvápňovacieho prípravku KRUPS F054/XS809 (nie je súčasťou dodávky)



ODPOVEDE NA VAŠE OTÁZKY

PREVÁDZKA

- Kávovar zobrazí poruchu, softvér nereaguje ALEBO blikajú všetky kontrolky.
 - ☑ Zariadenie vypnite a odpojte od elektriny, počkajte 1 minútu, potom ho znova pripojte a zapnite.
- Zariadenie sa po stlačení vypínača nezapne.
 - ☑ Skontrolujte poistky a zásuvku elektroinštalácie. Skontrolujte, či sú obe napájacie zástrčky správne zasunuté do zásuvky a do zadnej strany zariadenia.

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 v nádobe na kávové zrná nie sú žiadne kávové zrná alebo je ich len malé množstvo. Na konci extrakcie sa rozsvieti upozornenie nádoby na zrnkovú kávu.
- ☑ Zrnková káva zostáva v nádobe:
 - Káva môže byť príliš olejnatá, a preto ju kávovar správne nespracúva. Mohli by ste skúsiť pomôcť kávovým zrnkám, aby klesli, a uvidíte, či to opäť začne fungovať. Odporúča sa však zmeniť kávu (pozrite si typ zrnkovej kávy).
 - Toto je moja obvyklá káva, ktorá doteraz fungovala dobre: kontaktujte zákaznícky servis KRUPS.

5) Dve alebo viac kontroliek receptov zostanú svietiť a normálne funkcie zariadenia sú zablokované.

- ☑ Vyskytol sa problém so zariadením. Odpojte ho od elektriny a znova zapojte. Ak problém pretrváva, kontaktujte servisné stredisko/zaneste zariadenie do popredajného servisu.

6) Ikona  svieti.

- ☑ Varná jednotka nie je správne nainštalovaná alebo sú otvorené dvierka. Pozrite si časti 10A/10B v Stručnej úvodnej príručke.

7) Ikona  bliká.

- ☑ Vyskytol sa problém so zariadením. Odpojte ho od elektriny a znova zapojte. Ak problém pretrváva, kontaktujte servisné stredisko/zaneste zariadenie do popredajného servisu.

POUŽÍVANIE

1) Mlynček vydáva nezvyčajný hluk.

- ☑ V mlynčeku sa pravdepodobne nachádzajú cudzie telesá. Skúste ho vyčistiť vysávačom, v opačnom prípade kontaktujte zákaznícky servis KRUPS.

2) Pod zariadením je voda.

- ☑ Pred vybratím odkvapkávacej misky počkajte 15 sekúnd po zastavení toku kávy, aby kávovar správne dokončil cyklus.
- ☑ Skontrolujte, či je odkvapkávacia miska správne umiestnená na kávovare. Musí byť vždy na svojom mieste, aj keď sa zariadenie nepoužíva.
- ☑ Skontrolujte, či odkvapkávacia miska nie je plná.

3) Tlačidlo na nastavenie mletia sa ťažko otáča.

- ☑ Tlačidlo na nastavenie mletia otáčajte len počas chodu mlynčeka.

4) Kávovar nepripravil žiadnu kávu.

- ☑ Počas prípravy bol zistený incident. Zariadenie sa automaticky resetuje a bude pripravené na nový cyklus.

5) Namiesto zrnkovej kávy ste použili mletú kávu.

- ☑ Pomocou vysávača odstráňte mletú kávu z nádoby na zrnkovú kávu.

6) Keď je kávovar vypnutý, z dýzy na kávu vyteká voda.

- ☑ To je normálne. Ide o automatické prepláchnutie na vyčistenie kávovej dýzy.

7) Keď je kávovar zapnutý, z dýzy na kávu vyteká voda.

- ☑ To je normálne. Kávovar sa automaticky zahrieva, aby vaša prvá káva mala správnu teplotu.

8) Po extrakcii kávy sa ozve zvuk ventilácie.

- ☑ To je normálne. Aktivuje sa po každom recepte, aby nádoba na kávovú usadeninu zostala suchá a čistá.

ÚDRŽBA

1) Zariadenie nezobrazilo výzvu na odvápnenie.

- ☑ Cyklus odvápnenia je potrebný po veľkom počte príprav s parou alebo horúcou vodou. Ak pripravujete iba kávu, odvápnenie nebude potrebné často.

2) V odkvapkávacej miske sa nachádza kávová usadenina.

- ☑ Do odkvapkávacej misky sa môže dostať malé množstvo kávovej usadeniny. Zariadenie je navrhnuté tak, aby odstránilo všetky zvyšky kávovej usadeniny, aby prekvapkovácia zóna zostala čistá.

3) Po vyprázdnení nádoby na kávovú usadeninu zostane  kontrolka svietiť.

- ☑ Znovu nasadte nádobu na kávovú usadeninu.

4) Po naplnení nádržky na vodu zostane  kontrolka svietiť.

- ☑ Skontrolujte, či je nádržka v zariadení v správnej polohe.
- ☑ Plavák na dne nádržky sa musí voľne pohybovať. Skontrolujte a v prípade potreby uvoľnite plavák.

NÁPOJE

1) Káva sa nalieva príliš pomaly.

- ☑ Otočením tlačidla nastavenia jemnosti mletia nastavte hrubšie mletie (môže to závisieť od druhu použitej kávy).
- ☑ Vykonajte jeden alebo niekoľko cyklov preplachovania.

2) Káva je príliš slabá alebo nie je dostatočne výrazná.

- ☑ Skontrolujte, či sa v nádobe na zrnkovú kávu nachádza káva a či sa správne posúva nadol.
- ☑ Vyhnite sa používaniu olejnatých, karamelizovaných alebo ochutených káv, ktoré sa nemusia správne spracúvať.
- ☑ Znížte objem a zvýšte silu prípravy pomocou funkcie sily kávy. Otočením tlačidla na nastavenie jemnosti mletia nastavte jemnejšie mletie.

3) Espresso alebo káva nie sú dostatočne horúce.

- ☑ Zvýšte teplotu kávy v nastaveniach kávovaru. Pred prípravou nápoja ohrejte šálku vypláchnutím horúcou vodou.
- ☑ Predtým, ako začnete pripravovať kávu, vykonajte cyklus prepláchnutia.

4) Pred každou kávou tečie z kávovej dýzy čistá voda.

- ☑ Pri spustení prípravy kávy sa vykoná predsparenie, pri ktorom môže z kávovej dýzy vytekať malé množstvo vody.

Ak niektorý z uvedených problémov pretrváva, kontaktujte zákaznícky servis spoločnosti KRUPS.

LIKVIDÁCIA

Niektoré spotrebiče obsahujú batériu, ku ktorej má z bezpečnostných dôvodov prístup iba opravár. Ak chcete vymeniť batériu, obráťte sa na najbližšie schválené servisné stredisko.

! **Dôležité:** Zariadenie obsahuje rôzne materiály, ktoré možno opätovne použiť alebo recyklovať.

ZÁRUKA

Záruka sa nevzťahuje na nasledujúce prípady:

- prítomnosť cudzích telies v mlynčeku,
- do nádoby na zrnkovú kávu bola nasypaná mletá káva,
- v prípade zanedbania odstraňovania vodného kameňa, čistenia alebo pravidelnej údržby.

Akékoľvek práce na spotrebiči musí vykonávať autorizované stredisko KRUPS.

Tento plnoautomatický Espresso kávovar sa smie používať len na prípravu kávy alebo horúcej vody alebo na napenenie mlieka.

**Výrobca: Ningbo Kaibo Group Co., Ltd.
The Northern Industrial Park of Zhouxiang Town Cixi 315324 Ningbo City Zhejiang, Čína**

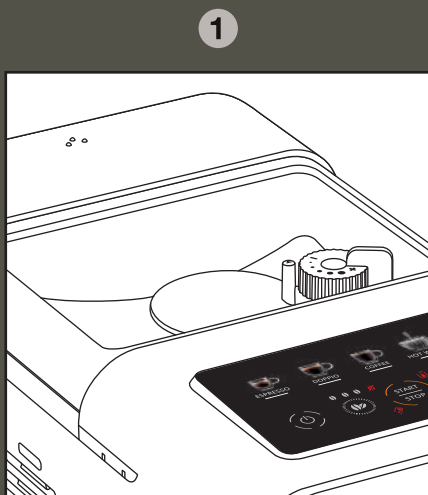
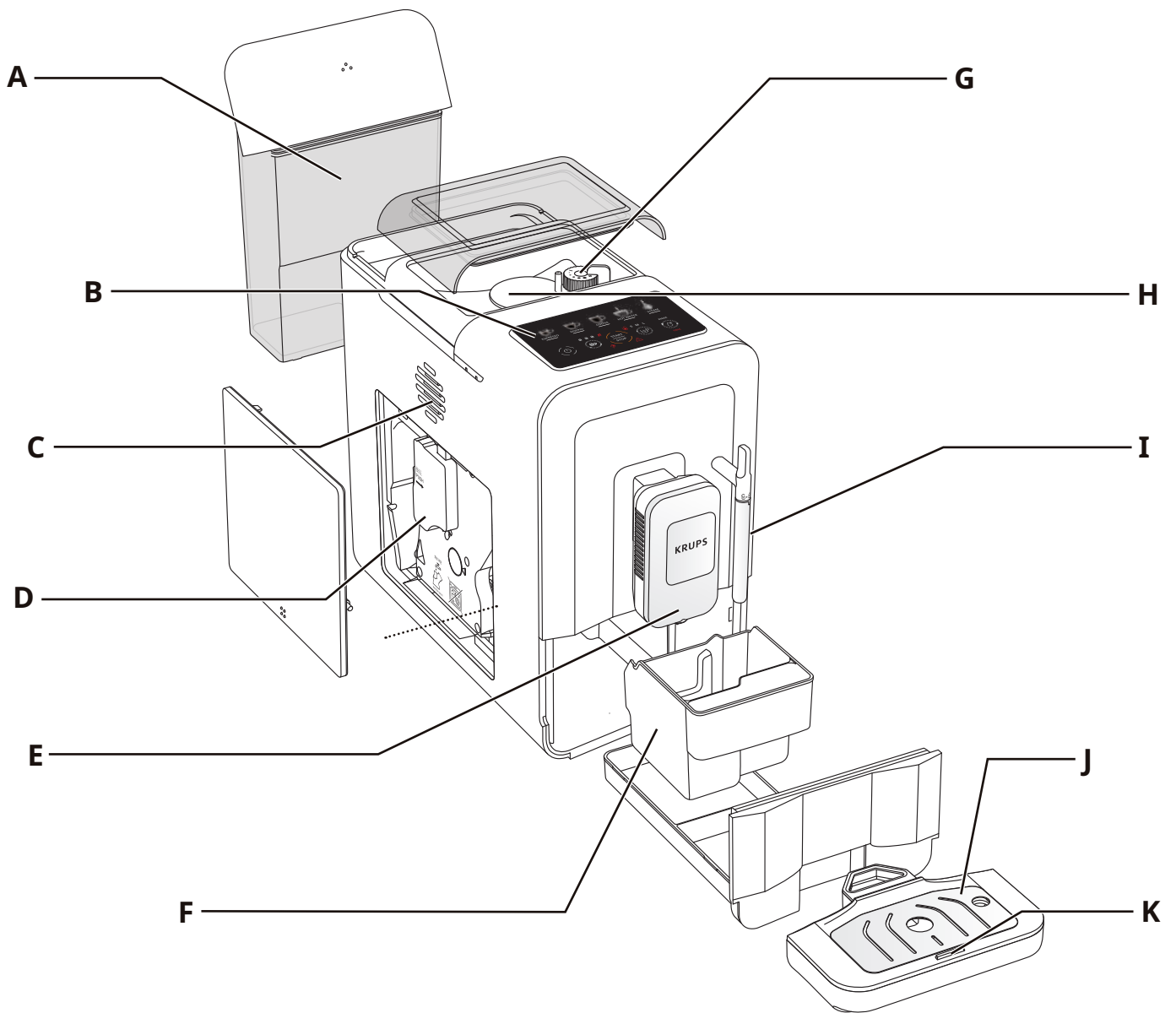
KRUPS®

MY COFFEE



HU

1. FONTOS TERMÉKINFORMÁCIÓK.....	214
1.1 SZIMBÓLUM-ÚTMUTATÓ A FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYVHÖZ	214
1.2 A KÉSZÜLÉKHEZ MELLÉKELT TARTOZÉKOK	214
1.3 MŰSZAKI ADATOK	215
1.4 ELSŐ LÉPÉSEK ÉS A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE	215
2. DARÁLÓ: A DARÁLÓ BEÁLLÍTÁSA	216
3. ITALOK KÉSZÍTÉSE.....	216
4. ÁLTALÁNOS KARBANTARTÁS.....	219
4.1 NAPI KARBANTARTÁS.....	219
4.2 EGYÉB KARBANTARTÁS	220
VÁLASZOK A KÉRDÉSEIRE.....	221



LEÍRÁS

- A. Víztartály
- B. Kapacitív kijelző
- C. Penészedést gátló ventilátor
- D. Főzőegység
- E. Kávéfűvőka
- F. Kávéörlemény-gyűjtő
- G. Darálás finomságát beállító gomb
- H. Szemeskávétartály
- I. Gőzkivezető nyílás*
- J. Rács és kivehető csepegtetőtálca
- K. Vízsintjelző úszó
- L. Az intenzitás beállítása
- M. A szemeskávétartály újratöltése
- N. A kávéörlemény-gyűjtő kiürítése
- O. Főzőegység nincs behelyezve / Főzőegység ajtaja nyitva / hibás
- P. Térfogat beállítása
- Q. A készülék átöblítése
- R. Tisztítási mód elérése
- S. A készülék vízkömentesítése
- T. A víztartály feltöltése

*Modelltől függően

Tisztelt Ügyfelünk!

Köszönjük, hogy beépített darálóval ellátott KRUPS eszpresszógépet vásárolt. A beépített darálóval rendelkező KRUPS eszpresszógépeket Franciaországban tervezzük, fejlesztjük és gyártjuk, ami a származás és a gyártási minőség tekintetében a legszigorúbb követelményeknek való megfelelést biztosítja. A készüléket úgy terveztük, hogy a lehető legkönnyebben kezelhesse, miközben barista minőségű italokat készít. Élvezze az eszpresszó, a filteres kávé és más kávéitalok ízét – mindezt egyetlen gombnyomással. A készülékben alkalmazott fejlett technológia segítségével a legjobb eredményt érheti el, és kihozhatja a legtöbb aromát és ízt a frissen őrölt kávészemekből. Reméljük, élvezni fogja a kávészüneteket, és teljes mértékben elégedett lesz KRUPS készülékével.

A KRUPS csapata



1. FONTOS TERMÉKINFORMÁCIÓK

A készülék első használata előtt alaposan olvassa át a felhasználói útmutatót és a „biztonsági utasítások” kézikönyvet, és ne felejtse el: nem megfelelő használat esetén a KRUPS nem tartozik felelősséggel.

1.1 SZIMBÓLUM-ÚTMUTATÓ A FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYVHÖZ

- Veszély:** Súlyos testi sérülés vagy halál veszélyére vonatkozó figyelmeztetés.
A villám szimbólum az elektromossággal kapcsolatos veszélyekre hívja fel a figyelmet.
- Figyelem:** Figyelmeztetés a készülék esetleges hibás működésére, sérülésére vagy tönkremenetelére.
- Fontos:** Általános vagy fontos megjegyzés a készülék működésével kapcsolatban.



1.2 A KÉSZÜLÉKHEZ MELLÉKELT TARTOZÉKOK

Ellenőrizze a készülékéhez mellékelte tartozékokat. Ha valamelyik alkatrész hiányzik, azonnal forduljon a KRUPS ügyfélszolgálatához.

MELLÉKELT TARTOZÉKOK

1	Gyors üzembe helyezési útmutató – Biztonsági útmutató - Jótállási dokumentumok
2	A gőzrendszer tisztítótűje*

 **Vigyázat:** A garancia fenntartása érdekében csak Krups tartozékokat használjon a géphez.



1.3 MŰSZAKI ADATOK

Készülék	EA20 automata kávéfőző
Áramellátás	220–240 V~/50 Hz
Szivattyúnyomás	19 bar
Szemeskávétartály	160 g
Energiafogyasztás	1420–1690 W
Víz tartály	1,5 l
Első lépések és tárolás	Beltérben, száraz helyen (fagytól távol)
Méret (mm) Ma x Sz x Mé	320 x 185 x 425
A termék súlya (kg)	9.2

A műszaki adatok változhatnak.



1.4 ELSŐ LÉPÉSEK ÉS A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

ELSŐ BEKAPCSOLÁS

Helyezze a készüléket stabil, vízszintes, tiszta és száraz munkafelületre. A készülék első üzembe helyezésekor elindul egy inicializálási ciklus. A készülék feltöltése során a vízkörök feltöltődnek, így a készülék üzemkész állapotba kerül. Előmelegítés és automatikus öblítés megy végbe.

További információért lásd a gyors üzembe helyezési útmutatót.

A készüléket ellenőriztük és teszteltük, mielőtt elhagyta a gyártóüzemet. Az alapos tisztítás ellenére előfordulhat, hogy a kávédarálóban kávémaradványokat és/vagy a csepegtetőtálca rácsán kávécseppeket talál. Előfordulhat, hogy a készülék kicsomagolásakor port vesz észre a készüléken a védőanyagok miatt. Javasoljuk, hogy az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a készüléket egy kendő segítségével.

Köszönjük a megértését. Soha ne használjon sérült készüléket.



ÖTLETEK ÉS TIPPEK


VÍZ

A víz minősége nagyban befolyásolja a kávé aromáit. A vízkő és a klór megváltoztathatja a kávé ízét. Az aromák megőrzéséhez javasoljuk, hogy friss vagy palackozott vizet használjon, melynek szárazanyag-tartalma 800 mg/l alatt van (lásd a palack címkéjét).

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 kávészemek minősége változó, az ízlések pedig szubjektívek. Az Arabica finom, virágos aromákkal rendelkezik, míg a Robusta magasabb koffeintartalmú, kesernyesebb és testesebb. Gyakran keverik a két kávétypust egy kiegyensúlyozottabb ízű kávéért. Ne habozzon tanácsot kérni a pörkölést végző szakembertől.

Nem javasoljuk olajos vagy karamellizált kávészemek használatát, mivel ezek károsíthatják a készüléket. A kávéörlemény finomsága befolyásolja az aromák intenzitását és a crema minőségét. Minél finomabbra őröljük a kávé, annál lágyabb lesz a crema. Az őrlés finomsága a kívánt italhoz is igazítható.

Fontos: Ha a  + RINSE ikonok az inicializálás után is világítanak, nyomja meg és tartsa lenyomva a „START/STOP” gombot a kézi feltöltéshez, amíg a  + RINSE ikonok ki nem kapcsolnak.

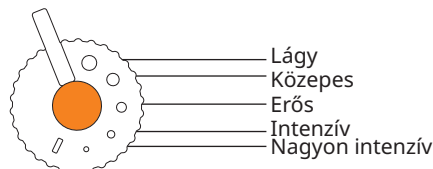


2. DARÁLÓ: A DARÁLÓ BEÁLLÍTÁSA

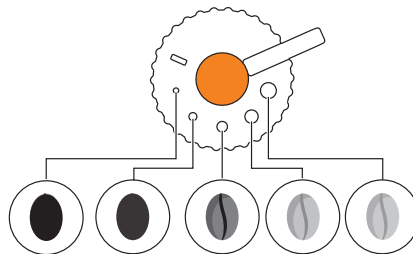
MIÉRT ÉRI MEG BEÁLLÍTANI AZ ŐRLÉST?

Általánosságban az őrlést a kávészemek típusának megváltoztatásakor, illetve a kávé erősségének beállításakor kell módosítani. Az őrlés változtatásával a különböző kávétypusokhoz lehet alkalmazkodni:

- Az erősen pörkölt, olajos kávészem durvább őrlést igényel,
- A világosabban pörkölt kávészem szárazabb, és finomabb őrlést kíván.



Pörkölés



Nagyon intenzív
(Sötét francia)

Intenzív
(Francia)

Erős
(Világos francia)

Közepes
(Borostyán)

Lágy
(Szőke)

Ráadásul ugyanannál a kávénál az őrlésbeállítás hatással van az aromára: minél finomabb az őrlés, annál erősebb az aroma.

AZ ŐRLÉS BEÁLLÍTÁSA

Forgassa el a szemeskávé-tartályon található beállítógombot a kávébabnak és a kívánt aromának megfelelő helyzetbe (5 szint – lásd: fent). Ezt a beállítást őrlés közben, fokozatonként kell elvégezni. Három kávé elkészítése után már észrevehető lesz a különbség az ízben.

Figyelem: Nem javasoljuk olajos vagy karamellizált kávészemek használatát, mivel ezek nehezen őrölhetők, károsíthatják a készüléket, és ronthatják az érzékelők működését.













3. ITALOK KÉSZÍTÉSE

A GÉP ÁLTAL ELÉRHETŐ ITALOK:

A KRUPS My Coffee rendszerrel ízlésének megfelelően különféle kávéitalokat készíthet. Az italok közvetlenül a kezelőpanelen érhetők el:

Az alapértelmezett mennyiségek és erősségek félkövér betűtípussal láthatók.

Italok	Leírás	Elérhető méretek	Erősség funkció
	Espresszó	S ~40 ml (15 ml és 50 ml között állítható) M ~55 ml L ~70 ml (60 ml és 85 ml között állítható)	
	Doppio*	S ~80 ml M ~110 ml L ~140 ml	
	Kávé	S ~90 ml (90 ml és 115 ml között állítható) M ~120 ml L ~150 ml (125 ml és 180 ml között állítható)	
	Americano*	S ~120 ml M ~150 ml L ~180 ml	
	Forró víz*	S ~100 ml M ~200 ml L ~300 ml	
	Gőzölés*	-	-


*Modelltől függően

HOGYAN ÁLLÍTHATÓ A KÁVÉFÚVÓK MAGASSÁGA?



Az összes elérhető ital esetében a csésze/csészék méretének megfelelően lejjebb állíthatja a kávéfúvókákat.

HOGYAN KEZDHETEM EL AZ ITALOM KÉSZÍTÉSÉT?

- Ellenőrizze, hogy a szemeskávétartály tele van-e.

-  **Figyelem:** A készülék károsodásának elkerüléseért ügyeljen arra, hogy ne öntsön vizet a darálóba.
- Ellenőrizze, hogy tele van-e a víztartály. Ha a vízszint alacsony, a készülék jelzőfényrel figyelmeztet, hogy töltsse fel a tartályt.
 - Helyezze a csészét a kávékifolyó alá.
 - Nyomja meg a kívánt ital gombját, állítsa be a kívánt beállításokat, majd nyomja meg a „START/STOP” gombot.

AZ ITALTÓL FÜGGŐEN KÜLÖNBÖZŐ BEÁLLÍTÁSOK LEHETSÉGESEK:

- **Kávé erőssége:** A kávé erősségét az őrölt kávé mennyiségének módosításával növelheti vagy csökkentheti: válassza ki az italt, majd nyomja meg a(z) „” gombot, és válasszon 1 és 3 kávébab ikon között: az 1 a legenyhébb, a 3 pedig a legerősebb beállítást jelöli.
- **Mennyiség a csészében:** A kávé elkészítéséhez használt víz mennyiségének növeléséhez vagy csökkentéséhez nyomja meg a(z) „” gombot, majd állítsa be a mennyiséget az S, M vagy L méretre.

További információért **tekintse meg az italok táblázatát és a „Gyors üzembe helyezési útmutatót” az italok beállításainak módosításáról.**

HOGYAN ÁLLÍTHATOM LE AZ ITAL KÉSZÍTÉSÉT?

Az ital készítését bármikor megszakíthatja a „START / STOP” gomb megnyomásával. Ha egy ciklus megszakad, a leállítás nem azonnali. A készülék egy ideig nem lesz használható, amit a kijelzőn villogó fények jeleznek.

HOGYAN ÁLLÍTHATÓ BE AZ S ÉS AZ L MÉRET AZ ESPRESSÓHOZ ÉS A KÁVÉHOZ?

- 1) Tartsa lenyomva 3 másodpercig az Eszpresszó vagy Kávé gombot.
- 2) A „START/STOP” jelzőfény villogni kezd.
- 3) A mennyiség gomb segítségével válassza ki a testre szabni kívánt méretet (S vagy L).
- 4) Nyomja meg a „START/STOP” gombot, ekkor a kávé elkezd folyni.
- 5) Az extrakció során, amikor a csészében lévő mennyiség megfelelő, nyomja meg ismét a „START/STOP” gombot az új mennyiség mentéséhez.

! **Fontos:** A mennyiségbeállítási módból egy másik ital gombjának megnyomásával léphet ki.

HOGYAN ÁLLÍTHATÓK VISSZA AZ ALAPÉRTELMEZETT BEÁLLÍTÁSOK?

- 1) A készülék bekapcsolt állapotában nyomja meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig egyszerre a főkapcsolót („ON/OFF”) és a „START/STOP” gombot.
- 2) A „START/STOP” gomb, az Espresso jelzőfénye, a kávészem ikonja és az „S” méret jelzőfénye háromszor villog.

Ekkor az italtípus, az egyes italok tartománya és azok mérete az alapértelmezett beállításokra áll vissza.



TEJES ITAL ÉS FORRÓ VÍZ*




ÖTLETEK ÉS TIPPEK

A habos tej készítéséhez javasolt hűtőből kivett, pasztőrözött UHT-tejet használni (3–5 °C). Speciális (mikroszűrt, nyers, fermentált, dúsított) tejet vagy növényi (mandula, zab, szója stb.) alapú italokat is lehet használni, azonban ezek esetében a tejhab minősége és mennyisége eltérő vagy kevésbé megfelelő lehet. A felbontott tejet hűtőszekrényben, legfeljebb 4 °C-on kell tárolni, műanyag vagy üveg csomagolásban. A tej általában 5–7 napig tárolható.

HOGYAN LEHET TEJET HABOSÍTANI A GŐZKIVEZETŐ FÚVÓKÁVAL?

! **Az égési sérülések elkerülése érdekében legyen óvatos.**

A gőzfúvókával felhabosítható a tej, például cappuccino vagy latte készítéséhez. Mivel a gőz előállításához magasabb hőmérséklet szükséges, mint az eszpresszó készítéséhez, a készülék külön előmelegítési fázist indít a gőz előállításához.

A tej felhabosításának lépései a gőzfúvóka használatával	
1	Nyomja meg a „STEAM” gombot
2	Nyomja meg a „START/STOP” gombot
3	A készülék előmelegít, amíg a „STEAM” gomb villogása meg nem szűnik
4	Helyezze a gőzfúvókát a csészében lévő tejbe. Ügyeljen arra, hogy a gőzcső oldalán található nyílás ne merüljön a tejbe. 
5	Nyomja meg újra a „START/STOP” gombot a gőz aktiválásához
6	Nyomja meg a „START/STOP” gombot a gőz leállításához, amikor a tejhab elérte a kívánt állagot.

További információért tekintse meg a „Gyors üzembe helyezési útmutató” 3. fejezetét a tejes italok készítéséről.

A GŐZKIVEZETŐ FÚVÓKA TISZTÍTÁSA:

! **Veszély:** A gőzfunkció használata után a gőzkivezető fúvóka forró lehet, ezért javasoljuk, hogy várjon néhány percet, mielőtt hozzárna.

Fontos:

Érdemes MINDEN HASZNÁLAT UTÁN gondosan megtisztítsa meg a gőzkivezető fúvókát Ahhoz, hogy minden alkalommal azonos habot kapjon, javasoljuk, hogy . Ne mossa a gőzkivezető fúvókát mosogatógépben. Javasoljuk továbbá, hogy tisztítsa meg a gőzkivezető fúvókát, ha hosszabb ideig (több mint két napig) nem használja.

**Modelltől függően*

Az alapos tisztításhoz a gőzkivezető fúvókát teljes egészében leveheti. Vízzel, kis mennyiségű, nem dörzsölő hatású mosogatószerrel és kefével tisztítsa. **További információért tekintse meg a „Gyors üzembe helyezési útmutató” 4. fejezetét a gőzkivezető fúvóka tisztításáról.**

- Ahhoz, hogy az összes esetleges tejmaradványt eltávolítsa a gőzkivezető fúvókából, helyezzen egy edényt a fúvóka alá, és indítsa el a forró víz készítését. Ezután törölje le a fúvókát egy tiszta, nedves mikroszálas kendővel.
- Ha nem jön ki gőz, lehet, hogy a fúvóka eltömődött: a gőzrendszer mellékelt tisztítótűjével szüntesse meg az elzáródást. További információért tekintse meg a „Gyors üzembe helyezési útmutató” 6. fejezetét a gőzkivezető fúvóka tisztításáról.

HOGYAN ADAGOLHATÓ FORRÓ VÍZ?

- 1) Helyezzen egy csészét a gőzfúvóka alá.
- 2) Nyomja meg a „Hot Water” gombot.
- 3) Nyomja meg a „START/STOP” gombot.
- 4) Forró víz folyik ki a gőzfúvókából, majd a kiválasztott mennyiségnek megfelelően automatikusan leáll.



4. ÁLTALÁNOS KARBANTARTÁS

4.1 NAPI KARBANTARTÁS

A megfelelő karbantartás elvégzése meghosszabbítja a készülék élettartamát, és megőrzi a kávé eredeti ízét.

CSEPEGTETŐ TÁLCA KARBANTARTÁSA

A csepegtetőtálcanál összegyűlik a készülékből a készítés közben és azt követően kiáramló víz és kávé. Fontos, hogy mindig a helyén legyen, és rendszeresen ürítse.

Higiéniai okokból azt javasoljuk, hogy naponta szerelje le a csepegtetőtálcat, minden egyes betétet naponta tisztítsa meg, és hagyja megszáradni, mielőtt visszahelyezné a készülékbe. A csepegtetőtálca mosogatógépben mosható, de előtte vegye ki a rácsot.

További információért **tekintse meg a „Gyors üzembe helyezési útmutató” 8A és 8B fejezetét.**

MIKOR KELL ÜRÍTENI A CSEPEGTETŐTÁLCÁT?

Amikor az úszók felemelkednek, jelezve, hogy túlságosan meg van telve.

KÁVÉZACCGYŰJTŐ KARBANTARTÁSA

Higiéniai okokból javasoljuk, hogy a kávézaccgyűjtőt naponta tisztítsa meg forró szappanos vízzel, és hagyja megszáradni, mielőtt visszahelyezné a készülékbe.

További információkért **tekintse meg a „Gyors üzembe helyezési útmutató” 7A. és 7B. fejezetét a kávézaccgyűjtő tisztításáról.**

- Ürítse ki a kávézaccgyűjtőt, amikor a jelzőfény erre kéri.
- Gyakrabban is kiürítheti, de ezt bekapcsolt készülék mellett tegye, hogy az érzékelhesse a valóban kiürített tartályt.


 **Fontos:** Ha nem üríti ki rendszeresen a kávéőrlemény-tartót a fentiek szerint, az károsíthatja a készüléket.

VÍZTARTÁLY KARBANTARTÁSA

A kávé aromájának megőrzése érdekében és higiéniai okokból javasoljuk, hogy használjon friss vizet, tisztítsa meg a víztartályt naponta forró vízzel és szivaccsal, majd hagyja megszáradni, mielőtt visszahelyezné a készülékbe.

SZEMESKÁVÉTARTÁLY KARBANTARTÁSA


A kávészemek olajos lerakódást hagyhatnak a szemeskávétartály falán, ami befolyásolhatja a kávé minőségét. Az aromák megőrzése érdekében és higiéniai okokból javasoljuk, hogy minden újratöltéskor törölje át a tartályt egy tiszta, száraz, puha ruhával.

 **Figyelem:** Ne használjon vizet a szemeskávétartály tisztításához, mert a benne lévő víz károsíthatja a készüléket.

4.2 EGYÉB KARBANTARTÁS

Fontos:

- A karbantartási idő a végrehajtott folyamattól függően maximum 20 perc.
- Ha a készüléket a karbantartás közben húzza ki a konnektorból vagy áramszünet lesz, a vízkömentesítő program újratekődik az elejétől. Ezt a műveletet nem lehet elhalasztani, a vízkört kötelező vízkömentesíteni.
- A karbantartási programot nem szükséges azonnal elindítani, amikor a készülék jelzi, de célszerű rövid időn belül elvégezni. Ha a vízkömentesítést elhalasztja, a figyelmeztető jelzés addig marad aktív, amíg a műveletet el nem végzi.

Karbantartás	Mikor?	Magyarázat	Szükséges kellékek
Kávéöblítés ~1 perc – 30 ml	Amikor a készülék kéri, vagy bármikor.	Lehetővé teszi a készülék kávékörének átöblítését. A folyamat során csak forró vizez használ a gép. Ez segít megőrizni a kávé eredeti ízét és aromáját. Lásd a „Gyors üzembe helyezési útmutató” 9. fejezetét.	
A kivehető főzőegység tisztítása	Ajánlás: hetente egyszer	A főzőegység tisztítása megakadályozza a lerakódások felhalmozódását, és biztosítja az állandó kávéminőséget <ol style="list-style-type: none">1. Kapcsolja ki a készüléket.2. Nyissa ki az oldalsó ajtót.3. Nyomja meg a piros reteszt a főzőegység kioldásához.4. Fogja meg a főzőegységet mindkét oldalán, majd húzza ki.5. Öblítse le a főzőegységet langyos folyó víz alatt.6. Ha lerakódást lát, törölje át a főzőegység rekeszének belsejét egy nedves ruhával.  Fontos: ne felejtse el megtisztítani a főzőegység rekeszének belsejében, a felső részen található kávécsatornát egy tiszta, száraz ruhával.7. Szárítsa meg a főzőegységet egy tiszta ruhával, vagy hagyja levegőn megszáradni (ne szerelje vissza, ha még nagyon nedves).8. Helyezze vissza a főzőegységet a készülékbe, amíg a helyére nem kattant.9. Zárja be az oldalsó ajtót, majd csatlakoztassa újra a készüléket a hálózathoz.	

Karbantartás	Mikor?	Magyarázat	Szükséges kellékek
Vízkömentesítés ~20 perc – 1,5 l	Amikor a készülék arra kéri. A funkció nem aktív, ha az elkészített italok száma alapján nincs szükség vízkömentesítésre.	<p>A készülék vízkömentesítése biztosítja a megfelelő működést, és eltávolítja a vízkő- és egyéb lerakódásokat. Ez a művelet nagyon fontos a készülék megfelelő működéséhez és hosszú élettartamhoz.</p> <p>A vízkömentesítés módjáról a „Gyors üzembe helyezési útmutató” 11. fejezetében talál további információt, vagy kövesse az alábbi lépéseket:</p> <p>! A vízkömentesítési folyamat során bármikor megnyomhatja a START/STOP gombot a művelet szüneteltetéséhez. A START/STOP LED villogni kezd. A folytatáshoz nyomja meg ismét a START/STOP gombot.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. A „CALC” jelzőfény pirosra vált, amikor a készüléket vízkömentesíteni kell. 2. Helyezzen egy 1,5 literes edényt a kávéfűvókák és a gőzfűvóka alá. 3. Töltse fel a víztartályt 500 ml vízzel. 4. Nyisson ki egy tasak KRUPS vízkömentesítő szert, és öntse az 500 ml forró vizet tartalmazó víztartályba. 5. Keverje össze a tasak tartalmát a tartályban lévő vízzel. 6. Helyezze vissza a víztartályt a készülékbe. 7. Nyomja meg a tisztítási mód gombot. 8. Nyomja meg a „START/STOP” gombot a vízkömentesítési folyamat elindításához. 9. A vízkömentesítés során víz folyik a kávéfűvókákból és a gőzfűvókából. 10. Az átfolyás végén a CALC jelzőfény világít, a víztartály jelzőfénye pedig villog. 11. Öntse ki a vízkömentesítő oldatot a víztartályból. 12. Tisztítsa meg a víztartályt egy szivaccsal. 13. Öblítse ki, törölje át, majd szárítsa meg a víztartályt. 14. Töltse fel a víztartályt a maximális jelzésig. 15. Helyezzen egy 1,5 literes edényt a kifolyó alá. 16. Helyezze vissza a víztartályt a készülékbe. 17. Az öblítési folyamat során víz folyik a kávéfűvókából és a gőzfűvókából. 18. Amikor a víz folyása leáll, és három hangjelzés hallható, a készülék vízkömentesítése befejeződött, és a készülék használatra kész. 19. Ürítse ki a kávézaccgyűjtő tartályt. 	1 tasak KRUPS F054 vízkömentesítő (nincs a géphez mellékelve)



VÁLASZOK A KÉRDÉSEIRE

MŰKÖDÉS

1) A készülék hibát jelez, a szoftver lefagyott, VAGY az összes jelzőfény villog.

- ☑ Kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózathoz, várjon 1 percet, majd csatlakoztassa ismét és indítsa újra a készüléket.

2) A készülék a főkapcsoló („BE/KI”) megnyomása után nem kapcsol be.

- ☑ Ellenőrizze a biztosítékokat és a hálózati csatlakozót. Győződjön meg arról, hogy a két hálózati csatlakozódugó megfelelően be van dugva az aljzatba és a készülék hátuljába.

3) Tápellátási hiba történt egy ciklus alatt.

- ☑ A készülék az újbóli bekapcsoláskor automatikusan helyreáll.

4) A daráló üresen működik.

- ☑ • Ez normális, ha csak alkalmanként fordul elő, és ha a szemeskávétartályban nincs kávé vagy csak kevés van benne. A szemeskávétartály figyelmeztető jelzése az extrakció végén világítani fog.
- ☑ Szemes kávé marad a tartályban:
 - Lehet, hogy a kávé túl olajos, ezért a készülék nem tudja megfelelően feldolgozni. Próbálja meg segíteni a szemek lejutását, és ellenőrizze, hogy így működik-e. Azonban ajánlott más típusú kávékat használni (lásd a szemes kávé típusait).
 - Ha ez az a kávé, amit eddig is használt, és eddig jól működött, vegye fel a kapcsolatot a KRUPS ügyfélszolgálatával.

5) Két vagy több italgomb jelzőfénye világít, és a készülék normál működése blokkolva van.

- ☑ A készülék hibaüzenetet észlelt; húzza ki a hálózathoz, majd csatlakoztassa újra. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon a szervizhez, vagy vigye el a készüléket az ügyfélszolgálati szervizbe.

6) A(z) ikon  világít.

- ☑ Nem megfelelően helyezte be a főzőegységet, vagy nyitva hagyta az ajtót. Lásd a „Gyors üzembe helyezési útmutató” 10A/10B. fejezetét.

7) A(z) ikon  villog.

- ☑ A készülék hibaüzenetet észlelt; húzza ki a hálózathoz, majd csatlakoztassa újra. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon a szervizhez, vagy vigye el a készüléket az ügyfélszolgálati szervizbe.

HASZNÁLAT

1) A daráló szokatlan hangot ad ki.

- ☑ Valószínűleg idegen anyagok kerültek a darálóba. Próbálja meg porszívóval kitisztítani, vagy vegye fel a kapcsolatot a KRUPS ügyfélszolgálatával.

2) Víz van a készülék alatt.

- ☑ A csepegtetőtálca eltávolítása előtt várjon 15 másodpercet azután, hogy a kávé kifolyt, így a készülék be tudja fejezni a teljes ciklust.
- ☑ Ellenőrizze, hogy a csepegtetőtálca megfelelően el van-e helyezve a készüléken. Mindig a helyén kell lennie, még akkor is, ha a készülék nincs használatban.
- ☑ Győződjön meg arról is, hogy a csepegtetőtálca nincs tele.

3) Az őrlési finomságot beállító gomb nehezen forog.

- ☑ Az őrlési finomság beállító gombját csak a daráló működése közben forgassa el.

4) A készülék nem készített kávé.

- ☑ A rendszer hibát észlelt a készítés során. A készülék automatikusan visszaáll, és készen áll az új ciklusra.

5) Szemes kávé helyett őrölt kávékat használt.

- ☑ Porszívóval tisztítsa ki az őrölt kávékat a szemeskávétartályból.

6) Víz folyik a kávéfűvókából, amikor a készülék ki van kapcsolva.

- ☑ Ez normális. Ez egy automatikus öblítés a kávéfűvóka tisztítására.

7) Víz folyik a kávéfűvókából, amikor a készülék be van kapcsolva.

- ☑ Ez normális. A készülék automatikusan előmelegszik, így az első kávé a megfelelő hőmérsékletű lesz.

8) A kávékészítés után szellőztető hang hallatszik.

- ☑ Ez normális. A hang minden ital elkészítése után aktiválódik, hogy a kávézaccgyűjtő száraz és tiszta maradjon.

KARBANTARTÁS

1) A készülék nem kéri a vízkömentesítést.


- ☑ A vízkömentesítési ciklusra nagy mennyiségű, gőzzel vagy forró vízzel készített ital után van szükség. Ha csak kávékat fogyaszt, akkor nem kell gyakran vízkömentesíteni.

2) Némi őrölt kávé került a csepegtetőtálcaba.

- ☑ Kis mennyiségű őrölt kávé kerülhet a csepegtetőtálca

3) A kávézaccgyűjtő kiürítése után a jelzőfény  folyamatosan világít.

- ☑ Helyezze vissza a kávézacc-gyűjtőt.

4) A víztartály feltöltése után a jelzőfény  folyamatosan világít.

- ☑ Ellenőrizze, hogy a tartály a megfelelő helyzetben van-e a készülékben.
- ☑ A tartály alján lévő úszónak szabadon kell mozognia. Ellenőrizze az úszót, és szükség esetén biztosítsa a szabad mozgását.

ITALOK

1) A kávé túl lassan folyik.

- ☑ Forgassa el az őrlés finomságát beállító gombot a durvább őrlésért (ez a használt kávé típusától is függhet).
- ☑ Végezzen el egy vagy több öblítési ciklust.

2) A kávé túl gyenge vagy nem elég testes.

- ☑ Ellenőrizze, hogy a szemeskávétartály tartalmaz-e kávé
- ☑ Kerülje az olajos, karamellizált vagy ízesített kávék használatát, mivel ezeket a készülék nem mindig tudja megfelelően feldolgozni.
- ☑ Csökkentse a készítmény mennyiségét és növelje az erősségét a Kávéerősség funkció segítségével. Forgassa el az őrlés finomságát beállító gombot a finomabb őrlésért.

3) Az eszpresszó vagy a kávé nem elég forró.

- ☑ Növelje a kávé hőmérsékletét a készülék beállítás
- ☑ Végezzen öblítési ciklust, mielőtt elkezdené a kávé elkészítését.

4) Minden kávé elkészítése előtt tiszta víz folyik a kávéfűvókákból.

- ☑ Az italkészítés megkezdésekor előfűzést végez a gép, és ennek eredményeként kis mennyiségű víz folyhat ki a kávéfűvókákból.

Ha a fent leírt problémák valamelyike továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a KRUPS ügyfélszolgálatával.

ÁRTALMATLANÍTÁS

Bizonyos készülékek biztonsági okokból csak szerviz által hozzáférhető akkumulátort tartalmaznak. Az akkumulátor cseréjéhez vegye fel a kapcsolatot a legközelebbi hivatalos szervizközponttal.

 **Fontos:** A készülék számos újrafelhasználható vagy újrahasznosítható anyagot tartalmaz.

GARANCIA

A garancia nem érvényes az alábbi esetekben:

- Idegen tárgyak kerültek az őrlőbe,
- őrölt kávé
- A vízkömentesítés, tisztítás vagy a rendszeres karbantartás elmaradt.

A készüléken végzett minden munkát hivatalos KRUPS szervizközpontnak kell elvégeznie.

Ezt a teljesen automata eszpresszó kávéfűzőt kizárólag kávé vagy forró víz készítésére, illetve tej felhabosítására szabad használni.

**Gyártó: Ningbo Kaibo Group Co., Ltd.
The Northern Industrial Park of Zhouxiang Town, Cixi 315324, Ningbo City, Zhejiang, Kína**

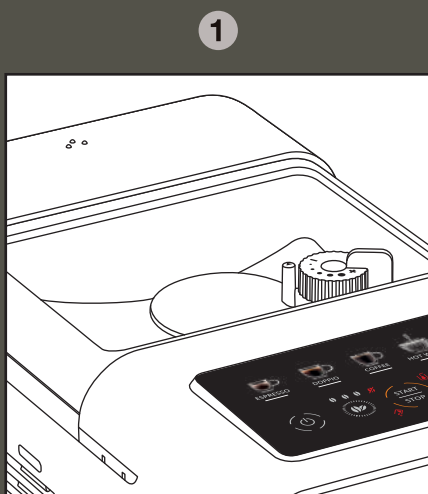
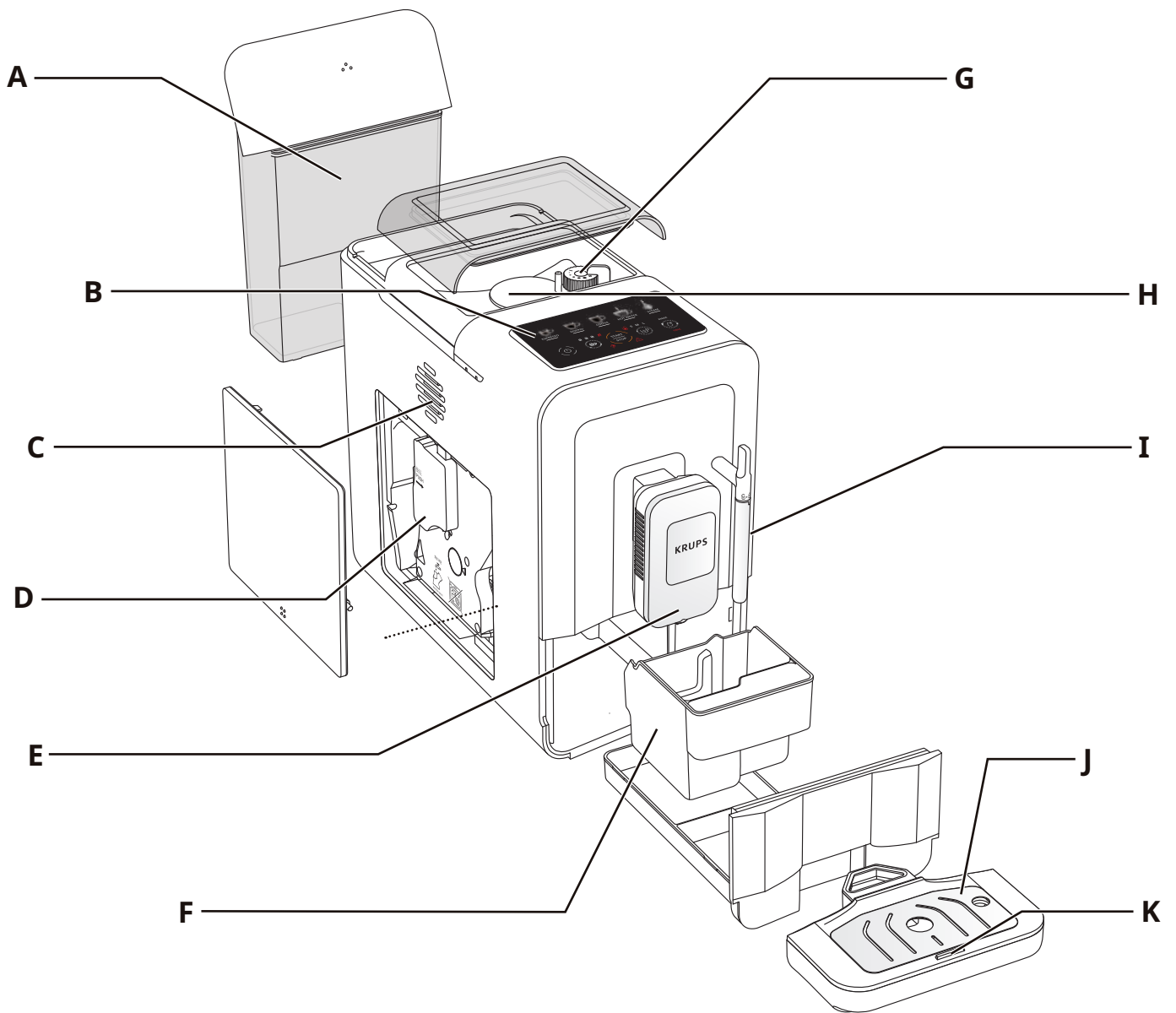
KRUPS®

MY COFFEE



RO

1. INFORMAȚII IMPORTANTE DESPRE PRODUS.....	227
1.1 GHID DE SIMBOLURI PENTRU MANUALUL DE UTILIZARE	227
1.2 ACCESORII FURNIZATE ÎMPREUNĂ CU APARATUL	227
1.3 DATE TEHNICE.....	228
1.4 INTRODUCERE ȘI INSTALAREA APARATULUI.....	228
2. RĂȘNIȚĂ: AJUSTAREA MĂCINĂRII.....	229
3. PREPARAREA BĂUTURILOR	229
4. ÎNTREȚINEREA GENERALĂ.....	232
4.1 ÎNTREȚINEREA ZILNICĂ	232
4.2 ALTE OPERAȚIUNI DE ÎNTREȚINERE.....	233
RĂSPUNSURI LA ÎNTREBĂRI.....	234



*în funcție de model

DESCRIERE

- A. Rezervor de apă
- B. Ecran capacitiv
- C. Ventilator anti-mucegai
- D. Unitate de preparare
- E. Duză de cafea
- F. Colector de zaț de cafea
- G. Buton de reglare a gradului de măcinare
- H. Recipient pentru cafea boabe
- I. Ieșire de abur*
- J. Grătar și tavă detașabilă de colectare a picăturilor
- K. Plutitoare pentru nivelul de apă
- L. Reglați intensitatea
- M. Umplerea recipientului pentru cafea boabe
- N. Golirea colectorului de zaț de cafea
- O. Unitatea de preparare nu este instalată/ușa unității de preparare este deschisă/eroare
- P. Reglați volumul
- Q. Clățiți aparatul
- R. Acces la modul de curățare
- S. Eliminarea calcarului din aparat
- T. Reumpleți rezervorul de apă

**în funcție de model*

Stimate client,

Vă mulțumim că ați achiziționat un espresso KRUPS cu râșniță integrată. Espressoarele KRUPS cu râșniță integrată sunt proiectate, dezvoltate și fabricate în Franța, oferind astfel cele mai stricte garanții în ceea ce privește originea și calitatea fabricației. Aparatul dumneavoastră este conceput pentru a fi cât mai ușor de utilizat și pentru a prepara băuturi de calitate barista. Bucurați-vă de un espresso, de o cafea filtrată și de alte tipuri de cafea, toate la simpla apăsare a unui buton. Tehnologia avansată integrată în aparatul dumneavoastră vă permite să obțineți cele mai bune rezultate posibile, dezvoltând cantitatea maximă de arome și gusturi din boabele de cafea proaspăt măcinate. Sperăm să vă bucurați de pauze de cafea excelente și să fiți pe deplin mulțumit de aparatul dumneavoastră KRUPS.




Echipele KRUPS



1. 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 pentru consultări ulterioare: utilizarea necorespunzătoare va exonera KRUPS de orice răspundere.

1.1 GHID DE SIMBOLURI PENTRU MANUALUL DE UTILIZARE

-  **Pericol:** Avertizare privind riscul de vătămare corporală gravă sau deces. Simbolul fulgerului vă avertizează asupra pericolelor legate de electricitate.
-  **Atenție:** Avertizare privind posibile defecțiuni, deteriorări sau distrugerea aparatului.
-  **Important:** Observație generală sau importantă privind utilizarea aparatului.



1.2 ACCESORII FURNIZATE ÎMPREUNĂ CU APARATUL

Verificați accesoriile furnizate împreună cu aparatul dumneavoastră. Dacă lipsește o piesă, contactați direct serviciul de asistență pentru consumatori KRUPS.

ACCESORII FURNIZATE

1	Ghid de pornire rapidă – Broșură cu instrucțiuni de siguranță – Documente de garanție
2	Ac de curățare pentru circuitul de abur*

 **Atenție:** Pentru menținerea garanției, utilizați numai accesoriile Krups pentru acest aparat.



1.3 DATE TEHNICE

Aparat	Espressor automat EA20
Sursă de alimentare	220-240 V~ / 50 Hz
Presiunea pompei	19 bari
Recipient pentru cafea boabe	16g
Consum de energie	1420 - 1690 W
Rezervor de apă	1,5L
Introducere și depozitare	În interior, într-un loc uscat (ferit de îngheț)
Dimensiuni (mm) Î x L x A	320 x 185 x 425
Greutatea produsului (kg)	9.2

Supus modificărilor tehnice.



1.4 INTRODUCERE ȘI INSTALAREA APARATULUI

PORNIRE INIȚIALĂ

Așezați aparatul pe o suprafață de lucru stabilă, orizontală, curată și uscată. La prima instalare a aparatului se va efectua un ciclu de inițializare. Amorsarea aparatului permite umplerea circuitelor de apă, astfel încât acesta să poată funcționa corect. Vor avea loc preîncălzirea și clătirea automată.

Pentru mai multe informații, consultați Ghidul de pornire rapidă.

Aparatul dumneavoastră a fost verificat și testat înainte de a părăsi unitatea de producție. În ciuda atenției acordate curățării, este totuși posibil să găsiți reziduuri de cafea în râșnița de cafea și/sau picături de cafea pe grila tăvii de colectare a picăturilor. La despachetare, este posibil să observați și prezența prafului pe aparat, provenit din materialul de protecție. Vă recomandăm să curățați temeinic aparatul înainte de prima utilizare, folosind o cârpă.

Vă mulțumim pentru înțelegere. Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.



RECOMANDĂRI ȘI INDICAȚII


APĂ

Calitatea apei influențează în mare măsură calitatea aromelor. Calcarul și clorul pot altera gustul cafelei. Pentru a păstra toate aromele cafelei, vă recomandăm să folosiți apă proaspătă sau apă îmbuteliată cu reziduu sec sub 800 mg/L (consultați eticheta de pe sticlă).

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 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 corp mai pronunțat. Este obișnuit ca cele două tipuri de cafea să fie amestecate pentru a obține un gust mai echilibrat. Nu ezitați să cereți sfatul furnizorului dumneavoastră de cafea.

Nu recomandăm utilizarea boabelor de cafea uleioase sau caramelizate, deoarece acestea pot deteriora aparatul. Finețea măcinării boabelor influențează intensitatea aromelor și calitatea cremei. Cu cât boabele sunt măcinate mai fin, cu atât crema va fi mai fină și mai catifelată. Gradul de măcinare poate fi, de asemenea, adaptat în funcție de băutura dorită.

! Important: Dacă pictogramele „! + RINSE” sunt încă aprinse după inițializare, apăsați și mențineți apăsat butonul „START/STOP” pentru amorsare manuală până când pictogramele „! + RINSE” se sting.

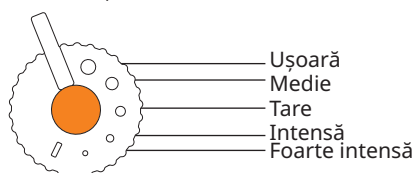


2. RÂȘNIȚĂ: AJUSTAREA MĂCINĂRII

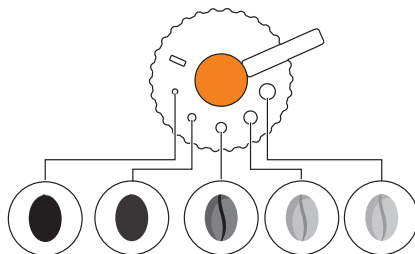
DE CE SĂ AJUSTAȚI GRADUL DE MĂCINARE?

În general, este necesar să reglați gradul de măcinare atunci când schimbați tipul de boabe de cafea sau când doriți să ajustați intensitatea cafelei. Modificarea gradului de măcinare permite adaptarea la diferite tipuri de boabe de cafea:

- Boabele de cafea foarte prăjite și uleioase vor necesita o măcinare mai grosieră;
- Boabele de cafea prăjite mai ușor vor fi mai uscate și vor necesita o măcinare mai fină.



Prăjire



Foarte intensă
(Franțuzească închisă)

Intensă
(Franțuzească)

Tare
(Franțuzească deschisă)

Medie
(Chihlimbar)

Ușoară
(Blondă)

De asemenea, pentru aceeași cafea, reglarea râșniței influențează aroma cafelei: cu cât granulația este mai mică, cu atât aroma este mai puternică.

CUM SE AJUSTEAZĂ GRADUL DE MĂCINARE?

Rotiți butonul de reglare aflat în recipientul pentru boabe de cafea, în funcție de tipul de boabe și de intensitatea aromei dorite (5 niveluri – a se vedea mai sus). Această ajustare trebuie efectuată în timpul măcinării, treptat, câte un pas pe rând. După trei preparări, veți observa o diferență clară de gust.

! Atenție: Nu recomandăm folosirea boabelor uleioase sau caramelizate, care sunt greu de procesat pentru râșniță. Acestea pot să deterioreze aparatul și să ducă la o performanță slabă a senzorilor.













3. PREPARAREA BĂUTURILOR

BĂUTURI PREPARATE DE ACEST APARAT:

KRUPS My Coffee vă permite să preparați o gamă variată de băuturi, în funcție de preferințele dvs. Preparatele pot fi accesate direct de pe panoul de control:

Volumele și intensitățile setate implicit sunt scrise cu caractere aldine.

Băuturi	Descriere	Mărimi disponibile	Funcția intensitate
	Espresso	S ~40 mL (reglabil între 15 mL și 50 mL) M ~55 mL L ~70 mL (reglabil între 60 mL și 85 mL)	
	Doppio*	S ~80 mL M ~110 mL L ~140 mL	
	Cafea	S ~90 mL (reglabil între 90 mL și 115 mL) M ~120 mL L ~150 mL (reglabil între 125 mL și 180 mL)	
	Americano*	S ~120 mL M ~150 mL L ~180 mL	
	Apă fierbinte*	S ~100 mL M ~200 mL L ~300 mL	
	Steam*	-	-

*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?

- Verificați dacă recipientul de boabe este plin.

⚠️ Atenție: Pentru a nu vă deteriora aparatul, aveți grijă să nu turnați apă în râșniță.

- Verificați dacă rezervorul de apă este plin. Dacă nivelul apei este scăzut, aparatul vă va avertiza printr-un indicator luminos, solicitându-vă să umpleți rezervorul.
- Așezați ceașca sub duza de cafea.
- Apăsăți butonul corespunzător băuturii alese, ajustați setările și apăsați „START/STOP”.

ÎN FUNCȚIE DE BĂUTURĂ, SUNT POSIBILE DIFERITE SETĂRI:

- **Intensitatea cafelei:** Pentru a mări sau a reduce intensitatea cafelei prin modificarea cantității de cafea măcinată utilizată, selectați băutura și apăsați butonul „☉” pentru a alege între 1 și 3 boabe, unde 1 reprezintă cea mai slabă, iar 3 cea mai puternică.
- **Volumul în ceașcă:** Pentru a mări sau a reduce cantitatea de apă utilizată pentru extracție, apăsați butonul „☉” pentru a ajusta volumul între dimensiunile S, M și L.

Pentru mai multe informații, **consultați tabelul băuturilor și „Ghidul de pornire rapidă” pentru a afla cum să ajustați setările băuturilor.**

CUM SE OPREȘTE PREPARAREA UNEI BĂUTURI?

Puteți opri prepararea băuturii în orice moment apăsând butonul „START/STOP”. Atunci când un ciclu este întrerupt, oprirea nu este imediată. Aparatul va avea o perioadă în care nu va putea fi utilizat, lucru care va fi indicat prin luminile intermitente de pe ecran.

CUM SE PERSONALIZEAZĂ DIMENSIUNILE S ȘI L PENTRU ESPRESSO ȘI CAFEA?

- 1) Apăsați timp de 3 secunde butonul Espresso sau Coffee.
- 2) Lumina „START/STOP” clipește.
- 3) Apăsând butonul pentru volum, selectați dimensiunea pe care doriți să o personalizați (S sau L).
- 4) Apăsați butonul „START/STOP”, cafeaua începe să curgă.
- 5) În timpul extracției, când volumul din ceașcă vă convine, apăsați din nou butonul „START/STOP” pentru a salva noul volum.

! **Important** : Pentru a ieși din modul de personalizare a volumului, apăsați pe un alt buton de rețetă.

CUM SE RESTABILESC SETĂRILE IMPLICITE?

- 1) Apăsați timp de 3 secunde simultan butoanele „ON/OFF” și „START/STOP”, când aparatul este PORNIT.
- 2) Butoanele „START/STOP”, rețeta Espresso, indicatorul de boabe și dimensiunea „S” vor clipi de 3 ori. Tipul de băutură, intervalul fiecărei băuturi și dimensiunea acestora sunt resetate.



BĂUTURĂ CU LAPTE ȘI APĂ FIERBINTE*




SFATURI ȘI SUGESTII

Pentru a obține lapte spumat, trebuie să optați pentru lapte UHT pasteurizat din frigider (3–5°C). Utilizarea laptelui special (microfiltrat, crud, fermentat, îmbogățit) sau a laptelui vegetal (migdale, ovăz, soia etc.) este posibilă, dar poate oferi rezultate mai puțin satisfăcătoare în ceea ce privește calitatea și cantitatea spumei. Odată deschis, indiferent dacă recipientul este din plastic sau din sticlă, laptele trebuie păstrat la frigider la 4°C sau mai puțin. De obicei, laptele poate fi păstrat între cinci și șapte zile.

CUM SE SPUMEAZĂ LAPTELE CU DUZA DE ABUR?

! **Aționați cu grijă pentru a preveni arsurile.**

Duza de abur este utilizată pentru a spuma laptele, de exemplu pentru a prepara un cappuccino sau un latte. Deoarece producerea aburului necesită o temperatură mai ridicată decât cea necesară pentru prepararea unui espresso, aparatul are o fază suplimentară de preîncălzire pentru abur.

Pașii de urmat pentru spumarea laptelui cu duza de abur	
1	Apăsați pe „STEAM”
2	Apăsați pe butonul „START/STOP”
3	Aparatul se preîncălzește până când butonul „STEAM” nu mai clipește
4	Introduceți duza de abur în laptele din ceașcă. Aveți grijă să nu scufundați orificiul de pe lateralul tubului de abur. 
5	Apăsați din nou butonul „START/STOP” pentru a activa aburul
6	Apăsați butonul „START/STOP” pentru a opri aburul atunci când spuma este pe placul dvs.

Pentru mai multe informații, consultați secțiunea 3 din „Ghidul de pornire rapidă” referitor la prepararea băuturilor cu lapte.

CURĂȚAREA DUZEI DE ABUR:

! **Pericol**: După utilizarea funcției de abur, duza de abur poate fi fierbinte. Vă sfătuim să așteptați câteva minute înainte de a o atinge.

! **Important**:

Pentru a obține spumă identică de fiecare dată, vă recomandăm să curățați duza de abur cu atenție DUPĂ FIECARE UTILIZARE. Nu spălați duza de abur în mașina de spălat vase. De asemenea, vă recomandăm să curățați duza de abur dacă nu este folosită o perioadă mai lungă de timp (peste două zile).

**în funcție de model*

Întreaga duză de abur poate fi demontată pentru a permite o curățare temeinică. Curățați cu apă, o cantitate mică de detergent de vase neabraziv și o perie. **Pentru mai multe informații, consultați „Ghidul de pornire rapidă”, secțiunea 4, pentru instrucțiuni privind curățarea duzei de abur.**

- Pentru a elimina orice urmă de lapte din duza de abur, puneți un container sub duză și începeți o preparare de apă fierbinte. Apoi, folosiți o lavetă de microfibră curată și umedă pentru a șterge duza.
- Dacă nu iese abur, s-ar putea ca duza să fie înfundată: deblocați-o cu ajutorul acului de curățare pentru circuitul de abur, furnizat împreună cu aparatul. Pentru mai multe informații, consultați „Ghidul de pornire rapidă” pentru instrucțiuni privind curățarea duzei de abur.

CUM SE TOARNĂ APĂ FIERBINTĂ?

- 1) Așezați o ceașcă sub duza de abur.
- 2) Apăsați pe „Hot Water”.
- 3) Apăsați butonul „START/STOP”.
- 4) Apa fierbinte iese prin duza de abur și se oprește automat în funcție de volumul ales.



4. ÎNTREȚINEREA GENERALĂ

4.1 ÎNTREȚINEREA ZILNICĂ

Realizarea unei întrețineri bune va prelungi durata de viață a aparatului dvs. și va păstra gustul autentic al cafelei.

ÎNTREȚINEREA TĂVII DE PICĂTURI

Tava de picături vă permite să colectați apa sau cafeaua care curge 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 zilnic tava de picături pentru a curăța fiecare element și să o lăsați să se usuce la aer înainte de a o repositiona în aparat. Tava de picături poate fi spălată în mașina de spălat vase. Scoateți grilajul mai întâi.

Pentru mai multe informații, **consultați „Ghidul de pornire rapidă”, secțiunile 8A și 8B.**

CÂND TREBUIE SĂ GOLESC TAVA DE PICĂTURI?

Când plutitorul este în partea de sus, indicând preaplinul.

ÎNTREȚINEREA RECIPIENTULUI PENTRU ZAȚ DE CAFEA

Din motive de igienă, vă recomandăm să curățați zilnic recipientul pentru zaț, folosind apă caldă și detergent, și să lăsați recipientul să se usuce la aer înainte de a-l reintroduce în aparat.

Pentru mai multe informații, **consultați secțiunile 7A și 7B din „Ghidul de pornire rapidă” despre curățarea recipientului pentru zaț.**

- Goliți recipientul pentru zaț atunci când se aprinde indicatorul luminos corespunzător.
- Îl puteți goli și mai des, însă vă rugăm să faceți acest lucru când aparatul este pornit, pentru ca acesta să înregistreze golirea recipientului.


! **Important:** Dacă nu goliți recipientul pentru zaț în mod regulat, după cum se indică mai sus, aparatul se poate deteriora.

ÎNTREȚINEREA REZERVORULUI DE APĂ

Pentru a păstra aromele cafelei și din motive de igienă, recomandăm să utilizați apă proaspătă, să curățați zilnic rezervorul de apă cu apă fierbinte și un burete și să îl lăsați să se usuce la aer înainte de a-l reintroduce în aparat.

ÎNTREȚINEREA RECIPIENTULUI PENTRU BOABE DE CAFEA


Boabele de cafea pot lăsa reziduuri uleioase pe pereții recipientului, care pot afecta calitatea cafelei. Pentru a păstra aromele cafelei și din motive de igienă, vă recomandăm să-l ștergeți cu o lavetă curată, moale și uscată de fiecare dată când îl umpleți.

 **Atenție:** Nu îl curățați cu apă deoarece prezența apei în recipientul pentru boabe de cafea ar putea deteriora aparatul.

4.2 ALTE OPERAȚIUNI DE ÎNTREȚINERE

Important:

- Durata operațiunii de întreținere, în funcție de procedură, este de maximum 20 de minute.
- Dacă deconectați aparatul în timpul întreținerii sau în cazul unei pene de curent, programul de eliminarea calcarului va reîncepe de la început. Nu va fi posibilă amânarea acestei operațiuni; eliminarea calcarului circuitului de apă este obligatorie.
- Nu trebuie să rulați programul de întreținere imediat ce vă anunță aparatul, dar ar trebui să o faceți în curând. Dacă este amânată curățarea (sau eliminarea depunerilor de calcar), avertismentul va rămâne afișat până când este efectuată operațiunea.

Întreținere	Când?	Explicație	Consumabile necesare
Clătirea cafelei ~1 min – 30 ml	Când vă solicită aparatul sau în orice moment.	Vă permite să clătiți circuitul pentru cafea al aparatului. Acest proces folosește numai apă caldă. Vă asigură că păstrați gustul autentic al cafelei. Consultați secțiunea 9 din Ghidul de pornire rapidă.	
Curățarea unității de preparare detașabile	Recomandare: o dată pe săptămână	Curățarea unității de preparare previne acumularea de reziduuri și asigură o calitate constantă a cafelei. <ol style="list-style-type: none">1. Opriți aparatul.2. Deschideți ușa laterală.3. Apăsați clapeta roșie pentru a elibera unitatea de preparare.4. Scoateți unitatea trăgând de ea, ținând-o de ambele părți.5. Clătiți unitatea de preparare sub apă caldă curentă.6. Ștergeți interiorul compartimentului unității de preparare cu o cârpă umedă dacă observați reziduuri.  Important : nu uitați să curățați canalul pentru cafea din partea superioară interioară a compartimentului unității de preparare cu o cârpă uscată și curată.7. Uscați unitatea de preparare cu o cârpă curată sau lăsați-o să se usuce la aer (nu o reasamblați dacă este încă foarte umedă).8. Reintroduceți unitatea de preparare în aparat până când face clic la locul ei.9. Închideți ușa laterală și conectați din nou aparatul la priză.	



Întreținere	Când?	Explicație	Consumabile necesare
<p>Detartrarea ~ 20 min – 1,5 l</p>	<p>Când este solicitat de aparat. Când numărul de băuturi nu este suficient pentru a face necesară detartrarea, funcția nu este activă.</p>	<p>Detartrarea aparatului asigură funcționarea corectă și îndepărtează depunerile de calcar sau alte depuneri. Acest pas este foarte important pentru a asigura funcționarea corectă a aparatului și pentru a-i prelungi durata de viață. Consultați secțiunea 11 din „Ghidul de pornire rapidă” pentru a afla cum să detartrați aparatul sau urmați acești pași:</p> <p>! În orice moment în timpul procesului de detartrare, puteți apăsa START/STOP pentru a întrerupe detartrarea. LED-ul START/STOP va clipi. Pentru a continua, apăsați din nou START/STOP.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Indicatorul luminos „CALC” se va aprinde în roșu când aparatul trebuie detartrat. 2. Așezați un recipient de 1,5 L sub duzele de cafea și de abur. 3. Umpleți rezervorul de apă cu 500 mL. 4. Deschideți un plic de detartrant KRUPS și turnați-l în rezervorul de apă umplut cu 500 mL de apă fierbinte. 5. Amestecați conținutul plicului cu apa din rezervor. 6. Puneți rezervorul de apă la loc pe aparat. 7. Apăsați butonul pentru modul de curățare. 8. Apăsați butonul „START/STOP” pentru a începe procesul de detartrare. 9. Apa va curge din duza de cafea și din duza de abur în timpul procesului de detartrare. 10. Indicatorul CALC este aprins și indicatorul rezervorului de apă clipește la finalul curgerii. 11. Îndepărtați soluția de detartrare din rezervorul de apă. 12. Curățați rezervorul de apă folosind un burete. 13. Clătiți, ștergeți și uscați rezervorul de apă. 14. Umpleți rezervorul de apă până la nivelul maxim. 15. Așezați un recipient de 1,5 L sub duză. 16. Puneți rezervorul de apă la loc pe aparat. 17. Apa va curge din duza de cafea și din duza de abur în timpul procesului de clătire. 18. Când apa s-a oprit din curgere și după ce auziți trei semnale sonore, aparatul dumneavoastră este detartrat și gata de utilizare. 19. Goliți recipientul pentru zaț de cafea. 	<p>1 pliculeț de detartrant KRUPS F054 / XS809 (nu se furnizează cu aparatul)</p>



RĂSPUNSURI LA ÎNTREBĂRI

FUNȚIONARE

- 1) Aparatul afișează o eroare, software-ul este blocat SAU toate luminile clilesc.
 - ☑ Opriți și deconectați aparatul, așteptați 1 minut, reconectați-l și reporniți aparatul.
- 2) Aparatul nu pornește după apăsarea butonului ON/OFF.
 - ☑ Verificați siguranțele și priza instalației electrice. Verificați dacă cele două fișe de alimentare sunt introduse corect în priză și în partea din spate a aparatului.

- 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 există doar o cantitate mică în recipientul pentru boabe de cafea. Indicatorul recipientului pentru boabe de cafea se va aprinde la finalul extracției.
☑ Boabele de cafea rămân în recipient:
• Cafeaua poate fi prea uleioasă și, prin urmare, nu este procesată corect de aparat. Puteți încerca să ajutați boabele de cafea să coboare și să vedeți dacă astfel aparatul începe să funcționeze din nou. Totuși, este recomandat să schimbați tipul de cafea (consultați tipul de boabe de cafea).
• Aceasta este cafeaua pe care o folosesc de obicei și care a funcționat bine până acum: contactați serviciul de asistență pentru clienți KRUPS.
- 5) Două sau mai multe lumini ale rețetelor rămân aprinse și funcționarea normală a aparatului este blocată.
☑ Aparatul a întâmpinat o problemă. Vă rugăm să îl deconectați și să îl reconectați. Dacă problema persistă, contactați centrul de service / returnați aparatul la service-ul post-vânzare.
- 6) Pictograma  este APRINSĂ.
☑ Unitatea de preparare nu este instalată corect sau ușa este deschisă. Consultați Ghidul de pornire rapidă, secțiunea 10A/10B.
- 7) Pictograma  clipește.
☑ Aparatul a întâmpinat o problemă. Vă rugăm să îl deconectați și să îl reconectați. Dacă problema persistă, contactați centrul de service / returnați aparatul la service-ul post-vânzare.

UTILIZARE

- 1) Râșnița face un zgomot neobișnuit.
☑ Este probabil ca în râșniță să fie prezente corpuri străine. Încercați să o curățați cu un aspirator, în caz contrar contactați serviciul de asistență pentru clienți KRUPS.
- 2) Există apă sub aparat.
☑ Înainte de a scoate tava de scurgere, așteptați 15 secunde după ce curgerea cafelei s-a oprit, astfel încât aparatul să își finalizeze corect ciclul.
☑ Verificați dacă tava de picături este poziționată corect pe aparat. Aceasta trebuie să fie întotdeauna în poziție, chiar și atunci când aparatul nu este utilizat.
☑ Verificați dacă tava de picături nu este plină.
- 3) Butonul de reglare pentru gradul de măcinare se rotește greu.
☑ Rotiți butonul de reglare a gradului de măcinare doar când râșnița este în funcțiune.
- 4) Aparatul nu a produs cafea.
☑ S-a detectat un incident în timpul preparării. Aparatul se va reseta automat și va fi pregătit pentru un ciclu nou.
- 5) Ați folosit cafea măcinată în loc de cafea boabe.
☑ Folosiți aspiratorul pentru a îndepărta cafeaua măcinată din recipientul pentru boabe.
- 6) Apa curge din duza de cafea atunci când aparatul este oprit.
☑ Acest lucru este normal. Aceasta este o clătire automată pentru curățarea duzei de cafea.
- 7) Apa curge din duza de cafea atunci când aparatul este pornit.
☑ Acest lucru este normal. Aparatul se preîncălzește automat astfel încât prima cafea să fie la temperatura potrivită.
- 8) Se aude un sunet de ventilație după extracția cafelei.
☑ Acest lucru este normal. Este activat după fiecare rețetă pentru a menține recipientul pentru zaț de cafea uscat și curat.

ÎNȚREȚINERE

1) Aparatul nu a solicitat eliminarea calcarului.

- ☑ Ciclul de eliminare a calcarului este necesar după un număr mare de preparări făcute cu abur sau cu apă fierbinte. În cazul în care consumați doar cafea, eliminarea calcarului nu va fi solicitată des.

2) În tava de picături este zaț.

- ☑ O cantitate mică de zaț poate să ajungă în tava de picături. Aparatul este proiectat să elimine zațul rezidual în exces astfel încât zona de percolare să rămână curată.

3) Indicatorul luminos rămâne aprins după golirea recipientului pentru zaț.

- ☑ Reinstalați recipientul pentru zaț.

4) După umplerea rezervorului de apă, indicatorul luminos rămâne aprins.

- ☑ Verificați dacă rezervorul este poziționat corect în aparat.
- ☑ Flotorul de pe fundul rezervorului trebuie să se miște liber. Verificați și deblocați flotorul dacă este necesar.

BĂUTURI

1) Cafeaua curge prea încet.

- ☑ Rotiți butonul de reglare a fineții măcinării pentru a obține o măcinare mai grosieră (acest lucru poate depinde de tipul de cafea utilizat).
- ☑ Efectuați unul sau mai multe cicluri de clătire.

2) Cafeaua este prea slabă sau nu este suficient de intensă.

- ☑ Verificați dacă recipientul pentru boabe de cafea conține cafea și dacă boabele coboară corect.
- ☑ Evitați utilizarea cafelei uleioase, caramelizate sau aromatizate, deoarece acestea pot să nu fie procesate corect.
- ☑ Reduceți volumul și creșteți intensitatea preparării folosind funcția de intensitate a cafelei. Rotiți butonul de reglare a fineții măcinării pentru a obține o măcinare mai fină.

3) Espresso-ul sau cafeaua nu este suficient de fierbinte.

- ☑ Creșteți temperatura cafelei din setările aparatului, Încălziți ceașca prin clătire cu apă fierbinte înainte de prepararea băuturii.
- ☑ Faceți un circuit de clătire înainte de a prepara cafeaua.

4) Înainte de fiecare cafea, din duzele de cafea curge apă curată.

- ☑ Când începeți prepararea, are loc o preinfuzare, 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.

ELIMINAREA

Din motive de siguranță, unele aparate au o baterie care poate fi accesată numai de un tehnician de reparații. Pentru a înlocui bateria, contactați cel mai apropiat centru de service autorizat.

! **Important:** Produsul dvs. conține o serie de materiale care pot fi reutilizate sau reciclate.

GARANȚIE

Garanția nu se aplică în următoarele cazuri:

- Prezența corpurilor străine în râșniță,
- Cafea măcinată a fost turnată în recipientul pentru boabe de cafea,
- În cazul lipsei eliminării calcarului, curățării sau întreținerii regulate.

Intervențiile asupra aparatului trebuie efectuate de un centru KRUPS autorizat.

Acest espressoor complet automat trebuie utilizat numai pentru prepararea cafelei sau a apei fierbinți sau pentru spumarea laptelui.

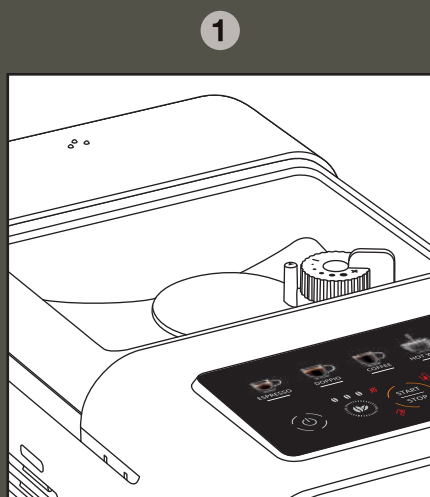
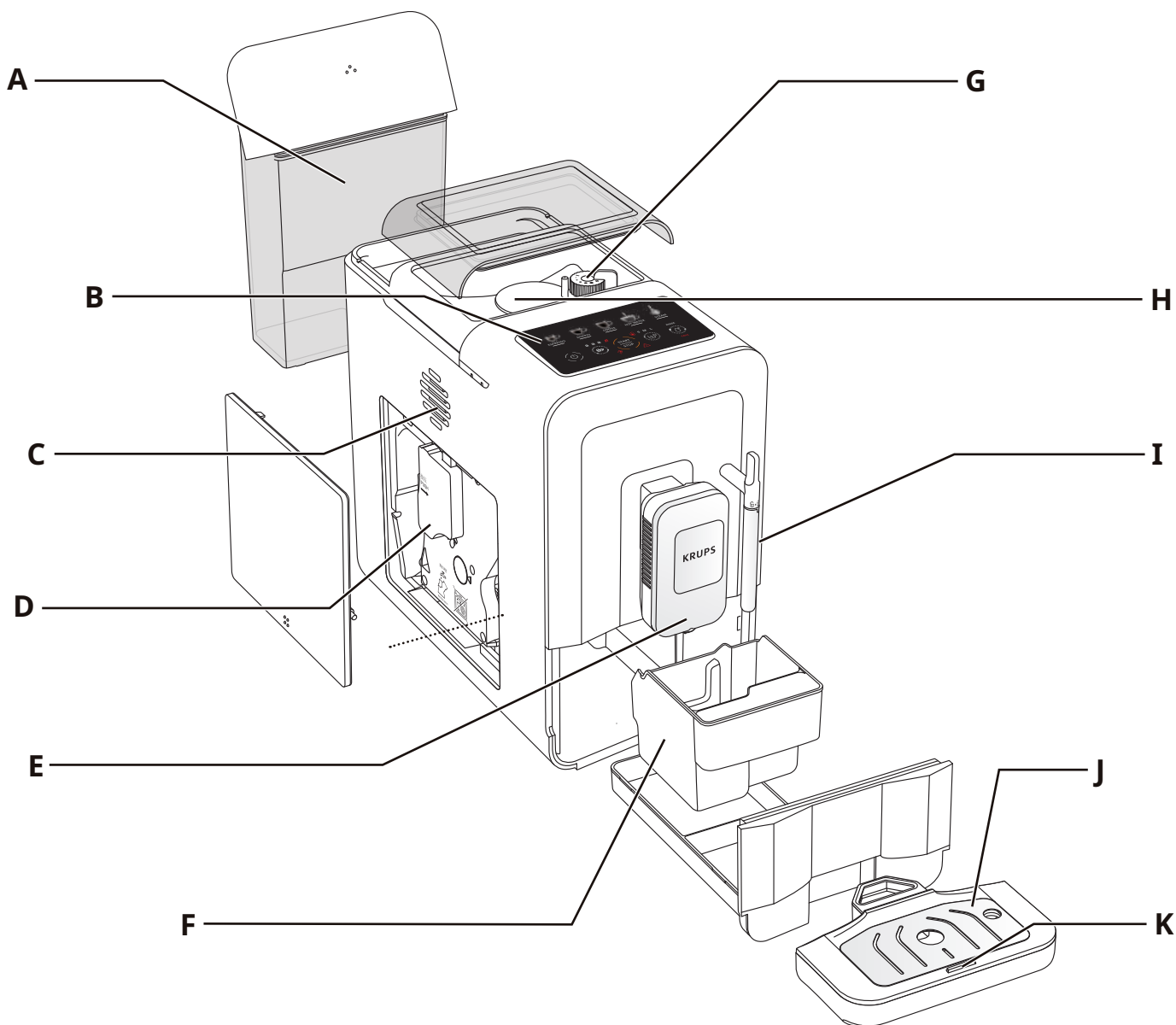
Producător : Ningbo Kaibo Group Co., Ltd.
The Northern Industrial Park of Zhouxiang Town Cixi 315324 Ningbo City Zhejiang, China

KRUPS®

MY COFFEE



1. ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРОДУКТА	240
1.1 УКАЗАНИЕ ЗА СИМВОЛИТЕ ЗА РЪКОВОДСТВОТО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ	240
1.2 АКЕСОАРИ, ДОСТАВЕНИ С ВАШАТА МАШИНА	240
1.3 ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ	241
1.4 ПЪРВИ СЪПКИ И МОНТИРАНЕ НА УРЕДА	241
2. КАФЕМЕЛАЧКА: РЕГУЛИРАНЕ НА СМИЛАНЕТО	242
3. ПРИГОТВЯНЕ НА НАПИТКИ	242
4. ОБЩА ПОДДРЪЖКА	245
4.1 ЕЖЕДНЕВНА ПОДДРЪЖКА	245
4.2 ДРУГА ПОДДРЪЖКА.....	246
ОТГОВОРИ НА ВАШИ ВЪПРОСИ	247



*В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА

ОПИСАНИЕ

- A. Резервоар за вода
- B. Капацитивен дисплей
- C. Вентилатор против плесени
- D. Модул за приготвяне на кафе
- E. Дюзa за кафе
- F. Съд за събиране на утайката от кафе
- G. Бутон за настройка на едрината на смилане
- H. Контейнер за кафеени зърна
- I. Отвор за пара*
- J. Решетка и подвижна тавичка за отцеждане
- K. Поплавъци за нивото на водата
- L. Регулиране на интензивността
- M. Допълване на контейнера за кафеени зърна
- N. Изпразване на съда за събиране на утайката от кафе
- O. Непоставен модул за приготвяне на кафе/отворена вратичка/грешка на модула за приготвяне на кафе
- P. Регулиране на обема
- Q. Изплакване на машината
- R. Достъп до режим на почистване
- S. Отстраняване на котления камък от машината
- T. Пълнене на резервоара за вода

*в зависимост от модела

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че закупихте машина за еспreso KRUPS с вградена кафемелачка. Машините за еспreso KRUPS с вградени кафемелачки са проектирани, разработени и произведени във Франция, което гарантира най-стриктно спазване на условията за качество по произход и производство. Вашата машина е разработена за възможно най-лесна употреба и за създаване на напитки с качеството на бариста. Насладете се на еспreso, филтър кафе и други видове кафе – всички с едно докосване на бутон. Модерната технология във Вашата машина ви позволява да постигнете най-добрия възможен резултат, като разкрива максималното количество аромати и вкусове от прясно смлените кафеени зърна. Надяваме се да се наслаждавате на чудесни кафе паузи и да сте напълно доволни от Вашата машина KRUPS.

Екипът на KRUPS



1. ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРОДУКТА

Прочетете внимателно ръководството за употреба 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.

1.1 УКАЗАНИЕ ЗА СИМВОЛИТЕ ЗА РЪКОВОДСТВОТО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ

- Опасност:** предупреждение за риск от сериозни телесни наранявания или смърт. Символът на мълния Ви предупреждава за опасности, свързани с електричеството.
- Внимание:** предупреждение за евентуална неизправност, повреда или разрушаване на уреда.
- Важно:** общи или важни забележки за функционирането на уреда.



1.2 АКЕСОАРИ, 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 АКЕСОАРИ

1	Ръководство за бърз старт – Книжка с инструкции за безопасност – Гаранционни документи
2	Игла за почистване за системата за пара*

 **Внимание:** използвайте само аксесоари на Krups за тази машина, за да запазите валидността на гаранцията.



1.3 ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Уред	Автомат за еспресо EA20
Захранване	220 – 240 V~/50 Hz
Налягане на помпата	19 bar
Контейнер за кафеени зърна	160 g
Консумация на енергия	1420 – 1690 W
Резервоар за вода	1,5 l
Първи стъпки и съхранение	На закрито и сухо място (защитено от скреж)
Размери (mm) В x Д x Ш	320 x 185 x 425
Тегло на продукта (kg)	9.2

Подлежи на технически модификации.



1.4 ПЪРВИ СЪПКИ И МОНТИРАНЕ НА УРЕДА

ПЪРВОНАЧАЛНА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Поставете уреда върху стабилна, хоризонтална, чиста и суха работна повърхност. При първото пускане на машината ще се изпълни цикъл на инициализация. Подготовката на уреда позволява запълването на водните контури, за да може машината да започне да работи. Ще се извърши предварително загряване и автоматично изплакване.

За повече информация вижте „Ръководство за бърз старт“.

Вашият уред е проверен и изпитан, преди да напусне производствения обект. Въпреки цялото внимание, отделено на почистването, все пак е възможно да откриете остатъци от кафе в кафемелачката и/или капки кафе по решетката на тавичката за отцеждане. При разопаковане може да забележите и наличието на прах по машината, дължащ се на защитния материал. Препоръчваме Ви да почистите старателно с кърпа машината преди първата употреба.

Благодарим Ви за разбирането. Никога не използвайте повреден уред.



СЪВЕТИ


ВОДА

Качеството на водата оказва голямо влияние върху качеството на ароматите. Котленият камък и хлорът могат да променят вкуса на кафето. За да запазите всички аромати на кафето си, Ви препоръчваме да използвате прясна или бутилирана вода с твърди вещества под 800 mg/l (вижте етикета на бутилката).

ЧАША



Когато пригответе горещи напитки, препоръчваме да използвате предварително загреети 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 варира, а вкусовете са субективни. Сортовете Арабика Ви дават фини, цветни аромати, за разлика от Робуста, които съдържат повече кофеин, по-горчиви са и имат по-плътното тяло. Често се смесват двата вида кафе, за да се получи по-балансиран вкус. Не се колебайте да потърсите съвет от Вашия пекар на кафе.

Не препоръчваме използването на мазни и карамелизирани зърна, тъй като могат да повредят машината. Степента на смилане на зърната влияе върху интензивността на ароматите и качеството на пяната. Колкото по-fino са смлени зърната, толкова по-гладка е пяната. Смилането може да се регулира според желаната напитка.

Важно: ако иконите  + RINSE все още светят след инициализацията; натиснете и задръжте бутона START/ STOP за ръчно пълнене, докато  + RINSE изгаснат.

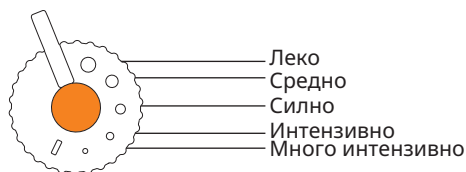


2. КАФЕМЕЛАЧКА: РЕГУЛИРАНЕ НА СМИЛАНЕТО

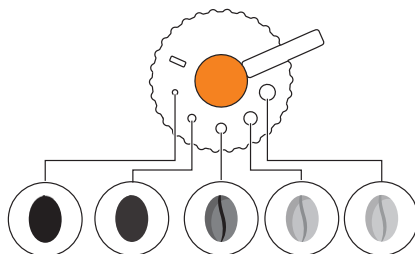
ЗАЩО ТРЯБВА ДА СЕ РЕГУЛИРА СТЕПЕНТА НА СМИЛАНЕ?

Като цяло е необходимо да промените степента на смилане, когато сменяте вида на кафеените зърна или за да регулирате силата на кафето. Като промените степента на смилане, е възможно адаптирането към различни видове кафеени зърна:

- по-изпечените и мазни зърна ще изискват грубо смилане,
- по-леко изпечените зърна ще са по-сухи и ще изискват fino смилане.



Изпичане



Много интензивно
(тъмно френско)

Интензивно
(френско)

Силно
(светло френско)

Средно
(кехлибарен оттенък)

Леко
(светъл оттенък)

Освен това, при едно и също кафе Вашата настройка на смилане влияе на аромата в чашата: колкото по-fino е смилането, толкова по-наситен е ароматът.

КАК СЕ РЕГУЛИРА СТЕПЕНТА НА СМИЛАНЕ?

Завъртете бутона за настройка, разположен в контейнера за кафеени зърна, за да отговаря на Вашия вид зърна и желаната сила на аромата (5 нива – вижте по-горе). Това регулиране трябва да се извърши по време на смилане и степен по степен. След три приготвяния ще забележите отчетлива разлика във вкуса.

Внимание: не препоръчваме използването на мазни или карамелизирани кафеени зърна, тъй като те са трудни за смилане. Могат да повредят машината и това да доведе до лоша работа на сензора.













3. ПРИГОТВЯНЕ НА НАПИТКИ

НАПИТКИ, КОИТО ТАЗИ МАШИНА МОЖЕ ДА ПРИГОТВЯ:

KRUPS My Coffee Ви позволява да пригответе голямо разнообразие от напитки според вашите предпочитания. Достъп до настройките може да получите директно от контролния панел:

Стандартните обеми и концентрации са отбелязани с удебелен шрифт.

Напитки	Описание	Налични размери	Функция за сила
	Espresso	S ~40 ml (регулира се от 15 ml до 50 ml) M ~55 ml L ~70 ml (регулира се от 60 ml до 85 ml)	
	Doppio*	S ~80 ml M ~110 ml L ~140 ml	
	Coffee	S ~90 ml (регулира се от 90 ml до 115 ml) M ~120 ml L ~150 ml (регулира се от 125 ml до 180 ml)	
	Americano*	S ~120 ml M ~150 ml L ~180 ml	
	Hot water*	S ~100 ml M ~200 ml L ~300 ml	
	Steam*	-	-


*в зависимост от модела

КАК СЕ РЕГУЛИРА ВИСОЧИНАТА НА ДЮЗИТЕ ЗА КАФЕ?

За всички предложени напитки можете да спуснете дюзата за кафе според размера на чашата(ите).



КАК ДА ЗАПОЧНА ДА ПРИГОТВЯМ НАПИТКАТА СИ?

- Проверете дали контейнерът за зърна е пълен.

 **Внимание:** за да избегнете повреда на Вашата машина, внимавайте да не налеее вода в кафемелачката.

- Проверете дали резервоарът за вода е пълен. Ако нивото на водата е ниско, машината ще ви уведоми чрез светлинен индикатор и ще изисква напълване на резервоара.
- Поставете чашата под изхода за кафе.
- Натиснете бутона за избраната напитка, настройте параметрите и натиснете START/STOP.

В ЗАВИСИМОСТ ОТ НАПИТКАТА СА ВЪЗМОЖНИ РАЗЛИЧНИ НАСТРОЙКИ:

- **Сила на кафето:** за да увеличите или намалите силата на кафето, като промените количеството използвано смляно кафе, изберете напитката и натиснете бутона , за да изберете между 1 и 3 зърна, като 1 е най-слабото, а 3 – най-силното.
- **Обем в чашата:** за да увеличите или намалите количеството вода, използвано за екстракция, натиснете бутона , за да настроите обема между размери S, M и L.

За повече информация **вижте таблицата с напитки и „Ръководство за бърз старт“ за това как да регулирате настройките на напитките си.**

КАК СЕ СПИРА НАПИТКА ПО ВРЕМЕ НА ПРИГОТВЯНЕ?

Можете да спрете приготвянето на напитката си по всяко време, като натиснете бутона START/STOP. Когато цикълът бъде прекъснат, спирането не е незабавно. Ще има период на недостъпност на машината, който ще бъде указан със съобщение на екрана.

КАК ДА ПЕРСОНАЛИЗИРАТЕ РАЗМЕРИТЕ S И L ЗА ESPRESSO И COFFEE?

- 1) Натиснете и задръжте за 3 секунди бутона „Еспресо“ или „Кафе“.
- 2) Индикаторът START/STOP мига.
- 3) Натиснете бутона за обем, за да изберете размера, който искате да персонализирате (S или L).
- 4) Натиснете бутона START/STOP и кафето започва да се налива.
- 5) По време на екстракция, когато обемът в чашата ви удовлетворява, натиснете отново бутона START/STOP, за да запазите новия обем.

! **Важно:** за да излезете от режима за персонализиране на обема, натиснете бутона на друга рецепта.

КАК СЕ ВЪЗСТАНОВЯВАТ НАСТРОЙКИТЕ ПО ПОДРАЗБИРАНЕ?

- 1) Натиснете едновременно бутоните за включване/изключване и START/STOP за 3 секунди, докато машината е включена.
- 2) Бутоните START/STOP, рецептата Espresso, индикаторът за зърна и размерът S ще мигат 3 пъти. Видът на напитката, диапазонът за всяка напитка и техните размери се нулират.



МЛЕЧНА НАПИТКА И ГОРЕЩА ВОДА*



СЪВЕТИ

За да пригответе разпенено мляко, трябва да изберете пастеризирано УНТ мляко от хладилника (3 – 5°C). Използването на специални млека (микрофилтрирано, сурово, ферментирало, обогатено) или млека на растителна основа (бадемово, овесено, соево и др.) е възможно, но може да даде по-малко задоволителни резултати по отношение на качеството и количеството на пяната. След отваряне на съда с мляко, независимо дали е пластмасов, или стъклен, той трябва да се съхранява в хладилник при 4°C или при по-ниска температура. Обикновено млякото може да се съхранява между пет и седем дни.

КАК ДА РАЗПЕНИТЕ МЛЯКО С ДЮЗАТА ЗА ПАРА?

! **Бъдете внимателни, за да избегнете изгаряния.**

Дюзата за пара се използва за разпенване на мляко, например за приготвяне на капучино или лате. Тъй като за получаването на пара е необходима по-висока температура, отколкото за приготвянето на еспресо, уредът има допълнителна фаза за предварително загряване на парата.

Стъпки, които трябва да следвате, за да разпените мляко с дюзата за пара	
1	Натиснете STEAM
2	Натиснете бутона START/STOP
3	Машината се загрява, докато бутонът STEAM спре да мига
4	Потопете дюзата за пара в млякото в чашата. Внимавайте да не потопите отвора отстрани на тръбата за пара.
5	Натиснете отново бутона START/STOP, за да активирате парата
6	Натиснете бутона START/STOP, за да спрете подаването на пара, когато пяната е готова според Вас.



За повече информация вижте раздел 3 от „Ръководство за бърз старт“ за това как да пригответе млечна напитка.

ПОЧИСТВАНЕ НА ДЮЗАТА ЗА ПАРА:

! **Опасност:** след използване на функцията за пара, дюзата за пара може да е гореща, затова Ви съветваме да изчакате няколко минути, преди да я докосвате.

Важно:

За да получавате кремообразна пяна всеки път, препоръчваме внимателно да почиствате дюзата за пара СЛЕД ВСЯКА УПОТРЕБА под течаща вода и с иглата за почистване. Не мийте дюзата за пара в съдомиялна машина. Препоръчваме също да почиствате дюзата за пара, ако не се използва за дълъг период от време (повече от два дни).

**в зависимост от модела*

Цялата дюза за пара може да се извади, за да се почисти старателно. Почистете с вода, малко количество неабразивен препарат за миене на съдове и четка. **За повече информация вижте раздел 4 от „Ръководство за бърз старт“ относно почистването на дюзата за пара.**

- За да премахнете всички евентуални следи от мляко от дюзата за пара, поставете съд под дюзата и стартирайте приготвяне на гореща вода. След това използвайте чиста, влажна микрофибърна кърпа, за да избършете дюзата.
- Ако не излиза пара, дюзата може да е запушена: отпушете я с предоставената игла за почистване на системата за пара. За повече информация вижте „Ръководство за бърз старт“ относно почистването на дюзата за пара.

КАК ДА НАЛИВАМЕ ГОРЕЩА ВОДА?

- 1) Поставете чаша под дюзата за пара.
- 2) Натиснете HOT WATER.
- 3) Натиснете бутона START/STOP.
- 4) От дюзата за пара започва да изтича гореща вода, като подаването спира автоматично в зависимост от избрания обем.



4. ОБЩА ПОДДРЪЖКА

4.1 ЕЖЕДНЕВНА ПОДДРЪЖКА

Извършването на правилна поддръжка ще удължи експлоатационния живот на Вашата машина и ще запази автентичния вкус на Вашето кафе.

ПОДДРЪЖКА НА ТАВИЧКАТА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ

Тавичката за отцеждане Ви позволява да събирате водата или кафето, които изтичат от уреда по време на и след приготвяне на напитката. Важно е винаги да я оставяте на мястото ѝ и да я почиствате редовно. От хигиенни съображения препоръчваме да демонтирате тавичката за отцеждане, за да почиствате всеки елемент всеки ден, и да я оставяте да изсъхне на въздух, преди да я поставите обратно в машината. Тавичката за отцеждане може да се мие в съдомиялна машина, първо трябва да отстраните решетката. За повече информация направете справка с **раздел 8А и 8В на „Ръководство за бърз старт“**.

КОГА ТРЯБВА ДА СЕ ПОЧИСТВА ТАВИЧКАТА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ?

Когато поплавъкът е отгоре, това показва, че е препълнена.

ПОДДРЪЖКА НА КОЛЕКТОРА ЗА СЪБИРАНЕ НА УТАЙКА ОТ КАФЕ

От хигиенни съображения препоръчваме да почиствате колектора за утайка от кафе ежедневно с гореща сапунена вода и да го оставяте да изсъхне на въздух, преди да го поставите обратно в машината.

За повече информация **вижте раздел 7А и 7В от „Ръководство за бърз старт“ относно почистването на колектора за утайка от кафе.**

- Почиствайте колектора за утайка от кафе, когато светлинният индикатор покаже, че трябва да го направите.
- Можете да го почиствате по-често, но го правете, когато машината е включена, за да може да регистрира, че контейнерът наистина е изпразнен.


! **Важно:** ако не изпразвате редовно колектора за утайка от кафе, както е посочено по-горе, това може да повреди машината Ви.

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 КОНТЕЙНЕРА ЗА КАФЕЕНИ ЗЪРНА


Кафеените зърна могат да оставят мазни остатъци по стените на контейнера за кафеени зърна, които могат да повлияят на качеството на Вашето кафе. За да запазите ароматите на кафето и от хигиенни съображения Ви препоръчваме да го избърсвате с чиста, суха мека кърпа всеки път, когато трябва да се напълни отново.

 **Внимание:** не използвайте вода за почистване на контейнера за кафеени зърна, наличието на вода в контейнера за кафеени зърна може да повреди Вашата машина.

4.2 ДРУГА ПОДДРЪЖКА

Важно:

- В зависимост от процедурата времето за поддръжка е максимум 20 минути.
- Ако изключите уреда от електрическата мрежа по време на поддръжка или в случай на прекъсване на електрозахранването, програмата за отстраняване на котления камък ще започне отначало. Няма да е възможно да отложите тази операция – отстраняването на котления камък от водния кръг е задължително.
- Не е задължително да изпълнявате програмата за поддръжка веднага щом уредът я заяви, но трябва да я изпълните скоро след това. Ако отстраняването на котления камък бъде отложено, предупреждението ще се показва, докато операцията не бъде изпълнена.

Поддръжка	Кога?	Обяснение	Необходими аксесоари
Изплакване на с-мата за кафе ~1 min – 30 ml	Когато машината Ви подкани или по всяко време.	Позволява Ви да изплакнете контура за кафе на машината. Този процес използва само гореща вода. Гарантира запазването на автентичния вкус на Вашето кафе. Направете справка с раздел 9 на „Ръководство за бърз старт“.	
Почистване на сменяемия модул за приготвяне на кафе	Препоръка: веднъж седмично	Почистването на модула за приготвяне на кафе предотвратява натрупването на остатъци и гарантира постоянно високо качество на кафето. <ol style="list-style-type: none">1. Изключете машината.2. Отворете страничната вратичка.3. Натиснете червения лост, за да освободите модула за приготвяне на кафе.4. Издърпайте модула, като го държите от двете страни.5. Изплакнете модула за приготвяне на кафе под течаща хладка вода.6. Избършете вътрешността на отделението за приготвяне на кафе с влажна кърпа, ако забележите остатъци.  Важно: не забравяйте да почистите канала за кафе в горната вътрешна част на отделението за приготвяне с чиста и суха кърпа.7. Изсушете модула за приготвяне на кафе с чиста кърпа или го оставете да изсъхне на въздух (не го сглобявайте отново, ако все още е много мокър).8. Поставете отново модула за приготвяне на кафе в машината, докато щракне на мястото си.9. Затворете страничната вратичка и включете машината отново в контакта.	



Поддръжка	Кога?	Обяснение	Необходими аксесоари
Отстраняване на котлен камък ~20 min – 1,5 l	При заявка от страна на машината. Когато броят на напитките не е достатъчен, за да е необходимо премахване на котлен камък, функцията не е активна.	<p>Отстраняването на котления камък от машината Ви гарантира правилното ѝ функциониране и отстранява котления камък или отлагания. Тази стъпка е много важна, за да се гарантира правилната и дълготрайна работа на уреда Ви. Вижте раздел 11 от „Ръководство за бърз старт“, за да разберете как да отстраните котления камък от машината или изпълнете следващите стъпки:</p> <p>! По всяко време, докато се изпълнява процесът на отстраняване на котлен камък, можете да натиснете START/STOP, за да поставите процедурата на пауза. Индикаторът START/STOP ще мига. За продължаване натиснете отново START/STOP.</p> <ol style="list-style-type: none"> Светлинният индикатор CALC ще светне в червено, когато машината се нуждае от отстраняване на котления камък. Поставете съд с обем 1,5 l под дюзите за кафе и пара. Напълнете резервоара за вода с 500 ml. Отворете пакетче с препарат за отстраняване на котлен камък KRUPS и го изсипете в резервоара за вода, напълнен с 500 ml гореща вода. Разбъркайте съдържанието на пакетчето с водата в резервоара. Поставете резервоара за вода обратно на мястото му в машината. Натиснете бутона за режим на почистване. Натиснете бутона START/STOP, за да стартирате процеса на отстраняване на котления камък. По време на процеса на отстраняване на котлен камък от дюзата за кафе и дюзата за пара ще изтича вода. Индикаторът CALC свети, а индикаторът за резервоара за вода мига в края на изтичането. Отстранете препарата за отстраняване на котлен камък от резервоара за вода. Почистете резервоара за вода с гъба. Изплакнете, избършете и подсушете резервоара за вода. Напълнете резервоара за вода до максималното ниво. Поставете съд с обем 1,5 l под дюзата. Поставете резервоара за вода обратно на мястото му в машината. По време на процеса на изплакване от дюзата за кафе и дюзата за пара ще изтича вода. Когато водата спре да тече и след като чуете три звукови сигнала, машината ви е почистена от котлен камък и готова за употреба. Изпразнете колектора за утайка от кафе. 	1 пакетче препарат за отстраняване на котлен камък KRUPS F054/XS809 (не се доставя с машината)



ОТГОВОРИ НА ВАШИ ВЪПРОСИ

РАБОТА

- 1) Машината показва грешка, софтуерът е блокирал ИЛИ всички индикатори мигат.
☑ Изключете машината и я извадете от контакта, изчакайте 1 минута, включете я отново и го рестартирайте.
- 2) Уредът не се включва след натискане на бутона за включване/изключване.



- ☑ Проверете предпазителите и електрическият контакт на електрическата Ви инсталация. Проверете дали двата захранващи щепсела са поставени правилно в контакта и на гърба на машината.
- 3) Възникнала е електрическа неизправност по време на цикъл.
 - ☑ Уредът се нулира автоматично, когато се включи отново.
- 4) Кафемелачката работи на празен ход.
 - ☑ • Това е нормално, ако се случва от време на време и ако в контейнера за кафеени зърна няма зърна или има само малко количество. Сигналът за ниско ниво на кафеените зърна ще се включи в края на екстракцията.
 - ☑ Кафеените зърна остават в контейнера:
 - Кафето може да е прекалено мазно и затова не се обработва правилно от машината. Можете да опитате да помогнете на кафеените зърна да се спуснат надолу и да видите дали това ще възстанови нормалната работа. Въпреки това е препоръчително да смените кафето си (вижте вида на кафеените зърна).
 - Това е обичайното ми кафе, което досега е работило добре: свържете се с обслужването на клиенти на KRUPS.
- 5) Две или повече индикаторни лампи на рецепти остават включени и нормалната работа на машината е блокирана.
 - ☑ Машината е срещнала проблем. Моля, изключете я от контакта и я включете отново. Ако проблемът продължава, обадете се в сервизния център/върнете уреда в сервиза.
- 6) Иконата  свети.
 - ☑ Модулът за приготвяне на кафе не е поставен правилно или вратичката е отворена. Вижте „Ръководство за бърз старт“, раздел 10A/10B.
- 7) Иконата  мига.
 - ☑ Машината е срещнала проблем. Моля, изключете я от контакта и я включете отново. Ако проблемът продължава, обадете се в сервизния център/върнете уреда в сервиза.

УПОТРЕБА

- 1) Кафемелачката издава необичаен шум.
 - ☑ Вероятно в кафемелачката има чужди тела. Опитайте да я почистите с прахосмукачка, в противен случай се свържете с Вашия отдел за обслужване на клиенти на KRUPS.
- 2) Има вода под уреда.
 - ☑ Преди да извадите тавичката за отцеждане, изчакайте 15 секунди, след като потокът на кафето е спрял, за да може уредът да завърши цикъла си правилно.
 - ☑ Проверете дали тавичката за отцеждане е поставена правилно в машината. Тя трябва винаги да е на мястото си дори когато машината не се използва.
 - ☑ Уверете се, че тавичката за отцеждане не е пълна.
- 3) Бутонът за регулиране на смилането се върти трудно.
 - ☑ Въртете бутона за регулиране на смилането само когато кафемелачката работи.
- 4) Уредът не е приготвил кафе.
 - ☑ По време на приготвянето му е открит проблем. Уредът ще се рестартира автоматично и ще бъде готов за нов цикъл.
- 5) Използвали сте смляно кафе вместо кафе на зърна.
 - ☑ Използвайте прахосмукачка, за да отстраните смляното кафе от контейнера за кафеени зърна.
- 6) Когато машината е изключена, от дюзата за кафе изтича вода.
 - ☑ Това е нормално. Това е автоматично изплакване с цел почистване на дюзата за кафе.
- 7) Когато се включи машината, от дюзата за кафе изтича вода.
 - ☑ Това е нормално. Машината се загрява автоматично, за да може първото ви кафе да е с подходяща температура.
- 8) След приготвянето на кафето се чува шум от вентилация.
 - ☑ Това е нормално. Активира се след всяка рецепта, за да поддържа контейнера за утайка от кафе сух и чист.

ПОДДРЪЖКА

- 1) Машината не е поискала отстраняване на котления камък.

- ☑ Цикълът на отстраняване на котления камък е необходим след голям брой приготвяния на напитки с пара или гореща вода. Ако консумирате само кафе, няма да е необходимо често да отстранявате котления камък.
- 2) В тавичката за отцеждане има малко утайка от кафе.
 - ☑ Малко количество утайка от кафе може да попадне в тавичката за отцеждане. Машината е проектирана да отстранява излишната остатъчна утайка от кафе, така че зоната за филтриране да остава чиста.
- 3) Индикаторната  лампа остава да свети след изпразване на контейнера за утайка от кафе.
 - ☑ Поставете обратно контейнера за утайка от кафе.
- 4) Индикаторната  лампа остава да свети след напълване на резервоара за вода.
 - ☑ Проверете дали резервоарът е поставен в правилната позиция в уреда.
 - ☑ Поплавъкът на дъното на резервоара трябва да може да се движи свободно. Проверете и освободете поплавъка, ако е необходимо.

НАПИТКИ

- 1) Кафето се излива твърде бавно.
 - ☑ Завъртете копчето за регулиране на степента на смилане, за да постигнете по-едро смилане (това може да зависи от вида на използваното кафе).
 - ☑ Изпълнете един или няколко цикъла на промиване.
- 2) Кафето е прекалено слабо или не е достатъчно плътно.
 - ☑ Проверете дали в контейнера за кафеени зърна има кафе и дали то се спуска правилно.
 - ☑ Избягвайте използването на мазни, карамелизирани или ароматизирани кафета, които може да не се обработват добре от машината.
 - ☑ Намалете обема и увеличете силата на напитката, като използвате функцията за сила на кафето. Завъртете бутона за регулиране на фиността на смилане, за да получите по-fino смляно кафе.
- 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.
 - ☑ Извършете цикъл на изплакване, преди да започнете да приготвяте кафето си.
- 4) Чиста вода тече от дюзата за кафе преди всяко кафе.
 - ☑ Когато стартирате приготвянето на напитка, се извършва предварително запарване и това може да доведе до изтичане на малко количество вода от дюзата за кафе.

Ако някой от описаните по-горе проблеми не е отстранен, се свържете с отдела за обслужване на клиенти на KRUPS.

ИЗХВЪРЛЯНЕ

Някои уреди съдържат батерия, до която от съображения за сигурност могат да получат достъп само професионални сервиси. За да смените батерията, се свържете с най-близкия до Вас одобрен сервизен център.

! **Важно:** уредът Ви съдържа редица материали, които могат да се използват повторно или да се рециклират.

ГАРАНЦИЯ

Гаранцията не се прилага в следните случаи:

- Наличие на чужди тела в кафемелачката,
- Изсипване на смляно кафе в контейнера за кафеени зърна,
- Когато не е изпълнявано отстраняване на котления камък, почистване или редовна поддръжка.

Всички извършвани ремонтни дейности по уреда трябва да се извършват от одобрен център на KRUPS.

Тази напълно автоматична машина за кафе/еспресо трябва да се използва само за приготвяне на кафе, гореща вода или за разпенване на мляко.

**Производител: Ningbo Kaibo Group Co., Ltd.
The Northern Industrial Park of Zhouxiang Town Cixi 315324 Ningbo City Zhejiang, Китай**

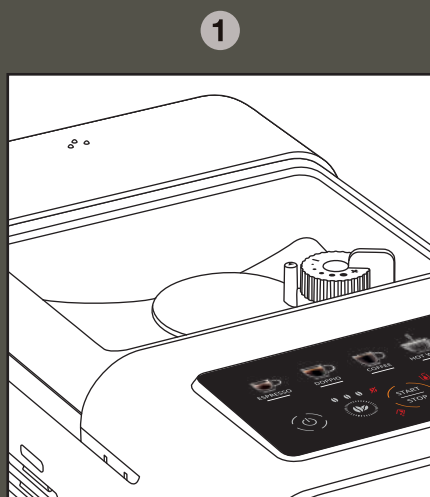
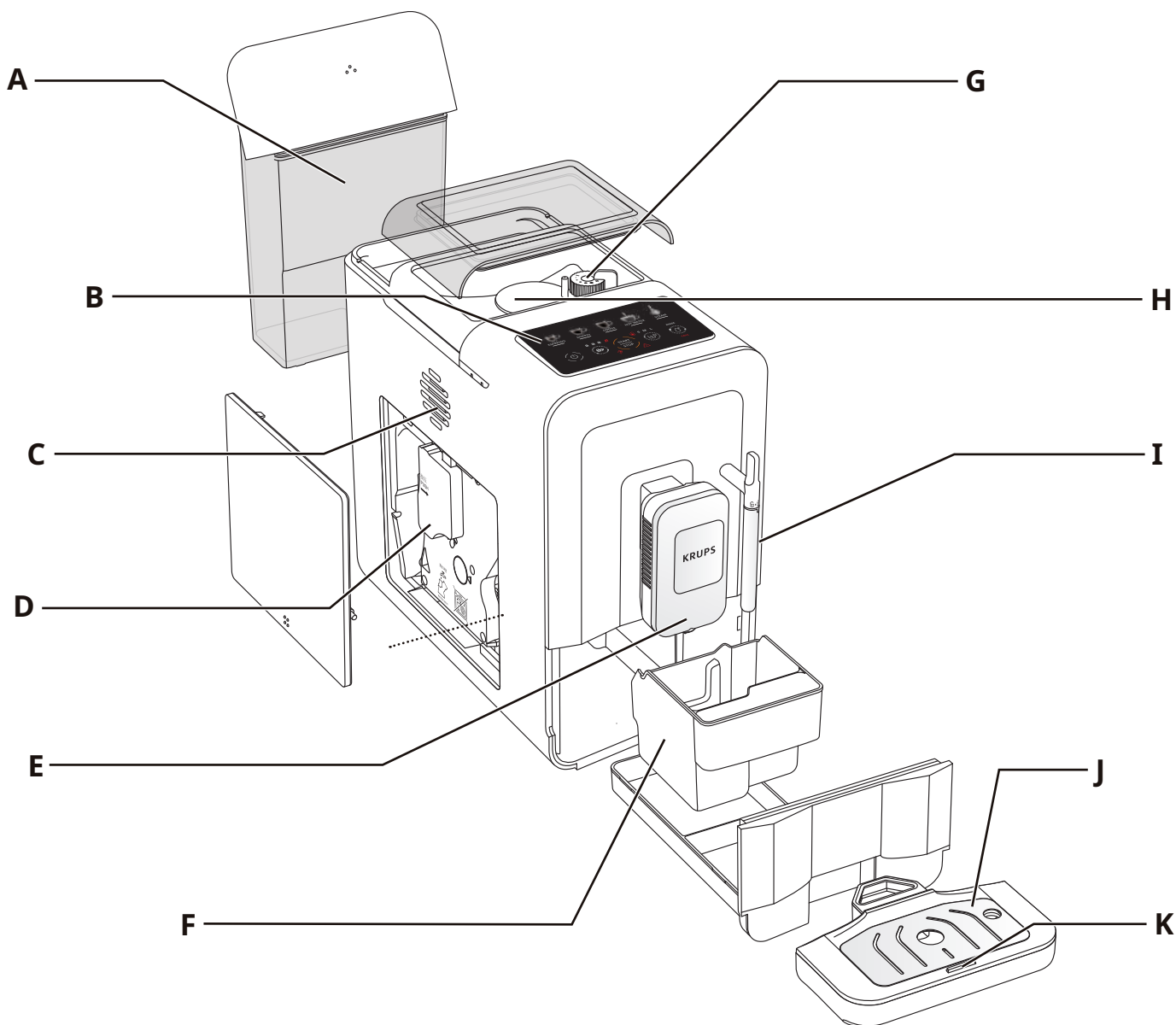
KRUPS®

MY COFFEE



HR

1. VAŽNE INFORMACIJE O PROIZVODU	253
1.1 VODIČ ZA SIMBOLE U KORISNIČKOM PRIRUČNIKU	253
1.2 PRIBOR KOJI SE ISPORUČUJE S UREĐAJEM	253
1.3 TEHNIČKI PODACI	254
1.4 PRIPREMA I POSTAVLJANJE UREĐAJA	254
2. MLINAC: NAMJEŠTANJE FINOĆE MLJEVENJA.....	255
3. PRIPREMA NAPITAKA.....	255
4. OPĆENITO ODRŽAVANJE.....	258
4.1 SVAKODNEVNO ODRŽAVANJE.....	258
4.2 OSTALO ODRŽAVANJE	259
ODGOVORI NA VAŠA PITANJA.....	260



UKLJUČIVANJE/
ISKLJUČIVANJE

L

N

O

P

S

*ovisno o modelu

OPIS

- A. Spremnik za vodu
- B. Kapacitivni zaslon
- C. Ventilator protiv plijesni
- D. Jedinica za pripremu kave
- E. Mlaznica za kavu
- F. Posuda mljevenu kavu
- G. Tipka za namještanje finoće mljevenja
- H. Spremnik kave u zrnu
- I. Otvor za paru*
- J. Rešetka i odvojiva plitica za kapljevinu
- K. Plovak za razinu vode
- L. Prilagođavanje jačine
- M. Napunite spremnik kave u zrnu
- N. Ispraznite posudu za mljevenu kavu
- O. Jedinica za pripremu kave nije postavljena / vrata jedinice za pripremu kave su otvorena / pogreška
- P. Prilagođavanje glasnoće
- Q. Ispiranje uređaja
- R. Pristup načinu rada za čišćenje
- S. Uklanjanje kamenca iz uređaja
- T. Napunite spremnik za vodu

*ovisno o modelu

Poštovani kupče,

Hvala 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 najstroži uvjeti podrijetla i kvalitete proizvodnje. Dizajn vašeg uređaja jamči najjednostavniju moguću uporabu i mogućnost pripreme napitaka profesionalne kvalitete. Samo jednim dodiranjem tipke možete uživati u espresso, filter kavi i drugim vrstama kave. Napredna tehnologija u vašem uređaju omogućuje vam da dobijete najbolji rezultat i otkrijete maksimalnu aromu i okuse svježih mljevenih kava. Nadamo se da ćete uživati u pauzama za kavu i da će uređaj tvrtke KRUPS ispuniti vaša očekivanja.

Tim tvrtke KRUPS



1. 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.

1.1 VODIČ ZA SIMBOLE U KORISNIČKOM PRIRUČNIKU

- Opasnost:** upozorenje na opasnost od teških ozljeda ili smrti. Simbol munje upozorava vas o opasnostima povezanim sa strujom.
- Oprez:** upozorenje za svaki mogući neispravan rad, oštećenje ili uništenje uređaja.
- Važno:** općenite ili važne napomene za rukovanje uređajem.




1.2 PRIBOR KOJI SE ISPORUČUJE S UREĐAJEM

Provjerite pribor isporučen s vašim uređajem. Ako neki dio nedostaje, izravno se obratite korisničkoj podršci tvrtke KRUPS.

PRILOŽENI PRIBOR

1	Vodič za brzi početak – Knjižica sa sigurnosnim uputama – Jamstveni dokumenti
2	Igla za čišćenje sustava pare*

 **Oprez:** da se jamstveni uvjeti ne bi poništali, upotrebljavajte isključivo pribor tvrtke Krups.



1.3 TEHNIČKI PODACI

Uređaj	Automatski Espresso EA20
Izvor napajanja	220 – 240V~ / 50 Hz
Tlak pumpe	19 bara
Spremnik kave u zrnu	160 g
Potrošnja energije	1420 – 1690 W
Spremnik za vodu	1,5 l
Priprema i pohrana	U zatvorenom, na suhom mjestu (podalje od leda)
Dimenzije (mm) V x D x D	320 x 185 x 425
Težina proizvoda (kg)	9.2

Podliježe tehničkim izmjenama.



1.4 PRIPREMA I POSTAVLJANJE UREĐAJA

PRVA UPORABA

Uređaj stavite na stabilnu, vodoravnu, čistu i suhu radnu plohu. Kada uređaj postavljate prvi put, pokrenut će se ciklus inicijalizacije. Priprema uređaja omogućuje punjenje sklopova u koje ide voda da bi uređaj mogao raditi. Doći će do prethodnog zagrijavanja i automatskog ispiranja.

Da biste saznali više, pogledajte Vodič 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.



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 svježiju vodu ili flaširanu vodu s količinom suhih ostataka manjom od 800 mg/l (pogledajte naljepnicu na boci).

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 zrna kave jer mogu oštetiti uređaj. Finoća mljevenja utječe na snagu arome i kvalitetu kreme. Što je kava finije mljevena, to je krema nježnija. Osim toga, finoća mljevenja može se prilagoditi željenom napitku.

! **Važno:** ako simbol  + „RINSE” i dalje svijetle nakon inicijalizacije, pritisnite i držite tipku „START/ STOP” radi ručne pripreme dok simbol  + i simbol „RINSE” ne prestanu svijetliti.

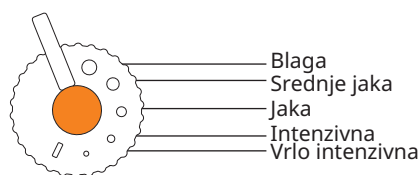


2. MLINAC: NAMJEŠTANJE FINOĆE MLJEVENJA

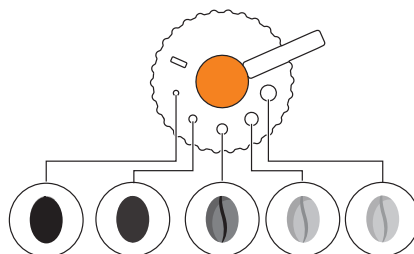
ZAŠTO TREBA NAMJESTITI FINOĆU MLJEVENJA?

Općenito je potrebno namjestiti finoću mljevenja prilikom promjene vrste kave u zrnu ili radi prilagodbe jačine kave. Različita finoća mljevenja omogućuje prilagodbu različitih vrsta kave u zrnu:

- jako pržena i masna kava u zrnu zahtijeva grublje mljevenje,
- manje pržena kava u zrnu bit će suša i zahtijeva sitnije mljevenje.



Prženje



Vrlo intenzivna
(tamna francuska)

Intenzivna
(francuska)

Jaka
(svijetla francuska)

Srednje jaka
(žuta)

Blaga
(bijela)

Nadalje, ako se radi o istoj vrsti kave, postavka finoće mljevenja može utjecati na aromu: što je kava finije mljevena, to je aroma snažnija.

KAKO NAMJESTITI FINOĆU MLJEVENJA?

Zakrenite tipku za postavke koja se nalazi u spremniku za kavu u zrnu tako da odgovara vašoj vrsti kave u zrnu i jačini željenog okusa (5 razina – pogledajte iznad). Ta se postavka mora postaviti tijekom mljevenja i stupanj po stupanj. Nakon tri pripreme primijetit ćete znatnu razliku u okusu.

! **Oprez:** ne preporučujemo uporabu masnih i karameliziranih zrna kave jer ih mlinac teže obrađuje. Mogu oštetiti uređaj i dovesti do lošijeg rada senzora.













3. PRIPREMA NAPITAKA

NAPICI KOJI SU DOSTUPNI NA OVOM UREĐAJU:

KRUPS My Coffee omogućuje vam da pripremite različite vrste napitaka u skladu sa svojim željama. Pripremi je moguće pristupiti izravno putem upravljačke ploče:

Zadane su količine i jačine napisane kao podebljani tekst.

Napici	Opis	Dostupne veličine	Funkcija jačine
	Espresso	S ~40 ml (prilagodljivo od 15 ml do 50 ml) M ~55 ml L ~70 ml (prilagodljivo od 60 ml do 85 ml)	
	Doppio*	S ~80 ml M ~110 ml L ~140 ml	
	Kava	S ~90 ml (prilagodljivo od 90 ml do 115 ml) M ~120 ml L ~150 ml (prilagodljivo od 125 ml do 180 ml)	
	Americano*	S ~120 ml M ~150 ml L ~180 ml	
	Vruća voda*	S ~100 ml M ~200 ml L ~300 ml	
	Para*	-	-


*ovisno o modelu

KAKO NAMJESTITI VISINU MLAZNICE ZA KAVU?

Za sve ponuđene napitke možete spustiti mlaznicu za kavu u skladu s veličinom vaših šalica.



KAKO ZAPOČETI PRIPREMU NAPITKA?

- Provjerite je li spremnik kave u zrnu pun.

 **Oprez:** da biste izbjegli oštećenje uređaja, u mlinac nemojte ulijevati vodu.

- Provjerite je li spremnik za vodu pun. Ako je razina vode niska, uređaj će vas obavijestiti svjetlosnim indikatorom koji vas obavještava da napunite spremnik.
- Postavite šalicu ispod mlaznice za kavu.
- Pritisnite tipku za odabrani napitak, prilagodite postavke pa pritisnite „START/STOP“.

OVISNO O NAPITKU, MOGUĆE SU RAZLIČITE POSTAVKE:

- **Jačina kave:** da biste povećali ili smanjili jačinu kave promjenom količine mljevene kave, odaberite napitak pa pritisnite tipku „“ da biste odabrali 1, 2 ili 3 zrna, pri čemu 1 zrno označava najblažu kavu, a 3 zrna najjaču.
- **Količina u šalici:** da biste povećali ili smanjili količinu vode koja se upotrebljava za ekstrakciju, pritisnite tipku „“ da biste količinu prilagodili za veličinu S, M ili L.

Dodatne informacije o prilagodbi postavki napitaka potražite u „Vodiču za brzi početak rada“.

KAKO PREKINUTI PRIPREMU NAPITKA?

Prilaganje napitka možete u bilo kojem trenutku prekinuti tako da pritisnete tipku „START/STOP“. Kada se prekine ciklus, priprema se ne prekida istog trena. Uređaj će neko vrijeme biti nedostupan, na što će upućivati poruka na zaslonu.

KAKO PRILAGODITI VELIČINE S I L ZA ESPRESSO I KAVU?

- 1) Pritisnite i 3 sekunde držite tipku za espresso ili kavu.
- 2) Svjetlo „START/STOP” početi će treptati.
- 3) Klikom na tipku za količinu odaberite veličinu koju želite prilagoditi (S ili L).
- 4) Pritisnite tipku „START/STOP”. Kava će početi istjecati.
- 5) Tijekom ekstrakcije, kada vam bude odgovarala količina u šalici, ponovno pritisnite tipku „START/STOP” da biste spremili novu količinu.

! **Važno:** da biste izašli iz načina rada za prilagodbu količine, kliknite tipku za neki drugi recept.

KAKO VRATITI ZADANE POSTAVKE?

- 1) Istodobno pritisnite i 3 sekunde držite tipku za uključivanje/isključivanje i tipku „START/STOP” dok je uređaj uključen.
- 2) Tipka „START/STOP”, recept za espresso, svjetlo kave u zrnu i veličina „S” triput će trepnuti. Vrsta napitka, raspon svakog napitka i njegova veličina vraćeni su na zadane postavke.



MLIJEČNI NAPITAK I VRUĆA VODA*




SAVJETI

Za pripremu pjene od mlijeka trebali biste odabrati pasterizirano trajno mlijeko iz hladnjaka (3 – 5 °C). Uporaba posebnih vrsta mlijeka (mikrofiltriranog, sirovog, fermentiranog, obogaćenog) ili biljnog mlijeka (bademovog, zobnog, sojinog itd.) može dovesti do nezadovoljavajućih rezultata u pogledu kvalitete i količine pjene. Mlijeko, bilo da je u plastičnom ili staklenom pakiranju, nakon otvaranja treba čuvati u hladnjaku pri temperaturi od 4 °C ili nižoj. Mlijeko obično možete čuvati od pet do sedam dana.

UPUTE ZA PRIPREMU PJENE OD MLIJEKA S POMOĆU MLAZNICE ZA PARU

! **Budite oprezni da biste izbjegli opekline.**

Mlaznica za paru upotrebljava se za pripremu pjene od mlijeka za cappuccino ili kavu s mlijekom. Budući da je za pripremu pare potrebna viša temperatura nego pri pripremi espressa, uređaj ima dodatnu fazu prethodnog zagrijavanja za paru.

Koraci koje je potrebno slijediti za izradu pjene od mlijeka s pomoću mlaznice za paru	
1	Kliknite „STEAM”
2	Pritisnite tipku „START/STOP”.
3	Uređaj izvodi prethodno zagrijavanje dok tipka „STEAM” ne prestane treptati
4	Umetnite mlaznicu za paru u mlijeko u šalici. Pripazite da u mlijeko ne uronite otvor na bočnoj strani cijevi za paru. 
5	Ponovno pritisnite tipku „START/STOP” da biste aktivirali paru.
6	Pritisnite tipku „START/STOP” da biste zaustavili paru kada budete zadovoljni rezultatom.

Dodatne informacije o pripremi mliječnih napitaka potražite „Vodiču za brzi početak rada”.

ČIŠĆENJE MLAZNICE ZA PARU:

! **Opasnost:** nakon upotrebe funkcije pare mlaznica za paru može biti vruća, pa savjetujemo da pričekate nekoliko minuta prije rukovanja njom.

! **Važno:**

da biste svaki put dobili identičnu pjenu, preporučujemo da mlaznicu za paru **NAKON SVAKE UPOTREBE** pažljivo očistite pod vodom i uz pomoć iglice za čišćenje. Mlaznicu za paru nemojte prati u perilici posuđa. Preporučujemo i da mlaznicu za paru očistite ako nije upotrebljavana dulje vrijeme (dulje od dva dana).

**ovisno o modelu*

Cijela se mlaznica za paru može skinuti radi temeljitog čišćenja. Očistite je vodom s malom količinom neabrazivne tekućine za pranje i četkom. **Dodatne informacije o čišćenju mlaznice za paru potražite u odjeljku 4 „Vodiča za brzi početak rada“.**

- Da biste s mlaznice za paru uklonili sve tragove mlijeka, stavite spremnik ispod mlaznice i pokrenite pripremu vruće vode. Zatim obrišite mlaznicu čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Ako para ne izlazi, mlaznica je možda začepljena: odčepite je priloženom iglom za čišćenje sustava za paru. Dodatne informacije o čišćenju mlaznice za paru potražite u „Vodiču za brzi početak rada“.

KAKO ULITI VRUĆU VODU?

- 1) Stavite šalicu ispod mlaznice za paru.
- 2) Kliknite „Hot Water“.
- 3) Pritisnite tipku „START/STOP“.
- 4) Vruća voda početak će istjecati iz mlaznice za paru i automatski će se zaustaviti u skladu s odabranom količinom.



4. OPĆENITO ODRŽAVANJE

4.1 SVAKODNEVNO ODRŽAVANJE

Provođenje odgovarajućeg održavanja produljit će vijek trajanja vašeg uređaja i očuvati autentičan okus kave.

ODRŽAVANJE POSUDE ZA KAPLJEVINU

Posuda za kapljevinu omogućuje vam prikupljanje vode ili kave koja je izašla iz uređaja tijekom i nakon pripreme. Važno je da uvijek stoji na mjestu i da je redovito praznite.

Iz higijenskih razloga preporučujemo da rastavite posudu za kapljevinu kako biste svakoga dana očistili sve elemente te je ostavite da se osuši na zraku prije no što je vratite na uređaj. Posuda za kapljevinu može se prati u perilici posuđa. Najprije skinite rešetku.

Za dodatne informacije **pogledajte odjeljke 8A i 8B „Vodiča za brzi početak rada“.**

KADA ISPRAZNITI POSUDU ZA KAPLJEVINU?

Kada se plovak nalazi na vrhu, to znači da je posuda puna.

ODRŽAVANJE POSUDE ZA MLJEVENU KAVU

Iz higijenskih razloga preporučujemo da posudu za mljevenu kavu čistite svaki dan vrućom vodom sa sredstvom za pranje posuđa te da je ostavite da se osuši na zraku prije nego što je vratite u uređaj.

Dodatne informacije o **čišćenju posude za mljevenu kavu potražite u „Vodiču za brzi početak rada“.**

- Ispraznite spremnik za mljevenu kavu kada vas uređaj upozori da to učinite.
- Možete ga češće prazniti, ali to radite kada je uređaj uključen da bi mogao zabilježiti da je spremnik zaista ispražnjen.


! **Važno:** ako redovito ne praznite spremnik za smljevenu kavu kako je navedeno ranije u uputama, uređaj se može oštetiti.

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 na stijenkama spremnika za kavu u zrnu ostaviti masne naslage koje mogu utjecati na kvalitetu kave. Kako biste očuvali okuse kave i iz higijenskih razloga, preporučujemo vam da ga obrišete čistom, suhom, mekom krpom svaki put kada ga trebate ponovno napuniti.

 **Oprez:** spremnik za kavu u zrnu nemojte prati vodom jer bi prisutnost vode u spremniku za kavu u zrnu mogla oštetiti uređaj.

4.2 OSTALO ODRŽAVANJE

 **Važno:**

- Održavanje, ovisno o postupku, traje maksimalno 20 minuta.
- Ako uređaj iskopčate iz izvora napajanja tijekom održavanja ili u slučaju nestanka struje, program uklanjanja kamenca nastavit će se ispočetka. Tu radnju neće biti moguće odgoditi, iz sklopa za protok vode nužno je ukloniti kamenac.
- Program održavanja ne morate pokrenuti čim to uređaj zatraži, no morate to učiniti relativno brzo nakon toga. Ako je uklanjanje kamenca odgođeno, upozorenje će ostati prikazano sve dok se postupak ne obavi.

Održavanje	Kada?	Objašnjenje	Potreban pribor
Ispiranje sustava za kavu ~1 min – 30 ml	Kad uređaj zatraži ili u bilo kojem trenutku.	Omogućuje vam čišćenje sklopa za kavu vašeg uređaja. Ovaj postupak rabi samo vruću vodu. Osigurava zadržavanje autentičnog okusa kave. Upute potražite u odjeljku 9 „Vodiča za brzi početak rada”.	
Čišćenje odvojive jedinice za pripremu kave	Preporuka: jedanput tjedno	Čišćenjem jedinice za pripremu kave sprječava se nakupljanje naslaga i osigurava ujednačena kvaliteta kave. <ol style="list-style-type: none">1. Isključite uređaj.2. Otvorite bočna vratašca.3. Pritisnite crvenu bravicu da biste otpustili jedinicu za pripremu kave.4. Izvucite jedinicu držeći je s obje strane.5. Isperite jedinicu za pripremu kave pod mlakom vodom koja teče.6. Obrišite unutrašnji dio odjeljka za pripremu kave vlažnom krpom ako primijetite ostatke.  Važno: nemojte zaboravite očistiti otvor za kavu s unutarnje strane na vrhu odjeljka za pripremu kave suhom čistom krpom.7. Obrišite jedinicu za pripremu kave čistom krpom ili pustite da se osuši (nemojte je ponovno sastavljati ako je još jako mokra).8. Vratite jedinicu za pripremu kave u uređaj tako da sjedne na mjesto.9. Zatvorite bočna vratašca pa ponovno priključite uređaj u utičnicu.	

Održavanje	Kada?	Objašnjenje	Potreban pribor
Uklanjanje kamenca ~20 min – 1,5 l	Kada uređaj to od vas zatraži. Kad uklanjanje kamenca nije potrebno prema broju napitaka, funkcija neće biti aktivna.	<p>Čišćenjem kamenca iz uređaja osigurat ćete pravilan rad te ćete ukloniti sve naslage kamenca. Ovaj korak vrlo je važan kako bi se osigurao pravilan rad i vijek trajanja vašeg uređaja. Pogledajte 11. odjeljak „Vodiča za brzi početak rada“ da biste saznali kako ukloniti kamenac iz uređaja ili sijedite ove korake:</p> <p>! U bilo kojem trenutku tijekom postupka uklanjanja kamenca možete pritisnuti „START/STOP“ da biste pauzirali uklanjanje kamenca. LED žaruljica „START/STOP“ počeo će treptati. Za nastavak ponovno pritisnite „START/STOP“.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kada iz uređaja bude potrebno ukloniti kamenac, svjetlosni indikator „CALC“ počeo će svijetliti crveno. 2. Stavite posudu od 1,5 l ispod mlaznice za kavu i paru. 3. Napunite spremnik za vodu s 500 ml vode. 4. Otvorite vrećicu sredstva za uklanjanje kamenca tvrtke KRUPS i sadržaj uspite u spremnik za vodu s 500 ml vruće vode. 5. Promiješajte sadržaj vrećice s vodom u spremniku. 6. Vratite spremnik u uređaj. 7. Pritisnite tipku načina rada za čišćenje. 8. Pritisnite tipku „START/STOP“ da biste pokrenuli postupak uklanjanja kamenca. 9. Voda će istjecati iz mlaznice za kavu i mlaznice za tijekom postupka uklanjanja kamenca. 10. Indikator „CALC“ će svijetliti, a indikator spremnika za vodu će treptati kada istjecanje završi. 11. Izlijte sredstvo za uklanjanje kamenca iz spremnika za vodu. 12. Spužvom očistite spremnik za vodu. 13. Isperite, obrišite i osušite spremnik za vodu. 14. Napunite spremnik za vodu do maksimalne razine. 15. Stavite posudu od 1,5 l ispod mlaznice. 16. Vratite spremnik za vodu u uređaj. 17. Voda će istjecati iz mlaznice za kavu i mlaznice za paru tijekom postupka ispiranja. 18. Kada voda prestane istjecati i nakon što čujete tri zvučna signala, iz uređaja je uklonjen kamenac i spreman je za upotrebu. 19. Ispraznite posudu za mljevenu kavu. 	1 vrećica sredstva za uklanjanje kamenca KRUPS F054 / XS809 (nije priložena uz uređaj)



ODGOVORI NA VAŠA PITANJA

RAD

- 1) Uređaj prikazuje kvar, softver je zamrznut ILI sva svjetla trepću.
 - ☑ Isključite i iskopčajte uređaj, pričekajte 1 minutu pa ga ponovno ukopčajte i ponovno uključite.
- 2) Uređaj se ne uključuje nakon što se pritisne tipka za uključivanje/isključivanje.
 - ☑ Provjerite osigurače i utičnicu koja je dio vaše strujne mreže. Provjerite jesu li dva priključka ispravno umetnuta u utičnicu i stražnju stranu uređaja.

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 spremniku za kavu u zrnu nema kave u zrnu ili je ima malo. Na kraju ekstrakcije pojavit će se upozorenje spremnika za kavu u zrnu.
- ☑ Kava u zrnu ostaje u spremniku:
 - Kava je možda premasna i stoga je uređaj ne može pravilno prepoznati. Možete pomoći zrnima kave da prođu kroz spremnik i vidjeti hoće li nakon toga ponovno početi raditi. Preporučujemo da ipak promijenite vrstu kave (pogledajte vrstu kave u zrnu).
 - Rabim istu kavu koja je dosad dobro funkcionirala: obratite se korisničkoj podršci tvrtke KRUPS.

5) Svjetla dvaju ili više receptata ostaju uključena i uobičajene su radnje na uređaju blokirane.

- ☑ Uređaj je naišao na problem. Iskopčajte ga iz utičnice pa ga ponovno ukopčajte. Ako se problem ne riješi, nazovite servisni centar / vratite uređaj postprodajnoj službi.

6) Simbol  svijetli.

- ☑ Jedinica za pripremu kave nije pravilno postavljena ili su vratašca otvorena. Pogledajte „Vodič za brzi početak rada“, odjeljak 10A/10B.

7) Simbol  trepće.

- ☑ Uređaj je naišao na problem. Iskopčajte ga iz utičnice pa ga ponovno ukopčajte. Ako se problem ne riješi, nazovite servisni centar / vratite uređaj postprodajnoj službi.

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 vađenja posude za kapljevinu pričekajte 15 sekundi nakon što kava prestane istjecati kako bi uređaj pravilno dovršio ciklus.
- ☑ Provjerite je li posuda za kapljevinu pravilno postavljena na uređaj. Ona uvijek mora biti na svom mjestu čak i kad se uređaj ne rabi.
- ☑ Provjerite nije li posuda za kapljevinu puna.

3) Tipka za namještanje finoće mljevenja teško se okreće.

- ☑ Tipku za namještanje finoće mljevenja okrećite samo kad mlinac radi.

4) Uređaj nije izbacio kavu.

- ☑ Došlo je do 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 kavu u zrnu upotrijebite usisavač.

6) Voda teče iz mlaznice za kavu dok je uređaj isključen.

- ☑ To je normalno. Riječ je o automatskom ispiranju radi čišćenja mlaznice za kavu.

7) Voda teče iz mlaznice za kavu dok je uređaj uključen.

- ☑ To je normalno. Uređaj se automatski zagrijava da bi vaša prva kava bila odgovarajuće temperature.

8) Nakon ekstrakcije kave čuje se zvuk ventilacije.

- ☑ To je normalno. Aktivira se nakon svakog recepta kako bi spremnik za mljevenu kavu uvijek bio suh i čist.

ODRŽAVANJE

1) Uređaj nije zatražio uklanjanje kamenca.

- ☑ Ciklus za uklanjanje kamenca potreban je nakon velike količine napitaka pripremljenih s parom ili vrućom vodom. Ako konzumirate samo kavu, uklanjanje kamenca nije potrebno obavljati tako često.

2) U posudi za kapljevину ima mljevene kave.

- ☑ U posudi za kapljevину može doći do pojave manje količine mljevene kave. Uređaj je dizajniran tako da uklanja višak mljevene kave da bi zona propuštanja ostala čista.

3) Svjetlosni  indikator i dalje svijetli nakon pražnjenja posude za mljevenu kavu.

- ☑ Vratite posudu za mljevenu kavu u uređaj.

4) Svjetlosni  indikator i dalje svijetli nakon punjenja spremnika za vodu.

- ☑ Provjerite je li spremnik pravilno postavljen u uređaj.
- ☑ Plovak na dnu spremnika mora se slobodno kretati. Provjerite i otpustite plovak ako je to potrebno.

NAPICI

1) Kava presporo istječe.

- ☑ Okrenite tipku za namještanje finoće mljevenja kako biste dobili grublje mljevenu kavu (to može ovisiti o vrsti kave).
- ☑ Obavite jedan ili nekoliko ciklusa ispiranja.

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.

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.

4) Čista voda teče iz mlaznice za kavu prije svake kave.

- ☑ Na početku pripreme dolazi do procesa predinfuzije, što može dovesti do toga da iz mlaznice za kavu teče mala količina vode.

Ako se bilo koji od ovih problema nastavi, obratite se službi za korisnike tvrtke KRUPS.

ODLAGANJE

U nekim uređajima nalazi se baterija kojoj iz sigurnosnih razloga mogu pristupiti samo serviseri. Za zamjenu baterije obratite se najbližem ovlaštenom servisnom centru.

 **Važno:** uređaj sadrži materijale koji se mogu ponovno iskoristiti i reciklirati.

JAMSTVO

Jamstvo se ne primjenjuje u sljedećim slučajevima:

- prisutnost stranih tvari u mlincu,
- u spremnik za kavu u zrnu stavljena je mljevena kava,
- u slučaju neobavljanja uklanjanja kamenca, čišćenja ili redovitog održavanja.

Sav rad na uređaju mora obaviti ovlašten centar tvrtke KRUPS.

Ovaj potpuno automatski uređaj za kavu smije se koristiti samo za pripremu kave, vruće vode ili pjene od mlijeka.

Proizvođač: Ningbo Kaibo Group Co., Ltd.
The Northern Industrial Park of Zhouxiang Town Cixi 315324 Ningbo City Zhejiang, Kina

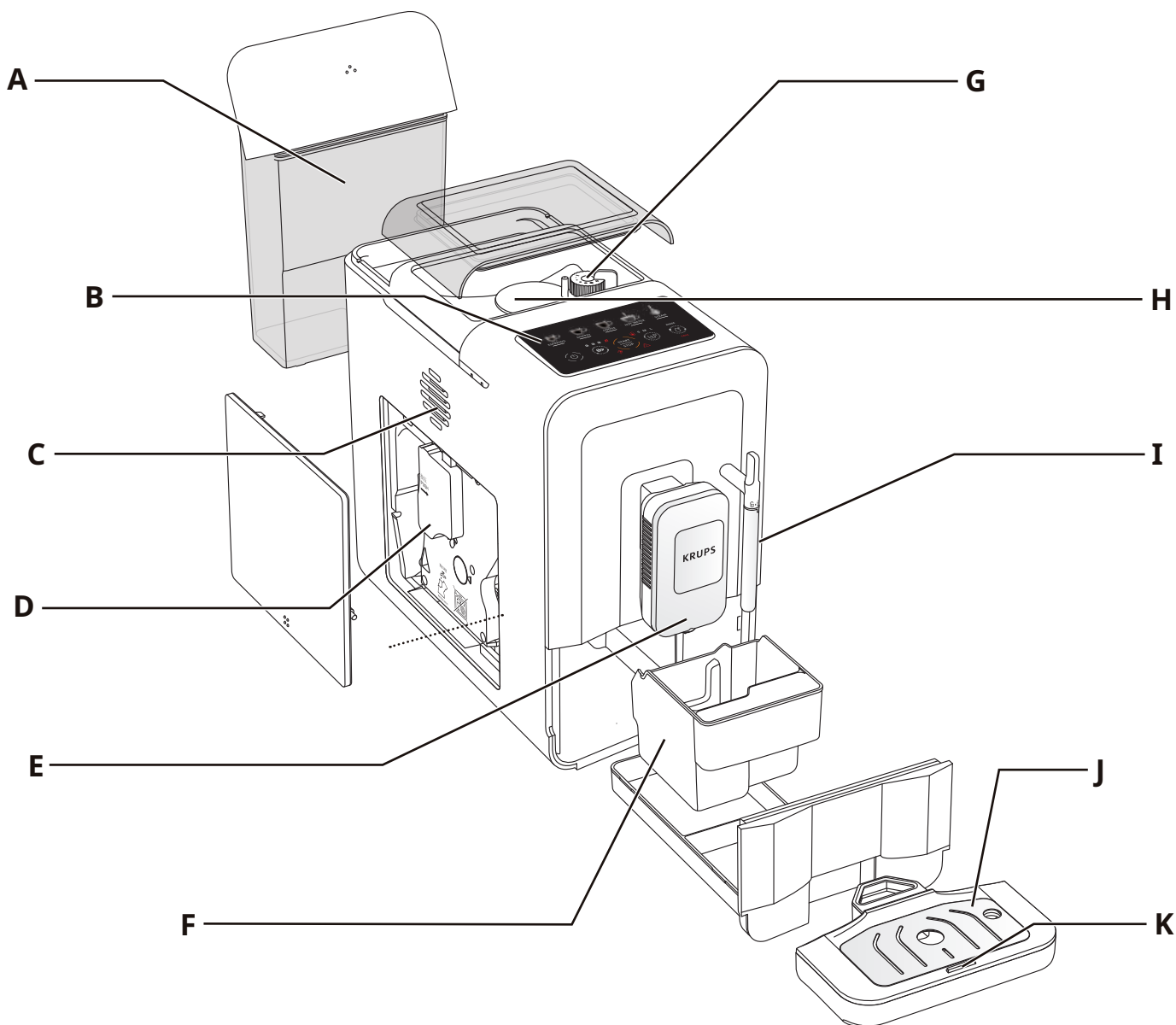
KRUPS®

MY COFFEE



RU

1. ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ	266
1.1 РУКОВОДСТВО ПО СИМВОЛАМ ДЛЯ ГИДА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ.....	266
1.2 АКСЕССУАРЫ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ПРИБОРОМ.....	266
1.3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	267
1.4 НАЧАЛО РАБОТЫ И УСТАНОВКА ПРИБОРА	267
2. ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ : РЕГУЛИРОВКА ПОМОЛА	268
3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ	268
4. ОБЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	271
4.1 ЕЖЕДНЕВНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	271
4.2 ДРУГОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	272
ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ	273



* В зависимости от модели

ОПИСАНИЕ

- А. Резервуар для воды
- В. Емкостный дисплей
- С. Анти-плесневой вентилятор
- Д. Заварочный блок
- Е. Сопло для подачи кофе
- Ф. Контейнер для кофейной гущи
- Г. Кнопка регулировки степени помола
- Н. Контейнер для кофейных зерен
- І. Паровой выход*
- Ј. Решетка и съемный поддон для капель
- К. Поплавки для измерения уровня воды
- L. Регулировка крепости напитка
- М. Пополнение контейнера для кофейных зерен
- Н. Удаление кофейной гущи из контейнера
- О. Заварочный блок не установлен / дверца заварочного блока открыта / ошибка
- Р. Регулировка объема кофе
- Q. Запуск программы промывки кофемашины
- R. Доступ к режиму очистки
- S. Удаление накипи
- T. Наполнение резервуара для воды

*В зависимости от модели

Уважаемый покупатель,

Спасибо за покупку кофемашины KRUPS Espresso со встроенной кофемолкой. Кофемашины KRUPS Espresso со встроенными кофемолками разработаны, спроектированы и произведены во Франции, что обеспечивает самые строгие гарантии в отношении происхождения и качества производства. Ваша машина создана так, чтобы быть максимально простой в использовании и готовить напитки качества бариста. Наслаждайтесь эспрессо, фильтр-кофе и другими видами кофе — все одним нажатием кнопки. Современные технологии, используемые в этой машине, позволяют получать наилучший результат, раскрывая максимум ароматов и вкусов свежемолотых кофейных зерен. Мы надеемся, что ваши кофейные паузы будут приятными и вы останетесь довольны своей машиной KRUPS.

Группа KRUPS



1. ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ

Внимательно прочитайте руководство пользователя и буклет “Инструкции по безопасности” перед первым использованием прибора и сохраните их: неправильное использование освобождает KRUPS от какой-либо ответственности.

1.1 РУКОВОДСТВО ПО СИМВОЛАМ ДЛЯ ГИДА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

- Осторожно!** Предупреждение об опасности получения серьезных или смертельных травм. Символ в виде молнии предупреждает об опасности, связанной с электричеством.
- Внимание!** Предупреждение о возможности возникновения неполадок, повреждения или поломки прибора.
- Важно!** Общее или важное примечание о функционировании прибора.




1.2 АКСЕССУАРЫ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ПРИБОРОМ

Проверьте аксессуары, поставляемые вместе с машиной. Если какая-либо деталь отсутствует, обратитесь в службу поддержки потребителей KRUPS напрямую.

АКСЕССУАРЫ ИЗ КОМПЛЕКТА ПОСТАВКИ

1	Краткое руководство — буклет “Инструкции по безопасности” — гарантийные документы
2	Игла для очистки паровой системы*

 **Внимание!** Для сохранения гарантии используйте только аксессуары Krups для этого прибора.



1.3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Прибор	Автоматическая эспрессо-кофемашина EA20
Питание	220–240 В~ / 50 Гц
Давление помпы	19 бар
Контейнер для кофейных зерен	160 г
Энергопотребление	1420—1690 Вт
Резервуар для воды	1,5 л
Начало работы и хранение	В сухом помещении (защищенном от мороза)
Размеры (мм) В x Д x Г	320 x 185 x 425
Вес изделия (кг)	9.2

Возможны технические изменения.



1.4 НАЧАЛО РАБОТЫ И УСТАНОВКА ПРИБОРА

НАЧАЛО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Установите машину на устойчивую, горизонтальную, чистую и сухую рабочую поверхность. При первом запуске автоматически выполняется цикл инициализации. Во время первичной подготовки машина заполняет водные контуры, чтобы обеспечить работу системы. Затем выполняются предварительный нагрев и автоматическая промывка.

Для получения дополнительной информации обратитесь к Руководству по быстрому запуску.

Этот прибор проверен и протестирован перед отправкой с производственного предприятия. Несмотря на тщательную очистку, возможно наличие остатков кофе в кофемолке или капель кофе на решетке поддона. При распаковке вы также можете заметить пыль на корпусе машины, оставшуюся от защитного материала. Мы рекомендуем тщательно очистить прибор перед первым использованием с помощью мягкой ткани.

Благодарим вас за понимание. Не используйте поврежденный прибор.



СОВЕТЫ


ВОДА

Качество воды существенно влияет на качество аромата. Наличие накипи и хлора может изменить вкус кофе. Чтобы сохранить аромат напитка, мы рекомендуем использовать свежую воду или бутилированную воду с сухим остатком менее 800 мг/л (см. этикетку на бутылке).

ЧАШКА



При приготовлении горячих напитков мы рекомендуем использовать предварительно подогретые чашки (прополосненные горячей водой), размер которых соответствует желаемому объему.

ЗЕРНА

 Обжаренные кофейные зерна могут потерять аромат, если они не защищены. Мы советуем использовать количество зерен, соответствующее вашему потреблению на ближайшие 2–3 дня, и выбирать упаковки по 250 г.

Качество кофейных зерен может различаться, а вкусовые предпочтения субъективны. Арабика дарит тонкий, цветочный аромат, в отличие от Робусты, которая содержит больше кофеина, обладает более горьким и насыщенным вкусом. Часто смешивают оба вида кофе, чтобы получить более сбалансированный напиток. Совет по выбору кофе можно получить у обжарщика.

Мы не рекомендуем использовать маслянистые и карамелизированные зерна, так как они могут повредить машину. Степень помола зерен влияет на насыщенность аромата и качество крема. Чем тоньше помол, тем более однородной будет крема. Помол также можно адаптировать под желаемый напиток.

Важно: если  + индикаторы "RINSE" остаются включенными (ON) после инициализации, нажмите и удерживайте кнопку "START/STOP" для ручной прокачки до  + выключения (OFF) индикаторов "RINSE".



2. ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ : РЕГУЛИРОВКА ПОМОЛА

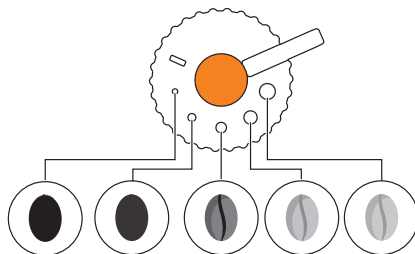
ЗАЧЕМ РЕГУЛИРОВАТЬ СТЕПЕНЬ ПОМОЛА?

В общем случае необходимо регулировать степень помола при смене типа кофейных зерен или для корректировки крепости напитка. Изменение помола позволяет адаптироваться к различным видам кофейных зерен:

- Сильно обжаренные и маслянистые кофейные зерна требуют более грубого помола,
- Более слабо обжаренные зерна будут суше и потребуют более тонкого помола.



Обжарка



Очень интенсивная
(темная французская)

Интенсивная
(французская)

Мелкий
(светлая французская)

Средний
(янтарная)

Крупный
(блонд)

Кроме того, для одного и того же кофе настройка степени помола влияет на аромат в чашке: чем тоньше помол, тем насыщеннее вкус.

КАК ОТРЕГУЛИРОВАТЬ СТЕПЕНЬ ПОМОЛА?

Поверните регулировочную кнопку, расположенную в контейнере для кофейных зерен, чтобы настроить помол в соответствии с типом зерен и желаемой крепостью вкуса (5 уровней — см. выше). Эта настройка должна выполняться во время помола и по делениям. После трех приготовлений вы заметите явное различие во вкусе.

Внимание: мы не рекомендуем использовать маслянистые или карамелизированные кофейные зерна, так как их трудно перерабатывать в кофемолке. Они могут повредить машину и привести к ухудшению работы датчиков.













3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ

НАПИТКИ, ДОСТУПНЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ПОМОЩЬЮ ПРИБОРА:

KRUPS My Coffee позволяет приготовить широкий ассортимент напитков в зависимости от ваших предпочтений. Программы приготовления доступны на панели управления:

Стандартные объемы и крепость выделены жирным шрифтом.

Напитки	Описание	Выбор объема	Регулировка крепости
	Эспрессо	S ~40 мл (регулируется от 15 мл до 50 мл) M ~55 мл L ~70 мл (регулируется от 60 мл до 85 мл)	
	Доппио*	S ~80 мл M ~110 мл L ~140 мл	
	Кофе	S ~90 мл (регулируется от 90 мл до 115 мл) M ~120 мл L ~150 мл (регулируется от 125 мл до 180 мл)	
	Американо*	S ~120 мл M ~150 мл L ~180 мл	
	Горячая вода*	S ~100 мл M ~200 мл L ~300 мл	
	Пар*	-	-


*В зависимости от модели

КАК ОТРЕГУЛИРОВАТЬ ВЫСОТУ КОФЕЙНОЙ НАСАДКИ?

Для всех предлагаемых напитков можно опустить кофейную насадку в соответствии с размером чашек.



КАК ЗАПУСТИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКА?

- Проверьте, заполнен ли контейнер для кофейных зерен.

 **Внимание:** чтобы не повредить кофемашину, не наливайте воду в кофемолку.

- Проверьте, заполнен ли резервуар для воды. Если уровень воды низкий, машина сообщит об этом с помощью индикатора, попросив заполнить резервуар.
- Поставьте чашку под кофейный носик.
- Нажмите кнопку выбранного напитка, настройте параметры и нажмите "START/STOP".

В ЗАВИСИМОСТИ ОТ НАПИТКА ВОЗМОЖНЫ РАЗЛИЧНЫЕ НАСТРОЙКИ:

- **Крепость кофе:** чтобы увеличить или уменьшить крепость напитка, изменяя количество молотого кофе, выберите напиток и нажмите кнопку , чтобы выбрать от 1 до 3 зерен, где 1 — это самый мягкий вариант, а 3 — самый крепкий.
- **Объем в чашке:** чтобы увеличить или уменьшить количество воды для приготовления, нажмите кнопку , чтобы выбрать размер S, M или L.

Для получения дополнительной информации обратитесь к таблице напитков и к "Руководству по быстрому запуску", где описано, как настроить параметры напитков.

КАК ОСТАНОВИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКА?

Вы можете остановить приготовление напитка в любой момент, нажав кнопку "START / STOP". При прерывании цикл не прекращается сразу. Машина будет недоступна некоторое время, о чем будут сообщать мигающие индикаторы на экране.

КАК ПЕРСОНАЛИЗИРОВАТЬ РАЗМЕРЫ S И L ДЛЯ ЭСПРЕССО И КОФЕ?

- 1) Нажмите и удерживайте 3 секунды кнопку Espresso или Coffee.
- 2) Индикатор "START/STOP" начнет мигать.
- 3) Нажимая кнопку регулировки объема, выберите размер, который хотите персонализировать (S или L).
- 4) Нажмите кнопку "START/STOP" — начнется приготовление кофе.
- 5) Во время приготовления, когда объем в чашке будет подходящим, снова нажмите "START/STOP", чтобы сохранить новый объем.

! **Важно:** чтобы выйти из режима персонализации объема, нажмите любую другую кнопку рецепта.

КАК ВОССТАНОВИТЬ НАСТРОЙКИ ПО УМОЛЧАНИЮ?

- 1) При включенной машине одновременно нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопки "ON/OFF" и "START/STOP".
- 2) Кнопки "START/STOP", рецепт Espresso, индикатор зерен и размер "S" мигнут 3 раза. Тип напитка, его параметры и размер будут сброшены.



МОЛОЧНЫЕ НАПИТКИ И ГОРЯЧАЯ ВОДА*



ПОДСКАЗКИ И СОВЕТЫ

Чтобы приготовить молочную пену, следует использовать ультрапастеризованное молоко из холодильника при температуре 3–5 °С. Использование специальных видов молока — микрофильтрованного, сырого, ферментированного, обогащенного — или растительных напитков, таких как миндальное, овсяное, соевое и другие, возможно, но может дать менее удовлетворительные результаты с точки зрения качества и количества пены. После вскрытия упаковки, будь она пластиковой или стеклянной, молоко необходимо хранить в холодильнике при температуре 4 °С или ниже. Обычно молоко хранится от пяти до семи дней.

КАК ВСПЕНИТЬ МОЛОКО С ПОМОЩЬЮ НАСАДКИ ДЛЯ ПОДАЧИ ПАРА?

! **Соблюдайте осторожность, чтобы избежать ожогов.**

Паровая насадка используется для взбивания молока и получения молочной пены — например, для капучино или латте. Поскольку образование пара требует более высокой температуры, чем приготовление эспрессо, в кофемашине предусмотрена дополнительная фаза предварительного нагрева для пара.

Пошаговая инструкция по вспениванию молока с помощью насадки для подачи пара	
1	Нажмите кнопку "STEAM"
2	Нажмите кнопку START/STOP (СТАРТ/СТОП)
3	Машина находится в режиме предварительного нагрева, пока кнопка "STEAM" мигает
4	Погрузите насадку для подачи пара в молоко в чашке. Следите за тем, чтобы не погружать в жидкость боковое отверстие на паровой трубке.
5	Повторно нажмите кнопку START/STOP (СТАРТ/СТОП), чтобы запустить подачу пара
6	Нажмите кнопку "START/STOP", чтобы остановить подачу пара, когда степень вспенивания молока устроит.



Для получения дополнительной информации обратитесь к разделу "Краткое руководство по запуску", пункт 3, где описано приготовление молочного напитка.

ОЧИСТКА НАСАДКИ ДЛЯ ПОДАЧИ ПАРА:

! **Осторожно!** После использования функции подачи пара насадка для подачи пара может быть горячей, поэтому подождите несколько минут, прежде чем прикасаться к ней.

Важно:

Чтобы пена всякий раз получалась одинаковой, мы рекомендуем тщательно очищать насадку для подачи пара ПОСЛЕ КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ под проточной водой и с помощью иглы для очистки. Не мойте насадку для подачи пара в посудомоечной машине. Также мы рекомендуем очищать насадку, если она не используется в течение длительного времени (более двух дней).

**В зависимости от модели*

Всю насадку для подачи пара можно снять для тщательной очистки. Очищайте ее водой, небольшим количеством неабразивного моющего средства и щеткой. **Для получения дополнительной информации обратитесь к разделу “Краткое руководство по запуску”, пункт 4, где описано, как очистить насадку для подачи пара.**

- Чтобы удалить все возможные следы молока из насадки для подачи пара, поставьте под нее емкость и запустите приготовление горячей воды. Затем протрите насадку чистой влажной микрофиброй.
- Если пар не выходит, возможно, насадка засорена: прочистите ее прилагаемой иглой для очистки паровой системы. Для получения дополнительной информации обратитесь к “Краткому руководству по запуску”, где описано, как очистить насадку для подачи пара.

КАК НАЛИТЬ ГОРЯЧУЮ ВОДУ?

- 1) Поставьте чашку под насадку для подачи пара.
- 2) Нажмите кнопку “Hot Water” (Горячая вода).
- 3) Нажмите кнопку “START/STOP”.
- 4) Подача горячей воды происходит из паровой насадки и автоматически прекращается после достижения выбранного объема.



4. ОБЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

4.1 ЕЖЕДНЕВНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Правильное техническое обслуживание продлит срок службы машины и сохранит аутентичный вкус вашего кофе.

УХОД ЗА ПОДДОНОМ ДЛЯ КАПЕЛЬ

Поддон для сбора капель позволяет собирать воду или кофе, которые вытекают из аппарата во время и после приготовления. Важно всегда держать его на месте и регулярно опустошать.

По соображениям гигиены мы рекомендуем ежедневно разбирать поддон для очистки всех элементов и давать им высохнуть на воздухе перед установкой обратно в машину. Поддон можно мыть в посудомоечной машине, предварительно сняв решетку.

Для получения дополнительной информации обратитесь к “Краткому руководству по запуску”, разделы 8А и 8В.

КОГДА СЛЕДУЕТ ОПУСТОШАТЬ ПОДДОН ДЛЯ КАПЕЛЬ?


Если поплавков находится в поднятом положении, это означает, что поддон заполнен.

ОБСЛУЖИВАНИЕ КОЛЛЕКТОРА КОФЕЙНОЙ ГУЩИ

По соображениям гигиены мы рекомендуем ежедневно очищать контейнер для кофейной гущи горячей водой с мылом и давать ему высохнуть на воздухе перед тем, как установить обратно в машину.

Для получения дополнительной информации обратитесь к “Краткому руководству по запуску”, разделы 7А и 7В, где описано, как очищать контейнер для кофейной гущи.

- Опорожняйте контейнер для кофейной гущи, когда машина попросит вас об этом.
- Можно очищать контейнер чаще, но делайте это при включенной машине, чтобы она зафиксировала, что контейнер действительно очищен.


 **Важно:** если не опорожнять контейнер для кофейной гущи регулярно, как указано выше, это может привести к повреждению машины.

ОБСЛУЖИВАНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

Чтобы сохранить аромат кофе и по соображениям гигиены, мы рекомендуем использовать свежую воду, ежедневно очищать резервуар горячей водой и губкой, а затем дать ему высохнуть на воздухе перед тем, как установить обратно в машину.

ОБСЛУЖИВАНИЕ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ КОФЕЙНЫХ ЗЕРЕН


Кофейные зерна могут оставлять жирный налет на стенках контейнера, что влияет на качество напитка. Чтобы сохранить аромат и по соображениям гигиены, мы рекомендуем протирать контейнер чистой, сухой и мягкой тканью каждый раз, когда требуется его наполнить.

 **Внимание:** не используйте воду для очистки контейнера для кофейных зерен, так как наличие воды в контейнере может повредить вашу кофемашину.

4.2 ДРУГОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Важно:

- Время обслуживания, в зависимости от процедуры, составляет максимум 20 минут.
- Если вы отключите машину от сети во время обслуживания или при перебое питания, программа удаления накипи начнет выполняться заново. Отложить эту операцию невозможно — обязательна очистка водяного контура от накипи.
- Вы не обязаны запускать программу обслуживания сразу после того, как прибор запросит это, но следует выполнить ее вскоре после этого. Если удаление накипи откладывается, предупреждение будет отображаться до тех пор, пока операция не будет выполнена.

Обслуживание	Когда?	Пояснение	Необходимые материалы
Промывка от кофе ~1 минута – 30 мл	Когда машина попросит вас об этом или в любое время.	Позволяет промыть кофейный контур машины. Этот процесс использует только горячую воду. Он обеспечивает сохранение подлинного вкуса вашего кофе. См. раздел 9 “Краткое руководство по запуску”.	
Очистка съемного заварочного блока	Рекомендация: раз в неделю	Очистка заварочного блока предотвращает накопление налета и обеспечивает стабильное качество кофе. <ol style="list-style-type: none">1. Выключите машину.2. Откройте боковую дверцу.3. Нажмите на красный фиксатор, чтобы освободить заварочный блок.4. Потяните блок, удерживая его с обеих сторон.5. Промойте заварочный блок под теплой проточной водой.6. Протрите внутреннюю часть заварочного отсека влажной тканью, если заметите налет.  Важно: не забудьте очистить желоб для подачи кофе, расположенный в верхней части заварочного отсека, используя чистую сухую ткань.7. Высушите заварочный блок чистой тканью или дайте ему высохнуть на воздухе (не устанавливайте обратно, если он все еще очень влажный).8. Вставьте заварочный блок обратно в машину до щелчка.9. Закройте боковую дверцу и снова подключите машину к сети.	

Обслуживание	Когда?	Пояснение	Необходимые материалы
<p>Удаление накипи ~20 мин — 1,5 л</p>	<p>По запросу кофемашины. Если количество приготовленных напитков недостаточно для необходимости удаления накипи, функция не активна.</p>	<p>Удаление накипи из машины обеспечивает ее правильную работу и устраняет известковый налет и отложения. Этот шаг очень важен для того, чтобы прибор работал корректно и служил долго. См. раздел 11 “Краткое руководство по запуску”, чтобы узнать, как удалить накипь, или следуйте этим шагам: В любое время во время процесса удаления накипи</p> <p>! вы можете нажать кнопку START/STOP, чтобы приостановить процесс. Индикатор START/STOP будет мигать. Чтобы продолжить, снова нажмите START/STOP.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Индикатор “CALC” загорится красным, когда машине потребуется удаление накипи. 2. Поместите емкость объемом 1,5 л под носики для кофе и пара. 3. Наполните резервуар для воды 500 мл. 4. Откройте пакетик средства для удаления накипи KRUPS и вылейте его в резервуар, наполненный 500 мл горячей воды. 5. Перемешайте содержимое пакетика с водой в резервуаре. 6. Установите резервуар обратно в машину. 7. Нажмите кнопку режима очистки. 8. Нажмите кнопку “START/STOP”, чтобы запустить процесс удаления накипи. 9. Во время удаления накипи вода будет выходить из носика для кофе и носика для пара. 10. В конце протока индикатор “CALC” будет гореть, а индикатор резервуара для воды мигать. 11. Удалите средство для удаления накипи из резервуара для воды. 12. Очистите резервуар для воды с помощью губки. 13. Промойте, протрите и высушите резервуар для воды. 14. Наполните резервуар для воды до максимума. 15. Поставьте емкость объемом 1,5 л под носик. 16. Установите резервуар обратно в машину. 17. Во время процесса промывки вода будет выходить из носика для кофе и носика для пара. 18. Когда поток воды прекратится и после того, как вы услышите три сигнала, машина будет очищена от накипи и готова к использованию. 19. Опорожните контейнер для кофейной гущи. 	<p>1 пакетик средства для удаления накипи KRUPS F054/XS809 (не входит в комплект поставки кофемашины)</p>





ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1) На дисплее машины появляется сообщение об ошибке, программное обеспечение зависло ИЛИ все индикаторы мигают.

- ☑ Выключите и отключите машину от сети, подождите 1 минуту, затем снова подключите и перезапустите машину.

- 2) Прибор не включается после нажатия кнопки "ON/OFF".
- ☑ Проверьте предохранители и розетку вашей электрической сети. Убедитесь, что оба сетевых штекера правильно вставлены в розетку и в заднюю часть машины.
- 3) Во время цикла произошел сбой питания.
- ☑ Прибор автоматически перезапускается после включения.
- 4) Мельница работает вхолостую.
- ☑ • Это нормально, если такое происходит время от времени и если в контейнере для кофейных зерен нет зерен или их очень мало. В конце экстракции загорится индикатор контейнера для кофейных зерен.
 - ☑ В контейнере остаются кофейные зерна:
 - Кофе может быть слишком маслянистым, и поэтому машина не может правильно его обработать. Попробуйте слегка помочь зернам опуститься вниз и посмотрите, восстановится ли работа. Однако рекомендуется сменить кофе (см. раздел о типе кофейных зерен).
 - Если это ваш обычный кофе, который до сих пор работал хорошо: обратитесь в службу поддержки клиентов KRUPS.
- 5) Два индикатора рецептов или больше остаются включенными, и нормальная работа машины заблокирована.
- ☑ Машина столкнулась с неисправностью. Отключите ее от сети и снова подключите. Если проблема сохраняется, обратитесь в сервисный центр или верните машину в службу послепродажного обслуживания.
- 6) Индикатор  включен.
- ☑ Заварочный блок установлен неправильно или дверца открыта. См. раздел "Краткое руководство по запуску", пункты 10A/10B.
- 7) Индикатор  мигает.
- ☑ Машина столкнулась с неисправностью. Отключите ее от сети и снова подключите. Если проблема сохраняется, обратитесь в сервисный центр или верните машину в службу послепродажного обслуживания.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- 1) Кофемолка издает необычный шум.
- ☑ Вероятно, в мельнице находятся посторонние предметы. Попробуйте очистить ее с помощью пылесоса, в противном случае обратитесь в службу поддержки клиентов KRUPS.
- 2) Под прибором появилась вода.
- ☑ Перед тем как вынуть поддон для сбора капель, подождите 15 секунд после того, как поток кофе прекратился, чтобы машина корректно завершила свой цикл.
 - ☑ Проверьте, правильно ли установлен поддон для сбора капель в машине. Он должен всегда находиться на месте, даже когда машина не используется.
 - ☑ Проверьте, не переполнен ли поддон для сбора капель.
- 3) Регулятор степени помола тяжело поворачивается.
- ☑ Поворачивайте регулятор степени помола только во время работы кофемолки.
- 4) Прибор не приготовил кофе.
- ☑ Во время приготовления была обнаружена проблема. Прибор выполнит автоматический перезапуск и будет готов к новому циклу.
- 5) Вы использовали молотый кофе вместо кофейных зерен.
- ☑ Используйте пылесос, чтобы собрать молотый кофе из контейнера для кофейных зерен.
- 6) Из носика для кофе течет вода, когда машина выключена.
- ☑ Это нормально. Это автоматическая промывка для очистки носика для кофе.
- 7) Из носика для кофе течет вода, когда машина включена.
- ☑ Это нормально. Машина автоматически прогревается, чтобы ваш первый кофе был правильной температуры.
- 8) После экстракции кофе слышен звук вентиляции.
- ☑ Это нормально. Вентиляция включается после каждого рецепта, чтобы контейнер для кофейной гущи оставался сухим и чистым.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

1) Машина не запрашивает удаление накипи.

- ☑ Цикл удаления накипи требуется после большого количества приготовлений с использованием пара или горячей воды. Если вы употребляете только кофе, удаление накипи будет требоваться нечасто.

2) В поддоне для сбора капель есть немного кофейной гущи.

- ☑ Небольшое количество кофейной гущи может попадать в поддон. Машина специально устроена так, чтобы удалять излишки остаточной гущи и поддерживать зону перколяции в чистоте.

3) После опорожнения контейнера для кофейной гущи на экране все равно осталось предупреждение о необходимости его опорожнить.

- ☑ Извлеките и повторно установите контейнер для кофейной гущи.

4) После заполнения резервуара для воды индикатор продолжает гореть.

- ☑ Проверьте правильность установки резервуара в прибор.
- ☑ Поплавок на дне резервуара должен свободно двигаться. Проверьте и при необходимости передвиньте поплавок.

НАПИТКИ

1) Кофе льется слишком медленно.

- ☑ Поверните регулятор степени помола, чтобы получить более грубый помол (это может зависеть от используемого типа кофе).
- ☑ Выполните один или несколько циклов промывки.

2) Кофе получается слишком слабым или недостаточно насыщенным.

- ☑ Проверьте, правильно ли контейнер для кофейных зерен заполнен кофе и опускаются ли зерна вниз.
- ☑ Избегайте использования маслянистого, карамелизованного или ароматизированного кофе, который может неправильно обрабатываться машиной.
- ☑ Уменьшите объем и увеличьте крепость приготовления, используя функцию регулировки крепости кофе. Поверните регулятор степени помола, чтобы получить более тонкий помол.

3) Кофе или эспрессо недостаточно горячий.

- ☑ Увеличьте температуру кофе в настройках кофемашины. Перед началом приготовления напитка нагрейте чашку, ополоснув ее в горячей воде.
- ☑ Перед приготовлением кофе выполните промывку системы.


4) Из носика для кофе перед каждым приготовлением течет прозрачная вода.

- ☑ При запуске приготовления происходит предварительное увлажнение, и это может привести к выходу небольшого количества воды из носика для кофе.

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

УТИЛИЗАЦИЯ

Некоторые приборы содержат батарею, доступ к которой возможен только для ремонтного специалиста по соображениям безопасности. Чтобы заменить батарею, обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.

 **Важно!** Этот прибор содержит материалы, пригодные для вторичного использования.

ГАРАНТИЯ

Гарантия не распространяется в следующих случаях:

- Наличие посторонних предметов в мельнице,
- Засыпание молотого кофе в контейнер для кофейных зерен,
- Отсутствие удаления накипи, очистки или регулярного обслуживания.

Все работы с прибором должны выполняться только в авторизованном сервисном центре KRUPS.

Эта полностью автоматическая кофемашина для эспрессо должна использоваться только для приготовления кофе или горячей воды, а также для взбивания молока.

Производитель: Ningbo Kaibo Group Co., Ltd.

Северный промышленный парк, город Чжоусян, Цыси 315324, город Нинбо, провинция Чжэцзян, Китай

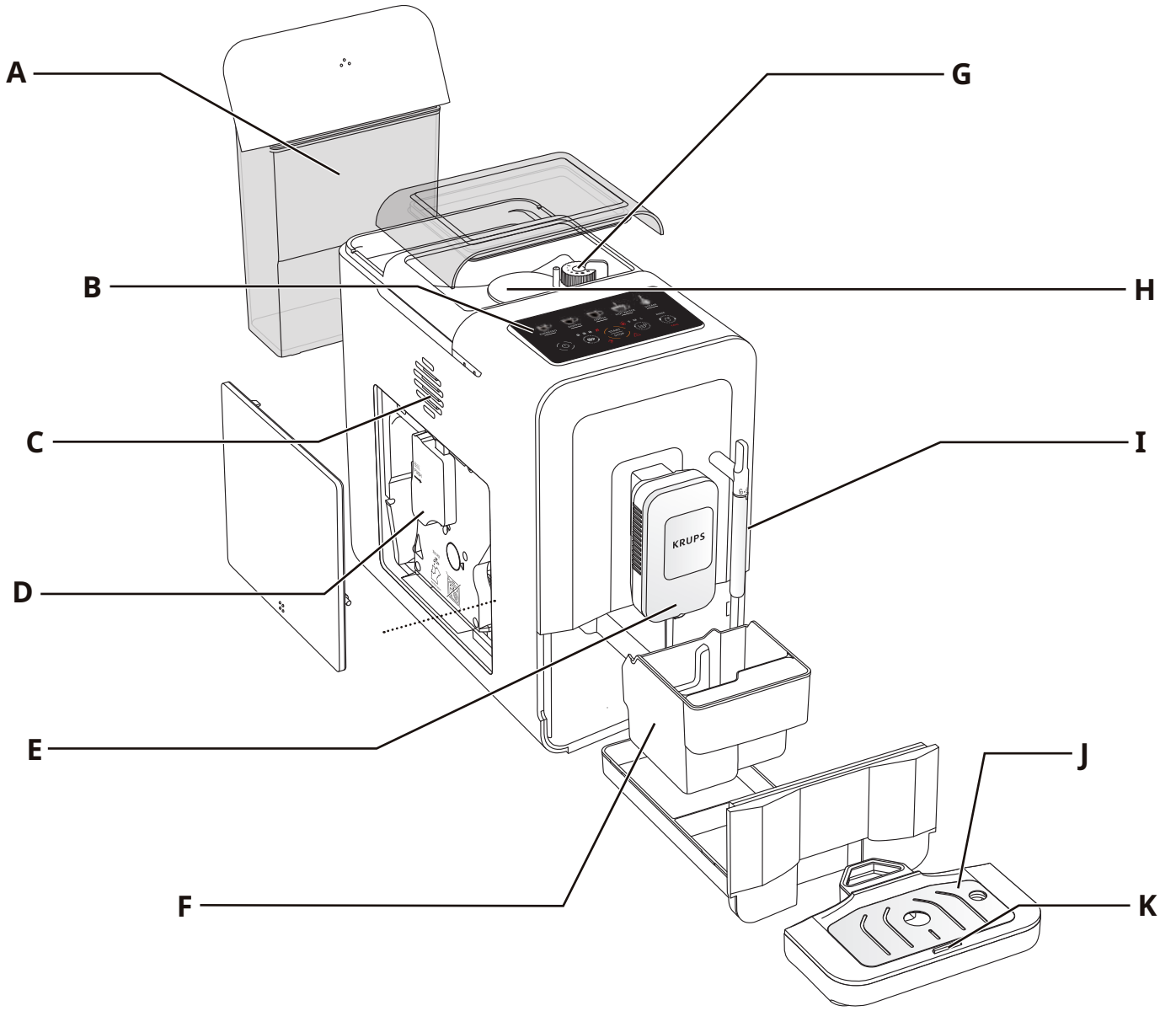
KRUPS®

MY COFFEE

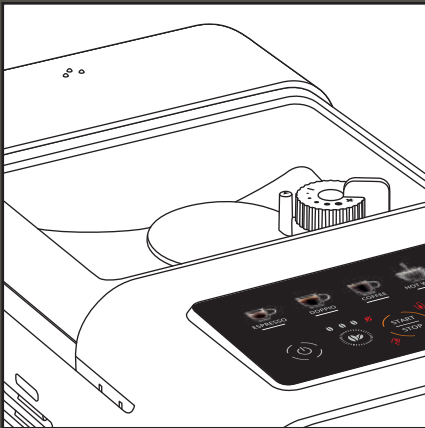


TR

1. ÖNEMLİ ÜRÜN BİLGİLERİ	279
1.1 KULLANIM KILAVUZU İÇİN SEMBOL KILAVUZU.....	279
1.2 MAKİNENİZLE BİRLİKTE VERİLEN AKSESUARLAR	279
1.3 TEKNİK VERİLER.....	280
1.4 BAŞLANGIÇ VE CİHAZ KURULUMU.....	280
2. ÖĞÜTÜCÜ: ÖĞÜTME AYARI	281
3. İÇECEK HAZIRLAMA	281
4. GENEL BAKIM	284
4.1 GÜNLÜK BAKIM	284
4.2 DİĞER BAKIMLAR	285
SORULARINIZIN CEVAPLARI	286



1



2



*

AÇMA/
KAPAMA

L

N

O

P

S

*modele bağlı olarak

AÇIKLAMA

- A. Su haznesi
- B. Kapasitif ekran
- C. Küf önleyici fan
- D. Hazırlama ünitesi
- E. Kahve başlığı
- F. Kahve telvesi haznesi
- G. Öğütme inceliği ayar düğmesi
- H. Kahve çekirdeği haznesi
- I. Buhar çıkışı*
- J. Izgara ve çıkarılabilir damlama tepsisi
- K. Su seviyesi şamandıraları
- L. Yoğunluğu ayarlayın
- M. Kahve çekirdeği haznesini yeniden doldurun
- N. Kahve telvesi haznesini boşaltın
- O. Hazırlama ünitesi takılı değil / demleme ünitesi kapağı açık / hata
- P. Hacmi ayarlayın
- Q. Makineyi durulayın
- R. Temizleme modu erişimi
- S. Makinenin kirecini temizleyin
- T. Su haznesini doldurun

*modele bağlı olarak

Sayın Müşterimiz,

Dahili öğütücülü KRUPS Espresso makinesi satın aldığınız için teşekkür ederiz. Dahili öğütücülü KRUPS Espresso makineleri Fransa'da tasarlanmış, geliştirilmiş ve üretilmiştir; böylece menşe ve üretim kalitesi açısından en sıkı garantiler sağlanmaktadır. Makineniz, mümkün olduğunca kolay kullanılacak şekilde tasarlanmıştır ve barista kalitesinde içecekler hazırlamanız için geliştirilmiştir. Tek bir düğmeye dokunarak espresso, filtre kahve ve diğer kahve çeşitlerinin tadını çıkarın. Makinenizde bulunan gelişmiş teknoloji, taze öğütülmüş kahve çekirdeklerinden en yüksek aroma ve lezzeti ortaya çıkararak mümkün olan en iyi sonucu elde etmenizi sağlar. Keyifli kahve molaları geçirmenizi ve KRUPS makinenizden tamamen memnun kalmanızı umuyoruz.

KRUPS Ekibi



1. 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 tutar.

1.1 KULLANIM KILAVUZU İÇİN SEMBOL KILAVUZU

- Tehlike:** Ciddi bedensel yaralanma veya ölüm riskine karşı uyarı. Yıldırım sembolü sizi elektrikle ilgili tehlikelere karşı uyarır.
- Dikkat:** Cihazın olası herhangi bir arızasına, hasarına veya tahribatına karşı uyarı.
- Önemli:** Cihazın çalıştırılması için genel veya önemli açıklama.



1.2 MAKİNEYLE BİRLİKTE VERİLEN AKSESUARLAR

Makinenizle birlikte verilen aksesuarları kontrol edin. Parçalardan biri eksikse doğrudan KRUPS müşteri hizmetleri ile iletişime geçin.

BİRLİKTE VERİLEN AKSESUARLAR

1	Hızlı Başlangıç Kılavuzu - Güvenlik talimatları kitapçığı - Garanti belgeleri
2	Buhar sistemi için temizleme iğnesi*

 **Dikkat:** Garantinin bozulmaması için bu makineyle yalnızca Krups aksesuarlarını kullanın.



1.3 TEKNİK VERİLER

Cihaz	Otomatik Espresso EA20
Elektrik bağlantısı	220-240 V~ / 50 Hz
Pompa basıncı	19 bar
Kahve çekirdeği haznesi	160 g
Enerji tüketimi	1420 - 1690 W
Su haznesi	1,5 l
Kullanmaya başlama ve depolama	İç mekanda, kuru bir yerde (donma tehlikesinden uzakta)
Boyutlar (mm) Y x U x D	320 x 185 x 425
Ürün ağırlığı (kg)	9.2

Teknik değişikliklere tabidir.



1.4 BAŞLANGIÇ VE CİHAZ KURULUMU

İLK ÇALIŞTIRMA

Makineyi sabit, yatay, temiz ve kuru bir çalışma yüzeyine yerleştirin. Makine ilk kez kurulduğunda bir başlatma döngüsü gerçekleştirilecektir. Makinenin devreye alınması, su devrelerinin doldurulmasını sağlar, böylece makine çalışabilir. Ön ısıtma ve otomatik durulama işlemleri yapılacaktır.

Daha fazla bilgi için Hızlı Başlangıç Kılavuzu'na başvurun.

Cihazınız üretim tesisinden ayrılmadan önce kontrol edilmiş ve test edilmiştir. Temizliğe gösterilen tüm özene rağmen, kahve öğütücüsünde 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. Asla hasarlı bir cihazı kullanmayın.



İPUÇLARI VE PÜF NOKTALARI


SU

Suyun kalitesi, aromaların kalitesini büyük ölçüde etkiler. Kireç ve klor kahvenin tadını değiştirebilir. Kahvenizin tüm aromalarını korumak için taze su veya kuru kalıntısı 800 mg/l'nin altında olan (şişe üzerindeki etikete bakın) şişelenmiş su kullanmanızı tavsiye ederiz.

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 değişkendir ve damak zevki kişiseldir. Arabica size ince ve çiçeksi aromalar sunarken, Robusta daha yüksek kafein içerir, daha acı ve gövdelidir. Daha dengeli bir kahve elde etmek için bu iki türün karıştırılması yaygındır. Kavurucunuzdan tavsiye almaktan çekinmeyin.

Yağlı ve karamelize edilmiş çekirdeklerin kullanılmasını önermiyoruz çünkü bunlar makineye zarar verebilir. Öğütülmüş çekirdeklerin inceliği, aromaların yoğunluğunu ve kremanın kalitesini etkiler. Çekirdekler ne kadar ince öğütülürse krema o kadar pürüzsüz olur. Öğütme derecesi ayrıca hazırlanmak istenen içeceğe göre de uyarlanabilir.

! Önemli: **! + RINSE** simgeleri başlatma işleminden sonra hâlâ yanıyorsa manuel hazırlama için **! + RINSE** simgesi sönene kadar, "START/STOP" düğmesini basılı tutun.

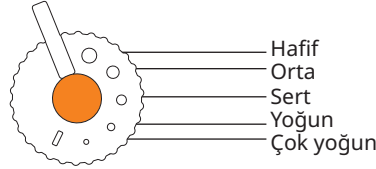


2. ÖĞÜTÜCÜ: ÖĞÜTME AYARI

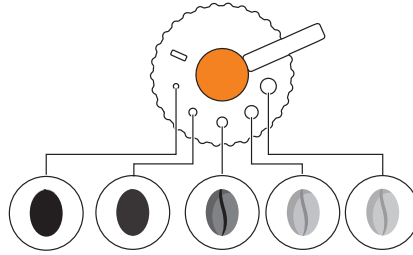
ÖĞÜTME İNCELİĞİ NEDEN AYARLANMALI?

Genel olarak, kahve çekirdeği türünü değiştirdiğinizde veya kahvenizin yoğunluğunu ayarlamak istediğinizde öğütme ayarını değiştirmeniz gerekir. Öğütme derecesini değiştirmek, farklı kahve çekirdeği türlerine uyum sağlamayı mümkün kılar:

- Çok kavrulmuş ve yağlı kahve çekirdeği daha kalın bir öğütme gerektirir,
- Daha hafif kavrulmuş kahve çekirdeği ise daha kuru olur ve daha ince bir öğütme gerektirir.



Kavurma



Çok yoğun
(Koyu Kahverengi)

Yoğun
(Kahverengi)

Sert
(Açık Kahverengi)

Orta
(Amber)

Hafif
(Sarı)

Ayrıca aynı kahve için öğütme ayarı fincandaki aromayı etkiler. Öğütme ne kadar ince olursa aroma da o kadar güçlü olur.

ÖĞÜTMEYİ AYARLAMA

Kahve çekirdeği türünüze ve istediğiniz lezzetin sertliğine göre kahve çekirdeği kabında bulunan ayar düğmesini çevirin (5 seviye - yukarıdaki bölümü inceleyin). Bu ayar öğütme sırasında ve kademe kademe yapılmalıdır. Üç hazırlamadan sonra tatta belirgin bir fark göreceksiniz.

! Dikkat: Öğütücü tarafından işlenmesi zor olduğu için yağlı veya karamelize kahve çekirdeklerinin kullanılmasını önermiyoruz. Bunlar makineye zarar verebilir ve sensör performansının düşmesine neden olabilir.













3. İÇECEK HAZIRLAMA

BU MAKİNEDE TEMİN EDİLEBİLİR İÇECEKLER:

KRUPS My Coffee, tercihlerinize bağlı olarak geniş bir içecek yelpazesi hazırlamanıza olanak tanır. Hazırlıklar doğrudan kontrol panelinizden erişilebilir:

Varsayılan hacimler ve yoğunluklar kalın yazıyla belirtilmiştir.

İçecekler	Açıklama	Mevcut boyutlar	Sertlik işlevi
	Espresso	S ~40 ml (15 ml'den 50 ml'ye ayarlanabilir) M ~55 ml L ~70 ml (60 ml'den 85 ml'ye ayarlanabilir)	
	Duble shot*	S ~80 ml M ~110 ml L ~140 ml	
	Kahve	S ~90 ml (90 ml'den 115 ml'ye ayarlanabilir) M ~120 ml L ~150 ml (125 ml'den 180 ml'ye ayarlanabilir)	
	Americano*	S ~120 ml M ~150 ml L ~180 ml	
	Sıcak su*	S ~100 ml M ~200 ml L ~300 ml	
	Buhar*	-	-

*modele bağlı olarak

KAHVE BAŞLIĞININ YÜKSEKLİĞİNİ AYARLAMA

Sunulan tüm içecekler için kahve başlığını fincanlarınızın boyutuna göre alçaltabilirsiniz.



İÇECEĞİMİ HAZIRLAMAYA NASIL BAŞLARIM?

- Kahve çekirdeği haznesinin dolu olup olmadığını kontrol edin.

⚠ Dikkat: Makinenize zarar vermemek için öğütücüye su dökmemeye özen gösterin.

- Su haznesinin dolu olduğundan emin olun. Su seviyesi düşükse makine hazneyi doldurmanız için bir gösterge ışığı ile sizi uyaracaktır.
- Fincanı kahve çıkışının altına yerleştirin.
- Seçilen içecek için düğmeye basın, ayarlarınızı yapın ve "START/STOP" tuşuna basın.

İÇECEĞE BAĞLI OLARAK FARKLI AYARLAR YAPILABİLİR:

- **Kahve sertliği:** Kullanılan öğütülmüş kahve miktarını değiştirerek kahvenin sertliğini artırmak veya azaltmak için içeceği seçin ve  düğmesine basın. 1 ile 3 arasında çekirdek seçebilirsiniz; 1 en hafif, 3 ise en yoğun seçenektir.
- **Fincandaki hacim:** Demleme sırasında kullanılan su miktarını artırmak veya azaltmak için  düğmesine basın. Hacmi S, M ve L boyutları arasında ayarlayabilirsiniz.

Daha fazla bilgi için **içecek tablosuna ve içecek ayarlarını düzenlemeyle ilgili "Hızlı Başlangıç Kılavuzu" bölümüne başvurun.**

İÇECEĞİ HAZIRLIK SIRASINDA DURDURMA

"START / STOP" düğmesine herhangi bir anda basarak içeceğinizin hazırlanmasını durdurabilirsiniz. Bir döngü kesintiye uğradığında durdurma hemen gerçekleşmez. Makinenin kullanılmadığı bir süre olur ve bu durum, ekranınızdaki yanıp sönen ışıklarla belirtilir.

ESPRESSO VE KAHVE İÇİN S VE L BOYUTLARINI KİŞİSELLEŞTİRME

- 1) Espresso veya Kahve düğmesine 3 saniye basın.
- 2) "START/STOP" ışığı yanıp sönmeye başlar.
- 3) Hacim düğmesine basarak kişiselleştirmek istediğiniz boyutu (S veya L) seçin.
- 4) "START/STOP" düğmesine basın, kahve akmaya başlar.
- 5) Demleme sırasında, fincandaki hacim istediğiniz seviyeye ulaştığında tekrar "START/STOP" düğmesine basarak yeni hacmi kaydedin.

! **Önemli:** Hacim kişiselleştirme modundan çıkmak için başka bir tarif düğmesine basın.

VARSAYILAN AYARLARI GERİ YÜKLEME

- 1) Makine açıkken "ON/OFF" ve "START/STOP" düğmelerine aynı anda 3 saniye basın.
- 2) "START/STOP", Espresso tarifi, çekirdek ışığı ve "S" boyutu düğmeleri 3 kez yanıp söner. İçecek türü, her içeceğin aralığı ve boyutları sıfırlanır.



SÜTLÜ İÇECEK VE SICAK SU*



İPUÇLARI VE PÜF NOKTALAR

Köpüklü süt yapmak için buzdolabından alınan (3-5°C) pastörize UHT süt tercih etmelisiniz. Özel sütlerin (mikro filtreden geçirilmiş, çığ, fermente, zenginleştirilmiş) veya bitki bazlı sütlerin (badem, yulaf, soya vb.) kullanılması mümkündür ancak köpüğün kalitesi ve miktarı açısından sonuçlar yeterince tatmin edici olmayabilir. Süt açıldıktan sonra, ister plastik ister cam şişede olsun buzdolabında 4°C ve altında saklanmalıdır. Süt genellikle beş ila yedi gün saklanabilir.

BUHAR BAŞLIĞIYLA SÜT KÖPÜRTME

! **Yanık oluşma tehlikesine karşı dikkatli olun.**

Buhar başlığı, cappuccino veya latte gibi içecekler hazırlarken sütü köpürtmek için kullanılır. Buhar üretimi espresso hazırlamaktan daha yüksek bir sıcaklık gerektirdiğinden, cihazın buhar için ek bir ön ısıtma aşaması bulunur.

Buhar başlığıyla süt köpürtme adımları	
1	STEAM düğmesine tıklayın
2	BAŞLAT/DURDUR düğmesine basın
3	STEAM düğmesinin yanıp sönmeye durana kadar makine ön ısıtma yapar
4	Buhar nozulünü fincanınızdaki sütün içine yerleştirin. Buhar tüpünün yanındaki deliğin tamamen sıvının içine girmemesine dikkat edin.
5	BAŞLAT/DURDUR düğmesine tekrar basarak buhar işlevini açın
6	Köpük sizin için yeterli olduğunda buharı durdurmak için "START/STOP" düğmesine basın.



Daha fazla bilgi için "Hızlı Başlangıç Kılavuzu"nun sütlü içecek hazırlamayla ilgili bölümünü inceleyin.

BUHAR BAŞLIĞINI TEMİZLEME:

! **Dikkat:** Buhar işlevini kullandıktan sonra buhar başlığı çok sıcak olacağından, dokunmadan önce birkaç dakika beklemenizi öneririz.

! **Önemli:**

Her seferinde aynı köpüğü elde etmek için buhar başlığını HER KULLANIMDAN SONRA su altında ve temizleme iğnesiyle dikkatlice temizlemenizi öneririz. Buhar başlığını bulaşık makinesinde yıkamayın. Ayrıca, buhar başlığı uzun süre (iki günden fazla) kullanılmadığında da temizlemenizi tavsiye ederiz.

**modele bağlı olarak*

Tüm buhar başlığı, kapsamlı temizlik için çıkarılabilir. Su, az miktarda aşındırıcı olmayan bulaşık deterjanı ve bir fırça ile temizleyin. **Buhar başlığını nasıl temizleyeceğiniz hakkında daha fazla bilgi için "Hızlı Başlangıç Kılavuzu"nun 4. bölümüne bakın.**

- Buhar başlığındaki tüm süt kalıntılarını gidermek için başlığın altına bir kap yerleştirin ve sıcak su hazırlamay başlatın. Ardından temiz, nemli bir mikrofiber bezle başlığı silin.
- Buhar çıkmıyorsa başlık tıkanmış olabilir; buhar sistemi için verilen temizleme iğnesiyle tıkanıklığı giderin. Daha fazla bilgi için "Hızlı Başlangıç Kılavuzu"nun buhar başlığının temizliğiyle ilgili bölümünü inceleyin.

SICAK SU DÖKME

- 1) Bir fincanı buhar başlığının altına yerleştirin.
- 2) "Hot Water" seçeneğine tıklayın.
- 3) "START/STOP" düğmesine basın.
- 4) Buhar başlığından sıcak su çıkar ve seçilen hacme göre otomatik olarak durur.



4. GENEL BAKIM

4.1 GÜNLÜK BAKIM

Uygun bakım işlemlerini yapmak makinenizin ömrünü uzatır ve kahvenizin gerçek tadını korur.

DAMLAMA TEPSİSİ BAKIMI

Damlama tepsisi, hazırlık sırasında ve sonrasında cihazdan akan suyu veya kahveyi toplamanızı sağlar. Onu her zaman yerinde bırakmak ve düzenli olarak boşaltmak önemlidir.

Hijyen açısından, damlama tepsisini her gün sökerek tüm parçalarını temizlemenizi ve yerine takmadan önce havada kurutmanızı öneririz. Damlama tepsisi bulaşık makinesinde yıkanabilir, ancak önce izgarayı çıkarmanız gerekir.

Daha fazla bilgi için "Hızlı Başlangıç Kılavuzu"nun 8A ve 8B bölümlerine bakın.

DAMLAMA TEPSİSİNİ NE ZAMAN BOŞALTMALYIM?

Şamandıranın üstte olması, tepsinin çok dolu olduğunu gösterir.

ÖĞÜTÜLMÜŞ KAHVE HAZNESİ BAKIMI

Hijyen nedeniyle, öğütülmüş kahve haznesini her gün sıcak, sabunlu suyla temizlemenizi ve makineye geri koymadan önce kurumaya bırakmanızı öneririz.

Öğütülmüş kahve haznesinin temizliğiyle ilgili daha fazla bilgi için "Hızlı Başlangıç Kılavuzu"nun 7A ve 7B bölümünü inceleyin.

- Makine belirttiği zaman öğütülmüş kahve haznesini boşaltın.
- daha sık boşaltabilirsiniz ancak makinenin haznenin sorunsuzca boşaltıldığını kaydetmesini için bu işlemi Makine açıkken yapın.

! Önemli: Öğütülmüş kahve haznenizi yukarıda belirtildiği gibi düzenli olarak boşaltmamanız makinenize zarar verebilir.

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 havada kurumaya bırakmanızı tavsiye ederiz.

KAHVE ÇEKİRDEĞİ HAZNESİ BAKIMI

Kahve çekirdekleri, kahve çekirdeği haznesinin zeminlerinde kahvenizin kalitesini etkileyebilecek yağlı bir kalıntı bırakabilir. Aromaları koruma ve hijyen nedenleriyle, her yeniden doldurulması gerektiğinde temiz, kuru, yumuşak bir bezle silmenizi öneririz.

! Dikkat: Kahve çekirdeği haznesini temizlemek için su kullanmayın, kahve çekirdeği haznesinde su bulunması makinenize zarar verebilir.

4.2 DİĞER BAKIMLAR

! Önemli:

- Bakım süresi, yapılan işleme bağlı olarak en fazla 20 dakikadır.
- Makineyi bakım sırasında fişten çekerseniz veya elektrik kesintisi olursa kireç çözme programı en baştan yeniden başlar. Bu işlemi ertelemek mümkün değildir; su devresinin kireçten arındırılması zorunludur.
- Bakım programını cihaz talep eder etmez çalıştırmanız gerekmez ancak kısa süre içinde yapmanız gerekir. Temizleme (veya kireç giderme) ertelenirse işlem gerçekleştirilene kadar uyarı görüntülenir.

Bakım	Ne zaman?	Açıklama	Gerekli malzemeler
Kahve durulama işlemi ~1 min – 30 ml	Makine belirttiğinde veya herhangi bir zamanda.	Makinenin kahve devresini durulamanızı sağlar. Bu işlem yalnızca sıcak su kullanır. Kahvenizin özgün tadını korumanıza yardımcı olur. “Hızlı Başlangıç Kılavuzu”nun 9. bölümüne bakın.	
Çıkarılabilir hazırlama ünitesini temizleme	Önerilen: Haftada bir	Hazırlama ünitesini temizlemek, kalıntı birikimini önler ve kahve kalitesinin tutarlı olmasını sağlar. 1. Makineyi kapatın. 2. Yan kapağı açın. 3. Kırmızı mandala bastırarak hazırlama ünitesini serbest bırakın. 4. Ünitenin iki yanından tutarak dışarı çekin. 5. Hazırlama ünitesini ılık akan suyun altında durulayın. 6. Hazırlama bölmesinin içinde herhangi bir kalıntı görürseniz nemli bir bezle silin. ! Önemli: Hazırlama bölmesinin iç üst kısmındaki kahve kanalını da temiz, kuru bir bezle silmeyi unutmayın. 7. Hazırlama ünitesini temiz bir bezle kurulayın veya havada kurumaya bırakın (çok ıslakken tekrar takmayın). 8. Hazırlama ünitesini makineye geri takın ve yerine oturana kadar bastırın. 9. Yan kapağı kapatın ve makineyi tekrar fişe takın.	

Bakım	Ne zaman?	Açıklama	Gerekli malzemeler
Kireç giderme ~20 dk – 1,5 l	Makine tarafından belirtildiğinde. Henüz kireç giderme işlemi gerektirecek kadar içecek yapılmadıysa işlev aktif olmaz.	<p>Makinenizin kireç çözme işlemi, cihazın doğru çalışmasını sağlar ve kireç ile diğer birikintileri temizler. Bu adım, cihazınızın uzun ömürlü olması için çok önemlidir. Makinede kireç çözme işlemi hakkında bilgi edinmek için “Hızlı Başlangıç Kılavuzu”nun 11. bölümüne bakabilir veya şu adımları izleyebilirsiniz:</p> <p>! Kireç çözme işlemi sırasında istediğiniz anda START/STOP düğmesine basarak işlemi duraklatabilirsiniz. START/STOP LED’i yanıp söner. Devam etmek için tekrar START/STOP düğmesine basın.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Makinenin “CALC” gösterge ışığı, kireç çözme gerektiğinde kırmızıya döner. 2. Kahve ve buhar başlıklarının altına 1,5 l’lik bir kap yerleştirin. 3. Su haznesini 500 ml su ile doldurun. 4. Bir paket KRUPS kireç çözücüyü açın ve 500 ml sıcak su ile doldurulmuş su haznesine dökün. 5. Paket içeriğini haznedeki su ile karıştırın. 6. Su haznesini tekrar makineye yerleştirin. 7. Temizlik modu düğmesine basın. 8. Kireç çözme işlemi başlatmak için “START/STOP” düğmesine basın. 9. Kireç çözme sırasında kahve ve buhar başlıklarından su akacaktır. 10. Akışın sonunda CALC göstergesi yanar ve su haznesi göstergesi yanıp söner. 11. Su haznesindeki kireç çözücüyü çıkarın. 12. Su haznesini bir süngerle temizleyin. 13. Su haznesini durulayın, silin ve kurutun. 14. Su haznesini maksimum seviyeye kadar doldurun. 15. Başlığın altına 1,5 l’lik bir kap yerleştirin. 16. Su haznesini tekrar makineye yerleştirin. 17. Durulama işlemi sırasında kahve ve buhar başlıklarından su akacaktır. 18. Su akışı durduğunda ve üç bip sesi duyduğunuzda, makinenizin kireç çözme işlemi tamamlanmıştır ve makine kullanıma hazırdır. 19. Öğütülmüş kahve haznesini boşaltın. 	1 paket KRUPS F054 / XS809 kireç giderici (makineyle birlikte verilmez)



SORULARINIZIN CEVAPLARI



ÇALIŞTIRMA

1) Makine bir arıza gösteriyor, yazılım dondu VEYA tüm ışıklar yanıp sönüyor.

☑ Makineyi kapatın ve fişten çekin, 1 dakika bekleyin, tekrar fişe takın ve makineyi yeniden başlatın.

2) Cihaz, ON/OFF düğmesine bastığınızda açılmıyor.

☑ Elektrik tesisatınızdaki sigortaları ve prizleri kontrol edin. İki güç kablosunun hem prize hem de makinenin arkasına doğru şekilde takılı olduğundan emin olun.

- 3) Bir döngü sırasında elektrik kesintisi meydana geldi.
☑ Cihaz tekrar açıldığında otomatik olarak sıfırlanır.
- 4) Öğütücü boş çalışıyor.
☑ • Kahve çekirdekleri hiç yoksa veya haznede çok az miktarda varsa bunun ara sıra gerçekleşmesi normaldir. Demleme sonunda kahve çekirdeği haznesi uyarı ışığı yanar.
☑ Kahve çekirdekleri haznede kalıyor:
• Kahve çekirdekleri çok yağlı olabilir ve bu nedenle makine tarafından doğru şekilde işlenmeyebilir. Çekirdeklerin aşağıya inmesine yardımcı olmayı deneyebilirsiniz, ancak kahvenizi değiştirmeniz tavsiye edilir (bkz. kahve çekirdeği türleri).
• Bu, her zamanki kahvenizse ve şimdiye kadar sorunsuz çalıştıysa: KRUPS müşteri hizmetleri ile iletişime geçin.
- 5) İki veya daha fazla tarif ışığı sürekli yanıyor ve makinenin normal çalışması engelleniyor.
☑ Makine bir sorunla karşılaşmıştır. Makineyi fişten çekin ve tekrar takın. Sorun devam ederse, servis merkezini arayın/ makineyi satış sonrası servise gönderin.
- 6) Simge  yanıyor.
☑ Hazırlama ünitesi doğru şekilde takılmamıştır veya kapak açıktır. "Hızlı Başlangıç Kılavuzu"nun 10A/10B bölümlerine bakın.
- 7) Simge  yanıp sönüyor.
☑ Makine bir sorunla karşılaşmıştır. Makineyi fişten çekin ve tekrar takın. Sorun devam ederse, servis merkezini arayın/ makineyi satış sonrası servise gönderin.

KULLANIM

- 1) Öğütücü alışılmadık bir ses çıkarıyor.
☑ Öğütücüde yabancı cisimler bulunma ihtimali yüksek. Bir elektrikli süpürgeyle temizlemeyi deneyin. Sorun devam ederse KRUPS müşteri hizmetleri ile iletişime geçin.
- 2) Cihazın altında su var.
☑ Kahve akışı durduktan sonra 15 saniye bekleyin. Bu süre, makinenin döngüsünü doğru şekilde tamamlaması için gereklidir. Ardından damlama tepsisini çıkarabilirsiniz.
☑ Damlama tepsisinin makineye doğru şekilde yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin. Makine kullanımda olmasa bile her zaman yerinde olmalıdır.
☑ Damlama tepsisinin dolu olmadığından emin olun.
- 3) Öğütme ayarının düğmesi zor çevriliyor.
☑ Öğütme ayarı düğmesini yalnızca öğütücü çalışırken çevirin.
- 4) Cihaz hiç kahve yapmıyor.
☑ Hazırlık sırasında bir arıza tespit edilmiştir. Cihaz otomatik olarak sıfırlanır ve yeni döngüye hazırlanır.
- 5) Kahve çekirdekleri yerine öğütülmüş kahve kullanılmıştır.
☑ Elektrikli süpürge kullanarak çekirdek haznesinde kalan öğütülmüş kahveyi temizleyin.
- 6) Makine kapalıyken kahve başlığından su akıyor.
☑ Bu normaldir ve kahve başlığını temizlemek için otomatik bir durulama işlemidir.
- 7) Makine açıldığında kahve başlığından su akıyor.
☑ Bu normaldir ve makine, ilk kahvenizin doğru sıcaklıkta olması için otomatik olarak ısınma işlemi yapmaktadır.
- 8) Kahve demleme işleminden sonra havalandırma sesi duyuluyor.
☑ Bu normal ve her tariften sonra etkinleşir ve öğütülmüş kahve haznesinin kuru ve temiz kalmasını sağlar.

BAKIM

1) Makine, kireç temizliği uyarısı göstermiyor.

- ☑ Kireç temizliği döngüsü, sadece buhar veya sıcak suyla yapılan çok sayıda hazırlama işleminden sonra gerekir. Sadece kahve tüketiyorsanız bu işlemi sık sık yapma ihtiyacınız olmaz.

2) Damlama tepsisinde biraz öğütülmüş kahve var.

- ☑ Az miktarda öğütülmüş kahve, damlama tepsisine kaçabilir. Makine, süzülme bölgesinin temiz kalması için kahve telvesini boşaltacak şekilde tasarlanmıştır.

3) Öğütülmüş kahve haznesini boşalttıktan sonra gösterge ışığı yanmaya devam ediyor.

- ☑ Öğütülmüş kahve haznesini çıkarıp takın.

4) Su haznesini doldurduktan sonra gösterge ışığı açık kalıyor.

- ☑ Haznenin cihaza doğru şekilde yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin.
- ☑ Haznenin altındaki şamandıra serbestçe hareket edebilmelidir. Şamandıraları kontrol edin ve gerekirse serbestçe hareket etmesini sağlayın.

İÇECEKLER

1) Kahve çok yavaş akıyor.

- ☑ Öğütme inceliği ayar düğmesini çevirerek daha kalın bir öğütme elde edin (Bu, kullanılan kahve türüne bağlı olabilir).
- ☑ Bir veya birkaç durulama döngüsü gerçekleştirin.

2) Kahve çok hafif veya yeterince dolgun değil.

- ☑ Çekirdek haznesinde kahve olup olmadığını ve aşağı doğru şekilde hareket ettiğini kontrol edin.
- ☑ Düzgün işlenemeyen yağlı, karamelize veya aromalı kahveler kullanmaktan kaçının.
- ☑ Hazırlanan içeceklerin hacmini azaltmak ve sertliğini artırmak için kahve sertliği işlevini kullanın. Daha ince öğütülmüş kahve elde etmek için öğütme düğmesini çevirin.

3) Espresso veya kahve yeterince sıcak değil.

- ☑ Makinenin ayarlarından kahvenin sıcaklığını artırın. İçeceği hazırlamaya başlamadan önce bardağı sıcak suyla durulayarak ısıtın.
- ☑ Kahvenizi yapmaya başlamadan önce durulama döngüsü gerçekleştirin.

4) Her kahveden önce kahve başlığından temiz su akıyor.

- ☑ Tarif hazırlamaya başladığınızda bir ön demleme gerçekleşir ve bu, kahve ağzlarından az miktarda su çıkmasına neden olabilir.

Yukarıda özetlenen sorunlardan biri devam ederse KRUPS müşteri hizmetleri ile iletişime geçin.

BERTARAF VE GERİ DÖNÜŞÜM

Bazı cihazlarda, güvenlik nedeniyle yalnızca servislerin erişebileceği bir pil bulunur. Pili değiştirmek için en yakın Onaylı Servis Merkezine başvurun.

! **Önemli:** Cihazınızda birçok geri kazanılabilir veya geri dönüştürülebilir malzeme bulunur.

GARANTİ

Garanti aşağıdaki durumlarda geçerli değildir:

- Öğütücüde yabancı cisimlerin bulunması,
- Kahve çekirdeği haznesine öğütülmüş kahve dökülmesi,
- Düzenli kireç çözme, temizlik veya bakım yapılmaması.

Cihaz üzerinde yapılacak her türlü işlem, yetkili bir KRUPS merkezi tarafından yapılmalıdır.

Bu Espresso Tam Otomatik Kahve Makinesi yalnızca kahve veya sıcak su hazırlamak ya da süt köpürtmek için kullanılmalıdır.

Üretici: Ningbo Kaibo Group Co., Ltd.
The Northern Industrial Park of Zhouxiang Town Cixi 315324 Ningbo City Zhejiang, Çin

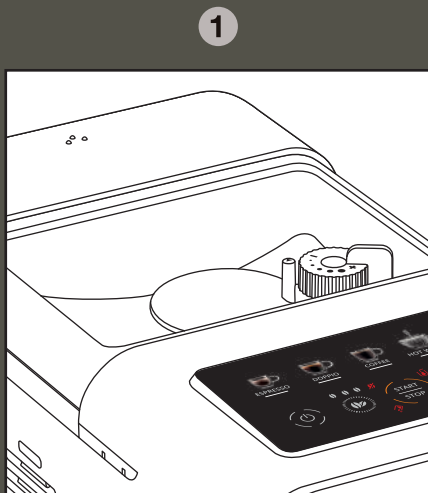
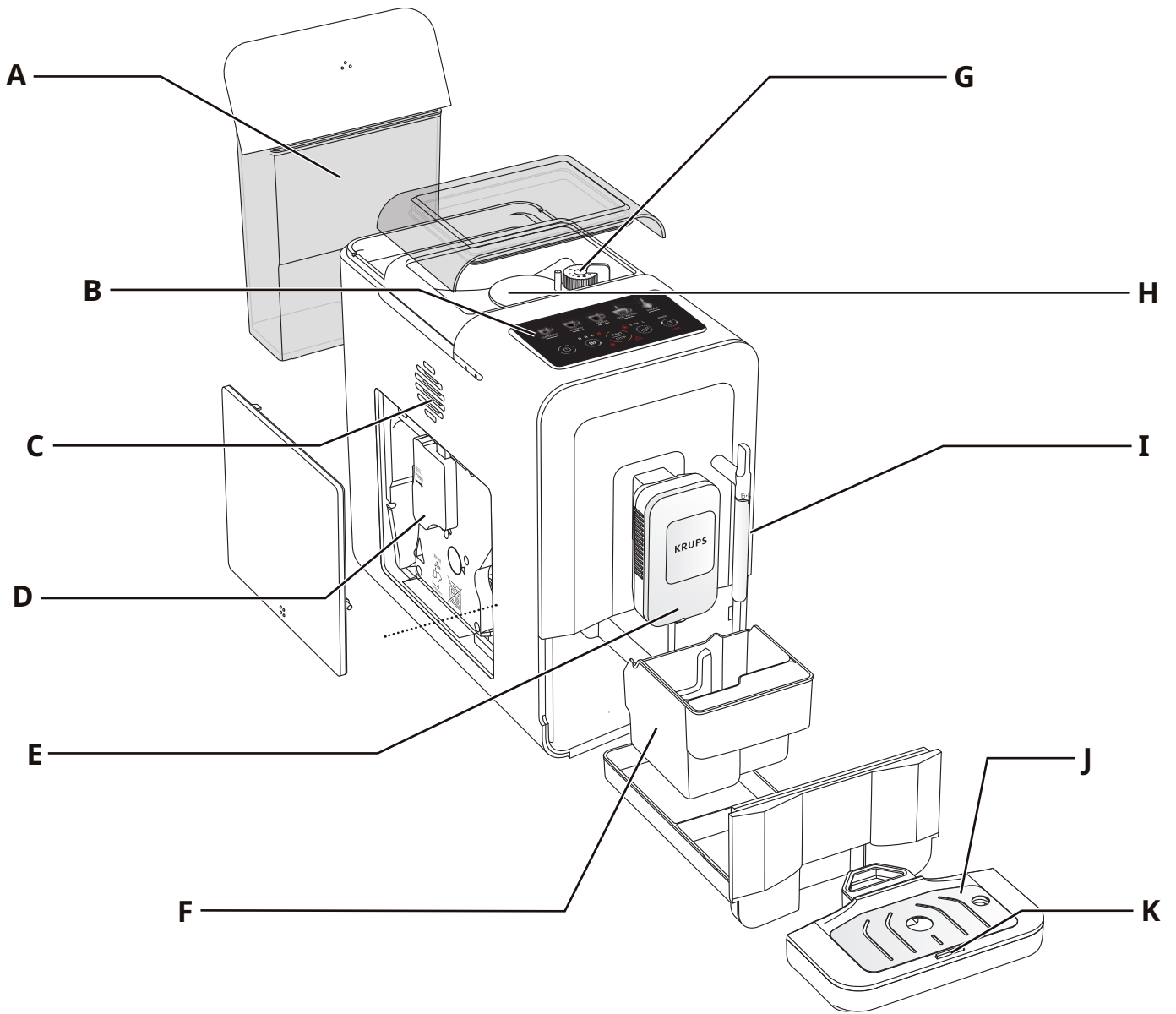
KRUPS®

MY COFFEE



AR

292.....	1. معلومات مهمة حول المنتج.....
292	1.1 دليل الرموز الخاص بدليل المستخدم
292	1.2 الملحقات المرفقة مع الآلة.....
293	1.3 البيانات الفنية.....
293	1.4 بدء التشغيل وتركيب الآلة
294.....	2. المطحنة: ضبط الطحن.....
294.....	3. تحضير المشروبات.....
297.....	4. الصيانة العامة.....
297	4.1 الصيانة اليومية.....
298	4.2 عمليات الصيانة الأخرى.....
299.....	إجابات عن أسئلتك



التشغيل / إيقاف التشغيل

* حسب الطراز

الوصف

.A	خزان المياه	.K	عوامات مستوى المياه
.B	شاشة سعوية	.L	ضبط الحدة
.C	مروحة مضادة للعفن	.M	إعادة ملء حاوية حبوب القهوة
.D	وحدة التحضير	.N	إفراغ وعاء جمع القهوة المطحونة
.E	فوهة القهوة	.O	وحدة التحضير غير مرگبة / باب وحدة التحضير مفتوح / خطأ
.F	وعاء جمع القهوة المطحونة	.P	ضبط الكمية
.G	زر ضبط درجة نعومة الطحن	.Q	شطف الآلة
.H	حاوية حبوب القهوة	.R	الوصول إلى وضع التنظيف
.I	مخرج البخار*	.S	إزالة الترسبات من الآلة
.J	شبكة وصينية تقطير قابلة للإزالة	.T	إعادة ملء خزان المياه

* حسب الطراز

عزيزي العميل،

نشكرك على شرائك آلة KRUPS Espresso التي تحتوي على مطحنة مدمجة. لقد صُممت آلات KRUPS Espresso مع المطاحن المدمجة وطوّرت وصُنعت في فرنسا، وبالتالي هي تكفل أقصى درجات الضمان في ما يتعلق بجودة المنشأ والتصنيع. وقد صُممت الآلة للتمكن من استخدامها بسهولة تامة ولتحضير مشروبات بالجودة التي يحضرها المحترفون. استمتع بقهوة إسبريسو وقهوة مفلترة وأنواع أخرى من القهوة، بلمسة زر. تمكّنك التقنية المتقدمة الموجودة في الآلة من الحصول على أفضل نتيجة ممكنة، بحيث تكشف عن أقصى قدر من الروائح العطرية والنكهات من حبوب القهوة المطحونة الطازجة. نأمل أن تستمتع باستراحات قهوة رائعة وأن تكون راضيًا تمامًا عن آلة KRUPS.


فريق KRUPS

i

1. معلومات مهمة حول المنتج

اقرأ دليل المستخدم وكتيب "تعليمات السلامة" بعناية قبل استخدام الجهاز أول مرة واحتفظ بهما: إن الاستخدام غير السليم يعفي KRUPS من أي مسؤولية.

1.1 دليل الرموز الخاص بدليل المستخدم

خطر: تحذير من خطر الإصابة الجسدية الخطيرة أو الوفاة. 
ينبهك رمز البرق للمخاطر المتعلقة بالكهرباء.

تنبيه: تحذير من أي عطل أو تلف أو تلف جسيم محتمل للجهاز. 

مهم: ملاحظة عامة أو مهمة لتشغيل الجهاز. 

+

1.2 الملحقات المرفقة مع الآلة

تحقق من الملحقات المتوفرة مع الآلة. وإذا كان أحد الأجزاء مفقودًا، فتواصل مع خدمة العملاء لدى KRUPS مباشرةً.

الملحقات المتوفرة	
1	دليل البدء السريع - كتيب تعليمات السلامة - مستندات الضمان
2	إبرة تنظيف لنظام البخار*

⚠️ **تنبيه:** استخدم ملحقات Krups فقط مع هذه الآلة للحفاظ على سريان الضمان.



1.3 البيانات الفنية

آلة الإسبريسو الأوتوماتيكية EA20	الجهاز
220-240 فولت تيار متردد/50 هرتز	مصدر الطاقة
19 بار	ضغط المضخة
160 جم	حاوية حبوب القهوة
1420 - 1690 واط	استهلاك الطاقة
1,5 ل	خزان المياه
في الداخل في مكان جاف (بعيدًا عن الصقيع)	البدء والتخزين
425 × 185 × 320	الأبعاد (مم) الارتفاع × الطول × العمق
9.2	وزن المنتج (كجم)

خاضع للتعديلات الفنية.



1.4 بدء التشغيل وتركيب الآلة

التشغيل الأولي

ضع الآلة على سطح عمل ثابت وألقي ونظيف وجاف. وعندما تكون الآلة معدة لأول مرة، سيجري تنفيذ دورة تشغيل. وتسمح تهيئة الآلة بملء دوائر المياه، بحيث يمكن تشغيل الآلة. وسيتم إجراء تسخين مسبق وشطف تلقائي.

لمزيد من المعلومات، راجع دليل البدء السريع.

تم فحص جهازك واختباره قبل مغادرته منشأة التصنيع. ورغم العناية الفائقة بالتنظيف، فقد تجد بقايا قهوة في مطحنة القهوة و/أو قطرات قهوة على شبكة صينية التقطير. وقد تلاحظ أيضًا عند إخراج الآلة من علبتها وجود غبار عليها ناتج من مواد التغليف الواقية. لذا نوصي بتنظيف الآلة جيدًا بقطعة قماش قبل الاستخدام الأول.

نشكرك على تفهمك. لا تستخدم أبدًا جهازًا تالفًا.



نصائح وإرشادات

المياه

تؤثر جودة المياه كثيرًا على جودة النكهات. فقد تغيّر الترسبات الكلسية والكلور مذاق القهوة. وللحفاظ على نكهات قهوتك، نوصي باستخدام مياه عذبة أو معبأة مع البقايا الجافة التي تقل عن 800 مل/ل (راجع الملصق على الزجاج).

الكوب



عند تحضير المشروبات الساخنة، نوصي باستخدام أكواب سبق تسخينها (عن طريق تمريرها تحت المياه الساخنة) ويتم تكييف حجمها مع الكمية التي تتطلبها.

الحبوب

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. ⚠️

تتفاوت جودة حبوب القهوة ويعتمد مذاقها على الذوق الشخصي. فحبوب أرابيكا ستمنحك نكهات الزهور الرائعة في حين تكون حبوب روبوستا أعلى في الكافيين وأكثر مرارة وأغنى. ومن الشائع خلط هذه النوعين من القهوة لتحقيق توازن أكبر في القهوة. لا تتردد في طلب المشورة من عامل تحميص القهوة.

لا نوصي باستخدام الحبوب الزيتية والمكرملة لأنّ من شأنها أن تلحق الضرر بالألة. فدرجة نعومة الحبوب المطحونة تؤثر في قوة النكهات وجودة الكريمة. وكلما طُحنت الحبوب بدرجة أكبر، زادت نعومة الكريمة. ويمكن أيضًا تعديل درجة الطحن بما يتناسب مع المشروب المطلوب.

هام: إذا بقي رمزا  RINSE + قيد التشغيل (ON) بعد التشغيل الأولي، فاضغط باستمرار على زر "START/ STOP" لإجراء تهيئة يدوية إلى أن يتوقف زرا  RINSE + عن التشغيل (OFF).

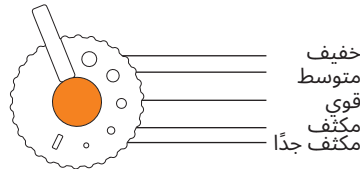


2. المطحنة: ضبط الطحن

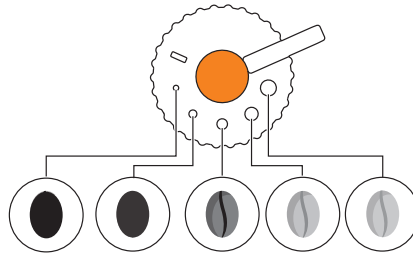
لماذا يجب ضبط درجة نعومة الطحن؟

بشكل عام، يجب ضبط درجة نعومة الطحن عندما تتغير نوع حبوب القهوة أو ضبط قوة قهوتك. ويؤدي تنويع درجة الطحن إلى التكيّف مع أنواع مختلفة من حبوب القهوة:

- ستتطلب حبوب القهوة المحمصّة بشكل كبير والزيتية درجة طحن أكثر خشونة،
- ستكون حبوب القهوة المحمصّة بشكل أقل أكثر حفاً وستتطلب درجة طحن أكثر نعومة.



درجة التحميص



مكثف جدًا
(فرنسي داكن)

مكثف
(فرنسي)

قوي
(فرنسي خفيف)


متوسط
(كهرماني)

خفيف
(فاتح)

بالإضافة إلى ذلك، بالنسبة إلى نوع القهوة نفسه، يؤثر إعداد الطحن في الرائحة في الكوب: فكلما كان الطحن أنعم، كانت النكهة أقوى.

كيف يتم ضبط درجة نعومة الطحن؟

قم بتدوير زرّ الإعداد الموجود في حاوية حبوب القهوة ليناسب نوع حبوب قهوتك وقوة النكهة المطلوبة (5 مستويات - انظر أعلاه). ويجب تطبيق هذا الإعداد في أثناء ضبط درجة الطحن بشكل تدريجي. وستلاحظ اختلافًا واضحًا في المذاق بعد ثلاثة تحضيرات.

تنبيه: لا نوصي باستخدام حبوب القهوة الزيتية أو المُكرملة، حيث يصعب على المطحنة طحنها. ويمكن أن تضر الآلة وتؤدي إلى ضعف أداء المستشعر. 













3. تحضير المشروبات

المشروبات التي توفرها هذه الآلة:

تسمح لك KRUPS My Coffee بتحضير مجموعة واسعة من المشروبات وفق ما تفضّله. ويمكن الوصول إلى التحضيرات مباشرةً على لوحة التحكم لديك:

إنَّ الأحجام ودرجات القهوة الافتراضية مكتوبة بخط عريض.

إعداد القوة	الأحجام المتاحة	الوصف	المشروبات
	S تقريبًا 40 مل (قابل للضبط من 15 مل إلى 50 مل) M تقريبًا 55 مل L تقريبًا 70 مل (قابل للضبط من 60 مل إلى 85 مل)	Espresso (إسبريسو)	
	S تقريبًا 80 مل M تقريبًا 110 مل L تقريبًا 140 مل	Doppio (دوبيو)*	
	S تقريبًا 90 مل (قابل للضبط من 90 مل إلى 115 مل) M تقريبًا 120 مل L تقريبًا 150 مل (قابل للضبط من 125 مل إلى 180 مل)	Coffee (قهوة)	
	S تقريبًا 120 مل M تقريبًا 150 مل L تقريبًا 180 مل	Americano (أمريكانو)*	
	S تقريبًا 100 مل M تقريبًا 200 مل L تقريبًا 300 مل	Hot water (مياه ساخنة)*	
-	-	Steam (الطهي البخار)*	

* حسب الطراز

كيف تضبط ارتفاع فوهة القهوة؟

بالنسبة إلى كل المشروبات المقدمة، يمكنك خفض فوهة القهوة وفقًا لحجم كوبك (أكوابك).

كيف أبدأ بتحضير مشروبي؟

- تحقق من أن حاوية حبوب القهوة ممتلئة.



تنبيه: لتجنب إتلاف الآلة، احرص على عدم سكب المياه في المطحنة.

- تحقق من أن خزان المياه ممتلئ. وإذا كانت كمية المياه قليلة، فستخطر الآلة بواسطة ضوء مؤشر يطلب منك ملء الخزان.
- ضع الكوب تحت مخرج القهوة.
- اضغط على زر المشروب المطلوب واضبط إعداداتك واضغط على "START/STOP".

تُتاح إعدادات مختلفة حسب المشروب:

- **قوة القهوة:** لزيادة قوة القهوة أو تقليلها من خلال تعديل كمية القهوة المطحونة المستخدمة، حدد المشروب واضغط على زر "☺" للاختيار من بين حبة 1 و3 حبوب، بحيث تكون 1 الأضعف و3 الأقوى.
- **الكمية في الكوب:** لزيادة كمية المياه المستخدمة للاستخراج أو تقليلها، اضغط على الزر "☺" لضبط الكمية بين أحجام S وM وL. لمزيد من المعلومات، راجع جدول المشروبات و"دليل البدء السريع" حول كيفية ضبط إعدادات مشروباتك.

كيف توقف تحضير مشروب في أثناء إعدادة؟

يمكنك إيقاف تحضير مشروبك في أي وقت من خلال الضغط على زر "START / STOP". وعند إيقاف إحدى دورات التشغيل، لن يكون التوقف فورًا. وسيتعذر استخدام الآلة لبعض الوقت وستشير أضواء وامضة على الشاشة إلى ذلك.

كيف يتم تخصيص حجمي S وL لتحضير الإسبريسو والقهوة؟

- 1) اضغط لمدة 3 ثوان على زر Coffee أو Espresso.
 - 2) يومض ضوء "START/STOP".
 - 3) بالنقر فوق زر الكمية، حدد الحجم الذي تريد تخصيصه (S أو L).
 - 4) اضغط على "START/STOP" وستسكب القهوة.
 - 5) خلال الاستخراج، حين تناسبك الكمية الموحودة في الكوب، اضغط محدداً على زر "START/STOP" لحفظ الكمية الجديدة.
- هام:** للخروج من وضع تخصيص الكمية، انقر فوق زر وصفة أخرى.

كيف تستعيد الإعدادات الافتراضية؟

- 1) اضغط لمدة 3 ثوان على زرّي "ON/OFF" و"START/STOP" بشكل متزامن حين تكون الآلة قيد التشغيل (ON).
- 2) تومض الأزرار "START/STOP" ووصفة Espresso وضوء الحبوب والحجم "S" 3 مرات. يُعاد بذلك تعيين نوع المشروب ونطاق كل مشروب وحجمه.



المشروبات التي تحتوي على حليب والمياه الساخنة*



نصائح وإرشادات

لإعداد رغوة الحليب، يجب اختيار حليب مبستر معقم بالحرارة الفائقة من الثلجة (3-5 درجات مئوية). ويمكن استخدام أنواع الحليب الخاصة (المفلتر بالجسيمات الدقيقة والخام والمخمر والمُدعم) أو الحليب النباتي (اللوز والشوفان والصويا وما إلى ذلك) لكنه قد يعطي نتائج أقل إرضاءً من حيث جودة الرغوة وكميتها. وبمجرد فتح الحليب، وسواء أكانت العبوة بلاستيكية أم زجاجية، يجب تخزينها في الثلجة عند 4 درجات مئوية أو أقل. ويمكن تخزين الحليب عادة مدة تتراوح بين خمسة وسبعة أيام.

كيف يتم إعداد رغوة الحليب باستخدام فوهة البخار؟

⚠ يُرجى توخي الحذر لتجنب الإصابة بحروق.

تُستخدم فوهة البخار لإعداد رغوة الحليب لتحضير كابوتشينو أو لاتيه على سبيل المثال. وبما أنّ إنتاج البخار يتطلب درجة حرارة أعلى من تحضير إسبريسو، يتمتع الجهاز بمرحلة تسخين مسبق إضافية للبخار.

الخطوات اللازمة لإعداد رغوة الحليب باستخدام فوهة البخار	
1	انقر فوق "STEAM"
2	اضغط على زر "START/STOP"
3	تقوم الآلة بالتسخين المسبق حتى يتوقف الزر "STEAM" عن الوميض
4	أدخل فوهة البخار داخل الحليب في كوبك. واحرص على عدم غمر الفتحة على جانب أنبوب البخار.
5	اضغط على زر "START/STOP" مرة أخرى لتشغيل البخار
6	أضغط على زر "START/STOP" لإيقاف البخار حين تصبح الرغوة مناسبة لك.

لمزيد من المعلومات، راجع القسم 3 من "دليل البدء السريع" لمعرفة كيفية إعداد مشروبات الحليب.

تنظيف فوهة البخار:

⚠ خطر: بعد استخدام وظيفة البخار، قد تكون فوهة البخار ساخنة، لذا ننصحك بالانتظار بضع دقائق قبل لمسها أو التعامل معها.

هام:

للحصول على رغوة بالجودة نفسها في كل مرة، نوصي بتنظيف فوهة البخار بعناية بعد كل استخدام تحت المياه ومع إبرة التنظيف. ولا تغسل فوهة البخار في غسالة الأطباق. نوصي أيضاً بتنظيف فوهة البخار إذا لم تُستخدم لفترة طويلة (أكثر من يومين).

* حسب الطراز

يمكن فك فوهة البخار بالكامل لتنظيفها بشكل شامل. استخدم المياه وكمية صغيرة من سائل تنظيف أطباق غير كاشط وفرشاة. **لمزيد من المعلومات، راجع القسم 4 من "دليل البدء السريع" لمعرفة كيفية تنظيف فوهة البخار.**

- لإزالة جميع بقايا الحليب المحتمل وجودها من فوهة البخار، ضع وعاءً أسفل الفوهة وابدأ عملية تحضير المياه الساخنة. بعد ذلك، استخدم قطعة قماش نظيفة رطبة من المايكروفايبر لمسح الفوهة.
- إذا لم يخرج البخار من الفوهة، فقد تكون الفوهة مسدودة: أزل الانسداد باستخدام إبرة تنظيف نظام البخار المرفقة. لمزيد من المعلومات، راجع "دليل البدء السريع" لمعرفة كيفية تنظيف فوهة البخار.

كيف تسكب المياه الساخنة؟

- 1) ضع كوبًا تحت فوهة البخار.
- 2) انقر فوق "Hot Water".
- 3) اضغط على زر "START/STOP".
- 4) تخرج المياه الساخنة من فوهة البخار وتتوقف تلقائيًا وفقًا للكمية المختارة.



4. الصيانة العامة

4.1 الصيانة اليومية

سيؤدي إجراء الصيانة المناسبة إلى إطالة عمر الآلة والحفاظ على المذاق الأصلي لقهوتك.

صيانة صينية التقطير

تقوم صينية التقطير بجمع المياه أو القهوة التي تتدفق من الجهاز في أثناء تحضير المشروب وبعده. لذا، من المهم إبقاؤها في مكانها دائمًا وتفريغها بانتظام. لأسباب تتعلق بالنظافة الصحية، نوصي بفك صينية التقطير لتنظيف كل جزء منها يوميًا وتركها لتجف في الهواء قبل إعادة تركيبها في الآلة. ويمكن غسل صينية التقطير في غسالة الأطباق، لكن يجب نزع الشبكة أولاً. لمزيد من المعلومات، راجع القسمين "18" و"8ب" في "دليل البدء السريع".

متى يجب تفريغ صينية التقطير؟

عندما تصل العوامة إلى الحد الأعلى، ما يشير إلى أن الصينية ممتلئة تمامًا.

صيانة وعاء جمع القهوة المطحونة

لأسباب تتعلق بالنظافة الصحية، نوصي بتنظيف وعاء جمع القهوة المطحونة بمياه ساخنة وصابون يوميًا وتركه ليحفظ في الهواء قبل إعادة تركيبه في الآلة.

لمزيد من المعلومات، راجع القسم "17أ" و"7ب" من "دليل البدء السريع" لمعرفة كيفية تنظيف حاوية جمع القهوة.

- أفرغ حاوية الحبوب المطحونة عندما تطلب منك الآلة ذلك.
- يمكنك إفراغها بشكل متكرر أكثر من ذلك، لكن يجب إفراغها في أثناء تشغيل الآلة حتى تتمكن من تسهيل عملية إفراغ الحاوية بالفعل.

هام: قد يؤدي الفشل في تفريغ حاوية طحن القهوة بانتظام كما هو موضح أعلاه إلى تلف الآلة.

صيانة خزان المياه

للحفاظ على نكهات القهوة ولأسباب تتعلق بالنظافة الصحية، نوصي باستخدام المياه العذبة وتنظيف خزان المياه يوميًا بالمياه الساخنة وإسفنجة وتركه يجف في الهواء قبل وضعه في الآلة مرة أخرى.

صيانة حاوية حبوب القهوة

يمكن أن تترك حبوب القهوة بقايا دهنية على جدران حاوية حبوب القهوة، ما قد يؤثر في جودة قهوتك. وللحفاظ على الروائح العطرية للقهوة ولأسباب تتعلق بالنظافة الصحية، نوصيك بأن تمسح الحاوية بقطعة قماش نظيفة جافة وناعمة في كل مرة تحتاج فيها إلى إعادة تعبئتها.

تنبيه: لا تستخدم المياه لتنظيف حاوية حبوب القهوة، فقد يؤدي وجود المياه في حاوية حبوب القهوة إلى إتلاف الآلة.

4.2 عمليات الصيانة الأخرى

هام:

- يبلغ وقت الصيانة 20 دقيقة بحد أقصى وذلك وفقًا للإجراء المتخذ.
- إذا فصلت الآلة في أثناء الصيانة أو في حال حصول فشل في الطاقة، سيُستأنف برنامج إزالة الترسبات الكلسية من البداية. ولا يمكن تأجيل هذه العملية فهي إلزامية لإزالة الترسبات من دائرة المياه.
- لا يتعين عليك تشغيل برنامج الصيانة بمجرد أن يُنبهك الجهاز، لكن يجب عليك القيام بذلك في أقرب وقت ممكن بعد التنبيه. وإذا تم تأجيل إزالة الترسبات، فسيتم عرض التنبيه حتى تُنفذ العملية.

الأدوات اللازمة	الشرح	متى؟	الصيانة
	يتيح لك شطف دائرة القهوة في الآلة. تستخدم هذه العملية المياه الساخنة فقط. وتحافظ على مذاق قهوتك الأصلي. راجع القسم 9 من "دليل البدء السريع".	عندما تطلب الآلة ذلك أو في أي وقت.	شطف آلة القهوة تقريبًا دقيقة واحدة - 30 مل
	يمنع تنظيف وحدة التحضير تراكم البقايا ويضمن جودة القهوة المتسقة. 1. أوقف تشغيل الآلة. 2. افتح الباب الحائبي. 3. اضغط على المزلاج الأحمر لتحرير وحدة التحضير. 4. اسحب الوحدة إلى الخارج من خلال حملها من الجهتين. 5. اشطف وحدة التحضير تحت المياه الحارّة الدافئة. 6. امسح القسم الداخلي من حجرة التحضير بقطعة قماش رطبة إذا رأيت أي بقايا. هام: لا تنس تنظيف مجرى القهوة في الجهة العلوية الداخلية من حجرة التحضير بقطعة قماش نظيفة جافة. 7. حقّف وحدة التحضير بقطعة قماش نظيفة أو دعها تحف في الهواء (لا تعدد جمعها في حال كانت لا تزال رطبة للغاية). 8. أعد إدخال وحدة التحضير في الآلة حتى تستقر في مكانها. 9. أغلق الباب الحائلي وأعد وصل الآلة بالكهرباء.	التوصية: مرة واحدة في الأسبوع	تنظيف وحدة التحضير القابلة للفك

الأدوات اللازمة	الشرح	متى؟	الصيانة
كيس واحد من مزيل الترسبات الكلسية KRUPS F054 / XS809 (غير مُرفق مع الآلة)	<p>تضمن إزالة الترسبات الكلسية من آلتك عملها بشكل صحيح وتزيل أي تكلسات أو رواسب. وتُعدّ هذه الخطوة مهمة جدًا لضمان عمل جهازك بشكل صحيح واستمراره لمدة طويلة. راجع القسم 11 من "دليل البدء السريع" لمعرفة كيفية إزالة الترسبات من الآلة أو اتبع الخطوات التالية:</p> <p>! في أي وقت في أثناء عملية إزالة الترسبات الكلسية، يمكنك الضغط على START/STOP لإيقاف إزالة الترسبات مؤقتًا. وسيومض مصباح LED الخاص بزر START/STOP. للمتابعة، اضغط على START/STOP مرة أخرى.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. يتحول ضوء مؤشر "CALC" إلى اللون الأحمر حين تحتاج الآلة إلى إزالة الترسبات الكلسية. 2. ضع حاوية سعة 1,5 ل تحت فوهتي القهوة والبخار. 3. املأ خزان المياه بـ 500 ملل. 4. افتح كيبسًا من مزيل الترسبات الكلسية من KRUPS واسكبه في خزان المياه المملوء بـ 500 مل من المياه الساخنة. 5. امزج محتويات الكيس مع المياه الموحدة في الخزان. 6. ضع خزان المياه محددًا في مكانه في الآلة. 7. اضغط على زر وضع التنظيف. 8. اضغط على زر "START/STOP" لبدء عملية إزالة الترسبات الكلسية. 9. ستتدفق المياه من فوهة القهوة وفوهة البخار في أثناء عملية إزالة الترسبات الكلسية. 10. يكون مؤشر CALC مضاءً ويومض مؤشر خزان المياه في نهاية التدفق. 11. أزل مزيل الترسبات الكلسية من خزان المياه. 12. نظف خزان المياه باستخدام إسفنجة. 13. اشطف خزان المياه وامسحه وحققه. 14. املأ خزان المياه إلى حده الأقصى. 15. ضع حاوية سعة 1,5 ل تحت الفوهة. 16. أعد خزان المياه إلى مكانه على الآلة. 17. ستخرج المياه من فوهة القهوة وفوهة البخار في أثناء عملية الشطف. 18. عند توقف تدفق المياه وبعد سماع ثلاث صافرات، تكون أزيلت الترسبات الكلسية من الآلة وأصبحت الأخيرة جاهزة للاستخدام. 19. أفرغ وعاء جمع القهوة المطحونة. 	<p>عندما تطلب الآلة ذلك. لا تنشط هذه الوظيفة إلا إذا تم تحضير عدد كافٍ من المشروبات يجعل عملية إزالة الترسبات الكلسية ضرورية.</p>	<p>إزالة الترسبات الكلسية 20 دقيقة تقريبًا - 1,5 لتر</p>



إجابات عن أسئلتك

التشغيل

- 1) تعرض الآلة وجود خطأ أو أنّ البرنامج تحمّد أو كل الأضواء تومض.
 - ✓ أوقف تشغيل الآلة وافصلها ثم انتظر دقيقة واحدة وأعد وصلها وتشغيلها.
- 2) لا يعمل الجهاز بعد الضغط على زر ON/OFF.
 - ✓ تحقق من المصاهر والقابس الكهربائي في توصيلاتك الكهربائية. وتحقق من إدخال قابسي الطاقة بشكل صحيح في المقبس والجزء الخلفي من الآلة.

(3) يحدث انقطاع في التيار الكهربائي في أثناء تنفيذ الدورة.

✓ يعيد الجهاز ضبط نفسه تلقائيًا فور عودة التيار.

(4) المطحنة تعمل وهي فارغة.

✓ هذا طبيعي إذا حصل من وقت لآخر وفي حال عدم وجود حبوب قهوة أو وجود كمية صغيرة فقط في حاوية حبوب القهوة. وسيعمل تنبيه حاوية حبوب القهوة في نهاية الاستخراج.

✓ تبقى حبوب القهوة في الحاوية:

• قد تكون القهوة زيتية جدًا، وبالتالي لا تتم معالحتها بشكل صحيح بواسطة الآلة. يمكنك محاولة مساعدة حبوب القهوة على النزول للأسفل لترى ما إذا كان ذلك سيعيدها للعمل مرة أخرى. مع ذلك، يُنصح بتغيير نوع القهوة (راجع قسم أنواع حبوب القهوة).

• إذا كان هذا هو نوع قهوتك المعتاد الذي كان يعمل جيدًا حتى الآن: يُرجى الاتصال بخدمة عملاء شركة KRUPS.

(5) يبقى ضوءا وصفات أو أكثر قيد التشغيل (ON) وتُحظر العمليات العادية على الآلة.

✓ واجهت الآلة مشكلة. يُرجى فصلها عن التيار الكهربائي وإعادة وصلها. وفي حال بقيت المشكلة، اتصل بمركز الخدمة / أعد الآلة إلى خدمة ما بعد البيع.

(6) الرمز ⚠ مضاء (ON).

✓ لم يتم تركيب وحدة التحضير بشكل صحيح أو الباب مفتوح. راجع دليل البدء السريع، القسم "10/110ب".

(7) الرمز ⚠ يومض.

✓ واجهت الآلة مشكلة. يُرجى فصلها عن التيار الكهربائي وإعادة وصلها. وإذا بقيت المشكلة، فاتصل بمركز الخدمة / أرجع الآلة إلى خدمة ما بعد البيع.

الاستخدام

(1) تصدر المطحنة صوتًا غير معتاد.

✓ من المحتمل وجود أجسام غريبة داخل المطحنة. حاول تنظيفها باستخدام مكنسة كهربائية، وإلا تواصل مع خدمة عملاء KRUPS.

(2) يوجد مياه تحت الجهاز.

✓ قبل إزالة صينية التقطير، انتظر لمدة 15 ثانية بعد توقف تدفق القهوة حتى تنهي الآلة دورتها بشكل صحيح.

✓ تحقق من وضع صينية التقطير بشكل صحيح في الآلة. ويجب أن تكون دائمًا في موضعها الصحيح حتى عندما لا تكون الآلة قيد الاستخدام.

✓ تأكد من أن صينية التقطير غير ممتلئة.

(3) يصعب تدوير زر ضبط درجة نعومة الطحن.

✓ لا تُدر زر ضبط درجة نعومة الطحن إلا في أثناء دوران المطحنة.

(4) لم ينتج الجهاز أي قهوة.

✓ تم اكتشاف خلل في أثناء عملية التحضير. ستُعيد الآلة ضبط نفسها تلقائيًا وتصبح جاهزة لدورة جديدة.

(5) استخدمت قهوة مطحونة بدلًا من حبوب القهوة.

✓ استخدم المكنسة الكهربائية لإزالة القهوة المطحونة من حاوية حبوب القهوة.

(6) المياه تتدفق من فوهة القهوة عندما تكون الآلة متوقفة عن التشغيل.

✓ هذا أمر طبيعي. فهذا شطف تلقائي لتنظيف فوهة القهوة.



(7) المياه تتدفق من فوهة القهوة عندما تكون الآلة قيد التشغيل.

✓ هذا أمر طبيعي. تسخن الآلة تلقائيًا حتى تصبح قهوتك الأولى على درجة الحرارة الصحيحة.

(8) يصدر صوت تهوية بعد استخراج القهوة.

✓ هذا أمر طبيعي. فهو يُفعل بعد كل وصفة لإبقاء حاوية القهوة المطحونة جافة ونظيفة.

الصيانة

- 1) لم تطلب الآلة إزالة الترسبات الكلسية.
✓ تصبح دورة إزالة الترسبات الكلسية مطلوبة بعد تحضير عدد كبير من المشروبات باستخدام البخار أو المياه الساخنة. إذا كنت تستهلك القهوة فقط، فلن تحتاج إلى إزالة الترسبات بشكل متكرر.
- 2) توجد بعض القهوة المطحونة في صينية التقطير.
✓ قد تتسرب كمية صغيرة من القهوة المطحونة إلى صينية التقطير. وقد صُممت الآلة للتخلص من أي بقايا قهوة مطحونة للحفاظ على نظافة منطقة الترشيح.
- 3) يظل ضوء  المؤشر مضاءً بعد تفريغ حاوية القهوة المطحونة.
✓ أعد تركيب حاوية القهوة المطحونة في مكانها الصحيح.
- 4) يظل ضوء  المؤشر مضاءً بعد ملء خزان المياه.
✓ تأكد من وضع الخزان في مكانه الصحيح في الآلة.
✓ يجب أن تتحرك العوامة الموجودة في قاع الخزان بحرية. تحقق من العوامة وقم بتحريرها إذا لزم الأمر.

المشروبات

- 1) تنسكب القهوة ببطء شديد.
✓ أدر زر ضبط درجة نعومة الطحن للحصول على طحن أكثر خشونة (قد يعتمد ذلك على نوع القهوة المستخدمة).
✓ نفذ دورة شطف واحدة أو عدة دورات.
 - 2) القهوة خفيفة جدًا أو تفتقر إلى القوام الغني.
✓ تحقق من أن حاوية حبوب القهوة تحتوي على القهوة ومن انزلاقها للأسفل بشكل صحيح.
✓ لا تستخدم حبوب القهوة الزيتية أو المكرونة أو المنكهة التي قد لا تتم معالجتها بشكل صحيح.
✓ قلل حجم المشروب وزد من قوته باستخدام وظيفة قوة القهوة. أدر زر ضبط درجة نعومة الطحن للحصول على طحن أنعم.
 - 3) الإسبريسو أو القهوة ليست ساخنة بما يكفي.
✓ ارفع درجة حرارة القهوة من إعدادات الآلة. سخّن الكوب مسبقًا بشطفه بالمياه الساخنة قبل بدء تحضير المشروب.
✓ قم بإجراء دورة شطف قبل البدء في تحضير القهوة.
 - 4) تندفق المياه النقية من فوهة القهوة قبل كل عملية تحضير للقهوة.
✓ تجري عملية نقع مسبق عند بدء التحضير، ما قد يؤدي إلى خروج كمية ضئيلة من المياه من فوهة القهوة.
- إذا استمرت إحدى المشكلات الموضحة أعلاه، فتواصل مع خدمة عملاء KRUPS.**

التخلص من الآلة

تحتوي بعض الأجهزة على بطارية لا يمكن الوصول إليها إلا من قبل فني إصلاح لأسباب تتعلق بالسلامة. ولاستبدال البطارية، تواصل مع أقرب مركز خدمة معتمد.

مهم: تحتوي الآلة على العديد من المواد القابلة لإعادة الاستخدام أو لإعادة التدوير.

الضمان

لا يُطبق الضمان في الحالات التالية:

- وجود أحسام غريبة في المطحنة،
- سكب القهوة المطحونة في حاوية حبوب القهوة،
- في حال عدم إجراء إزالة الترسبات الكلسية أو التنظيف أو الصيانة المنتظمة.

يجب تنفيذ أي عمل على الجهاز من قبل مركز KRUPS معتمد.

يجب عدم استخدام آلة قهوة الإسبريسو التلقائية بالكامل هذه إلا في تحضير القهوة أو المياه الساخنة أو صنع رغوة الحليب.

الشركة المصنّعة: Ningbo Kaibo Group Co., Ltd.
The Northern Industrial Park of Zhouxiang Town Cixi 315324 Ningbo City Zhejiang, China