

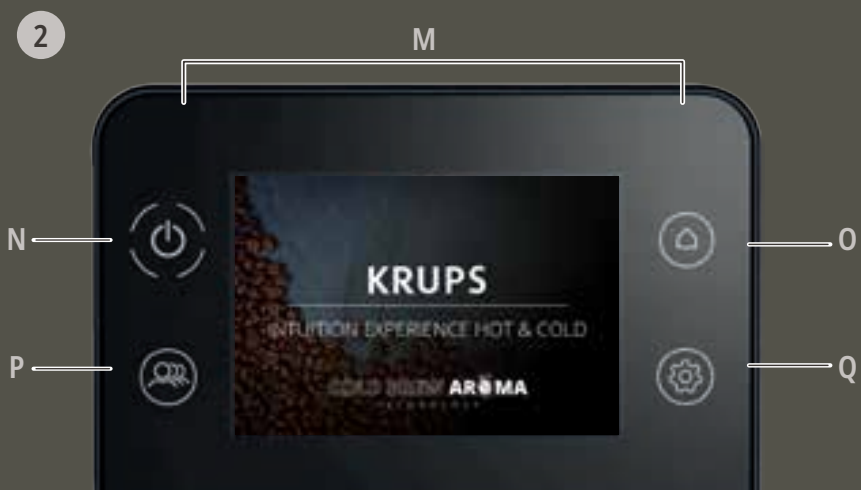
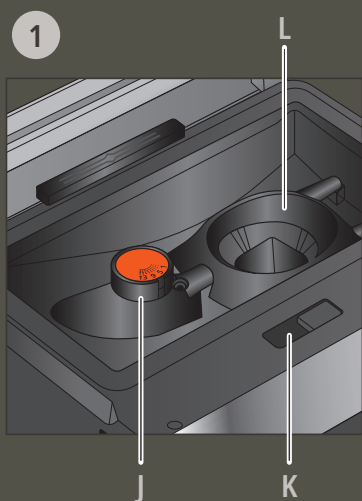
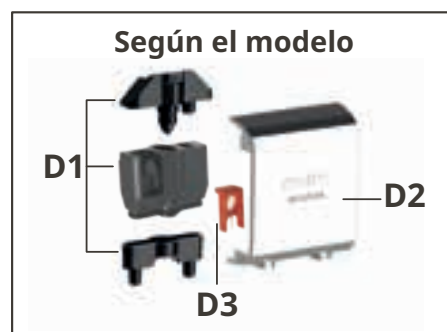
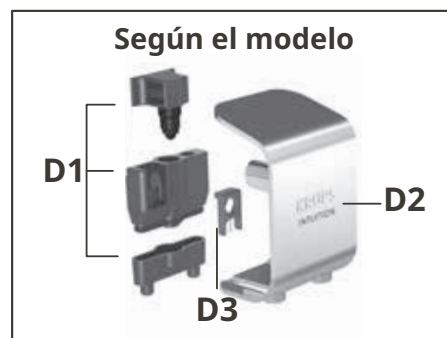
KRUPS®

INTUITION

HOT & COLD



8020012476



1. DESCRIPCIÓN GENERAL	2
2. INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL PRODUCTO	2
3. ACCESORIOS SUMINISTRADOS CON LA CAFETERA	3
4. DATOS TÉCNICOS	4
5. DESCRIPCIÓN DEL APARATO	4
6. PRIMEROS PASOS E INSTALACIÓN DEL APARATO	4
7. INDICADORES LUMINOSOS INTUITIVOS	5
8. FILTRO Y DUREZA DEL AGUA	6
9. MOLINILLO: AJUSTAR LA FINURA DE MOLIDO	7
10. PREPARACIÓN DE BEBIDAS.....	8
10.1. BEBIDAS CON LECHE	10
10.2. BEBIDAS CON HIELO	11
10.3. TÉ E INFUSIONES	11
11. FUNCIÓN FAVORITOS.....	11
12. MANTENIMIENTO GENERAL	12
12.1. MANTENIMIENTO DE LA BANDEJA RECOGEGOTAS	12
12.2. MANTENIMIENTO DE LA BANDEJA DE MOLIDO	12
12.3. MANTENIMIENTO DEL DEPÓSITO DE AGUA	12
12.4. MANTENIMIENTO DEL DEPÓSITO DE CAFÉ EN GRANO	12
12.5. MANTENIMIENTO DEL SISTEMA PARA LECHE	13
12.6. OTRAS TAREAS DE MANTENIMIENTO	13
13. OTRAS FUNCIONES	14
14. RESPUESTAS A TUS PREGUNTAS.....	15

Estimado/a cliente:

Gracias por comprar una cafetera Espresso KRUPS con molinillo integrado.

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

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

Para facilitarte las cosas, KRUPS ha desarrollado un indicador luminoso intuitivo. Te guiará en el uso de la cafetera y alegrará tus pausas para el café.

Además, la cafetera Espresso KRUPS está equipada con una gran pantalla táctil intuitiva, como la de un smartphone, para que sea muy fácil de usar. Gracias a las tecnologías avanzadas de la cafetera, podrás obtener el mejor resultado posible y revelar los aromas y sabores más intensos de los granos de café recién molidos.

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

El equipo de KRUPS



¿NECESITAS AYUDA PARA EMPEZAR A UTILIZAR LA CAFETERA?



AYUDA Y TUTORIALES

Encontrarás una lista de tutoriales guardados en la cafetera que te ayudarán a utilizarla.

Te guiarán paso a paso en la preparación de bebidas, la gestión de los favoritos y el mantenimiento de la cafetera.

Lista de tutoriales disponibles:

1. Cómo preparar tus bebidas

- Preparación de un café
- Preparación de una bebida con leche
- Preparación de una bebida con hielo
- Preparación de una bebida para llevar

2. Cómo administrar un perfil

- Crea y configura tu perfil
- Añade una bebida a tu perfil

3. Cómo mantener la cafetera

- Limpieza manual del sistema de leche
- Limpieza
- Descalcificación



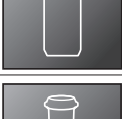
INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL PRODUCTO

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



ACCESORIOS SUMINISTRADOS CON LA CAFETERA

Revisa los accesorios suministrados con la cafetera. Si falta alguna pieza, ponte en contacto directamente con el servicio de atención al cliente de KRUPS.

Productos suministrados		
1.	2 pastillas de limpieza	 x2
2.	1 sobre de descalcificante	 x1
3.	Tubo para leche adaptable al bloque "One Touch Cappuccino"	 x1 x2
4.	Aguja de limpieza del circuito de vapor ubicada en la boquilla del café	
5.	1 tira para comprobar la dureza del agua	
6.	Instrucciones de funcionamiento - Folleto de recomendaciones de seguridad Directorio de centros de servicio posventa de Krups Documentos de la garantía	
7.	Tubo de limpieza	
Solo para la cafetera Intuition Hot & Cold EA879*		
8.	Jarra de leche: puedes lavar la jarra de leche sin la tapa en el lavavajillas	
9.	1 cartucho del sistema de filtrado de agua Claris con accesorio de atornillado.	



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

*Según el modelo



DATOS TÉCNICOS

Aparato	Cafetera Espresso automática EA87
Suministro eléctrico	220-240 V~ / 50 Hz
Presión de bombeo	15 bares
Depósito de café en grano	250 g
Consumo eléctrico	En funcionamiento: 1550 W
Depósito de agua	3 l
Almacenaje y primeros pasos	En interior, en un lugar seco (protegido del hielo)
Dimensiones (mm) Al. x An. x Prof.	365 x 240 x 400
Peso de EA87 (kg)	8,9

Sujeto a modificaciones técnicas.



DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A. Asa de la tapa del depósito de agua
- B. Depósito de agua
- C. Tapa del depósito de café en grano
- D. Boquillas de café/leche con altura ajustable según el modelo
 - D1. Bloque "One Touch Cappuccino"
 - D2. Puerta extraíble
 - D3. Aguja de limpieza
- E. Bandeja de recogida de posos de café
- F. Indicadores luminosos intuitivos
- G. Tubo para leche para el bloque "One Touch Cappuccino" y conector
- H. Rejilla y bandeja recoge gotas extraíbles
- I. Indicadores flotantes del nivel de agua
- 1. Depósito de café en grano
 - J. Botón de ajuste de la finura de molido
 - K. Compartimento de la pastilla de limpieza
 - L. Molinillo cónico de metal
- 2. Panel de control
 - M. Pantalla táctil de navegación
 - N. ENCENDIDO/APAGADO
 - O. Acceso directo a la pantalla de inicio
 - P. Perfiles
 - Q. Configuraciones de la cafetera
 - R. Jarra de leche*



PRIMEROS PASOS E INSTALACIÓN DEL APARATO

FUNCIONAMIENTO INICIAL

Coloca la cafetera sobre una superficie estable, limpia, seca y horizontal.

Cuando utilizas la cafetera por primera vez, se te pide que selecciones varios ajustes de configuración.

Cabar la cafetera permite que los circuitos de agua se llenen para que el aparato pueda funcionar. Se realizará el precalentamiento y el enjuagado automático.

Sigue las instrucciones que aparecen en la pantalla. Para conocer más información, consulta la Guía de inicio rápido.

El aparato ha sido revisado y probado antes de salir de las instalaciones de fabricación. A pesar de toda la atención que se ha prestado a la limpieza, es posible que encuentres restos de café en el molinillo o gotas de café en la rejilla de la bandeja recoge gotas. Al desembalar la cafetera, también puedes notar la presencia de polvo debido al material protector. Te recomendamos que limpies bien la cafetera con un paño antes de usarla por primera vez.

Muchas gracias por tu comprensión.

Nunca utilices un aparato dañado.

*Según el modelo

MODO STANDBY DE LA CAFETERA

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



CONSEJOS Y SUGERENCIAS

AGUA

La calidad del agua tiene una fuerte influencia en la calidad de los aromas. Los depósitos de cal y el cloro podrían alterar el sabor del café. Para preservar el aroma del café en su totalidad, recomendamos que utilices agua fresca, así como un cartucho del sistema de filtrado de agua Claris, o agua embotellada con residuos secos por debajo de 800 mg/l (consulta la etiqueta de la botella). Consulta el capítulo "FILTRO Y DUREZA DEL AGUA".

TAZA

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

GRANOS



Los granos de café tostados pueden perder su aroma si no se protegen. Recomendamos que utilices la cantidad de granos equivalente a tu consumo durante los próximos 2-3 días y que utilices paquetes de 250 g.

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

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

La finura del molido influye en la intensidad de los aromas y en la calidad de la crema. Cuanto más fino sea el molido, más suave será la crema. El molido también se puede adaptar a la bebida deseada.



INDICADORES LUMINOSOS INTUITIVOS

Tu cafetera Intuition cuenta con una tecnología inteligente y brillante para facilitarte el día a día: el indicador luminoso intuitivo (I). Esta tecnología tiene una doble funcionalidad:

1. La cafetera detecta y controla automáticamente los niveles de granos de café. Cuando sea necesario llenar o vaciar los recipientes, así como cuando sea necesario realizar tareas de mantenimiento, se encenderá la luz roja de advertencia y tendrás que seguir las indicaciones que aparecen en la pantalla.
2. La luz indicadora intuitiva también te permite personalizar tu experiencia. Puedes asignar un color a cada perfil. Cuando se selecciona uno de los perfiles, la luz indicadora adopta el color de ese perfil para facilitar una comprensión inmediata y una navegación ultrarrápida e intuitiva.

Consulta el capítulo "MI PERFIL".



FILTRO Y DUREZA DEL AGUA

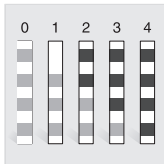
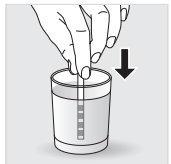
¿PARA QUÉ SIRVE EL AJUSTE DE DUREZA DEL AGUA?

Para evitar la acumulación de cal en la cafetera y optimizar la calidad del café, te recomendamos que ajustes el nivel de dureza del agua en el aparato.

¿CÓMO SE INDICA EL NIVEL DE DUREZA DEL AGUA DE LA CAFETERA?



AJUSTES



- Llena un vaso de agua.
- Mete la varilla de prueba incluida con la cafetera en el vaso.
- Espera 1 minuto. Los cuadrados de la varilla de prueba cambian de color.
- Cuenta el número de cuadrados de colores. Esto te indica el grado de dureza del agua, entre 0 y 4.
- En el menú "Dureza del agua", pulsa el número correspondiente entre 0 y 4.
- Pulsa OK.

¿YA NO TIENES LA VARILLA DE PRUEBA?

Si necesitas repetir esta operación más adelante, asegúrate de cambiar la dureza del agua de acuerdo con el lugar de uso o la información proporcionada por las compañías de agua utilizando la siguiente tabla:

Grado de dureza del agua	Clase 0 Muy blanda	Clase 1 Blanda	Clase 2 Intermedia	Clase 3 Dura	Clase 4 Muy dura
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Ajustes del aparato	0	1	2	3	4

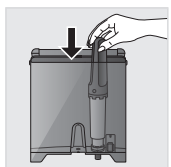
POR QUÉ INSTALAR UN CARTUCHO DE FILTRADO

El cartucho del sistema de filtrado de agua Claris ayuda a optimizar el sabor del café y reduce la acumulación de cal y la necesidad de mantenimiento.

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

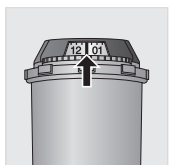


MANTENIMIENTO DE LA CAFETERA



- El cartucho se coloca en el depósito de agua.
- Te recomendamos que, cuando instales el cartucho, gires el anillo gris del extremo más alejado del cartucho del filtro para indicar la fecha de instalación + 2 meses.
- Coloca correctamente el cartucho en su lugar, con el anillo numerado hacia arriba.
- Utiliza el accesorio de rosca negro, que se suministra con el cartucho, para colocar correctamente y atornillar el cartucho en su sitio.

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



1. 2 meses después de la instalación o cuando la cafetera lo indique.



MOLINILLO: AJUSTAR LA FINURA DE MOLIDO

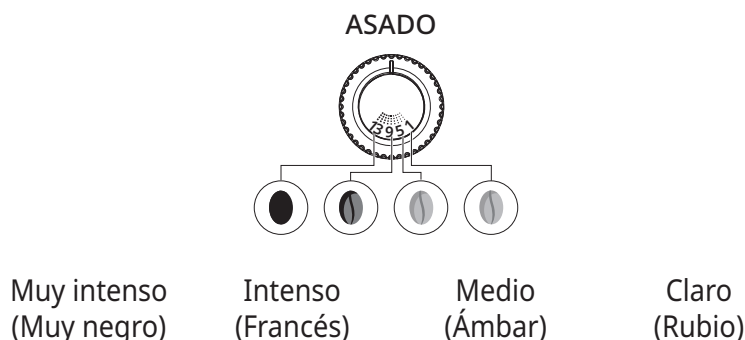
¿POR QUÉ AJUSTAR LA FINURA DE MOLIDO?

Puedes ajustar la intensidad de tu café regulando el grado de molido de los grados de café.

Variando el grano de molido es posible adaptarse a diferentes tipos de granos:

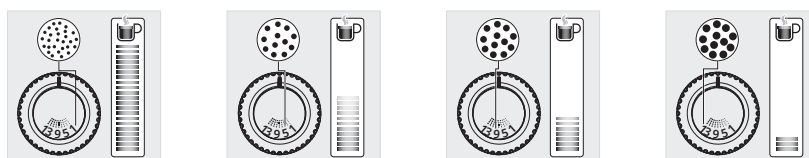
- Un grano muy tostado y aceitoso requerirá un molido grueso.
- Un grano menos tostado será más seco y requerirá un molido fino.

Además, para el mismo café, el ajuste del molido afecta al aroma de la taza: cuanto más fino sea el molido, más intenso será el aroma.



¿CÓMO AJUSTAR LA FINURA DE MOLIDO?

Gira el botón de ajuste situado en el depósito de café en grano para adaptarlo al tipo de grano y a la intensidad del aroma que desees. Este ajuste debe realizarse durante el molido, muesca a muesca. Después de 3 preparaciones, notarás una diferencia significativa en el sabor.



¿CÓMO SE SABE CUÁNDO SE HAN ACABADO LOS GRANOS DE CAFÉ EN EL DEPÓSITO?

Tu cafetera Intuition está equipada con un sensor* para predecir la falta de granos de café en el depósito. Aparecerá un mensaje en pantalla y la luz indicadora intuitiva (**F**) se iluminará en rojo.

*  Esta función no está disponible en los modelos de 127 V.

¿QUÉ PASA SI LA ALERTA APARECE DURANTE LA PREPARACIÓN?

Llena el depósito con granos de café, pulsa OK y el proceso se reanudará. ¡Así no se desperdicia café!

¿CÓMO DEBO PROCEDER SI QUIERO CAMBIAR DE CAFÉ O SI SE ME HA ACABADO EL CAFÉ?

Si pulsas OK sin haber añadido granos de café, la cafetera tendrá que reiniciarse y volverá a la alerta. Si vuelves a pulsar OK, la cafetera realizará la preparación utilizando todo el café restante. El molinillo ahora está vacío.

Si aparece un mensaje de alerta en la pantalla y la luz de alerta se vuelve roja cuando hay suficientes granos:

- Pulsa el botón OK para comenzar el precalentamiento.



PREPARACIÓN DE BEBIDAS

BEBIDAS DISPONIBLES PARA ESTA CAFETERA:

La cafetera Intuition Hot & Cold te permite preparar una gran variedad de recetas con café y leche, calientes o frías, para satisfacer todos tus deseos. Las recetas están disponibles en acceso directo desde el panel de control. Los elementos de anclaje, disponibles en la parte inferior del panel de control (en la vista deslizante), también son un acceso directo para acceder a ellos. Una vez seleccionada la bebida, se puede acceder a una descripción de esta y a consejos de preparación relacionados tocando la (i) que aparece en la pantalla.

	Bebidas	Volumen aproximado	Tamaño disponible	 X2
Cafés	 Ristretto Espresso, versión mini. La misma cantidad de café molido que un espresso, pero con la mitad de agua, para obtener una bebida con mucho cuerpo, aroma concentrado y un ligero toque amargo.	25 ml	20 - 40 ml	✓
	 Espresso El espresso original. El espresso italiano perfecto. Sabores perfectamente equilibrados: aromas pronunciados, ligeramente amargos y cubiertos por una crema de color caramelo.	40 ml	40 - 70 ml	✓
	 Lungo Café al estilo italiano. ¡Una versión más grande del espresso tradicional, pero servido en la taza tradicional! Una extracción ligeramente más larga para obtener una bebida suave con un ligero amargor y menos cuerpo.	70 ml	70 - 100 ml	✓
	 Café largo Espresso largo. El espresso tradicional con dos dosis adicionales de agua para obtener un café aún más suave y una crema clara y cremosa.	120 ml	80 - 180 ml	✓
	 Doppio Espresso doble. Dos ciclos de espresso para una bebida equilibrada, rica en aromas y con una crema dorada y suave, para todos aquellos que desean una taza grande sin perder cuerpo ni aroma.	100 ml	40 - 140 ml	
	 Americano Café dulce. Un espresso doble, alargado con agua caliente para obtener una taza muy suave y con poco amargor. Para cualquiera que quiera cambiar el sabor intenso y el amargor del espresso tradicional.	120 ml	90 - 150 ml	
	 Café de filtro Café de filtro... ¡a partir de granos de café! Redescubre el café de filtro tradicional: un tiempo de infusión más largo y equilibrado a menor temperatura para extraer lo mejor de los aromas, con menos amargor. El café perfecto para las mañanas de los amantes de las tazas grandes.	150 ml	80 - 170 ml	✓
	 Jarra Jarra de café tradicional. ¡Para servir fácilmente a toda la familia en una sola vez! La jarra implica una preparación específica que puede durar entre 4 minutos (3 tazas) y 11 minutos (8 tazas).	375 ml	375 - 1000 ml	
Bebidas con leche	 Espresso Macchiato Espresso tradicional, versión gourmet. El espresso macchiato consiste en un delicioso espresso coronado con una cucharada de cremosa espuma de leche. Más suave que un espresso simple para los más gourmet.	L : 70 ml	M : 50 ml L : 70 ml XL : 90 ml	✓
	 Cappuccino ¡Los tres tercios! Un tercio de leche, un tercio de café y un tercio de espuma, para obtener una bebida delicada, suave y equilibrada que gustará a todos.	L : 180 ml	M : 120 ml L : 180 ml XL : 240 ml	✓
	 Cappuccino italiano El cappuccino más moderno. El cappuccino italiano se caracteriza por el flujo de leche en el café, a diferencia del cappuccino. Este proceso inverso proporciona una delicada mezcla de café y leche, cubierta por una espuma de leche cremosa con un ligero sabor a café.	L : 180 ml	M : 120 ml L : 180 ml XL : 240 ml	✓
	 Latte Macchiato ¡La bebida gourmet! El Latte Macchiato incluye un tercio de café en dos tercios de leche. Cubierto con una espuma de leche cremosa y rica para los más gourmet que aman las bebidas dulces.	L : 250 ml	M : 190 ml L : 250 ml XL : 340 ml	✓
	 Espuma de leche ¡La bebida favorita de los niños! Deliciosa leche caliente cubierta con una cremosa espuma de leche. Para tomar sola, con chocolate caliente o en todas tus bebidas favoritas.	L : 160 ml	M : 120 ml L : 160 ml XL : 200 ml	✓
	 Caffè Latte ¡Café con un toque de leche! El caffè latte se elabora con una gran cantidad de leche espumosa en una pequeña cantidad de café. Este proceso inverso da como resultado una mezcla delicada y dulce con un ligero sabor a café desde la espuma hasta el último sorbo.	L : 280 ml	M : 200 ml L : 280 ml XL : 350 ml	✓
	 Flat White Una creación australiana. Una mezcla sedosa y un rico sabor a café en la parte superior de la espuma, gracias al flujo de dos ristrettos.	L : 200 ml	M : 160 ml L : 200 ml XL : 240 ml	

	Bebidas	Volumen aproximado	Tamaño disponible	 X2
Bebidas con hielo	 Espresso Café italiano... ¡no hay nada mejor para despejarse! Un espresso servido sobre cubitos de hielo. Una bebida con hielo con mucho cuerpo, perfecta para los amantes del café que buscan algo potente y refrescante para el paladar.	70 ml**		
	 Café largo Refrescante e intenso a la vez. Un espresso largo servido sobre cubitos de hielo. Una bebida ligera y refrescante, perfecta para largas pausas para tomar café al sol.	200 ml**		
	 Café frío Un toque de frescura. Un café doble filtrado con una fina capa de crema, servido con hielo para aportar un poco de frescura. Una bebida equilibrada y con mucho sabor.	360 ml**		
	 Café Nitro ¡La bebida fría más popular! El café Nitro tiene un sabor dulce, creado al infundir café frío con aire. Su sorprendente crema aterciopelada en cascada le da un aspecto y una textura similares a los de la cerveza de barril.	380 ml**		
	 Affogato Tan dulce que se deshace en la boca. Una cucharada de helado de vainilla con una cremosa dosis de espresso. Esta combinación perfecta de bebida dulce helada con el rico aroma del café es un delicioso y refrescante capricho.	40 ml		
	 Cappuccino Suave con el toque helado perfecto. Un tercio de leche, un tercio de café y un tercio de espuma, todo enfriado con cubitos de hielo. Una versión helada del clásico cappuccino, perfecta para un placentero descanso en verano.	L : 240 ml**		
	 Cappuccino italiano Una versión helada de una bebida clásica. A diferencia de otras versiones, en un auténtico cappuccino italiano la leche se vierte en el café para obtener una mezcla cubierta con una cremosa espuma de leche con sabor a café. Todo ello con cubitos de hielo, para una sensación refrescante e insuperable.	L : 180 ml**		
	 Latte Macchiato Una cascada de frescura. Disfruta de la combinación perfecta entre la intensidad del café y la dulzura de la leche, realzada con un toque de frío. Perfecto para una refrescante y placentera pausa a cualquier hora del día.	XL : 340 ml**		
	 Caffè Latte La elegancia de un latte, pero más refrescante. Una generosa cantidad de leche mezclada con un espresso, todo servido sobre cubitos de hielo. Una bebida suave y refrescante para los amantes del café delicado.	XL : 350 ml**		
Bebidas para llevar	 Frappé Bebida moderna y refrescante. Cubitos de hielo, leche, café y espuma cremosa para disfrutar de un momento refrescante y delicadamente dulce. ¡La bebida más moderna del verano, para disfrutar en cualquier lugar!	XL : 350 ml**		
	 Café largo Café italiano. ¡Una versión más grande del espresso tradicional en formato de taza grande para llevar a cualquier parte! Una extracción ligeramente más larga produce una bebida ligera, con menos cuerpo y con cierto amargor.	240 ml		
	 Americano El café más ligero. Un espresso doble largo con agua caliente para obtener una taza suave con un toque amargo, ¡todo en formato de taza grande para llevar a todas partes! Para cualquiera que quiera cambiar el espresso tradicional, amargo y con mucho cuerpo.	240 ml		
	 Café de filtro Un café de filtro... ¡hecho con granos de café! Redescubre el café de filtro tradicional: un tiempo de preparación más largo y equilibrado a baja temperatura para obtener los mejores sabores con menos amargor. El café matutino perfecto en formato de taza grande, para que puedas llevarlo a todas partes.	240 ml		
	 Cappuccino La regla de los tercios. Un tercio de leche, un tercio de café y un tercio de espuma se combinan en una bebida ligera, suave y bien equilibrada que resultará agradable para todos los paladares. En un práctico formato de taza grande para disfrutar de un momento de sabor espumoso estés donde estés.	240 ml		
	 Latte Macchiato Una bebida para degustar sin prisas. El latte macchiato se prepara con un tercio de café servido en dos tercios de leche. A continuación, se cubre con una espuma de leche rica y cremosa para los amantes más aficionados a las bebidas dulces. En un práctico formato de taza grande para disfrutar de un momento de sabor espumoso estés donde estés.	240 ml		
	 Café frío Un toque de frescor. Un café de doble filtro con una fina capa de nata, servido sobre cubitos de hielo para que sea más refrescante. Una bebida sabrosa y perfectamente equilibrada en formato de taza grande para llevar a cualquier parte.	240 ml		
	 Latte Macchiato helado Una cascada de frescor. Disfruta de la combinación perfecta entre la intensidad del café y la dulzura de la leche, realzada con un toque de frío. Perfecto para una pausa refrescante y placentera a cualquier hora del día.	240 ml**		
	 Frappé La bebida refrescante de moda. Los cubitos de hielo, la leche, el café y la espuma cremosa son ideales para rematar cualquier comida ligera con su frescura y ligero dulzor, en un práctico formato de taza grande para que puedas disfrutar de una pausa refrescante estés donde estés. ¡La bebida de moda del verano!	240 ml**		

	Bebidas	Volumen aproximado	Tamaño disponible	 X2
Agua caliente	 Té verde Para los amantes del té verde. Agua caliente a la temperatura perfecta para disfrutar de todos tus té verdes (70 °C aprox.). Es posible ajustarla en 3 niveles en el menú de configuración (+/-3 °C).	200 ml	20-300 ml	
	 Té negro Para los amantes del té negro. Agua caliente a la temperatura perfecta para disfrutar de todos tus té verdes (80 °C aprox.). Es posible ajustarla en 3 niveles en el menú de configuración (+/-3 °C).	200 ml	20-300 ml	
	 Infusión Para los amantes de las infusiones. Agua caliente a la temperatura perfecta para disfrutar de todas tus infusiones (90 °C aprox.). Es posible ajustarla en 3 niveles en el menú de configuración (+/-3 °C).	200 ml	20-300 ml	

*volumen indicativo, puede variar

**volumen total de la bebida, con la cantidad recomendada de cubitos de hielo

¿CÓMO AJUSTAR LA ALTURA DE LAS BOQUILLAS DE CAFÉ?

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

¿CÓMO EMPIEZO A PREPARAR MI BEBIDA?

Consulta el tutorial guardado en el aparato «¿Cómo preparar tus bebidas?»



AYUDA Y TUTORIALES

DEPENDIENDO DE LA BEBIDA, ES POSIBLE REALIZAR DIFERENTES CONFIGURACIONES:

- Una o dos tazas: para iniciar el proceso duplicado, selecciona la bebida y pulsa .
- Intensidad del café: para aumentar o disminuir la intensidad del café cambiando la cantidad de café molido, selecciona la bebida y elije entre 1 y 4 granos de café, siendo 1 el más suave y 4 el más fuerte .
- Volumen en la taza: para aumentar o disminuir la cantidad de agua utilizada para la extracción.

Para obtener más información, consulta la tabla de bebidas del folleto y la Guía de inicio rápido.

¿CÓMO DETENER UNA BEBIDA MIENTRAS SE PREPARA?

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

BEBIDAS CON LECHE



CONSEJOS Y SUGERENCIAS

Para obtener leche espumosa, se recomienda utilizar leche UHT pasteurizada del frigorífico (3-5 °C). El uso de leches especiales (microfiltradas, crudas, fermentadas, enriquecidas) o leches vegetales (almendra, avena, soja, etc.) puede dar resultados menos satisfactorios en cuanto a la calidad y cantidad de espuma.

¿CÓMO PREPARAR UNA BEBIDA CON LECHE?

Consulta la Guía de inicio rápido o el tutorial guardado en el aparato “Preparación de una bebida láctea”.



AYUDA Y TUTORIALES

¿CÓMO ACTIVAR/DESACTIVAR LA GUÍA DE RECETAS?



AJUSTES

Puedes activar o desactivar la guía paso a paso al preparar bebidas con leche en la configuración. Esta guía incluye tutoriales visuales e instrucciones paso a paso para guiarte en el proceso de espumar la leche.

BEBIDAS CON HIELO

Intuition Expérience + ofrece nuevas bebidas frías exclusivas, como Frappé, Café frío, Café Nitro o Affogato.

Para preparar una bebida con hielo, es necesario realizar una o varias acciones previas. Para obtener un resultado óptimo en la taza: utiliza un vaso de 400-450 ml y cubitos de hielo de tamaño estándar (4 x 2,5 x 2,2 cm). La cafetera te ayudará durante todo el proceso de preparación. Te recomendamos que sigas paso a paso las etapas preparatorias de las bebidas en la pantalla. También encontrarás consejos y trucos de preparación en la sección de información, pulsando **i** en la pantalla.

TÉ E INFUSIONES

Para los té e infusiones, tienes tres recetas que ofrecen la temperatura más adecuada para cada tipo de té. La temperatura del té verde será inferior a la del té negro y las infusiones.

¿CÓMO AJUSTAR LA TEMPERATURA DEL AGUA?



Puedes seleccionar T1 y T3, siendo T1 la temperatura más tibia y T3 la más caliente. Si disminuyes/aumentas la temperatura, disminuirá/aumentará la temperatura de cada tipo de té. Sin embargo, la temperatura del té verde siempre será más baja que la del té negro y la infusión.



PERFILES

¿PARA QUÉ SIRVE LA FUNCIÓN PERFILES?

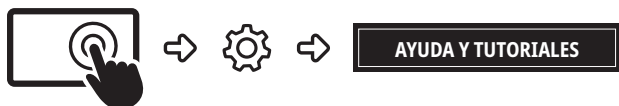
La función Perfiles te permite acceder a un espacio personalizado en el que puedes almacenar y guardar tus bebidas favoritas. Se puede acceder muy fácilmente gracias a un botón directo en el panel de control de la cafetera. Más rápido e ideal para el uso diario, las bebidas guardadas en el perfil se inician directamente con un solo toque, sin necesidad de realizar ningún ajuste. Puedes registrar hasta siete recetas por perfil.

El perfil también permite personalizar aún más la interfaz y los distintos ajustes:

Nombre	Se puede añadir un nombre de pila para lograr una mayor personalización.
Color	Te permite seleccionar el color del indicador luminoso intuitivo deseado para identificar el perfil con mayor facilidad.
Programación	La función «Perfil» también te permite definir una hora del día o una palabra clave para cada bebida. De esta forma, podrás encontrar las bebidas más fácilmente en cualquier momento.
Brillo	Permite activar o desactivar el indicador luminoso.

¿CÓMO CREAR UN PERFIL?

Pulsa el botón Perfiles (P) y sigue las instrucciones que aparecen en pantalla o consulta los tutoriales guardados en tu perfil.



¿CÓMO GESTIONAR TUS BEBIDAS FAVORITAS EN UN PERFIL?

Puedes añadir una bebida a un perfil de dos maneras:

- Después de preparar una bebida, aparece  un botón en la pantalla.
- Directamente en el perfil.

Si detengo mi bebida favorita mientras se está sirviendo, esa será la longitud que se registrará.

¿CÓMO ORGANIZAR/ORDENAR/ELIMINAR LAS BEBIDAS FAVORITAS?

- Mantén pulsado el icono de una bebida durante unos segundos.
- Aparecerá una cruz de eliminación en la parte superior derecha del menú de bebidas.
- Vuelve a pulsar, mantén pulsada la bebida y arrastra para reorganizar las bebidas.



MANTENIMIENTO GENERAL

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

¿CUÁNDO HAY QUE VACIAR LA BANDEJA RECOGEGOTAS?

Cuando los elementos flotantes se encuentren en posición elevada, indicando exceso de líquido.

MANTENIMIENTO DE LA BANDEJA RECOGEGOTAS

- La bandeja recoge gotas permite recoger el agua o el café que sale de la cafetera durante y después de la preparación.
- Es importante dejarla siempre en su sitio y vaciarla con regularidad.
- Por motivos de higiene, te recomendamos que desmontes la bandeja recoge gotas para limpiar cada elemento a diario y dejarla secar al aire antes de volver a colocarla en la cafetera.
- Consulta la Guía de inicio rápido. Puedes meter la bandeja recoge gotas en el lavavajillas sin su rejilla metálica.

¿CUÁNDO UTILIZAR EL RECIPIENTE PARA POSOS DE CAFÉ?

El recipiente para posos de café recoge el café molido extraído.

- Vacía el recipiente para posos de café cuando la cafetera lo indique.
- Puedes vaciarlo con más frecuencia, pero cuando la cafetera se ilumina es para indicar que el recipiente se ha vaciado correctamente.



Si no vacías el recipiente para posos de café tal y como se indica anteriormente, la cafetera podría dañarse.

MANTENIMIENTO DE LA BANDEJA DE MOLIDO

Por motivos de higiene, recomendamos limpiar el recipiente para posos de café con agua caliente y jabón todos los días y dejarlo secar al aire antes de volver a colocarlo en la cafetera. Consulta la Guía de inicio rápido.

No metas la cafetera en el lavavajillas.

MANTENIMIENTO DEL DEPÓSITO DE AGUA

Para conservar los aromas del café y por motivos de higiene, recomendamos utilizar agua limpia, limpiar el depósito de agua todos los días con agua caliente y una esponja, y dejar que se seque al aire antes de volver a colocarlo en la cafetera.

MANTENIMIENTO DEL DEPÓSITO DE CAFÉ EN GRANO

Los granos de café pueden dejar residuos grasos en las paredes del recipiente, lo que puede afectar a la calidad del café. Para conservar el mejor sabor y por motivos de higiene, recomendamos que lo limpies con un paño seco y suave cada vez que tengas que llenarlo.



Importante: No utilices agua para limpiar el depósito de granos de café. La presencia de agua en el depósito de granos podría dañar la cafetera.

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



AYUDA Y TUTORIALES

! **Importante** : Para obtener siempre la misma calidad de la espuma, recomendamos realizar el siguiente mantenimiento:

MANTENIMIENTO DEL SISTEMA PARA LECHE

Mantenimiento	¿Cuándo?	Explicación	Accesorios necesarios
Enjuagado del sistema para leche 30 s - 20 ml	Después de cada bebida con leche, cuando la cafetera lo indique.	Te permite enjuagar el circuito de leche de la cafetera. Puedes iniciar el enjuagado del sistema para leche en cualquier momento.	
Limpieza manual de la jarra de leche 30 s	Después de preparar una bebida con leche.	Recomendamos limpiar la jarra de leche con agua caliente y jabón después de cada uso. La jarra de leche se puede lavar en el lavavajillas sin la tapa.	Agua caliente, jabón y esponja
Enjuagado manual del tubo para leche 30 s	Después de preparar una bebida con leche.	Este procedimiento de enjuagado consiste en limpiar manualmente y con cuidado el conducto de leche y su boquilla metálica con agua caliente DESPUÉS DE CADA USO.	Agua caliente, jabón y limpiador de conductos
Limpieza manual del sistema para leche 5 minutos	Cuando la cafetera lo indique o en cualquier momento.	Esta limpieza consiste en desmontar y limpiar el bloque extraíble (D1) "one touch cappuccino". Para obtener unos resultados óptimos en la espuma de leche, se recomienda limpiarlo con regularidad. Consulta el capítulo 5 de la Guía de inicio rápido.	Aguja de limpieza (D3)

OTRAS TAREAS DE MANTENIMIENTO

Mantenimiento	¿Cuándo?	Explicación	Accesorios necesarios
Enjuagado del sistema de café 45 s - 30 ml	Después de dos días sin uso o en cualquier momento.	Te permite enjuagar el circuito de café de la cafetera. Este proceso solo utiliza agua caliente y garantiza el auténtico sabor de tu café.	
Aclarado del sistema de té 30 s - 20 ml	Después de preparar una bebida de té.	Te permite realizar un enjuague con agua caliente para garantizar un sabor auténtico del té o la infusión.	
Limpieza 13 min - 600 ml	Cuando la cafetera lo indique o en cualquier momento.	Por motivos de higiene y para preservar la calidad del café, recomendamos limpiar y desengrasar el circuito de café de la cafetera. Te garantiza una conservación óptima de los aromas de las bebidas.	1 tabla de limpieza KRUPS (XS3000)

Mantenimiento	¿Cuándo?	Explicación	Accesorios necesarios
Descalcificación 20 min - 600 ml	Cuando la cafetera lo indique o en cualquier momento Cuando la cantidad de bebidas preparadas no es suficiente para que sea necesaria la descalcificación, esta función no está activa.	Descalcificar la cafetera garantiza su buen funcionamiento y elimina los depósitos de cal o sarro. Este paso es muy importante para garantizar la durabilidad y el funcionamiento adecuados del aparato.	1 sobre de descalcificante KRUPS (F054)

! **Importante:** Si el producto está equipado con nuestro cartucho del sistema de filtrado de agua Claris F088, retíralo antes de iniciar el procedimiento de descalcificación.



OTRAS FUNCIONES

¿CÓMO ACCEDER A LOS AJUSTES DE LA CAFETERA?

La cafetera tiene muchos ajustes, ¡anímate a probarlos! Así podrás personalizar aún más tu experiencia.



AJUSTES

LISTA DE AJUSTES:

Idioma	Selección del idioma que elijas entre 23 idiomas.
Fecha y hora	Es necesario programar la fecha, sobre todo si se utiliza un cartucho antical. Ajuste de la hora y visualización del reloj de 12 o 24 horas
Brillo de la pantalla	Para ajustar la luminosidad de la pantalla.
Ligero	Para activar o desactivar el indicador luminoso intuitivo.
Opción de primera pantalla	Elige la presentación de la primera pantalla.
Guía de recetas	Elige si deseas mostrar o no los pasos de orientación en las recetas con leche.
Detención automática	Para elegir el tiempo tras el que el aparato se detendrá automáticamente. Esta función permite consumir menos electricidad.
Iluminación automática	Para enciende la cafetera y empezar a precalentar automáticamente el aparato a una hora elegida. ¿Tomas café a la misma hora todos los días? ¡Esta función está hecha para ti! Al configurar el inicio automático puedes ahorrar tiempo y solo tendrás que iniciar la preparación de la bebida.
Unidad de volumen	Selección de la unidad de medida: ml u oz.
Enjuagado automático	Puedes elegir activar o no el enjuagado automático de la boquilla de café al encender la cafetera.
Dureza del agua	Para establecer la dureza del agua entre 0 y 4. Para obtener más información, consulta el capítulo «Medición de la dureza del agua».
Temperatura del café	Para ajustar la temperatura del café entre T1 y T3.
Temperatura del té	Para ajustar la temperatura del té entre T1 y T3.
Tipo de café	Indica el tipo de café añadido en el depósito de café en grano.



RESPUESTAS A TUS PREGUNTAS

FUNCIONAMIENTO

1. La cafetera muestra un fallo, el software se ha bloqueado O la cafetera no funciona correctamente.
 - ✓ Apaga y desenchufa la cafetera, retira el cartucho de filtrado, espera 1 minuto y reinicia la cafetera. Mantén pulsado el botón ON/OFF (encender/apagar) durante al menos 3 segundos para iniciarla.
2. La cafetera no se enciende después de pulsar el botón ON/OFF (encender/apagar) (durante al menos 3 segundos).
 - ✓ Comprueba los fusibles y la toma de corriente de tu instalación eléctrica. Comprueba que las dos clavijas del enchufe están insertadas correctamente en la toma.
3. Se ha producido una interrupción en el suministro eléctrico durante un ciclo.
 - ✓ El aparato se reiniciará automáticamente cuando vuelva la corriente.
4. El molinillo funciona sin carga.
 - ✓ Esto es normal si ocurre ocasionalmente y si no hay granos de café o solo hay una pequeña cantidad. Puede funcionar sin carga durante un máximo de 10 segundos para conocer su consumo y garantizar el correcto funcionamiento
 - ✓ Quedan granos de café en el recipiente:
 - Es posible que el café sea demasiado aceitoso y, por lo tanto, la cafetera no lo atrapa correctamente. Puedes ayudar a que los granos bajen y ver si así vuelve a funcionar. Sin embargo, se recomienda cambiar de café (consulta la función de tipos de granos).
 - Es mi café habitual y hasta ahora ha funcionado bien: ponte en contacto con el departamento de atención al cliente de KRUPS.

USO

1. El molinillo hace un ruido anómalo.
 - ✓ Es probable que haya cuerpos extraños en el molinillo. Intenta limpiarlo con una aspiradora; si no funciona, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente de KRUPS.
2. Hay agua debajo de la cafetera.
 - ✓ Antes de retirar la bandeja recogegotas espera 15 segundos después de que haya terminado de salir el café para que la cafetera finalice el ciclo correctamente.
 - ✓ Comprueba que la bandeja recogegotas está colocada correctamente en la cafetera. Siempre debe estar en su sitio, incluso cuando la cafetera no está en uso.
 - ✓ Comprueba que la bandeja recogegotas no está llena.
3. Cuesta girar el botón de ajuste de finura de molido.
 - ✓ Gira el botón de ajuste de finura de molido solo cuando el molinillo esté en funcionamiento.
4. La cafetera no sirve café.
 - ✓ Se ha detectado un problema durante la preparación.
La cafetera se reinicia automáticamente y está lista para un nuevo ciclo.
5. Has utilizado café molido en lugar de granos de café.
 - ✓ Utiliza la aspiradora para recoger el café molido del depósito de café en grano.
6. Sale agua por las boquillas de café cuando se detiene la cafetera.
 - ✓ Esto es normal. Se trata de un enjuagado automático para limpiar las boquillas de café y evitar que se obstruyan.

VAPOR Y LECHE

1. El flujo de leche de tu cafetera parece estar parcial o totalmente bloqueado.
 - ✓ Consulta el principio del manual en 5. LIMPIEZA MANUAL EN PROFUNDIDAD DEL SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN DE LECHE - 5 MIN., o consulta el tutorial guardado en la cafetera "Limpieza de la boquilla de leche".

2. La leche no fluye correctamente.
 - a. Cuando utilices la cafetera por primera vez, es posible que tengas que preparar varias bebidas con leche (5–10) o seguir el protocolo que se indica a continuación antes de obtener la taza que deseas:
 - ✓ Vacía el depósito de agua y retira el cartucho del sistema de filtrado de agua Claris.
 - ✓ Llena el depósito con agua mineral con alto contenido en calcio (>100 mg/l).
 - ✓ Realiza entre 5 y 10 ciclos de vapor consecutivos en un recipiente.
 - ✓ Vuelve a colocar el cartucho y llena el depósito con agua del grifo.
 - b. Limpia el sistema de leche de la cafetera.
 - ✓ Consulta la Guía de inicio rápido.
 - ✓ Consulta el tutorial "Limpieza manual del sistema de leche" guardado en la cafetera.
 - c. Comprueba que las piezas del sistema de leche estén montadas correctamente:
 - ✓ El bloque (D1) "One Touch Cappuccino" está correctamente montado y conectado a la cafetera.
 - ✓ El tubo de leche (G) está correctamente conectado al bloque (D1) "One Touch Cappuccino".
 - ✓ El otro extremo del tubo de leche (G) está sumergido en la leche.

Si después de completar los pasos anteriores sigue sin funcionar, ponte en contacto con el departamento de atención al cliente de KRUPS.
3. Sale vapor por la rejilla de la bandeja recogegotas.
 - ✓ Dependiendo del tipo de preparación, es posible que salga vapor por la rejilla de la bandeja recogegotas.
4. Hay vapor debajo de la tapa del depósito de café en grano.
 - ✓ Comprueba que el compartimento de la pastilla de limpieza debajo de la tapa (L) está cerrado correctamente.

MANTENIMIENTO

1. La cafetera no indica que hay que efectuar la descalcificación.
 - ✓ El ciclo de descalcificación se solicita después de preparar una gran cantidad de bebidas con agua caliente o leche. Si solo preparas café, no será necesario efectuar la descalcificación con frecuencia.
2. Hay posos en la bandeja recogegotas.
 - ✓ Pueden depositarse algunos posos de café molido en la bandeja recogegotas. La cafetera está diseñada para eliminar el exceso de café molido de modo que el área de filtración permanezca limpia.
3. La luz del indicador luminoso intuitivo sigue encendida después de vaciar la bandeja de posos de café.
 - ✓ Vuelve a colocar la bandeja de posos de café.
4. Después de llenar el depósito de agua, el indicador luminoso intuitivo permanece encendido.
 - ✓ Comprueba que el depósito está colocado correctamente en la cafetera.

Los indicadores flotantes en la parte inferior del depósito deben moverse libremente. Revísalos y suéltalos si es necesario.

BEBIDAS

1. El café sale demasiado despacio.
 - ✓ Gira el botón "finura de molido" hacia la derecha para obtener un café molido más grueso (según el tipo de café utilizado).
 - ✓ Realiza uno o varios ciclos de enjuagado.
 - ✓ Cambia el cartucho del sistema de filtrado de agua Claris.
2. El café es demasiado claro o no tiene suficiente cuerpo.
 - ✓ Comprueba que el depósito de café en grano contiene café y que baja correctamente.
 - ✓ Evita utilizar cafés aceitosos, caramelizados o aromatizados, ya que es posible que no se introduzcan en la cafetera correctamente.
 - ✓ Disminuye el volumen de preparación y aumenta la intensidad con la función de intensidad del café. Gira el botón "finura de molido" para obtener un café molido más fino. Prepara la bebida en dos ciclos con la función de dos tazas.

3. El café o espresso no está lo suficientemente caliente.

- ✓ Aumenta la temperatura del café en los ajustes de la cafetera. Calienta la taza enjuagándola con agua caliente antes de preparar la bebida.
- ✓ Antes de preparar el café, enjuaga el circuito de café. Se puede activar la función de enjuagado de café al encender la cafetera en los ajustes/enjuagado automático.

4. Sale agua limpia por las boquillas de café antes de cada café.

- ✓ Al comenzar, se produce una preinfusión de café que puede hacer que salga una pequeña cantidad de agua por las boquillas de café.

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

ELIMINACIÓN



Algunas cafeteras contienen una batería a la que solo puede acceder un técnico por motivos de seguridad. Para sustituir las baterías, ponte en contacto con tu centro de servicio técnico más cercano.

Importante: Tu cafetera contiene muchos materiales recuperables o reciclables.

¡Ayúdanos a proteger el medioambiente!

Déjala en un punto de recogida para su procesamiento.

GARANTÍA

La garantía no se aplica en los siguientes casos:

- Presencia de cuerpos extraños en el accesorio triturador.
- Se ha vertido café molido en el depósito de café en grano.
- El cartucho del filtro del sistema de agua Claris no se utiliza según las instrucciones de KRUPS.
- En caso de falta de descalcificación, limpieza o mantenimiento regular.

Cualquier intervención en la cafetera debe realizarla un centro autorizado por KRUPS.

Esta máquina de café/espresso Espresso automática solo debe utilizarse para preparar café, agua caliente o espuma de leche.

Fabricante: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne - Francia

Para las versiones 120 V / 127 V

INSTRUCTIVO DE OPERACIÓN

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato, en el encontrará sus características e instrucciones, para el mejor aprovechamiento del mismo verifique que el voltaje de su instalación sea igual al de su aparato el cual se indica en este instructivo.

Cafetera Eléctrica Modelo : EA879

Características eléctricas :

120 V ~ 60 Hz 1550 W

IMPORTER : Groupe SEB México S.A. de C.V.

Boulevard Miguel de Cervantes Saavedra No. 169 Piso 9,

Col. Ampliación Granada, Alcaldía Miguel Hidalgo,

C.P. 11520 Ciudad de México, México

R.F.C. GSM8211123P5 – TEL: (55) 52 83 93 54

Servicio al Consumidor : 01(800) 112.83.25

Producto: Cafetera Eléctrica Modelo : EA879

Potencia : 1550 W

Frecuencia : 60 Hz Tensión : 120 V ~



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre deben tomarse precauciones básicas de seguridad para reducir las posibilidad de incendio, descargas eléctricas o lesiones físicas, entre las que se incluyen las siguientes:

Lea todas las instrucciones.

No toque superficies calientes. Utilice las asas y perillas. Para prevenir incendios, descargas eléctricas y lesiones físicas, no sumerja el cable, la clavija, ni la máquina en agua o en otro líquido. Asegúrese de prestar especial atención al usar cualquier aparato cerca de los niños o cuando ellos lo utilicen. Desconéctelo de la toma eléctrica cuando el aparato o el reloj de la pantalla no se encuentren en uso y antes de la limpieza. Permita que se enfríe antes de encenderlo o quitar piezas y antes de limpiarlo. No ponga en funcionamiento ningún aparato que tenga un cable o clavija dañados o después de que no funcione correctamente o haya sufrido un daño de cualquier manera. Lleve el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten. El uso de accesorios no recomendados u originales por el fabricante puede ocasionar incendio, descarga eléctrica o lesiones físicas. No lo utilice al aire libre. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni toque superficies calientes. No lo coloque sobre un quemador eléctrico o de gas, que esté caliente, ni en un horno caliente. Tampoco debe colocarlo cerca de estos. Siempre ponga el enchufe en el aparato, en primer lugar, y después el cable en la toma eléctrica. Para desconectar, oprima el boton de «apagado» y luego desconecte la clavija de la toma eléctrica. No utilice el aparato para un fin diferente del que se ha concebido.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato. Está diseñado para uso doméstico solamente. No debe emplearse en las siguientes aplicaciones ya que anularán la garantía: cocinas de comercio, oficinas u otros entornos laborales, granjas, usos por parte de los clientes en hoteles o en moteles, ni en otros entornos de tipo residencial ni hostales en los que se ofrecen desayunos.

Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (entre las que se incluye a los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales están disminuidas, o por personas carentes de experiencia o de conocimiento, excepto si pueden recibir a través de otra persona responsable de su seguridad, una vigilancia o de instrucciones previas concernientes a la utilización del aparato. No 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.