

EN..... P. 11 – 24
ES..... P. 25 – 38

KRUPS EA875EMX INTUITION PREFERENCE+



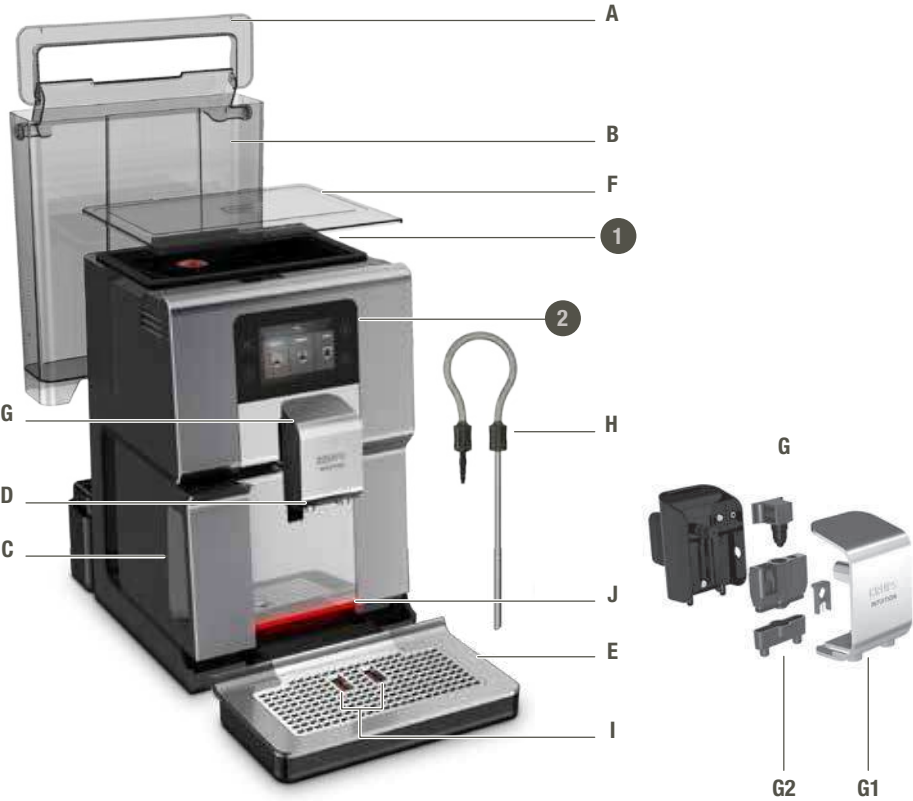
8020008988

KRUPS

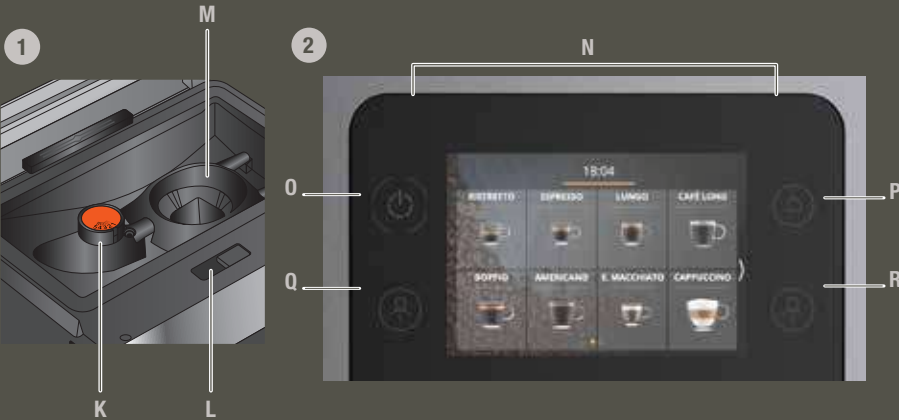
EA875EMX INTUITION PREFERENCE+

www.krups.com.mx

EN



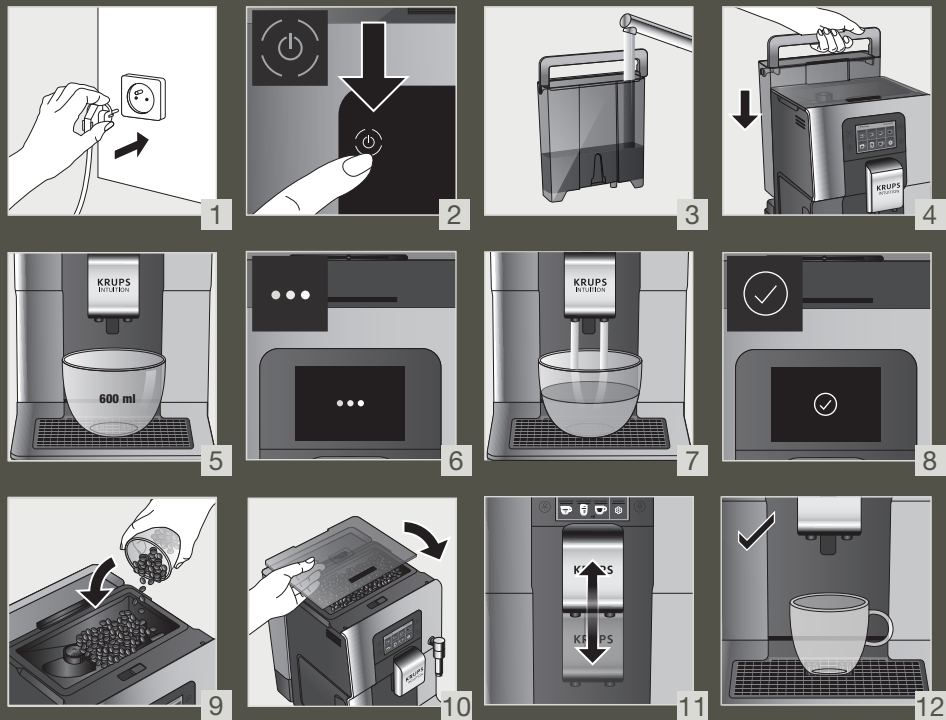
ES



1 1st USE



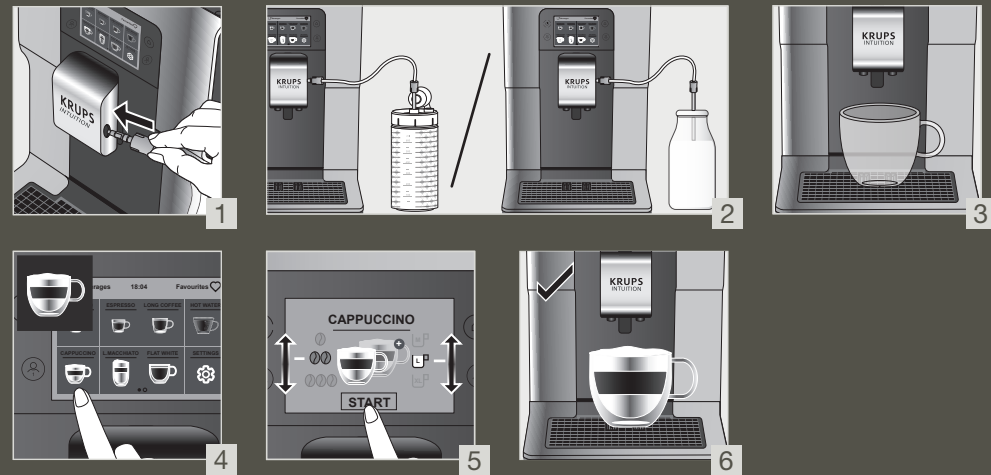
ES - PRIMER USO



2 MAKE A MILK RECIPE



ES - PREPARAR UNA RECETA DE BEBIDA LÁCTEA



3 MAKE 2 CUPS OF A MILK RECIPE AT ONCE



ES - HAGA 2 TAZAS DE UNA BEBIDA CON LECHE A LA VEZ



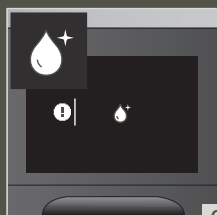
4 QUICK MILK RINSING AFTER A CAPPUCCINO



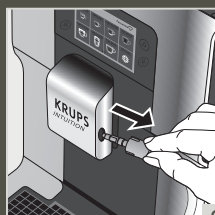
ES - ENJUAGUE RÁPIDO DE LA LECHE DESPUÉS DE HACER UN CAPPUCCINO



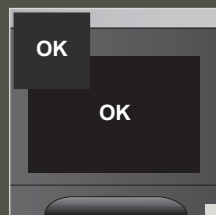
1



2



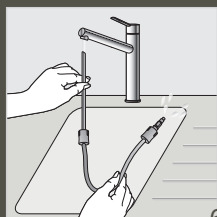
3



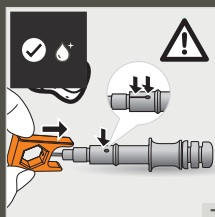
4



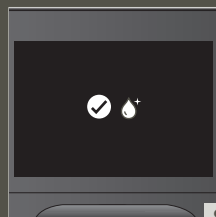
5



6



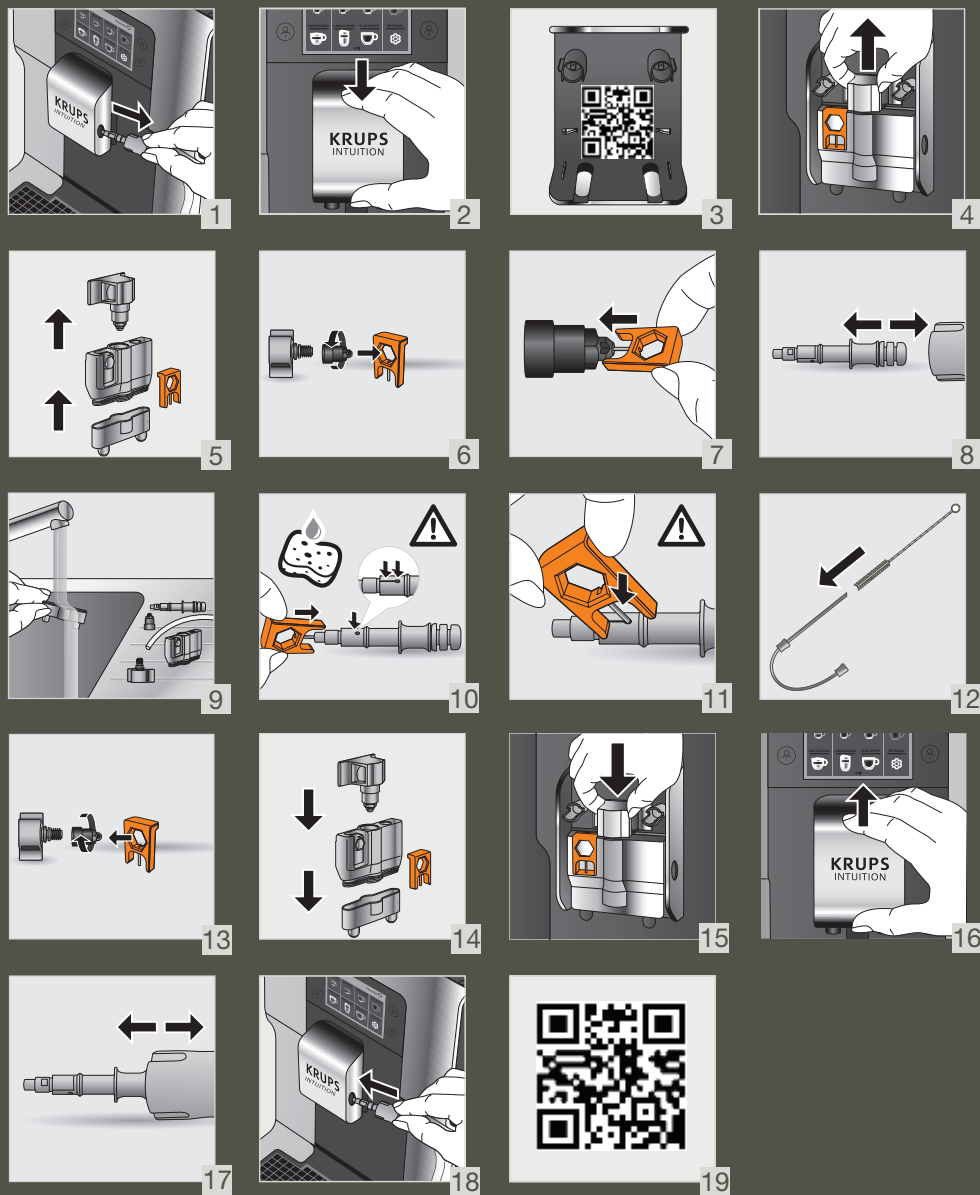
7



8

5 MANUAL DEEP CLEANING OF MILK SYSTEM – 5 MIN

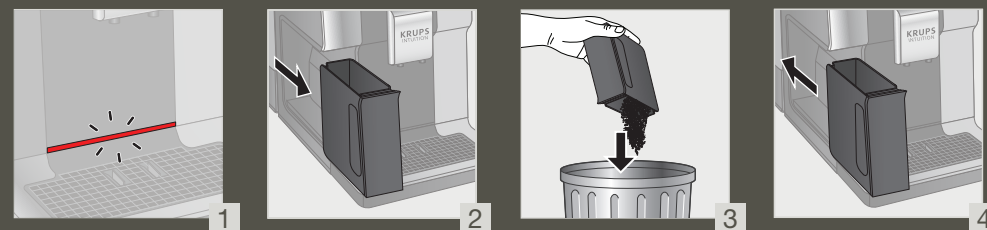
ES - LIMPIEZA PROFUNDA MANUAL DEL SISTEMA DE LECHE - 5 MINUTOS



6 EMPTY THE COFFEE GROUND COLLECTOR



ES - VACIAR EL COLECTOR DE GRANOS DE CAFÉ



6.A CLEAN THE COFFEE GROUND COLLECTOR REGULARLY



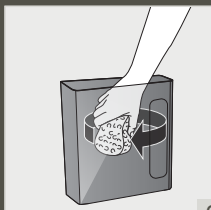
ES - LIMPIA CON FRECUENCIA EL COLECTOR DE CAFÉ MOLIDO



1



2



3



4

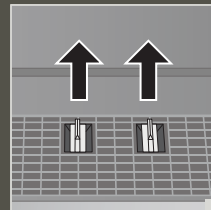


5

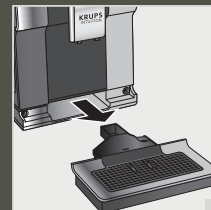
7 EMPTY THE DRIP TRAY



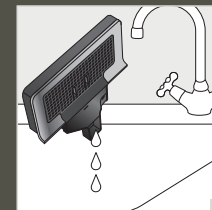
ES - VACIAR LA BANDEJA DE GOTEO



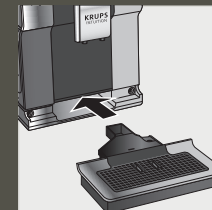
1



2



3

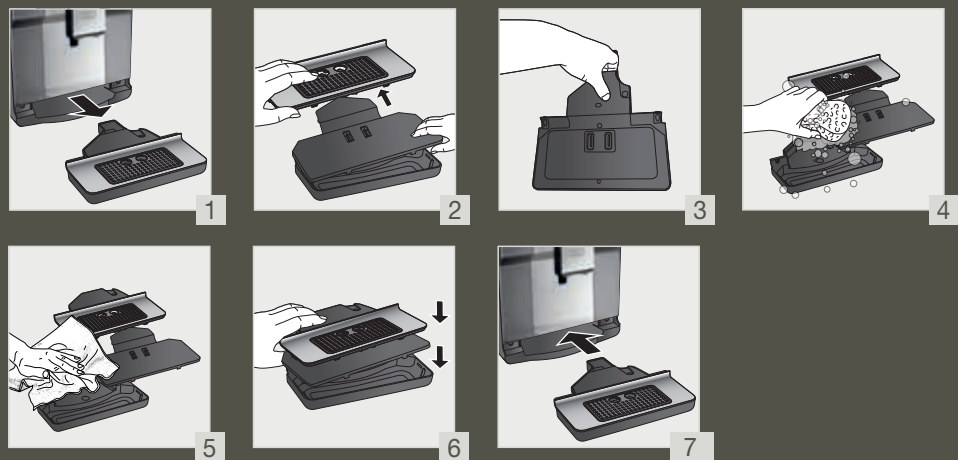


4

7.A CLEAN THE DRIP TRAY REGULARLY



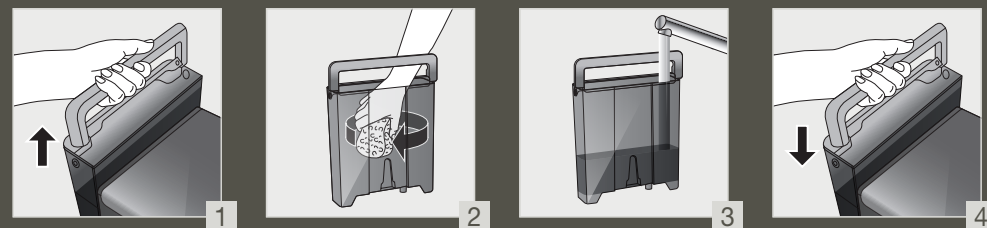
ES - LIMPIA CON FRECUENCIA LA BANDEJA RECOGEGOTAS



8 CLEAN THE WATER TANK REGULARLY



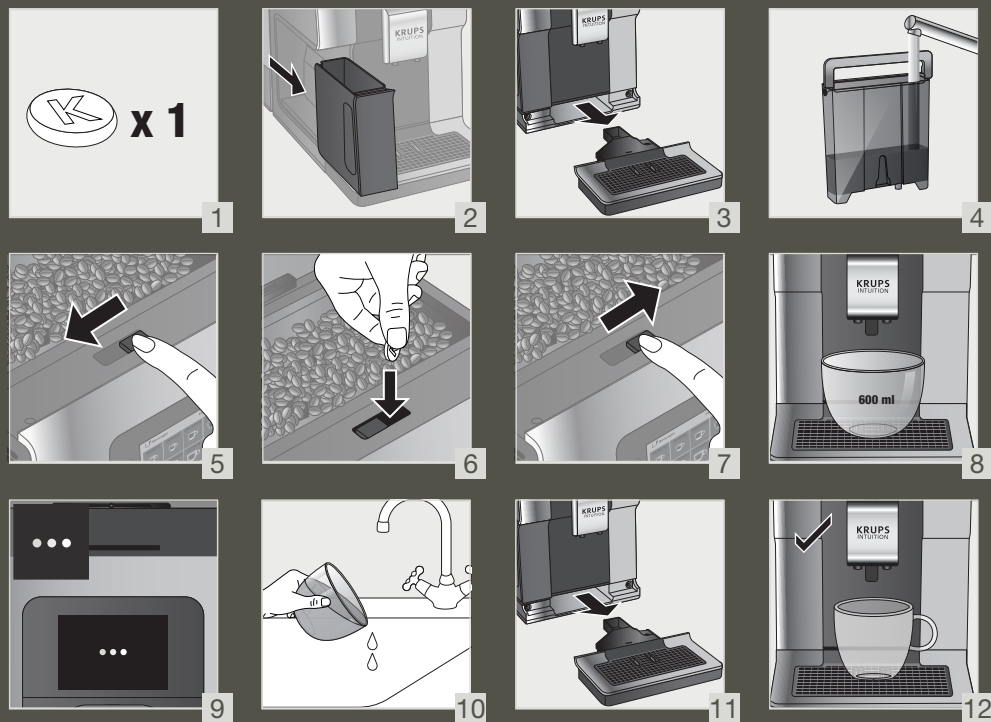
ES - LIMPIA CON FRECUENCIA EL DEPÓSITO DE AGUA



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

K

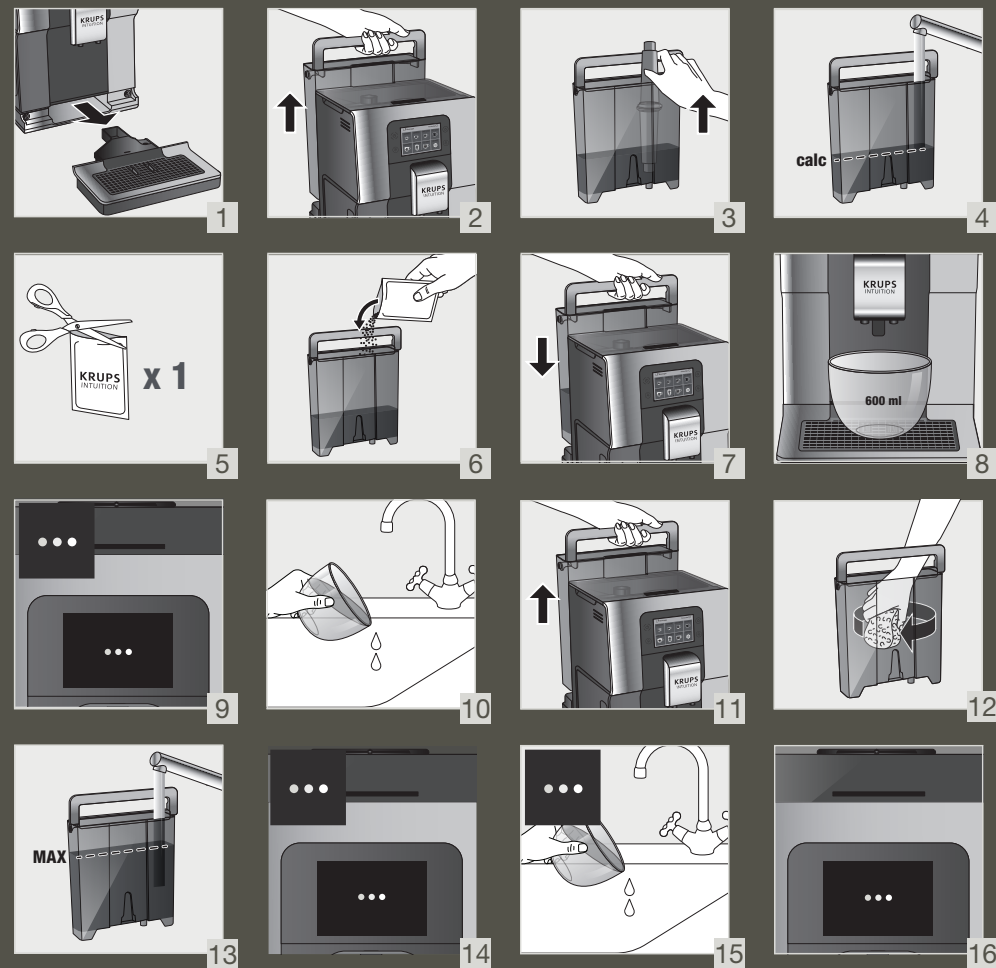
ES - COMPLETAR LA LIMPIEZA AUTOMÁTICA DE LA MÁQUINA 3 x / AÑO - 13 MIN

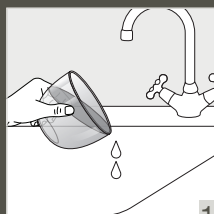


10 DESCALCING PROGRAM – 20 MIN

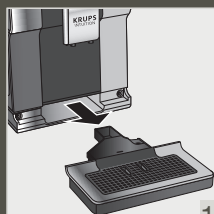


ES - PROGRAMA DE DESCALCIFICACAO – 20 MIN

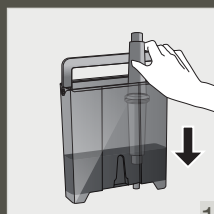




17



18



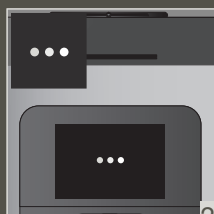
19



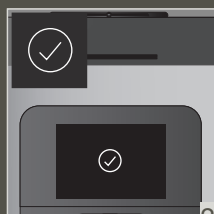
20



21



22



23

Dear customer,

Thank you for purchasing a KRUPS Espresso machine with bean grinder.

KRUPS designs, develops and manufactures its Espresso machines in France, ensuring you the highest standards of origin and manufacturing quality.

Designed for ease of use, your machine is the effortless way to create café-quality drinks at home. With just one touch, you can enjoy coffees such as Espresso, Ristretto and Lungo, as well as Cappuccino, Latte Macchiato, Caffè Latte and other milky drinks!

To help you get the most out of your machine every day, KRUPS has developed an Intuitive Light Indicator. It will guide you in the use of your machine and brighten up your coffee breaks.

Your KRUPS Espresso machine also has a large, intuitive touchscreen, like a smartphone UX interface for an intuitive experience. In addition, your machine's advanced technology helps you get the best possible results, revealing maximum aroma and full-bodied flavour from the freshly ground coffee beans.

We hope you have a great coffee experience and that you are completely satisfied with your KRUPS machine.

The KRUPS team



NEED HELP GETTING STARTED WITH YOUR MACHINE?



HELP AND TUTORIALS

Find a list of tutorials saved in your machine to guide you in using it.

They will walk you through preparing a drink, managing your favourites and the maintenance of your machine.

List of available tutorials:

- | | | |
|---------------------------------------|---|---|
| 1. How do I make my drinks? | 2. How do I manage a profile? | 3. How to maintain your machine? |
| a. Starting a coffee drink | d. Creating and setting up your profile | h. Performing a rinsing |
| b. Starting a milky drink | e. Adding a drink to your profile (after making it) | i. Performing a cleaning |
| c. Starting two drinks simultaneously | f. Adding a drink to your profile (from the profile page) | j. Performing descaling |
| | g. Removing a drink from your profile | |



IMPORTANT PRODUCT INFORMATION

Read the instruction manual carefully before using your appliance for the first time and keep it for future reference. Improper use will release KRUPS from any liability. It is important to follow the safety information.

GUIDE TO THE SYMBOLS USED IN THE INSTRUCTIONS

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



PRODUCTS SUPPLIED WITH YOUR MACHINE

Check the products supplied with your machine. If one of the parts is missing, contact your KRUPS Consumer Service immediately.

Products supplied		
1.	2 cleaning tablets	 x2
2.	1 descaling sachet	 x1
3.	Milk tube for the "One Touch Cappuccino" block	
4.	Additional Milk tube for the "One Touch Cappuccino" block	
5.	Cleaning needle of the steam circuit	
6.	1 Claris – Aqua Filter System cartridge with tightening accessory	
7.	1 water-hardness testing stick	
8.	Instructions - Safety precautions List of approved Krups service centres International guarantee	
9.	Pipe cleaner	
According to model		
10.	Milk pot: You can put the milk pot in the dishwasher	



TECHNICAL DATA

Appliance	Automatic Espresso EA87
Power supply	120-127V / 60Hz~
Pump pressure	15 bar
Coffee bean container	Acc. to the Oily Bean accessory: 250g without / 200g with
Energy consumption	When operating: 1550 W
Water container	3 L
Getting started and storage	Inside, in a dry place (away from ice)
Dimensions (mm) H x l x P	365 x 240 x 400
Weight EA87 (kg)	8.2

Subject to technical modifications. Place the appliance on an horizontal, stable, heat-resistant, clean and dry work surface



APPLIANCE DESCRIPTION

- A . Handle for water container cover
 - B . Water container
 - C . Coffee grounds collector
 - D . Height-adjustable coffee nozzles
 - E . Grid and removable drip tray
 - F . Coffee bean container lid
 - G . "One Touch Cappuccino" block
 - G1 . Accessory for cleaning the milk system, 2 in 1: disassembly tool + cleaning needle
 - G2 . Removable one touch cappuccino block
 - H . Milk tube and connector
 - I . Water-level floats
 - J . Intuitive Light Indicator
- 1. Coffee bean container
 - K . Grinding fineness adjustment button
 - L . Cleaning tablet funnel
 - M . Metal conical grinding mill
 - 2. Display panel
 - N . Navigation touchscreen
 - O . ON/OFF
 - P . Home screen shortcut
 - Q . Profile 1
 - R . Profile 2
 - S . Milk Pot



GETTING STARTED & APPLIANCE SETUP

TURNING THE MACHINE ON

-  **Danger:** Connect the appliance to a grounded 120V socket. Not following this instruction puts you at risk of fatal injuries due to the presence of electricity!
Respect the safety information in the "Safety precautions" booklet.

GETTING STARTED (SEE 1. 1ST USE)

When using the machine for the first time, you will be asked to select various settings. Follow the directions that appear on the screen.

Priming the machine allows the water circuits to be filled, so that the machine can operate. Preheating and automatic rinsing will take place.

PUTTING THE MACHINE ON STANDBY

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



TIPS AND TRICKS

Water quality has a strong influence on the quality of the aromas. Limescale and chlorine can alter the taste of coffee. To preserve the aromas of your coffee, we recommend you to use the Claris – Aqua Filter System cartridge, or bottled water with dry residues below 800 mg/L (look on the bottle's label). See the “FILTER AND WATER HARDNESS” section.

When preparing drinks, we recommend using preheated cups (by running them under hot water) of an appropriate size for your desired quantity.

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

The quality of the coffee beans is variable and tastes are subjective. Arabica will give you fine, floral aromas, while Robusta, which has a higher caffeine content, is more bitter and full-bodied. It is common to mix the two types of coffee to get a more balanced coffee. Contact your roaster for further advice.

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

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



INTUITIVE LIGHT INDICATOR

WHAT DOES THE INTUITIVE LIGHT INDICATOR DO?

Your Intuition machine features smart, bright technology to make your day easier: Intuitive Light Indicator (J). This technology has a dual functionality:

1. The machine automatically detects and controls the levels of water and coffee grounds. When you need to fill or empty your containers, or when maintenance is required, the red light alert comes on, signalling you to follow the information on the screen.
2. You can also customise your experience using the Intuitive Light Indicator. You can choose a colour for each profile. When a profile has been selected, the Intuitive Light Indicator will change to the colour belonging to that profile, making everything simple to understand and ensuring super-fast and intuitive navigation. See the chapter entitled “MY PROFILE”.

LET YOURSELF BE GUIDED.

Colour	Status	Explanation
Red	Fixed	Alert
Other colours and white	Breathing	In progress
	Fixed	Recipe complete

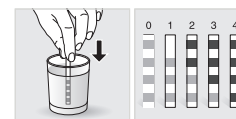


FILTER AND WATER HARDNESS

WHAT IS THE PURPOSE OF THE WATER HARDNESS SETTING?

In order to avoid scale build-up in your machine and to optimise the quality of your coffee, we advise you to adjust the water hardness setting on your machine.

HOW TO SET THE WATER HARDNESS ON YOUR MACHINE?



- Fill a glass of water.
- Dip the water-hardness testing stick (8) supplied with the machine in your glass of water.
- Wait for 1 minute. The squares on the stick will change colour.
- Count the number of coloured squares. This indicates the hardness of the water, from 0 to 4.
- In the “Water Hardness” menu, press the corresponding number between 0 and 4.
- Press OK.

IF YOU RUN OUT OF WATER-HARDNESS TESTING STICKS

If you need to repeat this operation, remember to adjust the water hardness setting according to the location of use or information provided by your local water company, using the table below:

Degree of hardness	Classe 0 Very soft	Classe 1 Soft	Classe 2 Average hardness	Classe 3 Hard	Classe 4 Very hard
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3.75°	> 5°	> 8.75°	> 17.5°	> 26.25°
° f	< 5.4°	> 7.2°	> 12.6°	> 25.2°	> 37.8°
Appliance setting	0	1	2	3	4

WHY INSTALL A FILTER CARTRIDGE?

The Claris Aqua Filter System cartridge optimises the taste of coffee, and reduces scaling and maintenance.

WHEN SHOULD I CHANGE THE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM CARTRIDGE?



1. Two months after set-up or when your machine notifies you.
2. When changing the cartridge, we recommend that you turn the grey ring on the top of the filter cartridge to indicate the date + two months.

HOW DO I INSTALL THE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM CARTRIDGE?



- Place the cartridge in the water container.
- Position the cartridge, numbered ring facing up.
- Use the black tightening accessory, supplied with the cartridge, to position and screw the cartridge in place.



GRINDER: ADJUSTING THE FINENESS OF THE GROUND COFFEE

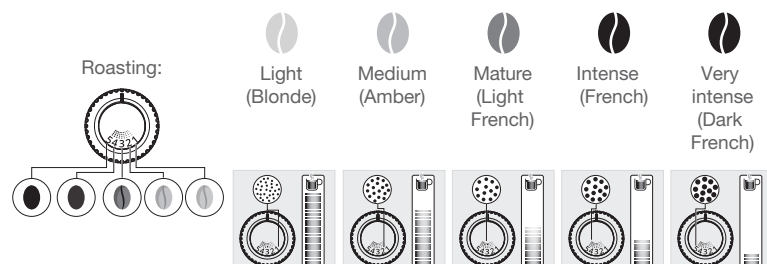
WHY SHOULD I ADJUST THE FINENESS OF THE GROUND COFFEE?

You can choose the strength of your coffee by adjusting how finely the coffee beans are ground.

Varying the fineness of the grinding enables you to adapt to the different types of bean:

- . Darkly roasted and oily beans require coarse grinding,
- . A more lightly roasted bean will be drier and will require finer grinding.

Note: the more finely the beans are ground, the more powerful the aroma.



HOW DO I ADJUST THE FINENESS OF THE GROUND COFFEE?

Turn the grinding fineness adjustment button (K) located in the bean container, depending on the type of bean and the desired strength of aroma. This adjustment must be performed when the mill is in operation, notch by notch.

After three preparations, you will notice a distinct difference in taste.



PREPARING OTHER DRINKS

DRINKS THAT CAN BE PREPARED WITH THIS MACHINE:

Drinks	Approximate size	Possible volumes	Coffee strength	X2
Ristretto Short Espresso with body	25 ml	20 - 40 ml	✓	✓
Espresso The full-bodied Espresso with pronounced aromas is covered with a slightly bitter caramel coloured crema	40 ml	40 - 70 ml	✓	✓
Lungo Long Espresso with caramel crema	70 ml	70 - 100 ml	✓	✓
Doppio Double Espresso with amber crema	100 ml	40 - 140 ml	✓	
Long Coffee Higher in caffeine but lighter on the palate. Very popular in the morning	120 ml	80 - 180 ml	✓	✓
Americano Double long Espresso combined with hot water	120 ml	90 - 150 ml	✓	
Espresso Macchiato Espresso with a thin layer of frothed milk	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml	60 - 100 ml	✓	✓
Cappuccino A balance between milk, foam and coffee	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	120 - 240 ml	✓	✓
Frothed Milk A large dose of milk with its milk froth	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml	120 - 200 ml		✓
Flat White Coffee made with steamed milk and foam	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml	160 - 240 ml	✓	
Caffe Latte Foam with a subtle coffee flavour	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	200 - 350 ml	✓	✓
Latte Macchiato A gourmet Espresso with milk foam	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml	190 - 340 ml	✓	✓
Infusion Water heated to the perfect temperature for an infusion	200ml	20 - 200 ml		
Black Tea Water heated to the perfect temperature for black tea	200ml	20 - 200 ml		
Green Tea Water heated to the perfect temperature for green tea	200ml	20 - 200 ml		

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

For coffee recipes	For milky recipes other than Caffe Latte, Flat White and Espresso Macchiato	For the Caffe Latte, Flat White and Espresso Macchiato recipes
1. Grinding coffee beans 2. Tamping the ground coffee 3. Pre-infusion (a few drops may fall into your cup at this point) 4. Percolation	1. Pre-heating phase 2. Frothing milk 3. Grinding coffee beans 4. Tamping the ground coffee 5. Pre-infusion (a few drops may fall into your cup at this point) 6. Percolation	1. Grinding coffee beans 2. Tamping the ground coffee 3. Pre-infusion (a few drops may fall into your cup at this point) 4. Percolation 5. Pre-heating phase 6. Frothing milk

HOW DO I ADJUST THE HEIGHT OF THE COFFEE NOZZLES?

For all drinks, you can adjust the coffee nozzles according to the size of your cup(s).

HOW DO I PREPARE MY DRINK?

Refer to the “How to make drinks?” tutorial saved in your machine



DIFFERENT SETTINGS ARE AVAILABLE, DEPENDING ON THE DRINK:

- One or two cups: to start the double recipe, select the drink and press .
- Coffee strength: to increase or decrease the strength of the coffee by changing the amount of ground coffee, select your drink and choose between 1 and 3 beans, with 1 being the softest and 3 being the most full-bodied .
- Cup volume: to increase or decrease the cup volume, scroll up or down the list of volumes and select the one you want.

For more information, see the drinks table in the instructions.

 **TIP**

To select the coffee strength and cup volume, you can navigate up/down or press directly on your choice.

HOW DO I STOP A DRINK MID-PREPARATION?

Warning: You can stop the preparation of a drink at any time by pressing the  button. When a cycle is interrupted, it does not stop immediately. The machine will be unavailable for a time, as indicated by a message on the screen.

MILK-BASED DRINKS

 **TIPS**

For frothed milk, use pasteurised UHT milk straight from the fridge (3–5°C). It is possible to use special milks (micro filtered, raw, fermented, enriched) or plant-based milks (rice, oat or almond milk), but this can give less satisfactory results in terms of quality and quantity of the froth.

HOW DO I START THE PREPARATION OF A MILK-BASED DRINK?

Refer to “2 PREPARING A MILK-BASED RECIPE” earlier in the instructions, or see the “Starting a milky drink” tutorial stored in your machine.



TEAS AND INFUSIONS

For your teas and infusions, there are three selection buttons so that you can choose the temperature best suited to each type of tea. The temperature used for green tea will be lower than that used for black tea or infusions.

HOW DO I SET THE WATER TEMPERATURE?



Go to Settings > Water temperature. You can choose between T1, T2 and T3, where T1 is the coolest and T3 is the hottest.

When you decrease/increase the temperature, this will decrease/increase the temperature for each type of tea but the temperature used for green tea will always be lower than that used for black tea or infusions.



MY PROFILE

WHAT DO I USE THE PROFILE FUNCTION FOR?

The **Profile** function grants you access to a customised space where you can store and save your favourite drinks. You can easily access it by pressing a button on the machine’s control panel.

Faster and perfect for everyday use, the drinks you have saved in your profile will start to pour with just one touch; no adjustments necessary. You can save as many as seven recipes for each profile.

The profile function also allows for a much more personalised interface and settings:

First name	You can add your first name for greater personalisation.
Colour	You can choose a colour for the Intuitive Light Indicator, to help your profile stand out.
Display	Here, you can set how your drinks are displayed on the Profile screen. They can be displayed in either “slider” or “tile” mode.
Programming	With the “Profile” function, you can also set a time of day for each drink. This will make it even easier to find your drink at any given moment.
Brightness	This allows you to enable or disable the Intuitive Light Indicator.

HOW DO I CREATE A PROFILE?

 Press the **Profile 1** or **Profile 2** icon and follow the on-screen instructions or watch the tutorials saved in your profile.



HOW DO I MANAGE THE FAVOURITE DRINKS SAVED TO MY PROFILE?

There are two ways to add a drink to a profile:

1. After you make a drink, a button  will appear on screen.
2. Directly in the profile.

If i stop my favorite drink in progress, this length will be saved

HOW DO I ORGANISE/ORDER/REMOVE MY FAVOURITE DRINKS?

Press and hold a drink icon for a few seconds. A cross will appear in the top right-hand corner of each drink icon. Press and drag to rearrange drinks, press the cross to remove a drink.



GENERAL MAINTENANCE

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

MAINTAINING THE COFFEE GROUNDS COLLECTOR AND DRIP TRAY

The drip tray collects the used water and the coffee grounds collector collects the used ground coffee.

Important: For hygienic reasons, as this container is in contact with milk and coffee, we recommend that you fully dismantle and clean daily each element under hot water. It is recommended that you let it air dry before you put it back in the appliance. It is important to always leave it in place and to empty it regularly. You can put the drip tray in the dishwasher. You can put the drip tray in the dishwasher but without its cover.

WHEN SHOULD I EMPTY THE DRIP TRAY?

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

WHEN SHOULD I EMPTY THE COFFEE GROUNDS COLLECTOR?

When the machine notifies you or more regularly but when the machine is turned on so that it can register that the bin has been emptied.

Important: Not emptying the coffee grounds collector and drip tray regularly as shown above may damage your machine. Do not put it in the dishwasher. For hygienic reasons, we recommend that you clean the coffee ground container daily under hot water with soap and sponge. It is recommended that you let it air dry before you put it back in the appliance.

MAINTENANCE OF WATER TANK AND COFFEE BEAN CONTAINER

For the preservation of best coffee flavor impacted by the quality of the water and hygienic reasons, we advise you to use only fresh water and to daily clean the water tank with hot water and a bottle brush.

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

Important: Do not clean with water, the presence of water in the bean hopper could damage the machine

Important: It is recommended that you let it air dry before you put it back in the appliance

MILK SYSTEM MAINTENANCE

WHY AND HOW DO I MAINTAIN THE MILK SYSTEM AFTER MAKING MILKY DRINKS?

Important: In order to obtain a consistent foam quality, we recommend that you:



Maintenance	When?	Explanation	Accessories required
Milk rinsing 30 s / 20 ml	After each milky drink, when the machine notifies you	Allows you to rinse the machine's milk system. You can start a milk system rinsing at any time.	
Milk tube, nozzle rinsing and milk pot cleaning	After each milky drink	We recommend you to clean with hot water and soap the milk pot after each use. we recommend you to replace the milk tube approximately every three months. You will find these accessories available on the www.krups.com.mx website.	Hot water + soap + pipe cleaner
Milk accessory cleaning 5 min	When the machine notifies you or at any time	This involves removing and cleaning the removable "One Touch Cappuccino" block. For optimum milk frothing, clean this regularly. See above in the instructions: 5. MANUAL DEEP CLEANING OF THE MILK DISTRIBUTION SYSTEM – 5 MIN.	Cleaning needle (n°5)

OTHER MAINTENANCE

Maintenance	When?	Explanation	Accessories required
Coffee rinsing 45 s / 30 ml	At any time	For hygienic reasons, it is recommended to rinse the coffee system daily or when not used for a longer period (more than 2 days).	
Tea rinsing 30 s - 20 ml	Before the drink starts flowing	Allows you to rinse with hot water to ensure an authentic taste of your tea or infusion.	
Coffee system cleaning 13 min / 600 ml	When the machine notifies you or at any time	For the preservation of best coffee flavor and hygienic reasons we recommend you to clean the coffee system 3 times a year.	1 KRUPS cleaning tablet (n°1)
Descaling 20 min / 600 ml	When the machine notifies you or at any time	The appliance notifies you when it is necessary to run a descaling program. This step is very important to ensure the proper functioning and longevity of your appliance.	1 sachet of KRUPS descaler (n°2)

Important: You do not have to run the cleaning program as soon as the appliance notifies you, but you should do it reasonably soon after. If the cleaning is postponed, the alert message will remain displayed until the operation has been performed.

Important: If you unplug your machine during cleaning or in the event of electrical failure, the cleaning program will restart. It is not possible to postpone this operation: it is mandatory in order to rinse the water system. In this case, a new cleaning tablet may be necessary.

For further explanations, please see the tutorials available in your machine's settings.



Want to know when you should perform the maintenance operations above?
An alert message will appear on the screen as soon as there is an action you need to take.

OTHER FUNCTIONS

Your KRUPS Intuition machine has a range of settings – check them out! They let you create a more personalised experience.

HOW DO I ACCESS MY MACHINE'S SETTINGS?



LIST OF SETTINGS:

Language	Select from 21 languages.
Date and time	You must set the date, particularly if using an anti-limescale cartridge. Time setting and 12 or 24 hour clock display.
Screen brightness	Adjusts the screen backlight.
Light	Turns the Intuitive Light Indicator on and off.
Display	Choose whether drink options are displayed as slides or tiles.
Auto-stop	Sets the period of time after which your appliance will stop automatically. This function lets you reduce your energy consumption.
Auto-start	Turns on the machine and automatically starts preheating the appliance at a chosen time. Do you have your coffee at the same time every day? This function is for you! By setting the auto-start, you can save time and no longer have to manually start your drink.
Volume unit	Selects the unit of measurement: ml or oz.
Auto-rinsing	You can choose whether or not to activate automatic rinsing of the coffee nozzle when starting the machine.
Water hardness	Set the hardness of the water between 0 and 4. For more information, see the "Water hardness measurement" chapter.

Coffee temperature	Is your coffee too hot? You can use this function to reduce the temperature. The machine has three temperature settings for your coffee drinks.
Tea temperature	Is your tea too hot? With this function, you can choose a lower temperature. This machine has three temperature adjustment levels for your tea drinks.
Factory reset	Resetting clears your preferences and settings and restores the default settings. Your favourites will also be deleted.



TROUBLESHOOTING

OPERATION

- The machine has a fault, the software is frozen OR the machine has a malfunction.
 - ☑ Turn off and unplug the machine, remove the filter cartridge, wait one minute and then restart the machine. Press and hold the ON/OFF button for at least three seconds to start the machine.
- The appliance does not turn on after pressing the ON/OFF button (for at least three seconds).
 - ☑ Check the fuses and the electrical power socket. Check that the plug is correctly inserted into the socket.
- A power failure has occurred during a cycle.
 - ☑ The device will reset automatically when it turns back on.
- The grinder is running empty.
 - ☑ There are still coffee beans in the container:
 - . The coffee may be too oily and is not drawn into the machine properly. You can try encouraging the beans to fall and see if it works again. However, we recommend changing the coffee (see the bean type function).
 - . It is my usual coffee that has worked well up until now: please contact your contact KRUPS Consumer Service.

USE

- The grinder makes an abnormal noise.
 - ☑ There are most probably foreign bodies in the grinder. Try to clear it with a vacuum cleaner, otherwise contact your KRUPS Consumer Service.
- There is water under the appliance.
 - ☑ Before removing the drip tray, wait for 15 seconds after the coffee has flowed so that the machine finishes its cycle correctly.
 - ☑ Check that the drip tray is positioned properly on the machine. It must always be in place even when the machine is not in use.
 - ☑ Check that the drip tray is not full.
- The adjustment button for the grinding fineness is difficult to turn.
 - ☑ Only turn the grinding fineness adjustment button when the grinder is running.
- The appliance has not produced any coffee.
 - ☑ An incident has been detected during preparation. The appliance resets automatically and is ready for a new cycle.
- You have used ground coffee instead of coffee beans.
 - ☑ Use your vacuum cleaner to clear the ground coffee from the bean container.
- Water flows from the coffee nozzles when the machine is stopped.
 - ☑ This is normal. This is an automatic rinse to clean the coffee nozzles and prevent them from getting clogged.

STEAM AND MILK

- The milk flow from your machine appears to be partially or completely blocked.
 - ☑ An alert message will appear on the screen if the nozzle is blocked. Clean the «One Touch Cappuccino» block. Refer to point 5 earlier in the instructions. MANUAL DEEP CLEANING OF THE MILK DISTRIBUTION SYSTEM – 5 MIN, or see the tutorial stored in your machine “Cleaning the milk nozzle”.
- No steam comes out.
 - During the first use of a steam cycle, if no steam comes out correctly:
 - ☑ Check that the hole in the tip is not clogged. See section above: “The steam nozzle of your machine appears to be partially or completely clogged”.

- ☑ Carry out the following protocol **once and only once**: Empty the water tank and temporarily remove the Claris Aqua Filter System cartridge. Fill the tank with mineral water high in calcium (> 100 mg/L) and make successive steam cycles (5 to 10 cycles) in a container until a continuous jet of steam is obtained. Put the cartridge back in the tank.
 - b. The steam nozzle had already worked:
 - ☑ Check that the hole in the tip is not clogged. See section above: “The steam nozzle of your machine appears to be partially or completely clogged”. If after performing the above steps, the steam Nozzle still doesn't work, please contact KRUPS Consumer Service.
- Steam escapes from the grid of the drip tray.
 - ☑ Depending on the type of preparation, steam may escape from the grid of the drip tray.
 - Steam appears under the bean container lid.
 - ☑ Check that the cleaning tablet funnel under the cover (L) is closed.

MAINTENANCE

- The machine does not request descaling.
 - ☑ The descaling cycle is requested following preparation of a large number of milky or hot water-based drinks. If you only make coffee, descaling will not be required frequently.
- Some grounds are in the drip tray.
 - ☑ A small amount of ground coffee can get into the drip tray. The machine is designed to clear any excess ground coffee so that the percolation area remains clean.
- The Intuitive Light Indicator remains lit after you have emptied the coffee grounds collector.
 - ☑ Refitting the coffee grounds collector.
- After filling the water container, the Intuitive Light Indicator stays on.
 - ☑ Check the container is positioned correctly in the appliance. The floats at the bottom of the tank must move freely. Check and dislodge the floats if necessary.

DRINKS

- The coffee flows too slowly.
 - ☑ Turn the grinding fineness button to the right for a coarser grind (depending on the type of coffee used).
 - ☑ Perform one or several rinse cycles.
 - ☑ Change the Claris Aqua Filter System cartridge.
- The coffee is too light or not full-bodied enough.
 - ☑ Check that the bean container contains coffee and that it is moving down correctly.
 - ☑ Avoid using oily, caramelised or flavoured coffees that may not be drawn into the machine correctly.
 - ☑ Decrease the preparation volume and increase the strength using the coffee strength function. Turn the grinding fineness button to the left for a finer grind. Make your drink in two cycles using the two-cup function.
- The Espresso or coffee is not hot enough.
 - ☑ Increase the coffee temperature in the machine settings. Heat the cup by rinsing it in hot water before preparing the drink.
 - ☑ Perform a coffee system rinse before starting your coffee. A coffee rinse on start function can be activated in settings/auto-rinse.
- Clean water flows through the coffee nozzles before each coffee.
 - ☑ At the start of the recipe, there is a pre-infusion of coffee which can cause a small amount of water to flow from the coffee nozzles.

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



Important: Manufacturer:

SAS GSM
Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne
France

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 : EA875EMX

Electrical characteristics :

127 V ~ 60 Hz 1550 W

IMPORTADOR : Groupe SEB México, S.A. de C.V.
Boulevard Miguel de Cervantes Saavedra No. 169 Piso 9,
Col. Ampliación Granada, Alcaldía Miguel Hidalgo,
C.P. 11520 Ciudad de México, México
R.F.C. GSM8211123P5 - Tel.: (55) 52 83 93 54
Servicio al consumidor : (800) 112 83 25
Producto : Cafetera Eléctrica Modelo : EA875EMX
Potencia : 1550 W
Frecuencia: 60 Hz Tensión : 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.

Estimado/a cliente:

Gracias por comprar una cafetera Espresso KRUPS con molinillo de café.

KRUPS diseña, desarrolla y fabrica sus cafeteras Espresso en Francia, garantizando así los niveles más elevados en cuanto al origen y la calidad de fabricación.

Esta cafetera se ha diseñado para un uso sencillo y presenta una forma de crear bebidas con calidad de cafetería en casa y sin esfuerzo. Con solo un toque puedes disfrutar de varios tipos de café, como espresso, ristretto y lungo, así como de capuchino, latte macchiato, caffè latte y otras bebidas con leche.

Para sacar el máximo partido de la cafetera a diario, KRUPS ha desarrollado un indicador luminoso intuitivo. Te guiará en el uso de la cafetera e iluminará tus pausas para el café.

La cafetera Espresso KRUPS también dispone una pantalla táctil intuitiva y de gran tamaño, así como una interfaz de usuario similar a la de un smartphone para gozar de una experiencia intuitiva. Además, la tecnología avanzada de la cafetera permite obtener los mejores resultados posibles, con un aroma óptimo y un sabor de gran cuerpo gracias al café en grano recién molido.

Esperamos que disfrutes del excelente café y que la experiencia con la cafetera KRUPS resulte plenamente satisfactoria.

El equipo DE KRUPS



¿NECESITAS AYUDA PARA COMENZAR A UTILIZAR LA MÁQUINA?



AYUDA Y TUTORIALES

Encontrarás una lista de tutoriales guardados en la cafetera que te guiarán en su uso.

Te indicarán paso a paso cómo preparar la bebida, administrar tus recetas favoritas y realizar el mantenimiento de la cafetera.

Lista de tutoriales disponibles:

1. ¿Cómo preparo mis bebidas?

- a. Preparación de una bebida de café
- b. Preparación de una bebida con leche
- c. Preparación de dos bebidas simultáneamente

2. ¿Cómo administro un perfil?

- d. Creación y configuración de tu perfil
- e. Adición de una bebida a tu perfil (después de prepararla)
- f. Adición de una bebida a tu perfil (en la página de perfil)
- g. Eliminación de una bebida de tu perfil

3. ¿Cómo se realiza el mantenimiento de la cafetera?

- h. Cómo realizar el proceso de enjuagado
- i. Cómo realizar el proceso de limpieza
- j. Cómo realizar la descalcificación
- k. Limpieza del sistema para leche



INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL PRODUCTO

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

GUÍA SOBRE LOS SÍMBOLOS UTILIZADOS EN LAS INSTRUCCIONES

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

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

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



PRODUCTOS SUMINISTRADOS CON LA CAFETERA

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

Productos suministrados		
1.	2 pastillas de limpieza	 x2
2.	1 sobre para la descalcificación	 x1
3.	Conducto de la leche para el bloque de capuchino táctil	
4.	Conducto de la leche adicional para el bloque de capuchino táctil	
5.	Aguja de limpieza del circuito de vapor	
6.	1 cartucho de sistema de filtrado de agua Claris con accesorio de apretado	
7.	1 tira de prueba de la dureza del agua	
8.	Instrucciones - Precauciones de seguridad Lista de centros de servicio autorizados de Krups Garantía internacional	
9.	Limpiador de conductos	
Según el modelo		
10.	Jarra de leche: Puedes lavar la jarra de leche en el lavavajillas	



DATOS TÉCNICOS

Aparato	Cafetera Espresso automática EA87
Suministro eléctrico	120-127V / 60Hz~
Presión de bombeo	15 bares
Depósito de café en grano	Según el accesorio Oily Bean: 250g sin / 200g con
Consumo eléctrico	En funcionamiento: 1550W
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)	8,2

Sujeto a modificaciones técnicas. Coloca el aparato sobre una superficie de trabajo horizontal, estable, limpia, seca y resistente al calor



DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A. Asa de la tapa del depósito de agua

B. Depósito de agua

C. Colector de posos de café

D. Boquillas de café con altura ajustable

E. Rejilla y bandeja recoge gotas extraíbles

F. Tapa del depósito de café en grano

G. Bloque de capuchino táctil

G1. Accesorio de limpieza del sistema para leche,
2 en 1: herramienta de desmontaje
+ aguja de limpieza

G2. Bloque de capuchino táctil desmontable

H. Conducto de la leche y conector

I. Indicadores flotantes del nivel de agua

J. Indicador luminoso intuitivo

1. Depósito de café en grano

K. Botón de ajuste de finura de molido

L. Embudo de la pastilla de limpieza

M. Molinillo cónico de metal

2. Pantalla

N. Pantalla táctil de navegación

O. Botón encender/apagar

P. Atajo a la pantalla de inicio

Q. Perfil 1

R. Perfil 2

S. Jarra de leche



PRIMEROS PASOS Y CONFIGURACIÓN DEL APARATO

ENCENDIDO DEL APARATO

 **Peligro:** Conecta el aparato a una toma de corriente conectada a tierra de 120 V. Si no sigues esta instrucción, corres el riesgo de sufrir lesiones mortales debido a la presencia de electricidad.
Respetar la información de seguridad del folleto "Precauciones de seguridad".

PRIMEROS PASOS (ver 1. 1.º uso)

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

Sigue las indicaciones que aparecen en la pantalla.

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

PUESTA EN MODO STANDBY DEL APARATO

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



CONSEJOS Y TRUCOS

La calidad del agua tiene una fuerte influencia en los aromas. Los depósitos de cal y el cloro pueden alterar el sabor del café. Para preservar los aromas del café recomendamos que utilices el cartucho de sistema de filtrado de agua Claris o agua embotellada con residuos secos por debajo de 800 mg/l (consulta la etiqueta de la botella). Consulta la sección "DUREZA DEL AGUA Y FILTRADO".

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

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

La calidad de los granos de café es variable y el gusto es subjetivo. El café Arabica ofrece aromas delicados y florales, mientras que el Robusta, con un mayor contenido de cafeína, presenta más amargor y mayor cuerpo. Es común mezclar los dos tipos para obtener un café más equilibrado. Ponte en contacto con tu proveedor de café para más información.

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

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



INDICADOR LUMINOSO INTUITIVO

¿QUÉ HACE EL INDICADOR DE LUZ INTUITIVO?

La cafetera intuitiva cuenta con tecnología inteligente y sofisticada para facilitar tu día a día: Indicador luminoso intuitivo (J). Esta tecnología tiene una funcionalidad doble:

1. La cafetera detecta y controla automáticamente los niveles agua y café molido. Cuando necesites llenar o vaciar los depósitos, o cuando sea necesario efectuar el mantenimiento, se enciende la luz roja de alerta, lo que indica que debes seguir la información de la pantalla.
2. También puedes personalizar tu experiencia con el indicador luminoso intuitivo. Puedes elegir un color para cada perfil. Cuando se selecciona un perfil, el indicador luminoso intuitivo cambiará al color que pertenece a ese perfil, lo que facilita la comprensión y garantiza una navegación intuitiva y muy rápida. Consulta el capítulo titulado "MI PERFIL".

DEJA QUE TE GUÍE.

Color	Estado	Explicación
Rojo	Fijo	Alerta
Otros colores y blanco	Intermitente	En curso
	Fijo	Receta completa

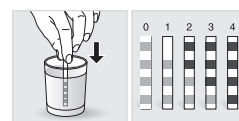


DUREZA DEL AGUA Y FILTRADO

¿CUÁL ES EL PROPÓSITO DEL AJUSTE DE DUREZA DEL AGUA?

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

¿CÓMO SE ESTABLECE LA DUREZA DEL AGUA EN LA CAFETERA?



- Llena un vaso de agua.
- Sumerge la tira de prueba de dureza del agua (8) suministrada con la cafetera en el vaso de agua.
- Espera 1 minuto. Los cuadrados de la tira cambiarán de color.
- Cuenta el número de cuadrados de color. Esto indica la dureza del agua, de 0 a 4.
- En el menú Dureza del agua, pulsa el número correspondiente entre 0 y 4.
- Pulsa OK.

SI SE TE ACABAN LAS TIRAS DE PRUEBA DE LA DUREZA DEL AGUA

Si necesitas repetir esta operación, recuerda ajustar la dureza del agua según la ubicación de uso o la información proporcionada por la empresa de suministro de aguas local, utilizando la siguiente tabla:

Grado de dureza	Clase 0 Muy blanda	Clase 1 Blanda	Clase 2 Dureza media	Clase 3 Dura	Clase 4 Muy dura
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° eH	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° fH	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Ajuste del aparato	0	1	2	3	4

¿POR QUÉ ES NECESARIO INSTALAR UN CARTUCHO DE FILTRADO?

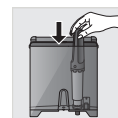
El cartucho de sistema de filtrado de agua Claris optimiza el sabor del café, reduce la acumulación de cal y la necesidad de mantenimiento.

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



1. Dos meses después de la configuración o cuando la máquina lo indique.
2. Cuando cambies el cartucho, te recomendamos que gires el anillo gris de la parte superior del cartucho de filtrado para indicar la fecha + dos meses.

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



- Coloca el cartucho en el depósito de agua.
- Coloca el cartucho, con el anillo numerado hacia arriba.
- Utiliza el accesorio de apretado negro que se suministra con el cartucho para colocar y ajustar el cartucho en su lugar.

MOLINO AJUSTAR LA FINURA DEL CAFÉ MOLIDO

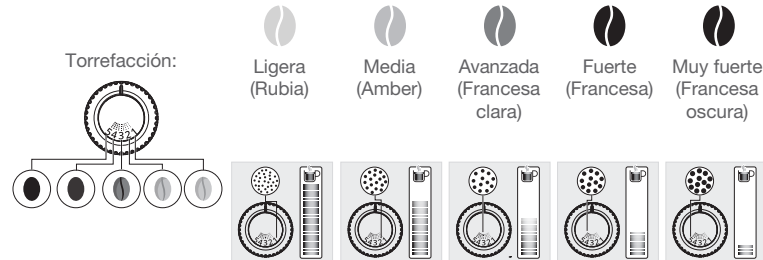
¿POR QUÉ SE DEBE AJUSTAR LA FINURA DEL CAFÉ MOLIDO?

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

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

- Los granos de tueste oscuro oleosos en general requieren un molido más grueso.
- Un grano con un tueste más ligero será más seco y requerirá un molido más fino.

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



¿CÓMO SE PUEDE AJUSTAR LA FINURA DEL CAFÉ MOLIDO?

Gira el botón de ajuste de finura de molido (**K**) del depósito de granos, según el tipo de grano y la intensidad de aroma deseada. Este ajuste debe realizarse cuando el molinillo esté en funcionamiento, muesca a muesca. Después de tres preparaciones, notarás una diferencia significativa en el sabor.

PREPARACIÓN DE OTRAS BEBIDAS

BEBIDAS QUE PUEDEN PREPARARSE EN ESTA CAFETERA:

Bebidas	Tamaño aproximado	Posibles volúmenes	Intensidad del café	X2
Ristretto Espresso corto con cuerpo	25 ml	20 - 40 ml	✓	✓
Espresso El espresso de gran cuerpo con aromas pronunciados está cubierto con una crema de color caramelo ligeramente amarga	40 ml	40 - 70 ml	✓	✓
Lungo Espresso largo con crema color caramelo	70 ml	70 - 100 ml	✓	✓
Doppio Doble espresso con crema de color ámbar	100 ml	40 - 140 ml	✓	
Café largo Mayor cantidad de cafeína, pero más ligero al paladar. Muy popular por la mañana	120 ml	80 - 180 ml	✓	✓
Americano Espresso largo doble combinado con agua caliente	120 ml	90 - 150 ml	✓	
Espresso Macchiato Espresso con una fina capa de espuma de leche	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml	60 - 100 ml	✓	✓
Capuchino Un equilibrio entre leche, espuma y café	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	120 - 240 ml	✓	✓
Espuma de leche Una gran dosis de leche con su espuma	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml	120 - 200 ml		✓
Flat White Café con espuma y leche vaporizada	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml	160 - 240 ml	✓	
Caffe latte Espuma con un sutil sabor a café	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	200 - 350 ml	✓	✓
Latte Macchiato Un café espresso gourmet con espuma de leche	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml	190 - 340 ml	✓	✓
Infusión Agua calentada a la temperatura perfecta para una infusión	200ml	20 - 200 ml		
Té negro Agua calentada a la temperatura perfecta para un té negro	200ml	20 - 200 ml		
Té verde Agua calentada a la temperatura perfecta para un té verde	200ml	20 - 200 ml		

A MODO INFORMATIVO, PARA PREPARAR LA BEBIDA, LA CAFETERA SIGUE AUTOMÁTICAMENTE LOS SIGUIENTES PASOS:

Para recetas de café	Para recetas de café con leche, distintas a Caffe Latte, Flat White y Espresso Macchiato	Para las recetas de Caffe Latte, Flat White y Espresso Macchiato
- Molido del café en grano - Pensado del café molido - Preinfusión (es posible que en este punto caigan algunas gotas en la taza) - Filtración	- Fase de precalentamiento - Preparación de la espuma de leche - Molido del café en grano - Pensado del café molido - Preinfusión (es posible que en este punto caigan algunas gotas en la taza) - Filtración	- Molido del café en grano - Pensado del café molido - Preinfusión (es posible que en este punto caigan algunas gotas en la taza) - Filtración - Fase de precalentamiento - Preparación de la espuma de leche

¿CÓMO SE AJUSTA LA ALTURA DE LAS BOQUILLAS DE CAFÉ?

Para todas las bebidas, puedes ajustar las boquillas de café en función del tamaño de la taza.

¿CÓMO PREPARO MI BEBIDA?

Consulta el tutorial “¿Cómo se preparan las bebidas?” guardado en la cafetera.



HAY DIFERENTES AJUSTES DE CONFIGURACIÓN DISPONIBLES, DEPENDIENDO DE LA BEBIDA:

- Una o dos tazas: para iniciar una receta doble, 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 elige entre 1 y 3 granos; 1 grano es el ajuste más suave y 3 es el ajuste con más cuerpo .
- Volumen de la taza: para aumentar o disminuir el volumen de la taza, desplázate hacia arriba o hacia abajo en la lista de volúmenes y selecciona el volumen que desees.

Para obtener más información, consulta la tabla de bebidas en las instrucciones.



CONSEJO

Para seleccionar la intensidad del café y el volumen de la taza puedes navegar hacia arriba o hacia abajo, o pulsar directamente tu elección.

¿CÓMO SE INTERRUMPE LA PREPARACIÓN DE UNA BEBIDA?

Atención: Puedes detener la preparación de una bebida en cualquier momento presionando el botón . Cuando se interrumpe un ciclo, no se detiene inmediatamente. La cafetera no estará disponible durante un tiempo, tal como se indica en un mensaje en la pantalla.

BEBIDAS A BASE DE LECHE



CONSEJOS

Para espumar la leche utiliza leche UHT directamente de la nevera (de 3 a 5 °C). Es posible utilizar tipos de leche especiales (microfiltrada, cruda, fermentada, enriquecida) o bebidas vegetales (leche de arroz, avena o almendra), pero pueden ofrecer resultados menos satisfactorios en términos de calidad y cantidad de la espuma.

¿CÓMO COMIENZO LA PREPARACIÓN DE UNA BEBIDA CON LECHE?

Consulta la sección anterior "2 CÓMO PREPARAR UNA RECETA CON LECHE" en las instrucciones o sigue el tutorial "Preparación de una bebida con leche", guardado en la cafetera.



TÉS E INFUSIONES

Hay tres botones de selección para té e infusiones que te permitirán elegir la temperatura más adecuada para cada tipo de té. La temperatura utilizada para un té verde será inferior a la que se utiliza para un té negro o una infusión.

¿CÓMO CONFIGURO LA TEMPERATURA DEL AGUA?



Ve a Configuración > Temperatura del agua. Puedes elegir entre T1, T2 y T3, donde T1 es la opción más fría y T3 la más caliente.

Cuando disminuyas o aumentes la temperatura, se disminuirá o aumentará la temperatura de cada tipo de té, pero la temperatura utilizada para un té verde siempre será inferior a la que se utiliza para un té negro o una infusión.



MI PERFIL

¿PARA QUÉ UTILIZO LA FUNCIÓN DE PERFIL?

La función **Perfil** te permite acceder a un espacio personalizado en el que podrás almacenar y guardar tus bebidas favoritas. Puedes acceder a este espacio fácilmente pulsando un botón en el panel de control de la máquina. Más rápido y perfecto para el uso diario: las bebidas que hayas guardado en tu perfil comenzarán a verterse con solo un toque, sin necesidad de realizar ajustes. Puedes guardar hasta siete recetas para cada perfil. La función de perfil también permite disfrutar de una interfaz y una configuración más personalizadas:

Nombre	Puedes añadir tu nombre para disfrutar de una experiencia más personalizada.
Color	Puedes elegir un color para el indicador luminoso intuitivo que ayudará a que tu perfil destaque.
Pantalla	Aquí puedes establecer la disposición de las bebidas en la pantalla Perfil. Se pueden mostrar en modo “diapositiva” o “mosaico”.
Programación	Con la función “Perfil” también puedes establecer una hora del día para cada bebida. Esto hará que sea aún más sencillo encontrar tu bebida en cualquier momento.
Brillo	Te permitirá activar o desactivar el indicador luminoso intuitivo.

¿CÓMO CREO UN PERFIL?

 Pulsa el icono del **Perfil 1** o del **Perfil 2** y sigue las instrucciones que aparecen en la pantalla. También puedes ver los tutoriales guardados en tu perfil.



¿CÓMO ADMINISTRO LAS BEBIDAS FAVORITAS GUARDADAS EN MI PERFIL?

Hay dos maneras de añadir una bebida a un perfil:

1. Después de preparar una bebida aparecerá un botón  en la pantalla.
2. Directamente en el perfil.

Si detengo mi bebida favorita en curso, se guardará este tiempo

¿CÓMO ORGANIZO/ORDENO/ELIMINO MIS BEBIDAS FAVORITAS?

Mantén pulsado el icono de una bebida durante unos segundos. Aparecerá una cruz en la esquina superior derecha de cada icono de bebida. Pulsa y arrastra para reorganizar las bebidas; pulsa la cruz para eliminar una bebida.



MANTENIMIENTO GENERAL

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

MANTENIMIENTO DEL COLECTOR DE POSOS DE CAFÉ Y LA BANDEJA RECOLECTORA

La bandeja recolectora recoge el agua usada y el colector de posos de café recoge el café molido usado.

Importante: Por motivos de higiene, puesto que este recipiente está en contacto con la leche y el café, te recomendamos que desmontes por completo y limpies cada elemento a diario con agua caliente. Recomendamos que lo dejes secar al aire antes de volver a colocarlo en su lugar en el aparato. Es importante colocarla siempre en su sitio y vaciarla con regularidad. Puedes lavar la bandeja recogegotas en el lavavajillas. Puedes lavar la bandeja recogegotas en el lavavajillas pero sin la tapa.

¿CUÁNDO DEBO VACIAR LA BANDEJA RECOLECTORA?

Cuando los indicadores flotantes hayan subido, lo que indica que están demasiado llenos.

¿CUÁNDO DEBO VACIAR EL COLECTOR DE POSOS DE CAFÉ?

Cuando lo indique la cafetera o con más frecuencia, pero la cafetera debe estar encendida para que pueda registrar que se ha vaciado el depósito.

Importante: No vaciar el colector de posos de café y la bandeja recoge gotas con regularidad, como se muestra arriba, puede dañar la cafetera. No introducir en el lavavajillas. Por motivos de higiene, te recomendamos que limpies el recipiente de posos de café diariamente con agua caliente y uses jabón y esponja. Recomendamos que lo dejes secar al aire antes de volver a colocarlo en su lugar en el aparato.

MANTENIMIENTO DE LOS DEPÓSITOS DE AGUA Y CAFÉ EN GRANO

Para conservar un sabor del café óptimo, que se ve afectado por la calidad del agua, y por motivos higiénicos, te recomendamos que solo utilices agua limpia y que limpies el depósito de agua a diario con agua caliente y un cepillo para biberones.

El café en grano puede dejar residuos oleosos en el depósito, lo que puede afectar a la calidad del café. Para conservar un sabor del café óptimo y por motivos de higiene, te recomendamos que lo limpies con un paño suave y seco cada vez que tengas que volver a llenarlo.

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

Recomendamos que lo dejes secar al aire antes de volver a colocarlo en su lugar en el aparato

MANTENIMIENTO DEL SISTEMA PARA LECHE

¿POR QUÉ DEBO REALIZAR EL MANTENIMIENTO DEL SISTEMA PARA LECHE DESPUÉS DE PREPARAR BEBIDAS CON LECHE Y CÓMO SE HACE?

Importante: Para obtener una espuma consistente, te recomendamos seguir estos pasos:



Mantenimiento	¿Cuándo?	Explicación	Accesorios necesarios
Enjuagado del sistema de leche 30 s/ 20 ml	Después de cada bebida con leche, cuando lo indique la cafetera	Permite enjuagar el sistema para leche del aparato. Puedes iniciar el enjuagado del sistema para leche en cualquier momento.	
Enjuagado del conducto de la leche y la boquilla, y limpieza de la jarra de leche	Después de cada bebida con leche	Te recomendamos que limpies la jarra de leche con agua caliente y jabón después de cada uso. Recomendamos sustituir el conducto de la leche aproximadamente cada tres meses. Estos accesorios están disponibles en el sitio web www.krups.com.mx	Agua caliente + jabón + limpiador de conductos
Limpieza de accesorios para la leche 5 min	Cuando la cafetera lo indique o en cualquier momento	Tendrás que retirar y limpiar el bloque de capuchino táctil desmontable. Para obtener una espuma de leche óptima, límpialo periódicamente. Consulta la sección anterior en las instrucciones: 5. LIMPIEZA PROFUNDA MANUAL DEL SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN DE LECHE, 5 MIN.	Aguja de limpieza (n.º 5)

OTROS PASOS DE MANTENIMIENTO

Mantenimiento	¿Cuándo?	Explicación	Accesorios necesarios
Enjuagado del sistema de café 45 s/ 30 ml	En cualquier momento	Por motivos de higiene, se recomienda enjuagar el sistema de café a diario o cuando no se utilice durante un periodo más largo (más de 2 días).	
Enjuague del sistema de té 30 s/ 20 ml	Antes de que comience a salir la bebida	Te permite enjuagarlo con agua caliente para garantizar un sabor auténtico del té o la infusión.	
Limpieza del sistema de café 13 min/ 600 ml	Cuando la cafetera lo indique o en cualquier momento	Para conservar un sabor del café óptimo y por motivos de higiene, te recomendamos que limpies el sistema de café tres veces al año.	1 pastilla de limpieza KRUPS (n.º1)
Descalcificación 20 min/ 600 ml	Cuando la cafetera lo indique o en cualquier momento	El aparato te notifica cuando es necesario efectuar la descalcificación. Este paso es muy importante para garantizar la vida útil y el funcionamiento adecuados del aparato.	1 sobre de descalcificador KRUPS (n.º2)

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

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

Para obtener más información, consulta los tutoriales disponibles en la configuración de la cafetera.



¿Quieres saber cuándo debes realizar las operaciones de mantenimiento mencionadas anteriormente?

Aparecerá un mensaje de alerta en la pantalla tan pronto como debas realizar alguna acción.

OTRAS FUNCIONES

La cafetera KRUPS Intuition dispone de una gama de ajustes de configuración. Comprueba cuáles son. Te permitirán disfrutar de una experiencia más personalizada.

¿CÓMO SE PUEDE ACCEDER A LA CONFIGURACIÓN DE LA CAFETERA?



LISTA DE AJUSTES DE CONFIGURACIÓN:

Idioma	Selecciona entre 21 idiomas.
Fecha y hora	Debes configurar la fecha, especialmente si utilizas un cartucho antical. Ajuste de hora y reloj de 12 o 24 horas.
Brillo de la pantalla	Ajusta la retroiluminación de la pantalla.
Iluminación	Enciende y apaga el indicador luminoso intuitivo.
Pantalla	Elige si las opciones de bebidas se muestran como diapositivas o mosaicos.
Detención automática	Establece el período de tiempo después del cual el aparato se detendrá automáticamente. Esta función te permite reducir el consumo de energía.
Inicio automático	Enciende la cafetera y comienza a precalentar automáticamente el aparato a una hora elegida. ¿Tomas café a la misma hora todos los días? ¡Esta función es para ti! Al configurar el inicio automático puedes ahorrar tiempo y ya no tendrás que iniciar manualmente la preparación de la bebida.
Unidad de volumen	Selecciona la unidad de medida: ml o oz.
Enjuagado automático	Puedes elegir si deseas activar o no el enjuagado automático de la boquilla de café al encender la cafetera.
Dureza del agua	Establece la dureza del agua entre 0 y 4. Para obtener más información, consulta la sección de medición de la dureza del agua.

Temperatura del café	¿El café está demasiado caliente? Puedes usar esta función para reducir la temperatura. La cafetera dispone de tres modos de temperatura para las bebidas de café.
Temperatura del té	¿El té está demasiado caliente? Esta función te permite elegir una temperatura más baja. Esta máquina cuenta con tres niveles de ajuste de temperatura para tus tés.
Restablecimiento a los valores de fábrica	El restablecimiento borra tus preferencias y configuración y restaura la configuración predeterminada. Tus recetas favoritas también se eliminarán.



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

FUNCIONAMIENTO

- La cafetera tiene un fallo, el software se ha bloqueado o presenta un funcionamiento incorrecto.
 - ✓ Apaga y desenchufa la cafetera, retira el cartucho de filtrado, espera un minuto y reiníciala. Mantén presionado el botón encender/apagar durante al menos tres segundos para arrancar la máquina.
- El aparato no se enciende después de pulsar el botón encender/apagar (durante al menos tres segundos).
 - ✓ Comprueba los fusibles y la toma de corriente. Comprueba que el enchufe está insertado correctamente en la toma.
- Se ha producido una interrupción en el suministro eléctrico durante un ciclo.
 - ✓ El dispositivo se reiniciará automáticamente cuando vuelva la corriente.
- El molinillo está funcionando vacío.
 - ✓ Aún queda café en grano en el depósito:
 - . El café puede ser demasiado oleoso y no introducirse en la cafetera correctamente. Puedes ayudar a introducir los granos y ver si vuelve a funcionar. Sin embargo, recomendamos cambiar el café (consulta la función de tipo de grano).
 - . Si es el tipo de café habitual y la cafetera ha funcionado hasta ahora, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente de KRUPS.

USO

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

VAPOR Y LECHE

- Parece que la salida de la leche está obstruida de forma parcial o por completo.
 - ✓ Si la boquilla está bloqueada aparecerá un mensaje de alerta en la pantalla. Limpia el bloque de capuchino táctil. Consulta el punto 5 anterior de las instrucciones. LIMPIEZA PROFUNDA MANUAL DEL SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN DE LECHE, 5 MIN, o consulta el tutorial almacenado en la cafetera, "Limpieza de la boquilla de la leche".

- No sale vapor.
 - Si no sale vapor correctamente la primera vez que se utilice un ciclo de vapor:
 - ✓ Comprueba que el orificio no está taponado. Consulta la sección anterior: "Parece que la boquilla de vapor de la máquina está obstruida de forma parcial o por completo".
 - ✓ Lleva a cabo el siguiente protocolo **una sola vez**:
Vacía el depósito de agua y retira temporalmente el cartucho de sistema de filtrado de agua Claris. Llena el depósito con agua mineral alta en calcio (> 100 mg/L) y realiza ciclos de vapor consecutivos (de 5 a 10 ciclos) en un recipiente hasta obtener un chorro continuo de vapor. Vuelve a colocar el cartucho en el depósito.
 - La boquilla de vapor ya había funcionado antes:
 - ✓ Comprueba que el orificio no está taponado. Consulta la sección anterior: "Parece que la boquilla de vapor de la máquina está obstruida de forma parcial o por completo".
Si después de realizar los pasos anteriores la boquilla de vapor sigue sin funcionar, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente de KRUPS.
- Sale vapor por la rejilla de la bandeja recogegotas.
 - ✓ Dependiendo del tipo de preparación, puede salir vapor de la bandeja recogegotas.
- Hay vapor bajo la tapa del depósito de café en grano.
 - ✓ Comprueba que el embudo de la pastilla de limpieza bajo la tapa (L) está cerrado.

MANTENIMIENTO

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

BEBIDAS

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

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



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

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 : EA875EMX

Características eléctricas :

127 V ~ 60 Hz 1550 W

IMPORTADOR : Groupe SEB México, S.A. de C.V.
Boulevard Miguel de Cervantes Saavedra No. 169 Piso 3,
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 : (800) 112 83 25
Producto : Cafetera Eléctrica Modelo : EA875EMX
Potencia : 1550 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 la 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.