

FR	P. 14 - 31
EN	P. 32 - 48
DE	P. 49 - 67
NL	P. 68 - 85
DA	P. 86 - 102
NO	P. 103 - 119
SV	P. 120 - 137
FI	P. 138 - 154
ES	P. 155 - 173
IT	P. 174 - 191
PT	P. 192 - 209
EL	P. 210 - 227
CS	P. 228 - 244
SK	P. 245 - 262
HU	P. 263 - 279
PL	P. 280 - 297
RU	P. 298 - 316
UK	P. 317 - 336
RO	P. 337 - 354
BG	P. 355 - 374
HR	P. 375 - 392



KRUPS EA870810 INTUITION


KRUPS

EA870810 Intuition

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



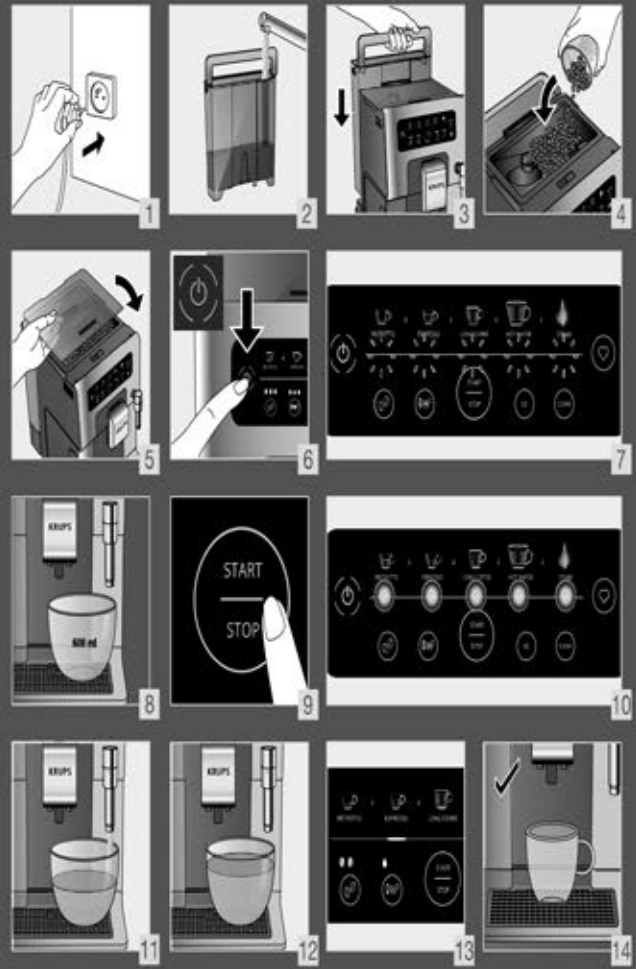
www.krups.com

	<p>Etat de la lumière - Light status - Status der Anzeige - Staat van de verlichting - Lysets tilstand - Lysets status - Typ av ljussignal - Valon tila - Estado de la luz - Stato della luce - Estado da luz - Είδος φωτεινής ένδειξης - Stav kontrollky - Stav svetla - Megvilágítás jellege - Stan kontrolki świetlnej - Состояние подсветки - Тип підсвічування - Starea iluminării - Начин на светене - Stanje osvjetljenja</p>	<p>Signification - Meaning - Bedeutung - Betekenis - Betydning - Betydning - Betydelse - Merkitys - Significado - Significato - Significado - Σημασία - Význam - Význam - Magyarázát - Znaczenie - Обозначение - Значения - Semnificație - Значение - Značenje</p>
	<p>Effet lumineux respirant (qui s'intensifie et s'éteint progressivement) - Pulsing light effect (which intensifies and goes out gradually) - Flackernder Lichteffect (intensiviert sich und verblasst allmählich) - Ademend lichteffect (wordt geleidelijk aan feller en doffer) - Langsomt blinkende lyseffekt (der gradvis bliver stærkere og slukkes) - Lett lys (som gradvis intensiveres og gradvis slukner) - Långsamt blinkande ljus ("flämtande" ljus) - Sykkivä valo (kirkastuu ja himmenee vähitellen) - Efecto luminoso respiratorio (que se intensifica y se apaga progresivamente) - Lampeggiamento lento (la luce si intensifica e si spegne gradualmente) - Efeito luminoso pulsante (que se intensifica e se desliga progressivamente) - Φωτεινή ένδειξη που ελασθενει και δυναμώνει προοδευτικά - Střídavý světelný efekt (který zesiluje a postupně zhasíná) - Slabý světelný efekt (který sa zvyšuje a následne zhasne) - Halvány pislkólás (fokozatosan felerősödik és kialszik) - Świecenie pulsacyjne (światło stopniowo nasila się i słabnie) - Мигает световой сигнал (усиливается и постепенно погасает) - Світловий сигнал миготить (посилюється і поступово згасає) - Effect luminos se pulsează (care se intensifică și se stinge progresiv) - Светлинен ефект с пулсираща светлина (който постепенно се засилва и изгасва) - Svetlosni efekat (koji se pojačava i postepeno se gasi)</p>	<p>La machine est en train de réaliser une action - The machine is performing an action - Die Maschine führt einen Vorgang durch - De machine is een handeling aan het uitvoeren - Maskinen er i gang med at gennemføre en proces - Maskinen er i ferd med å utføre en handling - En åtgärd utförs (till exempel tillredning av en dryck) - Keitin suorittaa toimintoa - La máquina ejecuta una acción - La macchina sta effettuando un'operazione - A máquina está a efetuar uma ação - Η μηχανή εκτελεί κάποια λειτουργία - Příklad provádí akci - Zariadenie práve realizuje daný úkon - A kávégép egy műveletet hajt végre - Ekspres jest w trakcie wykonywania jakiejś operacji - Устройство выполняет какую-то процедуру - Кавомашина виконує певну процедуру - Maşina este în curs de a realiza o acţiune - Машината е в процес на изпълнение на определено действие - Aparat trenutno obavlja neku akciju</p>

	<p>Effet lumineux clignotant (s'allume, s'éteint) - Flashing light effect (goes on, off) - Blinkender Lichteffect (leuchtet auf, schaltet sich aus) - Knipperend lichteffect (brandt, dooft) - Blinkende lyseffekt (tænder og slukker) - Blinkende lyseffekt (lyser, lyser ikke) - Snabbt blinkande ljus (tänds och släcks) - Villkuuva valo (syttyy ja sammuu) - Efecto luminoso intermitente (se enciende y se apaga) - Lampeggiamento rapido (la luce si accende e si spegne) - Efeito luminoso a piscar (liga e desliga) - Φωτεινή ένδειξη που αναβοσβήνει (ανάβει και σβήνει) - Blikajúci světelný efekt (svítí, nesvítí) - Blikajúci svetelný efekt (zapnuté, zhasnuté) - Villogó fény effektus (meggyullad és kialszik) - Miganie (światło zapala się i gaśnie) - Быстро мигает световой сигнал (загорается и гаснет) - Світловий сигнал швидко блимає (вмикається, вимикається) - Effect luminoso intermitent (se aprinde, se stinge) - Мигащ светлинен ефект (включване, изключване) - Treperi svjetlo (pali se, gasi se)</p>	<p>Une action de votre part est attendue - Action is required on your part - Von Ihnen wird ein Eingriff erwartet - Er wordt een handeling van u verwacht - Der forventes handling fra din side - Det forventes en handling fra din side - Maskinen vill att en åtgärd utförs - Keitin odottaa sinun tekevän jotain - Se espera una acción de su parte - E necessario effettuare un'operazione manuale - É esperada uma ação da sua parte - Αναμένεται κάποια ενέργεια εκ μέρους σας - Očekává se akce z vaší strany - Očekává sa úkon z vašej strany - Ön elvégezzen egy műveletet - Oczekiwanie na działanie użytkownika - Ожидается действие с вашей стороны - Очікується дія з вашого боку - Se așteaptă o acțiune din partea dumneavoastră - Очаква се действие от Ваша страна - Očekuje se vaša akcija</p>
	<p>Touche éclairée, fixe / lumière vive - Lit button, fixed/bright light - Leuchtende/hell leuchtende Taste - Toets is fel verlicht - Oplyst felt, konstant/klart lys - Knapp med stabil, sterk lys - Starkt lysande stadigt ljus - Painikkeessa palaa jatkuva/kirkas valo - Tecla iluminada, fija / con luz viva - Accessa fissa/intensa - Botão ligado, fixo/ luz viva - Κομπι με σταθερό / έντονο φως - Podsvícené tlačítko / výrazné podsvícení - Rozsvietené tlačidlo, stále svieti/jasné svetlo - Megvilágított gomb, fix/élénk fény - Przycisk jest podświetlony, nie miga/podświetlenie jest intensywne - Кнопка подсвечена, непрерывно горит / яркая подсветка - Кнопка світиться безперервно / яскраве підсвічування - Tastă iluminată, fixă/lumină puternică - Бутонът свети силно и постоянно/с ярка светлина - Tipka osvjetljena, fiksna/ svjetlost jaka</p>	<p>La fonction est sélectionnée - The function is selected - Die Funktion ist ausgewählt - De functie is geselecteerd - Funktionen er valgt - Funksjonen er valgt - Funktionen är vald - Toiminto on valittu - La función está seleccionada - La funzione è selezionata - A funcção está selecionada - Επιλέχθηκε κάποια λειτουργία - Funkce je zvolena - Funkcia je vybratá - A funkció kiválasztása megtörtént - Funkcja została wybrana - Функция выбрана - Функция избрана - Funcția este selectată - Функцията е избрана - Funkcija je odabrana</p>

1 1st USE

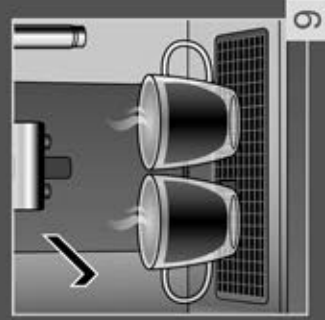
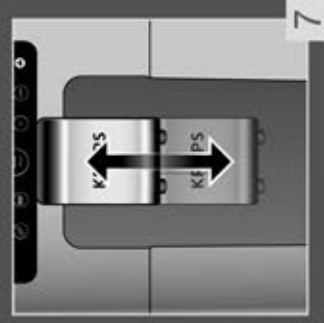
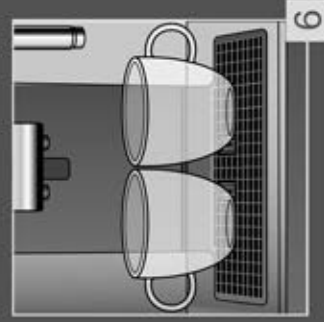
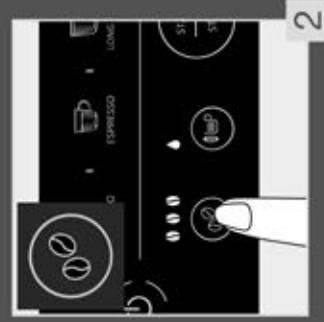
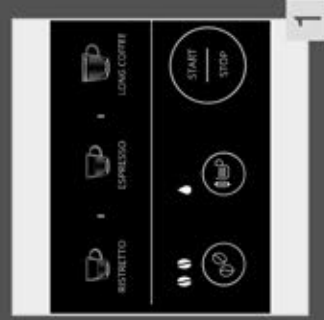
1ÈRE UTILISATION - ERSTMALIGE BENUTZUNG - 1STE GEBRUIK - FØRSTEGANGSBRUG - FØRSTE GANGS BRUK - FÖRSTA ANVÄNDNINGEN - ENSIMMÄAINEN KÄYTTÖKERTA - PRIMER USO - PRIMO UTILIZZO - 1ª UTILIZAÇÃO - ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ - PRVNÍ POUŽITÍ - PRVÉ POUŽITIE - ELSŐ HASZNÁLAT - PIERWSZE UŻYCIĘ - ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ - ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ - PRIMA UTILIZARE - ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ / PRVA UPORABA



2 BEVERAGE SETTINGS



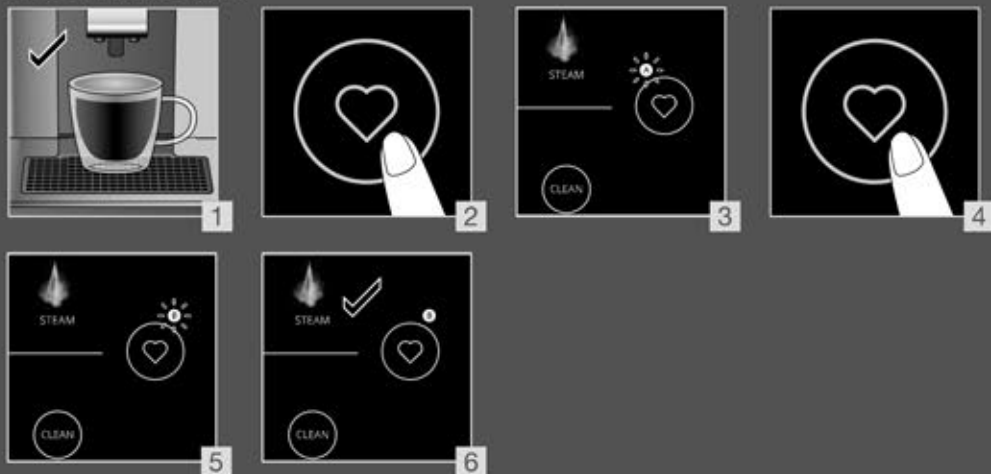
RÉGLAGES DES BOISSONS - GETRÄNKEEINSTELLUNGEN - DRANKJES-INSTELLINGEN - INDSTILLINGER FOR DRIKKEVARER - DRIKKEINNSTILLINGER - DRYCKESINSTÄLLNINGAR - JUOMAN ASETUKSET - AJUSTES DE BEBIDAS - SELEZIONE DELLE BEVANDE - DEFINIÇÕES DAS BEBIDAS - ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΡΟΦΗΜΑΤΩΝ - NASTAVENÍ PRO NÁROJE - NASTAVENIE NÁROJOV - ITALBEÁLLÍTÁSOK - WYBÓR NÁROJÓW - НАСТРОЙКИ НАПИТКОВ - НАЛАШТУВАННЯ НАПОЇВ - SETĂRI PENTRU BĂUTURI - НАСТРОЙВАНЕ НА НАПИТКИ - POSTAVKE ZA NAPITKE



3 SAVE YOUR FAVOURITE SETTINGS / REPROGRAM A FAVOURITE



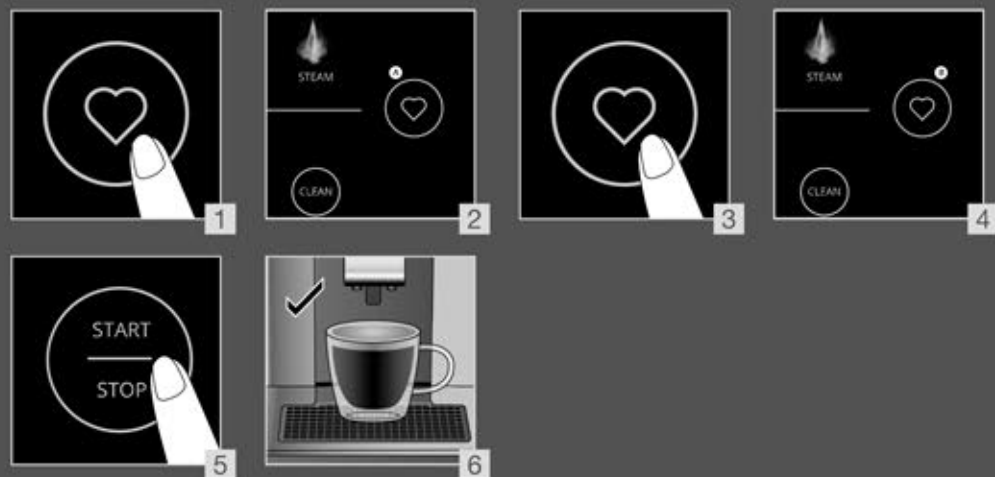
SAUVEGARDER VOS PARAMÈTRES FAVORIS / REPROGRAMMATION D'UN FAVORI - IHRE BEVORZUGTEN EINSTELLUNGEN SPEICHERN/EINEN FAVORITEN NEU PROGRAMMIEREN - UW FAVORIETE INSTELLINGEN OPSLAAN / EEN FAVORIET OPNIEUW PROGRAMMIEREN - GEM DINE FAVORITINDSTILLINGER / OMPROGRAMMER EN FAVORIT - LAGRE FAVORITINSTILLINGENE DINE / OMPROGRAMMER EN FAVORITT - SPARA EN DRYCK SOM FAVORIT/ÄNDRA INSTÄLLNINGAR FÖR EN SPARAD FAVORITDRYCK - SUOSIKKIASETUSTEN TALLENTAMINEN / SUOSIKIN UUDELEENOHJELMOINTI - GUARDAR SUS AJUSTES FAVORITOS / REPROGRAMAR UN FAVORITO - MEMORIZZAZIONE / MODIFICA DEI PREFERITI - GUARDAR AS SUAS DEFINIÇÕES FAVORITAS / REPROGRAMAR UM FAVORITO - ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΤΕ ΤΙΣ ΑΓΑΠΗΜΕΝΕΣ ΣΑΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ / ΑΛΛΑΞΤΕ ΑΓΑΠΗΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ - ULOŽTE NASTAVENÍ SVÝCH OBLÍBENÝCH / PŘEPROGRAMUJTE SVÉ OBLÍBENÉ - ULOŽIT VAŠE OBLÍBENÉ NASTAVENIA / PREPROGRAMOVAŤ OBLÍBENÉ NÁROJE - KEDVENCEK BEÁLLÍTÁSAINAK MENTÉSE/KEDVENCEK ÚJRAPROGRAMOZÁSA - ZAPISYWANIE SWOICH ULUBIONYCH USTAWIEŃ / PRZEPROGRAMOWYWANIE ULUBIONYCH - СОХРАНЕНИЕ ИЗБРАННЫХ НАСТРОЕК / ПЕРЕПРОГРАММИРОВАНИЕ ИЗБРАННОГО НАПИТКА - ЗБЕРЕЖЕННЯ ТА ЗМІНА НАЛАШТУВАНЬ УЛЮБЛЕНИХ НАПОЇВ - SALVAREA SETĂRILOR PREFERATE / REPROGRAMAREA UNEI SETĂRI PREFERATE - ЗАПАЗЕТЕ ВАШІТЕ ПРЕДПОЧИТАНІ НАСТРОЙКИ/ ПРОГРАМІРАЙТЕ ОТНОВО ПРЕДПОЧИТАНА НАПИТКА - SPREMITÉ SVOJE OMILJENE POSTAVKE / REPROGRAM FAVORITA



4 START A FAVOURITE BEVERAGE



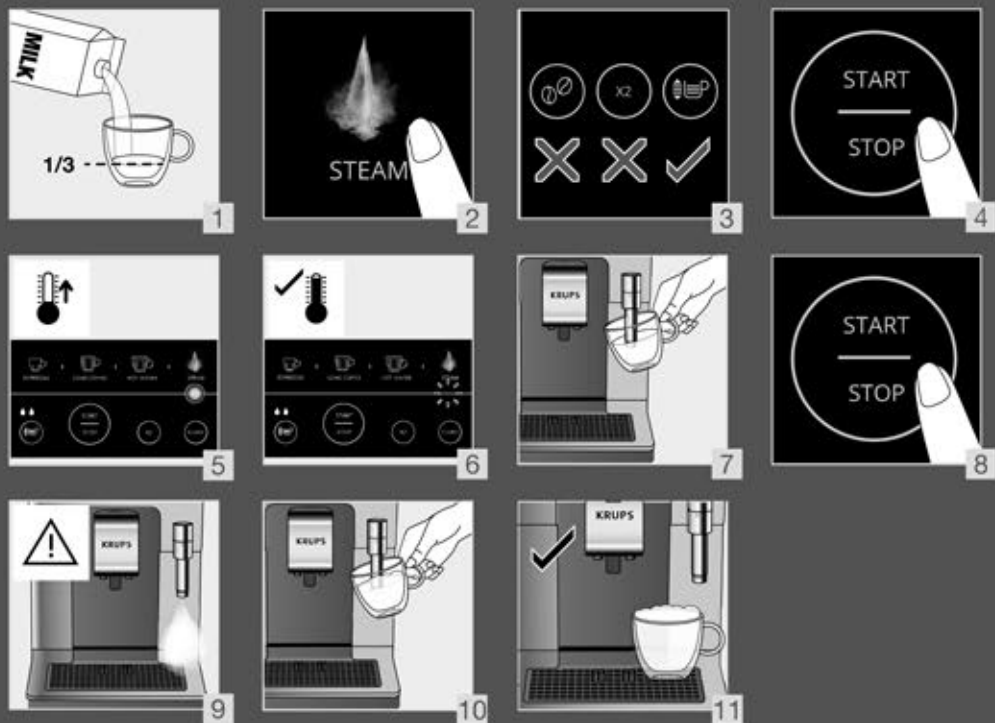
PRÉPARER UNE BOISSON PRÉFÉRÉE - STARTEN EINES FAVORITEN-GETRÄNKES - EEN FAVORIET DRANKJE STARTEN - START EN FAVORITDRIK - TILBERED EN LAGRET FAVORITTDRIKK - TILLRED EN SPARAD FAVORITDRYCK - SUOSIKKIJUOMAN VALMISTAMINEN - INICIAR LA PREPARACIÓN DE UNA BEBIDA FAVORITA - PREPARAZIONE DI UNA BEVANDA PREFERITA - PREPARAR UMA BEBIDA FAVORITA - ΦΤΙΑΞΤΕ ΕΝΑ ΑΓΑΠΗΜΕΝΟ ΡΟΦΗΜΑ - ZAČNĚTE SVŮJ OBLÍBENÝ NÁROJ - ZAČAŤ OBLÍBENÝ NÁROJ - KEDVENC ITAL ELKÉSZÍTÉSE - PRZYGOTUJ ULUBIONY NÁROJ - ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИЗБРАННОГО НАПИТКА - ПРИГОТУВАННЯ УЛЮБЛЕНОГО НАПОЮ - PREPARAŢI O BĂUTURĂ PREFERATĂ - ПУСКАНЕ НА ЛЮБИМА НАПИТКА - ROKRETAJE POSTUPKA PRIPREME OMILJENOG NAPITKA



5 MAKE A MILK RECIPE



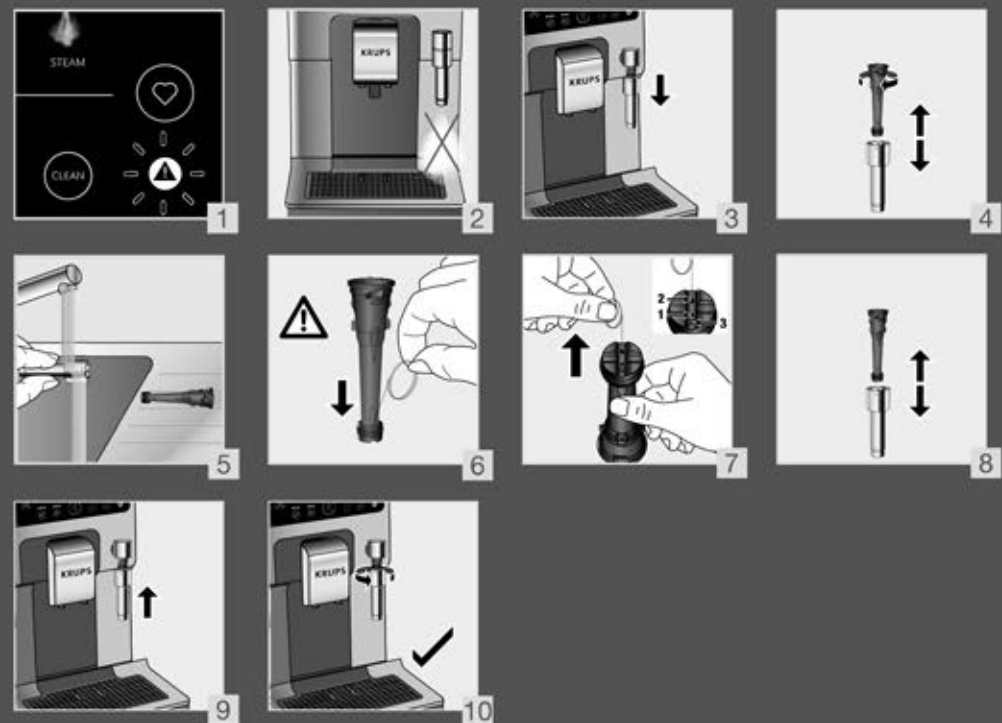
PRÉPARER UNE RECETTE LACTÉE - ZUBEREITUNG EINES MILCHGETRÄNKS - EEN MELKRECEPT MAKEN - LAV EN MÆLKEOPSKRIFT - TILBERED EN DRIKK MED MELK - TILLRED EN DRÖCK MED MJÖLK - ΜΑΙΤΟΡΟΗJΑΙΣΕΝ JUOMAN VALMISTAMINEN - PREPARAR UNA BEBIDA LÁCTEA - PREPARAZIONE DI BEVANDE A BASE DI LATTE - PREPARAR UMA BEBIDA À BASE DE LEITE - ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΣΥΝΤΑΓΗΣ ΜΕ ΓΑΛΛΑ - VYTVORTE RECEPT S MLÉKEM - PRÍPRAVA MLIČNEHO RECEPTU - KÉSZÍTSÉN EGY TEJRECEPTET - UŽYCIÉ NACZYŃNIA NA MLEKO - ПРИГОТОВЛЕНІЕ НАПИТКОВ С МОЛОКОМ - ПРИГОТУВАННЯ НАПІВІВ З МОЛОКОМ - PRÉPARAȚI O REȚETĂ CU LARTE - ПРИГОТВЯНЕ НА РЕЦЕПТА С МЛЯКО - PRIPREMA NAPITAKA S MLJEKOM



6 CLEAN YOUR STEAM NOZZLE



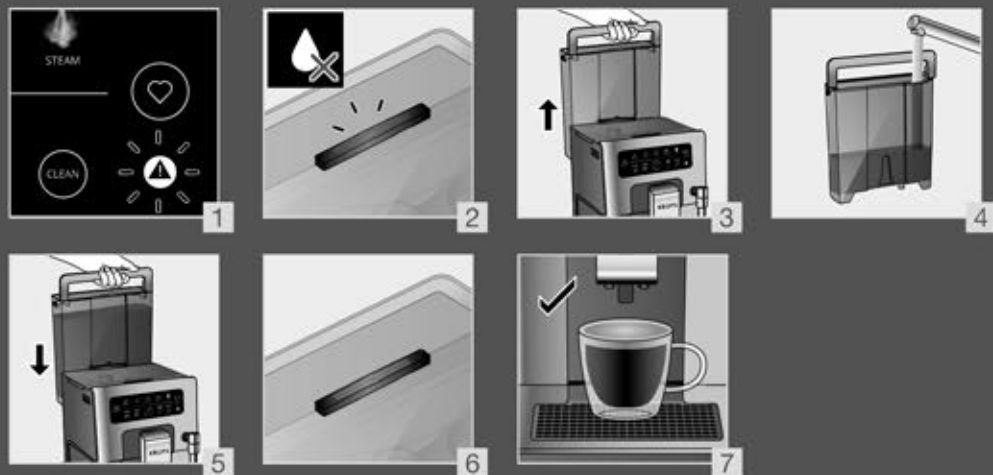
NETTOYER LA BUSE VAPEUR - DAMPFDÜSE REINIGEN - UW STOOMPIJPJE REINIGEN - RENS DIN DAMPDYSE - RENS DAMPTUTEN - RENGÖR ÅNGMUNSTYCKET - HÖYRYSUUTTINEN PUHDISTAMINEN - LIMPIAR SU BOQUILLA DE VAPOR - PULIZIA DELL'UGELLO VAPORE - LIMPAR O TUBO DO VAPOR - ΚΑΘΑΡΙΣΤΕ ΤΟ ΑΚΡΟΦΥΣΙΟ ΑΤΜΟΥ - VYČISTĚTE PARNÍ TRYSKU - OČISTENIE PARNEJ DÝZY - GÓZFÚVÓKA TISZTÍTÁSA - CZYSZCZENIE DYSZY DO PARY - ОЧИСТКА СОПЛА ПОДАЧИ ПАРА - ОЧИЩЕННЯ ПАРОВОГО СОПЛА - CURĂȚAREA DUZEI DUMNEAVOASTRĂ DE ABUR - ПОЧИСТЕТЕ ДЮЗИТЕ ЗА ПАРА - OČISTITE PARNE MLAZNICE



7 REFILLING THE WATER TANK



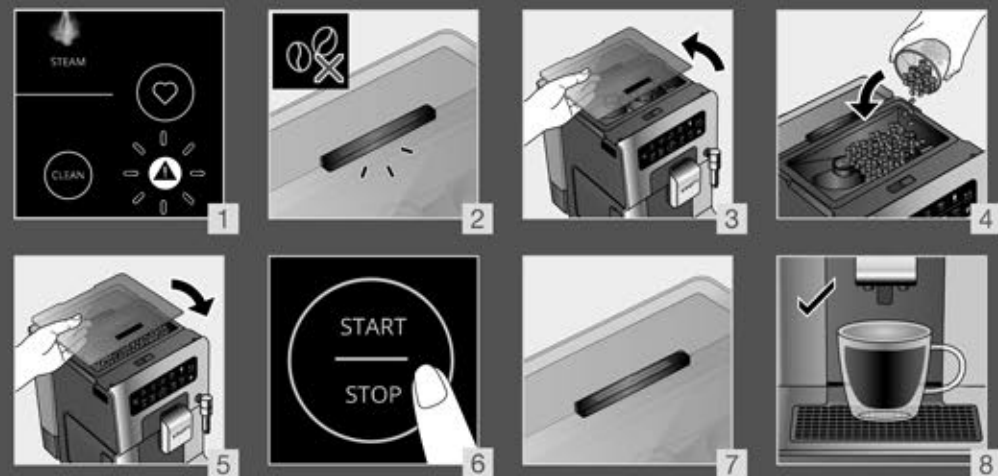
REMPLEISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU - WASSERTANK BEFÜLLEN - HET WATERRESERVOIR VULLEN - FYLD VANDTANKEN - FYLL PÅ VANNTANKEN - FYLL PÅ VATTENBEHÅLLAREN - VESISÄILIÖN TÄYTTÄMINEN - LLENAR EL TANQUE DE AGUA - RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO DELL'ACQUA - ENCHER O RESERVATÓRIO DA ÁGUA - ΓΕΜΙΣΤΕ ΤΟ ΔΟΧΕΙΟ ΝΕΡΟΥ - NAPLNTE VODNÍ NÁDRŽ - PLNENIE NÁDRŽKY NA VODU - VÍZTARTÁLY FELTÖLTÉSE - NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA WODY - НАПОЛНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ - НАПОВНЕННЯ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДИ - UMLEREA REZERVORULUI DE APĂ - НАПЪЛНЕТЕ РЕЗЕРВОАРА ЗА ВОДА - NAPUNITE SPREMNIK S VODOM



8 REFILLING THE COFFEE BEAN CONTAINER



REMPLEISSAGE DU RÉSERVOIR CAFÉ EN GRAIN - KAFFEEBOHNENBEHÄLTER BEFÜLLEN - HET KOFFIEBONENRESERVOIR VULLEN - FYLD BØNNEBEHOLDEREN - FYLL PÅ KAFFEBØNNETANKEN - FYLL PÅ BEHÅLLAREN FÖR KAFFEBÖNOR - KAHVIPAPUSÄILIÖN TÄYTTÄMINEN - LLENAR EL DEPÓSITO DE GRANOS - RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO DEL CAFFÈ IN CHICCHI - ENCHER O DEPÓSITO DE GRÃOS - ΓΕΜΙΣΤΕ ΤΟ ΔΟΧΕΙΟ ΚΟΚΚΩΝ ΚΑΦΕ - NAPLNTE NÁDOBU NA ZRNA - PLNENIE ZÁSOBNÍKA NA ZRNKOVÚ KÁVU - SZEMES KÁVÉ TARTÁLY FELTÖLTÉSE - NAPEŁNIANIE POJEMNIKA NA KAWĘ - НАПОЛНЕНИЕ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ КОФЕЙНЫХ ЗЕРЕН - НАПОВНЕННЯ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ КАВИ - UMLEREA REZERVORULUI DE BOABE DE CAFEA - НАПЪЛНЕТЕ КОНТЕЙНЕРА ЗА КАФЕ НА ЗЪРНА - NAPUNITE POSUDU S ZRNIMA KAVE



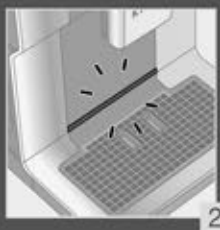
9 EMPTY THE COFFEE GROUND COLLECTOR



VIDER LE BAC COLLECTEUR DE MARC DE CAFÉ - KAFFEESATZBEHÄLTER ENTLEREEN - KOFFIEDIK-OPVANGBAK LEEGMAKEN - TØM KAFFEGRUMSSAMPLEREN - TØM OPPSAMLINGSBRETTET FOR GRUT - TÖMNING AV KAFFESUMPBEHÅLLAREN - KAHVIPOROSÄILIÖN TYHJENTÄMINEN - VACIAR EL COLECTOR DE GRANOS DE CAFÉ - SVUOTAMENTO DELLA VASCHETTA DI RACCOLTA DEI FONDI DI CAFFÈ - Esvaziar a gaveta de recolha de borras - Αδειασμα συλλεκτή υπολειμμάτων καφέ - Vyprázdnění zásobníku na použitou kávu / Vyprázdnenie zbernej nádoby na kávonú usadeninu - Zaccgyűjtő kiürítése - Opróżnianie pojemnika na fusy - Очистка контейнера для кофейной гущи - Спорожнення контейнера для відпрацьованої кави - Golirea colectorului de cafea - Изпразване на контейнера за смляно кафе - Pražnjenje posude za sakupljanje taloga kave



1



2



3



4

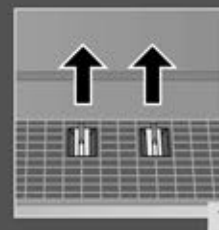


5

10 EMPTY THE DRIP TRAY



VIDER LE BAC RÉCOLTE-GOUTTES - AUFFANGSCHALE ENTLEREEN - DE LEGBAK LEGEN - TØM DRYPBAKKEN - TØM DRYPPBRETTET - TÖMNING AV DROPPBRICKAN - TIPPA-ASTIAN TYHJENTÄMINEN - VACIAR LA BANDEJA DE GOTEÓ - SVUOTAMENTO DELLA VASCHETTA RACCOGLI-GOCCE - Esvaziar a gaveta de recolha de pingos - Αδειαστε το δοχείο συλλογής υπλειμάτων καφέ - Vyprázdníte odkaravací misku - Vyprázdnenie odkvapkávacej nádoby - Cserptálca kiürítése - Opróżnianie tacki osiekowej - Очистка поддона для сбора капель - Спорожнення піддона для крапель - Golirea tăvii colectoroare de picuri - Изпразнете тавичката за отцеждане - Ispraznite posudu za talog kave



1



2



3

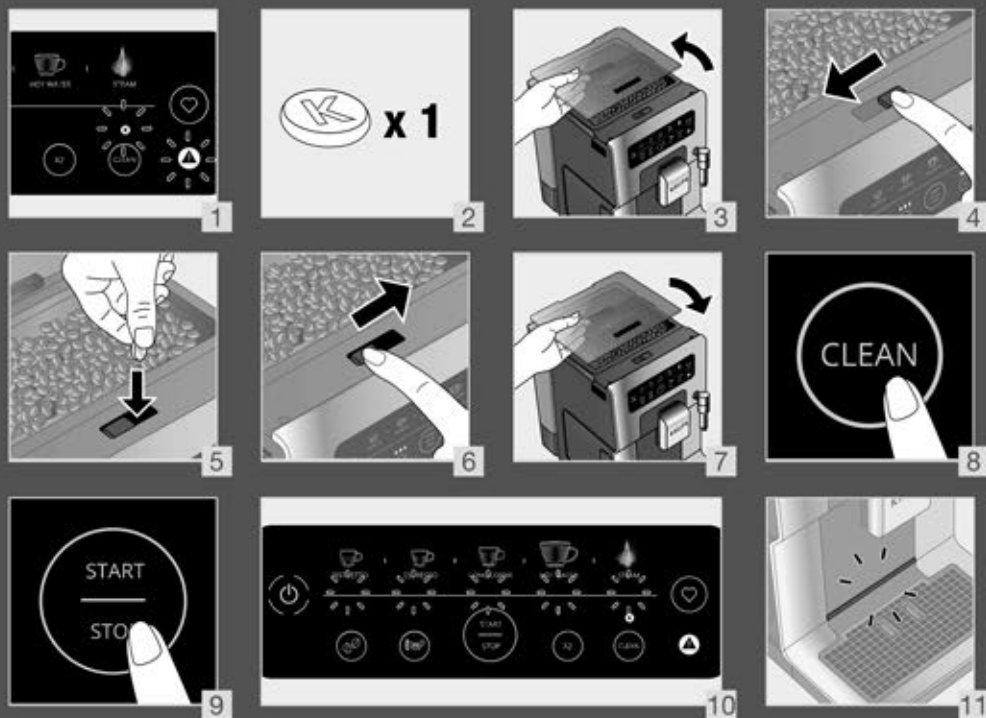


4

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

K

NETTOYAGE AUTOMATIQUE COMPLET DE LA MACHINE 3 x / ANNÉE - 13 MIN - KOMPLETTE AUTOMATISCHE REINIGUNG DER MASCHINE 3 x / JAHR - 13 MIN - VOLLEDIGE AUTOMATISCHE REINIGING VAN DE MACHINE 3 x - JAAR - 13 MIN - GENNEMFØR AUTOMATISK RENSNING AF MASKINEN 3 x OM ÅRET - 13 MIN - FULLFØR MASKINENS AUTOMATISKE RENS 3 x / ÅRET - 13 MIN - AUTOMATISK RENGÖRING AV HELA MASKINEN 3 ggr / ÅR - 13 MIN - KEITTIMEN PERUSTEELLINEN AUTOMAATTINEN PUHDISTUS 3 KRT VUODESSA - 13 MIN - COMPLETAR LA LIMPIEZA AUTOMÁTICA DE LA MÁQUINA 3 x / AÑO - 13 MIN - PULIZIA AUTOMATICA COMPLETA DELLA MACCHINA (3x ANNO) - 13 MIN - LIMPEZA AUTOMÁTICA COMPLETA DA MÁQUINA 3 x / ANO - 13 MIN - ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ 3 ΦΟΡΕΣ ΤΟΝ ΧΡΟΝΟ - 13 ΛΕΠΤΑ - KOMPLETNÍ AUTOMATICKÉ ČISTĚNÍ STROJE 3 X / ROK - 13 MIN - REALIZÁCIA AUTOMATICKÉHO ČISTENIA ZARIADENIA 3 x/ROK - 13 MIN. - A GÉP TELJES AUTOMATIKUS TISZTÍTÁSA ÉVENTE HÁROMSZOR - 13 PERC - PRZEPROWADZANIE AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA EKSPRESU 3x/ROK - 13 MIN - ПРОГРАММА АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ УСТРОЙСТВА 3 РАЗА В ГОД - 13 МИН. - ПОВНЕ АВТОМАТИЧНЕ ОЧИЩЕННЯ КАВОМАШИНИ 3 РАЗИ НА РІК - 13 ХВ - CURĂȚAREA AUTOMATĂ COMPLETĂ A MAȘINII 3 x / AN - 13 MIN - ПЪЛНО АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ НА КАФЕМАШИНАТА 3 x/ГОДИШНО - 13 МИН - SPROVEDITE AUTOMATSKO ČIŠČENJE UREĐAJA 3 x / GODIŠNJE - 13 MIN



12 DESCALING PROGRAM – 20 MIN



PROGRAMME DE DÉTARTRAGE – 20 MIN - ENTKALKUNGSPROGRAMM – 20 MIN - ONTKALKINGSPROGRAMMA – 20MIN - AFKALKKNINGSPROGRAM – 20MIN - AVKALKKNINGSPROGRAM – 20 MIN - AUTOMATISKT AVKALKKNINGSPROGRAM – 20 MIN - KALKINPOISTO-OHJELMA – 20 MIN - DESCALING PROGRAM – 20 MIN - PROGRAMMA DI DECALCIFICAZIONE – 20 MIN - PROGRAMA DE DESCALCIFICAÇÃO – 20 MIN - ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΦΑΛΑΤΩΣΗΣ – 20 ΛΕΠΤΑ - ODVÁRŇOVACÍ PROGRAM – 20 MIN - PROGRAM NA ODSTRÁNENIE VODNÉHO KAMEŇA – 20 MIN. - VÍZKÖMENTESÍTŐ PROGRAM – 20 PERC - PROGRAM ODKAMIENIANIA – 20 MIN - ПРОГРАММА УДАЛЕНИЯ НАКИПИ – 20 МИН. - ПРОГРАМА ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ – 20 ХВ - PROGRAM DE DETARTRARE – 20 MIN - ПРОГРАМА ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА КОТЛЕН КАМЪК – 20 МИН - PROGRAM ZA UKLANJANJE KAMENCA – 20 MIN



1



2



3



4



5



6



7



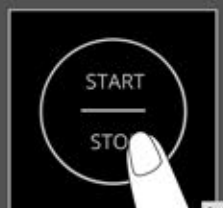
8



9



10



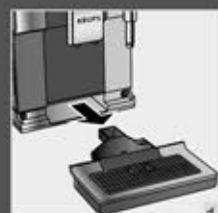
11



12



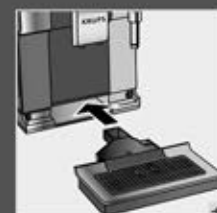
13



14



15



16



17



18



19



20



21



22



23



24



25



26



27



28



29



30

Chère Cliente, cher Client,

Nous vous remercions pour l'achat de votre machine à espresso avec broyeur à grains KRUPS. Conçue et fabriquée en France pour vous délivrer une qualité de boissons comme au « café » dans la plus grande simplicité d'utilisation, votre machine KRUPS vous permettra de savourer Espresso, Ristretto, Café Long et d'obtenir manuellement un lait moussé pour réaliser des boissons lactées : Cappuccino, Latte Macchiato, Café Latte...

Pour vous accompagner dans votre quotidien, KRUPS a développé des alertes lumineuses intuitives. Elles vous guideront dans l'utilisation de votre machine et illumineront vos instants cafés.

Votre machine à espresso KRUPS est équipée de technologies avancées et d'une interface tactile intuitive ; afin d'obtenir en toute simplicité la meilleure extraction possible, pour révéler un maximum d'arômes et de saveurs à partir de café en grain fraîchement moulu.

Parce que tous les cafés ne se ressemblent pas, vous pourrez personnaliser vos boissons :

- En changeant de café en grain (origines ou torréfactions différentes) vous pourrez découvrir différentes saveurs. Il vous faudra probablement plusieurs essais pour trouver le café en grain correspondant à vos goûts.
- En faisant varier la finesse de mouture vous pourrez obtenir des cafés plus ou moins corsés.
- En réglant votre longueur en tasse et l'intensité du café, vous pourrez obtenir la tasse parfaite.

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

L'équipe KRUPS

		Volumes / temps possible						
	RISTRETTO Espresso court et avec du corps	20 ml	25 ml	35 ml	√	√	√	√
	ESPRESSO Un café aux arômes prononcés recouvert d'une crema caramel légèrement amère	40 ml	55 ml	70 ml	√	√	√	√
	LONG COFFEE Plus fort en caféine mais plus léger en bouche. Très apprécié le matin.	80 ml	120 ml	180 ml	√	√	√	√
	HOT WATER	100 ml	200 ml	300 ml		√		√
	STEAM	25 S	45 S	120 S		√		√

Conseils et Astuces

- La qualité de l'eau influe fortement sur la qualité des arômes. Le calcaire et le chlore peuvent altérer le goût du café. Afin de préserver tous les arômes de votre café, nous vous recommandons d'utiliser la cartouche Claris Aqua Filter System, ou de l'eau en bouteille avec des résidus à sec inférieurs à 800 mg/ L (regarder sur l'étiquette de la bouteille).
- Pour la préparation des boissons, nous préconisons d'utiliser des tasses préalablement préchauffées (en les passant sous l'eau chaude) et dont la taille est adaptée à la quantité que vous souhaitez.
- Les grains de café torréfiés peuvent perdre de leur arôme s'ils ne sont pas protégés. Nous vous conseillons d'utiliser la quantité de grains équivalente à votre consommation pour les 2-3 prochains jours et de préférer les sachets de 250g.
- La qualité du café en grain est variable et son appréciation subjective. L'Arabica vous délivrera une boisson aux arômes fins et fleuris contrairement au Robusta qui est plus riche en caféine, plus amer et corsé. Il est fréquent de mélanger les deux types de café pour obtenir un café plus équilibré. N'hésitez pas à vous faire conseiller par votre torréfacteur.
- Nous déconseillons l'utilisation de grains huileux et caramélisés, ceux-ci peuvent endommager la machine.
- La finesse du broyage du grain influe sur la force des arômes et la qualité de la crema. Plus le grain est broyé fin, plus la crema sera onctueuse. Le broyage peut par ailleurs être adapté à la boisson désirée.

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et conservez-le : une utilisation non conforme dégagerait KRUPS de toute responsabilité. Il est important de bien respecter les consignes de sécurité.

GUIDE DES SYMBOLES DU MODE D'EMPLOI



Danger :

Mise en garde contre des risques de blessures corporelles graves ou mortelles. Le symbole de l'éclair met en garde contre des dangers liés à la présence de l'électricité.



Attention :

Mise en garde contre la survenue éventuelle de dysfonctionnements, de dommages ou la destruction de l'appareil.



Important :

Remarque générale ou importante pour le fonctionnement de l'appareil.

Produits fournis avec votre machine

Vérifiez les produits fournis avec votre machine. S'il manque une pièce, contactez directement votre hotline.

Pièces fournies :

- Machine Espresso Automatic Serie EA870810
- Deux pastilles de nettoyage
- Une aiguille de nettoyage
- Livret des consignes de sécurité
- Mode d'emploi
- Répertoire des centres de Service Après-Vente Krups
- Documents de garantie

DONNEES TECHNIQUES

Appareil	Automatic Espresso EA87
Alimentation électrique	220-240V~ / 50 Hz
Pression de la pompe	15 bars
Réservoir à café en grains	250 g
Consommation d'énergie	En fonctionnement : 1450 W
Réservoir d'eau	3 L
Mise en service et rangement	A l'intérieur, dans un endroit sec (à l'abri du gel)
Dimensions (mm) H x l x P	365 x 240 x 400
Poids EA87 (kg)	8.2

Sous réserve de modifications techniques.

DESCRIPTIF DE L'APPAREIL


- A** Poignée couvercle réservoir d'eau
- B** Réservoir d'eau
- C** Bac collecteur de marc de café
- D** Sorties café réglables en hauteur
- E** Grille et bac récolte-gouttes amovible
- F** Couvercle du réservoir café en grains
- G** Buse vapeur
- H** Flotteurs de niveau d'eau
- 1** Réservoir café en grain
- I** Bouton de réglage de la finesse de broyage
- J** Goulotte pastille de nettoyage
- K** Broyeur à meules en métal
- 2** Panneau de commande
- L** Bouton ON/OFF
- M** Touches de sélection de recettes
- N** Bouton de réglage de la force du café
- O** Bouton de réglage du volume de la boisson
- P** Bouton START/ STOP
- Q** Bouton café double
- R** Bouton d'entretiens : rinçage, nettoyage et détartrage
- S** Alerte entretien
- T** Bouton Favoris
- 3** Alertes lumineuses
- U** Manque d'eau dans le réservoir d'eau
- V** Manque de grains de café dans le réservoir de café en grain
- W** Vider le bac collecteur de marc de café et le bac récolte-gouttes

Important :



Le bac récolte-gouttes permet de récupérer l'eau ou le café qui s'écoulerait de l'appareil pendant et après les préparations. Il est important de toujours le laisser en place et de le vider régulièrement ou dès que les flotteurs l'indiquent.

Présentation du panneau de commande :

Touche	Description / Fonctions générales
	Allumer et éteindre la machine. Chaque appui sur la touche « ON/ OFF » est accompagné d'un bip sonore.
	Choisir la préparation d'une boisson. La sélection est marquée par un rétroéclairage.
 STEAM	Sélectionner la fonction vapeur afin de faire mousser le lait pour la réalisation d'une recette lactée en manuel. La sélection est marquée par un rétroéclairage.
	Appuyer avant le choix de la boisson pour augmenter ou réduire la force du café, en modifiant la quantité de café broyé. Vous avez 3 choix possibles, de faible à fort. La sélection est marquée par un rétroéclairage de 1 à 3 grains.
	Appuyer avant le choix de la boisson pour augmenter ou réduire le volume de boisson, en modifiant le volume d'eau écoulé. Vous avez 3 choix possibles, d'un petit à un grand volume de boisson. La sélection est marquée par un rétroéclairage de 1 à 3 gouttes.
	Lancer ou arrêter la recette en cours.
	Ce logo d'alerte apparaît sur le panneau de commande lors d'un problème lié au fonctionnement de la machine. Par exemple lors d'un manque d'eau, de grains de café ou la nécessité de réaliser un entretien.
	Appuyer avant le choix de la boisson pour lancer la recette en double. La sélection est marquée par un rétroéclairage de 2 tasses.
	Permet d'accéder aux entretiens : rinçage, nettoyage et détartrage. L'entretien sélectionné est marqué par un rétroéclairage.
	Permet d'accéder au menu « Favoris » et à vos recettes enregistrées / A la fin d'une boisson, permet d'enregistrer un favori. Il est possible d'enregistrer 2 favoris : A et B. La sélection du favori est marquée par le rétroéclairage de A ou B.


Notre interface tactile et ses touches s'éclairent de manière intuitive pour faciliter l'utilisation de la machine.

Etat de la lumière	Signification
Touche éteinte	La fonction correspondante n'est pas sélectionnée / n'est pas disponible
Touche à la lumière respirante (qui s'éclaire faiblement et clignote longuement)	Une action avec la fonction sélectionnée est en cours
Touche à la lumière clignotante	Une action est à réaliser
Touche éclairée / lumière vive	La fonction est sélectionnée

ALERTES LUMINEUSES INTUITIVES

Votre machine intuition est équipée d'une technologie intelligente et lumineuse pour faciliter votre quotidien. La machine détecte et contrôle de manière automatique les niveaux de grain, d'eau, de café moulu.

Lorsqu'il est nécessaire de remplir ou vider vos contenant, une alerte lumineuse vous guidera.

En cas de maintenance nécessaire, la led « alerte »  apparaît sur l'interface tactile et une ou plusieurs des trois barrettes lumineuses s'allumeront :

L'alerte lumineuse intuitive	Action à réaliser
Réservoir d'eau (U)	Le réservoir d'eau est presque vide, il faut le remplir. Voir 7 – REPLISSAGE DU RESERVOIR D'EAU, fig 1 à 7.
Réservoir à café en grains (V)	Le réservoir à grains est presque vide, il faut le remplir. Voir 8 – REPLISSAGE DU RESERVOIR CAFE EN GRAIN, fig 1 à 8.
Bac collecteur de marc de café (W)	Le bac est rempli de marc de café, il faut le vider. Voir 9 – VIDER LE BAC COLLECTEUR DE MARC DE CAFE, fig 1 à 5.

MISE EN SERVICE INSTALLATION DE L'APPAREIL

Mise sous tension et préparation de la machine



Danger :

Branchez l'appareil à une prise secteur de 230V, reliée à la terre. Dans le cas contraire, vous vous exposez à des blessures mortelles en raison de la présence d'électricité !

Respectez les consignes de sécurité indiquées dans le livret "Consignes de sécurité". Un amorçage de la machine est nécessaire pour qu'elle puisse fonctionner et permet le remplissage des circuits d'eau. Un préchauffage et un rinçage automatique auront lieu. Pour plus d'informations, se référer au chapitre 1 – 1^{ère} UTILISATION, fig 1 à 14.

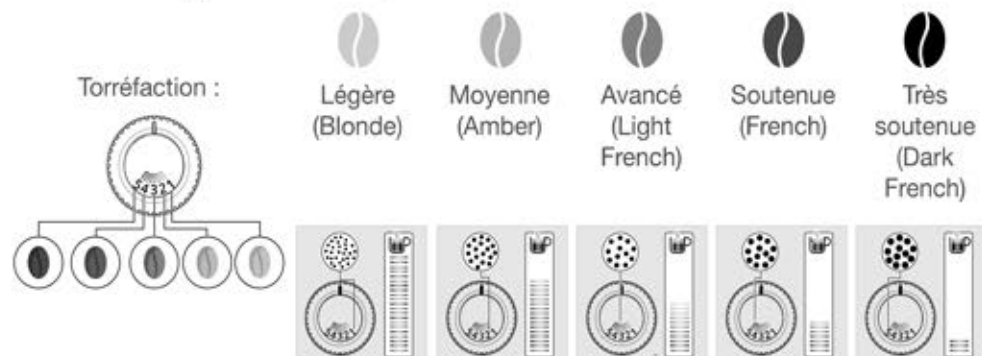
Une fois la mise en service est terminée, la machine se met automatiquement sur une recette par défaut.

Vous pouvez lancer votre premier café !

BROYEUR : RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE

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

La variation de finesse de mouture permet de pouvoir s'adapter aux différents types de grain : un grain très torréfié et huileux nécessitera une mouture grossière, a contrario un grain à torréfaction plus légère sera plus sec et nécessitera une mouture fine. Plus la mouture est fine, plus l'arôme est puissant.



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

Réglage de la sortie café

Pour toutes les boissons proposées vous pouvez abaisser et remonter les sorties café en fonction de la taille de votre / vos tasses. Se référer au chapitre 2 – REGLAGES DES BOISSONS, fig 7.

Arrêt d'une boisson en cours de préparation



Attention :

Vous pouvez arrêter la préparation à tout moment en appuyant sur la touche START / STOP. Quand un cycle est interrompu l'arrêt n'est pas immédiat. La machine aura un temps de non accessibilité qui sera signalé par un retour d'information visuel.

PREPARATION DES BOISSONS CAFE EN ACCES DIRECT

Les étapes de réalisation de préparation de la boisson :

- Broyage du grain
- Compactage de la mouture
- Pré-infusion (quelques gouttes peuvent tomber à cette étape dans votre tasse)
- Percolation

Lancement d'une boisson :

- Vérifier que le bac à grains est bien rempli. S'il manque du café, la machine vous le signalera par une alerte lumineuse (V). Appuyez ensuite sur START/STOP pour valider la recharge en café. Se référer au chapitre 8 - REMPLISSAGE DU RESERVOIR A GRAINS DE CAFE, fig 1 à 7.



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

- Vérifier que le réservoir d'eau est rempli. S'il manque de l'eau la machine vous le signalera par une alerte lumineuse (U) et vous demandera de remplir le réservoir. Se référer au chapitre 7 - REMPLISSAGE DU RESERVOIR D'EAU - fig 1 à 7.
- Mettre la ou les tasses sous les sorties cafés.
- Appuyez sur la touche de la boisson choisie.

Réglages possibles

Pour plus d'informations, se référer au chapitre 2 – REGLAGES DES BOISSONS, fig 1 à 9.

La fonction Favoris, accessible par le bouton , vous permet d'accéder en une seule touche à votre boisson préférée grâce aux réglages que vous aurez effectués. Se référer au chapitre 2 – REGLAGES DES BOISSONS, fig 1 à 9.

Il est possible d'enregistrer un favori A et un favori B. Se référer au chapitre 3 – SAUVEGARDER VOS PARAMETRES FAVORIS, Fig 1 à 6.


- L'enregistrement d'un favori peut être réalisé uniquement après la fin de l'écoulement de la recette. Vous avez alors 10 secondes pour appuyer sur la fonction Favoris et enregistrer votre boisson préférée en A ou B.
- Il est possible de personnaliser votre volume en arrêtant la recette en cours

d'écoulement. Appuyer sur  lors de l'écoulement. Le volume écoulé de la recette sera alors enregistré en favori.

Important :

Après un écoulement, la machine se met automatiquement sur une recette par défaut. Il n'est alors plus possible d'enregistrer un favori.

Si vous enregistrez un favori alors qu'une recette a déjà été enregistrée, elle sera écrasée.

- Une fois le favori enregistré, vous pouvez préparer une boisson préférée en appuyant sur cette simple touche . Ensuite, suivez les instructions au chapitre 4 – PREPARER UNE BOISSON PREFEREE, Fig 1 à 6.

PRÉPARATIONS AVEC DE LA VAPEUR

La buse vapeur (G) sert à faire mousser le lait pour confectionner par exemple un Cappuccino ou un Café Latte. Comme la production de vapeur nécessite une température plus élevée que pour préparer un espresso, l'appareil assure une phase de préchauffage supplémentaire pour la vapeur.

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

Il n'est pas possible de préparer 2 tasses en même temps : la fonction « x2 » n'est pas disponible.

Retrouvez le détail des étapes de préparations de recette avec de la vapeur chapitre 5 – PREPARER UNE RECETTE LACTEE, fig 1 à 11.



Attention :

Il y a 2 temps de préchauffage : celui de la machine et celui de la vapeur. La led devient clignotante pour indiquer que la machine a fini de préchauffer. Appuyez de nouveau sur « START/ STOP » pour lancer la production de vapeur. Voir chapitre 5 – PREPARER UNE RECETTE LACTEE, fig 8.

Attention aux risques de brûlures.

Important :

La production de vapeur s'arrête automatiquement selon le temps de vapeur choisi précédemment. Vous pouvez appuyer sur « START/STOP » avant la fin du cycle si la quantité de mousse de lait est suffisante et ainsi arrêter la production de vapeur.

L'ARRÊT DU CYCLE N'EST PAS IMMÉDIAT.

Sans appui de votre part sur « START/ STOP » au bout de 2 minutes, la machine revient à sa position initiale.

- L'enregistrement en favori est disponible pour la fonction vapeur.

Conseils et astuces :

Lors de la réalisation d'une mousse de lait, remplir la tasse d'1/3 de lait. Plonger la buse vapeur dans le lait et la coller contre le bord de la tasse. Incliner la tasse à 45°. Cette technique permet de créer un tourbillon de lait et ainsi le faire mousser de manière optimum. En suivant ces conseils, vous réaliserez une mousse de lait digne d'un barista et prête à être utilisée pour réaliser une boisson lactée.

NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR

Important :

Afin d'obtenir une qualité de mousse toujours identique, nous vous conseillons de nettoyer soigneusement le tube et son embout APRES CHAQUE UTILISATION. Ne pas laver la buse vapeur dans un lave-vaisselle.

Danger :

Après avoir utilisé la fonction vapeur, la buse peut être chaude, nous vous conseillons d'attendre quelques instants avant de la manipuler.

- La buse vapeur est démontable pour permettre un nettoyage en profondeur. Lavez-la avec de l'eau et un peu de produit vaisselle non-abrasif au moyen d'une brosse. Retrouvez le détail des étapes de nettoyage de la buse vapeur au chapitre 6 – NETTOYER LA BUSE VAPEUR, Fig 1 à 8.
- Pour enlever toute trace éventuelle de lait dans la buse vapeur, placez un récipient sous la buse et lancer une boisson eau chaude. Ensuite, munissez-vous d'une serviette micro-fibre propre et humide et essuyez la buse.
- Si la vapeur ne sort pas, il se peut que la buse soit obstruée : débouchez-la avec l'aiguille fournie. Voir chapitre 6 – NETTOYER LA BUSE VAPEUR, Fig 4 et 5.

PREPARATIONS AVEC DE L'EAU CHAUDE

- Placez la tasse sous la **BUSE VAPEUR (G)**.



- Appuyez sur **HOT WATER**.
- Vous pouvez régler le volume de boisson selon vos goûts. En revanche, il n'est pas possible de préparer 2 tasses en même temps : la fonction « x2 » n'est pas disponible.



- Appuyez sur **START**. La machine préchauffe (les témoins lumineux sont respirants), puis lance l'eau chaude.
- La fonction Favoris est disponible. Voir chapitre 3 – **SAUVEGARDER VOS PARAMETRES FAVORIS**, fig 1 à 6.

ENTRETIEN GENERAL

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

- Important :** Plus simple et efficace, chez Krups, le nettoyage de votre machine est automatisé : une pastille et c'est fini ! Aucun entretien manuel de l'unité d'infusion n'est nécessaire. Nous vous garantissons un nettoyage intégral à haute température pour un café toujours parfait.

ENTRETIEN DU BAC COLLECTEUR DE MARC DE CAFÉ ET DU BAC RÉCOLTE-GOUTTES

Le bac récolte-gouttes reçoit l'eau usagée.

Le bac collecteur de marc de café reçoit la mouture extraite.

Quand vider le bac récolte-goutte ? voir 10 –VIDER LE BAC RECOLTE GOUTTES, fig 1 à 4.

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

- Important :** Ne pas mettre au lave-vaisselle.

Quand vider le bac collecteur de marc de café ? voir 9 VIDER LE BAC COLLECTEUR DE MARC DE CAFE, fig 1 à 5.

Lorsque la led « alerte »  sur l'interface tactile et l'alerte lumineuse (W) de la machine s'allument.

Vous pouvez le vider plus régulièrement et avant que la machine ne vous le demande.

- Important :** Le collecteur de marc de café a une capacité d'environ 9 galettes, ne pas vider régulièrement son collecteur de marc de café et bac récolte-gouttes comme indiqué ci-dessus peut endommager votre machine.

Rinçage du circuit café

Cette fonction est accessible à tout moment, excepté si la machine demande un autre entretien.

- Mettez un récipient sous les buses cafés.

- Mettez en marche votre machine puis appuyez sur **CLEAN**.

- Sélectionnez la fonction rinçage .

- Appuyez sur **START** pour lancer le rinçage.

Programme de nettoyage automatique complet de la machine , 3 fois par an (environ 13 minutes)

Réaliser le nettoyage du circuit café permet de lutter contre les résidus, les dépôts graisseux de café et de préserver les arômes de vos boissons.

Pour effectuer ce nettoyage vous aurez besoin de :


- 1 pastille de nettoyage KRUPS
- 1 récipient de minimum 600ml

Le cycle enchainera deux phases :

- 1 phase de nettoyage
- 1 phase de rinçage

Quand réaliser ce programme ?

Lorsqu'il est nécessaire d'exécuter un programme de détartrage, l'appareil vous avertit.

A la mise en marche de la machine, la led « alerte »  et la led **K** sur l'interface tactile seront allumées. **Voir 11 – NETTOYAGE AUTOMATIQUE COMPLET DE LA MACHINE 3x / ANNEE - 13 MIN, fig 1 à 27.**

- Vous pouvez aussi lancer un nettoyage quand vous le souhaitez : en appuyant sur **CLEAN** et sélectionnant le programme de nettoyage, signalé par la led **K**. Ensuite, voir 11 – fig 1 à 27.

- Important :** Vous n'êtes pas obligé d'exécuter sur-le-champ le programme de nettoyage quand l'appareil le demande mais vous devez l'effectuer dans un bref délai. Si le nettoyage est reporté le message d'alerte restera affiché tant que l'opération ne sera pas effectuée.

- Important :** Si vous débranchez votre machine pendant le nettoyage ou en cas de panne électrique le programme de nettoyage reprendra du début. Il ne sera pas possible de reporter cette opération, elle est obligatoire pour le rinçage du circuit d'eau. Dans ce cas une nouvelle pastille de nettoyage peut être nécessaire.

Programme de détartrage automatique (environ 20 minutes)

Réaliser le détartrage de votre machine assure son bon fonctionnement et élimine tout dépôt de calcaire ou de tartre.



Attention : Si votre appareil est équipé de notre cartouche Claris Aqua Filter System merci de la retirer avant l'opération de détartrage (voir « Désinstallation de la cartouche Claris Aqua Filter System »).

Pour effectuer ce nettoyage vous aurez besoin de :

- 1 dose de détartrant KRUPS
- 1 récipient de minimum 600ml

Le cycle enchainera trois phases :

- 1 phase de détartrage
- 1ère phase de rinçage
- 2nde phase de rinçage

Quand réaliser ce programme ?

Lorsqu'il est nécessaire d'exécuter un programme de détartrage, l'appareil vous avertit. A la mise en marche de la machine, la led « alerte » et la led sur l'interface tactile seront allumées. Ensuite, se reporter chapitre 12 – PROGRAMME DE DETARTRAGE, fig 1 à 30.

Important :



La machine vous indique lorsqu'il est nécessaire de le faire. Cependant, vous pouvez lancer un détartrage de la machine à la demande en appuyant sur et sélectionnant .

La cartouche filtrante Claris Aqua Filter System

Installation :

- Retirez le réservoir d'eau et videz-le. Si nécessaire, retirez la cartouche filtrante usagée.
- Tournez la bague grise située sur l'extrémité supérieure de la cartouche filtrante jusqu'à afficher la date actuelle. La cartouche est à changer tous les 2 mois.
- Vissez la nouvelle cartouche filtrante dans le fond du réservoir à eau en utilisant l'accessoire fourni avec la cartouche.
- Remplissez le réservoir d'eau et le remettre en place.
- Mettez en marche la machine en appuyant sur ON/ OFF.
- Placez un récipient vide sous les buses café.
- Appuyez longuement sur "CLEAN", les témoins lumineux seront clignotants.
- Appuyez ensuite "START/ STOP", l'eau s'écoule alors des buses café.
- Le filtre est amorcé.

Désinstallation :

- Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- Dévissez la cartouche filtrante.
- Ensuite suivez les instructions ci-dessus, dans « Installation », afin de changer la cartouche usagée.

AUTRES FONCTIONS

Réglages

Vous pouvez personnaliser divers réglages sur votre machine, en accédant aux paramètres de la machine.



Important :

La machine est branchée, mais pas allumée.


Appuyez 3 secondes sur , vous entendrez un signal sonore.

Température café		
Basse		Appuyez sur puis sur pour régler la température café. Il y a 3 niveaux d'ajustement de la température pour vos boissons café. Par défaut, le réglage est 2 gouttes.
Moyenne		
Elevée		
Auto OFF		
15 min		Vous pouvez choisir la durée après laquelle votre appareil s'éteindra automatiquement afin d'optimiser votre consommation énergétique : 15 minutes, 30 minutes et 3 heures. Par défaut, le réglage est de 3 heures.
30 min		
3 heures		
Rinçage auto ON		
Inactif		Vous pouvez automatiser le rinçage de votre machine à chaque mise en marche. Par défaut, le réglage est inactif.
Actif		
Inhiber la fonction manque grains		
Inactif		Vous pouvez enlever la fonction de détection de l'absence de grain de café. Vous n'aurez donc plus les alertes lumineuses correspondantes. Par défaut, le réglage est actif.
Actif		

Fonction manque grain

Cette fonction permet de prévoir le manque de grain de café dans le réservoir café en grains. Ce manque est signalé par l'alerte lumineuse (V), l'alerte et l'arrêt du broyage en cours de recette.

Exemple :

- Lancement d'une recette
- Détection d'un manque grain : alerte lumineuse (V), alerte  + arrêt du broyeur
- Remplir le réservoir café en grains de grains de café
- Appuyer sur "START/ STOP"
- Reprise de la recette, ce qui permet de ne pas gaspiller de café.

Attention :



L'utilisation de café gras peut entraîner des mauvaises détections dû à une mauvaise descente de grain. Si la détection s'active, il suffit de rappuyer sur le bouton START/ STOP pour poursuivre la recette.

La fonction peut être inhibée manuellement (voir "AUTRES FONCTIONS" - "Inhiber la fonction manque grains").

PROBLEMES ET ACTIONS CORRECTIVES

	PROBLEME	ACTIONS CORRECTIVES
Fonctionnement	La machine affiche une panne, le logiciel est figé. OU Votre machine présente un dysfonctionnement.	Eteignez et débranchez la machine, enlevez la cartouche filtrante, attendez 1 minute et redémarrez la machine. Maintenir l'appui sur la touche ON/ OFF au moins 3 secondes pour le démarrage.
	L'appareil ne s'allume pas après avoir appuyé sur la touche ON/OFF (pendant au moins 3 secondes).	Vérifiez les fusibles et la prise secteur de votre installation électrique. Vérifiez que les 2 fiches du cordon sont correctement enfoncées côté prise.
	Une coupure de courant s'est produite lors d'un cycle.	L'appareil se réinitialise automatiquement lors de la remise sous tension.
	Le broyeur s'arrête en cours de recette à LED grain allumée.	Remettre du grain et rappuyer sur start.
	Broyeur tourne vide.	Auto apprentissage de la machine.
Utilisation	Le broyeur émet un bruit anormal.	Il y a certainement présence de corps étrangers dans le broyeur.
	Il y a de l'eau sous l'appareil.	Avant d'enlever le réservoir d'eau, attendez 15 secondes après l'écoulement d'un café afin que la machine termine correctement son cycle. Vérifiez que le bac récolte-gouttes est bien positionné sur la machine, il doit toujours être en place même lorsque la machine n'est pas utilisée. Vérifiez que le bac récolte-gouttes n'est pas plein.
	Le bouton de réglage de la finesse de mouture est difficile à tourner.	Tournez le bouton de réglage de la finesse de mouture uniquement lorsque le broyeur est en fonctionnement.
	L'appareil n'a pas délivré de café.	Un incident a été détecté pendant la réalisation. L'appareil s'est réinitialisé automatiquement et est prêt pour un nouveau cycle.
	Vous avez utilisé du café moulu à la place du café en grain.	Aspirez à l'aide de votre aspirateur le café moulu contenu dans le réservoir à grains.
	De l'eau coule des buses café à l'arrêt de la machine.	Rinçage automatique pour nettoyer les buses café et éviter le bouchage.

	PROBLEME	ACTIONS CORRECTIVES
Vapeur	La buse vapeur fait du bruit.	Vérifiez que la buse vapeur est bien positionnée sur son embout.
	La buse vapeur de votre machine semble partiellement / complètement bouchée OU si la recette vapeur ou eau chaude s'arrête prématurément et que l'alerte de la façade clignote.	Assurez-vous que le trou de l'embout n'est pas obstrué par des résidus de lait ou de calcaire. Débouchez les trous avec l'aiguille fournie avec votre appareil. Se référer au chapitre 6 - NETTOYER LA BUSE VAPEUR, fig 1 à 8.
	La buse vapeur ne fait pas ou peu de mousse de lait.	Pour les préparations à base de lait : nous vous conseillons d'utiliser du lait frais, pasteurisé ou UHT, récemment ouvert. Il est aussi recommandé d'utiliser un récipient froid.
	Aucune vapeur ne sort.	a. Lors de la première utilisation d'un cycle vapeur, si aucune vapeur ne sort correctement. <ul style="list-style-type: none"> Vérifier que la sortie vapeur n'est pas bouchée. Voir ci-dessus : « La sortie vapeur de votre machine semble partiellement ou complètement bouchée ». Réaliser une et une seule fois le protocole suivant: Videz le réservoir d'eau et retirez temporairement la cartouche Claris Aqua Filter System. Remplissez le réservoir d'eau minérale forte en calcium (> 100 mg/L) et faites successivement des cycles vapeur (5 à 10 cycles) dans un récipient jusqu'à l'obtention d'un jet de vapeur continu. Remettez la cartouche dans le réservoir. b. La buse vapeur avait déjà fonctionné : <ul style="list-style-type: none"> Vérifier que la sortie vapeur n'est pas bouchée. Voir ci-dessus : « La sortie vapeur de votre machine semble partiellement ou complètement bouchée ». Si après réalisation des étapes ci-dessus, la vapeur ne fonctionne toujours pas, merci de contacter votre centre de réparation.
	De l'eau ou de la vapeur sort anormalement de la buse vapeur.	Vérifiez que la buse vapeur est bien positionnée sur son embout. En début ou en fin de recette, quelques gouttes peuvent s'écouler par la buse vapeur.
	Apparition de vapeur sous le couvercle du bac à grains.	Fermez la goulotte pastille de nettoyage située sous le couvercle. (J)
	Entretien	La machine ne demande pas de détartrage.
De la mouture se trouve dans le bac récolte-gouttes.		De la mouture de café en faible quantité peut se déposer dans le bac récolte-gouttes. La machine est faite pour évacuer les surplus de mouture résiduelle pour que la zone de percolation reste propre.
Après avoir vidé le bac collecteur de marc de café, les alertes lumineuses restent allumées.		Réinstallez le bac collecteur de marc de café.

	PROBLEME	ACTIONS CORRECTIVES
Entretien	Après avoir rempli le réservoir d'eau, les alertes lumineuses restent allumées.	Vérifiez le bon positionnement du réservoir dans l'appareil. Les flotteurs au fond du réservoir doivent se déplacer librement. Vérifiez et débloquez si nécessaire les flotteurs.
	Le café s'écoule trop lentement.	Tournez le bouton de la finesse de mouture vers la droite pour obtenir une mouture plus grossière (peut dépendre du type de café utilisé). Effectuez un ou plusieurs cycles de rinçage. Changez la cartouche Claris Aqua Filter System.
Boissons	Le café est trop clair ou pas assez corsé.	Évitez d'utiliser des cafés huileux, caramélisés ou aromatisés. Vérifiez que le réservoir à grains contient du café et que celui-ci descend correctement. Diminuez le volume de la préparation, augmentez la force de la préparation en utilisant la fonction de la force de café. Tournez le bouton de la finesse de mouture pour obtenir une mouture plus fine. Réalisez votre préparation en deux cycles en utilisant la fonction 2 tasses.
	L'espresso ou le café n'est pas assez chaud.	Réalisez un rinçage circuit café avant de lancer votre café. Augmentez la température du café dans les réglages de la machine. Chauffez la tasse en la rinçant à l'eau chaude avant de lancer la préparation.
	De l'eau claire s'écoule par les buses café avant chaque café.	Dans le cadre de la pré-infusion, de l'eau peut s'échapper par les buses cafés.

Si l'un des problèmes énoncés dans le tableau persiste, contactez le service consommateur KRUPS.



Attention :

Fabricant:
SAS GSM
Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne
France