

FR.....	P. 14 - 27
EN.....	P. 28 - 41
DE.....	P. 42 - 55
NL.....	P. 56 - 69
DA.....	P. 70 - 83
NO.....	P. 84 - 97
SV.....	P. 98 - 111
FI.....	P. 112 - 125
ES.....	P. 126 - 139
IT.....	P. 140 - 153
PT.....	P. 154 - 167
EL.....	P. 168 - 182
CS.....	P. 183 - 196
SK.....	P. 197 - 210
HU.....	P. 211 - 224
PL.....	P. 225 - 238
RU.....	P. 239 - 252
UK.....	P. 253 - 266
RO.....	P. 267 - 280
BG.....	P. 281 - 294
HR.....	P. 295 - 308



8020006479-03

EA876/EA877 INTUITION EXPERIENCE

KRUPS

EA876/EA877 INTUITION EXPERIENCE

www.krups.com

HR

BG

RO

UK

RU

PL

HU

SK

CS

EL

PT

IT

ES

FI

SV

NO

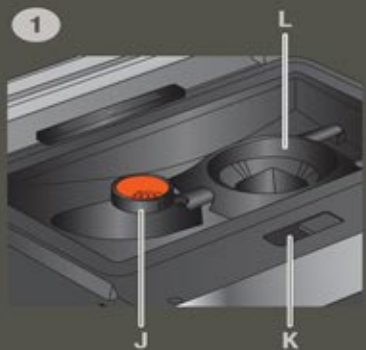
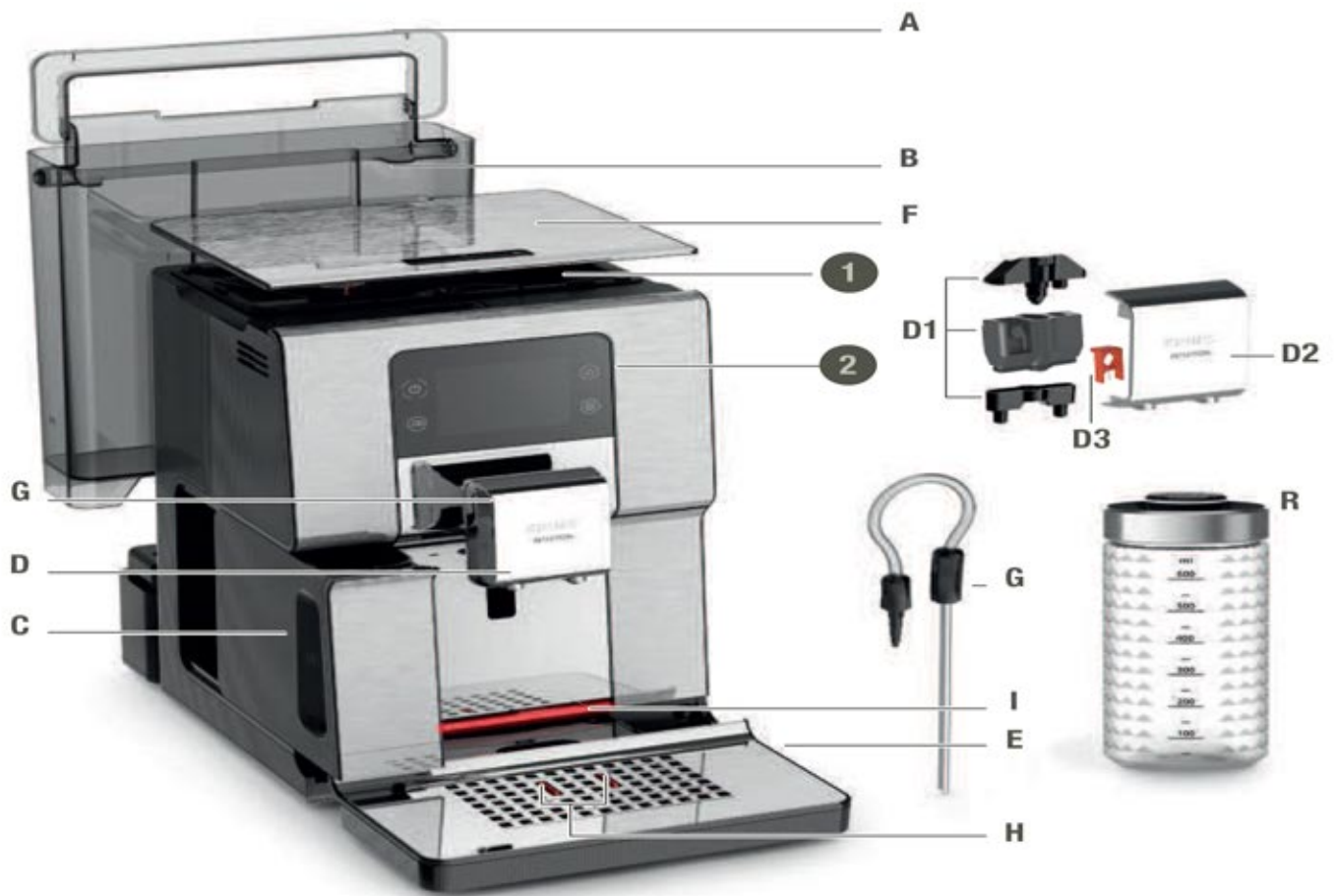
DA

NL

DE

EN

FR



1 1st USE



FR - 1ÈRE UTILISATION
NL - 1STE GEBRUIK
NO - FØRSTE GANGS BRUK
FI - ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA
IT - PRIMO UTILIZZO
EL - ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ
SK - PRVÉ POUŽITIE
PL - PIERWSZE UŻYCIE
UK - ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ
BG - ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

DE - ERSTMALIGE BENUTZUNG
DA - FØRSTEGANGSBRUG
SV - FÖRSTA ANVÄNDNINGEN
ES - PRIMER USO
PT - 1ª UTILIZAÇÃO
CS - PRVNÍ POUŽITÍ
HU - ELSŐ HASZNÁLAT
RU - ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
RO - PRIMA UTILIZARE
HR - PRVA UPORABA



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



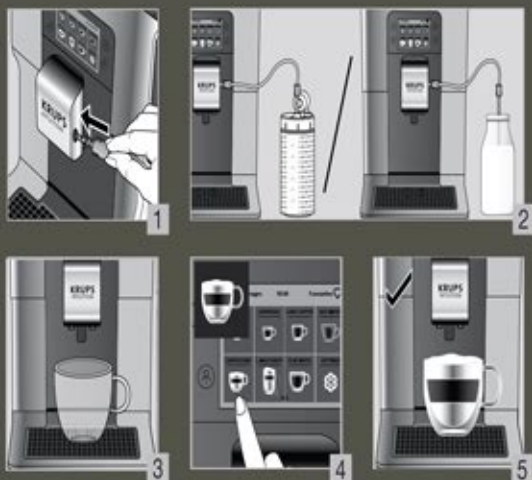
12

2 MAKE A MILK RECIPE



- FR - PRÉPARER UNE RECETTE LACTÉE
NL - EEN MELKRECEPT MAKEN
NO - TILBERED EN DRIKK MED MELK
FI - MAITOPOHJAISEN JUOMAN VALMISTAMINEN
IT - PREPARAZIONE DI BEVANDE A BASE DI LATTE
EL - ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΣΥΝΤΑΓΗΣ ΜΕ ΓΑΛΑ
SK - PŘÍPRAVA MLIEČNEHO RECEPTU
PL - UŻYCIE NACZYŃIA NA MLEKO
UK - ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ З МОЛОКОМ
BG - ПРИГОТВЯНЕ НА РЕЦЕПТА С МЛЯКО

- DE - ZUBEREITUNG EINES MILCHGETRÄNKS
DA - LAV EN MALKREOPSKRIFT
SV - TILLRED EN DRICK MED MJÖLK
ES - PREPARAR UNA RECETA DE BEBIDA LÁCTEA
PT - PREPARAR UMA BEBIDA À BASE DE LEITE
CS - VYTVOŘTE RECEPT S MLEKEM
HU - KÉSZÍTSEN EGY TEJRECEPTET
RU - ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ С МОЛОКОМ
RO - PREPARAȚI O REȚETĂ CU LAPTE
HR - PRIPREMA NAPITAKA S MLJEKOM



3 MAKE 2 CUPS OF A MILK RECIPE AT ONCE



- FR - POUR 2 TASSES INSTANTANÉES D'UNE RECETTE AVEC DU LAIT
NL - MAAK ONMIDDELLIJK 2 KOPJES VAN EEN MELKRECEPT
NO - LAG 2 KOPPER MED EN MELKEOPPSKRIFT PÅ EN GANG
FI - TEE 2 KUPILLISTA MAITOKAHVIA KERRALLA
IT - PREPARAZIONE DI 2 BEVANDE A BASE DI LATTE CONTEMPORANEAMENTE
EL - ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 2 ΦΙΛΙΖΑΝΙΩΝ ΜΙΑΣ ΣΥΝΤΑΓΗΣ ΜΕ ΓΑΛΑ ΣΤΗ ΣΤΙΓΜΗ ΠΡÍΠΡΑΒΤΕ
SK - PŘÍPRAVTE NARAZ 2 ŠÁLKY MLIEČNEHO RECEPTU
PL - PRZYGOTOWANIE 2 FILIŻANEK NAROJU Z MLEKIEM NA RAZ
UK - ГОТУЙТЕ 2 ЧАШКИ НАПОЮ З МОЛОКОМ ЗА ОДИН РАЗ
BG - ИЗПЪЛНЯВАНЕ НА РЕЦЕПТА С МЛЯКО ЗА 2 ЧАШИ НАВЕДНЪЖ

- DE - 2 TASSEN EINES MILCHREZEPTES AUF EINMAL ZUBEREITEN
DA - OPSKRIFT TIL AT LAVE 2 KOPPER MÆLK PÅ SAMME TID
SV - TILLAGA 2 KOPPAR AV ETT MJÖLKRECEPT I TAGET
ES - HAGA 2 TAZAS DE UNA BEBIDA CON LECHE A LA VEZ
PT - PREPARE 2 CHÁVENAS DE UMA RECEITA DE LEITE NUMINSTANTE
CS - NAJEDNOU 2 ŠÁLKY MLÉČNÉ RECEPTURY
HU - EGYSZERRE 2 CSÉSZE TEJITALT KÉSZÍTSEN
RU - ГОТОВЬТЕ 2 ЧАШКИ МОЛОЧНОГО НАПИТКА ОДНОВРЕМЕННО
RO - PREPARAREA SIMULTANĂ A 2 CEȘTI DE BĂUTURĂ CU LAPTE
HR - NAPRAVITE 2 ŠALICE NAPITKAS MLJEKOM ODJEDNOM



4 QUICK RINSING MILK AFTER A CAPPUCCINO



FR - RINÇAGE RAPIDE DU LAIT APRÈS UN CAPPUCCINO

NL - SNELLE MELKSPOEIING NA EEN CAPPUCCINO

NO - HURTIG MELKESKYLLING ETTER EN CAPPUCCINO

FI - NOPEA MAIDON HUUHTELU CAPPUCCINON JÄLKEEN

IT - RISCIAQUO RAPIDO DEL CIRCUITO DEL LATTE DOPO UN CAPPUCCINO

EL - ΓΡΗΓΟΡΗ ΕΚΠΛΥΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ

SK - RÝCHLE OPLACHOVANIE MLIJEKA PO CAPPUCCINE

PL - SZYBKIĘ PŁUKANIE SYSTEMU MLEKA PO CAPPUCCINO

UK - ШВИДКЕ ЗМИВАННЯ МОЛОКА ПІСЛЯ ПРИГОТУВАННЯ КАПУЧІНО

BG - БЪРЗО ИЗПЛАКВАНЕ НА МЛЯКОТО СЛЕД КАПУЧИНО

DE - SCHNELLE MILCHSPÜLUNG NACH EINEM CAPPUCCINO

DA - HURTIG MÆLKESKYLLING ETTER EN CAPPUCCINO

SV - SNABB MJÖLKSÖLJNING ETTER EN CAPPUCCINO

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

PT - LAVAGEM RÁPIDA DO LEITE APÓS PREPARAÇÃO DE UM CAPPUCCINO

CS - RYCHLÉ OPLACHOVÁNÍ MLÉKA PO CAPPUCCINU

HU - A TEJ GYORS KIMOSÁSA CAPPUCCINO KÉSZÍTÉSE UTÁN

RU - БЫСТРАЯ ПРОМЫВКА МОЛОЧНОЙ СИСТЕМЫ ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАПУЧИНО

RO - CLĂTIREA RAPIDĂ A LAPTELUI DUPĂ UN CAPPUCCINO

HR - BRZO ISPIRANJE MLIJEKA NAKON CAPPUCCINA



1



2



3



4



5



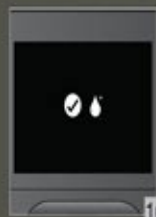
6



7



8



9

5 MANUAL DEEP CLEANING OF MILK SYSTEM – 5 MIN



FR - NETTOYAGE MANUEL APPROFONDI DU LAIT - 5 MIN

NL - HANDMATIGE DIEPE REINIGING VAN HET MELKSYSTEEM – 5 MIN

NO - MANUELL ORDENTLIG RENGJØRING AV MELKESYSTEMET - 5 MIN

FI - MANUAALINEN MAITOJÄRJESTELMÄN SYVÄPUHDISTUS – 5 MIN

IT - PULIZIA PROFONDA MANUALE DEL CIRCUITO DEL LATTE – 5 MIN

EL - ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟΣ ΒΑΘΥΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ – 5 ΛΕΠΤΑ

SK - MANUÁLNE HĹBKOVÉ ČISTENIE MLIJEČNEHO SYSTÉMU - 5 MIN

PL - RĘCZNE SZCZEGÓŁOWE CZYSZCZENIE SYSTEMU MLEKA – 5 MIN

UK - ГЛИБОКЕ РУЧНЕ ОЧИЩЕННЯ СИСТЕМИ МОЛОКА – 5 ХВ

BG - РЪЧНО ДЪЛБОКО ПОЧИСТВАНЕ НА СИСТЕМАТА ЗА МЛЯКО

DE - MANUELLE TIEFENREINIGUNG DES MILCHSYSTEMS – 5 MIN.

DA - MANUEL HOVEDRENSNING AF MÆLKESYSTEMET – 5 MIN.

SV - MANUELL DJUPRENGÖRING AV MJÖLKSYSTEMET - 5 MINUTER

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

PT - LIMPEZA MANUAL PROFUNDA DO SISTEMA DO LEITE – 5 MIN

CS - RUCNÍ HĹOUBKOVÉ ČISTĚNÍ MLÉČNEHO SYSTÉMU - 5 MIN

HU - A TEJRENSZER MANUÁLIS MÉLYTISZTÍTÁSA – 5 PERC

RU - ЗАПУСКАЕМАЯ ВРУЧНУЮ ГЛУБОКАЯ ОЧИСТКА МОЛОЧНОЙ СИСТЕМЫ – 5 МИН.

RO - CLĂTIREA MANUALĂ ÎN PROFUNZIME A SISTEMULUI DE LAPTE – 5 MIN

HR - RUČNO DUBINSKO ČIŠĆENJE SUSTAVA MLIJEKA – 5 MIN.



1



2



3



4



5



6



7



8



9



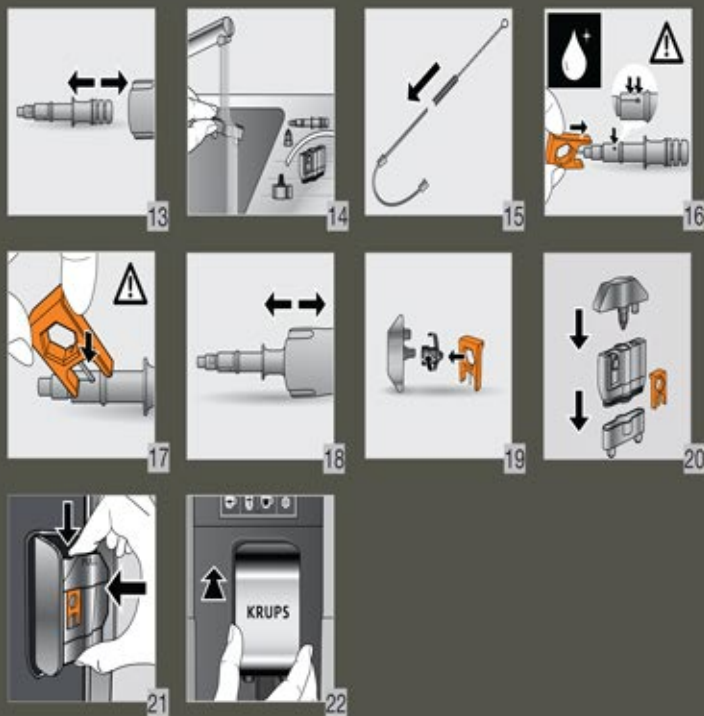
10



11



12

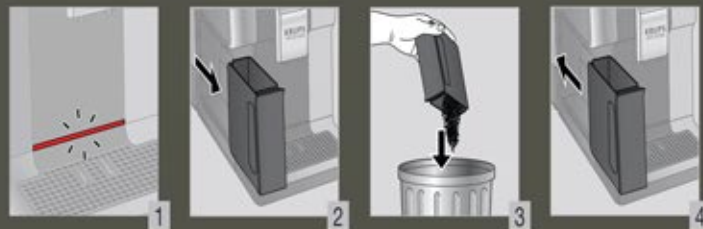


6 EMPTY THE COFFEE GROUND COLLECTOR



FR - VIDER LE BAC COLLECTEUR DE MARC DE CAFÉ
 NL - KOFFIEDIJKOPVANGBAK LEEGMAKEN
 NO - TØM OPPSAMLINGSBRETTET FOR GRUT
 FI - KAHVIPOROSÄILIJÄN TYHJENTÄMINEN
 IT - SVUOTAMENTO DELLA VASCHETTA DI RACCOLTA DEI FONDI DI CAFFÈ
 EL - ΑΔΕΙΑΣΜΑ ΣΥΛΛΕΚΤΗ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΩΝ ΚΑΦΕ
 SK - VYPRAZDNENIE ZBERNEJ NADOBKY NA KÁVOVU USADENINU
 PL - OPRÓŻNIANIE POJEMNIKA NA FUSY
 UK - СПОРОЖНЕННЯ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ВІДПРАЦЬОВАНОЇ КАВИ
 BG - ИЗПРАЗВАНЕ НА КОНТЕЙНЕРА ЗА СМЛЯНО КАФЕ

DE - KAFFEESATZBEHÄLTER ENTLEEREN
 DA - TØM KAFFEGRUMSSAMLEREN
 SV - TÖMNING AV KAFFESUMPBEHÅLLAREN
 ES - VACIAR EL COLECTOR DE GRANOS DE CAFÉ
 PT - ESVAZIAR A GAVETA DE RECOLHA DE BORRAS
 CS - VYPRAZDNĚNÍ ZÁSOBNÍKU NA POUŽITOU KÁVU
 HU - ZACCGYŰJTŐ KIÜRÍTÉSE
 RU - ОЧИСТКА КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ
 RO - GOLIREA COLECTORULUI DE CAFEA
 HR - PRAŽNJENJE POSUDE ZA SAKUPLJANJE TALOGA KAVE

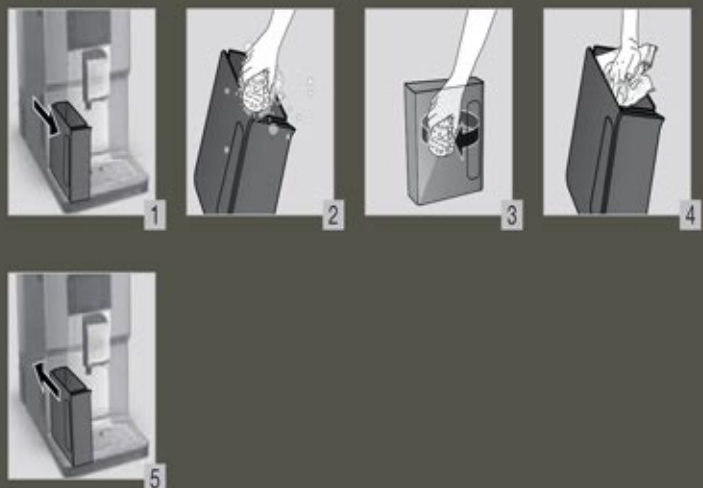


6.A CLEAN THE COFFEE GROUND COLLECTOR REGULARLY



FR - NETTOYER LE BAC COLLECTEUR DE MARC DE CAFÉ RÉGULIÈREMENT
 NL - MAAK DE OPVANGBAK VOOR GEMALEN KOFFIE REGELMATIG SCHOON
 NO - RENGJØR KAFFEGRUTOPPSAMLEREN REGELMESSIG
 FI - PUHDISTA JAUHETUN KAHVIN KERÄÄJÄ SÄÄNNÖLLISESTI
 IT - PULIRE REGOLARMENTE IL RACCOGLITORE DEL CAFFÈ
 EL - ΚΑΘΑΡΙΖΕΤΕ ΤΑΚΤΙΚΑ ΤΟΝ ΣΥΛΛΕΚΤΗ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΩΝ ΑΛΕΣΜΕΝΟΥ ΚΑΦΕ
 SK - ZBERNÚ NÁDOBU NA KÁVOVÉ USADENINU PRAVIDELNE ČISTITE
 PL - PAMIĘTAJ O REGULARNYM CZYSZCZENIU ZBIORNIKA NA ZMIELONĄ KAWĘ
 UK - РЕГУЛЯРНО ОЧИЩАЙТЕ ВІДСІК ДЛЯ МЕЛЕНОЇ КАВИ
 BG - ПОЧИСТВАЙТЕ РЕДОВНО КОЛЕКТОРА ЗА УТАЙКА

DE - REINIGEN SIE DEN KAFFEESATZBEHÄLTER REGELMÄSSIG
 DA - RENGØR KAFFEGRUMSBHOLDEREN REGELMÆSSIGT
 SV - RENGÖR SUMPÅDAN REGELBUNDET
 ES - LIMPIA CON FRECUENCIA EL COLECTOR DE CAFÉ MOLIDO
 PT - LIMPE O COLETOR DE BORRAS DE CAFÉ REGULARMENTE
 CS - PRAVIDELNĚ ČISTĚTE SBĚRAČ KÁVOVÉ SEDLINY
 HU - RENDSZERESEN TISZÍTSA MEG A KÁVÉORLEMÉNY-GYŰJTŐT
 RU - РЕГУЛЯРНО ОЧИЩАЙТЕ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ
 RO - CURĂȚAȚI COLECTORUL PENTRU ZAȚ ÎN MOD REGULAR
 HR - REDOVITO ČISTITE SPREMNIK ZA MLJEVENU KAVU



7 EMPTY THE DRIP TRAY



FR - VIDER LE BAC RÉCOLTE-GOUTTES

NL - DE LEGBAK LEGEN

NO - TØM DRYPPBRETET

FI - TIPPA-ASTIAN TYHJENTÄMINEN

IT - SVUOTAMENTO DELLA VASCHETTA RACCOGLI-GOCCE

EL - ΑΔΕΙΑΣΤΕ ΤΟ ΔΟΧΕΙΟ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΥΠΛΕΙΜΑΤΩΝ ΚΑΦΕ

SK - UPRAZDNENIE ODKVARKÁVACEJ NÁDOBY

PL - OPRÓŻNIANIE TACKI OCIEKOWEJ

UK - СПОРОЖНЕННЯ ПІДДОНА ДЛЯ КРАПЕЛЬ

BG - ИЗПРАЗНЕТЕ ТАВИЧКАТА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ

DE - AUFFANGSCHALE ENTLEREEN

DA - TOM DRYPPBAKKEN

SV - TÖMNING AV DROPPBRICKAN

ES - VACIAR LA BANDEJA DE GOTEO

PT - ESVAZIAR A GAVETA DE RECOLHA DE PINGOS

CS - VYPRÁZDNĚTE ODKAPÁVACÍ MISKU

HU - CSEPTTÁLCA KIÜRÍTÉSE

RU - ОЧИСТКА ПОДДОНА ДЛЯ СБОРА КАПЕЛЬ

RO - GOLIREA TĂVII COLECTOARE DE PICURI

HR - ISPRAZNITE POSUDU ZA TALOG KAVE



7.A CLEAN THE DRIP TRAY REGULARLY



FR - NETTOYER LE BAC RÉCOLTE-GOUTTES RÉGULIÈREMENT

NL - MAAK DE LEKBAK REGELMATIG SCHOON

NO - RENGJØR DRYPPBRETET REGELMESSIG

FI - PUHDISTA TIPPA-ALLAS SÄÄNNÖLISESTI

IT - PULIRE REGOLARMENTE IL VASSOIO RACCOGLIGOCCE

EL - ΚΑΘΑΡΙΖΕΤΕ ΤΑΚΤΙΚΑ ΤΟΝ ΔΙΣΚΟ ΑΠΟΠΕΡΩΝ

SK - PODNOS NA ODKVARKÁVANIE PRAVIDELNE ČISTITE

PL - RAMIĘTAJ O REGULARNYM CZYSZCZENIU TACKI OCIEKOWEJ

UK - РЕГУЛЯРНО ОЧИЩАЙТЕ ЛОТОК ДЛЯ КРАПЕЛЬ

BG - ПОЧИСТВАЙТЕ РЕДОВНО ТАВИЧКАТА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ

DE - REINIGEN SIE DIE ABTROPFSCHALE REGELMÄSSIG

DA - RENGØR REGELMÆSSIGT

SV - RENGÖR DROPPSKDRYPPBAKKENÄLEN REGELBUNDET

ES - LIMPIA CON FRECUENCIA LA BANDEJA RECOGEGOTAS

PT - PRAVIDELNÉ ČISTĚTE ODKAPAVACÍ MISKU

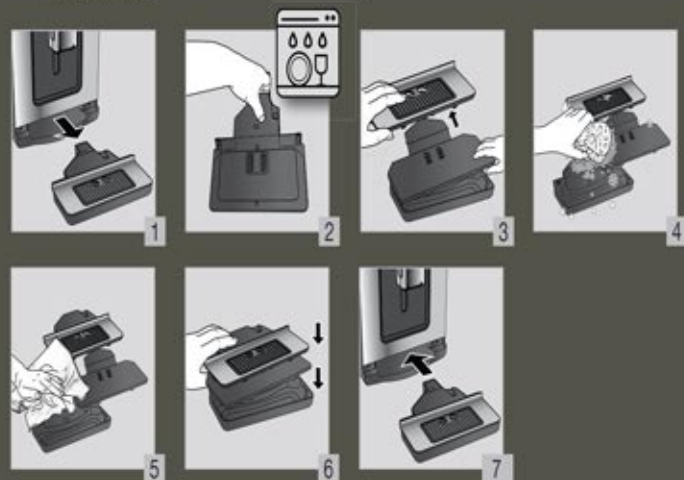
CS - PRAVIDELNĚ ČISTĚTE ODKAPÁVACÍ MISKU

HU - RENDSZERESEN TISZTÍTSA MEG A CSEPEGTETŐ TÁLCSÁT

RU - РЕГУЛЯРНО ОЧИЩАЙТЕ ПОДДОН ДЛЯ КАПЕЛЬ

RO - CURĂȚAȚI TAVA DE PICĂTURI ÎN MOD REGULAT

HR - REDOVITO ČISTITE POSUDU ZA KAPLJEVINU



8 CLEAN THE WATER TANK REGULARLY



FR - NETTOYER LE RÉSERVOIR D'EAU RÉGULIÈREMENT

NL - MAAK HET WATERRESERVOIR REGELMATIG SCHOON

NO - RENGJØR VANNTANKEN REGELMESSIG

FI - PUHDISTA VESISÄILIÖ SÄÄNNÖLLISESTI

IT - PULIRE REGOLARMENTE IL SERBATOIO DELL'ACQUA

EL - ΚΑΘΑΡΙΖΕΤΕ ΤΑΚΤΙΚΑ ΤΟ ΔΟΧΕΙΟ ΝΕΡΟΥ

SK - NÁDRŽ NA VODU PRAVIDELNE ČISTITE

PL - PAMIĘTAJ O REGULARNYM CZYSZCZENIU POJEMNIKA NA WODĘ

UK - РЕГУЛЯРНО ОЧИЩАЙТЕ РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ВОДИ

BG - ПОЧИСТВАЙТЕ РЕДОВНО РЕЗЕРВОАРА ЗА ВОДА

DE - REINIGEN SIE DEN WASSERTANK REGELMÄSSIG

DA - RENGØR VANDBEHOLDEREN REGELMÆSSIGT

SV - RENGÖR VATTENBEHÅLLAREN REGELBUNDET

ES - LIMPIA CON FRECUENCIA EL DEPÓSITO DE AGUA

PT - LIMPE O RESERVATÓRIO DE ÁGUA REGULARMENTE

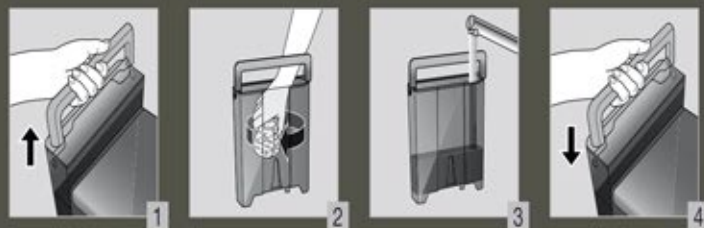
CS - PRAVIDELNĚ ČISTĚTE NÁDRŽKU NA VODU

HU - RENDSZERESEN TISZÍTÁSSA MEG A VÍZTARTÁLYT

RU - РЕГУЛЯРНО ОЧИЩАЙТЕ РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ВОДЫ

RO - CURĂȚĂȚI REZERVORUL DE APĂ ÎN MOD REGULAT

HR - REDOVITO ČISTITE SPREMNIK ZA VODU



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



FR - NETTOYAGE AUTOMATIQUE COMPLET DE LA MACHINE 3 x / ANNÉE - 13 MIN

NL - VOLLEDIGE AUTOMATISCHE REINIGING VAN DE MACHINE 3 x - JAAR - 13 MIN

NO - FULLFOR MASKINENS AUTOMATISKE RENS 3 x / ÅRET - 13 MIN

FI - KEITTIMEN PERUSTEELLINEN AUTOMAATTINEN PUHDISTUS 3 KRT VUODESSA - 13 MIN

IT - PULIZIA AUTOMATICA COMPLETA DELLA MACCHINA (3x ANNO) - 13 MIN

EL - ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ 3 ΦΟΡΕΣ ΤΟΝ ΧΡΟΝΟ - 13 ΛΕΠΤΑ

SK - REALIZÁCIA AUTOMATICKÉHO ČISTENIA ZARIADENIA 3 x / ROK - 13 MIN

PL - PRZEPROWADZANIE AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA EKSPRESU 3x / ROK - 13 MIN

UK - ПОВНЕ АВТОМАТИЧНЕ ОЧИЩЕННЯ КАВОМАШИНИ 3 РАЗИ НА РІК - 13 ХВ

BG - ПЪЛНО АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ НА КАФЕМАШИНАТА 3 x / ГОДИШНО - 13 МИН

DE - KOMPLETTE AUTOMATISCHE REINIGUNG DER MASCHINE 3 x / JAHR - 13 MIN

DA - GENNEMFØR AUTOMATISK RENSNING AF MASKINEN 3 x OM ÅRET - 13 MIN

SV - AUTOMATISK RENGÖRING AV HELA MASKINEN 3 ggr / ÅR - 13 MIN

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

PT - LIMPEZA AUTOMÁTICA COMPLETA DA MÁQUINA 3 x / ANO - 13 MIN

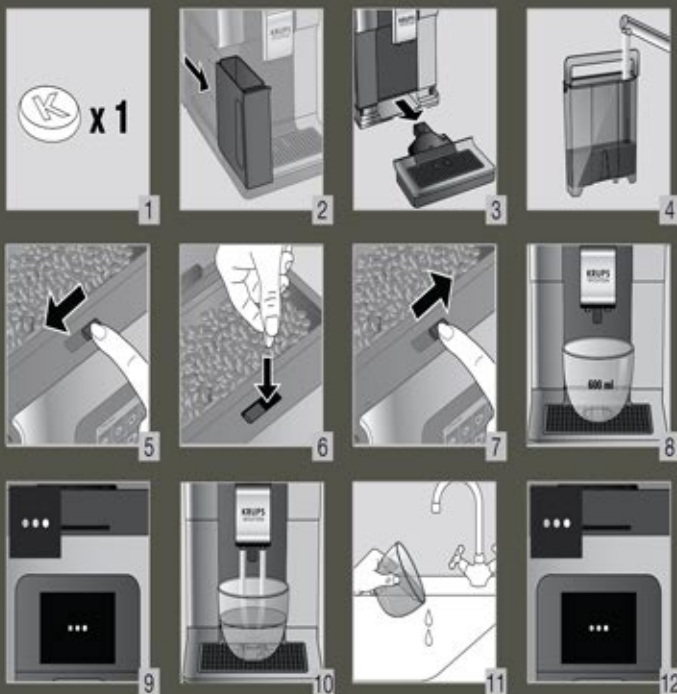
CS - KOMPLETNÍ AUTOMATICKÉ ČISTĚNÍ STROJE 3 x / ROK - 13 MIN

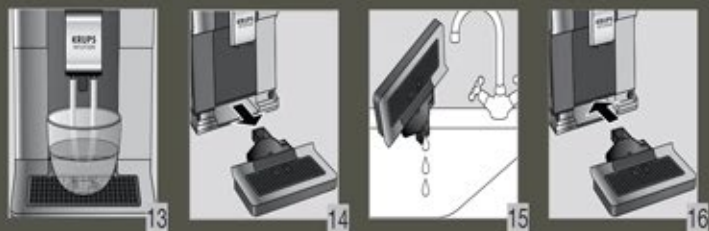
HU - A GÉP TELJES AUTOMATIKUS TISZÍTÁSA ÉVENTE HÁROMSZOR - 13 PERC

RU - ПРОГРАММА АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ УСТРОЙСТВА 3 РАЗА В ГОД - 13 МИН

RO - CURĂȚAREA AUTOMATĂ COMPLETĂ A MAȘINII 3 x / AN - 13 MIN

HR - SPROVEDITE AUTOMATSKO ČIŠĆENJE UREĐAJA 3 x / GODIŠNJE - 13 MIN





10 DESCALING PROGRAM – 20 MIN



FR - PROGRAMME DE DÉTARTRAGE - 20 MIN

NL - ONTKALKINGSPROGRAMMA – 20 MIN

NO - AVKALKNINGSPROGRAM – 20 MIN

FI - KALKINPOISTO-OHJELMA – 20 MIN

IT - PROGRAMMA DI DECALCIFICAZIONE – 20 MIN

EL - ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΦΑΛΑΤΩΣΗΣ - 20 ΛΕΠΤΑ

SK - PROGRAM NA ODSTRÁNENIE VODNÉHO KAMEŇA – 20 MIN

PL - PROGRAM ODKAMIENIANIA – 20 MIN

UK - ПРОГРАМА ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ – 20 ХВ

BG - ПРОГРАМА ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА КОТЛЕН КАМЪК – 20 МИН

DE - ENTKALKUNGSPROGRAMM – 20 MIN

DA - AFKALKNINGSPROGRAM – 20 MIN

SV - AUTOMATISKT AVKALKNINGSPROGRAM – 20 MIN

ES - PROGRAMA DE DESCALCIFICACIÓN – 20 MIN

PT - PROGRAMA DE DESCALCIFICAÇÃO

CS - ODVÁPNŮVACÍ PROGRAM – 20 MIN

HU - VÍZKÖMÉNTESÍTŐ PROGRAM – 20 PERC

RU - ПРОГРАММА УДАЛЕНИЯ НАКИПИ - 20 МИН

RO - PROGRAM DE DETARTRARE – 20 MIN

HR - PROGRAM ZA UKLANJANJE KAMENCA – 20 MIN



Chère cliente, cher client,

Vous venez d'acheter une machine à Espresso avec broyeur à grains KRUPS et nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez.

KRUPS conçoit, développe et fabrique ses machines à Espresso avec broyeur à grains en France et vous assure ainsi les plus strictes garanties en matière d'origine et de qualité de fabrication.

Votre machine est pensée pour être la plus simple d'utilisation possible et vous apporter une qualité de boissons comme au « Café ». D'une simple touche, à vous Espresso, Ristretto, Café Long, et autres cafés mais aussi Cappuccino, Latte Macchiato, Café Latte et autres boissons lactées !

Pour vous accompagner au mieux dans votre quotidien, KRUPS a développé un Indicateur Lumineux Intuitif. Il vous guidera dans l'utilisation de votre machine et illuminera vos instants cafés.

Votre machine à Espresso KRUPS est aussi équipée d'un large écran tactile intuitif, comme un écran de smartphone, pour une grande simplicité d'utilisation. Les technologies avancées présentes sur votre machine permettent d'obtenir la meilleure extraction possible, de révéler un maximum d'arômes et de saveurs à partir de café en grains fraîchement moulus.

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

L'équipe KRUPS

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



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

Liste des tutoriels disponibles :

1. Comment réaliser vos boissons ?

- Lancer une boisson café
- Lancer une boisson lactée
- Lancer 2 boissons simultanément

2. Comment gérer un profil ?

- Créer et paramétrer votre profil
- Ajouter une boisson à votre profil (après réalisation)
- Ajouter une boisson à votre profil (depuis la page profil)
- Supprimer une boisson de votre profil











3. Comment entretenir votre machine ?

- Effectuer un rinçage
- Effectuer un nettoyage
- Effectuer un détartrage
- Nettoyer la buse de lait



ACCESSOIRES FOURNIS AVEC VOTRE MACHINE

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

Produits fournis		
1.	2 pastilles de nettoyage	 x2
2.	1 sachet de détartrant	 x1
3.	Conduit lait adaptable sur le bloc « One Touch Cappuccino »	
4.	Tube à lait supplémentaire pour le bloc « One Touch Cappuccino »	
5.	Aiguille de nettoyage du circuit vapeur située dans la buse café	
6.	1 cartouche Claris Aqua Filter System avec accessoire de vissage	
7.	1 bâtonnet de détermination de la dureté de l'eau	
8.	Mode d'emploi Répertoire des centres de service Après-Vente Krups Document de garantie	
9.	Goupillon	
Uniquement pour Intuition Expérience + EA877		
10.	Pot à lait : Vous pouvez mettre le pot à lait au lave-vaisselle sans son couvercle	

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



INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT

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



DONNÉES TECHNIQUES

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

Sous réserve de modifications techniques.



DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

- | | |
|--|---|
| <p>A. Poignée couvercle du réservoir d'eau</p> <p>B. Réservoir d'eau</p> <p>C. Bac collecteur de marc de café</p> <p>D. Buses café / lait réglables en hauteur avec système éclairage tasse(s)</p> <p>D1. Bloc « One Touch Cappuccino »</p> <p>D2. Porte amovible</p> <p>D3. Aiguille de nettoyage</p> <p>E. Grille et bac récolte-gouttes amovibles</p> <p>F. Couvercle du réservoir de café en grains</p> <p>G. Conduit lait adaptable sur le bloc « One Touch Cappuccino » et connecteur</p> <p>H. Flotteurs de niveau d'eau</p> <p>I. Indicateur Lumineux Intuitif</p> | <p>1. Réservoir de café en grain</p> <p>J. Bouton de réglage de la finesse de broyage</p> <p>K. Trappe pastille de nettoyage</p> <p>L. Broyeur à meules coniques en métal</p> <p>2. Panneau de commande</p> <p>M. Écran tactile de navigation</p> <p>N. ON/OFF</p> <p>O. Raccourci écran d'accueil</p> <p>P. Profils</p> <p>Q. Paramètres machine</p> <p>R. Pot à lait (Uniquement sur Intuition Experience + EA877)</p> |
|--|---|



MISE EN SERVICE & INSTALLATION DE L'APPAREIL

MISE EN SERVICE

Placer la machine sur un plan de travail stable, horizontal, propre et sec.

Lors de la première utilisation de la machine, il vous est demandé d'effectuer divers réglages.

Un amorçage de la machine est nécessaire pour qu'elle puisse fonctionner et permet le remplissage des circuits d'eau. Un préchauffage et un rinçage automatique auront lieu.

Suivez les indications qui s'affichent à l'écran.

Pour plus d'informations, se référer au Quick Start Guide - TÈRE UTILISATION.

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

Nous vous remercions de votre compréhension.

N'utilisez jamais un appareil présentant des détériorations!

MISE EN VEILLE DE LA MACHINE

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



CONSEILS ET ASTUCES

EAU

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

TASSE

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

GRAINS



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

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

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

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



INDICATEUR LUMINEUX INTUITIF

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

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

Voir le chapitre « PROFILS ».



FILTRE ET DURETÉ DE L'EAU

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

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

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



- Remplissez un verre d'eau.
- Trempez le bâtonnet test fourni avec la machine dans votre verre rempli d'eau.
- Attendez 1 minute. Les carrés sur le bâtonnet test changent de couleur.
- Comptez le nombre de carrés de couleur. Cela vous indique la dureté de votre eau, entre 0 et 4.
- Dans le menu « Dureté Eau », appuyez sur le chiffre correspondant entre 0 et 4.
- Appuyez sur OK.

VOUS N'AVEZ PLUS DE BÂTONNET TEST ?

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

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

POURQUOI INSTALLER UNE CARTOUCHE FILTRANTE ?

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

COMMENT INSTALLER LA CARTOUCHE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM ?



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

QUAND CHANGER LA CARTOUCHE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM ?

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



BROYEUR : RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE

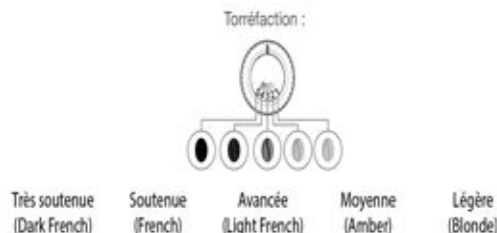
POURQUOI RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE ?

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

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

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

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



COMMENT RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE ?

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



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

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

ET SI L'ALERTE APPARAÎT EN COURS DE RECETTE ?

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

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

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

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

- Appuyez sur le bouton OK pour poursuivre la recette.
- Désactivez l'alerte « absence de grain » pour éviter des détections alors qu'il reste du café dans le réservoir de café en grains.





PRÉPARATION DES BOISSONS

LES BOISSONS PROPOSÉES SUR CETTE MACHINE :

Boissons	Taille approximative	Volumes possibles	Force café	
 Ristretto Espresso court et avec du corps	25 ml	20 - 40 ml	✓	✓
 Espresso Un café aux arômes prononcés recouvert d'une crema caramél légèrement amère	40 ml	40 - 70 ml	✓	✓
 Lungo Espresso allongé avec une crema caramél	70 ml	70 - 100 ml	✓	✓
 Café Long Plus fort en caféine mais plus léger en bouche. Très apprécié le matin	120 ml	80 - 180 ml	✓	✓
 Doppio Double Espresso à la crema ambrée	100 ml	40 - 140 ml	✓	✓
 Americano Double Espresso allongé d'eau chaude	120 ml	90 - 150 ml	✓	✓
 Café filtre Une longue infusion à plus basse température pour un résultat léger	150 ml	80 - 170 ml	✓	✓
 Carafe* 3 à 4 tasses de café long pour toute la famille	375 ml	375 - 1000 ml	✓	✓
 Espresso Macchiato Espresso avec une petite couche de mousse de lait	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml	✓	✓	
 Cappuccino Un équilibre entre lait, mousse et café	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	✓	✓	
 Cappuccino Italien Un cappuccino mélangé. Une mousse avec un subtil goût de café	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	✓	✓	
 Flat White Café au lait avec une mousse de lait	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml	✓	✓	
 Lait Mousse Une grande dose de lait avec sa mousse de lait	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml	✓	✓	
 Caffè Latte Mousse de lait au léger goût café	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	✓	✓	
 Latte Macchiato Une grande dose de lait, un Espresso gourmand avec sa mousse de lait	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml	✓	✓	
 Frappé* Café et lait glacés avec une mousse crémeuse de goût café	environ 380 ml	✓	✓	
 Nitro coffee* Café glacé infusé de fines bulles d'oxygène	environ 350 ml	✓	✓	
 Chilled coffee* Double café filtre glacé avec une fine crema	environ 350 ml	✓	✓	
 Thé vert Eau chaude à température idéale pour un thé vert	200 ml	20 - 300 ml	✓	✓
 Thé noir Eau chaude à température idéale pour un thé noir	200 ml	20 - 300 ml	✓	✓
 Thé infusion Eau chaude à température idéale pour une infusion	200 ml	20 - 300 ml	✓	✓

*Uniquement sur Intuition Experience + EA877

COMMENT RÉGLER LA HAUTEUR DES BUSES CAFÉ ?

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



COMMENT LANCER LA PRÉPARATION DE MA BOISSON ?

Référez-vous au tutoriel enregistré dans votre machine « Comment réaliser vos boissons ? ».




AIDE ET TUTORIELS

SELON LES BOISSONS, DIFFÉRENTS RÉGLAGES SONT POSSIBLES :

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

Pour plus d'information, référez-vous au tableau des boissons de la notice et au Quick Start Guide - RÉGLAGES DES BOISSONS.

COMMENT ARRÊTER UNE BOISSON EN COURS DE PRÉPARATION ?

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

BOISSONS LACTÉES



CONSEILS ET ASTUCES

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

COMMENT LANCER LA PRÉPARATION D'UNE BOISSON LACTÉE ?


Référez-vous au Quick Start Guide - PRÉPARER UNE RECETTE LACTÉE, ou consultez le tutoriel enregistré dans votre machine « Lancer une boisson lactée ».



AIDE ET TUTORIELS

BOISSONS GLACÉES (Uniquement sur Intuition Experience + EA877)

Intuition Experience + propose de nouvelles boissons froides exclusives comme le Frappé, le Chilled Coffee ou le Nitro Coffee.

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

THÉS ET INFUSIONS

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

COMMENT RÉGLER LA TEMPÉRATURE DE L'EAU ?



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



PROFILS

À QUOI SERT LA FONCTION PROFILS ?

La fonction Profils vous permet d'accéder à un espace personnalisé où vous pouvez stocker et enregistrer vos boissons préférées. Elle est accessible très facilement grâce à un bouton direct sur le panneau de commande de la machine.

Plus rapide et idéal au quotidien, les boissons enregistrées dans votre profil se lancent directement en une touche sans réglages nécessaires. Vous pouvez enregistrer jusqu'à 7 recettes par profil.

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

Prénom	Il est possible d'ajouter son prénom pour une plus grande personnalisation.
Couleur	Permet de choisir la couleur de l'indicateur Lumineux intuitif souhaitée pour identifier plus facilement son profil.
Affichage	Permet de régler le type d'affichage de vos boissons sur l'écran Profil. Elles peuvent apparaître en mode « slider » ou en mode « mosaïque ».
Programmation	La fonction « Profil » vous permet également de définir un moment de la journée ou un mot-clé pour chaque boisson. Cela vous permettra de retrouver plus facilement votre boisson à chaque instant.
Luminosité	Permet d'activer ou désactiver l'Indicateur Lumineux.


COMMENT CRÉER UN PROFIL ?

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



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

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

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

Si je stoppe ma boisson favorite alors qu'elle est en cours d'écoulement, c'est cette longueur qui sera enregistrée.

COMMENT ORGANISER/ORDONNER/SUPPRIMER SES BOISSONS FAVORITES ?

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



ENTRETIEN GÉNÉRAL

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

QUAND VIDER LE BAC RÉCOLTE-GOUTTES ?

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

ENTRETIEN DU BAC RECOLTE-GOUTTES

- Le bac récolte-gouttes permet de récupérer l'eau ou le café qui s'écoulerait de l'appareil pendant et après les préparations.
- Il est important de toujours le laisser en place et de le vider régulièrement.
- Pour des raisons d'hygiène, nous vous recommandons de démonter le bac récoltes-gouttes pour nettoyer chaque élément tous les jours et le laisser sécher à l'air libre avant de le replacer dans la machine.
- Se référer au Quick Start Guide – NETTOYER LE BAC RECOLTES GOUTTES, fig. 1-2-3-4-5-6-7. Vous pouvez passer le bac récoltes-gouttes au lave-vaisselle sans sa grille en métal.

QUAND VIDER LE BAC À MOUTURE ?

Le bac à mouture de café reçoit la mouture extraite.

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

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

ENTRETIEN DU BAC A MOUTURE

Pour des raisons d'hygiène, nous vous recommandons de nettoyer le bac à mouture de café sous l'eau chaude savonneuse tous les jours et le laisser sécher à l'air libre avant de le replacer dans la machine. Se référer au Quick Start Guide – NETTOYER LE BAC A MOUTURE, fig. 1-2-3-4-5.

Ne pas mettre au lave-vaisselle.

ENTRETIEN DU BAC A EAU

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

ENTRETIEN DU BAC A GRAINS

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

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

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



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

ENTRETIEN DU SYSTÈME LAIT

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

LES AUTRES ENTRETIENS

Entretiens	Quand ?	Explications	Accessoires nécessaires
Rinçage café 45s - 30 ml	Après 2 jours sans utilisation ou à tout moment.	Vous permet de réaliser un rinçage du circuit du café de la machine. Ce procédé utilise uniquement de l'eau chaude. Il vous assure le goût authentique de votre café.	
Rinçage thé 30 s - 20 ml	Quand la machine vous le demande ou à tout moment.	Vous permet de réaliser un rinçage à l'eau chaude pour assurer le goût authentique de votre thé ou infusion.	
Entretien machine 13 min - 600ml	Quand la machine vous le demande ou à tout moment	Pour des raisons d'hygiène et pour préserver la qualité de votre café nous vous recommandons de réaliser un nettoyage et un dégraissage du circuit café de la machine. Il vous garantit une préservation optimale des arômes de vos boissons.	1 pastille de nettoyage KRUPS (n°1)
Détartrage 20 min - 600 ml	Quand la machine vous le demande ou à tout moment. Lorsque le nombre de boissons n'est pas suffisant pour qu'un détartrage soit nécessaire, la fonction n'est pas active	Le détartrage de votre machine assure son bon fonctionnement et élimine tout dépôt de calcaire ou de tartre. Cette étape est très importante pour assurer le bon fonctionnement et la longévité de votre appareil.	1 sachet de détartrant KRUPS (n°2)

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



AUTRES FONCTIONS

COMMENT ACCÉDER AUX RÉGLAGES DE VOTRE MACHINE ?

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



LISTE DES RÉGLAGES :

Langue	Sélection de la langue de votre choix parmi les 21 langues.
Date et heure	Le réglage de la date est nécessaire notamment en cas d'utilisation d'une cartouche anticalcaire. Réglage de l'heure et affichage 12 ou 24 heures.
Luminosité écran	Pour ajuster le rétro-éclairage de l'écran.
Lumière	Pour activer ou désactiver l'indicateur Lumineux Intuitif (I).
Choix 1er écran	Choisir la présentation du premier écran.
Affichage	Choisir la présentation des boissons en slider ou mosaïque.
Arrêt auto	Pour choisir la durée après laquelle votre appareil s'arrêtera automatiquement. Cette fonction vous permet de consommer moins d'électricité.
Allumage auto	Pour allumer la machine et lancer automatiquement le préchauffage de l'appareil à une heure choisie. Vous prenez votre café tous les jours à la même heure ? Cette fonction est faite pour vous ! En paramétrant l'allumage auto, vous pourrez gagner du temps et n'aurez plus qu'à lancer votre boisson.
Unité de volume	Sélection de l'unité de mesure : ml ou oz.
Rinçage auto	Vous pouvez activer ou non le rinçage automatique de la sortie café au démarrage de la machine.
Dureté de l'eau	Pour régler la dureté de l'eau entre 0 et 4. Pour en savoir plus, se référer au chapitre « MESURE DE LA DURETÉ DE L'EAU ».
Température café	Pour régler la température de votre café entre T1 et T3.
Température thé	Pour régler la température de votre thé entre T1 et T3.
Type de café	Indiquer le type de café ajouté dans le bac à grains.



LES SOLUTIONS À VOS QUESTIONS

FONCTIONNEMENT

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

4. Le broyeur tourne à vide.

☑ C'est normal si c'est occasionnel et s'il n'y a plus ou peu de café en grains. Il peut tourner jusqu'à 10 secondes à vide pour connaître sa consommation et assurer le bon fonctionnement de sa fonction.

☑ Il reste du café en grains dans le réservoir :

- Le café est peut-être trop huileux et n'est pas happé correctement par la machine.
Vous pouvez essayer d'aider à la descente du grain et voir si cela refonctionne. Il est toutefois recommandé de changer de café (cf. fonction type de grains).
- C'est mon café habituel qui fonctionnait bien jusque-là : contactez votre service consommateur KRUPS.

UTILISATION

1. Le broyeur émet un bruit anormal.

☑ Il y a certainement présence de corps étrangers dans le broyeur. Essayez d'aspirer avec un aspirateur sinon contactez votre service consommateur KRUPS.

2. Il y a de l'eau sous l'appareil.

☑ Avant d'enlever le bac récolte goutte, attendez 15 secondes après l'écoulement d'un café afin que la machine termine correctement son cycle.

☑ Vérifiez que le bac récolte-gouttes est bien positionné sur la machine, il doit toujours être en place même lorsque la machine n'est pas utilisée.

☑ Vérifiez que le bac récolte-gouttes n'est pas plein.

3. Le bouton de réglage de la finesse de mouture est difficile à tourner.

☑ Tournez le bouton de réglage de la finesse de mouture uniquement lorsque le broyeur est en fonctionnement.

4. L'appareil n'a pas détérioré de café.

☑ Un incident a été détecté pendant la réalisation.
L'appareil s'est réinitialisé automatiquement et est prêt pour un nouveau cycle.

5. Vous avez utilisé du café moulu à la place du café en grain.

☑ Aspirez à l'aide de votre aspirateur le café moulu contenu dans le réservoir à grains.

6. De l'eau coule des buses café à l'arrêt de la machine.

☑ C'est normal. Il s'agit d'un rinçage automatique pour nettoyer les buses café et éviter qu'elles ne se bouchent.

VAPEUR ET LAIT

1. L'écoulement lait de votre machine semble partiellement ou complètement bouchée.

☑ Un message d'alerte apparaîtra à l'écran si la buse est bouchée. Nettoyez le bloc « One Touch Cappuccino » (D1). Référez-vous au Quick Start Guide - NETTOYAGE MANUEL APPROFONDI DU SYSTÈME DE DISTRIBUTION DU LAIT - 5 MIN, ou consultez le tutoriel enregistré dans votre machine « Nettoyer la buse de lait ».

2. Aucune vapeur ne sort.

a. Lors de la première utilisation d'un cycle vapeur, si aucune vapeur ne sort correctement :

☑ 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 :

☑ 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.

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

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

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

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

ENTRETIEN

1. La machine ne demande pas de détartrage.

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

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

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

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

☑ Réinstallez le bac collecteur de marc de café.

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

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

BOISSONS

1. Le café s'écoule trop lentement.

☑ Tournez le bouton de la finesse de mouture vers la droite pour obtenir une mouture plus grossière (peut dépendre du type de café utilisé).

☑ Effectuez un ou plusieurs cycles de rinçage.

☑ Changez la cartouche Claris Aqua Filter System.

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

☑ Vérifiez que le réservoir à grains contient du café et que celui-ci descend correctement.

☑ Évitez d'utiliser des cafés huileux, caramélisés ou aromatisés qui peuvent ne pas être happés correctement.

☑ Diminuez le volume de la préparation, augmentez la force de la préparation en utilisant la fonction de la force de café. Tournez le bouton de la finesse de mouture pour obtenir une mouture plus fine. Réalisez votre préparation en deux cycles en utilisant la fonction 2 tasses.

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

☑ Augmentez la température du café dans les réglages de la machine. Chauffez la tasse en la rinçant à l'eau chaude avant de lancer la préparation.

☑ Réalisez un rinçage circuit café avant de lancer votre café, une fonction rinçage café à l'allumage peut être activée dans réglages / rinçage auto.

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

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

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

ÉLIMINATION



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



Participez à la protection de l'environnement !
Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

GARANTIE

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

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

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

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

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