

FR	P. 11 – 23
EN	P. 24 – 36
DE	P. 37 – 49
NL	P. 50 – 63
DA	P. 64 – 76
NO	P. 77 – 89
SV	P. 90 – 102
FI	P. 103 – 115
ES	P. 116 – 128
IT	P. 129 – 141
PT	P. 142 – 154
EL	P. 155 – 168
CS	P. 169 – 181
SK	P. 182 – 194
HU	P. 195 – 207
PL	P. 208 – 220
RU	P. 221 – 234
UK	P. 235 – 248
RO	P. 249 – 261
BG	P. 262 – 275
HR	P. 276 – 288

KRUPS EA875 INTUITION PREFERENCE*

KRUPS

EA875 INTUITION PREFERENCE*



8020008028

www.krups.com

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



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 1ВИ 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

2 MAKE A MILK RECIPE



FR - PRÉPARER UNE RECETTE LACTÉE

NL - EEN MELKRECEPT MAKEN

NO - TILBERED EN DRIKK MED MELK

FI - MAITOPHAIJAINEN JUOMAN VALMISTAMINEN

IT - PREPARAZIONE DI BEVANDE A BASE DI LATTE

EL - ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΣΥΝΤΑΓΗΣ ΜΕ ΓΑΛΛΑ

SK - PRÍPRAVA MLIEČNEHO RECEPTU

PL - UŻYCIE NACZYNIŃ NA MLEKO

UK - ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ З МОЛОКОМ

BG - ПРИГОТВЯНЕ НА РЕЦЕПТА С МЛЯКО

DE - ZUBEREITUNG EINES MILCHGETRÄNKS

DA - LAV EN MALKEOPSKRIFT

SV - TILLRED EN DRICK MED MJÖLK

ES - PREPARAR UNA RECETA DE BEBIDA LÁCTEA

PT - PREPARAR UMA BEBIDA À BASE DE LEITE

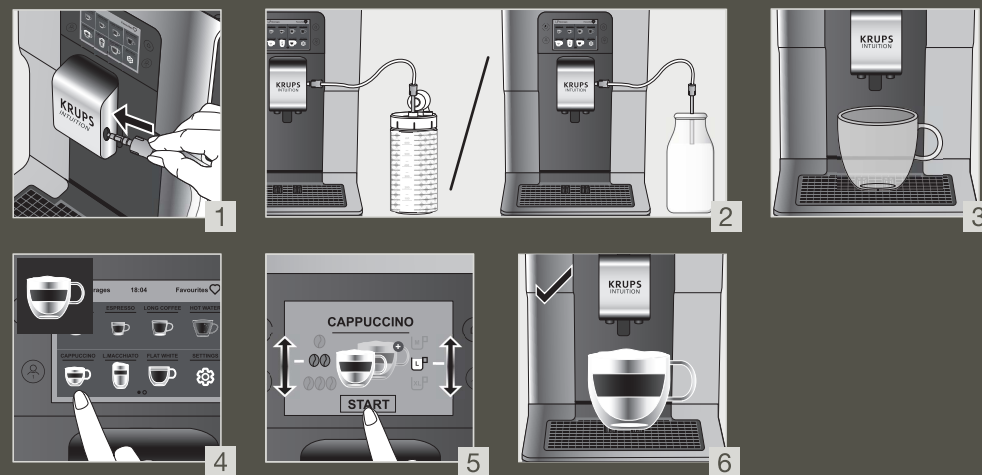
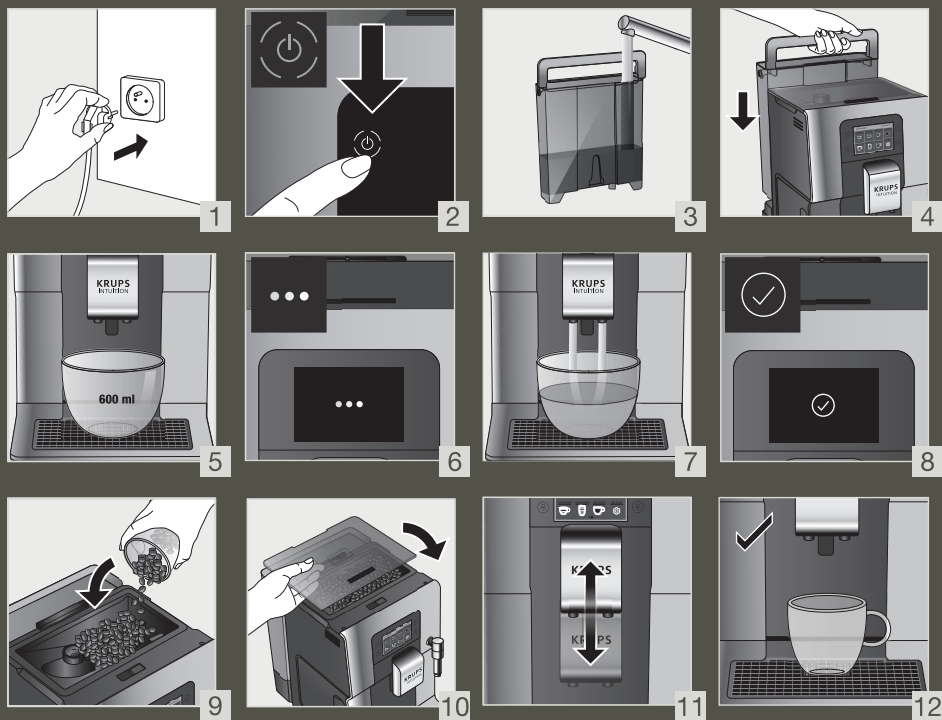
CS - VYTVOŘTE RECEPT S MLEKEM

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 ΦΛΙΤΖΑΝΙΩΝ ΜΙΑΣ ΣΥΝΤΑΓΗΣ ΜΕ ΓΑΛΑ ΣΤΗ ΣΤΙΓΜΗ ΠΡΪΠΡΑΒΤΕ
- SK** - PRIPRAVTE 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 MILCHREZEPTE 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 MLIJEKOM ODJEDNOM



1



2

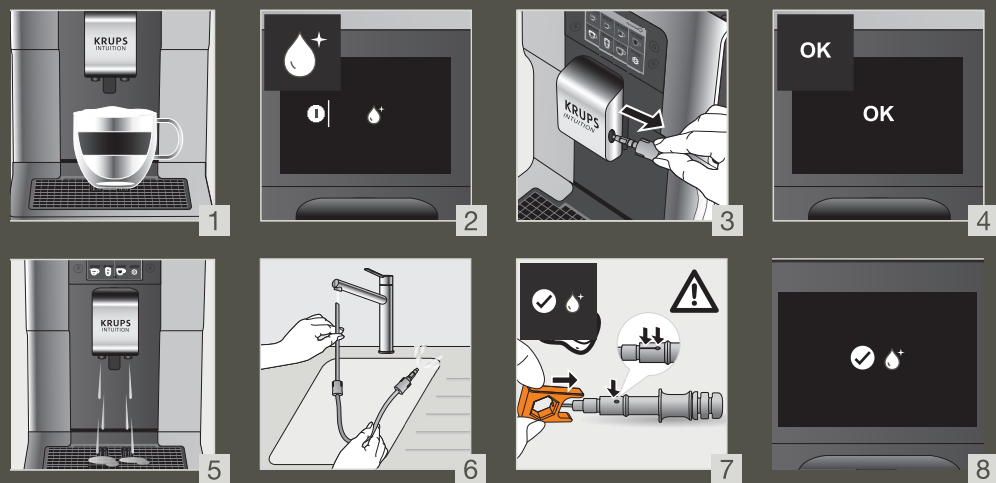


3

4 QUICK MILK RINSING AFTER A CAPPUCCINO

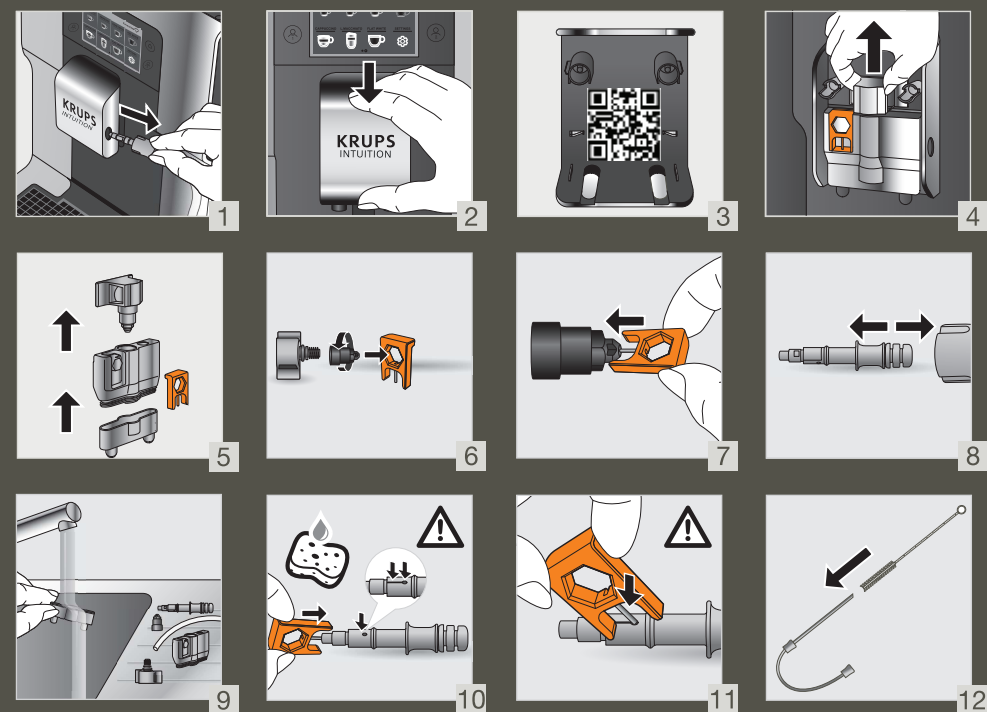
- FR** - RINÇAGE RAPIDE DU LAIT APRÈS UN CAPPUCCINO
- NL** - SNELLE MELKSPOELING NA EEN CAPPUCCINO
- NO** - HURTIG MELKESKYLLING ETTER EN CAPPUCCINO
- FI** - NOPEA MAIDON HUUHTELU CAPPUCCINON JÄLKEEN
- IT** - RISCIAQUO RAPIDO DEL CIRCUITO DEL LATTE DOPO UN CAPPUCCINO
- EL** - ΓΡΗΓΟΡΗ ΕΚΠΛΥΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ
- SK** - RÝCHLE OPLACHOVANIE MLIKA PO CAPPUCCINO
- PL** - SZYBKE PŁUKANIE SYSTEMU MLEKA PO CAPPUCCINO
- UK** - ШВИДКЕ ЗМИВАННЯ МОЛОКА ПІСЛЯ ПРИГОТУВАННЯ КАПУЧІНО
- BG** - БЪРЗО ИЗПЛАКВАНЕ НА МЛЯКОТО СЛЕД КАПУЧІНО

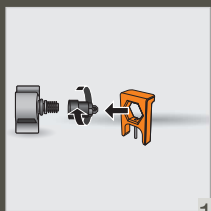
- DE** - SCHNELLE MILCHSPÜLUNG NACH EINEM CAPPUCCINO
- DA** - HURTIG MÆLKESKYLLING ETTER EN CAPPUCCINO
- SV** - SNABB MJÖLKSÖLJNING ETTER EN CAPPUCCINO
- ES** - ENJUAGUE RÁPIDO DE LA LECHE DESPUÉS DE HACER UN CAPPUCCINO
- PT** - LAVAGEM RÁPIDA DO LEITE APÓS PREPARAÇÃO DE UM CAPPUCCINO
- CS** - RYCHLÉ 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



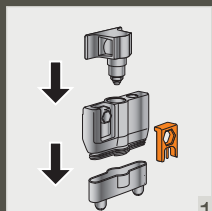
5 MANUAL DEEP CLEANING OF MILK SYSTEM – 5 MIN

- 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 MAITÖJÄRJESTELMÄN SYVÄPUHDISTUS – 5 MIN
- IT** - PULIZIA PROFONDA MANUALE DEL CIRCUITO DEL LATTE – 5 MIN
- EL** - ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟΣ ΒΑΘΥΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ – 5 ΛΕΠΤΑ
- SK** - MANUÁLNE HLĽBKOVÉ ČISTENIE MLIČNEHO 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** - RUČNÍ HLOUBKOVÉ ČIŠTĚNÍ MLÉČNÉHO 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.

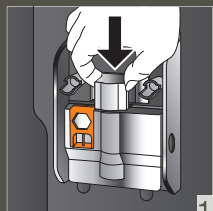




13



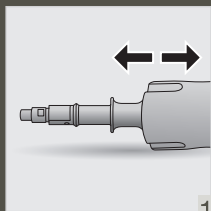
14



15



16



17



18



19

6 EMPTY THE COFFEE GROUND COLLECTOR



FR - VIDER LE BAC COLLECTEUR DE MARC DE CAFÉ

NL - KOFFIEDIKOPVANGBAK LEEGMAKEN

NO - TØM OPPSAMLINGSBRETTE FOR GRUT

FI - KAHVIPOROSÄILIÖN TYHJENTÄMINEN

IT - SVUOTAMENTO DELLA VASCHETTA DI RACCOLTA DEI FONDI DI CAFFÈ

EL - ΑΔΕΙΑΣΜΑ ΣΥΛΛΕΚΤΗ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΩΝ ΚΑΦΕ

SK - VYPRAZDNENIE ZBERNEJ NADOVKY NA KAVOVU USADENINU

PL - OPRÓZNIANIE 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

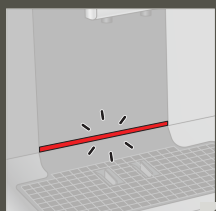
CS - VYPRÁZDNĚNÍ ZÁSOBNÍKU NA POUŽITOU KÁVU

HU - ZACCGYÚJTÓ KIÜRÍTÉSE

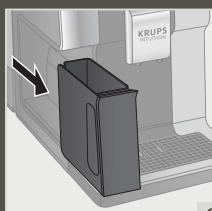
RU - ОЧИСТКА КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ

RO - GOLIREA COLECTORULUI DE CAFEA

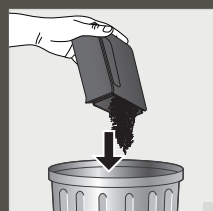
HR - PRAŽNENJE POSUDE ZA SAKUPLJANJE TALOGA KAVE



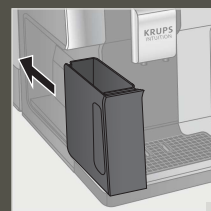
1



2



3



4

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 KERÄJÄ SÄÄNNÖLISESTI

IT - PULIRE REGOLARMENTE IL RACCOGLITORE DEL CAFFÈ

EL - ΚΑΘΑΡΙΖΕΤΕ ΤΑΚΤΙΚΑ ΤΟΝ ΣΥΛΛΕΚΤΗ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΩΝ ΑΛΕΣΜΕΝΟΥ ΚΑΦΕ

SK - ZBERNÚ NÁDOBU NA KÁVOVÉ USADENINY 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 KAFFEGRUMSBEHOLDEREN REGELMÆSSIGT

SV - RENGÖR SUMPLÅDAN REGELBUNDET

ES - LIMPIA CON FRECUENCIA EL COLECTOR DE CAFÉ MOLIDO

PT - LIMPE O COLETOR DE BORRAS DE CAFÉ REGULARMENTE

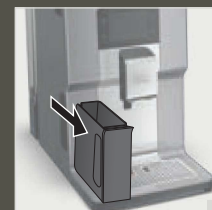
CS - PRAVIDELNĚ ČISTĚTE SBĚRAČ KÁVOVÉ SEDLINY

HU - RENDSZERESEN TISZTÍTSA MEG A KÁVÉÖRLEMÉNY-GYŰJTŐT

RU - РЕГУЛЯРНО ОЧИЩАЙТЕ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ

RO - CURĂȚAȚI COLECTORUL PENTRU ZAȚ ÎN MOD REGULAT

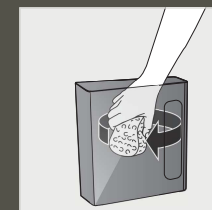
HR - REDOVITO ČISTITE SPREMNIK ZA MLJEVENU KAVU



1



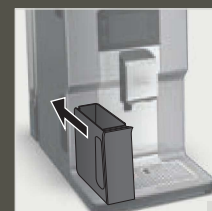
2



3



4



5

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 - VPRÁZDNENIE ODKVARKÁVACEJ NÁDOBY

PL - OPRÓŻNIANIE TACKI OCIEKOWEJ

UK - СПОРОЖНЕННЯ ПІДДОНА ДЛЯ КРАПЕЛЬ

BG - ИЗПРАЗНЕТЕ ТАВИЧКАТА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ

DE - AUFFANGSCHALE ENTLEEREN

DA - TOM DRYPPBAKKEN

SV - TÖMNING AV DROPPBRICKAN

ES - VACIAR LA BANDEJA DE GOTEOS

PT - Esvaziar a gaveta de recolha de pingos

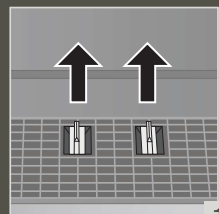
CS - VYPRÁZDNĚTE ODKAPÁVACÍ MISKU

HU - CSEPPTÁLCA KIÜRÍTÉSE

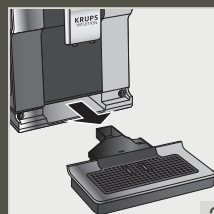
RU - ОЧИСТКА ПОДДОНА ДЛЯ СБОРА КАПЕЛЬ

RO - GOLIREA TĂVII COLECTOARE DE PICURI

HR - ISPRAZNITE POSUDU ZA TALOG KAVE



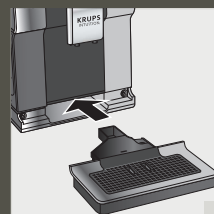
1



2



3



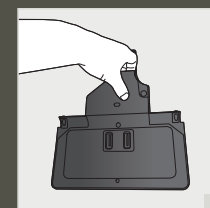
4



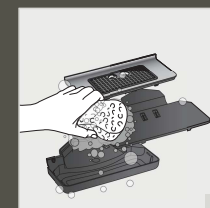
1



2



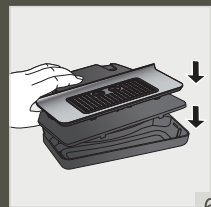
3



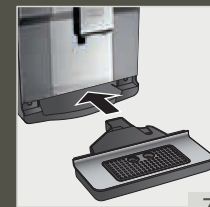
4



5



6



7

7.A

CLEAN THE DRIP TRAY REGULARLY



FR - NETTOYER LE BAC RÉCOLTE-GOUTTES RÉGULIÈREMENT

NL - MAAK DE LEKBAK REGELMATIG SCHOON

NO - RENGJØR DRYPPEBRETET REGELMESSIG

FI - PUHDISTA TIPPA-ALLAS SÄÄNNÖLLISESTI

IT - PULIRE REGOLARMENTE IL VASSOIO RACCOGLIGOCCE

EL - ΚΑΘΑΡΙΖΕΤΕ ΤΑΚΤΙΚΑ ΤΟΝ ΔΙΣΚΟ ΑΠΟΝΕΡΩΝ

SK - PODNOS NA ODKVARKÁVANIE PRAVIDELNE ČISTITE

PL - PAMIĘTAJ 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 DROPPSKDRYPPBAKKENÅLEN REGELBUNDET

ES - LIMPIA CON FRECUENCIA LA BANDEJA RECOGEGOTAS

PT - PRAVIDELNĚ ČISTĚTE ODKAPAVACÍ MISKU

CS - PRAVIDELNĚ ČISTĚTE ODKAPÁVACÍ MISKU

HU - RENDSZERESEN TISZTÍTSA MEG A CSEPEGTETŐ TÁLCÁT

RU - РЕГУЛЯРНО ОЧИЩАЙТЕ ПОДДОН ДЛЯ КАПЕЛЬ

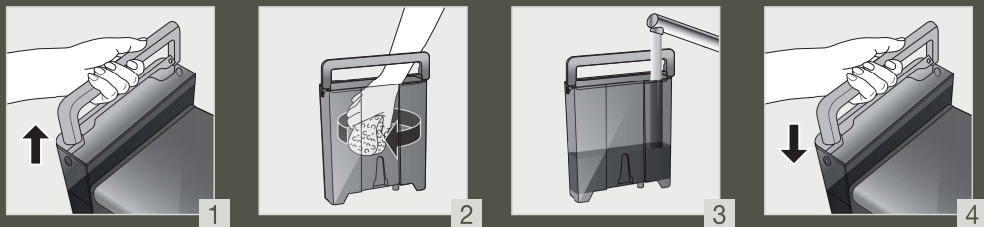
RO - CURĂȚAȚI TAVA DE PICĂTURI ÎN MOD REGULAT

HR - REDOVITO ČISTITE POSUDU ZA KAPLJEVINU

8 CLEAN THE WATER TANK REGULARLY



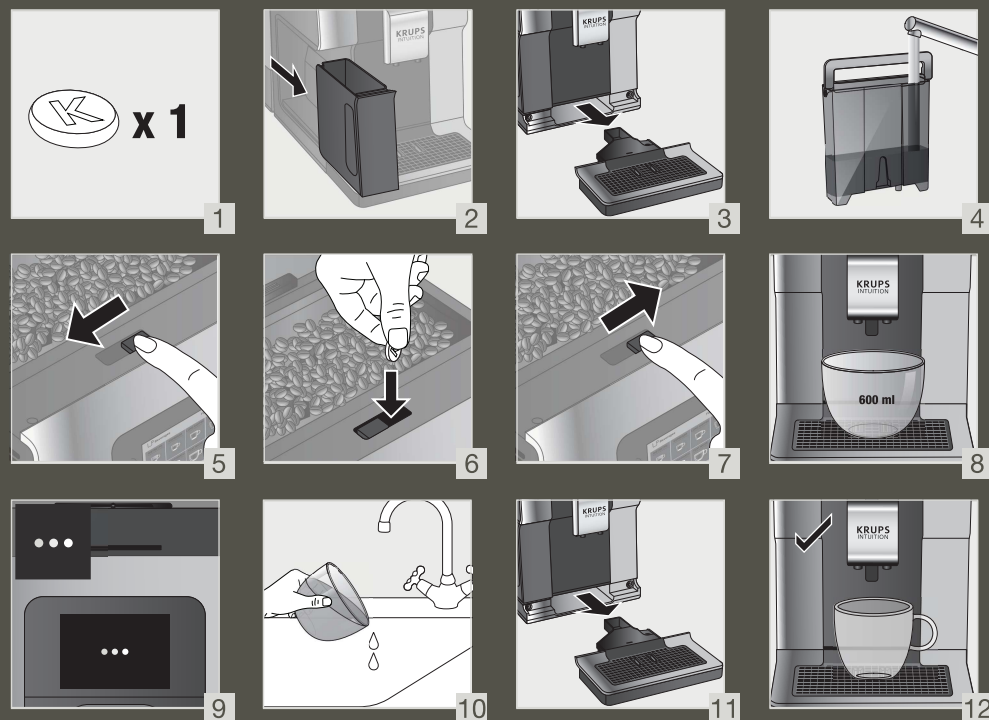
- FR** - NETTOYER LE RÉSERVOIR D'EAU RÉGULIÈREMENT
- NL** - MAAK HET WATERRESERVOIR REGELMATIG SCHOON
- NO** - RENGJØR VANNTANKEN REGELMESSIG
- FI** - PUHDISTA VESISÄILIÖ SÄÄNNÖLLISESTI
- IT** - PULIRE REGOLARMENTE IL SERBATOIO DELL'ACQUA
- EL** - ΚΑΘΑΡΙΖΕΤΕ ΤΑΚΤΙΚΑ ΤΟ ΔΟΧΕΙΟ ΝΕΡΟΥ
- SK** - NÁDRŽ NA 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 TISZTÍTSA MEG A VÍZTARTÁLYT
- RU** - РЕГУЛЯРНО ОЧИЩАЙТЕ РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ВОДЫ
- RO** - CURĂȚAȚI 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 KAWOMASZINY 3 x / 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 TISZTÍTÁSA 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

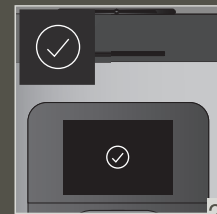
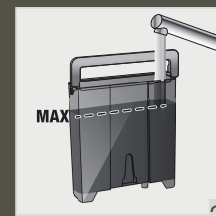
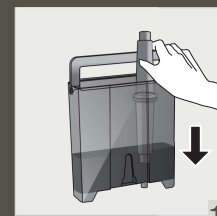
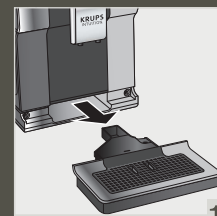
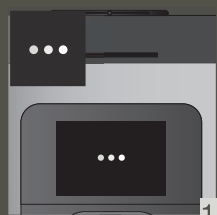
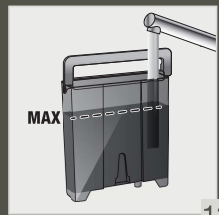
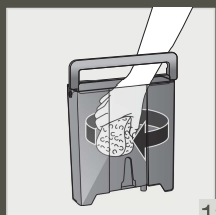
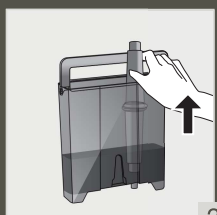


10 DESCALING PROGRAM – 20 MIN



- FR - PROGRAMME DE DÉTARTAGE - 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 НАКИПИ – 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 - ODVAPŇOVACÍ PROGRAM - 20 MIN
- HU - VÍZKÖMMENTESÍTŐ PROGRAM – 20 PERC
- RU - ПРОГРАММА УДАЛЕНИЯ НАКИПИ - 20 МИН
- RO - PROGRAM DE DETARTARE – 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, Caffè 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. De plus, 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



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 dégageait 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.



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 block « One Touch Cappuccino »	
5.	Aiguille de nettoyage du circuit vapeur	
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 - Livret des consignes de sécurité Répertoire des centres de Service Après-Vente Krups Documents de garantie	
9.	Goupillon	
Selon modèle		
10.	Pot à lait: Vous pouvez mettre le pot à lait dans le lave vaisselle	



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)	8.2

Sous réserve de modifications techniques.

Placez la machine sur un plan de travail horizontale, stable, résistant à la chaleur, propre et sec



DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

- A. Poignée couvercle du réservoir d'eau
 - B. Réservoir d'eau
 - C. Bloc collecteur de marc de café
 - D. Buses café réglables en hauteur
 - E. Grille et bac récolte-gouttes amovibles
 - F. Couvercle du réservoir de café en grains
 - G. Bloc "One Touch Cappuccino"
 G1. Accessoire de nettoyage du système de moussage du lait, 2 en 1 : clé de dévissage + aiguille de précision
 G2. Bloc amovible moussage du lait
 - H. Conduit lait et connecteur
 - I. Flotteurs de niveau d'eau
 - J. Indicateur Lumineux Intuitif
- 1. Réservoir de café en grain
 K. Bouton de réglage de la finesse de broyage
 L. Trappe pastille de nettoyage
 M. Broyeur à meules coniques en métal
 - 2. Panneau de commande
 N. Écran tactile de navigation
 O. ON/OFF
 P. Raccourci écran d'accueil
 Q. Profil 1
 R. Profil 2
 S. Pot à lait



MISE EN SERVICE & INSTALLATION DE L'APPAREIL

MISE SOUS TENSION 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".

MISE EN SERVICE (voir 1. 1^{ère} utilisation)

Lors de la première utilisation de la machine, il vous est demandé d'effectuer divers réglages. Suivez les indications qui s'affichent à l'écran. 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.

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

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 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 ».

Pour la préparation des boissons, 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.

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

À QUOI SERT L'INDICATEUR LUMINEUX INTUITIF ?

Votre machine Intuition est équipée d'une technologie intelligente et lumineuse pour faciliter votre quotidien : l'Indicateur Lumineux Intuitif (J). 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 « MON PROFIL ».

LAISSEZ-VOUS GUIDER.

Couleur	État	Explication
Rouge	Fixe	Alerte
Autres couleurs et blanc	Respirant	En cours de réalisation
	Fixe	Recette terminée

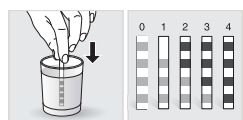


FILTRE ET DURETÉ DE L'EAU

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 (8) 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 ?

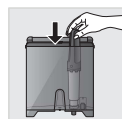
La cartouche Claris Aqua Filter System permet d'optimiser le goût du café, de diminuer l'entartrage et les opérations d'entretien.

QUAND CHANGER LA CARTOUCHE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM ?



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

COMMENT INSTALLER LA CARTOUCHE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM ?



- La cartouche se place dans le réservoir d'eau.
- Placer la cartouche, bague numérotée vers le haut.
- Utiliser l'accessoire de vissage noir, fourni avec la cartouche, pour bien positionner et visser la cartouche.



BROYEUR : RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE

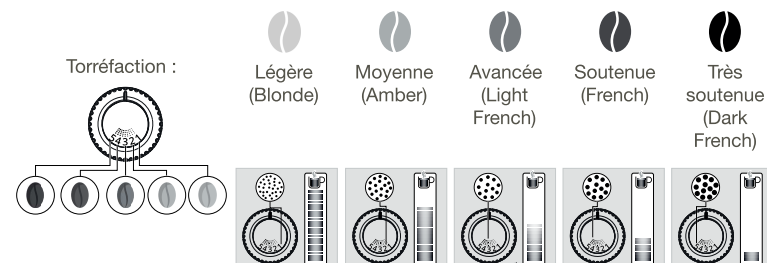
POURQUOI RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE ?

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.

À noter : 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 (K) 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 (J) s'éclairera 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.

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

Si un message d'alerte s'affiche à votre écran et que l'alerte lumineuse s'éclaira en rouge alors qu'il y a suffisamment de grains : Appuyez sur le bouton OK pour poursuivre la recette.









- OU 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 caramel légèrement amère	40 ml	40 - 70 ml	✓	✓
 Lungo Espresso allongé avec une crema caramel	70 ml	70 - 100 ml	✓	✓
 Doppio Double Espresso à la crema ambrée	100 ml	40 - 140 ml	✓	
 Café Long Plus fort en caféine mais plus léger en bouche. Très apprécié le matin	120 ml	80 - 180 ml	✓	✓
 Americano Double Espresso allongé d'eau chaude	120 ml	90 - 150 ml	✓	
 Espresso Macchiato Espresso avec une petite couche de mousse de lait	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml	60 - 100 ml	✓	✓
 Cappuccino Un équilibre entre lait, mousse et café	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	120 - 240 ml	✓	✓
 Lait Moussé Une grande dose de lait avec sa mousse de lait	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml	120 - 200 ml		✓
 Flat White Café au lait avec une mousse de lait	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml	160 - 240 ml	✓	
 Caffè Latte Mousse de lait au léger goût café	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	200 - 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	190 - 240 ml	✓	✓
 Infusion Eau chaude à la température idéale pour une infusion	200ml	20 - 300 ml		
 Thé Noir Eau chaude à la température idéale pour un thé noir	200ml	20 - 300 ml		
 Thé Vert Eau chaude à la température idéale pour un thé vert	200ml	20 - 300 ml		

POUR INFORMATION, POUR PRÉPARER VOTRE BOISSON, VOTRE MACHINE RÉALISE AUTOMATIQUEMENT LES ÉTAPES SUIVANTES :

Pour les recettes café	Pour les recettes lactées hors Caffè Latte, Flat White et Espresso Macchiato	Pour les recettes Caffè Latte, Flat White et Espresso Macchiato
<ol style="list-style-type: none"> 1. Broyage des grains de café 2. Compactage de la mouture 3. Pré-infusion (quelques gouttes peuvent tomber à cette étape dans votre tasse) 4. Percolation 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Phase de préchauffage 2. Moussage du lait 3. Broyage des grains de café 4. Compactage de la mouture 5. Pré-infusion (quelques gouttes peuvent tomber à cette étape dans votre tasse) 6. Percolation 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Broyage des grains de café 2. Compactage de la mouture 3. Pré-infusion (quelques gouttes peuvent tomber à cette étape dans votre tasse) 4. Percolation 5. Phase de préchauffage 6. Moussage du lait

COMMENT RÉGLER LA HAUTEUR DES BUSES CAFÉ ?



Pour toutes les boissons, 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 ? ».



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 3 grains, 1 étant le plus doux et 3 le plus corsé .
- Volume en tasse : pour augmenter ou réduire le volume en tasse, faites défiler vers le haut ou le bas les volumes proposés et sélectionnez le volume désiré.


Pour plus d'information, référez-vous au tableau des boissons de la notice.



ASTUCE

Pour sélectionner la force café et le volume en tasse, vous pouvez naviguer vers le haut / bas ou appuyer directement sur votre choix.

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 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.

COMMENT LANCER LA PRÉPARATION D'UNE BOISSON LACTÉE ?

Référez-vous en début de notice à 2 PRÉPARER UNE RECETTE LACTÉE, ou consultez le tutoriel enregistré dans votre machine « Lancer une boisson lactée ».



THÉS ET INFUSIONS

Pour vos thés et infusions, vous avez trois touches de sélections 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 ?



Allez dans Paramètres, Réglages, 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.



MON PROFIL

À QUOI SERT LA FONCTION PROFIL ?

La fonction **Profil** vous permet d'accéder à un espace personnalisé où vous pouvez stocker et enregistrer vos boissons préférées. Il 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 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 le pictogramme **Profil 1** ou **Profil 2** et suivez les indications à l'écran ou consultez les tutoriels enregistrés dans votre profil.



AIDE ET TUTORIELS

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

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

1. Après la réalisation d'une boisson, un bouton  apparaît sur l'écran.

2. Directement dans le profil.

Si je stoppe ma boisson favorite alors qu'elle est en train de s'écouler, 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. Appuyer et faire glisser pour réorganiser les boissons, appuyer sur la croix pour supprimer une boisson.



ENTRETIEN GÉNÉRAL

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

ENTRETIEN DU BAC À MOUTURE DE CAFÉ ET DU BAC RECOLTE-GOUTTES

Le bac récolte-gouttes reçoit l'eau usagée et le bac à mouture de café reçoit la mouture extraite.

Important : Pour des raisons d'hygiène, le bac récolte gouttes étant en contact avec du lait et du café, nous vous recommandons de le démonter, de laver chaque élément tous les jours avec de l'eau chaude, de le laisser sécher avant de le placer dans la machine. Il est important de toujours le laisser en place et de le vider régulièrement. Vous pouvez passer le bac récolte gouttes au lave vaisselle sans son couvercle.

QUAND VIDER LE BAC RÉCOLTE-GOUTTES ?

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

QUAND VIDER LE BAC À MOUTURE DE CAFÉ ?

Quand la machine vous le demande ou plus régulièrement, mais lorsque la machine est allumée pour qu'elle puisse enregistrer que le bac a été vidé.



Important : Ne pas vider régulièrement son bac à mouture de café et bac récolte-gouttes comme indiqué ci-dessus peut endommager votre machine. Pour des raisons d'hygiène, nous vous recommandons de nettoyer quotidiennement le bac à mouture sous l'eau chaude avec du savon et une éponge. Il est recommandé de le laisser sécher à l'air libre avant de le remettre dans la machine.

ENTRETIEN DU RÉSERVOIR D'EAU ET DU BAC A GRAINS

Pour la préservation des arômes du café et pour des raisons d'hygiène, nous vous conseillons de n'utiliser que de l'eau potable et de nettoyer quotidiennement le réservoir d'eau avec de l'eau chaude et une éponge.

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



Important : ne pas nettoyer à l'eau, la présence d'eau dans la trémie à grains pourrait endommager la machine



Il est recommandé de le laisser sécher à l'air libre avant de le remettre dans l'appareil

ENTRETIEN DU SYSTÈME LAIT

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 :



AIDE ET TUTORIELS

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.	
Tube à lait, rinçage des buses et nettoyage du pot à lait	Après chaque boisson lactée	Nous vous recommandons de nettoyer à l'eau chaude et avec du savon le pot à lait après chaque utilisation. Nous vous recommandons de remplacer le tube à lait environ tous les trois mois. Vous trouverez ces accessoires disponibles sur le site KRUPS.fr.	Eau chaude + savon + goupillon
Nettoyage accessoire lait 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 ». Pour un résultat de mousse de lait optimum, il est conseillé de le nettoyer de façon régulière. Voir en début de notice : 5. NETTOYAGE MANUEL APPROFONDI DU SYSTÈME DE DISTRIBUTION DU LAIT - 5 MIN.	Clé de démontage pour nettoyer le circuit vapeur + aiguille de nettoyage (n°5)

LES AUTRES ENTRETIENS

Entretiens	Quand ?	Explications	Accessoires nécessaires
Rinçage café 45 s - 30 ml	À tout moment	Pour des raisons d'hygiène, il est recommandé de rincer le système de café tous les jours ou lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une période plus longue (plus de 2 jours).	
Rinçage thé 30 s - 20 ml	Avant l'écoulement de la boisson	Vous permet de réaliser un rinçage à l'eau chaude pour assurer le goût authentique de votre thé ou infusion.	
Entretien machine 13 min - 600 ml	Quand la machine vous le demande ou à tout moment	Pour des raisons d'hygiène et pour la préservation des arômes de votre café nous vous recommandons de nettoyer le système café 3 fois par an.	1 pastille de nettoyage KRUPS (n°1)
Détartrage 20 min - 600 ml	Quand la machine vous le demande ou à tout moment	La machine vous avertit lorsqu'il est nécessaire de lancer un programme de détartrage. Cette étape est très importante pour assurer le bon fonctionnement et la longévité de votre machine.	1 sachet de détartrant KRUPS (n°2)



Important : Vous n'êtes pas obligé d'exécuter sur-le-champ le programme d'entretien machine 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 d'entretien machine 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.

Pour plus d'explications, consultez les tutoriels disponibles dans les paramètres de votre machine.



Vous souhaitez savoir quand vous devez réaliser un des entretiens présentés ci-dessus ?

Un message d'alerte apparaîtra à l'écran dès que vous avez une action à réaliser.



AUTRES FONCTIONS

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

COMMENT ACCÉDER AUX RÉGLAGES DE VOTRE MACHINE ?



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.
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	Vous trouvez votre café trop chaud ? Vous pouvez réduire la température grâce à cette fonction. La machine possède 3 niveaux d'ajustement de la température pour vos boissons café.	EN
Température thé	Vous trouvez votre thé trop chaud ? Vous pouvez réduire la température grâce à cette fonction. La machine possède 3 niveaux d'ajustement de la température pour vos boissons thé.	DE
Type de café	Permet de désactiver la fonction absence de grain. Cette fonction permet d'indiquer le manque de grain de café dans le réservoir café et de reprendre une recette en cours. Voir paragraphe BROYEUR.	NL
Réinitialisation produit	La réinitialisation effacera vos préférences et réglages : les paramètres seront ceux définis par défaut. Les favoris seront également supprimés.	DA



LES SOLUTIONS À VOS QUESTIONS

FOCTIONNEMENT

1. 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.
- 2. 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.
- 3. Une coupure de courant s'est produite lors d'un cycle.
 - ☑ L'appareil se réinitialise automatiquement lors de la remise sous tension.
- 4. Le broyeur tourne à vide.
 - ☑ C'est normal si c'est occasionnel et s'il n'y a plus ou peu de café en grains. 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 une présence de corps étrangers dans le broyeur. Essayer d'aspirer avec un aspirateur sinon contacter 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 délivré 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 ». Référez-vous en début de notice à 5. 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 (L) 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 a lieu une pré-infusion du café qui peut entraîner un petit écoulement d'eau par les buses café.

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



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