

DE HOTLINE : DE : 0800 98 000 00 - AT : 0800 225 225 - CH : 0800 37 77 37

EN HOTLINE: UK: 0845 330 6460 - ROI: (01) 677 4003

FR HOTLINE : BE : 32 70 23 31 59 - FR : 09 74 50 10 61 - CH : 0800 37 77 37

NL HOTLINE : NL : 0318 58 24 24

ES HOTLINE : ES : 902 31 23 00

PT Centro de Contacto do Consumidor : PT : 808 284 735

IT SERVIZIO CONSUMATORI: IT: 199 207701 - CH: 0800 37 77 37

EL ΕΛΛΑΔΑ : GR : 2106371251

DA KUNDESERVICE i DK : 44 66 31 55

NO HOTLINE : NO : 815 09 567

SV KUNDSERVICE : SV : 08 594 213 30

FI ASIAKASPALVELU : FI : 09 6229 420



www.krups.com

0A14808 - 05.2013 - Réalisation : Espace graphique

KRUPS

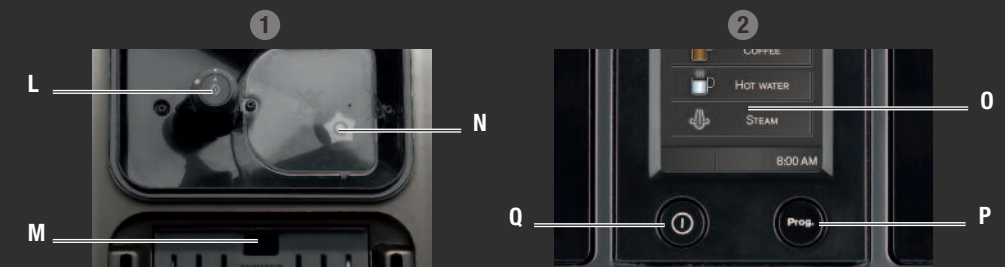
ESPRESSO AUTOMATIC SERIE EA84xx

KRUPS

ESPRESSO AUTOMATIC
SERIE EA84xx



DE
EN
FR
NL
ES
PT
IT
EL
DA
NO
SV
FI



www.krups.com



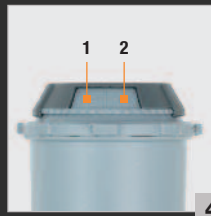
1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



16



17



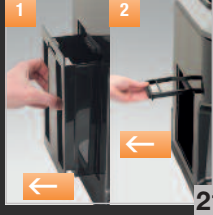
18



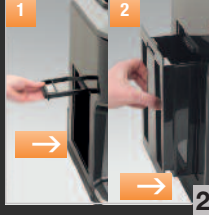
19



20



21



22



23

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihrer neuen **Espresso Automatic Serie EA84XX**. Ihre neue Maschine ermöglicht Ihnen die vollautomatische Zubereitung verschiedenster Getränke, wie Espresso, Kaffee oder Ristretto. Auch Milchgetränke, wie etwa Cappuccino, können Sie damit zubereiten. Sie wurde entwickelt, damit Sie zu Hause die gleiche Qualität wie im Café oder Restaurant genießen können, zu jeder Tageszeit und an jedem Wochentag, wann immer Sie möchten. Sie werden dabei nicht nur von der Getränkequalität begeistert sein, sondern auch von der einfachen Bedienung. Sie können dabei die Menge, die Stärke und die Temperatur Ihrer Getränke einstellen.

Diese Maschine verfügt über ein Compact Thermoblock System mit integrierter Aufbrühkammer, eine Pumpe mit 15 bar und verarbeitet Bohnenkaffee, der vor dem Aufbrühen frisch gemahlen wird. Dadurch erhalten Sie Ristrettos, Espressos und Kaffees, die von der ersten Tasse an mit einem vollen Aroma und einer gebräunten Crema-Schicht überzeugen.

Durch die Heißwasserfunktion können Sie auch Tee und andere Aufgussgetränke zubereiten.

Traditionellerweise und zur vollständigen Entfaltung seines Aromas wird der Espresso in kleinen Porzellantassen in Tulpenform serviert. Um einen Espresso mit optimaler Temperatur und einer kompakten Creme zu erhalten, empfehlen wir Ihnen, die Tassen vorzuwärmen. Wahrscheinlich müssen Sie mehrere Kaffeesorten ausprobieren, bis Sie jene finden, die Ihnen am besten schmeckt. Versuchen Sie verschiedene Mischungen und/oder Röstungen und Sie werden zum idealen Ergebnis finden.

Ein Espresso ist aromareicher als klassischer Filterkaffee. Trotz seines stärkeren, vollmundigeren und länger anhaltenden Geschmacks enthält ein Espresso aufgrund der kürzeren Brühzeit weniger Koffein als Filterkaffee (ca. 60 bis 80 mg pro Tasse im Gegensatz zu 80 bis 100 mg pro Tasse).

Auch die Wasserqualität ist entscheidend für die Qualität des Ergebnisses in der Tasse. Am besten verwenden Sie frisches Leitungswasser (das aufgrund des Kontakts mit der Luft noch nicht abgestanden schmeckt), das kalt und frei von Chlorgeruch ist.

Dank des farbigen, ergonomischen und bequemen Touchscreens ist das Navigieren ganz einfach. Er führt Sie durch alle Abschnitte, von der Getränkezubereitung bis zur Wartung der Maschine.

Wir wünschen Ihnen nun viel Freude mit Ihrer neuen Maschine von KRUPS.

Ihr KRUPS-Team



Mit den folgenden Tipps möchten wir Ihnen helfen, Ihre neue Maschine bestmöglich zu verwenden und optimale Ergebnisse zu erzielen:

- Die Qualität des verwendeten Wassers beeinflusst sehr stark das Aroma. Kalk und Chlor können den Geschmack Ihres Kaffees verändern. Wir raten Ihnen daher, eine Filterpatrone (Claris Aqua Filter System) zu verwenden oder nur schwach mineralisiertes Wasser einzufüllen, um das volle Aroma Ihres Kaffees zu bewahren.
- Für die Zubereitung von Ristrettos, Espressos und Kaffees empfehlen wir Ihnen die Verwendung von Porzellantassen in Tulpenform, die vorgewärmt sind (zum Beispiel im heißen Wasserbad) und deren Größe der von Ihnen eingestellten Getränkemenge entspricht. Für die Zubereitung von Cappuccino, Caffè Latte und heißer Milch empfehlen wir Ihnen die Verwendung von dicken Glastassen, um ein ansprechendes Ergebnis zu erhalten.
- Geröstete Kaffeebohnen können ihr Aroma verlieren, wenn sie nicht gut verpackt werden. Wir raten Ihnen daher, immer nur so viele Bohnen einzufüllen, wie Sie in den nächsten 4-5 Tagen verbrauchen werden. Bohnenkaffee kann von sehr eigener und unterschiedlicher Qualität sein. Dennoch empfehlen wir Ihnen, eher Arabica als Robusta zu verwenden. Wahrscheinlich müssen Sie mehrere Kaffeesorten ausprobieren, bis Sie jene finden, die Ihnen am besten schmeckt.
Was schließlich ölige und karamellierte Kaffeebohnen betrifft, so raten wir Ihnen von deren Verwendung dringend ab, da diese Bohnen die Maschine schädigen können.
- Mit welcher Qualität und wie fein der Kaffee gemahlen ist, wirkt sich auf die Intensität des Aromas und die Beschaffenheit der Creme-Schicht aus. Je feiner das Kaffeepulver, desto cremiger die Schicht. Der Mahlgrad sollte darüber hinaus dem gewünschten Getränk entsprechen: feineres Pulver für Ristretto und Espresso, gröberes Pulver für normalen Kaffee.
- Sie können in der Maschine pasteurisierte Milch oder H-Milch, Magermilch, fettarme Milch oder Vollmilch aus dem Kühlschrank (7°C) verwenden. Die Verwendung von Spezialprodukten (mikrogefilterte, fermentierte oder angereicherte Milch, Rohmilch etc.) kann zu weniger befriedigenden Ergebnissen, besonders in Bezug auf den Milchschaum, führen.

Garantiebestimmungen

Die Gerätegarantie erstreckt sich über 2 Jahre und/oder 6.000 Durchläufe bei maximal 3.000 Durchläufen pro Jahr. Weitere Einzelheiten zu den in Ihrem Land geltenden Garantiebedingungen finden Sie in den Garantieunterlagen.

Dieses Produkt ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und für eine professionelle oder kommerzielle Verwendung nicht geeignet. Bei jeder sonstigen Verwendung erlischt die Garantie.

Die Garantie umfasst keine Schäden oder Defekte, die sich aus einer fehlerhaften Verwendung, aus Reparaturen, die durch unbefugte Personen durchgeführt wurden, oder aus der Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung ergeben.

Das Reinigungs- und Entkalkungsprogramm muss gemäß den Garantiebestimmungen durchgeführt werden. Der Garantieanspruch erlischt, wenn die Pflege- und Wartungsvorgänge oder -anleitungen nicht durchgeführt bzw. nicht eingehalten werden, oder wenn Reinigungsmittel oder Entkalker verwendet werden, die nicht den Vorgaben von KRUPS entsprechen. Die Garantie verfällt, wenn die Filterpatrone des Claris Aqua Filter Systems nicht entsprechend den Vorgaben von KRUPS verwendet wird.

Die normale Abnutzung von Teilen (Kaffeemühle, Ventile, Dichtungen) ist von der Garantie ausgenommen, genauso wie Schäden durch in die Kaffeemühle gelangte Fremdkörper (zum Beispiel: Holz, Kiesel, Plastik, Teile...).

INHALT

WICHTIGE INFORMATIONEN ZUM PRODUKT UND ZUR BEDIENUNGSANLEITUNG	8
Über die in dieser Anleitung verwendeten Symbole.....	8
Sicherheitshinweise.....	8
Richtige Benutzung	10
Mit Ihrer Maschine gelieferte Produkte.....	10
Prüfung im Werk	10
BESCHREIBUNG	11
GESAMTÜBERBLICK	12
Erklärung der Anzeigesymbole.....	12
INBETRIEBNAHME	12
INSTALLATION DES GERÄTES	12
Ersteinstellung	12
Einsetzen des Filters.....	13
Vorbereitung des Gerätes.....	14
ZUBEREITUNG VON GETRÄNKEN	14
Informationen zu den Rezepten.....	14
Vorbereitung der Kaffeemühle.....	14
Zubereitung von Kaffeegetränken	14
Zubereitung von anderen Getränken.....	15
Heißwasser	17
SONSTIGE FUNKTIONEN: Prog-Taste	17
Einstellungen	17
Instandhaltung	18
Infos	18
ALLGEMEINE INSTANDHALTUNG	18
Leerung des Kaffeesatzbehälters, des Kaffeeschiebers und des Abtropffaches.....	18
Spülung der Kreisläufe	19
Automatische Reinigungsprogramme für die Maschine	19
FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG	20
TECHNISCHE DATEN	23
TRANSPORT	23
ENTSORGUNG	23
REZEPTE	24

WICHTIGE INFORMATIONEN ZUM PRODUKT UND ZUR BEDIENUNGSANLEITUNG

In dieser Bedienungsanleitung finden Sie alle wichtigen Informationen zur Inbetriebnahme, Benutzung und Instandhaltung Ihres neuen Kaffee/Espresso-Automaten.


Außerdem enthält diese Bedienungsanleitung wichtige Sicherheitshinweise.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch und bewahren Sie sie auf: bei Nichteinhaltung dieser Anleitung übernimmt Krups keine Haftung.

Übersicht über die in dieser Anleitung verwendeten Symbole

Symbole und damit verbundene Begriffe, die in dieser Anleitung verwendet werden.

 **Gefahr:** Warnung vor Gefahren, die zu schweren oder tödlichen Körperverletzungen führen können. Ein Blitz-Symbol warnt vor Gefahren im Zusammenhang mit elektrischem Strom.

 **Achtung:** Warnung vor Einflüssen, die zu Funktionsstörungen, Schäden oder zur Zerstörung des Gerätes führen können.

 **Wichtiger:** Allgemeiner oder wichtiger Hinweis zur Sicherung der Funktionsfähigkeit des Gerätes.

Sicherheitshinweise

 **Wichtig:** Diese Sicherheitshinweise sollen Sie wie auch andere Personen und das Gerät schützen. Sie müssen also auf jeden Fall befolgt werden.

Nutzungsbedingungen

Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser. Tauchen Sie das Stromkabel oder den Stecker niemals ins Wasser oder in sonstige Flüssigkeiten.

Beim Kontakt stromleitender Geräteteile mit Feuchtigkeit oder Wasser kann es zu tödlichen Verletzungen durch Stromschlag kommen! Dieses Gerät ist daher ausschließlich im Haus und in trockenen Räumen zu benutzen.

Bei Veränderung der Umgebungstemperatur von kalt auf warm warten Sie einige Stunden, bevor Sie das Gerät einschalten, damit eventuell entstandenes Kondenswasser abtrocknen kann.

Setzen Sie das Gerät nicht direktem Sonnenlicht aus und stellen Sie es an keinem Platz auf, der Hitze, Kälte, Frost oder Feuchtigkeit ausgesetzt ist.

Um Bränden oder sonstigen Schäden vorzubeugen, stellen Sie das Gerät nicht auf heißen Untergründen, wie zum Beispiel einer Kochplatte, oder in der Nähe einer offenen Flamme ab.

Stellen Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.


Dieses Gerät ist nicht zur Handhabung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen vorgesehen, es sei denn mit Unterstützung und unter Beobachtung einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist und die vorab Anweisungen zur Handhabung des Gerätes gegeben hat.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Bei Verschlucken eines mit dem Gerät gelieferten Produktes wenden Sie sich sofort an einen Arzt oder eine Giftnotrufzentrale.

Das Gerät ist nicht für die Zubereitung von Getränken für Säuglinge vorgesehen.

Stromversorgung

 **Gefahr:** Die Nichteinhaltung dieser Hinweise kann zu tödlichen Verletzungen durch Stromschlag führen! Beim Kontakt stromleitender Geräteteile mit Wasser kann es zu tödlichen Ver-

letzungen durch Stromschlag kommen!

Bitte stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt. Schließen Sie das Gerät nur an eine Netzsteckdose mit Erdung an.

Stellen Sie sicher, dass die Netzsteckdose gut erreichbar ist, so dass der Stecker des Gerätes im Fall einer Funktionsstörung oder zum Beispiel bei einem Gewitter einfach herausgezogen werden kann.

Zu Ihrer Sicherheit sollten Sie das Gerät bei einem Gewitter von der Netzsteckdose trennen. Ziehen Sie nicht am Stromkabel, sondern nur am Stecker, um diesen von der Steckdose zu trennen.

Wenn Sie während des Betriebs einen Fehler feststellen oder das Aufbrühen nicht korrekt abläuft, trennen Sie das Gerät sofort von der Netzsteckdose.

Trennen Sie das Gerät auch von der Netzsteckdose, wenn Sie es längere Zeit nicht benutzen und wenn Sie es reinigen.

Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel oder das Gerät selbst beschädigt sind.

Lassen Sie das Stromkabel nicht über eine Tisch- oder Arbeitsflächenkante herabhängen. Berühren Sie erhitzte Geräteteile nicht mit Ihren Händen oder dem Stromkabel.

Von der Verwendung von Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabeln wird abgeraten.

Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.

Gerät

Alle Arbeiten am Gerät sind von einer KRUPS-Vertragswerkstatt auszuführen, außer die Reinigung und Entkalkung des Gerätes wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.

Zu Ihrer Sicherheit verwenden Sie ausschließlich von KRUPS zugelassene Zubehörteile und Verbrauchsmaterialien, da diese genau auf Ihr Gerät abgestimmt sind.

Wenn Sie das Zimmer oder Ihr Haus für längere Zeit verlassen, trennen Sie das Gerät von der Netzsteckdose.

Öffnen Sie niemals das Gerät. Achtung Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag! Bei unbefugtem Öffnen des Gerätes erlischt die Garantie. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es Funktionsstörungen zeigt oder beschädigt wurde. In einem solchen Fall sollten Sie das Gerät zur Untersuchung an eine KRUPS-Vertragswerkstatt (siehe Liste im Serviceheft von KRUPS) schicken.

Aus Gründen der Sicherheit und der Gerätezulassung ist jedwede durch Sie selbst vorgenommene Bearbeitung oder Abänderung des Gerätes untersagt, denn die Zulassung gilt nur für geprüfte Geräte und der Hersteller übernimmt anderweitig für Schadensfälle keine Haftung.

Aus Sicherheitsgründen sollten Sie darauf achten, dass Sie Ihre Hände, während der Dampferzeugung zur Zubereitung eines Cappuccinos, einer heißen Milch oder heißen Wassers, nicht unter die Dampfduße oder das Super-Cappuccino-Zubehör bzw. den Kaffeeauslauf halten. Die Dampfduße kann heiß sein. Sie sollten sie daher während oder kurz nach der Getränkezubereitung nicht berühren.

Um zu vermeiden, dass gebrauchtes Wasser Ihre Arbeitsfläche beschmutzt bzw. um Verbrennungen durch dieses zu verhindern, vergessen Sie nicht, den Abtropfbehälter einzusetzen und vergewissern Sie sich, dass Ihre Arbeitsfläche abgedeckt ist, wenn Sie das Entkalkungsprogramm laufen lassen; dies gilt insbesondere dann, wenn Ihre Arbeitsfläche aus Marmor, Stein oder Holz gefertigt ist.

Geben Sie niemals gemahlene Kaffeebohnen in den Kaffeebohnenbehälter.

Füllen Sie kein Wasser in den Kaffeebohnenbehälter.

Benutzung und Instandhaltung

Bei Funktionsstörungen oder wenn das Gerät schlecht läuft, überprüfen Sie das Gerät und versuchen Sie, das Problem zu lösen (siehe Punkt 20: Fehlersuche und -behebung). Hält die Störung weiter an, senden Sie das Gerät zur Reparatur ein.

Halten Sie sich bei der Entkalkung/Reinigung des Gerätes immer an die Anleitung. Trennen Sie das Gerät von der Netzsteckdose, bevor Sie Instandhaltungsmaßnahmen durchführen.

Richtige Benutzung

Diese Kaffee/Espresso-Maschine **Espresso Automatic Serie EA84XX** ist ausschließlich für die Zubereitung von Espresso, Kaffee, Heißwasser oder für das Aufschäumen von Milch zu verwenden.

Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch bzw. eine ähnliche Verwendung (mit maximal 3.000 Durchläufen pro Jahr) vorgesehen, wie zum Beispiel:

- Teeküchen für Angestellte in Geschäften, Büros und an anderen Arbeitsplätzen;
- Bauernhöfe;
- Benutzung durch Gäste von Hotels, Motels oder anderen Unterkünften;
- Unterkünfte wie Pensionen oder Gästehäuser.

Diese Kaffee/Espresso-Maschine **Espresso Automatic Serie EA84XX** ist nicht für den kommerziellen oder professionellen Gebrauch vorgesehen. Eine von dieser Anleitung abweichende Verwendung entspricht nicht den Vorgaben und kann zu Verletzungen und zur Beschädigung des Gerätes, bis hin zum Komplettausfall oder zur Zerstörung des Gerätes führen.

Mit Ihrer Maschine gelieferte Produkte

Überprüfen Sie die Vollständigkeit der mit Ihrer Maschine gelieferten Produkte. Sollte ein Produkt fehlen, kontaktieren Sie bitte sofort unsere Hotline (siehe P. 12: Ersteinstellung).

Lieferumfang:

- Espresso Automatic Serie EA84XX
- 1 Dampfdüse (je nach Modell)
- 1 Super-Cappuccino-Zubehör (je nach Modell)
- 2 Reinigungstabs
- 1 Beutel Entkalker
- Filterpatrone Claris – Aqua Filter System mit Schraubteil (je nach Modell verfügbar)
- 1 Stäbchen zur Bestimmung der Wasserhärte
- Bedienungsanleitung
- Verzeichnis der Kundenservicestellen von Krups
- Garantieunterlagen
- 1 Stromkabel
- 1 Reinigungsset für die Dampfdüse

Prüfung im Werk

Ihr Gerät wurde vor Verlassen des Werkes geprüft und getestet. Trotz anschließender gründlicher Reinigung kann es vorkommen, dass Sie noch Kaffeereste in der Kaffeemühle und/oder Kaffeetropfen auf dem Gitter des Abtropffaches vorfinden. Wir hoffen in diesem Fall um Ihr Verständnis. An dieser Stelle möchten wir Ihnen zudem empfehlen, vor der ersten Inbetriebnahme und vor der Benutzung nach einer längeren Pause einen oder mehrere Reinigungsdurchläufe vorzunehmen.

BESCHREIBUNG DES PRODUKTES

- A** Deckel des Wassertanks
- B** Griff des Wassertanks
- C** Wassertank
- D** Reinigungsschieber
- E** Kaffeesatzbehälter
- F** Höhenverstellbarer Kaffeeauslauf und Griff
- G** Abtropfgitter und -behälter, abnehmbar
- H** Deckel des Kaffeebohnenbehälters
- I** Tassen-Rost
- J** Dampfdüse oder Super-Cappuccino-Zubehör (je nach Modell)
- K** Wasserstandsschwimmer
- 1** Kaffeebohnenbehälter
- L** Verstellrad für die Mahlstärke
- M** Schacht für die Reinigungspastille
- N** Metall-Mahlwerk
- 2** Display
- O** Display
- P** Einstelltaste
- Q** „Ein/Aus“ Taste
- R** Verstaufach und Verschluss

Anmerkungen zu:

Abtropfbehälter: Er dient zum Sammeln von Wasser oder Kaffee, das bzw. der während oder nach der Getränkezubereitung aus dem Gerät entweicht. Dieser muss immer eingesetzt sein.

Kaffeesschieber: Er dient zum Sammeln von überschüssigem Kaffeemehl.

! **Wichtig:** Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf.
Bitte befolgen Sie die darin enthaltenen Sicherheitshinweise.

Hersteller

SAS GSM
Rue Saint-Léonard
F-53104 Mayenne
Frankreich

Zubehör (separat erhältlich)

Dieses Produkt kann von der Abbildung leicht abweichen



F 088
Patrone Claris
- Aqua Filter
System
(1 Patrone im
Lieferumfang)



XS 4000
KRUPS
Flüssigreiniger
für Cappuccino-Set
(nicht im Lieferum-
fang)



XS 3000
Streifen mit 10
Reinigungs-
tabs (2 Tabs im
Lieferumfang)



F 054
Entkalkungs-
pulver (1 Beu-
tel im
Lieferumfang)



Dampfdüse

GESAMTÜBERBLICK

Erklärung der Anzeigesymbole



Bestätigung des aktuellen Schritts.



Anzeige eines Warnhinweises.



Rückkehr zum vorherigen Schritt.




Unterbrechung der Zubereitung bzw. des aktuellen Vorgangs.



Rückkehr zum Hauptmenü.

INBETRIEBNAHME INSTALLATION DES GERÄTES

 **Gefahr:** Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose mit 230 V und Erdung an. Bei Nichteinhaltung kann es zu tödlichen Verletzungen durch Stromschlag kommen.
Befolgen Sie die Sicherheitshinweise (siehe Punkt „Sicherheitshinweise“).

Ersteinstellung

Im Rahmen der ersten Inbetriebnahme Ihrer Maschine müssen Sie zunächst verschiedene Einstellungen vornehmen. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm. Der folgende Abschnitt soll Ihnen als visuelle Orientierung dienen.

Schalten Sie das Gerät durch Drücken der **Ein/Aus-Taste (Q)** ein. Lassen Sie sich von Ihrem Gerät führen. Folgende Einstellungen sind als erstes vorzunehmen:

Sprache

Wählen Sie eine Display-Sprache.

Drücken Sie auf **OK**.

Land

Wählen Sie Ihr Aufenthaltsland durch Drücken der Pfeile, bis es erscheint.

Drücken Sie auf **OK**.

Erscheint Ihr Land nicht in der Liste, drücken Sie auf **+**.

Sie werden vom Gerät schließlich noch aufgefordert werden, folgende Parameter einzustellen:

Hotline-Nr. Ihres Landes

Wenn Sie die Hotline-Nr. Ihres angegebenen Landes nicht kennen, können Sie diese auf der Website finden, die auf dem Display angezeigt wird.

Maßeinheit

Für die Maßeinheit der Menge können Sie zwischen oz und ml wählen.

Datum und Uhrzeit

Für die Einstellung der Uhrzeit drücken Sie auf das gewünschte Anzeigeformat (24H oder AM/PM).

Auto On / Auto Off

Sie können die Uhrzeit für eine tägliche automatische Einschaltung Ihrer Maschine programmieren. Stellen Sie die Uhrzeit für den gewünschten automatischen Start entsprechend dem zuvor festgelegten Uhrzeitformat ein.

Sie können ebenfalls einstellen, nach welcher Zeit sich das Gerät automatisch abschalten soll (Dauer der Nichtverwendung).

Wasserhärte

Sie können hier Einstellungen zur Härte (von 0 bis 4) des in der Maschine verarbeiteten Wassers vornehmen.

Anmerkung zur Wasserhärte:

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, bestimmen Sie die Wasserhärte, um das Gerät auf die richtige Härte einstellen zu können. Führen Sie die Wasserhärtebestimmung und -einstellung erneut durch, wenn Sie Ihre Maschine an einem anderen Ort mit anderer Wasserhärte benutzen oder eine Veränderung der Härte Ihres Wassers feststellen. Verwenden Sie das mitgelieferte Stäbchen zur Bestimmung der Wasserhärte oder erfragen Sie die Härte bei Ihrem Wasserversorger.

Einzelheiten zu den Härteklassen zeigt die folgende Tabelle:

Härtegrad	Klasse 0 sehr weich	Klasse 1 weich	Klasse 2 mittelhart	Klasse 3 hart	Klasse 4 sehr hart
° 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°
Einstellung des Gerätes	0	1	2	3	4

Füllen Sie ein Glas mit Wasser und tauchen Sie das Stäbchen in das Wasser. **Abb. 1**

Lesen Sie nach 1 Minute den Wert für die Wasserhärte vom Stäbchen ab. **Abb. 2**

Geben Sie die Anzahl der roten Streifen bei der Einstellung des Gerätes an.

Einsetzen des Filters

Beim erstmaligen Einschalten des Gerätes werden Sie gefragt, ob Sie den Filter einsetzen möchten. Wenn ja, drücken Sie auf „JA“ und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.

Einsetzen der Filterpatrone in das Gerät: Schrauben Sie die Filterpatrone mithilfe des mit der Patrone mitgelieferten Zubehörs am Boden des Wasserbehälters fest. **Abb. 3.**

Stellen Sie den Monat ein, in welchem die Patrone eingesetzt wurde (Position 1 in der Abbildung, Ziffer links in der Öffnung), indem Sie den am oberen Ende der Patrone befindlichen grauen Ring drehen. Der Monat, in dem die Patrone wieder ausgewechselt werden muss, wird nun in Position 2 der Abbildung angezeigt. **Abb. 4.**

Stellen Sie einen Behälter mit mindestens 0,6 L Fassungsvermögen unter die Dampfduüse. **Abb. 5.**

Der Start der Maschine hat schließlich mit oder ohne Filter zu erfolgen. Die Wasserkreisläufe müssen sich dabei füllen. Folgen Sie dazu den Anweisungen auf dem Display. Die Maschine beginnt zunächst mit dem Vorheizen der Leitungen, füllt diese anschließend mit Wasser auf und führt dann einen automatischen Testlauf und eine automatische Reinigung durch.

Danach wird auf dem Display das Getränke-Hauptmenü angezeigt.

! Achtung: Bei der anfänglichen Aufheizung kann durch die Dampfduse ein Wasserstrahl entweichen. Seien Sie vorsichtig, damit Sie sich nicht verbrennen.

! Wichtig: Wird die Ersteinstellung unterbrochen, bevor sie vollständig beendet ist, müssen Sie eventuell einige Einstellungen noch einmal vornehmen oder bestätigen.

Vorbereitung des Gerätes

Nehmen Sie den Wasserbehälter ab und füllen Sie ihn mit Wasser. **Abb. 6.**

Verschließen Sie den Behälter wieder, indem Sie den Deckel darauf geben. **Abb. 7.**

Öffnen Sie den Deckel des Kaffeebohnenbehälters (max. 250 g). **Abb. 8.**

Geben Sie den Deckel wieder auf den Kaffeebohnenbehälter. **Abb. 9.**

! Achtung: Von der Verwendung von öligen, karamellisierten oder aromatisierten Kaffeebohnen wird dringend abgeraten. Diese Art von Bohnen, ebenso wie manche sehr große Bohnen, können die Maschine schädigen.

! Achtung: Achten Sie darauf, dass kein Fremdkörper, wie etwa kleine Kiesel, die sich unter die Kaffeebohnen mischen, in den Kaffeebohnenbehälter eindringt. Jeglicher Schaden aufgrund von in den Kaffeebohnenbehälter eingedrungenen Fremdkörpern ist von der Garantie ausgeschlossen.

ZUBEREITUNG VON GETRÄNKEN

Informationen zu den Rezepten

Je nach gewähltem Rezept regelt Ihre **Espresso Automatic EA84XX** die Menge des gemahlene Kaffees automatisch.

Vorbereitung der Kaffeemühle

Sie können die Stärke Ihres Kaffees durch Einstellen des Mahlgrades der Kaffeebohnen anpassen. Im Allgemeinen gilt: Je feiner der Mahlgrad der Bohnen, desto stärker und cremiger der Kaffee, wobei jedoch auch die verwendete Kaffeesorte mitentscheidend ist.

Stellen Sie den Mahlgrad durch Drehen des Knopfes „Einstellung des Mahlgrades“ im Kaffeebohnenbehälter ein. Wir empfehlen Ihnen, dies während des Mahlvorgangs und Stufe für Stufe vorzunehmen. Nach 3 Zubereitungen werden Sie ganz deutlich einen Unterschied im Geschmack wahrnehmen.

Die Einstellung des Mahlgrades ist dann nützlich, wenn Sie eine andere Kaffeesorte verwenden oder wenn Sie einen leichteren bzw. stärkeren Kaffee wünschen. Es wird jedoch davon abgeraten, diese Einstellung systematisch vorzunehmen.

Zubereitung von Kaffeegetränken

In diesem Kapitel wird Ihnen der Betrieb der Maschine in den verschiedenen Funktionen am Beispiel von Espresso erläutert.

Drücken Sie die „**Espresso**“-Taste.

Stellt die Maschine bei der Auswahl der Zubereitung fest, dass nicht mehr genügend Wasser vorhanden ist, werden Sie aufgefordert, den Wasserbehälter aufzufüllen.

Stellen Sie die Tasse bzw. die Tassen unter den Kaffeeauslass.

Sie können den Kaffeeauslass je nach Größe Ihrer Tasse(n) in der Höhe verstellen. **Abb. 10.**

Mögliche Einstellungen

Sie können mit Ihrer Maschine eine oder zwei Tassen zubereiten.

Auswahl der Stärke: Je mehr Bohnen ausgewählt werden, desto stärker wird die Kaffeezubereitung. Sie können die Kaffeestärke mit den links und rechts von den Symbolen befindlichen - und + Tasten ändern. Drücken Sie die **OK**-Taste des Touchscreens, um die Zubereitung zu starten.

Zubereitung eines Espressos

Die Maschine mahlt die Bohnen, komprimiert das Kaffeemehl und führt anschließend das Aufbrühen durch.

Die Kaffeemenge kann während der Zubereitung mit den Tasten - und + verändert werden.

Sie können die Zubereitung durch Drücken der **STOP**-Taste jederzeit anhalten. Achtung: Nach Drücken der Stop-Taste muss die Maschine wieder betriebsbereit gemacht werden, was bis zu 30 Sekunden dauern kann. Diese Phase ist normal.

Wird ein Zyklus unterbrochen, stoppt das Gerät nicht sofort, sondern der Zyklus wird beendet, die Zubereitung jedoch abgebrochen.

! Achtung : Automatische Spülung des Kaffeerauslasses

Je nach Kaffeezubereitung führt die Maschine bei ihrer Abschaltung eine automatische Spülung durch.

Der Durchlauf dauert nur wenige Sekunden und schaltet sich automatisch ab.

Zubereitung von anderen Getränken:

! **Wichtig:** Wir empfehlen Ihnen die Verwendung von frisch geöffneter pasteurisierter Milch oder H-Milch. Mit Rohmilch können keine optimalen Ergebnisse erzielt werden.

! **Achtung:** Nach Verwendung der Dampffunktion kann die Düse heiß sein. Wir raten Ihnen daher, kurz zu warten, bevor Sie daran hantieren.

Für die Zubereitung von Getränken mit Milchschaum oder warmem Wasser wurde der Abtropfbehälter derart konzipiert, dass Sie eine große Tasse unter die Dampfdüse oder das Super-Cappuccino-Zubehör stellen können, nachdem der Magnetbehälter entfernt wurde. Die Tasse kann so ideal abgestellt werden, um den Milchschaum oder das von der Dampfdüse oder dem Super-Cappuccino-Zubehör abgegebenen Wasser aufzufangen. Zudem können Sie den Behälter zum Aufbewahren des Super-Cappuccino-Zubehörs verwenden.

MILCHMISCHGETRÄNKE

Rezepte, die mit der Dampfdüse (je nach Modell) zubereitet werden: Vergewissern Sie sich vor jeder Zubereitung, dass diese korrekt befestigt ist, indem Sie diese bis zum Anschlag nach rechts drehen.

Abb. 11.

Der Dampf dient zum Aufschäumen der Milch. Da für die Dampferzeugung eine hohe Temperatur notwendig ist, führt die Maschine einen zusätzlichen Aufheizvorgang aus.

Wenn auf dem Display das Menü zur Auswahl der Getränke erscheint, drücken Sie die Taste „**Dampf**“.

Auf dem Display wird Ihnen das Aufheizen des Gerätes angezeigt, dann werden Sie aufgefordert, ein Gefäß unter die Dampfdüse zu stellen. Sie können mit der Dampferzeugung durch Drücken der „**OK**“-Taste beginnen.

MILCHSCHAUM

Geben Sie die Milch in die Milchkanne. Befüllen Sie sie nur bis zur Hälfte. Tauchen Sie die Dampfdüse in die Milch. **Abb. 12.**

Drücken Sie die **Dampf**-Taste und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.

Damit Sie ein gutes Ergebnis erhalten:

Schritt 1: Tauchen Sie die Dampfdüse ca. 2 cm in die Milch und warten Sie den Beginn des Aufschäumvorgangs ab.

Schritt 2 : Heben Sie das Gefäß etwas an (ca. 1 cm), aber tauchen Sie das Metallröhrchen nicht vollständig ein.

Schritt 3 : Senken Sie das Gefäß mit zunehmender Aufschäumung der Milch allmählich wieder ab.

Zum Unterbrechen der Dampffunktion können Sie jede beliebige Taste drücken. Pro Zyklus wird maximal 2 Minuten lang Dampf erzeugt. Achtung! Beim Abbruch des Zyklus stoppt das Gerät nicht sofort.

Wenn die Düse heiß ist, dürfen Sie sie ausschließlich am Plastikteil anfassen. **Abb. 13.**

Um eventuelle Milchrückstände aus der Dampfdüse zu beseitigen, stellen Sie ein Gefäß unter die Düse und drücken Sie einige Sekunden die „**Heißes Wasser**“-Taste.

Die Dampfdüse ist zerlegbar, um eine gründliche Reinigung zu gewährleisten. **Abb. 14.**

Waschen Sie sie mit Wasser und etwas mildem Geschirrspülmittel unter Zuhilfenahme einer Bürste. Abspülen und abtrocknen. **Abb. 15.**

Bevor Sie sie wieder anbringen, stellen Sie sicher, dass die Luftenlasslöcher nicht durch Milchreste verstopft sind. Reinigen Sie diese bei Bedarf mit der mitgelieferten Nadel. **Abb. 16.**

SUPER-CAPPUCCINO-ZUBEHÖR (erhältlich je nach Modell)

! **Wichtig:** Wir empfehlen Ihnen die Verwendung von frisch geöffnete pasteurisierter Milch oder H-Milch. Mit Rohmilch können keine optimalen Ergebnisse erzielt werden.

Das Super-Cappuccino-Zubehör ermöglicht die Zubereitung von Cappuccino und Caffè Latte.

Vorbereitung des Gerätes:

Schließen Sie den Milchansaugschlauch auf der nicht geschliffenen Seite an das Super-Cappuccino-Zubehör. Der Schlauch darf nicht verdreht sein.

Bringen Sie das Zubehör am Dampfauslass an.

Stecken Sie das andere Ende des Milchansaugschlauches in eine Milchpackung oder in ein Milchgefäß.

Abb. 17.

Stellen Sie eine Tasse unter das Super-Cappuccino-Zubehör.

Rezeptzubereitung Schritt 1:

Wählen Sie die Position Cappuccino () oder Caffè Latte () auf dem Super-Cappuccino-Zubehör.

Drücken Sie auf „**DAMPF**“, um den Aufheizvorgang zu starten.

Mögliche Einstellungen

Sie können die Dampfabgabezeit mit den links und rechts von den Symbolen befindlichen - und + Tasten ändern.

Drücken Sie die **OK**-Taste des Touchscreens, um die Zubereitung zu starten.

! **Wichtig:** Zum Unterbrechen der Dampffunktion können Sie jede beliebige Taste drücken. Achtung! Beim Abbruch des Zyklus stoppt das Gerät nicht sofort.

Rezeptzubereitung Schritt 2:

Stellen Sie Ihre Tasse unter die Kaffeeauslässe und starten Sie einen Kaffee- / Espresso-Zyklus **Abb. 18.** (siehe Punkt: Zubereitung von Kaffeegetränken aus Kaffeebohnen).

Spülen des Zubehörs:

Um das einwandfreie Funktionieren des Zubehörs zu gewährleisten, sollten Sie es nach jedem Gebrauch mit Wasser spülen.

Sie werden von Ihrem Gerät nicht extra aufgefordert, diese Spülung vorzunehmen. Führen Sie einen Dampfzyklus mit einem mit Wasser gefüllten Behälter durch, um das Zubehörtel im Inneren zu reinigen. **Abb. 19.**

Sie können dazu auch die als Zubehör erhältliche Reinigungsflüssigkeit KRUPS verwenden.

Instandhaltung und Reinigung:

Entfernen Sie das Super-Cappuccino-Zubehör und reinigen Sie die Teile mithilfe einer kleinen Bürste und ggf. mit etwas Spülwasser. Achten Sie darauf, dass das auf dem Foto der **Fig. 20** umkreiste Teil gut zu reinigen. Das Loch im Metallteil darf nicht verstopft sein.

Heißwasser

Stellen Sie sicher, dass das Super-Cappuccino-Zubehör / die Dampfdüse ordnungsgemäß auf seiner/ihrer Halterung angebracht wurde.

Wenn auf dem Display das Menü zur Auswahl der Getränke erscheint, drücken Sie auf „**HEISSES WASSER**“.

Sie werden aufgefordert, ein Gefäß unter die Dampfdüse zu stellen und die Menge auszuwählen. Sie können die Heißwasserabgabe durch Drücken der Taste „**OK**“ starten.

! **Wichtig:** Zum Unterbrechen der Heißwasserfunktion können Sie jede beliebige Taste drücken. Ist die Düse verstopft, reinigen Sie sie mit der mitgelieferten Nadel. **Fig. 16.**

SONSTIGE FUNKTIONEN: Prog-Taste

Der Zugang zum Menü der übrigen Gerätefunktionen erfolgt durch Drücken der Prog-Taste.

Einstellungen

Mit dem Menü „**Einstellungen**“ können Sie die von Ihnen gewünschten Änderungen für einen optimalen Benutzerkomfort, der Ihren Präferenzen angepasst ist, vornehmen. Wir stellen Ihnen hier die wichtigsten Einstellungen vor.

Datum	Die Einstellung des Datums ist notwendig, vor allem bei der Verwendung einer Anti-Kalk-Patrone.
Uhrzeit	Sie können bei der Anzeige der Uhrzeit zwischen einem 12- oder 24-Stunden-Modus wählen.
Sprache	Sie können aus der angeführten Auswahl eine Sprache Ihrer Wahl festlegen.
Land	Sie können Ihr Aufenthaltsland einstellen.
Maßeinheit	Sie können bei der Maßeinheit zwischen ml und oz wählen.
Display-Helligkeit	Sie können den Display-Kontrast beliebig einstellen.
Kaffeetemperatur	Sie können bei der Temperatureinstellung Ihrer Kaffeezubereitungen aus drei Stufen auswählen.
Wasserhärte	Sie müssen Ihre Wasserhärte auf einen Wert zwischen 0 und 4 einstellen. Siehe Punkt „Bestimmung der Wasserhärte“.
Auto On	Sie können das Aufheizen des Gerätes zu einem bestimmten Zeitpunkt automatisch starten.
Auto Off	Sie können einstellen, nach welcher Zeit sich das Gerät automatisch abschalten soll.

Instandhaltung

Mit diesen Optionen können Sie die ausgewählten Programme starten. In weiterer Folge müssen Sie den Anweisungen auf dem Display folgen.

Spülung	Hiermit gelangen Sie zur Spülung.
Reinigung	Hiermit gelangen Sie zur Reinigung.
Entkalken	Hiermit gelangen Sie zur Entkalkung. Solange die Anzahl der Zubereitungen nicht erreicht ist, ist die Funktion nicht aktiviert.
Filter	Hiermit gelangen Sie zum Filter.

Zum Verlassen des Instandhaltungsmenüs drücken Sie auf .

Infos

Im Menü „Infos“ finden Sie Informationen über die Verwendung der Maschine und bestimmte Etappen im Leben Ihrer Maschine. Sie erfahren auch Informationen zur Instandhaltung. Wir stellen Ihnen hier die wichtigsten verfügbaren Informationen vor.

Datum der Inbetriebnahme	Hier wird das Datum der ersten Inbetriebnahme angezeigt.
Zubereitete Getränke	Hier wird die Gesamtanzahl aller Kaffee-, Heißwasser- und Dampfzubereitungen angezeigt.
Reinigung Kaffeekreislauf	Hier wird angezeigt, dass sie nach x Zyklen vorzunehmen ist.
Entkalken	Hier wird angezeigt, dass die Entkalkung nach x Zyklen vorzunehmen ist.
Filter	Hier wird angezeigt, dass er in x Tagen oder nach weiteren x Litern zu wechseln ist.

ALLGEMEINE INSTANDHALTUNG

Leerung des Kaffeesatzbehälters, des Kaffeeschiebers und des Abtropffaches

Nach 12 Kaffeezubereitungen fordert die Maschine Sie auf, den Kaffeesatzbehälter zu entleeren und das Schutzfach zu reinigen. Die Unterlassung dieser Aktionen kann zu Beschädigungen Ihres Geräts führen. Warten Sie mindestens 8 Sekunden, bevor Sie den Auffangbehälter und den Kaffeesatzbehälter wieder einsetzen, und folgen Sie anschließend den Anweisungen auf der Anzeige.

Im Abtropffach wird gebrauchtes Wasser und im Kaffeesatzbehälter wird gebrauchtes Kaffeemehl gesammelt.

Der Kaffeeschieber ermöglicht die Beseitigung von eventuellen Kaffeesatzablagerungen über der Brühkammer.

Wenn die Meldung « **Beide Behälter leeren** » angezeigt wird, muss der Abtropfbehälter abgenommen, ausgeleert und gereinigt werden.

1. Entnehmen, leeren und reinigen Sie den Kaffeesatzbehälter. **Abb. 21.**
2. Entnehmen Sie den Kaffeeschieber.

Warten Sie mindestens 8 Sekunden und setzen Sie zuerst den Auffangbehälter ein und anschließend den Kaffeesatzbehälter ein. **Abb. 22.**

Das Abtropffach ist mit einem Schwimmer ausgestattet, der Ihnen immer anzeigt, wann eine Leerung notwendig ist. **Abb. 23.**

Spülung der Kreisläufe

Sie können jederzeit eine Spülung vornehmen, indem Sie auf Prog und dann auf Instandhaltung drücken.

Je nach Art der Zubereitung ist es möglich, dass die Maschine bei ihrer Abschaltung eine automatische Spülung durchführt.

Automatische Reinigungsprogramme für die Maschine


Automatisches Reinigungsprogramm für den Kaffeekreislauf

Wenn eine Reinigung erforderlich ist, wird Sie das Gerät darauf hinweisen. Diese Reinigung muss ungefähr alle 360 Zubereitungen erfolgen.

Für die Durchführung dieses Reinigungsprogramms brauchen Sie ein Gefäß mit mindestens 0,6 Liter Fassungsvermögen, das unter die Kaffeeauslässe gestellt werden kann, und eine KRUPS (XS3000) Reinigungstablette.

Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display. Sie können eine Reinigung auch über das Instandhaltungsmenü starten.

! **Wichtig:** Sie müssen das Reinigungsprogramm nicht unbedingt sofort ausführen, wenn das Gerät Sie dazu auffordert. Sie sollten es aber binnen kurzer Zeit durchführen.

Wird die Reinigung aufgeschoben, bleibt der Warnhinweis  so lange angezeigt, bis sie schließlich durchgeführt wird.

Das automatische Reinigungsprogramm besteht aus 2 Phasen: einem Reinigungszyklus und einem Spülzyklus. Es dauert etwa 13 Minuten.


! **Wichtig:** Wenn das Reinigungsprogramm durch eine Abschaltung der Maschine oder einen Stromausfall unterbrochen wird, wird es bei der Wiedereinschaltung eben dort fortgesetzt. Dieser Vorgang kann nicht aufgeschoben werden. Dies ist notwendig für die Spülung des Wasserkreislaufs. In diesem Fall kann eine neue Reinigungstablette erforderlich sein. Achten Sie darauf, das Reinigungsprogramm vollständig auszuführen, um gesundheitsschädliche Spuren der Reinigungstablette zu entfernen.

Halten Sie während dieses Zyklus keinesfalls die Hände unter die Kaffeeauslässe.

Automatisches Entkalkungsprogramm für den Dampfkreislauf

! **Achtung:** Wenn Ihr Gerät mit unserer Claris - Aqua Filter System Patrone ausgestattet ist, muss diese vor dem Entkalken herausgenommen werden.

Das Gerät zeigt eine Meldung, wenn das Entkalkungsprogramm durchgeführt werden muss. Die Häufigkeit der Durchführung dieses Programms hängt von der Qualität des benutzten Wassers ab und davon, ob Sie eine Claris Aqua Filter System Patrone verwenden oder nicht (je mehr Kalk das Wasser enthält, desto regelmäßiger muss das Gerät entkalkt werden).

! Wichtig: Sie müssen das Entkalkungsprogramm nicht unbedingt sofort ausführen, wenn das Gerät Sie dazu auffordert. Sie sollten es aber binnen kurzer Zeit durchführen. Wird die Entkalkung aufgeschoben, bleibt der Warnhinweis  so lange angezeigt, bis sie schließlich durchgeführt wird.

Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.

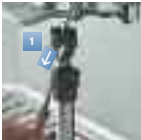


Für die Durchführung des Entkalkungsprogramms benötigen Sie einen Behälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens 0,6 L, welcher unter die Dampfdüse gestellt werden muss, sowie ein Päckchen KRUPS-Entalker (40 g).

Das Entkalkungsprogramm besteht aus 3 Phasen: einem Entkalkungszyklus und zwei Spülzyklen. Das Programm dauert etwa 20 Minuten.

! Wichtig: Wenn das Programm durch einen Stromausfall oder durch Ausschalten des Gerätes abgebrochen wird, wird es bei der Wiedereinschaltung eben dort fortgesetzt, wobei ein Aufschieben dieses Vorgangs nicht möglich ist. Achten Sie darauf, den Zyklus vollständig auszuführen, um gesundheitsschädliche Spuren des Entkalkeprodukts zu entfernen.

FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

Wenn eines der in der Tabelle angeführten Probleme fortbesteht, wenden Sie sich an den KRUPS-Kundendienst.

PROBLEM FUNKTIONSTÖRUNG	BEHEBUNG
Die Maschine zeigt einen Defekt an, die Software „hängt“ oder Ihre Maschine weist eine Funktionsstörung auf.	Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker heraus; nehmen Sie anschließend die Filterpatrone heraus und warten Sie eine Minute, bevor Sie die Maschine neu starten.
Das Gerät schaltet sich nicht ein, nachdem die Ein/Aus-Taste gedrückt wurde.	Überprüfen Sie die Sicherungen und die Steckdose Ihrer Elektroinstallation. Überprüfen Sie, ob die beiden Enden des Stromkabels korrekt an die Steckdose bzw. an den Geräteanschluss angeschlossen wurden.
Die Kaffeemühle gibt ein ungewöhnliches Geräusch von sich.	Es sind Fremdkörper in die Kaffeemühle geraten. Ziehen Sie den Netzstecker vor jedem Eingriff heraus. Überprüfen Sie, ob Sie den Fremdkörper mithilfe Ihres Staubsaugers aus dem Gerät entfernen können.
Die Dampfdüse macht Geräusche. Die Dampfdüse Ihrer Maschine scheint teilweise oder vollständig verstopft zu sein. Die Dampfdüse macht keinen oder zu wenig Milchschaum.	Überprüfen Sie, ob die Dampfdüse richtig auf ihren Aufsatz eingeschraubt wurde. Säubern Sie die verstopften Öffnungen mithilfe der mitgelieferten Nadel. Falls das Problem weiterhin besteht, entfernen Sie die Düse und den Dampfaufsatz. <div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div> Nach der Entfernung des Aufsatzes lassen Sie heißes Wasser durchlaufen, um die Reste zu entfernen, und vergewissern Sie sich, dass der Aufsatz nicht durch Milchreste oder Kalk verstopft ist. <u>Für Zubereitungen auf Milchbasis:</u> Wir empfehlen Ihnen die Verwendung von frischer, vor Kurzem geöffneter pasteurisierter Milch oder H-Milch; ebenso sollten sie kalte Behälter verwenden.

PROBLEM FUNKTIONSSTÖRUNG	BEHEBUNG
Aus der Dampfdüse tritt kein Dampf aus.	Leeren Sie den Behälter und nehmen Sie vorübergehend die Claris-Patrone heraus. Füllen Sie den Behälter mit Mineralwasser mit hohem Calcium-Gehalt (>100 mg/l) und führen Sie 5 bis 10 Dampfkreisläufe in einem Behälter durch, bis der Strahl wieder kräftig ist. Setzen Sie die Claris-Patrone wieder in den Behälter.
Das Super-Cappuccino-Zubehör macht keinen oder wenig Schaum. Das Super-Cappuccino-Zubehör saugt keine Milch an	Überprüfen Sie, ob das Zubehörteil korrekt montiert wurde, entfernen Sie und setzen Sie es erneut ein. Überprüfen Sie, ob der Schlauch nicht verstopft oder verdreht ist und ob er korrekt an das Zubehörteil angeschlossen wurde, um zu verhindern, dass Luft eindringt. Spülen und reinigen Sie das Zubehörteil (siehe Abschnitt „Super-Cappuccino-Zubehörteil“). Wenn das Problem weiterhin besteht, ersetzen Sie das rot eingekreiste Teil auf der Abb. 20 durch das mitgelieferte Ersatzteil.
Die Maschine fordert auf, den Abtropfbehälter zu leeren, obwohl dieser nicht voll ist.	Die Maschine ist so programmiert, dass sie nach 12 Kaffee-Zubereitungen an die Entleerung des Abtropfbehälters erinnert, unabhängig davon, ob Sie ggf. in der Zwischenzeit den Behälter bereits geleert haben.
Unter dem Gerät befindet sich Wasser.	Bevor Sie den Behälter entleeren, sollten Sie 15 Sekunden nach der Kaffeerausgabe warten, damit die Maschine ihren Zyklus korrekt beendet. Überprüfen Sie, ob der Abtropfbehälter korrekt auf die Maschine gesetzt wurde; dieser muss sich immer an seinem Platz befinden, auch wenn das Gerät nicht verwendet wird. Überprüfen Sie, ob der Abtropfbehälter nicht voll ist. Der Abtropfbehälter darf nicht entfernt werden, wenn der Zyklus noch nicht beendet ist.
Beim Ausschalten läuft heißes Wasser aus dem Kaffeeauslauf.	Je nach zubereitetem Rezept kann die Maschine eine automatische Spülung beim Ausschalten durchführen. Dieser Zyklus dauert nur einige Sekunden und endet automatisch.
Nachdem der Kaffeesatzbehälter entleert wurde und der Auffangbehälter gereinigt wurde, wird der Warnhinweis weiterhin angezeigt.	Setzen Sie den Auffangbehälter und den Kaffeesatzbehälter wieder ein und folgen Sie dabei den Anweisungen auf der Anzeige. Warten Sie mindestens 8 Sekunden, bevor Sie diese wieder einsetzen.
Der Kaffee fließt zu langsam.	Drehen Sie den Knopf zur Einstellung des Mahlgrades nach rechts, um gröberes Kaffeemehl zu erhalten (kann je nach Kaffeesorte verschieden sein). Führen Sie einen oder mehrere Spülzyklen aus. Führen Sie eine Reinigung der Maschine durch (siehe „Automatisches Reinigungsprogramm des Kaffeekreislaufes“ S. 19). Wechseln Sie die Claris Aqua Filter System Patrone (siehe „Filterinstallation“ S. 13).
Aus der Dampfdüse kommt außerhalb des Betriebs Wasser oder Dampf heraus.	Vor und nach der Zubereitung eines Getränks können einige Tropfen aus der Dampfdüse treten.
Nachdem Sie den Wasserbehälter aufgefüllt haben, bleibt die Warnmeldung am Display angezeigt.	Prüfen Sie, ob der Wasserbehälter richtig eingesetzt ist. Den Schwimmer überprüfen und gegebenenfalls befreien. Der Schwimmer am Boden des Behälters muss sich frei bewegen können.

PROBLEM FUNKTIONSTÖRUNG	BEHEBUNG
Der Knopf zur Einstellung des Mahlgrades lässt sich nur schwer drehen.	Ändern Sie die Einstellung der Kaffeemühle nur, wenn diese in Betrieb ist.
Der Espresso oder der Kaffee ist nicht heiß genug.	Erhöhen Sie die Kaffeetemperatur im Menü Einstellungen. Wärmen Sie die Tasse an, indem Sie sie mit heißem Wasser ausspülen, bevor Sie die Kaffeezubereitung starten.
Der Kaffee ist zu dünn oder nicht stark genug.	Vermeiden Sie die Verwendung von öligen, karamellisierten oder aromatisierten Kaffeebohnen. Prüfen Sie, ob im Kaffeebohnenbehälter genügend Kaffee ist und stellen Sie sicher, dass dieser richtig nachrutscht. Verringern Sie die zubereitete Menge und erhöhen Sie die Stärke. Drehen Sie den Knopf zur Einstellung des Mahlgrades nach links, um feineres Kaffeemehl zu erhalten. Bereiten Sie Ihren Kaffee in zwei Zyklen unter Verwendung der 2-Tassen-Funktion zu.
Die Maschine hat keinen Kaffee abgegeben.	Es wurde während der Zubereitung eine Störung festgestellt. Das Gerät führt einen automatischen Neustart aus und ist für einen neuen Zyklus bereit.
Une coupure de courant s'est produite lors d'un cycle.	L'appareil se réinitialise automatiquement lors de la remise sous tension.

 **Gefahr:** Nur ein qualifizierter Techniker darf Reparaturen am Stromkabel vornehmen und am Stromnetz arbeiten. Bei Nichtbeachtung dieser Vorschrift besteht Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag! Verwenden Sie keine Geräte, die sichtbare Beschädigungen aufweisen!

TECHNISCHE DATEN

Gerät:	Automatic Espresso Serie EA84xx	Kaffeebohnenbehälter:	250 g
Stromversorgung:	220-240V~ / 50 Hz	Pumpendruck:	15 bars
Energieverbrauch:	in Betrieb: 1.450 W	Inbetriebnahme und Aufbewahrung:	in geschlossenen Räumen an einem trockenen Ort (frostsicher).
		Abmessungen (H x l x P) :	376 x 274 x 404 mm
Wasserbehälter:	1,7 l	Gewicht EA84xx:	9.5 kg

Technische Änderungen vorbehalten.

TRANSPORT

Bewahren Sie die Originalverpackung für den Transport des Gerätes auf.

Denken Sie vor dem Transport oder Umliegen des Gerätes daran, den Kaffeesatzbehälter, den Kaffeebohnenbehälter, den Wasserbehälter und die Abtropffächer zu leeren, um zu vermeiden, dass Wasser ausläuft.

⚠ Achtung: Wenn das Gerät beim Transport aus der Verpackung fällt, sollte es zu einem Kundendienstzentrum gebracht werden, um es überprüfen zu lassen und somit jegliche Brandgefahr oder andere Gefahr in Zusammenhang mit Strom zu vermeiden.

ENTSORGUNG

Das auf dem Gerät oder auf der Verpackung vorhandene Symbol zeigt an, dass das Produkt in keinem Fall als Haushaltsmüll behandelt werden darf. Es muss daher bei einer Müllsammelstelle abgegeben werden, die mit dem Recyceln von elektrischen und elektronischen Geräten beauftragt ist. Durch eine korrekte Trennung und Entsorgung Ihrer Geräte an deren Lebensende tragen Sie dazu bei, die natürlichen Ressourcen zu schützen und umwelt- und gesundheitsschädliche Folgen für den Menschen zu vermeiden. Weitere Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie bei Ihrem Kundendienst oder Händler.

Dieses Gerät enthält eine oder mehrere Batterien, die aus Sicherheitsgründen nur dem Personal des Reparaturdienstes zugänglich sind.

Wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Kundendienstcenter in Ihrer Nähe, um diese austauschen zu lassen.

! Wichtig: Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet oder recycelt werden können.

Denken Sie an den Schutz der Umwelt !



① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können.

➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.



Einige Rezeptvorschläge für Ihre Krups Automatic:

Cappuccino

Die idealen Proportionen für einen Cappuccino nach allen Regeln der Kunst: 1/3 heiße Milch, 1/3 Kaffee, 1/3 geschäumte Milch.

Caffe Latte

Für diese Zubereitung, die auch häufig Latte Macchiato genannt wird, gelten die folgenden Proportionen: 3/5 heiße Milch, 1/5 Kaffee, 1/5 geschäumte Milch.

- Für diese Rezepte auf Basis von Milch sollten Sie vorzugsweise gut gekühlte, teilentrahmte Milch verwenden (direkt aus dem Kühlschrank, am besten zwischen 6 und 8°C).
- Abschließend können Sie das Getränk mit Schokoladenpulver bestreuen.

Café Crème

Bereiten Sie einen herkömmlichen Espresso in einer großen Tasse zu. Fügen Sie einen Hauch Sahne hinzu und Sie erhalten einen Café Crème.

Café corretto*

Bereiten Sie eine Tasse Espresso zu.

Verfeinern Sie anschließend leicht den Geschmack, indem Sie 1/4 oder 1/2 Likörglas Cognac hinzufügen.

- Sie können auch Grappa, Sambuca, Kirschwasser oder Cointreau verwenden. Es gibt noch viele andere Möglichkeiten, den Espresso zu "veredeln". Hier sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt.

Kaffeelikör*

Mischen Sie in einer leeren 0,75 l-Flasche

3 Tassen Espresso, 250 g braunen Kandiszucker, 1/2 Liter Cognac oder Kirschwasser.

- Lassen Sie diese Mischung mindestens 2 Wochen stehen. Sie erhalten so einen köstlichen Likör, der besonders Kaffeeliehabern schmeckt.

Italienischer Eiskaffee

4 Kugeln Vanilleeis, 2 Tassen kalten, gesüßten Espresso, 1/8 l Milch, Schlagsahne, geriebene Schokolade.

- Vermischen Sie den kalten Espresso mit der Milch.
- Verteilen Sie das Eis in Gläsern, gießen Sie den Kaffee darüber und verzieren Sie den Eiskaffee mit Schlagsahne und geriebener Schokolade.

Friesenkaffee*

Gießen Sie ein kleines Glas Rum in eine Tasse gesüßten Espresso.

Mit einer dicken Schicht Sahne verzieren und servieren.

Flambierter Espresso*

2 Tassen Espresso, 2 kleine Gläser Cognac, 2 Teelöffel braunen Zucker, Sahne.

- Den Cognac in feuerfeste Gläser gießen, erhitzen und flambieren.
- Den Zucker hinzufügen, umrühren, Kaffee eingießen und mit Sahne verzieren.

Espresso Parfait*

2 Tassen Espresso, 6 Eigelb, 200 g Zucker, 1/8 l gesüßte Sahne, 1 kleines Glas Orangenlikör.

- Eigelb und Zucker schaumig rühren.
- Kalten Espresso und Orangenlikör hinzufügen.
- Anschließend mit der Schlagsahne verrühren und in Schalen oder Gläser füllen.
- Stellen Sie die Schalen in den Gefrierschrank.

(* : Der Mißbrauch von Alkohol gefährdet Ihre Gesundheit).

Dear customer,

Congratulations on purchasing your **Espresso Automatic Series EA84XX**. This machine allows you to prepare a wide variety of drinks, including espressos, coffees or ristrettos, totally automatically. You can also prepare milk drinks such as cappuccinos. It is designed to allow you to enjoy restaurant quality coffee at home, whatever the time of day or day of the week. You will appreciate both the quality of the coffee produced as well as the ease of use. You can choose the volume, strength and temperature of your drinks.

The Compact Thermoblock System with integrated percolation chamber, 15 bar pump and coffee granules that are freshly ground just before extraction, allows you to make ristrettos, espressos and coffees that are hot right from the first cup with maximum flavour and covered in a chamois coloured cream.

The hot water function also allows you to prepare teas and other drinks at an instant.

Espressos are traditionally served in small porcelain cups that widen at the top, releasing all of the coffee's aromas. To obtain an espresso with the perfect temperature and with a small cream, we recommend heating the cups beforehand.

It will probably take several attempts before you find the coffee beans you prefer. By changing the mixture and/or roasting process, you will soon achieve the ideal result.

Espressos are more aromatic than a classic filter coffee. Despite its more distinct taste, which is very evident in the mouth and more persistent, an espresso contains less caffeine than a filter coffee (approximately 60 to 80 mg per cup compared to 80 to 100 mg per cup); this is due to shorter percolation time.

The quality of the water used is also a determining factor in terms of the quality of the drink achieved. Ideally, use water straight from the tap (so that it has not had time to stagnate on contact with the air); the water should also be free from any chloride odours and it should be cold.

The ergonomic and comfortable colour touch screen will help you navigate through the programmes. It will guide you through the stages, from preparing your drink to maintenance operations.

We hope you enjoy using your Krups machine.

The Krups team

Here are some recommendations for making the most of your machine and producing quality coffees:

- The quality of the water has a huge impact on the quality of the aromas. Limescale and chlorine can alter the taste of your coffee. We recommend that you use the Claris Aqua Filter System cartridge, or slightly mineralised water to preserve all the aromas of your coffee.
- To prepare ristretto, espresso and coffee recipes, we recommend that you use pre-heated (by running under hot water) tulip shaped porcelain cups, which are the correct size for the size of drink you want. For your cappuccino, latte and hot milk recipes, we recommend that you use thick glass cups for a delicious result.
- Roasted coffee beans can lose their flavour if they are not protected. We recommend that you use the quantity of beans required for the next four to five days. The quality of coffee beans varies and whether you like them or not is a matter of personal taste; however, we recommend that you use arabica rather than robusta coffee beans. It will probably take several attempts to find the coffee beans that you prefer. Finally, we recommend that you do not use oily or caramelised beans, which can damage the machine.
- The quality and fineness of the ground beans will affect the aromas and quality of the cream. The finer the ground beans the creamier the cream. The grounding should be adjusted to the drink desired: fine for ristretto and espresso and coarser for coffee.
- You can use pasteurised or UHT milk, skimmed, semi-skimmed or whole milk, straight from the fridge (7°C). The use of special milks (microfiltered, unpasteurised, fermented, enriched, etc.) can produce less satisfactory results, in particular in terms of the quality of the froth and these are therefore not recommended.

Warranty conditions

This appliance is covered by a two year manufacturer's guarantee. Please refer to the guarantee document for details on the guarantee terms and conditions in your country.

This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

To comply with the warranty conditions, it is essential to perform the descaling and cleaning cycle. The guarantee will not be valid if all the operations or cleaning and descaling instructions are not followed or if cleaning or descaling products that do not comply with KRUPS original specifications are used. The guarantee does not apply if the Claris Aqua Filter System cartridge has not been used according to the KRUPS instructions.

Normal wear and tear of the parts (grinding wheel, valves, seals) are exempt from the guarantee as is damage caused by external objects in the coffee grinder (for example: wood, stones, plastic, parts, etc.).

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT INFORMATION ON THE PRODUCT AND INSTRUCTIONS	28
Guide to symbols used in the instructions	28
Safety instructions	28
Use according to the instructions	30
Products supplied with your machine	30
Factory control	30
DESCRIPTION	31
OVERVIEW	32
Presentation of the different symbols	32
BEFORE FIRST USE	32
INSTALLATION	32
Initial settings	32
Installing the filter	33
Preparing the appliance	34
PREPARING DRINKS	34
Information on recipes	34
Preparing the grinder	34
Preparing coffee-based drinks.....	34
Preparing other drinks.....	35
Hot water.....	37
OTHER FUNCTIONS: Prog button	37
Settings	37
Maintenance.....	38
Info	38
GENERAL MAINTENANCE	38
Emptying the coffee grounds collector, coffee drawer and the drip tray	38
Circuit rinsing	39
Automatic clean programmes	39
PROBLEMS AND CORRECTIVE MEASURES	40
TECHNICAL DATA	42
TRANSPORT	43
DISPOSAL	43
RECIPES	44

IMPORTANT INFORMATION ON THE PRODUCT AND INSTRUCTIONS


This manual contains all the important information for setting up, using and maintaining your automatic coffee/espresso machine.


The manual also includes important safety instructions.

Always read the instructions carefully before using your appliance for the first time and keep them for future use: any use which does not conform to these instructions will absolve Krups from any liability.

Guide to symbols used in the instructions


Symbols and associated words used in these instructions.

 **Danger:** warning against risks of serious or fatal injuries. The flash symbol warns against electrical dangers.

 **Caution:** warning against any malfunctions, damage to or destruction of the appliance.

 **Important:** general or important comment on the functioning of the appliance.

Safety instructions

 **Important:** these instructions are provided to protect you, third parties and the appliance. Strict compliance is therefore necessary.

Conditions of use

Do not immerse the appliance in water. Do not immerse the power cord or plug in water or any other liquid. Any contact between the appliance's conductive parts and humidity or water can cause fatal injuries due to the presence of electricity! This appliance can only be used in dry locations

If the room temperature should change from cold to hot, please wait a few hours before starting the appliance to ensure that it is not damaged due to condensation.

Avoid placing the appliance in direct sunlight, or exposing it to heat, cold, ice or humidity.

Take care not to place the appliance on a hot surface such as a warming plate or near a naked flame, to avoid any risk of fire or other damage.

Keep the appliance out of the reach of children.


This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities or lack of experience and knowledge, unless they are supervised or have been given instructions beforehand concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should not be allowed to play with the appliance.

If one of the products supplied with the machine is swallowed, inform your doctor and/or poison centre immediately.

This appliance is not suitable for making drinks for babies under the age of 2 years.

Electrical power supply

 **Danger:** Non-compliance with these instructions could cause fatal injuries due to electric shock!

Please check that the supply voltage indicated on the name plate of the appliance corresponds to your electrical installation. The appliance should always be plugged into a socket outlet with an earth connection.

Check that the socket outlet can be easily accessed so that the plug can be disconnected easily in the event of a malfunction or during a thunderstorm for example.

For the safety of your appliance, remove the plug in the event of a thunderstorm. Do not pull the power lead to remove the plug.

Remove the plug immediately if you notice any problem during operation or if there is a problem during percolation.

Disconnect the appliance if you are not going to use it over a long period and when cleaning.

Do not use the appliance if the power cord or the appliance itself is damaged. If the power cord or plug is damaged, the power cord must be replaced by an approved KRUPS centre.

Do not leave the power cord overhanging a table or work surface. Do not leave your hand or power cord on hot parts of the appliance.

The power cord must never be close to or in contact with a source of heat or resting on sharp edges.

The use of multiple plugs or extension leads is not recommended. Any error in connection will invalidate the guarantee.

Appliance

With the exception of cleaning and descaling according to the appliance's instructions, any intervention on the appliance must be performed by an approved KRUPS centre.

For your own safety, only use approved KRUPS accessories and spare parts since these are suitable for your appliance.

Disconnect the appliance when you leave the room or house for a long period of time.

Never open the appliance. Caution, risk of death due to electrical current! Any unauthorised opening of the appliance will negate the guarantee. Do not use your appliance if it is not working properly or if it has been damaged. In this event, it is recommended that you get the appliance examined by an approved KRUPS centre (refer to the list in the KRUPS service booklet).

For safety and accreditation reasons, any transformation or modification of the appliance, performed individually, is forbidden, as only tested appliances are accredited and the manufacturer will refuse all liability in the event of damage.

For safety reasons, while producing steam for making a cappuccino, heating milk or heating water, take care not to put your hand under the steam nozzle or the super cappuccino accessory, or under the coffee nozzle while making coffee.

The steam spout can be very hot, take care not to handle it during or just after use.

To avoid dirty water overflowing onto your work-top or running the risk of burning yourself, remember to fit the drip tray and make sure you protect your work-top during the descaling cycles, particularly if it is made of marble, stone or wood.

Never put ground coffee into the coffee tank.

Do not put water in the coffee beans tank.

Use and maintenance

In the event of a malfunction or poor working condition, check the appliance and try to resolve the problem (see p. 40: Problems and corrective measures) or get the appliance repaired at an approved KRUPS service centre if the malfunction persists.

Always refer to the instructions for descaling/cleaning the appliance. Disconnect from the mains before starting any maintenance operation.

Intended use

This **Espresso Automatic Series EA84XX** coffee/espresso machine should only be used to make espressos, coffee, hot water or to froth milk.

This appliance is intended for domestic use only. It is not intended to be used in the following applications and the guarantee will not apply for:

- staff kitchen areas in stores, offices and other working environments
- Farm houses,
- by clients in hotel, motels and other residential type environments.
- Bed and breakfast type environments.

The **Espresso Automatic Series EA84XX** coffee/espresso machine is not intended for commercial or professional use. Use for any purpose other than those described in the present manual does not comply with the instructions and can result in injuries and property damage as well as the deterioration or destruction of the appliance.

Products supplied with your machine

Check the products supplied with your machine. If a part is missing, contact the hotline directly (see p. 32: Initial settings).

Parts provided:

- Espresso Automatic Series EA84XX
- 1 steam nozzle (depending on model)
- 1 super cappuccino accessory (depending on model)
- 2 cleaning tablets
- 1 descaler sachet
- Claris – Aqua Filter System cartridge with screw accessory
- 1 stick to determine water hardness
- Instructions
- List of Krups After Sales Service Centres
- Guarantee documents
- 1 power cord
- 1 steam spout cleaning kit

Factory control

Your appliance was checked and tested before leaving the manufacturing factory. Despite the care taken when cleaning, it is possible that you may find coffee residue in the coffee grinder and/or drops of coffee on the drip tray. Thank you for your understanding. We also recommend that you rinse the appliance once or several times before using for the first time or when it has not been used for several days.

DESCRIPTION

- A** Water tank lid
- B** Water tank handle
- C** Water tank
- D** Coffee drawer
- E** Coffee grounds collector
- F** Handle for height adjustable coffee outlets
- G** Removable grille and drip tray
- H** Lid for the coffee bean tank
- I** Cup rest grille
- J** Steam nozzle or super cappuccino accessory (depending on model)
- K** Water level float
- 1** Coffee beans tank
- L** Coffee grinding setting button
- M** Spout for cleaning tablet
- N** Metal grinding wheel
- 2** Touch screen
- O** Touch screen
- P** Programme button
- Q** “Stop/start” button
- R** storage box and lid

Further information on:

The drip tray: allows you to collect water or coffee that may leak from the appliance during/after preparations. It must always be left in the same place. Coffee drawer: allows you to collect excess ground coffee.

! **Important:** read these instructions carefully and keep for future use. Please follow the safety instructions.

Manufacturer

SAS GSM
 Rue Saint-Léonard
 F-53104 Mayenne
 France

ACCESSORIES (sold separately)

This product may differ from the photos



F 088
 Claris -
 Aqua Filter
 System
 cartridge
 (1 cartridge
 supplied)



XS 4000
KRUPS
 Cleaning
 fluid for
 Cappuccino
 system
 (not
 supplied)



XS 3000
 Block of 10
 cleaning ta-
 blets
 (2 tablets
 supplied)



F 054
 Descaling-
 powder
 (1 sachet
 supplied)



Steam
 nozzle

OVERVIEW

Presentation of the different symbols



Allows you to validate the stage.



Warns of an alert message.



Allows you to go back to the previous stage.




Allows you to interrupt the preparation or action in progress.



Allows you to go back to the main menu.

BEFORE FIRST USE INSTALLING THE APPLIANCE

 **Danger:** The appliance should be plugged into a 230V - 240V AC socket outlet with an earth connection. Otherwise, you could be exposed to fatal injuries due to electric shock!
Follow the safety instructions (See “safety instructions”).

Initial settings

When using the machine for the first time you are asked to perform certain settings. Follow the instructions that appear on the display. The aim of the following paragraphs is to give you some visual aids.

Turn on the appliance by pressing the **On/Off (Q)** button. Let the appliance guide you. These are the first settings requested:

Language

Select a display language by pressing on the arrows until the required language appears.

Press **OK** to validate.

Country

Select your county of residence by pressing the arrows until the country appears.

Press **OK** to validate.

If your country is not in the list, press +.

The appliance will also ask you to set the following parameters:

Hotline number for your country of residence

If you do not know the hotline number for the country you entered in the list, you can search for it on the Internet site indicated on the screen.

Unit of measurement

You can select whether you would like to use oz or ml as your volume unit.

Date and time

To set the time, click on the required time format (24H or AM/PM).

Auto on / Auto off

It is possible to set the time at which you would like the machine to turn on automatically every day. Select the time at which you would like the machine to start automatically using the previously selected time format.

You can also choose the time after which your device will automatically switch off (time without use).

Water hardness

You must set your machine based on the water hardness, between 0 and 4.

Information on water hardness:

Before using the appliance for the first time, determine the hardness of your water to that you can adjust the appliance to this hardness. You should also do this when you are using your machine in a location where the water hardness is different or you notice a change in the water hardness. To determine the water hardness, use the strip supplied with the machine or contact your water company.

The table below contains information on the different classes:

Degree of hardness	Class 0 Very soft	Class 1 Soft	Class 2 Moderately hard	Class 3 Hard	Class 4 Very hard
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Appliance setting	0	1	2	3	4

Fill a glass with water and immerse the strip. **Fig. 1**

Read the water hardness after one minute. **Fig. 2**

Indicate the number of red zones when setting your appliance.

Installing the filter

When turning on for the first time, the appliance will ask you if you want to install the filter. If you want to, press **“YES”** and follow the instructions on the screen.

Installing the cartridge in the appliance: screw the filter cartridge into the bottom of the water tank using the accessory supplied with the cartridge. **Fig. 3.**

Set the month in which the cartridge was installed (position 1 in the image, figure to the left of the opening) by turning the grey ring on the upper end of the filter. The month in which the cartridge needs replacing is indicated in position 2 of the image. **Fig. 4.**

Put a 0.6 l container under the steam nozzle. **Fig. 5.**

The machine should function regardless of whether a filter is installed or not. The water circuits must be refilled. To do this, follow the instructions on the screen. The machine will begin by preheating of the circuits, filling the water circuits and will then carry out a test followed by automatic rinsing.

The screen then displays the main drinks menu.

Preparing the appliance

Remove and fill the water tank. **Fig. 6.**

Close by placing the lid on the tank. **Fig. 7.**

Open the lid on the coffee beans tank and pour in the beans (250 g maximum). **Fig. 8.**

Close the lid on the coffee beans tank. **Fig. 9.**

⚠ Caution: the use of oily, caramelised or aromatic coffee beans is not recommended in this machine. Since some of these beans are very big, they can damage the machine.

⚠ Caution: make sure that any foreign objects such as small stones in the coffee beans do not enter the tank. Any damage caused by foreign objects entering the coffee tank is excluded from the guarantee.

PREPARING DRINKS

Information on recipes

Depending on the recipe selected, your **Espresso Automatic EA84XX** will automatically adjust the quantity of ground coffee.

Preparing the grinder

You can adjust the strength of your coffee by adjusting the size of the ground coffee beans. In general, the finer the coffee grounds the stronger and creamier the coffee, however this depends on the type of coffee used.

Adjust the size of the ground beans by turning the 'Coffee grinding setting' button (L) on the bean tank. You are advised to do this during the grinding process and gradually. After three preparations, you will notice a very distinctive difference in taste.

The grinding setting is useful when you change coffee type or if you would like a stronger or weaker coffee. It is not recommended that you perform this setting systematically.

Preparing drinks coffee

This chapter explains how the machine operates using the example of the Espresso function.

Press the **"Espresso"** button.

If the machine detects a lack of water when you request a recipe, it will ask you to fill the tank. Place the cup(s) under the coffee spouts.

You can adjust the height of the coffee outlet depending on the size of your cup(s). **Fig. 10.**

Possible settings

The machine lets you prepare one or two cups.

Selecting the strength: the more beans selected the coarser the preparation. You can change the strength using the – and + buttons located to the left and right of the symbols. Press the **"OK"** button on the touch screen to launch the preparation.

Preparing an espresso

The machine grinds the beans, compacts the coffee grounds and performs percolation.

It is possible to adjust the volume of coffee in preparation using the - and + buttons. You can stop the preparation at any time by pressing “**STOP**”. Caution, pressing stop causes a machine resetting phase that can last up to 30 seconds. This is normal. When a cycle is interrupted, the machine does not stop immediately, the machine will finish its cycle but the preparation will be cancelled.

! Caution! : Automatic rinsing of the coffee nozzle

Depending on the type of recipes prepared, the machine may carry out an automatic rinsing operation when it is switched off.

The cycle lasts only a few seconds and will stop automatically.

Preparing other drinks:

! Important: we recommend that you use pasteurised or UHT milk, recently opened. Unpasteurised milk does not produce the best results.

! Important: After using the steam functions, the spout can remain hot; we recommend that you wait a few moments before handling.

For drinks with frothy milk or hot water, the drip tray has been specially designed to allow you to fit a large cup under the steam nozzle or the super cappuccino accessory, once the magnetised box has been removed. The cup is ideally positioned to collect the frothy milk or the hot water produced by the nozzle or the super cappuccino accessory. Furthermore, you can use the box as storage for the super cappuccino accessory.

RECIPES MADE WITH MILK

Recipes made with the steam nozzle (depending on model): check before each preparation to make sure that it is locked properly by turning it completely to the right. **Fig. 11.**

The steam froths the milk. As steam production requires high temperatures, the appliance has an additional preheating phase.

When the screen displays the drink selection menu, press the “**steam**” button.

The screen indicates that the appliance is preheating and a message appears asking you to place a container under the steam spout. You can start the steam production by pressing the “**OK**” button.

MILK FROTH

Pour milk into your milk container. Only fill half way. Immerse the steam spout into the milk. **Fig. 12.**

Press the **steam** button and follow the on-screen instructions.

To achieve a good result:

Stage 1: While holding the milk container, immerse the steam spout into the milk (about 2 cm) and wait for it to start frothing.

Stage 2: Raise the container slightly (about 1 cm). Never immerse the metal tube completely.

Stage 3: Lower the container gradually as the foam increases.

Press any button to stop the steam function. Caution, the cycle does not stop immediately.

When the spout is hot, handle using the plastic part only. **Fig. 13.**

To remove any trace of milk from the steam spout, place a container under the spout and press "**hot water**" for a few seconds.

The steam spout can be disassembled for thorough cleaning. **Fig. 14.**

Wash with water and a bit of non-abrasive washing up liquid using a brush. Rinse and dry. **Fig. 15.**

Before putting back into its place, make sure that the air holes are not blocked with milk residue. Unblock with the needle provided if necessary. **Fig. 16.**

SUPER CAPPUCCINO ACCESSORY (available depending on model)

! **Important:** we recommend that you use pasteurised or UHT milk, recently opened. Unpasteurised milk does not produce the best results.

The super cappuccino accessory helps the preparation of a cappuccino or latte.

Preparing the appliance:

Connect the milk suction pipe to the super cappuccino accessory, on the unbevelled side. The inlet must not be twisted.

Fit the accessory on the steam outlet.

Enter the bevelled end of the suction pipe into a container filled with milk. **Fig. 17.**

Place a cup under the super cappuccino accessory.

Recipe stage 1:

Select the cappuccino () or caffè latte () position on the super cappuccino accessory.

Press "**steam**" to launch the pre-heating.

Possible settings

You can change the steam time using the – and + buttons located to the left and right of the symbols.

Press the "**OK**" button on the touch screen to launch the preparation.

! **Important:** press any button to stop the steam function. Caution, the cycle does not stop immediately.

Recipe stage 2:

Place a cup under the coffee outlet and start a coffee/espresso cycle. **Fig. 18.** (See chapter: Preparing drinks using coffee beans).

Rinsing the accessory:

To ensure that the accessory functions correctly, rinse with water after each use. Your appliance will not ask you to do this. Carry out a steam cycle with a container filled with water in order to clean the accessory on the inside. **Fig. 19.**

To do this, you can also use the KRUPS liquid cleaner which is available as an accessory.

Maintenance and cleaning:

Remove the super cappuccino accessory and clean the parts using a small brush and, if appropriate, with a little washing-up liquid. Pay particular attention to cleaning the part circled in the photo. **Fig. 20.** The hole in the metal part should not be allowed to become blocked.

Hot water

Check that the super cappuccino accessory / steam nozzle is properly locked in place on its support.

When the screen displays the drink selection menu, press **"HOT WATER"**. A message invites you to place a container under the steam spout and choose the volume.

You can start producing hot water by pressing **"OK"**.

! Press any button to stop the steam function. If the spout is obstructed, unblock using the needle supplied. **Fig.16.**

OTHER FUNCTIONS: Prog button

You can access the menu for the appliance's other functions by pressing the Prog button.

Settings

The **"Settings"** menu allows you to make the necessary changes for your own optimum user comfort and preferences. Below are the main settings available.

Date	The setting of the date is necessary in particular if using an anti-limescale cartridge.
Clock	You can select a 12 or 24 hour display.
Language	You can choose your preferred language from the suggestions.
Country	You can select your country of residence.
Unit of measurement	You can choose between ml and oz.
Screen brightness	You can adjust the screen contrast to your preference.
Coffee temperature	You can adjust the temperature of your recipes based on three levels.
Water hardness	You should adjust the water hardness between 0 and 4. See chapter "Measuring water hardness".
Auto-on	You can set the automatic pre-heating to a certain time.
Auto-off	You can choose the length of time after which the appliance will switch off automatically.

Maintenance

All these options allow you to start the selected programmes. You then have to follow the on-screen instructions.

Rinsing	Allows you to access the rinse programme.
Cleaning	Allows you to access the clean programme.
Descaling	Allows you to access the descale programme. This function is not active until the number of recipes made has been reached.
Filter	Allows you to access the filter programme.

To exit the maintenance menu, press .

Info

The “Info” menu allows you to access a certain amount of information on your use and certain stages in the life of your machine. It also provides information on the machine's maintenance. Below is the main information available.

Date of first use	Displays the date of first use.
Drinks prepared	Displays the total number of coffees, hot water and steam cycles performed by the machine.
Coffee cleaning circuit	Indicates that this should be performed after x amount of cycles.
Descaling	Indicates that this should be performed after x amount of cycles.
Filter	Indicates that this should be changed after x days or x litres.

GENERAL MAINTENANCE

Emptying the coffee grounds collector, coffee drawer and the drip tray

After 12 coffees, the machine will ask you to empty the coffee grounds collector and to clean the coffee drawer. Failure to perform these operations correctly can damage your machine.

Wait at least for 8 seconds before refitting the coffee drawer and the coffee grounds collector, and follow the instructions on the screen.

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

The coffee drawer allows you to remove any coffee grounds below the percolation chamber.

If the message “**Empty the two trays**” is displayed, empty and clean the drip tray.

1. Remove, empty and clean the coffee grounds collector. **Fig. 21.**
2. Remove the coffee drawer.

Wait for at least 8 seconds, then first of all put the coffee drawer back in place and then the coffee grounds collector tray. **Fig. 22.**

The drip tray is equipped with a float indicating when it requires emptying. **Fig. 23.**

Circuit rinsing

You can perform a rinse at any time by pressing Prog then maintenance. Depending on the types of recipes prepared, the machine can perform an automatic rinse when switching off.


Automatic clean programmes

Automatic clean programme for the coffee circuit

The machine will tell you when a clean programme is required. This clean must take place every 360 preparations approximately.

To perform the clean programme, you will need a container with a capacity of at least 0.6 l; this should be placed under the coffee outlets and a KRUPS cleaning tablet (XS3000).

Follow the instructions on-screen. It is also possible to launch cleaning via the maintenance menu.

! **Important:** you do not have to perform the clean programme immediately when the appliance requests this; however, you should do this as soon as possible. If cleaning is delayed, an alert message  will remain on the screen until the operation is performed.

The automatic clean programme includes two phases: a clean and a rinse cycle; the programme takes about 13 minutes.


! **Important:** if you disconnect your machine during cleaning or in the event of a power cut, the cleaning programme will resume the stage in progress during the incident. It will not be possible to delay this operation. It is mandatory due to water circuit rinse reasons. In this case, a new cleaning tablet may be required. Make sure the entire clean programme is completed to remove any traces of descaling product that may be hazardous to your health.

Do not place your hands under the coffee outlets during the cycle.

Automatic descale programme for the steam circuit

! **Caution:** if your appliance is fitted with our Claris - Aqua Filter System cartridge, please remove this before descaling.

The machine will tell you when the descale programme is required. The frequency at which this programme needs to be run depends on the quality of the water used and whether the Claris Aqua Filter System filter is used or not (the more limescale in the water, the more descaling is required).

! **Important:** you do not have to perform the descale programme immediately when the appliance requests this; however, you should do this as soon as possible. If descaling is delayed, an alert message  will remain on the screen until the operation is performed.

Follow the instructions on-screen. It is also possible to launch descaling via the maintenance menu.


To carry out this descaling programme, you will need a container that can hold at least 0.6L, which must be placed under the steam nozzle and a sachet of KRUPS descaling agent (40 g).

The automatic descale programme includes three phases: one descaling cycle and two rinse cycles. The programme lasts approximately 20 min.

! Important : if there is a power cut or you disconnect your machine, the cycle will relaunch the stage in progress when the incident occurred; this operation cannot be delayed. Make sure the entire cycle is completed to remove any traces of descaling product that may be hazardous to your health.


PROBLEMS AND CORRECTIVE MEASURES

If any of the problems in the table persists, call KRUPS customer service. See contact list enclosed.

MALFUNCTION	CORRECTIVE MEASURES
<p>The machine indicates a fault, the software is frozen or your machine is malfunctioning.</p>	<p>Switch off and unplug the machine, remove the filter cartridge, wait for one minute and start the machine again.</p>
<p>The appliance does not come on after pressing the Start/Stop button.</p>	<p>Check the fuses and wall socket. Check that the 2 lead connectors are correctly plugged into the appliance and into the wall socket.</p>
<p>The grinder is making a strange noise.</p>	<p>Foreign bodies are present in the grinder. Disconnect the machine before any intervention. Check whether you can extract the foreign body using your vacuum cleaner.</p>
<p>The steam nozzle makes a noise.</p> <p>The steam nozzle of your machine seems partially or completely blocked or clogged.</p> <p>The steam nozzle does not make any or only makes a little frothy milk.</p>	<p>Check that the steam nozzle is correctly positioned on its corresponding end piece.</p> <p>Unblock the holes with the needle supplied with your appliance. If the problem persists, dismantle the nozzle and the steam end piece.</p>  <p>When the end piece has been taken off, use hot water to remove the rest of the deposits and make sure that the hole is not obstructed by any milk or calcium residue.</p> <p><u>For preparations made with milk:</u> We recommend using fresh, pasteurised or UHT milk, recently opened, and we also recommend using a cold container.</p>

MALFUNCTION	CORRECTIVE MEASURES
No steam is coming out of the steam spout.	Empty the tank and temporarily remove the Claris cartridge. Fill the tank with calcium rich mineral water (>100 mg/l) and perform successive steam cycles (5 to 10) into a container until you obtain a constant flow of steam. Re-insert the Claris cartridge into the tank.
The super cappuccino accessory does not make any or makes little foam. The super cappuccino accessory does not suck up the milk.	Check that the accessory is correctly fitted to the appliance, remove it and then replace it. Check that the flexible hose is not obstructed or pierced shaped and that it is correctly connected to the accessory to avoid any air entering. Rinse and clean the accessory (refer to the "Super cappuccino accessory" chapter). If the problem persists replace the part surrounded in red on Fig. 20 with the replacement part supplied with your machine.
The machine is asking you to empty the drip tray even though it is not full.	The machine is programmed to ask for drainage of the drip tray every 12 coffees, irrespective of any intermediate drainage that you may carry out.
There is water under the appliance.	Before lifting off the tank, wait for 15 seconds after the coffee has run through so that the machine finishes its cycle correctly. Check that the drip tray is correctly positioned on the machine, it must always be in place, even when your appliance is not being used. Check that the drip tray is not full. The drip tray must not be removed during a cycle.
When you turn off the appliance, warm water comes out of the coffee nozzles.	According to the type of recipe prepared, the machine can carry out an automatic rinsing operation when it is turned off. This cycle lasts only a few seconds and stops automatically.
After emptying the coffee grounds collector and cleaning the coffee drawer, the warning message is still displayed.	Correctly refit the coffee drawer and the coffee grounds collector, follow the instructions on the screen. Wait at least for 8 seconds before refitting them.
The coffee comes out too slowly.	Turn the grinding setting button to the right for coarser coffee grounds (this can depend on the type of coffee used). Perform one or several rinse cycles. Launch a clean programme (see "Coffee circuit automatic cleaning programme" p.39). Change the Claris Aqua Filter cartridge (see "Filter installation" p.33).
Water or steam are abnormally coming out of the steam spout.	At the start or end of the recipe some drops may fall from the steam nozzle.
After filling the water tank, the warning message remains on the screen.	Check that the tank is correctly positioned in the appliance. Check and unblock the float if necessary. The float at the bottom of the tank should move freely.

MALFUNCTION	CORRECTIVE MEASURES
The grinding setting button is difficult to turn.	Only change the grinding setting when in operation.
The espresso or coffee is not hot enough.	Increase the temperature of the coffee in the Settings menu. Heat the cup by rinsing with hot water before starting the preparation.
The coffee is too clear or not coarse enough.	Do not use oily, caramelised or aromatised coffees. Check that the bean tank contains coffee and that it descends correctly. Reduce the volume of the preparation, increase the strength of the preparation. Turn the grinding setting button to the left for finer coffee grounds. Prepare your coffee in two cycles using the two cup function.
No coffee is coming out of the machine.	An incident has been detected during the preparation. The appliance is restarted automatically and is ready for a new cycle.
There is a power cut during the cycle.	The appliance restarts automatically when reconnected.

 **Danger:** Only a qualified technician is authorised to perform repairs on the power cord and the electrical network. If this instruction is not followed, you are at risk of death due to electric shock! Never use an appliance that is visibly damaged!

TECHNICAL DATA

Appliance:	Automatic Espresso Series EA84xx	Coffee grounds tank:	250 g
Electrical power supply:	220-240V~ / 50 Hz	Pump pressure:	15 bars
Energy consumption:	During operation: 1450 W	First use and storage:	indoors, in a dry place (free from frost).
		Dimensions (H x l x P) :	376 x 274 x 404 mm
Water tank:	1,7 l	Weight EA84xx:	9.5 kg

Under reserve of technical modifications.

TRANSPORT

Keep the original packaging for transporting the appliance.

Before transporting or transferring the appliance, empty the coffee grounds collector, the coffee beans tank, the water tank and the drip trays to avoid water spillage.

⚠ Caution: if the appliance should fall out of the packaging during transport, it is advisable to take it to an After Sales Service Centre to have it checked and thus avoid any risk of fire or electrical hazard.

DISPOSAL

The symbol on the appliance or packaging indicates that this product can never be treated as household waste. It must therefore be sent to a waste collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment. By taking your appliance to a proper collection centre and disposing of your appliances correctly at the end of their life, you are helping preserve our natural resources and are preventing harmful consequences for the environment and public health. For more information on the waste collection points contact an approved service centre or your dealer.

This machine contains one or more batteries that, for safety reasons, can only be accessed by a repair person. To change the batteries, please contact your nearest authorised Krups Service Centre.

⚠ Important: your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

Let's all help protect the environment !



- ① Your appliance contains many recyclable materials that can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

HELPLINE

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice:

0845 330 6460 - UK

(01) 677 4003 - ROI

or consult our website - www.krups.co.uk



Here are some recipes you can make using your KRUPS Automatic :

• Cappuccino

For a cappuccino, the ideal proportions are as follows: 1/3 hot milk, 1/3 coffee, 1/3 milk froth.

• Caffè Latte

To make coffee with milk, also often called Latte Macchiato, the proportions are as follows: 3/5 hot milk, 1/5 coffee, 1/5 milk froth

- For these milk-based preparations, it is best to use cold skimmed milk straight from the refrigerator (ideally between 6 and 8° C).
- To finish off, you can sprinkle with cocoa.

• Café Crème

- Prepare a conventional espresso in a large cup.
- Add a little cream to get a café crème.

• Café corretto*

- Prepare a cup of espresso as usual.
- Then add 1/4 or 1/2 of a liqueur glass of Cognac to taste.
You can also use anisette, brandy, Sambuca, Kirsch or Cointreau.
There are many other ways to give some punch to your espresso.
Just use your imagination.

• Coffee liqueur*

- Mix 3 cups of espresso, 250 g of brown sugar candy and 1/2 litre of Cognac or Kirsch in an empty 0.75 litre bottle.
- Leave the mixture to marinate for at least 2 weeks.
You will obtain a delicious liqueur. A real treat for coffee lovers.

• Italian style iced coffee

- 4 scoops of vanilla ice-cream, 2 cups of espresso with sugar to taste, 1/8 l milk, fresh cream, grated chocolate.
- Mix the cold espresso with the milk.
- Serve the scoops of ice-cream into the glasses, pour the coffee onto them and decorate with fresh cream and grated chocolate.

• Coffee à la frisonne*

- Add a small glass of rum to a cup of sweetened espresso.
- Decorate with a good layer of fresh cream and serve.

• Flambéed espresso*

- 2 cups of espresso, 2 small glasses of Cognac, 2 teaspoons of brown sugar, fresh cream.
- Pour the Cognac into heat-resistant glasses, heat and light.
- Add the sugar, mix, pour in the coffee and decorate with fresh cream.

• Espresso parfait*

- 2 cups of espresso, 6 egg yolks, 200g sugar, 1/8 litre of sweetened fresh cream, 1 small glass of orange liqueur.
- Beat the egg yolks with the sugar until it forms a thick, frothy mass.
- Add the cold espresso and the orange liqueur.
- Then mix in the whipped fresh cream.
- Pour the mix into saucer champagne glasses or ordinary.
- Put the champagne glasses in the freezer.

(*: Remember, over-indulgence in alcohol is bad for the health.)

Chère Cliente, cher Client,

Nous vous félicitons pour l'achat de votre **Espresso Automatic Serie EA84XX**. Votre machine vous donne la possibilité de préparer des boissons très variées, des espressos, cafés ou ristrettos de façon totalement automatique. Vous pouvez également préparer des boissons lactées comme le cappuccino. Elle a été conçue pour vous permettre de savourer à la maison la même qualité qu'au restaurant, quel que soit le moment dans la journée ou dans la semaine où vous le préparerez. Vous en apprécierez aussi bien la qualité du résultat en tasse que la grande facilité d'utilisation. Vous pouvez agir sur le volume, l'intensité et la température de vos boissons.

Grâce à son Compact Thermoblock System avec chambre de percolation intégrée, sa pompe 15 bars et parce qu'elle travaille à partir de café en grains fraîchement moulus juste avant extraction, votre machine vous permettra d'obtenir des ristrettos, espressos, et cafés chauds dès la première tasse avec un maximum d'arômes et recouverts d'une crème couleur brun chamois.

Grâce à la fonction eau chaude, vous pourrez préparer thés et autres boissons instantanément.

Traditionnellement, et pour permettre à la boisson d'exprimer toute sa saveur, l'espresso est servi dans de petites tasses en porcelaine évasées. Pour obtenir un espresso à une température optimale et une crème bien compacte, nous vous conseillons de faire préchauffer vos tasses.

Il vous faudra probablement plusieurs essais pour trouver le café en grains qui vous séiera. En changeant de mélange et/ou de torréfaction, vous parviendrez à obtenir le résultat idéal.

Le café espresso est plus riche en arôme qu'un café filtre classique. Malgré son goût plus prononcé, très présent en bouche et plus persistant, l'espresso contient moins de caféine que le café filtre (environ 60 à 80 mg par tasse en comparaison avec 80 à 100 mg par tasse) en raison d'une durée de percolation plus courte.

La qualité de l'eau utilisée est aussi un autre facteur déterminant quant à la qualité du résultat en tasse. Idéalement, utilisez une eau tout juste sortie du robinet (afin qu'elle n'ait pas eu le temps de stagner au contact de l'air), exempte d'odeur de chlore et froide.

L'écran tactile couleur, ergonomique et confortable, facilitera votre navigation. Il vous guidera sur l'ensemble des étapes, de la préparation de votre boisson aux opérations de maintenance.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre machine Krups.

L'équipe Krups



Pour utiliser au mieux votre machine et obtenir des cafés de qualité, voici quelques conseils :

- La qualité de l'eau influe fortement sur la qualité des arômes. Le calcaire et le chlore peuvent altérer le goût de votre café. Nous vous recommandons d'utiliser la cartouche Claris Aqua Filter System, ou de l'eau faiblement minéralisée, afin de préserver tous les arômes de votre café.
- Pour la préparation des recettes ristretto, espresso et café nous préconisons d'utiliser des tasses en porcelaine en forme de tulipe préalablement préchauffées (en les passant sous l'eau chaude par exemple) et dont la taille est adaptée à la quantité que vous souhaitez. Pour vos recettes cappuccino, caffè latte et lait chaud, nous vous recommandons d'utiliser des tasses en verre épais, pour un résultat appétissant.
- 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 4-5 jours à venir. La qualité du café en grains est variable et son appréciation subjective, néanmoins nous vous recommandons d'utiliser de l'arabica plutôt que du robusta. Il vous faudra probablement plusieurs essais pour trouver le café en grains qui vous siéra. Enfin, nous vous conseillons de proscrire les grains huileux et caramélisés, ceux-ci pouvant endommager la machine.
- La qualité et la finesse du broyage du grain influent sur la force des arômes et la qualité de la crème. Plus le grain est broyé fin, plus la crème sera onctueuse. Le broyage doit par ailleurs être adapté à la boisson désirée : fin pour le ristretto et l'espresso, plus grossier pour le café.
- Vous pouvez utiliser du lait pasteurisé ou UHT, écrémé, demi-écrémé ou entier, sortant du réfrigérateur (7°C). L'utilisation de laits spéciaux (microfiltrés, crus, fermentés, enrichis...) peut donner des résultats moins satisfaisants notamment en terme de qualité de mousse.

Conditions de garantie

La durée de la garantie de cet appareil est de 2 ans et/ou 6.000 cycles avec un maximum de 3.000 cycles par an. Veuillez vous reporter au document de garantie pour plus de détails sur les autres conditions de garantie dans votre pays.

Ce produit est destiné à un usage uniquement domestique et ne convient pas à une utilisation professionnelle ou commerciale. Toute autre utilisation annule la garantie.

La garantie ne couvre pas les dommages et détériorations provenant d'une mauvaise utilisation, de réparations effectuées par des personnes non habilitées ou encore du non respect du mode d'emploi.

Pour respecter les conditions de garantie, il est indispensable d'effectuer le cycle de détartrage et de nettoyage. La garantie ne sera pas assurée si toutes les opérations ou instructions de nettoyage et détartrage ne sont pas respectées ou si des produits de nettoyage ou de détartrage non conformes aux spécifications d'origine KRUPS sont utilisés. La garantie ne s'applique pas dans le cas où la cartouche filtrante Claris Aqua Filter System n'est pas utilisée selon les instructions KRUPS.

L'usure normale des pièces (meules de broyage, valves, joints) est exempte de la garantie ainsi que les dommages causés par des objets extérieurs dans le broyeur à café (par exemple : bois, cailloux, plastiques, pièces...).

SOMMAIRE


INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT ET LE MODE D'EMPLOI	48
Guide des symboles du mode d'emploi	48
Consignes de sécurité	48
Utilisation conforme	50
Produits fournis avec votre machine.....	50
Contrôle usine.....	50
DESCRIPTIF DE L'APPAREIL	51
VUE D'ENSEMBLE	52
Présentation des différents symboles.....	52
MISE EN SERVICE	52
INSTALLATION DE L'APPAREIL	52
Réglages initiaux	52
Installation du filtre.....	53
Préparation de l'appareil.....	54
PRÉPARATION DES BOISSONS	54
Information sur les recettes.....	54
Préparation du broyeur	54
Préparation des boissons café	54
Préparation des autres boissons	55
Eau chaude	57
AUTRES FONCTIONS : touche Prog	57
Réglages	57
Entretien	58
Info	58
ENTRETIEN GENERAL	58
Vidange du collecteur de marc de café, du tiroir à café et du bac récolte-gouttes.....	58
Rinçage des circuits.....	59
Programmes automatiques de nettoyage machine	59
PROBLÈMES ET ACTIONS CORRECTIVES	60
DONNÉES TECHNIQUES	63
TRANSPORT	63
ÉLIMINATION	63
RECETTES	64


INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT ET LE MODE D'EMPLOI

Vous trouverez dans ce manuel toutes les informations importantes concernant la mise en service, l'utilisation et l'entretien de votre machine à café/espresso automatique. Figurent également dans ce mode d'emploi d'importantes consignes de sécurité. Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et conservez-le : une utilisation non conforme dégraderait Krups de toute responsabilité.

Guide des symboles du mode d'emploi


Symboles et mots associés utilisés dans ce 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.

Consignes de sécurité

 **Important** : Ces consignes de sécurité sont destinées à vous protéger, vous, les tiers et l'appareil. Elles doivent donc être impérativement respectées.

Conditions d'utilisation

Ne pas immerger l'appareil. Ne pas immerger le fil ou la prise dans l'eau ou dans un autre liquide. Tout contact des pièces conductrices de l'appareil avec de l'humidité ou de l'eau peut entraîner des blessures mortelles en raison de la présence d'électricité ! Cet appareil ne doit être utilisé qu'à l'intérieur et dans des locaux secs.

En cas de changement de température de l'air ambiant du froid au chaud, patientez quelques heures avant de mettre en marche votre appareil afin qu'il ne soit pas endommagé par l'eau de condensation.

Évitez de placer l'appareil à la lumière directe du soleil, dans un endroit exposé à la chaleur, au froid, au gel ou à l'humidité.

Veillez à ne pas poser l'appareil sur une surface chaude telle qu'une plaque chauffante ou à proximité d'une flamme nue, afin d'éviter tout risque d'incendie ou d'autres dommages.

Tenez l'appareil hors de portée des enfants.


Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

En cas d'ingestion d'un des produits fournis avec la machine, prévenez immédiatement votre médecin et/ou le centre anti-poison.

L'appareil n'est pas destiné à la préparation de boissons pour les nourrissons.

Alimentation électrique

 **Danger** : Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures mortelles liées à l'électricité !

Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique. Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur reliée à la terre.

Assurez-vous que la prise secteur est facilement accessible afin de pouvoir facilement débrancher la fiche en cas de dysfonctionnement ou par exemple lors d'un orage.

Pour la sécurité de votre appareil, retirez la prise secteur en cas d'orage. Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour retirer la prise secteur.

Retirez immédiatement la prise secteur si vous constatez une anomalie quelconque pendant le fonctionnement ou si la percolation ne se déroule pas correctement.

Débranchez l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser pendant une longue période et lorsque vous le nettoyez.

N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.

Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, faites obligatoirement remplacer le câble d'alimentation par un centre agréé KRUPS.

Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail. Ne laissez pas votre main ou le câble d'alimentation sur les parties chaudes de l'appareil.

L'emploi de prises multiples ou de rallonges est déconseillé.

Toute erreur de branchement annule la garantie.

Appareil

Excepté pour le nettoyage et le détartrage selon les procédures du mode d'emploi de l'appareil, toute intervention sur l'appareil doit être effectuée par un centre agréé KRUPS.

Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et consommables agréés KRUPS car ils sont parfaitement adaptés à votre appareil.

Débranchez l'appareil lorsque vous quittez la pièce ou la maison pour une période prolongée.

N'ouvrez jamais l'appareil. Attention, danger de mort dû au courant électrique ! Toute ouverture non autorisée de l'appareil annule la garantie. N'utilisez pas l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a subi un dommage. Dans un tel cas, il est conseillé de faire examiner l'appareil par un centre agréé KRUPS (consultez la liste dans le livret Service KRUPS).

Pour des raisons de sécurité et d'homologation, toute transformation ou modification de l'appareil, réalisée à titre individuel, est interdite car seuls les appareils testés sont homologués et le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage.

Pour des raisons de sécurité, lors de la production de vapeur pour la réalisation d'un cappuccino, d'un lait chaud ou d'une eau chaude, prenez garde à ne pas placer une main sous la sortie de la buse vapeur ou de l'accessoire super cappuccino, ou sous la sortie café lors d'une préparation d'un café.

La buse vapeur peut être chaude, prenez garde à ne pas la manipuler pendant ou juste après une préparation.

Pour éviter que les écoulements d'eau usagée ne salissent votre plan de travail ou ne risquent de vous brûler, n'oubliez pas de mettre le bac récolte-gouttes et veillez à bien protéger votre plan de travail pendant les cycles de détartrage, notamment lorsqu'il est en marbre, en pierre ou en bois.

Ne jamais mettre du café moulu dans le réservoir à café.

Ne pas mettre d'eau dans le réservoir à café en grains.

Utilisation et Entretien

En cas de dysfonctionnement ou de mauvais état de marche, vérifiez l'appareil et essayez de résoudre le problème (voir p. 60 : Problèmes et actions correctives) ou faites réparer l'appareil si le dysfonctionnement persiste.

Reportez-vous toujours aux instructions pour le détartrage/nettoyage de l'appareil. Débranchez la fiche secteur avant d'entreprendre toute opération d'entretien.

Utilisation conforme

Cette machine à café/espresso **Espresso Automatic Serie EA84XX** ne doit être utilisée que pour la préparation d'espresso, de café, d'eau chaude, ou pour faire mousser du lait.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues (dans la limite de 3000 cycles par an) telles que :

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- des fermes ;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiels ;
- des environnements du type chambres d'hôtes.

Cette machine à café/espresso **Espresso Automatic Serie EA84XX** n'est pas conçue pour une utilisation commerciale ou professionnelle. Une utilisation autre que celle décrite dans le présent manuel n'est pas conforme aux prescriptions et peut engendrer des blessures corporelles et des dommages matériels ainsi que la détérioration ou la destruction de l'appareil.

Produits fournis avec votre machine

Vérifiez les produits fournis avec votre machine. S'il manque une pièce, contactez directement votre hotline (voir p. 52 : Réglages initiaux).

Pièces fournies :

- Espresso Automatic Serie EA84XX
- 1 buse vapeur (selon modèle)
- 1 accessoire super cappuccino (selon modèle)
- 2 pastilles de nettoyage
- 1 sachet de détartrant
- Cartouche Claris – Aqua Filter System avec accessoire de vissage
- 1 bâtonnet de détermination de la dureté de l'eau
- Mode d'emploi
- Répertoire des centres de Service Après-Vente Krups
- Documents de garantie
- 1 cordon d'alimentation
- 1 kit de nettoyage buse vapeur

Contrôle usine

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 récolte-goutte. Nous vous remercions de votre compréhension. Nous vous conseillons également de faire un ou plusieurs rinçages avant la première utilisation ou après plusieurs jours sans utilisation.

DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

- A** Couvercle réservoir d'eau
- B** Poignée réservoir d'eau
- C** Réservoir d'eau
- D** Tiroir à café
- E** Collecteur de marc de café
- F** Poignée sorties café réglables en hauteur
- G** Grille et bac récolte-gouttes amovible
- H** Couvercle de réservoir café en grains
- I** Grille repose-tasses
- J** Buse vapeur ou accessoire super-cappuccino (selon modèle)
- K** Flotteur de niveau d'eau
- 1** Réservoir café en grains
- L** Bouton de réglage de la finesse de broyage
- M** Goulotte pastille de nettoyage
- N** Broyeur à meules en métal
- 2** Ecran tactile
- O** Ecran tactile
- P** Touche programmation
- Q** Touche "marche/arrêt"
- R** boîte de rangement et son couvercle

Précisions sur:

Le plateau récolte-gouttes : il permet de récupérer l'eau ou le café qui s'écoulerait de l'appareil pendant / après les préparations. Il est important de toujours le laisser en place.

Le tiroir à café: il permet de récupérer le surplus de mouture.

! **Important** : Lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le.

Veuillez respecter les consignes de sécurité.

Fabricant :

SAS GSM

Rue Saint-Léonard

F-53104 Mayenne

France

ACCESSOIRES (vendus séparément)

Photos non contractuelles



F 088
Cartouche Claris - Aqua Filter System (1 cartouche fournie)



XS 4000 KRUPS
nettoyant liquide pour système Cappuccino (non fourni)



XS 3000
Tablette de 10 pastilles de nettoyage (2 pastilles fournies)



F 054
Poudre de détartrage (1 sachet fourni)



Buse vapeur

VUE D'ENSEMBLE

Présentation des différents symboles



Permet de valider l'étape.



Permet de revenir à l'étape précédente.



Permet de revenir au menu principal.




Signale un message d'alerte.



Permet d'interrompre la préparation ou action en cours.

MISE EN SERVICE INSTALLATION DE L'APPAREIL

 **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 (Voir point « Consignes de sécurité »).

Réglages initiaux

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. L'objectif des paragraphes qui suivent est de vous donner quelques repères visuels.

Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur la touche **Marche/Arrêt (Q)**. Laissez-vous guider par votre appareil.

Voici les premiers réglages demandés :

Langue

Sélectionnez une langue d'affichage en appuyant sur les flèches jusqu'à ce qu'apparaisse la langue de votre choix.

Appuyez sur **OK** pour valider.

Pays

Sélectionnez votre pays de résidence en appuyant sur les flèches jusqu'à ce qu'il apparaisse.

Appuyez sur **OK** pour valider.

Si votre pays n'apparaît pas dans la liste, tapez sur +.

L'appareil va également vous demander de régler les paramètres suivants :

Numéro de Hotline du pays de résidence

Si vous ne connaissez pas le numéro de hotline du pays que vous avez inséré dans la liste, vous pouvez le rechercher sur le site internet indiqué sur l'écran.

Unité de mesure

Vous pouvez sélectionner l'unité de mesure du volume de votre choix entre oz et ml.

Date et heure

Pour le réglage de l'heure, appuyez sur le format horaire souhaité (24H ou AM/PM).

Auto on / Auto off

Il est possible de programmer l'heure à laquelle vous souhaitez un allumage automatique quotidien de votre machine. Choisissez l'heure à laquelle vous désirez le démarrage automatique suivant le format horaire sélectionné auparavant.

Vous pouvez également choisir la durée après laquelle votre appareil s'éteindra automatiquement (durée de non utilisation).

Dureté de l'eau

Vous devez régler votre machine en fonction de la dureté de votre eau, comprise entre 0 et 4.

Précisions sur la dureté de l'eau :

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, déterminez la dureté de votre eau afin de pouvoir adapter l'appareil à la dureté constatée. Vous veillerez à également effectuer cette opération lorsque vous utiliserez votre machine dans un lieu dont la dureté de l'eau est différente ou si vous constatez un changement de la dureté de votre eau. Pour connaître la dureté de l'eau, utilisez le bâtonnet livré avec votre machine ou adressez-vous à votre compagnie des eaux.

Vous trouverez le détail des classes dans le tableau ci-dessous :

Degré de dureté	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

Remplir un verre d'eau et plonger un bâtonnet. **Fig. 1**

Lire après 1 minute le niveau de dureté de l'eau. **Fig. 2**

Indiquez le nombre de zones rouges lors du réglage sur l'appareil.

Installation du filtre

A la première mise sous tension, l'appareil vous demande si vous voulez installer le filtre. Si vous le souhaitez, appuyez sur « **OUI** » et suivez les instructions à l'écran.

Installation de la cartouche dans l'appareil : Vissez la cartouche filtrante dans le fond du réservoir à eau en utilisant l'accessoire fourni avec la cartouche. **Fig. 3.**

Réglez le mois de mise en place de la cartouche (position 1 sur l'illustration, chiffre à gauche dans l'ouverture) en tournant la bague grise située sur l'extrémité supérieure du filtre. Le mois de remplacement de la cartouche est indiqué en position 2 de l'illustration. **Fig. 4.**

Placez un récipient de 0,6 l sous la sortie vapeur. **Fig. 5.**

L'amorçage de la machine doit s'opérer, qu'il y ait installation du filtre ou non. Il implique obligatoirement le remplissage des circuits d'eau. Pour cela, suivre les instructions indiquées à l'écran. La machine débutera par préchauffage des circuits, le remplissage des

circuits d'eau, puis procédera à un test puis à un rinçage automatique.

L'écran affiche ensuite le menu principal des boissons.

Préparation de l'appareil

Retirez et remplissez le réservoir d'eau. **Fig. 6.**

Refermez en posant le couvercle sur le réservoir. **Fig. 7.**

Ouvrez le couvercle du réservoir à café en grains, puis versez le café en grains (250 gr maxi). **Fig. 8.**

Refermez le couvercle du réservoir à café en grains. **Fig. 9.**

⚠ Attention : L'utilisation de grains de café huileux, caramélisés ou aromatisés est déconseillée pour cette machine. Ce type de grains, comme certains grains très gros, peuvent endommager la machine.

⚠ Attention : Assurez-vous qu'aucun corps étranger tel que des petits cailloux contenus dans le café en grains ne pénètre dans le réservoir. Tout endommagement dû à des corps étrangers ayant pénétré dans le réservoir à café est exclu de la garantie.

PRÉPARATION DES BOISSONS

Information sur les recettes

Selon les recettes choisies, votre **Espresso Automatic EA84XX** réglera automatiquement la quantité de café broyé.

Préparation du broyeur

Vous pouvez ajuster la force de votre café en réglant la finesse de broyage des grains de café. De manière générale, plus le réglage du broyeur à café est fin, plus le café est fort et crémeux, mais cela dépend du type de café utilisé.

Réglez le degré de finesse de broyage en tournant le bouton 'Réglage de la finesse de broyage' (L) situé dans le réservoir à grains. Il est conseillé de faire cette manipulation pendant le broyage et cran par cran. Au bout de 3 préparations, vous percevrez très distinctement une différence de goût.

Le réglage de finesse de broyage est utile lorsque que vous changez de type de café ou si vous souhaitez obtenir un café plus ou moins fort. Il n'est cependant pas conseillé d'effectuer ce réglage de manière systématique.

Préparation des boissons café

Ce chapitre a pour but de vous expliquer le fonctionnement de la machine dans ses fonctionnalités à travers l'exemple de l'Espresso.

Appuyez sur la touche « **Espresso** ».

Si la machine détecte un manque d'eau lors de la demande de la recette, elle vous demandera de remplir le réservoir.

Mettez la ou les tasses sous les buses café.

Vous pouvez abaisser et remonter la sortie café en fonction de la taille de votre / vos tasse(s).

Fig. 10.

Réglages possibles

Votre appareil vous permet de préparer une ou deux tasses.

Choix de la force : plus il y a de grains sélectionnés, plus la préparation sera corsée. Vous pouvez modifier cette force en utilisant les touches – et + situées à gauche et à droite des symboles. Appuyez sur la touche « **OK** » de l'écran tactile pour lancer la préparation.

Préparation d'un espresso

La machine réalise le broyage du grain, le compactage de la mouture et enfin la percolation. Il est possible de régler le volume café en cours de préparation en utilisant les touches - et +. Vous pouvez arrêter la préparation à tout moment en appuyant sur « **STOP** ». Attention, l'appui sur stop entraîne une phase de mise à niveau de la machine qui peut durer jusqu'à 30 secondes. Cette phase est normale.

Quand un cycle est interrompu, l'arrêt n'est pas immédiat, la machine finira son cycle mais la préparation sera bien annulée.

! Important : Rinçage automatique des sorties café

Selon les types de recettes préparées, la machine pourra effectuer un rinçage automatique lors de son extinction.

Le cycle ne dure que quelques secondes et s'arrêtera automatiquement.

Préparation des autres boissons :

! Important : Nous vous conseillons d'utiliser du lait pasteurisé ou UHT, récemment ouvert. Le lait cru ne permet pas d'obtenir des résultats optimaux.

! Important : après avoir utilisé les fonctions vapeur, la buse peut être chaude, nous vous conseillons d'attendre quelques instants avant de la manipuler.

Pour les boissons avec mousse de lait ou eau chaude, le bac récolte gouttes a été spécialement conçu pour vous permettre d'installer une grande tasse sous la buse vapeur ou l'accessoire super cappuccino, une fois la boîte aimantée retirée. La tasse se trouve idéalement placée pour recueillir la mousse de lait ou l'eau chaude produites par la buse ou l'accessoire super cappuccino. De plus, vous pouvez vous servir de la boîte en guise de rangement pour l'accessoire super cappuccino.

RECETTES À BASE DE LAIT

Recettes réalisées avec la buse vapeur (selon modèle) : veillez avant chaque préparation à vérifier qu'elle est bien verrouillée en la tournant à fond vers la droite. **Fig. 11.**

La vapeur sert à faire mousser le lait. Comme la production de vapeur nécessite une température élevée, l'appareil assure une phase de préchauffage supplémentaire.

Alors que l'écran affiche le menu de sélection des boissons, appuyez sur la touche « **vapeur** ».

Un écran vous signale le préchauffage de l'appareil, puis un message vous invite à placer un récipient sous la buse vapeur. Vous pouvez commencer la production de vapeur en appuyant sur la touche « **OK** ».

MOUSSE DE LAIT

Versez le lait dans votre pot à lait. Ne le remplissez qu'à la moitié. Plongez la buse vapeur dans le lait. **Fig. 12.**

Appuyez sur la touche **vapeur** et suivez les instructions à l'écran.

Pour un bon résultat :

Etape 1 : Tout en maintenant le pot à lait, plongez la buse vapeur dans le lait d'environ 2 cm et attendre le début du moussage.

Etape 2 : Remontez légèrement le récipient (environ 1cm). Ne pas immerger complètement le tube métallique.

Etape 3 : Redescendre progressivement le récipient en fonction de la progression de la mousse.

Pour interrompre la fonction vapeur, il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche. Attention, l'arrêt du cycle n'est pas immédiat.

Quand la buse est chaude, manipulez-la en utilisant uniquement la partie en plastique. **Fig. 13.**

Pour enlever toute trace éventuelle de lait dans la buse vapeur, placez un récipient sous la buse et appuyez sur la touche **“eau chaude”** pendant quelques secondes.

La buse vapeur est démontable pour permettre un nettoyage en profondeur. **Fig. 14.**

Lavez-la avec de l'eau et un peu de savon à vaisselle non abrasif au moyen d'une brosse. Rincez-la et séchez-la. **Fig. 15.**

Avant de la remettre en place, assurez-vous que les trous d'entrée d'air ne sont pas bouchés par des résidus de lait. Débouchez-les avec l'aiguille fournie si nécessaire. **Fig. 16.**

ACCESSOIRE SUPER CAPPUCCINO (disponible suivant modèle)

! Important : Nous vous conseillons d'utiliser du lait pasteurisé ou UHT, récemment ouvert. Le lait cru ne permet pas d'obtenir des résultats optimums.

Cet accessoire super cappuccino facilite la préparation d'un cappuccino ou d'un caffè latte.

Préparation de l'appareil :



Raccordez le tuyau d'aspiration de lait à l'accessoire super cappuccino, côté non biseauté. Le tuyau ne doit pas être vrillé.

Placez l'accessoire sur la sortie vapeur.

Introduisez l'extrémité en forme de biseau du tuyau d'aspiration de lait dans un récipient rempli de lait. **Fig. 17.**

Placez une tasse sous l'accessoire super-cappuccino.

Réalisation de la recette étape 1:

Sélectionnez la position cappuccino () ou caffè latte () sur l'accessoire super cappuccino.

Appuyez sur **« vapeur »** pour lancer le préchauffage.

Réglages possibles

Vous pouvez modifier le temps de vapeur en utilisant les touches **-** et **+** situées à gauche et à droite des symboles.

Appuyez sur la touche **« OK »** de l'écran tactile pour lancer la préparation.

! Important : Pour interrompre la fonction vapeur, il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche. Attention, l'arrêt du cycle n'est pas immédiat.

Réalisation de la recette étape 2:

Placez votre tasse sous les sorties café et lancez un cycle café / espresso **Fig. 18.** (Voir chapitre : Préparation des boissons café à base de café en grains).

Rinçage de l'accessoire :

Pour garantir le bon fonctionnement de l'accessoire, rincez-le à l'eau après chaque utilisation.

Votre appareil ne vous demandera pas d'effectuer cette opération. Effectuez un cycle vapeur avec un pot rempli d'eau afin de nettoyer l'accessoire de l'intérieur. **Fig. 19.**

Pour cela, vous pouvez aussi utiliser le nettoyant liquide KRUPS disponible en accessoire.

Entretien et nettoyage :

Démontez l'accessoire super cappuccino et nettoyez les pièces à l'aide d'une petite brosse et le cas échéant avec un peu de liquide vaisselle. Veillez à bien nettoyer la pièce entourée sur la photo. **Fig. 20.** Le trou sur la pièce métallique ne doit pas être bouché.

Eau chaude

Vérifiez que l'accessoire super cappuccino / buse vapeur est bien verrouillé(e) sur son support.

Alors que l'écran affiche le menu de sélection des boissons, appuyez sur **"EAU CHAUDE"**.

Un message vous invite à placer un récipient sous la buse vapeur et choisir le volume.

Vous pouvez commencer la production d'eau chaude en appuyant sur **"OK"**.

! Pour interrompre la fonction eau chaude, il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche. Si la buse est obstruée, débouchez-la avec l'aiguille fournie. **Fig. 16.**

AUTRES FONCTIONS : Touche Prog

L'accès au menu des autres fonctions de l'appareil s'effectue par la touche Prog.

Réglages

Le menu « **Réglages** » vous permet d'effectuer les modifications que vous souhaitez pour un confort d'utilisation optimum et adapté à vos préférences. Nous vous présentons ici les principaux réglages disponibles.

Date	Le réglage de la date est nécessaire notamment en cas d'utilisation d'une cartouche anti-calcaire.
Horloge	Vous pouvez sélectionner un affichage horaire sur 12 ou 24 heures.
Langue	Vous pouvez sélectionner la langue de votre choix parmi celles proposées.
Pays	Vous pouvez sélectionner votre pays de résidence.
Unité de mesure	Vous pouvez sélectionner l'unité de mesure entre ml et oz.
Luminosité écran	Vous pouvez ajuster la luminosité de l'écran selon votre préférence.
Température café	Vous pouvez ajuster la température de vos recettes café sur trois niveaux.
Dureté eau	Vous devez régler votre dureté d'eau entre 0 et 4. Voir chapitre "Mesure de la dureté de l'eau".
Auto-on	Vous pouvez lancer automatiquement le préchauffage de l'appareil à une heure choisie.
Auto-off	Vous pouvez choisir la durée après laquelle votre appareil s'arrêtera automatiquement.

Entretien

Toutes ces options vous permettent de lancer les programmes sélectionnés. Ensuite, vous devez suivre les instructions de l'écran.

Rinçage	Vous permet d'accéder au rinçage.
Nettoyage	Vous permet d'accéder au nettoyage.
Détartrage	Vous permet d'accéder au détartrage. Lorsque que le nombre de recettes n'est pas atteint, la fonction n'est pas active.
Filtre	Vous permet d'accéder au mode filtre.

Pour sortir du menu entretien, appuyez sur .

Info

Le menu « **Info** » vous donne la possibilité d'accéder à un certain nombre d'informations sur votre utilisation et sur certaines étapes dans la vie de votre machine. Il vous renseigne aussi sur son entretien. Nous vous présentons ici les principales informations disponibles.

Date de mise en service	Affiche la date de la première mise en service.
Boissons préparées	Affiche le nombre total de cafés, eaux chaudes, et vapeurs réalisés par la machine.
Nettoyage circuit café	Indique qu'il devra être effectué après x quantité de cycles.
Détartrage	Indique qu'il devra être effectué après x quantité de cycles.
Filtre	Indique qu'il sera à changer dans x jours ou x litres.

ENTRETIEN GENERAL

Vidange du collecteur de marc de café, du tiroir à café et du bac récolte-gouttes

Au bout de 12 cafés, la machine vous demandera de vider le collecteur de marc à café et de nettoyer le tiroir à café. Ne pas faire correctement ces opérations peut endommager votre machine.

Attendez au moins 8 secondes avant de réinstaller le tiroir à café et le collecteur de marc à café, et suivre les indications à l'écran.

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

Le tiroir à café permet d'éliminer d'éventuels dépôts de marc de café au-dessus de la chambre de percolation.

Si le message « **Veillez vider les 2 bacs** » s'affiche, retirez, videz et nettoyez le bac récolte-gouttes.

1. Retirez, videz et nettoyez le collecteur de marc de café. **Fig. 21.**
2. Retirez le tiroir à café.

Attendez au moins 8 secondes, puis remettez d'abord le tiroir à café en place puis le bac collecteur de marc de café. **Fig. 22.**

Le bac récolte-gouttes est équipé d'un flotteur qui vous indique à tout moment quand le vider. **Fig. 23.**

Rinçage des circuits

Vous pouvez effectuer un rinçage à tout moment en appuyant sur Prog puis entretien.

Selon les types de recettes préparées, la machine pourra effectuer un rinçage automatique lors de son extinction.


Programmes automatiques de nettoyage machine

Programme de nettoyage automatique du circuit café

Lorsqu'il est nécessaire d'exécuter un programme de nettoyage, l'appareil vous en avertit. Ce nettoyage doit avoir lieu toutes les 360 préparations environ.

Pour effectuer ce programme de nettoyage, vous aurez besoin d'un récipient pouvant contenir au moins 0,6 L qui doit être placé sous les sorties café, et d'une pastille de nettoyage KRUPS.

Laissez-vous guider par les instructions affichées à l'écran. Il est également possible de lancer un nettoyage via le menu entretien.

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


Le programme de nettoyage automatique comprend 2 phases : un cycle de nettoyage et un cycle de rinçage, et dure environ 13 minutes.

! **Important** : Si vous débranchez votre machine pendant le nettoyage ou en cas de panne électrique, le programme de nettoyage reprendra à l'étape en cours lors de l'incident. Il ne sera pas possible de reporter cette opération. Ceci est obligatoire pour des raisons de rinçage de circuit d'eau. Dans ce cas, une nouvelle pastille de nettoyage peut être nécessaire. Bien réaliser le programme de nettoyage en entier pour éliminer toute trace de produit de détartrage nocif pour la santé.

Programme de détartrage automatique du circuit vapeur

! **Attention** : Si votre appareil est équipé de notre cartouche Claris - Aqua Filter System, merci de retirer cette cartouche avant l'opération de détartrage.

Lorsqu'il est nécessaire d'exécuter un programme de détartrage, l'appareil vous en avertit. La fréquence d'exécution de ce programme dépend de la qualité de l'eau utilisée et de l'utilisation ou non d'un filtre Claris Aqua Filter System (plus une eau est calcaire, plus l'appareil doit être régulièrement détartré).

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

Laissez-vous guider par les instructions affichées à l'écran. Il est également possible de lancer un détartrage via le menu entretien.


Pour effectuer ce programme de détartrage, vous aurez besoin d'un récipient pouvant contenir au moins 0,6L qui doit être placé sous la sortie vapeur ainsi que d'un sachet de détartrant KRUPS (40g).

Le programme de détartrage comprend 3 phases : un cycle de détartrage et deux cycles de rinçage. Le programme dure environ 20 min.

! Important : Si une coupure de courant se produit ou si vous débranchez votre machine, le cycle se relancera à l'étape en cours lors de l'incident, sans possibilité de reporter cette opération. Bien réaliser le cycle en entier pour éliminer toute trace de produit de détartrage nocif pour la santé.


PROBLÈMES ET ACTIONS CORRECTIVES

Si l'un des problèmes énoncés dans le tableau persiste, appelez le service consommateurs KRUPS.

PROBLEME DYSFONCTIONNEMENT	ACTIONS CORRECTIVES
La machine affiche une panne, le logiciel est figé ou votre machine présente un dysfonctionnement.	Eteignez et débranchez la machine, enlevez la cartouche filtrante, attendez une minute et redémarrez la machine.
L'appareil ne s'allume pas après avoir appuyé sur la touche Marche/Arrêt.	Vérifiez les fusibles et la prise secteur de votre installation électrique. Vérifiez que les 2 fiches du cordon sont correctement enfoncées côté appareil et côté prise secteur.
Le broyeur émet un bruit anormal.	Il y a présence de corps étrangers dans le broyeur. Débranchez la machine avant toute intervention. Vérifiez si vous pouvez extraire le corps étranger à l'aide de votre aspirateur.
La buse vapeur fait du bruit. La buse vapeur de votre machine semble partiellement ou complètement bouchée. La buse vapeur ne fait pas ou peu de mousse de lait .	Vérifiez que la buse vapeur est bien verrouillée sur son embout. Débouchez les trous avec l'aiguille fournie avec votre appareil. Si le problème persiste, démontez la buse et l'embout vapeur.  Lorsque l'embout est retiré faire une eau chaude pour évacuer le reste des dépôts et assurez-vous que le trou de l'embout n'est pas obstrué par des résidus de lait ou de calcaire. <u>Pour les préparations à base de lait :</u> Nous vous conseillons d'utiliser du lait frais, pasteurisé ou UHT, récemment ouvert, il est aussi recommandé d'utiliser un récipient froid.

PROBLEME DYSFONCTIONNEMENT	ACTIONS CORRECTIVES
Aucune vapeur ne sort de la buse vapeur.	Videz le réservoir et retirez temporairement la cartouche Claris. Remplissez le réservoir d'eau minérale forte en calcium (>100mg/l) et faites successivement des cycles vapeur (5 à 10) dans un récipient jusqu'à l'obtention d'un jet de vapeur continu. Remettez la cartouche claris dans le réservoir.
L'accessoire super cappuccino ne fait pas ou peu de mousse. L'accessoire super cappuccino n'aspire pas le lait	Vérifiez que l'accessoire est correctement monté sur l'appareil, l'enlever puis le remettre. Vérifiez que le tuyau souple n'est pas obstrué, vrillé et qu'il est bien emboîté dans l'accessoire pour éviter toute prise d'air. Rincez et nettoyez l'accessoire (se référer au chapitre « Accessoire super cappuccino »). Si le problème persiste remplacez la pièce entourée en rouge sur la Fig. 20 par celle de remplacement, fournie avec votre machine.
La machine demande de vider le bac récolte-gouttes alors qu'il n'est pas plein.	La machine est programmée pour demander une vidange du bac récolte-gouttes tous les 12 cafés, indépendamment des vidanges intermédiaires que vous pouvez effectuer.
Il y a de l'eau sous l'appareil.	Avant d'enlever le réservoir, attendre 15 secondes après l'écoulement du 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 votre appareil n'est pas utilisé. Vérifiez que le bac récolte-gouttes n'est pas plein . Le bac récolte-gouttes ne doit pas être retiré en cours de cycle.
Lors de l'extinction, de l'eau chaude s'écoule par les sorties café.	Selon le type de recette préparée, la machine peut effectuer un rinçage automatique lors de son extinction. Le cycle ne dure que quelques secondes et s'arrête automatiquement.
Après avoir vidé le collecteur de marc à café et nettoyé le tiroir à café, le message d'avertissement reste affiché.	Réinstallez correctement le tiroir à café et le collecteur de marc à café, suivre les indications à l'écran. Attendez au moins 8 secondes avant de les réinstaller.
Le café s'écoule trop lentement.	Tournez le bouton de la finesse de broyage vers la droite pour obtenir une mouture plus grossière (peut dépendre du type de café utilisé). Effectuez un ou plusieurs cycles de rinçage. Lancez un nettoyage de la machine (cf "Programme de nettoyage automatique du circuit café" p.59). Changez la cartouche Claris Aqua Filter System (cf "Installation du filtre" p.53).
De l'eau ou de la vapeur sort anormalement de la buse vapeur.	En début ou en fin de recette quelques gouttes peuvent s'écouler par la buse vapeur.
Après avoir rempli le réservoir d'eau, le message d'avertissement reste affiché à l'écran.	Vérifiez le bon positionnement du réservoir dans l'appareil. Le flotteur au fond du réservoir doit se déplacer librement. Vérifiez et débloquez si nécessaire le flotteur.

PROBLEME DYSFONCTIONNEMENT	ACTIONS CORRECTIVES
Le bouton de réglage de la finesse de broyage est difficile à tourner.	Modifiez le réglage du broyeur uniquement lorsqu'il est en fonctionnement.
L'espresso ou le café n'est pas assez chaud.	Augmentez la température du café dans le menu Réglages. Chauffez la tasse en la rinçant à l'eau chaude avant de lancer la préparation.
Le café est trop clair ou pas assez corsé.	Evitez d'utiliser des cafés huileux, caramélisés ou aromatisés. Vérifiez que le réservoir à grains contient du café et que celui-ci descend correctement. Diminuez le volume de la préparation, augmentez la force de la préparation. Tournez le bouton de réglage de finesse de broyage vers la gauche pour obtenir une mouture plus fine. Réalisez votre préparation en deux cycles en utilisant la fonction 2 tasses.
L'appareil n'a pas délivré de café.	Un incident a été détecté pendant la préparation. L'appareil s'est réinitialisé automatiquement et est prêt pour un nouveau cycle.
Une coupure de courant s'est produite lors d'un cycle.	L'appareil se réinitialise automatiquement lors de la remise sous tension.

 **Danger** : Seul un technicien qualifié est autorisé à effectuer des réparations sur le cordon électrique et à intervenir sur le réseau électrique. En cas de non-respect de cette consigne, vous vous exposez à un danger de mort lié à l'électricité ! N'utilisez jamais un appareil présentant des détériorations visibles !

DONNÉES TECHNIQUES

Appareil :	Automatic Espresso Series EA84xx	Réservoir à café en grains :	250 g
Alimentation électrique :	220-240V~ / 50 Hz	Pression de la pompe :	15 bars
Consommation d'énergie :	En fonctionnement : 1450 W	Mise en service et rangement :	à l'intérieur, dans un endroit sec (à l'abri du gel).
		Dimensions (H x l x P) :	376 x 274 x 404 mm
Réservoir d'eau :	1,7 l	Poids EA84xx:	9.5 kg

Sous réserve de modifications techniques.

TRANSPORT

Conservez l'emballage d'origine pour transporter l'appareil.

Avant de transporter ou de basculer l'appareil, veillez à vider le collecteur de marc de café, le réservoir à grains, le réservoir à eau et les bacs récolte-goutte afin d'éviter que l'eau se renverse.

⚠ Attention : En cas de chute de l'appareil hors de son emballage pendant le transport, il est souhaitable de le ramener dans un centre de Service Après-vente afin de le faire vérifier et d'éviter ainsi tout risque d'incendie ou tout danger lié à l'électricité.

ÉLIMINATION

Le symbole présent sur l'appareil ou sur l'emballage indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte de déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. En procédant correctement à la collecte séparée et à l'élimination de vos équipements en fin de vie, vous contribuerez à préserver les ressources naturelles et à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme. Pour obtenir de plus amples renseignements sur le lieu de collecte des déchets adressez-vous à un centre de service agréé ou à votre revendeur.

Cet appareil contient une (des) pile(s) seulement accessible(s) par un réparateur pour des raisons de sécurité. Pour la (les) changer, adressez-vous au Centre Service agréé le plus proche.

! Important : Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

Participons à la protection de l'environnement !



- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.



Voici quelques recettes à réaliser avec votre KRUPS Automatic :

Cappuccino

Pour un cappuccino dans les règles de l'art, les proportions idéales sont les suivantes: 1/3 de lait chaud, 1/3 de café, 1/3 de mousse de lait.

Caffe Latte

Pour cette préparation, appelée aussi souvent Latte Macchiato, les proportions sont les suivantes: 3/5 de lait chaud, 1/5 de café, 1/5 de mousse de lait.

- Pour ces préparations à base de lait, utilisez de préférence du lait demi-écrémé bien frais (sortant du réfrigérateur, idéalement entre 6 et 8° C).
- Pour finir, vous pouvez saupoudrer de chocolat en poudre.

Café Crème

Préparez un espresso classique dans une grande tasse.
Ajoutez un nuage de crème pour obtenir un café crème.

Café corretto*

Préparez un tasse d'espresso comme d'habitude.

Corrigez ensuite légèrement le goût en ajoutant 1/4 ou 1/2 verre à liqueur de cognac.

- L'anisette, l'eau de vie de raisins, le Sambuco, le Kirsch et le Cointreau conviennent aussi à cet effet. Il existe encore de nombreuses autres possibilités pour «anoblir» l'espresso. L'imagination est illimitée.

Liqueur au café*

Mélangez dans 1 bouteille vide de 0,75 litre 3 tasses d'espresso, 250 g de sucre candi brun, 1/2 litre de Cognac ou de Kirsch.

Laissez macérer le mélange pendant au moins 2 semaines.

- Vous aurez ainsi une liqueur délicieuse, surtout pour les amateurs de café.

Café glacé à l'italienne

4 boules de glace à la vanille, 2 tasses d'espresso froid sucré, 1/8 l de lait, crème fraîche, chocolat râpé.

- Mélangez l'espresso froid avec du lait.

- Répartissez les boules de glace dans des verres, versez le café dessus et décorez avec la crème fraîche et le chocolat râpé.

Café à la frisonne*

Ajoutez un petit verre de rhum à une tasse d'espresso sucré.

Décorez avec une bonne couche de crème fraîche et servez.

Espresso flambé*

2 tasses d'espresso, 2 petits verres de Cognac, 2 cuillerées à café de sucre brun, crème fraîche.

- Versez le Cognac dans des verres résistant à la chaleur, chauffez et flambez.

- Ajoutez le sucre, mélangez, versez le café et décorez de crème fraîche.

Espresso Parfait*

2 tasses d'espresso, 6 jaunes d'oeuf, 200g de sucre, 1/8 litre de crème fraîche sucrée, 1 petit verre de liqueur d'orange.

- Battez les jaunes d'oeuf avec le sucre jusqu'à formation d'une masse épaisse et mousseuse.

- Ajoutez l'espresso froid et la liqueur d'orange.

- Mélangez ensuite la crème fraîche fouettée.

- Versez le tout dans des coupes ou des verres.

- Mettez les coupes dans le congélateur.

(* : L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.)

Geachte klant,

We feliciteren u met de aankoop van uw **Espresso Automatrix Serie EA84XX**. Uw apparaat biedt u de mogelijkheid om volledig automatisch zeer gevarieerde dranken te bereiden: espresso's, koffie's of ristretto's. U kunt er ook dranken op basis van melk mee maken zoals een cappuccino. Het toestel werd zo ontworpen dat u thuis kunt genieten van dezelfde kwaliteit als in een restaurant, ongeacht het moment van de dag of de week waarop u het bereidt. U zult zowel de kwaliteit van het resultaat op prijs stellen als het grote gebruiksgemak. U kunt het volume, de intensiteit en de temperatuur van uw drankjes aanpassen.

Dankzij zijn Compact Thermoblock System met geïntegreerde percolatorruimte, de pomp van 15 bar en het feit dat het toestel werkt met verse koffiebonen die net voor het filteren worden gemalen, stelt uw apparaat u in staat om ristretto's, espresso's en koffie's te bereiden die warm zijn vanaf het eerste kopje en bedekt zijn met een bruine, zeemkleurige crèmekleur.

Dankzij de warmwaterfunctie kunt u thee en andere warme dranken bereiden.

Om de beste smaak te krijgen, kunnen het beste kleine, porseleinen brede kopjes gebruikt worden. Om een espresso te bereiden met een optimale temperatuur en met een compacte cremalaag, raden we u aan uw kopjes voor te verwarmen.

U zult waarschijnlijk niet direct koffiebonen vinden die goed bij uw smaak passen. Door de mengeling en/of de branding te wijzigen, zult u erin slagen een ideaal resultaat te krijgen.

De espressokoffie is rijker in aroma dan een klassieke filterkoffie. Ondanks zijn meer uitgesproken smaak die duidelijk aanwezig is in de mond en langer blijft hangen, bevat espresso minder cafeïne dan filterkoffie (ongeveer 60 tot 80 mg per kopje in vergelijking met 80 tot 100 mg per kopje) omdat de duur van het percolatorproces korter is.

De kwaliteit van het water dat gebruikt wordt is ook een bepalende factor voor de kwaliteit van het eindresultaat in het kopje. U kunt het beste koud water dat net uit de kraan is gekomen gebruiken (zodat het niet te lang in contact is geweest met de lucht), zonder chloorgeur.

Het gekleurde, ergonomische en comfortabele touchscreen maakt de bediening makkelijker. Het leidt u door alle fasen, van de bereiding van uw drank tot het onderhoud.

We wensen u veel plezier met uw Krups-machine.

Het Krups-team



Om uw machine beter te gebruiken en een kwaliteitsvolle koffie te krijgen, raden we u het volgende aan:

- De kwaliteit van het water heeft een grote invloed op de kwaliteit van de aroma's. De kalk en de chloor kunnen de smaak van uw koffie aantasten. We raden u aan gebruik te maken van een Claris Aqua Filter System-patroon of van water met een laag mineraalgehalte om alle aroma's van uw koffie te bewaren.
- Voor de bereiding van ristretto, espresso en koffierecepten raden we aan om porseleinen espressokopjes te gebruiken die u op voorhand opwarmt (door ze onder warm water te houden bijvoorbeeld) en waarvan de grootte overeenkomt met de gewenste hoeveelheid. Voor uw recepten voor cappuccino, caffè latte en warme melk, raden we u aan kopjes in dik glas te gebruiken, voor een lekker resultaat.
- De gebrande koffiebonen kunnen hun aroma verliezen als ze niet beschermd worden. We raden aan om de hoeveelheid bonen te gebruiken die overeenkomt met uw consumptie voor de volgende 4-5 dagen. De kwaliteit van de koffiebonen varieert en de smaak ervan is subjectief, maar toch raden we u aan om eerder arabica dan robusta te gebruiken. U heeft waarschijnlijk meerdere pogingen nodig om de koffiebonen te vinden die u het beste liggen. We raden u aan oliehoudende en gekaramelliseerde bonen te vermijden omdat deze het apparaat kunnen beschadigen.
- De kwaliteit en de fijnheid van de gemalen bonen heeft een invloed op de sterkte van de aroma's en de kwaliteit van de crème. Hoe fijner de boon wordt gemalen, hoe romiger de crème zal zijn. Het malen moet worden aangepast aan de gewenste drank: fijn voor de ristretto en de espresso, dikker voor de koffie.
- U kunt gepasteuriseerde, UHT, magere, halfvolle of volle melk gebruiken die uit de koelkast komt (7°C). Als u speciale melk gebruikt (zoals gemicrofilterde, rauwe, gefermenteerde of verrijkte melk,...) kan dit minder goede resultaten geven, met name op het vlak van de kwaliteit van het schuim.

Garantievoorwaarden

De duur van de garantie van dit toestel bedraagt 2 jaar en/of 6.000 cycli met een maximum van 3.000 cycli per jaar. Raadpleeg het garantiedocument voor meer informatie over de overige garantievoorwaarden in uw land.

Dit product is ontworpen om alleen gebruikt te worden thuis en is niet bedoeld voor professioneel of commercieel gebruik. Elk ander gebruik maakt de garantie ongeldig.

De garantie dekt niet de schade en slechte werking die het gevolg is van een verkeerd gebruik, van reparaties die door niet-bevoegde personen worden uitgevoerd of de niet-naleving van de gebruiksaanwijzing.

U moet de schoonmaak- en ontkalkingscycli respecteren om aan de garantievoorwaarden te voldoen. De garantie is niet van toepassing als u de schoonmaak- en ontkalkingswerkzaamheden en -instructies niet respecteert of schoonmaak- of ontkalkingsmiddelen gebruikt die niet voldoen aan de originele specificaties van KRUPS. De garantie is niet van toepassing als het filterpatroon Claris Aqua Filter System niet wordt gebruikt zoals voorgeschreven door KRUPS.

De normale slijtage van de onderdelen (maalelementen, kleppen, pakkingen) wordt niet gedekt door de garantie en evenmin de schade die wordt veroorzaakt door externe voorwerpen in de koffiemolen (bijvoorbeeld: hout, stenen, plastic, onderdelen,...).

SAMENVATTING

BELANGRIJKE INFORMATIE OVER HET PRODUCT EN GEBRUIKSAANWIJZING	68
Symbolengids van de gebruiksaanwijzing	68
Veiligheidsvoorschriften	68
Conform gebruik	70
Bij uw apparaat meegeleverde producten	70
Fabriekscontrole	70
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT	71
OVERZICHT	72
Voorstelling verschillende symbolen	72
AANSCHAKELEN	72
INSTALLATIE VAN HET APPARAAT	72
Initiële instelling	72
Installatie van de filter	73
Vorbereiding van het apparaat	74
BEREIDING VAN DRANKEN	74
Informatie over de recepten	74
Vorbereiding van de molen	74
Bereiding van koffiedranken	74
Bereiding van andere dranken	75
Warm water	77
ANDERE FUNCTIES: Prog-toets	77
Instellingen	77
Onderhoud	78
Info	78
ALGEMEEN ONDERHOUD	78
Leegmaken van de koffiebezinkselcollector, van de koffielade en van het druppelbakje ...	78
Spoelen van het buizenstelsel	79
Automatische schoonmaakprogramma's van de machine	79
PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN	80
TECHNISCHE GEGEVENS	83
VERVOER	83
WEGWERPEN	83
RECEPTEN	84

BELANGRIJKE INFORMATIE OVER HET PRODUCT EN GEBRUIKSAANWIJZING


In deze handleiding vindt u alle belangrijke informatie betreffende het aanschakelen, het gebruik en het onderhoud van uw automatisch koffiezetapparaat/espresso-toestel.


In de gebruiksaanwijzing zijn ook belangrijke veiligheidsvoorschriften opgenomen.

Lees voor het eerste gebruik van het apparaat de gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar deze: gebruik dat niet in overeenstemming is met de gebruiksaanwijzing ontslaat Krups van elke aansprakelijkheid.

Symbolengids van de gebruiksaanwijzing

Symbolen en bijhorende woorden die worden gebruikt in deze gebruiksaanwijzing.

 **Gevaar:** Waarschuwing voor ernstige of dodelijke lichamelijke letsels. Het bliksemsymbool waarschuwt tegen gevaren die te maken hebben met elektriciteit.

 **Opgelet:** Waarschuwing voor een eventueel slechte werking, schade of vernieling van het apparaat.

 **Belangrijk:** Algemene of belangrijke opmerking voor de werking van het apparaat.

Veiligheidsvoorschriften

 **Belangrijk:** Deze veiligheidsvoorschriften zijn bedoeld om u, derden en het apparaat te beschermen. Ze moeten dan ook strikt worden nageleefd.

Gebruiksvoorwaarden

Dompel het apparaat niet onder in een vloeistof. Dompel de kabel of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof. Elk contact van de geleidende onderdelen van het apparaat met vocht of met water kan dodelijke letsels veroorzaken als gevolg van de aanwezigheid van elektriciteit! Dit apparaat dient alleen binnenshuis en in droge ruimten te worden gebruikt.

Als de omgevingstemperatuur van de lucht verschuift van koud naar warm, wacht dan enkele uren voordat u het apparaat aanschakelt zodat het niet beschadigd wordt door condenswater. Zorg ervoor dat u het apparaat niet in het directe zonlicht plaatst of op een plaats waar het blootgesteld wordt aan warmte, koude, vorst of vochtigheid.

Plaats het apparaat niet op een warm oppervlak zoals een warme plaat of in de buurt van een open vlam om elk risico op een brand of andere schade te voorkomen.

Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.

Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van het apparaat door een verantwoordelijk persoon.

Houd toezicht op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.

Indien u één van de producten die bij het toestel worden meegeleverd inslikt, neem dan onmiddellijk contact op met uw dokter en/of het antigifcentrum.

Dit apparaat is niet geschikt om drankjes voor baby's te bereiden.

Elektrische voeding

 **Gevaar:** De niet-naleving van deze veiligheidsvoorschriften kan dodelijke letsels veroorzaken die te maken hebben met de aanwezigheid van elektriciteit!

Controleer of de spanning, aangegeven op de kenplaat van het apparaat, overeenkomt met die van uw elektrische installatie. Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact met aardverbinding.

Zorg ervoor dat de stekker makkelijk toegankelijk is om de stekker snel te kunnen uittrekken in het geval van een slechte werking of tijdens een onweer bijvoorbeeld.

Voor de veiligheid van uw toestel dient u de stekker los te koppelen in het geval van een onweer. Trek niet aan de voedingskabel om de stekker los te koppelen.

Koppel de stekker onmiddellijk los als u eender welke anomalie vaststelt tijdens de werking of als het filteren niet correct verloopt.

Koppel het apparaat los zodra u het niet meer gebruikt gedurende een lange periode en wanneer u het schoonmaakt.

Gebruik het apparaat niet als de voedingskabel of het apparaat zelf beschadigd is. Als de voedingskabel of de stekker beschadigd is, dient u de voedingskabel te laten vervangen door een door KRUPS erkend centrum.

Laat de voedingskabel nooit over de rand van een tafel of een werkoppervlak hangen. Plaats uw hand of de voedingskabel nooit op de warme onderdelen van het apparaat.

We raden het gebruik van meervoudige stekkerdozen of verlengdraden af. Elke aansluitingsfout maakt de garantie ongeldig.

Apparaat

Behalve het schoonmaken en het ontkalken volgens de stappen die in de gebruiksaanwijzing van het apparaat staan vermeld, dient elke interventie aan het apparaat uitgevoerd worden door een door KRUPS erkend centrum.

Voor uw eigen veiligheid, dient u uitsluitend gebruik te maken van door KRUPS erkende accessoires en verbruiksartikelen die optimaal afgestemd zijn op uw apparaat.

Koppel het apparaat los wanneer u de ruimte of het huis verlaat gedurende een lange periode.

Open het apparaat nooit. Opgelet, levensgevaar omwille van de elektrische stroom! Als een onbevoegde persoon het apparaat opent, wordt de garantie ongeldig. Gebruik het apparaat niet als het niet correct functioneert of als het schade heeft opgelopen. In dat geval raden we aan het apparaat te laten nakijken door een door KRUPS erkend centrum (raadpleeg de lijst in het boekje Dienstverlening KRUPS).

Omwille van veiligheids- en homologeringsredenen is elke transformatie of wijziging van het apparaat die u op eigen houtje onderneemt, verboden omdat alleen de apparaten die getest zijn gehomologeerd worden en de fabrikant in het geval van schade elke aansprakelijkheid weigert.

Denk aan uw veiligheid. Houd nooit uw hand onder het stoompijpje of onder het super cappuccino accessoire wanneer u stoom maakt voor cappuccino, warme melk of warm water of onder de koffie-uitgang wanneer u koffie zet.

Het stoompijpje kan warm zijn, zorg er dan ook voor dat u het niet aanraakt tijdens of meteen na het maken van stoom.

Plaats de lekbak en bescherm uw werkblad tijdens de ontkalkingscycli, vooral als u een marmeren, stenen of houten werkblad heeft, om te voorkomen dat het hete, opspattende water uw keukenblad bevuilt of u verwondt.

Plaats nooit gemalen koffie in het koffiereservoir.

Giet geen water in het reservoir voor de koffiebonen.

Gebruik en onderhoud

In het geval van een slechte werking of als het apparaat in een slechte staat verkeert, kijk het apparaat na en probeer het probleem op te lossen (raadpleeg p. 80: Problemen en oplossingen) of laat het toestel repareren als het slecht blijft functioneren.

Raadpleeg steeds de instructies wanneer u het apparaat gaat ontkalken of schoonmaken. Koppel de stekker los voordat u het onderhoud start.

Correct gebruik

Dit koffiezetapparaat/espressomachine **Espresso Automatic Serie EA84XX** dient alleen te worden gebruikt voor de bereiding van espresso, koffie, warm water of om melk op te schuimen.

Dit apparaat is bedoeld om thuis of in gelijkaardige omgevingen (met een maximum van 4.000 cycli per jaar) gebruikt te worden zoals:

- keukenhoekjes voorbehouden voor het personeel in winkels, kantoren of andere professionele omgevingen;
- boerderijen;
- het gebruik door klanten in hotels, motels en andere typische residentiële omgevingen;
- omgevingen zoals gastverblijven.

Dit koffiezetapparaat/espressomachine **Espresso Automatic Serie EA84XX** werd niet ontworpen voor een commercieel of professioneel gebruik. Een ander gebruik dan datgene dat eerder werd beschreven in deze handleiding komt niet overeen met de voorschriften en kan lichamelijke letsels en materiële schade veroorzaken alsook een slechte werking of de vernieling van het apparaat.

Bij uw apparaat meegeleverde producten

Controleer de producten die bij uw apparaat werden meegeleverd. Als er een onderdeel ontbreekt, neem dan onmiddellijk contact op met onze helpdesk (raadpleeg p. 72: Initiële instellingen).

Geleverde onderdelen:

- Espresso Automatic Serie EA84XX
- 1 stoompijpje (afhankelijk van het model)
- 1 super cappuccino accessoire (afhankelijk van het model)
- 2 schoonmaaktballetjes
- 1 zakje ontkalkingsproduct
- Claris – Aqua Filter System-patroon met schroefaccessoire
- 1 staafje om de hardheid van het water te bepalen
- Gebruiksaanwijzing
- Lijst met klantendienstverleningscentra van Krups
- Garantiedocumenten
- 1 voedingskabel
- 1 schoonmaakkit voor stoompijpje

Fabriekscontrole

Uw apparaat werd geverifieerd en getest voordat het de fabriek verliet. Ondanks alle aandacht die we schenken aan het schoonmaken van het toestel, is het mogelijk dat u koffieresten terugvindt in de koffiemolen en/of druppels koffie op de rooster van het druppelbakje. We danken u voor uw begrip. We raden u eveneens aan om het apparaat één of twee maal te spoelen voordat u het voor de eerste keer gebruikt of nadat u het verschillende dagen niet heeft gebruikt.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- A** Deksel waterreservoir
- B** Handgreep waterreservoir
- C** Waterreservoir
- D** Koffielade
- E** Koffiebezinkselcollector
- F** In hoogte regelbare handgreep voor koffiepijpjes
- G** Rooster en wegneembaar druppelbakje
- H** Deksel reservoir koffiebonen
- I** Rooster op oppervlak voor kopjes
- J** Stoompijpje of super cappuccino accessoire (afhankelijk van het model)
- K** Vlotter waterniveau
- 1** Reservoir koffiebonen
 - L** Knop voor de instelling van de fijnheidsgraad van het malen
 - M** Afvoerkanaal schoonmaaktje
 - N** Molen met metalen maalelementen
- 2** Aanraakscherm
 - O** Aanraakscherm
 - P** Toets programmering
 - Q** Toets "aan/uit"
- R** Opbergdoos met deksel

Nadere gegevens over:

Het druppelvlak: maakt het mogelijk om water of koffie dat uit het apparaat druppelt tijdens / na de bereidingen op te vangen. het is belangrijk dat u dit druppelbakje altijd op zijn plaats laat zitten. De koffielade: maakt het mogelijk om het teveel aan gemalen koffie op te vangen.

! **Belangrijk:** Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig en bewaar hem. Volg de veiligheidsvoorschriften op.

Fabrikant

SAS GSM

Rue Saint-Léonard

F-53104 Mayenne

France

ACCESSOIRES (afzonderlijk verkocht)

Afbeelding kan afwijken



F 088
Patroon
Claris -
Aqua Filter
Systeem
(1 meegele-
verd pa-
troon)



XS 4000
KRUPS
vloei-bare
reiniger voor
Cappuccino
systemen
(niet meege-
leverd)



XS 3000
Pakje van
10 reinig-
ingstablet-
ten (2
tabletten
meegele-
verd)



F 054
Ontkalkings-
poeder (1
zakje mee-
geleverd)



Stoompijpje

OVERZICHT

Voorstelling verschillende symbolen



Valideert een stap.



Wijst op een waarschuwingsbericht.



Keert terug naar de vorige stap.




Onderbreekt de bereiding of actie die bezig is



Keert terug naar het hoofdmenu.

AANSCHAKELEN INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

 **Gevaar:** Sluit het apparaat aan op een stopcontact van 230V met aardverbinding. Als u dit niet doet loopt u het risico dat u een dodelijk oploopt als gevolg van de aanwezigheid van elektriciteit!
Volg de veiligheidsvoorschriften op (Raadpleeg de sectie « Veiligheidsvoorschriften »).

Initiële instellingen

Wanneer u het toestel voor de eerste keer gebruikt, wordt u gevraagd om allerlei instellingen uit te voeren. Volg de indicaties die op het scherm worden weergegeven. Hieronder vindt u enkele visuele herkenningstekens.

Schakel het apparaat aan door op de toets **On/Off (Q)** te drukken. Volg de instructies die het apparaat u geeft:

U wordt op de eerste plaats gevraagd de volgende elementen in te stellen:

Taal

Selecteer een weergavetaal door op de pijlen te drukken tot de gewenste taal verschijnt.

Druk op **OK** om te valideren.

Land

Selecteer uw land van verblijf door op de pijlen te drukken tot het gewenste land verschijnt.

Druk op **OK** om te valideren.

Als uw land niet in de lijst staat, druk dan op +.

Het toestel zal u ook vragen om de volgende parameters in te stellen:

Nummer helpdesk van uw land van verblijf

Als u het nummer van de helpdesk van uw land dat u in de lijst heeft aangeduid niet kent, kunt u het opzoeken op de webpagina die wordt weergegeven op het scherm.

Meeteenheid

U kunt de gewenste meeteenheid van het volume selecteren: oz of ml.

Datum en uur

Om het uur in te stellen, druk op het gewenste uurformaat (24 u of AM/PM).

Auto on / Auto off

U kunt het uur programmeren waarop u uw apparaat elke dag automatisch wilt aanschakelen. Kies het uur waarop u het toestel automatisch wilt laten opstarten volgens het uurformaat dat u eerder heeft geselecteerd.

U kunt ook de tijd instellen waarna uw apparaat automatisch zal uitschakelen (tijd van inactiviteit).

Hardheid van het water

VU moet uw apparaat instellen in functie van de hardheid van uw water die wordt weergegeven met een cijfer tussen 0 en 4.

Nadere gegevens over de hardheid van water:

Voordat u het toestel voor de eerste keer gaat gebruiken, dient u de hardheid van uw water te bepalen om het apparaat te kunnen aanpassen aan de vastgestelde hardheid. U dient ditzelfde te doen wanneer u uw apparaat gebruikt op een plaats waar de hardheid van het water verschillend is of als u een verandering in de hardheid van uw water waarneemt. Om de hardheid van het water te kennen, dient u het staafje te gebruiken dat bij uw apparaat werd meegeleverd of neemt u contact op met uw watermaatschappij.

U vindt het detail van de categorieën in de tabel hieronder:

Hardheidsgraad	Categorie 0 Zeer zacht	Categorie 1 Zacht	Categorie 2 Middelmatig hard	Categorie 3 Hard	Categorie 4 Zeer hard
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Instelling van het apparaat	0	1	2	3	4

Vul een glas met water en dompel het staafje erin onder. **Afb. 1**

Lees na 1 minuut het hardheidsniveau van het water af. **Afb. 2**

Geef het aantal rode zones weer bij de instelling van het apparaat.

Installatie van de filter

Als u het apparaat voor de eerste keer aanschakelt, vraagt het toestel u of u de filter wenst te installeren. Als u dit wilt, druk dan op « **JA** » en volg de instructies op het scherm.

Installatie van het patroon in het apparaat: Schroef het filterpatroon in de bodem van het waterreservoir met behulp van het accessoire dat met het patroon werd meegeleverd. **Afb. 3**

Stel de maand in van de inschakeling van het patroon (positie 1 op de afbeelding, cijfer links in de opening) in door aan de grijze ring te draaien op het uiteinde bovenaan van de filter. De maand van de vervanging van het patroon wordt aangeduid in positie 2 van de afbeelding. **Afb. 4.**

Zet een kan van 0,6 l onder de stoomuitlaat. **Afb. 5.**

Het toestel moet worden aangeschakeld, ongeacht of de filter is geïnstalleerd of niet. Dit betekent dat de waterleidingen gevuld dienen te worden. Hiervoor dient u de instructies te volgen die weergegeven worden op het scherm. Het apparaat start met het voorverwarmen van de circuits en het vullen van de watercircuits om vervolgens een test en een automatische spoeling uit te voeren.

Het scherm geeft vervolgens het hoofdmenu weer met de dranken.


Vorbereiding van het apparaat


Verwijder waterreservoir en vul het met water. **Afb. 6.**

Doe het opnieuw dicht door het deksel op het reservoir te plaatsen. **Afb. 7.**

Op het deksel van het reservoir voor de koffiebonen en giet de koffiebonen erin (250 gr max). **Afb. 8.**

Sluit het deksel van het reservoir voor de koffiebonen opnieuw. **Afb. 9.**

 **Opgelet:** We raden af om oliehoudende, gekaramelliseerde of gearomatiseerde koffiebonen te gebruiken in dit apparaat. Dit soort koffiebonen, alsook bepaalde zeer dikke bonen, kunnen het apparaat beschadigen.

 **Opgelet:** Zorg ervoor dat er geen vreemde substanties zoals kleine steentjes die zich tussen de koffiebonen bevinden in het reservoir binnendringen. Elk beschadiging die het gevolg is van vreemde substanties die in het koffiereservoir binnengedrongen zijn, wordt niet gedekt door de garantie.

BEREIDING VAN DRANKEN

Informatie over de recepten

In functie van de gekozen recepten, regelt uw **Espresso Automatic EA84XX** automatisch de hoeveelheid gemalen koffie.

Vorbereiding van de molen

U kunt de sterkte van uw koffie aanpassen door de fijnheid van de gemalen koffiebonen in te stellen. Over het algemeen, hoe fijner de koffie wordt gemalen, hoe sterker en romiger de koffie is, maar dit hangt af van het soort koffie dat wordt gebruikt.

Regel de fijnheidsgraad van het malen door aan de knop 'Instelling van de fijnheidsgraad van het malen' (L) te draaien in het reservoir voor de koffiebonen. We raden aan dit te regelen tijdens het malen zelf, stap voor stap. Na 3 koffies bereid te hebben zult u duidelijk een andere smaak proeven.

De instelling van de fijnheidsgraad van het malen is nuttig wanneer u verandert van soort koffie of als u een sterkere of minder sterke koffie wenst te bekomen. We raden u dus niet aan om dit voor elke bereiding in te stellen.

Bereiding van koffiedranken

Dit hoofdstuk heeft de bedoeling om de werking van het apparaat en al zijn functies uit te leggen aan de hand van het voorbeeld van de Espresso.

Druk op de knop «**Espresso**».

Als het apparaat detecteert dat er te weinig water aanwezig is voor het recept in kwestie, vraagt het u om het reservoir te vullen.

Plaats het of de kopje(s) onder de koffiepijpjes.

U kunt het koffiepijpie lager of hoger plaatsen in functie van de grootte van uw kopje(s). **Afb. 10.**

Mogelijke instellingen

Uw toestel biedt u de mogelijkheid één of twee kopjes te bereiden.

Keuze van de koffiesterkte: hoe meer koffiebonen er geselecteerd worden, hoe pittiger uw koffie wordt. U kunt de sterkte wijzigen door de toetsen – en + te gebruiken links en rechts van de

symbolen. Druk op de toets « **OK** » van het aanraakscherm om met de bereiding te beginnen.

Bereiding van een espresso

Het apparaat begint de koffiebonen te malen, de gemalen koffie samen te persen en tenslotte te filteren.

U kunt het volume van de koffie die wordt bereid regelen aan de hand van de toetsen - en +. U kunt de bereiding op elk ogenblik stopzetten door op «**STOP**» te drukken. Opgelet, als u op stop drukt wordt het apparaat gereset wat tot 30 seconden kan duren. Dit is normaal. Als een cyclus onderbroken wordt beëindigt deze niet onmiddellijk, maar werkt het apparaat zijn cyclus af maar het bereidingsproces wordt wel afgebroken.

! Belangrijk : Automatisch afspoelen van het koffiemondstuk

Afhankelijk van het soort te bereiden recepten kan de machine bij het uitschakelen hiervan een automatische spoelbeurt uitvoeren.

De cyclus duurt slechts enkele seconden en stopt automatisch.

Bereiding van andere dranken

! Belangrijk: We raden u aan om gepasteuriseerde of UHT-melk te gebruiken die u net heeft opengedaan. Rauwe melk geeft geen optimaal resultaat.

! Belangrijk: Nadat u de stoomfuncties heet gebruikt, is het mogelijk dat het pijpje warm is. We raden u dan ook aan om enkele ogenblikken te wachten voordat u eraan komt.

De lekbak is zo ontworpen dat u een grote kop onder het stoompijpje of onder het super cappuccino accessoire kunt plaatsen wanneer u de magnetische bak verwijderd. Dit is zeer handig voor de bereiding van dranken met melkschuim of warm water. De kop bevindt zich op de ideale plaats om het melkschuim of het warme water dat door het pijpje of het super cappuccino accessoire geproduceerd wordt op te vangen. U kunt de bak gebruiken om het super cappuccino accessoire in op te bergen.

RECEPTEN OP BASIS VAN MELK

Recepten die gemaakt worden met het stoompijpje (afhankelijk van het model) : controleer voor elke bereiding of het pijpje goed vergrendeld is en draai het volledig naar rechts. **Afb. 11**. De stoom helpt de melk om te vormen tot schuim. Aangezien de stoomproductie een hoge temperatuur vergt, past het apparaat een fase van bijkomende opwarming toe.

Wanneer het scherm het menu weergeeft voor de selectie van de dranken, druk op de toets “**stoom**”.

Een scherm wijst u erop wanneer het apparaat aan het opwarmen is en vervolgens verschijnt er een bericht dat u vraagt om een recipiënt onder het stoompijpje te plaatsen. U kunt beginnen met de stoomproductie door op de toets « **OK** » te drukken.

MELKSCHUIM

Giet de melk in uw melkkan. Vul de melkkan maar voor de helft. Plaats het stoompijpje in de melk. **Afb. 12**.

Druk op de toets **stoom** en volg de instructies op het scherm.

Voor een goed resultaat:

Fase 1 : Houd de melkkan vast en plaats het stoompijpje ondertussen ongeveer 2 cm in de melk en wacht tot het schuimen begint.

Fase 2 : Verhoog het recipiënt lichtjes (ongeveer 1 cm). Dompel het metalen pijpje niet volledig onder.

Fase 3 : Laat het recipiënt geleidelijk aan weer zakken in functie van hoe de schuimproductie vordert.

Om de stoomfunctie te onderbreken, is het voldoende om op eender welke toets te drukken. Opgelet, de cyclus wordt niet onmiddellijk beëindigd.

Als het pijpje warm is, raak dan alleen het plastic gedeelte aan. **Afb. 13.**

Om elke mogelijk melkspoor uit het stoompijpje te verwijderen, plaats een recipiënt onder het pijpje en druk op de toets “**warm water**” gedurende enkele seconden.

Het stoompijpje kan worden gedemonteerd om een grondige schoonmaak mogelijk te maken. **Afb. 14.**

Was het met water en een beetje niet-schurend afwasproduct met behulp van een borsteltje. Spoel het en droog het af. **Afb. 15.**

Voordat u het weer op zijn plaats zet, dient u ervoor te zorgen dat alle luchtingangen niet zijn verstopt door melkresten. Maak de buisjes weer vrij met behulp van de meegeleverde naald indien nodig. **Afb. 16.**

SUPER CAPPUCCINO ACCESSOIRE (afhankelijk van het model)

! **Belangrijk:** We raden u aan om gepasteuriseerde of UHT-melk te gebruiken die u net heeft opengedaan. Rauwe melk geeft geen optimaal resultaat.

Met het super cappuccino accessoire kunt u een heerlijke cappuccino of caffè latte maken.

Vorbereiding van het apparaat:



Sluit de melkaanzuigslang aan op de niet afgeschuinde kant van het super cappuccino accessoire. De slang mag niet in elkaar gedraaid worden.

Plaats het accessoire op het stoompijpje.

Plaats het schuine uiteinde van de zuigpijp voor de melk in een recipiënt dat gevuld is met melk. **Afb. 17.**

Plaats een kopje onder het super cappuccino-accessoire.

Bereiding van recept fase 1:

Selecteer de positie cappuccino () of caffè latte () op het super cappuccino accessoire.

Druk op « **stoom** » om met het voorverwarmen te beginnen.

Mogelijke instellingen

U kunt de stoomtijd wijzigen door de toetsen – en + te gebruiken links en rechts van de symbolen.

Druk op de toets « **OK** » van het aanraakscherm om met de bereiding te beginnen.

! **Belangrijk:** Om de stoomfunctie te onderbreken, is het voldoende om op eender welke toets te drukken. Opgelet, de cyclus wordt niet onmiddellijk beëindigd.

Bereiding van recept fase 2:

Plaats uw kopje onder de koffiebusjes en lanceer een cyclus koffie / espresso **Afb. 18** (Zie hoofdstuk: Bereiding van koffiedranken op basis van koffiebonen).

Afspoelen van het accessoire:

Om ervoor te zorgen dat het accessoire goed werkt, dient u het af te spoelen met water na elk gebruik. Uw apparaat zal u niet vragen om dit te doen. Draai een stoomcyclus met een kan water om het accessoire aan de binnenkant schoon te maken. **Afb. 19.**

Hiervoor kunt u het vloeibare schoonmaakproduct KRUPS gebruiken in accessoire.

Onderhoud en schoonmaak:

Demonteer het super cappuccino accessoire en maak de onderdelen schoon met een klein borsteltje en, indien nodig, een beetje afwasmiddel. Gelieve het omcirkelde onderdeel goed schoon te maken. **Fig. 20.** Het gat in het metalen stuk mag niet verstopt zijn.

Warm water

Controleer of het super cappuccino accessoire/ stoompijpje goed vergrendeld is in de houder.

Wanneer het scherm het menu weergeeft voor de selectie van de dranken, druk op **“WARM WATER”**. Er verschijnt een bericht dat u aanraadt om een recipiënt te plaatsen onder het stoompijpje en kies het volume.

U kunt de productie van warm water beginnen door op **“OK”** te drukken.

! Om de functie warm water te onderbreken, is het voldoende om op eender welke toets te drukken. Als het pijpje verstopt zit, ontstop het dan met de meegeleverde naald. **Afb. 16.**

ANDERE FUNCTIES: Prog-toets

De toegang tot het menu van de andere functies van het apparaat gebeurt aan de hand van de Prog-toets.

Instellingen


Het menu « **Instellingen** » biedt u de mogelijkheid om de wijzigingen uit te voeren die u wenst voor een optimaal gebruiksgemak en aangepast aan uw voorkeuren. We bieden u hier de belangrijkste beschikbare instellingen aan.

Datum	De instelling van de datum is noodzakelijk met name in het geval van het gebruik van een antikalkpatroon.
Uur	U kunt een weergave van 12 of 24 uur selecteren.
Taal	U kunt de taal van uw keuze selecteren uit de aangeboden talen.
Land	U kunt uw land van verblijf selecteren.
Meeteenheid	U kunt de meeteenheid kiezen tussen ml en oz.
Helderheid van het scherm	U kunt het contrast van het scherm instellen naar keuze.
Temperatuur koffie	U kunt de temperatuur van uw koffierecepten op drie niveaus instellen.
Hardheid van het water	U kunt de hardheid van het water instellen tussen 0 en 4. Zie hoofdstuk “Graad van hardheid van het water”
Auto on	U kunt automatisch het apparaat op een geprogrammeerd uur laten beginnen met opwarmen.
Auto off	U kunt de tijdsduur kiezen waarna uw toestel automatisch uitschakelt.

Onderhoud

Al deze opties bieden u de mogelijkheid om de geselecteerde programma's te lanceren. U dient tenslotte de instructies op het scherm te volgen.

Afspoelen	U gaat naar afspoelen.
Schoonmaken	U gaat naar schoonmaken.
Ontkalking	U gaat naar ontkalking. Pas wanneer het aantal recepten bereikt wordt, wordt deze functie geactiveerd.
Filter	U gaat naar de modus filter.

Om het menu onderhoud te verlaten, druk op .

Info

Het menu « **Info** » biedt u de mogelijkheid om bepaalde informatie te raadplegen over het gebruik en bepaalde fases in de levensduur van uw apparaat. Het biedt ook nadere gegevens over het onderhoud van het toestel. We bieden u hier de belangrijkste beschikbare informatie aan.

Datum eerste inschakeling	Geeft de datum weer van de eerste inschakeling.
Bereide dranken	Geeft het totaal aantal koffie-, warm water- en stoomcycli weer die het apparaat heeft uitgevoerd.
Schoonmaak koffiecircuit	Duidt aan dat het zal moet worden uitgevoerd na x aantal cycli.
Ontkalking	Duidt aan dat het zal moet worden uitgevoerd na x aantal cycli.
Filter	Duidt aan dat het binnen x dagen of x liter zal moeten worden vervangen.

ALGEMEEN ONDERHOUD

Leegmaken van de koffiebezinkselcollector, van de koffielade en van het druppelbakje

Na 12 koffiebereidingen zal het apparaat u vragen de koffiedikopvangbak te legen en de koffielade schoon te maken. Als u deze handelingen niet correct uitvoert, kunt u het apparaat beschadigen.

Wacht minstens 8 seconden voordat u de koffielade en de koffiedikopvangbak opnieuw installeert en de aanwijzingen op het scherm volgt.

Het druppelbakje vangt gebruikt water op en de koffiebezinkselcollector ontvangt de gebruikte gemalen koffie.

In de koffielade kunt u eventueel koffiebezinksel doen verwijderen bovenop de percolatorruimte. Als het bericht « **Maak de 2 bakjes leeg** » verschijnt, verwijder het druppelbakje, maak het leeg en maak het schoon.

1. Verwijder de koffiebezinkselcollector, maak hem leeg en maak het schoon. **Afb. 21.**

2. Verwijder de koffielade.

Wacht minstens 8 seconden en plaats de koffielade en de koffiedikopvangbak. **Afb. 22.**
Het druppelbakje is uitgerust met een vlotter die u op elk ogenblik aangeeft wanneer u hem dient leeg te maken. **Afb. 23.**

Afspoelen van de circuits.

U kunt op elk ogenblik afspoelen door te drukken op Prog en daarna op onderhoud. In functie van de types bereide recepten kan het apparaat een automatische spoeling uitvoeren wanneer het wordt uitgeschakeld.

Automatische schoonmaakprogramma's van de machine


Automatisch schoonmaakprogramma van het koffiecircuit

Automatisch schoonmaakprogramma van het koffiecircuit

Wanneer u een schoonmaakprogramma dient uit te voeren duidt het apparaat u hierop. Deze schoonmaak moet ongeveer om de 360 bereidingen plaatsvinden.

Om dit schoonmaakprogramma uit te voeren, heeft u een recipiënt nodig dat minstens 0,6 l bevat en dat onder de koffiepijpjes moet worden geplaatst en een schoonmaaktabelt van KRUPS.

Volg de instructies op het scherm. U kunt ook een schoonmaakprogramma lanceren via het menu onderhoud.

! **Belangrijk:** U bent niet verplicht om het schoonmaakprogramma onmiddellijk uit te voeren wanneer het apparaat dit vraagt maar u moet het wel in een redelijk snel tijdsbestek doen. Zolang de schoonmaak niet wordt uitgevoerd, blijft het bericht  weergegeven tot deze handeling plaatsvindt.

Het automatische schoonmaakprogramma omvat 2 fasen: een schoonmaakcyclus en een spoelcyclus en duurt ongeveer 13 minuten.

! **Belangrijk:** Als u uw apparaat loskoppelt tijdens het schoonmaken of in het geval van een elektrische storing, wordt het schoonmaakprogramma na het incident hernomen vanaf de fase waarin het zich bevond op het ogenblik dat de storing zich voordeed. In dit geval is het niet mogelijk om de handeling verder uit te stellen. De waterleidingen moeten gespoeld worden. Het is mogelijk dat er in dat geval een nieuw tabletje nodig is. U dient het schoonmaakprogramma volledig uit te voeren zodat elk spoor van het voor de gezondheid schadelijke ontkalkingsproduct verwijderd wordt.

Plaats uw handen niet onder de koffiepijpjes tijdens deze cyclus.

Automatisch ontkalkingsprogramma van het stoomcircuit

! **Opgelet:** Als uw apparaat uitgerust is met ons Claris - Aqua Filter System-patroon zorg ervoor dat uw dit patroon wegneemt voordat u met het ontkalken begint.

Wanneer u een ontkalkingsprogramma dient uit te voeren duidt het apparaat u hierop. De frequentie waarmee dit programma moet worden uitgevoerd hangt af van de kwaliteit van het gebruikte water en van of een u al dan niet een Claris Aqua Filter System-filter gebruikt (hoe meer kalk het water bevat, hoe vaker het apparaat moet worden ontkalkt).

! **Belangrijk:** U bent niet verplicht om dit programma onmiddellijk uit te voeren wanneer het apparaat dit vraagt maar u moet het wel in een redelijk snel tijdsbestek doen. Zolang het ontkalkingsproces niet wordt uitgevoerd, blijft het bericht  weergegeven tot deze handeling plaatsvindt.

Volg de instructies op het scherm. U kunt ook een ontkalkingsprogramma lanceren via het menu onderhoud.


Om het ontkalkingsprogramma te draaien heeft u een kan van 0,6L om onder de stoomuitlaat te zitten en een zakje ontkalkingsmiddel van KRUPS (40g) nodig.

Het ontkalkingsprogramma omvat 3 fasen: een ontkalkingscyclus en twee spoelcycli. Het programma duurt ongeveer 20 minuten.

! **Belangrijk:** Als er zich een onderbreking van de elektrische stroom voordoet of als u uw apparaat loskoppelt, wordt de cyclus opnieuw gelanceerd vanaf de fase waarin hij zich bevond op het ogenblik van het incident, zonder dat u de mogelijkheid krijgt om deze handeling verder uit te stellen. U dient deze cyclus volledig uit te voeren zodat elk spoor van het voor de gezondheid schadelijke ontkalkingsproduct verwijderd wordt.

PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

Als één van de problemen die hier werden vermeld blijven bestaan, neem dan contact op met de klantendienstverlening van KRUPS.

PROBLEEM	OPLOSSING
Het apparaat heeft een panne, de software is geblokkeerd of uw toestel werkt niet goed.	Schakel het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact, verwijder het filterpatroon, wacht een minuut en start het apparaat opnieuw op.
Het apparaat schakelt niet aan nadat u op de toets Aan/Uit heeft gedrukt.	Controleer de zekeringen en het stopcontact van uw elektrische installatie. Controleer of de 2 stekkers van het snoer correct zijn aangesloten op het apparaat en het stopcontact.
De molen maakt een abnormaal geluid.	Er bevindt zich een vreemde substantie in de molen. Koppel het apparaat los van het elektrisch netwerk voordat u er begint aan te werken. Probeer de vreemde deeltjes te verwijderen met behulp van uw stofzuiger.
Het stoompijpje maakt lawaai. De stoompijp van uw apparaat zit gedeeltelijk of volledig verstopt. Het stoompijpje maakt geen of weinig melkschuim.	Controleer of het stoompijpje goed op het mondstuk past. Ontstop de gaatjes met behulp van de met het apparaat meegeleverde naald. Als het probleem zich blijft voordoen, demonteert u het pijpje en het stoommondstuk.  Verwijder het mondstuk en spoel het met warm water om de vuilresten te verwijderen. Zorg ervoor dat het gat van het mondstuk niet verstopt is met melk- of kalkresten. <u>Voor bereidingen op basis van melk :</u> We raden u aan recent geopende, verse, gepasteuriseerde of UHT melk en een koude kan te gebruiken.

PROBLEEM	OPLOSSING
Er komt geen stoom uit het stoompijpje.	Maak het reservoir leeg en verwijder het Claris-patroon tijdelijk. Vul het reservoir met mineraalwater met een hoog calciumgehalte (>100mg/l) en voer meerdere keren een stoomcyclus uit (5 tot 10) in een recipiënt tot u een ononderbroken stoomstraal bekomt. Plaats het Claris-patroon in het reservoir.
Het super cappuccino accessoire maakt geen of weinig schuim. Het super cappuccino accessoire zuigt de melk niet aan.	Controleer of het accessoire correct is gemonteerd op het apparaat, verwijder het en plaats het opnieuw. Zorg ervoor dat de slang niet verstopt of gedraaid is en correct op het accessoire is aangesloten om luchtinlaat te voorkomen. Spoel het accessoire en maak het schoon (zie hoofdstuk « Super cappuccino accessoire»). Als het probleem zich blijft voordoen, vervangt u het rood omcirkelde onderdeel op FIG. 20 door het reserveonderdeel dat bij het apparaat wordt meegeleverd.
Het apparaat vraagt de lekbak te legen. De lekbak is echter nog niet vol.	Het apparaat is zo geprogrammeerd dat het na 12 koffiebereidingen altijd vraagt de lekbak te legen, ongeacht eventuele, tussentijdse legingen.
Er bevindt zich water onder het apparaat.	Wacht na het doorlopen van de koffie 15 seconden voordat u het reservoir verwijdert zodat uw apparaat de cyclus correct kan beëindigen. Controleer of de lekbak correct op het apparaat is geplaatst. De bak moet altijd op zijn plaats zitten, ook wanneer u het apparaat niet gebruikt. Zorg ervoor dat de lekbak niet vol is. De lekbak mag niet worden verwijderd tijdens een cyclus.
Aan het einde van de cyclus loopt er warm water uit de koffie-uitgangen.	Afhankelijk van het gekozen recept, zal aan het einde van de cyclus een automatische spoeling worden geactiveerd. Het spoelen duurt enkele seconden en stopt automatisch.
Het waarschuwingsbericht verschijnt nog steeds op het scherm na het legen van de koffiedikopvangbak en na het schoonmaken van de koffielade.	Installeer de koffielade en de koffiedikopvangbak opnieuw en volg de aanwijzingen op het scherm. Wacht minstens 8 seconden voordat u de onderdelen opnieuw installeert.
De koffie stroomt te traag.	Draai de knop voor het fijnmalen naar rechts om een grovere maling te verkrijgen (kan afhangen van het soort koffie dat wordt gebruikt). Voer één of meerdere afspoelcycli uit. Lanceer een schoonmaakcyclus voor het apparaat (cf. "Automatisch schoonmaakprogramma van het koffiecircuit" p.79). Vervang het Claris Aqua Filter System-patroon (cf. "De filter installeren" p.73).
Er komt abnormaal veel water of stoom uit het stoompijpje.	Aan het begin of het einde van de bereiding kunnen er enkele druppels uit het stoompijpje stromen.
Nadat u het waterreservoir heeft gevuld, blijft het bericht weergegeven op het scherm.	Verifieer of het reservoir correct in het apparaat werd geplaatst. Verifieer en deblokkeer indien nodig de vlotter. De vlotter op de bodem van het reservoir moet zich vrij kunnen verplaatsen.

PROBLEEM	OPLOSSING
U kunt moeilijk draaien aan de knop voor het instellen van het fijnmalen.	Wijzig de instelling van de molen alleen wanneer hij in werking is.
De espresso of de koffie is niet warm genoeg.	Verhoog de temperatuur van uw koffie in het menu Instellingen. Warm het kopje op door het onder warm water te houden voordat u met de bereiding begint.
De koffie is te helder of niet pittig genoeg.	Vermijd het gebruik van oliehoudende, gekaramelliseerde of gearomatiseerde koffie. Ga na of het reservoir voor koffiebonen koffie bevat en dat deze bonen correct naar zakken. Verlaag het volume van de bereiding en verhoog de sterkte van de bereiding. Draai de instelknop voor het fijnmalen naar links om een fijnere maling te verkrijgen. Voer uw bereiding uit in twee cycli door de functie 2 kopjes te gebruiken.
Het apparaat levert geen koffie.	Tijdens de bereiding werd er een incident gedetecteerd. Het apparaat wordt automatisch heropgestart en is klaar voor een nieuwe cyclus.
Er heeft zich een stroomonderbreking voorgedaan tijdens een cyclus.	Het apparaat start automatisch opnieuw op wanneer de stroom terugkeert.

 **Gevaar:** Alleen een gekwalificeerde technicus is bevoegd om reparaties aan het elektrische snoer uit te voeren en om te werken aan het elektrische netwerk. Als dit voorschrift niet wordt nageleefd brengt u zichzelf in levensgevaar omwille van de aanwezigheid van elektriciteit! Gebruik het apparaat nooit wanneer het zichtbare schade heeft opgelopen!

TECHNISCHE GEGEVENS

Apparaat:	Automatic Espresso Series EA84xx	Reservoir koffiebonen:	250 g
Elektrische voeding:	220-240V~ / 50 Hz	Druk van de pomp:	15 bars
Energieverbruik:	In werking: 1450 W	Inschakeling en bewaren:	Binnenshuis, op een droge plaats (beschermd tegen de vorst).
		Afmetingen (H x b x D) :	376 x 274 x 404 mm
Waterreservoir:	1,7 l	Gewicht EA84xx:	9.5 kg

Onder voorbehoud van technische wijzigingen.

VERVOER

Bewaar de oorspronkelijke verpakking om het apparaat te vervoeren.

Voordat u het apparaat vervoert of weegt, dient u de koffiebezinkselcollector, het reservoir voor de koffiebonen, het waterreservoir en de druppelbakjes leeg te maken om te vermijden dat er water wordt gemorst.

⚠ Opgelet: Als het apparaat buiten zijn verpakking valt tijdens het transport, dient u naar een klantendienstverleningscentrum te nemen om het te laten nakijken en zo een risico op brand of gevaar in verband met de elektriciteit te vermijden.

WEGWERPEN

Het symbool dat aanwezig is op het apparaat of op de verpakking wijst erop dat dit product in geen enkel geval kan worden behandeld als huishoudelijk afval. Het moet dan ook worden verstuurd naar een afvalophaalcentrum dat elektrische en elektronische toestellen recycleert. Door een correcte, afzonderlijke ophaal te garanderen en uw oude toestellen correct weg te werpen draagt u bij tot het beschermen van de natuurlijke hulpbronnen en vermijdt u schade toe te brengen aan het milieu en de gezondheid van de bevolking. Voor meer inlichtingen over ophaalpunten voor afval, neem contact op met een bevoegd dienstverleningscentrum of met uw verdeler.

Dit apparaat bevat (een) batterij(en) waar, om veiligheidsredenen, alleen een technicus bij kan. Om deze te wijzigen, neem contact op met de meest dichtbijgelegen erkende servicedienst.

! Belangrijk: Uw apparaat bevat veel materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.

Bescherm het milieu !



- ① Uw apparaat bevat veel materiaal dat voor recycling/hergebruik geschikt is.
- ➔ Niet in de vuilnisbak deponeren of naar een stortplaats brengen, maar naar een door uw gemeente opgezet centraal afvalinzamelpunt brengen.



Hier volgen een aantal recepten die u kunt maken bij het gebruik van de KRUPS Automatic:

• Cappuccino

Voor een cappuccino volgens het boekje zijn de ideale verhoudingen als volgt: 1/3 hete melk, 1/3 koffie, 1/3 opgeschuimde melk.

• Caffè Latte / koffie verkeerd

Om koffie met veel melk te maken, ook wel Latte Macchiato genoemd zijn de verhoudingen als volgt: 3/5 hete melk, 1/5 koffie, 1/5 opgeschuimde melk.

- Voor deze op melk gebaseerde bereidingen is het het beste om koude halfvolle melk te gebruiken die direct uit de koelkast komt (ideaal tussen 6 en 8° C).
- Voor de 'finishing touch' kunt u er een beetje cacao-poeder over strooien.

• Café Crème

- Bereid een gewone espresso in een groot kopje.
- Voeg er een wolkje room aan toe om een 'café crème' te krijgen.

• Café corretto*

- Bereid een kop espresso als gewoonlijk.
- Voeg er dan 1/4 of 1/2 likeurglas Cognac toe om te proeven.
U kunt ook anisette, brandy, Sambuca, Kirsch of Cointreau gebruiken.
Er zijn vele manieren om uw espresso kracht bij te zetten.
Gebruik gewoon uw verbeelding.

• Koffielikeur*

- Mix 3 kopjes espresso, 250 g bruine kandij-suiker en 1/2 liter Cognac of Kirsch in een lege fles van 0,75 liter.
- Laat het mengsel minstens 2 weken in de fles trekken.
U krijgt een overheerlijke likeur. Een echte must voor koffieliefhebbers.

• Ijskoffie op z'n Italiaans

- 4 bolletjes vanille-ijs, 2 kopjes espresso met suiker om te proeven, 1/8 l melk, slagroom, geraspte chocola.
- Mix de koude espresso met de melk.
 - Serveer de bolletjes ijs in de glazen, schenk de koffie er overheen en decorer met verse opgeklopte slagroom en geraspte chocola.

• Koffie op z'n Fries*

- Voeg een klein glas rum toe aan een kopje gezoete espresso.
- Decorer met een flinke laag opgeklopte slagroom en serveer.

• Geflambeerde espresso*

- 2 kopjes espresso, 2 kleine glaasjes Cognac, 2 theelepels bruine suiker, crème fraîche.
- Giet de Cognac in hittebestendige glazen, verhit en flambeer het.
 - Voeg suiker toe, mix, giet de koffie erbij en decorer het met opgeklopte slagroom.

• Espresso parfait*

- 2 kopjes espresso, 6 eierdooiers, 200g suiker, 1/8 liter gezoete slagroom, 1 klein glaasje sinaasappellikeur.
- Klop de eierdooiers met de suiker totdat het een dikke luchtige massa wordt.
 - Voeg de koude espresso en de sinaasappellikeur er aan toe.
 - Mix dit met de opgeklopte slagroom.
 - Giet de mix in champagne- of gewone glazen.
 - Zet de champagneglazen in de vriezer.

(*:Overmatig gebruik van alcohol is slecht voor de gezondheid.)

Estimado/a cliente:

Felicidades por adquirir su **Espresso Automatic Serie EA84XX**. Su máquina le ofrece la posibilidad de preparar distintos tipos de cafés, como espressos, cafés o ristrettos, e infusiones de manera totalmente automática. También puede prepararlos con leche, como el cappuccino. Su máquina está pensada para permitirle disfrutar en casa de la misma calidad que en la cafetería, sea cual sea el momento del día o de la semana en que prepare su café. Apreciará tanto la calidad del resultado en la taza como la gran facilidad de uso. Puede ajustar el volumen, la intensidad y la temperatura de sus cafés e infusiones.

Gracias a su sistema Compact Thermoblock System con cámara de percolación integrada, a su bomba de 15 bares y a su funcionamiento con café en grano recién molido antes de la extracción, su máquina le permitirá preparar unos ristrettos, espressos y cafés calientes desde la primera taza, con el máximo de aromas y recubiertos de una crema de color tostado.

Asimismo, con su función de agua caliente, puede preparar tes y otras infusiones al instante.

Tradicionalmente, y para permitir que la bebida no pierda ni un ápice de su sabor, el espresso se sirve en pequeñas tazas de porcelana con forma de campana. Para conseguir un espresso con una temperatura óptima y una crema muy compacta, le aconsejamos que caliente previamente las tazas.

Probablemente tenga que hacer varias pruebas antes de encontrar el café en grano que mejor le va. Al cambiar de mezcla o de torrefacción, llegará a conseguir el resultado ideal.

El café espresso tiene un aroma más rico que un café de filtro clásico. A pesar de su sabor más pronunciado, muy presente en boca y más persistente, el espresso contiene menos cafeína que el café de filtro (alrededor de 60 a 80 mg por taza en comparación con 80 a 100 mg por taza) debido a que la duración de percolación es más reducida.

La calidad del agua utilizada también es otro factor determinante de la calidad del resultado en la taza. Le recomendamos que utilice agua recién salida del grifo (para que no haya tenido tiempo de estancarse al entrar en contacto con el aire), sin olor a cloro y fría.

La pantalla táctil en color, ergonómica y cómoda facilitará la navegación. Le guiará por todas las etapas, desde la preparación de su café o infusión hasta las operaciones de mantenimiento.

Esperamos que disfrute de su máquina Krups.

El equipo de Krups



A continuación, le ofrecemos algunos consejos para utilizar su máquina del mejor modo posible y obtener cafés de calidad:

- La calidad del agua influye en gran medida en la calidad de los aromas. La cal y el cloro pueden alterar el sabor de su café. Le recomendamos que utilice el cartucho Claris Aqua Filter System, o agua de mineralización débil, para conservar todos los aromas de su café.
- Para la preparación de recetas de ristretto, espresso y café, recomendamos utilizar tazas de porcelana con forma de campana previamente calentadas (por ejemplo, pasándolas por agua caliente) y con un tamaño adaptado a la cantidad que vaya a tomar. Para las recetas de cappuccino, caffè latte y leche caliente, le recomendamos que utilice tazas de cristal grueso para conseguir un resultado más apetitoso.
- Los granos de café tostados pueden perder su aroma si no se protegen. Le aconsejamos que utilice la cantidad de granos correspondiente al café que vaya a consumir durante los próximos 4 ó 5 días. Aunque la calidad del café en grano es variable y su apreciación es subjetiva, le recomendamos que utilice café arábica en lugar de robusta. Probablemente tenga que hacer varias pruebas antes de encontrar el café en grano que mejor le va. Por último, le aconsejamos que descarte los granos aceitosos y caramelizados, ya que pueden dañar la máquina.
- La calidad y la finura de la molienda del grano influyen en la fuerza de los aromas y en la calidad de la crema. Cuanto más fino se muele el café, más untuosa será la crema. Además, la molienda debe adaptarse al tipo de café que quiera preparar: fina para el ristretto y el espresso, y más gruesa para el café.
- Puede utilizar leche pasteurizada o UHT, desnatada, semidesnatada o entera, recién sacada de la nevera (7 °C). La utilización de leches especiales (microfiltradas, sin pasteurizar, fermentadas, enriquecidas, etc.) pueden ofrecer unos resultados menos satisfactorios, sobre todo en cuanto a la calidad de la espuma.

Condiciones de garantía

Este aparato tiene una garantía de 2 años y/o 6.000 ciclos, con un máximo de 3.000 ciclos al año. Consulte el documento de garantía para obtener más detalles sobre el resto de condiciones aplicables en su país.

Este producto está destinado a un uso exclusivamente doméstico y no es adecuado para un uso profesional o comercial. Cualquier otro tipo de uso anula la garantía.

La garantía no cubre los daños y deterioros provocados como consecuencia de un uso inadecuado, de reparaciones efectuadas por personas no cualificadas o por no respetar las instrucciones de uso.

Para respetar las condiciones de la garantía, es indispensable efectuar el ciclo de descalcificación y limpieza. La garantía no estará asegurada si no se han respetado todas las operaciones o instrucciones de limpieza y descalcificación o si los productos de limpieza o descalcificación empleados no se ajustan a las especificaciones originales de KRUPS. La garantía no se aplicará en caso de que el cartucho de filtro Claris Aqua Filter System no se utilice según las instrucciones proporcionadas por KRUPS.

El desgaste normal de las piezas (muelas, válvulas, juntas, etc.) no queda cubierto por la garantía, así como los daños causados por la presencia de objetos externos en el molinillo (por ejemplo: trocitos de madera, piedras, plásticos, piezas...).

ÍNDICE

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL PRODUCTO Y LAS INSTRUCCIONES DE USO	88
Guía de símbolos de las instrucciones de uso	88
Instrucciones de seguridad	88
Uso conforme	90
Productos suministrados con su máquina	90
Control en fábrica	90
DESCRIPCIÓN DEL APARATO	91
VISTA EN CONJUNTO	92
Presentación de los distintos símbolos	92
PUESTA EN SERVICIO	92
INSTALACIÓN DEL APARATO	92
Ajustes iniciales	92
Instalación del filtro	93
Preparación del aparato	94
PREPARACIÓN DE CAFÉS E INFUSIONES	94
Información sobre las recetas.....	94
Preparación del molinillo.....	94
Preparación de bebidas de café	94
Preparación de otras bebidas	95
Agua caliente	97
OTRAS FUNCIONES: tecla Prog	97
Ajustes	97
Mantenimiento	98
Menú Info	98
MANTENIMIENTO GENERAL	98
Vaciado del colector de posos de café, del cajón de café y de la bandeja recogegotas ...	98
Enjuague de los circuitos	99
Programas automáticos de limpieza de la máquina	99
PROBLEMAS Y ACCIONES CORRECTIVAS	100
DATOS TÉCNICOS	103
TRANSPORTE	103
DESECHO	103
RECETAS	104


INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL PRODUCTO Y LAS INSTRUCCIONES DE USO


En este manual, encontrará toda la información importante relacionada con la puesta en servicio, el uso y el mantenimiento de su cafetera espresso automática.

En estas instrucciones de uso, también se incluyen instrucciones de seguridad importantes. Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar por primera vez el aparato y consérvelas para consultarlas en el futuro: un uso no conforme eximiría a Krups de cualquier responsabilidad.

Guía de símbolos de las instrucciones de uso


Símbolos y términos relacionados utilizados en estas instrucciones de uso.

 **Peligro:** Precaución contra riesgos de lesiones personales graves o incluso mortales. El símbolo de destello advierte de los peligros relacionados con la presencia de electricidad.

 **Atención:** Precaución contra la posible aparición de errores de funcionamiento o daños, o contra la destrucción del aparato..

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

Instrucciones de seguridad

 **Importante:** Estas instrucciones de seguridad están pensadas para protegerles a usted, a otras personas y al aparato. Deben respetarse de forma imperativa.

Condiciones de uso

No sumerja el aparato en agua. No sumerja el cable ni el enchufe en agua ni en otro líquido. Cualquier contacto con las piezas conductoras del aparato con la humedad o el agua puede provocar heridas mortales a consecuencia de la presencia de electricidad. Este aparato sólo debe utilizarse en interiores y en locales secos.

Si la temperatura ambiente cambia de frío a calor, espere unas horas antes de poner en marcha el aparato para que no resulte dañado por el agua de condensación.

Evite colocar el aparato a la luz directa del sol, así como en un lugar expuesto al calor, al frío, al hielo o a la humedad.

Tenga cuidado de no colocar el aparato en una superficie caliente, como una placa calefactante o cerca de una llama, a fin de evitar cualquier riesgo de incendio y otros daños.

Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.


Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas con falta de experiencia o de conocimientos, salvo si están bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o han recibido instrucciones relativas al uso del aparato.

Se recomienda vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

En caso de ingestión de uno de los productos suministrados con la máquina, acuda inmediatamente a su médico o a un centro toxicológico.

El aparato no está pensado para preparar bebidas para bebés.

Alimentación eléctrica

 **Peligro:** El uso del aparato sin respetar estas instrucciones podría provocar lesiones mortales a causa de la electricidad.

Asegúrese de que la tensión de alimentación que figura en la placa indicadora del aparato se corresponde con la de su instalación eléctrica. Conecte el aparato solamente a un enchufe con toma de tierra.

Asegúrese de que puede accederse fácilmente a la salida de alimentación para poder desconectar el enchufe fácilmente en caso de error de funcionamiento o durante una tormenta.

Por la seguridad del aparato, desenchúfelo en caso de tormenta (sin tirar del cable de alimentación).

Retire inmediatamente el enchufe si observa cualquier anomalía durante el funcionamiento o si la percolación no se lleva a cabo correctamente.

Desconecte el aparato cuando vaya a dejar de utilizarlo durante un largo período de tiempo o a limpiarlo.

No utilice el aparato si el cable de alimentación o el propio aparato están dañados. Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, lleve obligatoriamente el cable de alimentación a un centro autorizado de KRUPS para su sustitución.

No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o de una superficie de trabajo. No ponga la mano ni el cable de alimentación sobre las partes calientes del aparato.

No se aconseja utilizar ladrones y/o alargadores. Cualquier error de conexión anulará la garantía.

Aparato

Salvo la limpieza y la eliminación de la cal según las instrucciones de uso del aparato, cualquier otra intervención en el aparato deberá ser realizada en un centro autorizado por KRUPS.

Para su seguridad, utilice solamente accesorios y consumibles autorizados por KRUPS, ya que están perfectamente adaptados al aparato.

Desconecte el aparato cuando vaya a salir de la habitación o de casa durante un período de tiempo prolongado.

No abra nunca el aparato: Atención: peligro de muerte debido a la corriente eléctrica. Cualquier abertura no autorizada del aparato anulará la garantía. No utilice el aparato si éste no funciona correctamente o si está dañado. En ese caso, le aconsejamos que lleve el aparato a un centro autorizado por KRUPS para que lo examine (consulte la lista en el folleto Servicio de KRUPS).

Por motivos de seguridad y de homologación, cualquier transformación o modificación del aparato, realizada a título individual, queda totalmente prohibida porque solo los aparatos probados están homologados, y el fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de daños.

Por razones de seguridad, al producir vapor para elaborar un capuccino, o calentar leche o agua, tenga cuidado de no poner las manos bajo la salida de la boquilla de vapor o del accesorio supercapuccino, o bajo la salida de café mientras está preparando un café.

La boquilla de vapor puede estar caliente; tenga cuidado de no manipularla durante una preparación ni justo después.

Para evitar que los derramamientos de agua usada manchen su superficie de trabajo o puedan producirle quemaduras, no olvide colocar el recipiente antigoteo y asegúrese de proteger la superficie de trabajo durante los ciclos de descalcificación, sobre todo si dicha superficie es de mármol, piedra o madera.

No ponga nunca café molido en el depósito de café.

No ponga agua en el depósito de granos de café.

Uso y mantenimiento

En caso de error de funcionamiento, verifique el aparato y trate de resolver el problema (consulte la pág. 100: Problemas y acciones correctivas) o lleve el aparato a reparar si el error de funcionamiento persiste.

Consulte las instrucciones para la descalcificación y la limpieza del aparato. Desenchufe el aparato antes de realizar cualquier operación de mantenimiento.

Uso conforme

Esta cafetera espresso **Espresso Automatic Serie EA84XX** solamente debe utilizarse para preparar espressos, cafés, agua caliente o espuma de leche..

Este aparato está pensado para utilizarse en aplicaciones domésticas y análogas (con un límite de 3.000 ciclos al año) como:

- rincones de cocina reservados para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos laborales,
- granjas,
- la utilización por parte de clientes de hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial,
- entornos como casas rurales.

Esta cafetera espresso **Espresso Automatic Serie EA84XX** no está pensada para un uso comercial o profesional. Un uso distinto al descrito en este manual no sería conforme a las prescripciones y podría provocar lesiones personales y daños materiales, así como el deterioro o incluso la destrucción del aparato.

Productos suministrados con su máquina

Verifique los productos suministrados con su máquina. Si falta alguna pieza, póngase en contacto directamente con la línea de teléfono de asistencia (consulte la pág. 92: Ajustes iniciales).

Piezas suministradas:

- Espresso Automatic Serie EA84XX
- 1 boquilla de vapor (según el modelo)
- 1 accesorio supercappuccino (según el modelo)
- 2 pastillas de limpieza
- 1 bolsita de desincrustante
- Cartucho Claris – Aqua Filter System con accesorio de fijación
- 1 bastoncillo para determinar la dureza del agua
- Instrucciones de uso
- Directorio de Centros de Servicio Post-venta de Krups
- Documentos de garantía
- 1 cable de alimentación
- 1 kit de limpieza para la boquilla de vapor

Control en fábrica

Este aparato se ha verificado y probado antes de salir de la fábrica. A pesar de toda la atención prestada a la limpieza, es posible que encuentre residuos de café en el molinillo o gotas de café sobre la rejilla de la bandeja recogegotas. Le agradecemos su comprensión y le aconsejamos que haga uno o varios enjuagues en la máquina antes de utilizarla por primera vez o cuando lleve días sin utilizarla.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A** Tapa del depósito del agua
- B** Asa del depósito del agua
- C** Depósito de agua
- D** Cajón de café
- E** Colector de posos de café
- F** Asa de salidas de café de altura ajustable
- G** Rejilla y bandeja recogegotas extraíble
- H** Tapa del depósito de granos de café
- I** Rejilla para tazas
- J** Boquilla de vapor o accesorio supercappuccino (según el modelo)
- K** Indicador del nivel de agua
- 1** Depósito de granos de café
- L** Botón de ajuste del grosor de la molienda
- M** Abertura para la pastilla de limpieza
- N** Molinillo de muelas metálicas
- 2** Pantalla táctil
- O** Pantalla táctil
- P** Tecla de programación
- Q** Tecla de encendido/apagado
- R** Caja de almacenamiento y tapa

Especificaciones sobre:

La bandeja recogegotas: permite recoger el agua o el café que se escurren del aparato durante la preparación o después de ella. Es importante colocarla en su sitio. El cajón de café: permite recoger el excedente de molienda.

! Importante: Lea atentamente las instrucciones de uso y consérvelas.
Respete las instrucciones de seguridad.

Fabricante

SAS GSM

Rue Saint-Léonard

F-53104 Mayenne

Francia

ACCESORIOS (vendidos por separado)

Fotos no contractuales



F 088
Cartucho Claris - Aqua Filter System (se suministra un cartucho)



XS 4000 KRUPS
Líquido limpiador para el sistema Cappuccino (no incluido)



XS 3000
Tableta de 10 pastillas de limpieza (se suministran 2 pastillas)



F 054
Polvo de descalcificación (se suministra 1 bolsita)



Boquilla de vapor

VISTA EN CONJUNTO

Presentación de los distintos símbolos



Permite validar la etapa.



Indica un mensaje de alerta.



Permite volver a la etapa anterior.




Permite interrumpir la preparación o acción en curso.



Permite volver al menú principal.

PUESTA EN SERVICIO INSTALACIÓN DEL APARATO

 **Peligro:** Conecte el aparato a un enchufe de 230 V con toma a tierra. En caso contrario, se expondría a sufrir lesiones mortales causadas por la presencia de electricidad. Respete las instrucciones de seguridad (consulte el punto «Instrucciones de seguridad»).

Ajustes iniciales

Durante el primer uso de la máquina, se le solicitará que realice algunos ajustes. Siga las indicaciones que aparecen en pantalla. El objetivo de los siguientes párrafos es darle algunas referencias visuales.

Encienda el aparato pulsando la tecla **On/Off (Q)**. Siga las instrucciones del aparato. Estos son los primeros ajustes solicitados:

Idioma

Seleccione un idioma pulsando las flechas hasta que aparezca el que desee.

Pulse **OK** para validar la selección.

País

Pulse las flechas hasta que aparezca su país de residencia y selecciónelo.

Pulse **OK** para validar la selección.

Si su país no aparece en la lista, pulse +.

El aparato le solicitará que ajuste los siguientes parámetros:

Número de teléfono de asistencia del país de residencia

Si no conoce el número de teléfono de asistencia del país que ha introducido en la lista, puede buscar en el sitio web indicado en pantalla.

Unidad de medida

Puede seleccionar la unidad de medida del volumen que prefiera entre oz y ml.

Fecha y hora

Para el ajuste de la hora, pulse sobre el formato horario que desee (24H o AM/PM).

Auto on / Auto off

Puede programar la hora a la que desea que la máquina se encienda de forma automática. Para elegir dicha hora, siga el formato horario seleccionado previamente.

También puede escoger el periodo de tiempo tras el cual se apagará automáticamente el aparato (tiempo de no utilización).

Dureza del agua

Debe ajustar la máquina en función de la dureza del agua, comprendida entre 0 y 4.

Especificaciones sobre la dureza del agua:

Antes de utilizar el aparato por primera vez, determine la dureza del agua a fin de poder adaptar el aparato a la dureza constatada. Deberá realizar esta operación cuando utilice la máquina en un lugar donde la dureza del agua sea diferente o si detecta un cambio en la dureza del agua que utiliza habitualmente. Para conocer la dureza del agua, utilice el bastoncillo proporcionado con la máquina o consulte con su compañía de suministro de agua.

Encontrará las clases detalladas en la siguiente tabla:

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

Llene un vaso de agua y sumerja un bastoncillo. **Fig. 1**

Transcurrido 1 minuto, lea el nivel de dureza del agua. **Fig. 2**

Indique el número de zonas rojas cuando realice el ajuste del aparato.

Instalación del filtro

Al encender el aparato por primera vez, le preguntará si desea instalar el filtro. Si lo desea, pulse «SI» y siga las instrucciones que aparecen en pantalla.

Instalación del cartucho en el aparato: Atornille el cartucho de filtro en el fondo del depósito de agua mediante el accesorio suministrado con el cartucho. **Fig. 3.**

Ajuste el mes de instalación del cartucho (posición 1 de la ilustración; cifra situada a la izquierda en la abertura) girando el anillo gris situado sobre el extremo superior del filtro. El mes de sustitución del cartucho se indica en la posición 2 de la ilustración. **Fig. 4.**

Coloque un recipiente de 0,6 l bajo la salida de vapor. **Fig. 5.**

Debe realizarse el cebado de la máquina, con independencia de que el filtro esté instalado o no. Ello implica obligatoriamente el llenado de los circuitos de agua. Para ello, siga las instrucciones indicadas en pantalla. La máquina empezará por precalentar los circuitos, llenar los circuitos de agua, efectuar una prueba y luego un aclarado automático.

A continuación, la pantalla muestra el menú principal de recetas.

Preparación del aparato

Retire y llene el depósito de agua. **Fig. 6.**

Vuelva a cerrarlo poniendo la tapa sobre el depósito. **Fig. 7.**

Abra la tapa del depósito de granos de café y, a continuación, añada el café en grano (250 g como máximo). **Fig. 8.**

Vuelva a cerrar la tapa del depósito de granos de café. **Fig. 9.**

⚠ Atención: Se desaconseja el uso de granos de café aceitosos, caramelizados o aromatizados para esta máquina. Este tipo de granos, al igual que determinados granos muy gruesos, pueden dañar la máquina.

⚠ Atención: Asegúrese de que no entra en el depósito ningún cuerpo extraño, como pequeñas piedras contenidas en el café. Cualquier daño que se produzca como consecuencia de la entrada de cuerpos extraños en el depósito queda excluido de la garantía.

PREPARACIÓN DE CAFÉS E INFUSIONES

Información sobre las recetas

Según las recetas elegidas, su **Espresso Automatic EA84XX** ajustará automáticamente la cantidad de café molido.

Preparación del molinillo

Puede ajustar la fuerza de su café ajustando el grosor de la molienda de los granos de café. En general, cuanto más fino sea el ajuste del molinillo de café, más fuerte y cremoso será el café, pero eso depende del café utilizado.

Ajuste el grosor de la molienda girando el botón de ajuste (L) situado en el depósito de granos de café. Se aconseja hacer esta manipulación durante la molienda y por tramos pequeños. Cuando haya preparado tres cafés, percibirá una diferencia de sabor muy clara.

El ajuste del grosor de la molienda resulta útil cuando cambia el tipo de café o si desea obtener un café más o menos fuerte. Sin embargo, no se aconseja efectuar este ajuste de forma sistemática.

Preparación de cafés

Este capítulo tiene como objetivo explicarle el funcionamiento de la máquina con sus distintas funcionalidades mediante el ejemplo del espresso.

Pulse la tecla «**Espresso**».

Si la máquina detecta que falta agua cuando se solicita la receta, le pedirá que llene el depósito. Ponga la(s) taza(s) de café bajo las boquillas de café.

Puede subir o bajar la salida de café en función del tamaño de su(s) taza(s). **Fig. 10.**

Ajustes posibles

El aparato le permite preparar una o dos tazas.

Selección de la fuerza: cuantos más granos se seleccionen, más cuerpo tendrá el café. Puede

modificar la fuerza del café utilizando las teclas – y + situadas a la izquierda y a la derecha de los símbolos. Pulse la tecla «OK» de la pantalla táctil para comenzar a preparar el café.

Preparación de un espresso

La máquina realiza la molienda y trituración del grano, y la percolación. Es posible ajustar el volumen del café durante la preparación mediante las teclas - y +.

Puede detener la preparación en cualquier momento pulsando «STOP». Atención: al pulsar esta tecla, se pone en marcha una fase de puesta a nivel de la máquina que puede durar hasta 30 segundos. Esta fase es normal.

Cuando se interrumpe un ciclo, la parada no es inmediata; la máquina terminará su ciclo pero la preparación se anulará.

! Importante : Aclarado automático de la boquilla de café

Dependiendo de la receta preparada, la máquina podrá realizar un aclarado automático al apagarse.

El ciclo solamente dura unos segundos y se detendrá automáticamente.

Preparación de otras bebidas:

! **Importante:** Le aconsejamos que utilice leche pasteurizada o UHT abierta recientemente. La leche no pasteurizada no permite obtener resultados óptimos.

! **Importante:** Después de haber utilizado las funciones de vapor, la boquilla puede estar caliente. Le aconsejamos que espere unos instantes antes de manipularla.

Para las bebidas con espuma de leche o agua caliente, el recipiente antigoteo ha sido especialmente diseñado para poder colocar una taza grande bajo la boquilla de vapor o el accesorio supercappuccino, una vez se retire la caja imantada. La taza se encuentra idealmente colocada para recoger la espuma de leche o el agua caliente generadas por la boquilla o el accesorio supercappuccino. Además, puede utilizar la caja para guardar el accesorio supercappuccino.

RECETAS A BASE DE LECHE

Recetas realizadas con la boquilla de vapor (según el modelo): asegúrese de comprobar, antes de cada preparado, que esté debidamente bloqueada girándola a tope hacia la derecha. **Fig. 11.**

El vapor sirve para hacer espuma de leche. Como la producción de vapor requiere una temperatura elevada, el aparato garantiza una fase de precalentamiento suplementaria.

Cuando la pantalla muestre el menú de selección, pulse la tecla “vapor”.

Una pantalla le señala el precalentamiento del aparato; a continuación, un mensaje le invita a colocar un recipiente bajo la boquilla de vapor. Puede comenzar la producción de vapor pulsando la tecla «OK».

ESPUMA DE LECHE

Vierta la leche en la jarra. Llénela hasta la mitad. Sumerja la boquilla de vapor en la leche. **Fig. 12.**

Pulse la tecla de **vapor** y siga las instrucciones que aparecen en pantalla.

Para obtener un buen resultado:

Etapas 1 : Manteniendo la jarra, sumerja la boquilla de vapor en la leche alrededor de 2 cm y espere a que empiece a hacer espuma.

Etapa 2 : Eleve ligeramente la jarra (alrededor de 1 cm). No sumerja completamente el tubo metálico.

Etapa 3 : Baje progresivamente la jarra en función del progreso de la espuma.

Para interrumpir la función de vapor, es suficiente con que pulse cualquier tecla. Atención, la parada del ciclo no es inmediata.

Cuando la boquilla esté caliente, manipúlela utilizando únicamente la parte de plástico. **Fig. 13.**

Para retirar cualquier traza de leche de la boquilla de vapor, coloque un recipiente bajo la boquilla y pulse la tecla “**agua caliente**” durante unos segundos.

La boquilla de vapor es desmontable para permitir una limpieza en profundidad. **Fig. 14.**

Lávala con agua y con un cepillo y con un poco de lavavajillas no abrasivo. Enjuáguela y séquela. **Fig. 15.**

Antes de volver a colocarla en su sitio, asegúrese de que los orificios de entrada de aire no estén bloqueados por residuos de leche. Si es necesario, desbloquéelos con la aguja suministrada. **Fig. 16.**

ACCESORIO SUPERCAPPUCCINO (disponible siguiendo el modelo)

! **Importante:** Le aconsejamos que utilice leche pasteurizada o UHT abierta recientemente. La leche no pasteurizada no permite obtener resultados óptimos.

Con este accesorio supercappuccino podrá preparar un cappuccino o un caffè latte.

Preparación del aparato:

Conecte el tubo de aspiración de leche al accesorio supercappuccino, por el lado no biselado. El tubo no debe retorcerse.



Coloque el accesorio sobre la salida de vapor.

Introduzca el extremo biselado del tubo de aspiración de leche en un recipiente lleno de leche.

Fig. 17.

Coloque una taza bajo el accesorio supercappuccino.

Realización de la receta, etapa 1:

Seleccione la posición de cappuccino () o de caffè latte () del accesorio supercappuccino.

Pulse «**vapor**» para iniciar el precalentamiento.

Ajustes posibles

Puede modificar la fuerza del café utilizando las teclas – y + situadas a la izquierda y a la derecha de los símbolos.

Pulse la tecla «**OK**» de la pantalla táctil para iniciar la preparación.

! **Importante:** Para interrumpir la función de vapor, es suficiente con que pulse cualquier tecla. Atención, la parada del ciclo no es inmediata.

Realización de la receta, etapa 2:

Coloque la taza bajo las salidas de café e inicie un ciclo de café/espresso **Fig. 18.** (Consulte el capítulo: Preparación de bebidas elaboradas con café en grano).

Enjuagado del accesorio:

Para garantizar el correcto funcionamiento del accesorio, enjuáguelo con agua después de cada uso. El aparato no le solicitará que efectúe esta operación. Efectúe un ciclo de vapor con un recipiente lleno de agua para limpiar el interior del accesorio. **Fig. 19.**

Para ello, también puede utilizar el producto de limpieza líquido KRUPS disponible como accesorio.

Mantenimiento y limpieza:

Desmunte el accesorio supercappuccino y limpie las piezas con un pequeño cepillo y, en caso oportuno, con un poco de líquido lavavajillas. Limpie a conciencia la pieza destacada en el foto. **Fig. 20.** El agujero que aparece en la pieza metálica no debe quedar obstruido.

Agua caliente

Asegúrese de que el accesorio supercappuccino/la boquilla de vapor esté bien bloqueado/a en su soporte.

Cuando la pantalla muestre el menú de selección, pulse **“agua caliente”**.

Aparecerá un mensaje que le invitará a colocar un recipiente bajo la boquilla de vapor y a elegir el volumen.

Puede comenzar a calentar el agua pulsando **“OK”**.

! Para interrumpir la función de agua caliente, es suficiente con que pulse cualquier tecla. Si la boquilla está obstruida, desbloquéela con la aguja suministrada. **Fig. 16.**

OTRAS FUNCIONES: tecla Prog

El acceso al menú del resto de funciones del aparato se efectúa mediante la tecla Prog.

Ajustes

El menú **«ajustes»** le permite realizar las modificaciones que desee para una comodidad de uso óptima y adaptada a sus preferencias. A continuación, le presentamos los principales ajustes disponibles.

Fecha	El ajuste de la fecha es necesario, sobre todo, en caso de uso de un cartucho antical.
Reloj	Puede seleccionar una visualización horaria sobre 12 ó 24 horas.
Idioma	Puede seleccionar el idioma que desee entre los propuestos.
País	Puede seleccionar su país de residencia.
Unidad de medida	Puede seleccionar la unidad de medida entre ml y oz.
Luminosidad de la pantalla	Puede ajustar el contraste de la pantalla a su gusto.
Temperatura del café	Puede ajustar la temperatura de sus recetas de café en tres niveles.
Dureza del agua	Debe ajustar la dureza del agua entre 0 y 4. Consulte el capítulo “Medición de la dureza del agua”.
Auto on	Puede iniciar automáticamente el precalentamiento del aparato a la hora que desee.
Auto off	Puede elegir la duración tras la cual el aparato se detendrá de forma automática:

Mantenimiento

Todas estas opciones le permiten iniciar los programas seleccionados. A continuación, deberá seguir las instrucciones que aparecen en pantalla.

Enjuagado	Le permite acceder al enjuagado.
Limpieza	Le permite acceder a la limpieza.
Descalcificación	Le permite acceder a la descalcificación. Cuando aún no se haya llegado al número de recetas estipulado, la función no estará activa.
Filtro	Le permite acceder al modo de filtro.

Para salir del menú de mantenimiento, pulse .

Menú Info

El menú «información» le ofrece la posibilidad de acceder a un determinado número de datos sobre su uso y sobre ciertas etapas en la vida de su máquina. También le informa de su mantenimiento. A continuación, le presentamos los principales datos disponibles.

Fecha de puesta en servicio	Muestra la fecha de la primera puesta en servicio.
Cafés e infusiones preparadas	Muestra el número total de cafés, aguas calientes y vapores realizados por la máquina.
Limpieza del circuito de café	Indica lo que deberá hacerse después de x cantidad de ciclos.
Descalcificación	Indica lo que deberá hacerse después de x cantidad de ciclos.
Filtro	Indica que deberá cambiarse transcurridos x días o después de x litros.

MANTENIMIENTO GENERAL

Vaciado del colector de posos de café, del cajón de café y de la bandeja recogegotas

Tras 12 cafés, la máquina le solicitará que vacíe el colector de café molido y que limpie el cajón de café. Si estas operaciones no se realizan correctamente, puede dañar la máquina.

Espere como mínimo 8 segundos antes de reinstalar el cajón de café y el colector de café molido, y siga las indicaciones que aparezcan en pantalla.

La bandeja recogegotas recibe el agua utilizada y el colector de posos de café recibe los posos utilizados.

El cajón de café permite eliminar posibles depósitos de posos de café bajo la cámara de percolación.

Si se muestra el mensaje «**Vacíe las dos bandejas**», retire, vacíe y limpie la bandeja recogegotas.

1. Retire, vacíe y limpie el colector de posos de café. **Fig. 21.**
2. Retire el cajón de café.

Espere un mínimo de 8 segundos y luego vuelva a colocar, en primer lugar, el cajón de café y luego el recipiente colector de café molido. **Fig. 22.**

La bandeja recogegotas cuenta con un indicador que le indica en todo momento cuándo vaciarla. **Fig. 23.**

Enjuague de los circuitos

Puede efectuar un enjuagado en cualquier momento pulsando la tecla Prog (programación) y, después, mantenimiento. Según los tipos de recetas preparadas, la máquina podrá efectuar un enjuagado automático durante su apagado.


Programas automáticos de limpieza de la máquina

Programa de limpieza automática del circuito de café

Cuando sea necesario ejecutar un programa de limpieza, el aparato se lo advertirá. Esta limpieza debe realizarse cada 360 usos aproximadamente.

Para efectuar este programa de limpieza, necesitará un recipiente con una capacidad mínima de 0,6 l, que debe colocarse bajo las salidas de café, y una pastilla de limpieza KRUPS.

Siga las instrucciones que aparecen en pantalla. Asimismo, es posible iniciar una limpieza mediante el menú “mantenimiento”.

! Importante: No está obligado a ejecutar el programa de limpieza en el mismo momento en que el aparato se lo solicite; no obstante, debe efectuarlo en un breve plazo de tiempo. Si la limpieza se aplaza, seguirá mostrándose el mensaje de alerta  mientras que no se efectúe la operación.


El programa de limpieza automática comprende 2 fases: un ciclo de limpieza y un ciclo de enjuagado, y dura alrededor de 13 minutos

! Importante: Si desconecta la máquina durante la limpieza o en caso de apagón, el programa de limpieza volverá a la etapa en curso en el momento del incidente. No será posible trasladar esta operación. Esto es obligatorio por motivos de enjuagado del circuito de agua. En este caso, puede que sea necesario utilizar una nueva pastilla de limpieza. Ejecute el programa de limpieza por completo para eliminar cualquier traza de producto de descalcificación nocivo para la salud.

Programa de descalcificación automática del circuito de vapor

! Atención: Si el aparato está equipado con nuestro cartucho Claris - Aqua Filter System, retire el cartucho antes de la operación de descalcificación.

Cuando sea necesario ejecutar un programa de limpieza, el aparato se lo advertirá. La frecuencia de ejecución de este programa depende de la calidad del agua utilizada y del uso o no de un filtro Claris Aqua Filter System (cuanta más cal contenga el agua, con más frecuencia deberá descalcificarse el aparato).

! Importante: No está obligado a ejecutar este programa en el mismo momento en que el aparato se lo solicite; no obstante, debe efectuarlo en un breve plazo de tiempo. Si la descalcificación se aplaza, seguirá mostrándose el mensaje de alerta  mientras que no se efectúe la operación.

Siga las instrucciones que aparecen en pantalla. Asimismo, es posible iniciar una descalcificación mediante el menú “mantenimiento”.

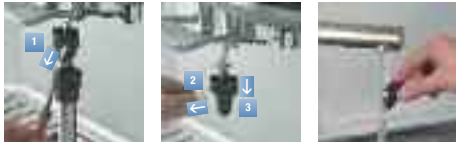
Para llevar a cabo el programa de descalcificación, necesitará un recipiente que, como mínimo, pueda contener 0,6 l, y que deberá colocar bajo la salida de vapor, además de una bolsita de descalcificador KRUPS (40 g).

El programa de descalcificación comprende 3 fases: un ciclo de descalcificación y dos ciclos de enjuague. El programa dura alrededor de 20 min.

! Importante: Si se produce un apagón o desenchufa la máquina, el ciclo volverá a iniciarse en la etapa que estaba en curso durante el incidente, sin posibilidad de trasladar esta operación. Lleve a cabo el ciclo por completo para eliminar cualquier traza de producto de descalcificación nocivo para la salud.


PROBLEMAS Y ACCIONES CORRECTIVAS

Si uno de los programas enunciados en la tabla persiste, llame al Servicio de Atención al Consumidor de KRUPS.

ERROR DE FUNCIONAMIENTO	ACCIONES CORRECTIVAS
La máquina muestra una avería, el programa está parado o la máquina presenta un error de funcionamiento.	Apague la máquina y desconéctela; retire el cartucho filtrante, espere un minuto y vuelva a poner en funcionamiento la máquina.
El aparato no se enciende después de pulsar la tecla de encendido/apagado.	Compruebe los fusibles y la toma de su instalación eléctrica. Asegúrese de que los 2 enchufes del cable están correctamente introducidos en el aparato y en la toma de corriente.
El molinillo emite un ruido extraño.	Hay cuerpos extraños en el molinillo. Desconecte la máquina antes de realizar cualquier intervención. Compruebe si puede extraer el cuerpo extraño con la aspiradora.
<p>La boquilla de vapor hace ruido.</p> <p>La boquilla de vapor de la máquina parece parcial o completamente obstruida.</p> <p>La boquilla de vapor no hace espuma de leche o hace muy poca.</p>	<p>Verifique que la boquilla de vapor esté bien cerrada sobre su embocadura.</p> <p>Desatasque los orificios con la aguja suministrada con el aparato. Si el problema persiste, desmonte la boquilla y la embocadura de vapor.</p>  <p>Quando haya retirado la embocadura, enjuague con agua caliente para evacuar los depósitos adheridos y asegúrese de que el orificio de la embocadura no haya quedado obstruido con residuos de leche o de cal.</p> <p><u>Para preparados lácteos:</u> Le aconsejamos utilizar leche fresca, pasteurizada o UHT, cuyo envase haya abierto recientemente; asimismo, es recomendable utilizar un recipiente frío.</p>

ERROR DE FUNCIONAMIENTO	ACCIONES CORRECTIVAS
No sale vapor por la boquilla de vapor.	Vacíe el depósito y retire temporalmente el cartucho Claris. Llene el depósito de agua mineral rica en calcio (>100 mg/l) y realice algunos ciclos sucesivos de vapor (de 5 a 10) en un recipiente hasta que obtenga un chorro de vapor continuo. Vuelva a poner el cartucho Claris en el depósito.
El accesorio supercappuccino no hace espuma o hace muy poca. El accesorio supercappuccino no aspira la leche.	Asegúrese de que el accesorio está debidamente montado en el aparato, retirelo y vuélvalo a colocar. Asegúrese de que el tubo flexible no está obstruido o torcido y que está debidamente encajado en el accesorio para evitar que absorba aire. Enjuague y limpie el accesorio (consulte la sección "Accesorio supercappuccino"). Si el problema persiste, cambie la pieza rodeada en rojo en la Fig. 20 por la pieza de sustitución que suministramos con la máquina.
La máquina le pide que vacíe el recipiente antigoteo pero este no está lleno.	La máquina está programada para pedirle que vacíe el recipiente antigoteo cada 12 cafés, con independencia de que usted pueda vaciarlo también otras veces en medio de dicho intervalo.
Hay agua debajo del aparato.	Antes de retirar el depósito, espere 15 segundos después de que haya acabado de verterse café, para que la máquina acabe debidamente su ciclo. Asegúrese de que el recipiente antigoteo está correctamente colocado en la máquina; debe estar siempre en su lugar, aunque no esté utilizando el aparato. Asegúrese de que el recipiente antigoteo no está lleno. El recipiente antigoteo no debe retirarse mientras se está realizando un ciclo.
Durante el apagado, se vierte agua caliente por las salidas de café.	Según la clase de receta preparada, la máquina puede efectuar un enjuague automático durante el proceso de apagado. El ciclo sólo durante unos segundos y se detiene automáticamente.
Tras haber vaciado el colector de café molido y limpiado el cajón de café, el mensaje de advertencia sigue apareciendo en pantalla.	Vuelva a colocar debidamente el cajón de café y el colector de café molido; siga las indicaciones que aparecen en pantalla. Espere como mínimo 8 segundos antes de volver a colocarlos.
El café sale demasiado lentamente.	Gire el botón del grosor de molienda hacia la derecha para obtener un grano más grueso (puede depender del tipo de café utilizado). Efectúe uno o varios ciclos de enjuagado. Inicie una limpieza de la máquina (consulte la sección "Programa de limpieza automática del circuito de café", en la pág. 99). Cambie el cartucho Claris Aqua Filter System (consulte la sección "Instalación del filtro", en la pág. 93).
Sale agua o vapor de forma anómala de la boquilla de vapor.	Al principio o al final de la receta, pueden verterse unas gotas por la boquilla de vapor.
Después de llenar el depósito de agua, el mensaje de advertencia sigue apareciendo en pantalla.	Compruebe que el depósito esté bien colocado en el aparato. Compruebe y desbloquee el indicador si es necesario. El indicador del fondo del depósito debe desplazarse libremente.

ERROR DE FUNCIONAMIENTO	ACCIONES CORRECTIVAS
El botón de ajuste del grosor de molienda es difícil de girar.	Modifique el ajuste del molinillo únicamente cuando esté en funcionamiento.
El espresso o el café no están bastante calientes.	Aumente la temperatura del café en el menú Ajustes. Caliente la taza enjuagándola con agua caliente antes de iniciar la preparación.
El café es demasiado claro o no tiene el cuerpo suficiente.	Evite utilizar cafés aceitosos, caramelizados o aromatizados. Verifique que el depósito de grano contiene café y que este desciende correctamente. Reduzca el volumen de la preparación para que aumente la fuerza. Gire el botón de ajuste del grosor de la molienda hacia la izquierda para obtener una molienda más fina. Realice la bebida en dos ciclos utilizando la función de 2 tazas.
El aparato no ha expedido café.	Se ha detectado un incidente durante la preparación. El aparato se reinicia de forma automática y está listo para un nuevo ciclo.
Se produce un apagón durante un ciclo.	El aparato se reinicia automáticamente cuando vuelve la electricidad.

 **Peligro:** Sólo un técnico cualificado está autorizado para efectuar reparaciones en el cable eléctrico y para intervenir en la red eléctrica. Si no se respeta esta indicación, podría quedar expuesto a un peligro de muerte a causa de la electricidad. No utilice nunca un aparato que presente deterioros visibles.

DATOS TÉCNICOS

Aparato:	Automatic Espresso Series EA84xx	Depósito de granos de café:	250 g
Alimentación eléctrica:	220-240V~ / 50 Hz	Presión de la bomba:	15 bares
Consumo de energía:	En funcionamiento: 1450 W	Puesta en servicio y almacenamiento:	en interiores, en un lugar seco (protegido del hielo).
		Dimensiones (Al. x An. x P):	376 x 274 x 404 mm
Depósito de agua:	1,7 l	Peso de EA84xx:	9.5 kg

Bajo reserva de modificaciones técnicas.

TRANSPORTE

Conserve el embalaje original para transportar el aparato.

Antes de transportar el aparato o de darle la vuelta, vacíe el depósito de posos de café, el depósito de granos de café, el depósito de agua y las bandejas recogegotas para evitar que se derrame agua.

⚠ Atención: En caso de que el aparato se caiga fuera del embalaje durante el transporte, le recomendamos que los lleve a un Centro de Servicio Autorizado para que lo verifiquen y evitar así cualquier riesgo de incendio y cualquier peligro relacionado con la electricidad.

DESECHO

El símbolo que figura en el aparato o en el embalaje indica que este producto no puede tratarse en ningún caso como residuo doméstico. Por tanto, debe llevarse a un centro de recogida de residuos encargado del reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al desechar sus equipos correctamente y por separado al final de su vida útil, usted contribuye a conservar los recursos naturales y a impedir cualquier consecuencia dañina para el entorno y la salud del hombre. Para obtener más información acerca del lugar de recogida de desechos, diríjase a un Centro de Servicio Autorizado o a su distribuidor.

Este aparato contiene una (varias) pilas solamente accesibles a un técnico de reparaciones por razones de seguridad. Para cambiarla(s), diríjase al Servicio Técnico Oficial más próximo.

! Importante: el aparato contiene un gran número de materiales aprovechables o reciclables.

Participemos en la protección del medio ambiente!



- ① Su aparato contiene numerosos materiales valorizables o reciclables.
- ➔ Confíelo a un punto de recogida selectiva o, a un centro de servicio aprobado para que se efectúe su tratamiento.



He aquí algunas recetas a realizar con su KRUPS Automatic:

• Cappuccino

Para un cappuccino, las proporciones ideales son las siguientes: 1/3 de leche caliente, 1/3 de café, 1/3 de espuma de leche.

• Caffè Latte

Para esta preparación, llamada con frecuencia Latte Macchiato, las proporciones son las siguientes: 3/5 de leche caliente, 1/5 de café, 1/5 de espuma de leche.

- Para estas preparaciones a base de leche, utilice de preferencia leche semidesnatada bien fresca (directa del refrigerador, idealmente entre 6 y 8° C).
- Para terminar, puede espolvorear chocolate en polvo.

• Café con leche

- Prepare un espresso clásico en una taza grande.
- Añada una nube de nata para obtener un café con leche.

• Café corretto*

- Prepare una taza de espresso de forma habitual.
- Corrija a continuación ligeramente el gusto añadiendo 1/4 ó 1/2 vaso de licor de coñac. El anís, el aguardiente de uvas, el Sambuco, el Kirsch y el Cointreau también son adecuados para este fin.

También existen numerosas posibilidades para "ennoblecer" el espresso.

La imaginación es ilimitada.

• Licor de café*

- Mezcle en 1 botella vacía de 0,75 litro
3 tazas de espresso, 250 g de azúcar candi moreno, 1/2 litro de coñac o de Kirsch.
- Deje macerar la mezcla durante al menos 2 semanas.
Así obtendrá un delicioso licor, sobre todo para los amantes de café.

• Café helado a la italiana

4 bolas de helado de vainilla, 2 tazas de espresso frío con azúcar, 1/8 l de leche, nata, chocolate rayado.

- Mezcle el espresso frío con la leche.
- Reparta las bolas de helado en vasos, vierta el café encima y decórelo con la nata y el chocolate rayado.

• Café a la frisonne*

- Añada un vaso pequeño de ron a una taza de espresso dulce.
- Decórelo con una buena capa de nata y sívalo.

• Espresso flambeado*

2 tazas de espresso, 2 vasos pequeños de coñac, 2 cucharitas de azúcar moreno, nata.

- Vierta el coñac en vasos que resistan el calor, caliente y flambee.
- Añada el azúcar, mezcle, vierta el café y decore con nata.

• Espresso perfecto*

2 tazas de espresso, 6 yemas de huevo, 200 g de azúcar, 1/8 litro de nata dulce, 1 vaso pequeño de licor de naranja.

- Bata las yemas de huevo con el azúcar hasta formar de una masa espesa y espumante.
- Añada el espresso frío y el licor de naranja.
- Mezcle a continuación la nata batida.
- Viértalo todo en copas o vasos.
- Ponga las copas en el congelador.

(*: El abuso del alcohol es peligroso para la salud.)

Caro(a) cliente,

Parabéns pela aquisição da sua **Espresso Automatic Série EA84XX**. A sua máquina permite-lhe preparar vários tipos de bebidas, cafés expressos, cafés normais ou cafés ristretos de forma totalmente automática. Pode preparar igualmente bebidas lácteas como cappuccino. Esta foi desenvolvida para permitir saborear em casa uma bebida com a mesma qualidade que no café de rua, independentemente do momento do dia ou da semana em que a prepara. Apreciará igualmente a qualidade do resultado obtido na chávena e a sua grande facilidade de utilização.

Pode regular o volume, a consistência e a temperatura das suas bebidas.

Graças ao seu Sistema Termobloco Compacto com câmara de extracção integrada, à sua bomba de 15 bares e ao facto de funcionar com café em grão moído imediatamente antes da extracção, a sua máquina permitir-lhe-á obter cafés quentes desde a primeira chávena com um máximo de aroma e cobertos com um creme castanho dourado.

Graças à função de água quente, pode preparar chás e outras bebidas instantaneamente.

Tradicionalmente, e para permitir que a bebida exale todo o seu sabor, o café expresso é servido em pequenas chávenas de porcelana largas. Para obter um café expresso a uma temperatura ideal e um creme bem compacto, aconselhamos a aquecer previamente a chávena.

Provavelmente necessitará de várias tentativas para encontrar o café em grão da sua conveniência. Ao mudar de mistura e/ou de torrefacção, conseguirá obter o resultado ideal.

O café expresso é mais rico em aroma que um café de filtro clássico. Apesar do seu sabor mais acentuado, muito presente na boca e mais persistente, o café expresso contém menos cafeína que o café de filtro (cerca de 60 a 80 mg por chávena em comparação com as 80 a 100 mg por chávena) devido a uma extracção mais curta.

A qualidade da água utilizada é outro factor determinante para a qualidade do resultado obtido na chávena. Utilize, idealmente, uma água retirada da torneira imediatamente antes (para que não tenha tempo de estagnar ao contacto com o ar), sem odor a cloro e fria.

O ecrã táctil a cores, ergonómico e confortável, facilitará a sua navegação. Este guiá-lo-á ao longo das várias etapas, desde a preparação da sua bebida às operações de manutenção.

Desejamos-lhe muitos momentos de prazer com a sua máquina Krups.

A equipa Krups



Para fazer uma utilização otimizada da sua máquina e obter cafés de qualidade, eis alguns conselhos:

- A qualidade da água influencia grandemente a qualidade dos aromas. O calcário e o cloro podem alterar o sabor do seu café. Recomendamos a utilização do cartucho Claris Aqua Filter System ou água pouco mineralizada a fim de preservar todo o aroma do seu café.
- Para a preparação de café ristretto, café expresso e café normal, recomendamos a utilização de chávenas em porcelana em forma de tulpina previamente aquecidas (por exemplo, passando-as por água quente), cujo tamanho se adapta à quantidade que deseja. Para as receitas de cappuccino, café com leite (galão) e leite quente, recomendamos a utilização de chávenas de vidro espesso, para um resultado muito mais apetitoso.
- Os grãos de café torrados podem perder o aroma se não forem protegidos. Aconselhamos a utilizar a quantidade de grãos equivalente ao seu consumo para os 4-5 dias seguintes. A qualidade do café em grão é variável e a sua apreciação subjectiva, no entanto recomendamos a utilização do café Arábica em vez do café Robusta. Provavelmente necessitará de várias tentativas para encontrar o café em grão da sua conveniência. Por fim, aconselhamos a não utilizar grãos oleosos e caramelizados porque podem danificar a sua máquina.
- A qualidade e fineza da trituração do grão influenciam a intensidade dos aromas e a qualidade do creme. Quanto mais fino for o grão, mais suave é o creme. Por outro lado, a trituração deve ser adaptada à bebida pretendida: fina para o café curto e café expresso, mais grossa para o café normal.
- Pode utilizar leite pasteurizado ou UHT, magro, meio-gordo ou gordo, acabado de sair do frigorífico (7°C). A utilização de leites especiais (microfiltrados, crus, fermentados, enriquecidos...) pode produzir resultados menos satisfatórios, nomeadamente, em termos da qualidade da espuma.

Condições de garantia

A duração da garantia deste aparelho é de 2 anos e/ou 6000 ciclos com um máximo de 3000 ciclos por ano. Consulte o documento de garantia para obter mais informações sobre as outras condições de garantia no seu país.

Este produto destina-se exclusivamente a um uso doméstico não sendo conveniente para uma utilização profissional ou comercial. Qualquer outra utilização anula a garantia.

A garantia não cobre os danos e deteriorações decorrentes de uma utilização incorrecta, de reparações efectuadas por pessoas não habilitadas ou ainda o não cumprimento das instruções de utilização.

Para respeitar as condições de garantia, é indispensável efectuar o ciclo de eliminação do tártaro e de limpeza. A garantia não será assegurada se alguma das operações ou instruções de limpeza e eliminação do tártaro não for respeitada ou se forem utilizados produtos de limpeza ou de eliminação do tártaro que não estão em conformidade com as especificações de origem KRUPS. A garantia não se aplica se o cartucho filtrante Claris Aqua Filter System não for utilizado de acordo com as instruções da KRUPS.

O desgaste normal das peças (as mós de trituração, válvulas, juntas) não está coberto pela garantia, bem como os danos causados por objectos externos no moinho de café (por exemplo: madeira, pedras, plásticos, moedas).

ÍNDICE

INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE O APARELHO E O MODO DE UTILIZAÇÃO	108
Guia dos símbolos das instruções de utilização	108
Instruções de segurança	108
Utilização em conformidade	110
Produtos fornecidos com a sua máquina	110
Controlo de fábrica	110
DESCRIÇÃO DO APARELHO	111
VISTA DO CONJUNTO	112
Apresentação dos diferentes símbolos	112
FUNCIONAMENTO	112
INSTALAÇÃO DO APARELHO	112
Regulações iniciais	112
Instalação do filtro	113
Preparação do aparelho	114
PREPARAÇÃO DAS BEBIDAS	114
Informação sobre as receitas	114
Preparação do moinho	114
Preparação de bebidas com café	114
Preparação de outras bebidas	115
Água quente	117
OUTRAS FUNÇÕES: botão Prog	117
Regulações	117
Manutenção	118
Info	118
MANUTENÇÃO GERAL	118
Esvaziamento do colector de borras de café, da gaveta do café e do tabuleiro de recolha de pingos	118
Enxaguamento dos circuitos	119
Programas automáticos de limpeza da máquina	119
PROBLEMAS E ACÇÕES CORRECTIVAS	120
DADOS TÉCNICOS	123
TRANSPORTE	123
ELIMINAÇÃO	123
RECEITAS	124


INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE O APARELHO E O MODO DE UTILIZAÇÃO


Encontrará neste manual todas as informações importantes sobre a colocação em funcionamento, a utilização e a manutenção da sua máquina de café/expresso automática. São igualmente indicadas instruções de segurança importantes.

Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho e guarde-o cuidadosamente: uma utilização incorrecta isenta a Krups de qualquer responsabilidade.

Guia dos símbolos das instruções de utilização


Símbolos e palavras associadas, utilizados nestas instruções de utilização.

 **Perigo:** Advertência contra riscos de lesões corporais graves ou mortais. O símbolo do relâmpago adverte contra os perigos associados à presença de electricidade.

 **Atenção:** Advertência contra a eventual ocorrência de problemas de funcionamento, danos no aparelho ou destruição do mesmo.

 **Importante:** Observação geral ou importante para o funcionamento do aparelho.

Instruções de segurança

 **Importante:** Estas instruções de segurança destinam-se à sua protecção, à protecção de terceiros e do aparelho. Por conseguinte, devem ser escrupulosamente respeitadas.

Condições de utilização

Não imergir o aparelho. Não imergir o cabo de alimentação ou a tomada na água ou em qualquer outro líquido. O contacto das peças condutoras do aparelho com humidade ou água pode provocar ferimentos mortais devido à presença da electricidade! Este aparelho só deve ser utilizado dentro de casa e em locais secos.

Em caso de mudança de temperatura do ar ambiente de frio para quente, aguarde algumas horas antes de colocar em funcionamento o aparelho de modo a não ser danificado pela água da condensação.

Evitar expor o aparelho à luz directa do sol, num local exposto ao calor, ao frio, ao gelo ou à humidade.

Não colocar o aparelho sobre uma superfície quente como uma placa de aquecimento ou na proximidade de uma chama desprotegida, para evitar o risco de incêndio ou de outros danos. Manter o aparelho longe do alcance das crianças.

Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança. É conveniente vigiar as crianças para garantir que elas não brincam com o aparelho.

Em caso de ingestão de um dos produtos fornecidos com a máquina, contactar imediatamente um médico e/ou o centro anti-venenos.

O aparelho não se destina à preparação de bebidas para bebés.

Alimentação eléctrica

 **Perigo:** O desrespeito destas instruções pode provocar ferimentos mortais associados à electricidade!

Verifique se a tensão eléctrica indicada na placa sinalética do aparelho corresponde à da sua instalação eléctrica. Ligue o aparelho apenas a uma tomada eléctrica com ligação à terra.

Certifique-se que a tomada eléctrica está acessível para poder desligar facilmente a ficha em caso de mau funcionamento ou se ocorrer uma tempestade.

Para segurança do seu aparelho, desligue a ficha da tomada em caso de tempestade. Não puxe pelo cabo de alimentação para retirar a ficha da tomada.

Retire imediatamente a ficha da tomada se constatar qualquer anomalia durante o funcionamento ou se a extracção de bebidas não decorrer correctamente.

Desligue o aparelho se este não estiver em utilização ou antes de proceder à sua limpeza.

Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho estiverem de alguma forma danificados. Se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, deverão ser obrigatoriamente substituídos por um Serviço de Assistência Técnica autorizado KRUPS.

Não deixe o cabo de alimentação pendurado numa mesa ou bancada. Não coloque as mãos ou o cabo de alimentação sobre as partes quentes do aparelho.

A utilização de várias tomadas ou de extensões é desaconselhado. Os erros de ligação anulam a garantia.

Aparelho

Tal como indicado nas instruções de utilização, todas as intervenções no aparelho devem ser efectuadas por um Serviço de Assistência Técnica autorizado KRUPS.

Para sua segurança, utilize apenas acessórios e consumíveis autorizados pela KRUPS pois estes estão perfeitamente adaptados ao seu aparelho.

Desligue o aparelho se sair da divisão ou de casa por um período prolongado.

Nunca abra o aparelho. Atenção: perigo de morte devido à corrente eléctrica! A abertura não autorizada do aparelho anula a garantia. Não utilize o aparelho se este não funcionar correctamente ou estiver danificado. Neste caso, aconselha-se a que o aparelho seja verificado por um Serviço de Assistência Técnica autorizado KRUPS (consulte a lista no folheto de assistência KRUPS).

Por razões de segurança e homologação, é proibida qualquer transformação ou alteração do aparelho, realizada a título individual, uma vez que apenas os aparelhos testados estão homologados e o fabricante declina qualquer responsabilidade em caso de danos.

Por motivos de segurança, após a produção de vapor para a realização de um cappuccino, de leite quente ou de água quente, certifique-se de que não coloca as mãos sob o bico de saída do vapor nem do acessório super cappuccino, nem sob a saída de café após a preparação de um café.

O tubo de vapor pode estar quente, tome atenção para não mexer nele durante ou logo após a preparação da bebida.

Para evitar que os escoamentos de água utilizada manchem a sua bancada de trabalho ou para evitar que se queime, não se esqueça de colocar o recipiente de recolha de pingos e proteja a sua bancada de trabalho durante os ciclos de eliminação do tártaro, nomeadamente quando é composta por mármore, pedra ou madeira.

Nunca coloque café moído no reservatório do café.

Não coloque água no reservatório para café em grão.

Utilização e manutenção

Em caso de anomalias ou de mau funcionamento, verifique o aparelho e tente resolver o problema (ver p. 120: Problemas e acções correctivas) ou leve o aparelho para ser reparado se a anomalia persistir.

Siga sempre as instruções de eliminação do calcário/limpeza do aparelho. Desligue a ficha da tomada antes de proceder a qualquer procedimento de manutenção.

Utilização em conformidade

Esta máquina de café/expresso **Espresso Automatic Série EA84XX** deve ser utilizada apenas para a preparação de café expresso, café normal, água quente ou para criar espuma no leite.

Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes (com um limite de 3000 ciclos por ano), tais como:

- em cozinhas pequenas reservadas a funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais;
- em quintas;
- utilização por clientes de hotéis, motéis ou outros ambientes de carácter residencial;
- em ambientes tipo quarto de hóspedes.

Esta máquina de café/expresso **Espresso Automatic Série EA84XX** não foi desenvolvida para uma utilização comercial ou profissional. Uma utilização diferente da descrita no presente manual e que não esteja em conformidade com as instruções, e pode provocar ferimentos corporais ou danos materiais, bem como a deterioração ou a destruição do aparelho.

Produtos fornecidos com a sua máquina

Verifique os produtos fornecidos com a sua máquina. Se faltar alguma peça, contacte directamente a linha telefónica de assistência (ver p. 112: Regulações iniciais).

Elementos fornecidos:

- Espresso Automatic Série EA84XX
- 1 bico de saída do vapor (consoante o modelo)
- 1 acessório super cappuccino (consoante o modelo)
- 2 pastilhas de limpeza
- 1 saqueta de produto descalcificante
- Cartucho Claris – Aqua Filter System com acessório de colocação
- 1 tira de determinação da dureza da água
- Instruções de utilização
- Lista dos Serviços de Assistência Técnica autorizados Krups
- Documentos da garantia
- 1 cabo de alimentação
- 1 kit de limpeza do tubo de vapor

Controlo de fábrica

O seu aparelho foi verificado e testado antes de sair da fábrica. Embora tenha sido prestado o máximo de atenção à limpeza do mesmo, é possível que encontre resíduos de café no moinho de café e/ou gotas de café sobre a grelha da gaveta de recolha de pingos. Agradecemos a sua compreensão para esta situação. Recomendamos igualmente que faça um ou vários enxaguamentos antes da primeira utilização do aparelho ou após vários dias sem o utilizar.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

- A** Tapa do reservatório da água
- B** Pega do reservatório da água
- C** Reservatório da água
- D** Gaveta do café
- E** Colector de borras de café
- F** Pega de saída do café ajustável em altura
- G** Grelha e gaveta de recolha de pingos amovível
- H** Tapa do reservatório de café em grão
- I** Grelha de suporte das chávenas
- J** Bico de saída do vapor ou acessório super cappuccino (consoante o modelo)
- K** Indicador do nível de água
- 1** Reservatório para café em grão
- L** Botão de regulação da finura da moagem
- M** Ranhura para colocação da pastilha de limpeza
- N** Moinho com mós em metal
- 2** Ecrã táctil
- O** Ecrã táctil
- P** Botão de programação
- Q** Botão de ligar/desligar
- R** Caixa de arrumação e a sua tampa

Detalhes sobre:

A gaveta de recolha de pingos: permite recuperar a água ou o café que escorre do aparelho durante / após as preparações. É importante que esteja sempre colocado. A gaveta do café: permite recuperar o excedente da moagem.

! **Importante:** Leia atentamente estas instruções de utilização e guarde-as. Respeite as instruções de segurança.

Fabricante

SAS GSM

Rue Saint-Léonard

F-53104 Mayenne

França

ACESSÓRIOS (vendidos em separado)

Fotografias não contratuais



F 088
Cartucho
Claris -
Aqua Filter
System
(1 cartucho
fornecido)



XS 4000
KRUPS
Líquido de
limpeza
para o sis-
tema Cap-
puccino
(não
fornecido)



XS 3000
10 pastilhas
de limpeza
(2 pastilhas
fornecidas)



F 054
Pó
descalcifi-
cante
(1 saqueta
fornecida)



Bico de
saída do
vapor

VISTA DO CONJUNTO

Apresentação dos diferentes símbolos



Permite validar a etapa.



Indica uma mensagem de alerta.



Permite regressar à etapa anterior.




Permite interromper a preparação ou a acção em curso.



Permite regressar ao menu principal.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO INSTALAÇÃO DO APARELHO

 **Perigo:** Ligue o aparelho a uma tomada eléctrica de 230 V com ligação à terra. Caso contrário, expõe-se a ferimentos mortais devido à presença de electricidade! Respeite as instruções de segurança (Ver o ponto « Instruções de segurança »).

Regulações iniciais

Aquando da primeira utilização da máquina, é-lhe pedido que efectue várias regulações. Siga as indicações visualizadas no ecrã. O objectivo dos parágrafos seguintes é dar-lhe algumas indicações de orientação visual.

Ligue o aparelho à corrente pressionando o botão **On/Off (Q)**. Deixe-se guiar pelas indicações fornecidas pelo seu aparelho.

As primeiras regulações solicitadas:

Idioma

Selecione um idioma de apresentação pressionando as setas até surgir o idioma da sua preferência.

Pressione **OK** para validar.

País

Selecione o seu país de referência, pressionando as setas até este aparecer.

Pressione **OK** para validar.

Se o seu país não estiver na lista, pressione **+**.

O aparelho vai pedir-lhe igualmente que regule os seguintes parâmetros:

Número da linha de assistência do país de residência

Se não souber o número da linha de assistência do país que inseriu na lista, pode pesquisá-lo na página da internet indicada no ecrã.

Unidade de medida

Pode seleccionar a unidade de medida de volume da sua preferência entre oz e ml.

Data e hora

Para regular a hora, prima o formato horário pretendido (24H ou AM/PM).

Ligação automática / Desligar automático

É possível programar a hora a que pretende a ligação automática diária da sua máquina. Escolha a hora em que pretende a ligação automática seguindo o formato horário seleccionado anteriormente.

Pode igualmente escolher o tempo após o qual o seu aparelho se desligará automaticamente (tempo de não utilização).

Dureza da água

Deve regular a sua máquina em função da dureza da água, compreendida entre 0 e 4.

Detalhes sobre a dureza da água:

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, determine a dureza da sua água para poder adaptar o aparelho à dureza constatada. Terá de realizar igualmente esta operação se utilizar a máquina num local onde a dureza da água seja diferente ou se notar uma alteração na dureza da sua água. Para determinar a dureza da água, utilize a tira fornecida com a máquina ou contacte o fornecedor local de abastecimento de água.

Encontrará a informação sobre as classes na tabela abaixo:

Grau de dureza	Classe 0 Muito suave	Classe 1 Suave	Classe 2 Medianamente dura	Classe 3 Dura	Classe 4 Muito dura
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Regulação do aparelho	0	1	2	3	4

Encha um copo com água e mergulhe uma tira. **Fig. 1**

Aguarde 1 minuto e confirme o nível de dureza da água. **Fig. 2**

Indique o número de zonas vermelhas aquando da regulação do aparelho.

Instalação do filtro

A primeira vez que liga o aparelho, este pergunta se pretende instalar o filtro. Caso assim seja, pressione « **SIM** » e siga as instruções no ecrã.

Instalação do cartucho no aparelho: aparafuse o cartucho filtrante no fundo do reservatório de água utilizando o acessório fornecido com o cartucho. **Fig. 3.**

Regule o mês da colocação do cartucho (posição 1 da ilustração, número à esquerda na abertura) rodando o anel cinzento situado na extremidade superior do filtro. O mês de substituição do cartucho é indicado na posição 2 da ilustração. **Fig. 4.**

Coloque um recipiente de 0,6 l sob a saída de vapor. **Fig. 5.**

O enchimento da máquina é realizado, quer o filtro esteja instalado ou não. Este implica obrigatoriamente o enchimento dos circuitos de água. Para isso, siga as instruções indicadas no ecrã. A máquina começará por pré-aquecer os circuitos, encher os circuitos de água e, em seguida, efectuará um teste e uma lavagem automática.

Em seguida, o ecrã apresenta o menu principal das bebidas.

Preparação do aparelho

Retire e encha o reservatório com água. **Fig. 6.**

Volte a fechar colocando a tampa no reservatório. **Fig. 7.**

Abra a tampa do reservatório para café em grão e deite o café em grão (250 g máximo). **Fig. 8.**

Volte a fechar a tampa do reservatório para café em grão. **Fig. 9.**

⚠ Atenção: É desaconselhada a utilização de grãos de café oleosos, caramelizados ou aromatizados nesta máquina. Este tipo de grãos, tal como alguns grãos muito grandes, podem danificar a máquina.

⚠ Atenção: Certifique-se de que nenhum corpo estranho, como pequenas pedras existentes no café em grão, é introduzido no reservatório. Os danos causados pela introdução de corpos estranhos no reservatório para café são excluídos da garantia.

PREPARAÇÃO DAS BEBIDAS

Informação sobre as receitas

A sua máquina **Espresso Automatic EA84XX** regula automaticamente a quantidade de café moído, de acordo com as receitas escolhidas.

Preparação do moinho

Pode ajustar a intensidade do seu café regulando a finura de moagem dos grãos de café. Em termos gerais, quanto mais fina for a moagem do café, mais forte e cremoso é, mas isso depende do tipo de café utilizado.

Regule o grau de finura da moagem rodando o botão “Regulação da finura da moagem (L) situado no reservatório para grãos. Aconselha-se a fazer esta manipulação durante a moagem e grau a grau. Ao fim de 3 preparações, notará claramente uma diferença no sabor.

A regulação da finura da moagem é útil quando muda de tipo de café ou se pretender obter um café mais ou menos forte. No entanto, não se aconselha a fazer esta regulação de forma sistemática.

Preparação das bebidas com café

Este capítulo tem por objectivo explicar o funcionamento da máquina e as suas funcionalidades através do exemplo do café expresso.

Pressione o botão « **Espresso** ».

Se a máquina detectar falta de água ao solicitar a receita, indicar-lhe-á que deve encher o reservatório.

Coloque a(s) chávena(s) por baixo das saídas de café.

Pode baixar ou subir as saídas de café em função do tamanho da(s) chávena(s). **Fig. 10.**

Regulações possíveis

O seu aparelho permite-lhe preparar uma ou duas chávenas.

Escolha da intensidade: quanto maior a quantidade de grãos seleccionados, mais forte será a preparação. Pode modificar esta intensidade utilizando os botões – e + situados à esquerda e à direita dos símbolos. Pressione o botão « **OK** » do ecrã táctil para iniciar a preparação.

Preparação de um café expresso

A máquina realiza a moagem do grão, a compactagem da moagem e por fim a extracção.

É possível regular o volume do café em preparação utilizando os botões - e +.

Pode parar a preparação a qualquer momento pressionando « **STOP** ». Atenção: ao pressionar Stop tem início uma fase de nivelamento da máquina que pode durar até 30 segundos. Esta fase é normal.

Quando um ciclo é interrompido, a paragem não é imediata, a máquina termina o seu ciclo mas a preparação é devidamente cancelada.

! Importante : Lavagem automática da saída de café

Consoante os tipos de receitas preparadas, a máquina poderá efectuar uma lavagem automática antes de se desligar.

O ciclo dura apenas alguns segundos e pára automaticamente.

Preparação de outras bebidas:

! **Importante:** Aconselhamos a utilizar leite pasteurizado ou UHT, recentemente aberto. O leite cru não permite obter bons resultados.

! **Importante:** Após ter utilizado a função de vapor, o tubo pode estar quente, pelo que deve aguardar alguns instantes antes de o manusear.

Para as bebidas com espuma de leite ou água quente, o recipiente de recolha de pingos foi especialmente concebido para permitir a instalação de um grande copo sob o bico de vapor ou o acessório super cappuccino, após retirar a caixa magnética. A caixa encontra-se colocada idealmente para recolher a espuma de leite ou água quente produzidas pelo bico ou pelo acessório super cappuccino. Além disso, pode utilizar a caixa para arrumar o acessório super cappuccino.

RECEITAS À BASE DE LEITE

Receitas realizadas com o bico de saída de vapor (conforme o modelo): antes de cada preparação, certifique-se de que está bem enroscado rodando-o completamente para a direita. **Fig. 11.**

O vapor serve para criar espuma no leite. Como a produção de vapor requer uma temperatura elevada, o aparelho realiza uma fase de pré-aquecimento suplementar.

Quando o ecrã apresentar o menu de selecção das bebidas, pressione o botão “**vapor**”.

Um ecrã assinala o pré-aquecimento do aparelho, em seguida uma mensagem convida-o a colocar um recipiente por baixo do tubo de vapor. Pode iniciar a produção do vapor pressionando o botão « **OK** ».

ESPUMA DE LEITE

Deite o leite recipiente para leite. Encha-o apenas até metade. Mergulhe o tubo de vapor no leite. **Fig. 12.**

Pressione o botão do **vapor** e siga as instruções do ecrã.

Para obter um bom resultado:

Etapa 1 : Segurando no copo com leite, mergulhe o tubo de vapor cerca de 2 cm dentro do leite e aguarde o início da produção de espuma.

Etapa 2 : Levante ligeiramente o recipiente (cerca de 1 cm). Não imerja completamente o tubo metálico.

Etapa 3 : Desça progressivamente o recipiente em função da progressão da espuma.

Para interromper a função vapor, prima qualquer botão. Atenção, a paragem do ciclo não é imediata.

Quando o tubo está quente, manuseie-o apenas pela parte de plástico. **Fig. 13.**

Para remover qualquer vestígio eventual de leite no tubo de vapor, coloque um recipiente por baixo do tubo e pressione o botão “**água quente**” durante alguns segundos.

O tubo de vapor é desmontável para permitir uma limpeza em profundidade. **Fig. 14.**

Lave-o com água e um pouco de detergente para a loiça, não abrasivo, com a ajuda de uma escova. Enxagúe e seque. **Fig. 15.**

Antes de o voltar a colocar no lugar, certifique-se de que os orifícios de entrada de ar não estão obstruídos com resíduos de leite. Se necessário, desobstrua-os com a agulha fornecida. **Fig. 16.**

ACESSÓRIO SUPER CAPPUCCINO (disponível conforme o modelo)

! **Importante:** Aconselhamos a utilizar leite pasteurizado ou UHT, recentemente aberto. O leite cru não permite obter bons resultados.

Este acessório super cappuccino facilita a preparação de um cappuccino ou de um galão/caffè latte.

Preparação do aparelho:

Ligue o tubo de aspiração de leite ao acessório super cappuccino, lado não biselado. O tubo não deve estar torcido.

Coloque o acessório sobre a saída de vapor.

Introduza a extremidade, em forma de bisel, do tubo de aspiração do leite, dentro de um recipiente cheio de leite. **Fig. 17.**

Coloque um copo sob o acessório super-cappuccino.

Realização da receita – etapa 1:

Selecione a posição cappuccino () ou caffè latte () no acessório super cappuccino.

Prima « **vapor** » para iniciar o pré-aquecimento.

Regulações possíveis

Pode modificar o tempo de saída de vapor utilizando os botões – e + situados à esquerda e à direita dos símbolos.

Prima « **OK** » do ecrã táctil para iniciar a preparação.

! **Importante:** Para interromper a função vapor, prima qualquer botão. Atenção, a paragem do ciclo não é imediata.

Realização da receita – etapa 2:

Coloque a chávena por baixo da saída do café e inicie um ciclo de café /expresso **Fig. 18.** (Ver capítulo: Preparação das bebidas com café à base de café em grão).

Limpeza do acessório:

Para garantir o bom funcionamento do acessório, lave-o com água após cada utilização.

O aparelho não lhe pedirá para realizar este procedimento. Efectue um ciclo de vapor com um boião cheio de água para limpar o acessório do interior. **Fig. 19.**

Para isso, também pode utilizar o detergente líquido KRUPS disponível como acessório.

Manutenção e Limpeza:

Desmonte o acessório super cappuccino e limpe as peças com uma pequena escova ou com um pouco de detergente da loiça. Tenha o cuidado de limpar bem a peça indicada na foto. **Fig. 20.** O orifício da peça metálica não pode estar obstruído.

Água quente

Verifique se o acessório super cappuccino/bico de saída de vapor está bem enroscado no seu suporte.

Quando o ecrã apresentar o menu de selecção das bebidas, prima o botão “**ÁGUA QUENTE**”.

Uma mensagem convida a colocar um recipiente por baixo do tubo de vapor e escolher o volume.

Pode dar início à produção de água quente pressionando em “**OK**”.

! Para interromper a função água quente, prima qualquer botão. Se o tubo estiver obstruído, desobstrua-o com a agulha fornecida. **Fig. 16.**

OUTRAS FUNÇÕES: Botão Prog

O acesso ao menu das outras funções do aparelho é feito através do botão Prog.

Regulações

O menu « **Regulações** » permite-lhe efectuar as alterações que pretende para um maior conforto de utilização, adaptado às suas preferências. Apresentamos aqui as principais regulações disponíveis.

Data	A regulação da data é necessária, nomeadamente, em caso de utilização de um cartucho anti-calcário.
Relógio	Pode seleccionar a apresentação da hora para 12 ou 24 horas.
Idioma	Pode seleccionar o idioma da sua escolha entre os idiomas propostos.
País	Pode seleccionar o seu país de residência.
Unidade de medida	Pode seleccionar a unidade de medida entre ml e oz.
Luminosidade do ecrã	Pode ajustar o contraste do ecrã segundo a sua preferência.
Temperatura café	Pode ajustar a temperatura das suas receitas de café para três níveis.
Dureza da água	Deve regular a dureza da água entre 0 e 4. Ver capítulo “Medição da dureza da água”.
Ligar automático (auto-on)	Pode iniciar automaticamente o pré-aquecimento do aparelho a uma hora determinada.
Desligar automático (auto-off)	Pode escolher o período de tempo após o qual o seu aparelho desliga automaticamente.

Manutenção

Todas estas opções permitem-lhe iniciar os programas seleccionados. Em seguida, deve seguir as instruções do ecrã.

Enxaguamento	Permite aceder ao enxaguamento.
Limpeza	Permite aceder à limpeza.
Descalcificação	Permite aceder à descalcificação. Enquanto o número de receitas não for atingido, a função não está activa.
Filtro	Permite aceder ao modo de filtro.

Para sair do menu de manutenção, pressione .

Info

O menu « **Info** » dá-lhe a possibilidade de aceder a um determinado número de informações sobre a sua utilização e sobre determinadas etapas da vida da sua máquina. Informa também sobre os procedimentos de manutenção. Apresentamos aqui as principais informações disponíveis.

Data de colocação em funcionamento	Apresenta a data da primeira colocação em funcionamento.
Bebidas preparadas	Apresenta o número total de cafés, águas quentes e vapor realizados pela máquina.
Limpeza circuito café	Indica que deverá ser efectuado após x quantidade de ciclos.
Descalcificação	Indica que deverá ser efectuado após x quantidade de ciclos.
Filtro	Indica que deverá ser trocado em x dias ou x litros.

MANUTENÇÃO GERAL

Esvaziamento do colector de borras de café, da gaveta do café e gaveta de recolha de pingos

Após 12 cafés, a máquina solicitará que esvazie o recipiente de recolha de borras e que limpe a gaveta de café. Não efectuar estas operações correctamente pode danificar a máquina.

Aguarde, no mínimo, 8 segundos antes de voltar a instalar a gaveta de café e o recipiente de recolha de borras e siga as indicações no ecrã.

A gaveta de recolha de pingos recebe a água usada e o colector de borras de café recebe a moagem usada.

A gaveta do café permite eliminar eventuais depósitos de resíduos de café por baixo da câmara de percolação.

Se aparecer a mensagem « **Esvazie os 2 depósitos** », retire, esvazie e limpe a gaveta de recolha de pingos.

1. Retire, esvazie e limpe o colectador de resíduos de café. **Fig. 21.**
2. Retire a gaveta do café.

Aguarde, no mínimo, 8 segundos e, em seguida, coloque a gaveta de café no local certo seguida do recipiente de recolha de borras de café. **Fig. 22.**

A gaveta de recolha de pingos está equipada com um flutuador (sensor) que indica quando a deve esvaziar. **Fig. 23.**

Enxaguamento dos circuitos

Pode efectuar um enxaguamento em qualquer altura pressionando em Prog e depois no botão de manutenção. De acordo com os tipos de receitas preparadas, a máquina pode realizar um enxaguamento automático.


Programas automáticos de limpeza da máquina

Programa de limpeza automática do circuito de café

O aparelho avisa quando é necessário executar um programa de limpeza. Esta limpeza deve ser realizada a cada 360 preparações.

Para realizar este programa de limpeza, é necessário um recipiente que possa conter pelo menos 0,6 l e que deverá ser colocado por baixo das saídas do café, e uma pastilha de limpeza KRUPS.

Deixe-se guiar pelas instruções apresentadas no ecrã. Também é possível iniciar uma limpeza através do menu de manutenção.

! Importante: Não é obrigado a executar o programa de limpeza assim que o aparelho avisa, mas deve fazê-lo com brevidade. Se a limpeza for adiada, a mensagem de alerta  continuará a ser visualizada enquanto a operação não for executada.


O programa de limpeza automática efectua-se em 2 fases: um ciclo de limpeza e um ciclo de enxaguamento e dura cerca de 13 minutos.

! Importante: Se desligar a sua máquina durante a limpeza ou em caso de avaria eléctrica, o programa de limpeza reiniciará na etapa em curso na altura do incidente. Não será possível adiar esta operação. Esta é obrigatória por motivos de enxaguamento do circuito da água. Neste caso, pode ser necessária uma nova pastilha de limpeza. Executar o programa de limpeza na totalidade para eliminar quaisquer resíduos descalcificante, nocivo para a saúde.

Programa de descalcificação automática do circuito de vapor

⚠ Atenção: Se o aparelho estiver equipado com o nosso cartucho Claris - Aqua Filter System, retire-o antes da operação de descalcificação.

O aparelho avisa quando é necessário executar um programa de descalcificação. A frequência de execução deste programa depende da quantidade de água utilizada e da utilização ou não de um filtro Claris Aqua Filter System (quanto mais calcária for a água, mais regularmente deve proceder à descalcificação do aparelho).

! Importante: Não é obrigado a executar o programa assim que o aparelho avisa, mas deve fazê-lo com brevidade. Se a descalcificação for adiada, a mensagem de alerta  continuará a ser visualizada enquanto a operação não for executada.

Deixe-se guiar pelas instruções apresentadas no ecrã. Também é possível iniciar a descalcificação através do menu de manutenção.


Para efectuar o programa de eliminação do tártaro, é necessário um recipiente com uma capacidade para 0,6 l, que deve ser colocado sob a saída de vapor e uma saqueta de desincrustante KRUPS (40 g).

O programa de descalcificação compreende 3 fases: um ciclo de descalcificação e dois ciclos de lavagem. O programa dura cerca de 20 min.

! Importante: Se ocorrer uma falha de corrente ou se desligar a sua máquina, o ciclo reiniciará na etapa em curso na altura do incidente, não sendo possível adiar esta operação. Executar o ciclo na totalidade para eliminar quaisquer resíduos do produto de descalcificante, o qual é nocivo para a saúde.


PROBLEMAS E ACÇÕES CORRECTIVAS

Se um dos problemas indicados na tabela persistir, contacte o nosso Centro de Contacto do Consumidor KRUPS.

PROBLEMA - ANOMALIA	ACÇÕES CORRECTIVAS
A máquina emite um alerta de avaria, o software não responde ou a sua máquina apresenta uma anomalia.	Desligue a máquina e desconecte-a da tomada, retire o cartucho filtrante, aguarde um minuto e reinicie a máquina.
O aparelho não acende depois de ter pressionado o botão de Ligar/Desligar.	Verifique os fusíveis e a tomada eléctrica da sua instalação eléctrica. Verifique se os 2 cabos de alimentação estão correctamente encaixados no aparelho e na tomada eléctrica.
O moinho emite um ruído anormal.	Estão presentes corpos estranhos no moinho. Desligue a máquina da corrente antes de qualquer intervenção. Verifique se é possível retirar o corpo estranho com o aspirador.
O bico de saída de vapor emite ruído. O tubo de vapor da sua máquina parece estar parcial ou completamente obstruído. O bico de saída de vapor não produz, ou produz pouca, espuma de leite.	Verifique se o bico de saída do vapor está bem enroscado na respectiva ponteira. Desobstrua os orifícios com a agulha fornecida com o seu aparelho. Se o problema persistir, desmonte o bico e a ponteira de vapor.  Após a ponteira ser retirada, escorra água quente para remover o resto dos resíduos e certifique-se de que o orifício da ponteira não está obstruído por resíduos de leite ou de calcário. Para as preparações à base de leite: Aconselhamo-lo a utilizar leite fresco, pasteurizado ou UHT, recentemente aberto. Recomenda-se igualmente a utilização de um recipiente frio.

PROBLEMA - ANOMALIA	ACÇÕES CORRECTIVAS
Não sai vapor pelo tubo de vapor.	Esvazie o reservatório e retire temporariamente o cartucho Claris. Encha o reservatório com água mineral rica em cálcio (>100 mg/l) e execute ciclos de vapor sucessivos (5 a 10) para dentro de um recipiente até obter um jacto de vapor contínuo. Volte a colocar o cartucho Claris no reservatório.
O acessório super cappuccino não produz, ou produz pouca, espuma. O acessório super cappuccino não aspira leite.	Certifique-se de que o acessório está correctamente montado no aparelho, retire-o e volte a colocá-lo. Certifique-se de que o tubo flexível não está obstruído nem dobrado e que está bem encaixado no acessório para evitar a entrada de ar. Enxagúe e limpe o acessório (consulte o capítulo "Acessório super cappuccino"). Se o problema persistir, substitua a peça contornada a vermelho na Fig. 20 pela sobresselente fornecida com a sua máquina.
A máquina solicita que esvazie o recipiente de recolha de gotas quando se encontra cheio.	A máquina está programada para solicitar que esvazie o recipiente de recolha de gotas a cada 12 cafés, independentemente dos vazamentos intermédios que efectuar.
Existe água debaixo do aparelho.	Antes de retirar o reservatório, aguarde 15 segundos após o escoamento do café para a máquina terminar correctamente o seu ciclo. Certifique-se de que o recipiente de recolha de gotas se encontra correctamente posicionado na máquina. Deve estar sempre bem colocado, mesmo durante o tempo em que o aparelho não é utilizado. Certifique-se de que o recipiente de recolha de gotas não está cheio. O recipiente de recolha de gotas não deve ser retirado durante o ciclo.
No final da extracção sai água quente pelas saídas do café.	De acordo com o tipo de receita preparada, a máquina pode realizar uma lavagem automática após a extracção da bebida. O ciclo dura apenas alguns segundos e pára automaticamente.
Após esvaziar o recipiente de recolha de borras de café e limpar a gaveta de café, a mensagem de aviso continua a ser exibida.	Volte a instalar correctamente a gaveta de café e o recipiente de recolha de borras e siga as indicações no ecrã. Aguarde, no mínimo, 8 segundos antes de os voltar a instalar.
O café escorre muito lentamente.	Rode o botão da finura de moagem para a direita para obter uma moagem mais grossa (pode depender do tipo de café utilizado). Execute um ou vários ciclos de enxaguamento. Execute a limpeza da máquina (ver "Programa de limpeza automática do circuito de café", pág. 120). Troque o cartucho Claris Aqua Filter System (ver "Instalação do filtro", pág.113).
Sai água ou vapor, anormalmente, do tubo de vapor.	No início ou no final da receita, podem sair algumas gotas do bico de saída de vapor.
Após ter enchido o reservatório de água, a mensagem de aviso continua a ser visível no ecrã.	Verifique se o reservatório está correctamente colocado no aparelho. Se necessário, verifique e desbloqueie o flutuador. O flutuador, localizado no fundo do reservatório, deve deslocar-se livremente.

PROBLEMA - ANOMALIA	ACÇÕES CORRECTIVAS
É difícil rodar o botão de regulação da finura da moagem.	Altere a regulação do moinho apenas com este em funcionamento.
O café expresso / café normal não está devidamente quente.	Aumente a temperatura do café no menu Regulações. Aqueça a chávena passando-a por água quente antes de iniciar a preparação.
O café está muito claro ou pouco forte.	Evite utilizar cafés oleosos, caramelizados ou aromatizados. Verifique se o reservatório dos grãos contém café e se desce correctamente. Diminua o volume da preparação, aumente a consistência da mesma. Rode o botão de regulação da finura da moagem para a esquerda a fim de obter uma moagem mais fina. Prepare a sua bebida em 2 ciclos utilizando a função de 2 chávenas.
O aparelho não preparou o café.	Foi detectado um incidente durante a preparação. O aparelho reiniciou automaticamente e está pronto para um novo ciclo.
Ocorreu uma falha de corrente durante um ciclo.	O aparelho reinicia automaticamente quando a corrente é restaurada.

 **Perigo:** Apenas um técnico qualificado está autorizado a realizar reparações no cabo eléctrico ou na rede eléctrica. Em caso de desrespeito destas instruções, expõe-se a um perigo de morte associado à electricidade! Nunca utilize um aparelho que apresente danos visíveis!

DADOS TÉCNICOS

Aparelho:	Automatic Espresso Series EA84xx	Reservatório para café em grão:	250 g
Alimentação eléctrica:	220-240V~ / 50 Hz	Pressão da bomba:	15 bares
Consumo de energia:	Em funcionamento: 1450 W	Em funcionamento e arrumação:	Dentro de casa, num local seco (ao abrigo do gelo).
		Dimensões (A x L x P) :	376 x 274 x 404 mm
Reservatório da água:	1,7 l	Peso EA84xx:	9.5 kg

Sujeito a alterações técnicas.

TRANSPORTE

Conserve a embalagem de origem para transportar o aparelho.

Antes de transportar ou deslocar o aparelho, esvazie o colector de borras de café, o reservatório dos grãos, o reservatório da água e a gaveta de recolha de pingos para evitar que a água se entorne.

⚠ Atenção: No caso de o aparelho cair da embalagem durante o transporte, recomenda-se que o entregue num Serviço de Assistência Técnica autorizado Krups para ser examinado a fim de evitar qualquer risco de incêndio ou perigo associado à electricidade.

ELIMINAÇÃO

O símbolo presente no aparelho ou na embalagem indica que este produto não pode, de forma alguma, ser tratado como lixo doméstico. Consequentemente, deverá ser entregue num centro de recolha de resíduos, encarregue da reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. Ao proceder correctamente à recolha separada e à eliminação dos seus equipamentos em fim de vida, estará a contribuir para preservar os recursos naturais e a impedir a ocorrência de consequências nocivas para o ambiente e para a saúde do homem. Para obter mais informações sobre o local de recolha de resíduos, contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado Krups ou o seu revendedor.

Este aparelho contém uma pilha(s) acessível(eis) apenas a um técnico especializado por motivos de segurança. Para a(s) substituir, contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado Krups.

⚠ Importante: O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

Protecção do ambiente em primeiro lugar!



- ① O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.



Apresentamos em seguida algumas receitas que poderá preparar com a KRUPS Automatic.

• Cappuccino

Para preparar um bom cappuccino, as proporções ideais são as seguintes: 1/3 de leite quente, 1/3 de café, 1/3 de espuma de leite.

• Caffè Latte

Para esta preparação, também chamada Latte Macchiato, as proporções são as seguintes: 3/5 de leite quente, 1/5 de café, 1/5 de espuma de leite.

- Para estas preparações à base de leite, utilize preferencialmente leite meio gordo muito fresco (acabado de sair do frigorífico, o ideal seria entre 6 e 8°C).
- No fim da receita, pode polvilhar com chocolate em pó.

• Café com natas

- Prepare um expresso clássico numa chávena grande.
- Acrescente um pouco de natas para obter o café com natas.

• Café corretto*

- Prepare uma chávena de café expresso como habitualmente.
- Em seguida corrija ligeiramente o paladar acrescentando 1/4 ou 1/2 cálice de licor de conhaque. Pode utilizar igualmente anis, aguardente, Sambuco, Kirch ou Cointreau. Existem ainda inúmeras possibilidades para enriquecer o café.

• Licor de café*

- Misture numa garrafa vazia de 0,75 litros 3 chávenas de expresso, 250 g de açúcar mascavado, 1/2 litro de Conhaque ou de Kirch.
- Deixe macerar a mistura durante pelo menos 2 semanas. Obtém assim uma bebida deliciosa, sobretudo para todos os apreciadores de café.

• Café gelado à Italiana

- 4 bolas de gelado de baunilha, 2 chávenas de expresso frio açucarado, 1/8 l de leite, natas, chocolate ralado.
- Misture o expresso frio com o leite.
 - Distribua as bolas de gelado nos copos, verta o café em cima e decore com natas e chocolate ralado.

• Café à la frisonne*

- Acrescente um pequeno copo de rum a uma chávena de expresso açucarado.
- Decore com uma boa camada de natas e sirva.

• Expresso flambé*

- 2 chávenas de expresso, 2 pequenos copos de Conhaque, 2 colheres de café de açúcar mascavado, natas
- Verta o conhaque em copos que resistam ao calor, aqueça e faça "flamber".
 - Acrescente açúcar, misture, verta no café e decore com natas.

• Expresso perfeito*

- 2 chávenas de expresso 6 gemas de ovo, 200 g de açúcar, 1/8 litro de natas com açúcar, 1 cálice de licor de laranja
- Bata as gemas de ovo com o açúcar até obter uma massa espessa e cremosa.
 - Acrescente o expresso frio e o licor de laranja.
 - Misture em seguida as natas batidas.
 - Verta tudo em taças ou copos.
 - Coloque as taças no congelador.

(* : o excesso de álcool é perigoso para a saúde.)

Gentili clienti,

congratulations per l'acquisto di **Espresso Automatic Serie EA84XX**. Grazie a questa macchina, sarete in grado di preparare svariate bevande, dall'espresso al caffè lungo o ristretto: tutto in modo completamente automatico. Potrete preparare anche bevande con il latte come il cappuccino. Questa macchina è stata pensata per consentire di gustare a casa la stessa qualità del ristorante, in qualsiasi momento della giornata o della settimana. Ne apprezzerete tanto la qualità della bevanda preparata quanto la grande semplicità di utilizzo. Sarete voi a scegliere il volume, l'intensità e la temperatura delle bevande.

Grazie al sistema con termoblocco compatto, con vano di scolo integrato, alla pompa da 15 bar e al funzionamento con caffè in chicchi macinato fresco appena prima dell'estrazione, la macchina vi consentirà di preparare caffè ristretti, espresso e caffè sempre caldi con il massimo di aromi e ricoperti da una crema di colore bruno.

Grazie alla funzione per l'acqua calda, sarà possibile preparare del tea e altre bevande in pochi attimi.

Tradizionalmente, e per far sì che la bevanda mantenga tutto il suo sapore, l'espresso viene servito in piccole tazzine in porcellana svasate. Per ottenere un espresso a temperatura ottimale e una crema compatta al punto giusto, vi consigliamo di pre-riscaldare le tazzine.

Probabilmente dovrete fare varie prove prima di trovare il caffè in chicchi che preferite. Combinando la miscela e/o la torrefazione, potrete ottenere il risultato ideale.

Il caffè espresso è più ricco d'aroma rispetto al caffè con filtro classico. Nonostante il gusto più forte, più intenso in bocca e molto persistente, l'espresso contiene meno caffeina del caffè con filtro (da 60 a 80 mg circa per tazza rispetto agli 80-100 mg per tazza) in quanto la durata di percolazione è più breve.

Anche la qualità dell'acqua utilizzata rappresenta un fattore determinante per la qualità del risultato in tazza. L'ideale sarebbe di utilizzare l'acqua fresca del rubinetto appena sgorga (in modo che non abbia avuto il tempo di stagnare a contatto con l'aria), inodore, incolore e fredda.

Grazie allo schermo tattile a colori, ergonomico e comodo, potrete visualizzare facilmente le varie funzionalità. Lo schermo vi guiderà durante tutte le fasi, dalla preparazione delle bevande alle operazioni di manutenzione.

Vi auguriamo splendidi momenti da trascorrere grazie alla vostra macchina Krups.

Il team Krups



Per utilizzare al meglio la vostra macchina e ottenere dei caffè di qualità, potreste seguire uno dei nostri consigli:

- La qualità dell'acqua influisce enormemente sulla qualità degli aromi. La presenza di calcare e cloro potrebbe alterare il gusto del vostro caffè. Vi consigliamo di utilizzare la cartuccia Claris Aqua Filter System o dell'acqua oligominerale per poter preservare tutti gli aromi del vostro caffè.
- Per la preparazione del caffè ristretto, dell'espresso e del caffè, raccomandiamo di utilizzare delle tazzine in porcellana a forma di tulipano riscaldate in precedenza (ad esempio, passandole sotto l'acqua calda) e di grandezza adeguata alla quantità di caffè desiderata. Per preparare il cappuccino, il caffelatte e il latte caldo, consigliamo di utilizzare delle tazze di vetro spesso: il risultato sarà molto più appetitoso.
- I chicchi di caffè tostati possono perdere l'aroma se non conservati adeguatamente. Vi consigliamo di utilizzare la quantità di chicchi equivalente al consumo previsto per i prossimi 4-5 giorni. La qualità del caffè in chicchi varia e le preferenze sono sempre soggettive, tuttavia vi consigliamo di utilizzare una qualità arabica anziché quella robusta. Probabilmente dovrete fare varie prove prima di trovare il caffè in chicchi che preferite. Infine, vi consigliamo di tralasciare le varietà di chicchi oleosi e caramellati, che potrebbero danneggiare la macchina.
- La qualità e la finezza della macinatura dei chicchi influiscono sulla consistenza degli aromi e sulla qualità della crema. Più è sottile la macinatura, più la crema risulterà oleosa. Quindi, è necessario effettuare una macinatura che corrisponda al tipo di bevanda desiderata: fine per il ristretto e l'espresso, più grossa per il caffè.
- Potreste utilizzare del latte pastorizzato o UHT, scremato, parzialmente scremato o intero, a temperatura frigo (7°C). L'utilizzo di tipi di latte speciale (microfiltrati, crudi, fermentati, arricchiti..) potrebbe dare dei risultati meno soddisfacenti, in particolare per quanto riguarda la qualità della crema.

Condizioni di garanzia

La durata della garanzia di questo apparecchio è di 2 anni e/o 6000 cicli con un massimo di 3.000 cicli all'anno. Per maggiori dettagli sulle altre condizioni di garanzia nel vostro paese, consultate il certificato di garanzia.

Questo prodotto è destinato a un utilizzo esclusivamente domestico, quindi non è consigliabile utilizzarlo per scopi professionali o commerciali. Qualsiasi altro tipo di utilizzo comporta l'annullamento della garanzia.

La garanzia non copre danni e deterioramenti causati dall'errato utilizzo, non copre le riparazioni effettuate da persone non competenti o la mancata osservanza del modo d'impiego.

Per rispettare le condizioni di garanzia è tassativo effettuare regolarmente cicli di eliminazione del calcare e di pulizia. La garanzia decadrà qualora non siano rispettate tutte le operazioni o istruzioni di pulizia ed eliminazione del calcare oppure qualora siano utilizzati prodotti di pulizia o anticalcare non conformi alle specifiche KRUPS originali. La garanzia non si applica nel caso in cui la cartuccia filtro Claris Aqua Filter System non venga utilizzata nel modo indicato nelle istruzioni KRUPS.

La normale usura dei componenti (macine rotanti, valvole, giunti) non rientra nei termini di garanzie così come i danni causati da oggetti esterni nel macinacaffè (ad esempio, pezzetti di legno, pietruzze, plastica, ...).

SOMMARIO

INFORMAZIONI IMPORTANTI SUL PRODOTTO E ISTRUZIONI PER L'USO	128
Glossario dei simboli per le istruzioni per l'uso.....	128
Nome di sicurezza.....	130
Utilizzo conforme	130
Prodotti forniti con la macchina	130
Controllo di fabbrica	130
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	131
PANORAMICA	132
Descrizione dei vari simboli	132
AVVIO	132
INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO	132
Impostazioni iniziali	132
Installazione del filtro.....	133
Preparazione dell'apparecchio.....	134
PREPARAZIONE DELLE BEVANDE	134
Informazioni sulle ricette	134
Preparazione del macinacaffè.....	134
Preparazione delle bevande al caffè	134
Preparazione delle altre bevande.....	135
Acqua calda	137
ALTRE FUNZIONI: selezione Prog	137
Impostazioni	137
Manutenzione.....	138
Info	138
MANUTENZIONE GENERALE	138
Scarico del contenitore fondi, del vano caffè e del cassetto raccogliocce.....	138
Risciacquo dei circuiti	139
Programmi automatici per la pulizia della macchina	139
PROBLEMI E RISOLUZIONE	140
DATI TECNICI	143
TRASPORTO	143
SMALTIMENTO	143
RICETTE	144


INFORMAZIONI IMPORTANTI SUL PRODOTTO E ISTRUZIONI PER L'USO

In questo manuale sono riportate tutte le informazioni importanti relative al funzionamento, l'utilizzo e la manutenzione della macchina per caffè/espresso automatica.

Inoltre, nella sezione sulle istruzioni per l'uso sono riportate importanti norme di sicurezza. Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta e conservarle con cura: l'utilizzo non conforme solleva Krups da qualsiasi responsabilità.

Glossario dei simboli per le istruzioni per l'uso


Simboli e termini correlati utilizzati nelle istruzioni per l'uso.

 **Pericolo:** indica la presenza di rischi di ferite corporali gravi o letali. Il simbolo del fulmine indica dei pericoli derivanti dalla presenza di elettricità.

 **Attenzione:** indica il rischio di malfunzionamento, danni o distruzione dell'apparecchio.

 **Importante:** indicazione generale o importante sul funzionamento dell'apparecchio.

Norme di sicurezza

 **Importante:** le norme di sicurezza hanno lo scopo di proteggere gli utilizzatori, terze persone e l'apparecchio. Rispettarle sempre con attenzione.

Condizioni d'uso

Non immergere mai l'apparecchio. Non immergere il cavo o la presa in acqua o in altro liquido. Qualsiasi contatto dei pezzi conduttori dell'apparecchio con umidità o acqua può causare ferite letali a causa della presenza di elettricità. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in ambienti chiusi e asciutti.

In caso di cambio di temperatura dell'ambiente, da freddo a caldo, attendere qualche ora prima di accendere l'apparecchio affinché non venga danneggiato dall'acqua di condensa.

Evitare di esporre l'apparecchio alla luce diretta del sole, in luoghi esposti al caldo, al freddo, al gelo o all'umidità.

Prestare attenzione a non poggiare l'apparecchio su superfici calde, ad esempio piastre vicine a fiamme vive, per evitare qualsiasi rischio di incendio o di altri danni.

Utilizzare e riporre l'apparecchio fuori della portata dei bambini.


Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, a meno che non possano beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio.

Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.

In caso di ingestione di uno dei pezzi forniti con la macchina, contattare immediatamente un medico o il centro anti-veleni.

L'apparecchio non è progettato per la preparazione di bevande per i neonati.

Alimentazione elettrica

 **Pericolo:** la mancata osservanza delle presenti norme può causare lesioni letali a causa della presenza di elettricità.

Verificare che la tensione dell'apparecchio indicata sulla targhetta segnaletica corrisponda a quella del proprio impianto elettrico. Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa di corrente con messa a terra.

Assicurarsi che la presa sia facilmente accessibile per potere scollegare facilmente la spina in caso di malfunzionamento o, ad esempio, in caso di temporale.

Per la sicurezza dell'apparecchio, scollegare la presa in caso di temporale. Per scollegare la presa, non tirare il cavo di alimentazione.

Scollegare subito la presa in caso di anomalie durante il funzionamento o se la percolazione non viene eseguita correttamente.

Scollegare l'apparecchio dalla corrente se non si intende utilizzarlo per un lungo periodo di tempo o prima delle operazioni di pulizia.

Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o lo stesso apparecchio è danneggiato. Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, sarà necessario far sostituire il cavo di alimentazione presso un centro KRUPS autorizzato.

Non lasciare il cavo di alimentazione al bordo di un tavolo o di un piano di lavoro. Non poggiare la mano o il cavo di alimentazione sulle parti calde dell'apparecchio.

Si sconsiglia l'utilizzo di prese multiple o prolunghe. Eventuali errori di collegamento annullano la garanzia.

Apparecchio

Eccetto per la pulizia e la disincrostazione, da effettuarsi secondo delle procedure delle istruzioni per l'uso dell'apparecchio, qualsiasi intervento sull'apparecchio deve essere effettuato da un centro autorizzato KRUPS.

Per la propria sicurezza, utilizzare esclusivamente accessori e componenti autorizzati da KRUPS, perfettamente compatibili con il modello dell'apparecchio acquistato.

Scollegare l'apparecchio quando si decide di non utilizzarlo per un periodo di tempo prolungato.

Non aprire in alcun caso l'apparecchio. Attenzione, la corrente elettrica può causare la morte! Qualsiasi apertura non autorizzata dell'apparecchio annulla la garanzia. Non utilizzare l'apparecchio se non funziona correttamente o se risulta danneggiato. In tal caso, si consiglia di far controllare l'apparecchio presso un centro autorizzato KRUPS (consultare la lista riportata nell'apposito manuale per l'assistenza KRUPS).

Per motivi di sicurezza e di omologazione, è vietata qualsiasi trasformazione o modifica dell'apparecchio, effettuata a titolo personale, in quanto soltanto gli apparecchi collaudati sono omologati e il produttore declina qualsiasi responsabilità in caso di danni.

Per ragioni di sicurezza, quando si produce vapore per la realizzazione di cappuccini, latte caldo o acqua calda, non mettere la mano sotto l'uscita del beccuccio a vapore o dell'accessorio super-cappuccino, oppure sotto l'uscita del caffè in caso di preparazione del caffè.

Il beccuccio vapore potrebbe essere caldo, prestare attenzione a non maneggiarlo durante o subito dopo una preparazione.

Per evitare fuoriuscite d'acqua di scarto che possano sporcare il piano di lavoro o rischiare di scottare l'utente, non dimenticare di posizionare il contenitore raccogliacqua, facendo attenzione a proteggere bene il piano di lavoro fra i vari cicli di eliminazione del calcare, in particolare nel caso fossero in marmo, in pietra o in legno.

Non posizionare in alcun caso il caffè macinato nel serbatoio del caffè.

Non versare acqua nel serbatoio del caffè in chicchi.

Utilizzo e manutenzione

In caso di disfunzionamento o di funzionamento alterno, controllare l'appartamento e cercare di risolvere il problema (vedere pag. 140: Problemi e risoluzione) oppure, se il problema persiste, far riparare l'apparecchio.

Consultare sempre le istruzioni per la disincrostazione/pulizia dell'apparecchio. Scollegare la presa prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione.

Utilizzo conforme

La macchina per caffè/espresso **Espresso Automatic Serie EA84XX** deve essere utilizzata esclusivamente per la preparazione di espresso, caffè, acqua calda o per preparare schiuma di latte.

Il presente apparecchio deve essere utilizzato per usi domestici e simili (entro un limite di 3000 cicli l'anno), quali:

- angoli cucina riservati al personale di punti vendita, uffici e altri ambienti professionali;
- fattorie/agriturismi;
- utilizzo da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture a carattere residenziale;
- in ambienti quali camere d'albergo.

La macchina per caffè/espresso **Espresso Automatic Serie EA84XX** non è stata progettata per usi commerciali o professionali. L'eventuale utilizzo diverso da quelli descritti nel presente manuale non è conforme ai requisiti forniti e potrebbe causare lesioni personali e danni materiali, nonché il deterioramento o la distruzione dell'apparecchio.

Prodotti forniti con la macchina

Controllare i prodotti forniti con la macchina. Se manca un pezzo, contattare direttamente il servizio clienti (vedere pag. 132: Impostazioni iniziali).

Pezzi forniti:

- Espresso Automatic Serie EA84XX
- 1 beccuccio a vapore (secondo il modello)
- 1 accessorio super-cappuccino (secondo il modello)
- 2 pastiglie per la pulizia
- 1 confezione disincrostante
- Cartuccia Claris – Aqua Filter System con attrezzo per l'avvitamento
- 1 dispositivo per determinare la durezza dell'acqua
- Istruzioni per l'uso
- Elenco dei centri di assistenza post-vendita Krups
- Certificato di garanzia
- 1 cavo di alimentazione
- 1 kit per la pulizia del beccuccio vapore

Controllo di fabbrica

Questo apparecchio è stato controllato e collaudato prima dell'uscita dalla fabbrica di produzione. Malgrado l'attenzione posta alla pulizia, potrebbe essere possibile trovare dei residui di caffè nel macinacaffè e/o delle gocce di caffè sulla griglia del raccogli-gocce. Grazie per la comprensione. Si consiglia inoltre di effettuare uno o più risciacqui prima di utilizzare la macchina per la prima volta o di riutilizzarla dopo molti giorni di inattività.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- A** Coperchio serbatoio acqua
- B** Manico serbatoio acqua
- C** Serbatoio acqua
- D** Vano caffè
- E** Contenitore fondi
- F** Impugnatura erogazione caffè regolabile in altezza
- G** Griglia e cassetto raccogliocce fisso
- H** Coperchio serbatoio caffè in chicchi
- I** Griglia poggia tazze
- J** Beccuccio a vapore o accessorio super-cappuccino (secondo il modello)
- K** Indicatore di livello dell'acqua
- 1** Serbatoio caffè in chicchi
- L** Pulsante di regolazione della macinatura
- M** Bocchettone pastiglia di pulizia
- N** Macinacaffè in metallo
- 2** Display tattile
- O** Display tattile
- P** Programmazione tramite tocco
- Q** Pulsante "accensione/spegnimento"
- R** Contenitore portastrumenti e coperchio

Precisioni su:

Vassoio raccogliocce: consente di recuperare l'acqua o il caffè che scola dall'apparecchio durante/dopo le preparazioni. Lasciarlo sempre in posizione. Vano caffè: consente di recuperare la macina in eccesso.

! **Importante:** Leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura. Seguire le norme di sicurezza.

Produttore

SAS GSM

Rue Saint-Léonard

F-53104 Mayenne

France

ACCESSORI (venduti separatamente)

Foto non rispondenti



F 088
Cartuccia
Claris -
Aqua Filter
System (1
cartuccia in
dotazione)



XS 4000
KRUPS
Detergent
Liquido per
sistema
Cappuccino
(non fornito)



XS 3000
Confezione
da 10 pasti-
glie per la
pulizia (2
pastiglie in
dotazione)



F 054
Polvere
disincros-
tante (1 sac-
chetto in
dotazione)



Beccuccio a
vapore

PANORAMICA

Descrizione dei vari simboli



Consente di confermare la procedura.



Segnala un messaggio di avviso.



Consente di tornare alla procedura precedente.




Consente di interrompere la preparazione o l'azione in corso.



Consente di tornare al menu principale.

FUNZIONAMENTO E INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

 **Pericolo:** Collegare l'apparecchio a una presa di corrente da 230 V con messa a terra. In caso contrario, l'utilizzatore sarà esposto al rischio di ferite letali a causa della presenza di elettricità.
Osservare le norme di sicurezza (vedere la sezione "Norme di sicurezza").

Impostazioni iniziali

Al momento del primo utilizzo della macchina, viene richiesto di effettuare varie impostazioni. Seguire le indicazioni riportate sullo schermo. Nei paragrafi successivi verranno forniti alcuni riferimenti visivi.

Porre l'apparecchio in alimentazione premendo su **On/Off (Q)**. Seguire le indicazioni dell'apparecchio.

Di seguito sono riportate le prime impostazioni da effettuare:

Lingua

Selezionare una lingua premendo sulle frecce fino a quando viene visualizzata la lingua scelta.

Per confermare, premere su **OK**.

Paese

Selezionare il paese di residenza premendo sulle frecce fino a quando viene visualizzato il paese scelto.

Per confermare, premere su **OK**.

Se il paese non è presente nella lista, premere su **+**.

L'apparecchio richiederà inoltre di impostare i seguenti parametri:

Numero del servizio di assistenza del paese di residenza

Se non si conosce il numero del servizio di assistenza del paese inserito nella lista, cercarlo nel sito Internet indicato sullo schermo.

Unità di misura

Selezionare l'unità di misura del volume scelta, tra once e millilitri.

Data e ora

Per impostare l'ora, premere sul formato orario desiderato (24H o AM/PM).

Accensione automatica (Auto on) / Spegnimento automatico (Auto off)

È possibile programmare l'orario in cui si desidera che la macchina si accenda automaticamente ogni giorno. Scegliere l'ora in cui si desidera impostare lo spegnimento automatico, successivo all'orario di accensione impostato.

È inoltre possibile scegliere la durata dopo la quale l'apparecchio dovrà spegnersi automaticamente (durata di non utilizzo).

Durezza dell'acqua

La macchina deve essere impostata in funzione della durezza dell'acqua, compresa tra 0 e 4.

Precisazioni sulla durezza dell'acqua:

Prima di utilizzare l'apparecchio la prima volta, occorre stabilire la durezza dell'acqua al fine di regolare l'apparecchio di conseguenza. Inoltre, questa operazione dovrà essere effettuata quando la macchina viene riutilizzata in un luogo in cui la durezza dell'acqua è diversa oppure se si riscontra un cambiamento di durezza dell'acqua regolarmente usata. Per conoscere la durezza dell'acqua, utilizzare il dispositivo in dotazione con la macchina oppure rivolgersi alla società di fornitura idrica.

Nella tabella seguente, sono riportate le informazioni sulle classi:

Grado di durezza	Classe 0 Molto dolce	Classe 1 Dolce	Classe 2 Media durezza	Classe 3 Dura	Classe 4 Molto dura
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Impostazione dell'apparecchio	0	1	2	3	4

Riempire un bicchiere d'acqua e immergervi un bastoncino. **Fig. 1**

Dopo 1 minuto, leggere il livello di durezza dell'acqua. **Fig. 2**

Indicare il numero di zone rosse al momento dell'impostazione sull'apparecchio.

Installazione del filtro

Alla prima accensione, l'apparecchio richiede se si desidera installare il filtro. In caso affermativo, premere "Si" e seguire le istruzioni visualizzate sul display.

Installazione della cartuccia nell'apparecchio: Avvitare la cartuccia filtro nel fondo del serbatoio dell'acqua utilizzando l'apposito attrezzo in dotazione con la cartuccia. **Fig. 3.**

Impostare il mese dell'inserimento della cartuccia (posizione 1 sulla figura, numeri a sinistra dell'apertura) girando l'anello grigio posto sull'estremità superiore del filtro. Il mese di sostituzione della cartuccia è indicato nella posizione 2 dell'illustrazione. **Fig 4.**

Collocare un recipiente da 0,6 l sotto l'uscita del vapore. **Fig. 5.**

La macchina deve essere avviata, indipendentemente dall'installazione del filtro. Quindi sarà necessario riempire, obbligatoriamente, i circuiti dell'acqua. Per quest'operazione, seguire le indicazioni fornite sul display. La macchina darà inizio al preriscaldamento dei circuiti, e successivamente al riempimento dei circuiti dell'acqua e all'esecuzione della fase di test, per finire con un risciacquo automatico.

Successivamente, il display visualizza il menu principale delle bevande.

Preparazione dell'apparecchio

Estrarre e riempire il serbatoio dell'acqua. **Fig. 6.**

Richiudere posando il coperchio sul serbatoio. **Fig. 7.**

Aprire il coperchio del serbatoio del caffè in chicchi e versarvi il caffè (max 250 gr). **Fig. 8.**

Riposizionare il coperchio del caffè in chicchi. **Fig. 9.**

⚠ Attenzione: L'utilizzo di chicchi di caffè oleosi, caramellati o aromatizzati è sconsigliato per questa macchina. Questo tipo di chicchi, come alcuni chicchi troppo grossi, potrebbe danneggiare la macchina.

⚠ Attenzione: Accertarsi che nessun corpo estraneo, come piccole pietruzze, presente nel caffè in chicchi finisca nel serbatoio. Qualsiasi danno causato da corpi estranei finiti nel serbatoio è escluso dalla garanzia.

PREPARAZIONE DELLE BEVANDE

Informazioni sulle ricette

In base alle ricette scelte, **Espresso Automatic EA84XX** regolerà automaticamente la quantità di caffè erogato.

Preparazione del macinacaffè

È possibile regolare la densità del caffè impostando la finezza della macinatura dei chicchi di caffè. In linea generale, più alto è il livello finezza del macinacaffè, più il caffè sarà forte e cremoso, ma dipende anche dal tipo di caffè utilizzato.

Regolare il grado di finezza della macinatura girando il pulsante di impostazione apposito ("Regolazione finezza macinatura") (L) posto nel serbatoio chicchi. Si consiglia di effettuare la regolazione durante la macinatura e tacca per tacca. Dopo 3 preparazioni, si percepirà distintamente una differenza di gusto.

La regolazione della finezza della macinatura è utile quando si cambia il tipo di caffè o se si desidera ottenere un caffè più o meno forte. Quindi, non è consigliabile effettuare la regolazione in modo sistematico.

Preparazione di bevande a base di caffè

Nel presente capitolo, viene descritto il funzionamento della macchina e delle sue funzioni attraverso l'esempio della preparazione dell'Espresso.

Premere "**Espresso**".

Se la macchina rileva una mancanza di acqua al momento della richiesta di selezione della ricetta, visualizzerà la richiesta di riempimento del serbatoio.

Posizionare la o le tazzine sotto i beccucci per l'erogazione del caffè.

È possibile abbassare e rialzare l'erogatore caffè a seconda delle dimensioni della/delle tazzina/e. **Fig. 10.**

Impostazioni disponibili

L'apparecchio consente di preparare una o due tazze.

Scelta della densità: maggiore è la quantità di chicchi scelti, più la preparazione sarà forte. La densità può essere modificata utilizzando i pulsanti + e - posti a sinistra e a destra dei simboli. Premere il tasto "OK" del display tattile per avviare la preparazione.

Preparazione dell'espresso

La macchina effettua la macinatura dei chicchi, la compattezza della miscela e infine la percolazione.

È possibile regolare il volume del caffè durante la preparazione utilizzando i tasti + e -.

È possibile arrestare la preparazione in qualsiasi momento premendo "STOP". Attenzione: premendo l'arresto si avvia una fase di messa a livello della macchina che può durare fino a 30 secondi. Questa fase è normale.

Quando un ciclo viene interrotto, l'arresto non è immediato, la macchina terminerà il suo ciclo ma la preparazione verrà annullata.

! **Attenzione : Risciacquo automatico dell'ugello caffè**

A seconda del tipo di ricetta preparata, la macchina effettuerà un risciacquo automatico al momento dello spegnimento.

Il ciclo dura solo pochi secondi e si arresta automaticamente.

Preparazione delle altre bevande:

! **Importante:** si consiglia di utilizzare del latte pastorizzato o UHT, aperto da poco tempo. Il latte crudo non consente di ottenere risultati ottimali.

! **Importante:** Dopo avere utilizzato le funzioni vapore, il beccuccio potrebbe essere caldo, quindi si consiglia di attendere qualche istante prima di toccarlo con le mani.

Per le bevande con schiuma di latte o acqua calda, è stato appositamente ideato un contenitore raccogli goccia che consente, dopo aver estratto il contenitore a calamita, di introdurre una tazza sotto il beccuccio a vapore o sotto l'accessorio super-cappuccino. La tazza, idealmente, dovrà essere nella posizione corretta per contenere la schiuma di latte o l'acqua calda prodotte dal beccuccio o dall'accessorio super-cappuccino. Inoltre, per riporre l'accessorio super-cappuccino, è possibile servirsi del contenitore apposito.

RICETTE A BASE DI LATTE

Ricette realizzate con il beccuccio a vapore (secondo il modello): Prestare particolare attenzione prima di ogni preparazione, verificando che il beccuccio sia ben avvitato e ruotandolo a fondo verso destra **Fig. 11**.

Il vapore consente di preparare la schiuma di latte. La formazione del vapore richiede una temperatura elevata, quindi l'apparecchio garantisce una fase di preriscaldamento supplementare.

Quando sul display viene visualizzato il menu di selezione delle bevande, premere su "vapore".

Nel display verrà segnalato il preriscaldamento dell'apparecchio, quindi un messaggio inviterà a posizionare un recipiente sotto il beccuccio vapore. Quindi sarà possibile iniziare a produrre il vapore premendo sul pulsante "OK".

CREMA DI LATTE

Versare il latte nell'apposito contenitore. Riempirlo a metà. Poggiare l'erogatore nel latte. **Fig. 12**.

Premere su **“vapore”** e seguire le istruzioni visualizzate sullo schermo.

Per un risultato migliore:

Fase 1 : Mantenendo il pentolino, poggiare l'erogatore nel latte a circa 2 cm e attendere che si formi la crema.

Fase 2 : Risolleverlo leggermente il recipiente (circa 1 cm). Non immergere completamente il tubo metallico.

Fase 3 : Riabbassare progressivamente il recipiente in base all'aumento della schiuma che si forma.

Per interrompere la funzione vapore, sarà sufficiente premere su un pulsante qualsiasi. Attenzione, il ciclo non si interromperà immediatamente.

Quando il beccuccio è caldo, manipolarlo utilizzando solo la parte in plastica. **Fig. 13.**

Per eliminare qualsiasi traccia di latte dal beccuccio, posizionare un recipiente sotto il beccuccio e premere **“acqua calda”** per qualche secondo.

Il beccuccio vapore è smontabile per consentire una pulizia in profondità. **Fig. 14.**

Lavarlo con dell'acqua e un po' di detergente non abrasivo mediante una spugna. Risciacquare e asciugare. **Fig. 15.**

Prima di riposizionarlo, accertarsi che tutti i fori di entrata dell'aria non siano ostruiti da residui di latte. Se necessario, sturare i fori con l'ago fornito. **Fig. 16.**

ACCESSORIO SUPER-CAPPUCCINO (disponibile secondo il modello)

! Importante: si consiglia di utilizzare del latte pastorizzato o UHT, aperto da poco tempo. Il latte crudo non consente di ottenere risultati ottimali.

L'accessorio super-cappuccino facilita la preparazione di cappuccini o caffelatte.

Preparazione dell'apparecchio:

Applicare il tubo d'aspirazione per il latte all'accessorio super-cappuccino, sull'estremità che non presenta il taglio obliquo. Il tubo non deve essere attorcigliato.

Posizionare l'accessorio sull'uscita vapore.

Introdurre l'estremità obliqua del tubo di aspirazione latte in un recipiente riempito di latte. **Fig. 17.**

Posizionare una tazza sotto l'accessorio super-cappuccino.

Realizzazione della ricetta – fase 1:

Selezionare la posizione cappuccino () o caffelatte () sull'accessorio super cappuccino.

Premere su **“vapore”** per avviare il preriscaldamento.

Impostazioni disponibili

È possibile modificare la durata del vapore utilizzando i pulsanti + e – posti a sinistra e a destra dei simboli.

Premere il tasto **“OK”** dello schermo tattile per avviare la preparazione.

! Importante: per interrompere la funzione vapore, sarà sufficiente premere su un pulsante qualsiasi. Attenzione, il ciclo non si interromperà immediatamente.

Realizzazione della ricetta – fase 2:

Posizionare la tazza sotto i beccucci di caffè e avviare un ciclo caffè/espresso **Fig. 18.** (vedere il capitolo Preparazione di bevande a base di caffè in chicchi).

Risciacquo dell'accessorio:

Per garantire il corretto funzionamento dell'accessorio, risciacquarlo con acqua dopo ogni utilizzo.

L'apparecchio non fornirà alcuna indicazione di effettuare questa operazione. Effettuare un ciclo di vapore con un bricco pieno d'acqua per pulire l'accessorio al suo interno. **Fig. 19.**

A tal fine, è possibile anche utilizzare il detergente liquido KRUPS disponibile come accessorio.

Manutenzione e pulizia:

Smontarlo e pulire gli elementi con una spazzola e, se del caso, con una piccola quantità di detersivo per i piatti. Fate in modo di pulire bene il pezzo cerchiato in foto **Fig. 20.** Il foro sul pezzo metallico non deve essere otturato.

Acqua calda

Verificare che l'accessorio super-cappuccino o il beccuccio a vapore siano ben avvitati al supporto.

Quando sullo schermo viene visualizzato il menu di selezione delle bevande, premere su **"ACQUA CALDA"**. Verrà visualizzato un messaggio che indica di posizionare un recipiente sotto il beccuccio vapore e scegliere il volume.

Quindi sarà possibile iniziare la produzione di acqua calda premendo sul pulsante **"OK"**.

! Per interrompere la funzione acqua calda, sarà sufficiente premere su un pulsante qualsiasi. Se il beccuccio è ostruito, sturarlo con l'ago in dotazione. **Fig. 16.**

ALTRE FUNZIONI: Selezione Prog

L'accesso al menu delle altre funzioni dell'apparecchio viene effettuato premendo Prog.

Impostazioni

Il menu **"Impostazioni"** consente di apportare le modifiche desiderate per utilizzare meglio l'apparecchio e adattarlo alle proprie preferenze. Di seguito sono riportate le principali impostazioni disponibili.

Data	L'impostazione della data è necessaria soprattutto in caso di utilizzo di cartucce anticalcare.
Orologio	Consente di selezionare un orario in formato di 12 o 24 ore.
Lingua	Consente di selezionare la lingua scelta tra quelle disponibili.
Paese	Consente di selezionare il proprio paese di residenza.
Unità di misura	Consente di selezionare l'unità di misura tra once e millilitri.
Luminosità schermo	Consente di regolare il contrasto dello schermo secondo le proprie preferenze.
Temperatura caffè	Consente di regolare la temperatura delle ricette di caffè su tre livelli.
Durezza acqua	Regolare la durezza dell'acqua tra 0 e 4. Vedere il capitolo "Misura della durezza dell'acqua".
Accensione automatica (Auto on)	Consente di avviare automaticamente il preriscaldamento dell'apparecchio ad un'ora scelta.
Spegnimento automatico (Auto off)	Scegliere la durata dopo la quale verrà attivato lo spegnimento automatico dell'apparecchio:

Manutenzione

Queste opzioni consentono di avviare i programmi selezionati. Successivamente, seguire le indicazioni fornite sullo schermo.

Risciacquo	Consente di accedere al risciacquo.
Pulizia	Consente di accedere alla pulizia.
Disincrostazione	Consente di accedere alla disincrostazione. Quando non si raggiunge il numero di ricette, la funzione non è attiva.
Filtro	Consente di accedere alla modalità filtro.

Per uscire dal menu di manutenzione, premere su .

Info

Il menu “Info” consente di accedere a un determinato numero di informazioni sull'utilizzo e su determinate fasi nel corso dell'impiego della macchina. Fornisce anche delle indicazioni sulla manutenzione. Di seguito sono riportate le principali informazioni disponibili.

Data di avviamento	Visualizza la data della prima messa in funzione.
Bevande preparate	Visualizza il numero totale di caffè, acqua calda e vaporizzazioni realizzati dalla macchina.
Pulizia circuito caffè	Indica che la pulizia dovrà essere effettuata dopo x cicli.
Disincrostazione	Indica che la pulizia dovrà essere effettuata dopo x cicli.
Filtro	Indica che sarà necessario sostituire il filtro dopo x giorni o x litri.

MANUTENZIONE GENERALE

Scarico del contenitore fondi, del vano caffè e del raccogliocce

Dopo 12 caffè, la macchina richiederà lo svuotamento del collettore dei fondi di caffè e la pulizia del cassetto. Un'esecuzione non corretta di queste operazioni può danneggiare la macchina. Attendere almeno 8 secondi prima di rimontare il cassetto e il collettore dei residui di caffè, seguendo le indicazioni che appaiono sul display del dispositivo.

Nel vano raccogliocce confluisce l'acqua usata mentre il contenitore fondi raccoglie la macina utilizzata.

Il vano caffè consente di eliminare eventuali depositi di fondi di caffè al di sotto della camera di percolazione.

Se viene visualizzato il messaggio “**Svuotare i 2 vani**”, estrarre, svuotare e pulire il cassetto raccogliocce.

1. Estrarre, svuotare e pulire il contenitore fondi. **Fig. 21.**
2. Estrarre il vano caffè.

Trascorsi 8 secondi, rimontare prima il cassetto poi il collettore dei residui. **Fig. 22.**
Il cassetto raccogliocce è fornito di un galleggiante che indica quando il vano deve essere svuotato. **Fig. 23.**

Risciacquo dei circuiti

È possibile effettuare un risciacquo in qualsiasi momento premendo su Prog quindi sulla manutenzione. In base ai tipi di ricette preparate, la macchina potrà eseguire un risciacquo automatico al momento dello spegnimento.


Programmi automatici di pulizia della macchina

Programma di pulizia automatica del circuito caffè

Quando è necessario eseguire un programma di pulizia, l'apparecchio emetterà un avviso. La pulizia deve essere effettuata dopo 360 preparazioni circa.

Per effettuare questo programma di pulizia, sarà necessario disporre di un recipiente in grado di contenere almeno 0,6 l e che deve essere posizionato sotto le uscite caffè, e di una pastiglia di pulizia KRUPS.

Seguire le indicazioni visualizzate sullo schermo. Inoltre, è possibile avviare una procedura di pulizia attraverso il menu per la manutenzione.

! Importante: L'esecuzione del programma di pulizia non deve essere effettuata immediatamente alla richiesta dell'apparecchio, ma può essere rimandata solo di qualche minuto. Se viene riportata la pulizia, il messaggio di avviso  resterà visualizzato fino a quando l'operazione verrà effettuata.


Il programma di pulizia automatica comprende 2 fasi: un ciclo di pulizia e un ciclo di risciacquo, della durata di 13 minuti circa.

! Importante: Se la macchina viene scollegata durante la pulizia o in caso di guasto elettrico, il programma di pulizia riprenderà l'esecuzione della fase interrotta al momento dell'incidente. Non sarà possibile rimandare questa operazione. L'operazione è obbligatoria per motivi di risciacquo del circuito dell'acqua. In tal caso, potrebbe essere necessaria una nuova pastiglia per la pulizia. Completare correttamente il programma di pulizia per eliminare tutte le tracce del prodotto di disincrostazione nocivo per la salute..

Programma di disincrostazione automatica del circuito vapore

! Attenzione: Se l'apparecchio è fornito di cartuccia Claris - Aqua Filter System, estrarre la cartuccia prima dell'operazione di disincrostazione.

Quando è necessario eseguire un programma di disincrostazione, l'apparecchio emetterà un avviso. La frequenza di esecuzione del programma dipende dalla qualità dell'acqua usata e dall'utilizzo o meno di un filtro Claris Aqua Filter System (più l'acqua è calcarea, maggiore dovrà essere la frequenza di disincrostazione dell'apparecchio).

! Importante: L'esecuzione del programma non deve essere effettuata immediatamente alla richiesta dell'apparecchio, ma può essere rimandata solo di qualche minuto. Se viene rimandata la disincrostazione, il messaggio di avviso  resterà visualizzato fino a quando l'operazione verrà effettuata.

Seguire le indicazioni visualizzate sul display. Inoltre, è possibile avviare una procedura di disincrostazione attraverso il menu per la manutenzione.


Per effettuare questo programma di eliminazione del calcare, occorrono un recipiente con una capienza minima di 0,6 l che dovrà essere posizionato sotto l'uscita del vapore e una dose di anticalcare KRUPS (40 g).

Il programma di disincrostazione comprende 3 fasi: un ciclo di disincrostazione e due cicli di risciacquo. Il programma dura circa 20 min.

! Importante: in caso di interruzione di corrente o di scollegamento della macchina, il ciclo riprenderà la fase in esecuzione al momento dell'incidente, senza possibilità di rimandare questa operazione. Completare correttamente il ciclo per eliminare tutte le tracce del prodotto di disincrostazione nocivo per la salute.


PROBLEMI E RISOLUZIONE

Se uno dei problemi riportati nella tabella persiste, contattare il servizio clienti KRUPS.

PROBLEMA DI MALFUNZIONAMENTO	SOLUZIONI
La macchina visualizza un guasto, il software è bloccato o la macchina indica un malfunzionamento.	Spegnere e scollegare la macchina, estrarre la cartuccia filtrante, attendere un minuto e riaccenderla.
L'apparecchio non si accende dopo avere premuto su Avvio/Arresto.	Verificare i fusibili e la presa di corrente dell'impianto. Verificare che le due prese del cavo siano correttamente inserite, nell'apparecchio e nella presa elettrica.
Il macinacaffè emette un rumore anomalo.	Nel macinacaffè sono presenti corpi estranei. Prima di qualsiasi intervento, scollegare la macchina. Verificare se è possibile estrarre il corpo estraneo utilizzando il proprio aspiratore.
<p>Il beccuccio a vapore emette dei rumori.</p> <p>La bocchetta del vapore della macchina sembra ostruita parzialmente o completamente.</p> <p>Il beccuccio a vapore non fa schiuma di latte o ne fa poca.</p>	<p>Verificare che sia ben avvitato al suo puntale.</p> <p>Liberare i fori otturati con l'ago fornito in dotazione con l'apparecchio. Se il problema persiste, smontare il beccuccio e il puntale a vapore.</p>  <p>Senza puntale installato, preparare un'acqua calda per evacuare i restanti depositi, assicurandosi che l'ugello del puntale non sia ostruito con residui di latte o calcare.</p> <p>Per le preparazioni a base di latte: Si consiglia di utilizzare latte fresco, pastorizzato o UHT, aperto da poco. È inoltre consigliabile utilizzare un recipiente freddo.</p>

PROBLEMA DI MALFUNZIONAMENTO	SOLUZIONI
Dall'ugello vapore non fuoriesce vapore.	Svuotare il serbatoio ed estrarre temporaneamente la cartuccia Claris. Riempire il serbatoio con acqua minerale ricca di calcio (>100mg/l) e, successivamente, avviare dei cicli vapore (da 5 a 10) in un recipiente fino a ottenere un getto di vapore continuo. Riposizionare la cartuccia Claris nel serbatoio.
L'accessorio super-cappuccino non fa la schiuma o ne fa poca. L'accessorio super-cappuccino non aspira il latte.	Verificare che sia correttamente montato sull'apparecchio, togliendolo e rimettendolo. Verificare che il tubicino flessibile non sia ostruito, attorcigliato e che sia ben inserito nell'accessorio, per evitare infiltrazioni d'aria. Sciacquare e pulire l'accessorio (facendo riferimento al capitolo "Accessorio super-cappuccino"). Se il problema persiste, sostituire il pezzo cerchiato in rosso in Fig. 20 con la relativa parte di ricambio fornita con il dispositivo.
La macchina richiede lo svuotamento del contenitore raccogli goccia anche se non è pieno.	La macchina è programmata per richiedere lo svuotamento del contenitore raccogli goccia ogni 12 caffè, anche nel caso in cui siano stati effettuati svuotamenti intermedi.
Sotto l'apparecchio è presente dell'acqua.	Prima di svuotare il serbatoio, attendere 15 secondi dopo la fuoriuscita del caffè per consentire alla macchina di completare correttamente il suo ciclo. Verificare che il contenitore raccogli goccia sia ben posizionato sulla macchina: deve essere sempre nella posizione corretta, anche quando l'apparecchio non è in uso. Verificare che non sia pieno. Il contenitore raccogli goccia non deve essere estratto durante il ciclo.
Al termine, dell'acqua calda scolerà dalle uscite caffè.	Secondo il tipo di ricetta preparata, al termine la macchina può effettuare una fase di risciacquo automatico. Il ciclo dura pochi secondi e si arresta automaticamente.
Dopo aver svuotato il collettore dei residui di caffè e avere pulito il cassetto del caffè, il messaggio di avvertimento rimane.	Rimontare correttamente il cassetto e il collettore dei residui di caffè, seguendo le indicazioni che appaiono sul display del dispositivo. Attendere almeno 8 secondi prima di rimontarli.
Il caffè scende troppo lentamente.	Girare il pulsante di regolazione della finezza di macinatura verso destra per ottenere una macinatura più grossa (potrebbe dipendere dal tipo di caffè utilizzato). Effettuare uno o più cicli di risciacquo. Avviare un ciclo di pulizia della macchina (cfr. "Programma di pulizia automatica del circuito caffè", pag. 139). Sostituire la cartuccia Claris Aqua Filter System (cfr. "Installazione del filtro", pag. 133).
Fuoriuscita anomala di acqua o vapore dal beccuccio vapore.	Ad inizio o fine preparazione, potrebbero fuoriuscire dal beccuccio a vapore alcune gocce.
Dopo avere riempito il serbatoio dell'acqua, il messaggio di avviso resta visualizzato sullo schermo.	Controllare che la posizione del serbatoio nell'apparecchio sia corretta. Controllare e sbloccare, se necessario, il galleggiante. Il galleggiante in fondo al serbatoio deve sbloccarsi liberamente.

PROBLEMA DI MALFUNZIONAMENTO	SOLUZIONI
Il pulsante di regolazione della finezza della macinatura è difficile da ruotare.	Modificare l'impostazione del macinacaffè soltanto quando è in funzione.
L'espresso o il caffè non è abbastanza caldo.	Aumentare la temperatura del caffè nel menu Impostazioni. Riscaldare la tazza immergendola in acqua calda prima di avviare la preparazione.
Il caffè è troppo chiaro o non molto forte.	Evitare di utilizzare caffè oleosi, caramellati o aromatizzati. Controllare che il serbatoio dei chicchi contenga del caffè e che questo scenda correttamente. Ridurre il volume della preparazione, aumentare la forza della preparazione. Girare il pulsante di regolazione della finezza di macinatura verso sinistra per ottenere una macinatura più sottile. Realizzare la preparazione in due cicli utilizzando la funzione per due tazze.
L'apparecchio non ha erogato caffè.	Durante la preparazione si è verificato un incidente. L'apparecchio si è riavviato automaticamente ed è pronto per un nuovo ciclo.
Durante l'esecuzione di un ciclo, si verifica un corto circuito.	L'apparecchio viene riavviato automaticamente al momento della riattivazione della tensione.

 **Pericolo:** Solo un tecnico qualificato è autorizzato ad effettuare riparazioni sul cavo elettrico e a intervenire sulla rete elettrica. In caso di mancata osservanza di tale indicazione, l'utilizzatore sarà esposto a rischi letali da elettricità. Non utilizzare in alcun caso l'apparecchio se presenta deterioramenti visibili.

DATI TECNICI

Apparecchio:	Automatic Espresso Series EA84xx	Serbatoio caffè in chicchi:	250 g
Alimentazione elettrica	220-240V~ / 50 Hz	Pressione della pompa:	15 bar
Consumo energetico:	In funzione: 1450 W	Avvio e conservazione:	in luoghi chiusi e asciutti (riparati dal gelo).
		Dimensioni (H x l x P) :	376 x 274 x 404 mm
Serbatoio dell'acqua:	1,7 l	Peso EA84xx:	9.5 kg

Salvo in caso di modifiche tecniche.

TRASPORTO

Conservare l'imballaggio originale per trasportare l'apparecchio.

Prima di trasportare o spostare l'apparecchio, svuotare il raccoglitore di fondi di caffè, il serbatoio dei chicchi,

il serbatoio dell'acqua e i cassettini raccogliocce per evitare riversamenti dell'acqua.

⚠ Attenzione: In caso di caduta dell'apparecchio nell'imballaggio durante il trasporto, è consigliabile portarlo presso un servizio di assistenza post-vendita per farlo controllare ed evitare qualsiasi rischio di incendio o pericoli collegati all'elettricità.

SMALTIMENTO

Il simbolo presente sull'apparecchio o sull'imballaggio indica che questo prodotto non può essere in alcun caso come un sacchetto comune. Pertanto, deve essere smaltito presso un apposito centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche o elettroniche. Procedendo correttamente alla raccolta differenziata e all'eliminazione delle apparecchiature in dismissione, sarà possibile a contribuire a proteggere le risorse naturali e a evitare qualsiasi conseguenza dannosa all'ambiente e alla salute umana. Per maggiori informazioni sul sito di raccolta dei rifiuti, contattare un centro di assistenza autorizzato o il proprio rivenditore.

Questo apparecchio contiene una(delle) pila(e) accessibile(i) unicamente da un tecnico riparatore per ragioni di sicurezza. Per la sua(loro) sostituzione, rivolgersi al proprio Centro di Assistenza più vicino.

! Importante: questo apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere smaltiti o riciclati.

Contribuiamo alla salvaguardia dell'ambiente!



- ① Questo apparecchio contiene numerosi materiali valorizzabili o riciclabili.
- ➔ Smaltirlo presso il centro di raccolta rifiuti comunale o in un'apposita discarica, conformemente alle norme in vigore.



Ecco qualche ricetta da realizzare con la macchina KRUPS Automatic:

• Cappuccino

Per un cappuccino preparato a regola d'arte, le proporzioni ideali sono le seguenti: 1/3 di latte caldo, 1/3 di caffè, 1/3 di schiuma di latte.

• Caffè Latte

Per questa preparazione, le proporzioni sono le seguenti: 3/5 di latte caldo, 1/5 di caffè, 1/5 di schiuma di latte.

- Per questa preparazione a base di latte, utilizzare preferibilmente latte parzialmente scremato molto fresco (a temperatura da frigorifero, idealmente tra 6 e 8°C).
- Per finire, è possibile cospargere con cioccolato in polvere.

• Caffè con panna

- Preparare un caffè espresso classico in una tazza grande.
- Aggiungere una nuvola di panna per ottenere un caffè con panna.

• Caffè corretto*

- Preparare una tazza di caffè espresso come al solito.
- Poi, correggere leggermente il gusto aggiungendo 1/4 o 1/2 bicchierino da liquore di Cognac. L'anisetta, l'acquavite, la Sambuca, il Kirsch ed il Cointreau sono anch'essi idonei a questa preparazione. Esistono moltissime altre possibilità per "nobilitare" l'espresso. L'immaginazione non ha confini.

• Liquore al caffè*

- Miscelare in una bottiglia vuota da 0,75 litri 3 tazze di caffè espresso, 250 gr. di zucchero di canna non raffinato, 1/2 litro di Cognac o di Kirsch.
- Lasciare macerare la miscela per almeno 2 settimane. Si otterrà così un liquore delizioso, soprattutto per gli appassionati di caffè.

• Affogato al caffè

4 palline di gelato alla vaniglia, 2 tazze di caffè espresso freddo zuccherato, 1/8 l di latte, panna montata, cioccolato a scaglie.

- Miscelare l'espresso freddo con il latte.
- Suddividere le palline di gelato in bicchieri grandi, versare sopra il caffè e decorare con la panna montata ed il cioccolato a scaglie.

• Irish Coffee*

- Aggiungere un bicchierino di rhum ad una tazza di caffè espresso zuccherato.
- Decorare con uno strato abbondante di panna montata e servire.

• Espresso flambé*

2 tazze di caffè espresso, 2 bicchierini di Cognac, 2 cucchiaini da caffè di zucchero di canna non raffinato, panna montata.

- Versare il Cognac in bicchieri resistenti al calore, riscaldare e fiammeggiare.
- Aggiungere lo zucchero, mescolare, versare il caffè e decorare con panna montata.

• Espresso perfetto*

2 tazze di caffè espresso, 6 tuorli d'uovo, 200 gr. di zucchero, 1/8 litro di panna zuccherata, 1 bicchierino di liquore all'arancia.

- Sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero fino a formare un composto denso e schiumoso.
- Aggiungere l'espresso freddo ed il liquore all'arancia.
- Poi miscelare la panna montata.
- Versare il tutto in coppette o bicchieri.
- Riporre le coppette nel congelatore.

(*: L'abuso di alcool è pericoloso per la salute.)

Αγαπητέ πελάτη,

Σας συγχαίρουμε που αγοράσατε την **Αυτόματη Εσπρεσομηχανή της σειράς EA84XX**. Η μηχανή σας σας παρέχει τη δυνατότητα να παρασκευάζετε διάφορα ροφήματα, εσπρέσο, καφέδες ή ριστρό, με απόλυτα αυτόματο τρόπο. Μπορείτε επίσης να παρασκευάσετε ροφήματα με γάλα, όπως καπουτσίνο. Σχεδιάστηκε για να σας επιτρέψει να απολαμβάνετε στο σπίτι την ίδια ποιότητα με την καφετέρια, οποιαδήποτε στιγμή της ημέρας ή της εβδομάδας θελήσετε. Θα εκτιμήσετε τόσο την ποιότητα του αποτελέσματος των ροφημάτων όσο και την μεγάλη ευκολία χρήσης. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον όγκο, την ένταση του αρώματος και τη θερμοκρασία των ροφημάτων σας.

Χάρη στο σύστημα Compact Thermoblock System με ενσωματωμένο θάλαμο φιλτραρίσματος, την αντλία με πίεση 15 bars και το ότι λειτουργεί με ολόκληρους κόκκους καφέ, τους οποίους αλέθει αμέσως πριν από την απόσταξη, αυτή η μηχανή θα σας επιτρέψει να παρασκευάσετε ριστρό, εσπρέσο και ζεστούς καφέδες με άρωμα στο μέγιστο από το πρώτο κιάλας φλιτζάνι και με ανοιχτό καφέ καϊμάκι.

Χάρη στη λειτουργία ζεστού νερού, θα μπορείτε να παρασκευάσετε τσάι και άλλα ροφήματα σε μία στιγμή.

Κατά παράδοση, και για να μπορέσει το ρόφημα να δώσει όλη τη γεύση, ο εσπρέσο σερβίρεται σε μικρά κωνικά πορσελάνινα φλιτζανάκια. Για να φτιάξετε έναν εσπρέσο στην ιδανική θερμοκρασία, καθώς και μία ομοιόμορφη κρέμα, σας συμβουλεύουμε να προθερμάνετε τα φλιτζάνια σας.

Ενδεχομένως, θα πρέπει να δοκιμάσετε διάφορους καφέδες σε κόκκους, μέχρι να βρείτε εκείνον που σας ταιριάζει. Αλλάζοντας το μίγμα ή/ και το βαθμό καβουρδίσματος, θα καταφέρετε να πετύχετε το ιδανικό αποτέλεσμα.

Ο καφές εσπρέσο είναι πλουσιότερος σε άρωμα, σε σύγκριση με έναν κλασικό καφέ φίλτρου. Παρά την έντονη γεύση του, η οποία γεμίζει το στόμα και παραμένει, ο εσπρέσο περιέχει λιγότερη καφεΐνη σε σύγκριση με τον καφέ φίλτρου (περίπου 60 με 80 mg ανά φλιτζάνι, με 80 με 100 mg ανά φλιτζάνι για τον καφέ φίλτρου) λόγω της μικρότερης διάρκειας του φιλτραρίσματος.

Η ποιότητα του νερού που χρησιμοποιείται είναι ένας ακόμη παράγοντας που καθορίζει την ποιότητα του αποτελέσματος στο φλιτζάνι σας. Υπό ιδανικές συνθήκες, χρησιμοποιήστε το νερό της βρύσης (επειδή δεν έχει το χρώνο να παραμείνει στάσιμο σε επαφή με τον αέρα), εκτός αν έχει οσμή χλωρίου και είναι κρύο.

Η έγχρωμη οθόνη αφής, η οποία είναι εργονομική και άνετη, θα διευκολύνει την πλοήγησή σας. Θα σας καθοδηγήσει σε όλα τα στάδια, από την παρασκευή του ροφημάτων σας ως τις ενέργειες συντήρησης.

Σας ευχόμαστε να απολαύσετε τη χρήση της Krups μηχανής σας.

Η ομάδα Krups



Για να χρησιμοποιείτε τη μηχανή σας με τον καλύτερο τρόπο και να λαμβάνετε καφέδες υψηλής ποιότητας, ακολουθήστε τις παρακάτω συμβουλές:

- Η ποιότητα του νερού επηρεάζει σημαντικά την ποιότητα των αρωμάτων. Η σκληρότητα και το χλώριο μπορούν να αλλοιώσουν τη γεύση του καφέ σας. Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε την κάψουλα Claris Aqua Filter System ή νερό με χαμηλή περιεκτικότητα σε άλατα, για να διατηρείτε όλα τα αρώματα του καφέ σας.
- Για να παρασκευάσετε συνταγές ριστρέτο, εσπρέσο και καφέ, σας προτείνουμε τη χρήση πορσελάνινων φλιτζανιών με σχήμα τουλίπας, τα οποία θα έχετε προθερμάνει (περνώντας τα από ζεστό νερό, για παράδειγμα) και με μέγεθος ανάλογο με την ποσότητα που θέλετε. Για τις συνταγές καπουτσίνο, καφέ λάτε και ζεστού γάλακτος, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε φλιτζάνια από χοντρό γυαλί, για λαχταριστό αποτέλεσμα.
- Οι καβουρδισμένοι κόκκοι καφέ μπορούν να χάσουν το άρωμά τους αν δεν προστατεύονται. Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε την ποσότητα κόκκων που αρκεί για τις επόμενες 4-5 ημέρες. Η ποιότητα του καφέ σε κόκκους είναι μεταβλητή και η εκτίμησή του είναι υποκειμενική, παρόλα αυτά σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε την ποικιλία Arabica παρά την ποικιλία Robusta. Ενδεχομένως, θα πρέπει να δοκιμάσετε πολλές φορές μέχρι να βρείτε τον καφέ σε κόκκους που σας ταιριάζει.
Τέλος, σας συνιστούμε να μην χρησιμοποιείτε τους λιπαρούς και καραμελωμένους κόκκους, καθώς είναι δυνατό να βλάψουν τη μηχανή.
- Η ποιότητα και η λεπτότητα του αλέσματος του κόκκου επηρεάζουν την ένταση των αρωμάτων και την υφή που θα έχει το καϊμάκι. Όσο πιο λεπτό είναι το άλεσμα, τόσο πιο κρεμώδες θα είναι το καϊμάκι. Εξάλλου, το άλεσμα πρέπει να είναι κατάλληλο για το επιθυμητό ρόφημα : λεπτό για το ριστρέτο και τον εσπρέσο, πιο χοντρό για τον καφέ φίλτρου.
- Μπορείτε να χρησιμοποιείτε παστεριωμένο γάλα ή UHT, αποβουτυρωμένο, ημιαποβουτυρωμένο ή πλήρες, από το ψυγείο (7°C). Η χρήση ειδικού γάλακτος (μικροφιλτραρισμένου, άβραστου, ξινόγαλου, εμπλουτισμένου κ.λπ.) μπορεί να δώσει λιγότερο ικανοποιητικά αποτελέσματα, ιδίως όσον αφορά την ποιότητα του αφρού.

Όροι εγγύησης

Η διάρκεια ισχύος της εγγύησης αυτής της συσκευής είναι 2 χρόνια ή/ και 6.000 κύκλοι με μέγιστο 3.000 κύκλους το χρόνο. Ανατρέξτε στο έντυπο της εγγύησης για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τους άλλους όρους εγγύησης που ισχύουν για τη χώρα σας.

Αυτό το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και δεν επιτρέπεται η επαγγελματική ή εμπορική χρήση του. Οποιαδήποτε άλλη χρήση ακυρώνει την εγγύηση.

Η εγγύηση δεν καλύπτει τις ζημιές και τις υποβαθμίσεις που προέρχονται από τη μη ενδεδειγμένη χρήση, από επισκευές που πραγματοποιήσαν άτομα χωρίς της απαραίτητες γνώσεις ή από τη μη τήρηση του εγχειριδίου χρήστη.

Για να τηρηθούν οι όροι της εγγύησης, πρέπει οπωσδήποτε να πραγματοποιείτε τους κύκλους αφαλάτωσης και καθαρισμού. Η εγγύηση δεν θα διασφαλίζεται αν δεν τηρούνται όλες οι διαδικασίες ή οι οδηγίες καθαρισμού και αφαλάτωσης ή αν τα προϊόντα καθαρισμού ή αφαλάτωσης που χρησιμοποιούνται δεν συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές της KRUPS. Η εγγύηση δεν ισχύει σε περίπτωση που δεν χρησιμοποιείται η κάψουλα Claris Aqua Filter System όπως αναφέρεται στις οδηγίες της KRUPS.

Η φυσιολογική φθορά των εξαρτημάτων (μύλων αλέσματος, βαλβίδων συνδέσμων) δεν καλύπτεται από την εγγύηση, όπως δεν καλύπτονται ούτε και οι ζημιές λόγω εξωτερικών αντικειμένων στο μύλο του καφέ (για παράδειγμα: ξύλων, χαλκικών, πλαστικών, ξένων σωμάτων κ.λπ.).

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΚΑΙ ΤΟ ΕΧΓΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ	148
Οδηγός συμβόλων του εγχειριδίου χρήστη	148
Συμβουλές για την ασφάλεια	148
Ενδεδειγμένη χρήση	150
Προϊόντα που παρέχονται με τη μηχανή σας.....	150
Εργοστασιακός έλεγχος.....	150
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ	151
ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΟΨΗ	152
Επεξήγηση των διάφορων συμβόλων	152
ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ	152
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ	152
Αρχικές ρυθμίσεις.....	152
Εγκατάσταση του φίλτρου	153
Προετοιμασία της συσκευής	154
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΡΟΦΗΜΑΤΩΝ	154
Πληροφορίες για τις συνταγές	154
Προετοιμασία του μύλου.....	154
Παρασκευή ροφημάτων καφέ.....	154
Παρασκευή άλλων ροφημάτων	155
Ζεστό νερό.....	157
ΛΟΙΠΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ : πλήκτρο Prog	157
Ρυθμίσεις	157
Συντήρηση.....	158
Πληροφορίες.....	158
ΓΕΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	158
Άδειασμα του συλλέκτη υπολειμμάτων καφέ, του συρταριού καφέ και του αυλακιού σταξίματος.....	158
Ξέβγαλμα των κυκλωμάτων	159
Αυτόματα προγράμματα καθαρισμού της μηχανής	159
ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ	160
ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	163
ΜΕΤΑΦΟΡΑ	163
ΑΠΟΡΡΙΨΗ	163
ΣΥΝΤΑΓΕΣ	164

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΚΑΙ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ


Στο παρόν εγχειρίδιο θα βρείτε όλες τις σημαντικές πληροφορίες που αφορούν την έναρξη λειτουργίας, τη χρήση και τη συντήρηση της αυτόματης μηχανής καφέ φίλτρου/ εσπρέσο που αγοράσατε.


Εδώ θα βρείτε και σημαντικές συμβουλές για την ασφάλεια.

Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήστη πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή σας και φυλάξτε το σε ασφαλές μέρος: η μη ενδεδειγμένη χρήση απαλλάσσει την Krups από κάθε ευθύνη.

Οδηγός συμβόλων του εγχειριδίου χρήστη


Σύμβολα και σχετικές λέξεις που χρησιμοποιούνται στο παρόν εγχειρίδιο χρήστη.

 **Κίνδυνος** : Εφιστά την προσοχή σε κινδύνους σοβαρών ή θανάσιμων σωματικών βλαβών. Το σύμβολο του κεραυνού εφιστά την προσοχή σε κινδύνους που σχετίζονται με την ύπαρξη ηλεκτρικού ρεύματος.

 **Προσοχή** : Εφιστά την προσοχή στην πιθανή σημείωση δυσλειτουργιών, ζημιών ή καταστροφής της συσκευής.

 **Σημαντικό** : Γενική ή σημαντική επισήμανση για τη λειτουργία της συσκευής.

Οδηγίες ασφάλειας

 **Σημαντικό** : Αυτές οι συμβουλές για την ασφάλεια αποσκοπούν στην προστασία τη δική σας, τρίτων και της συσκευής. Επομένως, πρέπει να τηρούνται αυστηρά.

Όροι χρήσης

Μην βυθίζετε τη συσκευή σε υγρά. Μην βυθίζετε το καλώδιο ή το βύσμα σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό. Οποιαδήποτε επαφή των ηλεκτρικών εξαρτημάτων της συσκευής με υγρασία ή νερό μπορεί να επιφέρει θανάσιμους τραυματισμούς, λόγω της παρουσίας ηλεκτρικού ρεύματος! Αυτή η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο σε εσωτερικούς χώρους χωρίς υγρασία.

Αν μεταβληθεί η θερμοκρασία περιβάλλοντος από το κρύο στη ζέστη, περιμένετε μερικές ώρες πριν να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή σας, για να μην της προκαλέσει ζημία το νερό των συμπυκνώσεων. Μην τοποθετείτε τη συσκευή στο άμεσο φως του ήλιου, σε περιοχή εκτεθειμένη στη θερμότητα, στο ψύχος, στον παγετό ή στην υγρασία.

Προσέξτε να μην τοποθετήσετε τη συσκευή σε θερμή επιφάνεια, όπως σε ηλεκτρικό μάτι ή κοντά σε γυμνή φλόγα, για να αποφύγετε κάθε κίνδυνο πυρκαγιάς ή άλλης ζημίας.

Διατηρείτε τη συσκευή κατά τρόπο που να μην είναι προσιτή στα παιδιά.


Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται προς χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) των οποίων η σωματική, αισθητήρια ή πνευματική ικανότητα είναι μειωμένη, ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώση ως προς τη χρήση, εκτός εάν τα άτομα αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη ή ακολουθούν πρότερες οδηγίες που αφορούν τη χρήση της συσκευής από κάποιο άτομο που είναι υπεύθυνο ως προς την ασφάλειά τους.

Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.

Σε περίπτωση κατάποσης ενός από τα προϊόντα που παρέχονται με τη μηχανή, ειδοποιήστε αμέσως τον ιατρό σας ή/ και ζητήστε τη βοήθεια του κέντρου δηλητηριάσεων.

Η συσκευή δεν προορίζεται για την προετοιμασία υγρών παρασκευασμάτων για βρέφη.

Ηλεκτρική τροφοδότηση

 **Κίνδυνος** : Η μη τήρηση αυτών των συμβουλών είναι δυνατό να επιφέρει θανάσιμους τραυματισμούς, οι οποίοι σχετίζονται με το ηλεκτρικό ρεύμα!

Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική τάση που αναγράφεται πάνω στην επιγραφή στοιχείων της συσκευής είναι ίδια με αυτήν της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης. Να συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με γείωση.

Βεβαιωθείτε ότι ο ρευματοδότης έχει εύκολη πρόσβαση, προκειμένου να μπορείτε εύκολα να αποσυνδέσετε το φως σε περίπτωση δυσλειτουργίας ή, για παράδειγμα, κατά τη διάρκεια καταγίδων.

Για την ασφάλεια της συσκευής σας, αν έχει καταγίδα, βγάλτε το φως από την πρίζα. Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να βγάλετε τη συσκευή από την πρίζα.

Βγάλτε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα αν διαπιστώσετε οποιαδήποτε ανωμαλία κατά τη λειτουργία ή αν σημειωθούν σφάλματα κατά την παρασκευή του καφέ.

Να βγάζετε τη συσκευή σας από την πρίζα αν σταματήσετε να τη χρησιμοποιείτε για μεγάλη περίοδο και όταν την καθαρίζετε.

Αν το καλώδιο τροφοδοσίας ή η ίδια η συσκευή πάθει ζημιά, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή. Αν υποστεί ζημιά το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φως, αντικαταστήστε υποχρεωτικά το καλώδιο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο KRUPS.

Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται από ένα τραπέζι ή επιφάνεια εργασίας. Μην αφήνετε το χέρι σας ή το καλώδιο τροφοδοσίας επάνω στα καυτά μέρη της συσκευής.

Δεν συνιστάται η χρήση πολύπριζων ή καλωδίων επέκτασης. Οποιοδήποτε σφάλμα σύνδεσης ακυρώνει την εγγύηση.

Συσκευή

Εκτός από τον καθαρισμό και την αφαλάτωση, σύμφωνα με τις διαδικασίες του εγχειριδίου χρήστη, όλες οι άλλες επεμβάσεις στη συσκευή πρέπει να πραγματοποιούνται από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο της KRUPS.

Για την ασφάλειά σας, να χρησιμοποιείτε μόνο εγκεκριμένα εξαρτήματα και αναλώσιμα της KRUPS, γιατί είναι κατάλληλα για τη συσκευή σας.

Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα αν πρόκειται να αφήσετε το δωμάτιο ή το σπίτι για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Μην ανοίγετε ποτέ τη συσκευή. Προσοχή, θανάσιμος κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα ! Οποιοδήποτε ανεπίτρεπτο άνοιγμα της συσκευής ακυρώνει την εγγύηση. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σας αν δεν λειτουργεί σωστά ή αν έχει υποστεί ζημιά. Σε αυτή την περίπτωση, συνιστάται να πάρετε τη συσκευή σας σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο της KRUPS για να σας την ελέγξουν (συμβουλευτείτε τον κατάλογο στο εγχειρίδιο Σέρβις της KRUPS).

Για λόγους ασφαλείας και συμμόρφωσης, οποιαδήποτε τροποποίηση ή μετατροπή της συσκευής, η οποία πραγματοποιείται μεμονωμένα, απαγορεύεται, επειδή μόνο οι συσκευές που υποβάλλονται σε έλεγχο φέρουν έγκριση και ο κατασκευαστής αποποιείται πάσας ευθύνης σε περίπτωση ζημίας.

Για λόγους ασφαλείας, κατά την παραγωγή ατμού για την παρασκευή καπουτσίνο, ζεστού γάλακτος ή ζεστού νερού, προσέξτε να μην βάλετε το χέρι σας κάτω από την έξοδο του ακροφυσίου ή του εξαρτήματος Super καπουτσίνο ή κάτω από την έξοδο καφέ κατά την παρασκευή καφέ.

Το ακροφύσιο ατμού μπορεί να είναι καυτό, προσέξτε να μην το αγγίξετε κατά την παρασκευή ή αμέσως μετά.

Για να μην στάξει χρησιμοποιημένο νερό και λερώσει τον πάγκο εργασίας σας ή για να μην καείτε, μην ξεχνάτε να βάζετε το δοχείο συλλογής σταγόνων και προσέξτε να προστατεύετε καλά τον πάγκο εργασίας σας κατά τους κύκλους αφαλάτωσης, ιδίως αν είναι από μάρμαρο, πέτρα ή ξύλο.

Μην βάζετε ποτέ αλεσμένο καφέ στο δοχείο καφέ.

Μην βάζετε ποτέ νερό στο δοχείο κόκκων καφέ.

Χρήση και συντήρηση

Σε περίπτωση δυσλειτουργίας ή κακής κατάστασης λειτουργίας, ελέγξτε τη συσκευή και προσπαθήστε να επιλύσετε το πρόβλημα (βλ. σελ. 160 : Προβλήματα και τρόπος αντιμετώπισης) ή δώστε τη συσκευή για επιδιόρθωση αν η δυσλειτουργία επιμένει.

Ανατρέχετε πάντοτε στις οδηγίες για την αφαλάτωση/ τον καθαρισμό της συσκευής. Βγάλτε από την πρίζα πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.

Ενδειγμένη χρήση

Αυτή η μηχανή καφέ φίλτρου/ εσπρέσο **Espresso Automatic Serie EA84XX** πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για την παρασκευή εσπρέσο, καφέ φίλτρου, ζεστού νερού ή αφρογάλακτος.

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και αντίστοιχες εφαρμογές (με όριο 3000 κύκλοι λειτουργίας το χρόνο), όπως:

- σε χώρους κουζίνας που χρησιμοποιούνται από το προσωπικό σε καταστήματα, γραφεία και άλλα επαγγελματικά περιβάλλοντα,
- σε αγροκτήματα,
- για χρήση από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλων οικιστικών περιβαλλόντων,
- σε μικρά μοτέλ ή πανδοχεία.

Αυτή η μηχανή καφέ φίλτρου/ εσπρέσο **Espresso Automatic Serie EA84XX** δεν σχεδιάστηκε για εμπορική ή επαγγελματική χρήση. Μία χρήση διαφορετική από εκείνη που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο δεν συμμορφώνεται με τις επιταγές και μπορεί να επιφέρει σωματικές βλάβες και υλικές ζημιές, καθώς και την υποβάθμιση ή την καταστροφή της συσκευής.

Προϊόντα που παρέχονται με τη μηχανή σας

Ελέγξτε τα προϊόντα που παρέχονται με τη μηχανή σας. Αν λείπει κάτι, επικοινωνήστε απευθείας με τη γραμμή εξυπηρέτησης της χώρας σας (βλ. σελ. 152 : Αρχικές ρυθμίσεις).

Εξαρτήματα που παρέχονται :

- Espresso Automatic Serie EA84XX
- 1 ακροφύσιο ατμού (ανάλογα με το μοντέλο)
- 1 εξάρτημα Super καπουτσίνο (ανάλογα με το μοντέλο)
- 2 ταμπλέτες καθαρισμού
- 1 φακελάκι με προϊόν αφαλάτωσης
- Κάψουλα Claris – Aqua Filter System με εξάρτημα βιδώματος
- 1 στικ προσδιορισμού της σκληρότητας του νερού
- Εγχειρίδιο χρήστη
- Κατάλογος κέντρων υποστήριξης πελατών της Krups
- Έγγραφο εγγύησης
- 1 καλώδιο τροφοδοσίας
- 1 κιτ καθαρισμού ακροφυσίου ατμού

Εργοστασιακός έλεγχος

Η συσκευή σας υπεβλήθη σε ελέγχους και δοκιμές πριν να φύγει από το εργοστάσιο παραγωγής. Παρόλη την προσοχή που δώσαμε στον καθαρισμό, είναι δυνατό να βρείτε υπολείμματα καφέ μέσα στο μύλο καφέ ή/ και σταγόνες καφέ επάνω στη σχάρα του αυλακιού σταξιματος. Σας ευχαριστούμε για την κατανόησή σας. Σας συνιστούμε επίσης να ξεβγάλετε για μερικές φορές πριν από την πρώτη χρήση ή αν δεν χρησιμοποιήσετε τη μηχανή για πολλές ημέρες.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- A** Καπάκι δοχείου νερού
- B** Λαβή δοχείου νερού
- C** Δοχείο νερού
- D** Συρτάρι καφέ
- E** Συλλέκτης υπολειμμάτων καφέ
- F** Λαβή εξόδων καφέ με ρύθμιση κατ' ύψος
- G** Αφαιρούμενη σχάρα και αυλάκι σταξίματος
- H** Καπάκι δοχείου κόκκων καφέ
- I** Σχάρα τοποθέτησης φλιτζανιών
- J** Ακροφύσιο ατμού ή Εξάρτημα Super καπουτσίνο (ανάλογα με το μοντέλο)
- K** Φλοτέρ στάθμης νερού
- 1** Δοχείο κόκκων καφέ
- L** Πλήκτρο ρύθμισης μεγέθους του αλέσματος
- M** Υποδοχή ταμπλέτας καθαρισμού
- N** Μεταλλικός μύλος
- 2** Οθόνη αφής
- O** Οθόνη αφής
- P** Πλήκτρο προγραμματισμού
- Q** Πλήκτρο «on/off»
- R** κουτί φύλαξης με το καπάκι του

Διευκρινίσεις για:

Το δίσκο σταξίματος : επιτρέπει τη συγκέντρωση του νερού ή του καφέ που στάζει από τη συσκευή κατά τη διάρκεια/ μετά την παρασκευή των ροφημάτων. Είναι σημαντικό να βρίσκεται πάντοτε στη θέση του. Το συρτάρι καφέ: επιτρέπει τη συγκέντρωση του περισσευούμενου αλεσμένου καφέ.

! **Σημαντικό:** Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο χρήστη και φυλάξτε το. Τηρείτε τις συμβουλές για την ασφάλεια

Κατασκευαστής

SAS GSM

Rue Saint-Léonard

F-53104 Mayenne

Γαλλία

ΞΕΡΤΗΜΑΤΑ (πωλούνται ξεχωριστά)

Μη δεσμευτικές εικόνες



F 088
Cartouche
Claris - Aqua
Filter System
(1 παρεχόμενη κάψουλα)



XS4000
KRUPS -
Υγρό καθαριστικό για σύστημα cappuccino



XS 3000
Καρτελάκι με 10 ταμπλέτες καθαρισμού (2 παρεχόμενες κάψουλες)



F 054
Σκόνη αφαλάτωσης (1 παρεχόμενο φακελάκι)



Ακροφύσιο ατμού

Επεξήγηση των διάφορων συμβόλων



Επιτρέπει την επιβεβαίωση της ενέργειας.



Δίνει ένα μήνυμα συναγερμού.



Επιτρέπει τη μετάβαση στο προηγούμενο στάδιο.




Επιτρέπει τη διακοπή του ροφήματος ή της ενέργειας που πραγματοποιείτε.



Επιτρέπει την επιστροφή στο κεντρικό μενού.

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

 **Κίνδυνος:** Συνδέστε τη συσκευή με ένα γειωμένο ρευματοδότη 230V. Διαφορετικά, διατρέχετε κίνδυνο θανάσιμου τραυματισμού λόγω της ύπαρξης ηλεκτρικού ρεύματος!
Τηρείτε τις συμβουλές για την ασφάλεια (βλ. σημείο «Συμβουλές για την ασφάλεια»).

Αρχικές ρυθμίσεις

Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε τη μηχανή θα σας ζητηθεί να πραγματοποιήσετε διάφορες ρυθμίσεις. Ακολουθήστε τις ενδείξεις που εμφανίζονται στην οθόνη. Ο στόχος των παρακάτω παραγράφων είναι να σας δώσουν οπτικές οδηγίες.

Θέστε υπό τάση τη συσκευή πατώντας το πλήκτρο **On/Off (Q)**. Αφήστε τη συσκευή να σας καθοδηγήσει.

Ακολουθούν οι αρχικές ρυθμίσεις που θα σας ζητηθούν:

Γλώσσα

Επιλέξτε μία γλώσσα προβολής πατώντας τα βέλη, μέχρι να εμφανιστεί η γλώσσα της επιλογής σας.

Πατήστε το **OK** για επιβεβαίωση.

Χώρα

Επιλέξτε τη χώρα κατοικίας σας πατώντας τα βέλη, μέχρι να εμφανιστεί.

Πατήστε το **OK** για επιβεβαίωση.

Αν η χώρα σας δεν εμφανίζεται στη λίστα, πατήστε το **+**.

Η συσκευή θα σας ζητήσει επίσης να ρυθμίσετε τις παρακάτω παραμέτρους:

Αριθμός επικοινωνίας χώρας κατοικίας

Αν δεν γνωρίζετε τον αριθμό επικοινωνίας της χώρας που καταχωρίσατε από τη λίστα, μπορείτε να τον αναζητήσετε στο διαδικτυακό τόπο που εμφανίζεται στην οθόνη.

Μονάδα μέτρησης

Μπορείτε να επιλέξετε τη μονάδα μέτρησης του όγκου της επιλογής σας, από oz και ml.

Ημερομηνία και ώρα

Για να ρυθμίσετε την ώρα, πατήστε την επιθυμητή μορφή ώρας (24H ή AM/PM).

Αυτόματη ενεργοποίηση / απενεργοποίηση

Μπορείτε να προγραμματίσετε την ώρα την οποία επιθυμείτε να γίνεται η αυτόματη καθημερινή ενεργοποίηση της μηχανής σας. Επιλέξτε την ώρα που θέλετε να ξεκινά αυτόματα, ανάλογα με την μορφή της ώρας που επιλέξατε προηγουμένως.

Μπορείτε επίσης να επιλέξετε τη διάρκεια μετά την οποία η συσκευή σας θα απενεργοποιείται αυτομάτως (διάρκεια μη χρήσης).

Σκληρότητα νερού

Πρέπει να ρυθμίσετε τη μηχανή σας ανάλογα με τη σκληρότητα του νερού σας, η οποία περιλαμβάνεται από 0 ως 4.

Διευκρίνιση σχετικά με τη σκληρότητα του νερού :

Πριν να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθορίστε τη σκληρότητα του νερού σας, προκειμένου να μπορέσετε να προσαρμόσετε τη συσκευή στην υπάρχουσα σκληρότητα. Πρέπει επίσης να πραγματοποιήσετε αυτή την ενέργεια όταν χρησιμοποιείτε τη μηχανή σας σε μέρος όπου η σκληρότητα του νερού είναι διαφορετική ή αν διαπιστώσετε αλλαγή της σκληρότητας του νερού σας. Για να μάθετε ποια είναι η σκληρότητα του νερού σας, χρησιμοποιήστε το στικ που παρέχεται με τη μηχανή σας ή απευθυνθείτε στην εταιρεία ύδρευσης της περιοχής σας.

Ο παρακάτω πίνακας περιέχει αναλυτικά τις κατηγορίες σκληρότητας :

Βαθμός σκληρότητας	Κατηγορία 0 Πολύ μαλακό	Κατηγορία 1 Μαλακό	Κατηγορία 2 Μετρίως σκληρό	Κατηγορία 3 Σκληρό	Κατηγορία 4 Πολύ σκληρό
° 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°
Ρύθμιση της συσκευής	0	1	2	3	4

Γεμίστε ένα ποτήρι νερό και βυθίστε ένα στικ. **Σχ. 1**

Περιμένετε 1 λεπτό και διαβάστε το επίπεδο σκληρότητας του νερού. **Σχ. 2**

Δηλώστε τον αριθμό κόκκινων περιοχών κατά τη ρύθμιση της συσκευής.

Εγκατάσταση του φίλτρου

Όταν βάλετε για πρώτη φορά τη συσκευή στην πρίζα, θα σας ζητήσει να εγκαταστήσετε το φίλτρο. Αν θέλετε, πατήστε το « **NAI** » και ακολουθήστε τις οδηγίες της οθόνης.

Εγκατάσταση της κάψουλας στη συσκευή: Βιδώστε την κάψουλα του φίλτρου στο βάθος του δοχείου νερού χρησιμοποιώντας το εξάρτημα που παρέχεται με την κάψουλα. **Σχ. 3.**

Ρυθμίστε το μήνα τοποθέτησης της κάψουλας (θέση 1 της εικόνας, αριστερό ψηφίο στο άνοιγμα) στρέφοντας τον γκρι δακτύλιο που βρίσκεται στο επάνω άκρο του φίλτρου. Ο μήνας αντικατάστασης της κάψουλας υποδεικνύεται στη θέση της εικόνας. **Σχ. 4.**

Τοποθετήστε ένα δοχείο 0,6 λίτρων κάτω από την έξοδο ατμού. **Σχ.5.**

Η προετοιμασία της μηχανής πρέπει να γίνει, είτε εγκατασταθεί φίλτρο είτε όχι. Απαιτεί υποχρεωτικά το γέμισμα των κυκλωμάτων νερού. Γι' αυτό, ακολουθήστε τις ενδείξεις που εμφανίζονται στην οθόνη. Η συσκευή θα αρχίσει με προθέρμανση των κυκλωμάτων, πλήρωση των κυκλωμάτων με νερό, κατόπιν θα προβεί σε έλεγχο και στη συνέχεια σε αυτόματο ξέπλυμα.

Στη συνέχεια, στην οθόνη εμφανίζεται το κεντρικό μενού ροφημάτων.

Προετοιμασία της συσκευής

Βγάλτε και γεμίστε το δοχείο νερού. **Σχ. 6.**

Ξανακλείστε το βάζοντας το καπάκι επάνω στο δοχείο. **Σχ. 7.**

Ανοίξτε το καπάκι του δοχείου κόκκων καφέ και προσθέστε τους κόκκους καφέ (250 gr το πολύ).

Σχ. 8.

Ξανακλείστε το καπάκι του δοχείου κόκκων καφέ. **Σχ. 9.**

⚠ Προσοχή : Η χρήση λιπαρών, καραμελωμένων ή αρωματικών κόκκων καφέ δεν συνιστάται για αυτή τη μηχανή. Αυτός ο τύπος κόκκων, καθώς και μερικών κόκκων που είναι πολύ μεγάλοι, είναι δυνατό να προκαλέσει ζημία στη μηχανή.

⚠ Προσοχή : Βεβαιωθείτε ότι κανένα ξένο σώμα, όπως χαλίκια, τα οποία περιέχει ο καφές σε κόκκους, δεν εισέρχονται στο δοχείο. Καμία ζημία που οφείλεται σε ξένα σώματα, τα οποία εισήλθαν στο δοχείο καφέ δεν καλύπτεται από την εγγύηση.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΡΟΦΗΜΑΤΩΝ

Πληροφορίες για τις συνταγές

Ανάλογα με τις επιλεγμένες συνταγές, η μηχανή **Espresso Automatic EA84XX** θα ρυθμίσει αυτόματα την ποσότητα αλεσμένου καφέ.

Προετοιμασία του μύλου

Μπορείτε να ρυθμίσετε την ένταση αρώματος του καφέ σας ρυθμίζοντας τη λεπτότητα του αλέσματος των κόκκων καφέ. Γενικά, όσο πιο λεπτή είναι η ρύθμιση αλέσματος του καφέ, τόσο πιο δυνατός και κρεμώδης είναι ο καφές, αυτό όμως εξαρτάται από τον τύπο καφέ που χρησιμοποιείτε.

Ρυθμίστε το βαθμό λεπτότητας του αλέσματος, στρέφοντας το πλήκτρο «Ρύθμιση λεπτότητας αλέσματος» (L) που βρίσκεται μέσα στο δοχείο κόκκων. Συνιστάται να κάνετε αυτή τη ρύθμιση κατά το άλεσμα και κάθε φορά. Μετά από 3 ροφήματα, θα αντιληφθείτε μία έντονη διαφορά γεύσης.

Η ρύθμιση της λεπτότητας του αλέσματος είναι χρήσιμη κάθε που αλλάζετε τύπο καφέ ή αν επιθυμείτε να πετύχετε έναν καφέ με περισσότερο ή λιγότερο έντονο άρωμα. Ωστόσο, δεν συνιστούμε να πραγματοποιείτε αυτή τη ρύθμιση πολύ συχνά.

Παρασκευή ροφημάτων καφέ

Στόχος αυτής της ενότητας είναι να σας εξηγήσει τη λειτουργία της μηχανής σε όλες τις ρυθμίσεις λειτουργίας της μέσω του παραδείγματος του Εσπρέσο.

Πατήστε το πλήκτρο **«Εσπρέσο»**.

Αν η μηχανή ανιχνεύσει έλλειψη νερού μόλις ζητήσετε τη συνταγή, θα απαιτήσει να γεμίσετε το δοχείο.

Βάλτε το φλιτζάνι ή τα φλιτζάνια κάτω από τα ακροφύσια καφέ.

Μπορείτε να χαμηλώσετε και να σηκώσετε την έξοδο καφέ, ανάλογα με το μέγεθος του φλιτζανιού/ των φλιτζανιών σας. **Σχ. 10**

Δυνατές ρυθμίσεις

Η συσκευή σας επιτρέπει να φτιάξετε ένα ή δύο φλιτζάνια.

Επιλογή έντασης αρώματος: όσο περισσότερους κόκκους επιλέξετε, τόσο πιο έντονο θα είναι το ρόφημά σας. Μπορείτε να τροποποιήσετε αυτή την ένταση από τα πλήκτρα – και + που βρίσκονται στα αριστερά και τα δεξιά των συμβόλων. Πατήστε το πλήκτρο « **OK** » της οθόνης αφής για να ξεκινήσει η παρασκευή.

Προετοιμασία ενός εσπρέσο

Η μηχανή πραγματοποιεί το άλεσμα των κόκκων, συμπιέζει τον αλεσμένο καφέ και κατόπιν φιλτράρει τον καφέ. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον όγκο καφέ που προετοιμάζετε από τα πλήκτρα - και +. Μπορείτε να διακόψετε την παρασκευή ανά πάσα στιγμή, πατώντας το « **STOP** ». Προσοχή, αν πατήσετε αυτό το πλήκτρο ακολουθεί μία φάση επαναφοράς της μηχανής, η οποία μπορεί να διαρκέσει μέχρι 30 δευτερόλεπτα. Αυτή η φάση είναι φυσιολογική.

Όταν διακόπτεται ένας κύκλος, η διακοπή δεν είναι άμεση, η μηχανή θα τελειώσει τον κύκλο της, αλλά θα ακυρωθεί παρόλα αυτά η παρασκευή του ροφήματος.

! Προσοχή : Αυτόματο ξέπλυμα του ακροφυσίου καφέ

Ανάλογα με τον τύπο του καφέ προς παρασκευή, η συσκευή μπορεί να εκτελέσει ένα αυτόματο Ο κύκλος ξεπλύματος διαρκεί μερικά δευτερόλεπτα μόνο και διακόπτεται αυτόματα.

Παρασκευή άλλων ροφημάτων

! **Σημαντικό:** Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε παστεριωμένο γάλα ή γάλα UHT, το οποίο ανοίξατε πρόσφατα. Το ακατέργαστο γάλα δεν σας επιτρέπει να λάβετε άριστα αποτελέσματα.

! **Σημαντικό:** Αφού χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες ατμού, το ακροφύσιο μπορεί να είναι καυτό, επομένως σας συνιστούμε να περιμένετε μερικά λεπτά πριν να το αγγίξετε.

Για τα ροφήματα με αφρόγαλα ή ζεστό νερό, το δοχείο συλλογής σταγόνων σχεδιάστηκε ειδικά για να σας επιτρέψει να τοποθετήσετε ένα μεγάλο φλιτζάνι κάτω από το ακροφύσιο ατμού Super καπουτσίνο, μόλις αφαιρεθεί το μαγνητικό κουτί. Το φλιτζάνι τοποθετείται ιδανικά για να δεχθεί το αφρόγαλα ή το ζεστό γάλα που παράγονται από το ακροφύσιο ή το εξάρτημα Super καπουτσίνο. Επιπλέον, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το κουτί ως θήκη φύλαξης για το εξάρτημα Super καπουτσίνο.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΓΑΛΑ

Συνταγές που πραγματοποιούνται με το ακροφύσιο ατμού (ανάλογα με το μοντέλο) : πριν από κάθε παρασκευή ροφήματος, ελέγξτε αν το ακροφύσιο είναι καλά ασφαλισμένο, στρέφοντάς το τέρμα προς τα δεξιά. **Σχ. 11.**

Ο ατμός βοηθά στην παρασκευή αφρογάλακτος. Καθώς η παραγωγή ατμού απαιτεί υψηλή θερμοκρασία, η συσκευή πραγματοποιεί μία πρόσθετη φάση προθέρμανσης.

Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μενού επιλογής ροφημάτων, πατήστε το πλήκτρο «**ατμός**».

Μία οθόνη σας σηματοδοτεί την προθέρμανση της συσκευής, κατόπιν ένα μήνυμα σας καλεί να τοποθετήσετε ένα δοχείο κάτω από το ακροφύσιο ατμού. Μπορείτε να αρχίσετε την παραγωγή ατμού πατώντας το πλήκτρο « **OK** ».

ΑΦΡΟΓΑΛΑ

Προσθέστε το γάλα στην κανάτα σας. Γεμίστε την μόνο ως τη μέση. Βυθίστε το ακροφύσιο ατμού μέσα στο γάλα. **Σχ. 12.**

Πατήστε το πλήκτρο ατμού και ακολουθήστε τις οδηγίες της οθόνης.

Για ένα καλό αποτέλεσμα :

Στάδιο 1 : Κρατώντας την κανάτα με το γάλα, βυθίστε το ακροφύσιο ατμού μέσα στο γάλα για περίπου 2 cm και περιμένετε να αρχίσει να γίνεται αφρός.

Στάδιο 2 : Σηκώστε λίγο το δοχείο (περίπου 1cm). Μην βυθίζετε εντελώς το μεταλλικό σωλήνα.

Στάδιο 3 : Κατεβάστε ξανά σιγά-σιγά το δοχείο, ανάλογα με την άνοδο του αφρού.

Για να διακόψετε τη λειτουργία ατμού, απλά πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο. Προσοχή, ο κύκλος λειτουργίας δεν σταματά άμεσα.

Όταν το ακροφύσιο είναι καυτό, αγγίζετε το μόνο από το πλαστικό μέρος του. **Σχ. 13.**

Για να αφαιρέσετε οποιοδήποτε ίχνος γάλακτος από το ακροφύσιο ατμού, βάλτε ένα δοχείο κάτω από το ακροφύσιο και πατήστε το πλήκτρο «**ζεστό νερό**» για μερικά δευτερόλεπτα.

Το ακροφύσιο ατμού αφαιρείται για να μπορέσετε να το καθαρίσετε σε βάθος. **Σχ. 14.**

Πλύνετε το με νερό και λίγο μη διαβρωτικό υγρό πιάτων και ένα βουρτσάκι. Ξεβγάλτε και στεγνώστε το. **Σχ. 15.**

Πριν να το ξανατοποθετήσετε, βεβαιωθείτε ότι οι οπές εισόδου αέρα δεν είναι φραγμένες από υπολείμματα γάλακτος. Ανοίξτε τις με την παρεχόμενη βελόνα, αν είναι απαραίτητο. **Σχ. 16.**

ΕΞΑΡΤΗΜΑ SUPER ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ (διατίθεται ανάλογα με το μοντέλο)

! **Σημαντικό:** Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε παστεριωμένο γάλα ή γάλα UHT, το οποίο ανοίξατε πρόσφατα. Το ακατέργαστο γάλα δεν σας επιτρέπει να λάβετε άριστα αποτελέσματα.

Αυτό το εξάρτημα Super καπουτσίνο διευκολύνει την παρασκευή ενός καπουτσίνο ή ενός καφέ λάτε.

Προετοιμασία της συσκευής:

Συνδέστε το λάστιχο αναρρόφησης γάλακτος με το εξάρτημα Super καπουτσίνο, από τη μη σημαδεμένη πλευρά. Το λάστιχο δεν πρέπει να είναι συστρεμμένο.

Βάλτε το εξάρτημα στην έξοδο ατμού.

Εισαγάγετε το λοξό άκρο του σωλήνα αναρρόφησης γάλακτος σε ένα δοχείο γεμάτο γάλα. **Σχ. 17.**

Τοποθετήστε ένα φλιτζάνι κάτω από το εξάρτημα Super καπουτσίνο.

Εκτέλεση συνταγής στάδιο 1:

Επιλέξτε τη θέση καπουτσίνο () ή καφέ λάτε () στο εξάρτημα Super καπουτσίνο.

Πατήστε το πλήκτρο « **ατμός** » για να αρχίσει η προθέρμανση.

Δυνατές ρυθμίσεις

Μπορείτε να τροποποιήσετε το χρόνο ατμού από τα πλήκτρα – και + που βρίσκονται στα αριστερά και τα δεξιά των συμβόλων.

Πατήστε το πλήκτρο « **OK** » της οθόνης αφής για να ξεκινήσει η παρασκευή.

! **Σημαντικό:** Για να διακόψετε τη λειτουργία ατμού, απλά πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο. Προσοχή, ο κύκλος λειτουργίας δεν σταματά άμεσα.

Εκτέλεση συνταγής στάδιο 2:

Τοποθετήστε το φλιτζάνι σας κάτω από τις εξόδους καφέ και αρχίστε έναν κύκλο καφέ/ εσπρέσο **Σχ. 18.** (Δείτε ενότητα : Παρασκευή ροφημάτων καφέ βάσει κόκκων καφέ).

Ξέβγαλμα του εξαρτήματος:

Για να εξασφαλίσει η καλή λειτουργία του εξαρτήματος, ξεβγάζετε το με νερό μετά από κάθε χρήση. Η συσκευή σας δεν θα σας ζητήσει να πραγματοποιήσετε αυτή την εργασία. Πραγματοποιήστε έναν κύκλο ατμού με γεμάτο δοχείο νερού, για να πλυθεί το εσωτερικό του εξαρτήματος. **Σχ. 19.**

Γι' αυτό, θα μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το υγρό καθαριστικό KRUPS που διατίθεται προαιρετικά.

Καθαρισμός και συντήρηση:

Αποσυναρμολογήστε το εξάρτημα Super καπουτσίνο και καθαρίστε τα εξαρτήματα με ένα μικρό βουρτσάκι και, ενδεχομένως, λίγο υγρό πιάτων. Βεβαιωθείτε ότι έχετε καθαρίσει σωστά το κομμάτι που στη φωτογραφία εμφανίζεται μέσα σε κύκλο. **Εικ. 20.** Η τρύπα πάνω στο μεταλλικό κομμάτι δεν πρέπει να είναι βουλωμένη.

Ζεστό νερό

Ελέγξτε αν το εξάρτημα Super καπουτσίνο/ το ακροφύσιο ατμού είναι καλά βιδωμένο επάνω στη βάση του.

Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μενού επιλογής ροφημάτων, πατήστε το πλήκτρο **«ΖΕΣΤΟ ΝΕΡΟ»**. Ένα μήνυμα σας ζητά να τοποθετήσετε ένα δοχείο κάτω από το ακροφύσιο ατμού και να επιλέξετε τον όγκο.

Μπορείτε να αρχίσετε την παραγωγή ζεστού νερού πατώντας το πλήκτρο **«OK»**.

! Για να διακόψετε τη λειτουργία ζεστού νερού, απλά πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο. Αν το ακροφύσιο είναι φραγμένο, ξεφράξτε το με την παρεχόμενη καρφίτσα. **Σχ. 16**

ΛΟΙΠΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ :Πλήκτρο Prog

Η πρόσβαση στο μενού των άλλων λειτουργιών της συσκευής πραγματοποιείται από το πλήκτρο Prog.

Ρυθμίσεις


Το μενού **«Ρυθμίσεις»** σας επιτρέπει να πραγματοποιήσετε τις τροποποιήσεις που θέλετε για βέλτιστη άνεση χρήσης προσαρμοσμένη στις προτιμήσεις σας. Σας παρουσιάζουμε παρακάτω τις βασικές διαθέσιμες ρυθμίσεις.

Ημερομηνία	Η ρύθμιση της ημερομηνίας είναι απαραίτητη, ιδίως αν χρησιμοποιείτε κάψουλα αφαλάτωσης.
Ρολόι	Μπορείτε να επιλέξετε 12ωρη ή 24ωρη προβολή της ώρας.
Γλώσσα	Μπορείτε να επιλέξετε τη γλώσσα της επιλογής σας από τις προτεινόμενες.
Χώρα	Μπορείτε να επιλέξετε τη χώρα όπου διαμένετε.
Μονάδα μέτρησης	Μπορείτε να επιλέξετε τη μονάδα μέτρησης από oz και ml.
Φωτεινότητα οθόνης	Μπορείτε να ρυθμίσετε την αντίθεση της οθόνης, σύμφωνα με την προτίμησή σας.
Θερμοκρασία καφέ	Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία των ροφημάτων καφέ βάσει τριών επιπέδων.
Σκληρότητα νερού	Πρέπει να ρυθμίσετε τη σκληρότητα του νερού από 0 ως 4. Δείτε ενότητα «Μέτρηση της σκληρότητας του νερού».
Αυτόματη ενεργοποίηση	Μπορείτε να ορίσετε αυτόματη εκκίνηση της προθέρμανσης της συσκευής σε μία επιλεγμένη ώρα.
Αυτόματη απενεργοποίηση	Μπορείτε να επιλέξετε τη διάρκεια μετά την οποία η συσκευή σας θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

Συντήρηση

Όλες αυτές οι επιλογές σας επιτρέπουν να εκκινήσετε τα προγράμματα της επιλογής σας. Κατόπιν, πρέπει να ακολουθήσετε τις οδηγίες της οθόνης.

Ξέβγαλμα	Σας επιτρέπει να προχωρήσετε στο ξέβγαλμα.
Καθαρισμός	Σας επιτρέπει να προχωρήσετε στον καθαρισμό.
Αφαλάτωση	Σας επιτρέπει να προχωρήσετε στην αφαλάτωση. Η λειτουργία δεν είναι ενεργή όσο δεν έχει συμπληρωθεί ο αριθμός ροφημάτων.
Φίλτρο	Σας παρέχει πρόσβαση στη λειτουργία φίλτρου.

Για να βγείτε από το μενού συντήρηση, πατήστε το .

Πληροφορίες

Το μενού « Πληροφορίες » σας παρέχει τη δυνατότητα πρόσβασης σε κάποιες πληροφορίες για τη χρήση σας και για κάποια στάδια κατά τη διάρκεια ζωής της μηχανής σας. Σας παρέχει επίσης οδηγίες για τη συντήρησή της. Σας παρουσιάζουμε παρακάτω τις βασικές διαθέσιμες πληροφορίες.

Ημερομηνία έναρξης λειτουργίας	Προβάλλει την ημερομηνία πρώτης ενεργοποίησης.
Παρασκευασθέντα ροφήματα	Προβάλλει το συνολικό αριθμό καφέδων, ζεστών νερών και αφρών που πραγματοποίησε η μηχανή.
Καθαρισμός κυκλώματος καφέ	Δηλώνει ότι θα πρέπει να πραγματοποιηθεί μετά από X αριθμό κύκλων.
Αφαλάτωση	Δηλώνει ότι θα πρέπει να πραγματοποιηθεί μετά από X αριθμό κύκλων.
Φίλτρο	Δηλώνει ότι θα πρέπει να αλλαχθεί μετά από X ημέρες ή X λίτρα.

ΓΕΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Άδειασμα του συλλέκτη υπολειμμάτων καφέ, του συρταριού καφέ και του αυλακιού σταξίματος

Μετά από 12 καφέδες, η μηχανή σας ζητά να αδειάσετε το συλλέκτη χρησιμοποιημένου καφέ και να καθαρίσετε το συρτάρι καφέ. Αν δεν ακολουθήσετε σωστά αυτές τις διαδικασίες, είναι δυνατό να πάθει ζημιά η μηχανή σας.

Περιμένετε για τουλάχιστον 8 δευτερόλεπτα πριν να επανατοποθετήσετε το συρτάρι καφέ και το συλλέκτη χρησιμοποιημένου καφέ και ακολουθήστε τις οδηγίες της οθόνης.

Το αυλάκι σταξίματος δέχεται το χρησιμοποιημένο νερό και ο συλλέκτης υπολειμμάτων καφέ λαμβάνει τον χρησιμοποιημένο καφέ.

Το συρτάρι καφέ επιτρέπει την εξάλειψη τυχόν υπολειμμάτων καφέ πάνω από το θάλαμο παρασκευής καφέ.

Αν εμφανιστεί το μήνυμα « **Αδειάστε τα 2 αυλάκια** », βγάλτε, αδειάστε και καθαρίστε το αυλάκι σταξίματος.

1. Βγάλτε, αδειάστε και καθαρίστε το συλλέκτη υπολειμμάτων καφέ. **Σχ. 21.**

2. Βγάλτε το συρτάρι καφέ.

Περιμένετε για τουλάχιστον 8 δευτερόλεπτα, κατόπιν ξαναβάλτε το συρτάρι καφέ στη θέση του, κατόπιν το συλλέκτη χρησιμοποιημένου καφέ. **Σχ. 22.**

Το αυλάκι σταξίματος διαθέτει ένα φλοτέρ που σας δείχνει διαρκώς πότε να το αδειάσετε. **Σχ. 23.**

Ξέβγαλμα των κυκλωμάτων

Μπορείτε να πραγματοποιήσετε ένα ξέβγαλμα ανά πάσα στιγμή, πατώντας το Prog, κατόπιν συντήρηση.

Ανάλογα με τον τύπο ροφημάτων που παρασκευάζονται, η μηχανή θα μπορεί να πραγματοποιήσει αυτόματο ξέβγαλμα κατά την απενεργοποίησή της.


Αυτόματα προγράμματα καθαρισμού της μηχανής

Πρόγραμμα αυτόματου καθαρισμού του κυκλώματος καφέ

Όταν πρέπει να εκτελέσετε ένα πρόγραμμα καθαρισμού, η συσκευή σας ενημερώνει. Αυτός ο καθαρισμός πρέπει να πραγματοποιείται περίπου κάθε 360 ροφήματα.

Για να πραγματοποιήσετε αυτό το πρόγραμμα καθαρισμού, θα χρειαστείτε ένα δοχείο, χωρητικότητας τουλάχιστον 0,6 L, το οποίο θα πρέπει να τοποθετηθεί κάτω τις εξόδους καφέ και μία ταμπλέτα καθαρισμού KRUPS.

Ακολουθήστε τις οδηγίες της οθόνης. Επίσης, είναι δυνατό να εκκινήσετε έναν καθαρισμό μέσω του μενού συντήρηση.

! **Σημαντικό:** Δεν είστε υποχρεωμένοι να ακολουθήσετε το πρόγραμμα καθαρισμού αμέσως μόλις η συσκευή το απαιτήσει, αλλά θα πρέπει παρόλα αυτά να το πραγματοποιήσετε σύντομα. Αν αναβληθεί ο καθαρισμός, το μήνυμα προειδοποίησης  θα παραμείνει σε πρώτο φόντο μέχρι να πραγματοποιηθεί η ενέργεια.


Το πρόγραμμα αυτόματου καθαρισμού περιλαμβάνει 2 φάσεις : έναν κύκλο καθαρισμού και έναν κύκλο ξεβγάλματος και διαρκεί περίπου 13 λεπτά.

! **Σημαντικό:** Αν βγάλετε τη μηχανή σας από την πρίζα κατά τον καθαρισμό ή σε περίπτωση ηλεκτρικής βλάβης, το πρόγραμμα καθαρισμού θα συνεχιστεί από το σημείο όπου είχε μείνει κατά το συμβάν. Δεν θα είναι δυνατό να αναστείλετε αυτή τη λειτουργία. Αυτό είναι υποχρεωτικό για λόγους ξεβγάλματος του κυκλώματος νερού. Σε αυτή την περίπτωση, ίσως να απαιτείται μία καινούργια ταμπλέτα καθαρισμού. Πραγματοποιήστε το πρόγραμμα καθαρισμού από την αρχή για να εξαλείψετε κάθε ίχνος προϊόντος αφαλάτωσης, το οποίο είναι βλαβερό για την υγεία.

Πρόγραμμα αυτόματης αφαλάτωσης του κυκλώματος ατμού

! **Προσοχή:** Αν η συσκευή σας διαθέτει την κάψουλά μας Claris - Aqua Filter System, βγάλτε αυτή την κάψουλα πριν να επιχειρήσετε τη διαδικασία της αφαλάτωσης.

Όταν πρέπει να εκτελέσετε ένα πρόγραμμα αφαλάτωσης, η συσκευή σας ενημερώνει. Η συχνότητα εκτέλεσης αυτού του προγράμματος, εξαρτάται από την ποιότητα του νερού που χρησιμοποιείτε και από το αν χρησιμοποιείτε φίλτρο Claris Aqua Filter System (όσο πιο σκληρό είναι το νερό, τόσο συχνότερα θα πρέπει να πραγματοποιείτε αφαλάτωση στη συσκευή).

! **Σημαντικό:** Δεν είστε υποχρεωμένοι να ακολουθήσετε αυτό το πρόγραμμα αμέσως μόλις η συσκευή το απαιτήσει, αλλά θα πρέπει παρόλα αυτά να το πραγματοποιήσετε σύντομα. Αν αναβληθεί η αφαλάτωση, το μήνυμα προειδοποίησης  θα παραμείνει σε πρώτο φόντο μέχρι να πραγματοποιηθεί η ενέργεια.

Ακολουθήστε τις οδηγίες της οθόνης. Επίσης, είναι δυνατό να εκκινήσετε μία αφαλάτωση μέσω του μενού συντήρηση.

Για να πραγματοποιήσετε αυτό το πρόγραμμα αφαλάτωσης, θα χρειαστείτε ένα δοχείο με

χωρητικότητα τουλάχιστον 0,6L, το οποίο πρέπει να τοποθετήσετε κάτω από την έξοδο ατμού, καθώς και ένα φακελάκι προϊόν αφαλάτωσης KRUPS (40g).


Για να πραγματοποιήσετε αυτό το πρόγραμμα αφαλάτωσης, θα χρειαστείτε ένα δοχείο, χωρητικότητας τουλάχιστον 0,6 L, το οποίο θα πρέπει να τοποθετηθεί κάτω από το ακροφύσιο ατμού και ένα φακελάκι αφαλάτωσης KRUPS (40g) F 054.

Το πρόγραμμα αφαλάτωσης περιλαμβάνει 3 φάσεις : έναν κύκλο αφαλάτωσης και δύο κύκλους ξεβγάλματος. Το πρόγραμμα διαρκεί περίπου 20 λεπτά.

! **Σημαντικό:** Αν σημειωθεί διακοπή ρεύματος ή αν βγάλετε τη μηχανή σας από την πρίζα, ο κύκλος θα συνεχίσει από το στάδιο όπου ήταν όταν σημειώθηκε το συμβάν, χωρίς να μπορείτε να αναστείλετε αυτή τη λειτουργία. Πραγματοποιήστε τον κύκλο από την αρχή για να εξαλείψετε κάθε ίχνος προϊόντος αφαλάτωσης, το οποίο είναι βλαβερό για την υγεία.

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ

Αν ένα από τα προβλήματα που αναφέρονται στον πίνακα εμμένει, καλέστε την εξυπηρέτηση πελατών της KRUPS.

ΠΡΟΒΛΗΜΑ ΔΥΣΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ	ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ
Η μηχανή προβάλλει βλάβη, το λογισμικό παγώνει ή η μηχανή σας παρουσιάζει δυσλειτουργία.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή και βγάλτε την από την πρίζα, ανασηκώστε τη φύσιγγα φίλτρου, περιμένετε για ένα λεπτό και θέστε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία.
Η μηχανή δεν ανάβει όταν πατάτε το πλήκτρο Ενεργοποίηση / Απενεργοποίηση.	Ελέγξτε τις ασφάλειες και την πρίζα της ηλεκτρολογικής σας εγκατάστασης. Ελέγξτε αν τα 2 φως του καλωδίου είναι σωστά συνδεδεμένα στην πλευρά της συσκευής και στην πλευρά της επιτοίχιας πρίζας.
Ο μύλος βγάζει έναν περίεργο θόρυβο.	Μέσα στο μύλο υπάρχουν ξένα σώματα. Πριν από οποιαδήποτε επέμβαση, βγάλτε τη συσκευή σας από την πρίζα. Ελέγξτε αν μπορείτε να βγάλετε το ξένο σώμα με τη βοήθεια της ηλεκτρικής σας σκούπας.
Το ακροφύσιο ατμού κάνει θόρυβο. Το ακροφύσιο ατμού της μηχανής σας φαίνεται εν μέρει ή εντελώς φραγμένο. Το ακροφύσιο ατμού δεν παράγει ή παράγει μόνο λίγο αφρόγαλα.	Ελέγξτε αν το ακροφύσιο ατμού είναι καλά βιδωμένο στο άκρο του. Καθαρίστε τις σπές με τη βελόνα που παρέχεται με τη συσκευή σας. Αν το πρόβλημα επιμένει, αποσυναρμολογήστε το ακροφύσιο και το άκρο ατμού.  Μόλις βγάλετε το άκρο, χρησιμοποιήστε ζεστό νερό για να αφαιρέσετε τα υπόλοιπα κατακρήθια και βεβαιωθείτε ότι η σπή του άκρου δεν φράσσεται από υπολείμματα γάλακτος ή αλάτων. <u>Για τη βασική παρασκευή γάλακτος:</u> Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε φρέσκο γάλα, απλής ή υψηλής παστερίωσης, το οποίο ανοίξατε πρόσφατα. Καλό είναι, επίσης, να χρησιμοποιείτε κρύο δοχείο.

ΠΡΟΒΛΗΜΑ ΔΥΣΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ	ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ
Δεν βγαίνει ατμός από το ακροφύσιο ατμού.	Αδειάστε το δοχείο και βγάλτε προσωρινά την κάψουλα Claris. Γεμίστε το δοχείο με μεταλλικό νερό υψηλής περιεκτικότητας σε ασβέστιο (>100mg/l) και πραγματοποιήστε διαδοχικά κύκλους ατμού (5 με 10) μέσα σε ένα δοχείο, μέχρι που να λάβετε αδιάκοπη ροή ατμού. Ξαναβάλτε την κάψουλα Claris μέσα στο δοχείο.
Το εξάρτημα Super καπουτινό δεν κάνει αφρόγαλα ή δεν κάνει αρκετό αφρόγαλα. Το εξάρτημα Super καπουτινό δεν αναρροφά το γάλα.	Ελέγξτε αν το εξάρτημα έχει τοποθετηθεί σωστά στη συσκευή, αφαιρέστε το και τοποθετήστε το ξανά. Βεβαιωθείτε ότι ο εύκαμπτος σωλήνας δεν είναι φραγμένος, συστρεμμένος και ότι είναι καλά τοποθετημένος μέσα στο εξάρτημα για να αποφευχθεί οποιαδήποτε είσοδος αέρα. Ξεβγάλτε και καθαρίστε το εξάρτημα (ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Εξάρτημα Super καπουτινό»). Αν το πρόβλημα επιμένει, αντικαταστήστε το εξάρτημα με κόκκινο χρώμα στην Εικ. 20 με το ανταλλακτικό που παρέχεται μαζί με τη συσκευή σας.
Η συσκευή ζητά άδειασμα του δοχείου συλλογής σταγόνων ενώ δεν είναι γεμάτο.	Η μηχανή έχει προγραμματιστεί να ζητά άδειασμα του δοχείου συλλογής σταγόνων κάθε 12 καφέδες, ανεξάρτητα από τα ενδιάμεσα αδειάσματα που μπορείτε να πραγματοποιήσετε.
Υπάρχει νερό κάτω από τη συσκευή.	Πριν να βγάλετε το δοχείο, περιμένετε 15 λεπτά μετά τη ροή καφέ, για να ολοκληρώσει η συσκευή σωστά τον κύκλο της. Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο συλλογής σταγόνων είναι καλά τοποθετημένο στη συσκευή, πρέπει να βρίσκεται πάντοτε στη θέση του, ακόμη κι όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται. Ελέγξτε μήπως έχει γεμίσει το δοχείο συλλογής σταγόνων. Το δοχείο συλλογής σταγόνων δεν πρέπει να αφαιρείται κατά την εξέλιξη ενός κύκλου.
Κατά την εξαγωγή, ζεστό νερό ρέει από τις εξόδους καφέ.	Ανάλογα με τον τύπο της συνταγής που παρασκευάζετε, η μηχανή μπορεί να πραγματοποιήσει αυτόματο ξεβγάλμα κατά την εξαγωγή της. Ο κύκλος αυτός διαρκεί μερικά μόνο δευτερόλεπτα και σταματά αυτόματα.
Αφού αδειάσετε το συλλέκτη χρησιμοποιμένου καφέ και καθαρίσετε το συρτάρι καφέ, το προειδοποιητικό μήνυμα εξακολουθεί να εμφανίζεται.	Επανεγκαταστήστε σωστά το συρτάρι καφέ και το συλλέκτη χρησιμοποιμένου καφέ, ακολουθήστε τις οδηγίες οθόνης. Περιμένετε τουλάχιστον 8 δευτερόλεπτα πριν να τα επανεγκαταστήσετε.
Ο καφές δεν έχει πολύ καϊμάκι.	Στρέψτε δεξιά το πλήκτρο ρύθμισης της λεπτότητας του αλέσματος, για πιο χοντρό άλεσμα (μπορεί να εξαρτάται από τον τύπο του χρησιμοποιούμενου καφέ). Πραγματοποιήστε έναν ή παραπάνω κύκλους ξεβγάλματος. Εκκινήστε τον καθαρισμό της μηχανής (βλ. «Αυτόματο πρόγραμμα καθαρισμού του κυκλώματος καφέ», σελ.159). Αλλάξτε την κάψουλα Claris Aqua Filter System (βλ. «Εγκατάσταση του φίλτρου» σελ.153).
Το νερό ή ο ατμός βγαίνει περίεργα από το ακροφύσιο ατμού.	Στην αρχή ή στο τέλος της συνταγής είναι δυνατό να τρέξουν μερικές σταγόνες από το ακροφύσιο ατμού.
Αφού γεμίσετε το δοχείο με νερό, το μήνυμα προειδοποίησης παραμένει στην οθόνη.	Ελέγξτε αν τοποθετήσατε σωστά το δοχείο στη συσκευή. Ελέγξτε και ξεμπλοκάρτε, αν είναι απαραίτητο, το φλοτέρ. Το φλοτέρ Στο βάθος του δοχείου πρέπει να μετακινείται ανεμπόδιστα.

ΠΡΟΒΛΗΜΑ ΔΥΣΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ	ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ
Το πλήκτρο ρύθμισης μεγέθους του αλέσματος γυρίζει δύσκολα.	Τροποποιήστε τη ρύθμιση του μύλου μόνο αν υπάρχει δυσλειτουργία.
Η εσπρέσο ή ο καφές δεν είναι αρκετά ζεστός.	Αυξήστε τη θερμοκρασία του καφέ από το μενού ρυθμίσεις. Ζεστάνετε το φλιτζάνι ξεπλύνοντάς το με ζεστό νερό πριν να ξεκινήσετε την παρασκευή του ροφήματος.
Ο καφές είναι υπερβολικά διάφανος ή δεν έχει αρκετή γεύση.	Μην χρησιμοποιείτε λιπαρούς, καραμελωμένους ή αρωματικούς καφέδες. Ελέγξτε αν το δοχείο με τους κόκκους περιέχει καφέ και αν ο καφές κατεβαίνει σωστά. Μειώστε τον όγκο του ροφήματος, αυξήστε την ένταση αρώματος του ροφήματος. Στρέψτε το πλήκτρο ρύθμισης της λεπτότητας του αλέσματος, για πιο λεπτό άλεσμα. Φτιάξτε το ρόφημά σας σε δύο κύκλους, χρησιμοποιώντας τη λειτουργία 2 φλιτζανιών.
Η συσκευή δεν παράγει καφέ.	Ανιχνεύτηκε ένα συμβάν κατά την παρασκευή. Η συσκευή πραγματοποίησε αυτόματη επανεκκίνηση και είναι έτοιμη για ένα νέο κύκλο.
Σημειώθηκε διακοπή ρεύματος κατά τη διάρκεια ενός κύκλου.	Η συσκευή επανεκκινεί αυτόματα μόλις επανέλθει το ρεύμα.

! **Σημαντικό:** Οι δυσλειτουργίες του προγράμματος επιλύονται συχνά βγάζοντας τη συσκευή από την πρίζα για περίπου ένα λεπτό και βάζοντάς την ξανά στην πρίζα.

⚡ **Κίνδυνος:** Μόνο ένας εξειδικευμένος τεχνικός επιτρέπεται να πραγματοποιεί επισκευές στο ηλεκτρικό καλώδιο και να παρεμβαίνει στο ηλεκτρικό κύκλωμα. Σε περίπτωση που δεν τηρήσετε αυτή τη συμβουλή, εκτίθεστε σε θανάσιμο κίνδυνο από το ηλεκτρικό ρεύμα! Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευή που παρουσιάζει ορατές βλάβες!

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Συσκευή:	Automatic Espresso Series EA84xx	Δοχείο κόκκων καφέ:	250 γρ.
Ηλεκτρική τροφοδότηση:	220-240V~ / 50 Hz	Πίεση αντλίας :	15 bar
Κατανάλωση ενέργειας :	Σε λειτουργία : 1450 W	Έναρξη λειτουργίας και φύλαξη:	σε εσωτερικούς χώρους, σε ξηρό μέρος (προστατευμένο από τον πάγο).
		Διαστάσεις (Υ x Μ x Π) :	376 x 274 x 404 mm
Δοχείο νερού:	1,7 λ.	Βάρος EA84xx:	9.5 κιλά

Με την επιφύλαξη τεχνικών τροποποιήσεων.

ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Φυλάξτε την αρχική συσκευασία για τη μεταφορά της συσκευής.

Πριν από τη μεταφορά ή τη μετακίνηση της συσκευής, φροντίστε να αδειάσετε το συλλέκτη υπολειμμάτων καφέ, το δοχείο κόκκων, το δοχείο νερού και τα αυλάκια σταξίματος, για να αποφύγετε το χύσιμο νερού.

⚠ Προσοχή: Σε περίπτωση πτώσης της συσκευής εκτός της συσκευασίας της κατά τη μεταφορά, καλό είναι να την πάρετε σε ένα κέντρο σέρβις για να ελεγχθεί και να αποκλειστεί κάθε κίνδυνος πυρκαγιάς ή κάθε κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ

Το σύμβολο που βρίσκεται επάνω στη συσκευή ή στη συσκευασία της δηλώνει ότι αυτό το προϊόν δεν μπορεί σε καμία περίπτωση να απορριφθεί μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Έτσι λοιπόν, πρέπει να το πάτε σε ένα κέντρο αποκομιδής απορριμμάτων, το οποίο αναλαμβάνει την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξοπλισμών. Πραγματοποιώντας σωστά την ξεχωριστή συγκέντρωση και απόρριψη του εξοπλισμού σας στο τέλος της ζωής του, συνεισφέρετε στην προστασία των φυσικών πόρων και στην αποτροπή οποιασδήποτε επιβλαβούς επίπτωσης στο περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τον τόπο αποκομιδής των απορριμμάτων, απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις ή στον έμπορο της περιοχής σας.

Αυτή η συσκευή περιέχει μία ή περισσότερες μπαταρίες, στις οποίες πρόσβαση μπορεί να έχει μόνο ένας υπεύθυνος επισκευής για λόγους ασφαλείας.

Για να τις αλλάξετε, απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της περιοχής σας.

! Σημαντικό: Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

Ας συμβάλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος !



① Η συσκευή σας περιέχει μεγάλη ποσότητα εκμεταλλευόμενων ή ανακυκλώσιμων υλικών.

➔ Για την παράδοση της συσκευής παρακαλούμε επικοινωνήστε με ένα κέντρο διαλογής του δήμου.



Εδώ παραθέτονται μερικές συνταγές, τις οποίες μπορείτε να τις προετοιμάσετε μέσω της συσκευής KRUPS Automatic:

● Cappuccino (Καπουτσίνο)

Για την προετοιμασία του γνήσιου καπουτσίνου είναι κατάλληλα τα ακόλουθα συστατικά: 1/3 ζεστού γάλατος, 1/3 καφέ espresso, 1/3 αφρός γάλατος.

● Caffè Latte

Για τον συγκεκριμένο καφέ, ονομαζόμενο επίσης Latte Macchiato, είναι τα ακόλουθα συστατικά: 3/5 ζεστού γάλατος,

1/5 καφέ espresso, 1/5 αφρός γάλατος.

- Για τους παρόντες καφέδες σε βάση γάλατος χρησιμοποιείτε καλύτερα ημίπαχο γάλα (από το ψυγείο, θερμοκρασίας 6 και 8° C).
- Μπορείτε να πασπαλίσετε τον καφέ με σκόνη σοκολάτας.

● Καφές με κρέμα

- Προετοιμάστε κλασικό espresso σε μεγάλο φλιτζάνι.
- Προσθέστε λίγο κρέμα και έτσι θα αποκτήσετε καφέ με κρέμα.

● Καφές corretto*

- Προετοιμάστε ένα φλιτζάνι espresso όπως συνήθως.
- Μετά προσθέστε 1/4 ή 1/2 ποτήρι λικέρ ή κονιάκ ,ή Sambuca , ή Kirsch, ή Cointreau.

● Λικέρ με καφέ*

- Σε άδειο μπουκάλι περιεκτικότητας 0,75 του λίτρου αναμειγνύετε 3 φλιτζάνια espresso, 250 g σκούρα ζάχαρη, 1/2 κονιάκ ή Kirsche
- Αφήνουμε το μίγμα τουλάχιστον 2 εβδομάδες να απορροφήσει.
- Θα κερδίσετε έτσι υπέροχο λικέρ, το οποίο θα ευχαριστήσει προπαντός αυτούς, που αγαπούνε τον καφέ.

● Κρύος καφές αλά ιταλικά

- 4 μερίδες παγωτού βανίλιας, 2 φλιτζάνια κρύο γλυκό Espresso, 1/8 l γάλα, γλυκιά κρέμα, τριμμένη σοκολάτα.
- Ανακατεύετε τον κρύο espresso με γάλα.
 - Χωρίστε τις μερίδες του παγωτού σε ποτηράκια, χύστε από πάνω τον καφέ και διακοσμήστε με γλυκιά κρέμα και τριμμένη σοκολάτα.

● Καφές ala frisonne*

- Προσθέστε ένα μικρό ποτηράκι ρούμι σε ένα φλιτζάνι γλυκού espresso.
- Διακοσμήστε με ένα παχύ στρώμα γλυκιάς κρέμας και σερβίρετε.

● Flambe espresso*

- 2 φλιτζάνια espresso, 2 μικρά ποτηράκια κονιάκ, 2 κουταλάκια του καφέ καφέ ζάχαρη, γλυκιά κρέμα.
- Ρίξτε το κονιάκ στα ποτηράκια, ζεσταίνετε το και φλογίστε.
 - Προσθέστε ζάχαρη, ανακατεύετε , ρίχνετε τον καφέ και διακοσμήστε με γλυκιά κρέμα.

● Παρφέ espresso*

- 2 φλιτζάνια espresso, 6 κρόκους αυγών, 200 g ζάχαρη, 1/8 ζαχαρωμένη γλυκιά κρέμα, 1 μικρό ποτηράκι λικέρ πορτοκάλι.
- Χτυπήστε τα αυγά με ζάχαρη, μέχρι να γίνει ένα πυκνό και αφρώδες μείγμα.
 - Προσθέστε κρύο espresso και λικέρ πορτοκάλι.
 - Σε συνέχεια ανακατεύετε με φρέσκια κρέμα.
 - Βάλτε το μείγμα σε ποτήρια ή μπώλ .
 - Τοποθετήστε τα στην κατάψυξη.

(*: Η υπερβολική κατανάλωση του αλκοόλ βλάπτει στην υγεία.

Kære kunde,

Tillykke med din nye **Espresso Automatic Serie EA84XX**. Maskinen giver dig mulighed for at tilberede mange forskellige slags drikke, espressoer, kaffe eller ristrettoer på fuldautomatisk måde. Du kan også tilberede drikke med mælk, som f.eks. cappuccino. Maskinen er designet, så du kan nyde den samme kvalitet derhjemme som på en restaurant, ligegyldigt hvornår i dagens eller ugens løb du tilbereder drikken. Du vil sætte lige stor pris på kvaliteten og brugervenligheden. Du kan variere mængde, intensitet og temperatur af dine drikkevarer.

Takket være Compact Thermoblock-systemet med indbygget perkolationskammer og pumpen på 15 bar, og fordi den benytter kaffebønner, som males lige før brygningen, kan du med denne maskine fremstille ristrettoer, espressoer og varm kaffe fra den første kop med et maksimum af aromaer og dækket med et lag nøddebrun crema.

Takket være varmtvandsfunktionen kan du lave te og andre varme drikke på et øjeblik.

Traditionelt serveres espresso i små tragtformede porcelænskopper, så drikken kan udvikle hele sin aroma. For at få en espresso med den optimale temperatur og et kompakt skum, anbefales det at varme kopperne op i forvejen.

Du skal nok prøve dig frem et par gange, for at finde de kaffebønner, som du bedst kan lide. Ved at skifte blanding og/eller ristning vil du nå frem til det ideelle resultat.

Espressokaffe er mere aromatisk end klassisk filterkaffe. Selv om dens smag er kraftigere, fyldigere og længerevarende, indeholder espresso mindre koffein end filterkaffe, (ca. 60 til 80 mg pr. kop i sammenligning med 80 til 100 mg pr. kop), fordi perkolationstiden er kortere.

Kvaliteten af det vand du bruger er en anden afgørende faktor, hvad angår kvaliteten i den færdige kop. Ideelt bør du bruge koldt vand, der kommer lige fra hanen (så det ikke får tid til at stagnere i kontakt med luften), og som ikke lugter af klor.

Den ergonomiske og praktiske touch-skærm i farver gør det nemt at betjene maskinen. Skærmen vil vejlede dig gennem alle etaper, fra tilberedelse af drikken til vedligeholdelse af apparatet.

Vi ønsker dig rigtig god fornøjelse med din Krups-maskine.

Med venlig hilsen, Krups



Her er nogle gode råd for at få det bedste ud af maskinen og fremstille kvalitetskaffe:

- Kvaliteten af vandet har stor indflydelse på kvaliteten af aromaerne. Kalk og klor kan forandre smagen af kaffen. Det anbefales at benytte Claris Aqua Filter System patronen eller vand med lavt mineralindhold, for at bevare alle kaffens aromastoffer.
- Til tilberedelse af opskrifter som ristretto, espresso og kaffe anbefales det at benytte tulipanformede porcelænskopper, som varmes op på forhånd (for eksempel ved at skylle dem under den varme hane), og af en størrelse, som passer til den mængde du ønsker. Til opskrifter som cappuccino, caffè latte og varm mælk anbefales det at benytte kopper af tykt glas, for at give et appetitvækkende resultat.
- Ristede kaffebønner kan miste deres aroma, hvis de ikke beskyttes. Det tilrådes at bruge en mængde kaffebønner, som svarer til den mængde kaffe du drikker i 4-5 dage fremover. Kvaliteten af kaffebønner varierer, og smag og behag er forskellig, men det anbefales at bruge arabica snarere end robusta. Du skal nok prøve dig frem et par gange, for at finde de kaffebønner, som du bedst kan lide.
Endelig frarådes det at bruge olieholdige og karamelliserede bønner, da de kan beskadige maskinen.
- Kvaliteten og finmalingsgraden af bønnerne har indflydelse på aromastofferne og kvaliteten af skummet. Jo finere bønnerne males, jo mere cremet bliver skummet. Desuden skal malingen tilpasses til den ønskede drik: fin til ristretto og espresso, mere grov til kaffe.
- Du kan bruge pasteuriseret mælk eller UHT-mælk, skummetmælk, letmælk eller sødmælk direkte fra køleskabet (7°C). Hvis du benytter specialtyper af mælk (mikrofiltreret, råmælk, syrnet, beriget osv.) kan det give mindre tilfredsstillende resultater, især hvad angår kvaliteten af skummet.

Garantibetingelser

Apparatets garanti gælder for 2 år og/eller 6.000 cyklusser med højst 3.000 cyklusser om året. Se garantibeviset for at få flere detaljer om de andre garantibetingelser i dit land.

Dette produkt er udelukkende beregnet til brug i hjemmet, og egner sig ikke til professionel eller erhvervsmæssig brug. Enhver anden brug vil ugyldiggøre garantien.

Garantien dækker ikke skader, som stammer fra forkert brug, reparationer udført af ikke-autoriserede personer, eller manglende overholdelse af brugsanvisningen.

For at overholde garantibetingelserne skal du ubetinget udføre afkalknings- og rengøringscyklussen på apparatet. Garantien gælder ikke, hvis instruktionerne for afkalkning og vedligeholdelse ikke overholdes, eller hvis der benyttes rengøringsmidler eller afkalkningsmidler, som ikke er i overensstemmelse med KRUPS' specifikationer. Garantien gælder ikke, hvis Claris Aqua Filter System filterpatronen ikke benyttes i henhold til instruktionerne fra KRUPS.

Almindelig slitage på dele (blade i kværnen, ventiler, forseglinger) er undtaget fra garantien, og det er skader, der skyldes fremmedlegemer i kaffekværnen også (f.eks. træ, sten, plastikdele osv.).

INDHOLDSFORTEGNELSE

VIGTIGE OPLYSNINGER OM PRODUKTET OG BRUGSANVISNINGEN	168
Oversigt over symbolerne i brugsanvisningen	168
Sikkerhedsforskrifter	168
Korrekt brug	170
Produkter leveret med maskinen	170
Kontrol fra fabrikken.....	170
BESKRIVELSE AF APPARATET	171
OVERSIGT	172
Præsentation af de forskellige symboler.....	172
IBRUGTAGNING	172
INSTALLATION AF APPARATET	172
Indledende indstillinger	172
Installation af filteret	173
Klargøring af apparatet	174
TILBEREDELSE AF DRIKKEVARER	174
Information om opskrifter.....	174
Klargøring af kværnen.....	174
Tilberedning af kaffe.....	174
Tilberedning af andre drikkevarer.....	175
Varmt vand	177
ANDRE FUNKTIONER: tasten Prog	177
Indstillinger.....	177
Vedligeholdelse	178
Info	178
GENEREL VEDLIGEHOELDELSE	178
Tømning af kaffegrumsbeholder, kaffeskuffe og drypbakke.....	178
Skylning af kredsløbene	179
Automatiske programmer til rengøring af maskinen	179
PROBLEMER OG AFHJÆLPENDE HANDLINGER	180
TEKNISKE DATA	183
TRANSPORT	183
BORTSKAFFELSE	183
OPSKRIFTER	184

VIGTIGE OPLYSNINGER OM PRODUKTET OG BRUGSANVISNINGEN


I denne vejledning finder du alle vigtige oplysninger vedrørende ibrugtagning, brug og vedligeholdelse af din automatiske kaffe-/espressomaskine.


Du finder ligeledes vigtige sikkerhedsforskrifter i denne brugsanvisning.

Læs omhyggeligt brugsanvisningen før første brug af apparatet, og gem den. Hvis maskinen ikke bruges i overensstemmelse hermed, fralægger Krups sig ethvert ansvar.

Oversigt over symbolerne i brugsanvisningen


Symboler og tilknyttede ord anvendt i denne brugsanvisning.

 **Fare:** Advarsel mod risikoen for alvorlige eller livsfarlige personskader. Lynsymbolet advarer mod farerne i forbindelse med elektricitet.

 **Bemærk:** Advarsel mod eventuel forekomst af fejlfunktion, skader eller ødelæggelse af apparatet.

 **Vigtigt:** Generel eller vigtig bemærkning vedrørende apparatets funktion.

Sikkerhedsforskrifter

 **Vigtigt:** Disse sikkerhedsforskrifter er beregnet til at beskytte dig, andre personer og apparatet. De skal derfor ubetinget overholdes.

Brugsbetingelser

Apparatet må ikke nedsænkes i vand. Ledningen eller stikket må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker. Enhver kontakt af de ledende dele af apparatet med fugtighed eller vand kan forvolde livsfarlige kvæstelser på grund af tilstedeværelsen af elektricitet! Dette apparat må kun benyttes indendørs og i tørre lokaler.

Hvis temperaturen af den omgivende luft ændrer sig fra kold til varm, skal du vente nogle timer, før du tænder for apparatet, for at det ikke skal blive beskadiget af kondensvand.

Undgå at placere apparatet i direkte sollys, eller på steder, der er udsat for varme, kulde, frost eller fugtighed.

Sørg for ikke at anbringe apparatet på en varm flade, som f.eks. en kogeplade, eller i nærheden af åben ild, for at undgå enhver risiko for brand eller andre skader.

Hold apparatet uden for rækkevidde af børn.


Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer, hvis fysiske, sensoriske eller mentale egenskaber er nedsatte (gælder også børn), eller af personer, som ikke har erfaring med eller kendskab til det, undtagen hvis de forudgående har fået instruktion i brugen af apparatet eller overvåges af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.

Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

I tilfælde af indtagelse af et af produkterne leveret med maskinen skal du straks kontakte lægen og/eller giftcentralen.

Apparatet er ikke beregnet til at tilberede drikkevarer til spædbørn.

Strømforsyning

 **Fare:** Manglende overholdelse af disse forskrifter kan føre til livsfarlige kvæstelser på grund af elektriciteten!

Kontroller, at forsyningsspændingen angivet på apparatets mærkeplade svarer til din elektriske installation.

Kontroller, at stikkontakten er let tilgængelig, så det er nemt at trække stikket ud i tilfælde af fejlfunktion eller for eksempel under tordenvejr.

Af hensyn til apparatets sikkerhed, skal stikket tages ud i tilfælde af tordenvejr. Træk ikke i el-ledningen, for at tage stikket ud af stikkontakten.

Fjern øjeblikkeligt stikket fra stikkontakten, hvis du konstaterer nogen form for uregelmæssighed under brugen, eller hvis perkolationen ikke forløber korrekt.

Afbryd apparatet fra stikkontakten, når du ikke bruger det i længere tid, og når du gør det rent.

Brug ikke apparatet, hvis el-ledningen eller selve apparatet er beskadiget. Hvis el-ledningen eller stikket er beskadiget, er det obligatorisk at få udskiftet el-ledningen på et servicecenter godkendt af KRUPS.

Lad ikke el-ledningen hænge ned fra kanten af et bord eller køkkenbordet. Læg ikke hånden eller el-ledningen på de varme dele af apparatet.

Det frarådes at bruge multistik eller forlængerledninger. Forkert tilslutning vil ugyldiggøre garantien.

Apparat

Med undtagelse af rengøring og afkalkning i henhold til procedurerne i apparatets brugsanvisning, skal alle indgreb på apparatet udføres af et servicecenter godkendt af KRUPS.

Af hensyn til din sikkerhed må du kun anvende tilbehør og forbrugsvarer fra KRUPS, som passer perfekt til apparatet.

Afbryd apparatet fra stikkontakten, når du forlader rummet eller huset i længere tid.

Åbn aldrig apparatet. Forsigtig, livsfare på grund af elektrisk strøm! Enhver ikke-autoriseret åbning af apparatet vil ugyldiggøre garantien. Brug ikke apparatet, hvis det ikke fungerer korrekt, eller hvis det har lidt overlast. I sådanne tilfælde tilrådes det at få apparatet undersøgt på et servicecenter godkendt af KRUPS (se listen i KRUPS servicehåndbogen).

Af hensyn til sikkerhed og typegodkendelse er det forbudt at udføre enhver form for transformation eller ændring af apparatet på egen hånd, da kun testede apparater er typegodkendte, og producenten fralægger sig ethvert ansvar i tilfælde af skader.

Under produktion af damp til tilberedning af cappuccino, varm mælk eller varmt vand skal du af sikkerhedshensyn passe på ikke at anbringe hånden under dampdysen eller under super cappuccino-tilbehøret, eller under kaffedysen, når du laver kaffe.

Dampdysen kan være varm, pas på ikke at røre ved den under, eller lige efter den har været i brug.

Husk at sætte drypbakken på plads for at forhindre, at der løber vand ud på køkkenbordet, eller at du risikerer at brænde dig. Sørg også for at beskytte køkkenbordet under afkalkning, især hvis det er af marmor, sten eller træ.

Hæld aldrig malet kaffe i kaffebønnebeholderen.

Hæld ikke vand i kaffebønnebeholderen.

Brug og vedligeholdelse

I tilfælde af fejlfunktion eller dårlig driftstilstand skal du kontrollere apparatet og forsøge at løse problemet (se s. 180: Problemer og afhjælpende handlinger), eller få apparatet repareret, hvis fejlfunktionen vedvarer.

Følg altid instruktionerne vedrørende afkalkning/rengøring af apparatet. Tag stikket ud af stikkontakten før al vedligeholdelse.

Korrekt brug

Denne kaffe-/espressomaskine, **Espresso Automatic Serie EA84XX**, må kun benyttes til tilberedelse af espresso, kaffe og varmt vand, eller til at skumme mælk.

Denne kaffe-/espressomaskine er ikke beregnet til en kommerciel eller professionel brug. Hvis produktet bruges i denne type omgivelser, er det ikke dækket af fabrikantens garanti.

Den er ikke beregnet til brug under følgende forhold og en sådan brug er ikke dækket af garantien:

- I et køkken forbeholdt personalet, i butikker, på kontorer og i andre professionelle omgivelser
- På gårde
- Af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsesmæssige omgivelser
- I omgivelser af typen Bed and Breakfast.

Denne kaffe-/espressomaskine, **Espresso Automatic Serie EA84XX**, er ikke beregnet til erhvervmæssig eller professionel brug. Anden brug end den, som er beskrevet i denne håndbog, er ikke i overensstemmelse med forskrifterne og kan medføre personskader og materielle skader, samt føre til forringelse eller ødelæggelse af apparatet.

Produkter leveret med maskinen

Kontroller produkterne leveret med maskinen. Hvis der mangler en del, skal du kontakte kundeservice direkte (se s. 172: Indledende indstillinger).

Leverede dele:

- Espresso Automatic Serie EA84XX
- 1 dampdyse (i henhold til modellen)
- 1 super cappuccino-tilbehør (i henhold til modellen)
- 2 rengøringstabletter
- 1 pose afkalkningsmiddel
- Claris – Aqua Filter System patron med skruetilbehør
- 1 stang til bestemmelse af vandets hårdhedsgrad
- Brugsanvisning
- Fortegnelse over Krups eftersalgs-servicecentre
- Garantidokumenter
- 1 el-ledning
- 1 rengøringssæt til dampdyse

Fabrikskontrol

Apparatet er blevet kontrolleret og testet, før det forlod fabrikken. Trods alle vore bestræbelser på at rengøre apparatet kan det alligevel ske, at du finder rester af kaffe i kaffekværlen og/eller dråber af kaffe på risten til drypbakken. Vi håber du forstår. Vi råder dig ligeledes til at udføre en eller flere skylninger før den første ibrugtagning, eller efter flere dage uden brug.

BESKRIVELSE AF APPARATET

- A** Låg til vandbeholder
- B** Håndtag til vandbeholder
- C** Vandbeholder
- D** Kaffeskuffe
- E** Kaffegrumsbeholder
- F** Håndtag til kaffedyser, som kan indstilles i højden
- G** Aftageligt gitter og drypbakke
- H** Låg til kaffebønnebeholder
- I** Gitter til anbringelse af kopper
- J** Dampdyse eller super cappuccino-tilbehør (i henhold til modellen)
- K** Flyder til vandniveau
- 1** Kaffebønnebeholder
- L** Knap til indstilling af finmalingsgrad
- M** Afløb til rengøringstablet
- N** Kaffekværn af metal
- 2** Touch-skærm
- O** Touch-skærm
- P** Programmeringstast
- Q** Tænd/sluk-knap
- R** Opbevaringsboks med låg

Nærmere oplysninger om:

Drypbakken: Den gør det muligt at opfange vand eller kaffe, som måtte dryppe fra apparatet under / efter tilberedelsen. Det er vigtigt, at den altid er på plads. **Kaffeskuffen:** Den gør det muligt at opsamle overskydende malet kaffe.

! Vigtigt: Læs omhyggeligt denne brugsanvisning og gem den.

Sørg for at overholde sikkerhedsforskrifterne.

Producent

SAS GSM

Rue Saint-Léonard

F-53104 Mayenne

Frankrig

TILBEHØR (Sælges separat)

Dette produkt kan afvige fra fotoet



F 088
Claris -
Aqua Filter
System pa-
tron
(1 patron
medfølger)



XS 4000
KRUPS
rensemiddel
til Auto-
Cappuccino
sæt
(medfølger
ikke)



XS 3000
Plade med
10 rengø-
ringstablet-
ter (2
tabletter
medfølger)



F 054
Afkalknings-
pulver (1
pose med-
følger)



Dampdyse

OVERSIGT

Præsentation af de forskellige symboler



Bruges til at validere et trin.



Angiver en advarselsmeddelelse.



Bruges til at vende tilbage til det foregående trin.




Gør det muligt at afbryde tilberedelsen eller den igangværende handling.



Bruges til at vende tilbage til hovedmenuen.

IBRUGTAGNING INSTALLATION AF APPARATET

 **Fare:** Tilslut kun apparatet til en stikkontakt på 230V med jordforbindelse. I modsat fald kan du blive udsat for livsfare på grund af tilstedeværelsen af elektricitet! Overhold sikkerhedsforskrifterne (se punktet "Sikkerhedsforskrifter").

Indledende indstillinger

Første gang du tager maskinen i brug, vil du blive bedt om at foretage forskellige indstillinger. Følg de anvisninger, der vises på skærmen. Formålet med de følgende afsnit er at give dig nogle visuelle holdepunkter.

Tænd for apparatet ved at trykke på knappen **Tænd/sluk-knappen (Q)**. Lad dig guide af apparatet.

Her er de første indstillinger du bliver bedt om:

Sprog

Vælg visningssprog ved at trykke på pilene, indtil det ønskede sprog vises.

Tryk på **OK** for at bekræfte.

Land

Vælg det land du bor i ved at trykke på pilene, indtil det bliver vist.

Tryk på **OK** for at bekræfte.

Hvis dit land ikke bliver vist på listen, trykker du på +.

Apparatet vil også bede dig om at indstille følgende parametre:

Nummeret på kundeservice i det land du bor i

Hvis du ikke kender nummeret på kundeservice i det land, du har valgt på listen, kan du lede efter det på webstedet angivet på skærmen.

Måleenhed

Du kan vælge den måleenhed for mængde du ønsker, enten oz eller ml.

Dato og klokkeslæt

Tryk på det ønskede tidsformat (24 timer eller AM/PM) for at indstille klokkeslættet.

Auto on / Auto off

Det er muligt at indstille det tidspunkt, hvorpå du ønsker, at apparatet automatisk skal tændes hver dag. Vælg det tidspunkt, hvorpå du ønsker automatisk tænding, i henhold til det tidligere valgte tidsformat.

Du kan også vælge det tidsrum, efter hvilket du ønsker, at apparatet automatisk skal slukkes (tidsrum uden brug).

Vandets hårdhedsgrad

Du skal indstille maskinen i henhold til vandets hårdhedsgrad, mellem 0 og 4.

Nærmere oplysninger om vandets hårdhedsgrad:

Før du tager apparatet i brug for første gang, skal du bestemme vandets hårdhedsgrad for at kunne tilpasse apparatet til den hårdhedsgrad du finder. Du kan også udføre denne handling, når du benytter maskinen et sted, hvor vandets hårdhedsgrad er en anden, eller hvis du konstaterer en ændring af vandets hårdhedsgrad. For at finde ud af vandets hårdhedsgrad, skal du benytte den stick, som blev leveret med maskinen, eller henvende dig til dit vandværk.

I nedenstående tabel ser du detaljerne for de forskellige klasser:

Hårdheds-grad	Klasse 0 Meget blødt	Klasse 1 Blødt	Klasse 2 Mellemhårt	Klasse 3 Hårt	Klasse 4 Meget hårdt
° 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°
Indstilling af apparatet	0	1	2	3	4

Fyld et glas med vand og læg en stick ned i det. **Fig. 1**

Aflæs vandets hårdhedsgrad efter 1 minut. **Fig. 2**

Angiv antallet af røde zoner, når du indstiller apparatet.

Installation af filteret

Første gang du tænder for apparatet vil det spørge dig, om du ønsker at installere filteret. Hvis du ønsker det, skal du trykke på "JA" og følge instruktionerne på skærmen.

Installation af patronen i apparatet: Skru filterpatronen ind i bunden af vandbeholderen, idet du benytter tilbehøret leveret med patronen. **Fig. 3.**

Indstil den måned, hvori du installerer patronen (position 1 på illustrationen, tallet til venstre i åbningen) ved at dreje den grå ring i den øverste ende af filteret. Den måned, hvor patronen skal udskiftes, vises i position 2 i illustrationen. **Fig. 4.**

Anbring en beholder på 0,6 l under dampdysen. **Fig. 5.**

Maskinen skal gå i gang, hvad enten filteret er installeret eller ej. Det forudsætter, at vandkredsløbene er fyldt op. Følg instruktionerne på skærmen for at gøre dette. Maskinen starter med at forvarme kredsløbene og fylder dem, hvorefter den udfører en test og derpå en automatisk skylning.

Derpå viser skærmen hovedmenuen for drikkevarerne.

Klargøring af apparatet

Fjern vandbeholderen og fyld den med vand. **Fig. 6.**

Luk den igen ved at anbringe låget på beholderen. **Fig. 7.**

Åbn låget på kaffebønnebeholderen og hæld kaffebønnerne i (maks. 250 gr.) **Fig. 8.**

Luk låget på kaffebønnebeholderen igen. **Fig. 9.**

⚠ Bemærk: Det frarådes at bruge olieholdige, karamelliserede eller aromatiserede kaffebønner i denne maskine. Denne type kaffebønner kan ligesom visse typer af meget store kaffebønner beskadige maskinen.

⚠ Bemærk: Sørg for, at der ikke trænger nogen fremmedlegemer, som f.eks. småsten i kaffebønnerne ned i beholderen. Enhver beskadigelse, som skyldes indtrængen af fremmedlegemer i kaffebeholderen, er udelukket fra garantien.

TILBEREDELSE AF DRIKKEVARER

Information om opskrifter

Espresso Automatic EA84XX vil automatisk regulere mængden af malet kaffe i henhold til de valgte opskrifter.

Klargøring af kværnen

Du kan justere styrken af kaffen ved at indstille malingen af kaffebønnerne. Generelt vil kaffen være stærkere og mere cremet, jo finere kaffekværnen er indstillet til at male, men det afhænger af den anvendte kaffetype.

Indstil finhedsgraden af malingen ved at dreje knappen "Indstilling af finmalingsgrad" (L) i kaffebønnebeholderen. Det tilrådes at udføre denne indstilling under malingen, og trin for trin. Efter 3 tilberedelser vil du bemærke en meget tydelig forskel i smagen.

Indstilling af malingens finhedsgrad er nyttig, når du skifter kaffetype, eller hvis du ønsker at opnå en mere eller mindre stærk kaffe. Det tilrådes dog ikke at udføre denne indstilling hele tiden.

Tilberedelse af kaffe

I dette kapitel forklares maskinens funktioner ved hjælp af eksemplet med espresso.

Tryk på tasten "**Espresso**".

Hvis maskinen registrerer, at der mangler vand, når du beder om en opskrift, vil den bede dig om at fylde beholderen.

Anbring koppen/kopperne under kaffedyserne.

Du kan sænke eller hæve kaffedyseren i henhold til størrelsen af kopperne. **Fig. 10.**

Mulige indstillinger

Du kan lave en eller to kopper med apparatet ad gangen.

Valg af styrke: Jo flere bønner du vælger, jo stærkere bliver kaffen. Du kan ændre denne styrke

ved hjælp af tasterne – og + til venstre og højre for symbolerne. Tryk på tasten "OK" på berøringskærmen, for at starte tilberedelsen.

Tilberedelse af en espresso

Maskinen maler først bønnerne, derpå stamper den de maledede bønner, og endelig perkolerer den.

Det er muligt at indstille mængden af kaffe under tilberedelsen ved at benytte tasterne – og +.

Du kan til enhver tid standse tilberedelsen ved at trykke på "STOP". Bemærk: Hvis du trykker på stop, vil maskinen udføre en nulstilling, som kan vare op til 30 sekunder. Denne fase er normal.

Når en cyklus afbrydes, stopper maskinen ikke øjeblikkeligt; den vil færdiggøre sin cyklus, men tilberedelsen er alligevel annulleret.

! Forsigtig : Automatisk rensning af kaffedysen

Afhængig af hvilken type program, der anvendes, kan maskinen udføre en automatisk rensning, inden den slukkes.

Renseprogrammet tager kun nogle sekunder og stopper automatisk.

Tilberedning af andre drikkevarer:

! **Vigtigt:** Det tilrådes at bruge pasteuriseret mælk eller UHT-mælk, som nyligt er åbnet. Det er ikke muligt at opnå optimale resultater med rå mælk.

! **Vigtigt:** Når du har benyttet dampfunktionerne, kan dysen være varm. Det tilrådes at vente et øjeblik, før du rører ved den.

Til drikkevarer med mælkeskum eller varmt vand er drypbakken specielt konstrueret til at anbringe en stor kop under dampdysen eller super cappuccino-tilbehøret, når magnetboksen er blevet fjernet. Koppen er ideelt placeret til at opfange mælkeskummet eller det varme vand, som frembringes af dysen eller super cappuccino-tilbehøret. Desuden kan du bruge boksen til at opbevare super cappuccino-tilbehøret.

OPSKRIFTER MED MÆLK

Opskrifter med dampdysen (i henhold til modellen): kontroller før hver tilberedning, at den er ordentligt låst, ved at dreje den helt mod højre. **Fig. 11.**

Dampen bruges til at få mælken til at skumme. Eftersom fremstilling af damp kræver en høj temperatur, vil apparatet udføre en ekstra forvarmingsfase.

Mens skærmen viser menuen til valg af drikkevarer, trykker du på tasten "damp".

Et skærmbillede angiver, at apparatet forvarmer, og derefter vises en meddelelse, som beder dig om at placere en beholder under dampdysen. Du kan starte dampproduktionen ved at trykke på tasten "OK".

MÆLKESKUM

Hæld mælken op i mælkekanden. Fyld den kun halvt op. Stik dampdysen ned i mælken. **Fig. 12.**

Tryk på damptasten og følg instruktionerne på skærmen.

Sådan opnår du et godt resultat:

Etape 1 : Mens du holder mælkekanden, stikker du dampdysen ca. 2 cm ned i mælken og venter, til den begynder at skumme.

Etape 2 : Løft kanden en anelse opad (ca. 1 cm). Nedsænk ikke metalrøret helt.

Etape 3 : Sænk gradvist kanden ned igen, efterhånden som skummet dannes.

Hvis du vil afbryde dampfunktionen, skal du bare trykke på en vilkårlig tast. Bemærk, cyklussen standser ikke straks.

Når dysen er varm, må den kun håndteres ved hjælp af plastikdelen. **Fig. 13.**

For at fjerne alle spor efter mælk i dampdysen anbringer du en beholder under dysen og trykker på tasten "**varmt vand**" i nogle sekunder.

Dampdysen kan afmonteres til grundig rengøring. **Fig. 14.**

Vask den med vand og en smule ikke-slibende opvaskemiddel ved hjælp af en børste. Skyl og tør. **Fig. 15.**

Før du sætter den på plads igen, skal du sikre dig, at luftindgangshullerne ikke er blokeret af mælkerester. Fjern om nødvendigt blokeringer med den medfølgende nål. **Fig. 16.**

SUPER CAPPUCCINO-TILBEHØR (disponibelt i henhold til model)

! **Vigtigt:** Det tilrådes at bruge pasteuriseret mælk eller UHT-mælk, som nyligt er åbnet. Det er ikke muligt at opnå optimale resultater med rå mælk.

Super cappuccino-tilbehøret gør det nemmere at lave cappuccino eller caffè latte.

Klargøring af apparatet:

Tilslut røret til mælkeopsugning til super cappuccino-tilbehøret, i den side, der ikke er affaset. Slangen må ikke vrides.

Placer tilbehøret på dampudgangen.

Indfør den affasede ende af sugeslangen til mælk i en beholder fyldt med mælk. **Fig. 17.**

Anbring en kop under super cappuccino-tilbehøret.

Udførelse af opskriften, etape 1:

Vælg positionen cappuccino () eller caffè latte () på super cappuccino-tilbehøret.

Tryk på "**damp**" for at starte forvarmningen.

Mulige indstillinger

Du kan ændre damptiden ved hjælp af tasterne – og + til venstre og højre for symbolerne.

Tryk på tasten "**OK**" på berørings-skærmen for at starte tilberedelsen.

! **Vigtigt:** Hvis du vil afbryde dampfunktionen, skal du bare trykke på en vilkårlig tast. Bemærk, cyklussen standser ikke straks.

Udførelse af opskriften, etape 2:

Anbring koppen under kaffedyserne og start en kaffe-/espressocyklus **Fig. 18.** (se kapitlet: Tilberedelse af kaffe på basis af kaffebønner).

Skylning af tilbehøret:

For at garantere korrekt funktion af tilbehøret skal det skylles i vand efter hver brug. Apparatet vil ikke bede dig om at udføre denne handling. Udfør en dampcyklus med en skål fyldt med vand for at rense tilbehøret indvendigt. **Fig. 19.**

Til dette kan du også benytte det flydende Krups rensmiddel, der fås som tilbehør.

Vedligeholdelse og rengøring:

Afmonter super cappuccino-tilbehøret og rengør delene ved hjælp af en lille børste og eventuelt en smule opvaskemiddel. Sørg for grundig rengøring af den del på fotoet, der er markeret med en cirkel **Fig. 20**. Hullet i metaldelen må ikke blokeres.

Varmt vand

Kontroller, at super cappuccino-tilbehøret / dampdysen er korrekt fastlåst på holderen. Mens skærmen viser menuen til valg af drikkevarer, trykker du på tasten "**VARMT VAND**". En meddelelse beder dig om at placere en beholder under dampdysen og at vælge mængde.

Du kan starte produktionen af varmt vand ved at trykke på "**OK**".

! Hvis du vil afbryde funktionen til varmt vand, skal du bare trykke på en vilkårlig tast. Hvis dysen er blokeret, skal du rense den med den medfølgende nål **Fig. 16**.

ANDRE FUNKTIONER: Tasten Prog

Du får adgang til menuen med apparatets andre funktioner ved at trykke på tasten Prog.

Indstillinger

Med menuen "**Indstillinger**" kan du udføre de ændringer du ønsker, for at opnå optimal brugskomfort, som passer til dine ønsker. Her vises de vigtigste tilgængelige indstillinger.

Dato	Indstilling af dato er nødvendig, især i tilfælde af brug med en antikalkpatron.
Ur	Du kan vælge tidsangivelse over 12 eller 24 timer.
Sprog	Du kan vælge det ønskede sprog blandt dem, der tilbydes.
Land	Du kan vælge det land, du bor i.
Måleenhed	Du kan vælge måleenhed, enten ml eller oz.
Skærmens lysstyrke	Du kan justere skærmens kontrast efter ønske.
Kaffens temperatur	Du kan justere temperaturen af kaffeopskrifterne i tre niveauer.
Vandets hårdhedsgrad	Du kan indstille vandets hårdhedsgrad mellem 0 og 4. Se kapitlet "Måling af vandets hårdhedsgrad".
Auto-on	Du kan automatisk starte forvarmning af apparatet på det ønskede tidspunkt.
Auto-off	Du kan vælge det tidsrum, efter hvilket du ønsker, at apparatet automatisk skal slukkes.

Vedligeholdelse

Alle disse indstillinger giver dig mulighed for at starte de valgte programmer. Derefter følger du instruktionerne på skærmen.

Skylning	Giver adgang til skylning.
Rengøring	Giver adgang til rengøring.
Afkalkning	Giver adgang til afkalkning. Når antal gange af brug ikke er nået, er funktionen ikke aktiv.
Filter	Giver adgang til filtertilstanden.

Tryk på  for at forlade vedligeholdelsesmenuen.

Info

Med menuen "Info" får du adgang til en række oplysninger om brugen, og om visse etaper i maskinens levetid. Den giver også oplysninger om vedligeholdelsen. Her vises de vigtigste tilgængelige informationer.

Dato for ibrugtagning	Viser datoen for den første ibrugtagning.
Tilberedte drikke	Viser det samlede antal af kaffe, varmt vand og damp lavet af maskinen.
Rengøring af kaffekredsløb	Angiver at, rengøring skal udføres efter x antal cyklusser.
Afkalkning	Angiver, at afkalkning skal udføres efter x antal cyklusser.
Filter	Angiver, at filteret skal udskiftes om x dage eller x liter.

GENEREL VEDLIGEHOLDELSE

Tømning af kaffegrumsbeholder, kaffeskuffe og drypbakke

Efter 12 kopper kaffe vil maskinen bede dig om at tømme kaffegrumsopsamleren og rengøre kaffeskuffen. Hvis disse handlinger ikke udføres korrekt, kan det beskadige maskinen.

Vent mindst 8 sekunder, før du sætter kaffeskuffen og kaffegrumsopsamleren på plads igen, og følg anvisningerne på skærmen.

Drypbakken opsamler brugt vand, og kaffegrumsbeholderen opsamler brugt kaffegrums.

Kaffeskuffen bruges til at fjerne eventuelle rester af kaffegrums oven over perkolationskammeret.

Hvis meddelelsen "**Tøm de to beholdere**" vises, skal du fjerne, tømme og rengøre drypbakken.

1. Fjern, tøm og rengør kaffegrumsopsamleren. **Fig. 21.**
2. Fjern kaffeskuffen.

Vent mindst 8 sekunder, og sæt derpå først kaffeskuffen og derpå kaffegrumsopsamleren på plads igen. **Fig. 22.**

Drypbakken er udstyret med en flyder, som angiver, når det er tid til at tømme den. **Fig. 23.**

Skylning af kredsløbene

Du kan til enhver tid udføre en skylning ved at trykke på Prog og derefter på Vedligeholdelse. I henhold til de typer opskrifter du tilbereder, kan maskinen udføre en automatisk skylning, når du slukker for den.


Automatiske programmer til rengøring af maskinen

Program til automatisk rengøring af kaffekredsløbet

Når det er nødvendigt at udføre et rengøringsprogram, vil apparatet give dig besked om det. Denne rengøring skal udføres ca. for hver 360 ganges brug.

For at udføre dette rengøringsprogram skal du bruge en beholder, der kan indeholde mindst 0,6 l, som skal placeres under kaffedyserne, og en KRUPS rengøringstablet.

Lad dig guide af instruktionerne, der vises på skærmen. Det er også muligt at starte en rengøring via vedligeholdelsesmenuen.

! **Vigtigt:** Du behøver ikke at udføre rengøringsprogrammet lige straks, når apparatet beder om det, men du bør dog gøre det ret hurtigt. Hvis rengøringen udsættes, vises advarselsmeddelelsen  konstant, indtil rengøringen udføres.


Det automatiske rengøringsprogram omfatter 2 faser: En rengøringscyklus og en skyllecyclyklus, og det varer ca. 13 minutter.

! **Vigtigt:** Hvis du afbryder maskinen fra stikkontakten under rengøringen eller hvis der opstår strømsvigt, vil rengøringsprogrammet starte igen, der hvor det blev afbrudt af strømafbrydelsen. Det vil ikke være muligt at udsætte denne operation. Dette er obligatorisk af hensyn til skylningen af vandkredsløbet. I disse tilfælde kan det være nødvendigt at tilføje en ny rengøringstablet. Sørg for at udføre hele rengøringsprogrammet for at eliminere alle spor af afkalkningsmidlet, som er sundhedsskadeligt.

Program til automatisk afkalkning af dampkredsløbet

⚠ **Bemærk:** Hvis apparatet er udstyret med vores Claris – Aqua Filter System patron, bedes du tage denne patron ud før afkalkningen.

Når det er nødvendigt at udføre et afkalkningsprogram, vil apparatet give dig besked om det. Det afhænger af kvaliteten af det vand, der bruges, og hvorvidt der benyttes et Claris Aqua Filter System filter, hvor ofte dette program skal udføres (jo mere kalkholdigt vandet er, jo oftere skal maskinen afkalkes).

! **Vigtigt:** Du behøver ikke at udføre dette program lige straks, når apparatet beder om det, men du bør dog gøre det ret hurtigt. Hvis afkalkningen udsættes, vises advarselsmeddelelsen , indtil den udføres.

Lad dig guide af instruktionerne, der vises på skærmen. Det er også muligt at starte en afkalkning via vedligeholdelsesmenuen.

For at udføre dette afkalkningsprogram skal du bruge en beholder, der kan indeholde mindst 0,6 l, som skal placeres under dampdysen, samt en pose KRUPS afkalkningsmiddel (40 g).

Afkalkningsprogrammet omfatter 3 faser: En afkalkningscyklus og to skyllecyklusser. Programmet varer ca. 20 minutter.

! **Vigtigt:** Hvis der opstår strømsvigt eller hvis du afbryder maskinen fra stikkontakten, vil cyklusen starte igen, der hvor den blev afbrudt af strømafbrydelsen, og denne operation kan ikke udsættes. Sørg for at udføre hele cyklusen, for at eliminere alle spor af afkalkningsmidlet, som er sundhedsskadeligt.

PROBLEMER OG AFHJÆLPENDE HANDLINGER

Hvis et af problemerne anført på listen stadig vedvarer, skal du kontakte **KRUPS kundeservice**.

PROBLEM MED FEJLFUNKTION	AFHJÆLPENDE HANDLINGER
Maskinen viser en driftsforskyrrelse, softwaren er blokeret, eller maskinen fremviser en funktionsfejl.	Sluk for maskinen og afbryd den fra stikkontakten, fjern filterpatronen, vent i et minut og start maskinen igen.
Apparatet tændes ikke efter tryk på Tænd/sluk-knappen	Kontroller sikringerne og stikkontakten i din elinstallation. Kontroller, at de to stik på el-ledningen er korrekt isat både i apparatet og i stikkontakten.
Kværnen laver en unormal støj.	Der er et fremmedlegeme i kværnen. Afbryd maskinen fra stikkontakten før alle indgreb. Prøv, om du kan fjerne fremmedlegemet ved hjælp af støvsugeren.
Dampdysen støjer. Maskinens dampdyse synes at være helt eller delvist tilstoppet. Dampdysen laver ikke mælkeskum eller kun lidt mælkeskum.	Kontroller, at dampdysen er låst fast på dens mundstykke. Rens hullerne ved hjælp af nålen, som følger med apparatet. Hvis problemet vedvarer, afmonteres dysen og dampmundstykket.  Når mundstykket er fjernet, laves varmt vand for at fjerne resten af aflejringerne, og det kontrolleres, at hullet ikke er tilstoppet af rester af mælk eller kalk. <u>Tilberedninger med mælk:</u> Det tilrådes at benytte frisk, pasteuriseret eller UHT mælk, som nytilt er åbnet. Det tilrådes ligeledes at benytte en kold beholder.

PROBLEM MED FEJLFUNKTION	AFHJÆLPENDE HANDLINGER
Der kommer ikke damp ud af dampdysen.	Tøm beholderen og fjern Claris-patronen midlertidigt. Fyld beholderen med stærkt kalkholdigt mineralvand (>100 mg/l) og udfør 5 til 10 dampcyklusser efter hinanden i en beholder, indtil du opnår en kontinuerlig dampstråle. Sæt Claris-patronen tilbage i beholderen.
Super cappuccino-tilbehøret laver kun lidt eller intet mælkeskum. Super cappuccino-tilbehøret suger ikke mælken op.	Kontroller, at tilbehøret er korrekt monteret på apparatet, tag det af og sæt det på igen. Kontroller, at det bøjelige rør ikke er tilstoppet eller forvredet, og at det er ordentligt indsat i tilbehøret for at forhindre enhver luftindsugning. Skyl og rengør tilbehøret (se kapitlet Super cappuccino-tilbehør). Hvis problemet vedvarer, udskiftes delen omgivet med rødt på Fig. 20 med den ekstra del, som følger med maskinen.
Maskinen anmoder om tømmning af drypbakken, selv om den ikke er fuld.	Maskinen er programmeret til at anmode om tømmning af drypbakken for hver 12 kopper kaffe, uafhængigt af de tømninger, som du kan have foretaget ind imellem.
Der er vand under apparatet.	Før beholderen tages ud, skal du vente i 15 sekunder, efter at kaffen er løbet igennem, for at maskinen kan fuldføre cyklussen korrekt. Kontroller, at drypbakken er korrekt placeret på maskinen, den skal altid være på plads, også selv om apparatet ikke er i brug. Kontroller, at drypbakken ikke er fuld. Drypbakken må ikke fjernes, når en cyklus er i gang.
Når maskinen slukkes, løber der varmt vand ud af kaffedyserne.	I henhold til den type opskrift du tilbereder kan maskinen udføre en automatisk skylning, når du slukker for den. Cyklussen varer kun nogle få sekunder, og stopper automatisk.
Advarselsmeddelelsen bliver stående, selv om kaffegrumsopsamleren er blevet tømt og kaffeskuffen rensat.	Sæt kaffeskuffen og kaffegrumsopsamleren korrekt på plads igen ved at følge anvisningerne på skærmen. Vent mindst 8 sekunder, før du sætter dem på plads igen.
Kaffen løber for langsomt igennem.	Drej knappen til indstilling af finmalingsgrad mod højre for at opnå en grovere maling (kan afhænge af den anvendte kaffetype). Udfør en eller flere skyllecyklusser. Start en rengøring af maskinen (Se "Program til automatisk rengøring af kaffekredsløbet" s. 179). Udskift Claris Aqua Filter System patronen (se "Installation af filteret" s. 173).
Der kommer vand eller damp ud af dampdysen på unormal vis.	Ved starten eller afslutningen af tilberedningen kan der løbe nogle dråber ud af dampdysen.
Efter påfyldning af vandbeholderen bliver advarselsmeddelelsen ved med at stå på skærmen.	Kontroller, at beholderen er korrekt anbragt i apparatet. Kontroller flyderen og fjern blokeringen, hvis den er blokeret. Flyderen i bunden af beholderen skal bevæge sig frit.

PROBLEM MED FEJLFUNKTION	AFHJÆLPENDE HANDLINGER
Knappen til indstilling af finmalingsgrad er svær at dreje.	Ret kun indstillingen af kværnen, når den er i gang.
Espressoen eller kaffen er ikke varm nok.	Øg kaffens temperatur i menuen Indstillinger. Varm koppen op ved at skylle den i varmt vand, før du starter tilberedelsen.
Kaffen er for tynd eller ikke stærk nok.	Undgå at bruge kaffebønner, der er olieholdige, karamelliserede eller aromatiserede. Kontroller, at kaffebønnebeholderen indeholder kaffebønner, og at den falder ned på korrekt vis. Nedsæt tilberedelsesmængden, øg styrken af tilberedelsen. Drej knappen til indstilling af finmalingsgrad mod venstre, for at opnå en finere maling. Udfør tilberedelsen i to cyklusser ved at bruge funktionen til to kopper.
Apparatet leverer ikke kaffe.	Der er detekteret et uheld under tilberedelsen. Apparatet har reinitialiseret automatisk og er klar til en ny cyklus.
Der indtraf et strømsvigt under en cyklus.	Apparatet reinitialiserer automatisk, når strømmen vender tilbage.

 **Fare:** Kun en kvalificeret tekniker har tilladelse til at udføre reparationer af el-ledningen og at foretage indgreb på det elektriske kredsløb. Hvis denne forskrift ikke overholdes, udsætter du dig for livsfare på grund af elektrisk stød! Brug aldrig et apparat, der udviser synlige tegn på skader!

TEKNISKE DATA

Apparat:	Automatic Espresso Series EA84xx	Kaffebønne-beholder:	250 g
Strømforsyning:	220-240V~ / 50 Hz	Pumpens tryk:	15 bar
Strømforbrug:	I drift: 1450 W	Ibrugtagning og opbevaring:	Indendørs, et tørt sted (beskyttet mod frost)
		Mål (H x l x D) :	376 x 274 x 404 mm
Vandbeholder:	1,7 l	Vægt EA84xx:	9.5 kg

Med forbehold for tekniske ændringer.

TRANSPORT

Gem den originale emballage til at transportere apparatet.

Før apparatet transporteres eller hældes, skal du sørge for at tømme kaffegrumsopsamleren, kaffebønnebeholderen, vandbeholderen og drypbakkerne, for at undgå, at vandet flyder ud.

⚠ Bemærk: Hvis apparatet falder på jorden uden emballagen under transporten, tilrådes det at bringe det tilbage til et godkendt eftersalgs-servicecenter, for at få det kontrolleret, og således for at undgå enhver risiko for brand eller farer i forbindelse med elektricitet.

BORTSKAFFELSE

Symbolet på apparatet eller på emballagen angiver, at dette produkt aldrig må behandles som husholdningsaffald. Derfor skal det afleveres på et affaldsindsamlingssted til genvinding af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at foretage korrekt, særskilt indsamling og bortskaffelse af udstyret ved slutningen af dets levetid, vil du bidrage til at bevare de naturlige ressourcer og forhindre alle skadelige virkninger på miljøet og menneskers sundhed. Henvend dig til et godkendt servicecenter eller til forhandleren, for at få flere oplysninger om indsamlingssteder for affald.

Dette apparat indeholder et eller flere batterier, som af sikkerhedsårsager kun er tilgængelige for en reparatør.

Henvend dig til det nærmeste autoriserede servicecenter.

⚠ Vigtigt: Apparatet indeholder mange materialer, der kan genbruges eller genvindes.

Vi skal alle være med til at beskytte miljøet !



- ① Deres apparat indeholder adskillige materialer, der kan genanvendes eller genvindes.
- ➔ Aflever apparatet ved et indsamlingssted.



Et par opskrifter til Deres KRUPS Automatic :

• Cappuccino

Til en cappuccino efter alle kunstens regler, er de ideelle proportioner som følger: 1/3 varm mælk, 1/3 kaffe, 1/3 opskummet mælk.

• Caffè Latte

Til Caffè Latte, også kaldet Latte Machiatto, er proportionerne som følger: 3/5 varm mælk, 1/5 kaffe, 1/5 opskummet mælk.

- Til disse tilberedninger, hvor grundingrediensen er mælk, skal der helst anvendes frisk letmælk (lige fra køleskabet, med en idealtemperatur på mellem 6 og 8 C).

- De kan drysse kakaopulver over til sidst.

• Caffè Creme

- Lav en klassisk espresso i en stor kop.

- Tilsæt lidt fløde for at få en Caffè Creme.

• Caffé Coretto*

- Tilbered en almindelig kop espresso.

- Giv den ny smag ved at tilsætte 1/4 eller 1/2 glas cognac. Likør, Sambuco, Kirch eller Cointreau kan også bruges.

Der er flere andre muligheder for at give espressoen en "finere" smag. Kun fantasien sætter grænser.

• Kaffelikør*

- Tag en tom flaske til 0.75 l og bland 3 kopper espresso, 250 g brunt sukker (farin), 1/2 l cognac eller Kirsch.

- Lad blandingen trække i mindst 2 uger.

De får på denne måde en lækker likør, især for kaffedrikkere.

• Italiensk kaffe med is

4 kugler vanilleis, 2 kopper kold espresso med sukker, 1/8 mælk, fløde, revet chocolate.

- Bland den kolde espresso med mælk.

- Fordel iskuglerne i glas, hæld kaffe over og pynt med flødeskum og revet chocolate.

• Kaffe med rom og flødeskum*

- Tilsæt et lille glas rom til en kop espresso med sukker.

- Pynt med flødeskum og server kaffen.

• Flamberet espresso*

2 kopper espresso, 2 små glas cognac, 2 tsk brunt sukker (farin), fløde.

- Hæld cognas i glas, der kan tåle varme, og varm den op og flamber den.

- Tilsæt sukker og bland. Hæld kaffe ved og pynt med flødeskum.

• Espresso parfait*

2 kopper espresso, 6 æggeblommer, 200 g sukker, 1/8 fløde med sukker, 1 lille glas orangelikør.

- Rør æggeblommerne sammen med sukker, indtil man får en tyk, skummende masse.

- Tilsæt kold espresso og orangelikør.

- Bland herefter pisket flødeskum i.

- Kom blandingen i en form eller i glas.

- Sæt formene i fryseren.

(* :Alkoholmisbrug er farligt for helbredet.).

Kjære kunde.

Gratulerer med kjøpet av **Espresso Automatic Serie EA84XX**. Maskinen gir deg muligheten til å lage helt automatisk et bredt utvalg av drikker; espresso, kaffe eller ristretto. Du kan også lage drikker med melk slik som cappuccino. Maskinen ble designet for å gi deg muligheten til å nyte den samme kvaliteten som fra restauranter, uansett når på dagen eller når i uken du ønsker å lage dem. Du vil sette like mye pris på kvaliteten av en kopp som brukervennligheten. Du kan kontrollere volumet, intensiteten og temperaturen på dine drikker.

Takket være sitt Compact Thermoblock System med integrert trekkekammer, pumpen på 15 bar og fordi den bruker kaffe malt rett før brygging, vil maskinen gi deg ristretto og espresso og varm kaffe fra første kopp med maksimal smak toppet av en blank og brun krem.

På grunn av funksjonen som gir varmt vann, kan du også lage te og andre drikker umiddelbart.

Tradisjonelt, og for å la drikken uttrykke sin fulle smak, serveres espresso i små porselenskopper. For at espressoen skal ha en optimal temperatur og en kompakt krem, bør du forvarme dine kopper.

Du vil sannsynligvis trenge flere forsøk på å finne de kaffebønnene som faller i smak. Ved å endre blanding og/eller brenning, vil du klare å oppnå det ideelle resultatet.

Espressokaffe er rikere på smak en tradisjonell filterkaffe. Til tross for sin sterke smak, svært markant i munnen og mer vedvarende, inneholder espresso mindre koffein enn traktekaffe (ca. 60 til 80 mg per kopp, sammenlignet med 80 til 100 mg per kopp) på grunn av sin kortere trekketid.

Kvaliteten av vannet som benyttes er en annen avgjørende faktor med hensyn til kvaliteten på resultatet i koppen. Bruk helst vann rett fra springen (så det ikke har hatt tid til å stagnere i kontakt med luften), fritt for klor og kaldt.

Den ergonomiske og behagelige fargeskjermen vil forenkle programnavigeringen. Den vil guide deg gjennom alt, fra alle stadiene av produksjonen av drikken din til vedlikeholdsoperasjoner.

Vi håper du vil like din Krups-maskin.

Krups-teamet



For å få mest ut av maskinen din og oppnå kvalitetskaffe, her er noen tips:

- Vannkvaliteten påvirker sterkt smaken. Kalk og klor kan endre smaken av kaffen. Vi anbefaler at du bruker Claris Aqua Filter System-patronen eller vann uten for mye mineraler for å bevare smaken på kaffen.
- For tilberedning av ristretto, espresso og kaffe-oppskrifter anbefaler vi å bruke forvarmete porselenskopper (for eksempel varmet under rennende, varmt vann) og en størrelse som er tilpasset kvantiteten. For cappuccino, latte og varm melk-oppskrifter anbefaler vi at du bruker tykke glass for et tiltalende resultat.
- Brente kaffebønner kan miste sin smak hvis de ikke er beskyttet. Vi anbefaler bare å bruke mengden av bønner som tilsvarer 4-5 dagers bruk. Kvaliteten på kaffebønnene er variabel og et spørsmål om smak, men vi anbefaler bruk av arabica fremfor robusta. Du vil sannsynligvis trenge flere forsøk for å komme frem til de kaffebønnene som passer til din smak. Til slutt anbefaler vi å unngå bruken av fete eller karamelliserte bønner da disse kan skade maskinen.
- Kvaliteten og finheten av malingen påvirker smaksstyrken og kvaliteten av skummet. Jo finere bønnene er malt, jo mer kremaktig vil skummet være. Malingen må også tilpasses drikken: fin for ristretto og espresso og grovere for vanlig kaffe.
- Du kan bruke pasteurisert eller ultra pasteurisert (UHT) melk, skummetmelk, lettmelk eller helmelk rett fra kjøleskapet (7 °C). Bruk av mer spesielle melkeprodukter (mikrofiltrert, rå, gjæret, beriket osv.) kan gi mindre tilfredsstillende resultater, spesielt i form av skumkvalitet.

Garantivilkår

Garantien for dette apparatet er 2 år og/eller 6000 sykluser med maksimalt 3000 sykluser per år. Se garantien for mer informasjon om andre garantibetingelser i ditt land.

Dette produktet er beregnet for bruk i hjemmet og ikke egnet for profesjonell eller kommersiell bruk. All annen bruk vil ugyldiggjøre garantien.

Garantien dekker ikke skader og forringelse som skyldes feil bruk, reparasjoner utført av uautoriserte personer eller hvis bruksanvisningen ikke følges.

For å overholde garantien, er det viktig at avkalking og rengjøring utføres. Garantien gjelder ikke hvis alle funksjonene eller rengjørings- og avkalkingsinstruksjonene respekteres, eller hvis det brukes rengjørings- eller avkalkingsprodukter som ikke er i samsvar med KRUPS spesifikasjoner. Garantien gjelder ikke hvis Claris Aqua Filter System-patronen ikke brukes i henhold til bruksanvisningene fra KRUPS.

Normale slitasjedeler (kvernsteiner, ventiler, pakninger) er ikke dekket av garantien, heller ikke skader forårsaket av fremmedlegemer i kaffekvernen (f.eks.: tre, steiner, plastdeler etc.).

SAMMENDRAG

VIKTIG INFORMASJON OM PRODUKTET OG BRUKSANVISNING	188
Symbolguide i bruksanvisning	188
Sikkerhetsinformasjon.....	188
Tiltenkt bruk	190
Produkter levert med maskinen	190
Fabrikkkontroll.....	190
BESKRIVELSE AV APPARATET	191
OVERSIKT	192
Presentasjon av de ulike symbolene.....	192
DRIFT	192
INSTALLASJON AV APPARATET	192
Startinnstillinger	192
Installasjon av filter.....	193
Klargjøring av apparatet.....	194
TILBEREDNING AV DRIKKER	194
Informasjon om oppskrifter	194
Forberedning av kvern	194
Tilberedning av kaffedrikker	194
Tilberedning av andre drikker.....	195
Varmt vann	197
ANDRE FUNKSJONER: Prog-knapp	197
Innstillinger	197
Vedlikehold.....	198
Info	198
GENERELT VEDLIKEHOLD	198
Tømming av kaffegrut, kaffeskuff og dryppskuff	198
Skyllesykluser.....	199
Automatiske programmer for rengjøring av maskinen	199
PROBLEMER OG KORRIGERENDE TILTAK	200
TEKNISKE DATA	203
TRANSPORT	203
AVHENDING	203
OPPSKRIFTER	204

VIKTIG INFORMASJON OM PRODUKTET OG BRUKSANVISNING


I denne bruksanvisningen vil du finne all informasjon om oppstart, drift og vedlikehold av din automatiske kaffe-/espressomaskin.


I denne bruksanvisningen er også viktig sikkerhetsinformasjon inkludert.


Les bruksanvisningen før du bruker apparatet, og behold den: Feil bruk fritar KRUPS for alt ansvar.

Symbolguide i bruksanvisning


Symboler og ord som brukes i den tilhørende bruksanvisningen.

 **Fare:** Advarsel mot risiko for alvorlig skade eller død. Lyn-symbolen advarer mot tilstedeværelsen av farene forbundet med elektrisitet.

 **Advarsel:** Advarsel mot mulig forekomst av funksjonsfeil, skade eller ødeleggelse av apparatet.

 **Viktig:** Generelle eller viktige merknader om driften av apparatet.

Sikkerhetsinformasjon

 **Viktig:** Disse sikkerhetsinstruksene er ment for å beskytte deg, tredjeparter og apparatet. De må derfor følges nøye.

Betingelser for bruk

Ikke senk apparatet i vann. Ikke senk ledningen eller støpselet i vann eller annen væske. Alle deler av apparatet som har vært i kontakt med fuktighet eller vann, kan føre til livstruende skader på grunn av tilstedeværelsen av elektrisitet! Dette apparatet skal bare brukes innendørs på et tørt sted.

Ved endring av lufttemperatur fra kaldt til varmt, vent noen timer før du slår på apparatet slik av det ikke blir skadet av kondens.

Unngå å plassere apparatet i direkte sollys eller på et sted som er utsatt for varme, kulde, frost eller fuktighet.

For å unngå risiko for brann eller andre skader, ikke plasser apparatet på en varm overflate slik som en kokeplate eller i nærheten av en åpen flamme.

Oppbevar apparatet utilgjengelig for barn.

Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring eller kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått opplæring i bruk av apparatet av en person som er ansvarlig deres sikkerhet.

Pass på at barn ikke leker med apparatet.

I tilfeller hvor et av produktene som leveres med maskinen er inntatt, kontakt legen din umiddelbart og/eller Giftinformasjonen.

Apparatet er ikke beregnet på tilberedning av drikke til spedbarn.

Strømtilførsel

 **Fare:** Brudd på disse instruksene kan resultere i fatale skader knyttet til elektrisitet!

Kontroller at spenningen som er angitt på typeskiltet, tilsvarer den elektriske installasjonen. Koble apparatet utelukkende til en jordet stikkontakt.

Sørg for at stikkontakten er lett tilgjengelig slik at du enkelt kan ta ut kontakten i tilfelle av funksjonssvikt, eller for eksempel ved tordenvær.

For apparatets sikkerhet, trekk ut kontakten ved tordenvær. Ikke dra i ledningen for å trekke den ut.

Trekk ut stikkontakten umiddelbart hvis en feil oppstår under drift eller hvis trekking ikke skjer på riktig måte.

Koble fra apparatet når du ikke skal bruke det over lengre tid og når du rengjør det.

Ikke bruk apparatet hvis strømledningen eller selve apparatet er skadet. Hvis strømledningen eller støpselet er skadet, må de erstattes av et servicesenter godkjent av KRUPS.

Ikke la strømledningen henge over kanten på bordet eller benken. Ikke la hånden din eller strømkabelen berøre de varme delene av apparatet.

Bruk av multistøpsel eller skjøteledning anbefales ikke. Enhver tilkoblingsfeil opphever garantien.

Apparatet

Bortsett fra rengjøring og avkalking i henhold til bruksanvisningen, skal inngrep på apparatet utføres av et servicesenter autorisert av KRUPS.

For din egen sikkerhet, bruk bare tilbehør og forbruksmateriell fra KRUPS da de er perfekt tilpasset apparatet ditt.

Koble fra apparatet når du forlater rommet eller hjemmet for en lengre periode.

Aldri åpne apparatet. Advarsel: Fare for død knyttet til elektrisitet! Enhver åpning av apparatet opphever garantien. Ikke bruk apparatet hvis det ikke fungerer slik det skal eller det har vært utsatt for en ulykke. I slike tilfeller er det tilrådelig å få apparatet undersøkt ved et servicesenter godkjent av KRUPS. (Se liste i serviceheftet fra KRUPS).

Av sikkerhetsmessige årsaker og for at apparatet skal forbli godkjent, er det forbudt å foreta endringer eller modifiseringer av apparatet på egen hånd. Det er kun testede apparater som er godkjent, og produsenten fraskriver seg ethvert ansvar i tilfelle av skader.

Ved produksjon av damp for cappuccino, varm melk eller varmt vann, er det av sikkerhetsmessige årsaker viktig å passe på at ikke hånden kommer under dampdysen eller tilbehøret for super cappuccino, eller under utløpet for kaffe ved en tilberedning av kaffe.

Dampdysen kan være varm. Vær forsiktig, og ikke håndter den under eller umiddelbart etter en tilberedning.

Ikke glem å sette på plass dryppannen for å unngå at brukt vann kommer i tilberedningene dine eller for å unngå forbrenning. Sørg for å beskytte arbeidsbenken ved avkalkingssyklusene, spesielt hvis det er laget av marmor, stein eller tre.

Aldri ha malt kaffe i kaffebeholderen.

Ikke ha vann i kaffebeholderen.

Bruk og vedlikehold

I tilfeller av feil eller dårlig funksjon, sjekk apparatet og forsøk å løse problemet (se s. 200: Problemer og korrigerende tiltak) eller få apparatet reparert hvis problemet vedvarer.

Se alltid instruksjonene for rensing/rengjøring av apparatet. Trekk ut støpselet før ethvert vedlikehold.

Tiltenkt bruk

Denne kaffe-/espressomaskinen **Espresso Automatic Serie EA84XX** skal ikke brukes til annet enn tilberedning av espresso, kaffe, varmt vann eller for å skumme melk.

Dette apparatet er kun beregnet til bruk i hjemmet og lignende steder (oppad begrenset til 3000 sykluser per år), og må ikke brukes på steder som beskrevet nedenfor, f.eks.:

- personalets kjøkken i butikker, på kontorer og andre arbeidssteder
- gårdsbruk
- av kunder på hotell, herberger og andre overnattingssteder
- overnattingssteder som bed & breakfast.

Denne kaffe-/espressomaskinen **Espresso Automatic Serie EA84XX** er ikke beregnet til kommersiell eller profesjonell bruk. En bruk utover det som er beskrevet i denne bruksanvisningen er ikke i samsvar med instruksjonene og kan medføre personskaade og materiell skade, og det kan forringe eller ødelegge apparatet.

Produkter levert med maskinen

Kontroller produktene som leveres med maskinen. Hvis en del mangler, kan du kontakte vår hotline (se s. 192: Startinnstillinger).

Deler som leveres med apparatet:

- Espresso Automatic Serie EA84XX
- 1 dampdyse (avhengig av modell)
- 1 tilbehøret super cappuccino (avhengig av modell)
- 2 rensetabletter
- 1 pakke avkalkingsmiddel
- Claris – Aqua Filter System-patron med skruetilbehør
- 1 målepinne for å bestemme vannets hardhet
- Bruksanvisning
- Liste over Krups servicesentre
- Garanti
- 1 strømkabel
- 1 rengjøringssett for dampdyse

Fabrikkontroll

Ditt apparat ble testet og kontrollert før det forlot fabrikkens. Til tross for påpasselighet med renhold, er det likevel mulig at du finner rester av kaffe i kaffekvernen og/eller dråper av kaffe på risten eller i dryppskuffen. Takk for din forståelse. Vi anbefaler å gjennomføre en eller flere skyllinger før første gangs bruk eller etter flere dager uten bruk.

BESKRIVELSE AV APPARATET

- A** Lokk på vanntank
- B** Håndtak på vanntank
- C** Vanntank
- D** Kaffeskuff
- E** Oppsamler for kaffegrut
- F** Håndtak for høyderegulering av uttak for kaffe
- G** Rist og avtakbar dryppskuff
- H** Lokk for beholder for kaffebønner
- I** Koppbrett rist
- J** Dampdyse eller Tilbehøret super cappuccino (avhengig av modell)
- K** Vannivåmåler
- 1** Beholder for kaffebønner
- L** Knapp for regulering av malingsfinhet
- M** Plass for rengjøringstablett
- N** Kvern med kniver i metall
- 2** Berøringsskjerm
- O** Berøringsskjerm
- P** Programmeringsknapp
- Q** «PÅ/AV»-knapp
- R** Oppbevaringsboks med lokk

Detaljer om:

Dryppskuff: Den vil samle opp vann eller kaffe som kommer ut fra enheten under eller etter tilberedning. Det er viktig at den alltid er på plass. **Kaffeskuffen:** Den vil samle opp overskytende malt kaffe.

! **Viktig:** Les bruksanvisningen nøye, og oppbevar den for senere referanse. Vennligst følg sikkerhetsinstruksjonene.

Produsent

SAS GSM

Rue Saint-Léonard

F-53104 Mayenne

Frankrike

TILBEHØR (selges separat)

Bilder ikke bindende



F 088
Claris -
Aqua Filter
System-pa-
tron (1 pa-
tron
inkludert)



XS 4000
KRUPS
Rense-
væske for
cappuccino-
system
(medfølger
ikke)



XS 3000
Brett med
10 renseta-
bletter (2
rensetablet-
ter inkludert)



F 054
Avkalkings-
pulver (1
pose
inkludert)



Dampdyse

OVERSIKT

Presentasjon av de ulike symbolene



Godkjenne handlingsvalg.



Advarselssignal.



Returnere til forrige handlingsvalg.




Stopper tilberedning eller gjeldende handling.



Retur til hovedmeny.

IDRIFTSETTELSE INSTALLASJON AV APPARATET

 **Fare:** Koble apparatet til en jordet stikkontakt 230V. Hvis ikke kan du risikere alvorlige skader på grunn av elektrisitet!
Respekter og følg sikkerhetsanvisningene (se avsnittet «sikkerhet»).

Startinnstillinger

Ved første oppstart av maskinen vil du bli bedt om å foreta diverse innstillinger. Følg instruksjonene som vises på skjermen. I det følgende vil vi vise deg symbolene.

Slå av apparatet ved å trykke på knappen **På/Av (Q)**. La apparatet vise vei.

Her er de første nødvendige innstillingene:

Språk

Velg et skjerspråk ved å trykke på piltastene til du ser det språket du ønsker.

Trykk **OK** for å bekrefte.

Land

Velg ditt hjemland ved å trykke på piltastene til ditt land vises.

Trykk på **OK** for å bekrefte.

Hvis ditt land ikke er på listen, trykk på +.

Apparatet vil be deg om å angi følgende:

Hotline-nummer i hjemland

Hvis du ikke kjenner til Hotline-nummeret i det landet du har lagt inn på listen, kan du søke etter det på nettsiden som vises på skjermen.

Måleenhet

Du kan velge måleenhet for volum mellom oz og ml.

Dato og klokkeslett

For tidsinnstilling, trykk på ønsket tidsformat (24 timer eller AM/PM).

Auto på / av

Det er mulig å programmere en tid du ønsker at maskinen slår seg på daglig. Velg den tiden du vil at maskinen skal starte automatisk i valgt tidsformat.

Du kan også velge hvor lang tid det skal gå før apparatet ditt slår seg av automatisk (tid hvor apparatet ikke er i bruk).

Vannets hardhet

Du må stille inn maskinen i henhold til vannets hardhet, mellom 0 og 4.

Detaljer om vannets hardhet:

Før du bruker apparatet for første gang, fastslå hardheten i vannet for å tilpasse enheten til den konstaterte verdien. Du bør også gjøre dette hvis du vil bruke maskinen på et annet sted eller hvis du merker en forandring i hardheten på vannet. For testing av vannhardhet, bruk den målepinnen som fulgte med apparatet, eller spør ditt lokale vannverk.

Du finner klassifiseringsdetaljer i tabellen under:

Hardhetsnivå	Klasse 0 Meget mykt	Klasse 1 Mykt	Klasse 2 Middels hardt	Klasse 3 Hardt	Klasse 4 Meget hardt
° 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°
Justering av apparatet	0	1	2	3	4

Fyll et glass med vann og dypp målepinnen i det. **Fig. 1**

Les av vannets hardhet etter 1 minutt. **Fig. 2**

Angi antall røde soner ved innstilling på enheten.

Installering av filter

Ved første gang oppstart, vil maskinen spørre deg om du vil installere et filter. Hvis ønskelig, trykk «**JA**» og følg instruksjonene på skjermen.

Installasjon av patronen i apparatet: Skru filterpatronen i bunnen av vanntanken ved hjelp av hjelpemiddelet levert med patronen. **Fig. 3.**

Angi måned for installering av patronen (posisjon 1 på illustrasjonen, figuren til venstre i åpningen) ved å vri på den grå ringen som er på øvre enden av filteret. Måned for utskifting av patron er gitt av posisjon 2 på illustrasjonen. **Fig. 4.**

Plasser en beholder på 6 dl under utløpet for damp. **Fig. 5.**

Oppstarten av maskinen må gjennomføres uansett om filteret er installert eller ikke. Dette innebærer at kretsene må være fylt med vann. For å gjøre dette, følg instruksjonene på skjermen. Maskinen startet oppvarmingsssyklus, fyller kretsene med vann, utfører en test og deretter en automatisk skylling.

Skjermen vil deretter vise hovedmenyen for drikker.

Komme i gang

Fjern og fyll vanntanken. **Fig. 6.**

Lukk den ved å plassere lokket på tanken. **Fig. 7.**

Åpne lokket på beholderen for kaffebønner og hell i bønner (maks 250 g.). **Fig. 8.**

Sett på lokket på beholderen for kaffebønner igjen. **Fig. 9.**

⚠ Advarsel: Bruk av oljerike, karamelliserte eller smakstilsatte kaffebønner er ikke anbefalt for bruk i denne maskinen. Denne typen bønner, som meget store bønner, kan skade maskinen.

⚠ Advarsel: Forsikre deg om at ikke små fremmedlegemer slik som små steiner som kan finnes i kaffen, kommer inn i beholderen. Skader forårsaket av fremmedlegemer som har kommet inn i kaffebeholderen, er ikke dekket av garantien.

TILBEREDNING AV DRIKKER

Informasjon om oppskriftene

Avhengig av den oppskrift som blir valgt, vil Espresso Automatic EA84XX automatisk justere mengden av malt kaffe.

Forberedning av kvern

Du kan justere styrken på kaffen din ved å justere malingsgraden av kaffebønnene. Generelt, jo finere maling av kaffebønnene, jo sterkere og mer kremaktig vil kaffen være. Men dette avhenger også av hvilken type kaffe som brukes.

Juster finheten på malingen av kaffen ved å vri på knappen «Knapp for regulering av malingsfinhet» (L) som er i beholderen for bønner. Det anbefales at det justeres under maling og trinn for trinn. Etter ca. 3 tilberedninger, vil du merke en tydelig forskjell i smak.

Reguleringen av malingsfinhet er nyttig når du endrer type kaffe eller du ønsker å oppnå en sterkere eller svakere kaffe. Det er ikke anbefalt med en systematisk justering av dette.

Tilberedning av kaffedrikker

Dette kapittelet tar sikte på å forklare hvordan kaffemaskinen fungerer. Vi bruker espresso-funksjonen som eksempel.

Trykk på knappen «**Espresso**».

Hvis maskinen registrerer en mangel på vann i forhold til oppskriften, vil den be deg om å fylle tanken.

Sett én eller flere kopper under kaffedysen.

Du kan senke eller heve kaffeutløpet i henhold til størrelsen på din(e) kopp(er). **Fig. 10.**

Mulige innstillinger

Apparatet lar deg tilberede én eller to kopper.

Valg av styrke: jo større mengde bønner, jo mer fyldig vil tilberedningen være. Du kan endre denne fyldigheten med knappene – og + til venstre og høyre for symbolene. Trykk på knappen

«OK» på berøringsskjermen for å starte tilberedningen.

Tilberedning av en espresso

Maskinen vil starte og male bønner, trykke sammen den malte kaffen og til slutt trekke.

Du kan justere volumet av kaffe som tilberedes ved hjelp av knappene - og +.

Du kan stoppe trekkingen når som helst ved å trykke på «STOPP». Advarsel, et trykk på stoppknappen starter en fase på maskinen som varer i 30 sekunder. Denne fasen er helt normal.

Når en syklus blir avbrutt, stopper ikke maskinen med det samme. Den vil avslutte sin syklus, men tilberedningen bør annulleres.

! Viktig: Automatisk skylling av kaffedysen

Avhengig av oppskrift og ingredienser kan maskinen foreta en automatisk skylling når den slås av.

Syklusen varer bare i noen sekunder og stopper automatisk.

Tilberedning av andre drikker:

! Viktig: Vi anbefaler at du bruker pasteurisert eller superpasteurisert (UHT) melk som nylig har blitt åpnet.

! Viktig: Rå melk gir ikke optimale resultater. Etter bruk av dampfunksjonen er dysen svært varm, og vi anbefaler at du venter noen minutter før du håndterer den.

For drikker med melkeskum eller varmt vann, er dryppannen spesielt konstruert slik at en stor kopp kan settes under dampdysen eller tilbehøret super cappuccino, den magnetiske boksen trukket tilbake. Koppen er perfekt plassert for å samle oppmelkeskummet eller det varme vannet som produseres av dysen eller tilbehøret super cappuccino. I tillegg kan du bruke boksen som oppbevaring av tilbehøret super cappuccino.

OPPSKRIFTER BASERT PÅ MELK

Oppskrifter med dampdysen (avhengig av modell): Kontroller før hver tilberedning av den er godt plassert ved å vri den i bunn mot høyre. **Fig. 11.**

Dampen brukes til å skumme melken. Fordi produksjon av damp krever en høy temperatur, vil apparatet gå inn i en ekstra fase av forvarming.

Når skjermen viser valgmenyen for drikker, trykk på knappen «Damp».

Et skjerm bilde viser deg at apparatet er under forvarming, og deretter kommer en melding om å plassere en beholder under dampdysen. Du kan starte produksjonen av damp ved å trykke på «OK».

MELKESKUM

Hell melk i din beholder for melk. Ikke fyll den mer enn halvfull. Dypp dampdysen ned i melken. **Fig. 12.**

Trykk på damp-knappen, og følg instruksjonene på skjermen.

For et godt resultat:

Trinn 1 : Hold beholderen med melk, dypp dampdysen ned ca. 2 cm i melken og vent til skummingen starter.

Trinn 2 : Hev beholderen litt (ca. 1 cm). Ikke dypp i hele metallrøret.

Trinn 3 : Senk beholderen gradvis etter hvert som skum produseres.

For å stoppe produksjonen av damp, kan du trykke på hvilken som helst tast. Advarsel, syklusen stopper ikke med det samme.

Når dysen er varm, håndter den bare ved hjelp av plasthåndtaket. **Fig. 13.**

For å fjerne eventuelle rester av melk i dysen, plasser en beholder under dysen og trykk på knappen «**Varmt vann**» i noen sekunder.

Dampdysen kan demonteres for en skikkelig rengjøring. **Fig. 14.**

Vask den med vann tilsatt litt oppvaskmiddel og en ikke-slipende børste. Skyll og tørk. **Fig. 15.**

Før du setter den på plass, forsikre deg om at hullene for luftinntak ikke er blokkert av melkerester. Rengjør med nålen som er levert med apparatet hvis nødvendig. **Fig. 16.**

TILBEHØRET SUPER CAPPUCCINO (tilgjengelig avhengig av modell)

! **Viktig:** Vi anbefaler at du bruker pasteurisert eller superpasteurisert (UHT) melk som nylig har blitt åpnet. Rå melk gir ikke optimale resultater.

Dette tilbehøret super cappuccino er for tilberedning av cappuccino eller cafe latte.

Komme i gang:

Koble slangen for opptrekk av melk til tilbehøret super cappuccino (ikke den skrå enden). Slangen må ikke være vridd.

Plasser tilbehøret på damputløpet.

Ha den skråkuttete tuppen på sugeslangen i en beholder fylt med melk. **Fig. 17.**

Plasser en kopp under tilbehøret super-cappuccino.

Gjennomføring av en oppskrift, trinn 1:

Velg posisjonen cappuccino () eller latte () på tilbehøret super cappuccino.

Trykk på «**damp**» for å starte forvarming.

Mulige innstillinger

Du kan endre tiden for dampen ved å trykke på knappene – og + som befinner seg til venstre og høyre for symbolene.

Trykk på knappen «**OK**» på berørings skjermen for å starte tilberedningen.

! **Viktig:** For å stoppe dampfunksjonene, trykk på hvilken som helst knapp. Advarsel, syklusen stopper ikke umiddelbart.

Utførelse av en oppskrift, trinn 2:

Plasser en kopp under utløpet for kaffe, og start en syklus med kaffe/espresso **Fig. 18.** (Se kapittel: Tilberedning av kaffedrikker basert på kaffebønner).

Rengjøring av tilbehøret:

For å garantere en korrekt funksjon av tilbehøret, skyll det med vann etter hver bruk. Apparatet vil ikke be deg om å gjøre dette. Utfør en dampsyklus med en beholder vann for å rengjøre tilbehøret innvendig. **Fig. 19.**

Til dette kan du også bruke det flytende vaskemiddelet fra KRUPS, tilgjengelig som tilbehør.

Vedlikehold og rengjøring:

Demonter tilbehøret super cappuccino og rengjør delene med en liten børste og litt oppvaskmiddel om nødvendig. Sørg for å rengjøre godt delen som er sirklet inn på bildet.

Fig. 20. Hullet i metalldelen må ikke være blokkert.

Varmt vann

Kontroller at tilbehøret super cappuccino/dampdysen er godt skrudd på plass.

Velg «**VARMT VANN**» på berøringsskjermen under menyen valg av drikker. En melding ber deg om å sette en beholder under dampdysen og velge volum.

Du kan begynne produksjonen av varmt vann ved å trykke på «**OK**».

! **Viktig:** For å stoppe funksjonen varmt vann, trykk på hvilken som helst tast. Hvis dysen er blokkert, åpne den med rengjøringsnålen som leveres med apparatet. **Fig. 16.**

ANDRE FUNKSJONER: Prog-knappen

Trykk på Prog-knappen for tilgang til de andre menyvalgene på apparatet.

Innstillinger


Menyen «**Innstillinger**» lar deg angi de innstillingene du ønsker for en optimal bruk og tilpasset dine preferanser. Her presenterer vi de viktigste tilgjengelige innstillingene.

Dato	Denne innstillingen er nødvendig spesielt siden den brukes av antikalk-patronen.
Klokke	Du kan velge en tidsvisning på 12 eller 24 timer.
Språk	Du kan velge det språket du ønsker fra dem som er tilgjengelige.
Land	Du kan velge ditt bosted.
Måleenhet	Du kan velge måleenhet mellom oz og ml.
Lysstyrke på skjerm	Du kan justere skjermens kontrast etter preferanse.
Temperatur kaffe	Du kan stille inn temperaturen på dine kaffeoppskrifter etter tre nivåer.
Vannhardhet	Du må angi vannets hardhet mellom 0 og 4. Se kapittel «Måling av vannets hardhet».
Auto-på	Du kan automatisk starte oppvarming av apparatet på et valgt tidspunkt.
Auto-av	Du kan velge hvor lang tid det skal gå før apparatet automatisk slår seg av.

Vedlikehold

Alle disse alternativene lar deg starte utvalgte programmer. Da må du følge instruksjonen på skjermen.

Skylling	Gir deg tilgang til skylling.
Rengjøring	Gir deg tilgang til rengjøring.
Avkalking	Gir deg tilgang til avkalking. Når antall oppskrifter ikke er nådd, er denne funksjonen ikke tilgjengelig.
Filter	Gir deg tilgang til filtermodus.

For å gå ut av vedlikeholdsmenyen, trykk på .

Info

Menyen «Info» gir deg tilgang til enkelte opplysninger om din bruk og etapper i maskinens levetid. Den vil også fortelle deg om dens vedlikehold. Her presenterer vi de viktigste tilgjengelige informasjonene.

Dato for oppstart	Viser dato for første gangs bruk.
Tilberedte drikker	Viser det totale antall drikker (kaffe, varmt vann og damp) produsert av maskinen.
Rengjøring kaffesyklus	Viser at det vil bli utført etter x antall sykluser.
Avkalking	Viser at det vil bli utført etter x antall sykluser.
Filter	Viser at det må skiftes etter x dager eller x liter.

GENERELT VEDLIKEHOLD

Tømming av kaffegrut, kaffeskuff og dryppskuff

Etter 12 tilberedninger av kaffe vil maskinen be deg om å tømme oppsamleren for kaffegrut og rengjøre kaffeskuffen. Hvis dette ikke utføres riktig, kan det skade maskinen.

Vent i minst 8 sekunder før du setter tilbake kaffeskuffen og oppsamleren for kaffegrut. Følg instruksjonene på skjermen.

Dryppskuffen samler opp brukt vann, og kaffegrutbeholderen samler opp brukt malt kaffe.

Kaffeskuffen fjerner eventuelt overskudd av malt kaffe over bryggingsstedet.

Hvis meldingen «**Vennligst tøm de 2 beholderne**» vises, så fjern, tøm og rengjør dryppskuffen.

1. Fjern, tøm og rengjør kaffegrutbeholderen. **Fig. 21.**
2. Fjern kaffeskuffen.

Vent minst 8 sekunder og sett deretter tilbake kaffeskuffen og oppsamleren for kaffe-grut. **Fig. 22.**

Dryppskuffen er utstyrt med en flottør som indikerer når det er tid for å tømme den. **Fig. 23.**

Skylling av kretser

Du kan gjennomføre en skylling når som helst ved å trykke på Prog og vedlikehold.

Avhengig av hvilke typer oppskrifter maskinen har utført, kan maskinen gjennomføre en automatisk skylling før den slår seg av.


Automatiske programmer for rengjøring av maskinen

Program for automatisk rengjøring av kaffekretsen

Når det er nødvendig å kjøre en rengjøringssyklus, vil apparatet varsle deg om dette. Denne rengjøringen bør skje etter ca. 360 tilberedninger.

For å utføre denne rengjøringen, trenger du en beholder på minst 6 dl plassert under kaffeutløpet og en rengjøringstablett fra KRUPS.

La instruksjonene på skjermen veilede deg. Det er også mulig å starte en rengjøringssyklus fra menyen vedlikehold.

! **Viktig:** Du behøver ikke gjennomføre et rengjøringsprogram selv om apparatet ber deg om det, men du må utføre det innen kort tid. Hvis rengjøring blir utsatt, vil varselet  fortsette å vises inntil den gjennomføres.


Programmet automatisk rengjøring består av to faser: en rengjøringssyklus og en skylling, og det varer i ca. 13 minutter.

! **Viktig:** Hvis du kobler fra maskinen under rengjøring eller i tilfelle av et strømbrytning, vil maskinen starte opp igjen der hvor den ble avbrutt. Det vil ikke være mulig å utsette handlingen. Dette er nødvendig på grunn av skylling av vannkretsen. I slike tilfeller kan en ny rengjøringstablett være nødvendig. Fullfør hele rengjøringsprogrammet for å eliminere enhver rest av avkalkingsprodukt da dette kan være helseskadelig.

Program for automatisk avkalking av dampkrets

⚠ **Advarsel:** Hvis apparatet er utstyrt med vår Claris - Aqua Filter System-patron, så fjern denne før avkalkningsprogrammet utføres.

Apparatet vil fortelle deg når det er nødvendig å gjennomføre en avkalking. Hyppigheten av dette programmet avhenger av vannkvaliteten og om filteret Claris Aqua Filter System brukes (jo hardere vann, jo oftere vil maskinen be om avkalking).

! **Viktig:** Du behøver ikke gjennomføre et avkalkningsprogram selv om apparatet ber deg om det, men du må utføre det innen kort tid. Hvis avkalking blir utsatt, vil varselet  fortsette å vises inntil den gjennomføres.

La instruksjonene på skjermen veilede deg. Det er også mulig å starte en avkalkingsprogram fra menyen vedlikehold.

For å gjennomføre avkalkingsprogrammet, trenger du en beholder som er minst 6 dl stor og en pose med KRUPS avkalking (40 g). Beholderen plasseres under utløpet for damp.

Programmet for avkalking består av tre faser: en avkalkningsprogram og to skyllesykluser. Programmet varer i ca. 20 minutter

! **Viktig:** Hvis det oppstår et strømavbrudd eller du kobler fra maskinen, vil syklusen starte opp igjen der den ble stoppet. Du har ingen mulighet til å avbryte denne operasjonen. Det er viktig å fullføre hele syklusen for å fjerne alle spor av avkalkingsmiddel da dette er helseskadelig.


PROBLEMER OG KORRIGERENDE TILTAK

Dersom et av problemene nevnt i tabellen vedvarer, ring **KRUPS kundeservice**.

FUNKSJONSPROBLEM	KORRIGERENDE TILTAK
Maskinen viser en feil, programvaren har frosset eller maskinen viser en feil.	Slå av og koble fra maskinen. Ta ut filterpatronen, vent ett minutt og start maskinen igjen.
Apparatet tenner ikke etter å ha trykket på start/stoppknappen.	Kontroller sikringene og strømuttaket på det elektriske anlegget ditt. Kontroller at de to støpslene på ledningen er ordentlig stukket inn i apparatet og strømforsyningen.
Kvernen lager en unormal lyd.	Det er fremmedlegemer i kvernen. Trek ut støpselet før enhver intervensjon. Sjekk om du kan fjerne fremmedlegemet med støvsugeren.
Dampdysen lager støy. Det virker som om dampdysen er delvis eller helt blokkert. Dampdysen lager ikke eller bare litt melkeskum.	Kontroller at dampdysen er godt skrudd på munnstykket. Åpne opp hullene med nålen levert med apparatet. Hvis problemet vedvarer, demonter dampdysen og munnstykket.  Når munnstykket er tatt av, lag varmt vann for å fjerne avleiringsrester. Kontroller at hullet på munnstykket ikke er tett av melkesrester eller kalk. For tilberedninger basert på melk: Vi anbefaler at du bruker nyåpnet, frisk pasteurisert eller ultrapasteurisert melk. Vi anbefaler også bruk av en kjølig beholder.

FUNKSJONSPROBLEM	KORRIGERENDE TILTAK
Ingen damp kommer ut av dampdysen.	Tøm tanken og midlertidig fjern Claris-patronen. Fyll tanken med mineralvann rikt på kalsium (>100mg/l), og start flere dampsykluser etter hverandre (5 til 10) i en beholder for å oppnå en kontinuerlig damp. Sett Claris-patronen tilbake i tanken.
Tilbehøret super cappuccino lager ikke eller bare litt skum. Tilbehøret super cappuccino suger ikke inn melken.	Kontroller at tilbehøret er montert riktig på apparatet, ta det av og sett det tilbake igjen. Kontroller at slangen ikke er tett eller vridd og at den er godt stukket inn i tilbehøret for å unngå luftinntak. Skyll og rengjør tilbehøret (se kapittelet "Tilbehøret super cappuccino"). Hvis problemet er vedvarende, skift ut delen markert med rødt i Fig 20 med ekstradelen levert med maskinen.
Maskinen gir beskjed om å tømme dryppannen selv om den ikke er full.	Maskinen er programmert til å gi beskjed om tømming av dryppannen etter hver 12. kaffe, uavhengig om du har tømt den i mellomtiden.
Det er vann under enheten.	Vent 15 sekunder før du fjerner tanken etter at kaffen har rent ut slik at maskinen kan avslutte syklusen. Kontroller at dryppannen er riktig plassert i maskinen. Den skal alltid være på plass, selv når apparatet ikke er i bruk. Kontroller at dryppannen ikke er full. Dryppannen kan ikke trekkes ut i løpet av en syklus.
Når maskinen slås av, renner varmt vann ut gjennom kaffeutløpene.	Avhengig av hvilken type oppskrift som tilberedes, kan maskinen utføre en automatisk skylting når den er slått av. Syklusen varer bare i noen få sekunder og stopper automatisk.
Varselsmeldingen vises fortsatt etter at oppsamleren for kaffegrut er tømt og kaffeskuffen er rengjort.	Sett tilbake kaffeskuffen og oppsamleren for kaffegrut på riktig måte og følg instruksjonene på skjermen. Vent minst 8 sekunder før de settes tilbake på plass.
Le café s'écoule trop lentement.	Vri knappen for finhet av maling mot høyre for å oppnå en grovere maling (kan avhenge av hvilken type kaffe som anvendes). Start én eller flere skyllesykluser. Start rengjøring av maskinen (jf. "Programmet for automatisk rengjøring av kaffekrets" s. 199). Skift Claris Aqua Filter System-patronen (jf. "Installering av filter" s. 193).
Det kommer unormalt vann eller damp ut av dampdysen.	Ved starten eller slutten av en oppskrift kan noen dråper renne ut av dampdysen.
Etter påfylling av vanntanken, vises en advarselmelding på skjermen.	Kontroller riktig plassering av tanken i apparatet. Sjekk og løsne om nødvendig flottøren. Flottøren i bunnen av tanken bør kunne bevege seg fritt.

FUNKSJONSPROBLEM	KORRIGERENDE TILTAK
Knappen for maling i kvernen er vanskelig å vri.	Endre innstilling av maleren bare når den er i drift.
Espressoen eller kaffen er ikke varm nok.	Øk temperaturen på kaffen i menyen Innstillinger. Varm koppen ved å skylle den i varmt vann før tilberedning.
Kaffen er for klar eller ikke sterk nok.	Kast oljet, karamellisert eller aromatisert kaffe. Sjekk at beholderen for kaffebønner inneholder kaffe og at det renner ut som det skal. Minsk volumet og øk styrken på tilberedningen. Vri knappen for maling mot venstre for en finere maling. Lag tilberedningen i to sykluser ved bruk av funksjonen to kopper.
Apparatet har ikke laget kaffen.	Et problem oppstod under tilberedningen. Apparatet tilbakestilles automatisk og er klar for en ny syklus.
Et strømvbrudd oppstod i løpet av en syklus.	Apparatet tilbakestilles automatisk når strømmen kommer tilbake.

 **Fare:** Bare en kvalifisert tekniker kan utføre reparasjoner på den elektriske ledningen og gripe inn på strømmettet. Manglende overholdelse av denne advarselen kan utsette deg for død knyttet til elektrisitet! Aldri bruk et apparat med synlige skader!

TEKNISKE DATA

Apparat:	Automatic Espresso Series EA84xx	Beholder for kaffebønner:	250 g
Strømforsyning:	220-240V~ / 50 Hz	Pumpetrykk:	15 bar
Energiforbruk:	I bruk: 1450 W	Oppstart og oppbevaring:	Inne, på et tørt sted (for å beskytte mot frost).
		Mål (H x I x P):	376 x 274 x 404 mm
Vanntank:	1,7 l	Vekt EA84xx:	9,5 kg

Med forbehold om tekniske endringer.

TRANSPORT

Oppbevar den originale emballasjen for transport av apparatet.

Før transport eller vipping av apparatet, sørg for å tømme ut oppsamleren for kaffegrut, beholderen for kaffebønner, vanntanken og dryppskuffen for å forhindre vannsøl.

⚠ Advarsel: Hvis apparatet faller ut av emballasjen under transport, er det anbefalt å levere det til et servicesenter for å få det sjekket. På den måten unngås risiko for brann eller farer knyttet til elektrisitet.

AVHENDING

Symbolet på apparatet eller emballasjen indikerer at produktet ikke kan behandle som vanlig husholdningsavfall. Det bør overleveres til et returpunkt for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sikre en korrekt avhending av apparatet ved slutten av dets levetid, vil du bidra til å bevare naturlige ressurser og forhindre potensielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse. For mer informasjon om returpunkt, kontakt et autorisert servicesenter eller forhandleren din.

Dette apparatet inneholder batteri(er) som av sikkerhetsårsaker bare er tilgjengelig for en reparatør.

Kontakt nærmeste godkjente servicesenter for utskifting av disse.

! Viktig: Ditt apparat inneholder flere verdifulle materialer som enten kan gjenvinnes eller resirkuleres.

La oss bidra til miljøvern!



- ① Apparatet ditt inneholder mange materialer som kan gjenbrukes.
- ➡ Ta det med til en oppsamlingsplass eller i mangel av dette til et godkjent servicesenter slik at det blir behandlet.



Her er noen oppskrifter du kan tilberede med din KRUPS Automatic:

• Cappuccino

Hvis du vil lage en cappuccino etter alle kunstens regler, er dette de ideelle proporsjonene: 1/3 varm melk, 1/3 kaffe, 1/3 melkeskum.

• Caffè Latte

For denne tilberedningen, som også ofte kalles Latte Macchiato, er proporsjonene som følger: 3/5 varm melk, 1/5 kaffe 1/5 melkeskum.

- For disse tilberedningene med melk som hovedingrediens, bør du fortrinnsvis bruke godt avkjølt lettmelk (som kommer rett fra kjøleskapet, helst mellom 6 og 8 °C).
- Til slutt drysser du pulversjokolade over.

• Café Crème

- Lag en vanlig espresso i en stor kopp.
- Tilsett en dråpe fløte for å få café crème.

• Café corretto*

- Lag en kopp espresso som vanlig.
- Foredle deretter smaken litt ved å tilsette 1/4 eller 1/2 glass konjakklikør. Anislikør, druebrennevin, Sambuco, kirsebærbrennevin og Cointreau egner seg også til dette. Det finnes mange andre måter å gjøre espressoen «edlere» på. Mulighetene er grenseløse.

• Kaffelikør*

- I en tom 0,75 literflaske blander du :
3 kopper espresso, 250 g brunt kandissukker, 1/2 liter konjakk eller kirsebærbrennevin.
- La blandingen ligge og trekke i minst 2 uker.
Slik får du en deilig likør, spesielt for kaffeelskere.

• Iskaffe på italiensk vis

- 4 kuler vaniljeis, 2 kopper søt og kald espresso, 1/8 l melk, krem, revet sjokolade.
- Bland den kalde espressoen med melken.
 - Fordel iskulene i glassene, hell kaffe over og pynt med krem og revet sjokolade.

• Kaffe med kuldegys*

- Tilsett et lite glass rom i en kopp med søt espresso.
- Pynt med et tykt lag krem og server.

• Flambert espresso*

- 2 kopper espresso, 2 små glass konjakk, 2 teskjeer brunt kandissukker, krem.
- Hell konjakk i varmebestandige glass, varm opp og flamber.
- Tilsett sukker, bland, hell i kaffe og pynt med krem.

• Espresso parfait*

- 2 kopper espresso, 6 eggeplommer, 200 g sukker, 1/8 liter søt krem, 1 lite glass appelsinlikør.
- Visp eggeplommene sammen med sukkeret helt til blandingen blir tykk og skummende.
 - Tilsett den kalde espressoen og appelsinlikøren.
 - Bland så i pisket krem.
 - Hell alt i skåler eller glass.
 - Sett skålene i fryseren.

(* Alkoholmisbruk er farlig for helsen.)

Bästa kund!

Vi ber att få gratulera till ditt köp av **Espresso Automatic Serie EA84XX**. Den här maskinen ger dig möjlighet att göra många olika drycker, t.ex. espresso, kaffe eller ristretto, helt automatiskt. Du kan också värma mjölk till exempelvis cappuccino. Den är framtagen för att ge dig samma kvalitet som på restaurang, oberoende av när på dagen eller i veckan som du gör ditt kaffe. Du kommer att uppskatta både smakens höga kvalitet och att det är så enkelt att göra. Du kan ställa in mängd, styrka och temperatur på dryckerna.

Tack vare det kompakta termoblocksystemet med integrerat perkuleringsfack, trycket på 15 bar och att maskinen malar färska bönor precis innan brygning kan du få ristretto, espresso och hett kaffe från första koppen, med maximal arom och gyllenbrun crema.

Med funktionen för hett vatten kan du också göra te och andra heta drycker snabbt.

Av tradition, och för att tillåta att hela dryckens smak utvecklas, brukar espresso serveras i små, lite vidgade koppar. Om du förvärmer kopparna får espresson bästa möjliga temperatur och kompakt crema.

Det krävs sannolikt flera försök innan du hittar de kaffebönor som du tycker bäst om. Testa dig fram mellan olika blandningar och/eller rostningar så att du hittar det som passar dig bäst.

Espresso har rikare arom än vanligt bryggkaffe. Trots den tydligare smaken, mycket fyllig i munnen och att den varar längre, innehåller espresso mindre koffein än bryggkaffe (ca 60–80 mg per kopp jämfört med 80–100 mg per kopp) på grund av den kortare genomrinningstiden.

Vattenkvaliteten är också viktigt för resultatet. Det bästa är att använda kallt och klorfritt kranvattnet direkt ur kranen (så att det inte hinner påverkas av kontakt med luften).

Pekskärmen i färg är ergonomisk och smidig och gör det enklare att navigera i menyerna. Du guidas genom de olika stegen, från att göra kaffe till att hantera underhåll.

Vi önskar dig mycket nöje med din Krups-maskin.

Krups-teamet



Råd om hur du använder maskinen på bästa sätt och får ett kaffe av hög kvalitet:

- Vattenkvaliteten är mycket viktig för aromen. Kalk och klor kan ändra smaken på kaffet. Vi rekommenderar dig att använda Claris vattenfilter, eller svagt mineralhaltigt vatten för att behålla alla aromer i kaffet.
- När du ska göra ristretto, espresso och kaffe rekommenderar vi att du använder förvärmda porslinskoppar (du kan t.ex. skölja dem i hett vatten) med tulpanform och med en storlek som är anpassad efter mängden kaffe. När du ska göra cappuccino, caffè latte och varm mjölk rekommenderar vi koppar i tjockt glas, vilket ger ett aptitligt resultat.
- De rostade kaffebönorna kan förlora i arom om de inte skyddas ordentligt. Vårt tips är att använda en mängd bönor som motsvarar 4–5 dagars konsumtion. Kvaliteten på kaffebönor varierar och vad man gillar bäst är personligt, men vi rekommenderar ändå arabica-bönor framför robusta-bönor. Det krävs sannolikt flera försök innan du hittar de kaffebönor som du tycker bäst om.
Till sist råder vi dig att absolut inte använda oljiga eller karamelliserade bönor, det kan orsaka skador på maskinen.
- Malningens kvalitet och finhetsgrad påverkar styrkan på aromen och kvaliteten på kaffets crema. Ju mer finmalet, desto fylligare crema. Malningen bör dessutom anpassas efter vilken dryck du ska göra: finmalet för ristretto och espresso, och lite grövre för kaffe.
- Mjölken kan vara lätt eller fet, vanlig eller med lång hållbarhet, bara den kommer direkt från kylan (7 °C). Specialmjölk (mikrofiltrerad, opastöriserad, jäst, berikad...) kan ge mindre lyckade resultat, särskilt när det gäller skummet.

Garantivillkor

Garantin för den här maskinen gäller i 2 år och/eller 6 000 cykler, med högst 3 000 cykler per år. Mer information och övriga villkor för ditt land finner du i garantibeviset.

Produkten är framtagen för hushållsbruk och lämpar sig inte för kommersiell användning. Övrig användning innebär att garantin är förbrukad.

Garantin täcker inte skador och försämringar som beror på felaktig hantering, reparationer utförda av ej behöriga personer eller hantering som inte följer bruksanvisningen.

För att garantin ska gälla måste avkalkning och rengöring göras. Garantin upphör att gälla om åtgärder och instruktioner för rengöring och avkalkning inte följs eller om rengörings- och avkalkningsprodukter inte är KRUPS-original. Garantin förfaller om Claris vattenfilter inte används i enlighet med KRUPS anvisningar.

Normalt slitage av delar (kvarn, ventiler, packningar) undantas från garantin, likaså skador som orsakas av främmande föremål i kaffekvarnen (exempelvis: trä, grus, plast, mynt...).

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

VIKTIG INFORMATION OM PRODUKTEN SAMT BRUKSANVISNING	208
Förteckning över symboler i bruksanvisningen	208
Säkerhetsanvisningar	208
Avsedd användning.....	210
Produkter som medföljer maskinen	210
Fabrikskontroll.....	210
BESKRIVNING AV MASKINEN	211
ÖVERSIKT	212
Beskrivning av de olika symbolerna	212
FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING	212
ANPASSA MASKINEN	212
Att göra innan du använder maskinen första gången	212
Montering av filter	213
Göra i ordning maskinen	214
GÖRA DRYCKER	214
Information om recept.....	214
Göra i ordning kvarnen.....	214
Att göra kaffedrycker.....	214
Att göra andra drycker	215
Hett vatten.....	217
ANDRA FUNKTIONER: Knappen Prog	217
Inställningar	217
Underhåll	218
Info	218
ALLMÄNT OM UNDERHÅLL	218
Tömma kaffesumpen, kaffelådan och droppbrickan	218
Skölja slangarna.....	219
Program för automatisk rengöring av maskinen	219
FELSÖKNING	220
TEKNISKA FAKTA	223
TRANSPORT	223
KASSERING	223
RECEPT	224

VIKTIG INFORMATION OM PRODUKTEN SAMT BRUKSANVISNING


I den här bruksanvisningen finner du all viktig information hur du tar maskinen i drift, om användning och underhåll av din automatiska kaffe-/espressomaskin.

Det finns även viktiga säkerhetsanvisningar.

Läs bruksanvisningen noggrant innan du använder maskinen första gången och spara den för framtida bruk: användning utanför maskinens användningsområde fritar Krups från allt ansvar.

Förteckning över symboler i bruksanvisningen


Symboler och tillhörande termer som används i den här bruksanvisningen.

 **Fara!** Se upp, risk för allvarlig personskada eller död. Blixtsymbolen anger att det finns risk för skada på grund av elektricitet.

 **Obs!** Se upp för tekniskt fel, skada eller att maskinen går sönder helt.

 **Viktigt!** Allmän eller viktig information för maskinens drift.

Säkerhetsanvisningar

 **Viktigt!** De här säkerhetsanvisningarna är avsedda att skydda dig, tredje man samt maskinen. De måste respekteras.

Villkor för användning

Doppa inte maskinen i vatten. Doppa inte sladden eller kontakten i vatten eller annan vätska. All kontakt mellan ledande delar och fukt kan leda till dödlig skada på grund av elektriciteten! Den här maskinen får endast användas inomhus och i torra lokaler.

Om temperaturen på den omgivande luften växlar mellan varmt och kallt bör du vänta några timmar innan du startar maskinen så att den inte skadas av kondensen.

Undvik att placera maskinen i direkt solljus, i område som utsätts för värme, kyla, frost eller fukt.

Se till att inte ställa maskinen på en varm yta som en spisplatta eller nära levande eld, för att undvika risk för brand eller annan skada.

Maskinen måste förvaras utom räckhåll för barn.


Den här maskinen är inte avsedd att användas av personer (däribland barn) som har nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller av personer som inte har tillräcklig erfarenhet och kunskap, utom om de handhar maskinen efter att en person som ansvarar för deras säkerhet instruerat dem eller under användningen utövar tillsyn över dem.

Barn bör hållas under uppsikt. De får inte handskas med maskinen.

Om någon skulle förtära någon av de produkter som medföljer maskinen måste läkare och/eller giftinformationscentralen genast kontaktas.

Maskinen är inte avsedd för beredning av drycker till spädbarn.

Strömförsörjning

 **Fara!** Om du inte följer de här anvisningarna kan det leda till allvarlig skada eller döden på grund av elektricitet!

Kontrollera att maskinens nätspänning överensstämmer med det lokala elnätets. Anslut enbart maskinen till jordat uttag.

Säkerställ att väggkontakten sitter lätt tillgängligt så att du enkelt kan dra ur kontakten vid problem eller under åskväder.

Vid åskväder bör du dra ur kontakten ur vägguttaget för att skydda maskinen. Dra i kontakten, inte i sladden när du ska dra ur kontakten.

Dra genast ur kontakten ur väggen om problem av något som helst slag uppstår under bruk eller om bryggningen inte löper som den ska.

Dra ur kontakten ur vägguttaget när du inte ska använda maskinen under en längre period eller vid rengöring.

Använd inte maskinen om sladden eller själva maskinen är skadad. Om strömsladden eller stickproppen är skadade måste strömsladden bytas ut av ett KRUPS-godkänt servicecenter.

Låt inte strömsladden hänga från kanten av ett bord eller en arbetsbänk. Låt inte händerna eller strömsladden komma i kontakt med de heta partierna på maskinen.

Vi avråder från att använda förlängningssladd. All felaktig typ av inkoppling innebär att garantin upphör att gälla.

Maskinen

Med undantaget rengöring och avkalkning i enlighet med instruktionerna i bruksanvisningen, måste alla ingrepp i maskinen göras av ett godkänt KRUPS-servicecenter.

För din egen säkerhet bör du endast använda de KRUPS-tillbehör som är anpassade för den här maskinen.

Dra ur kontakten ur vägguttaget när du lämnar rummet eller huset för en längre tid.

Öppna aldrig maskinen. Se upp, elektriciteten kan medföra dödsfara! Allt öppnande av maskinen av annan än behörig innebär att garantin förfaller. Använd inte maskinen om den inte fungerar korrekt eller om den har skadats. Låt den i sådant fall gås igenom på ett KRUPS-godkänt servicecenter (se lista i häftet om KRUPS service).

Av säkerhetsskäl och för att maskinen ska fortsätta vara godkänd får inga som helst ändringar utföras på maskinen. Det är förbjudet, och tillverkaren friskriver sig från allt ansvar om skada skulle uppstå.

När du gör cappuccino, varm mjölk eller hett vatten måste du vara försiktig så att du inte håller handen nära ångmunstyckets utflöde, vid tillbehöret för supercappuccino, eller vid kaffemunstycket när du gör kaffe.

Ångmunstycket kan vara hett, hantera det inte under eller strax efter användning.

För att undvika att använt vatten droppar och smutsar ner arbetsytan eller riskerar att bränna dig måste du komma ihåg att sätta dit dropptråget samt att skydda arbetsbänken vid avkalkning, särskilt om den är av marmor, sten eller trä.

Håll aldrig malet kaffe i facket för kaffeböner.

Håll inte vatten i facket för kaffeböner.

Användning och underhåll

Vid problem bör du kontrollera maskinen och försöka lösa problemet (se sidan 220: Felsökning) eller låta reparera maskinen om problemet kvarstår.

Följ instruktionerna för avkalkning/rengöring av maskinen. Dra ur väggkontakten innan du utför underhållsåtgärder.

Avsedd användning

Den här kaffe-/espressomaskinen **Espresso Automatic Serie EA84XX** får enbart användas till att göra espresso, kaffe, hett vatten eller för att skumma mjölk.

Apparaten är endast avsedd för hemmabruk (högst 3000 cykler per år). Den är inte avsedd för följande miljöer och personer:

- i personalpentryn i butiker, på kontor eller andra arbetsplatser,
- på lantbruk;
- för gästernas användning på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer,
- i miljöer av typen vandrarhem.

Den här kaffe-/espressomaskinen **Espresso Automatic Serie EA84XX** är inte avsedd för kommersiellt eller professionellt bruk. Annan användning än den som anges i den här bruksanvisningen följer inte föreskrifterna och kan medföra kroppsskada och materiell skada samt skada på eller förstörelse av maskinen.

Produkter som medföljer maskinen

Kontrollera de produkter som medföljer maskinen. Om någon del saknas ber vi dig omedelbart kontakta kundtjänst (se sidan 212: Att göra innan du använder maskinen första gången).

Medföljande delar:

- Espresso Automatic Serie EA84XX
- 1 ångmunstycke (beroende på modell)
- 1 tillbehör supercappuccino (beroende på modell)
- 2 rengöringstabletter
- 1 påse avkalkningsmedel
- Claris vattenfilter
- 1 sticka för att mäta vattnets hårdhet
- Bruksanvisning
- Förteckning över Krups servicecenter
- Garantidokument
- 1 strömsladd
- 1 kit för rengöring av ångmunstycket

Fabrikskontroll

Den här maskinen har kontrollerats och testats innan den lämnar fabriken. Trots att vi har gjort ren maskinen innan den går vidare till försäljning, kan det hända att du hittar spår av kaffe i kvarnen och/eller droppar av kaffe på gallret till droppbrickan. Tack för visad förståelse. Vi råder dig också att köra maskinen med vatten flera gånger innan du använder maskinen första gången, likaså om den stått oanvänd i flera dagar.

BESKRIVNING AV MASKINEN

- A** Lock till vattentank
- B** Handtag till vattentank
- C** Vattentank
- D** Kaffelåda
- E** Uppsamlare för kaffesump
- F** Handtag för att reglera höjden
- G** Löstagbart galler och droppbricka
- H** Lock till fack för kaffeböner
- I** Gallerställ för koppar
- J** Ångmunstycke eller Tillbehör supercappuccino (beroende på modell)
- K** Flottör för vattennivå
- 1** Fack för kaffeböner
- L** Reglerknapp för malningsgrad
- M** Ränna för rengöringstablett
- N** Kvarn i metall
- 2** Pekskärm
- O** Pekskärm
- P** Programknapp
- Q** På/Av-knapp
- R** Förvaringslåda med lock

Information om:

Droppbricka: i den här droppbrickan samlas kaffe eller vatten upp som rinner från maskinen under/efter användning. Det är viktigt att den sitter på plats. **Kaffelåda:** samlar upp spillet från malningen.

! Viktigt! Läs den här bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk. Följ säkerhetsanvisningarna.

Tillverkare

SAS GSM

Rue Saint-Léonard

F-53104 Mayenne

Frankrike

TILLBEHÖR (säljs separat)

Denna produkt kan skilja sig från fotot



F 088
Claris vattenfilter
(1 patron medföljer)



XS 4000 KRUPS
Rengöringsvätska för Cappuccino-system (ingår ej)



XS 3000
Karta med 10 rengöringstabletter (2 tabletter medföljer)



F 054
Avkalkningspulver (1 påse medföljer)



Ångmunstycke

ÖVERSIKT

Beskrivning av de olika symbolerna



Bekräfta vald åtgärd.



Viktigt meddelande.



Gå tillbaka till föregående åtgärd.




Gör det möjligt att avbryta pågående åtgärd.



Återgå till huvudmenyn.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING ANPASSA MASKINEN

 **Fara!** Anslut enbart maskinen till jordat uttag på 230 V. I annat fall utsätter du dig för dödsfara på grund av elektriciteten!
Respektera säkerhetsanvisningarna (Se stycket "Säkerhetsanvisningar").

Att göra innan du använder maskinen första gången

Du behöver ställa in några olika reglage innan du använder maskinen första gången. Följ anvisningarna på skärmen. Syftet med följande stycken är att ge dig några visuella riktmärken. Tryck på **På/Av (Q)** för att sätta på maskinen. Sedan visas på maskinen hur du ska fortsätta. Det här är de första reglagen du ska ställa in:

Språk

Välj språk genom att trycka på pilarna tills det språk du önskar visas på skärmen.

Tryck på OK för att bekräfta.

Land

Tryck på pilarna tills önskat land visas.

Tryck på **OK** för att bekräfta.

Tryck på + om önskat land inte visas i listan.

Du behöver också ange följande inställningar:

Telefonnummer till service i angivet land

Om du inte känner till telefonnumret till service i det land du angivit i listan kan du söka efter det på den webbadress som visas på skärmen.

Måttenhet

Du kan välja mellan oz och ml.

Datum och tid

Välj först önskat tidsformat (24 timmar eller AM/PM).

Auto på / av

Om du vill kan du programmera in det klockslag du vill att maskinen dagligen ska starta automatiskt. Välj klockslag när du vill att den ska starta automatiskt, enligt det tidsformat du nyss angett.

Det går också att välja hur snabbt maskinen automatiskt ska stängas av (tid den inte ska användas).

Vattnets hårdhet

Du behöver också ange vilken hårdhet vattnet har, från 0 till 4.

Preciseringar om vattnets hårdhet:

Ta reda på vattnets hårdhet innan du använder maskinen första gången, så att du kan ställa in maskinen korrekt. Gör samma sak om du använder maskinen på ett annat ställe med annan hårdhet på vattnet eller om du märker att vattnets hårdhet ändras. Använd mätsticken som medföljer för att ta reda på vattnets hårdhet eller kontakta din vattenleverantör.

Se tabellen nedan:

Hårdhetsgrad	Klass 0 Mycket mjukt	Klass 1 Mjukt	Klass 2 Medelhårt	Klass 3 Hårt	Klass 4 Mycket hårt
° 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°
Inställning på maskinen	0	1	2	3	4

Fyll ett glas med vatten och sätt ner stickan. **Fig. 1.**

Läs av vattnets hårdhet efter 1 minut. **Fig. 2.**

Ange antalet röda zoner när du ställer in maskinen.

Montera filter

Första gången du startar maskinen visas en fråga om du vill montera filtret. Tryck på "JA" om du vill det, och följ instruktionerna på skärmen.

Montera patronen i maskinen: Skruva åt patronen i botten av vattentanken med hjälp av tillbehöret som medföljer patronen. **Fig. 3.**

Ange vilken månad du satte dit patronen (läge 1 på bilden, siffran till vänster i öppningen) genom att vrida den grå ringen på ovansidan av filtret. Den månad som patronen behöver bytas visas då i läge 2 på bilden. **Fig. 4.**

Ställ ett kärl på 0,6 l under ångmunstycket. **Fig. 5.**

Maskinens pump måste fungera, oavsett om filtret är monterat eller ej. Den ser till att vattenslangarna fylls. Följ instruktionerna på skärmen. Det börjar med att maskinens rör värms upp, rören fylls med vatten, därefter görs ett test och en automatisk sköljning.

På skärmen visas sedan huvudmenyn över drycker.

Göra i ordning maskinen

Ta ur och fyll vattentanken. **Fig. 6.**

Sätt tillbaka och sätt på locket. **Fig. 7.**

Öppna locket till facket för kaffeböner och håll i kaffeböner (högst 250 g). **Fig. 8.**

Sätt på locket till facket för kaffeböner. **Fig. 9.**

⚠ Obs! Vi avråder från användning av kaffeböner som är oljiga, karamelliserade eller smaksatta i den här maskinen. Den typen av böner, och detsamma gäller mycket stora kaffeböner, kan skada maskinen.

⚠ Obs! Kontrollera att inte t.ex. grus följer med kaffebönorna ner i facket. All skada som uppkommer på grund av främmande föremål i facket för kaffeböner innebär att garantin upphör att gälla.

GÖRA DRYCKER

Information om recept

Espresso Automatic EA84XX styr automatiskt mängden kaffe, beroende på vilket recept du valt.

Göra i ordning kvarnen

Det går att justera styrkan på kaffet genom att ställa in malningsgraden för kaffebönorna. I allmänhet innebär en finare malningsgrad ett starkare kaffe med mer crema, men det kan också bero på vilken typ av kaffe som används.

Reglera finhetsgraden på malningen genom att vrida på knappen "Reglerknapp för malningsgrad" (L) på facket för böner. Gör det under pågående malning, ett steg i taget. Efter 3 koppar kommer du att märka en tydlig smakskillnad.

Det är smidigt att kunna reglera malningsgraden när man byter kaffesort eller om du vill få ett starkare eller svagare kaffe. Vi råder dig dock inte att göra det här systematiskt.

Göra kaffedrycker

I det här kapitlet visar vi hur maskinen fungerar, och som exempel använder vi espresso.

Tryck på knappen "**Espresso**".

Om det inte finns tillräckligt med vatten i maskinen visas ett meddelande om att fylla på vattentanken.

Ställ koppen eller kopparna under kaffemunstyckena.

Det går att sänka och höja kaffemunstyckena beroende på koppstorleken. **Fig. 10.**

Möjliga inställningar

Det går att göra en eller två koppar.

Val av styrka: ju mer böner du väljer, desto starkare blir espresson. Med knapparna – och + till höger och vänster om symbolerna kan du ändra styrkan. Tryck på "**OK**" på pekskärmen när du vill starta bryggningen

Göra en espresso

Bönorna mals, det malda kaffet packas ihop och därefter startar bryggningen. Du kan reglera mängden kaffe under bryggningen med hjälp av knapparna - och +.

Det går att stoppa bryggningen när som helst under processen, det är bara att trycka på "**STOPP**". Efter stoppet startar en återställningsfas som kan ta upp till 30 sekunder. Det är helt normalt.

När en cykel avbryts stoppas den inte direkt, den pågående cykeln körs färdigt men kaffet avbryts.

! Varning : Automatisk sköljning av kaffemunstycket

Beroende på typen av recept som bryggs, kan maskinen utföra en automatisk sköljning vid avstängningen.

Cykeln varar bara i några sekunder och stoppas automatiskt.

Att göra andra drycker:

! **Viktigt!** Använd helst vanlig mjölk eller mjölk med extra lång hållbarhet, om förpackningen öppnats nyligen. Opastöriserad mjölk ger inte lika bra resultat.

! **Viktigt!** När du har skummat mjölken med ångmunstycket kan det vara lite varmt, så vänta en stund innan du handskas med det.

Dropptråget har utformats så att det går att ställa en stor mugg under ångmunstycket eller tillbehöret för supercappuccino när du gör drycker med skummad mjölk eller hett vatten, det är bara att ta bort lådan med magnet. Du kan enkelt ställa muggen och skumma direkt i eller låta det heta vattnet rinna ner direkt i muggen från ångmunstycket eller tillbehöret supercappuccino. Dessutom kan du förvara tillbehöret supercappuccino i lådan.

RECEPT MED MJÖLK

Med ångmunstycket (beroende på modell): börja med att kontrollera att det sitter ordentligt fast, dra det åt höger så långt det går. **Fig. 11.**

Ångan skummar mjölken. Eftersom ångproduktionen kräver en hög temperatur kör maskinen en extra förvärmning.

Tryck på "**Ånga**" när pekskärmen visar menyn för dryckesval.

Ett meddelande om upphettning visas och därefter kommer ett meddelande om att du ska sätta en kanna under ångmunstycket. Tryck på "**OK**" om du vill starta ångflödet.

SKUMMAD MJÖLK

Häll mjölken i kannan. Fyll bara till hälften. För ner ångmunstycket i mjölken. **Fig. 12.**

Tryck på knappen för ånga och följ instruktionerna på skärmen.

Så här får du ett bra resultat:

Steg 1 : För ner ångmunstycket ca 2 cm i mjölken och vänta på att den börjar skummas.

Steg 2 : Lyft kannan lite grann (ca 1 cm). För inte ner metallröret helt.

Steg 3 : Sänk kannan igen allt eftersom skummet ökar.

Tryck på valfri knapp om du vill stänga av ångfunktionen. Tänk på att den inte stoppas direkt.

När munstycket är hett bör du bara hantera delen i plast. **Fig. 13.**

Placera en annan kanna under ångmunstycket och tryck på "**hett vatten**" i några sekunder, så gör du ren ångmunstycket invändigt.

Ångmunstycket går att montera av, om du vill rengöra det mer grundligt. **Fig. 14.**

Diska det med en borste, vatten och lite diskmedel som inte slipar. Skölj och låt torka. **Fig. 15.**

Kontrollera att lufthålen inte är igentäppta av mjölkrester innan du sätter tillbaka det. Du kan rensa dem med den medföljande nålen vid behov. **Fig. 16.**

TILLBEHÖRET SUPERCAPPUCCINO (tillgängligt beroende på modell)

! **Viktigt!** Använd helst vanlig mjölk eller mjölk med extra lång hållbarhet, om förpackningen öppnats nyligen. Opastöriserad mjölk ger inte lika bra resultat.

Med det här tillbehöret blir det enklare att göra cappuccino och caffè latte.

Göra i ordning maskinen:

Anslut den delen av slangen som suger upp mjölk till tillbehöret supercappuccino, den sida som inte är sned. Slangen får inte ha snott sig.

Sätt tillbehöret på ångmunstycket.

Sätt änden av mjölkuppsugningsslangen i en bägare med mjölk. **Fig. 17.**

Ställ en mugg under tillbehöret supercappuccino.

Steg 1:

Välj läge cappuccino () eller caffè latte () på tillbehöret supercappuccino.

Tryck på "**Ånga**" för att starta upphettningen.

Möjliga inställningar

Med knapparna – och + till höger och vänster om symbolerna kan du ändra hur länge ångflödet ska pågå.

Tryck på "**OK**" på pekskärmen när du vill starta bryggningen.

! **Viktigt!** Du kan avbryta ångfunktionen genom att trycka på valfri knapp på skärmen. Tänk på att den inte stoppas direkt.

Steg 2:

Ställ koppen under kaffemunstyckena och starta en kaffe-/espressocykel **Fig. 18.** (Se avsnitt: Göra kaffedrycker från kaffeböner).

Skölja tillbehöret:

Skölj tillbehöret varje gång du använt det, så ser du till att det fortsätter fungera som det ska. Den här instruktionen ges inte av maskinen. Kör en ångcykel med kanna fylld med vatten för att rengöra tillbehöret invändigt. **Fig. 19.**

Du kan även använda det flytande rengöringsmedlet KRUPS som finns som tillbehör.

Underhåll och rengöring:

Montera av tillbehöret supercappuccino och rengör delarna med en liten borste eller annars lite diskmedel. Rengör noga den del som är inringad på bilden. **Fig. 20.** Hålet på metalldelen får inte vara tilltäppt.

Hett vatten

Kontrollera att tillbehöret supercappuccino/ångmunstycket sitter ordentligt fastmonterade.

Tryck på "**HETT VATTEN**" när pekskärmen visar menyn för dryckesval. Ett meddelande om att ställa en kanna under ångmunstycket och välja volym visas.

Tryck på "**OK**" om du vill starta funktionen för hett vatten.

! Du kan avbryta funktionen för hett vatten genom att trycka på valfri knapp på skärmen. Om munstycket är tilltäppt kan du göra rent det med den medföljande nålen. **Fig. 16.**

ANDRA FUNKTIONER: Prog-knapp

Med knappen Prog kan du visa menyn med maskinens övriga funktioner.

Iställningar


Med menyn "**Inställningar**" kan du göra ändringar för bekvämare användning och anpassa efter egen smak. Här är de viktigaste tillgängliga inställningarna.

Datum	Att ange datum är särskilt viktigt om du använder en antikalkpatron.
Klocka	Du kan välja mellan tidsformat på 12 och 24 timmar.
Språk	Välj mellan de tillgängliga språken.
Land	Välj det land du bor i.
Måttenhet	Välj mellan ml och oz.
Skärmens ljusstyrka	Justera kontrasten på skärmen.
Kaffetemperatur	Det går att ange tre olika temperaturer på kaffet.
Vattnets hårdhet	Du behöver ange vattnets hårdhet mellan 0 och 4. Se kapitlet "Mäta vattnets hårdhet".
Auto på	Du kan starta upphettningen av maskinen vid ett angivet klockslag.
Auto av	Du kan ange efter hur lång tid maskinen automatiskt ska stängas av.

Underhåll

När du gjort alla inställningar kan du starta det program du valt. Följ sedan bara instruktionerna på skärmen.

Sköljning	Till läget för sköljning.
Rengöring	Till läget för rengöring.
Avkalkning	Till läget för avkalkning. Funktionen är inte aktiv innan du kört ett visst antal cykler.
Filter	Till läget för filter.

Tryck på  när du vill lämna underhållsmenyn.

Info

På menyn "Info" får du tillgång till viss information om hur du använder maskinen samt om vissa etapper under maskinens livslängd. Det finns även information om underhåll. Här är den viktigaste informationen.

Datum för första användning	Anger datum för första användning.
Gjorda drycker	Anger sammanlagt antal cykler med kaffe, hett vatten och ångflöde som gjorts i maskinen.
Rengöring av kaffesystemet	Anger att rengöring ska göras efter x antal cykler.
Avkalkning	Anger att avkalkning ska göras efter x antal cykler.
Filter	Anger att filtret ska bytas om x dagar eller x liter.

ALLMÄNT OM UNDERHÅLL

Tömma kaffesumpen, kaffelådan och droppbrickan

Efter 12 kaffe anges på maskinen att behållaren för kaffesump ska tömmas och att kaffelådan ska rengöras. Om detta inte görs korrekt kan maskinen skadas.

Vänta minst 8 sekunder innan du sätter tillbaka kaffelådan och behållaren för kaffesump, och följ anvisningarna på skärmen.

Droppbrickan samlar upp använt vatten och uppsamlaren för kaffesump samlar upp kaffesumpen.

Vid kaffelådan kan du få bort eventuella rester av kaffesump ovanpå utrymmet för brygning.

Om meddelandet "Töm de 2 lådorna" visas ska du dra ur, tömma och rengöra droppbrickan.

1. Ta ur, töm och gör ren uppsamlaren för kaffesump. **Fig. 21.**
2. Dra ur kaffelådan.

Vänta minst 8 sekunder, sätt sedan först tillbaka kaffelådan och därefter behållaren för kaffesump. **Fig. 22.**

Droppbricken är försedd med en flottör som hela tiden visar när den behöver tömmas. **Fig. 23.**

Skölja ledningarna

Du kan alltid trycka på Prog och sedan knappen för underhåll om du vill skölja igenom maskinen. Beroende på vilket recept du följt kan en sköljning genomföras automatiskt efteråt.

Program för automatisk rengöring av maskinen

Program för automatisk rengöring av kaffesystemet

Ett meddelande visas på maskinens skärm när det är dags att utföra ett rengöringsprogram. Rengöring ska göras efter ungefär 360 cykler.

Du behöver ha en kanna som rymmer minst 0,6 l under kaffemunstyckena, samt en KRUPS-rengöringstablett.

Följ anvisningarna på skärmen. Det går också att starta rengöring via underhållsmenyn.

! Viktigt! Du behöver inte köra ett rengöringsprogram direkt när du får besked om att det behövs, men det bör inte gå alltför lång tid innan du gör det. Om rengöring skjuts upp visas larmmeddelandet  på skärmen tills rengöringen gjorts.

Det automatiska rengöringsprogrammet har 2 faser: en rengöringscykel och en sköljcykel, och programmet tar ca 13 minuter.


! Viktigt! Om du bryter strömmen till maskinen eller om strömavbrott uppstår under pågående rengöring startar maskinen på samma steg igen när strömmen kommer tillbaka. Det går då inte att senarelägga den här åtgärden. Det är obligatoriskt för att skölja igenom maskinen korrekt. En ny rengöringstablett kan behövas. Låt rengöringsprogrammet köras igenom från början till slut så att alla rester av rengöringsmedel som kan vara skadligt för hälsan försvinner ordentligt.

Håll inte händerna under kaffemunstyckena under rengöringen.

Program för automatisk avkalkning av ångsystemet

! Obs! Om du har en Claris vattenfilterpatron måste du ta ur den innan du kalkar av maskinen.

Ett meddelande visas på maskinens skärm när det är dags att utföra ett avkalkningsprogram. Hur ofta programmet ska köras beror på vattenkvaliteten och om Claris vattenfilter används eller inte (ju högre kalkhalt, desto oftare måste maskinen avkalkas).

! Viktigt! Du behöver inte köra ett avkalkningsprogram direkt när du får besked om att det behövs, men det bör inte gå alltför lång tid innan du gör det. Om avkalkning skjuts upp visas larmmeddelandet  på skärmen tills avkalkningen gjorts.

Följ anvisningarna på skärmen. Det går också att starta avkalkning via underhållsmenyn.

När du ska köra en avkalkning behöver du ett kärl på minst 0,6 l samt en påse avkalkningsmedel från KRUPS (40g). Ställ kärlet under ångpipen.

Avkalkningsprogrammet har 3 faser: en avkalkningscykel och två sköljcykler. Programmet tar ca 20 min.

! Viktigt! Om du bryter strömmen till maskinen eller om strömavbrott uppstår under pågående avkalkning startar maskinen på samma steg igen när strömmen kommer tillbaka. Det går inte att senarelägga den här åtgärden. Låt programmet köras igenom från början till slut så att alla rester av avkalkningsmedel som kan vara skadligt för hälsan försvinner ordentligt.


FELSÖKNING

Ring KRUPS kundtjänst om något problem i tabellen kvarstår.

PROBLEM	ÅTGÄRD
Maskinen visar ett fel, skärmen är långsam eller en funktion fungerar inte.	Stäng av maskinen och dra ur kontakten. Ta ur filterpatronen, vänta en minut och sätt sedan på maskinen igen.
Maskinen startar inte när du tryckt på På/Av-knappen.	Kontrollera säkringarna och uttaget. Kontrollera att kontakterna sitter korrekt både i maskinen och i vägguttaget.
Kvarnen låter märkligt.	Det finns ett främmande föremål i kvarnen. Bryt strömmen till maskinen innan. Undersök om du kan suga ut föremålet med dammsugaren.
Ångmunstycket låter. Maskinens ångrör verkar delvis eller helt igentäppt. Ångmunstycket gör för lite mjölkskum eller inget alls.	Kontrollera att ångmunstycket sitter ordentligt fast. Tryck igenom den medföljande nålen i hålen. Montera av slangen och ångmunstycket om problemet kvarstår.  Gör hett vatten för att få bort de sista avlagringarna och se till att munstycket inte täppts igen av mjölkrester eller kalk. . <u>Drycker med mjölk:</u> Vi rekommenderar att du använder färsk och nyöppnad mjölk, samt ett kallt kärl.

PROBLEM	ÅTGÄRD
Det kommer ingen ånga ur ångmunstycket.	Töm vattentanken och avlägsna tillfälligt vattenfilterpatronen. Fyll vattentanken med mineralvatten med hög kalciumhalt (>100mg/l) och kör ångcykler (5 till 10 stycken) i en kanna, tills du får ett jämnt ångflöde. Sätt tillbaka vattenfilterpatronen i tanken.
Tillbehöret supercappuccino gör inget eller bara lite skum. Mjölken sugts inte upp i tillbehöret supercappuccino.	Kontrollera att tillbehöret är korrekt monterat på maskinen, ta av det och sätt tillbaka det. Kontrollera att slangen inte är igentäppt och att den sitter fast korrekt på tillbehöret, så att det inte kommer in luft. Skölj och gör ren tillbehöret (se avsnittet om tillbehöret supercappuccino). Om problemet kvarstår kan du byta ut den röda ringen på Fig. 20 med den extra som medföljde maskinen.
Meddelande om att droppträget behöver tömmas trots att det inte är fullt.	Maskinens inställningar är programmerade för att ange att droppträget ska tömmas efter var 12:e kaffe, även om du skulle tömma träget emellan.
Det är vatten under maskinen.	Vänta 15 sekunder efter att kaffet är klart innan du tar bort behållaren, så att maskinens cykel hinner avslutas korrekt. Kontrollera att droppträget sitter korrekt på maskinen, det måste alltid sitta på, även när maskinen inte används. Kontrollera att droppträget inte är fullt. Droppträget får inte flyttas under pågående cykel.
När du stänger av maskinen rinner det hett vatten ur kaffemunstyckena.	Beroende på vad maskinen kört för cykel kan en automatisk sköljning genomföras när du stänger av den. Det tar bara några sekunder och avslutas automatiskt.
Varningsmeddelandet visas trots att jag har tömt behållaren för kaffesump och rengjort kaffelådan.	Följ anvisningarna på skärmen och sätt tillbaka kaffelådan och behållaren för kaffesump på rätt sätt. Vänta minst 8 sekunder innan du sätter tillbaka dem.
Kaffet rinner för långsamt.	Vrid knappen för malningens finhetsgrad åt höger, så får du en grövre malning (kan bero på vilken typ av kaffeböna du använder). Skölj en eller flera gånger. Starta rengöringsprogrammet (se avsnittet om automatiskt rengöringsprogram för kaffemaskinens rör, sid. 219). Byt vattenfilterpatron (se avsnittet om montering av filter, sid. 213).
Det kommer vatten eller ånga ur ångmunstycket på ett onormalt sätt.	När du använder ångmunstycket kan det droppa lite i början och slutet av användningen.
Meddelande om att fylla vattentanken försvinner inte trots att den fyllts.	Kontrollera att vattentanken sitter rätt i maskinen. Kontrollera flottören. Den kan behöva lossas. Flottören, på vattentankens botten, måste kunna röra sig.

PROBLEM	ÅTGÄRD
Knappen för malningsgrad är svår att vrida på.	Vrid bara reglaget när kvarnen är igång.
Espresson eller kaffet är inte tillräckligt hett.	Höj kaffetemperaturen i menyn Inställningar. Skölj koppen i hett vatten innan du gör kaffe.
Kaffet är för ljust eller inte tillräckligt starkt.	Undvik oljiga, karamelliserade eller smaksatta kaffeböner. Kontrollera att facket för kaffeböner innehåller kaffe och att det förs vidare som det ska. Minska mängden dryck du ska göra, öka styrkan på drycken. Vrid knappen för malningens finhetsgrad åt vänster så får du mer finmalet kaffe. Gör kaffet i två cykler, med funktionen för två koppar.
Det kommer inget kaffe.	En incident har upptäckts under förberedelserna. Maskinen har startat om sig själv och är redo för en ny cykel.
Strömmen gick under en cykel.	Maskinen startar om när strömmen kommer tillbaka.

 **Fara!** Endast behöriga elektriker får utföra reparationer på strömsladd och hantera ledningsnätet. De som inte följer ovanstående utsätter sig för livsfara! Använd inte en maskin med tydliga skador!

TEKNISKA FAKTA

Maskin:	Automatic Espresso Series EA84xx	Fack för kaffeböner:	250 g
Strömförsörjning:	220-240V~ / 50 Hz	Pumptryck:	15 bars
Strömförbrukning:	I drift: 1450 W	Användning och förvaring:	Inomhus, på torr plats (ej risk för frost).
		Mått (H x B x D):	376 x 274 x 404 mm
Vattentank:	1,7 l	Vikt EA84xx:	9.5 kg

Med förbehåll för ändringar.

TRANSPORT

Behåll originalemballaget för transport av maskinen.

Innan du transporterar eller vänder på maskinen måste du tömma uppsamlaren för kaffesump, bönfacket, vattentanken och droppbrickan, annars kan vatten rinna ur.

! Obs! Om maskinen skulle tappas under transport utan emballage är det bäst att ta den till vårt servicecenter för att kontrollera att det inte finns någon risk för brand eller annan fara som har med elektricitet att göra.

KASSERING

Symbolen på maskinen eller emballaget anger att den här produkten inte är hushållsavfall. Den måste lämnas in för återvinning av elektrisk eller elektronisk utrustning. Genom att lämna in maskinen för återvinning bidrar du till att hushålla med naturens resurser och förhindra skadliga följder för miljö och människor. Vänd dig till ett servicecenter eller din återförsäljare om du vill ha mer information om återvinningscentraler.

Den här apparaten innehåller ett (flera) batteri(er) som enbart reparatören har tillgång till, av säkerhetsskäl.

Om något behöver bytas ut ber vi dig vända dig till närmaste servicecenter.

! Viktigt! Den här maskinen innehåller mycket material som går att återvinna.

Var rädd om miljön!



- ① Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.
- ➔ Lämna den till en insamlingscentral eller en auktoriserad serviceverkstad så att den omhändertas på rätt sätt.



Några recept som kan göras med hjälp av KRUPS Automatic:

• Cappuccino

För en regelrätt cappuccino är följande proportioner idealiska: 1/3 varm mjölk, 1/3 kaffe, 1/3 mjölkskum.

• Caffè Latte

Denna beredning som ofta också kallas Latte Macchiato har följande proportioner: 3/5 varm mjölk, 1/5 kaffe, 1/5 mjölkskum.

- Använd företrädesvis väl kyld mjölk (kylskåpskall mjölk, 6-8° C) för dessa beredningar.
- Du kan avslutningsvis strö över lite chokladpulver

• Kaffe Crème

- Brygg en klassisk espresso i en stor kopp.
- Tillsätt en skvätt grädde för att få en kaffe crème.

• Kaffe corretto*

- Brygg en kopp espresso som vanligt.
- Tillsätt sedan 1/4 eller 1/2 likörglas konjak.
Anislikör eau de vie av druvor, Sambuca, Kirsch och Cointreau passar också i detta sammanhang.
Det finns ytterligare många möjligheter att "förädla" espresso. Fantasin är obegränsad.

• Kaffe med likör*

- Blanda i en tom flaska på 0,75 liter:
3 koppar espresso, 250 g brunt kandissocker, 1/2 liter konjak eller Kirsch.
- Låt blandningen stå i minst 2 veckor.
Du får en läcker likör, i synnerhet för kaffeälskare.

• Kaffe med glass på italienskt vis

4 kulor vaniljglass, 2 koppar kall espresso med socker, 1/8 liter mjölk, grädde, riven choklad.

- Blanda den kalla espresson med mjölken.
- Fördela glasskulorna i glasen, håll kaffet över dem och dekorera med grädde och riven choklad.

• Kaffe med rom*

- Häll ett litet glas rom i en kopp med sockrad espresso.
- Dekorera med ett ordentligt lager grädde och servera.

• Flamberad espresso*

2 koppar espresso, 2 små glas konjak, 2 teskedar farinsocker, grädde.

- Häll konjak i värmetåliga glas, värm upp och flambera.
- Tillsätt socker, blanda, håll i kaffe och dekorera med grädde.

• Espresso Parfait*

2 koppar espresso, 6 äggulor, 200 g socker, 1/8 liter grädde med socker, 1 litet glas apelsinlikör.

- Vispa äggulorna med sockret till en tjock och skummig massa.
- Tillsätt kall espresso och apelsinlikör.
- Blanda därefter i vispad grädde.
- Häll upp blandningen i skålar eller glas.
- Ställ skålarna i kylskåp.

(*Att missbruka alkohol är farligt för hälsan)

Arvoisa asiakas,

Me onnittelemme sinua siitä, että olet ostanut **Espresso Automatic Serie EA84XX**-keittimen. Laite antaa mahdollisuuden valmistaa monenlaisia juomia, espressoa, kahvia tai ristrettoa täysin automaattisesti. Voit myös valmistaa maitopohjaisia juomia, kuten cappuccinoa. Laite on suunniteltu, jotta sinä voisit nauttia kotona samaa laatua kuin ravintolassa riippumatta ajankohdasta päivän tai viikon aikana, jolloin valmistat sitä. Nautit vielä enemmän tuloksen laadusta kupissa ja laitteen helposta käytöstä. Voit vaikuttaa määrään, vahvuuteen ja juomien lämpötilaan.

Kompaktin Thermoblock-järjestelmän, kiinteän suodatuskammion ja 15 baarin pumpun avulla, laitteella voi valmistaa ristrettoa, espressoa ja kuumaa kahvia, jonka aromikas laatu peittyi vaaleanruskeaan vaahtoon.

Perinteisesti maun parantamiseksi espresso tarjoillaan pienistä posliinikuppeista. Jotta espresson lämpötila on ihanteellinen ja vaahto kompaktaa, me kehotamme lämmittämään kuppeja etukäteen.

Joudut varmasti yrittämään muutaman kerran, jotta löydät mieleisesi papukahvin. Sekoituksen ja/tai paahdon avulla voit saada tuloksena ihanteellisen kahvin.

Espressokahvi on aromikkaampaa kuin perinteinen suodatinkahvi. Huolimatta sen vahvasta mausta, joka säilyy pidempään, siinä on vähemmän kofeiinia (noin 60 - 80 mg kuppia kohti) verrattuna perinteiseen suodatinkahviin (80 - 100 mg kuppia kohti), koska kahvin suodatusaika on lyhyempi.

Käytettävän veden laatu on myös tärkeä tekijä tuloksen määrittämisessä. On parasta käyttää suoraan hanasta juoksettua kylmää vettä (jotta se ei ehdi seisoa), joka ei tuoksu kloorilta.

Värillinen kosketusnäyttö on ergonominen ja mukava, se helpottaa navigointia. Se ohjaa sinua kaikissa vaiheissa juoman valmistamisesta huoltoon saakka.

Me toivotamme sinulle nautinnollisia hetkiä Krups-laitteesi kanssa.

Krups-tiimi



Tässä joitain ohjeita, jotta voisit käyttää laitetta paremmin ja saada korkealaatuisempaa kahvia:

- Veden laatu vaikuttaa merkittävästi aromien laatuun. Kalkkikarsta ja kloori voi muuttaa kahvin makua. Me suosittelemme, että käytät Claris Aqua Filter System-suodatinta, tai vähän kivennäisaineita sisältävää vettä, jotta kahvi säilyttää kaikki aromit.
- Valmistaaksesi ristretto-, espresso- ja kahvireseptejä me suosittelemme kuppien esilämmitetystä (voit laittaa ne esimerkiksi kuumaan veden alle) ja tulppaanin muotoisten posliinikuppien käyttöä, joiden muoto sopii haluamaasi määrään. Kun valmistat cappuccino- tai caffè latte -reseptejä tai kuumaa maitoa, me suosittelemme paksujen lasien käyttöä, jotta tulos olisi maukas.
- Kuivatut kahvipavut voivat menettää arominsa, jos niitä ei suojata. Me kehotamme käyttämään kahvipapujen määrää, joka vastaa 4-5 seuraavan päivän kulutusta. Kahvipapujen laatu vaihtelee, mutta me suosittelemme pikemminkin arabicaa kuin rebustaa. Sinun on kokeiltava muutama kerta, jotta löydät sopivat kahvipavut. Lopuksi me kehotamme olemaan käyttämättä öljyisiä ja karamellisia papuja, sille ne voivat vahingoittaa laitetta.
- Kahvipapujen jauhatuksen laatu ja karkeus vaikuttavat kahvin aromien vahvuuteen ja vaahtoon. Mitä hienompi jauhatus on, sitä vahvemmat ovat sen aromit ja sen parempaa vahto on. Jauhatuksen on myös vastattava haluttua juomaa: hieno jauhatus ristrettolle ja espressolle, karkeampi tavalliselle kahville.
- Voit käyttää pastöroitua maitoa, tai iskukuumennettua maitoa, rasvatonta maitoa, kevytmaitoa tai täysmaitoa, joka on jääkaappikylmää (7°C). Erikoismaidot (mikrosuodatettu, raaka, hapatettu, rikastettu...) voivat antaa huonomman tulokset, erityisesti vaahdon osalta.

Takuuehdot

Laitteen takuun kesto on 2 vuotta ja/tai 6000 sykliä, maksimi 3000 sykliä vuodessa. Me kehotamme katsomaan takuuasiakirjasta yksityiskohtia muista takuuehdoista omassa maassasi.

Tämä tuote on tarkoitettu vain kotikäyttöön, eikä se sovi ammattimaiseen tai kaupalliseen käyttöön. Virheellinen käyttö kumoaa takuun.

Takuu ei kata vahinkoja ja vaurioita, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä, epäpätevien henkilöiden ilman valtuuksia tekemistä korjauksista tai käyttöohjeen laiminlyömisestä.

Takuuehtojen täyttämiseksi on ehdottomasti tehtävä kalkinpoisto- ja puhdistussykli. Takuu ei ole voimassa, jos kaikkia kalkinpoisto- ja puhdistustoimia ja ohjeita ei noudateta tai käytetty puhdistus- tai kalkinpoistoaine ei täytä KRUPS-yhtiön alkuperäisiä vaatimuksia. Takuu ei ole voimassa, jos Claris Aqua Filter System-suodatinpatruunaa ei käytetä KRUPS-yhtiön ohjeiden mukaisesti.

Normaalit kulutustavarat (kahvin jauhatusmyllyt, venttiilit, tiivisteet) eivät kuulu takuun piiriin samoin myös kahvimyllyssä olevien vieraiden esineiden aiheuttamat viat ovat takuun ulkopuolella (esimerkiksi: puukappaleet, kivet, muovi, kolikot...).

SISÄLLYS

TÄRKEÄÄ TIETOA TUOTTEESTA JA KÄYTTÖOHJE	228
Käyttöohjeen symbolit	228
Turvaohjeet.....	228
Oikea käyttö	230
Laitteen kanssa toimitettavat tuotteet.....	230
Tehdaskontrolli	230
LAITTEEN KUVAUS	231
YLEISKUVA	232
Symbolien esittely	232
KÄYTTÖÖNOTTO	232
LAITTEEN ASENNUS	232
Alkusäädöt	232
Suodattimen asennus	233
Laitteen valmistelu	234
JUOMIEN VALMISTAMINEN	234
Tietoja resepteistä	234
Jauhimen valmistelu	234
Kahvijuomien valmistaminen.....	234
Muiden juomien valmistaminen.....	235
Kuuma vesi.....	237
MUITA TOIMINTOJA : Prog-valitsin	237
Säätöjä	237
Hoito	238
Tietoja	238
YLEINEN HUOLTO	238
Kahviporojen kerääjän, kahvilaatikon ja tippa-altaan tyhjennys	238
Tuotteiden huuhtelu.....	239
Laitteen automaattiset puhdistusohjelmat.....	239
ONGELMAT JA RATKAISUT	240
TEKNISIÄ TIETOJA	243
KULJETUS	243
HÄVITTÄMINEN	243
RESEPTIT	244

TÄRKEITÄ TIETOJA TUOTTEESTA JA KÄYTTÖOHJE

Tässä käyttöoppaassa on tärkeitä tietoja, jotka koskevat automaattisen kahvi-/espresso-keittimen käyttöönottoa, käyttöä ja huoltoa.

Oppaassa on myös tärkeitä turvaohjeita.

Lue käyttöopas huolella ennen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä se: ohjeiden vastainen käyttö vapauttaa Krups-yhtiön kaikesta vastuusta.

Käyttöoppaan symbolit


Tässä ovat käyttöoppaassa käytettävät symbolit ja niihin liittyvät ilmaukset.

 **Vaara:** Vaara saada hengenvaarallisia vammoja. Salamasyntyyli varoittaa sähkövaarasta.

 **Huomaa:** Voi aiheuttaa toimintahäiriöitä, vahinkoja tai laitteen rikkoutumisen.

 **Tärkeää:** Yleinen tai tärkeä huomautus laitteen käytöstä.

Turvaohjeita

 **Tärkeää:** Nämä turvaohjeet on tarkoitettu suojaamaan käyttäjää, muita henkilöitä ja itse laitetta. Niitä on ehdottomasti noudatettava.

Käyttöehdot

Älä upota laiteta veteen. Älä upota johtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen. Kontakti jännitettä sisältävien osin ja veden tai kosteuden välillä voi aiheuttaa hengenvaaraan johtavia vammoja jännitteen vuoksi! Laitetta saa käyttää vain kuivissa sisätiloissa.

Jos lämpötila nousee kylmästä kuumaan, odota muutama tunti ennen laitteen käynnistystä, jotta kondensaatiovesi ei aiheuta vahinkoja.

Älä laita laitetta suoraan auringonvaloon, suoraan kuumuuteen, kylmään, pakkaseen tai kosteaan ympäristöön.

Älä laita laitetta kuumalle pinnalle kuten keittolevyille tai avotulen lähelle, jotta vältät tulipalovaaran ja muut vauriot.

Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.


Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset, aistimelliset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet, tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla ei ole tarvittavaa tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä, ellei joku heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole antanut ohjeita yksikön käyttämisessä.

Lapsia on pidettävä silmällä, jotta he eivät leiki laitteella..

Jos nielet laitteen mukana toimitettuja tuotteita, käänny heti lääkärin ja/tai myrkytyskeskuksen puoleen.

Laitetta ei ole tarkoitettu pienten lasten juomien valmistukseen.

Sähkönsyöttö

 **Vaara:** Näiden ohjeiden laiminlyönti voi aiheuttaa hengenvaaraan johtavia vammoja sähköiskun takia!

Tarkasta, että laitteen arvokilvessä ilmoitettu jännite vastaa sähköverkon jännitettä. Kytke laite vain maadoitettuun pistokkeeseen.

Varmista, että sähköpistoke on helppopääsyisessä paikassa pistokkeen irrottamiseksi, jos laitteessa on käyttöhäiriöitä tai esimerkiksi ukkosella.

Oman turvallisuutesi vuoksi sinun tulee irrottaa pistoke ukkosella. Älä vedä sähköjohdosta pistokkeen irrottamiseksi.

Irrota sähköpistoke heti, kuin huomaat laitteessa merkkejä käyttöhäiriöstä tai suodatus ei suju oikein.

Irrota laite sähköverkosta, kun lopetat sen käytön pidemmäksi aikaa ja kun puhdistat laitetta.

Älä käytä laitetta, jos sen sähköjohto tai itse laite on vahingoittunut. Jos sähköjohto tai pistoke on vahingoittunut, se on ehdottomasti vaihdettava valtuutetussa KRUPS-huoltokeskuksessa.

Älä anna sähköjohdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli. Älä laita sähköjohtoa laitteen kuumille osille.

Me emme suosittele moniosaisen haarapistokkeiden tai jatkojohtojen käyttöä. Virheellinen sähköliitäntä kumoaa takuun.

Laite

Lukuun ottamatta laitteen käyttöoppaassa esitettyä puhdistusta ja kalkinpoistoa kaikki laitteelle tehtävät toimenpiteet on annettava valtuutetun KRUPS-huoltokeskuksen tehtäväksi.

Oman turvallisuutesi vuoksi sinun ei pidä käyttää muita kuin KRUPS-yhtiön hyväksymiä lisävarusteita ja kulutustavaroita, sillä ne sopivat täydellisesti laitteeseen.

Irrota laite sähköverkosta, kun poistut huoneesta tai talosta pidemmäksi aikaa.

Älä koskaan avaa laitetta. Varo, hengenvaara sähkövirran vuoksi! Ilman lupaa tai valtuutusta tehty avaus kumoaa takuun. Älä käytä laitetta, jos se ei toimi kunnolla tai se on pudonnut. Tässä tapauksessa laite on annettava valtuutetun KRUPS-huoltokeskuksen tarkastettavaksi (katso listaa KRUPS-huoltokirjasessa).

Turvallisuussyistä ja hyväksynnän vuoksi laitteelle ei saa tehdä muutoksia itse, sillä vain testatut laitteet on hyväksytty, ja valmistaja kieltäytyy kaikesta vastuusta, jos tästä aiheutuu vahinkoja.

Kun valmistat höyryä valmistaksesi cappuccinoa, kuumaa maitoa tai kuumaa vettä, on turvallisuuden vuoksi varottava laittamasta kättä höyrystintimen tai super cappuccino -lisälaitteen alle, tai kahvin ulostulon alle, kun valmistat kahvia.

Höyrystin voi olla kuuma, älä käsittele sitä valmistuksen aikana tai heti sen jälkeen.

Jotta vuotava vesi ei likaa työtasoasi eikä aiheuta palovammavaaraa, on muistettava laittaa tippa-allas paikoilleen ja suojattava työtaso kalkinpoistocyklin aikana, erityisesti, jos se on marmoria, kiveä tai puuta.

Älä koskaan laita jauhettua kahvia kahvisäiliöön.

Älä laita vettä kahvipapusaaliöön.

Käyttö ja hoito

Jos laitteessa on käyttöhäiriöitä tai se on huonossa käyttökunnossa, tarkasta laite ja koeta ratkaista ongelma (katso s. 240: Ongelmia ja korjaavia toimia) tai korjauta laite, jos käyttöhäiriö toistuu.

Katso laitteen puhdistus/kalkinpoisto-ohjeita. Irrota laite sähköverkosta ennen hoidon aloittamista.

Asiamukainen käyttö

Tätä **Espresso Automatic Serie EA84XX** -laitetta saa käyttää vain espresson, kahvin, kuuman veden tai maitovaahdon valmistamiseen.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi vain kotikäytössä tai vastaavissa olosuhteissa (rajoitettu 3000 sykliin vuodessa), kuten:

- henkilökunnan kahvinurkkauksissa, kaupoissa, toimistoissa ja muissa ammatillisissa ympäristöissä.
- maataloilla ;
- hotellien, motellien ja muiden majoituspalveluiden käyttäjien käyttö.
- maatilamatkailun tyyppiset ympäristöt.

Tätä **Espresso Automatic Serie EA84XX**-laitetta ei ole suunniteltu kaupalliseen tai ammattimaiseen käyttöön. Muu kuin tässä oppaassa kuvattu käyttö ei vastaa ohjeita ja voi aiheuttaa ruumiinvammoja ja materiaali vahinkoja sekä laitteen vahingoittumisen tai tuhoutumisen.

Laitteen mukana toimitetut tuotteet

Tarkasta laitteen mukana toimitetut tuotteet. Jos jotain puuttuu, ota yhteys omaan asiakaspalveluun (katso s. 232: Alkusaädöt).

Toimitettava osat:

- Espresso Automatic Serie EA84XX
- 1 höyrysuutin (mallista riippuen)
- 1 super cappuccino -lisävaruste (mallista riippuen)
- 2 puhdistustablettia
- 1 kalkinpoistoainepussi
- Claris – Aqua Filter System-suodatinpatruuna ja kiinnityslisälaite
- 1 puikko veden kovuuden määrittelyä varten
- Käyttöohje
- Lista valtuutetuista Krups-huoltopalveluista
- Takuusopimus
- 1 sähköjohto
- 1 höyrysuuttimen puhdistuspaketti

Tehdaskontrolli

Laite on tarkastettu ja testattu ennen sen lähtöä tehtaalta. Huolimatta laitteen puhdistuksesta voit kuitenkin löytää jälkiä kahvista kahvimyllyssä ja/tai kahvitippoja tippa-altaan ritilällä. Me kiitämme sinua ymmärtämyksestäsi. Me kehotamme myös huuhtelemaan laitteen yhden tai useamman kerran ennen ensimmäistä käyttökertaa tai kun laite on ollut useita päiviä käyttämättä.

LAITTEEN KUVAUS

- A** Vesisäiliön kansi
B Vesisäiliön kahva
C Vesisäiliö
D Kahvilaatikko
E Kahviporojen kerääjä
F Kahvisuuttimien kahva, korkeussäätö
G Irrotettava rutilä ja tippa-allas
H Kahvisäiliön kansi
I Kupin asetusritilä
J Höyrysuutin tai super cappuccino -lisävaruste (mallista riippuen)
- K** Veden tason kelluke
1 Kahvipapusäiliö
L Jauhatuksen hienoudensäätovalitsin
M Puhdistustabletin aukko
N Metallinen jauhin
2 Kosketusnäyttö
O Kosketusnäyttö
P Ohjelmointivalitsin
Q Käynnistys/sammutusvalitsin
R Säilytyskotelo ja sen kansi

Täsmennyksiä:

Tippa-allas: sen avulla laite ottaa veden tai kahvin talteen, kun sitä valuu valmistuksen aikana/jälkeen. Sen on aina oltava pakoillaan. Kahvilaatikko: sen avulla laite ottaa talteen ylimääräisen kahvijauheen.

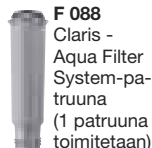
! **Tärkeää** : Lue käyttöohjeet tarkasta ja säilytä ne.
Noudata turvaohjeita.

Valmistaja

SAS GSM
Rue Saint-Léonard
F-53104 Mayenne
Ranska

LISÄVARUSTEET (Myydään erikseen)

Kuvat eivät ole sitovia



F 088
Claris -
Aqua Filter
System-patruuna
(1 patruuna toimitetaan)



XS 4000 KRUPS
pesuneste Auto
Cappuccino-
lisälaitteen sekä
höyrysuuttimen
puhdistamiseen
(myydään erikseen)



XS 3000
10 puhdistustabletin
levy
(2 levyä toimitetaan)



F 054
Kalkinpoistoaine
(1 pussi toimitetaan)



Höyrysuutin

YLEISKUVA

Eri symbolien esittely



Tämän avulla voit vahvistaa vaiheen.



Ilmoitus hälytysviestistä.



Tämän avulla voit palata edelliseen vaiheeseen




Tämän avulla voit keskeyttää valmistuksen tai käynnissä olevan toimenpiteen.



Tämän avulla voit palata päävalikkoon

KÄYTTÖNOTTO LAITTEEN ASENNUS

 **Vaara** : Kytke laite 230 V maadoitettuun pistokkeeseen. Muussa tapauksessa sähkö voi aiheuttaa hengenvaarallisia vammoja.
Noudata turvaohjeita (katso kohta "Turvaohjeet").

Alkusäädöt

Kun laitetta käytetään ensimmäistä kertaa, sinun tulee tehdä sille säätöjä. Noudata ohjeita, jotka tulevat näyttöön.

Seuraavien kappaleiden tarkoitus on antaa visuaalisia ohjeita. Kytke virta laitteeseen painamalla **käynnistys/sammutusvalitsinta (Q)**. Anna laitteen ohjata itseäsi

Tässä ensimmäiset pyydetyt säädöt:

Kieli

Valitse näytön kieli painamalla nuolia, kunnes valitsemasi kieli tulee esiin.

Paina **OK** vahvistaaksesi.

Maa

Valitse asuinmaasi painamalla nuolia, kunnes se tulee näyttöön.

Paina **OK** vahvistaaksesi.

Jos maasi ei tule näyttöön, paina +.

Laite pyytää myös seuraavien parametrien säätöä:

Asuinmaasi asiakaspalvelun numero

Jos et tiedä asuinmaasi asiakaspalvelun numeroa, voit etsiä sen Internet-sivuilta, jotka on ilmoitettu näytössä.

Mittayksiköt

Voit valita tilavuuden mittayksikön, valittavana ovat 'oz' ja 'ml'.

Päivä ja aika

Ajan säätämiseksi on painettava haluttua muotoa (24H tai AM/PM).

Auto on / Auto off

Voit ohjelmoida ajan, jolloin haluat laitteen käynnistyvän automaattisesti joka päivä. Valitse haluamasi aika edellä valitsemassasi muodossa.

Voit myös valita ajan, jonka jälkeen laite sammuu automaattisesti (aika, jolloin laitetta ei ole käytetty).

Veden kovuus

Sinun on säädettävä laite veden kovuuden mukaan, se on välillä 0 ja 4.

Täsmennyksiä veden kovuudesta:

Ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa on määritettävä veden kovuus, jotta laite voidaan sovittaa havaittuun kovuuteen. Tee tämä toimenpide myös, kun käytät laitetta paikassa, jonka veden kovuus eroaa omastasi, tai havaitset, että veden kovuus on muuttunut. Veden kovuuden määrittämiseksi on käytettävä laitteen mukana toimitettua puikkoa tai ota yhteys paikalliseen vesilaitokseen.

Alla olevassa taulukossa on eri luokkien tietoja:

Kovuusaste	Luokka 0 Erittäin pehmeä	Luokka 1 Pehmeä	Luokka 2 Keskikova	Luokka 3 Kova	Luokka 4 Erittäin kova
° 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°
Laitteen säätö	0	1	2	3	4

Täytä lasi vedellä ja upota puikko siihen. **Kuva 1**

Lue veden kovuus 1 minuutin kuluttua. **Kuva 2**

Ilmaise punaisten alueiden määrä, kun säädät laitetta.

Suodattimen asennus

Kun virta kytketään ensimmäistä kertaa, laite kysyy, haluatko asentaa suodattimen. Jos haluat, paina "**KYLLÄ**" ja noudata näytön ohjeita.

Suodatinpatruunan asentaminen laitteeseen: kierrä suodatinpatruuna vesisäilön pohjaan, käytä patruunan mukana toimitettua lisävarustetta. **Kuva 3.**

Säädä patruunan asennuskuukausi (kohta 1 kuvassa, luku vasemmalla aukossa) ja kierrä harmaata rengasta, joka sijaitsee suodattimen yläpäässä. Suodattimen vaihtokuukausi näkyy kuvassa kohdassa 2. **Kuva 4.**

Laita 0,6 litran astia höyryn ulostulon alle. **Kuva 5.**

Laitteen aloitus tulee tehdä, oli suodatin tai ei. Tämä tarkoittaa välttämätöntä vesipiirin säätämistä. Tätä varten on seurattava näytön ohjeita. Laite lämmittää ensin piirit, täyttää vesipiirit ja tekee sitten testin ja automaattisen huuhtelun.

Näyttöön tulee juomien päävalikko.

Laitteen valmistelu

Irrota ja täytä vesisäiliö. **Kuva 6.**

Sulje laittamalla kansi takaisin säiliölle. **Kuva 7.**

Avaa kahvipapusaäiliön kansi ja kaada kahvipapuja (maksimi 250 gr). **Kuva 8.**

Sulje kahvipapusaäiliön kansi. **Kuva 9.**

! Huomaa : Me emme suosittele, että käytät öljyisiä, karamellimaisia tai maustettuja papuja tässä laitteessa. Tämän tyyppiset pavut, kuten myös erittäin isot pavut, voivat vahingoittaa laitetta.

! Huomaa : Varmista, että mitään vieraita esineitä, kuten pikkukivet kahvipapujen joukossa, ei pääse säiliöön. Takuu ei koske vahinkoja, jotka aiheutuvat säiliöön päässeistä vieraista esineistä.

JUOMIEN VALMISTUS

Tietoja resepteistä

Valitsemyi reseptien mukaan **Espresso Automatic EA84XX** säätää automaattisesti jauhettavan kahvin määrän.

Jauhimen valmistelu

Voit säätää kahvin vahvuutta säätämällä kahvipapujen jauhatuksen hienoutta. Yleensä mitä hienempi papujen jauhatus on, sitä vahvempaa ja kermaisempaa on kahvi, mutta tämä riippuu käytettävän kahvin laadusta.

Säädä jauhatuksen hienous kiertämällä valitsinta 'Jauhatuksen hienous' (L), joka sijaitsee kahvipapusaäiliössä. On suositeltavaa tehdä tämä toimenpide jauhatuksen aikana pykälä kerrallaan. Kolmen valmistuskerran kuluttua huomaat eron maussa.

Jauhatuksen hienouden säätö on hyödyllistä, kun vaihdat kahvityyppiä tai jos haluat saada vahvempaa tai miedompaa kahvia. Säätö tulee kuitenkin tehdä systemaattisesti.

Juomien valmistus kahvi pohjalta

Tämän kappaleen tarkoitus on selittää laitteen toiminta käyttäen esimerkkinä espressoa.

Paina valitsinta « **Espresso** ».

Jos laite havaitsee, että vettä puuttuu, kun reseptiä pyydetään, laite pyytää sinua täyttämään vesisäiliön.

Laita yksi tai useampi kuppi kahvisuuttimen alle.

Voit laske tai nostaa kahvisuuttimia kupin/kuppien koon mukaan. **Kuva 10.**

Mahdolliset säädöt

Laitteen avulla voi valmistaa yhden tai kaksi kuppia.

Tehon valinta: mitä enemmän papuja valitaan, sitä vahvempaa on tulos. Voit muuttaa tehoa käyttämällä valitsimia – ja +, jotka sijaitsevat symbolien oikealla ja vasemmalla puolella. Paina valitsinta "OK" kosketusnäytössä käynnistääksesi valmistuksen.

Espresson valmistus

Laite jauhaa pavut, puristaa kahvijauheen ja tekee suodatuksen.

Voit säätää valmistettavan kahvin määrän käyttäen valitsimia - ja +.

Voit pysäyttää valmistuksen koska tahansa painamalla valitsinta "**STOP**". Huomaa, tämän valitsimen painallus aiheuttaa laitteen tasausvaiheen, joka voi kestää jopa 30 sekuntia. Tämä vaihe on normaali.

Kun sykli on keskeytynyt, sammutus ei tapahdu heti, laite vie syklin loppuun, mutta valmistus peruuntuu.

! **Huomio : Kahvisuuttimen automaattinen huuhtelu**

Valmistettavien reseptien tyyppistä riippuen laite voi suorittaa automaattisen huuhtelun sammutuksen yhteydessä.

Toiminto kestää vain muutaman sekunnin ja päättyy automaattisesti.

Muiden juomien valmistaminen:

! **Tärkeää :** Me kehotamme käyttämään vasta-avattua pastöroitua tai iskukuumennettua maitoa. Raakamaito ei anna parhaita tuloksia.

! **Tärkeää :** Kun olet käyttänyt höyrytoimintoja, suutin voi olla kuuma. Me kehotamme odottamaan muutaman minuutin ennen sen käsittelyä.

Kun valmistat juomia, joissa käytetään maitovaahtoa tai kuumaa vettä, tippa-allas on suunniteltu erityisesti siten, että voit laittaa ison kupin höyrysuuttimen tai super cappucino -lisävarusteen alle, kun olet poistanut magneetilla varustetun kotelon. Kuppi on ihanteellisessa paikassa keräämään suuttimen tai super cappucino -lisävarusteen tuottama maitovaahoto tai kuuma vesi. Voit myös käyttää koteloa super cappucino -lisälaitteen säilytykseen.

MAITOPOHJAISET RESEPTIT

Höyrysuuttimen kanssa valmistettavat reseptit (mallista riippuen): muista aina tarkistaa ennen valmistusta, että laite on kunnolla kiinnitetty kääntämällä se loppuun saakka oikealle.

Kuva 11.

Höyry vaahdottaa maidon. Koska höyryntuotto vaatii korkean lämpötilan, laite tekee ylimääräisen esilämmitysvaiheen.

Kun näyttöön tulee juomavalikoima, paina valitsinta "**höyry**".

Näyttö ilmoittaa laitteen esilämmityksestä, tämän jälkeen se pyytää laittamaan astian höyrysuuttimen alle. Voit aloittaa höyryntuottamisen painamalla valitsinta "**OK**".

MAITOVAAHTO

Kaada maito maitokannuun tai kuppiin. Älä täytä yli puolivälin. Upota höyrysuutin maitoon.

Kuva 12.

Paina höyryvalitsinta ja noudata näytön ohjeita.

Jotta saat hyvän tuloksen:

Vaihe 1 : Pidä kiinni kupista ja upota höyrysuutin maitoon noin 2 cm ja odota vaahdotuksen alkua.

Vaihe 2 : Nosta astiaa hieman (noin 1 cm). Älä upota metalliputkea kokonaan.

Vaihe 3 : Laske astiaa vaahdon muodostuessa.

Höyrykäytön keskeyttämiseksi täytyy vain painaa jotain valitsinta. Huomaa, sykli ei keskeydy heti.

Kun suutin on kuuma, käsittele sitä koskien vain muoviosaan. **Kuva 13.**

Jotta voisit puhdistaa kaikki maitojäämät höyrysuuttimesta, laita astia suuttimen alle ja paina valitsinta "**kuumaa vettä**" muutaman sekunnin ajan.

Höyrysuuttimen voi irrottaa, jotta sen voi puhdistaa perusteellisesti. **Kuva 14.**

Pese se vedellä ja tilkalla saippuaa, käytä harjaa. Huuhtele ja kuivaa. **Kuva 15.**

Ennen suuttimen laittamista paikoilleen on varmistettava, että ilman tuloaukot eivät ole maitojäämien tukkimia. Avaa ne neulalla tarvittaessa. **Kuva 16.**

SUPER CAPPUCINO -LISÄVARUSTE (saatavissa mallista riippuen)

! **Tärkeää** : Me kehotamme käyttämään vasta-avuttua pastöroitua tai iskukuumennettua maitoa. Raaka maito ei anna parhaita tuloksia.

Tämä super cappucino -lisävaruste helpottaa cappucinon tai caffè latten valmistamista.

Laitteen valmistelu:



Kytke maidon imuletku super cappucino -lisävarusteeseen puolelle, jolla ei ole viistettä. Letku ei saa kiertyä.

Laita lisävaruste höyryn ulostulolle.

Laita maidon imuletkun viisto pää maidolla täytettyyn astiaan. **Kuva 17.**

Laita kuppi super cappucino -lisävarusteen alle.

Reseptin vaihe 1:

Valitse cappuccino () tai caffè latte () super cappuccino -lisävarusteella.

Paina "**höyry**" esilämmityksen aloittamiseksi.

Mahdolliset säädöt

Voit muuttaa höyryn aikaa käyttämällä valitsimia – ja +, jotka sijaitsevat symbolien oikealla ja vasemmalla puolella.

Paina kosketusnäytön valitsinta "**OK**" valmistuksen aloittamiseksi.

! **Tärkeää** : Höyrykäytön keskeyttämiseksi täytyy painaa jotain valitsinta. Huomaa, sykli ei keskeydy heti.

Reseptin vaihe 2:

Laita kuppi kahvisuutinten alle ja käynnistä kahvi- /espressosykli **Kuva 18.** (Katso kappaletta: Juomien valmistus kahvipapuja käyttäen).

Lisävarusteen huuhtelu:

Jotta lisävaruste toimisi kunnolla, se on huuhdeltava vedellä aina käytön jälkeen. Laite voi pyytää sinua tekemään tämän toimenpiteen. Tee höyrysykli vedellä täytetyllä kannulla, jotta lisävaruste puhdistuu sisältä. **Kuva 19.**

Voit käyttää myös KRUPS-puhdistusnestettä, joka on saatavissa lisävarusteena.

Hoito ja puhdistus:

Irrota super cappucino -lisävaruste ja puhdista sen osat pienellä harjalla, voit käyttää myös tilkkaa astianpesuainetta. Muista puhdistaa huolellisesti kuvassa ympäröity osa. **Kuva 20.** Metallisen osan reikää ei saa tukkia.

Kuuma vesi

Tarkasta, että super cappuccino -lisävaruste / höyrysuutin on kunnolla kiinnitetty kiinnikkeeseen.

Kun näyttöön tulee juomavalikko, paina **“KUUMA VESI”**.

Viesti pyytää sinua laittamaan astian höyrysuuttimen alle ja valitsemaan määrän.

Voit aloittaa höyryn valmistuksen painamalla **“OK”**.

! Kuuman veden tuoton keskeyttämiseksi tarvitsee vain painaa jotain valitsinta. Jos suutin on tukossa, avaa se laitteen mukana toimitetulla neulalla.**Kuva 16.**

MUUT TOIMINNOT: Prog-valitsin

Laitteen muiden toimintojen valikkoon pääsee painamalla Prog-valitsinta.

Säädöt

Valikossa **“Säädöt”** voit haluamasi muutokset lisätäksesi käytön mukavuutta ja tehdäksesi omien mieltymystesi mukaisia valintoja. Me esittelemme tärkeimmät valittavissa olevat säädöt.

Päivämäärä	Päivämäärä on säädettävä erityisesti käytettäessä kalkinpoistosuodatinta.
Kello	Voit valita aikanäytöksi 12 tai 24 tuntia.
Kieli	Voit valita kielen ehdotuksista.
Maa	Voit valita asuinmaasi.
Mittayksikkö	Voit valita mittayksikön 'ml' ja 'oz'.
Näytön kirkkaus	Voit säätää näytön kontrastin mieleiseksesi.
Kahvin lämpötila	Voit säätää kahvireseptien lämmön kolmelle tasolle.
Veden kovuus	Voit säätää veden kovuuden välillä 0 ja 4. Katso kappaletta “Veden kovuuden mittaus”.
Auto-on	Voit käynnistää automaattisesti laitteen esilämmityksen valittuna aikana.
Auto-off	Voit valita viiveen, jonka jälkeen laite sammuu automaattisesti.

Hoito

Kaikkien optioiden avulla voi käynnistää valitun ohjelman. Seuraa sitten näytön ohjeita.

Huuhtelu	Voit aloittaa huuhtelun.
Puhdistus	Voit aloittaa puhdistuksen.
Kalkinpoisto	Voit aloittaa kalkinpoiston. Kun syklien määrää ei ole saavutettu, toiminto ei ole aktiivinen.
Suodatin	Voit ohjelmoida vedensuodattimen käyttöön tai pois käytöstä.

Poistuaksesi valikosta paina .

Info

"Info" -valikko antaa mahdollisuuden päästä käsiksi tiettyihin tietoihin, jotka koskevat käyttöä ja tiettyjä vaiheita laitteen käyttöään varrella. Se antaa myös tietoja laitteen huollosta. Me esittelemme tärkeimmät käytettävissä olevat tiedot.

Käyttöönottopäivämäärä	Näyttää ensimmäisen käyttöpäivän.
Valmistetut juomat	Näyttää laitteella tehtyjen kahvin, kuuman veden ja höyryn valmistuskertojen kokonaismäärän.
Kahvipiirin puhdistus	Ilmoittaa, että se on tehtävä x syklin kuluttua.
Kalkinpoisto	Ilmoittaa, että se on tehtävä x syklin kuluttua.
Suodatin	Ilmoittaa, että se on vaihdettava x päivän tai x litran kuluttua.

YLEINEN HUOLTO

Kahviporojen kerääjän, kahvilaatikon ja tippa-altaan tyhjennys

12 kupin jälkeen laite pyytää sinua tyhjentämään kahvinporojen kerääjän ja puhdistamaan kahvilaatikon. Jos et tee näitä toimia kunnolla, laite voi vahingoittua.

Odota ainakin 8 sekuntia ennen kahvilaatikon ja kahvinporojen kerääjän laittamista takaisin ja noudata näytön ohjeita.

Tippa-altaaseen tulee käytetty vesi ja kahviporojen kerääjä kerää käytetyt porot.

Kahvilaatikko poistaa porot suodatuskammion päältä.

Jos näyttöön tulee viesti "**Tyhjennä kahviporoastia sekä tippa-allas**" irrota, tyhjennä ja puhdistaa tippa-allas.

1. Irrota, tyhjennä ja puhdistaa kahviporojen kerääjä. **Kuva 21.**
2. Irrota kahviteline.

Odota ainakin 8 sekuntia ja laita ensin kahvilaatikko ja sitten kahvinporojen kerääjä takaisin.
Kuva 22.

Tippa-allas on varustettu kellukkeella, joka ilmaisee tyhjennyshetken. **Kuva 23.**

Piirien huuhtelu

Voit tehdä huuhtelun koska tahansa painamalla Prog-valitsinta ja sitten huoltovalitsinta. Valmistusreseptistä riippuen laite voi tehdä automaattisen huuhtelun, kun se sammuu.


Laitteen automaattiset puhdistusohjelmat

Kahvipiirin automaattinen puhdistus

Kun on tarpeen suorittaa puhdistusohjelma, laite ilmoittaa siitä. Puhdistus on tehtävä noin 360 valmistussyklin välein.

Puhdistusohjelman suorittamiseksi tarvitsen ainakin 0,6 L kokoisen astian, joka tulee asettaa kahvisuuttimien alle ja KRUPS-puhdistustabletin.

Anna näytön ohjeiden ohjata sinua. Voit myös käynnistää puhdistuksen huoltovalikosta.

! Tärkeää : Sinun ei tarvitse suorittaa puhdistusohjelmaa heti, kun laite pyytää, se on kuitenkin tehtävä pian. Jos puhdistusta lykätään, hälytysviesti  pysyy näytössä niin kauan, että puhdistus suoritetaan.

Automaattisessa puhdistussyklissä on 2 vaihetta: puhdistussykli ja huuhtelussykli, ja se kestää noin 13 minuuttia.

! Tärkeää : Jos irrotat laitteen sähköverkosta puhdistuksen ajaksi tai sattuu sähkökatkos, puhdistusohjelma jatkaa kohdasta, jossa keskeytys tapahtui. Tätä toimenpidettä ei voi lykätä. Se on välttämätön vesipiirin huuhtelun vuoksi. Tässä tapauksessa uusi puhdistustabletti voi olla tarpeen. Suorita puhdistusohjelma kokonaan, jotta laite poistaa kaikki kalkinpoistoaineen jäämät, jotka ovat terveydelle haitallisia.

Höyrypiirin automaattinen kalkinpoisto-ohjelma

! Huomaa : Jos laite on varustettu Claris - Aqua Filter System patruunalla, irrota tämä patruuna kalkinpoiston ajaksi.

Kun kalkinpoisto-ohjelma on suoritettava, laite ilmoittaa siitä. Tämän ohjelman suoritustaaajuus riippuu käytettävän veden laadusta ja siitä, käytetäänkö laitteessa Claris Aqua Filter System-suodatinta (mitä kalkkipitoisempaa vesi on, sitä useammin laitteen kalkinpoisto on tehtävä).

! Tärkeää : Sinun ei tarvitse suorittaa kalkinpoistoa heti, kun laite pyytää, se on kuitenkin tehtävä pian. Jos kalkinpoistoa lykätään, hälytysviesti  pysyy näytössä, kunnes kalkinpoisto tehdään.

Anna näytön ohjeiden ohjata itseäsi. Voit käynnistää kalkinpoiston myös huoltovalikosta.

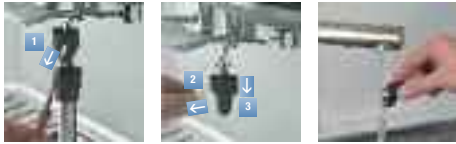
Kalkkikarstan poiston tekemiseksi tarvitsen ainakin 0,6 litran kokoisen astian, joka täytyy laittaa höyryn ulostulon alle, sekä KRUPS-yhtiön kalkinpoistoainepussin (40 g).

Kalkinpoisto-ohjelma koostuu 3 vaiheesta: kalkinpoistosityklistä ja kahdesta huuhtelusyklistä. Ohjelma kestää noin 20 min.

! Tärkeää : Jos irrotat laitteen sähköverkosta puhdistuksen ajaksi tai sattuu sähkökatkos, puhdistusohjelma jatkaa kohdasta, jossa keskeytys tapahtui. Tätä toimenpidettä ei voi lykätä. Suorita sykli kokonaan, jotta laite poistaa kaikki kalkinpoistoaineen jäämät, jotka ovat terveydelle haitallisia.


ONGELMAT JA RATKAISUT

Jos jokin taulussa esitetty ongelma toistuu, soita **KRUPS-asiakaspalveluun**

ONGELMA KÄYTTÖHÄIRIÖ	RATKAISU
Laite ilmoittaa viasta, ohjelma on jäänyt jumiin tai laitteessa on käyttöhäiriö.	Sammuta laite ja kytke se uudestaan, irrota suodatinpatruuna, odota minuutti ja käynnistä laite uudestaan.
Laite ei käynnisty, kun olet painanut käynnistys- /sammutusvalitsinta.	Tarkasta sähköverkon pistorasia ja sulakkeet. Tarkasta, että laitteen 2 pistoketta on kiinnitetty kunnolla laitteeseen ja verkkopistorasiaan.
Jauhin pitää epätavallista käyntiääntä.	Jauhimessa on vieraita esineitä. Irrota laite sähköverkosta toimenpiteen ajaksi. Katso, onko imulaitteessa jokin vieras esine.
Höyrysuutin pitää kovaa käyntiääntä. Laitteen höyrysuutin näyttää olevan osittain tai kokonaan tukossa. Höyrysuutin ei tee maitovaahtoa tai vaahtoa tulee vähän.	Varmista, että höyrysuutin on kunnolla paikoillaan kiinnikkeessään. Avaa reiät laitteen mukana toimitetulla neulalla. Jos ongelma toistuu, irrota suutin ja höyrypää.  Kun pää on irrotettu, valmista kuumaa vettä poistaaksesi loput kerrostumat ja varmista, että pään reikä ei ole maidon tai kalkkarstan tukkima. <u>Maitopohjaiset valmisteet:</u> Me kehotamme käyttämään tuoretta, pastöroitua tai iskukuumentua, vasta-avattua maitoa, me suosittelemme myös, että käytät kylmää astiaa.

ONGELMA KÄYTTÖHÄIRIÖ	RATKAISU
Höyrysuuttimesta ei tule höyryä.	Tyhjennä säiliö ja irrota vähäksi aikaa Claris-patruuna. Täytä vesisäiliö vedellä, jossa on paljon kalsiumia (>100mg/l) ja tee peräkkäin höyrysyklejä (5 - 10) astiassa, kunnes saat jatkuvan höyrysiuhkun. Laita patruuna takaisin säiliöön.
Super cappuccino -lisävaruste ei tuota vaahtoa tai sitä on vähän. Super cappuccino -lisävaruste ei ime maitoa.	Varmista, että lisävaruste on kunnolla asennettu laitteelle, irrota se ja laita takaisin. Varmista, että joustava letku ei ole tukossa tai kiertynyt ja se on kunnolla kiinni lisävarusteessa, jotta ilman pääsy estyy. Huuhtele ja puhdista lisävaruste (katso kappaletta "Super cappuccino -lisävaruste"). Jos ongelma toistuu, korvaa osa, joka on ympäröity punaisella kuvassa 20 , uudella osalla, joka on toimitettu laitteen mukana.
Laitte pyytää, että tippa-allas tyhjenetään, vaikka se ei ole täynnä.	Laitte on ohjelmoitu pyytämään tippa-altaan tyhjennystä aina 12 kahvinvalmistuskerran jälkeen riippumatta valmistusten välillä mahdollisesti tehdyistä tyhjennyksistä.
Laitteessa ei ole vettä.	Ennen säiliön irrottamista on odotettava 15 sekuntia kahvin valumisen jälkeen, jotta laite vie syklin oikein loppuun. Varmista, että tippa-allas on oikein asennettu laitteeseen, sen täytyy olla aina paikoillaan, vaikka laitetta ei käytetä. Tarkasta, että tippa-allas ei ole täynnä. Tippa-allasta ei saa ottaa käyttösyklin aikana.
Sammutuksen aikana kuumaa vettä valuu kahvintuloaukoista.	Valmistetusta juomasta riippuen laite saattaa suorittaa automaattisen huuhtelun sammutuksen aikana. Huuhtelujakso kestää vain muutaman sekunnin ja sammuu automaattisesti.
Kun olet tyhjentänyt kahvinporojen kerääjän ja puhdistanut kahvilaatikon, näyttöön tulee varoitusviesti.	Asenna kahvilaatikko ja kahvinporojen kerääjä kunnolla, noudata näytön ohjeita. Odota ainakin 8 sekuntia ennen asentamista.
Kahvi valuu liian hitaasti.	Käännä jauhatuksen karkeusvalitsinta oikealle saadaksesi karkeampaa jauhetta (voi riippua käytetystä kahvityypistä). Tee yksi tai useampi huuhtelusykli. Käynnistä laitteen puhdistus puhdistus (katso "Kahvipiirin automaattinen puhdistusohjelma" s.239). Vaihda Claris Aqua Filter System -patruuna (katso "Suodattimen asennus" s.233).
Höyrysuuttimesta tulee epänormaalisti vettä tai höyryä.	Reseptin valmistuksen alussa tai lopussa voi kahvisuuttimesta valua muutama pisara.
Kun olet täyttänyt vesisäiliön, varoitusviesti pysyy näyttössä.	Tarkasta, että säiliö on oikeassa paikassa. Tarkasta kelluke ja vapauta tarvittaessa. Säiliön pohjan kellukkeen on voitava liikkua vapaasti.

ONGELMA KÄYTTÖHÄIRIÖ	RATKAISU
Jauhatuksen säätövalinta on vaikea kääntää.	Muuta jauhimen säätöä vain, kuin se on käytössä.
Espresso tai kahvi ei ole tarpeeksi kuumaa.	Nosta kahvin lämpötilaa säätövalikossa. Lämmitä kuppi huuhtelemalla se kuumalla vedellä ennen valmistuksen käynnistämistä uudelleen.
Kahvi on liian vaaleaa tai liian laihaa.	Älä käytä öljyisiä, karamellimaisia tai aromatisoituja kahveja. Tarkasta, että papusäiliö on kunnolla kiinni ja se laskeutuu oikein. Vähennä valmistettavaa määrää, tämä lisää kahvin vahvuutta. Käännä jauhatuksen karkeusvalitsinta vasemmalle saadaksesi hienompaa jauhetta. Tee valmistus kahdessa syklissä käyttäen 2 kupin toimintoa.
Laitte ei valmista kahvia.	Valmistuksen aikana on sattunut jokin ongelma. Laitte on mennyt alkutilaan automaattisesti ja on valmis uuteen sykliin.
Sähkökatkos on tapahtunut syklin aikana.	Laitte palaa automaattisesti valmiustilaan, kun virta kytketään.

 **Vaara :** Vain pätevä asentaja saa tehdä korjauksia sähköjohdolle ja sähköverkolle. Jos tätä ohjetta ei noudateta, saatat altistua hengenvaaraan sähkön takia! Älä käytä laitetta, jos siinä on silmin havaittavia vaurioita!

TEKNISIÄ TIETOJA

Laite:	Automatic Espresso Series EA84xx	Papusäiliö:	250 g
Sähkönsyöttö:	220-240V~ / 50 Hz	Pumpun paine:	15 baaria
Energian kulutus:	Käytössä: 1450 W	Käyttöönotto ja säilytys:	Sisällä kuivissa tiloissa (suojassa pakkaselta).
		Mitat (K x L x S) :	376 x 274 x 404 mm
Vesisäiliö:	1,7 l	Paino EA84xx:	9.5 kg

Tekniset tiedot voivat muuttua.

KULJETUS

Säilytä alkuperäispakkaus laitteen kuljetuksen vuoksi.

Ennen laitteen kuljetusta tai laitteen kallistusta kahviporojen kerääjä, kahvipapusäiliö, vesisäiliö ja tippa-altaat on tyhjennettävä, jotta vettä ei pääse kaatumaan.

⚠ Huomaa : Jos laite putoaa ilman pakkausta kuljetuksen yhteydessä, se on syytä viedä valtuutettuun huoltopalveluun tarkastettavaksi, jotta sähkön aiheuttamat vaarat ja tulipalovaara vältetään.

HÄVITTÄMINEN

Symboli laitteella ja sen pakkauksella ilmoittaa, että tätä tuotetta ei saa missään tapauksessa saa heittää pois talousjätteenä. Se täytyy toimittaa sähkölaitteille varattuun keräyspisteeseen. Voit edistää luonnonvarojen riittävyyttä ja ehkäistä ihmisille ja ympäristölle haitallisten tuotteiden vaikutuksia. Saadaksesi lisätietoja keräyspisteistä, voit ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen tai jälleenmyyjään.

Tämä laite sisältää pariston/paristoja, joita saa käsitellä turvallisuussyistä ainoastaan huollosta vastaava korjaaja.

Paristojen vaihto: ota yhteys lähimpään valtuutettuun huoltopalveluun.

⚠ Tärkeää: Laite sisältää monia hyödynnettäviä tai kierrätettäviä materiaaleja.

Pidä huolta ympäristöstä!



① Laitteessa on paljon kierrätyskelpoisia osia ja materiaaleja, jotka soveltuvat uusiokäyttöön.

➡ Vie laitteesi lähimmälle kierrätysasemalle tai laitteen jälleenmyyjälle, jolla on velvollisuus ottaa vastaan käytöstä poistetut sähkölaitteet.



Seuraavassa on joitakin reseptejä, joita käyttämällä voit tehdä Krups Automatic -laitteellasi todella herkullisia kahviannoksia:

• Cappuccino

Oikea cappuccino valmistetaan käyttämällä 1/3 kuumaa maitoa, 1/3 kahvia ja 1/3 maitovaahtoa.

• Caffè Latte

Tätä maitokahvia kutsutaan myös Latte Macchiatoksi ja sen seossuhteet ovat: 3/5 lämmintä maitoa, 1/5 kahvia ja, 1/5 maitovaahtoa.

- Tämän kahvin valmistamiseksi käytä mieluiten suoraan jääkaapista otettua maitoa, jonka lämpötila on 6°C – 8°C.
- Voit koristella annoksen suklaalastuilla.

• Kermakahvi

- Valmista tavallista espressoa suureen kuppiin.
- Lisää hieman kermaa.

• Café corretto*

- Valmista kupillinen espressoa tavalliseen tapaan.
 - Lisää sen jälkeen 1/4 tai 1/2 pikkulasillista konjakkia tai konjakkilikööriä.
- Voit myös käyttää aniksen makuisia juomia, brandya, Sambucan, kirsikkalikööriä tai Cointreauta. Voit myös antaa lisämakua espressollesi monilla muilla juomilla.

• Kahvilikööri*

- Sekoita tyhjään 0,75 litran pulloon 3 kupillista espressoa, 250 g fariinisokeria, 1/2 litraa konjakkia tai kirsikkalikööriä.
 - Anna sekoituksen vetäytyä vähintään 2 viikkoa.
- Saat ihanan liköörin kaikille kahvin ystäville.

• Italialainen jäätelökahvi

- 4 palloa vaniljajäätelöä, 2 kupillista makeaa jäädytettyä espressoa, 1/8 l maitoa, vispikermaa, suklaalastuja.
- Sekoita valmis jäähtynyt espressokahvi maitoon.
 - Jaa jäätelöpalloja lasihin, kaada päälle espresso ja annostele lopuksi päälle vispikermaa. Koristele suklaalastuilla.

• Friisiläinen kahvi *

- Lisää pikkulasillinen rommia makeutettuun espressoon.
- Laita päälle paksultti kermavaahtoa ja tarjoa.

• Espresso flambé*

- 2 kupillista espressoa, 2 pikkulasillista konjakkia, 2 teelusikallista fariinisokeria, vispikermaa.
- Kaada konjakkia kuumuutta kestäviin lasihin, lämmitä konjakkia ja sytytä.
 - Lisää sokeri ja sekoita. Kaada kahvin sekaan ja koristele vatkatulla kermalla.

• Espresso parfait*

- 2 kupillista espressoa, 6 munanekeltuaista, 200 g sokeria, 1/8 litraa makeaa vispikermaa, 1 pieni lasillinen appelsiinilikööriä.
- Vatkaa keltuaiset ja sokeri kuohkeasti vaahdoksi.
 - Lisää kylmä espresso ja appelsiinilikööri.
 - Sekoita sitten joukkoon kovaksi vaahdoksi vatkattu kerma.
 - Kaada koko seos kulhoihin tai lasihin.
 - Pakasta pakastimessa.

(* : Liiallinen alkoholikäyttö vaarantaa terveytesi.)