

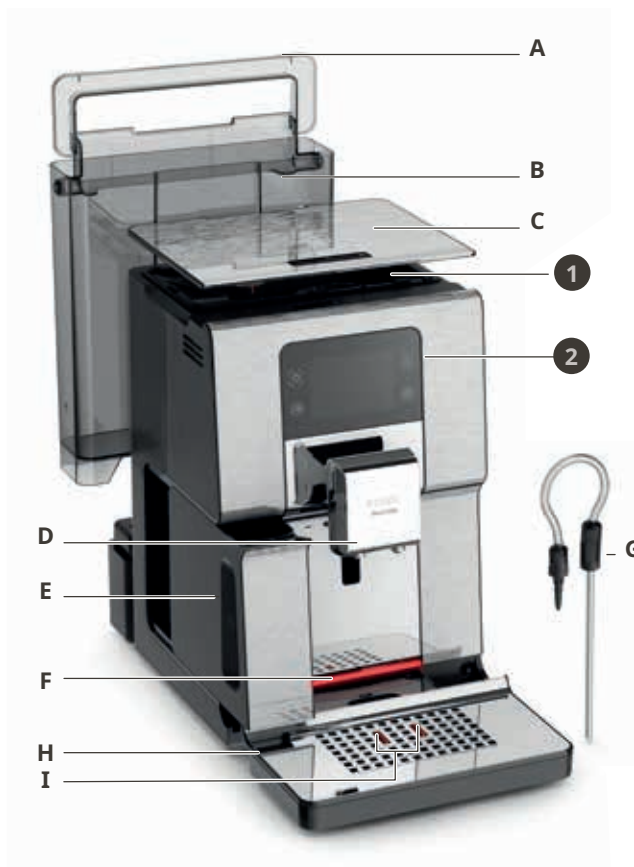
KRUPS®

INTUITION

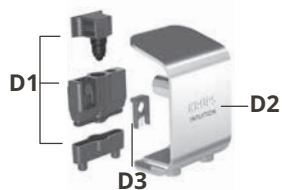
HOT & COLD



8020012476



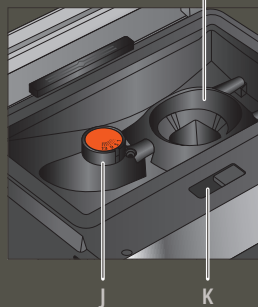
w zależności od modelu



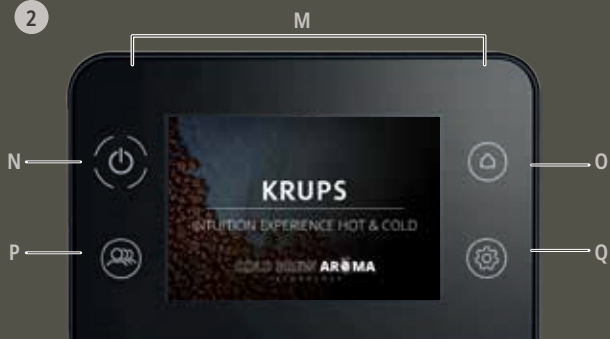
w zależności od modelu



1



2



1. INFORMACJE OGÓLNE	2
2. WAŻNE INFORMACJE O PRODUKCIE	2
3. AKCESORIA DOSTARCZONE Z URZĄDZENIEM	3
4. OPIS TECHNICZNY	4
5. OPIS URZĄDZENIA	4
6. ROZPOCZĘCIE PRACY I INSTALACJA URZĄDZENIA	4
7. INTUICYJNY WSKAŹNIK ŚWIETLNY	5
8. FILTR I TWARDOŚĆ WODY	6
9. MŁYNEK: USTAWIANIE STOPNIA ROZDROBNIENIA ZIAREN	7
10. PRZYGOTOWYWANIE NAPOJÓW	8
10.1. NAPOJE MLECZNE	10
10.2. NAPOJE MROŻONE	11
10.3. HERBATA I NAPARY	11
11. FUNKCJA ULUBIONE	11
12. OGÓLNA KONSERWACJA	12
12.1. KONSERWACJA TACKI OCIEKOWEJ	12
12.2. KONSERWACJA TACKI NA ZMIELONE ZIARNA	12
12.3. KONSERWACJA ZBIORNIKA NA WODĘ	12
12.4. KONSERWACJA POJEMNIKA NA ZIARNA	12
12.5. KONSERWACJA SYSTEMU MLECZNEGO	13
12.6. INNE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNE	13
13. INNE FUNKCJE	14
14. ODPOWIEDZI NA PYTANIA	15

Szanowny Kliencie!

Dziękujemy za zakup ekspresu do kawy KRUPS z wbudowanym młynkiem.

Ekspresy automatyczne KRUPS są projektowane, opracowywane i produkowane we Francji, zapewniając tym samym najsurowsze gwarancje w zakresie pochodzenia i jakości produkcji.

Urządzenie zostało zaprojektowane tak, aby było jak najłatwiejsze w obsłudze i tworzyło kawowe doświadczenie jak od baristy. Ciesz się espresso, ristretto, czarną dużą kawą, a także cappuccino, latte macchiato lub caffè latte – wystarczy jedno naciśnięcie przycisku!

Aby ułatwić obsługę ekspresu, KRUPS opracował inteligentny system podświetlenia, który informuje o czynnościach konserwacyjnych.

Ekspres do kawy KRUPS jest również wyposażony w duży, intuicyjny ekran dotykowy, taki jak ekran smartfona, co zapewnia intuicyjną obsługę. Zaawansowane technologie dostępne w urządzeniu pozwalają uzyskać najlepsze możliwe rezultaty, wydobywając pełnię aromatu i smaku świeżo zmielonych ziaren kawy. Wszystko, aby zapewnić Ci kawę dokładnie taką, jak lubisz.

Mamy nadzieję, że ekspres KRUPS będzie Ci w pełni odpowiadał, a czas na kawę stanie się codzienną przyjemnością.

Zespół KRUPS



POTRZEBUJESZ POMOCY W ROZPOCZĘCIU PRACY Z URZĄDZENIEM?



POMOC I PORADNIKI

Znajdź listę poradników zapisanych w urządzeniu. Ułatwią Ci one korzystanie z urządzenia.

Pokaż Ci one krok po kroku, jak przygotować napój, zarządzać ulubionymi ustawieniami oraz zadbać o urządzenie.

Lista dostępnych poradników:

1. Jak przygotować napoje

- Przygotuj napój kawowy
- Przygotuj napój mleczny
- Przygotuj napój mrożony
- Przygotuj napój na wynos

2. Jak zarządzać profilem

- Utwórz i skonfiguruj swój profil
- Dodaj napój do swojego profilu

3. Jak konserwować urządzenie

- Ręczne czyszczenie obiegu mleka
- Wykonaj procedurę czyszczenia
- Wykonaj procedurę usuwania kamienia



WAŻNE INFORMACJE O PRODUKCIE

Przed pierwszym użyciem zapoznaj się uważnie z instrukcją obsługi urządzenia oraz instrukcją bezpieczeństwa i zachowaj je: niewłaściwe użytkowanie zwalnia markę KRUPS z wszelkiej odpowiedzialności.



AKCESORIA DOSTARCZONE Z URZĄDZENIEM

Sprawdź akcesoria dostarczone z urządzeniem. Jeśli brakuje części, skontaktuj się bezpośrednio z działem obsługi klienta KRUPS.

Dostarczone produkty		
1.	Dwie tabletki czyszczące	 x2
2.	Opakowanie środka do usuwania kamienia	 x1
3.	Rurka do mleka pasująca do bloku „One Touch Cappuccino”	 x1  x2
4.	Igła do czyszczenia obiegu pary umieszczona w wylewce urządzenia	
5.	Pasek do sprawdzania twardości wody	
6.	Instrukcja obsługi – broszura z zaleceniami dotyczącymi bezpieczeństwa Katalog punktów serwisu posprzedażowego Krups Dokumenty gwarancyjne	
7.	Akcesorium do czyszczenia	
Tylko w przypadku Intuition Hot & Cold EA879*		
8.	Pojemnik na mleko (można myć w zmywarce bez pokrywki)	
9.	Wkład systemu filtrującego Claris Aqua z akcesorium do wkręcania	



Uwaga: w celu utrzymania gwarancji należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów marki KRUPS.



OPIS TECHNICZNY

Urządzenie	Automatyczny ekspres do kawy EA897
Zasilanie elektryczne	220-240 V~ / 50 Hz
Ciśnienie pompy	15 bar
Zbiornik na ziarna kawy	250 g
Zużycie energii	Podczas pracy: 1550 W
Zbiornik na wodę	3 l
Uruchamianie i przechowywanie	Wewnątrz, w suchym miejscu (z dala od lodu)
Wymiary (mm) wys. x dł. x gł.	365 x 240 x 400
Waga EA87 (kg)	8,9

Podlega zmianom technicznym.



OPIS URZĄDZENIA

- A. Uchwyt pokrywy zbiornika na wodę
- B. Zbiornik na wodę
- C. Przykrywka pojemnika na kawę ziarnistą
- D. Dysze do kawy/mleka o regulowanej wysokości w zależności od modelu
 - D1. Blok „One Touch Cappuccino”
 - D2. Zdejmowana nakładka
 - D3. Igła czyszcząca
- E. Zbiornik na fusy po kawie
- F. Intuicyjny wskaźnik świetlny
- G. Rurka do spieniania mleka pasująca do bloku „One Touch Cappuccino” oraz złącze
- H. Zdejmowana kratka i tacka ociekowa
- I. Pływaki poziomu wody
- 1. Zbiornik na ziarna kawy
- J. Przycisk regulacji wielkości mielenia
- K. Pokrywa mocująca tabletki do czyszczenia
- L. Metalowy stożkowy młynek
- 2. Panel kontrolny
- M. Ekran dotykowy systemu nawigacji
- N. WŁ./WYŁ
- O. Skrót do ekranu głównego
- P. Profile
- Q. Konfiguracje urządzenia
- R. Pojemnik na mleko*



ROZPOCZĘCIE PRACY I INSTALACJA URZĄDZENIA

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Ustaw urządzenie na stabilnej, poziomej, czystej i suchej powierzchni roboczej.

Przy pierwszym użyciu urządzenia zostanie wyświetlony monit o wybranie różnych ustawień.

Napełnianie urządzenia umożliwia napełnienie obiegu wody, dzięki czemu urządzenie może pracować. Nastąpi podgrzewanie i automatyczne płukanie.

Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie. Więcej informacji można znaleźć w Skróconej instrukcji obsługi.

Urządzenie zostało sprawdzone i przetestowane przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego. Pomimo wszystkich wysiłków wkładanych w czyszczenie, możliwe jest jednak, że pozostałości kawy znajdują się w młynku do kawy i/lub krople kawy na powierzchni tacki ociekowej. Podczas rozpakowywania urządzenia można również zauważyć obecność kurzu ze względu na materiał ochronny. Przed pierwszym użyciem urządzenia zaleca się dokładne wyczyszczenie go szmatką.

Dziękujemy za zrozumienie.

Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone.

*w zależności od modelu

TRYB GOTOWOŚCI URZĄDZENIA

W zależności od trybu przygotowania urządzenie wykonuje automatyczne płukanie po przełączeniu w tryb gotowości. Cykl trwa tylko kilka sekund i zatrzymuje się automatycznie.



WSKAZÓWKI I PORADY

WODA

Jakość wody znacząco wpływa na jakość aromatów. Kamień i chlor mogą zmienić smak kawy. Aby zachować aromat kawy, zaleca się stosowanie świeżej wody oraz oryginalnego wkładu systemu filtrującego Claris Aqua lub wody butelkowanej z osadem poniżej 800 mg/l (patrz etykieta na butelce). Patrz rozdział „FILTR I TWARDOŚĆ WODY”.

FILIŻANKA

Podczas przygotowywania gorących napojów zaleca się używanie podgrzanych filiżanek (przepłukanych gorącą wodą), których rozmiar jest dostosowany do żądanej objętości napoju.

ZIARNA

 Palone ziarna kawy mogą stracić aromat, jeśli nie są zabezpieczone. Zalecamy użycie ilości kawy odpowiadającej przewidywanemu zużyciu w ciągu najbliższych 2-3 dni i wybieranie opakowań 250 g.

Jakość ziaren kawy jest zmienna, a smak jest kwestią subiektywną. Arabica ma piękny, kwiatowy aromat, a Robusta, z wyższą zawartością kofeiny, jest bardziej gorzka i treściwa. Często miesza się dwa rodzaje kawy, aby uzyskać kawę bardziej zrównoważoną. Zapytaj o poradę w palarni kawy.

Nie zalecamy stosowania ziaren oleistych ani karmelizowanych, ponieważ mogą one uszkodzić urządzenie.

Stopień mielenia ziarna wpływa na moc aromatu i jakość pianki. Im drobniejsze ziarno, tym pianka bardziej kremowa. Stopień rozdrobnienia ziarna można również dostosować do rodzaju napoju.



INTUICYJNY WSKAŹNIK ŚWIETLNY

Urządzenie Intuition jest wyposażone w inteligentną technologię ułatwiającą codzienne życie: intuicyjny wskaźnik świetlny (I). Technologia ta ma dwa zastosowania:

1. Urządzenie automatycznie wykrywa i kontroluje poziom ziaren kawy, wody i fusów. W razie konieczności napełnienia lub opróżnienia pojemników, a także w przypadku konieczności przeprowadzenia konserwacji, zapala się czerwona lampka ostrzegawcza i należy postępować zgodnie z informacjami wyświetlanymi na ekranie.
2. Intuicyjny wskaźnik świetlny pozwala również na dostosowanie ustawień do własnych potrzeb. Do każdego profilu można przypisać kolor. Po wybraniu jednego z profili wskaźnik świeci kolorem tego profilu, aby zapewnić natychmiastowe informacje oraz niezwykle szybką i intuicyjną nawigację.

Patrz rozdział „MÓJ PROFIL”.



FILTR I TWARDOŚĆ WODY

DO CZEGO SŁUŻY REGULACJA TWARDOŚCI WODY?

Aby uniknąć tworzenia się kamienia w urządzeniu i zoptymalizować jakość kawy, zalecamy ustawienie twardości wody w urządzeniu.

JAK OKREŚLIĆ TWARDOŚĆ WODY W URZĄDZENIU?



USTAWIENIA



- Napełnij szklankę wody.
- W szklance wypełnionej wodą zanurz tester dołączony do urządzenia.
- Odczekaj 1 minutę. Kwadraty na pasku testowym zmieniają kolor.
- Policz liczbę kwadratów ze zmienionym kolorem. Cyfry od 0 do 4 informują o stopniu twardości wody.
- W menu „Twardość wody” wprowadź odpowiednią wartość.
- Naciśnij przycisk OK.

NIE MASZ JUŻ PASKA TESTOWEGO?

Jeśli konieczne jest powtórzenie tej czynności w późniejszym czasie, zmień w urządzeniu ustawienie twardości wody zgodnie z miejscem użytkowania lub informacjami dostarczonymi przez firmy wodociągowe w oparciu o poniższą tabelę:

Stopień twardości wody	Klasa 0 Bardzo miękka	Klasa 1 Miękka	Klasa 2 Średnio twarda	Klasa 3 Twarda	Klasa 4 Bardzo twarda
° 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°
Ustawianie urządzenia	0	1	2	3	4

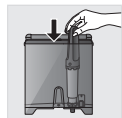
DLACZEGO WARTO ZAINSTALOWAĆ WKŁAD FILTRUJĄCY KRUPS?

Wkład systemu filtrującego Claris Aqua pomaga zoptymalizować smak kawy, ograniczyć gromadzenie się kamienia i zredukować czynności konserwacyjne.

JAK ZAINSTALOWAĆ WKŁAD SYSTEMU FILTRUJĄCEGO CLARIS AQUA?



KONSERWACJA URZĄDZENIA



- Wkład jest umieszczony w zbiorniku wody.
- Zalecamy, aby podczas instalacji wkładu obrócić szary pierścień na drugim końcu wkładu filtra w taki sposób, aby było widać datę instalacji + 2 miesiące.
- Prawdłowo umieść wkład w odpowiednim miejscu z numerem pierścienia skierowanym do góry.
- Za pomocą czarnej lub szarej wkręcanej nasadki, którą dołączono do wkładu, prawidłowo ustaw i przykręć wkład.

KIEDY NALEŻY WYMIENIĆ WKŁAD SYSTEMU KRUPS CLARIS AQUA?



1. Dwa miesiące po instalacji lub gdy urządzenie wyświetla odpowiedni komunikat.



MŁYNEK: USTAWIANIE STOPNIA ROZDROBNIENIA ZIAREN

PO CO REGULOWAĆ STOPIEŃ ZMIELENIA?

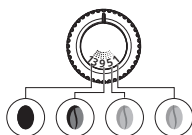
Można dostosować stopień zmielenia ziaren w celu dostosowania mocy kawy.

Zmiana stopnia zmielenia umożliwia dostosowanie się do różnych rodzajów ziaren kawy:

- Mocno palona i oleista kawa będzie wymagała grubszego mielenia,
- Nieco lżej palona kawa będzie sucha i będzie wymagać drobniejszego mielenia.

Ponadto, w przypadku tej samej kawy ustawienie mielenia wpływa na aromat w filiżance: im drobniejsze mielenie, tym mocniejszy aromat.

PIECZENIE MIĘS



Bardzo intensywna
(ciemna francuska)

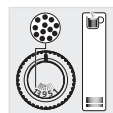
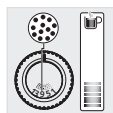
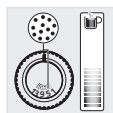
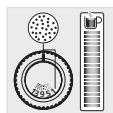
Intensywna
(francuska)

Średnia
(bursztynowa)

Jasna
(biała)

JAK USTAWIĆ STOPIEŃ ZMIELENIA ZIAREN?

Przekręć przycisk ustawień znajdujący się w pojemniku na ziarna kawy, aby dostosować go do rodzaju ziarna i żądanej intensywności aromatu. Ustawienie należy wykonać stopniowo podczas mielenia. Po trzech przygotowanych napojach zauważysz wyraźną różnicę w smaku.



SKĄD MAM WIEDZIEĆ, ŻE W POJEMNIKU NIE MA JUŻ ZIAREN?

Urządzenie Intuition jest wyposażone w czujnik*, który wykrywa brak ziaren kawy w pojemniku. Na ekranie pojawi się komunikat, a intuicyjny wskaźnik świetlny (F) zaświeci się na czerwono.



* Funkcja ta nie jest dostępna w modelach o napięciu 127 V.

CO ZROBIĆ, JEŚLI PODCZAS PRZYGOTOWYWANIA NAPOJU WYŚWIELONY ZOSTANIE ALERT?

Napełnij pojemnik ziarnami kawy, naciśnij przycisk OK, a przepis zostanie wznowiony. Dzięki temu nie zmarnujesz kawy!

CO ZROBIĆ, JEŚLI CHCĘ ZMIENIĆ KAWĘ LUB NIE MAM JUŻ KAWY?

Jeśli naciśniesz przycisk OK bez dodania ziaren kawy, urządzenie spróbuje ponownie się uruchomić i powróci do stanu ostrzegawczego. Jeśli ponownie naciśniesz przycisk OK, urządzenie wykona proces przygotowywania, wykorzystując całą pozostałą kawę. Młynek jest teraz pusty.

Jeśli na ekranie pojawi się komunikat ostrzegawczy, a lampka ostrzegawcza zaświeci się na czerwono, mimo że ilość ziaren jest wystarczająca:

- Naciśnij przycisk OK, aby rozpocząć podgrzewanie.



PRZYGOTOWYWANIE NAPOJÓW

NAPOJE DOSTĘPNE W TYM URZĄDZENIU:

Urządzenie Intuition Hot & Cold pozwala na przygotowanie szerokiej gamy przepisów na bazie kawy i mleka, gorących lub zimnych, aby zaspokoić wszystkie Twoje pragnienia. Przepisy są dostępne bezpośrednio z panelu sterowania. Kotwice dostępne w dolnej części panelu sterowania (w widoku suwaka) są skrótem umożliwiającym dostęp do przepisów. Opis każdego napoju i związane z nim wskazówki dotyczące przygotowania są dostępne po dotknięciu ikony (i) na ekranie po wybraniu napoju.

	Napoje	Przybliżona objętość	dostępne rozmiary	 x2
Kawy	 Ristretto Skondensowane espresso. Ta sama ilość zmielonej kawy co w przypadku espresso, ale o połowę mniej wody, co daje napój o pełnej konsystencji, skoncentrowanym aromacie i lekko gorzkim smaku.	25 ml	20–40 ml	✓
	 Espresso Niezaprzeczony oryginał. Idealne włoskie espresso. Doskonale zrównoważone smaki: wyrazisty aromat, lekko gorzki smak i pianka o karmelowej barwie.	40 ml	40–70 ml	✓
	 Lungo Kawa w stylu włoskim. Większa wersja tradycyjnego espresso, ale też w tradycyjnej filiżance. Nieco dłuższa ekstrakcja tworzy łagodny napój o delikatnej goryczce i mniejszej mocy.	70 ml	70–100 ml	✓
	 Duża kawa Duże espresso. Tradycyjne espresso z dwoma dodatkowymi porcjami wody, będące jeszcze łagodniejszą kawą z klarowną, kremową pianką.	120 ml	80–180 ml	✓
	 Doppio Podwójne espresso. Dwa cykle espresso zapewniają zrównoważony napój bogaty w aromaty i gładką złotą piankę, dla osób, które mają ochotę na dużą filiżankę bez utraty treści i aromatu.	100 ml	40–140 ml	
	 Americano Słodka kawa. Podwójne espresso, rozcieńczone gorącą wodą, która zapewnia bardzo łagodny napój o niskiej goryczce. Dla osób, które chciałyby odejść od pełnej treści i goryczy tradycyjnego espresso.	120 ml	90–150 ml	
	 Kawa filtrowana Filtrowana kawa z ziaren. Odkryj na nowo tradycyjną kawę filtrowaną: dłuższy i zrównoważony czas parzenia w niższej temperaturze pozwala wydobyć najlepsze aromaty przy zmniejszonej goryczy. Idealna poranna kawa dla miłośników dużych filiżanek.	150 ml	80–170 ml	✓
	 Dzbanek Tradycyjny dzbanek do kawy. Aby łatwo podać kawę całej rodzinie za jednym razem! Dzbanek wymaga specjalnego przygotowania, które może trwać od 4 min (3 filiżanki) do 11 min (FILIZANEK).	375 ml	375–1000 ml	
Napoje mleczne	 Espresso Macchiato Tradycyjne espresso w wersji dla smakoszy. Espresso macchiato to pyszna kawa zwieńczona łyżką kremowej pianki mlecznej. Łagodniejsze niż zwykłe espresso, dla prawdziwych smakoszy.	L: 70 ml	M: 50 ml L: 70 ml XL: 90 ml	✓
	 Cappuccino Trzy idealne części. Jedna trzecia mleka, jedna trzecia kawy i jedna trzecia pianki zapewniają delikatny, gładki i zrównoważony napój, który zadowoli wszystkich.	L: 180 ml	M: 120 ml L: 180 ml XL: 240 ml	✓
	 Włoskie cappuccino Najnowocześniejsze cappuccino. Włoskie cappuccino charakteryzuje się mlekiem wianym do kawy, w przeciwieństwie do cappuccino. Ten odwrócony proces zapewnia delikatną mieszaninę kawy i mleka, pokrytą kremową pianką mleczną o lekkim smaku kawy.	L: 180 ml	M: 120 ml L: 160 ml XL: 240 ml	✓
	 Latte Macchiato Napój dla smakoszy. Latte Macchiato to jedna trzecia kawy wlane do dwóch trzecich mleka. Napój jest pokryty kremową i bogatą pianką mleczną dla najbardziej wymagających smakoszy, którzy kochają słodkie napoje.	L: 250 ml	M: 190 ml L: 250 ml XL: 340 ml	✓
	 Spienione mleko Ulubiony napój dzieci. Pyszne gorące mleko pokryte kremową pianką mleczną. Do picia bez dodatków, w gorącej czekoladzie lub do wszystkich ulubionych przepisów.	L: 160 ml	M: 120 ml L: 160 ml XL: 200 ml	✓
	 Caffe Latte Kawa z nutą mleka. Caffe Latte powstaje poprzez dodanie dużej ilości spienionego mleka do niewielkiej ilości kawy. Ten odwrócony proces daje delikatną i słodką mieszaninę z lekkim smakiem kawy od pianki do ostatniego łyku.	L: 280 ml	M: 200 ml L: 280 ml XL: 350 ml	✓
	 Flat White Przepis rodem z Australii. Jedwabista mieszanina o bogatym smaku kawy na wierzchu pianki uzyskany dzięki dodaniu dwóch ristretto.	L: 200 ml	M: 160 ml L: 200 ml XL: 240 ml	

Napoje		Przybliżona objętość	dostępne rozmiary	 x2
Napoje mrożone	 Espresso Włoska kawa... napój idealny! Porcja espresso podawana z kostkami lodu. Bogaty w smaku napój mrożony, idealny dla miłośników kawy szukających czegoś wyrazistego i orzeźwiającego.	70 ml**		
	 Duża kawa Idealne połączenie orzeźwienia i intensywności. Podwójne espresso podawane z kostkami lodu. Lekki i orzeźwiający napój, idealny na przerwę kawową w słoneczne dni.	200 ml**		
	 Kawa mrożona Odrobina świeżości. Podwójna kawa filtrowana z cienką warstwą pianki, podawana z lodem, aby uzyskać odrobinę orzeźwienia. Napój o odpowiedniej równowadze i bogatym smaku.	360 ml**		
	 Nitro Coffee Najgorętszy zimny napój! Nitro coffee ma słodki smak, który powstaje poprzez dodanie powietrza do zimnej kawy. Zaskakująca, kaskadowa, aksamitna pianka nadaje jej wygląd i konsystencję piwa z beczki.	380 ml**		
	 Affogato Słodkość rozpylająca się w ustach. Gałka lodów waniliowych w porcji kremowego espresso. Idealne połączenie chłodnej słodyczy z bogatym aromatem kawy tworzy pyszny, orzeźwiający napój.	40 ml		
	 Cappuccino Mrożony napój o łagodnym smaku. Schłodzony kostkami lodu przysmak składający się z trzech równych części: mleka, kawy i pianki. Mrożona wersja klasycznego cappuccino, idealna na miłą przerwę w letnie dni.	L: 240 ml**		
	 Włoskie cappuccino Klasyczny napój z dodatkiem lodu. W przypadku włoskiego cappuccino, w odróżnieniu od innych rodzajów cappuccino, mleko wlewa się do kawy, aby uzyskać efekt kremowej mlecznej pianki. Napój ten podaje się z kostkami lodu zapewniającymi doskonałe orzeźwienie.	L: 180 ml**		
	 Latte Macchiato Lodowa kaskada. Idealna harmonia między intensywnością kawy a słodyczą mleka, podkreślona lodem. Doskonałe orzeźwienie podczas miłej przerwy o dowolnej porze dnia.	XL: 340 ml**		
	 Caffe Latte Elegancja w stylu latte z efektem orzeźwienia. Duża porcja mleka wymieszanego z espresso i podawanego z kostkami lodu. Łagodny, orzeźwiający napój dla tych, którzy uwielbiają delikatną kawę.	XL: 350 ml**		
	 Frappé Modny i orzeźwiający napój. Kostki lodu, mleko, kawa i kremowa piana zapewniają schłodzoną i delikatnie słodką chwilę. Najmodniejszy napój lata, którym można się delektować wszędzie!	XL: 350 ml**		
Napoje na wynos	 Duża kawa Włoska kawa. Większa wersja tradycyjnego espresso przeznaczona do podawania w kubku na wynos. Dzięki odrobinę dłuższej ekstrakcji napój jest lekki, słabszy i nieco gorzki.	240 ml		
	 Americano Najlżejsza z kaw. Podwójne espresso z gorącą wodą o łagodnym smaku i delikatnej goryczy, przeznaczone do podawania w kubku na wynos. Dla osób, które chcą spróbować czegoś innego niż tradycyjnie mocne i gorzkie espresso.	240 ml		
	 Kawa filtrowana Filtrowana kawa przygotowana z ziaren. Odkryj na nowo tradycyjną filtrowaną kawę: dłuższy, bardziej zbalansowany proces parzenia w niskiej temperaturze wydobywa z kawy najlepsze aromaty z mniejszą ilością goryczy. Idealna poranna kawa przeznaczona do podawania w kubku na wynos.	240 ml		
	 Cappuccino Klasyczny trójpodział. Ten łagodny, dobrze zbalansowany napój, składający się z trzech równych części: mleka, kawy i pianki, zasmakuje każdemu. Wygodny rozmiar przeznaczony do podawania w kubku na wynos.	240 ml		
	 Latte Macchiato Rozkoszny napój. Latte macchiato składa się z kawy wlanej do mleka w proporcji 1:2. Całość wierzchy bogata, kremowa mleczna pianka, którą uwielbiają największe smakosze słodkich napojów. Napój jest przeznaczony do podawania w kubku na wynos, dzięki czemu można cieszyć się smakiem pysznej pianki w dowolnym miejscu!	240 ml		
	 Kawa mrożona Odrobina orzeźwienia. Podwójnie filtrowana kawa z cienką kremową warstwą i kostkami lodu dodającymi orzeźwienia. Idealnie zbalansowany, smaczny napój przeznaczony do podawania w kubku na wynos.	240 ml		
	 Iced Latte Macchiato Lodowa kaskada. Idealna harmonia między intensywnością kawy a słodyczą mleka, podkreślona lodem. Napój przeznaczony do picia w kubku. Doskonałe orzeźwienie podczas miłej przerwy o dowolnej porze dnia.	240 ml**		
	 Frappé Modny i orzeźwiający napój. Kostki lodu, mleko, kawa i kremowa piana tworzą chłodny i lekki słodki napój w wygodnym rozmiarze przeznaczonym do kubka, dzięki czemu możesz cieszyć się smakiem mrożonej kawy w dowolnym miejscu. Najmodniejszy napój tego lata!	240 ml**		

	Napoje	Przybliżona objętość	dostępne rozmiary	
Gorąca woda	 Zielona herbata Dla wszystkich miłośników zielonej herbaty. Gorąca woda o idealnej temperaturze do delektowania się wszystkimi rodzajami zielonej herbaty (ok. 70°C). Możliwość regulacji w trzech poziomach za pomocą menu ustawień (+/-3°C).	200 ml	20–300 ml	
	 Czarna herbata Dla wszystkich miłośników czarnej herbaty. Gorąca woda o idealnej temperaturze do delektowania się wszystkimi rodzajami czarnej herbaty (ok. 80°C). Możliwość regulacji w trzech poziomach za pomocą menu ustawień (+/-3°C).	200 ml	20–300 ml	
	 Napary Dla wszystkich miłośników herbat ziołowych. Gorąca woda o idealnej temperaturze do delektowania się wszystkimi rodzajami herbat ziołowych (ok. 90°C). Możliwość regulacji w trzech poziomach za pomocą menu ustawień (+/-3°C).	200 ml	20–300 ml	

* wielkość orientacyjna, może się różnić

** całkowita objętość przepisu, z zalecaną ilością kostek lodu

JAK WYREGULOWAĆ WYSOKOŚĆ DYSZ KAWOWYCH?

Wylot kawy można obniżyć lub podnieść, aby dostosować go do wysokości filiżanek.

JAK ZACZĄĆ PRZYGOTOWYWAĆ NAPÓJ?

Zapoznaj się z zapisanym w urządzeniu poradnikiem „Jak przygotować napoje?”.



W ZALEŻNOŚCI OD NAPOJU MOŻLIWE SĄ RÓŻNE USTAWIENIA:

- Jedna lub dwie filiżanki: aby uruchomić przepis z duplikatem, wybierz napój i naciśnij przycisk .
- Moc kawy: aby zwiększyć lub zmniejszyć moc kawy poprzez zmianę ilości mielonej kawy, wybierz napój i wybierz od 1 do 4 ziaren, gdzie 1 oznacza najłagodniejszą, a 4 najmocniejszą kawę .
- Objętość w filiżance: aby zwiększyć lub zmniejszyć ilość wody używanej do ekstrakcji.

Więcej informacji można znaleźć w tabeli napojów w ulotce oraz w Skróconej instrukcji obsługi.

JAK ZATRZYMAĆ PRZYGOTOWANIE NAPOJU?

Przygotowanie napoju można zatrzymać w dowolnym momencie, naciskając przycisk . Po przerwaniu cyklu zatrzymanie nie jest natychmiastowe. Dostęp do urządzenia nie będzie możliwy, o czym informuje komunikat wyświetlany na ekranie.

NAPOJE MLECZNE



WSKAZÓWKI I PORADY

Aby uzyskać spienione mleko, należy wybrać pasteryzowane mleko UHT z lodówki (3–5°C). Użycie specjalnych rodzajów mleka (mikrofiltrowanego, surowego, fermentowanego, wzbogaconego) lub mleka roślinnego (migdałowego, owsianego, sojowego itp.) może dać mniej satysfakcjonujące wyniki pod względem jakości i ilości pianki.

JAK ROZPOCZĄĆ PRZYGOTOWYWANIE NAPOJU MLECZNEGO?

Zapoznaj się ze Skróconą instrukcją obsługi lub zapisanym w urządzeniu poradnikiem „Przygotowywanie napoju mlecznego”.



JAK WŁĄCZYĆ/WYŁĄCZYĆ PORADNIK PRZEPISÓW?



W ustawieniach można włączyć lub wyłączyć przewodnik krok po kroku podczas przygotowywania przepisów na napoje mleczne. Przewodnik ten zawiera wizualne poradniki i instrukcje krok po kroku, które pomogą Ci spienić mleko.

NAPOJE MROŻONE

Intuition Experience + oferuje nowe, ekskluzywne napoje zimne, takie jak Frappé, kawa mrożona, Nitro Coffee lub Affogato.

Przygotowanie napoju mrożonego wymaga wcześniejszego wykonania jednej lub kilku czynności. Aby uzyskać optymalny efekt: użyj szklanki o pojemności 400–450 ml i kostek lodu o standardowych rozmiarach (4 × 2,5 × 2,2 cm). Urządzenie pomoże Ci w całym procesie przygotowania. Zalecamy postępowanie zgodnie z etapami przygotowania przepisów wyświetlanymi krok po kroku na ekranie. Wskazówki i porady dotyczące przygotowania są również dostępne w sekcji informacyjnej, po  dotknięciu ekranu.

HERBATA I NAPARY

W przypadku herbat i naparów dostępne są trzy przepisy, które oferują najbardziej odpowiednią temperaturę dla każdego rodzaju herbaty. Temperatura zielonej herbaty będzie niższa niż czarnej herbaty i naparów.

JAK REGULOWAĆ TEMPERATURĘ WODY?



Można ustawić temperaturę w zakresie od T1 do T3, gdzie T1 oznacza temperaturę najniższą, a T3 najwyższą. Obniżenie/podwyższenie temperatury spowoduje obniżenie/podwyższenie temperatury każdego rodzaju herbaty, jednak temperatura zielonej herbaty będzie zawsze niższa niż czarnej herbaty i naparów.



PROFILE

DO CZEGO SŁUŻY FUNKCJA PROFILI?

Funkcja Profile umożliwia dostęp do przestrzeni, w której można przechowywać i zapisywać ulubione napoje. Bezpośredni przycisk na panelu sterowania urządzenia zapewni łatwy dostęp do funkcji. Jest to szybkie rozwiązanie idealne do codziennego użytku. Napoje zapisane w Twoim profilu są uruchamiane bezpośrednio jednym dotknięciem bez konieczności wprowadzania ustawień. W każdym profilu można zapisać do siedmiu przepisów.

Profil umożliwia również większą indywidualizację interfejsu i różnych ustawień:

Imię	Można dodać imię, aby zwiększyć indywidualizację.
Kolor	Funkcja umożliwia wybranie koloru intuicyjnego wskaźnika świetlnego w celu łatwiejszej identyfikacji profilu.
Programy	Funkcja „Profil” umożliwia również określenie pory dnia lub słowa kluczowego dla każdego napoju. Dzięki temu można łatwiej znaleźć napoje w dowolnym momencie.
Jasność	Umożliwia to włączenie lub wyłączenie wskaźnika świetlnego.

JAK UTWORZYĆ PROFIL?

Należy nacisnąć przycisk Profile (P) i postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie lub obejrzeć poradniki zapisane w profilu.



JAK ZARZĄDZAĆ ULUBIONYMI NAPOJAMI W PROFILU?

Napój można dodać do profilu na dwa sposoby:

- Po przygotowaniu napoju na ekranie pojawi się przycisk.
- Bezpośrednio w profilu.



Jeśli zatrzymam mój ulubiony napój podczas nalewania, zostanie zapisana ta długość.

JAK ORGANIZOWAĆ/PORZĄDKOWAĆ/USUWAĆ ULUBIONE NAPOJE?

- Przytrzymaj palec na ikonie napoju przez kilka sekund.
- W prawym górnym rogu menu napojów pojawi się krzyżyk usuwania.
- Naciśnij ponownie, przytrzymaj palec na napoju i przeciągnij, aby zmienić kolejność napojów.



OGÓLNA KONSERWACJA

Wykonywanie odpowiedniej konserwacji wydłuży okres eksploatacji urządzenia i pozwoli zachować oryginalny smak kawy.

KIEDY OPRÓŻNIĆ TACKĘ OCIEKACZA?

Gdy pływak znajduje się w pozycji wysokiej oznaczającej przepełnienie.

KONSERWACJA TACKI OCIEKOWEJ

- Tacka ociekowa umożliwia zbieranie wody lub kawy, która wypływa z urządzenia w trakcie procesu przygotowania i po jego zakończeniu.
- Ważne jest, aby zawsze ją zostawiać na miejscu i regularnie opróżniać.
- Ze względów higienicznych zalecamy zdemontować tackę ociekową, aby codziennie czyścić każdy element i pozostawić go do wyschnięcia przed umieszczeniem go z powrotem w urządzeniu.
- Więcej informacji można znaleźć w Skróconej instrukcji obsługi. Tackę ociekową można myć w zmywarce (bez metalowej kratki).

KIEDY OPRÓŻNIAĆ POJEMNIK NA FUSY?

Pojemnik na fusy gromadzi resztki zmielonej kawy.

- Opróżnij pojemnik na fusy, gdy wskaźnik urządzenia Cię o tym poinformuje.
- Pojemnik można opróżniać częściej, ale trzeba robić to, gdy urządzenie jest włączone, aby mogło zarejestrować, że pojemnik rzeczywiście został opróżniony.



Nieopróżnianie pojemnika na fusy po kawie regularnie i w sposób zgodny z powyższym opisem może spowodować uszkodzenie urządzenia.

KONSERWACJA TACKI NA ZMIELONE ZIARNA

Ze względów higienicznych zalecamy codzienne czyszczenie pojemnika na fusy kawowe gorącą wodą z mydłem i pozostawienie go do wyschnięcia przed umieszczeniem go z powrotem w urządzeniu. Więcej informacji można znaleźć w Skróconej instrukcji obsługi.

Nie należy myć w zmywarce.

KONSERWACJA ZBIORNIKA NA WODĘ

Aby zachować aromat kawy i ze względów higienicznych, zalecamy używanie świeżej wody, codzienne czyszczenie zbiornika z gorącą wodą i gąbką i pozostawienie go do wyschnięcia przed umieszczeniem go z powrotem w urządzeniu.

KONSERWACJA POJEMNIKA NA ZIARNA

Ziarna kawy mogą pozostawić tłuste pozostałości na ścianach pojemnika na ziarna, co może mieć wpływ na jakość napoju. Dla zachowania jak najlepszego smaku kawy oraz ze względów higienicznych zalecamy wycieranie pojemnika miękką, suchą szmatką przed jego napełnieniem.



Ważne: Do czyszczenia pojemnika na ziarna nie używaj wody. Obecność wody w pojemniku na ziarna może spowodować uszkodzenie urządzenia.

JAK I DLACZEGO NALEŻY KONSERWOWAĆ SYSTEM MLECZNY PO PRZYGOTOWANIU MLECZNEGO NAPOJU?



POMOC I PORADNIKI



Ważne: aby uzyskać zawsze identyczną jakość pianki, zalecamy wykonanie następujących czynności konserwacyjnych:

KONSERWACJA SYSTEMU MLECZNEGO

Konserwacja	Kiedy?	Wyjaśnienie	Używane akcesoria
Płukanie mleka: (30 s — 20 ml)	Po każdym napoju mlecznym, gdy urządzenie wyświetli odpowiedni komunikat.	Umożliwia płukanie obiegu mleka w urządzeniu. Płukanie układu mlecznego można rozpocząć w dowolnym momencie.	
Ręczne czyszczenie pojemnika na mleko (30 s)	Po każdym napoju mlecznym.	Zalecamy czyszczenie zbiornika na mleko gorącą wodą z mydłem po każdym użyciu. Pojemnik na mleko można myć w zmywarce (bez pokrywki).	Gorąca woda, płyn do płukania i gąbka
Ręczne płukanie rurki na mleko (30 s)	Po każdym napoju mlecznym.	To płukanie polega na dokładnym ręcznym czyszczeniu rurki mlecznej i metalowej nasadki gorącą wodą PO KAŻDYM UŻYCIU.	Gorąca woda, mydło i czyścik do rurek
Ręczne czyszczenie pozostałości mleka (5 min)	Gdy urządzenie wyświetli komunikat lub w dowolnym momencie.	Czyszczenie polega na demontażu i wyczyszczeniu wyjmowanego bloku „One Touch Cappuccino” (D1). Aby uzyskać optymalne rezultaty spieniania mleka, zaleca się regularne czyszczenie. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale piątym Skróconej instrukcji obsługi.	Igła czyszcząca (D3)

INNE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNE

Konserwacja	Kiedy?	Wyjaśnienie	Używane akcesoria
Przepłukiwanie kawy (45 s — 30 ml)	Po 2 dniach nieużywania lub w dowolnym momencie.	Umożliwia płukanie obiegu kawy w ekspresie. W tym procesie wykorzystywana jest tylko gorąca woda. Funkcja zapewnia prawdziwy smak kawy.	
Przepłukiwanie herbaty (30 s — 20 ml)	Po zrobieniu herbaty.	Umożliwia płukanie gorącą wodą, aby zapewnić oryginalny smak naparu.	
Czyszczenie urządzenia (13 min — 600 ml)	Gdy urządzenie wyświetli komunikat lub w dowolnym momencie.	Ze względu na higienę i zachowanie jakości kawy zalecamy czyszczenie i odtłuszczanie obiegu kawy w ekspresie. Gwarantuje to optymalne zachowanie aromatu napojów.	1 tabletką czyszcząca KRUPS (XS3000)

Konserwacja	Kiedy?	Wyjaśnienie	Używane akcesoria
Usuwanie kamienia (20 min – 600 ml)	Gdy urządzenie wyświetli komunikat lub w dowolnym momencie. Jeśli liczba napojów nie jest wystarczająca do odkamieniania, funkcja nie jest aktywna.	Usuwanie kamienia z urządzenia zapewnia jego prawidłowe działanie i eliminuje wszelkie osady kamienia. Ten krok jest bardzo ważny dla zapewnienia prawidłowego działania i trwałości urządzenia.	1 opakowanie środka odkamieniacza KRUPS (F054)



Ważne: Jeśli produkt jest wyposażony w wkład systemu filtrującego Claris Aqua F088, wyjmij go przed rozpoczęciem procedury odkamieniania.



INNE FUNKCJE

JAK UZYSKAĆ DOSTĘP DO USTAWIEŃ URZĄDZENIA?

Twój ekspres ma wiele ustawień. Wypróbuj je! Pozwoli to jeszcze bardziej spersonalizować wrażenia.



USTAWIENIA

LISTA USTAWIEŃ:

Język	Wybór jednego spośród 23 języków.
Data i godzina	Ustawienie daty jest niezbędne, zwłaszcza przy stosowaniu wkładu zapobiegającego powstawaniu kamienia. Ustawienie godziny i formatu wyświetlenia: 12 lub 24 godz.
Jasność ekranu	Opcja ta reguluje jasność ekranu.
Iełkie	Aby włączyć lub wyłączyć intuicyjny wskaźnik świetlny.
Wybór pierwszego ekranu	Wybierz prezentację pierwszego ekranu.
Wskazówki dotyczące przepisów	Wybierz, czy chcesz wyświetlać wskazówki dotyczące przepisów na napoje mleczne.
Automatyczne wyłączenie	Aby wybrać czas, po którym urządzenie wyłączy się automatycznie. Ta funkcja pozwala zużywać mniej energii elektrycznej.
Automatyczne oświetlenie	Aby włączyć urządzenie i automatycznie rozpocząć podgrzewanie w wybranym czasie. Czy zawsze pijesz kawę o tej samej porze każdego dnia? Ta funkcja jest stworzona dla Ciebie! Ustawiając automatyczny start, możesz zaoszczędzić czas i musisz tylko uruchomić przygotowywanie napoju.
Jednostka objętości	Wybór jednostki miary, ml lub oz.
Automatyczne płukanie	Możesz włączyć lub wyłączyć automatyczne płukanie wylotu kawy przy uruchamianiu urządzenia.
Twardość wody	Aby ustawić twardość wody w zakresie od 0 do 4. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Pomiar twardości wody”.
Temperatura kawy	Aby ustawić temperaturę kawy między T1 a T3.
Temperatura herbaty	Aby ustawić temperaturę herbaty między T1 a T3.
Rodzaj kawy	Wskaż rodzaj kawy dodanej do pojemnika na ziarna kawy.

ODPOWIEDZI NA PYTANIA

SPOSÓB DZIAŁANIA

- Urządzenie wyświetla usterkę, oprogramowanie nie reaguje LUB urządzenie działa nieprawidłowo.
 - ✓ Wyłącz i odłącz urządzenie, wyjmij wkład filtra, odczekaj 1 minutę i ponownie uruchom urządzenie. Naciśnij i przytrzymaj przycisk włączania/wyłączania przez co najmniej 3 sekundy, aby uruchomić urządzenie.
- Urządzenie nie włącza się po naciśnięciu przycisku włączania/wyłączania (przez co najmniej 3 sekundy).
 - ✓ Sprawdź bezpieczniki i gniazdo zasilania instalacji elektrycznej. Sprawdź, czy dwie wtyczki zasilania są prawidłowo podłączone do gniazda.
- Podczas cyklu wystąpiła awaria zasilania.
 - ✓ Po ponownym włączeniu urządzenie zostanie automatycznie zresetowane.
- Młynek pracuje na pustym biegu.
 - ✓ Jest to normalne, jeśli zdarza się sporadycznie i jeśli nie ma ziaren kawy lub jest ich tylko niewielka ilość. Może pracować bez obciążenia przez maksymalnie 10 sekund, aby poznać swoje zużycie i zapewnić prawidłowe działanie swojej funkcji.
 - ✓ Ziarna kawy pozostają w pojemniku:
 - Kawa może być zbyt oleista i dlatego nie jest prawidłowo wychwytywana przez urządzenie. Możesz spróbować pomóc ziarnom opaść i sprawdzić, czy to przywróci prawidłowe działanie urządzenia. Zaleca się jednak zmianę kawy (patrz: funkcja typu ziaren).
 - To moja zwykła kawa, która do tej pory działała dobrze: skontaktuj się z centrum obsługi klienta KRUPS.

UŻYTKOWANIE

- Młynek wydaje nietypowy hałas.
 - ✓ Do młynka prawdopodobnie dostały się ciała obce. Spróbuj wyczyścić odkurzaczem, w przeciwnym razie skontaktuj się z działem obsługi klienta KRUPS.
- Pod urządzeniem znajduje się woda.
 - ✓ Przed wyjęciem tacki ociekowej odczekaj 15 sekund od nalania kawy, aby urządzenie prawidłowo zakończyło cykl.
 - ✓ Sprawdź, czy tacka ociekowa jest prawidłowo umieszczona w urządzeniu. Musi być ona prawidłowo umieszczona na swoim miejscu, nawet gdy urządzenie nie jest używane.
 - ✓ Sprawdź, czy tacka ociekowa nie jest pełna.
- Przycisk regulacji grubości mielenia trudno się obraca.
 - ✓ Przycisk regulacji grubości mielenia należy obracać tylko podczas pracy młynka.
- Urządzenie nie dostarczyło kawy.
 - ✓ Podczas przygotowywania napoju wykryto incydent. Urządzenie jest resetowane automatycznie, a następnie jest gotowe do nowego cyklu.
- Użyto mielonej kawy zamiast ziaren kawy.
 - ✓ Usuń odkurzaczem zmieloną kawę z pojemnika na ziarna kawy.
- Woda wypływa z dysz do kawy po zatrzymaniu urządzenia.
 - ✓ To normalne zjawisko. Jest to automatyczny proces płukania w celu oczyszczenia dysz kawy i zapewnienia, że nie zostaną one zablokowane.

PARA I MLEKO

- Wydaje się, że przepływ mleka w urządzeniu jest częściowo lub całkowicie zablokowany.
 - ✓ Zapoznaj się z początkiem instrukcji w punkcie 5. **DOKŁADNE RĘCZNE CZYSZCZENIE UKŁADU MLECZNEGO – 5 MIN** lub zapisanym w urządzeniu poradnikiem „Czyszczenie nasadki do mleka”.
- Przepływ mleka jest zakłócony.
 - W przypadku nowego urządzenia uzyskanie satysfakcjonujących rezultatów może wymagać przygotowania kilku (5–10) napojów mlecznych lub wykonania poniższej procedury:
 - ✓ Opróżnij zbiornik na wodę i tymczasowo wyjmij wkład systemu filtracyjnego Claris Aqua.
 - ✓ Napelnij zbiornik wodą mineralną o wysokiej zawartości wapnia (>100 mg/l).
 - ✓ Wykonaj kolejne cykle pary (od 5 do 10 cykli) w pojemniku.
 - ✓ Włóż wkład z powrotem do zbiornika.

- b. Wyczyść układ mleczny urządzenia.
 - ✓ Zapoznaj się ze Skróconą instrukcją obsługi.
 - ✓ Zapoznaj się z zapisanym w urządzeniu poradnikiem „Wykonaj procedurę ręcznego czyszczenia obiegu mleka”.
- c. Sprawdź, czy elementy układu mlecznego są prawidłowo zamontowane:
 - ✓ Blok „One Touch Cappuccino” (D1) jest prawidłowo zamontowany i podłączony do urządzenia.
 - ✓ Rurka mleczna (G) jest prawidłowo podłączona do bloku „One Touch Cappuccino” (D1).
 - ✓ Drugi koniec rurki mlecznej (G) jest zanurzony w mleku.

Jeśli po wykonaniu powyższych czynności urządzenie nadal nie działa, skontaktuj się z centrum obsługi klienta firmy KRUPS.
- 3. Z kratki tacki ociekacza wydobywa się para.
 - ✓ W zależności od rodzaju przygotowywanego napoju para może wydostawać się z kratki tacki ociekowej.
- 4. Para pojawia się pod pokrywką tacy na ziarna.
 - ✓ Sprawdź, czy pokrywa (L) tabletki czyszczącej jest prawidłowo zamknięta.

KONSERWACJA

- 1. Urządzenie nie wymaga usuwania kamienia.
 - ✓ Cykl usuwania kamienia jest wymagany po dużej liczbie przygotowanych napojów mlecznych lub gorącej wody. Jeśli przygotowujesz tylko kawę, usuwanie kamienia nie będzie często wymagane.
- 2. W tacce ociekowej znajdują się fusy.
 - ✓ Do tacki ociekowej może dostać się niewielka ilość zmielonej kawy. Urządzenie zostało zaprojektowane w taki sposób, aby usuwać nadmiar zmielonej kawy, tak aby obszar perkolacji pozostał czysty.
- 3. Intuicyjny wskaźnik świetlny nadal świeci po opróżnieniu tacki na fusy.
 - ✓ Zainstaluj ponownie tacę na fusy.
- 4. Intuicyjny wskaźnik świetlny nadal świeci się po napełnieniu zbiornika na wodę.
 - ✓ Sprawdź prawidłowe położenie zbiornika w urządzeniu.

Pływaki na dnie zbiornika muszą poruszać się swobodnie. Sprawdź i w razie potrzeby uwolnij pływaki.

NAPOJE

- 1. Kawa spływa zbyt wolno.
 - ✓ Obróć przycisk regulacji mielenia na prawo, aby uzyskać grubiej mieloną kawę (może to zależeć od rodzaju używanej kawy).
 - ✓ Wykonaj jeden lub kilka cykli płukania.
 - ✓ Wymień wkład systemu filtrującego Claris Aqua.
- 2. Kawa jest zbyt lekka lub zbyt mało treściwa.
 - ✓ Sprawdź, czy w pojemniku na ziarna kawy jest kawa i czy pojemnik jest prawidłowo opuszczony.
 - ✓ Należy unikać stosowania kaw olejnych, karmelizowanych lub aromatyzowanych, które mogą nie być prawidłowo pochwycone przez młynek.
 - ✓ Zmniejsz objętość napoju i jego moce, korzystając z funkcji mocy kawy. Obróć przycisk regulacji mielenia, aby uzyskać drobniej mieloną kawę. Napój można przygotować w dwóch cyklach, korzystając z funkcji dwóch filizanek.
- 3. Espresso lub kawa nie jest wystarczająco gorąca.
 - ✓ Zwiększ temperaturę kawy w ustawieniach urządzenia. Przed rozpoczęciem przygotowywania napoju podgrzej filizankę, płuczając ją gorącą wodą.
 - ✓ Przed zaparzeniem kawy wykonaj płukanie obiegu kawy. Funkcję płukania po włączeniu urządzenia można włączyć w ustawieniach automatycznego płukania.
- 4. Zanim popłynie kawa z dysz do kawy wypływa czysta woda.
 - ✓ Wlew wstępny ma miejsce po rozpoczęciu przygotowywania napoju, co może prowadzić do wydostawania się niewielkiej ilości wody z dysz do kawy.

Jeśli jeden z problemów opisanych powyżej nadal występuje, skontaktuj się z działem obsługi klienta KRUPS.

UTYLIZACJA



Niektóre urządzenia zawierają baterię, do której dostęp ma wyłącznie serwisant ze względów bezpieczeństwa. Aby wymienić baterie, skontaktuj się z najbliższym centrum serwisowym.

Ważne: urządzenie zawiera wiele materiałów nadających się do odzysku lub recyklingu.

Pomóżmy chronić środowisko!

Zostaw urządzenie w punkcie zbiórki odpadów w celu przetworzenia.

GWARANCJA

Gwarancja nie ma zastosowania w następujących przypadkach:

- obecność ciał obcych w rozdrabniaczu;
- do pojemnika na ziarna kawy wsypano zmieloną kawę;
- wkład systemu filtrującego Claris Aqua nie jest stosowany zgodnie z instrukcjami producenta;
- w przypadku braku odkamieniania, czyszczenia lub regularnej konserwacji.

Wszelkie prace przy urządzeniu muszą być wykonywane przez zatwierdzone centrum serwisowe firmy KRUPS.

Ten automatyczny ekspres do kawy/espresso może być używany tylko do przygotowywania kawy, gorącej wody lub do spieniania mleka.

Producent: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard, 53100 Mayenne, Francja