

EN

HOTLINE: UK: 0345 330 6460 - ROI: (01) 677 4003

DE

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

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

DA

Tlf. 44 66 31 55.

NO

Tel. 815 09 567

SV

Tel. 08 594 213 30

FI

Puh. 09 6229 420



www.krups.com

8080014970 - version 1 - 09.2015- Réalisation : Espace graphique

KRUPS

ESPRESSO AUTOMATIC SERIE EA88

KRUPS

ESPRESSO AUTOMATIC
SERIE EA88



www.krups.com

DE

EN

FR

NL

ES

PT

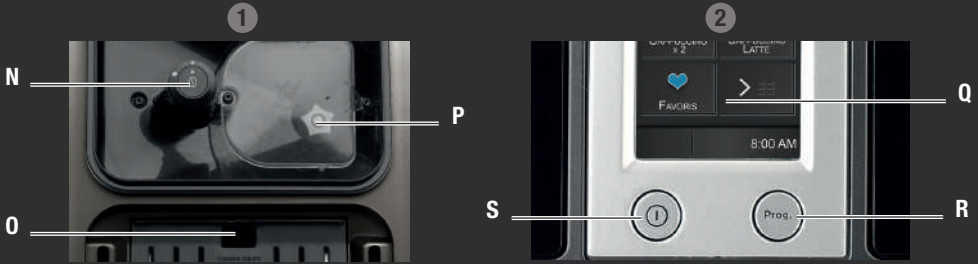
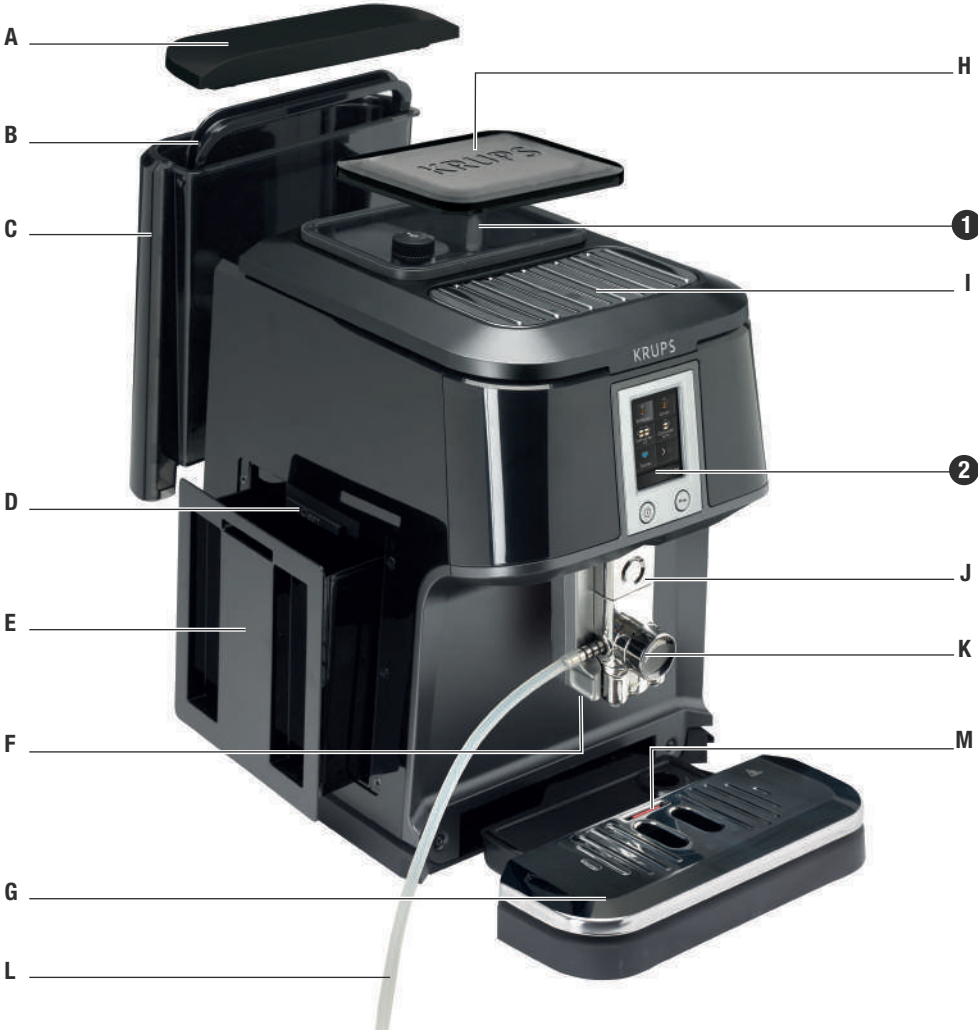
IT

DA

NO

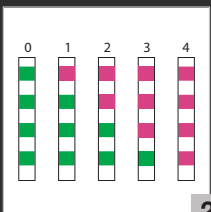
SV

FI





1



2



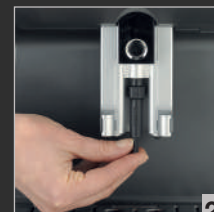
3



4



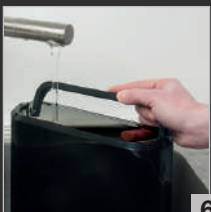
25



26



5



6



7



8



9



10



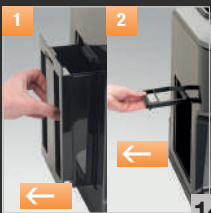
11



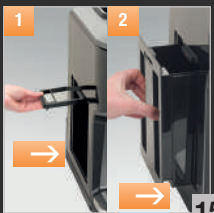
12



13



14



15



16



17



18



19



20



21



22



23



24

⚠ CAUTION : the safety precautions are part of the appliance. Read them carefully before using your new appliance for the first time. Keep them in a place where you can find and refer to them later on.

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihrer neuen **Espresso Automatic Serie EA88**. 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 Brühkammer, 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. Mit der neuen One-Touch-Cappuccino Funktion können Sie in kürzester Zeit zwei Cappuccinos oder Latte Macchiato zubereiten und leckere Getränke genießen.

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, Latte Macchiato 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 karamellisierte 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.

INHALT

WICHTIGE INFORMATIONEN ZUM PRODUKT UND ZUR BEDIENUNGSANLEITUNG	8
Über die in dieser Anleitung verwendeten Symbole.....	8
Mit Ihrer Maschine gelieferte Produkte.....	8
TECHNISCHE DATEN	8
BESCHREIBUNG	9
GESAMTÜBERBLICK	9
Erklärung der Anzeigesymbole.....	9
INBETRIEBNAHME	10
INSTALLATION DES GERÄTES	10
Ersteinstellung	10
Einsetzen des Filters.....	11
Vorbereitung des Gerätes.....	11
ZUBEREITUNG VON GETRÄNKEN	11
Informationen zu den Rezepten.....	11
Vorbereitung der Kaffeemühle	11
Zubereitung von Kaffeegetränken	12
Zubereitung von anderen Getränken: Cappuccino/Latte Macchiato, aufgeschäumte Milch, heißes Wasser	13
Menü Favoriten.....	14
SONSTIGE FUNKTIONEN: Prog-Taste	14
Einstellungen	14
Instandhaltung.....	15
Infos	15
ALLGEMEINE INSTANDHALTUNG	15
Leerung des Kaffeesatzbehälters, des Kaffeeschiebers und des Abtropffaches.....	15
Spülung der Kreisläufe	16
Automatische Reinigungsprogramme für die Maschine	16
FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG	17

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 Verletzungen 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.

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. 10: Ersteinstellung).

Lieferumfang:

- Espresso Automatic Serie EA88
- 2 Reinigungstabs
- 1 Beutel Entkalker
- Milchansaugschlauch anpassbar für das Zubehör One Touch Cappuccino
- Demontageschlüssel für die Dampfdüse
- Broschüre mit Sicherheitshinweisen
- 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

TECHNISCHE DATEN

Gerät:	Automatic Espresso Serie EA88	Kaffeebohnenbehälter:	250 g
Stromversorgung:	220-240V~ / 50 Hz	Pumpendruck:	15 bar
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 EA88:	9.5 kg

BESCHREIBUNG DES PRODUKTES

- | | |
|---|---|
| A Deckel des Wassertanks | M Wasserstandsschwimmer |
| B Griff des Wassertanks | 1 Kaffeebohnenbehälter |
| C Wassertank | N Verstellrad für die Mahlstärke |
| D Reinigungsschieber | O Schacht für die Reinigungspastille |
| E Kaffeesatzbehälter | P Metall-Mahlwerk |
| F Höhenverstellbarer Kaffeeauslauf | 2 Display |
| G Abtropfgitter und -behälter, abnehmbar | Q Display |
| H Deckel des Kaffeebohnenbehälters | R Einstelltaste |
| I Tassen-Rost | S „Ein/Aus“ Taste |
| J Zubehör One Touch Cappuccino | |
| K Regelknopf für den Milchschaum | |
| L Milchansaugschlauch | |

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.

Kaffeeschieber: 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

GESAMTÜBERBLICK

Erklärung der Anzeigesymbole

- | | | | |
|--|--|---|--|
|  OK | Bestätigung des aktuellen Schritts. |  STOP | Unterbrechung der Zubereitung bzw. des aktuellen Vorgangs. |
|  > | Ermöglicht es, zum nächsten Schritt zu wechseln. |  Menü Favoriten | |
|  < | Rückkehr zum vorherigen Schritt. |  | Zugriff auf das Menü Verwaltung der Favoriten. |
|  🏠 | Rückkehr zum Hauptmenü. |  + | Kreieren eines Favoriten. |
|  ! | Anzeige eines Warnhinweises. | | |

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 im Heft „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 (S)** 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”**.

Wenn Ihr Land nicht in der Liste aufgeführt ist, drücken Sie auf **SONSTIGE**.

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.

Einstellung für das Spülen des Kaffeekreislaufs

Sie können die Beleuchtung der Maschine aktivieren oder nicht.

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 Dampfdüse. **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.

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.**

ZUBEREITUNG VON GETRÄNKEN

Informationen zu den Rezepten

Je nach gewähltem Rezept regelt Ihre **Espresso Automatic EA88** die Menge des gemahlenden 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 erklären wir Ihnen die Funktionsweise des Geräts anhand der Beispielfunktionen „**Espresso**“ und „**Americano**“.

Zubereitung eines Espressos

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.

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.

Zubereitung eines Americanos

Dieses Getränk wurde von den Amerikanern erfunden, wo man normalerweise Filterkaffee bevorzugt und den Espresso der Europäer als zu kräftig empfindet. Deshalb haben sie sich angewöhnt, ihren Espresso mit heißem Wasser zu verlängern.

Wählen Sie das Rezept „**Americano**“ auf dem Touchscreen aus. Stellen Sie die Tasse bzw. die Tassen unter den Kaffeeauslass.

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

Sie können die Menge mit den Tasten - und + variieren. Drücken Sie die **OK**-Taste auf dem Touchscreen, um die Zubereitung zu starten.

Sie können die Wassermenge für Ihr Getränk während des Zubereitungs Vorgangs jederzeit verringern oder erhöhen.

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.

Achtung : Automatische Spülung des Kaffeeauslasses

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:

DAS ZUBEHÖR „ONE TOUCH CAPPUCCINO“

Der Abschnitt „One Touch Cappuccino“ beschreibt die Zubereitung von einem oder zwei Cappuccinos oder von Latte Macchiato.

CAPPUCCINO/LATTE MACCHIATO

- Vorbereitung des Gerätes:

Schließen Sie den Milchansaugschlauch an der linken Seite des Zubehörs „One Touch Cappuccino“ an. Tauchen Sie das andere Ende in einen mit Milch gefüllten Behälter **Abb. 11**. Sie können mit Ihrer Maschine eine oder zwei Tassen gleichzeitig zubereiten.

Platzieren Sie die Tasse bzw. die Tassen und stellen Sie den Knopf des Zubehörs auf die gewünschte Position: Cappuccino ☺ oder Latte Macchiato ☺. **Abb. 12**.

- Einstellen und Zubereitung von Getränken

Drücken Sie auf die Taste „Cappuccino Latte“ (1 Tasse) oder „Cappuccino x 2“ (2 Tassen). Alle Parameter können geändert werden.

Das Gerät verwendet für jeden Cappuccino das zuletzt zubereitete Rezept.

Drücken Sie nach Festlegung der Parameter auf **OK**.

Der Dampf dient zum Aufschäumen der Milch. Da für Dampf eine hohe Temperatur erforderlich ist, heizt das Gerät zusätzlich auf.

Die folgenden Schritte werden automatisch nacheinander durchgeführt: das Aufschäumen der Milch, das Brühen des Kaffees und die Zubereitung des Kaffees.

Ihr Getränk ist trinkfertig **Abb. 13**.

AUFGESCHÄUMTE MILCH

- Vorbereitung Ihres Geräts.

Schließen Sie den Milchansaugschlauch an der linken Seite des Zubehörs „One Touch Cappuccino“ an.

Tauchen Sie das andere Ende in einen mit Milch gefüllten Behälter **Abb. 11**.

Platzieren Sie die Tasse bzw. die Tassen und stellen Sie den Knopf des Zubehörs auf die Position Cappuccino. Der Dampf dient zum Aufschäumen der Milch. Da für die Dampferzeugung eine hohe Temperatur notwendig ist, führt die Maschine einen zusätzlichen Aufheizvorgang aus.

Wählen Sie das Rezept „Aufgeschäumte Milch“ auf dem Touchscreen aus. Über ein Menü können Sie die Dauer des Aufschäumvorgangs individuell festlegen. Sie können die Dauer mithilfe der Tasten + und - variieren, anschließend auf „OK“ drücken. Die zuletzt verwendete Aufschäumdauer wird gespeichert und für das nächste Rezept automatisch wiederverwendet.

SPÜLEN DES ZUBEHÖRS „ONE TOUCH CAPPUCCINO“

Wir empfehlen Ihnen, das Zubehör „One Touch Cappuccino“ nach Zubereitung eines jeden Rezepts auf Milchbasis zu spülen.

Gleich nach Zubereitung des Rezepts erscheint eine Erinnerung  auf dem Display.

Um das Spülen zu starten, müssen Sie nur auf das Piktogramm drücken. Ansonsten erfolgt der Spülvorgang automatisch beim Ausschalten der Maschine.

Sie können das Spülen auch über das Menü Wartung starten. Drücken Sie hierzu auf den Knopf „Prog“ ==> „Wartung“ ==> „Spülung Block“

HEISSES WASSER

Wählen Sie das Rezept „Heißes Wasser“ auf dem Touchscreen aus. Stellen Sie die Tasse bzw. die Tassen unter den Kaffeeauslass.

Sie können den Kaffeeauslass je nach Größe Ihrer Tasse bzw. Tassen in der Höhe verstellen. **Abb. 10**.

Sie können die Menge mit den Tasten + und - variieren. Drücken Sie die **OK**-Taste, um die Zubereitung zu starten.

Sie können die Wassermenge für Ihr Getränk während des Zubereitungs Vorgangs jederzeit verringern oder erhöhen.

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.

Menü Favoriten

Das Menü „**Favoriten**“ Ihrer **Espresso Automatic EA88** ermöglicht es Ihnen, Ihre Lieblingsrezepte zu speichern und nach Ihrem Geschmack und Ihren Trinkgewohnheiten individuell zu gestalten. Die Displayansichten führen Sie ganz intuitiv durch das gesamte Menü.

Die Kriterien für eine individuelle Gestaltung sind je nach Rezept: Kaffeemenge, Kaffeestärke, Anzahl Tassen oder auch Aufschäumzeit der Milch.

Dieses Menü erreichen Sie über die Taste „**Favoriten**“ auf dem Startdisplay.

Es kann bis zu 10 zuvor gespeicherte Rezepte enthalten. Sie müssen nur das Rezept auswählen und schon wird die Zubereitung automatisch begonnen.

KREIEREN EINES FAVORITEN

Drücken Sie im Menü „**Favoriten**“ auf die Taste .

Kreieren Sie Ihr persönliches Rezept oder speichern Sie das zuletzt zubereitete Rezept (hierfür gibt es den Knopf „letztes Rezept“ in der Liste der Favoriten) und benennen Sie es mit Hilfe der Tasten (max. 9 Buchstaben). Sie können dann eine Farbe wählen, um Ihr Lieblingsgetränk individuell zu gestalten. Achten Sie darauf, nach jedem Schritt zu bestätigen, um zum nächsten zu gelangen. Ihr Rezept ist jetzt gespeichert und erscheint auf dem Rezeptdisplay des Menüs „**Favoriten**“.

VERWALTUNG DER FAVORITEN

Über die Taste „**Favoriten ändern**“  im Menü FAVORITEN gelangen Sie zur Verwaltung der Favoriten. So können sie (Rezeptparameter) ändern, umbenennen oder löschen.

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 (Dauer der Nichtverwendung).
Automatisches Spülen	Sie können das automatische Spülen des Kaffeeauslaufs beim Starten der Maschine aktivieren oder nicht.
Rezeptparameter	Sie können die werksseitigen Rezeptparameter wieder herstellen.

Instandhaltung

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

Spülung	Sie können die werksseitigen Rezeptparameter wieder herstellen.
Reinigung	So gelangen Sie zur Reinigung des Zubehörs One Touch Cappuccino oder des Geräts.
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.

Zubereitete Getränke	Zeigt die Gesamtzahl der Ristrettos, Espressos, Kaffees, Cappuccinos / Lattes sowie die Gesamtzahl der Rezepte an.
Reinigung Kaffeekreislauf	Gibt an, dass sie nach x Zyklen durchgeführt werden muss.
Entkalken	Gibt an, dass sie nach x Zyklen durchgeführt werden muss.
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 einer gewissen Anzahl Kaffees fordert die Maschine Sie auf, den Kaffeesatzbehälter zu entleeren und die Schublade zu reinigen. Die Unterlassung dieser Aktionen kann zu Beschädigungen Ihres Geräts führen.

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. 14.**

2. Entnehmen Sie den Kaffeeschieber.

Warten Sie mindestens 8 Sekunden und setzen Sie zuerst den Auffangbehälter ein und anschließend den Kaffeesatzbehälter ein. **Abb. 15.**

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

Die Maschine ist so programmiert, dass sie nach einigen Kaffee-Zubereitungen an die Entleerung des Abtropfbehälters erinnert, unabhängig davon, ob Sie ggf. in der Zwischenzeit den Behälter bereits geleert haben.

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.

Es kann auch ein automatisches Spülen bei Einschalten des Geräts eingestellt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ Seite 10).

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 Instandhaltungs Menü 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. Führen Sie das Reinigungsprogramm wirklich vollständig durch, um alle Spuren des gesundheitsschädlichen Reinigungsprodukts zu entfernen.

Reinigung des Zubehörs „One Touch Cappuccino“

Drehen Sie den Knopf des Zubehörs im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

Sie können die Reinigung durchführen:

- indem Sie auf den Knopf **„Prog“** → **„Wartung“** → **„Reinigung Block“** drücken. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.

Demontage des Zubehörs „One Touch Cappuccino“

Neben dem Spülen muss das Zubehör nach jeder Verwendung gereinigt werden.

Folgen Sie zur Demontage des Zubehörs folgenden Anweisungen:

- 1 - Entfernen Sie den Kunststoff-Anschluss Schlauch des Zubehörs **Abb. 16**.
- 2 - Drücken Sie auf den Knopf auf dem Zubehör, wodurch es gelöst wird und nach unten gleiten kann, um es abzunehmen **Abb. 17**.
- 3 - Entfernen Sie den Regelknopf **Abb. 18**.
- 4 - Entfernen Sie den Milch-/Wasserauslass. Der eingravierte Pfeil zeigt die Entnahmerichtung an. **Abb. 19**. Um eine optimale Reinigung des Zubehörs zu garantieren, entfernen Sie auch die Abdeckung **Abb. 20**.
- 5 - Entfernen Sie den schwarzen Kunststoffkörper des Gehäuses **Abb. 21**. Entfernen Sie das Metallteil, das sich über dem schwarzen Kunststoffkörper befindet. **Abb. 22**. Spülen Sie die weiche Düse, indem Sie ihn zusammendrücken, um eine gründliche Reinigung dieses Teils sicherzustellen **Abb. 23**. Legen Sie sie einige Zeit in mit Spülmittel versetztes heißes Wasser und spülen Sie sie anschließend erneut aus.

Das Zubehör ist nun komplett demontiert **Abb. 24**.

Nachdem Sie die Teile gereinigt und getrocknet haben, können Sie sie wieder montieren und das Zubehör wieder auf die Maschine setzen **Abb. 25**.

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 das Zubehör One Touch Cappuccino gestellt werden muss, sowie ein Päckchen KRUPS-Entkalker (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	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.
Das Zubehör One Touch Cappuccino saugt keine Milch an. Das Zubehör One Touch Cappuccino stellt keinen oder nur wenig Schaum her.	Überprüfen Sie, ob das Zubehör richtig zusammengebaut ist (insbesondere der Regelknopf für das Aufschäumen und der Dampfaufsatz). Überprüfen Sie, ob die Dampfdüse verstopft ist. Stellen Sie sicher, dass die Aufschäumdüse nicht vergessen bzw. korrekt verbaut wurde und dass der weiche Bereich nicht verklebt oder verstopft ist. Möglicherweise ist der Dampfaufsatz (Abb.23) verstopft. Legen Sie den Dampfaufsatz einige Zeit in mit Spülmittel versetztes heißes Wasser und spülen Sie ihn vor dem Wiederanbringen aus. Überprüfen Sie, ob der Schlauch verstopft oder verdreht ist und ob er korrekt an das Zubehöerteil angeschlossen wurde, um zu verhindern, dass Luft eindringt. Überprüfen Sie, ob er richtig in die Milch getaucht ist. Spülen und reinigen Sie das Zubehör (siehe entsprechende Kapitel zum Spülen und Reinigen des Zubehörs One Touch Cappuccino). <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.
Die Dampfdüse Ihrer Maschine scheint teilweise oder vollständig verstopft zu sein.	Demontieren Sie den Dampfaufsatz mit dem Demontageschlüssel Abb. 26 Starten Sie den Spülzyklus des Zubehörs One Touch Cappuccino, um die restlichen Ablagerungen zu entfernen. Reinigen Sie die Öffnung des Dampfaufsatzes und überprüfen Sie, ob die Öffnung des Aufsatzes durch Milch- oder Kalkreste verstopft ist. Verwenden Sie gegebenenfalls die Reinigungsnaedel.
Es kommt kein Dampf aus dem Dampfaufsatz.	Überprüfen Sie, ob der Dampfauslass verstopft ist. 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.
Es tritt Dampf aus dem Gitter des Abtropfbehälters aus.	Je nach zubereitetem Rezept kann Dampf aus dem Gitter des Abtropfbehälters austreten.
Die Maschine fordert auf, den Abtropfbehälter zu leeren, obwohl dieser nicht voll ist.	Die Maschine ist so programmiert, dass sie nach einigen Kaffee-Zubereitungen an die Entleerung des Abtropfbehälters erinnert, unabhängig davon, ob Sie ggf. in der Zwischenzeit den Behälter bereits geleert haben.

PROBLEM	BEHEBUNG
Die Milch bzw. das Wasser läuft nicht korrekt in die Tasse bzw. die Tassen.	Stellen Sie sicher, dass die Abdeckung des Auslasses korrekt angebracht wurde Abb. 25 .
Es finden sich Spuren von Milch in der Zubereitung eines Americanos oder von heißem Wasser.	Führen Sie einen automatischen Reinigungsdurchgang des Zubehörs durch oder demontieren und reinigen Sie das Zubehör, bevor Sie das Rezept zubereiten.
Unter dem Gerät befindet sich Wasser.	Bevor Sie den Behälter entleeren, sollten Sie 15 Sekunden nach der Kaffeeausgabe warten, damit die Maschine ihren Zyklus korrekt beendet. Überprüfen Sie, ob der Abtropfbehälter korrekt in 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 Abschalten läuft heißes Wasser aus dem Kaffeeauslauf und dem Zubehör One Touch Cappuccino.	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. 16). Wechseln Sie die Claris Aqua Filter System Patrone (siehe „Filterinstallation“ S. 11).
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.
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.	Spülen Sie den Kaffeekreislauf, bevor Sie Ihren Kaffee zubereiten. 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.

PROBLEM	BEHEBUNG
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.
Während eines Zyklus kam es zu einem Stromausfall.	Das Gerät startet beim erneuten Einschalten automatisch neu.

 **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!

Dear customer,

Congratulations on purchasing your **Espresso Automatic Series EA88**. This appliance 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 new One Touch Cappuccino function allows you to make one or two cappuccinos or cafe lattes in no time at all to create drinks full of flavour.

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 appliance.

The Krups team



Here are some recommendations for making the most of your appliance 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 appliance.
- 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 grinding setting knob 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.

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT INFORMATION ON THE PRODUCT AND INSTRUCTIONS	24
Guide to symbols used in the instructions	24
Products supplied with your appliance	24
TECHNICAL DATA	24
DESCRIPTION	25
OVERVIEW	25
Presentation of the different symbols	25
BEFORE FIRST USE	26
INSTALLATION	26
Initial settings	26
Installing the filter	27
Preparing the appliance	27
PREPARING DRINKS	27
Information on recipes	27
Preparing the grinder	27
Preparing coffee-based drinks.....	28
Preparing other drinks: Cappuccino/Latte, frothed milk, hot water.....	29
Favourites menu.....	30
OTHER FUNCTIONS: Prog button	30
Settings	30
Maintenance.....	31
Info	31
GENERAL MAINTENANCE	31
Emptying the coffee grounds collector, coffee drawer and the drip tray	31
Circuit rinsing	32
Automatic clean programmes	32
PROBLEMS AND CORRECTIVE MEASURES	34

IMPORTANT INFORMATION ON THE PRODUCT AND INSTRUCTIONS

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

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.

Parts supplied with your appliance

Check the parts supplied with your appliance. If a part is missing, contact the hotline directly (see p. 24: Initial settings).

Parts provided:

- Espresso Automatic Series EA88
- 2 cleaning tablets
- 1 descaler sachet
- Milk suction pipe adaptable to the One Touch Cappuccino block
- Key for dismantling the steam nozzle
- Safety instruction booklet
- 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 nozzle cleaning kit

TECHNICAL DATA

Appliance:	Automatic Espresso Series EA88	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 litre	Weight EA88:	9.5 kg

Under reserve of technical modifications.

DESCRIPTION

A	Water tank lid	M	Water level indicator
B	Water tank handle	1	Coffee beans tank
C	Water tank	N	Coffee grinding setting knob
D	Coffee drawer	O	Nozzle for cleaning tablet
E	Coffee grounds collector	P	Metal grinding wheel
F	Height-adjustable coffee nozzles	2	Touch screen
G	Removable grid and drip tray	Q	Touch screen
H	Lid for the coffee bean tank	R	Programme button
I	Cup rest grid	S	“Stop/start” button
J	One Touch Cappuccino block		
K	Milk froth adjustment button		
L	Milk suction pipe		

Further information on:

The drip tray: allows you to collect water or coffee that may be produced 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

OVERVIEW

Presentation of the different symbols

	Allows you to validate the stage.		Allows you to interrupt the preparation or action in progress.
	Allows you to move on to the next stage.		FAVOURITES MENU
	Allows you to go back to the previous stage.		Access to the Favourites management menu.
	Allows you to go back to the main menu.		Creating a favourite.
	Warns of an alert message.		

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!

Respect the safety guidelines indicated in the “Safety guidelines” leaflet.

Initial settings

When using the appliance 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 (S)** 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 does not appear on the list, press **OTHER**.

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 appliance to turn on automatically every day. Select the time at which you would like the appliance to start automatically using the previously selected time format.

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

Water hardness

You must set your appliance 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 so that you can adjust the appliance to this hardness. You should also do this when you are using your appliance 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 appliance 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.

Coffee circuit rinse settings

You can choose whether or not to activate this when the machine is switched on.

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 litre container under the steam nozzle. **Fig. 5.**

The appliance 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 appliance will begin by preheating 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.**

PREPARING DRINKS

Information on recipes

Depending on the recipe selected, your **Espresso Automatic EA88** 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' knob **(N)** 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: Espresso

This chapter explains how this appliance operates using the examples of the "**Espresso**" and "**Americano**" functions.

Preparing an espresso

Press the "**Espresso**" button.

If the appliance 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 appliance 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.

The appliance 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 an appliance resetting phase that can last up to 30 seconds. This is normal.

When a cycle is interrupted, the appliance does not stop immediately, the appliance will finish its cycle but the preparation will be cancelled.

Preparing an Americano

This drink was invented by the Americans, who, preferring filtered coffee, finding the European espresso too intense. So, they began adding hot water to their espresso.

Select the "**Americano**" recipe on the screen. Place the cup(s) under the coffee nozzles.

You can change the height of the coffee nozzles to suit the size of your cup. **Fig. 10.**

You can change the quantity using the - and + buttons. Press the "**OK**" button on the touch screen to start the preparation.

You are still able to increase or decrease the amount of water for your drink during its preparation.

You can stop preparation at any time by pressing "**STOP**".

Warning: pressing stop begins the stop cycle which may last up to 30 seconds. This phase is normal.

Caution! : Automatic rinsing of the coffee nozzle

Depending on the type of recipes prepared, the appliance 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:

THE "ONE TOUCH CAPPUCCINO" BLOCK

This "One Touch Cappuccino" block facilitates preparation of one or two cappuccinos or cafe lattes.

CAPPUCCINO/LATTE

- Preparing your appliance:

Connect the milk suction pipe on the left to the "One Touch Cappuccino" block. Place the other end in a container filled with milk **Fig. 11**. You can prepare one or two cups with your appliance at the same time.

Position your cup or cups and set the button on the block to the desired position: cappuccino ☺ or latte ☻ **Fig. 12**.

- Settings and making drinks

Press the "Cappuccino Latte" button (1 cup) or the "Cappuccino x 2" button (2 cups). All settings can be modified.

For each cappuccino, the machine will take into account the last recipe used.

Once the settings have been defined, press **OK**.

The steam is used to froth up the milk. As the production of steam requires a high temperature, the appliance has an additional pre-heating phase.

The following stages are automatically sequenced: frothing of the milk, grinding of the coffee and preparation of the coffee.

Your drink is ready for you to enjoy **Fig. 13**.

FROTHED MILK

- Prepare your Appliance

Attach the milk suction pipe on the left-hand side of the "One Touch Cappuccino" block. Plunge the other end into a container filled with milk **Fig. 11**.

Position the cup or cups and select cappuccino using the appliance's button. The steam is used to froth up the milk. As a higher temperature is required when producing steam than when making an espresso, the appliance will launch an additional pre-heating phase.

Select the Frothed Milk recipe on the screen. You can customise the frothing duration using the menu. You can change it using the + or - buttons, then press **"OK"**. The latest frothing duration selection will be memorised for the next recipe.

RINSING THE "ONE TOUCH CAPPUCCINO" BLOCK

We advise you to rinse the "One Touch Cappuccino" block after every time you make a milk-based recipe.

Thus, at the end of the recipe, an alert  appears on the screen to remind you.

To start rinsing, simply press the alert pictogram. If not, it will be carried out automatically when the coffee maker is switched off at the time when you decide to switch it off.

You can also start the rinsing through the maintenance menu. To do this, press the **"Prog" button ==> Maintenance" ==> "Accessory rinsing"**.

HOT WATER

Select the Hot Water recipe on the screen. Place the cup(s) under the coffee nozzles.

You can change the height of the coffee nozzles to suit the size of your cup or cups. **Fig. 10**. You can change the quantity using the + or - buttons. Press the **"OK"** button to start the preparation.

You are still able to increase or decrease the amount of water for your drink during its preparation.

You can stop the preparation at any time by pressing **"STOP"** Warning: pressing stop begins the stop cycle which may last up to 30 seconds.
This phase is normal.

Favourites menu

The **"Favourites"** menu on your **Espresso Automatic EA88** allows you to save your favourite recipes and customise them according to your taste.
The screens will guide you intuitively through the whole of this menu.
The criteria allowing customisation are, depending on the recipes: coffee volume, coffee strength, number of cups and milk frothing time.
This menu can be accessed by pressing the **"Favourites"** button on the home screen.
It can hold up to 10 recipes that you can pre-set. You simply have to select the chosen recipe for the preparation to be automatically started.

CREATING A FAVOURITE

In the **"Favourites"** menu, press the button «  ».
Create your customised recipe or save the last recipe made (which will correspond to the "last recipe" button in the favourites list) and name it using the keyboard (max. 9 characters). You can then choose a colour to customise your favourite. After each stage, make sure you validate it so that you can move on to the next one. Your recipe has now been saved and appears on the recipe screen in the **"Favourites"** menu.

FAVOURITES MANAGEMENT

The **"change favourites"** button  in FAVOURITES gives you access to favourite management. You can change them (recipe settings), rename or delete them.

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 time after which your appliance will automatically switch off (time without use).
Auto rinse	You can choose whether or not to activate automatic rinsing of the coffee nozzle when the coffee maker is switched on.
Recipe settings	You can also return to the default settings of the recipes.

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 rinsing of the One Touch Cappuccino block or the appliance.
Cleaning	Allows you to access cleaning of the One Touch Cappuccino block or the appliance.
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 appliance. It also provides information on the appliance's maintenance. Below is the main information available.

Drinks prepared	Display the total number of ristretto, espresso, coffee, cappuccino / latte, and the total recipes.
Coffee cleaning circuit	Indicates that it should be carried out every x quantity of cycles.
Descaling	Indicates that it should be carried out every x quantity 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 a certain number of 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 appliance.

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. 14.**
2. Remove the coffee drawer.

Wait for at least 8 seconds, then first put the coffee drawer back in place and then the coffee grounds collector tray. **Fig. 15.**

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

The machine is programmed to ask for the drip tray to be emptied after a certain number of coffees, irrespective of the number of times you may have emptied the tray already.

Circuit rinsing

You can perform a rinse at any time by pressing Prog then maintenance. Depending on the types of recipes prepared, the appliance can perform an automatic rinse when switching off. It is also possible to set automatic rinsing on switch-on (see "Settings" section page 24).

Automatic clean programmes

Automatic clean programme for the coffee circuit

The appliance 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 litre; this should be placed under the coffee outlets and you will need a KRUPS cleaning tablet.

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 appliance 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. Run the entire cleaning programme to eliminate all traces of cleaning product that may be harmful to health.

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

Cleaning the "one touch cappuccino" block

To carry out this cleaning programme, you will need two containers (minimum 600 ml) and some KRUPS cleaning liquid.

Turn the block button clockwise as far as it will go.

You can carry out the cleaning:

- By pressing the **"Prog" button → Maintenance" → "Block Cleaning"**. Follow the instructions on the screen.

Dismantling the "one touch cappuccino" block

In addition to rinsing, it is necessary to clean the block after each use.

To dismantle the block, follow these instructions:

- 1 - Remove the plastic connection pipe from the block **Fig. 16**
- 2 - Press the button located above the block, which detaches it and allows you to slide it down to unhook it **Fig. 17**.
- 3 - Remove the settings button **Fig. 18**.
- 4 - Remove the milk/water nozzle, the engraved arrow indicates the disassembly direction. **Fig. 19**. To ensure this part is cleaned thoroughly, you should also remove the lid **Fig. 20**.
- 5 - Remove the black plastic casing from the shell **Fig. 21**. Remove the metal part located above the black plastic casing. **Fig. 22**. To clean this part thoroughly, rinse the flexible area while pinching it **Fig. 23**; leave it to soak in hot water and some washing up liquid, then rinse.

The block is now completely dismantled **Fig. 24**.

Once the parts have been washed and dried, put them back into place, and fit the block back onto the machine **Fig. 25**.

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 appliance 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 0.6 litre, which must be placed under the One Touch Cappuccino block, 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 appliance, 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 below persist, call KRUPS customer service. See contact list enclosed.

MALFUNCTION	CORRECTIVE MEASURES
The appliance indicates a fault, the software is frozen or your appliance is malfunctioning.	Switch off and unplug the appliance, remove the filter cartridge, wait for one minute and start the appliance again.
The appliance does not come on after pressing the Start/Stop button.	Check the fuses and wall socket. Check that the 2 lead connectors are correctly plugged into the appliance and into the wall socket.
The grinder is making a strange noise.	Foreign bodies are present in the grinder. Disconnect the appliance before any intervention. Check whether you can extract the foreign body using the suction from your vacuum cleaner.
The One Touch Cappuccino block does not suck up the milk. The One Touch Cappuccino block does not make any or makes little foam.	Check that the block is correctly assembled (particularly the froth setting button and the air end piece). Check that the steam nozzle is not blocked. Check that you have not forgotten to fit the nozzle, that it is correctly assembled, and that the flexible part is not stuck or obstructed. The air nozzle (Fig. 23) may be blocked; leave it to soak in hot water and some washing up liquid, and then rinse prior to reassembly. Check that the flexible hose is not obstructed, pierced or mis-shapen and that it is correctly connected to the block to avoid any air entering. Check that it is properly immersed in the milk. Rinse and clean the block (see chapters on rinsing and cleaning the One Touch Cappuccino block). <u>For preparations made with milk:</u> We recommend using very fresh, very cold pasteurised or UHT milk, and we also recommend using a cold container.
The steam nozzle on your machine appears to be partially or completely blocked.	Dismantle the end piece using the dismantling key. Fig. 26 Start the rinsing cycle of the One Touch Cappuccino block to remove the rest of the deposits. Clean the steam nozzle and check that the hole in the end piece is not obstructed by milk or scale residue. Use the cleaning needle if necessary.
No steam comes out of the steam nozzle.	Check that the steam nozzle is not blocked. 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.
Steam comes out of the drip tray grid.	Depending on the type of recipe prepared, steam may come out of the drip tray grid.
The appliance is asking you to empty the drip tray even though it is not full.	The machine is programmed to ask for emptying of the drip tray after a certain number of coffees, irrespective of the number of times you may have already emptied the drip tray.
There is water under the appliance.	Before lifting off the tank, wait for 15 seconds after the coffee has run through so that the appliance finishes its cycle correctly. Check that the drip tray is correctly positioned on the appliance, 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.

MALFUNCTION	CORRECTIVE MEASURES
The milk or water is not flowing correctly into the cup or cups.	Check that the milk output lid is correctly positioned Fig. 25
Traces of milk are present in an Americano or Hot Water recipe.	Perform an automatic rinsing cycle, or disassemble and clean the accessory, before launching the recipe.
When you turn off the appliance, hot water will come out of the coffee nozzles and the One Touch Cappuccino block.	According to the type of recipe prepared, the appliance 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.	When in operation, turn the grinding setting knob 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.32). Change the Claris Aqua Filter cartridge (see "Filter installation" p.26).
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.
The grinding setting button is difficult to turn.	Only change the grinding setting when in operation.
The espresso or coffee is not hot enough.	Rinse the coffee circuit before starting to prepare your coffee. 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. When in operation, turn the grinding 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 appliance.	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!

Chère Cliente, cher Client,

Nous vous félicitons pour l'achat de votre **Espresso Automatic Serie EA88**. 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.

La nouvelle fonction One Touch Cappuccino vous permettra de réaliser un ou deux cappuccinos ou caffè latte en un minimum de temps et d'apprécier des boissons savoureuses.

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 siéra. 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.

SOMMAIRE

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT ET LE MODE D'EMPLOI	36
Guide des symboles du mode d'emploi	36
Produits fournis avec votre machine.....	36
DONNÉES TECHNIQUES	36
DESCRIPTIF DE L'APPAREIL	37
VUE D'ENSEMBLE	37
Présentation des différents symboles	37
MISE EN SERVICE	38
INSTALLATION DE L'APPAREIL	38
Réglages initiaux	38
Installation du filtre.....	39
Préparation de l'appareil	39
PRÉPARATION DES BOISSONS	39
Information sur les recettes.....	39
Préparation du broyeur	39
Préparation des boissons café	40
Préparation des autres boissons : cappuccino / latte, lait moussé, eau chaude	41
Menu favoris.....	42
AUTRES FONCTIONS : touche Prog	42
Réglages	42
Entretien	43
Info	43
ENTRETIEN GENERAL	43
Vidange du collecteur de marc de café, du tiroir à café et du bac récolte-gouttes.....	43
Rinçage des circuits.....	44
Programmes automatiques de nettoyage machine	44
PROBLÈMES ET ACTIONS CORRECTIVES	46

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. 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.

Produits fournis avec votre machine

Vérifiez les produits fournis avec votre machine. S'il manque une pièce, contactez directement votre hotline (voir p. 38 : Réglages initiaux).

Pièces fournies :

- Espresso Automatic Serie EA88
- 2 pastilles de nettoyage
- 1 sachet de détartrant
- Tuyau d'aspiration du lait adaptable sur le bloc One Touch Cappuccino
- Clé de démontage de la sortie vapeur
- Livret des consignes de sécurité
- 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

DONNÉES TECHNIQUES

Appareil :	Automatic Espresso Series EA88	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 EA88:	9.5 kg

Sous réserve de modifications techniques.

DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

- | | | | |
|----------|--|----------|--|
| A | Couvercle réservoir d'eau | M | Flotteur de niveau d'eau |
| B | Poignée réservoir d'eau | 1 | Réservoir café en grains |
| C | Réservoir d'eau | N | Bouton de réglage de la finesse de broyage |
| D | Tiroir à café | O | Goulotte pastille de nettoyage |
| E | Collecteur de marc de café | P | Broyeur à meules en métal |
| F | Sorties café réglables en hauteur | 2 | Ecran tactile |
| G | Grille et bac récolte-gouttes amovible | Q | Ecran tactile |
| H | Couvercle de réservoir café en grains | R | Touche programmation |
| I | Grille repose-tasses | S | Touche "marche/arrêt" |
| J | Bloc One Touch Cappuccino | | |
| K | Bouton de réglage du moussage de lait | | |
| L | tuyau d'aspiration du lait | | |

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

VUE D'ENSEMBLE

Présentation des différents symboles

- | | | | |
|--|---|---|---|
|  | Permet de valider l'étape. |  | Permet d'interrompre la préparation ou action en cours. |
|  | Permet de passer à l'étape suivante. |  | MENU FAVORIS |
|  | Permet de revenir à l'étape précédente. |  | Accès au menu Gestion des favoris. |
|  | Permet de revenir au menu principal. |  | Création d'un favori. |
|  | Signale un message d'alerte. | | |

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 indiquées dans le livret "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” (S)**. 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 **“AUTRE”**.

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.

Réglage de rinçage du circuit café

Vous pouvez choisir de l'activer ou pas à l'allumage de la machine.

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.**

Régalez 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 le remplissage des circuits d'eau, préchauffage des circuits, puis procédera 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.**

PRÉPARATION DES BOISSONS

Information sur les recettes

Selon les recettes choisies, votre **Espresso Automatic EA88** 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.

Régalez le degré de finesse de broyage en tournant le bouton 'Réglage de la finesse de broyage' **(N)** 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 en prenant comme exemples les fonctions **“Espresso”** et **“Americano”**.

Préparation d'un 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.

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.

Préparation d'un Americano

Cette boisson a été inventée par les Américains qui, préférant le café filtre, trouvaient l'espresso des Européens trop intense. Ils ont donc pris l'habitude de rajouter de l'eau chaude dans leur espresso.

Sélectionnez la recette **“Americano”** sur l'écran. Mettez la ou les tasses sous les buses café.

Vous pouvez régler la hauteur des buses café en fonction de la taille de votre tasse. **Fig. 10.**

Vous pouvez modifier la quantité en utilisant les touches – et +. Appuyez sur la touche **“OK”** de l'écran pour lancer la préparation.

Il est toujours possible d'augmenter ou de diminuer la quantité d'eau pour votre boisson au cours de la préparation.

Vous pouvez arrêter la préparation à tout moment en appuyant sur **“STOP”**

Attention, l'appui sur stop entraîne une phase d'arrêt du cycle qui peut durer jusqu'à 30 secondes. Cette phase est normale.

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

LE BLOC “ONE TOUCH CAPPUCCINO”

Ce bloc “One Touch Cappuccino” facilite la préparation d'un ou deux cappuccinos ou café latte.

CAPPUCCINO / LATTE

Préparation de votre appareil

Raccordez le tuyau d'aspiration de lait côté gauche au bloc “One Touch Cappuccino”. Plongez l'autre extrémité dans un récipient rempli de lait **Fig. 11**. Votre appareil vous permet de préparer une ou deux tasses simultanément. Placez la ou les tasses et réglez le bouton du bloc sur la position désirée : cappuccino ☺ ou latte ☹ **Fig. 12**.

- Paramétrages et réalisation des boissons

Appuyez sur la touche “Cappuccino Latte” (1 tasse) ou “Cappuccino x 2” (2 tasses).

L'ensemble des paramètres sont modifiables.

A chaque cappuccino, la machine prendra en compte la dernière recette réalisée.

Une fois les paramètres définis, appuyez sur “OK”.

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.

Les étapes suivantes s'enchaînent automatiquement : le moussage du lait, le broyage du café et la réalisation du café.

Votre boisson est prête pour dégustation **Fig. 13**.

LAIT MOUSSÉ

Préparation de votre appareil.

Raccordez le tuyau d'aspiration de lait côté gauche au bloc “One Touch Cappuccino”.

Plongez l'autre extrémité dans un récipient rempli de lait **Fig. 11**.

Placez la ou les tasse(s) et réglez le bouton du bloc à la position cappuccino. 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.

Sélectionnez la recette “Lait moussé” sur l'écran. Un menu vous permettra de personnaliser la durée du moussage. Vous pouvez la modifier en appuyant sur les boutons + ou -, appuyez sur “OK”. La dernière durée de moussage utilisée sera mémorisée pour la prochaine recette.

Rincage du bloc « One Touch Cappuccino »

Nous vous conseillons de procéder au rinçage du bloc “One Touch Cappuccino” après la réalisation de chaque recette à base de lait.

Ainsi, dès la fin de la recette, une alerte  apparaît sur l'écran afin de vous le rappeler.

Pour lancer le rinçage, il suffit d'appuyer sur le pictogramme d'alerte. Sinon, il se fera en automatique à l'extinction de la machine au moment où vous souhaiterez l'éteindre.

Vous pouvez également lancer le rinçage par le menu entretien. Pour cela, appuyez sur le bouton “Prog” ==> “Entretien” ==> “Rinçage accessoire”

EAU CHAUDE

Sélectionnez la recette “Eau chaude” sur l'écran. Mettez la ou les tasses sous les sorties café.

Vous pouvez régler la hauteur des buses café en fonction de la taille de votre tasse ou de vos tasses. **Fig. 10**.

Vous pouvez modifier la quantité en utilisant les touches + ou - . Appuyez sur la touche “OK” pour lancer la préparation.

Il est toujours possible d'augmenter ou de diminuer la quantité d'eau pour votre boisson au cours de la préparation.

Vous pouvez arrêter la préparation à tout moment en appuyant sur “STOP”. Attention, l'appui sur stop entraîne une phase d'arrêt du cycle qui peut durer jusqu'à 30 secondes. Cette phase est normale.

Menu favoris

Le menu « Favoris » de votre **Espresso Automatic EA88** vous permet de sauvegarder vos recettes préférées et de les personnaliser selon vos goûts et habitudes de consommation. Les écrans vous guideront de façon très intuitive à travers l'ensemble de ce menu.

Les critères permettant une personnalisation sont, selon les recettes : volume de café, force du café, nombre de tasses ou encore temps de moussage du lait.

Ce menu est accessible par la touche « **Favoris** » présente sur l'écran d'accueil.

Il peut contenir jusqu'à 10 recettes que vous aurez préenregistrées. Vous n'avez qu'à sélectionner la recette choisie pour que la préparation soit automatiquement lancée.

CRÉATION D'UN FAVORI

Dans le menu « **Favoris** », appuyez sur la touche «  ».

Créez votre recette personnalisée ou enregistrez la dernière recette réalisée (qui correspondra au bouton "dernière recette" dans la liste des favoris), nommez-la à l'aide du clavier (9 caractères max.). Vous pouvez ensuite choisir une couleur pour personnaliser votre favori. Après chaque étape, veillez bien à valider pour passer à la suivante. Votre recette est maintenant enregistrée, et apparaît dans l'écran des recettes du menu « **Favoris** ».

GESTION DES FAVORIS

La touche « **modification des favoris** »  dans le menu « **Favoris** » vous donne accès à la gestion des favoris. Vous pouvez les modifier (paramètres des recettes), les renommer ou les supprimer.

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 (durée de non utilisation).
Rinçage auto	Vous pouvez activer ou non le rinçage automatique de la sortie café au démarrage de la machine.
Paramètres recettes	Vous pouvez procéder au rétablissement des paramétrages par défaut des recettes.

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 du bloc one touch cappuccino ou de la machine.
Nettoyage	Vous permet d'accéder au nettoyage du bloc One Touch Cappuccino ou de la machine.
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.

Boissons préparées	Affiche le nombre total de ristretto, espresso, cafés, cappuccino / latte, ainsi que le total des recettes.
Nettoyage circuit café	Indique qu'il devra être effectué dans x quantité de cycles.
Détartrage	Indique qu'il devra être effectué dans 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 d'un certain nombre de 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.

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 **“Veuillez 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. 14.**
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. 15**

Le bac récolte-gouttes est équipé d'un flotteur qui vous indique à tout moment quand le vider. Cependant : la machine est aussi programmée pour demander une vidange du bac récolte-gouttes au bout d'un certain nombre de cafés, indépendamment des vidanges intermédiaires que vous pouvez effectuer.

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.

Il est possible aussi de régler un rinçage automatique à l'allumage (voir section "Réglages" page 42).

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 nettoyage nocif pour la santé.

Nettoyage du bloc « One Touch Cappuccino »

Pour effectuer ce programme de nettoyage, vous aurez besoin de deux récipients (mini 600 ml) et du liquide de nettoyage KRUPS.

Tourner le bouton du bloc en sens horaire jusqu'à la butée.

Vous pouvez procéder au nettoyage :

- en appuyant sur le bouton **« Prog »** → **« Entretien »** → **« Nettoyage Bloc »**. Suivez les instructions à l'écran.

Démontage du bloc « One Touch Cappuccino »

En plus du rinçage, il est nécessaire de nettoyer le bloc après chaque utilisation. Pour démonter le bloc, suivez les instructions suivantes :

- 1- Retirez le tuyau de raccordement plastique du bloc **Fig. 16**.
- 2- Appuyez sur le bouton situé au-dessus du bloc, ce qui le dégage et vous permet de le faire glisser vers le bas pour l'enlever **Fig. 17**.
- 3- Retirez le bouton de réglage **Fig. 18**.
- 4- Retirez la sortie lait/eau, la flèche gravée indique le sens de démontage. **Fig. 19**. Pour assurer un nettoyage optimal de cette pièce, retirez également le couvercle **Fig. 20**.
- 5- Retirez la pièce noire de la coque **Fig. 21**. Retirez la pièce en métal située au-dessus de la pièce noire. **Fig. 22**. Pour un nettoyage en profondeur de cette pièce, rincer la zone souple tout en la pinçant **Fig. 23**; laissez la tremper dans un mélange d'eau chaude avec du produit vaisselle, puis rincez.

Le bloc est maintenant complètement démonté **Fig. 24**.

Une fois les éléments nettoyés et séchés, remettez-les en place, et remplacez le bloc sur la machine **Fig. 25**.

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 le bloc One Touch Cappuccino 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	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.
Le bloc One Touch Cappuccino n'aspire pas le lait. Le bloc One Touch Cappuccino ne fait pas ou peu de mousse.	Vérifiez que le bloc est correctement assemblé (notamment le bouton de réglage du moussage et l'embout air). Vérifier que la sortie vapeur n'est pas bouchée. Vérifiez que l'embout air n'a pas été oublié, qu'il est correctement assemblé, et que sa partie souple n'est pas collée ou obstruée. Il se peut que l'embout air (fig.23) soit bouché ; laissez tremper l'embout air dans un mélange d'eau chaude avec du produit vaisselle, puis rincez avant remontage. Vérifiez que le tuyau souple n'est pas obstrué, vrillé et qu'il est bien emboîté dans le bloc pour éviter toute prise d'air. Vérifiez qu'il est bien immergé dans le lait. Rincez et nettoyez le bloc (voir chapitres correspondant au rinçage et au nettoyage du bloc One Touch Cappuccino). <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.
La sortie vapeur de votre machine semble partiellement ou complètement bouchée.	Démontez l'embout à l'aide de la clé de démontage. Fig. 26 Lancez le cycle de rinçage du bloc One Touch Cappuccino pour évacuer le reste des dépôts. Nettoyez la sortie vapeur et vérifiez que le trou de l'embout n'est pas obstrué par des résidus de lait ou de calcaire. Utilisez l'aiguille de nettoyage si nécessaire.
Aucune vapeur ne sort de l'embout vapeur.	Vérifier que la sortie vapeur n'est pas bouchée. 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. Remettre la cartouche claris dans le réservoir.
De la vapeur s'échappe de la grille du bac récolte-gouttes	Selon le type de recette préparée, de la vapeur peut s'échapper de la grille du bac récolte gouttes.
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 au bout d'un certain nombre de cafés, indépendamment des vidanges intermédiaires que vous pouvez effectuer.

PROBLEME	ACTIONS CORRECTIVES
Le lait ou l'eau ne s'écoule pas correctement dans la ou les tasse(s).	Vérifiez que le couvercle de la sortie lait est correctement positionné Fig. 25
Des traces de lait sont présentes dans une recette americano ou eau chaude.	Réalisez un rinçage bloc automatique, ou démontez et nettoyez l'accessoire, avant le lancement de la recette.
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 et le bloc One Touch Cappuccino.	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 "Programmes automatiques de nettoyage machine p.44). Changez la cartouche Claris Aqua Filter System (cf "Installation du filtre" p.39).
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.
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.	Réalisez un rinçage circuit café avant de lancer votre café. 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.	Évitez d'utiliser des cafés huileux, caramélisés ou aromatisés. Vérifiez que le réservoir à grains contient du café et que celui-ci descend correctement. Diminuez le volume de la préparation, augmentez la force de la préparation. 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 !

Geachte klant,

We feliciteren u met de aankoop van uw **Espresso Automatic Serie EA88**. 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 apparaat 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.

Met de nieuwe functie One Touch Cappuccino kunt u in een mum van tijd een of twee koppen cappuccino of cafe latte maken en van heerlijke drankjes genieten.

Om de beste smaak te krijgen, kunnen het best 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.

SAMENVATTING

BELANGRIJKE INFORMATIE OVER HET PRODUCT EN GEBRUIKSAANWIJZING	56
Symbolengids van de gebruiksaanwijzing	56
Bij uw apparaat meegeleverde producten	56
TECHNISCHE GEGEVENS	56
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT	57
OVERZICHT	57
Voorstelling verschillende symbolen	57
AANSCHAKELLEN	58
INSTALLATIE VAN HET APPARAAT	58
Initiële instelling	58
Installatie van de filter	59
Vorbereiding van het apparaat	59
BEREIDING VAN DRANKEN	59
Informatie over de recepten	59
Vorbereiding van de molen	59
Bereiding van koffiedranken	60
Bereiding van andere dranken: cappuccino / latte, opgeschuimde melk, warm water	61
Menu met favorieten	62
ANDERE FUNCTIES: Prog-toets	62
Instellingen	62
Onderhoud	63
Info	63
ALGEMEEN ONDERHOUD	63
Leegmaken van de koffiebezinkselcollector, van de koffielade en van het druppelbakje	63
Spoelen van het buizenstelsel	64
Automatische schoonmaakprogramma's van de machine	64
PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN	66

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/espressotoestel.

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.

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. 52: Initiële instellingen).

Geleverde onderdelen:

- Espresso Automatic Serie EA88
- 2 schoonmaaktabletjes
- 1 zakje ontkalkingsproduct
- Regelbare melkaanzuigslang op het blok One Touch Cappuccino
- Demontagesleutel van de stoomuitlaat
- Boekje met veiligheidsvoorschriften
- 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

TECHNISCHE GEGEVENS

Apparaat:	Automatic Espresso Series EA88	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 EA88:	9.5 kg

Onder voorbehoud van technische wijzigingen.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

A	Deksel waterreservoir	L	Melkaanzuigslang
B	Handgreep waterreservoir	M	Waterpeilvlotter
C	Waterreservoir	1	Reservoir koffiebonen
D	Koffielade	N	Knop voor de instelling van de fijnheidsgraad van het malen
E	Koffiebezinkselcollector	O	Afvoerkanaal schoonmaaktabeltje
F	In de hoogte verstelbare koffie-uitgangen	P	Molen met metalen maalelementen
G	Rooster en wegneembaar druppelbakje	2	Aanraakscherm
H	Deksel reservoir koffiebonen	Q	Aanraakscherm
I	Rooster op oppervlak voor kopjes	R	Toets programmering
J	Blok One Touch Cappuccino	S	Toets "aan/uit"
K	Melkschuimknop		

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

OVERZICHT

Voorstelling verschillende symbolen

	Valideert een stap.		Onderbreekt de bereiding of actie die bezig is
	Om naar de volgende stap te gaan.		MENU MET FAVORIETEN
	Keert terug naar de vorige stap.		Toegang tot het menu "Favorieten beheren"
	Keert terug naar het hoofdmenu.		Een favoriet aanmaken.
	Wijst op een waarschuwingsbericht.		

AANSCHAKELLEN 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 dodelijke schok oploopt als gevolg van de aanwezigheid van elektriciteit!
Volg de veiligheidsvoorschriften in het boekje "Veiligheidsvoorschriften" op.

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 (S)** 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.

Klik op **ANDERE** als uw land niet in de lijst staat.

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.

Het spoelen van het koffiecircuit instellen.

U kunt deze functie wel of niet activeren wanneer u het apparaat aanzet.

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.**

BEREIDING VAN DRANKEN

Informatie over de recepten

In functie van de gekozen recepten, regelt uw **Espresso Automatic EA88** 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' **(N)** 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

In dit hoofdstuk leggen wij aan de hand van de functies **“Espresso”** en **“Americano”** de werking van het apparaat uit.

Bereiding van een 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 koffiepijpje 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.

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.

Bereiding van een Americano

Deze drank is uitgevonden door de Amerikanen die de voorkeur gaven aan filterkoffie en de espresso van de Europeanen te sterk vonden. Ze voegden daarom warm water aan hun espresso toe.

Kies het recept **“Americano”** op het scherm. Plaats het kopje / de kopjes onder de koffiepijpjes.

U kunt de pijpjes hoger of lager plaatsen naargelang de hoogte van uw kop. **Afb. 10**

U kunt de hoeveelheid aanpassen met de toetsen – et +. Druk op het scherm op **“OK”** om de bereiding te starten.

U kunt tijdens de bereiding de hoeveelheid water nog aanpassen (meer of minder).

U kunt de bereiding op elk gewenst moment stopzetten door op **“STOP”** te drukken.

Let op: wanneer u op stop drukt, wordt een stopfase in gang gezet die tot 30 seconden kan duren. Dit is normaal.

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.

Andere dranken bereiden:

HET BLOK « ONE TOUCH CAPPUCCINO »

Het blok "One Touch Cappuccino" vereenvoudigt de bereiding van een of twee kopjes cappuccino of cafe latte.

CAPPUCCINO / LATTE

- Het apparaat voorbereiden:

Sluit de melkaanzuigslang aan op de linkerkant van het blok « **One Touch Cappuccino** ». Dompel het andere uiteinde in een kan met melk. **Afb. 11.** U kunt met uw machine één of twee kopjes tegelijkertijd bereiden.

Plaats het kopje / de kopjes en zet de knop van het blok in de gewenste stand : cappuccino ☺ of latte ☹ **Afb. 12.**

- Parameters instellen en dranken bereiden:

Druk op "**Cappuccino Latte**" (1 kopje) of "**Cappuccino x 2**" (2 kopjes).

Als u cappuccino maakt, kiest het apparaat automatisch het laatst gekozen recept.

Druk op **OK** als u de parameters heeft ingesteld.

De stoom wordt gebruikt om melk op te schuimen. De stoomproductie vereist een hoge productie. Het apparaat voorziet een extra voorverwarmingsfase.

Onderstaande stappen worden automatisch uitgevoerd: het opschuimen van de melk, het malen van de koffiebonen en het bereiden van de koffie.

Uw drank is klaar. **Afb. 13.**

OPGESCHUIMDE MELK

- Het apparaat voorbereiden:

Sluit de melkaanzuigslang links aan op het blok "**One Touch Cappuccino**".

Dompel het andere uiteinde in een kan melk **Afb. 11.**

Plaats het kopje / de kopjes onder de pijpjes en zet de keuzeknop van het blok in de stand cappuccino. De stoom zorgt ervoor dat de melk wordt opgeschuimd. Aangezien de stoomproductie een hoge temperatuur vereist, voert het apparaat een extra voorverwarmingsfase uit.

Kies het recept "**Opgeschuimde melk**" op het scherm. Via een menu kunt u zelf de opschuimtijd instellen. U kunt deze wijzigen met de knoppen + en -. Druk op "**OK**" als u klaar bent. De laatst ingestelde opschuimduur wordt in het geheugen opgeslagen voor de volgende keer.

HET BLOK « ONE TOUCH CAPPUCCINO » SPOELEN

Wij raden u aan om na elk recept op basis van melk het blok "**One Touch Cappuccino**" te spoelen.

Aan het einde van de bereiding verschijnt er een waarschuwing  op het scherm om u er aan te herinneren.

Druk op het waarschuwingspictogram om het spoelen te starten. Zo niet wordt het apparaat automatisch gespoeld wanneer u het apparaat uitschakelt.

U kunt het spoelen ook starten via het menu "Onderhoud". Druk op de knop « **Prog** » ==> « **Onderhoud** » ==> « **Accessoire spoelen** »

WARM WATER

Kies het recept "**Warm water**" op het scherm. Plaats het kopje / de kopjes onder de pijpjes.

U kunt de pijpjes hoger of lager plaatsen naargelang de hoogte van uw kop. **Afb. 10.**

U kunt de hoeveelheid aanpassen met de knoppen + en -. Druk op het scherm op "**OK**" om de bereiding te starten.

U kunt tijdens de bereiding de hoeveelheid water nog aanpassen (meer of minder).

U kunt de bereiding op elk gewenst moment stopzetten door op "**STOP**" te drukken. Let op: wanneer u op stop drukt, wordt een stopfase in gang gezet die tot 30 seconden kan duren. Dit is normaal.

Menu met favorieten

U kunt uw favoriete recepten opslaan in het menu « **Favorieten** » van uw **Espresso Automatic EA88** en ze personaliseren volgens uw smaak en consumptiegewoonten. De schermen leiden u op een intuïtieve manier door het menu heen.

De personalisatiecriteria zijn, afhankelijk van de recepten: hoeveelheid koffie, sterkte van de koffie, aantal kopjes of schuimtijd van de melk.

Dit menu is toegankelijk via de knop « **Favorieten** » op het beginscherm.

U kunt tot 10 recepten opslaan. Selecteer het recept om de bereiding automatisch te starten.

EEN FAVORIET AANMAKEN

Druk op de knop «  » in het menu « **Favorieten** ».

Maak uw gepersonaliseerd recept of sla het laatst bereide recept op (komt overeen met de knop "laatste recept" in de lijst met favorieten) en geef het een naam (max. 9 karakters). Vervolgens kunt u een kleur kiezen om uw favoriete recept te personaliseren. U moet elke stap bevestigen voordat u naar de volgende stap kunt gaan. Uw recept is nu opgeslagen en verschijnt in de lijst met recepten van het menu « **Favorieten** ».

FAVORIETEN BEHEREN

Druk op de knop « **favorieten wijzigen** »  in het menu **FAVORIETEN** om uw favorieten te beheren. U kunt ze wijzigen (parameters van de recepten), een nieuwe naam geven of wissen.

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 tijd instellen waarna uw apparaat automatisch zal uitschakelen (tijd van inactiviteit).
Automatisch spoelen	U kunt de koffie-uitgang wel of niet automatisch laten spoelen wanneer u het apparaat aanzet.
Parameters van de recepten	U kunt de standaardinstellingen van de parameters opnieuw instellen.

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 kunt de standaardinstellingen van de parameters opnieuw instellen.
Schoonmaken	U kunt het blok One Touch Cappuccino of het apparaat 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.

Bereide dranken	Geeft het totaal aantal bereide ristretto's, espresso's, koffies, cappuccino's/latte's en het totaal aantal recepten aan.
Schoonmaak koffiecircuit	Geeft aan dat het moet worden uitgevoerd na x cycli.
Ontkalking	Geeft aan dat het moet worden uitgevoerd na x 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 een bepaald aantal koffies 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.

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. 14.**
2. Verwijder de koffielade.

Wacht minstens 8 seconden en plaats de koffielade en de koffiedikopvangbak. **Afb. 15.**

Het druppelbakje is uitgerust met een vlotter die u op elk ogenblik aangeeft wanneer u hem dient leeg te maken.

Het apparaat is zo geprogrammeerd dat het na een bepaald aantal koffiebereidingen altijd vraagt de lekbak te legen, ongeacht eventuele, tussentijdse legingen.

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.

U kunt het apparaat automatisch laten spoelen wanneer u het apparaat aanzet (zie paragraaf "Instellingen" pagina 58).

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 schoonmaaktablet 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 voerde. 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. Voer het schoonmaakprogramma volledig uit om alle sporen van het schadelijke schoonmaakproduct te verwijderen.

Het blok « ONE TOUCH CAPPUCCINO » schoonmaken

Om het schoonmaakprogramma te draaien heeft u twee kannen (mini 600 ml) en KRUPS reinigingsmiddel nodig.

Draai de knop van het blok stevig vast met de klok mee

U kunt uw apparaat schoonmaken:

- druk op de knop « **Prog** » → « **Onderhoud** » → « **Blok schoonmaken** ». Volg de instructies op het scherm.

Het blok « one touch cappuccino » demonteren

U moet het blok spoelen en schoonmaken na elk gebruik.

Volg onderstaande instructies om het blok te demonteren:

1 - Verwijder de plastic aansluitslang van het blok **Afb. 16**

2 - Druk op de knop aan de bovenkant van het blok. Het blok komt los en u kunt het naar beneden schuiven om het te verwijderen **Afb. 17**.

3- Verwijder de regelknop **Afb. 18**.

4 - Verwijder de melk-/wateruitlaat. De gegraveerde pijl geeft de richting aan. **Afb. 19**. Verwijder ook het deksel voor een optimale reiniging van dit onderdeel **Afb. 20**.

5 - Verwijder het zwarte deel van de behuizing **Afb. 21**. Verwijder het metalen deel boven het zwarte deel. **Afb. 22**. Voor een grondige reiniging van dit gedeelte, in het soepele deel knijpen tijdens het doorspoelen **Afb. 23**; laat dit weken in een mengeling van warm water en afwasmiddel, en spoel het vervolgens.

Het blok is nu volledig gedemonteerd **Afb. 24**.

Na het schoonmaken en drogen van de onderdelen, monteert u ze opnieuw en plaatst u het blok opnieuw op het apparaat. **Afb. 25**.

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 ontkalkingproces 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 het blok One Touch Cappuccino te zetten 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 defect, 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 blok One Touch Cappuccino zuigt de melk niet aan. Het blok One Touch Cappuccino maakt geen of weinig schuim.	Controleer of het blok correct is gemonteerd (melkschuimknop en luchtuitlaat). Controleer of de stoomuitlaat niet is verstopt. Controleer of de luchtuitlaat is geïnstalleerd en correct is gemonteerd en of het soepele gedeelte niet is vastgekleefd of verstopt. Het is mogelijk dat het mondstuk (Afb. 23) verstopt is, laat het mondstuk weken in een mengeling van warm water en afwasmiddel, spoel dit vervolgens alvorens het weer te monteren. Zorg ervoor dat de slang niet is verstopt of gedraaid en correct op het blok is aangesloten om luchtinlaat te voorkomen. Zorg ervoor dat de slang goed in de melk zit. Spoel en reinig het blok (zie hoofdstukken over het spoelen en schoonmaken van het blok One Touch Cappuccino). <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.
De stoomuitlaat van uw apparaat is gedeeltelijk of volledig verstopt.	Demonteer het mondstuk met de demontagesleutel. Fig. 26 Start de spoelcyclus van het blok One Touch Cappuccino om de vuilresten te verwijderen. Maak de stoomuitlaat schoon en zorg ervoor dat het gaatje van het mondstuk niet verstopt zit met melk- of kalkresten. Gebruik, indien nodig, de schoonmaaknaald.
Er komt geen stoom uit het stoommondstuk.	Controleer of de stoomuitlaat niet is verstopt. 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.
Er ontsnapt stoom uit het rooster van de lekbak.	Afhankelijk van het gekozen recept kan er stoom ontsnappen uit het rooster van de lekbak.
Het apparaat vraagt de lekbak te legen. De lekbak is echter nog niet vol.	Het apparaat is zo geprogrammeerd dat het na een bepaald aantal 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 verwijderd 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.

PROBLEEM	OPLOSSING
De melk of het water stroomt niet goed in het kopje / de kopjes.	Controleer of het deksel van de melkuitlaat juist is geplaatst Fig. 25
Er zitten melksporen in een Americano of in warm water.	Voer een automatische spoeling van het blok uit of demon- teer en reinig de accessoire voordat het product wordt bereid.
Aan het einde van de cyclus loopt er warm water uit de koffie-uitgangen en het blok One Touch Cappuccino.	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 ver- schijnt nog steeds op het scherm na het legen van de koffiedikop- vangbak 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 op- nieuw 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 schoon- maakcyclus voor het apparaat (cf. "Automatisch schoonmaak- programma van het koffiecircuit" p.64). Vervang het Claris Aqua Filter System-patroon (cf. "De filter installeren" p.59).
Nadat u het waterreservoir heeft gevuld, blijft het bericht weerge- geven op het scherm.	Verifieer of het reservoir correct in het apparaat werd ge- plaatst. Verifieer en deblokkeer indien nodig de vlotter. De vlotter op de bodem van het reservoir moet zich vrij kunnen verplaatsen.
U kunt moeilijk draaien aan de knop voor het instellen van het fijnmalen.	Wijzig de instelling van de molen alleen wanneer hij in wer- king is.
De espresso of de koffie is niet warm genoeg.	Spoel het koffiecircuit voordat u koffie zet. 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 fij- nere 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 stroomonder- breking 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!

Estimado/a cliente:

Felicidades por adquirir su **Espresso Automatic Serie EA88**. 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.

La nueva función One Touch Cappuccino le permitirá preparar uno o dos capuccinos o latte coffees en muy poco tiempo y a la vez disfrutar de su gran sabor.

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.

ÍNDICE

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL PRODUCTO Y LAS INSTRUCCIONES DE USO	72
Guía de símbolos de las instrucciones de uso	72
Productos suministrados con su máquina	72
DATOS TÉCNICOS	72
DESCRIPCIÓN DEL APARATO	73
VISTA EN CONJUNTO	73
Presentación de los distintos símbolos	73
PUESTA EN SERVICIO	74
INSTALACIÓN DEL APARATO	74
Ajustes iniciales	74
Instalación del filtro	75
Preparación del aparato	75
PREPARACIÓN DE CAFÉS E INFUSIONES	75
Información sobre las recetas	75
Preparación del molinillo	75
Preparación de bebidas de café	76
Preparación de otras bebidas: capuccino / latte, leche espumada, agua caliente	77
Menú favoritos	78
OTRAS FUNCIONES: tecla Prog	78
Ajustes	78
Mantenimiento	79
Menú Info	79
MANTENIMIENTO GENERAL	79
Vaciado del colector de posos de café, del cajón de café y de la bandeja recoge gotas ...	79
Enjuague de los circuitos	80
Programas automáticos de limpieza de la máquina	80
PROBLEMAS Y ACCIONES CORRECTIVAS	82

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.

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. 66: Ajustes iniciales).

Piezas suministradas:

- Espresso Automatic Serie EA88
- 2 pastillas de limpieza
- 1 bolsita de desincrustante
- Tubo de aspiración de leche que se adapta al bloque One Touch Cappuccino
- Llave de desmontaje de la salida de vapor
- Manual de instrucciones de seguridad
- 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

DATOS TÉCNICOS

Aparato:	Automatic Espresso Series EA88	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 EA88:	9.5 kg

Bajo reserva de modificaciones técnicas.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- | | |
|---|--|
| A Tapa del depósito del agua | M Indicador del nivel de agua |
| B Asa del depósito del agua | 1 Depósito de granos de café |
| C Depósito de agua | N Botón de ajuste del grosor de la molienda |
| D Cajón de café | O Abertura para la pastilla de limpieza |
| E Colector de posos de café | P Molinillo de muelas metálicas |
| F Salidas de café ajustables en altura | 2 Pantalla táctil |
| G Rejilla y bandeja recoge gotas extraíble | Q Pantalla táctil |
| H Tapa del depósito de granos de café | R Tecla de programación |
| I Rejilla para tazas | S Tecla de encendido/apagado |
| J Bloque One Touch Cappuccino | |
| K Botón de ajuste del espumado de la leche | |
| L tubo de aspiración de leche | |

Especificaciones sobre:

La bandeja recoge gotas: 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

VISTA EN CONJUNTO

Presentación de los distintos símbolos

- | | | | |
|--|-------------------------------------|--|---|
|  OK | Permite validar la etapa. |  STOP | Permite interrumpir la preparación o acción en curso. |
|  > | Permite pasar a la siguiente etapa. |  Menú favoritos | |
|  < | Permite volver a la etapa anterior. |  Acceso al menú de Gestión de favoritos. | |
|  Home | Permite volver al menú principal. |  + | Creación de un favorito |
|  ! | Indica un mensaje de alerta. | | |

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 indicadas en el manual "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 (S)**. 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 **OTRO**.

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.

Ajuste del aclarado del circuito de café

Puede optar por activarlo o no al conectar la máquina.

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.**

PREPARACIÓN DE CAFÉS E INFUSIONES

Información sobre las recetas

Según las recetas elegidas, su **Espresso Automatic EA88** 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 (**N**) 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

La finalidad de este apartado es explicar el funcionamiento de la máquina tomando como ejemplos las funciones **«Espresso»** y **«Americano»**.

Preparación de un 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.

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.

Preparación de un Americano

Esta bebida fue inventada por los americanos, que prefieren el café de filtro debido a que el Espresso de los europeos les parece demasiado intenso. Por eso, cogieron la costumbre de añadir agua caliente al espresso.

Seleccione la receta **«Americano»** de la pantalla. Coloque la taza o las tazas bajo las boquillas de café.

Puede regular la altura de las boquillas de café en función del tamaño de su taza. **Fig. 10.**

Puede modificar la cantidad utilizando las teclas **-** y **+**. Pulse la tecla **«OK»** de la pantalla para iniciar la preparación.

Puede aumentar o reducir la cantidad de agua para su bebida en cualquier momento durante la preparación.

Puede detener la preparación en cualquier momento pulsando **«STOP»**.

Atención, al pulsar el botón STOP se inicia una fase de detención del ciclo que puede durar hasta 30 segundos. Esta fase es normal.

! 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:

EL BLOQUE «ONE TOUCH CAPPUCCINO»

El bloque "One Touch Cappuccino" facilita la preparación de uno o dos cappuccinos o caffè latte.

CAPPUCCINO / LATTE

- Preparación del aparato:

Conecte el tubo de aspiración de la leche por el lado izquierdo al bloque «One Touch Cappuccino». Introduzca el otro extremo en un recipiente lleno de leche **Fig. 11**. Su aparato le permitirá preparar una o dos tazas al mismo tiempo.

Coloque la o las tazas y ajuste el botón del bloque en la posición deseada : cappuccino ☺ o latte ☹ **Fig. 12**.

- Configuraciones y elaboración de bebidas

Pulse la tecla "Cappuccino Latte" (1 taza) o "Cappuccino x 2" (2 tazas).

Todos los parámetros se pueden modificar.

Para cada cappuccino, la máquina tendrá en cuenta la última receta elaborada.

Una vez haya definido los parámetros, pulse **OK**.

El vapor sirve para espumar la leche. Puesto que es necesario que haya una temperatura elevada para producir vapor, el aparato ofrece una fase de precalentamiento adicional.

Las siguientes etapas se van encadenando automáticamente: espumado de la leche, molienda del café y elaboración del café.

Su bebida está lista para degustarla **Fig. 13**.

LECHE ESPUMADA

- Preparación del aparato:

Conecte el tubo de aspiración de leche de la izquierda en el bloque "One Touch Cappuccino".

Sumerja la otra extremidad en un recipiente lleno de leche **Fig. 11**.

Coloque la o las tazas y ajuste el botón del bloque en la posición cappuccino. El vapor se utiliza para hacer espuma de leche. Puesto que la producción de vapor requiere una temperatura elevada, el aparato realiza una fase de precalentamiento adicional.

Seleccione la receta "Leche espumada" de la pantalla. Un menú le permitirá personalizar la duración del espumado. Puede modificarlo pulsando los botones + o -, pulse **OK**. La última duración de espumado utilizada será memorizada para la próxima receta.

ACLARADO DEL BLOQUE «ONE TOUCH CAPPUCCINO»

Les aconsejamos limpiar el bloque "One Touch Cappuccino" después de preparar recetas con leche.

Así, al acabar la receta, aparecerá en pantalla una alerta  para recordárselo.

Para iniciar el aclarado, basta con pulsar el pictograma de alerta. En caso contrario, se hará automáticamente al apagar la máquina en el momento en que desee apagarla.

También puede iniciar el aclarado mediante el menú de mantenimiento. Para hacerlo, pulse **«Prog» ==> «Mantenimiento» ==> «Aclarado accesorio»**

AGUA CALIENTE

Seleccione la receta "Agua caliente" de la pantalla. Coloque la o las tazas bajo las salidas de café.

Puede ajustar la altura de las boquillas de café en función del tamaño de su taza o tazas. **Fig. 10**.

Puede modificar la cantidad utilizando las teclas + o -. Pulse la tecla **"OK"** para iniciar la preparación.

Puede aumentar o reducir la cantidad de agua para su bebida en cualquier momento durante la preparación.

Puede detener la preparación en cualquier momento pulsando **"STOP"**. Atención, al pulsar el botón **STOP** se inicia una fase de detención del ciclo que puede durar hasta 30 segundos. Esta fase es normal.

Menú favoritos

El menú «**Favoritos**» de su **Espresso Automatic EA88** le permite guardar sus recetas preferidas y personalizarlas según sus gustos y sus hábitos de consumo. Las pantallas le guiarán de manera muy intuitiva a través del menú.

Los criterios que permiten la personalización son, según las recetas: volumen de café, intensidad del café, número de tazas o incluso tiempo de espumado de la leche.

Se puede acceder a este menú a través de la tecla «**Favoritos**» de la pantalla de inicio.

Puede incluir hasta 10 recetas que usted habrá grabado previamente. Solo tiene que seleccionar la receta escogida para que se inicie la preparación de forma automática.

CREACIÓN DE UN FAVORITO

En el menú «**Favoritos**», pulse la tecla «».

Cree su receta personalizada o grave la última receta elaborada (correspondiente al botón «última receta» de la lista de favoritos) y asígnele un nombre con ayuda del teclado (9 caracteres como máximo). A continuación, puede escoger un color para personalizar su favorito. Tras cada etapa, asegúrese de validarla bien para pasar a la siguiente. Su receta quedará grabada, y aparecerá en la pantalla de recetas del menú «**Favoritos**».

GESTIÓN DE FAVORITOS

La tecla «**modificación de favoritos**» , en el menú **FAVORITOS**, le permite acceder a la gestión de favoritos. Puede modificarlos (parámetros de las recetas), cambiarles el nombre o eliminarlos.

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	También puede escoger el periodo de tiempo tras el cual se apagará automáticamente el aparato (tiempo de no utilización).
Aclarado automático	Puede activar o no el aclarado automático de la salida de café en el momento de arranque de la máquina.
Parámetros de las recetas	Puede restablecer las configuraciones por defecto de las recetas.

Mantenimiento

Todas estas opciones le permiten iniciar los programas seleccionados. A continuación, deberá seguir las instrucciones que aparecen en pantalla.

Enjuagado	Puede restablecer las configuraciones por defecto de las recetas.
Limpieza	Le permite acceder a la limpieza del bloque One Touch Cappuccino o de la máquina.
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.

Cafés e infusiones preparadas	Muestra el número total de ristretto, espresso, cafés, cappuccino / latte, así como el total de recetas.
Limpieza del circuito de café	Indica que deberá efectuarse dentro de x ciclos.
Descalcificación	Indica que deberá efectuarse dentro de x 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 un cierto número de 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.

La bandeja recoge gotas 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 recoge gotas.

1. Retire, vacíe y limpie el colector de posos de café. **Fig. 14.**
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. 15.**

La bandeja recoge gotas cuenta con un indicador que le indica en todo momento cuándo vaciarla.

La máquina está programada para pedirle que vacíe el recipiente antigoteo cada cierto número de cafés, con independencia de que usted pueda vaciarlo también otras veces en medio de dicho intervalo.

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.

También se puede regular un aclarado automático al encender la máquina (véase la sección de "Ajustes" de la página 74).

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. Realice debidamente el programa de limpieza total para eliminar cualquier traza de productos de limpieza que puedan ser nocivos para la salud.

Limpieza del bloque «One Touch Cappuccino»

Para efectuar el programa de limpieza, necesitará dos recipientes (mínimo 600 ml) y líquido limpiador KRUPS.

Gire el botón de bloque en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope.

Puede proceder a la limpieza:

- pulsando el botón «Prog» → «Mantenimiento» → «Limpieza del bloque». Siga las instrucciones que aparecen en pantalla.

Desmontaje del bloque «One Touch Cappuccino»

Además del aclarado, es necesario limpiar el bloque tras cada uso.

Para desmontar el bloque, siga las siguientes instrucciones:

- 1 - Retire el tubo de conexión de plástico del bloque **Fig. 16**
- 2 - Pulse el botón situado sobre el bloque, lo que lo separará y le permitirá deslizarlo hacia abajo para retirarlo **Fig. 17**.
- 3 - Retire el botón de ajuste **Fig. 18**.
- 4 - Retire la salida de leche/agua, la flecha que aparece indica el sentido de desmontaje. **Fig. 19**. Para asegurar la limpieza óptima de esta pieza, retire la tapa **Fig. 20**.
- 5 - Retire la pieza negra de la caja **Fig. 21**. Retire la pieza metálica situada sobre la pieza negra. **Fig. 22**. Para una limpieza profunda de esta pieza, lave la zona flexible apretándola a modo de pinza **Fig. 23**; déjela a remojo en una mezcla de agua caliente con producto lavavajillas, luego aclárela.

Ahora el bloque está completamente desmontado **Fig. 24**.

Una vez haya limpiado y secado los elementos, vuelva a colocarlos en su lugar y vuelva a poner el bloque en la máquina **Fig. 25**.

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 el bloque One Touch Cappuccino, 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.
El bloque One Touch Cappuccino no aspira leche. El bloque One Touch Cappuccino no hace espuma o hace muy poca.	Asegúrese de que el bloque esté debidamente montado (particularmente el botón de ajuste del espumado y la embocadura de aire). Asegúrese de que la salida de vapor no está obstruida. Compruebe que no se ha olvidado de la embocadura de aire, que está montada correctamente y que la parte flexible no está pegada u obstruida. El posible que la embocadura de aire (fig. 23) esté obstruida; deje a remojo la embocadura de aire en una mezcla de agua caliente con producto lavavajillas; luego aclárala antes de montarla nuevamente. Asegúrese de que el tubo flexible no está obstruido o torcido y que está debidamente encajado en el bloque para evitar que absorba aire. Asegúrese de que está bien sumergido en la leche. Aclare y limpie el bloque (véanse los capítulos correspondientes al aclarado y a la limpieza del bloque One Touch Cappuccino). <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.
La salida de vapor de la máquina parece parcial o completamente obstruida.	Desmonte la embocadura con ayuda de la llave de desmontaje. Fig. 26 Inicie el ciclo de aclarado del bloque One Touch Cappuccino para evacuar los demás depósitos. Limpie la salida de vapor y asegúrese de que el orificio de la embocadura no está obstruido por residuos de leche o de cal. Utilice la aguja de limpieza en caso necesario.
No sale vapor de la embocadura de vapor.	Asegúrese de que la salida de vapor no está obstruida. 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.
Se escapa vapor de la rejilla del recipiente antigoteo.	Según el tipo de receta que haya preparado, puede escapar vapor por la rejilla del recipiente antigoteo.
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 cierto número de cafés, con independencia de que usted pueda vaciarlo también otras veces en medio de dicho intervalo.

ERROR DE FUNCIONAMIENTO	ACCIONES CORRECTIVAS
La leche o el agua no fluyen correctamente hacia la o las tazas.	Compruebe que la tapa de salida de leche está colocada correctamente Fig. 25
Hay rastros de leche en una receta de americano o de agua caliente.	Realice un lavado del bloque automático o desmonte y limpie el accesorio antes de iniciar la receta.
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 y el bloque One Touch Cappuccino.	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. 80). Cambie el cartucho Claris Aqua Filter System (consulte la sección "Instalación del filtro", en la pág. 75).
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.
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.	Efectúe un aclarado del circuito de café antes de activar la preparación de café. 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.

ERROR DE FUNCIONAMIENTO	ACCIONES CORRECTIVAS
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.

Caro(a) cliente,

Parabéns pela aquisição da sua **Espresso Automatic Série EA88**. A sua máquina permite-lhe preparar vários tipos de bebidas, cafés espressos, cafés normais ou cafés ristrettos 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 extração integrada, à sua bomba de 15 bares e ao facto de funcionar com café em grão moído imediatamente antes da extração, 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.

A nova função One Touch Cappuccino permitir-lhe-á preparar um ou dois cappuccinos ou galões num mínimo de tempo e desfrutar de bebidas saborosas.

Tradicionalmente, e para permitir que a bebida exale todo o seu sabor, o café espresso é servido em pequenas chávenas de porcelana largas. Para obter um café espresso 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 torrefação, conseguirá obter o resultado ideal.

O café espresso 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 espresso 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 extração mais curta.

A qualidade da água utilizada é outro fator 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 tátil 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 espresso e café normal, recomendamos a utilização de chávenas em porcelana em forma de tulipa 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 espresso, 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.

ÍNDICE

INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE O APARELHO E O MODO DE UTILIZAÇÃO	88
Guia dos símbolos das instruções de utilização	88
Produtos fornecidos com a sua máquina	88
DADOS TÉCNICOS	88
DESCRIÇÃO DO APARELHO	89
VISTA DO CONJUNTO	89
Apresentação dos diferentes símbolos	89
FUNCIONAMENTO	90
INSTALAÇÃO DO APARELHO	90
Regulações iniciais	90
Instalação do filtro.....	91
Preparação do aparelho.....	91
PREPARAÇÃO DAS BEBIDAS	91
Informação sobre as receitas.....	91
Preparação do moinho.....	91
Preparação de bebidas com café	92
Preparação das outras bebidas: cappuccino/galão, leite cremoso, água quente	93
Menu Favoritos	94
OUTRAS FUNÇÕES: botão Prog	94
Regulações	94
Manutenção	95
Info	95
MANUTENÇÃO GERAL	95
Esvaziamento do coletor de borras de café, da gaveta do café e do tabuleiro de recolha de pingos	95
Enxaguamento dos circuitos	96
Programas automáticos de limpeza da máquina	96
PROBLEMAS E AÇÕES CORRETIVAS	98

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/espresso 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 incorreta 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 eletricidade.

 **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.

Produtos fornecidos com a sua máquina

Verifique os produtos fornecidos com a sua máquina. Se faltar alguma peça, contacte diretamente o Centro de Contacto do Consumidor Krups (ver p. 80: Regulações iniciais).

Elementos fornecidos:

- Espresso Automatic Série EA88
- 2 pastilhas de limpeza
- 1 saqueta de produto descalcificante
- Tubo de aspiração do leite adaptável no bloco One Touch Cappuccino
- Chave de desmontagem da saída de vapor
- Folheto de instruções de segurança
- 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

DADOS TÉCNICOS

Aparelho:	Automatic Espresso Series EA88	Reservatório para café em grão:	250 g
Alimentação elétrica:	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 EA88:	9.5 kg

Sujeito a alterações técnicas.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

- | | |
|--|--|
| A Tampa do reservatório da água | M Flutuador do nível de água |
| B Pega do reservatório da água | 1 Reservatório para café em grão |
| C Reservatório da água | N Botão de regulação da finura da moagem |
| D Gaveta do café | O Ranhura para colocação da pastilha de limpeza |
| E Coletor de borras de café | P Moinho com mós em metal |
| F Saídas do café de altura regulável | 2 Ecrã tátil |
| G Grelha e gaveta de recolha de pingos amovível | Q Ecrã tátil |
| H Tampa do reservatório de café em grão | R Botão de programação |
| I Grelha de suporte das chávenas | S Botão de ligar/desligar |
| J Bloco One Touch Cappuccino | |
| K Botão de regulação da espuma de leite | |
| L Tubo de aspiração do leite | |

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 colocada. 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

VISTA DO CONJUNTO

Apresentação dos diferentes símbolos

- | | |
|--|--|
|  OK Permite validar a etapa. |  STOP Permite interromper a preparação ou a ação em curso. |
|  Permite passar à etapa seguinte. |  MENU FAVORITOS |
|  Permite regressar à etapa anterior. |  Acesso ao menu de Gestão dos favoritos. |
|  Permite regressar ao menu principal. |  Criação de um favorito. |
|  1 Indica uma mensagem de alerta. | |

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO INSTALAÇÃO DO APARELHO

 **Perigo:** Ligue o aparelho a uma tomada elétrica de 230 V com ligação à terra. Caso contrário, expõe-se a ferimentos mortais devido à presença de eletricidade! Respeite as instruções de segurança indicadas no folheto "Instruções de segurança".

Regulações iniciais

Aquando da primeira utilização da máquina, é-lhe pedido que efetue 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 (S)**. 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, prima OUTRO.

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.

Regulação do enxaguamento do circuito de café

Pode escolher ativá-la ou não quando liga a máquina.

Instalação do filtro

Quando ligar o aparelho pela primeira vez, 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, efetuará um teste e uma limpeza 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.**

PREPARAÇÃO DAS BEBIDAS

Informação sobre as receitas

A sua máquina **Espresso Automatic EA88** 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

(N) 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 objetivo explicar o funcionamento da máquina, através do exemplo das funções “**Espresso**” e “**Americano**”.

Preparação de um café espresso

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 selecionados, 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 tátil para iniciar a preparação.

A máquina realiza a moagem do grão, a compactagem da moagem e por fim a extração.

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.

Preparação de um café americano

Esta bebida foi inventada pelos Americanos que achavam o café espresso dos Europeus demasiado intenso, preferindo-lhe o café de filtro. Desenvolveram, assim, o hábito de adicionar água quente no seu café espresso.

Selecione a receita “Americano” no ecrã. Coloque a ou as chávena(s) por baixo das saídas de café.

Pode ajustar a altura das saídas de café em função do tamanho da chávena. **Fig. 10.**

Pode alterar a quantidade, utilizando as teclas - e +. Prima a tecla “**OK**” do ecrã para iniciar a preparação.

É sempre possível aumentar ou diminuir a quantidade de água para a sua bebida durante a preparação.

Pode interromper a preparação a qualquer momento, premindo “**STOP**”.

Atenção, premir a tecla stop provoca uma paragem do ciclo que pode durar até 30 segundos. Esta paragem é normal.

! Importante : Limpeza automática da saída de café

Consoante os tipos de receitas preparadas, a máquina poderá efetuar uma lavagem automática antes de se desligar.

O ciclo dura apenas alguns segundos e pára automaticamente.

Preparação de outras bebidas:

O BLOCO « ONE TOUCH CAPPUCCINO »

Este bloco “One Touch Cappuccino” facilita a preparação de um ou dois cappuccinos ou galões.

CAPPUCCINO/GALÃO

- Preparação do aparelho:

Ligue o tubo de aspiração de leite do lado esquerdo ao bloco « One Touch Cappuccino ». Coloque a outra extremidade dentro de um recipiente cheio de leite - Fig. 11. O seu aparelho permite preparar uma ou duas chávena(s) ao mesmo tempo.

Coloque a ou as chávena(s) e regule o botão do bloco para a posição pretendida: cappuccino ☺ ou galão ☺ - Fig. 12.

- Definições e preparação de bebidas

Prima a tecla “Cappuccino Latte” (1 chávena) ou “Cappuccino x 2” (2 chávenas).

Os parâmetros são modificáveis.

A cada cappuccino, a máquina terá em conta a última receita realizada.

Quando os parâmetros estiverem definidos, prima OK.

O vapor serve para criar espuma no leite. Como a produção de vapor requer uma temperatura elevada, o aparelho assegura uma fase de pré-aquecimento suplementar.

As etapas seguintes encadeiam-se automaticamente : a criação de espuma no leite, a moagem do café e a preparação do café.

A sua bebida está pronta para degustação - Fig. 13.

LEITE CREMOSO

- Preparação do aparelho:

Ligue o tubo de aspiração de leite do lado esquerdo ao bloco “One Touch Cappuccino”.

Coloque a outra extremidade dentro de um recipiente com leite Fig. 11.

Coloque a ou as chávena(s) e regule o botão do bloco para a posição de cappuccino. O vapor serve para criar espuma no leite. Como a produção de vapor requer uma temperatura elevada, o aparelho assegura uma fase de pré-aquecimento suplementar.

Selecione a receita “Leite cremoso” no ecrã. Um menu permitirá personalizar o tempo durante o qual é criada espuma. Pode alterar este tempo, premindo os botões + ou -, prima “OK”. O último tempo utilizado será guardado para a próxima receita.

ENXAGUAMENTO DO BLOCO « ONE TOUCH CAPPUCCINO »

Aconselhamos a lavar o bloco “One Touch Cappuccino” após a realização de cada receita à base de leite.

Deste modo, no final da preparação, aparece um alerta  no ecrã para lhe recordar este procedimento.

Para acionar o enxaguamento, basta premir o pictograma de alerta. Caso contrário, esta será realizada automaticamente quando a máquina se desligar.

Pode igualmente acionar o enxaguamento através do menu Manutenção. Para isso, prima no botão « Prog » ==> « Manutenção » ==> « Enxaguamento acessório »

ÁGUA QUENTE

Selecione a receita “Água quente” no ecrã. Coloque a ou as chávena(s) por baixo das saídas de café.

Pode ajustar a altura das saídas de café em função do tamanho da ou das chávena(s). Fig. 10. Pode alterar a quantidade, utilizando as teclas + ou -. Prima a tecla “OK” para iniciar a preparação.

É sempre possível aumentar ou diminuir a quantidade de água para a sua bebida durante a preparação.

Pode interromper a preparação a qualquer momento, premindo “STOP”. Atenção, premir a tecla Stop provoca uma paragem do ciclo que pode durar até 30 segundos.

Esta paragem é normal.

Menu Favoritos

O menu « **Favoritos** » da sua **Espresso Automatic EA88** permite-lhe guardar as suas receitas preferidas e personalizá-las de acordo com os seus gostos e hábitos de consumo. Os ecrãs guiá-lo-ão de forma intuitiva através do conjunto deste menu.

Os critérios que permitem uma personalização consoante as receitas são: volume de café, força do café, número de chávenas, ou ainda, tempo de formação de espuma de leite.

Este menu está acessível através do botão « **Favoritos** » presente no ecrã inicial.

Pode conter até 10 receitas pré-memorizadas. Só tem de seleccionar a receita escolhida para que a preparação seja iniciada automaticamente.

criação de um favorito

No menu « **Favoritos** », prima o botão «  ».

Crie a sua receita personalizada ou memorize a última receita realizada (que corresponderá ao botão « Última receita » na lista de favoritos), dê-lhe um nome utilizando o teclado (máx. 9 caracteres) Em seguida, pode escolher uma cor para personalizar o seu favorito. Após cada etapa, tenha o cuidado de a validar para passar à seguinte. A sua receita já está registada, e aparece no ecrã de receitas do menu « **Favoritos** ».

Gestão de favoritos

O botão « **Modificar favoritos** »  no menu FAVORITOS dá-lhe acesso à gestão dos favoritos. Pode modificá-los (parâmetros de receitas), dar-lhes outro nome ou apagá-los.

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 efetuar 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 se desligará automaticamente (duração de não utilização).
Enxaguamento automático	Pode ativar ou não o enxaguamento automático da saída de café aquando do arranque da máquina.
Parâmetros de receitas	Pode proceder ao restabelecimento das parametrizações pre-definidas das receitas.

Manutenção

Todas estas opções permitem-lhe iniciar os programas seleccionados. Em seguida, deve seguir as instruções do ecrã.

Enxaguamento	Permite-lhe aceder ao enxaguamento do bloco One Touch Cappuccino ou da máquina.
Limpeza	Permite-lhe aceder à limpeza do bloco One Touch Cappuccino ou da máquina.
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.

Bebidas preparadas	Indica o número total de café curto, café espresso, cappuccino / galão, bem como o total de receitas.
Limpeza circuito café	Indica que deverá ser efetuada após x quantidade de ciclos.
Descalcificação	Indica que deverá ser efetuada após x quantidade de ciclos.
Filtro	Indica que deverá ser trocado em x dias ou x litros.

MANUTENÇÃO GERAL

Esvaziamento do coletor de borras de café, da gaveta do café e gaveta de recolha de pingos

Ao fim de um determinado número de cafés, a máquina solicitará o esvaziamento do recipiente de recolha de borras de café e a limpeza da gaveta do café. Não efetuar estas operações corretamente pode danificar a máquina.

A gaveta de recolha de pingos recebe a água usada e o coletor 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 coletor de resíduos de café. **Fig. 14.**

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. 15.**

A gaveta de recolha de pingos está equipada com um flutuador (sensor) que indica quando a deve esvaziar.

A máquina está programada para solicitar o esvaziamento do recipiente de recolha de gotas ao fim de um determinado número de cafés, independentemente dos esvaziamentos intermédios que possa efetuar.

Enxaguamento dos circuitos

Pode efetuar 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.

Também é possível regular um enxaguamento automático aquando do arranque (ver secção "Regulações", página 94).

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 efetua-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 do produto de limpeza nocivo para a saúde.

Limpeza do bloco « one touch cappuccino »

Para realizar este programa de limpeza, precisa de dois recipientes (mini 600 ml) e do líquido de limpeza KRUPS.

Rodar o botão do bloco no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente.

Pode proceder à limpeza: premindo o botão **« Prog »** → **« Manutenção »** → **« Limpeza do bloco »**. Siga as instruções do ecrã.

Desmontagem do bloco « one touch cappuccino »

Além da lavagem, é necessário limpar o bloco após cada utilização.

Para desmontar o bloco, siga as seguintes instruções:

- 1 - Retire o tubo de ligação de plástico do bloco **Fig.16**
- 2 - Prima o botão situado na parte superior do bloco, soltando-o. Isto permite deslizar o bloco para baixo para o retirar **Fig. 17**.
- 3 - Retire o botão de regulação **Fig. 18**.
- 4 - Retire a saída de leite/água, a seta existente indica o sentido de desmontagem. **Fig. 19**. Para garantir uma limpeza perfeita desta peça, retire também a tampa **Fig. 20**.
- 5 - Retire a peça preta da armação **Fig. 21**. Retire a peça de metal situada por cima da peça preta. **Fig. 22**. Para uma limpeza minuciosa desta peça, lave a zona flexível, apertando-a **Fig. 23**; mergulhe-a numa mistura de água quente com produto de limpeza e a seguir passe por água.

O bloco encontra-se agora totalmente desmontado **Fig. 24**.

Depois de os elementos estarem limpos e secos, volte a colocá-los no lugar, e coloque novamente o bloco na máquina - **Fig. 25**.

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 efetuar o programa de descalcificação, é necessário um recipiente com uma capacidade para 0,6 l, que deve ser colocado por baixo do bloco One Touch Cappuccino, bem como uma saqueta de descalcificante 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 AÇÕES CORRETIVAS

Se um dos problemas indicados na tabela persistir, contacte o nosso Centro de Contacto do Consumidor KRUPS.

PROBLEMA	AÇÕES CORRETIVAS
A máquina emite um alerta de avaria, o software não responde ou a sua máquina apresenta uma anomalia.	Desligue a máquina e retire a ficha 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 da sua instalação eléctrica. Verifique se os 2 cabos de alimentação estão correctamente encaixados no aparelho e na tomada elétrica.
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 bloco One Touch Cappuccino não aspira o leite. O bloco One Touch Cappuccino faz pouca ou nenhuma espuma.	Verifique se o bloco está correctamente montado (nomeadamente o botão de regulação da preparação de espuma e a extremidade de ar). Verifique se a saída do vapor não está obstruída. Verifique se a extremidade de ar foi esquecida, se está corretamente montada e se a parte flexível não está colada ou obstruída. É possível que a extremidade de ar (fig. 23) fique obstruída; mergulhe a extremidade de ar numa mistura de água quente com produto de limpeza e a seguir passe por água antes de voltar a montá-la. Verifique se o tubo flexível não está obstruído nem dobrado e que está bem encaixado no acessório para evitar a entrada de ar. Verifique se está bem imerso no leite. Lave e limpe o bloco (veja os capítulos correspondentes ao enxágua-mento e limpeza do bloco One Touch Cappuccino). <u>Para as preparações à base de leite:</u> Aconselhamo-lo a utilizar leite fresco, pasteurizado ou UHT, recentemente aberto. Recomenda-se igualmente a utilização de um recipiente frio.
A saída do vapor da sua máquina parece estar parcial ou completamente obstruída.	Desmonte a extremidade com a ajuda da chave de desmontagem - Fig. 26 Acione o ciclo de lavagem do bloco One Touch Cappuccino para retirar eventuais resíduos. Limpe a saída do vapor e verifique se o orifício da extremidade não está obstruído por resíduos de leite ou calcário. Utilize a agulha de limpeza se necessário.
Não sai vapor pelo tubo de vapor.	Verifique se a saída do vapor não está obstruída. 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 jato de vapor contínuo. Volte a colocar o cartucho Claris no reservatório.
Sai vapor pela grelha da gaveta de recolha de pingos.	Consoante o tipo de receita preparada, pode sair vapor pela grelha da gaveta de recolha de pingos.
A máquina solicita que esvazie o recipiente de recolha de pingos quando se encontra cheio.	A máquina está programada para solicitar o esvaziamento da gaveta de recolha de pingos ao fim de um determinado número de cafés, independentemente dos esvaziamentos intermédios que possa efetuar.

PROBLEMA	AÇÕES CORRETIVAS
O leite ou a água não es-corre corretamente na ou nas chávina(s).	Verifique que a tampa da saída de leite está posicionada corretamente Fig. 25
Existem vestígios de leite numa receita de café americano ou na água quente.	Realize uma lavagem do bloco automático, ou desmonte e limpe o acessório antes de iniciar a receita.
Existe água debaixo do aparelho.	Antes de retirar o reservatório, aguarde 15 segundos após a extração do café para a máquina terminar correctamente o seu ciclo. Certifique-se de que o recipiente de recolha de pingos se encontra corretamente 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 pingos não está cheio. O recipiente de recolha de pingos não deve ser retirado durante o ciclo.
Aquando da conclusão, sai água quente pelas saídas do café e do bloco One Touch Cappuccino.	De acordo com o tipo de receita preparada, a máquina pode realizar uma lavagem automática após a extração 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 corretamente 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. 96). Troque o cartucho Claris Aqua Filter System (ver "Instalação do filtro", pág.91).
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.
É difícil rodar o botão de regulação da finura da moagem.	Altere a regulação do moinho apenas com este em funcionamento.
O café espresso / café normal não está devidamente quente.	Realize uma lavagem do circuito de café antes de tirar o seu café. Aumente a temperatura do café no menu Regulações. Aqueça a chávina 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 corretamente. 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 chávinas.

PROBLEMA	AÇÕES CORRETIVAS
O aparelho não preparou o café.	Foi detetado 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 elétrico ou na rede elétrica. Em caso de desrespeito destas instruções, expõe-se a um perigo de morte associado à eletricidade! Nunca utilize um aparelho que apresente danos visíveis!

Gentili clienti,

congratulations per l'acquisto di **Espresso Automatic Serie EA88**. 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, ad esempio, il cappuccino. Questa macchina è stata pensata per consentire di gustare a casa un caffè con la stessa qualità del ristorante, in qualsiasi momento della giornata o della settimana. Apprezzerete tanto la qualità della bevanda preparata quanto la grande semplicità di utilizzo. Sarete voi a scegliere la quantità, l'intensità e la temperatura delle vostre bevande.

Il sistema con termoblocco compatto con vano di scolo integrato, la pompa da 15 bar e i chicchi di caffè macinati appena prima dell'estrazione: tutto ciò vi permetterà di fare caffè, caffè espressi e caffè ristretti che vi convinceranno fin dalla prima tazza per il loro aroma deciso e la crema di colore bruno che li ricopre.

La nuova funzione One Touch Cappuccino consente di preparare uno o due cappuccini o in pochissimo tempo due cappuccini o caffè latte e di gustare bevande ricche di sapore.

Tradizionalmente, e per far sì che la bevanda mantenga tutti gli aromi, l'espresso viene servito in piccole tazzine di 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. Provando a combinare diverse miscele e/o torrefazioni, potrete ottenere il risultato ideale.

Il caffè espresso è più ricco di aromi 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 data la minore durata di percolazione.

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 (direttamente, senza lasciare che abbia il tempo di stagnare a contatto con l'aria); l'acqua dovrebbe anche essere 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 di trascorrere splendidi momenti di piacere 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 svasate e precedentemente riscaldate (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 delizioso.
- 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 nei successivi 4-5 giorni. La qualità del caffè in chicchi varia e le preferenze sono sempre soggettive, tuttavia vi consigliamo di utilizzare la qualità Arabica anziché 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 sull'intensità degli aromi e sulla qualità della crema. Più è sottile la macinatura, più la crema risulterà cremosa. 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.

SOMMARIO

INFORMAZIONI IMPORTANTI SUL PRODOTTO E ISTRUZIONI PER L'USO	104
Glossario dei simboli per le istruzioni per l'uso.....	104
Prodotti forniti con la macchina	104
DATI TECNICI	104
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	105
PANORAMICA	105
Descrizione dei vari simboli	105
AVVIO	106
INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO	106
Impostazioni iniziali	106
Installazione del filtro.....	107
Preparazione dell'apparecchio.....	107
PREPARAZIONE DELLE BEVANDE	107
Informazioni sulle ricette	107
Preparazione del macinacaffè.....	107
Preparazione delle bevande al caffè	108
Preparazione delle altre bevande: cappuccino/latte, latte schiumato, acqua calda	109
Menu preferiti	110
ALTRE FUNZIONI: selezione Prog	110
Impostazioni.....	110
Manutenzione.....	111
Info	111
MANUTENZIONE GENERALE	112
Scarico del contenitore fondi, del vano caffè e del cassetto raccogliocce.....	112
Risciacquo dei circuiti	112
Programmi automatici per la pulizia della macchina	112
PROBLEMI E RISOLUZIONE	114

INFORMAZIONI IMPORTANTI SUL PRODOTTO E ISTRUZIONI PER L'USO

In questo manuale sono riportate tutte le informazioni importanti relative al funzionamento, all'utilizzo e alla 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 sulla sicurezza del funzionamento 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. 94: Impostazioni iniziali).

Pezzi forniti:

- Espresso Automatic Serie EA88
- 2 pastiglie per la pulizia
- 1 confezione disincrostante
- Tubo di aspirazione del latte adattabile sul blocco One Touch Cappuccino
- Chiave di smontaggio dell'uscita vapore
- Libretto delle norme di sicurezza
- 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

DATI TECNICI

Apparecchio:	Automatic Espresso Series EA88	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 EA88:	9.5 kg

Salvo in caso di modifiche tecniche.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- | | | | |
|----------|--|----------|--|
| A | Coperchio serbatoio acqua | L | Tubo di aspirazione del latte |
| B | Manico serbatoio acqua | M | Indicatore del livello dell'acqua |
| C | Serbatoio acqua | 1 | Serbatoio per il caffè in chicchi |
| D | Vano caffè | N | Pulsante di regolazione della macinatura |
| E | Contentore fondi | O | Bocchettone pastiglia di pulizia |
| F | Uscite caffè regolabili in altezza | P | Macinacaffè in metallo |
| G | Griglia e cassetto raccogliocce re-movibile | 2 | Display tattile (touch screen) |
| H | Coperchio serbatoio caffè in chicchi | Q | Display tattile |
| I | Griglia poggia tazze | R | Programmazione tramite tocco |
| J | Blocco One Touch Cappuccino | S | Pulsante "accensione/spengimento" |
| K | Pulsante di regolazione della schiuma di latte | | |

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

PANORAMICA

Descrizione dei vari simboli

- | | | | |
|--|---|---|---|
|  | Consente di confermare la procedura. |  | Consente di interrompere la preparazione o l'azione in corso. |
|  | Consente di procedere allo step successivo. |  | MENU PREFERITI |
|  | Consente di tornare allo step precedente. |  | Accesso al menu Gestione dei preferiti. |
|  | Consente di tornare al menu principale. |  | Creazione di un preferito. |
|  | Segnala un messaggio di avviso. | | |

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.

Rispettare le norme di sicurezza indicate nel libretto "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.

Accendere l'apparecchio premendo su **On/Off (S)**. 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 desiderato non appare nell'elenco, premere **ALTRO**.

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 l'accensione automatica utilizzando il formato orario indicato in precedenza.

È inoltre possibile scegliere il tempo oltre il quale l'apparecchio dovrà spegnersi automaticamente (tempo 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 ogni volta che la macchina viene riutilizzata in un luogo in cui la durezza rispetto all'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 Mediamente dura	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.

Regolazione del risciacquo del circuito caffè

È possibile scegliere di attivarlo o di non attivarlo.

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 sul 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 sul serbatoio del caffè in chicchi. **Fig. 9.**

PREPARAZIONE DELLE BEVANDE

Informazioni sulle ricette

In base alle ricette scelte, **Espresso Automatic EA88** regolerà automaticamente la quantità di caffè erogato.

Preparazione del macinacaffè

È possibile regolare la densità del caffè impostando il grado di 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") **(N)** posto sul serbatoio del caffè in 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

In questo capitolo viene spiegato il funzionamento della macchina prendendo come esempio le funzioni **"Espresso"** e **"Caffè americano"**.

Preparazione dell'espresso

Premere il pulsante **"Espresso"**.

Se la macchina rileva una mancanza di acqua al momento della selezione della bevanda, farà apparire 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 dell'intensità: maggiore è la quantità di chicchi scelti, più la preparazione sarà forte.

L'intensità 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.

La macchina effettua la macinatura dei chicchi, la compattazione della miscela e infine la percolazione.

È possibile regolare la quantità del caffè durante la preparazione utilizzando i tasti **+** e **-**.

È possibile arrestare la preparazione in qualsiasi momento premendo **"STOP"**. Attenzione: premendo il tasto stop si avvia una fase di arresto del ciclo che può durare fino a 30 secondi. Si tratta di una fase normale.

Quando un ciclo viene interrotto, l'arresto non è immediato, la macchina terminerà il suo ciclo ma la preparazione verrà annullata.

Preparazione di un caffè americano

Questa bevanda è stata inventata dagli americani, che preferiscono il caffè filtrato, e che trovano l'espresso degli europei troppo forte. Hanno quindi preso l'abitudine di allungare l'espresso con acqua calda.

Selezionare sul display **"Americano"**. Posizionare la/e tazza/e sotto i beccucci per l'erogazione del caffè.

È possibile abbassare e rialzare l'erogatore caffè a seconda delle dimensioni della tazza. **Fig. 10.**

È possibile modificare la quantità utilizzando i tasti **-** e **+**. Premere il tasto **"OK"** del display per avviare la preparazione.

È sempre possibile aumentare o diminuire la quantità d'acqua per la bevanda durante la preparazione.

È possibile interrompere la preparazione in qualunque momento premendo il tasto **"STOP"**.

Attenzione, premendo il tasto stop si avvia una fase di arresto del ciclo che può durare fino a 30 secondi. Si tratta di una fase normale.

! Attenzione : Risciacquo automatico del beccuccio per l'erogazione del 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:

ACCESSORIO "ONE TOUCH CAPPUCCINO"

L'accessorio "One Touch Cappuccino" semplifica la preparazione di uno o più cappuccini o caffelatte.

CAPPUCCINO / CAFFELATTE

- Preparazione dell'apparecchio

Collegare il tubo di aspirazione del latte all'estremità sinistra dell'accessorio "**One Touch Cappuccino**". Immergere l'altra estremità in un recipiente pieno di latte **Fig. 11**.

L'apparecchio consente di preparare una o due tazze contemporaneamente.

Posizionare la/e tazza/e e regolare il pulsante del blocco sulla posizione desiderata: cappuccino ☺ o caffelatte ☻ **Fig. 12**.

- Regolazioni e preparazione delle bevande

Premere il tasto "**Cappuccino Latte**" (1 tazza) o "**Cappuccino x 2**" (2 tazze).

Tutti i parametri sono modificabili.

Ad ogni cappuccino, la macchina terrà conto dell'ultima ricetta realizzata.

Una volta definiti i parametri, premere **OK**.

Il vapore serve a creare la schiuma di latte. Dato che la produzione di vapore richiede una temperatura elevata, l'apparecchio prevede una fase di preriscaldamento supplementare. Le tappe successive si attivano automaticamente una dopo l'altra: preparazione della schiuma di latte, macinatura del caffè e preparazione del caffè.

La bevanda è pronta per essere gustata **Fig. 13**.

LATTE SCHIUMATO

- Preparazione dell'apparecchio.

Collegare il tubo di aspirazione del latte all'estremità sinistra dell'accessorio "**One Touch Cappuccino**".

Immergere l'altra estremità in un recipiente pieno di latte **Fig. 11**.

Posizionare la/e tazza/e e regolare il pulsante dell'accessorio sulla posizione cappuccino.

Il vapore serve a montare il latte. Dato che la produzione di vapore richiede una temperatura elevata, l'apparecchio prevede una fase di preriscaldamento supplementare.

Selezionare sul display "**Latte schiumato**". Un menu consentirà di personalizzare la durata della montatura. È possibile modificarla premendo i tasti + o -, e infine premendo su "**OK**".

L'ultima durata utilizzata sarà automaticamente memorizzata per la successiva ricetta.

RISCIACQUO DELL'ACCESSORIO "ONE TOUCH CAPPUCCINO"

Si consiglia di risciacquare l'accessorio "**One Touch Cappuccino**" dopo ogni ricetta a base di latte.

Per questo motivo, appena terminata la preparazione, compare sullo schermo un segnale di avvertimento  per ricordarlo.

Per avviare il risciacquo, è sufficiente premere sull'immagine di avvertimento. In caso contrario, il risciacquo avverrà automaticamente allo spegnimento della macchina, nel momento in cui viene spenta.

È inoltre possibile avviare il risciacquo anche dal menu manutenzione. Per farlo, premere sul tasto "**Prog**" ==> "**Manutenzione**" ==> "**Risciacquo accessorio**".

ACQUA CALDA

Selezionare sul display "Acqua calda". Posizionare la/e tazza/e sotto i beccucci per l'erogazione del caffè.

È possibile abbassare e rialzare l'erogatore caffè a seconda delle dimensioni della/delle tazza/e. **Fig. 10**.

È possibile modificare la quantità utilizzando i tasti + o -. Premere il tasto "**OK**" per avviare la preparazione.

È sempre possibile aumentare o diminuire la quantità d'acqua per la bevanda durante la

preparazione.

È possibile interrompere la preparazione in qualunque momento premendo il tasto **“STOP”**. Attenzione, premendo il tasto stop si avvia una fase di arresto del ciclo che può durare fino a 30 secondi.

Si tratta di una fase normale.

Menu preferiti

Il menu **“Preferiti”** dell'**Espresso Automatic EA88** consente di salvare le proprie ricette preferite personalizzandole a seconda dei propri gusti e abitudini. Le schermate guidano in maniera estremamente intuitiva l'utente all'interno del menu.

I criteri che possono essere personalizzati sono, a seconda delle ricette: quantità di caffè, intensità del caffè, numero di tazze o tempo di preparazione della schiuma del latte.

Il menu è accessibile premendo sul pulsante **“Preferiti”** sulla schermata di benvenuto.

Può contenere un massimo di 10 ricette presalvate. Basta selezionare la ricetta scelta affinché la preparazione venga lanciata automaticamente.

CREAZIONE DI UN PREFERITO

Nel menu **“Preferiti”**, premere il tasto « ».

È possibile creare la propria ricetta personalizzata o salvare l'ultima ricetta realizzata (con il pulsante **“Ultima ricetta”** dell'elenco dei preferiti) e nominandola dalla tastiera (9 caratteri al massimo). È inoltre possibile scegliere un colore di personalizzazione per ogni preferito. Dopo ogni passaggio, premurarsi di convalidare il preferito prima di passare al successivo. La ricetta è salvata e appare nella schermata delle ricette del menu **“Preferiti”**.

GESTIONE DEI PREFERITI

Il tasto **“Modifica preferiti”** nel menu **PREFERITI** dà accesso alla gestione delle ricette preferite. È possibile modificarle (parametri delle ricette), rinominarle o eliminarle.

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 un miglior comfort di utilizzo dell'apparecchio e per 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 l'orario nel formato 12 o 24 ore.
Lingua	Consente di selezionare una lingua a 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	Bisogna 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 orario predefinito.
Spegnimento automatico (Auto off)	È inoltre possibile scegliere la durata dopo la quale l'apparecchio si debba arrestare automaticamente (durata di non utilizzo).
Risciacquo automatico	È possibile attivare o non attivare il risciacquo automatico dell'uscita caffè all'avvio della macchina.
Parametri ricette	È possibile ripristinare i parametri preimpostati delle varie ricette.

Manutenzione

Queste opzioni consentono di avviare i programmi selezionati. Successivamente, seguire le indicazioni fornite sullo schermo.

Risciacquo	Questo consente di accedere al risciacquo dell'accessorio One Touch Cappuccino o della macchina.
Pulizia	Questo consente di accedere alla pulizia dell'accessorio One Touch Cappuccino o della macchina.
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 della macchina e su determinate fasi nel corso dell'impiego della macchina nel tempo. Fornisce anche delle indicazioni sulla manutenzione. Di seguito sono riportate le principali informazioni disponibili.

Bevande preparate	Mostra il numero totale di caffè ristretti, espresso, caffè, cappuccini/caffelatte, nonché il totale delle ricette.
Pulizia circuito caffè	Indica che dovrà essere effettuato dopo x n° di cicli
Disincrostazione	Indica che dovrà essere effettuato nella quantità di x cicli.
Filtro	Indica che sarà necessario sostituire il filtro dopo x giorni o dopo altri x litri.

Svuotamento del contenitore fondi, del vano caffè e del raccogliocce

Dopo un certo numero di caffè, la macchina richiederà lo svuotamento del collettore di cialde e la pulizia del cassetto del caffè. Un'esecuzione non corretta di queste operazioni può danneggiare la macchina.

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. 14.**

2. Estrarre il vano caffè.

Trascorsi 8 secondi, rimontare prima il cassetto poi il contenitore fondi. **Fig. 15.**

Il cassetto raccogliocce è fornito di un galleggiante che indica quando il vano deve essere svuotato.

La macchina è programmata per richiedere lo svuotamento del recipiente raccogliocce dopo un certo numero di caffè, indipendentemente da eventuali svuotamenti intermedi.

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.

È inoltre possibile prevedere il risciacquo automatico all'accensione (cfr. sezione “Impostazioni” a pagina 110).

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 (XS3000) 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 posticipata 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. Il tutto dura 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. Realizzare correttamente il programma di pulizia, per intero, al fine di eliminare tutti gli eventuali residui di prodotto detergente, nocivo per la salute.

Pulizia dell'accessorio "One Touch Cappuccino"

Per effettuare questo programma di pulizia, occorrono due recipienti (min 600 ml) e del detergente liquido KRUPS.

Girare il pulsante del blocco in senso orario, fino all'arresto.

Procedere quindi alla pulizia:

- premendo sul tasto **"Prog"** ==> **"Manutenzione"** ==> **"Pulizia blocco"**. Seguire le istruzioni che appaiono sullo schermo.

Smontaggio dell'accessorio "One Touch Cappuccino"

Oltre al risciacquo, è necessario pulire l'accessorio dopo ogni utilizzo.

Per smontarlo, seguire le istruzioni seguenti:

1 - Estrarre il tubo di raccordo in plastica dall'accessorio **Fig. 16**

2 - Premere sul pulsante situato nella parte superiore dell'accessorio, staccarlo e farlo scivolare verso il basso per liberarlo **Fig. 17**.

3 - Togliere il pulsante di regolazione **Fig. 18**.

4 - Togliere l'uscita latte/acqua, la freccia incisa indica il senso di smontaggio. **Fig. 19**. Per una pulizia ottimale di questo elemento, togliere anche il coperchio **Fig. 20**.

5 - Estrarre il corpo in plastica nero dall'alloggiamento **Fig. 21**. Estrarre il pezzo in metallo che si trova sopra il corpo in plastica nera. **Fig. 22**. Per una pulizia approfondita di questo pezzo, risciacquare la zona flessibile pizzicandola **Fig. 23**; lasciarlo in ammollo in una soluzione di acqua calda e detersivo per piatti, quindi sciacquare.

L'accessorio è ora completamente smontato **Fig. 24**.

Una volta puliti e asciugati tutti gli elementi, rimontarli e riposizionare l'accessorio sulla macchina **Fig. 25**.

Programma di decalcificazione automatica del circuito vapore

 **Attenzione:** Se l'apparecchio è fornito di cartuccia Claris - Aqua Filter System, estrarre la cartuccia prima dell'operazione di decalcificazione.

Quando è necessario eseguire un programma di decalcificazione, 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 decalcificazione dell'apparecchio).

 **Importante:** L'esecuzione del programma non deve essere per forza effettuata immediatamente alla richiesta dell'apparecchio, ma può essere rimandata solo di qualche minuto. Se viene rimandata la decalcificazione, 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 decalcificazione attraverso il menu per la manutenzione.

Per effettuare il programma di eliminazione del calcare, occorre un recipiente con una capienza minima di 0,6 litri, che deve essere posizionato sotto l'accessorio One Touch Cappuccino. Occorre inoltre una dose di anticalcare KRUPS (40 g).

Il programma di decalcificazione comprende 3 fasi: un ciclo di decalcificazione 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 decalcificazione nocivo per la salute.

PROBLEMI E RISOLUZIONE

Se uno dei problemi riportati nella tabella persiste, contattare il servizio clienti KRUPS.

PROBLEMA	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 anormale.	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.
L'accessorio One Touch Cappuccino non aspira il latte. L'accessorio One Touch Cappuccino non fa schiuma oppure ne fa poca.	Verificare che l'accessorio sia assemblato correttamente (in particolare il pulsante di regolazione della schiuma e la ghiera dell'aria). Verificare che l'uscita vapore non sia otturata. Verificare di non aver dimenticato la ghiera metallica, che sia correttamente assemblata e che la parte flessibile non sia incastrata od ostruita. È possibile che la ghiera dell'aria (fig.23) sia ostruita; lasciarla in ammollo in una soluzione di acqua calda e detersivo per piatti, quindi sciacquare prima del rimontaggio. Verificare che il tubo flessibile non sia ostruito o attorcigliato e che sia ben inserito nel blocco per evitare qualsiasi infiltrazione d'aria. Verificare che sia ben immerso nel latte. Risciacquare e pulire l'accessorio (cfr. capitoli corrispondenti al risciacquo e alla pulizia dell'accessorio One Touch Cappuccino). <u>Per le preparazioni a base di latte:</u> Si consiglia di utilizzare latte fresco, pastorizzato o UHT, aperto da poco. È inoltre consigliabile utilizzare un recipiente freddo.
L'uscita vapore della macchina sembra parzialmente o completamente ostruita.	Smontare la ghiera servendosi della chiave apposita (fig. 26). Avviare il ciclo di risciacquo dell'accessorio One Touch Cappuccino per far fuoriuscire i restanti depositi. Pulire l'uscita vapore e verificare che il foro del puntale non sia ostruito da residui di latte o calcare. Utilizzare l'ago di pulizia se necessario.
Dal puntale del vapore non esce nessun vapore.	Verificare che l'uscita vapore non sia otturata. 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.
Fuoriesce vapore dalla griglia del recipiente raccogli goccia.	A seconda del tipo di ricetta in preparazione, potrebbe fuoriuscire del vapore dalla griglia del recipiente raccogli goccia.
La macchina richiede lo svuotamento del contenitore raccogli goccia anche se non è pieno.	La macchina è programmata per richiedere lo svuotamento del recipiente raccogli goccia dopo un certo numero di caffè, indipendentemente da eventuali svuotamenti intermedi.

PROBLEMA	SOLUZIONI
Il latte o l'acqua non fluisce correttamente nella/e tazza/e.	Verificare che il coperchio dell'uscita latte sia correttamente posizionato Fig. 25
Sono presenti tracce di latte in una ricetta di caffè americano o acqua calda.	Procedere a un risciacquo automatico dell'accessorio, o smontare e pulire l'accessorio prima di avviare la preparazione.
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.
Allo spegnimento, scorre acqua calda dalle uscite del caffè e dall'accessorio One Touch Cappuccino.	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. 112). Sostituire la cartuccia Claris Aqua Filter System (cfr. "Installazione del filtro", pag. 107).
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 potersi muovere liberamente.
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.	Prima di avviare la preparazione del caffè, effettuare un risciacquo del circuito caffè. 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 abbastanza caffè e che questo scenda correttamente. Ridurre la quantità e aumentare l'intensità 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.

PROBLEMA	SOLUZIONI
L'apparecchio non ha erogato caffè.	Durante la preparazione si è verificato un incidente. L'apparecchio si riavvia 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 di una nuova accensione.

 **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.

Kære kunde,

Tillykke med din nye **Espresso Automatic Serie EA88**. Maskinen giver dig mulighed for at tilberede mange forskellige slags drikke, espresso, kaffe eller risretto på den fuldautomatiske 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 stor pris på kvaliteten og brugervenligheden. Du kan variere mængde, intensitet og temperatur på 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 risretto, espresso og varm kaffe fra den første kop med et maksimum af aromaer og dækket med et lag nøddebrun crema.

Med den nye One Touch Cappuccino-funktion kan du lave en eller to kopper cappuccino eller caffè latte på meget kort tid og nyde aromatiske drikkevarer.

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 til hvordan du får det bedste ud af maskinen og fremstiller 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 skummen. 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 skummen.

INDHOLDSFORTEGNELSE

VIGTIGE OPLYSNINGER OM PRODUKTET OG BRUGSANVISNINGEN	120
Oversigt over symbolerne i brugsanvisningen	120
Produkter leveret med maskinen	120
TEKNISKE DATA	120
BESKRIVELSE AF APPARATET	121
OVERSIGT	121
Præsentation af de forskellige symboler.....	121
IBRUGTAGNING	122
INSTALLATION AF APPARATET	122
Indledende indstillinger	122
Installation af filteret	123
Klargøring af apparatet	123
TILBEREDELSE AF DRIKKEVARER	123
Information om opskrifter.....	123
Klargøring af kværnen	123
Tilberedning af kaffe.....	124
Sådan tilbereder du andre drikkevarer: cappuccino/latte, mælkeskum, varmt vand	124
Menuen: Favoritter	125
ANDRE FUNKTIONER: "PROG" KNAPPEN	126
Indstillinger	126
Vedligeholdelse	127
Info	127
GENEREL VEDLIGEHOLDELSE	127
Tømning af kaffegrumsbeholder, kaffeskuffe og drypbakke	127
Skylning af kredsløbene	128
Automatiske programmer til rengøring af maskinen	128
PROBLEMER OG AFHJÆLPENDE HANDLINGER	130

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.

Produkter leveret med maskinen

Kontroller produkterne leveret med maskinen. Hvis der mangler en del, skal du kontakte kundeservice direkte (se s. 122: Indledende indstillinger).

Leverede dele:

- Espresso Automatic Serie EA88
- 2 rengøringstabletter
- 1 pose afkalkningsmiddel
- Rør til mælkeopsugning, som kan tilpasses One Touch Cappuccino-blokken
- Nøgle til afspænding af dampdyse
- Sikkerhedsvejledning
- 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

TEKNISKE DATA

Apparat:	Automatic Espresso Series EA88	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 I x D) :	376 x 274 x 404 mm
Vandbeholder:	1,7 l	Vægt EA88:	9.5 kg

Med forbehold for tekniske ændringer.

BESKRIVELSE AF APPARATET

A	Låg til vandbeholder	M	Vandstandsindikator
B	Håndtag til vandbeholder	1	Kaffebønnebeholder
C	Vandbeholder	N	Knap til indstilling af finmalingsgrad
D	Kaffeskuffe	O	Afløb til rengøringstablet
E	Kaffegrumsbeholder	P	Kaffekværn af metal
F	Højdejusterbare kaffedyser	2	Touch-skærm
G	Aftageligt gitter og drypbakke	Q	Touch-skærm
H	Låg til kaffebønnebeholder	R	Programmeringstast
I	Gitter til anbringelse af kopper	S	Tænd/sluk-knap
J	One Touch Cappuccino-blok		
K	Justeringsknap for mælkeskum		
L	Rør til mælkeopsugning		

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

OVERSIGT

Præsentation af de forskellige symboler

	Bruges til at validere et trin.		Gør det muligt at afbryde tilberedelsen eller den igangværende handling.
	Giver dig mulighed for at gå videre til næste trin.		MENUEN FAVORITTER
	Bruges til at vende tilbage til det foregående trin.		Adgang til styremenuen Favoritter.
	Bruges til at vende tilbage til hovedmenuen.		Sådan oprettes en favorit.
	Angiver en advarsel meddelelse.		

IBRUGTAGNING INSTALLATION AF APPARATET

 **Fare:** Tilslut kun apparatet til en stikkontakt på 230V. I modsat fald kan du blive udsat for livsfare på grund af tilstedeværelsen af elektricitet!
Overhold sikkerhedsforskrifterne i hæftet med 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 (S)**. 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 findes på listen, tryk på **ANDRE**.

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 kl“ok”keslæt

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 Mellemhårdt	Klasse 3 Hårdt	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.

Indstillinger for skylning af kaffekredsløb

Du kan vælge at aktivere funktionen eller lade være, når maskinen er tændt.

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 fylde 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.**

TILBEREDELSE AF DRIKKEVARER

Information om opskrifter

Espresso Automatic EA88 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" (**N**) 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 eksemplerne "**Espresso**" og "**Americano**".

Tilberedelse af en 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 kaffedysen 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 berøringsskærmen, for at starte tilberedelsen.

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.

Tilberedning af en kop americano

Denne drik er opfundet af amerikanerne, fordi de fandt europæernes espresso for stærk og foretrak filterkaffe. De har derfor fået for vane at hælde varmt vand i deres espresso.

Vælg opskriften "**Americano**" på skærmen. Stil koppen eller kopperne under kaffedyserne.

Kaffedyserne kan sænkes eller hæves efter koppens størrelse. **Fig. 10.**

Mængden kan ændres ved hjælp af tasterne – og +. Tryk på tasten "**OK**" på skærmen for at starte tilberedningen.

Vandmængden til drikken kan altid sættes op eller ned under tilberedningen.

Tilberedningen kan til enhver tid standses ved tryk på "**STOP**".

Bemærk: Hvis der trykkes på stop, vil maskinen nulstille programmet, hvilket kan tage op til 30 sekunder. Det er normalt.

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.

Sådan tilbereder du andre drikkevarer

"ONE TOUCH CAPPUCCINO"-ENHEDEN

Med "One Touch Cappuccino"-blokken er det lettere at lave en eller to kopper cappuccino eller caffè latte.

CAPPUCCINO/LATTE

- Sådan gør du apparatet klar:

Slut røret til mælkeopsugning, som sidder til venstre, til **"One Touch Cappuccino"**-blokken. Placer den modsatte ende i en beholder fyldt med mælk **Fig. 11**. Maskinen kan lave en eller to kopper samtidig.

Anbring koppen eller kopperne, og stil knappen på blokken i den ønskede position: cappuccino ☺ eller latte ☻ **Fig. 12**.

- Indstillinger og tilberedning af drikkevarer

Tryk på tasten **"Cappuccino Latte"** (1 kop) eller **"Cappuccino x 2"** (2 kopper).

Alle indstillinger kan ændres.

Når der laves en ny cappuccino, bruger maskinen den senest anvendte opskrift.

Når indstillingerne er foretaget, trykkes på **OK**.

Dampen bruges til at skumme mælken. Da udvikling af damp kræver en høj temperatur, har apparatet en ekstra forvarmningsfase.

Følgende trin er automatiske sekvenser: Skumning af mælk, formaling af kaffe og tilberedelse af kaffe.

Din drik er nu klar til at nydes **Fig. 13**.

MÆLKESKUM

Klargøring af maskinen

Forbind røret til mælkeopsugning i venstre side med **"One Touch Cappuccino"**-blokken.

Stik den anden ende af røret ned i en beholder med mælk **Fig. 11**.

Anbring koppen eller kopperne, og stil knappen på blokken i position cappuccino. Dampen bruges til at skumme mælken. Da dampproduktionen kræver høj temperatur, har maskinen en ekstra forvarmningsfase.

Vælg opskriften **"Mælkeskum"** på skærmen. Mælkeskumningens varighed kan indstilles i en menu. Den kan ændres ved tryk på knapperne + eller - og derefter på **"OK"**. Den sidste varighed for mælkeskumning gemmes i hukommelsen til næste opskrift.

SKYLNING AF "ONE TOUCH CAPPUCCINO"-ENHEDEN

Det anbefales at skylle **"One Touch Cappuccino"**-blokken hver gang, der er tilberedt en opskrift med mælk.

Derfor kommer der ved slutningen af hver opskrift en påmindelse  på skærmen, for at huske dig på dette.

Du starter skylningen ved blot at trykke på advarselssymbolet. Hvis ikke der trykkes, sker processen automatisk, når kaffemaskinen slukkes på det tidspunkt, du vælger.

Du kan også starte skylningen via vedligeholdelsesmenuen. Det gør du ved at trykke på **"Program"-knappen ==> "Vedligeholdelse" ==> "Skylning af tilbehør"**

VARMT VAND

Vælg opskriften "Varmt vand" på skærmen. Stil koppen eller kopperne under kaffedyserne. Kaffedyserne kan sænkes eller hæves efter koppens eller koppernes størrelse. **Fig. 10**.

Mængden kan ændres ved hjælp af tasterne – eller +. Tryk på tasten **"OK"** for at starte tilberedningen.

Vandmængden til drikken kan altid sættes op eller ned under tilberedningen.

Tilberedningen kan til enhver tid standses ved tryk på **"STOP"**. Bemærk: Hvis der trykkes på stop, vil maskinen nulstille programmet, hvilket kan tage op til 30 sekunder.

Det er normalt.

Menuen: Favoritter

Menuen **"Favoritter"** på din **Espresso Automatic EA88** giver dig mulighed for at gemme dine favoritopskrifter og tilpasse dem til din smag og forbrugsvaner. Skærmbillederne vil guide dig intuitivt igennem hele indholdet af denne menu.

De følgende kriterier kan tilpasses individuelt, afhængigt af opskrifterne: Kaffemængde, kaffestyrke, antal kopper og tid for mælkeskumning.

Du får adgang til denne menu ved at trykke på knappen **"Favoritter"** på skærbilledet skærmen.

Der er plads til helt op til 10 opskrifter, som du kan forudindstille. Du skal blot vælge den valgte opskrift, for at brygningen startes automatisk.

SÅDAN OPRETTER DU EN FAVORIT

I menuen **"Favoritter"** skal du trykke på knappen «  ».

Opret din individuelt tilpassede opskrift eller gem den senest lavede opskrift (som svarer til knappen "seneste opskrift" på favoritlisten) og giv den et navn vha. tastaturet (maks. 9 karakterer). Du kan derefter vælge en farve, for at tilpasse din favorit. Efter hvert trin skal du sørge for at godkende det, så du kan gå videre til det næste. Din opskrift er nu blevet gemt og viser sig på skærbilledet for opskrifter i menuen **"Favoritter"**.

FAVORITSTYRING

Knappen **"rediger favoritter"**  giver dig adgang til favoritstyring. Du kan ændre dem (opskriftsindstillingerne), omdøbe eller slette dem.

ANDRE FUNKTIONER: "PROG" KNAPPEN

Du får adgang til menuen med apparatets andre funktioner ved at trykke på **"Prog"** knappen.

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 anti-kalkpatron.
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 også vælge det tidsrum, efter hvilket du ønsker, at apparatet automatisk skal slukkes (tidsrum uden brug).

Automatisk skylning	Du kan vælge at aktivere eller undlade at aktivere automatisk skylning af kaffedysen, når der tændes for kaffemaskinen.
Opskriftsindstillinger	Du kan også gå tilbage til standardindstillingerne for opskrifterne.

Vedligeholdelse

Alle disse indstillinger giver dig mulighed for at starte de valgte programmer. Derefter følger du instruktionerne på skærmen.

Skylning	Giver dig mulighed for at få adgang til skylning af One Touch Cappuccino-blokken eller apparatet.
Rengøring	Giver dig mulighed for at få adgang til rengøring af One Touch Cappuccino-blokken eller apparatet.
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.

Tilberedte drikke	Viser det totale antal ristretto, espresso, kaffe, cappuccino/latte og det totale antal opskrifter.
Rengøring af kaffekredsløb	Viser, at funktionen skal udføres for hvert x antal cyklusser.
Afkalkning	Viser, at funktionen skal udføres for hvert x antal cyklusser.
Filter	Angiver, at filteret skal udskiftes om x dage eller x liter.

GENEREL VEDLIGEHOLDELSE

Tømning af kaffegrumsbeholder, kaffeskuffe og drypbakke

Efter et vist antal kopper kaffe anmoder maskinen dig om at tømme kaffegrumsopsamleren og rengøre kaffeskuffen. Hvis disse handlinger ikke udføres korrekt, kan det beskadige maskinen.

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. 14.**

2. Fjern kaffeskuffen.

Vent mindst 8 sekunder, og sæt derpå først kaffeskuffen og derpå kaffegrumsopsamleren på plads igen. **Fig. 15.**

Drypbakken er udstyret med en flyder, som angiver, når det er tid til at tømme den.

Maskinen er programmeret til at anmode om tømning af drypbakken efter et vist antal kopper kaffe, uafhængigt af de tømninger, som du kan have foretaget ind imellem.

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.

Det er også muligt at indstille automatisk skylning når du tænder for maskinen (se afsnittet "Indstillinger" på side 126).

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 skyllecyklus, 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. Kør det fulde rengøringsprogram, for at fjerne alle spor af rengøringsproduktet, som kan være sundhedsskadeligt.

Rengøring af One Touch Cappuccino-blokken

For at kunne gennemføre dette rengøringsprogram har du brug for to beholdere (minimum 600 ml) og noget KRUPS-rengøringsvæske.

Drej blokknappen med uret, lige så langt den kan komme.

Du udfører rengøring:

- Ved at trykke på "**Program**"-knappen → "**Vedligeholdelse**" → "**Rengøring af blok**". Følg anvisningerne på skærmen.

Afmontering af One Touch Cappuccino-blokken

Ud over at skylle blokken, er det også nødvendigt at rengøre den efter hver brug.

Du afmonterer blokken ved at følge disse anvisninger:

- 1 - Fjern plastikrørforbindelsen fra blokken **Fig. 16**
- 2 - Tryk på knappen, der sidder over blokken og frigør den, hvorefter den kan skubbes ned og tages af **Fig. 17**.
- 3 - Fjern indstillingsknappen **Fig. 18**.
- 4 - Afmonter mælke-/vandudløbet som vist med pilen. **Fig. 19**. For at sikre optimal rengøring af denne del skal låget også fjernes **Fig. 20**.
- 5 - Fjern det sorte plastikhus fra skallen **Fig. 21**. Fjern metaldelen, der sidder oven på det sorte plastikhus. **Fig. 22**. For grundig rengøring af denne del skal det bløde stykke skylles, mens det klemmes sammen **Fig. 23**. Læg det i blød i varmt vand tilsat opvaskemiddel. Skyl dernæst af.

Blokken er nu helt afmonteret og skilt ad **Fig. 24**.

Når delene er vasket og tørret, sættes de på plads igen og blokken sættes tilbage på maskinen **Fig. 25**.

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 med det samme at 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 One Touch Cappuccino-blokken, 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	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 el-installation. 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 støvsugen.
One Touch Cappuccino-blokken suger ikke mælken op. One Touch Cappuccino-blokken laver ingen eller kun lidt skum.	Kontrollér, at blokken er samlet korrekt (det gælder især indstillingsknappen for skumning og endestykket for luft). Kontrollér, at dampdysen ikke er blokeret. Kontrollér, at endestykket for luft ikke er blevet glemt, at det er samlet rigtigt, og at det bløde stykke ikke klæber eller er stoppet til. Endestykket for luft (fig.23) kan muligvis blive tilstoppet. Læg endestykket for luft i blød i varmt vand tilsat opvaskemiddel. Skyl det, før det påsættes igen. Kontrollér, at det bøjelige rør ikke er tilstoppet eller forvredet, og at det er ordentligt indsat i blokken, for at forhindre enhver luftindsugning. Kontrollér, at det går ordentligt ned i mælken. Skyl og rengør blokken (se kapitlerne om skylning og rengøring af One Touch Cappuccino-blokken). <u>Tilberedninger med mælk:</u> Det tilrådes at benytte frisk, pasteuriseret eller UHT mælk, som nyligt er åbnet. Det tilrådes ligeledes at benytte en kold beholder.
Dampdysen på din maskine ser ud til at være delvist eller helt tilstoppet.	Afmonter endestykket vha. den særlige afmonteringsnøgle (Fig. 26). Start skylningscyklussen for One Touch Cappuccino-blokken for at fjerne affaldsrester. Rengør dampdysen, og kontrollér, at hullet i endestykket ikke er tilstoppet af rester af mælk eller kalk. Brug om nødvendigt rengøringsnålen.
Der kommer ingen damp ud af dampdysen.	Kontrollér, at dampdysen ikke er blokeret. 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.
Der kommer damp ud af drypbakkeristen.	Afhængigt af den slags opskrift der anvendes, kan der komme damp ud af drypbakkeristen.
Maskinen anmoder om tømning af drypbakken, selv om den ikke er fuld.	Maskinen er programmeret til at anmode om tømning af drypbakken efter et vist antal kopper kaffe, uafhængigt af de tømninger, som du kan have foretaget ind imellem.

PROBLEM	AFHJÆLPENDE HANDLINGER
Mælken eller vandet løber ikke korrekt ned i koppen eller kopperne.	Se efter, om låget på mælkeudløbet er placeret rigtigt Fig. 25
Der er spor af mælk i en americano eller en opskrift med varmt vand.	Udfør automatisk skylning af blokken, eller afmonter og rens tilbehøret, inden opskriften startes.
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 du slukker for apparatet, kommer der varmt vand ud af kaffedyserne og af One Touch Cappuccino-blokken.	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. 128). Udskift Claris Aqua Filter System patronen (se "Installation af filteret" s. 123).
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.
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.	Skyl kaffekredsløbet, inden du begynder at lave din kop kaffe. 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.

PROBLEM	AFHJÆLPENDE HANDLINGER
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!

Kjære kunde.

Gratulerer med kjøpet av **Espresso Automatic Serie EA88**. Maskinen gir deg muligheten til å lage et bredt utvalg av drikker helt automatisk: 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, espresso og varm kaffe fra første kopp med maksimal smak toppet av en blank og brun krem.

Den nye One Touch Cappuccino-funksjonen gjør at du kan lage én eller to cappuccino eller caffè latte på et minimum av tid og nyte velsmakende drikker.

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 kaffebønnene som faller i smak. Ved å endre blanding og/eller brenning, vil du oppnå det ideelle resultatet.

Espressokaffe er rikere på smak enn 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, har vi 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-opskrifter, anbefaler vi å bruke forvarmede porselenskopper (for eksempel varmet under rennende, varmt vann) og en størrelse som er tilpasset kvantiteten. For cappuccino, latte og varm melk-opskrifter, 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 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 på skummet. Jo finere bønnene er malt, jo mer kremaktig vil skummet bli. Malingen må også tilpasses drikken: fin for ristretto og espresso og grovere for vanlig kaffe.
- Du kan bruke pasteurisert eller ultrapasteurisert (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.

INNHALDSFORTEGNELSE

VIKTIG INFORMASJON OM PRODUKTET OG BRUKSANVISNING	136
Symbolguide i bruksanvisning	136
Produkter levert med maskinen	136
TEKNISKE DATA	136
BESKRIVELSE AV APPARATET	137
OVERSIKT	137
Presentasjon av de ulike symbolene.....	137
DRIFT	138
INSTALLASJON AV APPARATET	138
Startinnstillinger	138
Installasjon av filter.....	139
Klargjøring av apparatet.....	139
TILBEREDNING AV DRIKKER	139
Informasjon om oppskrifter	139
Forberedelse av kvern.....	139
Tilberedning av kaffedrikker	140
Andre drikker du kan lage: cappuccino/latte, melkeskum, varmt vann	140
Favoritter-meny	141
ANDRE FUNKSJONER: Prog-knapp	142
Innstillinger	142
Vedlikehold	143
Info	143
GENERELT VEDLIKEHOLD	143
Tømming av kaffegrut, kaffeskuff og dryppskuff	143
Skyllesykluser.....	144
Automatiske programmer for rengjøring av maskinen	144
PROBLEMER OG KORRIGERENDE TILTAK	146

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-symbolet 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.

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 EA88
- 2 rensetabletter
- 1 pakke avkalkingsmiddel
- Slange for opptrekk av melk passer på One Touch Cappuccino-enheten
- Nøkkel for demontering av dampdysen
- Hefte med sikkerhetsanvisninger
- 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

TEKNISKE DATA

Apparat:	Automatic Espresso Series EA88	Beholder for kaffebønner:	250 g
Strømforsyning:	220-240 V~ / 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 B x D):	376 x 274 x 404 mm
Vanntank:	1,7 l	Vekt EA88:	9,5 kg

BESKRIVELSE AV APPARATET

- | | | | |
|----------|-----------------------------------|----------|---------------------------------------|
| A | Lokk på vanntank | M | Indikator for vannivå |
| B | Håndtak på vanntank | 1 | Beholder for kaffebønner |
| C | Vanntank | N | Knapp for regulering av malingsfinhet |
| D | Kaffeskuff | O | Plass for rengjøringstablett |
| E | Oppsamler for kaffegrut | P | Kvern med kniver i metall |
| F | Kaffedyse som kan høydejusteres | 2 | Berøringsskjerm |
| G | Rist og avtakbar dryppskuff | Q | Berøringsskjerm |
| H | Lokk for beholder for kaffebønner | R | Programmeringsknapp |
| I | Koppbrett rist | S | «PÅ/AV»-knapp |
| J | Enheten One Touch Cappuccino | | |
| K | Reguleringsknapp for melkeskum | | |
| L | Slange for opptrekk av melk | | |

Detaljer om:

Dryppskuff: Den samler opp vann eller kaffe som kommer ut fra enheten under eller etter tilberedning. Det er viktig at den alltid er på plass. Kaffeskuffen: Den samler 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

OVERSIKT

Presentasjon av de ulike symbolene

- | | | | |
|--|---|---|--|
|  | Godkjenne handlingsvalg. |  | Stopper tilberedning eller gjeldende handling. |
|  | Gir deg muligheten til å fortsette til neste trinn. |  | FAVORITTER-MENY |
|  | Returnere til forrige handlingsvalg. |  | Tilgang til styring av Favoritter-menyen. |
|  | Retur til hovedmeny. |  | Opprette en favoritt. |
|  | Advarselssignal. | | |

NO

IDRIFTSETTELSE INSTALLASJON AV APPARATET

 **Fare:** Koble apparatet til en jordnet stikkontakt 230 V. Hvis ikke kan du risikere alvorlige skader på grunn av elektrisitet!
Følg sikkerhetsanvisningene i heftet "Sikkerhetsanvisninger".

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 skjermespråk ved å trykke på piltastene til du ser 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.

Trykk på **ANDRE** hvis landet ditt ikke vises på listen.

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 kl"ok"keslett

For tidsinnstilling, trykk på ønsket tidsformat (24 timer eller AM/PM).

Auto på/av

Det er mulig å programmere et klokkeslett du ønsker at maskinen skal slå seg på daglig. Velg klokkeslettet 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 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.

Innstillinger for skylling av kaffekretsen

Du kan velge å aktivere den eller ikke når maskinen er slått på.

Installering av filter

Ved første gangs 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 den 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 starter oppvarmingssykluser, 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.**

TILBEREDNING AV DRIKKER

Informasjon om oppskriftene

Avhengig av oppskriften som blir valgt, vil **Espresso Automatic EA88** automatisk justere mengden av malt kaffe.

Forberedelse 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 bli. 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» (N) 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 smaken. 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 maskinen fungerer ved hjelp av f.eks. funksjonene **Espresso** og **Americano**.

Tilberedning av en espresso

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 koppen(e) din(e). **Fig. 10.**

Mulige innstillinger

Apparatet lar deg tilberede én eller to kopper.

Valg av styrke: jo større mengde bønner, jo mer fyldig vil tilberedningen bli. Du kan endre denne fyldigheten med knappene – og + til venstre og høyre for symbolene. Trykk på knappen «**OK**» på berøringsskjermen for å starte tilberedningen.

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.

Tilberede en americano

Denne drikken ble oppfunnet av amerikanerne som foretrakk filterkaffe, fordi den europeiske espressoen var for intens for dem. Derfor fikk de for vane å tilsette varmt vann i espressoen.

Velg oppskriften Americano på displayet. Sett koppen(e) under kaffeutløpet (-ene).

Du kan senke eller heve kaffeutløpene avhengig av størrelsen på koppene. **Fig. 10.**

Du kan endre mengden med piltastene – og +. Trykk på knappen **OK** på displayet for å starte tilberedningen.

Det er alltid mulig å øke eller redusere mengden vann i drikken under tilberedningen.

Du kan stoppe tilberedningen når som helst ved å trykke på **STOPP**.

Vær oppmerksom på at ved å trykke på Stopp-knappen starter en stoppfase som kan vare i inntil 30 sekunder. Denne fasen er normal.

Viktig: Automatisk skylling av kaffedysen

Avhengig av oppskrift og ingredienser kan maskinen foreta en automatisk skylling når den slås av.

Syklopen varer bare i noen sekunder og stopper automatisk.

Tilberedning av andre drikker

ENHETEN "ONE TOUCH CAPPUCCINO"

Denne enheten, **One Touch Cappuccino**, forenkler tilberedningen av én eller to cappuccino eller caffè latte.

CAPPUCCINO/LATTE

- Forberede apparatet:

Koble til slangen for opptrekk av melk til venstre på "One Touch Cappuccino" enheten. Plasser den andre enden i en beholder fylt med melk. **Fig. 11.** Enheten gjør det mulig å tilberede én eller to kopper samtidig.

Plasser koppen(e) og drei knotten på enheten til ønsket posisjon: cappuccino  eller latte  **Fig. 12.**

- Innstillinger og tilberedning av drikker

Trykk på knappen **Cappuccino Latte** (1 kopp) eller **Cappuccino x 2** (2 kopper).

Alle innstillingene kan endres.

Maskinen vil gå ut ifra forrige oppskrift som ble utført ved hver cappuccino.

Trykk på **OK** når innstillingene er gjort.

Dampen brukes til å lage melkeskum. Apparatet har en ekstra oppvarmingsfase ettersom produksjon av damp krever høy temperatur.

De følgende trinnene kommer automatisk i rekkefølge: skumming av melk, kverning av kaffe og trekking av kaffe.

Drikken din kan nå drikkes **Fig. 13.**

MELKESKUM

Klargjøring av maskinen.

Koble melkeslangen til venstre side av enheten **One Touch Cappuccino.**

Stikk den andre enden ned i en beholder fylt med melk **Fig. 11 .**

Plasser koppen(e) og drei knotten på enheten til posisjonen cappuccino. Bruk damp til oppskumming av melken. Siden det trengs høy temperatur for å lage damp, må maskinen kjøre enda en ekstra omgang med forvarming.

Velg oppskriften Melkeskum på displayet. En meny lar deg tilpasse varigheten på oppskummingen. Du kan endre den ved å trykke på knappene + eller - og bekrefte med **OK**. Den siste varigheten på oppskummingen lagres til neste oppskrift.

SKYLLING AV ENHETEN "ONE TOUCH CAPPUCCINO"

Vi anbefaler å skylle godt av enheten One Touch Cappuccino etter tilberedning av hver basisoppskrift med melk.

Derfor vil et varsel  vises på skjermen etter at en oppskrift er laget som en påminnelse.

Ganske enkelt trykk på piktogrammet for å starte skyllingen. Hvis ikke, vil den utføres automatisk hvis maskinen slås av da, eller når du bestemmer deg for å slå den av.

Du kan også starte skyllingen fra vedlikeholdsmenyen. For å gjøre dette, trykker du på «**Prog**» ==> «**Vedlikehold**» ==> «**Skylling av tilbehør**» .

VARMT VANN

Velg oppskriften Varmt vann på displayet. Sett koppen(e) under kaffeutløpet (-ene).

Du kan senke eller heve kaffeutløpene avhengig av størrelsen på koppen(e). **Fig. 10.**

Du kan endre mengden med piltastene + eller -. Trykk på knappen **OK** for å starte tilberedningen.

Det er alltid mulig å øke eller redusere mengden vann i drikken under tilberedningen.

Du kan stoppe tilberedningen når som helst ved å trykke på **STOPP**. Vær oppmerksom på at ved å trykke på Stopp-knappen starter en stoppfase som kan vare i inntil 30 sekunder.

Denne fasen er normal.

Favoritter-meny:

"Favoritter"-menyen på din **Espresso Automatic EA88** gir deg muligheten til å lagre dine favorittoppskrifter og tilpasse dem avhengig av smak og drikkevaner. Skjermbildene viser deg enkelt gjennom hele denne menyen.

Kriteriene som kan tilpasses, avhengig av oppskriftene: kaffemengde, kaffestyrke, antall kopper og tiden det tar å lage melkeskum.

Trykk på **"Favoritter"**-knappen på hjemmeskjermen for å få tilgang til denne menyen. Den kan lagre opptil 10 forhåndsinnstilte oppskrifter. Ganske enkelt velg den oppskriften som skal startes automatisk.

OPPRETTE EN FAVORITT

Trykk på knappen «  » i **"Favoritter"**-menyen. Opprett en tilpasset oppskrift eller lagre den siste oppskriften som ble utført (som er den samme som "siste oppskrift" i listen over favoritter), og gi dem navn ved hjelp av tastaturet (maks. 9 tegn). Du kan også velge en farge for favoritten. Sørg for å godkjenne etter hvert trinn før du går videre til det neste. Oppskriften din er nå lagret og vises på skjermbildet for oppskrifter i **"Favoritter"**-menyen.

ADMINISTRERE FAVORITTER

"Endre favoritter"-knappen  i FAVORITTER-menyen gir deg tilgang til administrering av favorittene. Du kan endre dem (oppskriftenes innstillinger), gi dem andre navn eller slette dem.

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.
Kl"ok"ke	Du kan velge en tidsvisning på 12 eller 24 timer.
Språk	Du kan velge det språket du ønsker fra de 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 kapittelet «Måling av vannets hardhet».
Auto-på	Du kan automatisk starte oppvarming av apparatet på et valgt tidspunkt.
Auto-av	Du kan også velge hvor lang tid det skal gå før apparatet ditt stopper automatisk (tid hvor apparatet ikke er i bruk).

Auto-skylling	Du kan velge å aktivere automatisk skylling av kaffedysen når maskinen slås på.
Innstilling av oppskrifter	Du kan også gå tilbake til standard innstilling av oppskriftene.

Vedlikehold

Alle disse alternativene lar deg starte utvalgte programmer. Da må du følge instruksjonen på skjermen.

Skylling	Gir deg tilgang til skylling av One Touch Cappuccino enheten eller maskinen.
Rengjøring	Gir deg tilgang til rengjøring av One Touch Cappuccino enheten eller maskinen.
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 opplysningene.

Tilberedte drikker	Viser totalt antall ristretto, espresso, kaffer og cappuccino/latte, og totalt antall oppskrifter.
Rengjøring kaffesyklus	Indikerer at det bør gjennomføres etter hver x antall sykluser.
Avkalking	Indikerer at det bør gjennomføres etter hver x antall sykluser.
Filter	Viser at det må skiftes etter x dager eller x liter.

GENERELT VEDLIKEHOLD

Tømming av kaffegrut, kaffeskuff og dryppskuff

Etter et visst antall kaffe, vil maskinen be deg om å tømme oppsamleren for kaffegrut og rengjøre kaffeskuffen. Hvis dette ikke utføres riktig, kan det skade maskinen.

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. 14.**

2. Fjern kaffeskuffen.

Vent minst 8 sekunder, og sett deretter tilbake kaffeskuffen og oppsamleren for kaffegrut. **Fig. 15.**

Dryppskuffen er utstyrt med en flottør som indikerer når det er på tide å tømme den.

Maskinen er programmert til å gi beskjed om tømning av dryppskuffen etter et visst antall kaffe, uavhengig om du har tømt den i mellomtiden.

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.

Det er også mulig å stille inn en automatisk skylling når maskinen slås på (se avsnittet "Innstillinger" på side 142).

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 strømbryt, 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. Gjennomfør hele programmet for å fjerne alle rester av rengjøringsmidler som kan være helseskadelige.

Rengjøring av enheten "One Touch Cappuccino"

Du trenger to beholdere (min. 600 ml) og rengjøringsmiddel fra KRUPS for å gjennomføre rengjøringsprogrammet.

Vri enhetsknappen med klokken så langt den går.

Du kan gjennomføre rengjøringen:

- ved å trykke på knappen **"Prog" → "Vedlikehold" → "Rengjøring av enhet"**. Følg instruksjonene på skjermen.

Demontering av enheten "one touch cappuccino"

I tillegg til skyllingen, er det nødvendig å rengjøre enheten etter hver bruk.

Følg disse instruksjonene for demontering av enheten:

1 – Fjern plastslangen fra enheten **Fig. 16**

2 – Trykk på knappen på toppen av enheten som frigjør den og lar deg trekke den ned for å fjerne den **Fig. 17**.

3 – Fjern reguleringsknappen **Fig. 18**.

4 – Fjern melk/vann-uttaket, den inngraverte pilen angir demonteringsretningen. **Fig. 19**. For å sikre en optimal rengjøring av denne delen, fjerner du også dekselet **Fig. 20**.

5 – Fjern den svarte delen fra enheten **Fig. 21**. Fjern metalleden over den svarte delen. **Fig. 22**. For å sørge for en grundig rengjøring av denne delen, skyller du den fleksible delen mens du klemmer **Fig. 23**. Låt den ligga i en blandning av varmt vann og diskmedel og skölj sedan av den.

Enheten er nå helt demontert **Fig. 24**.

Når alle delene er rengjort og tørket, kan de monteres igjen. Sett enheten på maskinen. **Fig. 25**.

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 avkalkingssyklus fra menyen vedlikehold.

For å gjennomføre avkalkningsprogrammet, trenger du en beholder som er minst 6 dl stor og en pose med KRUPS avkalkning (40 g). Beholderen plasseres under enheten One Touch Cappuccino. Du vil også trenge en pose med KRUPS avkalkning (40 g).

Programmet for avkalking består av tre faser: en avkalkningssyklus og to skyllesykluser. Programmet varer i ca. 20 minutter.

 **Viktig:** Hvis det oppstår et strømvavbrudd 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 at du har trykket på start/stopp-knappen.	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. Trekk ut støpselet før enhver intervensjon. Sjekk om du kan fjerne fremmedlegemet med støvsugeren.
One Touch Cappuccino enheten suger ikke inn melken. One Touch Cappuccino enheten lager ikke eller bare litt skum.	Kontrollera att blocket är korrekt hopmonterat (kontrollera särskilt reglageknappen för skum och luftmunstycket). Kontroller at dampdysen ikke er tett. Kontroller at luftmunstykket ikke har blitt glemt, at det er riktig montert og at den fleksible delen ikke kleber fast eller er tett. Det kan hända att luftmunstycket (fig. 23) täpps till. Låt det ligga i en blandning av varmt vatten och diskmedel och skölj sedan av det innan du monterar det igen. Kontroller at slangen ikke er tett eller vridd og at den er godt stukket inn i enheten for å unngå luftinntak. Sjekk at den er stukket godt ned i melken. Skyll og rengjør enheten (se kapitlene om skylling og rengjøring av One Touch Cappuccino enheten). <u>For tilberedninger basert på melk:</u> Vi anbefaler at du bruker nyåpnet, frisk pasteurisert eller ultrapasteurisert melk. Vi anbefaler også bruk av en kjølig beholder.
Det virker som dampdysen på maskinen er delvis eller helt tett.	Demonter dysen ved hjelp av demonteringsnøkkelen. Fig. 26 . Start skyllingen av One Touch Cappuccino enheten for å fjerne siste rest av avleiringer. Rengjør dampdysen og kontroller at hullet på tuppen ikke er tett av melkerester eller kalk. Bruk rengjøringsnålen om nødvendig.
Ingen damp kommer ut av dampdysen.	Kontroller at dampdysen ikke er tett. Tøm tanken og midlertidig fjern Claris-patronen. Fyll tanken med mineralvann rikt på kalsium (>100 mg/ 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.
Damp kommer ut av risten på dryppskuffen.	Damp kan komme ut av risten på dryppskuffen avhengig av hvilken oppskrift som tilberedes.
Maskinen gir beskjed om å tømme dryppskuffen selv om den ikke er full.	Maskinen er programmert til å gi beskjed om tømning av dryppskuffen etter et visst antall kaffe, uavhengig om du har tømt den i mellomtiden.

FUNKSJONSPROBLEM	KORRIGERENDE TILTAK
Melken eller vannet renner ikke gjennom riktig og ned i koppen(e).	Kontroller at lokket på melkeutløpet er riktig posisjonert. Fig. 25.
Spor av melk finnes i en americano-oppskrift eller varmt vann.	Utfør en automatisk skylling av enheten, eller demonter og rengjør alt tilbehøret før du tilbereder en oppskrift.
Det er vann under apparatet.	Vent 15 sekunder før du fjerner tanken etter at kaffen har rent ut slik at maskinen kan avslutte syklusen. Kontroller at dryppskuffen er riktig plassert i maskinen. Den skal alltid være på plass, selv når apparatet ikke er i bruk. Kontroller at dryppskuffen ikke er full. Dryppskuffen kan ikke trekkes ut i løpet av en syklus.
Etter at apparatet er slått av, renner varmt vann ut av utløpene for kaffe og One Touch Cappuccino enheten.	Avhengig av hvilken type oppskrift som tilberedes, kan maskinen utføre en automatisk skylling 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.
Kaffen renner for langsomt.	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. 144). Skift Claris Aqua Filter System-patronen (jf. "Installering av filter" s. 139).
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.
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.	Skyll kaffekretsen før du tilbereder kaffe. 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 klart for en ny syklus.
Et strømvavbrudd 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 strømnettet. Manglende overholdelse av denne advarselen kan utsette deg for død knyttet til elektrisitet! Aldri bruk et apparat med synlige skader!

Bästa kund!

Vi ber att få gratulera till ditt köp av **Espresso Automatic Serie EA88**. 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 bryggning kan du få ristretto, espresso och hett kaffe från första koppen, med maximal arom och gyllenbrun crema.

Med den nya funktionen One Touch Cappuccino kan du göra en eller två koppar cappuccino eller caffè latte snabbt och lätt för att sedan få njuta av en god dryck.

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 kranvatten 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.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

VIKTIG INFORMATION OM PRODUKTEN SAMT BRUKSANVISNING	152
Förteckning över symboler i bruksanvisningen	152
Produkter som medföljer maskinen	152
TEKNISKA FAKTA	152
BESKRIVNING AV MASKINEN	153
ÖVERSIKT	153
Beskrivning av de olika symbolerna	153
ANPASSA MASKINEN	154
Att göra innan du använder maskinen första gången	154
Montering av filter	155
Göra i ordning maskinen	155
GÖRA DRYCKER	155
Information om recept.....	155
Göra i ordning kvarnen.....	155
Tillredning av kaffedrycker	156
Att göra andra drycker: cappuccino/latte, skummad mjölk, varmvatten	156
Menyn Favoriter	157
ANDRA FUNKTIONER: Knappen Prog	158
Inställningar	158
Underhåll	159
Info	159
ALLMÄNT OM UNDERHÅLL	159
Tömma kaffesumpen, kaffelådan och droppbrickan	159
Skölja slangarna.....	160
Program för automatisk rengöring av maskinen	160
FELSÖKNING	162

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.

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 EA88
- 2 rengöringstabletter
- 1 påse avkalkningsmedel
- Slangen som suger upp mjölk går att montera på One Touch Cappuccino-blocket
- Nyckel för avmontering av ångmunstycket
- Häfte med säkerhetsanvisningar
- Claris vattenfilter
- 1 sticka för att mäta vattnets hårdhet
- Bruksanvisning
- Förteckning över Krups servicecenter
- Garantidokument
- 1 nätsladd
- 1 kit för rengöring av ångmunstycket

TEKNISKA FAKTA

Maskin:	Automatic Espresso Series EA88	Fack för kaffebönor:	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 EA88:	9.5 kg

Med förbehåll för ändringar.

BESKRIVNING AV MASKINEN

- | | | | |
|----------|---|----------|------------------------------|
| A | Lock till vattentank | M | Flottör för vattennivån |
| B | Handtag till vattentank | 1 | Fack för kaffeböner |
| C | Vattentank | N | Reglerknapp för malningsgrad |
| D | Kaffelåda | O | Ränna för rengöringstablett |
| E | Uppsamlare för kaffesump | P | Kvarn i metall |
| F | Kaffemunstycken, går att reglera i höjd | 2 | Pekskärm |
| G | Löstagbart galler och droppbricka | Q | Pekskärm |
| H | Lock till fack för kaffeböner | R | Programknapp |
| I | Gallerställ för koppar | S | På/Av-knapp |
| J | One Touch Cappuccino-block | | |
| K | Knapp för att reglera skumning av mjölk | | |
| L | Slang som suger upp mjölk | | |

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

ÖVERSIKT

Beskrivning av de olika symbolerna

- | | | | |
|--|-------------------------------------|---|---|
|  | Bekräfta vald åtgärd. |  | Gör det möjligt att avbryta pågående åtgärd. |
|  | OK att gå vidare till nästa etapp. |  | MENYN FAVORITER |
|  | Gå tillbaka till föregående åtgärd. |  | Tillgång till menyn för hantering av favoriter. |
|  | Återgå till huvudmenyn. |  | Skapa en favorit. |
|  | Viktigt meddelande. | | |

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 de säkerhetsanvisningar som anges i häftet "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 (S)** 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 **ANNAT** om ditt land inte finns med 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 mätstickan 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.

Reglage för att skölja kaffemaskinens rör

Du kan välja att aktivera funktionen eller inte när du startar 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 medföljde 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 ovensidan 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 kaffebönor och håll i kaffebönor (högst 250 g). **Fig. 8.**

Sätt på locket till facket för kaffebönor. **Fig. 9.**

GÖRA DRICKER

Information om recept

Espresso Automatic EA88 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" (N) på facket för bönor. 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.

Tillredning av kaffedrycker

I det här kapitlet visar vi hur maskinen fungerar, och som exempel använder vi **"Espresso"** och **"Americano"**.

Göra en 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 böror 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

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.

Göra en Americano

Denna dryck har upfunnits av amerikaner som föredrar bryggkaffe eftersom de tycker att européernas espresso är för stark. De har därför tagit för vana att tillsätta varmvatten till espresson.

Välj receptet **"Americano"** på skärmen. Ställ koppen eller kopparna under kaffemunstyckena.

Du kan ställa in kaffemunstyckenas höjd utifrån koppens storlek. **Fig. 10.**

Du kan ändra mängden med hjälp av knapparna – och +. Tryck på **"OK"** på skärmen när du vill starta bryggningen.

Du kan öka eller minska mängden vatten i din dryck under bryggningen.

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.

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

BLOCKET "ONE TOUCH CAPPUCCINO"

Med blocket **"One Touch Cappuccino"** är det enklare att göra en eller två koppar cappuccino eller caffè latte.

CAPPUCCINO/LATTE

- Förbereda apparaten:

Montera mjölkslangen på vänster sida av blocket **"One Touch Cappuccino"**. Sätt den andra änden av slangen i en kanna med mjölk **Fig. 11**. Du kan göra en eller två koppar samtidigt med apparaten.

Ställ koppen eller kopparna på plats och reglera med knappen på blocket till önskat läge: cappuccino ☺ eller latte ☻ **Fig. 12**.

- Ange parametrar och göra drycker

Tryck på knappen **"Cappuccino Latte"** (1 kopp) eller **"Cappuccino x 2"** (2 koppar).

Alla parametrar går att ändra.

Vid varje ny cappuccino används det senaste receptet automatiskt.

Tryck på **OK** när du angett önskade parametrar.

Med hjälp av ångan skummas mjölken. Eftersom ångproduktionen kräver hög temperatur sker en extra föruppvärmning.

Följande steg startas automatiskt: mjölkskumning, malning av kaffeböror och så själva kaffet.

Nu kan du dricka och njuta **Fig. 13**.

SKUMMAD MJÖLK

- Förbereda apparaten:

Montera mjölkslangen på vänster sida av blocket **"One Touch Cappuccino"**.

Sätt den andra änden av slangen i en kanna med mjölk **Fig. 11**.

Ställ koppen eller kopparna på plats och reglera med knappen på blocket till läget cappuccino. Ångan får mjölken att skummas. Eftersom det krävs en hög temperatur för att bilda ånga genomgår apparaten en ytterligare förberedande uppvärmningsetapp.

Välj receptet **"Skummad mjölk"** på skärmen. Med hjälp av en meny kan du ställa in skumningstiden enligt din personliga smak. Du kan ändra tiden genom att trycka på knapparna + eller -, och därefter på **"OK"**. Den senaste skumningstid som använts kommer att sparas i minnet inför nästa recept.

RENGÖRA BLOCKET "ONE TOUCH CAPPUCCINO"

Vi råder dig att rengöra blocket **"One Touch Cappuccino"** efter varje gång du använt ett recept där det ingår mjölk.

Därför visas en påminnelse  på skärmen.

Du behöver bara trycka på bilden på skärmen för att starta rengöringen. Annars startas rengöringen automatiskt när du stänger av maskinen.

Du kan också starta rengöringen via menyn Underhåll. Tryck på **"Program " ==> "Underhåll" ==> "Blocksköljning"**.

VARMVATTEN

Välj receptet **"Varmvatten"** på skärmen. Ställ koppen eller kopparna under kaffemunstyckena.

Du kan ställa in kaffemunstyckenas höjd utifrån koppens eller kopparnas storlek. **Fig. 10**.

Du kan ändra mängden med hjälp av knapparna + och -. Tryck på **"OK"** när du vill starta bryggningen.

Du kan öka eller minska mängden vatten i din dryck under bryggningen.

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.

Menyn Favoriter

Med menyn **"Favoriter"** på **Espresso Automatic EA88** kan du spara dina favoritrecept och anpassa dem efter smak och intag. Du får hjälp av de intuitiva skärmarna genom alla menyer.

Så här kan du anpassa de olika recepten: mängden kaffe, styrka, antal koppar samt hur länge mjölken ska skummas.

Tryck på **"Favoriter"** på välkomstskärmen.

Du kan spara upp till 10 recept. Maskinen sätter igång automatiskt när du valt recept.

SKAPA EN FAVORIT

Tryck på «  » i **"Favoriter"**.

Skapa ett anpassat recept eller spara det senaste receptet du gjorde (knappen "senaste recept" i listan över favoriter) och ge receptet ett namn med tangentbordet (högst 9 tecken.). Sen kan du välja en färg för att göra favoritreceptet ännu mer personligt. Tänk på att bekräfta efter varje steg. Nu har ditt recept registrerats och visas bland recepten på menyn **"Favoriter"**.

HANTERA FAVORITER

Med knappen **"ändra favoriter"**  på menyn FAVORITER kan du anpassa dina favoriter ytterligare. Du kan ändra recepten (parametrarna), byta namn eller ta bort dem helt.

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.
Måttenheter	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 välja när maskinen ska stängas av automatiskt (den tid den inte ska användas).

Automatisk sköljning	Du kan aktivera eller inaktivera automatisk sköljning av kaffemunstyckena när maskinen startas.
Parametrar för recept	Du kan återgå till standardinställningarna för recepten.

Underhåll

När du gjort alla inställningar kan du starta det program du valt. Följ sedan bara instruktionerna på skärmen.

Sköljning	Gör att du kan skölja One Touch Cappuccino-blocket eller maskinen.
Rengöring	Gör att du kan rengöra One Touch Cappuccino-blocket eller maskinen.
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.

Gjorda drycker	Visar totalt antal ristretto, espresso, kaffe, cappuccino/latte samt totalt antal recept.
Rengöring av kaffesystemet	Anger att det måste göras inom x antal cykler.
Avkalkning	Anger att det måste göras inom x antal cykler.
Filter	Anger att filtret ska bytas om x dagar eller x liter.

ALLMÄNT OM UNDERHÅLL

Tömma kaffesumpen, kaffelådan och droppbrickan

Efter ett visst antal kaffe anges på maskinen att facket för kaffesump måste tömmas samt att kaffelådan ska rengöras. Om detta inte görs korrekt kan maskinen skadas.

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 bryggning.

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. 14.**
2. Dra ur kaffelådan.

Vänta minst 8 sekunder, sätt sedan först tillbaka kaffelådan och därefter behållaren för kaffesump. **Fig. 15.**

Droppbrickan är försedd med en flottör som hela tiden visar när den behöver tömmas.

Maskinens inställningar är programmerade för att ange att dropptråget ska tömmas efter ett visst antal kaffe, även om du skulle tömma tråget emellan.

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. Det går att ställa in automatisk sköljning när maskinen startas (se avsnittet om reglering på sidan 158).

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 hela rengöringsprogrammet köras så att allt rengöringsmedel som kan vara skadligt för hälsan sköljs ur maskinen ordentligt.

Rengöring av "One touch cappuccino"-blocket

För det här rengöringsprogrammet behövs två kannor (minst 600 ml) och KRUPS rengöringsvätska.

Vrid knappen på blocket medsols tills det tar stopp.

Nu kan du börja med rengöringen:

- tryck på **"Program" → "Underhåll" → "Rengöring av blocket"**. Följ anvisningarna på skärmen.

Ta av "One touch cappuccino"-blocket

Utöver sköljning måste blocket rengöras efter varje användning.

Gör så här för att ta av blocket:

1 – Dra av slangen från plastdelen på blocket **Fig.16**

- 2 - Tryck på knappen ovanpå blocket, då lossar blocket så att du kan dra det nedåt och ta av det **Fig. 17**.
- 3 - Dra tillbaka reglageknappen **Fig. 18**.
- 4 - Avlägsna mjölk-/vattenmunstycket. Den ingraverade pilen visar i vilken riktning du ska ta av den. **Fig. 19**. Ta även av locket för att kunna rengöra denna del optimalt **Fig. 20**.
- 5 - Avlägsna den svarta delen av höljet **Fig. 21**. Avlägsna metaldelen som sitter ovanför den svarta delen. **Fig. 22**. Skölj den böjliga delen samtidigt som du klämmer på den för att kunna rengöra denna del grundligt **Fig. 23**. Låt den ligga i en blandning av varmt vatten och diskmedel och skölj sedan av den.

Blocket är nu helt isärmonterat **Fig. 24**.

Rengör och torka delarna, montera ihop dem och montera blocket på maskinen igen **Fig. 25**.

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 att ställa under One Touch Cappuccino-blocket samt en påse avkalkningsmedel från KRUPS (40g).

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.
Mjölken sugs inte upp i One Touch Cappuccino-blocket. One Touch Cappuccino-blocket gör för lite mjölkskum eller inget alls.	Kontrollera att blocket är korrekt hopmonterat (kontrollera särskilt re- glageknappen för skum och luftmunstycket). Kontrollera att ångmunstycket inte är igentäppt. Kontrollera att du inte har glömt luftmunstycket, att luftmunstycket har satts ihop korrekt och att dess böjliga del inte har klistrat ihop eller är igentäppt. Det kan hända att luftmunstycket (fig. 23) täpps till. Låt det ligga i en blandning av varmt vatten och diskmedel och skölj sedan av det innan du monterar det igen. Kontrollera att slangen inte är igentäppt eller vriden och att den sitter korrekt på blocket så att det inte läcker in luft där. Kontrollera att slan- gen är ordentligt nere i mjölken. Skölj och gör ren blocket (se kapitlet om sköljning respektive ren- göring av One Touch Cappuccino-blocket). <u>Drycker med mjölk:</u> Vi rekommenderar att du använder färsk och nyöppnad mjölk, samt ett kallt kärl.
Ångmunstycket verkar helt eller delvis igentäppt.	Montera av munstycket med hjälp av nyckeln. Fig. 26 Starta sköljning av One Touch Cappuccino-blocket så att eventuella rester sköljs ur. Rengör ångmunstycket och kontrollera att hålet i munstycket inte är igentäppt av mjölk- eller kalkrester. Använd rengöringsnålen vid behov.
Det kommer ingen ånga från ångmunstycket.	Kontrollera att ångmunstycket inte är igentäppt. 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.
Det pyser ut ånga vid gallret till dropptråget.	Det kan pysa ut ånga vid gallret till dropptråget beroende på vilken typ av recept man använder.
Meddelande om att dropptråget behöver tömmas trots att det inte är fullt.	Maskinens inställningar är programmerade för att ange att drop- träget ska tömmas efter ett visst antal kaffe, även om du skulle tömma träget emellan.
Mjölken eller vattnet rinner inte ned som det ska i koppen eller kopparna.	Kontrollera att mjölkmunstyckets lock sitter i rätt läge Fig. 25

PROBLEM	ÅTGÄRD
Det finns spår av mjölk i vätskan när du använt recepten för americano eller varmvatten.	Genomför en automatisk sköljning av blocket eller plocka isär och rengör tillbehöret innan du startar receptet.
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 droppråget sitter korrekt på maskinen, det måste alltid sitta på, även när maskinen inte används. Kontrollera att droppråget inte är fullt. Droppråget får inte flyttas under pågående cykel.
När du stänger av maskinen rinner det hett vatten ur kaffemunstyckena och One Touch Cappuccino-blocket.	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. 160). Byt vattenfilterpatron (se avsnittet om montering av filter, sid. 155).
Meddelande om att fylla vattentanken försvinner inte trots att den är fylld.	Kontrollera att vattentanken sitter rätt i maskinen. Kontrollera flottören. Den kan behöva lossas. Flottören, på vattentankens botten, måste kunna röra sig.
Knappen för malningsgrad är svår att vrida på.	Vrid bara reglaget när kvarnen är igång.
Espresson eller kaffet är inte tillräckligt hett.	Starta en sköljning av kaffemaskinens rör innan du gör ditt kaffe. 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 nätsladd och hantera ledningsnätet. De som inte följer ovanstående utsätter sig för livsfara! Använd inte en maskin med tydliga skador!

Arvoisa asiakas,

Me onnittelemme sinua siitä, että olet ostanut **Espresso Automatic Serie EA88**-keittimen. Laite antaa mahdollisuuden valmistaa monenlaisia juomia, espressoja, 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, espressoja ja kuumaa kahvia, jonka aromikas laatu peittyy vaaleanruskeaan vaahtoon.

Uudella One Touch Cappuccino -toiminnolla voit valmistaa yhden tai kaksi cappuccinoa tai caffè latteä todella nopeasti ja nauttia herkullisista juomista.

Perinteisesti maun parantamiseksi espresso tarjoillaan pienistä posliinikuppeista. Jotta espresson lämpötila on ihanteellinen ja vaahto kompaktia, me kehotamme lämmittämään kuppeja etukäteen.

Joudut ehkä kokeilemaan 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 juoksutettua kylmää vettä (jotta se ei ehdi seisoa), joka ei tuoksu kloorilta.

Väriallinen 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 esilämmitystä (voit laittaa ne esimerkiksi kuuman 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 robustaa. 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 vaahto 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 huonommat tulokset, erityisesti vaahton osalta.

SISÄLLYS

TÄRKEÄÄ TIETOA TUOTTEESTA JA KÄYTTÖOHJE	168
Käyttöohjeen symbolit	168
Laitteen kanssa toimitettavat tuotteet.....	168
TEKNISIÄ TIETOJA	168
LAITTEEN KUVAUS	169
YLEISKUVA	169
Symbolien esittely	169
KÄYTTÖÖNOTTO	170
LAITTEEN ASENNUS	170
Alkusäädöt	170
Suodattimen asennus	171
Laitteen valmistelu	171
JUOMIEN VALMISTAMINEN	171
Tietoja resepteistä.....	171
Jauhimen valmistelu	171
Kahvijuomien valmistaminen.....	172
Muiden juomien valmistaminen: cappuccino/latte, maitovaaho, kuuma vesi	173
Suosikkivalikko.....	174
MUITA TOIMINTOJA : Prog-valitsin	174
Säätöjä	174
Hoito	175
Tietoja	175
YLEINEN HUOLTO	175
Kahviporojen kerääjän, kahvilaatikon ja tippa-altaan tyhjennys	175
Tuotteiden huuhtelu.....	176
Laitteen automaattiset puhdistusohjelmat.....	176
ONGELMAT JA RATKAISUT	178

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. Salamasymboli varoittaa sähkövaarasta.

 **Huomaa:** Voi aiheuttaa toimintahäiriöitä, vahinkoja tai laitteen rikkoutumisen.

 **Tärkeää:** Yleinen tai tärkeä huomautus laitteen käytöstä.

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 EA88
- 2 puhdistustablettia
- 1 kalkinpoistoainepussi
- One Touch Cappuccino -yksikköön sopiva maidon imuletku
- Höyryn ulostulon irrotusavain
- Turvaohjekirjanen
- Claris – Aqua Filter System-suodatinpatruuna ja kiinnityslisälaite
- 1 puikko veden kovuuden määrittelyä varten
- Käyttöohje
- Lista valtuutetuista Krups-huoltopalveluista
- Takuusopimus
- 1 sähköjohto
- 1 höyrysuuttimen puhdistuspaketti

TEKNISIÄ TIETOJA

Laite:	Automatic Espresso Series EA88	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 EA88:	9.5 kg

Tekniset tiedot voivat muuttua.

LAITTEEN KUVAUS

- | | | | |
|----------|--|----------|--|
| A | Vesisäiliön kansi | M | Vedentason kelluke |
| B | Vesisäiliön kahva | 1 | Kahvipapusaäiliö |
| C | Vesisäiliö | N | Jauhatuksen
hienoudensääätövalitsin |
| D | Kahvilaatikko | O | Puhdistustabletin aukko |
| E | Kahviporojen kerääjä | P | Metallinen jauhin |
| F | Kahvin tuloaukot, joiden korkeutta voi
säädellä | 2 | Kosketusnäyttö |
| G | Irrotettava ritilä ja tippa-allas | Q | Kosketusnäyttö |
| H | Kahvisäiliön kansi | R | Ohjelmointivalitsin |
| I | Kupin asetusritilä | S | Käynnistys/sammutusvalitsin |
| J | One Touch Cappuccino -yksikkö | | |
| K | Maidon vaahdotuksen säätöpainike | | |
| L | maidon imuletku | | |

Täsmennyksiä:

Tippa-allas: sen avulla laite ottaa veden tai kahvin talteen, kun sitä valuu valmistuksen aikana/jälkeen. Sen on aina oltava paikoillaan. Kahvilaatikko: sen avulla laite ottaa talteen ylimääräisen kahvijauheen.

! **Tärkeää :** Lue käyttöohjeet tarkasti ja säilytä ne.
Noudata turvaohjeita.

Valmistaja

SAS GSM

Rue Saint-Léonard

F-53104 Mayenne

Ranska

YLEISKUVA

Eri symbolien esittely

- | | |
|--|---|
|  | Tämän avulla voit vahvistaa vaiheen. |
|  | Mahdollistaa siirtymisen seuraavaan vaiheeseen. |
|  | Tämän avulla voit palata edelliseen vaiheeseen |
|  | Tämän avulla voit palata päävalikkoon |
|  | Ilmoitus hälytysviestistä. |

- | | |
|---|--|
|  | Tämän avulla voit keskeyttää valmistuksen tai käynnissä olevan toimenpiteen. |
|---|--|

SUOSIKKIVALIKKO

- | | |
|---|-------------------------------------|
|  | Pääsy suosikkien hallintavalikkoon. |
|  | Suosikkien luominen. |

KÄYTTÖÖNOTTO LAITTEEN ASENNUS

 **Vaara :** Kytke laite 230 V maadoitettuun pistokkeeseen. Muussa tapauksessa sähkö voi aiheuttaa hengenvaarallisia vammoja.
Noudata kirjassessa ”Turvaohjeet” annettuja turvaohjeita.

Alkusaädöt

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 (S)**. 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 näy luettelossa, paina **MUU**.

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.

Kahvipiirin huuhtelun säätö

Voit valita haluato käynnistää sen tai jättää käynnistämättä laitteen päälle kytkemisen aikana.

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 vesisäiliön 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.**

JUOMIEN VALMISTUS

Tietoja resepteistä

Valitsemiesi reseptien mukaan **Espresso Automatic EA88** säätää automaattisesti jauhettavan kahvin määrän.

Jauhimien 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' **(N)**, joka sijaitsee

kahvipapusaaliössä. 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

Tässä kappaleessa on tarkoitus kertoa laitteen toiminnasta, ja esimerkkeinä käytetään toimintoja **"Espresso"** ja **"Americano"**.

Espresson valmistus

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.

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.

Americanon valmistus

Tämän juoman ovat kehittäneet suodatinkahvista pitävät amerikkalaiset, joiden mielestä eurooppalaisten espresso on liian voimakasta. Heillä on siis tapana lisätä kuumaa vettä espressoihinsa.

Valitse näytöltä **"Americano"**. Laita kuppi tai kupit kahvisuutinten alle.

Voit säätää kahvisuutinten korkeutta kuppisi koon mukaan. **Kuva 10.**

Voit muuttaa määrää painikkeilla – ja +. Käynnistä valmistus painamalla näytön **"OK"**-painiketta.

Juomaan tulevan veden määrää voi aina lisätä tai vähentää valmistuksen aikana.

Voit pysäyttää valmistuksen milloin tahansa painamalla **"STOP"**.

Huomaa, että stop-painikkeen painaminen johtaa valmistuksen pysäyttämiseen, joka voi kestää jopa 30 sekuntia. Tämä vaihe on normaali.

Huomio : Kahvisuuttimen automaattinen huuhtelu

Valmistettavien reseptien tyypistä riippuen laite voi suorittaa automaattisen huuhtelun sammutuksen yhteydessä.

Toiminto kestää vain muutaman sekunnin ja päättyy automaattisesti.

Muiden juomien valmistaminen

« ONE TOUCH CAPPUCCINO » -YKSIKKÖ

”One Touch Cappuccino” -yksikkö helpottaa yhden tai kahden cappuccinon tai caffè latten valmistamista.

CAPPUCCINO / LATTE

- Laitteen valmistelu:

Kytke maidon imuletku « One Touch Cappuccino » -yksikön vasemmalle puolelle. Upota letkun toinen pää maidolla täytettyyn astiaan **Kuva 11**. Voit valmistaa laitteella yhden tai kaksi kupillista samanaikaisesti.

Laita kuppi tai kupit paikoilleen ja säädä yksikön painike haluttuun asentoon: cappuccino ☺ tai latte ☺ **Kuva 12**.

- Juomien valmistaminen ja parametrien määrittäminen

Paina ”Cappuccino Latte” (1 kuppi) tai ”Cappuccino x 2” -painiketta (2 kuppia).

Kaikkia parametreja voidaan muokata.

Jokaista cappuccinoa valmistettaessa laite ottaa huomioon aina edellisen valmistetun reseptin.

Määritettyäsi parametrit paina **OK**.

Höyry saa maidon vaahtoamaan. Koska höyryn tuottamiseen tarvitaan korkeampaa lämpötilaa, laite suorittaa ylimääräisen esilämmitysjakson.

Seuraavat vaiheet seuraavat automaattisesti toisiaan: maidon vaahdotus, kahvin jauhatus ja kahvin valmistus.

Juoma on valmis nautittavaksi **Kuva 13**.

MAITOVAAHTO

Laitteen valmistelu

Kytke maidon imuletku ”One Touch Cappuccino” -yksikön vasemmalle puolelle.

Upota letkun toinen pää maidolla täytettyyn astiaan. **Kuva 11**.

Laita kuppi tai kupit paikoilleen ja säädä yksikön painike asentoon cappuccino. Höyry saa maidon vaahtoamaan. Koska höyryn tuottaminen vaatii korkeaa lämpötilaa, laite suorittaa ylimääräisen esilämmitysvaiheen.

Valitse näytöltä ”Maitovaahto”. Voit säätää vaahdotuksen kestoa mieleiseksesi valikon avulla. Voit muuttaa sitä painikkeella + tai -, ja paina sitten ”OK”. Viimeisin käytetty vaahdotuksen kesto tallennetaan seuraavaa valmistusta varten.

« ONE TOUCH CAPPUCCINO » -YKSIKÖN HUUHTELU

Suosittelemme huuhtelemaan ”One Touch Cappuccino” -yksikön jokaisen maitopohjaisen juoman valmistuksen jälkeen.

Aina reseptin valmistuksen jälkeen hälytys  näkyy näytöllä muistuttaen sinua huuhtelusta. Käynnistä huuhtelu painamalla hälytyskuvaketta. Muutoin laite tekee automaattisen huuhtelun, kun se sammutetaan.

Voit käynnistää huuhtelun myös huoltovalikosta. Tee se painamalla painiketta « Ohjelma » ==> « Huolto » ==> « Lisävarusteen huuhtelu ».

KUUMA VESI

Valitse näytöltä ”Kuuma vesi”. Laita kuppi tai kupit kahvisuutinten alle.

Voit säätää kahvisuutinten korkeutta kuppisi tai kuppiesi koon mukaan. **Kuva 10**.

Voit muuttaa määrää painikkeella + tai - . Käynnistä valmistus painamalla painiketta ”OK”.

Juomaan tulevan veden määrää voi aina lisätä tai vähentää valmistuksen aikana.

Voit pysäyttää valmistuksen milloin tahansa painamalla ”STOP”. Huomaa, että stop-painikkeen painaminen johtaa valmistuksen pysäyttämiseen, joka voi kestää jopa 30 sekuntia.

Tämä vaihe on normaali.

Suosikkivalikko

Espresso Automatic EA88 -laitteen « **Suosikit** »-valikkoon voit tallentaa suosikkireseptisi ja personoida niitä makusi ja kulutustottumustesi mukaan. Näytöt opastavat sinua intuitiivisesti koko valikon käytössä.

Personoimista helpottavat kriteerit, reseptistä riippuen, ovat: kahvin määrä, kahvin vahvuus, kahvikuppien määrä tai maidon vaahdotusaika.

Voit käyttää tätä valikkoa painamalla « **Suosikit** »-painiketta näytön etusivulla.

Se voi sisältää jopa 10 ennalta tallentamaasi reseptiä. Valitse vain haluamasi resepti, ja laite aloittaa sen valmistuksen automaattisesti.

SUOSIKKIEN LUOMINEN

Paina « **Suosikit** »-valikossa painiketta «  ».

Luo personoitu reseptisi tai tallenna edellinen valmistettu resepti (joka vastaa "edellinen resepti" -painiketta suosikkiluettelossa), ja anna sille nimi näppäimistöllä (enintään 9 merkkiä pitkä). Sen jälkeen voit valita värin suosikkisi personoimiseksi. Muista vahvistaa jokainen vaihe siirtyäksesi seuraavaan vaiheeseen. Reseptisi on nyt tallennettu, ja se näkyy « **Suosikit** » -valikon reseptinäytössä.

SUOSIKKIEN HALLINTA

« **Suosikkien muokkaus** »  -painike SUOSIKIT-valikossa mahdollistaa pääsyn suosikkien hallintaan. Voit muokata, nimetä uudelleen tai poistaa reseptien parametrit.

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 mittausta".
Auto-on	Voit käynnistää automaattisesti laitteen esilämmityksen valittuna aikana.

Auto-off	Voit valita ajan, jonka jälkeen laite sammuu automaattisesti (aika, jolloin laitetta ei ole käytetty).
Automaattinen huuhtelu	Voit käynnistää tai jättää käynnistämättä kahvin tuloaukon automaattisen huuhtelun laitteen käynnistytksen aikana.
Reseptien parametrit	Voit palauttaa reseptien oletusparametrit.

Hoito

Kaikkien optioiden avulla voi käynnistää valitun ohjelman. Seuraa sitten näytön ohjeita.

Huuhtelu	Voit käyttää One Touch Cappuccino -yksikön tai laitteen huuhtelutoimintoa.
Puhdistus	Voit käyttää One Touch Cappuccino -yksikön tai laitteen puhdistuksen.
Kalkinpoisto	Voit aloittaa kalkinpoiston. Kun syklien määrää ei ole saavutettu, toiminto ei ole aktiivinen.
Suodatin	Voit ohjelmoida vedensuodattimen käyttöön tai pois käytöstä.

Poistuaaksesi valikosta paina .

Info

"Info" -valikko antaa mahdollisuuden päästä käsiksi tiettyihin tietoihin, jotka koskevat käyttöä ja tiettyjä vaiheita laitteen käyttöä varrella. Se antaa myös tietoja laitteen huollosta. Me esittelemme tärkeimmät käytettävissä olevat tiedot.

Valmistetut juomat	Näyttää ristretton, espresson, kahvien, cappuccinon/latten kokonaismäärän sekä reseptien kokonaismäärän.
Kahvipiirin puhdistus	Ilmoittaa, että se tulee tehdä x syklin jälkeen.
Kalkinpoisto	Ilmoittaa, että se tulee tehdä x syklin jälkeen.
Suodatin	Ilmoittaa, että se on vaihdettava x päivän tai x litran kuluttua.

YLEINEN HUOLTO

Kahviporojen kerääjän, kahvilaatikon ja tippa-altaan tyhjennys

Tietyn kuppimäärän jälkeen laite pyytää sinua tyhjentämään kahvinporojen kerääjän ja puhdistamaan kahvilaatikon. Jos et tee näitä toimia kunnolla, laite voi vahingoittua.

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 puhdistatippa-allas.

1. Irrota, tyhjennä ja puhdistatippa-allas kahviporojen kerääjää. **Kuva 14.**

2. Irrota kahviteline.

Odota ainakin 8 sekuntia ja laita ensin kahvilaatikko ja sitten kahviporojen kerääjää takaisin.

Kuva 15.

Tippa-allas on varustettu kellukkeella, joka ilmaisee tyhjennysketken.

Laite on ohjelmoitu pyytämään tippa-allas tyhjennystä aina tietyn kahvinvalmistuskerran jälkeen riippumatta valmistusten välillä mahdollisesti tehdyistä tyhjennyksistä.

Piirien huuhtelu

Voit tehdä huuhtelun koska tahansa painamalla Prog-valitsinta ja sitten huoltovalitsinta. Valmistusreseptistä riippuen laite voi tehdä automaattisen huuhtelun, kun se sammuu.

Automaattinen huuhtelu on myös mahdollista säätää suoritettavaksi laitteen päälle kytkemisen aikana (katso kappale "Säädöt" sivulta 174).

Laitteen automaattiset puhdistusohjelmat

Kahvipiirin automaattinen puhdistus

Kun on tarpeen suorittaa puhdistusohjelma, laite ilmoittaa siitä. Puhdistus on tehtävä noin 360 valmistussyklin välein.

Puhdistusohjelman suorittamiseksi tarvitset 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 kaikkien terveydelle haitallisten puhdistustuotteiden jälkien poistamiseksi.

« One touch cappuccino » -yksikön puhdistus

Tarvitset puhdistusohjelmaa varten kaksi astiaa (vähintään 600 ml) ja KRUPS-puhdistusnestettä. Käännä yksikön painiketta myötäpäivään, kunnes se ei enää liiku.

Voit aloittaa puhdistuksen:

- painamalla painiketta « **Ohjelma** » → « **Huolto** » → « **Yksikön puhdistus** ». Noudata näytöllä annettuja ohjeita.

« One touch cappuccino » -yksikön irrotus

Huuhtelun lisäksi yksikkö on syytä puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen.

Pura yksikkö seuraavien ohjeiden mukaisesti:

1 - Irrota muovinen liitosletku yksiköstä. **Kuva 16.**

2 - Paina yksikön yläpuolella olevaa painiketta, jolloin yksikkö irtaantuu ja voit vetää sitä alaspäin poistaaksesi sen. **Kuva 17.**

3 - Irrota säätöpainike. **Kuva 18.**

4 - Irrota maito-/vesisuutin; kaiverrettu nuoli osoittaa irrotussuunnan. **Kuva 19.** Poista myös kansi varmistaaksesi osan mahdollisimman tarkan puhdistuksen. **Kuva 20.**

5 - Irrota kuoren musta osa. **Kuva 21.** Irrota mustan osan yläpuolella oleva metallinen osa. **Kuva 22.** Huuhtelee tämän osan pehmeä alue puristelemalla sitä, jotta se puhdistuu perusteellisesti. **Kuva 23.** Liota osaa lämpimässä vedessä, jossa on astianpesuainetta, ja huuhtelee se.

Yksikkö on nyt purettu osiin. **Kuva 24.**

Kun osat on puhdistettu ja kuivattu, laita ne takaisin paikoilleen ja aseta yksikkö laitteeseen **Kuva 25.**

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 suoritustajuuus 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 tarvitset ainakin 0,6 litran kokoisen astian, joka täytyy laittaa One Touch Cappuccino -yksikön 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	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.
One Touch Cappuccino -yksikkö ei ime maitoa. One Touch Cappuccino -yksikkö ei tuota vaahtoa tai sitä on vähän.	Varmista, että yksikkö on koottu oikein (erityisesti vaahdon säätöpainike ja ilmapää). Varmista, että höyryn ulostulo ei ole tukossa. Varmista, että ilmapäätä ei ole unohdettu, se on asennettu oikein ja sen pehmeä osa ei ole liimautunut tai tukossa. Ilmapää (kuva 23) voi olla tukossa; liota sitä lämpimässä vedessä, jossa on astianpesuainetta, ja huuhtelee se, ennen kuin asennat sen takaisin paikalleen. Varmista, että joustava letku ei ole tukossa tai kiertynyt ja se on kunnolla kiinni yksikössä, jotta ilman pääsy estyy. Varmista, että se on kunnolla upotettu maitoon. Huuhtelee ja puhdista yksikkö (katso One Touch Cappuccino -yksikön huuhtelua ja puhdistusta koskevat kappaleet). <u>Maitopohjaiset valmisteet:</u> Me kehotamme käyttämään tuoretta, pastöroitua tai iskukuumennettua, vasta-avattua maitoa, me suosittelemme myös, että käytät kylmää astiaa.
Laitteen höyryn ulostulo on osittain tai kokonaan tukossa.	Irrota pää irrotusavaimen avulla. Kuva 26. Käynnistä One Touch Cappuccino -yksikön huuhtelusykli pois-taaksesi loput kerrostumat. Puhdista höyryn ulostulo ja varmista, että pään reikä ei ole maidon tai kalkkikarstan tukkima. Käytä tarvittaessa puhdistusneulaa.
Höyryn päästä ei tule höyryä.	Varmista, että höyryn ulostulo ei ole tukossa. Tyhjennä säiliö ja irrota vähäksi aikaa Claris-patruuna. Täytä vesisäiliö vedellä, jossa on paljon kalsiumia (>100mg/l) ja tee peräkkäin höyrösyklejä (5 - 10) astiassa, kunnes saat jatkuvan höyrösyihkun. Laita patruuna takaisin säiliöön.
Tippa-altaan ritalästä tulee ulos höyryä.	Valmistetusta reseptistä riippuen höyryä saattaa tulla ulos tippa-altaan ritalästä.
Laite pyytää, että tippa-allas tyhjennetään, vaikka se ei ole täynnä.	Laite on ohjelmoitu pyytämään tippa-altaan tyhjennystä aina tietyn kahvinvalmistuskerran jälkeen riippumatta valmistusten välillä mahdollisesti tehdyistä tyhjennyksistä.
Maito tai vesi ei valu kunnolla kuppiin tai kuppeihin.	Tarkista, että maitosuuttimen kansi on oikein paikallaan. Kuva 25.

ONGELMA	RATKAISU
Americanossa tai kuumassa vedessä on jälkiä maidosta.	Suorita yksikön automaattinen huuhtelu tai pura ja puhdista lisävaruste ennen valmistuksen käynnistämistä.
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.
Kun laite sammutetaan, kuumaa vettä valuu kahvin tuloaukoista ja One Touch Cappuccino -yksiköstä.	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.176). Vaihda Claris Aqua Filter System -patruuna (katso "Suodattimen asennus" s.171).
Kun olet täyttänyt vesisäiliön, varoitusviesti pysyy näytössä.	Tarkasta, että säiliö on oikeassa paikassa. Tarkasta kelluke ja vapauta tarvittaessa. Säiliön pohjan kellukseen on voitava liikkua vapaasti.
Jauhatuksen säätövalinta on vaikea kääntää.	Muuta jauhimen säätöä vain, kuin se on käytössä.
Espresso tai kahvi ei ole tarpeeksi kuumaa.	Huuhtelee kahvipiiri ennen kahvin valmistuksen käynnistämistä. 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 papsäiliö 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.
Laite ei valmista kahvia.	Valmistuksen aikana on sattunut jokin ongelma. Laite on mennyt alkutilaan automaattisesti ja on valmis uuteen sykliin.
Sähkökatkos on tapahtunut syklin aikana.	Laite 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!