

FR HOTLINE : B : 070 23 31 59 - F : 09 74 50 10 61 - CH : 044 837 18 40

EN HOTLINE: UK: 0345 330 6460 - ROI: 01 677 4003

DE HOTLINE: DE: 0212 387 400 - AT: 01 890 3476 - CH: 044 837 18 40

NL HOTLINE: NL: 0318 58 24 24

DA KUNDESERVICE: 44 66 31 55

NO KUNDESERVICE: 815 09 567

SV KUNDSERVICE: 08 594 213 30

FI ASIAKASPALVELU: 09 622 94 20

ES ATENCIÓN AL CONSUMIDOR : ES : 902 31 23 00

IT SERVIZIO CONSUMATORI: IT: 1 99 207 701 - CH: 044 837 18 40

PT CENTRO DE CONTACTO DO CONSUMIDOR : PT : 808 284 735

EL ΓΡΑΜΜΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ: 2106371251

CS HORKÁ LINKA: 731 010 111

SK ZÁKAZNÍCKA LINKA: 232 199 930

HU FORRÓDRÓT: 06 1 801 8434

PL INFOLINIA: 801 300 420

RU Горячая линия: 495 213 32 28

UK ГАРЯЧА ЛІНІЯ: 044 300 13 04

RO RELAȚII CLIEŢI : 0 21 316 87 84

BG ГОРЕЩА ЛИНИЯ : 0700 10 330

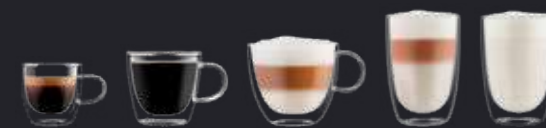
HR HOTLINE : 01 30 15 294



www.krups.com

8020002242-02 - 01.2019- Réalisation : Espace graphique

KRUPS EA894 EVIDENCE PLUS

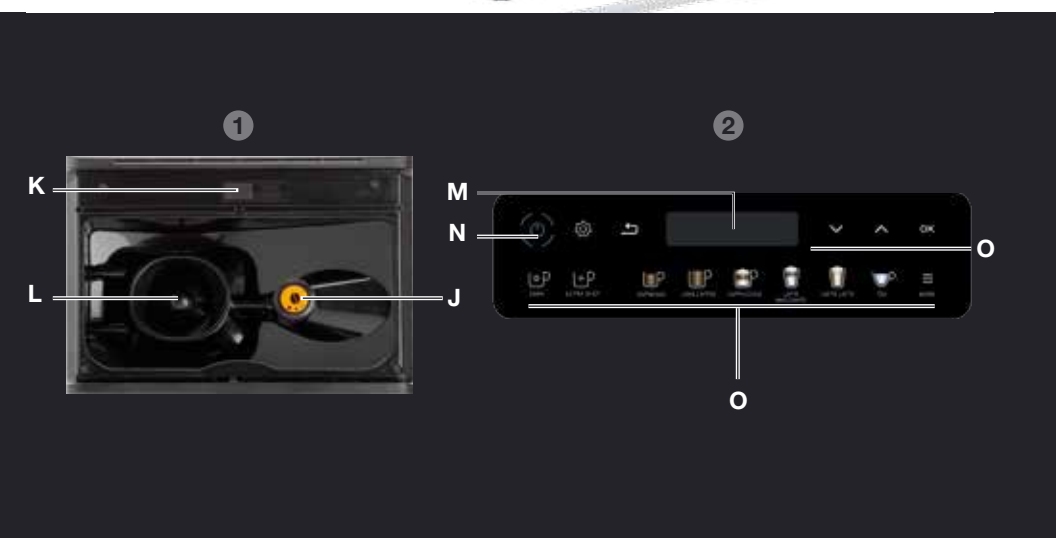


KRUPS

EA894 EVIDENCE PLUS

www.krups.com

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





Estimado/a cliente:

Le agradecemos que haya comprado esta máquina de café espresso con molinillo KRUPS. Concebida y fabricada en Francia para ofrecerle bebidas de calidad como en un "café" con la máxima simplicidad de uso, esta máquina KRUPS le permitirá saborear un espresso, un ristretto, un lungo, un cappuccino, un latte macchiato, un flat white y otros tipos de bebidas, a cualquier hora del día.

Su máquina de espresso KRUPS va equipada con tecnología muy avanzada y con una interfaz intuitiva OLED, con el fin de obtener con total simplicidad la mejor extracción posible, de modo que se revelen al máximo los aromas y sabores obtenidos a partir de café en grano recién molido. Para una experiencia gustativa óptima, asegúrese de utilizar agua recién salida del grifo.

Para multiplicar los placeres, esta máquina KRUPS EVIDENCE PLUS permite realizar automáticamente y con un simple toque, muchas bebidas diferentes. Sin duda apreciará la posibilidad de realizar cappuccinos perfectos, latte macchiato, caffè latte, gracias a su recipiente para leche y su sistema one touch cappuccino.

Porque no todos los cafés se parecen, usted podrá personalizar sus bebidas:

- Cambiando el tipo de café en grano (mezcla o torrefacción diferentes) podrá descubrir diferentes sabores. Probablemente tendrá que probar varias veces hasta encontrar el café en grano que más se ajuste a su gusto.
- Cambiando la finura de molienda podrá obtener cafés con más o menos cuerpo.
- Al elegir si lo desea más o menos largo, acaba obteniendo su taza perfecta de café.

Le deseamos unos agradables momentos cafeteros y esperamos que esta máquina KRUPS le proporcione plena satisfacción.

El equipo de KRUPS



Trucos

- La calidad del agua influye enormemente en la calidad de los aromas. La cal y el cloro pueden alterar el sabor del café. Le recomendamos que utilice el cartucho Claris Aqua Filter System, o agua ligeramente mineralizada, con el fin de conservar todos los aromas de su café.
- Para la preparación de las bebidas recomendamos el uso de tazas precalentadas (pasándolas por agua caliente) y que tengan un tamaño adecuado a la cantidad deseada.
- Los granos de café torrefacto pueden perder su aroma si no están protegidos. Le aconsejamos que utilice la cantidad de granos equivalente a su consumo para los próximos 2 o 3 días, y preferentemente los paquetes de 250g.
- La calidad del café en grano varía y su apreciación es subjetiva. El café arábica le ofrecerá una bebida de aromas sutiles y floridos, al contrario que la variedad robusta, más rica en cafeína, más amarga y con más cuerpo. Es frecuente mezclar los dos tipos de café para obtener un café más equilibrado. No dude en pedir consejo a su torrefactor.
- No aconsejamos el uso de granos de café aceitosos y caramelizados, ya que pueden dañar la máquina.
- La finura de la molienda influye en la intensidad de los aromas y la calidad de la crema. Cuanto más fino se muele el grano más cremosa saldrá la crema del café. Además, la molienda puede adaptarse al tipo de bebida deseado.
- Puede utilizar leche pasteurizada, UHT, desnatada, semi desnatada o entera, recién salida de la nevera (3-5°C) para obtener un mejor resultado.
- El uso de leches especiales: microfiltrada, cruda, fermentada, enriquecida o leches vegetales: las leches de arroz, de avena, de almendras pueden dar resultados menos satisfactorios en términos de calidad y de espuma.


II INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL PRODUCTO Y LAS INSTRUCCIONES DE USO	p. 164
DATOS TÉCNICOS	p. 164
DESCRIPCIÓN DEL APARATO	p. 165
DESCRIPCIÓN GENERAL	p. 165
PUESTA EN MARCHA INSTALACIÓN DEL APARATO	p. 166
ANTES DE LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS INDICACIONES IMPORTANTES	p. 168
PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ CON ACCESO DIRECTO	p. 169
PREPARACIÓN DE BEBIDAS CON LECHE CON ACCESO DIRECTO	p. 170
PREPARACIÓN DE TÉS	p. 171
PREPARACIÓN DE OTRAS BEBIDAS	p. 171
FUNCIONES COMPLEMENTARIAS	p. 172
CARTUCHO FILTRANTE	p. 173
MANTENIMIENTO GENERAL	p. 174
PROBLEMAS Y ACCIONES CORRECTIVAS	p. 176


INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL PRODUCTO Y LAS INSTRUCCIONES DE USO

En este manual encontrará toda la información importante en relación con la puesta en marcha, el uso y el mantenimiento de su máquina.

Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez y guárdelas: un uso que no se ciña a estas eximirá a KRUPS de cualquier responsabilidad.

GUÍA DE LOS SÍMBOLOS DE LAS INSTRUCCIONES DE USO

 **Peligro:** Advertencia de riesgos de heridas corporales graves o mortales. El símbolo del relámpago advierte de peligros a causa de la presencia de electricidad.

 **Atención:** Advertencia de la posibilidad de que se produzcan fallos de funcionamiento, daños o la destrucción del aparato.

 **Importante:** Observación general o importante para el funcionamiento del aparato.

Productos incluidos con su máquina

Compruebe los productos suministrados con su máquina. Si falta alguna pieza, póngase en contacto directamente con nuestra línea de atención al cliente (ver pág. 166: Ajustes iniciales).

Piezas incluidas:

- Espresso Automatic Serie EA894
- 2 pastillas de limpieza
- 1 bolsita de descalcificante
- Conducto de la leche adaptable para el bloque «One Touch Cappuccino»
- Llave de desmontaje para limpiar el circuito de vapor
- Manual de instrucciones de seguridad
- Cartucho Claris – Aqua Filter System con accesorio para enroscar
- 1 bastoncillo para determinar la dureza del agua
- Instrucciones de uso
- Catálogo de los centros de servicio posventa de Krups
- Documentos de garantía
- 1 kit de limpieza para la boquilla de vapor

DATOS TÉCNICOS

Aparato	Automatic Espresso EA894
Alimentación eléctrica	220-240 V~ / 50 Hz
Presión de la bomba	15 bares
Depósito de café en grano	250 g
Consumo de energía	En funcionamiento: 1450 W
Depósito de agua	2,3 l
Puesta en marcha y almacenamiento	En interiores, en un lugar seco (protegido de las heladas).
Dimensiones (mm), alto x ancho x largo	367 x 240 x 380
Peso EA89 (kg)	8,4

Sujeto a modificaciones técnicas.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A** Asa o tapa del depósito de agua
- B** Depósito de agua
- C** Bandeja recogedora de posos de café
- D** Salidas de café con altura regulable
- E** Rejilla y bandeja antigoteo desmontable
- F** Tapa del depósito de café en grano
- G** Bloque desmontable One Touch Cappuccino
- H** Conducto de la leche y mezclador
- I** Boya de nivel de agua
- 1** **Depósito de café en grano**
- J** Botón de configuración de grado de molienda
- K** Canaleta para la pastilla de limpieza
- L** Molinillo de muelas metálico
- 2** **Panel de control**
- M** Pantalla OLED
- N** Botón de encendido/apagado
- O** Teclas de selección

Especificaciones:

La bandeja antigoteo permite recoger el agua o el café que pueda verterse del aparato durante la preparación o después de la misma. Es importante tenerla siempre colocada y vaciarla con regularidad o cuando las boyas lo indiquen.










! **Importante:** Lea detenidamente las instrucciones de uso y consérvelas. Respete las instrucciones de seguridad.






Fabricante:
SAS GSM
Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne
Francia

ES

DESCRIPCIÓN GENERAL

Presentación del panel de control:


Tecla	Descripción / Funciones generales
	Encender y apagar la máquina. Hay que mantener esta tecla pulsada para encender la máquina por 1ª vez.
	Permite volver a la pantalla anterior o interrumpir una preparación en curso.
	Navegación hacia arriba en el menú / aumento del parámetro seleccionado.
	Navegación hacia abajo en el menú / disminución del parámetro seleccionado.
OK	Validación de la selección realizada.
 DARK	Función que permite aumentar la intensidad del café, aumentando la cantidad de café molido.
 EXTRA SHOT	Función que permite añadir un chorro de espresso a la receta seleccionada. Accesible con las recetas principales: espresso, café largo, cappuccino, latte macchiato, caffè latte y té.
 ESPRESSO	Inicia la preparación de un espresso
 LONG COFFEE	Inicia la preparación de un café largo.
 CAPPUCCINO	Inicia la preparación de un Cappuccino.

 LATTE MACCHIATO	Inicia la preparación de un Latte Macchiato (una gran dosis de leche y un chorro de espresso coronado con una espuma de leche cremosa).
 CAFFE LATTE	Inicia la preparación de un Caffe Latte.
 TEA	Permite acceder al menú de la preparación de un té o una infusión.
 MORE	Permite acceder a la preparación de otras bebidas: Ristretto, Doppio, Americano, Espresso macchiato, Flat white y leche espumosa.
	Permite acceder al menú general (ajustes de las máquinas, mantenimiento e información sobre productos).


Nuestra interfaz y sus teclas se iluminan de forma intuitiva para facilitar el uso de la máquina y guiarle.

- Tecla apagada: la función correspondiente no está disponible.
- Tecla iluminada débilmente: la función está disponible y se puede seleccionar.
- Tecla iluminada/luz viva: la función está seleccionada / en curso.
- Tecla semi apagada: la función ya no está disponible.

PUESTA EN MARCHA INSTALACIÓN DEL APARATO

 **Peligro:** Enchufe el aparato a una toma de corriente de 230 V conectada a tierra. ¡En caso contrario, se expone a heridas mortales debidas a la presencia de electricidad!
Respete las instrucciones de seguridad indicadas en el manual «Instrucciones de seguridad».

Conexión

Encienda el aparato pulsando la tecla de encendido/apagado  hasta que aparezca “Hola” en la pantalla **Fig. 1**. Para las etapas siguientes, deje que el aparato le guíe.

Ajustes iniciales

Al utilizar la máquina por primera vez, deberá realizar diversos ajustes. Siga las indicaciones que aparecerán en pantalla. El objetivo de los siguientes párrafos es darle algunas referencias de los primeros ajustes que se le piden:

- **Idioma:** seleccione un idioma para mostrar en pantalla pulsando las flechas hasta que aparezca el idioma elegido. Pulse “OK” para validar.
- **Unidad de medición:** puede seleccionar la unidad de medición del volumen que desee, entre ml y oz.
- **Fecha y hora:** para el ajuste de la hora, pulse el formato de hora deseado: 24h o AM/PM.
- **Auto on:** Es posible programar la hora a la cual desea un encendido automático de la máquina. Este ajuste puede adaptarse a su conveniencia: diario, semanal o fin de semana. Elija la hora a la cual desea la puesta en marcha automática siguiendo el formato horario previamente seleccionado.
- **Auto off:** También puede elegir la duración tras la cual el aparato debe apagarse automáticamente, con el fin de optimizar el consumo energético: 15min, 30 min, 1h, 1h30.
- **Aclarado del circuito del café:** para garantizar la calidad de sus cafés se realiza un aclarado del circuito de café a cada encendido, no obstante puede elegir desactivarlo para mayor comodidad de uso.
- **Instalación del filtro:** La primera vez que lo encienda, el aparato le pedirá si desea instalar un filtro. Si lo desea y si la dureza del agua lo requiere, seleccione “Sí” y siga las instrucciones de la pantalla.

Instalación del cartucho filtrante en el aparato:

Le aconsejamos el uso de un cartucho filtrante Claris Aqua Filter System para KRUPS con el fin de eliminar cualquier traza de cloro y de cal. El uso de este cartucho le garantiza un café más sabroso. Además, limita la formación de cal y asegura una vida útil más duradera de su máquina.

- Gire el anillo gris situado en el extremo superior del cartucho filtrante hasta que se muestren los 2 meses siguientes. **Fig. 5**
- Vacíe el depósito de agua y enrosque en cartucho filtrante al fondo del mismo, utilizando el accesorio que se incluye con el cartucho. **Fig. 4**
- Llene el depósito de agua y vuélvalo a colocar en su lugar. **Fig. 7-8**
- Deje que la máquina le guíe para finalizar la instalación.



Es importante cambiar el cartucho filtrante en la fecha indicada.

Fin de la puesta en funcionamiento:

Es necesario llevar a cabo la activación de la máquina, haya instalación del filtro o no. Esta activación permite el llenado de los circuitos de agua para que la máquina pueda funcionar.

Seguir las instrucciones indicadas en la pantalla:

- Coloque un recipiente de 600ml debajo de la salida de vapor. **Fig. 6**
- La máquina iniciará el llenado de los circuitos de agua, seguido de un precalentamiento, y luego procederá a un aclarado automático.
- La pantalla indicará el fin de la instalación.

Dureza del agua

La dureza del agua es una fuerte concentración de minerales, principalmente calcio, responsable por la formación de cal. Para evitar las incrustaciones en su máquina, que pueden causar un mal funcionamiento o alterar el sabor del café, debe ajustar la máquina en función de la dureza del agua de su casa, entre 0 y 4.

Antes del primer uso y con el fin de poder ajustar la máquina, determine la dureza del agua que utiliza con la ayuda del palito que se incluye con la máquina: **Fig. 2**

- Llene un vaso de agua.
- Sumerja el palito.
- Espere 1 minuto para ver el resultado.
- El nivel de dureza del agua es igual al número de zonas rojas en el palito. **Fig. 3**

También puede consultarlo con la empresa que realiza el suministro del agua.

En la siguiente tabla encontrará los detalles de la clasificación:

Grado de dureza	Clase 0 Muy blanda	Clase 1 Blanda	Clase 2 Medianamente 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°
Ajustes del aparato	0	1	2	3	4



Realice esta operación cada vez que utilice esta máquina en un lugar donde haya cambiado la dureza del agua o si detecta que esta ha cambiado.

Preparación del aparato

- Retire, llene el depósito de agua y vuélvalo a colocar en su lugar. **Fig. 7-8**
- Retire la tapa del depósito de café en grano, vierta el café en grano y vuelva a colocar la tapa. **Fig. 9-10**

ANTES DE LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS INDICACIONES IMPORTANTES

Esta máquina le ofrece opciones de bebidas preconfiguradas para obtener los mejores resultados. No obstante, usted puede personalizar su café y modificar el resultado en taza.

Preparación del molinillo: ajustar la finura de molienda (J)

Puede ajustar la intensidad de su café regulando la finura de molienda de los granos de café, cuanto más fino es el ajuste de la molienda del café, más fuerte y cremoso sale el café. El tipo de café utilizado también puede influir en el resultado obtenido.

Le recomendamos un ajuste muy fino para el ristretto, fino para el espresso y más grueso para el lungo.

Para ajustar el grado de finura de la molienda:

- Gire el botón de ajuste situado dentro del depósito de granos de café. Este ajuste deberá realizarse durante la molienda y de muesca en muesca.
- Es después de haber preparado unos 3 cafés que podrá percibir claramente la diferencia de sabor.

La variación de la finura de molienda permite:

- Posibilidad de adaptarse al tipo de grano de café: un grano muy torrefacto y más bien aceitoso requerirá una molienda más gruesa, al contrario que un grano de torrefacción más leve, que será más seco y requerirá una molienda fina (grano entre oscuro y claro)

Torrefacción:



Ligera
(Blonde)

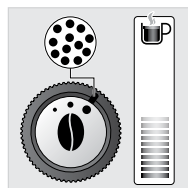
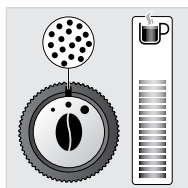
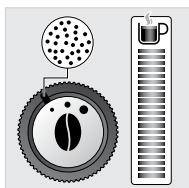
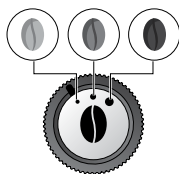


Media
(Light French)



Larga
(Brune)


- Obtener más o menos aromas e intensidad en taza.



Ajuste de la salida del café



Para todas las bebidas propuestas usted puede disminuir o aumentar las salidas del café en función del tamaño de la taza o tazas que vaya a usar. **Fig. 11**

Parada en medio de la preparación de una bebida

Usted puede detener la preparación de la bebida en cualquier momento pulsando la tecla de retorno .

Cuando se interrumpe un ciclo la parada no es inmediata. Durante unos momentos la máquina no estará disponible.

Preparación de dos tazas

Este aparato le permite preparar dos tazas a la vez. La función doble taza es válida para todas las recetas de acceso directo y está disponible con simplemente pulsar dos veces la receta elegida (excepto  y ). **Fig. 12**

Función DARK




La función DARK permite aumentar la intensidad de la receta elegida aumentando la cantidad de café molido que se utiliza.

Esta función está disponible para las siguientes bebidas: , , , , 

Puede activarla o desactivarla de diferentes maneras:







- Antes de cada receta puede pulsar DARK y luego la receta deseada.
- Durante la realización de la bebida y hasta el final de la molienda usted puede pulsar DARK.

Puede activarla sistemáticamente para todas las bebidas de acceso directo (vea más arriba):

- Pulse la tecla de los parámetros .
- Elegir "ajustes" con la ayuda de las teclas de navegación  .
- Colocarse en "ajustes bebidas" y luego pulsar **OK**.
- Seleccione "DARK" con la ayuda de la tecla **OK** para activarla.
- Podrá desactivar la función DARK siguiendo las mismas operaciones.

Función EXTRA SHOT




Para dar más cuerpo a su bebida puede utilizar la función EXTRA SHOT que permite añadir un espresso al final de su bebida.

Esta función está disponible para las siguientes bebidas: , , , , , 

Puede activarla o desactivarla de diferentes maneras:


- Antes de cada receta puede pulsar EXTRA SHOT y luego la receta deseada.
- Durante la realización de la bebida y hasta el final de la molienda usted puede pulsar EXTRA SHOT.

Puede activarla automáticamente para todas las bebidas de acceso directo:

- Pulse la tecla de los parámetros .
- Elegir "ajustes" con la ayuda de las teclas de navegación  .
- Colocarse en "ajustes bebidas" y luego pulsar **OK**.
- Seleccione "EXTRA SHOT" con la ayuda de la tecla **OK**.
- Luego puede activar o desactivar la función EXTRA SHOT.

PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ CON ACCESO DIRECTO

Nota: cada vez que se inicie la preparación de una bebida, la máquina tendrá en cuenta los ajustes de la última bebida realizada.

 El espresso con cuerpo y aromas intensos queda recubierto de una crema color caramelo ligeramente amarga. Le recomendamos elegir un volumen entre 40ml y 50ml.

 El long coffee es un espresso de 80ml más fuerte en cafeína y más ligero en boca. Muy apreciado por las mañanas.

Etapas de realización y preparación de la bebida:





- Molienda del grano
- Compactación del grano molido
- Percolación

Inicio de una bebida

- Compruebe que haya grano suficiente en el depósito de granos de café.
- Compruebe que haya agua suficiente en el depósito de agua. Si falta agua, la máquina se lo indicará y le pedirá que llene el depósito.
- Colocar la o las tazas bajo la(s) boquilla(s) del café.
- Pulse la tecla de la bebida elegida.

Ajustes posibles

Puede:

- Preparar una o dos tazas al mismo tiempo.
- Aumentar la intensidad del café pulsando DARK .
- Añadir un espresso a su bebida pulsando EXTRA SHOT .
- Ajustar el volumen del café en curso utilizando las teclas de navegación  .

Puede detener la preparación de la bebida en cualquier momento pulsando .

PREPARACIÓN DE BEBIDAS CON LECHE CON ACCESO DIRECTO



Nota: cada vez que se inicie la preparación de una bebida, la máquina tendrá en cuenta los ajustes de la última bebida realizada.

Etapas de realización y preparación de la bebida:

- Molienda del grano
- Compactación del grano molido
- Percolación
- Fase de precalentamiento para espumar la leche



Ajustes posibles

Puede:

- Preparar una o dos tazas al mismo tiempo.
- Aumentar la intensidad del café pulsando **DARK** .
- Añadir un espresso a su bebida pulsando **EXTRA SHOT** .
- Ajustar el volumen de café.
- Ajustar el tiempo de espumado de la leche.

Realización de un Cappuccino

El cappuccino está compuesto por 1/3 de espuma cremosa, 1/3 de café y 1/3 de leche caliente.

- Empalme el tubo de la leche **Fig. 13** al lado derecho del bloque “One Touch Cappuccino”.
- Sumerja el otro extremo del tubo (lado biselado) en un recipiente lleno de leche o directamente en la botella de leche o jarra de leche (según el modelo). **Fig. 14**
- Coloque la o las tazas bajo la(s) boquilla(s) del café. **Fig. 15**
- Pulse la tecla cappuccino. **Fig. 16**
- La preparación empieza con el espumado de la leche
- Puede ajustar, si lo desea, el tiempo de espumado con la ayuda de las teclas de navegación   que permiten modificar la cantidad de leche y de espuma.
- La preparación continúa con el colado del café.
- Puede ajustar el volumen de café con la ayuda de las teclas de navegación si lo desea.
- Su bebida está lista. **Fig. 17**

Realización de un Latte macchiato

El latte macchiato está compuesto por una dosis mayor de leche que un cappuccino. 1/4 de espuma cremosa, 1/4 de café y 2/4 de leche caliente.

Le recomendamos que utilice una taza de aproximadamente 250ml.

Para realizar un latte macchiato puede seguir las mismas etapas que para el cappuccino, pero pulsando la tecla latte macchiato. **Fig. 18.**

Realización de un Caffe latte

El caffe latte está compuesto por un espresso mezclado a una gran dosis de leche coronada por una espuma con un ligero sabor a café


Le recomendamos que utilice una taza de aproximadamente 250ml.

Para realizar un caffe latte puede seguir las mismas etapas que para el cappuccino, pero pulsando la tecla caffe latte. Para esta receta, el café se distribuye primero y a continuación la máquina añade la leche espumada.

Enjuague de la leche después de hacer bebidas con leche.

La pantalla indica “¿Aclarado leche?” al final de cada preparación.

- Pulse **OK** para realizar el aclarado
- En la función de aclarado leche se le va a pedir que desmonte y limpie con agua caliente el tubo de leche y el mezclador. **Fig. 21-25**
- Para obtener el mejor resultado se aconseja limpiar el bloque desmontable One Touch Cappuccino de forma regular (vea el capítulo del mantenimiento general).

 **Importante:** se recomienda efectuar la limpieza completa cada vez que utilice la función leche, para garantizar una buena higiene de los accesorios de espumado y una buen desempeño de la función de espumado de la leche.

PREPARACIÓN DE TÉS

Ajustes posibles

Su aparato le propone la preparación de 3 tipos de té (té verde, té negro e infusión).

La temperatura del agua se adapta a la bebida seleccionada.

Puede ajustar el volumen de bebida a su gusto.

Puede programar un EXTRA SHOT en el té, lo que le permitirá realizar bebidas de “té/café” que están muy en boga.

Preparación de un té ☺

- Coloque la o las tazas bajo la(s) boquilla(s) del café.
- Pulse ☺.
- Seleccione la bebida elegida.
- Pulse **OK**.
- Puede modificar el volumen utilizando las teclas de navegación ▼ ▲.

Si la máquina detecta una falta de agua en el momento en que la necesita, le va a pedir que llene el depósito, luego el ciclo continuará automáticamente.

PREPARACIÓN DE OTRAS BEBIDAS

Nota: cada vez que se inicie la preparación de una bebida, la máquina tendrá en cuenta los ajustes de la última bebida realizada.

- Pulse la tecla ☰.
- Con la ayuda de las teclas de navegación ▼ ▲ seleccione la bebida deseada.
- Pulse **OK**.

Puede detener la preparación de la bebida en cualquier momento pulsando ↶.

Ristretto :

El ristretto de sabor fuerte e intenso recubierto de una crema color caramelo, para las mañanas difíciles. Para preparar un ristretto, elegir un volumen entre 20ml y 30ml.

Doppio :

Un doppio es un espresso doble de color negro recubierto por una crema de color ámbar. Una dosis doble de café para una bebida fuerte tanto de sabor como de aromas.

Americano :

El americano es un espresso doble al cual se le echa agua caliente. El orden de esta preparación hace que desaparezca la crema que recubre la bebida. Ideal para los que prefieren el café largo.

Para las siguientes recetas deberá:

- Empalmar el tubo de la leche al lado derecho del bloque “One Touch Cappuccino”.
- Sumergir el otro extremo del tubo (lado biselado) en un recipiente lleno de leche o directamente en la botella de leche o jarra de leche (según el modelo).
- Pulse la tecla ☰.
- Use los botones de navegación ▼ ▲ , para seleccionar la bebida deseada.
- Pulse **OK**.
- Si lo desea, ajuste el volumen del café y/o el tiempo de espumado de la leche.

Flat white :

El flat white se hace a base de un ristretto doble en el cual se vierte una dosis grande de leche espumada.


Espresso macchiato

Un sabor fuerte y una textura consistente, el espresso macchiato está compuesto por un espresso suavizado con leche batida.

Aclarado leche

Rogamos consulte el párrafo “Aclarado leche” del apartado PREPARACIÓN DE BEBIDAS LÁCTEAS.

FUNCIONES COMPLEMENTARIAS


La tecla  Parámetros permite acceder al menú general (ajuste de la máquina, mantenimiento e información sobre productos).

Para salir del menú de ajustes, pulse la tecla de retorno  o Parámetros .

Ajustes

Al seleccionar Ajustes, podrá ajustar los diversos parámetros de la máquina para mayor comodidad de uso y para adaptarla a sus preferencias.

Principales ajustes disponibles:

Fecha	El ajuste de la fecha es necesario principalmente en caso de usar cartucho antical.
Reloj	Ajuste de la hora / formato 12 o 24 horas.
Idioma	Selección del idioma que usted elija entre las 19 opciones de idioma.
Unidad de medición	Seleccione la unidad de medición entre ml y oz.
Luminosidad pantalla	Para ajustar la luminosidad de la pantalla
Temperatura café	3 niveles de ajuste de la temperatura para sus bebidas con café.
Temperatura té	3 niveles de ajuste de la temperatura de los tés.
Dureza del agua	Para ajustar la dureza del agua entre 0 y 4. Vea el capítulo "Medición de la dureza del agua".
Auto-on	Para encender la máquina y lanzar automáticamente el precalentamiento del aparato a una hora que usted elija.
Auto-off	Para elegir el tiempo que debe transcurrir hasta que su aparato se detenga automáticamente.
Aclarado auto	Puede activar o no el aclarado automático de la salida de café cuando ponga en marcha la máquina.
Ajuste bebidas	Para proceder a restablecer los parámetros por defecto, puede activar también de forma permanente la función DARK y EXTRA SHOT para todas sus bebidas. Excepto para las bebidas que se encuentran en MORE  .

Si desenchufa la máquina los ajustes se guardarán en la memoria, con excepción de la fecha y la hora.

Mantenimiento

Las opciones abajo le permiten iniciar los programas seleccionados. A continuación deberá seguir las instrucciones de la pantalla.

Limpieza leche	Le permite realizar una limpieza del bloque one touch cappuccino de la máquina. Es obligatoria para garantizar una buena higiene y una buena calidad del espumado. Este procedimiento requiere el uso de líquido limpiador KRUPS.
Aclarado leche	Le permite realizar un aclarado del bloque one touch cappuccino de la máquina. Es obligatoria para garantizar una buena higiene y una buena calidad del espumado. Este procedimiento realiza un sencillo aclarado con agua caliente del bloque one touch cappuccino.
Limpieza café	Le permite realizar una limpieza y desengrasado del circuito de café de la máquina. Este procedimiento requiere el uso de una pastilla de limpieza KRUPS). Le garantiza la conservación óptima de los aromas de sus bebidas.
Aclarado café	Le permite realizar un aclarado del circuito de café de la máquina. Este procedimiento utiliza apenas agua caliente. Le asegura el sabor auténtico de su café.

Descalcificación	Le permite descalcificar el aparato. Este procedimiento requiere el uso de bolsitas de producto descalcificante KRUPS elimine los depósitos de cal o incrustaciones que pueden influir en el sabor del café. Cuando el número de bebidas no es suficiente para realizar una descalcificación, la función no está activa.
Filtro	Le permite acceder al ajuste del filtro para instalarlo, cambiarlo o retirarlo. Maximiza la vida útil de su máquina y suprime todas las trazas de cloro o cal para que su café sea más sabroso.

Info

El menú "Info" le permite acceder a información sobre:

- El uso de su máquina
- Determinadas etapas de la vida útil de su máquina
- Información sobre las necesidades de mantenimiento

Le presentamos aquí la principal información disponible:

Bebidas preparadas	Muestra el número de bebidas realizadas.
Limpieza circuito café	Indica que deberá realizarse al cabo de x ciclos.
Descalcificación	Indica que deberá realizarse al cabo de x ciclos.
Filtro	Indica que deberá cambiarse dentro de x días o al cabo de x litros.

CARTUCHO FILTRANTE

Para acceder al menú Filtro

- Pulse ajustes .
- Con la ayuda de las flechas de navegación   situarse en "mantenimiento", pulsar "OK", luego ponerse en "filtro" y pulsar "OK".

Instalación del cartucho filtrante

- En el menú filtro, seleccionar "Poner"
- Gire el anillo gris situado en el extremo superior del cartucho filtrante hasta que se muestren los 2 meses siguientes.
- Vacíe el depósito de agua y enrosque en cartucho filtrante al fondo del mismo, utilizando el accesorio que se incluye con el cartucho.
- Llene el depósito de agua y vuélvalo a colocar en su lugar.
- Deje que la máquina le guíe para finalizar la instalación.

Cambio del cartucho filtrante

- En el menú filtro, seleccione "Cambiar"
- Extraiga el depósito de agua y retire el cartucho filtrante usado
- Gire el anillo gris situado en el extremo superior del cartucho filtrante hasta que se muestren los 2 meses siguientes.
- Vacíe el depósito de agua y enrosque el nuevo cartucho filtrante al fondo del mismo, utilizando el accesorio que se incluye con el cartucho.
- Llene el depósito de agua y vuélvalo a colocar en su lugar.
- Deje que la máquina le guíe para finalizar.

Extracción del cartucho filtrante

- En el menú filtro, seleccione "Retirar"
- Extraiga el depósito de agua y retire el cartucho filtrante usado

 Es importante cambiar el cartucho filtrante en la fecha indicada.

MANTENIMIENTO GENERAL

Realizar un buen mantenimiento prolongará la vida de su máquina y conservará el auténtico sabor de su café.

Mantenimiento de la bandeja recogedora de posos de café y de la bandeja antigoteo

La bandeja antigoteo recibe agua usada

La bandeja recogedora de posos de café recibe la molienda de la extracción.

¿Cuándo hay que vaciar la bandeja antigoteo?

Cuando la boya se encuentre en posición elevada, indicando exceso de líquido.

Cuando la máquina indique “vaciar las 2 bandejas”.

¿Cuándo vaciar la bandeja recogedora de posos de café? Fig. 19 - 20


Cuando la máquina indique “vaciar las 2 bandejas”.

Puede vaciarla regularmente antes de que lo pida la máquina.

No realizar correctamente estas operaciones puede dañar esta máquina.

Aclarado de los circuitos

Puede efectuar un aclarado en cualquier momento.

- Pulse .
- Seleccione Mantenimiento.
- Elegir “Aclarado leche” o “Aclarado café”.

Según lo que prepare, puede que la máquina realice un aclarado automático en el momento del apagado.

Es posible también programar un aclarado automático en el momento de encenderlo (vea el apartado de Ajustes).

Programa de limpieza automática del circuito de café (alrededor de 13 minutos)

Realizar la limpieza del circuito de café permite luchar contra los residuos los depósitos de grasa del café y conservar los aromas de sus bebidas.

Para realizar esta limpieza necesitará:

- 1 pastilla de limpieza KRUPS
- 1 recipiente de al menos 600ml

El ciclo efectuará dos fases consecutivas:

- 1 fase de limpieza
- 1 fase de aclarado

¿Cuándo hay que utilizar este programa?

- Cuando sea necesario llevar a cabo un programa de limpieza, el aparato le avisará. Déjese guiar por las instrucciones que se muestren en pantalla.



Nota importante: No está obligado a realizar el programa de limpieza de inmediato en el momento en que el aparato lo solicita, pero sí que deberá realizarlo en un plazo breve a partir de ese momento. Si se aplaza la limpieza, el mensaje de alerta continuará apareciendo hasta que se haya realizado la operación.

También puede iniciar una limpieza en el momento que usted desee:

- Pulse .
- Seleccione Mantenimiento.
- Elegir “Limpieza café”.




Importante: si desenchufa la máquina durante la limpieza o en caso de avería eléctrica, el programa se reiniciará en la fase en la cual se encontraba en el momento del incidente. No será posible aplazar esta operación, que es obligatoria por motivos de aclarado del circuito de agua. Es posible que sea necesaria una nueva pastilla de limpieza en este caso.

Programa de limpieza del bloque “One Touch Cappuccino” (5 minutos)

Realizar la limpieza del bloque “One Touch Cappuccino” permite luchar contra los depósitos de leche y garantizar una higiene óptima.

Para realizar esta limpieza necesitará:

- 1 dosis de líquido de limpieza KRUPS (o si no está disponible, agua jabonosa)
- 1 recipiente (mínimo 600 ml)
- Pulse la tecla de los parámetros .
- Seleccione Mantenimiento.
- Luego Limpieza leche.
- Déjese guiar por las instrucciones que se muestren en pantalla.

Desmontaje del bloque “One Touch Cappuccino”


Además del aclarado, es necesario limpiar los diferentes elementos del bloque después de cada uso. Para desmontar el bloque siga las siguientes instrucciones:

- Retire el conducto de la leche **Fig. 21**.
- Retire la tapa delantera del bloque desmontable “One Touch Cappuccino”, deslizándola hacia abajo y tirando hacia usted. **Fig. 22**
- Retire el bloque “One Touch Cappuccino” tirando de la parte superior del bloque. **Fig. 23**
- Desmonte por completo el bloque. **Fig. 24**
- Retire el mezclador del conducto de la leche. **Fig. 27-28**
- Limpie el conjunto de piezas desmontadas (bloque, mezclador y conducto leche) con agua jabonosa. Luego aclárelas bajo agua caliente. **Fig. 29**
- Una vez limpios y secos los elementos, vuelva a montar el bloque. Vuelva a colocarlo en su posición de origen. **Fig. 30-32**
- Vuelva a colocar la tapa delantera del bloque desmontable “One Touch Cappuccino”. **Fig. 33**
- Vuelva a colocar el mezclador dentro del conducto de la leche. **Fig. 34**
- Vuelva a colocar el conducto de la leche en el bloque desmontable “One Touch Cappuccino”. **Fig. 35**

Programa de descalcificación automática del circuito de vapor (alrededor de 20 minutos)

Realizar la descalcificación de su máquina le asegurará su buen funcionamiento y eliminará los depósitos de cal o incrustaciones, que podrían influir en el sabor del café.

La frecuencia de ejecución de este programa dependerá de la calidad del agua tuilizada y de si se usa o no cartucho filtrante Claris Aqua Filter System. Cuanto más calcárea sea su agua, con más frecuencia será necesaria la descalcificación.

 **¡Atención!** Si su aparato va equipado con nuestro cartucho Claris Aqua Filter System, por favor, retírelo antes de realizar la operación de descalcificación.

Para realizar esta limpieza necesitará:


- 1 dosis de descalcificante KRUPS
- 1 recipiente de al menos 600ml


El ciclo efectuará tres fases consecutivas:

- 1 fase de descalcificación
- 1 fase de aclarado
- 2ª fase de aclarado

¿Cuándo hay que utilizar este programa?


Cuando sea necesario descalcificar, la máquina le avisará.

- Llene el depósito hasta la marca **CALC**.
- Vierta la dosis de descalcificante en el depósito de agua.
- Pulse **OK** para iniciar el programa de descalcificación.
- Para aplazarla pulse .
- Luego déjese guiar por las instrucciones que se muestren en pantalla.

 **Nota importante:** No está obligado a ejecutar este programa de inmediato en el momento en que el aparato lo solicita, pero sí que deberá ejecutarlo en un plazo breve a partir de ese momento. Si se aplaza la descalcificación, el mensaje de alerta continuará apareciendo hasta que se haya realizado la operación.

Cuando el número de bebidas no es suficiente para realizar una descalcificación, la función no está activa.

También puede iniciar el programa de descalcificación en el momento que usted desee:

- Llene el depósito hasta la marca **CALC.**
- Vierta la dosis de descalcificante en el depósito de agua.
- Pulse la tecla de los parámetros .
- Seleccione Mantenimiento.
- Luego Descalcificación.


! **Importante:** si desenchufa la máquina durante la limpieza o en caso de avería eléctrica, el programa de descalcificación se reiniciará en la fase en la cual se encontraba en el momento del incidente. No se podrá aplazar esta operación. Realizar bien el ciclo de descalcificación completo para eliminar cualquier rastro de producto de descalcificación nocivo para la salud.

PROBLEMAS Y ACCIONES CORRECTIVAS

	PROBLEMA	ACCIONES CORRECTIVAS
FUNCIONAMIENTO	La máquina muestra una avería, el software está congelado. O Su máquina presenta un mal funcionamiento.	Apague y desenchufe la máquina, retire el cartucho filtrante, espere un minuto y reinicie la máquina. Mantenga pulsada la tecla de encendido/apagado durante al menos 3 segundos para el arranque.
	El aparato no se enciende después de pulsar la tecla Encendido/Apagado (durante al menos 3 segundos).	Compruebe los fusibles y la toma eléctrica de su instalación. Compruebe que las 2 clavijas del enchufe estén bien introducidas en el extremo de la toma.
	El aparato pide que se lo desenchufe y vuelva a enchufar.	Desenchufe el aparato durante 20 segundos, retire el cartucho Claris Aqua Filter System, si procede, luego vuelva a poner en marcha la máquina.
	Se ha producido un corte de corriente durante un ciclo.	El aparato se reinicia automáticamente cuando vuelva la electricidad.
UTILIZACIÓN	El molinillo emite un ruido anormal.	Debe haber algún cuerpo extraño en el molinillo.
	Hay agua bajo el aparato.	Antes de retirar el depósito de agua, espere 15 segundos una vez colado el café, para que la máquina termine correctamente el ciclo. Compruebe que la bandeja antigoteo está bien colocada sobre la máquina, debe estar siempre en su lugar, incluso cuando no se utiliza la máquina. Compruebe que la bandeja antigoteo no esté llena.
	En el apagado, el agua caliente se escapa por las salidas de café y del bloque One Touch Cappuccino.	Según lo que prepare, puede que la máquina realice un aclarado automático en el momento del apagado. El ciclo dura apenas unos segundos y se detiene automáticamente.
	Es difícil hacer girar el botón de ajuste de la finura de molienda.	Solo debe girar el botón de ajuste de la finura de molienda cuando el molinillo está en funcionamiento.
	El aparato no hace café.	Se ha detectado un incidente durante la realización. El aparato se ha reiniciado automáticamente y está listo para un nuevo ciclo.
	Ha utilizado usted café molido en lugar de café en grano.	Con la ayuda de su aspirador, aspire el café molido que haya quedado en el depósito de granos.

VAPOR	La salida de vapor de su máquina parece parcial o totalmente obstruida.	<p>Desmonte la boquilla del soporte con la ayuda de la llave de desmontaje Fig. 25.</p> <p>Limpie las diferentes piezas y compruebe que el agujero de la boquilla no esté obstruido por residuos de leche o cal. Utilice la aguja de limpieza si fuera necesario. Fig. 21-35</p> <p>Vuelva a colocar la boquilla Fig. 34-35.</p> <p>Inicie el ciclo de aclarado leche del bloque One Touch Cappuccino para evacuar los posibles depósitos.</p>
	No sale nada de vapor.	<p>Compruebe que la salida del vapor no esté obstruida. Vea el párrafo más arriba “La salida de vapor de su máquina parece parcial o totalmente obstruida.”</p> <p>Si eso no funciona, vacíe el depósito de agua y retire temporalmente el cartucho Claris Aqua Filter System. Vuelva a llenar el depósito de agua mineral fuerte en calcio (>100mg/l) y realice sucesivos ciclos de vapor (de 5 a 10 ciclos) en un recipiente hasta obtener un chorro de vapor continuo.</p> <p>Volver a colocar el cartucho en el depósito.</p>
	Se escapa vapor de la rejilla de la bandeja antigoteo.	Según el tipo de preparado, puede escapar vapor de la rejilla de la bandeja antigoteo.
	Aparece vapor bajo la tapa del depósito de granos de café.	Cierre la canaleta para la pastilla de limpieza que se encuentra bajo la tapa. (K)
MANTENIMIENTO	La máquina le pide que vacíe la bandeja antigoteo mientras que esta no está llena todavía.	La máquina está programada para pedir un vaciado de la bandeja antigoteo al cabo de determinado número de cafés, con independencia de los vaciados intermedios que pueda haber realizado.
	La máquina no solicita la descalcificación.	El ciclo de descalcificación se solicita a partir de un número importante de usos del circuito de vapor.
	Hay café molido en la bandeja antigoteo.	Puede ocurrir que se depositen pequeñas cantidades de café molido en la bandeja antigoteo. La máquina está hecha para evacuar los excesos de molienda residual para que la zona de percolación se mantenga limpia.
	Una vez vaciada la bandeja recogedora de los posos de café, el mensaje de aviso se continúa mostrando.	Vuelva a instalar la bandeja recogedora de los posos de café y siga las indicaciones de la pantalla.
	Después de llenar el depósito de agua, el mensaje de advertencia continúa apareciendo en pantalla.	Compruebe que el depósito queda bien colocado en el aparato. La boya del fondo del depósito debe moverse libremente. Compruebe y desbloquee la boya si fuera necesario.

BEBIDAS	Después de iniciar el programa de una bebida, si pide una dosis extra (extra shot) la máquina le indica que eso no es posible.	La bandeja recogedora de los posos de café está llena y la función extra shot no está disponible. Una vez realizada la bebida, puede volver a iniciar la preparación de un espresso una vez vaciada la bandeja recogedora de posos de café.
	El bloque One Touch Cappuccino no aspira la leche. El bloque One Touch Cappuccino no hace espuma, o hace muy poca.	Compruebe que el bloque esté montado correctamente (principalmente el mezclador en el interior del conducto de la leche) Fig. 24-35 . Compruebe que el mezclador Fig. 28-29 no está obstruido o sucio; sumérjalo en agua caliente y algo de líquido lavavajillas, luego aclárelo y séquelo antes de volver a montarlo. Compruebe que la salida del vapor no esté obstruida. Si fuera el caso, vea el párrafo más arriba "La salida de vapor de su máquina parece parcial o totalmente obstruida." Compruebe que el tubo blando no esté obstruido ni tenga dobleces y que esté bien embutido en el bloque One Touch Cappuccino para evitar que entre aire. Compruebe que esté bien sumergido en la leche. Aclare y limpie el bloque (vea los capítulos correspondientes al aclarado y la limpieza del bloque One Touch Cappuccino). Para las preparaciones a base de leche le aconsejamos que utilice leche fresca, pasteurizada o UHT recién abierta. También se aconseja utilizar un recipiente frío.
	La leche o el agua no se vierten correctamente dentro de la taza o tazas	Compruebe que el bloque One Touch Cappuccino esté colocado correctamente.
	El café sale demasiado lentamente.	Gire el botón de finura de molienda hacia la derecha (J) para obtener una molienda más gruesa (según el tipo de café utilizado). Efectúe uno o más ciclos de aclarado. Inicie la limpieza de la máquina (consulte el "Programa automático de limpieza") Cambie el cartucho Claris Aqua Filter System (consulte la "instalación del filtro")
	Hay trazas de leche en un Americano o una Agua caliente.	Realice un aclarado leche, o desmonte y limpie el bloque One Touch Cappuccino antes de poner en marcha la preparación de la bebida.
	El café es demasiado claro o tiene poco cuerpo.	Evite usar cafés aceitosos, caramelizados o aromatizados. Compruebe que el depósito de granos contiene café y que este baja correctamente. Disminuya el volumen de la preparación, aumente la intensidad de la preparación mediante la función DARK. Gire el botón de finura de molienda hacia la izquierda para obtener una molienda más fina. Realice su preparado en dos ciclos utilizando la función 2 tazas.
	El espresso o el café no está lo suficientemente caliente.	Realice un aclarado del circuito café antes de iniciar la preparación del café. Aumente la temperatura del café en el menú Ajustes. Caliente la taza aclarándola con agua caliente antes de iniciar la preparación.
	El té no está lo bastante caliente o está demasiado caliente.	Aumente o disminuya la temperatura del agua caliente en el menú Ajustes.

 Si uno de los problemas indicados en la tabla persiste, entre en contacto con el servicio al consumidor de KRUPS.

Ve algunas recetas que puede realizar:

Café con nata

Prepare un lungo en una taza grande, échele azúcar y luego nata bien espesa. Para que quede más goloso puede añadir copos de chocolate.

Moca

Preparar un cappuccino, espolvorear la espuma de leche con una cucharada de café de cacao y finalmente recubrir con nata batida.

Smoothie de café

Para un desayuno muy goloso, mezcle un yogur natural con un espresso. Para endulzarlo añada 1 cucharadita de miel líquida y luego, en función de la temporada, puede añadir un plátano o un melocotón para dejar el smoothie más cremoso.

Café vienés

Sírvase un doble espresso o doppio azucarado, luego recúbralo con una capa generosa de nata batida. Para los más golosos, puede espolvorear una cucharadita de cacao y/o añadir fideos de chocolate.