

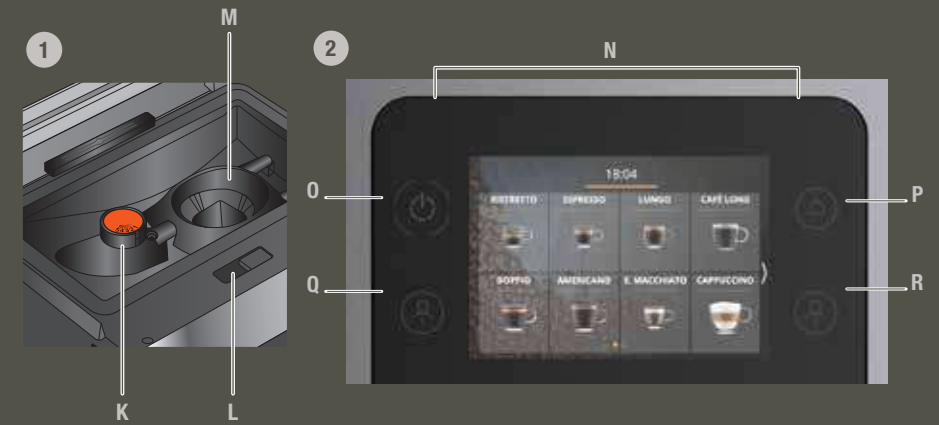
FR..... P. 11 – 23  
 EN..... P. 24 – 36  
 DE..... P. 37 – 49  
 NL..... P. 50 – 63  
 DA..... P. 64 – 76  
 NO ..... P. 77 – 89  
 SV ..... P. 90 – 102  
 FI..... P. 103 – 115  
 ES..... P. 116 – 128  
 IT..... P. 129 – 141  
 PT ..... P. 142 – 154  
 EL ..... P. 155 – 168  
 CS..... P. 169 – 181 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

KRUPS EA875 INTUITION PREFERENCE+

# KRUPS

EA875 INTUITION PREFERENCE+


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



8020008028

www.krups.com

## GUÍA SOBRE LOS SÍMBOLOS UTILIZADOS EN LAS INSTRUCCIONES

 **Peligro:** Advertencia sobre el riesgo de lesiones corporales graves o la muerte. El símbolo del relámpago avisa de los peligros relacionados con la electricidad.











 **Precaución:** Advertencia sobre posible mal funcionamiento, daño o destrucción del aparato.

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



## PRODUCTOS SUMINISTRADOS CON LA CAFETERA

Revisa los productos suministrados con la cafetera. Si falta una de las piezas, ponte en contacto inmediatamente con el servicio de atención al cliente de KRUPS.

Productos suministrados		
1.	2 pastillas de limpieza	
2.	1 sobre para la descalcificación	
3.	Conducto de la leche para el bloque de capuchino táctil	
4.	Conducto de la leche adicional para el bloque de capuchino táctil	
5.	Aguja de limpieza del circuito de vapor	
6.	1 cartucho de sistema de filtrado de agua Claris con accesorio de apretado	
7.	1 tira de prueba de la dureza del agua	
8.	Instrucciones - Precauciones de seguridad Lista de centros de servicio autorizados de Krups Garantía internacional	
9.	Limpiador de conductos	
Según el modelo		
10.	Jarra de leche: Puedes lavar la jarra de leche en el lavavajillas	



## DATOS TÉCNICOS

Aparato	Cafetera Espresso automática EA87
Suministro eléctrico	220-240 V~ / 50 Hz
Presión de bombeo	15 bares
Depósito de café en grano	250 g
Consumo eléctrico	En funcionamiento: 1550 W
Depósito de agua	3 L
Almacenaje y primeros pasos	En interior, en un lugar seco (protegido del hielo)
Dimensiones (mm) Al. x An. x Prof.	365 x 240 x 400
Peso de EA87 (kg)	8,2

Sujeto a modificaciones técnicas. Coloca el aparato sobre una superficie de trabajo horizontal, estable, limpia, seca y resistente al calor



## DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A . Asa de la tapa del depósito de agua
- B . Depósito de agua
- C . Colector de posos de café
- D . Boquillas de café con altura ajustable
- E . Rejilla y bandeja recogegotas extraíbles
- F . Tapa del depósito de café en grano
- G . Bloque de capuchino táctil
  - G1 . Accesorio de limpieza del sistema para leche, 2 en 1: herramienta de desmontaje + aguja de limpieza
  - G2 . Bloque de capuchino táctil desmontable
- H . Conducto de la leche y conector
- I . Indicadores flotantes del nivel de agua
- J . Indicador luminoso intuitivo

### 1. Depósito de café en grano

- K . Botón de ajuste de finura de molido
- L . Embudo de la pastilla de limpieza
- M . Molinillo cónico de metal

### 2. Pantalla


- N . Pantalla táctil de navegación
- O . Botón encender/apagar
- P . Atajo a la pantalla de inicio
- Q . Perfil 1
- R . Perfil 2

- S . Jarra de leche



## PRIMEROS PASOS Y CONFIGURACIÓN DEL APARATO

### ENCENDIDO DEL APARATO

 **Peligro:** Conecta el aparato a una toma de corriente conectada a tierra de 230 V. Si no sigues esta instrucción, corres el riesgo de sufrir lesiones mortales debido a la presencia de electricidad. Respeta la información de seguridad del folleto "Precauciones de seguridad".

### PRIMEROS PASOS (ver 1. 1.º uso)

Cuando utilices la cafetera por primera vez, se te pedirá que selecciones varios ajustes de configuración. Sigue las indicaciones que aparecen en la pantalla.

Cebar la cafetera permite que los circuitos de agua se llenen para que el aparato pueda funcionar. Se realiza el precalentamiento y el enjuagado automático.

### PUESTA EN MODO STANDBY DEL APARATO

En función de la preparación, la cafetera realiza el enjuagado automático mientras está en modo standby. El ciclo solo dura unos segundos y se detiene automáticamente.



## CONSEJOS Y TRUCOS

La calidad del agua tiene una fuerte influencia en los aromas. Los depósitos de cal y el cloro pueden alterar el sabor del café. Para preservar los aromas del café recomendamos que utilices el cartucho de sistema de filtrado de agua Claris o agua embotellada con residuos secos por debajo de 800 mg/l (consulta la etiqueta de la botella). Consulta la sección "DUREZA DEL AGUA Y FILTRADO".

Al preparar las bebidas, recomendamos utilizar tazas precalentadas (poniéndolas bajo agua caliente) del tamaño adecuado para la cantidad deseada.

El café en grano tostado puede perder su aroma si no está protegido. Aconsejamos que utilices una cantidad de granos equivalente a su consumo durante los próximos 2-3 días y que elija paquetes de 250 g.

La calidad de los granos de café es variable y el gusto es subjetivo. El café Arabica ofrece aromas delicados y florales, mientras que el Robusta, con un mayor contenido de cafeína, presenta más amargor y mayor cuerpo. Es común mezclar los dos tipos para obtener un café más equilibrado. Ponte en contacto con tu proveedor de café para más información.

No recomendamos el uso de granos oleosos y caramelizados, ya que pueden dañar la cafetera.

La finura de los granos molidos influye en la intensidad de los aromas y la calidad de la crema. Cuanto más finos se muelen los granos, más suave será la crema. El molido también se puede adaptar para la bebida deseada.



## INDICADOR LUMINOSO INTUITIVO

### ¿QUÉ HACE EL INDICADOR DE LUZ INTUITIVO?

La cafetera intuitiva cuenta con tecnología inteligente y sofisticada para facilitar tu día a día: Indicador luminoso intuitivo (I). Esta tecnología tiene una funcionalidad doble:

1. La cafetera detecta y controla automáticamente los niveles de café en grano, agua y café molido. Cuando necesites llenar o vaciar los depósitos, o cuando sea necesario efectuar el mantenimiento, se enciende la luz roja de alerta, lo que indica que debes seguir la información de la pantalla.
2. También puedes personalizar tu experiencia con el indicador luminoso intuitivo. Puedes elegir un color para cada perfil. Cuando se selecciona un perfil, el indicador luminoso intuitivo cambiará al color que pertenece a ese perfil, lo que facilita la comprensión y garantiza una navegación intuitiva y muy rápida. Consulta el capítulo titulado "MI PERFIL".

### DEJA QUE TE GUÍE.

Color	Estado	Explicación
Rojo	Fijo	Alerta
Otros colores y blanco	Intermitente	En curso
	Fijo	Receta completa

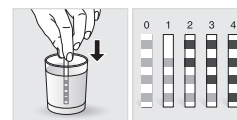


## DUREZA DEL AGUA Y FILTRADO

### ¿CUÁL ES EL PROPÓSITO DEL AJUSTE DE DUREZA DEL AGUA?

Para evitar la acumulación de cal en la cafetera y optimizar la calidad del café, te recomendamos que establezcas el ajuste de dureza del agua en el aparato.

### ¿CÓMO SE ESTABLECE LA DUREZA DEL AGUA EN LA CAFETERA?



- Llena un vaso de agua.
- Sumerge la tira de prueba de dureza del agua (8) suministrada con la cafetera en el vaso de agua.
- Espera 1 minuto. Los cuadrados de la tira cambiarán de color.
- Cuenta el número de cuadrados de color. Esto indica la dureza del agua, de 0 a 4.
- En el menú Dureza del agua, pulsa el número correspondiente entre 0 y 4.
- Pulsa OK.

### SI SE TE ACABAN LAS TIRAS DE PRUEBA DE LA DUREZA DEL AGUA

Si necesitas repetir esta operación, recuerda ajustar la dureza del agua según la ubicación de uso o la información proporcionada por la empresa de suministro de aguas local, utilizando la siguiente tabla:

Grado de dureza	Clase 0 Muy blanda	Clase 1 Blanda	Clase 2 Dureza media	Clase 3 Dura	Clase 4 Muy dura
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° eH	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° fH	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Ajuste del aparato	0	1	2	3	4

### ¿POR QUÉ ES NECESARIO INSTALAR UN CARTUCHO DE FILTRADO?

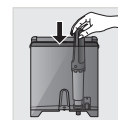
El cartucho de sistema de filtrado de agua Claris optimiza el sabor del café, reduce la acumulación de cal y la necesidad de mantenimiento.

### ¿CUÁNDO SE DEBERÍA CAMBIAR EL CARTUCHO DE SISTEMA DE FILTRADO DE AGUA CLARIS?



1. Dos meses después de la configuración o cuando la máquina lo indique.
2. Cuando cambies el cartucho, te recomendamos que gires el anillo gris de la parte superior del cartucho de filtrado para indicar la fecha + dos meses.

### ¿CÓMO SE INSTALA EL CARTUCHO DE SISTEMA DE FILTRADO DE AGUA CLARIS?



- Coloca el cartucho en el depósito de agua.
- Coloca el cartucho, con el anillo numerado hacia arriba.
- Utiliza el accesorio de apretado negro que se suministra con el cartucho para colocar y ajustar el cartucho en su lugar.



## MOLINILLO: AJUSTAR LA FINURA DEL CAFÉ MOLIDO

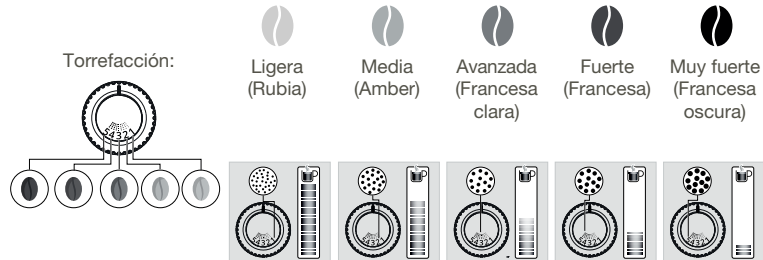
### ¿POR QUÉ SE DEBE AJUSTAR LA FINURA DEL CAFÉ MOLIDO?

Puedes elegir la intensidad del café ajustando cómo de fino se muelen los granos de café.

La variación de la finura del molido te permite adaptarte a los diferentes tipos de grano:

- Los granos de tueste oscuro oleosos en general requieren un molido más grueso.
- Un grano con un tueste más ligero será más seco y requerirá un molido más fino.

**Nota:** Cuanto más finos se muelen los granos, más potente será el aroma.



### ¿CÓMO SE PUEDE AJUSTAR LA FINURA DEL CAFÉ MOLIDO?

Gira el botón de ajuste de finura de molido (K) del depósito de granos, según el tipo de grano y la intensidad de aroma deseada. Este ajuste debe realizarse cuando el molinillo esté en funcionamiento, muesca a muesca. Después de tres preparaciones, notarás una diferencia significativa en el sabor.

### ¿CÓMO SE SABE QUE NO HAY MÁS GRANOS EN EL DEPÓSITO?

La cafetera intuitiva dispone de un sensor que te avisa cuando el nivel de café en grano del depósito se esté agotando. Aparecerá un mensaje en la pantalla y el indicador luminoso (J) mostrará una luz roja.

### ¿QUÉ SUCEDE SI LA ALERTA APARECE MIENTRAS ESTOY PREPARANDO UNA BEBIDA?

Llena el depósito de granos de café, pulsa el botón OK y la receta se reanuda. De este modo no se desperdicia nada de café.

### ¿QUÉ DEBO HACER SI QUIERO CAMBIAR EL CAFÉ O SI ME HE QUEDADO SIN CAFÉ?

Si pulsas el botón OK sin añadir café en grano, la cafetera tratará de reiniciarse y te avisará de nuevo. Si vuelves a pulsar el botón OK la cafetera preparará la receta con el café restante. El molinillo se quedará vacío.



**Precaución:** No recomendamos el uso de granos oleosos y caramelizados que el molinillo procese con dificultad. Esto puede dañar la cafetera e impedir que el sistema intuitivo funcione correctamente.

















Si aparece un mensaje de alerta en la pantalla y la luz roja se enciende cuando hay suficientes granos:

- Pulsa el botón OK para continuar con la receta.
- También puedes desactivar el aviso de que no queda café para evitar la alerta mientras sigue habiendo café en el depósito.



## PREPARACIÓN DE OTRAS BEBIDAS

### BEBIDAS QUE PUEDEN PREPARARSE EN ESTA CAFETERA:

Bebidas	Tamaño aproximado	Posibles volúmenes	Intensidad del café	 X2
 Ristretto Espresso corto con cuerpo	25 ml	20 - 40 ml	✓	✓
 Espresso El espresso de gran cuerpo con aromas pronunciados está cubierto con una crema de color caramelo ligeramente amarga	40 ml	40 - 70 ml	✓	✓
 Lungo Espresso largo con crema color caramelo	70 ml	70 - 100 ml	✓	✓
 Doppio Doble espresso con crema de color ámbar	100 ml	40 - 140 ml	✓	
 Café largo Mayor cantidad de cafeína, pero más ligero al paladar. Muy popular por la mañana	120 ml	80 - 180 ml	✓	✓
 Americano Espresso largo doble combinado con agua caliente	120 ml	90 - 150 ml	✓	
 Espresso Macchiato Espresso con una fina capa de espuma de leche	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml	60 - 100 ml	✓	✓
 Capuchino Un equilibrio entre leche, espuma y café	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	120 - 240 ml	✓	✓
 Espuma de leche Una gran dosis de leche con su espuma	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml	120 - 200 ml		✓
 Flat White Café con espuma y leche vaporizada	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml	160 - 240 ml	✓	
 Caffe latte Espuma con un sutil sabor a café	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	200 - 350 ml	✓	✓
 Latte Macchiato Un café espresso gourmet con espuma de leche	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml	190 - 240 ml	✓	✓
 Infusión Agua calentada a la temperatura perfecta para una infusión	200ml	20 - 300 ml		
 Té negro Agua calentada a la temperatura perfecta para un té negro	200ml	20 - 300 ml		
 Té verde Agua calentada a la temperatura perfecta para un té verde	200ml	20 - 300 ml		

### A MODO INFORMATIVO, PARA PREPARAR LA BEBIDA, LA CAFETERA SIGUE AUTOMÁTICAMENTE LOS SIGUIENTES PASOS:

Para recetas de café	Para recetas de café con leche, distintas a Caffe Latte, Flat White y Espresso Macchiato	Para las recetas de Caffe Latte, Flat White y Espresso Macchiato
1. Molido del café en grano	1. Fase de precalentamiento	1. Molido del café en grano
2. Pensado del café molido	2. Preparación de la espuma de leche	2. Pensado del café molido
3. Preinfusión (es posible que en este punto caigan algunas gotas en la taza)	3. Molido del café en grano	3. Preinfusión (es posible que en este punto caigan algunas gotas en la taza)
4. Filtración	4. Pensado del café molido	4. Filtración
	5. Preinfusión (es posible que en este punto caigan algunas gotas en la taza)	5. Fase de precalentamiento
	6. Filtración	6. Preparación de la espuma de leche

## ¿CÓMO SE AJUSTA LA ALTURA DE LAS BOQUILLAS DE CAFÉ?

Para todas las bebidas, puedes ajustar las boquillas de café en función del tamaño de la taza.

## ¿CÓMO PREPARO MI BEBIDA?

Consulta el tutorial "¿Cómo se preparan las bebidas?" guardado en la cafetera.



### HAY DIFERENTES AJUSTES DE CONFIGURACIÓN DISPONIBLES, DEPENDIENDO DE LA BEBIDA:

- Una o dos tazas: para iniciar una receta doble, selecciona la bebida y pulsa
- Intensidad del café: para aumentar o disminuir la intensidad del café cambiando la cantidad de café molido, selecciona la bebida y elige entre 1 y 3 granos; 1 grano es el ajuste más suave y 3 es el ajuste con más cuerpo
- Volumen de la taza: para aumentar o disminuir el volumen de la taza, desplázate hacia arriba o hacia abajo en la lista de volúmenes y selecciona el volumen que desees.

Para obtener más información, consulta la tabla de bebidas en las instrucciones.

### CONSEJO

Para seleccionar la intensidad del café y el volumen de la taza puedes navegar hacia arriba o hacia abajo, o pulsar directamente tu elección.

## ¿CÓMO SE INTERRUPE LA PREPARACIÓN DE UNA BEBIDA?

Atención: Puedes detener la preparación de una bebida en cualquier momento presionando el botón . Cuando se interrumpe un ciclo, no se detiene inmediatamente. La cafetera no estará disponible durante un tiempo, tal como se indica en un mensaje en la pantalla.

## BEBIDAS A BASE DE LECHE

### CONSEJOS

Para espumar la leche utiliza leche UHT directamente de la nevera (de 3 a 5 °C). Es posible utilizar tipos de leche especiales (microfiltrada, cruda, fermentada, enriquecida) o bebidas vegetales (leche de arroz, avena o almendra), pero pueden ofrecer resultados menos satisfactorios en términos de calidad y cantidad de la espuma.

## ¿CÓMO COMIENZO LA PREPARACIÓN DE UNA BEBIDA CON LECHE?

Consulta la sección anterior "2 CÓMO PREPARAR UNA RECETA CON LECHE" en las instrucciones o sigue el tutorial "Preparación de una bebida con leche", guardado en la cafetera.



## TÉS E INFUSIONES

Hay tres botones de selección para té e infusiones que te permitirán elegir la temperatura más adecuada para cada tipo de té. La temperatura utilizada para un té verde será inferior a la que se utiliza para un té negro o una infusión.

## ¿CÓMO CONFIGURO LA TEMPERATURA DEL AGUA?



Ve a Configuración > Temperatura del agua. Puedes elegir entre T1, T2 y T3, donde T1 es la opción más fría y T3 la más caliente.

Cuando disminuyas o aumentes la temperatura, se disminuirá o aumentará la temperatura de cada tipo de té, pero la temperatura utilizada para un té verde siempre será inferior a la que se utiliza para un té negro o una infusión.



## MI PERFIL

### ¿PARA QUÉ UTILIZO LA FUNCIÓN DE PERFIL?

La función **Perfil** te permite acceder a un espacio personalizado en el que podrás almacenar y guardar tus bebidas favoritas. Puedes acceder a este espacio fácilmente pulsando un botón en el panel de control de la máquina.

Más rápido y perfecto para el uso diario: las bebidas que hayas guardado en tu perfil comenzarán a verterse con solo un toque, sin necesidad de realizar ajustes. Puedes guardar hasta siete recetas para cada perfil.

La función de perfil también permite disfrutar de una interfaz y una configuración más personalizadas:

<b>Nombre</b>	Puedes añadir tu nombre para disfrutar de una experiencia más personalizada.
<b>Color</b>	Puedes elegir un color para el indicador luminoso intuitivo que ayudará a que tu perfil destaque.
<b>Pantalla</b>	Aquí puedes establecer la disposición de las bebidas en la pantalla Perfil. Se pueden mostrar en modo "diapositiva" o "mosaico".
<b>Programación</b>	Con la función "Perfil" también puedes establecer una hora del día para cada bebida. Esto hará que sea aún más sencillo encontrar tu bebida en cualquier momento.
<b>Brillo</b>	Te permitirá activar o desactivar el indicador luminoso intuitivo.

### ¿CÓMO CREO UN PERFIL?

Pulsa el icono del **Perfil 1** o del **Perfil 2** y sigue las instrucciones que aparecen en la pantalla. También puedes ver los tutoriales guardados en tu perfil.



### ¿CÓMO ADMINISTRO LAS BEBIDAS FAVORITAS GUARDADAS EN MI PERFIL?

Hay dos maneras de añadir una bebida a un perfil:

1. Después de preparar una bebida aparecerá un botón en la pantalla.
2. Directamente en el perfil.

Si detengo mi bebida favorita en curso, se guardará este tiempo

### ¿CÓMO ORGANIZO/ORDENO/ELIMINO MIS BEBIDAS FAVORITAS?

Mantén pulsado el icono de una bebida durante unos segundos. Aparecerá una cruz en la esquina superior derecha de cada icono de bebida. Pulsa y arrastra para reorganizar las bebidas; pulsa la cruz para eliminar una bebida.



## MANTENIMIENTO GENERAL

Llevar a cabo un mantenimiento adecuado optimizará la vida útil de la cafetera y preservará el sabor auténtico del café.

### MANTENIMIENTO DEL COLECTOR DE POSOS DE CAFÉ Y LA BANDEJA RECOGEGOTAS

La bandeja recoge gotas recoge el agua usada y el colector de posos de café recoge el café molido usado.

**Importante:** Por motivos de higiene, puesto que este recipiente está en contacto con la leche y el café, te recomendamos que desmontes por completo y limpies cada elemento a diario con agua caliente. Recomendamos que lo dejes secar al aire antes de volver a colocarlo en su lugar en el aparato. Es importante colocarla siempre en su sitio y vaciarla con regularidad. Puedes lavar la bandeja recoge gotas en el lavavajillas. Puedes lavar la bandeja recoge gotas en el lavavajillas pero sin la tapa.

### ¿CUÁNDO DEBO VACIAR LA BANDEJA RECOGEGOTAS?

Cuando los indicadores flotantes hayan subido, lo que indica que están demasiado llenos.

### ¿CUÁNDO DEBO VACIAR EL COLECTOR DE POSOS DE CAFÉ?

Cuando lo indique la cafetera o con más frecuencia, pero la cafetera debe estar encendida para que pueda registrar que se ha vaciado el depósito.

**Importante:** No vaciar el colector de posos de café y la bandeja recogegotas con regularidad, como se muestra arriba, puede dañar la cafetera. No introducir en el lavavajillas. Por motivos de higiene, te recomendamos que limpies el recipiente de posos de café diariamente con agua caliente y uses jabón y esponja. Recomendamos que lo dejes secar al aire antes de volver a colocarlo en su lugar en el aparato.

### MANTENIMIENTO DE LOS DEPÓSITOS DE AGUA Y CAFÉ EN GRANO

Para conservar un sabor del café óptimo, que se ve afectado por la calidad del agua, y por motivos higiénicos, te recomendamos que solo utilices agua limpia y que limpies el depósito de agua a diario con agua caliente y un cepillo para biberones.

El café en grano puede dejar residuos oleosos en el depósito, lo que puede afectar a la calidad del café. Para conservar un sabor del café óptimo y por motivos de higiene, te recomendamos que lo limpies con un paño suave y seco cada vez que tengas que volver a llenarlo.

**Importante:** No uses agua para limpiar. La presencia de agua en el depósito de granos podría dañar la cafetera

Recomendamos que lo dejes secar al aire antes de volver a colocarlo en su lugar en el aparato

### MANTENIMIENTO DEL SISTEMA PARA LECHE

#### ¿POR QUÉ DEBO REALIZAR EL MANTENIMIENTO DEL SISTEMA PARA LECHE DESPUÉS DE PREPARAR BEBIDAS CON LECHE Y CÓMO SE HACE?

**Importante:** Para obtener una espuma consistente, te recomendamos seguir estos pasos:



Mantenimiento	¿Cuándo?	Explicación	Accesorios necesarios
Enjuagado del sistema de leche <b>30 s/ 20 ml</b>	Después de cada bebida con leche, cuando lo indique la cafetera	Permite enjuagar el sistema para leche del aparato. Puedes iniciar el enjuagado del sistema para leche en cualquier momento.	
Enjuagado del conducto de la leche y la boquilla, y limpieza de la jarra de leche	Después de cada bebida con leche	Te recomendamos que limpies la jarra de leche con agua caliente y jabón después de cada uso. Recomendamos sustituir el conducto de la leche aproximadamente cada tres meses. Estos accesorios están disponibles en el sitio web KRUPS.com	Agua caliente + jabón + limpiador de conductos
Limpieza de accesorios para la leche <b>5 min</b>	Cuando la cafetera lo indique o en cualquier momento	Tendrás que retirar y limpiar el bloque de capuchino táctil desmontable. Para obtener una espuma de leche óptima, límpialo periódicamente. Consulta la sección anterior en las instrucciones: 5. LIMPIEZA PROFUNDA MANUAL DEL SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN DE LECHE, 5 MIN.	Aguja de limpieza (n.º 5)

### OTROS PASOS DE MANTENIMIENTO

Mantenimiento	¿Cuándo?	Explicación	Accesorios necesarios
Enjuagado del sistema de café <b>45 s/ 30 ml</b>	En cualquier momento	Por motivos de higiene, se recomienda enjuagar el sistema de café a diario o cuando no se utilice durante un periodo más largo (más de 2 días).	
Enjuague del sistema de té <b>30 s/ 20 ml</b>	Antes de que comience a salir la bebida	Te permite enjuagarlo con agua caliente para garantizar un sabor auténtico del té o la infusión.	
Limpieza del sistema de café <b>13 min/ 600 ml</b>	Cuando la cafetera lo indique o en cualquier momento	Para conservar un sabor del café óptimo y por motivos de higiene, te recomendamos que limpies el sistema de café tres veces al año.	1 pastilla de limpieza KRUPS (n.º1)
Descalcificación <b>20 min/ 600 ml</b>	Cuando la cafetera lo indique o en cualquier momento	El aparato te notifica cuando es necesario efectuar la descalcificación. Este paso es muy importante para garantizar la vida útil y el funcionamiento adecuados del aparato.	1 sobre de descalcificador KRUPS (n.º2)

**Importante:** No es necesario que pongas el programa de limpieza tan pronto como el aparato lo indique, pero debes hacerlo en un plazo razonable. Si la limpieza se pospone, el mensaje de alerta permanecerá en la pantalla hasta que se haya realizado la operación.

**Importante:** Si desconectas la cafetera durante la limpieza o si se produce un corte del suministro eléctrico, el programa de limpieza se reiniciará. No es posible posponer esta operación: es obligatorio para enjuagar el sistema de agua. En ese caso, es posible que se requiera otra pastilla de limpieza.

Para obtener más información, consulta los tutoriales disponibles en la configuración de la cafetera.



**¿Quieres saber cuándo debes realizar las operaciones de mantenimiento mencionadas anteriormente?**  
Aparecerá un mensaje de alerta en la pantalla tan pronto como debas realizar alguna acción.

### OTRAS FUNCIONES

La cafetera KRUPS Intuition dispone de una gama de ajustes de configuración. Comprueba cuáles son. Te permitirán disfrutar de una experiencia más personalizada.

#### ¿CÓMO SE PUEDE ACCEDER A LA CONFIGURACIÓN DE LA CAFETERA?



#### LISTA DE AJUSTES DE CONFIGURACIÓN:

<b>Idioma</b>	Selecciona entre 21 idiomas.
<b>Fecha y hora</b>	Debes configurar la fecha, especialmente si utilizas un cartucho antical. Ajuste de hora y reloj de 12 o 24 horas.
<b>Brillo de la pantalla</b>	Ajusta la retroiluminación de la pantalla.
<b>Iluminación</b>	Enciende y apaga el indicador luminoso intuitivo.
<b>Pantalla</b>	Elige si las opciones de bebidas se muestran como diapositivas o mosaicos.
<b>Detención automática</b>	Establece el período de tiempo después del cual el aparato se detendrá automáticamente. Esta función te permite reducir el consumo de energía.
<b>Inicio automático</b>	Enciende la cafetera y comienza a precalentar automáticamente el aparato a una hora elegida. ¿Tomas café a la misma hora todos los días? ¡Esta función es para ti! Al configurar el inicio automático puedes ahorrar tiempo y ya no tendrás que iniciar manualmente la preparación de la bebida.
<b>Unidad de volumen</b>	Selecciona la unidad de medida: ml o oz.
<b>Enjuagado automático</b>	Puedes elegir si deseas activar o no el enjuagado automático de la boquilla de café al encender la cafetera.
<b>Dureza del agua</b>	Establece la dureza del agua entre 0 y 4. Para obtener más información, consulta la sección de medición de la dureza del agua.

<b>Temperatura del café</b>	¿El café está demasiado caliente? Puedes usar esta función para reducir la temperatura. La cafetera dispone de tres modos de temperatura para las bebidas de café.
<b>Temperatura del té</b>	¿El té está demasiado caliente? Esta función te permite elegir una temperatura más baja. Esta máquina cuenta con tres niveles de ajuste de temperatura para tus tés.
<b>Tipo de café</b>	Desactiva la función para indicar que no queda café. Esta función indica que no hay café en grano en el depósito y reanuda una receta en curso. Consulta el párrafo sobre el MOLINILLO.
<b>Restablecimiento a los valores de fábrica</b>	El restablecimiento borra tus preferencias y configuración y restaura la configuración predeterminada. Tus recetas favoritas también se eliminarán.



## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### FUNCIONAMIENTO

- La cafetera tiene un fallo, el software se ha bloqueado o presenta un funcionamiento incorrecto.
  - ✓ Apaga y desenchufa la cafetera, retira el cartucho de filtrado, espera un minuto y reiníciala. Mantén presionado el botón encender/apagar durante al menos tres segundos para arrancar la máquina.
- El aparato no se enciende después de pulsar el botón encender/apagar (durante al menos tres segundos).
  - ✓ Comprueba los fusibles y la toma de corriente. Comprueba que el enchufe está insertado correctamente en la toma.
- Se ha producido una interrupción en el suministro eléctrico durante un ciclo.
  - ✓ El dispositivo se reiniciará automáticamente cuando vuelva la corriente.
- El molinillo está funcionando vacío.
  - ✓ Esto es normal si es ocasional y queda poco o nada de café en grano. Puede funcionar vacío durante diez segundos para determinar su consumo y asegurarse de que funciona correctamente.
  - ✓ Aún queda café en grano en el depósito:
    - El café puede ser demasiado oleoso y no introducirse en la cafetera correctamente. Puedes ayudar a introducir los granos y ver si vuelve a funcionar. Sin embargo, recomendamos cambiar el café (consulta la función de tipo de grano).
    - Si es el tipo de café habitual y la cafetera ha funcionado hasta ahora, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente de KRUPS.

### USO

- El molinillo hace un ruido anómalo.
  - ✓ Es probable que haya cuerpos extraños en el molinillo de café. Intenta limpiarlo con una aspiradora; si no funciona, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente de KRUPS.
- Hay agua bajo el aparato.
  - ✓ Antes de retirar la bandeja recogegotas espera 15 segundos después de que el café haya salido para que la cafetera finalice el ciclo correctamente.
  - ✓ Comprueba que la bandeja recogegotas está colocada correctamente en la cafetera. Siempre debe estar en su sitio, incluso cuando la cafetera no está en uso.
  - ✓ Comprueba que la bandeja recogegotas no está llena.
- Cuesta girar el botón de ajuste de finura de molido.
  - ✓ Gira solo el botón de ajuste de finura de molido cuando el molinillo esté en funcionamiento.
- El aparato no produce café.
  - ✓ Se ha detectado un problema durante la preparación. El aparato se ha reiniciado automáticamente y está listo para un nuevo ciclo.
- Has usado café molido en lugar de café en grano.
  - ✓ Utiliza la aspiradora para limpiar el café molido del depósito de café en grano.
- Sale agua de las boquillas de café cuando se detiene la máquina.
  - ✓ Es algo normal. Este es un enjuagado automático para limpiar las boquillas de café y evitar que se obstruyan.

### VAPOR Y LECHE

- Parece que la salida de la leche está obstruida de forma parcial o por completo.
  - ✓ Si la boquilla está bloqueada aparecerá un mensaje de alerta en la pantalla. Limpia el bloque de capuchino táctil. Consulta el punto 5 anterior de las instrucciones. LIMPIEZA PROFUNDA MANUAL DEL SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN DE LECHE, 5 MIN, o consulta el tutorial almacenado en la cafetera, "Limpieza de la boquilla de la leche".
- No sale vapor.
  - Si no sale vapor correctamente la primera vez que se utilice un ciclo de vapor:
    - ✓ Comprueba que el orificio no está taponado. Consulta la sección anterior: "Parece que la boquilla de vapor de la máquina está obstruida de forma parcial o por completo".
    - ✓ Lleva a cabo el siguiente protocolo **una sola vez**:  
Vacía el depósito de agua y retira temporalmente el cartucho de sistema de filtrado de agua Claris. Llena el depósito con agua mineral alta en calcio (> 100 mg/L) y realiza ciclos de vapor consecutivos (de 5 a 10 ciclos) en un recipiente hasta obtener un chorro continuo de vapor. Vuelve a colocar el cartucho en el depósito.
  - La boquilla de vapor ya había funcionado antes:
    - ✓ Comprueba que el orificio no está taponado. Consulta la sección anterior: "Parece que la boquilla de vapor de la máquina está obstruida de forma parcial o por completo".  
Si después de realizar los pasos anteriores la boquilla de vapor sigue sin funcionar, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente de KRUPS.
- Sale vapor por la rejilla de la bandeja recogegotas.
  - ✓ Dependiendo del tipo de preparación, puede salir vapor de la bandeja recogegotas.
- Hay vapor bajo la tapa del depósito de café en grano.
  - ✓ Comprueba que el embudo de la pastilla de limpieza bajo la tapa (L) está cerrado.

### MANTENIMIENTO

- La cafetera no indica que hay que efectuar la descalcificación.
  - ✓ El ciclo de descalcificación se solicita después de preparar un gran número de bebidas con agua caliente o leche. Si solo preparas café, no será necesario efectuar la descalcificación con frecuencia.
- Hay posos en la bandeja recogegotas.
  - ✓ Pueden depositarse algunos posos de café en la bandeja recogegotas. La cafetera está diseñada para eliminar el exceso de café molido de modo que el área de filtración permanezca limpia.
- El indicador luminoso intuitivo permanece encendido después de vaciarse el colector de posos de café.
  - ✓ Recolocarlo el colector de posos de café.
- Después de llenar el depósito de agua, el indicador luminoso intuitivo permanece encendido.
  - ✓ Comprueba que el depósito esté colocado correctamente en el aparato.  
Los indicadores flotantes en la parte inferior del depósito deben moverse libremente. Revisa y suelta los indicadores flotantes si es necesario.

### BEBIDAS

- El café sale demasiado despacio.
  - ✓ Gira el botón de finura de molido hacia la derecha para obtener un molido más grueso (según el tipo de café utilizado).
  - ✓ Efectúa uno o varios ciclos de enjuagado.
  - ✓ Cambia el cartucho de sistema de filtrado de agua Claris.
- El café es demasiado claro o no tiene suficiente cuerpo.
  - ✓ Comprueba que el depósito de café en grano contiene café y que baja correctamente.
  - ✓ Evita utilizar cafés oleosos, caramelizados o saborizados que tal vez no se introduzcan en la cafetera correctamente.
  - ✓ Disminuye el volumen de preparación y aumenta la intensidad con la función de intensidad del café. Gira el botón de finura de molido a la izquierda para obtener un molido más fino. Prepara la bebida en dos ciclos con la función de dos tazas.
- El café o espresso no está lo suficientemente caliente.
  - ✓ Aumenta la temperatura del café en la configuración de la cafetera. Calienta la taza enjuagándola con agua caliente antes de preparar la bebida.
  - ✓ Efectúa un enjuagado del sistema de café antes de empezar a preparar el café. Se puede activar la función de enjuagado de café al inicio en Configuración/Enjuagado automático.
- Sale agua limpia a través de las boquillas antes de cada café.
  - ✓ Al comienzo de la receta, se produce una preinfusión de café que puede hacer que salga una pequeña cantidad de agua de las boquillas de café.

Si alguno de los problemas descritos en la tabla continúa, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente de KRUPS.

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