

8020010959

KRUPS

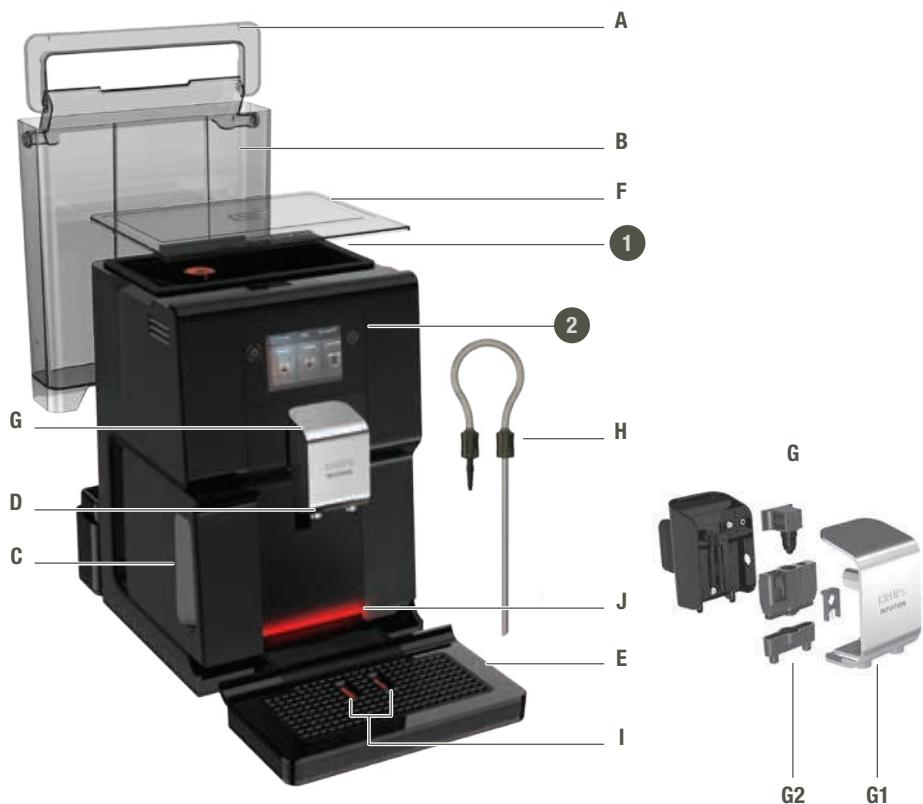
EA872-EA873 INTUITION
PREFERENCE

EN

AR

8020010959

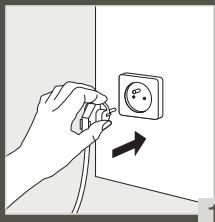
www.krups.com



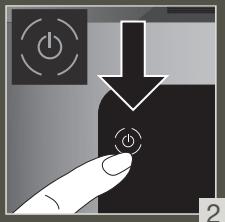
1 1st USE



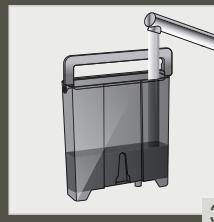
AR - الاستخدام لأول مرة



1



2



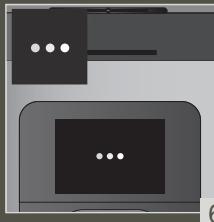
3



4



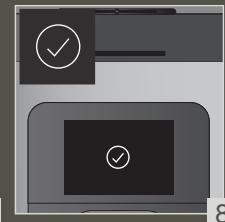
5



6



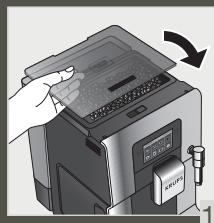
7



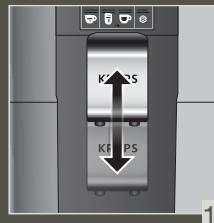
8



9



10



11

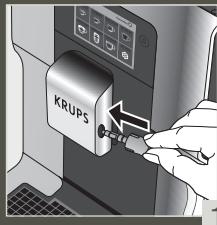


12



2 MAKE A MILK RECIPE

AR - تحضير وصفة الحليب



1



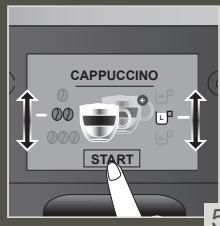
2



3



4



5



6

3 MAKE 2 CUPS OF A MILK RECIPE AT ONCE



AR - تحضير كوبين من وصفة الحليب في المرة نفسها



1



2

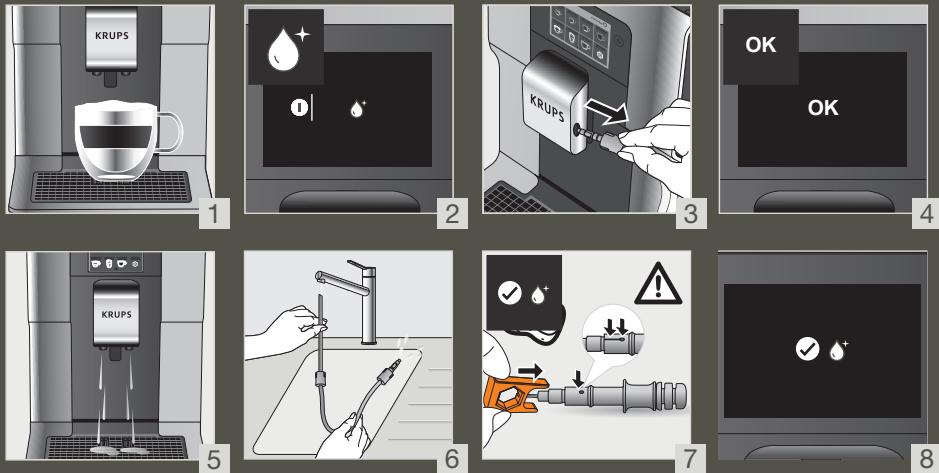


3

4 QUICK MILK RINSING AFTER A CAPPUCCINO



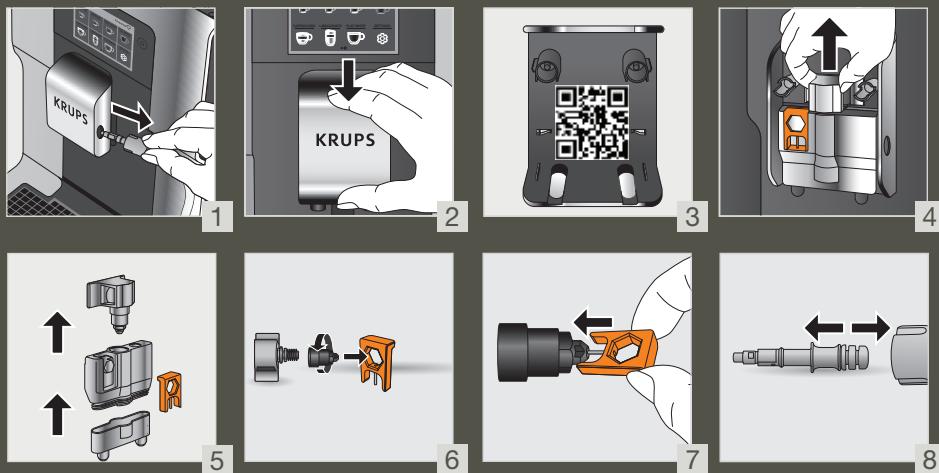
AR - الشطف السريع لنظام الحليب بعد تحضير الكابتشينو

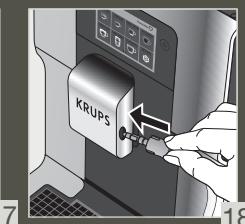
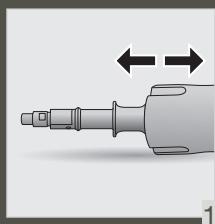
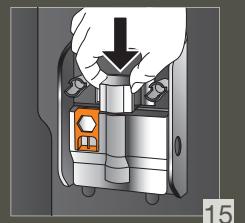
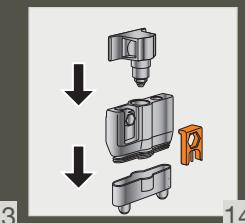
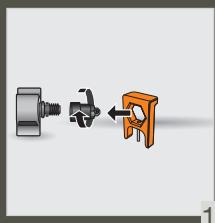
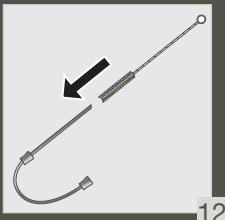
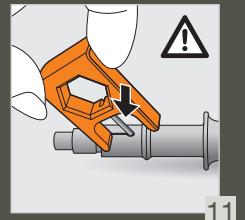
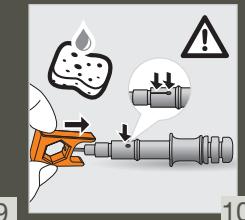
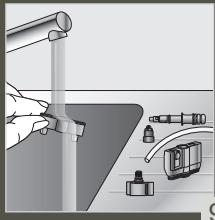


5 MANUAL DEEP CLEANING OF MILK SYSTEM – 5 MIN



AR - التنظيف اليدوي العميق لنظام الحليب - 5 دقائق

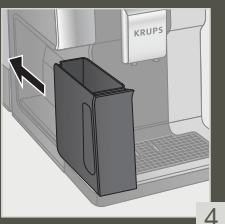
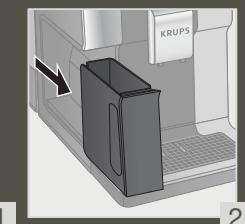
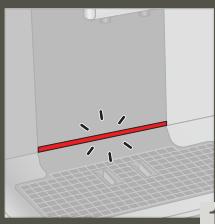




6 EMPTY THE COFFEE GROUND COLLECTOR



إفراغ وعاء جمع القهوة المطحونة - AR



6.A

CLEAN THE COFFEE GROUND COLLECTOR REGULARLY



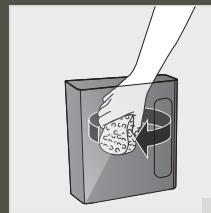
- تنظيف وعاء جمع القهوة المطحونة بانتظام AR



1



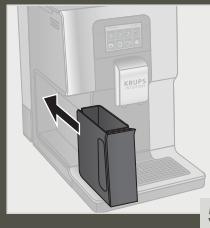
2



3



4

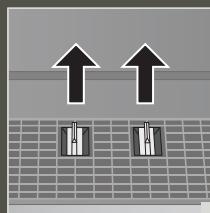


5

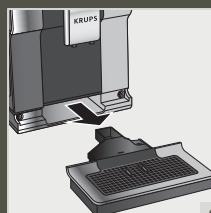
7 EMPTY THE DRIP TRAY



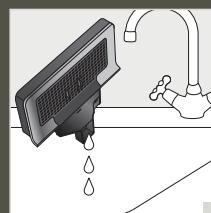
- إفراغ درج التقطير AR



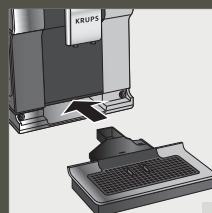
1



2



3

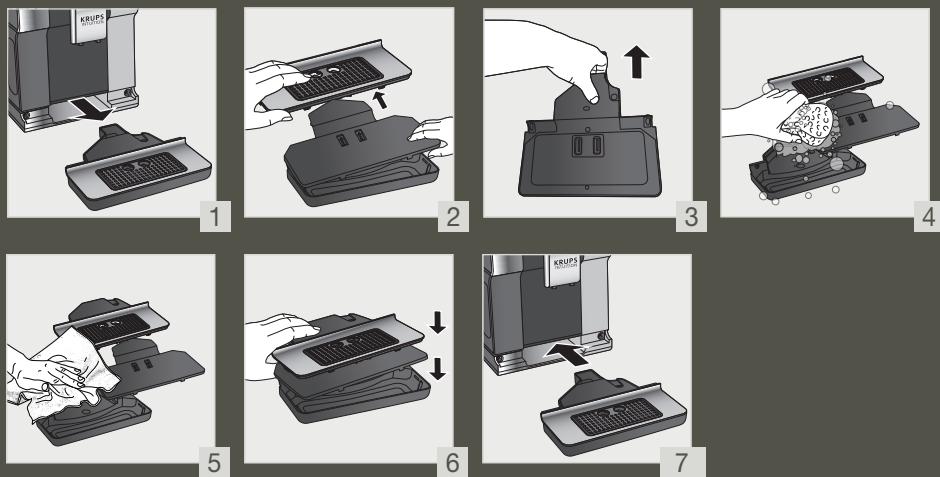


4

7.A CLEAN THE DRIP TRAY REGULARLY



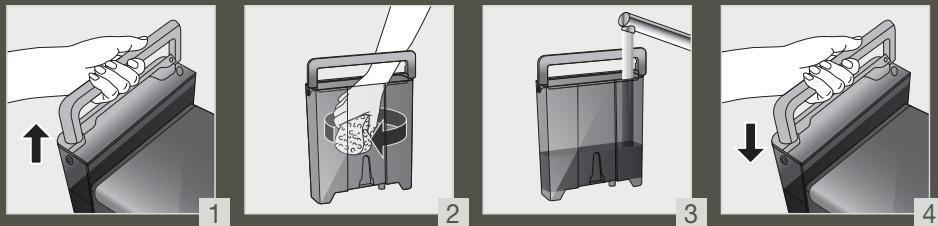
- تنظيف درج التقطير بانتظام



8 CLEAN THE WATER TANK REGULARLY



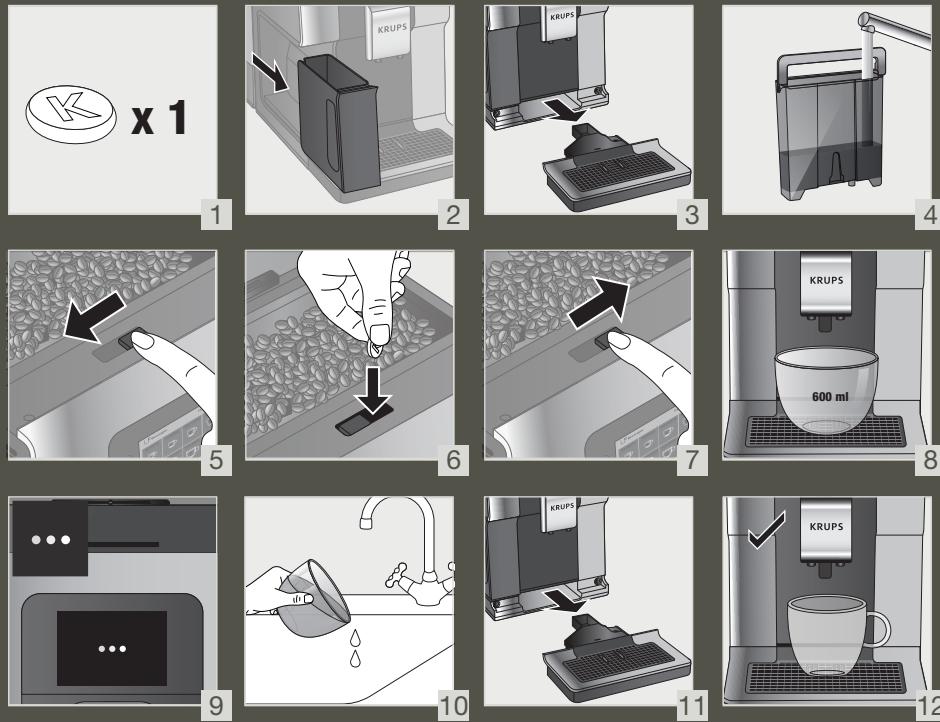
- تنظيف خزان المياه بانتظام



9 COMPLETE AUTOMATIC CLEANING OF THE MACHINE 3 x / YEAR - 13 MIN

K

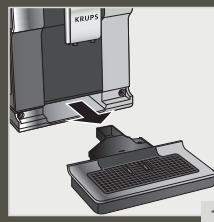
AR - التنظيف التلقائي الكامل للآلة 3 مرات/سنة - 13 دقيقة



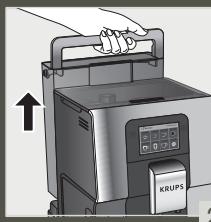
10 DESCALING PROGRAM – 20 MIN



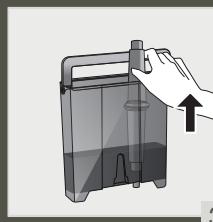
AR - برنامج إزالة الترسبات - 20 دقيقة



1



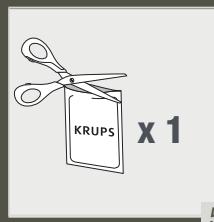
2



3



4



5



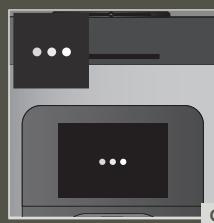
6



7



8



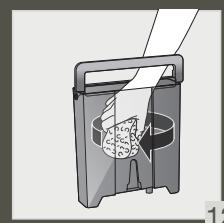
9



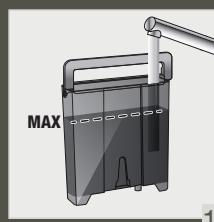
10



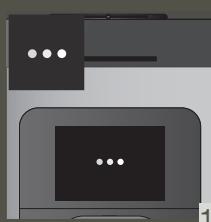
11



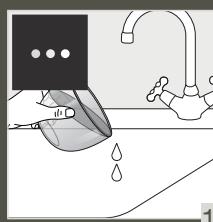
12



13



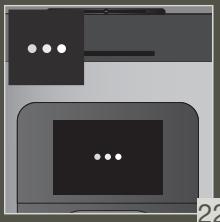
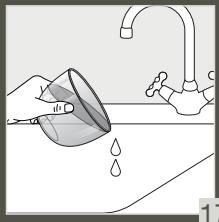
14



15



16



Dear customer,

Thank you for purchasing a KRUPS Espresso machine with bean grinder.

KRUPS designs, develops and manufactures its Espresso machines in France, ensuring you the highest standards of origin and manufacturing quality.

Designed for ease of use, your machine is the effortless way to create café-quality drinks at home. With just one touch, you can enjoy coffees such as Espresso, Ristretto and Lungo, as well as Cappuccino, Latte Macchiato, Caffe Latte and other milky drinks!

To help you get the most out of your machine every day, KRUPS has developed an Intuitive Light Indicator. It will guide you in the use of your machine and brighten up your coffee breaks.

Your KRUPS Espresso machine also has a large, intuitive touchscreen, like a smartphone UX interface for an intuitive experience. In addition, your machine's advanced technology helps you get the best possible results, revealing maximum aroma and full-bodied flavour from the freshly ground coffee beans.

We hope you have a great coffee experience and that you are completely satisfied with your KRUPS machine.

The KRUPS team



NEED HELP GETTING STARTED WITH YOUR MACHINE?



Find a list of tutorials saved in your machine to guide you in using it.

They will walk you through preparing a drink, managing your favourites and the maintenance of your machine.

List of available tutorials:

1. How do I make my drinks?

- a. Starting a coffee drink
- b. Starting a milky drink
- c. Starting two drinks simultaneously

2. How to create and manage my favourites?

- d. Accessing favourite drinks
- e. Adding a favourite drink
- f. Organising favourite drinks
- g. Deleting a favourite drink

3. How to maintain your machine?

- h. Performing a rinsing
- i. Performing a cleaning
- j. Performing descaling
- k. Cleaning the milk system



IMPORTANT PRODUCT INFORMATION

Read the instruction manual carefully before using your appliance for the first time and keep it for future reference. Improper use will release KRUPS from any liability. It is important to follow the safety information.

GUIDE TO THE SYMBOLS USED IN THE INSTRUCTIONS



Danger: Warning about the risk of serious bodily injury or death.

The lightening symbol alerts you to electricity-related dangers.



Caution: Warning against any possible malfunction, damage or destruction of the appliance.



Important: General or important comment for operating the appliance.



PRODUCTS SUPPLIED WITH YOUR MACHINE

Check the products supplied with your machine. If one of the parts is missing, contact your KRUPS Consumer Service immediately.

Products supplied		
1.	2 cleaning tablets	 x2
2.	1 descaling sachet	 x1
3.	Milk tube for the "One Touch Cappuccino" block	
4.	Additional Milk tube for the "One Touch Cappuccino" block	
5.	Cleaning needle of the steam circuit	
6.	1 Claris – Aqua Filter System cartridge with tightening accessory	
7.	1 water-hardness testing stick	
8.	Instructions - Safety precautions List of approved Krups service centres International guarantee	
9.	Pipe cleaner	
According to model		
10.	Milk pot: You can put the milk pot in the dishwasher	



TECHNICAL DATA

Appliance	Automatic Espresso EA87
Power supply	220-240V~ / 50 Hz
Pump pressure	15 bar
Coffee bean container	250 g
Energy consumption	When operating: 1550 W
Water container	3 L
Getting started and storage	Inside, in a dry place (away from ice)
Dimensions (mm) H x I x P	365 x 240 x 400
Weight EA87 (kg)	8.2

Subject to technical modifications.

Place the appliance on an horizontal, stable, heat-resistant, clean and dry work surface



APPLIANCE DESCRIPTION

A. Handle for water container cover

B. Water container

C. Coffee grounds collector

D. Height-adjustable coffee nozzles

E. Grid and removable drip tray

F. Coffee bean container lid

G. "One Touch Cappuccino" block

G1. Accessory for cleaning the milk system,
2 in 1: disassembly tool
+ cleaning needle

G2. Removable one touch cappuccino block

H. Milk tube and connector

I. Water-level floats

J. Intuitive Light Indicator

1. Coffee bean container

K. Grinding fineness adjustment button

L. Cleaning tablet funnel

M. Metal conical grinding mill

2. Display panel

N. Navigation touchscreen

O. ON/OFF

P. Home screen shortcut



GETTING STARTED & APPLIANCE SETUP

TURNING THE MACHINE ON

Danger: Connect the appliance to a grounded 230V socket. Not following this instruction puts you at risk of fatal injuries due to the presence of electricity!
Respect the safety information in the "Safety precautions" booklet.

GETTING STARTED (see 1. 1st use)

When using the machine for the first time, you will be asked to select various settings.

Follow the directions that appear on the screen.

Priming the machine allows the water circuits to be filled, so that the machine can operate. Preheating and automatic rinsing will take place.

PUTTING THE MACHINE ON STANDBY

Depending on the preparation, the machine performs automatic rinsing while on standby. The cycle only lasts a few seconds and stops automatically.



TIPS AND TRICKS

Water quality has a strong influence on the quality of the aromas. Limescale and chlorine can alter the taste of coffee. To preserve the aromas of your coffee, we recommend you to use the Claris – Aqua Filter System cartridge, or bottled water with dry residues below 800 mg/L (look on the bottle's label). See the "FILTER AND WATER HARDNESS" section.

When preparing drinks, we recommend using preheated cups (by running them under hot water) of an appropriate size for your desired quantity.

The roasted coffee beans can lose their aroma if they are not protected. We advise that you use an amount of beans equivalent to your consumption over the next 2-3 days and that you choose 250 g bags.

The quality of the coffee beans is variable and tastes are subjective. Arabica will give you fine, floral aromas, while Robusta, which has a higher caffeine content, is more bitter and full-bodied. It is common to mix the two types of coffee to get a more balanced coffee. Contact your roaster for further advice.

We do not recommend using oily and caramelised beans as these can damage the machine.

The fineness of the ground beans influences the strength of the aromas and the quality of the crema. The more finely ground the beans, the smoother the crema. Grinding can also be adapted for the desired drink.



INTUITIVE LIGHT INDICATOR

WHAT DOES THE INTUITIVE LIGHT INDICATOR DO?

Your Intuition machine features smart, bright technology to make your day easier: Intuitive Light Indicator (J). This technology has a dual functionality:

1. The machine automatically detects and controls the levels of coffee beans, water and coffee grounds. When you need to fill or empty your containers, or when maintenance is required, the red light alert comes on, signalling you to follow the information on the screen.
2. The Intuitive Light Indicator also allows you to customise your experience. By saving or editing your drinks in your favourites, you can assign a colour to each drink. See the "MY FAVOURITES" chapter.

LET YOURSELF BE GUIDED.

Colour	Status	Explanation
Red	Fixed	Alert
Other colours and white	Breathing	In progress
	Fixed	Recipe complete

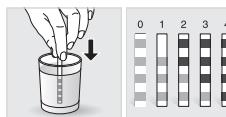


FILTER AND WATER HARDNESS

WHAT IS THE PURPOSE OF THE WATER HARDNESS SETTING?

In order to avoid scale build-up in your machine and to optimise the quality of your coffee, we advise you to adjust the water hardness setting on your machine.

HOW TO SET THE WATER HARDNESS ON YOUR MACHINE?



- Fill a glass of water.
- Dip the water-hardness testing stick (8) supplied with the machine in your glass of water.
- Wait for 1 minute. The squares on the stick will change colour.
- Count the number of coloured squares. This indicates the hardness of the water, from 0 to 4.
- In the "Water Hardness" menu, press the corresponding number between 0 and 4.
- Press OK.

IF YOU RUN OUT OF WATER-HARDNESS TESTING STICKS

If you need to repeat this operation, remember to adjust the water hardness setting according to the location of use or information provided by your local water company, using the table below:

Degree of hardness	Classe 0 Very soft	Classe 1 Soft	Classe 2 Average hardness	Classe 3 Hard	Classe 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

WHY INSTALL A FILTER CARTRIDGE?

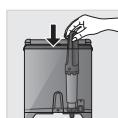
The Claris Aqua Filter System cartridge optimises the taste of coffee, and reduces scaling and maintenance.

WHEN SHOULD I CHANGE THE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM CARTRIDGE?



- Two months after set-up or when your machine notifies you.
- When changing the cartridge, we recommend that you turn the grey ring on the top of the filter cartridge to indicate the date + two months.

HOW DO I INSTALL THE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM CARTRIDGE?



- Place the cartridge in the water container.
- Position the cartridge, numbered ring facing up.
- Use the black tightening accessory, supplied with the cartridge, to position and screw the cartridge in place.



GRINDER: ADJUSTING THE FINENESS OF THE GROUND COFFEE

WHY SHOULD I ADJUST THE FINENESS OF THE GROUND COFFEE?

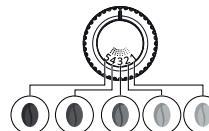
You can choose the strength of your coffee by adjusting how finely the coffee beans are ground.

Varying the fineness of the grinding enables you to adapt to the different types of bean:

- Darkly roasted and oily beans require coarse grinding,
- A more lightly roasted bean will be drier and will require finer grinding.

Note: the more finely the beans are ground, the more powerful the aroma.

Roasting:



Very intense
(Dark French)

Intense
(French)

Mature
(Light French)

Medium
(Amber)

Light
(Blonde)

HOW DO I ADJUST THE FINENESS OF THE GROUND COFFEE?

Turn the grinding fineness adjustment button (K) located in the bean container, depending on the type of bean and the desired strength of aroma. This adjustment must be performed when the mill is in operation, notch by notch. After three preparations, you will notice a distinct difference in taste.



HOW DO I KNOW WHEN THERE ARE NO MORE BEANS IN THE CONTAINER?

Your Intuition machine has a sensor to warn you when the level of coffee beans in the container is running low. A message will appear on the screen and the Intuitive Light Indicator (J) will display red light.

WHAT IF THE ALERT APPEARS WHILE I'M MAKING A DRINK?

Fill the coffee bean container, press OK and the recipe will resume. So no coffee is wasted!

WHAT DO I DO IF I WANT TO CHANGE MY COFFEE OR IF I HAVE RUN OUT OF COFFEE?

If you press OK without adding coffee beans, the machine will try to restart and alert you again. If you press OK again, the machine will make the recipe using all of the remaining coffee. The grinder will then be empty.

⚠ Caution: We do not recommend using oily and caramelised beans that are difficult for the grinder to process. These can damage the machine and prevent the intuitive system from functioning correctly.

If an alert message appears on your screen and the red light comes on when there are enough beans:

- Press the OK button to continue the recipe.
- Or, turn off the "no bean" alert to prevent detection while there is still coffee in the coffee bean container.





PREPARING OTHER DRINKS

DRINKS THAT CAN BE PREPARED WITH THIS MACHINE:

Drinks	Approximate size	Possible volumes	Coffee strength	X2
Ristretto Short Espresso with body	25 ml	20 - 40 ml	✓	✓
Espresso The full-bodied Espresso with pronounced aromas is covered with a slightly bitter caramel coloured crema	40 ml	40 - 70 ml	✓	✓
Lungo Long Espresso with caramel crema	70 ml	70 - 100 ml	✓	✓
Doppio Double Espresso with amber crema	100 ml	40 - 140 ml	✓	
Long Coffee Higher in caffeine but lighter on the palate. Very popular in the morning	120 ml	80 - 180 ml	✓	✓
Americano Double long Espresso combined with hot water	120 ml	90 - 150 ml	✓	
Cappuccino A balance between milk, foam and coffee	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	120 - 240 ml	✓	✓
Frothed Milk A large dose of milk with its milk froth	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml	120 - 200 ml		✓
Caffe Latte Foam with a subtle coffee flavour	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	200 - 350 ml	✓	✓
Latte Macchiato A gourmet Espresso with milk foam	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml	190 - 240 ml	✓	✓
Hot Water	200ml	20 - 300 ml		

**FOR INFORMATION, TO PREPARE YOUR DRINK,
YOUR MACHINE AUTOMATICALLY PERFORMS THE FOLLOWING STEPS:**

For coffee recipes	For milky recipes other than Caffe Latte	For Caffe Latte
<ol style="list-style-type: none"> 1. Grinding coffee beans 2. Tamping the ground coffee 3. Pre-infusion (a few drops may fall into your cup at this point) 4. Percolation 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pre-heating phase 2. Frothing milk 3. Grinding coffee beans 4. Tamping the ground coffee 5. Pre-infusion (a few drops may fall into your cup at this point) 6. Percolation 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grinding coffee beans 2. Tamping the ground coffee 3. Pre-infusion (a few drops may fall into your cup at this point) 4. Percolation 5. Pre-heating phase 6. Frothing milk

HOW DO I ADJUST THE HEIGHT OF THE COFFEE NOZZLES?

For all drinks, you can adjust the coffee nozzles according to the size of your cup(s).

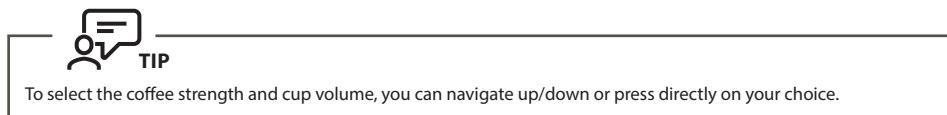
HOW DO I PREPARE MY DRINK?

Refer to the "How to make drinks?" tutorial saved in your machine



DIFFERENT SETTINGS ARE AVAILABLE, DEPENDING ON THE DRINK:

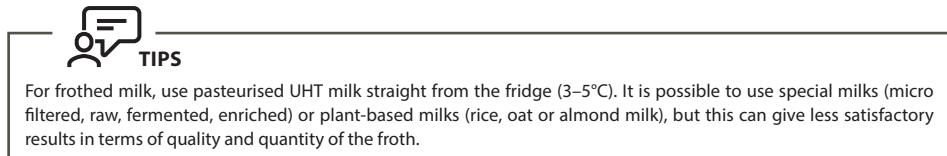
- One or two cups: to start the double recipe, select the drink and press .
- Coffee strength: to increase or decrease the strength of the coffee by changing the amount of ground coffee, select your drink and choose between 1 and 3 beans, with 1 being the softest and 3 being the most full-bodied .
- Cup volume: to increase or decrease the cup volume, scroll up or down the list of volumes and select the one you want. For more information, see the drinks table in the instructions.



HOW DO I STOP A DRINK MID-PREPARATION?

Warning: You can stop the preparation of a drink at any time by pressing the  button. When a cycle is interrupted, it does not stop immediately. The machine will be unavailable for a time, as indicated by a message on the screen.

MILK-BASED DRINKS



HOW DO I START THE PREPARATION OF A MILK-BASED DRINK?

Refer to "2 PREPARING A MILK-BASED RECIPE" earlier in the instructions, or see the "Starting a milky drink" tutorial stored in your machine.



HOT WATER

For teas and infusions, your machine has a "Hot Water" option.

HOW DO I ADJUST THE WATER TEMPERATURE?



Go to Settings, Adjust, Water temperature. You can set the temperature between T1 and T3, where T1 is the coolest and T3 is the hottest temperature.



MY FAVOURITES

WHAT IS THE PURPOSE OF THE FAVOURITES FEATURE?

The **Favourites** feature lets you access a menu where all of your custom settings are saved. Fast and ideal for everyday use, your drink is started at the touch of a button without having to adjust your favourite recipes every time.

You can store up to eight custom recipes, adjusting the volume, strength and colour of the Intuitive Light Indicator (J). For a more in-depth explanation of the Intuitive Light Indicator, see the INTUITIVE LIGHT INDICATOR chapter.

If I stop my favorite drink in progress, this length will be saved.

HOW DO I START A DRINK THAT IS SAVED IN MY FAVOURITES?

Tap **Favourites** at the top right of your home screen. Your saved recipes are displayed. Select the recipe you want and it will start automatically. Start your favourite drink with just one touch – it's so quick and easy!

Learn how to access Favourites, add a Favourite, organise Favourites and delete a drink saved in My Favourites by looking at the tutorials stored in your machine, "How do I create and manage my favourites?"



GENERAL MAINTENANCE

Carrying out proper maintenance will optimise the life of your machine and preserve the authentic taste of your coffee.

MAINTAINING THE COFFEE GROUNDS COLLECTOR AND DRIP TRAY

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

Important: For hygienic reasons, as this container is in contact with milk and coffee, we recommend that you fully dismantle and clean daily each element under hot water. It is recommended that you let it air dry before you put it back in the appliance. It is important to always leave it in place and to empty it regularly. You can put the drip tray in the dishwasher. You can put the drip tray in the dishwasher but without its cover.

WHEN SHOULD I EMPTY THE DRIP TRAY?

When the floats are in the raised position, indicating that it is too full.

WHEN SHOULD I EMPTY THE COFFEE GROUNDS COLLECTOR?

When the machine notifies you or more regularly but when the machine is turned on so that it can register that the bin has been emptied.

! **Important:** Not emptying the coffee grounds collector and drip tray regularly as shown above may damage your machine. Do not put it in the dishwasher. For hygienic reasons, we recommend that you clean the coffee ground container daily under hot water with soap and sponge. It is recommended that you let it air dry before you put it back in the appliance.

MAINTENANCE OF WATER TANK AND COFFEE BEAN CONTAINER

For the preservation of best coffee flavor impacted by the quality of the water and hygienic reasons, we advise you to use only fresh water and to daily clean the water tank with hot water and a bottle brush.

Coffee beans can leave greasy residue on the tank that can affect the quality of the coffee. For the preservation of best coffee flavor and hygienic reasons we recommend you to wipe it with a dry, soft cloth each time it needs to be refilled.

! **Important:** Do not clean with water, the presence of water in the bean hopper could damage the machine

! It is recommended that you let it air dry before you put it back in the appliance

MILK SYSTEM MAINTENANCE

WHY AND HOW DO I MAINTAIN THE MILK SYSTEM AFTER MAKING MILKY DRINKS?

! **Important:** In order to obtain a consistent foam quality, we recommend that you:



Maintenance	When?	Explanation	Accessories required
Milk rinsing 30 s / 20 ml	After each milky drink, when the machine notifies you	Allows you to rinse the machine's milk system. You can start a milk system rinsing at any time.	
Milk tube, nozzle rinsing and milk pot cleaning	After each milky drink	We recommend you to clean with hot water and soap the milk pot after each use. We recommend you to replace the milk tube approximately every three months. You will find these accessories available on the KRUPS.com website.	Hot water + soap + pipe cleaner
Milk accessory cleaning 5 min	When the machine notifies you or at any time	This involves removing and cleaning the removable "One Touch Cappuccino" block. For optimum milk frothing, clean this regularly. See above in the instructions: 5. MANUAL DEEP CLEANING OF THE MILK DISTRIBUTION SYSTEM – 5 MIN.	Cleaning needle (n°5)

OTHER MAINTENANCE

Maintenance	When?	Explanation	Accessories required
Coffee rinsing 45 s / 30 ml	At any time	For hygienic reasons, it is recommended to rinse the coffee system daily or when not used for a longer period (more than 2 days).	
Tea rinsing 30 s - 20 ml	Before the drink starts flowing	Allows you to rinse with hot water to ensure an authentic taste of your tea or infusion.	
Coffee system cleaning 13 min / 600 ml	When the machine notifies you or at any time	For the preservation of best coffee flavor and hygienic reasons we recommend you to clean the coffee system 3 times a year.	1 KRUPS cleaning tablet (n°1)
Descaling 20 min / 600 ml	When the machine notifies you or at any time	The appliance notifies you when it is necessary to run a descaling program. This step is very important to ensure the proper functioning and longevity of your appliance.	1 sachet of KRUPS descaler (n°2)

! **Important:** You do not have to run the cleaning program as soon as the appliance notifies you, but you should do it reasonably soon after. If the cleaning is postponed, the alert message will remain displayed until the operation has been performed.

! **Important:** If you unplug your machine during cleaning or in the event of electrical failure, the cleaning program will restart. It is not possible to postpone this operation: it is mandatory in order to rinse the water system. In this case, a new cleaning tablet may be necessary.

For further explanations, please see the tutorials available in your machine's settings.



Want to know when you should perform the maintenance operations above?

An alert message will appear on the screen as soon as there is an action you need to take.



OTHER FUNCTIONS

Your KRUPS Intuition machine has a range of settings – check them out! They let you create a more personalised experience.

HOW DO I ACCESS MY MACHINE'S SETTINGS?



LIST OF SETTINGS:

Language	Select from 21 languages.
Date and time	You must set the date, particularly if using an anti-limescale cartridge. Time setting and 12 or 24 hour clock display.
Screen brightness	Adjusts the screen backlight.
Light	Turns the Intuitive Light Indicator on and off.
Display	Choose whether drink options are displayed as slides or tiles.
Auto-stop	Sets the period of time after which your appliance will stop automatically. This function lets you reduce your energy consumption.
Auto-start	Turns on the machine and automatically starts preheating the appliance at a chosen time. Do you have your coffee at the same time every day? This function is for you! By setting the auto-start, you can save time and no longer have to manually start your drink.
Volume unit	Selects the unit of measurement: ml or oz.
Auto-rinsing	You can choose whether or not to activate automatic rinsing of the coffee nozzle when starting the machine.
Water hardness	Set the hardness of the water between 0 and 4. For more information, see the "Water hardness measurement" chapter.
Coffee temperature	Is your coffee too hot? You can use this function to reduce the temperature. The machine has three temperature settings for your coffee drinks.
Water temperature	Do you always drink the same tea and want to set the water temperature? This function is for you! The machine has three temperature settings for your hot water.
Type of coffee	Turns off the 'No beans' function. This function indicates a lack of coffee beans in the container and resumes a recipe which is in progress. See the GRINDER paragraph.
Factory reset	Resetting clears your preferences and settings and restores the default settings. Your favourites will also be deleted.



TROUBLESHOOTING

OPERATION

1. The machine has a fault, the software is frozen OR the machine has a malfunction.
 - Ⓐ Turn off and unplug the machine, remove the filter cartridge, wait one minute and then restart the machine. Press and hold the ON/OFF button for at least three seconds to start the machine.
2. The appliance does not turn on after pressing the ON/OFF button (for at least three seconds).
 - Ⓐ Check the fuses and the electrical power socket. Check that the plug is correctly inserted into the socket.
3. A power failure has occurred during a cycle.
 - Ⓐ The device will reset automatically when it turns back on.
4. The grinder is running empty.
 - Ⓐ This is normal if it is occasional and there are no or few coffee beans left. It can run empty for up to ten seconds to determine its consumption and ensure that it is working properly.
 - Ⓐ There are still coffee beans in the container:
 - . The coffee may be too oily and is not drawn into the machine properly. You can try encouraging the beans to fall and see if it works again. However, we recommend changing the coffee (see the bean type function).
 - . It is my usual coffee that has worked well up until now: please contact your contact KRUPS Consumer Service.

USE

1. The grinder makes an abnormal noise.
 - Ⓐ There are most probably foreign bodies in the grinder. Try to clear it with a vacuum cleaner, otherwise contact your KRUPS Consumer Service.
2. There is water under the appliance.
 - Ⓐ Before removing the drip tray, wait for 15 seconds after the coffee has flowed so that the machine finishes its cycle correctly.
 - Ⓐ Check that the drip tray is positioned properly on the machine. It must always be in place even when the machine is not in use.
 - Ⓐ Check that the drip tray is not full.
3. The adjustment button for the grinding fineness is difficult to turn.
 - Ⓐ Only turn the grinding fineness adjustment button when the grinder is running.
4. The appliance has not produced any coffee.
 - Ⓐ An incident has been detected during preparation.
The appliance resets automatically and is ready for a new cycle.
5. You have used ground coffee instead of coffee beans.
 - Ⓐ Use your vacuum cleaner to clear the ground coffee from the bean container.
6. Water flows from the coffee nozzles when the machine is stopped.
 - Ⓐ This is normal. This is an automatic rinse to clean the coffee nozzles and prevent them from getting clogged.

STEAM AND MILK

1. The milk flow from your machine appears to be partially or completely blocked.
 - Ⓐ An alert message will appear on the screen if the nozzle is blocked. Clean the «One Touch Cappuccino» block. Refer to point 5 earlier in the instructions. MANUAL DEEP CLEANING OF THE MILK DISTRIBUTION SYSTEM – 5 MIN, or see the tutorial stored in your machine “Cleaning the milk nozzle”.
 2. No steam comes out.
 - a. During the first use of a steam cycle, if no steam comes out correctly:
 - Ⓐ Check that the hole in the tip is not clogged. See section above: “The steam nozzle of your machine appears to be partially or completely clogged”.
 - Ⓐ Carry out the following protocol **once and only once**:
Empty the water tank and temporarily remove the Claris Aqua Filter System cartridge. Fill the tank with mineral water high in calcium (> 100 mg/L) and make successive steam cycles (5 to 10 cycles) in a container until a continuous jet of steam is obtained. Put the cartridge back in the tank.
 - b. The steam nozzle had already worked:
 - Ⓐ Check that the hole in the tip is not clogged. See section above: “The steam nozzle of your machine appears to be partially or completely clogged”.
- If after performing the above steps, the steam Nozzle still doesn't work, please contact KRUPS Consumer Service.

3. Steam escapes from the grid of the drip tray.
 - Ⓐ Depending on the type of preparation, steam may escape from the grid of the drip tray.
4. Steam appears under the bean container lid.
 - Ⓐ Check that the cleaning tablet funnel under the cover (L) is closed.

MAINTENANCE

1. The machine does not request descaling.
 - Ⓐ The descaling cycle is requested following preparation of a large number of milky or hot water-based drinks. If you only make coffee, descaling will not be required frequently.
2. Some grounds are in the drip tray.
 - Ⓐ A small amount of ground coffee can get into the drip tray. The machine is designed to clear any excess ground coffee so that the percolation area remains clean.
3. The Intuitive Light Indicator remains lit after you have emptied the coffee grounds collector.
 - Ⓐ Refitting the coffee grounds collector.
4. After filling the water container, the Intuitive Light Indicator stays on.
 - Ⓐ Check the container is positioned correctly in the appliance.
The floats at the bottom of the tank must move freely. Check and dislodge the floats if necessary.

DRINKS

1. The coffee flows too slowly.
 - Ⓐ Turn the grinding fineness button to the right for a coarser grind (depending on the type of coffee used).
 - Ⓐ Perform one or several rinse cycles.
 - Ⓐ Change the Claris Aqua Filter System cartridge.
2. The coffee is too light or not full-bodied enough.
 - Ⓐ Check that the bean container contains coffee and that it is moving down correctly.
 - Ⓐ Avoid using oily, caramelised or flavoured coffees that may not be drawn into the machine correctly.
 - Ⓐ Decrease the preparation volume and increase the strength using the coffee strength function. Turn the grinding fineness button to the left for a finer grind. Make your drink in two cycles using the two-cup function.
3. The Espresso or coffee is not hot enough.
 - Ⓐ Increase the coffee temperature in the machine settings. Heat the cup by rinsing it in hot water before preparing the drink.
 - Ⓐ Perform a coffee system rinse before starting your coffee. A coffee rinse on start function can be activated in settings/auto-rinse.
4. Clean water flows through the coffee nozzles before each coffee.
 - Ⓐ At the start of the recipe, there is a pre-infusion of coffee which can cause a small amount of water to flow from the coffee nozzles.

If one of the problems outlined in the table persists, contact KRUPS Consumer Service.

ÉLIMINATION



Some appliances contain a battery that is only accessible by a repairer for safety reasons. To replace the batteries, contact your nearest service centre.

Important: Your appliance contains many recoverable or recyclable materials.

Let's help protect the environment!

Leave it at a collection point for processing

WARRANTY

The guarantee does not apply in the following cases:

- Presence of foreign bodies in the shredder,
- Ground coffee has been poured into the bean container,
- The Claris - Aqua Filter System filter cartridge is not used according to KRUPS instructions,
- In the event of lack of descaling, cleaning or regular maintenance.

Any work on the appliance must be carried out by an authorised KRUPS centre.

This Espresso Automatic coffee/espresso machine must only be used for the preparation of coffee, hot water or to froth milk.



Important: Manufacturer: SAS GSM - Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne - France

عزيزي العميل،

شكراً لك لشراء آلة الإسبريسو KRUPS المزودة بمطحنة حبوب.

تضم آلة الإسبريسو الخاصة بها وتطورها وتصنيعها في فرنسا، ما يضمن لك أعلى المعايير الخاصة بالمنشآت وجودة الصنف.

تم تصميم الآلة بشكل يضمن سهولة الاستخدام لتحضير مشروبات بجودة عالية في المنزل من دون عناء، بلمسة واحدة فقط، يمكنك الاستمتاع بأنواع القهوة مثل الإسبريسو والristretto واللونغو، بالإضافة إلى الكابتشينو واللاتيه ماكياتو وقهوة اللاتيه ومشروبات الحليب الأخرى!

مساعدتك على تحقيق أقصى استفادة من الآلة كل يوم، طورت KRUPS مؤشر ضوء سهل الاستخدام. سوف يرشدك عند استخدام الآلة ويفيدك في اسراحات تناول القهوة.

تحتوي آلة الإسبريسو KRUPS أيضاً على شاشة ملمس كبيرة وسهلة الاستخدام مثل واجهة تجربة المستخدم في الهاتف الذي من أجل توفير تجربة سهلة، بالإضافة إلى ذلك، تساعدك التقنية المتقدمة في الآلة على الحصول على أفضل النتائج الممكنة، إذ يجعلك تستمتع بالراحة القوية والنكهة الغنية لحبوب القهوة المطحونة الطازجة.

نأمل أن تستمتع بتجربة تناول قهوة رائعة وأن تكون راضياً تماماً عن آلة KRUPS.

KRUPS فريق



هل تحتاج إلى مساعدة لبدء استخدام الآلة؟

المعايدة والمقاطع التعليمية



ابحث عن قائمة المقاطع التعليمية المحفوظة في الآلة لإرشادك عند استخدامها.

سوف ترشدك إلى طريقة إعداد المشروبات وإدارة المشروبات المفضلة لديك وصيانة الآلة.

قائمة المقاطع التعليمية المنشورة:

- | | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|
| 3. كيف يمكن الحفاظ على الآلة؟ | 2. كيف يمكنني إنشاء مفضلاتي وإدارتها؟ | 1. كيف يمكنني تحضير مشروباتي؟ |
| ج. إجراء عملية الشطف | د. الوصول إلى المشروبات المفضلة | أ. بدء تحضير مشروب القهوة |
| ب. إجراء عملية تنظيف | هـ. إضافة مشروب مفضل | ب. بدء تحضير مشروب بالحليب |
| ي. إزالة التربات | و. تنظيم المشروبات المفضلة | ج. بدء تحضير مشروبين في وقت واحد |
| ك. تنظيف نظام الحليب | ز. حذف مشروب مفضل | |



معلومات مهمة حول المنتج

يُرجى قراءة دليل الاستخدام بعناية قبل استخدام الجهاز لأول مرة والاحتفاظ بهذا الدليل للرجوع إليه في المستقبل. الاستخدام غير السليم سيُعفي KRUPS من أي مسؤولية. من المهم اتباع معلومات السلامة.

 الخطير: تحذير من خطير الإصابة الجسدية الخطيرة أو الوفاة.
ينبهك رمز البرق للمخاطر المتعلقة بالكهرباء.

 تحذير من أي عطل أو تلف أو تدمير محتمل للجهاز.

 مهم: تعليق عام أو مهم لتشغيل الجهاز.



المنتجات المتوفرة مع الآلة

تحقق من المنتجات المتوفرة مع الآلة. إذا كان أحد الأجزاء مفقوداً، فاتصل بخدمة المستهلكين لدى KRUPS على الفور.

المنتجات المتوفرة	
	x2 قرصاً تنظيف .1
	x1 كيوس لإزالة الترسيبات .2
	أنبوب حليب ل قالب "الكابتشينو بلمسة واحدة" .3
	أنبوب حليب إضافي ل قالب "الكابتشينو بلمسة واحدة" .4
	إبرة تنظيف دائرة البخار .5
	خرطوشة واحدة لنظام فلتر المياه Claris مع ملحق ربط .6
	عصا واحدة لاختبار عسر الماء .7
	تعليمات - احتياطات السلامة قائمة مراكز خدمة Krups المعتمدة الضمانت الدولي .8
	منظف الأنابيب .9
حسب الطوارئ	
	وعاء الحليب: يمكنك وضع وعاء الحليب في غسالة الأطباق .10



البيانات الفنية

EA87	الإسبريسو التلقائي	جهاز
220-240 فولت	تيار متعدد/ 50 هرتز	مصدر الطاقة
15 بار		ضغط المضخة
250 جم		حاوية حبوب القهوة
عند التشغيل: 1550 واط		استهلاك الطاقة
3 لترات		حاوية المياه
في مكان جاف (بعيداً عن الناج)		بدء التشغيل والتخزين في الداخل،
400 x 240 x 365		الأبعاد (مم) ارتفاع x طول x عمق
8.2		وزن آلة (كجم) EA87

”تخصيص البيانات للتعديلات الفنية.
ضع الجهاز على سطح عمل آمني مستقر و مقاوم للحرارة ونظيف وجاف“



وصف الجهاز

- أ. مقبض غطاء حاوية المياه
 - ب. حاوية المياه
 - ج. وعاء جمع القهوة المطحونة
 - د. فوهات القهوة التي يمكن ضبط ارتفاعها
 - هـ. شبكة درج تقطير قابلة للفصل
 - و. غطاء حاوية حبوب القهوة
 - ز. قالب ”الكابتشينو بلمسة واحدة“
 - ز.1. ملحق لتنظيف نظام الحليب،
2. في : أداة التشكيل
+ إبرة التنظيف
 - ز.2. قالب الكابتشينو بلمسة واحدة القابل للفصل
 - ح. أنبوب الحليب والموصل
- ط. عوامات مستوى المياه
- ي. مؤشر ضوء سهل الاستخدام
1. حاوية حبوب القهوة
- ك. زر ضبط درجة نعومة الطحن
- ل. قمع أفراد التنظيف
- م. مطحنة مخروطية معدنية
2. لوحة العرض
- ن. شاشة تنقل تعلم باللمس
- س. تشغيل/إيقاف تشغيل
- ع. اختصار الشاشة الرئيسية



بدء التشغيل وتركيب الجهاز

تشغيل الآلة

٧ خطأ: خطر! وصل الجهاز بمقبض تيار مؤذن بجهد 230 فولت. عدم اتباع هذه التعليمات يعرضك لخطر الإصابات القاتلة بسبب وجود الكهرباء! التزم بـ”معلومات السلامة الواردة في كيب“ (احتياطات السلامة).

بدء التشغيل (راجع 1. الاستخدام لأول مرة). عند استخدام الآلة لأول مرة، يُطلب منك تحديد إعدادات مختلفة. اتبع الإرشادات التي تظهر على الشاشة. تسمح تهيئة الآلة بـ”دوار المياه“، بحيث يمكن تشغيل الآلة. سيتم إجراء التسخين السابق والسطح التلقائي.

ضبط الآلة في وضع الاستعداد

وفق نوع التحضير، تقوم الآلة بالسطح التلقائي في وضع الاستعداد. تستمر هذه الدورة بضع ثوان فقط وتتوقف تلقائياً.



نوعية المياه لها تأثير قوي في جودة الروائح. يمكن للكلس والكلور تغيير طعم القهوة. للحفاظ على رائحة قهوتك، نوصيك باستخدام خرطوشة نظام فلتر المياه Claris، أو مياه معافية مع بقايا حادة أقل من 800 ملغم/لتر (انظر إلى ملصق الزجاجة). راجع قسم "الفلتر وعمر إماء".

عند تحضير المشروبات، نوصي باستخدام أكواب مسخنة سابقاً (من خلال تجربتها تحت المياه الساخنة) بالحجم الذي يتناسب مع الكمية المطلوبة. قد تفقد حبوب القهوة المحمصة رائحتها إذا لم تكن محمية. ننصحك باستخدام كمية الحبوب التي تعادل استهلاكك خلال اليومين أو ثلاثة أيام التالية واختيار أكواب بحجم 250 جراماً.

تختلف جودة حبوب القهوة، وكذلك الأذواق من شخص إلى آخر. سترى منحك أربياكا رواحة أذهار رائحة في حين أن روبيستا، التي تحتوي على نسبة أعلى من الكافيين، ستمنحك لعماً أكثر مراقة وأغنى. من الشائع خلط نوعي القهوة للحصول على قهوة أكثر توازناً. اتصل بعامل تخصيص القهوة للحصول على مزيد من التفاصيل.

لا نوصي باستخدام الحبوب الزيتية والمكرملة، إذ يمكن أن تختلف الآلة.

تؤثر جودة الحبوب المطحونة في قوة الروائح وجودة الكريمة. كلما كانت الحبوب مطحونة جيداً، كانت الكريمة أعمق. يمكن أيضاً تعديل الطحن بما يتناسب مع المشروب المترغب فيه.

مؤشر ضوء سهل الاستخدام

ماذا يفعل مؤشر الضوء سهل الاستخدام؟

تتميز الآلة سهلة الاستخدام بتقنية ذكية ومميزة يجعل يومك أسهل: مؤشر الضوء سهل الاستخدام (ي). هذه التقنية لديها وظيفة مزدوجة:

1. تقوم الآلة تلقائياً بالكشف عن مستويات حبوب القهوة والمياه والقهوة المطحونة والتحكم فيها، عندما تحتاج إلى ملء الحاويات أو تفريغها، أو عندما تكون الصيانة مطلوبة. يمكن تشغيل تبديل الضوء الأحمر، لإرشادك إلى اتباع المعلومات الموجودة على الشاشة.
2. يسمح لك أيضاً مؤشر الضوء سهل الاستخدام بتخصيص تجربتك، وعن طريق حفظ مشروباتك أو تعديليها في المفضلات لديك، يمكنك تعين لون كل مشروب. راجع فصل "مفضلاتي".

إرشادات توضيحية.

الشرح	الحالة	اللون
تبديل	ثابت	أحمر
قيد التقدم	وامض	الألوان الأخرى والأبيض
اكتملت الوصفة	ثابت	



الفلتر وعمر الماء

ما الغرض من إعداد عسر الماء؟

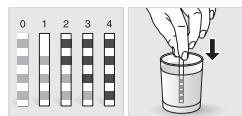
من أجل تجنب تراكم التسربات في الآلة وتحسين جودة القهوة، ننصحك بضبط إعداد عسر الماء في الآلة.

كيفية ضبط عسر الماء في الآلة؟

الإعدادات



- أملأ كوبًا من الماء.
- انضم عصا اختبار عسر الماء (8) المتوفرة مع الآلة في كوب الماء.
- انتظر دقيقة واحدة. سيتغيرلون المربعات الموجودة على العصا.
- احسب عدد المربعات الملونة. يشير ذلك إلى درجة عسر الماء من 0 إلى 4.
- في قائمة "عسر الماء"، اضغط على الرقم المماثل بين 0 و 4.
- اضغط على OK.



نفاد عصي اختبار عسر الماء

إذا كنت بحاجة إلى تكرار هذه العملية، فتذكر ضبط إعداد عسر الماء وفق موقع الاستخدام أو المعلومات المقدمة من شركة المياه المحلية لديك، باستخراج الجدول أدناه:

درجة العسر	الدرجة الألمانية (dH)	الدرجة الإنجليزية (e)	الدرجة الفرنسية (f)	إعدادات الجهاز
الفترة 4 عسر جدًا	الفترة 3 عسر	الفترة 2 عسر بدرجة متوسطة	الفترة 1 يسير	الفترة 0 يسير جدًا
< 21 درجة	< 14 درجة	< 7 درجة	< 4 درجة	> 3 درجة
< 26.25 درجة	< 17.5 درجة	< 8.75 درجة	< 5 درجة	> 3.75 درجة
< 37.8 درجة	< 25.2 درجة	< 12.6 درجة	< 7.2 درجة	> 5.4 درجة
4	3	2	1	0

مماذا يتم تثبيت خرطوشة فلتر؟

تعمل خرطوشة نظام فلتر المياه Claris على تحسين طعم القهوة وتقليل التسربات والصيانة.

متى يجب على تغيير خرطوشة نظام فلتر المياه؟ CLARIS

1. بعد شهرين من التركيب أو عندما تُبهك الآلة.
2. عند تغيير الخرطوشة، نوصيك بقلب الحلقة الرمادية في أعلى خرطوشة الفلتر لاظهار تاريخ التثبيت بالإضافة إلى شهرين.

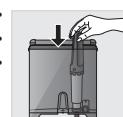


كيف يمكنني تثبيت خرطوشة نظام فلتر المياه CLARIS؟

الصيانة



- وضع الخرطوشة في حاوية المياه.
- وضع الخرطوشة بحيث تتجه الحلقة المرقمة نحو الأعلى.
- استخدم ملحق الربط الأسود المتوفر مع الخرطوشة لوضع الخرطوشة وربطها في مكانها.





المطحنة: ضبط درجة نعومة القهوة المطحونة

لماذا يجب على ضبط درجة نعومة القهوة المطحونة؟

يمكنك اختيار قوة القهوة عن طريق ضبط درجة نعومة طحن حبوب القهوة.

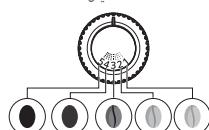
يتيح لك تغيير درجة نعومة الطحن التكيف مع أنواع مختلفة من الحبوب:

- تتطلب الحبوب المحمصة الداكنة والزينة طحناً خشنًا.

- ستكون الحبوب المحمصة بشكل خفيف أكثر جفافًا وستطلب طحناً أنعم.

ملاحظة: كلما كانت الحبوب مطحونة بشكل أنعم، زادت قوة الراحة.

التحبيب



شديد جداً	شديد	ناعج	متوسط	فاتح
(قهوة فرنسيّة خفيفّة)	(قهوة فرنسيّة)	(قهوة فرنسيّة داكنة)	(قهوة بلوند)	(قهوة عنبر)

كيف يمكنني ضبط درجة نعومة القهوة المطحونة؟

أدرِّر زر ضبط درجة نعومة الطحن (ك) الموجود على حاوية الحبوب، حسب نوع الحبوب وقوة الراحة المطلوبة. يجب إجراء هذا الضبط عند تشغيل المطحنة، بشكل تدريجي. ستلاحظ اختلافاً واضحاً في المذاق بعد ثلاثة تجربات.



كيف أعرف أنه لا يوجد مزيد من الحبوب في الحاوية؟

تحتوي الآلة سهلة الاستخدام على مستشعر لتحذيرك عندما ينخفض مستوى حبوب القهوة في الحاوية. ستظهر رسالة على الشاشة وسيعرض مؤشر الضوء سهل الاستخدام (ي) ضوءاً أحمر.

ماذا لو ظهر التنبيه في أثناء تحضير مشروب؟

املاً حاوية حبوب القهوة، واضغط على OK (موافق) وستنطفأ الوصفة. لذلك لن يتم إهدر القهوة!

ماذا أفعل إذا أردت تغيير قوّة أو إذا نفذت القهوة لدى؟

إذا ضغطت على OK (موافق) دون إضافة حبوب القهوة، فستحاول الآلة إعادة التشغيل وتتبّعك مرة أخرى. إذا ضغطت على OK (موافق) مرة أخرى، فستقوم الآلة بإعداد الوصفة باستخدام كل القهوة المتبقية. وستكون المطحنة فارغة بعد ذلك.

! **تنبيه:** لا تؤدي باستخدام الحبوب الزينة وأكلملة التي يصعب على المطحنة طحنها. حيث يمكنها أن تُتلف الآلة وتعطل النظام سهل الاستخدام من العمل بشكل صحيح: إذا ظهرت رسالة تنبيه على الشاشة وظهر الضوء الأحمر بينما يوجد ما يكفي من الحبوب:

- فانقر فوق الزر OK (موافق) للاستمرار في تحضير الوصفة.

- أو أوقف تشغيل تنبيه «لا توجد حبوب» ملئ التحقق عند وجود قهوة في حاوية حبوب القهوة.

الإعدادات





تحضير المشروبات

المشروبات التي يمكن تحضيرها باستخدام هذه الآلة:

المشروبات	الحجم التقريري	الكميات الممكنة	قوة القهوة	X2
إسبريسو قصير ذو قوام الريستريتو	25 مل	40 - 20 مل	✓	✓
إسبريسو إسبريسو غني مع رواج واضحة مغطى بكرمة مُرّة قليلاً بلون الكريمي	40 مل	70 - 40 مل	✓	✓
لوغو إسبريسو طوبل مع كريمة كراميل	70 مل	100 - 70 مل	✓	✓
دوبيو دوبل إسبريسو مع كريمة عنب	100 مل	140 - 40 مل	✓	✓
قهوة طولية تحتوي على نسبة عالية من الكافيين لكن أخف على حاسة التذوق. شائعة جدًا في الصباح	120 مل	180 - 80 مل	✓	✓
أمريكانو دوبل إسبريسو طوبل مع المياه الساخنة	120 مل	150 - 90 مل	✓	✓
الكابتشينو توازن بين الحليب والرغوة والقهوة	120 = M 180 = L 240 = XL	240 - 120 مل	✓	✓
حليب برغوة جرعة بحيرة من الحليب مع رغوة الحليب	120 = M 160 = L 200 = XL	200 - 120 مل	✓	
قهوة لاتيه رغوة مع نكهة قهوة خفيفة	200 = M 280 = L 350 = XL	350 - 200 مل	✓	✓
لاتيه ماكياتو إسبريسو فاخر مع رغوة الحليب	190 = M 250 = L 340 = XL	240 - 190 مل	✓	✓
مياه ساخنة	200 مل	300 - 20 مل		

للعلم، تنفذ الآلة

الخطوات الآتية تلقائياً لتحضير مشروبك:

لوصفات القهوة	غير القهوة الآتية	لوصفات الحليب الأخرى
<ol style="list-style-type: none"> 1. طحن حبوب القهوة 2. دك القهوة المطحونة 3. النقع السابق (قد تسقط بعض قطرات في فنجانك في هذه المرحلة) 4. الترشيح 5. مرحلة التسخين السابق 6. صنع رغوة الحليب 	<ol style="list-style-type: none"> 1. مرحلة التسخين السابق 2. صنع رغوة الحليب 3. طحن حبوب القهوة 4. دك القهوة المطحونة 5. النقع السابق (قد تسقط بعض قطرات في فنجانك في هذه المرحلة) 6. الترشيح 	<ol style="list-style-type: none"> 1. طحن حبوب القهوة 2. دك القهوة المطحونة 3. النقع السابق (قد تسقط بعض قطرات في فنجانك في هذه المرحلة) 4. الترشيح

كيف يمكنني ضبط ارتفاع فوهات القهوة؟

بالنسبة إلى جميع المشروبات، يمكنك ضبط فوهات القهوة وفقاً لحجم الفنجان (الفناجين).

كيف يمكنني تحضير مشروب؟

راجع المقطع التعليمي "كيفية تحضير المشروبات؟" المحفوظ في الآلة.

المساعدة والمقطوع التعليمية



توفر إعدادات مختلفة، حسب المشروب:

- كوب أو كوبان: لبدء الوصفة المزدوجة، حدد المشروب واضغط على .

• قوة القهوة: لزيادة قوة القهوة أو تقليلها عن طريق تغيير كمية القهوة المطحونة، حدد مشروبك واختر ما بين 1 و 3 حبوب، حيث تكون 1 الأخف و 3 الأغنى .

• حجم الكوب: لزيادة حجم الكوب أو تقليله، قم بالتمرير إلى أعلى أو أسفل في قائمة الأحجام وحدد الحجم الذي تريده. للحصول على مزيد من المعلومات، راجع جدول المشروبات في التعليمات.

تلخيص

لتحديد قوة القهوة وحجم الكوب، يمكنك التنقل إلى أعلى/أسفل أو الضغط مباشرةً على اختيارك.

كيف يمكنني إيقاف مشروب في منتصف التحضير؟

STOP

تحذير: يمكنك إيقاف تحضير المشروب في أي وقت بالضغط على زر عند قطع الدورة، لا تتوقف على الفور. لن تكون الآلة متاحة لبعض الوقت، كما هو موضح في رسالة على الشاشة.

المشروبات التي تتضمن الحليب

نصائح

بالنسبة إلى الحليب برغوة، استخدم حليباً مبستراً معتقداً بدرجة الحرارة العالية مباشرةً من الثلاجة (5-3 درجات مئوية). من الممكن استخدام أنواع خاصة من الحليب (المفلتر بالجسيمات الدقيقة والخام والمحمّر والمدمع) أو الحليب النباتي (الازر أو الشوفان أو اللوز)، ولكن يمكن أن يعطي ذلك نتائج أقل إرضاءً من حبوب الرغوة وكيفيتها.

كيف أبدأ في تحضير مشروب يتضمن الحليب؟

راجع قسم "إعداد وصفة تتضمن الحليب" المعروض سابقاً في التعليمات، أو راجع المقطع التعليمي "بدء تحضير مشروب بالحليب" "المخزن في الآلة".

المساعدة والمقطوع التعليمية



المياه الساخنة

بالنسبة إلى مشروبات الشاي والمشروبات المتنقوعة، تحتوي الآلة على خيار "المياه الساخنة".

كيف يمكنني ضبط درجة حرارة المياه؟

انقل إلى الإعدادات ثم ضبط درجة حرارة المياه. يمكنك ضبط درجة الحرارة بين T1 و T3، حيث T1 هي درجة الحرارة البارد و T3 درجة الحرارة الأسخن.

الإعدادات





مفضلاً

ما الغرض من ميزة المفضلات؟

تتيح لك ميزة المفضلات الوصول إلى قائمة تُحفظ فيها جميع إعداداتك المخصصة. وهي سريعة ومثالية للاستخدام اليومي، حيث يبدأ تحضير مشروبك بلمسة زر واحدة دون الحاجة إلى ضبط وصفاتك المفضلة في كل مرة.

يمكنك تخزين ما يصل إلى ١٦٠ صفات مخصصة، وضبط الحجم والقوة ولوّن مؤشر الضوء سهل الاستخدام (ي). للحصول على شرح أكثر تفصيلاً لمؤشر الضوء سهل الاستخدام، راجع فصل مؤشر الضوء سهل الاستخدام.

إذا أوقفت تحضير مشروبك المفضل وهو قيد التقدم، فيستم حفظ هذه المدة.

كيف أبدأ تحضير مشروب محفوظ في مفضلاً؟

انفتح فوق المفضلة في أعلى بين الشاشة الرئيسية. يتم عرض وصفاتك المحفوظة. حدد الوصفة التي تريدها وستبدأ تلقيتها. ابدأ تحضير مشروبك المفضل بلمسة واحدة فقط، الأمر سريع وسهل!

تعرف على كيفية الوصول إلى المفضلات وإضافة مفضلة وتنظيم المفضلات وحذف مشروب محفوظ في مفضلاً من خلال الاطلاع على المقاطع التعليمية المخزنة في الآلة، **كيف يمكنني إنشاء مفضلاً وإدارتها؟**

مساعدة والمقاطع التعليمية



تملعاً ذليها

سيؤدي إجراء الصيانة المناسبة إلى تحسين عمر الآلة والحفاظ على مذاق قهوةك الأصلي.

صيانة وعاء جمع القهوة المطحونة ودرج التقطير

يجمع درج التقطير الماء المستخدمة ويجمع وعاء جمع القهوة المطحونة القهوة المستخدمة.

مهم: لأسابيع تتعلق بالنظافة، بما أن هذه الحاوية تامس الحليب والقهوة، ننصحك بكل عنصر وتنظيفه بشكل كامل يومياً تحت المياه الساخنة. يوصى بالتجفيف في الهواء قبل إعادة التركيب في الجهاز. ومن المهم تركها في مكانها دافئاً ومتغيرة بانتظام. يمكنك وضع درج التقطير في غسالة الأطباق. يمكنك وضع درج التقطير في غسالة الأطباق ولكن دون غطائه.

متى يجب أن أفرغ درج التقطير؟

عندما تكون العوامات في وضع المرتفع، فهذا يشير إلى أنها ممتلئة للغایة.

متى يجب أن أفرغ وعاء جمع القهوة المطحونة؟

عندما تُثبِّت الآلة أو يُشكَّل منظم لكن خلال عمل الآلة حتى تتمكن من تسجيل إفراج الحاوية.

مهم: عدم إفراغ وعاء جمع القهوة المطحونة يومياً بـالماء الساخنة وباستخدام الصابون والإسفننج. يوصى بالتجفيف في الهواء قبل إعادة التركيب في الجهاز.

صيانة خزان المياه وحاوية حبوب القهوة

للحفاظ على أفضل نكهة للقهوة التي تتأثر بجودة الماء، ولأسابيع تتعلق بالنظافة، ننصحك باستخدام الماء العذب فقط وتنظيف خزان المياه يومياً بـمياه ساخنة وفرشاة تنظيف الزجاجات.

يمكن أن تترك القهوة بقایا دهنية في الخزان، ما قد يؤثر في جودة القهوة. للحفاظ على أفضل نكهة للقهوة ولأسابيع تتعلق بالنظافة، نوصيك بأن تمسحه بقطعة قماش جافة وناعمة في كل مرة يحتاج فيها إلى إعادة أملأه.

مهم: لا تُنظف بـالماء، فإن وجود الماء في قادوس الحبوب يمكن أن يتلف الآلة

يوصى بالتجفيف في الهواء قبل إعادة التركيب في الجهاز

مماذا يجب صيانة نظام الحليب وما كيفية القيام بذلك بعد تحضير المشروبات التي تحتوي على الحليب؟

مهم: للحصول على جودة رغوة متسقة، ننصح وبالتالي:



الملحقات المطلوبة	الشرح	متى؟	الصيانة
	يسمح لك بشطف نظام الحليب في الآلة. يمكنك بدء شطف نظام الحليب في أي وقت.	بعد كل مشروب يحتوي على الحليب، عندما تُنهي الآلة	شطف الحليب 30 ثانية/20 مل
المياه الساخنة + الصابون + منظف الأنابيب	نوصي بتنظيف وعاء الحليب بالمياه الساخنة والصابون بعد كل استخدام. نوصي باستبدال أنبوب الحليب كل ثلاثة أشهر تقريباً. ستتجدد هذه الملحقات متوفرة على الموقع الإلكتروني KRUPS.com.	بعد كل مشروب يحتوي على الحليب	شطف أنبوب الحليب والفوئات وتنظيف وعاء الحليب
إبرة التنظيف (رقم 5)	يتضمن ذلك إخراج قالب "الكايبتشينو بلمسة واحدة" القابل للنفخ وتنظيفه. ويجب تنظيفه بانتظام للحصول على رغوة حليب مثالية. انظر أعلى في التعليمات: 5. التنظيف اليدوي العميق لنظام توزيع الحليب - 5 دقائق.	عندما تُنهي الآلة إلى ذلك أو في أي وقت	تنظيف ملحقات الحليب 5 دقائق

عمليات الصيانة الأخرى

الملحقات المطلوبة	الشرح	متى؟	الصيانة
	للسابب تتعلق بالنظافة، يوصي بشطف نظام القهوة يومياً أو عندما لا يستخدم لفترة طويلة (أكثر من يومين).	في أي وقت	شطف القهوة 45 ثانية/30 مل
	يتيح لك الشطف بالمياه الساخنة لضمان الحصول على المذاق الأصيل للشاي أو المشروب المتنوع.	قبل أن يبدأ المشروب بالتدفق	شطف الشاي 30 ثانية - 20 مل
قرص تنظيف واحد KRUPS (رقم 1)	الحفاظ على أفضل نكهة للقهوة وللسابب تتعلق بالنظافة، نوصي بتنظيف نظام القهوة 3 مرات في السنة.	عندما تُنهي الآلة إلى ذلك أو في أي وقت	تنظيف نظام القهوة 13 دقيقة/600 مل
كيس واحد من مزيل الترسيبات KRUPS (رقم 2)	يُنهي الجهاز عندما يكون من الضروري تشغيل برنامج إزالة الترسيبات. هذه الخطوة مهمة جداً لضمان الأداء السليم وطول عمر استخدام الجهاز.	عندما تُنهي الآلة إلى ذلك أو في أي وقت	إزالة الترسيبات 20 دقيقة/600 مل

مهم: لا يتعين عليك تشغيل برنامج التنظيف مجرد أن يُنهي الجهاز، لكن يجب عليك القيام بذلك في أقرب وقت ممكن عملياً. إذا تم تأجيل عملية التنظيف، فستظل رسالة التنبيه معروضة إلى أن يتم تنفيذها.

مهم: إذا قمت بفصل الآلة في أثناء عملية التنظيف أو في حال حدوث عطل كهربائي، فستتم إعادة تشغيل برنامج التنظيف. لا يمكن تأجيل هذه العملية؛ فهي ضرورية لشطف المياه. وفي هذه الحالة، قد يكون من الضروري استخدام قرص تنظيف جديد.

مزيد من التوضيح، يرجى الاطلاع على المفاجئ التعليمية المتوفرة في إعدادات الآلة.





هل ترغب في معرفة متى يجب عليك تنفيذ عمليات الصيانة الواردة أعلاه؟
ستظهر رسالة تنبية على الشاشة بمجرد وجود إجراء تحتاج إلى اتخاذ.



وظائف أخرى

تتضمن آلة KRUPS سهلة الاستخدام مجموعة من الإعدادات، ألق نظرة عليها! فهي تسمح لك بإنشاء تجربة مخصصة أكثر.

كيف يمكنني الوصول إلى إعدادات الآلة؟



قائمة الإعدادات:

اللغة	حدد من بين 21 لغة.
التاريخ والوقت	يجب عليك تعين التاريخ، خاصةً إذا كنت تستخدم خرطوشة مانعة للتسبات. يتم عرض إعداد الوقت وتتنسيق 12 ساعة أو 24 ساعة.
سطوع الشاشة	يضبط الإضاءة الخلفية للشاشة.
الضوء	يقوم بتشغيل مؤشر الضوء سهل الاستخدام وإيقاف تشغيله.
العرض	اختر ما إذا كان سيمت عرض خيارات المشروبات في صورة شرائح أو مربعات.
التوقيف التلقائي	يعين الفترة الزمنية التي توقف بعدها الآلة تلقائياً. وتحتاج لك هذه الوظيفة تقليل استهلاك الطاقة.
التشغيل التلقائي	يقوم بتشغيل الآلة وبدء التسخين السابق للجهاز تلقائياً في وقت محدد. هل تتناول قهوتك في الوقت نفسه كل يوم؟ إذاً، فهذه الوظيفة مصممة من أجلك! من خلال ضبط التشغيل التلقائي، يمكنك توفير الوقت وعدم الاضطرار إلى بدء تحضير مشروبك يدويًا.
وحدة القياس: مل أو أوقية.	يحدد وحدة القياس: مل أو أوقية.
الشطف التلقائي	يمكنك اختيار تشغيل الشطف التلقائي من عدمه لفوهة القهوة عند بدء تشغيل الآلة.
عسر الماء	اضبط درجة عسر الماء بين 0 و4. للحصول على مزيد من المعلومات، راجع فصل "قياس درجة عسر الماء".
درجة حرارة القهوة	هل القهوة ساخنة جدًا؟ يمكنك استخدام هذه الوظيفة لتقليل درجة الحرارة. تحتوي الآلة على ثلاثة إعدادات لدرجة الحرارة لمشروبات القهوة.
درجة حرارة المياه	هل تشرب الشاي نفسه دافئًا وتريد ضبط درجة حرارة المياه؟ إذاً، فهذه الوظيفة مصممة من أجلك! تحتوي الآلة على ثلاثة إعدادات لدرجة حرارة المياه الساخنة.
نوع القهوة	يوقف وظيفة "لا توجد حبوب". تشير هذه الوظيفة إلى نقص حبوب القهوة في الحاوية وتنصاف الوصفة التي يجري تنفيذها. راجع قدرة المطحنة.
إعادة ضبط المصنع	مسح إعادة الضبط التفضيلات والإعدادات الخاصة بك وتستعيد الإعدادات الافتراضية. سيتم أيضًا حذف مفضليات.

التشغيل

1. يوجد خطأ في الآلة أو برنامج متوقف أو يوجد عطل في الآلة.
2. قم بإيقاف تشغيل الآلة وفصلها عن مصدر الطاقة. وقم بإزالة خرطوشة الفلتر، وانتظر دقيقة واحدة ثم أعد تشغيل الآلة. اضغط مع الاستمرار على زر التشغيل/إيقاف التشغيل لمدة ثالث ثوانٍ على الأقل لبدء تشغيل الآلة.
3. لا يعمل الجهاز بعد المفاجأة على زر التشغيل/إيقاف التشغيل (لدة ثالث ثوانٍ على الأقل).
4. أفحص المصهرات ومبقيس الطاقة الكهربائية. تأكد من توصيل القابس بشكل صحيح في المقبس.
5. حدث انقطاع في الطاقة في أثناء إحدى الدورات.
6. ستم إعادة تعيين الجهاز تلقائياً عند إعادة تشغيله.
7. الملحنة تعمل وهي فارغة.
8. هنا أمر طبيعي إذا كان يحدث من وقت إلى آخر عندما تبقي حبوب قهوة قليلة أو عند انتهاءها. ويمكن أن تعمل وهي فارغة ملحة تصل إلى عشر ثوانٍ لتحديد استهلاكها والتتأكد من أنها تعمل بشكل صحيح.
9. لا يزال هناك حبوب قهوة في الحاوية:
 - قد تكون القهوة زرقاء جدًا ولا يتم سحبها إلى داخل الآلة بشكل صحيح. يمكنك محاولة إزالة الحبوب ورؤية ما إذا كانت ستعمل مرة أخرى. ومع ذلك، نوصي بـ تغيير القهوة (راجع وظيفة نوع الحبوب).
 - إذا كانت هذه قهوةك المعتادة التي كانت تُحْمَرْ بشكل جيد حتى الآن، فيرجى الاتصال بخدمة المستهلكين لدى KRUPS.

الاستعمال

1. تُصدر الملحنة ضجيجًا غير طبيعي.
2. هنا على الأرجح أسماء غريبة في الملحنة. حاول تنظيفها باستخدام مكنسة كهربائية، أو اتصل بخدمة المستهلكين لدى KRUPS.
3. توجد مياه تحت الجهاز:
 - قبل إزالة درج التقطير، انتظر 15 ثانية بعد تدفق القهوة حتى تُنهي الآلة دورتها بشكل صحيح.
 - تأكد من وضع درج التقطير في الآلة بشكل صحيح. يجب أن يكون في مكانه دائمًا حتى عندما لا تكون الآلة قيد الاستخدام.
 - تأكد من أن درج التقطير غير ممتلي.
 - من الصعب تشغيل زر ضبط درجة نعومة الطحن.
 - شُغل زر ضبط درجة نعومة الطحن في أثناء تشغيل الملحنة فقط.
 - لم يُسْعِجِ الجهاز أي قهوة.
4. تم الكشف عن حداث ما في أثناء التحضير.
 - ستم إعادة تشغيل الجهاز تلقائياً وسيكون جاهزًا لدورة جديدة.
 - استخدمت قهوة مطحونة بدلاً من حبوب القهوة.
5. استخدام مكنسة كهربائية لإزالة القهوة المطحونة من حاوية الحبوب.
6. تتدفق المياه من فوهات القهوة عند إيقاف الآلة.
7. هنا أمر طبيعي، فيهذا شطف تلقائياً لتنظيف فوهات القهوة ومنع انسدادها.

البخار والخليل

1. يبدو أن مكان تدفق الخليل في الآلة مسدود جزئياً أو كلياً.
 - ستظهر رسالة تنبية على الشاشة إذا كانت الفوهة مسدودة. نظف قالب «الكابتشينو» بلمسة واحدة. راجع النقطة 5 المعروضة سابقاً في الإرشادات. التنظيف اليدوي العميق لظام توزيع الخليل - 5 دقائق، أو راجع المقطع التعليمي المخزن في الآلة «تنظيف فوهة الخليل».
 - 2. لا يخرج بخار:
 - في حال لم يخرج البخار بشكل صحيح في أثناء الاستخدام الأول لدورة البخار.
 - تأكد من أن التقب嘴 الموجود في الطرف غير مسدود. راجع القسم أعلاه: «يبدو أن فوهة البخار الموجودة في الآلة مسدودة جزئياً أو كلياً».
 - قم بتنظيف الروتوكول الآلي مرة واحدة فقط.
 - أفرغ خزان المياه وأزيل خرطوشة نظام فلاتر المياه Claris مؤقتاً. أملأ الخزان بالياه المعدينية التي تحتوي على نسبة عالية من الكالسيوم (> 100 ملجم/لتر) وقم بإجراء دورات بخار متتالية (5 إلى 10 دورات) في حاوية حتى يتم الحصول على نفاثات مستمرة من البخار. ضع الخرطوشة في الخزان مرة أخرى.
 - سبق أن عملت فوهة البخار:
 - تأكد من أن التقب嘴 الموجود في الطرف غير مسدود. راجع القسم أعلاه: «يبدو أن فوهة البخار الموجودة في الآلة مسدودة جزئياً أو كلياً».
 - إذا لم تعمل فوهة البخار بعد تنفيذ الخطوات المذكورة أعلاه، فيرجى الاتصال بخدمة المستهلكين لدى KRUPS.
 - 3. يتسرّب البخار من شبكة درج التقطير:
 - قد يتسرّب البخار من شبكة درج التقطير وفق نوع التحضير.
 - يظهر البخار تحت غطاء حاوية الحبوب.
 - 4. تأكد من إغلاق قمع قرص التنظيف أسلف الغطاء (L).

الصيانة

- لا تطلب الآلة إزالة التربسات.
- يتم طلب دورة إزالة التربسات بعد تحضير عدد كبير من المشروبات التي تحتوي على الحليب أو المياه الساخنة. إذا كنت تُعد القهوة فقط، فلن تطلب إزالة التربسات كثيراً.
- يوجد بعض الحبوب المطحونة في درج التقطير. ضممت الآلة لإزالة أي فاشر من القهوة المطحونة الزائدة بحيث تظل منطقة الترشيح نظيفة.
- قد ترسب كمية صغيرة من القهوة المطحونة في درج التقطير. ضممت الآلة لإزالة أي فاشر من القهوة المطحونة الزائدة بحيث تظل منطقة الترشيج نظيفة.
- يطلب ترطيب وعاء جمع القهوة المطحونة.
- بعد ملء حاوية المياه، يطلب مؤشر القهوة سهل الاستخدام قيد التشغيل.
- تأكد من وضع الحاوية بشكل صحيح داخل الجهاز. يجب أن تتحرك العوامات الموجودة في قاع الخزان بحرية. إذا تحقق من العوامات وقم بإزاحتها إذا لزم الأمر.

المشروبات

- تدفق القهوة ببطء شديد.

أدر زر درجة نعومة الطحن إلى المين للحصول على طحن أكثر خشونة (حسب نوع القهوة المستخدمة).

قم بإجراء دورة شطف واحدة أو عدة دورات.

غير خوطوشة نظام فلتر المياه Claris.

القهوة فاتحة للغایة أو ليست فتية بما يكفي.

تأكد من أن حاوية الحبوب تحتوي على قهوة وأنها تتحرك لأجل بشكل صحيح.

تحبب استخدام القهوة الريتية أو المكرونة أو المكثفة التي قد لا يتم سحبها إلى داخل الآلة بشكل صحيح.

قلل حجم المشروب وقم بزيادة القهوة باستخدام وظيفة قوة القهوة. أدر زر درجة نعومة الطحن إلى اليسار للحصول على طحن أنعم. حضّر مشروبك على درجتين باستخدام وظيفة الكوبين.

الإسبريسو أو القهوة ليست ساخنة بما يكفي.

قم بزيادة درجة حرارة القهوة في إعدادات الآلة. قم بتسخين الكوب عن طريق شطفه بالمياه الساخنة قبل تحضير المشروب.

قم بشطف نظام القهوة قبل بدء تحضير القهوة. يمكن تشطيط وظيفة شطف نظام القهوة عند البدء من الإعدادات/الشطف التلقائي.

تدفق المياه النظيفة من خلال فوهات القهوة قبل كل كوب قهوة يتم تحضيره.

في بداية الوصفة، يوجد نفع سابق للقهوة يمكن أن يسبب تدفق كمية صغيرة من المياه من فوهات القهوة.

إذا استمرت إحدى المشكلات الموضحة في الجدول، فاتصل بخدمة المستهلكين لدى KRUPS.

التخلص من الجهاز



تحتوي بعض الأجهزة على بطارية لا يمكن أن يصل إليها إلا مسؤول إصلاحات الأسباب تتعلق بالسلامة. لاستبدال البطاريات، اتصل بأقرب مركز خدمة.

مهم: يحولو الجهاز على الكثير من المواد القابلة للاستداد أو لإعادة التدوير.

فلنساعد على حماية البيئة!

اتركه في نقطة تجميع نفايات ملحوظة

الضمان

لا ينطبق الضمان في الحالات الآتية:

- وجود أجسام غريبة في آلة التقطير.
- سكب القهوة المطحونة في حاوية حبوب القهوة.
- لم تُستخدم خوطوشة نظام فلتر المياه Claris وفق تعليمات KRUPS.
- في حال عدم إزالة التربسات أو إجراء التنظيف أو الصيانة المنتظمة بالشكل الكافي.

يجب إجراء أي صيانة على الجهاز من قبل مركز KRUPS معتمد.

يجب استخدام آلة القهوة/الإسبريسو الأوتوماتيكية هذه لإعداد القهوة أو المياه الساخنة أو رغوة الحليب فقط.

مهم: الشركة المصنعة: SAS GSM - 1076 Rue Saint-Leonard 53104 Mayenne - France



KRUPS

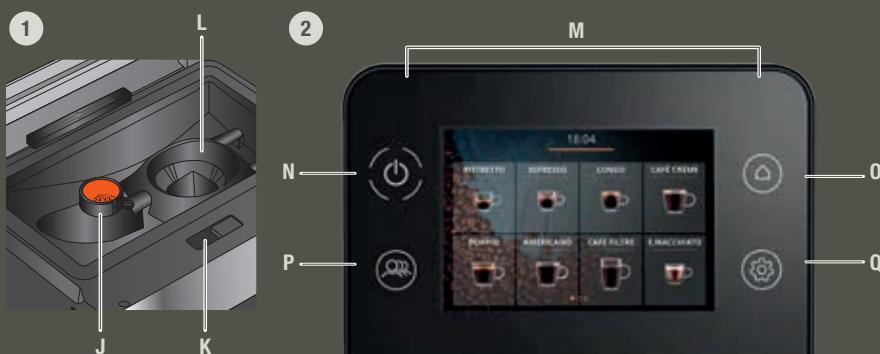
EA876/EA877 INTUITION EXPERIENCE

EN

AR

8020010959

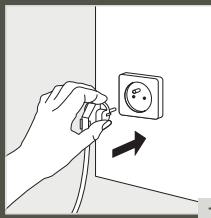
www.krups.com



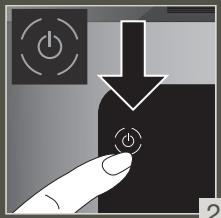
1 1st USE



الاستخدام لأول مرة - AR



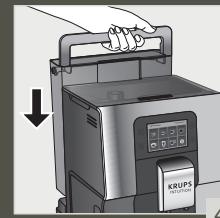
1



2



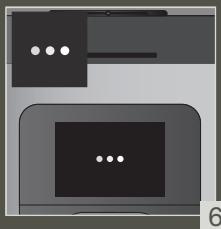
3



4



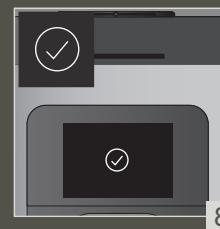
5



6



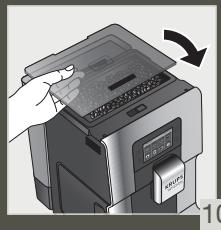
7



8



9



10



11

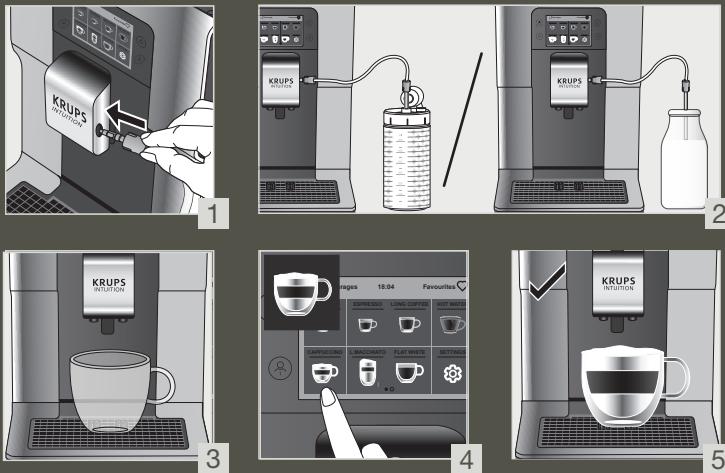


12

2 MAKE A MILK RECIPE



AR - تحضير وصفة الحليب



3 MAKE 2 CUPS OF A MILK RECIPE AT ONCE



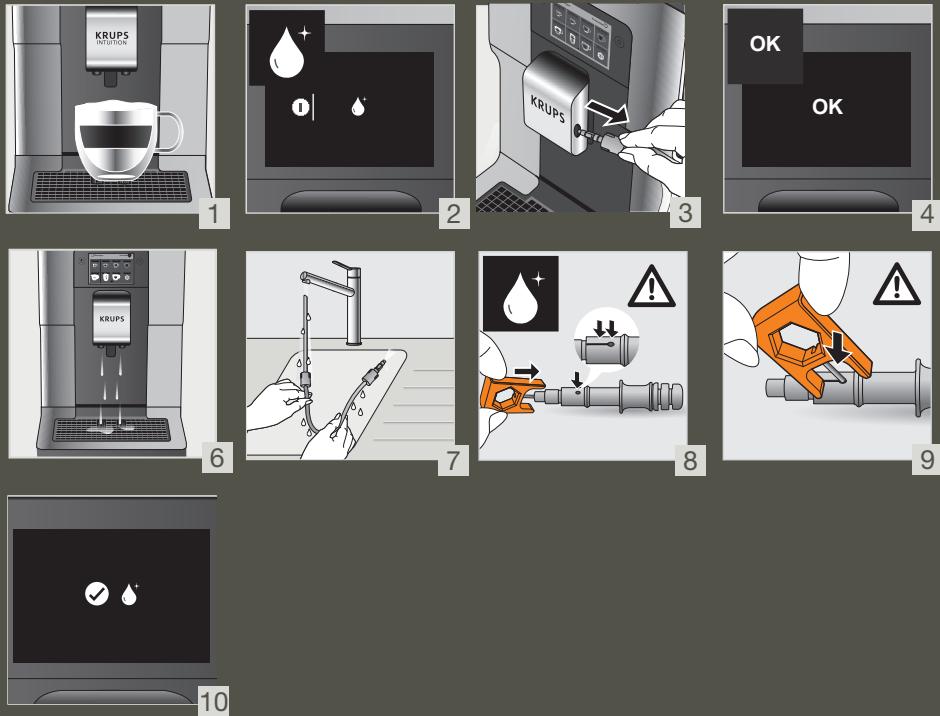
AR - تحضير كوبين من وصفة الحليب في المرة نفسها



4 QUICK MILK RINSING AFTER A CAPPUCCINO



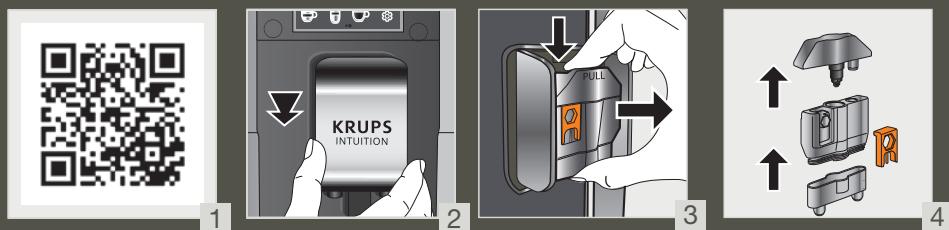
AR - الشطف السريع لنظام الحليب بعد تحضير الكابتشينو

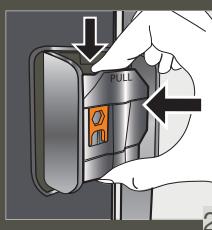
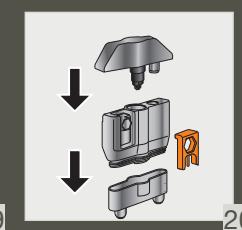
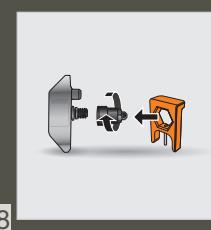
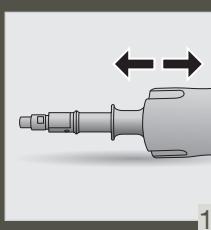
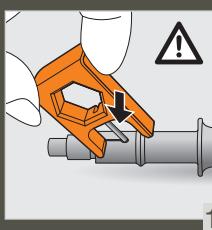
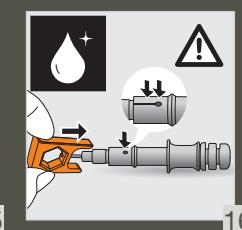
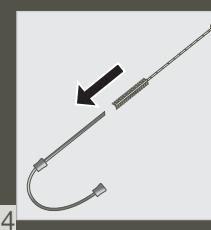
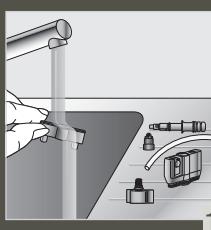
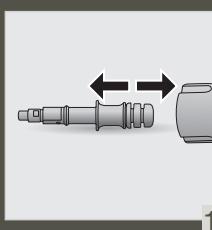
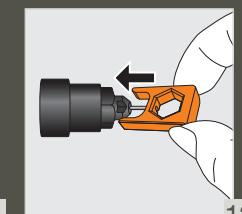
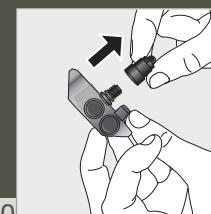
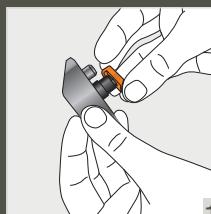
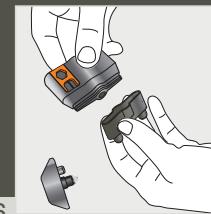
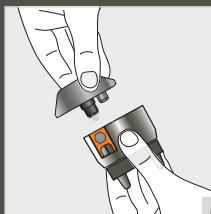
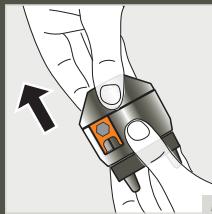


5 MANUAL DEEP CLEANING OF MILK SYSTEM – 5 MIN



AR - التنظيف اليدوي العميق لنظام الحليب - 5 دقائق

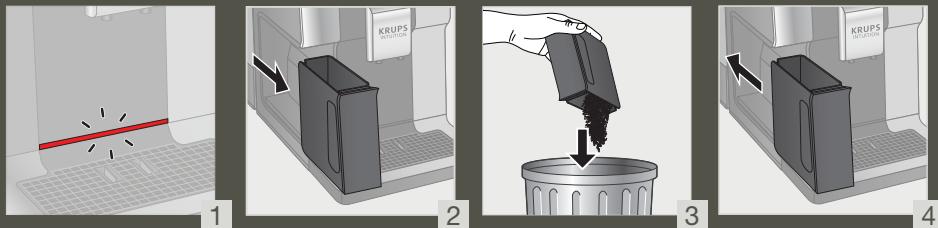




6 EMPTY THE COFFEE GROUND COLLECTOR



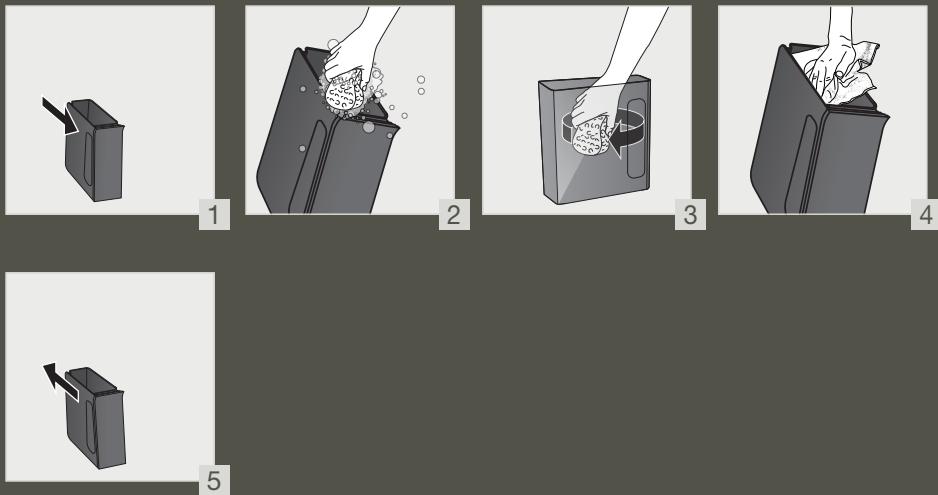
- إفراغ وعاء جمع القهوة المطحونة AR



6.A CLEAN THE COFFEE GROUND COLLECTOR REGULARLY



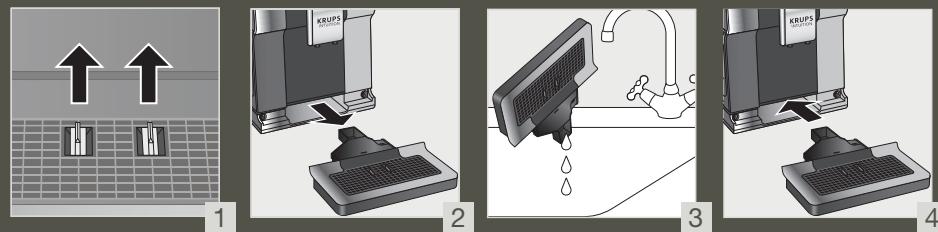
- تنظيف وعاء جمع القهوة المطحونة بانتظام AR



7 EMPTY THE DRIP TRAY



- إفراغ درج التقطير AR



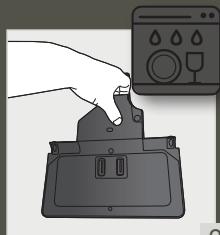
7.A CLEAN THE DRIP TRAY REGULARLY



AR - تنظيف درج التقطير بانتظام



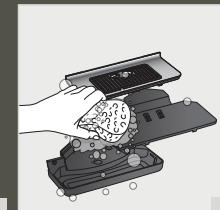
1



2



3



4



5



6

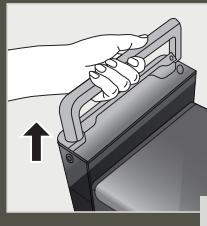


7

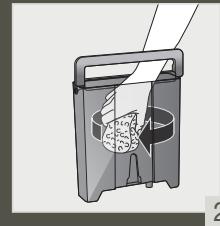
8 CLEAN THE WATER TANK REGULARLY



AR - تنظيف خزان الماء بانتظام



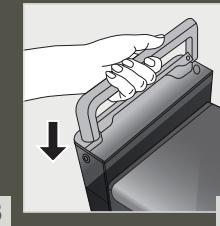
1



2



3

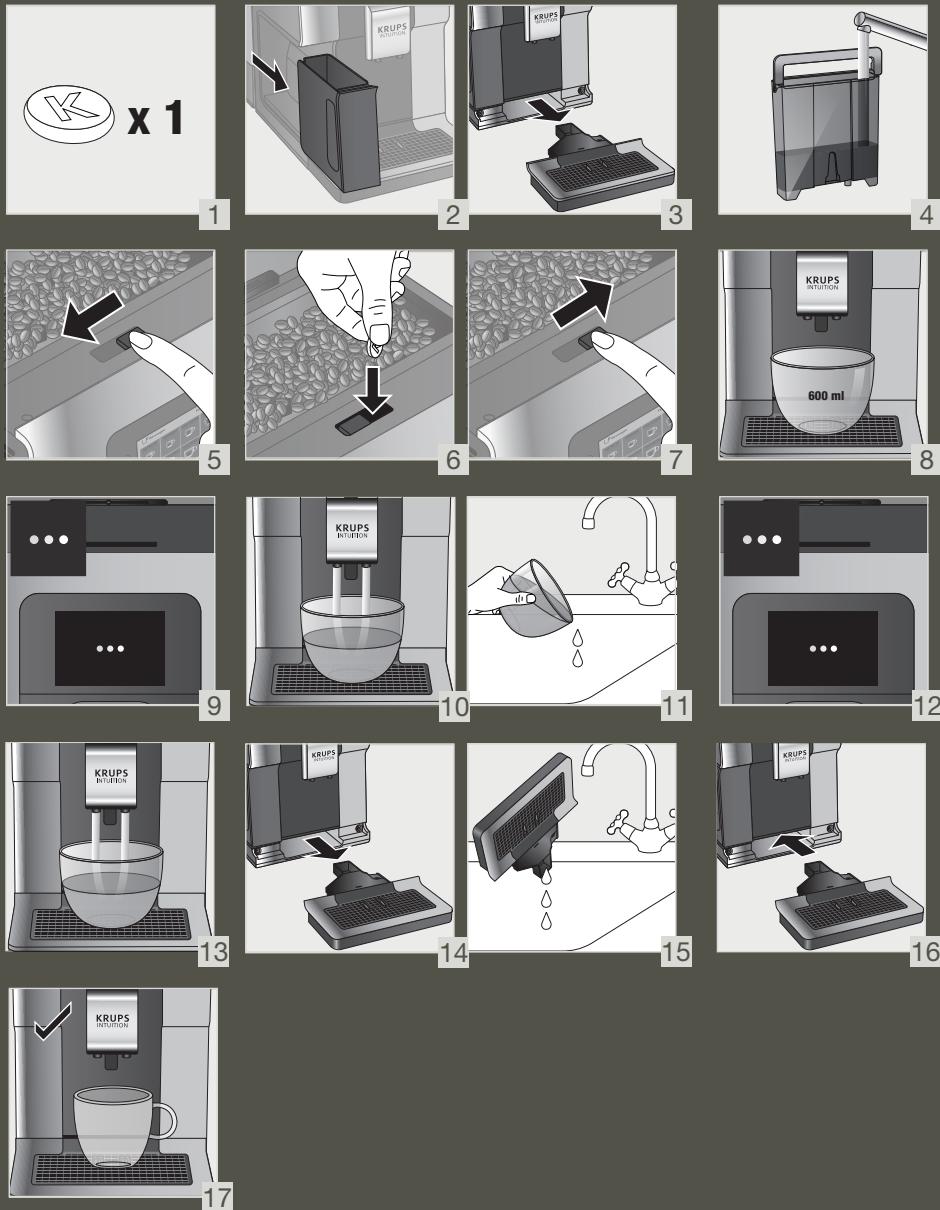


4

9 COMPLETE AUTOMATIC CLEANING OF THE MACHINE 3 x / YEAR - 13 MIN

K

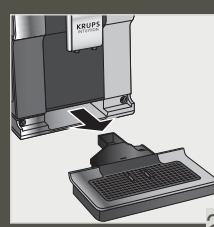
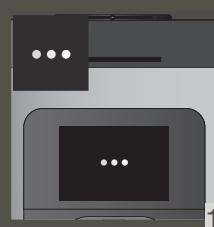
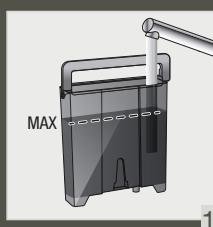
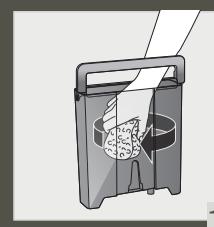
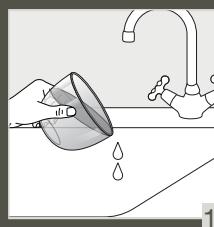
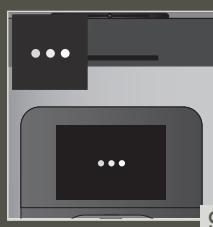
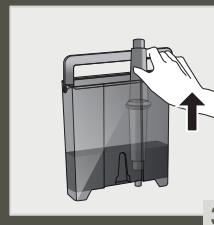
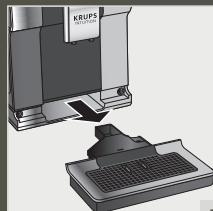
AR - التنظيف التلقائي الكامل للآلة 3 مرات/سنة - 13 دقيقة



10 DESCALING PROGRAM – 20 MIN

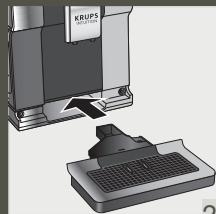


- برنامج إزالة الترسبات - 20 دقيقة AR





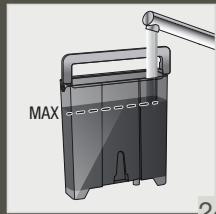
21



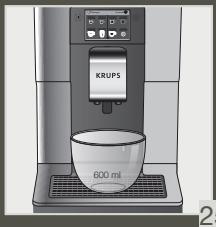
22



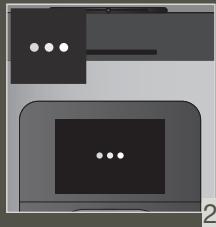
23



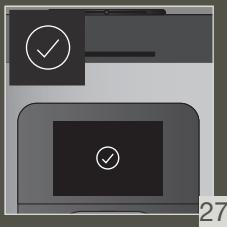
24



25



26



27

Dear Customer,

Thank you for purchasing a KRUPS espresso machine with built-in grinder.

KRUPS espresso machines with built-in grinders are designed, developed and manufactured in France, thereby ensuring the strictest guarantees in terms of origin and manufacturing quality.

Your machine is designed to be as easy to use as possible and to create barista-quality drinks. Enjoy an Espresso, a Ristretto, a long coffee, or even a Cappuccino, Latte Macchiato or Caffé Latte, among other types of coffee, all at the touch of a button!

To make things easier for you, KRUPS has developed an intuitive light indicator. This will guide you when using your machine and brighten up your coffee breaks.

Your KRUPS espresso machine is also equipped with a large intuitive touch screen, like a smartphone screen, for great ease of use. The advanced technologies present in your machine enable you to obtain the best possible result, revealing the maximum aromas and flavours from freshly ground coffee beans.

We hope that you enjoy your coffee and that your KRUPS machine is to your complete satisfaction.

The KRUPS team



NEED SUPPORT IN GETTING STARTED WITH YOUR MACHINE?



Find a list of tutorials saved in your machine to assist you in using it.

They will take you step-by-step through how to make a drink, manage your favourites, and maintain your machine.

List of tutorials available:

1. How to make your drinks

- a. Making a coffee drink
- b. Making a milk drink
- c. Making 2 drinks at the same time

2. How to manage a profile

- d. Create and configure your profile
- e. Add a drink to your profile (after making)
- f. Add a drink to your profile (from the profile page)
- g. Remove a drink from your profile

3. How to maintain your machine

- h. Carry out rinsing
- i. Carry out cleaning
- j. Carry out descaling
- k. Cleaning the milk nozzle



IMPORTANT PRODUCT INFORMATION

Carefully read the user manual and the "safety instructions" booklet before you use your appliance for the first time and keep it: improper use will release KRUPS from any liability.



ACCESSORIES SUPPLIED WITH YOUR MACHINE

Check the accessories supplied with your machine. If a part is missing, contact your KRUPS consumer service directly.

Products supplied			
1.	2 cleaning tablets		x2
2.	1 descaling sachet		x1
3.	Milk tube for the "One Touch Cappuccino" block		
4.	Additional milk tube for the "One Touch Cappuccino" block		
5.	Steam circuit cleaning needle located in the coffee nozzle		
6.	1 Claris Aqua Filter System cartridge with screwing accessory.		
7.	1 water-hardness testing stick		
8.	Operating instructions - Safety recommendations booklet Directory of Krups after-sales service centres Warranty documents		
9.	Pipe cleaner		
According to model			
10.	Milk pot: You can put the milk pot in the dishwasher without its lid		

⚠ Caution: Only use Krups accessories for this machine to maintain the warranty.



TECHNICAL DATA

Appliance	Automatic Espresso EA87
Power supply	220-240V~ / 50 Hz
Pump pressure	15 bar
Coffee bean container	250 g
Energy consumption	When operating: 1550 W
Water tank	3 L
Getting started and storage	Inside, in a dry place (away from ice)
Dimensions (mm) H x I x P	365 x 240 x 400
Weight EA87 (kg)	8.9

Subject to technical modifications.



APPLIANCE DESCRIPTION

- A. Water tank lid handle
- B. Water tank
- C. Coffee grounds collection tray
- D. Height-adjustable coffee/milk nozzles with cup(s) lighting system
 - D1. "one touch cappuccino" block
 - D2. Removable door
 - D3. Cleaning needle
- E. Removable grid and drip tray
- F. Coffee bean container lid
- G. Milk tube for the "one touch cappuccino" block and connector
- H. Water level floats
- I. Intuitive light indicator
- 1. **Coffee bean container**
 - J. Grinding fineness adjustment button
 - K. Cleaning tablet hatch
 - L. Metal conical grinding mill
- 2. **Control panel**
 - M. Navigation touch screen
 - N. ON/OFF
 - O. Home screen shortcut
 - P. Profiles
 - Q. Machine configurations
 - R. Milk pot (only for Intuition Experience + EA877)



GETTING STARTED & APPLIANCE SETUP

INITIAL OPERATION

Place the machine on a stable, horizontal, clean and dry work surface.

When using the machine for the first time, you are asked to select various settings.

Priming the machine allows the water circuits to be filled, so that the machine can operate. Preheating and automatic rinsing will take place.

For more information, refer to the Quick Start Guide - 1st USE.

Follow the instructions that appear on the screen

Your appliance has been checked and tested before leaving the manufacturing facility. Despite all the attention paid to cleaning, it is nevertheless possible that you find coffee residues in the coffee grinder and/or coffee drops on the grid of the drip tray. When unpacking, you may also notice the presence of dust on the machine due to the protective material. We recommend that you thoroughly clean your machine before first use with a cloth.

We thank you for your understanding.

Never use a damaged appliance.

MACHINE STANDBY

Depending on the preparation, the machine performs automatic rinsing when it is put on standby. The cycle lasts only a few seconds and stops automatically.



HINTS AND TIPS

WATER

The quality of the water greatly influences the quality of the aromas. Limescale and chlorine may alter the taste of coffee.

To preserve all the aromas of your coffee, we recommend that you use fresh water as well as a Claris Aqua Filter System cartridge, or bottled water with dry residue below 800 mg/L (see label on bottle). See the chapter "FILTER AND WATER HARDNESS".

CUP

When preparing hot drinks we recommend using preheated cups (by passing them under hot water) the size of which is adapted to your desired quantity.

BEANS

 Roasted coffee beans may lose their aroma if they are not protected. We advise you to use the amount of beans equivalent to your consumption over the next 2-3 days and to choose 250 g bags.

The quality of coffee beans is variable and tastes are subjective. Arabica will give you fine, floral aromas unlike Robusta which is higher in caffeine, more bitter and full-bodied. It is common to mix the two types of coffee to achieve a more balanced coffee. Please do not hesitate to seek advice from your roaster.

We do not recommend the use of oily and caramelised beans as these can damage the machine.

The fineness of the ground beans influences the strength of the aromas and the quality of the crema. The more finely ground the beans, the smoother the crema. Grinding can also be adapted for the desired drink.



INTUITIVE LIGHT INDICATOR

WHAT DOES THE INTUITIVE LIGHT INDICATOR DO?

Your Intuition machine features smart, bright technology to make your day easier: Intuitive Light Indicator (J). This technology has a dual functionality:

1. The machine automatically detects and controls the levels of coffee beans, water and coffee grounds. When you need to fill or empty your containers, or when maintenance is required, the red light alert comes on, signalling you to follow the information on the screen.
2. The Intuitive Light Indicator also allows you to customise your experience. By saving or editing your drinks in your favourites, you can assign a colour to each drink.

See the "MY FAVOURITES" chapter.

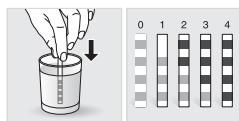


FILTER AND WATER HARDNESS

WHAT DOES THE WATER HARDNESS ADJUSTMENT DO?

To avoid scaling your machine and to optimise the quality of your coffee, we advise you to set the hardness of your water on your machine.

HOW TO INDICATE THE WATER HARDNESS OF YOUR MACHINE?



- Fill a glass of water Dip the test stick that comes with the machine into your glass filled with water.
- Wait 1 minute. The squares on the test stick change colour.
- Count the number of coloured squares. This tells you how hard your water is, between 0 and 4.
- In the "Water hardness" menu, press the corresponding number between 0 and 4.
- Press OK.

YOU NO LONGER HAVE A TEST STICK?

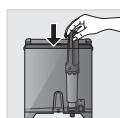
If you need to repeat this operation later, be sure to change the hardness of the water according to the place of use or the information provided by the water companies, using the table below:

Degree of hardness	Class 0 Very soft	Class 1 Soft	Class 2 Average hardness	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

WHY INSTALL A FILTER CARTRIDGE?

The Claris Aqua Filter System cartridge helps to optimise the taste of your coffee, to limit the build-up of limescale and to reduce maintenance operations.

HOW TO INSTALL THE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM CARTRIDGE?



- The cartridge is placed in the water tank.
- We advise that, when you install your cartridge, you turn the grey ring at the far end of the filter cartridge to show the date of installation + 2 months.
- Correctly position the cartridge in its location, with the numbered ring upwards.
- Use the black screw-in attachment, supplied with the cartridge, to correctly position and screw the cartridge in place.

WHEN SHOULD YOU CHANGE THE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM CARTRIDGE?

- 2 months after installation or when the machine indicates this.





GRINDER: ADJUSTING THE FINENESS OF THE GROUND COFFEE

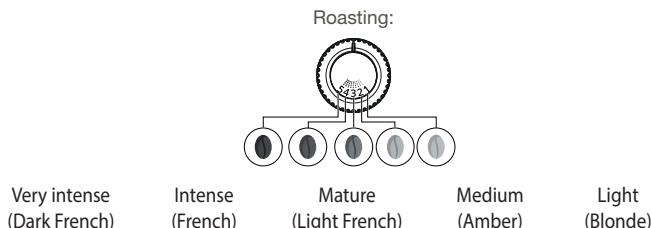
WHY SHOULD I ADJUST THE FINENESS OF THE GROUND COFFEE?

You can choose the strength of your coffee by adjusting how finely the coffee beans are ground.

Varying the fineness of the grinding enables you to adapt to the different types of bean:

- Darkly roasted and oily beans require coarse grinding,
- A more lightly roasted bean will be drier and will require finer grinding.

Note: the more finely the beans are ground, the more powerful the aroma.



HOW DO I ADJUST THE FINENESS OF THE GROUND COFFEE?

Turn the grinding fineness adjustment button (K) located in the bean container, depending on the type of bean and the desired strength of aroma. This adjustment must be performed when the mill is in operation, notch by notch. After three preparations, you will notice a distinct difference in taste.



HOW DO I KNOW WHEN THERE ARE NO MORE BEANS IN THE CONTAINER?

Your Intuition machine has a sensor to warn you when the level of coffee beans in the container is running low. A message will appear on the screen and the Intuitive Light Indicator (J) will display red light.

WHAT IF THE ALERT APPEARS WHILE I'M MAKING A DRINK?

Fill the coffee bean container, press OK and the recipe will resume. So no coffee is wasted!

WHAT DO I DO IF I WANT TO CHANGE MY COFFEE OR IF I HAVE RUN OUT OF COFFEE?

If you press OK without adding coffee beans, the machine will try to restart and alert you again. If you press OK again, the machine will make the recipe using all of the remaining coffee. The grinder will then be empty.

Caution: We do not recommend using oily and caramelised beans that are difficult for the grinder to process. These can damage the machine and prevent the intuitive system from functioning correctly.

If an alert message appears on your screen and the red light comes on when there are enough beans:

- Press the OK button to continue the recipe.
- Or, turn off the "no bean" alert to prevent detection while there is still coffee in the coffee bean container.





PREPARING OTHER DRINKS

DRINKS AVAILABLE FROM THIS MACHINE:

Intuition Expérience allows you to make a wide variety of coffee and milk-based recipes, hot or cold, to meet all your desires. The recipes are available in direct access from your control panel. The anchors, available at the bottom of your control panel (in slider view) are also a shortcut to access them. A description of each drink and associated preparation tips are available by tapping the (i) on your screen once your drink has been selected.

Drinks	Approximate size	Possible volumes	Coffee strength	 X2
Coffees	Ristretto Short espresso with body.	25 ml	20 - 40 ml	✓
	Espresso The full-bodied espresso with pronounced aromas is overlaid with a slightly bitter caramel coloured crema.	40 ml	40 - 70 ml	✓
	Lungo Long espresso with a caramel crema.	70 ml	70 - 100 ml	✓
	Café Long Double espresso with an amber crema.	120 ml	80 - 180 ml	✓
	Doppio Higher in caffeine but lighter on the palate. Very popular in the morning.	100 ml	40 - 140 ml	✓
	Americano Double long espresso combined with hot water.	120 ml	90 - 150 ml	✓
	Filter coffee A long infusion at a low temperature for a soft and light result.	150 ml	80 - 170 ml	✓
	Jug* 3 to 8 cups of long coffee for the whole family.	375 ml	375 - 1000 ml	✓
Milk Drinks	Espresso Macchiato Espresso with a thin layer of milk froth.	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml	✓	✓
	Cappuccino A balance between milk, foam and coffee.	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	✓	✓
	Cappuccino italien A mixed cappuccino. A foam with a subtle taste of coffee.	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	✓	✓
	Flat White Latte with milk froth.	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml	✓	
	Lait Moussé A large helping of milk with milk froth.	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml		✓
Iced Drinks*	Caffe Latte Milk foam with a light coffee flavour.	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	✓	✓
	Latte Macchiato A large dose of milk, an Espresso gourmet with its milk foam	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml	✓	✓
	Frappé* A large helping of milk, a gourmet espresso with milk foam.	about 380 ml	✓	
	Nitro coffee* Iced coffee and milk with a creamy coffee-flavoured froth.	about 350 ml	✓	
	Chilled coffee* Iced coffee infused with fine oxygen bubbles.	about 350 ml		

Teas		Green tea Hot water at the ideal green tea temperature.	200 ml	20 - 300 ml		
		Black tea Hot water at the ideal black tea temperature.	200 ml	20 - 300 ml		
		Infusion tea Hot water at the ideal temperature for an infusion.	200 ml	20 - 300 ml		

*Only for the Intuition Experience + EA877

HOW DO I ADJUST THE HEIGHT OF THE COFFEE NOZZLES?

For all drinks, you can adjust the coffee nozzles according to the size of your cup(s).

HOW DO I PREPARE MY DRINK?

Refer to the "How to make drinks?" tutorial saved in your machine



DIFFERENT SETTINGS ARE AVAILABLE, DEPENDING ON THE DRINK:

- One or two cups: to start the double recipe, select the drink and press .
 - Coffee strength: to increase or decrease the strength of the coffee by changing the amount of ground coffee, select your drink and choose between 1 and 4 beans, with 1 being the softest and 4 being the most full-bodied .
 - Cup volume: to increase or decrease the cup volume, scroll up or down the list of volumes and select the one you want.
- For more information, see the drinks table in the instructions.

HOW DO I STOP A DRINK MID-PREPARATION?

Warning: You can stop the preparation of a drink at any time by pressing the . When a cycle is interrupted, it does not stop immediately. The machine will be unavailable for a time, as indicated by a message on the screen.

MILK-BASED DRINKS



TIPS

For frothed milk, use pasteurised UHT milk straight from the fridge (3–5°C). It is possible to use special milks (micro filtered, raw, fermented, enriched) or plant-based milks (rice, oat or almond milk), but this can give less satisfactory results in terms of quality and quantity of the froth.

HOW DO I START THE PREPARATION OF A MILK-BASED DRINK?

Refer to "2 PREPARING A MILK-BASED RECIPE" earlier in the instructions, or see the "Starting a milky drink" tutorial stored in your machine.



ICED DRINKS (ONLY FOR THE INTUITION EXPERIENCE + EA877)

Intuition Expérience + offers new exclusive cold drinks such as Frappé, Chilled Coffee or Nitro Coffee.

Making an iced drink requires one or more actions in advance on your part. To obtain an optimum result in the cup: Use a 400-450ml glass and standard size ice cubes (4 x 2.5 x 2.2cm). Your machine will help you throughout the making. We recommend that you follow the preparatory stages of the recipes step-by-step on your screen. Preparation tips and tricks are also available in the information section, by tapping the  on your screen.

TEA AND INFUSIONS

For your teas and infusions, you have three recipes that offer the most suitable temperature for each type of tea. The temperature of green tea will be lower than that of black tea and infusions.

HOW DO I ADJUST THE WATER TEMPERATURE?



You can set between T1 and T3, with T1 being the most lukewarm temperature and T3 the hottest. If you decrease/increase the temperature you will decrease/increase the temperature of each type of tea, however the temperature of green tea will always be lower than that of black tea and infusion.



PROFILES

WHAT IS THE PROFILES FUNCTION FOR?

The Profiles feature enables you to access a personalised space where you can store and save your favourite drinks. It is very easily accessible thanks to a direct button on the control panel of the machine. Faster and ideal for everyday use, the drinks saved in your profile are launched directly with one touch without any settings being required. You can record up to 7 recipes per profile.

The profile also allows greater personalisation of your interface and different settings:

First name	It is possible to add a first name for greater personalisation.
Colour	It enables you to select the colour of the desired intuitive indicator light to identify its profile more easily.
Display	You can also set the type of display for your drinks on the Profile screen. They may appear in "slider" mode or in "mosaic" mode.
Programming	The "Profile" feature also enables you to define a time of day or a key word for each drink. This will allow you to find your drinks more easily at any time.
Brightness	This enables activation or deactivation of the light indicator.

HOW TO CREATE A PROFILE?

Press the Profiles button and follow the on-screen prompts or view the tutorials saved in your profile.



HOW TO MANAGE YOUR FAVOURITE DRINKS WITHIN A PROFILE?

You can add a drink to a profile in 2 ways:

- After making a drink, a button  appears on the screen.
- Directly in the profile.

If I stop my favourite drink while it is pouring, this is the length that will be recorded.

HOW TO ORGANISE/ORDER/REMOVE FAVOURITE DRINKS?

- Hold your finger down on a drink icon for a few seconds.
- A delete cross appears at the top right of the drink menu.
- Press again, hold your finger on the drink and drag to rearrange the drinks.



GENERAL MAINTENANCE

Carrying out proper maintenance will prolong the life of your machine and preserve the authentic taste of your coffee.

WHEN DO I EMPTY THE DRIP TRAY?

When the floats are in the upper position indicating that it is too full.

MAINTAINING THE DRIP TRAY

- The drip tray allows you to collect the water or the coffee that flows from the appliance during and after preparation.
- It is important to always leave it in place and to empty it regularly.
- For hygiene reasons, we recommend that you dismantle the drip tray to clean each element daily and let it air dry before replacing it in the machine.
- Refer to the Quick Start Guide – CLEANING THE DRIP TRAY, fig 1-2-3-4-5-6-7. You can put the drip tray in the dishwasher without its metal grid.

WHEN TO EMPTY THE GRINDING CONTAINER?

The coffee grounds container takes in the extracted ground coffee

- Empty the grounds container when the machine asks you to.
- You can empty it more regularly, but when the machine is lit up this is so that it can record that the container has indeed been emptied.

! Failure to regularly empty your coffee grounds container as indicated above may damage your appliance.

MAINTAINING THE GRINDING TRAY

For hygiene reasons, we recommend that you clean the grounds container with hot soapy water every day and let it air dry before replacing it in the machine. Refer to the Quick Start Guide – CLEANING THE GRINDS TRAY, fig 1-2-3-4-5.

Do not put in the dishwasher.

MAINTAINING THE WATER TANK

To preserve the aromas of your coffee and for hygiene reasons, we recommend that you use fresh water, clean your water tank every day with hot water and a sponge and let it air dry. air before replacing it on the machine.

BEAN CONTAINER MAINTENANCE

Coffee beans can leave greasy residue on the walls of the bean container which can affect the quality of your coffee. For the preservation of the best flavour and for hygienic reasons we recommend you wipe it with a dry, soft cloth each time it needs to be refilled.

! **Important:** Do not use water to clean the bean container, the presence of water in the bean container could damage your machine.

WHY AND HOW TO MAINTAIN THE MILK SYSTEM AFTER MAKING MILK DRINKS?



! **Important:** In order to obtain a quality of foam that is always identical, we advise you to carry out the following maintenance:

MILK SYSTEM MAINTENANCE

Maintenance	When?	Explanation	Accessories required:
Milk rinsing 30 s - 20 ml	After each milky drink, when the machine notifies you	Allows you to rinse the machine's milk system. You can start a milk system rinsing at any time.	
Manual cleaning of the milk pot	After each milky drink	We recommend that you clean the milk pot with hot water and with soap after each use. You can put the milk jug in the dishwasher without its lid.	Hot water + soap + sponge
Manual rinsing of the milk tube 30s	After each milk drink.	This rinsing consists of carefully manually cleaning the milk tube and its metal nozzle with hot water AFTER EACH USE.	Hot water + soap + pipe cleaner
Manual milk cleaning 5 min	When the machine asks you to or at any time.	This cleaning consists of dismantling and cleaning the removable "one touch cappuccino" block (D1). For optimum milk froth results, it is advisable to clean it regularly. Refer to chapter 5 of the Quick Start Guide - MANUAL, THOROUGH CLEANING OF THE MILK DISTRIBUTION SYSTEM – 5 MIN.	Cleaning needle (D3)

OTHER MAINTENANCE TASKS

Maintenance	When?	Explanation	Accessories required:
Coffee flushing 45s - 30 ml	After 2 days of non-use or at any time.	Allows you to rinse the machine's coffee circuit. This process only uses hot water. It ensures the authentic taste of your coffee.	
Tea flushing 30 s - 20 ml	After making a tea drink.	Allows you to perform a hot water rinse to ensure the authentic taste of your tea or infusion.	
Cleaning 13 min - 600 ml	When the machine asks you to or at any time.	For reasons of hygiene and to preserve the quality of your coffee, we recommend that you clean and degrease the machine's coffee circuit. It guarantees you optimal preservation of the aromas of your drinks.	1 KRUPS n°1 cleaning tablet
Descaling 20 min - 600 ml	When the machine asks you to or at any time. When the number of drinks is not enough for descaling to be required, the function is not active.	Descaling your machine ensures its proper functioning and eliminates any deposit of limescale or tartar. This step is very important to ensure the proper operation and durability of your appliance.	1 KRUPS n°2 sachet of descaler

! **Important :** If your product is equipped with our Claris – Aqua filter System F088 cartridge please remove it before the descaling procedure.



OTHER FUNCTIONS

HOW TO ACCESS YOUR MACHINE'S SETTINGS?

Your KRUPS Intuition machine has many settings, do not hesitate to try them! This will allow you to personalise your experience even more.



LIST OF SETTINGS:

Language	Selection of the language of your choice from 21 languages.
Date and time	Setting the date is required, particularly if using an anti-limescale cartridge. Setting the time and 12 or 24 hour clock display
Screen brightness	To adjust the screen brightness.
Light	To activate or deactivate the intuitive indicator light.
Choice of 1st screen	Choose the presentation of the first screen.
Auto stop	To choose the duration after which your appliance will stop automatically. This function allows you to consume less electricity.
Auto illumination	To turn on the machine and automatically start preheating the appliance at a chosen time. Do you always have your coffee at the same time each day? This feature is made for you! By setting the auto start, you can save time and only have to start your drink.
Volume unit	Selection of the unit of measurement: ml or oz.
Auto rinsing	You can choose to activate automatic rinsing of the coffee outlet or not when starting the machine.
Water hardness	To adjust the hardness of the water between 0 and 4. For more information, refer to the chapter "Measuring water hardness".
Coffee temperature	To set the temperature of your coffee between T1 and T3.
Tea temperature	To set the temperature of your tea between T1 and T3.
Type of coffee	Indicate the type of coffee added in the bean container.



ANSWERS TO YOUR QUESTIONS

OPERATION

1. The machine displays a fault, the software is frozen OR the machine is malfunctioning.
Ⓐ Turn off and unplug the machine, remove the filter cartridge, wait 1 minute and restart the machine.
Press and hold the ON/OFF button for at least 3 seconds to start.
2. The appliance does not turn on after pressing the ON/OFF button (for at least 3 seconds).
Ⓐ Check the fuses and the power socket of your electrical installation. Check that the two power plugs are correctly inserted into the socket.
3. A power failure has occurred during a cycle.
Ⓐ The appliance resets automatically when it turns back on.

4. The grinder is running empty.

- Ⓐ This is normal if it is occasional and there are no or few coffee beans left. It can run empty for up to ten seconds to determine its consumption and ensure that it is working properly.
- Ⓑ There are still coffee beans in the container:
 - The coffee may be too oily and is not drawn into the machine properly. You can try encouraging the beans to fall and see if it works again. However, we recommend changing the coffee (see the bean type function).
 - It is my usual coffee that has worked well up until now: please contact your contact KRUPS Consumer Service.

USE

1. The grinder makes an abnormal noise.

- Ⓐ Foreign bodies are likely to be present in the grinder. Try to clean out with a vacuum cleaner, otherwise contact your KRUPS consumer service.

2. There is water under the appliance.

- Ⓐ Before removing the drip tray, wait 15 seconds after the flow of coffee so that the machine finishes its cycle correctly.
- Ⓐ Check that the drip tray is well positioned on the machine. It must always be in place even when the machine is not in use.
- Ⓐ Verify that the drip tray is not full.

3. The adjustment button for the grinding fineness is difficult to turn.

- Ⓐ Turn the adjustment button of the grinding fineness only when the grinder is operating.

4. The appliance has not delivered any coffee.

- Ⓐ An incident has been detected during its making.
The appliance is reset automatically and is ready for a new cycle.

5. You have used ground coffee instead of coffee beans.

- Ⓐ Use your vacuum cleaner to collect the ground coffee from the bean container.

6. Water runs from the coffee nozzles when the machine stops.

- Ⓐ This is normal. It is an automatic rinsing process to clean the coffee nozzles and ensure that they do not become blocked

STEAM AND MILK

1. The milk flow of your machine appears to be partially or completely blocked.

- Ⓐ Refer to the beginning of the manual at 5. IN-DEPTH MANUAL CLEANING OF THE MILK DISTRIBUTION SYSTEM - 5 MIN., or see the tutorial saved in your machine "Cleaning the milk nozzle".

2. No steam comes out.

- Ⓐ When using a steam cycle for the first time, if no steam comes out correctly:
Ⓐ Check that the steam output is not blocked. See above: "The steam output of your machine appears to be partially or completely blocked".

- Ⓐ Perform the following process **once only**:

Empty the water tank and temporarily remove the Claris Aqua Filter System cartridge. Fill the tank with mineral water high in calcium (>100 mg/L) and make successive steam cycles (5 to 10 cycles) in a container until a continuous jet of steam is obtained. Return the cartridge to the reservoir.

- Ⓑ The steam nozzle had already worked:

- Ⓐ Check that the steam output is not blocked. See above: "The steam output of your machine appears to be partially or completely blocked".

If after completing the above steps it still does not work, please contact your KRUPS consumer service.

3. Steam escapes from the grid of the drip tray.

- Ⓐ Depending on the type of preparation, steam may escape from the grid of the drip tray.

4. Steam appears under the bean tray lid.

- Ⓐ Check that the cleaning tablet hatch located under the lid (L) is properly closed.

MAINTENANCE

1. The machine does not request descaling.

- Ⓐ The descaling cycle is requested from a large number of milky drink preparations or hot water. If you only consume coffee, descaling will not be required often.

2. Some grounds are in the drip tray

- Ⓐ A small amount of ground coffee can get into the drip tray. The machine is designed to evacuate any excess ground coffee so that the percolation zone remains clean.

3. The intuitive indicator light is still on after you have emptied the coffee grounds tray.

- Ⓐ Reinstall the coffee grounds tray.

4. After filling the water tank, the intuitive indicator light stays on.

✓ Check the correct positioning of the tank in the appliance.

The floats at the bottom of the tank must move freely. Check and unlock the floats if necessary.

DRINKS

1. The coffee is pouring too slowly.

✓ Turn the "fineness of grinding" button to the right to obtain a coarser ground coffee (this may depend on the type of coffee used).

✓ Perform one or several rinsing cycles.

✓ Change the Claris Aqua Filter System cartridge.

2. The coffee is too light or not full-bodied enough.

✓ Check that the bean container contains coffee and that it is moving down correctly.

✓ Avoid the use of oily, caramelised or flavoured coffees which may not be captured properly.

✓ Decrease the volume of the preparation and increase the strength of the preparation using the coffee strength function.

Turn the "fineness of grinding" button to obtain a finer ground coffee. Make your drink in two cycles using the 2-cup function.

3. The espresso or the coffee is not hot enough.

✓ Increase the temperature of the coffee in the machine's settings. Heat the cup by rinsing with hot water before starting to prepare the drink.

✓ Before making your coffee, carry out a rinse of the coffee circuit. A coffee rinsing function when switching on the appliance can be activated in settings / auto rinsing

4. Clear water is running from the coffee nozzles before each coffee.

✓ A pre-infusion takes place when you start a recipe, and this can lead to a small amount of water coming out of the coffee nozzles.

If one of the problems outlined above persists, contact KRUPS Consumer Service.

ELIMINATION



Some appliances contain a battery that is only accessible by a repairer for safety reasons. To replace the batteries, contact your nearest service centre.

Important: Your appliance contains many recoverable or recyclable materials.

Let's help protect the environment!

Leave it at a collection point for processing

WARRANTY

The guarantee does not apply in the following cases:

- Presence of foreign bodies in the shredder,
- Ground coffee has been poured into the bean container,
- The Claris - Aqua Filter System filter cartridge is not used according to KRUPS instructions,
- In the event of lack of descaling, cleaning or regular maintenance.

Any work on the appliance must be carried out by an authorised KRUPS centre.

This Espresso Automatic coffee/espresso machine must only be used for the preparation of coffee, hot water or to froth milk.

Manufacturer: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne - France

عزيزي العميل،

شكراً لك لشراء آلة إسبريسو KRUPS المزودة بمحنة مقمنة.

صُممَت آلات الإسبريسو KRUPS المزودة بمحنة مقمنة وطورت وصُنعت في فرنسا، ما يوفر لك أكثر الشمادات صرامةً من حيث المنشأ وجودة التصنيع.

صُممَت الآلة لتكون سهلة الاستخدام قدر الإمكان ولتحضير مشروبات بجودة تلك التي يُحضرها المحترفون. استمتع بإسبريسو أو ريسستريتو أو قهوة طويلة أو حتى كابتشينو أو لاتيه ماياتو أو قهوة لاتيه، من بين أنواع أخرى من القهوة، وكل ذلك بلمسة زر واحدة!

لجعل الأمور أسهل بالنسبة إليك، طُورت KRUPS مؤشر ضوء سهل الاستخدام. سيرشدك عند استخدام الآلة ويفتح بجهة على استراحات تناول القهوة.

آلة إسبريسو KRUPS مزودة أيضاً بشاشة كبيرة سهلة الاستخدام تعمل باللمس، مثل شاشة الهاتف الذكي، لتوفير سهولة الاستخدام. تتيح لك التقنيات المتقدمة الموجودة في الآلة الحصول على أفضل نتيجة ممكنة، حيث تجعلك تستمتع بأقوى الروائح والنكهات من جبوب القهوة الطازجة المطحونة.

نأمل أن تستمتع بقهوةك وأن تحظى آلة KRUPS برضاك الكامل.

فريق KRUPS



هل تحتاج إلى دعم لبدء استخدام الآلة؟

المعايدة والمقطوع التعليمية



ابحث عن قائمة المقطوع التعليمية المحفوظة في الآلة لمساعدتك على استخدامها.

ستشرح لك خطوة بخطوة كيفية تحضير مشروب، وإدارة المفضلات لديك، والحفاظ على الآلة.

قائمة المقطوع التعليمية المنشاة:

- | | | |
|--|---|--------------------------------|
| 3. كيف يمكن الحفاظ على الآلة | 2. كيفية إدارة ملف التعريف | 1. كيفية تحضير مشروباتك |
| ج. إجراء الشطف | د. إنشاء ملف التعريف الخاص بك وتكوينه | أ. تحضير مشروب القهوة |
| ط. إجراء التنظيف | هـ إضافة مشروب إلى ملف التعريف الخاص بك | ب. تحضير مشروب الحليب |
| ي. تنفيذ إزالة الرواسب | (بعد إعداده) | ج. تحضير مشروبات في الوقت نفسه |
| ك. تنظيف فوهة الحليب | وـ إضافة مشروب إلى ملف التعريف الخاص بك | |
| ز. إزالة مشروب من ملف التعريف الخاص بك | (من صفحة ملف التعريف) | |



معلومات مهمة حول المنتج

اقرأ دليل المستخدم وكتيب "تعليمات السلامة" بعناية قبل استخدام الجهاز أول مرة واحفظ بهما: الاستخدام غير السليم سيُعفي KRUPS من أي مسؤولية.



الملحقات المتوفرة مع الآلة

تحقق من الملحقات المتوفرة مع الآلة. إذا كان أحد الأجزاء مفقوداً، فاتصل بخدمة المستهلكين لدى KRUPS مباشرةً.

الم المنتجات المتوفرة	
	قرصاً تنظيف .1
	كيس لإزالة التربات .2
	أنبوب حليب ل قالب "الكابتشينو بلمسة واحدة" .3
	أنبوب حليب إضافي ل قالب "الكابتشينو بلمسة واحدة" .4
	إبرة تنظيف دائرة البخار الموجودة في فوهة القهوة .5
	خرطوشة واحدة لنظام فلتر المياه Claris مع ملحق لوليبي .6
	عصا واحدة لاختبار عسر الماء .7
	تعليمات التشغيل - كتيب توصيات السلامة دليل مراكز خدمة ما بعد البيع لشركة Krups وثائق الضمان .8
	منظف الأنابيب .9
حسب الطراز	
	وعاء الحليب: يمكنك وضع وعاء الحليب في غسالة الأطباق من دون الغطاء .10

تنبيه: استخدم ملحقات Krups فقط مع هذه الآلة للحفاظ على الضمان.



البيانات الفنية

جهاز	EA87	الإسبريسو التلقائي
مصدر الطاقة	240-220 فولت تيار متعدد 50 هرتز	
ضغط المضخة	15 بار	
حاوية بوبوك القهوة	250 جم	
استهلاك الطاقة	عند التشغيل: 1550 واط	
خزان المياه	3 لترات	
بدء التشغيل والتخزين	في الداخل، في مكان جاف (بعيداً عن الثلوج)	
الأبعاد (مم) ارتفاع x طول x عمق	400 x 240 x 365	
وزن آلة (كجم)	8.9	EA87

خضع السانات للتعددية الفنية.

وصف الجهاز

١. حاوية حبوب القهوة
٢. لوحه التحكم
٣. شاشة تنقل تعلم باللمس
٤. التشغل/إيقاف التشغيل
٥. اختصار الشاشة الرئيسية
٦. ملفات التعريف
٧. تكتوبات الآلة
٨. ص. وعاء الحليب (اللة EA877 فقط)
٩. مقبض غطاء خزان المياه
١٠. خزان المياه
١١. صيغة تجميع القهوة المطحونة
١٢. فوهة قهوة الحليب التي يمكن ارتفاعها مع الكوب (الأكواب)
١٣. نظام إضافة
١٤. قابل "الاكتيتشينيو بلمسة واحدة"
١٥. باب قابل للإزالة
١٦. إبرة تنظيف
١٧. شبكة ودرج تقطير قابلان للفص
١٨. غطاء حاوية حبوب القهوة
١٩. أنبوب الحليب ناقب "الاكتيتشينيو بلمسة واحدة" والموصى
٢٠. عوامات مستوى الماء
٢١. ضوء سهل الاستخدام

بدء التشغيل وتركيب الجهاز

لتشغيل الأولى

سع الآلة علم سطح عمل ثابت وأفق، ونظيف وحاف.

عند استخدام الآلة للمرة الأولى، سُتطلب منك تحديد اعدادات مختلفة.

يسمح تجنب الآلة حماة دوائر الماء، بحيث يمكن تشغيل الآلة، سistem احتجاج التسخين السائبة، والشطف التلقائي.

نوع التعليمات التي تظهر على الشاشة

وهو مفهوم فحص الجهاز واختباره قبل مغادرة المصانع، على الرغم من كل الاهتمام الذي يولي للتنبظيف، فإنه من المحتمل أن تجد بقايا فهوة في مطحنة القهوة وأوّل قطرات فهوة قبل إخراج الآلة من عبوتها، قد تلاحظ وجود غبار على الآلة أيضًا بسبب المادة الواقية، نوصي بتنبظيف الآلة جيدًا قبل الاستخدام أول مرة بدقائق قلائل.

شکرک علی تفهمک.

وضع الاستعداد لللة

وفق نوع التحضير، تقوم الآلة بالسطح التلقائي عند وضعها في وضع الاستعداد. تستمر الدورة بوضع ثوانٍ فقط وتتوقف تلقائياً.

المياه

تؤثر جودة المياه في جودة الروائح بشكلٍ كبير. قد يؤدي الكلس والكلور إلى تغيير طعم القهوة. للحفاظ على جميع رواحة القهوة، نوصي باستخدام مياه عذبة مع خرطوشة نظام فلتر المياه Claris أو مياه معبأة في زجاجات مع بقايا جافة أقل من 800 ملجم/لتر (انظر الملصق على الزجاجة). انظر الفصل "الفلتر وعمر الماء".

الكوب

عند تحضير المشروبات الساخنة، نوصي باستخدام أكواب مسخنة سابقاً (من خلال تجفيفها تحت المياه الساخنة) بحجم يتناسب مع الكمية المطلوبة.

الحبوب

قد تفقد حبوب القهوة المحمصة رائحتها إذا لم تكن محمصة. ننصح باستخدام كمية الحبوب التي تعادل استهلاكك خلال اليومين أو ثلاثة أيام التالية واختيار أكياس بحجم 250 جراماً.

تحتارف حبوب القهوة، وكذلك الأذواق من شخص إلى آخر، ستحمّل أرابيكا رواحة أزهار رائعة على عكس روستا التي تحتوي على نسبة أعلى من الكافيين وستتحمّل طعمًا أكثر مرارة وأغنى. من الشائع خلط نوعي القهوة للحصول على قهوة أكثر توازناً. لا تتردد في طلب المشورة من عامل تجبيس القهوة لديك.

لا نوصي باستخدام حبوب القهوة الزيتية أو المكرمة، إذ يمكن أن تُنْفَلَ الآلة.

تؤثر جودة الحبوب المطحونة في قوة الروائح وجودة الكريمة. كلما كانت الحبوب مطحونة جيداً، كانت الكريمة أعنع. يمكن أيضًا تعديل الطحن بما يتناسب مع المشروب المزبور فيه.

مؤشر ضوء سهل الاستخدام

ماذا يفعل مؤشر الضوء سهل الاستخدام؟

تتميز الآلة سهلاً الاستخدام بتقنية ذكية ومميزة لجعل يومك أسهل: مؤشر الضوء سهل الاستخدام (ي). هذه التقنية لديها وظيفة مزدوجة:

1. تقوم الآلة تلقائياً بالكشف عن مستويات حبوب القهوة والمياه والقهوة المطحونة والتحكم فيها. عندما تحتاج إلى ملء الحاويات أو تفريغها، أو عندما تكون المياه مطلوبة، يتم تشغيل تبليط الضوء الأحمر، لإرشادك إلى اتباع المعلومات الموجودة على الشاشة.
2. يسمح لك أيضًا مؤشر الضوء سهل الاستخدام بتخصيص تجربتك. وعن طريق حفظ مشروباتك أو تعديلها في المفضلات لديك، يمكنك تعين لون لكل مشروب. راجع فصل "مفضليات".

الفلتر وعمر الماء



ما وظيفة ضبط عسم الماء؟

كتبة تحابي - إيمان في الآلة



- اما كوتا من الماء واغتسن عصا الاختيار التي تأتي مع الالة في الكوب المعلوّب بالطاولة. انتظر دقيقة واحدة، ستحتقر لون المريعات على عصا الاختيار، واحسب عدد المريعات الملونة، يترك ذلك بدرجات سعر الماء لديك بين 0 و 4.9 . في قافية ”عسر الماء“، اضغط على الرقم المثالي بين 0 و 4.9 . اضغط على OK (موافقة).



هل تعدد لديك عصا اختيار؟

إذا كنت بحاجة إلى تكرار هذه العملية في وقت لاحق، فتأكد من تغيير عبء إطاء وفقة، مكان الاستخدام أو المعلومات المقدمة من شركات الملاحة، باستخدام الحدود أدناه:

الفترة 4 عسر جداً	الفترة 3 عسر	الفترة 2 عسر بدرجة متوسطة	الفترة 1 يسير	الفترة 0 يسير جداً	درجة العسر
< 21 درجة	< 14 درجة	< 7 درجة	< 4 درجة	> 3 درجة	(° dH) الدرجة الألانية
< 26.25 درجة	< 17.5 درجة	< 8.75 درجة	< 5 درجة	> 3.75 درجة	(° e) الدرجة الإنجيزية
< 37.8 درجة	< 25.2 درجة	< 12.6 درجة	< 7.2 درجة	> 5.4 درجة	(° f) الدرجة الفرنسية
4	3	2	1	0	إعدادات الجهاز

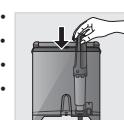
لماذا تم تشتت خرطوشة فلتر؟

تساعد خرطوشة نظام فلتر المياه Claris على تحسين طعم القهوة والحد من تراكم الكلس وتقليل عمليات الصيانة.

كيف يمكنني تشغيل خرطوشة نظام فلتر المياه؟ CLARIS



- يتم وضع الخرطوشة في خزان المياء. نتصفح، عند تثبيت الماديمادة في الطرف البعيد من خرطوشة الفلتر لإظهار تاريخ التثبيت + شهرین. ضخ الخرطوشة في مكانها بشكل صحيح، وضع الحفلة المرقمة أعلى. تستخدم الماديمادة، الأسدام المليفة مع الخطة لضخ الخطة في مكانها الصحيح وتنصفيها.



© CLARIS 2007. جميع الحقوق محفوظة.

وَلِلَّهِ الْحَمْدُ لِأَنَّهُ أَنْتَ أَنْتَ الْمُكَفِّرُونَ





المطحنة: ضبط درجة نعومة القهوة المطحونة

ماذا يجب على ضبط درجة نعومة القهوة المطحونة؟

يمكنك اختيار قوة القهوة عن طريق ضبط درجة نعومة طحن حبوب القهوة.

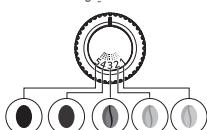
يتيح لك تغيير درجة نعومة الطحن التكيف مع أنواع مختلفة من الحبوب:

- تتطلب الحبوب المحمصة الداكنة والزيتية طحناً خشنًا.

- ستكون الحبوب المحمصة بشكل خفيف أكثر جفافاً وستتطلب طحناً أنعم.

ملاحظة: كلما كانت الحبوب مطحونة بشكل أنعم، زادت قوة الراحة.

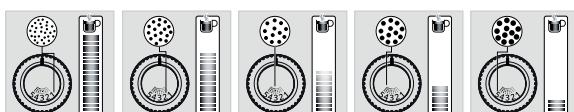
التحميس



شديد جداً	شديد	ناضج	متوسط	فاتح
(قهوة فرنزية خفيفة)	(قهوة فرنزية)	(قهوة فرنزية داكنة)	(قهوة بلوند)	(قهوة عنبر)

كيف يمكنني ضبط درجة نعومة القهوة المطحونة؟

أدّي زر ضبط درجة نعومة الطحن (ك) الموجود على حاوية الحبوب وقوة الراحة المطلوبة. يجب إجراء هذا الضبط عند تشغيل المطحنة، بشكل تدريجي. ستلاحظ اختلافاً واضحأً في المذاق بعد ثلاثة تضييرات.



كيف أعرف أنه لا يوجد مزيد من الحبوب في الحاوية؟

تحتوي الآلة سهلة الاستخدام على مستشعر لتحذيرك عندما ينخفض مستوى حبوب القهوة في الحاوية. ستظهر رسالة على الشاشة وسيعرض مؤشر الضوء سهل الاستخدام (ي) ضوءاً أحمر.

ماذا لو ظهر التنبيه في أثناء تحضير مشروب؟

اما حاوية حبوب القهوة، واضغط على OK (موافق) وستُسْتأنف الوصفة. لذلك لن يتم إهدار القهوة!

ماذا أفعل إذا أردت تغيير قهوةي إذا نفذت القهوة لدى؟

إذا ضغطت على OK (موافق) دون إضافة حبوب القهوة، فستحاول الآلة إعادة التشغيل وتبيهك مرة أخرى. إذا ضغطت على OK (موافق) مرة أخرى، فستقوم الآلة بإعداد الوصفة باستخدام كل القهوة المتبقيّة. وستكون المطحنة فارغة بعد ذلك.

تنبيه: لا نوصي باستخدام الحبوب الزيتية والمُكملة التي يصعب على المطحنة طحنها. حيث يمكنها أن تُعْلَف الآلة وقمع النظام سهل الاستخدام من العمل بشكل صحيح. إذا ظهرت رسالة تبيه على الشاشة وظهر الفوء الأحمر بينما يوجد ما يكفي من الحبوب:

- فانقر فوق الزر OK (موافق) للستمرار في تحضير الوصفة.

- أو أوقف تشغيل تبيه لا توجد حبوب لمنع التحقق عند وجود قهوة في حاوية حبوب القهوة.

الإعدادات



تحضير المشروبات

المشروبات التي توفرها هذه الآلة:

تسمح لك Intuition Expérience بتحضير مجموعة واسعة من مشروبات القهوة والوصفات القائمة على الحليب، سواء كانت ساخنة أو باردة، لتلبية جميع رغباتك. يمكن الوصول إلى الوصفات مباشرةً من لوحة التحكم لديك. وتُعد رموز الإرساء، الموجودة في أسفل لوحة التحكم (في عرض شريط التمرير)، أيضًا اختصارًا لوصول إليها. يتتوفر وصف لكل مشروب ونصائح التحضير المترتبة به عن طريق النقر فوق (i) على الشاشة بمجرد اختيار مشروب.

المشروبات	الحجم التقريبي	الكميات الممكنة	قوة القهوة	X2
 دستريتو إسبريسو قصير ذو قوام.	25 مل	40 - 20 مل	✓	✓
 إسبريسو إسبريسو غني مع رواحة واضحة مغطى بكريمة مُرّة قليلاً ببلون الكراميل.	40 مل	70 - 40 مل	✓	✓
 لاتيتو إسبريسو طويل مع كريمة الكراميل.	70 مل	100 - 70 مل	✓	✓
 قهوة طولية دولل إسبريسو مع كريمة غيربر.	120 مل	180 - 80 مل	✓	✓
 دوبليو دولي على نسبة عالية من الكافيين لكن أخف على حاسة التذوق. شائعة جدًا في الصالح.	100 مل	140 - 40 مل	✓	✓
 أمريكانو دولي إسبريسو طويل مع المياه الساخنة.	120 مل	150 - 90 مل	✓	✓
 قهوة مُخفّفة لتحقق طول في درجة حرارة منخفضة للحصول على قهوة ناعمة وخفيفة.	150 مل	170 - 80 مل		✓
 وعاء* من 3 إلى 8 أكواب من القهوة الطويلة لجميع أفراد الأسرة.	375 مل	1000 - 375 مل	✓	
 إسبريسو ماكياتو إسبريسو مع طبقة رقيقة من رغوة الحليب.	60 = M 80 = L 100 = XL		✓	✓
 كابتشينو توازن بين الحليب والرغوة والقهوة.	120 = M 180 = L 240 = XL		✓	✓
 كابتشينو توازن بين الحليب والرغوة والقهوة.	120 = M 180 = L 240 = XL		✓	✓
 فلات وابي لائحة مع رغوة حليب.	160 = M 200 = L 240 = XL		✓	
 لاتي موس كمية كبيرة من الحليب مع رغوة الحليب.	120 = M 160 = L 200 = XL		✓	
 قهوة لاتيه رغوة الحليب مع نكهة قهوة خفيفة.	200 = M 280 = L 350 = XL		✓	✓
 وعاء* من 3 إلى 8 أكواب من القهوة الطويلة لجميع أفراد الأسرة.	190 = M 250 = L 340 = XL		✓	✓
 فرليبه* كمية كبيرة من الحليب، إسبريسو فاخر مع رغوة الحليب.	380 مل		✓	
 قهوة بيترو* قهوة منسجمة وحليب مع رغوة كريمية بنكهة القهوة.	350 مل		✓	
 قهوة مبردة* قهوة ملائحة ممزوجة مع قففات الأكسيجين الصغيرة.	350 مل			

مشروبات
القهوة

مشروبات
الحليب

المشروبات
المثلجة*

		الشاي الأخضر الماء الساخن بدرجة حرارة مماثلة للشاي الأخضر.		مشروبات الشاي
		الشاي الأسود الماء الساخن بدرجة حرارة مماثلة للشاي الأسود.		
		الشاي المق祸 الماء الساخن بدرجة حرارة مماثلة للنفج.		

لالة EA877 Intuition Experience +

كيف يمكنني ضبط ارتفاع فوهات القهوة؟

بالنسبة إلى جميع المشروبات، يمكنك ضبط فوهات القهوة وفق حجم الفنجان (الفنجين).

كيف يمكنني تحضير مشروب؟

راجع المقطع التعليمي "كيفية تحضير المشروبات؟" المحفوظ في الآلة



توفر إعدادات مختلفة، حسب المشروب:

كوب أو كوبان: بهذه الوصفة المزدوجة، حدد المشروب واضغط على .

قوية القهوة: لزيادة قوة القهوة أو تقليلها عن طريق تغيير كمية القهوة المطحونة، حدد مشروبك

وآخر ما بين 1 و 4 حبوب، حيث تكون 1 الأخف و 4 الأغنى .

حجم الكوب: لزيادة حجم الكوب أو تقليله، قم بالتمرير إلى أعلى أو أسفل في قائمة الأحجام وحدد الحجم الذي تريده. للحصول على مزيد من المعلومات، راجع جدول المشروبات في التعليمات.

كيف يمكنني إيقاف مشروب في منتصف التحضير؟



تحذير: يمكنك إيقاف تحضير المشروب في أي وقت بالضغط على زر . عند قطع الدورة، لا توقف على الفور. لن تكون الآلة متاحة لبعض الوقت، كما هو موضح في رسالة على الشاشة.

المشروبات التي تتضمن الحليب



نصائح

بالنسبة إلى الحليب برغوة، استخدم حليباً ميسراً معقماً بدرجة الحرارة العالية مباشرةً من الثلاجة (5-3 درجات مئوية). من الممكن استخدام أنواع خاصة من الحليب (الفلتر بالجسيمات الدقيقة والخام والمكسر وللبدعم) أو الحليب النباتي (الأرز أو الشوفان أو اللوز)، ولكن يمكن أن يعطي ذلك نتائج أقل إرضاً من حيث جودة الرغوة وكميتها.

كيف أبدأ في تحضير مشروب يتضمن الحليب؟

راجع قسم "إعداد وصفة تتضمن الحليب" المعروض سابقاً في التعليمات، أو راجع المقطع التعليمي "بدء تحضير مشروب بالحليب" المخزن في الآلة.



المشروبات المثلجة < لالة EA877 Intuition Experience + فقط

تقدم Intuition Expérience + مشروبات باردة حصرية جديدة مثل الفرايبه أو القهوة المبردة أو قهوة نيترو.

يتطلب تحضير مشروب مثلج قيامك بإجراء واحد أو أكثر مقدماً. للحصول على أفضل نتيجة في الكوب:

استخدم كوبًا بحجم 400-450 مل ومكعبات ثلج بحجم قياسي (4 x 2.5 x 2.2 سم). سوف تساعدك الآلة في جميع مراحل التحضيرية للوصفات خطوة بخطوة على الشاشة. النصائح والجواب الخامسة بالتحضير متوفرة أيضاً في قسم المعلومات، عن طريق النقر فوق رمز الموجود على الشاشة.

الشاي والمشروبات المثلجة

للحصول على الشاي والمشروبات المثلجة، لديك ثلاثة وصفات توفر درجة الحرارة الأكثـر ملائمة لـكل نوع من أنواع الشـاي. ستكون درجة حرارة الشـاي الأخـضر أقل من درجة حرارة الشـاي الأسود والمشـروبات المـثلـجة.

كيف يمكنني ضبط درجة حرارة الماء؟



يمكنك ضبط درجة الحرارة بين T1 وT3، حيث T1 هي درجة الحرارة الفاتحة تماماً وT3 هي الأكثر سخونة، إذا قمت بتنقلي/زيادة درجة الحرارة، فسوف تقلل/تزيد درجة حرارة كل نوع من أنواع الشاي، لكن درجة حرارة الشاي الأخضر ستكون دائماً أقل من درجة حرارة الشاي الأسود والمشروبات المثلجة.



ملفات التعريف

ما وظيفة ملفات التعريف؟

تتيح لك ميزة ملفات التعريف الوصول إلى مساحة مخصصة يمكنك فيها تخزين المشروبات المفضلة وحفظها، ويمكن الوصول إليها بسهولة بفضل زر مباشر على لوحة التحكم في الآلة. وهي سريعة ومماثلة للاستخدام اليومي، حيث يتم تحضير المشروبات المحفوظة في ملف التعريف الخاص بك مباشرةً بلمسة واحدة من دون الحاجة إلى تحديد أي إعدادات. يمكنك تسجيل ما يصل إلى 7 وصفات لكل ملف تعريف.

يتيح ملف التعريف أيضًا تخصيص الواجهة والإعدادات المختلفة بشكل أكبر:

الاسم الأول	من الممكن إضافة الاسم الأول لمزيد من التخصيص.
اللون	يتيح لك تحديد لون ضوء المؤشر سهل الاستخدام المطلوب للتعريفي على ملف التعريف الخاص به بسهولة أكبر.
العرض	يمكنك أيضًا تحديد نوع العرض الخاص بمشروباتك على شاشة ملف التعريف، وقد تظهر في وضع "شريط تمرير" أو في وضع "تأثير الفسيفساء".
البرمجة	تتيح لك ميزة "ملف التعريف" أيضًا تحديد وقت من اليوم أو كلمة رئيسية لكل مشروب. وسيسمح لك ذلك بالعثور على مشروباتك بسهولة أكبر في أي وقت.
السطوع	يتيح تنشيط مؤشر الضوء أو إلغاء تنشيطة.

كيف يمكنني إنشاء ملف تعريف؟

اضغط على زر ملفات التعريف واتبع المطالبات التي تظهر على الشاشة أو شاهد المقطوع التعليمية المحفوظة في ملف التعريف الخاص بك.



كيفية إدارة مشروباتك المفضلة داخل ملف تعريف

يمكنك إضافة مشروب إلى ملف التعريف بطريقتين:

- بعد تحضير مشروب، يظهر زر  على الشاشة.
- مباشرةً في ملف التعريف.
- إذا أوقفت تحضير مشروب المفضل في أثناء صبه، فسيتم حفظ هذه المدة.

كيفية تنظيم/طلب/إزالة المشروبات المفضلة

- ضع إصبعك على رمز مشروب لبضع ثوانٍ.
- تظهر علامة الحذف في أعلى عين قائمة المشروبات.
- اضغط مرة أخرى، ضع إصبعك على المشروب واسحب لإعادة ترتيب المشروبات.



الصيانة العامة

صيانة صينية الطحن

لأسباب تتعلق بالنظافة، نوصي بتنظيف حاوية القهوة المطحونة بالياه الساخنة والصابون يومياً وتركها تجف في الهواء قبل وضعها في الآلة مرة أخرى. راجع دليل البدء السريع - تنظيف صينية الطحن، الصور 1-2-3-4-5. لا تضعها في غسالة الأطباق.

صيانة خزان المياه

للحفاظ على رائحة القهوة ولأسباب تتعلق بالنظافة، نوصي باستخدام المياه العذبة وتنظيف خزان المياه يومياً بالياه الساخنة وإسقاطه وتركه يجف في الهواء قبل وضعه في الآلة مرة أخرى.

صيانة حاوية الحبوب

يمكن أن تترك حبوب القهوة مقابياً دهنية على جدران حاوية حبوب القهوة، ما قد يؤثر في جودة قهوتك. للحفاظ على أفضل نكهة للقهوة ولأسباب تتعلق بالنظافة، نوصيك بأن تمسحها بقطعة قماش جافة وناعمة في كل مرة تحتاج فيها إلى إعادة تعبيتها.

مهم: لا تستخدم المياه لتنظيف حاوية الحبوب، فإن وجود المياه في حاوية الحبوب قد يتلف الآلة.

لماذا يجب صيانة نظام الحليب وما كيفية القيام بذلك بعد تحضير المشروبات التي تحتوي على الحليب



مهم: من أجل الحصول على رغوة بجودة متطابقة في كل مرة، ننصحك بتنفيذ إجراءات الصيانة الآتية:

صيانة نظام الحليب

الملحقات المطلوبة	الشرح	متى؟	الصيانة
	يسمح لك بشطف نظام الحليب في الآلة. يمكنك بدء شطف نظام الحليب في أي وقت.	بعد كل مشروب يحتوي على الحليب، عندما تُنهي الآلة	شطف الحليب مل 30 ثانية/20 مل
الماء الساخن + الصابون + الإسفننج	نوصي بتنظيف وعاء الحليب بالماء الساخن والصابون بعد كل استخدام. يمكنك وضع وعاء الحليب في غسالة الأطباق من دون الغطاء.	بعد كل مشروب يحتوي على الحليب	التنظيف اليدوي لوعاء الحليب مل 30 ثانية
الماء الساخن + الصابون + منظف الأنابيب	يتكون هذا الشطف من تنظيف أنبوب الحليب والفوهة المعدنية بعناية يدوياً باستخدام الماء الساخن بعد كل استخدام.	بعد كل مشروب يحتوي على الحليب.	الشطف اليدوي لأنبوب الحليب مل 30 ثانية
إبرة التنظيف (3d)	يتكون هذا التنظيف من تفكيك قالب "الكاوبشنينو بلمسة واحدة" القابل للنفخ وتتنظيفه (1d). للحصول على أفضل نتائج لرغوة الحليب، ينصح بالتنظيف بانتظام. راجع الفصل 5 من دليل البدء السريع - التنظيف اليدوي الشامل لنظام توزيع الحليب - 5 دقائق.	عندما تطلب منك الآلة أو في أي وقت.	تنظيف الحليب يدوياً 5 دقائق

مهام الصيانة الأخرى

الملحقات المطلوبة	الشرح	متى؟	الصيانة
	يتيح لك شطف دائرة القهوة في الآلة. تستخدم هذه العملية الماء الساخنة فقط. وتحافظ على مذاق قهوتك الأصيل.	بعد يومين من عدم الاستخدام أو في أي وقت.	شطف القهوة مل 45 ثانية - 30 مل
	يتيح لك إجراء شطف بالماء الساخن لضمان الحصول على المذاق الأصيل للشاي أو المشروب المنقوع.	بعد تحضير مشروب الشاي.	شطف الشاي مل 30 ثانية - 20 مل
قرص تنظيف واحد (رقم 1)	لأنابيب تتعلق بالنظافة واللحافظ على جودة قهوتك، نوصيك بتنظيف الشعوم من دائرة القهوة في الآلة. حيث يضمن لك ذلك الحفاظ الأمثل على رواحة مشروباتك.	عندما تُنهي الآلة إلى ذلك أو في أي وقت.	التنظيف 13 دقيقة - 600 مل
كيس واحد من مزيل التسربات KRUPS (رقم 2)	إزالة التسربات من الآلة يضمن عملها السليم ويزيل أي رواسب من الكلس أو الجير. هذه الخطوة مهمة للغاية لضمان التشغيل السليم والمaintenance لجهازك.	عندما تُنهي الآلة إلى ذلك أو في أي وقت. لا تنشط هذه الوظيفة إلا عند الوصول إلى عدد من المشروبات يطلب إزالة التسربات.	إزالة التسربات 13 دقيقة - 600 مل

مهم: إذا كان منتجك مجهاً بخراطوشة نظام فلتر المياه Claris F088 الخاصة بنا، فيرجح إزالتها قبل إجراء إزالة التسربات.





وظائف أخرى

كيفية الوصول إلى إعدادات الألة

آلة KRUPS سهلة الاستخدام مزودة بإعدادات كثيرة، لا تتردد في تجربتها! حيث ستسمح لك بتخصيص تجربتك بصورة أكبر.



قائمة الإعدادات:

تحديد لغة من اختيارك من بين 21 لغة.	اللغة
تعيين التاريخ مطلوب، خاصةً إذا كنت تستخدم خريطة مانعة للترسيبات. يتم عرض إعداد الوقت وتسميق 12 ساعة أو 24 ساعة	التاريخ والوقت
لضبط سطوع الشاشة.	سطوع الشاشة
لتنشيط ضوء المؤشر سهل الاستخدام أو إلغاء تنشيطه.	الضوء
اختيار طريقة عرض الشاشة الأولى.	اختيار الشاشة الأولى
لاختيار المدة التي سيتوقف بعدها الجهاز تلقائياً. هذه الوظيفة تسمح لك باستهلاك كمية أقل من الكهرباء.	التوقيف التلقائي
لتشغيل الآلة وبدء التسخين السريع للجهاز تلقائياً في وقت محدد. هل تناول قيوبتك دائمًا في الوقت نفسه كل يوم؟ إذًا، فيهذه الميزة مصممة لك! من خلال ضبط التشغيل التلقائي، يمكنك توفير الوقت وتحتاج فقط إلى بده تحضير مشروبك.	الإضاءة التلقائية
تحديد وحدة القياس: مل أو أوقية.	وحدة الحجم
يمكنك اختيار تفعيل الشطف التلقائي بخروج القهوة أو عدم تفعيله عند بدء تشغيل الآلة.	الشطف التلقائي
لتعديل درجة عسر الماء بين 0 و4. لمزيد من المعلومات، راجع فصل "قياس درجة عسر الماء".	عسر الماء
لضبط درجة حرارة القهوة بين T1 وT3.	درجة حرارة القهوة
لضبط درجة حرارة الشاي بين T1 وT3.	درجة حرارة الشاي
يشير إلى نوع القهوة المضافة في حاوية الجبوب.	نوع القهوة



إجابات أسئلتك

التشغيل

1. تعرّض الآلة خطأً أو توقف البرنامج أو يوجد عطل في الآلة.
قم بإيقاف تشغيل الآلة وفصلها عن مصدر الطاقة، وقم بإزالة خريطة الفلتر، وانتظر دقيقة واحدة ثم أعد تشغيل الآلة.
اضغط باستمرار على زر التشغيل/إيقاف التشغيل مدة 3 ثوانٍ على الأقل لبدء التشغيل.
2. لا يعمل الجهاز بعد الضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل (مدة 3 ثوانٍ على الأقل).
افحص المهمّرات ومقبس الطاقة الخاص بالتركيبات الكهربائية لديك. تأكّد من إدخال قابسي الطاقة في المقبس بشكل صحيح.
حدث انقطاع في الطاقة في أثناء إحدى الدورات.
3. تم إعادة تعيين الجهاز تلقائياً عند إعادة تشغيله.

4. المطحنة تعمل وهي فارغة.

- Ⓐ هذا أمر طبيعي إذا كان يحدث من وقت إلى آخر عندما تتبقي حبوب قهوة قليلة أو عند انتهاءها. ويمكن أن تعمل وهي فارغة ملدة تصل إلى عشر ثوانٍ لتحديد استهلاكها والتأكد من أنها تعمل بشكل صحيح.
- Ⓑ لا يزال هناك حبوب قهوة في المطحنة.

- قد تكون القهوة زيتية جدًا ولا يتم سحبها إلى داخل الآلة بشكل صحيح. يمكنك محاولة إزالة الحبوب ورؤيتها ما إذا كانت ستعمل مرة أخرى، وعند ذلك، توصي بتبديل القهوة (راجع وظيفة نوع الحبوب).
- إذا كانت هذه قهوة المعتادة التي كانت تُحْمَرْ بشكل بخدمة المستهلكين لدى KRUPS.

الاستعمال

1. تُعد المطحنة ضحيجًا غير طبيعي.

- Ⓐ من المرجح وجود أجسام غريبة في المطحنة. حاول تنظيفها باستخدام مكبسه كهربائية، أو اتصل بخدمة المستهلكين لدى KRUPS.
- Ⓑ توجد مياه تحت الجهاز.

Ⓒ قبل إزالة درج التقطير، انتظر 15 ثانية بعد تدفق القهوة حتى تُنْهِي الآلة دورتها بشكل صحيح.

- Ⓒ تأكيد من وضع درج التقطير في الآلة بشكل صحيح. يجب أن يكون في مكانه دائمًا حتى عندما لا تكون الآلة قيد الاستخدام.
- Ⓒ تتحقق من أن درج التقطير غير ممتلئ.

3. من الصعب تشغيل زر ضبط درجة نعومة الطحن.

- Ⓒ لا تشغل زر ضبط درجة نعومة الطحن إلا عند تشغيل المطحنة.

4. لم يُخرج الجهاز أي قهوة.

- Ⓐ تم الكشف عن أحداث ما في أثناء الإعداد.

5. استخدمت قهوة مطحونة بدلاً من حبوب القهوة.

- Ⓒ استخدم مكبسه كهربائية لجمع القهوة المطحونة من حاوية الحبوب.

6. تخرج المياه من فوهات القهوة عند إيقاف تشغيل الآلة.

- Ⓒ هذا أمر طبيعي، إنها عملية شطف تقليدية لتنظيف فوهات القهوة والتأكد من عدم انسدادها.

البخار واللزب

1. يجد أن مكان تدفق الحليب في الآلة مسدود جزئياً أو كلياً.

- Ⓒ راجع بذكرة الدليل في الفصل 5. التقطير اليدوي العميق لنظام توزيع الحليب - 5 دقائق، أو راجع المقطع التعليمي المحفوظ في الآلة «تنظيف فوهة الحليب».
2. لا يخرج بخار.

Ⓐ في حال لم يخرج البخار بشكل صحيح عند استخدام دورة البخار أول مرة:

- Ⓒ تأكيد من عدم انسداد مخرج البخار. راجع أعلاه: «يبدو أن مخرج البخار في الآلة مسدود جزئياً أو كلياً».
- Ⓒ قم بتنظيف العلبة الآتية برة واحدة فقط.

أفرغ خزان المياه وأزيل خطروشة نظام فاتر المياه Claris مؤقتاً. أملأ الخزان بالمياه المعدنية التي تحتوي على نسبة عالية من الكالسيوم (<100 ملجم/لتر) وقم بإجراء دورات بخار متتالية (5 إلى 10 دورات) في حاوية حتى يتم الحصول على نفاثات مستمرة من البخار. أزيل الخطروشة إلى الخزان.

ب. بسيط أن عمليات فوهة البخار:

- Ⓒ تأكيد من عدم انسداد مخرج البخار. راجع أعلاه: «يبدو أن مخرج البخار في الآلة مسدود جزئياً أو كلياً».
- Ⓒ إذا استمرت المشكلة بعد إكمال الخطوات المذكورة أعلاه، فيرجى الاتصال بخدمة المستهلكين لدى KRUPS.

3. يتسرّب البخار من شبكة درج التقطير.

- Ⓒ قد يتسرّب البخار من شبكة درج التقطير وفق نوع التحضير.

4. يظهر البخار تحت غطاء درج الحبوب.

- Ⓒ تأكيد من أن فتحة قرص التنظيف الموجودة أسفل الغطاء (L) مغلقة بشكل صحيح.

الصيانة

1. لا تطلب الآلة إزالة الترسبات.

- Ⓒ يتم طلب دورة إزالة الترسبات بعد تحضير عدد كبير من المشروبات التي تحتوي على الحليب أو المياه الساخنة. إذا كنت تستهلك القهوة فقط، فلن تُطلب إزالة الترسبات كثيراً.
- Ⓒ يوجد القليل من القهوة المطحونة في درج التقطير.

2. قد ترسّب كمية مغيرة من القهوة المطحونة في درج التقطير. ضُمِّمت الآلة لتغريغ أي فانص من القهوة المطحونة بحيث تظل منطقة الترشيح نظيفة.

3. لا يزال ضوء المؤشر سهل الاستخدام قيد التشغيل بعد إفراغ صينية القهوة المطحونة.

Ⓒ أعد تركيب صينية القهوة المطحونة.

4. بعد ملء خزان المياه، يبقى ضوء المؤشر سهل الاستخدام قيد التشغيل.

- Ⓒ تأكيد من تثبيت الخزان في موضعه الصحيح في الجهاز.
- Ⓒ يجب أن تتحرك العوامات الموجودة في قاع الخزان بحرية. تحقق من العوامات وحرّرها إذا لزم الأمر.

المشروبات

تُصب القهوة ببطء مديدة.

1. أدر زر «درجة نعومة الطحن» إلى المين للحصول على طحن أكثر خشونة (قد يعتمد ذلك على نوع القهوة المستخدمة).

قم بإجراء دورة شطف واحدة أو عدة دورات.

غير خرطوشة نظام فلتر المياه Claris.

2. القهوة فاتحة للغاية أو ليست غنية بما يكفي.

تأكد من أن حاوية الحبوب تحتوي على قهوة وأنها تتحرك للأعلى بشكل صحيح.

تجنب استخدام القهوة الرينية أو المكملة أو المكثفة التي قد لا يتم التقاطها بشكل صحيح.

قلل حجم المشروب وقم بزيادة قوته باستخدام وظيفة قوة القهوة. أدر زر «درجة نعومة الطحن» للحصول على قهوة مطحونة أكثر نعومة. حضّر مشروبك على دورتين باستخدام وظيفة الكوبين.

3. الإسبريسو أو القهوة ليست ساخنة بما يكفي.

قم بزيادة درجة حرارة القهوة في إعدادات الآلة. قم بتسخين الكوب عن طريق شطفه بالمياه الساخنة قبل بدء تحضير المشروب.

قبل تضيير قهوتك، قم بشطف دائرة القهوة. يمكن تنشيط وظيفة شطف القهوة عند تشغيل الجهاز من الإعدادات/الشطف التلقائي.

4. تخرج المياه الصافية من فوهات القهوة قبل كل كوب قهوة يتم تضييره.

يحدث النقع السابق عندما تبدأ الموصفة، وقد يؤدي هذا إلى خروج كمية صغيرة من المياه من فوهات القهوة.

إذا استمرت إحدى المشكلات الموضحة أعلاه، فاتصل بخدمة المستهلكين لدى KRUPS.

الخاص من الجهاز



تحتوي بعض الأجهزة على بطارية لا يمكن أن يصل إليها إلا مسؤول إصلاحات لأسباب تتعلق بالسلامة. لاستبدال البطاريات، اتصل بأقرب مركز خدمة.

مهم: يحتوي الجهاز على الكثير من المواد القابلة للامتصاص أو لإعادة التدوير.

فلنساعد على حماية البيئة!

اتركه في نقطة تجميع نفايات معالجته

الضمان

لا ينطبق الضمان في الحالات الآتية:

- وجود أنسام غريبة في آلة التقطيع.

- سكب القهوة المطحونة في حاوية حبوب القهوة.

- لم يستخدم خرطوشة نظام فلتر المياه Claris وفق تعليمات KRUPS.

- في حال عدم إزالة التربسات أو إجراء التنظيف أو الصيانة المنتظمة بالشكل الكافي.

يجب إجراء أي صيانة على الجهاز من قبل مركز KRUPS معتمد.

يجب استخدام آلة القهوة/الإسبريسو الأوتوماتيكية هذه لإعداد القهوة أو المياه الساخنة أو رغوة الحليب فقط.

GSM - 1076 Rue Saint-Leonard 53100 Mayenne - France

الشركة المصنعة: