



8020010959

# KRUPS

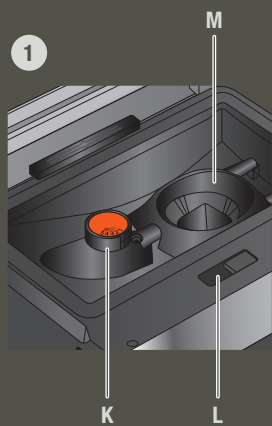
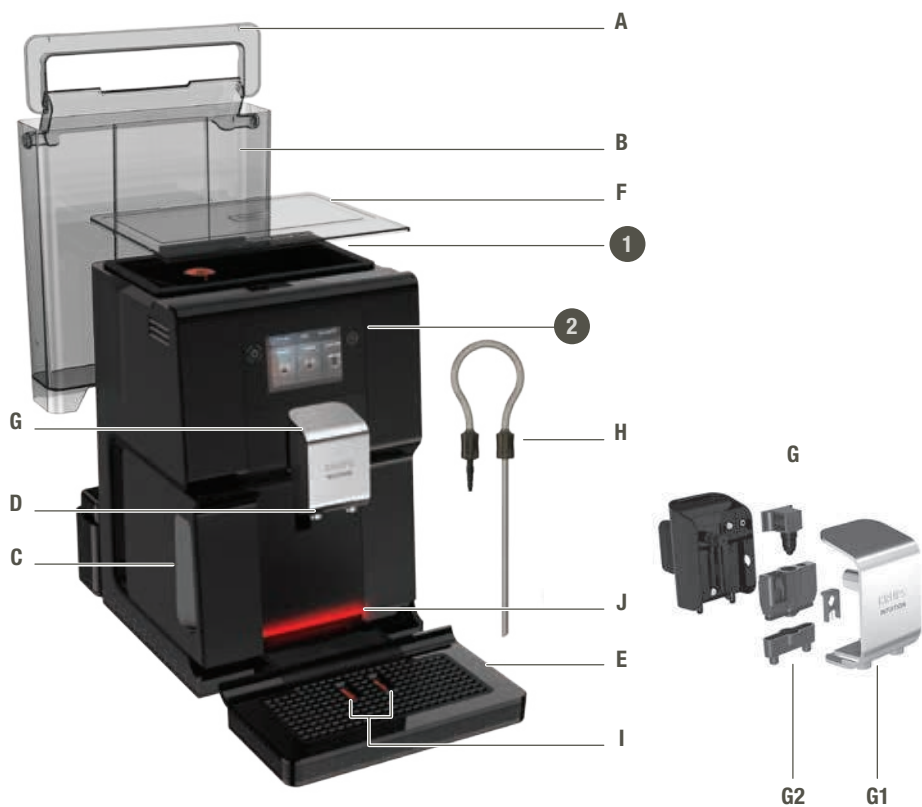
EA872-EA873 INTUITION  
PREFERENCE

EN

AR

8020010959

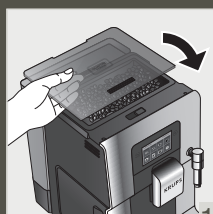
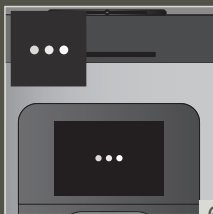
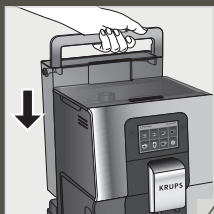
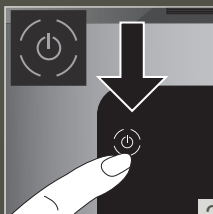
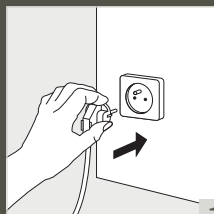
[www.krups.com](http://www.krups.com)



# 1 1st USE



AR - الاستخدام لأول مرة



## 2 MAKE A MILK RECIPE



AR - تحضير وصفة الحليب



1



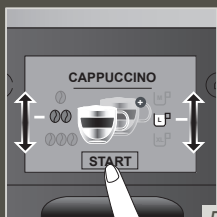
2



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



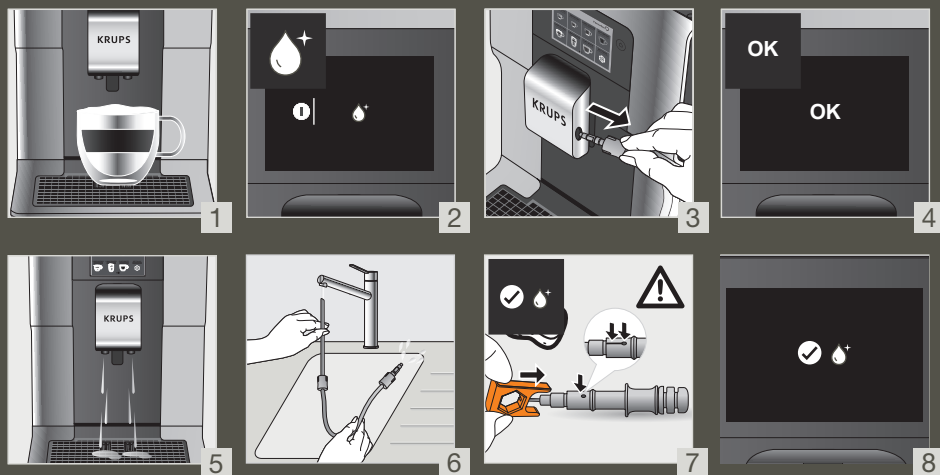
3



## 4 QUICK MILK RINSING AFTER A CAPPUCCINO



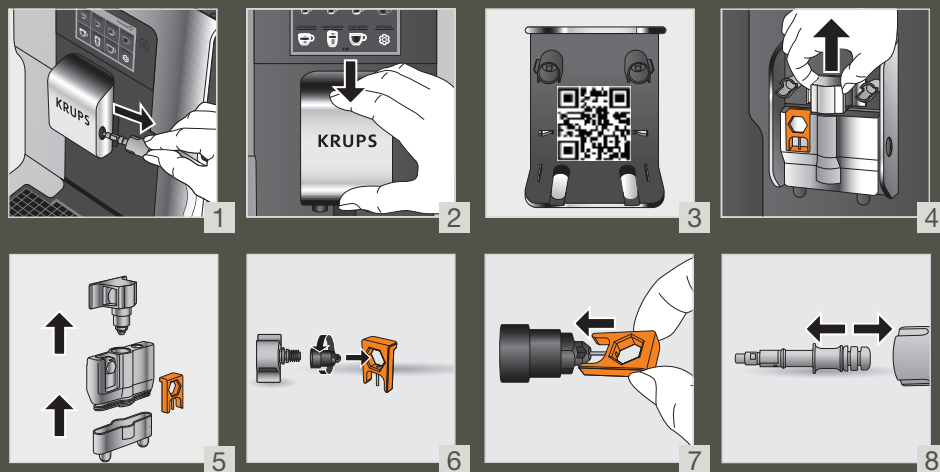
AR - الشطف السريع لنظام الحليب بعد تحضير الكابتشينو

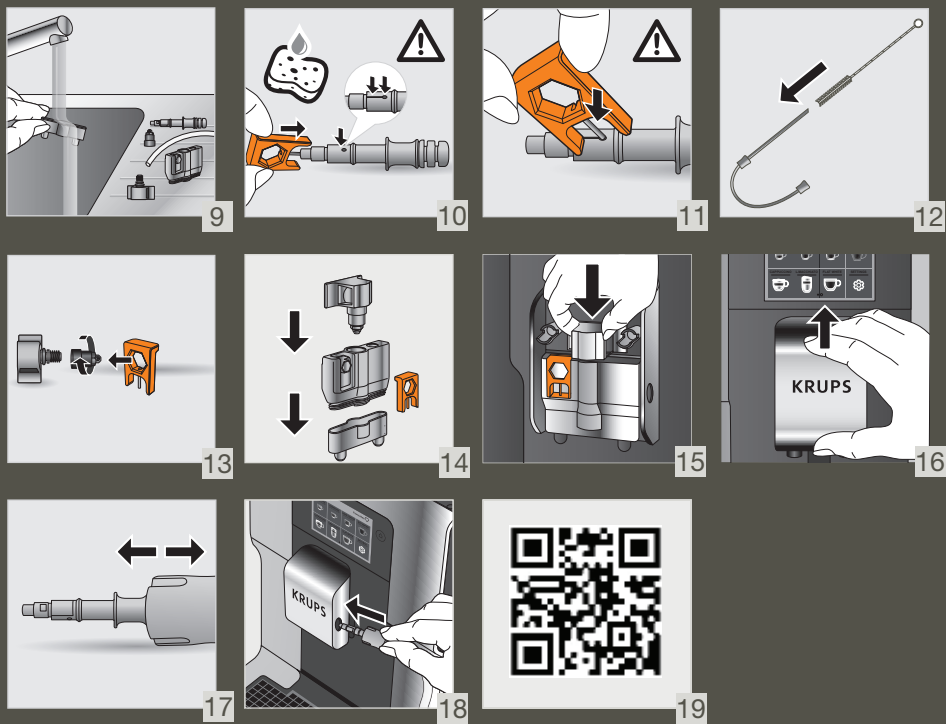


## 5 MANUAL DEEP CLEANING OF MILK SYSTEM – 5 MIN



AR - التنظيف اليدوي العميق لنظام الحليب - 5 دقائق

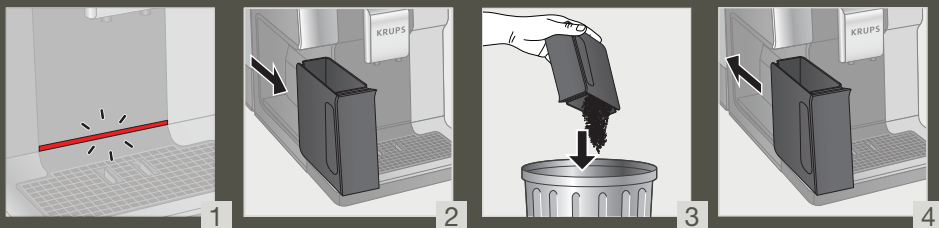




## 6 EMPTY THE COFFEE GROUND COLLECTOR



AR - إفراغ وعاء جمع القهوة المطحونة

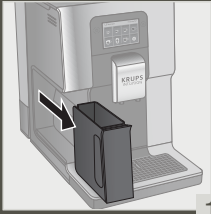


## 6.A

### CLEAN THE COFFEE GROUND COLLECTOR REGULARLY



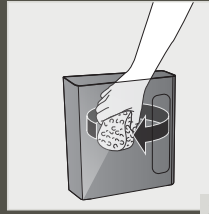
AR - تنظيف وعاء جمع القهوة المطحونة بانتظام



1



2



3



4

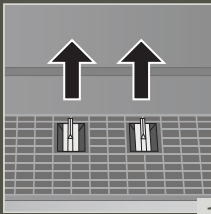


5

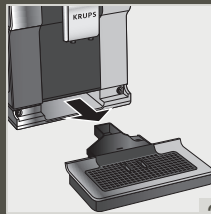
## 7 EMPTY THE DRIP TRAY



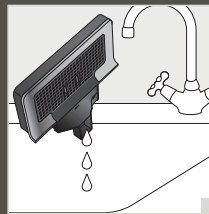
AR - إفراغ درج التقطير



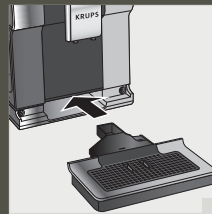
1



2



3

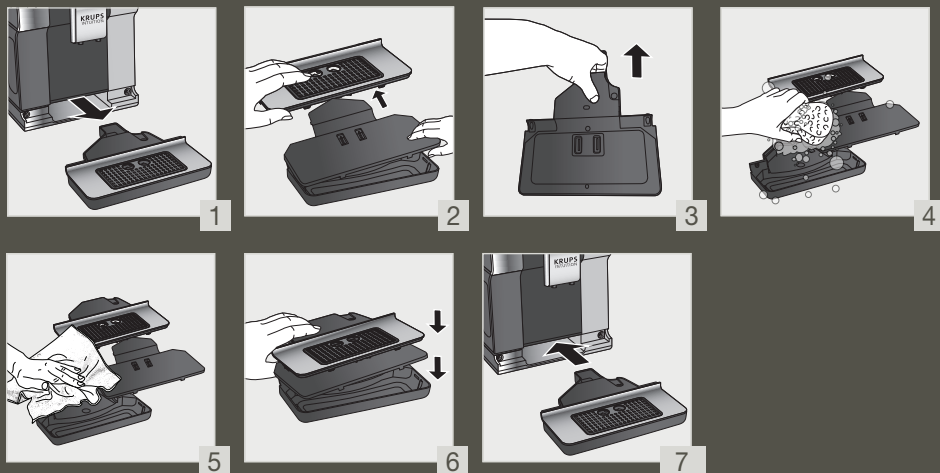


4

## 7.A CLEAN THE DRIP TRAY REGULARLY



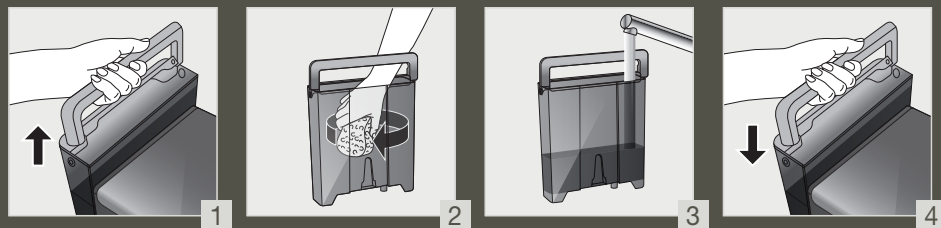
AR - تنظيف درج التقطير بانتظام



## 8 CLEAN THE WATER TANK REGULARLY



AR - تنظيف خزان المياه بانتظام



9

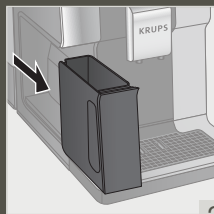
# COMPLETE AUTOMATIC CLEANING OF THE MACHINE 3 x / YEAR - 13 MIN

K

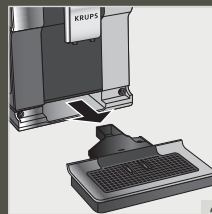
AR - التنظيف التلقائي الكامل للآلة 3 مرات / سنة - 13 دقيقة



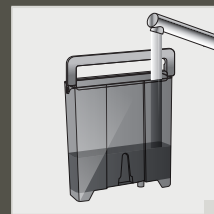
1



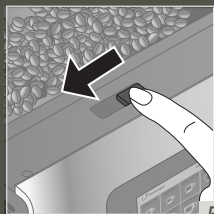
2



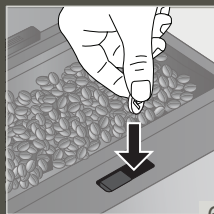
3



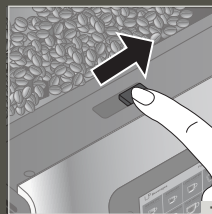
4



5



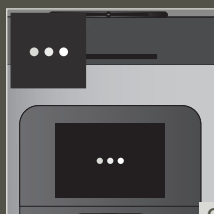
6



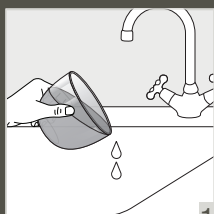
7



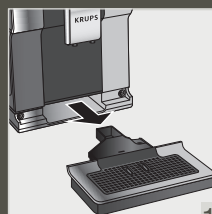
8



9



10



11

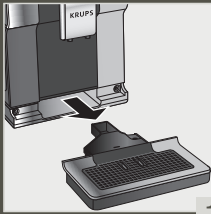


12

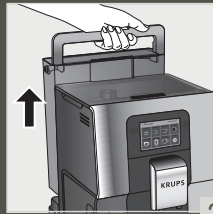
# 10 DESCALING PROGRAM – 20 MIN



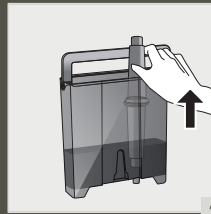
AR - برنامج إزالة الترسبات - 20 دقيقة



1



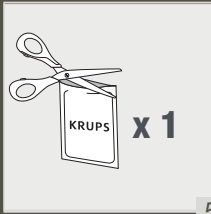
2



3



4



5



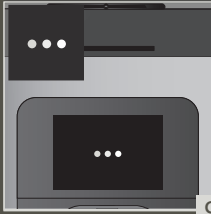
6



7



8



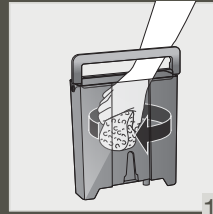
9



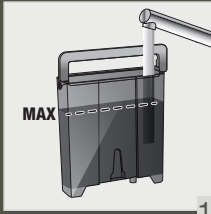
10



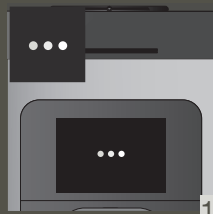
11



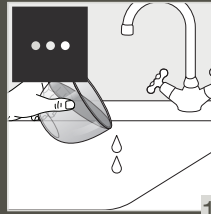
12



13



14



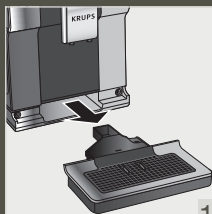
15



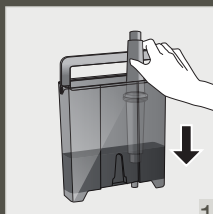
16



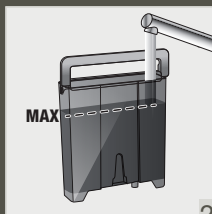
17



18



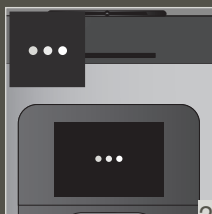
19



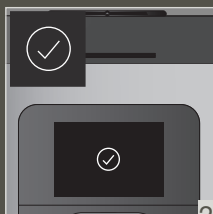
20



21



22



23





## 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, Caffè 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 you KRUPS machine.

**The KRUPS team**



## NEED HELP GETTING STARTED WITH YOUR MACHINE?



HELP AND TUTORIALS

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	
2.	1 descaling sachet	
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 L 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. 1<sup>st</sup> 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

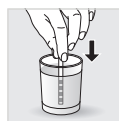


## FILTER AND WATER HARDNESS

### 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?

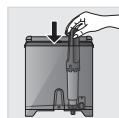
The Claris Aqua Filter System cartridge optimises the taste of coffee, and reduces scaling and maintenance.

### WHEN SHOULD I CHANGE THE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM CARTRIDGE?



1. Two months after set-up or when your machine notifies you.
2. 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

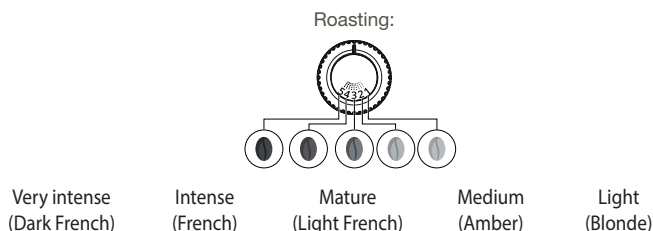
### WHY SHOULD I ADJUST THE FINENESS OF THE GROUND COFFEE?

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.



### 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.















SETTINGS



## 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		✓
 Caffè 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 Caffè Latte	For Caffè Latte
<ol style="list-style-type: none"> <li>Grinding coffee beans</li> <li>Tamping the ground coffee</li> <li>Pre-infusion (a few drops may fall into your cup at this point)</li> <li>Percolation</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Pre-heating phase</li> <li>Frothing milk</li> <li>Grinding coffee beans</li> <li>Tamping the ground coffee</li> <li>Pre-infusion (a few drops may fall into your cup at this point)</li> <li>Percolation</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Grinding coffee beans</li> <li>Tamping the ground coffee</li> <li>Pre-infusion (a few drops may fall into your cup at this point)</li> <li>Percolation</li> <li>Pre-heating phase</li> <li>Frothing milk</li> </ol>

## 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.



### TIP

To select the coffee strength and cup volume, you can navigate up/down or press directly on your choice.

## HOW DO I STOP A DRINK MID-PREPARATION?

**STOP**

Warning: You can stop the preparation of a drink at any time by pressing the **STOP** 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



### 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.



## 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?"



HELP AND TUTORIALS



## 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:



HELP AND TUTORIALS

Maintenance	When?	Explanation	Accessories required
Milk rinsing <b>30 s</b> / 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 <b>5 min</b>	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 <b>45 s</b> / 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 <b>30 s</b> - 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 <b>13 min</b> / 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 <b>20 min</b> / 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:

<b>Language</b>	Select from 21 languages.
<b>Date and time</b>	You must set the date, particularly if using an anti-limescale cartridge. Time setting and 12 or 24 hour clock display.
<b>Screen brightness</b>	Adjusts the screen backlight.
<b>Light</b>	Turns the Intuitive Light Indicator on and off.
<b>Display</b>	Choose whether drink options are displayed as slides or tiles.
<b>Auto-stop</b>	Sets the period of time after which your appliance will stop automatically. This function lets you reduce your energy consumption.
<b>Auto-start</b>	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.
<b>Volume unit</b>	Selects the unit of measurement: ml or oz.
<b>Auto-rinsing</b>	You can choose whether or not to activate automatic rinsing of the coffee nozzle when starting the machine.
<b>Water hardness</b>	Set the hardness of the water between 0 and 4. For more information, see the "Water hardness measurement" chapter.
<b>Coffee temperature</b>	Is your coffee too hot? You can use this function to reduce the temperature. The machine has three temperature settings for your coffee drinks.
<b>Water temperature</b>	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.
<b>Type of coffee</b>	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.
<b>Factory reset</b>	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.

تصمم KRUPS آلات الإسبريسو الخاصة بها وتطورها وتصنعها في فرنسا، ما يضمن لك أعلى المعايير الخاصة بالمنشأ

وجودة التصنيع.

تم تصميم الآلة بشكل يضمن سهولة الاستخدام لتحضير مشروبات بجودة عالية في المنزل من دون عناء، ولمسة واحدة فقط،

يمكنك الاستمتاع بأنواع القهوة مثل الإسبريسو والريسيتو واللونغو، بالإضافة إلى الكابتشينو واللاتيه ماكياتو وقهوة اللاتيه ومشروبات الحليب الأخرى!

لمساعدتك على تحقيق أقصى استفادة من الآلة كل يوم، طورت KRUPS مؤشر ضوء سهل الاستخدام. سوف يرشدك

عند استخدام الآلة ويضفي البهجة على استراحات تناول القهوة.

تحتوي آلة الإسبريسو KRUPS أيضاً على شاشة لمس كبيرة وسهلة الاستخدام، مثل واجهة تجربة المستخدم في الهاتف الذكي

من أجل توفير تجربة سهلة، بالإضافة إلى ذلك، تساعد التقنية المتقدمة في الآلة على الحصول على أفضل النتائج الممكنة، إذ تجعلك تستمتع

بالرائحة القوية والنكهة الغنية بحبوب القهوة المطحونة الطازجة.

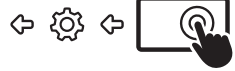
نأمل أن تستمتع بتجربة تناول قهوة رائعة وأن تكون راضياً تماماً عن آلة KRUPS.

فريق KRUPS



## هل تحتاج إلى مساعدة لبدء استخدام الآلة؟

### المساعدة والمقاطع التعليمية



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

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

قائمة المقاطع التعليمية المتاحة:

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



## معلومات مهمة حول المنتج

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

## دليل الرموز المستخدمة في التعليمات

**الخطر:** تحذير من خطر الإصابة الجسدية الخطيرة أو الوفاة.

ينبهك رمز البرق للمخاطر المتعلقة بالكهرباء.

**تنبيه:** 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 مفقودًا، فاتصل بخدمة المستهلكين لدى KRUPS على الفور.

المنتجات المتوفرة		
	قرصا تنظيف	1.
	كيس لإزالة الترسبات	2.
	أنبوب حليب لقالب "الكابتشينو بلمسة واحدة"	3.
	أنبوب حليب إضافي لقالب "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 الضمان الدولي	8.
	منظف الأنايبب	9.
حسب الطراز		
	وعاء الحليب: يمكنك وضع وعاء الحليب في غسالة الأطباق	10.



## البيانات الفنية

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

”تخضع البيانات للتعديلات الفنية.  
ضع الجهاز على سطح عمل أفقي مستقر ومقاوم 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 ودرج تقطير قابلة للفصل
- و. غطاء حاوية حبوب القهوة
- ز. قالب "الكابتشينو بلمسة واحدة"
1. ملحق لتنظيف نظام الحليب،
- 2 في 1: أداة التفكيك
- + إبرة التنظيف
2. قالب الكابتشينو بلمسة واحدة القابل للفصل
- ج. أنبوب الحليب والموصل
- ط. عوامات مستوى المياه
- ي. مؤشر ضوء سهل الاستخدام
1. حاوية حبوب القهوة
- ك. زر ضبط درجة نعومة الطحن
- ل. قمع أقراص التنظيف
- م. مطحنة مخروطية معدنية
2. لوحة العرض
- ن. شاشة تنقل تعمل باللمس
- س. تشغيل/إيقاف تشغيل
- ع. اختصار الشاشة الرئيسية



## بدء التشغيل وتركيب الجهاز

### تشغيل الآلة

**⚠ خطر:** وشّل الجهاز بمقبس تيار مؤرض بجهد 230 فولت. عدم اتباع هذه التعليمات يعرضك لخطر الإصابات القاتلة بسبب وجود الكهرباء!  
التزم بمعلومات السلامة الواردة في كتيب "احتياطات السلامة".

**بدء التشغيل (راجع 1. الاستخدام لأول مرة)**  
عند استخدام الآلة لأول مرة، سيطلب منك تحديد إعدادات مختلفة.  
اتبع الإرشادات التي تظهر على الشاشة.  
تسمح تهية الآلة بملء دوائر المياه، بحيث يمكن تشغيل الآلة. سيتم إجراء التسخين السابق والشطف التلقائي.

### ضبط الآلة في وضع الاستعداد

وفق نوع التحضير، تقوم الآلة بالشطف التلقائي في وضع الاستعداد. تستمر هذه الدورة بضع ثوانٍ فقط وتتوقف تلقائيًا.





#### نصائح وحيل

نوعية المياه لها تأثير قوي في جودة الروائح. يمكن للكلس والكلور تغيير طعم القهوة. للحفاظ على رائحة قهوتك، نوصيك باستخدام خرطوشة نظام فلتير المياه Claris، أو مياه معبأة مع بقايا جافة أقل من 800 ملجم/لتر (انظر إلى ملصق الزجاجية). راجع قسم "الفلتر وغسر الماء".

عند تحضير المشروبات، نوصي باستخدام أكواب مسخنة سابقاً (من خلال تمريرها 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 الثلاثة أيام التالية واختيار أكياس بحجم 250 جراماً.

تختلف جودة حبوب القهوة، وكذلك الأذواق من شخص إلى آخر. ستمنحك أرابيكا روائح أزهار رائحة في حين أن روبوستا، التي تحتوي على نسبة أعلى من الكافيين، ستمنحك طعماً أكثر مرارة وأغنى. من الشائع خلط نوعي القهوة للحصول على قهوة أكثر توازناً. اتصل بعامل تحميص القهوة للحصول على مزيد من النصائح.

لا نوصي باستخدام الحبوب الزيتية والمكروملة، إذ يمكن أن تُثَلِّف الآلة.

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



## مؤشر ضوء سهل الاستخدام

### ماذا يفعل مؤشر الضوء سهل الاستخدام؟

تتميز الآلة سهلة 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 تفرغها، أو عندما تكون الصيانة مطلوبة، يتم تشغيل تنبيه الضوء الأحمر، لإرشادك إلى اتباع المعلومات الموجودة على الشاشة.
2. يسمح لك أيضاً مؤشر الضوء سهل الاستخدام بتخصيص تجربتك، وعن طريق حفظ مشروباتك أو تعديلها في المفضلات لديك، يمكنك تعيين لون لكل مشروب. راجع فصل "مفضلاتي".

### إرشادات توضيحية.

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



## الفلتر وعسر الماء

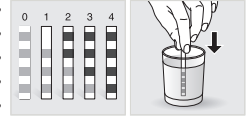
ما الغرض من إعداد عسر الماء؟

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

كيفية ضبط عسر الماء في الآلة؟



- املاً كوبًا من الماء.
- اغمس عصا اختبار عسر الماء (8) المتوفرة مع الآلة في كوب الماء.
- انتظر دقيقة واحدة. سيتغير لون 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 و4.
- 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، باستخدام الجدول أدناه:

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

لماذا يتم تثبيت خرطوشة فلتر؟

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

متى يجب عليّ تغيير خرطوشة نظام فلتر المياه CLARIS؟

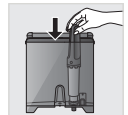
1. بعد شهرين من التركيب أو عندما تُنبهك الآلة.
2. عند تغيير الخرطوشة، نوصيك بقلب الحلقة الرمادية في أعلى خرطوشة الفلتر لإظهار تاريخ التثبيت بالإضافة إلى شهرين.



كيف يمكنني تثبيت خرطوشة نظام فلتر المياه CLARIS؟



- ضع الخرطوشة في حاوية المياه.
- ضع 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 عليّ ضبط درجة نعومة القهوة المطحونة؟

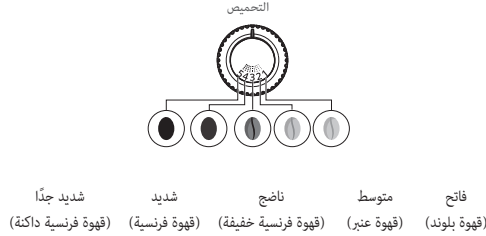
يمكنك اختيار قوة القهوة عن طريق ضبط درجة نعومة طحن حبوب القهوة.

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

• تتطلب الحبوب المحمصة الداكنة والزيتية طحنًا خشنًا،

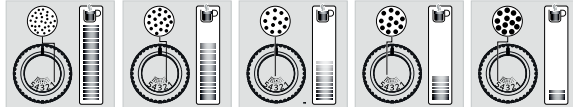
• ستكون الحبوب المحمصة بشكل خفيف أكثر جفافًا وستتطلب طحنًا أنعم.

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



### كيف يمكنني ضبط درجة نعومة القهوة المطحونة؟

أدر زر ضبط درجة نعومة الطحن (ك) الموجود على حاوية الحبوب، حسب نوع الحبوب وقوة الرائحة المطلوبة. يجب إجراء هذا الضبط عند تشغيل المطحنة، بشكل تدريجي. ستلاحظ اختلافًا واضحًا في المذاق بعد ثلاثة تحضيرات.



### 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) ضوءًا أحمر.

### ماذا لو ظهر التنبيه في أثناء تحضير مشروب؟

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

### ماذا أفعل إذا أردت تغيير قهوتي أو إذا نفذت القهوة لديّ؟

إذا ضغطت على OK (موافق) دون إضافة حبوب القهوة، فستحاول الآلة إعادة التشغيل وتنبيهك مرة أخرى. إذا ضغطت على OK (موافق) مرة أخرى،

فستقوم الآلة بإعداد الوصفة باستخدام كل القهوة المتبقية. وستكون المطحنة فارغة بعد ذلك.



**تنبيه:** لا نوصي باستخدام الحبوب الزيتية والمكرملة التي يصعب على المطحنة طحنها. حيث يمكنها أن تُتلف الآلة وتمنع 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» لمنع التحقق عند وجود قهوة في حاوية حبوب القهوة.





## تحضير المشروبات

المشروبات التي يمكن تحضيرها باستخدام هذه الآلة:

المشروبات	الحجم التقريبي	الكميات الممكنة	قوة القهوة	X2
الريستريتو إسبريسو قصير ذو قوام	25 مل	20 - 40 مل	✓	✓
الإسبريسو إسبريسو غني مع روائح واضحة مغطى بكريمة مُرَّة قليلاً بلون الكراميل	40 مل	40 - 70 مل	✓	✓
لونغو إسبريسو طويل مع كريمة كراميل	70 مل	70 - 100 مل	✓	✓
دوبيو دوبل إسبريسو مع كريمة عنبر	100 مل	40 - 140 مل	✓	
قهوة طويلة تحتوي على نسبة عالية من الكافيين لكن أخف على حاسة الذوق. شائعة جدًا في الصباح	120 مل	80 - 180 مل	✓	✓
أمريكانو دوبل إسبريسو طويل مع المياه الساخنة	120 مل	90 - 150 مل	✓	
الكابتشينو توازن بين الحليب والرغوة والقهوة	M = 120 مل L = 180 مل XL = 240 مل	120 - 240 مل	✓	✓
حليب برغوة جرعة كبيرة من الحليب مع رغوة الحليب	M = 120 مل L = 160 مل XL = 200 مل	120 - 200 مل	✓	
قهوة لاتييه رغوة مع نكهة قهوة خفيفة	M = 200 مل L = 280 مل XL = 350 مل	200 - 350 مل	✓	✓
لاتييه ماكياتو إسبريسو فاخر مع رغوة الحليب	M = 190 مل L = 250 مل XL = 340 مل	190 - 240 مل	✓	✓
مياه ساخنة	200 مل	20 - 300 مل		

للعلم، تنفذ الآلة

الخطوات الآتية تلقائيًا لتحضير مشروبك:

لوصفات القهوة	لوصفات الحليب الأخرى غير القهوة اللاتييه	للقهوة اللاتييه
1. طحن حبوب القهوة 2. دك القهوة المطحونة 3. النقع السابق (قد تسقط بضع قطرات في فنجانك في هذه المرحلة) 4. الترشيع	1. مرحلة التسخين السابق 2. صنع رغوة الحليب 3. طحن حبوب القهوة 4. دك القهوة المطحونة 5. النقع السابق (قد تسقط بضع قطرات في فنجانك في هذه المرحلة) 6. الترشيع	1. طحن حبوب القهوة 2. دك القهوة المطحونة 3. النقع السابق (قد تسقط بضع قطرات في فنجانك في هذه المرحلة) 4. الترشيع 5. مرحلة التسخين السابق 6. صنع رغوة الحليب

## كيف يمكنني ضبط ارتفاع فوهات القهوة؟



بالنسبة إلى جميع المشروبات، يمكنك ضبط فوهات القهوة وفق حجم الفنتجان (الفنجانين).

## كيف يمكنني تحضير مشروبي؟

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




## تتوفر 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 و3 حبوب، حيث تكون 1 الأخف و3 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.



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

## كيف يمكنني إيقاف مشروب في منتصف التحضير؟

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



بالنسبة إلى الحليب برغوة، استخدم حليبًا مستقرًا معقدًا بدرجة الحرارة العالية مباشرةً من الثلاجة (3-5 درجات مئوية). من الممكن استخدام أنواع خاصة من الحليب (المثلج) بالجسيمات الدقيقة والخام والمخفّر والمُدغَم) أو الحليب النباتي (الأرز أو الشوفان أو اللوز)، ولكن يمكن أن يعطي ذلك نتائج أقل إرضاءً من حيث جودة الرغوة وكميتها.

## كيف أبدأ في تحضير مشروب يتضمن الحليب؟

راجع قسم "2" إعداد وصفة تتضمن الحليب" المعروض سابقاً في التعليمات، أو راجع المقطع التعليمي "بدء تحضير مشروب بالحليب" المخزن في الآلة.



## المياه الساخنة

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

## كيف يمكنني ضبط درجة حرارة المياه؟

انتقل إلى الإعدادات ثم ضبط ثم درجة حرارة المياه. يمكنك ضبط درجة الحرارة بين T1 وT3، حيث T1 هي درجة الحرارة الأبرد وT3 درجة الحرارة الأسخن.





## مفضلاتي

### 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 بللمسة زر واحدة دون الحاجة إلى ضبط وصفاتك المفضلة في كل مرة.

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

إذا أوقفت تحضير مشروبي المفضل وهو قيد التقدم، فسيتم حفظ هذه المدة.

### كيف أبدأ تحضير مشروب محفوظ في مفضلاتي؟

انقر فوق المفضلة في أعلى يمين الشاشة الرئيسية. يتم عرض وصفاتك المحفوظة. حدد الوصفة التي تريدها وستبدأ تلقائيًا. ابدأ تحضير مشروبك المفضل بللمسة واحدة فقط، الأمر سريع وسهل!

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

المساعدة والمقاطع التعليمية



## تعليمات قائلها

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

### صيانة وعاء جمع القهوة المطحونة ودرج التقطير

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

**مهم:** لأسباب تتعلق بالنظافة، بما أن هذه الحاوية تلامس الحليب والقهوة، ننصحك بفك كل عنصر وتنظيفه بشكل كامل يوميًا تحت المياه الساخنة. يوصى بالتجفيف في الهواء قبل إعادة التركيب في الجهاز. ومن المهم تركها في مكانها دائمًا وتفريغها بانتظام. يمكنك وضع درج التقطير في غسالة الأطباق. يمكنك وضع درج التقطير في غسالة الأطباق ولكن من دون غطاءه.

### متى يجب أن أفرغ درج التقطير؟

عندما تكون العوامات في الوضع المرتفع، فهذا يشير إلى أنها ممتلئة للغاية.

### متى يجب أن أفرغ وعاء جمع القهوة المطحونة؟

عندما تُنبهك الآلة أو بشكل منتظم لكن خلال عمل الآلة حتى تتمكن من تسجيل إفراغ الحاوية.

**مهم:** عدم إفراغ وعاء جمع القهوة المطحونة ودرج التقطير بانتظام كما هو موضح أعلاه قد يؤدي إلى تلف الآلة. تجنّب وضعه في غسالة الأطباق. لأسباب تتعلق بالنظافة، نوصي بتنظيف حاوية القهوة المطحونة يوميًا بالمياه الساخنة وباستخدام الصابون والإسفنج. يوصى بالتجفيف في الهواء قبل إعادة التركيب في الجهاز.

### صيانة خزان المياه وحواية حبوب القهوة

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

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

**مهم:** لا تنظف بالمياه، فإن وجود المياه في قادوس الحبوب يمكن أن يتلف الآلة

**مهم:** يوصى بالتجفيف في الهواء قبل إعادة التركيب في الجهاز

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

مهم: للحصول على جودة رغوة متسقة، ننصحك بالتالي:

المساعدة والمقاطع التعليمية

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

#### عمليات الصيانة الأخرى

الصيانة	متى؟	الشرح	الملحقات المطلوبة
شطف القهوة 45 ثانية/30 مل	في أي وقت	لأسباب تتعلق بالنظافة، يوصى بشطف نظام القهوة يوميًا أو عندما لا يُستخدم لفترة طويلة (أكثر من يومين).	
شطف الشاي 30 ثانية - 20 مل	قبل أن يبدأ المشروب بالتدفق	يتيح لك الشطف بالمياه الساخنة لضمان الحصول على المذاق الأمثل للشاي أو المشروب المنقوع.	
تنظيف نظام القهوة 13 دقيقة/600 مل	عندما تُنْهَك الآلة إلى ذلك أو في أي وقت	للحفاظ على أفضل نكهة للقهوة ولأسباب تتعلق بالنظافة، نوصي بتنظيف نظام القهوة 3 مرات في السنة.	قرص تنظيف واحد KRUPS (رقم 1)
إزالة الترسبات 20 دقيقة/600 مل	عندما تُنْهَك الآلة إلى ذلك أو في أي وقت	يُنْهَك الجهاز عندما يكون من الضروري تشغيل برنامج إزالة الترسبات. هذه الخطوة مهمة جدًا لضمان الأداء السليم وطول عمر استخدام الجهاز.	كيس واحد من مزيل الترسبات KRUPS (رقم 2)

مهم: لا يتعين عليك تشغيل برنامج التنظيف بمجرد أن يُنْهَك الجهاز، لكن يجب عليك القيام بذلك في أقرب وقت ممكن عمليًا. 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 نظام المياه. وفي هذه الحالة، قد يكون من الضروري استخدام قرص تنظيف جديد.

لمزيد من التوضيح، يرجى الاطلاع على المقاطع التعليمية المتاحة في إعدادات الآلة.

المساعدة والمقاطع التعليمية



هل ترغب في معرفة متى يجب عليك تنفيذ عمليات الصيانة الواردة أعلاه؟  
ستظهر رسالة تنبيه على الشاشة بمجرد وجود إجراء يحتاج إلى اتخاذه.



## وظائف أخرى

تتضمن آلة KRUPS سهلة الاستخدام مجموعة من الإعدادات، أُلقي 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 تعيين التاريخ، خاصة إذا كنت تستخدم خرطوشة مانعة للترسبات. يتم عرض إعداد الوقت وتنسيق 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 سيتم عرض خيارات المشروبات في صورة شرائح أو مربعات.
التوقف التلقائي	يُعيّن الفترة الزمنية التي تتوقف بعدها الآلة تلقائيًا. وتتيح لك هذه الوظيفة تقليل استهلاك الطاقة.
التشغيل التلقائي	يقوم بتشغيل الآلة وبدء التسخين السابق للجهاز تلقائيًا 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 الحجم	يحدد وحدة القياس: مل أو أوقية.
الشطف التلقائي	يمكنك اختيار تنشيط الشطف التلقائي من عدمه لقهوة القهوة عند بدء تشغيل الآلة.
عسر الماء	اضبط درجة عسر الماء بين 0 و 4. 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 للمشروبات القهوة.
درجة حرارة المياه	هل تشرب الشاي نفسه دائمًا 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 وتستأنف الوصفة التي يجري تنفيذها. راجع فقرة المطحنة.
إعادة ضبط المصنع	تسمح إعادة ضبط التفضيلات والإعدادات الخاصة بك وتستعيد الإعدادات الافتراضية. سيتم أيضًا حذف مفضلاتك.



## استكشاف الأعطال وإصلاحها

### التشغيل

1. يوجد خطأ في الآلة أو برنامج متوقف أو يوجد عطل في الآلة.  
✓ 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 ثلاث ثوانٍ على الأقل لبدء تشغيل الآلة.
2. لا يعمل الجهاز بعد الضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل (لمدة ثلاث ثوانٍ على الأقل).  
✓ افحص المصهرات ومقبس الطاقة الكهربائية. تأكد من توصيل القابس بشكل صحيح في المقبس.
3. حدث انقطاع في الطاقة في أثناء إحدى الدورات.  
✓ ستم إعادة تعيين الجهاز تلقائيًا عند إعادة تشغيله.
4. المطحنة تعمل وهي فارغة.  
✓ هذا أمر طبيعي إذا كان يحدث من وقت إلى آخر عندما تبقى حبوب قهوة قليلة أو عند انتهائها. ويمكن أن تعمل وهي فارغة لمدة تصل إلى عشر ثوانٍ لتحديد استهلاكها والتأكد من أنها تعمل بشكل صحيح.
- ✓ لا يزال هناك حبوب قهوة في الحاوية:  
• قد تكون القهوة رتيبة جدًا ولا يتم سحبها إلى داخل الآلة بشكل صحيح. يمكنك محاولة إنزال الحبوب ورؤية ما إذا كانت ستعمل مرة أخرى. ومع ذلك، نوصي بتغيير القهوة (راجع وظيفة نوع الحبوب).  
• إذا كانت هذه قهوتك المعتادة التي كانت تُحضّر بشكل جيد حتى الآن: فيرجى الاتصال بخدمة المستهلكين لدى KRUPS.

### الاستعمال

1. تُصدر المطحنة ضجيجًا غير طبيعي.  
✓ هناك على الأرجح أجسام غريبة في المطحنة. حاول تنظيفها باستخدام مكنسة كهربائية، أو اتصل بخدمة المستهلكين لدى KRUPS.
2. 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 ممتلئ.
3. من الصعب تشغيل زر ضبط درجة نعومة الطحن.  
✓ شغل زر ضبط درجة نعومة الطحن في أثناء تشغيل المطحنة فقط.
4. لم يُنتج الجهاز أي قهوة.  
✓ تم الكشف عن حادث ما في أثناء التحضير.  
ستتم إعادة تشغيل الجهاز تلقائيًا وسيكون جاهزًا لدورة جديدة.
5. استخدمت قهوة مطحونة بدلاً من حبوب القهوة.  
✓ استخدم مكنسة كهربائية لإزالة القهوة المطحونة من حاوية الحبوب.
6. تتدفق المياه من فوهات القهوة عند إيقاف الآلة.  
✓ هذا أمر طبيعي، فهذا شطف تلقائي لتنظيف فوهات القهوة ومنع انسدادها.

### البخار والحليب

1. يبدو أن مكان تدفق الحليب من الآلة مسدود جزئيًا أو كليًا.  
✓ ستظهر رسالة تنبيه على الشاشة إذا كانت الفوهة مسدودة. نظّف قالب «الكابتشينو بلمسة واحدة». راجع النقطة 5 المعروضة سابقًا في الإرشادات. التنظيف اليدوي العميق لنظام توزيع الحليب - 5 دقائق، أو راجع المقطع التعليمي المخزن في الآلة «تنظيف فوهة الحليب».
2. لا يخرج بخار.  
أ. في حال لم يخرج البخار بشكل صحيح في أثناء الاستخدام الأول لدورة البخار:  
✓ تأكد من أن الثقب الموجود في الطرف غير مسدود. راجع القسم أعلاه: «يبدو أن فوهة البخار الموجودة في الآلة مسدودة جزئيًا أو كليًا».
- ✓ قم بتنفيذ البروتوكول الآتي مرة واحدة فقط:  
أفرغ خزان المياه وأزل خرطوشة نظام فلتر المياه Claris مؤقتًا. املاؤ 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 نفثات مستمرة من البخار. ضع الخرطوشة في الخزان مرة أخرى.
- ب. سبق أن عملت فوهة البخار:  
✓ تأكد من أن الثقب الموجود في الطرف غير مسدود. راجع القسم أعلاه: «يبدو أن فوهة البخار الموجودة في الآلة مسدودة جزئيًا أو كليًا».
- ✓ إذا لم تعمل فوهة البخار بعد تنفيذ الخطوات المذكورة أعلاه، فيرجى الاتصال بخدمة المستهلكين لدى KRUPS.
3. يتسرب البخار من شبكة درج التقطير.  
✓ قد يتسرب البخار من شبكة درج التقطير وفق نوع التحضير.
4. يظهر البخار تحت غطاء حاوية الحبوب.  
✓ تأكد من إغلاق قمع قرص التنظيف أسفل الغطاء (J).

## 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 تُعِد القهوة فقط، فلن تُطلب إزالة الترسبات كثيرًا.
2. توجد بعض الحبوب المطحونة في درج التنقيط.  
✓ قد ترسب كمية صغيرة من القهوة المطحونة في درج التقطير. صُممت الآلة لإزالة أي فائض من القهوة المطحونة الزائدة بحيث تظل منطقة الترشح نظيفة.
3. يظل مؤشر الضوء سهل الاستخدام مضاءً بعد إفراغ وعاء جمع القهوة المطحونة.  
✓ إعادة تركيب وعاء جمع القهوة المطحونة.
4. بعد ملء حاوية المياه، يظل مؤشر الضوء سهل الاستخدام قيد التشغيل.  
✓ تأكد من وضع الحاوية بشكل صحيح داخل الجهاز. يجب أن تتحرك العوامات الموجودة في قاع الخزان بحرية. لذا تحقق من العوامات وقم بإزاحتها إذا لزم الأمر.

## المشروبات

1. تتدفق القهوة ببطء شديد.  
✓ أدر زر درجة نعومة الطحن إلى اليمين للحصول على طحن أكثر خشونة (حسب 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 لأسفل بشكل صحيح.
- ✓ تجنّب استخدام القهوة الزيتية أو المكرومة أو المُنكّهة التي قد لا يتم سحبها إلى داخل الآلة بشكل صحيح.
- ✓ قلل حجم المشروب وقم بزيادة القوة باستخدام وظيفة قوة القهوة. أدر زر درجة نعومة الطحن إلى اليسار للحصول على طحن أنعم. حُضّر 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 تحضير المشروب.
- ✓ قم بشطف نظام القهوة قبل بدء تحضير القهوة. يمكن تنشيط وظيفة شطف نظام القهوة عند البدء من الإعدادات/الشطف التلقائي.
4. تتدفق 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 لأسباب تتعلق بالسلامة. لاستبدال البطاريات، اتصل بأقرب مركز خدمة.
- مهم: يحتوي الجهاز على الكثير من المواد القابلة للاسترداد أو لإعادة التدوير.
- فلنساعد على حماية البيئة!



اتركه في نقطة تجميع نفايات لمعالجته

## الضمان

لا ينطبق الضمان في الحالات الآتية:

- وجود أجسام غريبة في أداة التقطيع.
- سكب القهوة المطحونة في حاوية حبوب القهوة.
- لم تُستخدم خرطوشة نظام فلتر المياه Claris وفق تعليمات KRUPS.
- في حال عدم إزالة الترسبات 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 المصنّعة: SAS GSM - 1076 Rue Saint-Leonard 53104 Mayenne - France



# KRUPS

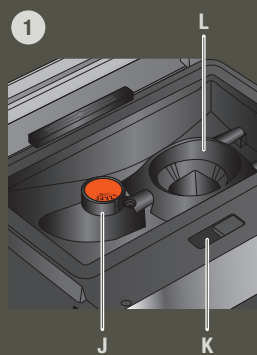
EA876/EA877 INTUITION EXPERIENCE

EN

AR

8020010959

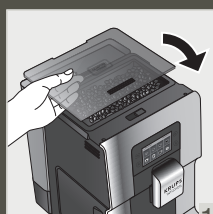
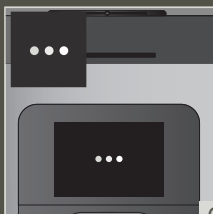
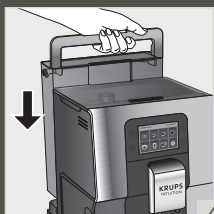
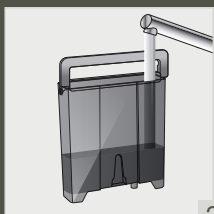
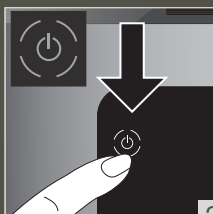
[www.krups.com](http://www.krups.com)



# 1 1st USE



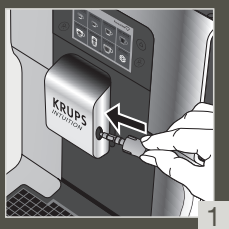
AR - الاستخدام لأول مرة



## 2 MAKE A MILK RECIPE



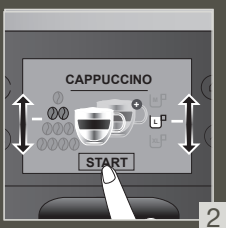
AR - تحضير وصفة الحليب



## 3 MAKE 2 CUPS OF A MILK RECIPE AT ONCE



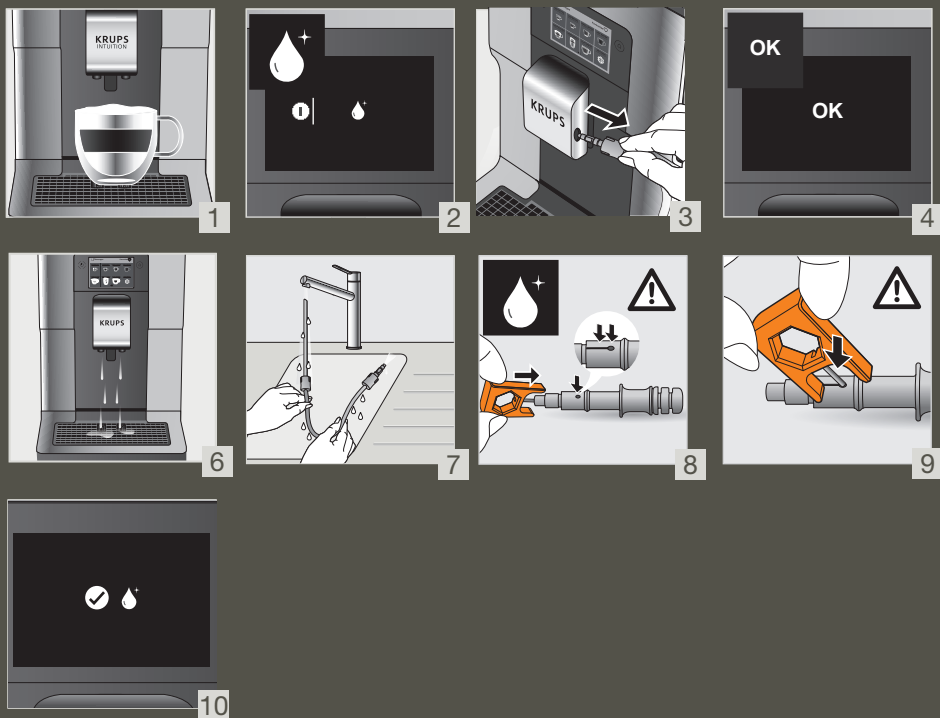
AR - تحضير كوبين من وصفة الحليب في المرة نفسها



## 4 QUICK MILK RINSING AFTER A CAPPUCCINO



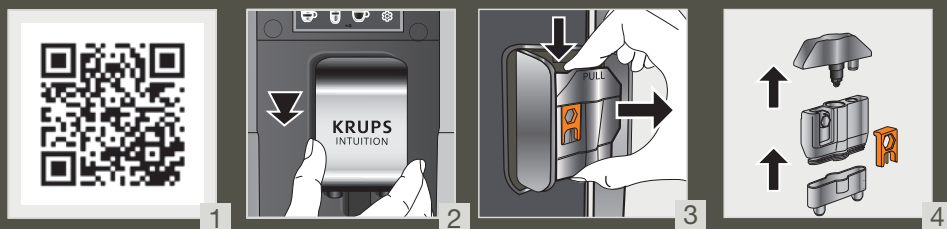
AR - الشطف السريع لنظام الحليب بعد تحضير الكابتشينو

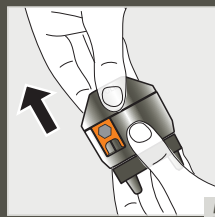


## 5 MANUAL DEEP CLEANING OF MILK SYSTEM – 5 MIN

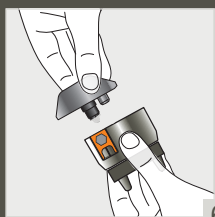


AR - التنظيف اليدوي العميق لنظام الحليب - 5 دقائق

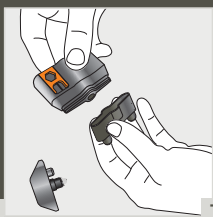




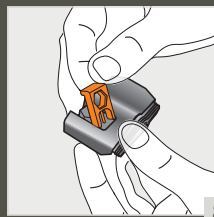
5



6



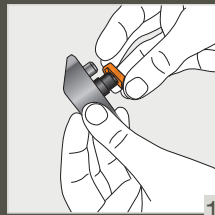
7



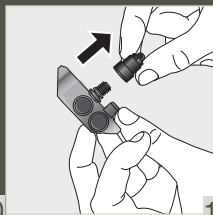
8



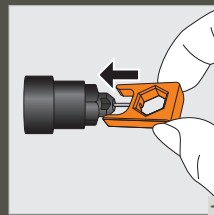
9



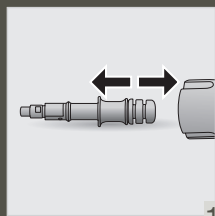
10



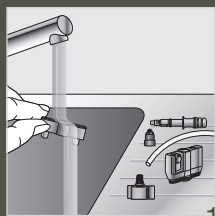
11



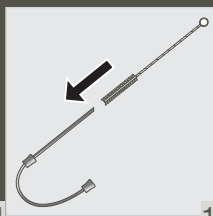
12



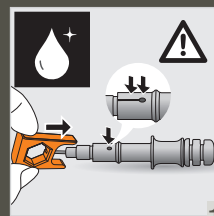
13



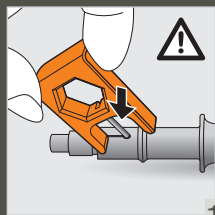
14



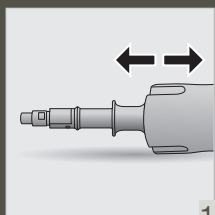
15



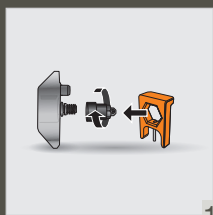
16



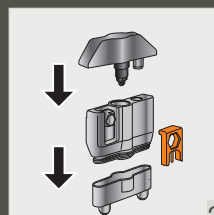
17



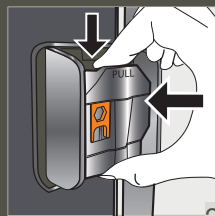
18



19



20



21



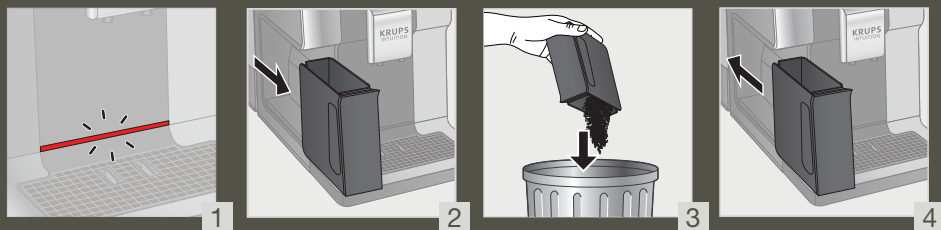
22



## 6 EMPTY THE COFFEE GROUND COLLECTOR



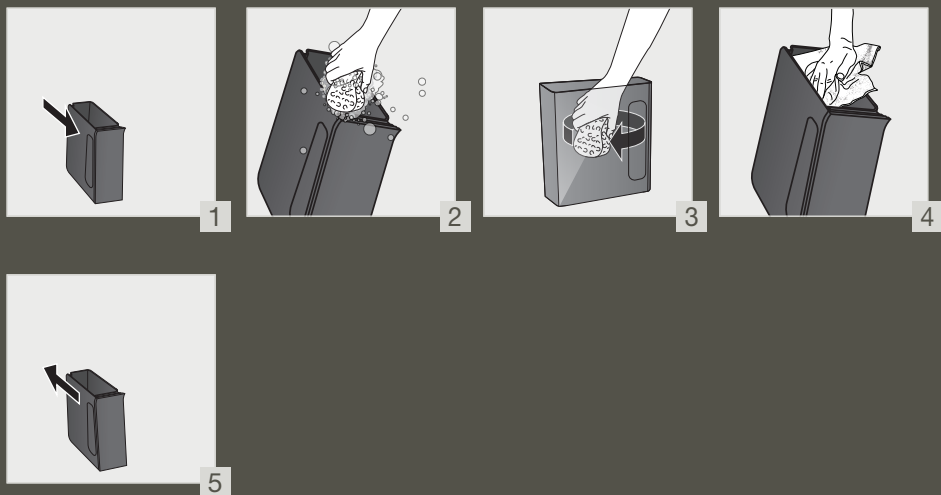
AR - إفراغ وعاء جمع القهوة المطحونة



## 6.A CLEAN THE COFFEE GROUND COLLECTOR REGULARLY



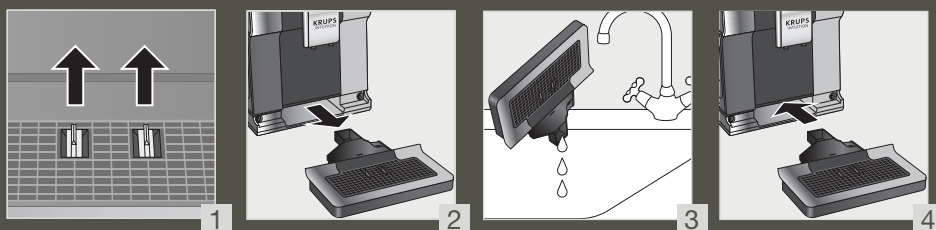
AR - تنظيف وعاء جمع القهوة المطحونة بانتظام



## 7 EMPTY THE DRIP TRAY



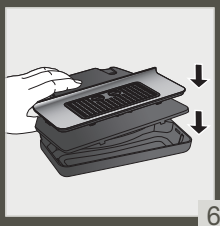
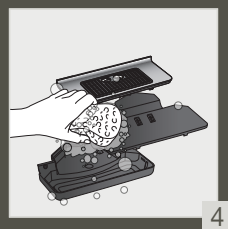
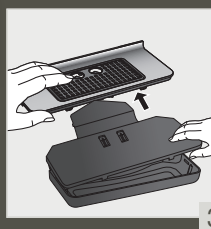
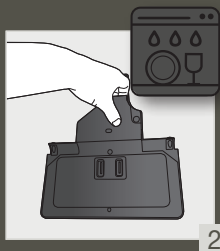
AR - إفراغ درج التقطير



## 7.A CLEAN THE DRIP TRAY REGULARLY



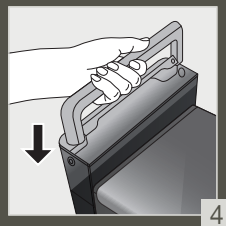
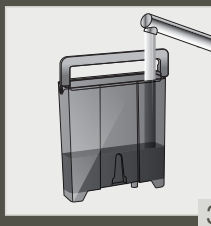
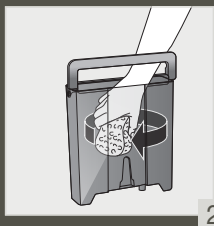
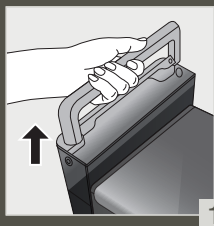
AR - تنظيف درج التقطير بانتظام



## 8 CLEAN THE WATER TANK REGULARLY



AR - تنظيف خزان المياه بانتظام



9

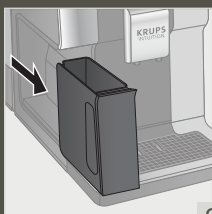
# COMPLETE AUTOMATIC CLEANING OF THE MACHINE 3 x / YEAR - 13 MIN

K

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



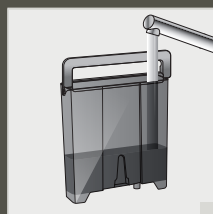
1



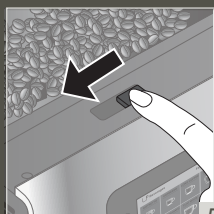
2



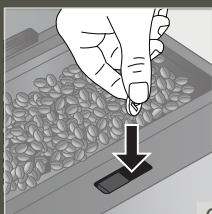
3



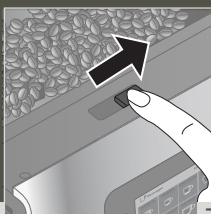
4



5



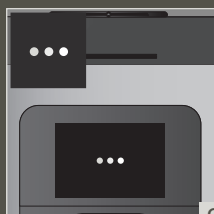
6



7



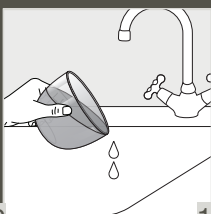
8



9



10



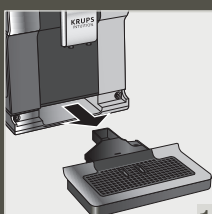
11



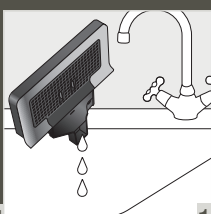
12



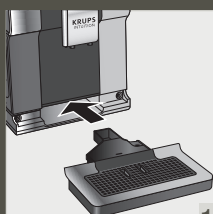
13



14



15



16

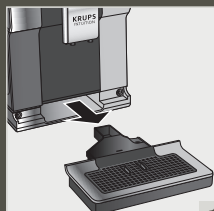


17

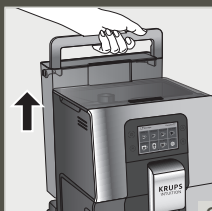
# 10 DESCALING PROGRAM – 20 MIN



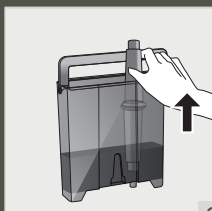
AR - برنامج إزالة الترسبات - 20 دقيقة



1



2



3



4



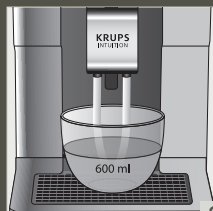
5



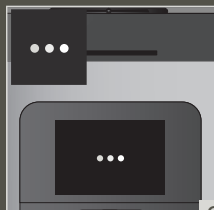
6



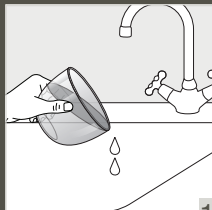
7



8



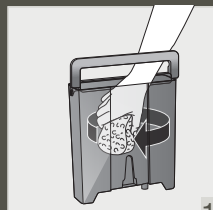
9



10



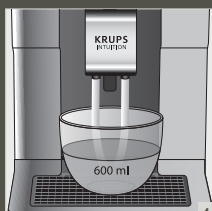
11



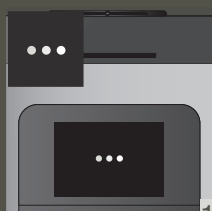
12



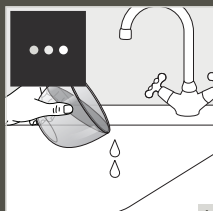
13



14



15



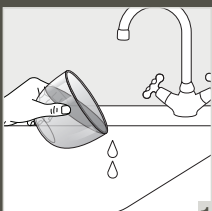
16



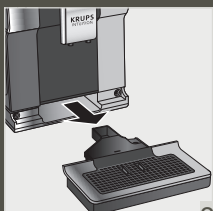
17



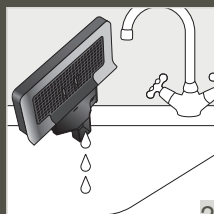
18



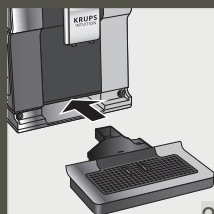
19



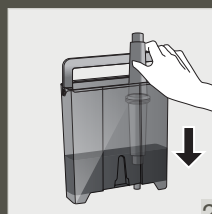
20



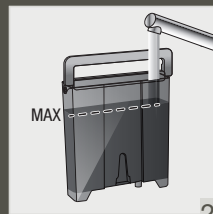
21



22



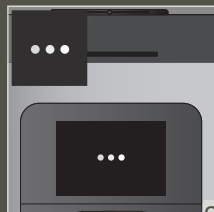
23



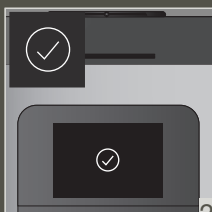
24



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?



HELP AND TUTORIALS

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 l 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 (I). 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.

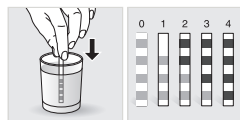


## FILTER AND WATER HARDNESS

### 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?

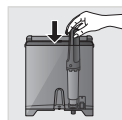
If you need to repeat this operation later, be sure to change the hardness of the water according to the place of use or the information provided by the water companies, using the table below:

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?



1. 2 months after installation or when the machine indicates this.



## GRINDER: ADJUSTING THE FINENESS OF THE GROUND COFFEE

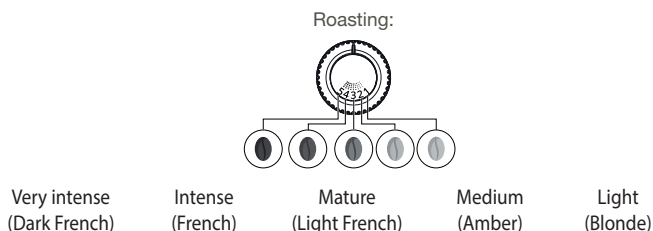
### WHY SHOULD I ADJUST THE FINENESS OF THE GROUND COFFEE?

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:

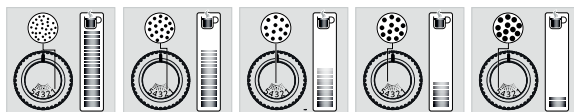
- Darkly roasted and oily beans require coarse grinding,
- A more lightly roasted bean will be drier and will require finer grinding.

**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			✓
	 Caffè 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		✓	✓
Iced Drinks*	 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 Experience + 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:

<b>First name</b>	It is possible to add a first name for greater personalisation.
<b>Colour</b>	It enables you to select the colour of the desired intuitive indicator light to identify its profile more easily.
<b>Display</b>	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.
<b>Programming</b>	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.
<b>Brightness</b>	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?



HELP AND TUTORIALS

**!** **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 <b>30 s</b> - 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 <b>30s</b>	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 <b>5 min</b>	When the machine asks you to or at any time.	This cleaning consists of dismantling and cleaning the removable "one touch cappuccino" block <b>(D1)</b> . 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 <b>(D3)</b>

## OTHER MAINTENANCE TASKS

Maintenance	When?	Explanation	Accessories required:
Coffee flushing <b>45s</b> - 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 <b>30 s</b> - 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 <b>13 min</b> - 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 <b>20 min</b> - 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:

<b>Language</b>	Selection of the language of your choice from 21 languages.
<b>Date and time</b>	Setting the date is required, particularly if using an anti-limescale cartridge. Setting the time and 12 or 24 hour clock display
<b>Screen brightness</b>	To adjust the screen brightness.
<b>Light</b>	To activate or deactivate the intuitive indicator light.
<b>Choice of 1st screen</b>	Choose the presentation of the first screen.
<b>Auto stop</b>	To choose the duration after which your appliance will stop automatically. This function allows you to consume less electricity.
<b>Auto illumination</b>	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.
<b>Volume unit</b>	Selection of the unit of measurement: ml or oz.
<b>Auto rinsing</b>	You can choose to activate automatic rinsing of the coffee outlet or not when starting the machine.
<b>Water hardness</b>	To adjust the hardness of the water between 0 and 4. For more information, refer to the chapter "Measuring water hardness".
<b>Coffee temperature</b>	To set the temperature of your coffee between T1 and T3.
<b>Tea temperature</b>	To set the temperature of your tea between T1 and T3.
<b>Type of coffee</b>	Indicate the type of coffee added in the bean container.



## ANSWERS TO YOUR QUESTIONS

### OPERATION

- 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.
- 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.
- 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.

- a. 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.

- b. 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.

## 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.

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

## عزيري العميل،

شكراً لك لشراء آلة الإسبريسو KRUPS المزودة بمطحنة مضمنة.

صُممت آلات الإسبريسو KRUPS المزودة بمطاحن مضمنة ووطورت وصُنعت في فرنسا، ما يوفر لك أكثر الضمانات صرامةً من حيث المنشأ وجودة التصنيع.

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

لجعل الأمور أسهل بالنسبة إليك، طُوِّرت KRUPS مؤشّر ضوء سهل الاستخدام. سيرشدك عند استخدام الآلة ويضفي بهجة على استراحات تناول القهوة.

آلة إسبريسو KRUPS مزودة أيضًا 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 حبوب القهوة الطازجة المطحونة.

نأمل أن تستمتع بقهوتك وأن تحظى آلة KRUPS برضاك الكامل.

فريق KRUPS



## هل تحتاج إلى دعم لبدء استخدام الآلة؟

المساعدة والمقاطع التعليمية



ابحث عن قائمة المقاطع التعليمية المحفوظة في الآلة لمساعدتك على استخدامها. ستشرح لك خطوة بخطوة كيفية تحضير مشروب، وإدارة المفضلات لديك، والحفاظ على الآلة.

قائمة المقاطع التعليمية المتاحة:

### 3. كيف يمكن الحفاظ على الآلة

- ج. إجراء الشطف
- ط. إجراء التنظيف
- ي. تنفيذ إزالة الرواسب
- ك. تنظيف فوهة الحليب

### 2. كيفية إدارة ملف التعريف

- د. إنشاء ملف التعريف الخاص بك وتكوينه
- هـ. إضافة مشروب إلى ملف التعريف الخاص بك (بعد إعداد)
- و. إضافة مشروب إلى ملف التعريف الخاص بك (من صفحة ملف التعريف)
- ز. إزالة مشروب من ملف التعريف الخاص بك

### 1. كيفية تحضير مشروباتك

- أ. تحضير مشروب القهوة
- ب. تحضير مشروب الحليب
- ج. تحضير مشروبين في الوقت نفسه



## معلومات مهمة حول المنتج

اقرأ دليل المستخدم وكتيب "تعليمات السلامة" بعناية قبل استخدام الجهاز لأول مرة واحتفظ بهما: الاستخدام غير السليم سيُغفي KRUPS من أي مسؤولية.



## الملحقات المتوفرة مع الآلة

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

المنتجات المتوفرة		
	قرصا تنظيف	1.
	كيس لإزالة الترسبات	2.
	أنبوب حليب لقالب "الكابتشينو ولمسة واحدة"	3.
	أنبوب حليب إضافي لقالب "الكابتشينو ولمسة واحدة"	4.
	إبرة تنظيف دائرة البخار الموجودة في فوهة القهوة	5.
	خرطوشة واحدة لنظام فلتير المياه Claris مع ملحق لولبي.	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

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

تخضع البيانات للتعديلات الفنية.



## وصف الجهاز

- أ. مقبض غطاء خزان المياه
- ب. خزان المياه
- ج. صينية تجميع القهوة المطحونة
- د. فوهات القهوة/الحليب التي يمكن ضبط ارتفاعها مع الكوب (الأكواب)
- نظام إضاءة
1. قالب "الكابتشينو بلمسة واحدة"
2. باب قابل للإزالة
3. إبرة تنظيف
- هـ. شبكة ودرج تقطير قابلان للفصل
- و. غطاء حاوية حبوب القهوة
- ز. أنبوب الحليب لقالب "الكابتشينو بلمسة واحدة" والموصل
- ح. عوامات مستوى الماء
- ط. مؤشر ضوء سهل الاستخدام
1. حاوية حبوب القهوة
- ي. زر ضبط درجة نعومة الطحن
- ك. فتحة قرص التنظيف
- ل. مطحنة مخروطية معدنية
2. لوحة التحكم
- م. شاشة تنقل تعمل باللمس
- ن. التشغيل/الإيقاف التشغيل
- س. اختصار الشاشة الرئيسية
- ع. ملفات التعريف
- ف. تكوينات الآلة
- ص. وعاء الحليب (آلة EA877 + Intuition Experience فقط)



## بدء التشغيل وتركيب الجهاز

### التشغيل الأولي

ضع الآلة على سطح عمل ثابت وأفقي ونظيف وجاف.  
عند استخدام الآلة للمرة الأولى، س يُطلب منك تحديد إعدادات مختلفة.  
تسمح تهيئة الآلة بماء دوائر المياه، بحيث يمكن تشغيل الآلة. سيتم إجراء التسخين السابق والشطف التلقائي.  
لمزيد من المعلومات، راجع دليل البدء السريع - الاستخدام لأول مرة.  
اتبع التعليمات التي تظهر على الشاشة

تم فحص الجهاز واختباره قبل مغادرة منشأة التصنيع. على الرغم من كل الاهتمام الذي يولي للتنظيف، فإنه من المحتمل أن تجد بقايا قهوة في مطحنة القهوة و/أو قطرات قهوة على الشبكة الخاصة بدرج التقطير. عند إخراج الآلة من عبوتها، قد تلاحظ وجود غبار على الآلة أيضاً بسبب المادة الواقية. نوصي بتنظيف الآلة جيداً قبل الاستخدام أول مرة بقطعة قماش.  
نشكرك على تفهمك.  
لا تستخدم جهازاً تالفاً أبداً.



#### تلميحات ونصائح

##### المياه

تؤثر جودة المياه في جودة الروائح بشكل كبير. قد يؤدي الكلس والكلور إلى تغيير طعم القهوة. للحفاظ على جميع روائح 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 الزجاجات). انظر الفصل "الفلتر وعسر الماء".

##### الكوب

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

##### الحبوب



قد تفقد حبوب القهوة المحمصة رائحتها إذا لم تكن محمية. ننصحك باستخدام كمية الحبوب التي تعادل استهلاكك خلال اليومين أو الثلاثة أيام التالية واختيار أكياس بحجم 250 جرامًا.

تختلف جودة حبوب القهوة، وكذلك الأذواق من شخص إلى آخر. ستمنحك أرابيكا روائح أزهار رائعة على عكس روبوستا التي تحتوي على نسبة أعلى من الكافيين وستمنحك طعمًا أكثر مرارة وأغنى. من الشائع خلط نوعي القهوة للحصول على قهوة أكثر توازنًا. لا تتردد في طلب المشورة من عامل تجميع القهوة لديك.

لا نوصي باستخدام حبوب القهوة الزيتية أو المكروملة، إذ يمكن أن تتلف الآلة.

تؤثر جودة الحبوب المطحونة في قوة الروائح وجودة الكريمة. كلما كانت الحبوب مطحونة جيدًا، كانت الكريمة أنعم. يمكن أيضًا تعديل الطحن بما يتناسب مع المشروب المرغوب فيه.



## مؤشر ضوء سهل الاستخدام

### ماذا يفعل مؤشر الضوء سهل الاستخدام؟

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

1. تقوم الآلة تلقائيًا بالكشف عن مستويات حبوب القهوة والمياه والقهوة المطحونة والتحكم فيها. عندما تحتاج إلى ملء الحاويات أو تفريغها، أو عندما تكون الصيانة مطلوبة، يتم تشغيل تنبيه 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 تعيين لون لكل مشروب. راجع فصل "مفضلاتي".



## الفلتر وعسر الماء

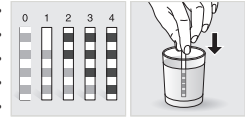
### ما وظيفة ضبط عسر الماء؟

لتجنب تكوين الترسبات في الآلة وتحسين جودة قهوتك، ننصحك بضبط عسر الماء في الآلة.

كيفية تحديد عسر الماء في الآلة.



- املاً كوباً من الماء واغمس عصا الاختبار التي تأتي مع الآلة في الكوب المملوء بالماء.
- انتظر دقيقة واحدة. سيتغير لون المربعات على عصا الاختبار.
- احسب عدد المربعات الملونة. يخبرك ذلك بدرجة عسر الماء لديك بين 0 و 4.
- في قائمة "عسر الماء"، اضغط على الرقم المماثل بين 0 و 4.
- اضغط على OK (موافق).



### لم تعد لديك عصا اختبار؟

إذا كنت بحاجة إلى تكرار هذه العملية في وقت لاحق، فتأكد من تغيير عسر الماء وفق مكان الاستخدام أو المعلومات المقدمة من شركات المياه، باستخدام الجدول أدناه:

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

### لماذا يتم تثبيت خرطوشة فلتر؟

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

### كيف يمكنني تثبيت خرطوشة نظام فلتر المياه CLARIS؟



- يتم وضع الخرطوشة في خزان المياه.
- ننصحك، عند تثبيت الخرطوشة، أن تقلب الحلقة الرمادية في الطرف البعيد من خرطوشة الفلتر لإظهار تاريخ التثبيت + شهرين.
- ضع الخرطوشة في مكانها بشكل صحيح، مع وضع الحلقة المرقمة لأعلى.
- استخدم الملحق اللولبي الأسود المتوفر مع الخرطوشة لوضع الخرطوشة في مكانها الصحيح وتثبيتها.



### متى يجب عليك تغيير خرطوشة نظام فلتر المياه CLARIS؟

بعد شهرين من التثبيت أو عندما تشير الآلة إلى ذلك.





## المطحنة: ضبط درجة نعومة القهوة المطحونة

### لماذا يجب عليّ ضبط درجة نعومة القهوة المطحونة؟

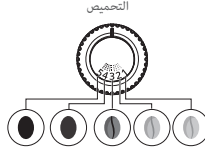
يمكنك اختيار قوة القهوة عن طريق ضبط درجة نعومة طحن حبوب القهوة.

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

• تتطلب الحبوب المحمصة الداكنة والزيتية طحناً خشناً.

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

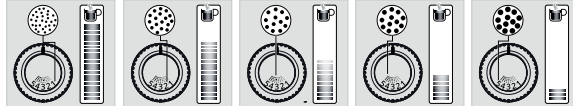
ملاحظة: كلما كانت الحبوب مطحونة بشكل أنعم، زادت قوة الرائحة.



شديد جداً (قهوة فرنسية داكنة)   شديد (قهوة فرنسية)   ناضج (قهوة فرنسية خفيفة)   متوسط (قهوة غير)   فاتح (قهوة بلوند)

### كيف يمكنني ضبط درجة نعومة القهوة المطحونة؟

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



### 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) وستستأنف الوصفة. لذلك لن يتم إهدار القهوة!

### ماذا أفعل إذا أردت تغيير قهوتي أو إذا نفذت القهوة لدي؟

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

تنبيه: لا نوصي باستخدام الحبوب الزيتية والمكرملة التي يصعب على المطحنة طحنها. حيث يمكنها أن تُلثف الآلة وتمنع 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» لمنع التحقق عند وجود قهوة في حاوية حبوب القهوة.

الإعدادات





## تحضير المشروبات

المشروبات التي توفرها هذه الآلة:

تسمح لك Intuition Experience بتحضير مجموعة واسعة من مشروبات القهوة والوصفات القائمة على الحليب، سواء كانت ساخنة أو باردة، لتلبية جميع رغباتك.

يمكن الوصول إلى الوصفات مباشرة من لوحة التحكم لديك. وتُعد رموز الإرساء، الموجودة في أسفل لوحة التحكم (في عرض شريط التمرير)، أيضاً اختصاراً للوصول إليها. يتوفر وصف لكل مشروب ونصائح التحضير المرتبطة به عن طريق النقر فوق (i) على الشاشة بمجرد اختيار مشروبك.

المشروبات	الحجم التقريبي	الكميات الممكنة	قوة القهوة	X2
ريسرتيو إيسريو قصير ذو قوام.	25 مل	20 - 40 مل	✓	✓
إيسريو إيسريو غني مع روائح واضحة ومغطى بكريمة مُرّة قليلاً بلون الكراميل.	40 مل	40 - 70 مل	✓	✓
لونغو إيسريو طويل مع كريمة الكراميل.	70 مل	70 - 100 مل	✓	✓
قهوة طويلة دوبل إيسريو مع كريمة عنبر.	120 مل	80 - 180 مل	✓	✓
دوبو تحتوي على نسبة عالية من الكافيين لكن أخف على حاسة التذوق. شائعة جداً في الصباح.	100 مل	40 - 140 مل	✓	✓
أمريكانو دوبل إيسريو طويل مع المياه الساخنة.	120 مل	90 - 150 مل	✓	✓
قهوة مُقلّترَة نقّع طويل في درجة حرارة منخفضة للحصول على قهوة ناعمة وخفيفة.	150 مل	80 - 170 مل	✓	✓
وعاء* من 3 إلى 8 أكواب من القهوة الطويلة لجميع أفراد الأسرة.	375 مل	375 - 1000 مل	✓	✓
إيسريو ماكياتو إيسريو مع طبقة رقيقة من رغوة الحليب.		60 = M 80 = L 100 = XL	✓	✓
كابيتشينو توازن بين الحليب والرغوة والقهوة.		120 = M 180 = L 240 = XL	✓	✓
كابيتشينو نوازن بين الحليب والرغوة والقهوة.		120 = M 180 = L 240 = XL	✓	✓
فلات وايت لايت مع رغوة حليب.		160 = M 200 = L 240 = XL	✓	✓
لاي 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	✓	✓
فرائيه* كمية كبيرة من الحليب، إيسريو فاخر مع رغوة الحليب.	نحو 380 مل		✓	
قهوة نيترو* قهوة مثلجة وحليب مع رغوة بكريمة بنكهة القهوة.	نحو 350 مل		✓	
قهوة مبردة* قهوة مثلجة ممزوجة مع فقاعات الأكسجين الصغيرة.	نحو 350 مل			

مشروبات  
القهوة

مشروبات  
الحليب

المشروبات  
المثلجة\*

		20 - 300 مل	200 مل	الشاي الأخضر الماء الساخن بدرجة حرارة مثالية للشاي الأخضر.		مشروبات الشاي
		20 - 300 مل	200 مل	الشاي الأسود الماء الساخن بدرجة حرارة مثالية للشاي الأسود.		
		20 - 300 مل	200 مل	الشاي المنقوع الماء الساخن بدرجة حرارة مثالية للنقع.		

\*آلة EA877 + Intuition Experience فقط

### كيف يمكنني ضبط ارتفاع فوهات القهوة؟


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

### كيف يمكنني تحضير مشروبي؟

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



### 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 4 حبوب، حيث تكون 1 الأخف و4 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 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 حليبًا مبسترًا مقيمًا بدرجة الحرارة العالية مباشرةً من التلاجة (3-5 درجات مئوية). من الممكن استخدام أنواع خاصة من الحليب (المغلّات بالحسيمايت الدقيقة والحام والمخمر والمُدعّم) أو الحليب النباتي (الأرز أو الشوفان أو اللوز). ولكن يمكن أن يعطي ذلك نتائج أقل إرضاءً من حيث جودة الرغوة وكميتها.

### كيف أبدأ في تحضير مشروب يتضمن الحليب؟


راجع قسم "2 إعداد وصفة تتضمن الحليب" المعرض سابقًا في التعليمات، أو راجع المقطع التعليمي "بدء تحضير مشروب بالحليب" المخزن في الآلة.



### المشروبات المتلجة < آلة @EA877 + INTUITION EXPERIENCE فقط

تقدم + Intuition Experience مشروبات باردة حصريّة جديدة مثل الفرابيه أو القهوة المبردة أو قهوة نيترو.

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

استخدم كوبًا بحجم 400-450 مل ومكبكات ثلج بحجم قياسي (4 x 2.5 x 2.2 سم). سوف تساعد الآلة في جميع مراحل العملية. نوصيك باتباع المراحل التحضيرية للوصفات خطوة بخطوة على الشاشة. النصائح والحيل الخاصة بالتحضير متوفرة أيضًا في قسم المعلومات، عن طريق النقر فوق رمز  الموجود على الشاشة.

### الشاي والمشروبات المنقوعة

للحصول على الشاي والمشروبات المنقوعة، لديك ثلاث وصفات توفر درجة الحرارة الأكثر ملاءمة لكل نوع من أنواع الشاي. ستكون درجة حرارة الشاي الأخضر أقل من درجة حرارة الشاي الأسود والمشروبات المنقوعة.

## كيف يمكنني ضبط درجة حرارة المياه؟



يمكنك ضبط درجة الحرارة بين T1 و T3، حيث T1 هي درجة الحرارة الفاترة تمامًا و T3 الأكثر سخونة. إذا قمت بتقليل/زيادة درجة الحرارة، فسوف تقلل/تزيد درجة حرارة كل نوع من أنواع الشاي، لكن درجة حرارة الشاي الأخضر ستكون دائمًا أقل من درجة حرارة الشاي الأسود والمشروبات المنقوعة.



## 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 ومثالية للاستخدام اليومي، حيث يتم تحضير المشروبات المحفوظة في ملف التعريف الخاص بك مباشرةً بلمسة واحدة من دون الحاجة إلى تعيين 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 للتعرف على ملف التعريف الخاص به بسهولة أكبر.
العرض	يمكنك أيضًا تعيين نوع العرض الخاص بمشروباتك على شاشة ملف التعريف. وقد تظهر في وضع "شريط تمرير" أو في وضع "تأثير الفسيفساء".
الرمجة	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 تنشيطه.

### كيف يمكنني إنشاء ملف تعريف؟

اضغط على زر ملفات التعريف واتبع المطالبات التي تظهر على الشاشة أو شاهد المقاطع 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 مشروبي المفضل في أثناء صبه، فسيتم حفظ هذه المدة.

### كيفية تنظيم/إزالة المشروبات المفضلة

- ضع إصبعك على رمز مشروب لوضع ثوانٍ.
- تظهر علامة الحذف في أعلى يمين 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 بالمياه الساخنة والصابون يوميًا 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 يوميًا بالمياه الساخنة وإسفنجة وتركه يجف في الهواء قبل وضعه في الآلة مرة أخرى.

### صيانة حاوية الحبوب

يمكن أن تترك حبوب القهوة بقايا 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 تعبئتها.

**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

المساعدة والمقاطع التعليمية



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

## صيانة نظام الحليب

الصيانة	متى؟	الشرح	الملحقات المطلوبة
شطف الحليب 30 ثانية/ 20 مل	بعد كل مشروب يحتوي على الحليب، عندما تُنبهك الآلة	يسمح لك بشطف نظام الحليب في الآلة، يمكنك بدء شطف نظام الحليب في أي وقت.	
التنظيف اليدوي لوعاء الحليب 30 ثانية	بعد كل مشروب يحتوي على الحليب	نوصي بتنظيف وعاء الحليب بالماء الساخن والصابون بعد كل استخدام. يمكنك وضع وعاء الحليب في غسالة الأطباق من دون الغطاء.	الماء الساخن + الصابون + الإسفنج
الشطف اليدوي لأنبوب الحليب 30 ثانية	بعد كل مشروب يحتوي على الحليب.	يتكون هذا الشطف من تنظيف أنبوب الحليب والفوهة المعدنية بعناية يدويًا باستخدام الماء الساخن بعد كل استخدام.	الماء الساخن + الصابون + منظف الأنابيب
تنظيف الحليب يدويًا 5 دقائق	عندما تطلب منك الآلة أو في أي وقت.	يتكون هذا التنظيف من تفكيك قالب "الكابتشينو بلمسة واحدة" القابل للفصل وتنظيفه (15). للحصول على أفضل نتائج لرغوة الحليب، ينصح بالتنظيف بانتظام. راجع الفصل 5 من دليل البدء السريع - التنظيف اليدوي الشامل لنظام توزيع الحليب - 5 دقائق.	إبرة التنظيف (3د)

## مهام الصيانة الأخرى

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

مهم: إذا كان منتج مجهزًا بخرطوشة نظام فلتر المياه Claris F088 الخاصة بنا، فيُرجى إزالتها قبل إجراء إزالة الترسبات.



## وظائف أخرى

### كيفية الوصول إلى إعدادات الآلة

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



### قائمة الإعدادات:

اللغة	تحديد لغة من اختيارك من بين 21 لغة.
التاريخ والوقت	تعيين التاريخ مطلوب، خاصة إذا كنت تستخدم خرطوشة مانعة للترسبات. يتم عرض إعداد الوقت وتنسيق 12 ساعة أو 24 ساعة
سطوع الشاشة	لضبط سطوع الشاشة.
الضوء	لتنشيط ضوء المؤشر سهل الاستخدام أو إلغاء تنشيطه.
اختيار الشاشة الأولى	اختيار طريقة عرض الشاشة الأولى.
التوقف التلقائي	لاختيار المدة التي سيتوقف بعدها الجهاز تلقائيًا. هذه الوظيفة تسمح لك باستهلاك كمية أقل من الكهرباء.
الإضاءة التلقائية	لتشغيل الآلة وبدء التسخين السابق للجهاز تلقائيًا في وقت محدد. هل تناول قهوتك دائمًا في الوقت نفسه كل يوم؟ إذاً، فهذه الميزة مصممة لك! من خلال ضبط التشغيل التلقائي، يمكنك توفير الوقت وتحتاج فقط إلى بدء تحضير مشروبك.
وحدة الحجم	تحديد وحدة القياس: مل أو أوقية.
الشطف التلقائي	يمكنك اختيار تفعيل الشطف التلقائي لمخرج القهوة أو عدم تفعيله عند بدء تشغيل الآلة.
عسر الماء	لتعديل درجة عسر الماء بين 0 و 4. لمزيد من المعلومات، راجع فصل "قياس درجة عسر الماء".
درجة حرارة القهوة	لضبط درجة حرارة القهوة بين T1 و T3.
درجة حرارة الشاي	لضبط درجة حرارة الشاي بين T1 و T3.
نوع القهوة	يشير إلى نوع القهوة المضافة في حاوية الحبوب.



## إجابات أسئلتك

### التشغيل

1. تعرض الآلة خطأً أو توقف البرنامج أو يوجد عطل في الآلة.
  - ✓ قم بإيقاف تشغيل الآلة وفصلها عن مصدر الطاقة، وقم بإزالة خرطوشة الفلتر، وانتظر دقيقة واحدة ثم أعد تشغيل الآلة. اضغط باستمرار على زر التشغيل/إيقاف التشغيل لمدة 3 ثوانٍ على الأقل لبدء التشغيل.
2. لا يعمل الجهاز بعد الضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل (لمدة 3 ثوانٍ على الأقل).
  - ✓ افحص المصهرات ومقيس الطاقة الخاص بالتركيبات الكهربائية لديك. تأكد من إدخال قابسي الطاقة في المقبس بشكل صحيح.
3. حدث انقطاع في الطاقة في أثناء إحدى الدورات.
  - ✓ تتم إعادة تعيين الجهاز تلقائيًا عند إعادة تشغيله.



4. المطحنة تعمل وهي فارغة.

- ✓ هذا أمر طبيعي إذا كان يحدث من وقت إلى آخر عندما تتبقى حبوب قهوة قليلة أو عند انتهائها. ويمكن أن تعمل وهي فارغة لمدة تصل إلى عشر ثوانٍ لتحديد استهلاكها والتأكد من أنها تعمل بشكل صحيح.
- ✓ لا يزال هناك حبوب قهوة في الحاوية:

  - قد تكون القهوة زيتية جدًا ولا يتم سحبها إلى داخل الآلة بشكل صحيح. يمكنك محاولة إززال الحبوب ورؤية ما إذا كانت
  - تستعمل مرة أخرى. ومع ذلك، نوصي بتغيير القهوة (راجع وظيفة نوع الحبوب).
  - إذا كانت هذه قهونك المعتادة التي كانت تُحضر بشكل جيد حتى الآن: فیرجی الاتصال بخدمة المستهلكين لدى KRUPS.

#### الاستعمال

1. تُصدر المطحنة ضجيجًا غير طبيعي.
- ✓ من المرجح وجود أجسام غريبة في المطحنة. حاول تنظيفها باستخدام مكنسة كهربائية، أو اتصل بخدمة المستهلكين لدى KRUPS.
2. توجد مياه تحت الجهاز.
- ✓ قبل إزالة درج التقطير، انتظر 15 ثانية بعد تدفق القهوة حتى تُبقي 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.
- ✓ تحقق من أن درج التقطير غير ممتلئ.
3. من الصعب تشغيل زر ضبط درجة نعومة الطحن.
- ✓ لا تُشغل زر ضبط درجة نعومة الطحن إلا عند تشغيل المطحنة.
4. لم يُخرج الجهاز أي قهوة.
- ✓ تم الكشف عن حادث ما في أثناء الإعداد.
- ✓ ستم إعادة تشغيل الجهاز تلقائيًا وسيكون جاهزًا لدورة جديدة.
5. استخدمت قهوة مطحونة بدلاً من حبوب القهوة.
- ✓ استخدم مكنسة كهربائية لتجميع القهوة المطحونة من حاوية الحبوب.
6. تخرج المياه من فوهات القهوة عند إيقاف تشغيل الآلة.
- ✓ هذا أمر طبيعي. إنها عملية شطف تلقائية لتنظيف فوهات القهوة والتأكد من عدم انسدادها

#### البخار والحليب

1. يبدو أن مكان تدفق الحليب في الآلة مسدود جزئيًا أو كليًا.
- ✓ راجع بداية الدليل في الفصل 5. التنظيف اليدوي العميق لنظام توزيع الحليب - 5 دقائق، أو راجع المقطع التعليمي المحفوظ في الآلة «تنظيف فوهة الحليب».
2. لا يخرج بخار.
- أ. في حال لم يخرج البخار بشكل صحيح عند استخدام دورة البخار أول مرة:
- ✓ تأكد من عدم انسداد مخرج البخار. راجع أعلاه: «يبدو أن مخرج البخار في الآلة مسدود جزئيًا أو كليًا».
- ✓ قم بتنفيذ العملية الآتية مرة واحدة فقط:
- أفرغ خزان المياه وأزل خرطوشة نظام فلتر المياه Claris مؤقتًا. املاً الخزان بالمياه المعدنية التي تحتوي على نسبة عالية من الكالسيوم (>100 ملجم/لتر) وقيم بإجراء دورات بخار متتالية (5 إلى 10 دورات) في حاوية حتى يتم الحصول على نفثات مستمرة من البخار. أعد الخرطوشة إلى الخزان.
- ب. سبق أن عملت فوهة البخار:
- ✓ تأكد من عدم انسداد مخرج البخار. راجع أعلاه: «يبدو أن مخرج البخار في الآلة مسدود جزئيًا أو كليًا».
- ✓ إذا استمرت المشكلة بعد إكمال الخطوات المذكورة أعلاه، فیرجی الاتصال بخدمة المستهلكين لدى KRUPS.
3. يتسرب البخار من شبكة درج التقطير.
- ✓ قد يتسرب البخار من شبكة درج التقطير وفق نوع التحضير.
4. يظهر البخار تحت غطاء درج الحبوب.
- ✓ تأكد من أن فتحة قرص التنظيف الموجودة أسفل الغطاء (J) مغلقة بشكل صحيح.

#### الصيانة

1. لا تتطلب 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 كثيرًا.
2. يوجد القليل من القهوة المطحونة في درج التقطير.
- ✓ قد ترسب كمية صغيرة من القهوة المطحونة في درج التقطير. صُممت الآلة لتفريغ أي فائض من القهوة المطحونة بحيث تظل منطقة الترشح نظيفة.
3. لا يزال ضوء المؤشر سهل الاستخدام قيد التشغيل بعد إفراغ صينية القهوة المطحونة.
- ✓ أعد تركيب صينية القهوة المطحونة.
4. بعد مليء خزان المياه، يبقى ضوء المؤشر سهل الاستخدام قيد التشغيل.
- ✓ تأكد من تثبيت الخزان في موضعه الصحيح في الجهاز.
- ✓ يجب أن تتحرك العوامات الموجودة في قاع الخزان بحرية. تحقق من العوامات وحركها إذا لزم الأمر.

## المشروبات

1. تُصَبّ القهوة ببطء شديد.
    - ✓ أدر زر «درجة نعومة الطحن» إلى اليمين 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 لأسفل بشكل صحيح.
    - ✓ تجب استخدام القهوة الزيتية أو المكرونة أو المكسبة 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. حُصِر مشروبك على دورتين باستخدام وظيفة الكوبين.
  3. الإسريسو 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 تحضير 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 تحضيره.
    - ✓ يحدث التفتح السابق عندما تبدأ الوصفة، وقد يؤدي هذا إلى خروج كمية صغيرة من المياه من فوهات القهوة.
- إذا استمرت إحدى المشكلات الموضحة أعلاه، فاتصل بخدمة المستهلكين لدى KRUPS.

## التخلص 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 للاسترداد أو لإعادة التدوير.
- فلنساعد على حماية البيئة!
- اتركه في نقطة تجميع نفايات المعالجت

## الضمان

لا ينطبق الضمان في الحالات الآتية:

- وجود أجسام غريبة في أداة التقطيع،
- سكب القهوة المطحونة في حاوية حبوب القهوة،
- لم تُستخدم خرطوشة نظام فلتر المياه Claris وفق تعليمات KRUPS،
- في حال عدم إزالة الترسبات أو إجراء التنظيف أو الصيانة المنتظمة بالشكل الكافي.

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

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

الشركة المصنعة: GSM – 1076 Rue Saint-Leonard 53100 Mayenne - France