EN HOTLINE: UK: 0845 330 6460 - ROI: (01) 677 4003

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

NL HOTLINE : NL : 0318 58 24 24

SERVIZIO CONSUMATORI: IT: 199 207701 - CH: 0800 37 77 37

ES HOTLINE : ES : 902 31 23 00

PT Clube Consumidor : **PT** : 808 284 735

EL ΕΛΛΑΔΑ: GR: 2106371251

RU ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ: RU: 495 213 32 28

UK YKPAÏHA: UK: 044 492 06 59

PL INFOLINIA: PL: 0 801 300 420

CS HOTLINE : CZ : 731 010 111

SK ZÁKAZNÍCKA LINKA: SK: 233 595 224

HU ÜGYFÉLSZOLGÁLAT: HU: (1) 8018434 567



www.krups.com







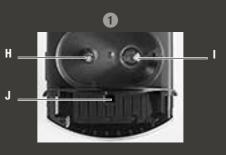
0A21060 - 09.2014



ESPRESSERIA AUTOMATIC SERIE EA80 EA82



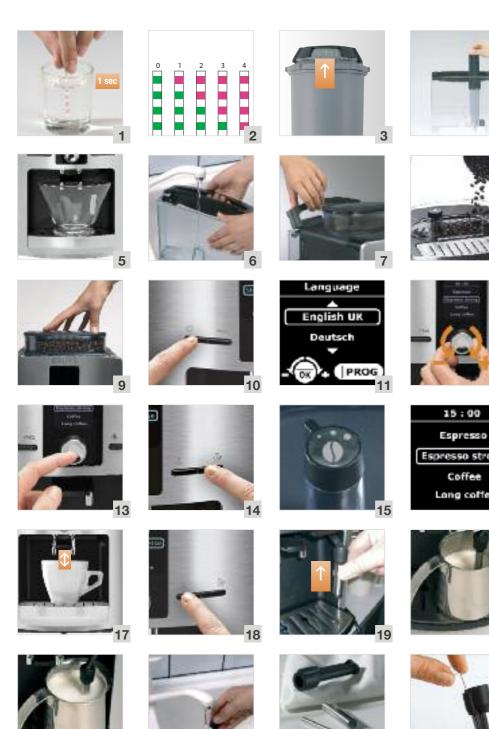






www.krups.com

SS





DESCRIPTIF

- Poignée/couvercle réservoir d'eau
- B Réservoir d'eau
- C Tiroir à café
- D Collecteur de marc de café
- E Sorties café, poignée réglables en hauteur
- Grille et bac récolte-gouttes amovible
 Couvercle de réservoir café en grains
- 0

Réservoir café en grains

- H Bouton de réglage de la finesse de broyage
- I Broveur à meule en métal
- J Goulotte pastille de nettovage
- K Grille repose-tasses



Ecran graphique

- L Ecran graphique
- M Touche "marche/arrêt"
- Y Touche programmation
- 0 OK validation
- P Touche vapeur
- Q Eau chaude
- R Buse vapeur
- S Flotteurs de niveau

Chère Cliente, cher Client,

Nous vous félicitons pour l'achat de cette Espresseria Automatic Krups. Vous en apprécierez aussi bien la qualité du résultat en tasse que la grande facilité d'utilisation.

Espresso ou lungo, ristretto ou cappuccino, votre machine à café / espresso automatique a été conçue pour vous permettre de savourer à la maison la même qualité qu'au bistrot, quelque soit le moment dans la journée ou dans la semaine où vous le préparerez.

Grâce à son Compact Thermoblock System, sa pompe 15 bars et parce qu'elle travaille exclusivement à partir de café en grains fraîchement moulus juste avant extraction, votre Espresseria Automatic vous permettra d'obtenir une boisson contenant un maximum d'arômes, recouverte d'une magnifique crème épaisse et dorée couleur chamois, un produit provenant de l'huile naturelle des grains de café.

L'espresso n'est pas servi dans une tasse à café traditionnelle, mais plutôt dans de petites tasses en porcelaine.

Pour obtenir un espresso à une température optimale et une crème bien compacte, nous vous conseillons de bien faire préchauffer vos tasses.

Après certainement plusieurs essais, vous trouverez le type de mélange et de torrefaction du café en grains correspondant à vos goûts. La qualité de l'eau utilisée est aussi bien sûr un autre facteur déterminant dans la qualité du résultat en tasse que vous obtiendrez.

Vous devez vous assurer que l'eau est fraîchement sortie du robinet (afin qu'elle n'ait pas eu le temps de devenir stagnante au contact de l'air), qu'elle est exempte d'odeur de chlore et qu'elle est froide.

Le café espresso est plus riche en arôme qu'un café filtre classique. Malgré son goût plus prononcé, très présent en bouche et plus persistant, l'espresso contient en fait moins de caféine que le café filtre (environ 60 à 80 mg par tasse en comparaison avec 80 à 100 mg par tasse). Cela est dû à une durée de percolation plus courte.

Grâce à sa grande simplicité de manipulation, la visibilté de tous ses réservoirs ainsi que ses programmes automatiques de nettoyage et de détartrage, votre Espresseria Automatic vous apportera un grand confort d'utilisation.

Limites d'utilisation

Cette machine Espresso ne doit être utilisée que pour la préparation d'espressos ou de cafés, pour faire mousser le lait et chauffer des liquides. Aucune responsabilité ne saurait être engagée pour les endommagements éventuels découlant de l'utilisation de l'appareil à des fins non autorisées, de mauvais branchements, manipulations, opérations et réparations hasardeuses. Les garanties de maintenance deviendront nulles dans de telles circonstances.

Pour utilisation domestique seulement

La durée de la garantie dépend de la législation de votre pays avec un maximum de 3000 cycles par an. Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement et ne convient pas à une utilisation commerciale ou professionnelle. Toute utilisation de cette machine dans un contexte autre que domestique n'est pas couvert par la garantie du fabricant.

La garantie ne couvre pas les dommages et détériorations provenant d'une mauvaise utilisation, de réparations effectuées par des personnes non habilitées ou encore au non respect du mode d'emploi. La garantie ne sera pas assurée si toutes opérations ou instructions d'entretien ne sont pas respectées ; si des produits de nettoyage ou de détartrage non conformes aux spécifications d'origine KRUPS sont utilisés. La garantie ne s'applique pas dans le cas où la cartouche filtrante Claris Aqua Filter System n'est pas utilisée selon les instructions KRUPS. L'usure anormale des pièces (meules de broyage, valves, joints) est exempte de la garantie ainsi que les dommages causés par des objets extérieurs dans le broyeur à café (par exemple : bois, cailloux, plastiques, pièces...).

Obsah je uzamčen

Dokončete, prosím, proces objednávky.

Následně budete mít přístup k celému dokumentu.



Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.
 - *) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.
- 2) Pak jsou tady "roboti", kteří se přiživují na naší práci a "vysávají" výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!