

## Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

děkujeme, že jste si zakoupili přístroj KRUPS na přípravu espressa s mlýnkem na kávová zrna. Espresso, ristretto, lungo, macchiato, a mnoho dalších... váš přístroj byl navržen a vyroben ve Francii tak, abyste si kdykoliv během dne mohli doma vychutnat stejnou kvalitu kávy jako v kavárně.

Váš přístroj KRUPS na espresso je vybaven pokročilými technologiemi a intuitivním OLED displejem; aby se dosáhlo nejlepší možné extrakce a tím i maximálního aroma a chuti z čerstvě namletých kávových zrn. Pro dosažení optimální chuti je třeba, abyste použili čerstvou vodu z kohoutku.













Pro ještě větší potěšení může váš přístroj KRUPS EVIDENCE ONE připravit automaticky a jediným stiskem mnoho nápojů díky systému One Touch Cappuccino, který ohřeje a napění mléko.


Jelikož každá káva je jiná, můžete své nápoje přizpůsobit:

- Po několika pokusech jistě najdete druh kávy a pražení zrnkové kávy, které odpovídají vaší chuti. Pravděpodobně budete muset nějakou dobu experimentovat, než najdete typ zrnkové kávy, která vám bude plně vyhovovat.
- Experimentováním s jednotlivými stupni jemnosti mletí se vám podaří dosáhnout více nebo méně plné chuti kávy.
- Nastavením, zda si přejete menší či větší kávu, či intenzity dosáhnete perfektních výsledků.

Přejeme vám hodně radosti s vaším přístrojem KRUPS.

**Tým KRUPS**

	Přibližná velikost	Doporučené množství kávy	Doporučená doba pění	 AROMA +	 X2	 FAV.
<b>Přímý přístup</b>						
 Espresso Káva s výrazným aroma pokrytá lehce hořkou karamelovou pěnou	40 ml	40 ml		✓	✓	✓
 Prodloužená káva Vyšší obsah kofeinu, ale jemnější chuť. Vhodná zejména po ránu.	120 ml	120 ml		✓	✓	✓
 Cappuccino Rovnováha mezi mlékem, pěnou a kávou	180 ml ½ mléko ½ káva ½ mléčná pěna	60 ml	25 s	✓	✓	✓
 Latte Macchiato Gurmánské espresso s mléčnou pěnou	240 ml ¾ mléko ¼ káva ¼ mléčná pěna	50 ml	35 s	✓	✓	✓
 Caffe Latte Pěna s jemnou kávovou chutí	280 ml ¾ mléko ¼ káva ¼ mléčná pěna	50 ml	40 s	✓	✓	✓
<b>Menu « More »</b>						
 Ristretto Krátké a silné espresso	25 ml	25 ml		✓		✓
 Doppio Dvojité espresso s jantarovou pěnou	100 ml	2x 50 ml		✓		✓
 Americano Dvojité espresso s horkou vodou	240 ml	120 ml		✓		✓
 Frothy milk	160 ml		25 s			✓

 Čaje	200 ml					✓
--	--------	--	--	--	--	---

Rozhraní a tlačítka se intuitivně posvěčují, aby bylo použití přístroje snazší.

- Vypnuto → Pokud není tlačítko podsvícené, není daná funkce dostupná.
- Slabě podsvícené tlačítko → Signalizuje, že funkce je dostupná a lze ji zvolit.
- Podsvícené tlačítko/výrazné podsvícení → znamená, že funkce je zvolena/probíhá.


## Rady a tipy


- Dalším faktorem určujícím kvalitu připravené kávy je samozřejmě kvalita použité vody. Vápenec a chlór mohou změnit chuť kávy. Pro zachování plného aroma kávy doporučujeme používat filtrační vložky Claris Aqua Filter System nebo vodu s nízkým obsahem minerálů.
- Pro přípravu nápojů doporučujeme používat predehřáté šálky (pod teplou vodou), jejichž velikost je přizpůsobena požadovanému množství.
- Pražená kávová zrna mohou ztratit aroma, pokud nejsou chráněna. Doporučujeme vám, abyste použili množství zrn odpovídající vaší spotřebě na následující 2–3 dny a upřednostnili 250 g sáčky.
- Kvalita kávových zrn se mění a jejich hodnocení je subjektivní. Arabica dodá nápoji jemnou a květinovou vůni na rozdíl od Robusty, která je bohatší na kofein, je více hořká a má plnější aroma. Je běžné kombinovat oba druhy kávy, čímž se získá vyváženější káva. Neváhejte se poradit s prodejcem kávy.
- Nedoporučujeme používat mastná a karamelizovaná zrna, která mohou přístroj poškodit.
- Jemnost mletí zrn ovlivňuje sílu aroma a kvalitu pěny. Čím jemnější je mletí, tím nadýchanější bude pěna. Mletí může být navíc přizpůsobeno podle připravovaného nápoje.
- Můžete používat pasterizované mléko nebo UHT, odtučněné, polotučné nebo plnotučné mléko o stejné teplotě jako v chladničce (3–5 °C).
- Používání speciálního mléka (mikrofiltrované, čerstvé, fermentované, obohacené...) nebo rostlinného mléka (rýžové, mandlové atp.) může vést k méně příznivým výsledkům, zejména co do množství a kvality pěny.


## DŮLEŽITÉ INFORMACE O VÝROBKU

Před prvním použitím spotřebiče si pozorně přečtete návod k použití a uschovejte jej: nesprávné použití přístroje znamená zneplatnění záruky společnosti KRUPS. Je nezbytné dodržovat bezpečnostní pokyny.

## PRŮVODCE SYMBOLY V NÁVODKU K POUŽITÍ

 **Nebezpečí:** Varování před rizikem vážného zranění nebo smrti. Symbol blesku slouží jako upozornění na nebezpečí spojená s elektrickým proudem.

 **Pozor:** Varování před výskytem poruch, poškození nebo zničení přístroje.

 **Důležité:** Obecná nebo důležitá poznámka pro provoz přístroje.

### Výrobky dodávané spolu s vaším přístrojem

Zkontrolujte výrobky dodané spolu s vaším přístrojem. Pokud některá součást chybí, obraťte se přímo na kontaktní linku (viz str. 12: První nastavení).

### Dodané součásti:

- Přístroj Espresso Automatic série EA895
- 2 čisticí tablety
- 1 sáček odvápnovacího prostředku
- Nastavitelný přívod mléka pro „One Touch Cappuccino“
- Demontážní klíč pro čištění parního okruhu + čisticí jehla
- Bezpečnostní pokyny
- 1 kazeta Claris - Aqua Filter System se šroubovacím příslušenstvím
- 1 tyčinka pro stanovení tvrdosti vody
- Návod k použití
- Adresář servisních středisek poprodejního servisu Krups
- Záruční doklady

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Přístroj	Automatic Espresso EA895
Napájení	220-240V~ / 50 Hz
Tlak čerpadla	15 barů
Zásobník na zrnkovou kávu	250 g
Spotřeba energie	Za provozu: 1450 W
Nádržka na vodu	2.3 l
Uvedení do provozu a skladování	Uvnitř, na suchém místě (chraňte před mrazem).
Rozměry (mm) V x Š x H	367 x 240 x 380
Hmotnost EA895 (kg)	8.4

Výrobce si vyhrazuje právo provést technické změny.

# 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!