FR	HOTLINE : BE : 32 70 23 31 59 - FR : 09 74 50 10 61 - CH : 0800 37 77 37
DE	HOTLINE : DE : 0800 98 000 00 - AT : 0800 225 225 - CH : 0800 37 77 37
EN	HOTLINE: UK: 0345 330 6460 - ROI: (01) 677 4003
NL	HOTLINE : NL : 0318 58 24 24
IT	SERVIZIO CONSUMATORI: IT: 199 207701 - CH: 0800 37 77 37
ES	HOTLINE : ES : 902 31 23 00
PT	CENTRO DE CONTACTO DO CONSUMIDOR : PT : 808 284 735
EL	ΕΛΛΑΔΑ : GR : 2106371251
RU	ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ : RU : 495 213 32 28
UK	УКРАЇНА : UK : 044 300 13 04
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

8080014573-04

www.krups.com

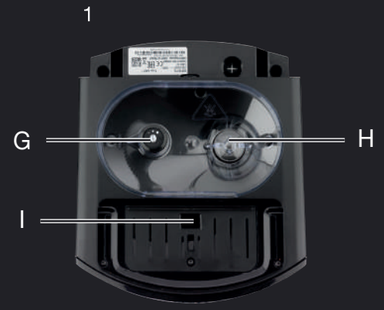
Réf. 8080014573-04 03/2018

KRUPS

EA815 - EA816 - EA817

www.krups.com

FR DE EN NL IT ES PT EL RU UK PL CS SK HU



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

28

29

30

31

32

33

34

Chère Cliente, cher Client,

Nous vous félicitons pour l'achat de votre Espresso Automatic Serie EA815-EA816-EA817. Votre machine vous donne la possibilité de préparer des boissons très variées, des espressos, cafés ou ristrettos de façon totalement automatique. Vous pouvez également préparer des boissons lactées comme le cappuccino. Elle a été conçue pour vous permettre de savourer à la maison la même qualité qu'au restaurant, quel que soit le moment dans la journée ou dans la semaine où vous le préparerez. Vous en apprécierez aussi bien la qualité du résultat en tasse que la grande facilité d'utilisation. Vous pouvez agir sur le volume, l'intensité et la température de vos boissons.

Grâce à son Compact Thermoblock System avec chambre de percolation intégrée, sa pompe 15 bars et parce qu'elle travaille à partir de café en grains fraîchement moulus juste avant extraction, votre machine vous permettra d'obtenir des ristrettos, espressos, et cafés chauds dès la première tasse avec un maximum d'arômes et recouverts d'une crème couleur brun chamois.

Traditionnellement, et pour permettre à la boisson d'exprimer toute sa saveur, l'espresso est servi dans de petites tasses en porcelaine évasées. Pour obtenir un espresso à une température optimale et une crème bien compacte, nous vous conseillons de faire préchauffer vos tasses.

Il vous faudra probablement plusieurs essais pour trouver le café en grains qui vous siéra.

En changeant de mélange et/ou de torréfaction, vous parviendrez à obtenir le résultat idéal.

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 moins de caféine que le café filtre (environ 60 à 80 mg par tasse en comparaison avec 80 à 100 mg par tasse) en raison d'une durée de percolation plus courte.

La qualité de l'eau utilisée est aussi un autre facteur déterminant quant à la qualité du résultat en tasse. Idéalement, utilisez une eau tout juste sortie du robinet (afin qu'elle n'ait pas eu le temps de stagner au contact de l'air), exempte d'odeur de chlore et froide.

L'afficheur LCD, ergonomique et confortable, facilitera votre navigation. Il vous guidera sur l'ensemble des étapes, de la préparation de votre boisson aux opérations de maintenance.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre machine Krups.

L'équipe Krups

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!