

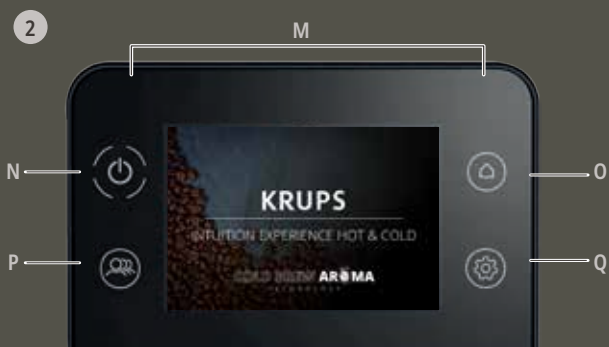
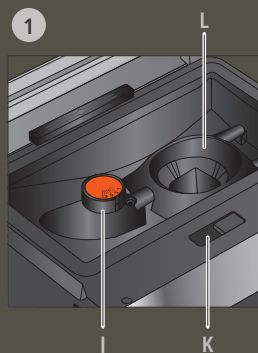
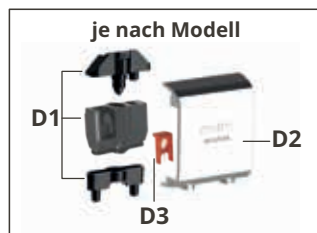
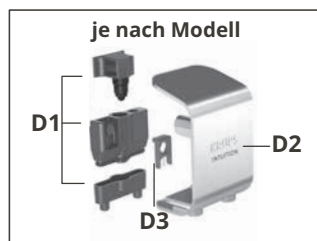
KRUPS®

INTUITION

HOT & COLD



8020012476



1. ÜBERSICHT	2
2. WICHTIGE PRODUKTINFORMATIONEN.....	2
3. IM LIEFERUMFANG DER MASCHINE ENTHALTENES ZUBEHÖR.....	3
4. TECHNISCHE DATEN	4
5. GERÄTEBESCHREIBUNG	4
6. ERSTE SCHRITTE UND GERÄTEINSTALLATION	4
7. INTUITIVE LEUCHTANZEIGE	5
8. FILTER UND WASSERHÄRTE	6
9. MAHLWERK: EINSTELLEN DER FEINHEIT DES MAHLGRADES	7
10. GETRÄNKE ZUBEREITEN	8
10.1. MILCHGETRÄNKE	10
10.2. EISGEKÜHLTE GETRÄNKE.....	11
10.3. TEE	11
11. FAVORITEN-FUNKTION	11
12. ALLGEMEINE WARTUNG.....	12
12.1. WARTUNG DER ABTROPFSCHALE.....	12
12.2. WARTUNG DES KAFFEESATZBEHÄLTERS	12
12.3. WARTUNG DES WASSERTANKS.....	12
12.4. WARTUNG DES KAFFEEBOHNENBEHÄLTERS.....	12
12.5. WARTUNG DES MILCHSYSTEMS	13
12.6. SONSTIGE WARTUNGSAUFGABEN.....	13
13. WEITERE FUNKTIONEN.....	14
14. ANTWORTEN AUF IHRE FRAGEN	15

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für einen KRUPS Kaffeevollautomaten entschieden haben.

Unsere KRUPS Kaffeevollautomaten werden in Frankreich entworfen, entwickelt und hergestellt und gewährleisten damit die strengsten Garantien hinsichtlich Herkunft und Fertigungsqualität.

Ihre Maschine wurde entwickelt, um Kaffeespezialitäten in Barista-Qualität so einfach wie möglich zuzubereiten. Genießen Sie die verschiedensten Kaffeegetränke wie Espresso, Ristretto, Long Coffee oder sogar Cappuccino, Latte Macchiato oder Caffé Latte – alles mit nur einem Tastendruck!

Um Ihnen die Arbeit zu erleichtern, hat KRUPS eine intuitive Leuchtanzeige entwickelt. Dies wird Ihnen bei der Verwendung Ihrer Maschine helfen und Ihnen die Kaffeepausen verschönern.

Für hohen Bedienkomfort sorgt der große, intuitive Touchscreen (wie bei einem Smartphone) Ihres KRUPS Kaffeevollautomaten. Dank der modernen Technologien Ihrer Maschine erzielen Sie das bestmögliche Ergebnis und gewinnen aus frisch gemahlenden Kaffeebohnen das Maximum an Aroma und Geschmack.

Wir hoffen, dass Sie Ihren Kaffee genießen und mit Ihrer KRUPS Maschine rundum zufrieden sind.

Ihr KRUPS Team



BENÖTIGEN SIE UNTERSTÜTZUNG BEI DEN ERSTEN SCHRITTEN MIT IHRER MASCHINE?



HILFE UND TUTORIALS

Hier finden Sie eine Liste der auf Ihrem Gerät gespeicherten Tutorials, die Ihnen bei der Verwendung helfen. Sie werden Schritt für Schritt durch die Zubereitung eines Getränks, die Verwaltung Ihrer Favoriten und die Wartung Ihrer Maschine geführt.

Liste der verfügbaren Tutorials:

1. So bereiten Sie Ihre Getränke zu 2. So verwalten Sie ein Profil

- Kaffeegetränk zubereiten
- Milchgetränk zubereiten
- Eisgekühltes Getränk zubereiten
- To-Go-Getränk zubereiten
- Profil erstellen und konfigurieren
- Ihrem Profil ein Getränk hinzufügen

3. So warten Sie Ihre Maschine

- Manuelle Reinigung des Milchsystems durchführen
- Reinigung durchführen
- Entkalkung durchführen



WICHTIGE PRODUKTINFORMATIONEN

Lesen Sie die Bedienungsanleitung und das Heft „Sicherheitshinweise“ vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf: Bei unsachgemäßem Gebrauch übernimmt KRUPS keinerlei Haftung.



IM LIEFERUMFANG DER MASCHINE ENTHALTENES ZUBEHÖR

Prüfen Sie das mit Ihrer Maschine gelieferte Zubehör. Wenn ein Teil fehlt, wenden Sie sich direkt an Ihren KRUPS Kundendienst.

Gelieferte Produkte		
1.	2 Reinigungstabletten	 x2
2.	1 Päckchen Entkalker	 x1
3.	Milchschlauch, passend für das „One Touch-Cappuccino“-System	 x1  x2
4.	Reinigungsnadel für den Dampfkreislauf in der Kaffeedüse	
5.	1 Teststreifen zur Prüfung der Wasserhärte	
6.	Bedienungsanleitung – Heft mit Sicherheitsempfehlungen Verzeichnis der KRUPS Kundendienstzentren Garantiedokumente	
7.	Reinigungsrohr	
Nur für Intuition Hot & Cold EA879*		
8.	Milchbehälter: Sie können den Milchbehälter ohne Deckel in die Spülmaschine geben.	
9.	1 Claris Aqua-Filterkartusche mit Schraubzubehör	



Achtung: Verwenden Sie für diese Maschine nur Krups Zubehör, damit der Garantieanspruch erhalten bleibt.



TECHNISCHE DATEN

Gerät	Automatic Espresso EA87
Stromversorgung	220–240 V ~ / 50 Hz
Pumpendruck	15 bar
Kaffeebohnenbehälter	250 g
Energieverbrauch	Im Betrieb: 1550 W
Wassertank	3 l
Erste Schritte und Aufbewahrung	An einem trockenen Ort im Haus (frostfrei)
Abmessungen (mm) H x L x T	365 x 240 x 400
Gewicht der EA87 (kg)	8,9

Technische Änderungen vorbehalten.



GERÄTEBESCHREIBUNG

- A. Griff am Wassertankdeckel
- B. Wassertank
- C. Deckel des Kaffeebohnenbehälters
- D. Höhenverstellbare Kaffee-/Milchdüsen
je nach Modell
 - D1. „One-Touch-Cappuccino“-System
 - D2. Abnehmbare Tür
 - D3. Reinigungsnadel
- E. Kaffeesatzbehälter
- F. INTUITIVE LEUCHTANZEIGE
- G. Milchschauch für den „One Touch Cappuccino“-Block und -Anschluss
- H. Abtropfschale mit abnehmbarem Gitter
- I. Wasserstandsschwimmer
- 1. Kaffeebohnenbehälter
- J. Knopf zum Einstellen des Mahlgrades
- K. Klappe Reinigungsfach
- L. Kegelmahlwerk aus Metall
- 2. Bedienfeld
- M. Navigations-Touchscreen
- N. EIN/AUS
- O. Verknüpfung zum Startbildschirm
- P. Profile
- Q. Maschinenkonfigurationen
- R. Milchbehälter*



ERSTE SCHRITTE UND GERÄTEINSTALLATION

INBETRIEBNAHME

Stellen Sie die Maschine auf einer stabilen, horizontalen, sauberen und trockenen Arbeitsfläche auf. Wenn Sie die Maschine zum ersten Mal verwenden, werden Sie aufgefordert, verschiedene Einstellungen auszuwählen.

Beim Ansaugvorgang werden die Wasserkreisläufe der Maschine gefüllt, damit diese betrieben werden kann. Das Vorheizen und der automatische Spülvorgang werden durchgeführt.

Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm. Weitere Informationen finden Sie in der Kurzanleitung. Ihr Gerät wurde geprüft und getestet, bevor es die Produktionsstätte verlassen hat. Trotz aller Sorgfalt bei der Reinigung ist es möglich, dass sich Kaffeereste in der Kaffeemühle und/oder Kaffeetropfen auf dem Gitter der Abtropfschale befinden. Beim Auspacken stellen Sie außerdem möglicherweise fest, dass sich durch das Schutzmaterial Staub auf der Maschine abgelagert hat. Wir empfehlen, die Maschine vor dem ersten Gebrauch gründlich mit einem Tuch zu reinigen.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Gerät.

*je nach Modell

STANDBY-MODUS

Je nach Vorbereitung führt das Gerät automatisch einen Spülvorgang durch, wenn es in den Stand-by-Modus geschaltet wird. Der Zyklus dauert nur wenige Sekunden und stoppt automatisch.



HINWEISE UND TIPPS

WASSER

Das Aroma wird stark von der Wasserqualität beeinflusst. Kalk und Chlor können den Geschmack des Kaffees verändern. Damit das ganze Aroma Ihres Kaffees erhalten bleibt, empfehlen wir Ihnen, frisches Wasser sowie eine Kartusche des Claris Aqua-Filtersystems oder abgefülltes Wasser mit Trockenrückständen unter 800 mg/l zu verwenden (siehe Etikett auf der Flasche). Siehe Kapitel „FILTER UND WASSERHÄRTE“.

TASSE

Bei der Zubereitung heißer Getränke empfehlen wir, vorgewärmte Tassen zu verwenden (indem Sie sie unter heißem Wasser abspülen), deren Größe an die gewünschte Menge angepasst ist.

BOHNEN



Die gerösteten Kaffeebohnen können ihr Aroma verlieren, wenn sie nicht geschützt sind. Wir empfehlen, die Kaffeemenge zu verwenden, die Ihrem Verbrauch in den kommenden 2-3 Tagen entspricht, und 250 g-Beutel zu wählen.

Die Qualität der Kaffeebohnen unterscheidet sich und der Geschmack ist subjektiv. Arabica hat feine, blumige Aromen, Robusta hingegen ist bitterer und vollmundiger und enthält mehr Koffein. Es ist üblich, die beiden Kaffeearten zu mischen, um einen ausgewogeneren Kaffee zu erhalten. Lassen Sie sich von Ihrem Kafeeröster beraten.

Wir empfehlen, keine öligen und karamellisierten Bohnen zu verwenden, da diese die Maschine beschädigen können.

Der Mahlgrad beeinflusst die Stärke der Aromen und die Qualität der Crema. Außerdem kann der Mahlgrad an das gewünschte Getränk angepasst werden.



INTUITIVE LEUCHTANZEIGE

Ihre Intuition Maschine verfügt über eine intelligente, moderne Technologie, um Ihnen den Alltag zu erleichtern: die intuitive Leuchtanzeige (I). Diese Technologie hat zwei Funktionen:

1. Die Maschine erkennt und überwacht automatisch die Pegel in den Behältern für Wasser, Kaffeebohnen und Kaffeesatz. Wenn Sie Ihre Behälter füllen oder leeren müssen oder wenn das Gerät gewartet werden muss, leuchtet die rote Warnleuchte auf. Dann befolgen Sie bitte die Informationen auf dem Bildschirm.
2. Über die intuitive Leuchtanzeige können Sie außerdem Ihr Erlebnis individuell anpassen. So können Sie jedem Profil eine eigene Farbe zuweisen. Wenn Sie eins der Profile auswählen, nimmt die Leuchtanzeige die Farbe dieses Profils an, um Ihnen so die sofortige Erkennung sowie eine schnelle und intuitive Navigation zu ermöglichen.

Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Mein Profil“.



FILTER UND WASSERHÄRTE

WAS BEWIRKT DIE EINSTELLUNG DER WASSERHÄRTE?

Um Kalkablagerungen zu vermeiden und die Qualität des Kaffees zu optimieren, empfehlen wir Ihnen, die Wasserhärte für Ihre Maschine einzustellen.

SO GEBEN SIE DIE WASSERHÄRTE IHRER MASCHINE AN



EINSTELLUNGEN



- Füllen Sie ein Glas Wasser.
- Tauchen Sie den im Lieferumfang der Maschine enthaltenen Teststreifen in das mit Wasser gefüllte Glas.
- Warten Sie eine Minute. Die Quadrate auf dem Teststreifen verändern die Farbe.
- Zählen Sie die farbigen Quadrate. Die Zahl gibt auf einer Skala von 0 bis 4 an, wie hart Ihr Wasser ist.
- Geben Sie im Menü „Wasserhärte“ einen Wert durch Drücken auf die entsprechende Zahl zwischen 0 und 4 ein.
- Drücken Sie „OK“.

SIE HABEN KEINEN TESTSTREIFEN MEHR?

Wenn Sie diesen Vorgang später wiederholen müssen, stellen Sie sicher, dass Sie die Wasserhärte entsprechend dem Verwendungsort oder den von Wasserunternehmen bereitgestellten Informationen ändern. Verwenden Sie hierbei die folgende Tabelle:

Wasserhärtegrad	Stufe 0 Sehr weich	Stufe 1 Weich	Stufe 2 Mittelhart	Stufe 3 Hart	Stufe 4 Sehr hart
° 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°
Einstellen des Gerätes	0	1	2	3	4

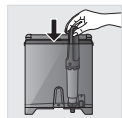
WARUM EINE FILTERKARTUSCHE EINSETZEN?

Die Kartusche des Claris Aqua-Filtersystems optimiert den Geschmack Ihres Kaffees, reduziert Kalkablagerungen und verringert den Wartungsaufwand.

SO SETZEN SIE DIE CLARIS AQUA-FILTERSYSTEM-KARTUSCHE EIN



WARTUNG



- Die Kartusche wird in den Wasserbehälter eingesetzt.
- Wir empfehlen, dass Sie beim Einsetzen der Filterkartusche den grauen Ring am anderen Ende der Filterkartusche drehen, um das Installationsdatum + 2 Monate anzuzeigen.
- Positionieren Sie die Kartusche korrekt, mit dem nummerierten Ring nach oben.
- Verwenden Sie den im Lieferumfang der Kartusche enthaltenen schwarzen Einschraubaufsatz, um die Kartusche richtig zu positionieren und einzuschrauben.

WANN SOLLTEN SIE DIE CLARIS AQUA-FILTERSYSTEM-KARTUSCHE WECHSELN?



1. 2 Monate nach der Installation oder wenn die Maschine Sie dazu auffordert.



MAHLWERK: EINSTELLEN DER FEINHEIT DES MAHLGRADES

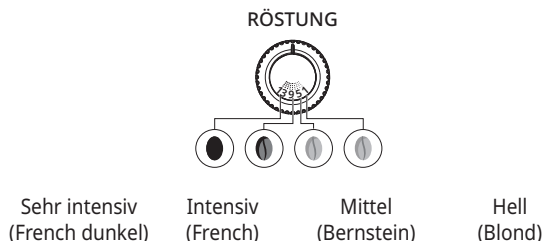
WARUM SOLLTE DER MAHLGRAD EINGESTELLT WERDEN?

Sie können die Stärke Ihres Kaffees durch Anpassung des Mahlgrads ändern.

Durch Variieren des Mahlgrads ist eine Anpassung an verschiedene Bohnenarten möglich:

- Eine stark geröstete und ölige Kaffeebohne erfordert einen groben Mahlgrad.
- Leichter geröstete Kaffeebohnen sind trockener und erfordern daher einen feinen Mahlgrad.

Darüber hinaus beeinflusst die Einstellung des Mahlgrads das Aroma in der Tasse: Je feiner der Mahlgrad, desto kräftiger das Aroma.



SO STELLEN SIE DEN MAHLGRAD EIN

Drehen Sie den Regler im Kaffeebohnenbehälter entsprechend Ihrem Bohntyp und der gewünschten Aromastärke. Diese Einstellung muss während des Mahlens sowie Schritt für Schritt durchgeführt werden. Nach drei Zubereitungen werden Sie einen deutlichen Geschmacksunterschied feststellen.



WIE ERKENNE ICH, DASS KEINE BOHNEN MEHR IM BEHÄLTER SIND?

Ihre Intuition Maschine ist mit einem Sensor* für den Füllstand im Kaffeebohnenbehälter ausgestattet. Wenn keine Bohnen mehr im Behälter sind, wird eine Meldung auf dem Bildschirm angezeigt und die intuitive Leuchtanzeige (F) leuchtet rot.

*  Diese Funktion ist nicht bei 127 V-Modellen verfügbar.

WAS IST ZU TUN, WENN DIE WARNUNG WÄHREND DER ZUBEREITUNG ANGEZEIGT WIRD?

Füllen Sie den Behälter mit Kaffeebohnen und drücken Sie „OK“. Die Zubereitung wird fortgesetzt. Daher wird kein Kaffee verschwendet!

WAS IST ZU TUN, WENN ICH DIE KAFFEESORTE ÄNDERN MÖCHTE ODER WENN ICH KEINEN KAFFEE MEHR HABE?

Wenn Sie „OK“ drücken, ohne Kaffeebohnen hinzugefügt zu haben, versucht die Maschine einen Neustart und wechselt wieder in den Warnstatus. Wenn Sie erneut „OK“ drücken, führt die Maschine die Zubereitung mit den restlichen Kaffeebohnen durch. Das Mahlwerk ist nun leer.

Wenn im Bildschirm eine Warnmeldung angezeigt wird und die Warnleuchte leuchtet, im Behälter aber ausreichend Kaffeebohnen sind:

- Drücken Sie „OK“, um den Vorheizvorgang zu starten.



GETRÄNKE ZUBEREITEN

GETRÄNKE, DIE MIT DIESER MASCHINE ZUBEREITET WERDEN KÖNNEN:

Mit Intuition Hot & Cold können Sie eine große Auswahl heißer und kalter Kaffee- und Milchgetränke zubereiten, die all Ihren Wünschen gerecht werden. Die Rezepte können direkt über das Bedienfeld abgerufen werden. Auch über die unten im Bedienfeld verfügbaren Anker (in der Schieberegler-Ansicht) können Sie schnell auf die Rezepte zugreifen. Eine Beschreibung der einzelnen Getränke sowie dazugehörige Tipps zur Zubereitung finden Sie, indem Sie auf Ihrem Bildschirm auf (i) tippen, sobald Sie Ihr Getränk ausgewählt haben.

	Getränke	Ungefähres Volumen	Verfügbare Größe	 X2
Kaffee	 Ristretto Espresso-Shot. Gleiche Menge des Kaffeepulvers wie für einen Espresso bei halber Menge Wasser für ein vollmundiges Getränk mit konzentriertem und leicht herbem Aroma.	25 ml	20 – 40 ml	✓
	 Espresso Original italienischer Espresso. Perfekt ausgewogener Geschmack: ausgeprägte Aromen mit einer leicht herben, karamellfarbenen Crema bedeckt.	40 ml	40 – 70 ml	✓
	 Lungo Italienischer Kaffee. Größere Variante des klassischen Espressos in der traditionellen Tasse! Durch eine etwas längere Extraktion wird das Getränk leichter und weniger intensiv, enthält aber dennoch dezent bittere Aromen.	70 ml	70 – 100 ml	✓
	 Long Coffee Langer Espresso. Herkömmlicher Espresso mit zwei zusätzlichen Wasserdosen für ein noch weicheren Kaffeegegeschmack mit klarer und leichter Crema.	120 ml	80 – 180 ml	✓
	 Doppio Doppelter Espresso. Zwei Espressozyklen für ein ausgewogenes und aromatisches Getränk mit einer weichen und goldfarbenen Crema für alle, die eine große Tasse bei gleicher Vollmundigkeit und gleichem Aroma genießen möchten.	100 ml	40 – 140 ml	
	 Americano Der süße Kaffee. Doppelter Espresso mit heißem Wasser gestreckt für einen sehr weichen, dezent bitteren Geschmack. Für alle, die sich mal etwas anderes als den klassischen Espresso mit seinem kräftigen und bitteren Aroma wünschen.	120 ml	90 – 150 ml	
	 Filterkaffee Filterkaffee aus ganzen Kaffeebohnen! Entdecken Sie den traditionellen Filterkaffee neu: Durch den angepassten, längeren Brühvorgang bei niedriger Temperatur werden die feinsten Aromen freigesetzt und es entstehen weniger Bitterstoffe. Der perfekte Morgenkaffee Liebhaber großer Tassen.	150 ml	80 – 170 ml	✓
	 Kanne Traditionelle Kanne mit Kaffee, um die ganze Familie gleichzeitig mit Kaffee zu versorgen! Die spezielle Zubereitung kann zwischen 4 Minuten (3 Tassen) und 11 Minuten (8 Tassen) dauern.	375 ml	375 – 1000 ml	
Milchgetränke	 Espresso Macchiato Traditioneller Espresso in der Gourmet-Version. Leckerer Espresso mit einem Löffel Milchschaum, milder im Geschmack als ein einfacher Espresso.	L: 70 ml	M: 50 ml L: 70 ml XL: 90 ml	✓
	 Cappuccino Die drei Drittel: Ein Drittel Milch, ein Drittel Kaffee und ein Drittel Milchschaum für ein leichtes, samtiges und ausgewogenes Getränk, das allen schmeckt.	L: 180 ml	M: 120 ml L: 180 ml XL: 240 ml	✓
	 Italienischer Cappuccino Der moderne Cappuccino. Im Gegensatz zum normalen Cappuccino fließt hier die Milch in den Kaffee. Dieser umgekehrte Vorgang ergibt eine geschmackvolle Mischung aus Kaffee und Milch, die von einem cremigen Milchschaum mit leichtem Kaffeegegeschmack bedeckt ist.	L: 180 ml	M: 120 ml L: 180 ml XL: 240 ml	✓
	 Latte Macchiato Getränk für Genießer! Besteht zu einem Drittel aus Kaffee und zu zwei Dritteln aus Milch. Dabei wird zunächst der Kaffee in die Milch gegossen. Anschließend wird das Ganze mit einem vollmundigen und cremigen Milchschaum abgerundet – ein Traum für Fans von Süßgetränken.	L: 250 ml	M: 190 ml L: 250 ml XL: 340 ml	✓
	 Aufgeschäumte Milch Lieblingsgetränk von Kindern! Leckere warme Milch mit cremigem Milchschaum. Kann pur genossen oder für eine heiße Trinkschokolade oder ein anderes Lieblingsrezept verwendet werden.	L: 160 ml	M: 120 ml L: 160 ml XL: 200 ml	✓
	 Caffee Latte Kaffee mit einem Hauch Milch! Bei diesem Getränk fließt eine große Menge cremiger Milch in eine kleine Menge Kaffee. Dieser umgekehrte Vorgang ergibt eine köstliche Mischung mit einem leichten Kaffeegegeschmack, das puren Genuss vom Schaum bis zum letzten Schluck verspricht.	L: 280 ml	M: 200 ml L: 280 ml XL: 350 ml	✓
	 Flat White Die australische Kreation. Weiche Mischung und vollmundiger Kaffeegegeschmack bis zum Schaum dank zweier Ristrettos.	L: 200 ml	M: 160 ml L: 200 ml XL: 240 ml	

	Getränke	Ungefähres Volumen	Verfügbare Größe	 X2
Eisgekühlte Getränke	 Espresso Italienischer Kaffee: das perfekte Erfrischungsgetränk! Eine Tasse Espresso, serviert auf Eis – ein vollmundiges Eisgetränk, perfekt für Kaffeeliebhaber, die nach etwas Erfrischendem und Kraftvollem suchen.	70 ml**		
	 Long Coffee Die perfekte Kombination aus Erfrischung und intensivem Geschmack. Espresso Lungo, serviert auf Eis – ein leichtes und erfrischendes Getränk, perfekt für eine lange Kaffeepause in der Sonne.	200 ml**		
	 Chilled Coffee Ein Hauch von Frische. Doppelter Filterkaffee mit einer dünnen Schicht Crema, serviert auf Eis für den Extra-Frischekick. Ein perfekt ausgewogenes und leckeres Getränk.	360 ml**		
	 Nitro Coffee Das heißteste Kaltgetränk! Dabei wird kalter Kaffee mit Luft aufgeschäumt, um ein Getränk zu erzeugen, dass sich durch einen leicht süsslichen Geschmack und einen Schaum auszeichnet, der erst das gesamte Getränk durchzieht und sich dann nach und nach oben als Crema absetzt – ähnlich wie bei einem gezapften Bier.	380 ml**		
	 Affogato Süße Köstlichkeit zum Dahinschmelzen. Eine Kugel Vanilleeis in cremigem Espresso – diese perfekte Kombination aus eiskalter Süße und vollmundigem Kaffeearoma schmeckt einfach köstlich und sorgt für einen erfrischenden Genussmoment.	40 ml		
	 Cappuccino Eisgekühlt und wunderbar sämig. Ein Drittel Milch, ein Drittel Kaffee und ein Drittel Schaum, kalt serviert mit Eiswürfeln. Diese eiskalte Version des klassischen Cappuccinos ist perfekt für eine genussvolle Auszeit im Sommer.	L: 240 ml**		
	 Italienischer Cappuccino Klassisches Getränk in einer eisgekühlten Variation. Im Gegensatz zu anderen Cappuccino-Arten wird bei italienischem Cappuccino die Milch in den Kaffee gegossen. So entsteht eine Mischung, die von einem cremigen, nach Kaffee schmeckenden Milchschaum geziert wird. Eiswürfel sorgen für ein unschlagbares Erfrischungsgefühl.	L: 180 ml**		
	 Latte Macchiato Eine eiskalte Geschmacksexplosion. Erleben Sie die perfekte Harmonie zwischen geschmacksintensivem Kaffee und süßlicher Milch, ergänzt durch einen Hauch von eisiger Kälte – ideal für eine erfrischende und genussvolle Auszeit zu jeder Tageszeit.	XL: 340 ml**		
	 Caffee Latte So elegant wie ein Latte, aber viel erfrischender. Eine großzügige Menge Milch gemischt mit einem Espresso, serviert auf Eis. Ein sämiges und erfrischendes Getränk für alle, die feinen Kaffee mögen.	XL: 350 ml**		
	 Frappé Trendiger Erfrischungsdrink. Aus Eiswürfeln, Milch, Kaffee und cremigem Schaum entsteht ein leicht süßes Kaltgetränk für Zwischendurch, dass Sie an jedem beliebigen Ort genießen können. Das angesagteste Getränk des Sommers!	XL: 350 ml**		
To-Go-Getränke	 Long Coffee Italienischer Kaffee. Eine größere Variante des klassischen Espressos im praktischen Becherformat für unterwegs! Durch eine etwas längere Extraktion wird das Getränk leichter und weniger intensiv, enthält aber dennoch dezent bittere Aromen.	240 ml		
	 Americano Die leichteste Kaffeevariante. Ein doppelter Espresso Lungo mit heißem Wasser für einen süffigen, dezent bitteren Geschmack – im praktischen Becherformat, damit Sie ihn überallhin mitnehmen können! Für alle, die sich mal etwas anderes als den klassischen Espresso mit seinem kräftigen und bitteren Aroma wünschen.	240 ml		
	 Filterkaffee Filterkaffee aus ganzen Kaffeebohnen! Entdecken Sie den traditionellen Filterkaffee neu: Durch den angepassten, längeren Brühvorgang bei niedriger Temperatur werden die feinsten Aromen freigesetzt und es entstehen weniger Bitterstoffe. Der perfekte Morgenkaffee im praktischen Becherformat zum Mitnehmen!	240 ml		
	 Cappuccino Das Drittelgesetz. Ein Drittel Milch, ein Drittel Kaffee und ein Drittel Schaum – dies ist die Formel für ein leichtes, samtiges und ausgewogenes Getränk, das jedem schmeckt. Präsentiert wird es in einem praktischen Becherformat für einen schaumigen Genussmoment, wo auch immer Sie gerade sind!	240 ml		
	 Latte Macchiato Ein Getränk zum Genießen. Latte Macchiato besteht zu einem Drittel aus Kaffee und zu zwei Dritteln aus Milch. Dabei wird zunächst der Kaffee in die Milch gegossen. Anschließend wird das Ganze mit einem vollmundigen und cremigen Milchschaum abgerundet – ein Traum für Fans von Süßgetränken. Präsentiert wird es in einem praktischen Becherformat für einen schaumigen Genussmoment, wo auch immer Sie gerade sind!	240 ml		
	 Chilled Coffee Ein Hauch von Frische. Doppelter Filterkaffee mit einer dünnen Schicht Crema, serviert auf Eis für den Extra-Frischekick. Ein perfekt ausgewogenes und leckeres Getränk im Becherformat zum Mitnehmen!	240 ml		
	 Iced Latte Macchiato Eine eiskalte Geschmacksexplosion. Erleben Sie die perfekte Harmonie zwischen geschmacksintensivem Kaffee und süßlicher Milch, ergänzt durch einen Hauch von eisiger Kälte – dank Becherformat perfekt für eine erfrischende und genussvolle Auszeit zu jeder Tageszeit.	240 ml**		
	 Frappé Trendiger Erfrischungsdrink. Aus Eiswürfeln, Milch, Kaffee und cremigem Schaum entsteht ein leicht süßes Kaltgetränk für Zwischendurch, das Sie im praktischen Becherformat an jedem beliebigen Ort genießen können. Das angesagteste Getränk des Sommers!	240 ml**		

	Getränke	Ungefähres Volumen	Verfügbare Größe	 X2
Heißwassermodus	 Grüner Tee Für alle Liebhaber von grünem Tee. Heißes Wasser mit perfekter Temperatur für den Genuss aller Grünteesorten (ca. 70°C). Sie können die Temperatur auf drei verschiedene Werte (+/-3°C) in den Einstellungen anpassen.	200 ml	20 – 300 ml	
	 Schwarzer Tee Für alle Liebhaber von schwarzem Tee. Heißes Wasser mit perfekter Temperatur für den Genuss aller Schwarzteesorten (ca. 80°C). Sie können die Temperatur auf drei verschiedene Werte (+/-3°C) in den Einstellungen anpassen.	200 ml	20 – 300 ml	
	 Kräutertee Für alle Liebhaber von Kräutertee. Heißes Wasser mit perfekter Temperatur für den Genuss aller Kräuterteesorten (ca. 90°C). Sie können die Temperatur auf drei verschiedene Werte (+/-3°C) in den Einstellungen anpassen.	200 ml	20 – 300 ml	

*Volumen als Richtwert, kann abweichen

**Gesamtvolumen mit der empfohlenen Menge an Eiswürfeln

SO PASSEN SIE DIE HÖHE DES KAFFEEAUSLAUFS AN

Für alle angebotenen Getränke können Sie je nach Größe der Tasse(n) den Kaffeeauslauf absenken und wieder anheben.

SO BEGINNEN SIE MIT DER GETRÄNKEZUBEREITUNG

Sehen Sie sich das Tutorial „So bereiten Sie Ihre Getränke zu“ an, dass in Ihrer Maschine gespeichert ist.



JE NACH GETRÄNK SIND UNTERSCHIEDLICHE EINSTELLUNGEN MÖGLICH:

- Eine oder zwei Tassen: Um die doppelte Menge des Getränks zuzubereiten, wählen Sie das Getränk aus und drücken Sie auf .
- Kaffeestärke: Um die Kaffeestärke durch Anpassung der Kaffeepulvermenge zu ändern, wählen Sie das Getränk und dann zwischen 1 (mild) und 4 (stark) Kaffeebohnen aus .
- Menge in Tasse: Anpassung der zur Zubereitung verwendeten Wassermenge.

Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle der Getränke und in der Kurzanleitung.

SO HALTEN SIE DIE ZUBEREITUNG EINES GETRÄNKS AN

Sie können die Zubereitung Ihres Getränk jederzeit durch Drücken der STOPP-Taste anhalten . Die Maschine wird dadurch nicht sofort gestoppt, sondern ist für eine gewisse Zeit nicht verfügbar. Im Bildschirm wird eine entsprechende Meldung angezeigt.

MILCHGETRÄNKE



HINWEISE UND TIPPS

Für die Zubereitung von aufgeschäumter Milch sollten Sie pasteurisierte H-Milch aus dem Kühlschrank (3 bis 5 °C) verwenden. Die Verwendung spezieller Milch (mikrofiltriert, roh, fermentiert, angereichert) oder pflanzlicher Milch (Mandel, Hafer, Soja usw.) kann zu Ergebnissen führen, die hinsichtlich Qualität und Quantität des Schaums weniger zufriedenstellend sind.

SO BEGINNEN SIE MIT DER ZUBEREITUNG EINES MILCHGETRÄNKS

Weitere Informationen finden Sie in der Kurzanleitung oder im Tutorial „Ein Milchgetränk zubereiten“, das in Ihrer Maschine gespeichert ist.



SO AKTIVIEREN/DEAKTIVIEREN SIE DIE REZEPTANLEITUNG



Sie können die Schritt-für-Schritt-Anleitung für die Zubereitung von Milchgetränken in den Einstellungen aktivieren oder deaktivieren. Diese Anleitung enthält visuelle Tutorials und Schritt-für-Schritt-Anweisungen, die Sie durch das Aufschäumen von Milch leiten.

EISGEKÜHLTE GETRÄNKE

Intuition Expérience + bietet neue exklusive kalte Getränke: Frappé, Chilled Coffee, Nitro Coffee oder Affogato. Für die Zubereitung eines eisgekühlten Getränks müssen Sie im Vorfeld einen oder mehrere Schritte vornehmen: Für ein optimales Getränk: Geben Sie sechs Eiswürfel in Standardgröße (4 x 2,5 x 2,2 cm) in ein Glas mit 400 bis 450 ml Fassungsvermögen. Ihre Maschine unterstützt Sie bei der Zubereitung. Wir empfehlen, dass Sie den Anweisungen zur Zubereitung auf dem Bildschirm Schritt für Schritt folgen. Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie auch im Infobereich ⓘ des Bildschirms.

TEE

Ihre Maschine kann drei Arten von Tee mit der jeweils passenden Temperatur zubereiten. Die Temperatur für grünen Tee ist niedriger als die für schwarzen Tee oder Kräutertee.

SO PASSEN SIE DIE WASSERTEMPERATUR AN



Sie können zwischen T1, T2 und T3 wählen, wobei T1 die niedrigste und T3 die höchste Temperatureinstellung ist. Wenn Sie die Temperatur senken/erhöhen, wird die Temperatur aller Teearten gesenkt/erhöht. Die Temperatur für grünen Tea bleibt aber immer unter der für schwarzen Tee und Kräutertee.



PROFILE

WOZU DIEN T DIE PROFILFUNKTION?

Mit der Profilfunktion greifen Sie auf einen personalisierten Bereich zu, in dem Sie Ihre Lieblingsgetränke speichern können. Die Funktion ist dank einer Direkttaste auf dem Bedienfeld der Maschine sehr leicht zugänglich. Schneller und ideal für den täglichen Gebrauch: Die Zubereitung der in Ihrem Profil gespeicherten Getränke wird direkt mit nur einem Tastendruck gestartet, ohne dass Einstellungen erforderlich sind. Sie können bis zu sieben Rezepte pro Profil speichern.

Das Profil ermöglicht außerdem eine bessere Personalisierung Ihrer Benutzeroberfläche sowie verschiedene Einstellungen:

Vorname	Es ist möglich, einen Vornamen hinzuzufügen und so eine stärkere Personalisierung zu erreichen.
Farbe	Sie können die Farbe der gewünschten intuitiven Leuchtanzeige auswählen und das Profil so leichter erkennen.
Programmierung	Die Funktion „Profil“ gibt Ihnen außerdem die Möglichkeit, eine Tageszeit oder ein Stichwort für jedes Getränk festzulegen. So können Sie Ihre Getränke jederzeit leicht finden.
Helligkeit	Dies ermöglicht die Aktivierung bzw. Deaktivierung der Leuchtanzeige.

SO ERSTELLEN SIE EIN PROFIL

Drücken Sie die Profiltaste (P) und folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm oder sehen Sie sich die in Ihrem Profil gespeicherten Tutorials an.



SO VERWALTEN SIE IHRE LIEBLINGSGETRÄNKE IN EINEM PROFIL

Sie können einem Profil ein Getränk über eine der beiden folgenden Methoden hinzufügen:

- Über die Taste, die  nach der Zubereitung eines Getränks im Bildschirm angezeigt wird.
- Direkt im Profil.

Wenn Sie die Zubereitung Ihres Lieblingsgetränks während der Ausgabe anhalten, ist dies die Länge, die aufgezeichnet wird.

SO ORGANISIEREN/SORTIEREN/ENTFERNEN SIE IHRE LIEBLINGSGETRÄNKE

- Halten Sie das Symbol für ein Getränk einige Sekunden lang gedrückt.
- Oben rechts im Getränkemenü wird ein Kreuz zum Löschen angezeigt.
- Sie können die Getränke neu anordnen, indem Sie das Getränkesymbol gedrückt halten und verschieben.



ALLGEMEINE WARTUNG

Bei ordnungsgemäßer Wartung wird die Lebensdauer Ihrer Maschine verlängert und der authentische Geschmack Ihres Kaffees bewahrt.

WANN MUSS DIE ABTROPFSCHALE GELEERT WERDEN?

Wenn der Schwimmer in der höchsten Position ist, weist dies daraufhin, dass die Schale voll ist.

WARTUNG DER ABTROPFSCHALE

- Die Abtropfschale fängt Wasser oder Kaffee auf, das bzw. der während und nach der Zubereitung aus dem Gerät fließt.
- Es ist wichtig, dass Sie sie immer an Ort und Stelle belassen und regelmäßig entleeren.
- Aus hygienischen Gründen empfehlen wir Ihnen, die Abtropfschale täglich zu demontieren, um jedes Element zu reinigen, und an der Luft trocknen zu lassen, bevor Sie sie wieder in die Maschine einsetzen.
- Weitere Informationen finden Sie in der Kurzanleitung. Sie können die Abtropfschale ohne das Metallgitter in die Spülmaschine geben.

WANN MUSS DER KAFFEESATZBEHÄLTER GELEERT WERDEN?

Der Kaffeesatzbehälter enthält den gemahlene Kaffee.

- Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter, wenn die Maschine Sie darauf hinweist.
- Sie können ihn häufiger leeren. Schalten Sie hierfür jedoch die Maschine ein, denn nur wenn die Maschine eingeschaltet ist, kann sie auch aufzeichnen, dass der Behälter tatsächlich geleert wurde.



Wenn Sie den Kaffeesatzbehälter nicht regelmäßig und wie oben angegeben leeren, kann das Gerät beschädigt werden.

WARTUNG DES KAFFEESATZBEHÄLTERS

Aus hygienischen Gründen empfehlen wir Ihnen, den Kaffeesatzbehälter jeden Tag mit heißem Wasser und etwas Spülmittel zu reinigen und an der Luft trocknen zu lassen, bevor Sie ihn wieder in die Maschine einsetzen. Weitere Informationen finden Sie in der Kurzanleitung.

Geben Sie den Kaffeesatzbehälter nicht in die Spülmaschine.

WARTUNG DES WASSERTANKS

Zur Bewahrung der Aromen Ihres Kaffees und aus hygienischen Gründen empfehlen wir Ihnen, frisches Wasser zu verwenden. Reinigen Sie den Wassertank jeden Tag mit heißem Wasser und einem Schwamm und lassen Sie ihn an der Luft trocknen, bevor Sie ihn wieder in die Maschine einsetzen.

WARTUNG DES KAFFEEBOHNENBEHÄLTERS

Kaffeebohnen hinterlassen möglicherweise fettige Rückstände an den Wänden des Bohnenbehälters, was die Qualität des Kaffees beeinträchtigen kann. Um den optimalen Geschmack zu erhalten und die Hygiene zu gewährleisten, sollten Sie den Behälter vor dem Nachfüllen immer mit einem trockenen, weichen Tuch auswischen.



Wichtig: Verwenden Sie kein Wasser zum Reinigen des Bohnenbehälters. Das Wasser im Bohnenbehälter könnte Ihre Maschine beschädigen.

WIE UND WARUM DAS MILCHSYSTEM NACH DER ZUBEREITUNG GEREINIGT WERDEN SOLLTE



HILFE UND TUTORIALS

! **Wichtig:** Damit Sie bei jeder Zubereitung die gleiche Milchschaumqualität erhalten, empfehlen wir, die folgenden Wartungsaufgaben durchzuführen:

WARTUNG DES MILCHSYSTEMS

Wartung	Wann?	Erklärung	Benötigtes Zubehör
Milchspülung (30 Sek. – 20 ml)	Nach jedem Milchgetränk, wenn Sie von der Maschine dazu aufgefordert werden.	Ermöglicht das Spülen des Milchkreislaufs der Maschine. Sie können jederzeit mit dem Spülen des Milchsystems beginnen.	
Manuelle Reinigung des Milchbehälters (30 Sek.)	Nach jedem Milchgetränk.	Wir empfehlen Ihnen, den Milchbehälter nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und Spülmittel zu reinigen. Sie können den Milchbehälter ohne Deckel in die Spülmaschine stellen.	Heißes Wasser, Spülmittel und Schwamm
Manuelles Spülen des Milchschauchs (30 Sek.)	Nach jedem Milchgetränk.	Beim Spülen werden der Milchschauch und seine Metaldüse NACH JEDEM GEBRAUCH vorsichtig mit heißem Wasser gereinigt.	Heißes Wasser, Spülmittel und Flaschenbürste
Manuelle Milchreinigung (5 Min.)	Wenn die Maschine Sie dazu auffordert oder zu einem beliebigen Zeitpunkt.	Bei dieser Reinigung wird der abnehmbare „One Touch Cappuccino“-Block (D1) zerlegt und gereinigt. Um optimalen Milchschaum zu erhalten, sollten Sie den Block regelmäßig reinigen. Siehe Kapitel 5 der Kurzanleitung.	Reinigungsnaedel (D3)

SONSTIGE WARTUNGSAUFGABEN

Wartung	Wann?	Erklärung	Benötigtes Zubehör
Kaffeespülung (45 Sek. – 30 ml)	Nach zwei Tagen Nichtgebrauch oder zu einem beliebigen Zeitpunkt.	Ermöglicht das Spülen des Kaffeekreislaufs der Maschine. Bei diesem Prozess wird nur heißes Wasser verwendet. Garantiert den authentischen Geschmack Ihres Kaffees.	
Teelspülung (30 Sek. – 20 ml)	Nach der Zubereitung eines Teegetränks.	Ermöglicht das Spülen mit heißem Wasser, um den authentischen Geschmack Ihres Tees oder Ihres Aufgusses zu gewährleisten.	
Reinigung (13 Min. – 600 ml)	Wenn die Maschine Sie dazu auffordert oder zu einem beliebigen Zeitpunkt.	Aus hygienischen Gründen und um die Qualität Ihres Kaffees zu erhalten, empfehlen wir, den Kaffeekreislauf der Maschine zu reinigen und zu entfetten. So gewährleisten Sie, dass die Aromen Ihrer Getränke optimal erhalten bleiben.	1 KRUPS Reinigungstablette (XS3000)

Wartung	Wann?	Erklärung	Benötigtes Zubehör
Entkalken (20 Min. – 600 ml)	Wenn das Gerät Sie dazu auffordert oder zu einem beliebigen Zeitpunkt. Wenn die Anzahl der Getränke nicht ausreicht, damit ein Entkalken erforderlich ist, ist die Funktion nicht aktiv.	Entkalken Sie Ihre Maschine, um ihre ordnungsgemäße Funktion sicherzustellen und Kalkablagerungen zu vermeiden. Dieser Schritt ist sehr wichtig, um den ordnungsgemäßen Betrieb und die Haltbarkeit Ihres Geräts sicherzustellen.	1 Päckchen KRUPS Entkalker (F054)



Wichtig: Wenn Ihr Produkt mit unserer Claris Aqua-F088-Filterkartusche (F088) ausgestattet ist, entfernen Sie diese vor dem Entkalkungsvorgang.



WEITERE FUNKTIONEN

SO GREIFEN SIE AUF DIE MASCHINENEINSTELLUNGEN ZU

Ihre Maschine verfügt über viele Einstellungen. Probieren Sie sie aus! So können Sie Ihr Erlebnis noch individueller gestalten.



EINSTELLUNGEN

LISTE DER EINSTELLUNGEN:

Sprache	Auswahl der gewünschten Sprache von 23 Sprachen.
Datum und Uhrzeit	Das Einstellen des Datums ist erforderlich, insbesondere bei Verwendung einer Anti-Kalk-Kartusche. Einstellen der Uhrzeit und der 12- oder 24-Stunden-Uhrzeitanzeige
Helligkeit des Displays	Zum Anpassen der Helligkeit des Displays.
Licht	Zum Aktivieren oder Deaktivieren der intuitiven Leuchtanzeige.
Auswahl des ersten Bildschirms	Wählen Sie die Präsentation des ersten Bildschirms aus.
Rezeptanleitung	Wählen Sie aus, ob die Schritt-für-Schritt-Anleitung bei Milchgetränken angezeigt werden soll.
Automatischer Stopp	Zum Auswählen der Dauer, nach der Ihr Gerät automatisch stoppt. Mit dieser Funktion verbrauchen Sie weniger Strom.
Automatische Beleuchtung	Zum automatischen Einschalten und Vorheizen des Geräts zu einer ausgewählten Zeit. Trinken Sie Ihren Kaffee jeden Tag zur gleichen Zeit? Dann ist diese Funktion perfekt für Sie! Durch die Einstellung des automatischen Starts können Sie Zeit sparen und müssen Ihr einfach nur Getränk starten.
Volumeneinheit	Auswahl der Maßeinheit: ml oder oz
Automatisches Spülen	Zum Aktivieren oder Deaktivieren der automatischen Spülung der Kaffeeauslässe beim Start der Maschine.
Wasserhärte	Zum Einstellen der Wasserhärte zwischen 0 und 4. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Messen der Wasserhärte“.
Kaffeetemperatur	Zum Einstellen der Temperatur des Kaffees zwischen T1 und T3.
Teetemperatur	Zum Einstellen der Temperatur des Tees zwischen T1 und T3.
Art des Kaffees	Geben Sie die Kaffeesorte im Bohnenbehälter an.

ANTWORTEN AUF IHRE FRAGEN

BETRIEB

1. Die Maschine zeigt einen Fehler an, die Software hat sich aufgehängt ODER die Maschine ist defekt.
 - ☑ Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker, entfernen Sie die Filterkartusche, warten Sie 1 Minute und schalten Sie das Gerät wieder ein. Halten Sie zum Starten die EIN-/AUS-Taste mindestens drei Sekunden lang gedrückt.
2. Das Gerät schaltet sich nicht ein, nachdem Sie die EIN-/AUS-Taste gedrückt haben (mindestens drei Sekunden lang).
 - ☑ Prüfen Sie die Sicherungen und die Steckdose Ihrer elektrischen Anlage. Überprüfen Sie, ob die beiden Netzstecker korrekt in die Steckdose eingesteckt sind.
3. Während eines Zyklus ist ein Stromausfall aufgetreten.
 - ☑ Das Gerät wird automatisch zurückgesetzt, wenn es wieder eingeschaltet wird.
4. Das Mahlwerk läuft leer.
 - ☑ Das kann gelegentlich passieren oder dadurch bedingt sein, dass keine oder nur wenig Kaffeebohnen im Behälter sind. Das Mahlwerk kann bis zu 10 Sekunden ohne Bohnen laufen, um seinen Verbrauch zu ermitteln und die korrekte Funktion sicherzustellen.
 - ☑ Kaffeebohnen verbleiben im Behälter:
 - Der Kaffee ist möglicherweise zu ölig und wird daher nicht richtig vom Gerät aufgenommen. Sie können versuchen, die Bohnen nach unten zu drücken, damit das Mahlen wieder funktioniert. Es ist jedoch ratsam, den Kaffee zu wechseln (Funktion „Bohnenart“).
 - Ich verwende diese Kaffeebohnen immer und es hat bisher gut funktioniert: Wenden Sie sich an den KRUPS Kundendienst.

BENUTZUNG

1. Das Mahlwerk verursacht ungewöhnliche Geräusche.
 - ☑ Wahrscheinlich sind Fremdkörper im Mahlwerk. Versuchen Sie, es mit einem Staubsauger vorsichtig zu reinigen. Falls das nicht funktioniert, wenden Sie sich an den KRUPS Kundendienst.
2. Es befindet sich Wasser unter dem Gerät.
 - ☑ Warten Sie nach Ende des Kaffeefflusses 15 Sekunden, bevor Sie die Abtropfschale entfernen, damit das Gerät seinen Zyklus korrekt beendet.
 - ☑ Setzen Sie die Abtropfschale immer sicher in das Gerät ein. Sie muss immer angebracht sein, auch wenn die Maschine nicht in Betrieb ist.
 - ☑ Stellen Sie sicher, dass die Abtropfschale nicht voll ist.
3. Der Regler für den Mahlgrad ist schwer zu drehen.
 - ☑ Drehen Sie den Regler für den Mahlgrad nur, wenn das Mahlwerk in Betrieb ist.
4. Das Gerät hat keinen Kaffee ausgegeben.
 - ☑ Während der Zubereitung wurde ein Fehler festgestellt.
Das Gerät wird automatisch zurückgesetzt und steht für einen neuen Zyklus bereit.
5. Sie haben gemahlenen Kaffee anstelle von Kaffeebohnen verwendet.
 - ☑ Entfernen Sie den gemahlenen Kaffee mit einem Staubsauger aus dem Bohnenbehälter.
6. Wasser läuft aus den Kaffeedüsen, wenn die Maschine anhält.
 - ☑ Das ist normal. Es handelt sich um einen automatischen Spülvorgang, um die Kaffeedüsen zu reinigen und sicherzustellen, dass sie nicht verstopft sind.

DAMPF & MILCH

1. Der Milchfluss der Maschine scheint teilweise oder vollständig blockiert zu sein.
 - ☑ Lesen Sie dazu das Kapitel 6 „MANUELLE TIEFENREINIGUNG DES MILCHSYSTEMS –5 MIN.“ am Anfang dieses Handbuchs oder sehen Sie sich das Tutorial „Milchdüse reinigen“ an, das in Ihrer Maschine gespeichert ist.

2. Die Milch fließt nicht richtig.
 - a. Wenn Sie die Maschine zum ersten Mal verwenden, müssen Sie möglicherweise mehrere (5–10) Rezepte mit Milch zubereiten oder den nachfolgenden Vorgang befolgen, bevor Sie ein zufriedenstellendes Endergebnis erhalten:
 - ✓ Leeren Sie den Wasserbehälter und nehmen Sie die Kartusche des Claris Aqua-Filtersystems heraus.
 - ✓ Füllen Sie den Behälter mit kalziumreichen Mineralwasser (>100 mg/l).
 - ✓ Führen Sie in einem Behälter 5 bis 10 aufeinanderfolgende Dampfzyklen durch.
 - ✓ Setzen Sie die Kartusche wieder ein und füllen Sie den Behälter mit Leitungswasser.
 - b. Reinigen Sie das Milchsysteem der Maschine.
 - ✓ Weitere Informationen finden Sie in der Kurzanleitung.
 - ✓ Sehen Sie sich das Tutorial „Manuelle Reinigung des Milchsystems durchführen“ an, das in Ihrer Maschine gespeichert ist.
 - c. Überprüfen Sie, ob die Teile des Milchsystems korrekt zusammengesetzt sind:
 - ✓ Das „One Touch Cappuccino“-System (D1) ist ordnungsgemäß angebracht und mit der Maschine verbunden.
 - ✓ Der Milchschauch (G) ist ordnungsgemäß mit dem „One Touch Cappuccino“-System (D1) verbunden.
 - ✓ Das andere Ende des Milchschauchs (G) wird in die Milch eingetaucht.

Wenn Sie die oben beschriebenen Schritte ausgeführt haben und das Zubehör nach wie vor nicht funktioniert, wenden Sie sich bitte an Ihren KRUPS Kundendienst.
3. Aus dem Gitter der Abtropfschale tritt Dampf aus.
 - ✓ Je nach Art der Zubereitung kann Dampf aus dem Gitter der Abtropfschale austreten.
4. Unter dem Deckel des Bohnenbehälters tritt Dampf auf.
 - ✓ Prüfen Sie, ob die Reinigungstablettenaufnahme unter dem Deckel (L) ordnungsgemäß geschlossen ist.

WARTUNG

1. Das Gerät fordert nicht zur Entkalkung auf.
 - ✓ Der Entkalkungszyklus wird angefordert, wenn Sie oft Milchgetränke oder heißes Wasser zubereitet haben. Wenn Sie nur Kaffee kochen, ist das Entkalken seltener erforderlich.
2. In der Abtropfschale befindet sich Kaffeesatz.
 - ✓ Eine kleine Menge gemahlene Kaffees kann in die Abtropfschale gelangen. Die Maschine ist so konzipiert, dass überschüssiger gemahlener Kaffee herausgepumpt wird, damit die Durchflusszone sauber bleibt.
3. Die intuitive Leuchtanzeigen leuchtet auch nach dem Entleeren des Kaffeesatzbehälters.
 - ✓ Setzen Sie den Kaffeesatzbehälter erneut ein.
4. Nach dem Befüllen des Wassertanks leuchtet die intuitive Leuchtanzeige weiterhin.
 - ✓ Überprüfen Sie die korrekte Positionierung des Tanks im Gerät.

Die Schwimmer am Boden des Tanks müssen sich frei bewegen können. Prüfen und lösen Sie die Schwimmer gegebenenfalls.

GETRÄNKE

1. Der Kaffee wird zu langsam ausgegossen.
 - ✓ Drehen Sie die Taste für den Mahlgrad nach rechts, um einen gröber gemahlene Kaffee zu erhalten (abhängig von der Art des verwendeten Kaffees).
 - ✓ Führen Sie einen oder mehrere Reinigungszyklen durch.
 - ✓ Wechseln Sie die Kartusche des Claris Aqua-Filtersystems.
2. Der Kaffee ist zu leicht oder nicht vollmundig genug.
 - ✓ Überprüfen Sie, ob der Bohnenbehälter Kaffee enthält und die Bohnen richtig nachrutschen.
 - ✓ Verwenden Sie keinen öligen, karamellisierten oder aromatisierten Kaffee, der möglicherweise nicht richtig erfasst wird.
 - ✓ Verringern Sie die Zubereitungsmenge und erhöhen Sie die Stärke der Zubereitung mithilfe der Funktion für die Kaffeestärke. Drehen Sie die Taste für den Mahlgrad, um einen feiner gemahlene Kaffee zu erhalten. Bereiten Sie Ihr Getränk in zwei Zyklen mit der 2-Tassen-Funktion zu.

3. Der Espresso oder Kaffee ist nicht heiß genug.

- ✓ Erhöhen Sie die Temperatur des Kaffees in den Einstellungen des Geräts. Erwärmen Sie die Tasse, indem Sie sie mit heißem Wasser spülen, bevor Sie mit der Zubereitung des Getränks beginnen.
- ✓ Spülen Sie den Kaffeekeislauf, bevor Sie Ihren Kaffee zubereiten. Sie können in den Einstellungen unter „Automatisches Spülen“ angeben, dass der Kaffeekeislauf beim Einschalten gespült werden soll.

4. Vor jedem Kaffee läuft klares Wasser aus den Kaffeedüsen aus.

- ✓ Wenn Sie eine Zubereitung starten, wird ein Vorbrühvorgang ausgeführt. Das kann dazu führen, dass eine kleine Menge Wasser aus den Kaffeedüsen austritt.

Wenn weiterhin eines der oben beschriebenen Probleme besteht, wenden Sie sich an den KRUPS Kundendienst.

ENTSORGUNG



Einige Geräte enthalten einen Akku, der aus Sicherheitsgründen nur für Fachpersonal zugänglich ist. Wenden Sie sich für den Austausch von Batterien oder Akkus an Ihr nächstgelegenes Servicezentrum.

Wichtig: Ihr Gerät enthält Materialien, die zurückgewonnen oder recycelt werden können.

Beteiligen Sie sich am Umweltschutz!

Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle.

GARANTIE

Die Garantie gilt nicht in den folgenden Fällen:

- Fremdkörper im Mahlwerk.
- Gemahlener Kaffee wurde in den Kaffeebohnenbehälter geschüttet.
- Die Filterkartusche des Claris Aqua-Filtersystems wird nicht gemäß den Anweisungen von KRUPS verwendet.
- Bei mangelnder Entkalkung/Reinigung oder bei nicht regelmäßiger Wartung.

Alle Arbeiten am Gerät müssen von einem zugelassenen KRUPS Servicezentrum durchgeführt werden.

Dieser Kaffeevollautomat darf nur zur Zubereitung von Kaffee, heißem Wasser oder zum Aufschäumen von Milch verwendet werden.

Hersteller: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne – Frankreich