

FR.....	P. 11 – 23
EN.....	P. 24 – 36
DE.....	P. 37 – 49
NL.....	P. 50 – 63
DA.....	P. 64 – 76
NO.....	P. 77 – 89
SV.....	P. 90 – 102
FI.....	P. 103 – 115
ES.....	P. 116 – 128
IT.....	P. 129 – 141
PT.....	P. 142 – 154
EL.....	P. 155 – 168
CS.....	P. 169 – 181
SK.....	P. 182 – 194
HU.....	P. 195 – 207
PL.....	P. 208 – 220
RU.....	P. 221 – 234
UK.....	P. 235 – 248
RO.....	P. 249 – 261
BG.....	P. 262 – 275
HR.....	P. 276 – 288



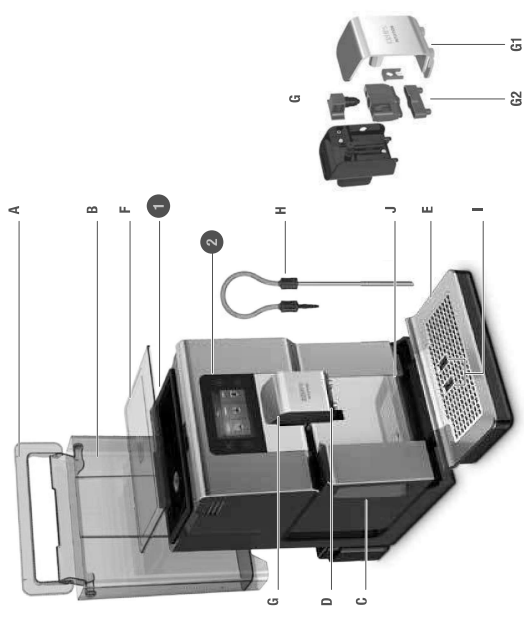
8020008028

KRUPS

EA875 INTUITION PREFERENCE⁺

KRUPS EA875 INTUITION PREFERENCE⁺

FR	EN	DE	NL	DA	NO	SV	FI	ES	IT	PT	EL	CS	SK	HU	PL	RU	UK	RO	BG	HR
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

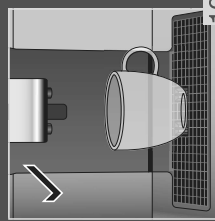
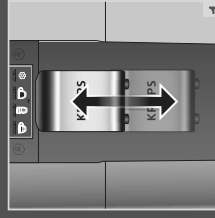
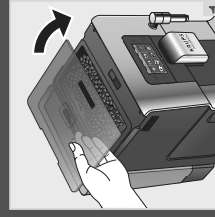
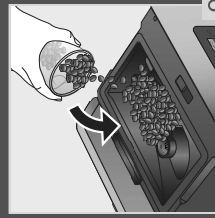
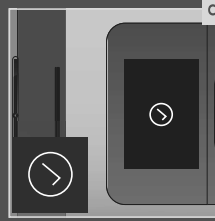
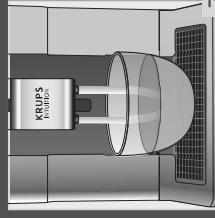
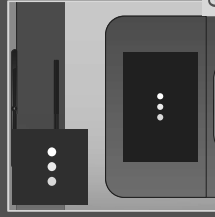
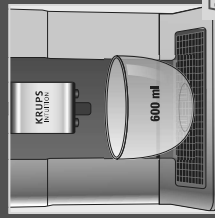
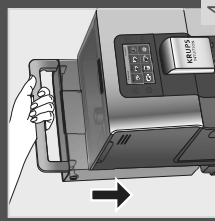
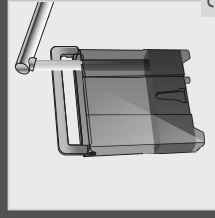
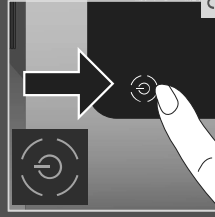
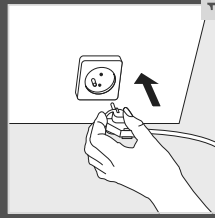


1 1st USE



FR - 1ÈRE UTILISATION
NL - 1STE GEBRUIK
NO - FØRSTE GANGS BRUK
FI - ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA
IT - PRIMO UTILIZZO
EL - ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ
SK - PRVÉ POUŽITIE
PL - PIERWSZE UŻYCIE
UK - ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ
BG - ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

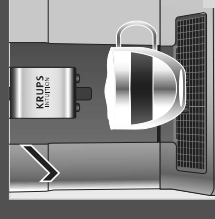
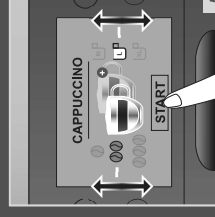
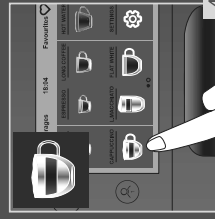
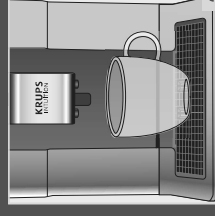
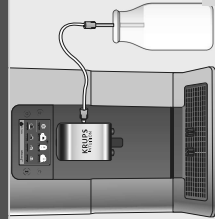
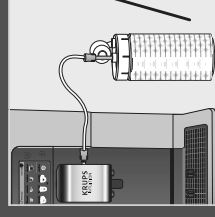
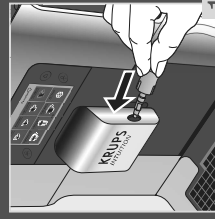
DE - ERSTMALIGE BENUTZUNG
DA - FØRSTEGANGSBRUG
SV - FÖRSTA ANVÄNDNINGEN
ES - PRIMER USO
PT - 1ª UTILIZAÇÃO
CS - PRVNÍ POUŽITÍ
HU - ELSŐ HASZNÁLAT
RU - ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
RO - PRIMA UTILIZARE
HR - PRVA UPORABA



2 MAKE A MILK RECIPE

FR - PRÉPARER UNE RECETTE LACTÉE
NL - EEN MELKRECEPT MAKEN
NO - TILBERED EN DRIKK MED MELK
FI - MAITOROHJAISEN JUOMAN VALMISTAMINEN
IT - PREPARAZIONE DI BEVANDE A BASE DI LATTE
EL - ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΣΥΝΤΑΓΗΣ ΜΕ ΓΑΛΑ
SK - PRÍPRAVA MLIEČNEHO RECEPTU
PL - UŻYSCIE NACZYŃIA NA MLEKO
UK - ПРИГОТУВАННЯ НАПІВІВ З МОЛОКОМ
BG - ПРИГОТВЯНЕ НА РЕЦЕПТА С МЛЯКО

DE - ZUBEREITUNG EINES MILCHGETRÄNKES
DA - LAV EN MALKREPSKRIFT
SV - TILLRED EN DRYCK MED MJÖLK
ES - PREPARAR UNA RECETA DE BEBIDA LÁCTEA
PT - PREPARAR UMA BEBIDA À BASE DE LEITE
CS - VYTVORĚTE RECEPT S MLEKEM
HU - KÉSZÍTSEN EGY TEJRECEPTET
RU - ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ С МОЛОКОМ
RO - PREPARATŢI O RETETĂ CU LAPTE
HR - PRIPREMA NAPIITKA S MLJEKOM



3 MAKE 2 CUPS OF A MILK RECIPE AT ONCE



- FR** - POUR 2 TASSES INSTANTANÉES D'UNE RECETTE AVEC DU LAIT
- NL** - MAAK ONMIDDELIJK 2 KOPJES VAN EEN MELKRECEPT
- NO** - LAG 2 KOPPER MED EN MELKEOPPSKRIFT PÅ EN GANG
- FI** - TEE 2 KUPILLISTA MAITOKAHVIA KERRALLA
- IT** - PREPARAZIONE DI 2 BEVANDE A BASE DI LATTE CONTEMPORANEAMENTE
- EL** - ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 2 ΦΛΙΤΖΑΝΙΩΝ ΜΙΑΣ ΣΥΝΤΑΓΗΣ ΜΕ ΓΑΛΑ ΣΤΗ ΣΤΙΓΜΗ ΠΡΪΠΡΑΒΤΕ
- SK** - PRIPRAVTE NARAZ 2 ŠÁLKY MLIEČNEHO RECEPTU
- PL** - PRZYGOTOWANIE 2 FILIŻANEK NAROJU Z MLEKIEM NA RAZ
- UK** - ГОТУЙТЕ 2 ЧАШКИ НАПОЮ З МОЛОКОМ ЗА ОДИН РАЗ
- BG** - ИЗПЪЛНЯВАНЕ НА РЕЦЕПТА С МЛЯКО ЗА 2 ЧАШИ НАВЕДНЪЖ

- DE** - 2 TASSEN EINES MILCHREZEPTE AUF EINMAL ZUBEREITEN
- DA** - OPSKRIFT TIL AT LAVE 2 KOPPER MÆLK PÅ SAMME TID
- SV** - TILLAGA 2 KOPPAR AV ETT MJÖLKRECEPT I TAGET
- ES** - HAGA 2 TAZAS DE UNA BEBIDA CON LECHE A LA VEZ
- PT** - PREPARE 2 CHÁVENAS DE UMA RECEITA DE LEITE NUMINSTANTE
- CS** - NAJEDNOU 2 ŠÁLKY MLÉČNÉ RECEPTURY
- HU** - EGYSZERRE 2 CSÉSZE TEJITALT KÉSZÍTSEN
- RU** - ГОТОВЬТЕ 2 ЧАШКИ МОЛОЧНОГО НАПИТКА ОДНОВРЕМЕННО
- RO** - PREPARAREA SIMULTANĂ A 2 CEȘTI DE BĂUTURĂ CU LAPTE
- HR** - NAPRAVITE 2 ŠALICE NAPITKAS MLJEKOM ODJEDNOM



1



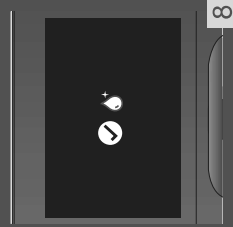
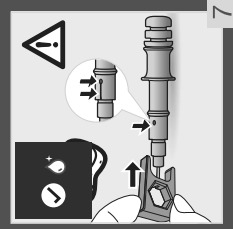
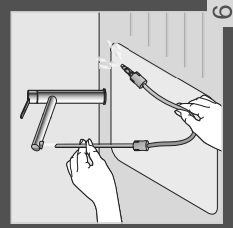
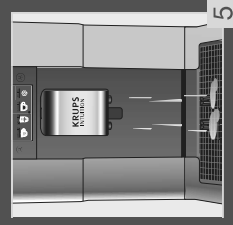
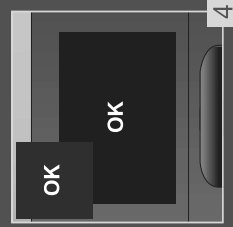
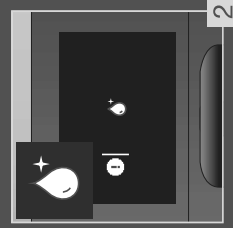
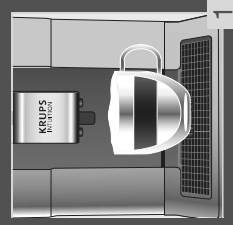
2



3

4 QUICK MILK RINSING AFTER A CAPPUCCINO

- FR** - RINÇAGE RAPIDE DU LAIT APRÈS UN CAPPUCCINO
- NL** - SNELLE MELKSPOELEN NA EEN CAPPUCCINO
- NO** - HURTIG MELKESKYLLING ETTER EN CAPPUCCINO
- FI** - NOPEA MAIDON HUUHTELU CAPPUCCINON JÄLKEEN
- IT** - RISCIAQUO RAPIDO DEL CIRCUITO DEL LATTE DOPO UN CAPPUCCINO
- EL** - ΓΡΗΓΟΡΗ ΕΚΠΛΥΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ
- SK** - RÝCHLE OPLACHOVANIE MLIEKA PO CAPPUCCINE
- PL** - SZYBKE PŁUKANIE SYSTEMU MLEKA PO CAPPUCCINO
- UK** - ШВИДКЕ ЗМИВАННЯ МОЛОКА ПІСЛЯ ПРИГОТУВАННЯ КАПУЧІНО
- BG** - БЪРЗО ИЗПЛАКВАНЕ НА МЛЯКОТО СЛЕД КАПУЧІНО

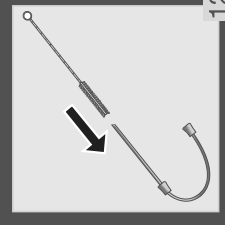
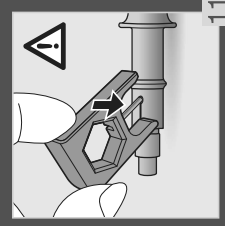
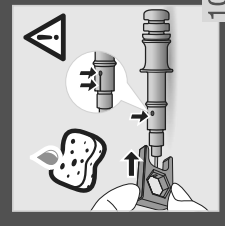
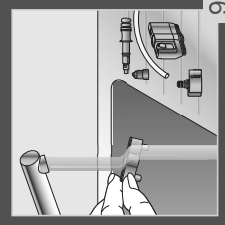
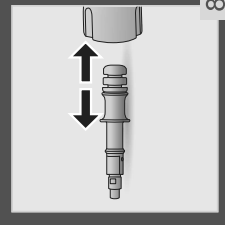
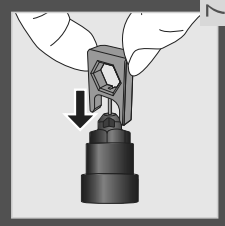
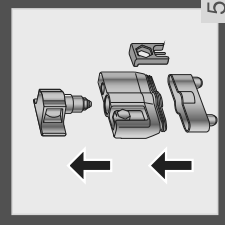
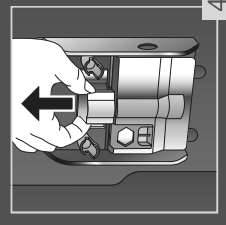
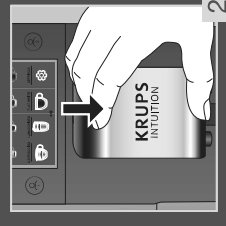


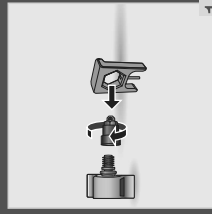
- DE** - SCHNELLE MILCHSPÜLUNG NACH EINEM CAPPUCCINO
- DA** - HURTIG MELKESKYLLING ETTER EN CAPPUCCINO
- SV** - SNABB MJÖLKSÖLLNING EFTER EN CAPPUCCINO
- ES** - ENJUAGUE RÁPIDO DE LA LECHE DESPUÉS DE HACER UN CAPPUCCINO
- PT** - LAVAGEM RÁPIDA DO LEITE APÓS PREPARAÇÃO DE UM CAPPUCCINO
- CS** - RÝCHLE OPLACHOVÁNÍ MLÉKA PO CAPPUCCINU
- HU** - A TEJGYORS KIMOSÁSA CAPPUCCINO KÉSZÍTÉSE UTÁN
- RU** - БЫСТРАЯ ПРОМЫВКА МОЛОЧНОЙ СИСТЕМЫ ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАПУЧИНО
- RO** - CLĂTIREA RAPIDĂ A LAPTELUI DUPĂ UN CAPPUCCINO
- HR** - BRZO ISPIRANJE MLJEKA NAKON CAPPUCCINA

5 MANUAL DEEP CLEANING OF MILK SYSTEM – 5 MIN

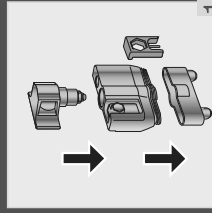
- FR** - NETTOYAGE MANUEL APPROFONDI DU LAIT - 5 MIN
- NL** - HANDMATIGE DIEPE REINIGING VAN HET MELKSYSTEEM – 5 MIN
- NO** - MANUELL ORDENTLIG RENGJØRING AV MELKESYSTEMET - 5 MIN
- FI** - MANUAALINEN MAITOJÄRJESTELMÄN SYVÄPUHDISTUS – 5 MIN
- IT** - PULIZIA PROFONDA MANUALE DEL CIRCUITO DEL LATTE – 5 MIN
- EL** - ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟΣ ΒΑΘΥΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ – 5 ΛΕΠΤΑ
- SK** - MANUÁLNE HLĹBKOVÉ ČISTENIE MLIEČNEHO SYSTÉMU - 5 MIN
- PL** - RĘCZNE SZCZEGÓŁOWE CZYSZCZENIE SYSTEMU MLEKA – 5 MIN
- UK** - ГЛИБОКЕ РУЧНЕ ОЧИЩЕННЯ СИСТЕМИ МОЛОКА – 5 ХВ
- BG** - РЪЧНО ДЪЛБОКО ПОЧИСТВАНЕ НА СИСТЕМАТА ЗА МЛЯКО

- DE** - MANUELLE TIEFEREINIGUNG DES MILCHSYSTEMS – 5 MIN.
- DA** - MANUEL HOVEDRENSNING AF MELKESYSTEMET – 5 MIN.
- SV** - MANUELL DJUPRENGJÖRING AV MJÖLKSYSTEMET - 5 MINUTER
- ES** - LIMPIEZA PROFUNDA MANUAL DEL SISTEMA DE LECHE - 5 MINUTOS
- PT** - LIMPEZA MANUAL PROFUNDA DO SISTEMA DO LEITE – 5 MIN
- CS** - RUČNÍ HLUBKOVÉ ČISTĚNÍ MLÉČNÉHO SYSTÉMU - 5 MIN
- HU** - A TEJRENSZER MANUÁLIS MÉLYTISZTÍTÁSA – 5 PERC
- RU** - ЗАПУСКАЕМАЯ ВРУЧНУЮ ГЛУБОКАЯ ОЧИСТКА МОЛОЧНОЙ СИСТЕМЫ – 5 МИН.
- RO** - CLĂTIREA MANUALĂ ÎN PROFUNZIME A SISTEMULUI DE LAPTE – 5 MIN
- HR** - RUČNO DUBINSKO ČIŠĆENJE SUSTAVA MLJEKA – 5 MIN.

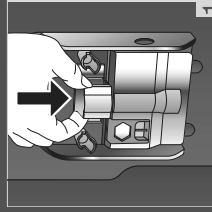




13



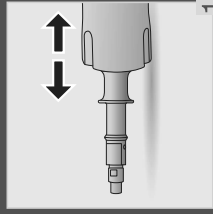
14



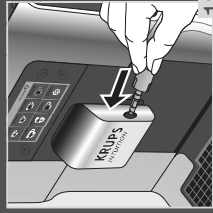
15



16



17



18



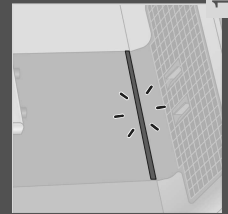
19

6 EMPTY THE COFFEE GROUND COLLECTOR

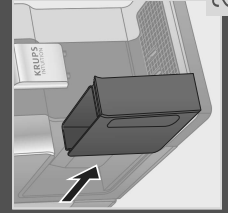


FR - VIDER LE BAC COLLECTEUR DE MARC DE CAFÉ
NL - KOFFIEDIKOPVANGBAK LEEGMAKEN
NO - TØM OPPSAMLINGSBRETTET FOR GRUT
FI - KAHVIPOROSÄILIÖN TYHJENTÄMINEN
IT - SVUOTAMENTO DELLA VASCETTA DI RACCOLTA DEI FONDI DI CAFFÈ
EL - ΑΛΕΙΑΣΜΑ ΣΥΛΛΕΚΤΗ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΩΝ ΚΑΦΕ
SK - VYPRÁZDNIENIE ZBERNEJ NADOBKY NA KAVOVU USADENINU
PL - OPRÓŻNIANIE POJEMNIKA NA FUSY KAWOWE USADENINU
UK - СПОРОЖНЕННЯ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ВІДПРАЦЬОВАНОЇ КАВИ
BG - ИЗПРАЗВАНЕ НА КОНТЕЙНЕРА ЗА СМЛЯНО КАФЕ

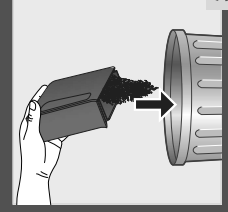
DE - KAFFEESATZBEHÄLTER ENTLEREEN
DA - TØM KAFFEGRUMSSAMLEREN
SV - TÖMNING AV KAFFESUMPBEHÅLLAREN
ES - VACIAR EL COLECTOR DE GRANOS DE CAFÉ
PT - ESVAZIAR A GAVETA DE RECOLHA DE BORRAS
CS - VYPRÁZDNĚNÍ ZÁSOBNIKU NA POUŽITOU KÁVU
HU - ZACSGYÚJTÓ KIÜRÍTÉSE
RU - ОЧИСТКА КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ
RO - GOLIREA COLECTORULUI DE CAFEA
HR - PRAŽNJENJE POSUDE ZA SAKUPLJANJE TALOGA KAVE



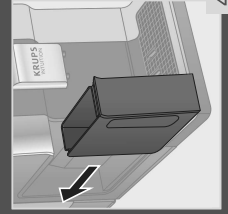
1



2



3



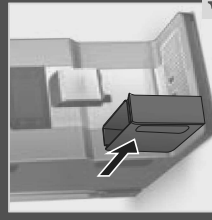
4

6.A CLEAN THE COFFEE GROUND COLLECTOR REGULARLY

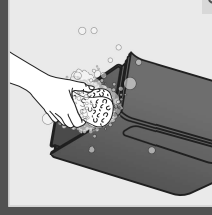


FR - NETTOYER LE BAC COLLECTEUR DE MARC DE CAFÉ RÉGULIÈREMENT
NL - MAAK DE OPVANGBAK VOOR GEMALEN KOFFIE REGELMATIG SCHOON
NO - RENGJØR KAFFEGRUTOPPSAMLEREN REGELMESSIG
FI - PUHDISTA JAUHETUN KAHVIN KERÄÄJÄ SÄÄNNÖLLEISTI
IT - PULIRE REGOLARMENTE IL RACCOGLITORE DEL CAFFÈ
EL - ΚΑΘΑΡΙΖΕΤΕ ΤΑΚΤΙΚΑ ΤΟΝ ΣΥΛΛΕΚΤΗ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΩΝ ΑΛΕΣΜΕΝΟΥ ΚΑΦΕ
SK - ZBERNÚ NÁDOBU NA KÁVOVÉ USADENINÝ PRAVIDELNE ČISTITE
PL - PAMIĘTAJ O REGULARNYM CZYSZCZENIU ZBIORNIKA NA ZMIELONĄ KAWĘ
UK - РЕГУЛЯРНО ОЧИЩАЙТЕ ВІДСІК ДЛЯ МЕЛЕНОЇ КАВИ
BG - ПОЧИСТВАЙТЕ РЕДОВНО КОЛЕКТОРА ЗА УТАЙКА

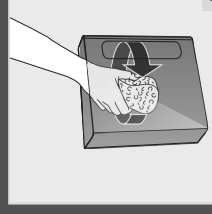
DE - REINIGEN SIE DEN KAFFEESATZBEHÄLTER REGELMÄSSIG
DA - RENGØR KAFFEGRUMSBEHOLDEREN REGELMÆSSIGT
SV - RENGÖR SUMPÅLDAN REGELBUNDET
ES - LIMPIA CON FRECUENCIA EL COLECTOR DE CAFÉ MOLIDO
PT - LIMPE O COLETOR DE BORRAS DE CAFÉ REGULARMENTE
CS - PRAVIDELNĚ ČISTĚTE SBĚRAČ KÁVOVÉ SEDLINY
HU - RENDSZERESEN TISZÍTSA MEG A KÁVÉŐRLEMÉNY-GYŰJTŐT
RU - РЕГУЛЯРНО ОЧИЩАЙТЕ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ
RO - CURĂȚĂȚI COLECTORUL PENTRU ZĂȚÎN MOD REGULAR
HR - REDOVITO ČISTITE SPREMNIK ZA MLJEVENU KAVU



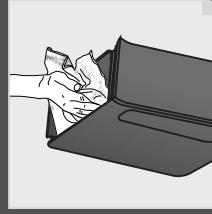
1



2



3



4



FR - VIDER LE BAC RÉCOLTE-GOUTTES

NL - DE LEGBAK LEGEN

NO - TØM DRYPPBRETET

FI - TIIPPA-ASTIAN TYHJENTÄMINEN

IT - SVUOTAMENTO DELLA VASCINETTA RACCOGLI-GOCCE

EL - ΑΔΕΙΑΣΤΕ ΤΟ ΔΟΧΕΙΟ ΣΥΜΟΤΗΣ ΥΠΛΕΙΜΑΤΩΝ ΚΑΦΕ

SK - UPRAZDNENIE ODKARÁVACEJ NÁDOBY

PL - OPROŻNIANIE TĄSKI OSIEKOWEJ

UK - СПОРОЖНЕННЯ ПІДДОНА ДЛЯ КРАПЕЛЬ

BG - ИЗПРАЗНЕТЕ ТАВИЧКАТА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ

DE - AUFFANGSCHALE ENTLÉEREN

DA - TØM DRYPPBAKKEN

SV - TÖMNING AV DROPPBRICKAN

ES - VACIAR LA BANDEJA DE GOTEOS

PT - ESVAZIAR A GAVETA DE RECOLHA DE PINGOS

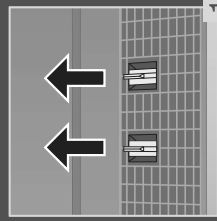
CS - VYPRAZDNĚTE ODKAPÁVACÍ MISKU

HU - CSERPTÁLCÁ KIÜRÍTÉSE

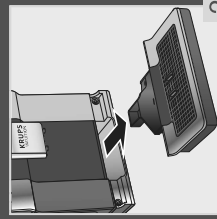
RU - ОЧИСТКА ПОДДОНА ДЛЯ СБОРА КАПЕЛЬ

RO - GOLIREA TĂVII COLECTOARE DE PICURI

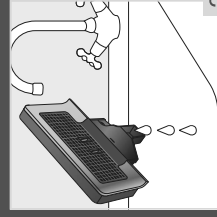
HR - ISPRAZNITE POSUDU ZA TALOG KAVE



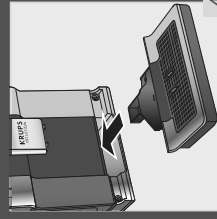
1



2



3



4



DE - REINIGEN SIE DIE ABTROPFSCHALE REGELMÄSSIG

DA - RENGØR REGELMÆSSIGT

SV - RENGÖR DROPPSKORYPBAKKENÅLEN REGELBUNDET

ES - LIMPIA CON FRECUENCIA LA BANDEJA RECOGEGOTAS

PT - PRÁVIDELNĚ ČISTĚTE ODKAPÁVACÍ MISKU

CS - PRÁVIDELNĚ ČISTĚTE ODKAPÁVACÍ MISKU

HU - RENDSZERESEN TISZTÍTSA MEG A CSERGETÉTŐ TÁLCÁT

RU - РЕГУЛЯРНО ОЧИЩАЙТЕ ПОДДОН ДЛЯ КАПЕЛЬ

RO - CURĂȚĂȚI TAVA DE PICĂȚURI ÎN MOD REGULAR

HR - REDOVITO ČISTITE POSUDU ZA KAPLJEVINU

FR - NETTOYER LE BAC RÉCOLTE-GOUTTES RÉGULIÈREMENT

NL - MAAK DE LEGBAK REGELMATIG SCHOON

NO - RENGJØR DRYPPEBRETET REGELMESSIG

FI - PUHDISTA TIIPPA-ALLAS SÄÄNNÖLLISESTI

IT - PULIRE REGOLARMENTE IL VASSOIO RACCOGLIGOCCE

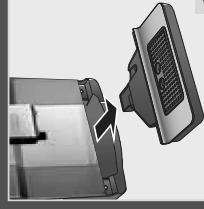
EL - ΚΑΘΑΡΙΖΕΤΕ ΤΑΚΤΙΚΑ ΤΟΝ ΔΙΣΚΟ ΑΠΟΠΕΡΩΝ

SK - PODNOS NA ODKAPÁVÁNIE PRÁVIDELNE ČISTITE

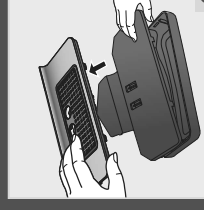
PL - PAMIĘTAJ O REGULARNYM CZYSZCZENIU TĄSKI OSIEKOWEJ

UK - РЕГУЛЯРНО ОЧИЩАЙТЕ ЛОТОК ДЛЯ КРАПЕЛЬ

BG - ПОЧИСТВАЙТЕ РЕДОВНО ТАВИЧКАТА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



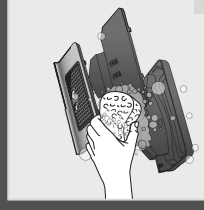
1



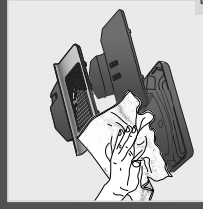
2



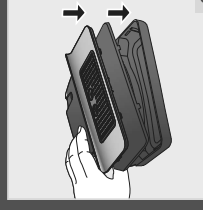
3



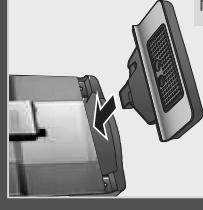
4



5



6



7



FR - NETTOYER LE RÉSERVOIR D'EAU RÉGULIÈREMENT

NL - MAAK HET WATERRESERVOIR REGELMATIG SCHOON

NO - RENGJØR VANNTANKEN REGELMESSIG

FI - PUHDISTA VESISÄILIÖ SÄÄNNÖLLISESTI
IT - PULIRE REGOLARMENTE IL SERBATOIO DELL'ACQUA

EL - ΚΑΘΑΡΙΖΕΤΕ ΤΑΚΤΙΚΑ ΤΟ ΔΟΧΕΙΟ ΝΕΡΟΥ

SK - NÁDRŽ NA VODU PRAVIDELNĚ ČISTITE

PL - PAMIĘTAJ O REGULARNYM CZYSZCZENIU POJEMNIKA NA WODĘ

UK - РЕГУЛЯРНО ОЧИЩАЙТЕ РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ВОДИ

BG - ПОЧИЩАВАЙТЕ РЕДОВНО РЕЗЕРВОАРА ЗА ВОДА

DE - REINIGEN SIE DEN WASSERTANK REGELMÄSSIG

DA - RENGØR VANDBEHOLDEREN REGELMÆSSIGT

SV - RENGÖR VATTENBEHÅLLAREN REGELBUNDET

ES - LIMPIA CON FRECUENCIA EL DEPÓSITO DE AGUA

PT - LIMPE O RESERVATÓRIO DE ÁGUA REGULARMENTE

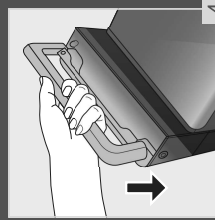
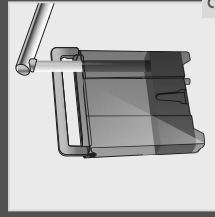
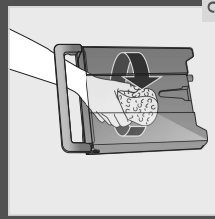
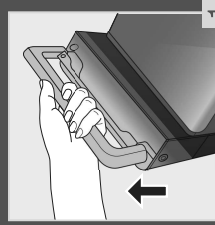
CS - PRAVIDELNĚ ČISTĚTE NÁDRŽKU NA VODU

HU - RENDSZERESEN TISZTÍTSA MEG A VÍZTARTÁLYT

RU - РЕГУЛЯРНО ОЧИЩАЙТЕ РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ВОДЫ

RO - CURĂȚAȚI REZERVORUL DE APĂ ÎN MOD REGULAR

HR - REDOVITO ČISTITE SPREMNIK ZA VODU



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

FR - NETTOYAGE AUTOMATIQUE COMPLET DE LA MACHINE 3 x / ANNÉE - 13 MIN

NL - VOLLEDIGE AUTOMATISCHE REINIGING VAN DE MACHINE 3 x - JAAR - 13 MIN

NO - FULLFOR MASKINENS AUTOMATISKE RENS 3 x / ÅRET - 13 MIN

FI - KETTITIMEN PERUSTEELLINEN

AUTOMAATTINEN PUHDISTUS 3 KRT VUODESSA - 13 MIN

IT - PULIZIA AUTOMATICA COMPLETA DELLA MACCHINA (3x ANNO) - 13 MIN

EL - ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ 3 ΦΟΡΕΣ ΤΟΝ ΧΡΟΝΟ - 13 ΛΕΠΤΑ

SK - REALIZÁCIA AUTOMATICKÉHO ČISTENIA ZARIADENIA 3 x / ROK - 13 MIN

PL - PRZEPROWADZANIE AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA EKSPRESU 3x / ROK - 13 MIN

UK - ПОВНЕ АВТОМАТИЧНЕ ОЧИЩЕННЯ КАВОМАШИНИ 3 РАЗИ НА РІК - 13 ХВ

BG - ПЪЛНО АВТОМАТИЧНО ПОЧИЩАВАНЕ НА КАФЕМАШИНАТА 3 x / ГОДИШНО - 13 МИН

DE - KOMPLETTE AUTOMATISCHE REINIGUNG DER MASCHINE 3 x / JAHR - 13 MIN

DA - GENNEMFØR AUTOMATISK RENSNING AF MASKINEN 3 x OM ÅRET - 13 MIN

SV - AUTOMATISK RENGÖRING AV HELA MASKINEN 3 ggr / ÅR - 13 MIN

ES - COMPLETAR LA LIMPIEZA AUTOMÁTICA DE LA MÁQUINA 3 x / AÑO - 13 MIN

PT - LIMPEZA AUTOMÁTICA COMPLETA DA MÁQUINA 3 x / ANO - 13 MIN

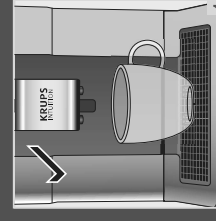
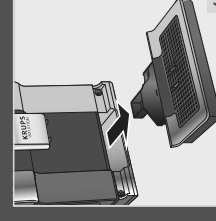
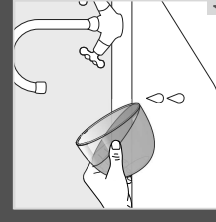
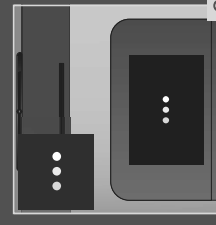
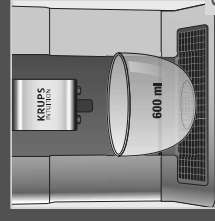
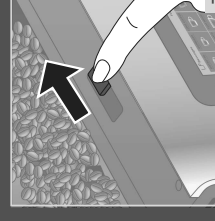
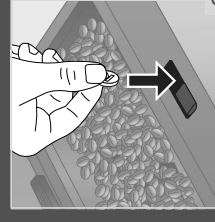
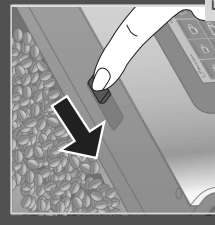
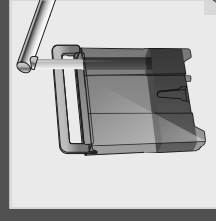
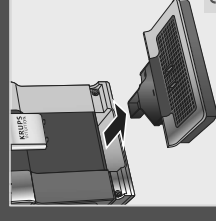
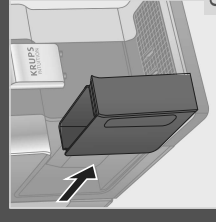
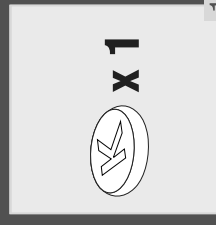
CS - KOMPLETNÍ AUTOMATICKÉ ČISTĚNÍ STROJE 3 x / ROK - 13 MIN

HU - A GÉP TELJES AUTOMATIKUS TISZTÍTÁSA ÉVENTE HÁROMSZOR - 13 PERC

RU - ПРОГРАММА АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ УСТРОЙСТВА 3 РАЗА В ГОД - 13 МИН

RO - CURĂȚAREA AUTOMATĂ COMPLETĂ A MAȘINII 3 x / AN - 13 MIN

HR - SPROVEDITE AUTOMATSKO ČIŠĆENJE UREĐAJA 3 x / GODIŠNJE - 13 MIN



10 DESCALING PROGRAM – 20 MIN



FR - PROGRAMME DE DÉTARTAGE - 20 MIN

NL - ONTKALKINGSPROGRAMMA – 20 MIN

NO - AVKALKNINGSPROGRAM – 20 MIN

FI - KALKINPOISTO-OHJELMA – 20 MIN

IT - PROGRAMMA DI DECALCIFICAZIONE – 20 MIN

EL - ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΦΑΛΑΤΩΣΗΣ - 20 ΛΕΠΤΑ

SK - PROGRAM NA ODSTRÁNENIE VODNÉHO KAMEŇA – 20 MIN

PL - PROGRAM ODKAMIEŃANIA – 20 MIN

UK - ПРОГРАМА ВИДАЛЕННЯ НАКІПІ - 20 ХВ

BG - ПРОГРАМА ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА КОТЛЕН КАМЪК - 20 МИН

DE - ENTKALKUNGSPROGRAMM – 20 MIN

DA - AFKALKNINGSPROGRAM – 20 MIN

SV - AUTOMATISKT AVKALKNINGSPROGRAM – 20 MIN

ES - PROGRAMA DE DESCALCIFICACIÓN – 20 MIN

PT - PROGRAMA DE DESCALCIFICAÇÃO

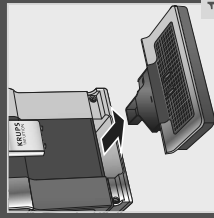
CS - ODVAPŇOVACÍ PROGRAM - 20 MIN

HU - VÍZKÖMENTESÍTŐ PROGRAM – 20 PERC

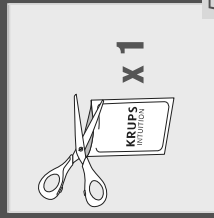
RU - ПРОГРАММА УДАЛЕНИЯ НАКИПИ - 20 МИН

RO - PROGRAM DE DETARTARE - 20 MIN

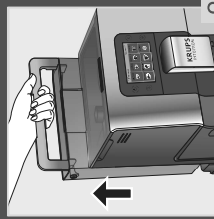
HR - PROGRAM ZA UKLANJANJE KAMENCA – 20 MIN



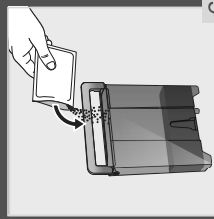
1



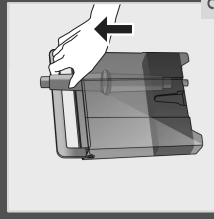
5



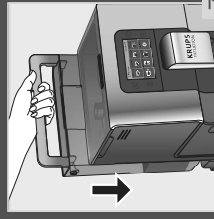
2



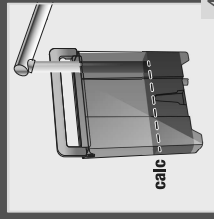
6



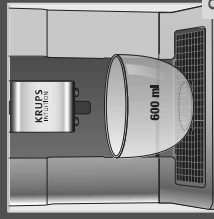
3



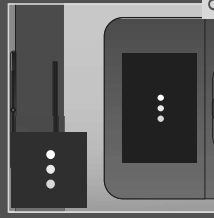
7



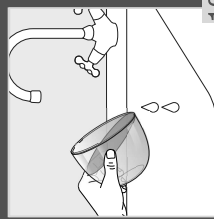
4



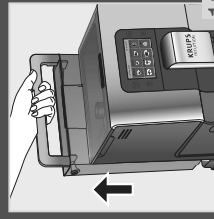
8



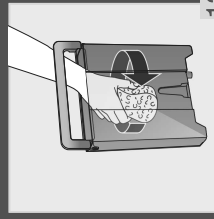
9



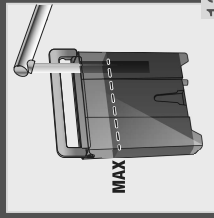
10



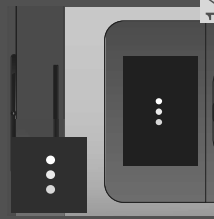
11



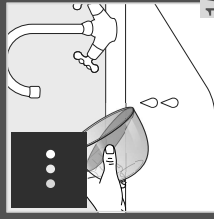
12



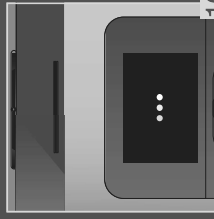
13



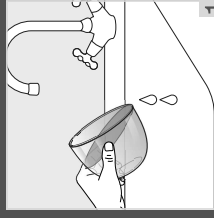
14



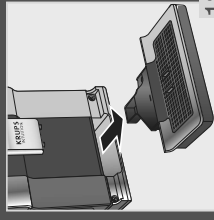
15



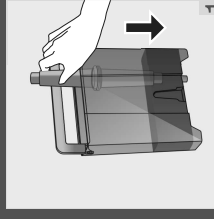
16



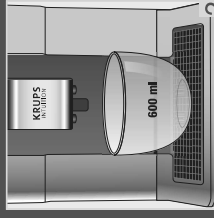
17



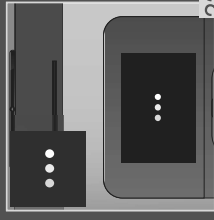
18



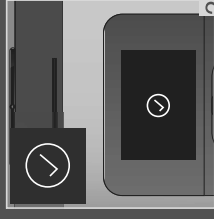
19



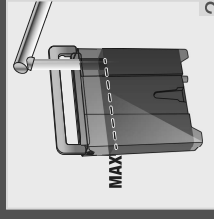
21



22



23



20

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für eine KRUPS-Espressomaschine mit Bohnenmahlwerk entschieden haben. KRUPS entwirft, entwickelt und fertigt seine Espressomaschinen in Frankreich, um höchste Ursprungs- und Fertigungsstandards zu gewährleisten.

Dank der einfachen Bedienung ist Ihre Maschine die einfachste Möglichkeit, Getränke in Caféqualität zu Hause zu kreieren. Mit nur einem Tastendruck können Sie Kaffeegetränke wie Espresso, Ristretto und Lungo sowie Cappuccino, Latte Macchiato, Caffé Latte und andere Getränke mit Milch genießen!

Damit Sie Ihre Maschine jeden Tag optimal nutzen können, hat KRUPS eine intuitive Leuchtanzeige entwickelt. Diese unterstützt Sie bei der Verwendung Ihrer Maschine und sorgt für Abwechslung bei Ihren Kaffeepausen.

Darüber hinaus verfügt Ihre KRUPS-Espressomaschine über einen großen Touchscreen, der an eine Smartphone-Schnittstelle angelehnt ist und eine intuitive Benutzererfahrung ermöglicht. Die fortschrittliche Technologie Ihrer Maschine garantiert optimale Ergebnisse und bringt das intensive Aroma und den vollmundigen Geschmack frisch gemahlener Kaffeebohnen hervor.

Wir hoffen, dass Sie mit Ihrer KRUPS-Espressomaschine zufrieden sind und großartigen Kaffee genießen können.

Ihr KRUPS-Team



HILFE UND ANLEITUNGEN

BENÖTIGEN SIE HILFE BEI DEN ERSTEN SCHRITTEN MIT IHRER MASCHINE?

Hier finden Sie eine Liste der in Ihrer Maschine gespeicherten Anleitungen, die Sie bei der Benutzung unterstützen. Darin finden Sie schrittweise Anweisungen für die Zubereitung von Getränken, die Verwaltung Ihrer Favoriten und die Wartung Ihrer Maschine.

Liste der verfügbaren Anleitungen:

1. Wie stelle ich meine Getränke her?

2. Wie verwalte ich ein Profil?

3. Wie warte ich meine Maschine?
- a. Zubereiten eines Kaffeegetränks

b. Zubereiten eines Getränks mit Milch

c. Zubereiten von zwei Getränken gleichzeitig
- d. Erstellen und Einrichten Ihres Profils

e. Hinzufügen eines Getränks zu Ihrem Profil (nach der Herstellung)

f. Hinzufügen eines Getränks zu Ihrem Profil (auf der Profelseite)

g. Entfernen eines Getränks aus Ihrem Profil
- h. Durchführen einer Spülung

i. Durchführen einer Reinigung

j. Durchführen einer Entkalkung

k. Reinigen des Milchsystems



WICHTIGE PRODUKTFINFORMATIONEN

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, und bewahren Sie sie für spätere Bezugnahme auf. Eine unsachgemäße Verwendung entbindet KRUPS von jeglicher Haftung. Beachten Sie unbedingt die Sicherheitshinweise.

LEITFADEN ZU DEN IN DER ANLEITUNG VERWENDETEN SYMBOLEN



Gefahr: Warnung vor Gefahren, die zu schweren oder tödlichen Körperverletzungen führen können. Ein Blitzsymbol warnt vor Gefahren im Zusammenhang mit elektrischem Strom.



Achtung: Warnung vor Ereignissen, die zu Funktionsstörungen, Schäden oder zur Zerstörung des Geräts führen können.



Wichtig: Allgemeiner oder wichtiger Hinweis zur Sicherung der Funktionsfähigkeit des Geräts.



MIT DER MASCHINE MITGELIEFERTER ARTIKEL

Überprüfen Sie die im Lieferumfang Ihrer Maschine enthaltenen Artikel. Wenn ein Artikel fehlt, wenden Sie sich bitte umgehend an den Kundendienst von KRUPS.

Lieferumfang		
1.	2 Reinigungstabletten	 x2
2.	1 Beutel Entkalkungsmittel	 x1
3.	Milchschlauch für den One-Touch-Cappuccino-Block	
4.	Zusätzlicher Milchschlauch für den „One Touch Cappuccino“-Block	
5.	Reinigungsnadel für den Dampfkreislauf	
6.	1 Claris-Aqua-Filtersystem-Kartusche mit Anziehzubehör	
7.	1 Wasserhärte-Teststäbchen	
8.	Anleitungen – Sicherheitsvorkehrungen Liste der zugelassenen KRUPS-Kundendienstzentren Internationale Garantie	
9.	Rohrreiniger	
Je nach Modell		
10.	Milchtopf: Sie können den Milchbehälter in der Geschirrspülmaschine reinigen	



TECHNISCHE DATEN	
Gerät	Automatic Espresso EA87
Stromversorgung	220–240 V/50 Hz
Pumpendruck	15 bar
Kaffeebohnenbehälter	250 g
Energieverbrauch	Bei Betrieb: 1550 W
Wasserbehälter	3 l
Erste Schritte und Aufbewahrung	Im Innenbereich, an einem trockenen Ort (fern von Eis)
Abmessungen (mm) H x L x T	365 x 240 x 400
Gewicht EA87 (kg)	8,2

Technische Änderungen vorbehalten. Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, stabile, hitzebeständige, saubere und trockene Oberfläche



GERÄTEBESCHREIBUNG	
A.	Griff für die Wasserbehälterabdeckung
B.	Wasserbehälter
C.	Kaffeesatzbehälter
D.	Höhenverstellbare Kaffeedüsen
E.	Gitter und herausnehmbare Abtropfschale
F.	Deckel für Kaffeebohnenbehälter
G.	One-Touch-Cappuccino-Block G1. • Zubehör zur Reinigung des Milchsystems; 2-in-1-Demontagewerkzeug + Reinigungsnadel G2. • Abnehmbarer One-Touch-Cappuccino-Block
H.	Milchschauch und Anschluss
I.	Wasserstandschwimmer
J.	Intuitive Leuchtanzeige

- 1. Kaffeebohnenbehälter**
 - K.** Mahlfineinheits-Einstellknopf
 - L.** Reinigungstabletten-Trichter
 - M.** Konisches Mahlwerk aus Metall
- 2. Anzeige**
 - N.** Navigations-Touchscreen
 - O.** EIN/AUS
 - P.** Startbildschirm-Verknüpfung
 - Q.** Profil 1
 - R.** Profil 2
 - S.** Milchbehälter



ERSTE SCHRITTE UND EINRICHTUNG DES GERÄTS

EINSCHALTEN DER MASCHINE

 **Gefahr:** Schließen Sie das Gerät an eine geerdete 230-V-Steckdose an. Wenn Sie diese Anweisung nicht befolgen, besteht Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beachten Sie die Sicherheitshinweise in der Broschüre „Sicherheitsvorkehrungen“.

ERSTE SCHRITTE (siehe 1. Erste Verwendung)

Wenn Sie die Maschine zum ersten Mal verwenden, werden Sie aufgefordert, verschiedene Einstellungen auszuwählen. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm.

Bei der Vorbereitung der Maschine werden die Wasserkreisläufe gefüllt, damit die Maschine betrieben werden kann. Es folgen Vorheizen und automatisches Spülen.

VERSETZEN DER MASCHINE IN DEN STANDBY-MODUS

Je nach Vorbereitung führt die Maschine im Standby-Modus einen automatischen Spülvorgang durch. Der Zyklus dauert nur wenige Sekunden und stoppt automatisch.



TIPPS UND TRICKS

Die Wasserqualität hat einen starken Einfluss auf die Aromaqualität. Kalk und Chlor können den Geschmack von Kaffee verändern. Um das Aroma Ihres Kaffees zu erhalten, empfehlen wir die Verwendung der Claris-Aqua-Filter-System-Kartusche oder Flaschenwasser mit Trockenrückstandanteil unter 800 mg/l (siehe Flaschenetikett). Siehe Abschnitt „FILTER UND WASSERHÄRTE“.

Bei der Zubereitung von Getränken empfehlen wir die Verwendung von vorgewärmten Tassen (spülen Sie sie dafür mit heißem Wasser aus) in der für die gewünschte Menge geeigneten Größe.

Geröstete Kaffeebohnen können ihr Aroma verlieren, wenn sie nicht geschützt sind. Wir empfehlen, eine Bohnenmenge zu verwenden, die Ihrem Konsum in den nächsten 2 bis 3 Tagen entspricht, und 250-g-Packungen zu wählen.

Die Qualität von Kaffeebohnen variiert, und Geschmack ist subjektiv. Arabica hat ein feines, blumiges Aroma, während Robusta, das einen höheren Koffeingehalt hat, bitterer und vollmundiger ist. Es ist üblich, die beiden Kaffeesorten zu mischen, um einen ausgewogeneren Kaffee zu erhalten. Wenden Sie sich an Ihren Röstspezialisten, um weitere Informationen zu erhalten.

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

Die Feinheit der gemahlenen Bohnen beeinflusst die Stärke des Aromas und die Qualität der Crema. Je feiner die Bohnen gemahlen werden, desto weicher ist die Crema. Der Mahlgrad kann auch an das gewünschte Getränk angepasst werden.



INTUITIVE LEUCHTANZEIGE

WELCHE FUNKTION HAT DIE INTUITIVE LEUCHTANZEIGE?

Ihre Intuition-Maschine verfügt über eine intelligente Technologie, die den Betrieb vereinfacht: Intuitive Leuchtanzeige (J). Diese Technologie hat zwei Funktionen:

1. Die Maschine erkennt automatisch den Füllstand von Kaffeebohnen, Wasser und Kaffeesatz. Wenn Sie Ihre Behälter füllen oder leeren müssen oder Wartungsarbeiten erforderlich sind, leuchtet die rote Warnanzeige auf. Beachten Sie die Informationen auf dem Bildschirm, und führen Sie die erforderlichen Schritte aus.

2. Sie können Ihr Erlebnis auch mit der intuitiven Leuchtanzeige anpassen. Sie können für jedes Profil eine Farbe auswählen. Wenn ein Profil ausgewählt wurde, ändert sich die intuitive Leuchtanzeige in die Farbe dieses Profils, sodass alles einfach zu verstehen ist und eine schnelle und intuitive Navigation gewährleistet ist. Siehe Kapitel „MEIN PROFIL“.

LASSEN SIE SICH FÜHREN.

Farbe	Status	Erklärung
Rot	Festgelegt	Warnung
Andere Farben und Weiß	Langsames Blinken	Wird zubereitet
	Festgelegt	Rezept abgeschlossen



FILTER UND WASSERHÄRTE

WELCHE FUNKTION HAT DIE WASSERHÄRTE-EINSTELLUNG?

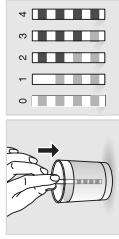
Um Kalkablagerungen in Ihrer Maschine zu vermeiden und die Qualität Ihres Kaffees zu optimieren, empfehlen wir Ihnen, die Wasserhärte-Einstellung Ihrer Maschine anzupassen.

WIE STELLE ICH DIE WASSERHÄRTE MEINER MASCHINE EIN?



EINSTELLUNGEN

- Füllen Sie ein Glas mit Wasser.
- Tauchen Sie das mit der Maschine mitgelieferte Wasserhärte-Teststäbchen (8) in das Wasserglas.
- Warten Sie 1 Minute. Die Quadrate auf dem Teststäbchen ändern die Farbe.
- Zählen Sie die Anzahl der farbigen Quadrate. Dies gibt den Wasserhärtegrad von 0 bis 4 an.
- Drücken Sie im Menü „Wasserhärte“ die entsprechende Zahl zwischen 0 und 4.
- Drücken Sie „OK“.



WENN ALLE WASSERHÄRTE-TESTSTÄBCHEN VERBRAUCHT SIND

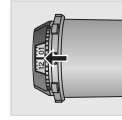
Wenn Sie diesen Vorgang wiederholen müssen, denken Sie daran, die Wasserhärte-Einstellung entsprechend dem Verwendungsort oder den Informationen Ihres örtlichen Wasserunternehmens anzupassen. Verwenden Sie dazu die folgende Tabelle:

Härtegrad	Klasse 0 Sehr weich	Klasse 1 Weich	Klasse 2 Durchschnittliche Härte	Klasse 3 Hart	Klasse 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°
Geräteeinstellung	0	1	2	3	4

WARUM SOLLTE ICH EINE FILTERKARTUSCHE EINGESETZT WERDEN?

Die Claris-Aqua-Filtersystem-Kartusche optimiert den Geschmack des Kaffees und reduziert Kalkablagerungen und Wartungsaufwand.

WANN SOLLTE ICH DIE CLARIS-AQUA-FILTERSYSTEM-KARTUSCHE AUSWECHSELN?



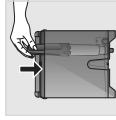
1. Zwei Monate nach der Einrichtung oder wenn Ihre Maschine Sie benachrichtigt.
2. Beim Auswechseln der Filterkartusche wird empfohlen, den grauen Ring oben auf der Filterkartusche zu drehen, um das Datum + zwei Monate anzuzeigen.

WIE INSTALLIERE ICH EINE CLARIS-AQUA-FILTERSYSTEM-KARTUSCHE?



WARTUNG

- Setzen Sie die Kartusche in den Wasserbehälter ein.
- Positionieren Sie die Kartusche mit dem nummerierten Ring nach oben.
- Verwenden Sie das schwarze mit der Kartusche mitgelieferte Anziehzubehör, um die Kartusche zu positionieren und einzuschrauben.



MAHLWERK: EINSTELLUNG DES KAFFEEMAHLGRADS

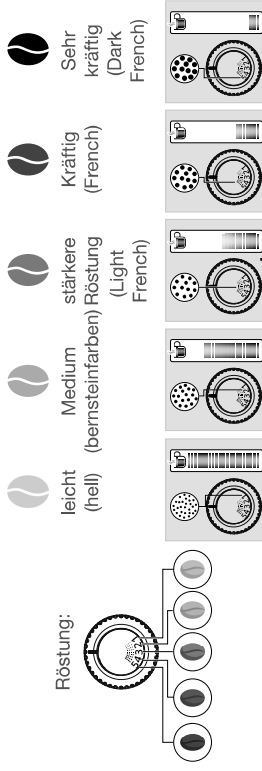
WARUM SOLLTE ICH DEN MAHLGRAD DES KAFFEES EINSTELLEN?

Sie können die Stärke Ihres Kaffees durch Einstellen des Mahlgrads der Kaffeebohnen anpassen.

Durch Variieren des Feinheitsgrads kann der Mahlvorgang an unterschiedliche Bohnentypen angepasst werden:

- Dunkel geröstete und ölige Bohnen erfordern einen groben Mahlgrad
- Leichter geröstete Bohnen sind trockener und erfordern einen feineren Mahlgrad.

Hinweis: Je feiner die Bohnen gemahlen sind, desto kräftiger ist das Aroma.



WIE STELLE ICH DEN FEINHEITSGRAD DES MAHLVORGANGS EIN?

Stellen Sie je nach Bohnentyp und gewünschter Stärke des Aromas den gewünschten Mahlgrad ein, indem Sie den Mahlfeinheits-Einstellknopf (K) im Kaffeebohnenbehälter drehen. Diese Einstellung muss Kerbe für Kerbe bei laufendem Mahlwerk durchgeführt werden. Nach drei Zubereitungen werden Sie einen deutlichen Unterschied im Geschmack feststellen.

WORAN ERKENNE ICH, DASS DER KAFFEEBOHNENBEHÄLTER LEER IST?

Ihre Intuition-Maschine verfügt über einen Sensor, der Sie warnt, wenn der Füllstand der Kaffeebohnen im Behälter niedrig ist. Auf dem Bildschirm wird eine Meldung angezeigt, und die intuitive Leuchtanzeige (J) leuchtet rot.

WAS PASSIERT, WENN DIE WARNUNG ANGEZEIGT WIRD, WÄHREND ICH EIN GETRÄNK ZUBEREITE?

Füllen Sie den Kaffeebohnenbehälter, drücken Sie „OK“, und die Zubereitung wird fortgesetzt. So wird kein Kaffee verschwendet!

WIE GEHE ICH VOR, WENN ICH MEINE KAFFEEAUSWAHL ÄNDERN MÖCHTE ODER KEINE BOHNEN ZUM NACHFÜLLEN HABE?

Wenn Sie „OK“ drücken, ohne Kaffeebohnen hinzuzufügen, versucht die Maschine, neu zu starten, und Sie werden erneut benachrichtigt. Wenn Sie erneut „OK“ drücken, bereitet die Maschine das Rezept mit den verbleibenden Kaffeebohnen zu. Das Mahlwerk ist dann leer.



Achtung: Wir empfehlen, keine öligen oder karamellisierten Bohnen zu verwenden, da diese für das Mahlwerk schwer zu verarbeiten sind. Dadurch kann die Maschine beschädigt werden, und das intuitive System funktioniert nicht mehr ordnungsgemäß.

Wenn eine Warmmeldung auf dem Bildschirm angezeigt wird und das rote Licht aufleuchtet, obwohl genügend Bohnen im Behälter vorhanden sind:

- Drücken Sie die Taste „OK“, um mit dem Rezept fortzufahren.
- Oder deaktivieren Sie die Warnung „Keine Bohnen“, um eine Erkennung zu verhindern, während sich noch Kaffee im Kaffeebohnenbehälter befindet.



EINSTELLUNGEN



ZUBEREITUNG ANDERER GETRÄNKE

GETRÄNKE, DIE MIT DIESER MASCHINE ZUBEREITET WERDEN KÖNNEN:

Getränke	Ungefähre Größe	Mögliche Volumen	Kaffeestärke	 x2
 Kurzer, vollmundiger Espresso	25 ml	20 bis 40 ml	✓	✓
 Der vollmundige Espresso mit ausgeprägtem Aroma ist mit einer leicht bitteren, karamellfarbenen Crema bedeckt.	40 ml	40 bis 70 ml	✓	✓
 Großer Espresso mit Karamellcrema	70 ml	70 bis 100 ml	✓	✓
 Doppelter Espresso mit bersteinfarbener Crema	100 ml	40 bis 140 ml	✓	
 Höherer Koffeingehalt bei weniger intensivem Geschmack. Sehr beliebt am Morgen	120 ml	80 bis 180 ml	✓	✓
 Doppelter langer Espresso in Kombination mit heißem Wasser	120 ml	90 bis 150 ml	✓	
 Espresso Macchiato Espresso mit einer dünnen Schicht aufgeschäumter Milch	M = 60 ml L = 80 ml XL = 100 ml	60 - 100 ml	✓	✓
 Cappuccino Ein Gleichgewicht zwischen Milch, Schaum und Kaffee	M = 120 ml L = 180 ml XL = 240 ml	120 bis 240 ml	✓	✓
 Aufgeschäumte Milch Eine große Milchdosis mit ihrem Milchschaum	M = 120 ml L = 160 ml XL = 200 ml	120 bis 200 ml		✓
 Flat White Kaffee mit aufgeschäumter Milch und Schaum	M = 160 ml L = 200 ml XL = 240 ml	160 bis 240 ml	✓	
 Caffè Latte Schaum mit einem subtilen Kaffeegeschmack	M = 200 ml L = 280 ml XL = 350 ml	200 bis 350 ml	✓	✓
 Latte Macchiato Gourmet-Espresso mit Milchschaum	M = 190 ml L = 250 ml XL = 340 ml	190 bis 240 ml	✓	✓
 Kräutertee Das Wasser wird auf die perfekte Temperatur für Kräutertee erhitzt	200ml	20 bis 300 ml		
 Schwarzer Tee Das Wasser wird auf die perfekte Temperatur für schwarzen Tee erhitzt	200ml	20 bis 300 ml		
 Grüner Tee Das Wasser wird auf die perfekte Temperatur für grünen Tee erhitzt	200ml	20 bis 300 ml		

ZUR INFORMATION: FÜR DIE ZUBEREITUNG IHRES GETRÄNKS FÜHRT DIE MASCHINE AUTOMATISCH DIE FOLGENDEN SCHRITTE AUS:

Für Kaffeezerate	Für Milchgetränkrezepte mit Ausnahme von Caffè Latte, Flat White und Espresso Macchiato	Für die Rezepturen Caffè Latte, Flat White und Espresso Macchiato
1. Mahlen der Kaffeebohnen 2. Stampfen des gemahlenen Kaffees 3. Vorinfusion (Zu diesem Zeitpunkt können einige Tropfen in die Tasse fallen.) 4. Durchfluss (Perkolation)	1. Vorwärmphase 2. Milchschaum 3. Mahlen der Kaffeebohnen 4. Stampfen des gemahlenen Kaffees 5. Vorinfusion (Zu diesem Zeitpunkt können einige Tropfen in die Tasse fallen.) 6. Durchfluss (Perkolation)	1. Mahlen der Kaffeebohnen 2. Stampfen des gemahlenen Kaffees 3. Vorinfusion (Zu diesem Zeitpunkt können einige Tropfen in die Tasse fallen.) 4. Durchfluss (Perkolation) 5. Vorwärmphase 6. Milchschaum

WIE PASSE ICH DIE HÖHE DER KAFFEEDÜSEN AN?

Bei allen Getränken können Sie die Kaffeedüsen an die Höhe Ihrer Tasse(n) anpassen.

WIE BEREITE ICH MEIN GETRÄNK ZU?

Siehe dazu die in der Maschine gespeicherte Anleitung „Getränkzubereitung“



JE NACH GETRÄNK SIND VERSCHIEDENE EINSTELLUNGEN VERFÜGBAR:

- Eine oder zwei Tassen: Um eine doppelte Zubereitung zu starten, wählen Sie das Getränk aus, und drücken Sie **+**.
- Kaffeestärke: Um die Stärke des Kaffees durch Ändern der Menge des gemahlenen Kaffees zu erhöhen oder zu verringern, wählen Sie Ihr Getränk aus, und wählen Sie zwischen 1 und 3 Bohnen, wobei 1 für den weichsten und 3 für den vollmundigsten Kaffee steht **☕☕☕**.
- Tassenvolumen: Zum Erhöhen oder Verringern des Tassenvolumens blättern Sie in der Volumenliste nach oben oder nach unten, und wählen Sie das gewünschte Volumen aus.
Weitere Informationen finden Sie in der Getränketabelle im Handbuch.



TIPP:

Um die Kaffeestärke und das Tassenvolumen auszuwählen, können Sie nach oben/unten navigieren oder direkt auf Ihre Auswahl drücken.

WIE KANN ICH EIN GETRÄNK WÄHREND DER ZUBEREITUNG STOPPEN?

Warnung: Sie können die Zubereitung eines Getränks jederzeit stoppen, indem Sie die Taste **STOPP** drücken. Wird ein Zyklus unterbrochen, stoppt er nicht sofort. Die Maschine ist anschließend eine Zeit lang nicht verfügbar, was durch eine Meldung auf dem Bildschirm angezeigt wird.

MILCHBASIERTE GETRÄNKE



TIPPS

Verwenden Sie für aufgeschäumte Milch ultrahocherhitzte, pasteurisierte Milch direkt aus dem Kühlschrank (3 bis 5 °C). Es ist möglich, spezielle Milchsorten (mikrogefiltert, roh, fermentiert, angereichert) oder pflanzliche Alternativen (Reis-, Hafer- oder Mandelmilch) zu verwenden, aber dies kann in Bezug auf Qualität und Menge des Milchschaums zu weniger zufriedenstellenden Ergebnissen führen.

WIE STARTE ICH DIE ZUBEREITUNG EINES MILCHBASISIERTEN GETRÄNKS?

Eine Anleitung dazu finden Sie weiter oben im Handbuch unter „2. ZUBEREITUNG EINES MILCHBASISIERTEN GETRÄNKS“ oder in der in Ihrer Maschine gespeicherten Anleitung „Starten eines Milchgetränks“.



TEES UND AUFGUSSETRÄNKE

Für Tees und Aufgussgetränke gibt es drei Auswahlkategorien, sodass Sie die für jede Teesorte am besten geeignete Temperatur wählen können. Die für grünen Tee verwendete Temperatur ist niedriger als die für schwarzen Tee oder Aufgussgetränke.

WIE STELLE ICH DIE WASSERTEMPÉRATUR EIN?

Gehen Sie zu Einstellungen > Wassertemperatur. Sie können zwischen T1, T2 und T3 wählen, wobei T1 die niedrigste und T3 die höchste Temperatur ist. Wenn Sie die Temperatur verringern/erhöhen, wird die Temperatur für jede Teesorte verringert/erhöht, jedoch ist die Temperatur für grünen Tee immer niedriger als die für schwarzen Tee oder Kräutertee.





MEIN PROFIL

WOFÜR VERWENDE ICH DIE PROFILFUNKTION?

Mit der **Profilfunktion** erhalten Sie Zugang zu einem individuellen Bereich, in dem Sie Ihre Lieblingsgetränke speichern können. Sie können die Funktion einfach aufrufen, indem Sie eine Taste auf dem Bedienfeld der Maschine drücken.

Die in Ihrem Profil gespeicherten Getränke werden mit nur einer Berührung zubereitet – das spart Zeit und eignet sich perfekt für den täglichen Genuss.

Es sind keine weiteren Einstellungen erforderlich. Sie können bis zu sieben Rezepte für jedes Profil speichern.

Die Profilkfunktion ermöglicht außerdem eine individuellere Benutzeroberfläche und Einstellungen:

Vorname	Sie können zur Personalisierung Ihren Vornamen hinzufügen.
Farbe	Sie können eine Farbe für die intuitive Lichtanzeige auswählen, um Ihr Profil hervorzuheben.
Anzeige	Hier können Sie festlegen, wie Ihre Getränke auf dem Profibildschirm angezeigt werden. Sie können entweder im Listen- oder Kachelmodus angezeigt werden.
Programmierung	Mit der Funktion „Profil“ können Sie auch eine Tageszeit für jedes Getränk festlegen. Dadurch ist es noch einfacher, zu jedem Zeitpunkt Ihr gewünschtes Getränk zu finden.
Helligkeit	Mit dieser Option können Sie die intuitive Lichtanzeige aktivieren oder deaktivieren.

WIE ERSTELLE ICH EIN PROFIL?



Drücken Sie auf das Symbol **Profil 1** oder **Profil 2** und folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm, oder sehen Sie sich die in Ihrem Profil gespeicherten Tutorials an.



HILFE UND TUTORIALS

WIE VERWALTE ICH DIE LIEBLINGSGETRÄNKE, DIE IN MEINEM PROFIL GESPEICHERT SIND?

Es gibt zwei Möglichkeiten, einem Profil ein Getränk hinzuzufügen:

1. Nachdem Sie ein Getränk zubereitet haben, wird eine Schaltfläche  auf dem Bildschirm angezeigt. Wenn ich mein Lieblingsgetränk während der Zubereitung stoppe, wird der aktuelle Stand gespeichert
2. Direkt im Profil.

WIE ORGANISIERE/ORDNE/ENTFERNE ICH MEINE LIEBLINGSGETRÄNKE?

Halten Sie ein Getränke-Symbol mehrere Sekunden lang gedrückt. In der oberen rechten Ecke jedes Getränke-Symbols wird ein Kreuz angezeigt. Halten Sie ein Symbol gedrückt und ziehen Sie es, um Ihre Getränke neu anzuordnen. Drücken Sie auf das Kreuz, um ein Getränk zu entfernen.



ALLGEMEINE WARTUNG

Durch eine ordnungsgemäße Wartung wird die Lebensdauer Ihrer Maschine optimiert und der authentische Geschmack Ihres Kaffees bewahrt.

WARTUNG DES KAFFEESATZBEHÄLTERS UND DER ABTROPFSCHALE

Die Abtropfschale fängt das verwendete Wasser und der Kaffeesatzbehälter den gebrauchten gemahlenen Kaffee auf.

Wichtig: Aus hygienischen Gründen empfehlen wir, dass Sie jeden Behälter täglich vollständig zerlegen und unter heißem Wasser reinigen, da dieser Behälter mit Milch und Kaffee in Kontakt kommt. Sie sollten ihn an der Luft trocknen lassen, bevor Sie es wieder in das Gerät einsetzen. Er muss an seinem Platz bleiben und täglich geleert und gereinigt werden. Sie können die Abtropfschale in die Geschirrspülmaschine geben. Sie können die Abtropfschale ohne Abdeckung in die Spülmaschine geben.

WANN SOLLTE ICH DIE ABTROPFSCHALE LEEREN?

Wenn sich die Schwimmer in der angehobenen Position befinden, weist dies darauf hin, dass sie zu voll ist.

WANN SOLLTE ICH DEN KAFFEESATZBEHÄLTER LEEREN?

Wenn das Gerät Sie häufiger benachrichtigt, aber das Gerät eingeschaltet ist, damit es registrieren kann, dass der Behälter geleert wurde.



Wichtig: Wenn Sie den Kaffeesatzbehälter und die Abtropfschale nicht regelmäßig wie oben gezeigt leeren, kann die Maschine beschädigt werden. Spülen Sie die Behälter nicht in der Spülmaschine. Aus hygienischen Gründen empfehlen wir Ihnen, den Kaffeesatzbehälter täglich unter heißem Wasser mit Seife und Schwamm zu reinigen. Sie sollten ihn an der Luft trocknen lassen, bevor Sie es wieder in das Gerät einsetzen.

PFLEGE DES WASSERBEHÄLTERS UND KAFFEEBOHNENBEHÄLTERS

Zur Erhaltung des besten Kaffeearomas, das von der Wasserqualität abhängig ist, und aus Hygienegründen empfehlen wir, nur frisches Wasser zu verwenden und den Wasserbehälter täglich mit heißem Wasser und einer Flaschenbürste zu reinigen. Kaffeebohnen können fettige Rückstände im Behälter hinterlassen, die die Qualität des Kaffees beeinträchtigen können. Zur Erhaltung des besten Kaffeearomas und aus Hygienegründen empfehlen wir, ihn bei jedem Auffüllen mit einem trockenen, weichen Tuch abzuwischen.

Wichtig: Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasser, da Wasser im Bohnenbehälter die Maschine beschädigen könnte

! Sie sollten ihn an der Luft trocknen lassen, bevor Sie ihn wieder in das Gerät einsetzen

MILCHSYSTEMWARTUNG

MUSS DAS MILCHSYSTEM NACH DER ZUBEREITUNG VON MILCHGETRÄNKEN GEWARTET WERDEN UND WENN JA, WIE?

Wichtig: Um eine gleichbleibende Schaumqualität zu erreichen, empfehlen wir:



HILFE UND ANLEITUNGEN

Wartung	Wann?	Erklärung	Benötigtes Zubehör
Milchspülung 30 Sek./20 ml	Nach jedem Milchgetränk, wenn die Maschine Sie benachrichtigt	Ermöglicht das Spülen des Milchsystems der Maschine. Sie können das Spülen des Milchsystems jederzeit starten.	
Milchschlauch, Düsenreinigung Reinigung des Milchbehälters	Nach jedem Milchgetränk	Wir empfehlen Ihnen, den Milchbehälter nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und Seife zu reinigen. Wir empfehlen Ihnen, den Milchschauch etwa alle drei Monate auszutauschen. Dieses Zubehör finden Sie auf der Website KRUPS.com.	Heißes Wasser + Seife + Rohrreiner
Reinigung des Milchzubehörs 5 Min.	Wenn die Maschine Sie benachrichtigt oder jederzeit	Dazu gehört das Entfernen und Reinigen des abnehmbaren One-Touch-Cappuccino-Blocks. Reinigen Sie den Block regelmäßig, um optimalen Milchschaum zu erhalten. Siehe oben im Handbuch: 5. MANUELLE TIEFENREINIGUNG DES MILCHVERTEILERSYSTEMS – 5 MIN.	Reinigungsnadel (Nr. 5)

SONSTIGE WARTUNG

Wartung	Wann?	Erklärung	Benötigtes Zubehör
Kaffeespülung 45 Sek./30 ml	Jederzeit	Aus Hygienegründen wird empfohlen, das Kaffeesystem täglich oder bei längeren Phasen ohne Gebrauch (mehr als 2 Tage) zu spülen	
Teespülung 30 Sek./20 ml	Bevor das Getränk zu fließen beginnt.	Ermöglicht das Spülen mit heißem Wasser, um einen authentischen Geschmack Ihres Tees zu gewährleisten.	
Reinigung des Kaffeesystems 13 Min./600 ml	Wenn die Maschine Sie benachrichtigt oder jederzeit	Um das beste Kaffeearoma zu erhalten und aus hygienischen Gründen empfehlen wir Ihnen, das Kaffeesystem 3 Mal pro Jahr zu reinigen.	1 KRUPS-Reinigungstabelle (Nr. 1)
Entkalken 20 Min./600 ml	Wenn die Maschine Sie benachrichtigt oder jederzeit	Das Gerät benachrichtigt Sie, wenn das Entkalkungsprogramm erforderlich ist. Dieser Schritt ist sehr wichtig, um den ordnungsgemäßen Betrieb und die eine lange Lebensdauer des Geräts zu gewährleisten.	1 Beutel KRUPS-Entkalker (Nr. 2)

! Wichtig: Sie müssen das Reinigungsprogramm nicht ausführen, sobald Sie vom Gerät benachrichtigt werden. Sie sollten es jedoch möglichst bald durchführen. Wenn die Reinigung verschoben wird, wird die Warmmeldung so lange angezeigt, bis der Vorgang durchgeführt wurde.

! Wichtig: Wird die Maschine während der Reinigung oder im Fall eines elektrischen Fehlers vom Netz getrennt, wird das Reinigungsprogramm neu gestartet. Es ist nicht möglich, diesen Vorgang zu verschieben: Er ist zwingend erforderlich, um das Wassersystem zu spülen. In diesem Fall ist möglicherweise eine neue Reinigungstabelle erforderlich.

WEITERE Erläuterungen finden Sie in den Anleitungen, die in den Einstellungen Ihrer Maschine verfügbar sind.



Sie möchten wissen, wann Sie die oben beschriebenen Wartungsschritte durchführen sollten?
Sobald eine Maßnahme erforderlich ist, wird eine Warmmeldung auf dem Bildschirm angezeigt.



WEITERE FUNKTIONEN

Ihre Intuition-Maschine von KRUPS verfügt über eine Reihe von Einstellungen. Lernen Sie diese kennen, und erleben Sie höheren Kaffeegenuss. Sie bieten Ihnen ein persönlicheres Kaffee-Erlebnis.

WIE GREIFE ICH AUF DIE EINSTELLUNGEN MEINER MASCHINE ZU?



LISTE DER EINSTELLUNGEN:

Sprache	Wählen Sie aus 21 Sprachen aus.
Datum und Uhrzeit	Sie müssen das Datum festlegen, insbesondere wenn Sie eine Anti-Kalk-Kartusche verwenden. Zeiteinstellung und 12- oder 24-Stunden-Anzeige.
Bildschirmhelligkeit	Passt die Hintergrundbeleuchtung des Bildschirms an.
Licht	Schaltet die intuitive Leuchtanzeige ein und aus.
Anzeige	Wählen Sie, ob die Getränkeoptionen als Folien oder Kacheln angezeigt werden sollen.
Auto-Stopp	Legt den Zeitraum fest, nach dem die Maschine automatisch gestoppt wird. Mit dieser Funktion können Sie Ihren Energieverbrauch senken.
Auto-Start	Schaltet die Maschine ein und startet automatisch die Vorwärmung des Geräts zu einem bestimmten Zeitpunkt. Trinken Sie Ihren Kaffee jeden Tag zur gleichen Zeit? Dann ist diese Funktion genau das Richtige für Sie. Durch Einstellen des Auto-Starts können Sie Zeit sparen und müssen Ihr Getränk nicht mehr manuell starten.
Volumen	Wählt die Maßeinheit aus: ml oder oz.
Auto-Spülung	Sie können auswählen, ob das automatische Spülen der Kaffeedüse beim Starten der Maschine aktiviert werden soll.
Wasserhärte	Stellen Sie den Wasserhärtegrad auf einen Wert zwischen 0 und 4 ein. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Wasserhärte-Messung“.

Kaffeetemperatur	Ist Ihr Kaffee zu heiß? Mit dieser Funktion können Sie die Temperatur verringern. Die Maschine hat drei Temperatureinstellungen für Ihre Kaffegetränke.
Teetemperatur	Ist Ihr Tee zu heiß? Mit dieser Funktion können Sie eine niedrigere Temperatur wählen. Diese Maschine verfügt über drei Temperatureinstellungen für Ihre Teegetränke.
Kaffeesorte	Deaktiviert die Funktion „Keine Bohnen“. Diese Funktion zeigt an, dass keine Kaffeebohnen im Behälter vorhanden sind, und setzt ein Rezept fort, das gerade zubereitet wird. Siehe Abschnitt „MAHLWERK“.
Werkseinstellungen	Durch das Zurücksetzen werden Ihre Einstellungen gelöscht und die Standardeinstellungen wiederhergestellt. Ihre Favoriten werden ebenfalls gelöscht.



FEHLERBEHEBUNG

BETRIEB

- Die Maschine hat einen Fehler, die Software ist eingefroren, ODER die Maschine ist defekt.
 - ☑ Schalten Sie die Maschine aus, ziehen Sie den Netzstecker, entfernen Sie die Filterkartusche, warten Sie eine Minute, und starten Sie die Maschine dann neu. Halten Sie die EIN/AUS-Taste mindestens drei Sekunden lang gedrückt, um die Maschine zu starten.
- Das Gerät schaltet sich nach dem Drücken der EIN/AUS-Taste nicht ein (mindestens drei Sekunden lang).
 - ☑ Prüfen Sie die Sicherungen und die Stromversorgung. Prüfen Sie, ob der Stecker richtig in die Buchse eingesteckt ist.
- Während eines Zyklus ist ein Stromausfall aufgetreten.
 - ☑ Die Maschine wird automatisch zurückgesetzt, wenn sie wieder eingeschaltet wird.
- Das Mahlwerk läuft leer.
 - ☑ Dies ist normal, wenn es gelegentlich vorkommt und keine oder nur wenige Kaffeebohnen übrig sind. Das Mahlwerk kann bis zu zehn Sekunden lang leer laufen, um seinen Verbrauch zu bestimmen und um sicherzustellen, dass es ordnungsgemäß funktioniert.
 - ☑ Es befinden sich noch Kaffeebohnen im Behälter:
 - Der Kaffee ist möglicherweise zu ölig und wird nicht ordnungsgemäß in die Maschine geführt. Sie können versuchen, die Bohnen ins Mahlwerk zu schieben, um zu sehen, ob es wieder funktioniert. Wir empfehlen jedoch, die Kaffeesorte zu wechseln (siehe Funktion „Bohmentyp“).
 - Es ist mein üblicher Kaffee, der bis jetzt gut funktioniert hat: Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst von KRUPS.

BENUTZUNG

- Das Mahlwerk gibt ein ungewöhnliches Geräusch ab.
 - ☑ Wahrscheinlich befinden sich Fremdkörper im Mahlwerk. Versuchen Sie, es mit einem Staubsauger zu reinigen, andernfalls wenden Sie sich an den Kundendienst von KRUPS.
- Unter dem Gerät befindet sich Wasser.
 - ☑ Warten Sie vor dem Entfernen der Abtropfschale 15 Sekunden, nachdem der Kaffee geflossen ist, damit die Maschine den Zyklus ordnungsgemäß beenden kann.
 - ☑ Prüfen Sie, ob die Abtropfschale ordnungsgemäß in der Maschine positioniert ist. Sie muss immer ordnungsgemäß eingesetzt sein, selbst wenn die Maschine nicht in Gebrauch ist.
 - ☑ Stellen Sie sicher, dass die Abtropfschale nicht voll ist.
- Der Mahleinheits-Einstellknopf lässt sich nur schwer drehen.
 - ☑ Drehen Sie den Mahleinheits-Einstellknopf nur, wenn das Mahlwerk läuft.
- Das Gerät hat keinen Kaffee produziert.
 - ☑ Bei der Vorbereitung wurde ein Vorfall festgestellt. Das Gerät wird automatisch zurückgesetzt und ist bereit für einen neuen Zyklus.
- Sie haben gemahlenen Kaffee anstelle von Kaffeebohnen verwendet.
 - ☑ Verwenden Sie Ihren Staubsauger, um den gemahlenen Kaffee aus dem Bohnenbehälter zu entfernen.
- Wasser fließt aus den Kaffeedüsen, wenn die Maschine gestoppt wird.
 - ☑ Dies ist normal. Die automatische Spülung reinigt die Kaffeedüsen, um zu verhindern, dass sie verstopft werden.

DAMPF UND MILCH

1. Der Milchfluss der Maschine scheint teilweise oder vollständig blockiert zu sein.

- ☑ Wenn die Düse blockiert ist, wird eine Warnmeldung auf dem Bildschirm angezeigt. Reinigen Sie den One-Touch-Cappuccino-Block. Siehe Punkt 5 weiter oben im Handbuch. MANUELLE TIEFENREINIGUNG DES MILCHVERTEILERSYSTEMS – 5 MIN –, oder lesen Sie die in Ihrer Maschine gespeicherte Anleitung „Reinigung der Milchdüse“.

2. Es tritt kein Dampf aus.

a. Bei der ersten Verwendung eines Dampfzyklus, wenn kein Dampf ordnungsgemäß austritt:

- ☑ Stellen Sie sicher, dass die Öffnung in der Spitze nicht verstopft ist. Siehe Abschnitt oben: „Die Dampf Düse der Maschine scheint teilweise oder vollständig blockiert zu sein“.
- ☑ Führen Sie das folgende Protokoll **einmal, und nur einmal**, aus:
Leeren Sie den Wasserbehälter, und entfernen Sie vorübergehend die Claris-Aqua-Filtersystem-Kartusche. Füllen Sie den Behälter mit kalziumreichem Mineralwasser (> 100 mg/l), und führen Sie aufeinanderfolgende Dampfzyklen (5 bis 10 Zyklen) in einen Behälter durch, bis ein kontinuierlicher Dampfstrahl erreicht wurde. Setzen Sie die Kartusche wieder in den Behälter ein.

b. Die Dampf Düse hatte bereits funktioniert:

- ☑ Stellen Sie sicher, dass die Öffnung in der Spitze nicht verstopft ist. Siehe Abschnitt oben: „Die Dampf Düse der Maschine scheint teilweise oder vollständig blockiert zu sein“.
Wenn die Dampf Düse nach Durchführung der oben genannten Schritte immer noch nicht funktioniert, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von KRUPS.

3. Dampf tritt aus dem Gitter der Abtropfschale aus.

- ☑ Je nach Art der Zubereitung kann Dampf aus dem Gitter der Abtropfschale austreten.

4. Unter dem Deckel des Kaffeebohnenbehälters tritt Dampf aus.

- ☑ Stellen Sie sicher, dass der Trichter der Reinigungstablette unter der Abdeckung (L) geschlossen ist.

WARTUNG

1. Die Maschine fordert kein Entkalken an.

- ☑ Der Entkalkungszyklus wird nach der Zubereitung einer großen Anzahl Milch- oder Heißgetränke auf Wasserbasis angefordert. Wenn Sie nur Kaffee zubereiten, ist ein häufiges Entkalken nicht erforderlich.

2. In der Abtropfschale befindet sich Kaffeesatz.

- ☑ Eine kleine Menge gemahlenen Kaffees kann in die Abtropfschale gelangen. Die Maschine ist so ausgelegt, dass überschüssiger Kaffeesatz entfernt wird, damit der Perkulationsbereich sauber bleibt.

3. Die intuitive Leuchtanzeige leuchtet, nachdem Sie den Kaffeesatzbehälter geleert haben.

- ☑ Setzen Sie den Kaffeesatzbehälter erneut ein.

4. Nach dem Befüllen des Wasserbehälters bleibt die intuitive Leuchtanzeige eingeschaltet.

- ☑ Stellen Sie sicher, dass der Behälter korrekt im Gerät positioniert ist. Die Schwimmer am Boden des Wasserbehälters müssen sich frei bewegen können. Überprüfen Sie die Schwimmer, und lösen Sie sie ggf.

GETRÄNKE

1. Der Kaffee fließt zu langsam.

- ☑ Drehen Sie den Mahlfeinheits-Einstellknopf nach rechts, um eine gröbere Mahlung zu erhalten (je nach Kaffeesorte).
- ☑ Führen Sie einen oder mehrere Spülzyklen durch.
- ☑ Wechseln Sie die Claris-Aqua-Filtersystem-Kartusche.

2. Der Kaffee ist zu hell oder nicht vollmundig genug.

- ☑ Stellen Sie sicher, dass der Kaffeebohnenbehälter Kaffee enthält und dass dieser sich frei nach unten bewegen kann.
- ☑ Vermeiden Sie es, ölige, karamellisierte oder aromatisierte Kaffeesorten zu verwenden, die möglicherweise nicht korrekt in die Maschine geführt werden.
- ☑ Reduzieren Sie das Vorbereitungsvolumen, und erhöhen Sie die Stärke mithilfe der Funktion „Kaffeestärke“. Drehen Sie den Mahlfeinheits-Einstellknopf nach links, um eine feinere Mahlung zu erhalten. Bereiten Sie Ihr Getränk mithilfe der Zwei-Tassen-Funktion in zwei Zyklen zu.

3. Der Espresso oder Kaffee ist nicht heiß genug.

- ☑ Erhöhen Sie die Kaffeetemperatur in den Einstellungen der Maschine. Erwärmen Sie die Tasse, indem Sie sie vor der Zubereitung des Getränks mit heißem Wasser ausspülen.
- ☑ Spülen Sie das Kaffeesystem durch, bevor Sie mit der Zubereitung des Kaffees beginnen. Die Funktion „Kaffeespülung“ beim Start kann in Einstellungen/Auto-Spülung aktiviert werden.

4. Sauberes Wasser strömt vor jedem Kaffee durch die Kaffeedüsen.

- ☑ Zu Beginn der Rezeptzubereitung findet eine Vorinfusion des Kaffees statt, die dazu führen kann, dass eine kleine Menge Wasser aus den Kaffeedüsen fließt.

Sollte eines der in der Tabelle aufgeführten Probleme weiterhin bestehen, wenden Sie sich an den Kundendienst von KRUPS.



Wichtig: Hersteller: SAS GSM Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne Frankreich