

EN	.....P. 01 - 13
BG	.....P. 14 - 29
CS	.....P. 30 - 42
DA	.....P. 43 - 55
DE	.....P. 56 - 70
EL	.....P. 71 - 85
ES	.....P. 86 - 99
FI	.....P. 100 - 112
FR	.....P. 113 - 126
HR	.....P. 127 - 140
HU	.....P. 141 - 154
IT	.....P. 155 - 169
NL	.....P. 170 - 184
NO	.....P. 185 - 197
PL	.....P. 198 - 211
PT	.....P. 212 - 226
RO	.....P. 227 - 240
RU	.....P. 241 - 255
SK	.....P. 256 - 269
SL	.....P. 270 - 282
SR	.....P. 283 - 296
SV	.....P. 297 - 309
UK	.....P. 310 - 323
AR	.....P. 336 - 324

# KRUPS

Precision range XP80



## A Overview



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

## B Interface



## C Accessories





## DESCRIPTION

- A Overview**
- A1** Water Tank
  - A2** Bean Hopper
  - A3** Coffee Grinder Outlet
  - A4** Brewing Head
  - A5** Steam Wand
  - A6** Hot Water Outlet
  - A7** Drip Tray Grid
  - A8** Drip Tray
  - A9** Cup Warmer
  - A10** Accessories storage
- B Interface**
- B1** Power button
  - B2** Grinding level selector
  - B3** Ground coffee quantity dial
  - B4** 1 or 2 cups button
  - B5** Start/Stop grind button
  - B6** Recipes and cleaning dial:  
Espresso / Lungo / Americano /  
Hot Water / Steam / Calc
  - B7** Pre-infusion time button
  - B8** Temperature button
- C Accessories**
- B9** Start/Stop brew button
  - B10** Manometer
  - B11** Lack of water indicator
  - B12** "Calc" Descaling indicator
  - C1** Portafilter
  - C2** Tamper
  - C3** Small cup support
  - C4** Water filter insertion support accessory
  - C5** Water filter
  - C6** Milk pitcher
  - C7** 2-cup single wall filter
  - C8** 1-cup single wall filter
  - C9** 2-cup dual wall filter
  - C10** 1-cup dual wall filter
  - C11** Cleaning pin
  - C12** Cleaning brush
  - C13** Blind sieve
  - C14** Dosing funnel
  - C15** Tamping & knocking box station
  - C16** Cleaning towel

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Pump: 15 bar
- Power: 1380-1550 W
- Voltage: 220-240 V
- Safety devices against overheating
- Dimensions: 428 x 312 x 414 mm



### IMPORTANT!

This appliance is designed to operate at 220-240 V alternating current only.  
This appliance is designed for DOMESTIC USE ONLY

## SETTING UP THE MACHINE



**IMPORTANT!** Do not place heating elements on the appliance.



**IMPORTANT!** The safety instructions are part of the appliance.  
Please read them carefully before using your new appliance.

## All machines have been tested; you may have some coffee residue and water drops on the appliance.

Before the first use of the machine or when it has not been used for a long time, you should follow below steps to rinse and warm up the internal pipes of the machine.

1. Check and ensure that all accessories are complete and not damaged.
2. Remove the orange plug under the water tank (58).
3. Insert a water filter in the water tank by using its filter insertion accessory (55).
4. Fill the water tank with clean water, and water level should not exceed the "MAX" position (2).
5. Plug into the main socket (4). Press POWER button (5).
6. Place a container with a minimum capacity of 500ml/17.5 oz under the hot water outlet (6).
7. Select HOT WATER (7) and press START/STOP BREW (8) button to clean hot water hydraulic circuit. Delivery and stops automatically.
8. Insert one of the filters in the portafilter (9) (no ground coffee is placed at this moment) and insert the portafilter under the brewing head (anti-clockwise) to lock it tightly (25).
9. Place the container under the portafilter (6).
10. Select LUNGO (10) and Press START/STOP BREW (8) button to clean coffee hydraulic circuit. Hot water will come out from the portafilter. Delivery stops automatically.
11. Place the container under the steam wand (6).
12. Select STEAM (11) and wait for the machine to be pre-heated until the indicator becomes fixed white and press START/STOP BREW (8) button and deliver steam for a few seconds to rinse the steam circuit. Press again the button to stop the delivery.  
The appliance is ready for use.

**Note:** Do not extend any parts of your body closed to portafilter and steam wand to avoid scalding during operation.

## MAKING COFFEE

### a) Grinding

This product has a function of grinding coffee beans. Before using this function, please make sure that your grinder is well installed on the machine:

- Align the arrow marked on the bean hopper with the orange index on the machine (12).
  - Then turn clockwise the bean hopper to fix it on the machine (13).
1. Put coffee beans in the bean hopper (14). It is best to grind only a quantity of beans sufficient for immediate use, so that the coffee will always be fresh.
  2. For your first grind, start with the 10 (13). If this is too fine or too coarse, adjust the level according to personal taste and the type of coffee beans used. To do so, align the grinding setting marked on the bean hopper with the orange index on the machine.
  3. Adjust coffee ground quantity by turning COFFEE QUANTITY selector (15). For your first grind, turn the dial to the middle setting. If you have too much quantity or too few, adjust the quantity according to personal taste and the type of coffee beans used. To do so, turn the dial anticlockwise for less quantity of ground coffee or turn it clockwise for more.

**Note:** In the beginning, it is normal to make a few attempts before finding the optimal settings. We suggest you start with the recommended settings, then adjust them if necessary, following the suggestions in section "Adjusting your espresso results".

4. Choose your filter and insert it in the portafilter (16).
  - Single wall filters are dedicated for fresh whole coffee beans, this is recommended.
  - Dual wall filters are dedicated for pre-ground coffee (for example decaffeinated). It will help to create a good crema.
5. It's recommended to insert the funnel on the portafilter to avoid coffee powder spilling out. You can also grind and tamp without funnel (16).
6. Insert the portafilter (with or without the funnel) into the coffee grinder outlet (20).

7. Select 1 cup or 2 cup by pressing CUPS button, depending on the filter you chose (18).  
**Note:** If the lights above the 1 or 2-cup selection button are turned off, it is because your RECIPES AND CLEANING dial is on Hot Water, Steam or Calc. Please turn it to Espressos, Lungo or Americano (10).
8. Press START/STOP GRIND button (19) to start grinding. The grinder will automatically stop after reaching the set grinding quantity. You can also press START/STOP GRIND button to stop halfway.

**Note:** Do not leave the portafilter under the grinder coffee outlet when not used.

### b) Tamping

1. After grinding, remove the portafilter from the bracket.
2. Place the pad (under of the portafilter) on the edge of your countertop to have better stability (24).
3. Use the tamper and apply it firmly to compact the ground coffee. It should be flat and evenly tamped to avoid bad coffee extraction. To make it flat, refer to the horizontal line of your tamper base, it should be parallel to the top of your portafilter (24).

### c) Brewing

1. Insert the portafilter with tamped ground coffee into the brewing head and lock it tightly (25).
2. Select pre-infusion time from 2, 5, 8 seconds (26).

**Note:** The longer the pre-infusion time, the better the aromas will be from your coffee.

3. Select coffee preparation temperature from Low, Middle, High (27).
4. Select the desired beverage (52).
5. Place a cup (or 2 cups) on the drip tray according to your selection (28). For Americano, please choose a sufficiently large cup to fit for both coffee outlets and hot water outlet.
6. Once light indicator of the START/STOP BREW button becomes fixed white, press START/STOP BREW button to start brewing (8). Delivery of the coffee will stop automatically. You can also press START/STOP BREW button to stop halfway.
7. Do not forget to eject the coffee cake after the extraction (31).

**Note:** If you want to make a second coffee just after, you must wait 30 sec for the pre-heating of the machine.

## ADJUSTING YOUR ESPRESSO RESULTS

### a) Extraction

	CORRECT EXTRACTION	UNDER EXTRACTION	OVER EXTRACTION
Manometer			
Result			




	CORRECT EXTRACTION	UNDER EXTRACTION	OVER EXTRACTION
<b>Result</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flow slow like warm honey</li> <li>• Crema is golden brown with a fine mousse texture</li> <li>• Espresso is dark brown</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flow starts after 1–3 secs</li> <li>• Flow fast like water</li> <li>• Crema is thin and pale</li> <li>• Espresso is pale brown</li> <li>• Tastes weak and watery</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flow starts after 8 secs</li> <li>• Flow drips or not at all</li> <li>• Crema is dark and spotty</li> <li>• Espresso is very dark brown</li> <li>• Tastes bitter and burnt</li> </ul>
<b>Solution</b>	/	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grind Finer</li> <li>• Tamp stronger, using 15 kilos of pressure.</li> <li>• Increase the coffee quantity</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grind Coarser</li> <li>• Tamp using 15 kilos of pressure. The top edge of metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER tamping.</li> <li>• Reduce the coffee quantity</li> </ul>

**Note:** Each variety of coffee beans can behave differently during grinding and this is the reason why setting the quantity at the beginning might require extra care.

**TIPS:** When you change your grinding fineness, we recommend to make a grinding flush, to avoid a mix of fineness between your previous and new settings. To remove the “old” ground coffee, just press START/STOP GRIND button (19), let the ground coffee come out for 2 seconds and press the button again to stop the grinding.

## b) Flavor

**Note:** Coffee beans varieties as well as roasting colors require their own specific temperature setting for the best extraction. For example, a lower temperature is preferred for Robusta coffee beans than Arabica; the same is applicable to beans with a darker roasting color or to freshly roasted beans than those degassed over time.

Temperature level	LOW	MID	HIGH
Corresponding light			
Coffee Beans Roasting Range	<b>DARK</b>	<b>DARK to MEDIUM</b>	<b>MEDIUM to LIGHT</b>
Impact on flavor	<b>Enhances sourness</b>	<b>Balanced</b>	<b>Enhances bitterness</b>

The longer the pre-infusion time, the better the aromas will be from your coffee.

## c) Temperature is low

To make sure your first coffee is hot enough, we recommend you to make a “flush” before making a coffee. Insert a filter in the portafilter but without adding ground coffee in it (25). Insert the portafilter under the coffee brewing head, press START/STOP BREW button (8). Some hot water comes out from the coffee spouts. After a few seconds press again the button to stop the flow. This operation helps to warm internal circuit and the portafilter before coffee extraction. You can also warm your cup by using HOT WATER function before coffee extraction.

## PROGRAMMING BEVERAGE QUANTITIES

### a) Changing beverage quantities

You can adjust coffee quantity of 1 or 2 cups.

1. Prepare the machine to deliver 1 or 2 cups of the beverage you want to make (portafilter inserted filled with 1 or 2 cup filter with ground coffee).
2. Turn the recipes dial to select the beverage being programmed (10), then press and hold the START/STOP BREW button during 3s (8). After 3 seconds, the indicator flashes white and you can release it. Delivery of coffee starts.
3. When you reach the quantity you wished, press the START/STOP BREW button (8), the new coffee volume is saved.

Recipe	Default volume	Programmable volume
Espresso	≈ 30 ml	From ≈ 20 ml to ≈ 60 ml
Espresso x 2	≈ 60 ml	From ≈ 40 ml to ≈ 120 ml
Lungo	≈ 70 ml	From ≈ 60 ml to ≈ 100 ml
Lungo x 2	≈ 140 ml	From ≈ 120 ml to ≈ 200 ml
Americano*	≈ 120 ml (Espresso: ≈ 60 ml + Hot water: ≈ 60 ml)	From ≈ 20 ml to ≈ 60 ml From ≈ 20 ml to ≈ 150 ml
Americano* x 2	≈ 240 ml (Espresso: ≈ 120 ml + Hot water: ≈ 120 ml)	From ≈ 40 ml to ≈ 120 ml From ≈ 40 ml to ≈ 300 ml
Hot water	≈ 250 ml	From ≈ 20 ml to ≈ 300 ml

**Note:** Americano is made by 1 espresso followed by hot water. You can make only 1 cup of Americano at once, not possible to make 2 cups at once, because of only 1 hot water outlet.

However, you can make a double dose americano if you select 2 CUPS and you put only one big cup.

### b) Restoring default settings

1. Press and hold the POWER button (5) + TEMPERATURE button (27). All lights flash 2 times. Whole machine has been restored to factory settings.

## MAKING HOT WATER

1. Select HOT WATER on the recipes and cleaning dial (7).
2. Place a cup on the drip tray under the hot water outlet.
3. Once light indicator of the START/STOP BREW button (8) becomes fixed white, press START/STOP BREW button to start brewing. Delivery of the coffee will stop automatically. You can also press START/STOP BREW button to stop halfway.

## MAKING MILK BEVERAGES

### a) Frothing milk

1. Fill your milk pitcher with the milk quantity that you want to froth (32), bearing in mind that the milk doubles or triples in volume. 120ml/4.2 oz could be a good start. The best froth results will be achieved using whole cow's milk at refrigerator temperature (3-5°C/37,4 - 41 °F).
2. Select STEAM on the recipes cleaning dial (11); indicator light flashes, meaning the machine is heating up. When the light becomes fixed, immerse the steam wand in your milk pitcher (34).
3. Press START/STOP BREW button to start steaming (8).
4. After few seconds, move the pitcher down to have the end of the wand just on the surface of the milk (35). Be careful not to remove the wand completely from the milk. There you will see the froth creation. When you have enough milk froth, immerse the steam wand again for a few seconds in the milk to heat it up (36).
5. Press again on the button START/STOP BREW button to stop the frothing (8).
6. Remove the milk pitcher from the machine.

#### TIPS:

- Before frothing, you can make a quick flush, meaning that you activate a few seconds the steam in order to remove the condensed water from previous usage. Orientate the steam nozzle towards the drip tray before doing so.
- Be sure to use fresh cold milk every time.
- Whole milk is recommended for best results.
- The result of you froth depends on the nature of the dairy or vegetable beverages used.
- After foaming milk, eliminate unwanted bubbles by swirling the pitcher gently and tapping the bottom of the pitcher on a flat surface.

### b) Cleaning the steam wand

Do not forget to clean the wand after each frothing.

1. Take a wet towel and wipe the outside of wand to remove residual deposits of milk (37).  
Warning: do not touch directly the steam wand just after frothing, it can be hot.
2. Release steam for a few seconds to clean the inside of wand (make sure your wand is orientated toward the drip tray) (38).
3. Wait until the steam wand has cooled down. To ensure the wand works efficiently over time, use the cleaning pin to free the hole of any obstruction.

**Note:** Coffee brewing, hot water and steam function cannot work at the same time, only one function can work at once.

If you select a coffee recipe just after using the steam function, the machine starts cooling down automatically to make sure your next coffee recipe is not burned. You will hear the intermittent pump sound, light is flashing and some water goes into the drip tray. Once indicator light becomes fixed white, you can press START/STOP BREW button to extract your coffee. During this automatic function of the machine, the grinding functions are still available.

## TAMPING & KNOCKING BOX STATION

If you have the Precision + version, you should find the tamping and knocking box station.

1. This station will help you to get a stable tamping (59).
2. This station will help you to easily eject your coffee cake (31).

**Note:** The bottom part of the station can be flipped over to rest securely on the edge of a table.









## CLEANING

### a) The Appliance

Unplug before each clean let the appliance cool down first.

- **Machine:** Clean the outside of the appliance with a damp sponge when you think it necessary. Do not use solvents or abrasive detergents to clean the coffee machine.
- **Water tank:** Rinse the inside of the tank regularly. When a fine white layer appears in the tank, descale the appliance (refer to the section on descaling).
- **Drip tray:** Clean the drip tray and its grid using water and a little mild detergent. Rinse and dry.
- **Portafilter, filters:** Using a damp cloth, clean the filter holder mount regularly in order to remove possible coffee residues stuck to the surface. In order to prolong the useful life of the watertight seal on the brewing head, do not put the filter holder back in place if the coffee machine is not to be used for extended periods. To remove any deposits that could block the flow of your 1 or 2 cup filter, you may use the needle. Filters are dishwasher safe.
- **Steam wand:** To prevent milk from drying inside the nozzle, please clean it after each use. To do this, follow the steps for foaming the milk, replacing milk with water. Use a towel to clean the outside of the grinder.

#### Summary of parts x cleaning method:

					
	X	X	OK	X	X
	OK	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	X	OK	X	OK
	X	OK	OK	X	X
	OK	OK	OK	OK	X
	X	X	OK	OK	X
	OK	OK	X	X	X

## b) The Coffee Grinder

Regularly cleaning the grinder and the grinder outlet with the cleaning brush is important to ensure long life of your machine.

**IMPORTANT:** When cleaning the grinder, please make sure there are no beans in the bean hopper. To remove the last beans in the grinder, press the START/STOP GRIND button **(19)**, wait for the last coffee ground to go out and press again the button to stop.

**WARNING:** Please unplug the machine before cleaning the grinder **(4)**

1. Rotate the bean box anti-clockwise to remove the bean box, by aligning the following arrow marked on the bean hopper with the orange index on the machine **(12)**.
2. Turn the internal grinding wheel anti-clockwise and take it out **(41)**. Use the cleaning brush to clean the grinding wheel and remove the ground coffee in the gears **(43)**. Please note that the grinding wheel cannot be directly rinsed with water (only with the brush).
3. Use the cleaning brush to clean the grinding chamber and the ground coffee channel **(44)**.
4. Do not install the grinding wheel at this time, re-install the empty bean hopper **(46)**.
5. Plug the machine, press the power button and press the START/STOP GRIND button **(19)**, let the grinder run to sweep out the coffee ground residue in the grinding chamber. (If coffee ground inside is not removed completely, please repeat step 3 and 4).
6. Turn off and unplug the machine.
7. Remove the bean hopper anti-clockwise **(4)**.
8. Install the grinding wheel securely in position **(45)**.
9. Install the bean hopper back on the machine **(46)**.

Cleaning is completed.

## c) The brewing head

### Daily cleaning

After your coffee extraction, clean your coffee brewing head with a flush: remove your portafilter, remain on coffee recipes on the 'Recipes Dial' and press the START/STOP BREW button **(8)**. Press again after a few seconds to stop.

You can also clean the brewing head with brush after each extraction.

### Regular cleaning:

Please rinse the coffee brewing head regularly as following steps:

1. Insert 2-cup single wall filter into the portafilter **(9)**.
2. Put the blind sieve in the filter so that the holes of the filter are hidden **(47)**.
3. Insert the portafilter into the brewing head **(25)**.
4. Select Espresso, then press START/STOP BREW **(8)** button to start rinsing process (about 30 seconds), rinsed water goes directly into the drip tray.
5. Rinsing process stops automatically. Remove the portafilter and the blind sieve. Empty the portafilter if some hot water remains.
6. Empty the drip tray when it is full **(48)**.
7. START/STOP BREW indicator becomes orange fix, press the START/STOP BREW button to return normal **(8)**.

## d) The water circuit

Please clean the coffee and steam water circuit once every 3 months:

1. Remove and empty the drip tray **(48)**, then reposition it in the machine.
2. Insert 2-cup filter into the portafilter **(9)**.
3. Put the blind sieve in the filter so that the holes of the filter are hidden.
4. Place one KRUPS cleaning tablet\* on the blind sieve **(50)**.
5. Insert the portafilter into the brewing head **(25)**.
6. Select CALC on the RECIPES AND CLEANING DIAL **(51)**.

7. Press START/STOP BREW button **(8)** and hold down for 3 seconds to start cleaning process. The water used for cleaning goes directly into the drip tray. It lasts about 3 minutes.
8. Remove the portafilter. Check if the tablet is dissolved completely. If not, please repeat the point 5, 6 and 7.

**Note:** \*The KRUPS Cleaning Tablet XS3000 can be purchased on the Krups official website or other retailers.

## DESCALING THE MACHINE

When the CALC indicator red light is on, you need to descale your machine. You can start descaling at any time. Make sure the portafilter is not inserted to the machine.

1. Remove and empty the drip tray **(48)**, then reposition it in the machine.
2. Empty the water tank **(54)**. Remove the filter if present (you can re-insert it at the end of the descaling process) **(55)**.
3. Put the KRUPS Descaler\* into the water tank **(56)** and add 500ml / 17.5 oz of water. Put a container (1L / 34 oz) on the drip tray under the coffee outlet, hot water outlet and under the steam wand **(6)**.
4. Turn the RECIPES AND CLEANING dial to CALC.
5. Press the START/STOP BREW button to start descaling process **(8)**.
6. Water comes out from each outlet (Brewing head for 2 min 30 sec, Hot water outlet for 2 min 30 sec, Steam outlet for 2 min 30 sec). This cycle repeats automatically one more time.
7. START/STOP BREW button indicator is blinking white. The Descaling is finished now, proceed to rinsing.
8. Empty the container **(57)**. Remove the water tank, empty out any residual descaler solution **(54)**, rinse under running water and fill with fresh water (1L/34 oz). Put the water tank and the container back on the machine.
9. Press START/STOP BREW button **(8)**.
10. Water comes out from each outlet (Brewing head for 30 sec, Hot water outlet for 30 sec, Steam outlet for 30 sec). This cycle repeats automatically one more time.
11. Once finished rinsing process, START/STOP BREW button light and Power button light become fixed white.
12. Empty the container **(57)**, remove the water tank, fill with fresh water and reposition it in the machine. If present, re-set water filter.
13. Turn the RECIPES AND CLEANING dial to one of the beverages.

The machine is now ready for use.

To exit DESCALING MODE halfway, press the POWER button **(9)**. This does not clear the descaling alert.

**Note:** \*The KRUPS Descaler can be purchased on the Krups official website or other retailers.

## GUARANTEE

This appliance carries a manufacturer's 2 year guarantee. This appliance has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply. For any after-sales problem or for spare parts, please contact an approved service centre. No repairs on the coffee machine will be covered by the guarantee in case of:

- No descaling carried out.
- Limescale build-up.
- Accessories cleaned in a dishwasher. (Dishwashing safe only for drip tray grill, steam nozzle tube, filter cups.)

## EXPLANATION OF INDICATION LIGHTS

LIGHTS	EXPLANATION OF INDICATOR LIGHTS	OPERATION
All indicators flash once	Turning the machine on	No action
The Start/Stop <b>Grind</b> indicator is solid in orange.	The bean box is not in place	Install the bean box in place
The Start/Stop <b>Grind</b> indicator flashes in white slowly. Other lights remain unchanged	Grinding process is on going	
The lack of water light is flashing	Water needs to be added	Add water in the water tank
	The water tank is not in place	Install the water tank
1 CUPS light is on	One cup is currently chosen	To change, press the button <b>(18)</b>
2 CUPS light is on	Two cups is currently chosen	To change, press the button <b>(18)</b>
Pre-infusion 5s (or 2s or 8s) light is on	5 seconds (or 2 seconds, 8 seconds) is currently chosen	To change, press the button <b>(26)</b>
TEMPERATURE 2 lignes are lit	Middle temperature is currently chosen. 1 line = lower temperature 2 lines = midle temperature 3 lines = higher temperature	To change, press the button <b>(27)</b>
TEMPERATURE light is off	Either HOT WATER function, STEAM function or CALC is chosen.	To, choose select coffee recipes with the recipes and cleaning dial
1 CUPS (or 2 CUPS) light is off	Either HOT WATER function, STEAM function or CALC is chosen.	To, choose select coffee recipes with the recipes and cleaning dial

LIGHTS	EXPLANATION OF INDICATOR LIGHTS	OPERATION
Pre-infusion time light is off	Either HOT WATER function, STEAM function or CALC is chosen.	To, choose select coffee recipes with the recipes and cleaning dial
The Start/Stop <b>Brew</b> indicator flashes in white slowly	Machine is pre-heating for the coffee brewing, the steam or the hot water function	Please wait until the indicator turns in solid white
	Machine is cooling down after the usage of steam or hot water function	
CALC light is ON in red	Machine requires a descaling	Start descaling process

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The machine does not grind the coffee.	The bean box is not in place.	Install the bean box in place <b>(12)</b> .
	Lack of beans or not enough beans in the bean box.	Add the beans <b>(14)</b> .
	The bean or ground coffe is stuck in the Grinder.	Remove the beans and clean the grinder <b>(43)</b> .
Changing to a different type of bean.		- You are recommended to pour only the amount of beans to be used into the beans box - To empty the box, remove remaining beans, grind all the remaining beans in the container until completely empty. - Add new type of coffee beans. - Re-adjust coffee ground quantity if necessary <b>(15)</b>
After grinding, the amount of coffee in the filter does not give the desired dose.	The quantity of ground coffee needs adjusting.	- Adjust the quantity of coffee with the dial (more or less <b>(15)</b> ). - Adjust the grinding finess with the bean box settings (finer or coaser) <b>(13)</b> . - If you are using the 1 cup filter, make sure the 1 cup light is on <b>(18)</b> .

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The portafilter cannot be inserted to the brewing head.	The ground coffee has not been tamped correctly or the quantity is excessive.	Refer to the Tamping section in the user manual. Put less ground coffee in the filter.
The machine fails to produce espresso or very little espresso comes out.	No water in the tank,(The lack of water light is flashing).	Fill the tank <b>(2)</b> .
	Water in the tank was running out during the brewing.	Fill the tank. The launched recipe will resume <b>(2)</b> .
	The water tank is not properly in place and the valves at the bottom are not open.	Press down lightly on the tank to open the valves at the bottom.
	Coffee ground too finely.	Adjust the grinding level to coarser <b>(13)</b> .
	Too much ground coffee.	Reduce the ground coffee quantity <b>(15)</b> .
	Coffe ground tamped too strongly	Reduce the tamping force.
	Limescale in the water circuit.	Descalc the machine as described in the user manual.
The espresso coffee drips from the edges of the portafilter instead of from the holes.	The portafilter is not correctly in place.	Insert the portafilter correctly <b>(25)</b> .
	The coffee spout gasket has lost flexibility or is dirty.	Contact a customer services center to have it replaced.
	Blockage in the coffee filter.	- Rinse the filter under running water. - Adjust the grinding settings to coarser <b>(13)</b> .
The espresso crema is too thin, pale and delivered from the spout too fast.	The machine settings are not appropriate.	See instructions in section "Adjust your espresso results" in the user manual.
The espresso crema is too dark and spotty (delivered from the spout too low).	The machine settings are not appropriate.	See instructions in section "Adjust your espresso results" in the user manual.
My coffee is not hot enough.	Machine is not heated enough.	See instructions in section "Adjust your espresso results" in the user manual.
	Coffee preparation temperature setting is low.	See instructions in section "Adjust your espresso results" in the user manual.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
There is water in the drip tray.	This water comes from the internal circuits of the machine and is a normal consequence of their operation.	Empty and clean the drip tray on a regular basis <b>(48)</b> .
After making 1st coffee, I can't launch 2nd coffee coffee just after.	Machine needs around 30 seconds between the cups in order to ensure good temperature of coffee.	You can use the grinder during this waiting time.
Manometer doesn't move.	Coffee brewing pressure is too low.	To increase the pressure, (1) Grinder finer <b>(13)</b> (2) Increase the ground coffee quantity (3) Tamp stronger.
I don't find Tamping station.	Tamping station (& KRUPS branded towel) comes only with Precision+ (XP804T).	
I can't choose '1 CUP or 2 CUP', 'Preinfusion time' nor 'Temperature'.	Either Hot water function, Steam function or CALC is chosen.	Select coffee recipes (Espresso, Lungo, Americano). Not possible to change the temperature for these functions <b>(52)</b> .

If it is not possible to determine the cause of the fault, consult an approved service centre. Never disassemble the appliance! (if the appliance is disassembled, this will void the guarantee).

## ELECTRICAL OR ELECTRONIC PRODUCT END OF LIFE



We participate in the protection of the environment!

- ① Your product contains a number of materials that can be reused recycled.
- ➔ Take it to a collection point or an approved service centre so that it can be dealt with appropriately.

## ОПИСАНИЕ

- A** Общ преглед
- A1** резервоар за вода
  - A2** фуния за кафе на зърна
  - A3** изходен отвор на кафемелачката
  - A4** глава за приготвяне на кафе
  - A5** накрайник за пара
  - A6** изходен отвор за гореща вода
  - A7** решетка на тавичката за отцеждане
  - A8** тавичка за отцеждане
  - A9** приставка за затопляне на чаши
  - A10** място за съхранение на аксесоари
- B** Интерфейс
- B1** бутон Power (Захранване)
  - B2** селектор за нивото на финост на смилане
  - B3** диск за количеството мляно кафе
  - B4** бутон за 1 или 2 чаши
  - B5** бутон Start/Stop grind (Стартиране/спиране на смилането)
  - B6** диск за рецепти и почистване: Espresso (Еспресо)/Lungo (Лунго)/Americano (Американо)/Hot Water (Гореща вода)/Steam (Пара)/Calc (Отстраняване на котлен камък)
  - B7** бутон Pre-infusion time (Време на предварително запарване)
  - B8** бутон Temperature (Температура)
  - B9** бутон Start/Stop brew (Стартиране/спиране на приготвянето)
- V10** манометър
- V11** индикатор за липса на вода
- V12** индикатор „Calc“ (Отстраняване на котлен камък) за отстраняване на котления камък
- C** Аксесоари
- C1** портафилтър
  - C2** тампер
  - C3** малък държач за чаши
  - C4** помощен аксесоар за поставяне на водния филтър
  - C5** воден филтър
  - C6** кана за мляко
  - C7** филтър с единична стена за 2 чаши
  - C8** филтър с единична стена за 1 чаша
  - C9** филтър с двойна стена за 2 чаши
  - C10** филтър с двойна стена за 1 чаша
  - C11** игла за почистване
  - C12** четка за почистване
  - C13** филтърно сито
  - C14** фуния за дозиране
  - C15** станция за пресоване и станция на контейнера за остатъци от мляно кафе
  - C16** кърпа за почистване

## ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

- Помпа: 15 бара
- Мощност: 1380-1550W
- Напрежение: 220-240V
- Защитни устройства срещу прегряване
- Размери: 428 x 312 x 414 mm



### ВАЖНО!

Този уред е проектиран да работи само с променлив ток 220-240V. Този уред е предназначен само за домашна употреба

## НАСТРОЙКА НА МАШИНАТА



**ВАЖНО!** Не поставяйте нагревателни елементи върху уреда.



**ВАЖНО!** Инструкциите за безопасност са част от уреда. Моля, прочетете ги внимателно, преди да използвате новия си уред.

## Всички машини са тествани; може да има остатъци от кафе и капки вода по уреда.

Преди първото използване на машината или когато не е била използвана дълго време, трябва да следвате стъпките по-долу, за да изплакнете и загреете вътрешните тръби на машината.

1. Проверете и се уверете, че всички аксесоари са цели и не са повредени.
2. Отстранете оранжевата тапа под резервоара за вода **(58)**.
3. Поставете воден филтър в резервоара за вода, като използвате аксесоара му за поставяне на филтъра **(55)**.
4. Напълнете резервоара за вода с чиста вода и нивото на водата не трябва да превишава маркировката „MAX“ (МАКС.) **(2)**.
5. Включете в главния контакт **(4)**. Натиснете бутона POWER (ЗАХРАНВАНЕ) **(5)**.
6. Поставете съд с минимална вместимост 500ml/17.5 под изходния отвор за гореща вода **(6)**.
7. Изберете HOT WATER (ГОРЕЩА ВОДА) **(7)** и натиснете бутона START/STOP BREW (СТАРТИРАНЕ/СПИРАНЕ НА ПРИГОТВЯНЕТО) **(8)** за почистване на хидравличната верига за гореща вода. Водата започва и спира да тече автоматично.
8. Поставете един от филтрите в портафилтъра **(9)** (в този момент не се поставя смляно кафе) и поставете портафилтъра под главата за приготвяне на кафе (обратно на часовниковата стрелка), за да се застопори добре **(25)**.
9. Поставете контейнера под портафилтъра **(6)**.
10. Изберете LUNGO (ЛУНГО) **(10)** и натиснете бутона START/STOP BREW (СТАРТИРАНЕ/СПИРАНЕ НА ПРИГОТВЯНЕТО) **(8)** за почистване на хидравличната верига за кафе. От портафилтъра ще излезе гореща вода. Водата спира да тече автоматично.
11. Поставете съд под накрайника за пара **(6)**.
12. Изберете STEAM (ПАРА) **(11)** и изчакайте машината да се загрее предварително, докато индикаторът започне да свети с постоянна бяла светлина, след което натиснете бутона START/STOP BREW (СТАРТИРАНЕ/СПИРАНЕ НА ПРИГОТВЯНЕТО) **(8)** и подайте пара за няколко секунди, за да се изплакне веригата за пара. Натиснете отново бутона, за да спрете подаването на пара.  
Уредът е готов за използване.

**Забележка:** не доближавайте никога част от тялото си до портафилтъра и накрайника за пара, за да избегнете изгаряне по време на работа.

## ПРИГОТВЯНЕ НА КАФЕ







### а) Смилане

Този продукт има функция за смилане на кафеени зърна. Преди да използвате тази функция, се уверете, че кафемелачката е добре монтирана върху машината:

- Подравнете следната стрелка, отбелязана върху фунията за кафе на зърна, с оранжевия знак на машината **(12)**.
  - След това завъртете фунията за кафе на зърна по часовниковата стрелка, за да я закрепите върху машината **(13)**.
1. Поставете кафе на зърна във фунията за кафе на зърна **(14)**. Най-добре е да смелите само количеството зърна, достатъчно за незабавна употреба, така че кафето винаги да бъде прясно.
  2. При първото мелене започнете с настройка 10 **(13)**. Ако смляното кафе е твърде фино или твърде грубо, регулирайте нивото на финост според личния си вкус и вида на използваните кафеени зърна. За да направите това, подравнете настройката за смилане, отбелязана върху фунията за кафе на зърна, с оранжевия показалец на машината.
  3. Регулирайте количеството смляно кафе, като завъртите селектора COFFEE QUANTITY (КОЛИЧЕСТВО КАФЕ) **(15)**. При първото мелене завъртете диска на средната настройка.

## РЕГУЛИРАНЕ НА РЕЗУЛТАТИТЕ ПРИ ЕСПРЕСО

### а) Извличане на кафе

	ПРАВИЛНО ИЗВЛИЧАНЕ	ИЗВЛИЧАНЕ НА НЕДОСТАТЪЧНО КОЛИЧЕСТВО	ИЗВЛИЧАНЕ НА ТЪВРДЕ ГОЛЯМО КОЛИЧЕСТВО
манометър			
Резултат			
Резултат	<ul style="list-style-type: none"> <li>Кафето тече бавно като топъл мед</li> <li>Пяната е златисто кафява с фина пухкава текстура</li> <li>Еспресото е тъмнокафяво</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Кафето започва да тече след 1 – 3 секунди</li> <li>Кафето тече бързо като вода</li> <li>Пяната е тънка и бледа</li> <li>Еспресото е светлокафяво</li> <li>Вкусът е слаб и воднист</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Кафето започва да тече след 8 секунди</li> <li>Кафето капе или изобщо не тече</li> <li>Пяната е тъмна и неравномерна</li> <li>Еспресото е много тъмнокафяво</li> <li>Има горчив вкус и на прегоряло</li> </ul>
Решение	/	<ul style="list-style-type: none"> <li>Смелете по-fino</li> <li>Пресовайте по-силно, като използвате налягане от 15 килограма.</li> <li>Увеличете количеството кафе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Смелете по-грубо</li> <li>Пресовайте, като използвате налягане от 15 килограма. Горният ръб на металната капачка на тампера трябва да е на нивото на горната част на кошницата на филтъра СЛЕД пресоване.</li> <li>Намалете количеството кафе:</li> </ul>

**Забележка:** всеки сорт кафеени зърна могат да имат различно поведение по време на смилането и това е причината, поради която задаването на количеството в началото може да изисква допълнително внимание.

Ако се получи твърде много или твърде малко количество кафе, регулирайте количеството според личния си вкус и вида на използваните кафеени зърна. За да направите това, завъртете диска обратно на часовниковата стрелка за по-малко количество смляно кафе или го завъртете по часовниковата стрелка за по-голямо количество.

**Забележка:** В началото е нормално да направите няколко опита, преди да откриете оптималните настройки. Предлагаме Ви да започнете с препоръчаните настройки, след което да ги регулирате, ако е необходимо, като следвате предложенията в раздел „Регулиране на резултатите при еспресо“.

- Изберете филтъра си и го поставете в портафилтъра (16).
  - Препоръчително е филтрите с единична стена да се използват за пресни цели кафеени зърна.
  - Филтрите с двойна стена са предназначени за предварително смляно кафе (например безкофеиново). Това ще помогне за създаването на добра пяна.
- Препоръчително е да поставите фунията върху портафилтъра, за да избегнете падането на кафе на прах. Можете също така да смилате и пресовате кафето без фуния (16).
- Отстранете фунията и поставете портафилтъра в главата за приготвяне на кафе. (20).
- Изберете 1 чаша или 2 чаши, като натиснете бутона CUPS (ЧАШИ), в зависимост от филтъра, който сте избрали (18).

**Забележка:** ако лампичките над бутона за избор на 1 или 2 чаши не светят, причината е, че дискът Recipes and cleaning (Рецепти и почистване) е зададен на Hot Water (Гореща вода), Steam (Пара) или Calc (Отстраняване на котлен камък). Завъртете диска на Espressos (Еспресо), Lungo (Лунго) или Americano (Американо) (10).

- Натиснете бутона START/STOP GRIND (СТАРТИРАНЕ/СПИРАНЕ НА СМИЛАНЕТО) (19) за да започнете смилането. Кафемелачката ще спре автоматично след достигане на зададеното количество смляно кафе. Можете също така да натиснете бутона START/STOP GRIND (СТАРТИРАНЕ/СПИРАНЕ НА СМИЛАНЕТО), за да спрете смилането по средата.

**Забележка:** Не оставяйте портафилтъра под изхода за кафе на кафемелачката когато не се използва.

### б) Пресоване

- След смилане отстранете портафилтъра от скобата.
- Поставете подложката (под портафилтъра) на ръба на плота, за да имате по-добра стабилност (24).
- Използвайте тампера и го притиснете здраво, за да уплътните смляното кафе. Кафето трябва да е с равна повърхност и хомогенно уплътнено, за да се избегне недоброкачествено извличане на кафето. За да подравните повърхността, използвайте за ориентир хоризонталната линия на основата на тампера, тя трябва да е успоредна на горната част на портафилтъра (24).

### с) Приготвяне

- Поставете портафилтъра с уплътненото смляно кафе в главата за приготвяне на кафе и го застопорете добре (25)
- Изберете време за предварително запарване от 2, 5, 8 секунди (26).

**Забележка:** колкото по-дълго е времето за предварително запарване, толкова повече аромат ще извлечете от кафето си.

- Изберете температура на приготвяне на кафето от Low (Ниска), Middle (Средна), High (Висока) (27).
- Изберете желаната напитка (52).
- Поставете чаша (или 2 чаши) върху тавичката за отцеждане според избора си (28). За Американо изберете достатъчно голяма чаша, която да е подходяща както за изходния отвор за кафе, така и за изходния отвор за гореща вода.
- След като светлинният индикатор на бутона START/STOP BREW (СТАРТИРАНЕ/СПИРАНЕ НА ПРИГОТВЯНЕТО) започне да свети с постоянна бяла светлина, натиснете бутона START/STOP BREW (СТАРТИРАНЕ/СПИРАНЕ НА ПРИГОТВЯНЕТО), за да стартира приготвянето (8). Кафето ще спре да тече автоматично. Можете също така да натиснете бутона START/STOP BREW (СТАРТИРАНЕ/СПИРАНЕ НА ПРИГОТВЯНЕТО), за да спрете приготвянето по средата.
- Не забравяйте да извадите пресованото използвано кафе след извличането. (31).

**Забележка:** ако искате да пригответе второ кафе веднага след това, трябва да изчакате 30 сек за предварителното загряване на машината.

**СЪВЕТИ:** когато промените фиността на смилане, препоръчваме да направите изчистване след съответното смилане, за да избегнете смесване на фиността между предишните и новите Ви настройки. За да отстраните „старото“ смляно кафе, просто натиснете бутона „Start/Stop Grind“ (Стартиране/спиране на смилането) **(19)**, оставете смляното кафе да излиза от машината в продължение на 2 секунди и натиснете отново бутона, за да спрете смилането.

## б) Вкус

**Забележка:** сортовете кафеени зърна, както и цветовете на изпичане изискват специфична за тях температурна настройка за най-добро извличане на кафето. Например за кафеени зърна Робуста се предпочита по-ниска температура, отколкото за Арабика; същото важи за зърна с по-тъмен цвят на изпичане или за прясно изпечени зърна в сравнение с дегазираните с времето зърна.

Ниво на температурата	LOW (НИСКО)	MID (СРЕДНО)	HIGH (ВИСОКО)
Съответна лампичка			
Диапазон на изпичане на кафеените зърна	<b>DARK (ТЪМНО КАФЕ)</b>	<b>DARK to MEDIUM (ТЪМНО до СРЕДНО ТЪМНО)</b>	<b>MEDIUM to LIGHT (СРЕДНО ТЪМНО до СВЕТЛО)</b>
Въздействие върху вкуса	<b>Усилва киселостта</b>	<b>Балансиран вкус</b>	<b>Усилва горчивината</b>

Колкото по-дълго е времето за предварително запарване, толкова повече аромат ще извлечете от кафето си.

## с) Температурата е ниска

За да сте сигурни, че първото Ви кафе ще бъде достатъчно горещо, препоръчваме да направите „промиване“, преди да пригответе кафе. Поставете филтър в портафилтъра, но без да добавяте смляно кафе в него. **(25)**. Поставете портафилтъра под главата за приготвяне на кафе, натиснете бутона START/STOP BREW (СТАРТИРАНЕ/СПИРАНЕ НА ПРИГОТВЯНЕТО) **(8)**. От найкрайниците за кафе излиза малко гореща вода. След няколко секунди натиснете отново бутона, за да спрете потока. Тази операция помага за затопляне на вътрешната верига и портафилтъра преди извличането на кафе. Можете също така да затоплите чашата си, като използвате функцията HOT WATER (ГОРЕЩА ВОДА) преди извличането на кафе.

## ПРОГРАМИРАНЕ НА КОЛИЧЕСТВАТА НАПИТКИ

### а) Промяна на количествата напитки

Можете да регулирате количеството кафе на 1 или 2 чаши.

- Подгответе машината да приготви 1 или 2 чаши от напитката, която искате да пригответе (при поставен портафилтър, в който има филтър за 1 или 2 чаши със смляно кафе).
- Завъртете диска за рецепти, за да изберете напитката, която се програмира **(10)**, след това натиснете и задръжте бутона „Start/Stop brew“ (Стартиране/спиране на приготвянето) в продължение на 3 сек. **(8)**. След 3 секунди индикаторът започва да мига в бяло и можете да освободите бутона. Кафето започва да тече.
- Когато достигнете количеството, което желаете, натиснете бутона START/STOP BREW (СТАРТИРАНЕ/СПИРАНЕ НА ПРИГОТВЯНЕТО) **(8)**, и новото количество кафе ще се запази.

Рецепта	Обем по подразбиране	Програмируем обем
Еспресо	≈ 30 ml	От ≈ 20 ml до ≈ 60 ml
Еспресо x 2	≈ 60 ml	От ≈ 40 ml до ≈ 120 ml
Lungo	≈ 70 ml	От ≈ 60 ml до ≈ 100 ml
Lungo x 2	≈ 140 ml	От ≈ 120 ml до ≈ 200 ml
Американо*	≈ 120 ml (Еспресо: ≈ 60 ml + Гореща вода: ≈ 60 ml)	От ≈ 20 ml до ≈ 60 ml От ≈ 20 ml до ≈ 150 ml
Американо* x 2	≈ 240 ml (Еспресо: ≈ 120 ml + Гореща вода: ≈ 120 ml)	От ≈ 40 ml до ≈ 120 ml От ≈ 40 ml до ≈ 300 ml
Гореща вода	≈ 250 ml	От ≈ 20 ml до ≈ 300 ml

**Забележка:** Американо се приготвя от 1 еспресо, последвано от гореща вода. Можете да пригответе само 1 чаша Американо наведнъж, не е възможно да пригответе 2 чаши наведнъж, тъй като има само 1 изходен отвор за гореща вода.

Въпреки това можете да пригответе двойна доза Американо, ако изберете 2 CUPS (2 ЧАШИ) и поставите само една голяма чаша.

## б) Възстановяване на настройките по подразбиране

- Натиснете и задръжте бутона „Power“ (Захранване) **(5)** + бутона „Temperature“ (Температура) **(27)**. Всички лампички примигват 2 пъти. За цялата машина са възстановени фабричните настройки.

## ПРИГОТВЯНЕ НА ГОРЕЩА ВОДА

- Изберете HOT WATER (ГОРЕЩА ВОДА) на диска за рецепти и почистване **(7)**.
- Поставете чаша върху тавичката за отцеждане под изходния отвор за гореща вода.
- След като светлинният индикатор на бутона START/STOP BREW (СТАРТИРАНЕ/СПИРАНЕ НА ПРИГОТВЯНЕТО) **(8)** започне да свети с постоянна бяла светлина, натиснете бутона START/STOP BREW (СТАРТИРАНЕ/СПИРАНЕ НА ПРИГОТВЯНЕТО), за да стартира приготвянето. Кафето ще спре да тече автоматично. Можете също така да натиснете бутона START/STOP BREW (СТАРТИРАНЕ/СПИРАНЕ НА ПРИГОТВЯНЕТО), за да спрете приготвянето по средата.

## ПРИГОТВЯНЕ НА МЛЕЧНИ НАПИТКИ

### а) Разпенване на мляко

- Напълнете каната за мляко с количеството мляко, което искате да разпените **(32)**, като имате предвид, че млякото удвоява или утроява обема си. 120ml/4.2 мляко може да е добро начално количество. Най-добри резултати при разпенване ще се постигнат с пълномаслено краве мляко при температура на съхранение в хладилник (3-5°C/37,4 - 41 °F).
- Изберете STEAM (ПАПА) на диска за рецепти и почистване **(11)**: индикаторната лампичка започва да мига, което означава, че машината загрява. Когато лампичката започне да свети с постоянна светлина, потопете найкрайника за пара в каната за мляко **(34)**.













## ПОЧИСТВАНЕ

## а) Уредът

Изключвайте уреда от контакта преди всяко почистване и първо го оставяйте да се охлади.

- **Машина:** почиствайте външната част на уреда с влажна гъба, когато сметнете това за необходимо. Не използвайте разтворители или абразивни почистващи препарати за почистване на кафемашината.
- **Резервоар за вода:** изплаквайте периодично вътрешността на резервоара. Когато в резервоара се появи фин бял слой, отстранете котления камък по уреда (направете справка с раздела за отстраняване на котления камък).
- **Тавичка за отцеждане:** почиствайте тавичката за отцеждане и решетката ѝ с вода и малко мек почистващ препарат. Изплакнете и подсушете.
- **Портафилтър, филтри:** с помощта на влажна кърпа почиствайте редовно държача за филтър, за да отстраните възможните остатъци от кафе, залепнали по повърхността. За да се удължи полезният живот на водонепропускливото уплътнение на главата за приготвяне на кафе, не поставяйте държача за филтър обратно на мястото му, ако кафемашината няма да се използва за продължителни периоди от време. За да отстраните всички отлагания, които биха могли да блокират потока на филтъра за 1 или 2 чаши, може да използвате иглата. Филтрите могат да се мият в съдомиялна машина.
- **Накрайник за пара:** за предотвратяване на засъхване на млякото вътре в дюзата, моля, почиствайте я след всяка употреба. За да направите това, следвайте стъпките за разпенване на мляко, като замените млякото с вода. Използвайте кърпа, за да почистите външната част на кафемелачката.

**Кратък преглед на частите на машината и метода на почистване:**

					
	X	X	OK	X	X
	OK	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	X	OK	X	OK
	X	OK	OK	X	X
	OK	OK	OK	OK	X

3. Натиснете бутон **START/STOP BREW** (СТАРТИРАНЕ/СПИРАНЕ НА ПРИГОТВЯНЕТО), за да стартира потокът от пара (8).
4. След няколко секунди преместете каната надолу, така че краят на накрайника да е точно върху повърхността на млякото (35). Внимавайте да не извадите накрайника напълно от млякото. Ще видите образуването на пяна. Когато имате достатъчно млечна пяна, потопете накрайника за пара отново за няколко секунди в млякото, за да го загреете (36).
5. Натиснете отново бутон **START/STOP BREW** (СТАРТИРАНЕ/СПИРАНЕ НА ПРИГОТВЯНЕТО), за да прекратите разпенването (8).
6. Отстранете каната за мляко от машината.

**СЪВЕТИ:**

- Преди разпенването можете да направите бързо промиване, което означава, че активирате парата за няколко секунди, за да отстраните кондензираната вода от предишната употреба. Насочете дюзата за пара към тавичката за отцеждане, преди да го направите.
- Не забравяйте да използвате прясно студено мляко всеки път.
- За най-добри резултати се препоръчва пълномаслено мляко.
- Резултатът от разпенването зависи от естеството на използваните млечни или зеленчукови напитки.
- След като разпените млякото, отстранете нежеланите мехурчета, като завъртите леко каната и чукнете дъното ѝ върху равна повърхност.

## б) Почистване на накрайника за пара

Не забравяйте да почистите накрайника след всяко разпенване.

1. Вземете мокра кърпа и избършете външната част на накрайника, за да отстраните остатъците от мляко (37).  
Предупреждение: не докосвайте директно накрайника за пара веднага след разпенване, той може да е горещ.
2. Пуснете пара за няколко секунди, за да почистите вътрешността на накрайника (уверете се, че накрайникът е насочен към тавичката за отцеждане) (38).
3. Изчакайте, докато накрайникът за пара се охлади. За да сте сигурни, че накрайникът ще работи ефективно с течение на времето, използвайте иглата за почистване, за да освободите отвора от потенциални запушвания.

**Забележка:** функциите за приготвяне на кафе, гореща вода и пара не могат да работят едновременно, в даден момент може да работи само една функция.



Ако изберете рецепта за кафе непосредствено след използване на функцията за пара, машината започва да се охлажда, автоматично, за да сте сигурни, че следващата рецепта за кафе няма да изгори. Ще чуете прекъсването на звук на помпа, лампичката мига и малко вода отива в тавата за капково напояване. След като индикаторът стане фиксирано бяла, можете да натиснете бутон **START/STOP BREW**, за да извлечете кафето си. По време на тази автоматична функция на машината, функциите за смилане на кафе все още са на разположение.

## СТАНЦИЯ ЗА ПРЕСОВАНЕ И СТАНЦИЯ НА КОНТЕЙНЕРА ЗА ОСТАТЪЦИ ОТ МЛЯНО КАФЕ

Ако разполагате с версията Precision +, трябва да намерите станцията за трамбоване и чукане.

1. Тази станция ще ви помогне да постигнете стабилно трамбоване (59).
2. Тази станция ще ви помогне лесно да изхвърлите тортата с кафе (31).

**Забележка:** Долната част на станцията може да се обърне, за да се опре сигурно на ръба на масата.

	X	X	OK	OK	X
	OK	OK	X	X	X

## б) Кафемелачката

Редовното почистване на кафемелачката и изходния отвор на кафемелачката с четката за почистване е важно за осигуряване на дълъг експлоатационен живот на машината.

**ВАЖНО:** когато почиствате кафемелачката, се уверете, че във фунията за кафе на зърна няма зърна. За да отстраните последните зърна в кафемелачката, натиснете бутона „Start/Stop Grind“ (Стартиране/спиране на смилането) (19), изчакайте да излезе последното смляно кафе и натиснете отново бутона, за да спрете.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** моля, изключете машината от контакта, преди да почистите кафемелачката (4)

1. Завъртете контейнера за зърна обратно на часовниковата стрелка, за да отстраните контейнера за зърна, като подравните следната стрелка, отбелязана върху фунията за кафе на зърна, с оранжевия показалец на машината (12).
2. Завъртете вътрешното смлащо колело обратно на часовниковата стрелка и го извадете (41). Използвайте четката за почистване, за да почистите смлащото колело и да отстраните смляното кафе по зъбните колела (43). Имайте предвид, че смлащото колело не може да се изплаква директно с вода (почиства се само с четката).
3. Използвайте четката за почистване, за да почистите камерата за смилане и канала за смляно кафе (44).
4. Не монтирайте смлащото колело в този момент, монтирайте отново празната фуния за кафе на зърна (46).
5. Включете машината в контакта, натиснете бутона за захранване и натиснете бутона „Start/Stop Grind“ (Стартиране/спиране на смилането) (19), оставете кафемелачката да работи, за да се почистят остатъците от смляно кафе в камерата за смилане. (ако смляното кафе в нея не е отстранено напълно, повторете стъпка 3 и 4)
6. Изключете машината от бутона и от контакта.
7. Отстранете фунията за кафе на зърна, като я завъртите обратно на часовниковата стрелка (4).
8. Монтирайте добре смлащото колело на мястото му (45).
9. Монтирайте обратно фунията за кафе на зърна върху машината (46).

Почишването е завършено.

## с) Главата за приготвяне на кафе

### Ежедневно почистване

След извличането на кафе почистете главата за приготвяне на кафе с промиване: отстранете портафилтъра, запазете настройката на съответната рецепта за кафе на „Recipes Dial“ (Диск за рецепти) и натиснете бутона „Start/Stop Brew“ (Стартиране/спиране на приготвянето) (8). Натиснете отново след няколко секунди, за да спрете.

Можете също така да почиствате главата за приготвяне на кафе с четка след всяко извличане на кафе.

### Редовно почистване:

Изплаквайте редовно главата за приготвяне на кафе, като следвате стъпките по-долу:

1. Поставете филтър с единична стена за 2 чаши в портафилтъра (9).
2. Поставете филтърното сито във филтъра, така че отворите на филтъра да са скрити (47).
3. Поставете портафилтъра в главата за приготвяне на кафе (25).

4. Изберете Espresso (Еспресо), след което натиснете бутона „Start/Stop Brew“ (Стартиране/спиране на приготвянето) (8) за да се стартира процесът на изплакване (около 30 секунди), изплакнатата вода отива директно в тавичката за отцеждане.
5. Процесът на изплакване спира автоматично. Отстранете портафилтъра и филтърното сито. Изпразнете портафилтъра, ако остане малко гореща вода.
6. Изпразнете тавичката за отцеждане, когато е пълна (48).
7. Индикаторът START/STOP BREW (СТАРТИРАНЕ/СПИРАНЕ НА ПРИГОТВЯНЕТО) започва да свети с постоянна оранжева светлина, натиснете бутона START/STOP BREW (СТАРТИРАНЕ/СПИРАНЕ НА ПРИГОТВЯНЕТО), за да се върнете към нормалното състояние (8).

## д) Веригата за вода

Почиствайте веригата за кафе и водна пара веднъж на всеки 3 месеца:

1. Отстранете и изпразнете тавичката за отцеждане (48), след което я поставете обратно в машината.
2. Поставете филтъра за 2 чаши в портафилтъра (9).
3. Поставете филтърното сито във филтъра, така че отворите на филтъра да са скрити.
4. Поставете една таблетка за почистване KRUPS\* върху филтърното сито (50).
5. Поставете портафилтъра в главата за приготвяне на кафе (25).
6. Изберете CALC (ОТСТРАНЯВАНЕ НА КОТЛЕН КАМЪК) на RECIPES DIAL (ДИСК ЗА РЕЦЕПТИ) (51).
7. Натиснете бутона START/STOP BREW (СТАРТИРАНЕ/СПИРАНЕ НА ПРИГОТВЯНЕТО) (8) и го задръжте за 3 секунди, за да се стартира процесът на почистване. Водата, използвана за почистване, отива директно в тавичката за отцеждане. Процесът продължава около 3 минути.
8. Отстранете портафилтъра. Проверете дали таблетката е напълно разтворена. Ако не е, повторете точка 5, 6 и 7.

**Забележка:** \*таблетката за почистване XS3000 KRUPS може да бъде закупена от официалния уебсайт на Krups или от други търговци на дребно.

## ОТСТРАНЯВАНЕ НА КОТЛЕНИЯ КАМЪК ОТ МАШИНАТА

Когато червената лампичка на индикатора CALC (ОТСТРАНЯВАНЕ НА КОТЛЕН КАМЪК) свети, трябва да отстраните котления камък по машината. Можете да стартирате отстраняването на котления камък по всяко време. Уверете се, че портафилтърът не е поставен в машината.

1. Отстранете и изпразнете тавичката за отцеждане (48), след което я поставете обратно в машината.
2. Изпразнете резервоара за вода (54). Отстранете филтъра, ако има такъв (можете да го поставите отново в края на процеса на отстраняване на котления камък) (55).
3. Поставете препарат за отстраняване на котлен камък KRUPS\* в резервоара за вода (56) и добавете 500ml / 17.5 вода. Поставете съд (1L / 34 oz) върху тавичката за отцеждане под изходния отвор за кафе, изходния отвор за гореща вода и под крайника за пара (6).
4. Завъртете диска RECIPES AND CLEANING (РЕЦЕПТИ И ПОЧИСТВАНЕ) на CALC (ОТСТРАНЯВАНЕ НА КОТЛЕН КАМЪК).
5. Натиснете бутона START/STOP BREW (СТАРТИРАНЕ/СПИРАНЕ НА ПРИГОТВЯНЕТО), за да се стартира процесът на отстраняване на котления камък (8).
6. Водата излиза от всеки изходен отвор (от главата за приготвяне на кафе за 2 мин и 30 сек, от изходния отвор за гореща вода за 2 мин и 30 сек, от изходния отвор за пара за 2 мин и 30 сек). Този цикъл се повтаря автоматично още веднъж.
7. Индикаторът на бутона START/STOP BREW (СТАРТИРАНЕ/СПИРАНЕ НА ПРИГОТВЯНЕТО) мига с бяла светлина. Отстраняването на котления камък е приключило, преминете към изплакване.

8. Изпразнете съда (57). Отстранете резервоара за вода, изпразнете останалия разтвор за отстраняване на котления камък (54), изплакнете под течаща вода и напълнете с прясна вода (1L/34 oz). Поставете резервоара за вода и съда обратно в машината.
9. Натиснете бутона START/STOP BREW (СТАРТИРАНЕ/СПИРАНЕ НА ПРИГОТВЯНЕТО). Неговата лампичка мига в оранжево (8).
10. Водата излиза от всеки изходен отвор (от главата за приготвяне на кафе за 2 мин и 30 сек, от изходния отвор за гореща вода за 2 мин и 30 сек, от изходния отвор за пара за 2 мин и 30 сек). Този цикъл се повтаря автоматично още веднъж.
11. След приключване на процеса на изплакване лампичката на бутона START/STOP BREW (СТАРТИРАНЕ/СПИРАНЕ НА ПРИГОТВЯНЕТО) и лампичката на бутона Power (Захранване) започват да светят с постоянна бяла светлина.
12. Изпразнете съда (57), отстранете резервоара за вода, напълнете с прясна вода и го поставете отново в машината. Ако има такъв, поставете отново водния филтър.
13. Завъртете диска RECIPES AND CLEANING (РЕЦЕПТИ И ПОЧИСТВАНЕ) към една от напитките.

Машината вече е готова за употреба.

За да излезете от режим „Descaling“ (Отстраняване на котлен камък) по средата на сесията (9), натиснете бутона Power (Захранване). Това не изчиства предупреждението за отстраняване на котления камък.

**Забележка:** \*препаратът за отстраняване на котления камък KRUPS може да бъде закупен от официалния уебсайт на Krups или от други търговци на дребно.

## ГАРАНЦИЯ

Този уред има 2-годишна гаранция от производителя. Този уред е проектиран само за домашна употреба. Всяка търговска употреба, неподходяща употреба или неспазване на изискванията на инструкциите, производителят не поема никаква отговорност и гаранцията не се прилага.

За всякакви проблеми след продажбата или за резервни части, моля, обърнете се къмоторизиран сервизен център.

Гаранцията не покрива никакви ремонти по кафемашината в случай на:

- Не е извършвано почистване от котлен камък.
- Натрупване на варовик.
- Почиствайте аксесоарите в съдомиялна машина. (Може да се мие в съдомиялна машина само за решетката с тавичка за капки, крайника за пара тръба, филтърни чаши.)

## ОБЯСНЕНИЕ НА ИНДИКАТОРНИТЕ ЛАМПИЧКИ

ЛАМПИЧКИ	ОБЯСНЕНИЕ НА ИНДИКАТОРНИТЕ ЛАМПИЧКИ	ДЕЙСТВИЕ
Всички индикатори примигват веднъж	Включване на машината	Няма действие
Индикаторът Start/Stop Grind (Стартиране/спиране на смилането) свети с постоянна оранжева светлина.	Контейнерът за зърна не е на мястото си	Монтирайте контейнера за зърна на мястото му.

ЛАМПИЧКИ	ОБЯСНЕНИЕ НА ИНДИКАТОРНИТЕ ЛАМПИЧКИ	ДЕЙСТВИЕ
Индикаторът Start/Stop Grind (Стартиране/спиране на смилането) мига бавно с бяла светлина. Останалите лампички остават непроменени	Изпълнява се процес на смилане	
Лампичката за липса на вода мига	Трябва да се добави вода	Долейте вода в резервоара за вода
	Резервоарът за вода не е на мястото си	Монтирайте резервоара за вода
Лампичката 1 CUPS (1 ЧАША) свети	В момента е избрана настройката за една чаша	За да промените настройката, натиснете бутона (18)
Лампичката 2 CUPS (2 ЧАШИ) свети	В момента е избрана настройката за две чаши	За да промените настройката, натиснете бутона (18)
Лампичката за предварително запарване за 5s (или 2s, или 8s) свети	В момента е избрана настройката за 5 секунди (или 2 секунди, или 8 секунди)	За да промените настройката, натиснете бутона (26)
Светят 2 линии на лампичката TEMPERATURE (ТЕМПЕРАТУРА)	В момента е избрана средна температура. 1 линия = по-ниска температура 2 линии = средна температура 3 линии = по-висока температура	За да промените настройката, натиснете бутона (27)
Лампичката TEMPERATURE (ТЕМПЕРАТУРА) е изгаснала	Избрана е функцията HOT WATER (ГОРЕЩА ВОДА), STEAM (ПАРА) или CALC (ОТСТРАНЯВАНЕ НА КОТЛЕН КАМЪК).	За да изберете определени рецепти за кафе с контролния панел за рецепти и почистване
Лампичката 1 CUPS (1 ЧАША) (или 2 CUPS (2 ЧАШИ)) е изгаснала	Избрана е функцията HOT WATER (ГОРЕЩА ВОДА), STEAM (ПАРА) или CALC (ОТСТРАНЯВАНЕ НА КОТЛЕН КАМЪК).	За да изберете определени рецепти за кафе с контролния панел за рецепти и почистване
Лампичката за време за предварително запарване е изгаснала	Избрана е функцията HOT WATER (ГОРЕЩА ВОДА), STEAM (ПАРА) или CALC (ОТСТРАНЯВАНЕ НА КОТЛЕН КАМЪК).	За да изберете определени рецепти за кафе с контролния панел за рецепти и почистване

ЛАМПИЧКИ	ОБЯСНЕНИЕ НА ИНДИКАТОРНИТЕ ЛАМПИЧКИ	ДЕЙСТВИЕ
Индикаторът Start/Stop Brew (Стартиране/спиране на приготвянето) мига бавно с бяла светлина.	Машината загрява предварително за функцията за приготвяне на кафе, пара или гореща вода	Моля, изчакайте, докато индикаторът започне да свети с постоянна бяла светлина.
	Машината се охлажда след използване на функцията за пара или гореща вода	
Лампичката CALC (ОТСТРАНЯВАНЕ НА КОТЛЕН КАМЪК) свети с червена светлина	Машината изисква стартиране на процеса за отстраняване на котлен камък	Стартирайте процеса за отстраняване на котлен камък

## ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Машината не смела кафето.	Контейнерът за зърна не е на мястото си.	Монтирайте контейнера за зърна на мястото му <b>(12)</b> .
	Липса на зърна или недостатъчно зърна в контейнера за зърна.	Добавете зърна <b>(14)</b> .
	Зърната или смляното кафе е заседнало в кафемелачката.	Отстранете зърната и почистете кафемелачката <b>(43)</b> .
Смяна с друг вид зърна.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Препоръчително е да изсипете само количеството зърна, което ще използвате, в контейнера за зърна</li> <li>- За да изпразните контейнера, отстранете останалите зърна, смелете всички останали зърна в контейнера, докато се изпразни напълно.</li> <li>- Добавете нов вид кафеени зърна.</li> <li>- Регулирайте отново количеството смляно кафе, ако е необходимо <b>(15)</b></li> </ul>

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
След смилане количеството кафе във филтъра не осигурява желаната доза.	Необходимо е да се регулира количеството смляно кафе.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Регулирайте количеството кафе с контролния панел (повече или по-малко) <b>(15)</b>.</li> <li>- Регулирайте фиността на смилане с настройките на контейнера за зърна (по-fino или по-грубо) <b>(13)</b>.</li> <li>- Ако използвате филтър за 1 чаша, се уверете, че лампичката за 1 чаша свети <b>(18)</b>.</li> </ul>
Портафилтърът не може да се постави в главата за приготвяне на кафе.	Смляното кафе не е пресовано правилно или количеството е прекалено голямо.	Направете справка с раздел „Пресоване“ в ръководството за потребителя. Поставете по-малко смляно кафе във филтъра.
От машината не изтича еспreso или изтича много малко еспreso.	Няма вода в резервоара, (лампичката за липса на вода мига).	Напълнете резервоара <b>(2)</b> .
	Водата в резервоара тече по време на приготвянето.	Напълнете резервоара. Стартираната рецепта ще се възобнови <b>(2)</b> .
	Резервоарът за вода не е поставен правилно и вентилите на дъното не са отворени.	Натиснете леко резервоара, за да отворите вентилите на дъното.
	Твърде fino смляно кафе.	Регулирайте нивото на смилане така, че да бъде по-едро <b>(13)</b> .
	Твърде много смляно кафе.	Намалете количеството смляно кафе <b>(15)</b> .
	Смляното кафе е пресовано твърде силно	Намалете силата на пресоване
Котлен камък във веригата за вода.	Отстранете котления камък по машината, както е описано в ръководството за потребителя.	

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Еспресото капе от ръбовете на портафилтъра вместо от отворите.	Портафилтърът не е поставен правилно на място.	Поставете портафилтъра правилно <b>(25)</b> .
	Уплътнението на накрайника за кафе е загубило гъвкавост или е замърсено.	Свържете се с център за обслужване на клиенти, за да го смените.
	Запушване на филтъра за кафе.	- Изплакнете филтъра под течаща вода. - Регулирайте настройките за смилане на по-едро смляно кафе <b>(13)</b> .
Пяната на еспресото е твърде тънка, бледа и тече от накрайника твърде бързо.	Настройките на машината не са подходящи.	Вижте инструкциите в раздел „Регулиране на резултатите при еспресо“ в ръководството за потребителя.
Пяната на еспресото е твърде тъмна и неравномерна (еспресото тече от накрайника твърде бавно).	Настройките на машината не са подходящи.	Вижте инструкциите в раздел „Регулиране на резултатите при еспресо“ в ръководството за потребителя.
Кафето ми не е достатъчно горещо.	Машината не е загоряла достатъчно.	Вижте инструкциите в раздел „Регулиране на резултатите при еспресо“ в ръководството за потребителя.
	Настройката на температурата за приготвяне на кафе е ниска.	Вижте инструкциите в раздел „Регулиране на резултатите при еспресо“ в ръководството за потребителя.
В тавичката за отцеждане има вода.	Тази вода идва от вътрешните вериги на машината и е нормално следствие от работата им.	Изпразвайте и почиствайте редовно тавичката за отцеждане <b>(48)</b> .
След като приготвя 1-вото кафе, не мога да пусна 2-ро кафе веднага след това.	Машината има нужда от около 30 секунди между чашите кафе, за да се осигури добра температура на кафето.	Можете да използвате кафемелачката през това време на изчакване.

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Манометърът не се движи.	Налягането при приготвяне на кафе е твърде ниско.	За да увеличите налягането, (1) Сметете кафето по-фино <b>(13)</b> (2) Увеличете количеството смляно кафе (3) Пресовайте по-силно.
Не намирам станцията за пресоване.	Станцията за пресоване (и кърпата с марка KRUPS) се доставя само с Precision+ (XP804T).	
Не мога да избера „1 CUP“ (1 ЧАША) или „2 CUP“ (2 ЧАШИ), „Preinfusion time“ (Време за предварително запарване), нито „Temperature“ (Температура).	Избрана е функцията Hot water (Гореща вода), Steam (Пара) или CALC (ОТСТРАНЯВАНЕ НА КОТЛЕН КАМЪК).	Изберете рецепти за кафе (Espresso (Еспресо), Lungo (Лунго), Americano (Американо)). Не е възможно да промените температурата за тези функции <b>(52)</b> .

Ако не е възможно да се определи причината за неизправността, обърнете се към оторизиран сервизен център. Никога не да разглобявате уреда! (ако уредът е разглобен, това води до прекратяване на гаранцията)

## КРАЙ НА ЖИЗНЕНИЯ ЦИКЪЛ НА ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ИЛИ ЕЛЕКТРОННИ ПРОДУКТИ



Участваме в опазването на околната среда!

- ❗ Вашият продукт съдържа редица материали, които могат да се използват повторно, рециклирани.
- ➡ Отнесете го в пункт за събиране на отпадъци или в одобрен сервизен център, за да бъде да бъде обработен по подходящ начин.

## POPIS

- A** Přehled
- A1** Nádržka na vodu
  - A2** Násypka na kávová zrna
  - A3** Výstup mlýnku na kávu
  - A4** Hlava kávovaru
  - A5** Parní tryska
  - A6** Výstup horké vody
  - A7** Mřížka odkapávací misky
  - A8** Odkapávací miska
  - A9** Ohřívač šálků
  - A10** Uložení příslušenství
- B** Rozhraní
- B1** Tlačítko napájení
  - B2** Volič úrovně mletí
  - B3** Volič množství mleté kávy
  - B4** Tlačítko 1 nebo 2 šálky
  - B5** Tlačítko pro spuštění/zastavení mletí
  - B6** Recepty a volič čištění:  
Espresso / Lungo / Americano / Horká voda / Pára / Vodní kámen
  - B7** Tlačítko času předběžného spaření
  - B8** Tlačítko teploty
- B9** Tlačítko pro spuštění/zastavení přípravy
  - B10** Manometr
  - B11** Kontrolka nedostatku vody
  - B12** Kontrolka odstranění vodního kamene
- C** Příslušenství
- C1** Portafilter
  - C2** Pěchovadlo
  - C3** Podpěra pro malé šálky
  - C4** Příslušenství podpěry pro vložení vodního filtru
  - C5** Vodní filtr
  - C6** Džbánec na mléko
  - C7** Dvoušálkový filtr s jednou stěnou
  - C8** Jednošálkový filtr s jednou stěnou
  - C9** Dvoušálkový filtr s dvojitou stěnou
  - C10** Jednošálkový filtr s dvojitou stěnou
  - C11** Čisticí kolík
  - C12** Kartáč na čištění
  - C13** Slepé sítko
  - C14** Dávkovací trychtýř
  - C15** Stanice pro pěchování a klepání
  - C16** Čisticí utěrka

## TECHNICKÉ SPECIFIKACE

- Čerpadlo: 15 barů
- Výkon: 1380-1550W
- Napětí: 220-240V
- Bezpečnostní zařízení proti přehřátí
- Rozměry: Rozměry: 428 x 312 x 414 mm



### DŮLEŽITÉ!

Tento spotřebič je určen pro provoz při střídavém napětí 220-240V pouze na střídavý proud.  
Tento spotřebič je určen POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ.

## NASTAVENÍ PŘÍSTROJE



**DŮLEŽITÉ!** Na spotřebič neumísťujte topná tělesa.



**DŮLEŽITÉ!** Bezpečnostní pokyny jsou součástí spotřebiče.  
Před použitím nového spotřebiče si je pečlivě přečtěte.

## Všechny přístroje byly testovány. Na spotřebiči mohou být zbytky kávy a kapky vody.

Před prvním použitím přístroje nebo pokud se přístroj delší dobu nepoužíval, je třeba podle níže uvedených kroků propláchnout a zahřát vnitřní potrubí spotřebiče.

1. Zkontrolujte a ujistěte se, že veškeré příslušenství je kompletní a není poškozené.
2. Vyjměte oranžovou zátku pod nádržkou na vodu **(58)**.
3. Pomocí příslušenství pro vkládání filtru vložte do nádržky na vodu vodní filtr **(55)**.
4. Naplňte nádržku na vodu čistou vodou. Hladina vody nesmí překročit úroveň „MAX“ **(2)**.
5. Zapojte do sítě **(4)**. Stiskněte tlačítko POWER **(5)**.
6. Pod výstup horké vody umístěte nádobu o objemu nejméně 500 ml/17.5 **(6)**.
7. Vyberte možnost HOT WATER (Horká voda) **(7)** a stisknutím tlačítka START/STOP BREW **(8)** (Zahájení/zastavení přípravy) vyčistěte hydraulický okruh horké vody. Dávkování se automaticky zastaví.
8. Vložte jeden z filtrů do portafilteru **(9)** (v tomto okamžiku v něm není žádná mletá káva) a vložte portafilter pod hlavu kávovaru (proti směru hodinových ručiček) tak, aby ji pevně uzavřel **(25)**.
9. Pod portafilter umístěte nádobku **(6)**.
10. Vyberte možnost LUNGO **(10)** a stisknutím tlačítka START/STOP BREW **(8)** (Zahájení/zastavení přípravy) vyčistěte hydraulický okruh kávy.  
Z portafilteru bude vytékat horká voda. Dávkování se automaticky zastaví.
11. 10. Umístěte nádobku pod parní trysku **(6)**.
12. Vyberte možnost STEAM **(11)** (Pára) a počkejte, až se přístroj přehřeje a kontrolka se rozsvítí bíle. Stiskněte tlačítko START/STOP BREW **(8)** (Zahájení/zastavení přípravy) a několik sekund dávkujte páru, aby se vymyl parní okruh. Dalším stisknutím tlačítka dávkování zastavíte.  
Spotřebič je připraven k použití.

**Poznámka:** Žádnými částmi těla se nepřibližujte k portafilteru a parní trysce, aby se zabránilo opaření během provozu.

## PŘÍPRAVA KÁVY

### a) Mletí

Tento výrobek je vybaven funkcí mletí kávových zrn. Před použitím této funkce se ujistěte, že je mlýnek správně upevněn na přístroji:

- Vyrovnajte následující šipku označenou na násypce na kávová zrna s oranžovým ukazatelem na přístroji **(12)**.
  - Poté otočte po směru hodinových ručiček násypku na kávová zrna, abyste ji upevnili na přístroj **(13)**.
1. Do násypky na kávová zrna vsypte zrnkovou kávu **(14)**. Nejlepší je mlít pouze takové množství zrnkové kávy, které ihned spotřebujete, aby káva byla vždy čerstvá.
  2. Při prvním mletí začněte na stupni 10 **(13)**. Pokud je mletí příliš jemné nebo příliš hrubé, upravte úroveň podle vlastní chuti a typu použitých kávových zrn. Pokud to chcete udělat, zarovnejte nastavení mletí označené na násypce na kávová zrna s oranžovým ukazatelem na přístroji.
  3. Otáčením voliče COFFEE QUANTITY (Množství kávy) upravte množství mleté kávy **(15)**. Při prvním mletí otočte volič do střední polohy. Pokud je množství příliš velké nebo příliš malé, upravte je podle vlastní chuti a typu použitých kávových zrn. Pokud to chcete udělat, otočením voliče proti směru hodinových ručiček nastavíte menší množství mleté kávy a otočením ve směru hodinových ručiček více kávy.

**Poznámka:** Je normální udělat na začátku několik pokusů, než najdete optimální nastavení. Navrhujeme na začátku použít doporučená nastavení a v případě potřeby je upravit podle pokynů v části „Úprava výsledného espressa“.

4. Vyberte filtr a vložte jej do portafilteru **(16)**.
  - Filtry s jednou stěnou jsou určeny na čerstvé celá kávová zrna, jejichž použití se doporučuje.
  - Filtry s dvojitou stěnou jsou určeny na předem mletou kávu (například bez kofeinu). Pomáhají vytvořit dobrou cremu.
5. Aby se mletá káva nerozsypala, doporučuje se k portafilteru přiložit trychtýř. Kávu můžete mlít a pěchovat také bez trychtýře **(16)**.

6. Vyjměte trychtýř a vložte portafilter do hlavy kávovaru (20).
7. Vyberte 1 šálek nebo 2 šálky stisknutím tlačítka CUPS (Šálky), v závislosti na zvoleném filtru (18).  
**Poznámka:** Pokud jsou kontrolky nad tlačítkem výběru 1 nebo 2 šálek vypnuté, je to proto, že je volič receptů a čištění nastavený na horkou vodu, páru nebo odstranění vodního kamene. Otočte jej na možnost Espresso, Lungo nebo Americano (10).

8. Stisknutím tlačítka START/STOP GRIND (19) (Spuštění/zastavení mletí) spustíte mletí kávy. Po dosažení nastaveného množství mleté kávy se mlýnek automaticky zastaví. Stisknutím tlačítka START/STOP GRIND (Spuštění/zastavení mletí) také můžete proces zastavit v jeho průběhu.

**Poznámka:** Nenechávejte portafilter pod výstupem mlýnku na kávu, pokud jej nepoužíváte.

## b) Pěchování

1. Po mletí vyjměte portafilter z držáku.
2. Umístěte podložku (pod portafilter) na okraj pracovní desky, aby byla zajištěna lepší stabilita (24).
3. Použijte pěchovač a pevně jím kávu stlačte, aby byla kompaktní. Měla by být zarovnaná a stejnoměrně upěchovaná, aby se zabránilo nedostatečné extrakci kávy. Abyste kávu zarovnali, sledujte vodorovnou linii základny pěchovače – měla by být rovnoběžná s horní částí portafilteru (24).

## c) Příprava kávy

1. Portafilter s upěchovanou mletou kávou vložte do varné hlavy a pevně jej zajistěte (25).
2. Vyberte dobu předběžného spaření 2, 5 nebo 8 sekund (26).

**Poznámka:** čím delší je doba předběžného spaření, tím větší získáte z kávy aroma.

3. Vyberte teplotu přípravy kávy z možností Low (Nízká), Middle (Střední) a High (Vysoká) (27).
4. Zvolte požadovaný nápoj (52).
5. Podle vlastního výběru umístěte šálek (nebo 2 šálky) na odkapávací misku (28). Na Americano zvolte dostatečně velký šálek odpovídající velikosti výstupu kávy i výstupu horké vody.
6. Jakmile začne kontrolka tlačítka START/STOP BREW (Zahájení/zastavení přípravy) bíle svítit, stisknutím tlačítka START/STOP BREW (Zahájení/zastavení přípravy) spustíte přípravu (8). Dávkování kávy se automaticky zastaví. Stisknutím tlačítka START/STOP BREW (Spuštění/zastavení přípravy) také můžete proces zastavit v jeho průběhu.
7. Po extrakci nezapomeňte vyjmout použitou kávu (31).

**Poznámka:** Chcete-li ihned poté připravit druhou kávu, musíte počkat 30 sekund na přehřátí přístroje.

## ÚPRAVA VÝSLEDNÉHO ESPRESSA

### a) Extrakce

	SPRÁVNÁ EXTRAKCE	NEDOSTATEČNÁ EXTRAKCE	NADMĚRNÁ EXTRAKCE
Manometr			
Výsledek			

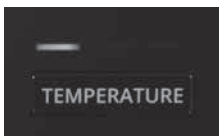
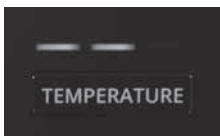

	SPRÁVNÁ EXTRAKCE	NEDOSTATEČNÁ EXTRAKCE	NADMĚRNÁ EXTRAKCE
Výsledek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teče pomalu jako teplý med</li> <li>• Crema je zlatavě hnědá s jemnou texturou pěny</li> <li>• Espresso je tmavě hnědé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Průtok začíná po 1–3 sekundách</li> <li>• Teče rychle jako voda</li> <li>• Crema je řídká a bledá</li> <li>• Espresso je světle hnědé</li> <li>• Chutná slabě a vodnatě</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Průtok začíná po 8 sekundách</li> <li>• Kape nebo vůbec neteče</li> <li>• Crema je tmavá a jsou na ní skvrny</li> <li>• Espresso je velmi tmavě hnědé</li> <li>• Má hořkou a spálenou chuť</li> </ul>
Řešení	/	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zvolte jemnější mletí</li> <li>• Pěchujte silněji, s použitím tlaku 15 kg.</li> <li>• Zvyšte množství kávy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zvolte hrubší mletí</li> <li>• Pěchujte s použitím tlaku 15 kg. Horní okraj kovového uzávěru na pěchovači musí být PO pěchování na úrovni horní části košíku filtru.</li> <li>• Snižte množství kávy</li> </ul>

**Poznámka:** Každá odrůda kávových zrn se může během mletí chovat jinak, což je důvodem, proč může nastavení množství na začátku vyžadovat zvláštní pozornost.

**TIPY:** Pokud měníte jemnost mletí, doporučujeme odstranit všechnu předchozí mletou kávu, aby se mezi předchozím a novým nastavením nesmisila různě jemně mletá káva. Chcete-li odstranit „starou“ mletou kávu, stačí stisknout tlačítko Start/Stop Grind (Spuštění/zastavení mletí) (19), nechat mletou kávu vycházet 2 sekundy a opakovaným stiskem tlačítka mletí zastavit.

### b) Chuť

**Poznámka:** Odrůdy kávových zrn a barvy pražení vyžadují pro nejlepší extrakci vlastní specifické nastavení teploty. Například nižší teplota se upřednostňuje u kávových zrn Robusta spíše než u kávy Arabica. Totéž platí pro zrna s tmavší barvou pražení nebo pro čerstvě pražená zrna spíše než pro ta, která postupem času zvětrávají.

Úroveň teploty	NÍZKÁ	STŘEDNÍ	VYSOKÁ
Odpovídající kontrolka			
Škála pražení kávových zrn	TMAVÉ	TMAVÉ až STŘEDNÍ	STŘEDNÍ až SVĚTLÉ
Vliv na chuť	Zvýšená kyselost	Vyvážená	Zvýšená hořkost

Čím delší je doba předběžného spaření, tím větší získáte z kávy aroma.

## c) Teplota je nízká

Abyste měli jistotu, že bude první káva dostatečně horká, doporučujeme vám před přípravou kávy provést propláchnutí. Vložte filtr do portafiltru, ale **neplňte do něj mletou kávu (25)**. Vložte portafilter pod hlavu kávovaru a stiskněte tlačítko START/STOP BREW (Spuštění/zastavení přípravy) **(8)**. Z výstupů kávy vytéká horká voda. Po několika sekundách dalším stisknutím tlačítka průtok zastavte. Tento postup pomáhá zahřát vnitřní okruh a portafilter před extrakcí kávy. Před extrakcí kávy můžete šálek také nahřát pomocí funkce HOT WATER (Horká voda).

## PROGRAMOVÁNÍ MNOŽSTVÍ NÁPOJŮ

### a) Změna množství nápojů

Objem kávy můžete nastavit na 1 nebo 2 šálky.

1. Připravte přístroj na přípravu 1 nebo 2 šálků požadovaného nápoje (je vložen portafilter s mletou kávou na 1 nebo 2 šálky).
2. Otočením voliče receptů vyberte programovaný **(10)** nápoj a poté během 3 s stiskněte a podržte tlačítko pro spuštění/zastavení přípravy **(8)**. Po 3 sekundách kontrolka bíle bliká a můžete ji uvolnit. Začne dávkování kávy.
3. Jakmile dosáhnete požadovaného množství, stiskněte tlačítko START/STOP BREW (Spuštění/zastavení přípravy) **(8)**. Nový objem kávy se uloží.

Recept	Výchozí objem	Programovatelná hlasitost
Espresso	≈ 30 ml	Od ≈ 20 ml do ≈ 60 ml
Espresso x 2	≈ 60 ml	Od ≈ 40 ml do ≈ 120 ml
Lungo	≈ 70 ml	Od ≈ 60 ml do ≈ 100 ml
Lungo x 2	≈ 140 ml	Od ≈ 120 ml do ≈ 200 ml
Americano*	≈ 120 ml (Espresso: ≈ 60 ml + Horká voda: ≈ 60 ml)	Od ≈ 20 ml do ≈ 60 ml Od ≈ 20 ml do ≈ 150 ml
Americano* x 2	≈ 240 ml (Espresso: ≈ 120 ml + Horká voda: ≈ 120 ml)	Od ≈ 40 ml do ≈ 120 ml Od ≈ 40 ml do ≈ 300 ml
Horká voda	≈ 250 ml	Od ≈ 20 ml do ≈ 300 ml

**Poznámka:** Americano se připravuje z 1 espressa, do kterého se přidá horká voda. Můžete připravit pouze jeden šálek americana najednou. Dva šálky najednou není možné připravit, protože přístroj má jen jeden výstup horké vody.

Můžete nicméně připravit dvojitou dávku americana, pokud zvolíte 2 ŠÁLKY a vložíte pouze jeden velký šálek.

### b) Obnovení výchozích nastavení

1. Stiskněte a podržte tlačítko napájení **(5)** + tlačítko teploty **(27)**. Všechny kontrolky dvakrát bliknou. Celý přístroj byl obnoven do továrního nastavení.

## PŘÍPRAVA HORKÉ VODY

1. Na voliči receptů a čištění vyberte možnost HOT WATER (Horká voda) **(7)**.
2. Na odkapávací misku pod výstup horké vody umístěte šálek.
3. Jakmile začne kontrolka tlačítka START/STOP BREW (Zahájení/zastavení přípravy) **(8)** bíle svítit, stisknutím tlačítka START/STOP BREW (Zahájení/zastavení přípravy) spustíte přípravu. Dávkování kávy se automaticky zastaví. Stisknutím tlačítka START/STOP BREW (Spuštění/zastavení přípravy) také můžete proces zastavit v jeho průběhu.

## PŘÍPRAVA MLÉČNÝCH NÁPOJŮ

### a) Napěnění mléka

1. Džbánek na mléko naplňte takovým množstvím mléka **(32)**, které chcete napěnit, a mějte na paměti, že mléko dvojnásobně až trojnásobně zvětší svůj objem. Pro začátek zkuste 120 ml/4.2. Nejlepších výsledků napěnění dosáhnete použitím plnotučného kravského mléka při teplotě z chladničky (3-5°C/37,4 - 41 °F).
2. Na voliči receptů vyberte možnost STEAM (Pára) **(11)**: kontrolka bliká, což znamená, že se přístroj zahřívá. Až začne kontrolka nepřerušovaně svítit, ponořte do džbánu na mléko parní trysku **(34)**.
3. Stisknutím tlačítka START/STOP BREW (Spuštění/zastavení přípravy) spustíte přípravu páry **(8)**.
4. Po několika sekundách posuňte džbánek dolů, aby konec trysky sahal těsně na povrch mléka **(35)**. Dejte pozor, abyste z mléka nevysunuli celou trysku. Uvidíte, jak se tvoří pěna. Když máte mléčné pěny dostatek, ponořte parní trysku na několik sekund znovu do mléka, aby se ohřála **(36)**.
5. Dalším stisknutím tlačítka START/STOP BREW (Spuštění/zastavení přípravy) zastavte přípravu pěny **(8)**.
6. Vyjměte džbánek na mléko z přístroje.

#### TIPY:

- Před napěněním můžete provést rychlé propláchnutí, kdy na několik sekund aktivujete páru, abyste odstranili kondenzovanou vodu z předchozího použití. Než to uděláte, nasměrujte parní trysku na odkapávací misku.
- Nezapomeňte vždy používat čerstvé studené mléko.
- Nejlepších výsledků dosáhnete při použití plnotučného mléka.
- Výsledná podoba pěny závisí na druhu použitých mléčných nebo rostlinných nápojů.
- Po napěnění mléka odstraňte nežádoucí bubliny tak, že džbánkem jemně zakroužíte a na rovném povrchu poklepete na jeho dno.

### b) Čištění parní trysky

Nezapomeňte po každé přípravě pěny vyčistit trysku.

1. Vezměte si mokrou utěrku a otřete trysku zvenčí, abyste odstranili zbytky mléka **(37)**.  
Varování: Nedotýkejte se přímo parní trysky hned po přípravě pěny, může být horká.
2. Uvolněte na několik sekund páru, aby se tryska vyčistila zevnitř (ujistěte se, že je tryska nasměrovaná na odkapávací misku) **(38)**.
3. Počkejte, až parní tryska vychladne. Chcete-li zajistit, aby tryska postupem času správně fungovala, pomocí čistícího kolíku odstraňujte překážky z jejího otvoru.

**Poznámka:** Funkce přípravy kávy, horké vody a páry nemohou pracovat současně – aktivní může být vždy pouze jedna z nich.

Pokud zvolíte recept na kávu těsně po použití parní funkce, přístroj začne chladnout. automaticky, abyste měli jistotu, že se váš další kávový recept nepřipálí. Uslyšíte přerušovaný zvuk čerpadla, kontrolka bliká a do odkapávací misky se dostane trochu vody. Jakmile kontrolka přestane svítit pevně bílá, můžete stisknout tlačítko START/STOP BREW pro extrakci kávy. Během této automatické funkce kávovaru jsou funkce mletí stále k dispozici.

## STANICE PRO PĚCHOVÁNÍ A KLEPÁNÍ

Pokud máte verzi Precision +, měli byste najít stanici pro pěchování a pěchování.

1. Tato stanice vám pomůže dosáhnout stabilního podbíjení **(59)**.
2. Tato stanice vám pomůže snadno vyklopit kávový koláč **(31)**.

**Poznámka:** Spodní část stanice lze převrátit, aby se bezpečně opřít o okraj stolu.

## a) Spotřebič

Před každým čištěním odpojte napájecí kabel a nechte spotřebič vychladnout.

- **Přístroj:** Pokud to považujete za nutné, očistěte vnější část spotřebiče vlhkou houbičkou. Nepoužívejte k čištění kávovaru ředidla ani abrazivní čisticí prostředky.
- **Nádržka na vodu:** Pravidelně vyplachujte vnitřek nádržky na vodu. Když se v nádržce objeví tenká bílá vrstva, odstraňte z přístroje vodní kámen (viz část o odstraňování vodního kamene).
- **Odkapávací miska:** Odkapávací misku a její mřížku čistěte pomocí vody a malého množství jemného čisticího prostředku. Propláchněte a nechte uschnout.
- **Portafilter, filtry:** Vlhkým hadříkem pravidelně čistěte držák filtru, abyste odstranili možné zbytky kávy zachycené na povrchu. Aby se prodloužila životnost vodotěsného těsnění na hlavě kávovaru, nekládejte držák filtru zpět na místo, pokud kávovar nebudete delší dobu používat. K odstranění jakýchkoliv nánosů, které by mohly blokovat průtok filtračního sítko na 1 nebo 2 šálky, můžete použít jehlu. Filtry lze mýt v myčce.
- **Parní tryska:** Aby se zabránilo usušení mléka uvnitř trysky, po každém použití ji vyčistěte. Pokud to chcete udělat, postupujte podle pokynů k napěnění mléka, přičemž mléko nahradte vodou. K čištění vnější strany mlýnku použijte utěrku.

### Souhrn dílů x způsob čištění:

	X	X	OK	X	X
	OK	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	X	OK	X	OK
	X	OK	OK	X	X
	OK	OK	OK	OK	X
	X	X	OK	OK	X
	OK	OK	X	X	X

## b) Mlýnek na kávu

Pravidelné čištění mlýnku a jeho výstupu čisticím kartáčkem je důležité pro zajištění dlouhé životnosti přístroje.

**DŮLEŽITÉ:** Při čištění mlýnku se ujistěte, že v násypce na zrna nejsou žádná zrna. Chcete-li odstranit poslední zrna z mlýnku, stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení mletí, počkejte (19), až se vymele poslední mletá káva, a opakovaným stisknutím tlačítka proces zastavte.

**VAROVÁNÍ:** Před čištěním mlýnku odpojte přístroj ze sítě (4)

1. Otočte nádobou na kávová zrna proti směru hodinových ručiček, abyste ji mohli odebrat, Vyrovnajte přitom následující šipku označenou na násypce na kávová zrna s oranžovým ukazatelem na přístroji (12).
2. Otočte vnitřní mlecí kotouč proti směru hodinových ručiček a vyjměte jej (41). Pomocí čisticího kartáčku vyčistěte mlecí kotouč a odstraňte mletou kávu z mechanismu (43). Mějte na paměti, že mlecí kotouč nelze přímo opláchnout vodou (čistí se pouze kartáčkem).
3. Pomocí čisticího kartáčku vyčistěte mlecí komoru a kanálek na mletou kávu (44).
4. V tuto chvíli nekládejte mlecí kotouč, znovu upevněte prázdnou násypku na kávová zrna (46).
5. Zapojte přístroj do zásuvky, stiskněte tlačítko napájení a poté tlačítko pro spuštění/zastavení mletí (19). Nechte mlýnek běžet, aby se vymetly zbytky mleté kávy v mlecí komoře. (Pokud se mletá káva zevnitř zcela neodstraní, opakujte kroky 3 a 4)
6. Vypněte přístroj a odpojte jej ze sítě.
7. Odejměte násypku na kávová zrna pohybem proti směru hodinových ručiček (4).
8. Upevněte mlecí kotouč důkladně na místo (45).
9. Namontujte zpět na přístroj násypku na kávová zrna (46).

Čištění je dokončeno.

## c) Hlava kávovaru

### Každodenní čištění

Po extrakci kávy vyčistěte hlavu kávovaru propláchnutím: vyjměte portafilter, na voliči receptů ponechte nastavení recepty na kávu a stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení přípravy (8). Dalším stisknutím tlačítka po několika sekundách proces zastavíte.

Po každé extrakci můžete také hlavu kávovaru vyčistit kartáčkem.

### Pravidelné čištění:

Hlavu kávovaru pravidelně proplachujte následujícím způsobem:

1. Do portafilteru vložte dvoušálkový filtr s jednou stěnou (9).
2. Vložte do filtru slepé sítko tak, aby byly otvory filtru skryté (47).
3. Vložte portafilter do hlavy kávovaru (25).
4. Vyberte možnost Espresso, poté stisknutím tlačítka pro spuštění/zastavení (8) přípravy spusťte proces vyplachování (přibližně 30 sekund). Voda z vyplachování jde přímo do odkapávací misky.
5. Proces vyplachování se automaticky zastaví. Odejměte portafilter a slepé sítko. Pokud zůstala nějaká horká voda, vyprázdněte portafilter.
6. Jakmile je odkapávací miska plná, vyprázdněte ji (48).
7. Kontrolka tlačítka START/STOP BREW (Spuštění/zastavení přípravy) bude oranžově svítit, stisknutím tlačítka START/STOP BREW (Spuštění/zastavení přípravy) se vrátíte k normálu (8).

## d) Vodní okruh

Vodní okruh pro přípravu kávy a páry čistěte jednou za 3 měsíce:

1. Vyjměte a vyprázdněte odkapávací (48) misku a poté ji znovu vložte do přístroje.
2. Do portafilteru vložte dvoušálkový filtr (9).
3. Vložte do filtru slepé sítko tak, aby byly otvory filtru skryté.
4. Do slepého sítko vložte jedni čisticí tabletu KRUPS\* (50).
5. Vložte portafilter do hlavy kávovaru (25).

- Na voliči receptů vyberte možnost CALC (Odstranění vodního kamene) **(51)**.
- Stisknutím tlačítka START/STOP BREW **(8)** (Spuštění/zastavení přípravy) a jeho podržením po dobu 3 sekund spusťte proces čištění. Voda použitá k čištění jde přímo do odkapávací misky. Trvá to asi 3 minuty.
- Vyjměte portafilter. Zkontrolujte, zda je tableta zcela rozpuštěná. Pokud ne, zopakujte body 5, 6 a 7.

**Poznámka:** \*Čistící tabletu KRUPS XS3000 lze zakoupit na oficiálních webových stránkách společnosti Krups nebo u jiných prodejců.

## ODSTRANĚNÍ VODNÍHO KAMENE Z PŘÍSTROJE

Když svítí červená kontrolka vodního kamene, je třeba z přístroje odstranit vodní kámen. Odstraňování vodního kamene můžete spustit kdykoli. Zkontrolujte, zda není do přístroje vložen portafilter.

- Vyjměte a vyprázdněte odkapávací **(48)** misku a poté ji znovu vložte do přístroje.
- Vyprázdněte nádržku na vodu **(54)**. Vyjměte filtr, pokud je vložen (na konci procesu odstranění vodního kamene jej můžete vrátit zpět) **(55)**.
- Do nádržky na vodu nelijte odvápnovací přípravek **(56)** KRUPS\* a přidejte 500 ml / 17.5 vody. Na odkapávací misku pod výstup kávy, výstup horké vody a pod parní trysku umístěte nádobu (1 l / 34 oz) **(6)**.
- Volič receptů a čištění otočte do polohy CALC (Odstranění vodního kamene).
- Odstraňování vodního kamene spusťte stisknutím tlačítka START/STOP BREW (Spuštění/zastavení přípravy) **(8)**.
- Ze všech výstupů vytéká voda (z hlavy kávovaru 2 min 30 s, z výstupu horké vody 2 min 30 s, z výstupu páry 2 min 30 s). Tento cyklus se automaticky ještě jednou zopakuje.
- Kontrolka tlačítka START/STOP BREW (Spuštění/zastavení přípravy) bliká bíle. Odstranění vodního kamene je nyní dokončeno, pokračujte proplachováním.
- Vyprázdněte nádobu **(57)**. Vyjměte nádržku na vodu, vylijte zbývající roztok na odstranění vodního kamene **(54)**, opláchněte ji pod tekoucí vodou a naplňte čerstvou vodou (1 l/34 oz). Vložte nádržku na vodu a nádobu zpět do přístroje.
- Stiskněte tlačítko START/STOP BREW (Spuštění/zastavení přípravy). Jeho kontrolka bliká oranžově **(8)**.
- Ze všech výstupů vytéká voda (z hlavy kávovaru 30 s, z výstupu horké vody 30 s, z výstupu páry 30 s). Tento cyklus se automaticky ještě jednou zopakuje.
- Po dokončení procesu proplachování svítí kontrolka tlačítka START/STOP BREW (Spuštění/zastavení přípravy) a kontrolka tlačítka napájení bíle.
- Vyprázdněte nádobu **(57)**, vyjměte nádržku na vodu, naplňte ji čerstvou vodou a vložte ji do přístroje. Pokud je vložen, znovu nastavte vodní filtr.
- Volič receptů a čištění otočte na jeden z nápojů.

Přístroj není připraven k použití.

Pokud chcete režim odstraňování vodního kamene ukončit v polovině, stiskněte tlačítko napájení **(9)**. Upozornění na odstranění vodního kamene se tím nevymaže.

**Poznámka:** \*Odvápnovací přípravek KRUPS lze zakoupit na oficiálních webových stránkách společnosti Krups nebo u jiných prodejců.

## ZÁRUKA

Na tento spotřebič se vztahuje dvouletá záruka výrobce. Tento spotřebič byl navržen pouze pro použití v domácnosti. Jakékoli komerční použití, nevhodné použití nebo nedodržení požadavků návodu, výrobce nenese žádnou odpovědnost a záruka se na něj nevztahuje.

V případě jakýchkoli poprodejních problémů nebo pro náhradní díly se obraťte na autorizované servisní středisko.

Na opravy kávovaru se záruka nevztahuje v případě:

- Odstraňování vodního kamene nebylo provedeno.
- Usazování vodního kamene.
- Příslušenství čistíte v myčce nádobí. (V myčce nádobí lze mýt pouze odkapávací mřížku, trubku parní trysky a filtrační šálky.)

## VYSVĚTLENÍ KONTROLEK

KONTROLKY	VYSVĚTLENÍ KONTROLEK	OPERACE
Všechny kontrolky jednou bliknou	Zapnutí přístroje	Žádná akce
Kontrolka spuštění/zastavení <b>mletí</b> svítí oranžově.	Nádobu na kávová zrna není na svém místě	Upevněte nádobu na kávová zrna na místo.
Kontrolka spuštění/zastavení <b>mletí</b> pomalu bíle bliká. Ostatní kontrolky zůstávají beze změny	Probíhá proces mletí	
Kontrolka nedostatku vody bliká	Je třeba doplnit vodu	Doplňte vodu do nádržky na vodu
	Nádržka na vodu není na svém místě	Upevněte nádržku na vodu
Svítí kontrolka 1 CUP (1 šálek)	V současné době je vybrán jeden šálek	Pokud chcete nastavení změnit, stiskněte tlačítko <b>(18)</b>
Svítí kontrolka 2 CUPS (2 šálky)	V současné době jsou vybrány dva šálky	Pokud chcete nastavení změnit, stiskněte tlačítko <b>(18)</b>
Svítí kontrolka předběžného spaření 5 s (nebo 2 s nebo 8 s)	Aktuálně je vybráno 5 sekund (nebo 2 sekundy, 8 sekund)	Pokud chcete nastavení změnit, stiskněte tlačítko <b>(26)</b>
Svítí 2 čárky TEPLoty	Aktuálně je zvolena střední teplota. 1 čárka = nižší teplota 2 čárky = střední teplota 3 čárky = vyšší teplota	Pokud chcete nastavení změnit, stiskněte tlačítko <b>(27)</b>
Kontrolka TEPLota nesvítí	Je zvolena funkce HOT WATER (Horká voda), STEAM (Pára) nebo CALC (Odstranění vodního kamene).	Nápoj zvolíte výběrem receptů na kávu pomocí voliče receptů a čištění

KONTROLKY	VYSVĚTLENÍ KONTROLEK	OPERACE
Nesvítí kontrolka 1 CUP (1 šálek) (nebo 2 CUPS – 2 šálky)	Je zvolena funkce HOT WATER (Horká voda), STEAM (Pára) nebo CALC (Odstranění vodního kamene).	Nápoj zvolíte výběrem receptů na kávu pomocí voliče receptů a čištění
Kontrolka doby předběžného spaření nesvítí	Je zvolena funkce HOT WATER (Horká voda), STEAM (Pára) nebo CALC (Odstranění vodního kamene).	Nápoj zvolíte výběrem receptů na kávu pomocí voliče receptů a čištění
<b>Kontrolka</b> spuštění/zastavení přípravy pomalu bíle bliká.	Přístroj se přehřívá na přípravu kávy, funkce páry nebo horké vody	Počkejte, dokud se kontrolka nerozsvítí bíle.
	Přístroj se ochlazuje po použití funkce páry nebo horké vody	
Kontrolka CALC (Odstranění vodního kamene) červeně svítí	Přístroj vyžaduje odstranění vodního kamene	Spustíte proces odstranění vodního kamene

## ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM	PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
Přístroj nemele kávu.	Nádoba na kávová zrna není na svém místě.	Upevněte nádobu na kávová zrna na místo <b>(12)</b> .
	Nedostatek kávových zrn nebo nedostatek kávových zrn v nádobě na kávová zrna.	Doplňte kávová zrna <b>(14)</b> .
	Kávová zrna nebo mletá káva uvízla v mlýnku.	Odstraňte kávová zrna a vyčistěte mlýnek <b>(43)</b> .
Přechod na jiný typ zrnkové kávy.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Doporučuje se vkládat pouze takové množství kávových zrn, kolik se má použít do nádoby na kávová zrna.</li> <li>- Chcete-li vyprázdnit nádobu, odstraňte zbývající zrna a všechny zbytky zrn v nádobě umelte, aby byla zcela prázdná.</li> <li>- Přidání nového typu zrnkové kávy.</li> <li>- V případě potřeby znovu upravte množství mleté kávy <b>(15)</b>.</li> </ul>

PROBLÉM	PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
Po mletí množství kávy ve filtru neodpovídá požadované dávce.	Množství mleté kávy je třeba upravit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Upravte množství kávy pomocí voliče (více nebo méně <b>(15)</b>).</li> <li>- Upravte jemnost mletí pomocí nastavení nádoby na kávová zrna (jemnější nebo hrubší) <b>(13)</b>.</li> <li>- Pokud používáte jednošálkový filtr, ujistěte se, že svítí kontrolka s 1 šálkem <b>(18)</b>.</li> </ul>
Do hlavy kávovaru nelze vložit portafilter.	Mletá káva nebyla správně upěchovaná nebo je jí příliš mnoho.	Viz část Pěchování v uživatelské příručce. Vložte do filtru méně mleté kávy.
Přístroj nevyrábí espresso nebo z něj vychází jen velmi málo espressa.	V nádržce není voda (bliká kontrolka nedostatku vody).	Doplňte nádržku na vodu <b>(2)</b> .
	Během přípravy kávy došla voda v nádržce.	Doplňte nádržku na vodu. Spuštěný recept se obnoví <b>(2)</b> .
	Nádržka na vodu není správně umístěna a ventily ve spodní části nejsou otevřené.	Lehkým zatlačením na nádržku otevřete ventily ve spodní části.
	Káva je namletá příliš jemně.	Upravte úroveň mletí na hrubší <b>(13)</b> .
	Příliš mnoho mleté kávy.	Snižte množství mleté kávy <b>(15)</b> .
	Mletá káva je upěchovaná příliš silně	Snižte sílu pěchování
Káva espresso kape z okrajů portafilteru místo z otvorů.	Vodní kámen ve vodním okruhu.	Odstraňte z přístroje vodní kámen podle popisu v uživatelské příručce.
	Portafilter není správně umístěn.	Vložte portafilter správně <b>(25)</b> .
	Těsnění hubičky kávy ztratilo pružnost nebo je znečištěné.	Obratťe se na centrum služeb zákazníkům a nechte jej vyměnit.
Crema espressa je příliš řídká, bledá a vytéká z hubičky příliš rychle.	Ucpání filtru na kávu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Opláchněte jednotlivé části pod tekoucí vodou.</li> <li>- Upravte nastavení mletí na hrubší <b>(13)</b>.</li> </ul>
	Nastavení přístroje nejsou vhodná.	Viz pokyny v části „Úprava výsledného espressa“ v uživatelské příručce.

PROBLÉM	PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
Crema espresso je příliš tmavá a jsou na ní skvrny (vytéká z hubičky příliš pomalu).	Nastavení přístroje nejsou vhodná.	Viz pokyny v části „Úprava výsledného espressa“ v uživatelské příručce.
Káva není dostatečně horká.	Přístroj není dostatečně zahřátý.	Viz pokyny v části „Úprava výsledného espressa“ v uživatelské příručce.
	Je nastavena nízká teplota přípravy kávy.	Viz pokyny v části „Úprava výsledného espressa“ v uživatelské příručce.
V odkapávací misce je voda.	Tato voda pochází z vnitřních okruhů přístroje a je běžným důsledkem jejich provozu.	Odkapávací misku pravidelně vyprazdňujte a čistěte <b>(48)</b> .
Po přípravě první kávy nemohu hned poté spustit přípravu druhé kávy.	Přístroj potřebuje mezi šálky prodlevu přibližně 30 sekund, aby byla zajištěna správná teplota kávy.	Během této čekací doby můžete používat mlýnek.
Manometr se nepohybuje.	Tlak přípravy kávy je příliš nízký.	Chcete-li zvýšit tlak: (1) zvolte jemnější mletí <b>(13)</b> (2) zvýšte množství mleté kávy (3) pěchujte kávu silněji
Nemohu najít pěchovací stanici.	Pěchovací stanice (a utěrka s logem KRUPS) se dodává pouze s modelem Precision+ (XP804T).	
Nemohu zvolit nastavení 1 CUP (1 šálek) ani 2 CUPS (2 šálky), dobu předběžného spaření ani teplotu.	Je zvolena funkce horké vody, páry nebo odstranění vodního kamene.	Zvolte recepty na kávu (Espresso, Lungo, Americano). U těchto funkcí není možné změnit teplotu <b>(52)</b> .

Pokud není možné určit příčinu závady, obraťte se na autorizované servisní středisko. Nikdy nechoďte na spotřebič nerozebírejte! (pokud spotřebič rozeberete, ztrácíte tím nárok na záruku).

## KONEC ŽIVOTNOSTI ELEKTRICKÝCH NEBO ELEKTRONICKÝCH VÝROBKŮ



Podílíme se na ochraně životního prostředí!

- ① Váš výrobek obsahuje řadu materiálů, které lze recyklovat.
- ➔ Odveďte jej na sběrné místo nebo do schváleného servisního střediska, aby mohl být s ním mohlo být náležitě naloženo.

## BESKRIVELSE

- A** Oversigt
- A1** Vandbeholder
  - A2** Bønnetragt
  - A3** Udløb til kaffekværn
  - A4** Bryggehoved
  - A5** Dampdyse
  - A6** Varmtvandsudløb
  - A7** Rist til drypbakke
  - A8** Drypbakke
  - A9** Kopvarmer
  - A10** Opbevaring af tilbehør
- B** Grænseflade
- B1** Tænd/sluk-knap
  - B2** Vælger til formalingsniveau
  - B3** Drejeknap til mængde formålet kaffe
  - B4** Knap til 1 eller 2 kopper
  - B5** Knap til start/stop formaling
  - B6** Drejeknap til opskrifter og rengøring: Espresso/Lungo/Americano/Varmt vand/Damp/Calc
  - B7** Knap til præ-infusion
  - B8** Temperaturknap
  - B9** Knap til start/stop brygning
  - B10** Manometer
  - B11** Indikator for manglende vand
  - B12** "Calc"-afkalkningsindikator
- C** Tilbehør
- C1** Portafilter
  - C2** Stamper
  - C3** Lille kopholder
  - C4** Holdertilbehør til isætning af vandfilter
  - C5** Vandfilter
  - C6** Mælkekande
  - C7** Enkeltfilter til 2 kopper
  - C8** Enkeltfilter til 1 kop
  - C9** Dobbeltfilter til 2 kopper
  - C10** Dobbeltfilter til 1 kop
  - C11** Rengøringsstift
  - C12** Rengøringsbørste
  - C13** Blindfilter
  - C14** Doseringstragt
  - C15** Stampestation med knock box
  - C16** Rengøringsserviet

## TEKNISKE SPECIFIKATIONER

- Pumpe: 15 bar
- Effekt: 1380-1550W
- Spænding 220-240V
- Sikkerhedsanordninger mod overophedning
- Dimensioner: 428 x 312 x 414 mm



### VIGTIGT!

Dette apparat er designet til kun at fungere ved 220-240V vekselstrøm.  
Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug.

## OPSÆTNING AF MASKINEN



**VIGTIGT!** Anbring ikke varmeelementer på apparatet.



**VIGTIGT!** Sikkerhedsanvisningerne er en del af apparatet.  
Læs dem omhyggeligt, før du tager dit nye apparat i brug.

## Alle maskiner er blevet testet. Der kan være kafferester og vanddråber på apparatet.

Før maskinen tages i brug første gang, eller hvis den ikke har været i brug i længere tid, skal du følge nedenstående trin for at skylle og opvarme maskinens indvendige rør.

1. Kontrollér og sørg for, at alt tilbehør er komplet og ikke er beskadiget.
2. Fjern den orange prop under vandtanken (58).
3. Sæt et vandfilter i vandbeholderen ved hjælp af dets tilbehør til isætning af filter (55).
4. Fyld vandbeholderen med rent vand, Vandstanden må ikke overstige positionen "MAKS" (2).
5. Sæt stikket i stikkontakten (4). Tryk på knappen POWER (5).
6. Anbring en beholder med en kapacitet på mindst 500 ml/17.5 under varmtvandsudløbet (6).
7. Vælg HOT WATER (7), og tryk på knappen START/STOP BREW (8) for at rengøre det hydrauliske kredsløb til varmt vand. Leveringen stopper automatisk.
8. Indsæt et af filtrerne i portafilteret (9) (der er ikke placeret formalet kaffe i øjeblikket), og indsæt portafilteret under bryggehovedet (mod uret) for at låse det godt fast (25).
9. Sæt beholderen under portafilteret (6).
10. Vælg LUNGO (10), og tryk på knappen START/STOP BREW (8) for at rengøre det hydrauliske kredsløb til kaffe.  
Der kommer varmt vand ud af portafilteret. Leveringen stopper automatisk.
11. Sæt beholderen under dampdysen (6).
12. Vælg STEAM (11), og vent på, at maskinen forvarmes, indtil indikatoren lyser hvidt, tryk på knappen START/STOP BREW (8), og levér damp i et par sekunder for at skylle dampkredsløbet. Tryk på knappen igen for at stoppe leveringen.  
Apparatet er klar til brug.

**Bemærk:** Undgå at komme tæt på portafilter og dampdysen under drift med nogen dele af kroppen, da der ellers er risiko for at blive skoldet.

## SÅDAN BRYGGER DU KAFFE

### a) Formaling

Dette produkt har en funktion til formaling af kaffebønner. Før du bruger denne funktion, skal du sørge for, at kværnen er monteret korrekt på maskinen:

- Ret følgende pil på bønnetragten ind efter det orange indeks på maskinen (12).
  - Drej derefter bønnetragten med uret for at fastgøre den på maskinen (13).
1. Kom kaffebønner i bønnetragten (14). Det er bedst kun at male den mængde bønner, der skal bruges lige nu, så kaffen altid er frisk.
  2. Start med 10 for din første formaling (13). Hvis det er for fint eller for groft, skal du justere niveauet efter din personlige smag og den anvendte type kaffebønner. Til det formål skal du justere indstillingen for formaling på bønnetragten ind efter det orange indeks på maskinen.
  3. Juster mængden af formalet kaffe ved at dreje på vælgeren COFFEE QUANTITY (15). Drej drejeknappen til den midterste indstilling for den første formaling. Hvis mængden er for stor eller for lille, skal du justere den efter din personlige smag og den type kaffebønner, du bruger. Til det formål skal du dreje drejeknappen mod uret for at få en mindre mængde formalet kaffe eller med uret for at øge mængden.

**Bemærk:** Det er normalt med et par forsøg i begyndelsen, før du finder de optimale indstillinger. Vi anbefaler, at du starter med de anbefalede indstillinger og om nødvendigt justerer dem ved at følge forslagene i afsnittet "Justering af dit espressoresultat".

4. Vælg dit filter, og indsæt det i portafilteret (16).
  - Enkeltfiltre er beregnet til friske, hele kaffebønner og anbefales.
  - Dobbeltfiltre er beregnet til formalet kaffe (f.eks. koffeinfri). Det bidrager til en god crema.
5. Det anbefales at sætte tragten på portafilteret for at undgå, at kaffepulveret falder ned. Du kan også male og stampe uden tragt (16).
6. Tag tragten ud, og indsæt portafilteret i bryggehovedet (20).

7. Vælg 1 kop eller 2 kopper ved at trykke på knappen CUPS, afhængigt af det valgte filter (18).  
**Bemærk:** Hvis lamperne over knappen til valg af 1 eller 2 kopper er slukket, skyldes det, at drejeknappen for valg af opskrifter og rengøring er indstillet til varmt vand, damp eller afkalkning. Drej den til Espressos, Lungo eller Americano (10).
8. Tryk på knappen START/STOP GRIND (19) for at starte formaling. Kværnen stopper automatisk, når den indstillede mængde til formaling er nået. Du kan også trykke på knappen START/STOP GRIND for at stoppe halvvejs.

**Bemærk:** Lad ikke portafilteret stå under kværnens kaffeudløb når det ikke bruges.

### b) Stampning

1. Efter formaling fjernes portafilteret fra beslaget.
2. Placer puden (under portafilteret) på kanten af bordpladen for at opnå bedre stabilitet (24).
3. Brug stamperen til at stampe godt til for at komprimere den formalede kaffe. Kaffen skal være flad og homogen for at undgå dårlig kaffeekstraktion. For at gøre den flad skal du se den vandrette linje på stamperbunden. Den skal være parallel med toppen af portafilteret (24).

### c) Brygning

1. Indsæt portafilteret med stampet, formalet kaffe i bryggehovedet, og lås det godt fast (25).
  2. Vælg en præ-infusionstid på 2, 5 eller 8 sekunder (26).
- Bemærk:** Jo længere præ-infusion, jo mere aromatisk bliver kaffen.
3. Vælg enten lav, mellem eller høj for kaffens tilberedningstemperatur (27).
  4. Vælg den ønskede drik (52).
  5. Placer en kop (eller 2 kopper) på drypbakken alt efter dit valg (28). For Americano skal du vælge en kop, der er tilstrækkelig stor til både kaffeudløb og varmtvandsudløb.
  6. Når lysindikatoren på knappen START/STOP BREW lyser konstant hvidt, skal du trykke på knappen START/STOP BRYGNING for at starte brygningen (8). Levering af kaffen stopper automatisk. Du kan også trykke på knappen START/STOP BREW for at stoppe halvvejs.
  7. Glem ikke at fjerne kaffegrumset efter ekstraktionen (31).

**Bemærk:** Hvis du vil lave endnu en kop kaffe lige efter, skal du vente 30 sek. på forvarmningen af maskinen.

## JUSTERING AF ESPRESSORESULTATER

### a) Ekstraktion

	KORREKT EKSTRAKTION	UNDEREKSTRAKTION	OVEREKSTRAKTION
Manometer			
Resultat			



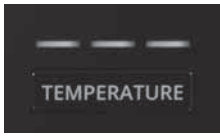
	KORREKT EKSTRAKTION	UNDEREKSTRAKTION	OVEREKSTRAKTION
<b>Resultat</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Flow er langsomt som varm honning</li> <li>Crema er gyldenbrun med en fin mousetekstur</li> <li>Espresso er mørkebrun</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Flow starter efter 1-3 sek.</li> <li>Flow hurtigt som vand</li> <li>Crema er tynd og bleg</li> <li>Espresso er lysebrun</li> <li>Smager svagt og vandigt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Flow starter efter 8 sekunder</li> <li>Flow drypper eller sker slet ikke</li> <li>Crema er mørk og plettet</li> <li>Espresso er meget mørkebrun</li> <li>Smager bittert og brændt</li> </ul>
<b>Løsning</b>	/	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indstil til finere formaling</li> <li>Stamp hårdere med 15 kg tryk.</li> <li>Øg kaffemængden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indstil til grovere formaling</li> <li>Stamp med 15 kg tryk. Den øverste kant af metalhætten på stamperen skal være på niveau med toppen af filterkurven EFTER stampning.</li> <li>Reducer kaffemængden</li> </ul>

**Bemærk:** Hver enkelt variant af kaffebønner kan opføre sig forskelligt under formalingen, og det er grunden til, at det kan være nødvendigt med ekstra forsigtighed under indstillingen af mængden i begyndelsen.

**TIPS:** Når du ændrer, hvor fin formalingen er, anbefaler vi, at du foretager en formalingsskylning for at undgå en blanding af finhed af formaling mellem dine tidligere og nye indstillinger. For at fjerne den "gamle" formalede kaffe skal du blot trykke på knappen "Start/Stop Formaling" (19), lade den formalede kaffe komme ud i 2 sekunder og trykke på knappen igen for at stoppe formalingen.

## b) Smag

**Bemærk:** Hver kaffebønnesort og ristefarve kræver sin helt egen specifikke temperaturindstilling for at opnå den bedste ekstraktion. For eksempel foretrækkes en lavere temperatur for Robusta-kaffebønner end for Arabica-bønner. Det samme gælder for bønner med en mørkere ristning eller for friskristede bønner end dem, der afgasser over tid.

Temperaturniveau	LAV	MELLEM	HØJ
Tilsvarende lys			
Udvalg af kaffebønner til ristning	<b>MØRK</b>	<b>MØRK til MEDIUM</b>	<b>MEDIUM til LYS</b>
Indvirkning på smagen	<b>Øger surheden</b>	<b>Balanceret</b>	<b>Øger bitterheden</b>

Jo længere præ-infusion, jo mere aromatisk bliver kaffen.

## c) Temperaturen er lav

For at sikre, at din første kaffe er varm nok, anbefaler vi, at du foretager en "gennemskylning", før du brygger kaffe. Indsæt et filter i portafilteret, men uden at komme formalet kaffe i det (25). Indsæt portafilteret under kaffebryggehovedet, og tryk på knappen START/STOP BREW (8). Der kommer lidt varmt vand ud af kaffeudløbene. Tryk igen på knappen efter et par sekunder for at stoppe flowet. Denne funktion hjælper med at opvarme det indvendige kredsløb og portafilteret før kaffeekstraktion. Du kan også opvarme koppen ved hjælp af funktionen HOT WATER før kaffeekstraktion.

## PROGRAMMERING AF DRIKKEVAREMÆNGDER

### a) Ændring af drikkevare mængder

Du kan justere kaffemængden til 1 eller 2 kopper.

- Klargør maskinen til at levere 1 eller 2 kopper af den drik, du vil brygge (portafilter isat med filter til 1 eller 2 kopper med formalet kaffe).
- Drej på drejeknappen for opskrifter for at vælge den drik, der skal programmeres (10), og tryk derefter på knappen "Start/Stop Brygning", og hold den nede i 3 sekunder (8). Efter 3 sekunder blinker indikatoren hvidt, og du kan slippe den. Levering af kaffe starter.
- Når du når den ønskede mængde, skal du trykke på knappen START/STOP BREW (8), hvorefter den nye kaffemængde gemmes.

Opskrift	Standard volumen	Programmerbar volumen
Espresso	≈ 30 ml	Fra ≈ 20 ml til ≈ 60 ml
Espresso x 2	≈ 60 ml	Fra ≈ 40 ml til ≈ 120 ml
Lungo	≈ 70 ml	Fra ≈ 60 ml til ≈ 100 ml
Lungo x 2	≈ 140 ml	Fra ≈ 120 ml til ≈ 200 ml
Americano*	≈ 120 ml (Espresso: ≈ 60 ml + varmt vand: ≈ 60 ml)	Fra ≈ 20 ml til ≈ 60 ml Fra ≈ 20 ml til ≈ 150 ml
Americano* x 2	≈ 240 ml (Espresso: ≈ 120 ml + varmt vand: ≈ 120 ml)	Fra ≈ 40 ml til ≈ 120 ml Fra ≈ 40 ml til ≈ 300 ml
varmt vand	≈ 250 ml	Fra ≈ 20 ml til ≈ 300 ml

**Bemærk:** Americano brygges af 1 espresso efterfulgt af varmt vand. Du kan kun brygge 1 kop Americano ad gangen, og det er ikke muligt at brygge 2 kopper ad gangen, da der kun er 1 varmtvandsudløb.

Du kan dog lave en dobbeltdosis americano, hvis du vælger 2 CUPS, og du kun sætter én stor kop i.

### b) Gendannelse af standardindstillinger

- Tryk på og hold tænd/sluk-knappen (5) + temperaturknappen nede (27). Alle lamper blinker 2 gange. Hele maskinen er blevet gendannet til fabriksindstillingerne.

## SÅDAN BRYGGER DU VARMT VAND

1. Vælg HOT WATER på drejeknappen for opskrifter og rengøring (7).
2. Anbring en kop på drypbakken under varmtvandsudløbet.
3. Når lysindikatoren på knappen START/STOP BREW (8) lyser konstant hvidt, skal du trykke på knappen START/STOP BRYGNING for at starte brygningen. Levering af kaffen stopper automatisk. Du kan også trykke på knappen START/STOP BREW for at stoppe halvvejs.

## SÅDAN BRYGGER DU DRIKKE MED MÆLK

### a) Mælkeskumning

1. Fyld mælkekanden med den mængde mælk (32), du gerne vil skumme, idet du skal være opmærksom på, at mælken fordobles eller tredobles i volumen. 120 ml/4.2 kunne være en god start. Det bedste skummeresultat opnås ved hjælp af sødmælk ved køleskabstemperatur (3-5°C/37, 4 - 41 °F).
2. Vælg STEAM på drejeknappen for opskrifter og rengøring (11): Indikatorlampen blinker, hvilket betyder, at maskinen varmer op. Når lampen lyser konstant, skal du nedsænke dampdysen i mælkekanden (34).
3. Tryk på knappen START/STOP BREW for at starte dampningen (8).
4. Efter få sekunder skal du flytte kanden ned for at holde enden af dampdysen lige på overfladen af mælken (35). Pas på ikke at fjerne dampdysen helt fra mælken. Her kan du se, hvordan skummet bliver skabt. Når du har tilstrækkeligt med mælkeskum, skal du nedsænke dampdysen igen i et par sekunder i mælken for at opvarme den (36).
5. Tryk igen på knappen START/STOP BREW for at stoppe skumningen (8).
6. Fjern mælkekanden fra maskinen.

#### TIPS:

- Før skumning kan du foretage en hurtig gennemskylning, hvilket betyder, at du aktiverer dampen et par sekunder for at fjerne kondensvandet fra tidligere brug. Vend dampdysen mod drypbakken, inden du gør det.
- Sørg for at bruge frisk, kold mælk hver gang.
- Sødmælk anbefales for at opnå de bedste resultater.
- Resultatet af skumningen afhænger af arten af de anvendte mælke- eller plantebaserede drikke.
- Når mælken er skummende, kan du fjerne uønskede bobler ved at hvirvle kanden forsigtigt rundt og banke bunden af kanden mod en plan overflade.

### b) Rengøring af dampdysen

Glem ikke at rengøre dampdysen efter hver skumning.

1. Tag et vådt viskestykke, og tør ydersiden af dampdysen af for at fjerne rester af mælk (37). Advarsel: Rør ikke dampdysen direkte efter skumning. Den kan være varm.
2. Slip damp ud i et par sekunder for at rengøre indersiden af dampdysen (sørg for, at dampdysen vender mod drypbakken) (38).
3. Vent, indtil dampdysen er kølet af. For at sikre, at dampdysen fungerer effektivt over tid, skal du bruge rengøringsstiften til at fjerne eventuelle blokeringer fra hullet.

**Bemærk:** Funktioner til kaffebrygning, varmt vand og damp kan ikke aktiveres samtidigt. Der kan kun aktiveres én funktion ad gangen.

Hvis du vælger en kaffeopskrift lige efter at have brugt dampfunktionen, begynder maskinen at køle ned automatisk for at sikre, at din næste kaffeopskrift ikke bliver brændt. Du vil høre den intermitterende pumpelyd, lyset blinker, og der løber lidt vand ned i drypbakken. Når indikatorlyset bliver fast hvidt, kan du trykke på START/STOP BREW-knappen for at udtrække din kaffe. Under denne automatiske funktion af maskinen er kværnfunktionerne stadig tilgængelige.

## STAMPESTATION MED KNOCK BOX

Hvis du har Precision+-versionen, bør du finde stampestationen og bankekassen.

1. Denne station hjælper dig med at få en stabil stampning (59).
2. Denne station hjælper dig med nemt at skubbe din kaffekage ud (31).

**Bemærk:** Den nederste del af stationen kan vendes om, så den hviler sikkert på kanten af et bord.












## RENGØRING

### a) Apparatet

Tag stikket ud af stikkontakten før hver rengøring, og lad apparatet køle af først.

- **Maskine:** Rengør apparatets yderside med en fugtig svamp, når du mener, det er nødvendigt. Brug ikke opløsningsmidler eller slibende rengøringsmidler til at rengøre kaffemaskinen.
- **Vandbeholder:** Skyl jævnligt indersiden af vandbeholderen. Når der vises et fint hvidt lag i beholderen, skal apparatet afkalkes (se afsnittet om afkalkning).
- **Drypbakke:** Rengør drypbakken og dens rist med vand og lidt mildt opvaskemiddel. Skyl og tør.
- **Portafilter, filtre:** Brug en fugtig klud til at rengøre filterholderbeslaget regelmæssigt, så der fjernes eventuelle kafferester, som sidder fast på overfladen. For at forlænge levetiden for den vandtætte forsegling på bryggehovedet må du ikke sætte filterholderen tilbage, hvis kaffemaskinen ikke skal bruges i længere perioder. Hvis du vil fjerne aflejringer, der kan blokere for gennemstrømningen i dit 1- eller 2-kops-filter, kan du bruge nålen. Filtrene tåler opvaskemaskine.
- **Dampdysse:** For at forhindre indtørrede mælkerester inde i mundstykket skal du rengøre det efter hver brug. Til det formål skal du følge trinene til skumning af mælk, hvor du udskifter mælk med vand. Brug et viskestykke til at rengøre ydersiden af kværnen.

#### Oversigt over dele x rengøringsmetode:

					
	X	X	OK	X	X
	OK	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	X	OK	X	OK
	X	OK	OK	X	X
	OK	OK	OK	OK	X
	X	X	OK	OK	X
	OK	OK	X	X	X

## b) Kaffekværnen

Det er vigtigt at rengøre kværnen og kværnens udløb regelmæssigt med rengøringsbørsten for at sikre lang levetid for maskinen.

**VIGTIGT:** Når kværnen rengøres, skal du sørge for, at der ikke er bønner i bønnetragten. Hvis du vil fjerne de sidste bønner i kværnen, skal du trykke på knappen "Start/Stop Formaling" (19), vente på, at den sidste formalede kaffe kommer ud og trykke på knappen igen for at stoppe.

**ADVARSEL:** Tag stikket ud af maskinen, før du rengør kværnen (4)

1. Drej bønneboksen mod uret for at fjerne den ved at justere følgende pil, der er markeret på bønnetragten, ind efter det orange indeks på maskinen (12).
2. Drej det indvendige kværnehjul mod uret, og tag det ud (41). Brug rengøringsbørsten til at rengøre kværnehjulet, og fjern den formalede kaffe i tandhjulene (43). Bemærk, at kværnehjulet ikke kan skylles direkte med vand (kun rengøres med børsten).
3. Brug rengøringsbørsten til at rengøre formalingskammeret og kanalen til formalet kaffe (44).
4. Monter ikke kværnehjulet på det pågældende tidspunkt. Indsæt den tomme bønnetragt igen (46).
5. Sæt maskinen i stikkontakten, tryk på tænd/sluk-knappen, og tryk på knappen "Start/Stop Formaling" (19). Lad kværnen køre, så den kan fjerne formalet kaffe i formalingskammeret. (Hvis formalet kaffe ikke fjernes helt, skal du gentage trin 3 og 4)
6. Sluk for maskinen, og tag stikket ud af stikkontakten.
7. Fjern bønnetragten ved at dreje den mod uret (4).
8. Sæt kværnehjulets brønd på plads (45).
9. Sæt bønnetragten tilbage på maskinen (46).

Rengøring er fuldført.

## c) Bryggehovedet

### Daglig rengøring

Efter kaffeekstraktionen skal du rengøre kaffebryggehovedet med en gennemskylning: Fjern portafiliteret, bliv på kaffeopskrifterne på drejeknappen for opskrifter, og tryk på knappen "Start/Stop Brygning" (8). Tryk igen efter et par sekunder for at stoppe.

Du kan også rengøre bryggehovedet med en børste efter hver ekstraktion.

### Regelmæssig rengøring:

Skyl kaffebryggehovedet regelmæssigt som følger:

1. Sæt enkeltfilter til 2 kopper i portafiliteret (9).
2. Sæt blindfilteret i filteret, så hullerne i filteret er skjult (47).
3. Indsæt portafiliteret i bryggehovedet (25).
4. Vælg Espresso, og tryk derefter på knappen "Start/Stop Brygning" (8) for at starte skylleprocessen (ca. 30 sekunder). Skyllevandet føres direkte ind i drypbakken.
5. Skylleprocessen stopper automatisk. Afmonter portafiliteret og blindfilteret. Tøm portafiliteret, hvis der er varmt vand tilbage.
6. Tøm drypbakken, når den er fuld (48).
7. Indikatoren for START/STOP BREW bliver orange, Tryk på knappen START/STOP BREW for at vende tilbage til normal tilstand (8).

## d) Vandkredsløbet

Rengør kaffe- og dampvandkredsløbet én gang hver 3. måned:

1. Fjern og tøm drypbakken (48), og placer den derefter i maskinen igen.
2. Sæt filter til 2 kopper i portafiliteret (9).
3. Sæt blindfilteret i filteret, så hullerne i filteret er skjult.
4. Anbring en KRUPS-rengøringstablet\* på blindfilteret (50).
5. Indsæt portafiliteret i bryggehovedet (25).
6. Vælg CALC på drejeknappen for opskrifter (51).

7. Tryk på knappen START/STOP BREW (8), og hold den nede i 3 sekunder for at starte rengøringsprocessen. Vandet, der bruges til rengøring, løber direkte ned i drypbakken. Det tager ca. 3 minutter.
8. Fjern portafiliteret. Kontrollér, om tableten er helt opløst. Hvis ikke, skal du gentage punkt 5, 6 og 7.

**Bemærk:** \*KRUPS Rengøringstablet XS3000 kan købes på Krups officielle websted eller hos andre forhandlere.

## AFKALKNING AF MASKINEN

Når CALC-indikatoren lyser rødt, skal du afkalke maskinen. Du kan til enhver tid starte afkalkningen. Sørg for, at portafiliteret ikke er sat i maskinen.

1. Fjern og tøm drypbakken (48), og placer den derefter i maskinen igen.
2. Tøm vandbeholderen (54). Fjern et eventuelt filter (du kan sætte det i igen, når afkalkningsprocessen er slut) (55).
3. Kom KRUPS-afkalkningsmiddel\* i vandbeholderen (56), og tilsæt 500 ml / 17.5 oz vand. Sæt en beholder (1 l / 34 oz) på drypbakken under kaffeudløbet, varmtvandsudløbet og under dampdysen (6).
4. Drej drejeknappen for opskrifter og rengøring til CALC.
5. Tryk på knappen START/STOP BREW for at starte afkalkningsprocessen (8).
6. Der kommer vand ud af hvert udløb (bryggehoved i 2 min. 30 sek., varmtvandsudløb i 2 min. 30 sek., dampudløb i 2 min. 30 sek.). Denne cyklus gentages automatisk én gang til.
7. Indikatoren for knappen START/STOP BREW blinker hvidt. Afkalkningen er færdig, fortsæt til skylning.
8. Tøm beholderen (57). Fjern vandbeholderen, tøm den for al resterende afkalkningsmiddel (54), skyl under rindende vand, og fyld op med rent vand (1 l). Sæt vandbeholderen og beholderen tilbage på maskinen.
9. Tryk på knappen START/STOP BREW. Dens lampe blinker orange (8).
10. Der kommer vand ud af hvert udløb (bryggehoved i 30 sek., varmtvandsudløb i 30 sek., dampudløb i 30 sek.). Denne cyklus gentages automatisk én gang til.
11. Når skylleprocessen er afsluttet, lyser START/STOP BREW-knappens og tænd/sluk-knappens lys hvidt.
12. Tøm beholderen (57), fjern vandbeholderen, fyld den med rent vand, og sæt den tilbage i maskinen. Hvis der er et vandfilter, skal det sættes i igen.
13. Drej knappen for opskrifter og rengøring til en af drikkene.

Maskinen er nu klar til brug.

Tryk på tænd/sluk-knappen for at afslutte afkalkningstilstanden midt i processen (9). Dette fjerner ikke afkalkningsalarmer.

**Bemærk:** \*KRUPS-afkalkningsmiddel kan købes på Krups officielle websted eller hos andre forhandlere.

## GARANTI

Dette apparat har en producentgaranti på 2 år. Dette apparat er designet kun til husholdningsbrug. Enhver kommerciel brug, uhensigtsmæssig brug eller manglende overholdelse af instruktionerne, påtager producenten sig intet ansvar, og garantien gælder ikke.

For ethvert eftersalgspøblem eller for reservedele bedes du kontakte et godkendt servicecenter. Ingen reparationer på kaffemaskinen vil være dækket af garantien i tilfælde af:

- Der er ikke foretaget afkalkning.
- Ophobning af kalk.
- Tilbehør rengøres i opvaskemaskine. (Kun drypbakkegrill, dampdyse, rør og filterkopper kan vaskes i opvaskemaskine. rør, filterkopper).

## FORKLARING AF INDIKATORLAMPER

LYS	FORKLARING AF INDIKATORLAMPER	BRUG
Alle indikatorer blinker én gang	Sådan tænder du for maskinen	Ingen handling
Indikatoren for Start/Stop <b>Formaling</b> lyser konstant orange.	Boksen til bønner er ikke på plads	Monter bønneboksen.
Indikatoren for Start/Stop <b>Formaling</b> blinker langsomt hvidt. Andre lamper ændrer ikke tilstand	Formalingsprocessen er i gang	
Lampen for manglende vand blinker	Der skal tilsættes vand	Hæld vand i vandbeholderen
	Vandbeholderen er ikke på plads	Montér vandbeholderen
Lampen 1 CUPS er tændt	Der er i øjeblikket valgt én kop	Tryk på knappen for at skifte <b>(18)</b>
Lampen 2 CUPS er tændt	Der er i øjeblikket valgt to kopper	Tryk på knappen for at skifte <b>(18)</b>
Lampen for præ-infusion i 5 sek. (eller 2 eller 8 sek.) er tændt	Der er valgt 5 sek. (eller 2 sek. 8 sek.)	Tryk på knappen for at skifte <b>(26)</b>
TEMPERATURE, 2 lamper lyser	Mellemtemperatur er aktuelt valgt. 1 linje = lavere temperatur 2 linjer = middeltemperatur 3 linjer = højere temperatur	Tryk på knappen for at skifte <b>(27)</b>
TEMPERATURE, ingen lamper lyser	Enten HOT WATER-funktionen, STEAM-funktionen eller CALC er valgt.	Vælg også kaffeopskrifter med drejeknappen for opskrifter og rengøring

LYS	FORKLARING AF INDIKATORLAMPER	BRUG
Lampen 1 CUPS (eller 2 CUPS) er slukket	Enten HOT WATER-funktionen, STEAM-funktionen eller CALC er valgt.	Vælg også kaffeopskrifter med drejeknappen for opskrifter og rengøring
Lampen for præ-infusionstid er slukket	Enten HOT WATER-funktionen, STEAM-funktionen eller CALC er valgt.	Vælg også kaffeopskrifter med drejeknappen for opskrifter og rengøring
Indikatorlampen for Start/Stop <b>Brygning</b> blinker langsomt hvidt.	Maskinen er forvarmet til funktionen til kaffebrygning, damp eller varmt vand	Vent, indtil indikatoren lyser konstant hvidt.
	Maskinen køler ned efter brug af damp- eller varmt vand-funktion	
CALC-indikatoren er tændt og lyser rødt	Maskinen skal afkalkes	Start afkalkningsprocessen

## FEJLFINDING

PROBLEM	ÅRSAG	LØSNING
Maskinen malar ikke kaffen.	Boksen til bønner er ikke på plads.	Monter bønneboksen <b>(12)</b> .
	Mangel på bønner eller ikke nok bønner i bønneboksen.	Tilsæt bønnerne <b>(14)</b> .
	Bønnerne eller den formalede kaffe sidder fast i kværnen.	Fjern bønnerne, og rengør kværnen <b>(43)</b> .
Ved skift til en anden type bønne.		- Det anbefales, at du kun hælder den mængde bønner, der skal bruges, i bønneboksen - For at tømme boksen skal du fjerne de resterende bønner og male alle de resterende bønner i beholderen, indtil den er helt tom. - Tilføj en ny type kaffebønner - Juster om nødvendigt kaffemængden <b>(15)</b>

PROBLEM	ÅRSAG	LØSNING
Efter formaling giver mængden af kaffe i filteret ikke den ønskede dosis.	Mængden af formalet kaffe skal justeres.	- Juster mængden af kaffe med drejeknappen (enten mere eller mindre <b>(15)</b> ). - Juster finhed af formaling med indstillingerne for bønneboksen (finere eller grovere) <b>(13)</b> . - Hvis du bruger filteret til 1 kop, skal du kontrollere, at indikatoren for 1 kop er tændt <b>(18)</b> .
Portafilteret kan ikke indsættes i bryggehovedet.	Den formalede kaffe er ikke blevet stampet korrekt, eller mængden er for stor.	Se afsnittet om stampning i brugervejledningen. Kom mindre formalet kaffe i filteret.
Maskinen brygger ikke espresso, eller der kommer meget lidt espresso ud.	Ingen vand i beholderen. (lampen for manglende vand blinker).	Fyld beholderen <b>(2)</b> .
	Vandet i beholderen løb ud under brygningen.	Fyld beholderen. Den opskrift, der var påbegyndt, genoptages <b>(2)</b> .
	Vandbeholderen er ikke placeret korrekt, og ventilerne i bunden er ikke åbne.	Tryk let ned på beholderen for at åbne ventilerne i bunden.
	Kaffen er malet for fint.	Justér formalingsniveauet til grovere <b>(13)</b> .
	For meget formalet kaffe.	Reducer mængden af formalet kaffe <b>(15)</b> .
	Formalet kaffe stampet for hårdt	Reducer kraften for stampning
	Kalkaflejringer i vandkredsløbet.	Afkalk maskinen som beskrevet i brugervejledningen.
Espressokaffen drypper fra kanterne på portafilteret i stedet for fra hullerne.	Portafilteret er ikke korrekt på plads.	Isæt portafilteret korrekt <b>(25)</b> .
	Pakningen til kaffeudløbet har mistet fleksibilitet eller er snavset.	Kontakt et kundeservicecenter for at få den udskiftet.
	Blokering i kaffefilteret.	- Skyl filteret under rindende vand. - Juster indstillingerne for formaling til grovere <b>(13)</b> .

PROBLEM	ÅRSAG	LØSNING
Espresso crema er for tynd, bleg og kommer for hurtigt ud af hældetuden.	Maskinen er ikke indstillet rigtigt.	Se instruktionerne i afsnittet "Justering af dit espressoresultat" i brugervejledningen.
Espresso crema er for mørk og uregelmæssig (leveres for lavt fra hældetuden).	Maskinen er ikke indstillet rigtigt.	Se instruktionerne i afsnittet "Justering af dit espressoresultat" i brugervejledningen.
Min kaffe er ikke varm nok.	Maskinen er ikke opvarmet nok.	Se instruktionerne i afsnittet "Justering af dit espressoresultat" i brugervejledningen.
	Temperaturindstillingen for kaffetilberedningen er lav.	Se instruktionerne i afsnittet "Justering af dit espressoresultat" i brugervejledningen.
Der er vand i drypbakken.	Dette vand kommer fra maskinens interne kredsløb og er en normal konsekvens af dens drift.	Tøm og rengør drypbakken regelmæssigt <b>(48)</b> .
Efter at jeg har brygget den første kop kaffe, kan jeg ikke starte den anden kop kaffe lige bagefter.	Maskinen skal bruge ca. 30 sekunder mellem kopperne for at sikre en god kaffetemperatur.	Du kan bruge kværnen i denne ventetid.
Manometeret bevæger sig ikke.	Trykket for kaffebrygningen er for lavt.	For at øge trykket skal du (1) foretage finere formaling <b>(13)</b> (2) øge mængden af formalet kaffe (3) stampe hårdere.
Jeg kan ikke finde stampestationen.	Stampestationen (og KRUPS-viskestykket) leveres kun med Precision+ (XP804T).	
Jeg kan ikke vælge "1 KOP eller 2 KOPPER", "Præ-infusionstid" eller "Temperatur".	Enten HOT WATER-funktionen, STEAM-funktionen eller CALC er valgt.	Vælg kaffeopskrifter (Espresso, Lungo, Americano). Det er ikke muligt at ændre temperaturen for disse funktioner <b>(52)</b> .

Hvis det ikke er muligt at finde årsagen til fejlen, skal du kontakte et godkendt servicecenter. Du må aldrig skille apparatet ad! (Hvis apparatet skilles ad, bortfalder garantien).

## ELEKTRISK ELLER ELEKTRONISK PRODUKT, DER ER UDTJENT



Vi deltager i beskyttelsen af miljøet!

- ① Dit produkt indeholder en række materialer, der kan genbruges og genanvendes.
- ➔ Tag den med til et opsamlingssted eller et godkendt servicecenter, så den kan blive håndteret på passende vis.

## BESCHREIBUNG

- A** Übersicht
- A1** Wasserbehälter
  - A2** Bohnenbehälter
  - A3** Auslass Mahlwerk
  - A4** Brühkopf
  - A5** Dampfdüse
  - A6** Heißwasserauslass
  - A7** Gitter der Abtropfschale
  - A8** Abtropfschale
  - A9** Tassenwärmer
  - A10** Zubehör-Aufbewahrung
- B** Bedienfeld
- B1** Ein-/Aus-Taste
  - B2** Regler für Mahlgrad
  - B3** Mengenregler für gemahlene Kaffee
  - B4** Taste für 1 oder 2 Tassen
  - B5** Start-/Stopp-Taste für den Mahlvorgang
  - B6** Drehregler für Rezepte und Reinigung Espresso/Lungo/Americano/Heißes Wasser/Dampf/Calc
  - B7** Zeitvorwahltaste Vorbrühen
  - B8** Temperatur-Taste
- B9** Start-/Stopp-Taste Brühen
- B10** Druckmesser
- B11** Kontrollleuchte Wasser fehlt
- B12** Entkalkungsanzeige „Calc“
- C** Zubehör
- C1** Siebträger
  - C2** Tamper
  - C3** Halter für kleine Tassen
  - C4** Zubehör zum Einsetzen des Wasserfilters
  - C5** Wasserfilter
  - C6** Milchbehälter
  - C7** Einwandiger 2-Tassen-Filter
  - C8** Einwandiger 1-Tassen-Filter
  - C9** Doppelwandiger 2-Tassen-Filter
  - C10** Doppelwandiger 1-Tassen-Filter
  - C11** Reinigungsstift
  - C12** Reinigungsbürste
  - C13** Blindsieb
  - C14** Dosierrichter
  - C15** Tamper- und Abklopf-Station
  - C16** Reinigungstuch

## TECHNISCHE DATEN

- Pumpe: 15 bar
- Leistung: 1380-1550W
- Spannung 220-240V
- Sicherheitseinrichtungen gegen Überhitzung
- Abmessungen: 428 x 312 x 414 mm



### WICHTIG!

Dieses Gerät ist nur für den Betrieb mit 220-240 V Wechselstrom ausgelegt. Dieses Gerät ist NUR für den HÄUSLICHEN GEBRAUCH bestimmt.

## MASCHINE EINRICHTEN



**WICHTIG!** Stellen Sie keine Heizelemente auf das Gerät.



**WICHTIG!** Die Sicherheitshinweise sind Bestandteil des Geräts. Bitte lesen Sie sie sorgfältig durch, bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen.

Alle Maschinen wurden getestet. Unter Umständen können sich Kaffeereste und Wassertropfen auf dem Gerät befinden.

Vor dem ersten Gebrauch der Maschine oder bei längerer Nichtverwendung sollten Sie die folgenden Schritte zum Spülen und Aufwärmen der internen Leitungen der Maschine durchführen.

1. Überprüfen Sie, dass die Zubehöerteile vollständig und nicht beschädigt sind.
2. Entfernen Sie den orangefarbenen Stopfen unter dem Wassertank **(58)**.
3. Setzen Sie einen Wasserfilter mithilfe des Filtereinsatz-Zubehörs in den Wasserbehälter ein **(55)**.
4. Füllen Sie den Wasserbehälter mit sauberem Wasser. Dabei darf der Wasserstand die „MAX“-Position nicht überschreiten **(2)**.
5. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an **(4)**. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste **(5)**.
6. Stellen Sie einen Behälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens 500ml/17.5 unter den Heißwasserauslass **(6)**.
7. Wählen Sie HEISSES WASSER **(7)** und drücken Sie die Taste START/STOPP BRÜHEN **(8)** um den Heißwasser-Hydraulikkreislauf zu reinigen. Die Ausgabe wird automatisch gestoppt.
8. Setzen Sie einen der Filter in den Siebträger ein **(9)** (ohne Kaffee einzufüllen), setzen Sie den Siebträger unter den Brühkopf und befestigen Sie ihn durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn **(25)**.
9. Stellen Sie den Behälter unter den Siebträger **(6)**.
10. Wählen Sie LUNGO **(10)** und drücken Sie die Taste START/STOPP BRÜHEN **(8)** um den Kaffee-Hydraulikkreislauf zu reinigen. Heißes Wasser tritt aus dem Siebträger aus. Die Ausgabe wird automatisch gestoppt.
11. Stellen Sie den Behälter unter die Dampfdüse **(6)**.
12. Wählen Sie DAMPF **(11)** aus und warten Sie, bis das Gerät vorgeheizt ist und die Kontrollleuchte in weißem Dauerlicht aufleuchtet. Drücken Sie anschließend die Taste START/STOPP BRÜHEN **(8)** und geben Sie für einige Sekunden Dampf aus, um den Dampfkreislauf zu spülen. Drücken Sie die Taste erneut, um die Ausgabe zu stoppen. Das Gerät ist jetzt einsatzbereit.

**Hinweis:** Um Verbrühungen zu vermeiden, greifen Sie während des Betriebs nicht direkt an den Siebträger und die Dampfdüse.

## KAFFEE ZUBEREITEN

### a) Mahlen

Dieses Produkt verfügt über eine Funktion zum Mahlen von Kaffeebohnen. Bitte vergewissern Sie sich vor Verwendung dieser Funktion, dass das Mahlwerk sicher in der Maschine installiert ist:

- Dazu den folgenden auf dem Bohnenbehälter angebrachten Pfeil an der orangefarbenen Markierung auf der Maschine ausrichten **(12)**.
  - Drehen Sie anschließend den Bohnenbehälter im Uhrzeigersinn, um ihn an der Maschine zu befestigen **(13)**.
1. Füllen Sie Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter **(14)**. Am besten mahlen Sie nur die Menge an Bohnen für den sofortigen Gebrauch, damit der Kaffee immer frisch ist.
  2. Beim ersten Mahlen mit 10 beginnen **(13)**. Ist der Mahlgrad zu fein oder zu grob, passen Sie diesen Ihrem persönlichen Geschmack und der verwendeten Kaffeebohnenart an. Richten Sie dazu die auf dem Bohnenbehälter angebrachte Mahleinstellung an der orangefarbenen Markierung auf der Maschine aus.
  3. Stellen Sie die Menge des gemahlene Kaffees ein, indem Sie am Regler für die KAFFEEMENGE drehen **(15)**. Drehen Sie den Regler für den ersten Mahlvorgang auf die mittlere Einstellung. Ist die Menge zu groß oder zu klein, passen Sie diese Ihrem persönlichen Geschmack und der verwendeten Kaffeebohnenart an. Drehen Sie dazu den Regler gegen den Uhrzeigersinn, um weniger gemahlene Kaffee zu erhalten, oder im Uhrzeigersinn, um die Menge zu erhöhen.

**Hinweis:** Am Anfang ist es ganz normal, zur Findung der optimalen Einstellungen einige Versuche zu durchlaufen. Wir empfehlen Ihnen, mit den empfohlenen Einstellungen zu beginnen und diese bei Bedarf anzupassen. Befolgen Sie dabei die Anweisungen im Abschnitt „Einstellen der Espresso-Ergebnisse“.

4. Wählen Sie Ihren Filter aus und setzen Sie diesen in den Siebträger ein **(16)**.
  - Einwandige Filter empfehlen wir für frische, ganze Kaffeebohnen.
  - Doppelwandige Filter empfehlen wir für vorgemahlene Kaffee (z. B. entkoffeinierten Kaffee) Dieser Filter hilft Ihnen generell dabei, eine gute Crema zu erhalten.
5. Es wird empfohlen, den Trichter in den Siebträger einzusetzen, damit kein Kaffeepulver herunterfällt. Sie können auch ohne Trichter mahlen und tampen **(16)**.
6. Entfernen Sie den Trichter und setzen Sie den Siebträger in den Brühkopf ein **(20)**.
7. Wählen Sie je nach ausgewähltem Filter 1 Tasse oder 2 Tassen, indem Sie die Taste TASSEN drücken **(18)**.

**Hinweis:** Wenn die Kontrollleuchten über der 1- oder 2-Tassen-Wahltaste nicht aufleuchten, liegt dies daran, dass der Drehregler für Rezept- und Reinigung auf heißes Wasser, Dampf oder Calc eingestellt ist. Stellen Sie ihn auf Espresso, Lungo oder Americano ein **(10)**.

8. Drücken Sie die Taste START/STOPP MAHLEN **(19)** um den Mahlvorgang zu starten. Das Mahlwerk stoppt automatisch, sobald die eingestellte Mahlmenge erreicht wurde. Sie können auch die Taste START/STOPP MAHLEN drücken, um den Mahlvorgang anzuhalten.

**Hinweis:** Lassen Sie den Siebträger nicht unter dem Kaffeeauslauf des Mahlwerks wenn er nicht benutzt wird.

## b) Tampen

1. Entfernen Sie nach dem Mahlen den Siebträger aus der Halterung.
2. Legen Sie für eine bessere Stabilität das Tamper-Pad (Unterseite des Siebträgers) auf den Rand Ihrer Arbeitsplatte **(24)**.
3. Achten Sie bei Verwendung des Tampers auf einen festen Druck, um den gemahlene Kaffee zu verdichten. Er sollte flach und gleichmäßig verdichtet werden, um eine gute Kaffeeextraktion zu gewährleisten. Achten Sie auf die waagerechte Linie auf dem Unterteil des Tampers. Sie sollte parallel zur Oberseite des Siebträgers verlaufen **(24)**.

## c) Brühen

1. Setzen Sie den Siebträger mit verdichtetem, gemahlene Kaffee in den Brühkopf ein und verriegeln Sie diesen fest **(25)**.
2. Stellen Sie die Vorbrühzeit auf 2, 5 oder 8 Sekunden ein **(26)**.







**Hinweis:** Je länger die Vorbrühzeit gewählt wird, desto aromatischer wird Ihr Kaffee.

3. Bei der Temperatur für die Kaffeezubereitung kann zwischen niedrig, mittel oder hoch gewählt werden **(27)**.
4. Wählen Sie das gewünschte Getränk aus **(52)**.
5. Stellen Sie je nach Auswahl eine oder zwei Tassen auf die Abtropfschale **(28)**. Wählen Sie bei Americano eine ausreichend große Tasse, die sowohl die Kaffeemenge als auch die Heißwassermenge fasst.
6. Sobald die Kontrollleuchte der Taste START/STOPP BRÜHEN dauerhaft weiß leuchtet, drücken Sie zum Starten des Brühvorgangs die Taste START/STOPP BRÜHEN **(8)**. Die Kaffeeausgabe wird automatisch gestoppt. Sie können auch die Taste START/STOPP BRÜHEN drücken, um den Brühvorgang zu stoppen.
7. Vergessen Sie nach der Extraktion nicht, den Kaffeepuck zu entnehmen **(31)**.

**Hinweis:** Für die Zubereitung eines zweiten Kaffees gleich im Anschluss an den ersten müssen Sie zunächst 30 Sekunden lang warten, bis die Maschine vorgeheizt ist.

# EINSTELLEN DER ESPRESSO-ERGEBNISSE

## a) Extraktion


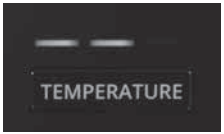
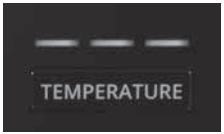
	KORREKTE EXTRAKTION	ZU GERINGE EXTRAKTION	ZU HOHE EXTRAKTION
<b>Druckmesser</b>			
<b>Ergebnis</b>			
<b>Ergebnis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fließt langsamer wie bei warmem Honig</li> <li>• Goldbraune Crema mit feiner Mousse-Textur</li> <li>• Dunkelbrauner Espresso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durchfluss beginnt nach 1 bis 3 Sekunden</li> <li>• Fließgeschwindigkeit wie bei Wasser</li> <li>• Dünne, blasser Crema</li> <li>• Espresso ist blassbraun</li> <li>• Schwacher, wässriger Geschmack</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durchfluss beginnt nach 8 Sekunden</li> <li>• Durchfluss tropft oder gar kein Durchfluss</li> <li>• Dunkle und fleckige Crema</li> <li>• Sehr dunkler Espresso</li> <li>• Bitterer, verbrannter Geschmack</li> </ul>
<b>Lösung</b>	/	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Feinerer Mahlgrad</li> <li>• Fester tampen, mit einem Druck von 15 kg</li> <li>• Kaffeemenge erhöhen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Größerer Mahlgrad</li> <li>• Mit einem Druck von 15 kg tampen</li> <li>• Die Oberkante der Metallkappe am Tamper sollte NACH dem Tampen mit der Oberseite des Filterkorbs abschließen.</li> <li>• Kaffeemenge verringern</li> </ul>

**Hinweis:** Jede Kaffeebohnenart kann sich beim Mahlen anders verhalten. Deshalb muss die Menge zu Beginn unter Umständen mit besonderer Sorgfalt eingestellt werden.

**TIPPS:** Beim Ändern des Mahlgrads empfehlen wir eine Reinigung des Mahlwerks, um ein Vermischen von Kaffee mit zwei verschiedenen Mahlgraden aus der vorherigen und der neuen Einstellung zu vermeiden. Zum Entfernen des „alten“ gemahlene Kaffees drücken Sie die Taste „Start/ Stopp Mahlen“ drücken **(19)**, den gemahlene Kaffee 2 Sekunden lang herausfallen lassen und anschließend zur Beendigung des Mahlvorgangs die Taste erneut drücken.

## b) Geschmack

**Hinweis:** Die verschiedenen Kaffeebohnsorten und Röstgrade erfordern jeweils eine spezifische Temperatureinstellung für die beste Extraktion. So ist beispielsweise für Robusta-Kaffeebohnen eine niedrigere Temperatur als für Arabica-Bohnen geeignet. Dasselbe gilt für Bohnen mit dunklem Röstgrad oder für frisch geröstete Bohnen im Vergleich zu Bohnen, die über eine gewisse Zeit hinweg entgast werden.

Temperaturstufe	NIEDRIG	MITTEL	HOCH
Entsprechende Kontrollleuchte			
Röstgrad der Kaffeebohnen	<b>DUNKEL</b>	<b>DUNKEL bis MITTEL</b>	<b>MITTEL bis HELL</b>
Auswirkung auf den Geschmack	<b>Mehr Säure</b>	<b>Ausgewogen</b>	<b>Mehr Bitterstoffe</b>

Je länger die Vorbrühzeit gewählt wird, desto aromatischer wird Ihr Kaffee.

## c) Temperatur ist zu niedrig

Um sicherzustellen, dass Ihr erster Kaffee heiß genug ist, empfehlen wir, vor dem Zubereiten eines Kaffees einen „Spülvorgang“ durchzuführen. Setzen Sie einen Filter ohne gemahlene Kaffeebohnen in den Siebträger ein **(25)**. Setzen Sie den Siebträger unter dem Kaffeebrühkopf ein und drücken Sie die Taste START/STOPP BRÜHEN **(8)**. Aus dem Kaffeeauslauf tritt etwas heißes Wasser aus. Drücken Sie nach einigen Sekunden erneut die Taste, um den Fluss zu stoppen. Dieser Vorgang unterstützt das Anwärmen des internen Kreislaufs und des Siebträgers vor der Kaffeeextraktion. Sie können vor der Kaffeeextraktion auch die Tasse mithilfe der Funktion HEISSES WASSER anwärmen.

## GETRÄNKEMENGEN PROGRAMMIEREN

### a) Getränkemengen ändern

Sie können die Kaffeemenge auf 1 oder 2 Tassen einstellen.

1. Bereiten Sie die Maschine für 1 oder 2 Tassen des gewünschten Getränks vor (Siebträger mit 1- oder 2-Tassen-Filter mit gemahlener Kaffeebohnen einsetzen).
2. Drehen Sie zur Auswahl des zu programmierenden Getränks den Drehregler „Rezepte“ und halten Sie anschließend die Taste „Start/Stopp Brühen“ 3 s lang gedrückt **(8)**. Nach 3 Sekunden blinkt die Kontrollleuchte weiß und Sie können sie loslassen. Die Kaffeeausgabe beginnt.
3. Wenn Sie die gewünschte Menge erreicht haben, drücken Sie die Taste START/STOPP BRÜHEN **(8)**, um die neue Kaffeemenge zu speichern.

Rezept	Standard-Lautstärke	Programmierbare Lautstärke
Espresso	≈ 30 ml	Von ≈ 20 ml bis ≈ 60 ml
Espresso x 2	≈ 60 ml	Von ≈ 40 ml bis ≈ 120 ml
Lungo	≈ 70 ml	Von ≈ 60 ml bis ≈ 100 ml
Lungo x 2	≈ 140 ml	Von ≈ 120 ml bis ≈ 200 ml
Americano*	≈ 120 ml (Espresso: ≈ 60 ml + Heißwasser: ≈ 60 ml)	Von ≈ 20 ml bis ≈ 60 ml Von ≈ 20 ml bis ≈ 150 ml
Americano* x 2	≈ 240 ml (Espresso: ≈ 120 ml + Heißwasser: ≈ 120 ml)	Von ≈ 40 ml bis ≈ 120 ml Von ≈ 40 ml bis ≈ 300 ml
Heißwasser	≈ 250 ml	Von ≈ 20 ml bis ≈ 300 ml

**Hinweis:** Americano wird aus 1 Espresso mit anschließender Zugabe von heißem Wasser zubereitet. Sie können nur 1 Tasse Americano auf einmal zubereiten, nicht 2 Tassen, da nur 1 Heißwasserauslass vorhanden ist.

Sie können jedoch die doppelte Menge Americano zubereiten, indem Sie 2 TASSEN wählen und eine große Tasse verwenden.

## b) Standardeinstellungen wiederherstellen

1. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste **(5)** + die Temperatur-Taste und halten Sie beide gedrückt **(27)**. Alle Kontrollleuchten blinken zweimal. Die gesamte Maschine wurde auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

## HEISSES WASSER ZUBEREITEN

1. Wählen Sie HEISSES WASSER an dem Drehregler für Rezepte und Reinigung aus **(7)**.
2. Stellen Sie eine Tasse auf die Abtropfschale und unter den Heißwasserauslass.
3. Sobald die Kontrollleuchte der Taste START/STOPP BRÜHEN **(8)** dauerhaft weiß leuchtet, drücken Sie zum Starten des Brühvorgangs die Taste START/STOPP BRÜHEN. Die Kaffeeausgabe wird automatisch gestoppt. Sie können auch die Taste START/STOPP BRÜHEN drücken, um den Brühvorgang zu stoppen.

## MILCHGETRÄNKE ZUBEREITEN

### a) Milch aufschäumen

1. Füllen Sie den Milchbehälter mit der Milchmenge, die Sie aufschäumen möchten **(32)**, Beachten Sie dabei, dass sich das Volumen der Milch verdoppelt oder verdreifacht. Für den Anfang empfehlen wir eine Menge von 120ml/4.2 Die besten Aufschäumergebnisse werden mit Kuhvollmilch bei Kühlschranktemperatur (3-5°C/37,4 - 41 °F).
2. Wählen Sie an dem Drehregler für Rezepte und Reinigung DAMPF aus **(11)**: Die Kontrollleuchte blinkt, um anzuzeigen, dass das Gerät aufgeheizt wird. Wenn die Kontrollleuchte im Dauerlicht leuchtet, tauchen Sie die Dampfdüse in den Milchbehälter **(34)**.
3. Drücken Sie die Taste START/STOPP BRÜHEN, um mit dem Auslassen von Dampf zu beginnen **(8)**.

4. Senken Sie den Milchbehälter nach wenigen Sekunden so ab, dass sich das Ende der Düse gerade an der Oberfläche der Milch befindet **(35)**. Achten Sie dabei darauf, die Düse nicht vollständig aus der Milch zu entfernen. Die Schaumbildung beginnt. Wenn Sie genügend Milchschaum haben, tauchen Sie die Dampfdüse erneut für einige Sekunden in die Milch, um diese zu erwärmen **(36)**.
5. Drücken Sie die Taste START/STOPP BRÜHEN erneut, um das Aufschäumen zu stoppen **(8)**.
6. Entfernen Sie den Milchbehälter aus der Maschine.

**TIPPS:**

- Vor dem Aufschäumen können Sie einen schnellen Spülvorgang durchführen, d. h. Sie aktivieren einige Sekunden lang den Dampf, um das Kondenswasser von der vorherigen Verwendung zu entfernen. Richten Sie die Dampfdüse vorher zur Abtropfschale hin aus.
- Verwenden Sie stets frische, kalte Milch.
- Beste Ergebnisse werden mit Vollmilch erzielt.
- Das Aufschäumergebnis hängt von der verwendeten Milchsorte oder der veganen Milchalternative ab.
- Entfernen Sie nach dem Aufschäumen der Milch unerwünschte Blasen, indem Sie den Krug vorsichtig schwenken und mit diesem leicht auf eine ebene Oberfläche klopfen.

**b) Dampfdüse reinigen**

Vergessen Sie nicht, die Düse nach jedem Aufschäumen zu reinigen.

1. Wischen Sie die Außenseite der Düse mit einem feuchten Tuch ab, um Milchrückstände zu entfernen **(37)**.  
Warnung: Die Dampfdüse direkt nach dem Aufschäumen nicht berühren, sie könnte heiß sein.
2. Lassen Sie einige Sekunden lang Dampf entweichen, um das Düseninnere zu reinigen (achten Sie dabei darauf, dass die Düse in Richtung der Abtropfschale zeigt) **(38)**.
3. Warten Sie, bis die Dampfdüse abgekühlt ist. Um die Funktionsfähigkeit der Düse über eine lange Zeit hinweg zu gewährleisten, befreien Sie das Austrittsloch mithilfe des Reinigungsstifts von eventuellen Verstopfungen.

**HINWEIS:** Die Funktionen zum Zubereiten von Kaffee, heißem Wasser und Dampf können nicht gleichzeitig ausgeführt werden. Es kann immer nur eine dieser Funktionen auf einmal ausgeführt werden.

Wenn Sie ein Kaffeerezept direkt nach der Verwendung der Dampffunktion auswählen, beginnt das Gerät automatisch mit der Abkühlung, um sicherzustellen, dass Ihr nächstes Kaffeerezept nicht verbrannt wird. Sie hören ein intermittierendes Pumpengeräusch, die Anzeige blinkt und etwas Wasser läuft in die Abtropfschale. Sobald die Kontrollleuchte weiß leuchtet, können Sie die Taste START/STOP BREW drücken, um Ihren Kaffee zu entnehmen. Während dieser automatischen Funktion des Geräts sind die Mahlfunktionen weiterhin verfügbar.

**TAMPER- UND ABKLOPF-STATION**

Wenn Sie die Version Precision + haben, sollten Sie die Stopf- und Klopfboxstation finden.

1. Diese Station hilft Ihnen, eine stabile Stampfung zu erreichen **(59)**.
2. Mit dieser Station können Sie Ihren Kaffeekuchen leicht auswerfen **(31)**.

**Hinweis:** Der untere Teil der Station kann umgedreht werden, um sicher auf einer Tischkante zu stehen.








**REINIGEN****a) Das Gerät**

Ziehen Sie den Netzstecker vor jeder Reinigung ab und lassen Sie das Gerät zuerst abkühlen.

- **Maschine:** Reinigen Sie die Außenseite des Geräts bei Bedarf mit einem feuchten Schwamm.  
Hinweis: Verwenden Sie zur Reinigung der Kaffeemaschine keine Lösungs- oder Scheuermittel.

- **Wasserbehälter:** Spülen Sie die Innenseite des Behälters regelmäßig. Ist eine dünne, weiße Schicht im Behälter erkennbar, entkalken Sie das Gerät (siehe Abschnitt zum Entkalken).
- **Abtropfschale:** Reinigen Sie falls nötig die Abtropfschale und deren Gitter mit Wasser und einer kleinen Menge milden Reinigungsmittels. Anschließend spülen und trocknen.
- **Siebträger, Filter:** Reinigen Sie die Filterhalterung regelmäßig mit einem feuchten Tuch, um eventuelle Kaffeereste an der Oberfläche zu entfernen. Um die Lebensdauer der wasserdichten Dichtung am Brühkopf zu erhöhen, setzen Sie den Filterhalter nicht wieder ein, wenn die Kaffeemaschine für eine längere Zeit nicht verwendet wird. Zum Entfernen von Ablagerungen, die den Durchfluss durch den 1- oder 2-Tassen-Filter blockieren könnten, können Sie die Nadel verwenden. Die Filter sind spülmaschinenfest.
- **Dampfdüse:** Um zu verhindern, dass die Milch in der Düse antrocknet, reinigen Sie diese bitte nach jedem Gebrauch. Hierzu befolgen Sie die Schritte zum Aufschäumen der Milch, ersetzen die Milch jedoch durch Wasser. Reinigen Sie die Außenseite des Mahlwerks mit einem Handtuch.

**Zusammenfassung der Teile x Reinigungsmethode:**

					
	X	X	OK	X	X
	OK	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	X	OK	X	OK
	X	OK	OK	X	X
	OK	OK	OK	OK	X
	X	X	OK	OK	X
	OK	OK	X	X	X

## b) Mahlwerk

Um eine lange Lebensdauer Ihrer Maschine zu gewährleisten, ist es wichtig, das Mahlwerk und den Auslass des Mahlwerks regelmäßig mit der Reinigungsbürste zu reinigen.

**WICHTIG:** Achten Sie beim Reinigen des Mahlwerks darauf, dass sich keine Bohnen im Bohnenbehälter befinden. Um die letzten Bohnen aus dem Mahlwerk zu entfernen, drücken Sie die Taste „Start/Stopp Mahlen“ und warten Sie (19), bis der letzte Rest Kaffeemehl entfernt wurde. Drücken Sie die Taste anschließend zum Stoppen erneut.

**WARNUNG:** Ziehen Sie vor dem Reinigen des Mahlwerks den Netzstecker der Maschine (4)

1. Drehen Sie den Bohnenbehälter entgegen dem Uhrzeigersinn und entfernen Sie diesen, indem Sie den folgenden auf dem Bohnenbehälter angebrachten Pfeil an der orangefarbenen Markierung auf der Maschine ausrichten (12).
2. Die innere Mahlscheibe entgegen dem Uhrzeigersinn drehen und herausnehmen (41). Reinigen Sie die Mahlscheibe mit der Reinigungsbürste und entfernen Sie den gemahlene Kaffee aus den Verzahnungen (43). Bitte beachten Sie, dass die Mahlscheibe nicht direkt mit Wasser gespült werden darf (nur mit der Bürste reinigen).
3. Reinigen Sie die Mahlkammer und den Kanal für gemahlene Kaffee mit der Reinigungsbürste (44).
4. Setzen Sie zu diesem Zeitpunkt nicht die Mahlscheibe ein, sondern setzen Sie den leeren Bohnenbehälter wieder ein (46).
5. Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an, schalten Sie es ein, drücken Sie die Taste „Start/Stopp Mahlen“ (19) und lassen Sie das Mahlwerk laufen, um eventuell vorhandene Rückstände an Kaffeemehl aus der Mahlkammer zu entfernen. (Wurde der gemahlene Kaffee nicht vollständig entfernt, wiederholen Sie die Schritte 3 und 4.)
6. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.
7. Entfernen Sie den Bohnenbehälter entgegen dem Uhrzeigersinn (4).
8. Setzen Sie die Mahlscheibe wieder vorsichtig in ihre Position ein (45).
9. Setzen Sie den Bohnenbehälter wieder in die Maschine ein (46).

Damit ist die Reinigung abgeschlossen.

## c) Brühkopf

### Tägliche Reinigung

Reinigen Sie den Kaffeebrühkopf nach der Kaffeeextraktion mithilfe eines Spülvorgangs: Nehmen Sie den Siebträger heraus, bleiben Sie auf dem Drehregler für Rezepte bei den Kaffeerezepten und drücken Sie die Taste „Start/Stopp Brühen“ (8). Drücken Sie nach einigen Sekunden erneut, um den Vorgang zu stoppen.

Sie können den Brühkopf auch nach jeder Extraktion mit einer Bürste reinigen.

### Regelmäßige Reinigung:

Führen Sie zum Spülen des Kaffeebrühkopfes regelmäßig die folgenden Schritte aus:

1. Setzen Sie einen einwandigen 2-Tassen-Filter in den Siebträger ein (9).
2. Setzen Sie das Blindsieb so in den Filter ein, dass die Öffnungen des Filters verdeckt sind (47).
3. Setzen Sie den Siebträger in den Brühkopf ein (25).
4. Wählen Sie Espresso aus und drücken Sie anschließend die Taste „Start/Stopp Brühen“ (8), um den Spülvorgang zu starten (ca. 30 Sekunden). Spülwasser fließt direkt in die Abtropfschale.
5. Der Spülvorgang wird automatisch gestoppt. Entfernen Sie den Siebträger und das Blindsieb. Entleeren Sie den Siebträger, sollte noch heißes Wasser vorhanden sein.
6. Leeren Sie die Abtropfschale, wenn sie voll ist (48).
7. Die Kontrollleuchte START/STOPP BRÜHEN leuchtet in orangem Dauerlicht. Drücken Sie die Taste START/STOPP BRÜHEN, um den Normalzustand wiederherzustellen (8).

## d) Wasserkreislauf

Reinigen Sie den Kaffee- und Dampfwasserkreislauf alle 3 Monate:

1. Nehmen Sie die Abtropfschale heraus (48), leeren Sie diese und setzen Sie sie anschließend wieder in die Maschine ein.
2. Setzen Sie den 2-Tassen-Filter in den Siebträger ein (9).
3. Setzen Sie das Blindsieb so in den Filter ein, dass die Öffnungen des Filters verdeckt sind.
4. Legen Sie eine KRUPS-Reinigungstablette\* auf das Blindsieb (50).
5. Setzen Sie den Siebträger in den Brühkopf ein (25).
6. Wählen Sie CALC an dem Drehregler für REZEPTE (51).
7. Drücken Sie die Taste START/STOPP BRÜHEN (8) und halten Sie diese 3 Sekunden lang gedrückt, um den Reinigungsvorgang zu starten. Das zur Reinigung verwendete Wasser fließt direkt in die Abtropfschale. Dies dauert etwa 3 Minuten.
8. Entfernen Sie den Siebträger. Überprüfen Sie, ob sich die Tablette vollständig aufgelöst hat. Falls nicht, wiederholen Sie die Punkte 5, 6 und 7.

**Hinweis:** \*Die KRUPS Reinigungstablette XS3000 kann auf der offiziellen Website von Krups oder bei anderen Händlern erworben werden.

## MASCHINE ENTKALKEN

Wenn die rote Kontrollleuchte CALC leuchtet, müssen Sie Ihre Maschine entkalken. Sie können jederzeit mit dem Entkalken beginnen. Stellen Sie sicher, dass der Siebträger nicht in das Gerät eingesetzt ist.

1. Nehmen Sie die Abtropfschale heraus (48), leeren Sie diese und setzen Sie sie anschließend wieder in die Maschine ein.
2. Leeren Sie den Wassertank (54). Entfernen Sie den Filter, falls vorhanden (Sie können ihn am Ende des Entkalkungsvorgangs wieder einsetzen) (55).
3. Geben Sie den KRUPS Entkalker\* in den Wasserbehälter (56) und geben Sie noch 500 ml / 17.5 oz Wasser hinzu. Stellen Sie einen Behälter (1 l / 3 oz) auf die Abtropfschale unter den Kaffeeauslass, den Heißwasserauslass und die Dampfdüse (6).
4. Stellen Sie den Drehregler für REZEPTE UND REINIGUNG auf CALC.
5. Drücken Sie die Taste START/STOPP BRÜHEN, um den Entkalkungsprozess zu starten (8).
6. Wasser tritt aus jedem Auslass aus (Brühkopf 2 min 30 s, Heißwasserauslass 2 min 30 s, Dampfauslass 2 min 30 s). Dieser Zyklus wird automatisch ein weiteres Mal wiederholt.
7. Die Kontrollleuchte der Taste START/STOPP BRÜHEN blinkt weiß. Der Entkalkungsvorgang ist jetzt beendet. Fahren Sie mit dem Spülen fort.
8. Leeren Sie den Behälter (57). Entfernen Sie den Wasserbehälter, entleeren Sie die restliche Entkalkerlösung (54), spülen Sie den Wasserbehälter unter fließendem Wasser ab und füllen Sie ihn mit frischem Wasser (1 l) auf. Setzen Sie den Wasserbehälter wieder ein und stellen Sie den Behälter wieder auf die Abtropfschale.
9. Drücken Sie die Taste START-/STOPP BRÜHEN. Die Kontrollleuchte blinkt orange (8).
10. Wasser tritt aus jedem Auslass aus (Brühkopf 30 Sekunden, Heißwasserauslass 30 Sekunden, Dampfauslass 30 Sekunden). Dieser Zyklus wird automatisch ein weiteres Mal wiederholt.
11. Nach Abschluss des Spülvorgangs leuchten das Licht der Taste START/STOPP BRÜHEN und die Betriebsanzeige der Ein-/Aus-Taste in weißem Dauerlicht.
12. Leeren Sie den Behälter (57), entfernen Sie den Wasserbehälter, füllen Sie frisches Wasser ein und setzen Sie den Wasserbehälter wieder in die Maschine ein. Falls vorhanden, den Wasserfilter neu einstellen.
13. Drehen Sie den Regler für REZEPTE UND REINIGUNG auf eines der Getränke.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Um den Entkalkungsmodus während des Vorgangs zu beenden, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (9). Die Entkalkungsaufforderung wird dadurch nicht gelöscht.

**Hinweis:** \*Der KRUPS Entkalker kann auf der offiziellen Website von Krups oder bei anderen Händlern erworben werden.

## GARANTIE

Für dieses Gerät gilt eine Herstellergarantie von 2 Jahren. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Bei gewerblicher Nutzung, unsachgemäßem Gebrauch oder Nichteinhaltung der Anweisungen übernimmt der Hersteller keine Verantwortung und die Garantie erlischt.

Bei Problemen mit dem Kundendienst oder für Ersatzteile wenden Sie sich bitte an ein zugelassenes Servicezentrum.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf Reparaturen an der Kaffeemaschine in folgenden Fällen:

- Es wurde keine Entkalkung durchgeführt.
- Kalkablagerungen.
- Das Zubehör kann in der Spülmaschine gereinigt werden. (Spülmaschinentauglich nur für Tropfgitter, Dampfdüsenrohr, Filtertassen).

## ERKLÄRUNG DER KONTROLLLEUCHTEN

KONTROLLLEUCHTEN	ERLÄUTERUNG DER KONTROLLLEUCHTEN	VORGANG
Alle Kontrollleuchten blinken einmal	Einschalten der Maschine	Keine Aktion
Die Kontrollleuchte „Start/ Stopp <b>Mahlen</b> “ leuchtet in orangefarbenem Dauerlicht.	Der Bohnenbehälter ist nicht an der vorgesehenen Stelle.	Setzen Sie den Bohnenbehälter ein.
Die Kontrollleuchte „Start/ Stopp <b>Mahlen</b> “ blinkt langsam weiß. Die anderen Kontrollleuchten sind unverändert.	Mahlvorgang läuft	
Die Kontrollleuchte „Wasser fehlt“ blinkt.	Wasser muss aufgefüllt werden.	Füllen Sie den Wassertank mit Wasser.
	Der Wassertank ist nicht korrekt eingesetzt.	Setzen Sie den Wassertank ein.
Kontrollleuchte 1 TASSE leuchtet	Derzeit ist eine Tasse ausgewählt.	Zum Ändern Taste drücken <b>(18)</b>
Kontrollleuchte 2 TASSEN leuchtet	Derzeit sind zwei Tassen ausgewählt.	Zum Ändern Taste drücken <b>(18)</b>
Vorbrühen 5 s (oder 2 s oder 8 s) leuchtet	Derzeit ist 5 Sekunden (oder 2 Sekunden bzw. 8 Sekunden) ausgewählt.	Zum Ändern Taste drücken <b>(26)</b>
TEMPERATUR: 2 Zeilen leuchten	Derzeit ist die mittlere Temperatur ausgewählt. 1 Zeile = niedrigere Temperatur 2 Zeilen = mittlere Temperatur 3 Zeilen = höhere Temperatur	Zum Ändern Taste drücken <b>(27)</b>

KONTROLLLEUCHTEN	ERLÄUTERUNG DER KONTROLLLEUCHTEN	VORGANG
TEMPERATURANZEIGE ist aus	Es kann entweder die HEISSWASSERFUNKTION, die DAMPFUNKTION oder die CALC-Funktion ausgewählt werden.	Wählen Sie mit dem Regler für Rezepte und Reinigen Kaffeerezepte aus.
Kontrollleuchte für 1 TASSE (oder 2 TASSEN) ist aus	Es kann entweder die HEISSWASSERFUNKTION, die DAMPFUNKTION oder die CALC-Funktion ausgewählt werden.	Wählen Sie mit dem Regler für Rezepte und Reinigen Kaffeerezepte aus.
Kontrollleuchte für Vorbrühzeit ist aus	Es kann entweder die HEISSWASSERFUNKTION, die DAMPFUNKTION oder die CALC-Funktion ausgewählt werden.	Wählen Sie mit dem Regler für Rezepte und Reinigen Kaffeerezepte aus.
Die Kontrollleuchte „Start/ Stopp <b>Brühen</b> “ blinkt langsam weiß.	Die Maschine wird für die Funktionen Kaffee aufbrühen, Dampf oder heißes Wasser vorgewärmt.	Bitte warten Sie, bis die Kontrollleuchte durchgehend weiß leuchtet.
	Die Maschine kühlt sich nach der Verwendung der Funktionen „Dampf“ oder „Heißwasser“ ab.	
Die Kontrollleuchte CALC leuchtet rot.	Das Gerät muss entkalkt werden.	Starten Sie den Entkalkungsprozess.

## FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Die Maschine mahlt keinen Kaffee.	Der Bohnenbehälter ist nicht an seinem Platz.	Setzen Sie den Bohnenbehälter ein <b>(12)</b> .
	Keine oder zu wenig Bohnen im Bohnenbehälter.	Füllen Sie Bohnen ein <b>(14)</b> .
	Die Bohnen oder der gemahlene Kaffee verstopfen das Mahlwerk	Entfernen Sie die Bohnen und reinigen Sie das Mahlwerk <b>(43)</b> .

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Wechsel zu einer anderen Bohnensorte		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Es wird empfohlen, den Bohnenbehälter nur mit der benötigten Menge an Kaffeebohnen zu befüllen.</li> <li>- Um den Behälter zu leeren, entfernen Sie die Bohnen und mahlen Sie alle restlichen Bohnen im Behälter, bis dieser vollständig leer ist.</li> <li>- Füllen Sie die neue Sorte Kaffeebohnen ein.</li> <li>- Stellen Sie bei Bedarf die gemahlene Kaffeemenge neu ein <b>(15)</b></li> </ul>
Nach dem Mahlen ergibt die Kaffeemenge im Filter nicht die gewünschte Menge.	Die Menge des gemahlene Kaffees muss angepasst werden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stellen Sie die Kaffeemenge mit dem Drehregler ein <b>(15)</b>.</li> <li>- Stellen Sie den Mahlgrad mit den Einstellungen für den Bohnenbehälter ein (feiner oder gröber) <b>(13)</b>.</li> <li>- Wenn Sie den 1-Tassen-Filter verwenden, stellen Sie sicher, dass die 1-Tassen-Kontrollleuchte leuchtet <b>(18)</b>.</li> </ul>
Der Siebträger kann nicht in den Brühkopf eingesetzt werden.	Der gemahlene Kaffee wurde nicht richtig verdichtet oder es wurde eine zu große Menge verwendet.	Weitere Informationen hierzu finden Sie im Abschnitt „Tampen“ in der Bedienungsanleitung. Geben Sie weniger gemahlene Kaffee in den Filter.
Die Maschine produziert keinen Espresso oder nur sehr wenig Espresso.	Kein Wasser im Wasserbehälter, (die Kontrollleuchte für fehlendes Wasser blinkt).	Füllen Sie den Behälter <b>(2)</b> .
	Das Wasser im Tank ist während des Brühens ausgegangen.	Füllen Sie den Behälter. Das gestartete Rezept wird fortgesetzt <b>(2)</b> .
	Der Wasserbehälter ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt und die Ventile unten sind nicht geöffnet.	Drücken Sie den Tank leicht nach unten, um die Ventile unten zu öffnen.
	Kaffee zu fein gemahlen.	Stellen Sie den Mahlgrad gröber ein <b>(13)</b> .
	Zu viel gemahlener Kaffee.	Reduzieren Sie die Menge an gemahlenem Kaffee <b>(15)</b> .
	Der gemahlene Kaffee wurde zu stark verdichtet.	Verwenden Sie beim Tampen weniger Kraft.
	Kalkablagerungen im Wasserkreislauf.	Entkalken Sie die Maschine gemäß Benutzerhandbuch.

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Espresso tropft von den Rändern des Siebträgers anstatt aus den Löchern.	Der Siebträger wurde nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Siebträger richtig ein <b>(25)</b> .
	Die Dichtung des Kaffeeauslaufs hat an Biegsamkeit verloren oder ist verschmutzt.	Wenden Sie sich zum Kundendienstzentrum.
	Kaffeefilter verstopft.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Spülen Sie alle Teile unter fließendem Wasser ab.</li> <li>- Stellen Sie die Mahleinstellungen gröber ein <b>(13)</b>.</li> </ul>
Die Espresso-Crema ist zu dünn, blass und fließt zu schnell aus dem Auslauf.	Die Maschineneinstellungen sind nicht geeignet.	Beachten Sie die Anweisungen im Abschnitt „Einstellen der Espresso-Ergebnisse“ in der Bedienungsanleitung.
Die Espresso-Crema ist zu dunkel und fleckig (fließt zu langsam aus dem Auslauf).	Die Maschineneinstellungen sind nicht geeignet.	Beachten Sie die Anweisungen im Abschnitt „Einstellen der Espresso-Ergebnisse“ in der Bedienungsanleitung.
Der Kaffee ist nicht heiß genug.	Die Maschine heizt nicht ausreichend auf.	Beachten Sie die Anweisungen im Abschnitt „Einstellen der Espresso-Ergebnisse“ in der Bedienungsanleitung.
	Die Temperatureinstellung für die Kaffeezubereitung ist zu niedrig.	Beachten Sie die Anweisungen im Abschnitt „Einstellen der Espresso-Ergebnisse“ in der Bedienungsanleitung.
In der Abtropfschale befindet sich Wasser.	Dieses Wasser kommt aus den internen Kreisläufen der Maschine und ist eine normale Folge des Betriebs.	Leeren und reinigen Sie die Abtropfschale regelmäßig <b>(48)</b> .
Nachdem ich den ersten Kaffee zubereitet habe, kann ich den zweiten Kaffee nicht direkt danach starten.	Die Maschine benötigt etwa 30 Sekunden zwischen den Tassen, um die richtige Kaffeetemperatur zu gewährleisten.	Während dieser Wartezeit können Sie das Mahlwerk verwenden.
Druckmesser bewegt sich nicht.	Der Brühdruck für den Kaffee ist zu niedrig.	So erhöhen Sie den Druck (1) Stellen Sie den Mahlgrad feiner ein <b>(13)</b> (2) Erhöhen Sie die Menge an gemahlenem Kaffee. (3) Verdichten Sie den Kaffee beim Tampen stärker

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Ich finde keine Tamper-Station.	Die Tamper-Station (und das KRUPS Handtuch) wird nur mit Precision+ (XP804T) geliefert.	
Ich kann weder „1 TASSE oder 2 TASSEN“ noch „Vorbrühzeit“ oder „Temperatur“ auswählen.	Es kann entweder die Heißwasserfunktion, die Dampffunktion oder die CALC-Funktion ausgewählt werden.	Wählen Sie Kaffeerezepte aus (Espresso, Lungo, Americano). Die Temperatur für diese Funktionen kann nicht geändert werden (52).

Wenn die Ursache der Störung nicht festgestellt werden kann, wenden Sie sich an eine zugelassene Kundendienststelle. Nehmen Sie das Gerät niemals auseinander! (wenn das Gerät zerlegt wird, erlischt die Garantie)

## ENDE DER LEBENSDAUER EINES ELEKTRISCHEN ODER ELEKTRONISCHEN PRODUKTS



Wir tragen zum Schutz der Umwelt bei!

- ① Ihr Produkt enthält eine Reihe von Materialien, die wiederverwendet und recycelt werden können.
- ➔ Bringen Sie es zu einer Sammelstelle oder einem zugelassenen Servicecenter, damit es ordnungsgemäß entsorgt werden kann.

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A** Επισκόπηση
- A1** Δοχείο νερού
  - A2** Χοάνη κόκκων
  - A3** Έξοδος μύλου καφέ
  - A4** Κεφαλή παρασκευής
  - A5** Σωλήνας ατμού
  - A6** Έξοδος ζεστού νερού
  - A7** Πλέγμα δίσκου απόνερω
  - A8** Δίσκος απόνερω
  - A9** Επιφάνεια διατήρησης θερμοκρασίας φλιτζανιού
  - A10** Χώρος αποθήκευσης εξαρτημάτων
- B** Διεπαφή
- B1** Κουμπί λειτουργίας
  - B2** Επιλογέας επιπέδου άλεσης
  - B3** Διακόπτης ποσότητας αλεσμένου καφέ
  - B4** Κουμπί 1 ή 2 φλυτζάνια
  - B5** Κουμπί έναρξης/διακοπής άλεσης
  - B6** Συνταγές και διακόπτης καθαρισμού: Espresso/Lungo/Americano/Ζεστό νερό/Ατμός/Calc
  - B7** Κουμπί χρόνου προέγχυσης
  - B8** Κουμπί θερμοκρασίας
  - B9** Κουμπί έναρξης/διακοπής παρασκευής
- B10** Μανόμετρο
  - B11** Ένδειξη έλλειψης νερού
  - B12** Ένδειξη αφαλάτωσης «Calc»
- C** Εξαρτήματα
- C1** Portafilter
  - C2** Έμβολο
  - C3** Βάση στήριξης μικρού φλιτζανιού
  - C4** Εξάρτημα στηρίγματος εισαγωγής φίλτρου νερού
  - C5** Φίλτρο νερού
  - C6** Κανάτα γάλακτος
  - C7** Φίλτρο μονού τοιχώματος 2 φλιτζανιών
  - C8** Φίλτρο μονού τοιχώματος 1 φλιτζανιού
  - C9** Φίλτρο διπλού τοιχώματος 2 φλιτζανιών
  - C10** Φίλτρο διπλού τοιχώματος 1 φλιτζανιών
  - C11** Καρφίτσα καθαρισμού
  - C12** Βουρτσάκι καθαρισμού
  - C13** Τυφλό κόσκινο
  - C14** Χοάνη δοσολογίας
  - C15** Βάση συμπίεσης και χτυπήματος
  - C16** Πετσέτα καθαρισμού

## ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

- Αντλία: 15 bar
- Ισχύς: 1380-1550W
- Τάση 220-240V
- Διατάξεις ασφαλείας κατά της υπερθέρμανσης
- Διαστάσεις: 428 x 312 x 414 mm



### ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για να λειτουργεί μόνο με εναλλασσόμενο ρεύμα 220-240V

Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί ΜΟΝΟ για ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

## ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ



**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!** Μην τοποθετείτε θερμαντικά στοιχεία πάνω στη συσκευή.



**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!** Οι οδηγίες ασφαλείας αποτελούν μέρος της συσκευής. Παρακαλούμε διαβάστε τα προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα σας συσκευή.

## Όλες οι μηχανές έχουν δοκιμαστεί. Μπορεί να υπάρχουν υπολείμματα καφέ και σταγόνες νερού στη συσκευή.

Πριν από την πρώτη χρήση της μηχανής ή όταν δεν έχει χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, θα πρέπει να ακολουθήσετε τα παρακάτω βήματα για να ξεπλύνετε και να θερμάνετε τους εσωτερικούς σωλήνες της μηχανής.

1. Ελέγξτε και βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι πλήρη και δεν έχουν υποστεί ζημιά.
2. Αφαιρέστε την πορτοκαλί τάπα κάτω από τη δεξαμενή νερού (58).
3. Εισαγάγετε ένα φίλτρο νερού στο δοχείο νερού χρησιμοποιώντας το εξάρτημα εισαγωγής φίλτρου (55).
4. Γεμίστε το δοχείο νερού με καθαρό νερό και η στάθμη νερού δεν πρέπει να υπερβαίνει τη θέση «MAX» (2).
5. Συνδέστε τη στην πρίζα (4). Πατήστε το κουμπί ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ (5).
6. Τοποθετήστε ένα δοχείο με ελάχιστη χωρητικότητα 500ml/17.5 κάτω από την έξοδο καυτού νερού (6).
7. Επιλέξτε HOT WATER (ΖΕΣΤΟ ΝΕΡΟ) (7) και πατήστε το κουμπί START/STOP BREW (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ) (8) για να καθαρίσετε το υδραυλικό κύκλωμα καυτού νερού. Αυτόματη έναρξη και διακοπή.
8. Τοποθετήστε ένα από τα φίλτρα στο portafilter (9) (δεν έχει τοποθετηθεί αλεσμένος καφές τη δεδομένη στιγμή) και εισαγάγετε το portafilter κάτω από την κεφαλή παρασκευής (αριστερόστροφα) για να ασφαλιστεί καλά (25).
9. Τοποθετήστε το δοχείο κάτω από το portafilter (6).
10. Επιλέξτε LUNGO (10) και πατήστε το κουμπί START/STOP BREW (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ) (8) για να καθαρίσετε το υδραυλικό κύκλωμα καφέ. Θα βγει καυτό νερό από το portafilter. Η παροχή διακόπτεται αυτόματα.
11. Τοποθετήστε το δοχείο κάτω από τον σωλήνα ατμού (6).
12. Επιλέξτε STEAM (ΑΤΜΟΣ) (11) και περιμένετε να προθερμανθεί η μηχανή, μέχρι η ένδειξη να ανάψει μόνιμα με λευκό χρώμα και πατήστε το κουμπί START/STOP BREW (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ) (8) και αφήστε να βγει ατμός για μερικά δευτερόλεπτα, για να ξεπλύνετε το κύκλωμα ατμού. Πατήστε ξανά το κουμπί για να διακόψετε την παροχή. Η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.

**Σημείωση:** Μην εκτείνετε κανένα μέλος του σώματός σας κοντά στο portafilter και τον σωλήνα ατμού, για να αποφύγετε τυχόν εγκαύματα κατά τη λειτουργία.

## ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΑΦΕ

### α) Άλεση

Αυτό το προϊόν διαθέτει λειτουργία άλεσης κόκκων καφέ. Πριν χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι ο μύλος σας είναι σωστά τοποθετημένος στη μηχανή:

- Ευθυγραμμίστε το παρακάτω βέλος που είναι σημειωμένο στη χοάνη κόκκων με τον πορτοκαλί δείκτη στη μηχανή (12).
  - Στη συνέχεια, γυρίστε δεξιόστροφα τη χοάνη κόκκων για να την στερεώσετε στη μηχανή (13).
1. Τοποθετήστε κόκκους καφέ στη χοάνη κόκκων (14). Είναι καλύτερο να αλέσετε μόνο μια ποσότητα κόκκων που επαρκεί για άμεση χρήση, ώστε ο καφές να είναι πάντα φρέσκος.
  2. Για την πρώτη άλεση, ξεκίνα με 10 (13). Εάν αυτό είναι πολύ λεπτή ή πολύ χοντρή, ρυθμίστε το επίπεδο ανάλογα με τις προτιμήσεις σας και το είδος των κόκκων καφέ που χρησιμοποιείτε. Για να το κάνετε αυτό, ευθυγραμμίστε τη ρύθμιση άλεσης που επισημαίνεται στη χοάνη κόκκων με τον πορτοκαλί δείκτη στη μηχανή.
  3. Ρυθμίστε την ποσότητα αλεσμένου καφέ, γυρίζοντας τον επιλογέα COFFEE QUANTITY (ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΦΕ) (15). Για την πρώτη άλεση, γυρίστε τον διακόπτη στη μεσαία ρύθμιση. Εάν έχετε πολύ μικρή ή πολύ μεγάλη ποσότητα, προσαρμόστε την ποσότητα ανάλογα με τις προτιμήσεις σας και το είδος των κόκκων καφέ που χρησιμοποιείτε. Για να το κάνετε αυτό,

γυρίστε τον διακόπτη αριστερόστροφα για μικρότερη ποσότητα αλεσμένου καφέ ή γυρίστε τον δεξιόστροφα για μεγαλύτερη ποσότητα.

**Σημείωση:** Στην αρχή, είναι φυσιολογικό να κάνετε αρκετές δοκιμές μέχρι να βρείτε τις βέλτιστες ρυθμίσεις. Σας προτείνουμε να ξεκινήσετε με τις συνιστώμενες ρυθμίσεις και, αν χρειαστεί, να τις προσαρμόσετε, ακολουθώντας τις προτάσεις της ενότητας «Προσαρμογή του αποτελέσματος του espresso».

4. Επιλέξτε το φίλτρο σας και τοποθετήστε το στο portafilter (16).
  - Τα φίλτρα μονού τοιχώματος προορίζονται ειδικά για φρέσκους ολόκληρους κόκκους καφέ. Συνιστώνται.
  - Dual wall filters are dedicated for pre-ground coffee (for example decaffeinated). It will help to create a good crema.
5. Τα φίλτρα διπλού τοιχώματος προορίζονται ειδικά για προαλεσμένο καφέ (π.χ. χωρίς καφεΐνη). Αυτό συμβάλλει στην παραγωγή καλής κρέμας (16).
6. Αφαιρέστε τη χοάνη και τοποθετήστε το portafilter στην κεφαλή παρασκευής (20).
7. Επιλέξτε 1 φλιτζάνι ή 2 φλιτζάνια πατώντας το κουμπί CUPS (ΦΛΙΤΖΑΝΙΑ), ανάλογα με το φίλτρο που επιλέξατε (18).

**Σημείωση:** Αν οι λυχνίες πάνω από το κουμπί επιλογής 1 ή 2 φλιτζανιών είναι σβηστές, αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι οι συνταγές σας και ο διακόπτης καθαρισμού βρίσκονται στη θέση Καυτό νερό, Ατμός ή Αφαλάτωση. Γυρίστε στη θέση Espresso, Lungo ή Americano (10).

8. Πατήστε το κουμπί START/STOP GRIND (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ ΑΛΕΣΗΣ) (19) για να ξεκινήσετε την άλεση. Ο μύλος θα σταματήσει αυτόματα μόλις φτάσει στην καθορισμένη ποσότητα άλεσης. Μπορείτε επίσης να πατήσετε το κουμπί START/STOP GRIND (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ ΑΛΕΣΗΣ) για να σταματήσετε στη μέση της διαδικασίας.

**Σημείωση:** Μην αφήνετε το φίλτρο κάτω από την έξοδο καφέ του μύλου όταν δεν χρησιμοποιείται.

### β) Συμπίεση

1. Μετά την άλεση, αφαιρέστε το portafilter από τον βραχίονα.
2. Τοποθετήστε το επίθεμα (κάτω από το portafilter) στην άκρη του πάγκου σας για καλύτερη σταθερότητα (24).
3. Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα συμπίεσης και εφαρμόστε το σταθερά για να συμπιέσετε τον αλεσμένο καφέ. Θα πρέπει να είναι επίπεδο και συμπιεσμένο ομοιογενώς, για την αποφυγή κακής εκχύλισης του καφέ. Για να το κάνετε επίπεδο, ανατρέξτε στην οριζόντια γραμμή της βάσης συμπίεσης. Θα πρέπει να είναι παράλληλη με το επάνω μέρος του portafilter (24).

### γ) Παρασκευή

1. Τοποθετήστε το portafilter με συμπιεσμένο αλεσμένο καφέ στην κεφαλή παρασκευής και ασφαλίστε το καλά (25).
2. Επιλέξτε χρόνο προέγχυσης 2, 5 ή 8 δευτερόλεπτα (26).







**Σημείωση:** Όσον μεγαλύτερος είναι ο χρόνος προέγχυσης, τόσο περισσότερα αρώματα θα αναδίδει ο καφές σας.

3. Επιλέξτε θερμοκρασία προετοιμασίας καφέ: Χαμηλή, Μεσαία, Υψηλή (27).
4. Επιλέξτε το επιθυμητό ρόφημα (52).
5. Τοποθετήστε ένα φλιτζάνι (ή 2 φλιτζάνια) στον δίσκο απόνερων σύμφωνα με την επιλογή σας (28). Για τον Americano, επιλέξτε ένα αρκετά μεγάλο φλιτζάνι που να χωράει τόσο τις εξόδους καφέ όσο και την έξοδο καυτού νερού.
6. Μόλις η ενδεικτική λυχνία στο κουμπί START/STOP BREW (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ) ανάψει μόνιμα με λευκό χρώμα, πατήστε το κουμπί START/STOP BREW (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ) (8), για να ξεκινήσει η παρασκευή καφέ. Η παρασκευή καφέ θα διακοπεί αυτόματα. Μπορείτε επίσης να πατήσετε το κουμπί START/STOP BREW (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ) για να σταματήσετε στη μέση της διαδικασίας.
7. Μην ξεχάσετε να αφαιρέσετε τα υπολείμματα καφέ μετά την εκχύλιση (31).

**Σημείωση:** Αν θέλετε να φτιάξετε και δεύτερο καφέ αμέσως μετά, πρέπει να περιμένετε 30 δευτερόλεπτα για να ξεκινήσει η προθέρμανση της μηχανής.

## ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΟΣ ΤΟΥ ESPRESSO

### α) Εκχύλιση

	ΣΩΣΤΗ ΕΚΧΥΛΙΣΗ	ΕΛΛΙΠΗΣ ΕΚΧΥΛΙΣΗ	ΥΠΕΡΒΟΛΙΚΗ ΕΚΧΥΛΙΣΗ
Μανόμετρο			
Αποτέλεσμα			
Αποτέλεσμα	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Αργή ροή όπως το ζεστό μέλι</li> <li>• Η κρέμα έχει χρυσαφένιο καφέ χρώμα με λεπτή υφή</li> <li>• Ο espresso έχει σκούρο καφέ χρώμα</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η ροή ξεκινά μετά από 1-3 δευτερόλεπτα</li> <li>• Γρήγορη ροή, όπως το νερό</li> <li>• Η κρέμα έχει λεπτή και ασπριδερή υφή</li> <li>• Ο espresso έχει ανοιχτό καφέ χρώμα</li> <li>• Έχει ασθενή και υδαρή γεύση</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η ροή ξεκινά μετά από 8 δευτερόλεπτα</li> <li>• Η ροή στάζει ή δεν στάζει καθόλου</li> <li>• Η κρέμα έχει σκούρο χρώμα με κηλίδες</li> <li>• Ο espresso έχει πολύ σκούρο καφέ χρώμα</li> <li>• Έχει πικρή γεύση καμένου</li> </ul>
Επίλυση	/	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Πραγματοποιήστε λεπτότερη άλεση</li> <li>• Συμπιέστε πιο έντονα, με πίεση 15 κιλών.</li> <li>• Αυξήστε την ποσότητα καφέ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Πραγματοποιήστε πιο χοντρή άλεση</li> <li>• Συμπιέστε με πίεση 15 κιλών. Το επάνω άκρο του μεταλλικού πώματος στο εξάρτημα συμπίεσης θα πρέπει να είναι στο ίδιο επίπεδο με το επάνω μέρος του καθατού φίλτρου META τη συμπίεση.</li> <li>• Μειώστε την ποσότητα καφέ:</li> </ul>

**Σημείωση:** Κάθε ποικιλία κόκκων καφέ μπορεί να συμπεριφέρεται διαφορετικά κατά την άλεση και αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο η ρύθμιση της ποσότητας στην αρχή ενδέχεται να απαιτεί ιδιαίτερη προσοχή.

**ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:** Όταν αλλάζετε το επίπεδο άλεσης, συνιστούμε να πραγματοποιείτε έκπλυση της άλεσης, για να αποφύγετε τον συνδυασμό των επιπέδων άλεσης μεταξύ της προηγούμενης και της νέας ρύθμισης. Για να αφαιρέσετε τον «παλιό» αλεσμένο καφέ, πατήστε απλώς το κουμπί «Start/Stop Grind» (Έναρξη/Διακοπή άλεσης) (19), αφήστε τον αλεσμένο καφέ να εξέλθει για 2 δευτερόλεπτα και πατήστε ξανά το κουμπί για να σταματήσει η άλεση.

### β) Γεύση

**Σημείωση:** Οι ποικιλίες κόκκων καφέ καθώς και τα χρώματα καβουρδίσματος απαιτούν τη δική τους ειδική ρύθμιση θερμοκρασίας για τη βέλτιστη εκχύλιση. Για παράδειγμα, προτιμάται χαμηλότερη θερμοκρασία για τους κόκκους καφέ Robusta από ό,τι για την ποικιλία Arabica. Το ίδιο ισχύει για τους κόκκους με πιο σκούρο χρώμα καβουρδίσματος ή για τους φρεσκοαλεσμένους κόκκους από αυτούς που απαερώνονται με την πάροδο του χρόνου.

Επίπεδο θερμοκρασίας	ΧΑΜΗΛΗ	ΜΕΣΑΙΑ	ΥΨΗΛΗ
Αντίστοιχη λυχνία			
Εύρος καβουρδίσματος κόκκων καφέ	ΣΚΟΥΡΟ	ΣΚΟΥΡΟ έως ΜΕΤΡΙΟ	ΜΕΤΡΙΟ έως ΕΛΑΦΡΥ
Επίδραση στη γεύση	Ενισχύει την ξινή γεύση	Ισορροπημένη	Ενισχύει την πικρή γεύση

Όσο μεγαλύτερος είναι ο χρόνος προέγχυσης, τόσο περισσότερα αρώματα θα αναδίξει ο καφές σας.

### γ) Η θερμοκρασία είναι χαμηλή

Για να βεβαιωθείτε ότι ο πρώτος σας καφές είναι αρκετά ζεστός, σας συνιστούμε να πραγματοποιήσετε «έκπλυση» πριν από την παρασκευή καφέ. Τοποθετήστε ένα φίλτρο στο portafilter, αλλά χωρίς να προσθέσετε αλεσμένο καφέ (25). Τοποθετήστε το portafilter κάτω από την κεφαλή παρασκευής καφέ και πατήστε το κουμπί START/STOP BREW (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ) (8). Από τα στόμια καφέ βγαίνει λίγο καυτό νερό. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, πατήστε ξανά το κουμπί για να διακόψετε τη ροή. Αυτή η λειτουργία συμβάλλει στη θέρμανση του εσωτερικού κυκλώματος και του portafilter πριν από την εκχύλιση του καφέ. Μπορείτε επίσης να ζεστάνετε το φλιτζάνι σας χρησιμοποιώντας τη λειτουργία HOT WATER (ΖΕΣΤΟ ΝΕΡΟ) πριν από την εκχύλιση του καφέ.

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ ΡΟΦΗΜΑΤΟΣ

### α) Αλλαγή ποσοτήτων ροφήματος

Μπορείτε να ρυθμίσετε τον όγκο του καφέ σε 1 ή 2 φλιτζάνια.

1. Προετοιμάστε τη μηχανή για την παρασκευή 1 ή 2 φλιτζανιών του ροφήματος που θέλετε να παρασκευάσετε (το portafilter έχει γεμίσει με φίλτρο 1 ή 2 φλιτζανιών με αλεσμένο καφέ).

2. Γυρίστε τον διακόπτη συνταγών, για να επιλέξετε το ρόφημα που θέλετε να προγραμματίσετε **(10)**, και κατόπιν πατήστε παρατεταμένα το κουμπί «Start/Stop brew» (Έναρξη/διακοπή παρασκευής) για 3 δευτερόλεπτα **(8)**. Μετά από 3 δευτερόλεπτα, η ένδειξη αναβοσβήνει με λευκό χρώμα και μπορείτε να το αφήσετε. Ξεκινά η παραγωγή καφέ.
3. Όταν φτάσετε στην ποσότητα που θέλετε, πατήστε το κουμπί START/STOP BREW (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ) **(8)**, και θα αποθηκευτεί ο νέος όγκος καφέ.

Συνταγή	Προεπιλεγμένος όγκος	Προγραμματιζόμενη ένταση ήχου
Espresso	≈ 30 ml	Από ≈ 20 ml έως ≈ 60 ml
Espresso x 2	≈ 60 ml	Από ≈ 40 ml έως ≈ 120 ml
Lungo	≈ 70 ml	Από ≈ 60 ml έως ≈ 100 ml
Lungo x 2	≈ 140 ml	Από ≈ 120 ml έως ≈ 200 ml
Americano*	≈ 120 ml (Espresso: ≈ 60 ml + ζεστό νερό: ≈ 60 ml)	Από ≈ 20 ml έως ≈ 60 ml Από ≈ 20 ml έως ≈ 150 ml
Americano* x 2	≈ 240 ml (Espresso: ≈ 120 ml + ζεστό νερό: ≈ 120 ml)	Από ≈ 40 ml έως ≈ 120 ml Από ≈ 40 ml έως ≈ 300 ml
Ζεστό νερό	≈ 250 ml	Από ≈ 20 ml έως ≈ 300 ml

**Σημείωση:** Ο Americano παρασκευάζεται με 1 espresso και έπειτα με ζεστό νερό. Μπορείτε να παρασκευάσετε μόνο 1 φλιτζάνι Americano με τη μία, δεν μπορείτε να παρασκευάσετε 2 φλιτζάνια ταυτόχρονα, επειδή υπάρχει μόνο 1 έξοδος ζεστού νερού.

Ωστόσο, μπορείτε να παρασκευάσετε μια διπλή δόση americano, αν επιλέξετε 2 CUPS (2 ΦΛΙΤΖΑΝΙΑ) και τοποθετήσετε μόνο ένα μεγάλο φλιτζάνι.

## β) Επαναφορά προεπιλεγμένων ρυθμίσεων

1. Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί «Power» (Λειτουργία) **(5)** + «Temperature» (Θερμοκρασία) **(27)**. Όλες οι ενδείξεις αναβοσβήνουν 2 φορές. Έγινε επαναφορά ολόκληρης της μηχανής στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

## ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΖΕΣΤΟΥ ΝΕΡΟΥ

1. Επιλέξτε HOT WATER (ΖΕΣΤΟ ΝΕΡΟ) στις συνταγές και τον διακόπτη καθαρισμού **(7)**.
2. Τοποθετήστε ένα φλιτζάνι στον δίσκο απόνερων κάτω από την έξοδο καυτού νερού.
3. Μόλις η ενδεικτική λυχνία στο κουμπί START/STOP BREW (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ) **(8)** ανάψει μόνιμα με λευκό χρώμα, πατήστε το κουμπί START/STOP BREW (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ) για να ξεκινήσει η παρασκευή καφέ. Η παρασκευή καφέ θα διακοπεί αυτόματα. Μπορείτε επίσης να πατήσετε το κουμπί START/STOP BREW (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ) για να σταματήσετε στη μέση της διαδικασίας.

## ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΡΟΦΗΜΑΤΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

### α) Παρασκευή αφρόγαλου

1. Γεμίστε την κανάτα γάλακτος με την ποσότητα γάλακτος που θέλετε να αφρίσετε **(32)**, λαμβάνοντας υπόψη ότι το γάλα διπλασιάζεται ή τριπλασιάζεται σε όγκο. Τα 120ml/4.2

μπορεί να είναι μια καλή αρχή. Τα καλύτερα αποτελέσματα αφρού επιτυγχάνονται με τη χρήση πλήρους αγελαδινού γάλακτος σε θερμοκρασία ψυγείου (3-5°C/37,4 - 41 °F).

2. Επιλέξτε STEAM (ΑΤΜΟΣ) στον διακόπτη καθαρισμού συνταγών **(11)**: Η ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει, πράγμα που σημαίνει ότι η μηχανή θερμαίνεται. Μόλις η λυχνία ανάψει μόνιμα, βυθίστε τον σωλήνα ατμού στην κανάτα γάλακτος **(34)**.
3. Πατήστε το κουμπί START/STOP BREW (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ), για να ξεκινήσετε το άτμισμα **(8)**.
4. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, μετακινήστε την κανάτα προς τα κάτω, για να φέρετε το άκρο του σωλήνα ακριβώς επάνω από την επιφάνεια του γάλακτος **(35)**. Προσέξτε να μην αφαιρέσετε εντελώς τον σωλήνα από το γάλα. Εκεί θα δείτε τη δημιουργία αφρού. Όταν έχετε αρκετό αφρόγαλο, βυθίστε ξανά τον σωλήνα ατμού για μερικά δευτερόλεπτα στο γάλα, για να το ζεστάνετε **(36)**.
5. Πατήστε ξανά το κουμπί START/STOP BREW (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ) για να διακόψετε το άφρισμα **(8)**.
6. Αφαιρέστε την κανάτα γάλακτος από τη μηχανή.

#### ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:

- Πριν από το άφρισμα, μπορείτε να πραγματοποιήσετε γρήγορη έκπλυση, πράγμα το οποίο σημαίνει ότι ενεργοποιείτε για μερικά δευτερόλεπτα τον ατμό, ώστε να απομακρύνετε τους υγροποιημένους υδρατμούς από την προηγούμενη χρήση. Στρέψτε το ακροφύσιο ατμού προς τον δίσκο απόνερων πριν το κάνετε αυτό.
- Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε φρέσκο κρύο γάλα κάθε φορά.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, συνιστάται πλήρες γάλα.
- Το αποτέλεσμα του αφρού εξαρτάται από τη φύση των γαλακτοκομικών ή των φυτικών ροφημάτων που χρησιμοποιείτε.
- Αφού αφρίσει το γάλα, απομακρύνετε τις ανεπιθύμητες φυσαλίδες περιστρέφοντας απαλά την κανάτα και χτυπώντας τον πυθμένα της κανάτας σε μια επίπεδη επιφάνεια.

### β) Καθαρισμός του σωλήνα ατμού

Μην ξεχάσετε να καθαρίσετε τον σωλήνα μετά από κάθε παρασκευή αφρόγαλου.

1. Πάρτε μια βρεγμένη πετσέτα και σκουπίστε το εξωτερικό μέρος του σωλήνα για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα γάλακτος **(37)**. Προειδοποίηση: Μην αγγίζετε απευθείας τον σωλήνα ατμού αμέσως μετά το άφρισμα, καθώς μπορεί να είναι καυτός.
2. Αφήστε να βγει ατμός για μερικά δευτερόλεπτα για να καθαρίσετε το εσωτερικό του σωλήνα (βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας είναι στραμμένος προς τον δίσκο απόνερων) **(38)**.
3. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει ο σωλήνας ατμού. Για να διασφαλίσετε ότι ο σωλήνας λειτουργεί αποτελεσματικά με την πάροδο του χρόνου, χρησιμοποιήστε την καρφίτσα καθαρισμού για να ελευθερώσετε την οπή από οποιοδήποτε εμπόδιο.

**Σημείωση:** Οι λειτουργίες παρασκευής καφέ, καυτού νερού και ατμού δεν λειτουργούν ταυτόχρονα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μόνο μία λειτουργία κάθε φορά.

Εάν επιλέξετε μια συνταγή καφέ αμέσως μετά τη χρήση της λειτουργίας ατμού, η μηχανή αρχίζει να ψύχεται αυτόματα για να διασφαλίσει ότι η επόμενη συνταγή καφέ δεν θα καεί. Θα ακούσετε τον διακοπτόμενο ήχο της αντλίας, η λυχνία αναβοσβήνει και λίγο νερό μβάνει στο δίσκο σταγόνων. Μόλις η ενδεικτική λυχνία γίνει σταθερά λευκή, μπορείτε να πατήσετε το κουμπί START/STOP BREW για να εξαγάγετε τον καφέ σας. Κατά τη διάρκεια αυτής της αυτόματης λειτουργίας της μηχανής, οι λειτουργίες άλεσης εξακολουθούν να είναι διαθέσιμες.

## ΒΑΣΗ ΣΥΜΠΙΕΣΗΣ ΚΑΙ ΧΤΥΠΗΜΑΤΟΣ

Εάν έχετε την έκδοση Precision +, θα πρέπει να βρείτε το σταθμό για το ταμπονάρισμα και το χτύπημα του κουτιού.

1. Αυτός ο σταθμός θα σας βοηθήσει να έχετε σταθερό πάτημα **(59)**.
2. Αυτός ο σταθμός θα σας βοηθήσει να βγάλετε εύκολα το κέικ καφέ σας **(31)**.

**Σημείωση:** Το κάτω μέρος του σταθμού μπορεί να αναποδογυριστεί για να στηρίζεται με ασφάλεια στην άκρη ενός τραπεζιού.













## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ



### α) Η συσκευή

Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα πριν από κάθε καθαρισμό και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πρώτα.

- **Μηχανή:** Καθαρίζετε εξωτερικά τη συσκευή με ένα νωπό σφουγγάρι, όποτε θεωρείτε ότι είναι απαραίτητο. Μην χρησιμοποιείτε διαλύτες ή λειαντικά απορρυπαντικά για να καθαρίσετε την καφετιέρα.
- **Δοχείο νερού:** Ξεπλένετε τακτικά το εσωτερικό του δοχείου νερού. Όταν εμφανιστεί ένα λεπτό λευκό στρώμα στο δοχείο, αφαλατώστε τη συσκευή (ανατρέξτε στην ενότητα αφαλάτωσης).
- **Δίσκος απόνερων:** Καθαρίζετε τον δίσκο απόνερων και τη σχάρα με νερό και λίγο μαλακό απορρυπαντικό. Ξεπλύνετε και στεγνώστε.
- **Portafilter, φίλτρα:** Με ένα υγρό πανί, καθαρίζετε τακτικά τη βάση της θήκης του φίλτρου για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα καφέ που μπορεί να έχουν κολλήσει στην επιφάνεια. Για να παρατείνετε την ωφέλιμη διάρκεια ζωής του υδατοστεγούς παρεμβύσματος της κεφαλής παρασκευής, μην επιστρέφετε τη θήκη του φίλτρου στη θέση της, εάν η μηχανή του καφέ δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα. Για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα που θα μπορούσαν να εμποδίσουν τη ροή του φίλτρου για 1 ή 2 φλιτζάνια, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη βελόνα. Τα φίλτρα μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.
- **Σωλήνας ατμού:** Για να μην ξεραθεί το γάλα μέσα στο ακροφύσιο, να καθαρίζετε το ακροφύσιο μετά από κάθε χρήση. Για τον καθαρισμό, ακολουθήστε τα βήματα για να φτιάξετε αφρόγαλα, αντικαθιστώντας το γάλα με νερό. Χρησιμοποιήστε μια πετσέτα για να καθαρίσετε το εξωτερικό μέρος του μύλου.

#### Σύνοψη εξαρτημάτων x μέθοδος καθαρισμού:

					
	X	X	OK	X	X
	OK	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	X	OK	X	OK
	X	OK	OK	X	X
	OK	OK	OK	OK	X

	X	X	OK	OK	X
	OK	OK	X	X	X

### β) Ο μύλος καφέ

Ο τακτικός καθαρισμός του μύλου και της εξόδου του μύλου με το βουρτσάκι καθαρισμού είναι σημαντικός για τη διασφάλιση της μεγάλης διάρκειας ζωής της μηχανής σας.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Όταν καθαρίζετε τον μύλο, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν κόκκοι στη χοάνη κόκκων. Για να αφαιρέσετε τους τελευταίους κόκκους από τον μύλο, πατήστε το κουμπί «Start/Stop Grind» (Έναρξη/Διακοπή άλεσης) (19), περιμένετε μέχρι να αφαιρεθεί και ο τελευταίος αλεσμένος καφές και πατήστε ξανά το κουμπί για διακοπή.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αποσυνδέστε τη μηχανή από την πρίζα πριν καθαρίσετε τον μύλο (4)

1. ΡΠεριστρέψτε το δοχείο κόκκων αριστερόστροφα για να αφαιρέσετε το κουτί κόκκων, ευθυγραμμίζοντας το παρακάτω βέλος που είναι σημειωμένο στο δοχείο κόκκων με τον πορτοκαλί δείκτη στη μηχανή. (12).
2. Γυρίστε τον εσωτερικό τροχό άλεσης αριστερόστροφα και αφαιρέστε τον (41). Χρησιμοποιήστε το βουρτσάκι καθαρισμού για να καθαρίσετε τον τροχό άλεσης και να αφαιρέσετε τον αλεσμένο καφέ από τα γρανάζια (43). Σημειώστε ότι ο τροχός άλεσης δεν μπορεί να ξεπλυθεί απευθείας με νερό (μόνο με το βουρτσάκι).
3. Χρησιμοποιήστε το βουρτσάκι καθαρισμού για να καθαρίσετε τον θάλαμο άλεσης και το κανάλι αλεσμένου καφέ (44).
4. Μην τοποθετήσετε τον τροχό άλεσης σε αυτό το στάδιο. Τοποθετήστε ξανά την άδεια χοάνη κόκκων (46).
5. Συνδέστε τη μηχανή, πατήστε το κουμπί λειτουργίας και κατόπιν πατήστε το κουμπί «Start/Stop Grind» (Έναρξη/Διακοπή άλεσης) (19), αφήστε τον μύλο να λειτουργήσει για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα αλεσμένου καφέ στον θάλαμο άλεσης. (Αν ο αλεσμένος καφές στο εσωτερικό δεν αφαιρεθεί εντελώς, επαναλάβετε τα βήματα 3 και 4)
6. Απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε τη μηχανή.
7. Αφαιρέστε τη χοάνη κόκκων αριστερόστροφα (4).
8. Τοποθετήστε τον τροχό λείανσης καλά στη θέση του (45).
9. Τοποθετήστε ξανά τη χοάνη κόκκων στη μηχανή (46).

Ο καθαρισμός ολοκληρώθηκε.

### γ) Η κεφαλή παρασκευής

#### Καθημερινός καθαρισμός

Μετά την εκχύλιση του καφέ, καθαρίστε την κεφαλή παρασκευής καφέ με έκπλυση: Αφαιρέστε το portafilter, ακολουθήστε τις συνταγές καφέ στον «Διακόπτη συνταγών» και πατήστε το κουμπί «Start/Stop Brew» (Έναρξη/Διακοπή παρασκευής) (8). Πατήστε ξανά μετά από μερικά δευτερόλεπτα για διακοπή.

Μπορείτε επίσης να καθαρίσετε την κεφαλή παρασκευής με το βουρτσάκι μετά από κάθε εκχύλιση.

#### Τακτικός καθαρισμός:

Ξεπλένετε τακτικά την κεφαλή παρασκευής καφέ ως εξής:

1. Τοποθετήστε ένα φίλτρο μονού τοιχώματος 2 φλιτζανιών στο portafilter (9).
2. Τοποθετήστε το τυφλό κόσκινο στο φίλτρο, έτσι ώστε οι οπές του φίλτρου να είναι κρυμμένες (47).
3. Τοποθετήστε το portafilter στην κεφαλή παρασκευής (25).

- Επιλέξτε Espresso και κατόπιν πατήστε το κουμπί «Start/Stop Brew» (Έναρξη/Διακοπή παρασκευής) **(8)** για να ξεκινήσει η διαδικασία έκπλυσης (περίπου 30 δευτερόλεπτα). Το νερό έκπλυσης εισέρχεται απευθείας στον δίσκο απόνερων.
- Η διαδικασία έκπλυσης σταματά αυτόματα. Αφαιρέστε το portafilter και το τυφλό κόσκινο. Αδειάστε το portafilter, εάν παραμένει λίγο καυτό νερό.
- Αδειάστε τον δίσκο απόνερων όταν γεμίσει **(48)**.
- Η ένδειξη START/STOP BREW (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ) γίνεται πορτοκαλί και, στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί START/STOP BREW (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ) για να επιστρέψετε στην κανονική λειτουργία **(8)**.

## d) Το κύκλωμα νερού

Καθαρίζετε το κύκλωμα νερού καφέ και ατμού μία φορά κάθε 3 μήνες:

- Αφαιρέστε και αδειάστε τον δίσκο απόνερων και **(48)**, στη συνέχεια, επανατοποθετήστε τον στη μηχανή.
- Τοποθετήστε το φίλτρο 2 φλιτζανιών στο portafilter **(9)**.
- Τοποθετήστε το τυφλό κόσκινο στο φίλτρο, έτσι ώστε οι οπές του φίλτρου να είναι κρυμμένες.
- Τοποθετήστε μια ταμπλέτα καθαρισμού KRUPS\* στο τυφλό κόσκινο **(50)**.
- Τοποθετήστε το portafilter στην κεφαλή παρασκευής **(25)**.
- Επιλέξτε CALC στον ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΣΥΝΤΑΓΩΝ. **(51)**.
- Πατήστε το κουμπί START/STOP BREW (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ) **(8)** και κρατήστε το πατημένο για 3 δευτερόλεπτα για να ξεκινήσει η διαδικασία καθαρισμού. Το νερό που χρησιμοποιείται για τον καθαρισμό τοποθετείται απευθείας στον δίσκο απόνερων. Διαρκεί περίπου 3 λεπτά.
- Αφαιρέστε το portafilter. Ελέγξτε εάν η ταμπλέτα είναι πλήρως διαλυμένη. Εάν όχι, επαναλάβετε τα σημεία 5, 6 και 7.

**Σημείωση:** \*Μπορείτε να αγοράσετε ταμπλέτα καθαρισμού KRUPS XS3000 από τον επίσημο ιστότοπο της Krups ή από άλλα καταστήματα λιανικής.

## ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ

Όταν η κόκκινη ενδεικτική λυχνία CALC είναι αναμμένη, πρέπει να αφαλατώσετε τη μηχανή σας. Μπορείτε να ξεκινήσετε την αφαλάτωση οποιαδήποτε στιγμή. Βεβαιωθείτε ότι το portafilter δεν έχει τοποθετηθεί στη μηχανή.

- Αφαιρέστε και αδειάστε τον δίσκο απόνερων και **(48)**, στη συνέχεια, επανατοποθετήστε τον στη μηχανή.
- Αδειάστε το δοχείο νερού **(54)**. Αφαιρέστε το φίλτρο, αν υπάρχει (μπορείτε να το τοποθετήσετε ξανά στο τέλος της διαδικασίας αφαλάτωσης) **(55)**.
- Τοποθετήστε το αφαλατικό\* KRUPS στο δοχείο νερού **(56)** και προσθέστε 500ml / 17.5 νερό. Τοποθετήστε ένα δοχείο (1L / 34 oz) στον απόνερων κάτω από την έξοδο καφέ, την έξοδο καυτού νερού και κάτω από τον σωλήνα ατμού **(6)**.
- Γυρίστε τον διακόπτη RECIPES AND CLEANING (ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ) στη θέση CALC.
- Πατήστε το κουμπί START/STOP BREW (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ), για να ξεκινήσετε τη διαδικασία αφαλάτωσης **(8)**.
- Από κάθε έξοδο εξέρχεται νερό (κεφαλή παρασκευής για 2 λεπτά 30 δευτ., έξοδος καυτού νερού για 2 λεπτά 30 δευτ., έξοδος ατμού για 2 λεπτά 30 δευτ.). Αυτός ο κύκλος επαναλαμβάνεται αυτόματα ακόμα μία φορά.
- Η ένδειξη του κουμπιού START/STOP BREW (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ) αναβοσβήνει με λευκό χρώμα. Η αφαλάτωση έχει ολοκληρωθεί. Συνεχίστε με την έκπλυση.
- Αδειάστε το δοχείο **(57)**. Αφαιρέστε το δοχείο νερού, αδειάστε το υπόλοιπο αφαλατικό διάλυμα **(54)**, ξεπλύνετε με τρεχούμενο νερό και γεμίστε με φρέσκο νερό (1L/34 oz). Τοποθετήστε ξανά το δοχείο νερού, και το δοχείο στη μηχανή.
- Πατήστε το κουμπί START/STOP BREW (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ) **(8)**.
- Από κάθε έξοδο εξέρχεται νερό (κεφαλή παρασκευής για 30 δευτ., έξοδος καυτού νερού για 30 δευτ., έξοδος ατμού για 30 δευτ.). Αυτός ο κύκλος επαναλαμβάνεται αυτόματα ακόμα μία φορά.

- Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία έκπλυσης, η λυχνία του κουμπιού START/STOP BREW (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ) και η λυχνία του κουμπιού λειτουργίας ανάβουν μόνιμα με λευκό χρώμα.
- Αδειάστε το δοχείο **(57)**, αφαιρέστε το δοχείο νερού, γεμίστε με φρέσκο νερό και επανατοποθετήστε το στη μηχανή. Εάν υπάρχει, επανατοποθετήστε το φίλτρο νερού.
- Γυρίστε τον διακόπτη RECIPES AND CLEANING (ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ) σε ένα από τα ροφήματα.

Η μηχανή είναι πλέον έτοιμη για χρήση.

Για να βγείτε από τη «λειτουργία αφαλάτωσης» στη μέση της διαδικασίας, πατήστε το κουμπί λειτουργίας **(9)**. Αυτό δεν σβήνει την ένδειξη αφαλάτωσης.

**Σημείωση:** \*Μπορείτε να αγοράσετε αφαλατικό KRUPS από τον επίσημο ιστότοπο της Krups ή από άλλα καταστήματα λιανικής.

## ΕΓΓΥΗΣΗ

Αυτή η συσκευή φέρει εγγύηση 2 ετών από τον κατασκευαστή. Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση. Για οποιαδήποτε εμπορική χρήση, ακατάλληλη χρήση ή μη συμμόρφωση με τις οδηγίες, ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη και η εγγύηση δεν ισχύει.

Για οποιοδήποτε πρόβλημα μετά την πώληση ή για ανταλλακτικά, επικοινωνήστε με ένα εγκεκριμένο κέντρο σέρβις.

Καμία επισκευή της καφετιέρας δεν καλύπτεται από την εγγύηση σε περίπτωση που:

- Δεν πραγματοποιήθηκε αφαίρεση αλάτων.
- Συσσωρευση αλάτων.
- Τα αξεσουάρ καθαρίζονται στο πλυντήριο πιάτων. (Ασφαλές για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων μόνο για τη σχάρα δίσκου σταγόνων, το σωλήνα ακροφυσίου ατμού, τα κύπελλα φίλτρου).

## ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΩΝ ΛΥΧΝΙΩΝ

ΛΥΧΝΙΕΣ	ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΩΝ ΛΥΧΝΙΩΝ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ
Όλες οι ενδεικτικές λυχνίες αναβοσβήνουν μία φορά	Ενεργοποίηση της μηχανής	Καμία ενέργεια
Η ένδειξη Start/Stop <b>Grind</b> (Έναρξη/Διακοπή άλεσης) είναι σταθερά αναμμένη με πορτοκαλί χρώμα.	Το δοχείο κόκκων δεν έχει εφαρμόσει σωστά	Τοποθετήστε το δοχείο κόκκων στη θέση του.
Η ένδειξη Start/Stop <b>Grind</b> (Έναρξη/Διακοπή άλεσης) αναβοσβήνει αργά με λευκό χρώμα. Οι υπόλοιπες ενδεικτικές λυχνίες παραμένουν αμετάβλητες	Η διαδικασία άλεσης βρίσκεται σε εξέλιξη	
Η λυχνία απουσία νερού αναβοσβήνει	Πρέπει να προστεθεί νερό	Προσθέστε νερό στο δοχείο νερού
	Το δοχείο νερού δεν έχει εφαρμόσει σωστά	Τοποθετήστε το δοχείο νερού
Ανάβει η λυχνία 1 CUP (1 ΦΛΙΤΖΑΝΙ)	Έχει επιλεγεί ένα φλιτζάνι τη δεδομένη στιγμή	Για αλλαγή, πατήστε το κουμπί <b>(18)</b>

ΛΥΧΝΙΕΣ	ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΩΝ ΛΥΧΝΙΩΝ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ
Ανάβει η λυχνία 2 CUP (2 ΦΛΙΤΖΑΝΙΑ)	Έχουν επιλεγεί δύο φλιτζάνια τη δεδομένη στιγμή	Για αλλαγή, πατήστε το κουμπί <b>(18)</b>
Η λυχνία προέγχυσης 5 δευτ. (ή 2 δευτ. ή 8 δευτ.) είναι αναμμένη	Έχει επιλεγεί η ένδειξη 5 δευτερολέπτων (ή 2 δευτερολέπτων, 8 δευτερολέπτων) τη δεδομένη στιγμή	Για αλλαγή, πατήστε το κουμπί <b>(26)</b>
Η λυχνία TEMPERATURE 2 (ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ 2) είναι αναμμένη	Έχει επιλεγεί η μεσαία θερμοκρασία. 1 γραμμή = χαμηλότερη θερμοκρασία 2 γραμμές = μεσαία θερμοκρασία 3 γραμμές = υψηλότερη θερμοκρασία	Για αλλαγή, πατήστε το κουμπί <b>(27)</b>
Η λυχνία TEMPERATURE (ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ) είναι σβηστή	Έχει επιλεγεί η λειτουργία ΚΑΥΤΟΥ ΝΕΡΟΥ, η λειτουργία ΑΤΜΟΥ ή CALC.	Για να επιλέξετε συνταγές καφέ με τον διακόπτη συνταγών και καθαρισμού
Η λυχνία 1 CUPS (1 ΦΛΙΤΖΑΝΙ) [(ή 2 CUPS) (2 ΦΛΙΤΖΑΝΙΑ)] είναι σβηστή	Έχει επιλεγεί η λειτουργία ΚΑΥΤΟΥ ΝΕΡΟΥ, η λειτουργία ΑΤΜΟΥ ή CALC.	Για να επιλέξετε συνταγές καφέ με τον διακόπτη συνταγών και καθαρισμού
Η λυχνία χρόνου προέγχυσης είναι σβηστή	Έχει επιλεγεί η λειτουργία ΚΑΥΤΟΥ ΝΕΡΟΥ, η λειτουργία ΑΤΜΟΥ ή CALC.	Για να επιλέξετε συνταγές καφέ με τον διακόπτη συνταγών και καθαρισμού
Η ένδειξη Start/Stop Brew (Έναρξη/Διακοπή παρασκευής) αναβοσβήνει αργά με λευκό χρώμα.	Η μηχανή προθερμαίνεται για την παρασκευή καφέ, τον ατμό ή τη λειτουργία καυτού νερού	Περιμένετε μέχρι η ένδειξη να ανάψει σταθερά με λευκό χρώμα.
	Η μηχανή κρυώνει μετά τη χρήση της λειτουργίας ατμού ή καυτού νερού	
Η λυχνία CALC ανάβει με κόκκινο χρώμα	Η μηχανή χρειάζεται αφαλάτωση	Ξεκινήστε τη διαδικασία αφαλάτωσης

## ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ	ΕΠΙΛΥΣΗ
Η μηχανή δεν αλέθει τον καφέ.	Το δοχείο κόκκων δεν έχει εφαρμόσει σωστά.	Τοποθετήστε το δοχείο κόκκων στη θέση του <b>(12)</b> .
	Δεν υπάρχουν κόκκοι ή δεν υπάρχουν αρκετοί κόκκοι στο δοχείο κόκκων.	Προσθέστε κόκκους. <b>(14)</b> .
	Ο κόκκοι ή ο αλεσμένος καφές έχουν κολλήσει στον μύλο.	Αφαιρέστε τους κόκκους και καθαρίστε τον μύλο <b>(43)</b> .
Αλλαγή σε διαφορετικό τύπο κόκκων.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Συνιστάται να ρίξετε μόνο την ποσότητα κόκκων που θα χρησιμοποιήσετε στο δοχείο κόκκων</li> <li>- Για να αδειάσετε το δοχείο, αφαιρέστε τους εναπομείναντες κόκκους καφέ, αλέστε όλους τους εναπομείναντες κόκκους στο δοχείο μέχρι να αδειάσει εντελώς.</li> <li>- Προσθέστε νέο τύπο κόκκων καφέ</li> <li>- Ρυθμίστε ξανά την ποσότητα αλεσμένου καφέ, εάν είναι απαραίτητο <b>(15)</b></li> </ul>
Μετά την άλεση, η ποσότητα καφέ στο φίλτρο δεν παρέχει την επιθυμητή δόση.	Η ποσότητα αλεσμένου καφέ πρέπει να ρυθμιστεί.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ρυθμίστε την ποσότητα του καφέ με τον διακόπτη (μεγαλύτερη ή μικρότερη) <b>(15)</b>.</li> <li>- Προσαρμόστε το επίπεδο άλεσης με τις ρυθμίσεις του δοχείου κόκκων (πιο λεπτή ή πιο χοντρή) <b>(13)</b>.</li> <li>- Εάν χρησιμοποιείτε το φίλτρο για 1 φλιτζάνι, βεβαιωθείτε ότι η λυχνία 1 φλιτζανιού είναι αναμμένη <b>(18)</b>.</li> </ul>
Το portafilter δεν μπορεί να τοποθετηθεί στην κεφαλή παρασκευής.	Ο αλεσμένος καφές δεν έχει συμπιεστεί σωστά ή η ποσότητα είναι υπερβολική.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Συμπίεση» του εγχειριδίου χρήσης. Βάλτε λιγότερο αλεσμένο καφέ στο φίλτρο.

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ	ΕΠΙΛΥΣΗ
Η μηχανή δεν παράγει espresso ή εξέρχεται πολύ λίγη ποσότητα espresso.	Δεν υπάρχει νερό στο δοχείο νερού, (Η λυχνία απουσίας νερού αναβοσβήνει).	Γεμίστε το δοχείο. <b>(2)</b> .
	Κατά τη διάρκεια της παρασκευής, το νερό στο δοχείο εξαντλήθηκε.	Γεμίστε το δοχείο. Η συνταγή που ξεκίνησε θα συνεχιστεί <b>(2)</b> .
	Το δοχείο νερού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στη θέση του και οι βαλβίδες στο κάτω μέρος δεν είναι ανοιχτές.	Πατήστε ελαφρά το δοχείο για να ανοίξουν οι βαλβίδες στο κάτω μέρος.
	Πολύ λεπτοαλεσμένος καφές.	Ρυθμίστε το επίπεδο άλεσης σε πιο χοντρή <b>(13)</b> .
	Υπερβολική ποσότητα αλεσμένου καφέ.	Μειώστε την ποσότητα αλεσμένου καφέ <b>(15)</b> .
	Πολύ έντονη συμπίεση αλεσμένου καφέ	Μειώστε τη δύναμη συμπίεσης
	Υπάρχουν άλατα στο κύκλωμα νερού.	Αφαιρέστε τα άλατα από τη μηχανή, όπως περιγράφεται στο εγχειρίδιο χρήσης.
Ο καφές espresso στάζει από τα άκρα του portafilter αντί από τις οπές.	Το portafilter δεν είναι σωστά τοποθετημένο.	Τοποθετήστε σωστά το portafilter <b>(25)</b> .
	Το παρέμβυσμα του στομίου καφέ δεν είναι εύκαμπτο ή είναι βρόμικο.	Επικοινωνήστε με ένα κέντρο εξυπηρέτησης πελατών για την αντικατάστασή του.
	Έμφραξη στο φίλτρο καφέ.	- Ξεπλύνετε το φίλτρο με τρεχούμενο νερό. - Προσαρμόστε τις ρυθμίσεις άλεσης για πιο χοντροαλεσμένο καφέ <b>(13)</b> .
Η κρέμα espresso είναι πολύ λεπτή, ασπριδερή και διανέμεται πολύ γρήγορα από το στόμιο.	Οι ρυθμίσεις της μηχανής δεν είναι κατάλληλες.	Δείτε τις οδηγίες στην ενότητα «Προσαρμογή του αποτελέσματος του espresso» στο εγχειρίδιο χρήσης.
Η κρέμα espresso έχει πολύ σκούρο χρώμα με κηλίδες (διανέμεται από το στόμιο πολύ χαμηλά).	Οι ρυθμίσεις της μηχανής δεν είναι κατάλληλες.	Δείτε τις οδηγίες στην ενότητα «Προσαρμογή του αποτελέσματος του espresso» στο εγχειρίδιο χρήσης.

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ	ΕΠΙΛΥΣΗ
Ο καφές μου δεν είναι αρκετά ζεστός.	Η μηχανή δεν έχει θερμανθεί αρκετά.	Δείτε τις οδηγίες στην ενότητα «Προσαρμογή του αποτελέσματος του espresso» στο εγχειρίδιο χρήσης.
	Η ρύθμιση θερμοκρασίας προετοιμασίας καφέ είναι χαμηλή.	Δείτε τις οδηγίες στην ενότητα «Προσαρμογή του αποτελέσματος του espresso» στο εγχειρίδιο χρήσης.
Υπάρχει νερό στον δίσκο απόνερων.	Αυτό το νερό προέρχεται από τα εσωτερικά κυκλώματα της μηχανής και αποτελεί φυσιολογική συνέπεια της λειτουργίας τους.	Αδειάζετε και καθαρίζετε τον δίσκο απόνερων σε τακτική βάση <b>(48)</b> .
Μετά την παρασκευή της 1ης δόσης καφέ, δεν μπορώ να παρασκευάσω δεύτερη δόση καφέ αμέσως μετά.	Η μηχανή χρειάζεται περίπου 30 δευτερόλεπτα μεταξύ των φλιτζανιών για να εξασφαλίσει καλή θερμοκρασία καφέ.	Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον μύλο κατά τη διάρκεια αυτού του χρόνου αναμονής.
Το μανόμετρο δεν κινείται.	Η πίεση παρασκευής καφέ είναι πολύ χαμηλή.	Για να αυξήσετε την πίεση, (1) Πραγματοποιήστε πιο λεπτή άλεση στον μύλο <b>(13)</b> (2) Αυξήστε την ποσότητα αλεσμένου καφέ (3) Συμπιέστε πιο δυνατά.
Δεν βρίσκω τη βάση συμπίεσης.	Η βάση συμπίεσης (και η πετσέτα με την επωνυμία KRUPS) παρέχεται μόνο με το Precision+ (XP804T).	
Δεν μπορώ να επιλέξω «1 CUP» (1 ΦΛΙΤΖΑΝΙ) ή «2 CUP» (2 ΦΛΙΤΖΑΝΙΑ), «Preinfusion time» (Χρόνος προέγχυσης) ή «Temperature» (Θερμοκρασία).	Έχει επιλεγεί η λειτουργία Καυτού νερού, η λειτουργία Ατμού ή CALC.	Επιλέξτε συνταγές καφέ (Espresso, Lungo, Americano). Δεν είναι δυνατή η αλλαγή της θερμοκρασίας για αυτές τις λειτουργίες <b>(52)</b> .

Εάν δεν είναι δυνατόν να προσδιοριστεί η αιτία της βλάβης, συμβουλευτείτε ένα εγκεκριμένο κέντρο σέρβις. Ποτέ μην αποσυναρμολογείτε τη συσκευή! (αν η συσκευή αποσυναρμολογηθεί, η εγγύηση ακυρώνεται)

## ΤΈΛΟΣ ΖΩΉΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ Ή ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ



Συμμετέχουμε στην προστασία του περιβάλλοντος!

- ① Το προϊόν σας περιέχει μια σειρά από υλικά που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν ανακυκλωμένα
- ➔ Μεταφέρετε το σε ένα σημείο συλλογής ή σε ένα εγκεκριμένο κέντρο εξυπηρέτησης, ώστε να αντιμετωπιστεί κατάλληλα.

## DESCRIPCIÓN

- A** Descripción general
- A1** Depósito de agua
  - A2** Tolva de granos
  - A3** Salida del molinillo de café
  - A4** Cabezal de preparación
  - A5** Varilla de vapor
  - A6** Salida de agua caliente
  - A7** Rejilla de la bandeja de goteo
  - A8** Bandeja recoge gotas
  - A9** Calentador de tazas
  - A10** Almacenamiento de accesorios
- B** Interfaz
- B1** Botón de encendido
  - B2** Selector de niveles de molido
  - B3** Dial de cantidad de café molido
  - B4** Botón para 1 o 2 tazas
  - B5** Botón para iniciar/parar molido
  - B6** Dial de limpieza y recetas: Espresso/Lungo/Americano/Agua caliente/Vapor/Calc
  - B7** Botón de tiempo de preinfusión
  - B8** Botón de temperatura
- B9** Botón para iniciar/parar preparación
- B10** Manómetro
- B11** Indicador de falta de agua
- B12** Indicador de desincrustación de "calc"
- C** Accesorios
- C1** Portafiltro
  - C2** Prensadora
  - C3** Soporte para taza pequeña
  - C4** Accesorio de inserción de filtro de agua
  - C5** Filtro de agua
  - C6** Jarra de leche
  - C7** 2-filtro para dos tazas
  - C8** 1-filtro para una taza
  - C9** 2-filtro doble para dos tazas
  - C10** 1-filtro doble para una taza
  - C11** Pin de limpieza
  - C12** Cepillo de limpieza
  - C13** Tamizador
  - C14** Dosificador
  - C15** Cajón para posos y prensado
  - C16** Paño de limpieza

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Bomba: 15 bar
- Potencia: 1380-1550W
- Tensión: 220-240V
- Dispositivos de seguridad contra el sobrecalentamiento
- Dimensiones: 428 x 312 x 414 mm



### IMPORTANTE

Este aparato está diseñado para funcionar a 220-240V de corriente alterna  
Este aparato está diseñado SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

## CONFIGURACIÓN DE LA CAFETERA



**IMPORTANTE** No coloque elementos calefactores sobre el aparato.



**IMPORTANTE** Las instrucciones de seguridad forman parte del aparato.  
Léalos atentamente antes de utilizar su nuevo aparato.

Todas las máquinas han sido probadas; es posible que encuentres algunos residuos de café y gotas de agua en el aparato.

Antes de usarla por primera vez o si no se ha usado durante un tiempo, sigue los pasos indicados a continuación para enjuagar y calentar el circuito interno de la máquina.

1. Asegúrate de que están todos los accesorios y de que no han sufrido daños.
2. Retire el tapón naranja situado debajo del depósito de agua **(58)**.
3. Utiliza el accesorio de inserción de filtro para introducir un filtro de agua en el depósito de agua **(55)**.
4. Llena el depósito de agua con agua limpia; el nivel de agua no debe superar el indicador "MAX" **(2)**.
5. Conecta la máquina a la toma de corriente **(4)**. Pulsa el botón de ENCENDIDO **(5)**.
6. Coloca un recipiente con una capacidad mínima de 500ml/17.5 debajo de la salida de agua caliente **(6)**.
7. Selecciona AGUA CALIENTE **(7)** y pulsa el botón INICIAR/PARAR PREPARACIÓN **(8)** para limpiar el circuito hidráulico de agua caliente. Se inicia y detiene automáticamente.
8. Introduce uno de los filtros en el portafiltro **(9)** (no coloques café molido en este momento) e introduce el portafiltro debajo del cabezal de preparación (hacia la izquierda) para sujetarlo firmemente **(25)**.
9. Coloca el recipiente bajo el portafiltro **(6)**.
10. Selecciona LUNGO **(10)** y pulsa el botón INICIAR/PARAR PREPARACIÓN **(8)** para limpiar el circuito hidráulico de café.  
El agua caliente saldrá del portafiltro. Se detiene automáticamente.
11. Coloca el recipiente bajo la varilla de vapor **(6)**.
12. Selecciona VAPOR **(11)** y espera a que la máquina se precaliente. Cuando el indicador se vuelva de color blanco fijo, pulsa el botón INICIAR/PARAR PREPARACIÓN **(8)** y deja que salga vapor durante unos segundos para limpiar el circuito de vapor. Vuelve a pulsar el botón para detener el proceso.  
El aparato ya puede utilizarse.

**Nota:** No acerques ninguna parte del cuerpo al portafiltro y la varilla de vapor para evitar quemaduras durante la operación.

## PREPARACIÓN DE CAFÉ

### a) Molido

Este producto incluye una función para moler el grano de café. Antes de usarla, asegúrate de que el molinillo se ha colocado correctamente en la máquina:

- Alinea la siguiente flecha marcada en la tolva de granos con el índice naranja de la máquina **(12)**.
  - A continuación, gira la tolva de granos hacia la derecha para colocarla en la máquina **(13)**.
1. Añade granos de café en la tolva **(14)**. Es recomendable moler únicamente la cantidad de granos necesaria para su uso inmediato. Así, el café siempre será fresco.
  2. Para moler por primera vez, empieza con la opción 10 **(13)**. Si sale demasiado fino o demasiado grueso, ajusta el nivel a tus gustos personales y al tipo de grano de café utilizado. Para ello, alinea el ajuste de molido marcado en la tolva de granos con el índice naranja de la máquina.
  3. Ajusta la cantidad de café molido girando el selector CANTIDAD DE CAFÉ **(15)**. Para moler por primera vez, coloca el dial en la posición central. Si la cantidad es excesiva o muy poca, ajústala a tus gustos personales y al tipo de grano de café utilizado. Para ello, gira el dial hacia la izquierda para obtener menos cantidad de café molido o hacia la derecha para obtener más.

**Nota:** Al principio, lo más probable es que tengas que realizar varios intentos para encontrar el ajuste óptimo. Te sugerimos empezar con los ajustes recomendados y modificarlos cuando sea necesario. Para ello, sigue las sugerencias de la sección "Ajuste de los resultados de tu espresso".

4. Elige tu filtro e introdúcelo en el portafiltro **(16)**.

- Es recomendable utilizar los filtros específicos para granos de café frescos enteros.
  - Los filtros dobles son específicos para café premolido (por ejemplo, descafeinado). Te ayudará a obtener la mejor crema.
5. Es recomendable introducir el dosificador en el portafiltro para evitar que caiga polvo de café. También puedes moler y presionar sin dosificador (16).
  6. Retira el dosificador e introduce el portafiltro en el cabezal de preparación (20).
  7. Presiona el botón TAZAS para seleccionar una o dos tazas, en función del filtro elegido (18).
- Nota:** Si no se iluminan los indicadores que hay sobre el botón de selección de una o dos tazas, se debe a que el dial de recetas y limpieza se encuentra en Agua caliente, Valor o Calc. Colócalo en Espresso, Lungo o Americano (10).
8. Pulsa el botón INICIAR/PARAR MOLIDO (19) para empezar a moler. El molinillo se detendrá automáticamente cuando se alcance la cantidad indicada. También puedes pulsar el botón INICIAR/PARAR MOLIDO para detenerlo a la mitad.

**Nota:** No deje el portafiltro debajo de la salida de café de molido cuando no esté en uso.

### b) Prensado

1. Después de moler, retira el portafiltro del soporte.
2. Coloca la almohadilla (debajo del portafiltro) al borde de la encimera para mejorar la estabilidad (24).
3. Aplica el prensador con firmeza para compactar el café molido. El prensado debe ser plano y homogéneo para que el café se extraiga correctamente. Para aplanarlo, presta atención a la línea horizontal que hay en la base del prensador. Debería ser paralela a la parte superior del portafiltro (24).

### c) Preparación




1. Introduce el portafiltro con café molido prensado en el cabezal de preparación y sujétalo firmemente (25).
  2. Selecciona el tiempo de preinfusión entre 2, 5 y 8 segundos (26).
- Nota:** Cuanto más tiempo se preinfusione, más aromas tendrá el café.
3. Selecciona la temperatura de preparación del café (baja, media o alta) (27).
  4. Selecciona la bebida que desees (52).
  5. Coloca una o dos tazas en la bandeja recogegotas según la selección (28). Para café Americano, elige una taza que sea lo suficientemente grande para la salida de café y de agua caliente.
  6. Cuando la luz del botón INICIAR/PARAR PREPARACIÓN se vuelva de color blanco fijo, pulsa el botón INICIAR/PARAR PREPARACIÓN para iniciar la preparación (8). La preparación del café se detendrá automáticamente. También puedes pulsar el botón INICIAR/PARAR PREPARACIÓN para detenerla a la mitad.
  7. No olvides retirar el café prensado después de la extracción (31).

**Nota:** Si quieres hacer otro café, espera 30 segundos para que se precaliente la máquina.

## AJUSTE DE LOS RESULTADOS DE TU ESPRESSO

### a) Extracción

	EXTRACCIÓN CORRECTA	EXTRACCIÓN BAJA	SOBRE EXTRACCIÓN
<b>Manómetro</b>			

	EXTRACCIÓN CORRECTA	EXTRACCIÓN BAJA	SOBRE EXTRACCIÓN
<b>Resultado</b>			
<b>Resultado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El café fluye lentamente</li> <li>• La crema tiene un color marrón dorado y una textura tipo mousse</li> <li>• El espresso es de color marrón oscuro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El café empieza a fluir después de 1-3 segundos</li> <li>• El café fluye rápidamente</li> <li>• La crema es fina y pálida</li> <li>• El espresso es de color marrón pálido</li> <li>• Tiene un sabor débil y aguado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El café empieza a fluir después de 8 segundos</li> <li>• El café gotea o no cae en absoluto</li> <li>• La crema es oscura y moteada</li> <li>• El espresso es de color marrón muy oscuro</li> <li>• Tiene un sabor amargo y quemado</li> </ul>
<b>Solución</b>	/	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliza un molido más fino</li> <li>• Presiona el café con más fuerza, utilizando 15 kilos de presión.</li> <li>• Aumenta la cantidad de café</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliza un molido más grueso</li> <li>• Presiona utilizando 15 kilos de presión. El borde superior de la tapa de metal del prensador debe quedar al mismo nivel que la parte superior de la cesta del filtro DESPUÉS de prensar.</li> <li>• Reduce la cantidad de café</li> </ul>

**Nota:** Cada variedad de granos de café puede comportarse de manera diferente durante el proceso de molido, por lo que es recomendable prestar especial atención en el momento de seleccionar la cantidad.

**CONSEJOS:** Al cambiar el grosor de molido, recomendamos hacer primero una limpieza para evitar que se mezclen granos de diferentes grosores. Para eliminar el café molido "viejo", pulsa el botón "Iniciar/parar molido" (19), deja que el café molido salga durante 2 segundos y vuelve a pulsar el botón para detener el proceso.

### b) Sabor

**Nota:** Las variedades de granos de café, así como el color del tostado, requieren su propio ajuste de temperatura para la mejor extracción. Por ejemplo, los granos de café Robusta requieren una temperatura menor que los de Arabica; lo mismo se aplica a los granos con un color de tostado más oscuro o a los granos recién tostados que a los que se desgasifican con el tiempo.

Nivel de temperatura	BAJA	MEDIA	ALTA
Indicador correspondiente			
Rango de tostado de los granos de café	<b>INTENSO</b>	<b>De INTENSO a MEDIO</b>	<b>De MEDIO a LIGERO</b>
Impacto en el sabor	<b>Mejora de la acidez</b>	<b>Equilibrado</b>	<b>Mejora del amargor</b>

Cuanto más tiempo se preinfusione, más aromas tendrá el café.

### c) La temperatura es baja

Para asegurarte de que tu primer café sale lo suficientemente caliente, te recomendamos realizar primero una limpieza. Introduce un filtro en el portafiltro sin añadir café molido (25). Coloca el portafiltro debajo del cabezal de preparación de café y pulsa el botón INICIAR/PARAR PREPARACIÓN (8). Saldrá agua caliente por las boquillas de café. Tras unos segundos, vuelve a pulsar el botón para detener el flujo. Esta operación te ayuda a calentar el circuito interno y el portafiltro antes de la extracción del café. También puedes calentar la taza con la función de AGUA CALIENTE antes de empezar a extraer el café.

## PROGRAMACIÓN DE LAS CANTIDADES DE BEBIDA

### a) Cambio de las cantidades de bebidas

Puedes ajustar la cantidad de café de 1 o 2 tazas.

- Prepara la máquina para que haga una o dos tazas de la bebida que quieras (introduce el portafiltro con un filtro para una o dos tazas y café molido).
- Gira el dial de recetas para seleccionar la bebida que quieres preparar (10), y mantén pulsado el botón "Iniciar/parar preparación" durante 3 segundos (8). Después de 3 segundos, el indicador parpadeará en blanco y podrás soltarlo. Se inicia la preparación del café.
- Cuando se alcance la cantidad deseada, pulsa el botón INICIAR/PARAR PREPARACIÓN (8). Se guardará el nuevo volumen de café.

Receta	Volumen por defecto	Volumen programable
Espresso	≈ 30 ml	De ≈ 20 ml a ≈ 60 ml
Espresso x 2	≈ 60 ml	De ≈ 40 ml a ≈ 120 ml
Lungo	≈ 70 ml	De ≈ 60 ml a ≈ 100 ml
Lungo x 2	≈ 140 ml	De ≈ 120 ml a ≈ 200 ml
Americano*	≈ 120 ml (Espresso: ≈ 60 ml + Agua caliente: ≈ 60 ml)	De ≈ 20 ml a ≈ 60 ml De ≈ 20 ml a ≈ 150 ml
Americano* x 2	≈ 240 ml (Espresso: ≈ 120 ml + Agua caliente: ≈ 120 ml)	De ≈ 40 ml a ≈ 120 ml De ≈ 40 ml a ≈ 300 ml
Agua caliente	≈ 250 ml	De ≈ 20 ml a ≈ 300 ml

**Nota:** El café americano se prepara con una taza de espresso a la que después se añade agua caliente. Solo es posible preparar una taza de café americano cada vez, ya que la cafetera solo tiene una salida de agua caliente.

No obstante, puedes preparar un café americano doble si seleccionas 2 TAZAS y colocas una taza grande.

### b) Restablecimiento de la configuración predeterminada

- Mantén pulsados los botones de "Encendido" (5) + y de "Temperatura" (27). Todos los indicadores luminosos parpadearán dos veces. La máquina se habrá restablecido a la configuración de fábrica.

## CALENTAR AGUA

- Selecciona AGUA CALIENTE con el dial de recetas y limpieza (7).
- Coloca una taza en la bandeja recogegotas debajo de la salida de agua caliente.
- Cuando la luz del botón INICIAR/PARAR PREPARACIÓN (8) se vuelva de color blanco fijo, pulsa el botón INICIAR/PARAR PREPARACIÓN para iniciar la preparación. La preparación del café se detendrá automáticamente. También puedes pulsar el botón INICIAR/PARAR PREPARACIÓN para detenerla a la mitad.

## PREPARACIÓN DE BEBIDAS CON LECHE

### a) Espumado de la leche

- Llena la jarra de leche con la cantidad que desees espumar (32), teniendo en cuenta que se duplicará o triplicará el volumen. 120ml/4.2 es un buen punto de partida. Para obtener los mejores resultados, utiliza leche de vaca entera a la temperatura del refrigerador (3-5°C/37,4 - 41 °F).
- Selecciona VAPOR en el dial de limpieza y recetas (11): el indicador luminoso parpadeará, lo que indica que la máquina se está calentando. Cuando el indicador deje de parpadear, introduce la varilla de vapor en la jarra de leche (34).
- Pulsa el botón INICIAR/PARAR PREPARACIÓN para que empiece a salir vapor (8).
- Tras unos segundos, mueve la jarra hacia abajo para que el extremo de la varilla toque la superficie de la leche (35). Ten cuidado de no sacar la varilla de la leche. Empezará a crearse la espuma. Cuando tengas suficiente, vuelve a introducir la varilla de vapor en la leche para calentarla (36).
- Vuelve a pulsar el botón INICIAR/PARAR PREPARACIÓN para dejar de hacer espuma (8).
- Saca la jarra de leche de la máquina.

#### CONSEJOS:

- Antes de hacer espuma, puedes hacer un lavado rápido. Para ello, activa el vapor durante unos segundos para eliminar el agua condensada del uso anterior. Orienta la boquilla de vapor hacia la bandeja recogegotas antes de hacerlo.
- No olvides usar leche fresca cada vez.
- Es recomendable utilizar leche entera para obtener los mejores resultados.
- El resultado de la espuma dependerá del tipo de leche o bebida vegetal que se utilice.
- Después de espumar la leche, elimina las burbujas no deseadas haciendo girar suavemente la jarra y golpeando la parte inferior sobre una superficie plana.

### b) Limpieza de la varilla de vapor

No olvides limpiar la varilla después de cada uso.

- Con un paño húmedo, limpia el exterior de la varilla para eliminar cualquier resto de leche (37). Advertencia: No toques la varilla de vapor justo después de hacer espuma, porque podría estar caliente.
- Deja que salga vapor durante unos segundos para limpiar el interior de la varilla (asegúrate de que la varilla apunta hacia la bandeja recogegotas) (38).
- Espera hasta que la varilla de vapor se haya enfriado. Para asegurarte de que funciona de forma óptima, utiliza el pin de limpieza para eliminar cualquier obstrucción del orificio.

**Nota:** No es posible usar a la vez las funciones para preparar café, agua caliente y vapor. Deben usarse de forma independiente.

Si selecciona una receta de café justo después de utilizar la función de vapor, la máquina empieza a enfriarse automáticamente para asegurarse de que su siguiente receta de café no se queme. Oirá el sonido intermitente sonido de bombeo intermitente, la luz parpadeará y algo de agua caerá en la bandeja de goteo. Una vez que la luz indicadora se vuelve blanco fijo, puede pulsar el botón START/STOP BREW para extraer su café. Durante esta función de la máquina, las funciones de molido siguen disponibles.

## CAJÓN PARA POSOS Y PRENSADO

Si tienes la versión Precision +, deberías encontrar la estación de compactación y golpeteo.

1. Esta estación ayudará a lograr un prensado estable (59).
2. Esta estación ayudará a expulsar fácilmente la pastilla de café (31).

**Nota:** La parte inferior de la estación se puede voltear para descansar de manera segura en el borde de una mesa.

## LIMPIEZA

### a) El dispositivo

Desenchúfala antes de cada limpieza y deja que se enfríe en primer lugar.

- **Cafetera:** Cafetera: Limpia el exterior del aparato con una esponja húmeda cuando lo consideres necesario. Qué hacer No utilices disolventes ni detergentes abrasivos para limpiar la cafetera.
- **Depósito de agua:** Enjuaga el interior del depósito con regularidad. Cuando aparezca una fina capa blanca en el depósito, descalcifica el dispositivo (consulta la sección sobre descalcificación).
- **Bandeja recoge gotas:** Limpia la bandeja recoge gotas y su rejilla con agua y un detergente suave. Enjuaga y seca.
- **Portafiltro, filtros:** Con un paño húmedo, limpia el portafiltro con regularidad para eliminar los posibles residuos de café que hayan podido adherirse a la superficie. Con el fin de prolongar la vida útil del sello hermético del cabezal de preparación, no vuelvas a colocar el soporte del filtro si no se va a utilizar la cafetera durante periodos prolongados. Para eliminar cualquier depósito que pudiera bloquear el flujo del filtro de 1 o 2 tazas, puedes utilizar una aguja. Los filtros son aptos para el lavavajillas.
- **Varilla de vapor:** para evitar que la leche se seque en el interior de la boquilla, límpiala después de cada uso. Para ello, sigue los pasos para preparar espuma de leche, sustituyendo la leche por agua. Utiliza un paño para limpiar el exterior del molinillo.

### Resumen de piezas y método de limpieza:

	X	X	OK	X	X
	OK	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	X	OK	X	OK
	X	OK	OK	X	X
	OK	OK	OK	OK	X
	X	X	OK	OK	X
	OK	OK	X	X	X

### b) El molinillo de café

Limpiar regularmente el molinillo y la salida del molinillo es importante para garantizar la vida útil de la cafetera.

**IMPORTANTE:** Al limpiar el molinillo, asegúrate de que no quedan granos en la tolva. Para eliminar los últimos granos del molinillo, presiona el botón "Iniciar/parar molido" (19), espera a que salga todo el café molido y vuelve a pulsar el botón.

**ADVERTENCIA:** Desenchufa la máquina antes de limpiar el molinillo (4)

1. Gira el compartimento de granos hacia la izquierda para extraerlo. Para ello, alinea la siguiente flecha marcada en la tolva de granos con el índice naranja de la máquina (12).
2. Gira la rueda de molido interna hacia la izquierda y extráela (41). Utiliza el cepillo de limpieza para limpiar la rueda de molido y eliminar el café molido de los engranajes (43). Ten en cuenta que la rueda de molido no puede lavarse directamente con agua (solo con el cepillo).
3. Utiliza el cepillo de limpieza para limpiar el compartimento de molido y eliminar el café molido del conducto (44).
4. No vuelvas a colocar la rueda de molido en este momento. Coloca la tolva de granos vacía (46).

5. Enchufa la máquina, pulsa el botón de encendido y el botón "Iniciar/parar molido" (19), y deja el molinillo en marcha para eliminar los restos de café molido que haya en el compartimento (si no se elimina por completo el café del interior, repite los pasos 3 y 4).
6. Apaga y desenchufa la máquina.
7. Gira la tolva de granos hacia la izquierda para extraerla (4).
8. Vuelve a colocar la rueda de molido en su sitio (45).
9. Vuelve a colocar la tolva de granos en la máquina (46).

Has finalizado el proceso de limpieza.

## c) El cabezal de preparación

### Limpieza diaria

Después de extraer café, limpia el cabezal de preparación con un lavado rápido. Retira el portafiltro, deja el dial en el modo de recetas y pulsa el botón "Iniciar/parar preparación" (8). Vuelve a pulsarlo después de unos segundos para detener la máquina.

También puedes limpiar el cabezal de preparación con un cepillo después de cada extracción.

### Limpieza regular:

Limpia el cabezal de preparación regularmente de la siguiente forma:

1. Introduce un filtro para dos tazas en el portafiltro (9).
2. Coloca el tamizador en el filtro para tapar los orificios del filtro (47).
3. Introduce el portafiltro en el cabezal de preparación (25).
4. Selecciona Espresso y pulsa el botón "Iniciar/parar preparación" (8) para iniciar el proceso de limpieza (unos 30 segundos); el agua de la limpieza va directamente a la bandeja recogegotas.
5. El proceso de limpieza se detiene automáticamente. Retira el portafiltro y el tamizador. Vacía el portafiltro si queda algo de agua caliente.
6. Vacía la bandeja recogegotas cuando esté llena (48).
7. La luz del indicador INICIAR/PARAR PREPARACIÓN se vuelve naranja fija. Vuelve a pulsar este botón para volver al modo normal (8).

## d) El circuito hidráulico

Limpia el circuito de café y de vapor de agua una vez cada 3 meses:

1. Retira y vacía la bandeja recogegotas (48), y vuelve a colocarla en la máquina.
2. Introduce un filtro para dos tazas en el portafiltro (9).
3. Coloca el tamizador en el filtro para tapar los orificios del filtro.
4. Coloca una pastilla de limpieza KRUPS\* en el tamizador (50).
5. Introduce el portafiltro en el cabezal de preparación (25).
6. Selecciona CALC en el DIAL DE RECETAS (51).
7. Pulsa el botón INICIAR/PARAR PREPARACIÓN (8) y manténlo pulsado 3 segundos para iniciar el proceso de limpieza. El agua utilizada para la limpieza va directamente a la bandeja recogegotas. Dura unos 3 minutos.
8. Retira el portafiltro. Comprueba si se ha disuelto por completo la tableta. Si no es así, repite los puntos 5, 6 y 7.

**Nota:** \*La tableta de limpieza KRUPS XS3000 se puede comprar en el sitio web oficial de Krups o a través de otros distribuidores.

3. Coloca el descalcificador KRUPS\* en el depósito de agua (56) añade 500ml / 17.5 de agua. Coloca un recipiente (1L / 34 oz) en la bandeja recogegotas debajo de la salida de café, la salida de agua caliente y la varilla de vapor (6).
4. Coloca el dial de RECETAS Y LIMPIEZA en CALC.
5. Pulsa el botón INICIAR/PARAR PREPARACIÓN para iniciar el proceso de descalcificación (8).
6. Saldrá agua durante 2:30 minutos por cada punto de salida: el cabezal de preparación, la salida de agua caliente y la salida de vapor. Este ciclo se repite automáticamente una vez más.
7. El indicador del botón INICIAR/PARAR PREPARACIÓN está parpadeando en blanco. Ha terminado la descalcificación y se va a iniciar la limpieza.
8. Vacía el contenedor (57). Retira el depósito de agua, elimina cualquier residuo de la solución descalcificadora que haya podido quedar (54), enjuágalo con agua y llénalo de agua fresca (1L/34 oz). Vuelve a colocar el depósito de agua y el contenedor en la máquina.
9. Pulsa el botón INICIAR/PARAR PREPARACIÓN. El indicador parpadeará en color naranja (8).
10. Saldrá agua durante 30 segundos por cada punto de salida: el cabezal de preparación, la salida de agua caliente y la salida de vapor. Este ciclo se repite automáticamente una vez más.
11. Una vez terminado el proceso de limpieza, la luz del botón INICIAR/PARAR PREPARACIÓN se volverá de color blanco fijo.
12. Vacía el contenedor (57), retira el depósito de agua, llénalo con agua fresca y vuelve a colocarlo en la máquina. Cuando sea necesario, vuelve a colocar el filtro de agua.
13. Coloca el dial RECETAS Y LIMPIEZA en cualquiera de los modos.

La máquina está lista para su uso.

Para salir del "modo de descalcificación", pulsa el botón de encendido (9). Esta acción no elimina la alerta de descalcificación.

**Nota:** \* El descalcificador KRUPS se puede comprar en el sitio web oficial de Krups o a través de otros distribuidores.

## GARANTÍA

Este aparato tiene 2 años de garantía del fabricante. Este aparato ha sido diseñado únicamente para uso doméstico. En caso de uso comercial, uso inadecuado o incumplimiento de las instrucciones, el fabricante declina toda responsabilidad y no se aplicará la garantía.

Para cualquier problema posventa o para obtener piezas de recambio, diríjase a un centro de servicio autorizado.

Ninguna reparación de la cafetera será cubierta por la garantía en caso de:

- No se ha realizado ninguna descalcificación.
- Acumulación de cal.
- Los accesorios se limpian en el lavavajillas (El lavavajillas sólo es seguro para la rejilla de la bandeja de goteo, la boquilla de vapor tubo, tazas de filtro).

## DESCALCIFICADO DE LA CAFETERA

Cuando la luz roja del indicador CALC se encienda, es necesario descalcificar la máquina. Puedes empezar la descalcificación en cualquier momento. Asegúrate de que el portafiltro no esté insertado en la máquina.

1. Retira y vacía la bandeja recogegotas (48), y vuelve a colocarla en la máquina.
2. Vacía el depósito de agua (54). Retira el filtro si está colocado (puedes volver a introducirlo al final del proceso de descalcificación) (55).

## EXPLICACIÓN DE LOS INDICADORES LUMINOSOS

LUCES	EXPLICACIÓN DE LOS INDICADORES LUMINOSOS	FUNCIONAMIENTO
Todos los indicadores parpadean una vez	Encendido del aparato	Sin acción
El indicador Iniciar/parar molido es de color naranja fijo.	No se ha colocado el compartimento de granos	Coloca el compartimento de granos en su sitio.
El indicador Iniciar/parar molido parpadea en blanco lentamente. El resto de luces permanece sin cambios	El proceso de molido está en curso	
Parpadea el indicador de falta de agua	Es necesario añadir agua	Añade agua al depósito de agua
	El depósito de agua no está colocado	Coloca el depósito de agua
El indicador 1 TAZA está encendido	Se ha elegido una taza	Para cambiar, pulsa el botón <b>(18)</b>
El indicador 2 TAZA está encendido	Se han elegido dos tazas	Para cambiar, pulsa el botón <b>(18)</b>
El indicador de preinfusión 5 seg (2 seg u 8 seg) está encendido	Actualmente, se han seleccionado 5 segundos (2 segundos u 8 segundos)	Para cambiar, pulsa el botón <b>(26)</b>
Hay 2 líneas de TEMPERATURA encendidas	Actualmente, se ha seleccionado la temperatura media. 1 línea = temperatura más baja 2 líneas = temperatura media 3 líneas = temperatura más alta	Para cambiar, pulsa el botón <b>(27)</b>
El indicador de TEMPERATURA está apagado	Se ha elegido la función AGUA CALIENTE, VAPOR o CALC.	Para cambiar, elige una receta de café con el dial de recetas y limpieza
El indicador de 1 TAZA (o 2 TAZAS) está apagado	Se ha elegido la función AGUA CALIENTE, VAPOR o CALC.	Para cambiar, elige una receta de café con el dial de recetas y limpieza
El indicador de preinfusión está apagado	Se ha elegido la función AGUA CALIENTE, VAPOR o CALC.	Para cambiar, elige una receta de café con el dial de recetas y limpieza

LUCES	EXPLICACIÓN DE LOS INDICADORES LUMINOSOS	FUNCIONAMIENTO
El indicador Iniciar/parar preparación parpadea en blanco lentamente.	La máquina se está precalentando para preparar café, vapor o agua caliente	Espera hasta que el indicador se vuelva de color blanco fijo.
	La máquina se está enfriando después de haber utilizado la función de vapor o agua caliente	
El indicador CALC está ENCENDIDO en rojo	Es necesario descalcificar la máquina	Inicia el proceso de descalcificación

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La máquina no muele el café.	No se ha colocado el compartimento de granos.	Coloca el compartimento de granos en su sitio <b>(12)</b> .
	Faltan los granos de café o no hay suficientes en la tolva de granos.	Añade granos <b>(14)</b> .
	Los granos o el café molido se han quedado atascados en el molinillo.	Retira los granos y limpia el molinillo <b>(43)</b> .
Utiliza un tipo de grano diferente.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Es recomendable añadir únicamente la cantidad de granos necesaria a la tolva de granos.</li> <li>- Para vaciar el compartimento, retira o muele los granos restantes que queden en la tolva hasta que esté completamente vacía.</li> <li>- Añade granos de café de otro tipo</li> <li>- Reajusta la cantidad de café molido si fuera necesario <b>(15)</b></li> </ul>
Después de moler, la cantidad de café en el filtro no ofrece la dosis deseada.	Es necesario ajustar la cantidad de café molido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ajusta la cantidad de café con el dial (más o menos) <b>(15)</b>.</li> <li>- Ajusta la finura de molido con los ajustes de la tolva (más fino o más grueso) <b>(13)</b>.</li> <li>- Si estás utilizando el filtro de 1 taza, asegúrate de que el indicador de 1 taza esté encendido <b>(18)</b>.</li> </ul>

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
No es posible colocar el portafiltro en el cabezal de preparación.	No se ha prensado el café molido correctamente o la cantidad es excesiva.	Consulta la sección Prensado en el manual del usuario. Añade menos café molido al filtro.
La máquina no prepara espresso o sale muy poco café espresso.	No hay agua en el depósito, (parpadea el indicador de agua).	Llena el depósito <b>(2)</b> .
	El agua del depósito se estaba agotando durante la preparación.	Llena el depósito. Se reanuda la receta seleccionada <b>(2)</b> .
	El depósito de agua no está bien colocado y las válvulas de la parte inferior no están abiertas.	Presiona ligeramente el depósito hacia abajo para abrir las válvulas de la parte inferior.
	El molido del café es demasiado fino.	Ajusta el nivel de molido para que sea más grueso <b>(13)</b> .
	Se muele demasiado café.	Reduce la cantidad de café molido <b>(15)</b> .
	El café molido se prensa con demasiada fuerza	Reduce la fuerza del prensado
	Hay cal en el circuito de agua.	Descalcifica la máquina siguiendo las instrucciones del manual del usuario.
El café espresso sale por los bordes del portafiltro en lugar de por los orificios.	No se ha colocado correctamente el portafiltro.	Coloca el portafiltro correctamente <b>(25)</b> .
	La junta de la boquilla de café ha perdido flexibilidad o está sucia.	Ponte en contacto con un centro de atención al cliente para sustituirlo.
	Hay un bloqueo en el filtro de café.	- Enjuaga el filtro bajo el grifo. - Ajusta el nivel de molido para que sea más grueso <b>(13)</b> .
La crema de café espresso es demasiado fina, pálida y sale muy rápido por la boquilla.	La configuración de la máquina no es la adecuada.	Consulta las instrucciones de la sección "Ajuste de los resultados de tu espresso" en el manual de usuario.
La crema de café espresso es demasiado oscura y grumosa y sale muy despacio por la boquilla.	La configuración de la máquina no es la adecuada.	Consulta las instrucciones de la sección "Ajuste de los resultados de tu espresso" en el manual de usuario.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Mi café no está lo suficientemente caliente.	La máquina no se calienta lo suficiente.	Consulta las instrucciones de la sección "Ajuste de los resultados de tu espresso" en el manual de usuario.
	La temperatura de preparación del café es baja.	Consulta las instrucciones de la sección "Ajuste de los resultados de tu espresso" en el manual de usuario.
Hay agua en la bandeja recogegotas.	Este agua proviene de los circuitos internos de la máquina y es consecuencia normal de su funcionamiento.	Vacía y limpia la bandeja recogegotas regularmente <b>(48)</b> .
Después de preparar un café, no puedo preparar otro inmediatamente.	La máquina necesita unos 30 segundos entre tazas para garantizar que el café tenga la temperatura adecuada.	Puedes usar el molinillo durante la espera.
El manómetro no se mueve.	La presión de elaboración del café es demasiado baja.	Para aumentar la presión, (1) Muele más fino <b>(13)</b> (2) Aumenta la cantidad de café molido (3) Prensa más fuerte.
No encuentro la estación de prensado.	La estación de prensado (incluye un paño de la marca KRUPS) solo está disponible en el modelo Precision+ (XP804T).	
No puedo seleccionar "1 TAZA o 2 TAZAS", "Tiempo de preinfusión" o "Temperatura".	Se ha elegido la función agua caliente, vapor o CALC.	Selecciona una receta de café (Espresso, Lungo, Americano). No es posible cambiar la temperatura de estas funciones <b>(52)</b> .

Si no es posible determinar la causa de la avería, consulte a un centro de servicio autorizado. Nunca ¡desmonte el aparato! (si se desmonta el aparato, se anulará la garantía)

## FIN DE VIDA DE PRODUCTOS ELÉCTRICOS O ELECTRÓNICOS



- Fin de vida de productos eléctricos o electrónicos
- ① Su producto contiene una serie de materiales que pueden reutilizarse reciclarse
- ➔ Llévelo a un punto de recogida o a un centro de servicio autorizado para que pueda ser tratado adecuadamente

## KUVAUS

- A** Yleiskuvaus
- A1** Vesisäiliö
  - A2** Kahvipapusaaliö
  - A3** Kahvimyllyn suutin
  - A4** Kahvinsuodatusyksikkö
  - A5** Höyryputki
  - A6** Kuumavesisuutin
  - A7** Tippa-astian ritalä
  - A8** Tippa-astia
  - A9** Kupinlämmitin
  - A10** Tarvikkeiden säilytys
- B** Käyttöliittymä
- B1** Virtapainike
  - B2** Jauhatustason valitsin
  - B3** Kahvijauheen määrän säädin
  - B4** 1 tai 2 kupin painike
  - B5** Jauhamisen käynnistys-/pysäytyspainike
  - B6** Resepti- ja puhdistusvalitsin: Espresso / Lungo / Americano / Kuuma vesi / Höyry / Kalkinpoisto
  - B7** Esihaudutusaikapainike
  - B8** Lämpötilapainike
- B9** Valmistuksen käynnistys-/pysäytyspainike
- B10** Painemittari
- B11** Veden puutteen merkkivalo
- B12** Kalkinpoiston merkkivalo
- C** Tarvikkeet
- C1** Suodatinkahva
  - C2** Tampperi
  - C3** Pienen kupin kannatin
  - C4** Vesisuodattimen asennustarvike
  - C5** Vesisuodatin
  - C6** Maitokannu
  - C7** 2 kupin yksiseinäinen suodatin
  - C8** 1 kupin yksiseinäinen suodatin
  - C9** 2 kupin kaksiseinäinen suodatin
  - C10** 1 kupin kaksiseinäinen suodatin
  - C11** Puhdistustikku
  - C12** Puhdistusharja
  - C13** Siivilä
  - C14** Annostelusuppilo
  - C15** Tamppaus- ja tyhjennyslaatikon alusta
  - C16** Puhdistusliina

## TEKNISET TIEDOT

- Pumppu: 15 bar
- Teho: 1380-1550W
- Jännite 220-240V
- Turvalaitteet ylikuumenemista vastaan
- Mitat: 428 x 312 x 414 mm



### TÄRKEÄÄ!

Tämä laite on suunniteltu toimimaan 220-240 V:n vaihtovirralla. vain verkkovirtaan. Tämä laite on suunniteltu AINOASTAAN KOTIMAISEEN KÄYTTÖÖN.

## KEITTIMEN ASETUSTEN MÄÄRITTÄMINEN



**TÄRKEÄÄ!** Älä aseta lämmityselementtejä laitteen päälle.



**TÄRKEÄÄ!** Turvallisuusohjeet ovat osa laitetta. Lue ne huolellisesti ennen kuin käytät uutta laitetta.

## Kaikki keittimet on testattu. Laitteessa saattaa olla kahvijäämiä ja vesipisaroita.

Huuhtele ja lämmitä laitteen sisäiset putket seuraavien ohjeiden mukaisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa tai kun laitetta ei ole käytetty pitkään aikaan.

1. Varmista, että kaikki tarvikkeet on toimitettu ja ettei niissä ole puutteita tai vaurioita.
2. Irrota vesisäiliön alla oleva oranssi tulppa **(58)**.
3. Aseta vesisäiliöön vesisuodatin käyttämällä vesisuodattimen asennustarviketta **(55)**.
4. Täytä vesisäiliö puhtaalla vedellä niin, että veden taso ei ylitä MAX-merkkintää **(2)**.
5. Liitä laite pistorasiaan **(4)**. Paina POWER-painiketta **(5)**.
6. Aseta vähintään 500ml/17.5 n astia kuumavesisuuttimen alle **(6)**.
7. Puhdista kuumen veden hydraulikkapiiri valitsemalla HOT WATER **(7)** ja painamalla START/STOP BREW **(8)** painiketta. Tulo pysähtyy automaattisesti.
8. Aseta yksi suodatin suodatinkahvaan **(9)** (kahvijauhetta ei lisätä vielä) ja lukitse suodatinkahva tiukasti kahvinsuodatusyksikön alle kiertämällä vastapäivään. **(25)**.
9. Aseta astia suodatinkahvan alle. **(6)**.
10. Puhdista kahvin hydraulikkapiiri valitsemalla LUNGO **(10)** ja painamalla START/STOP BREW **(8)** -painiketta. Suodatinkahvasta tulee kuumaa vettä. Tulo pysähtyy automaattisesti.
11. Aseta astia höyryputken alle. **(6)**.
12. Valitse STEAM **(11)** ja odoa, että laite lämpenee (merkkivalo palaa tasaisen valkoisena). Paina START/STOP BREW **(8)** -painiketta ja huuhtele höyrypiiri päästämällä höyryä muutaman sekunnin ajan. Pysäytä höyryn tulo painamalla painiketta uudelleen. Laite on valmis käytettäväksi.

**Huom.** Älä vie kehon osia lähelle suodatinkahvaa tai höyryputkea, jotta vältät palovammat käytön aikana.

## KAHVIN VALMISTAMINEN

### a) Jauhaminen

Tässä tuotteessa on toiminto kahvipapujen jauhamiseen. Varmista ennen tämän toiminnon käyttöä, että mylly on asennettu oikein keittimeen:

- Kohdistu kahvipapusaaliöön merkitty nuoli keittimen oranssin merkin kanssa **(12)**.
- Kiinnitä sitten kahvipapusaaliö keittimeen kääntämällä sitä myötäpäivään **(13)**.

1. Laita kahvipapuja kahvipapusaaliöön **(14)**. Papuja kannattaa jauhaa vain välittömään käyttöön riittävä määrä, jotta kahvi on aina tuoretta.
2. Käytä ensimmäiseen jauhatukseen asetusta 10 **(13)**. Jos tulos on liian hieno tai liian karkea, säädä tasoa oman makusi ja kahvipapujen tyyppin mukaan. Tee se kohdistamalla kahvipapusaaliöön merkitty jauhatusasetus keittimen oranssin merkin kanssa.
3. Säädä kahvijauheen määrää kääntämällä COFFEE QUANTITY **(15)** valitsinta. Käännä ensimmäisessä jauhatuksessa valitsin keskimäiseen asetukseen. Jos määrä on liian suuri tai liian pieni, säädä määrää oman makusi ja kahvipapujen tyyppin mukaan. Tee se kääntämällä valitsinta vastapäivään, jos haluat vähemmän kahvijauhetta, tai myötäpäivään, jos haluat enemmän kahvijauhetta.

**Huom.** On tavallista, että parhaat asetukset löytyvät vasta muutaman kokeilukerran jälkeen. Kannattaa aloittaa suositelluilla asetuksilla ja muuttaa niitä tarpeen mukaan Espresso-tuloksen säätäminen -kohdan ehdotusten mukaisesti.

4. Valitse suodatin ja aseta se suodatinkahvaan **(16)**.
  - Suosittelemme käyttämään yksiseinäisiä suodattimia tuoreita kokonaisia kahvipapuja käytettäessä
  - Kaksiseinäisiä suodattimia käytetään hyvän creman aikaansaamiseksi käytettäessä valmista kahvijauhetta (esimerkiksi kofeiinitonta kahvijauhetta).
5. Suosittelemme asettamaan suppilon suodatinkahvaan kahvijauheen tippumisen estämiseksi. Voit myös jauhaa ja tampata ilman suppiloa. **(16)**.

- Poista suppilo ja aseta suodatinkahva kahvinsuodatusyksikköön (20).
- Valitse 1 kuppi tai 2 kuppia painamalla CUPS-painiketta valitsemasi suodattimen mukaan (18).

**Huom.** Jos 1 tai 2 kupin valintapainikkeen yläpuolella olevat valot eivät pala, resepti- ja puhdistusvalitsin on kohdassa Hot Water, Steam tai Calc. Käännä se kohtaan Espresso, Lungo tai Americano (10).

- Aloita jauhatusta painamalla START/STOP GRIND -painiketta (19) Mylly pysähtyy automaattisesti, kun asetettu jauhatusmäärä on saavutettu. Voit myös keskeyttää jauhatuksen painamalla START/STOP GRIND -painiketta.

**Huom.** Älä jätä suodatinta kahvimyllyn kahviaukon alle, kun sitä ei käytetä.

## b) Tamppaaminen

- Poista jauhatuksen jälkeen suodatinkahva kannattimesta.
- Aseta tyyny (suodatinkahvan alla) pöydän reunalle, jotta saat siitä tukea. (24).
- Tiivistä kahvijauhe huolellisesti tampperin avulla. Jauheen on oltava tasaista ja tiiviisti tampattua, jotta vältetään heikkolaatuinen uutto. Tasoita jauhe katsomalla tamppausalustan vaakaviivaa. Sen on oltava samansuuntainen suodatinkahvan yläreunan kanssa (24).

## c) Kahvin valmistaminen

- Aseta tampattua kahvijauhetta sisältävä suodatinkahva kahvinsuodatusyksikköön ja lukitse se tiukasti (25).
  - Valitse esihaudutusajaksi 2, 5 tai sekuntia (26).
- Huom.** Kahvi on sitä maukkaampaa, mitä pidempään sitä esihaudutetaan.
- Valitse kahvin valmistuksen lämpötilaksi matala, keskitaso tai korkea (27).
  - Valitse haluamasi juoma (52).
  - Aseta yksi kuppi tai kaksi kuppia tippa-astian päälle valintasi mukaan (28). Valitse americanoa varten riittävän iso kuppi, johon mahtuvat molemmat kahvisuuttimet ja kuumavesisuutin.
  - Kun START/STOP BREW -painikkeen merkivalo palaa tasaisen valkoisena, aloita valmistus painamalla START/STOP BREW -painiketta (8). Kahvin tulo pysähtyy automaattisesti. Voit myös keskeyttää sen painamalla START/STOP BREW -painiketta.
  - Muista poistaa kahvinporot uuttamisen jälkeen. (31).
- Huom.** Jos haluat valmistaa toisen annoksen kahvia heti, odota 30 sekuntia, että laite lämpenee.

## ESPRESSOTULOKSEN SÄÄTÄMINEN

### a) Uuttaminen

	SOPIVA UUTTO	VAJAA UUTTO	YLIUUTTO
Painemittari			
Tulos			



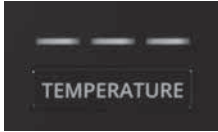
	SOPIVA UUTTO	VAJAA UUTTO	YLIUUTTO
Tulos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Virtaa hitaasti kuin lämmin hunaja</li> <li>Crema on kullanuskeaa ja hienojakoinen</li> <li>Espresso on tummanruskeaa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Virtaus alkaa 1–3 sekunnin kuluttua</li> <li>Virtaa nopeasti kuin vesi</li> <li>Crema on ohut ja haalea</li> <li>Espresso on vaaleanruskeaa</li> <li>Maistuu laihalta ja vetiseltä</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Virtaus alkaa yli 8 sekunnin kuluttua</li> <li>Virtaa tipoitain tai ei lainkaan</li> <li>Crema on tumma ja epätasainen</li> <li>Espresso on hyvin tummanruskeaa</li> <li>Maistuu kitkerältä ja palaneelta</li> </ul>
Ratkaisu	/	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jauha kahvi hienommaksi.</li> <li>Tamppaa voimakkaammin 15 kilon paineella.</li> <li>Lisää enemmän kahvia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jauha karkeammaksi.</li> <li>Tamppaa 15 kilon paineella. Tampperin metalliosan yläreunan on oltava suodatinkorin yläreunan tasolla tamppauksen JÄLKEEN.</li> <li>Vähennä kahvin määrää:</li> </ul>

**Huom.** Eri kahvipapulajit voivat käyttäytyä eri tavoin jauhatuksen aikana, joten määrän asettaminen alussa voi vaatia erityistä huolellisuutta.

**VINKKEJÄ:** Kun jauhatuskärkeutta vaihdetaan, suosittelemme huuhtelemaan jauhatuksen, jotta edellisten ja uusien asetusten karkeudet eivät sekoitu. Poista vanha jauhettu kahvi painamalla Start/Stop Grind (19), painiketta, anna jauhetun kahvin tulla ulos 2 sekunnin ajan ja pysäytä jauhatusta painamalla painiketta uudelleen.

### b) Maku

**Huom.** Kahvipapulajit ja paahtovärit vaativat omat lämpötila-asetuksensa, jotta saadaan paras uutto. Esimerkiksi Robusta-kahvipavuille sopii matalampi lämpötila kuin Arabica-pavuille. Sama koskee tummapaahtoisempia papuja tai vastapaahdettuja papuja verrattuna papuihin, joista kaasu poistuu ajan mittaan.

Lämpötilataso	MATALA	KESKITASO	KORKEA
Vastaava valo			
Kahvipapujen paahtoväli	TUMMA	TUMMA tai KESKIPAAHTO	KESKI- tai VAALEA PAAHTO
Vaikutus makuun	Tehostaa happamuutta	Tasapainoinen	Tehostaa kitkeryyttä

Kahvi on sitä maukkaampaa, mitä pidempään sitä esihaudutetaan.

## c) Lämpötila on matala

Jotta ensimmäinen kahvi on varmasti riittävän kuuma, suosittelemme huuhtelua ennen kahvin valmistamista. Aseta suodatinkahvaan suodatin, mutta älä lisää siihen kahvijauhetta (25). Aseta suodatinkahva kahvinsuodatusyksikön alle ja paina START/STOP BREW -painiketta (8). Kahvisuuttimista tulee hiukan kuumaa vettä. Pysäytä valumisen painamalla painiketta uudelleen muutaman sekunnin kuluttua. Tämä auttaa lämmittämään sisäisen piirin ja suodatinkahvan ennen kahvin uuttamista. Voit myös lämmittää kupin käyttämällä HOT WATER -toimintoa ennen kahvin uuttamista.

## JUOMAN MÄÄRÄN OHJELMOINTI

### a) Juoman määrän muuttaminen

Voit säätää kahvin määräksi 1 kupillisen tai 2 kupillista.

1. Valmistele laite valmistamaan 1 tai 2 kupillista haluamaasi juomaa (kahvijauheella täytetty 1 tai 2 kupin suodatin on asetettu suodatinkahvaan).
2. Valitse ohjelmoitava juoma kääntämällä (10), reseptivalitsinta ja pidä sitten Start/Stop brew -painiketta painettuna 3 sekunnin ajan (8). 3 sekunnin kuluttua ilmaisin vilkkuu valkoisena ja voit vapauttaa painikkeen. Kahvin tulo alkaa.
3. Kun olet saanut haluamasi määrän, paina START/STOP BREW -painiketta (8), jotta uusi kahvin määrä tallentuu.

Resepti	Oletustilavuus	Ohjelmoitava äänenvoimakkuus
Espresso	≈ 30 ml	Alkaen ≈ 20 ml:sta ≈ 60 ml:aan.
Espresso x 2	≈ 60 ml	Alkaen ≈ 40 ml:sta ≈ 120 ml:aan.
Lungo	≈ 70 ml	Alkaen ≈ 60 ml:sta ≈ 100 ml:aan.
Lungo x 2	≈ 140 ml	Alkaen ≈ 120 ml:sta ≈ 200 ml:aan.
Americano*	≈ 120 ml (Espresso: ≈ 60 ml + kuuma vesi: ≈ 60 ml)	Alkaen ≈ 20 ml:sta ≈ 60 ml:aan Alkaen ≈ 20 ml:sta ≈ 150 ml:aan
Americano* x 2	≈ 240 ml (Espresso: ≈ 120 ml + kuuma vesi: ≈ 120 ml)	Alkaen ≈ 40 ml:sta ≈ 120 ml:aan Alkaen ≈ 40 ml:sta ≈ 300 ml:aan
Kuumaa vettä	≈ 250 ml	Alkaen ≈ 20 ml:sta ≈ 300 ml:aan.

**Huom.** Americanossa on 1 espresso ja kuumaa vettä. Voit valmistaa vain 1 kupillisen americanoa kerralla. Et voi valmistaa 2 kupillista kerralla, koska kuumavesisuuttimia on vain 1.

Voit kuitenkin valmistaa kahden annoksen americanon, jos valitset 2 CUPS -vaihtoehdon ja käytät vain yhtä isoa kuppia.

### b) Oletusasetusten palauttaminen

1. Pidä Power-painiketta (5) + ja Temperature-painiketta (27). painettuna. Kaikki valot vilkkuvat kaksi kertaa. Laite on palautettu tehdasasetuksiin.

## VEDEN KUUMENTAMINEN

1. Valitse resepti- ja puhdistusvalitsimella HOT WATER (7).
2. Aseta tippa-astian päälle kuppi kuumavesisuuttimen alle.
3. Kun START/STOP BREW -painikkeen merkivalo (8) palaa tasaisen valkoisena, aloita valmistus painamalla START/STOP BREW -painiketta. Kahvin tulo pysähtyy automaattisesti. Voit myös keskeyttää sen painamalla START/STOP BREW -painiketta.

## MAITOUJOMIEN VALMISTAMINEN

### a) Maidon vaahdotus

1. Lisää vaahdotettava määrä maitoa (32), maitokannuun ja ota huomioon, että maidon määrä kaksin- tai kolminkertaistuu. 120ml/4.2 on sopiva määrä alkuun. Parhaat vaahdotustulokset saadaan käyttämällä jääkaappilymää (3-5 °C) täysmaitoa (3-5°C/37,4 - 41 °F).
2. Valitse resepti- ja puhdistusvalitsimella STEAM (11): Merkkivalon vilkkuminen ilmaisee, että laite lämpenee. Kun valo palaa tasaisena, upota höyryputki maitokannuun (34).
3. Aloita höyrytys painamalla START/STOP BREW -painiketta (8).
4. Siirrä muutaman sekunnin kuluttua kannua alas niin, että putken kärki on juuri ja juuri maidon pinnalla (35). Varo nostamasta putkea kokonaan maidosta. Vaahdon muodostuminen alkaa. Kun maitovaahtoa on tarpeeksi, upota höyryputki uudelleen maitoon muutamaksi sekunniksi, jotta maito lämpenee (36).
5. Lopeta vaahdotus painamalla START/STOP BREW -painiketta uudelleen (8).
6. Poista maitokannu keittimestä.

#### VINKKEJÄ:

- Voit suorittaa nopean huuhtelun ennen vaahdotusta niin, että aktivoit höyryn muutaman sekunnin ajaksi, jotta edellisellä käyttökerralla tiivistynyt vesi poistuu. Suuntaa höyrysuutin kohti tippa-astiaa ennen kuin teet niin.
- Käytä aina tuoretta kylmää maitoa.
- Saat parhaat tulokset käyttämällä täysmaitoa.
- Vaahdotuksen tulos riippuu käytetyistä maito- tai kasvipohjaisista juomista.
- Kun olet vaahdotannut maidon, poista tarpeettomat kuplat pyörittämällä kannua kevyesti ja napauttamalla kannun pohjaa tasaiseen pintaan.

### b) Höyryputken puhdistaminen

Muista puhdistaa putki jokaisen vaahdotuksen jälkeen.

1. Pyyhi maitojäämät putken ulkopuolelta kostealla liinalla (37).  
Varoitus: Älä kosketa höyryputkea suoraan heti vaahdotuksen jälkeen, koska se voi olla kuuma.
2. Rpuhdistu putken sisäpuoli päästämällä höyryä muutaman sekunnin ajan (varmistu, että putki on suunnattu kohti tippa-astiaa) (38).
3. Odota, kunnes höyryputki on jäähtynyt. Poistamalla tukokset reiästä puhdistuskulla varmistat, että putki säilyy hyvässä kunnossa pitkään.

**Huom.** Kahvinvalmistuksen, kuuman veden ja höyryn toiminnot eivät voi toimia samanaikaisesti. Vain yksi toiminto voi toimia kerrallaan.

Jos valitset kahvireseptin heti höyrytoiminnon käytön jälkeen, kone alkaa jäähtyä. automaattisesti varmistaakseen, että seuraava kahviresepti ei pala. Kuulet ajoittaisen pumppuäänen, valo vilkkuu ja tippalokeroon menee hieman vettä. Kun merkivalo palaa kiinteästi valkoiseksi, voit painaa START/STOP BREW -painiketta kahvin uuttamiseksi. Tämän automaattisen toiminnon aikana koneen jauhustoiminnot ovat edelleen käytettävissä.

## TAMPPAUS- JA TYHJENNYSLAATIKON ALUSTA

Jos sinulla on Precision + -versio, sinun pitäisi löytää tamppaus- ja koputuslaatikkoasema.

1. Tämä asema auttaa sinua saamaan vakaan tamppauksen (59).
2. Tämän aseman avulla voit helposti heittää kahvikakun ulos (31).

**Huomautus:** aseman alaosa voidaan kääntää ympäri, jotta tukevasti pöydän reunalle.


## PUHDISTAMINEN

### a) Laite

Irrota laite pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen kuin puhdistat sen.

- **Keitin:** Puhdista laitteen ulkopuoli kostealla sienellä tarpeen mukaan. Älä käytä liuottimia tai hankaavia pesuaineita keittimen puhdistamiseen.
- **Vesisäiliö:** Huuhtelee säiliö sisäpuolelta säännöllisesti. Kun säiliöön ilmestyy ohut valkoinen kerros, suorita kalkinpoisto (katso lisätietoja kalkinpoistoa käsittelevästä osiosta).
- **Tippa-astia:** Puhdista tippa-astia ja sen ritilä vedellä ja pienellä määrällä mietoa puhdistusainetta. Huuhtelee ja kuivaa.
- **Suodatinkahva, suodattimet:** Puhdista suodatinkahva säännöllisesti kostealla liinalla, jotta mahdolliset kahvijäämät saadaan poistettua. Älä aseta suodatinkahvaa takaisin keittimeen, jos laitetta ei ole tarkoitus käyttää lähiaikoina. Näin pidennät kahvinsuodatusyksikön vesitiiviin tiivisten käyttöikä. Voit poistaa yhden ja kahden kupin suodattimista saostumat neulan avulla. Suodattimet kestävät konepesun.
- **Höyryputki:** Puhdista suutin jokaisen käyttökerran jälkeen, jottei maito kuivu suuttimen sisään. Noudata maidon vaahdottamisohjeita, mutta käytä maidon sijaan vettä. Puhdista myllyn ulkopuoli liinalla.

#### Osien ja puhdistustapojen yhteenveto:

					
	X	X	OK	X	X
	OK	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	X	OK	X	OK
	X	OK	OK	X	X
	OK	OK	OK	OK	X
	X	X	OK	OK	X
	OK	OK	X	X	X

### b) Kahvimylly

Voit varmistaa keittimen pitkän käyttöiän puhdistamalla myllyn ja myllyn suuttimen säännöllisesti puhdistusharjalla.

**TÄRKEÄÄ:** Kun puhdistat myllyn, varmista, että kahvipapusaäiliössä ei ole papuja. Poista viimeiset myllyssä olevat pavut painamalla Start/Stop Grind -painiketta (19), odota, että loppu kahvijauheesta tulee ulos ja pysäytä laite painamalla painiketta uudelleen.

**VAROITUS:** Irrota laite pistorasiasta ennen kuin puhdistat myllyn. (4)

1. Irrota kahvipapusaäiliö kiertämällä sitä vastapäivään ja kohdistamalla kahvipapusaäiliöön merkitty nuoli keittimen oranssin merkin kanssa (12).
2. Käännä sisäistä jauhatuslevyä vastapäivään ja poista se (41). Puhdista jauhatuslevy ja poista jauhettu kahvi rattaista käyttämällä puhdistusharjaa (43). Huomaa, että jauhatuslevyä ei voi huuhdella suoraan vedellä (sen voi puhdistaa vain harjalla).
3. Puhdista jauhatuskammio ja jauhetun kahvin kanava käyttämällä puhdistusharjaa (44).
4. Älä asenna jauhatuslevyä tässä vaiheessa, mutta asenna tyhjä kahvipapusaäiliö takaisin (46).
5. Liitä laite pistorasiaan, paina virtapainiketta ja sitten Start/Stop Grind -painiketta (19), ja anna myllyn toimia, jotta jauhetun kahvin jäämät poistuvat jauhatuskammiosta (jos kahvijauhe ei poistu sisältä kokonaan, toista vaiheet 3 ja 4).
6. Sammuuta laite ja irrota se pistorasiasta.
7. Irrota kahvipapusaäiliö kiertämällä vastapäivään (4).
8. Asenna jauhatuslevy kunnolla paikalleen (45).
9. Asenna kahvipapusaäiliö takaisin keittimeen (46).

Puhdistus on valmis.

### c) Kahvinsuodatusyksikkö

#### Päivittäinen puhdistus

Puhdista kahvinsuodatusyksikkö kahvin uuttamisen jälkeen huuhtelemalla: poista suodatinkahva, jätä reseptivalitsin kahvireseptien kohdalle ja paina Start/Stop Brew -painiketta (8). Pysäytä toiminto muutaman sekunnin kuluttua painamalla painiketta uudelleen.

Voit myös puhdistaa kahvinsuodatusyksikön harjalla aina uuttamisen jälkeen.

#### Säännöllinen puhdistus:

Huuhtelee kahvinsuodatusyksikkö säännöllisesti noudattamalla seuraavia ohjeita:

1. Aseta 2 kupin yksiseinäinen suodatin suodatinkahvaan (9).
2. Laita siivilä suodattimeen niin, että suodattimen reiät peittyvät (47).
3. Aseta suodatinkahva kahvinsuodatusyksikköön (25).
4. Valitse Espresso ja käynnistä huuhtelu (noin 30 sekuntia) painamalla Start/Stop Brew -painiketta (8). Huuhteluvesi menee suoraan tippa-astiaan.
5. Huuhtelu pysähtyy automaattisesti. Poista suodatinkahva ja siivilä. Tyhjennä suodatinkahva, jos siihen jää kuumaa vettä.
6. Tyhjennä tippa-astia, kun se on täynnä (48).
7. Kun START/STOP BREW -merkkivalo palaa tasaisen oranssina, palaa normaalitilaan painamalla START/STOP BREW -painiketta (8).

### d) Vesipiiri

Puhdista kahvi-, höyry- ja vesipiiri kolmen kuukauden välein:

1. Poista ja tyhjennä tippa-astia (48), ja aseta se takaisin laitteeseen.
2. Aseta 2 kupin suodatin suodatinkahvaan (9).
3. Laita siivilä suodattimeen niin, että suodattimen reiät peittyvät.
4. Laita yksi KRUPS-puhdistustabletti\* siivilään (50).
5. Aseta suodatinkahva kahvinsuodatusyksikköön (25).
6. Valitse reseptivalitsimella CALC (51).

- Käynnistä puhdistus painamalla START/STOP BREW -painiketta (8) ja pitämällä sitä painettuna 3 sekunnin ajan. Puhdistuksessa käytetty vesi menee suoraan tippa-astiaan. Tämä kestää noin 3 minuuttia.
- Poista suodatinkahva. Tarkista, onko tabletti liuennut kokonaan. Jos ei ole, toista vaiheet 5, 6 ja 7.

**Huom.** \* KRUPS-puhdistustabletteja (XS3000) voi ostaa Krupsin viralliselta verkkosivustolta tai jälleenmyyjiltä.

## KALKINPOISTO

Kun CALC-merkkivalo palaa punaisena, laitteelle on tehtävä kalkinpoisto. Voit käynnistää kalkinpoiston milloin tahansa. Varmista, että suodatinkahvaa ei ole asetettu keittimeen.

- Poista ja tyhjennä tippa-astia (48), ja aseta se takaisin laitteeseen.
- Tyhjennä vesisäiliö (54). Poista suodatin, jos se on asetettu (voit laittaa sen takaisin kalkinpoiston jälkeen) (55).
- Lisää KRUPS-kalkinpoistoaine\* vesisäiliöön (56) ja lisää 500ml / 17.5 vettä. Aseta tippa-astian päälle astia (1L / 34 oz) kahvisuuttimen, kuumavesisuuttimen ja höyryputken alle (6).
- Käännä resepti- ja puhdistusvalitsin kohtaan CALC.
- Aloita kalkinpoisto painamalla START/STOP BREW -painiketta (8).
- Vettä valuu jokaisesta poistoaukosta (kahvinsuodatusyksiköstä 2 min 30 s, kuumavesisuuttimesta 2 min 30 s, höyrysuuttimesta 2 min 30 s). Tämä jakso toistuu automaattisesti vielä kerran.
- START/STOP BREW -painikkeen merkkivalo vilkkuu valkoisena. Kalkinpoisto on nyt valmis. Jatka huuhteluun.
- Tyhjennä astia (57). Poista vesisäiliö, poista mahdolliset kalkinpoistoainejäämät (54), huuhtelee säiliö juoksevan veden alla ja täytä se puhtaalla vedellä (1L/34 oz). Aseta vesisäiliö ja astia takaisin laitteeseen.
- Paina START/STOP BREW -painiketta. Valo vilkkuu oranssina (8).
- Vettä valuu jokaisesta poistoaukosta (kahvinsuodatusyksiköstä 30 s, kuumavesisuuttimesta 30 s, höyrysuuttimesta 30 s). Tämä jakso toistuu automaattisesti vielä kerran.
- Kun huuhtelu on valmis, START/STOP BREW -painikkeen ja Power-painikkeen valot palavat tasaisen valkoisena.
- Tyhjennä astia (57), poista vesisäiliö, täytä se puhtaalla vedellä ja aseta takaisin keittimeen. Aseta vesisuodatin takaisin, jos tarpeen.
- TKäännä resepti- ja puhdistusvalitsin jonkin juoman kohdalle.

Laite on valmis käytettäväksi.

Keskeytä kalkinpoisto painamalla Power-painiketta (9). Tämä ei poista kalkinpoistohälytystä.

**Huom.** \* KRUPS-kalkinpoistoainetta voi ostaa Krupsin viralliselta verkkosivustolta tai jälleenmyyjiltä.

## TAKUU

Tällä laitteella on valmistajan 2 vuoden takuu. Tämä laite on suunniteltu vain kotikäyttöön. Kaikenlainen kaupallinen käyttö, epäasianmukainen käyttö tai ohjeiden noudattamatta jättäminen on ohjeiden noudattamatta jättäminen, valmistaja ei ota vastuuta eikä takuu ole voimassa. Mahdollisissa myynnin jälkeisissä ongelmissa tai varaosien hankkimisessa ota yhteyttä hyväksytyyn huoltoliikkeeseen.

Takuu ei kata kahvinkeitin korjauksia, jos:

- Kalkinpoistoa ei suoritettu.
- Kalkkikertymät.
- Tarvikkeet puhdistetaan astianpesukoneessa. (Astianpesukoneessa voidaan käyttää vain tippalevyn ritilää, höyrysuutinta ja höyrysuutinta.
- putki, suodatinkupit.)

## MERKKIVALOJEN SELITYS

VALOT (JA KUVAT)	MERKKIVALOJEN SELITYS	TOIMINTA
Kaikki merkkivalot vilkkuvat kerran	Laitteen käynnistäminen	Ei toimia
Start/Stop <b>Grind</b> -merkkivalo palaa tasaisen oranssina.	Kahvipapusaaliö ei ole paikallaan.	Aseta kahvipapusaaliö paikalleen.
Start/Stop <b>Grind</b> -merkkivalo vilkkuu hitaasti valkoisena. Muut valot pysyvät ennallaan.	Jauhatus on käynnissä.	
Veden puutteen merkkivalo vilkkuu.	Vettä täytyy lisätä.	Lisää vettä vesisäiliöön.
	Vesisäiliö ei ole paikallaan.	Asenna vesisäiliö.
1 CUPS -valo palaa.	Yksi kupillinen on valittuna.	Vaihda valinta painamalla painiketta (18)
2 CUPS -valo palaa.	Kaksi kupillista on valittuna.	Vaihda valinta painamalla painiketta (18)
Esihaudutuksen valo 5 s (tai 2 s tai 8 s) palaa.	5 sekuntia (tai 2 sekuntia, 8 sekuntia) on valittuna.	Vaihda valinta painamalla painiketta (26)
TEMPERATURE-kohdassa palaa kaksi viivaa.	Keskitasen lämpötila on valittuna. 1 viiva = matalampi lämpötila 2 viivaa = keskitasen lämpötila 3 viivaa = korkeampi lämpötila	Vaihda valinta painamalla painiketta (27)
TEMPERATURE-valo ei pala.	Joko HOT WATER -toiminto, STEAM-toiminto tai CALC on valittu.	Valitse kahvireseptiä resepti- ja puhdistusvalitsimella.

VALOT (JA KUVAT)	MERKKIVALOJEN SELITYS	TOIMINTA
1 CUPS -valo (tai 2 CUPS -valo) ei pala.	Joko HOT WATER -toiminto, STEAM-toiminto tai CALC on valittu.	Valitse kahviresepti resepti- ja puhdistusvalitsimella.
Esihaudutusajan valo ei pala.	Joko HOT WATER -toiminto, STEAM-toiminto tai CALC on valittu.	Valitse kahviresepti resepti- ja puhdistusvalitsimella.
Start/Stop <b>Brew</b> -merkkivalo vilkkuu hitaasti valkoisena.	Laite lämpenee kahvinvalmistuksen, höyryn tai kuuman veden toimintoa varten.	Odota, kunnes merkkivalo palaa tasaisen valkoisena.
	Laite jäähtyy höyryn tai kuuman veden toiminnon käyttämisen jälkeen.	
CALC-valo palaa punaisena.	Laitteeseen kertynyt kalkki on poistettava.	Käynnistä kalkinpoisto.

## VIANMÄÄRITYS

ONGELMA	SYY	RATKAISU
Laite ei jauha kahvia.	Kahvipapusailiö ei ole paikallaan.	Aseta kahvipapusailiö paikalleen <b>(12)</b> .
	Kahvipapusailiössä ei ole papuja tai papuja ei ole riittävästi.	Lisää papuja <b>(14)</b> .
	Papuja tai jauhattua kahvia on tarttunut myllyyn.	Poista pavut ja puhdistu mylly <b>(43)</b> .
Paputyypin vaihtaminen.		- Suosittelemme lisäämään kahvipapusailiöön vain kerralla käytettävän määrän papuja. - Tyhjennä säiliö jauhamalla kaikki loput pavut astiaan. - Lisää uudet kahvipavut. - Säädä kahvijauheen määrää tarpeen mukaan <b>(15)</b>

ONGELMA	SYY	RATKAISU
Jauhatuksen jälkeen suodatimessa olevan kahvin määrä ei riitä haluttuun annokseen.	Kahvijauheen määrää on säädettävä.	- Säädä kahvin määrää valitsimella (enemmän tai vähemmän) <b>(15)</b> . - Säädä jauhatuskarkeutta kahvipapusailiön asetuksilla (hienempi tai karkeampi) <b>(13)</b> . - Jos käytät 1 kupin suodatinta, varmista, että 1 kupin valo palaa <b>(18)</b> .
Suodatinkahvaa ei voi asettaa kahvinsuodatusyksikköön.	Kahvijauhetta ei ole tampattu oikein tai jauhetta on liikaa.	Tutustu käyttöoppaan Tamppaaminen-osioon. Laita suodattimeen vähemmän kahvijauhetta.
Laite ei valmista espressoa tai espressoa tulee hyvin vähän.	Säiliössä ei ole vettä (veden puutteen merkkivalo vilkkuu).	Täytä säiliö <b>(2)</b> .
	Säiliöstä oli loppumassa vesi valmistuksen aikana.	Täytä säiliö. Aloitetun reseptin valmistus jatkuu <b>(2)</b> .
	Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan eivätkä pohjan venttiilit ole auki.	Avaa pohjan venttiilit painamalla säiliötä kevyesti.
	Kahvi on liian hienoksi jauhattua.	Säädä jauhatustaso karkeammaksi <b>(13)</b> .
	Liikaa kahvijauhetta.	Vähennä kahvijauheen määrää <b>(15)</b> .
	Kahvijauhetta on tampattu liian voimakkaasti.	Vähennä tamppausvoimaa.
Vesipiirissä on kalkkia.	Tee keittimen kalkinpoisto käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.	
Espresso valuu suodatinkahvan reunoilta eikä sen reiästä.	Suodatinkahva ei ole kunnolla paikallaan.	Aseta suodatinkahva kunnolla paikalleen <b>(25)</b> .
	Kahvisuuttimen tiiviste on menettänyt joustavuutensa tai on liikainen	Ota yhteyttä asiakaspalveluun ja pyydä vaihtoa.
	Tukos kahvisuodattimessa.	- Huuhtelee suodatin juoksevan veden alla. - Säädä jauhatusasetus karkeammaksi <b>(13)</b> .

ONGELMA	SYY	RATKAISU
Espresson crema on liian ohut ja haalea ja tulee suuttimesta liian nopeasti.	Keittimessä on vääränlaiset asetukset.	Katso ohjeet käyttöoppaan Espresso-tuloksen säätäminen -osiosta.
Espresson crema on liian tumma ja epätasainen (tulee suuttimesta liian hitaasti).	Keittimessä on vääränlaiset asetukset.	Katso ohjeet käyttöoppaan Espresso-tuloksen säätäminen -osiosta.
Kahvi ei ole tarpeeksi kuumaa.	Laite ei ole lämmennyt riittävästi.	Katso ohjeet käyttöoppaan Espresso-tuloksen säätäminen -osiosta.
	Kahvinvalmistuksen lämpötila-asetus on matala.	Katso ohjeet käyttöoppaan Espresso-tuloksen säätäminen -osiosta.
Tippa-astiassa on vettä.	Tämä vesi tulee keittimen sisäisistä piireistä ja on normaali seuraus niiden toiminnasta.	Tyhjennä ja puhdista tippa-astia säännöllisesti <b>(48)</b> .
Kun olen valmistanut ensimmäisen kahvin, en voi valmistaa toista kahvia heti sen jälkeen.	Laite tarvitsee noin 30 sekunnin tauon kupillisten välillä kahvin oikean lämpötilan varmistamiseksi.	Voit käyttää myllyä odotuksen aikana.
Painemittari ei liiku.	Kahvinvalmistuksen paine on liian matala.	Korota painetta seuraavasti: (1) Jauha kahvi hienommaksi <b>(13)</b> (2) Lisää enemmän kahvijauhetta. (3) Tamppaa voimakkaammin.
En löydä tamppausalustaa.	Tamppausalusta (ja KRUPS-liina) toimitetaan vain Precision+-mallin (XP804T) mukana.	
En voi valita vaihtoehtoja 1 CUP tai 2 CUP, Pre-infusion tai Temperature.	Joko Hot water -toiminto, Steam-toiminto tai CALC on valittu.	Valitse jokin kahviresepti (Espresso, Lungo, Americano). Näissä toiminnoissa ei voi muuttaa lämpötilaa <b>(52)</b> .

Jos vian syytä ei ole mahdollista määrittää, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Älä koskaan pura laitetta! (jos laite puretaan, takuu raukeaa)

## SÄHKÖ- TAI ELEKTRONIIKKATUOTTEIDEN KÄYTTÖIÄN PÄÄTTYMINEN



Osallistumme ympäristönsuojeluun!

- ① Tuotteesi sisältää useita materiaaleja, jotka voidaan käyttää uudelleen kierrättämällä.
- ➔ Vie se keräyspisteeseen tai hyväksytyyn huoltokeskukseen, jotta se voidaan käsitellä asianmukaisesti.

## DESCRIPTION

- A** Vue d'ensemble
- A1** Réservoir d'eau
  - A2** Bac à grains
  - A3** Sortie du moulin à café
  - A4** Tête de percolation
  - A5** Buse vapeur
  - A6** Sortie d'eau chaude
  - A7** Grille du bac récolte-gouttes
  - A8** Bac récolte-gouttes
  - A9** Chauffe-tasse
  - A10** Rangement des accessoires
- B** Interface
- B1** Bouton Power
  - B2** Sélecteur de niveau de mouture
  - B3** Molette Coffee quantity
  - B4** Bouton 1 or 2 cups
  - B5** Bouton Start/Stop grind
  - B6** Molette Recettes et nettoyage : Espresso / Lungo / Americano / Eau chaude / Vapeur / Calc
  - B7** Bouton de durée de préinfusion
  - B8** Bouton de température
  - B9** Bouton Start/Stop brew
- B10** Manomètre
- B11** Indicateur de manque d'eau
- B12** Indicateur de détartrage « Calc »
- C** Accessoires
- C1** Porte-filtre
  - C2** Tasseur
  - C3** Support pour les petites tasses
  - C4** Accessoire d'insertion du filtre à eau
  - C5** Filtre à eau
  - C6** Pot à lait
  - C7** filtre non pressurisé pour 2 tasses
  - C8** filtre non pressurisé pour 1 tasse
  - C9** filtre pressurisé pour 2 tasses
  - C10** filtre pressurisé pour 1 tasse
  - C11** Tige de nettoyage
  - C12** Brosse de nettoyage
  - C13** Filtre aveugle
  - C14** Entonnoir pour porte-filtre
  - C15** Station de tassage avec bac de récupération de marc intégré
  - C16** Serviette de nettoyage

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- Pompe : 15 bar
- Puissance : 1380-1550W
- Tension : 220-240V
- Dispositifs de sécurité contre la surchauffe
- Dimensions : 428 x 312 x 414 mm



### IMPORTANT !

Cet appareil est conçu pour fonctionner avec un courant alternatif de 220-240V.  
Cet appareil est conçu pour un USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.

## CONFIGURATION DE LA MACHINE



**IMPORTANT !** Ne placez pas d'éléments chauffants sur l'appareil.



**IMPORTANT !** Les consignes de sécurité font partie intégrante de l'appareil.  
Veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil.

## Toutes les machines ont été testées ; il est possible que des résidus de café et des gouttes d'eau soient visibles sur l'appareil.

Avant la première utilisation de la machine ou lorsqu'elle n'a pas été utilisée pendant une longue période, vous devez suivre les étapes ci-dessous afin de rincer et réchauffer les tuyaux situés à l'intérieur de la machine.

1. Vérifiez que tous les accessoires sont complets et qu'ils ne sont pas endommagés.
2. Retirer le bouchon orange situé sous le réservoir d'eau (58).
3. Insérez un filtre à eau dans le réservoir d'eau à l'aide de l'accessoire d'insertion de filtre prévu à cet effet (55).
4. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau propre. Le niveau d'eau ne doit pas dépasser la position « MAX » (2).
5. Branchez l'appareil sur secteur (4). Appuyez sur le bouton POWER (5).
6. Mettez un récipient d'une contenance minimale de 500ml/17.5 ml sous la sortie d'eau chaude (6).
7. Sélectionnez HOT WATER (7) et appuyez sur le bouton START/STOP BREW (8) pour nettoyer le circuit hydraulique d'eau chaude. L'écoulement s'arrêtera automatiquement.
8. Insérez l'un des filtres dans le porte-filtre (9) (ne le remplissez pas de café moulu à ce stade) et insérez le porte-filtre sous la tête de percolation (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) pour le verrouiller fermement (25).
9. Mettez un récipient sous le porte-filtre (6).
10. Sélectionnez LUNGO (10) et appuyez sur le bouton START/STOP BREW (8) pour nettoyer le circuit hydraulique du café.  
De l'eau chaude sortira du porte-filtre. L'écoulement s'arrêtera automatiquement.
11. Mettez un récipient sous la buse vapeur (6).
12. Sélectionnez STEAM (11) et attendez que la machine soit préchauffée. Le voyant deviendra blanc fixe. Appuyez sur le bouton START/STOP BREW (8) et laissez s'écouler de la vapeur pendant quelques secondes pour rincer le circuit vapeur. Appuyez de nouveau sur le bouton pour arrêter l'écoulement.  
L'appareil est prêt à l'emploi.

**Remarque:** Restez à une certaine distance du porte-filtre et de la buse vapeur pour éviter de vous brûler pendant le fonctionnement.

## PRÉPARATION DU CAFÉ

### a) Broyage

Ce produit dispose d'une fonction pour broyer les grains de café. Avant d'utiliser cette fonction, assurez-vous que votre moulin à café est correctement positionné sur la machine :

- Aligned la flèche suivante affichée sur le bac à grains avec l'indice orange sur la machine (12).
  - Tournez ensuite le bac à grains dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer sur la machine (13).
1. Remplissez le bac à grains de grains de café (14). Nous vous recommandons de mouliner une quantité de grains suffisante pour une consommation immédiate afin que le café soit toujours frais.
  2. Pour votre première mouture, commencez par le niveau 10. (13). Si la mouture est trop fine ou trop grossière, ajustez le niveau en fonction de votre goût et du type de grains de café utilisés. Pour ce faire, alignez le réglage de mouture affiché sur le bac à grains avec l'indice orange sur la machine.
  3. Ajustez la quantité de grains de café en tournant le sélecteur COFFEE QUANTITY (15). Pour votre première mouture, tournez la molette sur le réglage moyen. Si la quantité de mouture obtenue ne vous convient pas, ajustez la quantité de grains de café en fonction de votre goût

et du type de grains de café utilisés. Pour ce faire, tournez la molette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de réduire la quantité de mouture ou dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'augmenter.

**Remarque:** Il vous faudra faire quelques essais avant de trouver les réglages optimaux au début. Nous vous suggérons de commencer par les réglages recommandés, puis de les ajuster si nécessaire, en suivant les suggestions de la section « Réglage de votre espresso ».

4. Choisissez votre filtre et insérez-le dans le porte-filtre (16).
  - Nous vous recommandons d'utiliser des filtres non pressurisés ; ces derniers ont été spécialement conçus pour les grains de café frais et entiers.
  - Les filtres pressurisés ont quant à eux été spécialement conçus pour le café pré-moulu (par exemple, le décaféiné). Cela vous permettra d'obtenir une crème onctueuse.
5. Nous vous recommandons d'insérer l'entonnoir sur le porte-filtre pour éviter que la mouture tombe à côté du filtre. Vous pouvez également mouliner et tasser le café sans utiliser l'entonnoir (16).
6. Retirez l'entonnoir et insérez le porte-filtre dans la tête de percolation (20).
7. Sélectionnez 1 tasse ou 2 tasses en appuyant sur le bouton CUPS, selon le filtre que vous avez choisi (18).

**Remarque:** Si les voyants situés au-dessus du bouton de sélection 1 ou 2 tasses sont éteints, c'est parce que votre molette Recettes et nettoyage est positionnée sur Hot water, Steam ou Calc. Réglez-la sur Espresso, Lungo ou Americano (10).

8. Appuyez sur le bouton START/STOP GRIND (19) pour démarrer le broyage. Le moulin à café s'arrêtera automatiquement une fois la quantité de mouture définie obtenue. Vous pouvez également appuyer sur le bouton START/STOP GRIND pour arrêter à mi-course.

**Remarque:** Ne laissez pas le portefiltre sous la sortie de café moulu lorsque vous n'utilisez pas le moulin.

### b) Tassage

1. Après le broyage, retirez le porte-filtre du support.
2. Mettez le coussinet (sous le porte-filtre) sur le bord de votre plan de travail pour avoir une meilleure stabilité (24).
3. Utilisez le tasseur pour compacter le café moulu. Répartissez uniformément la mouture dans le porte-filtre pour réussir l'extraction de votre café. Pour ce faire, référez-vous à la ligne horizontale de la base de votre tasseur, elle doit être parallèle au haut de votre porte-filtre (24).

### c) Infusion

1. Insérez le porte-filtre avec du café moulu tassé dans la tête de percolation et verrouillez-la fermement (25).
2. Sélectionnez la durée de préinfusion entre 2, 5 et 8 secondes (26).







**Remarque :** Plus la durée de préinfusion est longue, plus vous obtiendrez d'arômes de votre café.

3. Sélectionnez température de préparation du café parmi Basse, Moyenne, Élevée (27).
4. Sélectionnez la boisson désirée (52).
5. Mettez une tasse (ou 2 tasses) sur le bac récolte-gouttes à votre convenance (28). Pour un americano, choisissez une tasse suffisamment grande pour les sorties café et la sortie d'eau chaude.
6. Une fois que le voyant du bouton START/STOP BREW devient blanc fixe, appuyez sur de nouveau sur le bouton pour commencer la préparation du café (8). L'écoulement du café s'arrêtera automatiquement. Vous pouvez également appuyer sur le bouton START/STOP BREW pour arrêter l'écoulement à mi-course.
7. N'oubliez pas de jeter la galette de café après l'extraction (31).

**Remarque:** Si vous souhaitez préparer un deuxième café juste après, il vous faudra attendre 30 secondes pour le préchauffage de la machine.

## RÉGLAGE DE VOTRE ESPRESSO

### a) Extraction

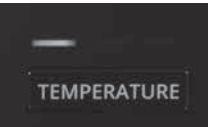
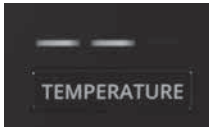
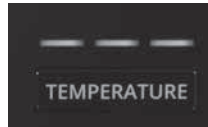
	INFUSION CORRECTE	SOUS-EXTRACTION	SUR-EXTRACTION
Manomètre			
Résultat			
Résultat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'écoulement est lent comme du miel chaud</li> <li>• La crème est brun doré avec une texture de mousse fine</li> <li>• L'espresso est brun pâle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'écoulement commence après 1 à 3 secondes</li> <li>• L'écoulement est rapide comme l'eau</li> <li>• La crème est fine et claire</li> <li>• L'espresso est brun pâle</li> <li>• Le goût est fade et la texture liquide</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'écoulement commence après 8 secondes</li> <li>• Le café coule goutte à goutte ou pas du tout</li> <li>• La crème est sombre et tachetée</li> <li>• L'espresso est brun très foncé</li> <li>• Le goût est amer et brûlé</li> </ul>
Solution	/	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Moudre les grains plus finement</li> <li>• Tasser plus fort, en utilisant 15 kilos de pression</li> <li>• Augmenter la quantité de café</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Moudre les grains plus grossièrement</li> <li>• Exercer une pression de 15 kg lors du tassage Le bord supérieur du capuchon métallique du tasseur doit être au niveau du haut du porte-filtre APRÈS le tassage.</li> <li>• Réduire la quantité de café :</li> </ul>

**Remarque :** La mouture sera différente selon la variété de café utilisée ; il est donc important de faire des essais tout au début pour trouver la quantité de grains adéquate.

**CONSEILS :** Lorsque vous modifiez la finesse de votre mouture, nous vous recommandons de jeter la mouture initiale, afin de ne pas vous retrouver avec des moutures de différentes finesses entre deux ajustements. Pour retirer les derniers grains du moulin à café, appuyez sur le bouton « Start/Stop Grind » **(19)**, attendez 2 secondes que le dernier grain de café soit sorti et appuyez à nouveau sur le bouton pour arrêter le moulin.

### b) Saveur

**Remarque :** Selon la variété de grains de café utilisée et la couleur de torréfaction souhaitée, les réglages de la température seront différents. Ces derniers vous permettront d'obtenir une extraction optimale. Par exemple, une température plus basse est préférable pour les grains de café Robusta contrairement aux grains Arabica ; il en est de même pour les grains avec une couleur de torréfaction plus foncée ou ceux fraîchement torréfiés, la température ne sera pas la même que celle utilisée pour les grains dégazés au fil du temps.

Niveau de température	BASSE	MOYENNE	ÉLEVÉE
Voyant correspondant			
Niveaux de torréfaction des grains de café	<b>FONCÉE</b>	<b>FONCÉE à MOYENNE</b>	<b>MOYENNE à LÉGÈRE</b>
Impact sur la saveur	<b>Renforce l'acidité</b>	<b>Équilibre la préparation</b>	<b>Renforce l'amertume</b>

Plus la durée de préinfusion est longue, plus vous obtiendrez d'arômes de votre café.

### c) La température est basse

Pour vous assurer que votre premier café soit suffisamment chaud, nous vous recommandons d'effectuer une « purge » avant de préparer un café. Insérez un filtre dans le porte-filtre sans ajouter de café moulu **(25)**. Insérez le porte-filtre sous la tête de percolation, puis appuyez sur le bouton START/STOP BREW **(8)**. De l'eau chaude va s'écouler par les buses café. Après quelques secondes, appuyez de nouveau sur le bouton pour arrêter l'écoulement. Cette opération permet de réchauffer le circuit interne et le porte-filtre avant l'extraction du café. Vous pouvez également réchauffer votre tasse en utilisant la fonction HOT WATER avant l'extraction du café.

## PROGRAMMATION DES QUANTITÉS DE BOISSONS

### a) Modification des quantités de boissons

Vous pouvez ajuster la quantité de café pour 1 ou 2 tasses.

1. Configurez la machine pour préparer 1 ou 2 tasses de la boisson de votre choix (porte-filtre inséré rempli d'un filtre pour 1 ou 2 tasses avec du café moulu).
2. Tournez la molette Recettes pour sélectionner la boisson programmée **(10)**, puis maintenez enfoncé le bouton « Start/Stop brew » pendant 3 secondes **(8)**. Au bout de 3 secondes, le voyant va clignoter en blanc et vous pourrez le relâcher. L'écoulement du café va commencer.
3. Lorsque vous avez obtenu la quantité désirée, appuyez sur le bouton START/STOP BREW **(8)**, le nouveau volume de café est enregistré.

Recette	Quantité par défaut	Quantité programmable
Espresso	≈ 30 ml	De ≈ 20 ml à ≈ 60 ml
Espresso x 2	≈ 60 ml	De ≈ 40 ml à ≈ 120 ml
Lungo	≈ 70 ml	De ≈ 60 ml à ≈ 100 ml
Lungo x 2	≈ 140 ml	De ≈ 120 ml à ≈ 200 ml
Americano*	≈ 120 ml (Espresso: ≈ 60 ml + eau chaude: ≈ 60 ml)	De ≈ 20 ml à ≈ 60 ml De ≈ 20 ml à ≈ 150 ml
Americano* x 2	≈ 240 ml (Espresso: ≈ 120 ml + eau chaude: ≈ 120 ml)	De ≈ 40 ml à ≈ 120 ml De ≈ 40 ml à ≈ 300 ml
Eau chaude	≈ 250 ml	De ≈ 20 ml à ≈ 300 ml

**Remarque :** L'Americano est un espresso allongé avec de l'eau chaude. Vous ne pouvez préparer qu'une seule tasse d'Americano à la fois, car la machine ne dispose que d'une seule sortie d'eau chaude.

Cependant, vous pouvez préparer un double americano si vous sélectionnez le paramètre 2 CUPS et que vous n'utilisez qu'une seule grande tasse.

## b) Restauration des paramètres par défaut

- Maintenez enfoncés les boutons « Power » (5) + et « Temperature » (27). Tous les voyants clignotent 2 fois. L'ensemble de la machine a été restauré aux paramètres d'usine.

## OBTENIR DE L'EAU CHAUDE

- Sélectionnez HOT WATER sur la molette Recettes et nettoyage (7).
- Mettez une tasse sur le bac récolte-gouttes sous la sortie d'eau chaude.
- Une fois que le voyant du bouton START/STOP BREW (8) devient blanc fixe, appuyez sur de nouveau sur le bouton pour commencer la préparation du café. L'écoulement du café s'arrêtera automatiquement. Vous pouvez également appuyer sur le bouton START/STOP BREW pour arrêter l'écoulement à mi-course.

## PRÉPARER DES BOISSONS LACTÉES

### a) Moussage du lait

- Remplissez votre pot à lait avec la quantité de lait que vous souhaitez faire mousser (32), en gardant à l'esprit que le lait va doubler ou tripler de volume après le moussage. Optez pour 120ml/4.2 au début. Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous utilisez du lait de vache entier réfrigéré (3-5°C/37,4 - 41 °F).
- Sélectionnez STEAM sur la molette Recettes et nettoyage (11): le voyant clignote pour indiquer que la machine chauffe. Lorsque le voyant devient fixe, plongez la buse vapeur dans votre pot à lait (34).
- Appuyez sur le bouton START/STOP BREW pour activer la fonction Steam (8).
- Après quelques secondes, abaissez le pot pour que l'extrémité de la buse soit juste en dessous de la surface du lait (35). Veillez à ne pas retirer complètement la buse du lait. La mousse va

apparaître. Lorsque la quantité de mousse vous convient, plongez à nouveau la buse vapeur quelques secondes dans le lait pour le réchauffer (36).

- Appuyez de nouveau sur le bouton START/STOP BREW pour arrêter le moussage (8).
- Retirez le pot à lait de la machine.

#### CONSEILS :

- Avant de procéder au moussage, vous pouvez effectuer une purge rapide. Pour ce faire, activez quelques secondes la fonction Steam afin d'éliminer l'eau condensée utilisée précédemment. Avant d'effectuer cette opération, orientez la buse vapeur vers le bac récolte-gouttes.
- Assurez-vous d'utiliser du lait frais froid chaque fois.
- Le lait entier vous permettra d'obtenir de meilleurs résultats.
- La texture de la mousse sera différente selon la nature des boissons lactières ou végétales utilisées.
- Après le moussage du lait, éliminez les bulles indésirables en faisant tourner doucement le pot et en tapotant le fond de ce dernier sur une surface plane.

### b) Nettoyage de la buse vapeur

N'oubliez pas de nettoyer la buse systématiquement après avoir fait mousser le lait.

- Prenez une serviette humide pour essuyer l'extérieur de la buse et enlever les résidus de lait. (37).  
Avertissement : ne touchez pas directement la buse à vapeur juste après le moussage, elle peut être chaude.
- Libérez de la vapeur pendant quelques secondes pour nettoyer l'intérieur de la buse (assurez-vous que votre buse est orientée vers le bac récolte-gouttes) (38).
- Attendez que la buse vapeur ait refroidi. Pour que la buse fonctionne correctement au fil du temps, utilisez la tige de nettoyage afin d'éliminer tous résidus qui pourraient l'obstruer.

**Remarque :** Les fonctions Coffee brewing, Hot water and Steam ne peuvent pas fonctionner simultanément.

Si vous sélectionnez une recette de café juste après avoir utilisé la fonction vapeur, la machine commence à refroidir automatiquement pour éviter que votre prochaine recette de café ne soit brûlée. Vous entendrez un son intermittent, le voyant clignote et de l'eau s'écoule dans le bac d'égouttage. Une fois que le voyant devient blanc fixe, vous pouvez appuyer sur la touche START/STOP BREW pour extraire votre café. Pendant cette fonction automatique de la machine, les fonctions de mouture sont toujours disponibles.

## STATION DE TASSAGE AVEC BAC DE RÉCUPÉRATION DE MARC INTÉGRÉ

Si vous possédez la version Precision +, vous devriez trouver la station de tassage et d'éjection.

- Cette station vous aidera à obtenir un tassage stable (59).
- Cette station vous permettra d'éjecter facilement votre marc de café (31).

**Remarque :** la partie inférieure de la station peut être retournée pour reposer en toute sécurité sur le bord d'une table.

## NETTOYAGE

### a) L'appareil

Débranchez-le avant chaque nettoyage, et laissez-le d'abord refroidir.

- Machine :** Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec une éponge humide lorsque vous le jugez nécessaire. Ne nettoyez jamais la machine à café avec des solvants ou des détergents abrasifs.
- Réservoir d'eau :** Rincez régulièrement l'intérieur du réservoir. Lorsqu'une fine couche blanche apparaît dans le réservoir, détartrez la machine (reportez-vous à la section Détartage)

- **Bac récolte-gouttes** : Nettoyez le bac récolte-gouttes et sa grille avec de l'eau et un peu de produit vaisselle doux. Rincez et séchez.
- **Porte-filtre, filtres** : À l'aide d'un chiffon humide, nettoyez régulièrement le support du porte-filtre afin d'éliminer les éventuels résidus de café collés sur la surface. Afin de prolonger la durée de vie du joint d'étanchéité de la tête de percolation, ne remettez pas le porte-filtre en place en cas d'inutilisation prolongée de la machine à café. Pour éliminer tout dépôt susceptible de bloquer le débit de votre filtre pour 1 ou 2 tasses, vous pouvez utiliser une aiguille. Les filtres passent au lave-vaisselle.
- **Buse vapeur** : Pour éviter que le lait ne sèche à l'intérieur de la buse, celle-ci doit être nettoyée après chaque préparation. Pour ce faire, suivez la procédure de moussage du lait en remplaçant le lait par de l'eau. Utilisez une serviette pour nettoyer l'extérieur du moulin à café.

#### Résumé des pièces et méthode de nettoyage :

					
	X	X	OK	X	X
	OK	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	X	OK	X	OK
	X	OK	OK	X	X
	OK	OK	OK	OK	X
	X	X	OK	OK	X
	OK	OK	X	X	X

#### b) Le moulin à café

Nettoyer régulièrement le moulin à café et sa sortie à l'aide de la brosse de nettoyage vous permettra d'assurer la longévité de votre machine.

**IMPORTANT** : Lors du nettoyage du moulin à café, assurez-vous qu'il n'y a pas de grains dans le bac à grains. Pour retirer les derniers grains du moulin à café, appuyez sur le bouton « Start/Stop

Grind » (19), attendez que le dernier grain de café soit sorti et appuyez à nouveau sur le bouton pour arrêter le moulin.

#### AVERTISSEMENT : Veuillez débrancher la machine avant de nettoyer le moulin à café (4)

1. Faites tourner le bac à grains dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer. Pour ce faire, alignez la flèche suivante affichée sur le bac à grains avec l'indice orange sur la machine (12).
2. Tournez la meule à l'intérieur du moulin dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-la (41). Utilisez la brosse de nettoyage pour nettoyer la meule et retirer le café moulu des engrenages (43). Notez que la meule ne peut pas être rincée directement à l'eau (uniquement avec la brosse).
3. Utilisez la brosse de nettoyage pour nettoyer la chambre de mouture et le conduit destiné au café moulu (44).
4. Ne remettez pas la meule dans le moulin à ce stade, remettez le bac à grains vide (46).
5. Branchez la machine. Appuyez sur le bouton Power, puis sur le bouton « Start/Stop Grind » (19). Laissez le moulin allumé afin d'éliminer les résidus de café moulu de la chambre de mouture. (S'il reste du café moulu à l'intérieur, répétez les étapes 3 et 4)
6. Éteignez et débranchez la machine.
7. Retirez le bac à grains dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (4).
8. Positionnez la meule (45).
9. Remettez le bac à grains sur la machine (46).

Le nettoyage est terminé.

#### c) La tête de percolation

##### Nettoyage quotidien

Après avoir extrait le café, purgez la tête de percolation : retirez le porte-filtre, gardez la « molette Recettes » sur l'option Café et appuyez sur le bouton « Start/Stop Brew » (8). Appuyez de nouveau sur le bouton après quelques secondes pour arrêter l'opération.

Vous pouvez également nettoyer la tête de percolation à l'aide d'une brosse après chaque extraction.

##### Nettoyage régulier :

Rincez régulièrement la tête de percolation en procédant comme suit :

1. Insérez le filtre non pressurisé pour 2 tasses dans le porte-filtre (9).
2. Positionnez le filtre aveugle dans le filtre de sorte que les trous du filtre soient cachés (47).
3. Insérez le porte-filtre dans la tête de percolation (25).
4. Sélectionnez Espresso, puis appuyez sur le bouton « Start/Stop Brew (8) pour lancer le processus de rinçage (environ 30 secondes). L'eau rincée va s'écouler directement dans le bac récolte-gouttes.
5. Le processus de rinçage s'arrête automatiquement. Retirez le porte-filtre et le filtre aveugle. Videz le porte-filtre s'il contient encore un peu d'eau chaude.
6. Videz le bac récolte-gouttes lorsqu'il est plein (48).
7. Le voyant START/STOP BREW devient orange fixe. Appuyez de nouveau sur ce bouton pour revenir au mode normal (8).

#### d) Le circuit d'eau

Veillez nettoyer les circuits d'eau utilisés pour le café et la vapeur une fois tous les 3 mois :

1. Retirez et videz le bac récolte-gouttes (48), puis repositionnez-le dans la machine.
2. Insérez le filtre 2 tasses dans le porte-filtre (9).
3. Positionnez le filtre aveugle dans le filtre de sorte que les trous du filtre soient cachés.
4. Mettez une pastille de nettoyage\* KRUPS dans le filtre aveugle (50).
5. Insérez le porte-filtre dans la tête de percolation (25).
6. Sélectionnez CALC sur la molette RECETTES (51).

7. Appuyez sur le bouton START/STOP BREW **(8)** et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour lancer le processus de nettoyage. L'eau utilisée pour le nettoyage s'écoule directement dans le bac récolte-gouttes. Le processus dure environ 3 minutes.
8. Retirez le porte-filtre. Vérifiez si la pastille est entièrement dissoute. Si ce n'est pas le cas, répétez les étapes 5, 6 et 7.

**Remarque :** \*Vous pourrez vous procurer des pastilles de nettoyage KRUPS XS3000 sur le site officiel de Krups ou chez d'autres revendeurs.

## DÉTARTRAGE DE LA MACHINE

Lorsque le voyant rouge CALC est allumé, vous devez détartrer votre machine. Vous pouvez commencer le détartrage à tout moment. Assurez-vous que le porte-filtre n'est pas inséré dans la machine.

1. Retirez et videz le bac récolte-gouttes **(48)**, puis repositionnez-le dans la machine.
2. Videz le réservoir d'eau **(54)**. Retirez le filtre, le cas échéant (vous pourrez le réinsérer à la fin du processus de détartrage) **(55)**.
3. Mettez le détartrant KRUPS\* dans le réservoir d'eau **(56)** et ajoutez 500ml / 17.5 d'eau. Positionnez un récipient (1L / 34 oz) sur le bac récolte-gouttes sous la sortie café, la sortie d'eau chaude et sous la buse vapeur. **(6)**.
4. Tournez la molette RECETTES ET NETTOYAGE sur CALC.
5. Appuyez sur le bouton START/STOP BREW pour lancer le processus de détartrage **(8)**.
6. L'eau sort de chaque sortie (tête de percolation pendant 2 min 30 s, sortie d'eau chaude pendant 2 min 30 s, buse vapeur pendant 2 min 30 s). Ce cycle se répète automatiquement une fois de plus.
7. Le voyant du bouton START/STOP BREW clignote en blanc. Le détartrage est désormais terminé, vous pouvez procéder au rinçage.
8. Videz le conteneur **(57)**. Retirez le réservoir d'eau, videz tout résidu de solution de détartrage **(54)**, rincez-le sous l'eau courante et remplissez-le d'eau fraîche (1L/34 oz). Repositionnez le réservoir d'eau et le récipient sur la machine.
9. Appuyez sur le bouton START/STOP BREW. Son voyant clignote en orange **(8)**.
10. L'eau sort de chaque sortie (tête de percolation pendant 30 s, sortie d'eau chaude pendant 30 s, buse vapeur pendant 30 s). Ce cycle se répète automatiquement une fois de plus.
11. Une fois le processus de rinçage terminé, le voyant du bouton START/STOP BREW et le voyant du bouton Power deviennent blancs.
12. Videz le récipient **(57)**, retirez le réservoir d'eau, remplissez-le d'eau fraîche et repositionnez-le dans la machine. Le cas échéant, remettez le filtre à eau en place.
13. Tournez la molette RECETTES ET NETTOYAGE sur l'une des options de boissons.

La machine est maintenant prête à l'emploi.

Pour quitter le « mode détartrage » à mi-course, appuyez sur le bouton Power **(9)**. Cela n'efface pas l'alerte de détartrage.

**Remarque :** \*Vous pourrez vous procurer du détartrant KRUPS sur le site officiel de Krups ou chez d'autres revendeurs.

## GARANTIE

Cet appareil bénéficie d'une garantie du fabricant de 2 ans. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement. En cas d'utilisation commerciale, d'utilisation inappropriée ou de non-respect des instructions, le fabricant décline toute responsabilité et la garantie ne s'applique pas. instructions, le fabricant décline toute responsabilité et la garantie ne s'appliquera pas. Pour tout problème de service après-vente ou de pièces détachées, veuillez vous adresser à un centre de service agréé.

Aucune réparation sur la machine à café ne sera couverte par la garantie en cas de :

- Aucun détartrage n'a été effectué.
- Accumulation de calcaire.
- Les accessoires peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. (Lavable au lave-vaisselle uniquement pour la grille du plateau d'égouttage, la buse vapeur
- tube de vapeur, coupelles de filtre.)

## DESCRIPTION DES VOYANTS

VOYANTS	DESCRIPTION DES VOYANTS	FONCTIONNEMENT
Tous les voyants clignotent une fois	Allumage de la machine	Aucune action
Le voyant Start/Stop <b>Grind</b> est orange fixe.	Le bac à grains n'est pas en place	Mettez le bac à grains en place.
Le voyant Start/Stop <b>Grind</b> clignote lentement en blanc. Les autres voyants restent inchangés	Le processus de broyage est en cours	
Le voyant de manque d'eau clignote	Vous devez ajouter de l'eau dans le réservoir	Ajoutez de l'eau dans le réservoir d'eau
	Le réservoir d'eau n'est pas en place	Positionnez le réservoir d'eau
Le voyant 1 CUPS est allumé	Le paramètre une tasse est actuellement sélectionné	Pour modifier ce paramètre, appuyez sur le bouton <b>(18)</b>
Le voyant 2 CUPS est allumé	Le paramètre deux tasses est actuellement sélectionné	Pour modifier ce paramètre, appuyez sur le bouton <b>(18)</b>
Le voyant de préinfusion 5 s (ou 2 s ou 8 s) est allumé	Le paramètre 5 secondes (ou 2 secondes, 8 secondes) est actuellement sélectionné	Pour modifier ce paramètre, appuyez sur le bouton <b>(26)</b>
2 lignes du voyant TEMPERATURE sont allumées	Le paramètre température moyenne est actuellement sélectionné. 1 ligne = température inférieure 2 lignes = température moyenne 3 lignes = température plus élevée	Pour modifier ce paramètre, appuyez sur le bouton <b>(27)</b>
Le voyant TEMPERATURE est éteint	La fonction HOT WATER, STEAM ou CALC est sélectionnée.	Sélectionnez une recette de café à l'aide de la molette Recettes et nettoyage
Le voyant 1 CUPS (ou 2 CUPS) est éteint	La fonction HOT WATER, STEAM ou CALC est sélectionnée.	Sélectionnez une recette de café à l'aide de la molette Recettes et nettoyage

VOYANTS	DESCRIPTION DES VOYANTS	FONCTIONNEMENT
Le voyant Durée de préinfusion est éteint	La fonction HOT WATER, STEAM ou CALC est sélectionnée.	Sélectionnez une recette de café à l'aide de la molette Recettes et nettoyage
Le voyant Start/Stop <b>Brew</b> clignote lentement en blanc.	La machine préchauffe pour la préparation du café, la fonction Steam ou Hot water	Veuillez attendre que le voyant devienne blanc fixe.
	La machine refroidit après l'utilisation de la fonction Steam ou Hot water	
Le voyant CALC est défini sur ON et apparaît en rouge	La machine nécessite un détartrage	Démarrez le processus de détartrage

## DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La machine ne moule pas le café.	Le bac à grains n'est pas en place.	Mettez le bac à grains en place <b>(12)</b> .
	Il n'y a pas de grains ou suffisamment de grains dans le bac à grains.	Ajoutez des grains <b>(14)</b> .
	Du café en grain ou moulu est coincé dans le moulin.	Retirez les grains et nettoyez le moulin <b>(43)</b> .
Utilisez une autre variété de grain.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nous vous recommandons de verser uniquement la quantité de grains que vous allez utiliser dans le bac à grains</li> <li>- Pour vider le bac à grains, retirez les grains restants, broyez tous les grains restants dans le récipient jusqu'à ce qu'il soit complètement vide.</li> <li>- Ajoutez une autre variété de grains de café</li> <li>- Réajustez la quantité de café moulu si nécessaire <b>(15)</b></li> </ul>
Après le broyage, la quantité de café dans le filtre ne donne pas la dose de café désirée.	La quantité de café moulu doit être ajustée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ajustez la quantité de café avec la molette (plus ou moins) <b>(15)</b>.</li> <li>- Ajustez la finesse de mouture avec les réglages du bac à grains (fine ou grossière) <b>(13)</b>.</li> <li>- Si vous utilisez le filtre 1 tasse, assurez-vous que le voyant 1 cup est allumé <b>(18)</b>.</li> </ul>

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le porte-filtre ne peut pas être inséré dans la tête de percolation.	Le café moulu n'a pas été correctement tassé ou vous avez mis trop de café dans le filtre.	Reportez-vous à la section Tassage du manuel d'utilisation. Mettez moins de café moulu dans le filtre.
La machine ne parvient pas à produire d'espresso ou très peu d'espresso sort de la machine.	Le réservoir est vide (le voyant de manque d'eau clignote).	Remplissez-le <b>(2)</b> .
	L'eau du réservoir s'écoulait pendant la préparation.	Remplissez-le. La machine va reprendre la recette sélectionnée <b>(2)</b> .
	Le réservoir d'eau n'est pas correctement en place et les vannes situées sur la partie inférieure ne sont pas ouvertes.	Appuyez légèrement sur le réservoir pour ouvrir les vannes situées sur la partie inférieure.
	Le café est moulu trop finement.	Réglez le niveau de mouture pour que celle-ci soit plus grossière <b>(13)</b> .
	La quantité de café moulu est trop importante.	Réduisez la quantité de café moulu <b>(15)</b> .
L'espresso s'écoule des bords du porte-filtre et non des orifices prévus à cet effet.	La mouture de café est trop tassée	Réduisez la force de tassage
	Il y a du calcaire dans le circuit d'eau.	Détartrez la machine comme décrit dans le manuel d'utilisation.
	Le porte-filtre n'est pas correctement en place.	Insérez correctement le porte-filtre <b>(25)</b> .
La crème de l'espresso est trop fine, claire et sort trop rapidement du bec verseur.	Le joint du bec verseur n'a pas conservé sa flexibilité, ou il s'est encrassé.	Contactez un centre de service client pour le remplacer.
	Le filtre à café est obstrué.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rincez le filtre sous l'eau courante.</li> <li>- Réglez le paramètre de mouture pour que celle-ci soit plus grossière <b>(13)</b>.</li> </ul>
La crème de l'espresso est trop foncée et tachetée (elle s'écoule trop lentement du bec verseur).	Les paramètres de la machine ne sont pas appropriés.	Reportez-vous aux instructions dans la section « Réglage de votre espresso » du manuel d'utilisation.
	Les paramètres de la machine ne sont pas appropriés.	Reportez-vous aux instructions dans la section « Réglage de votre espresso » du manuel d'utilisation.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Mon café n'est pas assez chaud.	La machine ne chauffe pas suffisamment.	Reportez-vous aux instructions dans la section « Réglage de votre espresso » du manuel d'utilisation.
	La température de préparation du café est basse.	Reportez-vous aux instructions dans la section « Réglage de votre espresso » du manuel d'utilisation.
Il y a de l'eau dans le bac récolte-gouttes.	Cette eau provient des circuits situés à l'intérieur de la machine : cela signifie qu'ils fonctionnent normalement.	Videz et nettoyez régulièrement le bac récolte-gouttes <b>(48)</b> .
Après avoir préparé le 1er café, je ne peux pas lancer de 2e café juste après.	La machine a besoin d'environ 30 secondes entre deux tasses pour que la température du café soit optimale.	Vous pouvez utiliser le moulin pendant ce temps.
Le manomètre ne bouge pas.	La pression pour la préparation du café est trop faible.	Pour augmenter la pression : (1) La mouture utilisée doit être plus fine <b>(13)</b> (2) Augmentez la quantité de café moulu (3) Tassez davantage.
Je ne trouve pas la station de tassage.	La station de tassage (et la serviette de marque KRUPS) sont fournies uniquement avec le modèle Precision+ (XP804T).	
Je ne parviens pas à sélectionner « 1 OR 2 CUPS », « Preinfusion time », ni « Temperature ».	La fonction Hot water, Steam ou CALC est sélectionnée.	Sélectionnez une recette de café (Espresso, Lungo, Americano).. Je ne parviens pas à modifier la température pour ces fonctions <b>(52)</b> .

S'il n'est pas possible de déterminer la cause de la panne, consultez un centre de service agréé. Ne jamais démonter l'appareil ! (le démontage de l'appareil entraîne l'annulation de la garantie)

## FIN DE VIE D'UN PRODUIT ÉLECTRIQUE OU ÉLECTRONIQUE



Nous participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre produit contient un certain nombre de matériaux qui peuvent être réutilisés ou recyclés.
- ➔ Apportez-le à un point de collecte ou à un centre de service agréé afin qu'il soit traité de manière appropriée. pour qu'il soit traité de manière appropriée.

## OPIS

- A Pregled**
- A1** Spremnik za vodu
  - A2** Spremnik za kavu u zrnju
  - A3** Izlaz mlinca za kavu
  - A4** Glava za pripremu kave
  - A5** Mlaznica za paru
  - A6** Izlaz za vruću vodu
  - A7** Rešetka posude za kapljevinu
  - A8** Posuda za kapljevinu
  - A9** Grijač šalice
  - A10** Prostor za odlaganje pribora
- B Sučelje**
- B1** Tipka za uključivanje/isključivanje
  - B2** Prekidač za odabir razine mljevenja
  - B3** Ručica za količinu mljevene kave
  - B4** Tipka za 1 ili 2 šalice
  - B5** Tipka za pokretanje/zaustavljanje mljevenja
  - B6** Ručica za recepte i čišćenje:  
Espresso / Lungo (Duga kava) /  
Americano / Hot Water (Vruća voda) /  
Steam (Para) / Calc (Uklanjanje kamenca)
  - B7** Tipka za vrijeme predinfuzije
  - B8** Tipka za namještanje temperature
  - B9** Tipka za pokretanje/zaustavljanje pripreme
- B10** Manometar
- B11** Indikator nedostatka vode
- B12** Indikator za uklanjanje kamenca „Calc“
- C Pribor**
- C1** Portafilter
  - C2** Utiskivač
  - C3** Potpora za malu šalicu
  - C4** Dodatak za umetanje filtra za vodu
  - C5** Filtar za vodu
  - C6** Vrč za mlijeko
  - C7** Filtar za 2 šalice s jednom stijenkom
  - C8** Filtar za 1 šalicu s jednom stijenkom
  - C9** Filtar za 2 šalice s dvije stijenke
  - C10** Filtar za 1 šalicu s dvije stijenke
  - C11** Iglia za čišćenje
  - C12** Četka za čišćenje
  - C13** Sito za čišćenje
  - C14** Lijevak za doziranje
  - C15** Stanica za utiskivanje i posuda za talog
  - C16** Ubrus za čišćenje

## TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

- Pumpa: 15 bara
- Snaga: 1380-1550W
- Napon 220-240V
- Sigurnosni uređaji protiv pregrijavanja
- Dimenzije: 428 x 312 x 414 mm



### VAŽNO!

Ovaj uređaj je dizajniran za rad na 220-240V naizmjenično samo trenutno.  
Ovaj uređaj namijenjen je ISKLJUČIVO ZA UPOTREBU U KUĆANSTVU

## POSTAVLJANJE UREĐAJA



**VAŽNO!** Nemojte postavljati grijaće elemente na uređaj.



**VAŽNO!** Sigurnosne upute dio su uređaja.  
Pažljivo ih pročitajte prije uporabe vašeg novog uređaja.

## Svi su uređaji testirani; na svom uređaju možda ćete pronaći ostatke kave i kapljice vode.

Prije prve uporabe uređaja ili nakon duljeg razdoblja neuporabe trebali biste provesti korake navedene u nastavku koji se odnose na ispiranje i zagrijavanje unutarnjih cijevi uređaja.

1. Provjerite je li sav pribor potpun i neoštećen.
2. Uklonite narančasti čep ispod spremnika za vodu (58).
3. Umetnite filtar za vodu u spremnik za vodu uz pomoć dodatka za umetanje filtra (55).
4. Napunite spremnik za vodu čistom vodom tako da razina vode ne premaši položaj „MAX“ (2).
5. Priključite utikač u utičnicu (4). Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje (POWER) (5).
6. Ispod izlaza za vruću vodu stavite posudu minimalne zapremnine od 500ml/17.5 (6).
7. Odaberite HOT WATER (vruća voda) (7) i pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje pripreme (START/STOP BREW) (8) da biste očistili hidraulički sustav za vruću vodu. Postupak se automatski zaustavlja.
8. Umetnite jedan od filtera u portafilter (9) (u ovom se trenutku ne dodaje mljevena kava) te umetnite portafilter ispod glave za pripremu kave (u smjeru suprotnom od kazaljke na satu) da biste ga čvrsto zaključali na mjestu (25).
9. Ispod portafiltera postavite posudu (6).
10. Odaberite LUNGO (Duga kava) (10) i pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje pripreme (START/STOP BREW) (8) da biste očistili hidraulički sustav za kavu. Vruća će voda izaći kroz portafilter. Postupak se automatski zaustavlja.
11. Ispod mlaznice za paru postavite posudu (6).
12. Odaberite STEAM (Para) (11) i pričekajte da se uređaj unaprijed zagrije sve dok indikator ne počne neprestano svijetliti bijelom bojom te pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje pripreme (START/STOP BREW) (8) i pustite paru da nekoliko sekundi izlazi kako bi se isprao sustav za paru. Pritisnite tipku ponovno da biste zaustavili postupak. Uređaj je spreman za uporabu.

**Napomena:** Da biste spriječili opeklinae tijekom postupka, nemojte približavati dijelove svog tijela portafilтеру i mlaznici za paru.

## PRIPREMA KAVE

### a) Mljevenje

Proizvod je opremljen funkcijom mljevenja zrna kave. Prije uporabe te funkcije obavezno provjerite je li mlinac dobro postavljen na uređaj:

- Poravnajte sljedeću strelicu označenu na spremniku za kavu u zrnu s narančastom oznakom na uređaju (12).
  - Zatim zakrenite spremnik za kavu u zrnu u smjeru kazaljke na satu da biste ga fiksirali na uređaju (13).
1. Stavite kavu u zrnu u spremnik za kavu u zrnu (14). Najbolje je samljeti samo količinu zrna potrebnu za trenutnačnu uporabu da bi kava uvijek bila svježija.
  2. Prvo mljevenje započnite na postavki 10 (13). Ako vam je to previše sitno ili previše grubo, prilagodite razinu prema osobnom ukusu i vrsti rabljenih zrna kave. Da biste to učinili, poravnajte postavku mljevenja označenu na spremniku za kavu u zrnu s narančastom oznakom na uređaju.
  3. Prilagodite količinu mljevene kave zakretanjem ručice za količinu kave (COFFEE QUANTITY) (15). Za prvo mljevenje zakrenite ručicu na srednju postavku. Ako ste dobili previše ili premalo kave, prilagodite količinu prema osobnom ukusu i vrsti korištenih zrna kave. Da biste to učinili, zakrenite ručicu u smjeru suprotnom od kazaljke na satu za manje mljevene kave ili u smjeru kazaljke na satu za više.

**Napomena:** Na početku je normalno da vam treba nekoliko pokušaja da pronađete optimalne postavke. Predlažemo da krenete od predloženih postavki i zatim ih po potrebi prilagodite prateći upute u odjeljku „Prilagođavanje rezultata za espresso“.

4. Odaberite filter i umetnite ga u portafilter (16).

- Filtri s jednom stijenkom namijenjeni su svježim zrnima kave; to je preporučeno.
  - Filtri s dvije stijenke namijenjeni su unaprijed mljevenoj kavi (primjerice, bez kofeina). To će vam pomoći da dobijete dobru kremu.
5. Preporučuje se da na portafilter umetnete lijevak da biste spriječili ispadanje kave u prahu. Mljeti i utiskivati možete i bez lijevka (16).
  6. Uklonite lijevak i umetnite portafilter u glavu za pripremu kave (20).
  7. Odaberite 1 šalicu ili 2 šalice tako da pritisnete tipku CUPS (Šalice) ovisno o odabranom filtru (18).

**Napomena:** Ako je svjetlo iznad tipke za odabir 1 ili 2 šalice isključeno, razlog može biti to što je ručica za recepte i čišćenje na položaju za vruću vodu, paru ili uklanjanje kamenca. Vratite je na Espresso, Lungo ili Americano (10).

8. Pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje mljevenja (START/STOP GRIND) (19) da biste pokrenuli mljevenje. Mlinac će se automatski zaustaviti kada dosegne postavljenu količinu mljevene kave. Možete i pritisnuti tipku za pokretanje/zaustavljanje mljevenja (START/STOP GRIND) da biste ga zaustavili na polovici postupka.

**Napomena:** Ne ostavljajte portafilter ispod izlaza za mlin za kavu kada se ne koristi.

### b) Utiskivanje

1. Nakon mljevenja izvadite portafilter s nosača.
2. Stavite podlogu (ispod portafiltera) na rub radne ploče radi bolje stabilnosti.(24).
3. Utiskivač čvrsto pritisnite da biste kompaktirali mljevenu kavu. Trebala bi biti ravna i homogena utisnuta da bi se spriječila loša ekstrakcija kave. Da bi bila ravna, vodite se vodoravnom linijom na osnovi utiskivača. Trebala bi biti paralelna s vrhom portafiltera (24).







### c) Priprema kave

1. Umetnite portafilter s utisnutom mljevenom kavom u glavu za pripremu kave te je čvrsto zaključajte (25).
  2. Odaberite vrijeme predinfuzije – 2, 5 ili 8 sekundi (26).
- Napomena:** što je dulje vrijeme predinfuzije, to će aromatičnija kava biti.
3. Odaberite temperaturu pripreme kave: nisku, srednju ili visoku (27).
  4. Odaberite željeni napitak (52).
  5. Stavite šalicu (ili 2 šalice) na posudu za kapljevinu u skladu s odabirom (28). Ako odaberete Americano, uzmite dovoljno veliku šalicu kako bi u nju stalo sve iz oba izlaza za kavu i izlaza za vruću vodu.
  6. Kada svjetlosni indikator tipke za pokretanje/zaustavljanje pripreme (START/STOP BREW) počne neprestano svijetliti bijelom bojom, pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje pripreme (START/STOP BREW) da biste započeli pripremu (8). Postupak pripreme kave automatski će se zaustaviti. Možete i pritisnuti tipku za pokretanje/zaustavljanje pripreme (START/STOP BREW) da biste ga zaustavili na polovici postupka.
  7. Nakon ekstrakcije nemojte zaboraviti izbaciti iskorištenu utisnutu kavu (31).

**Napomena:** Ako želite odmah pripremiti drugu kavu, morat ćete pričekati 30 sekundi za prethodno zagrijavanje uređaja.

## PRILAGOĐAVANJE REZULTATA ZA ESPRESSO

### a) Ekstrakcija

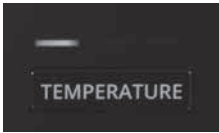

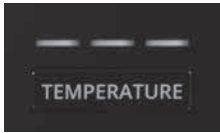
	PRAVILNA EKSTRAKCIJA	PREMALENA EKSTRAKCIJA	PREVELIKA EKSTRAKCIJA
Manometar			
Rezultat			
Rezultat	<ul style="list-style-type: none"> <li>Teče polako kao topli med</li> <li>Krema je zlatno-smeđa s teksturom moussea</li> <li>Espresso je tamno smeđe boje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Protok započinje za 1 – 3 s</li> <li>Teče brzo kao voda</li> <li>Krema je rijetka i svijetla</li> <li>Espresso je blijedo smeđe boje</li> <li>Slabog i vodenastog okusa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Protok započinje za 8 s</li> <li>Gotovo da ni ne teče ili kapa</li> <li>Krema je tamna i nejednolika</li> <li>Espresso je iznimno tamno smeđe boje</li> <li>Gorkog i zagorenog okusa</li> </ul>
Rješenje	/	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sitnije mljevenje</li> <li>Tjače utiskivanje, primjena 15 kg pritiska.</li> <li>Povećanje količine kave</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grublje mljevenje</li> <li>Utiskivanje primjenom 15 kg pritiska. Gornji rub metalnog poklopca na utiskivaču treba biti u ravni s gornjim dijelom nosača filtra NAKON utiskivanja.</li> <li>Smanjenje količine kave</li> </ul>

**Napomena:** svaka vrsta zrna kave može se ponašati drugačije tijekom mljevenja i to je razlog zašto pri postavljanju količine na početku pripreme treba biti dodatno oprezan.

**SAVJETI:** kada promijenite finoću mljevenja, preporučujemo da provedete ispiranje sustava za mljevenje da biste izbjegli kombinaciju finoće između stare i nove postavke. Da biste uklonili „staru“ mljevenu kavu, jednostavno pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje (19), mljevenja i pustite da mljevena kava izlazi na 2 sekunde te ponovno pritisnite tipku da biste zaustavili mljevenje.

### b) Okus

**Napomena:** različite vrste zrna kave te boje prženja zahtijevaju određene postavke temperature da bi se postigla najbolja ekstrakcija. Tako je, primjerice, niža temperatura bolja za zrna Robuste nego Arabice, a isto se može primijeniti i na zrna s tamnijom bojom prženja ili za svježije pržena zrna u odnosu na ona koja su se otplinjavala neko vrijeme.

Razina temperature	NISKA	SREDNJA	VISOKA
Odgovarajuće svjetlo			
Raspon prženja zrna kave	TAMNO	TAMNO do SREDNJE	SREDNJE do SVIJETLO
Utjecaj na okus	Povećanje kiselosti	Uravnoteženost	Povećanje gorčine

Što je dulje vrijeme predinfuzije, to će aromatičnija kava biti.

### c) Temperatura je niska

Da biste provjerili je li prva kava dovoljno vruća, preporučujemo da prije pripreme kave provedete ispiranje. Umetnite filter u portafilter, no **nemojte dodati mljevenu kavu (25)**. Umetnite portafilter ispod glave za pripremu kave i pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje pripreme (START/STOP BREW) (8). Iz otvora za kavu izaći će nešto vruće vode. Nakon nekoliko sekundi ponovno pritisnite tipku da biste zaustavili protok vode. Ta vam radnja pomaže da zagrijete unutarnji sustav i portafilter prije ekstrakcije kave. Šalicu prije ekstrakcije kave možete zagrijati i uporabom funkcije za vruću vodu (HOT WATER).

## PROGRAMIRANJE KOLIČINE NAPITKA

### a) Promjena količine napitka

Količinu kave možete postaviti na 1 ili 2 šalice.

- Pripremite uređaj za 1 ili 2 šalice napitka koji želite pripremiti (portafilter umetnite s filtrom za 1 ili 2 šalice i mljevenom kavom).
- Zakrenite ručicu za recepte da biste odabrali programirani napitak (10), a zatim pritisnite i držite tipku za pokretanje/zaustavljanje pripreme 3 sekunde (8). Nakon 3 sekunde indikator će početi bljeskati bijelom bojom i možete ga pustiti. Započet će postupak pripreme kave.
- Kada dobijete željenu količinu napitka, pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje pripreme (START/STOP BREW) (8), i spremite ćete novi volumen kave.

Recept	Zadana glasnoća	Programabilna glasnoća
Espresso	≈ 30 ml	Od ≈ 20 ml do ≈ 60 ml
Espresso x 2	≈ 60 ml	Od ≈ 40 ml do ≈ 120 ml
Lungo	≈ 70 ml	Od ≈ 60 ml do ≈ 100 ml
Lungo x 2	≈ 140 ml	Od ≈ 120 ml do ≈ 200 ml

Recept	Zadana glasnoća	Programabilna glasnoća
Americano*	≈ 120 ml (Espresso: ≈ 60 ml + topla voda: ≈ 60 ml)	Od ≈ 20 ml do ≈ 60 ml Od ≈ 20 ml do ≈ 150 ml
Americano* x 2	≈ 240 ml (Espresso: ≈ 120 ml + topla voda: ≈ 120 ml)	Od ≈ 40 ml do ≈ 120 ml Od ≈ 40 ml do ≈ 300 ml
Topla voda	≈ 250 ml	Od ≈ 20 ml do ≈ 300 ml

**Napomena:** Americano se dobiva kombinacijom 1 Espresso i vruće vode. Odjednom je moguće pripremiti samo 1 Americano; nije moguće pripremiti 2 šalice odjednom jer uređaj ima samo 1 izlaz za vruću vodu.

No, moguće je pripremiti Americano duple doze ako odaberete opciju za 2 šalice (2 CUPS) i stavite samo jednu veliku šalicu.

## b) Vraćanje zadanih postavki

1. Pritisnite i držite tipke za uključivanje/isključivanje **(5)** + i temperaturu **(27)**. Sva će svjetla bljesnuti 2 puta. Cijeli se uređaj vratio na tvorničke postavke.

## PRIPREMA VRUĆE VODE

1. Na ručici za recepte i čišćenje odaberite HOT WATER (Vruća voda) **(7)**.
2. Stavite šalicu na posudu za kapljevinu ispod izlaza za vruću vodu.
3. Kada svjetlosni indikator tipke za pokretanje/zaustavljanje pripreme (START/STOP BREW) **(8)** počne neprestano svijetliti bijelom bojom, pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje pripreme (START/STOP BREW) da biste započeli pripremu. Postupak pripreme kave automatski će se zaustaviti. Možete i pritisnuti tipku za pokretanje/zaustavljanje pripreme (START/STOP BREW) da biste ga zaustavili na polovici postupka.

## PRIPREMA MLIJEČNIH NAPITAKA

### a) Priprema pjene od mlijeka

1. Napunite vrč za mlijeko količinom mlijeka koju želite zapjeniti, imajući na umu da se volumen mlijeka time udvostručuje ili utrostručuje. 120 ml moglo bi biti dobar početak. Najbolje rezultate pjene postići ćete uporabom punomasnog kravljeg mlijeka pri temperaturi hladnjaka (3 – 5 °C).
2. Odaberite STEAM (Para) na ručici za recepte i čišćenje **(11)**: svjetlosni će indikator početi bljeskati, što znači da se uređaj zagrijava. Kada svjetlo počne neprekidno svijetliti, uronite mlaznicu za paru u vrč za mlijeko **(34)**.
3. Pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje pripreme (START/STOP BREW) da biste pokrenuli proizvodnju pare **(8)**.
4. Nakon nekoliko sekundi počnite pomicati vrč prema dolje da bi kraj mlaznice bio na površini mlijeka **(35)**. Učinite to oprezno kako mlaznica ne bi u potpunosti izašla iz mlijeka. U tom ćete trenutku vidjeti početak stvaranja pjene od mlijeka. Kada dobijete dovoljno pjene od mlijeka, ponovno uronite mlaznicu u mlijeko na nekoliko sekundi da biste ga zagrijali **(36)**.
5. Ponovno pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje pripreme (START/STOP BREW) da biste zaustavili pripremu pjene **(8)**.
6. Maknite vrč za mlijeko s uređaja.

### SAVJETI:

- Prije pripreme pjene od mlijeka možete pokrenuti brzo ispiranje, što znači da aktivirate paru na nekoliko sekundi da biste uklonili kondenziranu vodu preostalu nakon prethodne uporabe. Usmjerite mlaznicu za paru prema posudi za kapljevinu prije nego što to učinite.
- Svaki put obavezno rabite svježe i hladno mlijeko.
- Za najbolje se rezultate preporučuje punomasno mlijeko.
- Rezultat pjene ovisi o vrsti mliječnog ili povrtnog napitka.
- Nakon pripreme pjene od mlijeka neželjene mjehuriće možete ukloniti laganim okretanjem vrča i lupkanjem dna vrča o ravnu površinu.

## b) Čišćenje mlaznice za paru

Nemojte zaboraviti očistiti mlaznicu za paru nakon svake pripreme pjene.

1. Vlažnim ubrusom prebrišite vanjski dio mlaznice da biste uklonili preostale ostatke mlijeka **(37)**.  
Upozorenja: nemojte izravno dodirivati mlaznicu za paru odmah nakon pripreme pjene, mogla bi biti vruća.
2. Pustite paru na nekoliko sekundi da biste očistili unutrašnjost mlaznice (pobrinite se za to da je mlaznica okrenuta prema posudi za kapljevinu) **(38)**.
3. Pričekajte da se mlaznica za paru ohladi. Da biste bili sigurni da će mlaznica učinkovito raditi dulje vrijeme, iglicom za čišćenje uklonite moguće prepreke iz otvora.

**Napomena:** funkcije za pripremu kave, za vruću vodu i paru ne mogu raditi istovremeno; istovremeno može raditi samo jedna funkcija.

Ako odaberete recept za kavu netom nakon korištenja funkcije pare, aparat se počinje hladiti automatski kako biste osigurali da vaš sljedeći recept za kavu ne izgori. Čut ćete isprekidano zvuk pumpe, lampica treperi i malo vode ulazi u posudu za kapanje. Nakon što svjetlosni indikator postane fiksno bijelo, možete pritisnuti tipku START/STOP BREW za ispuštanje kave. Tijekom ovog automatskog funkcije stroja, funkcije mljevenja su i dalje dostupne.

## STANICA ZA UTISKIVANJE I POSUDA ZA TALOG

Ako imate verziju Precision +, trebali biste pronaći stanicu za nabijanje i kucanje.

1. Ova stanica će vam pomoći da postignete stabilno nabijanje **(59)**.
2. Ova stanica će vam pomoći da jednostavno izbacite kolač od kave **(31)**.

**Napomena:** donji dio stanice se može okrenuti sigurno se odmarajte na rubu stola.

## ČIŠĆENJE








### a) Uređaj

Uređaj iskopčajte iz struje prije svakog čišćenja i ostavite ga da se ohladi.

- **Uređaj:** vanjske dijelove uređaja očistite vlažnom spužvom kad mislite da je to potrebno. Nemojte koristiti otapala ni abrazivna sredstva za čišćenje uređaja za kavu.
- **Spremnik za vodu:** redovito ispirite unutrašnjost spremnika za vodu. Kada se u spremniku pojavi tanka naslaga bijele boje, uklonite kamenac iz uređaja (pogledajte odjeljak o uklanjanju kamenca).
- **Posuda za kapljevinu:** očistite posudu za kapljevinu i njezinu rešetku vodom i manjom količinom blagog sredstva za čišćenje. Ispirite i osušite.
- **Portafilter, filtri:** vlažnom krpom redovito čistite nosač držača filtra kako biste uklonili eventualne ostatke kave zalijepljene za površinu. Da biste produžili trajnost vodonepropusne brtve glave za pripremu kave, ne postavljajte filter natrag na mjesto ako se uređaj za kavu neće rabiti duže vrijeme. Za uklanjanje naslaga koje bi mogle blokirati protočnost filtera za 1 ili 2 šalice možda će vam biti potrebna iglica. Filteri se mogu prati u perilici posuđa.

- **Mlaznica za paru:** Kako se mlijeko ne bi osušilo unutar mlaznice, očistite je nakon svake uporabe. To učinite tako da pratite postupak za pripremu pjene od mlijeka, no mlijeko zamijenite vodom. Ubrusom prebrišite vanjski dio mlinca.

#### Sažetak o načinima čišćenja određenih dijelova:

					
	X	X	OK	X	X
	OK	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	X	OK	X	OK
	X	OK	OK	X	X
	OK	OK	OK	OK	X
	X	X	OK	OK	X
	OK	OK	X	X	X

## b) Mlinac za kavu

Redovito čišćenje mlinca i izlaza mlinca četkom za čišćenje važno je radi osiguravanja dugog životnog vijeka uređaja.

**VAŽNO:** prilikom čišćenja mlinca provjerite nema li u spremniku za kavu u zrnu zrna kave. Da biste izvadili zadnja zrna iz mlinca, pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje mljevenja (19), pričekajte da zadnje zrno kave izađe te ponovno pritisnite tipku za zaustavljanje.

**UPOZORENJE:** prije čišćenja mlinca uređaj iskopčajte iz struje (4)

- Zakrenite odjeljak za zrna kave u smjeru suprotnom od kazaljke na satu da biste izvadili odjeljak za zrna kave tako da poravnate sljedeću strelicu označenu na spremniku za kavu u zrnu s narančastom oznakom na uređaju (12).
- Zakrenite unutrašnji kotačić za mljevenje u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i izvadite ga (41). Četkom za čišćenje očistite kotačić za mljevenje i izvadite mljevenu kavu koja se nalazi

među zupčanicima (43). Imajte na umu da se kotačić za mljevenje ne smije izravno ispirati vodom (očistite ga četkom).

- Četkom za čišćenje očistite komoru za mljevenje i kanal za mljevenu kavu (44).
- Nemojte još vratiti kotačić za mljevenje već vratite prazan spremnik za kavu u zrnu (46).
- Priključite uređaj u struju, pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje i tipku za pokretanje/zaustavljanje mljevenja (19), pokrenite mlinac kako biste uklonili ostatke mljevene kave iz komore za mljevenje. (Ako mljevena kava nije u potpunosti uklonjena, ponovite korake 3 i 4.)
- Isključite uređaj i iskopčajte ga iz struje.
- Izvadite spremnik za kavu u zrnu u smjeru suprotnom od kazaljke na satu (4).
- Vratite kotačić za mljevenje na mjesto (45).
- Vratite spremnik za kavu u zrnu u uređaj (46).

Čišćenje je završeno.

## c) Glava za pripremu kave

### Svakodnevno čišćenje

Nakon ekstrakcije kave ispiranjem očistite glavu za pripremu kave: izvadite portafilter, na ručici za recepte ostavite postavljenu opciju za recepte od kave i pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje pripreme (8). Nakon nekoliko sekundi ponovno pritisnite tipku da biste zaustavili postupak.

Glavu za pripremu možete i nakon svake ekstrakcije očistiti četkom.

### Redovito čišćenje

Glavu za pripremu kave redovito ispirite prateći sljedeće korake:

- U portafilter umetnite filter za 2 šalice s jednom stijenkom (9).
- Na filter stavite sito za čišćenje kako bi otvori na filtru bili skriveni (47).
- Umetnite portafilter u glavu za pripremu (25).
- Odaberite Espresso, a zatim pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje (8) pripreme da biste pokrenuli postupak ispiranja (oko 30 sekundi). Isprana voda odlazi izravno u posudu za kapljevinu.
- Postupak ispiranja automatski se zaustavlja. Izvadite portafilter i sito za čišćenje. Ispraznite portafilter ako u njemu ima nešto vruće vode.
- Ispraznite posudu za kapljevinu kada je puna (48).
- Indikator tipke za pokretanje/zaustavljanje pripreme (START/STOP BREW) počinje neprestano svijetliti narančasto; pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje pripreme (START/STOP BREW) da bi se vratio u normalno stanje (8).

## d) Sklop za protok vode

Sklop za protok kave i pare očistite svaka 3 mjeseca:

- Izvadite i ispraznite posudu za kapljevinu (48), a zatim je vratite u uređaj.
- U portafilter umetnite filter za 2 šalice (9).
- Na filter stavite sito za čišćenje kako bi otvori na filtru bili skriveni.
- Na sito za čišćenje stavite jednu KRUPS tabletu za čišćenje (50).
- Umetnite portafilter u glavu za pripremu (25).
- Na ručici za recepte odaberite CALC (Uklanjanje kamenca) (51).
- Pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje pripreme (START/STOP BREW) (8) i držite je 3 sekunde da biste pokrenuli postupak čišćenja. Voda koja se rabi za čišćenje odlazi izravno u posudu za kapljevinu. To će trajati otprilike 3 minute.
- Izvadite portafilter. Provjerite je li se tableta u potpunosti rastopila. Ako to nije slučaj, ponovite korake 5, 6 i 7.

**Napomena:** \*KRUPS tableta za čišćenje XS3000 može se kupiti na službenom web-mjestu tvrtke KRUPS ili kod drugih prodavača.

## UKLANJANJE KAMENCA IZ UREĐAJA

Kada indikator za uklanjanje kamenca CALC počne svijetliti crvenom bojom, potrebno je ukloniti kamenac iz uređaja. Uklanjanje kamenca možete provesti u bilo kojem trenutku. Provjerite nije li portafiliter umetnut u uređaj.

- Izvadite i ispraznite posudu za kapljevinu (48), a zatim je vratite u uređaj.
- Ispraznite spremnik za vodu (54). Izvadite filter ako već niste (možete ga ponovno umetnuti na kraju postupka uklanjanja kamenca) (55).
- Stavite KRUPS sredstvo za uklanjanje kamenca\* u spremnik za vodu (56) i dodajte 500ml / 17.5 vode. Stavite posudu zapremnine (1L / 34 oz) na posudu za kapljevinu ispod izlaza za kavu, izlaza za vruću vodu i mlaznice za paru. (6).
- Ručicu za recepte i čišćenje okrenite na položaj za uklanjanje kamenca (CALC).
- Pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje pripreme (START/STOP BREW) da biste pokrenuli postupak uklanjanja kamenca (8).
- Voda će izlaziti iz svih izlaza (glave za pripremu 2 min i 30 s, izlaza za vruću vodu 2 min i 30 s, izlaza za paru 2 min i 30 s). Taj se ciklus automatski ponavlja još jednom.
- Indikator tipke za pokretanje/zaustavljanje pripreme (START/STOP BREW) blješće bijelom bojom. Postupak uklanjanja kamenca sada je završen, nastavite na ispiranje.
- Ispraznite spremnik (57). Izvadite spremnik za vodu, ispraznite ostatke sredstva za uklanjanje kamenca (54), isperite ga tekućom vodom i napunite čistom vodom (1L/34 oz). Vratite spremnik za vodu i posudu natrag na uređaj.
- Pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje pripreme (START/STOP BREW). Počet će bljeskati narančastom bojom (8).
- Voda će izlaziti iz svih izlaza (glave za pripremu 30 s, izlaza za vruću vodu 30 s, izlaza za paru 30 s). Taj se ciklus automatski ponavlja još jednom.
- Nakon što se završi postupak ispiranja, svjetla tipke za pokretanje/zaustavljanje pripreme (START/STOP BREW) i uključivanje/isključivanje neprestano će svijetliti bijelom bojom.
- Ispraznite posudu (57), izvadite spremnik za vodu, napunite ga svježom vodom i vratite na uređaj. Ako ga imate, ponovno postavite filter za vodu.
- Ručicu za recepte i čišćenje okrenite na položaj jednog od napitaka.

Uređaj je sada spreman za upotrebu.

Da biste napustili način za uklanjanje kamenca na pola puta, pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje (9). To neće poništiti pokazatelj za uklanjanje kamenca.

**Napomena:** \*KRUPS sredstvo za uklanjanje kamenca može se kupiti na službenom web-mjestu tvrtke KRUPS ili kod drugih prodavača.

## JAMČITI

Ovaj uređaj ima dvogodišnje jamstvo proizvođača. Ovaj uređaj je dizajniran samo za kućnu upotrebu. Svaka komercijalna uporaba, neprikladna uporaba ili nepoštivanje upute, proizvođač ne prihvaća nikakvu odgovornost i jamstvo se ne primjenjuje.

Za sve probleme nakon prodaje ili za rezervne dijelove obratite se ovlaštenom servisnom centru. Nikakvi popravci aparata za kavu neće biti pokriveni jamstvom u slučaju:

- Nije izvršeno uklanjanje kamenca.
- Nakupljanje kamenca.
- Dodaci očišćeni u perilici posuđa. (Prikladno za pranje posuđa samo za rešetku za posudu za skupljanje tekućine, mlaznicu za paru epruveta, filter čaše.)

## OBJAŠNJENJA SVJETLOSNIH INDIKATORA

SVJETLA	OBJAŠNJENJA SVJETLOSNIH INDIKATORA	RADNJA
Svi indikatori bljeskaju jednom	Uključivanje uređaja	Nema radnje
Indikator za pokretanje/zaustavljanje mljevenja neprekidno svijetli narančastom bojom	Odjeljak za zrna nije na mjestu	Postavite odjeljak za zrna na mjesto.
Indikator za pokretanje/zaustavljanje mljevenja polako blješće bijelom bojom. Druga su svjetla nepromijenjena	U tijeku je postupak mljevenja	
Treperi indikator za nedostatak vode	Potrebno je dodati vodu	Dodajte vodu u spremnik za vodu
	Spremnik za vodu nije na mjestu	Postavite spremnik za vodu na mjesto
Uključeno je svjetlo za 1 šalicu	Trenutačno je odabrana jedna šalina	Da biste promijenili, pritisnite tipku (18)
Uključeno je svjetlo za 2 šalice	Trenutačno su odabrane dvije šalice	Da biste promijenili, pritisnite tipku (18)
Uključeno je svjetlo za predinfuziju od 5 s (ili 2 s ili 8 s)	Trenutačno je odabrana opcija od 5 sekundi (ili 2 sekunde ili 8 sekundi)	Da biste promijenili, pritisnite tipku (26)
Uključena su svjetla za dvije linije za temperaturu	Trenutačno je odabrana srednja temperatura. 1 linija = niža temperatura 2 linije = srednja temperatura 3 linije = viša temperatura	Da biste promijenili, pritisnite tipku (27)
Isključeno je svjetlo za temperaturu	Odabrana je funkcija za vruću vodu ili paru ili pak uklanjanje kamenca CALC.	Da biste odabrali, na ručici za recepte i čišćenje odaberite recepte s kavom
Isključeno je svjetlo za 1 šalicu (ili 2 šalice)	Odabrana je funkcija za vruću vodu ili paru ili pak uklanjanje kamenca CALC.	Da biste odabrali, na ručici za recepte i čišćenje odaberite recepte s kavom
Isključeno je svjetlo za vrijeme predinfuzije	Odabrana je funkcija za vruću vodu ili paru ili pak uklanjanje kamenca CALC.	Da biste odabrali, na ručici za recepte i čišćenje odaberite recepte s kavom

SVJETLA	OBJAŠNJENJA SVJETLOSNIH INDIKATORA	RADNJA
Indikator za pokretanje/ zaustavljanje pripreme polako blješće bijelom bojom.	Uređaj se prethodno zagrijava radi pripreme kave, funkcije za paru ili vruću vodu	Pričekajte da indikator ne počne neprekidno svijetliti bijelom bojom.
	Uređaj se hladi nakon upotrebe funkcije pare ili vruće vode	
Svjetlo za uklanjanje kamenca CALC svijetli crvenom bojom	Potrebno je ukloniti kamenac u uređaju	Pokrenite postupak uklanjanja kamenca

## OTKLANJANJE POTEŠKOĆA

PROBLEM	UZROK	RJEŠENJE
Uređaj ne melje kavu.	Odjeljak za zrna nije na mjestu.	Postavite odjeljak za zrna na mjesto <b>(12)</b> .
	U odjeljku za zrna nema dovoljno ili nema nimalo zrna.	Dodajte zrna <b>(14)</b> .
	Zrno ili mljevena kava zapeli su u mlincu.	Izvadite zrna i očistite mlinac <b>(43)</b> .
Prelazite na drugu vrstu zrna.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preporučuje se da u odjeljak za zrna dodate samo onoliko zrna koliko će vam trebati.</li> <li>- Da biste ispraznili odjeljak, izvadite preostala zrna, sameljite sva preostala zrna u spremniku sve dok ne bude u potpunosti prazan.</li> <li>- Dodajte novu vrstu zrna.</li> <li>- Po potrebi prilagodite količinu mljevene kave. <b>(15)</b></li> </ul>
Količina kave nakon mljevenja u filtru ne daje željenu dozu.	Potrebno je prilagoditi količinu mljevene kave.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prilagodite količinu kave uz pomoć ručice (više ili manje) <b>(15)</b>.</li> <li>- Prilagodite finoću mljevenja uz postavke odjeljka za zrna (sitnije ili grublje) <b>(13)</b>.</li> <li>- Ako rabite filter za 1 šalicu, provjerite je li svjetlo za 1 šalicu uključeno <b>(18)</b>.</li> </ul>

PROBLEM	UZROK	RJEŠENJE	
Portafilter se ne može umetnuti u glavu za pripremu.	Mljevena kava nije pravilno utisnuta ili je ima previše.	Pogledajte odjeljak o utiskivanju u korisničkom priručniku. Stavite manje kave u filter.	
Uređaj ne priprema espresso ili izlazi samo mala količina espressa.	U spremniku nema vode. (Svjetlo za nedostatak vode svijetli.)	Napunite spremnik <b>(2)</b> .	
	Tijekom pripreme ponestalo je vode u spremniku.	Napunite spremnik. Nastavit će se priprema odabranog recepta <b>(2)</b> .	
	Spremnik za vodu nije sjeo pravilno na mjestu i ventili na dnu nisu otvoreni.	Spremnik lagano pritisnite da biste otvorili spremnike na dnu.	
	Kava je presitno mljevena.	Prilagodite razinu mljevenja na grublje <b>(13)</b> .	
	Previše je mljevene kave.	Smanjite količinu mljevene kave <b>(15)</b> .	
	Mljevena je kava previše jako utisnuta.	Smanjite pritisak pri utiskivanju.	
U sklopu za vodu prisutan je kamenac.	U sklopu za vodu prisutan je kamenac.	Uklonite kamenac iz uređaja kako je opisano u korisničkom priručniku.	
	Espresso kapa s rubova portafiltera umjesto iz otvora.	Portafilter nije pravilno sjeo na mjesto.	Pravilno postavite portafilter <b>(25)</b> .
	Brtva lijevka za kavu izgubila je fleksibilnost ili je prljava.	Obratite se centru za korisničku podršku da biste je zamijenili.	
U filtru za kavu prisutna je blokada.	U filtru za kavu prisutna je blokada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Isperite filter pod tekućom vodom.</li> <li>- Prilagodite postavke mljevenja na grublje <b>(13)</b>.</li> </ul>	
	Krema espressa previše je rijetka i blijeda te prebrzo izlazi iz lijevka.	Postavke uređaja nisu odgovarajuće.	Pogledajte upute u odjeljku „Prilagođavanje rezultata za espresso“ u korisničkom priručniku.
Krema espressa previše je tamna i nejednaka (prenisko izlazi iz lijevka).	Postavke uređaja nisu odgovarajuće.	Pogledajte upute u odjeljku „Prilagođavanje rezultata za espresso“ u korisničkom priručniku.	

PROBLEM	UZROK	RJEŠENJE
Kava nije dovoljno vruća.	Uređaj nije dovoljno zagrijan.	Pogledajte upute u odjeljku „Prilagođavanje rezultata za espresso“ u korisničkom priručniku.
	Postavka temperature za pripremu kave previše je niska.	Pogledajte upute u odjeljku „Prilagođavanje rezultata za espresso“ u korisničkom priručniku.
U posudi za kapljevину ima vode.	Voda izlazi iz unutarnjih sklopova uređaja i normalna je posljedica rada.	Redovito ispraznite i očistite posudu za kapljevину (48).
Nakon pripreme prve kave, ne mogu odmah pokrenuti pripremu druge kave.	Uređaju je potrebno otprilike 30 sekundi pauze između šalica kako bi osigurao odgovarajuću temperaturu kave.	Tijekom razdoblja čekanja možete koristiti mlinac.
Manometar se ne pomiče.	Tlak za pripremu kave previše je nizak.	Da biste povećali tlak, (1) Meljite sitnije (13) (2) Povećajte količinu mljevene kave (3) Jače utiskujte.
Ne pronalazim stanicu za utiskivanje.	Stanica za utiskivanje (i ubrus s logotipom tvrtke KRUPS) dolazi samo uz model Precision+ (XP804T).	
Ne mogu odabrati opcije „1 CUP“ (1 šalica) ili „2 CUP“ (2 šalice), „Preinfusion time“ (Vrijeme predinfuzije) ni „Temperature“ (Temperatura).	Odabrane su funkcije za vruću vodu ili paru ili pak uklanjanje kamenca CALC.	Odaberite recepte s kavom (Espresso, Lungo ili Americano). Za te funkcije nije moguće promijeniti temperaturu (52).

Ako nije moguće utvrditi uzrok kvara, obratite se ovlaštenom servisnom centru. Nikada rastavite uređaj! (ako je uređaj rastavljen, to će poništiti jamstvo)

## KRAJ ŽIVOTNOG VIJEKA ELEKTRIČNOG ILI ELEKTRONIČKOG PROIZVODA



Sudjelujemo u zaštiti okoliša!

- ① Vaš proizvod sadrži brojne materijale koji se mogu ponovno reciklirati
- ➔ Odnosite ga na sabirno mjesto ili ovlaštenu servisnu centar kako bi mogao biti postupiti na odgovarajući način.

# LEÍRÁS

- A** Áttekintés
- A1** Víztartály
  - A2** Kávébab tartály
  - A3** Kávédaráló kimenete
  - A4** Kávéfőzőfej
  - A5** Gőzelvezető cső
  - A6** Forró víz kimenete
  - A7** Csepegtető tálca rácsa
  - A8** Csepegtető tálca
  - A9** Csészemelegítő
  - A10** A kiegészítők tárolása
- B** Felhasználói felület
- B1** Bekapcsológomb
  - B2** Őrlésszabályozó
  - B3** Őrölt kávé mennyiségének szabályozója
  - B4** 1 vagy 2 csésze gomb
  - B5** Darálás indítógombja
  - B6** Recept- és tisztításválasztó: Eszpresszó / lungo / americano / forró víz / gőz / vízkő
  - B7** Előfőzés idejének beállítása
  - B8** Hőmérséklet gomb
  - B9** Kávéfőzés indítása és leállítása gomb
  - B10** Nyomásmérő
  - B11** Vízhány-jelző
  - B12** „Calc” vízkömentesítés-jelző
- C** Tartozékok
- C1** Szűrőtartó
  - C2** A tömörítővel
  - C3** Alátámasztás kis csészéhez
  - C4** Vízsűrű behelyezését segítő tartozék
  - C5** Vízsűrű
  - C6** Tejeskancsó
  - C7** 2 csészes egyfalú szűrő
  - C8** 1 csészes egyfalú szűrő
  - C9** CSÉSZÉS duplafalú SZŪRŐ
  - C10** CSÉSZÉS duplafalú SZŪRŐ
  - C11** Tisztítótű
  - C12** Tisztítókefe
  - C13** Vakszita
  - C14** Adagolótolcsér
  - C15** Tömörítő- és kiütőállomás
  - C16** Törlőkendő

## MŰSZAKI SPECIFIKÁCIÓK

- Szivattyú: 15 bar
- Teljesítmény: 1380-1550W
- Feszültség 220-240V
- Túlmelegedés elleni biztonsági berendezések
- Méretek: 428 x 312 x 414 mm



### FONTOS!

Ezt a készüléket 220-240 V váltakozó feszültségen való működésre tervezték. csak elektromos áramra használható.

Ezt a készüléket KIZÁRÓLAG HÁZI HASZNÁLATRA tervezték.

## A KÉSZÜLÉK BEÁLLÍTÁSA



**FONTOS!** Ne helyezzen fűtőelemeket a készülékre.



**FONTOS!** A biztonsági utasítások a készülék részét képezik.

Kérjük, figyelmesen olvassa el ezeket, mielőtt új készülékét használatba venné.

## Minden készüléket teszteltünk. Előfordulhat, hogy kávémaradványok és vízcseppek vannak a készüléken.

A készülék első használata előtt, vagy ha hosszabb ideig nem használta, az alábbi lépéseket követve öblítse át és melegítse fel a készülék belső csöveit.

1. Győződjön meg arról, hogy minden tartozék sértetlen és nem hiányos.
2. Távolítsa el a víztartály alatti narancssárga dugót **(58)**.
3. Helyezzen be egy vízsűrítőt a víztartályba a szűrőbehelyező tartozék segítségével **(55)**.
4. Töltse fel a víztartályt tiszta vízzel, és a víz szintje ne lépje túl a „MAX” szintet **(2)**.
5. Csatlakoztassa a gépet a hálózati aljzathoz **(4)**. Nyomja meg a bekapcsológombot **(5)**.
6. Helyezzen egy legalább 500ml/17.5 úrtartalmú edényt a forróvíz-kimenet alá **(6)**.
7. A FORRÓ VÍZ hidraulikus körének megtisztításához válassza ki a FORRÓ VÍZ **(7)** lehetőséget, majd nyomja meg a KÁVÉFŐZÉS INDÍTÁSA/LEÁLLÍTÁSA gombot **(8)** A folyamat végeztével az automatikusan leáll.
8. Helyezze be az egyik szűrőt a szűrőtartóba **(9)** (ekkor nem kerül bele őrölt kávé), és helyezze a szűrőtartót a főzőfej alá (csavarja az óramutató járásával ellentétes irányba), és rögzítse szorosan **(25)**.
9. Helyezze az edényt a szűrőtartó alá **(6)**.
10. A kávé hidraulikus körének tisztításához válassza ki a LUNGO **(10)** lehetőséget, majd nyomja meg a KÁVÉFŐZÉS INDÍTÁSA/LEÁLLÍTÁSA gombot **(8)**.  
Forró víz folyik ki a szűrőtartóból. A folyamat végeztével az automatikusan leáll.
11. Helyezzen egy edényt a gőzelvezető cső alá **(6)**.
12. Válassza ki a GŐZ lehetőséget **(11)** és várja meg, amíg a készülék előmelegedik: a jelzőfény fehéren kezd világítani. Nyomja meg a KÁVÉFŐZÉS INDÍTÁSA/LEÁLLÍTÁSA **(8)** gombot, és engedje a gőzt működni néhány másodpercig a gőzkör átöblítéséhez. A leállításhoz nyomja meg ismét a gombot.  
A készülék használatra kész.

**Megjegyzés:** Kerülje el a működés közbeni leforrázást: ne legyen túl közel egy testrészével se a szűrőtartóhoz és a gőzelvezető csőhöz.

## KÁVÉKÉSZÍTÉS

### a) Darálás

Ez a termék képes a kávébab darálására. A funkció használata előtt ellenőrizze, hogy a daráló megfelelően van-e felszerelve a gépre:

- Igazítsa a kávétartályon lévő következő nyilat a gépen lévő narancssárga jelzéshez **(12)**.
  - Ezután forgassa el a kávétartályt az óramutató járásával megegyező irányba, így rögzítve azt **(13)**.
1. Tegye a kávészemeket a kávétartályba **(14)**. A legjobb, ha az azonnali használathoz elegendő mennyiségű babot őröl, hogy a kávé mindig friss legyen.
  2. Az első darálást kezdje a 10-essel **(13)**. Ha ez túl finom vagy túl durva, állítsa be a szintet a személyes ízlésének és a használt kávébab típusának megfelelően. Igazítsa a kávétartályon lévő darálásbeállítás jelét a gépen lévő narancssárga jelzéshez.
  3. Állítsa be az őrölt kávé mennyiségét a KÁVÉMENNYISÉG-választó elforgatásával **(15)**. Az első őrléshez fordítsa a tárcsát a középső beállításra. Ha ez túl sok vagy kevés, állítsa be a személyes ízlésének és a használt kávébab típusának megfelelően. Ha kevesebb őrölt kávé szeretne, fordítsa el a tárcsát az óramutató járásával ellentétes irányba. Ha több kávé szeretne, fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba.

**Megjegyzés:** Az elején normális, ha kísértelmezik a megfelelő beállítás megtalálásához. Javasoljuk, hogy kezdje a javasolt beállításokkal, majd „A kapott eszpresszó módosítása” szakasz javaslatai szerint szükség esetén módosítsa őket.

4. Válassza ki a szűrőt, és helyezze be a szűrőtartóba **(16)**.
  - Az egyfalú szűrők kifejezetten a friss kávészemekhez készültek.

- A duplafalú szűrők az előre őrölt kávéhoz (például koffeinmentes) készültek. Ideális krémréteget kaphat vele.
5. Javasoljuk, hogy helyezze a tölcser a szűrőtartóra, hogy a kávépor ne essen ki. Tölcser nélkül is darálható és tömöríthető **(16)**.
  6. Távolítsa el a tölcser, és helyezze be a szűrőtartót a főzőfejbe **(20)**.
  7. A kiválasztott szűrőtől függően válasszon ki 1 vagy 2 csészét a CSÉSZÉK gombbal **(18)**.

**Megjegyzés:** Ha az 1 vagy 2 csésze gomb feletti fények ki vannak kapcsolva, az azért van, mert a Recept- és tisztításválasztó forró víz, gőz vagy vízkömentesítés üzemmódban van. Fordítsd el az Eszpresszó, Lungo vagy Americano beállításra **(10)**.

8. Nyomja meg a DARÁLÁS INDÍTÓGOMBJÁT **(19)** a darálás megkezdéséhez. A beállított darálási mennyiség elérése után a daráló automatikusan leáll. A DARÁLÁS INDÍTÓGOMBJÁT is megnyomhatja a megszakításhoz.

**Megjegyzés:** Ne hagyja a portafiltert az őrölt kávékivezetője alatt, ha nem használja.

### b) Tömörítés

1. Az őrlés után vegye ki a szűrőtartót a keretből.
2. Helyezze a párnát (a szűrőtartó alatt) a munkalap szélére, hogy stabil legyen **(24)**.
3. Használja a tömörítőt, és helyezze fel erősen az őrölt kávé tömörítéséhez. Laposnak és homogénnek kell lennie, hogy a kávé megfelelően folyjon ki. A kilapításhoz figyelje a tömörítő alapjának vízszintes vonalát, mivel annak párhuzamosnak kell lennie a szűrőtartó tetejével **(24)**.

### c) Kávéfőzés

1. Helyezze be a szűrőtartót az őrölt kávéval a főzőfejbe, és rögzítse szorosan **(25)**.
2. Válassza ki az előfőzés idejét: 2, 5 és 8 másodperc között lehet **(26)**.




- Megjegyzés:** minél hosszabb az előfőzés ideje, annál aromásabb lesz a kávé.
3. Válassza ki a kávé elkészítési hőmérsékletét az alacsony, közepes, magas lehetőségek közül **(27)**.
  4. Válassza ki a kívánt italt **(52)**.
  5. A választásnak megfelelően helyezzen egy csészét (vagy két csészét) a csepptálcára **(28)**. Americano esetében olyan nagy csészét válasszon, hogy a kávékimenet és a forró víz kimenethez is illeszkedjen.
  6. Ha a „KÁVÉFŐZÉS INDÍTÁSA/LEÁLLÍTÁSA” gomb jelzőfénye fehéren világít, a FŐZÉS megkezdéséhez nyomja meg a „KÁVÉFŐZÉS INDÍTÁSA/LEÁLLÍTÁSA” gombot **(8)**. A kávéfolyás automatikusan leáll. A megszakításhoz a KÁVÉFŐZÉS INDÍTÁSA/LEÁLLÍTÁSA gombot is megnyomhatja.
  7. Miután kifolyt a kávé, ne felejtse el kiönteni a zaccot **(31)**.

**Megjegyzés:** Ha közvetlenül utána szeretne egy második kávé készíteni, 30 másodpercet kell várnia a készülék előmelegedésére.

## A KAPOTT ESZPRESSZÓ MÓDOSÍTÁSA

### a) Extrakció

	HELYES KISZERELÉS	TÚL KEVÉS EXTRAKCIÓ	TÚL SOK EXTRAKCIÓ
Nyomásmérő			

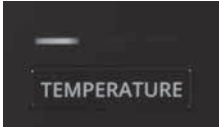
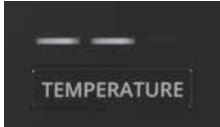
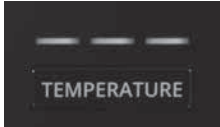
	HELYES KISZERELÉS	TÚL KEVÉS EXTRAKCIÓ	TÚL SOK EXTRAKCIÓ
Eredmény			
Eredmény	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meleg mézhez hasonló lassú folyás</li> <li>• A krémréteg aranybarna, finom hab textúrájú</li> <li>• Az eszpresszó sötétbarna</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A folyás 1–3 másodperc után kezdődik</li> <li>• Vízhöz hasonló folyás m</li> <li>• A krémréteg vékony és halvány</li> <li>• Az eszpresszó halványbarna</li> <li>• Gyenge és vizes íze van</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A folyás 8 másodperc után kezdődik</li> <li>• A folyás csepeg vagy egyáltalán nem csepeg</li> <li>• A krémréteg sötét és lyukacsos</li> <li>• Az eszpresszó nagyon sötétbarna</li> <li>• Keserű és égett íz van</li> </ul>
Megoldás	/	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Finomabb darálás</li> <li>• Erősebb tömörítés, 15 kiló nyomással</li> <li>• Növelje a kávé mennyiségét</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durvább darálás</li> <li>• Tömörítés 15 kiló nyomással A tömörítő fémsapkájának felső szélé a tömörítést KÖVETŐEN legyen egy szintben a szűrőkosár tetejével.</li> <li>• Csökkentse a kávé mennyiségét</li> </ul>

**Megjegyzés:** A darálás során a kávébabok fajtánként másképp viselkedhetnek, ezért a mennyiség kezdeti beállításakor plusz figyelemmel kell lennie.

**TIPPEK:** A darálás finomságának módosításakor javasoljuk, hogy öblítsen két darálás között, így elkerülheti, hogy két beállítás szerinti darálás összekeveredjen. A „régji” őrölt kávé eltávolításához nyomja meg a Darálás indítógombját (19), hagyja, hogy az őrölt kávé 2 másodpercig kijöjjön, majd nyomja meg ismét a gombot a darálás leállításához.

## b) Íz

**Megjegyzés:** A kávébab-fajtához és a pörkölési színekhez külön-külön hőmérséklet-beállítás tartozik, mivel így lesz a legfinomabb a kávé. A Robusta kávébab esetében például alacsonyabb hőmérséklet ajánlott, mint az Arabica esetében; ugyanez vonatkozik a sötétebb pörkölésű vagy a frissen pörkölt kávészemekre, és az idővel gáztalanított kávészemekre.

Hőmérséklet	ALACSONY	KÖZEPES	MAGAS
Megfelelő fény			
Kávébab pörkölési tartománya	<b>SÖTÉT</b>	<b>SÖTÉTTŐL KÖZEPESIG</b>	<b>KÖZEPES és VILÁGOS</b>
Az ízre gyakorolt hatás	<b>FOKOZZA A SAVANYÚSÁGOT</b>	<b>KIEGYENSÚLYOZOTT</b>	<b>FOKOZZA A KESERŰSÉGET</b>

Minél hosszabb az előfőzés ideje, annál aromásabb lesz a kávé.

## c) Alacsony hőmérséklet

Ahhoz, hogy az első kávé elég forró legyen, javasoljuk, hogy a kávé elkészítése előtt végezzen „öblítést”. Helyezzen egy szűrőt a szűrőtartóba, de ne rakjon bele őrölt kávé (25). Helyezze be a szűrőtartót a kávéfőzőfej alá, majd nyomja meg a KÁVÉFŐZÉS INDÍTÁSA/LEÁLLÍTÁSA gombot (8). Forró víz folyik ki a kávéfűvőkákból. Néhány másodperc múlva nyomja meg ismét a gombot a leállításához. Ez a művelet segít felmelegíteni a belső rendszert és a szűrőtartót a kávé kinyerése előtt. A kávéfolyás előtt a FORRÓ VÍZ funkció használatával is felmelegítheti a csészét.

## AZ ITALMENNYISÉG PROGRAMOZÁSA

### a) Az italmennyiség módosítása

A kávé mennyiségét 1 vagy 2 csészéhez állíthatja be.

1. Készítse elő a gépet 1 vagy 2 csésze elkészítendő italhoz (szűrőtartó 1 vagy 2 csésze filterrel és őrölt kávéval).
2. Forgassa el a receptek tárcsáját a programozandó ital kiválasztásához (10), majd tartva lenyomva a „Kávéfőzés indítása/leállítása” gombot 3 másodpercig (8). Három másodperc elteltével a jelzőfény fehéren villog, és nem kell tovább lenyomva tartania. Megkezdődik a kávé adagolása.
3. Ha elérte a kívánt mennyiséget, nyomja meg a KÁVÉFŐZÉS INDÍTÁSA/LEÁLLÍTÁSA gombot (8), és a készülék elmenti az új kávémenyiséget.

Recept	Alapértelmezett hangerő	Programozható hangerő
Eszpresszó	≈ 30 ml	≈ 20 ml és ≈ 60 ml között
Eszpresszó x 2	≈ 60 ml	≈ 40 ml és ≈ 120 ml között
Lungo	≈ 70 ml	≈ 60 ml és ≈ 100 ml között
Lungo x 2	≈ 140 ml	≈ 120 ml és ≈ 200 ml között
Americano*	≈ 120 ml (Eszpresszó: ≈ 60 ml + forró víz: ≈ 60 ml)	≈ 20 ml és ≈ 60 ml között ≈ 20 ml és ≈ 150 ml között
Americano* x 2	≈ 240 ml (Eszpresszó: ≈ 120 ml + forró víz: ≈ 120 ml)	≈ 40 ml és ≈ 120 ml között ≈ 40 ml és ≈ 300 ml között
Forró víz	≈ 250 ml	≈ 20 ml és ≈ 300 ml között

**Megjegyzés:** Az Americano egy eszpresszóból készül, amelyet forró víz követ. Egyszerre csak egy csésze Americano készíthető, így az egy darab forróvízkimenet miatt nem lehet egyszerre két csészét készíteni.

Azonban készíthet két adag Americanót: válassza ki a 2 csészét, és csak egy nagy csészét tegyen a gépbe.

## b) Az alapértelmezett beállítások visszaállítása

1. Nyomja meg és tartsa lenyomva a be-/kikapcsolás gombot **(5)** + és a Hőmérséklet gombot **(27)**. Minden lámpa kétszer felvillan. A teljes gép visszaállítódott a gyári beállításokra.

### FORRÓ VÍZ KÉSZÍTÉSE

1. Válassza ki a FORRÓ VÍZ lehetőséget a Recept- és tisztítválasztón **(7)**.
2. Helyezzen egy csészét a cseppfelfogó tálcára a forró víz kimenete alá.
3. Ha a „KÁVÉFŐZÉS INDÍTÁSA/LEÁLLÍTÁSA” gomb **(8)** jelzőfénye fehéren világít, a FŐZÉS megkezdéséhez nyomja meg a „KÁVÉFŐZÉS INDÍTÁSA/LEÁLLÍTÁSA” gombot. A kávéfolyás automatikusan leáll. A megszakításhoz a KÁVÉFŐZÉS INDÍTÁSA/LEÁLLÍTÁSA gombot a program közben is megnyomhatja.

### TEJES ITALOK KÉSZÍTÉSE

#### a) Tejhabosítás

1. Töltse meg a tejeskancsót a habosítani kívánt tej mennyiséggel **(32)**, szem előtt tartva, hogy a tej a habosítás után kétszer vagy háromszor annyi lesz. 120ml/4.2 kezdetnek megfelel. A legjobb tejhabhoz használjon teljes, hűtőszekrény-hőmérsékletű (3-5°C/37,4 - 41 °F).
2. Válassza a GŐZ lehetőséget a recept- és tisztítválasztón **(11)**: a jelzőfény villog, ami azt jelenti, hogy a készülék előmelegedik. Ha a fény már nem világít, merítse a gőzkart a tejeskancsóba **(34)**.
3. Nyomja meg a KÁVÉFŐZÉS INDÍTÁSA/LEÁLLÍTÁSA gombot a habosítás megkezdéséhez **(8)**.
4. Néhány másodperc múlva mozgassa lefelé a kancsót, hogy a kar vége éppen a tej felszínén legyen **(35)**. Ügyeljen arra, hogy ne távolítsa el teljesen a kart a tejből. Itt láthatja, hogyan készül a tejhab. Ha már elég a tejhab, merítse a gőzkart néhány másodpercre a tejbe a felmelegítéshez **(36)**.
5. A habosítás leállításához nyomja meg ismét a KÁVÉFŐZÉS INDÍTÁSA/LEÁLLÍTÁSA gombot **(8)**.
6. Vegye el a tejeskancsót a készüléktől.

#### TIPPEK:

- A habosítás előtt egy gyors öblítést végezhet: néhány másodpercig aktiválja a gőzt, hogy eltávolítsa az előző használatból maradt kondenzvizet. Mielőtt ezt tenné, irányítsa a gőzfúvókát a cseppfelfogó tálca felé.
- Mindig friss, hideg tejet használjon.
- A legjobb eredményhez teljes tej ajánlott.
- A tejhab a felhasznált tej- vagy zöldségitalok jellegétől függ.
- A tejhabosítás után távolítsa el a nem kívánt buborékokat úgy, hogy óvatosan, körkörös mozdulatokkal átmozgassa a kancsót, és sima felülethez ütögeti az alját..

#### b) A gőzszelep tisztítása

Ne felejtse el megtisztítani a kart minden habosítás után.

1. Fogjon egy nedves ruhát, és törölje le a kar külsejét, hogy eltávolítsa tejlerakódást **(37)**.  
Figyelem: ne érjen közvetlenül a habosítás után a gőzkarhoz, mert az forró lehet.
2. A kar belsejének tisztításához engedje ki a gőzt néhány másodpercre (ügyeljen arra, hogy a kar a cseppfelfogó tálca felé nézzen) **(38)**.
3. Várja meg, amíg a gőzkar lehűl. Ahhoz, hogy a kar sokáig hatékonyan működjön, tisztítsa meg a lyukat a tisztítótű segítségével.

**Megjegyzés:** A kávéfőzés, a forró víz és a gőz funkció nem működik egyszerre. Egyszerre csak egy funkció működik.

Ha közvetlenül a gőzfunkció használata után választja ki a kávéreceptet, a gép elkezdi lehűlni. automatikusan, hogy a következő kávéreceptje ne éjjen meg. Hallani fogja a szaggatott szivattyú hangját, a lámpa villog, és némi víz kerül a cseppfelfogóba. Amint a jelzőfény kigyullad fixen fehér, megnyomhatja a START/STOP BREW gombot a kávé kivonásához. Ennek az automatikus funkciója alatt a gép őrleési funkciói továbbra is rendelkezésre állnak.

### TÖMÖRÍTŐ- ÉS KIÜTŐÁLLOMÁS

Ha a Precision + verzióval rendelkezik, meg kell találnia a döngölő és kopogtató doboz állomást.

1. Ez az állomás segít a stabil döngölésben **(59)**.
2. Ez az állomás segít abban, hogy könnyedén kidobja a kávé sűteményt **(31)**.

**Megjegyzés:** Az állomás alsó része megfordítható, hogy hogy biztonságosan az asztal szélén álljon.

### TISZTÍTÁS

#### a) A készülék

Minden tisztítás előtt húzza ki a készüléket a hálózati aljzatról, és várjon, amíg az lehűl.

- **Gép:** Szükség szerint nedves törölruhával tisztítsa meg a készülék külsejét. A kávéfőző tisztításához ne használjon oldószereket és súrolószert.
- **Vízartály:** Rendszeresen öblítse ki a tartály belsejét. Amikor finom fehér réteg jelenik meg a tartályban, vízkömentesítse a gépet (lásd: a vízkömentesítésről szóló részt).
- **Csepegtető tálca:** Vízzel és egy kevés mosogatószerrel tisztítsa meg a csepegtető tálcat és a rácsot. Öblítse el és hagyja megszáradni.
- **Szűrőtartó, szűrők:** Nedves ruhával rendszeresen tisztítsa meg a filtertartó keretét, hogy eltávolítsa a felületre tapadt esetleges kávémaradványokat. A kávéfőzőfejen lévő vízzáró tömítés hasznos élettartamának meghosszabbítása érdekében ne helyezze vissza a filtertartót a helyére, ha nem használja a kávéfőzőt hosszabb ideig. Előfordulhat, hogy el kell eltávolítania az 1 vagy 2 csészés szűrőt eltömítő maradékokat, és ehhez a tűt használhatja. A szűrők mosogatógépben tisztíthatók.
- **Gőzvezető cső:** Minden használat után tisztítsa meg a fűvókát, nehogy beleszáradjon a tej. Ehhez kövesse a tej habosítására vonatkozó lépéseket, csak helyettesítse a tejet vízzel. A daráló külsejét nedves ruhával tisztítsa meg.

## Alkatrészek összefoglalása és a tisztítás módjai:

	X	X	OK	X	X
	OK	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	X	OK	X	OK
	X	OK	OK	X	X
	OK	OK	OK	OK	X
	X	X	OK	OK	X
	OK	OK	X	X	X

## b) A kávédaráló

A gép hosszú élettartamának megőrzéséhez rendszeresen tisztítsa meg a tisztítókefével a darálót és az őrlőbetét kimenetét.

**FONTOS:** A daráló tisztításakor ügyeljen arra, hogy ne legyen kávészem a kávétartályban. A darálóban maradt kávészemek eltávolításához nyomja meg a DARÁLÁS INDÍTÓGOMBJÁT (19), várja meg, amíg az utolsó őrölt kávé is kijut, majd a leállításhoz nyomja meg ismét a gombot.

**FIGYELEM:** A daráló tisztítása előtt húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból (4)

1. A kávébab tartály eltávolításához forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba úgy, hogy a kávétartályon látható nyilat a készüléken lévő narancssárga jelzéshez igazítja (12).
2. Fordítsa el a darálótárcsát az óramutató járásával ellentétes irányba, és vegye ki (41). A tisztítókefe segítségével tisztítsa meg a darálótárcsát, és távolítsa el az őrölt kávé a fogaskerekekből (43). Ne feledje, hogy a darálótárcsa nem öblíthető közvetlenül vízzel (csak a kefével tisztítható).
3. A tisztítókefe segítségével tisztítsa meg a daráló belsejét, és távolítsa el az őrölt kávé az őrölt kávé kimenetéből (44).
4. Ekkor még ne szerelje fel a darálótárcsát. Szerelje vissza az üres kávétartályt (46).

5. Dugja be a készüléket, nyomja meg a bekapcsológombot, majd nyomja meg a DARÁLÁS INDÍTÓGOMBJÁT (19), és hagyja, hogy a daráló működésbe lépjen, mivel ekkor kisöpörheti az őrlőkamrában maradt kávé. (Ha maradt valamennyi őrölt kávé belül, ismétlje meg a 3. és 4. lépést.)
6. Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból.
7. A kávétartályt az óramutató járásával ellentétes irányban távolítsa el (4).
8. Szerelje be a darálótárcsát a helyére (45).
9. Szerelje vissza a kávétartályt a gépre (46).

A tisztítás befejeződött.

## c) A kávéfőzőfej

## Napi takarítás

A kávé kifolyása után öblítse el a kávéfőzőfejet: távolítsa el a szűrőtartót, hagyja a Recepttárcsát a kávérecepteken, és nyomja meg a „KÁVÉFŐZÉS INDÍTÁSA/LEÁLLÍTÁSA” gombot. A leállításhoz néhány másodperc múlva nyomja meg ismét a gombot.

A fejet minden egyes kávékifolyás után kefével is megtisztíthatja.

## Rendszeres tisztítás:

Kérjük, rendszeresen öblítse le a kávéfőző fejet a következő lépések szerint:

1. Helyezze be a 2 csészes egyfalú szűrőt a szűrőtartóba (9).
2. Helyezze a vakszitát a szűrőbe úgy, hogy a szűrő furatai rejtve legyenek (47).
3. Helyezze be a szűrőtartót a főzőfejbe (25).
4. Válassza az eszpresszó lehetőséget, majd nyomja meg a KÁVÉFŐZÉS INDÍTÁSA/LEÁLLÍTÁSA (8) gombot az öblítési folyamat elindításához (kb. 30 másodperc). Az öblített víz közvetlenül a csepptálcába kerül.
5. Az öblítési folyamat automatikusan leáll. Távolítsa el a szűrőtartót és a vakszitát. Ha maradt forró víz, ürítse ki a szűrőtartót.
6. Ha megtelt, ürítse ki a cseppfelfogó tálcát. (48).
7. A KÁVÉFŐZÉS INDÍTÁSA/LEÁLLÍTÁSA jelzőfény narancssárgán világít. Nyomja meg a KÁVÉFŐZÉS INDÍTÁSA/LEÁLLÍTÁSA gombot a normál működéshez való visszatéréshez (8).

## d) A vízkőr

Kérjük, háromhavonta tisztítsa meg a kávé-, gőz- és vízkört:

1. Távolítsa el és ürítse ki a cseppfelfogó tálcát (48), majd helyezze vissza.
2. Helyezze be a 2 csészes szűrőt a szűrőtartóba (9).
3. Helyezze a vakszitát a szűrőbe úgy, hogy a szűrő furatai rejtve legyenek.
4. Helyezzen egy KRUPS tisztítótablettát\* a vakszitába (50).
5. Helyezze be a szűrőtartót a főzőfejbe (25).
6. Válassza ki a CALC lehetőséget a RECEPTEK TÁRCSÁN (51).
7. A tisztítási folyamat megkezdéséhez nyomja meg a KÁVÉFŐZÉS INDÍTÁSA/LEÁLLÍTÁSA (8) gombot, és tartsa lenyomva 3 másodpercig. A tisztításhoz használt víz közvetlenül a csepptálcába folyik. Ez körülbelül 3 percig tart.
8. Távolítsa el a szűrőtartót. Ellenőrizze, hogy a tableta teljesen feloldódott-e. Ha nem, ismétlje meg a 5., 6. és 7. pontot.

**Megjegyzés:** \*A KRUPS XS3000 tisztítótableta megvásárolható a Krups hivatalos honlapján vagy más kereskedőknél.

## A KÉSZÜLÉK VÍZKÖMENTESÍTÉSE

Ha a vízkömentesítést jelző piros fény világít, vízkömentesítenie kell a készüléket. A vízkömentesítést bármikor megkezdheti. Győződjön meg arról, hogy a szűrőtartó nincs a gépben.

- Távolítsa el és ürítse ki a cseppfelfogó tálcat (48), majd helyezze vissza.
- Ürítse ki a víztartályt. Ha van a gépben (54), távolítsa el a szűrőt (a vízkömentesítés végén visszahelyezheti) (55).
- Tegye a KRUPS vízkömentesítőt\* a víztartályba (56) és adjon hozzá 500ml / 17.5 vizet. Helyezzen egy (1L / 34 oz) literes edényt a kávékimenet, a forróvíz-kimenet és a gőzkar alatti csepptálcára (6).
- Fordítsa a RECEPT- ÉS TISZTÍTÁSVÁLASZTÓT CALC állásba.
- A vízkömentesítés megkezdéséhez nyomja meg a KÁVÉFŐZÉS INDÍTÁSA/LEÁLLÍTÁSA gombot (8).
- Mindegyik kimeneten víz folyik ki (a főzőfejen 2 perc 30 másodpercig, a forróvízkimeneten 2 perc 30 másodpercig, a gőzkimeneten 2 perc 30 másodpercig). Ez a ciklus még egyszer automatikusan megismétlődik.
- A KÁVÉFŐZÉS INDÍTÁSA/LEÁLLÍTÁSA gomb jelzőfénye fehéren villog. A vízkömentesítés befejeződött, folytassa az öblítéssel.
- Ürítse ki az edényt (57). Vegye ki a víztartályt, ürítse ki a maradék vízkömentesítő oldatot (54), öblítse ki a csap alatt, és tölts fel (1L/34 oz). liter friss vízzel. Helyezze vissza a víztartályt és az edényt a készülékre.
- Nyomja meg a KÁVÉFŐZÉS INDÍTÁSA/LEÁLLÍTÁSA gombot. A jelzőfény narancssárgán villog (8).
- Mindegyik kimeneten víz folyik ki (a főzőfejen 30 másodpercig, a forróvízkimeneten 30 másodpercig, a gőzkimeneten 30 másodpercig). Ez a ciklus még egyszer automatikusan megismétlődik.
- Az öblítési folyamat befejezése után a KÁVÉFŐZÉS INDÍTÁSA/LEÁLLÍTÁSA gomb jelzőfénye és a bekapcsoló gomb jelzőfénye folyamatosan fehéren világít.
- Ürítse ki az edényt (57), vegye ki a víztartályt, tölts fel friss vízzel, és helyezze vissza a készülékbe. Ha van, helyezze vissza a vízszűrőt.
- Fordítsa a RECEPT- ÉS TISZTÍTÁSVÁLASZTÓT valamely ital állásba.

A készülék használatra kész.

A „vízkömentesítési üzemmód” megszakításához nyomja meg a bekapcsológombot. Ekkor nem törlődik a vízkömentesítési figyelmeztetés.

**Megjegyzés:** \*A KRUPS vízkömentesítő megvásárolható a Krups hivatalos honlapján vagy más kereskedőknél.

## GARANCIA

Erre a készülékre a gyártó 2 év garanciát vállal. Ezt a készüléket úgy tervezték kizárólag háztartási használatra készült. Bármilyen kereskedelmi felhasználás, nem rendeltetésszerű használat vagy a utasítások be nem tartása esetén a gyártó nem vállal felelősséget, és a garancia nem érvényes. Bármilyen értékesítés utáni problémával vagy pótalkatrészekért forduljon egy jóváhagyott szervizközpontoz.

A kávéfőzőn végzett javításokra nem vonatkozik a garancia abban az esetben, ha:

- Nem végeztek vízkömentesítést.
- Vízkölerakódás.
- A tartozékok mosogatógépben tisztíthatók. (Mosogatógépben csak a csepegtető tálca grill, gőzfúvóka cső, szűrőcsészék.)

## A JELZŐFÉNYEK MAGYARÁZATA

FÉNYEK	A JELZŐFÉNYEK MAGYARÁZATA	MŰKÖDÉS
Az összes jelzőfény egyszer felvillan	A készülék bekapcsolása	Nincs teendő
A Darálás indítógombja jelzőfény narancssárgán világít.	A kávébab-tartály nincs a helyén	Helyezze vissza a kávébab-tartályt.
A Darálás indítógombja jelzőfény lassan fehéren villog. A többi lámpa változatlan	A darálás folyamatban van	
A vízhiány jelzőfény villog	Vizet kell hozzáadni	Öntsön vizet a víztartályba
	A víztartály nincs a helyén	Tegye be a víztartályt
Az 1 csésze jelzőfény világít	Jelenleg egy csésze van kiválasztva	A módosításhoz nyomja meg a gombot (18)
A 2 csésze jelzőfény világít	Jelenleg két csésze van kiválasztva	A módosításhoz nyomja meg a gombot (18)
Az 5 mp-es (vagy 2 mp-es vagy 8 mp-es) előfőzés jelzőfénye világít	Jelenleg 5 másodperc (vagy 2 másodperc vagy 8 másodperc) van kiválasztva	A módosításhoz nyomja meg a gombot (26)
A HŐMÉRSÉKLET 2 világít	Jelenleg a közepes hőmérséklet van kiválasztva. 1 vonal = alacsonyabb hőmérséklet 2 vonal = közepes hőmérséklet 3 vonal = magas hőmérséklet	A módosításhoz nyomja meg a gombot (27)
A HŐMÉRSÉKLET fény nem világít	A FORRÓ VÍZ funkció, A GŐZ funkció vagy a CALC (vízkömentesítés) funkció van kiválasztva.	Ehhez válassza ki a Recept- és tisztításválasztóval a kávérecepteket.
Az 1 CSÉSZE (vagy 2 CSÉSZE) jelzőfény nem világít	A FORRÓ VÍZ funkció, A GŐZ funkció vagy a CALC (vízkömentesítés) funkció van kiválasztva.	Ehhez válassza ki a Recept- és tisztításválasztóval a kávérecepteket.
Az előfőzés idejét jelző fény nem világít	A FORRÓ VÍZ funkció, A GŐZ funkció vagy a CALC (vízkömentesítés) funkció van kiválasztva.	Ehhez válassza ki a Recept- és tisztításválasztóval a kávérecepteket.
A KÁVÉFŐZÉS INDÍTÁSA/ LEÁLLÍTÁSA jelzőfény lassan, fehér fényen villog.	A készülék előmelegedik a kávéfőzéshez, a gőz vagy a forró víz funkcióhoz	Várjon, amíg a jelzőfény folyamatosan fehéren el nem kezd világítani.
	A gőz vagy a forró víz funkció használata után a készülék lehűl	
A VÍZKÖMENTESÍTÉS jelzőfény pirosan VILÁGÍT	A készülék vízkömentesítést igényel	Indítsa el a vízkömentesítési folyamatot

## HIBAELHÁRÍTÁS

PROBLÉMA	OK	MEGOLDÁS
A készülék nem darálja le a kávéét.	A kávébab-tartály nincs a helyén.	Helyezze vissza a kávébab-tartályt <b>(12)</b> .
	Nincs vagy túl kevés a kávébab a kávébab-tartályban.	Rakjon bele kávébabot <b>(14)</b> .
	A kávébab vagy őrölt kávé beragadt a darálóba.	Távolítsa el a kávészemeket, és tisztítsa meg a darálót <b>(43)</b> .
Váltson más típusú babra.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Azt javasoljuk, hogy csak a felhasználni kívánt babot öntse a kávébab-tartályba.</li> <li>- A tartály kiürítéséhez távolítsa el a maradék babot, őrölje meg a tartályban maradt babot, amíg teljesen ki nem ürül.</li> <li>- Használjon új babfajtát.</li> <li>- Állítsa be újra a kávéőrlemény mennyiségét (ha szükséges) <b>(15)</b></li> </ul>
A darálás után a szűrőben lévő kávé mennyisége nem elég a kívánt adaghoz.	Módosítsa a darált kávé mennyiségét.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Állítsa be a kávé mennyiségét a tárcsával (több-kevesebb) <b>(15)</b>.</li> <li>- Állítsa be a darálás finomságát a kávébab-tartály beállításával (finomabb vagy durvább) <b>(13)</b>.</li> <li>- Ha az 1 csésze szűrőt használja, győződjön meg róla, hogy az 1 csésze jelzőfénye világít <b>(18)</b>.</li> </ul>
A szűrőtartót nem lehet a főzőfejbe helyezni.	A darált kávé nem megfelelően lett tömörítve, vagy túl sok.	Lásd a felhasználói kézikönyv „Tömörítés” című részét. Tegyen kevesebb őrölt kávé a szűrőbe.

PROBLÉMA	OK	MEGOLDÁS
A készülék nem képes eszpresszót készíteni, vagy csak nagyon kevés eszpresszó jön ki belőle.	Nincs víz a tartályban (a vízhiány jelzőfény villog).	Töltse fel a tartályt! <b>(2)</b> .
	A tartályban lévő víz a kávéfőzés során kifogyott.	Töltse fel a tartályt! Az elindított recept folytatódik <b>(2)</b> .
	A víztartály nincs megfelelően a helyén, és az alsó szelepek nincsenek nyitva.	Finoman nyomja le a tartályt az alul lévő szelepek kinyitásához.
	Túl finomra lett darálva a kávé.	Állítsa durvábbra a darálást <b>(13)</b> .
	Túl sok az őrölt kávé.	Csökkentse az őrölt kávé mennyiségét <b>(15)</b> .
	A kávéőrlemény túl lett tömörítve	Csökkentse a tömörítés erejét
	Vízköves a vízkör.	Vízkömentesítse a gépet a használati útmutatóban leírtak szerint.
Az eszpresszó nem a lyukakból, hanem a szűrőtartó széleiből csöpög.	A szűrőtartó nincs megfelelően behelyezve.	Helyezze be megfelelően a szűrőtartót <b>(25)</b> .
	A kávékifolyó tömitése elvesztette rugalmasságát, vagy szennyezett.	Forduljon az ügyfélszolgálati központhoz, és cseréltesse ki.
	Eltömődött a kávészűrő.	- Öblítse át a szűrőt csapvízzel - Állítsa durvábbra a darálást. <b>(13)</b> .
Az eszpresszó krémrétege túl vékony, halvány, és túl gyorsan áramlik ki a kifolyócsőből.	A gép beállításai nem megfelelőek.	Lásd a felhasználói kézikönyv „A kapott eszpresszó módosítása” című részében található utasításokat.
	Az eszpresszó krémrétege túl sötét és lyukacsos (túl lassan áramlik ki a kifolyócsőből).	A gép beállításai nem megfelelőek. Lásd a felhasználói kézikönyv „A kapott eszpresszó módosítása” című részében található utasításokat.

PROBLÉMA	OK	MEGOLDÁS
A kávé nem elég forró.	A gép nem melegszik fel eléggé.	Lásd a felhasználói kézikönyv „A kapott eszpresszó módosítása” című részében található utasításokat.
	A kávékészítési hőmérséklet beállítása alacsony.	Lásd a felhasználói kézikönyv „A kapott eszpresszó módosítása” című részében található utasításokat.
Víz van a cseptálcában.	Ez a víz a gép belső köreiből származik, és a működéssel járó normális következmény.	Rendszeresen ürítse ki és tisztítsa meg a cseppfelfogó tálcát <b>(48)</b> .
Miután elkészítettem az első kávé, nem tudom elindítani a második kávé készítését közvetlenül utána.	A kávéfőzőnek körülbelül 30 másodpercre van szüksége a csészék között, hogy a kávé hőmérséklete megfelelő legyen.	A daráló a várakozási idő alatt használható.
A nyomásmérő nem mozog.	A kávéfőzés nyomása túl alacsony.	A nyomás növeléséhez (1) Daráljon finomabban <b>(13)</b> (2) Növelje az örlött kávé mennyiségét. (3) Tömörítsen erősebben.
Nem találok a tömörítőállomást.	A tömörítőállomás (és a KRUPS márkájú törlőkendő) csak a Precision+ (XP804T) készülékhez jár.	
Nem tudom kiválasztani az „1 CSÉSZE vagy 2 CSÉSZE”, az „előfőzés ideje” vagy a „hőmérséklet” lehetőséget.	A forró víz funkció, a gőz funkció vagy a CALC (vízkömentesítés) funkció van kiválasztva.	Válassza ki a kávérecepteket (Eszpresszó, Lungo, Americano). Ezen funkciók hőmérséklete nem módosítható <b>(52)</b> .

Ha nem lehet megállapítani a hiba okát, forduljon egy jóváhagyott szervizközpontba. Soha ne szerelje szét a készüléket! (a készülék szétszerelése esetén a garancia érvényét veszti)

## ELEKTROMOS VAGY ELEKTRONIKUS TERMÉK ÉLETTARTAMÁNAK VÉGE



Részt veszünk a környezetvédelemben!

- ① Az Ön terméke számos olyan anyagot tartalmaz, amelyek újrahasznosíthatók újrahasznosítva
- Vigye el egy gyűjtőhelyre vagy egy jóváhagyott szervizközpontba, hogy azt megfelelően kezeljék.

## DESCRIZIONE

- A** Panoramica
- A1** Serbatoio dell'acqua
  - A2** Contenitore per chicchi
  - A3** Uscita macinacaffè
  - A4** Testina di erogazione
  - A5** Lancia a vapore
  - A6** Uscita acqua calda
  - A7** Griglia del vassoio raccogliocce
  - A8** Vassoio raccogliocce
  - A9** Scaldatazze
  - A10** Porta accessori
- B** Interfaccia
- B1** Pulsante di accensione
  - B2** Selettore del livello di macinatura
  - B3** Selettore quantità di caffè macinato
  - B4** Pulsante 1 o 2 tazze
  - B5** Pulsante di avvio/arresto macinatura
  - B6** Selettore ricette e pulizia  
Espresso / lungo / americano / acqua calda / vapore / calcare
  - B7** Pulsante del tempo di pre-infusione
  - B8** Pulsante della temperatura
  - B9** Pulsante di avvio/arresto preparazione
- B10** Manometro
- B11** Indicatore di mancanza di acqua
- B12** Indicatore di decalcificazione CALC
- C** Accessori
- C1** Portafiltro
  - C2** Pressino
  - C3** Supporto tazza piccola
  - C4** Accessorio di inserimento del filtro dell'acqua
  - C5** Filtro dell'acqua
  - C6** Caraffa del latte
  - C7** filtro a parete singola da 2 tazze
  - C8** filtro a parete singola da 1 tazza
  - C9** filtro a parete doppia da 2 tazze
  - C10** filtro a parete doppia da 1 tazza
  - C11** Perno di pulizia
  - C12** Spazzola di pulizia
  - C13** Scolino
  - C14** Imbuto dosatore
  - C15** Stazione con contenitore di pressatura e battitura
  - C16** Panno per pulizia

## SPECIFICHE TECNICHE

- Pompa: 15 bar
- Potenza: 1380-1550W
- Tensione 220-240V
- Dispositivi di sicurezza contro il surriscaldamento
- Dimensioni: 428 x 312 x 414 mm



### IMPORTANTE!

Questo apparecchio è progettato per funzionare a 220-240V in corrente alternata.  
Questo apparecchio è progettato per USO DOMESTICO SOLO

## IMPOSTAZIONE DELLA MACCHINA



**IMPORTANTE!** Non collocare elementi riscaldanti sull'apparecchio.



**IMPORTANTE!** Le istruzioni di sicurezza fanno parte del prodotto.  
Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare il nuovo apparecchio.

## Tutte le macchine sono state testate; potrebbero essere presenti residui di caffè e gocce d'acqua sull'apparecchio.

Prima del primo utilizzo della macchina o dopo un periodo di inutilizzo prolungato, seguire i passaggi riportati di seguito per risciacquare e riscaldare i tubi interni della macchina.

1. Controllare che siano presenti tutti gli accessori e che non siano danneggiati.
2. Rimuovere il tappo arancione sotto il serbatoio dell'acqua (58).
3. Inserire un filtro dell'acqua nel serbatoio utilizzando il relativo accessorio di inserimento del filtro (55).
4. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua pulita; il livello dell'acqua non deve superare il livello "MAX" (2).
5. Collegare la macchina alla presa di corrente (4). Premere il pulsante di accensione (5).
6. Posizionare un recipiente con una capacità minima di 500 ml sotto l'uscita dell'acqua calda (6).
7. Selezionare HOT WATER (7) e premere il pulsante START/STOP BREW (8) per pulire il circuito idraulico dell'acqua calda. L'erogazione si arresta automaticamente.
8. Inserire uno dei filtri nel portafiltro (9) (al momento non viene inserito caffè macinato) e inserire il portafiltro sotto la testina di erogazione (in senso antiorario) per bloccarlo saldamente (25).
9. Collocare il recipiente sotto il portafiltro (6).
10. Selezionare LUNGO (10) e premere il pulsante START/STOP BREW (8) per pulire il circuito idraulico del caffè.  
Dal portafiltro fuoriesce acqua calda. L'erogazione si arresta automaticamente.
11. Collocare il contenitore sotto la lancia vapore (6).
12. Selezionare STEAM (11) e attendere che la macchina sia preriscaldata fino a quando la spia non diventa bianca fissa, quindi premere il pulsante di START/STOP BREW (8) ed erogare vapore per alcuni secondi per risciacquare il circuito del vapore. Premere nuovamente il pulsante per interrompere l'erogazione.  
L'apparecchio è pronto per l'uso.

**Nota:** non avvicinare nessuna parte del corpo al portafiltro e all'erogatore di vapore per evitare scottature durante il funzionamento.

## PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

### a) Macinatura

Questo prodotto consente di macinare il caffè in grani. Prima di utilizzare questa funzione, assicurarsi che il macinacaffè sia installato correttamente sulla macchina:

- Allineare la seguente freccia sul contenitore per chicchi con l'indice arancione sulla macchina (12).
  - Quindi ruotare in senso orario il contenitore per chicchi per fissarlo alla macchina (13).
1. Mettete i chicchi di caffè nell'apposito contenitore (14). Si consiglia di macinare solo una quantità di chicchi sufficiente per l'uso immediato, in modo che il caffè sia sempre fresco.
  2. Per la prima macinatura, iniziare con il livello 10 (13). Se la macinatura è troppo fine o troppo grossolana, regolare il livello in base al gusto personale e al tipo di caffè in grani utilizzato. Per farlo, allineare l'impostazione di macinatura sul contenitore dei chicchi con l'indice arancione sulla macchina.
  3. Regolare la quantità di caffè macinato ruotando il selettore COFFEE QUANTITY (15). Per la prima macinatura, ruotare il selettore sull'impostazione centrale. Se la quantità è eccessiva o insufficiente, regolarla in base al gusto personale e al tipo di caffè in grani utilizzato. Per fare questo, ruotare il selettore in senso antiorario per ridurre la quantità di caffè macinato o in senso orario per aumentarla.

**Nota:** all'inizio, è normale effettuare alcuni tentativi prima di trovare le impostazioni ottimali. Si consiglia di iniziare con le impostazioni suggerite, quindi regolarle in base alla necessità seguendo quanto indicato nella sezione "Regolazione del risultato dell'espresso".

4. Scegliere il filtro e inserirlo nel portafiltro (16).
  - I filtri a parete singola sono indicati per i chicchi interi freschi; opzione consigliata.
  - I filtri a parete doppia sono indicati per il caffè pre-macinato (ad esempio decaffeinato). Sarà utile per creare una buona crema.
5. Si consiglia di inserire l'imbuto sul portafiltro per evitare la caduta della polvere di caffè. È anche possibile macinare e pressare senza imbuto (16).
6. Rimuovere l'imbuto e inserire il portafiltro nella testina di erogazione (20).
7. Selezionare 1 o 2 tazze premendo il pulsante CUPS, a seconda del filtro scelto (18).

**Nota:** se le spie sopra il pulsante di selezione per 1 o 2 tazze sono spente, significa che il Selettore ricette e pulizia è su Acqua calda (Hot Water), Vapore (Steam) o Calcare (Calc). Ruotarlo su Espresso, Lungo o Americano (10).

8. Premere il pulsante START/STOP MACINATURA (19) per avviare la macinatura. Il macinacaffè si arresta automaticamente dopo aver raggiunto la quantità di macinatura impostata. È anche possibile premere il pulsante di START/STOP MACINATURA per interrompere l'operazione a metà.

**Nota:** Non lasciare il portafiltro sotto l'uscita del caffè del macinacaffè quando non viene utilizzato

### b) Pressatura

1. Dopo la macinazione, rimuovere il portafiltro dalla staffa.
2. Posizionare il cuscinetto (sotto il portafiltro) sul bordo del piano di lavoro per una migliore stabilità (24).
3. Utilizzare il pressino e applicarlo con decisione per compattare il caffè macinato. Deve essere piatto e pressato in modo omogeneo per evitare una cattiva estrazione del caffè. Per appiattirlo, fare riferimento alla linea orizzontale della base del pressino, che deve essere parallela alla parte superiore del portafiltro (24).

### c) Erogazione

1. Inserire il portafiltro con il caffè macinato pressato nella testina di erogazione e bloccarlo saldamente (25)
2. Selezionare la durata pre-infusione tra 2, 5, 8 secondi (26).







**Nota:** maggiore è il tempo di pre-infusione, maggiori saranno gli aromi del caffè.

3. Selezionare la temperatura di preparazione del caffè tra bassa, media, alta (27).
4. Selezionare la bevanda desiderata (52).
5. Posizionare una tazza (o 2 tazze) sul vassoio raccogliogocce in base alle proprie preferenze (28). Per il caffè Americano, scegliere una tazza sufficientemente grande da poter essere utilizzata sia con le uscite del caffè che con l'uscita dell'acqua calda.
6. Quando la spia del pulsante START/STOP BREW diventa bianca fissa, premere il pulsante START/STOP BREW per avviare l'erogazione (8). L'erogazione del caffè si interrompe automaticamente. È anche possibile premere il pulsante START/STOP BREW per interrompere l'operazione a metà.
7. Non dimenticare di rimuovere il panetto di caffè dopo l'estrazione (31).

**Nota:** se si desidera preparare un secondo caffè subito dopo, attendere 30 secondi per il preriscaldamento della macchina.

## REGOLAZIONE DEL RISULTATO DELL'ESPRESSO

### a) Estrazione




	ESTRAZIONE CORRETTA	ESTRAZIONE SCARSA	ESTRAZIONE ECCESSIVA
<b>Manometro</b>			
<b>Risultato</b>			
<b>Risultato</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flusso rallentato, simile a miele caldo</li> <li>• La crema ha un colore marrone dorato e una consistenza fine</li> <li>• L'espresso è marrone scuro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il flusso inizia dopo 1-3 secondi</li> <li>• Flusso veloce, simile all'acqua</li> <li>• La crema è sottile e pallida</li> <li>• L'espresso è marrone chiaro</li> <li>• Sapore debole e acquoso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il flusso inizia dopo 8 secondi</li> <li>• Il flusso gocciola o non gocciola affatto</li> <li>• La crema è scura e irregolare</li> <li>• L'espresso è marrone molto scuro</li> <li>• Sapore amaro e di bruciato</li> </ul>
<b>Soluzione</b>	/	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Macinatura più fine</li> <li>• Pressare di più il caffè, con una forza di circa 15 kg</li> <li>• Aumentare la quantità di caffè</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Macinatura più grossolana</li> <li>• Pressare applicando una forza di circa 15 kg DOPO la pressatura, il bordo superiore del tappo metallico del pressino deve essere a livello con la parte superiore del cestello del filtro.</li> <li>• Ridurre la quantità di caffè</li> </ul>

**Nota:** ogni varietà di chicchi può comportarsi in modo diverso durante la macinatura; questo è il motivo per cui impostare la quantità all'inizio potrebbe richiedere una maggiore attenzione.

**SUGGERIMENTI:** quando si modifica il grado di macinatura, si consiglia di eseguire un risciacquo per evitare un mix di finezza tra le impostazioni precedenti e quelle nuove. Per rimuovere il "vecchio" caffè macinato, basta premere il pulsante di Start/Stop macinatura (19), lasciare che il caffè macinato fuoriesca per 2 secondi e premere nuovamente il pulsante per interrompere la macinatura.

### b) Sapore

**Nota:** le varietà di chicchi e i colori della tostatura richiedono una temperatura specifica per un'estrazione ottimale. Ad esempio, per i chicchi Robusta è preferibile una temperatura inferiore rispetto a quella Arabica; lo stesso vale per i chicchi con un colore di tostatura più scuro o per i chicchi appena tostati rispetto a quelli degassati nel tempo.

Livello di temperatura	BASSO	MEDIO	ALTO
Luce corrispondente			
Varietà di tostatura dei chicchi	SCURA	Da SCURA a MEDIA	Da MEDIA a CHIARA
Impatto sul gusto	AUMENTA IL SAPORE ASPRO	BILANCIATO	AUMENTA IL SAPORE AMARO

Maggiore è il tempo di pre-infusione, maggiori saranno gli aromi del caffè.

### c) La temperatura è bassa

Per assicurarsi che il primo caffè sia abbastanza caldo, si consiglia di eseguire un "risciacquo" prima di preparare il caffè. Inserire un filtro nel portafiltro ma senza aggiungere caffè macinato (25). Inserire il portafiltro sotto la testina di erogazione, quindi premere il pulsante START/STOP BREW (8). Dai beccucci del caffè fuoriesce acqua calda. Dopo alcuni secondi, premere nuovamente il pulsante per arrestare il flusso. Questa operazione consente di riscaldare il circuito interno e il portafiltro prima dell'estrazione del caffè. È anche possibile riscaldare la tazza utilizzando la funzione ACQUA CALDA prima dell'estrazione del caffè.

## PROGRAMMAZIONE DELLA QUANTITÀ

### a) Modifica delle quantità di bevanda

È possibile regolare la quantità del caffè di 1 o 2 tazze.

1. Preparare la macchina per 1 o 2 tazze (portafiltro inserito riempito con un filtro da 1 o 2 tazze di caffè macinato).
2. Ruotare il selettore delle ricette per selezionare la bevanda da programmare (10), quindi tenere premuto il pulsante Start/Stop brew per 3 secondi (8). Dopo 3 secondi, la spia lampeggia in bianco ed è possibile rilasciarla. L'erogazione del caffè ha inizio.
3. Una volta raggiunta la quantità desiderata, premere il pulsante START/STOP BREW (8), per salvare la nuova quantità di caffè.

Ricetta	Volume di default	Volume programmabile
Espresso	≈ 30 ml	Da ≈ 20 ml a ≈ 60 ml
Espresso x2	≈ 60 ml	Da ≈ 40 ml a ≈ 120 ml
Lungo	≈ 70 ml	Da ≈ 60 ml a ≈ 100 ml
Lungo x2	≈ 140 ml	Da ≈ 120 ml a ≈ 200 ml
Americano	≈ 120 ml (espresso : ≈ 60 ml + acqua calda : ≈ 60 ml)	Da ≈ 20 ml a ≈ 60 ml Da ≈ 20 ml a ≈ 150 ml
Americano x2*	≈ 240 ml (espresso : ≈ 120 ml + acqua calda : ≈ 120 ml)	Da ≈ 40 ml a ≈ 120 ml Da ≈ 40 ml a ≈ 300 ml
Acqua calda	≈ 250 ml	Da ≈ 20 ml a ≈ 300 ml

**Nota:** l'americano è composto da 1 espresso seguito da acqua calda. È possibile preparare solo 1 tazza di caffè americano alla volta; non è possibile preparare 2 tazze alla volta poiché vi è 1 sola uscita dell'acqua calda.

Tuttavia, è possibile fare un americano a doppia dose se si selezionano 2 CUPS e si mette solo una tazza grande.

## b) Ripristino delle impostazioni predefinite

1. Tenete premuto il pulsante di accensione (5) + il pulsante della temperatura (27). Tutte le spie lampeggiano 2 volte. L'intera macchina è stata ripristinata alle impostazioni di fabbrica.

## PRODURRE ACQUA CALDA

1. Selezionare HOT WATER (ACQUA CALDA) sul selettore ricette e pulizia (7).
2. Posizionare una tazza sul vassoio raccogliocce sotto l'uscita dell'acqua calda.
3. Quando la spia del pulsante START/STOP BREW (8) diventa bianca fissa, premere il pulsante START/STOP BREW per avviare l'erogazione. L'erogazione del caffè si interrompe automaticamente. È anche possibile premere il pulsante START/STOP BREW per interrompere l'operazione a metà.

## PREPARARE BEVANDE AL LATTE

### a) Schiuma di latte

1. Riempire la caraffa del latte con la quantità di latte che si desidera montare (32), tenendo presente che il volume del latte raddoppia o triplica. Per iniziare, 120 ml potrebbero essere la quantità giusta. Per ottenere una schiuma perfetta, utilizzare latte intero a temperatura di frigorifero (3-5°C).
2. Selezionare STEAM (VAPORE) sul selettore ricette e pulizia (11): la spia lampeggia a indicare che la macchina si sta riscaldando. Quando la spia diventa fissa, immergere l'erogatore del vapore nella caraffa del latte (34).
3. Premere il pulsante START/STOP BREW per avviare la macinatura (8).

4. Dopo alcuni secondi, spostare la caraffa verso il basso in modo che l'estremità della lancia si trovi sulla superficie del latte (35). Fare attenzione a non rimuovere completamente l'erogatore dal latte. A questo punto è possibile notare che si inizia a formare la schiuma. Al raggiungimento di una quantità sufficiente di schiuma di latte, immergere nuovamente la lancia vapore per alcuni secondi nel latte per riscaldarlo (36).
5. Premere nuovamente il pulsante START/STOP BREW per interrompere la produzione di schiuma (8).
6. Rimuovere la caraffa del latte dall'apparecchio.

#### SUGGERIMENTI:

- Prima di montare la schiuma, è possibile eseguire un risciacquo rapido, ossia attivare per alcuni secondi il vapore per rimuovere l'acqua condensata dall'utilizzo precedente. Orientare l'ugello del vapore verso il vassoio raccogliocce prima di procedere.
- Utilizzare sempre latte fresco freddo.
- Per risultati ottimali si consiglia di utilizzare latte intero.
- Il risultato dell'operazione per ottenere la schiuma dipende dalla natura delle bevande vegetali o a base di latte utilizzate.
- Dopo aver montato la schiuma, eliminare le bolle indesiderate scuotendo delicatamente la caraffa e dando dei piccoli colpetti con la parte inferiore della caraffa su una superficie piana.

## b) Pulizia della lancia vapore

Non dimenticare di pulire la lancia dopo ogni preparazione della schiuma.

1. Prendere un panno umido e pulire la parte esterna della lancia per rimuovere i residui di latte (37).  
Avviso: non toccare direttamente la lancia vapore subito dopo la preparazione della schiuma, poiché potrebbe essere calda.
2. Rilasciare il vapore per alcuni secondi per pulire l'interno della lancia (assicurarsi che la lancia sia orientata verso il vassoio raccogliocce) (38).
3. Attendere che la lancia vapore si sia raffreddata. Per garantire che la lancia funzioni in modo efficiente nel tempo, utilizzare il perno di pulizia per liberare il foro da eventuali ostruzioni.

**Nota:** le funzioni di erogazione del caffè, acqua calda e vapore non possono funzionare contemporaneamente, ma solo una alla volta.

Se si seleziona una ricetta di caffè subito dopo aver utilizzato la funzione vapore, la macchina inizia a raffreddarsi automaticamente per assicurarsi che la prossima ricetta non venga bruciata. Si sente il suono della pompa intermittente, la luce lampeggia e un po' d'acqua entra nel vassoio di raccolta. Una volta che la spia diventa bianca, è possibile premere il tasto START/STOP BREW per estrarre il caffè. Durante questa funzione automatica della macchina, le funzioni di macinazione sono ancora disponibili.

## STAZIONE CON CONTENITORE DI PRESSATURA E BATTITURA

Se si dispone della versione Precision +, si dovrebbe trovare la stazione di rinalzatura e di battitura.

1. Questa stazione vi aiuterà a ottenere una sosta stabile (59).
2. Questa stazione vi aiuterà a estrarre facilmente la vostra torta al caffè (31).

**Nota:** la parte inferiore della stazione può essere capovolta per appoggiarsi saldamente sul bordo di un tavolo.













## PULIZIA



### a) L'apparecchio

Scollegare la spina prima di eseguire ogni procedura di pulizia e lasciare raffreddare l'apparecchio.

- **Macchina:** pulire la parte esterna dell'apparecchio con una spugna umida quando lo si ritiene necessario. Che cosa fare Non utilizzare solventi o detergenti abrasivi per pulire la macchina da caffè.
- **Serbatoio dell'acqua:** sciacquare regolarmente l'interno del serbatoio. Quando nel serbatoio appare un sottile strato bianco, rimuovere il calcare dall'apparecchio (fare riferimento alla sezione relativa alla rimozione del calcare).
- **Vassoio raccogliocce:** pulire il vassoio raccogliocce e la griglia con acqua e un detergente delicato. Risciacquare e asciugare.
- **Portafiltro, filtri:** utilizzando un panno umido, pulire regolarmente il supporto portafiltro per rimuovere possibili residui di caffè sulla superficie. Per prolungare la durata della guarnizione a tenuta stagna sulla testina di erogazione del caffè, non riposizionare il portafiltro se si ha intenzione di non utilizzare la macchina per periodi prolungati. Per rimuovere eventuali depositi che potrebbero bloccare il flusso del filtro da 1 o 2 tazze, è possibile utilizzare l'ago. I filtri sono lavabili in lavastoviglie.
- **Lancia vapore:** per evitare che il latte si asciughi all'interno dell'ugello, pulirlo dopo ogni utilizzo. A tale scopo, seguire la procedura per la formazione di schiuma di latte, sostituendo il latte con l'acqua. Utilizzare un asciugamano per pulire la parte esterna del macinacaffè.

**Riepilogo dei componenti x metodo di pulizia:**

					
	X	X	OK	X	X
	OK	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	X	OK	X	OK
	X	OK	OK	X	X
	OK	OK	OK	OK	X

	X	X	OK	OK	X
	OK	OK	X	X	X

### b) Il macinacaffè

La pulizia regolare del macinacaffè e dell'uscita del macinacaffè con la spazzola di pulizia è importante per garantire una lunga durata della macchina.

**IMPORTANTE:** quando si pulisce il macinacaffè, assicurarsi che non siano presenti chicchi nel relativo contenitore. Per rimuovere gli ultimi chicchi di caffè dal macinacaffè, premere il pulsante di Start/Stop Grind (19), attendere che l'ultimo caffè macinato esca e premere nuovamente il pulsante per interrompere l'operazione.

**ATTENZIONE:** scollegare la macchina prima di pulire il macinacaffè (4)

1. Ruotare il contenitore per chicchi in senso antiorario per rimuoverlo, allineando la seguente freccia sul contenitore con l'indice arancione sulla macchina (12).
2. Ruotare la mola interna in senso antiorario ed estrarla (41). Utilizzare la spazzola di pulizia per pulire la mola e rimuovere il caffè macinato presente negli ingranaggi (43). La mola non può essere risciacquata direttamente con acqua (solo con la spazzola).
3. Usare la spazzola di pulizia per pulire la camera di macinatura e il canale del caffè macinato (44).
4. Non installare la mola in questa fase; reinstallare il contenitore per chicchi vuoto (46).
5. Collegare la macchina, premere il pulsante di accensione e premere il pulsante di Start/Stop Grind (19), lasciare in funzione il macinacaffè per eliminare i residui di caffè macinato nella camera di macinatura (se il caffè macinato all'interno non viene rimosso completamente, ripetere i passaggi 3 e 4).
6. Spegnerla la macchina e scollegarla dalla presa di corrente.
7. Rimuovere il contenitore per chicchi ruotandolo in senso antiorario (4).
8. Installare la mola bene in posizione (45).
9. Rimontare il contenitore per chicchi sulla macchina (46).

Pulizia completata.

### c) La testina di erogazione

#### Pulizia giornaliera

Dopo l'estrazione del caffè, pulire la testina di erogazione del caffè con un'irrorazione: rimuovere il portafiltro, lasciare il selettore sull'opzione Ricette e premere il pulsante Start/Stop Brew (8). Premere nuovamente dopo alcuni secondi per interrompere l'operazione.

È inoltre possibile pulire la testina di erogazione con una spazzola dopo ogni estrazione.

#### Pulizia regolare:

Risciacquare la testina di erogazione del caffè regolarmente come segue:

1. Inserire il filtro a parete singola per 2 tazze nel portafiltro (9).
2. Inserire lo scolino nel filtro in modo che i fori del filtro siano nascosti (47).
3. Inserire il portafiltro nel gruppo infusore (25).
4. Selezionare Espresso, quindi premere il pulsante di Start/Stop Brew (8) per avviare il processo di risciacquo (circa 30 secondi); l'acqua risciacquata finisce direttamente nel vassoio raccogliocce.
5. Il processo di risciacquo si interrompe automaticamente. Rimuovere il portafiltro e lo scolino. Svuotare il portafiltro se è presente dell'acqua calda.
6. Svuotare il vassoio raccogliocce quando è pieno (48).
7. L'indicatore di AVVIO/ARRESTO PREPARAZIONE diventa arancione fisso; premere il pulsante di AVVIO/ARRESTO PREPARAZIONE per tornare alla modalità normale (8).

## d) Il circuito dell'acqua

Pulire il circuito dell'acqua del caffè e del vapore una volta ogni 3 mesi:

1. Rimuovere e svuotare il vassoio raccogliogocce **(48)**, quindi riposizionarlo nella macchina.
2. Inserire il filtro da 2 tazze nel portafiltro **(9)**.
3. Inserire lo scolino nel filtro in modo che i fori del filtro siano nascosti.
4. Posizionare una pastiglia per la pulizia KRUPS\* sullo scolino **(50)**.
5. Inserire il portafiltro nel gruppo infusore **(25)**.
6. Selezionare CALC (CALCARE) sulla GHIERA RICETTE **(51)**.
7. Tenere premuto il pulsante START/STOP BREW **(8)** per 3 secondi per avviare il processo di pulizia. L'acqua utilizzata per la pulizia entra direttamente nel vassoio raccogliogocce. La durata è di circa 3 minuti.
8. Rimuovere il portafiltro. Controllare che la pastiglia si sia completamente disciolta. In caso contrario, ripetere i punti 5, 6 e 7.

**Nota:** \*La pastiglia per la pulizia KRUPS XS3000 può essere acquistata sul sito Web ufficiale Krups o presso altri rivenditori.

## DECALCIFICAZIONE DELLA MACCHINA

Quando la spia rossa CALC (CALCARE) è accesa, è necessario eseguire la decalcificazione della macchina. È possibile iniziare la rimozione del calcare in qualsiasi momento. Assicurarsi che il portafiltro non sia inserito nella macchina.

1. Rimuovere e svuotare il vassoio raccogliogocce **(48)**, quindi riposizionarlo nella macchina.
2. Svuotare il serbatoio dell'acqua **(54)**. Rimuovere il filtro, se presente (è possibile reinserirlo al termine del processo di decalcificazione) **(55)**.
3. Mettere il decalcificante KRUPS\* nel serbatoio dell'acqua **(56)** e aggiungere 500 ml di acqua. Posizionare un recipiente (1 l) sul vassoio raccogliogocce sotto l'uscita del caffè, l'uscita dell'acqua calda e sotto la lancia vapore **(6)**.
4. Ruotare il selettore RICETTE E PULIZIA su CALC (CALCARE).
5. Premere il pulsante START/STOP BREW per avviare il processo di rimozione del calcare **(8)**.
6. L'acqua fuoriesce da ciascuna uscita (testina di erogazione per 2 min. e 30 sec., uscita acqua calda per 2 min. e 30 sec., uscita vapore per 2 min. e 30 sec.). Questo ciclo si ripete automaticamente un'altra volta.
7. L'indicatore bianco del pulsante di START/STOP BREW lampeggia. La rimozione del calcare è terminata, procedere al risciacquo.
8. Svuotare il contenitore **(57)**. Rimuovere il serbatoio dell'acqua, svuotare eventuali residui di soluzione decalcificante **(54)**, risciacquare sotto l'acqua corrente e riempire con acqua pulita (1 l). Riposizionare il serbatoio dell'acqua e il recipiente sulla macchina.
9. Premere il pulsante di START/STOP BREW **(8)**.
10. L'acqua fuoriesce da ciascuna uscita (testina di erogazione per 30 secondi, uscita acqua calda per 30 secondi, uscita vapore per 30 secondi). Questo ciclo si ripete automaticamente un'altra volta.
11. Al termine del processo di risciacquo, la spia del pulsante START/STOP BREW e la spia del pulsante di accensione diventano bianche fisse.
12. Svuotare il recipiente **(57)**, rimuovere il serbatoio dell'acqua, riempirlo con acqua pulita e riposizionarlo nella macchina. Se presente, riposizionare il filtro dell'acqua.
13. Ruotare il selettore RICETTE E PULIZIA su una delle bevande.

La macchina è ora pronta per l'uso.

Per uscire a metà del ciclo di decalcificazione, premere il pulsante di accensione **(9)**. Questo non cancella l'avviso di rimozione del calcare.

**Nota:** \*Il decalcificante KRUPS può essere acquistato sul sito Web ufficiale Krups o presso altri rivenditori.

## GARANZIA

Questo apparecchio è garantito 2 anni dal produttore. Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per uso domestico. Qualsiasi uso commerciale, uso improprio o non conformità alle istruzioni, il produttore non accetta alcuna responsabilità e la garanzia non si applica. Per eventuali problemi di assistenza o per i pezzi di ricambio, rivolgersi a un centro assistenza autorizzato.

Nessuna riparazione sulla macchina da caffè sarà coperta dalla garanzia in caso di:

- Nessuna decalcificazione effettuata.
- Accumulo di calcare.
- Accessori puliti in lavastoviglie. (Lavaggio sicuro solo per grill a goccia, tubo ugello vapore, tazze filtro.)

## SPIEGAZIONE DELLE SPIE

LUCI	SPIEGAZIONE DELLE SPIE	OPERAZIONE
Tutti gli indicatori lampeggiano una volta	Accensione della macchina	Nessuna azione
L'indicatore di Avvio/arresto <b>macinatura</b> è arancione fisso.	Il contenitore per chicchi non è posizionato correttamente	Installare il contenitore per chicchi correttamente.
L'indicatore di Avvio/arresto <b>macinatura</b> lampeggia lentamente in bianco. Le altre spie rimangono invariate	È in corso il processo di macinatura	
La spia dell'acqua assente lampeggia	È necessario aggiungere acqua	Aggiungere acqua nel serbatoio dell'acqua
	Il serbatoio dell'acqua non è posizionato correttamente	Installare il serbatoio dell'acqua
La spia 1 TAZZA è accesa	Attualmente è stata scelta l'opzione per una tazza	Per modificare, premere il pulsante <b>(18)</b>
La spia 2 TAZZA è accesa	Attualmente è stata scelta l'opzione per due tazze	Per modificare, premere il pulsante <b>(18)</b>
La spia pre-infusione 5 secondi (o 2 secondi o 8 secondi) è accesa	Al momento è selezionata l'opzione 5 secondi (o 2 secondi o 8 secondi)	Per modificare, premere il pulsante <b>(26)</b>
TEMPERATURA 2 linee accese	Attualmente è selezionata la temperatura media. 1 linea = temperatura più bassa 2 linee = temperatura media 3 linee = temperatura più alta	Per modificare, premere il pulsante <b>(27)</b>

LUCI	SPIEGAZIONE DELLE SPIE	OPERAZIONE
La spia della TEMPERATURA è spenta	È stata selezionata la funzione Acqua calda, Vapore o CALC.	Per scegliere, selezionare le ricette con il selettore ricette e pulizia
La spia 1 TAZZA (o 2 TAZZE) è spenta	È stata selezionata la funzione Acqua calda, Vapore o CALC.	Per scegliere, selezionare le ricette con il selettore ricette e pulizia
La spia del tempo di pre-infusione è spenta	È stata selezionata la funzione Acqua calda, Vapore o CALC.	Per scegliere, selezionare le ricette con il selettore ricette e pulizia
L'indicatore di Avvio/arresto <b>preparazione</b> lampeggia lentamente in bianco.	La macchina è in fase di preriscaldamento per la funzione di erogazione del caffè, vapore o acqua calda	Attendere finché la spia non diventa bianca fissa.
	La macchina si sta raffreddando dopo l'uso della funzione vapore o acqua calda	
La spia CALC è accesa in rosso	La macchina richiede la rimozione del calcare	Avviare il processo di rimozione del calcare

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
La macchina non macina il caffè.	Il contenitore per chicchi non è posizionato correttamente.	Installare il contenitore per chicchi correttamente <b>(12)</b> .
	Mancanza di chicchi o quantità di caffè insufficiente nel contenitore.	Aggiungere i chicchi <b>(14)</b> .
	Il caffè in grani o macinato è bloccato nel macinacaffè.	Rimuovere i chicchi e pulire il macinacaffè <b>(43)</b> .
Passaggio a un tipo diverso di chicchi.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Si consiglia di versare solo la quantità di chicchi da utilizzare nel contenitore per chicchi.</li> <li>- Per svuotare il contenitore, macinare tutti i chicchi rimanenti nel contenitore fino a quando non si è completamente svuotato.</li> <li>- Aggiungere un nuovo tipo di caffè in grani.</li> <li>- Se necessario, regolare nuovamente la quantità di caffè macinato <b>(15)</b></li> </ul>

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Dopo la macinazione, la quantità di caffè nel filtro non corrisponde alla dose desiderata.	La quantità di caffè macinato deve essere regolata.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Regolare la quantità di caffè con la manopola (più o meno) <b>(15)</b>.</li> <li>- Regolare il grado di macinatura utilizzando le impostazioni del contenitore del caffè in grani (più fine o più grossolana) <b>(13)</b>.</li> <li>- Se si utilizza il filtro per 1 tazza, assicurarsi che la spia per 1 tazza sia accesa <b>(18)</b>.</li> </ul>
Il portafiltro non può essere inserito nella testina di erogazione.	Il caffè macinato non è stato pressato correttamente o la quantità è eccessiva.	Fare riferimento alla sezione Pigiatura nel manuale dell'utente. Mettere meno caffè macinato nel filtro.
La macchina non riesce a produrre l'espresso o ne fuoriesce solo una piccola quantità.	Assenza di acqua nel serbatoio (la spia dell'acqua assente lampeggia).	Riempire il serbatoio <b>(2)</b> .
	L'acqua nel serbatoio si è esaurita durante l'erogazione.	Riempire il serbatoio. La ricetta avviata riprenderà <b>(2)</b> .
	Il serbatoio dell'acqua non è posizionato correttamente e le valvole sulla parte inferiore non sono aperte.	Premere leggermente verso il basso sul serbatoio per aprire le valvole sul fondo.
	Il caffè è macinato troppo finemente.	Regolare il livello di macinatura a un livello più grossolano <b>(13)</b> .
	Troppo caffè macinato.	Ridurre la quantità di caffè macinato <b>(15)</b> .
	Caffè macinato pressato troppo forte	Ridurre la forza di pigiatura.
	Calcare nel circuito dell'acqua.	Rimuovere il calcare dalla macchina come indicato nel manuale.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Il caffè espresso fuoriesce dai bordi del portafiltro invece che dai fori.	Il portafiltro non è posizionato correttamente.	Inserire il portafiltro correttamente <b>(25)</b> .
	La guarnizione del beccuccio del caffè ha perso flessibilità o è sporca.	Contattare un centro di assistenza clienti per la sostituzione.
	Ostruzione nel filtro del caffè.	- Risciacquare il filtro sotto l'acqua corrente. - Regolare le impostazioni di macinatura su un livello più grossolano <b>(13)</b> .
La crema dell'espresso è troppo sottile, pallida e viene erogata troppo velocemente dal beccuccio.	Le impostazioni della macchina non sono appropriate.	Vedere le istruzioni nella sezione "Regolazione del risultato dell'espresso" nel manuale dell'utente.
La crema dell'espresso è troppo scura e irregolare (erogata dal beccuccio troppo lentamente).	Le impostazioni della macchina non sono appropriate.	Vedere le istruzioni nella sezione "Regolazione del risultato dell'espresso" nel manuale dell'utente.
Il caffè non è abbastanza caldo.	La macchina non è sufficientemente riscaldata.	Vedere le istruzioni nella sezione "Regolazione del risultato dell'espresso" nel manuale dell'utente.
	La temperatura di preparazione del caffè è bassa.	Vedere le istruzioni nella sezione "Regolazione del risultato dell'espresso" nel manuale dell'utente.
Nel vassoio raccogliocce è presente dell'acqua.	Questa acqua proviene dai circuiti interni della macchina ed è una normale conseguenza del funzionamento.	Svuotare e pulire regolarmente il vassoio raccogliocce <b>(48)</b> .
Dopo aver preparato il primo caffè, non si riesce ad avviare la preparazione del secondo caffè subito dopo.	La macchina impiega circa 30 secondi tra una tazza e l'altra per garantire una buona temperatura del caffè.	È possibile utilizzare il macinacaffè durante questo tempo di attesa.
Il manometro non si muove.	La pressione di erogazione del caffè è troppo bassa.	Per aumentare la pressione: (1) macinare il caffè più finemente <b>(13)</b> (2) aumentare la quantità di caffè macinato (3) pigiare di più.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Impossibile trovare la stazione di pigiatura.	La stazione di pigiatura (e asciugamano con marchio KRUPS) viene fornita solo con Precision+ (XP804T).	
Non riesco a scegliere "1 TAZZA o 2 TAZZE", "tempo pre-infusione" o "temperatura".	È stata selezionata la funzione Acqua calda, Vapore o CALC.	Selezionare le ricette (Espresso, Lungo, Americano). Non è possibile modificare la temperatura per queste funzioni <b>(52)</b> .

Se non è possibile determinare la causa del guasto, consultare un centro di assistenza autorizzato. Non smontare mai l'apparecchio! (se l'apparecchio viene smontato, la garanzia decade).

## PRODOTTI ELETTRICI O ELETTRONICI IN FINE VITA



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!

- ① Il prodotto contiene un certo numero di materiali che possono essere riutilizzati riciclati.
- ➔ Portarlo in un punto di raccolta o in un centro di assistenza autorizzato, affinché possa essere trattato in modo appropriato.

## BESCHRIJVING

- A** Overzicht
- A1** Waterreservoir
  - A2** Bonenreservoir
  - A3** Opening van koffiemolen
  - A4** Percolatorkop
  - A5** Stoompijpje
  - A6** Heetwateruitloop
  - A7** Lekbakrooster
  - A8** Lekbak
  - A9** Kopjeswarmer
  - A10** Opslag voor accessoires
- B** Interface
- B1** Aan-uitknop
  - B2** Instelknop voor maalfijnheid
  - B3** Draaiknop voor hoeveelheid gemalen koffi
  - B4** Knop voor 1 of 2 kopjes
  - B5** Knop om malen te starten/stoppen
  - B6** Recepten en reinigingsknop:  
Espresso / Lungo / Americano /  
Heet water / Stoom / Kalk
  - B7** Knop voor tijd voorinfusie
  - B8** Temperatuurknop
  - B9** Knop om koffiezetten te starten/stoppen
  - B10** Manometer
  - B11** Indicatielampje voor te weinig water
  - B12** Ontkalkingsindicatielampje 'Kalk'
- C** Accessoires
- C1** Portafilter
  - C2** Stamper
  - C3** Steun voor kleine kopjes
  - C4** Inzetaccessoire voor waterfilter
  - C5** Waterfilter
  - C6** Melkopschuimkan
  - C7** 2-kopsfilter enkelwandig
  - C8** 1-kopsfilter enkelwandig
  - C9** 2-kopsfilter dubbelwandig
  - C10** 1-kopsfilter dubbelwandig
  - C11** Reinigingspin
  - C12** Schoonmaakborstel
  - C13** Blind filter
  - C14** Doseertrechter
  - C15** Stamp- en klostation
  - C16** Schoonmaakdoek

## TECHNISCHE SPECIFICATIES

- Pomp: 15 bar
- Vermogen: 1380-1550W
- Spanning 220-240V
- Veiligheidsvoorzieningen tegen oververhitting
- Afmetingen: 428 x 312 x 414 mm



### BELANGRIJK!

Dit apparaat is ontworpen om alleen te werken op 220-240V wisselstroom.  
Dit apparaat is UITSLUITEND bedoeld voor HUISHOUELIJK GEBRUIK.

## HET APPARAAT INSTELLEN



**BELANGRIJK!** Plaats geen verwarmingselementen op het apparaat.



**BELANGRIJK!** De veiligheidsinstructies maken deel uit van het apparaat.  
Lees deze aandachtig door voordat u uw nieuwe apparaat gaat gebruiken.

## Alle apparaten zijn getest; er kunnen koffieresten en waterdruppels op het apparaat zitten.

Volg de onderstaande stappen om de interne leidingen van het apparaat schoon te spoelen en op te warmen voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt of wanneer u het apparaat lange tijd niet hebt gebruikt.

1. Controleer of alle accessoires compleet en onbeschadigd zijn.
2. Verwijder de Orange-plug onder het waterreservoir **(58)**.
3. Plaats een waterfilter in het waterreservoir met behulp van het accessoire voor filterplaatsing **(55)**.
4. Vul het waterreservoir met schoon water en zorg ervoor dat het waterniveau niet hoger is dan de 'MAX'-stand. **(2)**.
5. Sluit het apparaat aan op het stopcontact **(4)**. Druk op de AAN-UITknop **(5)**.
6. Plaats een bak met een minimumcapaciteit van 500 ml onder de heetwateruitloop **(6)**.
7. Selecteer HEET WATER **(7)** and en druk op de knop KOFFIEZETTEN STARTEN/STOPPEN **(8)** om het hydraulische circuit voor heet water te reinigen. De toevoer wordt automatisch gestopt.
8. Plaats een van de filters in het portafilter **(9)** (er zit op dit moment geen gemalen koffie in het apparaat) en plaats het portafilter onder de percolatorkop (linksom) om het filter goed vast te zetten **(25)**.
9. Plaats de bak onder het portafilter **(6)**.
10. Selecteer LUNGO **(10)** en druk op de knop KOFFIEZETTEN STARTEN/STOPPEN **(8)** om het hydraulische circuit schoon te maken.  
Er komt heet water uit het portafilter. De toevoer wordt automatisch gestopt.
11. Plaats de bak onder het stoompijpje **(6)**.
12. Kies STOOM **(11)** en wacht tot het apparaat is voorverwarmd en het indicatielampje wit gaat branden. Druk vervolgens op de knop KOFFIEZETTEN STARTEN/STOPPEN **(8)** en laat enkele seconden stomen om de stoomleidingen te spoelen. Druk nogmaals op de knop om de toevoer te stoppen.  
Het apparaat is klaar voor gebruik.

**Opmerking:** Houd lichaamsdelen uit de buurt van het portafilter en stoompijpje om verbranding tijdens gebruik te voorkomen.

## KOFFIEZETTEN

### a) Malen

Dit product heeft een functie voor het malen van koffiebonen. Voordat u deze functie gebruikt, moet u ervoor zorgen dat de koffiemolen goed op het apparaat is geïnstalleerd:

- Lijn de volgende pijl op het bonenreservoir uit met de oranje markering op het apparaat **(12)**.
  - Draai het bonenreservoir vervolgens rechtsom om het op het apparaat te bevestigen **(13)**.
1. Doe koffiebonen in het bonenreservoir **(14)**. U kunt het beste een hoeveelheid bonen malen die voldoende is voor onmiddellijk gebruik, zodat u altijd verse koffie hebt.
  2. Begin met niveau 10 voor de eerste maling **(13)**. Als dit te fijn of te grof is, past u het niveau aan uw persoonlijke smaak en de gebruikte soort koffiebonen aan. Breng hiervoor de maalstand op het bonenreservoir op één lijn met de oranje markering op het apparaat.
  3. Pas de hoeveelheid gemalen koffie aan door aan de knop KOFFIEHOEVEELHEID te draaien **(15)**. Voor de eerste maling draait u de knop naar de middelste stand. Als u te veel of te weinig koffie hebt, past u de hoeveelheid aan uw persoonlijke smaak en de gebruikte soort koffiebonen aan. Draai hiervoor de knop linksom voor minder gemalen koffie of draai de knop rechtsom voor meer gemalen koffie.

**Opmerking:** In het begin is het normaal dat u een paar pogingen moet doen om de optimale instellingen te vinden. We raden u aan te beginnen met de aanbevolen instellingen en deze indien nodig aan te passen aan de hand van de suggesties in 'Uw espressoresultaat aanpassen'.

- Kies uw filter en plaats dit in het portafilter (16).
  - Eenwandige filters zijn speciaal bedoeld voor verse koffiebonen. Deze worden aanbevolen.
  - Dubbelwandige filters zijn speciaal bedoeld voor voorgemalen koffie (bijvoorbeeld cafeïnevrij). Het helpt om een mooi crèmelaagje te creëren.
- We raden u aan de trechter op het portafilter te plaatsen om te voorkomen dat er koffiepoeder uitvalt. U kunt ook malen en stampen zonder trechter (16).
- Verwijder de trechter en plaats het portafilter in de percolatorkop (20).
- Selecteer 1 kop of 2 koppen door op de KOPPEN-knop te drukken, afhankelijk van het filter dat u hebt gekozen (18).

**Opmerking:** Als de lampjes boven de 1- of 2-kops selectieknop zijn uitgeschakeld, komt dit doordat de knop voor recepten en reiniging op Heet water, Stoom of Kalk staat. Draai de knop op de stand Espresso, Lungo of Americano (10).

- Druk op de knop MALEN STARTEN/STOPPEN (19) om het malen te starten. De molen stopt automatisch nadat de ingestelde maalhoeveelheid is bereikt. U kunt ook op de knop MALEN STARTEN/STOPPEN drukken om halverwege te stoppen.

**Opmerking:** Laat de portafilter niet onder de koffie-uitloop van de molen staan als je hem niet gebruikt.

## b) Stampen

- Verwijder na het malen het portafilter van de steun.
- Plaats de pad (onder het portafilter) op de rand van uw aanrecht voor een betere stabiliteit (24).
- Gebruik de stamper en druk deze stevig aan om de gemalen koffie aan te stampen. De koffie moet vlak en homogeen gestampt zijn om een slechte koffie-extractie te voorkomen. Voor een vlak resultaat kijkt u naar de horizontale lijn op de stamper. Deze lijn moet parallel lopen aan de bovenkant van uw portafilter (24).

## c) Koffiezetten

- Plaats het portafilter met gemalen koffie in de percolatorkop en vergrendel het goed (25).
- Kies een voorinfusietijd van 2, 5 of 8 seconden (26).







**Opmerking:** hoe langer de voorinfusietijd is, hoe meer aroma's van de koffie vrijkomen.

- Kies de koffiebereidingstemperatuur van Laag, Midden of Hoog (27).
- Selecteer de gewenste drank (52).
- Plaats een kop (of 2 koppen) op de lekbak, afhankelijk van uw keuze (28). Kies voor Americano een voldoende grote kop die geschikt is voor zowel de koffie-uitloop als de heetwateruitloop.
- Zodra het lampje van de knop KOFFIEZETTEN STARTEN/STOPPEN wit brandt, drukt u op de knop KOFFIEZETTEN STARTEN/STOPPEN om het koffiezetten te starten (8). De uitgifte van koffie wordt automatisch gestopt. U kunt ook op de knop KOFFIEZETTEN STARTEN/STOPPEN drukken om halverwege te stoppen.
- Vergeet niet het koffiedik weg te gooien na de extractie (31).

**Opmerking:** Als u vlak daarna nog een kop koffie wilt zetten, moet u 30 seconden wachten tot het apparaat opnieuw is voorverwarmd.

# UW ESPRESSORESULTAAT AANPASSEN

## a) Extractie

	JUISTE EXTRACTIE	TE WEINIG EXTRACTIE	TE VEEL EXTRACTIE
<b>Manometer</b>			
<b>Resultaat</b>			
<b>Resultaat</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Langzame uitgifte als warme honing</li> <li>Crèmelaagje is goudbruin met een fijne mousse-textuur</li> <li>Espresso is donkerbruin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uitgifte start na 1-3 seconden</li> <li>Snelle uitgifte als water</li> <li>Crèmelaagje is dun en bleek</li> <li>Espresso is lichtbruin</li> <li>Smaakt flets en waterig</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uitgifte start na 8 seconden</li> <li>Er komen druppels uit of er is geen uitgifte</li> <li>Crèmelaagje is donker en vlekkelig</li> <li>Espresso is erg donkerbruin</li> <li>Smaakt bitter en verbrand</li> </ul>
<b>Oplossing</b>	/	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maal fijner</li> <li>Stamp krachtiger aan met een druk van 15 kilo.</li> <li>Vergroot de hoeveelheid koffie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maal grover</li> <li>Stamp aan met een druk van 15 kilo. De bovenrand van de metalen dop op de stamper moet zich op gelijke hoogte bevinden met de bovenkant van de filterhouder NA het stampen.</li> <li>Verklein de hoeveelheid koffie</li> </ul>

**Opmerking:** Elke soort koffiebonen kan zich anders gedragen tijdens het malen en daarom moet u mogelijk extra voorzichtig zijn wanneer u de hoeveelheid in het begin instelt.

**TIPS:** Wanneer u de maalfijnheid wijzigt, raden we u aan de molen te spoelen om een mengeling van fijnheid tussen uw vorige en nieuwe instellingen te voorkomen. Als u de 'oude' gemalen koffie wilt verwijderen, drukt u op de knop 'MALEN STARTEN/STOPPEN' (19), laat u de gemalen koffie er 2 seconden uitkomen en drukt u nogmaals op de knop om het malen te stoppen.

## b) Aroma

**Opmerking:** Voor de beste extractie is het nodig dat verschillende soorten koffiebonen en brandkleuren hun eigen specifieke temperatuurinstelling hebben. Voor Robusta-koffiebonen dient u bijv. een lagere temperatuur te gebruiken dan voor Arabica-bonen. Hetzelfde geldt voor bonen met een donkerdere brandkleur of vers gebrande bonen in vergelijking met bonen die na verloop van tijd ontgast zijn.

Temperatuurniveau	LAAG	MEDIUM	HOOG
Bijbehorend indicatielampje			
Bereik voor koffiebonen branden	<b>DONKER</b>	<b>DONKER tot MEDIUM</b>	<b>MEDIUM tot LICHT</b>
Invloed op de smaak	<b>ZUURHEID VERBETEREN</b>	<b>Gebalanceerd</b>	<b>BITTERHEID VERBETEREN</b>

Hoe langer de voorinfusietijd is, hoe meer aroma's van de koffie vrijkomen.

## c) Temperatuur is laag

Om ervoor te zorgen dat uw eerste koffie warm genoeg is, raden we u aan een 'spoeling' te doen voordat u koffiezet. Plaats een filter in het portafilter, maar voeg geen gemalen koffie toe **(25)**. Plaats het portafilter onder de percolator kop en druk op de knop KOFFIEZETTEN STARTEN/STOPPEN **(8)**. Er komt wat heet water uit de koffietuiten. Druk na enkele seconden nogmaals op de knop om het stromen te stoppen. Hierdoor worden het interne circuit en het portafilter verwarmd vóór de koffie-extractie. U kunt uw kop ook opwarmen met de functie HEET WATER vóór de koffie-extractie.

## DRANKHOEEVEELHEDEN PROGRAMMEREN

### a) De hoeveelheid drank wijzigen

U kunt de hoeveelheid koffie instellen voor 1 of 2 koppen.

1. Bereid het apparaat voor om 1 of 2 koppen van de drank die u wilt maken te produceren (portafilter met 1- of 2-kops filter gevuld met gemalen koffie).
2. Draai aan de receptenknop om de te programmeren **(10)**, drank te selecteren en houd vervolgens de knop KOFFIEZETTEN STARTEN/STOPPEN 3 seconden ingedrukt **(8)**. Na 3 seconden knippert het indicatielampje wit en kunt u deze loslaten. Uw koffie wordt gezet.
3. Wanneer u de gewenste hoeveelheid hebt bereikt, drukt u op de knop KOFFIEZETTEN STARTEN/STOPPEN **(8)**. De nieuwe hoeveelheid koffie wordt opgeslagen.

Recept	Standaardhoeveelheid	Programmeerbare hoeveelheid
Espresso	≈ 30 ml	Van ≈ 20 ml tot ≈ 60 ml
Espresso x 2	≈ 60 ml	Van ≈ 40 ml tot ≈ 120 ml
Lungo	≈ 70 ml	Van ≈ 60 ml tot ≈ 100 ml
Lungo x 2	≈ 140 ml	Van ≈ 120 ml tot ≈ 200 ml
Americano*	≈ 120 ml (Espresso: ≈ 60 ml + warm water: ≈ 60 ml)	Van ≈ 20 ml tot ≈ 60 ml Van ≈ 20 ml tot ≈ 150 ml
Americano* x 2	≈ 240 ml (Espresso: ≈ 120 ml + warm water: ≈ 120 ml)	Van ≈ 40 ml tot ≈ 120 ml Van ≈ 40 ml tot ≈ 300 ml
Warm water	≈ 250 ml	Van ≈ 20 ml tot ≈ 300 ml

**Opmerking:** Americano wordt gemaakt met 1 espresso, gevolgd door heet water. U kunt slechts 1 kop Americano tegelijk zetten. Het is niet mogelijk om 2 koppen tegelijk te zetten, omdat er maar 1 heetwateruitloop is.

U kunt echter wel een dubbele dosis Americano bereiden als u 2 CUPS selecteert en maar één grote kop gebruikt.

## b) Standaardinstellingen herstellen

1. Houd de aan-uitknop **(5)** + temperatuurknop ingedrukt **(27)**. Alle lampjes knipperen 2 keer. De fabrieksinstellingen van het gehele apparaat zijn hersteld.

## HEET WATER MAKEN

1. Selecteer HEET WATER op de recepten- en reinigingsknop **(7)**.
2. Plaats een kop op de lekbak onder de heetwateruitlaat.
3. Zodra het lampje van de knop KOFFIEZETTEN STARTEN/STOPPEN **(8)** wit brandt, drukt u op de knop KOFFIEZETTEN STARTEN/STOPPEN om het koffiezetten te starten. De uitgifte van koffie wordt automatisch gestopt. U kunt ook op de knop KOFFIEZETTEN STARTEN/STOPPEN drukken om halverwege te stoppen.

## MELKDRANKEN MAKEN

### a) Melk opschuimen

1. Vul de melkopschuimkan met de hoeveelheid melk die u wilt opschuimen, waarbij u er rekening mee houdt dat het volume van de melk verdubbelt of verdrievoudigt. 120 ml is een prima hoeveelheid om mee te beginnen. Voor de beste melkopschuiming gebruikt u volle koemelk op koelkasttemperatuur (3-5 °C).
2. Selecteer STOMEN op de recepten- en reinigingsknop **(11)**: het indicatielampje knippert, wat aangeeft dat het apparaat bezig is met opwarmen. Wanneer het lampje blijft branden, dompelt u het stoompijpje in de melkopschuimkan **(34)**.
3. Druk op de knop KOFFIEZETTEN STARTEN/STOPPEN om te beginnen met stomen **(8)**.

- Beweeg de kan na enkele seconden omlaag zodat het uiteinde van het pijpje net op het oppervlak van de melk komt **(35)**. Zorg ervoor dat u het pijpje niet helemaal uit de melk haalt. Daar ziet u het schuim dat u maakt. Wanneer u genoeg melkschuim hebt, dompel het stoompijpje dan nog een paar seconden onder in de melk om deze op te warmen **(36)**.
- Druk nogmaals op de knop KOFFIEZETTEN STARTEN/STOPPEN om het opschuimen te stoppen **(8)**.
- Verwijder de melkopschuimkan uit het apparaat.

**TIPS:**

- Vóór het opschuimen kunt u een snelle spoeling doen. Dit betekent dat u de stoom een paar seconden activeert om het gecondenseerde water van het vorige gebruik te verwijderen. Richt het stoompijpje op de lekbak voordat u dit doet.
- Gebruik altijd verse koude melk.
- Voor de beste resultaten wordt volle melk aanbevolen.
- Het resultaat van het opschuimen is afhankelijk van de aard van de gebruikte zuivel of plantaardige dranken.
- Verwijder na het opschuimen van melk ongewenste luchtbelletjes door de kan voorzichtig rond te draaien en met de bodem ervan op een vlakke ondergrond te kloppen.

**b) Stoompijpje schoonmaken**

Vergeet niet het stoompijpje na elke keer opschuimen schoon te maken.

- Neem een natte handdoek en veeg de buitenkant van het pijpje af om achtergebleven melkresten te verwijderen **(37)**.  
Waarschuwing: raak het stoompijpje niet aan vlak na het opschuimen. Het kan heet zijn.
- Geef enkele seconden stoom af om de binnenkant van het pijpje schoon te maken (zorg ervoor dat het pijpje in de richting van de lekbak is gericht) **(38)**.
- Wacht tot het stoompijpje is afgekoeld. Om ervoor te zorgen dat het stoompijpje efficiënt blijft werken, gebruikt u de reinigingspin om eventuele obstructies uit het gat te verwijderen.

**Opmerking:** De functie voor het zetten van koffie, heet water en stoom werkt niet tegelijkertijd. U kunt slechts één functie tegelijk gebruiken.

Als u net na het gebruik van de stoomfunctie een recept voor koffie kiest, begint de machine automatisch af te koelen om ervoor te zorgen dat uw volgende recept voor koffie niet wordt verbrand. U hoort het onderbroken pompgeluid, het lampje knippert en er komt wat water in de lekbak. Zodra het indicatielampje wit brandt, kunt u op DE START-/STOPKNOP VOOR KOFFIEZETTEN drukken om uw koffie te halen. Tijdens deze automatische functie van de machine zijn de slijpfuncties nog steeds beschikbaar.

**STAMP- EN KLOPSTATION**

Als je de Precision + versie hebt, moet je het stop- en klopstation vinden.

- dit station zal u helpen om een stabiele aanstamping te krijgen **(59)**.
- dit station zal u helpen om gemakkelijk uw koffie cake uit te werpen **(31)**.













**Opmerking:** Het onderste gedeelte van het station kan worden omgedraaid om veilig op de rand van een tafel te rusten.



**REINIGING****a) Het koffiezetapparaat**

Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat schoonmaken en laat het eerst afkoelen.

- Apparaat:** Reinig de buitenkant van het apparaat indien nodig met een vochtige spons. Gebruik geen oplosmiddelen of schurende schoonmaakmiddelen om het koffiezetapparaat schoon te maken.
- Waterreservoir:** Spoel de binnenkant van het reservoir regelmatig schoon. Wanneer er een fijne witte laag in de tank verschijnt, dient u het apparaat te ontkalken (raadpleeg het hoofdstuk over ontkalken).
- Lekbak:** Reinig de lekbak en het rooster met water en een mild afwasmiddel. Spoelen en drogen.
- Portafilter, filters:** Reinig de filterhouder regelmatig met een vochtige doek om eventueel achtergebleven koffieresten te verwijderen. Om de levensduur van de waterdichte afdichting op de percolatorkep te verlengen, plaatst u de filterhouder niet terug als het koffiezetapparaat langere perioden niet wordt gebruikt. Om koffieresten te verwijderen die de doorstroming van uw filter voor 1 of 2 koppen blokkeren, kunt u de naald gebruiken. De filters zijn vaatwasmachinebestendig.
- Stoompijpje:** Om te voorkomen dat melk binnen in het stoompijpje opdroogt, moet u het stoompijpje na elk gebruik reinigen. Hiervoor volgt u de stappen voor het opschuimen van de melk en vervangt u de melk door water. Gebruik een handdoek om de buitenkant van de koffiemolen schoon te maken.

**Overzicht van onderdelen x reinigingsmethode:**

					
	X	X	OK	X	X
	OK	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	X	OK	X	OK
	X	OK	OK	X	X
	OK	OK	OK	OK	X

	X	X	OK	OK	X
	OK	OK	X	X	X

## b) De koffiemolen

Voor een lange levensduur van uw apparaat is het belangrijk dat u de molen en de opening ervan regelmatig schoonmaakt met de schoonmaakborstel.

**BELANGRIJK:** Zorg er bij het schoonmaken van de molen voor dat er geen bonen in het bonenreservoir zitten. Als u de laatste bonen in de molen wilt verwijderen, drukt u op de knop 'Malen starten/stoppen', wacht u tot het laatste koffiedik is verdwenen en drukt u opnieuw op de knop om te stoppen.

**WAARSCHUWING:** Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de molen schoonmaakt (4)

1. Draai de koffiebonenbak linksom om deze te verwijderen. Breng de volgende pijl op het bonenreservoir op één lijn met de oranje markering op het apparaat (12).
2. Draai de interne maalschijf linksom en verwijder deze (41). Gebruik de schoonmaakborstel om de maalschijf schoon te maken en de gemalen koffie uit de tandwielen te verwijderen (43). Houd er rekening mee dat de maalschijf niet rechtstreeks met water kan worden afgespoeld (kan alleen met de borstel worden gereinigd).
3. Gebruik de schoonmaakborstel om de maalkamer en het kanaal voor gemalen koffie schoon te maken (44).
4. Plaats de maalschijf nog niet terug in het apparaat. Plaats eerst het lege bonenreservoir terug. (46).
5. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact, druk op de aan-uitknop en druk vervolgens op de knop 'Malen starten/stoppen' (19), Laat de molen lopen om de gemalen koffieresten uit de maalkamer te verwijderen. (Herhaal stap 3 en 4 als de gemalen koffie in het apparaat niet volledig is verwijderd)
6. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
7. Verwijder het bonenreservoir linksom (4).
8. Plaats de maalschijf goed in positie (45).
9. Plaats het bonenreservoir terug op het apparaat (46).

De reiniging is voltooid.

## c) De percolatorkop

### Dagelijkse reiniging

Maak na het zetten van de koffie de percolatorkop schoon met een spoeling. Verwijder het portafilter, blijf op koffierecepten op de receptenknop en druk op de knop 'Koffiezetten starten/stoppen' (8). Druk na enkele seconden nogmaals op de knop om te stoppen.

U kunt de percolatorkop ook na elke extractie schoonmaken met een borstel.

### Regelmatige reiniging:

Spoel de koffiepercolatorkop regelmatig als volgt uit:

1. Plaats het enkelwandige filter voor 2 koppen in het portafilter (9).
2. Plaats het blinde filter zodanig in het filter dat de gaten van het filter verborgen zijn (47).
3. Plaats het portafilter in de percolatorkop (25).
4. Selecteer Espresso en druk vervolgens op de knop KOFFIEZETTEN STARTEN/STOPPEN (8) om het spoelproces te starten (ongeveer 30 seconden). Hierbij stroomt er gespoeld water rechtstreeks in de lekbak.
5. Het spoelproces stopt automatisch. Verwijder het portafilter en het blinde filter. Leeg het portafilter als er nog wat heet water achterblijft.

6. Leeg de lekbak wanneer deze vol is (48).
7. Het indicatielampje voor KOFFIEZETTEN STARTEN/STOPPEN wordt oranje. Druk op de knop KOFFIEZETTEN STARTEN/STOPPEN om terug te keren naar de normale stand (8).

## d) Het watercircuit

Maak het koffie- en stoomwatercircuit eens in de 3 maanden schoon:

1. Verwijder en leeg de lekbak (48). Plaats deze vervolgens terug in het apparaat.
2. Plaats het 2-kopsfilter in het portafilter (9).
3. Plaats het blinde filter zodanig in het filter dat de gaten van het filter verborgen zijn.
4. Plaats één KRUPS-reinigingstablet\* op het blinde filter (50).
5. Plaats het portafilter in de percolatorkop (25).
6. Selecteer KALK op de RECEPTENKNOP (51).
7. Druk op de knop KOFFIEZETTEN STARTEN/STOPPEN (8) en houd deze 3 seconden ingedrukt om het reinigingsproces te starten. Het water dat wordt gebruikt voor het schoonmaken, gaat rechtstreeks in de lekbak. Dit duurt ongeveer 3 minuten.
8. Verwijder het portafilter. Controleer of het tablet volledig is opgelost. Zo niet, herhaal dan stappen 5, 6 en 7.

**Opmerking:** \*Het KRUPS-reinigingstablet XS3000 kan worden aangeschaft op de officiële website van Krups of in andere winkels.

## HET APPARAAT ONTKALKEN

Wanneer het rode KALK-indicatielampje brandt, moet u het apparaat ontkalken. U kunt het ontkalken op elk gewenst moment starten. Zorg ervoor dat het portafilter niet in het apparaat is geplaatst.

1. Verwijder en leeg de lekbak (48). Plaats deze vervolgens terug in het apparaat.
2. Leeg het waterreservoir (54). Verwijder het filter, indien aanwezig (u kunt het aan het einde van het ontkalkingsproces weer terugplaatsen) (55).
3. Plaats de KRUPS-ontkalker\* in het waterreservoir (56) en voeg 500 ml water toe. Plaats een bak (1 liter) op de lekbak onder de koffie-uitloop, de heetwateruitloop en onder het stoompijpje (6).
4. Draai de knop RECEPTEN EN REINIGING naar KALK.
5. Druk op de knop KOFFIEZETTEN STARTEN/STOPPEN om het ontkalkingsproces te starten (8).
6. Er komt water uit elke uitloop (percolatorkop gedurende 2 min. 30 sec., heetwateruitloop gedurende 2 min. 30 sec., stoomuitloop gedurende 2 min. 30 sec.). Deze cyclus wordt automatisch nog een keer herhaald.
7. Het indicatielampje van de knop KOFFIEZETTEN STARTEN/STOPPEN knippert wit. Het ontkalken is nu voltooid. Ga verder met spoelen.
8. Leeg de bak (57). Verwijder het waterreservoir, giet alle resterende ontkalkingsoplossing weg (54), spoel het reservoir af onder de kraan en vul het met schoon water (1 liter). Plaats het waterreservoir en de bak terug op het apparaat.
9. Druk op de knop KOFFIEZETTEN STARTEN/STOPPEN. Het lampje knippert oranje (8).
10. Er komt water uit elke uitloop (percolatorkop gedurende 30 seconden, heetwateruitloop gedurende 30 seconden, stoomuitloop gedurende 30 seconden). Deze cyclus wordt automatisch nog een keer herhaald.
11. Als het spoelproces is voltooid, branden het indicatielampje van de knop KOFFIEZETTEN STARTEN/STOPPEN en het indicatielampje van de aan-uitknop wit.
12. Leeg de bak (57), verwijder het waterreservoir, vul het met schoon water en plaats het in het apparaat. Plaats het waterfilter weer terug, indien aanwezig.
13. Draai de knop RECEPTEN EN REINIGING naar een van de dranken.

Het koffiezetapparaat is nu klaar voor gebruik.

Als u de 'ontkalkingsmodus' tussentijds wilt stoppen, drukt u op de aan-uitknop (9). Hierdoor wordt de waarschuwing voor ontkalken niet gewist.

**Opmerking:** \*De KRUPS-ontkalker is verkrijgbaar op de officiële website van Krups of bij andere winkels.

## GARANTIE

Voor dit apparaat geldt een fabrieksgarantie van 2 jaar. Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Elk commercieel gebruik, ongepast gebruik of het niet opvolgen van de instructies, de fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid en de garantie is niet van toepassing. Neem voor eventuele problemen met de werkplaats of voor reserveonderdelen contact op met een erkend servicecentrum. Reparaties aan het koffiezetapparaat vallen niet onder de garantie in geval van:

- Geen ontkalking uitgevoerd.
- Kalkaanslag.
- Accessoires gereinigd in een vaatwasser. (Vaatwasmachinebestendig, alleen voor grill met lekbak, stoompijpe, filterkoppen.)

## UITLEG VAN INDICATIELAMPJES

LAMPJES	UITLEG VAN DE INDICATIELAMPJES	HANDELING
Alle indicatielampjes knipperen eenmaal	Het apparaat inschakelen	Geen actie
Het indicatielampje van de knop Malen starten/stoppen brandt oranje.	De koffiebonenbak is niet goed aangebracht.	Plaats de koffiebonenbak op zijn plaats.
Het indicatielampje van de knop Malen starten/stoppen knippert langzaam wit. Andere indicatielampjes blijven ongewijzigd	Het maalproces is bezig	
Het indicatielampje voor te weinig water knippert	Er moet water worden toegevoegd	Giet water in het waterreservoir
	Het waterreservoir is niet goed aangebracht	Installeer het waterreservoir
Het indicatielampje 1 KOP brandt	Er is momenteel één kopje gekozen	Druk op de knop om te wijzigen <b>(18)</b>
Het indicatielampje 2 KOPPEN brandt	Er zijn momenteel twee koppen gekozen	Druk op de knop om te wijzigen <b>(18)</b>
Het indicatielampje voorinfusie 5 sec. (of 2 sec. of 8 sec.) brandt	Momenteel is er gekozen voor 5 seconden (of 2 seconden, 8 seconden)	Druk op de knop om te wijzigen <b>(26)</b>
2 lijntjes van TEMPERATUUR branden	De middelste temperatuur is momenteel gekozen. 1 lijntje = lagere temperatuur 2 lijntjes = gemiddelde temperatuur 3 lijntjes = hogere temperatuur	Druk op de knop om te wijzigen <b>(27)</b>

LAMPJES	UITLEG VAN DE INDICATIELAMPJES	HANDELING
Het indicatielampje TEMPERATUUR is uit	De functie HEET WATER, de functie STOOM of KALK is geselecteerd.	Kies koffierecepten met de recepten- en reinigingsknop
Het indicatielampje 1 KOP (of 2 KOPPEN) is uit	De functie HEET WATER, de functie STOOM of KALK is geselecteerd.	Kies koffierecepten met de recepten- en reinigingsknop
Het indicatielampje voor de voorinfusietijd is uit	De functie HEET WATER, de functie STOOM of KALK is geselecteerd.	Kies koffierecepten met de recepten- en reinigingsknop
Het indicatielampje van de knop Koffiezetten starten/stoppen knippert langzaam wit.	Het apparaat is bezig met voorverwarmen voor de functie koffiezetten, stoom of heet water	Wacht tot de indicatielampje wit blijft branden.
	Het apparaat is aan het afkoelen na gebruik van de stoom- of heetwaterfunctie	
Het indicatielampje KALK brandt rood	Het apparaat moet worden ontkalkt	Start het ontkalkingsproces

## PROBLEMEN OPLOSSEN

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Het apparaat maalt de koffie niet.	De koffiebonenbak is niet goed aangebracht.	Plaats de koffiebonenbak op zijn plaats <b>(12)</b> .
	Te weinig bonen in de koffiebonenbak.	Voeg de bonen toe <b>(14)</b> .
	De bonen en/of de gemalen koffie zit(ten) vast in de koffiemolen.	Verwijder de bonen en maak de molen schoon <b>(43)</b> .

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Kies een ander soort koffiebonen.		- We bevelen aan om enkel de hoeveelheid bonen die u wilt gebruiken in de koffiebonenbak te gieten - Om de bak te legen, verwijdert u de resterende bonen en maalt u alle resterende bonen in de bak totdat deze helemaal leeg is. - Voeg een nieuwe soort koffiebonen toe. - Pas indien nodig de hoeveelheid gemalen koffie aan <b>(15)</b>
Na het malen levert de hoeveelheid koffie in het filter niet de gewenste dosis op.	De hoeveelheid gemalen koffie moet worden aangepast.	- Pas de hoeveelheid koffie aan met de knop (meer of minder). <b>(15)</b> . - Pas de maalfijnheid aan met de instellingen voor de koffiebonenbak (fijner of grover) <b>(13)</b> . - Als u het 1-kopsfilter gebruikt, controleer dan of het indicatielampje voor 1 kop brandt <b>(18)</b> .
Het portafilter kan niet in de percolatorkop worden geplaatst.	De gemalen koffie is niet goed aangestampt of de hoeveelheid is te groot.	Raadpleeg het gedeelte over stampen in de gebruiksaanwijzing.
Het apparaat produceert geen espresso of er komt heel weinig espresso uit.	Er zit geen water in het reservoir (het indicatielampje voor te weinig water knippert).	Vul het reservoir <b>(2)</b> .
	Het water in het reservoir was tijdens het koffiezetten op.	Vul het reservoir. Het gestarte recept wordt hervat <b>(2)</b> .
	Het waterreservoir is niet goed geplaatst en de ventielen aan de onderkant zijn niet geopend.	Druk licht op het reservoir om de ventielen aan de onderkant te openen.
	De koffie is te fijn gemalen.	Stel het maalniveau in op grover <b>(13)</b> .
	Te veel gemalen koffie.	Verlaag de hoeveelheid gemalen koffie <b>(15)</b> .
	Gemalen koffie te sterk aangestampt	Verminder de aandrukkracht
Kalkaanslag in het watercircuit.		Ontkalk het apparaat zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing.

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
De espressokoffie druppelt van de randen van het portafilter in plaats van uit de gaatjes.	Het portafilter is niet goed geplaatst.	Plaats het portafilter op de juiste manier <b>(25)</b> .
	De pakking van de koffietuit is niet meer flexibel of is vuil.	Neem contact op met de klantenservice om deze te laten vervangen.
	Verstopping in het koffiefilter.	- Spoel het filter af onder stromend water. - Kies in de maalinstantellingen voor grover <b>(13)</b> .
Het espresso-crèmelaagje is te dun, te bleek en komt te snel uit de tuit.	De apparaatinstellingen zijn niet geschikt.	Zie de instructies in 'Uw espressoresultaat aanpassen' in de gebruiksaanwijzing.
Het espresso-crèmelaagje is te donker en vlekkerig (komt te laag uit de tuit).	De apparaatinstellingen zijn niet geschikt.	Zie de instructies in 'Uw espressoresultaat aanpassen' in de gebruiksaanwijzing.
Mijn koffie is onvoldoende warm.	Het apparaat is niet voldoende verwarmd.	Zie de instructies in 'Uw espressoresultaat aanpassen' in de gebruiksaanwijzing.
	De koffiebereidingstemperatuur is laag.	Zie de instructies in 'Uw espressoresultaat aanpassen' in de gebruiksaanwijzing.
Er zit water in de lekbak.	Dit water komt uit de interne circuits van het apparaat en is een normaal gevolg van de werking ervan.	Leeg en reinig de lekbak regelmatig.
Nadat ik de eerste kop koffie heb gezet, kan ik niet meteen daarna een tweede kop koffie zetten.	Het apparaat heeft ongeveer 30 seconden nodig tussen twee koppen om een goede temperatuur van de koffie te garanderen.	U kunt de molen tijdens deze wachttijd gebruiken.
De manometer beweegt niet.	De druk voor het koffiezetten is te laag.	Om de druk te verhogen, kunt u: (1) fijner malen <b>(13)</b> (2) de hoeveelheid gemalen koffie vergroten (3) krachtiger aanstampen.
Ik kan het stampstation niet vinden.	Het stampstation (en de KRUPS-handdoek) wordt alleen geleverd met Precision+ (XP804T).	

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Ik kan de functies '1 KOP of 2 KOPPEN', 'Voorinfusietijd' of 'Temperatuur' niet kiezen.	U hebt de heetwaterfunctie, de stoomfunctie of de KALK-functie gekozen.	Selecteer de koffierecepten (Espresso, Lungo, Americano). De temperatuur voor deze functies kan niet worden gewijzigd.

Als de oorzaak van de storing niet kan worden vastgesteld, raadpleeg dan een erkend servicecentrum. Haal het apparaat nooit uit elkaar! (als het apparaat wordt gedemonteerd, vervalt de garantie)

## EINDE LEVENSDUUR VAN ELEKTRISCH OF ELEKTRONISCH PRODUCT



Wij dragen bij aan de bescherming van het milieu!

- ① Uw product bevat een aantal materialen die kunnen worden gerecycled
- ➔ Breng het apparaat naar een afhaalpunt of een erkend servicecentrum, zodat het op de juiste wijze kan worden afgehandeld.

## BESKRIVELSE

- A** Oversikt
- A1** Vannbeholder
  - A2** Bønnebeholder
  - A3** Utløp for kaffekvern
  - A4** Traktehode
  - A5** Dampkran
  - A6** Varmtvannsutløp
  - A7** Rist for dryppbrett
  - A8** Dryppbrett
  - A9** Koppvarmer
  - A10** Oppbevaring for tilbehør
- B** Grensesnitt
- B1** Av/på-knapp
  - B2** Valg av kvernenivå
  - B3** Bryter for mengde malt kaffe
  - B4** Knapp for én eller to kopper
  - B5** Knapp for å starte/stoppe kverning
  - B6** Bryter for oppskrifter og rengjøring: Espresso / lungo / americano / varmt vann / damp / kalk
  - B7** Knapp for førinfusjonstid
  - B8** Temperaturknapp
- B9** Knapp for å starte/stoppe brygging
- B10** Manometer
- B11** Vannmangelindikator
- B12** «Kalk» Avkalkingsindikator
- C** Tilbehør
- C1** Portafilter
  - C2** Tamper
  - C3** Liten koppstøtte
  - C4** Verktøy for å montere vannfilter
  - C5** Vannfilter
  - C6** Melkekanne
  - C7** Enkeltveggfilter for to kopper
  - C8** Enkeltveggfilter for én kopp
  - C9** Dobbeltveggfilter for to kopper
  - C10** Dobbeltveggfilter for én kopp
  - C11** Rengjøringspinne
  - C12** Rengjøringsbørste
  - C13** Blindsil
  - C14** Doseringsstrakt
  - C15** Stasjon for tamping og knock box
  - C16** Rengjøringsklut

## TEKNISKE SPESIFIKASJONER

- Pumpe: 15 bar
- Effekt: 1380-1550W
- Spenning 220-240V
- Sikkerhetsanordninger mot overoppheting
- Dimensjoner: 428 x 312 x 414 mm



### VIKTIG!

Dette apparatet er konstruert for å fungere med 220-240 V vekselstrøm. kun vekselstrøm.

Dette apparatet er kun beregnet for INNENLANDSK BRUK

## SETTE OPP MASKINEN



**VIKTIG!** Ikke plasser varmeelementer på apparatet.



**VIKTIG!** Sikkerhetsinstruksjonene er en del av apparatet. Les dem nøye før du tar i bruk det nye apparatet.

## Alle maskiner har blitt testet. Det kan derfor hende at det er noen kafferester og vanddråper på produktet.

Før første bruk av maskinen eller når den ikke har vært brukt på lenge, må du følge trinnene nedenfor for å skylle og varme opp de innvendige rørene i maskinen.

- Kontroller at alt tilbehør er komplett og uskadet.
- Fjern den oransje pluggen under vanntanken (58).
- Sett inn et vannfilter i vannbeholderen ved hjelp av verktøyet for å montere filter (55).
- Fyll vannbeholderen med rent vann. Vannivået skal ikke overstige «MAX»-merket (2).
- Koble støpselet til stikkkontakten (4). Trykk på AV/PÅ-knappen (5).
- Plasser en beholder med en minimumskapasitet på 500ml/17.5 under varmtvannsutløpet. (6).
- Velg HOT WATER (7) og trykk på START/STOP BREW (8) knappen for å rengjøre hydraulikkretsen for varmt vann. Leverer og stopper automatisk.
- Sett inn et av filterene i portafilteret (9) (ikke tilsett malt kaffe ennå), og sett inn portafilteret under traktehodet (mot klokken) for å låse det (25).
- Plasser en beholder under portafilteret (6).
- Velg LUNGO (10) og trykk på START/STOP BREW-knappen (8) for å rengjøre kaffehydraulikkretsen.  
Det kommer varmt vann fra portafilteret. Leveringen stopper automatisk.
- Plasser en beholder under dampkranen (6).
- Velg STEAM (11) vent mens maskinen forvarmes til indikatoren lyser kontinuerlig hvitt, trykk på START/STOP BREW (8) knappen, og produser damp i noen sekunder for å rengjøre dampkretsen. Trykk på knappen igjen for å stoppe leveringen.  
Produktet er klart til bruk.

**Merk:** For å unngå skålding under drift må du ikke holde noen deler av kroppen din nær portafilteret eller dampkranen.

## LAGE KAFFE

### a) Kverning

Dette produktet har en funksjon for kverning av kaffebønner. Før du bruker denne funksjonen, må du kontrollere at kvernen er korrekt installert på maskinen:

- Juster følgende pil på bønnebeholderen etter den oransje merkingen på maskinen (12).
  - Vri deretter bønnebeholderen med klokken for å feste den på maskinen (13).
- Hell kaffebønner i bønnebeholderen (14). Det anbefales å kverne bare den mengden bønner du trenger for umiddelbar bruk, slik at kaffen alltid er fersk.
  - For din første kverning begynner du med 10 (13). Hvis dette er for fint eller for grovt, justerer du nivået etter smak og type kaffebønner som brukes. For å gjøre dette justerer du kverneinnstillingene som er merket på bønnebeholderen, med den oransje indeksen på maskinen.
  - Juster kaffemengden ved å vri på velgeren COFFEE QUANTITY (15). For din første kverning vrir du hjulet til den midtre innstillingen. Hvis du får for mye eller for lite, må du justere mengden etter smak og type kaffebønner som brukes. For å gjøre det vrir du hjulet mot klokken for mindre malt kaffe eller det med klokken for mer.

**Merk:** I begynnelsen er det normalt å bruke noen forsøk før på å finne de optimale innstillingene. Vi foreslår at du starter med de anbefalte innstillingene, og at du deretter justerer du dem ved behov, samt at du følger forslagene i avsnittet Justere espressoresultatene.

- Velg filter, og sett det inn i portafilteret (16).
  - Enkeltveggsfiltre er ment for ferske hele kaffebønner. Dette anbefales.
  - Dobbeltveggsfiltre er ment for ferdigmalt kaffe (for eksempel koffeinfri). De bidrar til å skape en god crema.
- Det anbefales å sette trakten på portafilteret for å unngå å søle kaffe. Du kan også kverne og tampe uten trakt (16).

- Ta ut trakten, og sett portafilteret inn i traktehodet (20).
- Velg én eller to kopper ved å trykke på CUPS-knappen, avhengig av filteret du valgte (18).

**Merk:** Hvis lampene over valgknappen for én eller to kopper ikke lyser, er det fordi bryteren for oppskrifter og rengjøring er på funksjonen for varmt vann, damp eller kalk. Vri den til espresso, lungo eller americano (10).

- Trykk på START/STOP GRIND-knappen (19) for å starte kverningen. Kvernen stopper automatisk etter å ha nådd den angitte mengden. Du kan også trykke på START/STOP GRIND-knappen for å stoppe underveis.

**Merk:** Ikke la portafilteret ligge under kvernens kaffeuttak når det ikke brukes.

### b) Tamping

- Etter kverning fjerner du portafilteret fra braketten.
- Plasser puten (under portafilteret) på kanten av benkeplaten for å få bedre stabilitet (24).
- Bruk tamperen, og trykk den ned for å komprimere kaffen. Den må tampes flatt og jevnt for å unngå dårlig ekstraksjon. For å gjøre den flat kan du se på den horisontale linjen på tamperbasen. Den skal være parallell med toppen av portafilteret (24).

### c) Brygging

- Sett portafilteret med tampet kaffe inn i traktehodet, og lås det på plass (25)
- Velg førinfusjonstid på 2, 5 eller 8 sekunder (26).

**Merk:** Jo lengre førinfusjonstid, desto mer aroma vil kaffen din få

- Velg lav, middels eller høy temperatur for tilberedning av kaffe (27).
- Velg ønsket drikk (52).
- Plasser en kopp (eller to kopper) på dryppbrettet i henhold til ditt valg (28). For Americano må du velge en kopp som er stor nok til både kaffeutløp og varmtvannsutløp.
- Når indikatorlampen for START/STOP BREW-knappen lyser fast hvitt, trykker du på START/STOP BREW-knappen for å starte bryggingen (8). Leveringen stopper automatisk Du kan også trykke på START/STOP BREW-knappen for å stoppe underveis.
- Ikke glem å ta ut kaffekaken etter ekstraksjonen (31).

**Merk:** Hvis du vil lage en ny kaffe like etterpå, må du vente i 30 sekunder mens maskinen forvarmes.

## JUSTERE ESPRESSORESULTATENE

### a) Ekstraksjon

	RIKTIG EKSTRAKSJON	UNDEREKSTRAKSJON	OVEREKSTRAKSJON
Manometer			
Resultat			

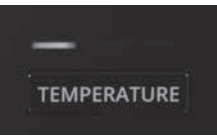
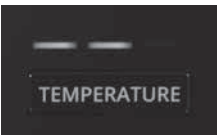

	RIKTIG EKSTRAKSJON	UNDEREKSTRAKSJON	OVEREKSTRAKSJON
<b>Resultat</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Renner sakte som varm honning</li> <li>• Cremaen er gyllenbrun med en fin mousselignende tekstur.</li> <li>• Espressoen er mørkebrun</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flyten starter etter 1–3 sekunder.</li> <li>• Renner fort, som vann.</li> <li>• Cremaen er tynn og lys.</li> <li>• Espressoen er blek brun.</li> <li>• Svak og vassen smak.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flyten starter etter 8 sekunder.</li> <li>• Det kommer dråper eller ingenting.</li> <li>• Cremaen er mørk og flekkete.</li> <li>• Espressoen er veldig mørkebrun.</li> <li>• Smaken er bitter og brent.</li> </ul>
<b>Løsning</b>	/	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mal finere</li> <li>• Tamp hardere. Bruk trykk på 15 kilo</li> <li>• Øk kaffemengden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mal grovere.</li> <li>• Tamp med 15 kilo trykk. Den øverste kanten av metallhetten på tamperen skal være på nivå med toppen av filterkurven ETTER tamping.</li> <li>• Reduser kaffemengden</li> </ul>

**Merk:** Hver kaffebønnevariant kan oppføre seg forskjellig under kverning, og dette er grunnen til at det kan ta ekstra tid å stille inn mengden i begynnelsen.

**TIPS:** Når du endrer malingsgraden, anbefaler vi at du utfører en skylling for å unngå å blande malingsgrader mellom den forrige innstillingen og den nye. For å fjerne den gamle malte kaffen trykker du på Start/Stop Grind-knappen (19), lar den malte kaffen komme ut i to sekunder, og deretter trykker du på knappen igjen for å stoppe kverningen.

## b) Smak

**Merk:** Forskjellige kaffebønnevarianter og brenningsnivåer krever sine egne spesifikke temperaturinnstilling for best ekstraksjon. Robusta-kaffebønner krever lavere temperatur enn for eksempel Arabica. Det samme gjelder for bønner med et mørkere brenningsnivå eller for nybrente bønner sammenlignet med de som er avgasset over tid.

Temperaturnivå	LAV	MEDIUM	HØY
Tilhørende lys			
Brenningsnivå for kaffebønner	<b>MØRK</b>	<b>MØRK til MEDIUM</b>	<b>MEDIUM til LYS</b>
Innvirkning på smak	<b>Øker syrligheten</b>	<b>Balansert</b>	<b>Øker bitterheten</b>

Jo lengre førinfusjonstid, desto mer aroma vil kaffen din få.

## c) Temperaturen er lav

For å være sikker på at den første kaffen er varm nok anbefaler vi at du gjennomfører en skylling før du lager kaffe. Sett et filter i portafilteret, men ikke tilsett malt kaffe (25). Før portafilteret inn under trakterhodet. Trykk på START/STOP BREW-knappen (8). Det kommer litt varmt vann fra kaffeutløpene. Etter noen sekunder trykker du på knappen igjen for å stoppe flyten. Dette varmer opp de innvendige kretsene og portafilteret før ekstraksjon. Du kan også varme koppen ved hjelp av HOT WATER-funksjonen før ekstraksjon.

## PROGRAMMERE DRIKKEMENGDER

### a) Endre drikkemengder

Du kan justere kaffemengden mellom én og to kopper.

1. Forbered maskinen for å lage én eller to kopper av drikken du vil lage (portafilter innsatt med filter for én eller to kopper med malt kaffe).
2. Vri på oppskriftsbryteren for å velge drikken som skal programmeres (10), og hold deretter inne Start/Stop Brew-knappen i tre sekunder (8). Etter tre sekunder blinker indikatoren hvitt, og du kan slippe den. Nå tilberedes kaffen.
3. Når ønsket mengde er nådd, trykker du på START/STOP BREW-knappen. Det nye kaffevolumet lagres.

Oppskrift	Standard volum	Programmerbart volum
Espresso	≈ 30 ml	Fra ≈ 20 ml til ≈ 60 ml
Espresso x 2	≈ 60 ml	Fra ≈ 40 ml til ≈ 120 ml
Lungo	≈ 70 ml	Fra ≈ 60 ml til ≈ 100 ml
Lungo x 2	≈ 140 ml	Fra ≈ 120 ml til ≈ 200 ml
Americano*	≈ 120 ml (Espresso: ≈ 60 ml + Varmt vann: ≈ 60 ml)	Fra ≈ 20 ml til ≈ 60 ml Fra ≈ 20 ml til ≈ 150 ml
Americano* x 2	≈ 240 ml (Espresso: ≈ 120 ml + Varmt vann: ≈ 120 ml)	Fra ≈ 40 ml til ≈ 120 ml Fra ≈ 40 ml til ≈ 300 ml
Varmt vann	≈ 250 ml	Fra ≈ 20 ml til ≈ 300 ml

**Merk:** Americano er laget av én espresso etterfulgt av varmt vann. Du kan bare lage én kopp americano om gangen. Det er ikke mulig å lage to kopper om gangen, siden det bare er ett varmtvannsutløp.

Du kan imidlertid lage en dobbel dose americano hvis du velger 2 CUPS og bruker én stor kopp.

### b) Gjenopprette standardinnstillinger

1. Hold inne Power-knappen og (5) + Temperature-knappen (27). Alle lysene blinker to ganger. Hele maskinen er tilbakestilt til fabrikkinnstillinger.

## LAGE VARMT VANN

1. Velg HOT WATER på bryteren for oppskrifter og rengjøring (7).
2. Plasser en kopp på dryppbrettet under varmtvannsutløpet.
3. Når indikatorlampen for START/STOP BREW-knappen (8) lyser fast hvitt, trykker du på START/STOP BREW-knappen for å starte trakteprosessen. Leveringen stopper automatisk. Du kan også trykke på START/STOP BREW-knappen for å stoppe underveis.

## LAGE MELKEDRIKKER

### a) Skumme melk

1. Fyll melkemuggen med den melkemengden du vil skumme (32), Husk at melkens volum dobles eller tredobles. 120ml/4.2 kan være et godt utgangspunkt. De beste resultatene oppnås ved å bruke helmelk med kjøleskapstemperatur (3-5°C/37,4 - 41 °F).
2. Velg STEAM på bryteren for oppskrifter og rengjøring (11): Indikatorlyset blinker for å vise at maskinen varmes opp. Når lyset lyser fast, senker du dampkranen ned i melkemuggen (34).
3. Trykk på START/STOP BREW-knappen for å starte dampen (8).
4. Etter noen sekunder flytter du muggen ned, slik at enden av dampkranen ligger på melkens overflate (35). Ikke ta den helt ut av melken. Nå ser du at det dannes skum. Når du har nok melkeskum, senker du dampkranen ned igjen i noen sekunder for å varme opp melken. (36).
5. Trykk på START/STOP BREW-knappen igjen for å stoppe skummingen (8).
6. Fjern melkemuggen fra maskinen.

#### TIPS:

- Før skumming kan du skylle raskt, noe som betyr at du aktiverer dampen i noen sekunder for å fjerne det kondenserte vannet fra tidligere bruk. Rett dampdysen mot dryppbrettet før du gjør det.
- Sørg for å bruke fersk, kald melk.
- Helmelk anbefales for best resultat.
- Skumresultatet avhenger av typen meieriprodukter eller vegetabiliske drikker som brukes.
- Etter melkeskumming fjerner du uønskede bobler ved å virvle kannen forsiktig og dunkne bunnen av kannen mot et flatt underlag.

### b) Rengjøre dampkranen

Husk å rengjøre kranen etter hver skumming.

1. Ta et vått håndkle og tørk av utsiden av kranen for å fjerne rester av melk (37). Advarsel: Ikke ta på dampkranen rett etter skumming, da den kan være varm.
2. Slipp ut damp i noen sekunder for å rengjøre innsiden av kranen (sørg for at kranen er rettet mot dryppbrettet). (38).
3. Vent til dampkranen er avkjølt. For å sikre at kranen fungerer effektivt over tid bruker du rengjøringsspinnen til å fjerne eventuelle hindringer fra hullet.

**Merk:** Funksjonen for kaffebragging, varmt vann og damp kan ikke brukes samtidig. Bare én funksjon kan brukes om gangen.

Hvis du velger en kaffeoppskrift rett etter at du har brukt dampfunksjonen, begynner maskinen å kjøle seg ned automatisk for å sikre at den neste kaffeoppskriften ikke blir brent. Du vil høre den intermitterende pumpelyden, lyset blinker og litt vann renner ned i dryppskuffen. Når indikatorlampen blir helt hvit fast hvit, kan du trykke på START/STOP BREW-knappen for å trekke ut kaffen. Under denne automatiske funksjonen er malingsfunksjonene fortsatt tilgjengelige.

## STASJON FOR TAMPING OG KNOCK BOX

Hvis du har Precision + -versjonen, bør du finne stamp- og bankeboksstasjonen.

1. Denne stasjonen hjelper deg med å få en stabil stamping (59).
2. Denne stasjonen hjelper deg med å enkelt skyve ut kaffekaken (31).

**Merk:** Den nederste delen av stasjonen kan vippes over slik at den hviler sikkert på kanten av et bord.


## RENGJØRING

### a) Produktet

Koble fra produktet før rengjøring. La produktet avkjøles først.

- **Maskinen:** Rengjør utsiden av produktet med en fuktig svamp når du mener det er nødvendig. Du må ikke bruke løsemidler eller slipende rengjøringsmidler når du rengjør kaffemaskinen.
- **Vannbeholder:** Skyll innsiden av tanken regelmessig. Når det dannes et tynt, hvitt lag i beholderen, må du avkalke produktet (se avsnittet om avkalking).
- **Dryppbrett:** Rengjør dryppbrettet og risten med vann og litt mildt rengjøringsmiddel. Skyll og tørk.
- **Portafilter, filtre:** Rengjør filterholderfestet jevnlig med en fuktig klut for å fjerne mulige kafferester fra overflaten. For å forlenge levetiden til den vanntette forseglingen på bryggehodet må du ikke sette filterholderen tilbake på plass hvis kaffemaskinen ikke skal brukes over en lengre periode. For å fjerne avleiringer som kan blokkere flyten i filteret for én eller to kopper kan du bruke nålen. Filtrene kan vaskes i oppvaskmaskin.
- **Dampkran:** Rengjør munnstykket etter hver bruk for å forhindre at melk tørker inne i munnstykket. Du gjør dette ved å følge fremgangsmåten for å skumme melk, men bytte ut melk med vann. Bruk en klut til å rengjøre utsiden av kvernen.

#### Sammendrag av rengjøringsmetode for maskinens deler:

					
	X	X	OK	X	X
	OK	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	X	OK	X	OK
	X	OK	OK	X	X
	OK	OK	OK	OK	X
	X	X	OK	OK	X
	OK	OK	X	X	X

## b) Kaffekvernen

Regelmessig rengjøring av kvernen og kvernens utløp med rengjøringsbørsten er viktig for å sikre lang levetid for maskinen.

**VIKTIG:** Når du rengjør kvernen, må du sørge for at det ikke er bønner i bønnebeholderen. Du fjerner de siste bønnene i kvernen ved å trykke på knappen for å starte/stoppe kverning (19), vente på at den siste kaffen kommer ut, og trykke på knappen igjen for å stoppe.

**ADVARSEL:** Koble fra maskinen før du rengjør kvernen (4)

1. Vri bønneboksen mot klokken for å fjerne den, ved å justere pilen på bønnebeholderen etter den oransje merkingen på maskinen (12).
2. Vri det innvendige kvernhjulet mot klokken, og ta det ut (41). Bruk rengjøringsbørsten til å rengjøre kvernen og fjerne den malte kaffen fra tannhjulene (43). Hjulet skal ikke skylles med vann (det skal bare rengjøres med børsten).
3. Bruk rengjøringsbørsten til å rengjøre kvernekammeret og kanalen for malt kaffe (44).
4. Ikke monter kvernehjulet ennå. Sett den tomme bønnebeholderen tilbake på plass (46).
5. Koble til maskinen, trykk på av/på-knappen, trykk på Start/Stop Grind-knappen (19), og la kvernen kjøre for å fjerne restene av malt kaffe fra kvernekammeret. (Hvis den malte kaffen ikke er helt fjernet, gjentar du trinn 3 og 4.)
6. Slå av og koble fra maskinen.
7. Fjern bønnebeholderen ved å vri den mot klokken (4).
8. Sett kvernehjulet godt på plass (45).
9. Sett bønnebeholderen tilbake på maskinen (46).

Rengjøringen er fullført.

## c) Traktehodet

### Daglig rengjøring

Etter kaffeekstraksjonen rengjør du kaffetraktehodet ved å skylle det: Fjern portafilteret, la bryteren for oppskrifter stå på kaffeoppskrifter, og trykk på Start/Stop Brew-knappen (8). Trykk igjen etter noen sekunder for å stoppe.

Du kan også rengjøre traktehodet med en børste etter hver ekstraksjon.

### Regelmessig rengjøring:

Skyll kaffetraktehodet regelmessig på følgende måte:

1. Sett enkeltveggsfilteret for to kopper inn i portafilteret (9).
2. Sett blindsilen inn i filteret, slik at hullene i filteret er skjult (47).
3. Sett portafilteret inn i traktehodet (25).
4. Velg Espresso, og trykk deretter på Start/Stop Brew (8) knappen for å starte skylleprosessen (cirka 30 sekunder). Skyllvannet går direkte til dryppbrettet.
5. Skylleprosessen stopper automatisk. Fjern portafilteret og blindsilen. Tøm portafilteret hvis det er varmt vann igjen i det.
6. Tøm dryppbrettet når det er fullt (48).
7. START/STOP BREW-indikatoren lyser kontinuerlig oransje. Trykk på START/STOP BREW-knappen for å gå tilbake til normal drift (8).

## d) Vannkretsen

Rengjør kaffe- og dampvannskretsen hver tredje måned:

1. Fjern og tøm dryppbrettet (48), og sett det tilbake i maskinen.
2. Sett filteret for to kopper inn i portafilteret (9).
3. Sett blindsilen inn i filteret, slik at hullene i filteret er skjult.
4. Plasser én KRUPS rengjøringstablett\* på blindsilen (50).
5. Sett portafilteret inn i traktehodet (25).
6. Velg CALC på urskiven for oppskrifter (51).

7. Trykk på START/STOP BREW-knappen (8) og hold den inne i tre sekunder for å starte rengjøringsprosessen. Vannet som brukes til rengjøring, går direkte til dryppebrettet. Prosessen varer i cirka tre minutter.
8. Fjern portafilteret. Kontroller at tablettene er fullstendig oppløst. Hvis den ikke er det, må du gjenta punkt 5, 6 og 7.

**Merk:** \*KRUPS rengjøringstablett XS3000 kan kjøpes på Krups' offisielle nettsted eller fra andre forhandlere.

## AVKALKE MASKINEN

Når den røde CALC-indikatorlampen lyser, må du avkalke maskinen. Du kan starte avkalkingen når som helst. Kontroller at portafilteret ikke er satt inn i maskinen.

1. Fjern og tøm dryppbrettet (48), og sett det tilbake i maskinen.
2. Tøm vannbeholderen (54). Fjern filteret hvis det er satt inn (du kan sette det inn igjen på slutten av avkalkingsprosessen) (55).
3. Legg KRUPS Descaler\* i vannbeholderen (56) og tilsett 500ml / 17.5 vann. Sett en beholder (1L / 34 oz) på dryppebrettet under kaffeuttaket, varmtvannsutttaket og under dampkranen. (6).
4. Vri bryteren for oppskrifter og rengjøring til CALC.
5. Trykk START/STOP BREW-knappen for å starte avkalkingsprosessen (8).
6. Vann kommer ut fra hvert utløp (traktehodet i 2,5 min, varmtvannsutløpet i 2,5 min, dampkranen i 2,5 min). Denne syklusen gjentas automatisk én gang til.
7. Indikatoren START/STOP BREW blinker hvitt. Avkalkingen er fullført. Fortsett til skylling.
8. Tøm beholderen (57). Fjern vannbeholderen, tøm ut eventuell gjenværende avkalkingsløsning (54), skyll under rennende vann og fyll med nytt vann (1L/34 oz). Sett vannbeholderen og beholderen tilbake på maskinen.
9. Trykk på START/STOP BREW-knappen. Lampen blinker oransje (8).
10. Vann kommer ut fra hvert utløp (traktehodet i 30 sek, varmtvannsutløpet i 30 sek, dampkranen i 30 sek). Denne syklusen gjentas automatisk én gang til.
11. Når skylleprosessen er ferdig, tennes lampen for START/STOP BREW-knappen, og av/på-knappen lyser kontinuerlig hvitt.
12. Tøm beholderen (57), fjern vannbeholderen, fyll den med friskt vann, og sett den tilbake i maskinen. Sett eventuelt vannfilteret på plass igjen.
13. Vri urskiven for oppskrifter og rengjøring til en av drikkene.

Maskinen er nå klar til bruk.

Trykk på av/på-knappen for å avslutte avkalkingsmodusen tidligere (9). Dette fjerner ikke avkalkingsvarselet.

**Merk:** \*KRUPS avkalkingsmiddel kan kjøpes på Krups' offisielle nettsted eller fra andre forhandlere.

## GARANTI

This appliance carries a manufacturer's 2 year guarantee. This appliance has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply. For any after-sales problem or for spare parts, please contact an approved service centre. No repairs on the coffee machine will be covered by the guarantee in case of:

- Ingen avkalking utført.
- Oppbygging av kalkavleiringer.
- Tilbehør som kan rengjøres i oppvaskmaskin. (Kun dryppbrettgrill, dampdyse, rør og filterkopper kan vaskes i oppvaskmaskin. rør og filterkopper).

## FORKLARING AV INDIKATORLAMPER

LAMPER	FORKLARING AV INDIKATORLAMPER	BETJENING
Alle indikatorene blinker én gang	Slik slår du på maskinen	Ingen handling
Start/stopp-indikatoren lyser kontinuerlig oransje.	Bønneboksen er ikke på plass	Sett bønneboksen på plass.
Start/Stop Grind-indikatoren blinker sakte hvitt. Andre lamper forblir uendret	Kverningsprosessen er i gang	
Vannmangellampen blinker	Vann må tilsettes	Ha vann i vannbeholderen
	Vannbeholderen er ikke satt på plass	Monter vannbeholderen
1 CUPS-lampen lyser	Én kopp er valgt	Trykk på knappen for å endre <b>(18)</b>
2 CUPS-lampen lyser	To kopper er valgt	Trykk på knappen for å endre <b>(18)</b>
Lampen for førinfusjonstid på 5 s (eller 2 eller 8 s) lyser	5 sekunder (eller 2 eller 8 sekunder) er valgt	Trykk på knappen for å endre <b>(26)</b>
TEMPERATURE – to streker lyser	Middels temperatur er valgt Én strek = lavere temperatur To streker = middels temperatur Tre streker = høyere temperatur	Trykk på knappen for å endre <b>(27)</b>
TEMPERATURE-lampen lyser ikke	Funksjonen for varmt vann, damp eller avkalking er valgt.	Velg kaffeoppskrifter med bryteren for oppskrifter og rengjøring

LAMPER	FORKLARING AV INDIKATORLAMPER	BETJENING
Lampen for 1 CUPS (eller 2 CUPS) lyser ikke	Funksjonen for varmt vann, damp eller avkalking er valgt.	Velg kaffeoppskrifter med bryteren for oppskrifter og rengjøring
Lampen for førinfusjonstid lyser ikke	Funksjonen for varmt vann, damp eller avkalking er valgt.	Velg kaffeoppskrifter med bryteren for oppskrifter og rengjøring
Start/Stop Brew-indikatoren blinker sakte hvitt.	Maskinen forvarmes for bruk av funksjonen for kaffebrygging, damp eller varmt vann	Vent til indikatoren lyser kontinuerlig hvitt.
	Maskinen kjøles ned etter bruk av damp- eller varmtvannsfunksjonen	
CALC-lampen lyser rødt	Maskinen krever avkalking	Start avkalkingsprosessen

## FEILSØKING

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
Maskinen kverner ikke kaffen.	Bønneboksen er ikke på plass.	Sett bønneboksen på plass <b>(12)</b> .
	For få eller ingen bønner i bønneboksen.	Tilsett bønnene <b>(14)</b> .
	Bønner eller malt kaffe sitter fast i kvernen.	Fjern bønnene, og rengjør kvernen <b>(43)</b> .
Bytt til en annen bønnetype.		- Det anbefales å fylle bønneboksen med den mengden bønner som skal brukes. - Du tømmer boksen ved å fjerne gjenværende bønner og kverne alle de gjenværende bønnene i beholderen til den er helt tom. - Ha i nye typer kaffebønner. - Juster kaffemengden på nytt ved behov <b>(15)</b>

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
Mengden kaffe i filteret etter kverning er ikke tilstrekkelig.	Mengden malt kaffe må justeres	- Juster mengden kaffe med bryteren (mer eller mindre) <b>(15)</b> . - Juster kverningsgraden med bønneboksinnstillingene (finere eller grovere) <b>(13)</b> . - Hvis du bruker filteret for én kopp, må du kontrollere at lampen for én kopp lyser <b>(18)</b> .
Portafilteret kan ikke settes inn i traktehodet.	Den malte kaffen har ikke blitt tampet på riktig måte, eller mengden er for stor.	Se avsnittet om tamping i brukerhåndboken. Ha mindre mengde malt kaffe i filteret.
Maskinen klarer ikke å produsere espresso, eller svært lite espresso kommer ut.	Det er ikke vann i beholderen (vannmangellampen blinker)	Fyll beholderen <b>(2)</b> .
	Beholderen gikk tom for vann under bryggingen.	Fyll beholderen. Oppskriften gjenopptas <b>(2)</b> .
	Vannbeholderen er ikke satt riktig på plass, og ventilene i bunnen er ikke åpne	Trykk tanken forsiktig ned for å åpne ventilene i bunnen
	Kaffen ble for finmalt.	Juster kvernenivået til grovere <b>(13)</b> .
	For mye malt kaffe	Reduser mengden malt kaffe <b>(15)</b> .
	Den malte kaffen ble tampet for kraftig.	Reduser tampekraften.
	Kalkavleiringer i vannkretsen.	Avkalk maskinen som beskrevet i brukerhåndboken.
Espressoen drypper fra kantene på portafilteret i stedet for fra hullene.	Portafilteret er ikke satt riktig på plass.	Sett inn portafilteret på riktig måte <b>(25)</b> .
	Pakningen på kaffetuten har mistet fleksibiliteten eller er skitten.	Ta kontakt med et kundesenter for å få den erstattet.
	Blokkering i kaffefilteret.	- Skyll filteret under rennende vann. - Juster kverneinnstillingene til grovere <b>(13)</b> .
Espressocremaen er for tynn, blek og leveres for fort fra tuten.	Maskininnstillingene er ikke riktige.	Se instruksjonene i avsnittet «Justere espressoresultatene» i brukerhåndboken.

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
Espressocremaen er for mørk og flekkete (leveres for sakte fra tuten).	Maskininnstillingene er ikke riktige.	Se instruksjonene i avsnittet «Justere espressoresultatene» i brukerhåndboken.
Kaffen er ikke varm nok.	Maskinen er ikke oppvarmet nok.	Se instruksjonene i avsnittet «Justere espressoresultatene» i brukerhåndboken.
	Temperaturinnstillingen for tilberedning av kaffe er lav.	Se instruksjonene i avsnittet «Justere espressoresultatene» i brukerhåndboken.
Det er vann i dryppbrettet.	Dette vannet kommer fra de indre kretsene i maskinen og er en normal konsekvens av driften.	Tøm og rengjør dryppbrettet regelmessig <b>(48)</b> .
Etter å ha laget en kaffe, kan jeg ikke starte å lage den neste rett etter.	Maskinen trenger rundt 30 sekunder mellom koppene for å sikre god temperatur på kaffen.	Du kan bruke kvernen i løpet av denne ventetiden.
Manometeret beveger seg ikke.	Trykket for kaffebrygging er for lavt.	Slik øker du trykket: (1) Kvern finere <b>(13)</b> (2) Øk mengden malt kaffe. (3) Tamp hardere.
Jeg finner ikke stasjonen for tamping.	Stasjon for tamping (og KRUPS-merket håndkle) leveres bare med Precision+ (XP804T).	
Jeg kan ikke velge én eller to kopper, førinfusjonstid eller temperatur.	Funksjonen for varmt vann, damp eller avkalking er valgt.	Velg kaffeoppskrifter (espresso, lungo, americano). Det er ikke mulig å endre temperaturen for disse funksjonene <b>(52)</b> .

Hvis det ikke er mulig å finne årsaken til feilen, må du kontakte et godkjent servicesenter. Du må aldri demontere apparatet! (Hvis apparatet demonteres, bortfaller garantien).

## UTRANGERTE ELEKTRISKE ELLER ELEKTRONISKE PRODUKTER



Vi deltar i arbeidet med å beskytte miljøet!

- ① Produktet ditt inneholder en rekke materialer som kan gjenbrukes og resirkuleres
- ➔ Ta den med til et oppsamlingssted eller et godkjent servicesenter, slik at den kan håndteres på riktig måte.

## OPIS

- A** Przegląd
- A1** Zbiornik na wodę
  - A2** Pojemnik na ziarna kawy
  - A3** Wylot młynka
  - A4** Głowica zaparzająca
  - A5** Dozownik pary
  - A6** Wylot gorącej wody
  - A7** Kratka tacy ociekacza
  - A8** Taca ociekacza
  - A9** Podgrzewacz filiżanek
  - A10** Schowek na akcesoria
- B** Interfejs
- B1** Przycisk zasilania
  - B2** Regulator poziomu zmielenia
  - B3** Pokrętko ilości zmielonej kawy
  - B4** Przycisk 1 filiżanki lub 2 filiżanek
  - B5** Przycisk Start/Stop Grind
  - B6** Pokrętko przepisów i czyszczenia: Espresso / Lungo / Americano / Gotąca woda / Para / Usuwanie kamienia
  - B7** Przycisk czasu wstępnego parzenia
  - B8** Przycisk temperatury
  - B9** Przycisk Start/Stop Brew
- B10** Manometr
- B11** Wskaźnik braku wody
- B12** Wskaźnik konieczności usunięcia kamienia „Calc”
- C** Akcesoria
- C1** Kolba
  - C2** Ubijak
  - C3** Podpórka małej filiżanki
  - C4** Akcesorium wspomagające wkładanie filtra wody
  - C5** Filtr wody
  - C6** Dzbaneq na mleko
  - C7** Jednościenny filtr na 2 filiżanki
  - C8** Jednościenny filtr na 1 filiżankę
  - C9** Dwuścienny filtr na 2 filiżanki
  - C10** Dwuścienny filtr na 1 filiżankę
  - C11** Szpilka do czyszczenia
  - C12** Szczoteczka do czyszczenia
  - C13** Ślepe sitko
  - C14** Lejek dozujący
  - C15** Moduł do ubijania
  - C16** Ręcznik do czyszczenia

## SPECYFIKACJE TECHNICZNE

- Pompa: 15 bar
- Moc: 1380-1550W.
- Napięcie 220-240V.
- Urządzenia zabezpieczające przed przegrzaniem
- Wymiary: 428 x 312 x 414 mm



### WAŻNE!

To urządzenie jest przeznaczone do pracy wyłącznie przy napięciu zmiennym 220 V.  
To urządzenie jest przeznaczone WYŁĄCZNIE do UŻYTKU DOMOWEGO

## KONFIGUROWANIE URZĄDZENIA



**WAŻNE!** Nie umieszczaj elementów grzejnych na urządzeniu.



**WAŻNE!** Instrukcje bezpieczeństwa są częścią urządzenia.  
Przed rozpoczęciem korzystania z nowego urządzenia należy je uważnie przeczytać.

## Wszystkie urządzenia zostały przetestowane. Na urządzeniu mogą znajdować się pozostałości kawy i krople wody.

Przed pierwszym użyciem lub gdy urządzenie nie było używane przez dłuższy czas, należy wykonać poniższe czynności, aby przepłukać i rozgrzać wewnętrzne przewody.

1. Sprawdź i upewnij się, że wszystkie akcesoria są kompletne i nieuszkodzone.
2. Wykręć korek Orange pod zbiornikiem wody (**58**).
3. Włóż filtr wody do zbiornika na wodę za pomocą akcesorium do wkładania filtra (**55**).
4. Napełnij zbiornik czystą wodą. Poziom wody nie powinien przekraczać oznaczenia „MAX” (**2**).
5. Podłącz urządzenie do gniazda sieciowego (**4**). Naciśnij przycisk zasilania (**5**).
6. Umieść pojemnik o minimalnej pojemności 500ml/17.5 pod wylotem gorącej wody (**6**).
7. Wybierz HOT WATER (**7**) i naciśnij przycisk START/STOP BREW (**8**) aby wyczyścić obwód hydrauliczny gorącej wody. Po zakończeniu proces zatrzymuje się automatycznie.
8. Włóż jeden z filtrów do kolby (**9**) (w tym momencie nie ma w niej zmielonej kawy), a kolbę włóż pod głowicę zaparzającą i dobrze ją zablokuj (obrót w lewo) (**25**).
9. Umieść pojemnik pod kolbą (**6**).
10. Wybierz LUNGO (**10**) i naciśnij przycisk START/STOP BREW (**8**) aby wyczyścić obwód hydrauliczny kawy.  
Z kolby wypłynie gorąca woda. Po zakończeniu proces zatrzymuje się automatycznie.
11. Umieść pojemnik pod dozownikiem pary (**6**).
12. Wybierz STEAM (**11**) i poczekaj na wstępne nagrzanie urządzenia, aż wskaźnik zmieni kolor na biały. Następnie naciśnij przycisk START/STOP BREW (**8**) i przez kilka sekund generuj parę, aby przeczyszczyć obwód pary. Naciśnij ponownie przycisk, aby zatrzymać proces.  
Urządzenie jest gotowe do użycia.

**Uwaga:** Nie zbliżać żadnych części ciała do kolby i dozownika pary, aby uniknąć poparzenia podczas pracy urządzenia.

## PRZYGOTOWYWANIE KAWY

### a) Mielenie

Produkt ma funkcję mielenia ziaren kawy. Przed użyciem tej funkcji należy upewnić się, że młynek jest dobrze zainstalowany w urządzeniu:

- Wyrównaj strzałkę zaznaczoną na pojemniku na ziarna kawy z pomarańczowym wskaźnikiem na urządzeniu (**12**).
  - Następnie obróć pojemnik na ziarna w prawo, aby zamocować go w urządzeniu (**13**).
1. Wsyp ziarna kawy do pojemnika na ziarna (**14**). Najlepiej jest zmielić tylko ilość ziaren wystarczającą do natychmiastowego użycia, aby kawa była zawsze świeża.
  2. Pierwsze mielenie rozpocznij od poziomu 10 (**13**). Jeśli kawa jest zbyt drobna lub zbyt gruba, dostosuj poziom jej zmielenia do własnych upodobań i rodzaju użytych ziaren kawy. Aby to zrobić, wyrównaj ustawienie mielenia oznaczone na pojemniku na ziarna kawy z pomarańczowym wskaźnikiem na urządzeniu.
  3. Dostosuj ilość mielonej kawy, obracając pokrętko regulatora ilości kawy (**15**). W przypadku pierwszego mielenia ustaw pokrętko w położeniu środkowym. Jeśli ilość kawy jest zbyt duża lub zbyt mała, dostosuj ją do własnych upodobań i rodzaju użytych ziaren kawy. W tym celu obróć pokrętko w lewo, aby zmniejszyć ilość zmielonej kawy, lub w prawo, aby zwiększyć jej ilość.

**Uwaga:** Na początku normalne jest wykonanie kilku prób przed znalezieniem optymalnych ustawień. Zalecamy rozpoczęcie od rekomendowanych ustawień, a następnie dostosowanie ich – w razie potrzeby – zgodnie z sugestiami zawartymi w części „Dostosowywanie wyników parzenia espresso”.

4. Wybierz filtr i włóż go do kolby (**16**).
  - Filtry jednościenne są przeznaczone do świeżych, całych ziaren kawy, co jest zalecane.
  - Filtry dwuścienne są przeznaczone do kawy wstępnie zmielonej (na przykład bezkofeinowej). Pomoże to stworzyć dobrą piankę.

- Zalecamy umieszczenie lejka na kolbie, aby uniknąć rozsypania sproszkowanej kawy. Można również mielić i ubijać kawę bez lejka (16).
- Zdejmij lejek i włóż kolbę do głowicy zaparzającej (20).
- Wybierz 1 filiżankę lub 2 filiżanki, naciskając przycisk CUPS, w zależności od wybranego filtra (18).

**Uwaga:** Jeśli kontrolki nad przyciskiem wyboru 1 lub 2 filiżanek są wyłączone, oznacza to, że pokrętko przepisów i czyszczenia jest ustawione w pozycji Hot Water, Steam lub Calc. Ustaw pokrętko w pozycji Espresso, Lungo lub Americano (10).

- Naciśnij przycisk START/STOP GRIND (19) aby rozpocząć mielenie. Młynek zatrzyma się automatycznie po osiągnięciu ustawionej ilości mielenia. Możesz również nacisnąć przycisk START/STOP GRIND, aby zatrzymać proces mielenia.

**Uwaga:** Nie zostawiaj portafiltera pod wylotem kawy młynka, gdy nie jest używany.

## b) Ubijanie

- Po zmieleniu zdejmij kolbę z uchwytu
- Umieść podkładkę (pod kolbę) na krawędzi blatu, aby zapewnić lepszą stabilność (24).
- Użyj ubijaka i mocno ubij zmieloną kawę. Powinna być ubita płasko i równomiernie, aby zapobiec nieprawidłowej ekstrakcji. Aby spłaszczyć kawę, odwołaj się do poziomej linii podstawy ubijaka – powinna być równoległa do górnej części uchwytu kolby (24).

## c) Parzenie

- Włóż kolbę z ubitą zmieloną kawą do głowicy zaparzającej i mocno ją zablokuj (25)
- Ustaw czas wstępnego parzenia na 2, 5 lub 8 sekund (26).

**Uwaga:** im dłuższy czas wstępnego zaparzania, tym więcej aromatu uzyskasz z kawy.




- Wybierz temperaturę przygotowania kawy z zakresu Niska, Średnia, Wysoka (27).
- Wybierz żądany napój (52).
- Zgodnie z własnym wyborem umieść jedną filiżankę lub 2 filiżanki na tacy ociekacza (28). Do kawy Americano wybierz wystarczająco dużą filiżankę, aby pasowała zarówno do wylotu kawy, jak i wylotu gorącej wody.
- Gdy wskaźnik przycisku START/STOP BREW zmieni kolor na biały, naciśnij przycisk START/STOP BREW, aby rozpocząć parzenie (8). Proces parzenia kawy zatrzyma się automatycznie. Możesz również nacisnąć przycisk START/STOP BREW, aby zatrzymać proces mielenia.
- Nie zapomnij wyjąć krążka kawowego po ekstrakcji (31).

**Uwaga:** jeśli chcesz zaparzyć drugą kawę zaraz potem, musisz odczekać 30 s, aż ekspres się nagrzeje.

## DOSTOSOWYWANIE WYNIKÓW PARZENIA ESPRESSO

### a) Ekstrakcja

	PRAWDŁOWA ILOŚĆ EKSTRAKTU	ZBYT MAŁO EKSTRAKTU	ZBYT DUŻO EKSTRAKTU
Manometr			



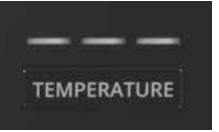
	PRAWDŁOWA ILOŚĆ EKSTRAKTU	ZBYT MAŁO EKSTRAKTU	ZBYT DUŻO EKSTRAKTU
Rezultat			
Rezultat	<ul style="list-style-type: none"> <li>Płynie powoli jak ciepły miód</li> <li>Crema jest złocistobrązowa i ma delikatną konsystencję musu</li> <li>Espresso jest ciemnobrązowe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Przepływ rozpoczyna się po 1-3 s</li> <li>Płynie szybko jak woda</li> <li>Crema jest cienka i jasna</li> <li>Espresso jest jasnobrązowe</li> <li>Ma słaby i wodnisty smak</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Przepływ rozpoczyna się po 8 s</li> <li>Przepływ w postaci kapania lub brak przepływu</li> <li>Crema jest ciemna i plamista</li> <li>Espresso jest bardzo ciemnobrązowe</li> <li>Ma gorzki i przypalony smak</li> </ul>
Rozwiązanie	/	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zmiel kawę drobniej</li> <li>Ubij kawę mocniej z naciskiem 15 kg</li> <li>Zwiększ ilość kawy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zmiel grubiej</li> <li>Ubij kawę z naciskiem 15 kg Górna krawędź metalowej nasadki ubijaka powinna być zrównana z górną krawędzią koszyka filtra PO ubiciu.</li> <li>Zmniejsz ilość kawy</li> </ul>

**Uwaga:** każda odmiana ziaren kawy może zachowywać się inaczej podczas mielenia i dlatego ustawienie ilości na początku może wymagać szczególnej uwagi.

**WSKAZÓWKI:** Przy zmianie grubości mielenia zalecamy wykonanie płukania, aby uniknąć pomieszania grubości mielenia między poprzednimi i nowymi ustawieniami. Aby usunąć „starą” zmieloną kawę, wystarczy nacisnąć przycisk „Start/Stop Grind” (19), odczekać 2 sekundy, aż zmielona kawa wydostanie się, a następnie ponownie nacisnąć przycisk, aby zatrzymać mielenie.

### b) Smak

**Uwaga:** Zarówno odmiany ziaren kawy, jak i kolory palenia wymagają specyficznych ustawień temperatury w celu uzyskania najlepszej ekstrakcji. Przykład: dla ziaren kawy Robusta preferowana jest niższa temperatura niż w przypadku kawy Arabica. To samo dotyczy ziaren o ciemniejszym kolorze palenia lub ziaren świeżo palonych niż tych odgazowanych w czasie.

Poziom temperatury	NISKA	ŚREDNIA	WYSOKA
Odpowiednia kontrolka			
Zakres palenia ziaren kawy	<b>CIEMNO PALONA</b>	<b>CIEMNO – ŚREDNIO PALONA</b>	<b>ŚREDNIO – LEKKO PALONA</b>
Wpływ na smak	<b>Bardziej kwaśna</b>	<b>Zrównoważona</b>	<b>Bardziej gorzka</b>

Im dłuższy czas wstępnego zaparzania, tym więcej aromatu uzyskasz z kawy.

### c) Niska temperatura

Aby mieć pewność, że pierwsza kawa jest wystarczająco gorąca, zalecamy wykonanie „płukania” przed zaparzeniem kawy. Włóż filtr do kolby, ale nie wsypuj do niej zmielonej kawy (25). Włóż kolbę pod głowicę zaparzającą kawę i naciśnij przycisk START/STOP BREW (8). Z kraników kawy wypłynie gorąca woda. Po kilku sekundach naciśnij przycisk ponownie, aby zatrzymać przepływ. Operacja ta pomaga ogrzać wewnętrzny obieg i uchwyt kolby przed ekstrakcją kawy. Można również podgrzać filiżankę, korzystając z funkcji HOT WATER przed zaparzeniem kawy.

## PROGRAMOWANIE ILOŚCI NAPOJU

### a) Zmiana ilości napoju

Ilość kawy można ustawić na 1 filiżankę lub 2 filiżanki.

- Przygotuj urządzenie do zaparzenia 1 filiżanki lub 2 filiżanek napoju, który chcesz przygotować (włożona kolba z filtrem napełnionym mieloną kawą na 1 filiżankę lub 2 filiżanki).
- Obróć pokrętko przepisów, aby wybrać programowany napój (10), a następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk START/STOP BREW przez 3 sekundy (8). Po 3 sekundach wskaźnik zacznie migać na biało. Możesz wtedy puścić przycisk. Rozpocznie się podawanie kawy.
- Po uzyskaniu żądanej ilości kawy naciśnij przycisk START/STOP BREW (8), a nowa ilość kawy zostanie zapisana.

Przepis	DOMYŚLNA OBJĘTOŚĆ	PROGRAMOWALNA OBJĘTOŚĆ
Espresso	≈ 30 ml	od ≈ 20 ml do ≈ 60 ml
Espresso x 2	≈ 60 ml	od ≈ 40 ml do ≈ 120 ml
Lungo	≈ 70 ml	od ≈ 60 ml do ≈ 100 ml
Lungo x 2	≈ 140 ml	od ≈ 120 ml do ≈ 200 ml
Americano*	≈ 120 ml (Espresso: ≈ 60 ml + gorąca woda: ≈ 60 ml)	od ≈ 20 ml do ≈ 60 ml od ≈ 20 ml do ≈ 150 ml
Americano* x 2	≈ 240 ml (Espresso: ≈ 120 ml + gorąca woda: ≈ 120 ml)	od ≈ 40 ml do ≈ 120 ml od ≈ 40 ml do ≈ 300 ml
gorąca woda	≈ 250 ml	od ≈ 20 ml do ≈ 300 ml

**Uwaga:** Americano powstaje z 1 espresso zalanego później gorącą wodą. Można przygotować tylko 1 filiżankę Americano naraz. Nie można zaparzyć 2 filiżanek jednocześnie ze względu na 1 wylot gorącej wody.

Można jednak przygotować podwójne Americano po wybraniu opcji 2 CUPS i podstawieniu jednej dużej filiżanki.

### b) Przywracanie ustawień domyślnych

- Naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania (5) + przycisk temperatury (27). Wszystkie wskaźniki zamigają 2 razy. W całym urządzeniu zostały przywrócone ustawienia fabryczne.

## PRZYGOTOWYWANIE GORĄCEJ WODY

- Wybierz HOT WATER na pokrętkle przepisów i czyszczenia (7).
- Umieść filiżankę na tacy ociekacza pod wylotem gorącej wody.
- Gdy wskaźnik przycisku START/STOP BREW zmieni (8) kolor na biały, naciśnij przycisk START/STOP BREW, aby rozpocząć parzenie. Proces parzenia kawy zatrzyma się automatycznie. Możesz również nacisnąć przycisk START/STOP BREW, aby zatrzymać proces mielenia.

## PRZYGOTOWYWANIE NAPOJÓW MLECZNYCH

### a) Spienianie mleka

- Napełnij dzbanek na mleko ilością mleka, którą chcesz spienić (32), pamiętając, że mleko podwoi lub potroi objętość. Na dobry początek można użyć 120ml/4.2. Najlepsze rezultaty spieniania uzyskuje się przy użyciu pełnego mleka krowiego w temperaturze lodówki (3-5°C/37,4 - 41 °F).
- Wybierz STEAM na pokrętkle przepisów i czyszczenia (11): lampka kontrolna miga, co oznacza, że urządzenie się nagrzewa. Gdy lampka zaświeci się na stałe, zanurz dozownik pary w dzbanku na mleko (34).
- Naciśnij przycisk START/STOP BREW, aby rozpocząć wytwarzanie pary (8).
- Po kilku sekundach przesuń dzbanek w dół, aby końcówka dozownika znajdowała się na powierzchni mleka (35). Uważaj, aby nie wyjąć dozownika całkowicie z mleka. Nastąpi tworzenie pianki. Gdy uzyskasz wystarczającą ilość spienionego mleka, ponownie zanurz dozownik pary na kilka sekund w mleku, aby je podgrzać (36).
- Naciśnij ponownie przycisk START/STOP BREW, aby zatrzymać spienianie (8).
- Wymij dzbanek na mleko z urządzenia.

#### WSKAZÓWKI:

- Przed spienianiem można wykonać szybkie płukanie. Polega to na generowaniu pary przez kilka sekund w celu usunięcia skroplonej wody z poprzedniego użycia. Przed wykonaniem tej czynności skieruj dyszę pary w stronę tacy ociekacza.
- Pamiętaj, aby za każdym razem używać świeżego zimnego mleka.
- Najlepsze rezultaty uzyskuje się z pełnego mleka.
- Rezultat spieniania zależy od rodzaju użytych napojów mlecznych lub roślinnych.
- Po spienieniu mleka usuń niepożądane bąbelki, delikatnie obracając dzbankiem i stukając jego dnem o płaską powierzchnię.

### b) Czyszczenie dozownika pary

Pamiętaj o wyczyszczeniu dozownika po każdym spienianiu.

- Mokrym ręcznikiem wytrzyj zewnętrzną część dozownika, aby usunąć pozostałości mleka (37).  
Ostrzeżenie: nie dotykaj bezpośrednio dozownika pary tuż po zakończeniu spieniania, ponieważ może być gorący.
- Uwolnij parę na kilka sekund, aby oczyścić wnętrze dozownika (upewnij się, że dozownik jest skierowany w stronę tacy ociekacza) (38).
- Poczekaj, aż dozownik pary ostygnie. Aby zadbać o skuteczne działanie dozownika pary przez długi czas, użyj szpilki do czyszczenia w celu usunięcia wszelkich przeskód z otworu.

**Uwaga:** funkcja parzenia kawy, gorącej wody i wytwarzania pary nie mogą działać jednocześnie, tylko jedna funkcja może działać w danym momencie.

W przypadku wybrania przepisu na kawę zaraz po użyciu funkcji pary urządzenie automatycznie zacznie się ostygnać, aby upewnić się, że następny przepis na kawę nie zostanie spalony. Usłyszysz przerywany dźwięk pompy, miga kontrolka i do tacki ociekowej dostaje się woda. Gdy wskaźnik zacznie świecić na biało, możesz nacisnąć przycisk START/STOP PARZENIA, aby wydobyć kawę. Podczas tej automatycznej funkcji maszyny funkcje szlifowania są nadal dostępne.

## MODUŁ DO UBIJANIA

Jeśli masz wersję Precision +, powinieneś znaleźć stację podbijania i stukania.

1. Ta stacja pomoże ci uzyskać stabilny ubijanie (59).
2. Ta stacja pomoże Ci łatwo wysunąć ciasto kawowe (31).

**Uwaga:** Dolną część stacji można odwrócić, aby bezpiecznie spoczywać na krawędzi stołu.














## CZYSZCZENIE

### a) Urządzenie

Przed każdym czyszczeniem wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego, a następnie poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

- **Urządzenie:** Gdy uznasz, że to konieczne, wyczyść obudowę urządzenia wilgotną gąbką. Do czyszczenia ekspresu do kawy nie używaj rozpuszczalników ani ściernych środków czyszczących.
- **Zbiornik na wodę:** Regularnie płucz wewnątrz zbiornika. Gdy w zbiorniku pojawi się drobna biała warstwa, usuń kamień z urządzenia (patrz część dotycząca usuwania kamienia).
- **Taca ociekacza:** Umyj tacę ociekacza i jej kratkę wodą z dodatkiem łagodnego środka czyszczącego. Przepłucz i wysusz.
- **Kolba, filtry:** Regularnie czyść uchwyt filtra wilgotną szmatką, aby usunąć ewentualne pozostałości kawy przyklejone do powierzchni. Aby wydłużyć okres eksploatacji wodoodpornej uszczelki głowicy zaparządzającej, nie należy umieszczać uchwyty filtra z powrotem na miejscu, jeśli ekspres do kawy nie będzie używany przez dłuższy czas. Aby usunąć wszelkie osady, które mogłyby zablokować przepływ filtra 1 filiżanki lub 2 filiżanek, można użyć igły. Filtry można myć w zmywarce.
- **Dozownik pary:** Aby zapobiec wyschnięciu mleka wewnątrz dozownika, należy go czyścić po każdym użyciu. W tym celu wykonaj czynności związane ze spienianiem mleka, zastępując mleko wodą. Użyj ręcznika do wyczyszczenia zewnętrznej części młynka.

### Zestawienie części i metody czyszczenia:

					
	X	X	OK	X	X
	OK	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	X	OK	X	OK
	X	OK	OK	X	X
	OK	OK	OK	OK	X
	X	X	OK	OK	X
	OK	OK	X	X	X

### b) Młynek do kawy

Regularne czyszczenie młynka i wylotu młynka za pomocą szczotki do czyszczenia jest ważne dla zapewnienia długiej żywotności urządzenia.

**WAŻNE:** Podczas czyszczenia młynka upewnij się, że w zbiorniku na ziarna nie ma ziaren. Aby usunąć ostatnie ziarna z młynka, naciśnij przycisk „Start/Stop Grind” (19), poczekaj na usunięcie ostatnich zmielonych ziaren kawy i ponownie naciśnij przycisk w celu zatrzymania tego procesu.

**OSTRZEŻENIE:** przed przystąpieniem do czyszczenia młynka należy odłączyć urządzenie od zasilania (4)

1. Obróć pojemnik na ziarna w lewo, aby go wyjąć, ustawiając strzałkę zaznaczoną na pojemniku na ziarna kawy w jednej linii z pomarańczowym wskaźnikiem na urządzeniu (12).
2. Obróć wewnętrzną tarczę mielącą w lewo i wyjmij ją (41). Za pomocą szczoteczki do czyszczenia wyczyść tarczę mielącą i usuń zmieloną kawę z zębatek (43). Pamiętaj, że tarczy mielącej nie można bezpośrednio płukać wodą (należy użyć szczotki).
3. Za pomocą szczoteczki do czyszczenia wyczyść komorę mielenia i kanał zmielonej kawy (44).
4. Nie instaluj teraz tarczy mielącej, lecz ponownie zainstaluj pusty pojemnik na ziarna kawy (46).

5. Podłącz urządzenie do gniazda, naciśnij przycisk zasilania, a następnie naciśnij przycisk „Start/ Stop Grind” (19), aby uruchomić młynek i usunąć resztki zmielonej kawy z komory mielenia. (Jeśli zmielona kawa nie zostanie całkowicie usunięta, powtórz czynności 3 i 4).
6. Wyłącz ekspres i wyjmij wtyczkę z gniazda zasilania.
7. Wyjmij pojemnik na ziarna kawy w lewo (4).
8. Zamontuj prawidłowo tarczę mielącą (45).
9. Zamontuj pojemnik na ziarna kawy z powrotem w ekspresie (46).

Czyszczenie jest zakończone.

## c) Głowica zaparzająca

### Codzienne czyszczenie

Po ekstrakcji kawy wyczyść głowicę zaparzającą kawę za pomocą płukania: wyjmij kolbę, pozostań na przepisie kawy ustawionym na „Pokrętle przepisów” i naciśnij przycisk START/STOP BREW (8). Naciśnij ponownie po kilku sekundach, aby zatrzymać ten proces.

Głowicę zaparzającą można również czyścić szczoteczką po każdej ekstrakcji.

### Regularne czyszczenie:

Głowicę zaparzającą kawę należy regularnie płukać, wykonując następujące czynności:

1. Włóż filtr jednościenny na 2 filiżanki do kolby (9).
2. Umieść ślepe sitko w filtrze tak, aby otwory filtra były ukryte (47).
3. Włóż kolbę do głowicy zaparzającą (25).
4. Wybierz Espresso, a następnie naciśnij przycisk START/STOP BREW (8) aby rozpocząć proces płukania (około 30 sekund). Wypłukana woda trafia bezpośrednio do tacy ociekacza.
5. Proces płukania zatrzymuje się automatycznie. Wymontuj kolbę i ślepe sitko. Opróżnij kolbę, jeśli pozostała gorąca woda.
6. Opróżnij tacę ociekacza, gdy się zapełni (48).
7. Wskaźnik START/STOP BREW zmieni kolor na pomarańczowy. Naciśnij przycisk START/STOP BREW, aby przywrócić normalny tryb (8).

## d) Obieg wody

Co 3 miesiące należy wyczyścić obieg kawy i pary:

1. Wyjmij i opróżnij tacę ociekacza (48), a następnie umieść ją ponownie w urządzeniu.
2. Włóż filtr na 2 filiżanki do kolby (9).
3. Umieść ślepe sitko w filtrze tak, aby otwory filtra były ukryte.
4. Umieść jedną tabletkę czyszczącą KRUPS\* na ślepym sitku (50).
5. Włóż kolbę do głowicy zaparzającą (25).
6. Wybierz opcję CALC na POKRĘTLE PRZEPISÓW (51).
7. Naciśnij przycisk START/STOP BREW (8) i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby rozpocząć proces czyszczenia. Woda używana do czyszczenia trafia bezpośrednio do tacy ociekacza. Trwa to około 3 minut.
8. Wymontuj kolbę. Sprawdź, czy tabletkę całkowicie się rozpuściła. Jeśli nie, powtórz czynności opisane w punktach 5, 6 i 7.

**Uwaga:** \* Tabletki czyszczące KRUPS XS3000 można kupić na oficjalnej stronie internetowej Krups lub u sprzedawców detalicznych.

## USUWANIE KAMIENIA Z URZĄDZENIA

Gdy świeci się czerwona kontrolka CALC, należy usunąć kamień z urządzenia. Usuwanie kamienia można rozpocząć w dowolnym momencie. Upewnij się, że kolba jest wyjęta z urządzenia.

1. Wyjmij i opróżnij tacę ociekacza (48), a następnie umieść ją ponownie w urządzeniu.
2. Opróżnij zbiornik na wodę (54). Wyjąć filtr, jeśli jest obecny (można go włożyć ponownie po zakończeniu procesu odkamieniania) (55).

3. Włóż środek do usuwania kamienia KRUPS\* do zbiornika na wodę i dodaj (56) and add 500ml / 17.5 wody. Umieść pojemnik (1L / 34 oz) na tacy ociekacza pod wylotem kawy, wylotem gorącej wody i dozownikiem pary (6).
4. Obróć POKRĘTŁO PRZEPISÓW I CZYSZCZENIA do pozycji CALC.
5. Naciśnij przycisk START/STOP BREW, aby rozpocząć proces odkamieniania (8).
6. Woda wypływa z każdego wylotu (głowicy zaparzającej przez 2 min i 30 s, wylotu gorącej wody przez 2 min i 30 s, wylotu pary przez 2 min i 30 s). Cykl powtarza się automatycznie jeszcze raz.
7. Wskaźnik przycisku START/STOP BREW miga na biało. Odkamienianie zostało zakończone. Przejdź do płukania.
8. Opróżnij pojemnik (57). Wyjmij zbiornik na wodę, opróżnij go z pozostałości odkamieniacza (54), przepłucz pod bieżącą wodą i napełnij świeżą wodą (1L/34 oz). Umieść zbiornik na wodę i pojemnik z powrotem w urządzeniu.
9. Naciśnij przycisk START/STOP BREW. Jego wskaźnik miga na pomarańczowo (8).
10. Woda wypływa z każdego wylotu (głowicy zaparzającej przez 30 s, wylotu gorącej wody przez 30 s, wylotu pary przez 30 s). Cykl powtarza się automatycznie jeszcze raz.
11. Po zakończeniu procesu płukania wskaźnik przycisku START/STOP BREW i wskaźnik przycisku zasilania zaświecą się na biało.
12. Opróżnij pojemnik (57), Wyjmij zbiornik na wodę, napełnij go świeżą wodą i umieść w urządzeniu. Wstaw filtr wody, jeśli występuje.
13. Obróć pokrętkę PRZEPISÓW I CZYSZCZENIA na jeden z napojów.

Urządzenie jest teraz gotowe do użycia.

Aby wyjść z trybu odkamieniania w trakcie procesu, naciśnij przycisk zasilania (9). Nie powoduje to usunięcia ostrzeżenia o konieczności usunięcia kamienia.

**Uwaga:** \* Odkamieniacz KRUPS można kupić na oficjalnej stronie internetowej Krups lub u sprzedawców detalicznych.

## GWARANCJA

Urządzenie jest objęte 2-letnią gwarancją producenta. To urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego. Jakikolwiek komercyjny użycie, niewłaściwe użycie lub nieprzestrzeganie instrukcji, producent nie ponosi odpowiedzialności i gwarancja nie będzie obowiązywać.

W przypadku problemów z obsługą posprzedażną lub w przypadku części zamiennych należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Gwarancja nie obejmuje napraw ekspresu do kawy w przypadku:

- Nie przeprowadzono usuwania kamienia.
- Osadzanie się kamienia.
- Akcesoria czyszczone w zmywarce. (Można myć w zmywarce tylko w przypadku grilla tacki ociekowej, rurki dyszy parowej, kubków filtrujących).

## OBJAŚNIENIE LAMPEK KONTROLNYCH

KONTROLKA	OBJAŚNIENIE LAMPEK KONTROLNYCH	DZIAŁANIE
Wszystkie wskaźniki migają raz	Włączanie ekspresu	Brak działania
Wskaźnik Start/Stop Grind świeci na pomarańczowo.	Pojemnik na ziarna nie znajduje się na swoim miejscu	Zamontuj pojemnik na ziarna kawy.
Wskaźnik Start/Stop Grind powoli miga na biało. Pozostałe kontrolki pozostają bez zmian	Trwa proces mielenia	
Wskaźnik braku wody miga	Dolej wody	Dolej wody do zbiornika na wodę
	Pojemnik na wodę nie znajduje się na swoim miejscu	Zainstaluj zbiornik na wodę
Kontrolka 1 CUPS świeci się	Obecnie jest wybrana jedna filiżanka	Aby to zmienić, naciśnij przycisk <b>(18)</b>
Kontrolka 2 CUPS świeci się	Obecnie są wybrane dwie filiżanki	Aby to zmienić, naciśnij przycisk <b>(18)</b>
Kontrolka wstępnego parzenia 5 s (lub 2 s bądź 8 s) świeci się	Aktualnie wybrano 5 s (lub 2 s bądź 8 s)	Aby to zmienić, naciśnij przycisk <b>(26)</b>
Świecą się 2 kreski kontrolki TEMPERATURE	Obecnie jest wybrana temperatura średnia. 1 kreska = niższa temperatura 2 kreski = temperatura średnia 3 kreski = wyższa temperatura	Aby to zmienić, naciśnij przycisk <b>(27)</b>
Kontrolka TEMPERATURE jest wyłączona	Wybrano funkcję HOT WATER, STEAM lub CALC.	Aby zmienić, wybierz przepis na kawę za pomocą pokrętła przepisów i czyszczenia
Kontrolka 1 CUP (lub 2 CUPS) jest wyłączona	Wybrano funkcję HOT WATER, STEAM lub CALC.	Aby zmienić, wybierz przepis na kawę za pomocą pokrętła przepisów i czyszczenia
Kontrolka wstępnego parzenia jest wyłączona	Wybrano funkcję HOT WATER, STEAM lub CALC.	Aby zmienić, wybierz przepis na kawę za pomocą pokrętła przepisów i czyszczenia
Wskaźnik START/STOP BREW miga powoli na biało.	Urządzenie nagrzewa się wstępnie do funkcji parzenia kawy, pary lub gorącej wody	Poczekaj, aż wskaźnik zmieni kolor na biały.
	Urządzenie schładza się po użyciu funkcji pary lub gorącej wody	
Kontrolka CALC świeci na czerwono	Urządzenie wymaga usunięcia kamienia	Rozpocznij proces usuwania kamienia

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Ekspres nie mieli kawy.	Pojemnik na ziarna nie znajduje się na swoim miejscu.	Zamontuj pojemnik na ziarna kawy <b>(12)</b> .
	Brak ziaren lub zbyt mało ziaren w pojemniku na ziarna.	Dodaj ziarna kawy <b>(14)</b> .
	Ziarno lub zmielona kawa utknęła w młynku.	Usuń ziarna i wyczyść młynek <b>(43)</b> .
Zmiana na inny rodzaj ziaren.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zaleca się wsypywanie do pojemnika na ziarna tylko takiej ilości ziaren, jaka ma zostać użyta.</li> <li>- Aby opróżnić pojemnik, usuń pozostałe ziarna, zmiel wszystkie pozostałe ziarna w pojemniku aż do całkowitego opróżnienia.</li> <li>- Dodaj nowy rodzaj ziaren kawy.</li> <li>- W razie potrzeby ponownie dostosuj ilość zmielonej kawy <b>(15)</b></li> </ul>
Po zmieleniu ilość kawy w filtrze nie daje pożądanej porcji.	Ilość mielonej kawy wymaga dostosowania.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dostosuj ilość kawy za pomocą pokrętła (więcej lub mniej). <b>(15)</b>.</li> <li>- Dostosuj grubość mielenia za pomocą ustawień pojemnika na ziarna (drobniejsze lub grubsze) <b>(13)</b>.</li> <li>- Jeśli używasz filtra na 1 filiżankę, upewnij się, że kontrolka 1 filiżanki jest włączona <b>(18)</b>.</li> </ul>
Nie można włożyć kolby do głowicy zaparządzającej.	Zmielona kawa nie została prawidłowo ubita lub jest jej zbyt dużo.	Zapoznaj się z sekcją „Ubijanie” w instrukcji obsługi. Umieść mniej zmielonej kawy w filtrze.

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Ekspres nie wytwarza espresso lub wytwarza go bardzo mało.	Brak wody w zbiorniku. (Miga kontrolka braku wody).	Napełnij zbiornik <b>(2)</b> .
	Woda w zbiorniku wyczerpała się podczas parzenia.	Napełnij zbiornik. Uruchomiony przepis zostanie wznowiony <b>(2)</b> .
	Zbiornik na wodę nie jest prawidłowo zamontowany, a zawory u dołu nie są otwarte.	Lekko dociśnij zbiornik, aby otworzyć zawory.
	Kawa jest mielona zbyt drobno.	Ustaw poziom zmielenia na grubszy <b>(13)</b> .
	Zmielonej kawy jest za dużo	Zmniejsz ilość zmielonej kawy <b>(15)</b> .
	Zmielona kawa jest ubita zbyt mocno.	Zmniejsz siłę ubijania.
	Kamień w obiegu wody.	Usuń kamień z urządzenia w sposób opisany w instrukcji obsługi.
Kawa espresso kapie z krawędzi kolby, a nie z otworów.	Kolba nie jest prawidłowo zamontowana.	Prawidłowo zamocuj kolbę <b>(25)</b> .
	Uszczelka kranika kawy straciła elastyczność lub jest zabrudzona.	Skontaktuj się z centrum obsługi klienta, aby ją wymienić.
	Filtr kawy jest zatkany.	- Przepłucz filtr bieżącą wodą. - Wyreguluj ustawienia mielenia na grubsze <b>(13)</b> .
Pianka espresso jest zbyt cienka, blada i zbyt szybko wypływa z kranika.	Ustawienia urządzenia nie są odpowiednie.	Zob. instrukcje w sekcji „Dostosowywanie wyników parzenia espresso” w instrukcji obsługi.
Pianka espresso jest zbyt ciemna i nierówna (podawana ze zbyt niskiego kranika).	Ustawienia urządzenia nie są odpowiednie.	Zob. instrukcje w sekcji „Dostosowywanie wyników parzenia espresso” w instrukcji obsługi.
Kawa nie jest wystarczająco gorąca.	Urządzenie nie jest wystarczająco nagrzane.	Zob. instrukcje w sekcji „Dostosowywanie wyników parzenia espresso” w instrukcji obsługi.
	Ustawienie temperatury przygotowywania kawy jest niskie.	Zob. instrukcje w sekcji „Dostosowywanie wyników parzenia espresso” w instrukcji obsługi.

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Na tacy ociekacza znajduje się woda.	Woda pochodzi z wewnętrznych obwodów urządzenia i jest normalną konsekwencją ich działania.	Regularnie opróżniaj i czyść tacę ociekacza <b>(48)</b> .
Po przyrządzeniu pierwszej kawy nie mogę uruchomić drugiej kawy.	Ekspres potrzebuje około 30 sekund przerwy pomiędzy kolejnymi filiżankami, aby zapewnić odpowiednią temperaturę kawy.	Możesz używać młynka w tym czasie oczekiwania.
Manometr się nie rusza.	Ciśnienie parzenia kawy jest zbyt niskie.	Aby zwiększyć ciśnienie, (1) Ustaw drobniejsze mielenie <b>(13)</b> (2) Zwiększ ilość zmielonej kawy. (3) Ubij kawę mocniej.
Nie mogę znaleźć modułu ubijania.	Moduł ubijania (oraz ręcznik marki KRUPS) jest dostępny tylko w modelu Precision+ (XP804T).	
Nie mogę wybrać opcji 1 CUP lub 2 CUPS, czasu wstępnego parzenia ani temperatury.	Wybrano funkcję gorącej wody, funkcję pary lub funkcję CALC.	Wybierz przepisy na kawę (Espresso, Lungo, Americano). Nie można zmienić temperatury w przypadku tych funkcji <b>(52)</b> .

Jeśli nie można ustalić przyczyny usterki, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Nigdy nie demontować urządzenia! (jeśli urządzenie zostanie zdemontowane, spowoduje to unieważnienie gwarancji)

## KONIEC OKRESU EKSPLOATACJI PRODUKTU ELEKTRYCZNEGO LUB ELEKTRONICZNEGO



Uczestniczymy w ochronie środowiska!

- ① Produkt zawiera wiele materiałów, które można ponownie wykorzystać do recyklingu
- ➔ Zabrać go do punktu zbiórki lub do zatwierdzonego centrum serwisowego, aby można było z nim odpowiednio postąpić.

## DESCRIÇÃO

- A** Visão geral
- A1** Reservatório de água
  - A2** Depósito de café em grão
  - A3** Saída do moinho de café
  - A4** Cabeça de suporte do filtro
  - A5** Tubo de vapor
  - A6** Saída de água quente
  - A7** Grelha da gaveta de recolha de pingos
  - A8** Gaveta de recolha de pingos
  - A9** Aquecedor de chávenas
  - A10** Arrumação de acessórios
- B** Interface
- B1** Botão de ligar/desligar
  - B2** Seletor do nível de moagem
  - B3** Botão de quantidade de café moído
  - B4** Botão de 1 ou 2 chávenas
  - B5** Botão para iniciar/parar moagem
  - B6** Botão de receitas e limpeza:  
Café expresso/Lungo/Americano/  
Água quente/Vapor/Calc
  - B7** Botão de tempo de pré-infusão
  - B8** Botão de temperatura
  - B9** Botão para iniciar/parar preparação
- B10** Manómetro
- B11** Indicador de falta de água
- B12** Indicador de descalcificação "Calc"
- C** Acessórios
- C1** Porta filtro
  - C2** Calcador
  - C3** Suporte para chávenas pequenas
  - C4** Acessório de suporte de inserção do filtro de água
  - C5** Filtro de água
  - C6** Jarro de leite
  - C7** Filtro simples para 2 chávenas
  - C8** Filtro simples para 1 chávena
  - C9** Filtro duplo para 2 chávenas
  - C10** Filtro duplo para 1 chávena
  - C11** Utensílio de limpeza
  - C12** Escova de limpeza
  - C13** Peneira
  - C14** Funil de dosagem
  - C15** Acessório para compactação e limpeza
  - C16** Pano de limpeza

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Bomba: 15 bar
- Potência: 1380-1550W
- Tensão 220-240V
- Dispositivos de segurança contra sobreaquecimento
- Dimensões: 428 x 312 x 414 mm



### IMPORTANTE!

Este aparelho foi concebido para funcionar apenas com corrente alternada de 220-240 V. Este aparelho é projetado para uso doméstico SOMENTE

## CONFIGURAR A MÁQUINA



**IMPORTANTE!** Não coloque elementos de aquecimento no aparelho.



**IMPORTANTE!** As instruções de segurança fazem parte do aparelho. Leia-os cuidadosamente antes de utilizar o seu novo aparelho.

## Todas as máquinas foram testadas; poderão existir alguns resíduos de café e gotas de água no aparelho.

Antes da primeira utilização da máquina ou quando esta não for utilizada durante um longo período de tempo, deve seguir os passos abaixo para enxaguar e aquecer os tubos internos da máquina.

1. Verifique e certifique-se de que todos os acessórios estão completos e não estão danificados.
2. Retire o plugue laranja debaixo do depósito de água **(58)**.
3. Introduza um filtro de água no reservatório de água utilizando o respetivo acessório de inserção do filtro **(55)**.
4. Encha o reservatório de água com água limpa. O nível de água não deve ultrapassar a marca "MAX" **(2)**.
5. Ligue a máquina à tomada elétrica **(4)**. Prima o botão para LIGAR/DESLIGAR **(5)**.
6. Coloque um recipiente com uma capacidade mínima de 500 ml sob a saída de água quente **(6)**.
7. Selecione ÁGUA QUENTE **(7)** e prima o botão INICIAR/PARAR PREPARAÇÃO **(8)** para limpar o circuito hidráulico de água quente. A água é fornecida e para automaticamente.
8. Insira um dos filtros no porta filtro **(9)** (não é colocado café moído nesta altura) e introduza o porta filtro sob a cabeça de suporte do filtro (para a esquerda) para o fixar com firmeza **(25)**.
9. Coloque o recipiente sob o porta filtro **(6)**.
10. Selecione LUNGO **(10)** e prima o botão INICIAR/PARAR PREPARAÇÃO **(8)** para limpar o circuito hidráulico do café.  
Sai água quente do porta filtro. O fornecimento de água para automaticamente.
11. Coloque o recipiente por baixo do tubo de vapor **(6)**.
12. Selecione VAPOR **(11)**, aguarde que a máquina esteja pré-aquecida, até que o indicador fique fixo a branco, prima o botão INICIAR/PARAR PREPARAÇÃO **(8)** e aplique vapor durante alguns segundos para enxaguar o circuito do vapor. Prima novamente o botão para parar a saída de vapor.  
O aparelho está pronto a ser utilizado.

**Nota:** não aproxime nenhuma parte do corpo do porta filtro e do tubo de vapor para evitar queimaduras durante o funcionamento.

## PREPARAR CAFÉ

### a) Moer

Este produto tem uma função de moagem de grãos de café. Antes de utilizar esta função, certifique-se de que o moinho está bem instalado na máquina:

- Alinhe a seguinte seta marcada no depósito de café em grão com o indicador laranja da máquina **(12)**.
  - Em seguida, rode o depósito de café em grão para a direita para o fixar à máquina **(13)**.
1. Coloque grãos de café no depósito de café em grão **(14)**. É aconselhável moer apenas uma quantidade de grãos suficiente para uma utilização imediata, para que o café esteja sempre fresco.
  2. Para a primeira moagem, comece pelo 10 **(13)**. Se o café estiver muito fino ou muito grosso, ajuste o nível de acordo com o seu gosto pessoal e o tipo de grãos de café utilizados. Para tal, alinhe a definição de moagem marcada no depósito de café em grão com o indicador laranja da máquina.
  3. Ajuste a quantidade de café moído rodando o seletor da QUANTIDADE DE CAFÉ **(15)**. Para a primeira moagem, rode o botão para a posição intermédia. Se tiver uma quantidade demasiado grande ou pequena, ajuste a quantidade de acordo com o seu gosto pessoal e o tipo de grãos de café utilizados. Para tal, rode o botão para a esquerda, para obter menos quantidade de café moído, ou para a direita, para obter mais.

**Nota:** no início, é normal precisar de algumas tentativas antes de encontrar as definições ideais. Sugerimos que comece com as definições recomendadas e, em seguida, as ajuste, se necessário, seguindo as sugestões na secção "Ajustar o resultado do seu café expresso".

4. Escolha o filtro e insira-o no porta filtro (16).
  - Os filtros simples são aconselháveis para grãos de café inteiros frescos, o que é recomendado.
  - Os filtros duplos são aconselháveis para café pré-moído (por exemplo, descafeinado). Ajudam a criar um bom creme.
5. Recomenda-se que introduza o funil no porta filtro para evitar que o café moído caia. Também pode moer e calcar sem funil (16).
6. Retire o funil e insira o porta filtro na cabeça de suporte do filtro (20).
7. Selecione 1 chávina ou 2 chávinas premindo o botão CHÁVENAS, dependendo do filtro selecionado (18).

**Nota:** se as luzes sobre o botão de seleção de 1 ou 2 chávinas estiverem desligadas, isso deve-se ao facto de o botão de receitas e limpeza estar na posição Água quente, Vapor ou Calc. Rode-o para Café expresso, Lungo ou Americano (10).

8. Prima o botão de INICIAR/PARAR MOAGEM para (19) iniciar a moagem. O moinho para automaticamente depois de atingir a quantidade de moagem definida. Também pode premir o botão de INICIAR/PARAR MOAGEM para parar a meio.

**Note:** Não deixar o porta-filtro debaixo da saída de café do moinho quando não estiver a ser utilizado.

## b) Compactação

1. Após a moagem, retire o porta filtro do suporte.
2. Coloque o suporte (por baixo do porta filtro) na extremidade da bancada para obter uma melhor estabilidade (24).
3. Utilize o calcador e aplique-o firmemente para compactar o café moído. Deve ficar plano e homogéneo para evitar uma má extração de café. Para ficar plano, use como referência a linha horizontal da base do calcador, que deve estar paralela à parte superior do porta filtro (24).

## c) Preparar

1. Introduza o porta filtro com café moído compactado na cabeça de suporte do filtro e bloqueie-o firmemente (25).
2. Selecione o tempo de pré-infusão entre 2, 5 e 8 segundos (26).







**Nota:** quanto mais longo for o tempo de pré-infusão, mais aromas o seu café irá obter.

3. Selecione a temperatura de preparação do café entre Baixa, Média e Alta (27).
4. Selecione a bebida pretendida (52).
5. Coloque uma chávina (ou 2 chávinas) na gaveta de recolha de pingos de acordo com a sua seleção (28). Para o Americano, escolha uma chávina suficientemente grande para caber nas saídas de café e na saída de água quente.
6. Assim que o indicador luminoso do botão INICIAR/PARAR PREPARAÇÃO ficar fixo a branco, prima o botão INICIAR/PARAR PREPARAÇÃO para iniciar a preparação do café (8). A saída do café para automaticamente. Também pode premir o botão de INICIAR/PARAR MOAGEM para parar a meio.
7. Não se esqueça de remover as borras de café depois da extração (31).

**Nota:** se quiser preparar um segundo café logo a seguir, tem de aguardar 30 segundos pelo pré-aquecimento da máquina.

# AJUSTAR O RESULTADO DO SEU CAFÉ EXPRESSO

## a) Extração




	EXTRAÇÃO CORRETA	POUCA EXTRAÇÃO	MUITA EXTRAÇÃO
<b>Manómetro</b>			
<b>Resultado</b>			
<b>Resultado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fluxo lento como mel quente</li> <li>• O creme é castanho-dourado com uma textura de mousse fina</li> <li>• O café expresso é castanho-escuro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O fluxo começa após 1-3 segundos</li> <li>• Fluxo rápido como água</li> <li>• O creme é fino e pálido</li> <li>• O café expresso é castanho-pálido</li> <li>• Sabor fraco e aguado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O fluxo começa após 8 segundos</li> <li>• O fluxo pinga ou não cai</li> <li>• O creme é intenso e manchado</li> <li>• O café expresso é castanho muito escuro</li> <li>• Tem um sabor amargo e queimado</li> </ul>
<b>Solução</b>	/	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Moagem mais fina</li> <li>• Compactação mais forte, utilizando 15 quilos de pressão.</li> <li>• Aumentar a quantidade de café</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Moagem mais grossa</li> <li>• Compactação com 15 quilos de pressão. A extremidade superior da tampa metálica do calcador deve estar nivelada com a parte superior do cesto porta-filtros APÓS a compactação.</li> <li>• Reduzir a quantidade de café</li> </ul>

**Nota:** cada variedade de grãos de café pode apresentar um comportamento diferente durante a moagem e é por isso que a definição da quantidade no início pode exigir um cuidado extra.

**DICAS:** quando alterar o grau de moagem, recomendamos que efetue uma lavagem para evitar uma mistura de granulometrias entre as suas definições anteriores e as novas. Para retirar o café moído "antigo", basta premir o botão "Parar/iniciar moagem" (19), deixar sair o café moído durante 2 segundos e premir novamente o botão para parar a moagem.

## b) Sabor

**Nota:** As variedades de grãos de café, bem como as cores de torrefação, requerem a sua própria definição de temperatura específica para a melhor extração. Por exemplo, é preferível uma temperatura mais baixa para os grãos de café Robusta do que para os grãos Arábica; o mesmo se aplica aos grãos com uma cor de torrefação mais escura ou aos grãos recém-torrados em comparação com os que perderam gás ao longo do tempo.

Nível de temperatura	BAIXA	MÉDIA	ALTA
Luz correspondente			
Intervalo de torrefação de grãos de café	<b>INTENSO</b>	<b>INTENSO a MÉDIO</b>	<b>MÉDIO a LEVE</b>
Impacto no sabor	<b>Melhora a acidez</b>	<b>Equilibrado</b>	<b>Melhora a amargura</b>

Quanto mais longo for o tempo de pré-infusão, mais aromas o seu café irá obter.

## c) A temperatura é baixa

Para se certificar de que o seu primeiro café está suficientemente quente, recomendamos que faça uma “lavagem” antes de preparar um café. Insira um filtro no porta filtro, mas sem adicionar café moído (25). Introduza o porta filtro sob a cabeça de suporte do filtro e prima o botão INICIAR/PARAR PREPARAÇÃO (8). Sai água quente pelos bicos de saída do café. Após alguns segundos, prima novamente o botão para parar o fluxo. Esta operação ajuda a aquecer o circuito interno e o porta filtro antes da extração do café. Também pode aquecer a chávena utilizando a função ÁGUA QUENTE antes da extração do café.

## PROGRAMAR AS QUANTIDADES DAS BEBIDAS

### a) Alterar as quantidades das bebidas

Pode ajustar a quantidade de café para 1 ou 2 chávenas.

1. Prepare a máquina para fazer 1 ou 2 chávenas da bebida que pretende preparar (porta filtro inserido com 1 ou 2 chávenas de café moído).
2. Rode o botão de receitas para selecionar a bebida que está a ser programada e (10), em seguida, prima e mantenha premido o botão “Iniciar/parar preparação” durante 3 segundos (8). Após 3 segundos, o indicador pisca a branco e pode soltá-lo. É iniciada a saída do café.
3. Quando atingir a quantidade desejada, prima o botão INICIAR/PARAR PREPARAÇÃO para que o novo volume de café seja guardado.

Receita	Volume padrão	Volume programável
Espresso	≈ 30 ml	From ≈ 20 ml to ≈ 60 ml
Espresso x 2	≈ 60 ml	From ≈ 40 ml to ≈ 120 ml
Lungo	≈ 70 ml	From ≈ 60 ml to ≈ 100 ml
Lungo x 2	≈ 140 ml	From ≈ 120 ml to ≈ 200 ml
Americano*	≈ 120 ml (Espresso: ≈ 60 ml + água quente: ≈ 60 ml)	From ≈ 20 ml to ≈ 60 ml From ≈ 20 ml to ≈ 150 ml
Americano* x 2	≈ 240 ml (Espresso: ≈ 120 ml + água quente: ≈ 120 ml)	From ≈ 40 ml to ≈ 120 ml From ≈ 40 ml to ≈ 300 ml
Água quente	≈ 250 ml	From ≈ 20 ml to ≈ 300 ml

**Nota:** o Americano é preparado com 1 café expresso seguido de água quente. Pode preparar apenas 1 chávena de Americano de cada vez. Não é possível preparar 2 chávenas de uma só vez, devido a existência de apenas 1 saída de água quente.

No entanto, pode preparar um Americano duplo se selecionar 2 CHÁVENAS e colocar apenas uma chávena grande.

### b) Repor as predefinições

1. Prima e mantenha premido o botão “Ligar/Desligar” (5) + botão “Temperatura” (27). Todas as luzes piscam 2 vezes. Toda a máquina foi reposta para as definições de fábrica.

## PREPARAR ÁGUA QUENTE

1. Selecione ÁGUA QUENTE no botão de receitas e limpeza (7).
2. Coloque uma chávena na gaveta de recolha de pingos por baixo da saída de água quente.
3. Assim que o indicador luminoso do botão INICIAR/PARAR PREPARAÇÃO ficar (8) fixo a branco, prima o botão INICIAR/PARAR PREPARAÇÃO para iniciar a preparação do café. A saída do café para automaticamente. Também pode premir o botão de INICIAR/PARAR MOAGEM para parar a meio.

## PREPARAR BEBIDAS COM LEITE

### a) Preparar espuma de leite

1. Encha o jarro de leite com a quantidade de leite que pretende preparar (32), tendo em atenção que o leite duplica ou triplica de volume. 120 ml podem ser um bom começo. Os melhores resultados de espuma serão obtidos utilizando leite de vaca gordo à temperatura do frigorífico (3 a 5 °C).
2. Selecione VAPOR no botão de receitas e limpeza (11): o indicador luminoso fica intermitente, o que significa que a máquina está a aquecer. Quando a luz ficar fixa, mergulhe o tubo de vapor no jarro de leite (34).
3. Prima o botão INICIAR/PARAR PREPARAÇÃO para iniciar a preparação de espuma de leite (8).

- Após alguns segundos, mova o jarro para baixo para ter a extremidade do tubo apenas sobre a superfície do leite (35). Tenha cuidado para não retirar completamente o tubo do leite. Ocorrerá então a formação de espuma. Quando tiver espuma de leite suficiente, mergulhe novamente o tubo de vapor durante alguns segundos no leite para o aquecer. (36).
- Prima novamente o botão INICIAR/PARAR PREPARAÇÃO para parar a preparação de espuma (8).
- Retire o jarro de leite da máquina.

**DICAS:**

- Antes da espuma, pode fazer uma lavagem rápida, o que significa que ativa o vapor durante alguns segundos para remover a água condensada da utilização anterior. Oriente o bocal de vapor para a gaveta de recolha de recolha de pingos antes de o fazer.
- Certifique-se de que usa sempre leite fresco e frio.
- Recomendamos leite gordo para obter os melhores resultados.
- O resultado da espuma depende da natureza das bebidas lácteas ou vegetais utilizadas.
- Depois de preparar a espuma de leite, elimine as bolhas indesejadas agitando suavemente o jarro e batendo com o fundo do jarro numa superfície plana.

**b) Limpar o tubo do vapor**

Não se esqueça de limpar o tubo depois de cada preparação de espuma.

- Use um pano molhado para limpar o exterior do tubo e remover os resíduos de leite (37).  
Aviso: não toque diretamente no tubo de vapor logo após a preparação da espuma, pois pode estar quente.
- Liberte o vapor durante alguns segundos para limpar o interior do tubo (certifique-se de que o tubo está orientado para a gaveta de recolha de pingos). (38).
- Aguarde até que o tubo de vapor arrefeça. Para garantir que o tubo funciona de forma eficiente ao longo do tempo, utilize o utensílio de limpeza para libertar o orifício de qualquer obstrução.

**Nota:** a preparação de café, a água quente e a função de vapor não podem funcionar ao mesmo tempo; apenas pode utilizar uma função de cada vez.

Se seleccionar uma receita de café logo após utilizar a função de vapor, a máquina começa a arrefecer automaticamente para garantir que a sua próxima receita de café não seja queimada. Você ouvirá o som intermitente da bomba P962, a luz está piscando e um pouco de água entra na bandeja de gotejamento. Assim que a luz indicadora se torna branco fixo, você pode pressionar o botão START/ STOP BREW para extrair seu café. Durante esta função automática da máquina, as funções de moagem ainda estão disponíveis.

**ACESSÓRIO PARA COMPACTAÇÃO E LIMPEZA**

Se tiver a versão Precision +, deve encontrar a estação de calcetamento e a caixa de bater.

- Esta estação irá ajudá-lo a obter um tamping estável (59).
- Esta estação irá ajudá-lo a ejetar facilmente o seu bolo de café (31).

**Nota:** A parte inferior da estação pode ser virada para repousa firmemente na borda de uma mesa.

**LIMPEZA**













**a) O aparelho**

Retire a ficha da tomada antes de cada limpeza e deixe o aparelho arrefecer primeiro.

- Máquina:** limpe o exterior do aparelho com uma esponja húmida quando necessário. Não utilize solventes ou detergentes abrasivos para limpar a máquina de café.
- Reservatório de água:** lave regularmente o interior do reservatório. Quando surgir uma camada branca fina no reservatório, descalcifique o aparelho (consulte a secção sobre descalcificação).

- Gaveta de recolha de pingos:** limpe a gaveta de recolha de pingos e a respetiva grelha com água e um pouco de detergente para a loiça. Enxague e seque.
- Porta filtro, filtros:** utilizando um pano húmido, limpe regularmente o suporte do filtro para remover possíveis resíduos de café colados à superfície. Para prolongar a vida útil do vedante na cabeça de suporte do filtro, não volte a colocar o porta filtro no lugar se não pretender utilizar a máquina de café durante longos períodos de tempo. Para remover quaisquer depósitos que possam obstruir o fluxo do filtro para 1 ou 2 chávenas, pode utilizar a agulha. Os filtros são laváveis na máquina de lavar loiça.
- Tubo de vapor:** para evitar que o leite seque no interior do tubo, limpe-o após cada utilização. Para isso, siga os passos para a preparação de espuma de leite, substituindo os 100 ml de leite por 60 ml de água. Utilize um pano para limpar o exterior do moinho.

**Resumo das peças x método de limpeza:**

					
	X	X	OK	X	X
	OK	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	X	OK	X	OK
	X	OK	OK	X	X
	OK	OK	OK	OK	X
	X	X	OK	OK	X
	OK	OK	X	X	X

**b) O moinho de café**

A limpeza regular do moinho e da saída do moinho com a escova de limpeza é importante para garantir uma vida útil longa da máquina.

**IMPORTANTE:** ao limpar o moinho, certifique-se de que não existem grãos no depósito de café em grão. Para remover os últimos grãos do moinho, prima o botão “Iniciar/parar moagem” (19), aguarde que o último café moído saia e prima novamente o botão para parar.

**AVISO:** desligue a máquina da corrente antes de limpar o moinho (4)

1. Rode o depósito de café em grão para a esquerda para o remover, alinhando a seguinte seta marcada no depósito de café em grão com o indicador laranja da máquina (12).
2. Rode a roda de moagem interna para a esquerda e retire-a (41). Utilize a escova de limpeza para limpar a roda de moagem e remova o café moído das engrenagens (43). Tenha em atenção que a roda de moagem não pode ser enxaguada diretamente com água (use apenas a escova).
3. Utilize a escova de limpeza para limpar a câmara de moagem e o canal de café moído (44).
4. Não instale a roda de moagem neste momento; volte a instalar o depósito de café em grão vazio (46).
5. Ligue a máquina, prima o botão de ligar/desligar e prima o botão “Iniciar/parar moagem” (19), e deixe o moinho funcionar para eliminar os resíduos de café moído na câmara de moagem. (Se o café moído no interior não for completamente removido, repita os passos 3 e 4).
6. Desligue a máquina e retire a ficha da corrente.
7. Retire o depósito de café em grão para a esquerda (4).
8. Instale a roda de moagem na devida posição (45).
9. Volte a instalar o depósito de café em grão na máquina (46).

A limpeza está concluída.

## c) A cabeça de suporte do filtro

### Limpeza diária

Depois da extração do café, limpe a cabeça de suporte do filtro com uma lavagem: retire o porta filtro, mantenha o “botão de receitas” nas receitas à base de café e prima o botão “Iniciar/parar preparação” (8). Prima novamente após alguns segundos para parar.

Também pode limpar a cabeça de suporte do filtro com a escova após cada extração.

### Limpeza regular:

Enxague a cabeça de suporte do filtro regularmente, seguindo os passos abaixo:

1. Insira o filtro simples para 2 chávenas no porta filtro (9).
2. Coloque a peneira no filtro, de forma a que os orifícios do filtro fiquem ocultos (47).
3. Introduza o porta filtro na cabeça de suporte do filtro (25).
4. Selecione Café expresso e, em seguida, prima o botão “Iniciar/parar preparação” (8) para iniciar o processo de enxaguamento (cerca de 30 segundos); a água do enxaguamento entra diretamente na gaveta de recolha de pingos.
5. O processo de enxaguamento para automaticamente. Retire o porta filtro e a peneira. Esvazie o porta filtro se restar água quente.
6. Esvazie a gaveta de recolha de pingos quando estiver cheia (48).
7. O indicador INICIAR/PARAR PREPARAÇÃO fica fixo a laranja; prima o botão INICIAR/PARAR PREPARAÇÃO para voltar ao normal (8).

## d) O circuito de água

Limpe o circuito de café e água a vapor uma vez a cada 3 meses:

1. Retire e esvazie a gaveta de recolha de pingos e (48), em seguida, volte a colocá-la na máquina.
2. Insira o filtro para 2 chávenas no porta filtro (9).
3. Coloque a peneira no filtro, de forma a que os orifícios do filtro fiquem ocultos.
4. Coloque uma pastilha de limpeza KRUPS\* na peneira (50).
5. Introduza o porta filtro na cabeça de suporte do filtro (25).
6. Selecione CALC no BOTÃO DE RECEITAS (51).

7. Prima o botão INICIAR/PARAR PREPARAÇÃO (8) e mantenha-o premido durante 3 segundos para iniciar o processo de limpeza. A água utilizada para a limpeza entra diretamente na gaveta de recolha de pingos. O processo demora cerca de 3 minutos.
8. Retire o porta filtro. Verifique se a pastilha está completamente dissolvida. Caso contrário, repita os pontos 5, 6 e 7.

**Nota:** \* A pastilha de limpeza KRUPS XS3000 pode ser comprada no site oficial da Krups ou junto de outros retalhistas.

## DESCALCIFICAR A MÁQUINA

Quando a luz indicadora vermelha CALC está acesa, tem de descalcificar a máquina. Pode iniciar a descalcificação em qualquer altura. Certifique-se de que o porta filtro não está inserido na máquina.

1. Retire e esvazie a gaveta de recolha de pingos e (48), em seguida, volte a colocá-la na máquina.
2. Esvazie o reservatório de água (54). Retire o filtro, se presente (pode voltar a introduzi-lo no final do processo de descalcificação) (55).
3. Coloque o descalcificante KRUPS\* no reservatório de água e adicione 500 ml de água (56). Coloque um recipiente (1 L) na gaveta de recolha de pingos por baixo da saída de café, da saída de água quente e do tubo de vapor (6).
4. Rode o botão de RECEITAS E LIMPEZA para CALC.
5. Prima o botão INICIAR/PARAR PREPARAÇÃO para iniciar o processo de descalcificação (8).
6. Sai água de cada saída (cabeça de suporte do filtro durante 2 minutos e 30 segundos, saída de água quente durante 2 minutos e 30 segundos, saída do vapor durante 2 minutos e 30 segundos). Este ciclo repete-se automaticamente mais uma vez.
7. O indicador do botão INICIAR/PARAR PREPARAÇÃO fica intermitente a branco. A descalcificação está concluída. Avance para o enxaguamento.
8. Esvazie o recipiente (57). Retire o reservatório de água, esvazie qualquer solução descalcificante residual (54), enxague com água corrente e encha com água limpa (1 L). Volte a colocar o reservatório de água e o recipiente na máquina.
9. Prima o botão INICIAR/PARAR PREPARAÇÃO. A luz fica intermitente a laranja (8).
10. Sai água de cada saída (cabeça de suporte do filtro durante 30 segundos, saída de água quente durante 30 segundos, saída do vapor durante 30 segundos). Este ciclo repete-se automaticamente mais uma vez.
11. Uma vez concluído o processo de enxaguamento, a luz do botão INICIAR/PARAR PREPARAÇÃO e a luz do botão para Ligar/Desligar ficam fixos a branco.
12. Esvazie o recipiente (57), retire o reservatório de água, encha com água limpa e volte a colocá-lo na máquina. Se presente, volte a colocar o filtro de água.
13. Rode o botão de RECEITAS E LIMPEZA para uma das bebidas.

A máquina está agora pronta a ser utilizada.

Para sair a meio do “modo de descalcificação”, prima o botão para Ligar/Desligar (9). Isto não elimina o alerta de descalcificação.

**Nota:** \* O descalcificador KRUPS pode ser comprado no site oficial da Krups ou junto de outros retalhistas.

## GARANTIA

Este aparelho tem uma garantia de 2 anos do fabricante. Este aparelho foi concebido para uso doméstico apenas. Qualquer uso comercial, uso inadequado ou não cumprimento das instruções do R645, o fabricante não aceita nenhuma responsabilidade e a garantia não será aplicada. Para qualquer problema pós-venda ou peças de reposição, entre em contato com um centro de serviço aprovado.

Nenhuma reparação na máquina de café será coberta pela garantia no caso de:

- Não descalcificação realizada.
- Calcário de acúmulo.
- Acessórios limpos na máquina de lavar louça. (Apenas para lavagem a loiça, apenas para grelhador de bandeja de gotejamento, bocal de vapor tubo, copos de filtro.)

## EXPLICAÇÃO DOS INDICADORES LUMINOSOS

LUZES	EXPLICAÇÃO DOS INDICADORES LUMINOSOS	FUNCIONAMENTO
Todos os indicadores piscam uma vez	Colocação em funcionamento	Nenhuma ação
O indicador de Iniciar/parar <b>moagem</b> está aceso a laranja.	O depósito de café em grão não está no lugar	Coloque o depósito de café em grão no lugar.
O indicador de Iniciar/parar <b>moagem</b> pisca lentamente a branco. As outras luzes permanecem inalteradas	O processo de moagem está a decorrer	
A luz de falta de água está a piscar	É necessário adicionar água	Adicione água ao reservatório de água
	O reservatório de água não está bem posicionado	Coloque o reservatório de água
A luz de 1 CHÁVENA está acesa	Está atualmente selecionada uma chávena	Para alterar, prima o botão <b>(18)</b>
A luz de 2 CHÁVENAS está acesa	Estão atualmente selecionadas duas chávenas	Para alterar, prima o botão <b>(18)</b>
A luz de pré-infusão 5s (ou 2s ou 8s) está acesa	Estão atualmente selecionados 5 segundos (ou 2 segundos ou 8 segundos)	Para alterar, prima o botão <b>(26)</b>
As 2 linhas de TEMPERATURA estão acesas	A temperatura média está atualmente selecionada. 1 linha = temperatura mais baixa 2 linhas = temperatura média 3 linhas = temperatura mais elevada	Para alterar, prima o botão <b>(27)</b>

LUZES	EXPLICAÇÃO DOS INDICADORES LUMINOSOS	FUNCIONAMENTO
A luz de TEMPERATURA está apagada	Foi selecionada a função de ÁGUA QUENTE, a função de VAPOR ou CALC.	Para escolher, selecione receitas à base de café com o botão de receitas e limpeza
A luz de 1 CHÁVENA (ou 2 CHÁVENAS) está apagada	Foi selecionada a função de ÁGUA QUENTE, a função de VAPOR ou CALC.	Para escolher, selecione receitas à base de café com o botão de receitas e limpeza
A luz de tempo de pré-infusão está apagada	Foi selecionada a função de ÁGUA QUENTE, a função de VAPOR ou CALC.	Para escolher, selecione receitas à base de café com o botão de receitas e limpeza
O indicador de Iniciar/parar preparação pisca a lentamente a branco.	A máquina está a pré-aquecer para a função de preparação de café, vapor ou água quente	Aguarde até que o indicador se acenda a branco fixo.
	A máquina está a arrefecer após a utilização da função de vapor ou água quente	
A luz CALC está acesa a vermelho	A máquina necessita de descalcificação	Inicie o processo de descalcificação

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
A máquina não está a moer o café.	O depósito de café em grão não está no lugar.	Coloque o depósito de café em grão no lugar <b>(12)</b> .
	Falta de café em grão ou insuficiente no depósito de café em grão.	Adicione grãos <b>(14)</b> .
	O grão ou o café moído está preso no moinho.	Retire os grãos e limpe o moinho <b>(43)</b> .
Mudança para um tipo de grão diferente.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recomenda-se que verta apenas a quantidade de grãos a utilizar para a caixa de grãos</li> <li>- Para esvaziar a caixa, retire os grãos restantes e moa todos os grãos restantes no recipiente até ficar completamente vazio.</li> <li>- Adicione um novo tipo de grãos de café.</li> <li>- Reajuste a quantidade de café moído, se necessário <b>(15)</b></li> </ul>

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Após a moagem, a quantidade de café no filtro não fornece a dose pretendida.	A quantidade de café moído tem de ser ajustada.	- Ajuste a quantidade de café com o botão (mais ou menos) <b>(15)</b> . - Ajuste a espessura da moagem com as definições do depósito de café em grão (mais fina ou mais grossa) <b>(13)</b> . - Se estiver a utilizar o filtro de 1 chávena, certifique-se de que a luz de 1 chávena está acesa <b>(18)</b> .
O porta filtro não pode ser inserido na cabeça de suporte do filtro.	O café moído não foi preparado corretamente ou a quantidade é excessiva.	Consulte a secção de Compactar no manual do utilizador. Coloque menos café moído no filtro.
A máquina não produz café expresso ou sai um expresso curto.	Não há água no reservatório, (a luz de falta de água está intermitente).	Encha o reservatório <b>(2)</b> .
	A água no reservatório acabou durante a preparação.	Encha o reservatório. A receita iniciada será retomada <b>(2)</b> .
	O reservatório de água não está devidamente colocado e as válvulas na parte inferior não estão abertas.	Pressione ligeiramente o reservatório para abrir as válvulas na parte inferior.
	Café moído demasiado fino.	Ajuste o nível de moagem para mais grosso <b>(13)</b> .
	Demasiado café moído.	Reduza a quantidade de café moído <b>(15)</b> .
	Café moído compactado com demasiada força	Reduza a força de compactação
	Calcário no circuito de água.	Descalcifique a máquina conforme descrito no manual do utilizador.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
O café expresso pinga das extremidades do porta filtro em vez de sair dos orifícios.	O porta filtro não está corretamente colocado.	Insira corretamente o porta filtro <b>(25)</b> .
	A junta do bico de café perdeu flexibilidade ou está suja.	Contacte um serviço de Assistência Técnica autorizado para proceder à substituição.
	Obstrução no filtro de café.	- Enxague o filtro em água corrente. - Ajuste as definições de moagem para mais grossa <b>(13)</b> .
O creme do café expresso é demasiado fino, pálido e sai demasiado depressa pelo bico.	As definições da máquina não são adequadas.	Consulte as instruções na secção "Ajustar o resultado do seu café expresso" no manual do utilizador.
O creme do café expresso é demasiado intenso e manchado (sai pelo bico demasiado baixo).	As definições da máquina não são adequadas.	Consulte as instruções na secção "Ajustar o resultado do seu café expresso" no manual do utilizador.
O café não está suficientemente quente.	A máquina não aqueceu o suficiente.	Consulte as instruções na secção "Ajustar o resultado do seu café expresso" no manual do utilizador.
	A definição da temperatura de preparação do café está baixa.	Consulte as instruções na secção "Ajustar o resultado do seu café expresso" no manual do utilizador.
Há água na gaveta de recolha de pingos.	Esta água provém dos circuitos internos da máquina e é uma consequência normal do funcionamento.	Esvazie e limpe a gaveta de recolha de pingos regularmente <b>(48)</b> .
Depois de preparar o primeiro café, não consigo preparar o segundo logo a seguir.	A máquina necessita de cerca de 30 segundos entre chávenas para garantir uma boa temperatura do café.	Pode utilizar o moinho durante este período de espera.
O manómetro não se move.	A pressão de preparação de café é demasiado baixa.	Para aumentar a pressão, (1) Use uma moagem mais fina <b>(13)</b> (2) Aumente a quantidade de café moído (3) Compacte com mais força.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Não encontro a estação de compactação.	A estação de compactação (e o pano da marca KRUPS) é fornecida apenas com a Precision+ (XP804T).	
Não consigo escolher “1 CHÁVENA ou 2 CHÁVENAS”, o “Tempo de pré-infusão” nem a “Temperatura”.	A função de Água quente, a Vapor ou CALC está selecionada.	Selecione as receitas à base de café (Café expresso, Lungo, Americano). Não é possível alterar a temperatura para estas funções <b>(52)</b> .

Se não for possível determinar a causa da falha, consulte um centro de assistência aprovado. Nunca desmonte o aparelho! (se o aparelho for desmontado, a garantia será anulada).

## PRODUTO ELÉTRICO OU ELETRÔNICO FIM DE VIDA



Participamos na proteção do meio ambiente!

- ① Seu produto contém uma série de materiais que podem ser reutilizados reciclados.
- ➔ Leve-o a um ponto de recolha ou centro de assistência aprovado para que seja tratado adequadamente.

## DESCRIERE

- A** Prezentare generală
- A1** Rezervor de apă
  - A2** Recipient pentru boabele de cafea
  - A3** Ieșire râșniță
  - A4** Cap de preparare
  - A5** Baghetă de abur
  - A6** Duză pentru apă fierbinte
  - A7** Grătar tavă colectoare de picături
  - A8** Tavă colectoare de picături
  - A9** Încălzitor de ceașcă
  - A10** Depozitare accesorii
- B** Interfață
- B1** Buton de alimentare
  - B2** Selector de ajustare a nivelului de măcinare
  - B3** Buton pentru cantitatea de cafea măcinată
  - B4** Buton 1 ceașcă sau 2 cești
  - B5** Buton de pornire/oprire măcinare
  - B6** Buton pentru rețete și curățare: Espresso/Lungo/Americano/Apă fierbinte/Abur/Detartrare
  - B7** Buton timp de preinfuzare
  - B8** Buton pentru temperatură
  - B9** Buton de pornire/oprire a preparării
  - B10** Manometru
  - B11** Indicator pentru lipsă apă
  - B12** Indicator "Calc" pentru detartrare
- C** Accesorii
- C1** Portafiltru
  - C2** Compactor
  - C3** Suport pentru ceașcă mică
  - C4** Accesoriu de inserat filtrul de apă
  - C5** Filtru de apă
  - C6** Recipient de lapte
  - C7** Filtru cu un strat pentru 2 cești
  - C8** Filtru cu un strat pentru 1 ceașcă
  - C9** Filtru cu două straturi pentru 2 cești
  - C10** Filtru cu două straturi pentru 1 cești
  - C11** Baghetă de curățare
  - C12** Perie de curățare
  - C13** Sită oarbă
  - C14** Pâlnie de dozare
  - C15** Stație cutie de tasare și batere
  - C16** Prosop de curățare

## SPECIFICAȚII TEHNICE

- Pompă: 15 bar
- Putere: 1380-1550W
- Tensiune 220-240V
- Dispozitive de siguranță împotriva supraîncălzirii
- Dimensiuni: 428 x 312 x 414 mm



### IMPORTANT!

Acest aparat este proiectat să funcționeze la curent alternativ de 220-240V curent alternativ.

Acest aparat este conceput exclusiv pentru UTILIZARE DOMESTICĂ

## CONFIGURAREA APARATULUI



**IMPORTANT!** Nu așezați elemente de încălzire pe aparat.



**IMPORTANT!** Instrucțiunile de siguranță fac parte din aparat. Vă rugăm să le citiți cu atenție înainte de a utiliza noul dvs. aparat.

## Toate aparatele au fost testate; este posibil să găsiți resturi de cafea și picături de apă pe aparat.

Înainte de prima utilizare a aparatului sau atunci când acesta nu este utilizat mult timp, urmați pașii de mai jos pentru clătirea și încălzirea conductelor interne ale aparatului.

1. Verificați și asigurați-vă că toate accesoriile sunt complete și intacte.
2. Scoateți bușonul portocaliu de sub rezervorul de apă (58).
3. Introduceți un filtru de apă în rezervorul de apă utilizând accesoriul intern de filtrare (55).
4. Umpleți rezervorul de apă cu apă curată fără a depăși nivelul "MAX" (2).
5. Conectați aparatul la priză (4). Apăsăți pe butonul de alimentare (5).
6. Așezați un recipient cu o capacitate minimă de 500 ml sub o duză de apă fierbinte (6).
7. Selectați APĂ FIERBINTE și (7) apăsați butonul de PORNIRE/OPRIRE PREPARARE (8) pentru a curăța circuitul hidraulic de apă fierbinte. Procesul pornește și se oprește automat.
8. Introduceți unul dintre filtre în portafiltru (9) (nu se introduce cafea măcinată în acest moment) și introduceți portafiltrul sub capul de preparare (în sensul invers acelor de ceasornic) pentru a-l bloca în poziție (25).
9. Puneți un recipient sub portafiltru (6).
10. Selectați LUNGO (10) și apăsați butonul de PORNIRE/OPRIRE PREPARARE (8) pentru a curăța circuitul hidraulic de cafea.  
Va curge apă fierbinte prin portafiltru. Procesul se oprește automat.
11. Puneți un recipient sub bagheta de abur (6).
12. Selectați ABUR (11) și așteptați ca aparatul să se preîncălzească până ce indicatorul luminos luminează alb continuu și apăsați butonul de PORNIRE/OPRIRE PREPARARE (8) timp de câteva secunde pentru a clăti circuitul de abur. Apăsăți din nou butonul pentru a opri procesul.  
Aparatul este gata de utilizare.

**Notă:** Nu vă poziționați în apropierea portafiltrului și a baghetei de abur pentru a evita opărirea.

## CUM SE PREPARĂ CAFEAUA

### a) Măcinarea

Produsul oferă o funcție de măcinare a boabelor de cafea. Înainte de utilizarea acestei funcții, verificați ca rășnița să fie bine-poziționată pe aparat:

- Aliniați săgeata următoare marcată pe recipientul pentru boabele de cafea cu indicatorul portocaliu de pe aparat (12).
  - Rotiți apoi recipientul pentru boabele de cafea în sensul acelor de ceasornic pentru a-l fixa pe aparat (13).
1. Introduceți boabele de cafea în recipientul pentru boabele de cafea (14). Recomandăm măcinarea unei cantități de boabe suficiente pentru utilizare imediată, astfel încât cafeaua să fie întotdeauna proaspătă.
  2. Pentru prima măcinare, începeți cu nivelul 10 (13). În cazul în care granulația cafelei este prea mică sau prea mare, ajustați nivelul după preferința personală și tipul de boabe de cafea folosit. În acest scop, aliniați setarea de măcinare marcată pe recipientul pentru boabele de cafea cu indicatorul portocaliu de pe aparat.
  3. Ajustați cantitatea de cafea de măcinat rotind selectorul CANTITATE CAFEA (15). Pentru prima măcinare, rotiți butonul până la valoarea de mijloc. În cazul în care cantitatea de cafea măcinată este prea mare sau prea mică, ajustați cantitatea după preferința personală și tipul de boabe de cafea folosit. În acest scop, rotiți butonul în sens invers acelor de ceasornic pentru a reduce cantitatea de cafea măcinată sau în sensul acelor de ceasornic pentru a o mări.

**Notă:** La început este normal să faceți câteva încercări până găsiți setările potrivite. Vă sugerăm să începeți cu setările recomandate, apoi ajustați-le la nevoie, urmând sugestiile din secțiunea "Ajustarea rezultatului pentru espresso".

4. Alegeți filtrul și introduceți-l în portafiltru (16).
    - Ca recomandare, filtrele cu un singur strat sunt create pentru boabe de cafea integrale proaspete.
    - Filtrele cu strat dublu sunt create pentru cafea măcinată (de exemplu decofeinizată). Astfel se obține o consistență cremoasă.
  5. Se recomandă introducerea pâlniei pe portafiltru pentru a evita vărsarea cafelei pulbere. Puteți măcina și tasa cafeaua și fără pâlnie (16).
  6. Scoateți pâlnia și introduceți portafiltrul în capul de preparare (20).
  7. Selectați 1 ceașcă sau 2 cești apăsați pe butonul CEȘTI, în funcție de filtrul ales (18).
- Notă:** Dacă indicatorul luminos de deasupra butonului de selectare pentru 1 ceașcă sau 2 cești sunt oprite, înseamnă că butonul pentru rețete și curățare este setat pe Apă fierbinte, Abur sau Detartrare. Setări Espresso, Lungo sau Americano (10).
8. Apăsăți pe butonul PORNIRE/OPRIRE (19) MĂCINARE pentru a începe să măcinați. Rășnița se va opri automat după ce ajunge la cantitatea setată pentru măcinare. De asemenea, puteți apăsa butonul PORNIRE/OPRIRE MĂCINARE oricând doriți.

**Notă:** Nu lăsați filtrul portabil sub priză de cafea a rășniței atunci când nu este utilizat.

### b) Tasarea

1. După măcinare, scoateți portafiltrul din suport.
2. Așezați tava (sub portafiltru) pe marginea blatului pentru a avea mai multă stabilitate (24).
3. Folosiți capul de tasare și aplicați-l ferm pentru a compacta cafeaua măcinată. Aceasta trebuie să fie tasată plat și omogen pentru evita extracția necorespunzătoare a cafelei. Pentru a vă asigura că este plată, luați ca reper linia orizontală a bazei capului de tasare, care trebuie să fie paralelă cu partea de sus a portafiltrului (24).







### c) Prepararea

1. Introduceți portafiltrul cu cafea măcinată tasată în capul de preparare și strângeți bine (25).
  2. Selectați timpul de preinfuzare, între 2, 5 și 8 secunde (26).
- Notă:** cu cât mai lung este timpul de preinfuzare, cu atât mai aromată va fi cafeaua.
3. Selectați temperatura de preparare a cafelei, între Scăzută, Medie sau Ridică (27).
  4. Selectați băutura dorită (52).
  5. Așezați o ceașcă (sau 2 cești) pe tavă colectoare de picături în funcție de selecția dorită (28). Pentru Americano, vă rugăm să alegeți o ceașcă suficient de mare pentru a se potrivi atât pentru duza de cafea și pentru cea de apă fierbinte.
  6. Atunci când indicatorul luminos al butonului de PORNIRE/OPRIRE PREPARARE începe să lumineze alb continuu, apăsați butonul de PORNIRE/OPRIRE PREPARARE pentru a începe prepararea. Dozarea cafelei se va opri automat (8). De asemenea, puteți apăsa butonul de PORNIRE/OPRIRE PREPARARE oricând doriți.
  7. Nu uitați să scoateți cafeaua folosită după extracție (31).

**Notă:** Dacă vreți să preparați o a doua cafea imediat după, trebuie să așteptați 30 de secunde pentru preîncălzirea aparatului.

## REGLAREA REZULTATULUI PENTRU ESPRESSO

### a) Extracția



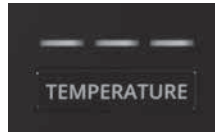
	EXTRAGERE CORECTĂ	EXTRAGERE INSUFICIENTĂ	EXTRAGERE EXCESIVĂ
Manometru			
Rezultat			
Rezultat	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cafeaua curge încet, precum mierea caldă</li> <li>Crema este maronie aurie, cu o textură fină de spumă</li> <li>Espressoul este maroniu închis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cafeaua începe să curgă după 1-3 secunde</li> <li>Curge rapid, ca apa</li> <li>Crema este subțire și slabă</li> <li>Espressoul este maroniu pal</li> <li>Gustul este slab și apos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cafeaua începe să curgă după 8 secunde</li> <li>Cafeaua picură sau nu curge deloc</li> <li>Crema este închisă la culoare și neuniformă</li> <li>Espressoul este maroniu foarte închis</li> <li>Gustul este amar și ars</li> </ul>
Soluția	/	<ul style="list-style-type: none"> <li>Măcinați mai fin cafeaua</li> <li>Tasați mai bine, folosind o presiune de 15 kg.</li> <li>Măriți cantitatea de cafea</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Măcinați mai mare</li> <li>Tasați folosind o presiune de 15 kg. Marginea superioară a capacului metalic de pe capul de tasare ar trebui să fie la nivelul părții de sus a suportului de filtru DUPĂ tasare.</li> <li>Reduceți cantitatea de cafea:</li> </ul>

**Notă:** Fiecare varietate de boabe de cafea se poate comporta diferit în timpul măcinării și acesta este motivul pentru care setarea cantității poate necesita o atenție sporită, la început.

**SUGESTII:** Atunci când modificați granulația de măcinare, vă recomandăm să efectuați o spălare a râșniței, pentru a evita combinarea de granulații diferite între setările anterioare și cele noi. Pentru a elimina cafeaua măcinată "veche", apăsați butonul "Pornire/oprire măcinare" (19), lăsați cafeaua să curgă 2 secunde și apăsați din nou butonul pentru a opri măcinarea.

### b) Aromă

**Notă:** Tipurile de boabe de cafea, precum și culorile de prăjire necesită o anumită temperatură pentru cea mai bună extracție. De exemplu, pentru boabele Robusta se preferă o temperatură scăzută în comparație cu Arabica; același lucru este valabil pentru o culoare închisă de prăjire sau boabele proaspăt prăjite în loc de cele care și-au pierdut aroma.

Nivelul de temperatură	SCĂZUTĂ	MEDIE	RIDICATĂ
Indicatorul luminos aferent			
Interval de prăjire pentru boabele de cafea	<b>INTENSĂ</b>	<b>PESTE MEDIE</b>	<b>MEDIE UȘOARĂ</b>
Impactul asupra aromei	<b>Accentuează gustul acru</b>	<b>Echilibrat</b>	<b>Accentuează gustul amar</b>

Cu cât mai lung este timpul de preinfuzare, cu atât mai aromată va fi cafeaua.

### c) Temperatura este scăzută

Pentru a vă asigura că prima dvs. cafea este suficient de fierbinte, vă recomandăm să faceți o "spălare" înainte de a prepara o cafea. Introduceți un filtru în portafiltru, dar fără a adăuga cafea măcinată. Introduceți portafiltrul sub capul de preparare a cafelei și apăsați butonul de PORNIRE/OPRIRE PREPARARE. Va curge puțină apă fierbinte din duzele de cafea. După câteva secunde, apăsați din nou butonul pentru a opri curgerea. Această operațiune ajută la încălzirea circuitului intern și a portafiltrului înainte de extracția cafelei. De asemenea, puteți încălzi ceașca utilizând funcția APĂ FIERBINTE înainte de extracția cafelei.

## PROGRAMAREA CANTITĂȚILOR PENTRU BĂUTURI

### a) Modificarea între diferite cantități ale băuturilor

Puteți regla cantitatea de cafea la 1 ceașcă sau 2 cești.

- Pregătiți aparatul pentru a prepara 1 ceașcă sau 2 cești din băutura pe care doriți să o preparați (portafiltrul introdus conține filtrul cu cafea măcinată pentru 1 ceașcă sau 2 cești).
- Rotiți butonul pentru rețete pentru a selecta băutura programată (10), apoi țineți apăsat butonul "Pornire/Oprire preparare" timp de 3 secunde (8). După 3 secunde, indicatorul luminos se va aprinde intermitent alb și apoi puteți elibera butonul. Cafeaua va începe să curgă.
- Când ajungeți la cantitatea dorită, apăsați butonul de PORNIRE/OPRIRE PREPARARE, iar noua cantitate de cafea va fi salvată.

Rețetă	Volum implicit	Volum programabil
Espresso	≈ 30 ml	De la ≈ 20 ml la ≈ 60 ml
Espresso x 2	≈ 60 ml	De la ≈ 40 ml la ≈ 120 ml
Lungo	≈ 70 ml	De la ≈ 60 ml la ≈ 100 ml
Lungo x 2	≈ 140 ml	De la ≈ 120 ml la ≈ 200 ml
Americano*	≈ 120 ml (Espresso: ≈ 60 ml + Apă caldă: ≈ 60 ml)	De la ≈ 20 ml la ≈ 60 ml De la ≈ 20 ml la ≈ 150 ml
Americano* x 2	≈ 240 ml (Espresso: ≈ 120 ml + Apă caldă: ≈ 120 ml)	De la ≈ 40 ml la ≈ 120 ml De la ≈ 40 ml la ≈ 300 ml
Apă caldă	≈ 250 ml	De la ≈ 20 ml la ≈ 300 ml

**Notă:** Americano se prepară dintr-un espresso, urmat de apă fierbinte. Puteți prepara doar 1 ceașcă de Americano deodată; nu puteți prepara 2 cești deodată, fiind 1 singură duză de apă fierbinte.

Totuși, puteți prepara o doză dublă Americano dacă selectați 2 CEȘTI și folosiți o cană mare.

## b) Restabilirea setărilor implicite

- Țineți apăsat butonul de alimentare (5) + butonul "Temperatură" (27). Toate luminile se aprind intermitent de 2 ori. Întregul aparat a fost readus la setările implicite.

## CUM SE OBȚINE APĂ FIERBINTE

- Selectați APĂ FIERBINTE de pe butonul pentru rețete și curățare (7).
- Așezați o ceașcă pe tava colectoare de picături, sub duza de apă fierbinte.
- Atunci când indicatorul luminos al butonului de PORNIRE/OPRIRE PREPARARE începe să lumineze alb continuu, apăsați butonul de PORNIRE/OPRIRE PREPARARE pentru a începe prepararea. Dozarea cafelei se va opri automat. De asemenea, puteți apăsa butonul de PORNIRE/OPRIRE PREPARARE oricând doriți.

## CUM SE PREPARĂ BĂUTURILE CU LAPTE

### a) Spumarea laptelui

- Umpleți recipientul de lapte cu cantitatea de lapte pe care doriți să o spumați (32), ținând cont de faptul că laptele își dublează sau triplează volumul. 120 ml poate fi o cantitate optimă pentru început. Cele mai bune rezultate de spumare se vor obține folosind lapte integral de vacă la temperatura frigiderului (3-5°C).
- Selectați ABUR pe butonul pentru rețete și curățare (11); indicatorul luminos se va aprinde intermitent, ceea ce înseamnă că aparatul se încălzește. Când indicatorul începe să lumineze continuu, scufundați bagheta de abur în recipientul de lapte (34).
- Apăsați pe butonul de PORNIRE/OPRIRE PREPARARE pentru a începe spumarea (8).
- După câteva secunde, mișcați recipientul în jos, astfel încât extremitatea bagehetei să se afle la suprafața laptelui (35). Nu scoateți bagheta complet din lapte. Veți observa cum se formează spuma. Când aveți suficientă spumă de lapte, scufundați din nou bagheta de abur pentru câteva secunde în lapte pentru a-l încălzi (36).

- Apăsați din nou pe butonul de PORNIRE/OPRIRE PREPARARE pentru a opri spumarea (8).

- Îndepărtați recipientul de lapte de pe aparat.

#### SUGESTII:

- Înainte de spumare, puteți face o spălare rapidă, adică să activați câteva secunde aburul pentru a elimina apa condensată de la utilizarea anterioară. Orientați duza de abur spre tava colectoare de picături înainte de a face acest lucru.
- Asigurați-vă că folosiți lapte proaspăt rece de fiecare dată.
- Pentru cele mai bune rezultate se recomandă laptele integral.
- Rezultatul spumei depinde de natura băuturilor lactate sau vegetale utilizate.
- După spumarea laptelui, eliminați bulele nedorite învârtind ușor recipientul și lovind fundul acestuia de o suprafață plană.

## b) Curățarea bagehetei de abur

Nu uitați să curățați bagheta după fiecare spumare.

- Luați un prosop umed și ștergeți partea exterioară a bagehetei pentru a îndepărta depunerile reziduale de lapte (37).  
Avertisment: nu atingeți direct bagheta de abur imediat după spumare; aceasta poate fi fierbinte.
- Eliberați aburul timp de câteva secunde pentru a curăța interiorul bagehetei (asigurați-vă că bagheta este orientată spre tava colectoare de picături) (38).
- Așteptați până când bagheta de abur se răcește. Pentru a vă asigura că bagheta funcționează eficient în timp, utilizați acul de curățare pentru a elibera orificiul de orice obstacol.

**Notă:** Funcțiile de preparare a cafelei, apă fierbinte și abur nu pot funcționa în același timp; poate fi în funcțiune o singură funcție.

Dacă selectați o rețetă de cafea imediat după utilizarea funcției de abur, aparatul începe să se răcească automat pentru a vă asigura că următoarea rețetă de cafea nu este arsă. Veți auzi sunetul intermitent al pompei sunetul pompei, lumina clipește și puțină apă ajunge în tava de picurare. Odată ce indicatorul luminos devine alb fix, puteți apăsa butonul START/STOP BREW pentru a extrage cafeaua. În timpul acestei funcții automate automată a aparatului, funcțiile de măcinare sunt încă disponibile.

## STAȚIE CUTIE DE TASARE ȘI BATERE

Dacă aveți versiunea Precision +, ar trebui să găsiți stația de tasare și cutia de baterie.

- Această stație vă va ajuta să obțineți o tasare stabilă (59).
- Această stație vă va ajuta să vă ejectați cu ușurință tortul de cafea (31).

**Notă:** Partea inferioară a stației poate fi întoarsă pentru a se sprijini în siguranță pe marginea unei mese.

## CURĂȚAREA

### a) Aparatul














Scoateți din priză înainte de fiecare curățare și lăsați mai întâi aparatul să se răcească.

- Aparatul:** Curățați exteriorul aparatului cu un burete umed când credeți că este nevoie. Ce este indicat nu folosiți solvenți sau detergenți abrazivi pentru a curăța aparatul de cafea.
- Rezervorul de apă:** Clătiți periodic interiorul rezervorului. Când apare un strat alb fin în rezervor, detartrați aparatul (consultați secțiunea referitoare la detartrare).
- Tavă colectoare de picături:** La nevoie, curățați tava colectoare de picături și grătarul folosind apă și puțin detergent delicat. Clătiți și uscați.

■ **Portafiltru, filtru:** Utilizând o lavetă umedă, curățați periodic soclul suportului de filtru pentru a îndepărta eventualele resturi de cafea depuse pe suprafața sa. Pentru a prelungi durata de viață utilă a garniturii etanșe pe capul de preparare, nu puneți suportul filtrului la loc dacă aparatul nu urmează să fie utilizat perioade lungi de timp. Pentru a elimina eventualele depuneri care ar putea bloca fluxul filtrului pentru 1 ceașcă sau 2 cești, puteți utiliza acul. Filtrele se pot spăla în mașina de spălat vase.

■ **Baghetă de abur:** Pentru a preveni uscarea laptelui în interior, trebuie să curățați duza după fiecare utilizare. În acest scop, urmați pașii pentru spumarea laptelui, dar înlocuiți laptele cu apă. Folosiți un prosop pentru a curăța exteriorul râșniței.

#### Sinteza pieselor și metoda de curățare:

					
	X	X	OK	X	X
	OK	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	X	OK	X	OK
	X	OK	OK	X	X
	OK	OK	OK	OK	X
	X	X	OK	OK	X
	OK	OK	X	X	X

## b) Râșnița

Curățarea periodică a râșniței și a ieșirii râșniței cu peria de curățare este importantă pentru a asigura o durată lungă de viață a aparatului dvs.

**IMPORTANT:** Atunci când curățați râșnița, asigurați-vă că nu mai există boabe în recipientul pentru boabele de cafea. Pentru a elimina ultimele boabe din râșniță, apăsați butonul „Pornire/Oprire măcinare” (19), așteptați ca ultimele boabe de cafea măcinată să iasă și apăsați din nou butonul pentru oprire.

#### AVERTISMENT: Scoateți aparatul din priză înainte de a curăța râșnița (4)

1. Rotiți recipientul pentru boabele de cafea în sens invers acelor de ceasornic pentru a scoate recipientul pentru boabele de cafea, aliniind săgeata următoare marcată pe recipientul pentru boabele de cafea cu indicatorul portocaliu de pe aparat (12).
2. Rotiți discul de măcinare intern în sensul invers acelor de ceasornic și scoateți-l (41). Folosiți peria de curățare pentru a curăța discul de măcinare și pentru a îndepărta cafeaua măcinată din angrenaje (43). Vă rugăm să rețineți că discul de măcinare nu poate fi clătit direct cu apă (numai cu peria).
3. Folosiți peria de curățare pentru a curăța camera de măcinare și canalul de cafea măcinată (44).
4. Nu instalați discul de măcinare în acest moment. Reinstalați recipientul pentru boabele de cafea (46).
5. Conectați la priză aparatul, apăsați butonul de alimentare și apăsați butonul “Pornire/Oprire măcinare” (19), apoi lăsați râșnița să funcționeze pentru a elimina reziduurile de cafea măcinată din camera de măcinare. (În cazul în care cafeaua măcinată din interior nu este îndepărtată complet, vă rugăm să repetați pașii 3 și 4)
6. Opriți și scoateți aparatul din priză.
7. Scoateți recipientul pentru boabele de cafea în sens invers acelor de ceasornic (4).
8. Instalați discul de măcinare ferm în poziție (45).
9. Instalați recipientul pentru boabele de cafea înapoi pe aparat (46).

Curățarea este finalizată.

## c) Capul de preparare

#### Curățarea zilnică

După extracția cafelei, curățați capul de preparare a cafelei prin spălare: scoateți portafiltru, rămâneți pe rețetele cu cafea de pe „butonul pentru rețete și curățare” și apăsați butonul “pornire/oprire preparare” (8). Apăsați din nou după câteva secunde pentru oprire.

De asemenea, puteți curăța capul de preparare cu o perie după fiecare extracție.

#### Curățare periodică:

Vă rugăm să clătiți periodic capul de preparare a cafelei, conform pașilor următori:

1. Introduceți filtrul cu un singur strat pentru 2 cești în portafiltru (9).
2. Puneți sita oarbă în filtru astfel încât găurile filtrului să fie ascunse. (47).
3. Introduceți portafiltru în capul de preparare. (25).
4. Selectați Espresso, apoi apăsați butonul „Pornire/oprire preparare” (8) pentru a începe procesul de clătire (aproximativ 30 de secunde), iar apa folosită pentru clătire ajunge direct în tava colectoare de picături.
5. Procesul de clătire se oprește automat. Scoateți portafiltru și sita oarbă. Goliți portafiltru dacă rămâne apă fierbinte în interior.
6. Goliți tava colectoare de picături atunci când este plină. (48).
7. Când indicatorul de PORNIRE/OPRIRE PREPARARE începe să lumineze continuu portocaliu, apăsați butonul de PORNIRE/OPRIRE PREPARARE pentru a reveni la normal (8).

## d) Circuitul de apă

Vă rugăm să curățați circuitul de apă pentru cafea și abur o dată la 3 luni:

1. Scoateți și goliți tava colectoare de picături (48), apoi re poziționați-o în aparat.
2. Introduceți filtrul pentru 2 cești în portafiltru (9).
3. Puneți sita oarbă în filtru astfel încât găurile filtrului să fie ascunse.
4. Puneți o tabletă de curățare KRUPS\* pe sita oarbă (50).
5. Introduceți portafiltru în capul de preparare (25).
6. Selectați DETARTRARE pe BUTONUL PENTRU REȚETE ȘI CURĂȚARE (51).
7. Țineți apăsat butonul de PORNIRE/OPRIRE PREPARARE (8) timp de 3 secunde pentru a începe procesul de curățare. Apa utilizată pentru curățare ajunge direct în tava colectoare de picături. Durează aproximativ 3 minute.

8. Scoateți portafiltrul. Verificați dacă tableta este dizolvată complet. Dacă nu, vă rugăm să repetați punctele 5, 6 și 7.

**Notă:** \* Tableta de curățare KRUPS XS3000 poate fi achiziționată de pe site-ul oficial Krups sau de la alți distribuitori.

## ELIMINAREA CALCARULUI DIN APARAT

Atunci când indicatorul roșu DETARTRARE este aprins, trebuie să detartrați aparatul. Puteți porni oricând detartrarea. Asigurați-vă că portafiltrul nu este introdus în aparat.

1. Scoateți și goliți tava colectoare de picături (48), apoi re poziționați-o în aparat.
2. Goliți rezervorul de apă (54). Îndepărtați filtrul, dacă este prezent (îl puteți reintroduce la sfârșitul procesului de detartrare) (55).
3. Turnați Detartrant KRUPS\* în rezervorul de (56) apă și adăugați 500ml / 17.5 de apă. Puneți un recipient (1L / 34 oz) pe tava colectoare de picături sub duza de cafea, duza de apă fierbinte și sub bagheta de abur. (6).
4. Rotiți butonul pentru REȚETE ȘI CURĂȚARE la DETARTRARE.
5. Apăsăți butonul de PORNIRE/OPRIRE PREPARARE pentru a porni procesul de detartrare (8).
6. Din fiecare duză iese apă (cap de preparare timp de 2 min. 30 sec., duză apă fierbinte timp de 2 min. 30 sec., duză abur timp de 2 min. 30 sec.). Ciclul se repetă automat încă o dată.
7. Indicatorul luminos al butonului de PORNIRE/OPRIRE PREPARARE se aprinde intermitent alb. Detartrarea s-a încheiat. Clățiți.
8. Goliți recipientul (57). Scoateți rezervorul de apă, evacuați soluția de detartrare (54), clățiți cu apă curentă și umpleți cu apă proaspătă (1L/34 oz). Puneți rezervorul de apă și recipientul înapoi la loc pe aparat.
9. Apăsăți butonul de PORNIRE/OPRIRE PREPARARE. Indicatorul luminos se aprinde intermitent portocaliu (8).
10. Din fiecare duză iese apă (cap de preparare timp de 30 sec., duză de apă fierbinte timp de 30 sec., duză abur timp de 30 sec.). Ciclul se repetă automat încă o dată.
11. După terminarea procesului de clătire, indicatorul luminos al butonului de PORNIRE/OPRIRE PREPARARE și cel al butonului de alimentare începe să lumineze continuu în alb.
12. Goliți recipientul (57), scoateți rezervorul de apă, umpleți cu apă proaspătă și re poziționați-l în aparat. Dacă există, montați la loc filtrul de apă.
13. Rotiți butonul pentru REȚETE ȘI CURĂȚARE pentru a alege una dintre băuturi.

Aparatul este acum gata de utilizare.

Pentru a părăsi „modul de detartrare” înainte de a se încheia, apăsați butonul de alimentare. Alerta de detartrare nu va fi eliminată în acest caz.

**Notă:** \* Detartrantul KRUPS poate fi achiziționat de pe site-ul oficial Krups sau de la alți distribuitori.

## GARANȚIE

Acest aparat are o garanție de 2 ani din partea producătorului. Acest aparat a fost proiectat numai pentru uz casnic. Orice utilizare comercială, utilizare necorespunzătoare sau nerespectarea instrucțiunilor, producătorul nu acceptă nicio responsabilitate și garanția nu se va aplica. Pentru orice problemă post-vânzare sau pentru piese de schimb, vă rugăm să contactați un centru de service autorizat.

Nicio reparație a aparatului de cafea nu va fi acoperită de garanție în caz de:

- Nu s-a efectuat detartrarea.
- Acumularea de calcar.
- Accesoriile se curăță în mașina de spălat vase. (Se pot spăla la mașina de spălat vase numai pentru grătarul cu tavă de picurare, duza de abur tub, cupe filtru.)

## EXPLICAREA INDICATOARELOR LUMINOASE

INDICATOR LUMINOS	EXPLICAREA INDICATOARELOR LUMINOASE	FUNCȚIONARE
Toate indicatoarele luminoase se aprind intermitent o dată	Pornirea aparatului	Nicio acțiune
Indicatorul Pornire/oprire măcinare va lumina continuu în portocaliu.	Recipientul pentru boabele de cafea nu este la locul lui	Instalați recipientul pentru boabele de cafea în poziție.
Indicatorul Pornire/oprire măcinare va lumina intermitent lent în alb. Restul luminilor rămân neschimbate	Procesul de măcinare este în desfășurare	
Indicatorul luminos pentru lipsă de apă se aprinde intermitent	Trebuie adăugată apă	Adăugați apă în rezervorul de apă
	Rezervorul de apă nu este poziționat corect	Instalați rezervorul de apă
Indicatorul luminos 1 CEAȘCĂ este aprins	S-a ales o ceașcă	Pentru a modifica, apăsați pe buton (18)
Indicatorul luminos 2 CEȘTI este aprins	S-au deja două cești	Pentru a modifica, apăsați pe buton (18)
Indicatorul luminos de preinfuzare 5 s (2 s sau 8 s) este aprins	S-au selectat 5 secunde (2 secunde, 8 secunde)	Pentru a modifica, apăsați pe buton (26)
TEMPERATURĂ Sunt aprinse 2 linii	S-a selectat temperatura medie. 1 linie = temperatură joasă 2 linii = temperatură medie 3 linii = temperatură ridicată	Pentru a modifica, apăsați pe buton (27)
Indicatorul luminos TEMPERATURĂ este oprit	S-a selectat una dintre funcțiile APĂ FIERBINTE, ABUR sau DETARTRARE.	Pentru a alege o cafea, selectați rețetele cu cafea cu ajutorul butonului pentru rețete și curățare
Indicatorul luminos 1 CEAȘCĂ (sau 2 CEȘTI) este oprit	S-a selectat una dintre funcțiile APĂ FIERBINTE, ABUR sau DETARTRARE.	Pentru a alege o cafea, selectați rețetele cu cafea cu ajutorul butonului pentru rețete și curățare
Indicatorul luminos de preinfuzare este oprit	S-a selectat una dintre funcțiile APĂ FIERBINTE, ABUR sau DETARTRARE.	Pentru a alege o cafea, selectați rețetele cu cafea cu ajutorul butonului pentru rețete și curățare
Indicatorul Pornire/oprire preparare va lumina intermitent încet alb.	Aparatul se preîncălzește pentru funcția de preparare a cafelei, abur sau apă fierbinte	Vă rugăm să așteptați până când indicatorul începe să lumineze continuu în alb.
	Aparatul se răcește după utilizarea funcției de abur sau apă fierbinte	

INDICATOR LUMINOS	EXPLICAREA INDICATOARELOR LUMINOASE	FUNȚIONARE
Indicatorul luminos DETARTRARE este APRINS în roșu	Aparatul necesită detartrare	Începeți procesul de detartrare

## DEPANAREA

PROBLEMĂ	CAUZĂ	SOLUȚIA
Aparatul nu macină cafeaua.	Recipientul pentru boabele de cafea nu este la locul lui.	Instalați recipientul pentru boabele de cafea în poziție <b>(12)</b> .
	Lipsesc boabele din recipientul pentru boabele de cafea sau sunt insuficiente.	Adăugați boabe. <b>(14)</b> .
	Boabele sau cafeaua măcinată sunt blocate în râșniță.	Scoateți boabele și curățați râșnița <b>(43)</b> .
Schimbarea cu un alt tip de boabe.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vă recomandăm să turnați în recipientul pentru boabele de cafea doar cantitatea de boabe care urmează să fie utilizată</li> <li>- Pentru a goli recipientul, scoateți boabele rămase, măcinați toate boabele rămase până la golirea completă.</li> <li>- Adăugați un nou tip de boabe de cafea</li> <li>- Reglați din nou cantitatea de cafea măcinată, dacă este necesar <b>(15)</b></li> </ul>
După măcinare, cantitatea de cafea din filtru nu oferă doza dorită.	Cantitatea de cafea măcinată trebuie ajustată.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reglați cantitatea de cafea cu ajutorul butonului (mai mult sau mai puțin). <b>(15)</b>.</li> <li>- Reglați granulația măcinării din setările recipientului pentru boabe de cafea (mai mică sau mai mare). <b>(13)</b>.</li> <li>- Dacă utilizați filtrul pentru 1 ceașcă, asigurați-vă că indicatorul luminos pentru 1 ceașcă este aprins <b>(18)</b>.</li> </ul>

PROBLEMĂ	CAUZĂ	SOLUȚIA
Portafiltrul nu poate fi introdus în capul de preparare	Cafeaua măcinată nu a fost tasată corect sau cantitatea este excesivă.	Consultați secțiunea Tasare din manualul de utilizare. Puneți mai puțină cafea măcinată în filtru.
Aparatul nu execută comanda de espresso sau iese foarte puțină cafea.	Nu există apă în rezervor, (indicatorul luminos pentru lipsă de apă se aprinde intermitent).	Umpleți rezervorul <b>(2)</b> .
	Apa din rezervor se termina în timpul preparării.	Umpleți rezervorul. Rețeta lansată se va relua. <b>(2)</b> .
	Rezervorul de apă nu este poziționat corect, iar supapele din partea inferioară nu sunt deschise.	Apăsăți ușor pe rezervor pentru a deschide supapele din partea inferioară.
	Cafeaua este măcinată prea fin.	Reglați nivelul de măcinare la mai mare <b>(13)</b> .
	S-a măcinat prea multă cafea.	Reduceți cantitatea de cafea măcinată <b>(15)</b> .
	Cafeaua măcinată este prea tasată	Reduceți forța de tasare
Espressoul se scurge de pe marginile portafiltrului în loc să se scurgă din orificii.	Există calcar în circuitul de apă.	Detartrați aparatul conform descrierii din manualul de utilizare.
	Portafiltrul nu este poziționat corect.	Introduceți corect portafiltrul <b>(25)</b> .
	Garnitura orificiului de cafea și-a pierdut flexibilitatea sau este murdară.	Contactați un centru de asistență pentru clienți pentru a o înlocui.
Crema espressoului este prea subțire, deschisă la culoare și curge prea rapid din orificiul de cafea.	Blocaj în filtrul de cafea.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Clătiți filtrul sub jet de apă.</li> <li>- Reglați nivelul de măcinare la mai mare. <b>(13)</b>.</li> </ul>
	Setările aparatului nu sunt adecvate.	Consultați instrucțiunile din secțiunea „Reglarea rezultatului pentru espresso” din manualul de utilizare.
Crema espressoului este prea închisă la culoare și neuniformă (curge prea încet din orificiul de cafea).	Setările aparatului nu sunt adecvate.	Consultați instrucțiunile din secțiunea „Reglarea rezultatului pentru espresso” din manualul de utilizare.

PROBLEMĂ	CAUZĂ	SOLUȚIA
Cafeaua mea nu este suficient de fierbinte.	Aparatul nu s-a încălzit suficient.	Consultați instrucțiunile din secțiunea „Reglarea rezultatului pentru espresso” din manualul de utilizare.
	Temperatura de preparare a cafelei este prea joasă.	Consultați instrucțiunile din secțiunea „Reglarea rezultatului pentru espresso” din manualul de utilizare.
Există apă în tava colectoare de picături.	Această apă provine din circuitele interne ale aparatului și este o consecință normală a funcționării acestora.	Goliți și curățați periodic tava colectoare de picături <b>(48)</b> .
După ce am făcut prima cafea, nu pot face imediat după o a doua cafea.	Aparatul are nevoie de aproximativ 30 de secunde între cești pentru a asigura o temperatură bună de preparare a cafelei.	Puteți utiliza rășnița în timpul acestei perioade de așteptare.
Manometrul nu se mișcă.	Presiunea de preparare a cafelei este prea scăzută.	Pentru a mări presiunea, (1) măcinați mai fin cafeaua <b>(13)</b> (2) măriți cantitatea de cafea măcinată (3) tasați mai bine.
Nu găsesc stația de tasare.	Stația de tasare (și prosopul cu sigla KRUPS) sunt disponibile doar împreună cu Precision+ (XP804T).	
Nu pot selecta „1 CEAȘCĂ sau 2 CEȘTI”, „Timp de preinfuzare”, nici „Temperatură”.	S-a selectat una dintre funcțiile APĂ FIERBINTE, ABUR sau DETARTRARE.	Selectați rețetele cu cafea (Espresso, Lungo, Americano). Nu este posibilă modificarea temperaturii pentru aceste funcții <b>(52)</b> .

Dacă nu este posibil să se determine cauza defecțiunii, consultați un centru de service aprobat. Niciodată dezasamblați aparatul! (dacă aparatul este dezasamblat, aceasta va anula garanția)

## SFÂRȘITUL VIEȚII PRODUSULUI ELECTRIC SAU ELECTRONIC



Participăm la protecția mediului!

- ① Produsul dumneavoastră conține o serie de materiale care pot fi reutilizate reciclate
- ➔ Luați-l la un punct de colectare sau la un centru de service aprobat pentru a putea fi tratate în mod corespunzător.

## ОПИСАНИЕ

- A** Обзор
- A1** Резервуар для воды
  - A2** Контейнер для кофейных зерен
  - A3** Отверстие кофемолки
  - A4** Варочная группа
  - A5** Паровая трубка
  - A6** Отверстие для выхода горячей воды
  - A7** Решетка поддона для капель
  - A8** Поддон для капель
  - A9** Подставка для подогрева чашек
  - A10** Отсек для хранения аксессуаров
- B** Интерфейс
- B1** Кнопка питания
  - B2** Переключатель степени помола
  - B3** Регулятор количества молотого кофе
  - B4** Кнопка выбора 1 или 2 чашек
  - B5** Кнопка запуска/остановки помола
  - B6** Регулятор выбора напитка и режима очистки:  
Espresso (Эспрессо) / Lungo (Лунго) /  
Americano (Американо) / Hot Water  
(Горячая вода) / Steam (Пар) / Calc  
(Очистка от накипи)
  - B7** Кнопка установки времени  
предварительного смачивания
  - B8** Кнопка выбора температуры
- B9** Кнопка запуска/остановки приготовления кофе
- B10** Манометр
- B11** Индикатор отсутствия воды
- B12** Индикатор очистки от накипи (Calc)
- C** Аксессуары
- C1** Держатель фильтра (рожок)
  - C2** Темпер
  - C3** Подставка для маленькой чашки
  - C4** Аксессуар для установки фильтра для воды
  - C5** Фильтр для воды
  - C6** Питчер (молочник)
  - C7** Фильтр на 2 чашки с одинарным дном
  - C8** Фильтр на 1 чашку с одинарным дном
  - C9** Фильтр на 2 чашки с двойным дном
  - C10** Фильтр на 1 чашку с двойным дном
  - C11** Инструмент для очистки
  - C12** Щетка для очистки
  - C13** Фильтр-заглушка
  - C14** Воронка для дозирования кофе
  - C15** Подставка для трамбовки и емкость для кофейной гущи
  - C16** Полотенце для очистки

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Насос: 15 бар
- Мощность: 1380-1550 Вт
- Напряжение 220-240 В
- Защитные устройства от перегрева
- Размеры: 428 x 312 x 414 мм



### ВАЖНО!

Этот прибор предназначен для работы только при переменном напряжении 220-240 В. только при переменном токе 220-240 В.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования

## НАСТРОЙКА КОФЕМАШИНЫ



**ВАЖНО!** Не размещайте нагревательные элементы на приборе.



**ВАЖНО!** Инструкции по безопасности являются частью прибора. Пожалуйста, внимательно прочитайте их перед использованием нового прибора.

## Все кофемашины проходят испытания; есть вероятность обнаружить на приборе остатки кофе и капли воды.

Перед первым использованием прибора или в случае, если он не использовался в течение длительного времени, необходимо промыть и прогреть внутренние трубки. Для этого выполните следующие действия.

1. Убедитесь, что все аксессуары в комплекте и не повреждены.
2. Снимите оранжевую заглушку под баком для воды (58).
3. С помощью аксессуара для установки фильтра вставьте фильтр для воды в резервуар для воды (55).
4. Заполните резервуар чистой водой до максимального уровня (отметка MAX) (2).
5. Подключите прибор к розетке электросети (4). Нажмите кнопку ПИТАНИЯ (5).
6. Поместите емкость объемом не менее 500 мл/17.5 под отверстие для выхода горячей воды (6).
7. Выберите HOT WATER (ГОРЯЧАЯ ВОДА) (7) и нажмите кнопку ЗАПУСКА/ОСТАНОВКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ (8) для очистки гидравлического контура, по которому поступает горячая вода. После очистки подача прекратится автоматически.
8. Вставьте один из фильтров в рожок (9) (на этом этапе молотый кофе класть не нужно) и установите рожок под варочную группу (поверните против часовой стрелки, чтобы надежно зафиксировать его) (25).
9. Поместите емкость под рожок (6).
10. Выберите LUNGO (ЛУНГО) (10) и нажмите кнопку ЗАПУСКА/ОСТАНОВКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ (8) для очистки гидравлического контура, по которому поступает кофе. Из рожка будет подаваться горячая вода. После очистки подача прекратится автоматически.
11. Установите емкость под паровую трубку (6).
12. Выберите STEAM (ПАР) (11) и дождитесь, когда кофемашина прогреется и индикатор начнет непрерывно гореть белым, затем нажмите кнопку ЗАПУСКА/ОСТАНОВКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ (8) и подавайте пар в течение нескольких секунд, чтобы промыть контур подачи пара. Нажмите кнопку еще раз, чтобы остановить подачу. Прибор готов к использованию.

**Примечание.** Во избежание ожогов во время работы не приближайте части тела к рожку и паровой трубке.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ

### а) Помол

Данный прибор оснащен функцией помола кофейных зерен. Перед использованием этой функции убедитесь, что кофемолка установлена правильно.

- Совместите стрелку, отмеченную на контейнере для кофейных зерен, с оранжевым указателем на кофемашине (12).
  - Затем поверните контейнер для кофейных зерен по часовой стрелке, чтобы зафиксировать его на приборе (13).
1. Поместите кофейные зерна в контейнер для кофейных зерен (14). Рекомендуется перемалывать зерна только в том количестве, которого достаточно для немедленного употребления, чтобы кофе всегда был свежим.
  2. Для первого помола начните с отметки 10 (13). Если помол окажется слишком тонким или слишком грубым, отрегулируйте степень помола в соответствии с вашими предпочтениями и типом кофейных зерен. Для этого совместите отметку нужной степени помола на контейнере для кофейных зерен с оранжевым указателем на кофемашине.
  3. Настройте количество молотого кофе, повернув регулятор КОЛИЧЕСТВА МОЛОТОГО КОФЕ (15). Для первого помола переведите регулятор в среднее положение. Если кофе окажется слишком много или слишком мало, отрегулируйте количество в соответствии с вашими предпочтениями и типом кофейных зерен. Для этого поверните регулятор против часовой стрелки, чтобы уменьшить количество молотого кофе, или по часовой стрелке, чтобы его увеличить.

**Примечание.** Это нормально, если в начале потребуется сделать несколько попыток, прежде чем вы найдете оптимальные настройки. Лучше всего начать с рекомендуемых настроек, а затем при необходимости отрегулировать их, следуя рекомендациям из раздела «Регулировка результата приготовления эспрессо».

4. Выберите фильтр и вставьте его в рожок (16).
  - Фильтры с одинарным дном предназначены для приготовления кофе из свежих кофейных зерен. Рекомендуется использовать именно их.
  - Фильтры с двойным дном предназначены для приготовления предварительно смолотого кофе (например, без кофеина). Они помогают создать хорошую пенку крема.
5. Во избежание просыпания молотого кофе рекомендуется установить на рожок воронку. Однако можно смолоть и утрамбовать кофе без использования воронки (16).
6. Уберите воронку и установите рожок в варочную группу (20).
7. В зависимости от установленного фильтра выберите 1 или 2 чашки, нажав соответствующую кнопку (18).

**Примечание.** Если индикаторы над кнопкой выбора 1 или 2 чашек выключены, значит, регулятор выбора напитка и режима очистки установлен в положение Hot Water (Горячая вода), Steam (Пар) или Calc (Очистка от накипи). Выберите Espresso (Эспрессо), Lungo (Лунго) или Americano (Американо) (10).

8. Нажмите кнопку ЗАПУСКА/ОСТАНОВКИ ПОМОЛА (19), чтобы начать помол. По достижении заданного количества молотого кофе кофемолка автоматически остановится. Также можно нажать кнопку ЗАПУСКА/ОСТАНОВКИ ПОМОЛА, чтобы остановить помол до его завершения.

**Примечание.** Не оставляйте портофильтр под выходным отверстием кофемолки, когда она не используется.

### б) Трамбовка

1. После завершения помола снимите рожок с кронштейна.
2. Поместите подставку (под рожок) на край столешницы для лучшей устойчивости (24).
3. Используйте темпер и плотно прижимайте его, чтобы спрессовать молотый кофе. Во избежание плохой экстракции кофе должен быть равномерно утрамбован. Чтобы этого добиться, ориентируйтесь на горизонтальную линию основания темпера: она должна быть параллельна верхней части рожка (24).

### в) Приготовление кофе

1. Установите рожок с утрамбованным молотым кофе в варочную группу и надежно зафиксируйте его (25)
2. Выберите время предварительного смачивания: 2, 5, 8 секунд (26).

**Примечание.** Чем дольше длится предварительное смачивание, тем более ароматный кофе получается в результате.

3. Выберите низкую, среднюю или высокую температуру приготовления кофе (27).
4. Выберите нужный напиток (52).
5. Поставьте чашку (или 2 чашки, в зависимости от выбранной настройки) на поддон для капель (28). Для приготовления американо выбирайте достаточно большую чашку, чтобы она оказалась под обоими выпускными соплами и отверстием для выхода горячей воды.
6. Когда индикатор кнопки ЗАПУСКА/ОСТАНОВКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ начнет непрерывно гореть белым, нажмите эту кнопку, чтобы начать приготовление кофе (8). После приготовления подача кофе прекратится автоматически. Также можно нажать кнопку ЗАПУСКА/ОСТАНОВКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ, чтобы остановить приготовление кофе до его завершения.
7. После экстракции не забудьте извлечь кофейную гущу (31).

**Примечание.** Если вы хотите сразу же приготовить еще одну чашку кофе, необходимо подождать 30 секунд для предварительного нагрева кофемашины.

## РЕГУЛИРОВКА РЕЗУЛЬТАТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЭСПРЕССО

### а) Экстракция

	ОПТИМАЛЬНАЯ ЭКСТРАКЦИЯ	НЕДОСТАТОЧНАЯ ЭКСТРАКЦИЯ	ЧРЕЗМЕРНАЯ ЭКСТРАКЦИЯ
Манометр			
Результат			
Результат	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Течет медленно, как теплый мед</li> <li>• Пенка крема имеет золотисто-коричневый цвет и нежную муссовую консистенцию</li> <li>• Эспрессо имеет темно-коричневый цвет</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подача начинается через 1–3 секунды</li> <li>• Течет быстро, как вода</li> <li>• Пенка крема жидкая и бледная</li> <li>• Эспрессо имеет бледно-коричневый цвет</li> <li>• Вкус слабый и водянистый</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подача начинается через 8 секунд</li> <li>• Капает или совсем не течет</li> <li>• Пенка крема темная и неоднородная</li> <li>• Эспрессо имеет очень темный коричневый цвет</li> <li>• Вкус горький с горелым привкусом</li> </ul>
Решение	/	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Настройте более тонкий помол</li> <li>• Утрамбуйте сильнее, используя давление в 15 кг</li> <li>• Увеличьте количество кофе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Настройте более грубый помол</li> <li>• Утрамбуйте, используя давление в 15 кг. ПОСЛЕ трамбовки верхний край металлической крышки темперы должен находиться на одном уровне с верхней частью рожка.</li> <li>• Уменьшите количество кофе</li> </ul>

**Примечание.** Каждый сорт кофейных зерен может вести себя по-разному во время помола, поэтому при установке количества на начальном этапе нужно быть особенно внимательным.

**СОВЕТЫ.** При изменении степени помола рекомендуется удалить остатки кофе, перемолотого с использованием прежних настроек, чтобы избежать смешивания кофе разных степеней помола. Чтобы удалить старый молотый кофе, просто нажмите кнопку запуска/остановки помола (19), подождите 2 секунды и нажмите кнопку еще раз, чтобы остановить помол.

### б) Вкус

**Примечание.** Для наилучшей экстракции разным сортам кофейных зерен разной степени обжарки требуется определенная настройка температуры. Например, для зерен робусты предпочтительна более низкая температура, чем для арабики; то же самое относится к зернам более темной обжарки или к свежееобжаренным зернам по сравнению с теми, которые со временем дегазировались.

Уровень температуры	НИЗКАЯ	СРЕДНЯЯ	ВЫСОКАЯ
Соответствующий индикатор			
Степень обжарки кофейных зерен	<b>ТЕМНАЯ</b>	<b>От ТЕМНОЙ до СРЕДНЕЙ</b>	<b>От СРЕДНЕЙ до СЛАБОЙ</b>
Воздействие на вкусовые качества	<b>Усиление кислотности</b>	<b>Сбалансированный вкус</b>	<b>Усиление горечи</b>

Чем дольше длится предварительное смачивание, тем более ароматный кофе получается в результате.

### в) Низкая температура

Чтобы ваш первый кофе был достаточно горячим, перед его приготовлением рекомендуется выполнить промывку. Вставьте фильтр в рожок, **не добавляя в него молотый кофе (25)**. Установите рожок под варочную группу, нажмите кнопку ЗАПУСКА/ОСТАНОВКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ (8). Из носика подачи кофе начнет выходить горячая вода. Через несколько секунд снова нажмите кнопку, чтобы остановить подачу. Эта операция поможет прогреть внутренний контур и рожок перед экстракцией кофе. Также перед экстракцией кофе можно подогреть чашку, выбрав вариант HOT WATER (ГОРЯЧАЯ ВОДА).

## ПРОГРАММИРОВАНИЕ КОЛИЧЕСТВА НАПИТКА

### а) Изменение количества напитка

Вы можете настроить объем приготовленного кофе, выбрав 1 или 2 чашки.

1. Подготовьте кофемашину к приготовлению 1 или 2 чашек напитка (установите рожок с фильтром на 1 или 2 чашки, заполненным молотым кофе).
2. Поверните регулятор выбора напитка, чтобы выбрать программу приготовления (10), затем нажмите и удерживайте кнопку запуска/остановки приготовления кофе в течение 3 секунд (8). Через 3 секунды индикатор начнет мигать белым, и кнопку можно будет отпустить. Начнется подача кофе.
3. По достижении необходимого количества нажмите кнопку ЗАПУСКА/ОСТАНОВКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ (8), чтобы сохранить новый объем кофе.

Рецепт	Объем по умолчанию	Программируемая громкость
Эспрессо	≈ 30 мл	От ≈ 20 мл до ≈ 60 мл
Эспрессо x 2	≈ 60 мл	От ≈ 40 мл до ≈ 120 мл
Lungo	≈ 70 мл	От ≈ 60 мл до ≈ 100 мл
Lungo x 2	≈ 140 мл	От ≈ 120 мл до ≈ 200 мл
Американо*	≈ 120 мл (Эспрессо: ≈ 60 мл + Горячая вода: ≈ 60 мл)	От ≈ 20 мл до ≈ 60 мл От ≈ 20 мл до ≈ 150 мл
Американо* x 2	≈ 240 мл (Эспрессо: ≈ 120 мл + Горячая вода: ≈ 120 мл)	От ≈ 40 мл до ≈ 120 мл От ≈ 40 мл до ≈ 300 мл
Горячая вода	≈ 250 мл	От ≈ 20 мл до ≈ 300 мл

**Примечание.** Американо готовится из 1 порции эспрессо с добавлением горячей воды. За один раз можно приготовить только 1 чашку американо; невозможно приготовить сразу 2 чашки, так как прибор имеет только 1 отверстие для выхода горячей воды.

Однако можно приготовить двойную порцию американо, если выбрать 2 чашки с помощью соответствующей кнопки и использовать одну большую чашку.

## б) Восстановление настроек по умолчанию

1. Нажмите и удерживайте кнопки питания (5) и температуры (27). Все индикаторы мигнут 2 раза. Все настройки прибора будут восстановлены до заводских значений.

## ПОДАЧА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

1. Поверните регулятор выбора напитка и режима очистки в положение HOT WATER (ГОРЯЧАЯ ВОДА) (7).
2. Поставьте чашку на поддон для капель под отверстием для выхода горячей воды.
3. Когда индикатор кнопки ЗАПУСКА/ОСТАНОВКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ (8) начнет непрерывно гореть белым, нажмите эту кнопку, чтобы начать приготовление кофе. После приготовления подача кофе прекратится автоматически. Также можно нажать кнопку ЗАПУСКА/ОСТАНОВКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ, чтобы остановить приготовление кофе до его завершения.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ

### а) Вспенивание молока

1. Налейте в молочник то количество молока, которое вы хотите вспенить (32), с учетом того, что его объем увеличится в два или три раза. Рекомендуется начать со 120 мл/4.2. Наилучшие результаты вспенивания достигаются при использовании цельного коровьего молока из холодильника (3-5°C/37,4 - 41 °F).
2. Поверните регулятор выбора напитка и режима очистки в положение STEAM (ПАР) (11): индикатор начнет мигать, указывая на то, что прибор нагревается. Когда индикатор начнет гореть непрерывно, погрузите паровую трубку в молочник (34).
3. Нажмите кнопку ЗАПУСКА/ОСТАНОВКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ, чтобы начать подачу пара (8).

4. Через несколько секунд опустите молочник так, чтобы конец трубки оказался на поверхности молока (35). Будьте осторожны и не извлекайте трубку из молока полностью. Начнется образование пены. После получения достаточного количества молочной пены снова на несколько секунд погрузите паровую трубку в молоко, чтобы разогреть его (36).
5. Нажмите кнопку ЗАПУСКА/ОСТАНОВКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ еще раз, чтобы остановить вспенивание (8).
6. Выньте паровую трубку кофемашины из молочника.

### СОВЕТЫ.

- Перед вспениванием можно выполнить быструю промывку, включив подачу пара на несколько секунд, чтобы удалить конденсат от предыдущего использования. Прежде чем это делать, направьте насадку для подачи пара в сторону поддона для капель.
- Всегда используйте свежее холодное молоко.
- Для достижения наилучших результатов рекомендуется использовать цельное молоко.
- Результат вспенивания зависит от типа используемых молочных или растительных напитков.
- После вспенивания молока удалите нежелательные пузырьки, аккуратно поворачивая молочник и постукивая его дном по плоской поверхности.

## б) Очистка паровой трубки

Не забывайте очищать паровую трубку после каждого вспенивания молока.

1. Возьмите влажное полотенце и протрите внешнюю поверхность трубки, чтобы удалить остатки молока (37).  
Предупреждение. Не прикасайтесь к паровой трубке сразу после вспенивания: она может быть горячей.
2. Запустите подачу пара на несколько секунд, чтобы очистить трубку изнутри (убедитесь, что трубка направлена в сторону поддона для капель) (38).
3. Дождитесь, когда паровая трубка остынет. Для обеспечения ее эффективной работы в течение длительного времени используйте инструмент для очистки, чтобы предотвратить засорение отверстия.

**Примечание.** Функции приготовления кофе, подачи горячей воды и подачи пара не могут работать одновременно, можно использовать только одну функцию за раз.

Если вы выбираете рецепт кофе сразу после использования функции пара, машина начинает охлаждаться чтобы следующий рецепт кофе не подгорел. Вы услышите прерывистый звук насоса, индикатор мигает, и немного воды попадает в поддон для сбора капель. Как только индикатор станет белым, вы можете нажать кнопку START/STOP BREW для приготовления кофе. Во время этой автоматической функции кофемашины, функции помолы по-прежнему доступны.

## ПОДСТАВКА ДЛЯ ТРАМБОВКИ И ЕМКОСТЬ ДЛЯ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ

Если у вас версия Precision +, вы должны найти станцию для утрясывания и выбивания ящиков.

1. Эта станция поможет вам добиться стабильного трамбования (59).
2. Эта станция поможет вам легко извлечь кофейное пирожное (31).

**Примечание:** Нижнюю часть станции можно перевернуть, чтобы она надежно опиралась на край стола.

## ОЧИСТКА

### а) Прибор

Перед очисткой отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть.

- **Кофемашина.** Очистите внешние элементы корпуса влажной губкой, если это необходимо. Не используйте для очистки кофемашины растворители и абразивные чистящие средства.

- **Резервуар для воды.** Регулярно промывайте внутреннюю часть резервуара для воды. Когда в резервуаре появляется белый налет, выполняйте очистку прибора от накипи (см. раздел об очистке от накипи).
- **Поддон для капель.** Очистите поддон для капель и решетку водой с небольшим количеством мягкого моющего средства. Ополосните и высушите.
- **Рожок, фильтры.** Используя влажную ткань, регулярно очищайте крепление держателя фильтра, чтобы удалить остатки кофе, прилипшие к поверхности. Чтобы продлить срок службы прокладки варочной группы, не устанавливайте держатель фильтра в кофемашину, если она не будет использоваться в течение длительного времени. Для удаления налета, который может засорить поток воды через фильтр, можно использовать иголку. Фильтры можно мыть в посудомоечной машине.
- **Паровая трубка.** Чтобы предотвратить засыхание молока внутри насадки, очищайте ее после каждого использования. Для этого следуйте инструкциям по вспениванию молока, но замените молоко водой. Для очистки внешней поверхности кофемолки используйте полотенце.

**Краткое описание способов очистки деталей прибора:**

	X	X	OK	X	X
	OK	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	X	OK	X	OK
	X	OK	OK	X	X
	OK	OK	OK	OK	X
	X	X	OK	OK	X
	OK	OK	X	X	X

## б) Кофемолка

Регулярная очистка кофемолки и ее отверстия с помощью щетки важна для обеспечения длительного срока службы кофемашины.

**ВАЖНО!** Перед очисткой кофемолки убедитесь, что контейнер для кофейных зерен пуст. Чтобы удалить из кофемолки оставшиеся зерна, нажмите кнопку запуска/остановки помолы, дождитесь, когда выйдет весь молотый кофе (19), и снова нажмите кнопку для остановки.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Перед очисткой кофемолки отключите кофемашину от электросети (4)

1. Чтобы снять контейнер для кофейных зерен, поверните его против часовой стрелки, совместив отмеченную на нем стрелку с оранжевым указателем на кофемашине (12).
2. Поверните внутренний жернов против часовой стрелки и извлеките его (41). С помощью щетки очистите жернов и удалите с зубцов остатки молотого кофе (43). Обратите внимание, что жернов нельзя напрямую промывать водой (только с помощью щетки).
3. С помощью щетки очистите камеру измельчения и канал для молотого кофе (44).
4. На этом этапе не устанавливайте жернов, установите только пустой контейнер для кофейных зерен (46).
5. Подключите кофемашину к электросети, нажмите кнопку питания, а затем кнопку запуска/остановки помолы и не отключайте кофемолку некоторое время (19), чтобы удалить остатки молотого кофе из камеры измельчения и канал для молотого кофе (44).
6. Выключите прибор и отсоедините его от электросети.
7. Снимите контейнер для кофейных зерен, повернув его против часовой стрелки (4).
8. Установите жернов на место (45).
9. Установите контейнер для кофейных зерен обратно в кофемашину (46).

Очистка завершена.

## в) Варочная группа

### Ежедневная очистка

После экстракции кофе следует очистить варочную группу с помощью промывки: извлеките рожок, оставьте регулятор выбора напитка в положении для приготовления кофе и нажмите кнопку запуска/остановки приготовления кофе (8). Через несколько секунд нажмите кнопку еще раз для остановки.

Также после каждой экстракции можно очищать варочную группу с помощью щетки.

### Регулярная очистка

Регулярно промывайте варочную группу следующим образом.

1. Вставьте фильтр на 2 чашки с одинарным дном в рожок (9).
2. Установите фильтр-заглушку внутрь фильтра так, чтобы отверстия фильтра были закрыты (47).
3. Установите рожок в варочную группу (25).
4. Выберите Espresso (Эспрессо), а затем нажмите кнопку запуска/остановки приготовления кофе (8), чтобы начать процесс промывки (около 30 секунд). Вода, используемая для промывки, будет стекать непосредственно в поддон для капель.
5. Процесс промывки остановится автоматически. Извлеките рожок и фильтр-заглушку. Опустошите рожок, если в нем осталась горячая вода.
6. Опустошайте поддон для капель по мере его заполнения (48).
7. Индикатор запуска/остановки приготовления кофе загорится оранжевым. Нажмите кнопку ЗАПУСКА/ОСТАНОВКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ, чтобы вернуться в обычный режим (8).

## г) Водяной контур

Водяной контур для приготовления кофе и подачи пара необходимо очищать раз в 3 месяца.

1. Извлеките и опустошите поддон для капель (48), затем установите его обратно в кофемашину.

2. Вставьте фильтр на 2 чашки в рожок **(9)**.
3. Установите фильтр-заглушку внутрь фильтра так, чтобы отверстия фильтра были закрыты.
4. Положите одну таблетку для очистки KRUPS\* на фильтр-заглушку **(50)**.
5. Установите рожок в варочную группу **(25)**.
6. Поверните регулятор выбора напитка в положение CALC (ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ) **(51)**.
7. Нажмите и удерживайте кнопку ЗАПУСКА/ОСТАНОВКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ **(8)** в течение 3 секунд, чтобы запустить процедуру очистки. Вода, используемая для очистки, будет стекать непосредственно в поддон для капель. Процедура длится приблизительно 3 минуты.
8. Извлеките рожок. Проверьте, полностью ли растворилась таблетка. Если нет, повторите пункты 5, 6 и 7.

**Примечание.** \* Таблетку для очистки KRUPS XS3000 можно приобрести на официальном веб-сайте KRUPS или в других розничных магазинах.

## ОЧИСТКА ПРИБОРА ОТ НАКИПИ

Если горит красный индикатор CALC, необходимо очистить кофемашину от накипи. Очистку от накипи можно запустить в любое время. Убедитесь, что рожок не установлен в кофемашине.

1. Извлеките и опустошите поддон для капель **(48)**, затем установите его обратно в кофемашину.
2. Опустошите резервуар для воды **(54)**. Извлеките фильтр, если он установлен (по окончании очистки от накипи его можно будет установить на место) **(55)**.
3. Добавьте средство для удаления накипи KRUPS\* в резервуар для **(56)** воды и налейте 500 мл/17.5 воды. Поместите емкость (1 л) на поддон для капель под выпускным соплом, отверстием для выхода горячей воды и паровой трубкой **(6)**.
4. Поверните регулятор выбора напитка и режима очистки в положение CALC (ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ).
5. Нажмите кнопку ЗАПУСКА/ОСТАНОВКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ для запуска процесса очистки от накипи **(8)**.
6. Вода будет поступать из каждого выпускного отверстия (из сопел варочной группы — 2 мин 30 с, из отверстия для выхода горячей воды — 2 мин 30 с, из отверстия для выхода пара — 2 мин 30 с). Этот цикл повторится автоматически еще раз.
7. Индикатор кнопки ЗАПУСКА/ОСТАНОВКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ начнет мигать белым. Очистка от накипи завершена, приступайте к промывке.
8. Опустошите емкость **(57)**. Снимите резервуар для воды, слейте остатки раствора для удаления накипи **(54)**, промойте под проточной водой и налейте свежей воды (1 л). Установите резервуар для воды и емкость обратно в кофемашину.
9. Нажмите кнопку ЗАПУСКА/ОСТАНОВКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ. Индикатор кнопки начнет мигать оранжевым **(8)**.
10. Вода будет поступать из каждого выпускного отверстия (из сопел варочной группы — 30 с, из отверстия для выхода горячей воды — 30 с, из отверстия для выхода пара — 30 с). Этот цикл повторится автоматически еще раз.
11. По завершении процесса промывки индикатор кнопки ЗАПУСКА/ОСТАНОВКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ и индикатор кнопки питания начнут непрерывно гореть белым.
12. Опустошите емкость **(57)**, снимите резервуар для воды, наполните его свежей водой и установите обратно в кофемашину. При наличии фильтра для воды установите его на место.
13. Поверните регулятор выбора напитка и режима очистки в положение для приготовления одного из напитков.

Теперь кофемашина готова к использованию.

Чтобы выйти из режима удаления накипи до его завершения, нажмите кнопку питания **(9)**. При этом предупреждение о необходимости удаления накипи не исчезнет.

**Примечание.** \* Средство для удаления накипи KRUPS можно приобрести на официальном веб-сайте KRUPS или в других розничных магазинах.

## ГАРАНТИЯ

На этот прибор предоставляется гарантия производителя сроком на 2 года. Этот прибор был разработан только для домашнего использования. За любое коммерческое использование, использование не по назначению или несоблюдение Производителем не несет ответственности за любое коммерческое использование или несоблюдение инструкций, и гарантия на него не распространяется.

По всем вопросам послепродажного обслуживания или за запасными частями обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

Гарантия не распространяется на ремонт кофемашины в случае:

- Удаление накипи не проводилось.
- Скопление накипи.
- Принадлежности можно мыть в посудомоечной машине. (Мыть в посудомоечной машине можно только решетку с поддоном для сбора капель, паровое сопло трубки, чашки фильтра.)

## ОПИСАНИЕ СВЕТОВЫХ ИНДИКАТОРОВ

ИНДИКАТОРЫ	ЗНАЧЕНИЯ СВЕТОВЫХ ИНДИКАТОРОВ	ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ
Все индикаторы мигают один раз.	Включение прибора.	Никаких действий не требуется.
Индикатор запуска/остановки <b>помола</b> горит ровным оранжевым светом.	Контейнер для кофейных зерен не установлен должным образом.	Установите контейнер для кофейных зерен должным образом.
Индикатор запуска/остановки <b>помола</b> медленно мигает белым. Другие индикаторы остаются без изменений.	Выполняется процесс помола.	
Индикатор отсутствия воды мигает.	Необходимо добавить воду.	Добавьте воду в резервуар.
	Резервуар для воды не установлен должным образом.	Установите резервуар для воды.
Горит индикатор выбора 1 чашки.	В данный момент выбрана одна чашка.	Для изменения настройки нажмите кнопку <b>(18)</b>
Горит индикатор выбора 2 чашек.	В данный момент выбраны две чашки.	Для изменения настройки нажмите кнопку <b>(18)</b>
Горит индикатор времени предварительного смачивания (5 с, 2 с или 8 с).	В данный момент выбрано значение 5 секунд, 2 секунды или 8 секунд.	Для изменения настройки нажмите кнопку <b>(26)</b>
Горят 2 линии индикатора температуры.	В данный момент выбрана средняя температура. 1 линия = низкая температура 2 линии = средняя температура 3 линии = высокая температура	Для изменения настройки нажмите кнопку <b>(27)</b>

ИНДИКАТОРЫ	ЗНАЧЕНИЯ СВЕТОВЫХ ИНДИКАТОРОВ	ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ
Индикатор температуры не горит.	Выбрана функция HOT WATER (ГОРЯЧАЯ ВОДА), STEAM (ПАР) или CALC (ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ).	Для изменения настройки поверните регулятор выбора напитка и режима очистки в положение для приготовления кофе.
Индикатор выбора 1 или 2 чашек не горит.	Выбрана функция HOT WATER (ГОРЯЧАЯ ВОДА), STEAM (ПАР) или CALC (ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ).	Для изменения настройки поверните регулятор выбора напитка и режима очистки в положение для приготовления кофе.
Индикатор времени предварительного смачивания не горит.	Выбрана функция HOT WATER (ГОРЯЧАЯ ВОДА), STEAM (ПАР) или CALC (ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ).	Для изменения настройки поверните регулятор выбора напитка и режима очистки в положение для приготовления кофе.
Индикатор запуска/остановки приготовления кофе медленно мигает белым.	Кофемашина нагревается перед приготовлением кофе либо подачей пара или горячей воды.	Дождитесь, когда индикатор загорится ровным белым светом.
	Кофемашина охлаждается после подачи пара или горячей воды.	
Индикатор CALC горит красным.	Прибору требуется очистка от накипи.	Запустите процесс очистки от накипи.

## УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Кофемашина не перемалывает кофейные зерна.	Контейнер для кофейных зерен не установлен должным образом.	Установите контейнер для кофейных зерен должным образом (12).
	В контейнере для кофейных зерен нет или недостаточно кофейных зерен.	Добавьте кофейные зерна (14).
	В кофемолке застряли кофейные зерна или молотый кофе.	Удалите зерна и очистите кофемолку (43).

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Переключение на другой тип кофейных зерен.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Рекомендуется добавлять в контейнер для кофейных зерен только то количество зерен, которое вы собираетесь использовать.</li> <li>- Чтобы опустошить контейнер, удалите оставшиеся зерна. Необходимо перемолоть все оставшиеся в контейнере зерна до полного опустошения.</li> <li>- Добавьте кофейные зерна нового типа.</li> <li>- При необходимости измените количество молотого кофе (15).</li> </ul>
После помола количество кофе в фильтре не дает нужного объема порции.	Необходимо отрегулировать количество молотого кофе.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Измените количество кофе с помощью регулятора (больше или меньше (15)).</li> <li>- Отрегулируйте степень помола с помощью настроек контейнера для кофейных зерен (более тонкий или более грубый) (13).</li> <li>- При использовании фильтра на 1 чашку убедитесь, что горит индикатор 1 чашки (18).</li> </ul>
Рожок не устанавливается в варочную группу.	Молотый кофе не был правильно утрамбован, либо его количество слишком большое.	См. раздел «Трамбовка» в руководстве пользователя. Положите в фильтр меньше молотого кофе.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Кофемашина не готовит эспрессо, или его количество очень маленькое.	В резервуаре нет воды (индикатор отсутствия воды мигает).	Наполните резервуар водой <b>(2)</b> .
	Вода в резервуаре закончилась во время приготовления кофе.	Наполните резервуар водой. Приготовление напитка возобновится <b>(2)</b> .
	Резервуар для воды установлен неправильно, и клапаны в нижней части не открыты.	Слегка нажмите на резервуар, чтобы открыть клапаны в его нижней части.
	Слишком тонкий помол кофе.	Измените степень помола на более грубую <b>(13)</b> .
	Слишком много молотого кофе.	Уменьшите количество молотого кофе <b>(15)</b> .
	Молотый кофе утрамбован слишком сильно.	Уменьшите силу трамбовки.
	Накипь в водяном контуре.	Очистите прибор от накипи в соответствии с указаниями в руководстве пользователя.
Эспрессо вытекает через края рожка, а не из отверстий.	Рожок установлен неправильно.	Установите рожок правильно <b>(25)</b> .
	Прокладка носика подачи кофе потеряла гибкость или загрязнена.	Обратитесь в сервисный центр для замены.
	Засорение фильтра для кофе.	- Промойте фильтр проточной водой. - Установите в настройках более грубую степень помола <b>(13)</b> .
Пенка крема слишком жидкая, бледная и подается из носика слишком быстро.	Неподходящие настройки кофемашины.	См. инструкции в разделе «Регулировка результата приготовления эспрессо» в руководстве пользователя.
Пенка крема слишком темная и неоднородная (подается из носика слишком медленно).	Неподходящие настройки кофемашины.	См. инструкции в разделе «Регулировка результата приготовления эспрессо» в руководстве пользователя.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Кофе недостаточно горячий.	Кофемашина недостаточно прогрета.	См. инструкции в разделе «Регулировка результата приготовления эспрессо» в руководстве пользователя.
	Низкая температура приготовления кофе.	См. инструкции в разделе «Регулировка результата приготовления эспрессо» в руководстве пользователя.
Вода в поддоне для капель.	Эта вода поступает из внутренних контуров кофемашины и является нормальным следствием их работы.	Регулярно опустошайте и очищайте поддон для капель <b>(48)</b> .
После приготовления 1-й порции кофе я не могу сразу запустить приготовление 2-й.	Для поддержания оптимальной температуры кофе между приготовлениями должно пройти примерно 30 секунд.	В это время можно использовать кофемолку.
Стрелка манометра не двигается.	Слишком низкое давление при приготовлении кофе.	Чтобы увеличить давление: (1) используйте более тонкий помол; <b>(13)</b> (2) увеличьте количество молотого кофе; (3) утрамбуйте сильнее.
Я не могу найти подставку для трамбовки.	Подставка для трамбовки (и фирменное полотенце KRUPS) поставляется только с моделью Precision+ (XP804T).	
Я не могу выбрать 1 или 2 чашки, время предварительного смачивания или температуру.	Выбрана функция Hot water (Горячая вода), Steam (Пар) или CALC (Очистка от накипи).	Выберите кофейный напиток (эспрессо, лунго, американо). Для этих функций невозможно изменить температуру <b>(52)</b> .

Если не удастся определить причину неисправности, обратитесь в авторизованный сервисный центр. Никогда разбирать прибор! (если прибор будет разобран, это приведет к аннулированию гарантии).

## ОКОНЧАНИЕ СРОКА СЛУЖБЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ИЛИ ЭЛЕКТРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ



Мы участвуем в защите окружающей среды!

- ① Ваш продукт содержит ряд материалов, которые могут быть использованы повторно
- ➔ Отнесите его в пункт приема или в авторизованный сервисный центр, чтобы его можно было утилизировать с ним можно было поступить соответствующим образом.

## OPIS

- A** Prehľad
- A1** Nádrž na vodu
  - A2** Násypka na zrná
  - A3** Vývod mlynčeka na kávu
  - A4** Sparovacia hlavica
  - A5** Parná dýza
  - A6** Výpusť horúcej vody
  - A7** Mriežka odkvapkávacej misky
  - A8** Odkvapkávacia miska
  - A9** Ohrievač šálok
  - A10** Uskladnenie príslušenstva
- B** Rozhranie
- B1** Vypínač
  - B2** Volič úrovne mletia
  - B3** Kruhový volič množstva mletej kávy
  - B4** Tlačidlo 1 alebo 2 šálok
  - B5** Tlačidlo spustenia/zastavenia mletia
  - B6** Kruhový volič receptov a čistenia: Espresso / Lungo / Americano / Hot Water / Steam / Calc
  - B7** Tlačidlo nastavenia času predbežného lúhovania
  - B8** Tlačidlo teploty
  - B9** Tlačidlo spustenia/zastavenia sparovania
  - B10** Tlakomer
- B11** Indikátor nedostatku vody
- B12** Indikátor odstraňovania vodného kameňa „Calc“
- C** Príslušenstvo
- C1** Portafilter
  - C2** Stlačadlo
  - C3** Podpora pre malé šálky
  - C4** Príslušenstvo na vloženie vodného filtra
  - C5** Vodný filter
  - C6** Kanvička na mlieko
  - C7** Filter s jednou stenou na dve šálky
  - C8** Filter s jednou stenou na jednu šálku
  - C9** Filter s dvojitou stenou na dve šálky
  - C10** Filter s dvojitou stenou na jednu šálku
  - C11** Čistiaci kolík
  - C12** Čistiaca kefka
  - C13** Slepé sitko
  - C14** Dávkovací lievik
  - C15** Stanica na stláčanie a odklepanie
  - C16** Čistiaca utierka

## TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE

- Čerpadlo: 15 bar
- Výkon: 1380-1550W
- Napätie 220-240V
- Bezpečnostné zariadenia proti prehriatiu
- Rozmery: 428 x 312 x 414 mm



### DÔLEŽITÉ!

Toto zariadenie je navrhnuté tak, aby sa striedalo 220 – 240 v. len prúd.  
Toto zariadenie je určené LEN na DOMÁCE POUŽITIE

## NASTAVENIE KÁVOVARU



**DÔLEŽITÉ!** Na zariadenie neumiestňujte ohrevné telesá.



**DÔLEŽITÉ!** Súčasťou zariadenia sú bezpečnostné pokyny. Pred použitím nového zariadenia si ich pozorne prečítajte.

## Všetky kávovary boli testované. V kávovare sa môžu nachádzať zvyšky kávy a kvapky vody.

Pred prvým použitím kávovaru alebo po dlhom používaní postupujte podľa nižšie uvedených krokov na opláchnutie a zahriatie vnútorných potrubí kávovaru.

1. Skontrolujte všetko príslušenstvo, či je kompletne a nie je poškodené.
2. Vyberte zátku Orange pod nádržou na vodu **(58)**.
3. Pomocou príslušenstva na vloženie filtra vložte vodný filter do zásobníka na vodu **(55)**.
4. Zásobník na vodu naplňte čistou vodou, hladina vody nesmie prekročiť úroveň „MAX“ **(2)**.
5. Zapojte do sieťovej zásuvky **(4)**. Stlačte tlačidlo POWER (Napájanie) **(5)**.
6. Pod výpusť horúcej vody umiestnite nádobu s objemom minimálne 500ml/17.5 **(6)**.
7. Vyberte režim HOT WATER (Horúca voda) **(7)** a stlačením tlačidla START/STOP BREW **(8)** (Spustiť/zastaviť sparovanie) vyčistíte hydraulický okruh horúcej vody. Automatické vydávanie a zastavenie.
8. Vložte jeden z filtrov do portafiltera **(9)** (v tomto okamihu nie je nasypaná žiadna mletá káva) a vložte portafilter pod sparovaciu hlavicu (proti smeru hodinových ručičiek), aby sa pevne uzamkol **(25)**.
9. Pod portafilter umiestnite nádobu **(6)**.
10. Vyberte režim LUNGO **(10)** a stlačením tlačidla START/STOP BREW **(8)** (Spustiť/zastaviť sparovanie) vyčistíte hydraulický okruh kávy. Horúca voda vychádza z portafiltera. Vydávanie sa automaticky zastaví.
11. Pod parnú dýzu umiestnite nádobu **(6)**.
12. Vyberte režim STEAM (Para) **(11)** a počkajte, kým sa kávovar nepredhreje a indikátor nesvieti neprerušovane bielo. Potom stlačte tlačidlo START/STOP BREW **(8)** (Spustiť/zastaviť sparovanie) a niekoľko sekúnd nechajte paru vypláchnuť okruh pary. Opätovným stlačením tlačidla zastavíte vydávanie. Spotrebič je pripravený na použitie.

**Poznámka:** Nedotýkajte sa žiadnou časťou tela portafiltera a parnej dýzy, aby ste sa počas prevádzky neoparili.

## PRÍPRAVA KÁVY

### a) Mletie

Tento výrobok má funkciu mletia kávových zŕn. Pred použitím tejto funkcie skontrolujte, či je mlynček správne inštalovaný v kávovare:

- Zarovnaj te nasledujúcu šípku označenú na násypke na zrná s oranžovým ukazovateľom na kávovare **(12)**.
  - Potom otočte násypku v smere hodinových ručičiek, aby sa upevnila na kávovare **(13)**.
1. Nasyp te kávové zrná do násypky **(14)**. Najvhodnejšie je mlieť len také množstvo zŕn, ktoré je dostatočné na okamžité použitie, aby káva bola vždy čerstvá.
  2. Pri prvom mletí začnite s úrovňou 10 **(13)**. Ak je to príliš jemné alebo príliš hrubé mletie, uprav te úroveň podľa vlastnej chuti a druhu použitých kávových zŕn. Zarovnaj te nastavenie mletia označené na násypke s oranžovým ukazovateľom na kávovare.
  3. Nastav te množstvo mletej kávy otáčaním voliča COFFEE QUANTITY (Množstvo kávy) **(15)**. Pri prvom mletí otoč te kruhový volič na stredné nastavenie. Ak má te príliš veľké alebo príliš malé množstvo, uprav te množstvo podľa vlastnej chuti a druhu použitých kávových zŕn. Otoč te kruhový volič proti smeru hodinových ručičiek na menšie množstvo mletej kávy alebo v smere hodinových ručičiek na väčšie množstvo.

**Poznámka:** Na začiatku je normálne vykonať niekoľko pokusov a vyhľadať optimálne nastavenia. Navrhujeme začať s odporúčanými nastaveniami a v prípade potreby ich upraviť podľa odporúčaní v časti „Úprava výsledku espressa“.

4. Vyberte si filter a vlož te ho do portafiltera **(16)**.
  - Filte s jednou stenou sú určené na čerstvé celé kávové zrná, sú odporúčané.

- Filtre s dvomi stenami sú určené na mletú kávu (napríklad bez kofeínu). Pomôže to vytvoriť dobrú krémovú penu.
5. Odporúča sa na portafilter vložiť lievik, aby sa kávoový prášok nerozsýpal. Mlieť a stláčať môžete aj bez lievika (16).
  6. Vyberte lievik a vložte portafilter do sparovacej hlavice (20).
  7. Stlačením tlačidla CUPS (Šálky) vyberte 1 šálku alebo 2 šálky podľa zvoleného filtra (18).
- Poznámka:** Ak indikátory nad tlačidlom výberu 1 alebo 2 šálok nesvietia, je to preto, že kruhový volič receptov a čistenia je v polohe Hot Water (Horúca voda), Steam (Para) alebo Calc. Otočte ho do polohy Espressos, Lungo alebo Americano (10).
8. Stlačením tlačidla START/STOP GRIND (Spustiť/zastaviť mletie) (19) spustíte mletie. Po dosiahnutí nastaveného namletého množstva sa mlynček automaticky zastaví. Mletie môžete zastaviť aj v polovici mletia stlačením tlačidla START/STOP GRIND (Spustiť/zastaviť mletie).
- Poznámka:** Nenechávajte portafilter pod výstupom mletej kávy, keď sa nepoužíva.

## b) Stláčanie

1. Po mletí vyberte portafilter z konzoly.
2. Položte podložku (pod portafiltrom) na okraj dosky, aby ste mali lepšiu stabilitu (24).
3. Pomocou stláčadla pevne utlačte mletú kávu. Vrstva má byť plochá a homogénne stlačená, aby sa zabránilo zlej extrakcii kávy. Ak chcete, aby vrstva bola plochá, pozrite sa na vodorovnú líniu základne stláčadla, ktorá má byť rovnobežná s hornou časťou portafiltra (24).




## c) Sparovanie

1. Vložte portafilter so stlačenou mletou kávu do sparovacej hlavice a pevne ho uzamknite. (25)
  2. Vyberte čas predbežného lúhovania 2, 5 alebo 8 sekúnd (26).
- Poznámka:** Čím dlhšie je predbežné lúhovanie, tým aromatickejšia bude káva.
3. Vyberte teplotu prípravy kávy z Low (Nízka), Middle (Stredná), High (Vysoká). (27).
  4. Vyberte želaný nápoj (52).
  5. Na odkvapkávaciú misku položte šálku (alebo 2 šálky) podľa výberu (28). Pre kávu Americano vyberte dostatočne veľkú šálku, aby sa zmestila do výstupu na kávu aj do výstupu na horúcu vodu.
  6. Keď svetelný indikátor tlačidla START/STOP BREW (Spustiť/zastaviť sparovanie) začne svietiť neprerušovane bielo, stlačením tlačidla START/STOP BREW (Spustiť/zastaviť sparovanie) (8) spustíte sparovanie. Vydávanie kávy sa zastaví automaticky. Mletie môžete zastaviť aj v polovici mletia stlačením tlačidla START/STOP BREW (Spustiť/zastaviť mletie).
  7. Nezapomnite po extrakcii vysunúť kávoový koláč (31).
- Poznámka:** Ak chcete hneď potom pripraviť druhú kávu, musíte počkať 30 sekúnd na predhriatie kávovaru.

## ÚPRAVA ESPRESSA

### a) Extrakcia

	SPRÁVNA EXTRAKCIA	NEDOSTATOČNÁ EXTRAKCIA	NADMERNÁ EXTRAKCIA
Tlakomer			



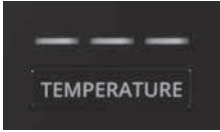
	SPRÁVNA EXTRAKCIA	NEDOSTATOČNÁ EXTRAKCIA	NADMERNÁ EXTRAKCIA
Výsledok			
Výsledok	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tečie pomaly ako teplý med</li> <li>• Krémová pena je zlatohnedá s jemnou textúrou</li> <li>• Espresso je tmavohnedé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Začne tiecť po 1 – 3 sekundách</li> <li>• Tečie rýchlo ako voda</li> <li>• Krémová pena je tenká a bledá</li> <li>• Espresso je bledohnedé</li> <li>• Slabá a vodnatá chuť</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Začne tiecť po 8 sekundách</li> <li>• Pri tečení kvapká alebo vôbec netečie</li> <li>• Krémová pena je tmavá a špinavá</li> <li>• Espresso je veľmi tmavohnedé</li> <li>• Chuť horko a po spálení</li> </ul>
Riešenie	/	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jemnejšie mletie</li> <li>• Silnejšie stláčanie s tlakom až 15 kg</li> <li>• Zvýšenie množstva kávy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hrubšie mletie</li> <li>• Stláčanie s tlakom až 15 kg. Horný okraj kovového uzáveru na stláčadle má byť PO stláčaní zarovnaný s hornou časťou košíka s filtrom.</li> <li>• Menšie množstvo kávy:</li> </ul>

**Poznámka:** Každá odroda kávoových zŕn sa môže počas mletia správať inak, a to je dôvod, prečo nastavenie množstva na začiatku môže vyžadovať zvýšenú starostlivosť.

**TIPY:** Pri zmene jemnosti mletia odporúčame vykonať krátke mletie naprázdno, aby sa zabránilo zmiešaniu rôzne jemne pomletej kávy. Ak chcete odstrániť „starú“ pomletú kávu, stačí stlačiť tlačidlo „Start/Stop Grind“ (Spustenia/zastavenia mletia) (19), pomletú kávu nechajte prechádzať počas 2 sekúnd a opätovným stlačením tlačidla zastavte mletie.

### b) Chuť

**Poznámka:** Odrody kávoových zŕn, ako aj farby praženia si vyžadujú vlastné nastavenie teploty pre najlepšiu extrakciu. Napríklad pre kávové zrná Robusta sa uprednostňuje nižšia teplota ako pri káve Arabica; to isté platí pre zrná s tmavším sfarbením praženia alebo pre čerstvo pražené zrná na rozdiel od zŕn, ktoré sa časom odplynili.

Úroveň teploty	NÍZKA	STREDNÁ	VYSOKÁ
Zodpovedajúci indikátor			
Rozsah praženia kávových zŕn	TMAVÉ	TMAVÉ až STREDNÉ	STREDNÉ až SVETLÉ
Vplyv na chuť	Zvýšenie Kyslosti	Vyvážené	ZVÝŠENIE HORKOSTI

Čím dlhšie je predbežné lúhovanie, tým aromatickejšia bude káva.

### c) Teplota je nízka

Ak chcete mať istotu, že vaša prvá káva bude dostatočne horúca, odporúčame vám pred prípravou kávy urobiť „prepláchnutie“. Do portafiltra vložte filter, ale nepridajte mletú kávu (25). Vložte portafilter pod sparovaciu hlavicu a stlačte tlačidlo START/STOP BREW (Spustiť/zastaviť sparovanie) (8). Z výstupov kávy vychádza trochu horúcej vody. Po niekoľkých sekundách opätovným stlačením tlačidla zastavte prietok. Táto operácia pomáha zahriať vnútorný okruh a portafilter pred extrakciou kávy. Šálku môžete zahriať aj pomocou funkcie HOT WATER (Horúca voda) pred extrakciou kávy.

## PROGRAMOVANIE MNOŽSTVA NÁPOJA

### a) Zmena množstva nápoja

Množstvo kávy môžete nastaviť na 1 alebo 2 šálky.

1. Pripravte kávovar na prípravu 1 alebo 2 šálok nápoja, ktorý chcete pripraviť (portafilter naplnený filtrom s mletou kávou na 1 alebo 2 šálky).
2. Otočením kruhového voliča receptov vyberte naprogramovaný (10), nápoj a potom stlačte a podržte tlačidlo „Start/Stop Brew“ (Spustiť/zastaviť sparovanie) počas 3s (8). Po 3 sekundách indikátor bliká na bielo a môžete uvoľniť tlačidlo. Vydávanie kávy začína.
3. Keď sa dosiahne želané množstvo, stlačte tlačidlo START/STOP BREW (Spustiť/zastaviť sparovanie) (8), nový objem kávy sa uloží.

Recept	Predvolená hlasitosť	Programovateľný objem
Espresso	≈ 30 ml	od ≈ 20 ml do ≈ 60 ml
Espresso x 2	≈ 60 ml	od ≈ 40 ml do ≈ 120 ml
Lungo	≈ 70 ml	od ≈ 60 ml do ≈ 100 ml
Lungo x 2	≈ 140 ml	od ≈ 120 ml do ≈ 200 ml
Americano*	≈ 120 ml (Espresso: ≈ 60 ml + horúca voda: ≈ 60 ml)	od ≈ 20 ml do ≈ 60 ml od ≈ 20 ml do ≈ 150 ml
Americano* x 2	≈ 240 ml (Espresso: ≈ 120 ml + horúca voda: ≈ 120 ml)	od ≈ 40 ml do ≈ 120 ml od ≈ 40 ml do ≈ 300 ml
horúca voda	≈ 250 ml	od ≈ 20 ml do ≈ 300 ml

**Poznámka:** Americano sa pripravuje z 1 espressa, po ktorom nasleduje horúca voda. Môžete pripraviť len 1 šálku kávy Americano naraz, nie je možné pripraviť 2 šálky naraz, pretože je len 1 výpusť horúcej vody.

Môžete však urobiť dvojnásobnú dávku kávy americano, ak vyberiete 2 ŠÁLKY a dáte len jednu veľkú šálku.

### b) Obnovenie predvolených nastavení

1. Stlačte a podržte tlačidlá „Power“ (Vypínač) (5) + „Temperature“ (Teplota) (27). Všetky indikátory 2-krát bliknú. Boli obnovené všetky nastavenia kávovaru z výroby.

## PRÍPRAVA HORÚCEJ VODY

1. Na kruhovom voliči receptov a čistenia vyberte možnosť HOT WATER (Horúca voda) (7).
2. Na odkvapkávaciu misku pod výpusť horúcej vody položte šálku.
3. Keď svetelný indikátor tlačidla START/STOP BREW (Spustiť/zastaviť sparovanie) (8) začne svietiť neprerušovane bielo, stlačením tlačidla START/STOP BREW (Spustiť/zastaviť sparovanie) spustíte sparovanie. Vydávanie kávy sa zastaví automaticky. Mletie môžete zastaviť aj v polovici mletia stlačením tlačidla START/STOP BREW (Spustiť/zastaviť mletie).

## PRÍPRAVA MLIEČNYCH NÁPOJOV

### a) Spenenie mlieka

1. Naplňte kanvičku na mlieko množstvom mlieka, ktoré chcete speniť (32), nezabudnite, že objem mlieka sa zdvojnásobí alebo strojnásobí. Dobrým začiatkom môže byť 120ml/4.2 Najlepšie výsledky spenenia dosiahnete s plnotučným kravským mliekom s teplotou chladničky (3-5°C/37,4 - 41 °F).
2. Na kruhovom voliči receptov a čistenia vyberte možnosť STEAM (Para): svetelný indikátor sa rozbliká, čo znamená, že kávovar sa zahrieva. Keď indikátor prestane blikáť, ponorte parnú dýzu do kanvičky na mlieko (34).
3. Stlačením tlačidla START/STOP BREW (Spustiť/zastaviť sparovanie) spustíte sparovanie (8).
4. Po niekoľkých sekundách presuňte kanvičku nadol, aby sa koniec dýzy nachádzal tesne na povrchu mlieka (35). Dávajte pozor, aby ste dýzu nevytiahli úplne z mlieka. Pozorujte tvorbu peny. Keď máte dostatok mliečnej peny, znova ponorte parnú dýzu na niekoľko sekúnd do mlieka, aby sa zahrialo (36).
5. Opätovným stlačením tlačidla START/STOP BREW (Spustiť/zastaviť sparovanie) zastavte speňovanie (8).
6. Vyberte kanvičku na mlieko z kávovaru.

#### TIPY:

- Pred speňovaním môžete urobiť rýchle prepláchnutie, čo znamená, že aktivujete na niekoľko sekúnd paru, aby ste odstránili kondenzovanú vodu z predchádzajúceho používania. Predtým nasmerujte parnú dýzu na odkvapkávaciu misku.
- Vždy používajte čerstvé studené mlieko.
- Ak chcete dosiahnuť najlepšie výsledky, odporúča sa plnotučné mlieko.
- Výsledok spenenia závisí od povahy použitých mliečnych alebo zeleninových nápojov.
- Po spení mlieka odstráňte nežiaduce bubliny jemným krúžením kanvičky a poklepaním na dno kanvičky na rovnom povrchu.

### b) Čistenie parnej dýzy

Nezabudnite po každom speňovaní vyčistiť dýzu.

1. Vlhkou utierkou utrite vonkajšiu časť dýzy, aby sa odstránili zvyšky mlieka (37). Upozornenie: Nedotýkajte sa priamo parnej dýzy hneď po speňovaní, môže byť horúca.
2. Na niekoľko sekúnd uvoľnite paru, aby sa vyčistila vnútorná časť dýzy (dýza musí byť otočená smerom k odkvapkávacej miske) (38).

3. Počkejte, kým parná dýza nevychladne. Ak chcete, aby dýza dlho efektívne fungovala, použite čistiaci kolík na odstránenie všetkých nečistôt v otvore.

**Poznámka:** Funkcie sparovania kávy, horúcej vody a pary nemôžu pracovať súčasne, naraz môže fungovať len jedna funkcia.

Ak si vyberiete recept na kávu hneď po použití funkcie naparovania, stroj začne ochladzovať automaticky sa uistite, že váš ďalší recept na kávu nie je spálený. Budete počuť prerušovaný zvuk čerpadla, svetlo bliká a do podnosu na odkvapkávanie sa dostane trochu vody. Keď sa rozsvieti kontrolka Pevná biela farba, stlačením tlačidla START/STOP BREW môžete extrahovať kávu. Počas tejto automatickej funkcie funkcia stroja, funkcie brúsenia sú stále k dispozícii.

## STANICA NA STLÁČANIE A ODKLEPANIE

Ak máte verziu Precision +, mali by ste nájsť stanicu na utláčanie a príklep.

1. Táto stanica vám pomôže získať stabilné tamping (59).
2. Táto stanica vám pomôže ľahko vysunúť váš kávový koláč (31).

**Poznámka:** Spodnú časť stanice je možné preklápať na bezpečne sa opríte o okraj stola.















## ČISTENIE

### a) Spotrebič

Odpojte. Pred každým čistením nechajte spotrebič najprv vychladnúť.

- **Kávovar:** očistíte vonkajšiu časť spotrebiča vlhkou špongiou, ak to považujete za potrebné. Na čistenie kávovaru nepoužívajte rozpúšťadlá ani abrazívne čistiace prostriedky.
- **Nádrž na vodu:** pravidelne vyplachujte vnútro nádrže. Keď sa v nádrži objaví jemná biela vrstva, zo spotrebiča odstráňte vodný kameň (pozrite si časť o odstraňovaní vodného kameňa).
- **Odkvapkávací miska:** vyčistíte odkvapkávaciu misku a jej mriežku pomocou vody s trochu jemného čistiaceho prostriedku. Opláchnite a vysušte.
- **Portafilter, filtre:** držiak filtra pravidelne čistíte vlhkou utierkou, aby sa odstránili prípadné zvyšky kávy prilepené na povrch. Aby sa predĺžila životnosť vodotesného tesnenia na sparovacej hlavici, nedávajte držiak filtra späť na miesto, ak sa kávovar nebude dlhšie používať. Na odstránenie usadenín, ktoré by mohli blokovať prietok filtra na 1 alebo 2 šálky, sa môže použiť ihla. Filtre môžete umývať v umývačke riadu.
- **Parná dýza:** Taby sa zabránilo zaschnutiu mlieka vo vnútri dýzy, vyčistíte ju po každom použití. Postupujte podľa krokov na spenenie mlieka, mlieko pritom nahradte vodou. Na čistenie vonkajšej strany mlynčeka použite utierku.

### Súhrn dielov x metóda čistenia:

					
	X	X	OK	X	X
	OK	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	X	OK	X	OK
	X	OK	OK	X	X
	OK	OK	OK	OK	X
	X	X	OK	OK	X
	OK	OK	X	X	X

### b) Mlynček na kávu

Pravidelné čistenie mlynčeka a výstupu mlynčeka pomocou čistiacej kefky je dôležité, aby sa zabezpečila dlhá životnosť kávovaru.

**DÔLEŽITÉ:** Pri čistení mlynčeka skontrolujte, či v násypke na zrnkovú kávu nie sú žiadne zrná. Postup na odstránenie posledných zŕn z mlynčeka: stlačte tlačidlo „Start/Stop Grind“ (Spustiť/zastaviť mletie) (19), počkajte, kým sa posledná mletá káva neodstráni, a potom opätovným stlačením tlačidla zastavte.

**VAROVANIE:** Pred čistením mlynčeka odpojte kávovar zo siete (4)

1. Otočením zásobníka na zrnkovú kávu proti smeru hodinových ručičiek vyberte zásobník zarovnaním nasledujúcej šípky vyznačenej na násypke na zrnkovú kávu s oranžovým ukazovateľom na kávovare (12).
2. Otáčajte vnútorným kotúčom mlynčeka proti smeru hodinových ručičiek a vyberte ho (41). Pomocou čistiacej kefky vyčistíte kotúč mlynčeka a odstráňte mletú kávu z prevodov (43). Upozorňujeme, že kotúč mlynčeka nie je možné priamo opláchnuť vodou (len kefkou).
3. Čistiacou kefkou vyčistíte komoru mlynčeka a kanálik na mletú kávu (44).

4. Teraz neinštalujte kotúč mlynčeka, znova nainštalujte prázdnu násypku na zrná (46).
5. Zapojte kávovar do siete, stlačte vypínač a stlačte tlačidlo Start/Stop Grind (Spustiť/zastaviť mletie) (19), nechajte mlynček spustený, aby sa vymietli zvyšky mletej kávy v komore mlynčeka. (Ak sa mletá káva úplne neodstráni, zopakujte kroky 3 a 4)
6. Vypnite kávovar a odpojte ho zo siete.
7. Vyberte násypku na zrná proti smeru hodinových ručičiek (4).
8. Namontujte kotúč mlynčeka správne na miesto (45).
9. Nainštalujte násypku na zrná späť na kávovar (46).

Čistenie je dokončené.

## c) Sparovacia hlavica

### Denné čistenie

Po extrakcii kávy vyčistíte sparovaciu hlavicu prepláchnutím: vyberte portafilter, kruhový volič „Recepty“ ponechajte na receptoch kávy a stlačte tlačidlo „Start/Stop Brew“ (Spustiť/zastaviť sparovanie) (8). Po niekoľkých sekundách zastavte opätovným stlačením tlačidla.

Sparovaciu hlavicu môžete vyčistiť kefkou aj po každej extrakcii.

### Pravidelné čistenie:

Sparovaciu hlavicu pravidelne oplachujte podľa nasledujúcich krokov:

1. Do portafiltera vložte filter s jednou stenou na dve šálky (9).
2. Do filtra vložte slepé sitko tak, aby otvory filtra boli skryté (47).
3. Portafilter vložte do sparovacej hlavice (25).
4. Vyberte možnosť Espresso, potom stlačením tlačidla „Start/Stop Brew“ (Spustiť/zastaviť sparovanie) (8) spustíte proces oplachovania (približne 30 sekúnd), voda sa po opláchnutí dostane priamo do odkvapkávacej misky.
5. Oplachovanie sa automaticky zastaví. Vyberte portafilter a slepé sitko. Ak v portafilteri zostanú zvyšky horúcej vody, vylejte ju.
6. Vyprázdnite odkvapkávaciu misku, ak je plná (48).
7. Indikátor START/STOP BREW (Spustiť/zastaviť sparovanie) sa zmení na oranžový, po stlačení tlačidla START/STOP BREW (Spustiť/zastaviť sparovanie) sa vrátite do normálneho stavu (8).

## d) Vodný okruh

Kávový a parný vodný okruh čistite raz za 3 mesiace:

1. Vyberte a vyprázdňte odkvapkávaciu misku (48), a potom ju vložte naspäť do kávovaru.
2. Do portafiltera vložte filter na dve šálky (9).
3. Do filtra vložte slepé sitko tak, aby otvory filtra boli skryté.
4. Na slepé sitko položte jednu čistiacu tabletu KRUPS\* (50).
5. Portafilter vložte do sparovacej hlavice (25).
6. Na KRUHOVOM VOLIČI RECEPTOV vyberte možnosť CALC (51).
7. Proces čistenia spustíte stlačením a podržaním tlačidla START/STOP BREW (Spustiť/zastaviť sparovanie) (8) na 3 sekundy. Voda použitá na čistenie odchádza priamo do odkvapkávacej misky. Trvá to asi 3 minúty.
8. Vyberte portafilter. Skontrolujte, či sa tableta úplne rozpustila. Ak nie, zopakujte body 5, 6 a 7.

**Poznámka:** \* Čistiacu tabletu KRUPS XS3000 je možné zakúpiť na oficiálnych stránkach spoločnosti Krups alebo od iných predajcov.

## ODSTRAŇOVANIE VODNÉHO KAMEŇA Z KÁVOVARU

Keď svieti červený indikátor CALC, z kávovaru sa musí odstrániť vodný kameň. Odstraňovanie vodného kameňa môžete spustiť kedykoľvek. Skontrolujte, či nie je v kávovare vložený portafilter.

1. Vyberte a vyprázdňte odkvapkávaciu misku (48), a potom ju vložte naspäť do kávovaru.
2. Vyprázdňte nádrž na vodu (54). Ak je vložený filter, vyberte ho (môžete ho znova vložiť na konci procesu odstraňovania vodného kameňa) (55).
3. Do nádrže na vodu vložte odvápnovač KRUPS Descaler\* (56) a pridajte 500ml / 17.5 vody. Na odkvapkávaciu misku pod výpusť kávy, výpusť horúcej vody a pod parnú dýzu umiestnite nádobu (1L / 34 oz) (6).
4. Otočte kruhový volič RECEPTOV A ČISTENIA do polohy CALC.
5. Stlačením tlačidla START/STOP BREW (Spustiť/zastaviť sparovanie) spustíte proces odstraňovania vodného kameňa (8).
6. Voda vychádza z každého výpusť (sparovacia hlavica 2 min 30 s, výpusť horúcej vody 2 min 30 s, výpusť pary 2 min 30 s). Tento cyklus sa automaticky zopakuje ešte raz.
7. Indikátor tlačidla START/STOP BREW (Spustiť/zastaviť sparovanie) bliká nabiele. Odstraňovanie vodného kameňa je teraz dokončené, pokračujte oplachovaním.
8. Vyprázdňte nádobu (57). Vyberte nádrž na vodu, úplne vylejte zvyškový roztok na odstraňovanie vodného kameňa (54), opláchnite pod tečúcou vodou a naplňte čerstvou vodou (1L/34 oz). Nádrž na vodu a zásobník vložte späť do kávovaru.
9. Stlačte tlačidlo START/STOP BREW (Spustiť/zastaviť sparovanie). Indikátor tlačidla bliká oranžovo (8).
10. Voda vychádza z každého výpusť (sparovacia hlavica 30 s, výpusť horúcej vody 30 s, výpusť pary 30 s). Tento cyklus sa automaticky zopakuje ešte raz.
11. Po dokončení procesu oplachovania sa indikátor START/STOP BREW (Spustiť/zastaviť sparovanie) a indikátor vypínača rozsvietia nepretržite nabiele.
12. Vyprázdňte nádobu (57), vyberte nádrž na vodu, naplňte nádrž čerstvou vodou a vložte do kávovaru. Ak je vodný filter vložený, znovu ho nastavte.
13. Kruhový volič receptov a čistenia otočte do polohy jedného z nápojov.

Kávovar je teraz pripravený na použitie.

Ak chcete v polovici ukončiť prebiehajúci „režim odstraňovania vodného kameňa“, stlačte vypínač. (9). Týmto sa nezruší upozornenie na odstraňovanie vodného kameňa.

**Poznámka:** \* Odvápnovač KRUPS Descaler je možné zakúpiť na oficiálnych stránkach spoločnosti KRUPS alebo od iných predajcov.

## ZÁRUKA

Tento spotrebič má 2-ročnú záruku výrobcu. Toto zariadenie bolo navrhnuté len na domáce použitie. Akékoľvek komerčné použitie, nevhodné použitie alebo nedodržanie pokyny, výrobca neprijíma žiadnu zodpovednosť a záruka sa nebude uplatňovať.

V prípade akýchkoľvek popredajných problémov alebo náhradných dielov sa obráťte na schválené servisné stredisko.

Záruka sa nevzťahuje na žiadne opravy kávovaru v prípade:

- Bez odstraňovania vodného kameňa.
- Usadzovanie vodného kameňa.
- Príslušenstvo vyčistené v umývačke riadu. (Vhodné na umývanie riadu len pre podnos na odkvapkávanie, parnú hubicu trubica, filtračné poháre.)

## VYSVETLENIE INDIKÁTOROV

SVETELNÉ INDIKÁTORY	VYSVETLENIE SVETELNÝCH INDIKÁTOROV	ČINNOSŤ
Všetky indikátory raz bliknú	Zapnutie kávovaru	Žiadna činnosť
Indikátor Start/Stop Grind (Spustiť/zastaviť mletie) svieti oranžovo.	Zásobník na zrnkovú kávu nie je na mieste	Nainštalujte zásobník na zrnkovú kávu na miesto.
Indikátor Start/Stop Grind (Spustiť/zastaviť mletie) pomaly bliká nabiele. Ostatné indikátory zostávajú nezmenené	Proces mletia pokračuje	
Indikátor nedostatku vody bliká	Je potrebné doplniť vodu	Do nádrže na vodu doplňte vodu
	Nádrž na vodu nie je úplne na mieste	Vložte nádrž na vodu
Indikátor 1 ŠÁLKA svieti	V súčasnosti je vybratá jedna šálka	Ak to chcete zmeniť, stlačte tlačidlo <b>(18)</b>
Indikátor 2 ŠÁLKY svieti	V súčasnosti sú vybraté dve šálky	Ak to chcete zmeniť, stlačte tlačidlo <b>(18)</b>
Indikátor predbežného lúhovania 5 s (alebo 2 s alebo 8 s) svieti	V súčasnosti je vybratá možnosť 5 s (alebo 2 s, 8 s)	Ak to chcete zmeniť, stlačte tlačidlo <b>(26)</b>
Svietia 2 riadky TEPLoty	V súčasnosti je vybratá stredná teplota. 1 riadok = nižšia teplota 2 riadky = stredná teplota 3 riadky = vyššia teplota	Ak to chcete zmeniť, stlačte tlačidlo <b>(27)</b>
Indikátor TEPLoty nesvieti	Je vybratá funkcia HOT WATER (Horúca voda), STEAM (Para) alebo CALC.	Vyberte recepty na kávu pomocou kruhového voliča receptov a čistenia
Indikátor 1 ŠÁLKA (alebo 2 ŠÁLKY) nesvieti	Je vybratá funkcia HOT WATER (Horúca voda), STEAM (Para) alebo CALC.	Vyberte recepty na kávu pomocou kruhového voliča receptov a čistenia
Indikátor času predbežného lúhovania nesvieti	Je vybratá funkcia HOT WATER (Horúca voda), STEAM (Para) alebo CALC.	Vyberte recepty na kávu pomocou kruhového voliča receptov a čistenia

SVETELNÉ INDIKÁTORY	VYSVETLENIE SVETELNÝCH INDIKÁTOROV	ČINNOSŤ
Indikátor Start/Stop Brew (Spustiť/zastaviť sparovanie) pomaly bliká nabiele.	Kávovar sa predhrieva na funkciu sparovania kávy, pary alebo horúcej vody	Počkajte, kým sa indikátor nerozsvieti neprerušovane nabiele.
	Kávovar sa predhrieva na funkciu sparovania kávy, pary alebo horúcej vody	
Indikátor CALC SVIETI načerveno	Kávovar vyžaduje odstránenie vodného kameňa	Spustíte proces odstraňovania vodného kameňa

## RIEŠENIE PROBLÉMOV

PROBLÉM	PRÍČINA	RIEŠENIE
Kávovar nemelie kávu.	Zásobník na zrnkovú kávu nie je na mieste.	Nainštalujte zásobník na zrnkovú kávu na miesto <b>(12)</b> .
	Nedostatok zrnkovej kávy v zásobníku na zrnkovú kávu.	Doplňte zrnkovú kávu <b>(14)</b> .
	Zrnková alebo mletá káva sa nalepila v mlynčeku.	Vyberte zrná a vyčistite mlynček <b>(43)</b> .
Prechod na iný druh zrnkovej kávy.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Odporúča sa, aby ste do zásobníka na zrnkovú kávu nasypali len také množstvo zrn, ktoré sa má použiť.</li> <li>- Ak chcete vyprázdniť zásobník, odstráňte zvyšné zrná, rozomelte všetky zostávajúce zrná v zásobníku, kým nie je úplne prázdny.</li> <li>- Pridajte nový druh zrnkovej kávy</li> <li>- V prípade potreby upravte množstvo mletej kávy <b>(15)</b></li> </ul>
Po mletí množstvo kávy vo filtri neposkytuje požadovanú dávku.	Množstvo mletej kávy je potrebné upraviť.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nastavte množstvo kávy pomocou kruhového voliča (viac alebo menej) <b>(15)</b>.</li> <li>- Upravte jemnosť mletia pomocou nastavenia zásobníka na zrnkovú kávu (jemnejšie alebo hrubšie) <b>(13)</b>.</li> <li>- Ak používate filter na 1 šálku, skontrolujte, či svieti indikátor 1 šálky <b>(18)</b>.</li> </ul>

PROBLÉM	PRÍČINA	RIEŠENIE
Portafilter nie je možné vložiť do sparovacej hlavice.	Mletá káva nebola správne stlačená alebo množstvo je nadmerné.	Pozrite si časť Stláčanie v používateľskej príručke. Do filtra nasypťe menej mletej kávy.
Kávovar nepripravuje espresso alebo pripravuje veľmi málo espressa.	V nádrži nie je žiadna voda (bliká indikátor nedostatku vody).	Naplňte nádrž <b>(2)</b> .
	Počas sparovania sa voda v nádrži minula.	Naplňte nádrž. Spustený recept bude pokračovať <b>(2)</b> .
	Nádrž na vodu nie je správne nasadená a ventily v spodnej časti nie sú otvorené.	Jemne zatlačte na nádrž a ventily v spodnej časti sa otvoria.
	Mletá káva je príliš jemná.	Nastavte úroveň mletia na hrubšie mletie <b>(13)</b> .
	Príliš veľa mletej kávy.	Znížte množstvo mletej kávy <b>(15)</b> .
	Káva je príliš silno stlačená	Znížte tlak stláčania
	Vodný kameň vo vodnom okruhu.	Odstráňte vodný kameň z kávovaru, ako je uvedené v používateľskej príručke.
Káva espresso kvapká z okrajov portafiltera namiesto otvorov.	Portafilter nie je správne nasadený.	Nasadte portafilter správne <b>(25)</b> .
	Tesnenie výpustu kávy už nie je pružné alebo je znečistené.	Obráťte sa na zákaznícky servis a nechajte tesnenie vymeniť.
	Upchatie filtra kávy.	- Opláchnite filter kávy pod tečúcou vodou. - Upravte nastavenia mletia na hrubšie mletie <b>(13)</b> .
Krémová pena na esprese je príliš tenká, bledá a z výpustu sa vydáva príliš rýchlo.	Nastavenia kávovaru nie sú vhodné.	Pozrite si pokyny v časti „Úprava espressa“ v používateľskej príručke.
Krémová pena na esprese je príliš tmavá a špinavá (dodáva sa z výpustu príliš nízko).	Nastavenia kávovaru nie sú vhodné.	Pozrite si pokyny v časti „Úprava espressa“ v používateľskej príručke.
Moja káva nie je dostatočne horúca.	Kávovar nie je dostatočne zahriaty.	Pozrite si pokyny v časti „Úprava espressa“ v používateľskej príručke.
	Nastavená je nízka teplota prípravy kávy.	Pozrite si pokyny v časti „Úprava espressa“ v používateľskej príručke.

PROBLÉM	PRÍČINA	RIEŠENIE
V odkvapkávacej miske sa nachádza voda.	Táto voda pochádza z vnútorných okruhov kávovaru a je normálnym dôsledkom ich prevádzky.	Vyprázdnite odkvapkávaciu misku a pravidelne ju čistite <b>(48)</b> .
Po príprave prvej kávy nemôžem hneď spustiť prípravu druhej kávy.	Kávovar potrebuje približne 30 sekúnd medzi šálkami, aby sa zabezpečila dobrá teplota kávy.	Počas tejto čakacej doby môžete použiť mlynček.
Tlakomer sa nehýbe.	Tlak sparovania kávy je príliš nízky.	Ak chcete zvýšiť tlak (1) nastavte jemnejšie mletie <b>(13)</b> (2) zvýšte množstvo mletej kávy, (3) stláčajte silnejšie.
Nenašiel som stanicu na stláčanie.	Stanica na stláčanie (a značková utierka KRUPS) sa dodáva len s technológiou Precision+ (XP804T).	
Nemôžem vybrať možnosť „1 CUP“ (1 šálka) alebo 2 CUP (2 šálky), „Preinfusion time“ (Čas predbežného vylúhovania) ani „Temperature“ (Teplota).	Je zvolená funkcia Hot water (Horúca voda), Steam (Para) alebo CALC.	Vyberte recepty (Espresso, Lungo, Americano). Nie je možné zmeniť teplotu pre tieto funkcie <b>(52)</b> .

Ak nie je možné určiť príčinu poruchy, obráťte sa na schválené servisné stredisko. Nikdy zariadenie rozoberte! (ak je zariadenie demontované, záruka sa tým zruší)

## KONIEC ŽIVOTNOSTI ELEKTRICKÉHO ALEBO ELEKTRONICKÉHO PRODUKTU



Podielame sa na ochrane životného prostredia!

- ① Váš produkt obsahuje množstvo materiálov, ktoré možno opätovne použiť na recykláciu.
- ➔ Vezmite ho na zberné miesto alebo schválené servisné stredisko, aby to mohlo byť zaobchádzalo sa s nimi primerane.

## OPIS

- A** Pregled
- A1** Vodni rezervoar
  - A2** Mlinček za kavo
  - A3** Odprtina mlinčka za kavo
  - A4** Glava za kuhanje
  - A5** Ročka za paro
  - A6** Izhod za vročo vodo
  - A7** Rešetka na pladnju za odcejanje
  - A8** Pladenj za kapljanje
  - A9** Grelnik za skodelice
  - A10** Shranjevanje pripomočkov
- B** Vmesnik
- B1** Gumb za vklop
  - B2** Izbirnik ravni mletja
  - B3** Števec za količino mlete kave
  - B4** Gumb za 1 ali 2 skodelici
  - B5** Gumb za začetek/konec mletja
  - B6** Izbirnik za recepte in čiščenje: Espresso / Lungo / Americano / Vroča voda / Para / Vodni kamen
  - B7** Gumb za nastavitve časa predhodnega uparjanja
  - B8** Gumb za temperaturo
  - B9** Gumb za začetek/konec kuhanja
- B10** Manometer
- B11** Indikator za pomanjkanje vode
- B12** Indikator za odstranjevanje vodnega kamna
- C** Pripomočki
- C1** Portafilter
  - C2** Stiskalo za kavo
  - C3** Nastavek za majhne skodelice
  - C4** Pribor za vstavljanje filtra za vodo
  - C5** Filter za vodo
  - C6** Vrček za mleko
  - C7** Enostenski filter za 2 skodelici
  - C8** Enostenski filter za 1 skodelico
  - C9** Dvojni filter za 2 skodelici
  - C10** Dvojni filter za 1 skodelico
  - C11** Čistilna igla
  - C12** Krtača za čiščenje
  - C13** Nepropustno cedilo
  - C14** Lijak za doziranje
  - C15** Postaja za stiskanje kave in odstranjevanje usedlin
  - C16** Krpa za čiščenje

## TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

- Črpalka: 15 barov
- Moč: 1380-1550 W
- Napetost 220-240 V
- Varnostne naprave proti pregrevanju
- Dimenzije: 428 x 312 x 414 mm



### POMEMBNO!

Ta naprava je zasnovana za delovanje pri izmenični napetosti 220-240 V samo za izmenični tok.

Ta naprava je namenjena samo za domačo uporabo

## NASTAVITEV APARATA



**POMEMBNO!** Na napravo ne postavljajte grelnih elementov.



**POMEMBNO!** Varnostna navodila so del naprave. Pred uporabo novega aparata jih natančno preberite.

## Vsi aparati so bili preizkušeni; na aparatu lahko ostanejo ostanki kave in kapljice vode.

Pred prvo uporabo aparata ali če ga dolgo niste uporabljali, morate po spodnjih korakih izprati in ogreti notranje cevi aparata.

1. Preverite in poskrbite, da so vsi pripomočki popolni in nepoškodovani.
2. Odstranite oranžni čep pod rezervoarjem za vodo **(58)**.
3. V posodo za vodo vstavite filter za vodo z uporabo pribora za vstavljanje filtra za vodo **(55)**.
4. Posodo za vodo napolnite s čisto vodo, raven vode pa ne sme presegati nivoja "MAX" **(2)**.
5. Vtikač namestite v vtičnico **(4)**. Pritisnite gumb za vklop/izklop **(5)**.
6. Pod izhod za vročo vodo postavite posodo s prostornino najmanj 500ml/17.5 **(6)**.
7. Izberite program VROČA VODA **(7)** in pritisnite gumb za ZAČETEK/KONEC KUHANJA **(8)** da očistite hidravlični krogotok vroče vode. Dovod se ustavi samodejno.
8. Vstavite filter v portafilter **(9)** (v tem trenutku še ne dodajate mlete kave) in vstavite portafilter pod glavo za kuhanje (v nasprotni smeri urinega kazalca), da se tesno pritrdi **(25)**.
9. Posodo postavite pod portafilter **(6)**.
10. Izberite program LUNGO **(10)** in pritisnite gumb za ZAČETEK/KONEC KUHANJA **(8)** da očistite hidravlični krogotok kave. Iz portafiltra bo pritekla vroča voda. Dovod se ustavi samodejno.
11. Pod ročko za paro postavite posodo **(6)**.
12. Izberite program PARA **(11)** in počakajte, da se aparat predhodno segreje, dokler indikatorna luč ne postane bela, nato pritisnite gumb za ZAČETEK/KONEC KUHANJA **(8)** in za nekaj sekund spustite paro, da izperete parni krogotok. Znova pritisnite gumb, da ustavite dovod. Naprava je pripravljena za uporabo.

**Opomba:** Ohranite razdaljo do portafiltra in ročke za paro, sicer lahko med delovanjem pride do opeklin.

## PRIPRAVA KAVE

### a) Mletje

Ta izdelek ima funkcijo mletja kavnih zrn. Pred uporabo te funkcije se prepričajte, da je mlinček dobro nameščen na aparat:

- Poravnajte naslednjo puščico, označeno na mlinčku za kavo, z oranžnim kazalcem na aparatu **(12)**.
  - Nato mlinček za kavo zavrtite v smeri urinega kazalca in ga pritrdite na aparat **(13)**.
1. Kavna zrna vstavite v mlinček za kavo **(14)**. Da bo kava vedno sveža, je najbolje zmleti takšno količino zrn, ki zadostuje za takojšnjo uporabo.
  2. Pri prvem mletju začnite z ravni 10 **(13)**. Če je mleta kava preveč fina ali preveč groba, raven mletja prilagodite glede na lastne želje in vrsto uporabljenih kavnih zrn. V ta namen poravnajte nastavitve mletja, ki je označena na mlinčku za kavo, z oranžnim kazalcem na aparatu.
  3. Količino mlete kave prilagodite z obračanjem izbirnika za KOLIČINO KAVE **(15)**. Pri prvem mletju premaknite izbirnik na srednjo nastavitve. Če je količina prevelika ali premajhna, jo prilagodite glede na lastne želje in vrsto uporabljenih kavnih zrn. Če želite manjšo količino mlete kave, obrnite izbirnik v nasprotni smeri urinega kazalca, za večjo količino pa ga obrnite v smeri urinega kazalca.

**Opomba:** Na začetku je običajno, da opravite nekaj poskusov, preden najdete nastavitve, ki vam ustrezajo. Predlagamo, da začnete s priporočenimi nastavitvami in jih po potrebi prilagodite v skladu s predlogi v razdelku "Prilaganje rezultata espressa".

4. Izberite filter in ga vstavite v portafilter **(16)**.
  - Enostenski filtri so namenjeni svežim celim kavnim zrnom, kar je priporočljivo.
  - Dvojni filtri so namenjeni za predhodno zmleto kavo (na primer brezkofeinsko). Tako boste dobili odlično peno.

- Priporočljivo je vstaviti lijak na portafilter, da se mleta kava ne sesede. Kavno lahko meljete in pritisnete tudi brez lijaka (16).
  - Odstranite lijak in vstavite portafilter v glavo za kuhanje (20).
  - Glede na izbrani filter s pritiskom gumba SKODELICE izberite 1 ali 2 skodelici (18).
- Opomba:** Če so lučke nad izbirnim gumbom za 1 ali 2 skodelici ugasnjene, je razlog v tem, ker je izbirnik za recepte in čiščenje nastavljen na program Vročna voda, Para ali Vodni kamen. Izbirnik premaknite na program Espresso, Lungo ali Americano (10).
- Pritisnite gumb za ZAČETEK/KONEC MLETJA (19) da začnete mletje. Mlinček se samodejno ustavi, ko doseže nastavljeno količino mletja. S pritiskom na gumb za ZAČETEK/KONEC MLETJA lahko mletje kave ustavite sredi postopka.

**Opomba:** Ne puščajte portafiltra pod vtičnico mlinčka za kavo, kadar ga ne uporabljate.

## b) Pritiskanje

- Po mletju odstranite portafilter z nosilca.
- Nastavek (pod portafiltrom) postavite na rob pulta za večjo stabilnost (24).
- S pritiskalom močno stisnite mleto kavo. Da bi preprečili slabo ekstrakcijo kave, mora biti mleta kava izravnana in homogena stisnjena. Da bi bila kava izravnana, upoštevajte vodoravno črto podstavka pritiskala, ki mora biti vzporeden z vrhom portafiltra (24).

## c) Kuhanje

- Portafilter s stisnjeno mleto kavo vstavite v glavo za kuhanje in jo tesno pritrdite (25).
- Izberite čas predhodnega uparjanja med 2, 5 in 8 sekundami (26).

**Opomba:** Daljši kot je čas predhodnega uparjanja, več arome bo imela kava.

- Izberite temperaturo priprave kave med nizko, srednjo in visoko (27).
- Izberite zeleni napitek (52).
- Na pladenj za kapljanje postavite skodelico (ali 2 skodelici) po svoji izbiri (28). Za Americano izberite dovolj veliko skodelico, da bo ustrezala tako izhodu za kavo kot izhodu za vročo vodo.
- Ko indikatorna lučka gumba za ZAČETEK/KONEC KUHANJA postane bela, pritisnite gumb za ZAČETEK/KONEC KUHANJA za začetek kuhanja (8). Dovod kave se samodejno ustavi. S pritiskom na gumb za ZAČETEK/KONEC KUHANJA lahko kuhanje ustavite sredi postopka.
- Po ekstrakciji ne pozabite odstraniti kavne usedline (31).

**Opomba:** Če želite takoj zatem pripraviti drugo kavo, morate počakati 30 sekund, da se aparat segreje.

## PRILAGAJANJE REZULTATA ESPRESSA

### a) Ekstrakcija

	PRAVILNA EKSTRAKCIJA	PREMAJHNA EKSTRAKCIJA	PREKOMERNA EKSTRAKCIJA
Manometer			
Rezultat			



	PRAVILNA EKSTRAKCIJA	PREMAJHNA EKSTRAKCIJA	PREKOMERNA EKSTRAKCIJA
Rezultat	<ul style="list-style-type: none"> <li>Počasen tok kot topel med</li> <li>Pena je zlato rjave barve in ima fino penasto teksturo</li> <li>Espresso je temno rjave barve</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Teči začne po 1-3 sekundah</li> <li>Teče hitro kot voda</li> <li>Pena je tanka in bleda</li> <li>Espresso je blede rjave barve</li> <li>Okus je šibek in voden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tok se začne po 8 sekundah</li> <li>Tok kaplja ali sploh ne teče</li> <li>Pena je temna in neenakomerna</li> <li>Espresso je zelo temno rjav</li> <li>Okus je grenak in zažgan</li> </ul>
Rešitev	/	<ul style="list-style-type: none"> <li>Izberite bolj fino mletje</li> <li>Kavo pritisnite močneje, s 15 kilogrami pritiska</li> <li>Povečajte količino kave</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Izberite bolj grobo mletje</li> <li>Pritisnite s 15 kilogrami pritiska. Zgornji rob kovinskega pokrovčka pritiskala mora biti po pritiskanju poravnana z vrhom posode za filter.</li> <li>Zmanjšajte količino kave:</li> </ul>

**Opomba:** Vsaka vrsta kavnih zrn se lahko med mletjem obnaša drugače, zato je pri določitvi količine na začetku morda potrebna dodatna previdnost.

**NASVETI:** Ko spremenite raven mletje, vam priporočamo, da preizkusno zmeljete malo kave, da preprečite mešanje kave z različnimi ravni mletja med prejšnjimi in novimi nastavitvami. Če želite odstraniti "staro" mleto kavo, pritisnite gumb za začetek/konec mletja (19), počakajte 2 sekundi, da mleta kava izstopi, in znova pritisnite gumb, da ustavite mletje.

### b) Okus

**Opomba:** Vrste kavnih zrn in barve praženja zahtevajo posebno nastavitve temperature za najboljšo ekstrakcijo. Za kavna zrna robusta je na primer primernejša nižja temperatura kot za zrna arabica; enako velja za zrna s temnejšo barvo praženja ali za sveže pražena zrna kot za tista, ki so se sčasoma razplinila.

Raven temperature	NIZKO	SREDNJE	VISOKO
Ustrezna lučka			
Razpon praženja kavnih zrn	MOČNO ZAPEČENA	TEMNO do SREDNJE	SREDNJE do SVETLO
Vpliv na okus	Povečanje kislosti	Uravnoteženo	Povečanje grenkobe

Daljši kot je čas predhodnega uparjanja, več arome bo imela kava.

## c) Nizka temperatura

Če želite, da je prva kava dovolj vroča, vam priporočamo, da pred pripravo kave izpustite malo vroče vode. V portafilter vstavite filter, vendar vanj ne dodajte mlete kave. (25). Vstavite portafilter pod glavo za kuhanje kave in pritisnite gumb za ZAČETEK/KONEC KUHANJA (8). Iz dulcev za kavo priteče nekaj vroče vode. Po nekaj sekundah znova pritisnite gumb, da ustavite tok. S tem postopkom pred ekstrakcijo kave segrejete notranji tokokrog in portafilter. Pred ekstrakcijo kave lahko skodelico segrejete tudi s funkcijo VROČA VODA.

## PROGRAMIRANJE KOLIČIN NAPITKOV

### a) Spreminjanje količin napitkov

Količino kave lahko prilagodite za 1 ali 2 skodelici

1. Pripravite aparat za pripravo 1 ali 2 skodelic napitka, ki ga želite pripraviti (portafilter je napolnjen s filtrom za 1 ali 2 skodelici z mleto kavo).
2. Z vrtenjem izbirnika receptov izberite zeleni program napitka (10), nato pa pritisnite in 3 sekunde držite gumb za začetek/konec kuhanja (8). Po 3 sekundah indikator utripa belo in ga lahko sprostite. Začne se dovod kave.
3. Ko dosežete zeleno količino, pritisnite gumb za ZAČETEK/KONEC KUHANJA (8), nova količina kave se shrani.

Recept	Privzeta glasnost	Programirljiva glasnost
Espresso	≈ 30 ml	Od ≈ 20 ml do ≈ 60 ml
Espresso x 2	≈ 60 ml	Od ≈ 40 ml do ≈ 120 ml
Lungo	≈ 70 ml	Od ≈ 60 ml do ≈ 100 ml
Lungo x 2	≈ 140 ml	Od ≈ 120 ml do ≈ 200 ml
Americano*	≈ 120 ml (Espresso: ≈ 60 ml + vroča voda: ≈ 60 ml)	Od ≈ 20 ml do ≈ 60 ml Od ≈ 20 ml do ≈ 150 ml
Americano* x 2	≈ 240 ml (Espresso: ≈ 120 ml + vroča voda: ≈ 120 ml)	Od ≈ 40 ml do ≈ 120 ml Od ≈ 40 ml do ≈ 300 ml
vroča voda	≈ 250 ml	Od ≈ 20 ml do ≈ 300 ml

**Opomba:** Za kavo Americano se najprej pripravi 1 Espresso, ki se mu doda še vroče vode. Naenkrat lahko pripravite samo 1 skodelico Americana, istočasno pa ne morete pripraviti 2 skodelic, ker ima aparat samo en izhod za vročo vodo.

Vendar lahko pripravite dvojni odmerek Americana, če izberete 2 skodelici in postavite samo eno veliko skodelico.

### b) Obnovitev privzetih nastavitev

1. Pritisnite in pridržite gumb "Vklop/izklop" in gumb (5) + Temperatura (27). AVse lučke utripnejo dvakrat. Celotnem aparatu so bile ponovno vzpostavljene tovarniške nastavitve.

## PRIPRAVA VROČE VODE

1. Na izbirniku za recepte in čiščenje izberite VROČA VODA (7).
2. Postavite skodelico na pladenj za kapljanje pod izhod za vročo vodo.
3. Ko indikatorska lučka gumba za ZAČETEK/KONEC KUHANJA (8) postane bela, pritisnite gumb za ZAČETEK/KONEC KUHANJA za začetek kuhanja. Dovod kave se samodejno ustavi. S pritiskom na gumb za ZAČETEK/KONEC KUHANJA lahko kuhanje ustavite sredi postopka.

## PRIPRAVA MLEČNIH NAPITKOV

### a) Penjenje mleka

1. Napolnite vrček za mleko s količino mleka, ki jo želite speniti (32), pri čemer upoštevajte, da se količina mleka pri penjenju podvoji ali potroji. Priporočamo približno. 120ml/4.2 Najboljše rezultate penjenja boste dosegli s polnomastnim kravjim mlekom pri temperaturi hladilnika (3-5°C/37,4 - 41 °F).
2. Na izbirniku za recepte in čiščenje izberite program PARA (11): indikatorska lučka utripa, kar pomeni, da se aparat segreva. Ko lučka sveti, potopite ročko za paro v vrček za mleko (34).
3. Pritisnite gumb za ZAČETEK/KONEC KUHANJA, da začnete penjenje s paro (8).
4. Po nekaj sekundah premaknite vrček navzdol, tako da je konica ročke tik na površini mleka (35). Pazite, da ročice ne odstranite popolnoma iz mleka. Pena se bo začela ustvarjati. Ko imate dovolj mlečne pene, ponovno potopite ročko za paro za nekaj sekund v mleko, da se segreje (36).
5. Ponovno pritisnite gumb za ZAČETEK/KONEC KUHANJA, da ustavite penjenje (8).
6. Odstranite vrček za mleko iz aparata.

#### NASVETI:

- Pred penjenjem lahko opravite hitro splakovanje, to pomeni, da za nekaj sekund aktivirate paro, da odstranite kondenzirano vodo od prejšnje uporabe. Pred tem usmerite parno šobo proti pladnju za kapljanje.
- Vsakič uporabite sveže hladno mleko.
- Za najboljše rezultate priporočamo polnomastno mleko.
- Rezultat penjenja je odvisen od narave uporabljenih mlečnih ali rastlinskih napitkov.
- Po penjenju mleka neželene mehurčke odstranite tako, da nežno zavrtite vrček in udarite dno vrčka ob ravno površino.

### b) Čiščenje ročke za paro

Po vsakem penjenju ne pozabite očistiti ročke.

1. T Vzemite mokro krpo in obrišite zunanjo stran ročke, da odstranite ostanke mleka (37). Opozorilo: ne dotikajte se neposredno ročke za paro takoj po penjenju, ker je lahko vroča.
2. RŽa nekaj sekund izpustite paro, da očistite notranjost ročke (poskrbite, da je ročka usmerjena proti pladnju za kapljanje) (38).
3. Počakajte, da se ročka za paro ohladi. Da bi zagotovili učinkovito delovanje ročke skozi čas, s čistilno iglo odstranite morebitne ovire iz odprtine.

**Opomba:** Funkcije kuhanja kave, vroče vode in pare ne morejo delovati hkrati, naenkrat lahko deluje le ena funkcija.

Če izberete recept za kavo takoj po uporabi funkcije pare, se aparat začne ohlajati. samodejno ohladi, da naslednji recept za kavo ne bi bil zažgan. Slišali boste občasno zvok črpalke, lučka bo utripala in nekaj vode bo šlo v posodo za kapljanje. Ko indikatorska lučka postane stalna bela, lahko pritisnete gumb START/STOP BREW in pripravite kavo. Med tem samodejnim funkcije aparata so funkcije mletja še vedno na voljo.

## POSTAJA ZA STISKANJE KAVE IN ODSTRANJEVANJE USEDLIN

Če imate različico Precision +, morate najti postajo za tamponiranje in udarjanje.

1. Ta postaja vam bo pomagala pri stabilnem tamponiranju (59).
2. Ta postaja vam bo pomagala, da boste zlahka izvlekli kavo (31).

**Opomba:** Spodnji del postaje lahko obrnete, da varno počiva na robu mize.

## a) Aparat

Pred vsakim čiščenjem odklopite in počakajte, da se naprava ohladi.

- **Naprava:** Zunanost naprave po potrebi očistite z vlažno gobico. Kavnega aparata ne čistite s topli ali abrazivnimi čistilnimi sredstvi.
- **Posoda za vodo:** Notranjost rezervoarja redno izpirajte. Ko se v posodi pojavi drobna bela plast, odstranite vodni kamen iz naprave (glejte poglavje o odstranjevanju vodnega kamna).
- **Pladenj za kapljanje:** Pladenj za kapljanje in njegovo rešetko očistite z vodo in malo blagega čistilnega sredstva. Izperite in posušite.
- **Portafilter, filtri:** Nosilec držala filtra redno čistite z vlažno krpo, da odstranite morebitne ostanke kave, ki so se oprijeli površine. Če želite podaljšati življenjsko dobo vodotesnega tesnila na kuhalni glavi, držala filtra ne smete namestiti nazaj, če naprave ne boste uporabljali dlje časa. Za odstranjevanje morebitnih ostankov, ki lahko blokirajo pretok filtra za 1 ali 2 skodelici, boste morda morali uporabiti iglo. Filtri so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.
- **Ročka za paro:** Po vsaki uporabi očistite parno šobo, da se mleko v njej na zasuši. To naredite po postopku za penjenje mleka, vendar namesto mleka uporabite vodo. S krpo očistite zunanjo stran mlinčka.

### Povzetek delov in načinov čiščenja:

	X	X	OK	X	X
	OK	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	X	OK	X	OK
	X	OK	OK	X	X
	OK	OK	OK	OK	X
	X	X	OK	OK	X
	OK	OK	X	X	X

## b) Mlinček za kavo

Za dolgo življenjsko dobo aparata je pomembno redno čiščenje mlinčka in odprtine mlinčka s ščetko.

**POMEMBNO:** Pri čiščenju mlinčka se prepričajte, da v mlinčku za kavo ni kavnih zrn. Če želite odstraniti zadnja zrna v mlinčku, pritisnite gumb za "začetek/konec mletja", počakajte (19), da se zadnja zmlleta kava izloči, in ponovno pritisnite gumb za konec mletja.

**OPOZORILO:** Pred čiščenjem mlinčka izključite aparat iz električnega omrežja (4)

1. Posodo za kavna zrna obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca in jo odstranite tako, da poravnate naslednjo puščico, označeno na mlinčku za kavo, z oranžnim kazalcem na aparatu (12).
2. Notranje kolesce za mletje obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca in ga izvlecite (41). S ščetko očistite kolesce za mletje in odstranite mleto kavo v zobnikih (43). Upoštevajte, da kolesca za mletje ni mogoče neposredno sprati z vodo (samo s ščetko).
3. S ščetko očistite posodo za kavna zrna in kanal za mleto kavo (44).
4. V tem trenutku ne namestite kolesca za mletje, temveč ponovno namestite prazen mlinček za kavo (46).
5. Priključite aparat, pritisnite gumb za vklop/izklop in gumb za začetek/konec (19), mletja ter pustite mlinček delovati, da se odstranijo ostanke mlete kave v posodi za kavna zrna. (Če mleta kava v notranjosti ni popolnoma odstranjena, ponovite korak 3 in 4).
6. Izklopite napravo in jo odklopite iz vtičnice.
7. Odstranite mlinček za kavo v nasprotni smeri urinega kazalca (4).
8. Namestite kolesce za mletje mlinčka na svoje mesto (45).
9. Mlinček za kavo namestite nazaj v aparat (46).

Čiščenje je končano.

## c) Glava za kuhanje

### Dnevno čiščenje

Po ekstrakciji kave očistite glavo za kuhanje kave z izpiranjem: odstranite portafilter, izbirnik za recepte pustite v položaju za recepte za pripravo kave in pritisnite gumb za "začetek/konec kuhanja" (8). Po nekaj sekundah ga ponovno pritisnite za zaustavitev.

Po vsaki ekstrakciji lahko s ščetko očistite tudi glavo za kuhanje.

### Redno čiščenje:

Redno izpirajte glavo za kuhanje kave po naslednjih korakih:

1. V portafilter vstavite enostenski filter za 2 skodelici (9).
2. Npropustno cedilo vstavite v filter tako, da so luknje filtra zakrite (47).
3. Portafilter vstavite v glavo za kuhanje (25).
4. Izberite program Espresso, nato pritisnite gumb za "začetek/konec (8) kuhanja", da se začne postopek izpiranja (približno 30 sekund), voda za izpiranje gre neposredno v pladenj za kapljanje.
5. Postopek izpiranja se samodejno ustavi. Odstranite portafilter in npropustno cedilo. Izpraznite portafilter, če je ostalo nekaj vroče vode.
6. Ko je pladenj za kapljanje poln, ga izpraznite. (48).
7. Indikator za ZAČETEK/KONEC KUHANJA začne svetiti oranžno, pritisnite gumb za ZAČETEK/KONEC KUHANJA za vrnitev v način običajnega delovanja (8).

## d) Vodni krogotok

Vodni krogotok za kavo in paro očistite vsake 3 mesece:

1. Odstranite in izpraznite pladenj za kapljanje (48), nato ga ponovno namestite v aparat.
2. V portafilter vstavite filter za 2 skodelici (9).
3. Npropustno cedilo vstavite v filter tako, da so luknje filtra zakrite.

4. Na nepropustno cedilo položite eno tableto za čiščenje KRUPS\* (50).
5. Portafiliter vstavite v glavo za kuhanje (25).
6. Na IZBIRNIKU ZA RECEPTE izberite program VODNI KAMEN (51).
7. Pritisnite gumb za ZAČETEK/KONEC KUHANJA (8) in ga pridržite 3 sekunde, da se začne postopek čiščenja. Voda, uporabljena za čiščenje, gre neposredno v pladenj za kapljanje. Postopek traja 3 minute.
8. Odstranite portafiliter. Preverite, ali se je tableta popolnoma raztopila. Sicer ponovite točke 5, 6 in 7.

**Opomba:** \*Tableto za čiščenje KRUPS XS3000 lahko kupite na uradni spletni strani podjetja Krups ali pri drugih prodajalcih na drobno.

## ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA IZ APARATA

Ko sveti rdeča indikatorska lučka programa VODNI KAMEN, morate odstraniti vodni kamen v aparatu. Odstranjevanje vodnega kamna lahko začnete kadar koli. Prepričajte se, da portafiliter ni nameščen v aparat.

1. Odstranite in izpraznite pladenj za kapljanje (48), nato ga ponovno namestite v aparat.
2. Izpraznite vodni rezervoar (54). Odstranite filter, če je nameščen (ob koncu postopka odstranjevanja vodnega kamna ga lahko ponovno namestite) (55).
3. V posodo za vodo vstavite sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna KRUPS\* (56) in dodajte 500ml / 17.5 vode. Postavite posodo (1L / 34 oz) na pladenj za kapljanje pod izhod za kavo, izhod za vročo vodo in ročko za paro (6).
4. Izbirnik za RECEPTE/ČIŠČENJE obrnite na program VODNI KAMEN.
5. Pritisnite gumb za ZAČETEK/KONEC KUHANJA, da začnete postopek odstranjevanja vodnega kamna (8).
6. Voda priteče iz vseh izhodov (iz glave za kuhanje 2 minuti in 30 sekund, izhoda za vročo vodo 2 minuti in 30 sekund, izhoda za paro 2 minuti in 30 sekund). Ta cikel se samodejno ponovi še enkrat.
7. Indikator gumba za ZAČETEK/KONEC KUHANJA utripa belo. Odstranjevanje vodnega kamna je končano, nadaljujte z izpiranjem.
8. Izpraznite posodo (57). Odstranite posodo za vodo, izpraznite morebitne ostanke sredstva za odstranjevanje vodnega kamna (54), izperite pod tekočo vodo in napolnite s svežo vodo (1L/34 oz). Posodo za vodo in posodo namestite nazaj na aparat.
9. Gumb za ZAČETEK/KONEC KUHANJA. Njegova lučka začne utripati oranžno (8).
10. Voda priteče iz vseh izhodov (iz glave za kuhanje 30 sekund, izhoda za vročo vodo 30 sekund, izhoda za paro 30 sekund). Ta cikel se samodejno ponovi še enkrat.
11. Po končanem izpiranju lučka gumba za ZAČETEK/KONEC KUHANJA in lučka gumba za vklop/izklop svetita v beli barvi.
12. Izpraznite posodo (57), odstranite posodo za vodo, napolnite jo s svežo vodo in jo ponovno namestite v aparat. Znova nastavite filter za vodo, če je nameščen.
13. Izbirnik za RECEPTE/ČIŠČENJE obrnite na enega od napitkov.

Naprava je zdaj pripravljena za uporabo.

Za izhod iz načina odstranjevanja vodnega kamna na polovici postopka pritisnite gumb za vklop/izklop (9). To ne odstrani opozorila za odstranjevanje vodnega kamna.

**Opomba:** \*Sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna KRUPS lahko kupite na uradni spletni strani podjetja Krups ali pri drugih prodajalcih na drobno.

## GARANCIJA

Za ta aparat velja 2-letna garancija proizvajalca. Ta naprava je bila zasnovana samo za domačo uporabo. Vsaka komercialna uporaba, neprimerna uporaba ali neupoštevanje določb navodil, proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti in garancija ne velja.

Za vse poprodajne težave ali nadomestne dele se obrnite na pooblaščen servisni center.

Garancija ne krije nobenih popravil na kavnem aparatu v primeru:

- Odstranjevanje vodnega kamna ni bilo izvedeno.
- Nalaganje vodnega kamna.
- Pribor je treba očistiti v pomivalnem stroju. (V pomivalnem stroju je mogoče pomivati le rešetko za kapljice, šobo za paro cev, filtrirne skodelice.)

## RAZLAGA INDIKATORSKIH LUČI

LUČI	RAZLAGA INDIKATORSKIH LUČI	DELOVANJE
Vsi indikatorji enkrat utripnejo	Vklop naprave	Ni dejanja
Indikator za začetek/konec mletja sveti oranžno.	Posoda za kavna zrna ni nameščena	Namestite posodo za kavna zrna.
Indikator za začetek/konec mletja počasi utrip v beli barvi. Druge luči ostanejo nespremenjene	Postopek mletja se nadaljuje	
Utripa lučka za pomanjkanje vode	Dodati je treba vodo	V posodo za vodo dolijte vodo.
	Posoda za vodo ni nameščena	Namestite posodo za vodo
Lučka za 1 SKODELICO je vklopljena	Trenutno je izbrana ena skodelica	Za spremembo pritisnite gumb (18)
Lučka za 2 SKODELICI je vklopljena	Trenutno sta izbrani dve skodelici	Za spremembo pritisnite gumb (18)
Lučka za predhodno uparjanje 5 sekund (ali 2 sekund ali 8 sekund) je vklopljena	Trenutno je izbran način 5 sekund (ali 2 sekund ali 8 sekund)	Za spremembo pritisnite gumb (26)
Svetita dve indikatorski črtici za TEMPERATURO	Trenutno je izbrana srednja temperatura. 1 črtica = nižja temperatura 2 črtice = srednja temperatura 3 črtice = višja temperatura	Za spremembo pritisnite gumb (27)
Lučka za TEMPERATURO je izklopljena	Izbrana je funkcija VROČA VODA, PARA ali VODNI KAMEN.	To, choose select coffee recipes with the recipes and cleaning dial

LUČI	RAZLAGA INDIKATORSKIH LUČI	DELOVANJE
Lučka za 1 SKODELICO (ali 2 SKODELICI) je izklopljena	Izbrana je funkcija VROČA VODA, PARA ali VODNI KAMEN.	Za izbiro receptov izberite recepte za kavo z izbirnikom za recepte in čiščenje
Lučka za predhodno uparjanje je izklopljena	Izbrana je funkcija VROČA VODA, PARA ali VODNI KAMEN.	Za izbiro receptov izberite recepte za kavo z izbirnikom za recepte in čiščenje
Indikator za začetek/konec kuhanja počasi utrip v beli barvi.	Aparat se segreje za funkcijo kuhanja kave, pare ali vroče vode	Počakajte, da indikator začne svetiti belo.
	Aparat se hladi po uporabi funkcije pare ali vroče vode	
Lučka za VODNI KAMEN sveti rdeče	Potrebno je odstranjevanje vodnega kamna v aparatu	Začnite postopek odstranjevanja vodnega kamna

## ODPRAVLJANJE TEŽAV

TEŽAVA	VZROK	REŠITEV
Aparat ne melje kave.	Posoda za kavna zrna ni nameščena.	Namestite posodo za kavna zrna <b>(12)</b> .
	V posodi za kavna zrna ni kavnih zrn ali pa jih je premalo.	Dodajte kavna zrna <b>(14)</b> .
	Zrna ali mleta kava so obtičala v mlinčku.	Odstranite zrna in očistite mlinček <b>(43)</b> .
Sprememba vrste kavnih zrn.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Priporočamo, da v posodo za kavna zrna dodate le toliko zrn, kolikor jih boste uporabili.</li> <li>- Če želite izprazniti posodo, odstranite preostala zrna, zmeljite vsa preostala zrna v posodi, dokler ni popolnoma prazna.</li> <li>- Dodajte nova kavna zrna.</li> <li>- Po potrebi ponovno prilagodite količino mlete kave <b>(15)</b></li> </ul>

TEŽAVA	VZROK	REŠITEV
Po mletju količina kave v filtru ne zagotavlja želenega odmerka.	Količino mlete kave je treba prilagoditi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Z izbirnikom prilagodite količino kave (več ali manj) <b>(15)</b>.</li> <li>- Prilagodite raven mletja z nastavitvami posode za kavna zrna (bolj fino ali bolj grobo) <b>(13)</b>.</li> <li>- Če uporabljate filter za 1 skodelico, se prepričajte, da sveti lučka za 1 skodelico <b>(18)</b>.</li> </ul>
Portafiltra ni mogoče vstaviti v glavo za kuhanje.	Mlete kave niste pravilno pritiskali ali pa je njena količina prevelika.	Oglejte si poglavje o pritiskanju kave v navodilih za uporabo. V filter dajte manj mlete kave.
Aparat ne naredi Espresso ali pa iz njega teče zelo malo Espresso.	V posodi za vodo ni vode, (lučka za pomanjkanje vode utripa).	Napolnite rezervoar <b>(2)</b> .
	Med kuhanjem kave je v posodi za vodo zmanjkalo vode.	Napolnite rezervoar. Izbrani recept se nadaljuje <b>(2)</b> .
	Posoda za vodo ni pravilno nameščena in ventili na dnu niso odprti.	Rahlo pritisnite posodo, da odprete ventile na dnu.
	Kava je preveč fino zmleta.	Nastavite raven mletja na bolj grobo <b>(13)</b> .
	Preveč mlete kave.	Zmanjšajte količino mlete kave <b>(15)</b> .
Mleta kava je premočno pritisnjena	Kavo pritisčajte z manj moči.	
Vodni kamen v vodnem krogotoku.	V aparatu očistite vodni kamen tako, kot je opisano v uporabniškem priročniku.	
Napitek Espresso kaplja z robov portafiltra in ne iz luknjic.	Portafilter ni pravilno nameščen.	Pravilno namestite portafilter <b>(25)</b> .
	Tesnilo dulca je manj prožno ali je umazano.	Za zamenjavo se obrnite na center za pomoč strankam.
	Zamašitev filtra za kavo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zperite filter pod tekočo vodo.</li> <li>- Nastavitve mletja spremenite na bolj grobo mletje <b>(13)</b>.</li> </ul>
Pena napitka Espresso je prerredka, blede in se prehitro izliva iz dulca.	Nastavitve aparata niso ustrezne.	Oglejte si navodila v poglavju "Prilaganje rezultata Espresso" v uporabniškem priročniku.

TEŽAVA	VZROK	REŠITEV
Pena napitka Espresso je pretemna in neenakomerna (rezultat prenizkega dulca).	Nastavitve aparata niso ustrezne.	Oglejte si navodila v poglavju "Prilagajanje rezultata Espresso" v uporabniškem priročniku.
Kava ni dovolj vroča.	Aparat ni dovolj segret.	Oglejte si navodila v poglavju "Prilagajanje rezultata Espresso" v uporabniškem priročniku.
	Nastavitev temperature priprave kave je nizka.	Oglejte si navodila v poglavju "Prilagajanje rezultata Espresso" v uporabniškem priročniku.
V pladnju za kapljanje je voda.	Ta voda prihaja iz notranjih krogotokov aparata in je običajna posledica njihovega delovanja.	Redno praznite in čistite pladenj za kapljanje <b>(48)</b> .
Po pripravi prve kave ne morem takoj sprožiti pripravo druge kave.	Aparat potrebuje približno 30 sekund med posameznimi pripravami, da zagotovi dobro temperaturo kave.	Med čakanjem lahko uporabljate mlinček za kavo.
Manometer se ne premika.	Tlak kuhanja kave je prenizek.	Povečanje tlaka: (1) Meljite bolj fino <b>(13)</b> (2) Povečajte količino mlete kave (3) Močnejše pritisnite kavo.
Ne najdem pritiskalne postaje.	Pritiskalna postaja (in krpa znamke KRUPS) je priložena samo aparatu Precision+ (XP804T).	
Ne morem izbrati programov "1 SKODELICA ali 2 SKODELIC", "Čas predhodnega uparjanja" in "Temperatura".	Izbrana je funkcija Vroča voda, Para ali Vodni kamen.	Izberite recept za pripravo kave (Espresso, Lungo, Americano). Pri teh funkcijah ni mogoče spreminjati temperature <b>(52)</b> .

Če vzroka napake ni mogoče ugotoviti, se obrnite na pooblaščen servisni center. Nikoli ne razstavljajte aparata! (če je aparat razstavljen, to pomeni izgubo garancije).

## KONEC ŽIVLJENJSKE DOBE ELEKTRIČNEGA ALI ELEKTRONSKEGA IZDELKA



Sodelujemo pri varovanju okolja!

① Vaš izdelek vsebuje številne materiale, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in reciklirati.

➔ Odnosite ga na zbirno mesto ali v pooblaščen servisni center, da ga lahko ustrezno obravnavali.

## OPIS

- A Pregled**
- A1** Rezervoar za vodu
  - A2** Posuda za kafu u zrnu
  - A3** Otvor na mlinu za kafu
  - A4** Jedinica za pripremu kafe
  - A5** Cev za paru
  - A6** Otvor za vruću vodu
  - A7** Rešetka posude za kapanje
  - A8** Posuda za kapanje
  - A9** Grejač šolje
  - A10** Prostor za skladištenje dodataka
- B Interfejs**
- B1** Dugme za napajanje
  - B2** Birač finoće mlevenja
  - B3** Birač za količinu mlevene kafe
  - B4** Dugme za 1 ili 2 šolje
  - B5** Dugme za pokretanje/zaustavljanje mlevenja
  - B6** Birač za recepte i čišćenje: Espresso / Duga kafa / Amerikano / Vruća voda / Para / Kamenac
  - B7** Dugme za podešavanje vremena prethodnog ubrizgavanja
  - B8** Dugme za temperaturu
- B9** Dugme za početak/završetak pripreme
- B10** Manometar
- B11** Pokazivač nedostatka vode
- B12** Pokazivač uklanjanja kamenca
- C Dodaci**
- C1** Portafilter
  - C2** Potiskivač
  - C3** Nosač za male šolje
  - C4** Dodatak za umetanje filtera za vodu
  - C5** Filter za vodu
  - C6** Vrč za mleko
  - C7** Filter s jednim zidom za 2 šolje
  - C8** Filter s jednim zidom za 1 šolju
  - C9** Filter s duplim zidom za 2 šolje
  - C10** Filter s duplim zidom za 1 šolju
  - C11** Igla za čišćenje
  - C12** Četka za čišćenje
  - C13** Sito za čišćenje
  - C14** Levak za doziranje
  - C15** Kutija za ostatke kafe
  - C16** Ubrus za čišćenje

## TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

- Pumpa: 15 bara
- Snaga: 1380-1550B
- Napon 220-240V
- Sigurnosni uređaji protiv pregrevanja
- Dimenzije: 428 k 312 k 414 mm

**VAŽNO!**

Ovaj uređaj je dizajniran da radi na 220-240V naizmjenično samo struja.  
Ovaj aparat je dizajniran samo za kućnu upotrebu

## PODEŠAVANJE APARATA



**VAŽNO!** Ne postavljajte grejne elemente na uređaj.



**VAŽNO!** Bezbednosna uputstva su deo uređaja.  
Molimo vas da ih pažljivo pročitate pre upotrebe novog uređaja.

## Svi aparati su testirani i zato može biti ostataka kafe i kapi vode na aparatu.

Pre prvog korišćenja aparata ili kada se nije dugo koristio potrebno je slediti korake u nastavku za ispiranje i zagrevanje unutrašnjih cevi aparata.

1. Pregledajte i uverite se da su svi dodaci kompletni i da nisu oštećeni.
2. Uklonite narandžasti čep ispod rezervoara za vodu (58).
3. Umetnite filter za vodu u rezervoar za vodu pomoću dodatka za umetanje filtera (55).
4. Rezervoar za vodu napunite čistom vodom, a nivo vode ne sme da prelazi oznaku „MAX“ (2).
5. Utaknite utikač u strujnu utičnicu (4). Pritisnite dugme za NAPAJANJE (5).
6. Ispod otvora za vruću vodu postavite posudu maksimalne zapremine od 500ml/17.5 (6).
7. Izaberite opciju VRUĆA VODA (7) i pritisnite dugme za POČETAK/ZAVRŠETAK PRIPREME (8) radi čišćenja hidrauličnog sistema za vruću vodu. Automatski se zaustavlja
8. U portafilter ubacite jedan od filtera (9) (u ovom trenutku se ne dodaje mlevena kafa), a portafilter umetnite ispod jedinice za pripremu kafe (u smeru suprotnom od kretanja kazaljki na satu) da se čvrsto zaključa (25).
9. Postavite posudu ispod portafiltra (6).
10. Izaberite opciju DUGA KAFA (10) i pritisnite dugme za POČETAK/ZAVRŠETAK PRIPREME (8) radi čišćenja hidrauličnog sistema za kafu. Vruća voda će izlaziti iz portafiltra. Automatski se zaustavlja.
11. Stavite posudu ispod cevi za paru. (6).
12. Izaberite opciju PARA (11) i pričekaite da se aparat zagreje dok signalna lampica postane ujednačeno bela i pritisnite dugme za POČETAK/ZAVRŠETAK PRIPREME (8) i puštajte paru nekoliko sekundi da isperete sistem za paru. Ponovo pritisnite dugme za zaustavljanje. Aparat je spreman za upotrebu.

**Napomena:** Nemojte približavati nijedan deo tela portafiltru i cevi za paru da biste izbegli nastanak opekotina tokom rada.

## PRIPREMA KAFE

### a) Mlevenje

Ovaj aparat ima funkciju mlevenja zrna kafe. Pre korišćenja ove funkcije uverite se da je mlin dobro postavljen na aparat:

- Poravnajte strelicu označenu na posudi za kafu u zrnju sa narandžastim pokazivačem na aparatu (12).
  - Zatim posudu za kafu u zrnju okrenite u smeru kretanja kazaljki na satu da biste je pričvrstili na aparat (13).
1. Stavite kafu u zrnju u posudu za kafu u zrnju (14). Najbolje je da meljete samo onu količinu zrna dovoljnu za trenutnu upotrebu tako da kafa uvek bude sveža.
  2. Za prvo mlevenje počnite sa 10 (13). Ako je ovo previše sitno ili krupno, podesite nivo finoće prema svom ukusu i vrsti kafe u zrnju koju koristite. Da biste to uradili, poravnajte podešavanje mlevenja označeno na posudi za kafu u zrnju sa narandžastom oznakom na aparatu.
  3. Podesite količinu kafe za mlevenje tako što ćete okrenuti birač za KOLIČINU KAFE (15). Za prvo mlevenje birač okrenite na srednje podešavanje. Ako je količina prevelika ili premala, podesite količinu prema svom ukusu i vrsti kafe u zrnju koju koristite. Da biste to uradili, okrenite birač u smeru suprotnom od kretanja kazaljki na satu za manju količinu mlevene kafe ili ga okrenite u smeru kretanja kazaljki na satu za više.

**Napomena:** Normalno je da pre pronalaska optimalnih podešavanja imate nekoliko pokušaja. Predlažemo da počnete sa preporučenim podešavanjima, a onda ih podešavajte ako je potrebno prateći predloge u odeljku „Podešavanje rezultata espresso kafe“.

4. Izaberite filter i umetnite ga u portafilter (16).
  - Filteri sa jednim zidom namenjeni su za svežu kafu u zrnju i ovo se preporučuje.
  - Filteri sa duplim zidom namenjeni su za već mlevenu kafu (na primer bez kofeina). Pomažu u stvaranju dobrog krema.

5. Preporučuje se umetanje levka na portafilter radi izbegavanja prosipanja mlevene kafe. Možete da meljete i potiskujete i bez levka (16).
6. Uklonite levak i umetnite portafilter na jedinicu za pripremu kafe (20).
7. Izaberite 1 šolju ili 2 šolje tako što ćete pritisnuti dugme ŠOLJE u zavisnosti od filtera koji koristite (18).

**Napomena:** Ako su lampice iznad dugmeta za 1 ili 2 šolje isključene, razlog je to što je birač za recepte i čišćenje okrenut na opciju Vruća voda, Para ili Kamenac. Okrenite ga na opcije Espresso, Duga kafa ili Amerikano (10).

8. Pritisnite dugme za POKRETANJE/ZAUSTAVLJANJE MLEVENJA (19) za početak mlevenja. Mlin će se automatski zaustaviti nakon postizanja podešene finoće mlevenja. Takođe možete da pritisnete dugme za POKRETANJE/ZAUSTAVLJANJE MLEVENJA za zaustavljanje na pola rada.

**Napomena:** Ne ostavljajte portafilter ispod mlinca za kafu kada se ne koristi.

### b) Potiskivanje

1. Nakon mlevenja, uklonite portafilter sa nosača
2. Postavite podlogu (ispod portafiltra) na rub radne površine radi bolje stabilnosti (24).
3. Pomoću potiskivača čvrsto pritisnite mlevenu kafu. Treba da bude ravno i ujednačeno potisnuta radi izbegavanja loše ekstrakcije kafe. Ravnajte se prema horizontalnoj liniji na osnovi potiskivača radi poravnanja – treba biti paralelna sa vrhom portafiltra (24).

### c) Priprema

1. Portafilter sa potisnutom mlevenom kafom umetnite u jedinicu za pripremu kafe i čvrsto ga zaključajte (25)

2. Izaberite vreme prethodnog ubrizgavanja od 2, 5 ili 8 sekundi (26).

**Napomena:** što je vreme prethodnog ubrizgavanja duže, dobićete više arome iz kafe.




3. Izaberite temperaturu pripreme kafe: nisku, srednju, visoku (27).
4. Izaberite željeni napitak (52).
5. Postavite šolju (ili 2 šolje) na posudu za kapanje prema vašem izboru (28). Za kafu amerikano izaberite dovoljno veliku šolju u koju mogu stati cev za kafu i cev za vruću vodu.
6. Kada signalna lampica na dugmetu za POČETAK/ZAVRŠETAK PRIPREME postane ujednačeno bela, pritisnite dugme za POČETAK/ZAVRŠETAK PRIPREME da biste pokrenuli kuvanje (8). Curenje kafe će se automatski zaustaviti. Takođe možete da pritisnete dugme za POČETAK/ZAVRŠETAK PRIPREME za zaustavljanje na pola rada.
7. Ne zaboravite da izbacite sabijenu kafu nakon ekstrakcije (31).

**Napomena:** Ako odmah želite da pripremite drugu šolju kafe, morate da pričekate 30 sekundi zbog zagrevanja aparata.

## PODEŠAVANJE ESPRESO KAFE

### a) Ekstrakcija

	ISPRAVNA EKSTRAKCIJA	NEDOVOLJNA EKSTRAKCIJA	PREKOMERNA EKSTRAKCIJA
Manometar			

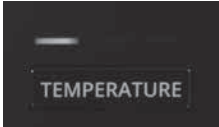
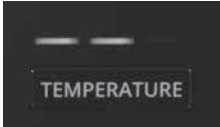
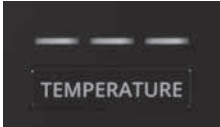
	ISPRAVNA EKSTRAKCIJA	NEDOVOLJNA EKSTRAKCIJA	PREKOMERNA EKSTRAKCIJA
Rezultat			
Rezultat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spor protok konzistencije toplog međa</li> <li>• Krem je zlatno smeđe boje sa finom teksturom musa</li> <li>• Espresso kafa je tamnosmeđa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Protok počinje nakon 1 do 3 sekunde</li> <li>• Brzi protok poput vode</li> <li>• Krem je tanak i bled</li> <li>• Espresso kafa je svetlosmeđa</li> <li>• Ukus je slab i vodenast</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Protok počinje nakon 8 sekundi</li> <li>• Protok je u obliku kapi ili ga uopšte nema</li> <li>• Krem je taman i sa grudvicama</li> <li>• Espresso kafa je veoma tamnosmeđa</li> <li>• Ukus je gorak i zagoreo</li> </ul>
Rešenje	/	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Izaberite finije mlevenje</li> <li>• Jače potisnite kafu pomoću pritiska od 15 kilograma.</li> <li>• Povećajte količinu kafe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Izaberite krupnije mlevenje</li> <li>• Potisnite kafu pomoću pritiska od 15 kilograma. Gornja ivica metalnog poklopca na potiskivaču treba da bude u ravni sa vrhom rešetke za filter NAKON potiskivanja.</li> <li>• Smanjite količinu kafe</li> </ul>

**Napomena:** Svaka vrsta kafe u zrnju može drugačije da se ponaša tokom mlevenja i ovo je razlog zašto morate veću pažnju da obratite na određivanje količine na početku.

**SAVETI:** Kada menjate finoću mlevenja, preporučujemo ispiranje mlina da biste izbegli da se pomešaju dva nivoa mlevenja zbog novih podešavanja. Da biste uklonili „staru“ mlevenu kafu, samo pritisnite dugme za „Pokretanje/zaustavljanje mlevenja“ (19), pustite da kafa iscure tokom 2 sekunde i ponovo pritisnite dugme da biste prekinuli mlevenje.

## b) Ukus

**Napomena:** Razne vrste kafe, kao i njihova boja prilikom prženja zahtevaju posebne temperature radi najbolje ekstrakcije. Na primer, niže temperature pogodnije su za vrstu robusta nego za vrstu arabika, a isto se primenjuje na kafu u zrnju tamnije boje prženja ili sveže prženu kafu u zrnju u odnosu na onu koja je degazirala tokom vremena.

Nivo temperature	NIZAK	SREDNJI	VISOK
Odgovarajuća lampica			
Stepen prženja kafe u zrnju	TAMNA	TAMNA do SREDNJA	SREDNJA do SVETLA
Uticaj na ukus	Pojačava kiselost	Ujednačen	Pojačava gorčinu

Što je vreme prethodnog ubrizgavanja duže, dobićete više arome iz kafe.

## c) Temperatura je niska

Da biste bili sigurni da je prva kafa dovoljno vruća, preporučujemo da prvo obavite „ispiranje“ prve pripreme kafe. Umetnite filter u portafilter, ali bez dodavanja mlevene kafe u njega (25). Portafilter umetnite ispod jedinice za pripremu kafe i pritisnite dugme za POČETAK/ZAVRŠETAK PRIPREME (8). Vruća voda izlazi iz otvora za kafu. Nakon nekoliko sekundi ponovo pritisnite dugme radi zaustavljanja protoka. Ovo pomaže kod zagrevanja unutrašnjeg kola i portafiltra pre ekstrakcije kafe. Možete i da zagrejte šolju pomoću funkcije VRUĆA VODA pre ekstrakcije kafe.

## PROGRAMIRANJE KOLIČINE NAPITKA

### a) Promena količine napitka

Količinu kafe možete da podesite za 1 ili 2 šolje.

1. Pripremite aparat za 1 ili 2 šolje napitka koji želite da spremite (umetnut portafilter sa filterom napunjenim mlevenom kafom za 1 ili 2 šolje).
2. Okrenite birač za vrstu napitka (10), a zatim pritisnite i držite dugme za „Početak/završetak pripreme“ tokom 3 sekunde (8). Nakon 3 sekunde lampica treperi belo i možete otpustiti dugme. Počinje curenje kafe.
3. Kada postignete željenu količinu, pritisnite dugme za POČETAK/ZAVRŠETAK PRIPREME (8), i nova količina kafe se čuva.

Recept	Podrazumevana jačina zvuka	Programabilna jačina zvuka
Espresso	≈ 30 ml	Od ≈ 20 ml do ≈ 60 ml
Espresso x 2	≈ 60 ml	Od ≈ 40 ml do ≈ 120 ml
Lungo	≈ 70 ml	Od ≈ 60 ml do ≈ 100 ml
Lungo x 2	≈ 140 ml	Od ≈ 120 ml do ≈ 200 ml
Americano*	≈ 120 ml (Espresso: ≈ 60 ml + Topla voda: ≈ 60 ml)	Od ≈ 20 ml do ≈ 60 ml Od ≈ 20 ml do ≈ 150 ml
Americano* x 2	≈ 240 ml (Espresso: ≈ 120 ml + Topla voda: ≈ 120 ml)	Od ≈ 40 ml do ≈ 120 ml Od ≈ 40 ml do ≈ 300 ml
Topla voda	≈ 250 ml	Od ≈ 20 ml do ≈ 300 ml

**Napomena:** Amerikano se pravi od 1 espresso kafe, a nakon toga se dodaje vruća voda. Možete samo da napravite 1 šolju amerikano kafe odjednom, a nije moguće napraviti 2 šolje kafe odjednom zbog 1 izlaza za vruću vodu.

Međutim, možete da napravite duplu dozu amerikano kafe ako izaberete 2 ŠOLJE, a stavite samo jednu veliku šolju.

## b) Vraćanje na podrazumevana podešavanja

1. Pritisnite i držite dugme za „Napajanje“ (5) + dugme „Temperatura“ (27). Sve lampice trepere 2 puta. Kompletan aparat se vratio na fabrička podešavanja.

## PRIPREMA VRELE VODE

1. Izaberite VRUĆU VODU na biraču za recepte i čišćenje (7).
2. Šolju postavite na posudu za kapanje ispod izlaza za vruću vodu.
3. Kada signalna lampica na dugmetu za POČETAK/ZAVRŠETAK PRIPREME (8) postane ujednačeno bela, pritisnite dugme za POČETAK/ZAVRŠETAK PRIPREME da biste pokrenuli kuvanje. Curenje kafe će se automatski zaustaviti. Takođe možete da pritisnete dugme za POČETAK/ZAVRŠETAK PRIPREME za zaustavljanje na pola rada.

## PRIPREMA NAPITAKA S MLEKOM

### a) Pravljenje pene od mleka

1. Vrč za mleko napunite onom količinom mleka koju želite da pretvorite u penu imajući (32), na umu da se zapremina mleka udvostruči ili utrostruči. Dobro bi bilo početi sa 120ml/4.2 Najbolji rezultati pene od mleka postižu se od neobranog kravljeg mleka iz frižidera (3-5°C/37,4 - 41 °F).
2. Izaberite opciju PARA na biraču za recepte i čišćenje (11): signalna lampica treperi, a to znači da se aparat zagreva. Kada svetlo postane ujednačeno, ubacite cev za paru u vrč za mleko (34).
3. Pritisnite dugme za POČETAK/ZAVRŠETAK PRIPREME za početak stvaranja pare (8).
4. Nakon nekoliko sekundi spustite vrč da bi iz cevi para izlazila snažno samo na površini mleka (35). Pazite da cev u potpunosti ne izvučete iz mleka. Videćete kako nastaje pena od mleka. Kada dobijete dovoljno pene od mleka, ponovo ubacite cev za paru na nekoliko sekundi u mleko da biste ga zagrejali (36).
5. Ponovo pritisnite dugme za POČETAK/ZAVRŠETAK PRIPREME da biste zaustavili pravljenje pene od mleka (8).
6. Uklonite vrč za mleko sa aparata.

#### SAVETI:

- Pre pravljenja pene od mleka možete da izvršite brzo ispiranje, a to znači da paru aktivirate na nekoliko sekundi da biste uklonili kondenzovanu vodu od prethodnog korišćenja. Mlaznicu za paru usmerite prema posudi za kapanje pre nego što ovo uradite.
- Obavezno koristite sveže hladno mleko svaki put.
- Za najbolje rezultate se preporučuje neobrano mleko.
- Rezultat pene od mleka zavisi od vrste mleka ili biljnog napitka koji se koristi.
- Nakon pripreme pene od mleka, neželjene mehuriće uklonite tako što ćete blago zavrteti vrč i lupkati dnom vrča o ravnu površinu

### b) Čišćenje cevi za paru

Ne zaboravite da vrč očistite nakon svake pripreme pene od mleka.

1. Uzmite vlažan ubrus i obrišite spoljašnjost cevi radi uklanjanja preostalog mleka (37). Upozorenje: nemojte direktno dodirivati cev za paru nakon pripreme pene od mleka jer može biti vruća.
2. Ispuštajte paru nekoliko sekundi radi čišćenja unutrašnjosti cevi (uverite se da je cev usmerena ka posudi za kapanje) (38).
3. Pričekajte da se cev za paru ohladi. Da biste bili sigurni da će cev efikasno raditi tokom vremena, koristite iglu za čišćenje da biste očistili otvor od začepljenja.

**Napomena:** Funkcije za pripremu kafe, vruću vodu i paru ne mogu raditi istovremeno – samo jedna funkcija može da radi.

Ako izaberete recept za kafu odmah nakon korišćenja funkcije pare, mašina počinje da se hladi automatski da biste bili sigurni da vaš sledeći recept za kafu nije spaljena. Čućete povremeni zvuk pumpe, svetlo treperi i malo vode ide u posudu za kapanje. Kada indikatorska lampica postane fiksni bela, možete da pritisnete dugme Start / Stop Brev da izvuče kafu. Tokom ovog automatskog funkcija mašine, funkcije brušenja su i dalje dostupne.

## KUTIJA ZA OSTATKE KAFE

Ako imate verziju Precision +, trebalo bi da pronađete nabijanje i kucanje kutija stanica.

1. Ova stanica će vam pomoći da dobijete stabilno nabijanje (59).
2. KSNUMKS) Ova stanica će vam pomoći da lako izbačite kolač od kafe (31).

**Napomena:** Donji deo stanice može se preokrenuti na Odmori se sigurno na ivici stola.

## ČIŠĆENJE

### a) Uređaj

Isključite iz struje pre svakog čišćenja i pustite da se aparat prvo ohladi.

- **Aparat:** Očistite spoljašnjost uređaja vlažnim sunđerom kada mislite da je potrebno. Nemojte koristiti rastvarače ili abrazivne deterdžente za čišćenje aparata za kafu.
- **Rezervoar za vodu:** Redovno ispirajte unutrašnjost rezervoara. Kada se na rezervoaru pojavi fini beli sloj, pokrenite uklanjanje kamenca (pogledajte odeljak o uklanjanju kamenca).
- **Posuda za kapanje:** Očistite posudu za kapanje i njenu rešetku pomoću vode i blagog deterdženta. Ispirite i osušite.
- **Portafilter, filteri:** Koristeći vlažnu krpnu, redovno čistite držač filtera kako biste uklonili moguće ostatke kafe zalepljene za površinu. Da biste produžili vek trajanja vodonepropusne zaptivke na jedinici za pripremu kafe, nemojte vraćati držač filtera ako se aparat za kafu neće koristiti duži vremenski period. Da biste uklonili sve naslage koje bi mogle blokirati protok vašeg filtera od 1 ili 2 šolje, možete koristiti iglu. Filteri se mogu prati u mašini za sudove.
- **Cev za paru:** Da biste sprečili sušenje mleka u mlaznici, očistite je nakon svake upotrebe. Da biste to uradili, sledite korake za pravljenje pene od mleka, tako što ćete mleko zameniti vodom. Koristite ubrus za čišćenje spoljašnjosti mlina.

**Pregled delova i metoda za čišćenje:**

					
	X	X	OK	X	X
	OK	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X

	X	OK	OK	X	X
	X	X	OK	X	OK
	X	OK	OK	X	X
	OK	OK	OK	OK	X
	X	X	OK	OK	X
	OK	OK	X	X	X

## b) Mlin za kafu

Mlin za kafu i izlaz za mlevenu kafu redovno čistite četkom za čišćenje jer ćete tako osigurati dug vek trajanja vašeg aparata.

**VAŽNO:** Prilikom čišćenja mlina, uverite se da u posudi za kafu u zrnju nema kafe u zrnju. Da biste uklonili i poslednja zrna kafe u mlinu, pritisnite dugme za „Pokretanje/zaustavljanje mlevenja“ (19), pričekajte da izađe i poslednje zrno kafe i ponovo pritisnite dugme da biste zaustavili rad.

**UPOZORENJE:** isključite aparat iz utičnice pre čišćenja mlina (4)

- Kutiju za kafu okrećite u smeru suprotnom od kretanja kazaljki na satu da biste uklonili kutiju za kafu u zrnju tako što ćete poravnati sledeću strelicu označenu na posudi za kafu u zrnju narandžastom oznakom na aparatu (12).
- Unutrašnji točak za mlevenje okrenite u smeru suprotnom od kretanja kazaljki na satu i izvadite ga (41). Točak za mlevenje očistite pomoću četke za čišćenje i uklonite mlevenu kafu sa zupčanika (43). Imajte na umu da točak za mlevenje ne smete da ispirate direktno vodom (samo četkom).
- Posudu za mlevenje i kanal za mlevenu kafu očistite pomoću četke za čišćenje (44).
- U ovom trenutku nemojte postavljati točak za mlevenje, nego postavite praznu posudu za kafu u zrnju (46).
- Aparat uključite u struju, pritisnite dugme za napajanje i pritisnite dugme za „Pokretanje/zaustavljanje mlevenja“ (19), pustite da mlin za kafu radi zbog izbacivanja ostataka od mlevenja kafe u posudi za mlevenje. (Ako se kafa ne ukloni u potpunosti, ponovite korake 3 i 4.)
- Isključite i iskopčajte aparat iz struje.
- Uklonite posudu za kafu u zrnju okrećući u smeru suprotnom od kretanja kazaljki na satu (4).
- Točak za mlevenje dobro postavite na mesto (45).
- Posudu za kafu u zrnju vratite na aparat (46).

Čišćenje je završeno.

## c) Jedinica za pripremu kafe

### Svakodnevno čišćenje

Nakon ekstrakcije kafe, jedinicu za pripremu kafe očistite ispiranjem: uklonite portafilter, ostavite uključen recept za kafu na biraču za recepte i pritisnite dugme za „Početak/završetak pripreme“ (8). Ponovo pritisnite nakon nekoliko sekundi radi zaustavljanja.

Jedinicu za pripremu kafe možete očistiti pomoću četke nakon svake ekstrakcije.

### Redovno čišćenje:

Jedinicu za pripremu kafe redovno ispirajte prema koracima u nastavku:

- U portafilter umetnite filter s jednim zidom za 2 šolje (9).
- U filter postavite sito za čišćenje tako da su otvori na filteru sakriveni (47).
- Portafilter postavite u jedinicu za pripremu kafe (25).
- Izaberite opciju espresso, a zatim pritisnite dugme za „Početak/završetak pripreme“ (8) da biste pokrenuli proces ispiranja (oko 30 sekundi) – voda od ispiranja ide direktno u posudu za kapanje.
- Proces ispiranja se automatski zaustavlja. Uklonite portafilter i sito za čišćenje. Ispraznite portafilter ako preostane vruće vode.
- Posudu za kapanje ispraznite kada se napuni (48).
- Lampica za POČETAK/ZAVRŠETAK PRIPREME ima ujednačenu narandžastu boju, pritisnite dugme POČETAK/ZAVRŠETAK PRIPREME za povratak na normalno stanje (8).

## d) Sistem za vodu

Kolo za kafu i paru čistite na svaka 3 meseca:

- Uklonite i ispraznite posudu za kapanje (48), a zatim je vratite na aparat.
- U portafilter umetnite filter s duplim zidom za 2 šolje (9).
- U filter postavite sito za čišćenje tako da su otvori na filteru sakriveni.
- Stavite jednu KRUPS tabletu za čišćenje\* u sito za čišćenje (50).
- Portafilter postavite u jedinicu za pripremu kafe (25).
- Izaberite opciju KAMENAC na BIRAČU ZA RECEPTE (51).
- Pritisnite dugme za POČETAK/ZAVRŠETAK PRIPREME (8) Pritisnite dugme za POČETAK/ZAVRŠETAK PRIPREME i držite ga 3 sekunde radi pokretanja procesa čišćenja. Voda od čišćenja direktno odlazi u posudu za kapanje. Traje oko 3 minuta.
- Uklonite portafilter. Proverite da li se tableta potpuno rastopila. Ako nije, ponovite korake 5, 6 i 7.

**Napomena:** \*KRUPS tablete za čišćenje XS3000 mogu da se kupe na zvaničnoj veb-stranici kompanije Krups ili od drugih prodavaca.

## UKLANJANJE KAMENCA IZ APARATA

Kada je signalna lampica za KAMENAC crvena, morate da uklonite kamenac iz aparata. Uvek možete da pokrenete uklanjanje kamenca. Portafilter ne sme da bude postavljen na aparat.

- Uklonite i ispraznite posudu za kapanje (48), a zatim je vratite na aparat.
- Ispraznite rezervoar za vodu (54). Uklonite filter ako je postavljen (možete da ga vratite po završetku procesa uklanjanja kamenca) (55).
- Stavite KRUPS sredstvo za uklanjanje kamenca\* u rezervoar za vodu (56) i dodajte 500ml / 17.5 vode. Postavite posudu (1L / 34 oz) na posudu za kapanje ispod otvora za kafu, otvora za vruću vodu i ispod cevi za paru (6).
- Birač za RECEPTE I ČIŠĆENJE okrenite na UKLANJANJE KAMENCA.
- Pritisnite dugme za POČETAK/ZAVRŠETAK PRIPREME za početak postupka uklanjanja kamenca (8).
- Voda izlazi iz svakog otvora (jedinice za pripremu kafe 2 min i 30 sekundi, otvora za vruću vodu 2 min i 30 sekundi, otvora za paru 2 min i 30 sekundi). Ovaj ciklus se još jednom automatski ponavlja.

7. Indikator za dugme za POČETAK/ZAVRŠETAK PRIPREME treperi belo. Uklanjanje kamenca je sada završeno – nastavite na ispiranje.
8. Ispraznite posudu (57). Uklonite rezervoar za vodu, ispraznite preostalu tečnost za uklanjanje kamenca (54), isperite tekućom vodom i napunite čistom vodom (1L/34 oz). Rezervoar za vodu i posudu vratite na aparat.
9. Pritisnite dugme za POČETAK/ZAVRŠETAK PRIPREME. Lampica treperi narandžasto (8).
10. Voda izlazi iz svakog otvora (jedinice za pripremu kafe 30 sekundi, otvora za vruću vodu 30 sekundi, otvora za paru 30 sekundi). Ovaj ciklus se još jednom automatski ponavlja.
11. Nakon završenog procesa ispiranja, lampica na dugmetu za POČETAK/ZAVRŠETAK PRIPREME i dugmetu za Napajanje svetli ujednačeno belo.
12. Ispraznite posudu (57), uklonite rezervoar za vodu, napunite ga čistom vodom i vratite ga u aparat. Ako postoji, ponovo postavite filter za vodu.
13. Birač za RECEPTE I ČIŠĆENJE okrenite na bilo koji napitak

Aparat je sada spreman za upotrebu.

Da biste režim uklanjanja kamenca napustili na pola (9), pritisnite dugme za napajanje. Ovo neće ukloniti pokazivač za uklanjanje kamenca.

**Napomena:** \*KRUPS sredstvo za uklanjanje kamenca može da se kupi na zvaničnoj veb-stranici kompanije Krups ili od drugih prodavaca.

## GARANTOVATI

Ovaj uređaj nosi 2-godišnju garanciju proizvođača. Ovaj aparat je dizajniran samo za kućnu upotrebu. Svaka komercijalna upotreba, neodgovarajuća upotreba ili nepoštovanje uputstva, proizvođač ne prihvata nikakvu odgovornost i garancija se neće primenjivati.

Za bilo koji problem nakon prodaje ili za rezervne delove, obratite se odobrenom servisnom centru.

Nikakve popravke na aparatu za kafu neće biti pokrivene garancijom u slučaju:

- Nije sprovedeno uklanjanje kamenca.
- Nakupljanje kamenca.
- Pribor se čisti u mašini za pranje sudova. (Pranje posuđa bezbedno samo za kapaljku roštilja, parne mlaznice cev, filter čaše.)

## OBJAŠNJENJE SIGNALNIH LAMPICA

LAMPICE	OBJAŠNJENJE SIGNALNIH LAMPICA	POSTUPAK
Sve lampice zasvetle jednom	Uključivanje aparata	Bez reagovanja
Lampica za pokretanje/ zaustavljanje mlevenja je intenzivno narandžasta.	Kutija za kafu u zrnu nije na mestu	Postavite kutiju za kafu u zrnu na mesto.
Lampica za pokretanje/ zaustavljanje mlevenja polako treperi belo. Ostale lampice su nepromenjene	Proces mlevenja je u toku	
Treperi lampica za nedostatak vode	Mora se dodati voda	Dodajte vodu u rezervoar za vodu
	Rezervoar za vodu nije na mestu	Postavite rezervoar za vodu
Uključena je lampica za 1 ŠOLJU	Trenutno je izabrana jedna šolja	Da promenite, pritisnite dugme (18)
Uključena je lampica za 2 ŠOLJE	Trenutno su izabrane dve šolje	Da promenite, pritisnite dugme (18)
Uključena je lampica za prethodno ubrizgavanje 5 s (ili 2 s ili 8 s)	Trenutno je izabrano 5 sekundi (ili 2 sekunde, 8 sekundi)	Da promenite, pritisnite dugme (26)
Svetle 2 linije za TEMPERATURU	Trenutno je izabrana srednja temperatura. 1 linija = niža temperatura 2 linije = srednja temperatura 3 linije = veća temperatura	Da promenite, pritisnite dugme (27)
Lampica za TEMPERATURU je isključena	Izabrana je funkcija VRUĆA VODA, funkcija za PARU ili KAMENAC.	Izaberite vrstu napitka pomoću birača za recepte i čišćenje
Lampica za 1 ŠOLJU (ili 2 ŠOLJE) je isključena	Izabrana je funkcija VRUĆA VODA, funkcija za PARU ili KAMENAC.	Izaberite vrstu napitka pomoću birača za recepte i čišćenje
Lampica za vreme prethodnog ubrizgavanja je isključena	Izabrana je funkcija VRUĆA VODA, funkcija za PARU ili KAMENAC.	Izaberite vrstu napitka pomoću birača za recepte i čišćenje
Lampica za početak/završetak kuvanja polako treperi belo.	Aparat se zagreva za funkciju kuvanja kafe, paru ili vruću vodu	Pričekajte da lampica počne ujednačeno da svetli belom bojom.
	Aparat se zagreva za funkciju kuvanja kafe, paru ili vruću vodu	
Lampica za KAMENAC SVETLI crveno	Potrebno je ukloniti kamenac iz aparata	Pokrenite proces uklanjanja kamenca

## REŠAVANJE PROBLEMA

PROBLEM	UZROK	REŠENJE
Aparat ne melje kafu.	Kutija za kafu u zrnu nije na mestu.	Postavite kutiju za kafu u zrnu na mesto <b>(12)</b> .
	U kutiji za kafu u zrnu nema nikako ili nema dovoljno kafe u zrnu.	Dodajte kafu u zrnu <b>(14)</b> .
	Kafa u zrnu ili mlevena kafa se zaglavila u mlinu.	Uklonite zrna i očistite mlin <b>(43)</b> .
Prelazak na drugu vrstu kafu.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preporučuje se da u kutiju za kafu u zrnu naspete samo onoliko kafe u zrnu koliko će se koristiti</li> <li>- Da biste ispraznili kutiju, uklonite preostalu kafu u zrnu, sameljite preostalu kafu u zrnu u posudi dok se sasvim ne isprazni.</li> <li>- Dodajte novu vrstu kafe u zrnu.</li> <li>- Ponovo podesite količinu kafe ako je potrebno <b>(15)</b></li> </ul>
Nakon mlevenja, količina kafe u filteru ne daje željenu dozu.	Potrebno je podesiti količinu mlevene kafe.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Količinu kafe podesite pomoću birača (više ili manje) <b>(15)</b>.</li> <li>- Finoću mlevenja podesite pomoću podešavanja kutije za kafu u zrnu (sitnije ili krupnije) <b>(13)</b>.</li> <li>- Ako koristite filter za 1 šolju, uverite se da je uključena lampica za 1 šolju <b>(18)</b>.</li> </ul>
Portafilter ne može da se umetne u jedinicu za pripremu kafe.	Mlevena kafa nije ispravno potisnuta ili je količina prekomerna.	Pogledajte odeljak „Potiskivanje“ u korisničkom uputstvu. Stavite manje mlevene kafe u filter.

PROBLEM	UZROK	REŠENJE
Aparat uopšte ne kuva espresso kafu ili izlazi veoma malo espresso kafe.	U rezervoaru nema vode, (lampica za manjak vode treperi).	Napunite rezervoar <b>(2)</b> .
	Vode u rezervoaru je nestajalo tokom kuvanja.	Napunite rezervoar. Pokrenuti recept će se nastaviti <b>(2)</b> .
	Rezervoar za vodu nije pravilno postavljen, a ventili na dnu nisu otvoreni.	Blago pritisnite rezervoar da biste otvorili ventile na dnu.
	Kafa je previše sitno mlevena	Podesite finoću mlevenja na krupniju <b>(13)</b> .
	Previše mlevene kafe.	Smanjite količinu mlevene kafe <b>(15)</b> .
	Mlevena kafa je previše snažno potisnuta	Smanjite jačinu potiskivanja
Espresso kafa kaplje sa rubova portafiltera umesto iz otvora.	Naslage kamenca na kolu za vodu.	Uklonite kamenac iz aparata kao što je opisano u korisničkom uputstvu.
	Portafilter nije pravilno postavljen.	Ispravno postavite portafilter <b>(25)</b> .
	Ispusna zaptivka za kafu je izgubila fleksibilnost ili je prljava.	Obratite se servisnom centru radi zamene.
Začepljenje filtera za kafu.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Isperite filter tekućom vodom.</li> <li>- Podesite finoću mlevenja na krupnije <b>(13)</b>.</li> </ul>
	Krem za espresso je previše redak, bleđ i previše brzo izlazi iz ispusta.	Podešavanja aparata nisu odgovarajuća.
Krem za espresso je previše taman i sa grudvicama (presporo izlazi iz ispusta).	Podešavanja aparata nisu odgovarajuća.	Pogledajte uputstva u odeljku „Podešavanje rezultata espresso kafe“ korisničkog uputstva.
Kafa nije dovoljno vruća.	Aparat se nije dovoljno zagrejao.	Pogledajte uputstva u odeljku „Podešavanje rezultata espresso kafe“ korisničkog uputstva.
	Temperatura za pripremu kafe je podešena na previše nisku.	Pogledajte uputstva u odeljku „Podešavanje rezultata espresso kafe“ korisničkog uputstva.

PROBLEM	UZROK	REŠENJE
U posudi za kapanje ima vode.	Ovo je voda iz unutrašnjih kola aparata i normalna je posledica njihovog rada.	Redovno praznite i čistite posudu za kapanje vode <b>(48)</b> .
Nakon pripreme prve kafe, ne mogu da pokrenem pripremu druge kafe odmah nakon toga.	Aparatu je potrebno oko 30 sekundi između priprema radi osiguravanja dobre temperature kafe.	Tokom vremena čekanja možete da koristite mlin.
Manometar se ne pokreće.	Pritisak za mlevenje kafe je previše nizak.	Da biste povećali pritisak (1) podesite finije mlevenje <b>(13)</b> (2) povećajte količinu mlevene kafe (3) jače potisnite.
Ne mogu da pronađem stanicu za potiskivanje.	Stanica za potiskivanje (i KRUPS brendirani ubrusi) dolaze samo sa modelom Precision+ (XP804T).	
Ne mogu da izaberem opcije „1 ŠOLJA ili 2 ŠOLJE“, „Vreme prethodnog ubrizgavanja“ ni „Temperaturu“.	Izabrana je funkcija Vruća voda, funkcija za Paru ili KAMENAC.	Izaberite vrstu napitka (espresso, duga kafa, amerikano). Temperatura za ove funkcije ne može da se promeni <b>(52)</b> .

Ako nije moguće utvrditi uzrok greške, obratite se odobrenom servisnom centru. Nikad Rastavite aparat! (ako je uređaj rastavljen, ovo će poništiti garanciju)

## ELEKTRIČNI ILI ELEKTRONSKI PROIZVOD KRAJ ŽIVOTA



Učestvujemo u zaštiti životne sredine!

- ① Vaš proizvod sadrži veliki broj materijala koji se mogu ponovo koristiti reciklirano
- ➔ Odnosite ga na sabirno mesto ili u odobreni servisni centar, tako da se može Bavio se na odgovarajući način.

## BESKRIVNING

- A** Översikt
- A1** Vattenbehållare
  - A2** Bönbehållare
  - A3** Kaffekvarnsutlopp
  - A4** Brygg huvud
  - A5** Ångrör
  - A6** Hetvattenutlopp
  - A7** Droppskålgaller
  - A8** Droppskål
  - A9** Koppvärmare
  - A10** Tillbehörsförvaring
- B** Gränssnitt
- B1** Strömbrytare
  - B2** Reglage för malningsgrad
  - B3** Reglage för mängden malt kaffe
  - B4** Knapp för 1 eller 2 koppar
  - B5** Knapp för start/stopp av malning
  - B6** Reglage för recept och rengöring: Espresso/lungo/americano/ varmvatten/ånga/avkalkning
  - B7** Knapp för förinfusionstid
  - B8** Knapp för temperatur
  - B9** Knapp för start/stopp av brygning
  - B10** Manometer
  - B11** Indikator för låg vattennivå
  - B12** Avkalkningsindikator
- C** Tillbehör
- C1** Portafilter
  - C2** Tamper
  - C3** Stöd för små koppar
  - C4** Tillbehör för enkel insättning av vattenfilter
  - C5** Vattenfilter
  - C6** Mjölkkanne
  - C7** Enkelfilter för 2 koppar
  - C8** Enkelfilter för 1 kopp
  - C9** Dubbelfilter för 2 koppar
  - C10** Dubbelfilter för 1 kopp
  - C11** Rengöringsstift
  - C12** Rengöringsborste
  - C13** Blindfilter
  - C14** Doseringstratt
  - C15** Press- och knockboxstation
  - C16** Rengöringsduk

## TEKNISKA SPECIFIKATIONER

- Pump: 15 bar
- Effekt: 1380-1550W
- Spänning 220-240V
- Säkerhetsanordningar mot överhettning
- Dimensioner: 428 x 312 x 414 mm



### VIKTIGT!

Denna apparat är konstruerad för att endast fungera med 220-240 V växelström, endast växelström.

Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk.

## STÄLLA IN MASKINEN



**VIKTIGT!** Placera inte värmeelement på apparaten.



**VIKTIGT!** Säkerhetsanvisningarna är en del av apparaten. Läs igenom dem noggrant innan du börjar använda din nya apparat.

## Alla maskiner har testats. Det kan finnas kafferester och vattendroppar på apparaten.

Innan du använder maskinen för första gången eller när den inte har använts under en längre tid ska du följa nedanstående steg för att skölja och värma upp maskinens inre rör.

1. Kontrollera att alla tillbehör är med och oskadade.
2. Ta bort den orangefärgade pluggen under vattentanken (58).
3. Sätt in ett vattenfilter i vattenbehållaren med hjälp av tillbehöret för filterinsättning (55).
4. Fyll vattenbehållaren med rent vatten. Vattennivån får inte överskrida läget MAX (2).
5. Anslut maskinen till ett eluttag (4). Tryck på strömbrytaren (5).
6. Placera en behållare med en kapacitet på minst 500 ml/17.5 under hetvattenutloppet (6).
7. Välj VARMT VATTEN (7) och tryck på knappen START/STOP BREW (8) för att rengöra varmvattensystemets hydraulkrets. Genomförande och avslut sker automatiskt.
8. Sätt i ett av filtren i portafiltret (9) (lägg inte i malet kaffe nu) och sätt i portafiltret under brygg huvudet (moturs) för att fästa det ordentligt (25).
9. Ställ behållaren under portafiltret (6).
10. Välj LUNGO (10) och tryck på knappen START/STOP BREW (8) för att rengöra hydraulkretsen för kaffe.  
Varmt vatten kommer ut från portafiltret. Genomförandet avslutas automatiskt.
11. Ställ behållaren under ångröret (6).
12. Välj ÅNGA (11) och vänta medan maskinen förvärms tills indikatorlampan lyser med vitt sken. Tryck sedan på knappen START/STOP BREW (8) och ånga i några sekunder för att skölja ångkretsen. Avsluta genom att trycka på knappen igen.  
Apparaten är nu redo att användas.

**Obs!** Låt inte några kroppsdelar komma för nära portafiltret och ångröret för att undvika brännskador under användning.

## BRYGGA KAFFE

### a) Mala

Den här produkten har en funktion för att mala kaffeböner. Innan du använder funktionen ska du se till att kvarnen är ordentligt monterad på maskinen:

- Positionera följande pil på bönbehållaren så att den pekar mot den orangefärgade indikatorn på maskinen (12).
  - Vrid sedan bönbehållaren medurs för att fästa den på maskinen (13).
1. Lägg kaffeböner i bönbehållaren (14). Det är bäst att endast mala den mängd böner som behövs för omedelbar användning, så att kaffet alltid är färskt.
  2. Börja med 10 för den första malningen (13). Om det är för fint eller för grovt justerar du nivån efter önskemål och den typ av kaffeböner som används. Du gör detta genom att rikta in malningsinställningen som är markerad på bönbehållaren med den orangefärgade indikatorn på maskinen.
  3. Ändra mängden malet kaffe genom att vrida på reglaget för kaffemängd (15). Vrid reglaget till mittläget för den första malningen. Om du har en större eller mindre mängd justerar du mängden efter önskemål och den typ av kaffeböner som används. Det gör du genom att vrida reglaget moturs för en mindre mängd malet kaffe eller medurs för en större mängd.

**Obs!** Det är normalt att det i början tar några försök innan du hittar de optimala inställningarna. Vi föreslår att du börjar med de rekommenderade inställningarna och sedan justerar dem vid behov enligt förslagen i avsnittet Justera espressobryggningen.

4. Välj filter och sätt in det i portafiltret (16).
  - Enkelfilter är avsedda för färsk hela kaffeböner. Detta rekommenderas.
  - Dubbelfilter är avsedda för malet kaffe (till exempel koffeinfritt). Det hjälper till att skapa en bra crema.
5. Vi rekommenderar att du sätter i tratten på portafiltret så att inte kaffepulver faller ned. Du kan också mala och pressa utan tratt (16).

6. Ta bort tratten och sätt i portafiltret i brygg huvudet (20).
7. Välj 1 kopp eller 2 koppar genom att trycka på knappen CUPS, beroende på vilket filter du väljer (18).

**Obs!** Om lamporna ovanför knappen för val av 1 eller 2 koppar är släckta beror det på att reglaget för recept och rengöring är inställt på varmt vatten, ånga eller avkalkning. Vrid det till Espresso, Lungo eller Americano (10).

8. Tryck på knappen för start/stopp (19) av malning för att börja mala. Kvarnen stannar automatiskt när den inställda malmängden har nåtts. Du kan också trycka på knappen för start/stopp av malning för att stanna halvvägs.

**Obs!** Lämna inte portafiltren under kvarnens kaffeutlopp när den inte används.

### b) Pressa

1. Efter malningen tar du bort portafiltret från fästet.
2. Placera dynan (under portafiltret) på bänkskivans kant för att få bättre stabilitet (24).
3. Använd tampern och tryck ordentligt för att pressa ihop det malda kaffet. Se till att kaffet är jämnt och kompakt packat för att undvika dålig extraktion. Kontrollera att tamperns horisontella linje är parallell med portafiltrets övre del så att ytan är platt (24).

### c) Brygga

1. Sätt i portafiltret med det pressade och malda kaffet i brygg huvudet och fäst det ordentligt (25).
2. Välj förinfusionstid från 2, 5 eller 8 sekunder (26).







**Obs!** Ju längre förinfusionstid, desto mer aromatiskt kaffe.

3. Välj låg, medelhög eller hög för kaffets tillredningstemperatur (27).
4. Välj önskad dryck (52).
5. Placera en kopp (eller två koppar) på droppskålen beroende på ditt val (28). Om du ska göra en americano väljer du en tillräckligt stor kopp för munstyckena för kaffe och hetvatten.
6. När lampan för knappen START/STOP BREW lyser med fast vitt sken trycker du på knappen START/STOP BREW för att starta bryggningen (8). Bryggningen av kaffet avslutas automatiskt. Du kan också trycka på knappen för start/stopp av bryggning för att avsluta halvvägs.
7. Glöm inte att ta ut kaffepucken efter bryggningen (31).

**Obs!** Om du vill göra en till kaffe direkt efteråt måste du vänta 30 sekunder på att maskinen ska förvärmas.

## JUSTERA ESPRESSOBRYGGNINGEN

### a) Extraktion

	KORREKT EXTRAKTION	UNDEREXTRAKTION	ÖVEREXTRAKTION
Manometer			
Resultat			



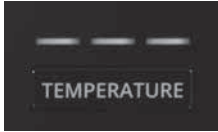
	KORREKT EXTRAKTION	UNDEREXTRAKTION	ÖVEREXTRAKTION
<b>Resultat</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Flödet är långsamt som varm honung.</li> <li>Creman är gyllenbrun med en fin krämig struktur.</li> <li>Espresson är mörkbrun.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Flödet börjar efter 1–3 sekunder.</li> <li>Flödet är snabbt som vatten.</li> <li>Creman är tunn och ljus.</li> <li>Espresson är ljusbrun.</li> <li>Smaken är svag och vattmig.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Flödet börjar efter 8 sekunder.</li> <li>Flödet droppar eller så är det inget flöde alls.</li> <li>Creman är mörk och fläckig.</li> <li>Espresson är mycket mörkbrun.</li> <li>Smaken är bitter och bränd.</li> </ul>
<b>Lösning</b>	/	<ul style="list-style-type: none"> <li>Finare malning.</li> <li>Hårdare pressning, med cirka 15 kilos tryck.</li> <li>Öka mängden kaffe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grövre malning.</li> <li>Pressa med 15 kilos tryck. Den övre kanten av tamprens metallock ska vara i nivå med filterkorgens överdel EFTER pressning.</li> <li>Minska mängden kaffe:</li> </ul>

**Obs!** Olika typer av kaffeböner kan bete sig olika vid malning. Därför kan det krävas extra noggrannhet när du ställer in mängden kaffe i början.

**TIPS:** När du ändrar malningsgrad rekommenderar vi att du rensar kvarnen så att du inte får en blandning av olika malningsgrader. Ta bort det gamla malda kaffet genom att trycka på knappen Start/Stop Grind (19). Vänta i 2 sekunder på att det malda kaffet kommer ut och tryck på knappen igen för att avbryta malningen.

## b) Smak

**Obs!** Temperaturinställningen skiljer sig för olika sorters kaffeböner och rostning för att du ska få bästa möjliga extrahering. Robustaböner bör till exempel bryggas vid en lägre temperatur än arabicaböner. Samma sak gäller för böner med en mörkare rostning och för nyrostade böner, jämfört med de som har fått vila och avge gaser under en tid.

Temperaturnivå	LÅG	MEDELHÖG	HÖG
Motsvarande lampa			
Rostningsgrad för kaffeböner	<b>MÖRK</b>	<b>MÖRK till MELLAN</b>	<b>MELLAN till LJUS</b>
Påverkan på smak	<b>Förstärk syrligheten</b>	<b>Balanserad</b>	<b>Förstärk bitterheten</b>

Ju längre förinfusionstid, desto mer aromatiskt kaffe.

## c) Temperaturen är låg

Vi rekommenderar att du genomför en spolning innan du gör din första kopp kaffe så att det blir tillräckligt varmt. Sätt i ett filter i portafiltret men tillsätt inte malet kaffe i det (25). Sätt i portafiltret under kaffets brygghuvud och tryck på knappen START/STOP BREW (8). Lite varmt vatten kommer ut från kaffeutloppen. Tryck på knappen igen efter några sekunder för att stoppa flödet. Den här åtgärden hjälper till att värma den interna kretsen och portafiltret innan du brygger kaffet. Du kan också värma koppen med hjälp av funktionen för hett vatten innan du brygger kaffet.

## STÄLLA IN DRYCKESMÄNGD

### a) Ändra dryckesmängd

Du kan justera kaffemängden för 1 eller 2 koppar.

- Förbered maskinen för att göra 1 eller 2 koppar av den önskade drycken (sätt i portafiltret med ett filter för 1 eller 2 koppar och malet kaffe).
- Vrid på reglaget för recept och välj vilken dryck som ska ställas in (10). Håll sedan ned knappen Start/Stop brew i 3 sekunder (8). Efter 3 sekunder blinkar indikatorlampan med vitt sken och då kan du släppa den. Kaffe börjar bryggas.
- När önskad mängd uppnås trycker du på knappen START/STOP BREW (8) så sparas den nya kaffevolymen.

Recept	Standardvolym	Programmerbar volym
Espresso	≈ 30 ml	Från ≈ 20 ml till ≈ 60 ml
Espresso x 2	≈ 60 ml	Från ≈ 40 ml till ≈ 120 ml
Lungo	≈ 70 ml	Från ≈ 60 ml till ≈ 100 ml
Lungo x 2	≈ 140 ml	Från ≈ 120 ml till ≈ 200 ml
Americano*	≈ 120 ml (Espresso: ≈ 60 ml + Varmt vatten: ≈ 60 ml)	Från ≈ 20 ml till ≈ 60 ml Från ≈ 20 ml till ≈ 150 ml
Americano* x 2	≈ 240 ml (Espresso: ≈ 120 ml + Varmt vatten: ≈ 120 ml)	Från ≈ 40 ml till ≈ 120 ml Från ≈ 40 ml till ≈ 300 ml
Varmt vatten	≈ 250 ml	Från ≈ 20 ml till ≈ 300 ml

**Obs!** Americano görs av 1 espresso och varmt vatten. Du kan bara göra 1 kopp av americano per gång. Det går inte att göra 2 koppar samtidigt eftersom det bara finns 1 hetvattenutlopp.

Du kan göra en americano med dubbel dos om du väljer 2 koppar och ställer dit en stor kopp.

### b) Återställa standardinställningarna

- Håll ned strömbrytaren (5) och knappen för temperatur (27). Alla lampor blinkar 2 gånger. Hela maskinen har återställts till fabriksinställningarna.

## VÄRMA VATTEN

1. Välj varmvatten med reglaget för recept och rengöring (7).
2. Ställ en kopp på droppskålen under hetvattenutloppet.
3. När lampan för knappen START/STOP BREW (8) lyser med fast vitt sken trycker du på knappen START/STOP BREW för att starta bryggningen. Bryggningen av kaffet avslutas automatiskt. Du kan också trycka på knappen för start/stopp av bryggning för att avsluta halvvägs.

## GÖRA MJÖLKDRYCKER

### a) Skumma mjölk

1. Fyll mjölkkanan med den mängd mjölk som du vill skumma (32). Tänk på att mjölkvolymen blir två till tre gånger större. 120 ml/4.2 kan vara bra att börja med. Det bästa skumresultatet uppnås med kylskåpskall (3-5°C/37,4 - 41 °F) standardmjölk.
2. Välj ÅNGA med reglaget för recept och rengöring (11). Indikatorlampan blinkar vilket betyder att maskinen värms upp. När lampan lyser med fast sken sänker du ned ångröret i mjölkkanan (34).
3. Tryck på knappen START/STOP BREW för att starta ångningen (8).
4. Efter några sekunder flyttar du kannan nedåt så att ångrörets ände är precis vid mjölkytan (35). Se till att ångröret fortfarande vidrör mjölken. Nu kan du se mjölken skummas. När du har tillräckligt med mjölkskum sänker du ned ångröret i mjölken igen i några sekunder för att värma upp den (36).
5. Tryck på knappen START/STOP BREW igen för att avbryta skumningen (8).
6. Ta bort mjölkkanan från maskinen.

#### TIPS:

- Innan du skummar mjölken kan du genomföra en snabbspolning, vilket innebär att du ångar i några sekunder för att avlägsna kondensvattnet från tidigare användning. Rikta ångmunstycket mot droppskålen innan du gör det.
- Använd alltid kall färsk mjölk.
- Standardmjölk rekommenderas för bästa resultat.
- Skumresultat beror på vilken typ av mejeriprodukter eller vegetabiliska drycker som används.
- Efter mjölkskumningen tar du bort oönskade bubblor genom att snurra kannan försiktigt och knacka botten av kannan mot en plan yta.

### b) Rengöra ångröret

Glöm inte att rengöra röret efter varje skumning.

1. Ta en våt handduk och torka av stavens utsida för att ta bort mjölkrester (37).  
Varning: rör inte ångröret precis efter skumningen eftersom det kan vara varmt.
2. Låt ånga komma ut i några sekunder för att rengöra rörets insida (se till att rörets spets är riktad mot droppskålen) (38).
3. Vänta tills ångröret har svalnat. Säkerställ att ångröret fungerar effektivt över tid genom att använda rengöringsstiftet för att rensa röret från eventuella hinder.

**Obs!** Det går inte att använda funktionen för kaffebryggning, hetvatten och ånga samtidigt. Endast en funktion kan användas åt gången.

Om du väljer ett kafferecept precis efter att du har använt ångfunktionen börjar maskinen svalna automatiskt för att säkerställa att nästa kafferecept inte bränns. Du kommer att höra det intermittenta pump ljud, lampan blinkar och lite vatten rinner ner i droppskålen. När indikatorlampan blir fast vit fast vit kan du trycka på START/STOP BREW-knappen för att extrahera ditt kaffe. Under denna automatiska maskinens automatiska funktion är malningsfunktionerna fortfarande tillgängliga.

## PRESS- OCH KNOCKBOXSTATION

Om du har Precision + -versionen bör du hitta stämpings- och knockboxstationen.

1. Denna station hjälper dig att få en stabil stampning (59).
2. Denna station hjälper dig att enkelt mata ut din kaffekaka (31).

**Obs:** Den nedre delen av stationen kan vändas så att den vila säkert på kanten av ett bord.







## RENGÖRING

### a) Apparaten

Dra ut kontakten före varje rengöring och låt apparaten svalna först.

- **Maskinen:** Rengör apparatens utsida med en fuktig svamp när du anser att det är nödvändigt. Använd inte lösningsmedel eller slipmedel för att rengöra kaffemaskinen.
- **Vattenbehållare:** Skölj regelbundet behållarens insida. När ett tunt vitt lager blir synligt i behållaren avkalkar du apparaten (se avsnittet om avkalkning).
- **Droppskål:** Rengör droppskålen och gallret med vatten och lite mildt rengöringsmedel. Skölj och torka.
- **Portafilter och filter:** Använd en fuktig trasa och rengör filterhållarens fäste regelbundet för att ta bort eventuella kafferester som fastnat på ytan. För att förlänga livslängden på den vattentäta packningen på brygghuvudet ska du inte sätta tillbaka filterhållaren om kaffemaskinen inte ska användas under en längre period. Om du vill ta bort avlagringar som eventuellt blockerar flödet på filtret för 1 eller 2 koppar kan du använda en nål. Filtren kan diskas i diskmaskin.
- **Ångrör:** Om du vill förhindra att mjölk torkar inuti munstycket bör du rengöra det efter varje användning. Det gör du genom att följa stegen för skumning av mjölk och ersätta mjölken med vatten. Använd en handduk för att rengöra utsidan av kvarnen.

#### Översikt över delar och rengöringsmetoder:

					
	X	X	OK	X	X
	OK	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	X	OK	X	OK
	X	OK	OK	X	X
	OK	OK	OK	OK	X
	X	X	OK	OK	X
	OK	OK	X	X	X

## b) Kaffekvarnen

Regelbunden rengöring av kvarnen och kvarnutloppet med rengöringsborsten är viktigt för att säkerställa en lång livslängd för maskinen.

**VIKTIGT** Se till att det inte finns några böror i bönbehållaren när du rengör kvarnen. Ta bort de sista böror i kvarnen genom att trycka på knappen Start/Stop Grind **(19)**, vänta tills det sista malda kaffet kommer ut och trycka en gång till på knappen för att avbryta.

**VARNING!** Koppla ur maskinen innan du rengör kvarnen **(4)**

1. Vrid bönbehållaren moturs för att ta ut bönbehållaren genom att positionera följande pil på bönbehållaren så att den pekar mot den orangefärgade indikatorn på maskinen **(12)**.
2. Vrid det invändiga malningshjulet moturs och ta ut det **(41)**. Använd rengöringsborsten för att rengöra malningshjulet och ta bort det malda kaffe från kugghjulen **(43)**. Observera att malningshjulet inte ska sköljas med vatten (endast borsten får användas).
3. Använd rengöringsborsten för att rengöra malningskammaren och kanalen för malet kaffe **(44)**.
4. Montera inte malningshjulet ännu. Sätt tillbaka den tomma bönbehållaren **(46)**.
5. Anslut maskinen till eluttaget, tryck på strömbrytaren och tryck på knappen Start/Stop Grind **(19)**. Låt kvarnen gå för att rensa bort kafferester i malningskammaren. (Om det malda kaffet inuti inte försvinner helt upprepar du steg 3 och 4.)
6. Stäng av och dra ur kontakten till maskinen.
7. Ta bort bönbehållaren genom att vrida den moturs **(4)**.
8. Montera malningshjulet ordentligt **(45)**.
9. Sätt tillbaka bönbehållaren på maskinen **(46)**.

Rengöringen är klar.

## c) Brygg huvudet

### Daglig rengöring

Efter att du bryggt kaffet rengör du brygg huvudet med en spolning: ta bort portafiltret, kontrollera att reglaget för recept är inställt på kafferecept och tryck på knappen Start/Stop Brew **(8)**. Tryck på den igen efter några sekunder för att avbryta.

Du kan även rengöra brygg huvudet med borsten efter varje bryggnig.

### Regelbunden rengöring:

Skölj brygg huvudet regelbundet enligt följande steg:

1. Sätt i ett enkelfilter för 2 koppar i portafiltret **(9)**.
2. Placera blindfiltret i filtret så att filtrets hål döljs **(47)**.
3. Sätt i portafiltret i brygg huvudet **(25)**.
4. Välj espresso och tryck sedan på knappen Start/Stop Brew **(8)** för att börja sköljningen (cirka 30 sekunder). Sköljvattnet hamnar direkt i droppskålen.
5. Sköljning avslutas automatiskt. Ta bort portafiltret och blindfiltret. Töm portafiltret om det finns kvar hett vatten.
6. Töm droppskålen när den är full **(48)**.
7. När indikatorlampan för START/STOP BREW lyser med orange sken trycker du på knappen START/STOP BREW för att återgå till normalt läge **(8)**.

## d) Vattensystemet

Rengör kaffe- och ångvattensystemet en gång var tredje månad:

1. Ta bort och töm droppskålen **(48)** och sätt tillbaka den i maskinen.
2. Sätt i filtret för 2 koppar i portafiltret **(9)**.
3. Placera blindfiltret i filtret så att filtrets hål döljs.
4. Lägg en KRUPS-rengöringstablett\* på blindfiltret **(50)**.
5. Sätt i portafiltret i brygg huvudet **(25)**.
6. Välj CALC med reglaget för recept **(51)**.

7. Håll ned knappen START/STOP BREW **(8)** i 3 sekunder för att starta rengöringsprocessen. Vattnet som används för rengöring hamnar direkt i droppskålen. Det tar ungefär 3 minuter.
8. Ta bort portafiltret. Kontrollera att tabletten är helt upplöst. Om den inte är det upprepar du steg 5, 6 och 7.

**Obs!** \*KRUPS XS3000-rengöringstabletter kan köpas via Krups officiella webbplats eller återförsäljare.

## AVKALKA MASKINEN

När den röda CALC-indikatorlampan lyser behöver du avkalka maskinen. Du kan starta avkalkningen när som helst. Se till att portafiltret inte är insatt i maskinen.

1. Ta bort och töm droppskålen **(48)** och sätt tillbaka den i maskinen.
2. Töm vattenbehållaren **(54)**. Ta bort filtret om det är insatt (du kan sätta tillbaka det i slutet av avkalkningsprocessen) **(55)**.
3. Häll KRUPS-avkalkningsmedel\* i vattenbehållaren **(56)** och tillsätt 500 ml / 17.5 vatten. Ställ en behållare (1 l) på droppskålen under kaffeutloppet, hetvattenutloppet och ångröret **(6)**.
4. Vrid reglaget för recept och rengöring till CALC.
5. Tryck på knappen START/STOP BREW för att starta avkalkningen **(8)**.
6. Vatten kommer ut från varje utlopp (från brygg huvudet i 2 min och 30 sek, hetvattenutloppet i 2 min och 30 sek och ångutloppet i 2 min och 30 sek). Denna process upprepas automatiskt en gång till.
7. Indikatorlampan för knappen START/STOP BREW blinkar med vitt sken. Avkalkningen är klar och du kan fortsätta med sköljningen.
8. Töm behållaren **(57)**. Ta bort vattenbehållaren och töm ut eventuellt kvarvarande avkalkningsmedel **(54)**. Skölj behållaren under rinnande vatten och fyll på med nytt vatten (1 l/34 oz). Sätt tillbaka vattenbehållaren och behållaren på maskinen.
9. Tryck på knappen START/STOP BREW. Lampan blinkar med orange sken **(8)**.
10. Vatten kommer ut från varje utlopp (från brygg huvudet i 30 sek, hetvattenutloppet i 30 sek och ångutloppet i 30 sek). Denna process upprepas automatiskt en gång till.
11. När sköljningsprocessen är klar tänds lampan för knappen START/STOP BREW och lampan för strömbrytaren lyser med fast vitt sken.
12. Töm behållaren och ta bort vattenbehållaren **(57)**. Fyll sedan på med nytt vatten och sätt tillbaka den i maskinen. Sätt tillbaka vattenfiltret om det finns ett.
13. Vrid reglaget för recepten och rengöring till en dryck.

Maskinen är nu klar för användning.

Om du vill avbryta avkalkningsläget trycker du på strömbrytaren **(9)**. Då försvinner inte varningen om avkalkning.

**Obs!** \*KRUPS-avkalkningsmedel kan köpas via Krups officiella webbplats eller återförsäljare.

## GARANTI

Denna apparat har en tillverkargaranti på 2 år. Denna apparat har utformats endast för hushållsbruk. Vid kommersiell användning, olämplig användning eller underlåtenhet att följa instruktioner tar tillverkaren inget ansvar och garantin gäller inte.

För eventuella problem efter försäljning eller för reservdelar, vänligen kontakta ett godkänt servicecenter.

Inga reparationer på kaffemaskinen täcks av garantin i följande fall:

- Ingen avkalkning utförd.
- Uppbyggnad av kalkavlagringar.
- Tillbehören rengörs i diskmaskin. (Kan endast diskas i diskmaskin för droppbrickans grill, ångmunstycket ör, filterkoppar.)

## FÖRKLARING AV INDIKATORLAMPOR

LAMPOR	FÖRKLARING AV INDIKATORLAMPOR	ANVÄNDNING
Alla indikatorlampor blinkar en gång	Sätta på maskinen	Ingen åtgärd krävs
Start/Stop <b>Grind</b> -indikator-lampan lyser med orange sken.	Bönbehållaren är inte monterad	Montera bönbehållaren.
Start/Stop <b>Grind</b> -indikator-lampan blinkar långsamt med vitt sken. Övriga lampor förblir oförändrade	Malning pågår	
Lampan för låg vattennivå blinkar	Vatten måste fyllas på Vattenbehållaren är inte monterad	Fyll på vatten i vattenbehållaren Montera vattenbehållaren
1 CUPS-lampan lyser	En kopp är för närvarande valt	Tryck på knappen för att ändra detta <b>(18)</b>
2 CUPS-lampan lyser	Två koppar är för närvarande valt	Tryck på knappen för att ändra detta <b>(18)</b>
5 s-förinfusionslampan (eller 2 s eller 8 s) är tänd	5 sekunder (eller 2 sekunder eller 8 sekunder) är för närvarande valt	Tryck på knappen för att ändra detta <b>(26)</b>
2 linjer för TEMPERATURE-indikatorlampan lyser	Medeltemperaturen är för närvarande vald. 1 linje = låg temperatur 2 linjer = medeltemperatur 3 linjer = hög temperatur	Tryck på knappen för att ändra detta <b>(27)</b>
TEMPERATURE-lampan är släckt	HOT WATER-, STEAM- eller CALC-funktionen är vald.	Välj kafferecept med reglaget för recept och rengöring

LAMPOR	FÖRKLARING AV INDIKATORLAMPOR	ANVÄNDNING
1 CUPS-lampan (eller 2 CUPS) är släckt	HOT WATER-, STEAM- eller CALC-funktionen är vald.	Välj kafferecept med reglaget för recept och rengöring
Lampan för förinfusionstid är släckt	HOT WATER-, STEAM- eller CALC-funktionen är vald.	Välj kafferecept med reglaget för recept och rengöring
Start/Stop-indikatorlampan <b>blinkar</b> långsamt med vitt sken.	Maskinen är förvärmad för kaffebrygning, ångfunktionen eller hetvattenfunktionen	Vänta tills indikatorlampan lyser med fast vitt sken.
	Maskinen kyls ned efter användning av ång- eller hetvattenfunktionen	
CALC-lampan lyser med rött sken	Maskinen behöver avkalkas	Starta avkalkningsprocessen

## FELSÖKNING

PROBLEM	ORSAK	LÖSNING
Maskinen maler inte kaffet.	Bönbehållaren är inte monterad.	Montera bönbehållaren <b>(12)</b> .
	Det finns inte några eller inte tillräckligt med bönor i bönbehållaren.	Tillsätt kaffebönor <b>(14)</b> .
	Kaffebönor eller malet kaffe har fastnat i kvarnen.	Ta bort bönorna och rengör kvarnen <b>(43)</b> .
Byte till en annan typ av böna.		- Du rekommenderas att endast hälla i den mängd bönor som ska användas i bönbehållaren. - Om du vill tömma behållaren tar du bort återstående bönorna och maler alla bönor i behållaren tills den är helt tom. - Fyll på med den nya sorten kaffebönor. - Ändra mängden malet kaffe vid behov <b>(15)</b> .

PROBLEM	ORSAK	LÖSNING
Mängden kaffe i filtret efter malning är inte den önskade dosen.	Mängden malet kaffe behöver justeras.	- Justera mängden kaffe med reglaget (mer eller mindre <b>(15)</b> ). - Justera malningen med inställningarna på bönbehållaren (finare eller grövre) <b>(13)</b> . - Om du använder filtret för 1 kopp kontrollerar du att lampan för 1 kopp lyser <b>(18)</b> .
Portafilter kan inte sättas i brygghuvudet.	Det malda kaffet har inte packats korrekt eller så är mängden för stor.	Se avsnittet Pressa i användarhandboken. Lagg mindre malet kaffe i filtret.
Maskinen kan inte göra espresso eller så kommer mycket lite espresso ut.	Inget vatten i behållaren (lampan för låg vattennivå blinkar).	Fyll behållaren <b>(2)</b> .
	Vattnet i behållaren tog slut under bryggningen.	Fyll behållaren. Det påbörjade receptet återupptas <b>(2)</b> .
	Vattenbehållaren är inte korrekt monterad och ventilerna längst ned är inte öppna.	Tryck lätt på behållaren för att öppna ventilerna längst ned.
	Kaffet är för finmalet.	Justera malningsgraden till en grövre inställning <b>(13)</b> .
	Det är för mycket malet kaffe.	Minska mängden malet kaffe <b>(15)</b> .
	Kaffet har pressats för hårt.	Minska presskraften.
	Kalkavlagringar i vattensystemet.	Avkalka maskinen enligt beskrivningen i användarhandboken.
Espressokaffet droppar från portafiltrets kanter i stället för från hålen.	Portafilter är inte korrekt monterat	Sätt i portafilteret korrekt <b>(25)</b> .
	Kaffeutloppets packning har förlorat flexibiliteten eller är smutsig.	Kontakta ett kundtjänstcenter för att få den utbytt.
	Blockering i kaffefiltret.	- Skölj filtret under rinnande vatten. - Ändra malningsinställningen till en grövre inställning <b>(13)</b> .
Espressons crema är för tunn och ljus samt kommer från pipen för snabbt.	Maskininställningarna är inte lämpliga.	Se anvisningarna i avsnittet Justera espressobryggningen i användarhandboken.

PROBLEM	ORSAK	LÖSNING
Espressons crema är för mörk och fläckig (kommer från pipen för lågt).	Maskininställningarna är inte lämpliga.	Se anvisningarna i avsnittet Justera espressobryggningen i användarhandboken.
Kaffet är inte tillräckligt varmt.	Maskinen är inte tillräckligt uppvärmd.	Se anvisningarna i avsnittet Justera espressobryggningen i användarhandboken.
	Inställningen för kaffets tillredningstemperatur är låg.	Se anvisningarna i avsnittet Justera espressobryggningen i användarhandboken.
Det finns vatten i droppskålen.	Vattnet kommer från maskinens interna system och är en normal följd av dess drift.	Töm och rengör droppskålen regelbundet <b>(48)</b> .
När jag har gjort en kopp kaffe kan jag inte göra en andra kopp kaffe direkt efteråt.	Maskinen behöver cirka 30 sekunder mellan kopparna för att säkerställa bra temperatur på kaffet.	Du kan använda kvarnen under tiden.
Manometern rör sig inte.	Kaffets bryggtryck är för lågt.	Så här ökar du trycket: (1) Mal kaffet finare <b>(13)</b> . (2) Öka mängden malet kaffe. (3) Pressa hårdare.
Jag hittar inte presstationen.	Presstationen (och handduk med KRUPS-märkning) medföljer endast Precision+ (XP804T).	
Jag kan inte välja 1 kopp eller 2 koppar, förinfusionstid eller temperatur.	Hetvattenfunktionen, ångfunktionen eller CALC har valts.	Välj kafferecept (espresso, lungo eller americano). Det går inte att ändra temperaturen för dessa funktioner <b>(52)</b> .

Om det inte går att fastställa orsaken till felet ska du vända dig till en auktoriserad serviceverkstad. Ta aldrig montera isär apparaten! (Om apparaten monteras isär upphör garantin att gälla)

## UTTJÄNTA ELEKTRISKA ELLER ELEKTRONISKA PRODUKTER



Vi deltar i arbetet för att skydda miljön!

- ① Din produkt innehåller ett antal material som kan återanvändas återvinnas.
- ➔ Lämna in den till en uppsamlingsplats eller en godkänd serviceverkstad så att den kan tas om hand på lämpligt sätt.

## ОПИС

- A** Огляд
- A1** Резервуар для води
  - A2** Ємність для кавових зерен
  - A3** Вихідний отвір кавомолки
  - A4** Головка фільтра
  - A5** Паровий кран
  - A6** Вихідний отвір гарячої води
  - A7** Решітка піддона для крапель
  - A8** Піддон для крапель
  - A9** Нагрівач чашки
  - A10** Сховище для аксесуарів
- B** Інтерфейс
- B1** Кнопка живлення
  - B2** Регулятор рівня помелу
  - B3** Поворотний регулятор кількості меленої кави
  - B4** Кнопка перемикання між 1 та 2 чашками
  - B5** Кнопка запуску / зупинення помелу
  - B6** Поворотний перемикач рецептів та очищення:  
Еспресо / Лунго / Американо / Гаряча вода / Пара / Видалення накипу
  - B7** Кнопка вибору часу попереднього змочування
  - B8** Кнопка вибору температури
  - B9** Кнопка запуску / зупинення заварювання
  - B10** Манометр
  - B11** Індикатор браку води
  - B12** Індикатор видалення накипу
- C** Аксесуари
- C1** Портафільтр
  - C2** Ложка для трамбування
  - C3** Мала підставка для чашки
  - C4** Аксесуар для вставлення фільтра для води
  - C5** Фільтр для води
  - C6** Глечик для молока
  - C7** Фільтр з однією стінкою, на 2 чашки
  - C8** Фільтр з однією стінкою, на 1 чашку
  - C9** Фільтр з двома стінками, на 2 чашки
  - C10** Фільтр з двома стінками, на 1 чашку
  - C11** Шпилька для чищення
  - C12** Щітка для очищення
  - C13** Сліпе сито
  - C14** Воронка для дозування
  - C15** Станція трамбування й збивання
  - C16** Рушник для чищення

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Насос: 15 бар
- Потужність: 1380-1550 Вт
- Напруга 220-240 В
- Пристрої захисту від перегріву
- Розміри: 428 x 312 x 414 мм



### ВАЖЛИВО!

Цей прилад призначений для роботи від мережі змінного струму 220-240 В». тільки змінного струму.  
Цей прилад призначений ТІЛЬКИ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

## НАЛАШТУВАННЯ МАШИНИ



**ВАЖЛИВО!** Не ставте на прилад нагрівальні елементи.



**ВАЖЛИВО!** Інструкція з техніки безпеки є частиною приладу.  
Будь ласка, уважно прочитайте їх перед використанням нового приладу.

## Усі машини пройшли перевірку, тому на приладі можуть бути залишки кави та краплі води.

Якщо машина використовується вперше або тривалий час не використовувалася, спочатку слід промити та прогріти внутрішні трубки, виконавши наведені нижче кроки.

1. Перевірте та переконайтеся, що всі аксесуари в зборі та не пошкоджені.
2. Зніміть помаранчеву заглушку під резервуаром для води **(58)**.
3. Вставте фільтр для води в резервуар для води за допомогою аксесуара для вставлення фільтра **(55)**.
4. Наповніть резервуар для води чистою водою. Рівень води не повинен перевищувати позначку «MAX» **(2)**.
5. Підключіть машину до розетки **(4)**. Натисніть кнопку POWER (Живлення) **(5)**.
6. Поставте під вихідний отвір гарячої води ємність об'ємом не менше 500мл/17.5 **(6)**.
7. Виберіть HOT WATER (Гаряча вода) **(7)** і натисніть кнопку START / STOP BREW (Запуск / зупинення заварювання), **(8)** щоб очистити систему циркуляції гарячої води. Подача води припиняється автоматично.
8. Вставте фільтр у портафільтр **(9)** (на цьому етапі мелена кави не додається) і вставте портафільтр під головку фільтра (проти годинникової стрілки), щоб щільно зафіксувати його **(25)**.
9. Установіть контейнер під портафільтр **(6)**.
10. Виберіть LUNGO (Лунго) **(10)** і натисніть кнопку START / STOP BREW (Запуск / зупинення заварювання), **(8)** щоб очистити систему циркуляції кави. З портафільтра почне виходити гаряча вода. Подача води припиняється автоматично.
11. Поставте ємність під паровий кран **(6)**.
12. Виберіть STEAM (Пара) **(11)** і зачекайте, поки машина нагріється, а індикатор засвітиться білим, після чого натисніть кнопку START / STOP BREW (Запуск / зупинення заварювання) **(8)** і подавайте пару протягом кількох секунд, щоб промити паровий контур. Натисніть кнопку ще раз, щоб зупинити подачу.  
Прилад готовий до використання.

**Примітка.** Щоб уникнути опіків під час роботи, не наближайте будь-які частини тіла до портафільтра та парового крана.

## ПРИГОТУВАННЯ КАВИ

### а) Помел

Цей прилад має функцію помелу кавових зерен. Перш ніж використовувати цю функцію, переконайтеся, що кавомолка встановлена на машині відповідним чином:

- Зіставте стрілку на ємності для кавових зерен із помаранчевою позначкою на машині **(12)**.
  - Після цього поверніть ємність для кавових зерен за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати її на машині **(13)**.
1. Насипте кавові зерна в призначену для цього ємність **(14)**. Радимо молоти лише стільки зерен, скільки потрібно для приготування кави на зараз, щоб вона завжди була свіжою.
  2. Для першого помелу почніть з 10 **(13)**. Якщо помел занадто дрібний або занадто грубий, відрегулюйте рівень відповідно до свого смаку й типу кавових зерен. Для цього зіставте позначку налаштування помелу на ємності для кавових зерен із помаранчевою позначкою на машині.
  3. Відрегулюйте кількість меленої кави, повертаючи перемикач COFFEE QUANTITY (Кількість кави) **(15)**. Для першого помелу поверніть регулятор у середнє значення. Якщо кави занадто багато або занадто мало, відрегулюйте кількість відповідно до свого смаку й типу кавових зерен. Для цього поверніть регулятор проти годинникової стрілки, щоб отримати меншу кількість меленої кави, або за годинниковою стрілкою, щоб отримати більшу кількість.

**Примітка.** На початку можна зробити кілька спроб, щоб знайти оптимальні налаштування. Радимо почати з рекомендованих налаштувань, а потім за необхідності відкоригувати їх, дотримуючись інструкцій у розділі «Регулювання для еспресо».

- Візьміть фільтр і вставте його в портафільтр (16).
  - Фільтри з однією стінкою призначені для свіжих цілих кавових зерен – рекомендовано використовувати їх саме для цього.
  - Фільтри з двома стінками призначені для попередньо меленої кави (наприклад, без кофеїну). Вони допоможуть створити гарну пінку.
- Рекомендовано вставити в портафільтр воронку, щоб мелена кава не висипалася. Молоти й трамбувати можна також без воронки (16).
- Зніміть воронку та вставте портафільтр у головку фільтра (20).
- Виберіть 1 або 2 чашки, натиснувши кнопку CUPS (Чашки), залежно від вибраного фільтра (18).

**Примітка.** Якщо індикатори над кнопкою вибору 1 або 2 чашок не світяться, це означає, що поворотний перемикач рецептів та очищення встановлено в положення Hot Water (Гаряча вода), Steam (Пара) або Calc (Видалення накипу). Установіть його в положення Espresso (Еспресо), Lungo (Лунго) або Americano (Американо) (10).

- Натисніть кнопку START / STOP GRIND (Запуск / зупинення помелу) (19) щоб почати подрібнення. Кавомолка автоматично зупиниться, коли змелеться задана кількість кави. Також можна натиснути кнопку START / STOP GRIND (Запуск / зупинення помелу), щоб зупинити процес у будь-яку мить.

**Примітка.** Не залишайте портафільтр під вихідним отвором кавомолки, якщо він не використовується.

## б) Трамбування

- Після помелу зніміть портафільтр із кріплення.
- Розташуйте підставку (під портафільтром) на краю стільниці, щоб забезпечити більшу стабільність (24).
- Щоб ущільнити мелену каву, візьміть ложку для трамбування та з силою притисніть її до кави. Щоб кава добре заварилася, її слід вирівняти та рівномірно утрамбувати. Мелена кава вважається укладеною рівно, якщо горизонтальна лінія основи ложки для трамбування паралельна верхній частині портафільтра (24).

## с) Заварювання

- Вставте портафільтр із утрамбованою меленою кавою в головку фільтра та щільно зафіксуйте (25).
- Виберіть час попереднього змочування: 2, 5 або 8 секунд (26).







**Примітка.** Що довший час попереднього змочування, то насиченішим буде аромат кави.

- Виберіть температуру приготування кави: низька, середня, висока (27).
- Виберіть бажаний напій (52).
- Поставте одну або дві чашки (залежно від вибраного варіанту) на піддон для крапель (28). Для американо виберіть достатньо велику чашку, в яку поміститься і кава, і гаряча вода.
- Коли індикатор кнопки START / STOP BREW (Запуск / зупинення заварювання) почне світитися білим, натисніть на неї, щоб розпочати приготування (8). подача кави припиниться автоматично. Також можна натиснути кнопку START / STOP BREW (Запуск / зупинення заварювання), щоб зупинити процес у будь-яку мить.
- Після приготування не забудьте виїняти кавову гущу (31).

**Примітка.** Якщо ви хочете одразу приготувати другу порцію кави, потрібно зачекати 30 секунд, доки машина прогріється.

## РЕГУЛЮВАННЯ ДЛЯ ЕСПРЕСО

### а) Екстракція

	ОПТИМАЛЬНА ЕКСТРАКЦІЯ	НЕДОСТАТНЯ ЕКСТРАКЦІЯ	НАДМІРНА ЕКСТРАКЦІЯ
<b>Манометр</b>			
<b>Результат</b>			
<b>Результат</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Кава тече повільно, як теплий мед</li> <li>Пінка золотисто-коричневого кольору з ніжною консистенцією, схожою на мус</li> <li>Еспресо має темно-коричневий колір</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Подача кави починається через 1–3 секунди</li> <li>Кава тече швидко, як вода</li> <li>Пінка рідка й бліда</li> <li>Еспресо має блідо-коричневий колір</li> <li>Смак слабкий і водянистий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Подача кави починається через 8 секунд</li> <li>Кава тече краплями або взагалі не тече</li> <li>Пінка темна й плямиста</li> <li>Еспресо має дуже темно-коричневий колір</li> <li>Смак гіркий і горілий</li> </ul>
<b>Рішення</b>	/	<ul style="list-style-type: none"> <li>Потрібен дрібніший помел</li> <li>Трамбуйте каву сильніше, із зусиллям 15 кг.</li> <li>Збільште кількість кави</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Потрібен крупніший помел</li> <li>Трамбуйте каву із зусиллям 15 кг. ПІСЛЯ трамбування верхній край металевого ковпачка на ложці для трамбування має бути на одному рівні з верхньою частиною кошика фільтра.</li> <li>Зменште кількість кави.</li> </ul>

**Примітка.** Кожен сорт кавових зерен має різний помел, тому визначити правильну кількість на початку процесу буває непросто.

**ПОРАДИ.** Якщо ви змінили дрібність помелу, рекомендовано робити промивання, щоб кави нового помелу не змішувалася з попередньою. Щоб видалити стару мелену каву, просто натисніть кнопку Start / Stop Grind (Запуск / зупинення помелу) (19), дайте меленій каві вийти протягом 2 секунд і натисніть кнопку ще раз, щоб зупинити помел.

## б) Смак

**Примітка.** Для кожного сорту кавових зерен та ступеню обсмажування температура, яка забезпечить оптимальне розкриття смакових якостей, тобто екстракцію, буде різною. Наприклад, для роботи потрібна нижча температура, ніж для арабіки, так само як для зерен із темнішим кольором обсмажування або свіжообсмажених зерен потрібна нижча температура, ніж для зерен, які зберігалися довше і в яких відбулася дегазація.

Температурний рівень	НИЗЬКИЙ	СЕРЕДНІЙ	ВИСОКИЙ
Відповідний індикатор			
Діапазон обсмажування кавових зерен	<b>СИЛЬНЕ ОБСМАЖУВАННЯ</b>	<b>ВІД СИЛЬНОГО ДО СЕРЕДНЬОГО ОБСМАЖУВАННЯ</b>	<b>ВІД СЕРЕДНЬОГО ДО СЛАБКОГО ОБСМАЖУВАННЯ</b>
Вплив на смак	<b>Підсилення кислоти</b>	<b>Збалансований смак</b>	<b>Підсилення гіркоти</b>

Що довший час попереднього змочування, то насиченішим буде аромат кави.

## с) Низька температура

Щоб перша порція кави вийшла достатньо гарячою, перед приготуванням рекомендовано зробити промивання. Вставте фільтр у портафільтр, але не додавайте мелену каву (25). Вставте портафільтр під головку фільтра й натисніть кнопку START / STOP BREW (Запуск / зупинення заварювання) (8). Із наконечників для подачі почне потроху виходити гаряча вода. Через кілька секунд знову натисніть кнопку, щоб зупинити подачу. Ця дія допомагає нагріти внутрішній контур і портафільтр перед приготуванням кави. Перед приготуванням кави також можна підігріти чашку за допомогою функції HOT WATER (Гаряча вода).

## ПРОГРАМУВАННЯ КІЛЬКОСТІ НАПОЇВ

### а) Зміна кількості напоїв

Для кількості напоїв можна вибрати налаштування: 1 чашка або 2 чашки.

1. Підготуйте машину до приготування 1 або 2 чашок відповідного напою (вставте портафільтр із фільтром і меленою кавою на 1 або 2 чашки).
2. Поверніть перемикач рецептів і виберіть напій, для якого потрібно виконати програмування (10), після чого натисніть і утримуйте кнопку Start / Stop brew (Запуск / зупинення заварювання) протягом 3 секунд (8). Через 3 секунди індикатор почне блимати білим, і тоді кнопку можна відпустити. Почнетесь приготування кави.
3. Коли буде досягнуто потрібної кількості, натисніть кнопку START / STOP BREW (Запуск / зупинення заварювання) (8), після чого новий об'єм кави буде збережений.

Рецепт	Гучність за замовчуванням	Програмована гучність
Еспресо	≈ 30 мл	Від ≈ 20 мл до ≈ 60 мл
Еспресо x 2	≈ 60 мл	Від ≈ 40 мл до ≈ 120 мл
Лунго	≈ 70 мл	Від ≈ 60 мл до ≈ 100 мл
Лунго x 2	≈ 140 мл	Від ≈ 120 мл до ≈ 200 мл
Американо*	≈ 120 мл (Еспресо: ≈ 60 мл + Гаряча вода: ≈ 60 мл)	Від ≈ 20 мл до ≈ 60 мл Від ≈ 20 мл до ≈ 150 мл
Американо* x 2	≈ 240 мл (Еспресо: ≈ 120 мл + Гаряча вода: ≈ 120 мл)	Від ≈ 40 мл до ≈ 120 мл Від ≈ 40 мл до ≈ 300 мл
Гаряча вода	≈ 250 мл	Від ≈ 20 мл до ≈ 300 мл

**Примітка.** Американо готується з одного еспресо, до якого додається гаряча вода. Можна приготувати лише 1 чашку американо за один раз. Неможливо зробити 2 чашки за один раз, оскільки є лише 1 вихідний отвір гарячої води.

Однак можна приготувати подвійну порцію американо, якщо вибрати 2 CUPS (2 чашки) і поставити одну велику чашку.

## б) Відновлення налаштувань за замовчуванням

1. Натисніть і утримуйте кнопки Power (Живлення) (5) і Temperature (Температура) (27). Усі індикатори блимнуть 2 рази. Після цього всі налаштування машини відновляться до заводських налаштувань.

## НАГРІВАННЯ ВОДИ

1. Виберіть HOT WATER (Гаряча вода) на поворотному перемикачі рецептів та очищення (7).
2. Поставте чашку на піддон для крапель під вихідним отвором гарячої води.
3. Коли індикатор кнопки START / STOP BREW (Запуск / зупинення заварювання) (8) почне світитися білим, натисніть на неї, щоб розпочати приготування. Подача кави припиниться автоматично. Також можна натиснути кнопку START / STOP BREW (Запуск / зупинення заварювання), щоб зупинити процес у будь-яку мить.

## ПРИГОТУВАННЯ МОЛОЧНИХ НАПОЇВ

### а) Спінювання молока

1. Наповніть глечик для молока тим об'ємом молока, який потрібно спінити (32). Пам'ятайте, що молоко подвоїться або потроїться в об'ємі. Рекомендовано почати зі 120мл/4.2 oz Найкращих результатів спінювання можна досягти, використовуючи цільне коров'яче молоко температурою (3-5°C/37,4 - 41 °F) (із холодильника).
2. Виберіть на поворотному перемикачі рецептів та очищення STEAM (Пара) (11): індикатор почне блимати, що означає, що машина нагрівається. Коли індикатор світитиметься постійно, занурте паровий кран у глечик для молока (34).
3. Натисніть кнопку START / STOP BREW (Запуск / зупинення заварювання), щоб почати подачу пари (8).
4. Через кілька секунд опустіть глечик, щоб кінчик крана був майже на поверхні молока (35). Не виймайте кран повністю – він має залишатися трохи зануреним у молоко. Почне

утворюватися пінка. Коли молочної пінки буде достатньо, знову занурте паровий кран у молоко на кілька секунд, щоб нагріти його (36).

- Знову натисніть кнопку START / STOP BREW (Запуск / зупинення заварювання), щоб зупинити спінювання (8).
- Вийміть глечик для молока з машини.

#### ПОРАДИ.

- Перед спінюванням можна зробити швидке промивання. Активуйте кран пари на кілька секунд, щоб видалити конденсат від попереднього використання. Перед цим спрямуйте парове сопло на піддон для крапель.
- Завжди використовуйте тільки свіже холодне молоко.
- Для досягнення найкращих результатів рекомендовано використовувати незбиране молоко.
- Результат спінювання залежить від природи молочних або рослинних напоїв.
- Після спінювання молока видаліть небажані бульбашки, обережно покрутивши глечик і постукавши дном глечика по плоскій поверхні.

## б) Очищення парового крана

Не забувайте чистити кран після кожного спінювання.

- Візьміть вологий рушник і протріть кран зовні, щоб видалити залишки молока (37).  
Попередження: не торкайтеся парового крана безпосередньо після спінювання, оскільки він може бути гарячим.
- Випустіть пару впродовж кількох секунд, щоб очистити внутрішню частину крана (кран має бути спрямований на піддон для крапель) (38).
- Зачекайте, доки паровий кран охолоне. Щоб кран завжди добре працював, очищуйте отвір від забруднень шпилькою для чищення.

**Примітка.** Функції приготування кави, гарячої води й пари не можуть працювати одночасно. Може працювати лише одна функція.

Якщо ви обираєте рецепт кави одразу після використання функції приготування на пару, машина починає охолоджуватися автоматично охолоджуватися, щоб переконатися, що ваш наступний рецепт кави не підгорів. Ви почуєте переривчастий звук насоса, індикатор блимає, а в піддон для крапель потрапляє трохи води. Після того, як індикатор загориться білим кольором білим, ви можете натиснути кнопку START/STOP BREW, щоб приготувати каву. Під час цієї автоматичної функції кавомашини, функції помелу залишаються доступними.

## СТАНЦІЯ ТРАМБУВАННЯ Й ЗБИВАННЯ

Якщо у вас версія Precision +, ви повинні знайти станцію трамбування та вибивання.

- Ця станція допоможе вам отримати стабільне трамбування (59).
- Ця станція допоможе вам легко витягти кавовий макуха (31).

**Примітка.** Нижню частину станції можна перевернути, щоб щоб надійно стояти на краю столу.

## ОЧИЩЕННЯ

### а) Прилад







Перед кожним чищенням відключайте прилад від мережі й давайте йому охолонути.

- Машина.** За потреби протріть зовнішню сторону приладу вологою губкою. Не використовуйте розчинники або абразивні мийні засоби для очищення кавомашини.
- Резервуар для води.** Регулярно промивайте резервуар ізсередини. Коли в резервуарі з'явиться тонка плівка білого нальоту, очистьте прилад від накипу (див. розділ про видалення накипу).
- Піддон для крапель.** Очищуйте піддон для крапель та його решітку водою з невеликою кількістю м'якого миючого засобу. Промийте та висухіть його.

- Портафільтр і фільтри.** За допомогою вологої тканини регулярно очищайте кріплення тримача фільтра, щоб видалити залишки кави, що прилипли до поверхні. Щоб подовжити термін служби герметичної прокладки головки фільтра, не встановлюйте тримач фільтра на місце, якщо не плануєте використовувати кавомашину тривалий час. Накип, який може заважати каві витікати крізь фільтр для приготування 1 або 2 чашок, можна видалити голкою. Фільтри можна мити в посудомийній машині.

- Паровий кран.** Чистьте сопло після кожного використання, щоб у ньому не засихало молоко. Для цього виконайте процедуру збивання молока, але замість молока налийте воду. Для очищення кавомолки використовуйте рушник.

#### Короткий опис методів очищення деталей:

					
	X	X	OK	X	X
	OK	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	OK	OK	X	X
	X	X	OK	X	OK
	X	OK	OK	X	X
	OK	OK	OK	OK	X
	X	X	OK	OK	X
	OK	OK	X	X	X

### б) Кавомолка

Регулярне очищення кавомолки та її вихідного отвору спеціальною щіткою є запорукою тривалого терміну служби вашої машини.

**ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ.** Перед очищенням кавомолки переконайтеся, що в ємності для кавових зерен немає зерен. Щоб видалити залишки зерен із кавомолки, натисніть кнопку Start / Stop Grind (Запуск / зупинення помелу) (19), зачекайте, доки вийде вся мелена кави, і знову натисніть кнопку, щоб зупинити процес.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перш ніж чистити кавомолку, відключіть машину від розетки (4)

1. Щоб вийняти ємність для кавових зерен, поверніть її проти годинникової стрілки, зіставивши стрілку на ємності із помаранчевою позначкою на машині (12).
2. Поверніть внутрішній подрібнювальний диск проти годинникової стрілки та вийміть його (41). Використовуйте щітку для чищення, щоб очистити подрібнювальний диск і видалити мелену каву із шестерень (43). Зверніть увагу, що подрібнювальний диск не можна безпосередньо мити водою (тільки щіткою).
3. Очистьте камеру помелу та канал для меленої кави спеціальною щіткою (44).
4. Поки що не встановлюйте подрібнювальний диск, встановіть лише порожню ємність для кавових зерен (46).
5. Підключіть машину до розетки, натисніть кнопку живлення та натисніть кнопку Start / Stop Grind (Запуск / зупинення помелу) (19), дайте кавомолці попрацювати, щоб видалити залишки меленої кави із камери помелу. (Якщо всередині досі залишається мелена кавка, повторіть кроки 3 і 4)
6. Вимкніть та відключіть машину від мережі.
7. Зніміть ємність для кавових зерен, повернувши її проти годинникової стрілки (4).
8. Встановіть подрібнювальний диск на місце (45).
9. Знову встановіть ємність для кавових зерен на машину (46).

Очищення завершено.

**c) Головка фільтра****Щоденне очищення**

Після приготування кави промийте головку фільтра: зніміть портафільтр, залиште перемикач рецептів на рецептах кави і натисніть кнопку Start / Stop Brew (Запуск / зупинення заварювання) (8). Натисніть кнопку ще раз через кілька секунд, щоб зупинити процес.

Також можна чистити головку фільтра щіткою після кожного приготування кави.

**Регулярне очищення:**

Регулярно промивайте головку фільтра таким чином:

1. Вставте фільтр із однією стінкою на 2 чашки в портафільтр (9).
2. Вставте сліпе сито у фільтр так, щоб отвори фільтра були приховані (47).
3. Вставте портафільтр у головку фільтра (25).
4. Виберіть еспресо, потім натисніть кнопку Start / Stop Brew (Запуск / зупинення заварювання) (8) щоб почати процес промивання (приблизно 30 секунд). Вода потече одразу в піддон для крапель.
5. Процес промивання закінчується автоматично. Зніміть портафільтр і сліпе сито. Спорожніть портафільтр, якщо в ньому залишилася гаряча вода.
6. Спорожніть піддон для крапель, коли він заповниться (48).
7. Індикатор START / STOP BREW буде світитися помаранчевим. Натисніть кнопку START / STOP BREW (Запуск / зупинення заварювання), щоб повернутися до звичайного режиму (8).

**d) Система циркуляції води**

Очищайте систему циркуляції кави та пари раз на 3 місяці:

1. Вийміть і спорожніть піддон для крапель (48), після чого встановіть його назад в машину.
2. Вставте фільтр на 2 чашки в портафільтр (9).
3. Вставте сліпе сито у фільтр так, щоб отвори фільтра були приховані.
4. Покладіть одну таблетку для очищення KRUPS\* у сліпе сито (50).
5. Вставте портафільтр у головку фільтра (25).
6. За допомогою перемикача рецептів виберіть CALC (Видалення накипу) (51).
7. Натисніть кнопку START / STOP BREW (Запуск / зупинення заварювання) (8) і утримуйте її протягом 3 секунд, щоб розпочати процес очищення. Вода, яка використовується для очищення, буде витікати одразу в піддон для крапель. Процес триває близько 3 хвилин.
8. Вийміть портафільтр. Перевірте, чи таблетка повністю розчинилася. Якщо ні, виконайте пункти 5, 6 і 7 ще раз.

**Примітка.** \*Таблетки для очищення KRUPS XS3000 можна придбати на офіційному сайті Krups або в інших магазинах.

**ОЧИЩЕННЯ МАШИНИ ВІД НАКИПУ**

Коли індикатор видалення накипу світиться червоним, машину необхідно очистити від накипу. Очищення від накипу можна робити в будь-який час. Переконайтеся, що портафільтр не вставлено в машину.

1. Вийміть і спорожніть піддон для крапель (48), після чого встановіть його назад в машину.
2. Випорожніть резервуар для води (54). Вийміть фільтр, якщо він є (його можна встановити знову після завершення процесу видалення накипу) (55).
3. Висипте засіб для видалення накипу KRUPS\* у резервуар для води (56) та додайте 500мл / 17.5 oz води. Поставте ємність (1л / 34 oz) на піддон для крапель під вихідним отвором для кави, гарячої води та під паровим краном (6).
4. Поверніть ПЕРЕМИКАЧ РЕЦЕПТІВ ТА ОЧИЩЕННЯ у положення CALC (Видалення накипу).
5. Натисніть кнопку START / STOP BREW (Запуск / зупинення заварювання), щоб почати процес видалення накипу (8).
6. Вода буде виходити з кожного вихідного отвору (з головки фільтра протягом 2 хв 30 с, з вихідного отвору гарячої води протягом 2 хв 30 с, з отвору для пари протягом 2 хв 30 с). Цей цикл повторюється автоматично ще один раз.
7. Індикатор кнопки START / STOP BREW (Запуск / зупинення заварювання) почне блимати білим. Очищення від накипу завершено, перейдіть до промивання.
8. Спорожніть контейнер (57). Вийміть резервуар для води, злийте залишки розчину для видалення накипу (54), промийте резервуар під проточною водою та наповніть свіжою водою (1л/34 oz). Установіть резервуар для води та контейнер назад у машину.
9. Натисніть кнопку START / STOP BREW (Запуск / зупинення заварювання). Індикатор почне блимати помаранчевим (8).
10. Вода буде виходити з кожного вихідного отвору (з головки фільтра протягом 30 с, з вихідного отвору гарячої води протягом 30 с, з отвору для пари протягом 30 с). Цей цикл повторюється автоматично ще один раз.
11. Після завершення процесу промивання індикатори кнопок START / STOP BREW (Запуск / зупинення заварювання) та живлення будуть світитися білим.
12. Спорожніть контейнер (57), вийміть резервуар для води, наповніть свіжою водою та встановіть його в машину. Вставте фільтр для води, якщо він є.
13. За допомогою ПЕРЕМИКАЧА РЕЦЕПТІВ ТА ОЧИЩЕННЯ виберіть напій.

Машина готова до використання.

Щоб вийти з режиму видалення накипу посеред процедури, натисніть кнопку живлення (9). При цьому попередження про видалення накипу не зникне.

**Примітка.** \*Засіб для видалення накипу KRUPS можна придбати на офіційному сайті Krups або в інших магазинах.

**ГАРАНТІЯ**

На цей прилад надається 2-річна гарантія від виробника. Цей прилад був розроблений лише для побутового використання. За будь-яке комерційне використання, використання не за призначенням або недотримання інструкцій, виробник не несе жодної відповідальності, і гарантія не поширюється.

З будь-якими післяпродажними проблемами або для отримання запасних частин, будь ласка, звертайтеся до авторизованого сервісного центру.

Гарантія не поширюється на ремонт кавомашини у разі:

- Видалення накипу не проводилося.
- Утворення вапняного нальоту.
- Аксесуари можна мити в посудомийній машині. (Мити в посудомийній машині можна лише решітку для піддонів, парову насадку трубка, фільтрувальні стаканчики).

## ОПИС СВІТЛОВИХ ІНДИКАТОРІВ

ІНДИКАТОРИ	ОПИС СВІТЛОВИХ ІНДИКАТОРІВ	ДІЯ
Усі індикатори блимають один раз	Ввімкнення машини	Дії не потрібні
Індикатор Start / Stop <b>Grind</b> (Запуск / зупинення помелу) світиться помаранчевим.	Контейнер для кавових зерен не встановлено	Встановіть контейнер для кавових зерен на місце
Індикатор Start / Stop <b>Grind</b> (Запуск / зупинення помелу) повільно блимає білим. Інші індикатори не змінилися	Триває процес помелу	
Індикатор недостатньої кількості води блимає	Необхідно додати води	Долейте воду в резервуар
	Резервуар для води не встановлено	Установіть резервуар для води
Світиться індикатор 1 CUP	Наразі вибрано одну чашку	Для зміни параметра натисніть кнопку <b>(18)</b>
Світиться індикатор 2 CUPS	Наразі вибрано дві чашки	Для зміни параметра натисніть кнопку <b>(18)</b>
Світиться індикатор попереднього змочування 5 с (або 2 с чи 8 с)	Наразі вибрано параметр «5 секунд» (або «2 секунди» чи «8 секунд»)	Для зміни параметра натисніть кнопку <b>(26)</b>
Світяться 2 риски регулятора TEMPERATURE (Температура)	Наразі вибрано середню температуру. 1 риска – нижча температура 2 риски – середня температура 3 риски – вища температура	Для зміни параметра натисніть кнопку <b>(27)</b>
Індикатор TEMPERATURE не горить	Вибрана функція HOT WATER (Гаряча вода), Steam (Пара) або CALC (Видалення накипу).	Виберіть рецепт кави поворотним перемикачем рецептів та очищення
Індикатор 1 CUP (або 2 CUPS) не горить	Вибрана функція HOT WATER (Гаряча вода), Steam (Пара) або CALC (Видалення накипу).	Виберіть рецепт кави поворотним перемикачем рецептів та очищення
Індикатор часу попереднього змочування не світиться	Вибрана функція HOT WATER (Гаряча вода), Steam (Пара) або CALC (Видалення накипу).	Виберіть рецепт кави поворотним перемикачем рецептів та очищення

ІНДИКАТОРИ	ОПИС СВІТЛОВИХ ІНДИКАТОРІВ	ДІЯ
Індикатор Start / Stop <b>Brew</b> (Запуск / зупинення заварювання) повільно блимає білим.	Машина нагрівається для приготування кави, пари або гарячої води	Зачекайте, доки індикатор не почне світитися білим.
	Машина охолоджується після використання функції пари або гарячої води	
Індикатор видалення накипу (CALC) світиться червоним	Машина потребує видалення накипу	Почніть процес видалення накипу

## УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
Машина не меле каву.	Контейнер для кавових зерен не встановлено.	Встановіть контейнер для кавових зерен на місце <b>(12)</b> .
	У контейнері для зерен відсутні зерна або їх недостатньо.	Додайте кавових зерен <b>(14)</b> .
	Зерна або мелена кави застрягли в кавомолці.	Видаліть зерна та очистьте кавомолку <b>(43)</b> .
Перехід на інший тип зерен.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Рекомендовано засипати в контейнер для зерен лише мінімально необхідну кількість зерен</li> <li>- Щоб спорожнити контейнер, видаліть залишки зерен чи подрібніть їх до повного спорожнення.</li> <li>- Додайте кавові зерна іншого типу</li> <li>- За потреби відрегулюйте кількість меленої кави <b>(15)</b></li> </ul>
Після помелу кількість кави у фільтрі не відповідає потрібній порції.	Потрібно відрегулювати кількість меленої кави.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Відрегулюйте кількість кави за допомогою регулятора (більше або менше) <b>(15))</b>.</li> <li>- Відрегулюйте дрібність помелу за допомогою налаштувань контейнера для зерен (дрібніше або грубіше) <b>(13)</b>.</li> <li>- Якщо використовується фільтр на 1 чашку, переконайтеся, що світиться індикатор 1 CUP <b>(18)</b>.</li> </ul>

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
Портафільтр не вдається вставити в головку фільтра.	Мелену каву неправильно утрамбовано або її забагато.	Ознайомтеся з розділом «Трамбування» в посібнику користувача. Покладіть у фільтр менше меленої кави.
Машина не готує еспресо або порція еспресо занадто мала.	У резервуарі немає води (Блимає індикатор відсутності води).	Наповніть резервуар (2).
	Вода в баку закінчується під час приготування кави.	Наповніть резервуар. Приготування вибраного напою відновиться (2).
	Резервуар для води встановлено неправильно, а клапани на дні не відкриті.	Злегка натисніть на резервуар, щоб відкрити клапани на дні.
	Кава занадто дрібно помелена.	Налаштуйте грубіший рівень помелу (13).
	Забагато меленої кави.	Зменште кількість меленої кави (15).
	Мелена кава утрамбована надто сильно	Зменште зусилля трамбування
	Вапняний наліт у системі циркуляції води.	Очистьте машину від накипу, як описано в посібнику користувача.
Еспресо капає з країв портафільтра, а не з отворів.	Портафільтр встановлено неправильно.	Установіть портафільтр як слід (25).
	Прокладка наконечника для подачі втратила гнучкість або забруднена.	Зверніться до центру обслуговування клієнтів, щоб замінити її.
	Засмічення кавового фільтра.	- Промийте фільтр проточною водою. - Налаштуйте грубіший рівень помелу (13).
Пінка еспресо надто рідка, бліда та надто швидко витікає з наконечника.	Невідповідні налаштування машини.	Ознайомтеся з інструкціями в розділі «Регулювання для еспресо» посібника користувача.
Пінка еспресо надто темна і плямиста (витікає з наконечника надто повільно).	Невідповідні налаштування машини.	Ознайомтеся з інструкціями в розділі «Регулювання для еспресо» посібника користувача.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
Кава недостатньо гаряча.	Машина недостатньо прогріта.	Ознайомтеся з інструкціями в розділі «Регулювання для еспресо» посібника користувача.
	Низька температура приготування кави.	Ознайомтеся з інструкціями в розділі «Регулювання для еспресо» посібника користувача.
У піддоні для крапель збирається вода.	Вона надходить із внутрішніх контурів машини в процесі їхнього нормального функціонування.	Регулярно спорожняйте та очищайте піддон для крапель (48).
Після приготування першої порції кави неможливо запустити приготування другого напою.	Щоб забезпечити відповідну температуру кави, машині потрібно близько 30 секунд перерви між порціями.	Протягом цього часу можна користуватися кавомолкою.
Манометр не рухається.	Тиск заварювання кави занадто низький.	Щоб підвищити тиск: (1) подрібніть каву сильніше (13) (2) збільште кількість меленої кави (3) трамбуйте сильніше.
У мене немає трамбувальної станції.	Трамбувальна станція (і фірмовий рушник KRUPS) поставляється лише з моделями Precision+ (XR804T).	
Неможливо вибрати параметри 1 CUP (1 чашка) або 2 CUPS (2 чашки), Preinfusion time (Час попереднього змочування) або Temperature (Температура).	Вибрано функцію Hot water (Гаряча вода), Steam (Пара) або CALC (Видалення накипу).	Виберіть рецепт кави (еспресо, лунго, американо). Неможливо змінити температуру для цих функцій (52).

Якщо неможливо визначити причину несправності, зверніться до авторизованого сервісного центру. Ніколи не розбирайте прилад! (якщо прилад буде розібрано, це призведе до анулювання гарантії)

## ЗАКІНЧЕННЯ ТЕРМІНУ СЛУЖБИ ЕЛЕКТРИЧНОГО АБО ЕЛЕКТРОННОГО ВИРОБУ



Ми беремо участь у захисті навколишнього середовища!

- ① Ваш виріб містить низку матеріалів, які можуть бути повторно використані для переробки
- ➔ Віднесіть його до пункту збору або до авторизованого сервісного центру, щоб з ним з ним могли впоратися належним чином.

الحل	السبب	المشكلة
راجع التعليمات الموجودة في قسم "ضبط إعدادات تحضير الإسبريسو لمذاق أفضل" في دليل المستخدم.	إعدادات الآلة غير مناسبة.	كريمة الإسبريسو غامقة جدًا ومتقطعة (تتدفق من الفتحة ببطء شديد).
راجع التعليمات الموجودة في قسم "ضبط إعدادات تحضير الإسبريسو لمذاق أفضل" في دليل المستخدم.	لم تُترك الآلة حتى تسخن بما يكفي.	القهوة ليست ساخنة بما يكفي.
راجع التعليمات الموجودة في قسم "ضبط إعدادات تحضير الإسبريسو لمذاق أفضل" في دليل المستخدم.	درجة الحرارة المضبوطة لتحضير القهوة منخفضة.	
قم بإفراغ صينية التقطير وتنظيفها بصورة منتظمة.	يخرج هذا الماء من الدوائر الداخلية للآلة وهو نتيجة طبيعية للتشغيل.	يوجد ماء في صينية التقطير.
من الممكن استخدام المطحنة خلال فترة الانتظار هذه.	تحتاج الآلة إلى حوالي 30 ثانية بين تحضير الكوبين لضمان تحضير قهوة بدرجة حرارة جيدة.	لم أستطع تحضير كوب آخر من القهوة مباشرة بعد تحضير الكوب الأول.
لزيادة الضغط، يجب: (1) الطحن بدرجة أكثر نعومة (2) زيادة كمية حبوب القهوة الموضوعة للطحن (3) الكيس بشكل أقوى.	ضغط تحضير القهوة منخفض جدًا.	لا يتحرك مؤشر مقياس الضغط.
	يتوفر صندوق أدوات الكيس (والمنشفة من إنتاج شركة KRUPS فقط مع طراز Precision+ (XP804T).	لم أجد صندوق أدوات الكيس.
لذا يجب تحديد إحدى وصفات القهوة (إما "ESPRESSO" (إسبريسو) أو "LUNGO" (لونغو) أو "AMERICANO" (أمريكانو). لا يمكن تغيير درجة الحرارة في حال تحديد هذه الخصائص.	تم اختيار إما خاصية "HOT WATER" (الماء الساخن) أو "STEAM" (البخار) أو "CALC" (الكلس).	لا يمكنني التحكم في تحضير عدد 1 كوب أو 2 كوب من زر "CUPS" (الكواب) ولا مدة النقع المسبق من زر "PRE-INFUSION" (النقع المسبق) ولا درجة الحرارة من زر "TEMPERATURE" (درجة الحرارة).

إذا تعدّر تحديد سبب العطل، فاستشر مركز خدمة معتمدًا. تجنب نهائيًا تفكيك الماكينة! (إذا جرى تفكيك الماكينة، فسيؤدي ذلك إلى إبطال الضمان)

## نهاية العمر الافتراضي للمنتجات الكهربائية أو الإلكترونية

نحن نسهم في حماية البيئة!  
 يحتوي المنتج على الكثير من المواد القابلة لإعادة الاستخدام أو لإعادة التدوير لذلك يُفضل تسليمه إلى نقطة تجميع أو مركز خدمة معتمد لتجري معالجته بالطريقة المناسبة.



الحل	السبب	المشكلة
- تعديل كمية القهوة من خلال تدوير قرص الكمية (أكثر أو أقل). - ضبط درجة الطحن من خلال محاذاة إعدادات الطحن الموجودة في علبة الحبوب (أكثر نعومة أو أقل نعومة). - إذا كنت تستخدم الفلتر المخصص لتحضير عدد 1 كوب، فيجب التأكد من أن ضوء 1 كوب مضيء.	تحتاج كمية القهوة المطحونة إلى تعديل.	كمية القهوة المطحونة في الفلتر أقل من الجرعة المطلوبة.
الرجوع إلى قسم الكيس الموجود في دليل المستخدم. ضع كمية أقل من القهوة المطحونة في الفلتر.	لم تُكبس القهوة المطحونة بشكل صحيح أو إن الكمية زائدة.	يصعب إدخال المصفاة في رأس التحضير.
املاً الخزان.	لا يوجد ماء في الخزان، (يومض مصباح نقص الماء).	تفشل الآلة في إنتاج الإسبريسو أو يخرج القليل جدًا من الإسبريسو.
املاً الخزان. وسيستكمل تحضير الوصفة المُختارة.	نقصت كمية الماء في الخزان في أثناء عملية التحضير.	
الضغط على الخزان إلى أسفل برفق لفتح الصمامات السفلية.	خزان الماء غير مثبت في مكانه بشكل صحيح والصمامات السفلية غير مفتوحة.	
تعديل درجة الطحن إلى درجة أكثر خشونة.	القهوة المطحونة شديدة النعومة.	
تقليل كمية حبوب القهوة الموضوعة للطحن.	كمية القهوة المطحونة زائدة.	
تقليل قوة الكيس	تم كبس القهوة المطحونة بقوة كبيرة	
قم بإزالة الترسبات من الآلة بالطريقة الموضحة في دليل المستخدم.	تراكم الترسبات الكلسية في دائرة الماء.	
أدخل المصفاة في مكانها بشكل صحيح.	المصفاة غير مثبتة في مكانها بشكل صحيح.	تتساقط قهوة الإسبريسو من جوانب المصفاة بدلًا من الفتحات.
تواصل مع مركز خدمة العملاء لاستبدالها.	فقدت حلقة فتحة تدفق القهوة مرونتها أو أصبحت متسخة.	
- اشطف الفلتر تحت الماء الجاري. - اضبط إعدادات درجة الطحن إلى درجة طحن أكثر خشونة.	حدوث انسداد في فلتر القهوة.	
راجع التعليمات الموجودة في قسم "ضبط إعدادات تحضير الإسبريسو لمذاق أفضل" في دليل المستخدم.	إعدادات الآلة غير مناسبة.	كريمة الإسبريسو رقيقة جدًا وفتاحة اللون وتتدفق من الفتحة بسرعة كبيرة.

الإضاءة	شرح أضواء المؤشر	الخطوة الواجب اتخاذها/التشغيل
ضوء زر "CUPS" (الأكواب) لتحضير عدد 1 كوب (أو لتحضير عدد 2 كوب) مطفاً	تم اختيار إما خاصية "HOT WATER" (الماء الساخن) أو "STEAM" (البخار) أو "CALC" (الكلس).	استخدام المؤشر الدوار الخاص بالوصفات والتنظيف لاختيار وصفة القهوة
ضوء زر "PRE-INFUSION" (النقع المسبق) للتحكم في مدة النقع المسبق مطفاً	تم اختيار إما خاصية "HOT WATER" (الماء الساخن) أو "STEAM" (البخار) أو "CALC" (الكلس).	استخدام المؤشر الدوار الخاص بالوصفات والتنظيف لاختيار وصفة القهوة
يومض مؤشر زر "START/STOP" (بدء/إيقاف) الخاص بالتحضير ببطء باللون الأبيض.	الماكينة في وضع التسخين المسبق لتحضير القهوة أو لاستخدام خاصية البخار أو الماء الساخن	يُرجى الانتظار حتى يضيء المؤشر (إضاءة ثابتة باللون الأبيض).
	الآلة في وضع التبريد بعد استخدام خاصية البخار أو الماء الساخن	
ضوء مؤشر "CALC" (الكلس) مضيء باللون الأحمر	الآلة بحاجة إلى إزالة الترسبات منها	بدء عملية إزالة الترسبات

## استكشاف الأعطال وإصلاحها

المشكلة	السبب	الحل
الآلة لا تطحن القهوة.	علبة الحبوب غير مثبتة في مكانها.	ثبّت علبة الحبوب في مكانها.
	نقص حبوب القهوة أو وجود كمية غير كافية منها في علبة الحبوب.	إضافة حبوب القهوة.
	توجد حبوب قهوة أو قهوة مطحونة عالقة في المطحنة.	أزل الحبوب ونظف المطحنة.
استبدل حبوب القهوة بنوع آخر.		- يُفضل صب كمية الحبوب التي سيتم استخدامها فقط في علبة الحبوب - لتفريغ العلبة، يجب إزالة الحبوب الزائدة وطحن جميع الحبوب المتبقية في الوعاء لضمان تفريغها بالكامل من الحبوب القديمة. - إضافة نوع حبوب القهوة الجديد - قم بإعادة ضبط كمية القهوة المطحونة إذا لزم الأمر

## الضمان

هذه الآلة مزودة بضمان لمدة سنتين من الشركة المصنعة. كما أنها مصممة للاستخدام المنزلي فقط. لذلك لا تتحمل الشركة المصنعة المسؤولية في حال استخدامها لغرض تجاري أو بشكل غير صحيح أو في حال عدم الالتزام بالتعليمات، ولن يسري الضمان في هذه الحالات. في حال وجود أي مشكلة بعد البيع أو لطلب قطع الغيار، يُرجى التواصل مع مركز خدمة معتمد. لن يغطي الضمان إصلاحات ماكينة القهوة في الحالات الآتية:

- عدم إجراء عملية إزالة الترسبات.
- تراكم الترسبات الكلسية.
- تنظيف الملحقات في غسالة الأطباق. (الغسل في غسالة الأطباق مسموح فقط لشبكة صينية التقطير وأنبوب فوهة البخار وأكواب الفلتر).

## شرح أضواء المؤشر

الإضاءة	شرح أضواء المؤشر	الخطوة الواجب اتخاذها/التشغيل
جميع المؤشرات تومض في آن واحد	بدء تشغيل الآلة	لا توجد خطوة يجب اتخاذها
يظهر مؤشر زر "START/STOP" (بدء/إيقاف) الخاص بالطحن بإضاءة ثابتة باللون البرتقالي.	علبة الحبوب غير مثبتة في مكانها	ثبّت علبة الحبوب في مكانها.
يومض مؤشر زر "START/STOP" (بدء/إيقاف) الخاص بالطحن ببطء باللون الأبيض. تبقى الأضواء الأخرى كما هي من دون تغيير	يتم الطحن حالياً	
يومض مصباح مؤشر نقص الماء	يجب إضافة الماء	إضافة الماء إلى الخزان
	خزان الماء غير مثبت في مكانه	ثبّت خزان الماء في مكانه
يضيء مصباح زر "CUPS" (الأكواب) لتحضير عدد 1 كوب	تم اختيار تحضير كوب واحد الآن	اضغط على الزر لتغيير الاختيار
يضيء مصباح زر "CUPS" (الأكواب) لتحضير عدد 2 كوب	تم اختيار تحضير كوبين الآن	اضغط على الزر لتغيير الاختيار
يضيء مصباح النقع المسبق لمدة 5 ثوانٍ (أو ثانيتين أو 8 ثوانٍ)	تم اختيار النقع المسبق لمدة 5 ثوانٍ (أو ثانيتين أو 8 ثوانٍ) الآن	اضغط على الزر لتغيير الاختيار
يظهر عدد 2 خط مضيئان فوق زر "TEMPERATURE" (درجة الحرارة)	تم اختيار درجة الحرارة المتوسطة 1 خط = درجة حرارة منخفضة 2 خط = درجة حرارة متوسطة 3 خطوط = درجة حرارة مرتفعة	اضغط على الزر لتغيير الاختيار
ضوء زر "TEMPERATURE" (درجة الحرارة) مطفاً	تم اختيار إما خاصية "HOT WATER" (الماء الساخن) أو "STEAM" (البخار) أو "CALC" (الكلس).	استخدام المؤشر الدوار الخاص بالوصفات والتنظيف لاختيار وصفة القهوة

## ب) مطحنة القهوة

يضمن الحفاظ على نظافة المطحنة ومخرجها بانتظام باستخدام فرشاة التنظيف عمر أطول لآلة.

**مهم:** عند تنظيف المطحنة، يُرجى التأكد من عدم وجود حبوب في حاوية حبوب القهوة. لإزالة بقايا الحبوب من المطحنة، اضغط على زر "START/STOP" (بدء/إيقاف) الخاص بالطحن وانتظر حتى يخرج آخر ما تبقى من القهوة المطحونة واضغط مرة أخرى على الزر لإيقافها.

**تحذير:** يُرجى فصل الآلة عن الكهرباء قبل تنظيف المطحنة

1. قم بتدوير علبه حبوب القهوة عكس اتجاه عقارب الساعة لفكها، وذلك بمحاذاة السهم الموجود عليها مع العلامة البرتقالية الموجودة على الآلة.
2. قم بتدوير حلقة الطحن الداخلية عكس اتجاه عقارب الساعة ثم أخرجها. استخدم فرشاة التنظيف لتنظيف حلقة الطحن وإزالة القهوة المطحونة العالقة في التروس. يُرجى ملاحظة أن حلقة الطحن لا يمكن شطفها مباشرةً بالماء (تنظف بالفرشاة فقط).
3. استخدم الفرشاة لتنظيف وحدة الطحن ومجرى القهوة المطحونة.
4. لا تثبت حلقة الطحن الآن، بل أعد تثبيت حاوية حبوب القهوة الفارغة.
5. وصل الماكينة بالكهرباء واضغط على زر الطاقة ثم على زر "START/STOP" (بدء/إيقاف) الخاص بالطحن وانرك المطحنة تعمل لإزالة بقايا القهوة المطحونة من وحدة الطحن. (إذا لم تتم إزالة بقايا القهوة بالكامل من الداخل، فيُرجى تكرار الخطوات 3 و4)
6. قم بإيقاف تشغيل الآلة وافصلها عن الكهرباء.
7. فك حاوية حبوب القهوة من خلال تدويرها عكس اتجاه عقارب الساعة.
8. ثبت حلقة الطحن في مكانها بإحكام.
9. ثبت حاوية حبوب القهوة على الآلة مرة أخرى.

الآن اكتملت مرحلة التنظيف.

## ج) رأس التحضير

### التنظيف اليومي

بعد استخلاص القهوة، نظّف رأس تحضير القهوة عن طريق شطفها: أزل المصفاة وثبت القرص الدوار الخاص بالوصفات على إحدى الوصفات، ثم اضغط على زر "START/STOP" (بدء/إيقاف) الخاص بالتحضير. اضغط مرة أخرى بعد بضع ثوانٍ للإيقاف.

ويمكنك أيضًا تنظيف رأس التحضير بالفرشاة بعد كل استخلاص.

### التنظيف المنتظم:

يُرجى شطف رأس تحضير القهوة بانتظام باتباع الخطوات الآتية:

1. أدخل الفلتر أحادي الطبقة المخصص لتحضير عدد 2 كوب في المصفاة.
2. ضع المنخل غير المثقوب في الفلتر بحيث تكون ثقوب الفلتر غير ظاهرة.
3. أدخل المصفاة في رأس التحضير.
4. حدد "Espresso" (إسبريسو)، ثم اضغط على زر "START/STOP" (بدء/إيقاف) الخاص بالتحضير لبدء عملية الشطف (تستمر حوالي 30 ثانية)، ويتم تصريف الماء الناتج من الشطف مباشرةً إلى صينية التقطير.
5. تتوقف عملية الشطف تلقائيًا. أخرج المصفاة والمنخل غير المثقوب. ثم أفرغ المصفاة من بقايا الماء الساخن إن وجدت.
6. أفرغ صينية التقطير عند امتلائها.
7. إذا أصبح مؤشر زر "START/STOP" (بدء/إيقاف) الخاص بالتحضير مضيئًا إضاءة ثابتة باللون البرتقالي، فاضغط عليه لاستعادة الوضع الطبيعي.

## د) دائرة الماء

يُرجى تنظيف دائرة القهوة والماء والبخار مرة واحدة كل 3 أشهر:

1. أخرج صينية التقطير وأفرغها، ثم أعد وضعها في الآلة.
2. أدخل الفلتر المخصص لتحضير عدد 2 كوب في المصفاة.
3. ضع المنخل غير المثقوب في الفلتر بحيث تكون ثقوب الفلتر غير ظاهرة.
4. ضع قرص تنظيف واحدًا من KRUPS\* على المنخل غير المثقوب.
5. أدخل المصفاة في رأس التحضير.
6. حدد خيار "CALC" (الكلس) الموجود على قرص الوصفات.

7. استمر في الضغط على زر "START/STOP" (بدء/إيقاف) الخاص بالتحضير لمدة 3 ثوانٍ حتى تبدأ عملية التنظيف. يتم تصريف الماء الناتج من عملية التنظيف مباشرةً إلى صينية التقطير. وتستغرق هذه العملية حوالي 3 دقائق.

8. أخرج المصفاة. تأكد من أن القرص قد ذاب تمامًا. وإذا لم يذوب، فيُرجى إعادة الخطوات 5 و6 و7. **ملاحظة:** \*يمكن شراء أقراص التنظيف XS3000 الخاصة بشركة KRUPS من على الموقع الرسمي لها أو من المتاجر الأخرى للبيع بالتجزئة.

## إزالة الترسبات من الآلة

عندما يكون ضوء مؤشر "CALC" (الكلس) مضيئًا باللون الأحمر، فأنت بحاجة إلى إزالة الترسبات من الآلة. يمكنك البدء في إزالة الترسبات في أي وقت. وتأكد من أن المصفاة غير مثبتة في الآلة.

1. أخرج صينية التقطير وأفرغها، ثم أعد وضعها في الآلة.
2. أفرغ خزان الماء. أخرج الفلتر إن وجد (يمكنك إعادة إدخاله بعد الانتهاء من عملية إزالة الترسبات).
3. أفرغ مسحوق إزالة الترسبات من KRUPS\* في خزان الماء وأضف 500 مل من الماء. وضع وعاء (بسعة 1 لتر) على صينية التقطير أسفل مخرجي القهوة والماء الساخن وأنبوب البخار.
4. قم بتدوير القرص الخاص بالوصفات والتنظيف وتثبيته عند "CALC" (الكلس).
5. اضغط على زر "START/STOP" (بدء/إيقاف) الخاص بالتحضير لبدء عملية إزالة الترسبات.
6. يتم تصريف الماء من كل مخرج (من رأس التحضير لمدة 2 دقيقة و30 ثانية ومن مخرج الماء الساخن لمدة 2 دقيقة و30 ثانية ومن مخرج البخار لمدة 2 دقيقة و30 ثانية). وتكرر هذه الدورة تلقائيًا مرة أخرى.
7. يومض مؤشر زر "START/STOP" (بدء/إيقاف) الخاص بالتحضير باللون الأبيض. الآن انتهت عملية إزالة الترسبات، انتقل إلى خطوة الشطف.
8. أفرغ الإناء. ثم أخرج خزان الماء وأفرغه من محلول إزالة الترسبات المتبقي، ثم اشطفه جيدًا تحت الماء الجاري واملأه بـ (1 لتر) من الماء النظيف. ضع خزان الماء والوعاء مرة أخرى في الآلة.
9. اضغط على زر "START/STOP" (بدء/إيقاف) الخاص بالتحضير. يومض ضوءه باللون البرتقالي.
10. يتم تصريف الماء من كل مخرج (من رأس التحضير لمدة 30 ثانية ومن مخرج الماء الساخن لمدة 30 ثانية ومن مخرج البخار لمدة 30 ثانية). وتكرر هذه الدورة تلقائيًا مرة أخرى.
11. بمجرد الانتهاء من عملية الشطف، يصبح ضوء زر "START/STOP" (بدء/إيقاف) الخاص بالتحضير وزر "POWER" (الطاقة) ثابتًا باللون الأبيض.
12. أفرغ الوعاء وأخرج خزان الماء واملأه بماء نظيف، ثم أعد وضعه في الآلة. وإذا كان يوجد فلتر ماء، فأعد وضعه مكانه.
13. قم بتدوير القرص الخاص بالوصفات والتنظيف وتثبيته عند أحد المشروبات.

الآلة الآن جاهزة للاستخدام.

للخروج من وضع "إزالة الترسبات" في أي لحظة قبل انتهاء العملية، اضغط على زر "POWER" (الطاقة). لن تلغي هذه الخطوة تنبيه إزالة الترسبات.

**ملاحظة:** \* يمكن شراء مسحوق إزالة الترسبات الخاص بشركة KRUPS من على الموقع الرسمي لها أو من المتاجر الأخرى للبيع بالتجزئة.

## تحضير ماء ساخن

1. حدد خيار "HOT WATER" (الماء الساخن) الموجود في القرص الخاص بالوصفات والتنظيف.
2. ضع كوبًا على صينية التقطير أسفل مخرج الماء الساخن.
3. بمجرد أن يصبح مؤشر الضوء الخاص بزر "START/STOP" (بدء/إيقاف) الخاص بالتحضير مضيئًا إضاءة ثابتة باللون الأبيض، اضغط على زر "START/STOP" (بدء/إيقاف) الخاص بالتحضير لبدء التحضير. وسيتوقف تدفق القهوة تلقائيًا بعد اكتمال التحضير. كما يمكنك الضغط على زر "START/STOP" (بدء/إيقاف) الخاص بالتحضير لإيقاف عملية التحضير في أي لحظة.

## تحضير المشروبات التي تحتوي على الحليب

## أ) صنع رغوة الحليب

1. أولاً إبريق تخير الحليب بالكمية التي تريد صنع رغوة لها، مع العلم أن الحليب سيزداد حجمه بمقدار الضعف أو ثلاثة أضعاف. يمكن البدء بكمية 120 مل / 4.2 أونصة يمكن اختيار مناسب. للحصول على أفضل رغوة، يُفضل استخدام حليب بقر كامل الدسم بدرجة حرارة الثلجة (3-5 درجات مئوية/37,4 - 41 درجة فهرنهايت). حدد خيار "STEAM" (البخار) على القرص الخاص بالوصفات والتنظيف: يومض مصباح المؤشر، ما يعني أن الآلة تسخن. وعندما يصبح الضوء ثابتًا، ضع أنبوب البخار في إبريق الحليب.
2. اضغط على زر "START/STOP" (بدء/إيقاف) الخاص بالتحضير لبدء التبخير.
3. بعد بضع ثوانٍ، حرك الإبريق لأسفل بحيث يكون طرف الأنبوب على سطح الحليب مباشرةً. احرص على عدم إخراج الأنبوب تمامًا من الحليب. في هذه اللحظة ستشاهد مرحلة تكوّن الرغوة. بعد أن تحصل على كمية كافية من الرغوة، ضع أنبوب البخار في الحليب مرة أخرى لبضع ثوانٍ لتسخينه.
4. اضغط مرة أخرى على زر "START/STOP" (بدء/إيقاف) الخاص بالتحضير لإيقاف صنع الرغوة.
5. أخرج إبريق تخير الحليب من الماكينة.

## نصائح:

- قبل صنع الرغوة، يمكنك القيام بتدفق سريع للماء بتشغيل البخار لبضع ثوانٍ بهدف التخلص من الماء المكثف المتبقي من الاستخدام السابق. وجه فوهة البخار نحو صينية التقطير قبل القيام بذلك.
- احرص على استخدام حليب بارد طازج في كل مرة.
- يوصى باستخدام حليب كامل الدسم لتحقيق أفضل النتائج.
- تعتمد الرغوة الناتجة على نوعية المشروبات النباتية أو الألبان المستخدمة.
- بعد خفق الحليب، تخلص من الفقاعات غير المرغوب فيها عن طريق تدوير الإبريق برفق وضرب قاعه على سطح مستو.

## ب) تنظيف أنبوب البخار

- لا ننس تنظيف الأنبوب بعد كل عملية صنع رغوة.
1. استخدم منشفة مبللة وامسح السطح الخارجي للأنبوب لإزالة بقايا الحليب.
  2. تحذير: لا تلمس أنبوب البخار مباشرة بعد صنع الرغوة؛ فقد يكون ساخنًا.
  3. أطلق البخار لعدة ثوانٍ لتنظيف الأنبوب من الداخل (تأكد من أن الأنبوب موجه نحو صينية التقطير). انتظر حتى يبرد أنبوب البخار. لضمان عمل الأنبوب بشكل جيد على المدى الطويل، استخدم إبرة التنظيف لإزالة أي عائق من الفتحة.
- ملاحظة:** لا يمكن استخدام خاصية تحضير القهوة والماء الساخن والبخار في آن واحد، بل يمكن استخدام خاصية واحدة فقط في كل مرة.
- عند تحديده وصفة قهوة بعد استخدام خاصية البخار مباشرة، تبدأ الماكينة في تلقائيًا لضمان عدم الشعور بمذاق مُحترق في قهوتك التالية. ستسمع صوت المضخة بشكل متقطع وسيومض المصباح ويسقط بعض الماء في صينية التقطير. بمجرد أن يصبح ضوء المؤشر مضيئًا بإضاءة ثابتة باللون الأبيض، يمكنك الضغط على زر "START/STOP" (بدء/إيقاف) الخاص بالتحضير لاستخلاص القهوة. وبينما تعمل هذه الخاصية في الآلة بشكل تلقائي، تظل خصائص الطحن قابلة للاستخدام.

## صندوق وحدة طرق القهوة وكبسها

- إذا كان لديك إصدار Precision+، فستجد صندوق وحدة طرق القهوة وكبسها.
1. سيساعدك هذا الصندوق على كبس القهوة بمزيد من الثبات للأداة.
  2. سيساعدك هذا الصندوق على إخراج قفل القهوة بسهولة.
- ملاحظة:** يمكن تعديل الجزء السفلي للصندوق ليكون مستقرًا على حافة الطاولة.















## التنظيف

## أ) الجهاز

افصل الآلة عن الكهرباء قبل كل عملية تنظيف ودع الجهاز تبرد أولاً.

- **الآلة:** نظّف الجزء الخارجي من الجهاز باستخدام إسفنجة رطبة عندما يكون ذلك ضروريًا. لا تستخدم المذيبات أو المنظفات الكاشطة لتنظيف ماكينة القهوة.
- **خزان الماء:** اشطف الخزان من الداخل بانتظام. عند ظهور طبقة بيضاء رقيقة في الخزان، أزل الترسبات من الجهاز (راجع قسم إزالة الترسبات).
- **صينية التقطير:** نظف صينية التقطير وشبكته باستخدام الماء وبعض المنظفات الخفيفة. ثم اشطفها وجففها.
- **المصفاة والفلاتر:** باستخدام قطعة قماش رطبة، نظف قاعدة حامل الفلتر بانتظام لإزالة بقايا القهوة التي قد تكون عالقة على السطح. لتفادي تلف حلقة منع تسرب الماء الموجودة على رأس التحضير، تجنب إعادة تثبيت حامل الفلتر في حال لن تستخدم الآلة لفترة طويلة. لإزالة أي ترسبات قد تعوق تدفق القهوة من فلتر تحضير الكوب الواحد أو الكوبين، يمكنك استخدام الإبرة. يمكن غسل الفلاتر في غسالة الأطباق.
- **أنبوب البخار:** لمنع جفاف الحليب داخل الفوهة، يُرجى التنظيف بعد كل استخدام. وللتنظيف، اتبع خطوات صنع رغوة الحليب نفسها مع استبدال الحليب بالماء. استخدم منشفة لتنظيف المطحنة من الخارج.

## جدول الأجزاء وطريقة تنظيف كل منها:

					
X	X	OK	X	X	
X	X	OK	OK	OK	
X	X	OK	OK	X	
X	X	OK	OK	X	
OK	X	OK	X	X	
X	X	OK	OK	X	
X	OK	OK	X	X	
X	X	X	OK	OK	

## ج) انخفاض درجة الحرارة

لضمان أن تكون قهوتك الأولى ساخنة بما يكفي، يُفضل إجراء عملية "تنظيف" سريعة قبل تحضير القهوة. أدخل فلترًا في المصفاة لكن من دون إضافة قهوة مطحونة فيها. ثم أدخل المصفاة أسفل رأس تحضير القهوة واضغط على زر "START/STOP" (بدء/إيقاف) الخاص بالتحضير. سيبدأ تدفق الماء الساخن من فتحة تدفق القهوة. وبعد بضع ثوانٍ، اضغط على الزر نفسه مرة أخرى لإيقاف التدفق. تساعد هذه العملية على تسخين الدائرة الداخلية والمصفاة قبل الاستخلاص. كما يمكنك تدفئة كوبك باستخدام خاصية "HOT WATER" (الماء الساخن) قبل استخلاص القهوة.

## برمجة الإعدادات الخاصة بكميات المشروبات

### أ) تغيير كميات المشروبات

يمكنك ضبط كمية القهوة بمقدار 1 أو 2 كوب.

1. جهاز الآلة لتحضير عدد 1 أو 2 كوب من المشروب الذي ترغب فيه (عن طريق إدخال المصفاة التي تحتوي على القهوة المطحونة والفلتر المناسب لتحضير كوب أو كوبين).
2. قم بتدوير القرص الخاص بالوصفات لتحديد المشروب الذي ترغب في برمجة إعدادات تحضيره في الآلة، ثم اضغط باستمرار على زر "START/STOP" (بدء/إيقاف) الخاص بالتحضير لمدة 3 ثوانٍ. بعد 3 ثوانٍ، يومض المؤشر باللون الأبيض ويمكنك تركه عندئذ. وتبدأ القهوة في التدفق.
3. عند بلوغ الكمية التي ترغب فيها، اضغط على زر "START/STOP" (بدء/إيقاف) الخاص بالتحضير وسيُحفظ حجم القهوة الجديد.

الوصفة	الحجم الافتراضي	الحجم القابل للبرمجة
إسبريسو	≈ 30 مل	من ≈ 20 مل إلى ≈ 60 مل
إسبريسو × 2	≈ 60 مل	من ≈ 40 مل إلى ≈ 120 مل
لونغو	≈ 70 مل	من ≈ 60 مل إلى ≈ 100 مل
لونغو × 2	≈ 140 مل	من ≈ 120 مل إلى ≈ 200 مل
أمريكانو*	≈ 120 مل (إسبريسو: ≈ 60 مل + ماء ساخن: ≈ 60 مل)	من ≈ 20 مل إلى ≈ 60 مل ومن ≈ 20 مل إلى ≈ 150 مل
أمريكانو × 2*	≈ 240 مل (إسبريسو: ≈ 120 مل + ماء ساخن: ≈ 120 مل)	من ≈ 40 مل إلى ≈ 120 مل ومن ≈ 40 مل إلى ≈ 300 مل
ماء ساخن	≈ 250 مل	من ≈ 20 مل إلى ≈ 300 مل

**ملاحظة:** يتم تحضير قهوة أمريكانو بإضافة الماء الساخن إلى كوب يحتوي على 1 جرعة إسبريسو. ويمكنك تحضير كوب واحد فقط منها في المرة الواحدة، وليس من الممكن تحضير كوبين في آن واحد بسبب توفر مخرج واحد فقط للماء الساخن.

ومع ذلك، يمكنك تحضير كوب أمريكانو بجرعة مزدوجة إذا اخترت 2 من زر "CUPS" (الأكواب) ووضعت فقط كوبًا واحدًا كبيرًا.

### ب) استعادة الإعدادات الافتراضية

1. اضغط باستمرار على زر "POWER" (الطاقة) + زر "TEMPERATURE" (درجة الحرارة). تومض جميع الأضواء مرتين. تمت استعادة كل إعدادات الآلة إلى إعدادات المصنع.

الاستخلاص المثالي	الاستخلاص غير المكتمل	الاستخلاص المفرط
<ul style="list-style-type: none"> <li>• تدفق القهوة بطيء كما لو كانت عسلًا دافئًا</li> <li>• الكريمة ذات لون بني ذهبي وقوام خفيف مثل الرغوة</li> <li>• لون قهوة الإسبريسو بني غامق</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• يبدأ تدفق القهوة بعد مرور من 1 إلى 3 ثوانٍ</li> <li>• تدفق القهوة سريع كما لو كانت ماءً</li> <li>• الكريمة رقيقة وفاتحة اللون</li> <li>• لون قهوة الإسبريسو بني فاتح</li> <li>• المذاق ضعيف وخفيف</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• يبدأ تدفق القهوة بعد 8 ثوانٍ</li> <li>• تدفق القهوة على شكل نقاط أو لا تتدفق إطلاقًا</li> <li>• الكريمة غامقة ومتقطعة</li> <li>• لو قهوة الإسبريسو بني غامق للغاية</li> <li>• المذاق مُر ومحترق</li> </ul>
الحل	/	<ul style="list-style-type: none"> <li>• الطحن بدرجة أكثر نعومة</li> <li>• الكبس بقوة أكبر، باستخدام ضغط يبلغ 15 كيلوغرامًا.</li> <li>• زيادة كمية القهوة</li> </ul>

**ملاحظة:** تختلف أنواع حبوب القهوة في أثناء الطحن، لذا قد تحتاج إلى ضبط الكمية بعناية أكبر في البداية.

**صائح:** عند تغيير درجة الطحن، يُفضل تنظيف المطحنة لتجنب امتزاج حبيبات القهوة المطحونة سابقًا بدرجة الطحن القديمة بالحبيبات الجديدة. لإزالة القهوة "القديمة" المطحونة، فقط اضغط على زر "START/STOP" (بدء/إيقاف) الخاص بالطحن وانتظر لمدة ثابنتين حتى تخرج القهوة، ثم اضغط مرة أخرى على الزر لإيقاف الطحن.

## ب) النكهة

**ملاحظة:** تختلف درجات الحرارة المناسبة لاستخلاص القهوة باختلاف نوع الحبوب ودرجات لون التحميص. فعلى سبيل المثال، يُفضل استخدام درجة حرارة منخفضة لحبوب قهوة روبوستا مقارنة بحبوب أرابيكا، كما ينطبق ذلك على الحبوب المحمص الغامقة أو على الحبوب المحمص الطازجة مقارنة بالحبوب منزوعة الغاز بمرور الوقت.

مستوى درجة الحرارة	منخفضة	متوسطة	مرتفعة
الصوء المقابل			
نطاق تحميص حبوب القهوة	غامقة	غامقة إلى وسط	وسط إلى فاتحة
التأثير في النكهة	تعزيز نكهة الحموضة	نكهة متوازنة	إبراز الطعم المر

كلما كان وقت النقع المسبق أطول، كلما كان أفضل كانت رائحة قهوتك أفضل.

## تمت تجربة كل الآلات! لذا قد تجد على الجهاز بعض الآثار للقهوة والماء.

قبل بدء استخدام الآلة لأول مرة أو عند عدم استخدامها لفترة طويلة، يجب اتباع الخطوات الآتية لشطف الأنابيب الداخلية وتسخينها.

1. قم بالتحقق والتأكد من أن جميع الملحقات كاملة وغير تالفة.
2. أزل السدادة البرتقالية الموجودة أسفل خزان الماء.
3. قم بإدخال فلتر الماء في خزان الماء باستخدام ملحق تثبيت الفلتر.
4. املأ خزان الماء بماء نظيف مع التأكد من عدم تجاوز مستوى الماء علامة "MAX" (الحد الأقصى).
5. قم بالتوصيل بالمقبس الرئيسي، اضغط على زر "POWER" (الطاقة).
6. ضع وعاءً بسعة لا تقل عن 500 مل/ 17.5 أونصة أسفل مخرج الماء الساخن.
7. حدد "HOT WATER" (الماء الساخن) واضغط على زر "START/STOP" (بدء/إيقاف) الخاص بالتحضير لتنظيف الدائرة الهيدروليكية للماء الساخن. سيبدأ الماء في التدفق، ثم يتوقف تلقائيًا.
8. قم بإدخال أحد الفلاتر في المصفاة (يجب عدم إضافة قهوة مطحونة في هذه المرحلة)، ثم أدخل المصفاة أسفل رأس التحضير (مع التدوير عكس اتجاه عقارب الساعة) لتثبيتها بإحكام.
9. ضع الوعاء أسفل المصفاة.
10. حدد "LUNGO" (لونغو) ثم اضغط على زر "START/STOP" (بدء/إيقاف) الخاص بالتحضير لتنظيف الدائرة الهيدروليكية للقهوة.
11. سيخرج الماء الساخن من المصفاة. ثم يتوقف تلقائيًا.
12. ضع الوعاء أسفل أنبوب البخار.
13. حدد "STEAM" (البخار) وانتظر حتى يتم تسخين الآلة سابقًا ويصبح المؤشر مضيئًا إضاءة ثابتة باللون الأبيض، ثم اضغط على زر "START/STOP" (بدء/إيقاف) الخاص بالتحضير لإطلاق البخار ليضع ثوانٍ لتنظيف دائرة البخار. اضغط مرة أخرى على الزر لإيقاف خروج البخار.

**ملاحظة:** تجنب تقريب أي من أعضاء جسمك من المصفاة وأنبوب البخار في أثناء التشغيل لتفادي الإصابة بالحروق.

## وهو قلا ررضحت

### أ) الطحن

هذا المنتج مزود بخاصية طحن بخصوبة طحن القهوة. قبل استخدام هذه الخاصية، يُرجى التأكد من أن المطحنة مثبتة بإحكام في الآلة من خلال:

- محاذاة السهم الموجود على حاوية حبوب القهوة مع العلامة البرتقالية الموجودة على الآلة.
  - ثم تدوير الحاوية في اتجاه عقارب الساعة لتثبيتها على الآلة.
1. ضع حبوب القهوة في حاوية الحبوب. يُفضل طحن كمية من الحبوب تكفي للاستخدام الفوري فقط، لضمان الحصول على قهوة طازجة دائمًا.
  2. في أول تجربة لخاصية الطحن، اضبط درجة الطحن على 10. إذا كان الطحن شديد النعومة أو الخشونة، فاضبط الدرجة بما يتناسب مع ذوقك الشخصي ونوع حبوب القهوة المستخدمة. لضبط الدرجة، قم بمحاذاة إعداد الطحن الموجود على حاوية حبوب القهوة مع العلامة البرتقالية الموجودة على الآلة.
  3. اضبط كمية القهوة المُراد طحنها من خلال تدوير مؤشر "COFFEE QUANTITY" (كمية القهوة). في أول تجربة لخاصية الطحن، قم بتدوير القرص إلى الإعداد الأوسط. إذا كانت الكمية زائدة أو قليلة جدًا، فاضبطها بما يتناسب مع ذوقك الشخصي ونوع حبوب القهوة المستخدمة. لضبط الكمية، قم بتدوير القرص عكس اتجاه عقارب الساعة للحصول على كمية أقل من القهوة المطحونة أو في اتجاه عقارب الساعة للحصول على كمية أكبر.
- ملاحظة:** في بداية الاستخدام، من الطبيعي إجراء عدة محاولات قبل الوصول إلى الإعدادات الأمثل. لذا نقترح عليك البدء بالإعدادات الموصى بها، وإذا استدعت الحاجة، فاضبطها وفقًا للاقتراحات الواردة في قسم "ضبط إعدادات تحضير الإسبريسو لمذاق أفضل".
4. اختر الفلتر المناسب وأدخله في المصفاة.
    - الفلاتر أحادية الطبقة مخصصة لحبوب القهوة الكاملة الطازجة، وهي الخيار الموصى به.
    - الفلاتر مزدوجة الطبقة مخصصة للقهوة المطحونة سابقًا (على سبيل المثال القهوة الخالية من الكافيين)، وسوف تساعد هذه الفلاتر على إنتاج كريمة عالية الجودة.
  5. يوصى بتثبيت القمع على المصفاة لتجنب سقوط مسحوق القهوة. ولكن يمكنك أيضًا الطحن والكبس من دون تثبيت القمع.
  6. أزل القمع وأدخل المصفاة في رأس التحضير.

7. حدد عدد 1 كوب أو 2 كوب من خلال الضغط على زر "CUPS" (الأكواب)، حسب الفلتر الذي اخترته.
- ملاحظة:** إذا كانت الإضاءة فوق زر الاختيار الخاص بـ 1 أو 2 كوب غير مضيئة، فهذا يعني أن القرص الخاص بالوصفات والتنظيف مضبوط على الأوضاع "HOT WATER" (الماء الساخن) أو "STEAM" (البخار) أو "CALC" (الكلس). لذا يُرجى تدويره تجاه الأوضاع "ESPRESSOS" (الإسبريسو) أو "LUNGO" (لونغو) أو "AMERICANO" (أمريكانو).
8. اضغط على زر "START/STOP" (بدء/إيقاف) الخاص بالطحن لبدء الطحن. ستتوقف المطحنة تلقائيًا بعد الوصول إلى كمية الطحن المحددة. كما يمكنك الضغط على زر "START/STOP" (بدء/إيقاف) الخاص بالطحن لإيقاف عملية الطحن في أي لحظة.

**ملاحظة:** يجب عدم ترك المصفاة أسفل مخرج مطحنة القهوة في حال عدم استخدامها.

### ب) الكبس

1. بعد الطحن، أخرج المصفاة من الحامل.
2. ضع الدعامة (تحت المصفاة) على حافة الطاولة لضمان تحقيق ثبات أفضل للحامل.
3. استخدم أداة الكبس واضغط بها بقوة على القهوة المطحونة. يجب كبس القهوة حتى تصبح مستوية ومضغوطة بشكل متساو لتجنب استخلاص سيئ للقهوة. ولتسويتها، تأكد من أن المستوى الأفقي لقاعدة أداة الكبس موازيًا للسطح العلوي للمصفاة.

### ج) التحضير

1. أدخل المصفاة التي تحتوي على القهوة المطحونة بعد كبسها في رأس التحضير وتأكد من تثبيتها بإحكام.
  2. حدد مدة النقع المسبق من بين 2 أو 5 أو 8 ثوانٍ.
- ملاحظة:** كلما كان وقت ما قبل النقع أطول، كلما كانت رائحة قهوتك أفضل.
3. حدد درجة حرارة تحضير القهوة من بين منخفضة أو متوسطة أو مرتفعة.
  4. حدد المشروب الذي ترغب فيه.
  5. ضع كوبًا (أو عدد 2 كوب) على صينية التقطير حسب اختيارك. عند تحضير قهوة أمريكانو، يُرجى اختيار كوب كبير ذي سعة كافية لاستيعاب كل من مخرجي القهوة والماء الساخن.
  6. بمجرد أن يصبح مؤشر الضوء الخاص بزر "START/STOP" (بدء/إيقاف) الخاص بالتحضير مضيئًا إضاءة ثابتة باللون الأبيض، اضغط على زر "START/STOP" (بدء/إيقاف) الخاص بالتحضير لبدء التحضير. وستتوقف تدفق القهوة تلقائيًا بعد اكتمال التحضير. كما يمكنك الضغط على زر "START/STOP" (بدء/إيقاف) الخاص بالتحضير لإيقاف عملية التحضير في أي لحظة.
  7. لا تنس إخراج تفل القهوة بعد الاستخلاص.
- ملاحظة:** إذا كنت ترغب في تحضير كوب قهوة آخر مباشرةً، فيجب عليك الانتظار لمدة 30 ثانية حتى اكتمال تسخين الآلة.

## لضفاً قاذمل وسيربسال ررضحت تادادعإ طبض

### أ) الاستخلاص

الاستخلاص المثالي	الاستخلاص غير المكتمل	الاستخلاص المفرط
 <p>مقياس الضغط</p>		
 <p>النتيجة</p>		

## الوصف

B8	زر «TEMPERATURE» (درجة الحرارة)	A	نظرة عامة
B9	زر «Start/Stop» (بدء/إيقاف) لبدء التحضير أو إيقافه	A1	خزان الماء
B10	مقياس الضغط	A2	حاوية حبوب القهوة
B11	مؤشر نقص الماء	A3	مخرج مطحنة القهوة
B12	مؤشر «CALC» (الكلس) الخاص بإزالة الترسبات	A4	رأس التحضير
C	الملحقات	A5	أنبوب البخار
C1	المصفاة	A6	مخرج الماء الساخن
C2	مكبس القهوة	A7	شبكة صينية التقطير
C3	حامل للأكواب الصغيرة	A8	صينية التقطير
C4	ملحق حمل فلتر الماء وتثبيتته	A9	أداة تدفئة الأكواب
C5	فلتر الماء	A10	مكان تخزين الملحقات
C6	إبريق تبخير الحليب	B	ب: الواجبة
C7	فلتر أحادي الطبقة مخصص لتحضير عدد 2 كوب	B1	زر «POWER» (الطاقة)
C8	فلتر أحادي الطبقة مخصص لتحضير عدد 1 كوب	B2	مؤشر درجة الطحن
C9	فلتر مزدوج الطبقات مخصص لتحضير عدد 2 كوب	B3	قرص تحديد كمية القهوة المطحونة
C10	فلتر مزدوج الطبقات مخصص لتحضير عدد 1 كوب	B4	زر «cups» (الأكواب) لتحديد عدد 1 أو 2 كوب
C11	إبرة التنظيف	B5	زر «Start/Stop» (بدء/إيقاف) لبدء الطحن أو إيقافه
C12	فرشاة التنظيف	B6	القرص الخاص بالوصفات والتنظيف:
C13	منخل غير مثقوب		«Espresso» (إسبريسو) / «Lungo» (لونغو) /
C14	قمع توزيع القهوة		«Americano» (أمريكانو) / «Hot Water» (الماء الساخن) / «Steam» (البخار) / «Calc» (الكلس)
C15	صندوق وحدة طرق القهوة وكبسها	B7	زر «PRE-INFUSION» (النقع المسبق) للتحكم في وقت النقع
C16	منشفة التنظيف		

## المواصفات الفنية

- المضخة: 15 بار
- الطاقة: من 1380 إلى 1550 وات
- الجهد من 220 إلى 240 فولت
- الآلة مزودة بنظام حماية من الحرارة الزائدة
- الأبعاد: 428 × 312 × 414 مم

مهم!

هذه الآلة مصممة لتعمل فقط على تيار متردد بجهد يتراوح بين 220 و240 فولت.  
هذه الآلة مصممة للاستخدام المنزلي فقط



## تحضير الماكينة للاستخدام

مهم! لا تضع عناصر تسخين على الجهاز.



مهم! تعليمات السلامة هي جزء من الجهاز.  
لذا يُرجى قراءتها بعناية قبل استخدام الآلة الجديدة.

