FR ..... P. 1–10
DE ..... P. 11–21
EN ..... P. 22–31
NL ..... P. 32–41
ES ..... P. 42–52
PT ..... P. 53–62
EL ..... P. 63–72
IT ..... P. 73–82
RU ..... P. 83–93
UK ..... P. 94–103
HU ..... P. 104–112
CZ ..... P. 113–121
SK ..... P. 122–130
PL ..... P. 131–140
RO ..... P. 141–150

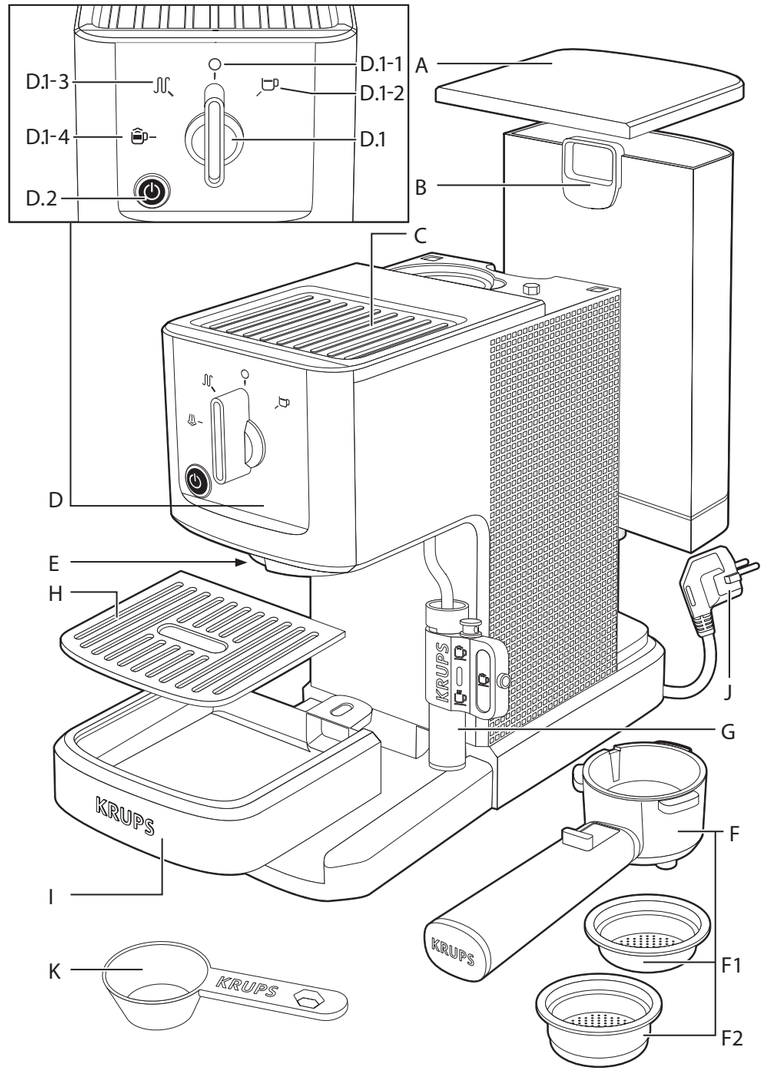
8020000373

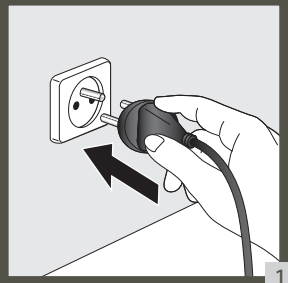
KRUPS

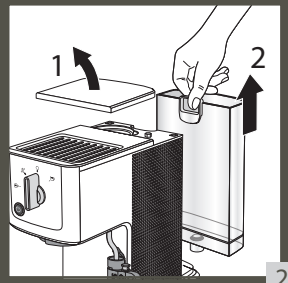
XP345

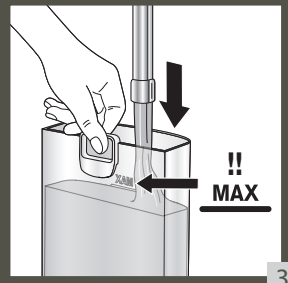


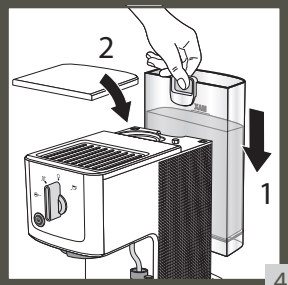
www.krups.com

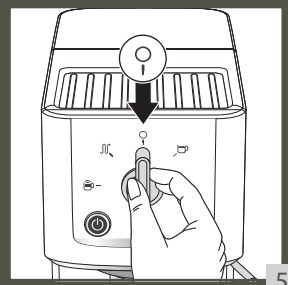


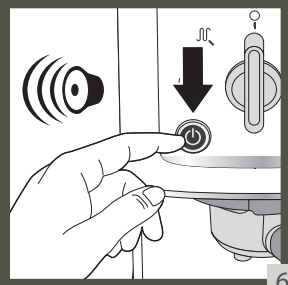

1

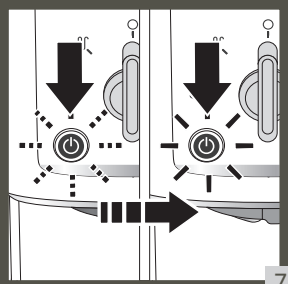

1
2
2

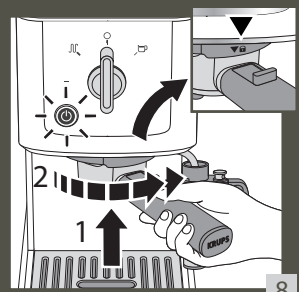

!!
MAX
3

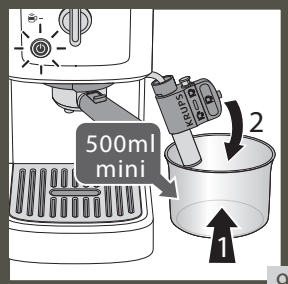

2
1
4

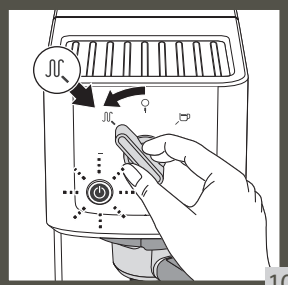

5

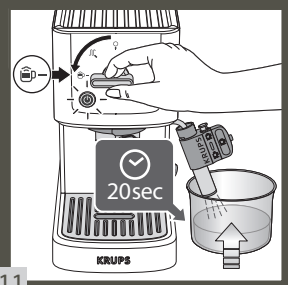

6

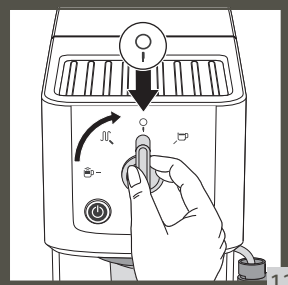

7

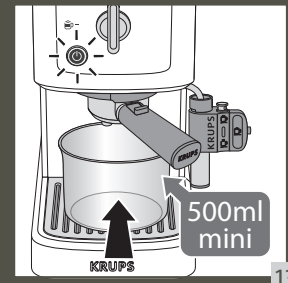

2
1
8

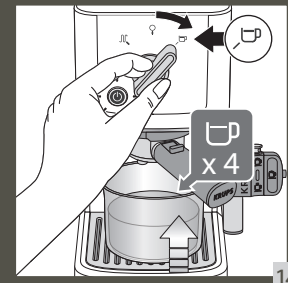

500ml
mini
2
1
9

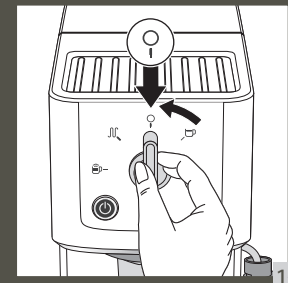

10

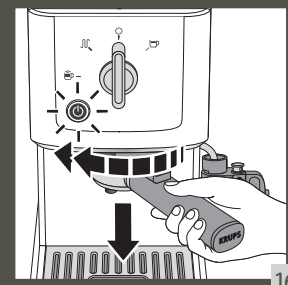

20sec
KRUPS
11

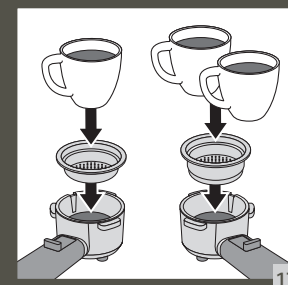

12


KRUPS
500ml
mini
13

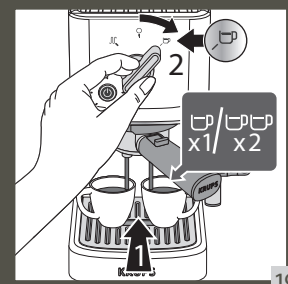

x 4
14

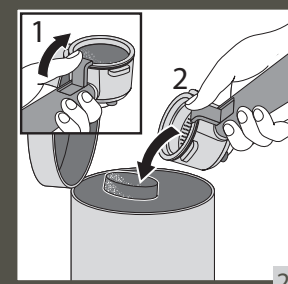

15

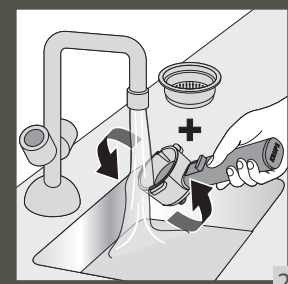

16

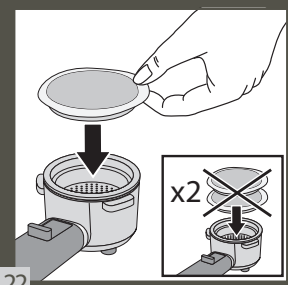

17

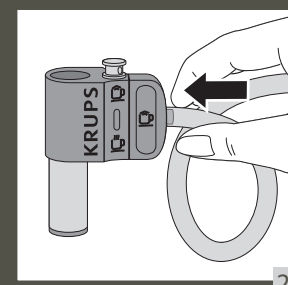

x1
x2
18

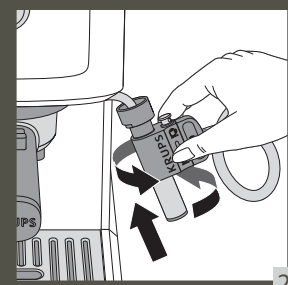

2
x1
x2
1
19

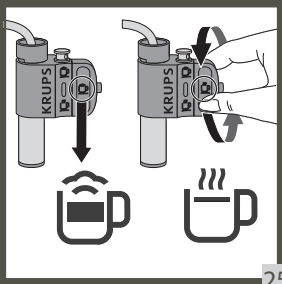

1
2
20


21

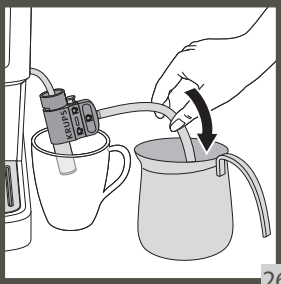

x2
22


KRUPS
23

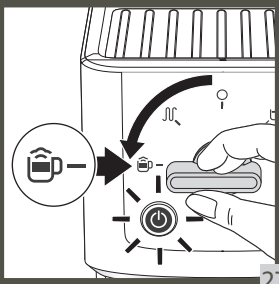

24

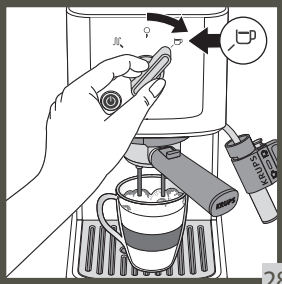


25

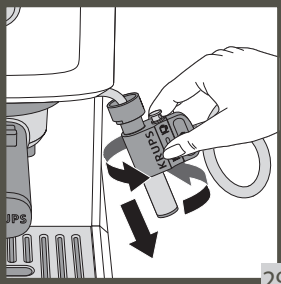


26

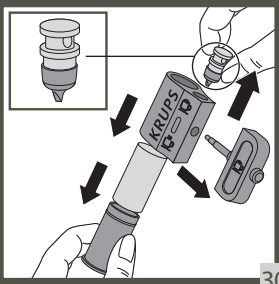

27



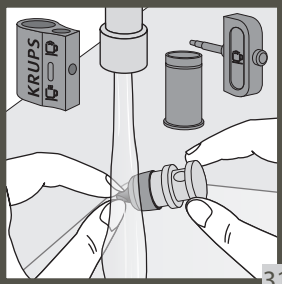
28



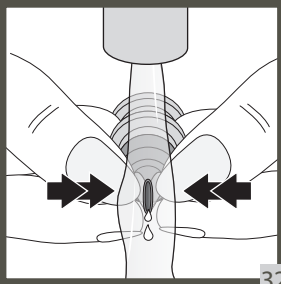
29

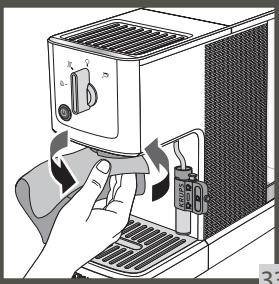


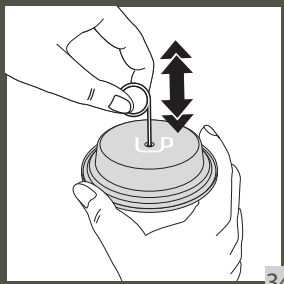
30

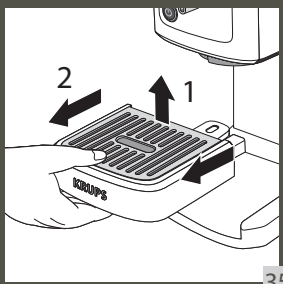


31

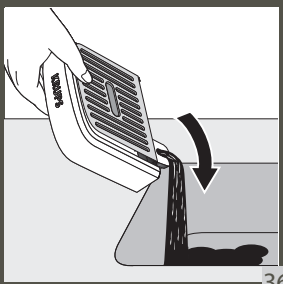

32


33


34



35



36

Thank you for your confidence in and loyalty to KRUPS products. You have just purchased the most compact espresso machine in our range.

CAUTION: the safety precautions are part of the appliance. Read them carefully before using your new appliance for the first time.

DESCRIPTION

A Water compartment lid
B Removable water tank
C Cup tray
D Control panel:
- **D1** Selector knob (coffee or steam)
- **D1-1** O Position/preheating espresso
- **D1-2** Preparing an espresso
- **D1-3** Preheating steam
- **D1-4** Preparing steam
- **D2** On/Off button with indicator light

E Filter holder mount
F Filter holder
- **F1** Filter one cup
- **F2** Filter two cups

G Super cappuccino nozzle
H Drip grid
I Drip tray
J Power cord
K Measuring spoon

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Electromagnetic pump: 15 bars
- Filter holder
- 1 or 2 cups
- Soft pod compatible
- Steam function
- Automatic shut-off after 5 minutes (environmental protection)
- Removable water tank (capacity: 1 litre)
- Power: 1460 W
- Voltage: 230 V - 50 Hz
- Safety devices to protect against overheating
- Dimensions: H. 286 mm, L. 145 mm, D. 315 mm

IMPORTANT!
Voltage: this appliance is designed to function on 230V alternating current only.
Type of use: this appliance is designed for DOMESTIC USE ONLY

PRACTICAL TIPS

It is preferable to use freshly roasted coffee. The freshness of coffee is only preserved for a few weeks after roasting. Good packaging may improve and preserve the coffee for longer. If you are not sure about the quality of the packaging, choose a recently roasted coffee.
The coffee must always be ground just before being prepared.

What type of coffee should i choose?

- For a coffee rich in aroma

Choose pure Arabica coffee or those made from a majority of Arabica coffee.

Artisan roasted coffees are the best as they offer more complex and refined aromas. To vary the flavours, try pure origin coffees.

■ For a full-bodied coffee

Choose Robusta blended coffees - not specified 100% Arabica - Italian roasted coffees, or those specified as Italian.

- Keep ground coffee in the fridge to maintain its flavour for longer.
- Do not fill your filter holder to the top, but use the measuring scoop (1 scoop for a 50ml cup, 2 scoops for two 50ml cups). Remove excess coffee from the rim of the filter holder.
- If you do not use the appliance for longer than 5 days, empty and rinse the water tank.
- Before removing the tank to fill or empty it, always ensure that the appliance is switched off.
- Always place the appliance on a flat, stable, heat & water resistant work surface.

USING FOR THE FIRST TIME - or after long periods of not using your Espresso maker.



IMPORTANT: do not place any hot objects on top of the appliance.

Rinsing and preparing the system before first use.

Before using your coffee machine, clean all the accessories in soapy water and then dry. Rinse the system following the procedure below:

- Plug your machine in (1).
- Open the lid (A) and remove the water tank (B) (2).
- Fill the tank with water at room temperature and place it back on the appliance, ensuring that it is positioned correctly. Close the lid (3-4).
- Ensure that the selector knob (D1) is in the O position (D1-1) (5).
- Switch on the appliance by pressing the on/off button (D2). A short beep will sound, this is completely normal. This corresponds to the switching on/off of the pump (6).
- The temperature light flashes and then remains on (7).
- Insert the filter holder (F) (without coffee) into the appliance: turn it to the right as far as it will go (8).
- Place a container with a volume greater than 1/2 litre under the steam wand (9).
- Turn the selector knob to *Steam preheat* (D1-3) (10).
- The button flashes and then remains on: you can now turn the selector knob to the *Steam* position (D1-4) for approximately 20 seconds (11).
- Turn the selector knob to the O position (D1-1) (12).
- Then place a 1/2 litre container under the filter holder (13).
- Turn the selection button to the *Espresso* position (D1-2) (14). Allow water to flow from the tank, equivalent to four 50ml espresso cups To stop the water flowing through, turn the selector knob to the O position (15).
- If the water doesn't flow through (pump initiation) repeat the procedure from the beginning without the filter holder.
- Leave to cool and repeat this procedure four times making sure that the tank contains enough water.

- Leave your appliance to cool between each operation.
- Remove the tank, empty, rinse carefully and place back in the appliance.



IMPORTANT!
After five minutes of non-use, your appliance will switch off automatically in order to help protect the environment.



IMPORTANT!
A beep will sound each time the appliance is switched on or off (when pressing the on/off button (D2)). This is completely normal. This corresponds to the switching on/off of the pump (4).

PREPARING ESPRESSO



IMPORTANT!
If the espresso machine is being used for the first time, the appliance must be cleaned as described in the paragraph "USING FOR THE FIRST TIME".



IMPORTANT! To prevent hot water splashes, check that the filter holder has been tightened until it stops prior to starting coffee brewing. Do not remove the filter holder while water flows through the appliance, as the appliance is under pressure.

With ground coffee

The type of ground coffee you choose will determine the strength and flavour of your espresso: the finer the coffee, the more intense the espresso.

- Fill the tank with water at room temperature and place it back on the appliance, ensuring that it is positioned correctly (3-4).
- Plug your machine in (1).
- Switch on the appliance by pressing the on/off button. A short beep will sound, this is completely normal. This corresponds to the switching on of the pump (6).
- The temperature light flashes while it is heating up and then remains on (7). The appliance is now ready to use.
- Unlock the filter holder by turning it to the left (16).
- Add the filter for 1 cup or the filter for 2 cups to the filter holder (17).
- Using the measuring spoon, add your ground coffee. (1 scoop = 1 cup, 2 scoops = 2 cups) to the filter (18).
- Remove excess coffee from the rim of the filter holder.
- Insert the filter holder into the appliance, pushing it firmly to the right as far as it will go (8).
- Place one or two cups on the drip tray grid under the filter holder (19).
- Turn the selector knob to the *espresso* position (D1-2) (19).
- After a few moments, the coffee will flow through.
- When the cup(s) is/are full, return the selector knob to the O position (15).
- Remove the cup(s).
- Unlock the filter holder by turning it to the left. Remove it from the appliance (16).
- To discard the grounds, turn the filter holder over while holding the filter in place using the tab to allow just the coffee grounds to fall out (20).

- Wash the filter holder and filter under running water to remove any remaining grounds (21).
- For best results, we recommend that you preheat the accessories in advance (filter holder, filter and cup) following the steps below without adding coffee.
- Leave your appliance to cool if you have made five 50ml coffees consecutively.

With a soft pod

Your machine is compatible with soft pods (generally 60mm in diameter). Given that this type of pod is not specifically designed for espresso machines, you will obtain a less intense coffee than with ground coffee.

- Fill the water tank with water at room temperature and place it back on the appliance (3-4).
- Switch on the appliance by pressing the on/off button (6).
- The light flashes while it is preheating and then remains on. The appliance is now ready to use (7).
- Unlock the filter holder by turning it to the left (16). Place a soft pod in the one cup filter (F1). Pods are designed to make one cup of coffee. Using two pods on top of each other is not recommended (22).
- Insert the filter holder into the appliance, pushing it firmly to the right as far as it will go (8).
- To prepare your espresso, follow the procedure for preparing an espresso with ground coffee.
- Leave your appliance to cool if you have made five coffees consecutively.

STEAM FEATURE – Using the Super Cappuccino Nozzle

IMPORTANT! To prevent hot splashes, check that the super cappuccino nozzle is in the correct position before releasing steam. Do not remove the nozzle during the flow of milk.

This nozzle makes it easier to prepare cappuccinos and caffe lattes (23). This piece is comprised of a special two-position nozzle (cappuccino or latte) and a silicone tube. Connect this tube to the nozzle, as illustrated in figure 23.

Please note: The hose must not be twisted

- Tightly fasten the nozzle to the swivel arm with a twist from right to left (24).
- Select either the cappuccino or caffe latte position on the special nozzle (25)
- Place a cup under the super cappuccino nozzle and pour some semi-skimmed milk in a container (60 to 100 ml). The milk must be fresh and cold. Plunge the silicone tube (bevelled end) in the container (26). We advise against plunging the tube directly into a carton of milk.
- To produce steam, turn the selector knob to the Pre-heat position (D1-3) (10).
- The on/off indicator blinks again, and then stays lit (7). The appliance is then ready for use.
- Turn the selector knob to the steam position (D1-4) (27).
- Once you have made enough frothed milk, turn the selector knob to position 0 (12) to stop the cycle (we recommend stopping the cycle before the container is completely empty). At this time, the appliance automatically cools itself off by intermittently initiating pumping cycles. Once this automatic operation is completed, you can start preparing a coffee after you have placed your cup of frothed milk under the filter holder. Your drink is now ready to be enjoyed (28).

Important: To prevent milk from drying inside the super cappuccino nozzle, the nozzle must be cleaned after each use. To do so, please repeat the milk frothing process but instead replace 100 ml of milk with 60 ml of water, and then refer to the next paragraph for manual cleaning.

Maintaining and Cleaning the Super Cappuccino Nozzle

- Remove the nozzle from the swivel arm (29). Disassemble it and clean its various parts using a little brush and some washing-up liquid. Make sure that you thoroughly clean the parts circled on the photo (30). The hole on the metal part must not be plugged. The black plastic end of the metal part circled on the photo must be squeezed to expel any milk remaining inside (31-32). After cleaning and drying, you can re-assemble the various parts of the nozzle.

CLEANING AND SERVICING

A. The appliance

- Unplug the appliance from the power socket each time you clean it, and leave to cool.
- Clean the outside of the appliance from time to time with a damp sponge. Clean and dry the tank, drip tray and grid regularly.
- Rinse the inside of the tank regularly.
- When a fine white layer clouds your tank, follow the descaling process (see paragraph **DESCALING**).
- Do not use alcohol-based cleaning products or solvents.
- After you have unplugged the appliance, regularly clean the grid through which the water passes, as well as the watertight seal, using a damp sponge (33).
- Clean using only a damp cloth without any detergent or scourer.

B. The filter holder

- Using a damp cloth, clean the filter holder mount regularly in order to remove possible coffee residues stuck to the surface (33).
- 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 has not been 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 (34).

C. The drip tray

This must be emptied each time the appliance is used. If several espressos are prepared consecutively, it is recommended that you empty it regularly (35-36) (approximately every five cups). The presence of water is normal and is not a sign of leakage. If necessary, clean the drip tray and the grid with water and a small amount of mild washing up liquid. Rinse and dry.

DESCALING

IMPORTANT!
Warning! Do not clean any parts of this appliance in a dishwasher.

Regularly descaling your appliance, as described in paragraphs A and B for coffee and steam function, is the main factor in prolonging its useful life. The frequency with which you descale the appliance is related to the hardness of your water. Get advice from your water supplier.
During this procedure, do not place your appliance on a marble work surface. The descaler might alter it.

- To help you, below is a table indicating the frequency with which you should descale the appliance depending on the hardness of the water used in the machine:

DESCALING FREQUENCY			
Average number of coffees per week	Soft water (<19°f)	Hard water (19-30°f)	Very hard water (30-30°f)
Fewer than 7	Once a year	Every 8 months	Every 6 months
From 7 - 20	Every 4 months	Every 3 months	Every 2 months
More than 20	Every 3 months	Every 2 months	Every month

If in doubt, monthly descaling is recommended.

No repairs on the coffee machine in the case of:
- no descaling carried out,
- limescale build-up,
- accessories cleaned in a dishwasher,

will be covered by the guarantee.

A. Descaling the system

- Unplug the appliance.
- Insert the filter holder (without coffee) into the appliance and lock it in place, turning it to the right as far as it will go (8).
- Place a container with a volume greater than 1/2 litre under the filter holder (13).
- Ensure that the selector knob (D1) is in the O position (D1-1) (5).
- Fill the tank with a mixture of three parts water to one part vinegar or citric/sulfamic acid.
- Plug the appliance in (1). Switch on the appliance by pressing the on/off button (6).
- When the temperature light on the on/off button remains on, you can then move the selector knob (D1) to the *Espresso* position (D1-2).
- Allow 1/4 of the mixture (250ml) to run through.
- Switch the appliance off by pressing the on/off button and leaving the selector knob (D1) in the *Espresso* position (D1-2).
- Wait 5 to 10 minutes, then repeat the procedure twice.
- Ensure that you do not empty the tank completely (in the case of deactivation, see paragraph: **USING FOR THE FIRST TIME**).
- Now follow the descaling instructions for the steam function.

B. Descaling the steam system

- Place a container under the steam wand (9).
- Turn the selector knob (D1) directly to the steam nozzle (D1-4) (without switching on the preheat function) (D1-3).
- Switch on the appliance by pressing the on/off button (6).
- Leave the mixture to flow through the steam nozzle until steam appears.
- Turn the selector knob to the O position (D1-1) (12).
- At this time the appliance will cool automatically, starting two to three pump cycles intermittently. Hot water and/or steam will flow into the drip tray.
- Wait 2 to 4 minutes, then repeat the procedure.
- Ensure that you do not empty the tank completely (in the case of deactivation, see paragraph: **USING FOR THE FIRST TIME**).

C. Rinsing

IMPORTANT!
After descaling, rinse two or three times with clean water (without coffee), as described in the paragraph on " USING FOR THE FIRST TIME".
Do not forget to rinse the steam nozzle. The appliance has been descaled and is ready to use again.

GUARANTEE

This appliance carries a manufacturer's 2 year guarantee. This product 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.
Any repairs that have to be carried out due to a build-up of limescale shall not be covered by the guarantee.
For any after-sales problem or for spare parts, please contact an approved service centre.

SOLUTIONS TO POSSIBLE PROBLEMS

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
The grounds are very damp.	You haven't added enough ground coffee.	Add more coffee.
The espresso flows through too slowly.	The ground coffee is too fine, too greasy or floury.	Choose a slightly more granular coffee.
	The filter holder is dirty.	Clean the filter holder according to the instructions in paragraph **CLEANING AND SERVICING - B. The filter holder**. Clean also the filter.
	The grid through which the water passes is clogged.	When the appliance has cooled, clean the grid with a damp sponge.
	Your appliance has a build-up of limescale.	Descale your machine according to the instructions in the user manual.
The user sees prolonged water flow from the filter holder after making an espresso.	Scale build-up is occurring on your machine because of particularly hard water.	Immediately descale your machine as per the directions for use.
Presence of coffee grounds in the cup.	The filter holder is clogged.	Clean the filter holder with hot water.
	The coffee is too fine.	Use a slightly more granular coffee.
	The hinge on which the filter holder is mounted is clogged.	Clean the filter holder mount and hinge with a damp sponge.
No crema on the espresso.	The coffee is too old.	Use freshly ground coffee.
	The coffee is not suitable for espresso.	Use finer ground coffee.
	There is too little coffee in the filter.	Add ground coffee.
The water tank leaks when carried.	The valve at the bottom of the tank is dirty or defective.	Clean the water tank and open the valve at the bottom of the tank with a finger.
	The valve is blocked by limescale.	Descale your machine according to the instructions in the user manual.

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
Water is leaking under the appliance.	There's an internal leak.	Check that the tank is fitted correctly. If the leak continues, do not use the appliance, contact an approved service centre.
	The drip tray has not been fitted correctly.	Check that the drip tray is pushed to the back of the appliance.
	The drip tray is overflowing.	Empty and carefully rinse the drip tray and replace.
The cups have been filled unequally.	The filter holder is clogged.	Please refer to the paragraph on **CLEANING AND SERVICING** for servicing your filter holder.
The pump is abnormally hot.	There is no water in the tank.	Fill the tank with water and re-initiate the pump (see paragraph: **USING FOR THE FIRST TIME**). Avoid emptying the tank completely.
The espresso leaks over the edges of the filter.	The filter holder is not positioned correctly.	Put the filter holder in place and lock it (turning it from left to right as far as it will go).
		Remove excessive coffee grounds that prevent the filter holder to be locked.
	The rim of the filter holder is encrusted with coffee grounds.	Remove excessive coffee grounds and clean the grid through which water passes with a damp sponge.
	The soft pod is positioned incorrectly.	Check that the soft pod has been inserted correctly: the paper must not protrude out of the filter.
Your espresso tastes bad.	The appliance was not rinsed correctly after descaling.	Rinse the appliance according to the instructions and check the quality of the coffee.

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
The appliance doesn't work.	The pump has been deactivated due to a lack of water.	Fill the tank with water and re-initiate the pump (see paragraph: **USING FOR THE FIRST TIME**). Avoid emptying the tank completely.
	The removable water tank has been fitted incorrectly.	Position the water tank correctly.
The super cappuccino nozzle produces little or no froth.	The super cappuccino nozzle is not properly installed.	Check that the accessory has been properly mounted on the appliance: remove it and then install it again on the swivel arm by means of a firm twist from right to left.
		Check that the flexible hose is not obstructed or twisted and that is fits properly into the accessory to prevent any air intake.
	The milk is too warm.	Use a small jug. Use very fresh, very cold milk. Follow the milk frothing instructions (paragraph on **STEAM FUNCTION**).
The super cappuccino nozzle does not suck up any milk.		Rinse and clean the accessory (please refer to the chapter on «Maintenance and Cleaning»).

If it is not possible to identify the cause of a malfunction, please contact an approved service centre. Never disassemble the appliance. (if the appliance has been disassembled, the guarantee may no longer be valid).

ELECTRIC OR ELECTRONIC PRODUCT AT END OF LIFE



We participate in the protection of the environment!

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

Dziękujemy za Państwa zaufanie i wierność produktom marki KRUPS. Właśnie zakupili Państwo najbardziej kompaktowy ekspres do kawy z całej naszej oferty modelowej.

UWAGA! wskazówki dotyczące bezpieczeństwa dołączono do urządzenia. Przed pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie je przeczytać.

OPIS

- **A** Pokrywa zbiornika na wodę
- **B** Wyjmowany zbiornik na wodę
- **C** Tacka do podrzewania filiżanek
- **D** Panel sterowania:
  - **D1** Przełącznik wyboru (kawa lub para)
  - **D1-1** Pozycja O/podgrzewanie espresso
  - **D1-2** Przygotowywanie espresso
  - **D1-3** Podgrzewanie pary
  - **D1-4** Przygotowywanie pary
  - **D2** Podświetlany przycisk włącz/wyłącz
- **E** Miejsce mocowania kolby
- **F** Kolba
  - **F1** Sitko na 1 filiżankę
  - **F2** Sitko na 2 filiżanki
- **G** Dysza „super cappuccino"
- **H** Kratka ociekowa
- **I** Tacka ociekowa
- **J** Przewód zasilający
- **K** Łyżeczka-miarka

PARAMETRY TECHNICZNE

- Pompa elektromagnetyczna: 15 bar
- Kolba
- 1 lub 2 filiżanki
- Możliwość stosowania miękkich saszetek
- Funkcja pary
- Automatyczne wyłączanie po 5 minutach (ochrona środowiska)
- Wyjmowany zbiornik (pojemność: 1 litr)
- Moc: 1460 W
- Napięcie: 230 V - 50 Hz
- Zabezpieczenia przed przegrzaniem
- Wymiary: wys. 286 mm, dł. 145 mm, gł. 315 mm

WAŻNE!
Napięcie użytkowania: urządzenie powinno być zasilane wyłącznie prądem zmiennym 230 V.
Rodzaj użytkowania: urządzenie to jest przeznaczone WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.

WSKAZÓWKI PRAKTYCZNE

Najlepiej jest używać kawy świeżo palonej. O radę można zapytać swojego sprzedawcę kawy lub baristę. Kawa utrzymuje świeżość tylko przez kilka tygodni po paleniu. Dobre opakowanie jest w stanie wydłużyć czas przechowywania kawy. W razie wątpliwości odnośnie jakości opakowania lepiej jest wybrać kawę świeżo paloną.
Kawę powinno się zawsze mielić bezpośrednio przed parzeniem.

Jaki rodzaj kawy wybrać?

■ Jeśli kawa ma być aromatyczna

Najlepiej wtedy zdecydować się na czystą arabikę lub mieszankę składającą się w większości z odmian arabiki.

Pierwszeństwo powinno się dawać kawom palonym w sposób nieprzemysłowy, ponieważ oferują one bardziej złożone i finezyjne aromaty. Aby urozmaicić smaki, można spróbować czystych kaw typu „pure origin" – o ściśle kontrolowanym kraju pochodzenia.

■ Jeśli kawa ma być mocna

Pierwszeństwo powinno się dawać mieszankom kaw typu robusta – tj. takich, które nie są oznaczone jako 100% arabika – lub kawom palonym na sposób włoski lub oznaczonym jak kawa o smaku włoskim.

- Zmieloną kawę należy przechowywać w lodówce, dzięki czemu dłużej zachowa ona swój aromat.
- Nie należy napełniać sitka po sam brzeg, należy używać łyżeczki-miarki (1 łyżeczka na 1 filiżankę 50 ml, 2 łyżeczki na 2 filiżanki 50 ml). Z krawędzi uchwytu na sitko należy usunąć nadmiar kawy.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłużej niż 5 dni, należy opróżnić je i wypłukać zbiornik na wodę.
- Przed wyjęciem zbiornika w celu napełnienia lub opróżnienia go, urządzenie należy zawsze wyłączyć.
- Prosimy pilnować, aby urządzenie zawsze stało na płaskiej i stabilnej powierzchni.

PIERWSZE URUCHOMIENIE – lub włączanie po długiej przerwie w używaniu ekspresu.

WAŻNE: Nie należy kłaść na urządzeniu jakichkolwiek gorących przedmiotów.

Napełnianie wodą i płukanie obwodów przed pierwszym użyciem.

Przed użyciem ekspresu do kawy, wszystkie akcesoria należy umyć wodą z płynem do mycia naczyń, a potem wysuszyć.

Następnie należy przepłukać ekspres w następujący sposób:

- Podłączyć urządzenie do zasilania (1).
- Zdjąć pokrywę (A) i wyjąć zbiornik na wodę (B) (2).
- Napełnić zbiornik wodą o temperaturze pokojowej i precyzyjnie zainstalować go z powrotem w urządzeniu. Założyć z powrotem pokrywę (3-4).
- Sprawdzić, czy przełącznik (D1) jest ustawiony w pozycji O (D1-1) (5).
- Włączyć urządzenie przyciskiem włącz/wyłącz (D2). Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy, jest to normalne. Sygnał ten oznacza włączenie/wyłączenie się pompy (6).
- Kontrolka temperatury miga, po czym zapala się na stałe (7).
- Przymocować do urządzenia kolbę (F) (bez kawy): w tym celu przekręcić wajchę do oporu w prawo (8).
- Ustawić naczynie o pojemności ponad ½ litra pod dyszą pary (9).
- Przekręcić przełącznik wyboru w pozycję *podgrzewanie pary* (D1-3) (10).

- Przycisk miga, a potem świeci się światłem ciągłym: można teraz przekręcić przełącznik w pozycję *para* (D1-4). Odczekać około 20 sekund (11).
- Przekręcić przełącznik z powrotem w pozycję O (D1-1) (12).
- Następnie podstawić naczynie o pojemności ½ litra pod kolbę (13).
- Przekręcić przełącznik w pozycję *espresso* (D-1-2) (14). Pozwolić, aby woda ze zbiornika przefiltrowała się do naczynia w ilości 4 filiżanek do espresso po 50 ml. Aby zatrzymać przepływ wody, przekręcić przełącznik w pozycję O (15).
- Jeśli z urządzenia nie wypływa woda (zalewanie pompy), powtórzyć wszystkie czynności od początku.
- Pozwolić, aby urządzenie ostygło i powtórzyć operację 4 razy. Pilnować, aby w zbiorniku było dostatecznie dużo wody.
- Przed każdym użyciem należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Wyjąć zbiornik, wylać z niego wodę, starannie go wypłukać i z powrotem założyć w urządzeniu.

WAŻNE!
W trosce o ochronę środowiska po 5 minutach nieużywania urządzenie wyłącza się automatycznie

WAŻNE!
Przy każdym włączeniu i wyłączeniu urządzenia rozlega się sygnał dźwiękowy (wciśnięcie przycisku włącz/wyłącz (D2)), jest to normalne. Sygnał ten oznacza włączenie/wyłączenie się pompy.

PARZENIE KAWY ESPRESSO

WAŻNE!
Jeśli ekspres jest używany po raz pierwszy, urządzenie należy wyczyścić zgodnie z instrukcją podaną w części „PIERWSZE URUCHOMIENIE".

WAŻNE! Aby uniknąć pryskania gorącej wody, przed rozpoczęciem przelewania kawy należy upewnić się, czy uchwyt na filtr jest dokręcony do oporu. Podczas przelewania wody nie należy zdejmować uchwytu na filtr, gdyż urządzenie jest wówczas pod ciśnieniem.

Z kawy mielonej

Moc i smak espresso zależą od sposobu zmielenia kawy: im kawa jest drobniej zmielona, tym mocniejsze będzie espresso.

- Napełnić zbiornik wodą o temperaturze pokojowej i precyzyjnie zainstalować go z powrotem w urządzeniu (3-4).
- Podłączyć urządzenie do zasilania (1).
- Włączyć urządzenie przyciskiem włącz/wyłącz. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy, jest to normalne. Sygnał ten oznacza włączenie się pompy (6).
- W czasie nagrzewania kontrolka temperatury będzie migać, po czym zapali się na stałe (7). Urządzenie jest teraz gotowe do użycia.
- Aby wyjąć kolbę, należy przekręcić wajchę w lewo (16).
- Do kolby włożyć sitko na 1 filiżankę lub sitko na 2 filiżanki (17).
- Za pomocą łyżeczki-miarki, nasypać zmieloną kawę (1 miarka = 1 filiżanka, 2 miarki = 2 filiżanki) do sitka (18).

- Z brzegu uchwytu na sitko usunąć nadmiar kawy.
- Przymocować kolbę do urządzenia – przekręcić wajchę do oporu w prawo (8).
- Ustawić jedną lub dwie filiżanki na kratce tacki ociekowej pod kolbą (19).
- Przekręcić przełącznik wyboru w pozycję *espresso* (D1-2) (19).
- Po chwili zacznie spływać kawa.
- Gdy filiżanka/filiżanki napełni(ą) się, przestawić przełącznik w pozycję O (15).
- Usunąć filiżankę/filiżanki.
- Przekręcić wajchę w lewo, aby odblokować kolbę. Wyjąć ją z urządzenia (16).
- Aby wysypać fusy z kawy, odwrócić kolbę do góry nogami i przytrzymać sitko za krawędź, aby wypadły tylko same fusy, a nie sitko (20).
- Umyć kolbę pod bieżącą wodą, aby wypłukać resztki fusów (21).
- Aby uzyskać optymalny efekt, radzimy, aby przed zaparzeniem kawy podgrzać akcesoria (kolbę, sitko i filiżankę) przez wykonanie powyższych czynności bez nasypywania kawy.
- Jeśli jednorazowo zaparzonych zostało 5 filiżanek kawy po 50 ml, należy pozwolić, aby urządzenie ostygło.

Z miękkiej saszetki

W ekspresie można stosować miękkie saszetki (na ogół o średnicy 60 mm). Ten rodzaj saszetek nie jest przeznaczony specjalnie do ekspresów do parzenia espresso, dlatego też otrzymane espresso będzie słabsze niż to zaparzone z kawy mielonej.

- Napełnić zbiornik wodą o temperaturze pokojowej i zainstalować go z powrotem w urządzeniu (3-4).
- Włączyć urządzenie przyciskiem włącz/wyłącz (6).
- W czasie nagrzewania kontrolka będzie migać, po czym zapali się na stałe. Urządzenie jest teraz gotowe do użycia (7).
- Aby wyjąć kolbę, należy przekręcić wajchę w lewo (16). Włożyć miękką saszetkę do uchwytu na sitko i podstawić pod ekspres filiżankę. Jedna saszetka służy do parzenia jednej filiżanki kawy. Odradza się używania 2 saszetek, jednej na drugiej (22).
- Przymocować kolbę do urządzenia – przekręcić wajchę do oporu w prawo (8).
- Aby przygotować espresso, postępować dalej tak samo jak w przypadku parzenia espresso z kawy mielonej.
- Jeśli jednorazowo zaparzonych zostało 5 filiżanek kawy po 50 ml, należy pozwolić, aby urządzenie ostygło.

FUNKCJA PARY – Używanie dyszy „super cappuccino”

WAŻNE! Aby uniknąć pryskania gorącej wody, przed rozpoczęciem wytwarzania pary należy upewnić się, czy dysza „super cappuccino” jest ustawiona we właściwą stronę. Nie należy wyjmować dyszy w czasie przelewania mleka.

Ta dysza ułatwia przygotowywanie kawy cappuccino lub kawy latte (23). Element składa się ze specjalnej dyszy dwupozycyjnej (cappuccino lub latte) oraz silikonowej rurki. Rurkę należy podłączyć do dyszy tak jak pokazano na rysunku 23.

Uwaga: Rurka nie powinna być poskręcana.

- Mocno zamontować dyszę na ramieniu przegubowym: w tym celu należy kręcić dyszą w lewo/w prawo (24).
- Wybrać pozycję cappuccino lub kawa latte na specjalnej dyszy (25).

- Podstawić filiżankę pod dyszę super cappuccino i nalać do naczynia mleka półtłustego (od 60 do 100 ml). Mleko powinno być dobrze schłodzone. Zanurzyć rurkę silikonową (końcówką ściętą) w naczyniu (26). Odradza się zanurzania rurki bezpośrednio w kartonie z mlekiem.
- Aby wytworzyć parę, przekręcić przełącznik wyboru w pozycję podgrzewanie (D1-3) (10).
- Kontrolka przycisku włącz/wyłącz znów miga, po czym zapala się na stałe (7). Urządzenie jest teraz gotowe do użycia.
- Przekręcić przełącznik w pozycję para (D1-4) (27).
- Po uzyskaniu piany, przekręcić przełącznik w pozycję 0 (12), aby zatrzymać cykl (cykl zalecamy zatrzymać przed całkowitym opróżnieniem naczynia). Począwszy od tego momentu, urządzenie schładza się automatycznie uruchamiając przerywane cykle pompowania. Gdy powyższa operacja automatyczna zostanie zakończona, można przygotować kawę, po uprzednim podłożeniu filiżanki ze spienionym mlekiem pod uchwyt na filtr. Teraz napój jest już gotowy i można go skosztować (28).

Ważne: Aby nie dopuścić do zaschnięcia mleka wewnątrz dyszy super cappuccino, po każdym użyciu dyszę tę należy umyć. W tym celu należy powtórzyć procedurę spieniania mleka z użyciem zamiast 100 ml mleka 60 ml wody. Następnie należy przejść do następnego fragmentu w celu przeprowadzenia czyszczenia ręcznego.

Konserwacja i czyszczenie dyszy „super cappuccino"

- Zdjąć dyszę z ramienia przegubowego (29). Zdemontować i umyć różne jej części składowe małą szczoteczką oraz niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Dopilnować, aby starannie wyczyścić części obrysowane na zdjęciu (30). Otworu w części metalowej nie należy zatykać. Czarna plastikowa końcówka części metalowej obrysowanej na zdjęciu powinna zostać zaciśnięta, aby usunąć znajdujące się w środku resztki mleka (31-32). Po umyciu i wysuszeniu różne części dyszy można ponownie zamontować.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

A. Urządzenie

- Przed każdym czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i ostudzić urządzenie.
- Od czasu do czasu należy przetrzeć urządzenie od zewnątrz wilgotną gąbką. Należy regularnie myć zbiornik na wodę i tackę ociekową z jej kratką oraz wycierać je.
- Wnętrze zbiornika należy regularnie płukać.
- Gdy na zbiorniku pojawi się cienka, powłoka białego osadu, należy przeprowadzić odkamienianie (patrz część **USUWANIE KAMIENIA**).
- Nie używać produktów czyszczących na bazie alkoholu lub rozpuszczalników.
- Po odłączeniu urządzenia od zasilania, należy regularnie czyścić wilgotną gąbką kratkę, przez którą przepływa gorąca woda oraz uszczelkę (33).
- Czyścić wyłącznie za pomocą wilgotnej szmatki, bez detergentów i produktów ścierających.

B. Uchwyt na sitko.

- Gniazdo na uchwyt na sitko należy regularnie czyścić wilgotną szmatką, tak aby usunąć ewentualne resztki kawy przywierające w tym miejscu do ekspresu (33).

- Aby przedłużyć żywotność uszczelki głowicy zaparzającej, nie należy zakładać uchwytu na sitko na miejsce w przypadku, gdy ekspres nie będzie przez dłuższy czas używany.
- Aby usunąć ewentualne osady, które mogą zatykać wyjście filtra na 1 lub 2 filiżanki, można użyć igły (34).

C. Tacka ociekowa

Po każdym użyciu urządzenia należy opróżnić tackę. Jeśli przygotowuje się kilka kaw espresso jedna po drugiej, tackę należy regularnie opróżniać (35-36)(mniej więcej co 5 filiżanek espresso). Obecność wody jest normalnym zjawiskiem i nie oznacza nieszczelności. W razie potrzeby, tackę ociekową i jej kratkę można umyć wodą z odrobiną łagodnego płynu do mycia naczyń. Wypłukać i wysuszyć.

USUWANIE KAMIENIA

Regularne odkamienianie urządzenia w sposób opisany w ustępach A (obwód parzenia kawy) i B (obwód pary) jest najważniejszym warunkiem i gwarancją długiego czasu użytkowania urządzenia. Częstotliwość odkamieniania musi być dostosowana do twardości wody. Zalecamy zasięgnąć rady w swoim przedsiębiorstwie wodociągów.
Podczas operacji odkamieniania nie należy stawiać urządzenia na marmurowym blacie. Odkamieniacz mógłby go uszkodzić.

- Dla ułatwienia w tabeli poniżej podano częstotliwości odkamieniania w zależności od twardości wody i intensywności używania urządzenia:

CZĘSTOTLIWOŚĆ ODKAMIENIANIA			
Średnia liczba kaw tygodniowo	Woda miękka (<19°th)	Woda twarda (19-30°th)	Woda bardzo twarda (>30°th)
Mniej niż 7	1 raz na rok	Co 8 miesięcy	Co 6 miesięcy
Od 7 do 20	Co 4 miesiące	Co 3 miesiące	Co 2 miesiące
Ponad 20	Co 3 miesiące	Co 2 miesiące	Co miesiąc

W razie wątpliwości, zaleca się odkamieniać urządzenie raz na miesiąc.

Naprawy usterek ekspresu spowodowane:
- brakiem odkamieniania
- osadzaniem się kamienia
- włożeniem akcesoriów do zmywarki

nie są objęte gwarancją.

A. Odkamienianie układu parzenia kawy

- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Przymocować do urządzenia kolbę (bez kawy) i zablokować go: w tym celu przekręcić wajchę do oporu w prawo (8).
- Podstawić naczynie o pojemności ponad ½ litra pod kolbę (13).
- Sprawdzić czy przełącznik wyboru (D1) jest ustawiony w pozycji O (D1-1) (5).
- Napełnić zbiornik mieszaniną trzech miarek wody i jednej miarki octu lub kwasu cytrynowego/sulfaminowego.
- Podłączyć urządzenie do zasilania (1). Włączyć urządzenie przyciskiem włącz/wyłącz (6).

- Gdy kontrolka temperatury na przycisku uruchomienia przestaje migać, można przełączyć przełącznik wyboru (D1) w pozycję *espresso* (D1-2).
- Przepuścić roztwór przez ekspres (1/4 objętości).
- Wyłączyć urządzenie przyciskiem włącz/wyłącz. Przełącznik wyboru (D1) pozostawić w pozycji *espresso* (D1-2).
- Odczekać 5-10 minut i 2 razy powtórzyć całą operację.
- Prosimy nie dopuszczać do całkowitego opróżnienia zbiornika (w przypadku usunięcia wody z ekspresu patrz część: **PIERWSZE URUCHOMIENIE**).
- Teraz należy wykonać instrukcje dotyczące odkamieniania układu wytwarzania pary.

B. Odkamienianie układu wytwarzania pary

- Ustawić naczynie pod dyszą pary (9).
- Przekręcić przełącznik wyboru (D1) w pozycję *para* (D1-4) (nie zatrzymywać się w pozycji *podgrzewanie* (D1-3).
- Włączyć urządzenie przyciskiem włącz/wyłącz (6).
- Przefiltrować roztwór przez dyszę aż do momentu pojawienia się pary.
- Przekręcić przełącznik w pozycję O (D1-1) (12).
- W tym momencie, urządzenie schładza się automatycznie przez włączenie 2 lub 3 przerywanych cykli pompowania. Do tacki ociekowej kapie gorąca woda i/lub para.
- Odczekać 2-4 minuty, a potem powtórzyć całą operację.
- Prosimy nie dopuszczać do całkowitego opróżnienia zbiornika (w przypadku usunięcia wody z ekspresu patrz część: **PIERWSZE URUCHOMIENIE**).

C. Płukanie

WAŻNE!
Po usunięciu kamienia, wykonać 2-3 operacje płukania czystą wodą (bez kawy), zgodnie z zaleceniami opisanymi w części „PIERWSZE URUCHOMIENIE".
Pamiętać, aby przepłukać dyszę pary. Urządzenie zostało odkamienione i jest ponownie gotowe do użytku.

GWARANCJA

Urządzenie jest objęte gwarancją, która może jednak zostać anulowana w przypadku nieprawidłowego podłączenia, manipulowaniu przy urządzeniu lub używania urządzenia w sposób niewłaściwy, tj. inny niż opisano w instrukcji.
Urządzenie podlega gwarancji pod warunkiem wykorzystywania go wyłącznie do użytku domowego. Wszelki inny sposób użytkowania powoduje unieważnienie gwarancji.
Gwarancja nie obejmuje naprawy usterek spowodowanych osadzaniem się kamienia.
W razie jakichkolwiek problemów po zakupieniu urządzenia lub w sprawie części zamiennych należy kontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym punktem serwisowym.

ROZWIĄZYWANIE EWENTUALNYCH PROBLEMÓW

PROBLEMY	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Zbyt wilgotne fusy.	Nie nasypano dostatecznie dużo zmielonej kawy.	Nasypać więcej kawy.
Espresso nalewa się zbyt wolno.	Kawa jest zbyt drobno zmielona, jest za tłusta lub zbyt mączasta.	Wybrać kawę zmieloną nieco grubiej.
	Zabrudzona kolba.	Wyczyścić kolbę zgodnie z instrukcjami podanymi w części **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA - B. Kolba.** Wyczyścić też sitko do kawy.
	Zabrudzona kratka do przesączania wody.	Kiedy urządzenie ostygnie, wyczyścić kratkę do przesączania wody wilgotną gąbką.
	W urządzeniu osadził się kamień.	Przeprowadzić odkamienianie urządzenia zgodnie z zaleceniami podanymi w instrukcji obsługi.
Po nalaniu espresso widoczne jest przedłużające się cieknięcie wody z obudowy filtra.	W maszynie pojawia się kamień z powodu szczególnie twardej wody.	Należy bezzwłocznie przeprowadzić odkamienianie urządzenia zgodnie z zaleceniami podanymi w instrukcji obsługi.
Obecność fusów z kawy w filiżance.	Zabrudzona kolba.	Umyć kolbę ciepłą wodą.
	Zbyt drobno zmielona kawa.	Użyć kawy zmielonej nieco grubiej.
	Zabrudzona uszczelka gniazda do mocowania kolby.	Gniazdo do mocowania kolby przetrzeć wilgotną gąbką.
Espresso nie ma pianki.	Zmielona kawa jest za stara.	Użyć świeżo zmielonej kawy.
	Grubość mielenia nieodpowiednia do espresso.	Użyć drobniej zmielonej kawy.
	W kolbie jest za mało kawy.	Dosypać kawy.
Zbiornik na wodę przecieka podczas przenoszenia.	Zabrudzony lub uszkodzony zawór na dnie zbiornika.	Umyć zbiornik na wodę. Zawór na dnie poruszyć kilkakrotnie palcem.
	Zawór jest zablokowany z powodu osadzenia się kamienia.	Przeprowadzić odkamienianie urządzenia zgodnie z zaleceniami podanymi w instrukcji obsługi.

PROBLEMY	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Spod urządzenia wycieka woda.	Nieszczelność wewnętrzna.	Sprawdzić poprawność ustawienia zbiornika. Nie używać urządzenia, jeżeli problem nie ustąpi. Zwrócić się do autoryzowanego punktu serwisowego.
	Nieprawidłowo zainstalowana tacka ociekowa.	Sprawdzić, czy tacka ociekowa jest dosunięta do oporu w głąb urządzenia.
	Tacka ociekowa jest przepełniona.	Opróżnić i starannie wypłukać tackę ociekową. Założyć ją na miejsce.
Filiżanki nie są równo napełnione.	Zabrudzona kolba.	Informacje o czyszczeniu uchwytu na sitko – patrz część **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**.
Pompa pracuje zbyt głośno.	Brak wody w zbiorniku.	Napełnić zbiornik wodą i ponownie zalać pompę (patrz część: **PIERWSZE URUCHOMIENIE**). Unikać całkowitego opróżnienia zbiornika.
Ekspres przecieka po bokach uchwytu na sitko.	Niewłaściwie założona kolba.	Włożyć kolbę na miejsce i zablokować (przekręcić wajchę od lewej do prawej do oporu).
		Usuń nadmierną ilość fusów z kawy, by uchwyt na filtr nie zatkał się.
	Brzeg kolby jest zabrudzony zmieloną kawą.	Usunąć nadmiar zmielonej kawy i wyczyścić kratkę do przesączania wody wilgotną gąbką.
	Źle włożona miękka saszetka.	Sprawdzić, czy miękka saszetka jest poprawnie włożona: papier nie może wystawać z sitka.
Espresso jest niesmaczne.	Po usunięciu kamienia, nie wykonano poprawnie płukania.	Przepłukać urządzenie zgodnie z zaleceniami instrukcji. Sprawdzić jakość kawy.
Urządzenie nie działa.	Z powodu braku wody pompa zassała powietrze.	Napełnić zbiornik wodą i ponownie zalać pompę (patrz część: **PIERWSZE URUCHOMIENIE**). Unikać całkowitego opróżnienia zbiornika.
	Wyjmowany zbiornik na wodę jest źle włożony.	Poprawnie włożyć zbiornik na wodę.

PROBLEMY	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Dysza „super cappuccino" nie wytwarza piany lub wytwarza jej mało.	Dysza „super cappuccino" nie jest prawidłowo zainstalowana.	Sprawdzić, czy przystawka jest poprawnie zamontowana w urządzeniu: należy ją zdemontować, a potem jeszcze raz zainstalować, silnym kręceniem w prawo/w lewo, na ramieniu przegubowym.
		Sprawdzić, czy wężyk elastyczny nie jest zatkany lub skręcony i czy jest dobrze osadzony w przystawce, tak aby nie zasysał powietrza.
	Mleko jest za gorące.	Należy używać mleka świeżego, pasteryzowanego lub UHT, opakowanie powinno być niedawno otwarte.
Dysza „super cappuccino" nie zasysa mleka.		Wypłukać i umyć przystawkę (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja").

Jeżeli nie jest możliwe ustalenie przyczyn usterki, zwrócić się do autoryzowanego punktu serwisowego. Nigdy nie rozmontowywać urządzenia! (rozmontowanie powoduje utratę gwarancji).

PRODUKT ELEKTRYCZNY LUB ELEKTRONICZNY – ZAKOŃCZENIE UŻYTKOWANIA



Włączmy się w ochronę środowiska!

Urządzenie zawiera wiele materiałów nadających się do powtórnego wykorzystania lub recyklingu.

W celu utylizacji prosimy więc oddać urządzenie do punktu zbiórki odpadów, a w przypadku jego braku – do autoryzowanego serwisu.

Благодарим вас за приобретение продукции фирмы KRUPS.

ВНИМАНИЕ: данная инструкция по безопасности является частью кофе-машины. Внимательно ознакомьтесь с инструкцией перед первым использованием кофе-машины.

ОПИСАНИЕ

A Крышка резервуара для воды
B Съемный резервуар для воды
C Подставка для чашек
D Панель управления:
- **D1** Переключатель (подача кофе/ подача пара)
- **D1-1** Положение О/предварительный нагрев кофемашины
- **D1-2** Приготовление эспрессо
- **D1-3** Предварительный нагрев для подачи пара
- **D1-4** Подача пара
- **D2** Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ со световым индикатором

E Место установки держателя фильтра
F Держатель фильтра (рожок)
- **F1** Фильтр для приготовления одной чашки
- **F2** Фильтр для приготовления двух чашек

G Насадка супер-капуччино
H Решетка поддона
I Поддон для сбора капель
J Шнур питания
K Ложка-дозатор

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Электромагнитный насос: 15 бар
- Металлический фильтр
- Приготовление 1 или 2 чашек
- Допускается использование капсул (чалд)
- Функция подачи пара
- Автоматическое выключение через 5 минут простоя (экономия энергии)
- Съемный резервуар (емкость: 1 литр)
- Мощность: 1460 Вт
- Напряжение: 230 В, 50 Гц
- Предохранитель для защиты от перегрева
- Размеры: В 286 мм, Д 145 мм, Ш 315 мм

ВАЖНО!
Бытовое напряжение: прибор питается от переменного тока 230 В.
Тип использования: прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Рекомендуется использовать кофе свежей обжарки. Обращайтесь за дополнительной информацией к продавцу. Свежесть кофе сохраняется только в течение нескольких недель после обжарки. Рекомендуется использовать качественную упаковку для сохранения свежести кофе. Если вы не уверены в качестве используемой упаковки, выбирайте кофе свежей обжарки.

Кофе следует смолоть непосредственно перед приготовлением.

Какой кофе выбрать?

■ Для приготовления ароматного напитка

Рекомендуется использовать 100% арабику или кофе с преимущественным содержанием зерен арабики.

Предпочтение отдается сортам кофе, обжарка которых производится непроизводственным способом, так как это позволяет сохранить насыщенность и тонкость аромата. Используйте оригинальные сорта кофе без добавок, чтобы насладиться разнообразием вкусов.

■ Для приготовления крепкого напитка

Рекомендуется использовать купажи, включающие сорт «робуста» (не 100% арабика) или сорта кофе, обжарка которых производится по итальянской методике.

- Храните молотый кофе в холодильнике: это позволяет дольше сохранить аромат.
- Убедитесь, что фильтр заполнен кофе в достаточном количестве: используйте ложку-дозатор (1 ложка для приготовления чашки объемом 50 мл, 2 ложки для приготовления двух чашек объемом 50 мл). Удаляйте излишек молотого кофе с верхней части держателя фильтра.
- Если вы не используете прибор более 5 дней, слейте воду из резервуара и промойте его.
- Перед тем как снять резервуар для заполнения водой или слива воды всегда выключайте кофемашину.
- Устанавливайте кофемашину на ровную устойчивую поверхность.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ – или перед использованием после долгого перерыва в работе кофемашины Espresso.



ВАЖНО: не ставьте на устройство горячие элементы.

Перед первым использованием необходимо промыть все водные контуры кофемашины.

Перед использованием кофемашины вымойте все принадлежности водой с мылом и высушите их.

Промойте кофемашину следующим образом:

- Подключите кофемашину к сети (1).
- Снимите крышку (A), а затем — резервуар для воды (B) (2).
- Заполните резервуар водой комнатной температуры и установите его на место. Убедитесь, что резервуар установлен правильно. Установите крышку на место (3-4).
- Убедитесь, что переключатель (D1) находится в положении O (D1-1) (5).
- Включите кофемашину нажатием кнопки ВКЛ/ВЫКЛ (D2). Раздастся короткий звуковой сигнал, что свидетельствует о нормальной работе кофемашины. Звуковой сигнал оповещает о включении/выключении насоса (6).
- Световой индикатор температуры замигает, затем будет гореть непрерывно (7).
- Вставьте держатель фильтра (F) (без кофе) в кофемашину и затяните его вправо до упора (8).

- Установите под сопло подачи пара емкость объемом больше 1/2 литра (9).
- Поверните переключатель в положение *Предварительный нагрев для подачи пара* (D1-3) (10).
- Световой индикатор мигает, затем горит непрерывно: теперь вы можете установить переключатель в положение *Подача пара* (D1-4) примерно на 20 секунд (11).
- Поверните переключатель в положение O (D1-1) (12).
- Поместите емкость 1/2 литра под держатель фильтра (13).
- Поверните переключатель в положение *Эспрессо* (D-1-2) (14). Дайте стечь воде из резервуара (примерный объем — 4 чашки эспрессо по 50 мл). Чтобы остановить стекание воды, поверните переключатель в положение O (15).
- Если вода не течет (требуется повторный пуск насоса), повторите процедуру с самого начала.
- Дайте кофемашине остыть и повторите процедуру промывки 4 раза. Убедитесь, что резервуар заполнен достаточным количеством воды.
- Дайте кофемашине остыть после каждой промывки.
- Снимите резервуар, слете воду, тщательно вымойте резервуар, установите его на место.

ВАЖНО!
Если вы не используете кофемашину в течение 5 минут, она автоматически выключается (с целью соблюдения мер охраны окружающей среды).

ВАЖНО!
При каждом включении и выключении кофемашины (нажатие на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ (D2)) раздается звуковой сигнал, что свидетельствует о нормальной работе кофемашины. Звуковой сигнал оповещает о включении/выключении насоса.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО

ВАЖНО!
Перед первым приготовлением эспрессо необходимо промыть кофемашину, как описано в разделе «ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ».

ВАЖНО! Во избежание разбрызгивания горячей воды, перед тем как запустить цикл приготовления кофе, убедитесь, что портафильтр закручен до упора. Не снимайте портафильтр в процессе прохождения воды, поскольку в этот момент устройство находится под давлением.

Приготовление с использованием молотого кофе

Тип помола определяет крепость и вкус кофе-эспрессо: чем тоньше помол, тем крепче напиток.

- Заполните резервуар водой комнатной температуры и установите его на место. Убедитесь, что резервуар установлен правильно (3–4).
- Подключите кофемашину к сети (1).
- Включите кофемашину нажатием кнопки ВКЛ/ВЫКЛ. Раздастся короткий звуковой сигнал, что свидетельствует о нормальной работе кофемашины. Звуковой сигнал оповещает о включении насоса (6).

- Световой индикатор температуры мигает во время предварительного подогрева, а затем горит непрерывно (7). Кофемашина готова к использованию.
- Снимите держатель фильтра, повернув его влево (16).
- Установите в держатель фильтр для приготовления 1 чашки или фильтр для приготовления 2 чашек напитка (17).
- С помощью ложки-дозатора поместите молотый кофе (1 ложка = 1 чашка, 2 ложки = 2 чашки) в фильтр (18).
- Удалите излишек молотого кофе с краев держателя фильтра.
- Вставьте держатель фильтра в кофемашину и затяните его вправо до упора (8).
- Поместите одну или две чашки на решетку поддона для сбора капель под держателем фильтра (19).
- Поверните переключатель в положение *«эспрессо»* (D1-2) (19).
- Через несколько секунд начнется приготовление кофе.
- Когда чашки заполнятся, переведите переключатель в положение O (15).
- Снимите чашки с решетки поддона.
- Разблокируйте держатель фильтра, повернув его влево. Снимите держатель фильтра с кофемашины (16).
- Выбросьте кофейную гущу, опрокинув держатель фильтра. Удерживайте фильтр за язычок во избежание выпадения (20).
- Промойте держатель фильтра и фильтр проточной водой для удаления остатков гущи (21).
- Для достижения наилучшего результата рекомендуем предварительно подогреть все принадлежности (держатель фильтра, фильтр и чашки), следуя приведенной выше процедуре. Однако не следует заранее заполнять фильтр молотым кофе.
- После приготовления 5 чашек кофе объемом 50 мл подряд дайте кофемашине остыть.

Приготовление с использованием кофе в капсулах (чалдах)

Допускается использование кофе в капсулах из фильтр-бумаги (диаметром 60 мм). Капсулы не предназначены непосредственно для использования в кофемашинах типа «эспрессо», поэтому кофе получится менее крепкий, чем при использовании молотого кофе.

- Заполните резервуар водой комнатной температуры и установите его на место. Убедитесь, что резервуар установлен правильно (3-4).
- Включите кофемашину нажатием кнопки ВКЛ/ВЫКЛ (6).
- Световой индикатор мигает во время предварительного нагрева, а затем горит непрерывно. Кофемашина готова к использованию (7).
- Снимите держатель фильтра, повернув его влево (16). Поместите капсулу с кофе в держатель (фильтр на 1 чашку). Для приготовления одной чашки рекомендуется использование одной капсулы. Не рекомендуется помещать 2 капсулы одну поверх другой для приготовления одной чашки (22).
- Вставьте держатель фильтра в кофемашину и затяните его вправо до упора (8).
- Для приготовления эспрессо следуйте процедуре, описанной выше (для приготовления с использованием молотого кофе).
- После приготовления 5 чашек кофе объемом 50 мл подряд дайте кофемашине остыть.

ФУНКЦИЯ ПАР - Использование насадки супер-капуччино

ВАЖНО! Во избежание разбрызгивания горячей воды, прежде чем запустить насадку супер-капуччино, убедитесь в ее надлежащей установке. Не снимайте насадку в процессе прохождения молока.

Эта насадка облегчает процесс приготовления капуччино или латте (23). Эта деталь состоит из специальной насадки, имеющей два положения (капуччино или латте) и силиконовой трубки. Присоедините эту трубку к насадке, как показано на рисунке 23.

Примечание: шланг не должен быть перекручен

- Крепко зафиксируйте насадку на шарнирном рычаге вращательным движением вправо/влево (24).
- Выберите позицию капуччино или кофе латте на специальной насадке (25)
- Поставьте чашку под насадку супер-капуччино и налейте в емкость (объемом от 60 до 100 мл) полуобезжиренное молоко. Молоко должно быть хорошо охлажденным. Погрузите силиконовую трубку (скошенным концом) в емкость (26). Мы не рекомендуем погружать трубку в пакет с молоком.
- Чтобы произвести пар, переведите переключатель в положение предварительного нагрева (D1-3) (10).
- Световой индикатор вкл/выкл снова мигнет, а затем будет гореть непрерывно (7). Устройство готово к использованию.
- Переведите переключатель в позицию «пар» (D1-4) (27).
- После получения пены, переведите переключатель в положение 0 (12), чтобы завершить цикл (мы советуем завершать цикл до полного опустошения емкости). В этот момент устройство автоматически охладится, периодически запуская циклы работы насоса. После автоматического завершения этой процедуры Вы можете запустить процесс приготовления кофе, поместив чашку со взбитым в пену молоком под портафильтр. Ваш напиток готов для дегустации (28).

Важно: Во избежание засыхания молока внутри насадки супер-капуччино, ее следует очищать после каждого приготовления напитка. Для этого повторите процедуру вспенивания молока, заменив 100 мл молока на 60 мл воды, а затем обратитесь к следующему параграфу, чтобы получить указания по очистке вручную.

Обслуживание и чистка насадки супер-капуччино

- Снимите насадку с шарнирного рычага (29). Разберите ее и прочистите разные составные детали при помощи маленькой щеточки и небольшого количества жидкости для мытья посуды. Хорошо очистите детали, обведенные на фото (30). Отверстие на металлической детали не должно быть засорено. Следует зажать черный пластиковый конец металлической детали, обведенный на фото, чтобы удалить все находящиеся внутри остатки молока (31-32). После проведения чистки и высушивания, Вы можете вновь собрать детали насадки.

ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

A. Чистка кофемашины

- Перед чисткой отсоедините кофемашину от сети и дайте ей остыть.
- Периодически протирайте кофемашину снаружи влажной губкой. Регулярно мойте резервуар для воды, поддон для сбора капель и решетку. Вытирайте их насухо.
- Регулярно промывайте внутренний контур кофемашины.
- Если на резервуаре появился тонкий мутный слой белого цвета, очистите кофемашину от накипи (см.раздел **ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ**).
- Не используйте чистящие средства, содержащие спирт или растворители.
- После выключения кофемашины всегда очищайте решетку, через которую проходит горячая вода, а также герметичное уплотнение при помощи влажной губки (33).
- Очищайте кофемашину только при помощи влажной тряпки без использования моющих или абразивных чистящих средств.

B. Чистка держателя фильтра

- Во избежание высыхания остатков кофейной гущи регулярно очищайте место установки держателя фильтра при помощи влажной тряпки (33).
- Для увеличения срока службы герметичного уплотнения фильтрующей головки не устанавливайте держатель фильтра в кофемашину, если не планируете ее использовать продолжительное время.
- Чтобы удалить возможный осадок, который может закупорить выход фильтра на 1 или 2 чашки, Вы можете использовать иглу (34).

C. Чистка поддона для сбора капель

После каждого использования кофемашины необходимо слить воду и остатки кофе из поддона. Если вы готовите подряд несколько чашек эспрессо, регулярно сливайте воду из поддона (35-36) (примерно после приготовления 5 чашек). Наличие воды в поддоне является нормой и не свидетельствует о протечке кофемашины. При необходимости мойте поддон и решетку поддона водой с использованием средства для мытья посуды без агрессивных компонентов. После этого ополосните и вытрите поддон и решетку.

ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ

Регулярная очистка кофемашины от накипи (согласно инструкциям разделов A и B — очистка контура подачи кофе и контура подачи пара) является залогом продолжительного срока службы изделия. Частота очистки от накипи зависит от жесткости воды. Сведения о жесткости воды можно получить у представителей компании, поставляющей воду.
Во время очистки от накипи не устанавливайте кофемашину на мраморные поверхности. Раствор для удаления накипи может повредить мраморные поверхности.

- Ниже приведена справочная таблица периодичности очистки от накипи в зависимости от жесткости воды и частоты использования кофемашины:

ЧАСТОТА ОЧИСТКИ ОТ НАКИПИ			
Среднее количество чашек кофе в неделю	Мягкая вода (<19°Ж)	Кальцинированная вода (19-30°Ж)	Вода с повышенным содержанием кальция (>30°Ж)
Менее 7	1 раз в год	Каждые 8 месяцев	Каждые 6 месяцев
От 7 до 20	Каждые 4 месяца	Каждые 3 месяца	Каждые 2 месяца
Более 20	Каждые 3 месяца	Каждые 2 месяца	Каждый месяц

В случае сомнений рекомендуется очищать кофемашину от накипи каждый месяц.

Ремонт кофемашины по одной из следующих причин:

- не производилась очистка от накипи;
- присутствуют отложения накипи;
- детали кофемашины мыли в посудомоечной машине;

не покрывается гарантией.

A. Очистка от накипи контура подачи кофе

- Отключите кофемашину от сети.
- Вставьте держатель фильтра (без молотого кофе) в кофемашину и затяните его вправо до упора (8).
- Установите под держатель фильтра емкость больше 1/2 литра (13).
- Убедитесь, что переключатель (D1) находится в положении O (D1-1) (5).
- Заполните резервуар для воды смесью, состоящей из трех частей воды и одной части уксуса или лимонной/аминосульфоновой кислоты.
- Включите кофемашину в сеть (1). Включите кофемашину нажатием на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ (6).
- Когда световой индикатор кнопки ВКЛ/ВЫКЛ начинает гореть непрерывно, вы можете установить переключатель (D1) в положение *Эспрессо* (D1-2).
- Дайте смеси протечь через контур (1/4 от объема смеси).
- Отключите кофемашину нажатием на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, оставьте переключатель (D1) в положении *Эспрессо* (D1-2).
- Подождите 5-10 минут, затем повторите операцию 2 раза.
- Следите, за уровнем воды в резервуаре (при отключении см.раздел **ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**).
- Следуйте далее инструкциям по очистке от накипи контура подачи пара.

B. Очистка от накипи контура подачи пара

- Поместите емкость под сопло подачи пара (9).
- Поверните переключатель (D1) в положение *Подача пара* (D1-4) (пропуская положение *Предварительный нагрев* (D1-3).
- Включите кофемашину нажатием кнопки ВКЛ/ВЫКЛ (6).
- Дайте смести протечь через сопло до образования пара.
- Поверните переключатель в положение O (D1-1) (12).
- В это время кофемашина автоматически охлаждается (запускаются 2-3 прерывистых циклов работы насоса). Горячая вода и/или пар выходят в поддон для сбора капель.
- Подождите 2-4 минуты, затем повторите операцию.
- Следите, за уровнем воды в резервуаре (при отключении см.раздел **ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**).

C. Промывка

ВАЖНО!
После очистки кофемашины от накипи промойте ее 2-3 раза чистой водой (без добавления молотого кофе), как описано в разделе « ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ».
Не забудьте также промыть сопло подачи пара. Кофемашина очищена от накипи и снова готова к работе.

ГАРАНТИЯ

Гарантия не распространяется на случаи неправильного включения прибора, неправильного обращения с ним или использования в целях, не соответствующих указанным в настоящей инструкции.
Кофемашина предназначена для бытового использования, в противном случае гарантия считается недействительной.
Гарантийный ремонт кофемашины по причине отложений накипи не производится.
По вопросам послепродажного обслуживания или для приобретения запасных частей обращайтесь к продавцу или в авторизованный сервисный центр.

УСТРАНЕНИЕ ВОЗМОЖНЫХ НЕПОЛАДОК

НЕПОЛАДКА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Гуща в фильтре после приготовления содержит слишком много воды.	В фильтр засыпано недостаточное количество кофе.	Положите больше кофе.
Эспрессо течет слишком медленно.	Кофе слишком мелкого помола, слишком жирный или мучнистый.	Выберите кофе более крупного помола.
	Держатель фильтра грязный.	Очистите держатель фильтра согласно инструкциям раздела **ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ — В. Чистка держателя фильтра**. Также очистите фильтр для кофе.
	Решетка, через которую проходит кофе, засорилась.	Дайте кофемашине остыть, вымойте решетку с помощью воды и губки.
	Отложения накипи в кофемашине.	Очистите кофемашину от накипи согласно указаниям в настоящей инструкции.
После приготовления эспрессо из отверстия фильтра выходит продолжительный поток воды.	В Вашей кофе-машине начала образовываться накипь из-за очень жесткой воды.	Незамедлительно удалите накипь в соответствии с рекомендациями, содержащимися в руководстве по эксплуатации.
Наличие кофейной гущи в чашке.	Засорен держатель фильтра.	Вымойте держатель фильтра горячей водой.
	Кофе слишком мелкого помола.	Выберите кофе более крупного помола.
	Уплотнение в месте установки держателя фильтра загрязнено.	Очистите место установки держателя фильтра и уплотнение влажной губкой.
Кофе «эспрессо» не пенистый.	Кофе не свежего помола.	Используйте кофе свежего помола.
	Помол не подходит для приготовления эспрессо.	Выберите кофе более мелкого помола.
	Недостаточное количество кофе в фильтре.	Добавьте кофе.
Резервуар для воды протекает при снятии.	Клапан в дне резервуара загрязнен или неисправен.	Промойте резервуар и проверьте работу клапана на дне резервуара пальцем.
	Клапан заблокирован отложениями накипи.	Очистите кофемашину от накипи согласно указаниям в настоящей инструкции.

НЕПОЛАДКА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Вода подтекает под кофемашину.	Внутренняя утечка.	Проверьте, правильно ли установлен резервуар. Если вода продолжает подтекать, не используйте кофемашину, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Неправильно установлен поддон для сбора капель.	Убедитесь, что поддон для сбора капель задвинут в кофемашину.
	Поддон для сбора капель выступает.	Слейте воду из поддона, тщательно вымойте поддон и установите его на место.
Чашки заполняются неравномерно.	Засорен держатель фильтра.	Следуйте инструкциям раздела **ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ** для техобслуживания держателя фильтра.
Насос шумит слишком сильно.	В резервуаре отсутствует вода.	Заполните резервуар водой и включите насос (см. раздел **ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**). Следите, чтобы в резервуаре всегда была вода.
Кофе вытекает по бокам держателя фильтра.	Держатель фильтра установлен неправильно.	Установите держатель фильтра и затяните его (повернув слева направо до упора).
		Удалите остатки кофейной гущи, которые препятствуют фиксации держателя фильтра.
	Край держателя фильтра загрязнен молотым кофе.	Удалите молотый кофе с края держателя, очистите решетку, через которую проходит вода, влажной губкой.
	Капсула установлена неправильно.	Проверьте правильность установки капсулы в фильтре: бумага капсулы не должна выступать за края фильтра.
Кофе имеет неприятный привкус.	После очистки от накипи промывка проведена неправильно.	Промойте кофемашину согласно инструкции и проверьте качество кофе.

НЕПОЛАДКА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Кофемашина не включается	Насос не включается из-за отсутствия воды.	Заполните резервуар водой и включите насос (см. раздел **ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**). Следите, чтобы в резервуаре всегда была вода.
	Съемный резервуар для воды установлен неправильно.	Установите резервуар для воды правильно.
Насадка супер-капуччино не производит или производит мало пены.	Насадка супер-капуччино неправильно установлена.	Убедитесь в надлежащем креплении аксессуара к устройству : снимите его, а затем снова установите на шарнирном рычаге вращательным движением вправо/влево.
		Убедитесь, что гибкий шланг не засорен, не перекручен, и хорошо закреплен в аксессуаре, во избежание забора воздуха.
	Молоко слишком горячее.	Используйте свежее, пастеризованное или ультрапастеризованное, недавно открытое молоко.
Насадка супер-капуччино не всасывает молоко		Промойте и очистите аксессуар (обратитесь к главе « Обслуживание и чистка »)

Если вы не можете обнаружить причину неисправности, обратитесь в авторизованный сервисный центр. Не пытайтесь разобрать кофемашину самостоятельно! (Если кофемашина была разобрана, гарантия аннулируется).

УТИЛИЗАЦИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ ПО ОКОНЧАНИИ СРОКА СЛУЖБЫ



Сохраним окружающую среду!

ⓘ Кофемашина содержит большое количество материалов, пригодных для переработки.

➲ Сдайте кофемашину в специализированный пункт приема или авторизованный сервисный центр для дальнейшей переработки.