

Česky

Popis

Espresso:

- A : víko s ukládacím prostorem pro sítko
- B : odnímatelná nádržka na vodu
- C : odkládací deska na šálky
- D : spařovací hlava
- E : parní tryska
- F : nástavec parní trysky ke zpěnění mléka pro přípravu cappuccina
- G : odkapávací mřížka
- H : zásuvka na přebytečnou vodu
- I : držák sítko
- J : sítko na mletou kávu pro 1 nebo 2 šálky
- K : sítko na sáčky ESE (Easy Serving Espresso)
- L : vodní filtr espresso «CLARIS - Aqua Filter System F088» do nádržky na vodu (není součástí přístroje, možno objednat přes autorizovaný servis)
- M : lžičice na dávkování a pěchování mleté kávy
- N : spínač zapnout/vypnout s modrou kontrolkou chodu
- O : volič funkcí přípravy espresa
- P : oranžová kontrolka teploty

Kávovar:

- a : víko kávovaru – přístup k nádržce na vodu a držáku filtru
- b : nádržka na vodu
- c : prostor pro umístění držáku filtru
- d : držák filtru se zamykatelnou rukojetí
- e : ukazatel hladiny vody v nádržce kávovaru
- f : víko s pantem na konvici kávovaru
- g : konvice kávovaru
- h : ohřívací deska pro udržení tepla
- i : vodní filtr «Duo Filter XS 1000» (není součástí přístroje, možno objednat přes autorizovaný servis)
- j : vypínač zapnout/vypnout kávovaru s modrou kontrolkou provozu

Bezpečnostní pokyny

- Před uvedením přístroje na přípravu espresa do provozu si pozorně přečtěte tento návod k použití. Přístroj připojujte pouze k uzemněné zásuvce. Ověřte si, že napájecí napětí, jak je uváděno na typovém štítku přístroje, skutečně odpovídá napětí vaší elektrické instalace.
- Nepokládejte svůj přístroj pro přípravu espresa na horké plochy (například elektrický sporák) ani do blízkosti otevřeného plamene.
- Nevynávejte držák sítko z přístroje, zatímco jím prochází voda, protože v této chvíli pracuje přístroj pod tlakem.
- Nepoužívejte přístroj, nejsou-li zásuvka a záchytná mřížka na svém místě.
- Vyskytnou-li se problémy během spařování kávy nebo před čištěním přístroje, vytáhněte zástrčku ze sítě.
- Neodpojujte přístroj tahem za přívodní kabel. Přívodní kabel nezavěšujte přes ostré hrany a nevedte jej přes rohy nábytku.
- Zamezte kontaktu přívodního kabelu s horkými částmi přístroje (plocha na odkládání šálků, držák sítko, parní tryska, nástavec parní trysky pro přípravu cappuccina, ohřívací deska pro udržení tepla) a nedotýkejte se jich rukama.
- Nikdy přístroj neponořujte do vody.
- Nepouštějte děti do blízkosti přístroje a nenechávejte přívodní kabel volně viset.
- Dodržujte pokyny pro odvápnění přístroje, které jsou součástí návodu k použití.
- Neuvádějte přístroj do provozu, je-li poškozen nebo je-li přívodní kabel ve špatném stavu.
- Pokud dojde k poškození přívodního kabelu nebo jakéhokoliv jiného prvku, smí být jejich výměna provedena výhradně v zákaznickém servisu firmy Krups. V žádném případě neotevírejte přístroj sami.
- Před zahájením vlastní přípravy espresa se ujistěte, že držák sítko na přípravu espresa je dobře dotažen, a před uvolněním držáku vraťte volič funkcí do polohy **O**.



- Uchovávejte přístroj mimo dosah dětí. Malé děti a osoby se sníženou pohyblivostí smějí přístroj používat jen pod dohledem odpovědné dospělé osoby.
- Tento výrobek je určen pro použití v domácnosti. V případě jiného použití, nesprávného užívání nebo manipulace v rozporu s návodem zaniká záruka a výrobce za správné fungování přístroje nenes žádnou odpovědnost.
- Pokud víko kávovaru zvednete během překapávání, můžete se opařit!
- Nikdy do nádržky kávovaru nelijte studenou vodu ihned po skončení cyklu překapávání. Před opakovaným plněním nádržky nechte přístroj vychladnout.
- Pokud nepoužíváte vodní filtry doporučené firmou Krups, nalévejte do vodních nádržek espressa a kávovaru jen vodu a odvápňovací roztoky uváděné a doporučené v tomto návodu.
- Chcete-li přístroj vypnout, stiskněte tlačítko «OFF» a odpojte jej od sítě.
- Používejte tento přístroj výlučně k účelu, pro který je určen.
- Při používání funkce páry buďte mimořádně opatrní.

Káva espressa

Pro optimální výsledek používejte speciální mletou kávu určenou pro přípravu espressa, která musí být správně stlačena v sítku.

Díky tlaku vytvořenému čerpadlem vašeho přístroje o výkonu 15 barů prochází horká voda touto jemně mletou kávou po zkrácené době. Výsledkem je hustá, černá tekutina mimořádně chutná a bohatá na vůně: soustředěná podstata kávy.

Espresso se nepodává v tradičním kávovém šálku, ale spíše v malých šálečkách o objemu 70 ml. Dokonalé espresso má nádhernou hustou zlatě zbarvenou pěnu, které se říká „krém“, jež vzniká z přírodního oleje pocházejícího z kávových zrn a dodává espressu jeho bohatou chuť a vůni.

Je důležité, aby káva pro přípravu espressa byla dobře upražená a odpovídajícím způsobem umletá. Nemůžete-li si koupit již umletou kávu espressa, použijte k umletí zrněk mlýnek na kávu (např. značky Krups). Káva nesmí být umletá příliš jemně. Musí být lehce zrnitá a její hrubost se musí pohybovat někde mezi moukou a cukrem. Z příliš jemně mleté kávy bude espresso hořké a může ucpat mřížku spařovací hlavy i sítko a také se Vám nepodaří připravit kvalitní pěnu; z příliš hrubě mleté kávy bude espresso slabé.

Tři další faktory, které budou určovat kvalitu espressa, jsou kromě kávy, kterou používáte, voda, teplota a tlak. Váš přístroj na přípravu espressa Krups zabezpečuje přesnost těchto tří faktorů prostřednictvím technologie, která byla k tomuto účelu vyvinuta. Musíte se ubezpečit, že voda je čerstvě natočená z kohoutku (aby neměla čas stát se ustátou v kontaktu se vzduchem), že je zbavena pachu chlóru a že je poměrně chladná.

Doporučujeme vám používat vodní filtr KRUPS Claris - Aqua Filter System (referenční č. F088), který si můžete objednat přes specializovaný servis Krups.

Na téma espressa je rozšířeno několik chybných představ. Jedna tvrdí, že espresso má být hořké. Pravdou je, že ideální espresso je aromatické hořkosladké (ne hořké), a výrazně v ústech, kde jeho chuť přetrvává.

Druhým mýtem je, že espresso, Vás udrží vzhůru celou noc. Přes výraznější chuť obsahuje espresso ve skutečnosti méně kofeinu než běžná káva, přesněji řečeno se obsah kofeinu pohybuje v rozmezí 60 až 80 mg na šálek ve srovnání s 80 až 100 mg šálku běžné kávy; je to dáno dobou překapávání, která je u espressa kratší.

Konečně si někteří lidé myslí, že příprava espressa je příliš dlouhý a složitý postup. Ve skutečnosti bylo espresso vymyšleno, jak název napovídá, za účelem rychlého podávání, bez složitých příprav. Jak zjistíte, váš přístroj na přípravu espressa Krups byl vyroben s cílem pro snadné používání a tak, aby dlouho a dobře sloužil.



Pro začátek

Abyste plně využili výhod svého nového přístroje na přípravu espresa Krups, přečtete si prosím pozorně a úplně následující pokyny před tím, než začnete přístroj používat.

- Položte přístroj na přípravu espresa na stabilní povrch odolávající teplu, nicméně daleko od elektrických varných desek nebo plamene.
- Přístroj připojte k uzemněné zásuvce. Zkontrolujte, že napětí udávané v technických specifikacích dole na přístroji odpovídá napětí vaší elektrické instalace.
- Ubezpečte se, že odkapávací miska a mřížka jsou na svých místech, když přístroj používáte.

Espresso

Než svůj přístroj použijete poprvé, vyčistěte celý systém:

- Otevřete víko a vyjměte nádržku na vodu uchopením za rukojeť (1). Naplňte nádržku čistou a chladnou vodou (2).
- Vraťte nádržku do přístroje a ubezpečte se, že sedí pevně na místě (3) a zavřete víko.
- Přístroj uveďte do provozu stiskem tlačítka (N) (4). Čerpadlo bude nyní čerpat po dobu 2 vteřin, aby do systému dodalo vodu a zaručilo, že káva bude teplá od prvního šálku.
- Jakmile se přístroj zahřeje na správnou teplotu, oranžová kontrolka zhasne.
- **Vaše espresso je vybaveno třemi sítka určenými buď pro 1 šálek nebo pro 2 šálky espresa vyráběného z mleté kávy anebo pro sáčky E.S.E. (Easy Serving Espresso). Při první rozbalení naleznete jedno sítko již umístěné v držáku sítka (I), další dvě jsou umístěna ve výplni přepravní krabice .**
- Vyberte sítko, které chcete použít, a vložte jej do držáku sítka (5). Ostatní 2 uložte do víka přístroje na espreso (A).
- Umístěte držák sítka pod spařovací hlavu přístroje. Abyste se ubezpečili, že držák sítka sedí správně na svém místě, otočte rukojeť tak, aby ukazovala vlevo v úhlu 45

stupňů (6), umístěte držák přímo pod spařovací hlavu, rukojeť nadzvedněte a otočte vpravo (7), jak nejdále to jde.

- Pod držák sítka (8) postavte co největší nádobu.
- Otočením ovládacího knoflíku vpravo (O) v režimu espresa začne voda protékat přístrojem (9).
- Nechte protéct asi 250 ml a potom vraťte ovládací knoflík (O) do střední polohy (10).

Ohledně zprovoznění části kávovaru nahlédněte do kapitoly KÁVOVAR.

Používání různých funkcí vašeho espresa

1. PŘÍPRAVA ESPRESA

Aby se z kávy uvolnila všechna arómata k vašemu plnému uspokojení, provádí tento přístroj před každou kávou předběžné spaření. Čerpadlo se spustí na 3 vteřiny, pak svůj chod na další 3 vteřiny přeruší a potom pokračuje v cyklu až do konce přípravy kávy.

. MLETÁ KÁVA

Pro lepší výsledky vám doporučujeme **předehřát příslušenství** (držák sítka, sítko a šálky), **aniž byste do nich dali mletou kávu**. Za tímto účelem:

- Naplňte nádržku čistou a chladnou vodou (1) (2) (3) a uveďte přístroj do chodu (4).
- Dejte na místo držák sítka a prázdné sítko (6) (7) a šálky na espreso dejte pod něj.
- Jakmile se přístroj zahřeje na správnou teplotu, oranžová kontrolka zhasne.
- Otočte ovládací knoflík (O) do režimu přípravy espresa (9). Berte v úvahu předběžné spaření.
- Šálky se naplní horkou vodou. Jakmile se naplní, vraťte knoflík (O) do střední polohy a vyprázdněte šálky.

Po přípravě svého prvního espresa a jakmile se přístroj ohřeje, můžete šálky předehřívát na odkladači šálků (C).

. Příprava espresa:

- Naplňte nádržku vodou (1) (2) (3) a uveďte přístroj do chodu (4).
- Umístěte sítko na jeden šálek nebo na dva šálky do držáku (5).



- Dejte do sítka mletou kávu (1 nebo 2 odměrky) a pevně ji stlačte; káva má dosahovat stejné úrovně, jako okraj sítka (11) (12).
- Odstraňte zbývající kávu z obvodu sítka (13).
- Vraťte držák sítka na jeho místo do espresa. Otočte držákem tak, aby byl pevně zamčen na místě (6) (7).
- Umístěte jeden nebo dva šálky na espreso pod kávové výstupy držáku.
- Jakmile se přístroj zahřeje na správnou teplotu, oranžová kontrolka zhasne.
- Otočte ovládací knoflík (O) do režimu přípravy espresa (9). Berte v úvahu předběžné spaření.
- Když se dosáhne požadovaného množství espresa, otočte knoflík (O) do střední polohy (10).
- Vyjměte držák a vyklepejte použitou kávovou sedlinu ze sítka (14).

Sítka může opět naplnit kávou a připravit další espreso.

Pozor: jestliže je vodní nádržka prázdná a čerpadlo je v provozu, uslyšíte výrazný zvuk, který je hlasitější než za běžného provozu. Dojde-li k tomu, stiskněte vypínač zapnout /vypnout (4). Zkontrolujte nádržku na vodu a podle potřeby ji doplňte.

Nikdy nenechávejte přístroj v provozu s prázdnou nádržkou na vodu, neboť tak se může poškodit čerpadlo.

. TABLETY «ESE»

Systém E.S.E byl vyvinut za účelem přípravy „hustého“ malého espresa na italský způsob zvaného „ristreto“. Servíruje se do malého šálku, do kterého servírujeme 35ml kávy a voda by měla při přípravě protékat tabletou ESE 20 vteřin.

„ESE“ je zkratkou z „Easy Serving Espresso“ (zjednodušená příprava espresa) a jde o sáčkovanou dávku výběrové kávy umleté a stlačené do tablety mezi dvěma filtračními papíry, díky nimž je připravena k okamžitému použití. Tento systém zjednodušuje přípravu espresa tím, že vám uspoří operace dávkování a počítání šálků a usnadňuje čištění přístroje.

Nedoporučuje se používat balíčkovou dávku E.S.E. na přípravu více než jednoho espresa nebo na přípravu

espresa s větším množstvím vody.

Radíme vám dobře: dejte si pozor, abyste sáčky E.S.E. nezohýbali při manipulaci nebo ukládání.

Pro lepší výsledky vám doporučujeme předeřhát příslušenství (držák sítka, sítka a šálky) bez kávy. Postupujte přitom podle návodu v oddíle „Příprava espresa“ v předcházejícím textu.

. Příprava espresa:

- Naplňte nádržku vodou (1) (2) (3) a uveďte přístroj do chodu (4).

Dejte na místo sáček E.S.E. (18).

Odtrhněte přebytečný papír kolem sáčku, řidte se přitom podle perforace. Umístěte tabletu E.S.E. do sítka na ESE tabety ČERVENÝM NÁPISEM SMĚŘUJÍCÍM DOLŮ (dobře zahněte růžky papíru) vloženého do držáku sítka.

- **Ověřte si, že jste papír vložili celý dovnitř sítka, jinak by přístroj mohl téct.**

Pro získání bohatšího a hustšího krému je třeba sáček E.S.E. správně umístit.

Abyste zabránili vytékání vody z držáku sítka a zabezpečili lepší překapávací cyklus, je třeba rukojeť zamknout hermeticky a dostatečně pevně.

Umístěte držák do spařovací hlavy a otáčejte rukojetí pevně doprava, co nejdále to půjde (6) (7) (8).

- Jakmile se přístroj zahřeje na správnou teplotu, oranžová kontrolka zhasne.
- Otočte ovládací knoflík (O) do režimu přípravy espresa (9). Berte v úvahu předběžné spaření.
- Když se dosáhne požadovaného množství espresa (35 ml), otočte ovládací knoflík (O) do střední polohy (10).
- Vyjměte držák ze spařovací hlavy a zahodte použitý kávový sáček.

2. FUNKCE PÁRY

Tlumený hluk, který slyšíte, když přístroj vyrábí páru, je způsobován přerušovanou regulací čerpadla a nemá žádný vliv na správnou funkci přístroje.

Přejete-li si připravit espreso ihned po použití funkce páry, je třeba přístroj nechat nejprve vychladnout, aby dosáhl správné teploty potřebné na přípravu espresa.

- Když přepínač vrátíte do polohy **O**, **přístroj se automaticky ochladí tím, že provede 3 čerpací cykly**. Takto načerpaná studená voda ochladí zahřívací systém. Během čerpacích cyklů se přebytek páry obsažený v zahřívacím systému uvolní spolu s teplou vodou a vyteče do záchytné misky. **Uvolnění páry a hluk, který tento proces provází, jsou potřebné k ochlazení přístroje.**

Pozor: během používání a po něm jsou kovové části trysky (E) a nástavce trysky (F) velmi horké.

. Použití příslušenství cappuccino (F)

Nástavec trysky pro přípravu cappuccina usnadňuje přípravu teplého mléka nebo mléčné pěny například pro přípravu cappuccina, café latte nebo teplého kakaa.

Nejllepší je použít napůl odtučněné čerstvé a chladné mléko (z ledničky).

- Naplňte nádržku čistou a chladnou vodou **(1) (2) (3)** a uveďte přístroj do chodu **(4)**.
- Umístěte příslušenství cappuccino (F) na trysku.
- Přemístěte příslušenství cappuccino mimo přístroj.
- Nalijte asi 100 ml chladného mléka do malé úzké nádoby o objemu asi 0,5 litru, která se vejde pod příslušenství cappuccino. Mléko i nádoba musejí být dobře vychlazené (doporučujeme tedy nevymývat nádobku teplou vodou před tím, než v ní budete zpěňovat mléko).
- Když je váš přístroj připraven k přípravě espresa, otočte ovládací knoflík (O) do režimu přehřívání **☺ (15)**.
- Oranžová kontrolka se rozsvítí. Jakmile kontrolka zhasne, je přístroj připraven.

Přisuňte svou nádobku pod nástavec trysky tak, aby se jeho konec byl v mléce, aniž by se dotýkal dna **(17)**.

- Otočte ovládací knoflík (O) do režimu tvorby páry **☺ (16)**.
- Jakmile získáte požadované množství zpěněného mléka, vraťte ovládací knoflík (O) do střední polohy **(10)**.

Abyste se vyhnuli přisychní mléka k nástavci trysky, řiďte se následujícími pokyny:

- Umístěte nádobu naplněnou vodou pod nástavec trysky (F).

Postupujte stejně, jako kdybyste připravovali zpěněné mléko, ale tentokrát s vodou po dobu asi 1 minuty.

- Otočte ovládací knoflík (O) do střední polohy **(10)**.
- Vyčistěte příslušenství vlhkým hadrem.
- Pro hloubkové čištění příslušenství na přípravu cappuccina nahlédněte do odstavce „údržba“.

Recepty

Vychutnejte si své espresso tak, jak ho máte rádi: když se chcete uvolnit nebo zakončit jím dobré jídlo.

Zde je několik receptů, které můžete uskutečnit se svým přístrojem na přípravu espresa.

. Originální espresso

- K přípravě použijte odměрку vysokojakostní dobře upražené kávy espreso a přefiltrujte ji přímo do přehřátého šálku.

Použijete-li dobrou a dobře umletou kávu, vytvoří se nad šálkem krásná pěnová koruna.

- Přidejte cukr podle chuti a vychutnávejte chuť i vůni. Originální espresso se pije bez mléka.

. Cappuccino

Pro cappuccino připravované podle všech pravidel tohoto umění jsou ideální množství tato: 1/3 kávy, 1/3 teplého mléka, 1/3 zpěněného mléka. Množství teplého mléka + získané pěny má tedy být zhruba dvojnásobkem připravené kávy.

- Používejte velké šálky, které jste si přehřáli.
- Naplňte je kávou v množství ekvivalentním šálku espresa a dolijte mlékem, které jste zpěnili za použití příslušenství pro přípravu cappuccina.
- Nakonec posypte čokoládovým práškem.

. Café creme

- Připravte klasické espresso do velkého šálku.
- Přidejte porci smetany a získáte café creme.



Smetanu můžete nahradit též teplým mlékem.

. **Café corretto***

- Připravte šálek espresa obvyklým způsobem.
- Dochutěte lehce přidáním 1/4 nebo 1/2 likérové sklenky koňaku.

K tomuto účelu se stejně dobře hodí anýzovka, pálenka z hroznů, sambuca, třešňovice a cointreau.

Pro „zušlechtění“ espresa existuje ještě celá řada dalších příležitostí. Představivosti se meze nekladou.

. **Kávový likér***

- Smíchejte v prázdné láhvi o obsahu 0,75 litru 3 šálky espresa, 250 g hnědého kandovaného cukru, 1/2 litru koňaku nebo třešňovice.
- Nechte směs uležet po dobu alespoň 2 týdnů.

Získáte jemný likér vhodný zvláště pro milovníky kávy.

. **Italská ledová káva**

4 kopečky vanilkové zmrzliny, 2 šálky chladného oslazeného espresa, 1/8 l mléka, šlehačka, nastrohaná čokoláda.

- Smíchejte vychlazené espreso s mlékem.
- Rozdělte kopečky zmrzliny do sklenic, zalijte je kávou a ozdobte šlehačkou a strouhanou čokoládou.

. **Káva po frízsku***

- Přidejte do šálku slazeného espresa sklenku rumu.
- Ozdobte poctivou vrstvou šlehačky a podávejte.

. **Flambované espreso***

2 šálky espresa, 2 sklenky koňaku, 2 kávové lžičky hnědého cukru, šlehačka.

- Nalijte koňak do silnostěnných sklenic, zahřejte je a flambujte.
- Přidejte cukr, smíchejte, nalijte kávu a ozdobte šlehačkou.

Podle chuti lze espreso též zředit troškou horké vody.

. **Espresso parfait***

2 šálky espresa, 6 žloutků, 200 g cukru, 1/8 litru slazené šlehačky, 1 sklenka pomerančového likéru.

- Šlehejte žloutky s cukrem až do chvíle, kdy vznikne hustá napěněná hmota.
- Přidejte studené espreso a pomerančový likér.
- Potom přimíchejte šlehačku.
- Vše nalijte do pohárů nebo do sklenic.
- Dejte poháry do lednice.

. **Mocca puding**

2 šálky espresa, 1/2 litru mléka, 1 sáček prášku na přípravu vanilkového pudingu, 3 žloutky, 1/8 litru slazené šlehačky, 150 g cukru.

- Připravte vanilkový puding z mléka, vanilkového prášku a cukru.
- Přidejte do ještě teplého pudingu žloutky.
- Nechte vychladnout a přidejte espreso a šlehačku.

(* : Přílišné požívání alkoholu je zdraví nebezpečné.)

Čištění přístroje

- Nikdy nedávejte příslušenství svého přístroje na espreso do myčky nádobí.

Po použití je třeba vyprázdnit vodní nádržku, abyste zabránili vápenným usazeninám.

. **Zásuvka na přebytečnou vodu**

Připravujete-li několik espress za sebou, měli byste čas od času vyprázdnit odkapávací misku (asi tak po každých 7 až 8 espresech) **(19)**. Je normální, že v ní je voda, **to neznamena, že přístroj teče, ale odvodňuje se topný blok vašeho přístroje**. V případě potřeby vyčistěte zásuvku a odkapávací mřížku vodou s trochou tekutého mýdla bez brusné složky, opláchněte je a osušte. Vraťte je správně na místo **(20)**.

. **Spařovací hlava, sítko a držák sítko**

Toto příslušenství je třeba čistit po každém použití. Očistěte spařovací hlavu jednoduše vlhkým hadrem a ostatní části umyjte vodou s trochou čisticího prostředku na nádobí, opláchněte je a osušte.

Je-li spařovací hlava velmi ucpaná, odšroubujte mřížku pomocí mince, vyčistěte ji a pak ji vraťte na místo a pevně zatlačte **(21)**.



Když svůj přístroj na přípravu espressa nepoužíváte, nenechávejte držák sítka namontovaný, abyste tak předešli zbytečnému opotřebení těsnicí vložky.

. Odkládací deska na šálky: pro vyčištění vyjměte a omyjte vodou s trochou čistícího prostředku na nádobí bez brusné složky, opláchněte a osušte.

. Příslušenství na cappuccino

Příslušenství na přípravu cappuccina lze odmontovat, aby bylo možné provádět hloubkové čištění.

Omyjte je vodou s přidavkem prostředku na mytí nádobí bez brusné složky s použitím kartáčku. Opláchněte a osušte.

Před vrácením na místo se ubezpečte, že otvory pro vstup vzduchu (z jedné i druhé strany kovové trubičky) nejsou ucpané zbytky mléka. V případě potřeby je protáhněte jehlou (22).



Odstraňování vodního kamene

- Pravidelně odvápnujte Váš kávovar kyselinou citrónovou nebo vinnou.
- Buďte opatrní při odstraňování vodního kamene ze svého kávovaru, neboť kyselina obsažená v prášku pro odvápnění může poškodit povrch kuchyňské linky i jakékoliv jiné povrchy, s nimiž přijde do styku.
- **Záruka se nevztahuje na kávovary, které nefungují nebo fungují špatně, protože nebyly odvápněny.**

Doporučujeme používat sadu pro odvápnování Art. F054 od firmy Krups, kterou lze zakoupit v zákaznickém servisu Krups. Tato sada obsahuje kromě dvou dávek odvápnovacího prostředku také indikátor tvrdosti vody, pomocí kterého zjistíte, jak často je třeba přístroj odvápnovat při běžném používání. Zavápnění závisí na stupni tvrdosti vody, ale i na tom, jak často se přístroj používá. Výsledek testování při použití sady F054 má proto pouze orientační hodnotu.

- Postupujte následujícím způsobem:

- Vyjměte vložku Claris-Aqua Filter System, jestliže jste ji nainstalovali.

- Vyšroubujte sítko ze spařovací hlavy a vyčistěte je (21).
- Rozpusťte sáček prostředku KRUPS na odstranění vodního kamene, číslo položky F054, v půllitru vlažné vody a výslednou směs nalijte do prázdné vodní nádržky.
- Přístroj uveďte do provozu stiskem tlačítka (N) (4). Jakmile se přístroj zahřeje na správnou teplotu, oranžová kontrolka zhasne.
- Postavte pod spařovací hlavu připravenou nádobu. Nechte přístrojem protéct asi 1/3 roztoku, přičemž uveďte přepínač do polohy  (9).
- Přístroj vypněte stiskem tlačítka (N) (4), které zanecháte v poloze  (9), a vyčkejte 10 až 15 minut, aby mohl odvápnovací prostředek působit.
- Potom uveďte přístroj znovu do chodu stiskem tlačítka (N) (4) a nechte protéci zbytek tekutiny.
- Vypláchněte přístroj tak, že jím necháte protéct 2 zásobníky naplněné čistou vodou. Potom vodní nádržku dvakrát vypláchněte čistou vodou, vyčistěte spařovací hlavu a vyměňte mřížku v hlavici přístroje (Nahlédněte do odstavce „Čištění přístroje“).

Odstraňování poruch

Problémy	Možné příčiny	Opatření k jejich odstranění
Espresso není dostatečně horké.	Šálky, filtrační sítko a filtrační držák jsou studené.	Předehejte tyto díly příslušenství (šálky, filtrační sítko a filtrační držák). Viz oddíl „Příprava espressa“.
Káva vytéká nad filtračním držákem.	Filtrační držák není správně nasazen nebo je málo utažen.	Viz oddíl „Příprava espressa“.
	Na okraji filtru zůstávají zbytky kávy.	Vyčistěte okraj filtru a těsnění.
	Těsnění spařovací hlavy je znečištěno.	Vyčistěte těsnění vlhkým hadříkem.
	Těsnění spařovací hlavy je vadné.	Obraťte se na zákaznický servis Krups.



Velmi hlučný chod čerpadla.	Vodní nádržka je prázdná.	Naplňte nádržku.
	Vodní nádržka není správně nasazena.	Zatlačte na vodní nádržku větší silou.
	Umletá káva je příliš stará nebo velmi suchá, takže čerpadlo nemůže vyvinout potřebný tlak.	Použijte čerstvou kávu.
Voda/káva nevytéká.	Vodní nádržka je prázdná.	Naplňte nádržku.
	Vodní nádržka není správně nasazena.	Zatlačte na vodní nádržku větší silou.
	Filtrační sítko je ucpané. Káva je umletá příliš jemně nebo je v sítku příliš upěchovaná.	Vyčistěte filtr a sítko spařovací hlavy (viz oddíl „Údržba“) a zvolte nižší stupeň jemnosti umletí kávy.
	Sítka spařovací hlavy je zanesené.	Vložte sítko do odvápnovacího roztoku (viz oddíl „Údržba“).
	Přístroj je zavápněn.	Viz odstavec „Odvápnění“.
Voda protéká kávovarem příliš rychle.	Káva je umletá příliš nahrubo.	Použijte jemněji umletou kávu.
	Příliš malé množství kávy.	Použijte k dávkování odměrku, která je součástí příslušenství.
	Káva není v sítku dostatečně upěchovaná.	Více kávy upěchujte ve filtračním sítku.
Espresso je bez krému (pěna na kávě).	Káva je umletá příliš nahrubo.	Použijte jemněji umletou kávu.
	Káva není v sítku dostatečně upěchovaná.	Více kávy upěchujte ve filtračním sítku.
	Káva je příliš stará nebo suchá.	Použijte čerstvou kávu.
Mléko není dostatečně zpěněné.	Ucpané příslušenství na automatickou přípravu cappuccina.	Viz oddíl „Údržba“.

	Mléko je příliš staré.	Použijte čerstvé mléko.
	Mléko je vlažné.	Vychlaďte mléko v lednici.
Káva je příliš řídká.	Káva není v sítku dostatečně upěchovaná.	Více kávy upěchujte ve filtračním sítku.
	Příliš málo kávy ve filtračním sítku.	Naplňte filtrační sítko větším množstvím kávy.

Kávovar

Před prvním použitím

- Poprvé svůj kávovar použijte s 1 litrem vody bez mleté kávy.

Příprava kávy

Kvalita vody, kterou použijete, je určující pro chuť vaší kávy. Musíte se ubezpečit, že voda je čerstvě natočená z kohoutku (aby neměla čas stát se ustátou v kontaktu se vzduchem), že je zbavena pachy chlóru a že je poměrně chladná.

Doporučujeme vám přefiltrovat ji přes čisticí vložku Krups Duo Filter referenční č. XS 1000 kterou si můžete objednat přes specializovaný servis Krups.

- Řiďte se ilustracemi od 23 do 28.
- Používejte výlučně studenou vodu a papírový filtr č. 4.
- Kávovar je vybaven zastavením překapávání, které umožňuje podání kávy před koncem cyklu přípravy kávy. Konvici však vraťte na místo rychle, abyste zabránili přetečení.
- Dodržujte maximální množství vody v nádržce v relaci k ukazateli hladiny vody (e).
- Před další přípravou kávy několik minut vyčkejte.
- Konvice (g) a její víko (f) mohou být používány k ohřívání kávy v mikrovlnné troubě. Nikdy konvici nenechávejte v mikrovlnné troubě prázdnou.

Čištění

- Pro odstranění použité mleté kávy vyjměte držák filtru z konvice (30).
- Přístroj vypněte.
- Nečistěte přístroj, dokud je teplý.
- Čistěte hadrem nebo vlhkou houbou.
- Nikdy přístroj nevkládejte do vody ani pod tekoucí vodu.
- Skleněnou konvici, víko a držák filtru lze mýt v myčce nádobí.

Odstraňování vodního kamene

Počet cyklů mezi 2 odstraněními vodního kamene		
	Bez filtru duo	S filtrem duo
Měkká voda	60	120
Tvrdá voda	40	80

Můžete použít:

- buď sáček s odstraňovačem vodního kamene rozpuštěný ve 0,25 l vody,
- nebo 0,25 l kvasného octa
- Nalijte látku do nádržky (b) a uveďte kávovar do provozu (bez mleté kávy).
- Nechte protéct polovinu do konvice (g) a proces zastavte.
- Nechte hodinu působit.
- Uveďte kávovar znovu do provozu a dokončete překapávání.
- Vymyjte kávovar tak, že ho dvakrát až třikrát uvedete do provozu s 1 l čisté vody.

Ze záruky jsou vyloučeny kávovary, které nefungují nebo špatně fungují proto, že z nich nebyl odstraňován vodní kámen.

V případě problému

- Zkontrolujte si:
 - připojení k síti
 - že vypínač je v poloze «I».
- Zdá se, že přístroj teče
- Zkontrolujte, zda nebyla nádržka na vodu naplněna nad maximální limit.
- Voda protéká příliš dlouho nebo s přílišným hlukem:
- vyčistěte svůj kávovar od vodního kamene.

Váš přístroj ani teď nefunguje? Obraťte se na smluvní servisní středisko firmy Krups.

ELEKTRICKÝ NEBO ELEKTRONICKÝ PŘÍSTROJ NA KONCI DOBY ŽIVOTNOSTI



Podílejme se na ochraně životního prostředí!

① Váš přístroj obsahuje čtené zhodnotitelné nebo recyklovatelné materiály.

➔ Svěťte jej sběrnému místu nebo, neexistuje-li, smluvnímu servisnímu středisku, kde s ním bude naloženo odpovídajícím způsobem.