



Кофеварка эспрессо Krups XP3208 30: Инструкция пользователя

Выбрать

- EN..... P. 1 – 10
- RU..... P. 11 – 20
- UK..... P. 21 – 30
- KK..... P. 31 – 41
- PL..... P. 42 – 50
- BS..... P. 51 – 60
- BG..... P. 61 – 71
- HR..... P. 72 – 81
- RO..... P. 82 – 91
- SR..... P. 92 – 101
- SL..... P. 102 – 111
- HU..... P. 112 – 121
- SK..... P. 122 – 130
- CS..... P. 131 – 139

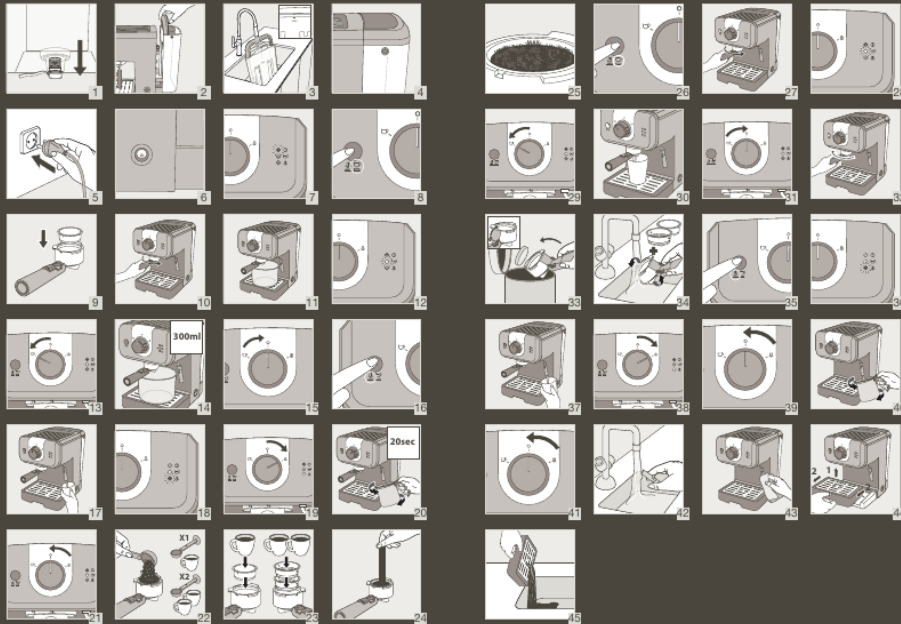
# KRUPS

Pump espresso

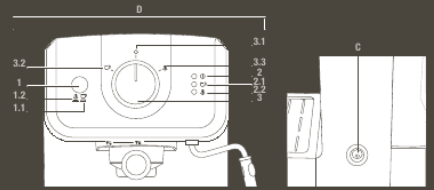
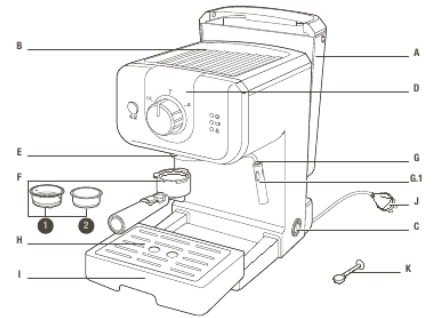


8020001819-02

www.krups.com



EN  
RU  
UK  
KK  
PL  
BS  
BG  
HR  
RO  
SR  
SL  
HU  
SK  
CS



## ОПИСАНИЕ

- |                                     |                                     |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>A</b> Съёмный резервуар для воды | <b>F2</b> Фильтр на 2 чашки         |
| <b>B</b> Подставка для чашек        | <b>G</b> Сопло для пара             |
| <b>C</b> Кнопка включения           | <b>G1</b> Сопло для пенки           |
| <b>D</b> Панель управления          | <b>H</b> Решетка поддона            |
| <b>E</b> Держатель рожка            | <b>I</b> Поддон                     |
| <b>F</b> Рожок                      | <b>J</b> Шнур питания               |
| <b>F1</b> Фильтр на 1 чашку         | <b>K</b> Мерная ложка для трамбовки |

РУССКИЙ

## ОПИСАНИЕ

- |   |  |
|---|--|
| <b>D.1</b> Кнопка выбора режима                                   | <b>D.3</b> Круглая рукоятка                      |
| <b>D.1.1</b> Режим приготовления эспрессо                         | <b>D.3.1</b> Положение O: предварительный нагрев |
| <b>D.1.2</b> Режим подачи пара                                    | <b>D.3.2</b> Приготовление эспрессо              |
| <b>D.2</b> Световой индикатор включения                           | <b>D.3.3</b> Подача пара                         |
| <b>D.2.1</b> Световой индикатор предварительного нагрева эспрессо |  |
| <b>D.2.2</b> Световой индикатор нагрева пара                      |  |

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Давление 15 бар
- Ручной запуск/остановка
- Принадлежности: Фильтры на 1 и 2 чашки, мерная ложка для трамбовки

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Рекомендуется использовать свежееобжаренные зерна. За советом вы можете обратиться в ближайший кофейный магазин. Зерна сохраняют свою свежесть в течение нескольких недель после обжарки. Хорошая упаковка поможет сохранить аромат кофе и сделать его более выраженным. Если вы не уверены в качестве упаковки, выбирайте свежееобжаренные зерна.

Перед приготовлением кофе зерна необходимо перемолоть.

## Как выбрать кофе?

- Для ароматного кофе  
Выбирайте сорт арабика или смесь, преимущественно состоящую из зерен сорта арабика. Предпочтительнее зерна, обжаренные в специализированных заведениях — они придадут кофе более сложный и утонченный аромат. Чтобы по достоинству оценить оттенки вкуса и аромата, выбирайте чистые сорта категории «Pure Origin».
- Для кофе с насыщенным вкусом  
Выбирайте кофейные смеси с содержанием сорта робуста или кофе итальянской (темной) обжарки.
- Чтобы аромат сохранился дольше, храните молотый кофе в холодильнике.
- Не заполняйте рожок до краев; отмеряйте кофе при помощи специальной ложки (1 ложка на чашку 50 мл, 2 ложки на 2 чашки по 50 мл). Очищайте капли кофе вокруг рожка.
- Если вы не пользовались устройством более пяти дней, опустошите и промойте резервуар для воды.
- Обязательно отключайте устройство, перед тем как наполнить или опустошить резервуар.
- Устройство должно располагаться на ровной и устойчивой поверхности.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ  
ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОСЛЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ПРОСТАЯ

**ВАЖНО!** запрещается размещать на приборе нагревающиеся предметы.



**ВАЖНО!** Снимите красную защитную крышку под резервуаром для воды.




**ВАЖНО!** соблюдение инструкций по безопасности является обязательным при использовании устройства.  
Внимательно прочтите их перед использованием устройства.

## ПРОМЫВКА СИСТЕМЫ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

### 1. ПРОМЫВКА СИСТЕМЫ ЭСПРЕССО

Чтобы гарантировать отличный вкус первой чашки кофе, мы рекомендуем промыть кофемашину горячей водой в соответствии со следующими указаниями:


**Проверьте, сняли ли вы красную защитную крышку под резервуаром для воды (1).**

- Снимите резервуар для воды (A) и заполните его. Уровень воды должен быть ниже отметки "MAX" на резервуаре, но не менее 300 мл, что эквивалентно 2 большим чашкам (2-3). Установите резервуар на место и закройте крышку. (4).
- Включите устройство в сеть. (5).
- Нажмите кнопку включения (C)(6). На панели управления (D) загорится световой индикатор On (Вкл.) (D2) (7).
- Кнопка выбора режима (D.1) должна быть приведена в положение для эспрессо – (не утоплена)  (D.1.1) (8).
- Установите фильтр без кофе (F1) в держатель (F) (9). Установите рожок на место (E) и поверните вправо до упора (10). Подставьте чашку под рожок (11).
- Когда загорится световой индикатор предварительного нагрева (D2.1), поверните круглую рукоятку (D.3) влево в положение для эспрессо (D.3.2) (12-13) — вода начнет поступать автоматически приблизительно через 10 секунд.
- Слейте приблизительно 300 мл воды (при необходимости замените чашку) (14), затем поверните рукоятку в положение O (D.3.1), чтобы остановить процесс (15).
- **ВАЖНО** / Через 25 минут простоя устройство выключится автоматически.

РУССКИЙ

### 2. ПРОМЫВКА СИСТЕМЫ ПОДАЧИ ПАРА

Снимите резервуар для воды и заполните его. Уровень воды должен быть ниже отметки "MAX" на резервуаре, но не менее 300 мл, что эквивалентно 2 большим чашкам. Установите резервуар на место и закройте крышку.

Кнопка выбора режима (D.1) должна быть приведена в положение для подачи пара (утоплена)  (D.1.2) (16)

Вставьте сопло в емкость, заполненную водой (G.1) (17).

Когда загорится индикатор нагрева пара (D2.2) (18), поверните рукоятку (D.3) вправо до положения для подачи пара (D.3.3) (19).

Дайте воде нагреться в течение 20 секунд (20), а затем поверните рукоятку в положение O (D.3.1), чтобы прекратить подачу пара (21). Верните кнопку выбора режима (D.1) в положение для приготовления эспрессо (D.1.1) (26).

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО



**ВАЖНО!**

Перед первым использованием функции приготовления эспрессо устройство необходимо очистить в соответствии с указаниями раздела «ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ».




**ВАЖНО!** Чтобы предотвратить разбрызгивание горячей воды, перед приготовлением кофе убедитесь в том, что рожок повернут до упора. Не снимайте рожок, пока не прекратится подача воды, поскольку устройство все это время находится под давлением.

## Использование молотого кофе

Крепость и вкус эспрессо будут зависеть от того, какой кофе вы используете: чем мельче помол, тем насыщеннее вкус.

- Заполните резервуар водой комнатной температуры и правильно установите его на место.
- Включите устройство в сеть.
- Для достижения наилучшего результата рекомендуем предварительно прогреть принадлежность (рожок, фильтр и чашки), выполнив перечисленные выше шаги без добавления кофе.
- Нажмите на кнопку включения.
- Загорится световой индикатор.
- Используя мерную ложку, насыпьте молотый кофе в фильтр на 1 чашку (**К**) (1 ложка = 1 порция = 1 эспрессо) (**22-23**), затем утрамбуйте кофе при помощи круговых движений обратной стороны ложки (**К**) (**24**). Количество утрамбованного кофе в фильтре не должно превышать отметку MAX (**25**).

Пар позволяет сделать пенку на кофе (например, для капучино).

- Включите устройство в сеть.
- Снимите резервуар для воды и заполните его. Уровень воды должен быть ниже отметки "MAX" на резервуаре, но не менее 300 мл. Установите резервуар на место и закройте крышку.
- Нажмите клавишу включения; загорится световой индикатор.
- Чтобы включить функцию пара, **переведите кнопку выбора режима в утопленное положение (35)** .
- Пока рукоятка находится в положении «О», процесс нагрева продолжается. После завершения нагрева загорается индикатор пара (**36**).
- Подставьте под сопло пустую чашку (**37**).
- Пропустите воду через систему подачи пара, повернув рукоятку вправо до положения подачи пара. (**D.3.3**) (**38**).
- Поверните рукоятку в положение О (**39**).
- Чтобы приготовить капучино, добавьте в емкость от 60 до 100 мл молока. Для достижения наилучшего результата используйте небольшую узкую емкость, которая поместится под соплом для пара(**G**) (**40**). Желательно предварительно охладить молоко и емкость.
- Поместите сопло в емкость с молоком и поверните рукоятку вправо до положения для подачи пара.
- Для достижения наилучшего результата вспенивайте молоко ближе к дну емкости в течение 10 секунд, не задевая при этом дно. Затем медленно наклоните емкость и переместите сопло выше, ближе к поверхности молока. Сопло не должно подниматься выше уровня молока. Чтобы получить хорошую пенку, двигайте емкость круговыми движениями.
- Лучше всего пенка получается из пастеризованного или ультрапастеризованного молока. Не используйте непастеризованное и обезжиренное молоко.
- Добившись образования хорошей пенки, поверните рукоятку в положение О (**41**)
- Чтобы молоко не перегрелось, используйте функцию подачи пара не более 45 секунд (при объеме молока 100 мл).
- Затем переходите к приготовлению эспрессо, как описано выше.
- Прочищайте сопло после каждого использования, чтобы молоко не засыхало внутри. Для этого повторите ту же процедуру, что и для приготовления молочной пенки, заменив 100 мл молока на 60 мл воды. Соблюдая осторожность, чтобы не обжечься, извлеките сопло из молока (**G.1**) и промойте его чистой водой (**42**). Очистите сопло при помощи влажной ткани (**G**) (**43**).
- Снимите поддон, опустошите его и промойте водой (**44-45**).
- Указания по очистке вы найдете в следующем разделе.

РУССКИЙ



**ВАЖНО!**

Предупреждение! Чтобы предотвратить разбрызгивание молока, не извлекайте сопло из молока в процессе подачи пара.



**ВАЖНО!**

Предупреждение! Сопло для подачи пара все еще горячее! Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься.



**ВАЖНО!** После отключения подачи пара незамедлительно очистите сопло, как описано в разделе «ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ»

## ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

### 1. Устройство

- Перед любой процедурой по очистке отключите устройство от сети (**J**) и дайте ему остыть.
- По мере необходимости очищайте устройство снаружи при помощи влажной губки. Регулярно промывайте резервуар для воды, поддон и его решетку, а затем вытирайте их насухо.
- Регулярно ополаскивайте резервуар изнутри.
- Если на резервуаре появился тонкий белый налет, выполните очистку устройства от накипи (см. соответствующий раздел).
- Запрещается использовать для очистки средства, содержащие спирт или растворители.
- Предварительно отключив устройство от сети, регулярно очищайте рожок и держатель (**E**) при помощи влажной губки.
- Для очистки используйте только влажную ткань. Не используйте моющие или абразивные чистящие средства.

### 2. Рожок

- Регулярно очищайте корпус рожка при помощи влажной ткани, чтобы удалить остатки кофе, которые могут скапливаться в этой зоне.
- **Не снимайте держатель рожка. Не снимайте болты с фильтра и рожка. Эта операция должна выполняться квалифицированным специалистом сервисного центра.**
- Чтобы продлить срок службы держателя рожка, не устанавливайте рожок на место, если машина будет простаивать в течение длительного времени.

### 3. Поддон

- При необходимости очистите поддон (**I**) и его решетку (**H**) при помощи воды и небольшого количества мягкого моющего средства (**44-45**). Промойте и высушите.

## УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Как указано в разделах А и В о приготовлении кофе и функции пара, регулярно очищайте устройство от накипи, чтобы продлить срок его службы. Частота удаления накипи зависит от жесткости воды. Чтобы узнать жесткость воды, обратитесь в местную службу водоснабжения. В процессе удаления накипи устройство не должно располагаться на окрашенной поверхности. Средство для удаления накипи может повредить ее.

При наличии сомнений рекомендуем выполнять очистку от накипи один раз в месяц.

## УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ
Кофе слишком малонасыщенный/водянистый.	Вы использовали недостаточно кофе.	Добавьте еще кофе.
Эспрессо льется слишком медленно.	Кофе слишком мелкого, слишком грубого помола или слишком рыхлый.	Используйте кофе чуть более крупного помола.
	Рожок загрязнился.	Очистите рожок, как описано в разделе «ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ» — в. <b>Рожок</b> . Также очистите и фильтр для кофе.
	Рожок засорилась.	Когда устройство остынет, при помощи влажной губки очистите решетку, через которую проходит вода.
	В машине образовалась накипь.	Очистите машину от накипи в соответствии с прилагаемым руководством.
	Слишком много кофе.	При наполнении фильтра соблюдайте ограничения по загрузке.
После приготовления эспрессо из рожка льется вода.	В машине образовалась накипь из-за повышенной жесткости воды.	Незамедлительно очистите машину от накипи в соответствии с прилагаемым руководством.
	Красная крышка не была снята.	Снимите красную крышку.
После приготовления эспрессо из рожка льется вода.	В машине образовалась накипь из-за повышенной жесткости воды.	Незамедлительно очистите машину от накипи в соответствии с прилагаемым руководством.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ
В чашке остаются частицы кофе.	Рожок засорился.	Промойте рожок горячей водой.
	Помол слишком мелкий.	Используйте кофе чуть более крупного помола.
	Держатель рожка засорился.	Очистите держатель и рожок при помощи влажной губки.
Эспрессо не имеет пенки.	Кофе смолот слишком давно.	Используйте свежемолотый кофе.
	Помол не подходит для эспрессо.	Используйте более мелкий помол.
	В рожке слишком мало кофе.	Добавьте еще кофе.
Резервуар для воды подтекает при перемещении.	Клапан внизу резервуара засорился или неисправен.	Промойте резервуар для воды и пальцем приведите в действие клапан внизу резервуара.

РУССКИЙ

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ
Плохой вкус эспрессо.	После удаления накипи цикл промывки выполнен не полностью.	Промойте устройство в соответствии с инструкциями и проверьте качество напитка.
Устройство не работает.	Насос отключен из-за нехватки воды.	Наполните резервуар и перезапустите насос (см. раздел « <b>ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ</b> »). Не допускайте полного опустошения резервуара.
	Съемный резервуар для воды установлен неправильно.	Правильно установите резервуар для воды.
	Устройство не подключено к электросети.	Убедитесь в том, что устройство включено.
Сопло не работает или производит слишком мало пенки.	Сопло установлено неправильно. Молоко слишком горячее.	Убедитесь в том, что насадка правильно установлена на устройстве: снимите насадку и снова установите ее на шарнирный рычаг точным движением вверх.
	Молоко слишком горячее.	Используйте свежее, недавно открытое пастеризованное или ультрапастеризованное молоко.

Если причину неисправности установить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр. Запрещается разбирать устройство! (если устройство было разобрано, гарантия аннулируется)

## ПО ОКОНЧАНИИ СРОКА СЛУЖБЫ ЭЛЕКТРОННЫХ ИЛИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРИБОРОВ



Помогите защитить окружающую среду!

- ① Изделие содержит материалы, которые могут быть восстановлены или использованы повторно.
- ➔ Передайте устройство в пункт сбора отходов или авторизованный сервисный центр для переработки.

## ОПИС

<b>A</b> Знімний резервуар для води	<b>F2</b> Фільтр для 2 чашок
<b>B</b> Піддон із тримачем чашки	<b>G</b> Парове сопло
<b>C</b> Кнопка ввімкнення/вимкнення	<b>G1</b> Сопло для піни
<b>D</b> Панель керування	<b>H</b> Решітка піддону для крапель
<b>E</b> Головка тримача фільтра	<b>I</b> Піддон для крапель
<b>F</b> Головка фільтра	<b>J</b> Шнур живлення
<b>F1</b> Фільтр для 1 чашки	<b>K</b> Ложка-трамбувач

УКРАЇНСЬКА

## ОПИС

<b>D.1</b> Кнопка вибору режиму	нагрівання пари
<b>D.1.1</b> Вибір еспресо	<b>D.3</b> Коліщатко
<b>D.1.2</b> Режим подачі пари	<b>D.3.1</b> Положення O: попереднє нагрівання
<b>D.2</b> Індикатор «Увімкнено»	<b>D.3.2</b> Приготування еспресо
<b>D.2.1</b> Індикатор попереднього нагрівання еспресо	<b>D.3.3</b> подача пари
<b>D.2.2</b> Індикатор попереднього	

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Насос: 15 бар
- Ручний запуск/зупинка
- Аксесуари: Фільтри на 1 і 2 чашки, мірна ложка/трамбувач
- Функція приготування на парі
- Кнопка вибору режиму: еспресо або пара
- Знімний резервуар (об'ємом 1,2 л)
- Потужність: 960–1140 Вт
- Напруга: 220–240 В
- Захисні системи: 2 термостати та запобіжник
- Розміри: 297 x 201 x 290 mm
- Автоматичне вимкнення через 25 хвилин

**ВАЖЛИВО!**

Робоча напруга: цей пристрій призначений для роботи лише від змінного струму 230 В.

Тип використання: цей прилад призначений ТІЛЬКИ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ.



## КОРИСНІ ПОРАДИ

Рекомендується використовувати свіжосмажену каву. Зверніться за порадою до свого спеціалізованого магазину. Кава залишається свіжою лише кілька тижнів після смаження. Якісна упаковка може поліпшити і подовжити аромат кави. Якщо ви не впевнені в якості упаковки, виберіть нещодавно обсмажену каву.

## ПРОМИВАННЯ СИСТЕМ ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

### 1. ПРОМИВАННЯ СИСТЕМИ ЕСПРЕСО


Щоб гарантувати відмінний смак першої чашки кави, ми наполегливо рекомендуємо промити кавоварку гарячою водою, як зазначено нижче:

**Переконайтесь, що ви зняли червону захисну кришку з-під резервуара для води (1).**

– Вийміть резервуар для води (A) і наповніть його. Рівень води не має перевищувати позначку «MAX» на резервуарі, і він має містити принаймні 300 мл (= еквівалент 2 великих чашок (2–3)). Потім установіть резервуар для води і закрийте кришку. (4).

– Підключіть прилад до електричної мережі. (5).

– Натисніть кнопку ввімкнення (C)(6). На панелі керування (D) вмикається індикатор «Увімкнено» (D2) (7).

– Кнопка вибору режиму (D.1) має бути встановлена в положення еспресо – (не натиснута)  (D.1.1) (8).

– Помістіть фільтр без кави (F1) у тримач фільтра (F) (9). Вставте тримач фільтра на місце (E) і поверніть його вправо до упору (10). Установіть ємність під тримач фільтра (11).


– Коли вмикається індикатор попереднього нагрівання еспресо (D2.1), поверніть **коліщатко (D.3)** вліво, щоб приготувати еспресо (D.3.2) (12–13) – Кава почне витікати приблизно через десять секунд.

– Дайте витікти приблизно 300 мл води (замініть посудину, якщо це необхідно) (14), потім поверніть **коліщатко** в положення О (D.3.1), щоб зупинити приготування (15).

– **ВАЖЛИВО.** Через 25 хвилин простою пристрій автоматично вимкнеться.

### 2. ПРОМИВАННЯ ПАРОВОЇ СИСТЕМИ

Вийміть резервуар для води та наповніть його. Рівень води не має перевищувати позначку «MAX» на резервуарі, і він має містити принаймні 300 мл (= еквівалент 2 великих чашок). Потім установіть резервуар для води і закрийте кришку.

Кнопка вибору режиму (D.1) має бути встановлена в положення подачі пари – (кнопка **натиснута**)  (D.1.2) (16)

Установіть сопло в ємність, заповнену водою (G.1) (17).

Коли ввімкнувся індикатор попереднього нагрівання пари (D2.2) (18), поверніть **коліщатко (D.3)** вправо, установивши його в положення функції подачі пари (D.3.3) (19).

Дайте воді нагрітись протягом 20 секунд (20), потім поверніть **коліщатко** в положення О (D.3.1), щоб зупинити подачу пари (21). Поверніть кнопку вибору режиму (D.1) у положення еспресо (D.1.1) (26).

УКРАЇНСЬКА

## ПРИГОТУВАННЯ ЕСПРЕСО



### ВАЖЛИВО!


Якщо функція еспресо використовується вперше, пристрій необхідно очистити, як описано в розділі «ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ».




ВАЖЛИВО! Щоб запобігти розбризкуванню гарячої води, перевірте, чи тримач фільтра зафіксований до упору, перш ніж готувати каву. Не знімайте тримач фільтра, коли тече вода, оскільки прилад все ще перебуває під тиском.

## Використання меленої кави

Тип кави, який ви виберете, визначатиме міцність і смак еспресо: чим дрібніший буде ступінь перемелення кави, тим інтенсивніший буде смак еспресо.

- Наповніть резервуар для води теплою водою та закріпіть його на місці, переконавшись, що він правильно встановлений.
- Підключіть прилад до електричної мережі.
- Для найкращого результату ми рекомендуємо заздалегідь підігріти аксесуари (тримач фільтра, фільтр та чашки), виконавши наведені вище кроки, не додаючи каву.
- Увімкніть прилад, натиснувши кнопку увімкнення/вимкнення.
- Індикатор «Увімкнено» засвітиться.
- Додайте мелену каву у фільтр для 1 чашки за допомогою мірної ложки **(К)** (1 ложка = 1 порція = 1 еспресо) **(22-23)**, потім утрамбуйте її за допомогою трамбувача, повертаючи його круговим рухом **(К)** **(24)**. Після утрамбування порція кави не має перевищувати позначку MAX **(25)**.
- Для кращої якості ретельно утрамбуйте каву.
- Приберіть надлишки кави навколо тримача фільтра.
- Переконайтесь, що кнопка вибору режиму встановлена в положення еспресо  **(кнопка не натиснута)** **(26)**.
- Вставте тримач фільтра на місце, а потім поверніть його вправо до упору **(27)**.
- Якщо коліщатко встановлене в положення O, це вказує на те, що триває нагрівання. Після закінчення попереднього нагрівання вмикається індикатор еспресо **(28)**.
- Поставте чашку під тримач фільтра, поверніть коліщатко ліворуч у положення еспресо, і кава почне витікати **(29-30)**.
- Коли чашка буде заповнена, поверніть коліщатко в положення O, щоб зупинити потік **(31)**.
- Приберіть чашку(и).
- Розблокуйте тримач фільтра, повернувши його вліво **(32)**, і вийміть його з приладу. Не торкайтеся фільтра, оскільки він буде гарячим.
- Щоб висипати каву, переверніть тримач фільтра, утримуючи фільтр за клапан так, щоб

Пара спінуватиме каву (наприклад, під час приготування капучино).

- Підключіть прилад до електричної мережі.
- Вийміть резервуар для води та наповніть його. Рівень води не має перевищувати позначку «MAX» на резервуарі, і він має містити принаймні 300 мл. Потім установіть резервуар для води і закрийте кришку.
- Натисніть кнопку «Увімкнути»; індикатор загориться.
- Натисніть кнопку вибору, щоб увімкнути **функцію пари (кнопка натиснута)** **(35)** .
- Якщо коліщатко встановлене в положення O, це вказує на те, що триває нагрівання. Після закінчення попереднього нагрівання вмикається індикатор пари **(36)**.
- Поставте пусту ємність або чашку під сопло **(37)**.
- Поверніть коліщатко вправо в положення функції подачі пари, щоб пропустити воду через систему до роботи. **(D.3.3)** **(38)**.
- Поверніть коліщатко в положення O **(39)**.
- Щоб приготувати капучино, наповніть контейнер приблизно 60–100 мл молока. Для досягнення найкращих результатів використовуйте вузьку та порівняно невелику ємність, яку можна підставити під парове сопло **(G)** **(40)**. Для досягнення найкращих результатів молоко та ємність мають бути дуже холодними.
- Помістіть сопло в ємність із молоком і поверніть коліщатко праворуч, у положення подачі пари.
- Для найкращого результату спінують молоко біля дна ємності приблизно 10 секунд, не доторкаючись до дна. Потім повільно нахиліть ємність і перемістіть сопло вгору, доки воно не буде майже на поверхні молока. Сопло не має виходити з молока. Щоб отримати відмінну піну, переміщайте ємність круговими рухами.
- Для отримання найкращої піни рекомендуємо використовувати пастеризоване або ультрапастеризоване молоко, а також уникати використання непастеризованого або знежиреного молока.
- Щойно ви отримаєте бажану піну, поверніть коліщатко в положення O **(41)**.
- Щоб запобігти перегріванню молока, не використовуйте парове сопло більше 45 секунд (для 100 мл молока).
- Ви можете почати готувати еспресо, виконавши кроки, описані вище.
- Щоб запобігти засиханню молока всередині сопла, промивайте його після кожного використання. Для цього виконайте вказівки зі спінування молока, замінивши 100 мл молока на 60 мл води. Щоб уникнути опіків, видаліть сопло з піни **(G.1)** та промийте його чистою водою **(42)**. Протріть парове сопло вологою ганчіркою **(G)** **(43)**.
- Зніміть піддон для крапель, спорожніть його та промийте чистою водою **(44-45)**.
- Вказівки з очищення наведено в наступному розділі.

УКРАЇНСЬКА



### ВАЖЛИВО!

Попередження! Щоб запобігти розбризкуванню молока, не піднімайте сопло з молока під час подачі пари.



### ВАЖЛИВО!

Попередження! Парове сопло все ще гаряче! Будьте обережні, щоб не отримати опіки!



ВАЖЛИВО! Після вимкнення функції подачі пари негайно ретельно промийте сопло, як зазначено в розділі ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

## ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

### 1. Прилад

- Від'єднуйте прилад від мережі живлення (**J**) щоразу перед очищенням і дайте йому охолонути.
- Якщо ви вважаєте за потрібне, очистіть прилад ззовні вологою губкою. Регулярно мийте резервуар для води, піддон для крапель та його решітку, потім витирайте їх насухо.
- Регулярно промивайте резервуар зсередини.
- Коли в резервуарі з'являється тонкий білий шар, видаліть накип (див. розділ про очищення накипу)
- Не використовуйте мийні засоби на основі спирту та розчинників.
- Після відключення приладу від мережі живлення регулярно очищуйте головку тримача фільтра та прокладку (**E**) вологою губкою.
- Очищуйте прилад лише вологою тканиною. Не використовуйте миючі або абразивні засоби очищення.

### 2. Тримач фільтра

- Регулярно протирайте корпус тримача фільтра вологою ганчіркою для видалення залишків кави, які можуть накопичуватись у цій ділянці.
- **Не знімайте пломбу. Не виймайте гвинти з фільтра та тримача фільтра. Це дозволяється робити лише представникам авторизованого сервісного центру.**
- Щоб продовжити термін служби прокладки головки фільтра, не встановлюйте тримач фільтра на місце, якщо кавоварка не використовуватиметься протягом тривалого періоду часу.

### 3. Піддон для крапель

- У разі необхідності очищуйте піддон для крапель (**I**) та його решітку (**H**) водою з невеликою кількістю м'якого миючого засобу (**44-45**). Промийте та висушіть.

## ОЧИЩЕННЯ ВІД НАКИПУ

Регулярно видаляйте накип із приладу, як зазначено в розділах А та В для функцій приготування кави та подачі пари, оскільки це допоможе продовжити термін служби приладу. Частота видалення накипу залежить від жорсткості води. Для отримання додаткової інформації зверніться до служби, яка надає послуги водопостачання.

Під час видалення накипу не розміщуйте прилад на мармуровій робочій поверхні. Засіб видалення накипу може пошкодити її.

- Нижче наведено довідкову таблицю частоти видалення накипу залежно від жорсткості води та частоти використання приладу:

ЧАСТОТА ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ			
Середня кількість порцій кави на тиждень	М'яка вода (<19°th)	Жорстка вода (19-30°th)	Дуже жорстка вода (>30°th)
Менше 7	Один раз на рік	Кожні 8 місяців	Кожні 6 місяців
7-20	Кожні 4 місяці	Кожні 3 місяці	Кожні 2 місяці
Більше 20	Кожні 3 місяці	Кожні 2 місяці	Щомісяця

**Якщо ви сумніваєтесь, рекомендується видаляти накип один раз на місяць.**

Кавоварка не буде відремонтована, якщо:

- видалення накипу не проводилося,
- є відкладення вапняного нальоту,
- аксесуари були промиті в посудомийній машині, оскільки це не підпадає під дію гарантії.

**А. Очищення від накипу системи приготування кави**

- Відключіть прилад від мережі.
- Вставте тримач фільтра (без кави) в пристрій і поверніть його вправо до упору.
- Помістіть ємність об'ємом більше ½ літра під тримач фільтра.
- Перевірте, чи коліщатко встановлено в положення О.
- Залийте в резервуар суміш, що складається з 3 частин води та 1 частини оцту або лимонної/сульфамінової кислоти (загальний об'єм суміші: 500 мл)

УКРАЇНСЬКА

**УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ**

ПРОБЛЕМИ	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
Кава дуже слабка.	Ви не використали достатньо кави.	Додайте ще кави.
Еспресо тече надто повільно.	Кава надто дрібно чи надто грубо помелена або занадто пухка.	Використовуйте каву трохи більшого ступеня перемелення.
	Тримач фільтра забруднений.	Очистіть тримач фільтра згідно із вказівками в розділі <b>ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ – В. Тримач фільтра</b> . Очистіть також фільтр для кави.
	Головка тримача фільтра забита.	Коли пристрій охолоне, очистіть решітку, через яку протікає вода, вологою губкою.
	У приладі накопився накип.	Видаліть накип із приладу відповідно до наданих інструкцій з експлуатації.
	Занадто багато кави.	Під час заповнення фільтра дотримуйтесь максимальних обмежень.
Після приготування еспресо з тримача фільтра безперервно тече вода.	У приладі накопився накип, оскільки вода надто жорстка.	Негайно видаліть накип із приладу відповідно до наданих інструкцій з експлуатації.
	Червона кришка не знята.	Зніміть червону кришку.
Після приготування еспресо з тримача фільтра безперервно тече вода.	У приладі накопився накип, оскільки вода надто жорстка.	Негайно видаліть накип із приладу відповідно до наданих інструкцій з експлуатації.
У чашці є кавова гуща.	Тримач фільтра забитий.	Вимийте тримач фільтра гарячою водою.
	Кава занадто дрібно перемелена.	Використовуйте каву трохи більшого ступеня перемелення.
	Прокладка на головці тримача фільтра забита.	Очистіть тримач фільтра та прокладку вологою губкою.

ПРОБЛЕМИ	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
Еспресо не пінисте.	Мелена кава занадто стара.	Використовуйте свіжосмажену каву.
	Мелена кава не підходить для приготування еспресо.	Використовуйте каву дрібнішого ступеня перемелення.
	У тримачі фільтра занадто мало кави.	Додайте ще кави.
Резервуар для води протікає під час переміщення.	Клапан на дні резервуара забруднений або несправний.	Промийте резервуар для води та порухайте пальцем клапан, розташований під резервуаром.
	Клапан заблокований вапняними відкладеннями.	Видаліть накип із приладу відповідно до наданих інструкцій з експлуатації.
Вода протікає під прилад.	Існує внутрішній витік.	Переконайтеся, що резервуар установлений належним чином. Якщо проблема не зникає, не використовуйте пристрій і зверніться до авторизованого сервісного центру.
Насос видає ненормальний шум.	Немає води в резервуарі.	Заповніть резервуар для води та знову запустіть насос (див. розділ <b>ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ</b> ). Не спорожнюйте резервуар повністю.
Еспресо протікає з боків тримача фільтра.	Тримач фільтра не встановлений правильно.	Установіть тримач фільтра на місце та зафіксуйте його

УКРАЇНСЬКА

Обратите внимание!



[Электрочайники](#)



[Наборы кастрюль и сковородок](#)



[Кухонные доски](#)



[Чайные и кофейные сервизы](#)



[Кофемолки](#)



[Панельные обогреватели](#)



[Различные аксессуары](#)



[Чайники заварочные](#)



[Чашки](#)



[Аксессуары к кофеваркам](#)



[Соковыжималки](#)



[Чайники](#)



[Кофе](#)



[Вазы](#)



[Какао, горячий шоколад](#)



[Молочники](#)



[Скатерти и салфетки](#)



[Пивные охладители](#)



[Коврики и подставки для сервировки](#)



[www.f.ua](http://www.f.ua)