

KRUPS

Espresso

Art. XP4000/XP4020

Deutsch	6
Türkçe	14
Polski	21
Česky	28
Slovensky	34
Slovensko	40
Hrvatski	46
Românește	52
Magyar	58
Русский	65
Українська	72
عربي	84

Опис

- a** Крышка резервуара
- b** Съёмный резервуар для воды
- c** Мармит для подогрева чашек
- d** Переключатель режима кофе/пар
- e** Световой индикатор «пуск/стоп» (синий)
- f** Световой индикатор контроля температуры (оранжевый)
- g** Головка кипятыльника
- h** Паровое сопло
- i** Насадка «Капучино»
- j** Решетка поддона для стекания капель
- k** Поддон для стекания капель
- l** Держатель фильтра
- m** Фильтр для приготовления одной или двух чашек (молотый кофе)
- n** Фильтр системы «ESE»
- o** Отделение для хранения фильтров
- p** Фильтр для очистки воды
- q** Ложка-дозатор

Меры безопасности



- Перед включением кофеварки «эспрессо» внимательно прочтите инструкцию. Данный прибор должен включаться только в сетевую розетку с заземлением. Убедитесь, что рабочее напряжение прибора, указанное на заводской табличке, соответствует напряжению электросети
- Запрещается устанавливать прибор на горячие поверхности (например, на электроплитку) или вблизи открытого огня.
- Так как работающий прибор находится под давлением, запрещается снимать держатель фильтра, содержащий молотый кофе, в процессе прохождения воды.
- При включении прибора следует убедиться, что поддон для стекания капель и решетка установлены на место.

- В случае ненормальной работы и при выполнении процедуры чистки следует отключать прибор от сети.
- При отключении прибора запрещается тянуть за шнур питания. Следите, чтобы шнур не зацеплялся за острые углы и края мебели.
- Старайтесь, чтобы нагревающиеся части прибора (мармит, держатель фильтра, паровое сопло, насадка «Капучино») не соприкасались со шнуром питания. Не дотрагивайтесь до них руками.
- Запрещается окуна́ть прибор в воду.
- Не оставляйте прибор в доступном для детей месте и не оставляйте свисать шнур питания.
- Выполняйте процедуру удаления накипи в соответствии с инструкциями.
- Запрещается использовать неисправный прибор или прибор с поврежденным шнуром питания.
- В случае повреждения шнура питания или других специальных частей прибора, их замена выполняется только в техническом центре фирмы «Крупс». По соображениям безопасности запрещается разбирать прибор.
- Перед выполнением рабочего цикла убедитесь, что держатель фильтра доведен до упора. Перед снятием держателя фильтра поставьте переключатель в положение **O**.
- Не оставляйте работающий прибор в местах, доступных для детей. Дети и инвалиды могут пользоваться прибором только под контролем взрослых и здоровых людей.

Кофе «эспрессо»

Кофе «эспрессо» - гораздо более ароматный и крепкий, чем обычный кофе. Его подают в маленьких чашках, по возможности, предварительно нагретых. При приготовлении вкусного бодрящего черного кофе «эспрессо» с пенкой горячая вода пропущается через молотый кофе.

Вы всегда отличите кофе «эспрессо» от обычного по его аромату и характерной пенке. Но для приготовления такого кофе

требуется высокое давление и правильно обжаренный, хорошо смолотый кофе. Если вам не удалось купить молотый кофе «эспрессо», то следует смолоть кофейные зерна в кофемолке. Не рекомендуется добиваться слишком «тонкого помола». Кофе должен остаться слегка гранулированным. Слишком мелкий кофе может засорить решетки головки кипятивильника и фильтр и нарушить процесс пропускания воды через кофе.

Для получения достаточного количества пены красивого цвета в начале цикла вода стекает достаточно медленно. Это совершенно нормальное явление.

Для того, чтобы сварить настоящий кофе «эспрессо», следует использовать сырую воду (не стоявшую в течение долгого времени на воздухе), без запаха хлора и достаточно холодную.

Перед первым использованием

Перед первым использованием следует, не заправляя прибор молотым кофе, промыть систему подогрева воды чистой водой в объеме одного или двух резервуаров. Для этого выполните следующую процедуру:

- Откройте крышку и извлеките резервуар для воды, взяв его за ручку **(1)**. Заполните его водой **(2)**.
- Вновь установите резервуар и убедитесь, что он плотно встал на место, открыв доступ для воды. Закройте его крышкой **(3)**.
- Включите прибор **(4)**. Синий и оранжевый световые индикаторы загораются. Оба фильтра подаются в крышку резервуара.
- Установите один из фильтров в держатель **(5)**. Затем вставьте держатель в головку кипятивильника.
- Чтобы правильно установить держатель фильтра, его следует держать так, чтобы ручка была направлена влево **(6)**. Вставьте держатель в головку кипятивильника и поверните ручку вправо **(7)** до упора.
- Поставьте под держатель фильтра посуду как можно большего размера **(8)**.

- Как только прибор нагреется до нужной температуры, загорится оранжевый световой индикатор. Установите переключатель в положение  **(9)**. Вода из резервуара начинает постепенно стекать.
- В случае необходимости вы можете остановить рабочий цикл, поставив переключатель в положение **0**. Опорожнив посуду, вы можете вновь продолжить процесс.

Из дополнительных принадлежностей можно использовать фильтрующий блок (арт. F088, не входит в поставку прибора).

Различные режимы работы кофеварки «Эспрессо»

1. РЕЖИМ «ЭСПРЕССО»

• ИЗ МОЛОТОГО КОФЕ

Чтобы получить вкусный кофе, рекомендуется сначала **подогреть все принадлежности** (держатель фильтра, фильтр и чашки) **без заправки молотым кофе**. Для этого:

- Заполните резервуар водой **(1) (2) (3)** и включите прибор **(4)**.
- Установите держатель фильтра **(6) (7)**, поместите под ним кофейные чашки.

Как только прибор нагреется до нужной температуры, оранжевый световой индикатор погаснет.

- Переведите переключатель в положение  **(10)**.
- Когда чашки заполнятся горячей водой, переведите переключатель в положение **0**.

Когда прибор нагреется, кофейные чашки можно подогревать на мармите.

• Приготовление кофе «эспрессо»:

- Заполните резервуар водой **(1) (2) (3)** и включите прибор **(4)**.
- Вставьте фильтр для одной или двух чашек в держатель **(5)**.
- Загрузите в фильтр одну или две порции молотого кофе и хорошо утрамбуйте кофе с помощью ложки-дозатора **(11) (12)**.

- Удалите излишки кофе, оставшиеся во-круг фильтра (13).
- Установите держатель фильтра на место (6) (7).
- Поставьте под держатель фильтра одну или две кофейные чашки.

Как только прибор нагреется до нужной температуры, оранжевый световой индикатор погаснет.

- После этого установите переключатель в положение ☺ (9) (10).
- Процесс начинается с кипячения воды.
- Когда чашки заполнятся, переведите переключатель в положение O.
- По окончании процесса приготовления кофе снимите фильтр и держатель фильтра и удалите кофейную гущу (14).

После этого можно снова заполнить фильтр молотым кофе для приготовления новой порции кофе «эспрессо».

СО СПЕЦИАЛЬНЫМ ДЕРЖАТЕЛЕМ ФИЛЬТРА ESE

Система E.S.E. была разработана для приготовления маленьких чашечек (35 мл) крепкого кофе по-итальянски («ristretto»). Процесс приготовления требует 20 секунд на прохождение воды.

«ESE» расшифровывается как «Easy Serving Espresso» (простое приготовление кофе «эспрессо») и представляет собой порцию нужного количества тщательно отобранного молотого кофе, спрессованного между двумя бумажными фильтрами и полностью готового к употреблению. Использование кофе «ESE» упрощает приготовление кофе «эспрессо», так как избавляет вас от дозирования и трамбовки кофе, а также облегчает обслуживание прибора.

Не рекомендуется использовать дозированный кофе «ESE» для приготовления слабого кофе, так как он не рассчитан на такое применение.

При любых операциях и при хранении порций «ESE» старайтесь не деформировать их.

Чтобы получить вкусный кофе, рекомендуется сначала подогреть все принадлежности (держатель фильтра и чашки) без заправки молотым кофе, так же, как и при описанном выше приготовлении «эспрессо» из молотого кофе.

• Приготовление кофе «эспрессо»:

- Заполните резервуар водой (1) (2) (3) и включите прибор (4).
- Поместите порцию «ESE» в фильтр «ESE» (18).

Надорвите пакет со стороны перфорации. Положите пакет «ESE» КРАСНОЙ МАРКИРОВАННОЙ СТОРОНОЙ ВНИЗ (загните углы бумаги вниз).

- Проследите, чтобы вся бумага находилась внутри фильтра, иначе кофе будет капать.

Правильная установка пакета «ESE» - гарантия приготовления густого, вкусного кофе.

- Установите держатель фильтра «ESE» (6) (7) (8), сильно повернув его вправо.
- Как только прибор нагреется до нужной температуры, оранжевый световой индикатор погаснет.
- Переведите переключатель в положение ☺ (9).

- Процесс начинается с кипячения воды.
- Когда порция кофе достигнет рекомендованного объема (35 мл), верните переключатель в положение O.
- Снимите держатель фильтра «ESE» из головки кипятильника и удалите из него использованную порцию кофе.

2. РЕЖИМ «ПАР»

В процессе парообразования раздаются щелчки. Эти щелчки возникают в результате периодической регулировки насоса и не оказывают никакого влияния на нормальную работу прибора.

Если вы хотите сварить кофе «эспрессо» сразу по окончании парообразования, следует охладить прибор до температуры, требуемой при приготовлении кофе.

- При установке переключателя в положение O прибор автоматически охлаждается. При охлаждении загорается оранжевый световой индикатор и горячая вода поступает в поддон для капель. Когда прибор остынет до необходимой температуры, включается рабочий цикл приготовления кофе «эспрессо».

Внимание! Во время работы прибора и сразу по окончании рабочего цикла металлические части насадки «Капучино» нагреваются до очень высокой температуры.

. Использование насадки «Капучино»

Насадка «Капучино» упрощает процесс вспенивания молока для приготовления кофе «капучино».

- Заполните резервуар водой **(1) (2) (3)** и включите прибор **(4)**.
- Поверните насадку «Капучино» так, чтобы она оказалась с наружной стороны прибора.
- Налейте примерно 100 мл обезжиренного молока в маленький узкий сосуд емкостью около 0,5 литра, который можно поставить под насадку «Капучино». И сосуд, и молоко должны быть хорошо охлажденными (поэтому не следует споласкивать сосуд горячей водой непосредственно перед приготовлением молочной пены).
- Поверните переключатель в положение **☺ (16)**.

Как только прибор нагреется до нужной температуры, оранжевый световой индикатор погаснет.

- Держите сосуд под насадкой «Капучино» так, чтобы наконечник ее был погружен в молоко.
- Поверните переключатель в положение **☺ (17)**. Во время этой операции держите сосуд прямо. Следите, чтобы насадка не касалась дна сосуда, чтобы не мешать выходу пара.
- После получения нужного количества пены верните переключатель в положение **☺ (16)**, чтобы сразу же очистить насадку «Капучино», так как молоко может засохнуть:
- Уберите сосуд с молоком.
- Поставьте посуду с водой под насадку «Капучино».
- Снова установите переключатель в положение **☺ (17)**, чтобы удалить остатки молока.
- Переведите переключатель в положение **О**.
- Оботрите насадку «Капучино» влажной тряпкой.

Для выполнения полной очистки насадки «капучино» обратитесь к разделу «Техобслуживание».

. Подогревание жидкостей

- Заполните резервуар водой **(1) (2) (3)** и включите прибор **(4)**.
- Поверните насадку «Капучино» так, чтобы она оказалась с наружной стороны прибора.
- Переведите переключатель в положение **☺ (16)**.

Как только прибор нагреется до нужной температуры, оранжевый световой индикатор погаснет.

- Опустите насадку в сосуд с жидкостью, которую вы хотите подогреть.
- Установите переключатель в положение **☺ (17)**. Как только жидкость достаточно нагреется, верните его в положение **О** и уберите сосуд.
- После подогревания любой жидкости, кроме воды, переведите переключатель в положение **☺ (16)** и выполните процедуру очистки во избежание засорения отверстия насадку «Капучино»:
- Поставьте посуду с водой под насадку «Капучино».
- Переведите переключатель в положение **☺ (17)**, чтобы удалить остатки жидкости.
- Верните переключатель в положение **О**.
- Оботрите насадку «Капучино» влажной тряпкой.
- Для выполнения полной очистки насадку «Капучино» обратитесь к разделу «Техобслуживание».

Техобслуживание

- Принадлежности прибора не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

После каждого применения следует вылить воду из резервуара.

. Поддон для стекания капель

По окончании рабочего цикла следует снять решетку и слить излишки кофе из поддона **(19)**. В случае, если вы хотите приготовить много порций «эспрессо», поддон следует освобождать через определенные промежутки времени (после приготовления каждых 7-8 чашек). Наличие воды в поддоне - нормальное явление

и не означает утечки. При необходимости поддон и решетку можно промыть водой и мягким средством для мытья посуды, сполоснуть и высушить. При установке удостоверьтесь, что пластмассовая прокладка встала точно на место **(20)**.

. Головка кипятыльника, фильтр и держатель фильтра

Эти детали прибора следует очищать после каждого применения. Для этого достаточно протереть влажной тряпкой головку кипятыльника и промыть остальные детали водой с добавлением мягкого моющего средства для посуды. После этого их следует сполоснуть и высушить

В случае сильного загрязнения головки кипятыльника вывинтите решетку с помощью монеты, очистите и установите на место, туго завинтив **(21)**.

Не оставляйте держатель фильтра в неработающем приборе во избежание повреждения прокладки.

. Мармит для подогрева чашек можно вымыть водой с небольшой добавкой мягкого моющего средства для посуды, а затем сполоснуть и высушить.

. Насадка «Капуччино»

Для полной очистки насадки ее следует снять с прибора.

лента для тестирования жесткости воды, которая позволяет установить периодичность удаления накипи при стандартном использовании прибора. Частота выполнения операции по удалению накипи зависит как от жесткости воды, так и от интенсивности пользования прибором, поэтому сроки, указанные в инструкции к комплекту F054, даются только для справки.

- Выполните следующие операции

- Отвинтите решетку головки кипятыльника и и очистите ее **(21)**.
- Растворите пакетик средства «Крупс» (шифр F054) в 0,5 л теплой воды. Залейте раствор в пустой резервуар для воды.
- Установите любую емкость под головку кипятыльника. Установите переключатель в положение  **(9)** и дайте стечь примерно 1/3 раствора.
- Отключите прибор, оставив переключатель в положении  **(9)**, и подождите 10-15 минут, пока произойдет реакция.
- Вновь включите прибор и подождите, пока стечет оставшая жидкость.
- Промойте аппарат, пропустив чистую воду в объеме, равном емкости двух резервуаров для воды, вымойте готовку кипятыльника и установите на нее решетку на головку кипятыльника (см. раздел «Техобслуживание»).

Удаление накипи

- Следует регулярно выполнять операцию по удалению накипи с помощью лимонной или винной кислоты.
- Соблюдайте осторожность при снятии накипи с кофеварки, так как кислота, которая содержится в средстве для снятия накипи, при контакте с поверхностями прибора может повредить их.
- **Гарантия не распространяется на кофеварки «Эспрессо», которые не работают или плохо в результате скапливания накипи.**

Рекомендуем вам использовать **комплект для удаления накипи марки «Крупс» (шифр F054)**, который можно приобрести в центре послепродажного обслуживания фирмы «Крупс». В состав комплекта входят две дозы средства для удаления накипи и

Неисправности, их причины и методы устранения

Неисправность	Причина	Метод устранения
Готовый кофе «эспрессо» недостаточно горячий.	Чашки, фильтр и держатель фильтра были холодными.	Предварительно подогрейте принадлежности (чашки, фильтр и держатель фильтра). См. раздел «Приготовление кофе «эспрессо».
Утечка кофе из держателя фильтра.	Держатель фильтра плохо установлен или плохо затянут.	См. главу «Приготовление кофе «эспрессо».
	По краям фильтра осталась кофейная гуща.	Очистите край фильтра и прокладку.

	Прокладка головки кипятильника загрязнена.	Очистите прокладку влажной тряпкой.
	Прокладка головки кипятильника повреждена.	Обратитесь в технический центр фирмы «Крупс».
Насос слишком шумит.	В резервуаре нет воды.	Заполните резервуар водой.
	Резервуар плохо установлен.	Нажмите на резервуар, чтобы он встал на место.
	Несвежий или слишком сухой молотый кофе, в результате чего насос не может создать давления.	Используйте свежий кофе.
Вода не проходит.	В резервуаре нет воды.	Заполните резервуар водой.
	Резервуар плохо установлен.	Нажмите на резервуар, чтобы он встал на место.
	Фильтр забит. Кофе слишком мелко помолот или слишком сильно утрамбован.	Прочистите фильтр и решетку головки кипятильника (см. главу «Техобслуживание»). Возьмите кофе более крупного помола.
	Решетка головки кипятильника засорилась.	Погрузите решетку в раствор для снятия накипи (см. главу «Техобслуживание»).
Вода стекает слишком быстро.	Прибор покрыт накипью.	См. главу «Удаление накипи».
	Кофе слишком крупного помола.	Попробуйте использовать более мелко смолотый кофе.
	Недостаточное количество молотого кофе.	Используйте ложку-дозатор.
У кофе «эспрессо» нет пенки.	Молотый кофе недостаточно спрессован.	Утрамбуйте молотый кофе.

	Молотый кофе недостаточно спрессован.	Утрамбуйте молотый кофе.
	Несвежий или слишком сухой молотый кофе.	Используйте свежий кофе.
Молоко плохо вспенивается.	Насадка для «капучино» засорилась.	См. главу «Техобслуживание».
	Молоко несвежее.	Используйте свежее молоко.
	Молоко теплое.	Подержите молоко в холодильнике.
Слишком много воды в кофейной гуще.	Молотый кофе недостаточно спрессован.	Утрамбуйте молотый кофе.
	Недостаточное количество молотого кофе.	Добавьте молотого кофе.

Рецепты

Всегда приятно выпить чашку хорошего кофе - и для отдыха, и после хорошего обеда. Мы предлагаем здесь несколько рецептов приготовления кофе с помощью вашей кофеварки.

• Настоящий «эспрессо»

- Загрузите с помощью ложки-дозатора порцию кофе высшего качества, хорошо спрессуйте его и пропустите через него воду в подогретую чашку.

Если вы используете кофе хорошего помола, у вас получится красивая пенка.

- Добавьте сахар по вкусу, и кофе готов. Настоящий «эспрессо» пьют без молока, но очень сладким.

• Кофе «капучино»

Для того, чтобы приготовить кофе «капучино» по всем правилам искусства, следует придерживаться следующих пропорций: 1/3 кофе, 1/3 горячего молока и 1/3 молочной пены. Общее количество горячего молока и приготовленной молочной пены должно в два раза превышать количество кофе.

- Используйте большие заранее подогретые чашки.
- Налейте в чашку кофе, равное одной порции кофе «эспрессо», и долийте чашку мо-

лочной пеной, приготовленной с помощью насадки «Капучино».

- Насыпьте сверху щепотку тертого шоколада.

• Кофе «крем» (кофе со сливками)

- Приготовьте порцию классического кофе «эспрессо», но налейте его в большую чашку.
- Добавьте немного сливок.

Вместо сливок можно использовать горячее молоко

• Кофе «корретто»*

- Сварите чашку кофе (эспрессо), как обычно.
- Измените вкус кофе, добавив 1/4-1/2 стакана коньячного ликера.

С этой целью можно использовать также анисовую или виноградную водку, самбуку, киршвассер (вишневая водка) и куантро.

Разумеется, существуют и другие добавки, с помощью которых вы можете «облагородить» вкус кофе. Здесь вам поможет ваше воображение.

• Кофейный ликер*

- Смешайте в пустой бутылке 3 чашки (0,75 л) кофе «эспрессо», 250 г жженого сахара, 1/2 л коньяка или киршвассера.
- Оставьте смесь настояться в течение как минимум 2 недели.

Вы получите очень вкусный ликер, особенно ценимый любителями кофе.

• Кофе «гляссе» по-итальянски

4 шарика ванильного мороженого, 2 чашки холодного сладкого кофе «эспрессо», 1/8 л молока, взбитые сливки, тертый шоколад.

- Смешайте холодный кофе «эспрессо» с молоком.
- Разложите шарики мороженого в бокалы, залейте их кофе и украсьте напиток взбитыми сливками и тертым шоколадом.

• Кофе по-фризски*

- Добавьте стопку рома к чашке сладкого кофе «эспрессо».
- Украсьте слоем взбитых сливок и подавайте на стол.

• «Пылающий эспрессо»*

2 чашки кофе «эспрессо», 2 стопки коньяка, 2 чайных ложки жженого сахара, сливки.

- Разлейте коньяк в термоустойчивые бокалы, подогрейте его и подожгите.
- Добавьте сахар, размешайте, долейте кофе и украсьте взбитыми сливками.

По желанию в чашку кофе «эспрессо» можно долить небольшое количество кипяченой воды.

• Парфе «эспрессо»*

2 чашки кофе «эспрессо», 6 яичных желтков, 200 г сахара, 1/8 л сладких сливок, стопка апельсинового ликера.

- Взбейте желтки с сахаром до получения густой однородной пены.
- Добавьте холодный кофе и апельсиновый ликер.
- Осторожно добавьте в смесь сливки.
- Разлейте в вазочки или бокалы.
- Поставьте в холодильник.

• Пудинг «мокко»

2 чашки кофе «эспрессо», 1/2 л молока, 1 пакетик ванильного сахара, 3 яичных желтка, 1/8 л сладких сливок, 150 г сахарного песка.

- Приготовьте пудинг из молока, ванильного сахара и сахарного песка.
- Добавьте желтки, пока пудинг не остыл.
- Охладите и добавьте кофе и взбитые сливки.

(* Потребление алкоголя опасно для здоровья).

