

Thank you for choosing the XL 2000 Automatic Milk Frother by Krups and your trust in the brand. You will appreciate how easy it is to use to heat and/or froth milk, and the XL 2000 will soon become the new expert in your kitchen.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the instructions carefully before using for the first time and keep them in a safe place: Krups may not be held responsible for any incorrect use.
- The appliance must only be plugged into mains socket with an earth pin. Check that the supply voltage matches that marked on the rating plate of the appliance.
- Do not place the appliance on a hot surface such as a hob or use it close to a naked flame.
- Unplug the appliance immediately if you notice that the appliance is not operating correctly.
- Do not pull on the power cord to unplug it.
- Do not let the power cord dangle from a table or a work top.
- Do not leave your hand on the power cord or the hot parts of the appliance.
- Do not immerse the appliance, the power cord or plug in water or any other liquid.
- **Do not wash the appliance in the dish washer.**
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the power cord, the plug or the appliance do not operate correctly or if they are damaged, do not use the appliance so as to avoid any danger, and have the appliance repaired by an KRUPS approved service centre.
- Unplug the appliance as soon as you have finished using it, when it is not to be used for some time and when you clean it.
- Except for cleaning and descaling, following the instructions for use of the appliance, all other work on the appliance must be carried out by an KRUPS approved service centre.
- Any incorrect connection invalidates the guarantee.
- The use of adapters and/or extensions is not recommended.
- Your guarantee does not apply if the appliance is not cleaned or maintained regularly or if there is a foreign body in it (see separate document).
- Protect the appliance from damp and frost.
- All of our appliances are subject to quality control checks. Operating tests are carried out on the appliances at random, which is why some may have traces of use.
- Note that the body of stainless steel Automatic Milk Frother becomes hot during operation. During use, do not touch the metal jug as this will become hot.
- 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.
- Your appliance must only be used with its own base.
- Never immerse the appliance or its base in water. The electrical connections must not come into contact with water.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- 1 Transparent anti-spill lid
- 2 Multi-directional pouring rim
- 3 Aluminium jug with non-stick coating (easy to clean) and brushed stainless steel trim
- 4 Base with 360 rotation
- 5 Stainless steel coated with soft touch satin finish plastic
- 6 3 preparation control panel: one button for each recipe
- 7 Removable emulsifier
- 8 Graduation for the hot milk recipe (max. volume of milk)
- 9 Graduation for the Caffe Latte recipe (max. volume of milk)
- 10 Graduation for the Cappuccino recipe (max. volume of milk)
- 11 Power cord storage under the base

INSTRUCTIONS FOR USING THE APPLIANCE

3 steps for optimum results

1. Pour the milk **A1** - 2. Select your recipe **A2** - 3. Serve **A3**

CLEANING: DO NOT CLEAN THE APPLIANCE IN A DISHWASHER

The non-stick coating on the inside of the pot means that you can clean it easily. Here's how to go about it:

Remove the appliance from its electrical power base.

1. Remove the emulsifier from the jug **B1**
2. Clean the jug using warm water and washing-up liquid with a sponge or a non-abrasive cleaner **B2**
3. Rinse the jug with clear, warm water **B3**
4. Dry the appliance.

Remember to fit the emulsifier again, ensuring that it is clipped into place (clicks into position).

Clean your product regularly to keep it in optimum condition, as described below:

1. Fill your appliance to the maximum milk level with water containing a few drops of washing up liquid
2. Press the «hot milk» button **B**
3. Rinse and wipe the container clean at the end of the cycle.

IF USING FOR SUCCESSIVE CYCLES

1. **Cappuccino Function:** For reasons of efficiency (temperature and quality of froth) and hygiene, if you want to heat quantities of milk several times in a row, we advise that you rinse the inside of the pot under cold water, in order to prevent the formation of a skin of milk in the bottom of the jug.
2. **Caffe Latte Function:** In order to ensure that this recipe works well, take care to clean the inside of the pot between each use in order to remove the skin of milk which forms there, and use cold milk straight out of the fridge.

THE VARIOUS PREPARATIONS

This appliance allows milk to be heated and/or frothed in three different ways to obtain different froths and temperatures. You can use pasteurised (fresh) milk or UHT, skimmed, semi-skimmed or whole milk, either from the refrigerator or at room temperature. The use of special milks such as micro filtered (which has more bacteria filtered out than pasteurised), unpasteurised, fermented (such as buttermilk) and enriched, may give less satisfactory results especially in terms of the quality of the froth.

However we recommend that you use very fresh milk or that has only been opened recently. For each preparation, the maximum amount of milk is indicated by a raised line inside the jug and the minimum level is when the liquid covers the emulsifier.




Cappuccino

50% hot milk
50% frothed milk

Min. temperature: 70°C
Max. quantity of milk: 150 ml

Preparation : Check that the emulsifier is fitted.

- 1 Pour in the milk but do not fill above the maximum level (150 ml), but ensure that the emulsifier is covered by using a minimum amount of (50 ml).
- 2 Press the  button. The button will light up and the appliance will start operating automatically.
 - The motor starts intermittently and then operates at low speed.
 - When the preparation reaches the ideal temperature, the motor accelerates to froth the milk.
 - When the button light switches off: your preparation is ready to be served at the ideal temperature and mixture made from an approximate proportion of 50% milk and 50% froth.
- 3 Serve the frothed milk into a cup then add your espresso or coffee to the preparation.




Caffè Latte

80% hot milk
20% frothed milk

Min. temperature: 70°C
Max. quantity of milk: 225 ml

Preparation : Check that the emulsifier is fitted.

- 1 Pour in the milk but do not fill above the maximum level (225 ml), but ensure that the emulsifier is covered by using a minimum amount of (50 ml).
- 2 Press the  button. The button will light up and the appliance will start operating automatically.
 - The motor starts intermittently and then operates at low speed.
 - When the preparation reaches the ideal temperature, the motor accelerates.
 - When the button light switches off: your preparation is ready to be served at the ideal temperature and a proportion of milk and frothed milk of around 80/20.
- 3 Serve the frothed milk into a cup then add your espresso or coffee to the preparation.




Hot milk

>90% hot milk

Min. temperature: 80°C
Max. quantity of milk: 300 ml

Preparation : Check that the emulsifier is fitted.

- 1 Pour in the milk but do not fill above the maximum level (300 ml), but ensure that the emulsifier is covered by using a minimum amount of (50 ml).
- 2 Press the  button. The button will light up and the appliance will start operating automatically.
 - The motor starts intermittently and then its speed automatically adapts to the volume of milk to be heated.
 - When the button light switches off: your preparation is ready to be served at the ideal temperature (hotter than the Cappuccino and the Caffè Latte preparations – around 10°C more). The result obtained generally has a proportion of froth of less than 10%.
- 3 Serve the hot milk into a suitable cup.

PROBLEMS AND CORRECTIVE ACTIONS

Possible problems	Probable causes	Corrective actions
The appliance will not start, the recipe button flashes	The temperature of the pot is too high	Wait for the light to stop flashing and press the button of the desired recipe again
The appliance will not start, all of the recipe buttons flash	The emulsifier is blocked	Empty the preparation, remove the emulsifier and clean your jug and emulsifier.

If the problem continues, please contact the service centre in your country.

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.

If you have any questions, please contact the customer service of your country. It is preferable to have the appliance close to hand when calling, as well as the serial number marked on the bottom of the appliance.

If you have any problem problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice:

0845 602 1454 - UK

(01) 677 4003 - Ireland

or consult our website - www.krups.co.uk

LIMITS OF USE

This appliance is for heating and frothing milk. **It is not designed to heat other liquids or preparations** (soups, sauces etc.).

The manufacturer cannot be held responsible for any damage arising from the appliance being used for other purposes, incorrect connection, handling, operations and repairs. The maintenance guarantees will be void in such circumstance

This appliance is intended to be used only in the household. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
- farm houses
- by clients in hotels, motels and other residential type environments
- bed and breakfast type environments.

DISPOSING OF ELECTRICAL OR ELECTRONIC APPLIANCES



Help protect the environment!



Your appliance contains many materials that may be recycled or recovered.



Take it to a local civic waste collection centre to be processed.

Wir freuen uns, dass Sie sich für einen XL 2000 Milchaufschäumer von Krups entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Sie werden die einfache Handhabung des Geräts zum Aufschäumen und Erhitzen von Milch schätzen lernen. Der XL 2000 wird bald eines Ihrer Lieblings-Küchengeräte sein.

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch und heben Sie sie gut auf: Bei unsachgemäßem Gebrauch übernimmt Krups keinerlei Haftung.
- Schließen Sie das Gerät nur an geerdete Steckdosen an. Überprüfen Sie, dass die auf dem Typenschild Ihres Geräts angegebene Betriebsspannung mit der Spannung Ihrer Elektroinstallation übereinstimmt.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Flächen (wie zum Beispiel Kochplatten) und nehmen Sie es nicht in der Nähe einer offenen Flamme in Betrieb.
- Ziehen Sie unverzüglich den Netzstecker, wenn während des Betriebs Störungen irgendwelcher Art auftreten.
- Ziehen Sie den Stecker nicht durch Ziehen am Stromkabel aus der Steckdose heraus.
- Lassen Sie das Stromkabel nicht von Tischrändern oder Arbeitsflächen herunterhängen und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Bringen Sie Ihre Hände und das Stromkabel nicht mit den heißen Teilen des Geräts in Berührung.
- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel und den Stecker nicht ins Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- **Dieses Gerät ist nicht spülmaschinenfest.**
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (inbegriffen Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die keine Erfahrung mit dem Gerät besitzen oder sich mit ihm nicht auskennen, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder von dieser mit dem Gebrauch des Gerät vertraut gemacht wurden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn das Stromkabel, der Stecker oder das Gerät nicht richtig funktionieren oder beschädigt sind, darf das Gerät aus Sicherheitsgründen nicht benutzt werden. Lassen Sie es in diesem Fall bei einem zugelassenen Servicecenter von KRUPS reparieren.
- Stecken Sie das Gerät aus, wenn es länger nicht benutzt oder gereinigt werden soll.
- Alle Eingriffe, die über eine entsprechend der Gebrauchsanweisung des Geräts durchgeführte Reinigung hinausgehen, müssen durch ein zugelassenes Servicecenter von KRUPS erfolgen.
- Bei falschem Anschluss erlischt die Garantie.
- Es wird davon abgeraten, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel zu benutzen.
- Die Garantie des Geräts (siehe beiliegendes Dokument) erlischt, wenn das Gerät nicht gereinigt oder nicht regelmäßig gewartet wurde oder wenn sich Fremdkörper in dem elektrischen Gerät befinden.
- Das Gerät muss vor Feuchtigkeit und Frost geschützt aufbewahrt werden.
- Alle Geräte werden einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Es werden Gebrauchstests an nach dem Zufallsprinzip ausgewählten Geräten durchgeführt, was eventuelle Gebrauchsspuren erklärt.
- Verwenden Sie nur den im Lieferumfang enthaltenen Sockel. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels, muss dieses einen Stecker mit Erdung aufweisen und muss so verlegt werden das niemand darüber stolpern kann. Verwenden Sie nur original Zubehör und Ersatzteile passend zu Ihrem Gerät. Achten Sie darauf, dass das Gerät abgeschaltet ist, bevor Sie es von seinem Sockel nehmen. Achtung: Gerät wird bei Betrieb sehr heiß. Verwenden Sie Ihr Gerät nur mit aufgesetztem Deckel.
- Beim Betrieb des Geräts erhitzt sich das Gehäuse des Milchaufschäumers sehr stark. Fassen Sie den Milchaufschäumer deshalb nur am Griff an.
- Das Gerät darf nur mit dem passenden Sockelteil in Betrieb gesetzt werden.
- Tauchen Sie das Gerät und seinen Sockel nicht ins Wasser: die Elektrokontakte dürfen nicht mit Wasser in Berührung gebracht werden.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- | | | |
|--|---|---|
| 1 Transparenter Deckel mit Überlaufschutz | 4 Sockel mit 360° Anschluss | 8 Markierung für Heiße Milch (Maximale Milchmenge) |
| 2 Ringsum ausgießbar (auch für Linkshänder geeignet) | 5 Edelstahlgriff mit satiniertes Soft-Touch Weichplastikbeschichtung | 9 Markierung für Caffè Latte (Maximale Milchmenge) |
| 3 Aluminiumtopf mit Anti-Haft-Beschichtung (Einfache Reinigung) und Ummantelung aus gebürstetem Edelstahl | 6 Bedientasten für 3 Zubereitungen: eine passende Taste für jedes Rezept | 10 Markierung für Cappuccino (Maximale Milchmenge) |
| | 7 Abnehmbarer Aufschäumer | 11 Unter dem Sockel aufrollbares Stromkabel |

BESCHREIBUNG ZUM GEBRAUCH DES GERÄTS

3 Schritte für ein optimales Ergebnis

1. Milch einfüllen **A1** - 2. Zubereitungsart auswählen **A2** - 3. Servieren **A3**

REINIGUNG: DIESES GERÄT DARF NICHT IN DIE SPÜLMASCHINE

Die Anti-Haft-Beschichtung im Inneren des Topfes ermöglicht eine einfache Reinigung. Gehen Sie dabei vor wie folgt:
Nehmen Sie das Gerät von seinem elektrischen Sockel ab.

1. Nehmen Sie den Aufschäumer aus dem Topf **B1**
2. Reinigen Sie den Topf mit einem Schwamm und einem nicht aggressiven Reinigungsmittel **B2**
3. Spülen Sie den Topf mit lauwarmem Wasser ab **B3**
4. Trocknen Sie das Gerät ab.

Vergessen Sie nicht, den Aufschäumer wieder einzusetzen und gut anzudrücken (Sie müssen spüren, dass er einrastet).

Bitte reinigen Sie Ihr Produkt regelmäßig wie folgt, um seine optimale Wartung zu gewährleisten:

1. Füllen Sie das Gerät bis zur Höchstgrenze für Milch mit etwas Spülmittel versetztem Wasser
2. Drücken Sie den „Heiße Milch“-Knopf **i**
3. Spülen Sie den Behälter nach dem Durchgang und trocknen Sie ihn ab.

FÜR DEN FALL WIEDERHOLTER VERWENDUNGEN

- 1. Funktion Cappuccino:** Zur Erhaltung der Leistungsfähigkeit (Temperatur und Qualität des Schaums) des Geräts und aus hygienischen Gründen sollte der Topf mit kaltem Wasser ausgespült werden, wenn Sie mehrere Durchgänge nacheinander durchführen wollen; dies verhindert, dass sich im Inneren des Topfes Milchablagerungen festsetzen.
- 2. Funktion Caffè Latte:** Für ein gutes Gelingen dieses Rezeptes reinigen Sie bitte das Innere der Kanne zwischen jedem Zyklus sorgfältig, um die sich bildende Milchsicht zu entfernen, verwenden Sie kalte Milch aus dem Kühlschrank.

DIE VERSCHIEDENEN ZUBEREITUNGEN

Mit diesem Gerät kann die Milch auf drei verschiedene Arten erwärmt werden (in Bezug auf das Aufschäum-Ergebnis und die Temperatur). Sie können (frische) pasteurisierte Milch oder H-Milch verwenden. Der Gebrauch von Spezialmilch (wie beispielsweise mikrogefilterter Milch, Rohmilch, fermentierter Milch, angereicherter Milch etc.) kann speziell die Beschaffenheit des Milchschaums beeinflussen.

Von der Verwendung von Rohmilch oder mikrogefilterter Milch ist abzuraten, da der Schaum mit diesen Milchsorten keine zufriedenstellende Qualität erreicht. Die maximalen Milchmengen für die jeweiligen Zubereitungen sind durch eine Markierung auf der Innenseite des Topfes angegeben; die Mindestmenge ist erreicht, wenn die Milch den Aufschäumer ganz bedeckt.




Cappuccino

50% heiße Milch
50% Milchschaum

Temperatur: 70°C

Maximale Milchmenge: 150 ml

Zubereitung : Vergewissern Sie sich, dass der Aufschäumer eingesetzt ist

- 1 Füllen Sie die Milch ein und achten Sie dabei darauf, die Höchstmenge (150 ml) nicht zu überschreiten und den Aufschäumer zumindest zu bedecken (50 ml).
- 2 Drücken Sie die Taste . Die Taste leuchtet auf und das Gerät startet automatisch.

- Der Aufschäumvorgang beginnt und das Gerät läuft dann bei niedriger Geschwindigkeit.
- Sobald die Milch die ideale Temperatur erreicht hat, beginnt das Gerät schneller zu laufen und schäumt die Milch auf.
- Die Taste geht aus: Die Zubereitung ist mit idealer Temperatur servierbereit und das Verhältnis von Milch und Milchschaum beträgt 50/50.

- 3 Servieren Sie die aufgeschäumte Milch in einer Tasse und gießen Sie den Espresso hinzu.




Caffè Latte

80% heiße Milch
20% Milchschaum

Temperatur: 70°C

Maximale Milchmenge: 225 ml

Zubereitung : Vergewissern Sie sich, dass der Aufschäumer eingesetzt ist

- 1 Füllen Sie die Milch ein und achten Sie dabei darauf, die Höchstmenge (225 ml) nicht zu überschreiten und den Aufschäumer zumindest zu bedecken (50 ml).
- 2 Drücken Sie die Taste . Die Taste leuchtet auf und das Gerät startet automatisch.

- Der Aufschäumvorgang beginnt und das Gerät läuft dann bei niedriger Geschwindigkeit.
- Sobald die Milch die ideale Temperatur erreicht hat, läuft das Gerät kurz schneller.
- Die Taste geht aus: Die Zubereitung ist mit idealer Temperatur servierbereit und das Verhältnis von Milch und Milchschaum beträgt 80/20.

- 3 Servieren Sie die aufgeschäumte Milch in einer Tasse und gießen Sie den Espresso hinzu.



Heiße Milch


> 90% heiße Milch

Temperatur: 80°C

Maximale Milchmenge: 300 ml

Zubereitung : Vergewissern Sie sich, dass der Aufschäumer eingesetzt ist

- 1 Füllen Sie die Milch ein und achten Sie dabei darauf, die Höchstmenge (300 ml) nicht zu überschreiten und den Aufschäumer zumindest zu bedecken (50 ml). Bei der Zubereitung von kleinen Volumen kann der Anteil von Milchschaum in der Zubereitung über 10% erreichen.

- 2 Drücken Sie die Taste . Die Taste leuchtet auf und das Gerät startet automatisch.
- Der Aufschäumvorgang beginnt, anschließend passt sich die Geschwindigkeit automatisch dem Volumen der zu erwärmenden Milch an.
 - Die Taste geht aus: Die Milch ist servierbereit und hat die ideale Temperatur (etwa 10° wärmer als Cappuccino und Café Latte).

- 3 Servieren Sie die heiße Milch in einer geeigneten Tasse.

PROBLEME UND IHRE BEHEBUNG

Mögliche Probleme	Mögliche Ursachen	Behebung des Problems
Das Gerät startet und die Taste des gewünschten Rezepts blinkt	Die Temperatur des Topfes ist zu hoch.	Warten Sie, bis die Taste nicht mehr blinkt und drücken Sie erneut die Taste für das gewünschte Rezept
Das Gerät startet nicht automatisch und alle Tasten blinken	Der Aufschäumer ist blockiert	Leeren Sie die Zubereitung aus, nehmen Sie den Aufschäumer ab und reinigen Sie den Topf

Wenn sich das Problem weiterhin stellt, treten Sie bitte mit dem Kundendienstcenter Ihres Landes in Kontakt.

GARANTIE

Die Garantie gilt für Fabrikationsfehler und deckt ausschließlich den Betrieb des Geräts im Haushalt ab. Bruchschäden aller Art und auf die Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung zurückzuführende Beschädigungen sind von der Garantie ausgeschlossen.

Wenden Sie sich bei Fragen bitte an einen zugelassenen Krups Kundendienst. Sie sollten bei Ihrem Anruf das Gerät und die auf der Unterseite des Geräts angegebene Seriennummer zur Hand haben.

EINSATZGRENZEN

Dieses Gerät dient zum Erwärmen und Aufschäumen von Milch. **Der XL 2000 ist nicht zum Erwärmen von sonstigen Flüssigkeiten oder Zubereitungen** (Suppen, Sauce, usw.) **geeignet**.

Bei eventuellen Schäden, die auf die Benutzung des Geräts zu unzulässigen Zwecken, falschem Anschluss, Eingriffe aller Art oder unsachgemäß durchgeführten Eingriffen oder Reparaturen zurückzuführen sind, wird keinerlei Haftung übernommen. Unter diesen Umständen erlischt die Garantie.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
- in landwirtschaftlichen Anwesen
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
- in Frühstückspensionen

Im Falle einer gewerblichen oder professionellen Nutzung erlischt die Garantie.

ENTSORGUNG VON ELEKTRONISCHEN UND ELEKTRISCHEN GERÄTEN



Tun Sie etwas für den Umweltschutz!



Ihr Gerät enthält zahlreiche wieder verwertbare oder recycelbare Materialien.



Bringen Sie es zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.

Благодарим вас за то, что вы предпочли прибор XL 2000 Automatic Milk Frother производства фирмы KRUPS и за оказанное нам доверие. Вы оцените простоту его использования для подогрева молока и / или получения молочной пенки, прибор XL 2000 быстро станет незаменимым в вашей кухне.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед первым использованием прибора внимательно прочтите инструкцию и сохраните ее в дальнейшем: фирма KRUPS не несет никакой ответственности за использование прибора, не соответствующее инструкции.
- Прибор разрешается подключать только к розетке с заземлением. Убедитесь, что рабочее напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке прибора.
- Запрещается ставить прибор на горячую поверхность (например, на электрическую конфорку) или пользоваться им вблизи открытого огня.
- Если во время работы прибора Вы заметили неисправность, немедленно отключите его от сети.
- Не тяните прибор за шнур питания, чтобы отключить его от сети.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не свисал со стола или рабочей поверхности.
- Не касайтесь руками горячих частей прибора, а также не кладите на них шнур питания.
- Запрещается окунать прибор, шнур питания или штепсель в воду или другую жидкость.
- **Запрещается мыть прибор в посудомоечной машине.**
- Устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими и умственными способностями (включая детей), а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
- В случае неправильной работы или повреждения шнура питания, штепселя или прибора, во избежание любого рода опасности не пользуйтесь прибором, ремонт прибора выполняется только в уполномоченном сервисном центре KRUPS.
- Если Вы не пользуетесь прибором в течение длительного времени, а также во время его чистки, всегда отключайте прибор от сети.
- Любая техническая операция с прибором, кроме чистки и удаления накипи, выполняется только в уполномоченном сервисном центре KRUPS.
- Любая ошибка при подключении прибора отменяет действие гарантии.
- Не рекомендуется использование переходников и/или удлинителей.
- Гарантия на прибор (см. отдельный документ) не распространяется в случае невыполнения Вами процедур по чистке прибора или в отсутствие регулярного ухода, а также в случае попадания постороннего предмета в электроприбор.
- Предохраняйте прибор от влажности и замерзания.
- Все приборы марки KRUPS проходят очень строгий контроль качества. Испытания проводятся на произвольно выбранных приборах, чем объясняются возможные следы использования на новом изделии.
- Обратите внимание на то, что корпус из нержавеющей стали устройства для автоматического вспенивания молока Automatic Milk Frother нагревается во время работы. Берите прибор исключительно за ручку.
- Ваш прибор можно использовать только со специальным основанием, которое входит в комплект прибора.
- Запрещается погружать прибор или его основание в воду: электрические контакты не должны соприкасаться с водой.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- 1 Прозрачная крышка, позволяющая избежать переливания молока через край
- 2 Специальный угол наклона канта, позволяющий одинаково удобно разливать пену и молоко с любой стороны
- 3 Алюминиевая емкость с антипригарным покрытием внутри (Легкость очистки) и отделкой из матовой нержавеющей стали снаружи
- 4 Подставка с возможностью вращения на 360°
- 5 Ручка из нержавеющей стали с покрытием из мягкого пластика, приятного на ощупь
- 6 Панель управления с 3 режимами: отдельная кнопка для каждого рецепта
- 7 Съёмный мини диск для взбивания
- 8 Градуировка для приготовления Горячего Молока (максимальный объем молока)
- 9 Градуировка для приготовления Кофе Латте (максимальный объем молока)
- 10 Градуировка для приготовления Капучино (максимальный объем молока)
- 11 Шнур наматывается под основанием прибора

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПРИБОРА

3 этапа для получения оптимального результата:

1. Налейте молоко **A1** - 2. Выберите ваш рецепт **A2** - 3. Подавайте на стол приготовленный напиток **A3**

ЧИСТКА: ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ ПРИБОР В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ.

Благодаря антипригарному покрытию сосуд можно легко очистить. Для этого вам следует сделать следующее: Снимите прибор с подставки электропитания.

1. Выньте мини диск для взбивания из емкости **B1**
2. Протрите емкость с помощью губки, не используйте абразивное чистящее средство **B2**
3. Сполосните емкость чистой теплой водой **B3**
4. Вытрите емкость.

Не забудьте снова установить мини диск для взбивания, убедившись, что он правильно закреплён (щелчок при правильной установке). Чистите Ваш прибор регулярно для поддержки оптимального рабочего состояния, как описано ниже:

1. Налейте воду, содержащую несколько капель жидкости для мытья посуды, до максимального уровня
2. Нажмите кнопку «hot milk» **T**
3. Ополосните и вытрите контейнер в конце цикла.

В СЛУЧАЕ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

1. Режим «Приготовление Капучино» («Cappuccino»): Если вы желаете проделать несколько последовательных рабочих циклов, мы рекомендуем вам, с учетом технологических характеристик (температура и качество молочной пенки) и необходимости соблюдения требований гигиены, а также в целях ограничения образования слоя молока на дне контейнера, промыть его внутреннюю поверхность холодной водой.

2. Режим «Приготовление Кофе Латте» («Caffe latte»): Если вы хотите приготовить вкусный кофе, рекомендуем вам по завершении каждого цикла тщательно очищать внутреннюю поверхность контейнера для удаления образующегося слоя молока и использовать молоко, охлажденное в холодильнике.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ НАПИТКОВ

С помощью этого прибора вы можете подогреть и/или получить молочную пенку тремя различными способами в зависимости от степени взбивания молочной пенки и температуры. Вы можете использовать (свежее) пастеризованное или стерилизованное при сверх высокой температуре молоко, обезжиренное, с низким содержанием жира или цельное молоко, как холодное, так и комнатной температуры. При использовании специальных типов молока (микрофильтрованное, сырое, ферментированное, обогащенное и т.д.) полученный результат может оказаться менее удовлетворительным, в частности, по качеству образования молочной пены. Однако рекомендуем Вам использовать недавно открытую упаковку молока.

При приготовлении каждого рецепта на внутренней стороне емкости для молока вы увидите градуировку, указывающую максимальный уровень молока; минимальный уровень достигается в том случае, если мини диск для взбивания покрыт жидкостью.



Капучино

50% горячего молока
50% молочной пенки

Min температура: 70°C

Max количество молока: 150 мл

Напиток : Убедитесь в том, что мини диск для взбивания установлен на место.

1 Налейте молоко, не превышая максимального уровня (150 мл), убедитесь, что мини диск для взбивания покрыт молоком (50 мл).

2 Нажмите на кнопку .

Загорается световой индикатор, и включается автоматический режим работы прибора.

- При запуске мотор начинает работать небольшими толчками и затем работает на небольшой скорости.

- Когда молоко достигает идеальной температуры, мотор ускоряет ритм для того, чтобы получилась молочная пенка.

- Световой индикатор гаснет: ваш напиток готов, соотношение молока и пенки приблизительно 50/50.

3 Вылейте молоко с пенкой в чашку, затем добавьте эспрессо или кофе в приготовленное молоко.



Кофе Латте

80% горячего молока
20% молочной пенки

Min температура: 70°C

Max количество молока: 225 мл

Напиток : Убедитесь в том, что мини диск для взбивания установлен на место.

1 Налейте молоко, не превышая максимального уровня (225 мл), убедитесь, что мини диск для взбивания покрыт молоком (50 мл).

2 Нажмите на кнопку .

Загорается световой индикатор, и включается автоматический режим работы прибора.

- При запуске мотор начинает работать небольшими толчками и затем работает на небольшой скорости.

- Когда молоко достигает идеальной температуры, мотор ускоряет ритм.

- Световой индикатор гаснет: ваш напиток готов, соотношение молока и пенки приблизительно 80/20.

3 Вылейте молоко с пенкой в чашку, затем добавьте эспрессо или кофе в приготовленное молоко.



Горячее молоко

>90% горячего молока

Min температура: 80°C

Max количество молока: 300 мл

Напиток : Убедитесь в том, что мини диск для взбивания установлен на место.

1 Налейте молоко, не превышая максимального уровня (300 мл), убедитесь, что мини диск для взбивания покрыт молоком (50 мл).

2 Нажмите на кнопку .

Загорается световой индикатор, и включается автоматический режим работы прибора

- При запуске мотор начинает работать небольшими толчками, и затем его скорость автоматически адаптируется к объему подогреваемого молока.

- Световой индикатор гаснет: ваш напиток готов, его температура выше, чем при приготовлении Капучино и Кофе Латте – приблизительно на 10°. При этом соотношение пенки и молока обычно меньше на 10% по сравнению с другими режимами.

3 Подавайте горячее молоко в соответствующей чашке.

НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

Возможные неполадки	Возможные причины	Устранение неполадок
Прибор не включается, кнопка с указанием необходимого рецепта мигает	Начальная температура прибора слишком высока, чтобы гарантировать получение качественной пены	Подождите, пока световой индикатор не перестанет мигать, и снова нажмите на кнопку с указанием необходимого рецепта.
Прибор не включается, все кнопки мигают	Заблокирован мини диск для взбивания	Освободите емкость, снимите мини диск для взбивания и очистите емкость

Если проблему не удается устранить, обратитесь в сервисный центр.

ГАРАНТИЯ

Действие гарантии распространяется только на производственные дефекты, выявленные в процессе использования прибора в бытовых целях. Любая поломка или ухудшение качества работы прибора, связанные с несоблюдением инструкции по использованию, не покрываются действием гарантии.

Со всеми вопросами обращайтесь в службу по обслуживанию клиентов в вашей стране. В момент телефонного звонка рекомендуем вам иметь прибор под рукой, а также номер серии, указанный на дне вашей модели.

ГРАНИЦЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

Этот прибор предназначен для подогрева молока и получения молочной пенки. **Он не предназначен для подогрева других жидкостей и блюд** (супов, соусов и т.д.).

За возможные повреждения, связанные с неправильным использованием прибора, неправильным подключением, неквалифицированными действиями, в том числе по устранению поломок, изготовитель ответственности не несёт. При наличии таких обстоятельств действие гарантии аннулируется.

Этот прибор предназначен исключительно для бытового использования в помещении. Он не предназначен для использования в коммерческих или профессиональных целях, а также в следующих случаях, на которые гарантия не распространяется:

- На кухнях, отведенных для персонала в магазинах, бюро и иной профессиональной среде
- На фермах
- Постояльцами гостиниц, мотелей и иных заведений, предназначенных для временного проживания
- В заведениях типа «комнаты для гостей».

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ИЛИ ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРИБОР ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ



Участуйте в охране окружающей среды!



Ваш прибор содержит многочисленные комплектующие, изготовленные из ценных или могущих быть использованными повторно материалов.



По окончании срока службы прибора сдайте его в пункт приема для его последующей обработки.

Дякуємо Вам за придбання пристрою для автоматичного вспінювання молока XL 2000 Automatic Milk Frother фірми Krups, а також за довіру до нашої продукції. Підігріваючи молоко та/або збиваючи молочну пінку, Ви відчуєте задоволення від простоти у використанні пристрою, і XL 2000 швидко стане новим вправним спеціалістом у Вас на кухні.

ПРАВИЛА БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію перед першим використанням приладу та збережіть її: неправильне використання звільняє фірму Krups від будь-якої відповідальності.
- Підключаючи прилад до електромережі, користуйтеся виключно розеткою із заземленням.
- Перевірте відповідність напруги живлення приладу, зазначеної на інформаційній таблиці, напрузі вашої електромережі.
- Не встановлюйте прилад на гарячу поверхню, наприклад на конфорку електроплити, або поблизу джерела відкритого полум'я.
- У разі будь-якого порушення в роботі приладу негайно відключіть його від джерела живлення.
- Не тягніть за шнур живлення, відключаючи прилад від електромережі.
- Стежте за тим, щоб шнур живлення не звисав зі столу або з робочої поверхні.
- Не торкайтеся руками, а також не залишайте шнур живлення у контакті з гарячими деталями приладу.
- Ніколи не занурюйте прилад, шнур та штепсельну вилку у воду або в якусь іншу рідину.
- **Забороняється мити прилад у посудомийній машині.**
- Цей прилад не призначений для використання особами (у тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, розумовими або сенсорними, здібностями; особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися приладом лише під наглядом відповідальної за їх безпеку особи, або якщо їм було попередньо надано інструкції щодо користування приладом.
- Стежте за тим, щоб діти не гралися з приладом.
- У разі несправностей, а також якщо було пошкоджено шнур живлення, штепсельну вилку або сам прилад, не користуйтеся ним. Щоб уникнути будь-якої небезпеки, для ремонту приладу обов'язково зверніться до одного з уповноважених центрів фірми KRUPS.
- Відключайте прилад від джерела живлення в разі невикористання протягом тривалого періоду, а також під час його чищення.
- За винятком звичайного чищення та видалення вапняного нальоту відповідно до вказаних в інструкції з використання приладу процедур, будь-яке технічне втручання повинно здійснюватися одним з уповноважених центрів фірми KRUPS.
- У разі будь-якої помилки при підключенні приладу гарантію буде скасовано.
- Використання перехідників та/або електричних подовжувачей не рекомендується..
- Гарантійне обслуговування вашого приладу (дивіться окремо наданий документ) не поширюється на випадки порушень у роботі через невиконання регулярних операцій по чищенню або догляду, а також через влучення сторонніх предметів всередину електричного пристрою.
- Бережіть прилад від підвищеної вологості та від замерзання. Усі пристрої проходять суворий контроль якості. Вироби для практичних випробувань вибираються за випадковим принципом, чим можна пояснити можливі сліди користування.
- Зауважте, що корпус автоматичної збивачки молока з нержавіючої сталі стає гарячим під час роботи. Можна торкатись всередині збивачки молока лише за ручку.
- Ваш прилад можна використовувати тільки з підставкою, яка входить до комплекту приладу.
- Ніколи не занурюйте прилад або підставку у воду: вода не повинна потрапляти на контактні з'єднання.

ОПИС ПРИЛАДУ

- 1 Прозора кришка з захистом від переливання
- 2 Віncia у формі, що дозволяє наливати в різні напрямках
- 3 Алюмінієва ємність за антипригарним покриттям (Просте очищення) і корпусом з матованої нержавіючої сталі
- 4 Цоколь з поворотом на 360° для підключення до живлення
- 5 Ручка з нержавіючої сталі з гладким пластиковим покриттям soft touch
- 6 Панель керування для приготування 3 рецептів: кожному рецептові відповідає окрема кнопка
- 7 Знімна насадка для збивання на піну
- 8 Мірна шкала для приготування гарячого молока (максимальний об'єм молока)
- 9 Мірна шкала для приготування кави лате (максимальний об'єм молока)
- 10 Мірна шкала для приготування капучіно (максимальний об'єм молока)
- 11 Шнур живлення, що змотується під підставкою

КОРИСТУВАННЯ ПРИЛАДОМ

3 кроки для отримання найкращого результату

1. Налийте молоко **A1** - 2. Оберіть бажаний рецепт **A2** - 3. Налийте приготовану рідину **A3**

ЧИЩЕННЯ: ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ МИТИ ПРИЛАД В ПОСУДОМИЙНІЙ МАШИНІ.

Завдяки антипригарному покриттю внутрішньої поверхні ємності Ви зможете з легкістю очистити її. Чищення необхідно здійснювати як наведено нижче:

Зніміть пристрій з бази електричного живлення.

1. Вийміть з ємності насадку для збивання на піну **B1**
2. Протріть ємність губкою з неагресивним засобом для чищення **B2**
3. Сполосніть ємність в теплій проточній воді **B3**
4. Протріть прилад.

Встановіть емульгатор на місце. Переконайтесь, що він надійно закріплений (вставлений до кляцання). Для підтримки оптимального робочого стану необхідно регулярно очищати прилад, дотримуючись наступних інструкцій:

1. Наповніть резервуар водою з додаванням кількох крапель миючого засобу до позначки максимального рівня молока
2. Натисніть кнопку «Гаряче молоко» **B**
3. Після завершення циклу промийте резервуар та витріть його насухо.

У ВИПАДКУ БЕЗПЕРЕРВНОГО КОРИСТУВАННЯ

1. **Функція приготування капучіно («Cappuccino»):** З міркувань продуктивності (температури та якості піни) і гігієни, якщо необхідно зробити декілька послідовних циклів приготування, радимо ополіскувати внутрішню поверхню ємності холодною водою, щоб запобігти утворенню молочної плівки на дні ємності.

2. **Функція приготування кави «Латте» («Caffe latte»):** Щоб успішно приготувати цей рецепт, після кожного циклу обов'язково очищайте внутрішню поверхню ємності для видалення утвореної молочної плівки та використовуйте холодне молоко з холодильника.

РЕЦЕПТИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ

Цей прилад дозволяє підігрівати молоко та/або збивати молочну пінку з застосуванням трьох різних режимів, в залежності від умісту пінки та температури. Ви можете використовувати пастеризоване (свіже) молоко або молоко УНТ (оброблене з застосуванням надвисокої температури), знежирене, напівзнежирене або цільне, щойно вийняте з холодильника або кімнатної температури. Використання особливих видів молока (наприклад, обробленого за допомогою мікрофільтрації, сирого, кислого або збагаченого тощо) може призвести до отримання менш задовільних результатів, це стосується, зокрема, якості молочної пінки.

За будь-яких обставин, ми радимо вам використовувати молоко, відкрите нещодавно. Для кожного з рецептів, максимальний рівень молока зазначено всередині ємності за допомогою рельєфної риски; мінімальний рівень досягається, коли рідина покриває насадку для збивання піни.




Капучіно

50% гарячого молока
50% молочної пінки

Мін. температура: 70°C

Макс. кількість молока: 150 мл

Рецепт: Переконайтеся в наявності насадки для збивання на піну.

- 1 Налийте молоко не вище зазначеного максимального рівня (150 мл), стежачи за тим, щоб покрити принаймні насадку для збивання на піну (50 мл).
- 2 Натисніть на кнопку . Клавіша засвічується, і прилад розпочинає працювати в автоматичному режимі.
 - Двигун запускається неритмічно, потім працює на низькій швидкості.
 - Коли рідина набуває ідеальної температури, швидкість роботи двигуна зростає достатньо для збивання молочної піни.
 - Клавіша згасає: отримана суміш готова для застосування і має ідеальну температуру, співвідношення в ній молока та молочної пінки становить приблизно 50/50.
- 3 Налийте збите на пінку молоко в чашку, потім додайте до неї еспресо або звичайну каву.




Кава лате

80% гарячого молока
20% молочної пінки

Мін. температура: 70°C

Макс. кількість молока: 225 мл

Рецепт: Переконайтеся в наявності насадки для збивання на піну.

- 1 Налийте молоко не вище зазначеного максимального рівня (225 мл), стежачи за тим, щоб покрити принаймні насадку для збивання на піну (50 мл).
- 2 Натисніть на кнопку . Клавіша засвічується, і прилад розпочинає працювати в автоматичному режимі.
 - Двигун запускається неритмічно, потім працює на низькій швидкості.
 - Коли рідина набуває ідеальної температури, швидкість роботи двигуна зростає.
 - Клавіша згасає: отримана суміш готова для застосування і має ідеальну температуру, співвідношення в ній молока та молочної пінки становить приблизно 80/20.
- 3 Покладіть збите на пінку молоко в чашку, потім додайте до неї еспресо або звичайну каву.




Гаряче молоко

>90% гарячого молока

Мін. температура: 80°C

Макс. кількість молока: 300 мл

Рецепт: Переконайтеся в наявності насадки для збивання на піну.

- 1 Налийте молоко не вище зазначеного максимального рівня (300 мл), стежачи за тим, щоб покрити принаймні насадку для збивання на піну (50 мл).
- 2 Натисніть на кнопку . Клавіша засвічується, і прилад розпочинає працювати в автоматичному режимі.
 - При запуску двигун працює неритмічно, потім швидкість обертів встановлюється автоматично, в залежності від об'єму молока, що необхідно підігріти.
 - Клавіша згасає: отримане молоко готове для застосування і має ідеальну температуру (приблизно на 10° вище ніж для капучіно чи для кави лате). Між іншим, вміст молочної пінки в отриманому молочці, як правило, не перевищує 10%.
- 3 Подайте гаряче молоко в придатній для цього чашці.

НЕСПРАВНОСТІ ТА ДІЇ ПО УСУНЕННЮ

Можливі несправності	Можливі причини	Дії по усуненню
Прилад не працює, відповідна бажаному рецепту клавіша миготить	Температура на виході приладу надто висока для того, щоб напевне отримати пінку гарної якості.	Зачекайте, доки не припиниться миготіння, та натисніть знов на кнопку, що відповідає приготуванню бажаного рецепта
Прилад не працює, миготять усі клавіші	Заблоковано насадку для збивання на піну	Вилийте рідину, вийміть насадку для збивання на піну, почистіть ємність

Якщо усунути проблему не вдається, зверніться до сервісного центру фірми у вашій країні.

ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Дія гарантії поширюється лише на порушення у роботі, пов'язані з виробничим браком, а також на використання приладу в домашніх умовах. Гарантійне обслуговування не поширюється або пошкодження внаслідок недотримання інструкцій з експлуатації.

У разі виникнення будь-яких питань, будь ласка, звертайтеся до відділу споживачів у вашій країні. Під час телефонування, бажано мати під рукою вироб, а також його серійний номер, зазначений на нижній поверхні пристрою.

МЕЖІ ВИКОРИСТАННЯ:

Цей прилад створено для підігріву молока та для збивання молочної пінки. **Він не призначений для підігріву інших рідин чи приготування інших страв** (супів, соусів тощо).

Виробник знімає з себе будь-яку відповідальність у разі можливих пошкоджень в результаті користування приладом з непередбаченими цілями, помилок при підключенні, операцій з приладом або його ремонту, що можуть призвести до виникнення небезпечних ситуацій. За даних обставин гарантійні зобов'язання стають недійсними.

Прилад створено виключно для домашнього використання всередині приміщень. Він не призначений для використання в комерційних або професійних цілях.

Необхідно стежити за тим, щоб з приладом не гралась діти. Цей прилад призначений для використання тільки в домашніх умовах. Гарантія не поширюється на несправності, що виникають внаслідок користування приладом в непередбачених умовах експлуатації, а саме:

- в приміщеннях, відведених для харчування персоналу, в магазинах, офісах та іншому професійному середовищі;
- на сільськогосподарських підприємствах;
- для використання клієнтами готелів і мотелів, а також в інших закладах, призначених для проживання;
- для використання в резиденціях типу сімейного пансіону («бед-енд-брекфест», кімнати в господарів з можливістю харчування тощо).

ЗАКІНЧЕННЯ СТРОКУ СЛУЖБИ ЕЛЕКТРОННИХ ТА ЕЛЕКТРИЧНИХ ПРИСТРОЇВ



Приймайте участь в охороні навколишнього середовища!



Ваш прилад містить численні комплектні, вироблені з цінних або придатних для перероблення з метою їх подальшого використання матеріалів.



Здайте його в приймальний пункт для здійснення подальшої переробки.

Dziękujemy, że wybrali Państwo XL 2000 Urządzenie do Automatycznego Spieniania Mleka marki Krups i za zaufanie, którym nas Państwo obdarzają. Doceniają Państwo łatwość, z jaką można podgrzać i/lub spienić mleko, a XL 2000 szybko stanie się nowym ekspertem w Państwa kuchni.

- Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie instrukcji obsługi i zachowanie jej: użytkowanie niezgodne z instrukcją wyłącza wszelką odpowiedzialność marki Krups.
- Urządzenie podłączać wyłącznie do uziemionego gniazda sieciowego. Sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia jest zgodne z napięciem domowej instalacji elektrycznej.
- Nie stawiać urządzenia na gorącej powierzchni, takiej jak płyta grzejna, i nie używać go w pobliżu nieosłoniętego płomienia.
- W przypadku jakiegokolwiek nieprawidłowości w działaniu, natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Przy wyjmowaniu wtyczki z gniazda nie pociągać za kabel zasilający.
- Kabel zasilający nie powinien zwiisać z krawędzi stołu lub blatu.
- Nie trzymać dłoni na gorących częściach urządzenia i nie dopuszczać, aby stykał się z nimi kabel zasilający.
- Nigdy nie zanurzać kabla elektrycznego, wtyczki czy samego urządzenia w wodzie ani w żadnej innej cieczy.
- **Nigdy nie myć urządzenia w zmywarce do naczyń.**
- Urządzenie to nie powinno być używane przez osoby (w tym przez dzieci), których zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe są ograniczone, ani przez osoby nie posiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo nadzoruje ich czynności związane z używaniem urządzenia lub udzieliła im wcześniej wskazówek dotyczących jego obsługi.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie używały urządzenia do zabawy.
- Jeśli kabel zasilający, wtyczka lub samo urządzenie nie działają prawidłowo lub są uszkodzone, ze względów bezpieczeństwa nie używać urządzenia i obowiązkowo oddać je do naprawy w autoryzowanym serwisie KRUPS.
- Po wyłączeniu urządzenia na dłuższy czas oraz przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy odłączyć je od źródła zasilania.
- Za wyjątkiem operacji czyszczenia i odkamieniania przeprowadzanych zgodnie z instrukcją obsługi urządzenia, wszelkie inne czynności na urządzeniu muszą być wykonywane w autoryzowanym serwisie KRUPS.
- Każde nieprawidłowe podłączenie do sieci powoduje utratę gwarancji.
- Nie zaleca się stosowania listew i/lub przedłużaczy.
- Jeśli urządzenie nie jest myte i regularnie konserwowane oraz w przypadku dostania się do urządzenia elektrycznego ciała obcego, gwarancja urządzenia (patrz osobny dokument) traci ważność.
- Chronić urządzenie przed wilgocią i zamrażaniem.
- Wszystkie urządzenia poddawane są surowej kontroli jakości. Praktyczne testy użytkowe są wykonywane na wybranych losowo urządzeniach, stąd na niektórych egzemplarzach mogą pojawić się ślady ich używania.
- Pamiętaj, że wykonane ze stali nierdzewnej korpus automatycznego spieniacza do mleka nagrzewa się w czasie używania. Dotykaj wyłącznie uchwyty automatycznego spieniacza mleka.
- Urządzenie może być używane wyłącznie z oryginalną podstawą wchodzącą w skład zestawu.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia ani podstawy w wodzie: przewody elektryczne nie powinny mieć kontaktu z wodą.

OPIS URZĄDZENIA

- 1 Przezroczysta pokrywka zapobiegająca przelewaniu się
- 2 Wielokierunkowy dziobek
- 3 Dzbanek aluminiowy z powłoką zapobiegającą przywieraniu (Łatwy do mycia) i osłona z nierdzewnej stali szczotkowanej
- 4 Obrotowa podstawa 360°
- 5 Uchwyt ze stali nierdzewnej pokryty gładkim tworzywem soft touch
- 6 Panel kontrolny: 3 przyciski, jeden przycisk odpowiedni dla jednego programu
- 7 Wyjmowany ubijak
- 8 Podziałka dla przepisu «Gorące mleko» (maksymalna objętość mleka)
- 9 Podziałka dla przepisu «Caffe Latte» (maksymalna objętość mleka)
- 10 Podziałka dla przepisu «Cappuccino» (maksymalna objętość mleka)
- 11 Przewód związany w podstawie.

OPIS SPOSOBU POSŁUGIWANIA SIĘ URZĄDZENIEM

3 etapy w celu uzyskania optymalnego efektu

1. Włączyć mleko **A1**
2. Wybrać przepis **A2**
3. Podawać **A3**

CZYSZCZENIE: NIGDY NIE MYĆ URZĄDZENIA W ZMYWARCE DO NACZYŃ

Powłoka nieprzywierająca wewnątrz naczynia pozwala na łatwe jego czyszczenie. Sposób postępowania:

Zdjąć urządzenie z podstawy zasilającej.

1. Wyjąć ubijak z dzbanka **B1**
2. Przecierać dzbanek gąbką i nieagresywnym płynem do mycia naczyń **B2**
3. Oplukać dzbanek czystą, letnią wodą **B3**
4. Wytrzeć urządzenie.

Pamiętaj! Aby użyć kolejny raz urządzenie, należy upewnić się, że jest odpowiednio umieszczone w podstawie. Aby urządzenie działało poprawnie, należy myć je regularnie, wskazówki poniżej:

1. Wypełnij urządzenie wodą z odrobiną delitanego płynu do mycia naczyń, do poziomu max
2. Naciśnij przycisk «gorące mleko» **T**
3. Wypłucz i przetrzyj urządzenie pod koniec cyklu.

W PRZYPADKU KOLEJNYCH UŻYĆ

1. Funkcja Cappuccino: Ze względów jakościowych (temperatura i jakość piany) oraz higienicznych, aby wykonać kilka następujących po sobie cyklów, radzimy wypłukać pojemnik w zimnej wodzie w celu uniknięcia tworzenia się warstwy mleka na jego dnie.

2. Funkcja Caffe latte: Aby przygotować tę kawę zgodnie z przepisem, należy pamiętać o wypłukaniu pojemnika między każdym cyklem w celu usunięcia warstwy mleka, oraz używać do przygotowania zimnego mleka z lodówki.

RÓŻNE PRZEPISY

Urządzenie to pozwala na podgrzewanie i/lub spienianie mleka na trzy różne sposoby, w zależności od typu pienienia i od temperatury. Używać mleka (świeżego) pasteryzowanego lub UHT, odtłuszczonego, półtłustego lub pełnotłustego, prosto z lodówki lub w temperaturze pokojowej. Używanie innego rodzaju mleka (mikrofiltrowane, surowe, sfermentowane, wzbogacone...) może dać rezultat mniej zadowalający, zwłaszcza jeśli chodzi o jakość piany. Zalecamy natomiast stosowanie mleka świeżo otwartego.

W każdym przepisie, maksymalna ilość mleka jest wskazana wypukłą kreseczką po wewnętrznej stronie dzbanka, a poziom minimalny jest osiągnięty wtedy, gdy płyn przykrywa ubijak.

**Cappuccino**

50% gorącego mleka
50% piany z mleka


Temperatura minimalna: 70°C

Maksymalna ilość mleka: 150 ml

Przepis

Sprawdzić, czy jest założony ubijak.

1 Wlać mleko nie przekraczając maksymalnego poziomu (150 ml), jednocześnie dopilnowując, aby w dzbanku znalazła się minimalna, przykrywająca ubijak ilość płynu (50 ml).

2 Naciśnąć przycisk . Przycisk zapala się a urządzenie uruchamia się automatycznie.

- Silnik włącza się skokowo, po czym uruchamia się i wolno obraca.
- Gdy płyn osiągnie idealną temperaturę, silnik przyspiesza, aby spienić mleko.

- Przycisk gaśnie: mleko jest gotowe do podania, jego temperatura jest idealna, a proporcje mleka do mleka spienionego wynoszą około 50/50.

3 Spienione mleko podawać w filiżance, następnie dodać do niego espresso lub kawę.

**Caffè Latte**

80% gorącego mleka
20% piany z mleka


Temperatura minimalna: 70°C

Maksymalna ilość mleka: 225 ml

Przepis

Sprawdzić, czy jest założony ubijak.

1 Wlać mleko nie przekraczając maksymalnego poziomu (225 ml), jednocześnie dopilnowując, aby w dzbanku znalazła się minimalna, przykrywająca ubijak ilość płynu (50 ml).

2 Naciśnąć przycisk . Przycisk zapala się, a urządzenie uruchamia się automatycznie.

- Silnik włącza się skokowo, po czym uruchamia się i wolno obraca.
- Gdy płyn osiągnie idealną temperaturę, silnik przyspiesza.

- Przycisk gaśnie: mleko jest gotowe do podania, jego temperatura jest idealna, a proporcje mleka do mleka spienionego wynoszą około 80/20.

3 Spienione mleko podawać w filiżance, następnie dodać do niego espresso lub kawę.

**Gorące mleko**

>90% gorącego mleka


Temperatura minimalna: 80°C

Maksymalna ilość mleka: 300 ml

Przepis

Sprawdzić, czy jest założony ubijak.

1 Wlać mleko nie przekraczając maksymalnego poziomu (300 ml), jednocześnie dopilnowując, aby w dzbanku znalazła się minimalna, przykrywająca ubijak ilość płynu (50 ml).

2 Naciśnąć przycisk . Przycisk zapala się, a urządzenie uruchamia się automatycznie.

- Silnik włącza się skokowo, następnie uruchamia się, a jego prędkość automatycznie dostosowuje się do ilości podgrzewanego mleka.

- Przycisk gaśnie: mleko jest gotowe do podania w idealnej temperaturze (o 10°C wyższej niż w przypadku Cappuccino i Caffè Latte). W mleku tym jest zwykle o około 10% piany mniej niż zwykle.

3 Gorące mleko podawać w odpowiedniej filiżance.

PROBLEMY I DZIAŁANIA NAPRAWCZE

Ewentualne problemy	Możliwe przyczyny	Działania naprawcze
Urządzenie nie uruchamia się, przycisk danego przepisu miga.	Wyjściowa temperatura urządzenia jest zbyt wysoka, aby zagwarantować uzyskanie piany dobrej jakości	Odczekać do zgaśnięcia lampki i nacisnąć ponownie na wybrany przepis.
Urządzenie nie uruchamia się, wszystkie przyciski migają	Ubijak jest zablokowany	Opróżnić urządzenie, zdemontować ubijak i wyczyścić dzbanek

Jeśli problem nie zniknął, prosimy skontaktować się z biurem obsługi klienta w Państwa kraju.

GWARANCJA

Gwarancja obejmuje wyłącznie wady fabryczne i domowe użytkowanie urządzenia. Wszelkie uszkodzenia lub zniszczenia będące następstwem nieprzestrzegania zaleceń dotyczących użytkowania nie są objęte gwarancją. W razie pytań, prosimy o kontakt z działem obsługi klienta w Państwa kraju. W momencie rozmowy telefonicznej, należy mieć pod ręką urządzenie i jego numer seryjny zaznaczony na dnie.

OGROMACZENIA UŻYTKOWANIA

Urządzenie to służy do podgrzewania i spieniania mleka. **Nie nadaje się do podgrzewania innych płynów lub potraw** (zupy, sosy itd.).

Producent nie może być pociągnięty do odpowiedzialności w przypadku ewentualnych szkód powstałych na skutek używania urządzenia do niedozwolonych celów, złego podłączenia, wykonywania ryzykownych manipulacji, operacji i czynności. W takich okolicznościach, gwarancja serwisowa traci ważność.

Państwa urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego wewnątrz pomieszczenia. Nie nadaje się ono do celów handlowych ani profesjonalnych.

Należy dopilnować aby dzieci nie bawiły się urządzeniem. Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Gwarancja nie obejmuje użytkowania urządzenia:

- W aneksach kuchennych dla pracowników sklepów, biur i innych miejsc pracy
- W gospodarstwach rolnych
- Przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów noclegowych
- Przez gości na kwaterach prywatnych.

ZALECENIA DOTYCZĄCE USUWANIA ODPADÓW



Odegraj rolę w ochronie środowiska



Niniejsze urządzenie zbudowane jest z wielu materiałów odzyskiwalnych oraz nadających się do recyklingu



Urządzenie należy oddać do punktu zbiórki

Děkujeme vám, že jste si vybrali přístroj XL 2000 Automatic Milk Frother od společnosti Krups a za důvěru, již jste takto projevili naší společnosti. Bezesporu oceníte jeho snadné používání při ohřívání mléka a/nebo při přípravě napěněného mléka; přístroj XL 2000 se záhy stane novým nepostradatelným pomocníkem ve vaší kuchyni.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Přístroj se může používat pouze s dodaným podstavcem
- Před prvním použitím přístroje si pozorně přečtěte návod a uschovejte jej: společnost KRUPS nenese žádnou odpovědnost za nesprávné použití přístroje.
- Přístroj připojte pouze k uzemněné zásuvce. Ujistěte se, že napájecí napětí vašeho přístroje, které je uvedeno na štítku, odpovídá napětí ve vaší elektroinstalaci.
- Dbejte na to, abyste neumístili přístroj na teplý povrch, jako je například plotýnka, ani jej nepoužívali v blízkosti otevřeného ohně.
- V případě jakékoli anomálie během používání přístroje jej ihned odpojte ze zásuvky.
- Zástrčku nevytahujte ze zásuvky tahem za přívodní kabel.
- Nenechávejte přívodní kabel volně viset přes okraj stolu nebo pracovní plochy.
- Nepokládejte ruku nebo přívodní kabel na horké části přístroje.
- Nenechávejte přístroj, přívodní kabel ani zásuvku ve styku s vodou ani jakoukoli jinou kapalinou.
- **Přístroj nemyjte v myčce na nádobí.**
- Tento přístroj není určen k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí), jejichž fyzické, smyslové nebo duševní schopnosti jsou sniženy, nebo osoby bez patřičných zkušeností nebo znalostí, pokud na ně nedohlíží osoba odpovědná za jejich bezpečnost nebo pokud je tato osoba předem nepoučila o tom, jak se přístroj používá.
- Nedovolte dětem, aby s přístrojem manipulovaly bez vašeho dozoru.
- Pokud napájecí kabel, zástrčka nebo přístroj řádně nefungují nebo jsou poškozené, přístroj nepoužívejte, abyste zamezili jakémukoli nebezpečí; přístroj nechte opravit v autorizovaném servisu společnosti KRUPS.
- Odpojte přístroj od sítě, pokud jej nebudete používat během delšího období, nebo pokud jej čistíte.
- S výjimkou čištění a odstranění vodního kamene, prováděných podle postupů popsanych v návodu k použití, musí být veškeré práce na přístroji provedeny v autorizovaném servisu společnosti KRUPS.
- Při jakémkoliv chybném připojení k síti zaniká záruka.
- Nedoporučujeme používat zásuvky s více vstupy a/nebo prodlužovací kabely.
- Pokud přístroj není pravidelně čistěn a udržován nebo jsou-li v elektrickém přístroji cizí předměty, nevztahuje se na něj záruka (viz příložený dokument).
- Chraňte přístroj před vlhkostí a mrazem.
- Všechny přístroje procházejí přísnou kontrolou kvality. Náhodně vybrané přístroje jsou prakticky odkoušeny, a proto jsou na nich patrné případné stopy po použití.
- Upozornění. Tělo automatického šlehače mléka z nerezavé ocele se během používání zahřívá. Dotýkejte se proto pouze rukojeti automatického šlehače mléka.
- Tento přístroj se smí používat pouze na podstavci dodaným s přístrojem.
- Přístroj ani podstavec nikdy neponořujte do vody: elektrické přípojky se nesmí dostat do kontaktu s vodou.

POPIS PŘÍSTROJE

- 1 Průhledný poklop proti překypění
- 2 Plnicí hrdlo umožňující plnění všemi směry
- 3 Hliníková nádobka s nepřilnavým povrchem (pro snadné čištění) a s pláštěm z kartáčované nerez oceli
- 4 Podstavec s připojením 360°
- 5 Držadlo z nerez oceli s hladkým plastovým povrchem "soft touch"
- 6 Ovládací panel pro 3 druhy přípravy: pro každý nápoj je určeno jedno tlačítko
- 7 Odnímatelný zpěňovač
- 8 Reliéfní ryska pro přípravu horkého mléka (maximální hladina mléka)
- 9 Reliéfní ryska pro přípravu horkého Caffé Latte (maximální hladina mléka)
- 10 Reliéfní ryska pro přípravu horkého Cappuccina (maximální hladina mléka)
- 11 Přívodní kabel navijí pod podstavec

POPIS POUŽITÍ PŘÍSTROJE

3 etapy k dosažení optimálního výsledku

1. Nalijte mléko **A1** - 2. Zvolte nápoj, který chcete připravit **A2** - 3. Nápoj podávejte **A3**

ČIŠTĚNÍ: PŘÍSTROJ NEMYJTE V MYČCE NA NÁDOBÍ.

Díky povrchové úpravě proti přilepení se vnitřek nádoby velmi lehce čistí. Postupujte podle níže uvedeného návodu.

Přístroj vyjměte z podstavce s elektrickým napájením.

1. Vyjměte z nádoby zpěňovač **B1**
2. Nádobu vytřete houbičkou s neagresivním čistícím prostředkem **B2**
3. Nádobu vypláchněte čistou vlažnou vodou **B3**
4. Přístroj osušte.

Nezapomeňte vložit zpěňovač zpět na místo a přesvědčte se, že je správně zaklapnut (uslyšíte klapnutí) Pravidelně přístroj čistěte jak je popsáno dále:

1. naplňte nádobku vodou s několika kapkami mycího přípravku do úrovně maximální hladiny pro přípravu horkého mléka
2. Stlačte tlačítko pro přípravu horkého mléka **1**
3. Po ukončení cyklu nádobku vypláchněte a vytřete měkkým hadříkem.

OPAKOVANÉ POUŽÍVÁNÍ

1. Funkce Cappuccino : Z důvodů účinnosti (teplota a kvalita pěny) a hygieny a pokud chcete přípravu nápoje opakovat několikrát po sobě, doporučujeme vypláchnout nádobku proudem studené vody, abyste zabránili usazení mléka na jejím dně.

2. Funkce Caffé latte : Úspěšné provedení tohoto receptu vyžaduje, abyste po každé přípravě nápoje pečlivě odstranili usazenou vrstvu mléka v nádobce, a abyste vždy používali studené mléko přímo z ledničky.

RŮZNÉ DRUHY PŘIPRAVOVANÝCH NÁPOJŮ

Tento přístroj umožňuje ohřívat a/nebo napěňovat mléko třemi různými způsoby podle stupně napěnění a ohřátí mléka. Můžete používat (čerstvé) pasterizované mléko, nebo mléko upravené technologií UHT, polotučné nebo plnotučné vychlazené mléko nebo mléko mající pokojovou teplotu. Při používání speciálních mlék (mikrofiltrované, čerstvé neupravené, fermentované, obohacené, atd.) může být výsledek horší, především pokud jde o kvalitu pěny. Doporučujeme nicméně používat čerstvé otevřené mléko.

Pro každý nápoj je max. množství mléka označeno reliéfní ryskou uvnitř nádoby; minimálního množství mléka je dosaženo po zalití zpěňovače.

**Cappuccino**


50% horkého mléka
50% pěny z mléka

Minimální teplota: 70°C

Max. množství mléka: 150 ml

Nápoj : Zkontrolujte, je-li vložen zpěňovač.

1 Nalijte do nádoby mléko, aniž byste překročili max. množství (150 ml); dbejte přitom, aby množství mléka alespoň zakrylo zpěňovač (50 ml).

2 Stiskněte tlačítko . Rozsvítí se tlačítko a přístroj se automaticky zapne.

■ Motor se malými rázy uvede do chodu a poté běží nízkou rychlostí.

■ Ve chvíli, kdy má nápoj ideální teplotu, motor zrychlí otáčky a napění mléko.

■ Tlačítko zhasne: váš nápoj je připraven k podávání – má ideální teplotu a poměr mléka a pěny je přibližně 50/50.

3 Napěněné mléko nalijte do šálku a poté do něj nalijte espresso nebo kávu.

**Caffè Latte**


80% horkého mléka
20% pěny z mléka

Minimální teplota: 70°C

Max. množství mléka: 225 ml

Nápoj : Zkontrolujte, je-li vložen zpěňovač.

1 Nalijte do nádoby mléko, aniž byste překročili max. množství (225 ml); dbejte přitom, aby množství mléka alespoň zakrylo zpěňovač (50 ml).

2 Stiskněte tlačítko . Rozsvítí se tlačítko a přístroj se automaticky zapne.

■ Motor se malými rázy uvede do chodu a poté běží nízkou rychlostí.

■ Ve chvíli, kdy má nápoj ideální teplotu, motor zrychlí otáčky.

■ Tlačítko zhasne: váš nápoj je připraven k podávání – má ideální teplotu a poměr mléka a pěny je přibližně 80/20.

3 Napěněné mléko nalijte do šálku a poté do něj nalijte espresso nebo kávu.

**Horké mléko**


Více než 90% horkého mléka

Minimální teplota: 80°C

Max. množství mléka: 300 ml

Nápoj : Zkontrolujte, je-li vložen zpěňovač.

1 Nalijte do nádoby mléko, aniž byste překročili max. množství (300 ml); dbejte přitom, aby množství mléka alespoň zakrylo zpěňovač (50 ml).

2 Stiskněte tlačítko . Rozsvítí se tlačítko a přístroj se automaticky zapne.

■ Motor se malými rázy uvede do chodu a poté se jeho rychlost automaticky přizpůsobí množství mléka, které je zapotřebí ohřát.

■ Tlačítko zhasne: váš nápoj je připraven k podávání při ideální teplotě (je asi o 10°C teplejší než Cappuccino a Caffè Latte). V takto připraveném nápoji je podíl pěny většinou nižší než 10%.

3 Horké mléko podávejte ve vhodném šálku.

PROBLÉMY A JEJICH NÁPRAVA

Eventuální problémy	Pravděpodobné příčiny	Náprava
Přístroj nelze spustit, tlačítko požadovaného receptu bliká	Počáteční teplota přístroje je velmi vysoká, aby bylo možné vyrobit kvalitní pěnu	Počkejte, až tlačítko přestane blikat, a potom znovu stiskněte tlačítko požadovaného nápoje.
Přístroj nelze spustit, všechna tlačítka blikají	Zpěňovač je zablokován	Vylijte směs, vymontujte zpěňovač a vyčistěte nádobu.

Jestliže problém přetrvává, kontaktujte prosím zákaznické oddělení ve vaší zemi.

ZÁRUKA

Záruka se vztahuje na výrobní vady a přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti. Záruka se nevztahuje na zrubití a poškození všeho druhu, k nimž došlo v důsledku nedodržení pokynů k používání přístroje.

V případě otázek se obraťte na zákaznické středisko ve vaší zemi. Při kontaktování střediska mějte přístroj po ruce a poznamenejte si také číslo série uvedené na spodní části přístroje.

OMEZENÍ POUŽITÍ

Tento přístroj je určen k ohřívání a k napěňování mléka. **Konstrukce přístroje neumožňuje ohřívání jiných tekutin nebo směsí** (polévek, omáček atd...).

Společnost KRUPS není odpovědná za případné škody vyplývající z použití přístroje k jiným než neautorizovaným účelům, špatného připojení, nesprávné manipulace či opravy. Na tyto případy se nevztahuje záruka.

Váš přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti. Záruka se nevztahuje na následující případy:

- Používání v kuchyňských prostorech vyhrazených pro personál obchodů, v kancelářích a v jiném profesionálním prostředí
- Používání na farmách
- Používání zákazníky hotelů, motelů a jiných zařízení ubytovacího typu
- Používání v ubytovacích zařízeních typu penzionů, „pokojů pro hosty / bed-and-breakfast“.

ELEKTRICKÝ VÝROBEK NA KONCI ŽIVOTNOSTI



Podílejme se na ochraně životního prostředí!



Váš přístroj obsahuje četné zhodnotitelné nebo recyklovatelné materiály.



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

Ďakujeme vám, že ste si zakúpili XL 2000 Automatic Milk Frother značky Krups, ako aj za vašu dôveru v naše výrobky. Oceníte jeho jednoduchú obsluhu pri zohrievaní mlieka a pri vytváraní mliečnej peny a prístroj XL 2000 sa veľmi rýchlo stane vašim novým kuchynským pomocníkom.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Prístroja sa môže používať iba s dodaným podstavcom
- Pred prvým použitím prístroja si starostlivo prečítajte návod na použitie a odložte si ho: použitie prístroja, ktoré je v rozpore s návodom zbavuje spoločnosť Krups akejkoľvek zodpovednosti.
- Prístroj zapájajte iba do uzemnenej sieťovej zásuvky. Skontrolujte, či sa napájacie napätie uvedené na popisnom štítku prístroja zhoduje s napätím vašej elektrickej siete.
- Prístroj neukladajte na teplú plochu, ako napríklad na platničku, ani ho nepoužívajte v blízkosti otvoreného ohňa.
- Ak zistíte, že počas prevádzky došlo k akejkoľvek poruche, okamžite vytriahnite sieťovú zástrčku.
- Pri vyťahovaní sieťovej zástrčky neťahajte za napájací kábel.
- Napájací kábel nenechávajte visieť z okraja stola alebo z pracovnej dosky.
- Ruky ani napájací kábel nedávajte na teplé časti prístroja.
- Prístroj, napájací kábel ani zástrčku nikdy nenechávajte ponorené vo vode ani v žiadnej inej tekutine.
- **Prístroj neumývajte v umývačke riadu.**
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne dohľad alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča. Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa so spotrebičom nehrajú.
- Ak je poškodený napájací kábel, zástrčka, prístroj alebo správne nefungujú, prístroj nepoužívajte, aby ste predišli akémukoľvek riziku a bezpodmienečne ho nechajte opraviť v autorizovanom servise KRUPS.
- Prístroj odpojte z elektrickej siete, keď ho nepoužívate dlhšiu dobu a keď ho čistíte.
- Akýkoľvek zásah na prístroji musí vykonať autorizovaný servis spoločnosti KRUPS, okrem čistenia a odstraňovania vodného kameňa, kedy je potrebné postupovať podľa návodu na použitie tohto prístroja.
- Na škody spôsobené nesprávnym zapojením sa záruka nevzťahuje.
- Neodporúča sa používať rozdvojky ani predlžovacie káble.
- Záruka na prístroj (pozri samostatný dokument) neplatí, ak prístroj nebol čistený alebo pravidelne udržiavaný, alebo ak sa v ňom nachádzal cudzí predmet.
- Prístroj chráňte pred vlhkosťou a mrazom.
- Všetky prístroje prechádzajú prísnou kontrolou kvality. Náhodne vybrané prístroje prechádzajú praktickými skúškami funkčnosti, čo vysvetľujú prípadné stopy po používaní.
- Upozornenie. Telo automatického šľahača mlieka z nehrdzavejúcej ocele sa počas prevádzky zohrieva. Dotýkajte sa iba rukoväťou automatického šľahača mlieka.
- Tento prístroj sa smie používať iba na podstavci dodanom s prístrojom.
- Prístroj ani podstavec nikdy neponárajte do vody: elektrické prípojky sa nesmú dostať do kontaktu s vodou.

POPIS PRÍSTROJA

- 1 Priesvitný kryt proti vykypeniu
- 2 Viacsmerný nalievací prsteneč
- 3 Hliníková nádoba s nepriľnavým povrchom (Jednoduché čistenie) a okrajom z nehrdzavejúcej ocele
- 4 Podstavec s pripojením 360°
- 5 Rukoväť z nehrdzavejúcej ocele so saténovou povrchovou úpravou z umelej hmoty "soft touch"
- 6 Ovládací panel s 3 funkciami: tlačidlo prispôbené pre každý recept
- 7 Odnímateľný emulzný nadstavec
- 8 Mierka pre recept pre teplé mlieko (maximálny objem mlieka)
- 9 Mierka pre recept pre bielu kávu (Latte) (maximálny objem mlieka)
- 10 Mierka pre recept pre Cappuccino (maximálny objem mlieka)
- 11 Kábel sa navíja pod podstavec

POPIS POUŽÍVANIA PRÍSTROJA

Optimálny výsledok v 3 krokoch

1. Naliať mlieko **A1** - 2. Zvoliť recept **A2** - 3. Servírovať **A3**

ČISTENIE: PRÍSTROJ NEUMÝVAJTE V UMÝVAČKE RIADU.

Vďaka povrchovej úprave proti prilepeniu sa vnútro nádoby jednoducho čistí. Postupujte podľa nižšie uvedeného postupu:

Prístroj zložte z napájacieho podstavca.

1. Emulzný nadstavec vyberte z nádoby **B1**
2. Nádobu umyte špongiou a jemným čistiacim prostriedkom **B2**
3. Nádobu opláchnite v čistej vlažnej vode **B3**
4. Prístroj utrite.

Nezabudnite vložiť emulzný nadstavec späť na miesto a presvedčte sa, že je správne zaklapnutý (budete počuť klapnutie). Pravidelne prístroj čistite, ako je popísané ďalej:

1. Naplňte nádobku vodou s niekoľkými kvapkami prípravku na umývanie do úrovne maximálnej hladiny pre prípravu horúceho mlieka
2. Stlačte tlačidlo pre prípravu horúceho mlieka **I**
3. Po ukončení cyklu nádobku vypláchnite a vyutierajte mäkkou handričkou.

NIEKOĽKO CYKLOV ZA SEBOU

1. **Funkcia Cappuccino:** Ak chcete urobiť niekoľko cyklov za sebou, z hygienických a výkonnostných dôvodov (teplota a kvalita peny) sa odporúča dať vnútro nádoby pod studenú vodu, aby sa obmedzilo usádzanie mlieka na dne nádoby.
2. **Funkcia biela káva (Caffe latte):** Aby ste tento druh kávy pripravili dobre, medzi každým cyklom je potrebné očistiť vnútro nádoby, odstrániť usadené mlieko a použiť studené mlieko z chladničky.

RÔZNE NÁPOJE

Týmto prístrojom je možné zohrievať mlieko alebo robiť mliečnu penu tromi rôznymi spôsobmi vzhľadom na konzistenciu peny a teplotu. Môžete používať (čerstvé) pasterizované mlieko alebo mlieko spracované UHT technológiou, odtučnené, polotučné alebo plnotučné, chladené alebo izbovej teploty. Pri používaní špeciálny mliek (mikrofiltrované, surové, fermentované, obohatené...) môže byť výsledok horší, najmä pokiaľ ide o kvalitu peny. Odporúčame vám, aby ste používali čerstvo otvorené mlieko.

Mierky vo vnútri nádoby určujú maximálne množstvo mlieka pre každý nápoj, avšak v nádobe musí byť minimálne toľko mlieka, aby pokrylo emulzný nadstavec.

**Cappuccino**

50 % teplého mlieka
50 % mliečnej peny

Minimálna teplota: 70°C

Maximálne množstvo mlieka: 150 ml

Nápoj: Skontrolujte, či je nasadený emulzný nadstavec.

1 Nalejte mlieko a dbajte, aby ste neprekročili maximálne množstvo (150 ml), avšak dbajte, aby bol zakrytý emulzný kotúč (50 ml).

2 Stlačte tlačidlo . Tlačidlo sa rozsvieti a prístroj sa automaticky zapne.

- Motor sa pomaly rozbieha a funguje na nižšej rýchlosti.
 - Keď sa nápoj zohreje na ideálnu teplotu, motor zrýchli a urobí sa mliečna pena.
 - Tlačidlo zhaslo: nápoj je pripravený na servírovanie, má ideálnu teplotu a pomer mlieka a mliečnej peny je približne 50/50.
- 3** Mlieko s penou nalejte do šálky a potom pridajte espresso alebo kávu.

**Biela káva**


80 % teplého mlieka
20 % mliečnej peny

Minimálna teplota: 70°C

Maximálne množstvo mlieka: 225 ml

Nápoj: Skontrolujte, či je nasadený emulzný nadstavec.

1 Nalejte mlieko a dbajte, aby ste neprekročili maximálne množstvo (225 ml), avšak dbajte, aby bol zakrytý emulzný kotúč (50 ml).

2 Stlačte tlačidlo . Tlačidlo sa rozsvieti a prístroj sa automaticky zapne.

- Motor sa pomaly rozbieha a funguje na nižšej rýchlosti.
 - Keď sa nápoj zohreje na ideálnu teplotu, motor zrýchli.
 - Tlačidlo zhaslo: nápoj je pripravený na servírovanie, má ideálnu teplotu a pomer mlieka a mliečnej peny je približne 80/20.
- 3** Mlieko s penou nalejte do šálky a potom pridajte espresso alebo kávu.

**Teplé mlieko**

> 90 % teplého mlieka

Minimálna teplota: 80°C

Maximálne množstvo mlieka: 300 ml

Nápoj: Skontrolujte, či je nasadený emulzný nadstavec.

1 Nalejte mlieko a dbajte, aby ste neprekročili maximálne množstvo (300 ml), avšak dbajte, aby bol zakrytý emulzný kotúč (50 ml).

2 Stlačte tlačidlo . Tlačidlo sa rozsvieti a prístroj sa automaticky zapne.

- Motor sa pomaly rozbieha a jeho rýchlosť sa potom automaticky prispôsobuje podľa objemu mlieka, ktoré sa má zohrievať.
 - Tlačidlo zhaslo: nápoj je pripravený na servírovanie, má ideálnu teplotu (je teplejší ako cappuccino a biela káva – približne o 10 %). Avšak pri tomto nápoji je pomer peny vo všeobecnosti o 10 % nižší ako pri iných nápojoch.
- 3** Podávajte teplé vo vhodnej šálke. Odporúčame vám, aby ste používali čerstvo otvorené mlieko.

PROBLÉMY A ICH NÁPRAVY

Prípadné problémy	Možné príčiny	Nápravy
Prístroj sa nespustí, tlačidlo zvoleného receptu bliká.	Počiatočná teplota prístroja je veľmi vysoká, aby bolo možné urobiť kvalitnú penu fullstop	Počkajte, kým tlačidlo prestane blikať, a potom znova stlačte tlačidlo požadovaného nápoja.
Prístroj sa nespustí, všetky tlačidlá blikajú.	Je zablokovaný emulzný nastaviec.	Nápoj vylejte, odmontujte emulzný nastaviec a očistite nádobu.

V prípade, že problém pretrváva, obráťte sa, prosím, na zákaznicke oddelenie vo svojej krajine.

ZÁRUKA

Záruka sa vzťahuje na výrobné chyby a iba na domáce používanie. Záruka nepokrýva žiadne zlomenie alebo poškodenie, ktoré vzniklo pri nedodržiavaní návodu na použitie.

V prípade ďalších otázok, kontaktujte, prosím, zákaznickeho servisu vo svojej krajine. V danom prípade je dobré mať pri sebe prístroj, ako aj sériové číslo uvedené na spodnej strane prístroja.

OBMEDZENIA PRI POUŽÍVANÍ

Tento prístroj slúži na zohrievanie mlieka a vytváranie mliečnej peny. **Nie je určený na zohrievanie iných tekutín alebo nápojov** (polievky, omáčky ap.)

Spoločnosť nie je zodpovedná za poškodenia, ku ktorým dôjde kvôli používaniu prístroja na nepovolené účely, kvôli nesprávne zapojeniu, kvôli nebezpečným manipuláciám, úkonom a opravám. Za takýchto okolností záruka prestávať platiť.

Tento prístroj je určený iba na domáce použitie a na použitie vo vnútri domu. Nie je určený na komerčné alebo profesionálne používanie.

Prístroj nie je určený na používanie v nasledujúcich prípadoch, na ktoré sa taktiež nevzťahuje záruka:

- v kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch,
- na farmách,
- ak ho používajú klienti hotelov, motolov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter,
- v priestoroch typu „hostovské izby“.

ELEKTRICKÉ ALEBO ELEKTRONICKÉ VÝROBKY NA KONCI ŽIVOTNOSTI



Prispievame k ochrane životného prostredia!



Tento prístroj obsahuje veľa zhodnotiteľných a recyklovateľných materiálov.



Zaneste ho na zberné miesto, ktoré zabezpečí jeho likvidáciu.

Köszönjük, hogy a Krups XL 2000 Automatic Milk Frother modelljét választotta, és belénk vetette bizalmát. Értékelné fogja egyszerű használatát, mellyel tejet melegíthet és/vagy habosíthat. Az XL 2000 a háztartási munka megkönnyítését szolgálja.

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- A készülék kizárólag a mellékelt alátéttel kasználható.
- Első használat előtt olvassa el figyelmesen a készülék használati útmutatóját, és őrizze meg azt: a használati útmutatónak nem megfelelő használat felmenti a Krups céget minden felelősség alól.
- Készülékét kizárólag egy földelt aljzathoz csatlakoztassa. Ellenőrizze, hogy a készülék gyári adattábláján feltüntetett tápfeszültség megegyezik-e az Ön elektromos hálózatának feszültségével.
- Ügyeljen arra, hogy a készüléket ne helyezze meleg felületre, mint például melegítőlapra, és ne használja nyílt láng közelében.
- Ha bármilyen működési rendellenességet tapasztal, azonnal húzza ki a dugaszt a csatlakozóaljzatból.
- Ne húzza ki a dugaszt a tápkábelnél fogva.
- Ne hagyja a tápkábelt egy asztal vagy egy munkafelület széléről lefogni.
- Ne hagyja kezeit vagy a tápkábelt a készülék meleg részein.
- Soha ne hagyja a készüléket, a tápkábelt vagy az elektromos dugaszolóaljzatot vízzel vagy más folyadékkal érintkezni.
- **Ne tegye a készüléket mosogatógépkébe.**
- Tilos a készüléket olyan személyeknek használni (beleértve a gyerekeket is), akiknek fizikai, érzékelési vagy szellemi képességeik korlátozottak, valamint olyan személyeknek, akik nem rendelkeznek a készülék használatára vonatkozó gyakorlattal vagy ismeretekkel. Kivételt képeznek azok a személyek, akik egy biztonságukért felelős személy által vannak felügyelve, vagy akikkel ez a személy előzetesen ismertette a készülék használatára vonatkozó utasításokat.
- Ajánlott a gyerekek felügyelete, annak érdekében, hogy ne játszanak a készülékkel.
- Ha a tápkábel, a dugasz vagy a készülék nem működik megfelelően vagy megsérült, a veszélyek elkerülésének érdekében ne használja a készüléket. Kötelező módon egy hivatalos KRUPS szervizközpontban javíttassa meg.
- Húzza ki a készülék csatlakozódugaszát, ha hosszabb ideig nem használja, illetve tisztításkor.
- A használati utasításnak megfelelő módon elvégzett tisztításon és vízkő-eltávolításon kívül minden beavatkozást egy hivatalos KRUPS központban kell elvégezni.
- Bármilyen csatlakoztatási hiba érvényteleníti a garanciát.
- Nem ajánlott elosztók és/vagy hosszabbítók használata.
- A rendszeres tisztítás vagy karbantartás elmulasztása esetén, vagy ha idegen test kerül az elektromos készülékbe, a termékre vonatkozó garancia (lásd a különálló dokumentumot) nem alkalmazható.
- Óvja készülékét a nedvességtől és a fagytól.
- Minden készülék szigorú minőségellenőrzésnek van alávetve. A működési próbák véletlenszerűen kiválasztott készülékeken vannak végrehajtva, ami magyarázatot ad az esetleges használati nyomokra.
- Kérjük, vegye figyelembe, hogy az automata tejhabosító rozsdamentes acél teste működés közben felforrósodik. Az automata tejhabosítót kizárólag fogantyújánál fogva érintse meg.
- A készüléket kizárólag a talppal együtt használja.
- Soha ne merítse vízbe a készüléket vagy a talpat: az elektromos csatlakozások nem érintkezhetnek vízzel.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- 1 Átlátszó kiömlésgátló fedél
- 2 Többirányú kiöntőcsőr
- 3 Alumíniumkanna tapadásgátló borítással (Könnyű tisztítás) és csiszolt rozsdamentes acél védőborítás
- 4 360°-os csatlakozással felszerelt lábazat
- 5 Fényes soft touch műanyaggal borított rozsdamentes acélfogantyú
- 6 Vezérlőpanel 3 fokozattal: egy minden recepthez alkalmas gomb
- 7 Eltávolítható elegyítő
- 8 Fokbeosztás: Meleg tej recepthez (maximális tejmennyiség)
- 9 Fokbeosztás: Tejeskávé recepthez (maximális tejmennyiség)
- 10 Fokbeosztás: Cappuccino recepthez (maximális tejmennyiség)
- 11 Talp alá feltekerhető kábel

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATÁNAK LEÍRÁSA

3 lépés az optimális eredmény érdekében

1. Töltse be a tejet **A1** - 2. Válassza ki a receptet **A2** - 3. Szolgálja fel **A3**

TISZTÍTÁS: NE TEGYE A KÉSZÜLÉKET MOSOGATÓGÉPBE

A kanna belső tapadásgátló borítása könnyű tisztíthatóságot biztosít. Járjon el a következőképpen:

Vegye le a készüléket az elektromos ellátást biztosító lábazatról.

1. Távolítsa el az elegyítőt a kannából **B1**
2. Dörzsölje át a kannát egy szivaccsal és nem agresszív hatóerejű tisztítószerrel **B2**
3. Öblítse ki a kannát langys tiszta vízzel **B3**
4. Törölje meg a készüléket.

Ne felejtse el visszatenni a habosítót a helyére és győződjön meg arról, hogy megfelelően bekattant.

Rendszeresen tisztítsa a készüléket az alábbiak szerint:

1. Töltse meg a tartályt maximális szintig (forró tej készítéséig) vízzel és néhány csepp tisztítószerrel
2. Nyomja meg a forró tej készítésére szolgáló gombot **B**
3. A ciklus után öblítse ki a tartályt és törölje át egy puha ronggyal.

EGYMÁS UTÁNI HASZNÁLAT ESETÉN

1. Cappuccino funkció: Teljesítménybeli (a hab hőmérséklete és minősége) és higiéniai szempontok miatt, ha egymás után több ciklust kíván végrehajtani, javasoljuk, hogy a kanna belsejét tartsa hideg víz alá. Így elkerülhető egy tejrteg képződése a kanna alján.

2. Caffé latte (Tejes kávé) funkció: A recept sikeres elkészítése érdekében minden ciklus között alaposan tisztítsa meg a kanna belsejét, az ott képződő tejrteg eltávolítása végett, és használjon hideg, közvetlenül a hűtőszekrényből kivett tejet.

A KÜLÖNBÖZŐ KÉSZÍTMÉNYEK

Ezzel a készülékkel három különböző módon melegíthet és/vagy habosíthat tejet, figyelembe véve, hogy milyen sűrű és meleg tejet szeretne. Használhat pasztörizált vagy UHT tejet (friss), tartós, zsírszegény, félszíros vagy sovány, hűtőszekrényben tárolt vagy szobahőmérsékletű tejet. Speciális tejek (mikroszűrőssel kezelt, nyers, fermentált, dúsított stb.) használata kevésbé kielégítő eredményekkel járhat, főképp ami a hab minőségét illeti. Ugyanakkor frissen megkezdett tej használatát javasoljuk.

Minden készítmény esetén egy kidomborodó vonal jelzi a maximális tejmennyiséget a kanna belsejében. A minimális mennyiség az elegyítőt ellepő folyadékszintnek felel meg.



Cappuccino


50% meleg tej
50% tejhab

Minimális hőmérséklet: 70°C

Maximális tejmennyiség: 150 ml

Ital:

Ellenőrizze az elegyítő jelenlétét.

- 1 Töltse be a tejet a maximális mennyiség (150 ml) túllépése nélkül, vigyázza arra, hogy legalább az elegyítőt ellepje a folyadék (50 ml).
- 2 Nyomja meg a  gombot. A gomb világít, és a készülék működésbe lép.
 - A motor kis zökkenésekkel indul, és kis sebességen forog.
 - Amikor a készítmény eléri az optimális hőfokot, a motor felgyorsít a tej habosítása érdekében.
 - A gomb kialszik: a készítmény felszolgálásra kész, ideális hőmérsékletű és a tej-tejhab arány körülbelül 50/50.
- 3 Öntse a habosított tejet egy csészébe, majd adja hozzá a készítményhez az eszpresszót vagy a kávé.



Tejeskávé


80% meleg tej
20% tejhab

Minimális hőmérséklet: 70°C

Maximális tejmennyiség: 225 ml

Ital:

Ellenőrizze az elegyítő jelenlétét.

- 1 Töltse be a tejet a maximális mennyiség (225 ml) túllépése nélkül, vigyázza arra, hogy legalább az elegyítőt ellepje a folyadék (50 ml).
- 2 Nyomja meg a  gombot. A gomb világít, és a készülék működésbe lép.
 - A motor kis zökkenésekkel indul, és kis sebességen forog.
 - Amikor a készítmény eléri az optimális hőfokot, a motor felgyorsít.
 - A gomb kialszik: a készítmény felszolgálásra kész, ideális hőmérsékletű és a tej-tejhab arány körülbelül 80/20
- 3 Öntse a habosított tejet egy csészébe, majd adja hozzá a készítményhez az eszpresszót vagy a kávé.



Meleg tej


>90% meleg tej

Minimális hőmérséklet: 80°C

Maximális tejmennyiség: 300 ml

Ital:

Ellenőrizze az elegyítő jelenlétét.

- 1 Töltse be a tejet a maximális mennyiség (150 ml) túllépése nélkül, vigyázza arra, hogy legalább az elegyítőt ellepje a folyadék (50 ml).
- 2 Nyomja meg a  gombot. A gomb világít, és a készülék működésbe lép.
 - A motor kis zökkenésekkel indul, majd a sebesség automatikusan igazodik a melegítendő tej mennyiségéhez.
 - A gomb kialszik: a készítmény felszolgálásra kész és ideális hőmérsékletű (körülbelül 10°C-al melegebb, mint Cappuccino vagy Tejeskávé esetén). Az így kapott készítményben a hab aránya általában 10% alatt van.
- 3 Szolgálja fel a meleg tejet egy megfelelő csészében.

PROBLÉMÁK ÉS HIBAEHLÁRÍTÓ MŰVELETEK

Lehetséges problémák	Lehetséges okok	Hibaelhárító műveletek
A készülék nem kezd el működni, a választott recept gombja villog	Bekapcsoláskor a készülék hőmérséklete túl magas ahhoz, hogy jó minőségű hab előállítását garantálja	Várja meg a villogás megszűnését, és nyomja meg újra a kívánt receptnek megfelelő gombot
A készülék nem kezd el működni, az összes gomb villog	Az elegyítő megakadt	Öntse ki a készítményt, szerelje le az elegyítőt és tisztítsa meg a kannát

Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot az országában található ügyfélszolgálattal.

GARANCIA

A garancia kizárólag a gyártási hibákat, és az otthoni használat során felmerülő hibákat fedi. Mindennemű törés vagy megrongálódás, amely a használati útmutató figyelmen kívül hagyásából származik a garancia keretein kívül esik.

Amennyiben kérdései merülnek fel, vegye fel a kapcsolatot az országában található vevőszolgálattal. A híváskor javasolt, hogy a készülék, illetve a termék alján szereplő szériaszám kéznél legyen.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATÁNAK KORLÁTOZÁSA

Éz a készülék tej melegítésére és habosítására szolgál. **Nem alkalmas más folyadék vagy készítmény melegítésére** (levesek, szósok stb.).

A nem engedélyezett célokra történő használatból, nem megfelelő csatlakoztatásból és kezelésből, valamint kockázatos műveletekből és javításból származó esetleges károkért a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal. Ilyen körülmények között a karbantartási garanciák érvényüket veszítik.

Az Ön készüléke lakáson belüli, háztartási használatra szolgál. Nem alkalmas kereskedelmi vagy professzionális használatra.

A garancia nem terjed ki a készülék alábbi használatára:

- Boltok, irodák és egyéb munkahelyi alkalmazottak számára fenntartott konyháiban történő használatra
- Gazdaságokban történő használatra
- Hotelek, motelek és egyéb szálláshelyek ügyfelei általi használatra
- Vendégszobákban történő használatra.

LEJÁRT ÉLETTARTAMÚ ELEKTROMOS VAGY ELEKTRONIKUS KÉSZÜLÉK



Vegyünk részt a környezetvédelemben!



Az Ön készüléke számos értékesíthető vagy újrahasznosítható anyagot tartalmaz.



Kérjük adja le az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen, hogy a megfelelő módon semmisíthessék meg.