

KRUPS[®]

SENSATION ELITE EA917/EA918



EN

FR

DE

PL

CS

NL

DA

NO

SV

FI

ES

IT

PT

EL

UK

SK

HU

RO

BG

HR

RU

TR

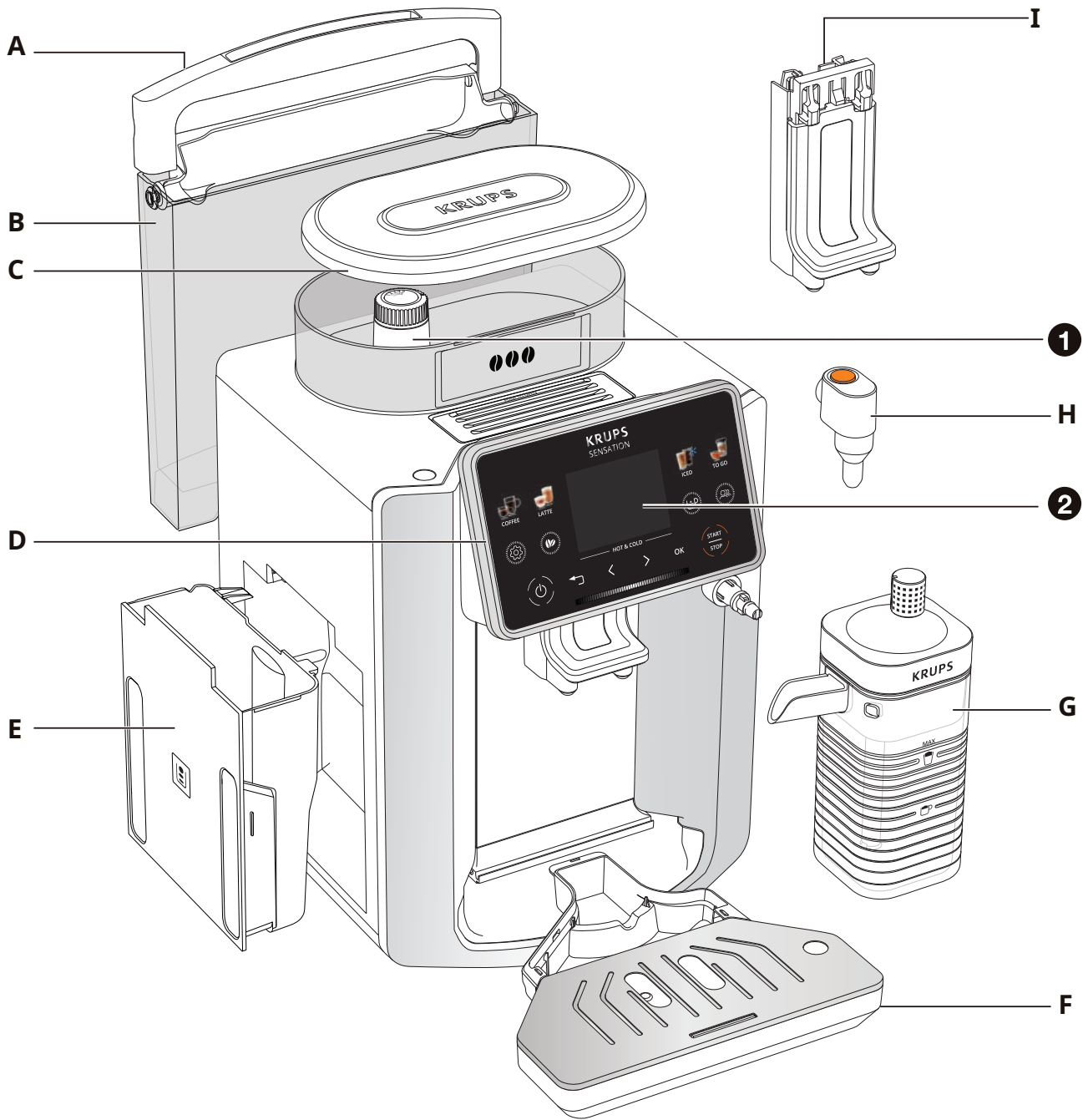
AR

KRUPS[®]

SENSATION ELITE EA917/EA918

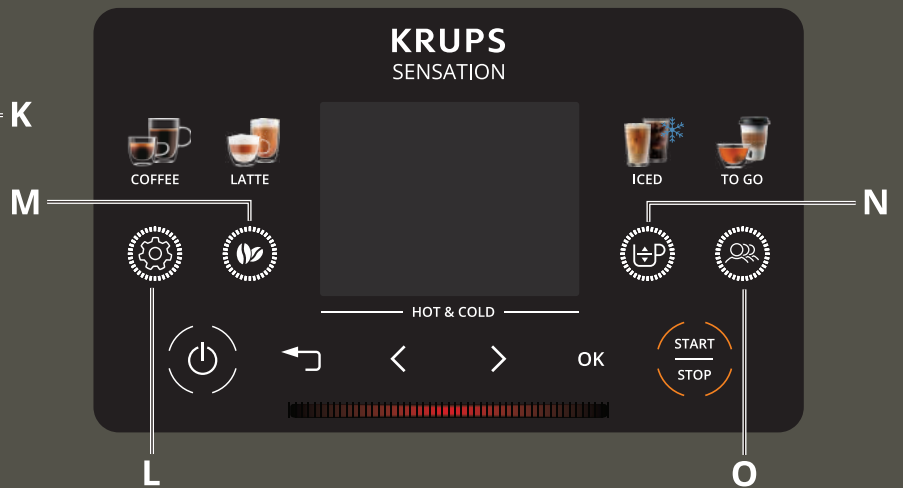
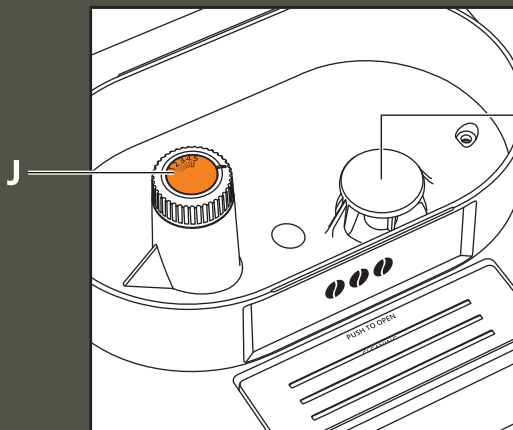


1. IMPORTANT PRODUCT INFORMATION	5
1.1 SYMBOL GUIDE FOR USER MANUAL.....	5
1.2 ACCESSORIES SUPPLIED WITH YOUR MACHINE	5
1.3 TECHNICAL DATA.....	6
1.4 GETTING STARTED & APPLIANCE INSTALLATION.....	6
2. FILTER INSTALLATION AND WATER HARDNESS.....	7
2.1 GRINDER : ADJUSTING THE GRIND	8
3. PREPARING DRINKS	9
3.1 MILK MAESTRO MILK POT	12
4. PROFILES	14
5. GENERAL MAINTENANCE	15
5.1 DAILY MAINTENANCE	15
5.2 OTHER MAINTENANCE	15
6. OTHER FUNCTIONS	17
ANSWERS TO YOUR QUESTIONS	18



1

2



DESCRIPTION

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> A. Water tank handle/lid B. Water tank C. Coffee bean tank lid D. Control panel E. Coffee grounds collector F. Drip tray G. Milk pot H. Water nozzle | <ul style="list-style-type: none"> I. Coffee nozzles J. Grinding fineness setting knob K. Coffee grinder L. Settings M. Coffee strength adjustment N. Size adjustment O. Profiles |
|---|--|

Dear Customer,

Thank you for purchasing a KRUPS Espresso machine with built-in grinder. KRUPS Espresso machines with built-in grinders are designed, developed and manufactured in France, thereby ensuring the strictest guarantees in terms of origin and manufacturing quality. Your machine is designed to be as easy to use as possible and to create barista-quality drinks. Enjoy an espresso, filter coffee and other types of coffee, all at the touch of a button. Your KRUPS espresso machine is equipped with an intuitive interface. The advanced technology present in your machine enables you to obtain the best possible result, revealing the maximum amount of aromas and flavors from freshly ground coffee beans. We hope you enjoy great coffee breaks and are completely satisfied with your KRUPS machine.




The KRUPS Team



1. IMPORTANT PRODUCT INFORMATION

Carefully read the user manual and the "safety instructions" booklet before you use your appliance for the first time and keep it: improper use will release KRUPS from any liability.




1.1 SYMBOL GUIDE FOR USER MANUAL



-  **Danger:** Warning against the risk of serious bodily injury or death. The lightning symbol alerts you to electricity-related dangers.
-  **Caution:** Warning against any possible malfunction, damage or destruction of the appliance.
-  **Important:** General or important remark for operating the appliance.




1.2 ACCESSORIES SUPPLIED WITH YOUR MACHINE

Check the accessories supplied with your machine. If a part is missing, contact your KRUPS consumer service directly.

SUPPLIED ACCESSORIES		
1	User manual – Quick Start Guide – Safety instructions booklet Directory of KRUPS After-Sales Service centers Warranty documents	
2	Descaler bag*	
3	Cleaning tablets*	

4	Milk Maestro milk pot	
5	Water nozzle	

*Depending on model

 **Caution:** Only use Krups accessories for this machine to maintain the warranty.



1.3 TECHNICAL DATA

Appliance	Automatic Espresso EA917 – EA918
Power supply	220-240V~ / 50 Hz
Pump pressure	15 bars
Coffee bean container	260 g
Energy consumption	When operating: 1450 W
Water tank	1,7L
Getting started and storage	Inside, in a dry place (away from frost)
Dimensions (mm) H x L x D	365 x 240 x 400
Weight of the product (kg)	8,9

Subject to technical modifications.



1.4 GETTING STARTED & APPLIANCE INSTALLATION

INITIAL OPERATION

Place the machine on a stable, horizontal, clean and dry work surface. When using the machine for the first time, you are asked to select various settings. Priming the machine allows the water circuits to be filled, so that the machine can operate. Preheating and automatic rinsing will take place.

Follow the instructions that appear on the screen. For more information, refer to the Quick Start Guide.

Your appliance has been checked and tested before leaving the manufacturing facility. Despite all the attention paid to cleaning, it is nevertheless possible that you find coffee residues in the coffee grinder and/or coffee drops on the grid of the drip tray. When unpacking, you may also notice the presence of dust on the machine due to the protective material. We recommend that you thoroughly clean your machine before first use with a cloth.

We thank you for your understanding. Never use a damaged appliance.

MACHINE STANDBY

Depending on the preparation, the machine performs automatic rinsing when it is put on standby. The cycle lasts only a few seconds and stops automatically.



HINTS AND TIPS


WATER

The quality of the water greatly influences the quality of the aromas. Limescale and chlorine may alter the taste of coffee. To preserve all the aromas of your coffee, we recommend that you use fresh water as well as a Claris Aqua Filter System cartridge, or bottled water with dry residue below 800 mg/L (see label on bottle). See the chapter "FILTER AND WATER HARDNESS".

CUP

When preparing hot drinks we recommend using preheated cups (by passing them under hot water) the size of which is adapted to your desired quantity.

BEANS

 Roasted coffee beans may lose their aroma if they are not protected. We advise you to use the amount of beans equivalent to your consumption over the next 2-3 days and to choose 250 g bags.

The quality of coffee beans is variable and tastes are subjective. Arabica will give you fine, floral aromas unlike Robusta which is higher in caffeine, more bitter and full-bodied. It is common to mix the two types of coffee to achieve a more balanced coffee. Please do not hesitate to seek advice from your roaster.

We do not recommend the use of oily and caramelised beans as these can damage the machine. The fineness of the ground beans influences the strength of the aromas and the quality of the crema. The more finely ground the beans, the smoother the crema. Grinding can also be adapted for the desired drink.

2. FILTER INSTALLATION AND WATER HARDNESS

WHAT DOES THE WATER HARDNESS ADJUSTMENT DO?

To avoid scaling your machine and to optimise the quality of your coffee, we advise you to set the hardness of your water on your machine.

HOW TO INDICATE THE WATER HARDNESS FOR YOUR MACHINE

- Fill a glass of water.
- Dip the test stick that comes with the machine into your glass filled with water.
- Wait 1 minute. The squares on the test stick change colour.
- Count the number of colored squares. This tells you how hard your water is, between 0 and 4.
- Go to "Machine settings". Then scroll down to "Hardness water" and enter the corresponding number.
- Press OK.

NO LONGER HAVE A TEST STICK?

If you need to repeat this operation later, be sure to change the hardness of the water according to the place of use or the information provided by the water companies, using the table below:

Degree of water hardness	Class 0 Very soft	Class 1 Soft	Class 2 Medium hard	Class 3 Hard	Class 4 Very hard
°dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
°e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,2°	> 26,25°
°f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Appliance settings	0	1	2	3	4

WHY INSTALL A FILTER CARTRIDGE?

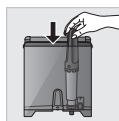
The KRUPS Claris Aqua Filter System cartridge (F088 / XS807) helps to optimize the taste of your coffee, limit the buildup of limescale and reduce the need for maintenance. To ensure that your machine lasts for a long time, we recommend that you use a filter cartridge. This accessory is available from KRUPS.com.

WHEN SHOULD YOU CHANGE THE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM CARTRIDGE?



- Two months after installation.
- When you install your cartridge, we advise you to turn the grey ring at the top of the filter cartridge to show the date of installation plus two months.

HOW TO INSTALL THE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM CARTRIDGE?



- The cartridge is placed in the water tank.
- We advise that, when you install your cartridge, you turn the grey ring at the far end of the filter cartridge to show the date of installation + 2 months.
- Correctly position the cartridge in its location, with the numbered ring upwards.
- Use the black screw-in attachment, supplied with the cartridge, to correctly position and screw the cartridge in place.
- Switch the machine ON and go to settings, then click on filter installation, follow the steps on the screen.
- The machine will automatically fill and rinse the system. At the end of the process, you will hear three beeps indicating completion.



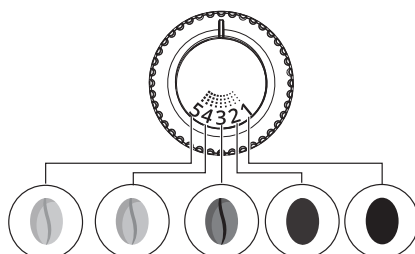
2.1 GRINDER : ADJUSTING THE GRIND

WHY ADJUST THE GRIND?

In general, you need to adjust the grind when you change the type of coffee beans or to adjust the strength of your coffee. Varying the grind makes it possible to adapt to different types of coffee bean:

- A highly roasted and oily coffee bean will require a coarser grind,
- A more lightly roasted coffee bean will be drier and will require a finer grind.

Roasting



Light
(Blonde)

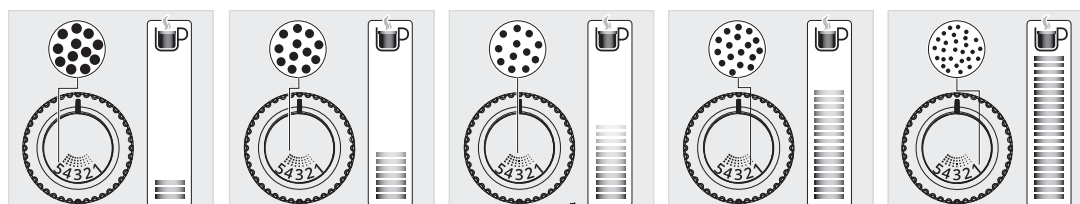
Medium
(Amber)

Strong
(Light French)

Intense
(French)

Very intense
(Dark French)

In addition, for the same coffee, the setting of your grind impacts the aroma in the cup: the finer the grind, the stronger the flavour:



Position 5
Extra coarse

Position 4
Coarse


Position 3
Average

Position 2
Fine

Position 1
Extra fine

HOW TO ADJUST THE GRIND?

Turn the setting button located in the coffee bean container to suit your coffee bean type and the strength of the flavour desired (5 levels – see above). This adjustment must be performed during grinding and notch by notch. After three preparations, you will notice a distinct difference in taste.

 **Caution:** We do not recommend the use of oily or caramelised coffee beans as these are difficult for the grinder to process. These can damage the machine and lead to poor sensor performance.

















3. PREPARING DRINKS

DRINKS AVAILABLE FROM THIS MACHINE:





KRUPS Sensation Elite allows you to make a wide range of drinks depending on your preference. The preparations can be accessed directly on your control panel:

The default volumes and strengths are written in bold.

Coffee recipes:

Drinks	Sizes available	Strength of coffee available	X2 function
 Ristretto	20 ml - 40 ml 25 ml		✓
 Espresso	40ml 40 ml - 70ml		✓
 Lungo	70 ml 70 ml - 100 ml		✓
 Long Coffee	100 ml – 180 ml 120 ml		✓
 Doppio	40 ml – 140 ml 100 ml		
 Americano	90 ml – 150 ml 120 ml		
 Filter coffee	120 ml -170 ml 150 ml		✓

















Milky recipes:

Drinks	Sizes available	Strength of coffee available	X2 function
 Espresso Macchiato*	M L XL		
 Cappuccino	M L XL		

Drinks	Sizes available	Strength of coffee available	X2 function
 Italian Cappuccino	M L XL		
 Latte Macchiato	M L XL		
 Caffe Latte	M L XL		
 Flat White	M L XL		
 Frothy Milk	M L XL		

**Depending on model*

Cold recipes:

Drinks	Sizes available	Strength of coffee available	X2 function
 Filter coffee	320 ml		
 Long coffee	180 ml		
 Espresso	90 ml		
 Affogato*	40 ml		
 Cappuccino	240 ml		
 Italian Cappuccino	240 ml		
 Caffe latte	350 ml		
 Latte macchiato*	340 ml		















**Depending on model*

Water recipes:

Drinks	Sizes available	Strength of coffee available	X2 function
 Hot water	100 ml 200 ml 300 ml		

Mug recipes:

All our To Go recipes are suitable for the Krups mug **N2161144**, which you can find on our website www.krups.com.

Drinks	Sizes available	Strength of coffee available	X2 function
 Long coffee*	240 ml		
 Americano	240 ml		
 Filter coffee	240 ml		
 Latte Macchiato	240 ml		
 Cappuccino	240 ml		
 Caffe Latte*	240 ml		
 Chilled Coffee*	240 ml		

**Depending on model*

HOW TO ADJUST THE HEIGHT OF THE COFFEE NOZZLES?

For all the drinks offered you can lower the coffee nozzles according to the size of your cup(s).

HOW TO START PREPARING MY DRINK?


- Check that the coffee bean container is full.




Caution: To avoid damaging your machine, take care not to pour water into the grinder.

- Check that the water tank is full. If the water is low, the machine will notify you with an indicator light requesting that you fill the tank.
- Place the cup(s) under the coffee outlets.
- Press the button for the chosen drink, adjust your settings and press "START/STOP".

DEPENDING ON THE DRINK, DIFFERENT SETTINGS ARE POSSIBLE:

- **Coffee strength:** To increase or reduce the strength of the coffee by modifying the amount of ground coffee used, select the drink and press the "" button, to choose between 1 and 3 beans, 1 being the mildest and 3 the strongest.
- One or two cups: To start two preparations at the same time, select the drink where is wrote "X2". (Only for the coffee recipes)

- Volume in cup: to increase or decrease the amount of water used for extraction, and press the “” button, to adjust the volume.

For more information, refer to the drinks chart and the “Quick Start Guide” on how to adjust your drinks settings.

HOW TO STOP A DRINK WHILE MAKING?

You can stop the preparation of your drink at any time by pressing the “START / STOP” button. When a cycle is interrupted, the stop is not immediate. The machine will have a time of non-accessibility which will be indicated by a message on your screen.



HOT WATER

PREPARATIONS WITH HOT WATER:

- Place the hot water nozzle on the machine in place of the milk jar
- Place the cup under the hot water nozzle.
- Press “Hot Water”.
- You can adjust the volume of the drink according to your tastes. However, it is not possible to prepare two cups at the same time so the “X2” function is not available.
- Press “START/STOP”. The machine will preheat (the light strip will breathe), then pour the hot water.
- The profiles function is available. For more information, refer to the “Quick Start Guide” on how to save your favorite drink.

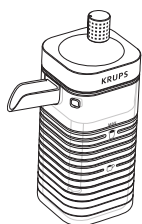
COLD DRINKS

Sensation Elite offers new exclusive iced drinks such as Iced filter Coffee, Iced Coffee, Iced Caffe Latte, or Iced Cappuccino.

Making an iced drink requires one or more actions in advance on your part. To obtain an optimum result in the cup: Use a 400-450ml glass and standard size ice cubes (4 x 2.5 x 2.2cm). Your machine will help you throughout the making. We recommend that you follow the preparatory stages of the recipes step-by-step on your screen.

MILK-BASED DRINKS

3.1 MILK MAESTRO MILK POT



This Milk Maestro milk pot is designed to provide you with a barista-quality milk beverage experience at home. Before you start using your product, please read the following instructions carefully to ensure optimal use and results.

Before using your Milk Maestro milk pot for the first time and to remove any potential dust deposits, we recommend that you clean all parts with soapy water.

MAIN FEATURES

Frothing function

The Milk Maestro milk pot features a patented milk frothing system, allowing you to prepare creamy milk foam in just a few moments.

The froth control button on the top of the lid lets you control the amount of milk froth desired, offering total customization of your milk drinks.

Automatic rinsing program MILK RINSE

An automatic rinsing program is required after each milk drink (MILK alert on the interface) to ensure optimum hygiene. Be sure to clean it after each use of your Milk Maestro milk pot.

For more information, refer to the “Quick Start Guide” on how to auto rinse your Milk Maestro milk pot.

Easy to disassemble and dishwasher-safe:

For easy cleaning and maintenance, the milk pot can be completely disassembled. You can separate the different parts of the Milk Maestro milk pot for thorough cleaning.

All parts are dishwasher-safe, making the cleaning process even more convenient. Simply place the parts in the top rack of your dishwasher or in the cutlery compartment.

⚠ Caution: Do not put the lid in the dishwasher with the froth control button in the PULL position (risk of losing the knob). Please remove it to avoid losing it.

HOW TO USE MY MILK MAESTRO MILK POT?



HINTS & TIPS

To make frothy milk, you should opt for pasteurized UHT milk from the fridge (3–5°C). The use of specialist milks (micro-filtered, raw, fermented, enriched) or plant-based milks (almond, oat, soya etc.) is possible but may give results that are less satisfactory in terms of the quality and quantity of froth. For plant-based milk, opt for “Special Barista” milks, which have the right composition, assuring good froth. Once the milk is open, whether the container is plastic or glass, it must be stored in a refrigerator at 4°C or below. Milk can usually be stored for between five and seven days.

Instructions for use:

1. Preparation

Fill the Milk Maestro milk pot with the desired quantity of milk. Be sure not to exceed the maximum fill line indicated on the milk pot.

MAX Maximum milk pot level



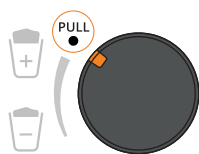
Recommended level for making several Cappuccino



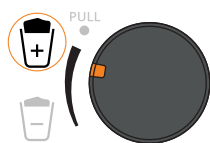
Recommended level for making one Cappuccino

2. Froth adjustment

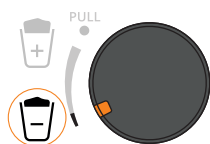
Turn the froth control button on top of the lid clockwise for more froth, or counterclockwise for less froth. Select the amount of froth to suit your personal preference.



Position for removing froth control button



Maximum foam position



Minimum foam position

For optimal quality of milk-based coffee beverages, it is recommended to prepare 5 to 6 milk beverages after first use. This allows the milk system to operate at its optimal level.

If your milk-based coffee overflows from your cup, we recommend :

- Setting the milk foam volume dial to the MIN position
- Selecting a smaller beverage size (M or L)
- Using a larger cup

3. Cleaning

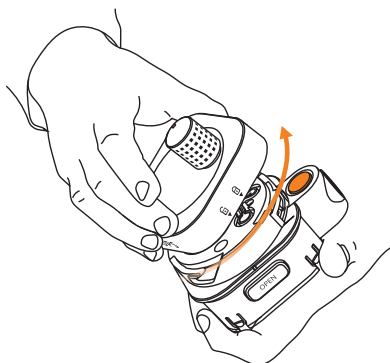
Once you've finished using the Milk Maestro milk pot, you can perform an automatic rinse with the MILK program, or disassemble and wash all parts thoroughly in warm, soapy water or in the dishwasher.

Be sure to rinse and dry all parts thoroughly before reassembling.



HINTS & TIPS

To unlock the Milk Maestro milk pot lid, a quarter-turn is required.



⚠ Caution: Do not start milk drinks without first connecting the Milk Maestro milk pot to the machine.

We hope you enjoy using the Milk Maestro milk pot and savor delicious homemade milk drinks thanks to its high-performance, easy-to-use milk frothing feature.




4. PROFILES

WHAT IS THE PROFILES FUNCTION FOR?

The Profiles feature enables you to access a personalized space where you can store and save your favorite drinks. It is very easily accessible thanks to a direct button on the control panel of the machine. You can create up to 4 profiles, each allowing you to record up to 6 recipes.

To navigate from one profile to another, simply press the  button. Once you have selected the desired drink within a profile, press START/STOP to launch it. This feature is faster and ideal for everyday use, as the drinks saved in your profile are launched directly with one touch without any additional settings being required.

HOW TO MANAGE YOUR FAVOURITE DRINKS WITHIN A PROFILE?

You can add a drink to a profile: before making a drink, long press to the  button. And follow the screen instructions.

If I stop my favorite drink while it is pouring, this is the length that will be recorded.

HOW TO REMOVE FAVOURITE DRINKS?

- Go to Profile and select the drink you want to remove.
- Press OK on the chosen recipe.
- Confirm that you want to remove this drink from the profile by pressing OK again.



5. GENERAL MAINTENANCE

5.1 DAILY MAINTENANCE

Carrying out proper maintenance will prolong the life of your machine and preserve the authentic taste of your coffee.

DRIP TRAY MAINTENANCE

The drip tray allows you to collect the water or the coffee that flows from the appliance during and after preparation. It is important to always leave it in place and to empty it regularly.

For hygiene reasons, we recommend that you dismantle the drip tray to clean each element daily and let it air dry before replacing it in the machine. The drip tray is dishwasher safe, remove the grid first. For more information, refer to the “**Quick Start Guide**”.

WHEN DO I EMPTY THE DRIP TRAY?

When the floater is at the top, indicating that it is too full.

COFFEE GROUNDS CONTAINER MAINTENANCE

For hygiene reasons, we recommend that you clean the coffee grounds container with hot, soapy water daily and let it air dry before putting it back in the machine.

For more information, **refer to the “Quick Start Guide” on how to clean your coffee grounds container.**

- Empty the grounds container when the machine asks you to.
- You can empty it more regularly but do so when the machine is on so that it can record that the container has indeed been emptied.

! **Important:** Failure to regularly empty your coffee grind container as indicated above may damage your machine.

WATER TANK MAINTENANCE

To preserve the aromas of your coffee and for hygiene reasons, we recommend that you use fresh water, clean your water tank daily with hot water and a sponge and let it air dry before putting it back in the machine.

COFFEE BEAN CONTAINER MAINTENANCE

Coffee beans can leave a greasy residue on the walls of the coffee bean container that can affect the quality of your coffee. To preserve the aromas and for hygiene reasons, we recommend that you wipe it with a clean, dry, soft cloth each time that it needs to be refilled.

! **Caution:** Do not use water to clean the coffee bean container, the presence of water in the coffee bean container could damage your machine.

5.2 OTHER MAINTENANCE

! **Important:**

- The maintenance time, depending on the procedure, is a maximum of 20 minutes.
- If you unplug your machine during maintenance or in the event of a power failure, the cleaning program will resume from the start. It will not be possible to postpone this operation, it is mandatory to rinse the water circuit. In this case, a new cleaning tablet may be required.
- If your product is equipped with our KRUPS Claris – Aqua filter System cartridge please remove it before the descaling procedure.
- You do not have to run the maintenance program as soon as the appliance requests it, but you should do it soon after. If the cleaning (or descaling) is postponed, the alert will display until the operation is performed.

Maintenance	When?	Explanation	Supplies needed
Milk Maestro automatic rinsing 30s - 60 ml	After a milk drink or at any time.	The automatic Milk Maestro milk pot rinsing program uses only hot water and ensures optimum milk foaming performance and a clean system. Refer to the "Quick Start Guide" on how to rinse your Milk Maestro milk pot.	
Manual Milk Maestro rinsing ~5 min	When the machine asks you to or at any time.	This cleaning consists of dismantling and cleaning the removable "one touch cappuccino" block. For optimum milk froth results, it is advisable to clean it regularly. Refer to the "Quick Start Guide".	
Milk rinsing 30s - 20 ml	After each milk drink, when prompted by the machine.	Allows you to rinse the machine's milk circuit. You can start a milk system rinse at any time.	
Coffee rinsing ~45s - 30 ml	After 2 days without use or at any time.	Allows you to rinse the machine's coffee circuit. This process only uses hot water. It ensures that you maintain the authentic taste of your coffee. Refer to the "Quick Start Guide".	
Machine cleaning ~13 min - 1L	When the machine asks you to or at any time.	For hygiene reasons and to preserve the quality of your coffee, we recommend cleaning and degreasing the coffee circuit of the machine. This ensures that your drinks retain their optimal flavor. Refer to the "Quick Start Guide" for instructions on how to clean the machine or follow these steps: <ol style="list-style-type: none"> 1. If a cleaning alert appears, press "OK." 2. Take a cleaning tablet. 3. Open the cleaning tablet compartment and insert the tablet. 4. Place a one-liter container under the two nozzles. 5. Press the "START/STOP" button to confirm the cleaning process. 6. Water will flow from the coffee nozzles during the cleaning process. 7. When the water has stopped flowing and you hear three beeps, your machine is clean and ready to use. 	1 KRUPS XS3000/XS808 cleaning tablet

Maintenance	When?	Explanation	Supplies needed
<p>Descaling ~20 min – 1,5L</p>	<p>When requested by the machine. When the number of drinks is not enough for descaling to be necessary, the function is not active.</p>	<p>Descaling your machine ensures it works properly and removes any limescale or deposits. This step is very important to ensure your appliance works properly and lasts a long time. Refer to the “Quick Start Guide” to find out how to descale the machine or follow these steps:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. An alert on your screen will ask you to descale the machine. 2. Press the “OK” button. 5. Fill the water tank with lukewarm water up to the “CALC” mark. 6. Take and open a sachet of KRUPS descaling solution. 7. Empty the contents of the sachet into the water tank (if your product is equipped with our Claris filter cartridge, remove it). 8. Mix the contents of the sachet with the water in the tank. 9. Replace the water tank on the machine. 10. Install the hot water nozzle in the milk jug slot. 11. Place a 1.5-liter container under both nozzles (coffee and steam). 12. Press the “START/STOP” button to start the descaling process. 13. Water will flow from the nozzle during the descaling process. 14. When prompted by the machine: remove, empty and rinse the water tank. 15. Fill the water tank to the MAX mark. 16. Replace the water tank on the machine and press “START/STOP.” 17. Water will flow from the nozzle during the rinsing process. 18. When the water has stopped flowing and you hear three beeps, your machine has been descaled and is ready for use. 	<p>1 sachet of KRUPS F054/ XS809 descaler</p>

6. OTHER FUNCTIONS

HOW TO ACCESS YOUR MACHINE'S SETTINGS?

Your KRUPS Sensation Elite machine has many settings, do not hesitate to try them! This will allow you to personalize your experience even more.



LIST OF SETTINGS :

Language	Selection of the language of your choice from 23 languages.
Screen brightness	To adjust the screen brightness.
Auto-stop	To choose the duration after which your appliance will stop automatically. This function allows you to consume less electricity.

Volume unit	Selection of the unit of measurement: ml or oz.
Auto rinsing	You can choose to activate automatic rinsing of the coffee outlet or not when you turn off the machine.
Water hardness	To adjust the hardness of the water between 0 and 4. For more information, refer to the chapter "Measuring water hardness".
Coffee temperature	To set the temperature of your coffee between T1 and T3.
Reset the product	The reset will delete the preferences and settings on the machine.



ANSWERS TO YOUR QUESTIONS

OPERATION

- 1) The machine displays a fault, the software is frozen OR all the lights are flashing.
 - ☑ Turn off and unplug the machine, remove the filter cartridge if one is installed in your water tank, wait 1 minute, reconnect and restart the machine.
- 2) The appliance does not turn on after pressing the ON/OFF button.
 - ☑ Check the fuses and the power socket of your electrical installation. Check that the two power plugs are correctly inserted into the socket.
- 3) A power failure has occurred during a cycle.
 - ☑ The appliance resets automatically when it turns back on.
- 4) The grinder is running empty.
 - ☑ Coffee beans remain in the container:
 - The coffee may be too oily and is therefore not being correctly processed by the machine. You could try helping the coffee beans to go down and see if that gets it working again. However, it is advisable to change your coffee (see type of coffee beans).
 - This is my usual coffee that has worked well until now: contact your KRUPS customer service.

USE

- 1) The grinder is making an unusual noise.
 - ☑ Foreign bodies are likely to be present in the grinder. Try to clean it out with a vacuum cleaner, otherwise contact your KRUPS customer service.
- 2) There is water under the appliance.
 - ☑ Before removing the drip tray, wait for 15 seconds after the flow of coffee has stopped so that the machine finishes its cycle correctly.
 - ☑ Check that the drip tray is properly positioned on the machine. It must always be in position even when the machine is not in use.
 - ☑ Check that the drip tray is not full.
- 3) The adjustment button for the grind is difficult to turn.
 - ☑ Only turn the grind adjustment button when the grinder is operating.
- 4) The appliance has not produced any coffee.
 - ☑ An incident has been detected during its preparation. The appliance will reset automatically and be ready for a new cycle.
- 5) You have used ground coffee instead of coffee beans.
 - ☑ Use your vacuum cleaner to remove the ground coffee from the coffee bean container.
- 6) Water is flowing from the coffee nozzles when the machine is turned off.
 - ☑ This is normal. This is an automatic rinse to clean the coffee nozzles. You can disable it in the machine settings by changing the "Automatic rinsing" setting to inactive.

MILK

- 1) Steam is escaping from the grid of the drip tray.
 - ☑ Depending on the type of preparation, steam may escape from the grid of the drip tray.
- 2) Milk Maestro milk pot no longer delivers foam.
 - ☑ Please use fresh semi-skimmed or whole milk (between 3°C and 6°C) or Special Barista plant-based milk.
 - ☑ Rinse the Milk Maestro milk pot using the MILK RINSE program.
 - ☑ Clean all parts in the dishwasher or by hand, using soapy water and leaving them to dry before reassembling.

MAINTENANCE

- 1) The machine has not requested descaling.
 - ☑ The descaling cycle is required after a large number of preparations.
- 2) Some grind is the drip tray.
 - ☑ A small amount of coffee grind can get into the drip tray. The machine is designed to remove any excess residual coffee grind so that the percolation zone remains clean.
- 3) The “empty coffee grounds container” alert remains on the screen after emptying the container.
 - ☑ Reinstall the coffee grounds container.
- 4) The “fill water tank” alert remains on the screen after refilling the tank.
 - ☑ Check that the tank is in the correct position on the appliance.
 - ☑ The float at the bottom of the tank must be able to move freely. Check and free the float if necessary.
- 5) During descaling, no water is coming out of the nozzles during the first phase:
 - ☑ This is normal, it is only in the event of heavy build up that the machine will release water from the nozzles.

DRINKS

- 1) The coffee is pouring too slowly.
 - ☑ Turn the grind button to the right to obtain a coarser grind (this may depend on the type of coffee used).
 - ☑ Perform one or several rinsing cycles.
 - ☑ Change the Claris Aqua Filter System cartridge.
 - ☑ The machine will clean itself.
- 2) The coffee is too weak or not full-bodied enough.
 - ☑ Check that the coffee bean container contains coffee and that it is moving down correctly.
 - ☑ Avoid using oily, caramelised or flavoured coffees, which may not be processed properly.
 - ☑ Decrease the volume and increase the strength of the preparation by using the coffee strength function. Turn the grind button to obtain a finer grind. Make your drink in two cycles by using the two-cup function.
- 3) The espresso or coffee is not hot enough.
 - ☑ Increase the temperature of the coffee in the machine’s settings. Heat the cup by rinsing it with hot water before starting to prepare the drink.
 - ☑ Perform a rinsing circuit before you start to make your coffee.
- 4) Clear water is flowing from the coffee nozzles before each coffee.
 - ☑ A pre-infusion takes place when you start a preparation and this can lead to a small amount of water coming out of the coffee nozzles.

If one of the problems outlined above persists, contact KRUPS customer service.

DISPOSAL

Some appliances contain a battery that is only accessible by a repairer for safety reasons. To replace the battery, contact your nearest Approved Service Center.

! **Important:** Your appliance contains a number of materials that can be reused or recycled.

WARRANTY

The warranty does not apply in the following cases:

- The presence of foreign bodies in the grinder,
- Ground coffee has been poured into the coffee bean container,
- The Claris Aqua Filter System filter cartridge is not used according to KRUPS instructions,
- In the event of a lack of descaling, cleaning or regular maintenance.

Any work on the appliance must be carried out by an approved KRUPS center.

This Espresso Automatic coffee/espresso machine must only be used for the preparation of coffee or hot water, or to froth milk.

Manufacturer : GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne - France

For 120 / 127V versions :

OPERATING INSTRUCTIONS

We invite you to read this manual instruction carefully before using your device, In it you will find its characteristics and instructions, for the best use of the appliance. Check that the voltage of your installation is the same as that of your appliance, which is indicated in these instructions.

Electric Coffee Machine Model : EA917, EA918

Electrical characteristics :

127 V ~ 60 Hz 1450 W

IMPORTADOR: Groupe SEB México S.A. de C.V.
Boulevard Miguel de Cervantes Saavedra No. 169 Piso 9,
Col. Ampliación Granada, Alcaldía Miguel Hidalgo,
C.P. 11520 Ciudad de México, México
R.F.C. GSM8211123P5 – TEL: (55) 52 83 93 54
Consumer Service: 01(800) 112.83.25
Product: Electrical Coffee Maker: EA917, EA918
Power : 1450 W
Frequency : 60 Hz Voltage : 127 V ~



15 Bar = 1,5 MPa

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/ or injury to persons including the following:

Read all instructions.

Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.

To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse the cord, plugs or machine in water or other liquid. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children. Unplug from outlet when either the appliance or display clock is not in use, and before cleaning. Allow to cool it down before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons. Do not use outdoors. Do not let the cord hang over edges of a table or a counter, or touch hot surfaces. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven. Always attach the plug to the appliance first, then plug the cord into a wall outlet. To disconnect, turn any control to the "off" position, then remove the plug from a wall outlet. Do not use the appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Your appliance is designed for domestic use only. 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.

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 instructions concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety. The appliance shall not be placed in a cabinet when in use. Scalding may occur if the lid is removed during the brewing cycles.

CAUTION

This machine is intended for household use only. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be performed by the nearest authorized Krups Service Center. Visit our website at www.krupsusa.com in the USA or www.krups.ca in Canada or contact your respective country's Consumer Service department for the service center nearest to you, or contact your respective country's Consumer Service department. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to disassemble the machine. Repair should be done by an authorized Krups Service Center only.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

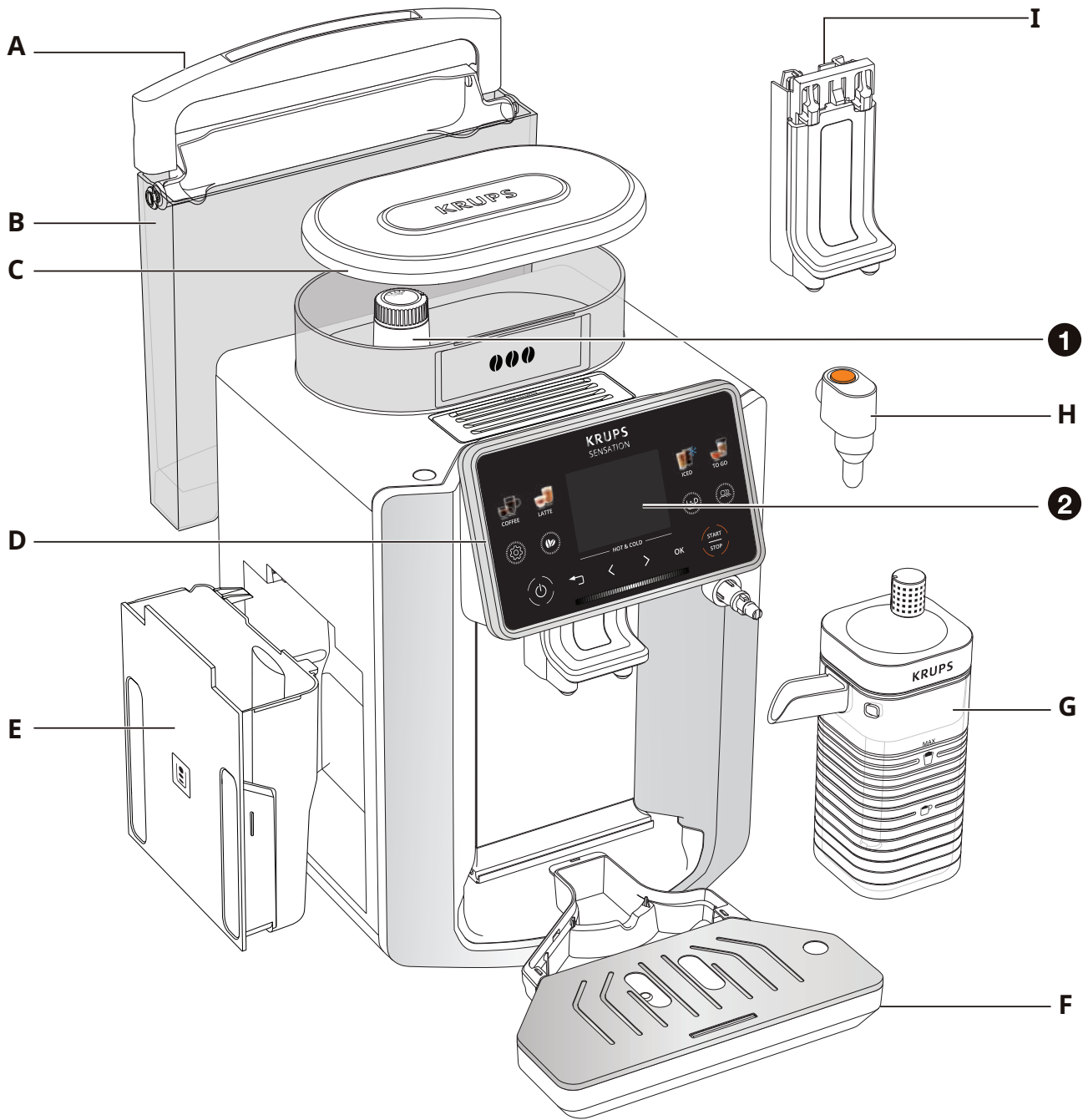
- A. A short power cord or a detachable power cord is provided to reduce the risks of becoming entangled in or tripping over a longer cord accidentally.
- B. Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C. If a long detachable power cord or an extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the detachable power cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type 3-wire cord.
 - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter where it can be pulled on by children or tripped over accidentally. The appliance may have a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in anyway.

KRUPS[®]

SENSATION ELITE EA917/EA918

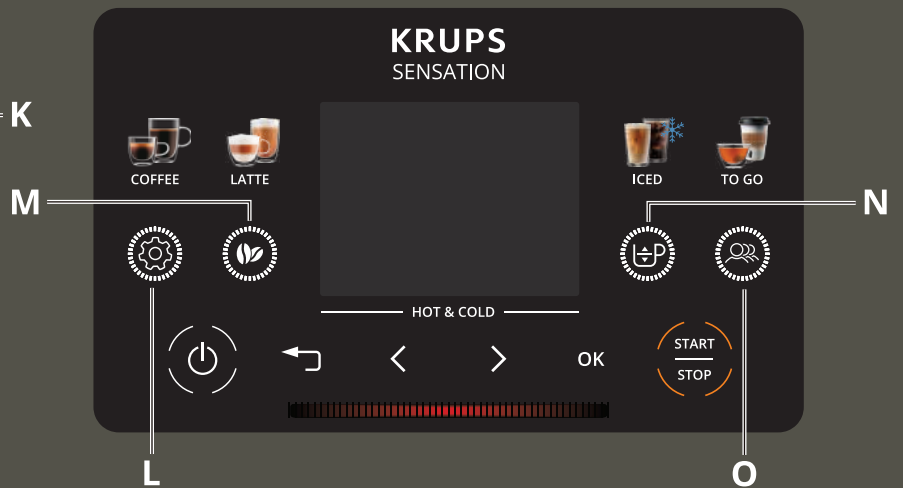
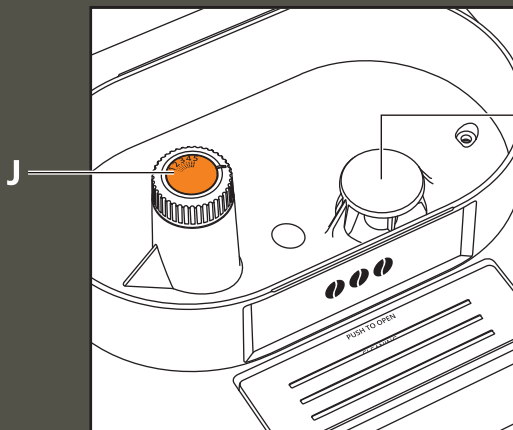


1. INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT	26
1.1 GUIDE DES SYMBOLES DU MODE D'EMPLOI	26
1.2 ACCESSOIRES FOURNIS AVEC VOTRE MACHINE	26
1.3 DONNÉES TECHNIQUES	27
1.4 MISE EN SERVICE ET INSTALLATION DE L'APPAREIL	27
2. INSTALLATION DU FILTRE ET DURETÉ DE L'EAU	28
2.1 BROYEUR : RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE	29
3. PRÉPARATION DES BOISSONS.....	30
3.1 POT À LAIT MILK MAESTRO	33
4. PROFILS	35
5. ENTRETIEN GÉNÉRAL	36
5.1 ENTRETIEN QUOTIDIEN.....	36
5.2 AUTRES ENTRETIENS.....	36
6. AUTRES FONCTIONS.....	38
LES SOLUTIONS À VOS QUESTIONS	39



1

2



DESCRIPTION

- A. Poignée/couvercle du réservoir d'eau
- B. Réservoir d'eau
- C. Couvercle du réservoir à grains de café
- D. Panneau de commande
- E. Bac collecteur de marc de café
- F. Plateau d'égouttement
- G. Pot à lait
- H. Buse à eau
- I. Buses café
- J. Molette de sélection de la finesse de mouture
- K. Broyeur à café
- L. Paramètres
- M. Réglage de l'intensité du café
- N. Réglage de la taille
- O. Profils

Chère cliente, cher client,

Vous venez d'acheter une machine à espresso avec broyeur à grains KRUPS et nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez. KRUPS conçoit, développe et fabrique ses machines à espresso avec broyeur à grains en France et vous assure ainsi les plus strictes garanties en matière d'origine et de qualité de fabrication. Votre machine est pensée pour être la plus simple d'utilisation possible et vous apporter une qualité de boissons comme au « café ». D'une simple touche, à vous espresso, café filtre et autres préparations au café. Votre machine à espresso KRUPS est équipée d'une interface intuitive. Les technologies avancées présentes sur votre machine permettent d'obtenir la meilleure extraction possible, de révéler un maximum d'arômes et de saveurs à partir de café en grains fraîchement moulus. Nous vous souhaitons d'agréables moments café et espérons que votre machine KRUPS vous donnera entière satisfaction.




L'équipe KRUPS



1. INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT

Lisez attentivement le mode d'emploi et le livret « consignes de sécurité » avant la première utilisation de l'appareil et conservez-les : une utilisation non conforme dégraderait KRUPS de toute responsabilité.

1.1 GUIDE DES SYMBOLES DU MODE D'EMPLOI




-  **Danger** : Mise en garde contre des risques de blessures corporelles graves ou mortelles. Le symbole de l'éclair met en garde contre des dangers liés à la présence de l'électricité.
-  **Attention** : Mise en garde contre la survenue éventuelle de dysfonctionnements, de dommages ou la destruction de l'appareil.
-  **Important** : Remarque générale ou importante pour le fonctionnement de l'appareil.



1.2 ACCESSOIRES FOURNIS AVEC VOTRE MACHINE

Vérifiez les accessoires fournis avec votre machine. S'il manque une pièce, contactez directement votre service consommateur KRUPS.

ACCESSOIRES FOURNIS		
1	Mode d'emploi – Quick Start Guide – Livret des consignes de sécurité Répertoire des centres de service après-vente Krups Documents de garantie	
2	Sachet de détartrant*	

3	Pastilles de nettoyage*	
4	Pot à lait Milk Maestro	
5	Buse à eau	

* Selon le modèle

⚠ Attention : N'utilisez pour cette machine que des accessoires Krups pour conserver la garantie.



1.3 DONNÉES TECHNIQUES

Appareil	Automatic Espresso EA917 – EA918
Alimentation électrique	220-240 V~ / 50 Hz
Pression à la pompe	15 bars
Réservoir à café en grains	260 gr
Consommation d'énergie	En fonctionnement : 1 450 W
Réservoir d'eau	1,7 L
Mise en service et rangement	À l'intérieur, dans un endroit sec (à l'abri du gel)
Dimensions (mm) H x I x P	365 x 240 x 400
Poids (kg)	8,9

Sous réserve de modifications techniques.



1.4 MISE EN SERVICE ET INSTALLATION DE L'APPAREIL

MISE EN SERVICE

Placez la machine sur un plan de travail stable, horizontal, propre et sec. Lors de la première utilisation, il vous est demandé de sélectionner plusieurs réglages. Un amorçage de la machine est nécessaire pour qu'elle puisse fonctionner et permet le remplissage des circuits d'eaux. Un préchauffage et un rinçage automatique auront lieu.

Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran. Pour plus d'informations, consultez le « Quick Start Guide ».

Votre appareil a été vérifié et testé avant de quitter l'usine de fabrication. Malgré toute l'attention portée au nettoyage, il est néanmoins possible que vous trouviez des résidus de café dans le moulin à café et/ou des gouttes de café sur la grille du bac récoltes-goutte. Au déballage, vous pourriez également constater la présence de poussière sur la machine due au matériau de protection. Nous vous recommandons de nettoyer intégralement votre machine avant la première utilisation à l'aide d'un chiffon.

Nous vous remercions de votre compréhension. N'utilisez jamais un appareil présentant des détériorations.

MISE EN VEILLE DE LA MACHINE

Selon les préparations, la machine effectue un rinçage automatique lors de sa mise en veille. Le cycle ne dure que quelques secondes et s'arrête automatiquement.



CONSEILS ET ASTUCES


EAU

La qualité de l'eau influe fortement sur la qualité des arômes. Le calcaire et le chlore peuvent altérer le goût du café. Afin de préserver tous les arômes de votre café, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau fraîche et claire ainsi qu'une cartouche filtrante Claris Aqua Filter System, ou de l'eau en bouteille avec des résidus à sec inférieurs à 800 mg/L (regardez sur l'étiquette de la bouteille). Voir le chapitre « FILTRE ET DURETÉ DE L'EAU ».

TASSE

Pour la préparation des boissons chaudes, nous préconisons d'utiliser des tasses préchauffées (en les passant sous l'eau chaude) et dont la taille est adaptée à la quantité que vous souhaitez.

GRAINS

 Les grains de café torréfiés peuvent perdre de leur arôme s'ils ne sont pas protégés. Nous vous conseillons d'utiliser la quantité de grains équivalente à votre consommation pour les 2-3 prochains jours et de préférer les sachets de 250 g.

La qualité du café en grains est variable et son appréciation subjective. L'Arabica vous délivrera une boisson aux arômes fins et fleuris contrairement au Robusta qui est plus riche en caféine, plus amer et corsé. Il est fréquent de mélanger les deux types de café pour obtenir un café plus équilibré. N'hésitez pas à vous faire conseiller par votre torréfacteur.

Nous déconseillons l'utilisation de grains huileux et caramélisés, ceux-ci peuvent endommager la machine. La finesse du broyage du grain influe sur la force des arômes et la qualité de la crema. Plus le grain est broyé fin, plus la crema sera onctueuse. Le broyage peut par ailleurs être adapté à la boisson désirée.

2. INSTALLATION DU FILTRE ET DURETÉ DE L'EAU

À QUOI SERT LE RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU ?

Afin d'éviter l'entartrage de votre machine et d'optimiser la qualité de votre café, nous vous conseillons de paramétrer la dureté de votre eau sur votre machine.

COMMENT INDIQUER LA DURETÉ DE L'EAU À VOTRE MACHINE ?

- Remplissez un verre d'eau.
- Trempez le bâtonnet test fourni avec la machine dans le verre rempli d'eau.
- Attendez 1 minute. Les carrés sur le bâtonnet test changent de couleur.
- Comptez le nombre de carrés de couleur. Cela vous indique la dureté de votre eau, entre 0 et 4.
- Allez dans les réglages de la machine. Descendez grâce à la flèche jusqu'à la dureté de l'eau et entrez le chiffre correspondant.
- Appuyez sur OK.

VOUS N'AVEZ PLUS DE BÂTONNET TEST ?

Si vous devez renouveler cette opération ultérieurement, veillez à changer la dureté de l'eau en fonction du lieu d'utilisation ou des informations communiquées par les compagnies des eaux, en vous aidant du tableau ci-dessous :

Degré de dureté de l'eau	Classe 0 Très douce	Classe 1 Douce	Classe 2 Moyennement dure	Classe 3 Dure	Classe 4 Très dure
°dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
°e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,2°	> 26,25°
°f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Réglage de l'appareil	0	1	2	3	4

POURQUOI INSTALLER UNE CARTOUCHE FILTRANTE ?

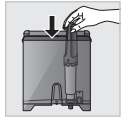
La cartouche du système de filtration KRUPS Claris Aqua (F088 / XS807) permet d'optimiser le goût du café, de diminuer l'entartrage et les opérations d'entretien. Pour garantir la longévité de votre machine, nous vous recommandons l'utilisation d'une cartouche filtrante. Vous trouverez cet accessoire sur le site KRUPS.com.

QUAND CHANGER LA CARTOUCHE KRUPS CLARIS AQUA FILTER SYSTEM ?



- Au bout de 2 mois après l'installation.
- Nous vous recommandons, lors de l'installation de votre cartouche, de tourner la bague grise située sur l'extrémité supérieure de la cartouche filtrante pour indiquer la date de l'installation + 2 mois.

COMMENT INSTALLER LA CARTOUCHE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM ?



- La cartouche se place dans le réservoir d'eau.
- Nous vous recommandons, lors de l'installation de votre cartouche, de tourner la bague grise située sur l'extrémité supérieure de la cartouche filtrante pour indiquer la date de l'installation + 2 mois.
- Positionnez bien la cartouche dans son emplacement, bague numérotée vers le haut.
- Utilisez l'accessoire de vissage noir, fourni avec la cartouche, pour bien positionner et visser la cartouche.
- Mettez la machine en route et allez dans les réglages, puis cliquez sur l'installation du filtre et suivez les étapes affichées à l'écran.
- La machine se remplit automatiquement et rince le système. À la fin du processus, trois bips indiquent la fin de l'opération.



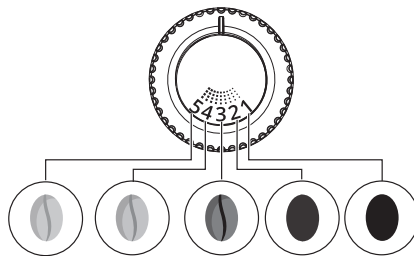
2.1 BROYEUR : RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE

POURQUOI REGLER LA FINESSE DE MOUTURE ?

En général, il faut régler la finesse de mouture lorsque vous changez de type de grains ou pour ajuster la force de votre café. La variation de finesse de mouture permet de s'adapter aux différents types de grain :

- Un grain très torréfié et huileux nécessitera une mouture grossière,
- Un grain à torréfaction plus légère sera plus sec et nécessitera une mouture fine.

Torréfaction



Légère
(Blonde)

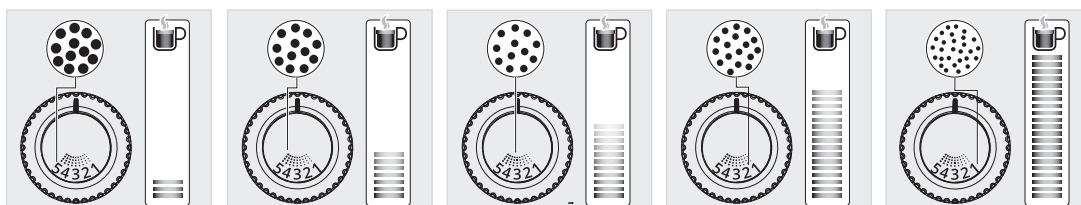
Moyenne
(Ambre)

Forte
(Light French)

Intense
(French)

Très intense
(Française intense)

De plus, pour un même café, le réglage de votre mouture impacte l'arôme en tasse : plus la mouture est fine, plus l'arôme est puissant.



Position 5
Très grossière

Position 4
Grossière

Position 3
Moyenne

Position 2
Fine

Position 1
Très fine

COMMENT RÉGLER LA FINESSE DE MOUTURE ?

Tournez le bouton de réglage (5 niveaux) situé dans le réservoir de café en grain en fonction de votre type de grain et de la puissance de l'arôme souhaitée (voir ci-dessus). Ce réglage doit s'effectuer pendant le broyage et cran par cran. C'est au bout de 3 préparations que vous percevrez distinctement une différence de goût.

⚠ Attention : nous déconseillons l'utilisation de grains huileux et caramélisés qui ont du mal à être happés par le broyeur. Ceux-ci peuvent endommager la machine et entraîner de mauvaises détections.



3. PRÉPARATION DES BOISSONS

LES BOISSONS PROPOSÉES SUR CETTE MACHINE :

KRUPS Sensation Elite vous permet de réaliser une grande variété de boissons, selon vos préférences. Vous pouvez accéder aux préparations directement sur le panneau de commande :










Les volumes et les intensités par défaut sont indiqués en gras.

Pour les recettes café :

	Boissons	Tailles disponibles	Intensité du café disponible	Fonction X2
	Ristretto	20 ml - 40 ml 25 ml		✓
	Espresso	40ml 40 ml - 70ml		✓
	Lungo	70 ml 70 ml - 100 ml		✓
	Café allongé	100 ml – 180 ml 120 ml		✓
	Double espresso	40 ml – 140 ml 100 ml		
	Américano	90 ml – 150 ml 120 ml		
	Café filtre	120 ml -170 ml 150 ml		✓

















Recettes lactées :

	Boissons	Tailles disponibles	Intensité du café disponible	Fonction X2
	Espresso macchiato*	M L XL		
	Cappuccino	M L XL		

	Boissons	Tailles disponibles	Intensité du café disponible	Fonction X2
	Cappuccino italien	M L XL		
	Latte macchiato	M L XL		
	Café latte	M L XL		
	Flat white	M L XL		
	Lait moussé	M L XL		

* Selon le modèle

Recettes froides :















	Boissons	Tailles disponibles	Intensité du café disponible	Fonction X2
	Café filtre	320 ml		
	Café allongé	180 ml		
	Espresso	90 ml		
	Affogato*	40 ml		
	Cappuccino	240 ml		
	Cappuccino italien	240 ml		
	Café latte	350 ml		
	Latte macchiato*	340 ml		

Recettes eau :

Boissons	Tailles disponibles	Intensité du café disponible	Fonction X2
 EAU CHAUDE	100 ml 200 ml 300 ml		

Recettes tasse :

Toutes nos recettes To Go (à emporter) sont adaptées à la tasse Krups **N2161144**, que vous trouverez sur notre site web www.krups.com.

Boissons	Tailles disponibles	Intensité du café disponible	Fonction X2
 Café allongé*	240 ml		
 Américano	240 ml		
 Café filtre	240 ml		
 Latte Macchiato	240 ml		
 Cappuccino	240 ml		
 Café latte*	240 ml		
 Café glacé*	240 ml		


* Selon le modèle

COMMENT RÉGLER LA HAUTEUR DES BUSES CAFÉ ?


Pour toutes les boissons, vous pouvez abaisser les buses café en fonction de la taille de votre/vos tasses.


COMMENT LANCER LA PRÉPARATION DE MA BOISSON ?

- Vérifiez que le bac à grains est bien rempli.

-  **Attention** : veillez à ne pas verser d'eau dans le broyeur, afin de ne pas endommager votre machine.
- Vérifiez que le réservoir d'eau est rempli. S'il manque de l'eau, la machine vous le signalera par une alerte lumineuse et vous demandera de remplir le réservoir d'eau.
 - Mettez la ou les tasses sous les sorties café.
 - Appuyez sur la touche de la boisson choisie, choisissez vos réglages et appuyez sur « MARCHE/ARRÊT ».

SELON LES BOISSONS, DIFFÉRENTS RÉGLAGES SONT POSSIBLES :

- **Intensité du café** : pour augmenter ou réduire l'intensité du café en modifiant la quantité de café moulu utilisé, sélectionnez la boisson et appuyez sur le bouton «  » pour choisir entre 1 et 3 grains, 1 étant le plus doux et 3 le plus corsé.
- Une ou deux tasses : pour commencer deux préparations en même temps, sélectionnez la boisson avec la mention « X2 ». (Uniquement pour les recettes café)

- Volume dans la tasse : pour augmenter ou diminuer la quantité d'eau utilisée pour l'extraction, appuyez sur le bouton «  » pour ajuster le volume.

Pour plus d'informations, **consultez le tableau des boissons et le « Quick Start Guide » pour savoir comment ajuster les réglages de vos boissons.**

COMMENT ARRÊTER LA PRÉPARATION D'UNE BOISSON ?

Vous pouvez arrêter la préparation de votre boisson à tout moment en appuyant sur le bouton « MARCHE/ARRÊT ». Lorsqu'un cycle est interrompu, l'arrêt n'est pas immédiat. Pendant un moment, vous ne pourrez pas utiliser la machine, ce qui sera indiqué par un message sur l'écran.



EAU CHAUDE

PRÉPARATIONS AVEC DE L'EAU CHAUDE :

- Remplacez le pot à lait sur la machine par la buse d'eau chaude
- Placez la tasse sous la buse d'eau chaude.
- Appuyez sur « Hot Water » (Eau chaude).
- Vous pouvez régler le volume de boisson selon vos goûts. En revanche, il n'est pas possible de préparer 2 tasses en même temps : la fonction « X2 » n'est pas disponible.
- Appuyez sur « MARCHE/ARRÊT ». La machine préchauffe (le bandeau lumineux clignote), puis verse l'eau chaude.
- La fonction des profils est disponible. Pour plus d'informations, consultez le « Quick Start Guide » pour sauvegarder votre boisson favorite.

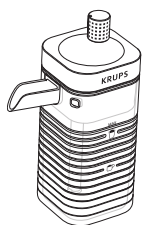
BOISSONS FROIDES

Sensation Elite propose de nouvelles boissons glacées exclusives, comme Chilled Coffee (Café frais), Iced Coffee (Café glacé), Iced Caffè Latte (Café latte glacé) ou Iced Cappuccino (Cappuccino glacé).

La réalisation d'une boisson glacée nécessite une/plusieurs actions préalables de votre part. Pour un résultat optimal dans la tasse : utilisez un verre d'une contenance de 400-450 ml et des glaçons de taille standard (4 x 2,5 x 2,2 cm). Votre machine vous guidera tout au long de la préparation. Nous vous recommandons de suivre les étapes préparatoires des recettes affichées à l'écran.

BOISSONS À BASE DE LAIT

3.1 POT À LAIT MILK MAESTRO



Ce pot à lait Milk Maestro est conçu pour vous offrir une expérience de boisson lactée de qualité barista à domicile. Avant de commencer à utiliser votre produit, veuillez lire attentivement les instructions suivantes afin de garantir une utilisation et des résultats optimaux.

Avant d'utiliser votre pot à lait Milk Maestro pour la première fois et afin d'éliminer tout dépôt de poussière éventuel, nous vous recommandons de nettoyer toutes les pièces à l'eau savonneuse.

FONCTIONNALITÉS PRINCIPALES

Fonction de moussage

Le pot à lait Milk Maestro est équipé d'un système breveté de moussage du lait qui vous permet de préparer une mousse de lait onctueuse en quelques instants.

Le bouton de contrôle de la mousse situé sur le dessus du couvercle vous permet de régler la quantité de mousse de lait souhaitée, pour une personnalisation totale de vos boissons lactées.

Programme de rinçage automatique MILK RINSE

Il est nécessaire de lancer le programme de rinçage automatique après la préparation de chaque boisson lactée (alerte MILK sur l'interface) afin de garantir une hygiène optimale. Veuillez à nettoyer le pot à lait Milk Maestro après chaque utilisation.

Pour plus d'informations, consultez le « Quick Start Guide » pour savoir comment rincer automatiquement le pot à lait Milk Maestro.

Facile à démonter et compatible avec le lave-vaisselle :

Pour faciliter le nettoyage et l'entretien, le pot à lait peut être entièrement démonté. Vous pouvez séparer les différentes parties du pot à lait Milk Maestro pour un nettoyage en profondeur.

Toutes les pièces sont compatibles avec le lave-vaisselle, ce qui rend le processus de nettoyage encore plus pratique. Il suffit de placer les pièces dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle ou dans le compartiment à couverts.

⚠ Attention : ne mettez pas le couvercle au lave-vaisselle avec le bouton de contrôle de la mousse en position PULL (risque de perdre le bouton). Veuillez le retirer pour éviter de le perdre.

COMMENT UTILISER LE POT À LAIT MILK MAESTRO ?



CONSEILS ET ASTUCES

Pour la réalisation d'un lait moussé, préférez un lait UHT pasteurisé, sortant du réfrigérateur (3-5 °C). L'utilisation de laits spéciaux (micros filtrés, crus, fermentés, enrichis) ou de boissons végétales (amande, avoine, soja, etc.) est possible mais peut donner des résultats moins satisfaisants en termes de qualité et quantité de mousse. En ce qui concerne les boissons végétales, optez pour les laits « Special Barista », qui ont la bonne composition et garantissent une bonne mousse. Une fois la bouteille de lait ouverte, qu'elle soit en plastique ou en verre, elle doit être conservée au réfrigérateur à 4 °C ou à une température inférieure. Le lait se conserve généralement entre 5 et 7 jours.

Conseils d'utilisation :

1. Préparation

Remplissez le pot à lait Milk Maestro avec la quantité de lait souhaitée. Veillez à ne pas dépasser la ligne de remplissage maximale indiquée sur le pot à lait.

MAX Niveau maximal du pot à lait



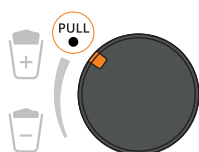
Niveau recommandé pour préparer plusieurs cappuccinos



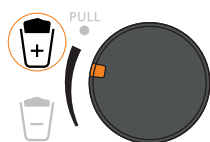
Niveau recommandé pour préparer un cappuccino

2. Réglage de la mousse

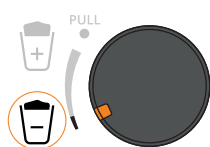
Tournez le bouton de réglage de la mousse situé sur le dessus de la machine dans le sens horaire pour obtenir plus de mousse ou dans le sens antihoraire pour obtenir moins de mousse. Sélectionnez la quantité de mousse qui vous convient.



Position du bouton de contrôle pour éliminer la mousse



Position mousse maximale



Position mousse minimale

Pour obtenir une qualité optimale des boissons à base de café et de lait, il est recommandé de préparer 5 à 6 boissons lactées après la première utilisation. Cela permet au système de lait de fonctionner à son niveau optimal.

Si votre préparation à base de lait déborde de la tasse, nous vous recommandons ce qui suit :

- Placez le bouton de réglage du volume de la mousse de lait sur la position MIN
- Sélectionnez une taille de boisson plus petite (M ou L)
- Utilisez une plus grande tasse

3. Nettoyage

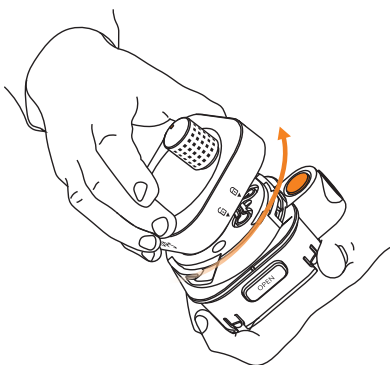
Une fois que vous avez fini d'utiliser le pot à lait Milk Maestro, vous pouvez effectuer un rinçage automatique avec le programme MILK, ou démonter et laver soigneusement toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

Veillez à bien rincer et sécher toutes les pièces avant de les remonter.



CONSEILS ET ASTUCES

Pour déverrouiller le couvercle du pot à lait Milk Maestro, il faut effectuer un quart de tour.



⚠ Attention : ne commencez pas à préparer des boissons lactées sans avoir préalablement placé le pot à lait Milk Maestro sur la machine.


Nous espérons que vous apprécierez le pot à lait Milk Maestro et que vous savourerez de délicieuses boissons lactées maison grâce à sa fonction de moussage du lait performante et facile à utiliser.




4. PROFILS

À QUOI SERT LA FONCTION PROFILS ?

La fonction Profils vous permet d'accéder à un espace personnalisé où vous pouvez stocker et enregistrer vos boissons favorites. Elle est très facilement accessible grâce à un bouton sur le panneau de commande de la machine. Vous pouvez créer jusqu'à 4 profils, chacun vous permettant d'enregistrer jusqu'à 6 recettes.

Pour passer d'un profil à l'autre, il suffit d'appuyer sur le bouton . Une fois que vous avez sélectionné la boisson souhaitée dans un profil, appuyez sur MARCHE/ARRÊT pour la lancer la préparation. Cette fonction est plus rapide et idéale pour une utilisation quotidienne, car les boissons enregistrées dans votre profil sont lancées directement d'une simple pression, sans qu'aucun réglage supplémentaire ne soit nécessaire.

COMMENT GÉRER VOS BOISSONS FAVORITES DANS UN PROFIL ?

Vous pouvez ajouter une boisson dans un profil : avant de préparer une boisson, appuyez longuement sur le bouton . Suivez les instructions affichées à l'écran.

Si vous arrêtez la préparation de votre boisson favorite avant la fin, cette durée sera enregistrée.

COMMENT SUPPRIMER DES BOISSONS FAVORITES ?

- Allez dans Profil et sélectionnez la boisson à supprimer.
- Appuyez sur OK dans la recette choisie.
- Confirmez que vous voulez supprimer cette boisson du profil en appuyant de nouveau sur OK.



5. ENTRETIEN GÉNÉRAL

5.1 ENTRETIEN QUOTIDIEN

Réaliser un bon entretien prolongera la vie de votre machine et préservera le goût authentique de votre café.

ENTRETIEN DU BAC RÉCOLTE-GOUTTES

Le bac récolte-gouttes permet de récupérer l'eau ou le café qui s'écoulerait de l'appareil pendant et après la préparation. Il est important de toujours le laisser en place et de le vider régulièrement.

Pour des raisons d'hygiène, nous vous recommandons de démonter le bac récolte-gouttes pour nettoyer chaque élément tous les jours et de le laisser sécher à l'air libre avant de le replacer dans la machine. Le bac récolte-gouttes est compatible avec le lave-vaisselle, retirez d'abord la grille.

Pour plus d'informations, consultez le « **Quick Start Guide** ».

QUAND VIDER LE BAC RÉCOLTE-GOUTTES ?

Lorsque le flotteur est en position haute, indiquant un trop plein.

ENTRETIEN DU BAC À MOUTURE DE CAFÉ

Pour des raisons d'hygiène, nous vous recommandons de nettoyer quotidiennement le bac à mouture de café à l'eau chaude savonneuse et de le laisser sécher à l'air libre avant de le remettre en place dans la machine.

Pour plus d'informations, **consultez le « Quick Start Guide » pour savoir comment nettoyer le bac à mouture de café.**

- Videz le bac à mouture lorsque la machine vous y invite.
- Vous pouvez le vider plus régulièrement, mais faites-le lorsque la machine est allumée afin qu'elle puisse enregistrer que le bac a bien été vidé.

! **Important** : ne pas vider régulièrement son bac à mouture de café comme indiqué ci-dessus peut endommager votre machine.

ENTRETIEN DU RÉSERVOIR D'EAU

Pour préserver les arômes de votre café et pour des raisons d'hygiène nous vous recommandons d'utiliser de l'eau fraîche, de nettoyer tous les jours le réservoir d'eau avec de l'eau chaude et une éponge, et le laisser sécher à l'air libre avant de le replacer dans la machine.

ENTRETIEN DU RÉSERVOIR À GRAINS

Les grains de café peuvent laisser un résidu gras sur les parois du réservoir qui peut altérer la qualité de votre café. Pour préserver les arômes et pour des raisons d'hygiène, nous vous recommandons de l'essuyer avec un chiffon propre, sec et doux à chaque fois qu'il doit être rempli.

! **Attention** : n'utilisez pas d'eau pour nettoyer le réservoir à grains de café, car la présence d'eau dans ce réservoir pourrait endommager votre machine.

5.2 AUTRES ENTRETIENS

! **Important** :

- La durée de l'entretien, selon la procédure, est de 20 minutes maximum.
- Si vous débranchez votre machine pendant l'entretien ou en cas de panne de courant, le programme de nettoyage reprendra depuis le début. Il ne sera pas possible de reporter cette opération, car le rinçage du circuit d'eau est obligatoire. Dans ce cas, une nouvelle pastille de nettoyage peut être nécessaire.
- Si votre produit est équipé de notre cartouche KRUPS Claris – Aqua filter System, veuillez la retirer avant de procéder au détartrage.
- Il n'est pas obligatoire d'exécuter le programme d'entretien dès que l'appareil vous le demande, mais vous devez le faire rapidement. Si le nettoyage (ou le détartrage) est reporté, l'alerte s'affichera jusqu'à ce que l'opération soit effectuée.

Entretien	Quand ?	Explication	Fournitures requises
Rinçage automatique du pot à lait Milk Maestro 30s - 60 ml	Après la préparation d'une boisson lactée ou à tout moment de votre choix.	Le programme automatique de rinçage du pot à lait Milk Maestro utilise uniquement de l'eau chaude et garantit un moussage optimal du lait et un système propre. Consultez le « Quick Start Guide » pour savoir comment rincer le pot à lait Milk Maestro.	
Rinçage manuel Milk Maestro ~5 min	Sur demande de la machine ou à tout moment de votre choix.	Ce nettoyage consiste à démonter et nettoyer le bloc amovible « one touch cappuccino ». Pour un résultat optimal en matière de mousse de lait, il est conseillé de le nettoyer régulièrement. Référez-vous au « Guide de démarrage rapide ».	
Rinçage - Lait 30s - 20 ml	Après la préparation de chaque boisson lactée, sur demande de la machine.	Permet de rincer le circuit lait dans la machine. Vous pouvez lancer un rinçage du système lait à tout moment.	
Rinçage - Café ~45s - 30 ml	Après 2 jours d'inutilisation ou à tout moment de votre choix.	Permet de rincer le circuit café dans la machine. Cette procédure n'utilise que de l'eau chaude. Elle permet de conserver le goût authentique de votre café. Consultez le « Quick Start Guide » .	
Nettoyage de la machine ~13 min - 1L	Sur demande de la machine ou à tout moment de votre choix.	Pour des raisons d'hygiène et afin de préserver la qualité de votre café, nous vous recommandons de nettoyer et de dégraisser le circuit café de la machine. Cela garantit que vos boissons conservent leur saveur optimale. Consultez le « Quick Start Guide » pour savoir comment nettoyer la machine ou suivez ces étapes : 1. Si une alerte de nettoyage s'affiche, appuyez sur « OK ». 2. Prenez une pastille de nettoyage. 3. Ouvrez le compartiment pour la pastille de nettoyage et insérez-la dedans. 4. Placez un contenant avec une capacité de 1 litre sous les deux buses. 5. Appuyez sur le bouton « MARCHE/ARRÊT » pour confirmer le processus de nettoyage. 6. De l'eau s'écoulera des buses café pendant le processus de nettoyage. 7. Lorsque l'eau a cessé de couler et que vous entendez trois bips, votre machine est propre et prête à l'emploi.	1 pastille de nettoyage KRUPS XS3000/XS808

Entretien	Quand ?	Explication	Fournitures requises
<p>Détartrage ~20 min – 1,5L</p>	<p>Quand la machine vous le demande. Lorsque le nombre de boissons n'est pas suffisant pour qu'un détartrage soit nécessaire, la fonction n'est pas active.</p>	<p>Le détartrage de votre machine garantit son bon fonctionnement et élimine tout dépôt calcaire. Cette étape est très importante pour assurer le bon fonctionnement et la longévité de votre appareil. Consultez le « Quick Start Guide » pour savoir comment détartrer la machine ou suivez ces étapes :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Une alerte à l'écran vous demandera de détartrer la machine. 2. Appuyez sur le bouton « OK ». 5. Remplissez le réservoir d'eau tiède jusqu'au repère « CALC ». 6. Ouvrez un sachet de solution détartrante KRUPS. 7. Videz le contenu du sachet dans le réservoir d'eau (si votre machine est équipée de notre cartouche Claris, retirez-la). 8. Mélangez le contenu du sachet avec l'eau dans le réservoir. 9. Remettez le réservoir d'eau en place dans la machine. 10. Installez la buse d'eau chaude à l'emplacement du pot à lait. 11. Placez un contenant d'une capacité de 1,5 litre sous les deux buses (café et vapeur). 12. Appuyez sur le bouton « MARCHE/ARRÊT » pour lancer le processus de détartrage. 13. De l'eau s'écoulera des buses pendant le détartrage. 14. Lorsque la machine vous le demande : retirez, videz et rincez le réservoir d'eau. 15. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère MAX. 16. Remettez le réservoir d'eau en place dans la machine et appuyez sur « MARCHE/ARRÊT ». 17. De l'eau s'écoulera des buses pendant le rinçage. 18. Lorsque l'eau a cessé de couler et que vous entendez trois bips, votre machine a été détartrée et est prête à l'emploi. 	<p>1 sachet de détartrant KRUPS F054/ XS809</p>

6. AUTRES FONCTIONS

COMMENT ACCÉDER AUX RÉGLAGES DE LA MACHINE ?

Votre machine KRUPS Sensation Elite dispose de nombreux réglages, n'hésitez pas à les essayer ! Cela vous permettra de bénéficier d'une expérience encore plus personnalisée.



LISTE DES RÉGLAGES :

Langue	Vous avez le choix entre 23 langues.
Luminosité de l'écran	Pour régler la luminosité de l'écran.
Arrêt automatique	Pour choisir la durée après laquelle votre appareil s'éteindra automatiquement. Cette fonction vous permet de consommer moins d'électricité.
Unité de volume	Sélection de l'unité de mesure : ml ou oz.

Rinçage automatique	Vous pouvez choisir d'activer ou non le rinçage automatique de la sortie café lorsque vous éteignez la machine.
Dureté de l'eau	Pour régler la dureté de l'eau entre 0 et 4. Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Mesure de la dureté de l'eau ».
Température du café	Pour régler la température de votre café entre T1 et T3.
Réinitialisation	La réinitialisation supprimera les préférences et les réglages de l'appareil.



LES SOLUTIONS À VOS QUESTIONS

FONCTIONNEMENT

- 1) La machine affiche une panne, le logiciel est figé OU tous les voyants clignotent.
 - ☑ Éteignez et débranchez la machine, retirez la cartouche filtrante si elle est installée dans votre réservoir d'eau, attendez 1 minute, rebranchez et redémarrez la machine.
- 2) L'appareil ne s'allume pas après avoir appuyé sur le bouton MARCHE/ARRÊT.
 - ☑ Vérifiez les fusibles et la prise secteur de votre installation électrique. Vérifiez que les 2 fiches du cordon sont correctement enfoncées côté prise.
- 3) Une coupure de courant s'est produite lors d'un cycle.
 - ☑ L'appareil se réinitialise automatiquement lors de la remise sous tension.
- 4) Le broyeur tourne à vide.
 - ☑ Il reste des grains de café dans le réservoir :
 - Le café est peut-être trop huileux et n'est donc pas correctement traité par la machine. Vous pouvez essayer d'aider les grains de café à descendre et voir si cela permet de la faire fonctionner à nouveau. Cependant, il est conseillé de changer de café (voir les types de grains de café).
 - C'est mon café habituel qui a toujours bien fonctionné jusqu'à présent : contactez le service client KRUPS.

UTILISATION

- 1) Le broyeur fait un bruit inhabituel.
 - ☑ Des corps étrangers sont peut-être présents dans le broyeur. Essayez de le nettoyer à l'aide d'un aspirateur, sinon contactez le service client KRUPS.
- 2) Il y a de l'eau sous la machine.
 - ☑ Avant de retirer le bac récolte-gouttes, attendez 15 secondes après l'arrêt de l'écoulement du café afin que la machine termine correctement son cycle.
 - ☑ Vérifiez que le bac récolte-gouttes est correctement positionné sur la machine. Il doit toujours être en place, même lorsque la machine n'est pas utilisée.
 - ☑ Vérifiez que le bac récolte-gouttes n'est pas plein.
- 3) Le bouton de réglage de la finesse de mouture est difficile à tourner.
 - ☑ Tournez le bouton de réglage de la finesse de mouture uniquement lorsque le broyeur est en fonctionnement.
- 4) L'appareil n'a pas délivré de café.
 - ☑ Un incident a été détecté pendant sa préparation. L'appareil se réinitialisera automatiquement et sera prêt pour un nouveau cycle.
- 5) Vous avez utilisé du café moulu à la place du café en grain.
 - ☑ Aspirez à l'aide de votre aspirateur le café moulu contenu dans le réservoir à grains.
- 6) De l'eau s'écoule des buses café alors que la machine est éteinte.
 - ☑ C'est normal. Il s'agit du rinçage automatique destiné à nettoyer les buses café. Vous pouvez désactiver le réglage « Rinçage automatique » de la machine.

LAIT

- 1) De la vapeur s'échappe de la grille du bac récolte-gouttes.
 - ☑ Selon le type de préparation, de la vapeur peut s'échapper de la grille du bac récolte-gouttes.
- 2) Le pot à lait Milk Maestro ne produit plus de mousse.
 - ☑ Utilisez du lait frais demi-écrémé ou entier (entre 3 °C et 6 °C) ou une boisson végétale Special Barista.
 - ☑ Rincez le pot à lait Milk Maestro à l'aide du programme MILK RINSE.
 - ☑ Nettoyez toutes les pièces au lave-vaisselle ou à la main, à l'eau savonneuse, puis laissez-les sécher avant de les remettre en place.

ENTRETIEN

- 1) La machine n'a pas demandé de détartrage.
 - ☑ Le cycle de détartrage est nécessaire après un grand nombre de préparations.
- 2) Du marc se trouve dans le bac récolte-gouttes.
 - ☑ Une petite quantité de marc de café peut s'accumuler dans le bac récolte-gouttes. La machine est conçue pour éliminer tout excès de marc de café résiduel afin que la zone de percolation reste propre.
- 3) L'alerte « bac à mouture de café vide » reste affichée une fois le bac vidé.
 - ☑ Remettez en place le bac à mouture de café.
- 4) L'alerte « remplir le réservoir d'eau » reste affichée alors que le réservoir a été rempli.
 - ☑ Vérifiez que le réservoir est correctement positionné sur l'appareil.
 - ☑ Le flotteur situé au fond du réservoir doit pouvoir bouger librement. Vérifiez et libérez le flotteur si nécessaire.
- 5) Pendant le détartrage, il n'y a pas d'eau qui s'écoule des buses durant la première phase :
 - ☑ C'est normal, ce n'est qu'en cas d'accumulation importante que la machine libère de l'eau par les buses.

BOISSONS

- 1) Le café s'écoule trop lentement.
 - ☑ Tournez le bouton de mouture vers la droite pour obtenir une mouture plus grossière (cela peut dépendre du type de café utilisé).
 - ☑ Effectuez un ou plusieurs cycles de rinçage.
 - ☑ Remplacez la cartouche Claris Aqua Filter System.
 - ☑ La machine se nettoiera toute seule.
- 2) Le café est trop clair ou pas assez corsé.
 - ☑ Vérifiez que le réservoir à grains contient du café et que celui-ci descend correctement.
 - ☑ Évitez d'utiliser des cafés huileux, caramélisés ou aromatisés qui peuvent ne pas être happés correctement.
 - ☑ Diminuez le volume et augmentez la force de la préparation en utilisant la fonction de la force de café. Tournez le bouton de la finesse de mouture pour obtenir une mouture plus fine. Réalisez votre préparation en deux cycles en utilisant la fonction 2 tasses.
- 3) L'espresso ou le café n'est pas assez chaud.
 - ☑ Augmentez la température du café dans les réglages de la machine. Réchauffez la tasse en la rinçant à l'eau chaude avant de commencer à préparer la boisson.
 - ☑ Effectuez un cycle de rinçage avant de commencer à préparer votre café.
- 4) De l'eau claire s'écoule des buses café avant chaque préparation de café.
 - ☑ Une pré-infusion a lieu lorsque vous lancez une préparation, ce qui peut entraîner l'écoulement d'une petite quantité d'eau par les buses café.

Si l'un des problèmes décrits ci-dessus persiste, contactez le service client KRUPS.

MISE AU REBUT

Certains appareils contiennent une pile/batterie seulement accessible par un réparateur pour des raisons de sécurité. Pour la changer, adressez-vous au Centre Service agréé le plus proche.

! **Important** : votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

GARANTIE

La garantie ne s'applique pas dans les cas suivants :

- Présence de corps étranger dans le broyeur,
- Du café moulu a été versé dans le bac à grains,
- La cartouche filtrante Claris Aqua Filter System n'est pas utilisée selon les instructions KRUPS,
- En cas d'absence de détartrage, de nettoyage ou d'entretien régulier.

Toute intervention sur l'appareil doit être effectuée par un centre agréé KRUPS.

Cette machine à café/espresso Espresso Automatic ne doit être utilisée que pour la préparation de café, d'eau chaude ou pour faire mousser du lait.

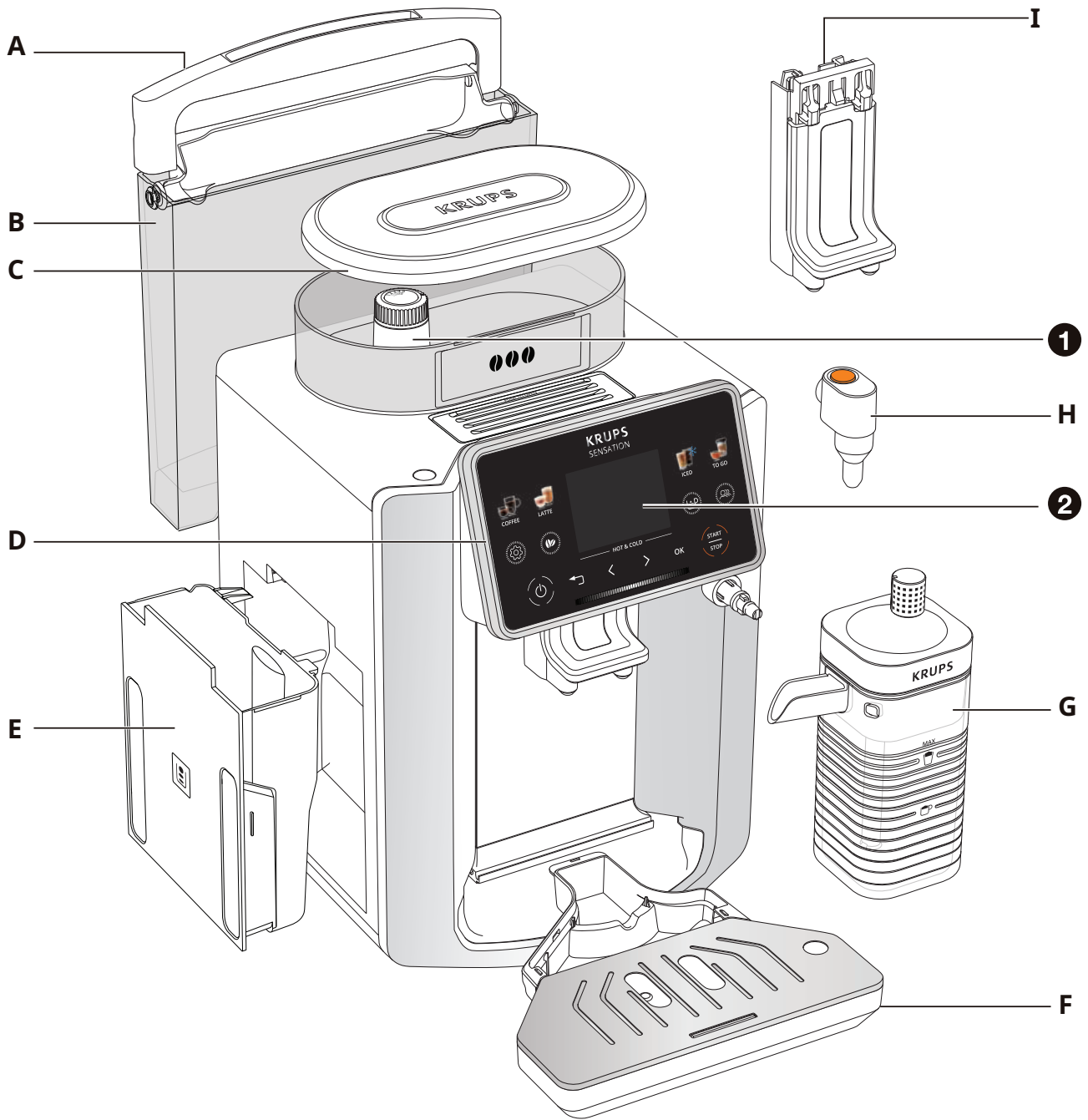
Fabricant : GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne - France

KRUPS[®]

SENSATION ELITE EA917/EA918

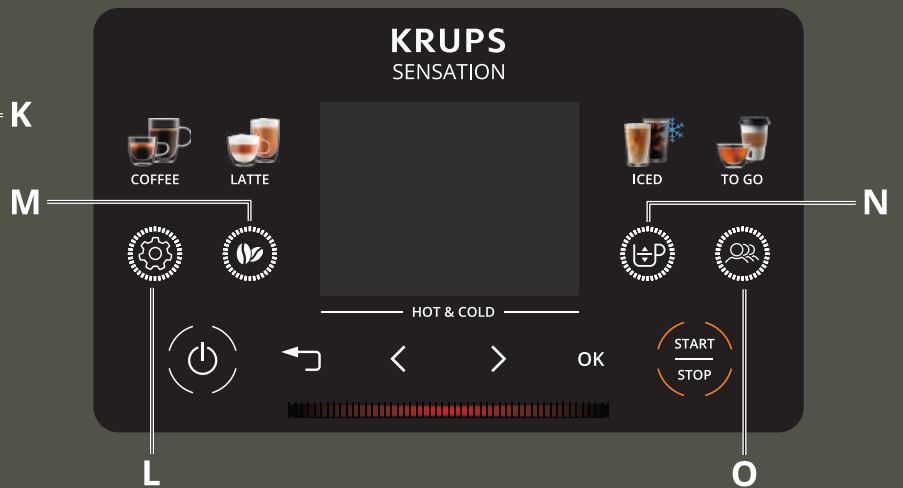
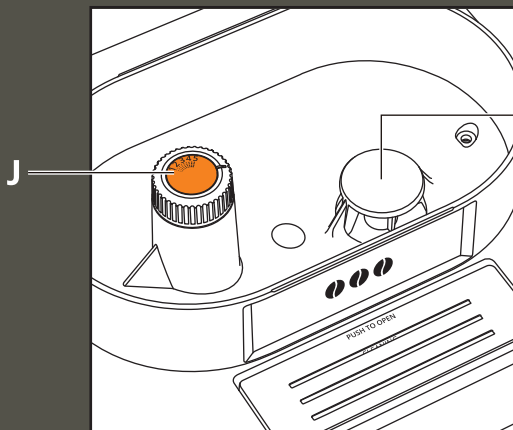


1. WICHTIGE PRODUKTINFORMATIONEN.....	45
1.1 SYMBOLERKLÄRUNGEN.....	45
1.2 IM LIEFERUMFANG DER MASCHINE ENTHALTENES ZUBEHÖR.....	45
1.3 TECHNISCHE DATEN.....	46
1.4 ERSTE SCHRITTE UND GERÄTEINSTALLATION.....	46
2. FILTERINSTALLATION UND WASSERHÄRTE.....	47
2.1 MAHLWERK: MAHLGRAD EINSTELLEN.....	48
3. GETRÄNKE ZUBEREITEN.....	49
3.1 MILK MAESTRO MILCHBEHÄLTER.....	52
4. PROFILE.....	54
5. ALLGEMEINE WARTUNG.....	55
5.1 TÄGLICHE WARTUNG.....	55
5.2 SONSTIGE WARTUNG.....	55
6. WEITERE FUNKTIONEN.....	57
ANTWORTEN AUF IHRE FRAGEN.....	58



1

2



BESCHREIBUNG

- A. Griff/Deckel Wassertank
- B. Wassertank
- C. Deckel Kaffeebohnenbehälter
- D. Bedienfeld
- E. Kaffeesatzbehälter
- F. Abtropfschale
- G. Milchbehälter
- H. Wasserdüse
- I. Kaffeedüsen
- J. Regler zur Einstellung des Mahlgrads
- K. Kaffeemühle
- L. Einstellungen
- M. Anpassung der Kaffeestärke
- N. Größenanpassung
- O. Profile

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für eine KRUPS Espressomaschine mit integriertem Mahlwerk entschieden haben. KRUPS Espressomaschinen mit integriertem Mahlwerk werden in Frankreich entworfen, entwickelt und hergestellt und garantieren somit höchste Qualität in Bezug auf Herkunft und Fertigung. Ihr Gerät wurde entwickelt, um Kaffeespezialitäten in Barista-Qualität so einfach wie möglich zuzubereiten. Genießen Sie Espresso, Filterkaffee und weitere Kaffeespezialitäten – alles mit nur einem Tastendruck! Ihre KRUPS Espressomaschine ist mit einem intuitiven Bedienfeld versehen. Dank der modernen Technologie Ihres Geräts erzielen Sie das bestmögliche Ergebnis und gewinnen aus frisch gemahlene Kaffeebohnen das Maximum an Aroma und Geschmack. Wir wünschen Ihnen genussvolle Kaffeepausen und hoffen, dass Sie mit Ihrem KRUPS Gerät vollauf zufrieden sein werden.




Das KRUPS Team



1. WICHTIGE PRODUKTINFORMATIONEN

Lesen Sie die Bedienungsanleitung und das Heft „Sicherheitshinweise“ vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf: Bei unsachgemäßem Gebrauch übernimmt KRUPS keinerlei Haftung.




1.1 SYMBOLERKLÄRUNGEN



-  **Gefahr:** Warnung vor dem Risiko schwerer oder tödlicher Verletzungen. Das Blitzsymbol weist Sie auf Gefahren im Zusammenhang mit Elektrizität hin.
-  **Achtung:** Warnung vor möglichen Fehlfunktionen, Schäden oder Zerstörung des Geräts.
-  **Wichtig:** Allgemeine oder wichtige Anmerkung zum Betrieb des Geräts.



1.2 IM LIEFERUMFANG DER MASCHINE ENTHALTENES ZUBEHÖR

Prüfen Sie das mit Ihrer Maschine gelieferte Zubehör. Wenn ein Teil fehlt, wenden Sie sich direkt an Ihren KRUPS Kundendienst.

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR		
1	Benutzerhandbuch – Kurzanleitung – Broschüre mit Sicherheitshinweisen Verzeichnis der KRUPS Kundendienstzentren Garantieunterlagen	
2	Entkalterbeutel*	
3	Reinigungstabletten*	

4	Milk Maestro Milchbehälter	
5	Wasserdüse	

* je nach Modell

 **Achtung:** Verwenden Sie für diese Maschine nur Krups Zubehör, damit der Garantieanspruch erhalten bleibt.



1.3 TECHNISCHE DATEN

Gerät	Automatic Espresso EA917 – EA918
Stromversorgung	220-240V~ / 50 Hz
Pumpendruck	15 bar
Kaffeebohnenbehälter	260 g
Energieverbrauch	Im Betrieb: 1450 W
Wasserbehälter	1,7 l
Erste Schritte und Lagerung	Innen, an einem trockenen Ort (frostfrei)
Abmessungen (mm) H x B x T	365 x 240 x 400
Gewicht des Produkts (kg)	8,9

Technische Änderungen vorbehalten.



1.4 ERSTE SCHRITTE UND GERÄTEINSTALLATION

INBETRIEBNAHME

Stellen Sie die Maschine auf einer stabilen, horizontalen, sauberen und trockenen Arbeitsfläche auf. Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, werden Sie aufgefordert, verschiedene Einstellungen auszuwählen. Beim Ansaugvorgang werden die Wasserkreisläufe der Maschine gefüllt, damit diese betrieben werden kann. Das Vorheizen und der automatische Spülvorgang werden durchgeführt. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display. Weitere Informationen finden Sie in der Kurzanleitung.

Ihr Gerät wurde geprüft und getestet, bevor es die Produktionsstätte verlassen hat. Trotz aller Sorgfalt bei der Reinigung ist es möglich, dass sich Kaffeereste im Kaffeemahlwerk und/oder Kaffeetropfen auf dem Gitter der Abtropfschale befinden. Beim Auspacken stellen Sie außerdem möglicherweise fest, dass sich durch das Schutzmaterial Staub auf der Maschine abgelagert hat. Wir empfehlen, die Maschine vor dem ersten Gebrauch gründlich mit einem Tuch zu reinigen.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis. Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Gerät.

STANDBY DER MASCHINE

Je nach Vorbereitung führt die Maschine eine automatische Spülung durch, wenn sie in den Standby-Modus versetzt wird. Der Zyklus dauert nur wenige Sekunden und stoppt automatisch.



HINWEISE UND TIPPS


WASSER

Das Aroma wird stark von der Wasserqualität beeinflusst. Kalk und Chlor können den Geschmack des Kaffees verändern. Damit das ganze Aroma Ihres Kaffees erhalten bleibt, empfehlen wir Ihnen, frisches Wasser sowie eine Kartusche des Claris Aqua-Filtersystems oder abgefülltes Wasser mit Trockenrückständen unter 800 mg/l zu verwenden (siehe Etikett auf der Flasche). Siehe Kapitel „FILTER UND WASSERHÄRTE“.

TASSE

Bei der Zubereitung heißer Getränke empfehlen wir, vorgewärmte Tassen zu verwenden (indem Sie sie unter heißem Wasser abspülen), deren Größe an die gewünschte Menge angepasst ist.

BOHNEN

 Geröstete Kaffeebohnen können ihr Aroma verlieren, wenn sie nicht geschützt sind. Wir empfehlen Ihnen, nur die Menge an Bohnen zu verwenden, die Ihrem Verbrauch der nächsten 2-3 Tage entspricht, und 250-g-Beutel zu wählen.

Die Qualität von Kaffeebohnen ist unterschiedlich und die Geschmackswahrnehmung ist subjektiv. Arabica bietet feine, blumige Aromen, während Robusta koffeinhaltiger, bitterer und kräftiger ist. Häufig werden beide Sorten gemischt, um einen ausgewogeneren Kaffee zu erhalten. Lassen Sie sich am besten von Ihrer Rösterei beraten.

Wir raten von der Verwendung von öligen oder karamellisierten Bohnen ab, da diese die Maschine beschädigen können. Die Feinheit des Mahlgrads beeinflusst die Intensität des Aromas und die Qualität der Crema. Je feiner der Mahlgrad, desto geschmeidiger die Crema. Der Mahlgrad kann zudem an die gewünschte Kaffeespezialität angepasst werden.

2. FILTERINSTALLATION UND WASSERHÄRTE

WAS BEWIRKT DIE EINSTELLUNG DER WASSERHÄRTE?

Um Kalkablagerungen zu vermeiden und die Qualität des Kaffees zu optimieren, empfehlen wir Ihnen, die Wasserhärte bei Ihrer Maschine einzustellen.

SO GEBEN SIE DIE WASSERHÄRTE BEI IHRER MASCHINE AN:

- Füllen Sie ein Glas mit Wasser.
- Tauchen Sie den im Lieferumfang der Maschine enthaltene Teststreifen in das mit Wasser gefüllte Glas.
- Warten Sie eine Minute. Die Quadrate auf dem Teststreifen verändern ihre Farbe.
- Zählen Sie die farbigen Quadrate. Die Zahl gibt auf einer Skala von 0 bis 4 an, wie hart Ihr Wasser ist.
- Öffnen Sie „Maschineneinstellungen“. Blättern Sie mit dem Pfeil nach unten zu „Wasserhärte“ und geben Sie die entsprechende Zahl ein.
- Drücken Sie „OK“.

SIE HABEN KEINEN TESTSTREIFEN MEHR?

Wenn Sie diesen Vorgang später wiederholen müssen, stellen Sie sicher, dass Sie die Wasserhärte entsprechend dem Verwendungsort oder den von Wasserunternehmen bereitgestellten Informationen ändern. Verwenden Sie hierbei die folgende Tabelle:

Wasserhärte-grad	Stufe 0 Sehr weich	Stufe 1 Weich	Stufe 2 Mittelhart	Stufe 3 Hart	Stufe 4 Sehr hart
°dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
°e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,2°	> 26,25°
°f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Einstellen des Gerätes	0	1	2	3	4

WARUM EINE FILTERKARTUSCHE EINSETZEN?

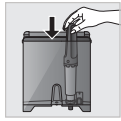
Die KRUPS Claris Aqua Filterpatrone (F088 / XS807) optimiert den Geschmack Ihres Kaffees, reduziert Kalkablagerungen und verringert den Wartungsaufwand. Um sicherzustellen, dass Ihr Gerät lange hält, empfehlen wir die Verwendung einer Filterkartusche. Dieses Zubehör ist unter KRUPS.com erhältlich.

WANN SOLLTEN SIE DIE KARTUSCHE DES CLARIS AQUA-FILTERSYSTEMS WECHSELN?



- Zwei Monate nach dem Einsetzen.
- Wir empfehlen, beim Einsetzen der Filterkartusche den grauen Ring an der Oberseite der Filterkartusche so zu drehen, dass er das Einsetzdatum plus 2 Monate anzeigt.

SO SETZEN SIE DIE CLARIS AQUA-FILTERSYSTEM-KARTUSCHE EIN



- Die Kartusche wird in den Wassertank eingesetzt.
- Wir empfehlen Ihnen, beim Einsetzen der Kartusche den grauen Ring am Ende der Filterkartusche so zu drehen, dass er das Einsetzdatum plus 2 Monate anzeigt.
- Positionieren Sie die Kartusche korrekt an ihrem Platz, mit dem nummerierten Ring nach oben.
- Verwenden Sie den schwarzen Schraubaufsatz, der der Kartusche beiliegt, um sie korrekt auszurichten und festzuschrauben.
- Schalten Sie die Maschine EIN und öffnen Sie das Einstellungs Menü. Wählen Sie anschließend „Filterinstallation“ und befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display.
- Die Maschine füllt und spült das System automatisch. Am Ende des Vorgangs hören Sie drei Signaltöne, die den Abschluss des Vorgangs anzeigen.



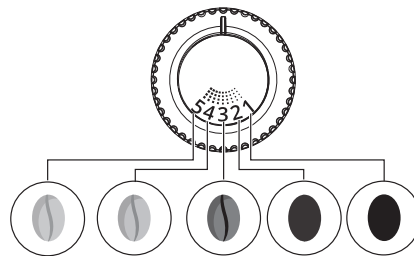
2.1 MAHLWERK: MAHLGRAD EINSTELLEN

WARUM SOLLTE DER MAHLGRAD EINGESTELLT WERDEN?

Im Allgemeinen müssen Sie den Mahlgrad anpassen, wenn Sie eine andere Art von Kaffeebohnen verwenden oder die Stärke Ihres Kaffees ändern möchten. Durch Variieren des Mahlgrads ist eine Anpassung an verschiedene Kaffeebohnenarten möglich:

- Stark geröstete und ölige Kaffeebohnen erfordern einen größeren Mahlgrad.
- Leichter geröstete Kaffeebohnen sind trockener und erfordern daher einen feineren Mahlgrad.

Röstung



Hell
(Blonde)

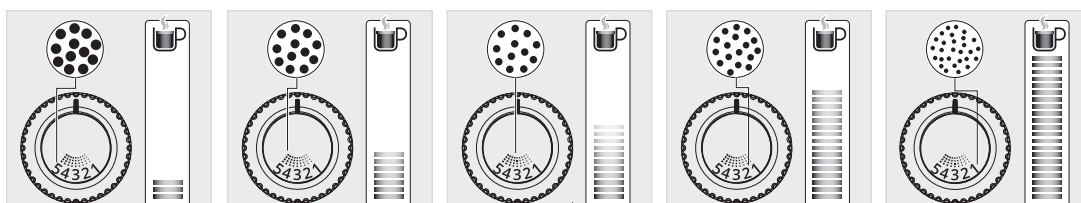
Mittel
(Bernstein)

Kräftig
(Leicht Französisch)

Intensiv
(Französisch)

Sehr intensiv
(Dunkel Französisch)

Darüber hinaus beeinflusst die Einstellung des Mahlgrads das Aroma in der Tasse: Je feiner der Mahlgrad, desto kräftiger der Geschmack.



Position 5
Extragrob

Position 4
Grob

Position 3
Mittel

Position 2
Fein

Position 1
Extrafein

SO PASSEN SIE DEN MAHLGRAD AN

Drehen Sie die Einstelltaste im Kaffeebohnenbehälter, um den Mahlgrad an Ihre Bohnenart und die gewünschte Aromastärke anzupassen (5 Stufen, siehe oben). Diese Einstellung muss während des Mahlens sowie Schritt für Schritt durchgeführt werden. Nach drei Zubereitungen werden Sie einen deutlichen Geschmacksunterschied feststellen.

⚠ Vorsicht: Wir empfehlen, keine ölhaltigen oder karamellisierten Kaffeebohnen zu verwenden, da diese für das Mahlwerk schwer zu verarbeiten sind. Sie können die Maschine beschädigen und zu schlechter Sensorleistung führen.

















3. GETRÄNKE ZUBEREITEN

GETRÄNKE, DIE MIT DIESER MASCHINE ZUBEREITET WERDEN KÖNNEN:





Mit KRUPS Sensation Elite können Sie je nach persönlicher Vorliebe eine große Auswahl an Getränken zubereiten. Die Zubereitungen können direkt über das Bedienfeld aufgerufen werden:










Die Standardvolumina und -stärken sind in Fettschrift angegeben.

Kaffeerezepte:

Getränke	Verfügbare Größen	Verfügbare Kaffeestärken	X2-Funktion
 Ristretto	20 ml - 40 ml 25 ml		✓
 Espresso	40ml 40 ml - 70ml		✓
 Lungo	70 ml 70 ml - 100 ml		✓
 Verlängerter Kaffee	100 ml – 180 ml 120 ml		✓
 Doppelter Espresso	40 ml – 140 ml 100 ml		
 Americano	90 ml – 150 ml 120 ml		
 Filterkaffee	120 ml -170 ml 150 ml		✓

















Rezepte mit Milch:

Getränke	Verfügbare Größen	Verfügbare Kaffeestärken	X2-Funktion
 Espresso Macchiato*	M L XL		
 Cappuccino	M L XL		

Getränke	Verfügbare Größen	Verfügbare Kaffeestärken	X2-Funktion
 Italienischer Cappuccino	M L XL		
 Latte Macchiato	M L XL		
 Caffè Latte	M L XL		
 Flat White	M L XL		
 Aufgeschäumte Milch	M L XL		


* je nach Modell

Kalte Rezepte:

Getränke	Verfügbare Größen	Verfügbare Kaffeestärken	X2-Funktion
 Filterkaffee	320 ml		
 Verlängerter Kaffee	180 ml		
 Espresso	90 ml		
 Affogato*	40 ml		
 Cappuccino	240 ml		
 Italienischer Cappuccino	240 ml		
 Caffè Latte	350 ml		
 Latte Macchiato*	340 ml		












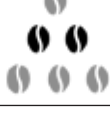


* je nach Modell

Rezepte mit Wasser:

Getränke	Verfügbare Größen	Verfügbare Kaffeestärken	X2-Funktion
 Heißes Wasser	100 ml 200 ml 300 ml		

Rezepte für Becher:

Alle unsere To-go-Rezepte eignen sich für den Krups Becher **N2161144**, den Sie auf unserer Website www.krups.com finden.

Getränke	Verfügbare Größen	Verfügbare Kaffeestärken	X2-Funktion
 Verlängerter Kaffee*	240 ml		
 Americano	240 ml		
 Filterkaffee	240 ml		
 Latte Macchiato	240 ml		
 Cappuccino	240 ml		
 Caffè Latte*	240 ml		
 Gekühlter Kaffee*	240 ml		

* je nach Modell

SO PASSEN SIE DIE HÖHE DES KAFFEEAUSLAUFS AN

Für alle angebotenen Getränke können Sie den Kaffeeauslauf entsprechend der Höhe Ihrer Tasse(n) absenken.

SO BEREITEN SIE EIN GETRÄNK ZU


- Überprüfen Sie, ob der Kaffeebohnenbehälter voll ist.




Vorsicht: Gießen Sie kein Wasser in das Mahlwerk, um Schäden am Gerät zu vermeiden.

- Stellen Sie sicher, dass der Wasserbehälter gefüllt ist. Wenn der Wasserstand niedrig ist, werden Sie von der Maschine mit einer Kontrollleuchte darauf hingewiesen, dass Sie den Tank auffüllen müssen.
- Stellen Sie die Tasse(n) unter den Kaffeeauslauf.
- Drücken Sie die Taste für das ausgewählte Getränk, passen Sie die Einstellungen an und drücken Sie „START/STOPP“.

JE NACH GETRÄNK SIND UNTERSCHIEDLICHE EINSTELLUNGEN MÖGLICH:

- **Kaffeestärke:** Um die Stärke des Kaffees zu erhöhen oder zu verringern, indem die Menge des verwendeten Kaffeepulvers angepasst wird, wählen Sie das Getränk aus und drücken Sie die Taste „“. Sie können zwischen 1 und 3 Bohnen wählen, wobei 1 am schwächsten ist und 3 am stärksten.
- Eine oder zwei Tassen: Um zwei Zubereitungen gleichzeitig zu starten, wählen Sie das Getränk aus, bei dem „X2“ angezeigt wird. (Nur für Kaffeerezepte verfügbar.)

- Fassvolumen: Um die für die Extraktion verwendete Wassermenge zu erhöhen oder zu verringern, drücken Sie die Taste „“, um das Volumen anzupassen.

Weitere Informationen finden Sie in der Getränketabelle sowie in der Kurzanleitung, in der erläutert wird, wie Sie Ihre Getränkeinstellungen anpassen können.

SO HALTEN SIE DIE ZUBEREITUNG EINES GETRÄNKES AN

Sie können die Zubereitung Ihres Getränks jederzeit durch Drücken der „START/STOPP“-Taste anhalten. Wenn ein Zyklus unterbrochen wird, stoppt die Maschine nicht sofort. Sie ist dann für eine gewisse Zeit nicht verfügbar, und auf dem Display wird eine entsprechende Meldung angezeigt.



HEISSES WASSER

ZUBEREITUNGEN MIT HEISSEM WASSER:

- Tauschen Sie den Milchbehälter an der Maschine gegen die Heißwasserdüse aus.
- Stellen Sie die Tasse unter die Heißwasserdüse.
- Drücken Sie auf „Heißes Wasser“.
- Sie können die Getränkemenge nach Wunsch einstellen. Es ist jedoch nicht möglich, zwei Tassen gleichzeitig zuzubereiten, daher ist die Funktion „X2“ nicht verfügbar.
- Drücken Sie „START/STOP“. Die Maschine wird vorgeheizt (der Lichtstreifen blinkt), bevor das heiße Wasser ausgegeben wird.
- Die Funktion „Profile“ ist verfügbar. Weitere Informationen zum Speichern Ihres Lieblingsgetränks finden Sie in der „Kurzanleitung“.

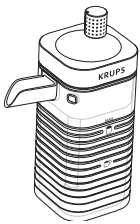
KALTE GETRÄNKE

Sensation Elite bietet neue, exklusive Kaltgetränke wie Chilled Coffee, Iced Coffee, Iced Caffè Latte oder Iced Cappuccino.

Für die Zubereitung eines Kaltgetränks sind ein oder mehrere vorbereitende Schritte Ihrerseits erforderlich. Um ein optimales Ergebnis in der Tasse zu erzielen: Verwenden Sie ein 400- bis 450-ml-Glas und Eiswürfel in Standardgröße (4×2,5×2,2 cm). Ihre Maschine unterstützt Sie während des gesamten Zubereitungsprozesses. Wir empfehlen Ihnen, die vorbereitenden Schritte der jeweiligen Rezepte auf dem Display Schritt für Schritt zu befolgen.

MILCHBASIERTE GETRÄNKE

3.1 MILK MAESTRO MILCHBEHÄLTER



Dieser Milk Maestro Milchbehälter wurde entwickelt, um Ihnen zu Hause eine Milchgetränke-Erlebnis in Barista-Qualität zu ermöglichen. Bevor Sie Ihr Produkt verwenden, lesen Sie bitte die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, um eine optimale Verwendung und optimale Ergebnisse zu gewährleisten.

Bevor Sie Ihren Milk Maestro Milchbehälter zum ersten Mal verwenden und um mögliche Staubablagerungen zu entfernen, empfehlen wir, alle Teile mit Seifenwasser zu reinigen.

HAUPTFUNKTIONEN

Aufschäumfunktion

Der Milk Maestro Milchbehälter verfügt über ein patentiertes Milchaufschäumsystem, mit dem Sie in wenigen Augenblicken cremigen Milchschaum zubereiten können.

Mit dem Bedienknopf zur Steuerung des Milchaufschäumers oben auf dem Deckel können Sie die gewünschte Menge an Milchschaum einstellen und Ihre Milchgetränke individuell anpassen.

Automatisches Programm „MILCHSPÜLUNG“

Nach jedem Milchgetränk ist ein automatisches Spülprogramm erforderlich (Alarm „MILCH“ auf dem Bedienfeld), um eine optimale Hygiene zu gewährleisten. Reinigen Sie Ihren Milk Maestro Milchbehälter nach jeder Verwendung.

Weitere Informationen zum automatischen Spülen Ihres Milk Maestro Milchbehälters finden Sie in der „Kurzanleitung“.

Einfach zu zerlegen und spülmaschinenfest:

Zur einfachen Reinigung und Wartung kann der Milchbehälter vollständig zerlegt werden. Sie können die verschiedenen Teile des Milk Maestro Milchbehälters für eine gründliche Reinigung auseinandernehmen.

Alle Teile sind spülmaschinenfest, was den Reinigungsvorgang noch komfortabler macht. Legen Sie die Teile einfach in den oberen Korb der Spülmaschine oder in das Besteckfach.

⚠ Vorsicht: Der Deckel darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden, wenn sich der Bedienknopf zur Steuerung des Milchaufschäumers in HERAUSGEZOGENER Position befindet (der Bedienknopf könnte verloren gehen). Entfernen Sie ihn, um einen Verlust zu vermeiden.

WIE VERWENDE ICH MEINEN MILK MAESTRO MILCHBEHÄLTER?



TIPPS UND TRICKS

Für die Zubereitung von aufgeschäumter Milch sollten Sie pasteurisierte H-Milch aus dem Kühlschrank (3 bis 5 °C) verwenden. Die Verwendung spezieller Milch (mikrofiltriert, roh, fermentiert, angereichert) oder pflanzlicher Milch (Mandel, Hafer, Soja usw.) ist möglich, kann aber zu Ergebnissen führen, die hinsichtlich Qualität und Quantität des Schaums weniger zufriedenstellend sind. Bei pflanzlicher Milch sollten Sie sich für spezielle „Barista-Milch“ entscheiden, die die richtige Zusammensetzung hat und einen guten Schaum garantiert. Sobald der Milchbehälter, ob aus Kunststoff oder Glas, angebrochen ist, muss er im Kühlschrank bei maximal 4 °C aufbewahrt werden. Milch kann in der Regel fünf bis sieben Tage lang aufbewahrt werden.

Bedienungsanweisungen:

1. Vorbereitung

Füllen Sie den Milk Maestro Milchbehälter mit der gewünschten Menge Milch. Achten Sie darauf, die auf dem Milchbehälter angegebene Maximalfülllinie nicht zu überschreiten.

MAX Maximaler Füllstand des Milchbehälters



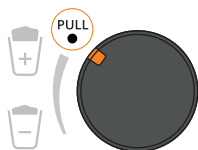
Empfohlener Füllstand für mehrere Cappuccino



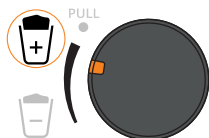
Empfohlener Füllstand für einen einzelnen Cappuccino

2. Anpassung des Milchschaums

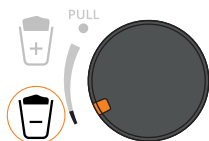
Drehen Sie den Bedienknopf zur Steuerung des Milchaufschäumers oben am Deckel im Uhrzeigersinn, um mehr Schaum zu erhalten, oder gegen den Uhrzeigersinn, um weniger Schaum zu erhalten. Wählen Sie die gewünschte Milchschaummenge aus.



Position zum Entfernen des Bedienknopfs zur Steuerung des Milchaufschäumers



Position für maximalen Milchschaum



Position für minimalen Milchschaum

Für eine optimale Qualität milchbasierter Kaffeegetränke wird empfohlen, nach der ersten Verwendung 5 bis 6 Milchgetränke zuzubereiten. Dadurch kann das Milchsystem seine bestmögliche Leistung erreichen.

Falls die Tasse mit Ihrem milchbasierten Getränk überläuft, empfehlen wir Folgendes:

- Stellen Sie den Milchschaum-Regler auf die MIN-Position.
- Wählen Sie eine kleinere Getränkmenge (M oder L).
- Verwenden Sie eine größere Tasse.

3. Reinigung

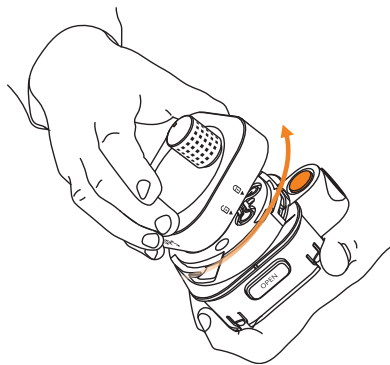
Nachdem Sie den Milk Maestro Milchbehälter verwendet haben, können Sie einen automatischen Spülvorgang mit dem Programm „MILCH“ durchführen oder ihn zerlegen und alle Teile gründlich in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine spülen.

Stellen Sie sicher, dass alle Teile vor dem Wiederausammenbau gründlich klargespült und getrocknet werden.



TIPPS UND TRICKS

Der Deckel des Milk Maestro Milchbehälters wird mit einer Vierteldrehung entriegelt.



! Achtung: Starten Sie nicht die Zubereitung von Milchgetränken, ohne zuvor den Milk Maestro Milchbehälter an die Maschine angeschlossen zu haben.


Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Verwendung des Milk Maestro Milchbehälters und köstliche, selbst zubereitete Milchgetränke dank seiner leistungsstarken und einfach zu bedienenden Milchaufschäumfunktion.




4. PROFILE

WOZU DIENT DIE PROFILFUNKTION?

Mit der Profilfunktion greifen Sie auf einen personalisierten Bereich zu, in dem Sie Ihre Lieblingsgetränke speichern können. Die Funktion ist dank einer Direkttaste auf dem Bedienfeld der Maschine sehr leicht zugänglich. Sie können bis zu 4 Profile anlegen, in denen Sie bis zu 6 Rezepte speichern können.

Um von einem Profil zu einem anderen zu wechseln, drücken Sie einfach die Taste . Sobald Sie das gewünschte Getränk innerhalb eines Profils ausgewählt haben, drücken Sie „START/STOPP“, um die Zubereitung zu starten. Dies ist schneller und ideal für den täglichen Gebrauch, denn die Zubereitung der in Ihrem Profil gespeicherten Getränke wird direkt mit nur einem Tastendruck gestartet, ohne dass zusätzliche Einstellungen erforderlich sind.

SO VERWALTEN SIE IHRE LIEBLINGSGETRÄNKE IN EINEM PROFIL

Sie können ein Getränk zu einem Profil hinzufügen: Halten Sie vor der Getränkezubereitung die Taste  lange gedrückt und befolgen Sie anschließend den Anweisungen auf dem Display.

Wenn Sie Ihr Lieblingsgetränk stoppen, während es in die Tasse läuft, wird genau diese Füllmenge gespeichert.

SO ENTFERNEN SIE LIEBLINGSGETRÄNKE

- Gehen Sie zu „Profil“ und wählen Sie das Getränk aus, das Sie entfernen möchten.
- Drücken Sie bei dem ausgewählten Rezept auf „OK“.
- Bestätigen Sie, dass Sie dieses Getränk aus dem Profil entfernen möchten, indem Sie erneut auf „OK“ drücken.



5. ALLGEMEINE WARTUNG

5.1 TÄGLICHE WARTUNG

Durch ordnungsgemäße Wartung wird die Lebensdauer Ihrer Maschine verlängert und der authentische Geschmack Ihres Kaffees bewahrt.

WARTUNG DER ABTROPFSCHALE

Die Abtropfschale fängt Wasser oder Kaffee auf, das bzw. der während und nach der Zubereitung aus dem Gerät fließt. Es ist wichtig, dass Sie sie immer an Ort und Stelle belassen und regelmäßig leeren.

Aus hygienischen Gründen empfehlen wir Ihnen, die Abtropfschale täglich zu zerlegen, um jedes Element zu reinigen, und an der Luft trocknen zu lassen, bevor Sie sie wieder in die Maschine einsetzen. Die Abtropfschale ist spülmaschinenfest, doch entfernen Sie zuvor das Gitter.

Weitere Informationen finden Sie in der „**Kurzanleitung**“.

WANN MUSS DIE ABTROPFSCHALE GELEERT WERDEN?

Wenn sich der Schwimmer ganz oben befindet, ist sie zu voll.

WARTUNG DES KAFFEESATZBEHÄLTERS

Aus hygienischen Gründen empfehlen wir, den Kaffeesatzbehälter täglich mit heißem Seifenwasser zu reinigen und ihn an der Luft trocknen zu lassen, bevor Sie ihn wieder in die Maschine einsetzen.

Weitere Informationen zur **Reinigung des Kaffeesatzbehälters** finden Sie in der „**Kurzanleitung**“.

- Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter, wenn die Maschine Sie dazu auffordert.
- Sie können ihn auch häufiger leeren, jedoch nur bei eingeschalteter Maschine, damit das Gerät korrekt registriert, dass der Behälter tatsächlich geleert wurde.

! **Wichtig:** Wenn Sie den Kaffeesatzbehälter nicht wie oben angegeben regelmäßig leeren, kann die Maschine beschädigt werden.

WARTUNG DES WASSERTANKS

Zur Bewahrung der Aromen Ihres Kaffees und aus hygienischen Gründen empfehlen wir Ihnen, frisches Wasser zu verwenden. Reinigen Sie den Wasserbehälter jeden Tag mit heißem Wasser und einem Schwamm und lassen Sie ihn an der Luft trocknen, bevor Sie ihn wieder in die Maschine einsetzen.

WARTUNG DES KAFFEEBOHNENBEHÄLTERS

Kaffeebohnen hinterlassen möglicherweise fettige Rückstände an den Wänden des Kaffeebohnenbehälters, was die Qualität des Kaffees beeinträchtigen kann. Zur Bewahrung der Aromen Ihres Kaffees und aus hygienischen Gründen empfehlen wir, den Behälter jedes Mal, wenn er nachgefüllt werden muss, mit einem trockenen, weichen Tuch abzuwischen.

! **Achtung:** Verwenden Sie kein Wasser zum Reinigen des Kaffeebohnenbehälters, da Wasser im Kaffeebohnenbehälter Ihr Gerät beschädigen könnte.

5.2 SONSTIGE WARTUNG

! **Wichtig:**

- Die Wartungsdauer beträgt je nach Vorgang maximal 20 Minuten
- Wenn Sie die Maschine während der Wartung vom Strom trennen oder es zu einem Stromausfall kommt, beginnt das Reinigungsprogramm erneut von vorn. Dieser Vorgang kann nicht verschoben werden, da der Wasserkreislauf unbedingt gespült werden muss. In diesem Fall kann eine neue Reinigungstablette erforderlich sein.
- Wenn Ihr Gerät mit einer KRUPS Claris Aqua-Filtersystem-Kartusche ausgestattet ist, entfernen Sie diese bitte vor dem Entkalkungsvorgang.
- Sie müssen das Wartungsprogramm nicht sofort durchführen, wenn das Gerät es anfordert, aber Sie sollten es zeitnah durchführen. Wenn die Reinigung (oder Entkalkung) verschoben wird, wird die Meldung so lange angezeigt, bis der Vorgang durchgeführt wird.

Wartung	Wann?	Erklärung	Benötigte Materialien
Automatische Milk Maestro Spülung 30s - 60 ml	Nach einem Milchgetränk oder jederzeit.	Das automatische Spülprogramm des Milk Maestro Milchbehälters verwendet nur heißes Wasser und gewährleistet eine optimale Milchschaumleistung und ein sauberes System. Informationen zum Spülen Ihres Milk Maestro Milchbehälters finden Sie in der „Kurzanleitung“.	
Manuelles Spülen des Milk Maestro ~5 min	Wenn die Maschine Sie dazu auffordert oder jederzeit.	Diese Reinigung besteht aus dem Demontieren und Reinigen des herausnehmbaren „One-Touch-Cappuccino“-Blocks. Für optimale Milchschaumergebnisse wird empfohlen, ihn regelmäßig zu reinigen. Weitere Informationen finden Sie im „Schnellstarthandbuch“.	
Milchkreislauf spülen 30s - 20 ml	Nach jedem Milchgetränk, wenn Sie von der Maschine dazu aufgefordert werden.	Ermöglicht das Spülen des Milchkreislaufs der Maschine. Sie können jederzeit mit dem Spülen des Milchsystems beginnen.	
Kaffeekreislauf spülen ~45s - 30 ml	Nach 2 Tagen ohne Nutzung oder jederzeit.	Ermöglicht das Spülen des Kaffeekreislaufs der Maschine. Bei diesem Vorgang wird nur heißes Wasser verwendet. Dies stellt sicher, dass der authentische Geschmack Ihres Kaffees erhalten bleibt. Weitere Informationen hierzu finden Sie in der „Kurzanleitung“.	
Maschinenreinigung ~13 min - 1L	Wenn die Maschine Sie dazu auffordert oder jederzeit.	Aus hygienischen Gründen und zur Erhaltung der Qualität Ihres Kaffees empfehlen wir, den Kaffeekreislauf der Maschine regelmäßig zu reinigen und zu entfetten. So stellen Sie sicher, dass Ihre Getränke ihr optimales Aroma behalten. Lesen Sie die Informationen zur Maschinenreinigung in der „Kurzanleitung“ oder befolgen Sie diese Schritte: 1. Wenn eine Reinigungsmeldung angezeigt wird, drücken Sie „OK“. 2. Nehmen Sie eine Reinigungstablette. 3. Öffnen Sie das Fach für die Reinigungstablette und geben Sie die Tablette hinein. 4. Stellen Sie einen 1-Liter-Behälter unter die beiden Ausläufe. 5. Drücken Sie die Taste „START/STOPP“, um den Reinigungsvorgang zu bestätigen. 6. Während des Reinigungsprozesses läuft Wasser aus den Kaffeeausläufen. 7. Wenn der Wasserfluss stoppt und Sie drei Signaltöne hören, ist die Maschine gereinigt und wieder einsatzbereit.	1 KRUPS XS3000/ XS808

Wartung	Wann?	Erklärung	Benötigte Materialien
Entkalken ~20 min – 1,5L	Wenn von der Maschine angefordert. Wenn die Anzahl der Getränke nicht ausreicht, damit ein Entkalken erforderlich ist, ist die Funktion nicht aktiv.	<p>Das Entkalken Ihrer Maschine stellt sicher, dass sie ordnungsgemäß funktioniert und Kalk oder Ablagerungen entfernt werden. Dieser Vorgang ist sehr wichtig, um die Funktionsfähigkeit und Langlebigkeit Ihres Geräts zu gewährleisten.</p> <p>Lesen Sie die Informationen zum Entkalken in der „Kurzanleitung“ oder befolgen Sie diese Schritte:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Eine Meldung auf dem Display fordert Sie zum Entkalken der Maschine auf. 2. Drücken Sie die Taste „OK“. 5. Füllen Sie den Wassertank mit lauwarmem Wasser bis zur Markierung „CALC“. 6. Nehmen Sie einen Beutel KRUPS Entkalkungslösung und öffnen Sie ihn. 7. Leeren Sie den Inhalt des Beutels in den Wassertank (falls Ihr Gerät mit einer Claris-Filterkartusche ausgestattet ist, entfernen Sie diese). 8. Vermischen Sie den Inhalt des Beutels mit dem Wasser im Tank. 9. Setzen Sie den Wassertank wieder in die Maschine ein. 10. Setzen Sie die Heißwasserdüse in die Aufnahme des Milchbehälters ein. 11. Stellen Sie einen 1,5-Liter-Behälter unter die beiden Auslässe (Kaffee und Dampf). 12. Drücken Sie die Taste „START/STOPP“, um den Entkalkungsvorgang zu starten. 13. Während des Entkalkungsvorgangs läuft Wasser aus der Düse. 14. Wenn die Maschine Sie dazu auffordert: Nehmen Sie den Wassertank heraus, entleeren Sie ihn und spülen Sie ihn aus. 15. Füllen Sie den Wassertank bis zur MAX-Markierung. 16. Setzen Sie den Wassertank wieder ein und drücken Sie „START/STOP“. 17. Während des Spülvorgangs läuft Wasser aus der Düse. 18. Wenn der Wasserfluss stoppt und Sie drei Signaltöne hören, ist die Maschine entkalkt und einsatzbereit. 	1 Beutel KRUPS Entkalker (F054/XS809)

6. WEITERE FUNKTIONEN

SO GREIFEN SIE AUF DIE MASCHINENEINSTELLUNGEN ZU

Ihre KRUPS Sensation Elite bietet zahlreiche Einstellungsmöglichkeiten – probieren Sie sie aus! So können Sie Ihr Erlebnis noch individueller gestalten.



LISTE DER EINSTELLUNGEN:

Sprache	Auswahl der gewünschten Sprache aus 23 Sprachen.
Helligkeit des Displays	Einstellung der Displayhelligkeit.
Automatischer Stopp	Auswahl der Zeitspanne, nach der sich das Gerät automatisch ausschaltet. Diese Funktion hilft Ihnen, Strom zu sparen.

Volumeneinheit	Auswahl der Maßeinheit: ml oder oz.
Automatisches Spülen	Sie können festlegen, ob beim Ausschalten der Maschine eine automatische Spülung des Kaffeeauslaufs erfolgen soll oder nicht.
Wasserhärte	Einstellung der Wasserhärte zwischen 0 und 4. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Messung der Wasserhärte.“
Kaffeetemperatur	Einstellung der Kaffeetemperatur zwischen T1 und T3.
Gerät zurücksetzen	Durch das Zurücksetzen werden alle Voreinstellungen und Einstellungen in der Maschine gelöscht.



ANTWORTEN AUF IHRE FRAGEN

BETRIEB

- 1) Die Maschine zeigt eine Störung an, die Software hat sich aufgehängt ODER alle Leuchten blinken.
 - ☑ Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker. Entfernen Sie die Filterkartusche, falls eine solche im Wassertank eingesetzt ist. Warten Sie 1 Minute, schließen Sie die Maschine wieder an und starten Sie sie neu.
- 2) Das Gerät schaltet sich nicht ein, nachdem Sie die EIN-/AUS-Taste gedrückt haben.
 - ☑ Prüfen Sie die Sicherungen und die Steckdose Ihrer elektrischen Anlage. Überprüfen Sie, ob die beiden Netzstecker korrekt in die Steckdose eingesteckt sind.
- 3) Während eines Zyklus ist ein Stromausfall aufgetreten.
 - ☑ Das Gerät wird automatisch zurückgesetzt, wenn es wieder eingeschaltet wird.
- 4) Das Mahlwerk läuft leer.
 - ☑ Es befinden sich noch Kaffeebohnen im Behälter:
 - Der Kaffee könnte zu ölig sein und wird daher von der Maschine nicht richtig verarbeitet. Sie können versuchen, die Bohnen vorsichtig nach unten zu drücken, und prüfen, ob das Mahlwerk dadurch wieder arbeitet. Es wird jedoch empfohlen, die Kaffeesorte zu wechseln (siehe Art der Kaffeebohnen).
 - Dies ist mein üblicher Kaffee, der bisher einwandfrei funktioniert hat: Wenden Sie sich bitte an den KRUPS Kundendienst.

VERWENDUNG

- 1) Das Mahlwerk macht ein ungewöhnliches Geräusch.
 - ☑ Es können sich Fremdkörper im Mahlwerk befinden. Versuchen Sie, das Mahlwerk vorsichtig mit einem Staubsauger zu reinigen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich an den KRUPS Kundendienst.
- 2) Es befindet sich Wasser unter dem Gerät.
 - ☑ Warten Sie nach Ende des Kaffeeflusses 15 Sekunden, bevor Sie die Abtropfschale entfernen, damit die Maschine ihren Zyklus korrekt beendet.
 - ☑ Überprüfen Sie, ob die Abtropfschale ordnungsgemäß an der Maschine angebracht ist. Sie muss immer angebracht sein, auch wenn die Maschine nicht in Betrieb ist.
 - ☑ Überprüfen Sie, ob die Abtropfschale nicht voll ist.
- 3) Der Regler für den Mahlgrad ist schwer zu drehen.
 - ☑ Drehen Sie den Regler für den Mahlgrad nur, wenn das Mahlwerk in Betrieb ist.
- 4) Das Gerät hat keinen Kaffee zubereitet.
 - ☑ Während der Zubereitung wurde eine Störung festgestellt. Das Gerät wird automatisch zurückgesetzt und ist dann für einen neuen Zyklus bereit.
- 5) Sie haben gemahlene Kaffee anstelle von Kaffeebohnen verwendet.
 - ☑ Entfernen Sie den gemahlene Kaffee mit einem Staubsauger aus dem Bohnenbehälter.
- 6) Wasser läuft aus den Kaffeedüsen, wenn die Maschine ausgeschaltet wird.
 - ☑ Das ist normal. Es handelt sich um einen automatischen Spülvorgang, um die Kaffeedüsen zu reinigen. Sie können diesen in den Maschineneinstellungen deaktivieren, indem Sie die Einstellung „Automatisches Spülen“ deaktivieren.

MILCH

- 1) Aus dem Gitter der Abtropfschale tritt Dampf aus.
 - ☑ Je nach Art der Zubereitung kann Dampf aus dem Gitter der Abtropfschale austreten.
- 2) Der Milk Maestro Milchbehälter produziert keinen Schaum mehr:
 - ☑ Verwenden Sie frische fettarme oder Vollmilch (zwischen 3 °C und 6 °C) oder pflanzliche Milch, die als speziell für Baristas gekennzeichnet ist.
 - ☑ Spülen Sie den Milk Maestro Milchbehälter mithilfe des Programms SPÜLEN MILCH.
 - ☑ Reinigen Sie alle Teile in der Spülmaschine oder per Hand mit Seifenwasser und lassen Sie sie trocknen, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.

WARTUNG

- 1) Die Maschine hat keine Entkalkung angefordert.
 - ☑ Der Entkalkungszyklus ist nach einer großen Anzahl von Zubereitungen erforderlich.
- 2) Etwas Kaffeemehl befindet sich in der Abtropfschale.
 - ☑ Eine kleine Menge Kaffeemehl kann in die Abtropfschale gelangen. Die Maschine ist so konstruiert, dass überschüssiges, verbleibendes Kaffeemehl automatisch entfernt wird, damit die Brühzone sauber bleibt.
- 3) Die Meldung „Kaffeersatzbehälter leeren“ wird nach dem Entleeren weiterhin auf dem Display angezeigt.
 - ☑ Setzen Sie den Kaffeersatzbehälter wieder ein.
- 4) Die Meldung „Wasserbehälter füllen“ wird nach dem Auffüllen weiterhin auf dem Display angezeigt.
 - ☑ Prüfen Sie, ob der Wassertank ordnungsgemäß am Gerät montiert ist.
 - ☑ Der Schwimmer am Boden des Wassertanks muss sich frei bewegen können. Überprüfen Sie den Schwimmer und stellen Sie sicher, dass er sich frei bewegen kann.
- 5) Während des Entkalkungsvorgangs kommt in der ersten Phase kein Wasser aus den Ausläufen:
 - ☑ Das ist normal. Nur bei starken Ablagerungen tritt in dieser Phase Wasser aus den Ausläufen aus.

GETRÄNKE

- 1) Der Kaffee läuft zu langsam heraus.
 - ☑ Drehen Sie den Mahlgradregler nach rechts, um einen gröberen Mahlgrad zu erhalten (es kann von der verwendeten Kaffeeseite abhängig sein).
 - ☑ Führen Sie einen oder mehrere Spülzyklen durch.
 - ☑ Wechseln Sie die Kartusche des Claris Aqua-Filtersystems.
 - ☑ Die Maschine führt anschließend eine automatische Reinigung durch.
- 2) Der Kaffee ist zu schwach oder nicht vollmundig genug.
 - ☑ Überprüfen Sie, ob der Bohnenbehälter Kaffee enthält und die Bohnen richtig nachrutschen.
 - ☑ Verwenden Sie keinen öligen, karamellisierten oder aromatisierten Kaffee, da dieser der möglicherweise nicht ordnungsgemäß verarbeitet wird.
 - ☑ Verringern Sie die Zubereitungsmenge und erhöhen Sie die Stärke der Zubereitung mithilfe der Funktion für die Kaffeestärke. Drehen Sie den Mahlgradregler, um einen feiner gemahlten Kaffee zu erhalten. Bereiten Sie Ihr Getränk in zwei Zyklen mit der 2-Tassen-Funktion zu.
- 3) Der Espresso oder Kaffee ist nicht heiß genug.
 - ☑ Erhöhen Sie die Temperatur des Kaffees in den Einstellungen des Geräts. Erwärmen Sie die Tasse, indem Sie sie mit heißem Wasser ausspülen, bevor Sie mit der Zubereitung des Getränks beginnen.
 - ☑ Spülen Sie den Kaffeekreislauf, bevor Sie Ihren Kaffee zubereiten.
- 4) Vor jedem Kaffee läuft klares Wasser aus den Kaffeedüsen.
 - ☑ Wenn Sie eine Zubereitung starten, wird eine Vorinfusion ausgeführt. Das kann dazu führen, dass eine kleine Menge Wasser aus den Kaffeedüsen austritt.

Wenn eines der oben genannten Probleme weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den KRUPS Kundendienst.

ENTSORGUNG

Einige Geräte enthalten eine Batterie, die aus Sicherheitsgründen nur für Fachpersonal zugänglich ist. Wenden Sie sich für den Austausch der Batterie an Ihr nächstgelegenes zugelassenes Servicezentrum.

! **Wichtig:** Ihr Gerät enthält eine Reihe von Materialien, die wiederverwendet oder recycelt werden können.

GARANTIE

Die Garantie gilt nicht in den folgenden Fällen:

- Fremdkörper im Mahlwerk
- Gemahlener Kaffee wurde in den Kaffeebohnenbehälter gegeben.
- Die Filterkartusche des Claris Aqua-Filtersystems wird nicht gemäß den Anweisungen von KRUPS verwendet.
- Bei mangelnder Entkalkung/Reinigung oder bei nicht regelmäßiger Wartung.

Alle Arbeiten am Gerät müssen von einem zugelassenen KRUPS Servicezentrum durchgeführt werden.

Dieser Kaffeevollautomat darf nur zur Zubereitung von Kaffee oder heißem Wasser oder zum Aufschäumen von Milch verwendet werden.

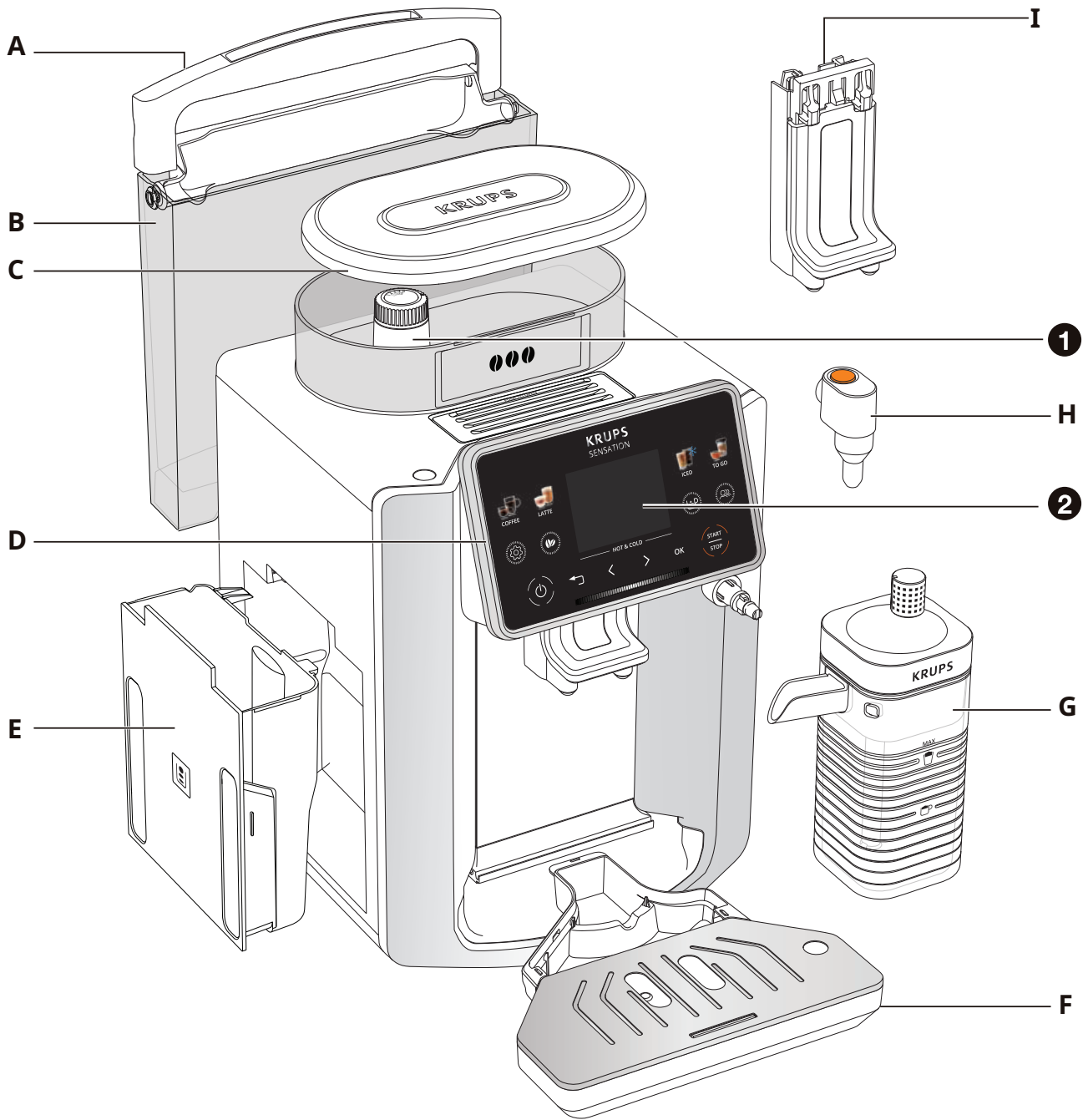
Hersteller: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne – Frankreich

KRUPS[®]

SENSATION ELITE EA917/EA918

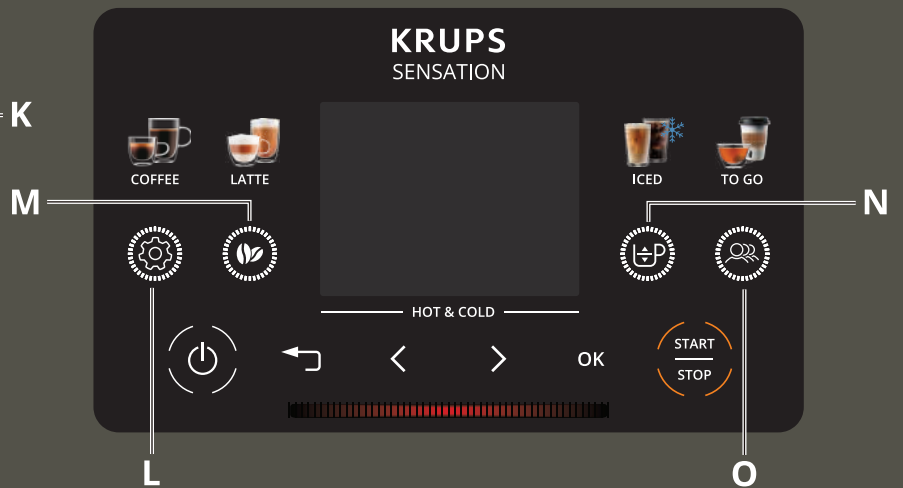
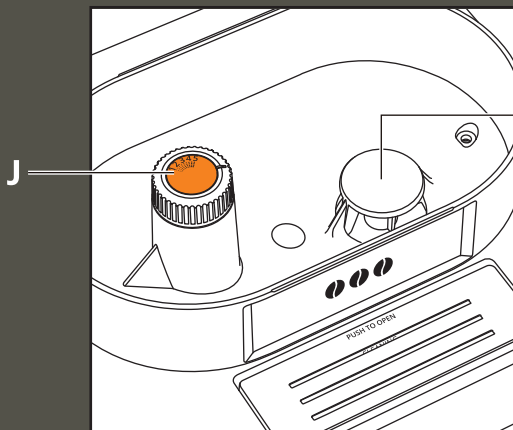


1. WAŻNE INFORMACJE O PRODUKCIE	64
1.1 PRZEWODNIK PO SYMBOLACH UŻYTYCH W INSTRUKCJI OBSŁUGI.....	64
1.2 AKCESORIA DOSTARCZONE Z URZĄDZENIEM	64
1.3 DANE TECHNICZNE	65
1.4 ROZPOCZĘCIE PRACY I INSTALACJA URZĄDZENIA	65
2. FILTR I TWARDOŚĆ WODY	66
2.1 MŁYNEK: REGULACJA STOPNIA ZMIELENIA	67
3. PRZYGOTOWYWANIE NAPOJÓW	68
3.1 POJEMNIK NA MLEKO MILK MAESTRO	71
4. PROFILE	73
5. OGÓLNA KONSERWACJA.....	74
5.1 CODZIENNE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNE.....	74
5.2 INNE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNE.....	74
6. INNE FUNKCJE.....	76
ODPOWIEDZI NA PYTANIA	77



1

2



OPIS

- A. Uchwyt/pokrywka zbiornika na wodę
- B. Zbiornik na wodę
- C. Pokrywka pojemnika na ziarna kawy
- D. Panel sterowania
- E. Pojemnik na fusy
- F. Tacka ociekowa
- G. Pojemnik na mleko
- H. Dysza wodna
- I. Dysze kawowe
- J. Pokrętko regulacji stopnia zmielenia ziaren kawy
- K. Młynek
- L. Ustawienia
- M. Regulacja mocy kawy
- N. Regulacja rozmiaru
- O. Profile

Szanowny Kliencie!

Dziękujemy za zakup ekspresu do kawy KRUPS z wbudowanym młynkiem. Ekspresy do kawy KRUPS z wbudowanym młynkiem są projektowane, rozwijane i produkowane we Francji, co gwarantuje najwyższe standardy pochodzenia oraz jakości wykonania. Urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o maksymalnej prostocie obsługi i perfekcyjnej jakości napojów. Doskonałe espresso, aromatyczna kawa lungo, a nawet cappuccino czy latte macchiato — każdą kawę przygotujesz za jednym naciśnięciem przycisku. Ekspres do kawy KRUPS jest wyposażony w intuicyjny interfejs. Zaawansowane technologie zastosowane w urządzeniu umożliwiają uzyskanie najlepszych rezultatów oraz intensywnego smaku i aromatu ze świeżo zmielonych ziaren kawy. Mamy nadzieję, że kawa z ekspresu KRUPS spełni Twoje oczekiwania.

Zespół KRUPS



1. WAŻNE INFORMACJE O PRODUKCIE

Przed pierwszym użyciem zapoznaj się uważnie z instrukcją obsługi urządzenia oraz instrukcją bezpieczeństwa i zachowaj je: niewłaściwe użytkowanie zwalnia firmę KRUPS z wszelkiej odpowiedzialności.

1.1 PRZEWODNIK PO SYMBOLACH UŻYTYCH W INSTRUKCJI OBSŁUGI



- Niebezpieczeństwo:** ostrzeżenie przed ryzykiem poważnych obrażeń ciała lub śmierci. Symbol błyskawicy ostrzega przed zagrożeniami związanymi z elektrycznością.
- Uwaga:** ostrzeżenie przed ewentualnym nieprawidłowym działaniem, uszkodzeniem lub zniszczeniem urządzenia.
- Ważne:** uwagi ogólne lub ważne uwagi dotyczące obsługi urządzenia.



1.2 AKCESORIA DOSTARCZONE Z URZĄDZENIEM

Sprawdź akcesoria dostarczone z urządzeniem. Jeśli brakuje części, skontaktuj się bezpośrednio z działem obsługi klienta KRUPS.

DOŁĄCZONE AKCESORIA		
1	Instrukcja obsługi – Skrócona instrukcja obsługi – Broszura z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa Katalog centrów obsługi posprzedażnej KRUPS Dokumenty gwarancyjne	
2	Saszetka z odkamieniaczem*	
3	Tabletki czyszczące*	

4	Pojemnik na mleko Milk Maestro	
5	Dysza wody	

* W zależności od modelu

 **Uwaga:** w celu zachowania gwarancji należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów marki KRUPS.



1.3 DANE TECHNICZNE

Urządzenie	Automatyczny ekspres do kawy EA917 – EA918
Zasilanie	220–240 V / 50 Hz
Ciśnienie pompy	15 bar
Pojemnik na ziarna kawy	260 g
Zużycie energii	Podczas pracy: 1450 w
Zbiornik na wodę	1,7 l
Pierwsze kroki i przechowywanie	W pomieszczeniu, w suchym miejscu (z dala od ujemnych temperatur)
Wymiary (mm) – wys. × szer. × gł.	365 × 240 × 400
Masa produktu (kg)	8,9

Powyższe dane mogą ulec zmianom technicznym.



1.4 ROZPOCZĘCIE PRACY I INSTALACJA URZĄDZENIA

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Ustaw urządzenie na stabilnej, poziomej, czystej i suchej powierzchni roboczej. Przy pierwszym użyciu urządzenia zostanie wyświetlony monit o wybraniu różnych ustawień. Napełnianie urządzenia umożliwia napełnienie obiegu wody, dzięki czemu urządzenie może pracować. Nastąpi wstępne nagrzewanie i automatyczne płukanie.

Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie. Aby uzyskać więcej informacji, zapoznaj się ze Skróconą instrukcją obsługi.

Urządzenie zostało sprawdzone i przetestowane przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego. Pomimo wszystkich wysiłków wkładanych w czyszczenie, możliwe jest jednak, że pozostałości kawy znajdują się w młynku do kawy i/lub krople kawy znajdują się na siatce tacki ociekowej. Podczas rozpakowywania urządzenia można również zauważyć obecność kurzu ze względu na materiał ochronny. Przed pierwszym użyciem urządzenia zaleca się dokładne wyczyszczenie go szmatką.

Dziękujemy za zrozumienie. Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia.

TRYB GOTOWOŚCI URZĄDZENIA

W zależności od przygotowania urządzenie wykonuje automatyczne płukanie po przełączeniu w tryb gotowości. Cykl trwa tylko kilka sekund i zatrzymuje się automatycznie.



WSKAZÓWKI I PORADY


WODA

Jakość wody znacząco wpływa na jakość aromatów. Kamień i chlor mogą zmienić smak kawy. Aby zachować aromat kawy, zaleca się stosowanie świeżej wody oraz oryginalnego wkładu systemu filtrującego Claris Aqua lub wody butelkowanej z osadem poniżej 800 mg/l (patrz etykieta na butelce). Patrz rozdział „FILTR I TWARDOŚĆ WODY”.

FILIŻANKA

Podczas przygotowywania gorących napojów zaleca się używanie podgrzanych filiżanek (przepłukanych gorącą wodą), których rozmiar jest dostosowany do żądanej objętości napoju.

ZIARNA

 Jeżeli palone ziarna kawy nie są zabezpieczone, mogą stracić swój aromat. Zalecamy używanie takich ilości kawy, które odpowiadają przewidywanemu zużyciu w ciągu najbliższych 2-3 dni, i wybieranie opakowań 250 g.

Jakość ziaren kawy jest zmienna, a smak jest kwestią subiektywną. Arabica ma piękny, kwiatowy aromat, a Robusta, z wyższą zawartością kofeiny, jest treściwa i ma więcej goryczki. Często miesza się dwa rodzaje kawy, aby uzyskać kawę bardziej zrównoważoną. Zapytaj o poradę w palarni kawy.

Nie zalecamy stosowania ziaren oleistych i karmelizowanych, ponieważ mogą one uszkodzić urządzenie. Stopień mielenia ziarna wpływa na moc aromatu i jakość pianki. Im drobniejsze ziarno, tym pianka bardziej kremowa. Stopień rozdrobnienia ziarna można również dostosować do rodzaju napoju.

2. FILTR I TWARDOŚĆ WODY

DO CZEGO SŁUŻY REGULACJA TWARDOŚCI WODY?

Aby uniknąć tworzenia się kamienia w urządzeniu i zoptymalizować jakość kawy, zalecamy ustawienie twardości wody w urządzeniu.

JAK OKREŚLIĆ TWARDOŚĆ WODY W URZĄDZENIU?

- Napełnij szklankę wodą.
- W szklance wypełnionej wodą zanurz tester dołączony do urządzenia.
- Odczekaj 1 minutę. Kwadraty na pasku testowym zmienią kolor.
- Policz liczbę kwadratów ze zmienionym kolorem. Cyfry od 0 do 4 informują o stopniu twardości wody.
- Przejdź do rozdziału „Ustawienia urządzenia”. Następnie przejdź w dół do opcji „Twardość wody” i wprowadź odpowiednią liczbę.
- Naciśnij przycisk OK.

NIE MASZ JUŻ PASKA TESTOWEGO?

Jeśli konieczne jest powtórzenie tej czynności w późniejszym czasie, zmień w urządzeniu ustawienie twardości wody zgodnie z miejscem użytkowania lub informacjami dostarczonymi przez firmy wodociągowe na podstawie poniższej tabeli:

Stopień twardości wody	Klasa 0 Bardzo miękka	Klasa 1 Miękka	Klasa 2 Średnio twarda	Klasa 3 Twarda	Klasa 4 Bardzo twarda
°dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
°e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,2°	> 26,25°
°f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Ustawienia urządzenia	0	1	2	3	4

DLACZEGO NALEŻY ZAINSTALOWAĆ FILTR?

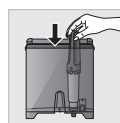
Wkład systemu filtracji KRUPS Claris Aqua (F088 / XS807) pomaga zoptymalizować smak kawy, ograniczyć gromadzenie się kamienia i ograniczyć czynności konserwacyjne. Aby zapewnić długotrwałą pracę urządzenia, zalecamy użycie filtra. To akcesorium jest dostępne na stronie KRUPS.com.

KIEDY WYMIENIĆ WKŁAD FILTRUJĄCY SYSTEMU FILTRACJI KRUPS CLARIS AQUA?



- Dwa miesiące po instalacji.
- Radzimy, aby po zainstalowaniu wkładu obrócić szary pierścień na końcu wkładu filtra, aby pokazać datę instalacji + 2 miesiące.

JAK ZAINSTALOWAĆ WKŁAD FILTRUJĄCY KRUPS CLARIS AQUA?



- Wkład umieszcza się w zbiorniku wody.
- Zalecamy, aby podczas montowania wkładu obrócić szary pierścień na drugim końcu wkładu filtra w taki sposób, aby było widać datę instalacji + 2 miesiące.
- Prawidłowo umieścić wkład w odpowiednim miejscu z numerem pierścienia skierowanym do góry.
- Za pomocą czarnej wkręcającej nasadki, którą dołączono do wkładu, prawidłowo ustaw i przykręć wkład.
- Włącz urządzenie i przejdź do ustawień, a następnie kliknij opcję instalacji filtra i postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.
- Urządzenie automatycznie napełni i przepłucze system. Po zakończeniu całego procesu rozlegną się trzy sygnały dźwiękowe.



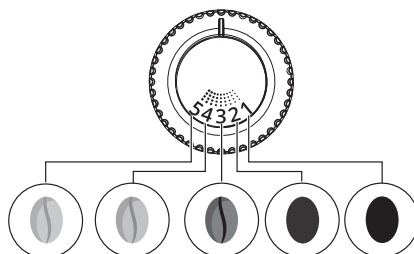
2.1 MŁYNEK: REGULACJA STOPNIA ZMIELENIA

PO CO USTAWIA SIĘ STOPIEŃ ZMIELENIA ZIAREN?

Ogólnie rzecz biorąc, należy dostosować stopień rozdrobnienia podczas zmiany rodzaju ziaren kawy lub w celu dostosowania mocy kawy. Zmiana stopnia rozdrobnienia umożliwia dostosowanie się do różnych rodzajów ziaren kawy:

- Mocno palona i oleista kawa będzie wymagała grubszego zmielenia
- Nieco mniej palona kawa będzie sucha i będzie wymagać drobniejszego zmielenia.

Palenie kawy



Słaba
(Blonde)

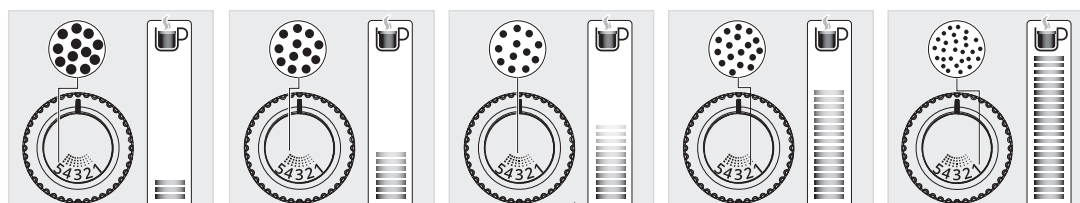
Średnia
(Bursztynowy)

Mocna
(Lekki Francuski)

Intensywna
(Francuski)

Bardzo intensywna
(Ciemny Francuski)

Ponadto, w przypadku tej samej kawy ustawienie mielenia wpływa na aromat w filiżance: im drobniejsze mielenie, tym silniejszy smak.



Pozycja 5
Bardzo gruba

Pozycja 4
Gruba

Pozycja 3
Średnia

Pozycja 2
Drobna

Pozycja 1
Bardzo drobna

JAK DOSTOSOWAĆ STOPIEŃ ZMIELENIA ZIAREN

Przekręć przycisk ustawień znajdujący się w pojemniku na ziarna kawy, aby dostosować go do rodzaju ziarna i żądanej mocy zapachu (5 poziomów – patrz powyżej). Tę regulację należy wykonać podczas mielenia stopniowo. Po wykonaniu 3 różnych napojów zauważysz wyraźną różnicę w smaku.

Uwaga: nie zaleca się stosowania ziaren kawy tłustej lub karmelizowanej, ponieważ są one trudne do zmielenia przez młynek. Mogą one uszkodzić ekspres i doprowadzić do niewłaściwego działania czujnika.

















3. PRZYGOTOWYWANIE NAPOJÓW

NAPOJE DOSTĘPNE W TYM URZĄDZENIU:


Ekspres KRUPS Sensation Elite umożliwia przygotowanie szerokiej gamy napojów w zależności od preferencji. Dostęp do nich można uzyskać bezpośrednio na panelu sterowania:










Domyślne ilości i moc kawy zostały wyróżnione pogrubieniem.

Przepisy na kawę:

Napoje	Dostępne wielkości	Dostępna moc kawy	Funkcja x2
 Ristretto	20 ml - 40 ml 25 ml		✓
 Espresso	40ml 40 ml - 70ml		✓
 Lungo	70 ml 70 ml - 100 ml		✓
 Kawa długa	100 ml – 180 ml 120 ml		✓
 Podwójne espresso	40 ml – 140 ml 100 ml		
 Americano	90 ml – 150 ml 120 ml		
 Kawa filtrowana	120 ml -170 ml 150 ml		✓

















Przepisy na kawę z mlekiem:

Napoje	Dostępne wielkości	Dostępna moc kawy	Funkcja x2
 Espresso Macchiato*	M L XL		
 Cappuccino	M L XL		

	Napoje	Dostępne wielkości	Dostępna moc kawy	Funkcja x2
	Włoskie cappuccino	M L XL		
	Latte macchiato	M L XL		
	Caffè latte	M L XL		
	Flat white	M L XL		
	Spienione mleko	M L XL		


* W zależności od modelu

Przepisy na kawę mrożoną:

	Napoje	Dostępne wielkości	Dostępna moc kawy	Funkcja x2
	Kawa filtrowana	320 ml		
	Kawa długa	180 ml		
	Espresso	90 ml		
	Affogato*	40 ml		
	Cappuccino	240 ml		
	Włoskie cappuccino	240 ml		
	Caffè latte	350 ml		
	Latte macchiato*	340 ml		















* W zależności od modelu

Gorąca woda:

Napoje	Dostępne wielkości	Dostępna moc kawy	Funkcja x2
 Gorąca woda	100 ml 200 ml 300 ml		

Przepisy związane z kubkiem:

Wszystkie nasze przepisy na wynos pasują do kubka Krups **N2161144**, który można znaleźć na naszej stronie www.krups.com.

Napoje	Dostępne wielkości	Dostępna moc kawy	Funkcja x2
 Kawa długa*	240 ml		
 Americano	240 ml		
 Kawa filtrowana	240 ml		
 Latte Macchiato	240 ml		
 Cappuccino	240 ml		
 Caffè latte*	240 ml		
 Mrożona kawa*	240 ml		

* W zależności od modelu

JAK WYREGULOWAĆ WYSOKOŚĆ DYSZ KAWOWYCH?

W zależności od wielkości filiżanki dysze kawowe można obniżyć dla wszystkich napojów.

JAK ZACZAĆ PRZYGOTOWYWAĆ NAPÓJ


- Sprawdź, czy pojemnik na ziarna kawy jest pełny.




Uwaga: aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, należy uważać, aby nie wlać wody do młynka.

- Sprawdź, czy zbiornik wody jest pełny. Jeśli poziom wody jest niski, urządzenie powiadomi Cię o tym za pomocą kontrolki informującej o konieczności napełnienia zbiornika.
- Umieść filiżankę pod wylotami kawy.
- Naciśnij przycisk wybranego napoju, dostosuj ustawienia i naciśnij przycisk „START/STOP”.

W ZALEŻNOŚCI OD NAPOJU MOŻLIWE SĄ RÓŻNE USTAWIENIA:

- **Moc kawy:** aby zwiększyć lub zmniejszyć moc kawy poprzez zmianę ilości użytej zmielonej kawy, wybierz napój i naciśnij przycisk „”, aby wybrać liczbę ziaren (od 1 do 3, gdzie 1 oznacza najłagodniejszą, a 3 najmocniejszą kawę).
- Jedna filiżanka lub dwie filiżanki: aby rozpocząć jednoczesne przygotowywanie dwóch napojów, wybierz napój oznaczony symbolem „x2” (dotyczy tylko przepisów na kawę).

- Ilość wody w filiżance: aby zwiększyć lub zmniejszyć ilość wody używanej do ekstrakcji, naciśnij przycisk „”. Więcej informacji na temat dostosowywania ustawień napojów można znaleźć w tabeli napojów oraz w „Skróconej instrukcji obsługi”.

JAK ZATRZYMAĆ PRZYGOTOWYWANIE NAPOJU?

Przygotowywanie napoju można zatrzymać w dowolnym momencie, naciskając przycisk „START/STOP”. Po przerwaniu cyklu zatrzymanie nie następuje natychmiastowo. Dostęp do urządzenia nie będzie możliwy, o czym informuje komunikat wyświetlany na ekranie.



GORĄCA WODA

NAPOJE Z GORĄCĄ WODĄ

- W miejsce pojemnika na mleko podłącz dyszę parową.
- Umieść filiżankę pod dyszą parową.
- Naciśnij opcję „Gorąca woda”.
- Możesz dostosować objętość napoju do swoich upodobań. Nie jest jednak możliwe przygotowanie dwóch filiżanek jednocześnie, więc funkcja „x2” nie jest dostępna.
- Naciśnij przycisk „START/STOP”. Urządzenie rozgrzeje się (pasek świetlny zacznie migać), a następnie wleje gorącą wodę.
- Funkcja Profile jest dostępna. Więcej informacji na ten temat można znaleźć w rozdziale „Skróconej instrukcji obsługi” poświęconym zapisywaniu ulubionego napoju.

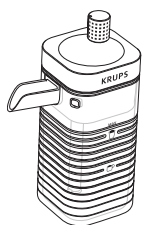
ZIMNE NAPOJE

Ekspres KRUPS Sensation Elite umożliwia przygotowywanie nowych, wyjątkowych napojów mrożonych, takich jak Chilled Coffee, Iced Coffee, Iced Caffe Latte lub Iced Cappuccino.

Aby przygotować napój mrożony, trzeba wcześniej wykonać co najmniej jedną czynność. W celu uzyskania optymalnego napoju użyj szklanki o pojemności 400–450 ml i kostek lodu o standardowych rozmiarach (4 × 2,5 × 2,2 cm). Ekspres pomoże Ci w całym procesie przygotowania. Zalecamy postępowanie zgodnie z etapami przygotowania przepisów wyświetlanymi krok po kroku na ekranie.

NAPOJE Z MLEKIEM

3.1 POJEMNIK NA MLEKO MILK MAESTRO



Pojemnik na mleko Milk Maestro został zaprojektowany z myślą o możliwości przygotowywania napojów mlecznych najwyższej jakości. Przed rozpoczęciem korzystania z produktu należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje, aby zapewnić optymalne użytkowanie i rezultaty. Przed pierwszym użyciem pojemnika na mleko Milk Maestro i w celu usunięcia ewentualnych drobinek kurzu zalecamy wyczyszczenie wszystkich części wodą i delikatnym płynem.

GŁÓWNE CECHY I FUNKCJE

Funkcja spieniania

Pojemnik na mleko Milk Maestro jest wyposażony w opatentowany system spieniania mleka, pozwalający na przygotowanie kremowej mlecznej pianki w zaledwie kilka chwil.

Przycisk kontroli spieniania na pokrywie pozwala kontrolować ilość pożądaną pianki z mleka, oferując pełną personalizację napojów mlecznych.

Automatyczny program płukania MILK RINSE

Automatyczny program płukania jest wymagany po przygotowaniu każdego napoju mlecznego (alert MILK na interfejsie), aby zapewnić optymalny poziom higieny. Po każdym użyciu pojemnika na mleko Milk Maestro należy go wyczyścić.

Więcej informacji na temat automatycznego płukania pojemnika na mleko Milk Maestro można znaleźć w „Skróconej instrukcji obsługi”.

Łatwy demontaż i możliwość mycia w zmywarce:

Aby ułatwić czyszczenie i konserwację, pojemnik na mleko można całkowicie zdemontować. Poszczególne części pojemnika na mleko Milk Maestro można rozdzielić w celu dokładnego wyczyszczenia.

Wszystkie części nadają się do mycia w zmywarce, dzięki czemu proces czyszczenia jest jeszcze wygodniejszy. Wystarczy umieścić części w górnym koszu zmywarki lub w przegrodzie na sztućce.

Uwaga: nie należy wkładać do zmywarki pokrywki z przyciskiem regulacji spieniania w pozycji PULL (istnieje wówczas ryzyko zgubienia pokrętła). Należy ją wyjąć, aby uniknąć utraty pokrętła.

JAK UŻYWAĆ POJEMNIKA NA MLEKO MILK MAESTRO?



PORADY I WSKAZÓWKI

Aby przygotować spienione mleko, należy wybrać pasteryzowane mleko UHT przechowywane w lodówce (w temperaturze 3–5°C). Stosowanie specjalistycznych rodzajów mleka (mikrofiltrowanego, surowego, fermentowanego, wzbogaconego) lub mleka roślinnego (migdałowego, owsianego, sojowego itp.) jest możliwe, ale może dać wyniki mniej zadowalające pod względem jakości i ilości pianki. W przypadku mleka roślinnego warto wybrać specjalne mleko dla baristów, które ma skład zapewniający odpowiednie spienianie. Po otwarciu pojemnika z mlekiem, niezależnie od tego, czy pojemnik jest plastikowy, czy szklany, należy go przechowywać w lodówce w temperaturze 4°C lub niższej. Mleko może być przechowywane przez okres od pięciu do siedmiu dni.

Wytyczne dotyczące używania:

1. Przygotowanie

Wlej do pojemnika na mleko Milk Maestro pożądaną ilość mleka. Nie przekraczaj maksymalnej ilości mleka oznaczonej kreską na pojemniku.

MAX Maksymalny poziom mleka w pojemniku



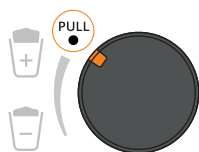
Zalecany poziom mleka do przygotowania kilku kaw Cappuccino



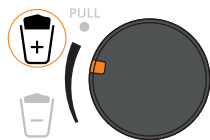
Zalecany poziom mleka do przygotowania jednej kawy Cappuccino

2. Dostosowanie pianki

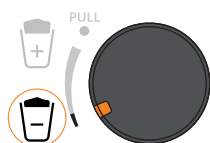
Obróć pokrętło regulacji pianki na pokrywce w prawo, aby zwiększyć ilość pianki, albo obróć go w lewo, aby zmniejszyć ilość pianki. Ilość pianki dobierz do własnych preferencji.



Pozycja usuwania pokrętła regulacji pianki



Pozycja maksymalnej ilości pianki



Pozycja minimalnej ilości pianki

Aby uzyskać kawę z mlekiem o najwyższej jakości, zaleca się przygotowanie 5–6 napojów po pierwszym użyciu ekspresu. Dzięki temu system mleka będzie działał na optymalnym poziomie.

Jeżeli kawa z mlekiem wylewa się z filiżanki, zalecamy:

- Ustawienie pokrętki ilości pianki w pozycji MIN
- Wybranie mniejszego napoju (M lub L)
- Użycie większej filiżanki.

3. Czyszczenie

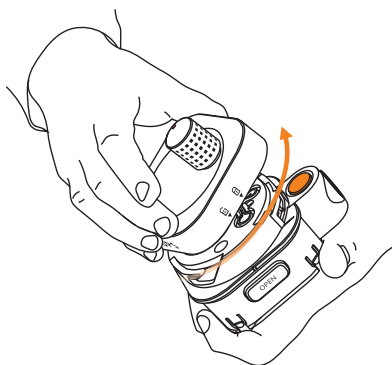
Po zakończeniu korzystania z pojemnika na mleko Milk Maestro można wykonać automatyczne płukanie za pomocą programu MILK lub zdemontować i dokładnie umyć wszystkie części w ciepłej wodzie i delikatnym płynie do mycia naczyń lub w zmywarce.

Przed ponownym złożeniem pojemnika należy dokładnie wypłukać i wysuszyć wszystkie części.



PORADY I WSKAZÓWKI

Aby odblokować pokrywkę pojemnika na mleko Milk Maestro, należy przekręcić ją o ćwierć obrotu.



Uwaga: przed rozpoczęciem przygotowania napojów z mlekiem należy najpierw podłączyć pojemnik na mleko Milk Maestro do ekspresu.


Mamy nadzieję, że pojemnik na mleko Milk Maestro, dzięki jego wysokiej wydajności i łatwej w użyciu funkcji spieniania mleka, spełni Państwa oczekiwania i pozwoli na przygotowanie doskonałych napojów.




4. PROFILE

DO CZEGO SŁUŻY FUNKCJA PROFILE?

Funkcja Profile umożliwia dostęp do spersonalizowanej przestrzeni, w której można przechowywać i zapisywać ulubione napoje. Bezpośredni przycisk na panelu sterowania urządzenia zapewnia łatwy dostęp do tej funkcji. Można utworzyć maksymalnie 4 profile, a w każdym profilu można zapisać do 6 przepisów.

Aby przełączać między profilami, wystarczy użyć przycisku . Po wybraniu pożądanego napoju w profilu naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć jego przygotowanie. Ta funkcja jest szybsza i nadaje się idealnie do codziennego użytku. Napoje zapisane w profilu są uruchamiane bezpośrednio jednym dotknięciem bez konieczności wprowadzania ustawień.

JAK ZARZĄDZAĆ ULUBIONYMI NAPOJAMI W PROFILU?

Do profili można dodawać napoje. W tym celu przed przygotowaniem napoju naciśnij i przytrzymaj przycisk , a następnie postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.

Po zatrzymaniu ulubionego napoju podczas jego nalewania właśnie takie jego przygotowanie zostanie zapisane.

JAK USUWAĆ ULUBIONE NAPOJE?

- Przejdź do Profilu i wybierz napój, który chcesz usunąć.
- Naciśnij przycisk OK na wybranym przepisie.
- Potwierdź, że chcesz usunąć ten napój z profilu, ponownie naciskając przycisk OK.



5. OGÓLNA KONSERWACJA

5.1 CODZIENNE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNE

Wykonywanie odpowiedniej konserwacji wydłuży okres eksploatacji urządzenia i pozwoli zachować oryginalny smak kawy.

KONSERWACJA TACKI OCIEKOWEJ

Tacka ociekowa umożliwia zbieranie wody lub kawy, która wypływa z urządzenia w trakcie i po przygotowaniu napoju. Ważne jest, aby zawsze ją zostawiać na miejscu i regularnie opróżniać.

Ze względów higienicznych zalecamy demontować tackę ociekową, aby codziennie czyścić każdy element i pozostawić go do wyschnięcia przed umieszczeniem go z powrotem w urządzeniu. Tackę ociekową można myć w zmywarce (bez metalowej kratki).

Więcej informacji na ten temat można znaleźć w „**Skróconej instrukcji obsługi**”.

KIEDY OPRÓŻNIĆ TACKĘ OCIEKOWĄ?

Gdy pływak znajduje się na górze, co oznacza, że tacka jest przepięlniona.

KONSERWACJA POJEMNIKA NA FUSY KAWOWE

Ze względów higienicznych zalecamy codzienne czyszczenie pojemnika na fusy kawowe gorącą wodą i delikatnym płynem do mycia naczyń i pozostawienie go do wyschnięcia przed umieszczeniem go z powrotem w urządzeniu.

Więcej informacji na **ten temat można znaleźć w rozdziale „Skróconej instrukcji obsługi” poświęconym czyszczeniu pojemnika na fusy kawowe.**

- Opróżniaj pojemnik na fusy, gdy ekspres wyświetla odpowiedni komunikat.
- Możesz opróżniać go częściowo, ale zawsze wykonuj tę czynność, gdy urządzenie jest włączone, aby mogło zarejestrować, że pojemnik faktycznie został opróżniony.

! **Ważne:** nieregularne opróżnianie pojemnika na fusy może spowodować uszkodzenie urządzenia.

KONSERWACJA ZBIORNIKA NA WODĘ

Aby zachować aromat kawy i ze względów higienicznych zalecamy używanie wody pitnej, codzienne czyszczenie zbiornika gorącą wodą i gąbką i pozostawienie go do wyschnięcia przed umieszczeniem go z powrotem w urządzeniu.

KONSERWACJA POJEMNIKA NA ZIARNA KAWY

Ziarna kawy mogą pozostawiać tłuste pozostałości na ścianach pojemnika na ziarna kawy, które mogą wpływać na jakość kawy. Aby zachować aromat i ze względów higienicznych zalecamy wytrzeć go czystą, suchą, miękką szmatką za każdym razem, gdy wymaga ponownego napełnienia.

! **Uwaga:** do czyszczenia pojemnika na ziarna kawy nie należy używać wody, ponieważ obecność wody w tym pojemniku grozi uszkodzeniem urządzenia.

5.2 INNE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNE

! **Ważne:**

- W zależności od procedury, czas konserwacji wynosi maksymalnie 20 minut.
- W przypadku odłączenia urządzenia podczas konserwacji lub w razie zaniku zasilania program czyszczenia zostanie wznowiony od początku. Nie będzie możliwe odłożenie tej czynności: konieczne będzie przepłukanie obiegu wody. W takim przypadku konieczne może być użycie nowej tabletki czyszczącej.
- Jeżeli produkt jest wyposażony we wkład systemu filtrującego KRUPS Claris – Aqua, wyjmij ten wkład przed rozpoczęciem procedury odkamieniania.
- Nie musisz rozpoczynać programu konserwacji od razu po wyświetleniu komunikatu przez urządzenie, ale trzeba zrobić to stosunkowo szybko. Jeżeli czyszczenie (lub odkamienianie) zostanie odłożone na później, ostrzeżenie nie zniknie z wyświetlacza, dopóki czynność nie zostanie wykonana.

Konserwacja	Kiedy?	Objaśnienie	Niezbędne materiały
Automatyczne płukanie pojemnika Milk Maestro 30s - 60 ml	Po przygotowaniu napoju z mlekiem lub w dowolnej chwili.	Automatyczny program płukania pojemnika na mleko Milk Maestro wykorzystuje wyłącznie gorącą wodę i zapewnia optymalną wydajność spieniania mleka oraz czystość systemu. Informacje na temat płukania pojemnika na mleko Milk Maestro można znaleźć w „Skróconej instrukcji obsługi”.	
Ręczne płukanie Milk Maestro ~5 min	Gdy urządzenie wyświetla odpowiedni komunikat lub w dowolnym momencie.	To czyszczenie polega na demontażu i czyszczeniu wyjmowanego bloku „one touch cappuccino”. Aby uzyskać optymalne wyniki spieniania mleka, zaleca się regularne czyszczenie. Patrz „Przewodnik szybkiego uruchamiania”.	
Płukanie obiegu mleka 30s - 20 ml	Po przygotowaniu każdego napoju z mlekiem, gdy ekspres wyświetla odpowiedni komunikat.	Umożliwia płukanie obiegu mleka w urządzeniu. Płukanie obiegu mleka można wykonać w dowolnym momencie.	
Płukanie obiegu kawy ~45s - 30 ml	Po upływie 2 dni bezczynności lub w dowolnym momencie.	Umożliwia płukanie obiegu kawy w ekspresie. Proces ten wykorzystuje tylko gorącą wodę. Zapewnia to zachowanie autentycznego smaku kawy. Informacje na ten temat można znaleźć w „Skróconej instrukcji obsługi”.	
Czyszczenie ekspresu ~13 min - 1L	Gdy urządzenie wyświetla odpowiedni komunikat lub w dowolnym momencie.	Ze względów higienicznych i w celu zachowania jakości kawy zalecamy codzienne czyszczenie i odtłuszczenie obiegu kawy w ekspresie. Dzięki temu napoje będą wyróżniać się doskonałym smakiem. Wytyczne dotyczące czyszczenia ekspresu można znaleźć w „Skróconej instrukcji obsługi”. Ewentualnie można wykonać następujące czynności: 1. Po wyświetleniu ostrzeżenia dotyczącego czyszczenia naciśnij przycisk „OK”. 2. Weź tabletkę do czyszczenia. 3. Otwórz przegrodę na tabletkę do czyszczenia i włóż tabletkę. 4. Umieść 1-litrowy pojemnik pod obiema dyszami. 5. Naciśnij przycisk „START/STOP”, aby potwierdzić proces czyszczenia. 6. Podczas procesu czyszczenia woda będzie wypływać z dysz kawowych. 7. Gdy woda przestanie wypływać i rozlegną się trzy sygnały dźwiękowe, proces zostanie zakończony, a ekspres będzie czysty i gotowy do użycia.	1 tabletkę do czyszczenia KRUPS XS3000/ XS808

Konserwacja	Kiedy?	Objaśnienie	Niezbędne materiały
<p>Odkamienianie ~20 min – 1,5L</p>	<p>Gdy ekspres o to poprosi. Funkcja ta nie włączy się, gdy liczba przygotowanych napojów jest niewystarczająca, aby uruchomić usuwanie kamienia.</p>	<p>Odkamienianie ekspresu zapewnia jego odpowiednie działanie i usuwa wszelki kamień lub osady. Ta czynność jest bardzo istotna, aby urządzenie działało poprawnie i przez długi czas. Informacje na temat odkamieniania ekspresu można znaleźć w „Skróconej instrukcji obsługi”. Ewentualnie można wykonać następujące czynności:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Maszyna wyświetli ostrzeżenie na ekranie. 2. Naciśnij przycisk „OK”. 5. Napełnij zbiornik na wodę letnią wodą do oznaczenia „CALC”. 6. Weź saszetkę z roztworem do usuwania kamienia KRUPS i otwórz ją. 7. Umieść roztwór w zbiorniku na wodę (jeśli produkt jest wyposażony we wkład filtrujący Claris, wyjmij go). 8. Wymieszaj roztwór z saszetki z wodą w zbiorniku. 9. Umieść zbiornik na wodę w ekspresie. 10. W gnieździe na pojemnik na mleko umieść dyszę parową. 11. Pod obiema dyszami (kawową i parową) umieść 1,5-litrowy pojemnik. 12. Naciśnij przycisk „START/STOP”. aby rozpocząć proces odkamieniania. 13. Podczas procesu odkamieniania woda będzie wypływać z dysz. 14. Gdy maszyna wyświetli odpowiedni komunikat, wyjmij, opróżnij i wypłucz zbiornik na wodę. 15. Napełnij zbiornik na wodę do oznaczenia MAX. 16. Umieść zbiornik na wodę w ekspresie i naciśnij przycisk „START/STOP”. 17. Podczas procesu płukania woda będzie wypływać z dysz. 18. Gdy woda przestanie wypływać z dysz i rozlegną się trzy sygnały dźwiękowe, proces zostanie zakończony, a ekspres będzie odkamieniony i gotowy do użycia. 	<p>1 saszetka odkamieniacza KRUPS (F054/XS809)</p>

6. INNE FUNKCJE

JAK PRZEJŚĆ DO USTAWIENÍ EKSPRESU?

Ekspres KRUPS Sensation Elite ma wiele ustawień. Wypróbuj je! Pozwoli to jeszcze bardziej spersonalizować korzystanie z urządzenia.



LISTA USTAWIENÍ:

Język	Wybór języka spośród 23 języków.
Jasność ekranu	Dostosowanie jasności ekranu.
Automatyczne zatrzymanie	Wybór czasu, po upływie którego urządzenie zatrzyma się automatycznie. Ta funkcja pozwala obniżyć zużycie energii.

Jednostka objętości	Wybór jednostki miary: ml lub oz.
Automatyczne płukanie	Możliwość wyboru inicjowania automatycznego płukania wylotu kawy (lub nie) przy wyłączaniu ekspresu.
Twardość wody	Dostosowanie twardości wody w skali od 0 do 4. Więcej informacji na ten temat można znaleźć w rozdziale „Pomiar twardości wody”.
Temperatura kawy	Ustawienie temperatury kawy w zakresie od T1 do T3.
Reset ustawień ekspresu	Reset spowoduje usunięcie preferencji i ustawień z pamięci ekspresu.



ODPOWIEDZI NA PYTANIA

SPOSÓB DZIAŁANIA

- Urządzenie wyświetla błąd, oprogramowanie nie reaguje LUB wszystkie kontrolki migają.
 - ☑ Wyłącz urządzenie i odłącz je od źródła zasilania, wyjmij wkład filtrujący, jeśli znajduje się w zbiorniku na wodę, odczekaj 1 minutę i ponownie uruchom urządzenie.
- Urządzenie nie włącza się po naciśnięciu przycisku włączania/wyłączania.
 - ☑ Sprawdź bezpieczniki i gniazdo zasilania instalacji elektrycznej. Sprawdź, czy dwie wtyczki zasilania są prawidłowo podłączone do gniazda.
- Podczas cyklu wystąpiła awaria zasilania.
 - ☑ Po ponownym włączeniu zasilania urządzenie zostanie automatycznie zresetowane.
- Młynek pracuje bez ziaren.
 - ☑ Ziarna kawy pozostają w pojemniku:
 - Kawa może być zbyt oleista i dlatego nie jest prawidłowo wychwytywana przez urządzenie. Możesz spróbować pomóc ziarnom opaść i sprawdzić, czy to przywróci prawidłowe działanie urządzenia. Zaleca się jednak zmianę kawy (patrz typ ziaren kawy).
 - Jest to kawa, której używa się codziennie i nie było z nią nigdy problemów? - skontaktuj się z działem obsługi klienta KRUPS.

UŻYTKOWANIE

- Młynek wydaje nietypowe dźwięki.
 - ☑ W młynku prawdopodobnie znajdują się ciała obce. Spróbuj wyczyścić odkurzaczem, albo skontaktuj się z działem obsługi klienta KRUPS.
- Pod urządzeniem znajduje się woda.
 - ☑ Przed wyjęciem tacy ociekowej odczekaj 15 sekund od nalania kawy, aby urządzenie prawidłowo zakończyło cykl.
 - ☑ Sprawdź, czy taca ociekowa jest prawidłowo umieszczona w urządzeniu. Musi być ona poprawnie umieszczona na swoim miejscu, nawet gdy urządzenie nie jest używane.
 - ☑ Sprawdź, czy taca ociekowa nie jest przepiętna.
- Pokrętko regulacji grubości mielenia obraca się z trudnością.
 - ☑ Pokrętko regulacji grubości mielenia należy obracać tylko podczas pracy młynka.
- Urządzenie nie sporządziło kawy.
 - ☑ Podczas przygotowania kawy wystąpiła nietypowa sytuacja. Urządzenie zostanie automatycznie zresetowane i będzie gotowe do nowego cyklu.
- Użyto kawy mielonej zamiast ziarnistej.
 - ☑ Usuń odkurzaczem zmieloną kawę z pojemnika na ziarna kawy.
- Woda wypływa z dysz kawowych, gdy ekspres jest wyłączony.
 - ☑ Jest to normalne zjawisko. Jest to automatyczny proces płukania w celu oczyszczenia dysz kawowych. Możesz go wyłączyć w ustawieniach ekspresu, zmieniając ustawienie „Płukanie automatyczne” na nieaktywne.

MLEKO

1) Z kratki tacki ociekowej wydobywa się para.

- ☑ W zależności od rodzaju przygotowywanego napoju para może wydostawać się z kratki tacki ociekowej.

2) Pojemnik na mleko Milk Maestro nie wytwarza już piany.

- ☑ Używaj świeżego mleka półtłustego lub pełnotłustego (o temperaturze od 3°C do 6°C).
- ☑ Przepłucz pojemnik na mleko Milk Maestro za pomocą programu MILK RINSE.
- ☑ Umyj wszystkie części w zmywarce lub ręcznie, używając wody i płynu do mycia naczyń i pozostawiając je do wyschnięcia przed ponownym złożeniem.

KONSERWACJA

1) Ekspres nie żąda odkamieniania.

- ☑ Cykl odkamieniania należy przeprowadzać po przygotowaniu dużej liczby napojów.

2) W tacce ociekowej znajdują się fusy.

- ☑ Do tacki ociekowej może dostać się niewielka ilość zmielonej kawy. Urządzenie zostało zaprojektowane w taki sposób, aby usuwać nadmiar zmielonej kawy, tak aby obszar perkolacji pozostał czysty.

3) Po opróżnieniu pojemnika na fusy na ekranie wyświetla się ostrzeżenie „Opróżnij pojemnik na fusy”.

- ☑ Umieść pojemnik na fusy ponownie na swoim miejscu.

4) Po ponownym napełnieniu zbiornika na ekranie wyświetla się ostrzeżenie „Napełnij zbiornik na wodę”.

- ☑ Sprawdź, czy zbiornik jest ustawiony w prawidłowym miejscu w ekspresie.
- ☑ Pływak na dnie zbiornika musi się swobodnie poruszać. Sprawdź go i w razie potrzeby uwolnij.

5) Podczas odkamieniania, na jego pierwszym etapie, z dysz nie wylatuje woda.

- ☑ Jest to normalne zjawisko. Woda wycieka z dysz wyłącznie wtedy, gdy w ekspresie nagromadziło się wiele kamienia.

NAPOJE

1) Kawa leje się zbyt wolno.

- ☑ Obróć pokrętko regulacji stopnia rozdrobnienia ziaren w prawo, aby uzyskać grubiej zmieloną kawę (może to zależeć od rodzaju używanej kawy).
- ☑ Wykonaj co najmniej jeden cykl płukania.
- ☑ Wymień wkład filtrujący systemu KRUPS Claris Aqua.
- ☑ Ekspres wyczyści się samoczynnie.

2) Kawa jest zbyt słaba lub zbyt mało treściwa.

- ☑ Sprawdź, czy w pojemniku na ziarna kawy jest kawa i czy pojemnik jest prawidłowo opuszczony.
- ☑ Należy unikać stosowania kaw oleistych, karmelizowanych lub aromatyzowanych, które mogą nie być prawidłowo pochwycone przez młynek.
- ☑ Zmniejsz objętość napoju i zwiększ jego moc, korzystając z funkcji mocy kawy. Obróć pokrętko regulacji zmielenia, aby uzyskać drobniej zmieloną kawę. Napój można przygotować w dwóch cyklach, korzystając z funkcji dwóch filiżanek.

3) Espresso lub kawa nie ma odpowiednio wysokiej temperatury.

- ☑ Zwiększ temperaturę kawy w ustawieniach urządzenia. Przed rozpoczęciem przygotowywania napoju podgrzej filiżankę, płuczając ją gorącą wodą.
- ☑ Wykonaj płukanie przed rozpoczęciem przygotowywania kawy.


4) Przed przygotowaniem każdej kawy z dysz kawowych wypływa czysta woda.

- ☑ Po rozpoczęciu przygotowania napoju następuje wstępne parzenie. Może to doprowadzić do wycieku niewielkiej ilości wody z dysz kawowych.

Jeżeli jeden z powyższych problemów nie ustępuje, skontaktuj się z działem obsługi klienta KRUPS.

UTYLIZACJA

Niektóre urządzenia zawierają akumulator, do którego ze względów bezpieczeństwa dostęp ma wyłącznie serwisant. Aby wymienić akumulator, skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym punktem serwisowym.

 **Ważne:** urządzenie zawiera pewną ilość materiałów, które można ponownie wykorzystać lub poddać recyklingowi.

GWARANCJA

Gwarancja nie ma zastosowania w następujących przypadkach:

- obecność ciał obcych w młynku,
- zmielona kawa została wsypana do pojemnika na ziarna kawy,
- wkład filtrujący Claris Aqua Filter System nie jest stosowany zgodnie z instrukcjami KRUPS,
- w przypadku braku usuwania kamienia, czyszczenia lub regularnej konserwacji.

Wszelkie prace przy urządzeniu muszą być wykonywane przez zatwierdzone centrum serwisowe marki KRUPS.

Automatyczny ekspres do kawy/espresso może być używany wyłącznie do przygotowywania kawy, gorącej wody lub do spieniania mleka.

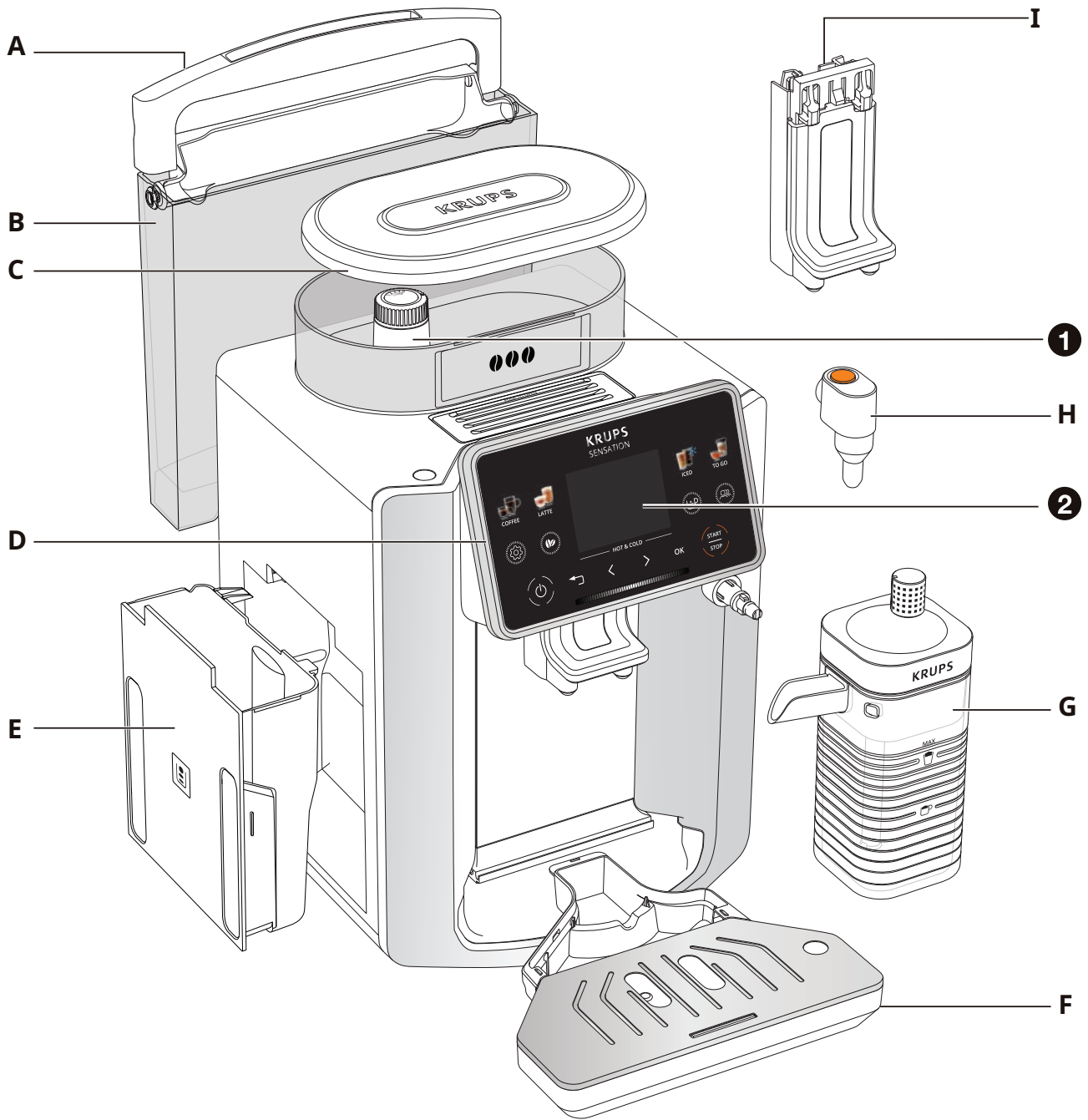
Producent: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard, 53100 Mayenne – Francja

KRUPS[®]

SENSATION ELITE EA917/EA918

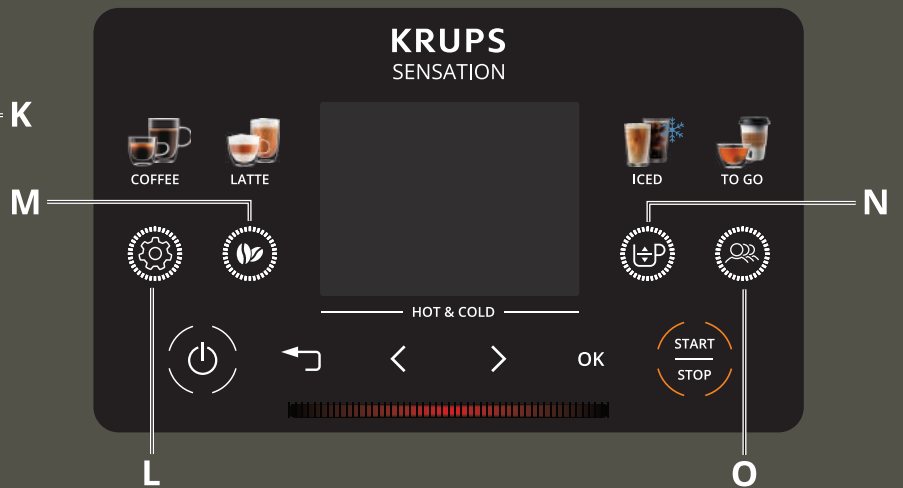
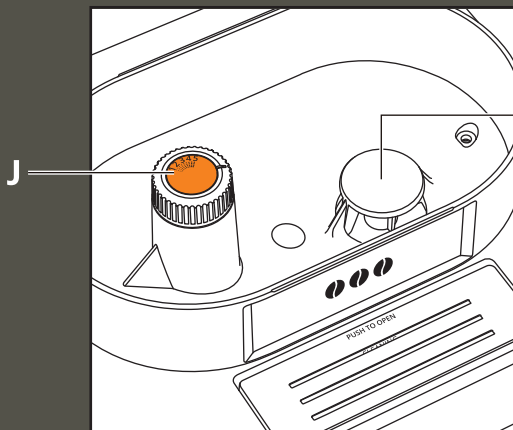


1. DŮLEŽITÉ INFORMACE O PRODUKTU	83
1.1 PRŮVODCE SYMBOLY V UŽIVATELSKÉ PŘÍRUČCE	83
1.2 PŘÍSLUŠENSTVÍ DODÁVANÉ S PŘÍSTROJEM	83
1.3 TECHNICKÉ ÚDAJE.....	84
1.4 ZAČÍNÁME A INSTALACE SPOTŘEBIČE	84
2. INSTALACE FILTRU A TVRDOST VODY.....	85
2.1 MLÝNEK: NASTAVENÍ MLETÍ.....	86
3. PŘÍPRAVA NÁPOJŮ	87
3.1 NÁDOBA NA MLÉKO MILK MAESTRO	90
4. PROFILY	92
5. VŠEOBECNÁ ÚDRŽBA.....	93
5.1 KAŽDODENNÍ ÚDRŽBA.....	93
5.2 DALŠÍ ÚDRŽBA.....	93
6. DALŠÍ FUNKCE.....	95
ODPOVĚDI NA VAŠE OTÁZKY	96



1

2



POPIS

- A. Držadlo/víko nádržky na vodu
- B. Nádržka na vodu
- C. Víko zásobníku na zrnkovou kávu
- D. Ovládací panel
- E. Sběrač kávové sedliny
- F. Odkapávací miska
- G. Nádoza na mléko
- H. Vodní tryska
- I. Kávové trysky
- J. Volič nastavení jemnosti mletí
- K. Mlýnek na kávu
- L. Nastavení
- M. Nastavení síly kávy
- N. Nastavení velikosti
- O. Profily

Vážení zákazníci,

děkujeme, že jste si zakoupili kávovar Krups s vestavěným mlýnkem. Kávovary Krups s vestavěným mlýnkem jsou navrhovány, vyvíjeny a vyráběny ve Francii, což zajišťuje nejpřísnější záruky původu a kvality zpracování. Váš kávovar je navržen s důrazem na maximální jednoduchost používání a umožňuje vám připravit kávové nápoje v kvalitě jako od baristy. Jediným stisknutím tlačítka připravíte espresso, filtrovanou kávu i další druhy kávy. Kávovary Krups jsou vybaveny přehledným a intuitivním rozhraním a pokročilé technologie použité v těchto zařízeních vám umožňují dosáhnout co nejlepších výsledků a naplno rozvinout bohaté aroma a chuť čerstvě mletých kávových zrn. Přejeme vám příjemné chvíle u kávy a věříme, že budete se svým kávovarem KRUPS plně spokojeni.




Tým KRUPS



1. DŮLEŽITÉ INFORMACE O PRODUKTU

Před prvním použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte uživatelskou příručku a bezpečnostní pokyny a uschovejte si je: nesprávné použití spotřebiče zproští KRUPS jakékoli odpovědnosti.




1.1 PRŮVODCE SYMBOLY V UŽIVATELSKÉ PŘÍRUČCE



-  **Nebezpečí:** Varování před rizikem vážného zranění nebo usmrcení. Symbol blesku upozorňuje na nebezpečí související s elektřinou.
-  **Upozornění:** Varování před jakoukoli možnou poruchou, poškozením nebo zničením spotřebiče.
-  **Důležité:** Obecná nebo důležitá poznámka k obsluze spotřebiče.



1.2 PŘÍSLUŠENSTVÍ DODÁVANÉ S PŘÍSTROJEM

Zkontrolujte příslušenství dodané se zařízením. Pokud některý díl chybí, obraťte se přímo na zákaznický servis KRUPS.

DODÁVANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ		
1	Uživatelská příručka – stručný návod – brožura s bezpečnostními pokyny Adresář poprodejních servisních center KRUPS Záruční dokumenty	
2	Sáček přípravku na odvápnování*	
3	Čisticí tablety*	

4	Nádoba na mléko Milk Maestro	
5	Vodní tryska	

*V závislosti na modelu

 **Pozor:** Aby záruka zůstala v platnosti, používejte s tímto zařízením pouze příslušenství Krups.



1.3 TECHNICKÉ ÚDAJE

Spotřebič	Automatický kávovar EA917-EA918
Napájení	220-240 V~ / 50 Hz
Tlak čerpadla	15 barů
Zásobník na zrnkovou kávu	260 g
Spotřeba energie	V provozu: 1 450 W
Nádržka na vodu	1,7 l
První použití a skladování	V interiéru, na suchém místě (mimo dosah mrazu)
Rozměry (mm) V x D x H	365 × 240 × 400
Hmotnost produktu (kg)	8,9

Technické změny vyhrazeny.



1.4 ZAČÍNÁME A INSTALACE SPOTŘEBIČE

POČÁTEČNÍ PROVOZ

Umístěte zařízení na stabilní, vodorovný, čistý a suchý pracovní povrch. Při prvním použití zařízení budete vyzváni k výběru různých nastavení. Naplnění zařízení vodou umožňuje naplnit vodní okruhy, aby zařízení mohlo pracovat. Proběhne přehřívání a automatické vypláchnutí.

Postupujte podle pokynů na displeji. Další informace naleznete ve Stručném návodu.

Před opuštěním výrobního závodu byl spotřebič řádně zkontrolován a otestován. Navzdory veškeré pozornosti věnované čištění je však možné, že v mlýnku na kávu uvíznou zbytky kávy anebo že zůstanou kapky kávy na mřížce odkapávací misky. Při vybalování si můžete také všimnout přítomnosti prachu na zařízení v důsledku ochranného materiálu. Před prvním použitím doporučujeme zařízení důkladně očistit hadříkem.

Děkujeme za pochopení. Nikdy nepoužívejte poškozené zařízení.

POHOTOVOSTNÍ REŽIM PŘÍSTROJE

V závislosti na přípravě se přístroj při přechodu do pohotovostního režimu automaticky vypláchne. Cyklus trvá pouze několik sekund a zastaví se automaticky.



RADY A DOPORUČENÍ


VODA

Kvalita vody významně ovlivňuje kvalitu aroma. Vodní kámen a chlór mohou změnit chuť kávy. Pokud chcete zachovat veškeré aroma kávy, doporučujeme používat čerstvou vodu a kazetu vodního filtračního systému Claris nebo balenou vodu s obsahem celkových rozpuštěných látek méně, než 800 mg/l (viz štítek na lahvi). Další informace najdete v kapitole „FILTR A TVRDOST VODY“.

ŠÁLEK

Při přípravě horkých nápojů doporučujeme používat předeřáté šálky (proudem horké vody), jejichž velikost je přizpůsobena požadovanému množství nápoje.

ZRNA

 Pražená zrnková káva může ztratit aroma, pokud není chráněna. Doporučujeme do zařízení přidávat zrnkovou kávu v množství, které odpovídá vaší spotřebě v následujících 2 až 3 dnech, a také používat balení po 250 g.

Kvalita zrnkové kávy je proměnlivá a chuť je subjektivní. Arabica dodá nápoji jemnou a květinovou vůni na rozdíl od Robusty, která je bohatší na kofein, je více hořká a má plnější aroma. Je běžné kombinovat oba druhy kávy, čímž se získá její vyváženější chuť. Neváhejte se poradit s prodejcem kávy.

Nedoporučujeme používat olejnatá a karamelizovaná zrna, protože mohou poškodit zařízení. Jemnost mleté zrnkové kávy ovlivňuje sílu aromatu a kvalitu crema. Čím jsou zrna jemněji rozemleta, tím jemnější crema je. Mletí lze také přizpůsobit požadovanému nápoji.

2. INSTALACE FILTRU A TVRDOST VODY

CO JE ÚKOLEM ÚPRAVY TVRDOSTI VODY?

Chcete-li zabránit hromadění vodního kamene v zařízení a optimalizovat kvalitu kávy, doporučujeme na přístroji nastavit tvrdost vody.

JAK NA PŘÍSTROJI NASTAVIT TVRDOST VODY

- Naplňte sklenici vodou.
- Ponořte do ní testovací tyčinku, která je součástí balení přístroje.
- Počkejte 1 minutu. Čtverčky na testovací tyčince mění barvu.
- Spočítejte počet barevných čtverečků. Ten vám řekne, jak tvrdá je vaše voda, na stupnici 0–4.
- Přejděte do „Nastavení přístroje“. Pak přejděte dolů na „Tvrdost vody“ a zadejte odpovídající číslo.
- Stiskněte tlačítko OK.

DOŠLY VÁM TESTOVACÍ TYČINKY?

Pokud je třeba tento úkon opakovat později, nepamenejte změnit tvrdost vody podle místa použití nebo informací poskytnutých vodárenskou společností, a to pomocí níže uvedené tabulky:

Úroveň tvrdosti vody	Třída 0 Velmi měkká	Třída 1 Měkká	Třída 2 Středně tvrdá	Třída 3 Tvrdá	Třída 4 Velmi tvrdá
°dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
°e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,2°	> 26,25°
°f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Nastavení spotřebiče	0	1	2	3	4

PROČ INSTALOVAT FILTRAČNÍ KAZETU?

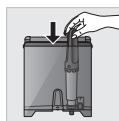
Kazeta systému KRUPS Claris Aqua Filter (F088 / XS807) pomáhá optimalizovat chuť kávy, omezuje usazování vodního kamene a snižuje potřebu údržby. Chcete-li zajistit dlouhou životnost přístroje, doporučujeme používat filtrační kazetu. Toto příslušenství je k dostání na adrese KRUPS.com.

KDY JE TŘEBA KAZETU VODNÍHO FILTRAČNÍHO SYSTÉMU CLARIS VYMĚNIT?



- 2 měsíce po instalaci.
- Při instalaci kazety doporučujeme otočit šedý kroužek na horní straně filtrační kazety tak, aby se zobrazovalo datum instalace + 2 měsíce.

JAK SE INSTALUJE KAZETA VODNÍHO FILTRAČNÍHO SYSTÉMU CLARIS?



- Kazetu vložte do nádržky na vodu.
- Při instalaci kazety doporučujeme otočit šedým kroužkem na jejím vzdáleném konci tak, aby ukazoval datum instalace + 2 měsíce.
- Kazetu umístěte správně na místo, kroužek s čísly směřuje vzhůru.
- Použijte černý šroubovací upínací prvek, který je součástí kazety, abyste kazetu správně umístili a zašroubovali na místo.
- Zapněte kávovar a přejděte do nastavení, poté vyberte instalaci filtru a postupujte podle pokynů zobrazených na displeji.
- Kávovar automaticky naplní a propláchně systém. Po dokončení procesu zazní tři zvukové signály, které potvrzují jeho dokončení.



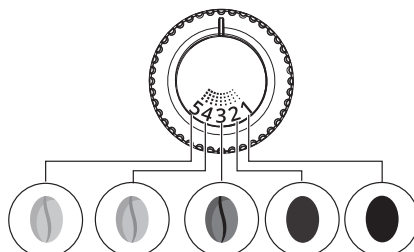
2.1 MLÝNEK: NASTAVENÍ MLETÍ

PROČ JE POTŘEBA NASTAVIT MLETÍ?

Obecně je třeba mletí upravit při změně typu kávových zrn nebo při úpravě síly kávy. Změna mletí umožňuje přizpůsobit se různým typům kávového zrna:

- silně pražená a olejnatá zrna budou vyžadovat hrubší mletí,
- jemněji pražená zrna budou sušší a budou vyžadovat jemnější mletí.

Pražení



Slabá
(Blonde)

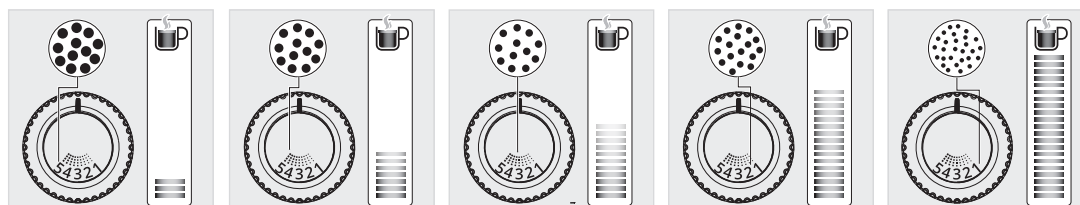
Střední
(Jantarová)

Silné
(Světlá francouzská)

Intenzivní
(Francouzská)

Velmi intenzivní
(Tmavá francouzská)

Kromě toho má nastavení mletí u stejné kávy vliv na aroma v šálku: čím jemnější mletí, tím silnější chuť.



Poloha 5
Extra hrubé

Poloha 4
Hrubé

Poloha 3
Střední

Poloha 2
Jemné

Poloha 1
Extra jemné

JAK NASTAVIT MLETÍ?

Otočte regulátor nastavení, který se nachází v zásobníku na zrnkovou kávu, tak, aby hrubost mletí vyhovovala typu kávového zrna a požadované síle chuti (5 poloh – viz výše). Toto nastavení je nutné provést během mletí, a to po jednotlivých vyznačených pozicích. Po třech přípravách zaznamenáte výrazný rozdíl v chuti.

⚠ Upozornění: Nedoporučujeme používat olejnatá a karamelizovaná kávová zrna, která jsou pro mlýnek obtížně zpracovatelná. Mohou přístroj poškodit a vést k nedostatečnému výkonu snímače.

















3. PŘÍPRAVA NÁPOJŮ

NÁPOJE DOSTUPNÉ V TOMTO PŘÍSTROJI:

Kávovar KRUPS Sensation Elite umožňuje připravit širokou škálu nápojů v závislosti na vašich preferencích. Způsoby přípravy můžete volit přímo na ovládacím panelu.










Výchozí objemy a intenzity jsou uvedeny tučně.

Recepty na kávu:

Nápoje	Dostupné velikosti	Dostupná intenzita kávy	Funkce X2
 Ristretto	20 ml - 40 ml 25 ml		✓
 Espresso	40ml 40 ml - 70ml		✓
 Lungo	70 ml 70 ml - 100 ml		✓
 Dlouhá káva	100 ml – 180 ml 120 ml		✓
 Dvojité espresso	40 ml – 140 ml 100 ml		
 Americano	90 ml – 150 ml 120 ml		
 Filtrovaná káva	120 ml -170 ml 150 ml		✓

















Recepty pro přípravu nápojů s mlékem:

Nápoje	Dostupné velikosti	Dostupná intenzita kávy	Funkce X2
 Espresso macchiato*	M L XL		
 Cappuccino	M L XL		

Nápoje	Dostupné velikosti	Dostupná intenzita kávy	Funkce X2
 Italské cappuccino	M L XL		
 Latte macchiato	M L XL		
 Caffè latte	M L XL		
 Flat white	M L XL		
 Našlehané mléko	M L XL		


*V závislosti na modelu

Recepty pro přípravu studených nápojů:

Nápoje	Dostupné velikosti	Dostupná intenzita kávy	Funkce X2
 Filtrovaná káva	320 ml		
 Dlouhá káva	180 ml		
 Espresso	90 ml		
 Affogato*	40 ml		
 Cappuccino	240 ml		
 Italské cappuccino	240 ml		
 Caffè latte	350 ml		
 Latte macchiato*	340 ml		















*V závislosti na modelu

Recepty na nápoje připravované z vody:

Nápoje	Dostupné velikosti	Dostupná intenzita kávy	Funkce X2
 Horká voda	100 ml 200 ml 300 ml		

Recepty do termohrnku:

Všechny naše recepty To Go jsou vhodné pro termohrněk Krups **N2161144**, který naleznete na našich webových stránkách www.krups.com.

Nápoje	Dostupné velikosti	Dostupná intenzita kávy	Funkce X2
 Dlouhá káva*	240 ml		
 Americano	240 ml		
 Filtrovaná káva	240 ml		
 Latte Macchiato	240 ml		
 Cappuccino	240 ml		
 Caffè latte*	240 ml		
 Ledová káva*	240 ml		

*V závislosti na modelu

JAK LZE NASTAVIT VÝŠKU KÁVOVÝCH TRYSEK?

U všech nápojů z nabídky můžete kávové trysky snížit podle velikosti použitého šálku.

JAK ZAČÍT S PŘÍPRAVOU NÁPOJE?


- Zkontrolujte, zda je zásobník na zrnkovou kávu plný.




Upozornění: Aby nedošlo k poškození přístroje, dávejte pozor, abyste do mlýnku nenalili vodu.

- Zkontrolujte, že je nádržka na vodu plná. Pokud je hladina vody nízká, přístroj vás upozorní kontrolkou, která vás vyzve k naplnění nádržky.
- Umístěte šálek (šálky) pod výstupy kávy.
- Stiskněte tlačítko zvoleného nápoje, upravte nastavení a stiskněte tlačítko „START/STOP“.

V ZÁVISLOSTI NA TYPU NÁPOJE JSOU MOŽNÁ RŮZNÁ NASTAVENÍ:

- **Intenzita kávy:** Chcete-li zvýšit nebo snížit intenzitu kávy úpravou množství použité mleté kávy, vyberte nápoj a stiskněte tlačítko . Následně zvolte úroveň od 1 do 3 zrn, kde 1 představuje nejjemnější a 3 nejsilnější intenzitu.
- Jeden nebo dva šálky: Chcete-li začít připravovat dva nápoje současně, vyberte nápoj označený „X2“. (Pouze pro recepty na kávu)

- Objem v šálku: Chcete-li zvýšit nebo snížit množství vody použité při extrakci, stiskněte tlačítko „“ a upravte objem.

Další informace o **nastavení nápojů naleznete v tabulce nápojů a ve „Stručném návodu“**.

JAK ZASTAVIT PŘÍPRAVU NÁPOJE?

Přípravu nápoje můžete kdykoli zastavit stisknutím tlačítka „START/STOP“. Pokud je přerušen cyklus, zastavení není okamžité. Přístroj bude nějakou dobu v režimu bez přístupu, o čemž bude svědčit hlášení na displeji.



HORKÁ VODA

PŘÍPRAVA NÁPOJŮ S HORKOU VODOU:

- Nasaďte na kávovar trysku na horkou vodu místo nádoby na mléko.
- Umístěte šálek pod trysku na horkou vodu.
- Stiskněte tlačítko „Horká voda“.
- Objem nápoje můžete upravit podle své chuti. Není však možné připravit 2 šálky najednou – funkce „X2“ není k dispozici.
- Stiskněte tlačítko „START/STOP“. Přístroj se předeheje (světelný pás bude pulzovat) a poté vyteče horká voda.
- Je k dispozici funkce profilů. Další informace o uložení oblíbeného nápoje naleznete ve „Stručném návodu“.

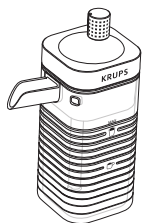
STUDENÉ NÁPOJE

Přístroj Sensation Elite nabízí nové exkluzivní studené nápoje, například chlazenou kávu, ledovou kávu, ledové latte či ledové cappuccino.

Příprava ledového nápoje vyžaduje jeden nebo více kroků předem. Pro dosažení optimálního výsledku v šálku použijte sklenici o objemu 400–450 ml a ledové kostky standardní velikosti (4 × 2,5 × 2,2 cm). Kávovar vás celým procesem přípravy provede. Doporučujeme postupovat krok za krokem podle pokynů zobrazených na displeji.

NÁPOJE S MLÉKEM

3.1 NÁDOBA NA MLÉKO MILK MAESTRO



Nádoba na mléko Milk Maestro vám zajistí domácí přípravu mléčných nápojů jako od baristy. Než začnete výrobek používat, přečtěte si prosím pozorně následující pokyny, abyste jej mohli optimálně používat a dosáhnout skvělých výsledků.

Před prvním použitím nádoby na mléko Milk Maestro a za účelem odstranění případných nánosů prachu doporučujeme očistit všechny části vodou s mycím prostředkem.

HLAVNÍ FUNKCE

Funkce napěnění

Nádoba na mléko Milk Maestro je vybavena patentovaným systémem napěnění mléka, který umožňuje připravit krémovou mléčnou pěnu během několika okamžiků.

Tlačítko pro regulaci napěnění na horní straně víka umožňuje ovládat požadované množství mléčné pěny, a nabízí tak úplné přizpůsobení mléčných nápojů.

Automatický program vyplachování MILK RINSE

Po každé přípravě mléčného nápoje je nutné provést automatický program vyplachování (upozornění MILK v rozhraní), aby byla zajištěna optimální hygiena. Po každém použití nádoby na mléko Milk Maestro ji nezapomeňte vyčistit.

Další informace o vyplachování nádoby na mléko Milk Maestro najdete ve „Stručném návodu“.

Snadno se rozebírá a může se mýt v myčce nádobí:

Pro snadné čištění a údržbu lze nádobu na mléko zcela rozebrat. Jednotlivé části nádoby na mléko Milk Maestro můžete oddělit a důkladně vyčistit.

Všechny díly můžete mýt v myčce nádobí, takže je čištění ještě snazší. Jednoduše vložte díly do horní přihrádky myčky nádobí nebo do přihrádky na příbory.

⚠ Upozornění: Nevkládejte víko do myčky nádobí s tlačítkem pro ovládání pěny v poloze PULL (riziko ztráty knoflíku). Vyjměte jej, abyste jej neztratili.

JAK POUŽÍVAT NÁDOBU NA MLÉKO MILK MAESTRO?



RADY A TIPY

Chcete-li připravit napěněné mléko, zvolte pasterizované mléko UHT vytažené z lednice (3–5 °C). Použití speciálních typů mléka (mikrofiltrovaných, syrových, fermentovaných, obohacených) nebo rostlinných mlék (mandlová, ovesná nebo sójová atd.) je možné, ale může vést k méně uspokojivým výsledkům, pokud jde o kvalitu a množství pěny. U rostlinných mlék doporučujeme volit varianty určené pro přípravu mléčné pěny (Special Barista), které mají vhodné složení zajišťující kvalitní tvorbu pěny. Jakmile otevřete nádobu s mlékem, ať už plastovou nebo skleněnou, musíte ji uchovávat v chladničce při teplotě do 4 °C. Mléko lze obvykle skladovat 5 až 7 dní.

Návod k použití:

1. Příprava

Naplňte nádobu na mléko Milk Maestro požadovaným množstvím mléka. Dbejte na to, aby hladina mléka nepřekročila maximální rysku vyznačenou na nádobě.

MAX Maximální hladina mléka v nádobě



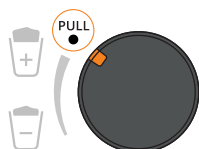
Doporučená hladina pro přípravu několika cappuccin



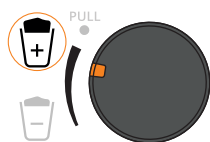
Doporučená hladina pro přípravu jednoho cappuccina

2. Nastavení pěny

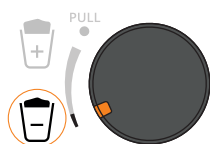
Otáčejte tlačítkem pro regulaci pěny na horní straně víka ve směru hodinových ručiček pro více pěny, nebo proti směru hodinových ručiček pro méně pěny. Zvolte požadované množství pěny.



Poloha pro sejmutí tlačítka ovládání pěny



Poloha pro maximální množství pěny



Poloha pro minimální množství pěny

Pro dosažení optimální kvality kávových nápojů s mlékem doporučujeme po prvním použití připravit 5 až 6 mléčných nápojů. Tím se mléčný systém dostane na svou optimální provozní úroveň.

Pokud kávový nápoj s mlékem přetéká z šálku, doporučujeme:

- Nastavit regulátor objemu mléčné pěny do polohy MIN
- Zvolit menší velikost nápoje (M nebo L)
- Použít větší šálek

3. Čištění

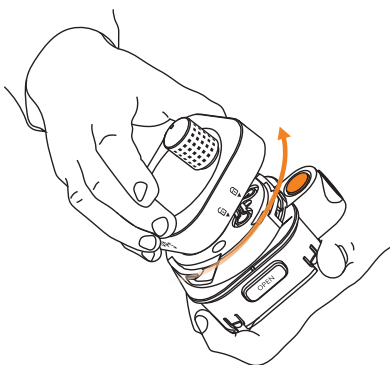
Po ukončení používání nádoby na mléko Milk Maestro můžete provést automatické vypláchnutí pomocí programu MILK nebo rozebrat a důkladně umýt všechny části v teplé vodě s mycím prostředkem nebo v myčce nádobí.

Před opětovným sestavením nezapomeňte všechny díly důkladně opláchnout a osušit.



RADY A TIPY

Pokud chcete odemknout víko nádoby na mléko Milk Maestro, je třeba jím otočit o čtvrt otáčky.



! Upozornění: Přípravu mléčných nápojů spusťte až po připojení nádoby na mléko Milk Maestro k přístroji.


Doufáme, že si používání nádoby na mléko Milk Maestro zamilujete a vychutnáte si lahodné domácí mléčné nápoje díky vysoce výkonné a snadno použitelné funkci napěnění mléka.




4. PROFILY

K ČEMU SLOUŽÍ FUNKCE PROFILY?

Funkce Profily vám poskytne přístup k vlastnímu místu, do kterého si můžete uložit své oblíbené nápoje. Je velmi snadno přístupné díky přímému tlačítku na ovládacím panelu zařízení. Můžete vytvořit až 4 profily, z nichž každý umožňuje uložit až 6 receptů.

Chcete-li přepínat mezi jednotlivými profily, jednoduše stiskněte tlačítko . Po výběru požadovaného nápoje v daném profilu spusťte přípravu stisknutím tlačítka START/STOP. Tato funkce je rychlá a ideální pro každodenní používání, protože nápoje uložené ve vašem profilu se spouštějí přímo jedním dotykem bez nutnosti dalšího nastavování.

JAK SPRAVOVAT OBLÍBENÉ NÁPOJE V RÁMCI PROFILU?

Nápoj můžete přidat do profilu: před přípravou nápoje stiskněte a podržte tlačítko  a postupujte podle pokynů zobrazených na displeji.

Pokud během přípravy svůj oblíbený nápoj zastavíte, uloží se délka přípravy odpovídající tomuto zastavení.

JAK ODEBRAT OBLÍBENÉ NÁPOJE?

- Přejděte do profilu a vyberte nápoj, který chcete odebrat.
- Stiskněte tlačítko OK u zvoleného receptu.
- Opětovným stisknutím tlačítka OK potvrďte odebrání tohoto nápoje z profilu.



5. VŠEOBECNÁ ÚDRŽBA

5.1 KAŽDODENNÍ ÚDRŽBA

Provedení správné údržby prodlužuje životnost přístroje a zachová autentickou chuť vaší kávy.

ÚDRŽBA ODKAPÁVACÍ MISKY

Odkapávací miska umožňuje zachycování vody nebo kávy, která ze spotřebiče vytéká během přípravy i po ní. Je důležité nechat ji vždy na správném místě a pravidelně ji vyprazdňovat.

Z hygienických důvodů doporučujeme odkapávací misku denně vyjmout a vyčistit a před opětovným vložením na místo nechat oschnout. Odkapávací miska je vhodná pro mytí v myčce nádobí, před vložením do myčky však nejprve sejměte mřížku.

Další informace naleznete ve „**Stručném návodu**“.

KDY JE NUTNÉ VYPRÁZDNIT ODKAPÁVACÍ MISKU?

Když je plovák nahoře, znamená to, že je miska příliš plná.

ÚDRŽBA SBĚRAČE KÁVOVÉ SEDLINY

Z hygienických důvodů doporučujeme sběrač kávové sedliny každý den čistit horkou vodou s mycím prostředkem a před opětovným vložením do přístroje jej nechat oschnout.

Podrobnější informace o **čištění sběrače kávové sedliny najdete ve „Stručném návodu“**.

- Vyprázdněte sběrač kávové sedliny, jakmile vás k tomu kávovar vyzve.
- Můžete ho vyprazdňovat i častěji, vždy však při zapnutém kávovaru, aby mohl zaznamenat, že byl skutečně vyprázdněn.

! **Důležité:** Pokud sběrač kávové sedliny pravidelně nevyprázdníte, jak je uvedeno výše, může dojít k poškození přístroje.

ÚDRŽBA NÁDRŽKY NA VODU

Pro zachování aroma kávy a z hygienických důvodů doporučujeme používat čerstvou vodu, čistit nádržku na vodu každý den horkou vodou a houbou a před opětovným vložením do přístroje ji nechat oschnout.

ÚDRŽBA ZÁSOBNÍKU NA ZRNKOVOU KÁVU

Kávová zrna mohou na stěnách zásobníku kávových zrn zanechávat mastné zbytky, což může ovlivnit kvalitu vaší kávy. Aby byla zachována ta nejlepší chuť a také z hygienických důvodů, vám doporučujeme zásobník vytřít suchým, měkkým hadříkem vždy, než je třeba ho znova naplnit.

! **Upozornění:** K čištění zásobníku na zrnkovou kávu nepoužívejte vodu, protože její přítomnost v zásobníku by mohla poškodit přístroj.

5.2 DALŠÍ ÚDRŽBA

! **Důležité:**

- Doba údržby je v závislosti na zvoleném postupu maximálně 20 minut.
- Pokud během údržby kávovar odpojíte ze sítě nebo dojde k výpadku napájení, čisticí program se po opětovném zapnutí spustí znovu od začátku. Tento proces nelze odložit, propláchnutí vodního okruhu je povinné. V takovém případě může být nutné použít novou čisticí tabletu.
- Pokud je váš výrobek vybaven kazetou vodního filtračního systému KRUPS Claris, před zahájením odvápňování ji vyjměte.
- Program údržby nemusíte spouštět okamžitě po zobrazení výzvy kávovarem, doporučujeme jej však provést co nejdříve. Pokud bude čištění (nebo odvápňování) odloženo, upozornění zůstane zobrazeno až do dokončení této operace.

Údržba	Kdy?	Vysvětlení	Potřebné příslušenství
Automatické vyplachování nádoby Milk Maestro 30s - 60 ml	Po dokončení přípravy mléčného nápoje nebo kdykoli	Automatický program vypláchnutí nádoby na mléko Milk Maestro používá pouze horkou vodu a zajišťuje optimální výkon napěnění mléka a čistý systém. Pokyny k vyplachování nádoby na mléko Milk Maestro najdete ve „Stručném návodu“.	
Ruční oplachování Milk Maestro ~5 min	Kdykoli nebo když vás k tomu přístroj vyzve	Toto čištění spočívá v demontáži a čištění odnímatelného bloku „one touch cappuccino”. Pro optimální výsledky pěnění mléka se doporučuje pravidelné čištění. Viz „Stručná příručka“.	
Vypláchnutí mléčného okruhu 30s - 20 ml	Po každém mléčném nápoji nebo když vás k tomu kávovar vyzve	Umožňuje vypláchnout mléčný okruh kávovaru. Vypláchnutí mléčného systému můžete spustit kdykoli.	
Vypláchnutí kávy ~45s - 30 ml	Po 2 dnech bez použití nebo kdykoli	Umožňuje vypláchnout kávový okruh kávovaru. Tento proces využívá pouze horkou vodu a zajišťuje zachování autentické chuti vaší kávy. Další informace naleznete ve „Stručném návodu“.	
Čištění přístroje ~13 min - 1L	Kdykoli nebo když vás k tomu přístroj vyzve	Z hygienických důvodů a pro zachování kvality vaší kávy doporučujeme pravidelně čistit a odmašťovat kávový okruh kávovaru. Tím zajistíte, že si vaše nápoje uchovají optimální chuť. Postup čištění je popsán ve „Stručném návodu”, případně postupujte podle následujících kroků: 1. Pokud se zobrazí upozornění na čištění, stiskněte tlačítko „OK”. 2. Vezměte čisticí tabletu. 3. Otevřete přihrádku na čisticí tabletu a vložte tabletu dovnitř. 4. Umístěte nádobu o objemu 1 litru pod obě trysky. 5. Stisknutím tlačítka „START/STOP” potvrďte zahájení čisticího procesu. 6. Během čištění bude z kávových trysek vytékat voda. 7. Jakmile voda přestane vytékat a zazní tři zvukové signály, je kávovar vyčištěn a připraven k použití.	1 čisticí tableta KRUPS XS3000/ XS808

Údržba	Kdy?	Vysvětlení	Potřebné příslušenství
Odvápňení ~20 min – 1,5L	Když vás k tomu kávovar vyzve. V případě nedostatečného počtu nápojů k tomu, aby bylo nutné odvápnění, není tato funkce aktivní.	<p>Odvápňení kávovaru zajišťuje jeho správnou funkci a odstraňuje vodní kámen i další usazeniny. Tento krok je velmi důležitý pro správný provoz spotřebiče a jeho dlouhou životnost.</p> <p>Postup odvápnění je popsán ve „Stručném návodu“, případně postupujte podle následujících kroků:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Na displeji se zobrazí upozornění s výzvou k odvápnění kávovaru. 2. Stiskněte tlačítko „OK“. 5. Naplňte nádržku na vodu vlažnou vodou po rysku „CALC“. 6. Vezměte a otevřete sáček s odvápnovacím roztokem KRUPS. 7. Nalijte jeho obsah do nádržky na vodu (pokud je váš výrobek vybaven kazetou vodního filtračního systému Claris, vyjměte ji). 8. Obsah sáčku promíchejte s vodou v nádržce. 9. Vložte nádržku zpět do kávovaru. 10. Nasadte trysku na horkou vodu do pozice nádoby na mléko. 11. Umístěte nádobu o objemu 1,5 litru pod obě trysky (kávovou i parní). 12. Stisknutím tlačítka „START/STOP“ spustíte odvápnovací proces. 13. Během odvápnování bude z trysky vytékat voda. 14. Na výzvu kávovaru vyjměte nádržku na vodu, vyprázdněte ji a opláchněte. 15. Naplňte nádržku po rysku MAX. 16. Vložte ji zpět do kávovaru a stiskněte tlačítko „START/STOP“. 17. Během proplachování bude z trysky vytékat voda. 18. Jakmile voda přestane vytékat a zazní tři zvukové signály, je kávovar odvápněn a připraven k použití. 	1 sáček přípravku na odvápnování KRUPS F054/ XS809

6. DALŠÍ FUNKCE

JAK ZÍSKÁM PŘÍSTUP K NASTAVENÍ PŘÍSTROJE?

Váš přístroj KRUPS Sensation Elite má mnoho nastavení, neváhejte a vyzkoušejte je! To vám umožní přizpůsobit si přípravu nápojů ještě více.



SEZNAM NASTAVENÍ:

Jazyk	Výběr jazyka dle vašeho výběru ze 23 možností.
Jas displeje	Slouží k nastavení jasu displeje.
Automatické zastavení	Můžete zvolit dobu, po níž se přístroj automaticky vypne. Tato funkce umožňuje snížit spotřebu elektrické energie.

Jednotka objemu	Výběr jednotky objemu: ml nebo oz.
Automatické vyplachování	Můžete zvolit, zda aktivovat nebo neaktivovat automatické vyplachování výstupu kávy při vypnutí zařízení.
Tvrdość vody	Slouží k nastavení tvrdosti vody v rozsahu 0 až 4. Další informace naleznete v kapitole „Měření tvrdosti vody“.
Teplota kávy	Umožňuje nastavit teplotu kávy v rozmezí T1 až T3.
Resetování výrobku	Resetováním se odstraní veškeré uložené preference a nastavení kávovaru.



ODPOVĚDI NA VAŠE OTÁZKY

PROVOZ

- 1) Příklad zobrazuje poruchu na displeji, software je zablokovaný nebo blikají všechny kontrolky.**
 - ☑ Vypněte přístroj a odpojte jej od elektrické sítě, vyjměte filtrační kazetu, pokud je nainstalována v nádrži na vodu, počkejte jednu minutu, poté přístroj znovu připojte k napájení a spustěte.
- 2) Spotřebič se po stisknutí tlačítka ZAP./VYP. nezapne.**
 - ☑ Zkontrolujte pojistky a napájecí zásuvku elektrické sítě. Zkontrolujte, zda jsou oba kolíky zástrčky správně zasunuty do zásuvky.
- 3) Během cyklu došlo k výpadku napájení.**
 - ☑ Po opětovném zapnutí se spotřebič automaticky resetuje.
- 4) Mlýnek běží naprázdno.**
 - ☑ V zásobníku zůstávají kávová zrna:
 - Káva může být příliš mastná, a proto ji kávovar nedokáže správně zpracovat. Můžete zkusit zrna posunout směrem dolů a uvidíte, zda přístroj začne zase fungovat. Doporučujeme však zvážit změnu typu kávy (viz typ kávových zrn).
 - Pokud se jedná o kávu, kterou obvykle používáte, a až dosud jste se u ní s těmito potížemi nesetkali: obraťte se na zákaznický servis společnosti KRUPS.

POUŽITÍ

- 1) Mlýnek vydává neobvyklý hluk.**
 - ☑ Do mlýnku se dostala cizí tělesa. Zkuste je odstranit pomocí vysavače. Pokud se vám to nepodaří, obraťte se na zákaznický servis společnosti KRUPS.
- 2) Pod spotřebičem je voda.**
 - ☑ Před vyjmutím odkapávací misky počkejte 15 sekund poté, co káva přestane téct, aby přístroj správně dokončil svůj cyklus.
 - ☑ Zkontrolujte, zda se odkapávací miska nachází v přístroji na správném místě. Miska musí být vždy na svém místě, i když se přístroj nepoužívá.
 - ☑ Zkontrolujte, zda není odkapávací miska plná.
- 3) Seřizovacím tlačítkem jemnosti mletí nelze snadno otáčet.**
 - ☑ Seřizovacím tlačítkem jemnosti mletí otáčejte pouze tehdy, je-li mlýnek v provozu.
- 4) Spotřebič nepřipravil žádnou kávu.**
 - ☑ Během přípravy byly zjištěny potíže. Příklad se automaticky resetuje a bude připraven k novému cyklu.
- 5) Místo zrnkové kávy jste použili mletou kávu.**
 - ☑ Pomocí vysavače odstraňte mletou kávu ze zásobníku na zrnkovou kávu.
- 6) Po vypnutí kávovaru vytéká z kávových trysek voda.**
 - ☑ Jedná se o běžný jev. Probíhá automatické vyplachnutí k vyčištění kávových trysek. Toto vyplachování můžete zakázat v nastavení kávovaru deaktivováním nastavení „Automatické vyplachování“.

MLÉKO

1) Z mřížky odkapávací misky uniká pára.

- ☑ V závislosti na typu přípravy může z mřížky odkapávací misky unikat pára.

2) Nádoba na mléko Milk Maestro již netvoří pěnu.

- ☑ Použijte čerstvé polotučné nebo plnotučné mléko vychlazené na teplotu 3–6 °C, případně rostlinné mléko určené pro tvorbu pěny (Special Barista).
- ☑ Propláchněte nádobu na mléko Milk Maestro pomocí programu MILK RINSE.
- ☑ Všechny díly vyčistěte v myčce nádobí nebo ručně vodou s mycím prostředkem a před opětovným sestavením je nechte důkladně oschnout.

ÚDRŽBA

1) Kávovar nevyžaduje odvápnění.

- ☑ Odvápnovací cyklus je nutné provést až po velkém počtu příprav.

2) V odkapávací misce je malé množství mleté kávy.

- ☑ Do odkapávací misky se může dostat malé množství mleté kávy. Kávovar je navržen tak, aby odváděl přebytečné zbytky mleté kávy a udržoval tak prostor extrakce čistý.

3) Upozornění „vyprázdněte sběrač kávové sedliny“ zůstává na displeji i po vyprázdnění sběrače.

- ☑ Znovu vložte sběrač kávové sedliny.

4) Upozornění „naplňte nádržku na vodu“ zůstává na displeji i po jejím naplnění.

- ☑ Zkontrolujte, zda je nádržka na vodu správně usazena v přístroji.
- ☑ Plovák ve spodní části nádržky se musí volně pohybovat. Zkontrolujte jej a v případě potřeby uvolněte.

5) Během odvápnování v průběhu první fáze z trysek nevytéká žádná voda:

- ☑ Jedná se o běžný jev. Pouze v případě silného nánosu vodního kamene začne kávovar v této fázi vypouštět vodu z trysek.

NÁPOJE

1) Káva vytéká příliš pomalu.

- ☑ Otočte seřizovací tlačítko jemnosti mletí doprava, čímž nastavíte hrubší mletí (může záviset na použitém druhu kávy).
- ☑ Proveďte jeden nebo více cyklů vypláchnutí.
- ☑ Vyměňte kazetu vodního filtračního systému Claris.
- ☑ Kávovar se automaticky vyčistí.

2) Káva je příliš slabá nebo nemá dostatečně plnou chuť.

- ☑ Zkontrolujte, zda je v zásobníku na zrnkovou kávu dostatek kávy a zda správně klesá dolů.
- ☑ Vyhněte se používání mastných, karamelizovaných nebo ochucených káv, které nemusí být zařízením správně zpracovány.
- ☑ Snižte objem připravovaného nápoje a zvyšte jeho intenzitu pomocí funkce síly kávy. Otáčením regulátoru jemnosti mletí dosáhnete jemněji mleté kávy. Připravte nápoj ve dvou cyklech pomocí funkce 2 šáleků.

3) Espresso nebo káva nemá dostatečnou teplotu.

- ☑ Zvyšte teplotu kávy v nastavení zařízení. Před přípravou nápoje šálek ohřejte vypláchnutím horkou vodou.
- ☑ Před přípravou kávy vypláchněte okruh kávy.

4) Před přípravou každé kávy vytéká z kávových trysek čistá voda.

- ☑ Při zahájení přípravy nápoje dochází k předběžnému spaření, což může vést k tomu, že z kávových trysek bude vytékat malé množství vody.

Pokud některý z těchto problémů přetrvává, obraťte se na zákaznický servis společnosti KRUPS.

LIKVIDACE

Některé spotřebiče obsahují baterii, která je z bezpečnostních důvodů přístupná pouze pro opraváře. Chcete-li vyměnit baterii, kontaktujte nejbližší schválené servisní středisko.

! **Důležité:** Spotřebič obsahuje mnoho materiálů, které lze znovu využít nebo recyklovat.

ZÁRUKA

Záruka se nevztahuje na následující případy:

- Přítomnost cizích předmětů v mlýnku
- Do zásobníku na zrnkovou kávu byla nasypána mletá káva
- Kazeta vodního filtračního systému Claris se nepoužívá podle pokynů společnosti KRUPS,
- V případě nedostatečného odvápnování, čištění nebo pravidelné údržby

Veškeré práce na spotřebiči musí provádět schválené středisko společnosti KRUPS.

Tento automatický kávovar se smí používat pouze na přípravu kávy, horké vody nebo napěnění mléka.

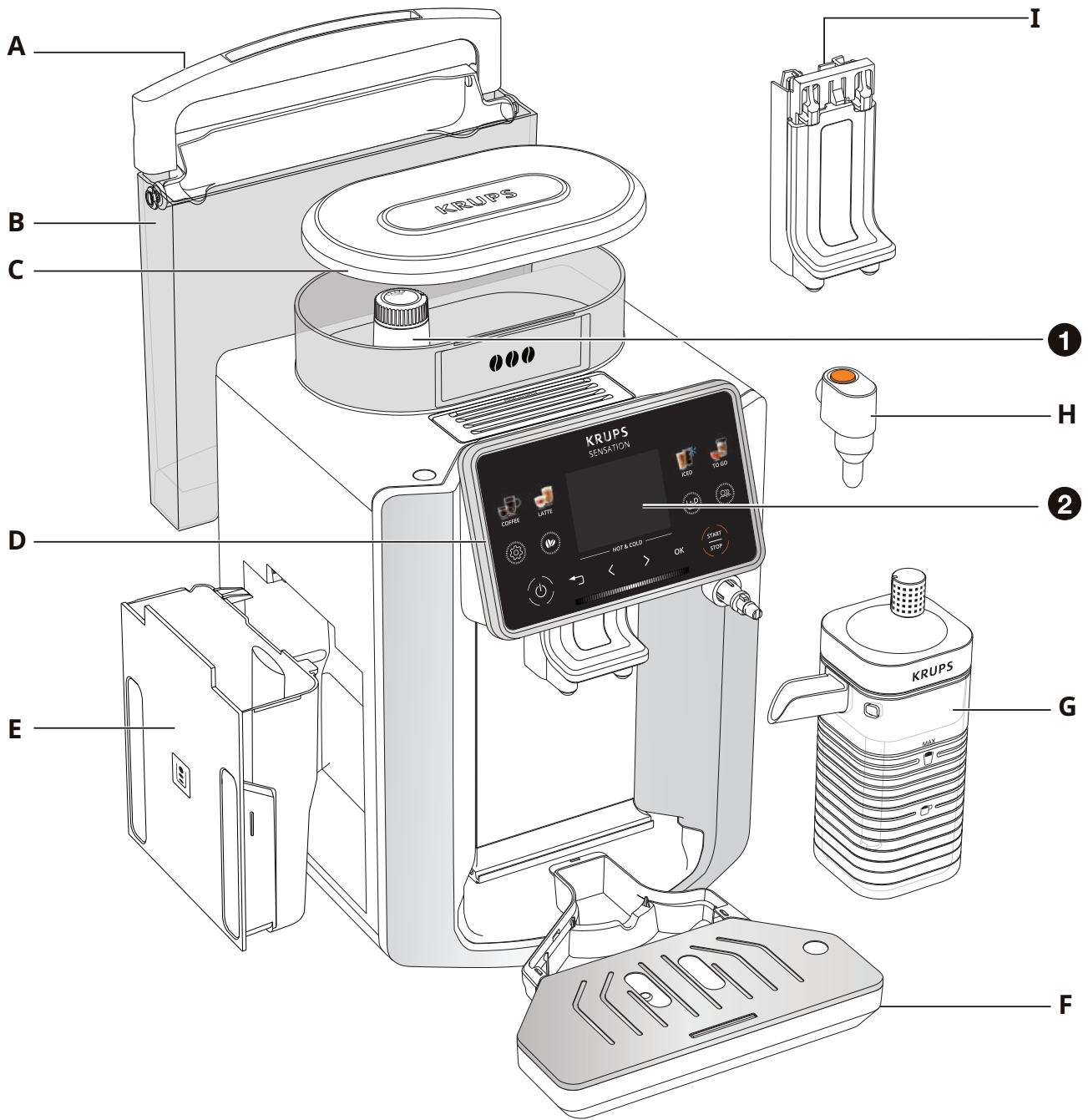
Výrobce: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne - Francie

KRUPS[®]

SENSATION ELITE EA917/EA918

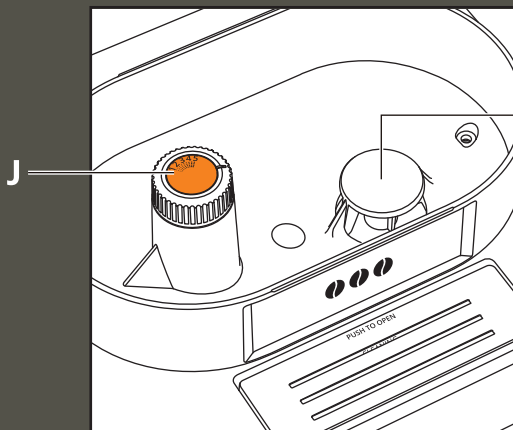


1. BELANGRIJKE PRODUCTINFORMATIE.....	102
1.1 GIDS MET SYMBOLEN VOOR GEBRUIKERSHANDLEIDING	102
1.2 ACCESSOIRES DIE BIJ UW MACHINE WORDEN GELEVERD	102
1.3 TECHNISCHE GEGEVENS.....	103
1.4 AAN DE SLAG EN INSTALLATIE VAN HET APPARAAT	103
2. INSTALLATIE VAN HET FILTER EN WATERHARDHEID	104
2.1 KOFFIEMOLEN: DE MAALFIJNHEID AANPASSEN.....	105
3. DRANKEN BEREIDEN	106
3.1 MILK MAESTRO-MELKKAN	109
4. PROFIELEN	111
5. ALGEMEEN ONDERHOUD.....	112
5.1 DAGELIJKS ONDERHOUD.....	112
5.2 OVERIG ONDERHOUD	112
6. OVERIGE FUNCTIES.....	114
ANTWOORDEN OP UW VRAGEN	115



1

2



BESCHRIJVING

- A. Handvat/deksel waterreservoir
- B. Waterreservoir
- C. Deksel koffiebbonenreservoir
- D. Bedieningspaneel
- E. Opvangbak voor koffiedik
- F. Lekbak
- G. Melkkan
- H. Waterstraalpijp
- I. Koffiepijpjes
- J. Instelknop maalfijnheid
- K. Koffiemolen
- L. Instellingen
- M. Aanpassing koffiesterkte
- N. Grootte-aanpassing
- O. Profielen

Geachte klant,

Hartelijk dank voor de aanschaf van een espressomachine van KRUPS met ingebouwde koffiemolen. Espressomachines van KRUPS met ingebouwde koffiemolens zijn ontworpen, ontwikkeld en geproduceerd in Frankrijk, waardoor u verzekerd bent van de hoogste kwaliteitseisen op het gebied van herkomst en productie. De machine is zo ontworpen dat u zo eenvoudig mogelijk dranken van baristakwaliteit kunt maken. Geniet met één druk op de knop van een espresso, lungo of zelfs een cappuccino of latte macchiato! Uw KRUPS espressomachine is uitgerust met een intuïtieve interface. Bovendien zorgt de geavanceerde technologie van uw machine voor de best mogelijke resultaten, met het maximale aroma en de volle smaak van versgemalen koffiebbonen. We hopen dat u geniet van uw koffie en uw KRUPS koffiemachine.




Het KRUPS-team



1. BELANGRIJKE PRODUCTINFORMATIE

Lees de gebruiksaanwijzing en het boekje met veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt en bewaar het boekje. Bij onjuist gebruik is KRUPS niet aansprakelijk.

1.1 GIDS MET SYMBOLEN VOOR GEBRUIKERSHANDLEIDING



-  **Gevaar:** Waarschuwing voor het risico van ernstig letsel of de dood. Het bliksemsymbool waarschuwt u voor gevaren die te maken hebben met elektriciteit.
-  **Let op:** Waarschuwing voor een verkeerde werking, schade of vernietiging van het apparaat.
-  **Belangrijk:** Algemene of belangrijke opmerking voor het gebruik van het apparaat.




1.2 ACCESSOIRES DIE BIJ UW MACHINE WORDEN GELEVERD

Controleer de accessoires die bij uw machine zijn geleverd. Als één van de onderdelen ontbreekt, neem dan contact op met de klantenservice van KRUPS.

MEEGELEVERDE ACCESSOIRES		
1	Gebruikershandleiding – Snelstartgids – Boekje met veiligheidsinstructies – Lijst met aftersalescentra van KRUPS – Garantiedocumenten	
2	Ontkalkingszakje*	
3	Reinigingstabletten*	

4	Milk Maestro-melkkan	
5	Water-uitloop	

*Afhankelijk van het model

 **Let op:** gebruik uitsluitend Krups-accessoires voor deze machine om de garantie te behouden.



1.3 TECHNISCHE GEGEVENS

Apparaat	Espresso Automatic EA917 - EA918
Voeding	220-240 V~ / 50 Hz
Pompdruk	15 bar
Koffiebonenreservoir	260 g
Energieverbruik	Bij gebruik: 1450 W
Waterreservoir	1,7 l
Aan de slag en opslag	Binnen, op een droge plek (niet blootstellen aan vorst)
Afmetingen (mm) H x B x D	365 x 240 x 400
Productgewicht (kg)	8,9

Technische wijzigingen voorbehouden.



1.4 AAN DE SLAG EN INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

EERSTE GEBRUIK

Plaats de machine op een stabiel, horizontaal, schoon en droog werkoppervlak. Wanneer u de machine voor de eerste keer gebruikt, wordt u gevraagd verschillende instellingen te selecteren. Door de machine voor te bereiden kunnen de watercircuits worden gevuld, zodat de machine kan werken. De machine wordt voorverwarmd en automatisch gespoeld.

Volg de instructies op het scherm. Raadpleeg voor meer informatie de Snelstartgids.

Uw apparaat is gecontroleerd en getest voordat het de fabriek verliet. Ondanks alle aandacht die aan het schoonmaken besteed is, is het toch mogelijk dat u koffieresten in de koffiemolen aantreft en/of koffiedruppels op het rooster van het lekbakje. Bij het uitpakken kan het zijn dat er stof op de machine aanwezig is vanwege het beschermende materiaal. Wij raden u aan uw machine vóór het eerste gebruik zorgvuldig met een doek schoon te maken.

Hartelijk dank voor uw begrip. Gebruik nooit een beschadigd apparaat.

MACHINE OP STAND-BY

Afhankelijk van de voorbereiding voert de machine een automatische spoeling uit wanneer deze op stand-by wordt gezet. De cyclus duurt slechts enkele seconden en stopt automatisch.



TRUCS EN TIPS


WATER

De waterkwaliteit heeft een grote invloed op de kwaliteit van het aroma. Kalkaanslag en chloor kunnen de smaak van koffie veranderen. Om het aroma van uw koffie te behouden, raden we u aan vers water en een Claris-patroon voor het waterfiltersysteem te gebruiken of gebotteld water met een droogrest van minder dan 800 mg/l (zie etiket op de fles). Zie het hoofdstuk 'FILTER EN WATERHARDHEID'.

KOFFIEKOP

Bij het bereiden van warme dranken raden we u aan voorverwarmde kopjes te gebruiken (door deze onder warm water te houden) waarvan de grootte is aangepast aan de gewenste hoeveelheid.

BONEN

 De geroosterde koffiebonen kunnen hun aroma verliezen als ze niet worden beschermd. We raden u aan een hoeveelheid bonen te gebruiken die gelijk is aan uw verbruik in de komende 2-3 dagen en om zakken van 250 g te gebruiken.

De kwaliteit van koffiebonen varieert en smaak is subjectief. Arabica geeft u fijne, bloemige aroma's, terwijl Robusta, dat een hoger cafeïnegehalte heeft, bitter is en een vollere smaak heeft. Vaak worden deze twee soorten koffie gecombineerd om een meer evenwichtige koffie te krijgen. Aarzel niet om advies te vragen aan uw branderij.

Wij raden het gebruik van olieachtige of gekaramelliseerde bonen af, omdat deze de machine kunnen beschadigen. De fijnheid van de gemalen bonen beïnvloedt de sterkte van het aroma en de kwaliteit van het crèmelaagje. Hoe fijner de bonen, hoe gladder het crèmelaagje. U kunt ook de maling aanpassen aan de gewenste drank.

2. INSTALLATIE VAN HET FILTER EN WATERHARDHEID

WAT IS HET DOEL VAN HET INSTELLEN VAN DE WATERHARDHEID?

Om kalkvorming in uw machine te voorkomen en de kwaliteit van uw koffie te optimaliseren, raden we u aan de waterhardheid in te stellen op uw machine.

DE WATERHARDHEID VAN UW MACHINE INSTELLEN

- Vul een glas met water
- Dompel de met de machine meegeleverde teststaaf voor waterhardheid in het glas water.
- Wacht 1 minuut. De vierkantjes op de staaf veranderen van kleur.
- Tel het aantal gekleurde vierkantjes. Dit geeft de hardheid van het water aan, op een schaal van 0 tot 4.
- Ga naar 'Apparaatinstellingen' en scroll vervolgens naar 'Waterhardheid'. Voer daar het overeenkomende getal in.
- Druk op 'OK'.

ALS DE TESTSTAAFJES OP ZIJN

Als u deze handeling moet herhalen, vergeet dan niet de instelling van de waterhardheid aan te passen aan de plaats van gebruik of aan de informatie die door uw plaatselijke waterbedrijf wordt verstrekt, met behulp van de onderstaande tabel:

Mate van waterhardheid	Klasse 0 Zeer zacht	Klasse 1 Zacht	Klasse 2 Gemiddelde hardheid	Klasse 3 Hard	Klasse 4 Zeer hard
°dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
°e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,2°	> 26,25°
°f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Apparaatinstellingen	0	1	2	3	4

WAAROM EEN FILTERPATROON INSTALLEREN?

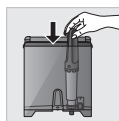
De KRUPS Claris Aqua Filter Systeem patroon (F088 / XS807) optimaliseert de smaak van koffie en vermindert kalkvorming en onderhoud. Om ervoor te zorgen dat uw machine lang meegaat, raden wij u aan een filterpatroon te gebruiken. Dit accessoire is verkrijgbaar via KRUPS.com.

WANNEER MOET U HET CLARIS-PATROON VOOR HET WATERFILTERSYSTEEM VERVANGEN?



- Twee maanden na de installatie.
- Wij raden u aan om bij het installeren van het patroon de grijze ring aan de bovenkant van het filterpatroon om te draaien, zodat de installatiedatum plus twee maanden verschijnt.

HET CLARIS-PATROON VOOR HET WATERFILTERSYSTEEM INSTALLEREN



- Het patroon wordt in het waterreservoir geplaatst.
- Wij raden u aan om, wanneer u uw patroon installeert, de grijze ring aan het uiteinde van het filterpatroon om te draaien, zodat de datum van installatie + twee maanden verschijnt.
- Plaats het patroon op de juiste plaats, met de genummerde ring naar boven.
- Gebruik het zwarte schroefhulpstuk dat bij het patroon is meegeleverd om het patroon op de juiste plek te bevestigen en vast te draaien.
- Schakel het apparaat in en ga naar 'Instellingen'. Klik vervolgens op 'Installatie van het filter' en volg de stappen op het scherm.
- Het systeem van het apparaat wordt automatisch gevuld en gespoeld. U hoort drie piepjes zodra het proces is voltooid.



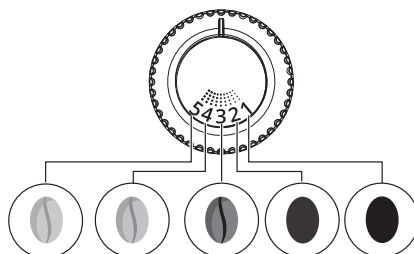
2.1 KOFFIEMOLEN: DE MAALFIJNHEID AANPASSEN

WAAROM DE MAALFIJNHEID AANPASSEN?

In het algemeen moet u de maalfijnheid aanpassen wanneer u van soort koffiebonen verandert of om de sterkte van de koffie aan te passen. Door de maalfijnheid te variëren, is het mogelijk af te stemmen op verschillende soorten koffiebonen:

- Een donker gebrande en vette koffieboon moet grover worden gemalen.
- Een lichter gebrande koffieboon is droger en moet fijner worden gemalen.

Branding



Licht
(Blonde)

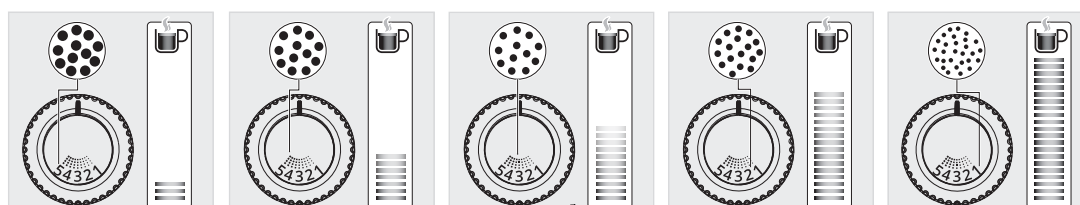
Gemiddeld
(Amber)

Sterk
(Licht Frans)

Intens
(Frans)

Zeer intens
(Donker Frans)

Bovendien heeft, voor dezelfde koffie, de instelling van de maalfijnheid invloed op het aroma in het kopje: hoe fijner de maling, hoe krachtiger het aroma.



Positie 5
Zeer grof

Positie 4
Grof

Positie 3
Gemiddeld

Positie 2
Fijn

Positie 1
Zeer fijn

DE MAALFIJNHEID AANPASSEN

Draai de instelknop in het koffiebonenreservoir om de soort koffieboon en de gewenste intensiteit van het aroma aan te passen (5 niveaus, zie hierboven). Deze afstelling moet worden uitgevoerd als de molen in werking is, stap voor stap. Na drie bereidingen zult u een duidelijk verschil in smaak merken.

⚠ Let op: wij raden het gebruik van vette of gekaramelliseerde koffiebonen af, omdat de koffiemolen die moeilijker kan verwerken. Deze kunnen de machine beschadigen en tot een slechte werking van de sensor leiden.

















3. DRANKEN BEREIDEN

DRANKEN DIE MET DEZE MACHINE KUNNEN WORDEN BEREID:





Met KRUPS Sensation kunt u een breed scala aan dranken bereiden, afhankelijk van uw voorkeur. De bereidingen zijn direct toegankelijk op uw bedieningspaneel:










De standaardvolumes en -sterktes zijn vetgedrukt.

Koffierecepten:

Dranken	Beschikbare groottes	Sterkte van de beschikbare koffie	X2-functie
 Ristretto	20 ml - 40 ml 25 ml		✓
 Espresso	40ml 40 ml - 70ml		✓
 Lungo	70 ml 70 ml - 100 ml		✓
 Lange koffie	100 ml – 180 ml 120 ml		✓
 Dubbele espresso	40 ml – 140 ml 100 ml		
 Americano	90 ml – 150 ml 120 ml		
 Filterkoffie	120 ml -170 ml 150 ml		✓

















Recepten met melk:

Dranken	Beschikbare groottes	Sterkte van de beschikbare koffie	X2-functie
 Espresso macchiato*	M L XL		
 Cappuccino	M L XL		

Dranken	Beschikbare groottes	Sterkte van de beschikbare koffie	X2-functie
 Italiaanse cappuccino	M L XL		
 Latte macchiato	M L XL		
 Caffè latte	M L XL		
 Flat white	M L XL		
 Opgeschuimde melk	M L XL		


**Afhankelijk van het model*

Recepten voor koude dranken:

Dranken	Beschikbare groottes	Sterkte van de beschikbare koffie	X2-functie
 Filterkoffie	320 ml		
 Lange koffie	180 ml		
 Espresso	90 ml		
 Affogato*	40 ml		
 Cappuccino	240 ml		
 Italiaanse cappuccino	240 ml		
 Caffè latte	350 ml		
 Latte macchiato*	340 ml		










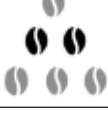




**Afhankelijk van het model*

Recepten met water:

Dranken	Beschikbare groottes	Sterkte van de beschikbare koffie	X2-functie
 Heet water	100 ml 200 ml 300 ml		

Dranken voor in een mok:

Al onze recepten voor onderweg zijn geschikt voor de Krups-mok **N2161144**, die u kunt vinden op onze website www.krups.com.

Dranken	Beschikbare groottes	Sterkte van de beschikbare koffie	X2-functie
 Lange koffie*	240 ml		
 Americano	240 ml		
 Filterkoffie	240 ml		
 Latte Macchiato	240 ml		
 Cappuccino	240 ml		
 Caffè latte*	240 ml		
 Gekoelde koffie*	240 ml		

*Afhankelijk van het model

DE HOOGTE VAN HET KOFFIEPIJPJE INSTELLEN

Voor alle beschikbare dranken kunt u de koffiepijpjes omlaag of omhoog doen naar gelang de grootte van uw kop(pen).

EEN DRANK BEREIDEN


- Controleer of het koffiebonenreservoir vol is.




Let op: Voorkom schade aan uw machine door geen water in de molen te gieten.

- Controleer of het waterreservoir gevuld is. Als er te weinig water in zit, waarschuwt de machine u met een indicatielampje dat u het reservoir moet vullen.
- Plaats de kop(pen) onder de koffiepijpjes.
- Druk op de knop voor de gekozen drank, pas uw instellingen aan en druk op 'START/STOP'.

AFHANKELIJK VAN HET DRANKJE ZIJN ER VERSCHILLENDE INSTELLINGEN MOGELIJK:

- **Koffiesterkte:** om de sterkte van de koffie te verhogen of te verlagen door de hoeveelheid gemalen koffie aan te passen, selecteert u de drank en drukt u op de knop . Kies vervolgens tussen 1 en 3 bonen, waarbij 1 de minst sterke en 3 de sterkste is.

- Eén of twee koppen: om twee bereidingen tegelijkertijd te starten, selecteert u de drank met de vermelding 'X2'. (Alleen voor koffierecepten)
- Volume in de kop: om de hoeveelheid water voor de extractie te verhogen of te verlagen, drukt u op de knop , waarmee u het volume kunt aanpassen.

Raadpleeg de drankentabel en de **Snelstartgids voor meer informatie over het aanpassen van uw drankinstellingen**.

EEN DRANKJE TIJDENS DE BEREIDING STOPPEN

U kunt de voorbereiding van uw drankje op elk gewenst moment stoppen door op de 'START/STOP'-knop te drukken. Wanneer u een cyclus onderbreekt, stopt de machine niet onmiddellijk. Deze zal een tijdje niet toegankelijk zijn, wat wordt weergegeven door een bericht op het scherm.



HEET WATER

BEREIDINGEN MET HEET WATER

- Plaats het stoompijpje op de machine in plaats van de melkkan
- Plaats het kopje onder het stoompijpje.
- Druk op 'Hot Water' (heet water).
- U kunt de hoeveelheid drank naar wens aanpassen. Het is echter niet mogelijk om twee kopjes tegelijkertijd te bereiden. De 'X2' functie is dus niet beschikbaar.
- Druk op 'START/STOP'. De machine wordt voorverwarmd (de lichtstrip knippert), waarna er heet water wordt uitgeschonken.
- De profielenfunctie is beschikbaar. Raadpleeg de Snelstartgids voor meer informatie over het opslaan van uw favoriete drank.

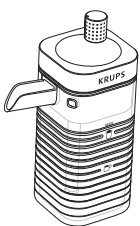
KOUDE DRANKEN

Met Sensation Elite kunt u nieuwe, exclusieve ijsdranken maken, zoals cold brew-koffie, ijskoffie, ijsscaffè latte of ijscappuccino.

Om ijsdranken te maken moet u vooraf een of meer handelingen verrichten. Voor een optimaal resultaat in het kopje: gebruik een glas van ca. 400-450 ml en ijsblokjes van standaardformaat (4 x 2,5 x 2,2 cm). Uw machine helpt u bij het gehele bereidingsproces. We raden u aan de voorbereidende stappen van de recepten stap voor stap op uw scherm te volgen.

DRANKEN OP BASIS VAN MELK

3.1 MILK MAESTRO-MELKKAN



Deze Milk Maestro-melkkan is ontworpen om u thuis een ervaring van baristakwaliteit te bieden bij het bereiden van melkdranken. Lees voor een optimaal gebruik en optimale resultaten de volgende instructies zorgvuldig door voordat u het product gaat gebruiken.

Wij raden u aan alle onderdelen in een sopje schoon te maken voordat u uw Milk Maestro-melkkan de eerste keer gebruikt en om eventuele stofafzetting te verwijderen.

BELANGRIJKSTE KENMERKEN

Opschuimfunctie

De Milk Maestro-melkkan is voorzien van een gepatenteerd melkopschuimsysteem, waarmee u in een handomdraai romig melkschuim kunt bereiden.

Met de regelknop voor melkschuim bovenop het deksel kunt u de gewenste hoeveelheid melkschuim instellen, zodat u uw melkdranken volledig naar eigen smaak kunt samenstellen.

Automatisch spoelprogramma MELK SPOELEN

Na elke melkdrank (MILK-waarschuwing op de interface) moet de kan voor een optimale hygiëne automatisch worden gespoeld. Zorg ervoor dat u uw Milk Maestro-melkkan na elk gebruik schoonmaakt.

Raadpleeg de Snelstartgids voor meer informatie over het automatisch spoelen van uw Milk Maestro-melkkan.

Eenvoudig uit elkaar te nemen en vaatwasmachinebestendig:

Voor eenvoudig schoonmaken en onderhoud kan de melkkan volledig uit elkaar worden gehaald. U kunt de Milk Maestro-melkkan uit elkaar halen en de verschillende onderdelen los van elkaar grondig reinigen.

Alle onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig, waardoor het reinigingsproces nog gemakkelijker wordt. Plaats de onderdelen gewoon in het bovenste rek van de vaatwasmachine of in het bestekrek.

⚠ Waarschuwing: plaats het deksel niet in de vaatwasmachine met de regelknop voor melkschuim in de stand PULL (u zou de knop dan mogelijk kunnen kwijtraken). Verwijder het deksel om te voorkomen dat u het kwijtraakt.

HOE GEBRUIK IK MIJN MILK MAESTRO-MELKKAN?



HINTS EN TIPS

Als u opgeschuimde melk wilt maken, moet u kiezen voor gepasteuriseerde houdbare melk rechtstreeks uit de koelkast (3-5 °C). Het gebruik van speciale melksoorten (gemicrofilterd, rauw, gefermenteerd, verrijkt) of plantaardige melksoorten (amandelmelk, havermelk, sojamelk enz.) is mogelijk, maar kan afdoen aan de kwaliteit en de hoeveelheid schuim. Kies voor plantaardige melk de speciale baristamelk, die de juiste samenstelling heeft en een goede schuimlaag garandeert. Een geopende melkfles moet in een koelkast worden bewaard bij 4 °C of lager, ongeacht of deze van plastic of glas is. Melk kan gewoonlijk tussen de vijf en zeven dagen worden bewaard.

Gebruiksaanwijzingen:

1. Voorbereiding

Vul de Milk Maestro-melkkan met de gewenste hoeveelheid melk. Zorg ervoor dat u de maximale vulstreep op de melkkan niet overschrijdt.

MAX Maximaal melkniveau



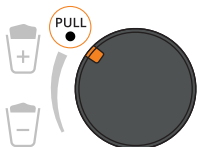
Aanbevolen niveau voor het maken van meerdere cappuccino's



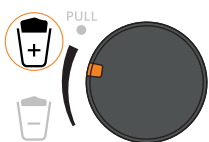
Aanbevolen niveau voor het maken van één cappuccino

2. Schuim aanpassen

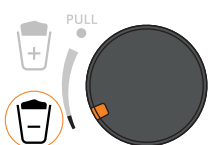
Draai de regelknop voor het melkschuim op het deksel met de klok mee voor meer schuim of tegen de klok in voor minder schuim. Kies de hoeveelheid schuim die bij uw persoonlijke smaak past.



Stand voor verwijderen van regelknop voor melkschuim



Maximale schuimstand



Minimale schuimstand

Voor een optimale kwaliteit van koffiedranken op basis van melk wordt aanbevolen om na het eerste gebruik 5 tot 6 melkdranken te bereiden. Hierdoor kan het melksysteem optimaal functioneren.

Indien uw kop koffie op basis van melk overloopt, raden wij u aan om:

- de melkschuimknop op de MIN-stand te zetten
- een kleinere drankgrootte te selecteren (M of L)
- Een grotere kop te gebruiken

3. Reinigen

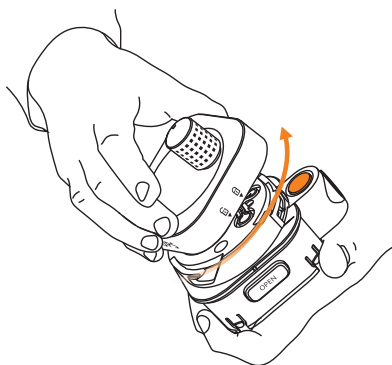
Indien u klaar bent met het gebruik van de Milk Maestro-melkkan, kunt u deze automatisch spoelen met het MILK-programma, of alle onderdelen demonteren en deze grondig reinigen met water en wat afwasmiddel of in de vaatwasser.

Zorg ervoor dat u alle onderdelen grondig spoelt en droogt voordat u ze weer in elkaar zet.



HINTS EN TIPS

Om het deksel van de Milk Maestro-melkkan te ontgrendelen moet u dit een kwartslag draaien.



⚠ Waarschuwing: sluit de Milk Maestro-melkkan altijd eerst aan op de machine voordat u begint met het bereiden van melkdranken.


We hopen dat u veel plezier beleeft aan het gebruik van de Milk Maestro-melkkan en geniet van heerlijke zelfgemaakte melkdranken, dankzij de hoogwaardige, gebruiksvriendelijke melkschuimfunctie.




4. PROFIELEN

HET NUT VAN DE PROFIELENFUNCTIE

Met de Profielenfunctie krijgt u toegang tot een gepersonaliseerde omgeving waar u uw favoriete dranken kunt opslaan en bewaren. Deze functie is zeer toegankelijk dankzij een directe knop op het bedieningspaneel van de machine. U kunt maximaal 4 profielen aanmaken, waarin u telkens maximaal 6 recepten kunt opslaan.

Om van het ene profiel naar het andere te navigeren, drukt u op de knop . Nadat u de gewenste drank in een profiel hebt geselecteerd, drukt u op START/STOP om de drank te bereiden. Deze functie is sneller en ideaal voor dagelijks gebruik, omdat de dranken die in uw profiel zijn opgeslagen, met één druk op de knop direct worden gestart zonder dat er extra instellingen nodig zijn.

UW FAVORIETE DRANKEN IN EEN PROFIEL BEHEREN

U kunt een drank aan een profiel toevoegen door, voordat u een drank maakt, lang op de knop  te drukken. Volg daarna de instructies op het scherm.

Als ik de bereiding van mijn favoriete drank stop, dan wordt deze tijdsduur geregistreerd.

FAVORIETE DRANKEN VERWIJDEREN

- Ga naar Profiel en selecteer de drank die u wilt verwijderen.
- Navigeer naar het te verwijderen recept en druk op OK.
- Bevestig dat u deze drank uit het profiel wilt verwijderen door nogmaals op OK te drukken.



5. ALGEMEEN ONDERHOUD

5.1 DAGELIJKS ONDERHOUD

Door goed onderhoud wordt de levensduur van uw machine geoptimaliseerd en blijft de authentieke smaak van uw koffie behouden.

ONDERHOUD LEKBAK

De lekbak vangt het water of de koffie op die tijdens en na de bereiding uit het apparaat komt. Het is belangrijk dat u de bak altijd op zijn plaats laat zitten en regelmatig leegt.

Uit hygiënisch oogpunt raden wij u aan de lekbak te demonteren om elk element dagelijks te reinigen en aan de lucht te laten drogen voordat u de bak weer in de machine plaatst. De lekbak is vaatwasbestendig. Verwijder eerst het rooster.

Raadpleeg de Snelstartgids voor meer informatie.

WANNEER MOET IK DE LEKBAK LEGEN?

De lekbak is te vol wanneer de vlotter zich bovenaan bevindt.

ONDERHOUD VAN HET KOFFIEDIKBAKJE

Uit hygiënisch oogpunt raden wij u aan het koffiedikbakje elke dag schoon te maken met heet water met afwasmiddel en aan de lucht te laten drogen voordat u het weer in de machine plaatst.

Raadpleeg de **Snelstartgids voor meer informatie over het reinigen van het koffiedikbakje**.

- Leeg het koffiedikbakje wanneer de machine aangeeft dit te doen.
- U kunt het bakje vaker legen. Doe dit echter alleen wanneer de machine aanstaat, zodat deze kan registreren dat het bakje daadwerkelijk is geleegd.

! **Belangrijk:** als u het koffiedikbakje niet regelmatig leegt zoals hierboven aangegeven, kan dit uw machine beschadigen.

ONDERHOUD VAN HET WATERRESERVOIR

Om de aroma's van uw koffie te behouden en vanuit hygiënisch oogpunt raden wij u aan vers water te gebruiken, het waterreservoir elke dag met heet water en een sponsje schoon te maken en het aan de lucht te laten drogen voordat u het weer in de machine plaatst.

ONDERHOUD VAN HET KOFFIEBONENRESERVOIR

Koffiebonen kunnen vette resten achterlaten op de wanden van het koffiebonenreservoir, wat de kwaliteit van de koffie kan beïnvloeden. Voor het behoud van de aroma's en vanuit hygiënisch oogpunt raden we u aan het reservoir telkens als het moet worden bijgevuld met een schone, droge en zachte doek af te nemen.

! **Let op:** gebruik geen water om het koffiebonenreservoir schoon te maken. De aanwezigheid van water in het reservoir kan uw machine beschadigen.

5.2 OVERIG ONDERHOUD

! **Belangrijk:**

- De onderhoudstijd bedraagt, afhankelijk van de procedure, maximaal 20 minuten.
- Als u de stekker van de machine tijdens onderhoud of in het geval van een elektrische storing uit het stopcontact haalt, wordt het reinigingsprogramma volledig herstart. Het is niet mogelijk om deze handeling uit te stellen: het watercircuit moet worden gespoeld. Het kan voorkomen dat u een nieuwe reinigingstablet nodig heeft.
- Als uw product is uitgerust met ons KRUPS Claris-patroon voor het waterfiltersysteem, dient u dit patroon te verwijderen voordat u begint met ontkalken.
- U hoeft het onderhoudsprogramma niet meteen uit te voeren als het apparaat hierom vraagt, maar wel redelijk snel daarna. Als het reinigen (of ontkalken) wordt uitgesteld, dan wordt de waarschuwing weergegeven totdat de actie is uitgevoerd.

Onderhoud	Wanneer?	Uitleg	Benodigheden
Milk Maestro automatisch spoelen 30s - 60 ml	Na een melkdrank of op elk gewenst moment.	Het programma voor automatisch spoelen van de Milk Maestro-melkkan gebruikt alleen warm water en zorgt voor optimale schuimprestaties en een schoon systeem. Raadpleeg de Snelstartgids voor meer informatie over het spoelen van uw Milk Maestro-melkkan.	
Handmatig spoelen Milk Maestro ~5 min	Wanneer de machine u waarschuwt of op een willekeurig moment.	Deze reiniging bestaat uit het demonteren en reinigen van het afneembare 'one touch cappuccino'-blok. Voor optimale melkopschuimresultaten is het raadzaam dit regelmatig te reinigen. Raadpleeg de 'Snelstartgids'.	
Spoeling van het melksysteem 30s - 20 ml	Na elk drankje met melk, wanneer het apparaat dit aangeeft.	Hiermee kunt u het melksysteem van de machine spoelen. U kunt het spoelen van het melksysteem op elk gewenst moment starten.	
Spoelbeurt koffie ~45s - 30 ml	Na 2 dagen niet gebruikt te zijn of op een willekeurig moment.	Hiermee kunt u het koffiesysteem van de machine spoelen. Bij dit proces wordt alleen heet water gebruikt. Het zorgt ervoor dat de authentieke smaak van de koffie behouden blijft. Raadpleeg de Snelstartgids.	
Reinigen van de machine ~13 min - 1L	Wanneer de machine u waarschuwt of op een willekeurig moment.	Om hygiënische redenen en om de kwaliteit van uw koffie te behouden, raden we u aan het koffiesysteem van de machine te reinigen en te ontvetten. Dit zorgt ervoor dat uw dranken hun optimale smaak behouden. Raadpleeg de Snelstartgids voor instructies over het reinigen van de machine of volg deze stappen: 1. Als er een reinigingswaarschuwing verschijnt, druk dan op 'OK'. 2. Pak een reinigingstablet. 3. Open het compartiment voor de reinigingstablet en plaats de tablet. 4. Plaats een bakje van één liter onder de twee pijpjes. 5. Druk op de 'START/STOP'-knop om het reinigingsproces te bevestigen. 6. Tijdens het reinigingsproces stroomt er water uit de koffiepijpjes. 7. Zodra het water niet meer stroomt en u drie piepjes hoort, is uw machine schoon en weer klaar voor gebruik.	1 KRUPS XS3000/XS808

Onderhoud	Wanneer?	Uitleg	Benodigdheden
Ontkalken ~20 min – 1,5L	Wanneer de machine dat aangeeft. Als het aantal drankjes waarna ontkalking nodig is nog niet is bereikt is de functie niet actief.	<p>Door uw machine te ontkalken, zorgt u ervoor dat deze goed blijft werken en dat eventuele kalkaanslag en overige aanslag wordt verwijderd. Deze stap is erg belangrijk om ervoor te zorgen dat uw machine goed werkt en lang meegaat.</p> <p>Raadpleeg de Snelstartgids voor informatie over het ontkalken van de machine of volg deze stappen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Er verschijnt een melding op uw scherm waarin u wordt verzocht om de machine te ontkalken. 2. Druk op 'OK'. 5. Vul het waterreservoir met lauw water tot aan de 'CALC'-markering. 6. Open een zakje KRUPS-ontkalkingsmiddel. 7. Giet de inhoud van het zakje in het waterreservoir (als uw product is uitgerust met ons Claris-filterpatroon, verwijder het dan). 8. Meng de inhoud van het zakje met het water in de tank. 9. Plaats het waterreservoir terug in de machine. 10. Plaats het stoompijpje in de melkkanhouder. 11. Plaats een bak van 1,5 liter onder beide pijpjes (koffie- en stoompijpje). 12. Druk op de 'START/STOP'-knop om het ontkalkingsproces te starten. 13. Tijdens het ontkalken stroomt er water uit de pijpjes. 14. Wanneer de machine hierom vraagt: verwijder, leeg en spoel het waterreservoir. 15. Vul het waterreservoir tot de 'MAX'-markering. 16. Plaats het waterreservoir terug op de machine en druk op 'START/STOP'. 17. Tijdens het spoelen stroomt er water uit de pijpjes. 18. Wanneer het water niet meer stroomt en u drie piepjes hoort, is uw machine ontkalkt en klaar voor gebruik. 	1 zakje met KRUPS-ontkalkingsmiddel (F054/XS809)

6. OVERIGE FUNCTIES

TOEGANG KRIJGEN TOT DE INSTELLINGEN VAN UW MACHINE

Uw Krups Sensation Elite-machine heeft veel instellingen, aarzel niet om ze uit te proberen! Zo kunt u uw ervaring nog persoonlijker maken.



LIJST MET INSTELLINGEN:

Taal	Kies uit 23 verschillende talen.
Helderheid van het scherm	U kunt de helderheid van het scherm naar keuze aanpassen.
Automatische stop	Hiermee stelt u de periode in waarna het apparaat automatisch stopt. Met deze functie kunt u uw energieverbruik verlagen.

Volume-eenheid	Hiermee selecteert u de maateenheid: ml of oz.
Automatisch spoelen	U kunt kiezen of u de automatische spoelbeurt van de koffie-uitloop wilt activeren wanneer u de machine uitschakelt.
Waterhardheid	Hiermee stelt u de hardheid van het water in tussen 0 en 4. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk 'Waterhardheid meten'.
Koffietemperatuur	Om de temperatuur van uw koffie in te stellen tussen T1 en T3.
Het product opnieuw instellen	Als u de machine opnieuw instelt, worden de voorkeuren en instellingen gewist.



ANTWOORDEN OP UW VRAGEN

BEDIENING

- 1) De machine heeft een storing, de software is vastgelopen OF alle lampjes knipperen.
 - ☑ Schakel de machine uit en haal de stekker uit het stopcontact, verwijder het filter, wacht één minuut en schakel het apparaat vervolgens opnieuw in.
- 2) De machine schakelt niet in nadat u de AAN/UIT-knop hebt ingedrukt.
 - ☑ Controleer de zekeringen en het stopcontact. Controleer of de twee stekkers goed in het stopcontact zitten.
- 3) Er is een stroomstoring opgetreden tijdens een cyclus.
 - ☑ Het apparaat wordt opnieuw ingesteld wanneer het weer wordt ingeschakeld.
- 4) De molen draait leeg.
 - ☑ Er blijven koffiebonen achter in het reservoir:
 - De koffie is mogelijk te vettig en wordt daarom niet goed opgenomen door de machine. U kunt proberen de bonen in de molen te laten vallen en te zien of de machine dan weer werkt. Het is echter raadzaam om andere koffie te gebruiken (zie type koffiebonen).
 - Is dit uw gebruikelijke koffie die tot nu toe goed heeft gewerkt? Neem dan contact op met de klantenservice van KRUPS.

GEBRUIK

- 1) De molen maakt een ongewoon geluid.
 - ☑ Er zitten waarschijnlijk vreemde voorwerpen in de koffiemolen. Probeer het apparaat schoon te maken met een stofzuiger. Neem anders contact op met de klantenservice van KRUPS.
- 2) Er ligt water onder het apparaat.
 - ☑ Wacht 15 seconden nadat de koffie is doorgelopen voordat u de lekbak verwijdert, zodat de machine de cyclus correct voltooit.
 - ☑ Controleer of de lekbak goed in de machine is geplaatst. Deze moet altijd op zijn plaats zitten, zelfs wanneer de machine niet in gebruik is.
 - ☑ Controleer of de lekbak niet vol is.
- 3) De instelknop voor de fijnheid van de maling is moeilijk te draaien.
 - ☑ Draai alleen aan de instelknop voor de maalgraad wanneer de molen in werking is.
- 4) Het apparaat heeft geen koffie gemaakt.
 - ☑ Er is een storing gedetecteerd tijdens de voorbereiding. Het apparaat wordt automatisch opnieuw ingesteld en is klaar voor een nieuwe cyclus.
- 5) U heeft gemalen koffie gebruikt in plaats van koffiebonen.
 - ☑ Gebruik uw stofzuiger om de gemalen koffie uit het bonenreservoir te verwijderen.
- 6) Er stroomt water uit de koffiepijpjes wanneer het apparaat is uitgeschakeld.
 - ☑ Dit is normaal. Dit is een automatische spoelbeurt om de koffiepijpjes schoon te maken. U kunt dit uitschakelen in de instellingen van het apparaat door 'Automatisch spoelen' uit te schakelen.

MELK

- 1) Er ontsnapt stoom uit het rooster van de lekbak.
 - ☑ Afhankelijk van het type bereiding kan er stoom uit het rooster van de lekbak ontsnappen.
- 2) Er komt geen schuim meer uit de Milk Maestro-melkkan.
 - ☑ Gebruik verse halfvolle of volle melk (tussen 3 °C en 6 °C) of speciale plantaardige baristamelk.
 - ☑ Spoel de Milk Maestro-melkkan af met het programma MELK SPOELEN.
 - ☑ Reinig alle onderdelen in de vaatwasser of met de hand met afwasmiddel en laat ze drogen voordat u ze weer terugplaatst.

ONDERHOUD

- 1) De machine vraagt niet om ontkalken.
 - ☑ De ontkalkingscyclus wordt aangevraagd na een groot aantal voorbereidingen.
- 2) Er zit wat gemalen koffie in de lekbak.
 - ☑ Er kan een kleine hoeveelheid gemalen koffie in de lekbak terechtkomen. De machine is ontworpen om overtollige gemalen koffie af te voeren, zodat de percolatiezone schoon blijft.
- 3) De melding 'koffiedikbak leegmaken' blijft op het scherm staan nadat de bak is geleegd.
 - ☑ Plaats de koffiedikbak opnieuw.
- 4) De waarschuwing 'vul het waterreservoir' blijft op het scherm staan nadat het reservoir is bijgevuld.
 - ☑ Controleer of het reservoir correct is geplaatst.
 - ☑ De vlotter onderaan het reservoir moet vrij kunnen bewegen. Controleer of dit het geval is en maak de vlotter indien nodig los.
- 5) Tijdens het ontkalken komt er in de eerste fase geen water uit de pijpjes:
 - ☑ Dit is normaal. Alleen bij ernstige kalkaanslag komt er water uit de pijpjes.

DRANKEN

- 1) De koffie stroomt te langzaam.
 - ☑ Draai de maalknop naar rechts voor een grovere maling (afhankelijk van het gebruikte type koffie).
 - ☑ Voer een of meerdere spoelcycli uit.
 - ☑ Vervang het Claris-patroon voor het waterfiltersysteem.
 - ☑ De machine reinigt zichzelf.
- 2) De koffie is te slap of niet vol genoeg.
 - ☑ Controleer of het bonenreservoir koffie bevat en of het goed omlaag beweegt.
 - ☑ Gebruik geen vette, gekaramelliseerde of gearomatiseerde koffie die mogelijk niet goed in de machine wordt gezogen.
 - ☑ Verlaag de bereidingshoeveelheid en verhoog de sterkte met de koffiesterktefunctie. Draai de maalknop voor een fijnere gemalen koffie. Maak in twee cycli een drank met de functie voor twee koppen.
- 3) De espresso of koffie is niet heet genoeg.
 - ☑ Verhoog de temperatuur van de koffie in de instellingen van de machine. Verwarm het kopje door dit met heet water te spoelen voordat u uw drank bereidt.
 - ☑ Voer een spoelcyclus uit voordat u de koffie gaat zetten.
- 4) Er stroomt schoon water door de koffiepippjes voor elke kop koffie.
 - ☑ Aan het begin van de bereiding is er een voorinfusie van koffie, waardoor er een kleine hoeveelheid water uit de koffiepippjes kan stromen.

Als een van de hierboven genoemde problemen zich blijft voordoen, neem dan contact op met de klantenservice van KRUPS.

VERWIJDERING

Sommige apparaten bevatten een batterij die om veiligheidsredenen alleen toegankelijk is voor een reparateur. Neem contact op met het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum als u de batterij wilt vervangen.

! **Belangrijk:** uw apparaat bevat een aantal materialen die kunnen worden hergebruikt.

GARANTIE

De garantie is niet van toepassing in de volgende gevallen:

- Er zitten vreemde voorwerpen in de koffiemolen;
- Er is gemalen koffie in het koffiebonenreservoir terechtgekomen;
- Het Claris-patroon voor het waterfiltersysteem wordt niet volgens de instructies van KRUPS gebruikt;
- Als er geen ontkalking, reiniging of regelmatig onderhoud heeft plaatsgevonden.

Alle werkzaamheden aan het apparaat moeten worden uitgevoerd door een erkend KRUPS-centrum.

Deze Espresso Automatic koffie-/espressomachine mag alleen gebruikt worden voor de bereiding van koffie of heet water of om melk op te schuimen.

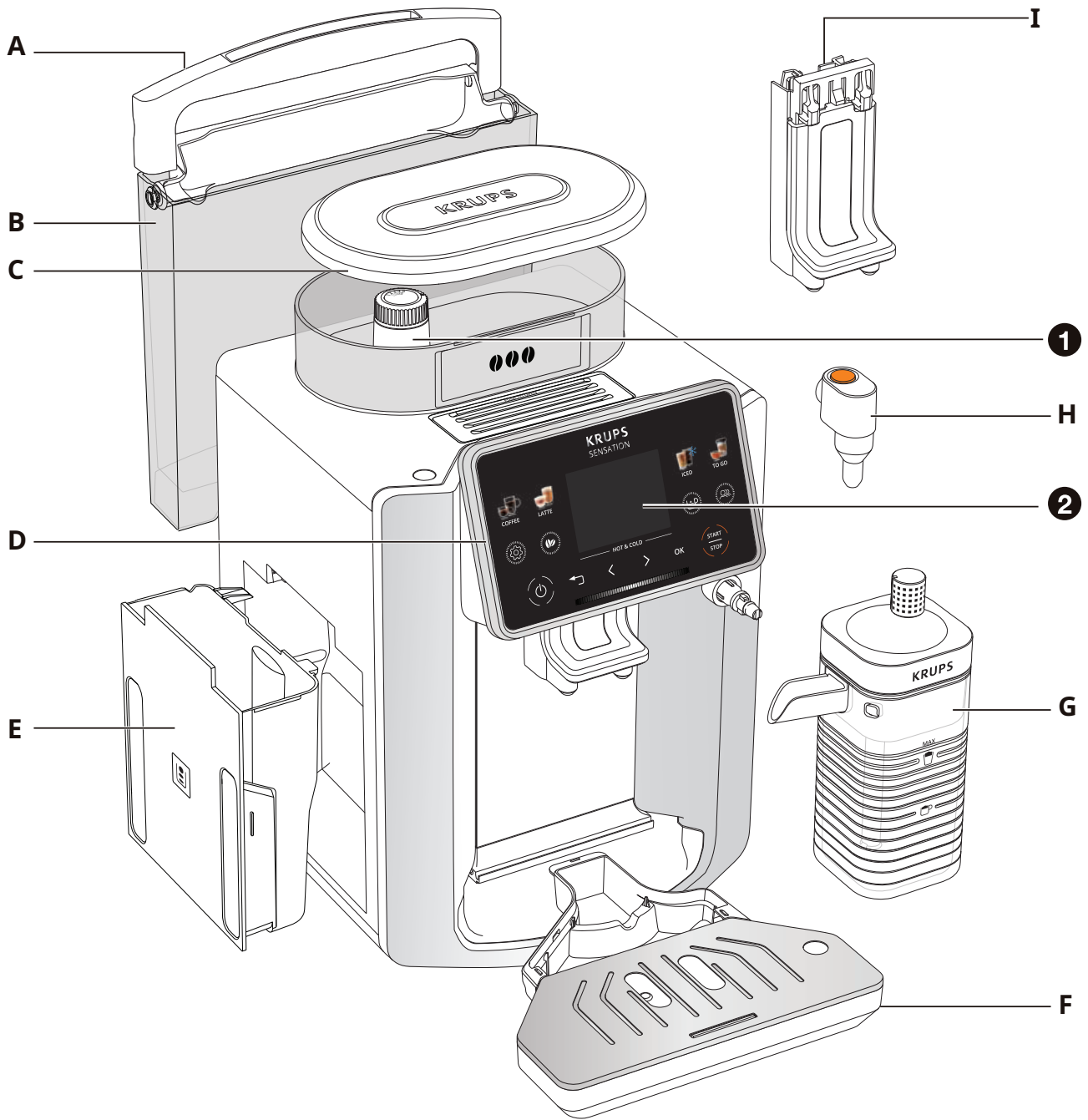
Fabrikant: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne - Frankrijk

KRUPS[®]

SENSATION ELITE EA917/EA918

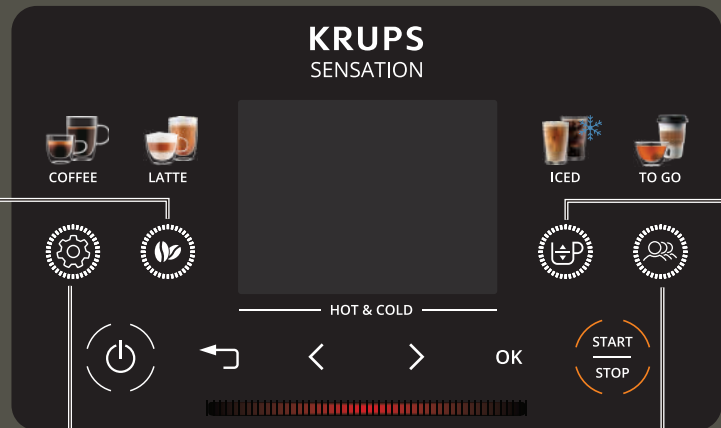
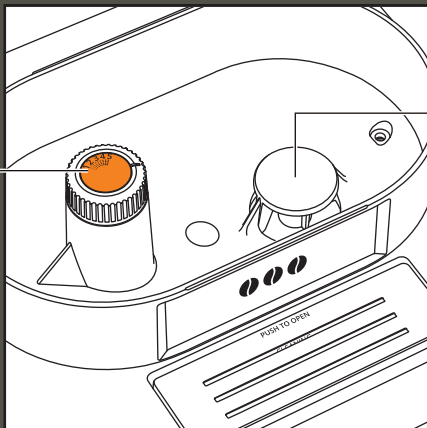


1. VIGTIGE PRODUKTOPLYSNINGER.....	121
1.1 SYMBOLVEJLEDNING TIL BRUGERVEJLEDNING	121
1.2 TILBEHØR, DER FØLGER MED MASKINEN	121
1.3 TEKNISKE DATA	122
1.4 KOM GODT I GANG OG INSTALLATION AF APPARATET	122
2. FILTERINSTALLATION OG VANDETS HÅRDHEDSGRAD	123
2.1 KVÆRN: JUSTERING AF KVÆRNEN.....	124
3. TILBEREDNING AF DRIKKE	125
3.1 MILK MAESTRO-MÆLKEKANDE	128
4. PROFILER.....	130
5. GENEREL VEDLIGEHOLDELSE.....	131
5.1 DAGLIG VEDLIGEHOLDELSE.....	131
5.2 ANDEN VEDLIGEHOLDELSE.....	131
6. ANDRE FUNKTIONER	133
SVAR PÅ DINE SPØRGSMÅL	134



1

2



BESKRIVELSE

- A. Håndtag/låg til vandbeholder
- B. Vandbeholder
- C. Låg til kaffebønnebeholder
- D. Betjeningspanel
- E. Kaffegrumsbeholder
- F. Drypbakke
- G. Mælkekande
- H. Vanddyse
- I. Kaffedyser
- J. Knap til indstilling af formalingsgrad
- K. Kaffekværn
- L. Indstillinger
- M. Justering af kaffestyrke
- N. Størrelsesjustering
- O. Profiler

Kære kunde

Tak, fordi du har købt en espressomaskine fra KRUPS med indbygget kværn. Espressomaskiner fra KRUPS med indbyggede kværne er designet, udviklet og fremstillet i Frankrig og sikrer derved højeste standarder for design- og fremstillingskvalitet. Din maskine er designet til at være så nem at bruge som muligt og til at lave drikke i barista-kvalitet. Nyd en espresso, en lungo eller endda en cappuccino eller latte macchiato samt mange andre kaffetyper, alt sammen med et tryk på en knap! Din KRUPS-espressomaskine er udstyret med en intuitiv grænseflade. Den avancerede teknologi i din maskine giver dig mulighed for at opnå det bedst mulige resultat med maksimal smag og aroma fra de friskmalede kaffebønner. Vi håber, at du vil nyde gode kaffepauser, og at du bliver rigtig glad for din KRUPS-maskine.




Med venlig hilsen KRUPS-teamet



1. VIGTIGE PRODUKTOPLYSNINGER

Læs brugervejledningen og brochuren "sikkerhedsanvisninger" omhyggeligt, før du bruger apparatet første gang, og behold dem: Hvis apparatet bruges forkert, fritages KRUPS fra ethvert ansvar.




1.1 SYMBOLVEJLEDNING TIL BRUGERVEJLEDNING



-  **Fare:** Advarsel mod risiko for alvorlig personskade eller dødsfald. Lynsymbolet advarer dig om strømrelaterede farer.
-  **Forsigtig:** Advarsel om mulige fejlfunktioner, skader eller ødelæggelse af apparatet.
-  **Vigtigt:** Generelle eller vigtige bemærkninger til betjening af apparatet.



1.2 TILBEHØR, DER FØLGER MED MASKINEN

Tjek tilbehøret, der følger med maskinen. Hvis der mangler en del, skal du kontakte KRUPS' kundeservice direkte.

MEDFØLGENDE TILBEHØR		
1	Brugervejledning - Lynvejledning - Hæfte med sikkerhedsanvisninger Fortegnelse over KRUPS' eftersalgs- og servicecentre Garantidokumenter	
2	Pose med afkalkningsmiddel*	
3	Rengøringstabletter*	

4	Milk Maestro-mælkekande	
5	Vanddyse	

*Afhængigt af model

 **Forsigtig:** Brug kun tilbehør fra Krups til denne maskine for at opretholde garantien.



1.3 TEKNISKE DATA

Apparat	Automatic Espresso EA917 – EA918
Strømforsyning	220-240 V~/50 Hz
Pumpetryk	15 bar
Kaffebønnebeholder	260 g
Energiforbrug	I drift: 1450 W
Vandbeholder	1,7 l
Kom godt i gang og opbevaring	Indendørs på et tørt sted (væk fra frost)
Mål (mm) H x B x D	365 x 240 x 400
Produktets vægt (kg)	8,9

Tekniske ændringer kan forekomme.



1.4 KOM GODT I GANG OG INSTALLATION AF APPARATET

VED FØRSTE BRUG

Placer maskinen på en stabil, vandret, ren og tør arbejdsoverflade. Når du bruger maskinen for første gang, bliver du bedt om at foretage forskellige indstillinger. Klargøring af apparatet gør, at vandkredsløbene fyldes, så apparatet kan fungere. Forvarmning og automatisk skylning gennemføres.

Følg instruktionerne, der vises på skærmen. Du kan finde flere oplysninger i lynvejledningen.

Dit apparat er blevet kontrolleret og testet, før det forlader produktionsstedet. På trods af al opmærksomheden omkring rengøring er det alligevel muligt, at du finder kafferester i kaffekværnen og/eller kaffedråber på drypbakkens rist. Ved udpakning vil du muligvis også kunne se støv på maskinen fra beskyttelsesmateriale. Vi anbefaler, at du rengør maskinen grundigt med en klud, før du bruger den.

Vi takker for din forståelse. Brug aldrig et beskadiget apparat.

MASKINE PÅ STANDBY

Afhængigt af klargøringen foretager maskinen en automatisk skylning, når den sættes på standby. Cyklussen tager kun nogle få sekunder og stopper automatisk.



RÅD OG TIPS


VAND

Vandkvaliteten har stor indflydelse på smagsoplevelsen. Kalkaflejringer og klor kan ændre kaffens smag. For at bevare alle kaffens aromaer anbefaler vi, at du bruger frisk vand samt en Claris-kassette med vandfiltersystem eller vand fra flaske, hvor andelen af tørstofrest er under 800 mg/l (se etiketten på flasken). Se kapitlet "FILTER OG VANDETS HÅRDHED".

KOP

Når du tilbereder varme drikke, anbefaler vi, at du bruger forvarmede kopper (ved at skylle dem i varmt vand) med en størrelse, der passer til den ønskede mængde kaffe.

BØNNER

 Ristede kaffebønner kan miste deres aroma, hvis de ikke beskyttes. Vi anbefaler, at du bruger en mængde bønner, der svarer til 2-3 dages forbrug, og vælger poser på 250 g.

Kvaliteten af kaffebønner varierer, og smag og behag er individuel. Arabica kaffe har en fin og blomsteragtig aroma, mens robusta kaffe derimod indeholder mere koffein og er mere bitter og fyldig. Det er almindeligt at blande de to typer kaffe for at få en mere afbalanceret kaffe. Tøv ikke med at søge råd hos dit foretrukne risteri.

Vi anbefaler ikke at bruge olieholdige eller karamelliserede bønner, da disse kan beskadige maskinen. Finheden af de maledede bønner påvirker aromaens styrke og cremaens kvalitet. Jo mere finmalede bønnerne er, desto mere blød er cremaen. Malingen kan også tilpasses den ønskede drik.

2. FILTERINSTALLATION OG VANDETS HÅRDHEDSGRAD

HVAD GØR JUSTERINGEN AF VANDETS HÅRDHEDSGRAD?

For at undgå kalkaflejringer i maskinen og for at optimere kvaliteten af din kaffe anbefaler vi, at du justerer indstillingen for vandets hårdhedsgrad på maskinen.

SÅDAN INDSTILLES VANDETS HÅRDHEDSGRAD PÅ MASKINEN

- Fyld et glas med vand.
- Dyp den testpind, der følger med maskinen, i glasset med vand.
- Vent 1 minut. Firkanterne på testpinden skifter farve.
- Tæl de farvede firkanter. De oplyser dig om vandets hårdhedsgrad, mellem 0 og 4.
- Gå til "Maskinindstillinger". Rul derefter til "Indstillinger" – brug pilen til at rulle ned til "Vandets hårdhedsgrad", og indtast det tilsvarende tal.
- Tryk på OK.

HAR DU IKKE LÆNGERE EN TESTPIND?

Hvis du skal gentage denne handling senere, skal du sørge for at ændre vandets hårdhedsgrad i forhold til det sted, hvor maskinen bruges, eller ud fra oplysningerne fra vandselskaberne i nedenstående tabel:

Vandets hårdheds-grad	Klasse 0 Meget blødt	Klasse 1 Blødt	Klasse 2 Mellemhård	Klasse 3 Hårdt	Klasse 4 Meget hårdt
°dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
°e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,2°	> 26,25°
°f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Indstilling af apparatet	0	1	2	3	4

HVORFOR SKAL JEG INSTALLERE EN FILTERKASSETTE?

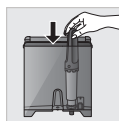
KRUPS Claris Aqua Filter System patronen (F088 / XS807) er med til at optimere din kaffes smag, begrænse kalkaflejringer og mindske behovet for vedligeholdelse. For at sikre lang levetid for din maskine anbefaler vi, at du bruger en filterkassette. Dette tilbehør fås på KRUPS.com.

HVORNÅR SKAL JEG UDSKIFTE CLARIS-KASSETTEN MED VANDFILTERSYSTEMET?



- To måneder efter installation.
- Vi anbefaler, at du ved installation af kassetten drejer den grå ring øverst på filterkassetten, indtil den viser installationsdatoen + to måneder.

SÅDAN INSTALLERER DU CLARIS-KASSETTEN MED VANDFILTERSYSTEMET



- Kassetten placeres i vandbeholderen.
- Vi anbefaler, at du ved installation af kassetten drejer den grå ring i den yderste ende af filterkassetten, indtil du ser installationsdatoen + 2 måneder.
- Placér kassetten korrekt på sin plads med den nummererede ring opad.
- Brug det sorte skruetilbehør, der følger med kassetten, til at placere og skrue kassetten på plads.
- Tænd maskinen, og gå til Indstillinger. Klik derefter på Filterinstallation, og følg vejledningen på skærmen.
- Maskinen vil automatisk fylde og skylle systemet. Når processen er slut, vil du høre tre bip, der angiver, at den er færdig.



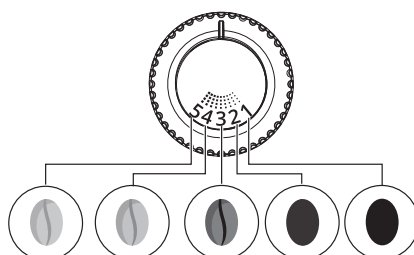
2.1 KVÆRN: JUSTERING AF KVÆRNEN

HVORFOR SKAL JEG JUSTERE KVÆRNEN?

Generelt skal du justere kværnen, når du ændrer typen af kaffebønner eller for at justere kaffens styrke. Ved at variere formalingsgraden har du mulighed for at tilpasse den til forskellige bønnetyper:

- En mørkristet og olieholdig bønne kræver en grov formaling.
- En mere lysristet bønne vil være mere tør og kræver en finere formaling.

Ristning



Let
(Blonde)

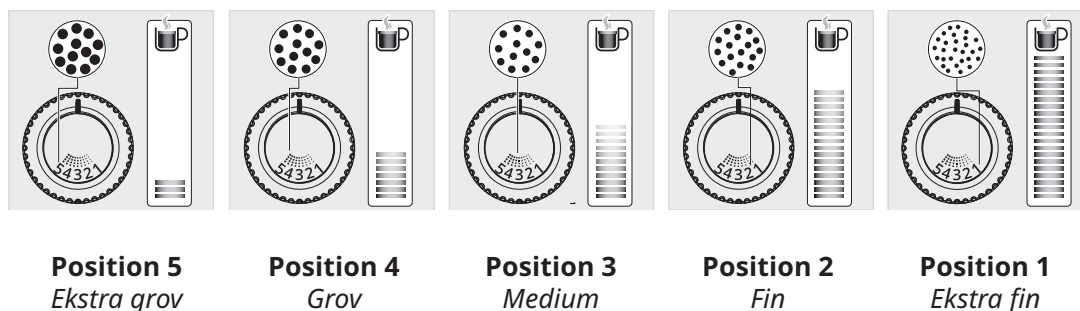
Mellem
(Rav)

Stærk
(Let Fransk)

Intens
(Fransk)

Meget intens
(Mørk Fransk)

For den samme kaffe påvirker indstillingen af formalingsgraden desuden aromaen i koppen: Jo finere formaling, desto kraftigere er smagen.



Position 5
Ekstra grov

Position 4
Grov

Position 3
Medium

Position 2
Fin

Position 1
Ekstra fin

SÅDAN JUSTERER DU KVÆRNEN

Drej på indstillingsknappen i kaffebønnebeholderen, så den passer til bønnetypen og den ønskede smagsstyrke (5 trin – se ovenfor). Denne justering skal udføres, mens kværnen maler bønnerne – hak for hak. Efter tilberedning af tre drikke vil du bemærke en meget tydelig forskel i smagen.

⚠ Forsigtig: Vi anbefaler ikke at bruge olieholdige og karamelliserede bønner, da de er vanskelige for kværnen at male. De kan beskadige maskinen og føre til ringe ydeevne for sensorerne.

















3. TILBEREDNING AF DRIKKE

TILGÆNGELIGE DRIKKE FRA DENNE MASKINE:

KRUPS Sensation Elite giver dig mulighed for at tilberede en række forskellige drikke afhængigt af dine præferencer. Tilberedningerne kan vælges direkte i betjeningspanelet:










Standardmængder og -styrker er skrevet med fed skrift.

Opskrifter med kaffe:

Drikke	Tilgængelige størrelser	Tilgængelige kaffestyrker	X2-funktion
 Ristretto	20 ml - 40 ml 25 ml		✓
 Espresso	40ml 40 ml - 70ml		✓
 Lungo	70 ml 70 ml - 100 ml		✓
 Lang kaffe	100 ml - 180 ml 120 ml		✓
 Dobbelt espresso	40 ml - 140 ml 100 ml		
 Americano	90 ml - 150 ml 120 ml		
 Filterkaffe	120 ml - 170 ml 150 ml		✓
















Opskrifter med mælk:

Drikke	Tilgængelige størrelser	Tilgængelige kaffestyrker	X2-funktion
 Espresso macchiato*	M L XL		
 Cappuccino	M L XL		

Drikke	Tilgængelige størrelser	Tilgængelige kaffestyrker	X2-funktion
 Italiensk cappuccino	M L XL		
 Latte macchiato	M L XL		
 Caffè latte	M L XL		
 Flat white	M L XL		
 Skummet mælk	M L XL		


*Afhængigt af model

Opskrifter på kolde drikke:

Drikke	Tilgængelige størrelser	Tilgængelige kaffestyrker	X2-funktion
 Filterkaffe	320 ml		
 Lang kaffe	180 ml		
 Espresso	90 ml		
 Affogato*	40 ml		
 Cappuccino	240 ml		
 Italiensk cappuccino	240 ml		
 Caffè latte	350 ml		
 Latte macchiato*	340 ml		















*Afhængigt af model

Opskrifter med vand:

Drikke	Tilgængelige størrelser	Tilgængelige kaffestyrker	X2-funktion
 Varmt vand	100 ml 200 ml 300 ml		

Opskrifter til krus:

Alle vores To Go-opskrifter er velegnede til Krups-krus **N2161144**, som du kan finde på vores websted www.krups.com.

Drikke	Tilgængelige størrelser	Tilgængelige kaffestyrker	X2-funktion
 Lang kaffe*	240 ml		
 Americano	240 ml		
 Filterkaffe	240 ml		
 Latte Macchiato	240 ml		
 Cappuccino	240 ml		
 Caffè latte*	240 ml		
 Kold kaffe*	240 ml		


*Afhængigt af model

SÅDAN JUSTERER DU HØJDEN PÅ KAFFEDYSERNE


For alle drikke er det muligt at sænke kaffedyserne alt efter størrelsen på din(e) kop(per).

SÅDAN KOMMER DU I GANG MED AT TILBEREDE EN DRIK

- Kontrollér, at bønnebeholderen er fuld.

-  **Forsigtig:** For at undgå at beskadige maskinen skal du passe på ikke at hælde vand i kværnen.
- Kontrollér, at vandbeholderen er fuld. Hvis vandstanden er lav, giver maskinen dig besked via en indikatorlampe, der beder dig om at fylde beholderen.
 - Placer koppen/kopperne under kaffeudløbene.
 - Tryk på knappen for den valgte drik, juster indstillingerne, og tryk på "START/STOP".

DER ER FORSKELLIGE INDSTILLINGSMULIGHEDER AFHÆNGIGT AF DRIKKEN:

- **Kaffestyrke:** For at øge eller mindske kaffens styrke ved at ændre den anvendte mængde formalet kaffe skal du vælge drikken og trykke på knappen  for at vælge mellem 1 og 3 kaffebønner. 1 er den mildeste, og 3 er den stærkeste.

- En eller to kopper: Hvis du vil starte to tilberedninger på samme tid, skal du vælge en drik, der er markeret med "X2". (Kun for opskrifter med kaffe)
- Mængde i koppen: For at øge eller mindske mængden af vand, der bruges til udtrækningen, skal du trykke på knappen "☺" for at indstille mængden.

Du kan finde flere oplysninger i **oversigten over drikke og i afsnittet om justering af indstillingerne for drikke i "Lynvejledning"**.

SÅDAN STOPPES EN DRIK UNDER TILBEREDNINGEN

Du kan altid stoppe tilberedningen af en drik ved at trykke på knappen "START/STOP". Når en cyklus bliver afbrudt, stopper den ikke lige med det samme. Maskinen vil have en periode, hvor den ikke kan bruges, og dette angives med en meddelelse på skærmen.



TILBEREDNING MED VARMT VAND

- Anbring dampdysen på maskinen i stedet for mælkekanden
- Anbring koppen under dampdysen.
- Tryk på "Varmt vand".
- Du kan justere mængden af drikken efter din smag. Det er dog ikke muligt at tilberede to kopper på samme tid, så funktionen "X2" er ikke tilgængelig.
- Tryk på "START/STOP". Maskinen forvarmer (lysstripen blinker) og hælder derefter det varme vand op.
- Funktionen Profiler er tilgængelig. Du kan finde flere oplysninger i afsnittet om, hvordan du gemmer din favoritdrik, i "Lynvejledning".

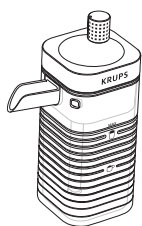
KOLDE DRIKKE

Sensation Elite tilbyder nye, eksklusive isdrikke som Kold kaffe, Iskaffe, Islatte og , or Iscappuccino.

Du skal foretage en eller to handlinger på forhånd for at tilberede en isdrik. Sådan opnår du det optimale resultat i koppen: Brug et glas, der kan rumme 400-450 ml, og isterninger i standardstørrelse (4 x 2,5 x 2,2 cm). Maskinen hjælper dig med tilberedningen. Vi anbefaler, at du følger opskrifternes tilberedningsfaser trin for trin på skærmen.

MÆLKEBASEREDE DRIKKE

3.1 MILK MAESTRO-MÆLKEKANDE



Denne Milk Maestro-mælkekande er designet til at give dig en god oplevelse med mælkedrikke i barista-kvalitet derhjemme. Før du begynder at bruge dit produkt, skal du læse følgende instruktioner omhyggeligt for at sikre optimal brug og de bedste resultater. Før du bruger Milk Maestro-mælkekanden første gang og for at fjerne eventuelle støvaflejringer, anbefaler vi, at du rengør alle dele med sæbevand.

VIGTIGSTE FUNKTIONER

Skumningsfunktion

Milk Maestro-mælkekanden har et patenteret mælkeskumningssystem, så du kan tilberede cremet mælkeskum på få øjeblikke.

Med knappen til skum øverst på låget kan du styre den ønskede mængde mælkeskum, så du kan tilpasse dine mælkedrikke fuldt ud.

Automatisk skylleprogram SKYLNING AF MÆLKESYSTEM

Et automatisk skylleprogram er påkrævet efter hver mælkedrik (MILK-advarsel på grænsefladen) for at sikre optimal hygiejne. Sørg for at rengøre den, hver gang du har brugt Milk Maestro-mælkekanden.

Du kan finde flere oplysninger i afsnittet om automatisk skylning af din Milk Maestro-mælkekande i "Lynvejledning".

Nem at skille ad og tåler opvaskemaskine:

Mælkekanden kan skilles helt ad, så den er nem at rengøre og vedligeholde. Du kan adskille de forskellige dele af Milk Maestro-mælkekanden for grundig rengøring.

Alle dele tåler opvaskemaskine, hvilket gør rengøringsprocessen endnu mere praktisk. Du skal blot placere delene i den øverste skuffe i opvaskemaskinen eller i bestikrummet.

⚠ Forsigtig: Placer ikke låget i opvaskemaskinen med knappen til skum i positionen PULL (risiko for at miste knappen). Fjern den for at undgå at miste den.

HVORDAN BRUGER JEG MIN MILK MAESTRO-MÆLKEKANDE?



RÅD OG TIPS

Hvis du vil lave mælkeskum, skal du vælge pasteuriseret, UHT-behandlet mælk fra køleskabet (3-5 °C). Brug af specielle mælketyper (mikrofiltreret, rå, fermenteret, beriget) eller plantemælk (mandel, havre, soja osv.) er muligt, men kan give mindre tilfredsstillende resultater med hensyn til kvaliteten og mængden af skum. Hvis du vil bruge plantebaseret mælk, skal du vælge mælketyper, der er særligt mærket med "Barista", som har den rigtige sammensætning og sikrer godt skum. Når mælkebeholderen er blevet åbnet, skal den opbevares i køleskab ved 4 °C eller derunder. Mælk kan normalt holde sig mellem fem og syv dage.

Brugsanvisning:

1. Klargøring

Fyld Milk Maestro-mælkekanen med den ønskede mængde mælk. Undgå at fylde over stregen for maksimal fyldning, som er angivet på mælkekanen.

MAX Maksimal fyldningsniveau for mælkekanen



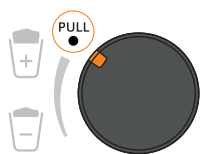
Anbefalet niveau ved tilberedning af flere kopper cappuccino.



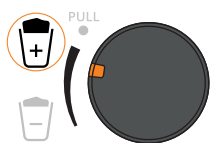
Anbefalet niveau ved tilberedning af én kop cappuccino.

2. Justering af skum

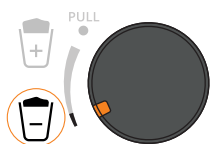
Drej knappen til skum øverst på låget med uret for at få mere skum, eller mod uret for at få mindre skum. Vælg den mængde skum, der passer til dine personlige præferencer.



Kontrolknap til position for fjernelse af skum



Position for maksimal mængde skum



Position for minimal mængde skum

For at opnå den optimale kvalitet af mælkebaserede kaffedrikke anbefales det at tilberede 5 til 6 mælkebaserede drikke efter første brug. Dette medfører, at mælkesystemet fungerer optimalt.

Hvis den mælkebaserede kaffedrik løber over fra kaffekoppen, anbefaler vi følgende:

- Indstil drejeknappen til mængden af mælkeskum til positionen MIN.
- Vælg en mindre størrelse drik (M eller L).
- Brug en større kop.

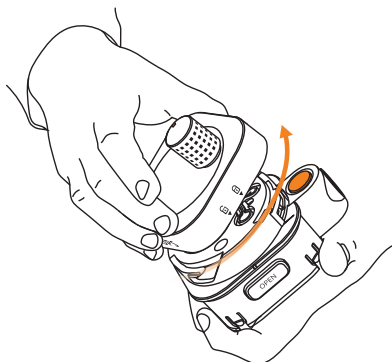
3. Rengøring

Når du er færdig med at bruge Milk Maestro-mælkekanden, kan du udføre en automatisk skylning med MILK-programmet eller skille alle dele ad og vaske dem grundigt i varmt sæbevand eller i opvaskemaskinen. Sørg for at skylle og tørre alle dele grundigt, før de samles igen.



RÅD OG TIPS

Drej låget på Milk Maestro-mælkekanden en kvart omgang for at låse det op.



⚠ Forsigtig: Begynd ikke at tilberede mækebaserede drikke uden først at tilslutte Milk Maestro-mælkekanden til maskinen.


Vi håber, du nyder at bruge Milk Maestro-mælkekanden og nyder lækre hjemmelavede mælkedrikke takket være dens højtydende, brugervenlige funktion til mælkeskumning.




4. PROFILER

HVAD BRUGES FUNKTIONEN PROFILER TIL?

Funktionen Profiler giver dig adgang til et brugerdefineret sted, hvor du kan gemme dine yndlingsdrikke. Det er meget let tilgængeligt takket være knappen på maskinens betjeningspanel. Du kan oprette op til 4 profiler og registrere op til 6 opskrifter på hver profil.

Du kan gå fra en profil til en anden ved at trykke på knappen . Når du har valgt den ønskede drik i en profil, skal du trykke på START/STOP for at starte den. Denne funktion er hurtigere og ideel til hverdagsbrug, fordi drikkene gemmes direkte på din profil med et enkelt tryk, uden at der er behov for yderligere indstillinger.

SÅDAN ADMINISTRERER DU DINE FAVORITDRIKKE I EN PROFIL

Sådan føjer du en drik til en profil: Tryk længe på knappen  før du begynder at tilberede en drik. Følg vejledningen på skærmen.

Hvis du stopper din favoritdrik, mens der hældes, er dette den længde, der registreres.

SÅDAN FJERNER DU FAVORITDRIKKE

- Gå til Profil, og vælg den drik, du vil fjerne.
- Tryk på OK på den valgte opskrift.
- Bekræft, at du vil fjerne denne drik fra profilen, ved at trykke på OK igen.



5. GENEREL VEDLIGEHOELDELSE

5.1 DAGLIG VEDLIGEHOELDELSE

Korrekt vedligeholdelse vil forlænge maskinens levetid og bevare kaffens autentiske smag.

VEDLIGEHOELDELSE AF DRYPBAKKE

Drypbakken giver dig mulighed for at opsamle vandet og kaffen, der kommer ud af apparatet under og efter tilberedningen. Det er vigtigt, at den altid er på plads, og at den tømmes regelmæssigt.

Af hygiejnemæssige årsager anbefaler vi, at du afmonterer drypbakken for at rengøre hvert element dagligt og lader den lufttørre, før den sættes tilbage i maskinen.

Du kan finde flere oplysninger i **“Lynvejledning”**.

HVORNÅR SKAL JEG TØMME DRYPBAKKEN?

Når flyderen er helt oppe, betyder det, at drypbakken er for fuld.

VEDLIGEHOELDELSE AF KAFFEGRUMSBEHOLDEREN

Af hygiejnemæssige årsager anbefaler vi, at du rengør kaffegrumsbeholderen med varmt sæbevand hver dag og lader den lufttørre, før den sættes tilbage i maskinen.

Du kan finde flere oplysninger om, **hvordan du rengør kaffegrumsbeholderen, i “Lynvejledning”**.

- Tøm kaffegrumsbeholderen, når maskinen beder dig om det.
- Du kan tømme den mere regelmæssigt, men gør det, når maskinen er tændt, så den kan registrere, at beholderen faktisk er blevet tømt.

! **Vigtigt:** Hvis du ikke tømmer kaffegrumsbeholderen regelmæssigt som angivet ovenfor, kan det beskadige maskinen.

VEDLIGEHOELDELSE AF VANDBEHOLDEREN

For at bevare aromaerne i din kaffe og af hygiejnemæssige årsager anbefaler vi, at du bruger frisk vand, rengør vandbeholderen hver dag med varmt vand og en svamp, og at du lader den lufttørre, før du sætter den tilbage i maskinen.

VEDLIGEHOELDELSE AF KAFFEBØNNEBEHOLDEREN

Kaffebønner kan efterlade fedtresten på siderne af kaffebønnebeholderen, hvilket kan påvirke kaffens kvalitet. For at bevare aromaerne og af hygiejnemæssige årsager anbefaler vi, at du tørrer den af med en tør, blød klud, hver gang den skal efterfyldes.

! **Forsigtig:** Brug ikke vand til rengøringen af kaffebønnebeholderen, vand i kaffebønnebeholderen kan beskadige maskinen.

5.2 ANDEN VEDLIGEHOELDELSE

! **Vigtigt:**

- Vedligeholdelsestiden er (afhængigt af proceduren) maks. 20 minutter.
- Hvis du tager maskinens stik ud af stikkontakten under vedligeholdelse eller i tilfælde af strømafbrydelse, fortsætter rengøringsprogrammet derfra, hvor det var nået til. Det vil ikke være muligt at udsætte denne handling. Det er obligatorisk, så vandkredsløbet kan blive skyllet. Hvis det er tilfældet, skal du muligvis ilægge en ny rengøringstablet.
- Hvis dit produkt er udstyret med vores KRUPS Claris-kassette med vandfiltersystem, skal den fjernes inden afkalkningsprocessen.
- Du behøver ikke at køre vedligeholdelsesprogrammet, så snart apparatet beder om det, du skal gøre det kort tid efter. Hvis rengøringen (eller afkalkningen) udsættes, vises advarslen, indtil handlingen bliver udført.

Vedligeholdelse	Hvornår?	Forklaring	Nødvendige materialer
Automatisk skylning af Milk Maestro-mælkekanden 30s - 60 ml	Efter en drik med mælk eller på et hvilket som helst tidspunkt.	Programmet til skylning af Milk Maestro-mælkekanden bruger kun varmt vand og sikrer optimale mælkeskumningsresultater og et rent system. Du kan få flere oplysninger om, hvordan du skyller Milk Maestro-mælkekanden, i "Lynvejledning".	
Manuel skylning Milk Maestro ~5 min	Når maskinen beder dig om det eller når som helst.	Denne rengøring består af at afmontere og rengøre den aftagelige 'one touch cappuccino'-blok. For optimale mælkeskumningsresultater anbefales det at rengøre den regelmæssigt. Se 'Hurtigstartsguiden'.	
Skylning af mælkesystem 30s - 20 ml	Efter hver drik med mælk, når maskinen beder om det.	Giver dig mulighed for at skylle maskinens mælkesystem. Du kan starte en skylning af mælkesystemet når som helst.	
Skylning af kaffesystem ~45s - 30 ml	Efter 2 dages inaktivitet eller på et hvilket som helst tidspunkt.	Giver dig mulighed for at skylle maskinens kaffesystem. Denne proces bruger kun varmt vand. Det sikrer, at du bevarer kaffens autentiske smag. Du kan få flere oplysninger i "Lynvejledning".	
Rengøring af maskinen ~13 min - 1L	Når maskinen beder dig om det eller når som helst.	Af hygiejnemæssige årsager og for at bevare kaffens kvalitet anbefaler vi, at du rengør og affedter maskinens kaffekredsløb. Det garanterer dig optimal bevarelse af aromaerne i dine drikke. Du kan få flere oplysninger om, hvordan du rengør maskinen, i "Lynvejledning" eller ved at følge disse trin: 1. Hvis der vises en advarsel vedrørende rengøring, skal du trykke på "OK". 2. Tag en rengøringstablet. 3. Åbn rummet til rengøringstabletten, og læg tabletten i. 4. Anbring en 1-liters beholder under de to dyser. 5. Tryk på knappen "START/STOP" for at bekræfte rengøringsprocessen. 6. Der løber vand ud af kaffedyserne under rengøringsprocessen. 7. Når vandet er holdt op med at løbe, og du hører tre bip, er maskinen rengjort og klar til brug.	1 KRUPS XS3000/XS808

Vedligeholdelse	Hvornår?	Forklaring	Nødvendige materialer
Afkalkning ~20 min – 1,5L	Når maskinen beder om det. Når der ikke er tilberedt nok drikke til, at afkalkning er påkrævet, er denne funktion ikke aktiv.	<p>Afkalkning af maskinen sikrer, at den fungerer korrekt, og fjerner kalkaflejringer. Dette trin er meget vigtigt for at sikre, at apparatet fungerer korrekt og holder i lang tid.</p> <p>Du kan få flere oplysninger om, hvordan du afkalker maskinen, i "Lynvejledning" eller ved at følge disse trin:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Der vises en advarsel på skærmen, når maskinen skal afkalkes. 2. Tryk på knappen "OK". 5. Fyld vandbeholderen med lunkent vand op til "CALC"-mærket. 6. Tag en pose KRUPS-afkalkningsmiddel, og åbn den. 7. Tøm posens indhold ud i vandbeholderen (hvis dit produkt er udstyret med vores Claris-filterkassette, skal du fjerne den). 8. Bland posens indhold i vandet i beholderen. 9. Sæt vandbeholderen på plads på maskinen igen. 10. Sæt varmtvandsdysen i mælkekandeholderen. 11. Anbring en beholder på 1,5 liter under begge dyser (kaffe og damp). 12. Tryk på knappen "START/STOP" for at starte afkalkningsprocessen. 13. Der løber vand ud af dyserne under afkalkningsprocessen. 14. Fjern, tøm og skyl vandbeholderen, når maskinen giver dig besked om det. 15. Fyld vandbeholderen til MAX-mærket. 16. Sæt vandbeholderen på plads på maskinen igen, og tryk på "START/STOP." 17. Der løber vand ud af dyserne under skylningsprocessen. 18. Når vandet er holdt op med at løbe, og du hører tre bip, er maskinen afkalket og klar til brug. 	1 pose KRUPS F054/XS809-afkalkningsmiddel

6. ANDRE FUNKTIONER

SÅDAN FÅR DU ADGANG TIL DIN MASKINES INDSTILLINGER

Din KRUPS Sensation Elite-maskine har mange indstillinger, så tøv ikke med at prøve dem! Det giver dig mulighed for at tilpasse din oplevelse endnu mere.



LISTE OVER INDSTILLINGER:

Sprog	Vælg dit foretrukne sprog blandt 23 sprog.
Skærmens lysstyrke	Til justering af skærmens lysstyrke.
Automatisk slukning	Til at vælge, hvor længe der skal gå, før apparatet slukkes automatisk. Denne funktion giver dig mulighed for at bruge mindre strøm.

Mængdeenhed	Vælg mellem måleenhederne ml og oz.
Automatisk skylning	Du kan vælge, om kaffedysen automatisk skal skylles eller ej, når maskinen slukkes.
Vandets hårdhedsgrad	Til at indstille vandets hårdhedsgrad til mellem 0 og 4. Du kan få flere oplysninger i kapitlet "Måling af vandets hårdhedsgrad".
Kaffens temperatur	Til at indstille kaffens temperatur til mellem T1 og T3.
Nulstil produktet	Nulstillingen sletter præferencer og indstillinger på maskinen.



SVAR PÅ DINE SPØRGSMÅL

ANVENDELSE

- 1) Maskinen viser en fejl, softwaren er frosset, ELLER alle lamperne blinker.
 - ☑ Sluk for maskinen, tag stikket ud, fjern filterkassetten (hvis der er installeret en), vent 1 minut, tilslut maskinen, og genstart den.
- 2) Apparatet tænder ikke, når der trykkes på tænd/sluk-knappen.
 - ☑ Kontrollér sikringerne og stikkontakten i din elektriske installation. Sørg for, at de to strømstik er sat ordentligt i stikkontakten.
- 3) Der opstod strømsvigt under en cyklus.
 - ☑ Apparatet nulstilles automatisk, når det tændes igen.
- 4) Kaffekværnen kører, selvom den er tom.
 - ☑ Kaffebønnerne bliver i beholderen:
 - Kaffen er muligvis for olieret og bliver derfor ikke opfanget korrekt af apparatet. Du kan prøve at hjælpe kaffebønnerne med at falde ned og se, om det får det til at fungere igen. Det anbefales dog at skifte til en anden kaffe (se typen af kaffebønner).
 - Dette er min sædvanlige kaffetype, og den har fungeret godt indtil nu: Kontakt KRUPS' kundeserviceafdeling.

BRUG

- 1) Kværnen laver en mærkelig lyd.
 - ☑ Der er sandsynligvis kommet fremmedlegemer ind i kværnen. Prøv at rengøre den med en støvsuger, eller kontakt KRUPS' kundeserviceafdeling.
- 2) Der er vand under apparatet.
 - ☑ Inden drypbakken fjernes, skal du vente 15 sekunder efter gennemløbet af kaffe, så maskinen kan færdiggøre cyklussen korrekt.
 - ☑ Kontrollér, at drypbakken er sat rigtigt på maskinen. Den skal altid være på plads, også selvom maskinen ikke er i brug.
 - ☑ Kontrollér, at drypbakken ikke er fuld.
- 3) Justeringsknappen til kværnen er svær at dreje.
 - ☑ Drej kun justeringsknappen til formalingsgraden, når kværnen er i brug.
- 4) Apparatet har ikke lavet kaffe.
 - ☑ Der blev registreret en hændelse under tilberedningen. Apparatet nulstilles automatisk og er klar til en ny cyklus.
- 5) Du har brugt malet kaffe i stedet for hele kaffebønner.
 - ☑ Brug din støvsuger til at støvsuge kaffepulveret ud af bønnebeholderen.
- 6) Der løber vand ud af kaffedyserne, når maskinen slukkes.
 - ☑ Dette er normalt. Det er en normal skylleproces til rengøring af kaffedyserne. Du kan slå den fra under maskinindstillingerne ved at ændre indstillingen "Automatisk skylning" til inaktiv.

MÆLK

- 1) Der kommer damp ud gennem risten i drypbakken.
 - ☑ Afhængigt af typen af tilberedning kan der komme damp ud fra gitteret i drypbakken.
- 2) Milk Maestro-mælkekanden leverer ikke længere skum.
 - ☑ Brug frisk letmælk eller sødmælk (mellem 3° C og 6° C) eller særlig plantebaseret mælk med Barista-mærke.
 - ☑ Skyl Milk Maestro-mælkekanden ved hjælp af MILK RINSE-programmet.
 - ☑ Rengør alle dele i opvaskemaskinen eller i hånden med sæbevand, og lad dem tørre, inden de samles igen.

VEDLIGEHOLDELSE

- 1) Maskinen har ikke bedt om at blive afkalket.
 - ☑ Afkalkningscyklussen er påkrævet, når der er tilberedt et stort antal drikke.
- 2) Der ligger kaffegrums i drypbakken.
 - ☑ Der kan godt trænge en lille smule kaffegrums ind i drypbakken. Maskinen er designet til at fjerne overskydende formalet kaffe, så gennemløbszonen forbliver ren.
- 3) Advarslen "Tøm kaffegrumsbeholderen" bliver på skærmen, efter at beholderen er tømt.
 - ☑ Sæt kaffegrumsbeholderen på igen.
- 4) Advarslen "Fyld vandbeholderen" bliver på skærmen, efter vandbeholderen er fyldt.
 - ☑ Kontrollér, at beholderen er placeret korrekt i apparatet.
 - ☑ Flyderen i bunden af beholderen skal kunne bevæge sig frit. Tjek, om flyderen har sat sig fast, og skub den fri om nødvendigt.
- 5) Der løber ikke vand ud af dyserne under første fase af afkalkningsprocessen:
 - ☑ Dette er normalt, og det er kun, hvis der er kraftige aflejringer, at der kommer vand ud af dyserne.

DRIKKE

- 1) Kaffen løber for langsomt.
 - ☑ Drej knappen "Formalingsgrad" til højre for at få en grovere formalet kaffe (dette kan afhænge af den anvendte kaffetype).
 - ☑ Foretag en eller flere skyllecyklusser.
 - ☑ Udskift Claris-kassetten med vandfiltersystem.
 - ☑ Maskinen rengør sig selv.
- 2) Kaffen er for lys eller smager ikke af nok.
 - ☑ Sørg for, at der er kaffebønner i bønnebeholderen, og at de bevæger sig rigtigt nedad.
 - ☑ Undgå brug af olieholdig, karamelliseret eller aromatiseret kaffe, som måske ikke kan opfanges ordentligt.
 - ☑ Reducer vandmængden til tilberedningen, og øg styrken af tilberedningen ved hjælp af kaffestyrkefunktionen. Drej på knappen "Formalingsgrad" for at få en finere formalet kaffe. Lav din drik over to omgange med 2-kops-funktionen.
- 3) Espressoen eller kaffen er ikke varm nok.
 - ☑ Øg kaffens temperatur ved hjælp af maskinens indstillinger. Opvarm koppen ved at skylle den med varmt vand, før du begynder at tilberede drikken.
 - ☑ Før du laver kaffe, skal du foretage skylning af kaffekredsløbet.
- 4) Der løber rent vand ud af kaffedyserne før hver kaffedrik.
 - ☑ Der finder en præ-infusion sted, når du starter en opskrift, og det kan føre til, at der kommer en lille smule vand ud af kaffedyserne.

Hvis et af ovenstående problemer fortsætter, skal du kontakte KRUPS' kundeservice.

BORTSKAFFELSE

Nogle apparater indeholder et batteri, som af sikkerhedsmæssige årsager kun må tilgås af en reparatør. Hvis du vil udskifte batteriet, skal du kontakte dit nærmeste autoriserede servicecenter.

! **Vigtigt:** Dit apparat indeholder mange værdifulde materialer, der kan genbruges eller genvindes.

GARANTI

Garantien gælder ikke i følgende tilfælde:

- Der er fremmedlegemer i kværnen
- Der er hældt formalet kaffe i kaffebønnebeholderen
- Claris-kassetten med vandfiltersystem anvendes ikke i henhold til KRUPS' vejledning
- I tilfælde af manglende afkalkning, rengøring eller regelmæssig vedligeholdelse

Alt arbejde på apparatet skal udføres af et autoriseret KRUPS-center.

Denne automatiske kaffe-/espressomaskine må kun bruges til tilberedning af kaffe eller varmt vand eller til at skumme mælk.

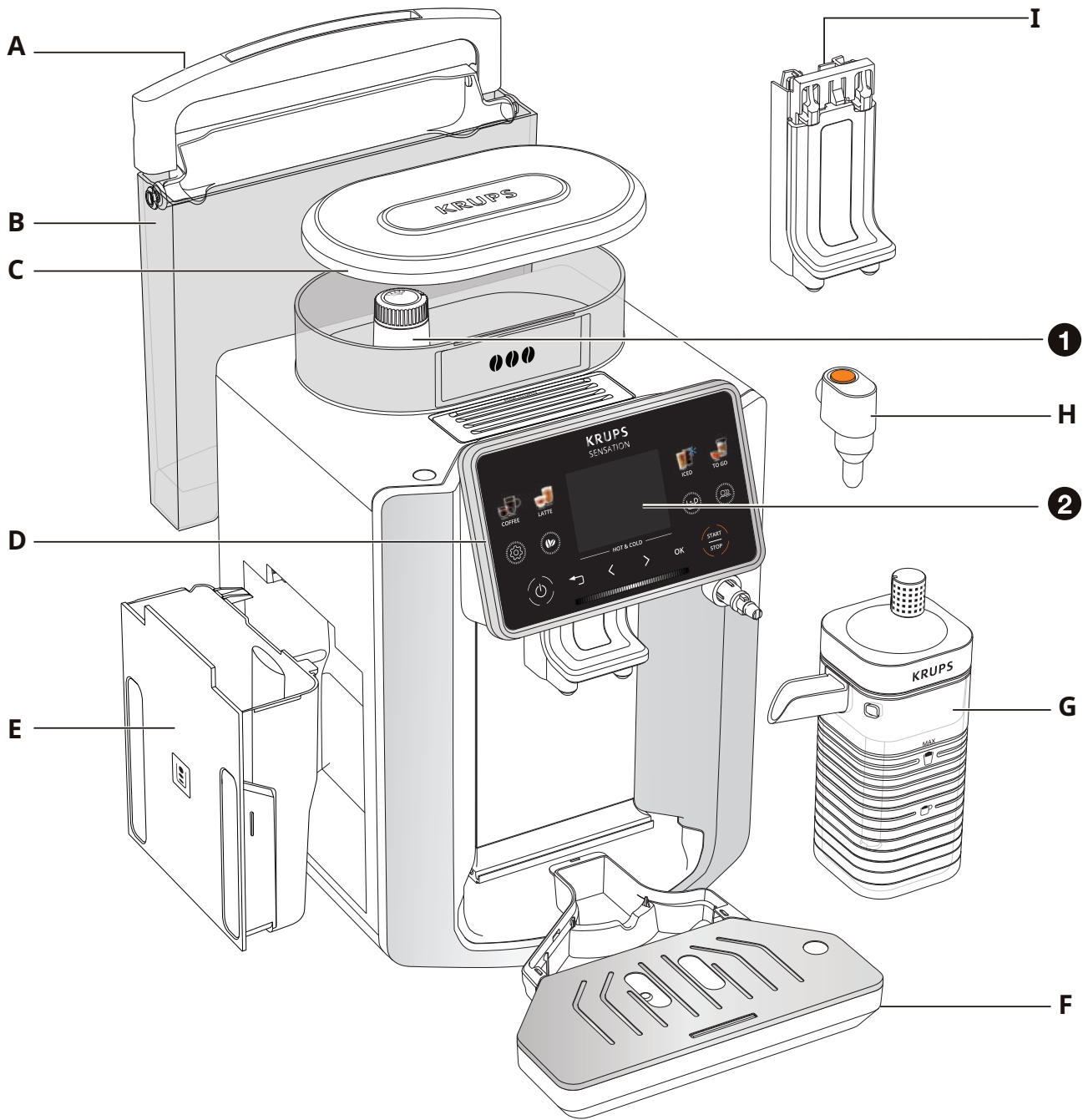
Producent: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne - Frankrig

KRUPS[®]

SENSATION ELITE EA917/EA918

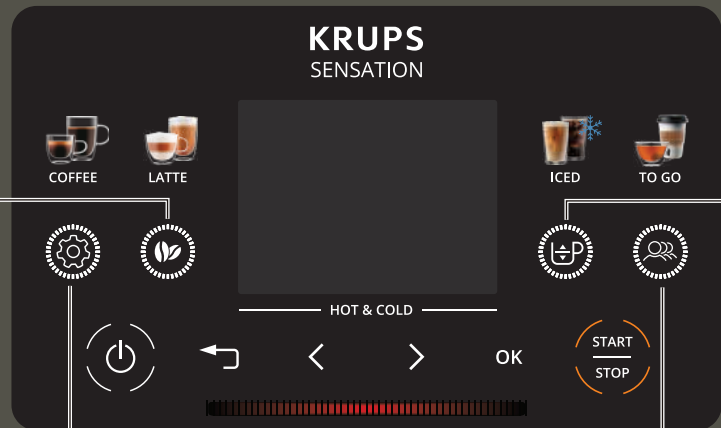
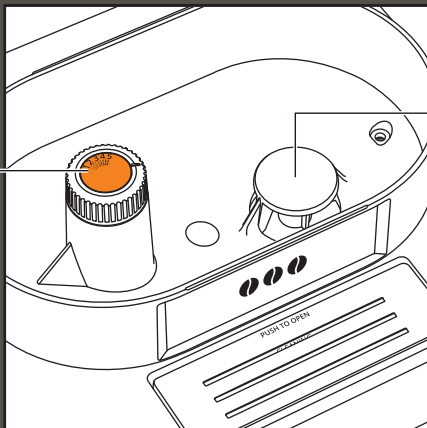


1. VIKTIG PRODUKTINFORMASJON	140
1.1 FORKLARING AV SYMBOLENE I BRUKSANVISNINGEN	140
1.2 TILBEHØR SOM FØLGER MED MASKINEN.....	140
1.3 TEKNISKE DATA	141
1.4 OPPSTART OG INSTALLASJON AV MASKINEN	141
2. INSTALLASJON AV FILTER OG VANNHARDHET	142
2.1 KVERN: JUSTERE KVERNEN	143
3. TILBEREDNING AV DRIKKE	144
3.1 MILK MAESTRO-MELKEMUGGE	147
4. PROFILER.....	149
5. GENERELT VEDLIKEHOLD.....	150
5.1 DAGLIG VEDLIKEHOLD	150
5.2 ANNET VEDLIKEHOLD.....	150
6. ANDRE FUNKSJONER.....	152
SVAR PÅ SPØRSMÅLENE DINE	153



1

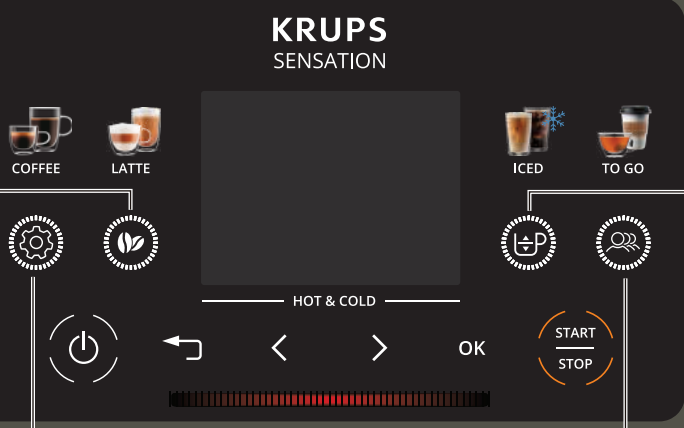
2



J

K

M



L

O

BESKRIVELSE

- A. Håndtak/deksel på vannbeholder
- B. Vannbeholder
- C. Lokk til kaffebønnebeholder
- D. Kontrollpanel
- E. Kaffegrutoppsamler
- F. Dryppbrett
- G. Melkemugge
- H. Vannmunnstykke
- I. Kaffedyser
- J. Knott for innstilling av malingsgrad
- K. Kaffekvern
- L. Innstillinger
- M. Justering av kaffestyrke
- N. Størrelsesjustering
- O. Profiler

Kjære kunde.

Takk for at du kjøpte en KRUPS-espressomaskin med innebygd kvern. KRUPS-espressomaskiner med innebygde kverner er designet, utviklet og produsert i Frankrike. Det betyr at de oppfyller de strengeste garantier for opprinnelse og produksjonskvalitet. Maskinen er laget for å være så enkel å bruke som mulig, og for å lage drikker med baristakvalitet. Nyt en espresso, en filterkaffe og flere andre typer kaffedrikker, med et knappetrykk. KRUPS-espressomaskinen er utstyrt med et intuitivt grensesnitt. Med den avanserte teknologien i kaffemaskinen din kan du oppnå de aller beste resultater og få maksimal aroma og smak fra nykvernete kaffebønner. Vi håper at du får flotte kaffepauser og blir fullstendig fornøyd med KRUPS-maskinen din.


KRUPS-teamet



1. VIKTIG PRODUKTINFORMASJON

Les bruksanvisningen og sikkerhetsinstruksjonene nøye før du bruker produktet for første gang, og ta vare på dem. Hvis produktet brukes på feil måte, kan ikke KRUPS holdes ansvarlig for eventuelle problemer.

1.1 FORKLARING AV SYMBOLENE I BRUKSANVISNINGEN

 **Fare:** Advarsel mot fare for alvorlig personskade eller død. Lynsymbolet varslar deg om strømrelaterte farer.




 **Advarsel:** Advarsel om eventuell funksjonssvikt, skade eller ødeleggelse av apparatet.



 **Viktig:** Generell eller viktig informasjon for bruk av apparatet.




1.2 TILBEHØR SOM FØLGER MED MASKINEN

Kontroller tilbehøret som fulgte med maskinen. Hvis noe mangler, må du kontakte KRUPS' kundeservice.

TILBEHØR SOM FØLGER MED		
1	Bruksanvisning – Hurtigstartveiledning – Hefte med sikkerhetsinstruksjoner Oversikt over KRUPS' ettersalgssentre – Garantidokumenter	
2	Avkalkingspose*	
3	Rensetabletter*	

4	Milk Maestro-melkemugge	
5	Vannmunnstykke	

*Avhengig av modell

 **Advarsel:** Bruk bare Krups-tilbehør til denne maskinen, ellers kan garantien opphøre.



1.3 TEKNISKE DATA

Apparat	Automatic Espresso EA917 – EA918
Strømforsyning	220–240 V~ / 50 Hz
Pumpetrykk	15 bar
Kaffebønnebeholder	260 g
Energiforbruk	Under bruk: 1450 W
Vanntank	1,7 l
Oppstart og oppbevaring	Innendørs, på et tørt sted (beskyttet mot frost))
Mål (mm) H x L x D	365 x 240 x 400
Produktvekt (kg)	8,9

Med forbehold om tekniske endringer.



1.4 OPPSTART OG INSTALLASJON AV MASKINEN

FØR FØRSTE GANGS BRUK

Sett maskinen på et stabilt, horisontalt, rent og tørt underlag. Når du bruker maskinen for første gang, blir du bedt om å velge diverse innstillinger. Når maskinen klargjøres, fylles vannkretsene, slik at maskinen kan fungere. Da gjennomføres forvarming og automatisk skylling.

Følg instruksjonene som vises på skjermen. Du finner mer informasjon i hurtigstartveiledningen.

Maskinen har blitt kontrollert og testet før den forlot fabrikken. Selv etter grundig rengjøring kan det likevel hende at du finner kafferester i kaffekvernen og/eller kaffedråper på risten til dryppbrettet. Når du pakker ut maskinen, kan det også hende du finner støv på grunn av det beskyttende materialet. Vi anbefaler at du rengjør maskinen grundig med en klut før du bruker den.

Takk for forståelsen. Hvis maskinen er skadet, må den ikke brukes.

MASKIN I VENTEMODUS

Avhengig av hvilken kaffe som har blitt laget, utfører maskinen automatisk skylling når den settes i ventemodus. Syklusen varer bare i noen få sekunder, og den stopper automatisk.



TIPS OG RÅD


VANN

Kvaliteten på vannet har mye å si for kvaliteten på aromaene. Kalk og klor kan endre smaken på kaffen. For å bevare alle aromaene i kaffen anbefaler vi at du bruker friskt vann og en Claris Aqua Filter System-patron eller flaskevann med tørrstoff på under 800 mg/l (se etiketten på flasken). Se avsnittet «FILTER OG VANNHARDHET».

KOPPER

Ved tilberedning av varm drikke anbefaler vi å bruke kopper som er blitt oppvarmet på forhånd (ved å holde dem under varmt vann), og at du tilpasser størrelsen etter ønsket mengde.

BØNNER

 Brente kaffebønner kan miste aromaen hvis de ikke beskyttes. Vi anbefaler at du bruker en mengde bønner som tilsvarer forbruket ditt i løpet av de neste 2–3 dagene, og at du velger poser på 250 g.

Kvaliteten på kaffebønner varierer, og smaker er subjektive. Arabica vil gi deg fine, blomsteraktige aromaer, mens robusta har høyere koffeininnhold og virker mer bitter og fyldig. Det er vanlig å blande de to kaffetyperne for å få en mer balansert kaffe. Ikke nøl med å søke råd fra kaffebrenneren din.

Vi anbefaler ikke at du bruker oljete eller karamelliserte bønner, siden de kan skade maskinen. Hvor fint bønnene er kvernet, virker inn på styrken til aromaene og kvaliteten på cremaen. Jo finere bønnene er kvernet, desto jevnere blir cremaen. Kverningen kan også tilpasses den ønskede drikken.

2. INSTALLASJON AV FILTER OG VANNHARDHET

HVA GJØR VANNHARDHETSJUSTERINGEN?

For å unngå kalkdannelse i maskinen og optimalisere kaffekvaliteten anbefaler vi at du angir hardheten på vannet på maskinen din.

SLIK ANGIR DU VANNHARDHETEN PÅ MASKINEN

- Fyll et glass med vann.
- Dypp teststrimmelen som følger med maskinen, ned i vannglasset.
- Vent i ett minutt. Firkantene på teststrimmelen endrer farge.
- Tell hvor mange fargede firkanter det er. Da ser du hvor hardt vannet ditt er, mellom 0 og 4.
- Gå til «Machine settings» (maskininnstillinger), bla ned til «Hardness water» (vannhardhet), og angi det tilsvarende tallet.
- Trykk på OK.

HAR DU IKKE EN TESTSTRIMMEL?

Hvis du må gjenta denne prosessen senere, må du endre hardheten på vannet i henhold til bruksstedet eller informasjonen fra vannverket ved hjelp av tabellen nedenfor:

Grad av vann-hardhet	Klasse 0 Veldig bløtt	Klasse 1 Bløtt	Klasse 2 Middels hardt	Klasse 3 Hardt	Klasse 4 Veldig hardt
°dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
°e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,2°	> 26,25°
°f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Maskininnstillinger	0	1	2	3	4

HVORFOR BØR DU INSTALLERE EN FILTERPATRON?

KRUPS Claris Aqua Filter System-patronen (F088 / XS807) bidrar til å optimalisere smaken på kaffen din, begrense at det dannes kalkavleiringer og redusere behovet for vedlikehold. For å sikre at maskinen varer lenge anbefaler vi at du bruker en filterpatron. Dette tilbehøret finnes på KRUPS.com.

NÅR BØR DU BYTTE UT CLARIS AQUA FILTER SYSTEM-PATRONEN?



- To måneder etter installasjon.
- Når du setter inn patronen, anbefaler vi at du vrir den grå ringen på toppen av filterpatronen for å vise dato for installasjonen + to måneder.

SLIK INSTALLERER DU CLARIS AQUA FILTER SYSTEM-PATRONEN



- Patronen skal plasseres i vannbeholderen.
- Når du setter inn patronen, anbefaler vi at du vrir den grå ringen på motsatt ende av filterpatronen for å vise datoen for installasjonen + to måneder.
- Plasser patronen på riktig sted, med tallskiven vendt oppover.
- Bruk det svarte eller grå festet som følger med patronen, til å plassere og skru patronen på plass.
- Slå på maskinen, gå til «Settings» (innstillinger), klikk på «Filter installation» (filterinstallasjon) og følg deretter fremgangsmåten på skjermen.
- Maskinen fylles automatisk, og systemet skylles. Ved slutten av prosessen høres tre pipelyder, som indikerer at den er fullført.



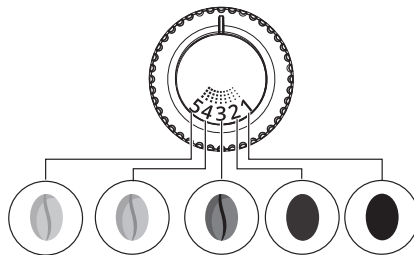
2.1 KVERN: JUSTERE KVERNEN

HVORFOR JUSTERE KVERNEN?

Du må justere kvernen når du endrer type kaffebønner, eller for å justere styrken på kaffen din. Endring av kverningsgrad gjør det mulig å tilpasse til ulike typer kaffebønner:

- En kraftig brent og oljete kaffebønne krever en grovere kverning,
- En lettere brent kaffebønne vil være tørrere og krever finere kverning.

Brenning



Lys
(Blonde)

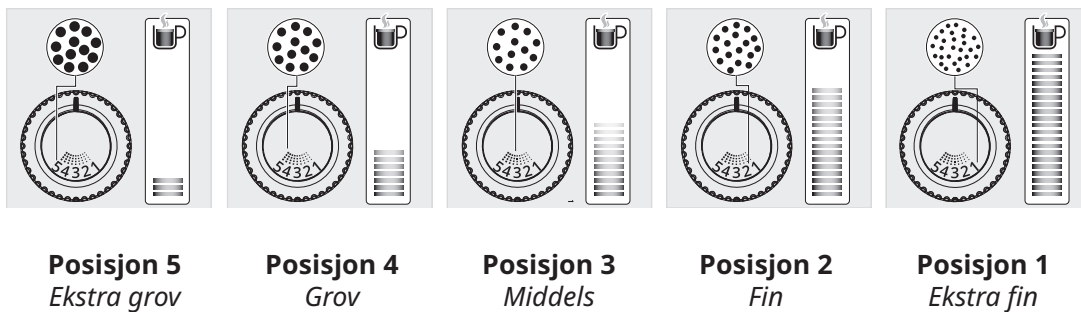
Middels
(Rav)

Sterk
(Lett Fransk)

Intens
(Fransk)

Svært intens
(Mørk Fransk)

I tillegg vil innstillingen til kvernen påvirke aromaen i koppen for den samme kaffetypen: Jo finere malingen er, desto kraftigere blir aromaen.



Posisjon 5
Ekstra grov

Posisjon 4
Grov

Posisjon 3
Middels

Posisjon 2
Fin

Posisjon 1
Ekstra fin

SLIK JUSTERER DU KVERNEN

Vri på bryteren i kaffebønnebeholderen slik at den passer til bønnetypen og ønsket smaksstyrke (fem nivåer – se over). Denne justeringen må utføres under kverning og trinnvis. Etter tre tilberedninger vil du merke en tydelig forskjell i smaken.

⚠ Advarsel: Vi anbefaler ikke at du bruker oljete eller karamelliserte kaffebønner, siden de er vanskelige å behandle for kvernen. De kan skade maskinen og føre til dårlig sensorytelse.

















3. TILBEREDNING AV DRIKKE

DRIKKER SOM ER TILGJENGELIGE PÅ DENNE MASKINEN:

Med KRUPS Sensation Elite kan du lage en rekke forskjellige drikker, alt etter hva du foretrekker. Du kan få tilgang til trinnene for å forberede drikkene direkte på kontrollpanelet:










Standardvolumer og styrkegrader er skrevet i fet skrift.

Kaffeoppskrifter:

Drikker	Tilgjengelige størrelser	Tilgjengelig kaffestyrke	X2-funksjon
 Ristretto	20 ml - 40 ml 25 ml		✓
 Espresso	40ml 40 ml - 70ml		✓
 Lungo	70 ml 70 ml - 100 ml		✓
 Lang kaffe	100 ml - 180 ml 120 ml		✓
 Dobbel espresso	40 ml - 140 ml 100 ml		
 Americano	90 ml - 150 ml 120 ml		
 Filterkaffe	120 ml - 170 ml 150 ml		✓
















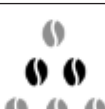
Oppskrifter på melkedrikker:

Drikker	Tilgjengelige størrelser	Tilgjengelig kaffestyrke	X2-funksjon
 Espresso macchiato*	M L XL		
 Cappuccino	M L XL		

Drikker	Tilgjengelige størrelser	Tilgjengelig kaffestyrke	X2-funksjon
 Italiensk cappuccino	M L XL		
 Latte macchiato	M L XL		
 Caffè latte	M L XL		
 Flat white	M L XL		
 Oppskummet melk	M L XL		


*Avhengig av modell

Oppskrifter på kalde drikker:

Drikker	Tilgjengelige størrelser	Tilgjengelig kaffestyrke	X2-funksjon
 Filterkaffe	320 ml		
 Lang kaffe	180 ml		
 Espresso	90 ml		
 Affogato*	40 ml		
 Cappuccino	240 ml		
 Italiensk cappuccino	240 ml		
 Caffè latte	350 ml		
 Latte macchiato*	340 ml		










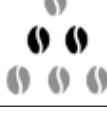




*Avhengig av modell

Oppskrifter på drikker med vann:

Drikker	Tilgjengelige størrelser	Tilgjengelig kaffestyrke	X2-funksjon
 Varmt vann	100 ml 200 ml 300 ml		

Oppskrifter for kopp:

Alle oppskriftene er egnet for Krups-koppen **N2161144**, som du kan finne på nettstedet vårt: www.krups.com.

Drikker	Tilgjengelige størrelser	Tilgjengelig kaffestyrke	X2-funksjon
 Lang kaffe*	240 ml		
 Americano	240 ml		
 Filterkaffe	240 ml		
 Latte Macchiato	240 ml		
 Cappuccino	240 ml		
 Caffè latte*	240 ml		
 Kald kaffe*	240 ml		

*Avhengig av modell

SLIK JUSTERER DU HØYDEN PÅ KAFFEDYSENE

Du kan senke kaffedysene for alle typer drikke, slik at de passer til størrelsen på koppen(e).


SLIK STARTER DU TILBEREDNING AV EN DRIKK


- Kontroller at kaffebønnebeholderen er full.

 **Advarsel:** Pass på at du ikke heller vann i kvernen, det kan skade maskinen.

- Kontroller at vannbeholderen er full. Hvis det er lite vann, vil en indikatorlampe varsle deg om å fylle beholderen.
- Plasser koppen(e) under kaffeuttakene.
- Trykk på knappen for ønsket drikk, juster innstillingene og trykk på «START/STOP».

AVHENGIG AV DRIKKEN FINNES DET FLERE MULIGE INNSTILLINGER:

- **Kaffestyrke:** Hvis du vil øke eller redusere styrken på kaffen ved å endre mengden malt kaffe som brukes, velger du drikken og trykker på «»-knappen for å velge mellom én og tre bønner, der én er den mildeste og tre er den sterkeste.
- Én eller to kopper: Hvis du vil starte to tilberedninger samtidig, velger du drikken der det står «X2» (bare for kaffeoppskriftene).

- Volum i kopp: Hvis du vil øke vannmengden som brukes for trakting, trykker du på «»-knappen for å justere volumet.

For mer informasjon kan du se **drikkeprogrammet og hurtigstartveiledningen for å finne ut hvordan du justerer drikkeinnstillingene.**

SLIK STOPPER DU EN DRIKK MENS DEN LAGES?

Du kan stoppe tilberedningen av drikken din når som helst ved å trykke på «START/STOP»-knappen. Når en syklus avbrytes, stopper den ikke umiddelbart. Maskinen blir utilgjengelig en liten stund, noe som vises på en melding på skjermen.



VARMT VANN

TILBEREDNING MED VARMT VANN:

- Plasser munnstykket for varmt vann på maskinen i stedet for melkemuggen
- Plasser koppen under munnstykket for varmt vann.
- Trykk på «Hot Water» (varmt vann).
- Du kan justere volumet på drikken slik du ønsker, men det er ikke mulig å tilberede to kopper samtidig, og derfor er ikke X2-funksjonen tilgjengelig.
- Trykk på «START/STOP». Maskinen forvarmer (lysstripen blinker), og så kommer det varme vannet.
- Profilfunksjonen er tilgjengelig. Du finner mer informasjon i hurtigstartveiledningen for hvordan du lagrer favorittdrinken din.

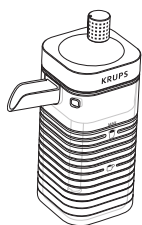
KALDE DRIKKER

Sensation Elite kan lage nye og eksklusive kalde drikker, for eksempel avkjølt kaffe, iskaffe, iskaffe latte og iscappuccino.

Tilberedning av kald drikke medfører at du må utføre én eller flere handlinger på forhånd. Slik oppnår du optimalt resultat i koppen: Bruk et glass på 400–450 ml og isbiter av vanlig størrelse (4 x 2,5 x 2,2 cm). Maskinen hjelper deg under tilberedningen. Vi anbefaler at du følger tilberedningstrinnene i oppskriftene trinn for trinn på skjermen.

MELKEDRIKKER

3.1 MILK MAESTRO-MELKEMUGGE



Denne Milk Maestro-melkemuggen er designet for å gi deg en opplevelse av å lage melkedrikker på baristanivå hjemme. Før du begynner å bruke produktet, må du lese følgende instruksjoner nøye for å sikre optimal bruk og resultater.

Før du bruker Milk Maestro-melkemuggen for første gang, og for å fjerne eventuelle støvrest, anbefaler vi at du rengjør alle delene med såpevann.

HOVEDEGENSKAPER

Skummefunksjon

Milk Maestro-melkemuggen har et patentert melkeskumsystem som lar deg tilberede fløyelsmykt melkeskum på et øyeblikk.

Med skumkontrollknappen øverst på lokket kan du velge hvor mye melkeskum du ønsker i melkedrikkene dine.

Automatisk skylleprogram – MELKESKYLLING

Et automatisk skylleprogram kreves etter hver melkedrikk (MILK-varsel i grensesnittet) for å sikre optimal hygiene. Sørg for å rengjøre Milk Maestro-melkemuggen etter bruk.

Du finner mer informasjon i hurtigstartveiledningen om hvordan du skyller Milk Maestro-melkemuggen automatisk.

Enkel å demontere, og kan vaskes i oppvaskmaskin:

For enkel rengjøring og vedlikehold kan melkemuggen demonteres fullstendig. Du kan ta fra hverandre de forskjellige delene av Milk Maestro-melkemuggen for grundig rengjøring.

Alle delene kan vaskes i oppvaskmaskin, noe som gjør rengjøringsprosessen enda mer praktisk. Plasser delene i det øverste stativet i oppvaskmaskinen eller i bestikkrommet.

⚠ Advarsel: Ikke sett lokket i oppvaskmaskinen med skumkontrollen i PULL-posisjonen (fare for å miste knappen). Fjern den for å unngå at den mistes.

HVORDAN BRUKER JEG MILK MAESTRO-MELKEMUGGEN?



RÅD OG TIPS

For å lage skummet melk bør du velge pasteurisert UHT-melk fra kjøleskapet (3–5 °C). Hvis du bruker spesialmelk (mikrofiltrert, rå, gjæret, beriket) eller plantebaserte melketyper (mandel, havre, soya og så videre), kan resultatet bli mindre tilfredsstillende når det gjelder kvalitet og mengde skum. For plantebaserte melketyper bør du velge produkter av typen «Special Barista». De har den rette sammensetningen, noe som sørger for godt skum. Når melken er åpnet, må den oppbevares i kjøleskap ved 4 °C eller lavere, uavhengig av om emballasjen er plast eller glass. Melk kan vanligvis lagres i mellom fem og syv dager.

Instruksjoner for bruk:

1. Tilberedning

Hell ønsket mengde melk i Milk Maestro-melkemuggen. Pass på at du ikke overskrider linjen for maksimal mengde på melkemuggen.

MAX Maksimalt nivå i melkemugge



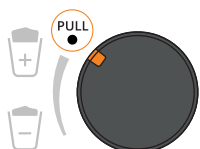
Anbefalt nivå for å lage flere kopper med cappuccino



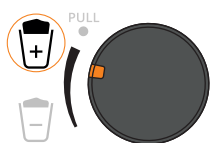
Anbefalt nivå for å lage én kopp med cappuccino

2. Skumjustering

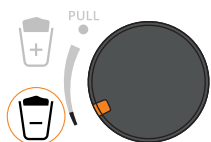
Vri kontrollknappen for skum på toppen av lokket med klokken for mer skum eller mot klokken for mindre skum. Velg ønsket skummengde etter dine personlige preferanser.



Posisjon for fjerning av kontrollknapp for skum



Posisjon for maksimalt med skum



Posisjon for minimalt med skum

For optimal kvalitet på melkebaserte kaffedrikker anbefales det å tilberede fem til seks melkedrikker etter første gangs bruk. Dette gjør at melkesystemet fungerer optimalt.

Hvis en melkebasert kaffedrikk renner over koppen, anbefaler vi følgende:

- Sett bryteren for volum av melkeskum til MIN-posisjonen
- Velg en mindre drikkestørrelse (M eller L)
- Bruk en større kopp

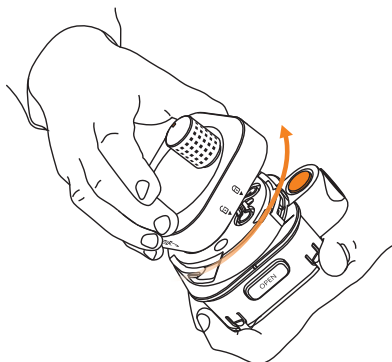
3. Rengjøring

Når du er ferdig med å bruke Milk Maestro-melkemuggen, kan du utføre en automatisk skylling med MILK-programmet, eller du kan demontere og vaske alle delene grundig i varmt såpevann eller i oppvaskmaskinen. Sørg for å skylle og tørke alle delene grundig før montering.



RÅD OG TIPS

Vri lokket på Milk Maestro-melkemuggen en kvart omdreining for å låse det opp.



⚠ Forsiktig: Ikke start melkedrikker før du har koblet Milk Maestro-melkemuggen til maskinen.


Vi håper at du setter pris på å bruke Milk Maestro-melkemuggen, og at du kan nyte hjemmelagede melkedrikker takket være den effektive og brukervennlige funksjonen for å skumme melk.




4. PROFILER

HVA BRUKES PROFILFUNKSJONEN TIL?

Med profilfunksjonen kan du få tilgang til et eget område der du kan oppbevare og lagre favorittdrikkene dine. Det er enkelt tilgjengelig med en direkteknapp på kontrollpanelet på maskinen. Du kan opprette opptil fire profiler, og du kan lagre opptil seks oppskrifter i hver profil.

Hvis du vil navigere mellom profiler, trykker du på -knappen . Når du har valgt ønsket drikk i en profil, trykker du på START/STOP for å starte tilberedningen. Denne funksjonen er raskere og ideell til daglig bruk, siden drikkene som er lagret i profilen din, startes direkte med kun ett trykk uten behov for flere innstillinger.

SLIK ADMINISTRERER DU FAVORITTDRIKKENE DINE I EN PROFIL

Du kan legge til en drikk i en profil på følgende måte: Før du tilbereder en drikk, trykker du lenge på -knappen  og følger instruksjonene på skjermen.

Hvis jeg stopper favorittdrikken min mens den tilberedes, er dette lengden som vil bli registrert.

SLIK FJERNER DU FAVORITTDRIKKER

- Gå til profilen, og velg drikken du vil fjerne.
- Trykk på OK for den valgte oppskriften.
- Trykk på OK igjen for å bekrefte at du vil fjerne denne drikken.



5. GENERELT VEDLIKEHOLD

5.1 DAGLIG VEDLIKEHOLD

Riktig vedlikehold vil forlenge maskinens levetid og bevare den autentiske smaken på kaffen din.

VEDLIKEHOLD AV DRYPPBRETT

Dryppbrettet brukes til å samle opp vann eller kaffe som strømmer fra apparatet under og etter tilberedning. Det er viktig å alltid la det være på plass, og at det tømmes regelmessig.

Av hygieniske årsaker anbefaler vi at du hver dag demonterer dryppbrettet for å rengjøre alle deler, og at du lar det lufttørke før du setter det tilbake på plass i maskinen. Dryppbrettet kan vaskes i oppvaskmaskin, så lenge du fjerner risten først.

Du finner mer informasjon i **hurtigstartveiledningen**.

NÅR SKAL DRYPPBRETTET TØMMES?

Når flottøren er i øvre posisjon, indikerer den at det er for fullt.

VEDLIKEHOLD AV KAFFEGRUTBEHOLDER

Av hygieniske årsaker anbefaler vi at du rengjør kaffegrutbeholderen med varmt såpevann hver dag, og at du lar den lufttørke før du setter den tilbake på plass.

Du finner mer informasjon om **hvordan du rengjør kaffegrutbeholderen i hurtigstartveiledningen**.

- Tøm grutbeholderen når maskinen ber deg om det.
- Du kan tømme den oftere, men pass på at du gjør dette mens maskinen er på, slik at den kan registrere at beholderen faktisk er tømt.

! **Viktig:** Hvis du ikke tømmer kaffegrutbeholderen regelmessig, som angitt over, kan maskinen bli skadet.

VEDLIKEHOLD AV VANNBEHOLDER

For å bevare kaffens aromaer og av hygieniske årsaker anbefaler vi at du bruker friskt vann, rengjør vannbeholderen hver dag med varmt vann og en svamp og lar den lufttørke før du setter den tilbake på plass.

VEDLIKEHOLD AV KAFFEBØNNEBEHOLDER

Kaffebønner kan etterlate fettrester på innsiden av kaffebønnebeholderen, som kan påvirke kvaliteten på kaffen. For å bevare aromaene og av hygieniske årsaker anbefaler vi at du tørker den med en ren, tørr og myk klut hver gang den skal etterfylles.

! **Forsiktig:** Ikke bruk vann til å rengjøre kaffebønnebeholderen, siden vann i denne beholderen kan skade maskinen.

5.2 ANNET VEDLIKEHOLD

! **Viktig:**

- Avhengig av prosedyren er vedlikeholdstiden maksimalt 20 minutter.
- Hvis du trekker ut strømmen under vedlikehold, eller hvis det oppstår strømbrytning, vil rengjøringsprogrammet starte på nytt. Du kan ikke utsette denne operasjonen, siden vannkretsen må skylles. Det kan hende du trenger en ny renseslett.
- Hvis produktet er utstyrt med KRUPS Claris – Aqua Filter System-patronen, må du ta den ut før du gjennomfører avkalkingsprosedyren.
- Du trenger ikke å kjøre vedlikeholdsprogrammet umiddelbart når maskinen ber deg om det, men du bør gjøre det innen rimelig tid. Hvis rengjøringen (eller avkalkingen) utsettes, vises advarselen til operasjonen er gjennomført.

Vedlikehold	Når?	Forklaring	Nødvendig tilbehør
Automatisk skylling av Milk Maestro 30s - 60 ml	Etter en melkedrikk eller når som helst.	Det automatiske skylleprogrammet for Milk Maestro-melkemuggen bruker bare varmt vann og sikrer optimal melkeskummende ytelse og et rent system. Se hurtigstartveiledningen for informasjon om hvordan du skyller Milk Maestro-melkemuggen.	
Manuell skylling Milk Maestro ~5 min	Når maskinen ber deg om det, eller når som helst.	Denne rengjøringen består av å demontere og rengjøre den avtakbare 'one touch cappuccino'-blokken. For optimale melkeskumresultater anbefales det å rengjøre den regelmessig. Se 'Hurtigstartveiledningen'.	
Melkerens 30s - 20 ml	Etter hver melkedrikk, når maskinen ber deg om det.	Lar deg skylle maskinens melkesystem. Du kan starte en skylling av melkesystemet når som helst.	
Skylling av kaffesystemet ~45s - 30 ml	Etter to dager uten bruk, eller når som helst.	Lar deg skylle maskinens kaffekrets. Denne prosessen bruker bare varmt vann. Den sikrer at kaffen får best mulig smak. Se hurtigstartveiledningen.	
Rengjøring av maskinen ~13 min - 1L	Når maskinen ber deg om det, eller når som helst.	Av hygieniske årsaker og for å bevare kaffekvaliteten anbefaler vi at du rengjør og avfetter maskinens kaffekrets. Dette sørger for at drikkene dine bevarer sin optimale smak. Se hurtigstartveiledningen for instruksjoner om hvordan du rengjør maskinen, eller gjør følgende: 1. Hvis det vises et rengjøringsvarsel, trykker du på OK. 2. Ta en rensetablett. 3. Åpne luken for rensetabletter, og sett inn tablett. 4. Plasser en beholder på én liter under de to munnstykkene. 5. Trykk på «START/STOP»-knappen for å bekrefte rengjøringsprosessen. 6. Det renner vann ut av kaffemunnstykkene under rengjøringsprosessen. 7. Når vannet har sluttet å renne og du hører tre pipelyder, er maskinen ren og klar til bruk.	1 KRUPS XS3000/XS808

Vedlikehold	Når?	Forklaring	Nødvendig tilbehør
Avkalking ~20 min – 1,5L	Når maskinen varsler om det. Når antall drikker ikke er nok for at avkalking er nødvendig, er ikke funksjonen aktiv.	<p>Avkalking av maskinen gjør at maskinen fungerer som den skal, og fjerner alle kalkrester og avleiringer. Dette trinnet er svært viktig for å sikre at maskinen fungerer som den skal og varer lenge.</p> <p>Se i hurtigstartveiledningen om hvordan du avkalker maskinen, eller gjør følgende:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Et varsel på skjermen ber deg om å avkalke maskinen. 2. Trykk på OK-knappen. 5. Fyll vannbeholderen med lunkent vann opp til CALC-merket. 6. Åpne en pose med KRUPS avkalkingsmiddel. 7. Tøm innholdet i posen i vannbeholderen (hvis produktet er utstyrt med Claris-filterpatronen, fjern den). 8. Bland innholdet fra posen med vannet i beholderen. 9. Sett vannbeholderen tilbake på plass på maskinen. 10. Monter varmtvannsmunnstykket i sporet for melkemuggen. 11. Plasser en 1,5 liters beholder under begge munnstykkene (kaffe og damp). 12. Trykk på START/STOP-knappen for å starte avkalkingsprosessen. 13. Vannet renner ut av munnstykket under avkalkingsprosessen. 14. Tøm og skyll vannbeholderen når maskinen ber deg om det. 15. Fyll vannbeholderen til MAX-merket. 16. Sett vannbeholderen tilbake på plass på maskinen, og trykk på START/STOP. 17. Vannet renner ut av munnstykket under skylleprosessen. 18. Når vannet har sluttet å renne, og du har hørt tre pipelyder, er maskinen avkalket og klar til bruk. 	Én pose KRUPS F054/XS809-avkalkingsmiddel

6. ANDRE FUNKSJONER

SLIK FÅR DU TILGANG TIL MASKINENS INNSTILLINGER

KRUPS Sensation Elite-maskinen har mange innstillinger, så ikke nøl med å prøve dem! Da kan du tilpasse opplevelsen din enda mer.



LISTE OVER INNSTILLINGER:

Språk	Velg det foretrukne språket blant 23 tilgjengelige språk.
Lysstyrke på skjerm	Juster skjermens lysstyrke.
Automatisk stopp	Velg hvor lang tid det skal gå før maskinen stopper automatisk. Med denne funksjonen kan du bruke mindre strøm.

Volumenhet	Velg en måleenhet: ml eller oz.
Automatisk skylling	Du kan velge å aktivere automatisk skylling av kaffeutløpet eller ikke når du slår av maskinen.
Vannhardhet	Angi et hardhetsnivå fra 0 til 4. Se kapittelet «Måling av vannhardhet» for mer informasjon.
Kaffetemperatur	Angi temperaturen på kaffen mellom T1 og T3.
Tilbakestill produktet	Tilbakestillingen sletter preferansene og innstillingene på maskinen.



SVAR PÅ SPØRSMÅLENE DINE

BETJENING

- 1) Maskinen viser en feil, programvaren henger eller alle lysene blinker.
 - ☑ Slå av og koble fra maskinen, ta ut filterpatronen hvis en slik er installert i vannbeholderen, vent i ett minutt og start maskinen på nytt.
- 2) Maskinen slås ikke på etter at du har trykket på ON/OFF-knappen.
 - ☑ Kontroller sikringene og stikkontakten. Kontroller at de to støpslene er satt riktig inn i kontakten.
- 3) Det har oppstått en strømfeil under en syklus.
 - ☑ Maskinen tilbakestilles automatisk når den slås på igjen.
- 4) Kvernen går mens den er tom.
 - ☑ Det blir igjen kaffebønner i beholderen:
 - Kaffen kan være for fet, slik at den ikke behandles av maskinen på riktig måte. Du kan prøve å «hjelp» bønnene ned og se om det hjelper. Det anbefales imidlertid å bytte kaffe (se type kaffebønner).
 - Dette er min vanlige kaffe som har fungert utmerket frem til nå: Kontakt KRUPS' kundeservice.

BRUK

- 1) Kvernen lager en unormal lyd.
 - ☑ Det er sannsynligvis fremmedlegemer i kvernen. Prøv å rengjøre den med en støvsuger, eller kontakt KRUPS' kundeservice.
- 2) Det er vann under maskinen.
 - ☑ Før du fjerner dryppbrettet, må du vente i 15 sekunder etter at kaffen har sluttet å renne, slik at maskinen fullfører syklusen på riktig måte.
 - ☑ Kontroller at dryppbrettet er i riktig posisjon på maskinen. Det må alltid være i posisjon, selv når maskinen ikke er i bruk.
 - ☑ Kontroller at dryppbrettet ikke er fullt.
- 3) Det er vanskelig å vri på justeringsknappen for kverningen.
 - ☑ Vri på justeringsknappen for kverningen bare når kvernen er i drift.
- 4) Maskinen lager ikke kaffe.
 - ☑ Det er blitt oppdaget en hendelse under tilberedningen. Maskinen tilbakestilles automatisk og vil deretter være klar for en ny syklus.
- 5) Du har brukt malt kaffe i stedet for kaffebønner.
 - ☑ Sug opp den malte kaffen fra bønnebeholderen med en støvsuger.
- 6) Det renner vann fra kaffedysene når maskinen er slått av.
 - ☑ Dette er normalt. Det er en automatisk skylling for å rengjøre kaffedysene. Du kan deaktivere dette i maskininnstillingene ved å sette «Automatic rinsing» (Automatisk skylling) til inaktiv.

MELK

- 1) Det kommer damp fra risten til dryppbrettet.
 - ☑ Avhengig av tilberedelsestype kan det komme damp fra risten til dryppbrettet.
- 2) Milk Maestro-melkemuggen lager ikke lenger skum.
 - ☑ Bruk fersk lettmelk eller helmelk (mellom 3 og 6 °C) eller plantebasert melk av typen Special Barista.
 - ☑ Skyll Milk Maestro-melkemuggen ved å bruke programmet MILK RINSE (melkerens).
 - ☑ Rengjør alle delene i oppvaskmaskinen eller for hånd. Bruk såpevann, og la dem tørke før du monterer dem igjen.

VEDLIKEHOLD

- 1) Maskinen har ikke bedt om avkalking.
 - ☑ Avkalkingssyklusen er nødvendig etter et stort antall tilberedninger.
- 2) Det er litt grut på dryppbrettet.
 - ☑ Små mengder kaffegrut kan havne på dryppbrettet. Maskinen er konstruert slik at den fjerner overskytende grut for å holde trakteområdet rent.
- 3) Varselet om å tømme kaffegrutbeholderen blir værende på skjermen etter at beholderen er tømt.
 - ☑ Sett kaffegrutbeholderen på plass igjen.
- 4) Varselet om å fylle vannbeholderen blir værende på skjermen etter at beholderen er fylt.
 - ☑ Kontroller at beholderen er i korrekt posisjon på apparatet.
 - ☑ Flottøren i bunnen av beholderen må bevege seg fritt. Kontroller dette, og løsne flottøren ved behov.
- 5) Under avkalking renner det ikke vann ut av munnstykkene i den første fasen:
 - ☑ Dette er normalt. Det er bare i tilfeller der det er mye kalk at det renner vann ut av munnstykkene.

DRIKKER

- 1) Kaffen renner for sakte.
 - ☑ Vri kverningsknappen til høyre for grovere kverning (dette kan avhenge av typen kaffe som brukes).
 - ☑ Kjør én eller flere skyllesykluser.
 - ☑ Bytt Claris Aqua Filter System-patronen.
 - ☑ Maskinen renser seg selv.
- 2) Kaffen er for svak eller ikke sterk nok.
 - ☑ Kontroller at kaffebønnebeholderen inneholder kaffe, og at den beveger seg riktig ned.
 - ☑ Unngå å bruke fet, karamellisert eller smaksatt kaffe som kanskje ikke behandles ordentlig.
 - ☑ Reduser tilberedningsvolumet og øk tilberedningsstyrken ved hjelp av kaffestyrkefunksjonen. Vri på kverningsknappen for å få en finere kverning. Lag drikken din i to sykluser med to kopper-funksjonen.
- 3) Espressoen eller kaffen er ikke varm nok.
 - ☑ Øk temperaturen på kaffen i maskinens innstillinger. Varm opp koppen ved å skylle den i varmt vann før du begynner å tilberede drikken.
 - ☑ Kjør en skylning før du begynner å lage kaffen.
- 4) Det renner rent vann fra kaffedysene før hver kaffe.
 - ☑ Det gjennomføres en «preinfusjon» når du starter en tilberedning, og dette kan føre til at det kommer en liten mengde vann ut av kaffedysene.

Hvis noen av problemene over vedvarer, kan du kontakte KRUPS' kundeservice.

KASSERING

Enkelte apparater inneholder et batteri som av sikkerhetsmessige årsaker bare en reparatør får tilgang til. Kontakt nærmeste godkjente servicesenter for å bytte batteriet.

! **Viktig:** Apparatet inneholder en rekke materialer som kan gjenbrukes eller resirkuleres.

GARANTI

Garantien gjelder ikke i følgende tilfeller:

- Hvis det er fremmedlegemer i kvernen
- Hvis det er helt malt kaffe i bønnebeholderen
- Hvis Claris Aqua Filter System-filterpatronen ikke brukes i henhold til instruksjonene fra KRUPS
- Ved manglende utført avkalking, rengjøring eller regelmessig vedlikehold

Alt arbeid på apparatet må utføres av et godkjent KRUPS-senter.

Denne Espresso Automatic kaffe-/espressomaskinen må bare brukes til tilberedning av kaffe eller varmt vann eller til skumming av melk.

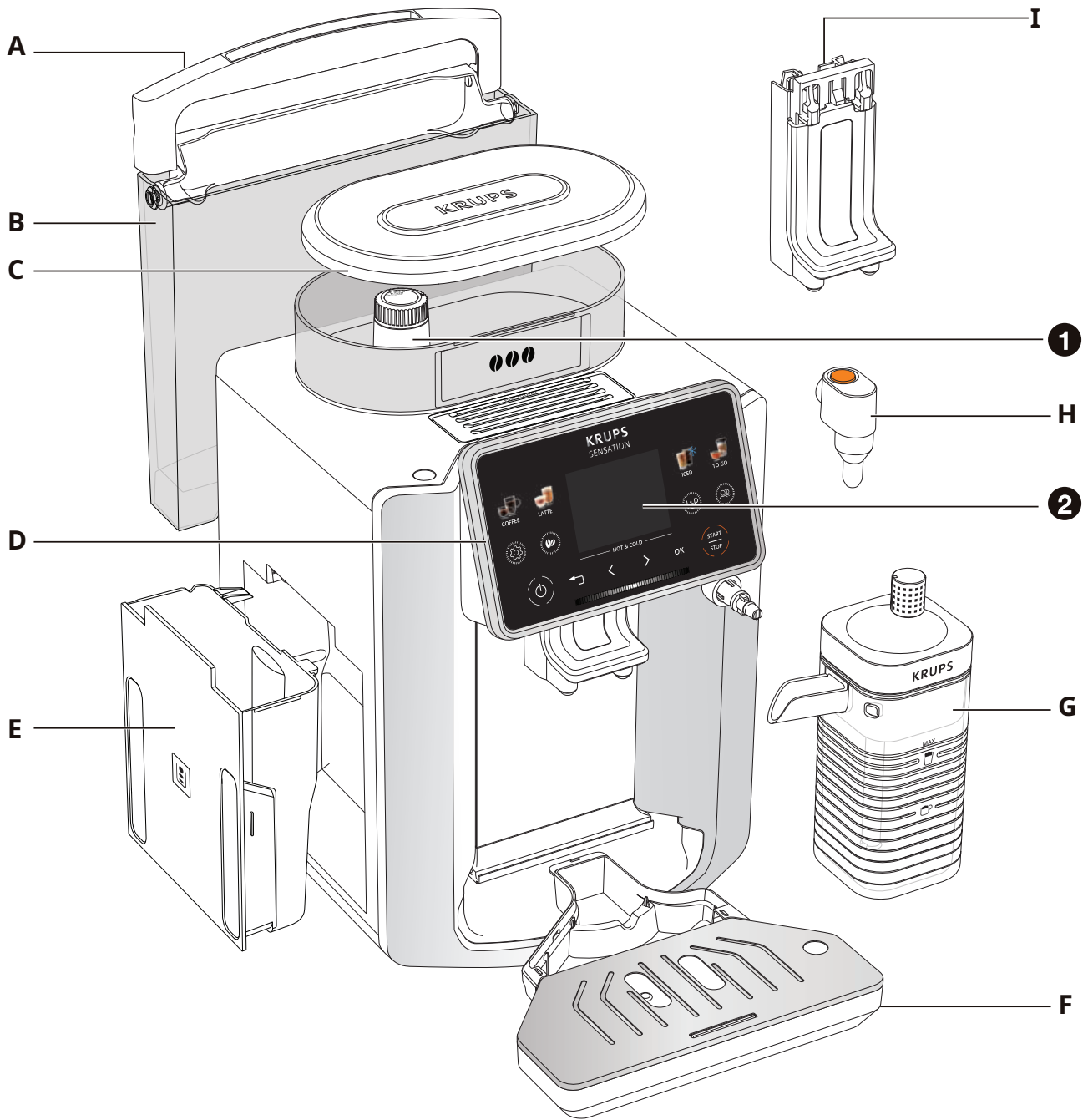
Produsent: GSM – 1076 Rue Saint, Léonard, 53100 Mayenne, Frankrike

KRUPS[®]

SENSATION ELITE EA917/EA918

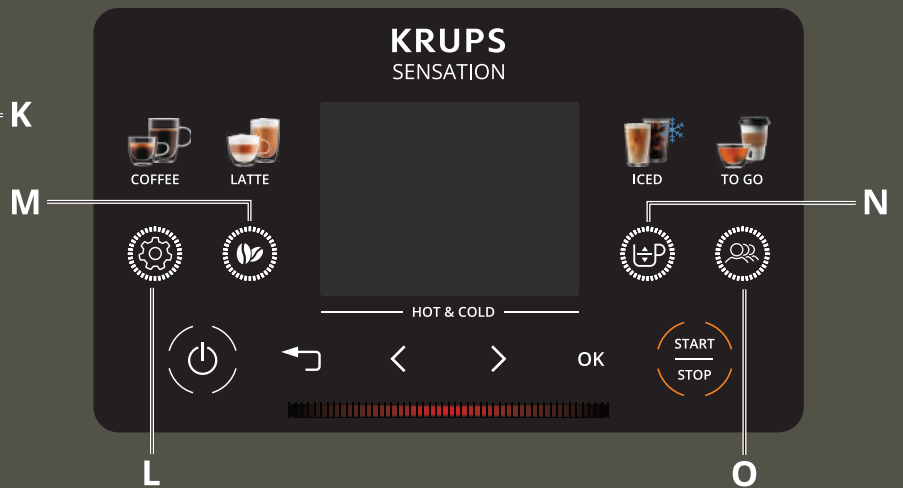
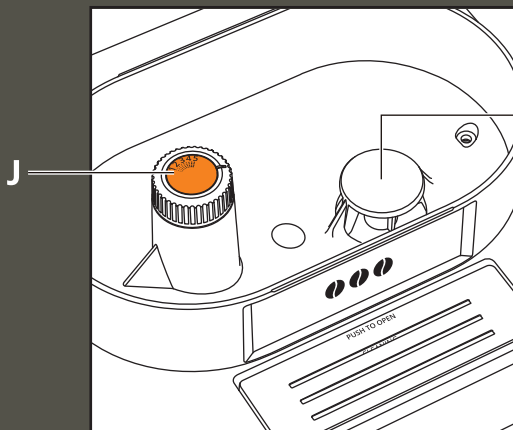


1. VIKTIG PRODUKTINFORMATION	159
1.1 SYMBOLGUIDE FÖR ANVÄNDARHANDBOK	159
1.2 TILLBEHÖR SOM MEDFÖLJER MASKINEN	159
1.3 TEKNISKA SPECIFIKATIONER.....	160
1.4 KOM IGÅNG OCH INSTALLERA MASKINEN	160
2. FILTERINSTALLATION OCH VATTENHÄRDHET	161
2.1 KVARN: JUSTERA MALNINGSGRADEN.....	162
3. TILLREDA DRYCKER	163
3.1 MILK MAESTRO-MJÖLKKANNA	166
4. PROFILER.....	168
5. ALLMÄNT UNDERHÅLL	169
5.1 DAGLIGT UNDERHÅLL.....	169
5.2 ÖVRIGT UNDERHÅLL.....	169
6. ÖVRIGA FUNKTIONER.....	171
SVAR PÅ DINA FRÅGOR	172



1

2



BESKRIVNING

- A. Handtag/lock till vattenbehållaren
- B. Vattenbehållare
- C. Lock till behållaren för kaffeböner
- D. Kontrollpanel
- E. Sumplåda
- F. Droppbricka
- G. Mjölkkanna
- H. Vattenmunstycke
- I. Kaffemunstycken
- J. Inställningsvred för malningsgrad
- K. Kaffekvarn
- L. Inställningar
- M. Justering av kaffestyrka
- N. Storleksjustering
- O. Profiler

Kära kund!

Tack för att du har köpt en KRUPS espressomaskin med inbyggd kaffekvarn. KRUPS espressomaskiner med inbyggda kaffekvarnar designas, utvecklas och tillverkas i Frankrike, vilket garanterar maximal kvalitet gällande ursprung och tillverkning. Maskinen är konstruerad för att vara så enkel som möjligt att använda så att du kan göra drycker som en riktig barista. Du kan njuta av espresso, bryggkaffe och andra sorters kaffe med en enda knapptryckning. Din KRUPS espressomaskin är utrustad med ett intuitivt gränssnitt. Tack vare den avancerade tekniken får du bästa möjliga resultat, som frigör maximalt med aromer och smaker från nymalda kaffeböner. Vi hoppas att du blir nöjd med din KRUPS-maskin och får fantastiska kaffestunder!




KRUPS-teamet



1. VIKTIG PRODUKTINFORMATION

Läs igenom användarhandboken och häftet med säkerhetsanvisningar noggrant innan du använder maskinen första gången och spara den. KRUPS ansvarar inte för problem som uppstår på grund av felaktig användning.

1.1 SYMBOLGUIDE FÖR ANVÄNDARHANDBOK




-  **Fara:** Varning för risk för allvarlig personskada eller dödsfall. Blixtsymbolen är en varning för elrelaterade faror.
-  **Varning:** Varning för eventuella fel eller skador på maskinen.
-  **Viktigt:** Allmän eller viktig kommentar för användning av maskinen.





1.2 TILLBEHÖR SOM MEDFÖLJER MASKINEN


Kontrollera att alla tillbehör som medföljer maskinen är med i förpackningen. Kontakta KRUPS kundtjänst direkt om någon del saknas.

MEDFÖLJANDE TILLBEHÖR

1	Användarhandbok – Snabbstartsguide – Häfte med säkerhetsanvisningar Katalog över Krups serviceverkstäder Garantidokument	
2	Avkalkningspåse*	
3	Rengöringstabletter*	

4	Milk Maestro-mjölkkanna	
5	Vattenmunstycke	

*Beror på modell

 **Varning:** Använd endast Krups tillbehör för den här maskinen för att upprätthålla garantin.



1.3 TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Apparat	Automatisk espressomaskin EA917 – EA918
Strömförsörjning	220–240 V~ / 50 Hz
Pumptryck	15 bar
Behållare för kaffeböner	260 g
Energiförbrukning	I drift: 1 450 W
Vattenbehållare	1,7 l
Komma igång och förvaring	Inomhus, på en torr plats (frostfritt)
Mått (mm) H x B x D	365 x 240 x 400
Produktens vikt (kg)	8,9

Med reservation för tekniska ändringar.



1.4 KOM IGÅNG OCH INSTALLERA MASKINEN

FÖRSTA ANVÄNDNING

Placera maskinen på en stabil, horisontell, ren och torr arbetsyta. Första gången du använder maskinen blir du ombedd att välja olika inställningar. När maskinen förbereds fylls det vattensystem som gör att maskinen fungerar. Förvärmning och automatisk sköljning sker i maskinen.

Följ anvisningarna som visas på skärmen. Mer information finns i Snabbstartsguiden

Maskinen kontrollerades och testades innan den lämnade fabriken. Trots all uppmärksamhet som ägnas åt rengöring är det ändå möjligt att du hittar kafferester i kaffekvarnen och/eller kaffedroppar på droppskålens galler. När du packar upp maskinen kan du även se att det förekommer damm på maskinen på grund av skyddsmaterialet. Vi rekommenderar att du rengör maskinen noggrant med en trasa före den första användningen.

Tack för att du förstår. Använd aldrig en skadad apparat.

MASKINEN I STANDBY

Beroende på beredning kommer maskinen att sköljas automatiskt när den är gård in i standby-läget. Cykeln tar bara några sekunder och avslutas automatiskt.



TIPS OCH RÅD


VATTEN

Vattenkvaliteten har stor inverkan på aromernas kvalitet. Kalk och klor kan förändra kaffets smak. För att bevara alla aromer i ditt kaffe rekommenderar vi att du använder färskt vatten samt en Claris Aqua-filtersystempatron eller flaskvatten med en torrhalt under 800 mg/l (se etikett på flaskan). Se kapitlet FILTER OCH VATTENHÅRDHET.

KOPP

Vi rekommenderar att du använder förvärmade koppar (skölj dem i hett vatten) i en storlek som passar önskad mängd kaffe.

BÖNOR

 Rostade kaffeböner kan förlora sin arom om de inte skyddas. Vi rekommenderar att du använder den mängd böner som motsvarar din konsumtion under de kommande 2–3 dagarna, och väljer påsar om 250 gram.

Kaffebönornas kvalitet varierar och smaken är subjektiv. Arabica ger en fin, blommig arom, till skillnad från Robusta som har högre koffeinhalt och är mer bittert och fylligt. Det är vanligt att blanda de två kaffetyperna för att få ett mer balanserat kaffe. Tveka inte att be kafferosteriet om råd.

Vi rekommenderar att du inte använder oljiga och karamelliserade böner, eftersom dessa kan skada maskinen. Malningsgraden på de malda bönorna påverkar aromernas styrka och cremans kvalitet. Ju finare bönorna är malda, desto krämigare blir creman. Malningen kan också anpassas efter önskad dryck.

2. FILTERINSTALLATION OCH VATTENHÅRDHET

VAD GÖR JUSTERING AV VATTENHÅRDHET?

För att undvika kalkavlagringar i maskinen och optimera kaffets kvalitet rekommenderar vi att du ställer in vattnets hårdhet på maskinen.

SÅ HÄR MÄTER DU VATTENHÅRDHETEN FÖR DIN MASKIN

- Fyll ett glas med vatten.
- Doppa teststickan som medföljer maskinen i glaset med vatten.
- Vänta en minut. Rutorna på teststickan ändrar färg.
- Räkna antalet färgade rutor. Detta visar hur hårt ditt vatten är, mellan 0 och 4.
- Gå till Maskininställningar. Bläddra ned till Vattenhårdhet och ange numret.
- Tryck på OK.

HAR DU INTE NÅGON TESTSTICKA LÄNGRE?

Om du behöver upprepa denna åtgärd senare, se till att ändra vattnets hårdhet enligt användningsplatsen eller informationen från vattenbolagen med hjälp av tabellen nedan:

Vattnets hårdhetsgrad	Klass 0 Mycket mjukt	Klass 1 Mjukt	Klass 2 Medelhårt	Klass 3 Hårt	Klass 4 Mycket hårt
°dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
°e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,2°	> 26,25°
°f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Maskinens inställning	0	1	2	3	4

VARFÖR SKA JAG INSTALLERA EN FILTERPATRON?

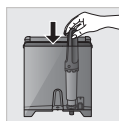
KRUPS Claris Aqua Filter System-patronen (F088 / XS807) hjälper till att optimera kaffets smak, begränsar kalkansamlingen och minskar underhållsbehovet. Vi rekommenderar att du använder en filterpatron för att säkerställa att maskinen får en lång livslängd. Du kan köpa tillbehöret på KRUPS.com.

NÄR SKA JAG BYTA PATRON FÖR CLARIS AQUA-FILTRERINGSSYSTEMET?



- Två månader efter installationen.
- Vi rekommenderar att du vrider den grå ringen längst upp på filterpatronen när du installerar den för att visa två månader efter installationsdatumet.

HUR INSTALLERAR JAG PATRONEN FÖR CLARIS AQUA-FILTRERINGSSYSTEMET?



- Patronen placeras i vattenbehållaren.
- Vi rekommenderar att du, vid installation, vrider den grå ringen längst upp på filterpatronen för att visa två månader efter installationsdatumet.
- Placera patronen korrekt på sin plats, med den nummerade ringen uppåt.
- Använd det svarta skruvfästet, som följer med patronen, för att placera den korrekt och skruva fast den på plats.
- Slå på maskinen och gå till inställningar, klicka sedan på filterinstallation och följ stegen på skärmen.
- Maskinen fyller och sköljer systemet automatiskt. När processen är klar hörs tre pip som indikerar att den är klar.



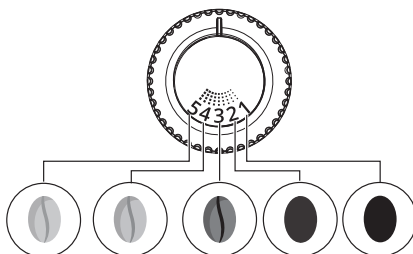
2.1 KVERN: JUSTERA MALNINGSGRADEN

VARFÖR SKA JAG JUSTERA MALNINGSGRADEN?

Du behöver vanligtvis anpassa malningsgraden när du byter typ av kaffeböner, eller när du vill justera styrkan på kaffet. Genom att variera malningsgraden kan du anpassa den efter olika typer av böner:

- Mörkrostade och oljiga böner kräver grövre malning.
- Lättrostade böner är torrare och kräver finare malning.

Rostning



Ljusrostat
(Blonde)

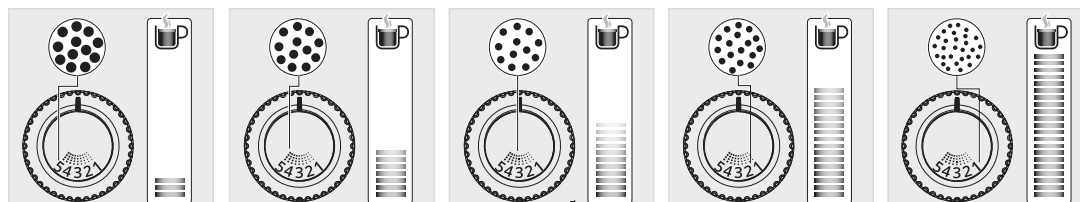
Medelrostat
(Bärnsten)

Mörkrostat
(Lätt Fransk)

Franskrostat
(Fransk)

Mörkt franskrostat
(Mörk Fransk)

Olika malningsinställningar påverkar dessutom smaken på samma kaffeböner: Ju finare malning, desto kraftfullare smak.



Position 5
Extra grovt

Position 4
Grovt

Position 3
Medel

Position 2
Fin

Position 1
Extra fin

JUSTERA MALNINGSGRADEN

Vrid inställningsknappen i behållaren för kaffeböner så att den passar din bönetyper och den smakstyrka du vill ha (välj mellan de fem nivåerna ovan). Den här justeringen måste utföras under malningen – hack för hack. Efter tre tillredda drycker kommer du att märka en tydlig skillnad i smaken.

⚠ Varning: Vi rekommenderar att du inte använder oljiga eller karamelliserade kaffeböner eftersom de är svåra för kvarnen att bearbeta. De kan skada maskinen och leda till dålig sensoravkänning.

















3. TILLREDA DRYCKER

DRYCKER TILLGÄNGLIGA MED DENNA MASKIN:

Med KRUPS Sensation Elite kan du göra en mängd olika drycker beroende på vad du föredrar. Du får åtkomst till tillredningarna direkt från kontrollpanelen:










Standardvolymen och -styrkor är skrivna med fetstil.

För kaffetillredning:

Drycker	Tillgängliga storlekar	Kaffestyrka	X2-funktion
 Ristretto	20 ml - 40 ml 25 ml		✓
 Espresso	40ml 40 ml - 70ml		✓
 Lungo	70 ml 70 ml - 100 ml		✓
 Långt kaffe	100 ml - 180 ml 120 ml		✓
 Dubbel espresso	40 ml - 140 ml 100 ml		
 Americano	90 ml - 150 ml 120 ml		
 Filterkaffe	120 ml - 170 ml 150 ml		✓

















För tillredning av dryck med mjölk:

Drycker	Tillgängliga storlekar	Kaffestyrka	X2-funktion
 Espresso macchiato*	M L XL		
 Cappuccino	M L XL		

Drycker	Tillgängliga storlekar	Kaffestyrka	X2-funktion
 Italiensk cappuccino	M L XL		
 Latte macchiato	M L XL		
 Caffè latte	M L XL		
 Flat white	M L XL		
 Skummad mjölk	M L XL		

*Beror på modell

För tillredning av kall dryck:

Drycker	Tillgängliga storlekar	Kaffestyrka	X2-funktion
 Filterkaffe	320 ml		
 Långt kaffe	180 ml		
 Espresso	90 ml		
 Affogato*	40 ml		
 Cappuccino	240 ml		
 Italiensk cappuccino	240 ml		
 Caffè latte	350 ml		
 Latte macchiato*	340 ml		










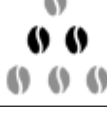




*Beror på modell

För tillredning av dryck med vatten:

Drycker	Tillgängliga storlekar	Kaffestyrka	X2-funktion
 Varmt vatten	100 ml 200 ml 300 ml		

Tillredning av dryck i mugg:

Alla våra To Go-recept passar till Krups-muggen **N2161144**, som du hittar på vår webbplats www.krups.com.

Drycker	Tillgängliga storlekar	Kaffestyrka	X2-funktion
 Långt kaffe*	240 ml		
 Americano	240 ml		
 Filterkaffe	240 ml		
 Latte Macchiato	240 ml		
 Cappuccino	240 ml		
 Caffè latte*	240 ml		
 Iskaffe*	240 ml		


*Beror på modell

JUSTERA HÖJDEN PÅ MUNSTYCKENA FÖR KAFFET

Du kan justera munstyckena för kaffe efter storleken på koppen eller kopparna för alla drycker som erbjuds.


BÖRJA TILLREDA EN DRYCK


- Kontrollera att behållaren för kaffeböner är fylld.

 **Varning:** Håll inte vatten i kvarnen, det kan skada maskinen.

- Kontrollera att vattenbehållaren är full. Om vattennivån är låg visar maskinen detta med en indikatorlampa som uppmanar dig att fylla på behållaren.
- Placera koppen/kopparna under kaffemunstyckena.
- Tryck på knappen för den valda drycken, justera inställningarna och tryck på "START/STOP".

BEROENDE PÅ DRYCKER ÄR OLIKA INSTÄLLNINGAR MÖJLIGA:

- **Kaffestyrka:** Om du vill öka eller minska kaffets styrka, genom att ändra mängden malet kaffe som används, väljer du dryck och trycker sedan på knappen , för att välja mellan 1 och 3 böner, där 1 är mildast och 3 är starkast.
- En eller två koppar: Om du vill bereda två koppar samtidigt trycker du på "X2". (Gäller endast tillredning av kaffe)

- Volym i koppen: Om du vill öka eller minska mängden vatten som används för extraktion väljer du dryck och trycker sedan på  för att justera volymen.

Mer information om hur du **justerar dina dryckesinställningar finns i dryckestabellen och i Snabbstartsguiden.**

AVBRYT TILLREDNINGEN AV EN DRYCK

Du kan avbryta tillredningen av din dryck när som helst genom att trycka på knappen "START/STOP". När en cykel avbryts sker stoppet inte omedelbart. Maskinen kommer att vara otillgänglig under en viss tid, som indikeras av ett meddelande på skärmen.



VARMT VATTEN

TILLREDNINGAR MED VARMT VATTEN:

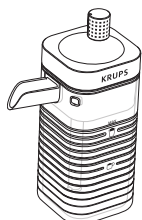
- Placera munstycket för varmt vatten på maskinen istället för mjölkkanan.
- Placera koppen under munstycket för varmt vatten.
- Tryck på "Hot Water" (varmt vatten).
- Du kan justera dryckens volym efter dina önskemål. Det går dock inte att tillreda två koppar samtidigt, så funktionen "X2" är inte tillgänglig.
- Tryck på "START/STOP". Maskinen förvärms (ljusremsan blinkar) och sedan får du hett vatten.
- Profilfunktionen är tillgänglig. Mer information om hur du sparar din favoritdryck finns i Snabbstartsguiden.

KALLA DRYCKER

Sensation Elite erbjuder nya exklusiva isdrycker som kylt kaffe, iskaffe, iskaffe-latte eller iskaffe-cappuccino. Du måste göra en eller flera förberedelser innan du kan göra en isdryck. För att få ett optimalt resultat i koppen: använd ett glas som rymmer 400–450 ml och isbitar av standardstorlek (4 x 2,5 x 2,2 cm). Din maskin hjälper dig genom hela tillredningen. Vi rekommenderar att du följer receptets förberedelser steg för steg på skärmen.

MJÖLKBASERADE DRYCKER

3.1 MILK MAESTRO-MJÖLKKANNA



Denna Milk Maestro-mjölkkanna är utformad för att ge dig en mjölkdryck av baristakvalitet hemma. Innan du börjar använda produkten bör du läsa igenom följande instruktioner noggrant för att säkerställa optimal användning och bästa resultat. Innan du använder Milk Maestro-mjölkkannen för första gången, och för att ta bort eventuella dammavlagringar, rekommenderar vi att du rengör alla delar med diskmedel och vatten.

HUVUDFUNKTIONER

Mjölkskumning

Milk Maestro-mjölkkannen har ett patenterat mjölkskumningssystem som gör att du kan tillaga krämigt mjölkskum på bara några ögonblick.

Med skumkontrollknappen på lockets ovansida kan du reglera mängden mjölkskum efter eget önskemål och få fullständig kontroll över dina mjölkdrycker.

Automatiskt sköljprogram MILK RINSE

Efter varje tillredning av en dryck med mjölk (MILK-notis i gränssnittet) krävs ett automatiskt sköljprogram för att säkerställa optimal hygien. Se till att rengöra Milk Maestro-mjölkkannen efter varje användning.

Mer information om automatisk sköljning av Milk Maestro-mjölkkannen finns i Snabbstartsguiden.

Lätt att ta isär och diskmaskinssäker:

För att underlätta rengöring och underhåll kan mjölkkannen demonteras helt. Du kan ta isär de olika delarna av Milk Maestro-mjölkkannen för noggrann rengöring.

Eftersom alla delar tål diskmaskin, blir rengöringen ännu enklare. Placera bara delarna i diskmaskinens övre korg eller i bestickfacket.

⚠ Varning: Lägg inte locket i diskmaskinen med skumkontrollknappen i läge PULL (risk för att knappen lossnar). Ta bort den för att förhindra att den försvinner.

ANVÄNDA MILK MAESTRO-MJÖLKKANNAN



TIPS OCH RÅD

Använd kyld (3–5 °C), pastöriserad UHT-behandlad mjölk för att göra skum. Specialmjölkprodukter (mikrofiltrerade, råa, fermenterade eller berikade mjölkprodukter) eller växtbaserad mjölk (mandel, havre, soja osv.) kan användas, men det kan påverka skummets mängd och kvalitet. Vid användning av växtbaserad mjölk, välj mjölk av typen "Special Barista", som har rätt sammansättning som ger ett bra skum. När mjölkförpackningen har öppnats ska den, oavsett om förpackningen är gjord av plast eller glas, förvaras i kylskåpet vid en temperatur på 4 °C eller lägre. Mjölk kan normalt förvaras i fem till sju dagar.

Användningsinstruktioner

1. Förberedelse

Fyll Milk Maestro-mjölkkanan med önskad mängd mjölk. Se till att inte fylla över maxnivån som anges på mjölkkanan.

MAX Maxnivå på mjölkkanan



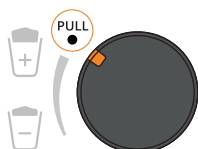
Rekommenderad nivå för att tillreda flera cappuccino



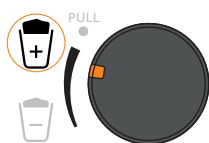
Rekommenderad nivå för att tillreda en cappuccino

2. Justering av skum

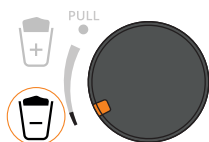
Vrid skumkontrollknappen på ovasidan medurs för mer skum eller moturs för mindre skum. Välj den mängd skum som passar dig bäst.



Position för kontrollknappen för borttagning av skum



Position för mest möjliga skum



Position för minst möjliga skum

För att få optimal kvalitet på mjölkbaserade kaffedrycker rekommenderas att du tillreder 5 till 6 mjölkdrycker efter första användningen. Då fungerar mjölksystemet optimalt.

Om din mjölkbaserade kaffedryck svämmar över koppen rekommenderar vi att du:

- Vrider volymreglaget för mjölkskum till läget MIN.
- Väljer en mindre storlek på dryck (M eller L)
- Använder en större kopp

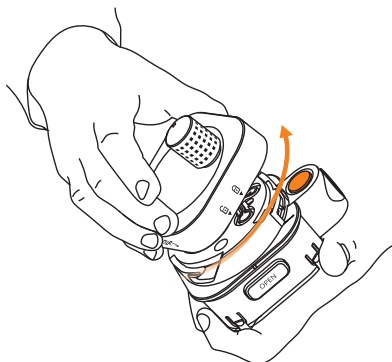
3. Rengöring

När du är klar med Milk Maestro-mjölkkannan kan du skölja den automatiskt med MILK-programmet, eller ta isär den och rengöra alla delar noggrant i varmt vatten med diskmedel eller i diskmaskinen. Se till att skölja och torka alla delar noggrant innan du monterar ihop dem igen.



TIPS OCH RÅD

Vrid locket på Milk Maestro-mjölkkannan ett kvarts varv för att låsa upp det.



⚠ Varning: Tillred inte drycker med mjölk utan att först ansluta Milk Maestro-mjölkkannan till maskinen.


Vi hoppas att du uppskattar Milk Maestro-mjölkkannan, och får njuta av välsmakande hemgjorda drycker med mjölk tack vare den effektiva och lättanvända mjölkskummarfunktionen.




4. PROFILER

SYFTET MED PROFILFUNKTIONEN

Med profilfunktionen får du tillgång till ett personligt utrymme där du kan lagra och spara dina favoritdrycker. Den är mycket lättillgänglig tack vare en direktknapp på maskinens kontrollpanel. Du kan skapa upp till 4 profiler, med plats för upp till 6 recept i varje profil.

Tryck på knappen  för att navigera mellan profilerna. När du har valt önskad dryck i en profil trycker du på START/STOP för att tillreda den. Funktionen är snabbare och perfekt för daglig användning, eftersom dryckerna som sparats i din profil tillreds direkt med ett enda tryck utan att du behöver göra några ytterligare inställningar.

HANTERA DINA FAVORITDRYCKER I EN PROFIL

Du kan lägga till en dryck i en profil: Innan du gör en dryck trycker du länge på knappen  Följ sedan instruktionerna på skärmen.

Om du avbryter din favoritdryck medan den hålls upp, är detta den längd som kommer att registreras.

TA BORT FAVORITDRYCKER

- Gå till Profil och välj den dryck du vill ta bort.
- Tryck OK på det valda receptet.
- Bekräfta att du vill ta bort denna dryck från profilen genom att trycka på OK igen.



5. ALLMÄNT UNDERHÅLL

5.1 DAGLIGT UNDERHÅLL

Med korrekt underhåll håller maskinen längre och kaffets autentiska smak bevaras.

UNDERHÅLL AV DROPPSKÅLEN

I droppskålen samlas allt vatten och kaffe som rinner ur apparaten under och efter tillredningen. Låt den alltid sitta på plats och töm den med jämna mellanrum.

Av hygienskäl rekommenderar vi att du dagligen monterar isär droppskålen för att rengöra varje del och låter skålen lufttorka innan du sätter tillbaka den i maskinen. Droppskålen kan diskas i diskmaskin, men ta bort gallret först.

Mer information finns i **Snabbstartsguiden**.

NÄR SKA DROPPSKÅLEN TÖMMAS?

När flottören befinner sig längst upp och visar att droppskålen är full.

UNDERHÅLL AV SUMPLÅDAN

Av hygienskäl rekommenderar vi att du rengör sumplådan dagligen med varmt vatten och diskmedel och låter den lufttorka innan du sätter tillbaka den i maskinen.

Mer information om hur du **rengör sumplådan finns i Snabbstartsguiden**.

- Töm sumplådan när maskinen uppmanar dig.
- Du kan tömma den oftare, men gör det när maskinen är på så att den kan registrera att sumplådan verkligen har tömts.

! **Viktigt:** Maskinen kan skadas om sumplådan inte töms regelbundet enligt ovanstående anvisningar.

UNDERHÅLL AV VATTENBEHÅLLAREN

I syfte att bevara kaffets arom samt av hygienskäl rekommenderar vi att du använder färskt vatten, rengör vattenbehållaren varje dag med varmt vatten och en svamp och låter behållaren lufttorka innan du sätter tillbaka den i maskinen.

UNDERHÅLL AV BEHÅLLAREN FÖR KAFFEBÖNOR

Kaffebönor kan lämna oljiga rester på väggarna i behållaren, som kan påverka kaffets kvalitet. För att bevara aromerna samt av hygienskäl rekommenderar vi att du torkar av behållaren med en ren, torr och mjuk trasa varje gång den behöver fyllas på.

! **Varning:** Använd inte vatten för att rengöra behållaren för kaffebönor, eftersom det kan skada maskinen.

5.2 ÖVRIGT UNDERHÅLL

! **Viktigt:**

- Underhållstiden är, beroende på förfarandet, högst 20 minuter.
- Om du drar ut kontakten under underhåll eller vid ett strömavbrott startar rengöringsprogrammet om från början. Det går inte att skjuta upp denna åtgärd, eftersom det är obligatoriskt att skölja vattenkretsen. I detta fall kan det krävas en ny rengöringstablett.
- Om din produkt är utrustad med vår KRUPS Claris Aqua-filtersystempatron ska du ta bort den innan avkalkning.
- Du behöver inte köra underhållsprogrammet omedelbart när maskinen uppmanar dig, men du bör göra det så snart som möjligt. Om rengöringen (eller avkalkningen) skjuts upp kommer varningen att visas tills dess att åtgärden har utförts.

Underhåll	När?	Förklaring	Det behöver du
Automatisk sköljning av Milk Maestro 30s - 60 ml	Efter en dryck med mjölk eller när som helst.	Det automatiska sköljprogrammet för Milk Maestro-mjölkkannan använder endast hett vatten för optimal mjölkskumning och ett rent system. Mer information om hur du sköljer Milk Maestro-mjölkkannan finns i Snabbstartsguiden.	
Manuell sköljning Milk Maestro ~5 min	När maskinen uppmanar dig, eller när som helst.	Denna rengöring består av att demontera och rengöra det avtagbara 'one touch cappuccino'-blocket. För optimala mjölkskumningsresultat rekommenderas det att rengöra det regelbundet. Se 'Snabbstartsguiden'.	
Sköljning av mjölksystemet 30s - 20 ml	Efter varje dryck med mjölk, eller när maskinen uppmanar dig.	Gör det möjligt att skölja maskinens mjölkkrets. Du kan starta sköljning av mjölksystemet när som helst.	
Sköljning av kaffesystem ~45s - 30 ml	Efter två dagars inaktivitet, eller när som helst.	Gör det möjligt att skölja maskinens kaffekrets. Denna process använder endast hett vatten och säkerställer att du behåller kaffets autentiska smak. Mer information finns i Snabbstartsguiden.	
Rengöring av maskinen ~13 min - 1L	När maskinen uppmanar dig, eller när som helst.	Av hygienskäl samt för att bevara kaffets kvalitet rekommenderar vi att du rengör och avfettar maskinens kaffekrets. På så sätt behåller dina drycker sin optimala smak. Mer information om hur du rengör maskinen finns i Snabbstartsguiden, eller följ dess steg: 1. Tryck på OK om du ser en rengöringsvarning. 2. Ta en rengöringstablett. 3. Öppna facket för rengöringstabletter och lägg i tablett. 4. Placera en behållare på en liter under de två munstyckena. 5. Tryck på START/STOP för att bekräfta rengöringsprogrammet. 6. Vatten rinner ut ur munstyckena under rengöringsprogrammet. 7. När vattnet har slutat rinna, och du hör tre pip, är maskinen ren och klar att användas.	1 KRUPS XS3000/XS808

Underhåll	När?	Förklaring	Det behöver du
Avkalkning ~20 min – 1,5L	När maskinen uppmanar dig. Funktionen är inte aktiv när antalet drycker inte är tillräckligt för att avkalkning ska behövas.	Avkalkning av maskinen säkerställer att den fungerar korrekt och avlägsnar kalkavlagringar. Detta steg är mycket viktigt för att maskinen ska fungera korrekt och hålla länge. Mer information om hur du avkalkar maskinen finns i Snabbstartsguiden, eller följ dessa steg: 1. En varning på skärmen uppmanar dig att avkalka maskinen. 2. Tryck på OK. 5. Fyll vattenbehållaren med ljummet vatten upp till CALC-märket. 6. Ta fram och öppna en påse med KRUPS avkalkningsmedel. 7. Töm påsens innehåll i vattenbehållaren (om din produkt är utrustad med vår Claris-filterpatron ska du ta bort den). 8. Blanda påsens innehåll med vattnet i behållaren. 9. Sätt tillbaka vattenbehållaren i maskinen. 10. Installera munstycket för hett vatten där mjölkkanan sitter. 11. Placera en behållare på 1,5 liter under båda munstyckena (kaffe och ånga). 12. Tryck på START/STOP för att påbörja avkalkningsprogrammet. 13. Vatten rinner ut ur munstycket under avkalkningsprogrammet. 14. När du uppmanas av maskinen: ta bort, töm och skölj vattenbehållaren. 15. Fyll vattenbehållaren till MAX-nivå. 16. Sätt tillbaka vattenbehållaren i maskinen och tryck på START/STOP. 17. Vatten rinner ut ur munstycket under sköljprogrammet. 18. När vattnet har slutat rinna, och du hör tre pip, är maskinen avkalkad och klar att användas.	1 påse med KRUPS F054/XS809-avkalkningsmedel

6. ÖVRIGA FUNKTIONER

ÅTKOMST TILL MASKINENS INSTÄLLNINGAR

Din KRUPS Sensation Elite-maskin har många inställningar, så tveka inte att prova dem! De ger dig möjlighet att anpassa din upplevelse ännu mer.



LISTA ÖVER INSTÄLLNINGAR:

Språk	Välj mellan 23 olika språk för maskinen.
Skärmens ljusstyrka	Justera ljusstyrkan på skärmen.
Automatiskt stopp	Välj hur lång tid det ska ta innan apparaten stängs av automatiskt. Denna funktion gör det möjligt för dig att minska elförbrukningen.
Volymenhet	Välj måttenhet mellan ml eller oz.

Automatisk sköljning	Välj om du vill aktivera automatisk sköljning av kaffesystemet eller inte när du stänger av maskinen.
Vattenhårdhet	Justera vattenhårdheten mellan 0 och 4. Mer information finns i kapitlet Mätning av vattenhårdhet.
Kaffetemperatur	Ställ in temperaturen på kaffet mellan T1 och T3.
Återställ produkten	En återställning tar bort alla inställningar du gjort på maskinen.



SVAR PÅ DINA FRÅGOR

ANVÄNDNING

- 1) Maskinen visar ett felmeddelande, programvaran har hängt sig ELLER alla lampor blinkar.
 - ☑ Stäng av maskinen och dra ur kontakten. Ta bort filterpatronen, om en sådan sitter i vattenbehållaren. Vänta en minut, sätt i kontakten och starta om maskinen.
- 2) Apparaten startar inte när du har tryckt på ON/OFF-knappen.
 - ☑ Kontrollera säkringarna och eluttaget i din elinstallation. Kontrollera att de två strömkontaktarna är korrekt isatta i uttaget.
- 3) Ett strömavbrott har inträffat under en cykel.
 - ☑ Apparaten återställs automatiskt när den slås på igen.
- 4) Kvarnen körs tom.
 - ☑ Det är kaffebönor kvar i behållaren:
 - Kaffet kan vara för oljigt och bearbetas därför inte korrekt av maskinen. Du kan försöka hjälpa kaffebönorna att sjunka ner och se om det får maskinen att fungera igen. Det är dock tillrådligt att byta kaffe (se typ av kaffebönor).
 - Detta är min vanliga kaffesort som har fungerat bra tidigare: kontakta KRUPS kundtjänst.

ANVÄNDNING

- 1) Kvarnen låter konstigt.
 - ☑ Det kan finnas främmande föremål i kvarnens behållare. Försök att rengöra den med en dammsugare, eller kontakta KRUPS kundtjänst.
- 2) Det finns vatten under apparaten.
 - ☑ Vänta 15 sekunder efter att kaffet har runnit klart innan du tar bort droppskålen, så att maskinen avslutar sin cykel korrekt.
 - ☑ Kontrollera att droppskålen sitter ordentligt på maskinen. Den måste alltid sitta på plats, även när maskinen inte används.
 - ☑ Kontrollera att droppskålen inte är full.
- 3) Justeringsknappen för malningsgrad är svår att vrida.
 - ☑ Vrid endast på justeringsknappen för malningsgrad när kvarnen är igång.
- 4) Apparaten har inte producerat något kaffe.
 - ☑ Ett fel har upptäckts under förberedelsen. Apparaten återställs automatiskt och är sedan redo för en ny cykel.
- 5) Du har använt malet bryggkaffe istället för kaffebönor.
 - ☑ Sug upp bryggkaffet från behållaren för kaffebönor med en dammsugare.
- 6) Det rinner vatten från munstyckena för kaffe när maskinen är avstängd.
 - ☑ Detta är normalt. Det är en automatisk sköljning för att rengöra munstyckena. Du kan inaktivera funktionen i maskininställningarna genom att ändra inställningen Automatisk sköljning till inaktiv.

MJÖLK

- 1) Det kommer ånga från droppskålens galler.
 - ☑ Beroende på vilken typ av tillredning du har valt kan det komma ånga från droppskålens galler.
- 2) Milk Maestro-mjölkkannan ger inte längre något skum.
 - ☑ Använd färsk mellanmjölk eller standardmjölk (mellan 3 °C och 6 °C) eller växtbaserad Special Barista-mjölk.
 - ☑ Skölj Milk Maestro-mjölkkannan med hjälp av MILK RINSE-programmet.
 - ☑ Rengör alla delar i diskmaskinen eller för hand med diskmedel och låt dem torka innan du monterar ihop dem igen.

UNDERHÅLL

- 1) Maskinen uppmanar inte till avkalkning.
 - ☑ Avkalkningscykeln krävs efter ett stort antal beredningar.
- 2) Det är sump i droppskålen.
 - ☑ En liten mängd kaffesump kan hamna i droppskålen. Maskinen är utformad för att ta bort överflödiga kaffesump så att filtreringszonen förblir ren.
- 3) Varningen "töm behållare för kaffesump" förblir på skärmen efter att behållaren har tömts.
 - ☑ Ta bort och sätt tillbaka behållaren för kaffesump igen.
- 4) Varningen "fyll vattenbehållare" förblir på skärmen efter att vattenbehållaren fyllts på.
 - ☑ Kontrollera att behållaren sitter i rätt läge.
 - ☑ Flottören i botten av behållaren måste kunna röra sig fritt. Kontrollera och frigör flottören vid behov.
- 5) Det kommer inget vatten ur munstyckena under den första fasen av avkalkningsprogrammet.
 - ☑ Detta är normalt, det är endast vid kraftig ansamling som maskinen släpper ut vatten från munstyckena.

DRYCKER

- 1) Kaffet rinner för långsamt.
 - ☑ Vrid knappen för malningsgrad åt höger för att få en grövre malning (detta kan bero på vilken typ av kaffe som används).
 - ☑ Kör sköljningsprogrammet en eller flera gånger.
 - ☑ Byt Claris Aqua-filtersystempatron.
 - ☑ Maskinen kör automatisk rengöring.
- 2) Kaffet är för svagt eller inte tillräckligt fylligt.
 - ☑ Kontrollera att behållaren för kaffebönor innehåller kaffe och att det rör sig nedåt på rätt sätt.
 - ☑ Undvik att använda oljiga, karamelliserade eller smaksatta kaffesorter som kanske inte bearbetas på rätt sätt.
 - ☑ Minska mängden och öka styrkan med hjälp av funktionen för kaffestyrka. Vrid på knappen för malningsgrad för att få finare malet kaffe. Tillred drycken i två cykler med funktionen för två koppar.
- 3) Espresson eller kaffet är inte tillräckligt varmt.
 - ☑ Höj kaffetemperaturen i maskinens inställningar. Värm koppen genom att skölja den med hett vatten innan du börjar tillreda drycken.
 - ☑ Kör en sköljningscykel innan du börjar tillreda ditt kaffe.
- 4) Rent vatten rinner ur munstyckena innan varje kaffekopp.
 - ☑ En förinfusion sker när du startar en tillredning, och då kan en liten mängd vatten komma ut ur munstyckena.

Kontakta KRUPS kundtjänst om något av ovanstående problem kvarstår.

KASSERING

Vissa maskiner innehåller ett batteri som av säkerhetsskäl endast kan bytas av servicepersonal. Kontakta närmaste servicecenter om batteriet behöver bytas ut.

! **Viktigt:** Din apparat innehåller många material som kan återanvändas eller återvinnas.

GARANTI

Garantin gäller inte i följande fall:

- Förekomst av främmande föremål i kvarnen.
- Färdigmalet kaffe har hamnat i behållaren för kaffebönor.
- Claris Aqua-filtersystempatronen har inte använts i enlighet med KRUPS anvisningar.
- Avkalkning, rengöring eller regelbundet underhåll har inte utförts.

Allt arbete på apparaten måste utföras av ett godkänt KRUPS-servicecenter.

Denna automatiska espressomaskin får endast användas för att tillreda kaffe, hett vatten eller för att skumma mjölk.

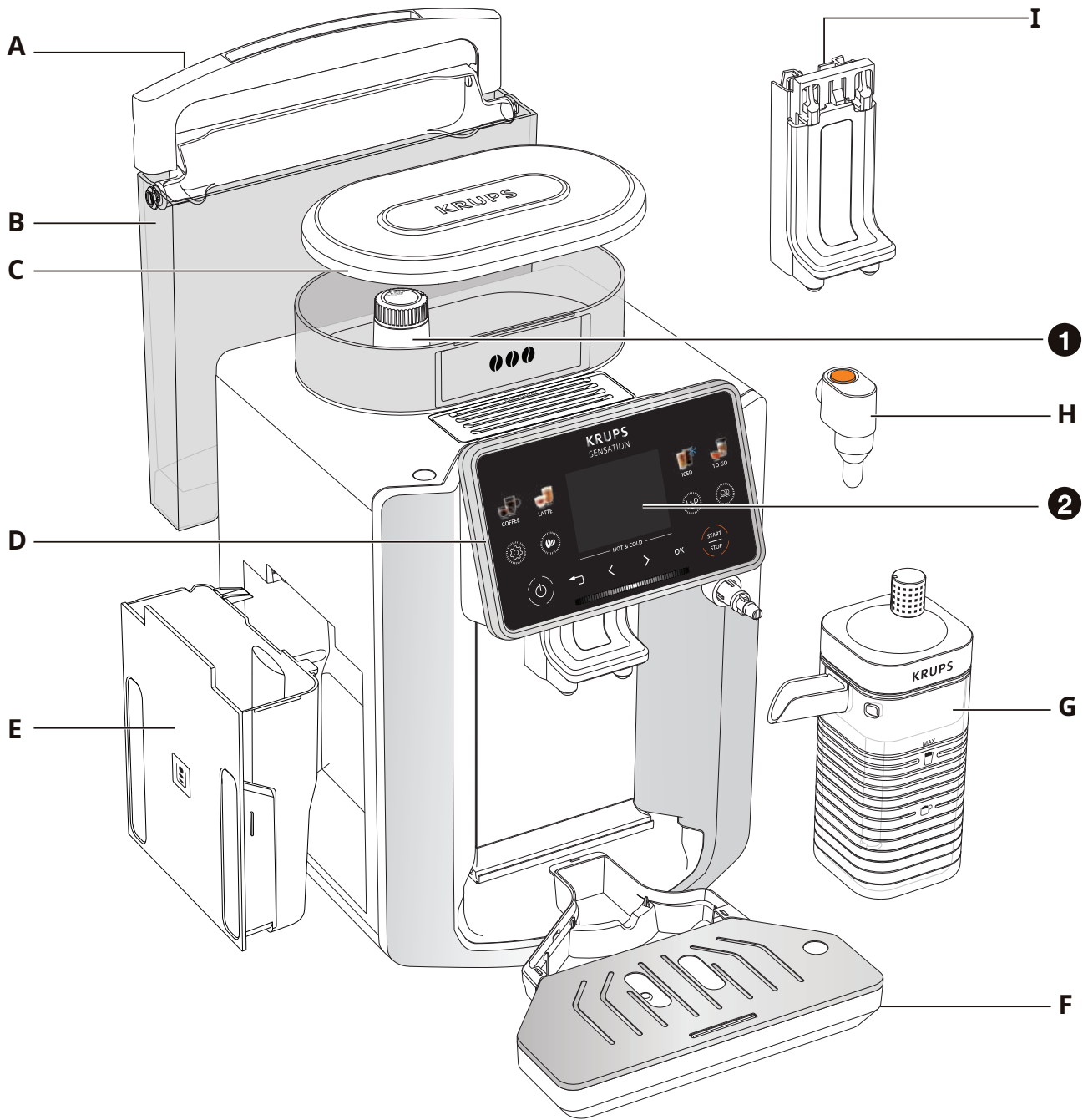
Tillverkare: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard, 53100 Mayenne, Frankrike

KRUPS[®]

SENSATION ELITE EA917/EA918

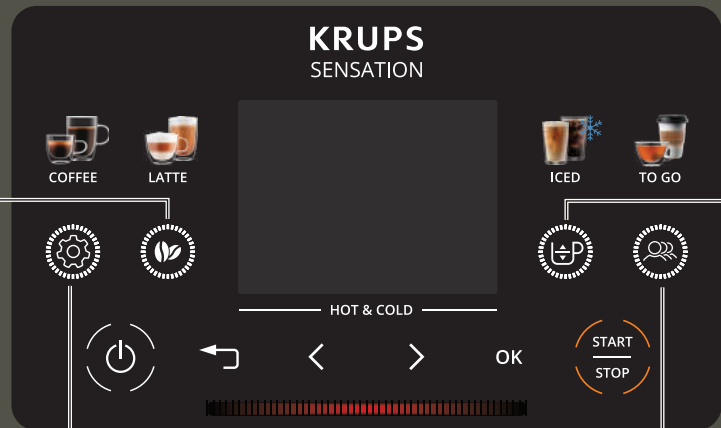
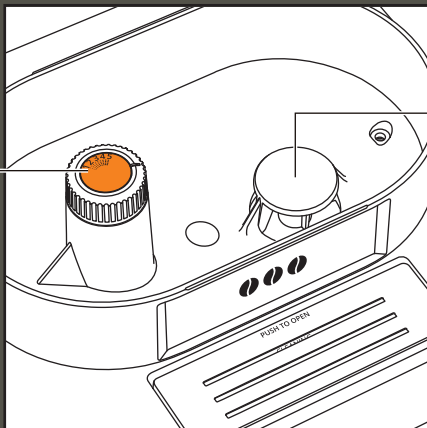


1. TÄRKEITÄ TUOTETIETOJA	178
1.1 KÄYTTÖOPPAAN SYMBOLIT	178
1.2 LAITTEEN MUKANA TOIMITETUT TARVIKKEET	178
1.3 TEKNISET TIEDOT	179
1.4 KÄYTTÖÖNOTTO JA LAITTEEN ASENNUS.....	179
2. SUODATTIMEN ASENNUS JA VEDEN KOVUUS.....	180
2.1 MYLLY: JAUHATUKSEN SÄÄTÄMINEN	181
3. JUOMIEN VALMISTUS.....	182
3.1 MILK MAESTRO -MAITOKANNU.....	185
4. PROFIILIT	187
5. YLEINEN KUNNOSSAPITO	188
5.1 PÄIVITTÄINEN KUNNOSSAPITO	188
5.2 MUU KUNNOSSAPITO.....	188
6. MUUT TOIMINNOT	190
VASTAUKSIA KYSYMYKSIIN	191



1

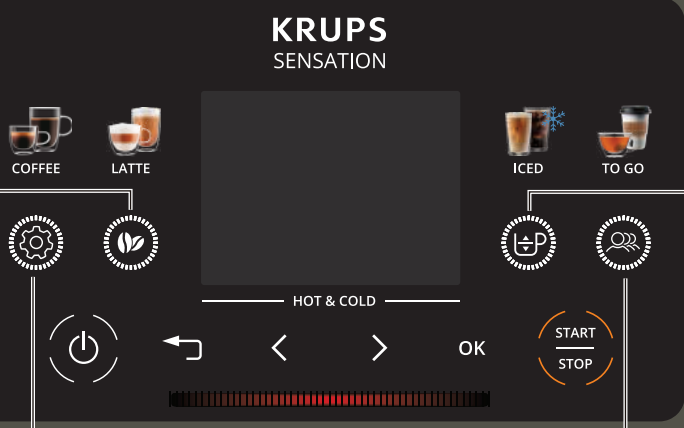
2



J

K

M



L

O

KUVAUS

- A. Vesisäiliön kahva/kansi
- B. Vesisäiliö
- C. Kahvipapusaäiliön kansi
- D. Ohjauspaneeli
- E. Kahvinporoastia
- F. Tippa-astia
- G. Maitokannu
- H. Vesisuutin
- I. Kahvisuuttimet
- J. Jauhatuskarkeuden asetusnappi
- K. Kahvimylly
- L. Asetukset
- M. Kahvin vahvuuden säätö
- N. Koon säätö
- O. Profiilit

Hyvä asiakas,

kiitos, että valitsit myllyllä varustetun KRUPS-espressokoneen. Kahvimyllyllä varustetut KRUPS-espressokoneet suunnitellaan, kehitetään ja valmistetaan Ranskassa, mikä takaa luotettavan alkuperän ja korkean valmistuslaadun. Kone on suunniteltu baristatasaisten juomien helppoon ja vaivattomaan valmistamiseen. Voit valmistaa espressoja, suodatinkahvia ja muita kahveja yhdellä napin painalluksella. KRUPS-espressokoneessasi on helppokäyttöinen käyttöliittymä. Koneen edistyksellinen teknologia takaa parhaat tulokset. Saat vastajauhettujen kahvipapujen aromit ja maut esiin parhaalla mahdollisella tavalla. Toivomme, että nautit mukavista kahvitauoista ja olet täysin tyytyväinen KRUPS-espressokoneeseesi.




Ystävällisin terveisin KRUPS-tiimi



1. TÄRKEITÄ TUOTETIETOJA

Lue käyttöohje ja Turvallisuusohjeet-vihkonen huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä ne. Virheellinen käyttö vapauttaa KRUPSin kaikesta vastuusta.




1.1 KÄYTTÖOPPAAN SYMBOLIT


-  **Vaara:** Tämä on varoitus vakavan ruumiinvamman tai kuoleman riskistä. Salamasyntyyli varoittaa sähköön liittyvistä vaaroista.
-  **Varoitus:** tämä on varoitus laitteen toimintahäiriöiden, vaurioitumisen tai tuhoutumisen mahdollisuudesta.
-  **Tärkeää:** tämä on yleinen tai tärkeä laitteen käyttöä koskeva huomautus.




1.2 LAITTEEN MUKANA TOIMITETUT TARVIKKEET

Tarkista laitteen mukana toimitetut tarvikkeet. Jos jokin niistä puuttuu, ota välittömästi yhteys KRUPS-asiakaspalveluun.

MUKANA TOIMITETUT TARVIKKEET		
1	Käyttöopas – Pikaopas – Turvallisuusohjeet-vihkonen, KRUPS-huoltoliikkeiden hakemisto, takuutodistukset	
2	Kalkinpoistopussi*	
3	Puhdistustabletit*	

4	Milk Maestro -maitokannu	
5	Vesisuutin	

* Koskee joitain malleja

 **Varoitus:** käytä laitteessa vain Krups-tuotteita, jotta sen takuu pysyy voimassa.



1.3 TEKNISET TIEDOT

Laite	Automatic Espresso EA917 – EA918
Virtalähde	~220–240 V / 50 Hz
Pumpun paine	15 baaria
Kahvipapusailiö	260 g
Virrankulutus	Käytön aikana: 1 450 W
Vesisäiliö	1,7 l
Käyttöönotto ja säilytys	Sisätiloissa, kuivassa paikassa (suojassa pakkaselta)
Mitat (mm) K × L × S	365 × 240 × 400
Tuotteen paino (kg)	8,9

Oikeudet teknisiin muutoksiin pidätetään.



1.4 KÄYTTÖÖNOTTO JA LAITTEEN ASENNUS

KÄYTTÖÖNOTTO

Aseta kone vakaalle, tasaiselle, puhtaalle ja kuivalle tasolle. Koneen ensimmäisellä käyttökerralla on määritettävä joitain asetuksia. Koneen esitäyttö täyttää vesipiirit niin, että kone voi toimia. Esilämmitys ja huuhtelu tapahtuvat automaattisesti.

Noudata näytön ohjeita. Katso lisätietoja pikaoppaasta.

Kone on tarkistettu ja testattu tehtaalla ennen sen toimittamista eteenpäin. Huolellisesta puhdistuksesta huolimatta kahvimyllyyn voi jäädä kahvijäämiä ja/tai tippa-astian ritilään voi jäädä kahvipisaroita. Koneessa voi myös näkyä suojamateriaaleista irronnutta pölyä pakkauksen avaamisen jälkeen. Suosittelemme puhdistamaan koneen huolellisesti liinalla ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Kiitos ymmärryksestäsi. Älä koskaan käytä vahingoittunutta laitetta.

KONEEN VALMIUSTILA

Joitain juomia valmistettaessa laite tekee automaattihuuhtelun, kun se kytketään valmiustilaan. Tämä kestää vain muutaman sekunnin ja päättyy automaattisesti.



VINKKEJÄ JA OHJEITA


VESI

Veden laatu vaikuttaa merkittävästi aromien laatuun. Kalkki ja kloori voivat muuttaa kahvin makua. Jotta kahvin kaikki aromit säilyisivät, suosittelemme käyttämään raikasta vettä ja Claris Aqua Filter System -suodatinpatruunaa tai pulloitettua vettä, jonka kuivajäännöspitoisuus on alle 800 mg/l (ks. pullon etiketti). Katso lisätietoja kohdasta SUODATTIMEN ASENNUS JA VEDEN KOVUUS.

KUPPI

Kuumia juomia valmistettaessa kupit on suositeltavaa lämmittää etukäteen (kuumalla vedellä). Kuppien koko kannattaa valita halutun kahvimäärän mukaan.

PAVUT

 Paahdetut kahvipavut saattavat menettää arominsa, jos niitä ei suojata. Suosittelemme käyttämään papumäärää, joka vastaa seuraavien 2-3 päivän kahvintarvetta ja valitsemaan 250 gramman pakkauksia.

Kahvipapujen laatu vaihtelee, ja makutottumukset ovat yksilöllisiä. Arabica-kahvilaadun aromi on hieno ja kukkainen, kun taas enemmän kofeiinia sisältävä robusta on katkerampi ja täyteläisempi. Kahta kahvilaatua yhdistellään usein, jotta kahvin maku saadaan tasapainoon. Voit aina pyytää neuvoa kahvipaahtimoilta.

Suositlemme välttämään rasvaisten ja karamellisoitujen kahvipapujen käyttämistä, sillä ne voivat vaurioittaa laitetta. Papujen jauhatuskarkeus vaikuttaa makujen voimakkuuteen ja creman laatuun. Mitä hienommaksi jauhetut pavut, sitä pehmeämpi crema. Jauhatusta voidaan myös säätää halutun juoman mukaan.

2. SUODATTIMEN ASENNUS JA VEDEN KOVUUS

VEDEN KOVUUDEN MÄÄRITTÄMISEN MERKITYS

Veden kovuus kannattaa määrittää koneessa, jotta voit välttää kalkin kertymisen koneeseen ja optimoida kahvin laadun.

VEDEN KOVUUDEN MÄÄRITTÄMINEN KONEESSA

- Täytä lasi vedellä.
- Aseta koneen mukana toimitettu testitikku vesilasiin.
- Odota minuutti. Testitikun ruutujen väri muuttuu.
- Laske värillisten ruutujen määrä. Tämä kertoo veden kovuuden asteikolla 0–4.
- Siirry laiteasetuksissa veden kovuuden kohtaan ja määritä vastaava numero.
- Valitse OK.

JOS TESTITIKUT LOPPUVAT

Jos veden kovuus on määritettävä myöhemmin uudelleen, vaihda veden kovuus koneen käyttöpaikan tai vesiyrityksen toimittamien tietojen perusteella seuraavan taulukon mukaisesti:

Veden kovuusaste	Luokka 0 Erittäin pehmeä	Luokka 1 Pehmeä	Luokka 2 Keskikova	Luokka 3 Kova	Luokka 4 Erittäin kova
°dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
°e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,2°	> 26,25°
°f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Laitteen asetukset	0	1	2	3	4

MIKSI SUODATINPATRUUNA KANNATTAA ASENTAAN?

KRUPS Claris Aqua Filter System -patruuna (F088 / XS807) optimoi kahvin maun ja vähentää kalkin kertymistä ja kunnossapidon tarvetta. Suosittelemme suodatinpatruunan käyttöä, sillä se varmistaa koneen pitkän käyttöiän. Tämä lisävaruste on saatavilla KRUPS.com-verkkosivustolta.

MILLOIN CLARIS AQUA FILTER SYSTEM -SUODATINPATRUUNA ON VAIHDETTAVA?



- Kun asennuksesta on kulunut kaksi kuukautta.
- Patruunan asentamisen yhteydessä patruunan yläosassa olevaa harmaata rengasta kannattaa kääntää siten, että siinä näkyy kahden kuukauden kuluttua oleva päivämäärä.

MITEN CLARIS AQUA FILTER SYSTEM -SUODATINPATRUUNA ASENNETAAN?



- Patruuna asetetaan vesisäiliöön.
- Patruunan asentamisen yhteydessä patruunan yläosassa olevaa harmaata rengasta kannattaa kääntää siten, että siinä näkyy kahden kuukauden kuluttua oleva päivämäärä.
- Aseta patruuna paikalleen siten, että numeroitu rengas on ylöspäin.
- Aseta ja ruuvaa patruuna paikalleen patruunan mukana toimitetulla mustalla apuvälineellä.
- Käynnistä kone ja siirry asetuksiin, napsauta suodattimen asennuksen kohtaa ja toimi näytön ohjeiden mukaisesti.
- Kone täyttää ja huuhtelee järjestelmän automaattisesti. Kun prosessi on valmis, kuulet kolme äänimerkkiä.



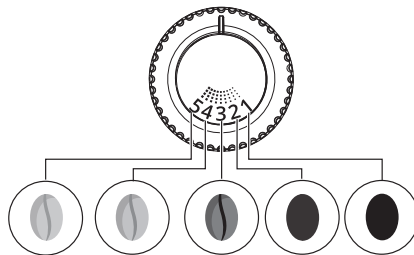
2.1 MYLLY: JAUHATUKSEN SÄÄTÄMINEN

MIKSI JAUHATUSTA KANNATTAA SÄÄTÄÄ?

Yleensä jauhatusta on säädettävä, kun kahvipaputyyppiä vaihdetaan tai kahvin vahvuutta muutetaan. Jauhatusta vaihtelemalla on mahdollista käyttää erityyppisiä papuja:

- Tummaksi paahdetut ja rasvaiset kahvipavut vaativat karkean jauhatuksen.
- Kevyemmin paahdetut kahvipavut ovat kuivempia ja vaativat hienomman jauhatuksen.

Paahtaminen



Kevyt
(Blonde)

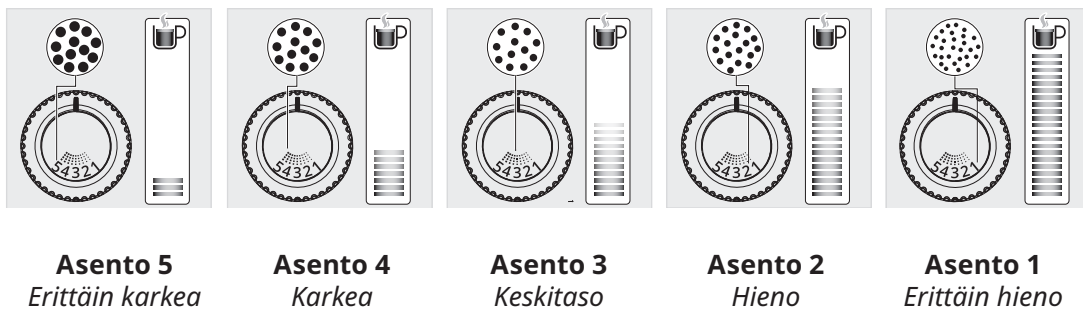
Keskippahto
(Meripihka)

Voimakas
(Kevyt ranskalainen)

Vahva
(Ranskalainen)

Erittäin vahva
(Tumma ranskalainen)

Samassa kahvilaadussa jauhatuksen säätely vaikuttaa myös kahvin aromiin: mitä hienommaksi pavut jauhetaan, sitä voimakkaampi on kahvin maku.



JAUHATUKSEN SÄÄTÄMINEN

Käännä kahvipapuseräilyä asetuspainiketta kahvipaputyypin ja kahvin toivotun vahvuuden mukaan (viisi tasoa, ks. edellinen kuva). Säätö on tehtävä jauhatuksen aikana asteittain. Huomaat maussa selvän eron kolmen valmistuskerran jälkeen.

Varoitus: Rasvaisten tai karamellisoitujen kahvipapujen käyttö ei ole suositeltavaa, sillä myllyn on vaikea käsitellä niitä. Ne voivat vaurioittaa laitetta ja heikentää anturin suorituskykyä.



3. JUOMIEN VALMISTUS

KONEELLA VALMISTETTAVAT JUOMAT:

KRUPS Sensation Elitellä voit valmistaa monenlaisia juomia oman mieltymyksesi mukaan. Valmistettavat vaihtoehdot ovat käytettävissä suoraan ohjauspaneelista:










Oletusmäärät ja voimakkuudet on lihavoitu.

Kahvireseptit:

Juomat	Mahdolliset koot	Mahdollinen kahvin vahvuus	X2-toiminto
Ristretto	20 ml - 40 ml 25 ml		✓
Espresso	40ml 40 ml - 70ml		✓
Lungo	70 ml 70 ml - 100 ml		✓
Pitkä kahvi	100 ml – 180 ml 120 ml		✓
Kaksinkertainen espresso	40 ml – 140 ml 100 ml		
Americano	90 ml – 150 ml 120 ml		
Suodatinkahvi	120 ml -170 ml 150 ml		✓

















Maitoa sisältävät reseptit:

Juomat	Mahdolliset koot	Mahdollinen kahvin vahvuus	X2-toiminto
Espresso macchiato*	M L XL		
Cappuccino	M L XL		

	Juomat	Mahdolliset koot	Mahdollinen kahvin vahvuus	X2-toiminto
	Italialainen cappuccino	M L XL		
	Latte macchiato	M L XL		
	Caffè latte	M L XL		
	Flat white	M L XL		
	Vaadotettu maito	M L XL		

* Koskee joitain malleja

Kylmät reseptit:

	Juomat	Mahdolliset koot	Mahdollinen kahvin vahvuus	X2-toiminto
	Suodatinkahvi	320 ml		
	Pitkä kahvi	180 ml		
	Espresso	90 ml		
	Affogato*	40 ml		
	Cappuccino	240 ml		
	Italialainen cappuccino	240 ml		
	Caffè latte	350 ml		
	Latte macchiato*	340 ml		










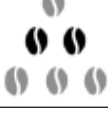




* Koskee joitain malleja

Vesireseptit:

Juomat	Mahdolliset koot	Mahdollinen kahvin vahvuus	X2-toiminto
 Kuuma vesi	100 ml 200 ml 300 ml		

Mukireseptit:

Kaikki To Go -reseptimme soveltuvat Krups-mukille **N2161144**, joka on saatavilla verkkosivustollamme osoitteessa www.krups.com.

Juomat	Mahdolliset koot	Mahdollinen kahvin vahvuus	X2-toiminto
 Pitkä kahvi*	240 ml		
 Americano	240 ml		
 Suodatinkahvi	240 ml		
 Latte Macchiato	240 ml		
 Cappuccino	240 ml		
 Caffè latte*	240 ml		
 Jäähylmä kahvi*	240 ml		


* Koskee joitain malleja

KAHVISUUTINTEN KORKEUDEN SÄÄTÄMINEN

Voit laskea kahvisuuttimia kaikkia valmistettavia juomia varten kupin koon mukaisesti.


JUOMAN VALMISTUKSEN ALOITTAMINEN


- Tarkista, että kahvipapusailiö on täynnä.

 **Varoitus:** älä kaada vettä myllyyn, jotta laite ei vahingoitu.

- Tarkista, että vesisäiliö on täynnä. Laite ilmoittaa merkkivalolla, jos vesi on vähissä ja säiliö on täytettävä.
- Aseta kuppi tai kupit kahvisuuttimien alle.
- Paina valitun juoman painiketta, säädä asetuksia ja paina START/STOP-painiketta.

JUOMASTA RIIPPUEN KÄYTETTÄVISSÄ ON ERILAISIA ASETUKSIA:

- Kahvin vahvuus:** jos haluat vahvempaa tai miedompaa kahvia, voit muokata käytetyn jauhetun kahvin määrää valitsemalla juoman, painamalla -painiketta  ja valitsemalla sitten yksi, kaksi tai kolme papua (yksi on miedoin ja kolme vahvin).
- Yksi tai kaksi kuppia: jos haluat tehdä kaksi kupillista kerralla, valitse juoma, jolla on **X2**-merkintä (vain kahvireseptit).

- Määrä kupissa: jos haluat suurentaa tai pienentää uuttamisessa käytettävän veden määrää, paina -painiketta  ja muokkaa määrää.

Saat lisätietoja **juoma-asetusten muokkaamisesta juomakaaviosta ja pikaoppaasta**.

JUOMAN VALMISTUKSEN PYSÄYTTÄMINEN

Voit pysäyttää juoman valmistuksen milloin tahansa painamalla START/STOP-painiketta. Jos valmistus keskeytetään, pysähtyminen tapahtuu viipeellä. Et voi käyttää laitetta, ennen kuin näytöllä näkyy siitä kertova ilmoitus.



KUUMA VESI

VALMISTUS KUUMALLA VEDELLÄ:

- Aseta koneeseen höyrysuutin maitokannun tilalle.
- Aseta kuppi höyrysuuttimen alle.
- Paina kuuman veden painiketta.
- Voit säätää juoman määrää haluamaksesi. Kahta kupillista ei kuitenkaan voi valmistaa samanaikaisesti, joten X2-toiminto ei ole käytettävissä.
- Paina START/STOP-painiketta. Kone käynnistää esilämmityksen (valonauha vilkkuu) ja valuttaa sitten kuuman veden.
- Profiilitoiminto on käytettävissä. Pikaoppaasta voit lukea lisätietoa suosikkijuoman tallentamisesta.

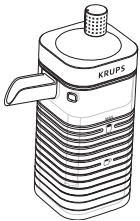
KYLMÄT JUOMAT

Sensation Elite tarjoaa mahdollisuuden valmistaa uusia maukkaita kylmiä juomia (esimerkiksi jäähdytetty kahvi, jääkahvi, jäälatte tai jääcappuccino).

Kylmien juomien valmistaminen edellyttää yhtä tai useampaa etukäteen tehtävää toimenpidettä. Saat parhaan mahdollisen lopputuloksen, kun käytät 400–450 millilitran lasia ja vakiokokoisia jääkuutioita (4 × 2,5 × 2,2 cm). Kone opastaa sinua valmistuksen kaikissa vaiheissa. Suosittelemme, että noudatat näytössä näkyviä vaiheittaisia valmistusohjeita.

MAITOPOHJAISET JUOMAT

3.1 MILK MAESTRO -MAITOKANNU



Milk Maestro -maitokannu on suunniteltu baristataseisten maitojuomien valmistukseen kotona. Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen tuotteen käytön aloittamista, jotta osaat käyttää sitä parhaalla mahdollisella tavalla.

Suosittellemme puhdistamaan kaikki Milk Maestro -maitokannun osat astianpesuaineella ja vedellä ennen ensimmäistä käyttökertaa ja mahdollisten pölyjäämien poistamiseksi.

TÄRKEIMMÄT OMINAISUUDET

Vaahdotustoiminto

Milk Maestro -maitokannussa on patentoitu maidon vaahdotusjärjestelmä, jonka ansiosta voit valmistaa hetkessä kermaista maitovaahtoa.

Kannen päällä olevalla vaahdotussäätimellä voit säätää maitovaahdon määrää ja mukauttaa maitojuomat toiveidesi mukaisiksi.

Automaattinen huuhteluohjelma MILK RINSE

Automaattinen huuhtelu on tehtävä hygieniasyistä aina maitopohjaisen juoman valmistuksen jälkeen (käyttöliittymän MILK-hälytys). Muista puhdistaa Milk Maestro -maitokannu aina käytön jälkeen.

Voit lukea lisätietoja Milk Maestro -maitokannun automaattisesta huuhtelusta pikaoppaasta.

Helppo purkaa ja pestä astianpesukoneessa:

Maitokannun voi purkaa kokonaan puhdistusta ja kunnossapitoa varten. Voit erotella Milk Maestro -maitokannun eri osat toisistaan ja puhdistaa ne perusteellisesti.

Kaikki osat voi pestä astianpesukoneessa, mikä helpottaa puhdistamista entisestään. Aseta osat astianpesukoneen ylätasolle tai aterinlokeroon.

Varoitus: Älä pane kantta astianpesukoneeseen vaahdotussäädin PULL-vetoasennossa (nuppi voi irrota ja kadota). Irrota se, jotta et kadota sitä.

MILK MAESTRO -MAITOKANNUN KÄYTTÖ



VINKKEJÄ JA OHJEITA

Maitovaahdon tekemiseen kannattaa käyttää jääkaappikylmää (3–5 °C) pastöroitua iskukuumennettua maitoa. Erikoismaitojen (mikrosuodatetun, raa'an, hapatetun, täydennetyin maidon) tai kasvipohjaisten maitojen (kuten manteli-, kaura- ja soijamaidon) käyttäminen on mahdollista, mutta vaahdon laatu ja määrä voivat kärsiä. Avattu maitopurkki tulee säilyttää jääkaapissa korkeintaan 4 °C:n lämpötilassa. Maito säilyy yleensä 5–7 päivää.

Käyttöohjeet:

1. Valmistelut

Täytä Milk Maestro -maitokannu haluamallasi maitomäärällä. Älä ylitä maitokannussa näkyvää enimmäistäyttörajaa.

MAX Maitokannun enimmäistäyttötaso



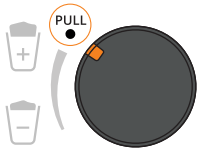
Suosittelutaso usean cappuccinon valmistamiseen



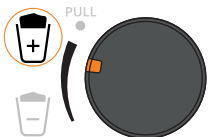
Suosittelutaso yhden cappuccinon valmistamiseen

2. Vaahdotuksen säätö

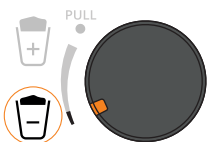
Käännä kannen päällä olevaa vaahdotussäädintä myötäpäivään, jos haluat enemmän vaahdotusta, tai vastapäivään, jos haluat vähemmän vaahdotusta. Valitse vaahdotuksen määrä omien mieltymystesi mukaan.



Vaahdotussäätimen poistoasento



Suurimman vaahdotusmäärän asento



Pienimmän vaahdotusmäärän asento

Maitopohjaisten kahvijuomien parhaan mahdollisen laadun takaamiseksi suosittelemme, että valmistat 5–6 maitojuomaa ensimmäisen käyttökerran jälkeen. Tällä tavoin maitojärjestelmä toimii parhaalla mahdollisella tavalla.

Jos maitopohjainen kahvi valuu kupista yli, suosittelemme seuraavia toimia:

- Aseta maitovaahdotuksen määrän valitsin MIN-asentoon.
- Valitse pienempi juomakoko (M tai L).
- Käytä suurempaa kupia.

3. Puhdistus

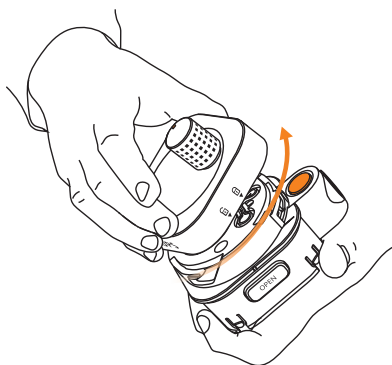
Kun olet lopettanut Milk Maestro -maitokannun käytön, voit huuhdella sen automaattisella MILK-ohjelmalla. Voit myös purkaa ja pestä kaikki osat perusteellisesti astianpesuaineella ja lämpimällä vedellä tai astianpesukoneessa.

Huuhtele ja kuivaa kaikki osat huolellisesti ennen kokoamista.



VINKKEJÄ JA OHJEITA

Milk Maestro -maitokannun kannen lukitus avataan kiertämällä sitä neljänneskiertos.



Varoitus: aloita maitopohjaisten juomien valmistus vasta sitten, kun olet liittänyt Milk Maestro -maitokannun koneeseen.

Toivottavasti Milk Maestro -maitokannun ja sen tehokkaan ja helppokäyttöisen vaahdotustoiminnon käyttö on sinusta miellyttävää ja pääset nauttimaan herkullisista maitojuomista.




4. PROFIIIT

PROFIILITOIMINNON KÄYTTÖ

Profiilitoiminnolla voit käyttää henkilökohtaista tilaa, johon voit tallentaa suosikkijuomiasi. Tämä tila on helposti käytettävissä koneen ohjauspaneelin painikkeella. Voit luoda jopa neljä profiilia, joihin voit tallentaa kuusi reseptiä kuhunkin.

Voit siirtyä profiilista toiseen helposti painamalla  -painiketta. Kun olet valinnut profiilista haluamasi juoman, voit aloittaa sen valmistuksen painamalla START/STOP-painiketta. Tämä nopea toiminto soveltuu erinomaisesti päivittäiseen käyttöön, sillä voit aloittaa profiiliisi tallennettujen juomien valmistuksen yhdellä kosketuksella ilman minkään muiden asetusten määrittämistä.

PROFIILIN SUOSIKKIJUOMIEN HALLINTA

Voit lisätä juoman profiiliin painamalla ennen juoman valmistamista pitkään  -painiketta ja toimimalla sitten näytön ohjeiden mukaisesti.

Jos pysäytät suosikkijuomasi sen laskeutuessa kuppiin, kyseinen mitta tallentuu muistiin.

SUOSIKKIJUOMIEN POISTAMINEN

- Siirry profiiliin ja valitse poistettava juoma.
- Paina valitussa reseptissä OK.
- Vahvasta tämän juoman poistaminen profiilista painamalla uudelleen OK.



5. YLEINEN KUNNOSSAPITO

5.1 PÄIVITTÄINEN KUNNOSSAPITO

Asianmukainen kunnossapito pidentää laitteen käyttöikää ja säilyttää kahvin aidon maun.

TIPPA-ASTIAN KUNNOSSAPITO

Laitteesta kahvin valmistamisen aikana ja sen jälkeen valuva vesi ja kahvi kerääntyvät tippa-astiaan. On tärkeää, että astia on aina paikallaan ja että se tyhjenetään säännöllisesti.

Suosittelimme hygieniasyistä irrottamaan tippa-astian, puhdistamaan kaikki osat ja jättämään sen kuivumaan päivittäin ennen sen asettamista takaisin koneeseen.

Saat lisätietoja **tippa-astian puhdistamisesta pikaoppaasta**.

TIPPA-ASTIAN TYHJENYSVÄLI

Tyhjennä tippa-astia, kun uimuri on yläasennossa, mikä osoittaa, että astia on liian täysi.

KAHVINPOROSÄILIÖN KUNNOSSAPITO

Suosittelimme hygieniasyistä puhdistamaan kahvinporosäiliön kuumalla vedellä ja astianpesuaineella ja jättämään sen kuivumaan päivittäin ennen sen asettamista takaisin koneeseen.

Pikaoppaasta voit **lukea ohjeet kahvinporosäiliön puhdistamiseen**.

- Tyhjennä kahvinporosäiliö, kun kone kehottaa toimimaan niin.
- Säiliön voi tyhjentää useamminkin, mutta tee tämä aina koneen virran ollessa kytkettynä, jotta kone tallentaa tyhjennyksen muistiin.

! **Tärkeää:** kahvinporosäiliön edellä kuvatun säännöllisen tyhjentämisen laiminlyöminen voi vaurioittaa laitetta.

VEISÄILIÖN KUNNOSSAPITO

Kahvin aromien säilyttämiseksi ja hygieniasyistä suosittelemme käyttämään raikasta vettä, puhdistamaan vesisäiliön päivittäin kuumalla vedellä ja pesusienellä sekä jättämään sen kuivumaan ennen sen asettamista takaisin koneeseen.

KAHVIPAPUSÄILIÖN KUNNOSSAPITO

Kahvipavuista voi jäädä kahvin laatuun vaikuttavia rasvajäämiä kahvipapusäiliön seinämiin. Aromien säilymisen ja hygieniasyiden vuoksi on suositeltavaa pyyhkiä säiliö puhtaalla, kuivalla ja pehmeällä liinalla aina ennen täyttöä.

! **Varoitus:** älä puhdistu kahvipapusäiliötä vedellä, sillä kahvipapusäiliössä oleva vesi voi vaurioittaa konetta.

5.2 MUU KUNNOSSAPITO

! **Tärkeää:**

- Kunnossapito kestää toiminnosta riippuen enintään 20 minuuttia.
- Jos irrotat laitteen pistorasiasta kunnossapidon aikana tai sähkö katkeaa, puhdistusohjelma alkaa alusta. Toimintoa ei voi lykätä, vaan vesipiiri on huuhdeltava. Tällöin tarvitaan ehkä uusi puhdistustabletti.
- Jos keittimessä on Claris Aqua Filter System -suodatinpatruuna, irrota se ennen kalkinpoistoa.
- Kunnossapito-ohjelmaa ei ole pakko suorittaa juuri sillä hetkellä, kun laite sitä pyytää, mutta se on kuitenkin suoritettava pian sen jälkeen. Jos puhdistusta (tai kalkinpoistoa) lykätään myöhemmäksi, hälytys näkyy näytössä, kunnes toiminto suoritetaan.

Kunnossapito	Milloin?	Selitys	Tarvittavat tarvikkeet
Milk Maestron automaattinen huuhtelu 30s - 60 ml	Suorita maitopohjaisen juoman valmistuksen jälkeen tai milloin tahansa.	Automaattinen Milk Maestro -maitokannun huuhteluohjelma käyttää vain kuumaa vettä ja auttaa tuottamaan optimaalisen vaahdon sekä pitämään järjestelmän puhtaana. Voit lukea ohjeet Milk Maestro -maitokannun huuhteluun pikaoppaasta.	
Manuaalinen Milk Maestro -huuhtelu ~5 min	Suorita koneen kehotuksen mukaan tai milloin tahansa.	Tämä puhdistus koostuu irrotettavan "one touch cappuccino" -lohkon purkamisesta ja puhdistamisesta. Optimaalisten maidonvaahdotustulosten saamiseksi on suositeltavaa puhdistaa se säännöllisesti. Katso "Pikaopas" .	
Maidon huuhtelu 30s - 20 ml	Suorita aina maitoa sisältävän juoman valmistuksen jälkeen, kun kone kehottaa.	Mahdollistaa keittimen maitopiirin huuhtelun. Voit aloittaa maitojärjestelmän huuhtelun milloin tahansa.	
Kahvin huuhtelu ~45s - 30 ml	Suorita kahden päivän käyttämättömyyden jälkeen tai milloin tahansa.	Mahdollistaa koneen kahvipiirin huuhtelun. Toimenpiteessä käytetään ainoastaan kuumaa vettä. Tämä varmistaa aidon kahvin maun. Katso lisätietoja pikaoppaasta.	
Koneen puhdistaminen ~13 min - 1L	Suorita koneen kehotuksen mukaan tai milloin tahansa.	Hygieniaisyistä ja kahvin laadun takaamiseksi suosittelemme koneen kahvipiirin puhdistamista ja rasvanpoistoa. Tämä takaa juomien parhaan mahdollisen maun. Pikaoppaasta voit lukea ohjeet koneen puhdistamiseen. Voit myös toimia alla annettujen ohjeiden mukaisesti: 1. Jos saat puhdistushälytyksen, paina OK. 2. Ota puhdistustabletti valmiiksi. 3. Avaa puhdistustablettilokero ja aseta tabletti lokeroon. 4. Aseta kahden suuttimen alle litran vetävä astia. 5. Vahvista puhdistusprosessi painamalla START/STOP-painiketta. 6. Kahvisuuttimista tulee vettä puhdistusprosessin aikana. 7. Kun vedentulo loppuu ja kuulet kolme äänimerkkiä, kone on puhdistettu ja käyttövalmis.	1 KRUPS XS3000/XS808

Kunnossapito	Milloin?	Selitys	Tarvittavat tarvikkeet
Kalkinpoisto ~20 min – 1,5L	Suorita, kun laite pyytää sitä. Toiminto ei ole käytettävissä, jos juomia ei ole valmistettu niin paljon, että kalkinpoisto olisi tarpeen.	<p>Koneen kalkinpoisto varmistaa moitteettoman toiminnan ja poistaa kalkkikiven sekä kerrostumat. Tämä vaihe on erittäin tärkeä, jotta kone toimii moitteettomasti ja kestää pitkään.</p> <p>Voit lukea ohjeet koneen kalkinpoistoon pikaoppaasta. Voit myös toimia seuraavien ohjeiden mukaisesti:</p> <ol style="list-style-type: none"> Näytön hälytys pyytää sinua suorittamaan kalkinpoiston. Paina OK-painiketta. Täytä vesisäiliö kädenlämpöisellä vedellä CALC-merkkiin saakka. Avaa KRUPS-kalkinpoistoliuospussi. Tyhjennä pussi vesisäiliöön (jos tuotteessasi on Claris-suodatinpatruuna, irrota se). Sekoita pussin sisältö vesisäiliöön. Aseta vesisäiliö koneeseen. Aseta höyrysuutin maitokannupaikkaan. Aseta molempien suuttimien (kahvi ja höyry) alle 1,5 litran astia. Aloita kalkinpoisto painamalla START/STOP-painiketta. Suuttimesta tulee vettä kalkinpoiston aikana. Kun kone kehottaa niin, irrota, tyhjennä ja huuhtelee vesisäiliö. Täytä vesisäiliö MAX-merkkiin saakka. Aseta vesisäiliö koneeseen ja paina START/STOP-painiketta. Suuttimesta tulee vettä huuhtelun aikana. Kun vedentulo loppuu ja kuulet kolme äänimerkkiä, kalkinpoisto on valmis ja kone on käyttövalmis. 	1 KRUPS F054/XS809 -kalkinpoistopussi

6. MUUT TOIMINNOT

KONEEN ASETUSTEN KÄYTTÖ

KRUPS Sensation Elite -koneessasi on monia asetuksia. Kokeile niitä rohkeasti! Niiden avulla voit räätälöidä käyttökokemusta omien tarpeidesi mukaan.



ASETUSLUETTELO:

Kieli	Valitse haluamasi kieli 23 kielestä.
Näytön kirkkaus	Säädä näytön kirkkautta.
Automaattinen sammutus	Määritä aika, jonka jälkeen laite sammuu automaattisesti. Toiminto vähentää sähkönkulutusta.
Tilavuusyksikkö	Valitse mittayksiköksi ml tai oz.
Automaattinen huuhtelu	Voit määrittää kahvisuuttimen automaattisen huuhtelun käynnistymään virran katkaisun yhteydessä (tai poistaa sen käytöstä).

Veden kovuus	Määritä veden kovuus asteikolla 0–4. Katso lisätietoja kohdasta Suodattimen asennus ja veden kovuus.
Kahvin lämpötila	Määritä kahvin lämpötila väliltä T1–T3.
Nollaa tuote	Tämä nollaa koneen asetukset.



VASTAUKSIA KYSYMYKSIIN

TOIMINTA

- Kone näyttää vikaa, ohjelmisto on jumittunut TAI kaikki valot vilkkuvat.
 - ☑ Sammuta kone, irrota virtajohdot, irrota vesisäiliön suodatinpatruuna (jos käytössä), odota minuutti, kytke virtajohdot ja käynnistä kone uudelleen.
- Laite ei käynnisty ON/OFF-painikkeen painamisen jälkeen.
 - ☑ Tarkista sähköjärjestelmän sulakkeet ja pistorasia. Tarkista, että molemmat virtapistokkeet on liitetty oikein pistorasiaan.
- Sähköt katkesivat juoman valmistuksen aikana.
 - ☑ Laite palautuu automaattisesti alkutilaan, kun virta kytkeytyy takaisin.
- Mylly pyörii tyhjänä.
 - ☑ Säiliöön jää kahvipapuja:
 - Kahvipavut voivat olla liian rasvaisia, jolloin kone ei siirrä niitä alaspäin oikein. Voit yrittää työntää papuja alaspäin ja katsoa, alkaako kone taas toimia. Kahvipavut on kuitenkin suositeltavaa vaihtaa (katso kahvipapulajit).
 - Tämä on usein juomani kahviuoma, jonka valmistus on toiminut hyvin tähän saakka: ota yhteyttä KRUPS-asiakaspalveluun.

KÄYTTÖ

- Myllystä kuuluu kummallista ääntä.
 - ☑ Myllyssä on todennäköisesti jotain sinne kuulumatonta. Yritä puhdistaa se imurilla. Jos tämä ei auta, ota yhteyttä KRUPS-asiakaspalveluun.
- Koneen alla on vettä.
 - ☑ Odota 15 sekuntia kahvin valumisen päättymisen jälkeen, ennen kuin irrotat tippa-astian, jotta kone suorittaa jakson loppuun oikein.
 - ☑ Tarkista, että tippa-astia on asetettu keittimeen oikein. Sen on oltava aina paikallaan, vaikka keitintä ei käytetä.
 - ☑ Tarkista, että tippa-astia ei ole täynnä.
- Jauhatuskarkeuden säätöpainiketta on vaikea kääntää.
 - ☑ Käännä jauhatuskarkeuden säätöpainiketta vain, kun mylly on käynnissä.
- Kone ei valmistanut kahvia.
 - ☑ Valmistusprosessin aikana on havaittu häiriö. Laite nollaantuu automaattisesti, minkä jälkeen se on valmis uuden juoman valmistukseen.
- Käytit jauhettua kahvia kahvipapujen sijaan.
 - ☑ Poista jauhettu kahvi kahvipapusaaliosta imurilla.
- Kahvisuuttimista tulee vettä, kun kone on sammutettu.
 - ☑ Tämä on normaalia. Kyseessä on automaattinen huuhtelu kahvisuuttimien puhdistamiseksi. Voit poistaa automaattisen huuhtelun käytöstä koneen asetuksissa.

MAITO

1) Tippa-astian ritalän kautta tulee höyryä.

- ☑ Tippa-astian ritalän kautta voi tulla höyryä joitain juomia valmistettaessa.

2) Milk Maestro -maitokannu ei enää tee vaahtoa.

- ☑ Käytä tuoretta kevytmaidon tai täysmaidon (3–6 °C) tai kasvipohjaista Special Barista -maidon.
- ☑ Huuhtele Milk Maestro -maitokannu MILK RINSE -ohjelmalla.
- ☑ Pese kaikki osat astianpesukoneessa tai käsin astianpesuaineella ja vedellä ja anna osien kuivua ennen kokoamista.

KUNNOSSAPITO

1) Kone ei ole pyytänyt kalkinpoistoa.

- ☑ Kalkinpoisto täytyy suorittaa, kun juomia on valmistettu suuri määrä.

2) Tippa-astiassa on poroja.

- ☑ Tippa-astiaan saattaa päätyä pieni määrä kahvinporoja. Kone on suunniteltu poistamaan ylimääräiset kahvinporojäämät, jotta suodatusalue pysyy puhtaana.

3) Tyhjennä kahvinporosäiliö -hälytys näkyy yhä, vaikka säiliö on tyhjenetty.

- ☑ Aseta kahvinporosäiliö takaisin paikoilleen.

4) Täytä vesisäiliö -hälytys näkyy yhä, vaikka vesisäiliö on täytetty.

- ☑ Tarkista, että säiliö on asetettu paikoilleen koneeseen oikein.
- ☑ Säiliön pohjalla olevan uimurin täytyy päästä liikkumaan vapaasti. Tarkista uimuri ja vapauta se tarvittaessa.

5) Suuttimista ei tule vettä kalkinpoiston ensimmäisessä vaiheessa:

- ☑ Tämä on normaalia, suuttimista tulee vettä vain, jos koneessa on suuria jäämiä.

JUOMAT

1) Kahvi valuu liian hitaasti.

- ☑ Käännä jauhatuskarkeuden säädintä oikealle, jotta kahvista tulee karkeampaa (määräytyy käytetyn kahvilaadun mukaan).
- ☑ Suorita huuhtelu kerran tai useita kertoja.
- ☑ Vaihda Claris Aqua Filter System -suodatinpatruuna.
- ☑ Kone puhdistaa itsensä.

2) Kahvi on liian mietoä tai laimeaa.

- ☑ Tarkista, että kahvipapusaäiliössä on papuja ja että ne siirtyvät alaspäin oikein.
- ☑ Älä käytä rasvaisia, karamellisoituja tai maustettuja kahvipapuja, jotka eivät ehkä siirry oikein alaspäin.
- ☑ Vähennä valmistettavaa juomamäärää ja lisää kahvin voimakkuutta kahvin voimakkuustoiminnolla. Käännä jauhatuskarkeuden säädintä, jotta kahvi jauhetaan hienommaksi. Valmista kahvi kahdessa vaiheessa kahden kupin toiminnolla.

3) Espresso tai kahvi ei ole tarpeeksi kuumaa.

- ☑ Nosta kahvin lämpötilaa koneen asetuksissa. Lämmitä kuppi huuhtelemalla sitä kuumalla vedellä ennen juoman valmistuksen aloittamista.
- ☑ Suorita huuhtelu ennen kahvin valmistusta.

4) Kahvisuuttimista valuu kirkasta vettä ennen jokaista kahviannosta.

- ☑ Esihaudutus suoritetaan reseptin aloituksen yhteydessä, ja tämän vaiheen aikana pieni määrä vettä saattaa valua ulos kahvisuuttimista.

Jos jokin yllä kuvatuista ongelmista jatkuu, ota yhteyttä KRUPS-asiakaspalveluun.

HÄVITTÄMINEN

Joissakin laitteissa on akku, joka on turvallisuussyistä vain korjaajan käytettävissä. Jos haluat vaihtaa akun, ota yhteyttä lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

! **Tärkeää:** laitteessa on uudelleenkäyttöön sopivia tai kierrätettäviä materiaaleja.

TAKUU

Takuu ei koske seuraavia tilanteita:

- Myllyssä on jotain sinne kuulumatonta.
- Kahvipapusaaliöön on kaadettu jauhettua kahvia.
- Claris Aqua Filter System -suodatinpatruunaa ei käytetä KRUPSin ohjeiden mukaisesti.
- Kalkinpoistoa, puhdistusta tai säännöllistä kunnossapitoa on laiminlyöty.

Ainoastaan hyväksytty KRUPS-keskus saa huoltaa laitetta.

Tätä automaattista kahvinkeitintä/ espressokonetta saa käyttää vain kahvin, kuuman veden tai maitovaahdon valmistamiseen.

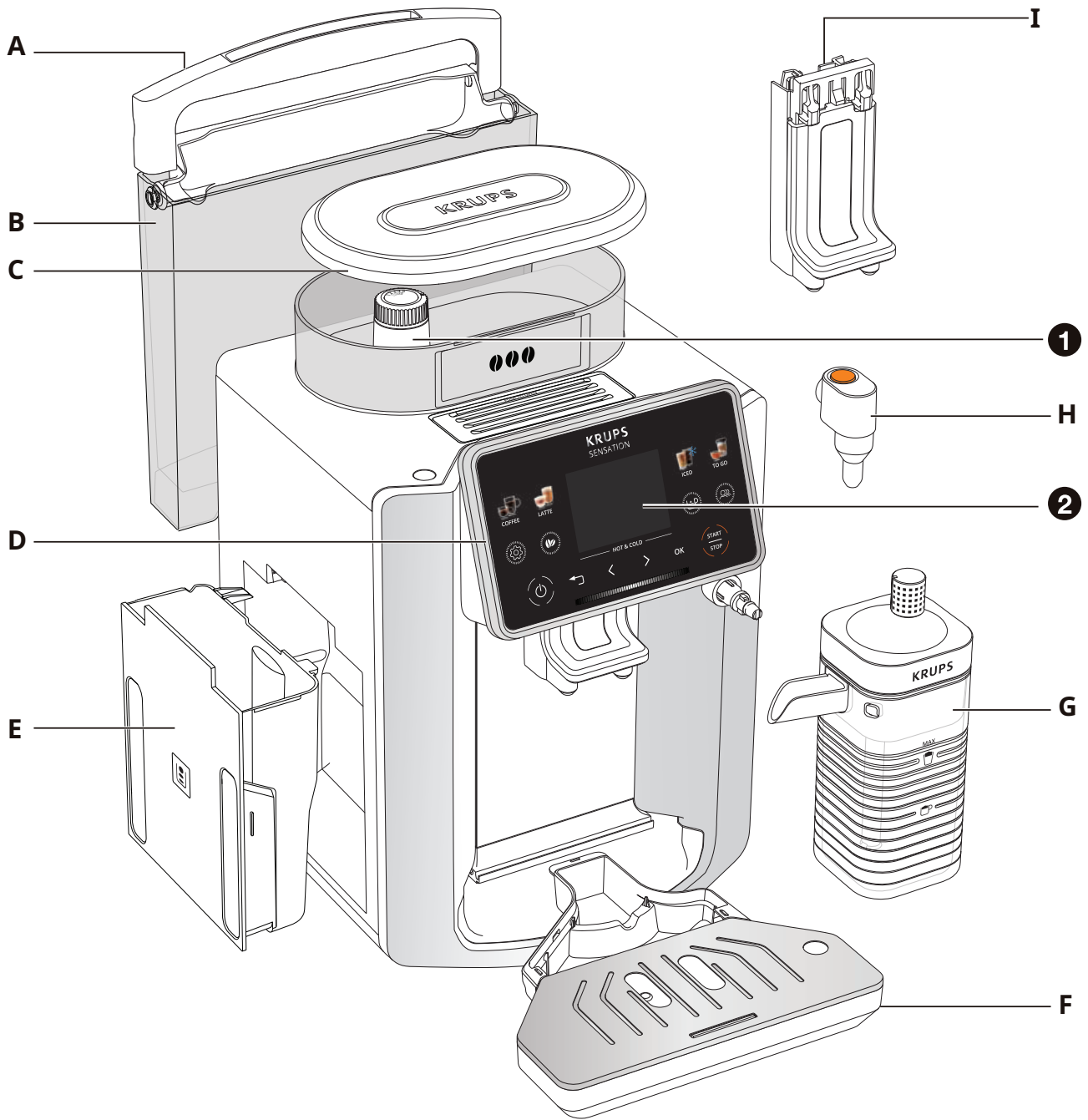
Valmistaja: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne, Ranska

KRUPS[®]

SENSATION ELITE EA917/EA918

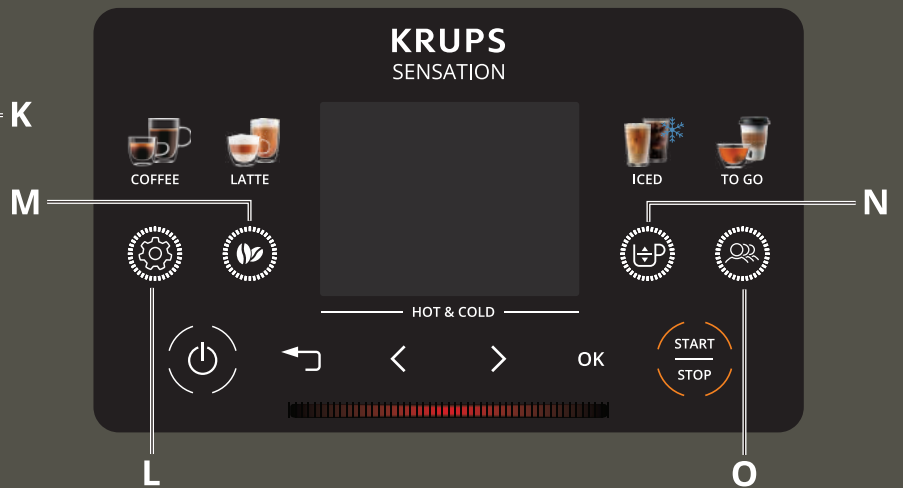
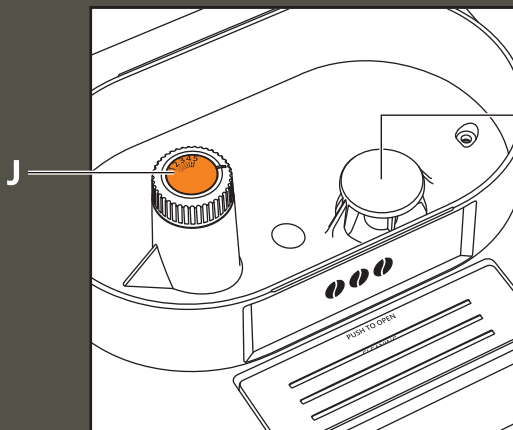


1. INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL PRODUCTO	197
1.1 GUÍA DE SÍMBOLOS PARA EL MANUAL DE USUARIO	197
1.2 ACCESORIOS SUMINISTRADOS CON LA CAFETERA	197
1.3 DATOS TÉCNICOS	198
1.4 PRIMEROS PASOS E INSTALACIÓN DEL APARATO	198
2. INSTALACIÓN DEL FILTRO Y DUREZA DEL AGUA.....	199
2.1 MOLINILLO : AJUSTE DEL MOLINILLO	200
3. PREPARACIÓN DE BEBIDAS	201
3.1 JARRA DE LECHE MILK MAESTRO	204
4. PERFILES	206
5. MANTENIMIENTO GENERAL.....	207
5.1 MANTENIMIENTO DIARIO	207
5.2 OTRO MANTENIMIENTO	207
6. OTRAS FUNCIONES.....	209
RESPUESTAS A TUS PREGUNTAS	210



1

2



DESCRIPCIÓN

- A. Asa/tapa del depósito de agua
- B. Depósito de agua
- C. Tapa del depósito de café en grano
- D. Control panel
- E. Bandeja colectora de posos de café
- F. Bandeja recogeotas
- G. Jarra de leche
- H. Boquilla de agua
- I. Boquillas de café
- J. Mando de ajuste del grado de molido
- K. Molinillo de café
- L. Ajustes
- M. Ajuste de intensidad del café
- N. Ajuste de tamaño
- O. Perfiles

Estimado/a cliente:

Gracias por comprar la cafetera Espresso KRUPS con molinillo integrado. Las cafeteras Espresso KRUPS con molinillo integrado se diseñan, desarrollan y fabrican en Francia, por lo que te ofrecen la más absoluta garantía de calidad en lo que respecta a fabricación y origen. La cafetera está diseñada para ser lo más sencilla de usar posible y para ofrecer bebidas de calidad profesional. Disfruta de un espresso, café de filtro y otros tipos de café, con solo pulsar un botón. Tu cafetera Espresso KRUPS viene equipada con una interfaz intuitiva. Su avanzada tecnología te permite obtener el mejor resultado posible con la máxima cantidad de aroma y sabor a partir de granos de café recién molidos. Esperamos que disfrutes de excelentes pausas para el café y quedes totalmente satisfecho de tu cafetera KRUPS.

El equipo de KRUPS



1. INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL PRODUCTO

Lee el manual de instrucciones y el folleto de instrucciones de seguridad detenidamente antes de usar el aparato por primera vez y consévalos para consultarlos: el uso inadecuado exime a KRUPS de toda responsabilidad.

1.1 GUÍA DE SÍMBOLOS PARA EL MANUAL DE USUARIO



- Peligro:** Advertencia sobre el riesgo de lesiones corporales graves o la muerte. El símbolo del relámpago avisa de los peligros relacionados con la electricidad.
- Precaución:** Advertencia sobre posible mal funcionamiento, daño o destrucción del aparato.
- Importante:** Comentario general o importante para el funcionamiento del aparato.



1.2 ACCESORIOS SUMINISTRADOS CON LA CAFETERA

Revisa los accesorios suministrados con la cafetera. Si falta alguna pieza, ponte en contacto directamente con el servicio de atención al cliente de KRUPS.

ACCESORIOS SUMINISTRADOS		
1	Manual de usuario – Guía de inicio rápido – Manual de instrucciones de seguridad Directorio de centros del servicio posventa de KRUPS Documentos de garantía	
2	Bolsa descalcificadora*	
3	Pastillas de limpieza*	

4	Jarra de leche Milk Maestro	
5	Boquilla de agua	

*Según el modelo

 **Precaución:** Para esta cafetera, utiliza únicamente accesorios Krups para mantener la garantía.



1.3 DATOS TÉCNICOS

Electrodoméstico	Cafetera espresso automática EA917 - EA918
Fuente de alimentación	220-240 V~ / 50 Hz
Presión de la bomba	15 bar
Depósito de café en grano	260 g
Consumo de energía	En funcionamiento: 1450 W
Depósito de agua	1,7 l
Inicio y almacenamiento	En interior, en un lugar seco (a salvo de heladas)
Dimensiones (mm) alto x largo x fondo	365 x 240 x 400
Peso del producto (kg)	8,9

Sujeto a modificaciones técnicas.



1.4 PRIMEROS PASOS E INSTALACIÓN DEL APARATO

FUNCIONAMIENTO INICIAL

Coloca la cafetera sobre una superficie de trabajo estable, horizontal, limpia y seca. Cuando utilices la cafetera por primera vez, se te pedirá que selecciones varios ajustes de configuración. Cebiar la cafetera permite que los circuitos de agua se llenen para que el aparato pueda funcionar. Se realiza el precalentamiento y el enjuagado automático.

Sigue las instrucciones que aparecen en la pantalla. Si deseas más información, consulta la Guía de inicio rápido.

El aparato ha sido revisado y probado antes de salir de la fábrica. A pesar de toda la atención prestada a la limpieza, es posible que queden restos de café en el molinillo o gotas de café en la bandeja recogegotas. Al desembalar, es posible que la cafetera tenga polvo debido al material de protección. Te recomendamos que limpies a fondo con un paño la cafetera antes de usarla por primera vez.

Agradecemos tu comprensión. No utilices un aparato dañado.

CAFETERA EN MODO DE ESPERA

Según la preparación, la cafetera realiza un enjuagado automático cuando está en modo de espera. El ciclo dura solo unos segundos y se detiene automáticamente.



CONSEJOS Y SUGERENCIAS


AGUA

La calidad del agua tiene una fuerte influencia en la calidad de los aromas. Los depósitos de cal y el cloro podrían alterar el sabor del café. Para preservar el aroma del café en su totalidad, recomendamos que utilices agua fresca, así como un cartucho del sistema de filtrado de agua Claris, o agua embotellada con residuos secos por debajo de 800 mg/l (consulta la etiqueta de la botella). Consulta el capítulo "FILTRO Y DUREZA DEL AGUA".

TAZA

Al preparar bebidas calientes, recomendamos utilizar tazas precalentadas (poniéndolas bajo agua caliente) del tamaño adecuado para la cantidad deseada.

GRANOS

 Los granos de café tostados pueden perder su aroma si no se protegen. Te recomendamos que utilices la cantidad de granos equivalente al consumo de los próximos 2-3 días y que elijas bolsas de 250 g.

La calidad de los granos de café es variable y los gustos son subjetivos. El Arabica te proporcionará aromas finos y florales, a diferencia del Robusta, que tiene un mayor contenido de cafeína, es más amargo y tiene más cuerpo. Es habitual mezclar los dos tipos de café para conseguir un café más equilibrado. No dudes en pedir consejo a un proveedor de café.

No recomendamos el uso de granos oleosos y caramelizados, ya que pueden dañar la cafetera. La finura de los granos molidos influye en la intensidad de los aromas y en la calidad de la crema. Cuanto más finos sean los granos molidos, más suave será a crema. La molienda también se puede adaptar a la bebida deseada.

2. INSTALACIÓN DEL FILTRO Y DUREZA DEL AGUA

¿PARA QUÉ SIRVE EL AJUSTE DE DUREZA DEL AGUA?

Para evitar la acumulación de cal en la cafetera y optimizar la calidad del café, te recomendamos que ajustes el nivel de dureza del agua en el aparato.

CÓMO INDICAR EL NIVEL DE DUREZA DEL AGUA EN LA CAFETERA

- Llena un vaso de agua.
- Mete la varilla de prueba incluida con la cafetera en el vaso.
- Espera 1 minuto. Los cuadrados de la varilla de prueba cambian de color.
- Cuenta el número de cuadrados de colores. Esto te indica el grado de dureza del agua, entre 0 y 4.
- Ve a "Ajustes de la cafetera". A continuación, desplázate hacia abajo hasta "Dureza del agua" e introduce el número correspondiente.
- Pulsa OK.

¿YA NO TIENES LA VARILLA DE PRUEBA?

Si necesitas repetir esta operación más adelante, asegúrate de cambiar la dureza del agua de acuerdo con el lugar de uso o la información proporcionada por las compañías de agua utilizando la siguiente tabla:

Grado de dureza del agua	Clase 0 Muy blanda	Clase 1 Blanda	Clase 2 Intermedia	Clase 3 Dura	Clase 4 Muy dura
°dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
°e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,2°	> 26,25°
°f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Ajustes del aparato	0	1	2	3	4

POR QUÉ INSTALAR UN CARTUCHO DE FILTRADO

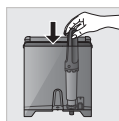
El cartucho del sistema de filtro KRUPS Claris Aqua (F088 / XS807) optimiza el sabor del café y reduce la acumulación de cal y la necesidad de mantenimiento. Para garantizar que la cafetera tenga una larga vida útil, te recomendamos utilizar un cartucho de filtrado. Este accesorio está disponible en KRUPS.com.

¿CUÁNDO SE DEBERÍA CAMBIAR EL CARTUCHO DEL SISTEMA DE FILTRADO DE AGUA CLARIS?



- Dos meses después de la instalación.
- Cuando instales el cartucho, te recomendamos girar el anillo gris del extremo del cartucho de filtrado para indicar la fecha equivalente a dos meses desde la instalación.

¿CÓMO SE INSTALA EL CARTUCHO DEL SISTEMA DE FILTRADO DE AGUA CLARIS?



- El cartucho se coloca en el depósito de agua.
- Te recomendamos que, al instalar el cartucho, gires el anillo gris situado del extremo más alejado del cartucho de filtrado para indicar la fecha de instalación + 2 meses.
- Coloca correctamente el cartucho en su lugar, con el anillo numerado hacia arriba.
- Utiliza el accesorio de rosca negro, que se suministra con el cartucho, para colocar correctamente y atornillar el cartucho en su sitio.
- Enciende la cafetera y ve a la configuración, luego haz clic en instalación del filtro y sigue los pasos que aparecen en la pantalla.
- La cafetera llenará y enjuagará automáticamente el sistema. Al final del proceso, oirás tres pitidos que indican que ha finalizado.



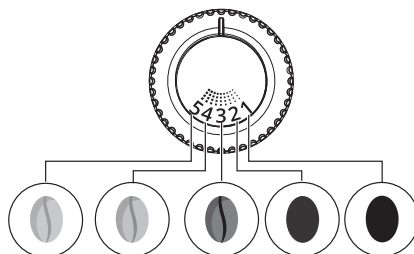
2.1 MOLINILLO : AJUSTE DEL MOLINILLO

¿POR QUÉ AJUSTAR EL MOLINILLO?

En general, debes ajustar el molido cuando cambies el tipo de café en grano o para ajustar la intensidad del café. La variación del molido te permite adaptarte a los diferentes tipos de café en grano:

- Un grano más oleoso y tostado requerirá un molido más grueso.
- Un grano con un tueste más ligero será más seco y requerirá un molido más fino.

Tostado



Ligero
(Blonde)

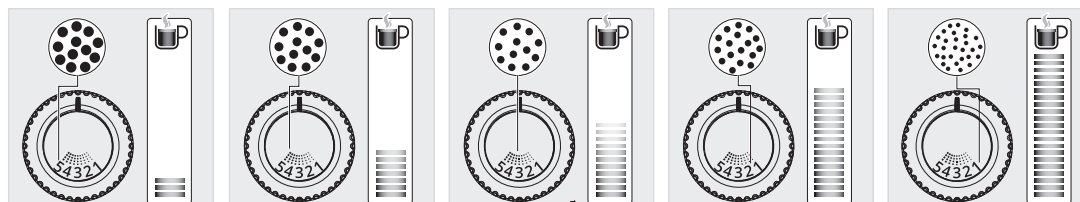
Medio
(Ámbar)

Fuerte
(Francesa clara)

Intenso
(Francesa)

Muy intenso
(Francesa oscura)

Además, para el mismo café, el ajuste de la molienda afecta al aroma de la taza: cuanto más fina sea la molienda, más intenso será el sabor.



Posición 5
Extra grueso

Posición 4
Grueso

Posición 3
Medio

Posición 2
Fino

Posición 1
Extra fino

¿CÓMO AJUSTAR EL MOLINILLO?

Gira el botón de ajuste situado en el depósito de café en grano en función del tipo de grano y de la intensidad de sabor que prefieras (5 niveles; ver arriba). Este ajuste debe realizarse durante el molido, muesca a muesca. Después de tres preparaciones, notarás una diferencia significativa en el sabor.

⚠ Precaución: No recomendamos el uso de granos de café oleosos o caramelizados, ya que el molinillo los procesa con dificultad. Pueden dañar la cafetera e impedir que el sensor funcione adecuadamente.

















3. PREPARACIÓN DE BEBIDAS

BEBIDAS DISPONIBLES PARA ESTA CAFETERA:

KRUPS Sensation Elite te permite preparar una amplia variedad de bebidas según tus preferencias. Puedes acceder a las preparaciones directamente desde el panel de control:


Las cantidades e intensidades predeterminadas aparecen en negrita.

Recetas con café:

Bebidas	Tamaños disponibles	Intensidad del café disponible	Función X2
 Ristretto	20 ml - 40 ml 25 ml		✓
 Espresso	40ml 40 ml - 70ml		✓
 Lungo	70 ml 70 ml - 100 ml		✓
 Café largo	100 ml - 180 ml 120 ml		✓
 Espresso doble	40 ml - 140 ml 100 ml		
 Americano	90 ml - 150 ml 120 ml		
 Café filtrado	120 ml - 170 ml 150 ml		✓

















Recetas con leche:

Bebidas	Tamaños disponibles	Intensidad del café disponible	Función X2
 Espresso macchiato*	M L XL		
 Capuchino	M L XL		

	Bebidas	Tamaños disponibles	Intensidad del café disponible	Función X2
	Capuchino italiano	M L XL		
	Latte macchiato	M L XL		
	Café latte	M L XL		
	Flat white	M L XL		
	Leche espumosa	M L XL		

*Según el modelo

Recetas frías:

	Bebidas	Tamaños disponibles	Intensidad del café disponible	Función X2
	Café filtrado	320 ml		
	Café largo	180 ml		
	Espresso	90 ml		
	Affogato*	40 ml		
	Capuchino	240 ml		
	Capuchino italiano	240 ml		
	Café latte	350 ml		
	Latte macchiato*	340 ml		












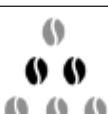


*Según el modelo

Recetas con agua:

Bebidas	Tamaños disponibles	Intensidad del café disponible	Función X2
 Agua caliente	100 ml 200 ml 300 ml		

Recetas para tazas:

Todas nuestras recetas para llevar son aptas para la taza Krups N2161144, que puedes encontrar en nuestra página web www.krups.com.

Bebidas	Tamaños disponibles	Intensidad del café disponible	Función X2
 Café largo*	240 ml		
 Americano	240 ml		
 Café filtrado	240 ml		
 Latte Macchiato	240 ml		
 Capuchino	240 ml		
 Café latte*	240 ml		
 Café frío*	240 ml		

*Según el modelo

¿CÓMO AJUSTAR LA ALTURA DE LAS BOQUILLAS DE CAFÉ?

Para todas las bebidas que se ofrecen, puedes bajar las boquillas de café según el tamaño de las tazas.

¿CÓMO EMPEZAR A PREPARAR UNA BEBIDA?

- Comprueba que el depósito de café en grano está lleno.



Precaución: Para evitar daños en la cafetera, ten cuidado de no verter agua en el molinillo de café.

- Comprueba si el depósito de agua está lleno. Si el nivel de agua es bajo, la cafetera te avisará con un indicador luminoso para que lo llenes.
- Coloca las tazas debajo de las salidas de café.
- Pulsa el botón de la bebida elegida, ajusta sus parámetros y pulsa "START/STOP".

DEPENDIENDO DE LA BEBIDA, ES POSIBLE REALIZAR DIFERENTES CONFIGURACIONES:

- **Intensidad del café:** para aumentar o reducir la intensidad del café modificando la cantidad de café molido que se utilice, selecciona la bebida y pulsa el botón , para elegir entre 1 y 3 granos, siendo el 1 el más suave y el 3 el más fuerte.

- Una o dos tazas: para iniciar dos preparaciones al mismo tiempo, selecciona la bebida donde pone "X2". (solo para las recetas de café)
- Cantidad en la taza: para aumentar o disminuir la cantidad de agua utilizada para la extracción, pulsa el botón "☰" para ajustar la cantidad.

Para obtener más información, **consulta la tabla de bebidas y la "Guía de inicio rápido" para saber cómo ajustar la configuración de tus bebidas.**

¿CÓMO DETENER UNA BEBIDA MIENTRAS SE PREPARA?

Puedes detener la preparación de la bebida en cualquier momento pulsando el botón "START/STOP". Cuando se interrumpe un ciclo, la parada no es inmediata. La cafetera tendrá un tiempo de inaccesibilidad que se indicará mediante un mensaje en la pantalla.



AGUA CALIENTE

PREPARACIONES CON AGUA CALIENTE:

- Coloca la boquilla de agua caliente en la cafetera en lugar de la jarra de leche.
- Coloca la taza debajo de la boquilla de agua caliente.
- Pulsa "Agua caliente".
- Puedes ajustar el volumen de la bebida a tu gusto. Sin embargo, no es posible preparar dos tazas al mismo tiempo, por lo que la función "X2" no está disponible.
- Pulsa "START/STOP". La cafetera se precalentará (la tira luminosa parpadeará) y, a continuación, verterá el agua caliente.
- La función de perfiles está disponible. Para obtener más información, consulta la "Guía de inicio rápido" para saber cómo guardar tu bebida favorita.

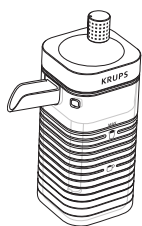
BEBIDAS FRÍAS

Sensation Elite ofrece nuevas bebidas con hielo exclusivas, como café frío, café con hielo, café con leche con hielo, cappuccino con hielo.

La preparación de una bebida con hielo requiere una o varias acciones previas. Para obtener un resultado óptimo en la taza: utiliza un vaso de 400-450 ml y cubitos de hielo de tamaño estándar (4 x 2,5 x 2,2 cm). La cafetera te ayudará durante todo el proceso de preparación. Te recomendamos que sigas paso a paso las etapas preparatorias de las recetas que aparecen en la pantalla.

BEBIDAS CON LECHE

3.1 JARRA DE LECHE MILK MAESTRO



Esta jarra de leche Milk Maestro está diseñada para proporcionar una experiencia de preparación de bebidas con leche digna de un barista. Antes de comenzar a usar el producto, lee atentamente las siguientes instrucciones para garantizar un uso y resultados óptimos.

Antes de utilizar la jarra de leche Milk Maestro por primera vez, recomendamos que la laves bien con agua y jabón para eliminar cualquier resto de polvo.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Función de espuma

La jarra de leche Milk Maestro cuenta con un sistema patentado para preparar espuma de leche cremosa en tan solo unos segundos.

El botón de control de espuma en la parte superior de la tapa te permite elegir la cantidad de espuma de leche deseada para que personalices tus bebidas al máximo.

Programa de aclarado automático MILK RINSE

Es necesario realizar un aclarado automático después de cada bebida de leche (alerta MILK en la interfaz) para garantizar una higiene óptima. Limpia la jarra de leche Milk Maestro después de cada uso.

Para obtener más información, consulta la "Guía de inicio rápido" para saber cómo enjuagar automáticamente la jarra de leche Milk Maestro.

Fácil de desmontar y apta para el lavavajillas:

La jarra de leche se puede desmontar completamente para facilitar la limpieza y el mantenimiento. Separa las diferentes piezas de la jarra de leche Milk Maestro para realizar una limpieza a fondo.

Todas las piezas son aptas para lavavajillas, lo que hace que el proceso de limpieza sea aún más sencillo. Solo tienes que poner las piezas en la bandeja superior del lavavajillas o en el compartimento para cubiertos.

⚠️ Precaución: No metas la tapa en el lavavajillas con el botón de control de espuma en la posición PULL o podrías perder la perilla. Quítala para evitar perderla.

CÓMO USAR LA JARRA DE LECHE MILK MAESTRO



CONSEJOS Y SUGERENCIAS

Para espumar la leche, debes utilizar leche UHT pasteurizada directamente de la nevera (de 3 a 5 °C). Es posible usar tipos de leche especiales (microfiltrada, cruda, fermentada, enriquecida) o bebidas vegetales (bebida de arroz, avena o almendra), pero pueden ofrecer resultados menos satisfactorios en términos de calidad y cantidad de la espuma. Para la leche vegetal, opta por las leches "Special Barista", que tienen la composición adecuada y garantizan una buena espuma. Una vez abierto el envase de la leche, ya sea de plástico o de vidrio, debe guardarse en el frigorífico a una temperatura de 4 °C o inferior. Por lo general, la leche se puede conservar entre cinco y siete días.

Instrucciones de uso:

1. Preparación

Llena la jarra de leche Milk Maestro con la cantidad deseada de leche. Asegúrate de no superar la línea de llenado máximo indicada en la jarra.

MAX Nivel máximo de la jarra de leche



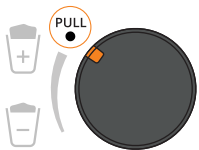
Nivel recomendado para preparar varios cappuccinos



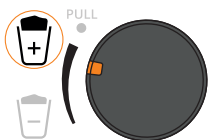
Nivel recomendado para preparar un cappuccino

2. Ajuste de la espuma

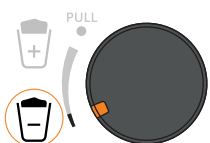
Gira el botón de control de espuma situado en la parte superior en sentido de las agujas del reloj para obtener más espuma, o en sentido contrario a las agujas del reloj para obtener menos espuma. Selecciona la cantidad de espuma que más se adapte a tus preferencias personales.



Posición para quitar el botón de control de espuma



Posición para nivel máximo de espuma



Posición para nivel mínimo de espuma

Para disfrutar de una calidad óptima de las bebidas de café con leche, se recomienda preparar entre 5 y 6 bebidas con leche después del primer uso. Esto permite que el sistema de leche funcione a su nivel óptimo.

Si el café con leche se desborda de la taza, recomendamos:

- Ajustar el dial de volumen de espuma de la leche a la posición MIN
- Seleccionar un tamaño de bebida más pequeño (M o L)
- Utilizar una taza más grande

3. Limpieza

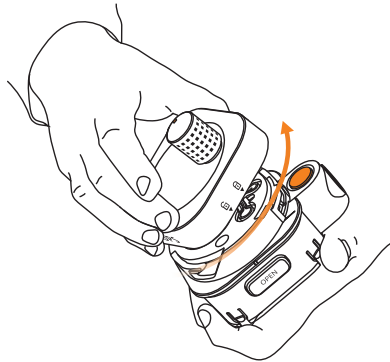
Cuando acabes de usar la jarra de leche Milk Maestro, puedes realizar un aclarado automático con el programa MILK, o bien desmontar y lavar todas las piezas a fondo en agua tibia y jabón o en el lavavajillas.

Enjuaga y seca bien todas las piezas antes de volver a montar la jarra.



CONSEJOS Y SUGERENCIAS

Para abrir la tapa de la jarra de leche Milk Maestro, es necesario girarla un cuarto de vuelta.



⚠ Precaución: No empieces a preparar bebidas con leche sin antes conectar la jarra de leche Milk Maestro a la cafetera.


Esperamos que disfrutes utilizando la jarra de leche Milk Maestro y saborees deliciosas bebidas con leche caseras gracias a su función de espumado de leche de alto rendimiento y fácil uso.




4. PERFILES

¿PARA QUÉ SIRVE LA FUNCIÓN PERFILES?

La función Perfiles te permite acceder a un espacio personalizado donde puedes almacenar y guardar tus bebidas favoritas. Es muy fácil acceder a ella gracias a un botón directo en el panel de control de la cafetera. Puedes crear hasta 4 perfiles, cada uno de los cuales te permite grabar hasta 6 recetas.

Para pasar de un perfil a otro, simplemente debes pulsar el botón . Una vez que hayas seleccionado la bebida que quieras de un perfil, pulsa el botón START/STOP para iniciarla. Esta función es más rápida e ideal para el uso diario, ya que las bebidas que se han guardado en el perfil se inician directamente con un solo toque sin tener que realizar otras configuraciones.

¿CÓMO GESTIONAR TUS BEBIDAS FAVORITAS EN UN PERFIL?

Puedes añadir una bebida a un perfil: antes de preparar una bebida, mantén pulsado el botón . Y sigue las instrucciones de la pantalla.

Si detengo mi bebida favorita mientras se está sirviendo, esa será la duración que se guardará.

¿CÓMO ELIMINAR BEBIDAS FAVORITAS?

- Ve a Perfil y selecciona la bebida que deseas eliminar.
- Pulsa OK en la receta que elijas.
- Confirma que deseas eliminar esta bebida del perfil pulsando OK otra vez.



5. MANTENIMIENTO GENERAL

5.1 MANTENIMIENTO DIARIO

Llevar a cabo un mantenimiento adecuado optimizará la vida útil de la cafetera y preservará el sabor auténtico del café.

MANTENIMIENTO DE LA BANDEJA RECOGEGOTAS

La bandeja recoge gotas te permite recoger el agua o café que se escapa del aparato durante la preparación de la bebida y después. Es importante vaciarla regularmente y colocarla siempre en su sitio.

Por razones de higiene, recomendamos desmontar la bandeja recoge gotas para limpiar cada elemento diariamente y dejar que se seque al aire antes de volver a colocarla en la cafetera. La bandeja recoge gotas se puede lavar en el lavavajillas, pero primero hay que retirar la rejilla.

Para obtener más información, consulta la **“Guía de inicio rápido”**.

¿CUÁNDO DEBO VACIAR LA BANDEJA RECOGEGOTAS?

Cuando el flotador esté en la parte superior, lo que indica que está demasiado lleno.

MANTENIMIENTO DEL DEPÓSITO DE POSOS DE CAFÉ

Por razones de higiene, recomendamos limpiar el depósito de posos de café con agua caliente y jabón todos los días, y dejar que se seque al aire antes de volver a colocarlo en la cafetera.

Para obtener más información, **consulta la “Guía de inicio rápido” para saber cómo limpiar el depósito de posos de café.**

- Vacía el depósito de posos cuando la cafetera te lo indique.
- Puedes vaciarlo con más frecuencia, pero hazlo cuando la cafetera esté encendida para que pueda registrar que el depósito se ha vaciado correctamente.

! **Importante:** No vaciar el depósito de posos de café con regularidad, como se indica anteriormente, puede dañar la cafetera.

MANTENIMIENTO DEL DEPÓSITO DE AGUA

Para conservar los aromas del café y por razones de higiene, recomendamos utilizar agua limpia, limpiar el depósito de agua diariamente con agua caliente y una esponja y dejar que se seque al aire antes de volver a colocarlo en la cafetera.

MANTENIMIENTO DEL DEPÓSITO DE CAFÉ EN GRANO

Los granos de café pueden dejar un residuo graso en las paredes del depósito de granos de café que pueden afectar a la calidad del café. Para preservar los aromas y por razones de higiene, recomendamos que lo limpies con un paño limpio, seco y suave cada vez que haya que rellenarlo.

! **Precaución:** No utilices agua para limpiar el depósito de café en grano, ya que la presencia de agua en el depósito podría dañar la cafetera.

5.2 OTRO MANTENIMIENTO

! **Importante:**

- El tiempo de mantenimiento, dependiendo del procedimiento, es de un máximo de 20 minutos.
- Si desenchufas la cafetera durante el mantenimiento o en caso de que no haya electricidad, el programa de limpieza se reanuda desde el principio. No será posible posponer esta operación, es obligatorio enjuagar el circuito de agua. En este caso, es posible que se necesite una nueva pastilla de limpieza.
- Si el producto cuenta con nuestro cartucho de sistema de filtrado de agua KRUPS Claris, retíralo antes de realizar el proceso de descalcificación.
- No es necesario ejecutar el programa de mantenimiento en cuanto la cafetera lo solicite, pero se debe hacer poco tiempo después. Si se pospone la limpieza (o la descalcificación), la alerta aparecerá hasta que se realice esta operación.

Mantenimiento	¿Cuándo?	Explicación	Materiales necesarios
Enjuague automático Milk Maestro 30s - 60 ml	Después de preparar una bebida con leche o en cualquier momento.	El programa de enjuague automático de la jarra de leche Milk Maestro utiliza solo agua caliente y garantiza una limpieza y un rendimiento óptimo de la espuma de leche. Consulta la “Guía de inicio rápido” para saber cómo enjuagar la jarra de leche Milk Maestro.	
Aclarado manual Milk Maestro ~5 min	Cuando la cafetera lo solicite o en cualquier momento.	Esta limpieza consiste en desmontar y limpiar el bloque extraíble «one touch cappuccino». Para obtener resultados óptimos en el espumado de leche, es aconsejable limpiarlo regularmente. Consulte la «Guía de inicio rápido».	
Aclarado de leche 30s - 20 ml	Después de cada bebida con leche, cuando la cafetera lo indique.	Te permite enjuagar el circuito de leche de la cafetera. Puedes iniciar el enjuagado del sistema para leche en cualquier momento.	
Enjuagado del sistema de café ~45s - 30 ml	Después de 2 días sin utilizarla o en cualquier momento.	Te permite enjuagar el circuito de café de la cafetera. Este procedimiento solo emplea agua caliente. Garantiza la preservación del sabor auténtico del café. Consulta la “Guía de inicio rápido” .	
Limpieza de la cafetera ~13 min - 1L	Cuando la cafetera lo solicite o en cualquier momento.	Por motivos de higiene y para preservar la calidad del café, recomendamos limpiar y desengrasar el circuito de café de la cafetera. De este modo, las bebidas conservarán un sabor óptimo. Consulta la “Guía de inicio rápido” para conocer las instrucciones sobre cómo limpiar la cafetera o sigue estos pasos: 1. Si aparece la alerta de limpieza, pulsa “OK”. 2. Coge una pastilla de limpieza. 3. Abre el compartimento de la pastilla de limpieza e introduce la pastilla. 4. Coloca un recipiente de un litro debajo de las dos boquillas. 5. Pulsa el botón “START/STOP” para confirmar el proceso de limpieza. 6. Durante el proceso de limpieza, saldrá agua por las boquilla de café. 7. Cuando el agua haya dejado de salir y se escuchen tres pitidos, la cafetera estará limpia y lista para usar.	1 pastilla de limpieza KRUPS XS3000/XS808

Mantenimiento	¿Cuándo?	Explicación	Materiales necesarios
Descalcificación ~20 min – 1,5L	Cuando lo solicite la cafetera. Cuando el número de bebidas no es suficiente para realizar una descalcificación, la función no se activa.	<p>Descalcificar la cafetera garantiza su correcto funcionamiento y elimina cualquier resto de cal o depósitos. Este paso es muy importante para garantizar que la cafetera funcione correctamente y tenga una larga vida útil.</p> <p>Consulta la “Guía de inicio rápido” para saber cómo descalcificar la cafetera o sigue estos pasos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Una alerta en la pantalla te solicitará que descalcifiques la cafetera. 2. Pulsa el botón “OK”. 5. Llena el depósito de agua con agua tibia hasta la marca “CALC”. 6. Abre un sobre de solución descalcificadora de KRUPS. 7. Vierte el contenido del sobre en el depósito de agua (si tu producto cuenta con nuestro cartucho de filtrado Claris, retíralo). 8. Mezcla el contenido del sobre con el gua del depósito. 9. Vuelve a colocar el depósito de agua en la cafetera. 10. Instala la boquilla de agua caliente en la ranura de la jarra de leche. 11. Coloca un recipiente de 1,5 litros debajo de ambas boquillas (café y vapor). 12. Pulsa el botón “START/STOP” para iniciar el proceso de descalcificación. 13. Durante el proceso de descalcificación, saldrá agua por la boquilla. 14. Cuando la cafetera lo indique: retira, vacía y enjuaga el depósito de agua. 15. Llena el depósito de agua hasta la marca MAX. 16. Vuelve a colocar el depósito de agua en la cafetera y pulsa “START/STOP”. 17. El agua saldrá por la boquilla durante el proceso de aclarado. 18. Cuando el agua haya dejado de salir y se hayan oído tres pitidos, la cafetera estará descalcificada y lista para su uso. 	1 sobre de descalcificante KRUPS F054/XS809

6. OTRAS FUNCIONES

¿CÓMO ACCEDER A LOS AJUSTES DE LA CAFETERA?

La cafetera KRUPS Sensation Elite cuenta con muchos ajustes, ¡no dudes en probarlos! Así podrás personalizar aún más tu experiencia.



LISTA DE AJUSTES :

Idioma	Selección del idioma que elijas entre 23 idiomas.
Brillo de la pantalla	Para ajustar el brillo de la pantalla.
Detención automática	Para elegir el tiempo tras el cual la cafetera se apagará automáticamente. Esta función te permite consumir menos electricidad.

Unidad de volumen	Selección de la unidad de medida: ml u oz.
Aclarado automático	Puedes elegir entre activar o no el aclarado automático de la salida de café al apagar la cafetera.
Dureza del agua	Para ajustar la dureza del agua entre 0 y 4. Para obtener más información, consulta el capítulo "Medición de la dureza del agua".
Temperatura del café	Para ajustar la temperatura del café entre T1 y T3.
Restablecimiento del producto	El restablecimiento borrará las preferencias y los ajustes de la cafetera.



RESPUESTAS A TUS PREGUNTAS

FUNCIONAMIENTO

- 1) La cafetera muestra un fallo, el software se ha bloqueado o todas las luces parpadean.
 - ☑ Apaga y desenchufa la cafetera, retira el cartucho de filtrado si hay uno colocado en el depósito de agua, espera 1 minuto, vuelve a conectar y reinicia la cafetera.
- 2) La cafetera no se enciende después de pulsar el botón ON/OFF (encender/apagar).
 - ☑ Comprueba los fusibles y la toma de corriente de tu instalación eléctrica. Comprueba que las dos clavijas del enchufe están insertadas correctamente en la toma.
- 3) Se ha producido una interrupción en el suministro eléctrico durante un ciclo.
 - ☑ El aparato se reiniciará automáticamente cuando vuelva la corriente.
- 4) El molinillo funciona sin café.
 - ☑ Quedan granos de café en el recipiente:
 - Es posible que el café sea demasiado oleoso y, por lo tanto, la cafetera no lo procese correctamente. Puedes intentar ayudar a que los granos de café bajen y ver si así vuelve a funcionar. Sin embargo, es recomendable cambiar de café (consulta tipo de granos de café).
 - Este es el café que suelo utilizar y hasta ahora ha funcionado bien: ponte en contacto con el servicio de atención al cliente de KRUPS.

USO

- 1) El molinillo hace un ruido extraño.
 - ☑ Es probable que haya cuerpos extraños en el molinillo. Intenta limpiarlo con una aspiradora o ponte en contacto con el servicio de atención al cliente de KRUPS.
- 2) Hay agua debajo de la cafetera.
 - ☑ Antes de retirar la bandeja recogegotas, espera 15 segundos después de que haya terminado de salir el café para que la cafetera finalice el ciclo correctamente.
 - ☑ Comprueba que la bandeja recogegotas está colocada correctamente en la cafetera. Siempre debe estar en su sitio, incluso cuando la cafetera no está en uso.
 - ☑ Comprueba que la bandeja recogegotas no está llena.
- 3) Cuesta girar el botón de ajuste de finura de molido.
 - ☑ Gira el botón de ajuste de finura de molido cuando el molinillo esté en funcionamiento.
- 4) La cafetera no ha reparado el café.
 - ☑ Se ha detectado un incidente durante la preparación. La cafetera se reiniciará automáticamente y estará lista para realizar un nuevo ciclo.
- 5) Has utilizado café molido en lugar de granos de café.
 - ☑ Utiliza la aspiradora para retirar el café molido del depósito de café en grano.
- 6) Sale agua por las boquillas de café cuando la cafetera está apagada.
 - ☑ Esto es normal. Se trata de un aclarado automático para limpiar las boquillas de café. Puedes desactivarlo en la configuración de la cafetera cambiando la configuración "Aclarado automático" a inactivo.

LECHE

- 1) Sale vapor por la rejilla de la bandeja recogegotas.
 - ☑ Dependiendo del tipo de preparación, es posible que salga vapor por la rejilla de la bandeja recogegotas.
- 2) La jarra de leche Milk Maestro ya no hace espuma.
 - ☑ Utiliza leche semidesnatada o entera (entre 3 °C y 6 °C) o leche vegetal Special Barista.
 - ☑ Enjuaga la jarra de leche Milk Maestro con el programa MILK RINSE.
 - ☑ Limpia todas las piezas en el lavavajillas o a mano con agua y jabón, y deja que se sequen antes de volver a montarlas.

MANTENIMIENTO

- 1) La cafetera no ha solicitado realizar el proceso de descalcificación.
 - ☑ El ciclo de descalcificación es necesario después de un gran número de preparaciones.
- 2) Parte del café molido se acumula en la bandeja recogegotas.
 - ☑ Una pequeña cantidad de café molido puede acumularse en la bandeja recogegotas. La cafetera está diseñada para eliminar cualquier exceso de café molido residual, de modo que la zona de filtración permanezca limpia.
- 3) La alerta "Vaciar el depósito de posos de café" permanece en la pantalla después de vaciar el depósito.
 - ☑ Vuelve a colocar el depósito de posos de café.
- 4) La alerta "Rellenar el depósito de agua" permanece en la pantalla después de rellenar el depósito.
 - ☑ Comprueba que el depósito está en la posición correcta en la cafetera.
 - ☑ El flotador situado en la parte inferior del depósito debe poder moverse con libertad. Compruébalo y coloca el flotador si es necesario.
- 5) Durante la descalcificación, no sale agua por las boquillas durante la primera fase:
 - ☑ Esto es normal. Solo en caso de acumulación importante, la cafetera liberará agua por las boquillas.

BEBIDAS

- 1) El café sale demasiado lento.
 - ☑ Gira el botón de molido hacia la derecha para obtener un molido más grueso (esto puede depender del tipo de café que se utilice).
 - ☑ Realiza uno o varios ciclos de aclarado.
 - ☑ Cambia el cartucho del sistema de filtrado de agua Claris.
 - ☑ La cafetera se limpiará automáticamente.
- 2) El café es demasiado claro o no tiene suficiente cuerpo.
 - ☑ Comprueba que el depósito de café en grano contiene café y que baja correctamente.
 - ☑ Evita utilizar cafés oleosos, caramelizados o aromatizados, ya que es posible que no se procesen correctamente.
 - ☑ Disminuye la cantidad y aumenta la intensidad de la preparación con la función de intensidad del café. Gira el botón de molido para obtener un café molido más fino. Prepara la bebida en dos ciclos con la función de dos tazas.
- 3) El espresso o el café no están lo suficientemente calientes.
 - ☑ Aumenta la temperatura del café en los ajustes de la cafetera. Calienta la taza enjuagándola con agua caliente antes de empezar a preparar la bebida.
 - ☑ Realiza un ciclo de aclarado antes de empezar a preparar el café.
- 4) Sale agua clara por las boquillas de café antes de cada preparación.
 - ☑ Al iniciar la preparación se produce una preinfusión, lo que puede provocar que salga una pequeña cantidad de agua por las boquillas de café.

Si algunos de los problemas descritos anteriormente persiste, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente de KRUPS.

ELIMINACIÓN

Algunos aparatos contienen una batería a la que solo puede acceder un técnico por motivos de seguridad. Para sustituir la batería, ponte en contacto con el centro de servicio técnico autorizado más cercano.

! **Importante:** Tu aparato contiene una serie de materiales que pueden reutilizarse o reciclarse.

GARANTÍA

La garantía no se aplica en los siguientes casos:

- La presencia de materias extrañas en el molinillo.
- Se ha vertido café molido en el depósito de café en grano.
- No se ha utilizado el cartucho del sistema de filtrado de agua Claris según las instrucciones de KRUPS.
- En caso de falta de descalcificación, limpieza o mantenimiento regular.

Solo un centro KRUPS autorizado puede manipular el aparato.

Esta máquina de café/espresso automática solo debe utilizarse para preparar café, agua caliente o espuma de leche.

Fabricante: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne - Francia

Para las versiones 120 V / 127 V

INSTRUCTIVO DE OPERACIÓN

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato, en el encontrará sus características e instrucciones, para el mejor aprovechamiento del mismo verifique que el voltaje de su instalación sea igual al de su aparato el cual se indica en este instructivo.

Cafetera Eléctrica Modelo : EA917, EA918

Características eléctricas :

127 V ~ 60 Hz 1450 W

IMPORTER : Groupe SEB México S.A. de C.V.

Boulevard Miguel de Cervantes Saavedra No. 169 Piso 9,

Col. Ampliación Granada, Alcaldía Miguel Hidalgo,

C.P. 11520 Ciudad de México, México

R.F.C. GSM8211123P5 – TEL: (55) 52 83 93 54

Servicio al Consumidor : 01(800) 112.83.25

Producto: Cafetera Eléctrica Modelo : EA917, EA918

Potencia : 1450 W

Frecuencia : 60 Hz Tensión : 127 V ~



15 Bar = 1,5 MPa

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre deben tomarse precauciones básicas de seguridad para reducir las posibilidades de incendio, descargas eléctricas o lesiones físicas, entre las que se incluyen las siguientes:

Lea todas las instrucciones.

No toque superficies calientes. Utilice las asas y perillas.

Para prevenir incendios, descargas eléctricas y lesiones físicas, no sumerja el cable, la clavija, ni la máquina en agua o en otro líquido. Asegúrese de prestar especial atención al usar cualquier aparato cerca de los niños o cuando ellos lo utilicen. Desconéctelo de la toma eléctrica cuando el aparato o el reloj de la pantalla no se encuentren en uso y antes de la limpieza. Permita que se enfríe antes de encenderlo o quitar piezas y antes de limpiarlo. No ponga en funcionamiento ningún aparato que tenga un cable o clavija dañados o después de que no funcione correctamente o haya sufrido un daño de cualquier manera. Lleve el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten. El uso de accesorios no recomendados u originales por el fabricante puede ocasionar incendio, descarga eléctrica o lesiones físicas. No lo utilice al aire libre. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni toque superficies calientes. No lo coloque sobre un quemador eléctrico o de gas, que esté caliente, ni en un horno caliente. Tampoco debe colocarlo cerca de estos. Siempre ponga el enchufe en el aparato, en primer lugar, y después el cable en la toma eléctrica. Para desconectar, oprima el botón de «apagado» y luego desconecte la clavija de la toma eléctrica. No utilice el aparato para un fin diferente del que se ha concebido.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato. Está diseñado para uso doméstico solamente. No debe emplearse en las siguientes aplicaciones ya que anularán la garantía: cocinas de comercio, oficinas u otros entornos laborales, granjas, usos por parte de los clientes en hoteles o en moteles, ni en otros entornos de tipo residencial ni hostales en los que se ofrecen desayunos.

Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (entre las que se incluye a los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales están disminuidas, o por personas carentes de experiencia o de conocimiento, excepto si pueden recibir a través de otra persona responsable de su seguridad, una vigilancia o de instrucciones previas concernientes a la utilización del aparato. No instale y no opere la cafetera empotrada en un nicho o armario. El usuario puede sufrir quemaduras si se quita la tapa durante los ciclos de preparación.

PRECAUCIÓN

Esta máquina se ha concebido para uso doméstico solamente. Cualquier otra operación que no sean la limpieza o el mantenimiento por parte del usuario debe ser hecha en el centro de servicio autorizado Krups, más cercano a su domicilio. Visite nuestro sitio web en www.krupsusa.com en los Estados Unidos o www.krups.com.mx en México, o póngase en contacto con el Centro de atención al cliente de su país para que le informe qué Centro de servicios está más cerca de su domicilio. Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no intente desarmar la máquina. El centro de servicio Krups, es el único autorizado para realizar reparaciones a este producto.

INSTRUCCIONES SOBRE EL USO DEL CABLE CORTO

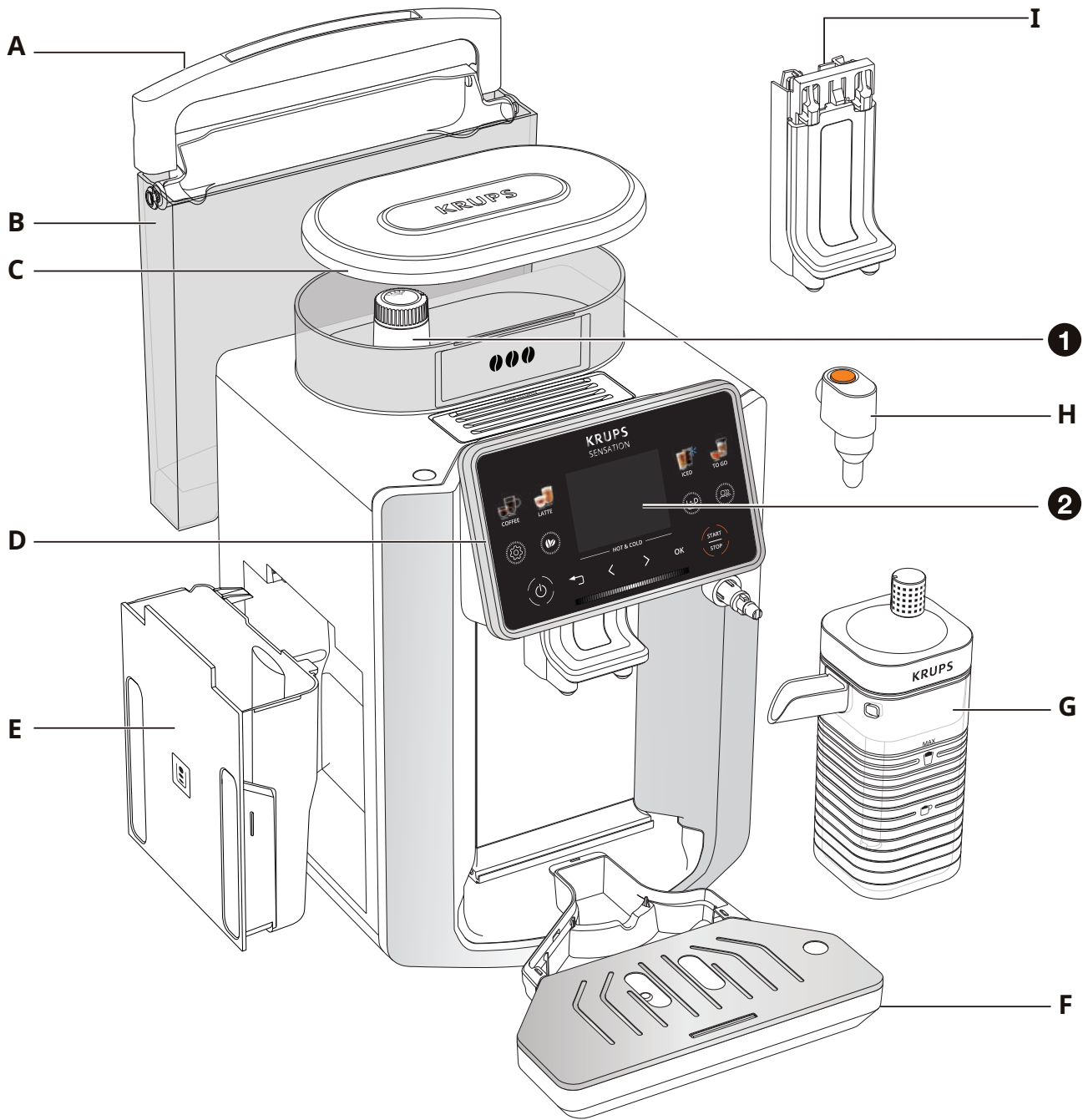
- A. El usuario recibe un cable eléctrico corto o desmontable para reducir los riesgos de enredo o tropiezo por accidente con un cable eléctrico más largo.
- B. Pueden utilizarse extensiones eléctricas tomando las precauciones necesarias.
- C. Si utiliza una extensión eléctrica, tenga en cuenta lo siguiente:
 - 1) La potencia eléctrica indicada en la extensión eléctrica, debe ser como mínimo igual a la potencia eléctrica del aparato.
 - 2) Si el aparato requiere conexión a tierra, la extensión eléctrica debe ser de 3 conductores.
 - 3) La extensión eléctrica debe acomodarse para que no cuelgue sobre el mostrador, donde los niños pueden jalarlo o tropezarse con este accidentalmente. El aparato puede tener clavija polarizada (una espiga es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, esta clavija se ha concebido para colocarse en una toma polarizada solo de una forma. Si la clavija no encaja completamente en la toma eléctrica, inviértalo. Si aún no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No trate de modificar la clavija de ninguna manera.

KRUPS[®]

SENSATION ELITE EA917/EA918

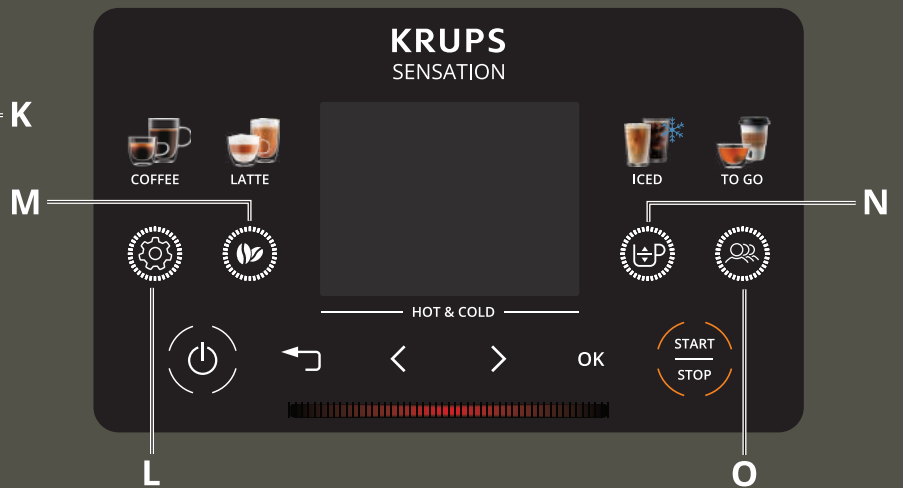
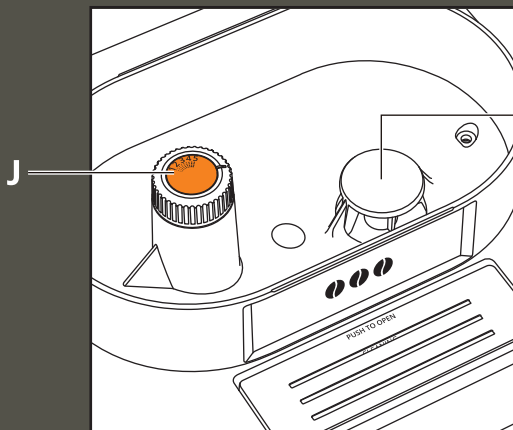


1. INFORMAZIONI IMPORTANTI SUL PRODOTTO	218
1.1 GUIDA AI SIMBOLI PER IL MANUALE DELL'UTENTE	218
1.2 ACCESSORI IN DOTAZIONE CON LA MACCHINA	218
1.3 DATI TECNICI.....	219
1.4 OPERAZIONI PRELIMINARI E INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO.....	219
2. INSTALLAZIONE DEL FILTRO E DUREZZA DELL'ACQUA	220
2.1 MACINACAFFÈ: REGOLAZIONE DELLA MACINATURA	221
3. PREPARAZIONE DELLE BEVANDE	222
3.1 LATTIERA MILK MAESTRO.....	225
4. PROFILI.....	227
5. MANUTENZIONE GENERALE.....	228
5.1 MANUTENZIONE GIORNALIERA.....	228
5.2 ALTRI INTERVENTI DI MANUTENZIONE	228
6. ALTRE FUNZIONI	230
RISPOSTE ALLE DOMANDE	231



1

2



DESCRIZIONE

- A. Impugnatura/coperchio del serbatoio dell'acqua
- B. Serbatoio dell'acqua
- C. Coperchio del serbatoio dei chicchi di caffè
- D. Pannello di controllo
- E. Raccoglitore dei fondi di caffè
- F. Vassoio raccogliocce
- G. Lattiera
- H. Ugello per acqua
- I. Ugelli di erogazione del caffè
- J. Manopola per la regolazione della finezza di macinatura
- K. Macinacaffè
- L. Impostazioni
- M. Regolazione intensità del caffè
- N. Regolazione della dimensione
- O. Profili

Gentile cliente,

grazie per aver scelto una macchina da caffè KRUPS con macinacaffè integrato. Le macchine da caffè KRUPS con macinacaffè integrato sono progettate, sviluppate e prodotte in Francia, nel rispetto dei più elevati standard di qualità e di controllo della filiera produttiva. Questa macchina è stata progettata per offrire la massima facilità d'uso e permettere di gustare bevande di qualità professionale direttamente a casa. Consente di preparare espresso, caffè all'americana e altre specialità di caffè con il semplice tocco di un pulsante. Dotata di un'interfaccia intuitiva e di tecnologie avanzate, la macchina da caffè KRUPS garantisce risultati ottimali, esaltando aromi e sapori grazie all'utilizzo di chicchi di caffè appena macinati. Ci auguriamo che possa apprezzare ogni momento della sua pausa caffè e che la macchina KRUPS soddisfi pienamente le sue aspettative.




Il team KRUPS



1. INFORMAZIONI IMPORTANTI SUL PRODOTTO

Leggere attentamente e conservare il manuale dell'utente e il libretto con le "istruzioni di sicurezza" prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. KRUPS declina ogni responsabilità in caso di uso non appropriato.



1.1 GUIDA AI SIMBOLI PER IL MANUALE DELL'UTENTE




-  **Pericolo:** avviso di rischio di lesioni gravi o decesso.
Il simbolo del fulmine indica pericoli legati alla presenza di elettricità.
-  **Attenzione:** avviso di possibile malfunzionamento, danno o distruzione dell'apparecchio.
-  **Importante:** nota generale o importante relativa al funzionamento dell'apparecchio.



1.2 ACCESSORI IN DOTAZIONE CON LA MACCHINA

Controllare gli accessori in dotazione con la macchina. Se manca un componente, contattare direttamente l'assistenza clienti KRUPS.

ACCESSORI IN DOTAZIONE		
1	Manuale dell'utente - Guida rapida - Libretto con le istruzioni di sicurezza - Elenco dei centri di assistenza KRUPS - Documenti di garanzia	
2	Bustina di soluzione decalcificante*	

3	Pastiglie per la pulizia*	
4	Serbatoio del latte Milk Maestro	
5	Ugello dell'acqua	

*A seconda del modello

Attenzione: per non compromettere la validità della garanzia, utilizzare esclusivamente accessori Krups per questa macchina.



1.3 DATI TECNICI

Apparecchio	Espresso automatico EA917 - EA918
Alimentazione	220 - 240 V / 50 Hz
Pressione della pompa	15 bar
Contenitore dei chicchi di caffè	260 g
Consumo di energia	In funzione: 1450 W
Serbatoio dell'acqua	1,7 L
Utilizzo e conservazione	In un luogo chiuso e asciutto (al riparo da ambienti con basse temperature)
Dimensioni (mm) A x L x P	365 x 240 x 400
Peso del prodotto (kg)	8,9

Informazioni soggette a modifiche tecniche.



1.4 OPERAZIONI PRELIMINARI E INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

PRIMO UTILIZZO

Posizionare la macchina su una superficie stabile, orizzontale, pulita e asciutta. Quando si utilizza la macchina per la prima volta, è necessario impostare diversi parametri. All'avvio, l'acqua viene erogata nel circuito per consentire il corretto funzionamento della macchina. Successivamente vengono eseguite le operazioni di preriscaldamento e risciacquo automatico.

Seguire le istruzioni sullo schermo. Per ulteriori informazioni, consultare la guida rapida.

Prima della spedizione, l'apparecchio è stato controllato e testato all'interno dell'impianto di produzione. Nonostante la pulizia venga eseguita con la massima attenzione, è comunque possibile trovare residui di caffè nel macinacaffè e/o gocce di caffè sulla griglia del vassoio raccogli-gocce. Durante il disimballaggio, si potrebbe anche notare la presenza di polvere sulla macchina dovuta al materiale protettivo. Si consiglia di pulire accuratamente la macchina con un panno quando la si utilizza per la prima volta.

Grazie per la comprensione. Non utilizzare mai l'apparecchio se risulta danneggiato.

STANDBY DELLA MACCHINA

A seconda della bevanda preparata, la macchina esegue il risciacquo automatico quando viene messa in standby. Il ciclo dura solo pochi secondi e si arresta automaticamente.



SUGGERIMENTI


ACQUA

La qualità dell'acqua influisce notevolmente sull'aroma del caffè e il calcare e il cloro possono alterarne il gusto. Per preservare tutto l'aroma del caffè, si consiglia di utilizzare acqua fresca e la cartuccia Claris Aqua Filter System oppure acqua in bottiglia con residuo fisso inferiore a 800 mg/L (vedere l'etichetta). Consultare il capitolo "FILTRO E DUREZZA DELL'ACQUA".

TAZZA

Per la preparazione di bevande calde, si consiglia di utilizzare tazze preriscaldate con acqua calda e di dimensioni adatte alla quantità desiderata.

CHICCHI

 I chicchi di caffè tostati possono perdere il loro aroma, se non vengono conservati correttamente. Si consiglia di utilizzare una quantità di caffè equivalente al consumo dei 2-3 giorni successivi e di acquistare confezioni da 250 g.

La qualità dei chicchi di caffè può variare da una tipologia all'altra e i gusti sono soggettivi. La miscela Arabica presenta raffinate note floreali, mentre la miscela Robusta, che contiene più caffeina, è più corposa e ha un gusto più amaro. Questi due tipi di caffè vengono spesso miscelati per ottenere un gusto più equilibrato. Per consigli specifici, contattare il torrefattore di riferimento.

Si sconsiglia di utilizzare chicchi oleosi e caramellati, in quanto possono danneggiare la macchina. Il grado di macinatura influisce sull'intensità degli aromi e sulla qualità della crema: più fine è la macinatura, più vellutata è la crema. La macinatura può essere regolata anche in base alla bevanda desiderata.

2. INSTALLAZIONE DEL FILTRO E DUREZZA DELL'ACQUA

A COSA SERVE LA REGOLAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA

Per evitare la formazione di calcare nella macchina e migliorare la qualità del caffè, si consiglia di regolare la durezza dell'acqua.

COME INDICARE LA DUREZZA DELL'ACQUA UTILIZZATA PER LA MACCHINA

- Riempire un bicchiere d'acqua.
- Immergere l'indicatore di misurazione fornito in dotazione con la macchina nel bicchiere.
- Attendere 1 minuto. I quadratini sull'indicatore di misurazione cambieranno colore.
- Contare il numero di quadratini colorati per verificare la durezza dell'acqua, da 0 a 4.
- Selezionare "Impostazioni della macchina", scorrere verso il basso fino all'opzione "Durezza dell'acqua" e inserire il numero corrispondente.
- Premere "OK".

COSA FARE SE NON SI DISPONE PIÙ DELL'INDICATORE DI MISURAZIONE

Se è necessario ripetere l'operazione in un secondo momento, modificare la durezza dell'acqua in base al luogo di utilizzo o alle informazioni fornite dal gestore del servizio idrico utilizzando la tabella in basso:

Grado di durezza dell'acqua	Classe 0 Molto dolce	Classe 1 Dolce	Classe 2 Medio dura	Classe 3 Dura	Classe 4 Molto dura
°dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
°e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,2°	> 26,25°
°f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Impostazioni dell'apparecchio	0	1	2	3	4

PERCHÉ INSTALLARE UNA CARTUCCIA FILTRANTE

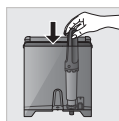
La cartuccia del sistema di filtrazione KRUPS Claris Aqua (F088 / XS807) consente di migliorare il gusto del caffè, limitare la formazione di calcare e ridurre la necessità di manutenzione. Per garantire il corretto funzionamento della macchina nel corso del tempo, si consiglia di utilizzare una cartuccia filtrante. Questo accessorio è disponibile sul sito KRUPS.com.

QUANDO DEVE ESSERE SOSTITUITA LA CARTUCCIA CLARIS AQUA FILTER SYSTEM



- Due mesi dopo l'installazione.
- All'inserimento della cartuccia, si consiglia di ruotare l'anello grigio sulla parte superiore della cartuccia filtrante e di impostare la data di sostituzione (due mesi dopo).

COME INSTALLARE LA CARTUCCIA CLARIS AQUA FILTER SYSTEM



- La cartuccia deve essere inserita nel serbatoio dell'acqua.
- All'inserimento della cartuccia, si consiglia di ruotare l'anello grigio sull'estremità della cartuccia filtrante e impostare la data di sostituzione (due mesi dopo).
- Posizionare correttamente la cartuccia, con l'anello numerato rivolto verso l'alto.
- Utilizzare il raccordo a vite nero, incluso con la cartuccia, per posizionarla correttamente e fissarla in sede.
- Accendere la macchina, selezionare "Impostazioni", quindi fare clic su "Installazione del filtro" e seguire le istruzioni sullo schermo.
- Le operazioni di riempimento e risciacquo del sistema saranno eseguite automaticamente. Al termine, tre segnali acustici indicheranno che la procedura è terminata.



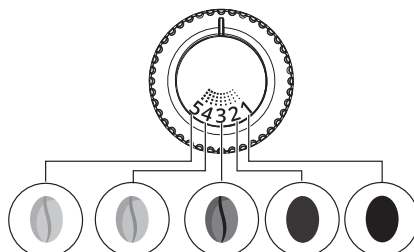
2.1 MACINACAFFÈ: REGOLAZIONE DELLA MACINATURA

PERCHÉ REGOLARE LA MACINATURA

In generale, è necessario regolare la macinatura quando si cambia il tipo di chicchi di caffè oppure per modificare l'intensità della bevanda. Ciò consente di adattarsi alle diverse tipologie di chicchi di caffè:

- Chicchi a tostatura scura e oleosi richiedono una macinatura più grossolana.
- Chicchi a tostatura più chiara e asciutti richiedono una macinatura più fine.

Tostatura



Leggera
(Blonde)

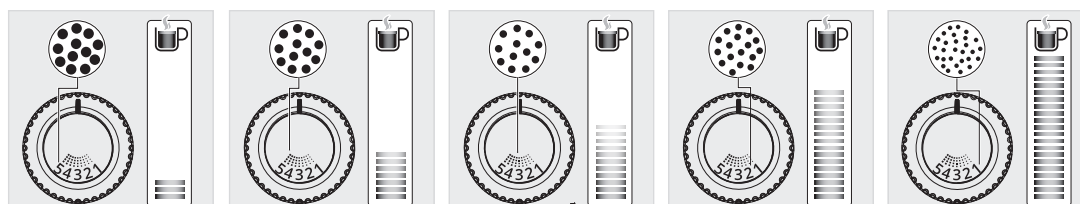
Media
(Ambra)

Forte
(Francese chiaro)

Intensa
(Francese)

Molto intensa
(Francese scuro)

Per lo stesso caffè, anche la regolazione della macinatura influisce sull'aroma: più fine è la macinatura, maggiore sarà l'intensità dell'aroma.



Posizione 5
Molto grossolana

Posizione 4
Grossolana

Posizione 3
Media

Posizione 2
Fine

Posizione 1
Molto fine

COME REGOLARE LA MACINATURA

Ruotare il pulsante delle impostazioni situato nel contenitore dei chicchi di caffè in base alla tipologia di chicchi e all'intensità dell'aroma desiderata (sono disponibili 5 livelli, vedere sopra). Questa operazione deve essere eseguita durante la macinatura, un livello dopo l'altro. Dopo tre preparazioni si noterà una differenza significativa nel gusto.

⚠ Attenzione: si sconsiglia di utilizzare chicchi di caffè oleosi o caramellati, in quanto risultano difficili da lavorare con il macinacaffè. Ciò potrebbe danneggiare la macchina e compromettere il corretto funzionamento del sensore.

















3. PREPARAZIONE DELLE BEVANDE

BEVANDE DISPONIBILI CON QUESTA MACCHINA:

KRUPS Sensation Elite consente di preparare un'ampia gamma di bevande in base alle proprie preferenze. È possibile accedere alle preparazioni direttamente dal pannello di controllo.

La quantità e l'intensità predefinite sono indicate in grassetto.

Preparazioni a base di caffè:

Bevande	Quantità disponibili	Intensità del caffè disponibili	Funzione X2
 Ristretto	20 ml - 40 ml 25 ml		✓
 Espresso	40ml 40 ml - 70ml		✓
 Lungo	70 ml 70 ml - 100 ml		✓
 Caffè lungo	100 ml - 180 ml 120 ml		✓
 Doppio espresso	40 ml - 140 ml 100 ml		
 Americano	90 ml - 150 ml 120 ml		
 Caffè filtro	120 ml - 170 ml 150 ml		✓

















Preparazioni a base di latte:

Bevande	Quantità disponibili	Intensità del caffè disponibili	Funzione X2
 Espresso macchiato*	M L XL		
 Cappuccino	M L XL		

	Bevande	Quantità disponibili	Intensità del caffè disponibili	Funzione X2
	Cappuccino italiano	M L XL		
	Latte macchiato	M L XL		
	Caffè latte	M L XL		
	Flat white	M L XL		
	Latte schiumato	M L XL		


*A seconda del modello

Preparazioni fredde:

	Bevande	Quantità disponibili	Intensità del caffè disponibili	Funzione X2
	Caffè filtro	320 ml		
	Caffè lungo	180 ml		
	Espresso	90 ml		
	Affogato*	40 ml		
	Cappuccino	240 ml		
	Cappuccino italiano	240 ml		
	Caffè latte	350 ml		
	Latte macchiato*	340 ml		










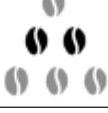




*A seconda del modello

Preparazioni a base di acqua:

Bevande	Quantità disponibili	Intensità del caffè disponibili	Funzione X2
 Acqua calda	100 ml 200 ml 300 ml		

Preparazioni in tazza:

Per tutte le preparazioni To Go è possibile utilizzare la tazza Krups **N2161144**, disponibile sul sito Web www.krups.com.

Bevande	Quantità disponibili	Intensità del caffè disponibili	Funzione X2
 Caffè lungo*	240 ml		
 Americano	240 ml		
 Caffè filtro	240 ml		
 Latte Macchiato	240 ml		
 Cappuccino	240 ml		
 Caffè latte*	240 ml		
 Caffè freddo*	240 ml		


*A seconda del modello

COME REGOLARE L'ALTEZZA DEGLI UGELLI DI EROGAZIONE DEL CAFFÈ

Per tutte le bevande indicate è possibile abbassare gli ugelli di erogazione del caffè in base alle dimensioni della tazza utilizzata.


COME PREPARARE UNA BEVANDA

- Controllare che il contenitore dei chicchi di caffè sia pieno.

 **Attenzione:** per evitare di danneggiare la macchina, non versare acqua nel macinacaffè.

- Controllare che il serbatoio dell'acqua sia pieno. Se il livello dell'acqua è basso, si accenderà una spia luminosa per indicare che è necessario riempire il serbatoio.
- Posizionare la tazza sotto gli ugelli di erogazione del caffè.
- Premere il pulsante della bevanda desiderata, regolare le impostazioni e premere "START/STOP".

A SECONDA DELLA BEVANDA, SONO DISPONIBILI DIVERSE IMPOSTAZIONI:

- **Intensità del caffè:** per aumentare o ridurre l'intensità del caffè modificando la quantità di chicchi macinati, selezionare la bevanda desiderata, premere il pulsante  e scegliere tra 1 e 3 chicchi. 1 indica un gusto più leggero, mentre 3 un gusto più deciso.

- Una o due tazze: per preparare due bevande contemporaneamente, selezionare quella con l'icona "X2" (solo per preparazioni a base di caffè).
- Volume in tazza: per aumentare o ridurre la quantità d'acqua utilizzata per la preparazione della bevanda, premere il pulsante "☺".

Per ulteriori informazioni, consultare la tabella delle bevande. Per personalizzare le impostazioni di ciascuna bevanda, consultare la guida rapida.

COME INTERROMPERE LA PREPARAZIONE DI UNA BEVANDA

È possibile interrompere la preparazione della bevanda in qualsiasi momento premendo il pulsante "START/STOP". In caso di interruzione di un ciclo, la macchina non si arresta immediatamente, ma segnala una fase di inattività temporanea tramite un messaggio sullo schermo.



ACQUA CALDA

PREPARAZIONI A BASE DI ACQUA CALDA:

- Sostituire il contenitore del latte con l'ugello di erogazione dell'acqua calda.
- Posizionare la tazza all'ugello di erogazione dell'acqua calda.
- Premere "Acqua calda".
- È possibile regolare la quantità della bevanda in base ai propri gusti. Tuttavia, non è possibile preparare due tazze contemporaneamente, quindi la funzione "X2" non è disponibile.
- Premere "START/STOP" La macchina eseguirà un'operazione di preriscaldamento (segnalata da una barra luminosa lampeggiante), quindi erogherà acqua calda.
- La funzione Profili è disponibile. Per ulteriori informazioni su come salvare una bevanda, consultare la guida rapida.

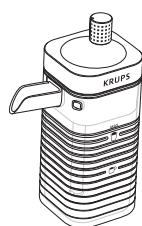
BEVANDE FREDE

Con Sensation Elite è possibile preparare nuove ed esclusive bevande con ghiaccio come caffè freddo, caffè con ghiaccio, caffè latte con ghiaccio o cappuccino con ghiaccio.

Per preparare una bevanda con ghiaccio, è necessario eseguire alcune operazioni preliminari. Per ottenere un risultato ottimale in tazza, utilizzare un bicchiere da 400-450 mL e aggiungere alcuni cubetti di ghiaccio di dimensioni standard (4 x 2,5 x 2,2 cm). Durante ogni fase della preparazione verranno fornite istruzioni dettagliate. Si consiglia di seguire attentamente le indicazioni sullo schermo.

BEVANDE A BASE DI LATTE

3.1 LATTIERA MILK MAESTRO



La lattiera Milk Maestro è stata progettata per consentire di preparare bevande a base di latte come al bar direttamente in casa. Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente le seguenti istruzioni per assicurarne il corretto funzionamento e ottenere risultati ottimali.

Quando si utilizza la lattiera Milk Maestro per la prima volta, si consiglia di pulire tutte le parti del contenitore con acqua e sapone per rimuovere eventuali residui di polvere.

FUNZIONI PRINCIPALI

Funzione di montatura del latte

La lattiera Milk Maestro è dotata di un sistema brevettato per montare il latte che consente di ottenere una schiuma cremosa in pochi istanti.

Il pulsante di regolazione della schiuma, situato sulla parte superiore del coperchio, consente di scegliere la quantità di schiuma desiderata, per bevande a base di latte perfette per tutti i gusti.

Programma di risciacquo automatico RISCIAQUO LATTE

Dopo ogni bevanda a base di latte è necessario eseguire un programma di risciacquo automatico (viene visualizzato l'avviso LATTE sull'interfaccia) per garantire un'igiene ottimale. Pulire la lattiera Milk Maestro dopo ogni utilizzo.

Per ulteriori informazioni su come eseguire il programma di risciacquo automatico della lattiera Milk Maestro, consultare la guida rapida.

Facile da smontare e lavabile in lavastoviglie:

Per facilitare la pulizia e la manutenzione, la lattiera può essere completamente smontata. È possibile separare le diverse parti per una pulizia accurata.

Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie, rendendo il processo di pulizia ancora più pratico. È sufficiente posizionare le parti nel carrello superiore della lavastoviglie o nel vano posate.

⚠ Attenzione: non lavare il coperchio in lavastoviglie con il pulsante di regolazione della schiuma su TIRA perché la manopola potrebbe staccarsi. Rimuovere la manopola prima del lavaggio.

COME SI USA LA LATTIERA MILK MAESTRO



SUGGERIMENTI:

Per preparare una schiuma di latte perfetta, utilizzare latte pastorizzato UHT conservato in frigorifero (3-5 °C). È possibile optare per versioni speciali (latte microfiltrato, crudo, fermentato, arricchito) o bevande vegetali (mandorla, avena, soia, ecc.), ma il risultato potrebbe essere meno soddisfacente in termini di qualità e quantità della schiuma. Per le bevande vegetali, si consiglia di utilizzare prodotti "Special Barista", formulati per garantire un'ottima schiuma. Una volta aperto, il latte deve essere conservato in frigorifero a una temperatura pari o inferiore a 4 °C, indipendentemente dal contenitore (plastica o vetro). In generale, il latte può essere conservato per 5-7 giorni.

Istruzioni per l'uso:

1. Preparazione

Riempire la lattiera Milk Maestro con la quantità di latte desiderata, senza superare il livello massimo indicato sul contenitore.

MAX Livello massimo della lattiera



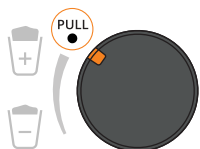
Livello consigliato per la preparazione di più cappuccini



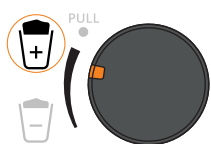
Livello consigliato per la preparazione di un cappuccino

2. Regolazione della schiuma

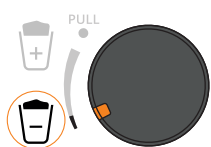
Ruotare il pulsante di regolazione della schiuma, situato sulla parte superiore del coperchio, in senso orario per aumentare la quantità di schiuma o in senso antiorario per ridurla. Selezionare la quantità di schiuma in base alle proprie preferenze.



Posizione per rimuovere il pulsante di regolazione



Posizione per ottenere la quantità massima di schiuma



Posizione per ottenere la quantità minima di schiuma

Per preparare bevande a base di latte squisite, si consiglia di prepararne 5-6 dopo il primo utilizzo, in modo che il circuito del latte si stabilizzi e funzioni correttamente.

Se la bevanda a base di latte fuoriesce dalla tazza, si consiglia di:

- impostare il regolatore del volume della schiuma su MIN;
- selezionare una bevanda di dimensioni inferiori (M o L);
- utilizzare una tazza più grande.

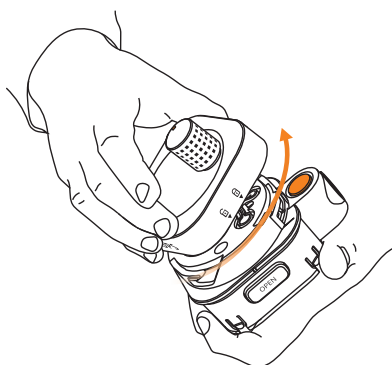
3. Pulizia

Dopo aver utilizzato la lattiera Milk Maestro, è possibile eseguire un risciacquo automatico con il programma LATTE oppure smontare e lavare accuratamente tutte le parti con acqua calda e sapone o in lavastoviglie. Sciacquare e asciugare accuratamente tutte le parti prima di rimontarle.



SUGGERIMENTI:

Per sbloccare il coperchio della lattiera Milk Maestro, è necessario ruotarlo di 90°.



⚠ Attenzione: prima di iniziare la preparazione di bevande a base di latte, collegare la lattiera Milk Maestro alla macchina.


L'utilizzo della lattiera Milk Maestro permette di preparare e gustare squisite bevande a base di latte, grazie al sistema di montatura ad alte prestazioni e alla facilità di utilizzo.




4. PROFILI

A COSA SERVE LA FUNZIONE PROFILI

La funzione Profili consente di accedere a uno spazio personalizzato in cui è possibile memorizzare e salvare le proprie bevande preferite. È facilmente accessibile grazie a un pulsante dedicato sul pannello di controllo della macchina. È possibile creare fino a 4 profili, ciascuno dei quali permette di registrare fino a 6 ricette.

Per passare da un profilo all'altro, premere il pulsante . Dopo aver selezionato la bevanda desiderata all'interno di un profilo, premere START/STOP per avviare la preparazione. Questa funzione è particolarmente rapida e ideale la vita di tutti i giorni: con un solo tocco, infatti, è possibile preparare le proprie bevande preferite senza impostare altri parametri.

COME GESTIRE LE BEVANDE PREFERITE ALL'INTERNO DI UN PROFILO

Per aggiungere una bevanda a un profilo, tenere premuto il pulsante  prima di avviare la preparazione e seguire le istruzioni sullo schermo.

In caso di interruzione dell'erogazione di una bevanda salvata nel profilo, verrà memorizzata la quantità effettivamente erogata.

COME ELIMINARE UNA BEVANDA PREFERITA

- Andare al profilo e selezionare la bevanda da eliminare.
- Premere "OK" sulla ricetta selezionata.
- Confermare la bevanda da eliminare premendo di nuovo "OK".



5. MANUTENZIONE GENERALE

5.1 MANUTENZIONE GIORNALIERA

Una corretta manutenzione prolunga la durata della macchina e preserva il gusto autentico del caffè.

MANUTENZIONE DEL VASSOIO RACCOGLIGOCCE

Il vassoio raccogliocce consente di raccogliere l'acqua o il caffè che fuoriesce dall'apparecchio durante e dopo ogni preparazione. È importante non muoverlo e svuotarlo regolarmente.

Per motivi igienici, si consiglia di smontare il vassoio raccogliocce, pulire ogni elemento quotidianamente e lasciarlo asciugare all'aria prima di riposizionarlo nella macchina. Il vassoio è lavabile in lavastoviglie (rimuovere prima la griglia).

Per ulteriori informazioni, consultare **la guida rapida**.

QUANDO SVUOTARE IL VASSOIO RACCOGLIGOCCE

Quando il galleggiante si trova in alto significa che il vassoio è pieno.

MANUTENZIONE DEL CONTENITORE DEI FONDI DI CAFFÈ

Per motivi igienici, si consiglia di pulire quotidianamente il contenitore dei fondi di caffè con acqua calda e sapone, lasciandolo asciugare all'aria prima di riposizionarlo nella macchina.

Per ulteriori informazioni **su come pulire il contenitore dei fondi di caffè, consultare la guida rapida**.

- Svuotare il contenitore quando indicato dalla macchina.
- È possibile svuotarlo più frequentemente, ma l'operazione deve essere effettuata con la macchina accesa, in modo che venga registrata.

! **Importante:** se il contenitore per la macinatura non viene svuotato regolarmente come indicato sopra, la macchina potrebbe danneggiarsi.

MANUTENZIONE DEL SERBATOIO DELL'ACQUA

Per preservare gli aromi del caffè e garantire un'igiene adeguata, si consiglia di utilizzare acqua fresca e di pulire quotidianamente il serbatoio con acqua calda e spugna e lasciarlo asciugare all'aria prima di riposizionarlo nella macchina.

MANUTENZIONE DEL CONTENITORE DEI CHICCHI DI CAFFÈ

I chicchi di caffè possono lasciare residui oleosi sulle pareti del contenitore, compromettendo la qualità del caffè. Per preservare gli aromi e garantire un'igiene adeguata, si consiglia di pulire il contenitore con un panno morbido, asciutto e pulito ogni volta che deve essere riempito.

! **Attenzione:** non utilizzare l'acqua per pulire il contenitore dei chicchi di caffè perché potrebbe danneggiare la macchina.

5.2 ALTRI INTERVENTI DI MANUTENZIONE

! **Importante:**

- La durata massima di un programma di manutenzione è di 20 minuti, a seconda della procedura.
- Se durante un intervento di manutenzione la macchina viene scollegata o si verifica un'interruzione di corrente, il programma di pulizia riprenderà dall'inizio. Non è possibile eseguire l'operazione in un secondo momento. Il risciacquo del circuito idraulico è obbligatorio e potrebbe essere necessaria una nuova pastiglia per la pulizia.
- Se il prodotto è dotato di cartuccia Claris Aqua Filter System KRUPS, rimuoverla prima di effettuare la procedura di decalcificazione.
- È possibile eseguire il programma di manutenzione in un secondo momento, ma si consiglia di eseguirlo il prima possibile. Se l'operazione di pulizia o di decalcificazione viene posticipata, l'avviso verrà mostrato fino al completamento dell'operazione.

Manutenzione	Quando?	Motivo	Prodotti necessari
Risciacquo automatico della lattiera Milk Maestro 30s - 60 ml	Dopo una bevanda a base di latte o in qualsiasi momento.	Il programma di risciacquo automatico della lattiera Milk Maestro utilizza solo acqua calda per garantire la massima pulizia e una schiuma di latte perfetta. Per informazioni su come risciacquare la lattiera Milk Maestro, consultare la guida rapida.	
Risciacquo manuale Milk Maestro ~5 min	Quando segnalato dalla macchina o in qualsiasi momento.	Questa pulizia consiste nello smontare e pulire il blocco estraibile «one touch cappuccino». Per ottenere risultati ottimali nella schiumatura del latte, si consiglia di pulirlo regolarmente. Fare riferimento alla «Guida rapida».	
Risciacquo del latte 30s - 20 ml	Dopo ogni bevanda a base di latte, quando segnalato dalla macchina.	Consente di risciacquare il circuito del latte della macchina. È possibile avviare il programma di risciacquo del circuito latte in qualsiasi momento.	
Risciacquo del caffè ~45s - 30 ml	Dopo 2 giorni di inattività o in qualsiasi momento.	Consente di risciacquare il circuito del caffè della macchina. Il programma utilizza solo acqua calda e permette di preservare l'aroma autentico del caffè. Consultare la guida rapida.	
Pulizia della macchina ~13 min - 1L	Quando segnalato dalla macchina o in qualsiasi momento.	Per motivi igienici e per preservare la qualità del caffè, si consiglia di pulire e sgrassare il circuito del caffè della macchina. In questo modo, le bevande conserveranno il loro gusto squisito. Per informazioni su come pulire la macchina, consultare la guida rapida o fare riferimento alle seguenti istruzioni: 1. Quando appare l'avviso di pulizia, premere "OK". 2. Prendere una pastiglia per la pulizia. 3. Posizionare la pastiglia nel vano corrispondente. 4. Posizionare un contenitore da 1 litro sotto i due ugelli di erogazione. 5. Premere "START/STOP" per avviare il processo di pulizia. 6. Durante il processo di pulizia, l'acqua fuoriesce dagli ugelli di erogazione del caffè. 7. Al termine, quando l'acqua smette di scorrere e l'apparecchio emette tre segnali acustici, la macchina è pulita e pronta all'uso.	1 pastiglia per la pulizia KRUPS XS3000/ XS808

Manutenzione	Quando?	Motivo	Prodotti necessari
Decalcificazione ~20 min - 1,5L	Quando richiesto dalla macchina. La funzione non è attiva se il numero di preparazioni non rende necessaria la decalcificazione.	<p>La decalcificazione assicura il corretto funzionamento della macchina ed elimina calcare e residui. Questo passaggio è fondamentale affinché l'apparecchio funzioni correttamente e duri a lungo.</p> <p>Per informazioni su come decalcificare la macchina, consultare la guida rapida o fare riferimento alle seguenti istruzioni:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Quando è necessario eseguire la decalcificazione della macchina, verrà visualizzato un avviso sullo schermo. 2. Premere il pulsante "OK". 3. Riempire il serbatoio con acqua tiepida fino al livello "CALC". 4. Aprire una bustina di soluzione decalcificante KRUPS. 5. Versare il contenuto della bustina nel serbatoio dell'acqua (rimuovere la cartuccia filtrante Claris, se presente). 6. Mescolare il contenuto della bustina con l'acqua nel serbatoio. 7. Riposizionare il serbatoio nella macchina. 8. Installare l'ugello di erogazione dell'acqua calda al posto del contenitore del latte. 9. Posizionare un contenitore da 1,5 L sotto entrambi gli ugelli di erogazione (caffè e vapore). 10. Premere il pulsante "START/STOP" per avviare il processo di decalcificazione. 11. Durante il processo di decalcificazione, l'acqua fuoriesce dagli ugelli di erogazione. 12. Quando indicato dalla macchina, rimuovere, svuotare e risciacquare il serbatoio dell'acqua. 13. Riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello MAX. 14. Riposizionare il serbatoio dell'acqua e premere "START/STOP". 15. Durante il processo di risciacquo, l'acqua fuoriesce dagli ugelli di erogazione. 16. Quando l'acqua smette di scorrere e l'apparecchio emette tre segnali acustici, il processo di decalcificazione è terminato e la macchina è pronta all'uso. 	1 bustina di anticalcare KRUPS F054/XS809

6. ALTRE FUNZIONI

COME ACCEDERE ALLE IMPOSTAZIONI DELLA MACCHINA

La macchina KRUPS Sensation Elite offre numerose impostazioni che consentono di personalizzare ulteriormente l'esperienza d'uso.



ELENCO DELLE IMPOSTAZIONI:

Lingua	Consente di selezionare la lingua tra le 23 disponibili.
Luminosità dello schermo	Consente di regolare la luminosità dello schermo.
Arresto automatico	Consente di stabilire dopo quanto tempo l'apparecchio si spegne automaticamente, riducendo il consumo di energia.

Unità volume	Consente di selezionare l'unità di misura: mL o oz.
Risciacquo automatico	Consente di attivare o disattivare il risciacquo automatico dell'ugello di erogazione del caffè quando la macchina è spenta.
Durezza dell'acqua	Consente di regolare la durezza dell'acqua da 0 a 4. Per ulteriori informazioni, consultare il capitolo "Misurazione della durezza dell'acqua".
Temperatura del caffè	Consente di impostare la temperatura del caffè da T1 a T3.
Ripristino del prodotto	Consente di eliminare le preferenze e le impostazioni della macchina.



RISPOSTE ALLE DOMANDE

FUNZIONAMENTO

- 1) La macchina segnala un guasto, il software è bloccato o tutte le spie lampeggiano.
 - ☑ Spegnere e scollegare la macchina, rimuovere la cartuccia filtrante, se presente nel serbatoio dell'acqua, attendere 1 minuto, quindi collegare e accendere di nuovo la macchina.
- 2) L'apparecchio non si accende dopo aver premuto il pulsante di accensione/spegnimento.
 - ☑ Controllare i fusibili e la presa di corrente dell'impianto elettrico. Verificare che i due poli della spina siano inseriti correttamente nella presa di corrente.
- 3) Si è verificata un'interruzione di corrente durante un ciclo.
 - ☑ L'apparecchio si riavvia automaticamente quando la corrente viene ripristinata.
- 4) Il macinacaffè funziona a vuoto.
 - ☑ Nel contenitore sono presenti chicchi di caffè:
 - Il caffè potrebbe essere troppo oleoso e la macchina potrebbe avere difficoltà a lavorarlo correttamente. Provare a favorire la discesa dei chicchi. Tuttavia, si consiglia di utilizzare un'altra miscela di caffè (vedere la sezione dedicata ai tipi di chicchi).
 - Se il caffè utilizzato è sempre lo stesso, contattare il servizio clienti di KRUPS.

UTILIZZO

- 1) Il macinacaffè emette un rumore insolito.
 - ☑ Potrebbero esserci corpi estranei nel macinacaffè. Provare a pulirlo con un aspirapolvere. In caso contrario, contattare il servizio clienti di KRUPS.
- 2) È presente dell'acqua sotto l'apparecchio.
 - ☑ Prima di rimuovere il vassoio raccogliocce, attendere 15 secondi dal termine dell'erogazione del caffè per consentire alla macchina di completare correttamente il ciclo.
 - ☑ Verificare che il vassoio raccogliocce sia posizionato correttamente nella macchina. Deve essere sempre in sede, anche quando la macchina non è in uso.
 - ☑ Verificare che il vassoio raccogliocce non sia pieno.
- 3) Il pulsante di regolazione della macinatura è difficile da girare.
 - ☑ Ruotare il pulsante solo quando il macinacaffè è in funzione.
- 4) L'apparecchio non ha erogato caffè.
 - ☑ Si è verificato un problema durante la preparazione della bevanda. La macchina si riavvierà automaticamente e sarà pronta per un nuovo ciclo.
- 5) È stato utilizzato caffè macinato al posto dei chicchi di caffè.
 - ☑ Rimuovere il caffè macinato dal contenitore dei chicchi di caffè con un aspirapolvere.
- 6) Quando la macchina è spenta, fuoriesce acqua dagli ugelli di erogazione del caffè.
 - ☑ È normale. Si tratta del risciacquo automatico che contribuisce alla pulizia degli ugelli di erogazione del caffè. Per disabilitare questa funzione, modificare l'opzione "Risciacquo automatico" nelle impostazioni della macchina.

LATTE

- 1) Dalla griglia del vassoio raccogliocce esce del vapore.
 - ☑ A seconda del tipo di preparazione, dalla griglia del vassoio raccogliocce potrebbe uscire del vapore.
- 2) La lattiera Milk Maestro non eroga più la schiuma.
 - ☑ Utilizzare latte fresco parzialmente scremato o intero (tra 3 °C e 6 °C) oppure latte vegetale Special Barista.
 - ☑ Risciacquare la lattiera Milk Maestro utilizzando il programma RISCACQUO LATTE.
 - ☑ Lavare tutte le parti in lavastoviglie o a mano utilizzando acqua e sapone e lasciarle asciugare prima di rimontarle.

MANUTENZIONE

- 1) La macchina non richiede decalcificazione.
 - ☑ Il ciclo di decalcificazione è necessario dopo un numero elevato di preparazioni.
- 2) Nel vassoio raccogliocce sono presenti dei residui di caffè.
 - ☑ Nel vassoio raccogliocce può cadere una piccola quantità di fondi di caffè. La macchina è progettata per rimuovere eventuali residui in eccesso e mantenere pulito il filtro.
- 3) L'avviso "Contenitore dei fondi di caffè vuoto" appare sullo schermo anche dopo aver svuotato il contenitore.
 - ☑ Riposizionare correttamente il contenitore dei fondi di caffè.
- 4) L'avviso "Serbatoio dell'acqua pieno" appare sullo schermo anche dopo aver svuotato il contenitore.
 - ☑ Controllare che il serbatoio sia posizionato correttamente nell'apparecchio.
 - ☑ Verificare che il galleggiante presente in fondo al serbatoio si muova senza ostacoli.
- 5) Durante la fase iniziale del processo di decalcificazione, non fuoriesce acqua dagli ugelli di erogazione.
 - ☑ È normale. L'acqua viene erogata solo in caso di depositi di calcare più consistenti.

BEVANDE

- 1) Il caffè viene erogato troppo lentamente.
 - ☑ Ruotare il pulsante di macinatura verso destra per ottenere una macinatura più grossolana (dipende dal tipo di caffè utilizzato).
 - ☑ Eseguire uno o più cicli di risciacquo.
 - ☑ Sostituire la cartuccia Claris Aqua Filter System.
 - ☑ La macchina eseguirà un programma di autopulizia.
- 2) Il caffè è troppo leggero o non sufficientemente corposo.
 - ☑ Verificare la presenza di caffè nel contenitore dei chicchi e assicurarsi che questi scendano correttamente.
 - ☑ Evitare di utilizzare caffè oleosi, caramellati o aromatizzati, in quanto potrebbero non essere lavorati correttamente.
 - ☑ Ridurre la quantità della preparazione e aumentare l'intensità dell'aroma utilizzando l'apposita funzione. Ruotare il pulsante della macinatura in modo da ottenere una macinatura più fine. Preparare la bevanda in due cicli, utilizzando la funzione per 2 tazze.
- 3) L'espresso o il caffè non è abbastanza caldo.
 - ☑ Aumentare la temperatura nelle impostazioni della macchina. Riscaldare la tazza con acqua calda prima di preparare la bevanda.
 - ☑ Eseguire un ciclo di risciacquo prima di iniziare.
- 4) Prima del caffè fuoriesce acqua chiara dagli ugelli di erogazione.
 - ☑ All'inizio della preparazione di una bevanda viene eseguita una preinfusione, che può comportare la fuoriuscita di una piccola quantità di acqua dagli ugelli di erogazione del caffè.

Se il problema persiste, contattare il servizio clienti di KRUPS.

SMALTIMENTO

Alcuni apparecchi contengono una batteria a cui, per motivi di sicurezza, può accedere solo un tecnico. Per sostituire la batteria, contattare il centro di assistenza autorizzato più vicino.

! **Importante:** l'apparecchio contiene materiali riciclabili o riutilizzabili.

GARANZIA

La garanzia non è valida nei seguenti casi:

- presenza di corpi estranei nel macinacaffè
- caffè macinato versato nel contenitore dei chicchi di caffè
- utilizzo della cartuccia filtrante Claris Aqua Filter System non conforme alle istruzioni di KRUPS
- mancata decalcificazione, pulizia o manutenzione regolare

Qualsiasi intervento sull'apparecchio deve essere eseguito da un centro KRUPS autorizzato.

Questa macchina da caffè automatica deve essere utilizzata solo per la preparazione di caffè e acqua calda o per montare il latte.

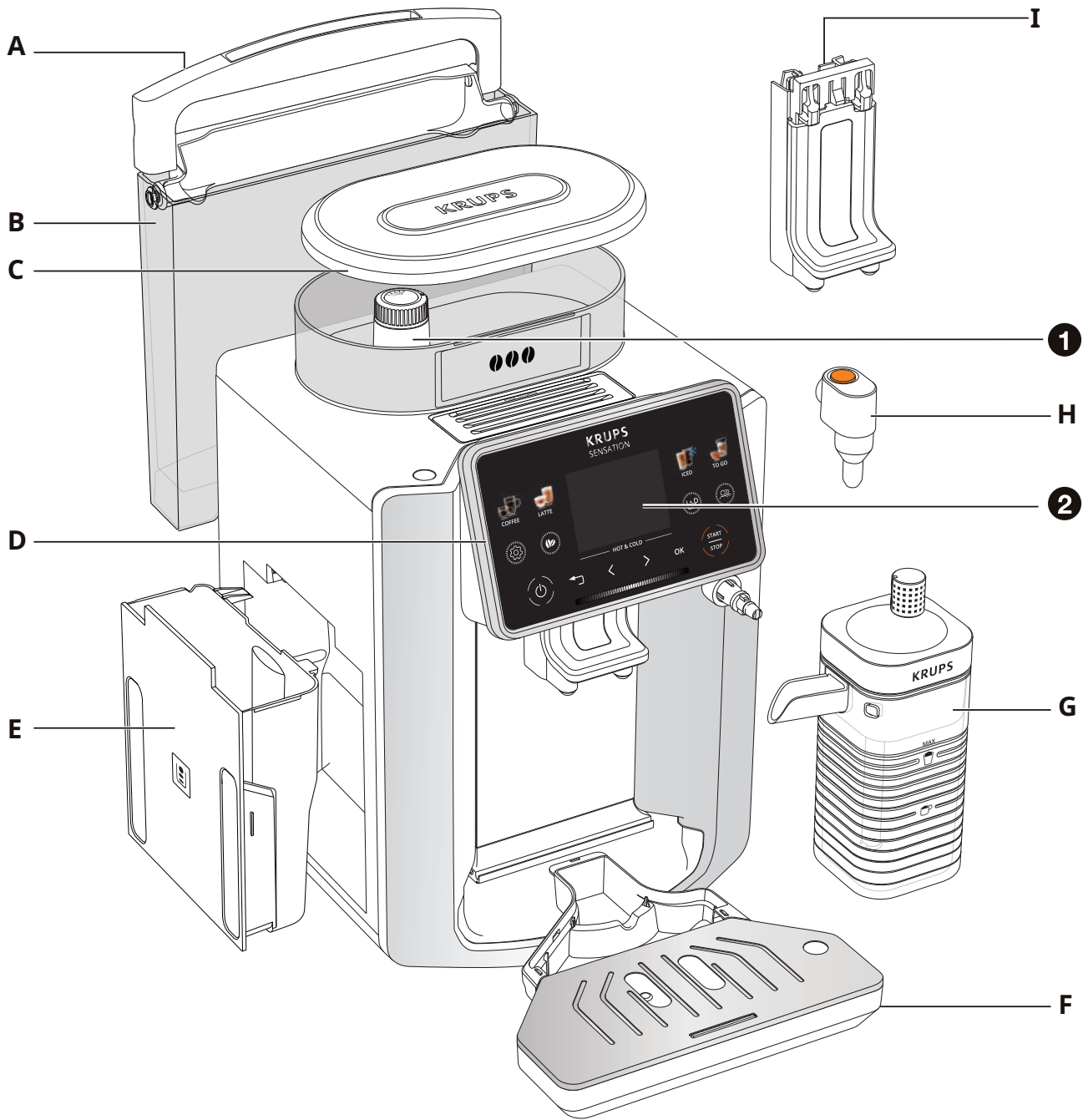
Produttore: GSM - 1076 Rue Saint-Léonard, 53100 Mayenne, Francia

KRUPS[®]

SENSATION ELITE EA917/EA918

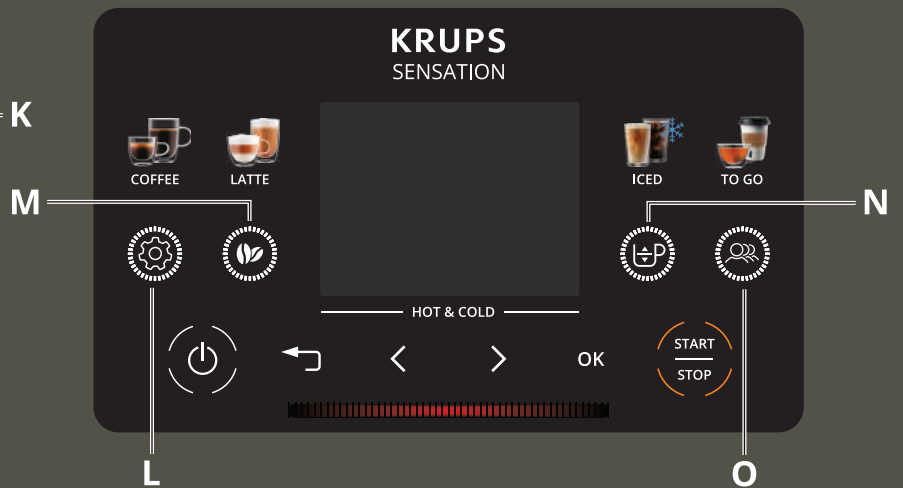
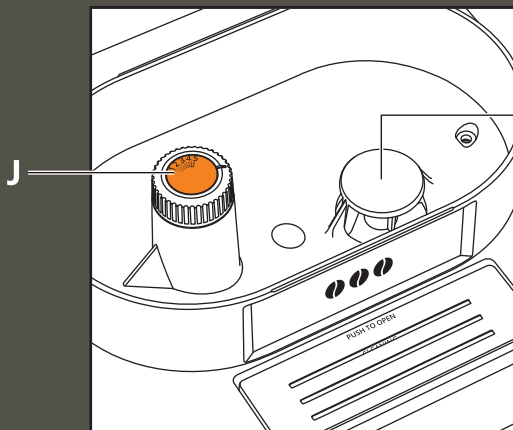


1. INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE O PRODUTO	237
1.1 GUIA DOS SÍMBOLOS PARA O MANUAL DO UTILIZADOR	237
1.2 ACESSÓRIOS FORNECIDOS COM A MÁQUINA.....	237
1.3 DADOS TÉCNICOS	238
1.4 INTRODUÇÃO E INSTALAÇÃO DO APARELHO.....	238
2. INSTALAÇÃO DO FILTRO E DUREZA DA ÁGUA	239
2.1 MOINHO: AJUSTAR A MOAGEM	240
3. PREPARAÇÃO DE BEBIDAS	241
3.1 RECIPIENTE PARA LEITE MILK MAESTRO	244
4. PERFIS	246
5. MANUTENÇÃO GERAL	247
5.1 MANUTENÇÃO DIÁRIA.....	247
5.2 OUTRAS OPERAÇÕES DE MANUTENÇÃO.....	247
6. OUTRAS FUNÇÕES	249
RESPOSTAS ÀS SUAS PERGUNTAS	250



1

2



DESCRIÇÃO

- A. Pega/tampa do reservatório de água
- B. Reservatório de água
- C. Tampa do depósito de café em grão
- D. Painel de controlo
- E. Coletor de borras de café
- F. Gaveta de recolha de pingos
- G. Recipiente para leite
- H. Tubo de água
- I. Saídas de café
- J. Botão para definição do grau de moagem
- K. Moinho de café
- L. Definições
- M. Ajuste da intensidade do café
- N. Ajuste de tamanho
- O. Perfis

Caro(a) cliente,

Obrigado por ter comprado uma máquina de café espresso KRUPS com moinho integrado. As máquinas de café espresso KRUPS com moinho integrado foram concebidas, desenvolvidas e fabricadas em França, assegurando deste modo as mais rigorosas garantias em termos de origem e qualidade de fabrico. A sua máquina foi concebida para ser o mais simples possível de utilizar e para criar bebidas ao nível das preparadas pelos baristas. Desfrute de um espresso, um café de filtro e outros tipos de café com um simples toque num botão. A sua máquina de café espresso KRUPS está equipada com uma interface intuitiva. A tecnologia avançada presente na sua máquina permite-lhe obter o melhor resultado possível, revelando o máximo de aromas e sabores dos grãos de café acabados de moer. Esperamos que desfrute de fantásticas pausas para café e fique completamente satisfeito(a) com a sua máquina KRUPS.




A equipa KRUPS



1. INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE O PRODUTO

Leia atentamente o manual do utilizador e o folheto das “instruções de segurança” antes de utilizar o aparelho pela primeira vez e guarde-os: a KRUPS não se responsabiliza por uma utilização que não esteja em conformidade.



1.1 GUIA DOS SÍMBOLOS PARA O MANUAL DO UTILIZADOR




-  **Perigo:** aviso contra riscos de lesões corporais graves ou mortais. O símbolo do relâmpago avisa contra perigos relacionados com a presença de eletricidade.
-  **Cuidado:** aviso contra eventuais avarias, danos ou destruição do aparelho.
-  **Importante:** observação geral ou importante para o funcionamento do aparelho.




1.2 ACESSÓRIOS FORNECIDOS COM A MÁQUINA

Verifique os acessórios fornecidos com a máquina. Se uma peça estiver em falta, contacte diretamente o Centro de Contacto do Consumidor KRUPS.

ACESSÓRIOS FORNECIDOS		
1	Manual do utilizador – Guia de consulta rápida – Folheto de instruções de segurança Lista dos serviços de assistência técnica autorizados Krups Documentos da garantia	
2	Saqueta descalcificante*	

3	Pastilhas de limpeza*	
4	Recipiente para leite Milk Maestro	
5	Tubo de água	

* Consoante o modelo

 **Cuidado:** utilize apenas acessórios Krups para esta máquina para manter a garantia.



1.3 DADOS TÉCNICOS

Aparelho	Máquina automática para café espresso – EA918
Alimentação elétrica	220 – 240 V~/50 Hz
Pressão da bomba	15 bar
Depósito de café em grão	260 g
Consumo de energia	Em funcionamento: 1450 W
Reservatório de água	1,7 l
Colocação em funcionamento e arrumação	No interior, num local seco (afastado do frio)
Dimensões (mm) A x L x P	365 x 240 x 400
Peso do produto (kg)	8,9

Sujeito a alterações técnicas.



1.4 INTRODUÇÃO E INSTALAÇÃO DO APARELHO

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Coloque a máquina numa superfície de trabalho estável, horizontal, limpa e seca. Aquando da primeira utilização, é-lhe solicitado que selecione várias definições. O processo de limpeza e preparação da máquina permite encher os circuitos de água, para que a máquina possa funcionar. O pré-aquecimento e o enxaguamento automático serão efetuados.

Siga as instruções apresentadas no ecrã. Para mais informações, consulte o Guia de consulta rápida.

O seu aparelho foi verificado e testado antes de sair das instalações de fabrico. Apesar de toda a atenção dada à limpeza, é, no entanto, possível que encontre resíduos de café no moinho de café e/ou gotas de café na grelha da gaveta de recolha de pingos. Ao desembalar, poderá também notar a presença de pó na máquina devido ao material de proteção. Recomendamos que limpe cuidadosamente a sua máquina com um pano antes da primeira utilização.

Agradecemos a sua compreensão. Nunca utilize um aparelho danificado.

MODO DE POUANÇA DE ENERGIA DA MÁQUINA

Consoante a preparação, a máquina executa o enxaguamento automático quando é colocada em modo de poupança de energia. O ciclo dura apenas alguns segundos e para automaticamente.



DICAS E SUGESTÕES


ÁGUA

A qualidade da água influencia significativamente a qualidade dos aromas. O calcário e o cloro podem alterar o sabor do café. Para preservar todos os aromas do café, recomendamos que utilize água limpa, bem como um cartucho do sistema de filtragem Claris Aqua ou água engarrafada pouco mineralizada, abaixo de 800 mg/l (consulte o rótulo da garrafa). Consulte o capítulo "FILTRO E DUREZA DA ÁGUA".

CHÁVENA

Ao preparar bebidas quentes, recomendamos a utilização de chávenas pré-aquecidas (passando-as por água quente) cujo tamanho seja adaptado à quantidade pretendida.

GRÃOS

 Os grãos de café torrados podem perder o aroma se não forem protegidos. Recomendamos a utilização de uma quantidade de café equivalente ao seu consumo para os 2-3 dias seguintes e que opte por embalagens de 250 g.

A qualidade do café em grão varia, e os gostos são subjetivos. O café Arábica tem aromas florais requintados, ao contrário do café Robusta, que tem um teor de cafeína mais elevado, é mais amargo e encorpado. É comum misturar os dois tipos de café para obter um café mais equilibrado. Não hesite em procurar aconselhamento junto de um especialista em café.

Não recomendamos a utilização de grãos oleosos e caramelizados, pois podem danificar a máquina. O grau de moagem do café moído influencia a intensidade dos aromas e a qualidade do creme do café. Quanto mais fina for a moagem dos grãos, mais suave é o creme. A moagem também pode ser adaptada à bebida pretendida.

2. INSTALAÇÃO DO FILTRO E DUREZA DA ÁGUA

O QUE FAZ A DEFINIÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA?

Para evitar a acumulação de calcário na máquina e otimizar a qualidade do café, aconselhamos que defina a dureza da água na máquina.

COMO DEFINIR A DUREZA DA ÁGUA NA MÁQUINA?

- Encha um copo de água.
- Mergulhe a tira de determinação da dureza da água fornecida com a máquina no copo de água.
- Aguarde 1 minuto. Os quadrados na tira mudam de cor.
- Conte o número de quadrados coloridos. Isto indica o nível de dureza da água, entre 0 e 4.
- Aceda a "Machine settings" (Definições da máquina). Em seguida, percorra para baixo até chegar a "Hardness water" (Dureza da água) e introduza o número correspondente.
- Prima OK.

JÁ NÃO TEM UMA TIRA DE DETERMINAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA?

Se necessitar de repetir esta operação mais tarde, certifique-se de que altera a dureza da água de acordo com o local de utilização ou as informações fornecidas pelas companhias de água, utilizando a tabela abaixo:

Grau de dureza da água	Classe 0 Muito macia	Classe 1 Macia	Classe 2 Dureza média	Classe 3 Dura	Classe 4 Muito dura
°dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
°e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,2°	> 26,25°
°f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Definições do aparelho	0	1	2	3	4

PORQUÊ INSTALAR UM CARTUCHO DE FILTRAGEM?

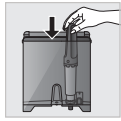
O cartucho do sistema de filtragem KRUPS Claris Aqua (F088 / XS807) ajuda a otimizar o sabor do café, a limitar a acumulação de calcário e a reduzir a necessidade de manutenção. Para garantir uma longa vida útil da máquina, recomendamos a utilização de um cartucho de filtragem. Este acessório está disponível em KRUPS.pt.

QUANDO DEVE SUBSTITUIR O CARTUCHO DO SISTEMA DE FILTRAGEM CLARIS AQUA?



- Dois meses após a instalação.
- Ao instalar o cartucho, aconselhamos a rodar o anel cinzento na extremidade superior do cartucho de filtragem para mostrar a data de instalação mais dois meses.

COMO INSTALAR O CARTUCHO DO SISTEMA DE FILTRAGEM CLARIS AQUA?



- O cartucho é colocado no reservatório de água.
- Recomendamos que, ao instalar o cartucho, rode o anel cinzento na extremidade mais distante do cartucho de filtragem para mostrar a data de instalação + 2 meses.
- Coloque o cartucho na posição correta, com o anel numerado para cima.
- Utilize o acessório de enroscar preto, fornecido com o cartucho, para posicionar e aparafusar o cartucho no devido lugar.
- Ligue a máquina, aceda às definições e, em seguida, clique na instalação do filtro e siga os passos no ecrã.
- A máquina enche e enxagua automaticamente o sistema. No final do processo, ouve três sinais sonoros que indicam a conclusão.



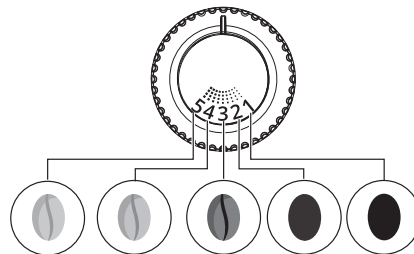
2.1 MOINHO: AJUSTAR A MOAGEM

PORQUÊ AJUSTAR A MOAGEM?

Em geral, tem de ajustar a moagem quando altera o tipo de grãos de café ou para ajustar a intensidade do café. A variação da moagem permite a adaptação a diferentes tipos de grãos:

- Um grão de café muito torrado e oleoso requer uma moagem mais grossa;
- Um grão de café mais levemente torrado é mais seco e requer uma moagem mais fina.

Torrefação



Suave
(Blonde)

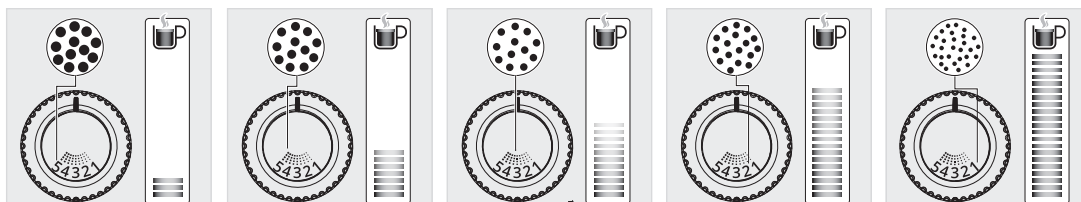
Média
(Âmbar)

Forte
(Francesa clara)

Intensa
(Francesa)

Muito intensa
(Francesa escura)

Além disso, para o mesmo café, a definição da moagem afeta o aroma na chávena: quanto mais fina for a moagem, mais forte será o sabor.



Posição 5
Extra grossa

Posição 4
Grossa

Posição 3
Média

Posição 2
Fina

Posição 1
Extra fina

COMO AJUSTAR A MOAGEM?

Rode o botão de regulação situado no depósito de café em grão de acordo com o tipo de grão de café e a intensidade do sabor pretendido (5 níveis; ver acima). Esta regulação deve ser efetuada durante a moagem e passo a passo. Após três preparações, irá notar uma diferença distinta no sabor.

⚠ Cuidado: não recomendamos a utilização de grãos de café oleosos ou caramelizados, uma vez que são difíceis de processar pelo moinho. Estes podem danificar a máquina e provocar um fraco desempenho do sensor.

















3. PREPARAÇÃO DE BEBIDAS

BEBIDAS DISPONÍVEIS NESTA MÁQUINA:

A KRUPS Sensation Elite permite-lhe preparar uma vasta gama de bebidas, de acordo com a sua preferência. É possível aceder às preparações diretamente no painel de controlo:









Os volumes e intensidades predefinidos estão indicados a negrito.

Receitas à base de café:

Bebidas	Tamanhos disponíveis	Intensidade do café disponível	Função X2
 Ristretto	20 ml - 40 ml 25 ml		✓
 Espresso	40ml 40 ml - 70ml		✓
 Lungo	70 ml 70 ml - 100 ml		✓
 Café longo	100 ml - 180 ml 120 ml		✓
 Espresso duplo	40 ml - 140 ml 100 ml		
 Americano	90 ml - 150 ml 120 ml		
 Café filtrado	120 ml - 170 ml 150 ml		✓

















Receitas com leite:

Bebidas	Tamanhos disponíveis	Intensidade do café disponível	Função X2
 Espresso macchiato*	M L XL		
 Cappuccino	M L XL		

	Bebidas	Tamanhos disponíveis	Intensidade do café disponível	Função X2
	Cappuccino italiano	M L XL		
	Latte macchiato	M L XL		
	Caffè latte	M L XL		
	Flat white	M L XL		
	Leite espumado	M L XL		


* Consoante o modelo

Receitas frias:

	Bebidas	Tamanhos disponíveis	Intensidade do café disponível	Função X2
	Café filtrado	320 ml		
	Café longo	180 ml		
	Espresso	90 ml		
	Affogato*	40 ml		
	Cappuccino	240 ml		
	Cappuccino italiano	240 ml		
	Caffè latte	350 ml		
	Latte macchiato*	340 ml		










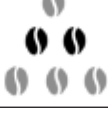




* Consoante o modelo

Receitas com água:

Bebidas	Tamanhos disponíveis	Intensidade do café disponível	Função X2
 Água quente	100 ml 200 ml 300 ml		

Receitas em caneca:

Todas as nossas receitas To Go (Para levar) são adequadas para a caneca Krups **N2161144**, a qual pode encontrar no nosso website, www.krups.pt.

Bebidas	Tamanhos disponíveis	Intensidade do café disponível	Função X2
 Café longo*	240 ml		
 Americano	240 ml		
 Café filtrado	240 ml		
 Latte Macchiato	240 ml		
 Cappuccino	240 ml		
 Caffè latte*	240 ml		
 Café frio*	240 ml		


* Consoante o modelo

COMO AJUSTAR A ALTURA DAS SAÍDAS DE CAFÉ?

Para todas as bebidas disponíveis, pode baixar e subir as saídas de café de acordo com o tamanho da(s) chávena(s).

COMO COMEÇAR A PREPARAR A MINHA BEBIDA

- Verifique se o depósito de café em grão está cheio.

 **Cuidado:** para evitar danificar a máquina, tenha cuidado para não verter água no moinho.

- Verifique se o reservatório de água está cheio. Se houver pouca água, a máquina irá emitir uma notificação com um indicador luminoso a solicitar que encha o reservatório.
- Coloque a(s) chávena(s) por baixo das saídas de café.
- Prima o botão da bebida escolhida, ajuste as definições e prima "START/STOP" (INICIAR/PARAR).

DEPENDENDO DA BEBIDA, SÃO POSSÍVEIS DIFERENTES DEFINIÇÕES:

- **Intensidade do café:** para aumentar ou diminuir a intensidade do café, modificando a quantidade de café moído utilizado, selecione a bebida e prima o botão  para escolher entre 1 e 3 grãos, sendo que 1 é o nível mais suave e 3 o mais forte.

- Uma ou duas chávenas: para iniciar duas preparações em simultâneo, selecione a bebida com a inscrição "X2". (Apenas para receitas à base de café)
- Volume na chávena: para aumentar ou diminuir a quantidade de água usada para extração, prima o botão "☺" para ajustar o volume.

Para mais informações, **consulte a tabela de bebidas e o "Guia de consulta rápida" sobre como ajustar as definições das bebidas.**

COMO INTERROMPER A PREPARAÇÃO DE UMA BEBIDA?

Pode interromper a preparação da bebida a qualquer momento ao premir o botão "START/STOP" (INICIAR/PARAR). A interrupção de um ciclo não é imediata. A máquina fica indisponível durante algum tempo, o qual será indicado através de uma mensagem no ecrã.



ÁGUA QUENTE

PREPARAÇÕES COM ÁGUA QUENTE:

- Coloque o tubo de água quente na máquina em vez do jarro de leite.
- Coloque a chávena por baixo do tubo de água quente.
- Prima "Hot Water" (Água quente).
- Pode ajustar o volume da bebida de acordo com as suas preferências. No entanto, não é possível preparar duas chávenas em simultâneo, pelo que a função "X2" não está disponível.
- Prima "START/STOP" (INICIAR/PARAR). A máquina pré-aquece (a faixa de luz fica intermitente) e, em seguida, deita água quente.
- A função de perfis está disponível. Para mais informações, consulte no "Guia de consulta rápida" como guardar a sua bebida favorita.

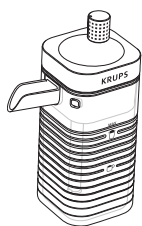
BEBIDAS FRIAS

A Sensation Elite oferece novas bebidas frias exclusivas, como café frio, café gelado, latte gelado ou cappuccino gelado.

Para preparar uma bebida gelada é necessário fazer uma ou várias coisas com antecedência. Para obter o resultado ideal na chávena: use um copo de 400 a 450 ml e cubos de gelo de tamanho normal (4 x 2,5 x 2,2 cm). A sua máquina ajuda durante a preparação. Recomendamos que siga as etapas de preparação das receitas passo a passo no ecrã.

BEBIDAS À BASE DE LEITE

3.1 RECIPIENTE PARA LEITE MILK MAESTRO



Este recipiente para leite Maestro Milk foi concebido para lhe proporcionar uma experiência de preparação de bebidas com leite com a mesma qualidade das preparadas por um barista em sua casa. Antes de começar a utilizar o aparelho, leia atentamente as seguintes instruções para garantir a utilização e resultados ideais.

Antes de utilizar o recipiente para leite Maestro Milk pela primeira vez e para remover quaisquer potenciais depósitos de pó, recomendamos que limpe todas as peças em água com detergente.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

Função preparação de espuma

O recipiente para leite Milk Maestro possui um sistema patenteado de preparação de espuma de leite, permitindo-lhe preparar rapidamente espuma de leite cremosa.

O botão de controlo da espuma na parte superior da tampa permite-lhe controlar a quantidade de espuma de leite pretendida, proporcionando uma personalização total das suas bebidas com leite.

Programa de enxaguamento automático MILK RINSE (ENXAGUAMENTO DE LEITE)

É necessário um programa de enxaguamento automático após a preparação de cada bebida com leite (alerta MILK [LEITE] na interface) para garantir uma higiene perfeita. Certifique-se de que limpa o recipiente para leite Milk Maestro após cada utilização.

Para mais informações, consulte no "Guia de consulta rápida" como enxaguar automaticamente o recipiente para leite Milk Maestro.

Fácil de desmontar e compatível com máquina de lavar loiça:

Para uma limpeza e manutenção fáceis, o recipiente para leite pode ser totalmente desmontado. Pode separar as diferentes peças do recipiente para leite Milk Maestro para uma limpeza minuciosa.

Todas as peças são compatíveis com máquina de lavar loiça, o que torna o processo de limpeza ainda mais prático. Basta colocar as peças na prateleira superior da máquina de lavar loiça ou no compartimento para talheres.

⚠ Cuidado: não coloque a tampa na máquina de lavar loiça com o botão de controlo de preparação de espuma na posição PULL (PUXAR) (risco de perder o botão). Remova-o para evitar perdê-lo.

COMO UTILIZAR O MEU RECIPIENTE PARA LEITE MILK MAESTRO?



DICAS E SUGESTÕES

Para preparar espuma de leite, deve optar por leite UHT pasteurizado e refrigerado (3 a 5 °C). A utilização de leites especiais (microfiltrados, não tratados, fermentados, enriquecidos) ou de bebidas vegetais (amêndoa, aveia, soja, etc.) é possível, mas pode produzir resultados menos satisfatórios em termos de qualidade e quantidade de espuma. No caso de bebidas vegetais, opte por bebidas "Special Barista", que têm a composição certa, garantindo uma boa espuma. Assim que a embalagem de leite for aberta, seja de plástico ou vidro, deve ser conservada no frigorífico a uma temperatura igual ou inferior a 4 °C. Normalmente, o leite pode ser armazenado durante cinco a sete dias.

Instruções de utilização:

1. Preparação

Encha o recipiente para leite Milk Maestro com a quantidade de leite pretendida. Certifique-se de que não ultrapassa a linha de enchimento máximo indicada no recipiente para leite.

MAX Nível máximo do recipiente para leite



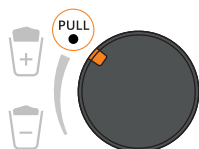
Nível recomendado para preparar vários cappuccinos



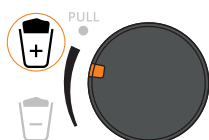
Nível recomendado para preparar um cappuccino

2. Ajuste da preparação de espuma

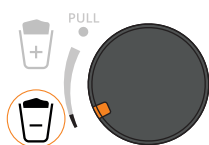
Rode o botão de controlo da espuma na parte superior da tampa para a direita para obter mais espuma ou para a esquerda para obter menos espuma. Selecione a quantidade de espuma que mais se adequa à sua preferência pessoal.



Posição para a remoção do botão de controlo da espuma



Posição de espuma máxima



Posição de espuma mínima

Para obter bebidas de café à base de leite com a qualidade ideal, recomendamos que prepare 5 a 6 bebidas com leite após a primeira utilização. Tal permite que o sistema de leite funcione no seu nível ideal.

Se a sua bebida de café à base de leite transbordar da chávena, recomendamos que:

- Coloque o botão de espuma de leite na posição MIN (MÍN.).
- Selecione um tamanho de bebida mais pequeno (M ou L).
- Use uma chávena maior.

3. Limpeza

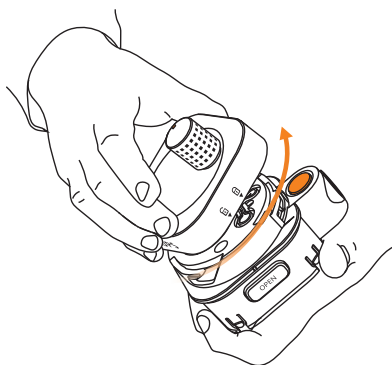
Quando já não precisar do recipiente para leite Milk Maestro, pode enxaguá-lo automaticamente com o programa MILK (LEITE) ou desmontar e lavar todas as peças cuidadosamente em água quente com detergente ou na máquina de lavar loiça.

Certifique-se de que enxagua e seca bem todas as peças antes de as voltar a montar.



DICAS E SUGESTÕES

Para desbloquear a tampa do recipiente para leite Milk Maestro, rode-o um quarto de volta.



⚠ Cuidado: não comece a preparar bebidas com leite sem encaixar primeiro o recipiente para leite Milk Maestro à máquina.


Esperamos que desfrute da utilização do recipiente para leite Milk Maestro e saboreie deliciosas bebidas com leite caseiras graças à sua funcionalidade de preparação de espuma de leite de alto desempenho e fácil de utilizar.




4. PERFIS

PARA QUE SERVE A FUNÇÃO DE PERFIS?

A funcionalidade Profiles (Perfis) permite-lhe aceder a um espaço personalizado onde pode guardar as suas bebidas favoritas. É muito fácil aceder à mesma, graças a um botão direto no painel de controlo da máquina. Pode criar até 4 perfis, sendo que cada um deles lhe permite gravar até 6 receitas.

Para navegar de um perfil para outro, basta premir o botão . Quando tiver selecionado a bebida pretendida num perfil, prima START/STOP (INICIAR/PARAR) para a iniciar. Esta funcionalidade é mais rápida e é ideal para o dia a dia, uma vez que as bebidas guardadas no seu perfil são iniciadas diretamente ao tocar num botão, sem que sejam necessárias definições adicionais.

COMO GERIR AS SUAS BEBIDAS FAVORITAS NUM PERFIL?

Pode adicionar uma bebida a um perfil: antes de preparar uma bebida, mantenha premido o botão  e siga as instruções no ecrã.

Se parar a sua bebida favorita enquanto está a ser vertida, será essa quantidade que será gravada.

COMO REMOVER BEBIDAS FAVORITAS?

- Aceda a Profile (Perfil) e selecione a bebida que pretende remover.
- Prima OK na receita selecionada.
- Confirme que pretende remover esta bebida do perfil premindo novamente OK.



5. MANUTENÇÃO GERAL

5.1 MANUTENÇÃO DIÁRIA

A realização de uma manutenção adequada irá prolongar a vida útil da máquina e preservar o sabor autêntico do café.

MANUTENÇÃO DA GAVETA DE RECOLHA DE PINGOS

A gaveta de recolha de pingos permite-lhe recolher a água ou o café que flui do aparelho durante e após as preparações. É importante deixá-la sempre no devido lugar e esvaziá-la regularmente.

Por motivos de higiene, recomendamos que desmonte a gaveta de recolha de pingos para limpar todos os elementos diariamente e que a deixe secar ao ar antes de a voltar a colocar na máquina. A gaveta de recolha de pingos é compatível com máquina de lavar loiça; remova primeiro a grelha.

Para mais informações, consulte o “**Guia de consulta rápida**”.

QUANDO ESVAZIAR A GAVETA DE RECOLHA DE PINGOS?

Quando a boia estiver à superfície, o que indica que está demasiado cheia.

MANUTENÇÃO DO COLETOR DE BORRAS DE CAFÉ

Por motivos de higiene, recomendamos que limpe o coletor de borras de café com água quente e detergente para a loiça diariamente e que o deixe secar ao ar antes de o voltar a colocar na máquina.

Para mais informações, consulte no “**Guia de consulta rápida**” como limpar o coletor de borras de café.

- Esvazie o coletor de borras de café quando a máquina o indicar.
- Pode esvaziá-lo com mais frequência, mas faça-o com a máquina ligada para que esta possa registar que o coletor foi esvaziado.

! **Importante:** se não esvaziar regularmente o coletor de borras de café conforme indicado acima, pode danificar a máquina.

MANUTENÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

Para preservar os aromas do seu café e por motivos de higiene, recomendamos que utilize água fresca, limpe o reservatório de água diariamente com água quente e uma esponja e o deixe secar ao ar antes de o voltar a colocar na máquina.

MANUTENÇÃO DO DEPÓSITO DE CAFÉ EM GRÃO

Os grãos de café podem deixar resíduos gordurosos nas paredes do depósito de café em grão que podem afetar a qualidade do café. Para preservar os aromas e por motivos de higiene, recomendamos que o limpe com um pano suave e seco sempre que for necessário voltar a enchê-lo.

! **Cuidado:** não utilize água para limpar o depósito de café em grão, pois a presença de água no depósito de café em grão pode danificar a máquina.

5.2 OUTRAS OPERAÇÕES DE MANUTENÇÃO

! **Importante:**

- O tempo de manutenção, mediante o procedimento, dura no máximo 20 minutos.
- Se desligar a máquina durante a manutenção ou se ocorrer uma falha elétrica, o programa de limpeza é recomeça do início. Não será possível adiar esta operação. É obrigatório enxaguar o circuito de água. Neste caso, poderá ser necessária uma nova pastilha de limpeza.
- Se o seu aparelho estiver equipado com o nosso cartucho de sistema de filtragem KRUPS Claris – Aqua, remova-o antes do procedimento de descalcificação.
- Não tem de efetuar o programa de manutenção assim que o aparelho o solicitar, mas tem de o fazer com a maior brevidade possível. Se a limpeza (ou a descalcificação) for adiada, o alerta permanece visível até que a operação seja efetuada.

Manutenção	Quando?	Explicação	Materiais necessários
Enxaguamento automático do Milk Maestro 30s - 60 ml	Após uma bebida com leite ou a qualquer momento.	O programa automático de enxaguamento do recipiente para leite Milk Maestro utiliza apenas água quente e assegura um ótimo desempenho na preparação de espuma de leite, bem como um sistema limpo. Consulte no “Guia de consulta rápida” como enxaguar o recipiente para leite Milk Maestro.	
Enxaguamento manual do Milk Maestro ~5 min	Quando solicitado pela máquina ou a qualquer momento.	Esta limpeza consiste em desmontar e limpar o bloco removível «one touch cappuccino». Para obter resultados ideais na espuma de leite, é aconselhável limpá-lo regularmente. Consulte o «Guia de início rápido».	
Enxaguamento de leite 30s - 20 ml	Após cada bebida com leite, quando solicitado pela máquina.	Permite-lhe enxaguar o circuito de leite da máquina. Pode iniciar um enxaguamento do circuito de leite a qualquer momento.	
Enxaguamento de café ~45s - 30 ml	Após 2 dias sem utilizar ou a qualquer momento.	Permite-lhe enxaguar o circuito de café da máquina. Este processo utiliza apenas água quente. Garante que mantém o sabor autêntico do seu café. Consulte o “Guia de consulta rápida”.	
Limpeza do aparelho ~13 min - 1L	Quando solicitado pela máquina ou a qualquer momento.	Por motivos de higiene e para preservar a qualidade do café, recomendamos que limpe e desengordure o circuito de café da máquina. Tal garante a preservação do sabor ideal das suas bebidas. Consulte o “Guia de consulta rápida” para obter instruções sobre como limpar a máquina ou siga estes passos: 1. Se aparecer um alerta de limpeza, prima “OK”. 2. Pegue numa pastilha de limpeza. 3. Abra o compartimento para pastilhas de limpeza e insira a pastilha. 4. Coloque um recipiente de um litro sob as duas saídas. 5. Prima o botão “START/STOP” (INICIAR/PARAR) para confirmar o processo de limpeza. 6. A água irá fluir das saídas de café durante o processo de limpeza. 7. Quando a água tiver parado de fluir e ouvir três sinais sonoros, a máquina está limpa e pronta a utilizar.	1 Pastilha de limpeza KRUPS XS3000/ XS808

Manutenção	Quando?	Explicação	Materiais necessários
Descalcificação ~20 min – 1,5L	Quando solicitado pela máquina. Quando o número de bebidas não é suficiente para que a descalcificação seja necessária, esta função não fica ativa.	<p>A descalcificação da máquina assegura que funciona corretamente e elimina qualquer acumulação de calcário ou depósitos. Este passo é muito importante para garantir que o aparelho funciona de forma adequada e dura um longo período de tempo. Consulte o “Guia de consulta rápida” para descobrir como descalcificar a máquina ou siga estes passos:</p> <ol style="list-style-type: none"> Um alerta no ecrã solicita que descalcifique a máquina. Prima o botão “OK”. Encha o reservatório de água com água morna até à marca “CALC” Pegue numa saqueta de solução descalcificante KRUPS e abra-a. Esvazie o conteúdo da saqueta para o reservatório de água (se o aparelho estiver equipado com o nosso cartucho de filtragem Claris, retire-o.) Misture o conteúdo da saqueta com a água do reservatório. Volte a colocar o reservatório de água na máquina. Instale o tubo de água quente na ranhura do jarro de leite. Coloque um recipiente de 1,5 litros sob as duas saídas (café e vapor). Prima o botão “START/STOP” (INICIAR/PARAR) para iniciar o processo de descalcificação A água irá sair da saída durante o processo de descalcificação Quando a máquina o solicitar: remova, esvazie e enxague o reservatório de água. Encha o reservatório de água até à marca MAX (MÁX.). Volte a colocar o reservatório de água da máquina e prima “START/STOP” (INICIAR/PARAR). A água irá fluir pela saída durante o processo de enxaguamento. Quando o fluxo de água for interrompido e ouvir três sinais sonoros, a máquina foi descalcificada e está pronta a ser utilizada. 	1 saqueta de descalcificante KRUPS F054/XS809

6. OUTRAS FUNÇÕES

COMO ACEDER ÀS DEFINIÇÕES DA MÁQUINA?

A sua máquina KRUPS Sensation Elite possui muitas definições. Não hesite em experimentá-las! Isto permite-lhe personalizar ainda mais a sua experiência.



LISTA DE DEFINIÇÕES:

Language (Idioma)	Seleção do idioma entre 23 idiomas.
Screen brightness (Luminosidade do ecrã)	Para ajustar a luminosidade do ecrã.
Auto-stop (Desligar automático)	Para escolher a duração após a qual o aparelho para automaticamente. Esta função permite-lhe consumir menos eletricidade.

Volume unit (Unidade de volume)	Seleção da unidade de medida: ml ou oz.
Auto rinsing (Enxaguamento automático)	Pode optar por ativar ou não o enxaguamento automático da saída de café quando desliga a máquina.
Water hardness (Dureza da água)	Para ajustar a dureza da água entre 0 e 4. Para mais informações, consulte o capítulo "Medir a dureza da água".
Coffee temperature (Temperatura do café)	Para definir a temperatura do café entre T1 e T3.
Reset the product (Reposição do produto)	A reposição irá eliminar as preferências e as definições da máquina.



RESPOSTAS ÀS SUAS PERGUNTAS

FUNCIONAMENTO

- 1) A máquina apresenta uma avaria, o software está bloqueado OU todas as luzes estão intermitentes.
 - ☑ Desligue a máquina e retire a ficha da tomada, retire o cartucho de filtragem se estiver instalado no reservatório de água, aguarde 1 minuto, volte a colocar a ficha e ligue novamente a máquina.
- 2) O aparelho não liga após premir o botão ON/OFF (LIGAR/DESLIGAR).
 - ☑ Verifique os fusíveis e a tomada de alimentação da sua instalação elétrica. Verifique se os dois pinos da ficha de alimentação estão corretamente inseridos na tomada.
- 3) Ocorreu uma falha elétrica durante um ciclo.
 - ☑ O aparelho reinicia automaticamente quando volta a ligar.
- 4) O moinho está a funcionar vazio.
 - ☑ Ainda existem grãos de café no recipiente:
 - O café pode estar demasiado oleoso e, por isso, não está a ser corretamente processado pela máquina. Tente empurrar os grãos para baixo e verifique se o moinho começa a funcionar novamente. No entanto, é aconselhável mudar o café (consulte o tipo de grãos de café).
 - Este é o café que utilizo habitualmente e que tem funcionado bem até agora: contacte o Centro de Contacto do Consumidor da KRUPS.

UTILIZAÇÃO

- 1) O moinho faz um ruído invulgar.
 - ☑ Provavelmente existem corpos estranhos no moinho. Tente limpá-lo com um aspirador. Caso contrário, contacte o Centro de Contacto do Consumidor da KRUPS.
- 2) Há água debaixo do aparelho.
 - ☑ Antes de retirar a gaveta de recolha de pingos, aguarde 15 segundos após o fluxo de café parar para que a máquina termine o ciclo corretamente.
 - ☑ Verifique se a gaveta de recolha de pingos está bem posicionada na máquina. Tem de estar sempre colocada, mesmo quando a máquina não está a ser utilizada.
 - ☑ Verifique se a gaveta de recolha de pingos não está cheia.
- 3) O botão de ajuste da moagem é difícil de rodar.
 - ☑ Rode o botão de ajuste da moagem apenas quando o moinho estiver em funcionamento.
- 4) O aparelho não produziu café.
 - ☑ Foi detetado um incidente durante a preparação. O aparelho será reiniciado automaticamente e estará preparado para um novo ciclo.

5) Utilizou café moído em vez de café em grão.

- ☑ Utilize o aspirador para recolher o café moído do depósito de café em grão.

6) Escorre água pelas saídas de café quando a máquina está desligada.

- ☑ É normal. Trata-se de um enxaguamento automático para limpar as saídas de café. Pode desativá-lo nas definições da máquina alterando a definição "Automatic rinsing" (Enxaguamento automático) para inativo.

LEITE

1) Há vapor a sair da grelha da gaveta de recolha de pingos.

- ☑ Dependendo do tipo de preparação, pode sair vapor pela grelha da gaveta de recolha de pingos.

2) O recipiente para leite Milk Maestro já não produz espuma.

- ☑ Utilize leite fresco meio-gordo ou inteiro (entre 3 °C e 6 °C).
- ☑ Enxague o recipiente para leite Milk Maestro utilizando o programa MILK RINSE (ENXAGUAMENTO PARA LEITE).
- ☑ Lave todas as peças na máquina de lavar loiça ou à mão em água com detergente e deixe-as secar antes de as voltar a montar.

MANUTENÇÃO

1) A máquina não solicitou a descalcificação.

- ☑ O ciclo de descalcificação é necessário após um elevado número de preparações.

2) Há algum café moído na gaveta de recolha de pingos.

- ☑ É possível que uma pequena quantidade de café moído fique na gaveta de recolha de pingos. A máquina foi concebida para remover qualquer excesso de café moído residual, para que a zona de percolação permaneça limpa.

3) O aviso "empty coffee grounds container" (esvaziar o coletor de borras de café) permanece no ecrã após esvaziar o coletor.

- ☑ Reinstale o coletor de borras de café.

4) O aviso "fill water tank" (encher o reservatório de água) permanece no ecrã após voltar a encher o reservatório.

- ☑ Verifique se o reservatório está na posição correta no aparelho.
- ☑ A boia no fundo do reservatório deve mover-se livremente. Verifique e liberte a boia, se necessário.

5) Durante a descalcificação, não sai água das saídas durante a primeira fase:

- ☑ É normal. A máquina apenas irá libertar água das saídas em caso de grande acumulação.

BEBIDAS

1) O café escorre muito lentamente.

- ☑ Rode o botão de moagem para a direita para obter uma moagem mais grossa (pode depender do tipo de café utilizado).
- ☑ Efetue um ou vários ciclos de enxaguamento.
- ☑ Substitua o cartucho do sistema de filtragem Claris Aqua.
- ☑ A máquina efetuará uma limpeza automática.

2) O café está demasiado suave ou não é suficientemente encorpado.

- ☑ Verifique se o depósito de café em grão contém café e se está a descer corretamente.
- ☑ Evite a utilização de grãos de cafés oleosos, caramelizados ou aromatizados que possam impedir uma recolha adequada.
- ☑ Diminua o volume e aumente a intensidade da preparação utilizando a função de intensidade do café. Rode o botão de moagem para obter uma moagem mais fina. Prepare a sua bebida em dois ciclos com a função de duas chávenas.

3) O espresso ou o café não está suficientemente quente.

- ☑ Aumente a temperatura do café nas definições da máquina. Aqueça a chávina passando-a por água quente antes de iniciar a preparação da bebida.
- ☑ Efetue um circuito de enxaguamento antes de começar a preparar o seu café.

4) Escorre água limpa pelas saídas de café antes de cada café.

- ☑ Ao iniciar a preparação, ocorre uma pré-infusão que pode originar a saída de uma pequena quantidade de água pelas saídas de café.

Se um dos problemas descritos acima persistir, contacte o serviço de apoio ao cliente da KRUPS.

ELIMINAÇÃO

Alguns aparelhos contêm uma bateria que apenas pode ser acedida por um reparador por motivos de segurança. Para substituir a bateria, contacte o Serviço de Assistência Técnica mais próximo.

! **Importante:** o seu aparelho contém vários materiais que podem ser reutilizados/reciclados.

GARANTIA

A garantia não se aplica nos seguintes casos:

- A presença de corpos estranhos no moinho;
- Café moído colocado no depósito de café em grão;
- O cartucho do sistema de filtragem Claris Aqua não foi utilizado de acordo com as instruções da KRUPS;
- Em caso de falta de descalcificação, limpeza ou manutenção regular;

Qualquer trabalho no aparelho deve ser efetuado por um Serviço de Assistência Técnica KRUPS autorizado.

Esta máquina de café/café espresso automática só deve ser utilizada para a preparação de café ou água quente, ou para preparar espuma de leite.

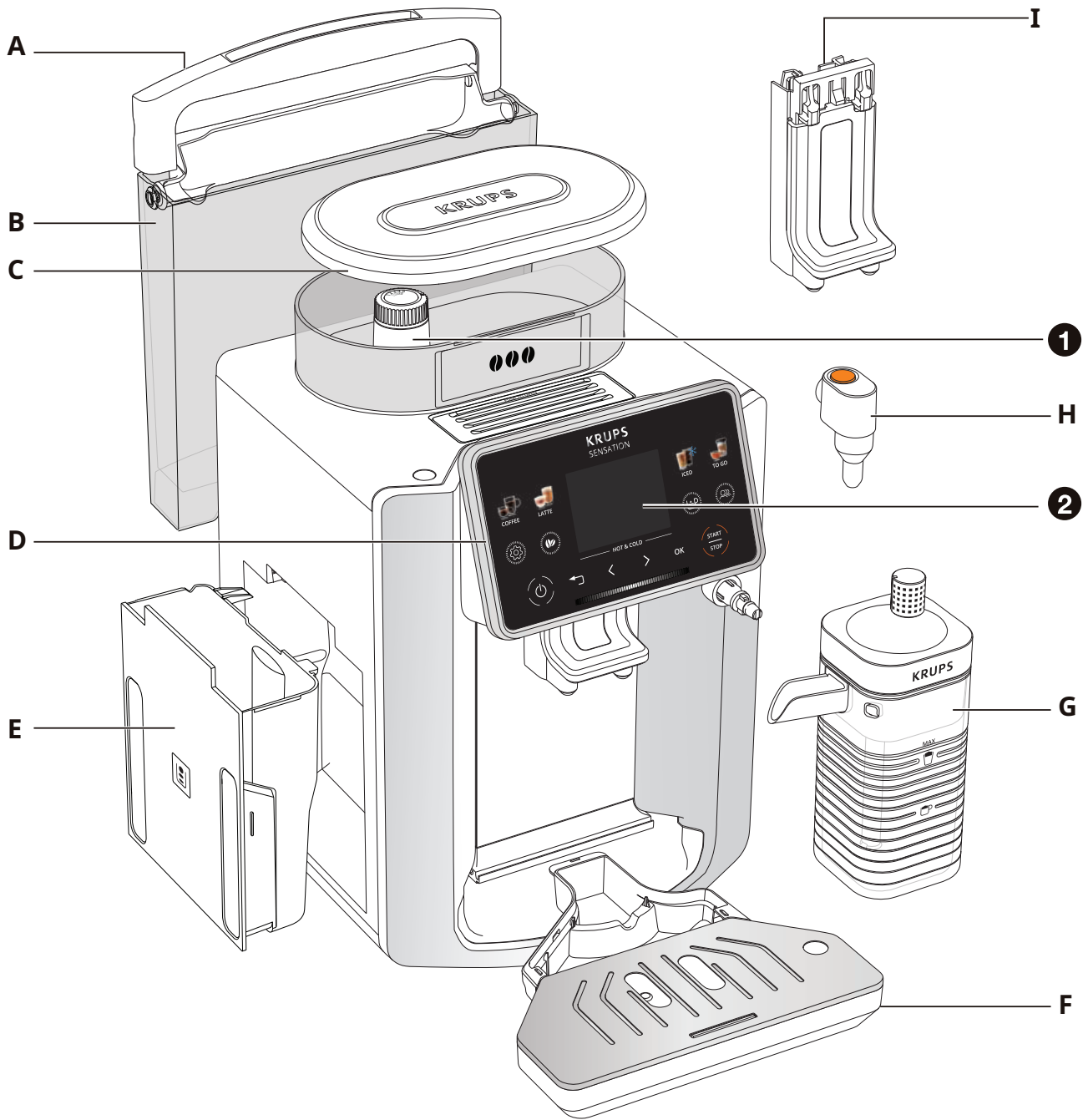
Fabricante: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard, 53100 Mayenne - França

KRUPS[®]

SENSATION ELITE EA917/EA918

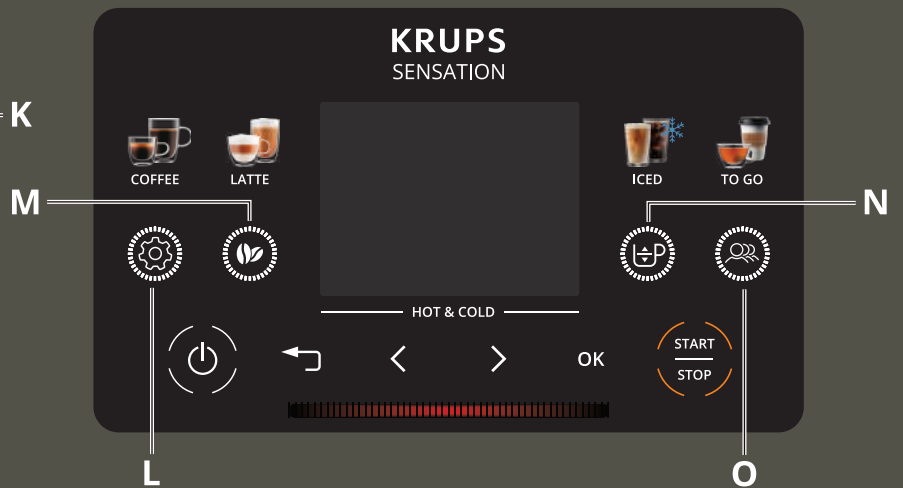
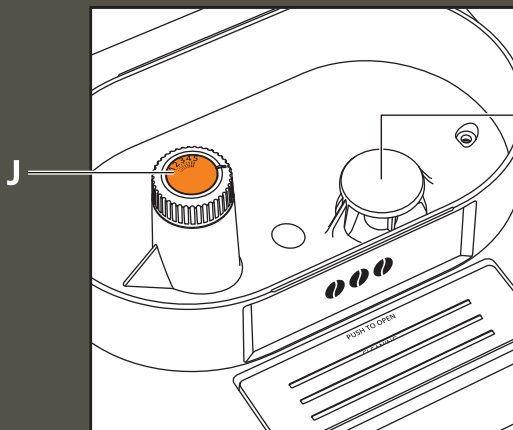


1. ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ.....	256
1.1 ΟΔΗΓΟΣ ΣΥΜΒΟΛΩΝ ΓΙΑ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ	256
1.2 ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΠΑΡΕΧΟΝΤΑΙ ΜΑΖΙ ΜΕ ΤΗ ΜΗΧΑΝΗ ΣΑΣ.....	256
1.3 ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ.....	257
1.4 ΕΝΑΡΞΗ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....	257
2. ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΦΙΛΤΡΟΥ ΚΑΙ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ΝΕΡΟΥ.....	258
2.1 ΜΥΛΟΣ: ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΑΛΕΣΗΣ.....	259
3. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΡΟΦΗΜΑΤΩΝ.....	260
3.1 ΔΟΧΕΙΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ MILK MAESTRO	263
4. ΠΡΟΦΙΛ	265
5. ΓΕΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	266
5.1 ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	266
5.2 ΑΛΛΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	266
6. ΑΛΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	268
ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΣΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΣΑΣ	269



1

2



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A. Λαβή/καπάκι δοχείου νερού
- B. Δοχείο νερού
- C. Καπάκι δοχείου κόκκων καφέ
- D. Πίνακας ελέγχου
- E. Συλλέκτης υπολειμμάτων αλεσμένου καφέ
- F. Δίσκος απόνευρων
- G. Δοχείο γάλακτος
- H. Ακροφύσιο νερού
- I. Ακροφύσια καφέ
- J. Κουμπί ρύθμισης λεπτότητας άλεσης
- K. Μύλος καφέ
- L. Ρυθμίσεις
- M. Ρύθμιση έντασης καφέ
- N. Ρύθμιση μεγέθους
- O. Προφίλ

Αγαπητέ πελάτη,

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε τη μηχανή Espresso της KRUPS με ενσωματωμένο μύλο άλεσης. Οι μηχανές KRUPS Espresso με ενσωματωμένους μύλους άλεσης έχουν σχεδιαστεί, αναπτυχθεί και κατασκευαστεί στη Γαλλία, διασφαλίζοντας έτσι τις αυστηρότερες εγγυήσεις όσον αφορά την προέλευση και την ποιότητα κατασκευής. Η μηχανή σας έχει σχεδιαστεί για μέγιστη ευκολία χρήσης και την παρασκευή ροφημάτων ποιότητας barista. Απολαύστε espresso, καφέ φίλτρου και άλλους τύπους καφέ, όλα με το πάτημα ενός κουμπιού. Η μηχανή espresso KRUPS είναι εξοπλισμένη με μια έξυπνη διεπαφή. Η προηγμένη τεχνολογία της μηχανής σας επιτρέπει να έχετε το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα, αποκαλύπτοντας τον μέγιστο βαθμό αρωμάτων και γεύσεων των φρεσκοαλεσμένων κόκκων καφέ. Ελπίζουμε να απολαύσετε υπέροχα διαλείμματα για καφέ και να είστε απόλυτα ικανοποιημένη από τη μηχανή σας KRUPS.

Η ομάδα της KRUPS



1. ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήστη και το φυλλάδιο «Οδηγίες για την ασφάλεια» και φυλάξτε το. Η λανθασμένη χρήση απαλλάσσει την KRUPS από οποιαδήποτε ευθύνη.

1.1 ΟΔΗΓΟΣ ΣΥΜΒΟΛΩΝ ΓΙΑ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ




- Κίνδυνος:** Προειδοποίηση για κίνδυνο σοβαρού τραυματισμού ή θανάτου. Το σύμβολο του κεραυνού εφιστά την προσοχή σε κινδύνους που σχετίζονται με το ηλεκτρικό ρεύμα.
- Προσοχή:** Προειδοποίηση για πιθανή δυσλειτουργία, ζημιά ή καταστροφή της συσκευής.
- Σημαντικό:** Γενικό ή σημαντικό σχόλιο σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής.



1.2 ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΠΑΡΕΧΟΝΤΑΙ ΜΑΖΙ ΜΕ ΤΗ ΜΗΧΑΝΗ ΣΑΣ

Ελέγξτε τα εξαρτήματα που παρέχονται μαζί με τη μηχανή σας. Εάν λείπει κάποιο εξάρτημα, επικοινωνήστε απευθείας με το Τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της KRUPS.

ΠΑΡΕΧΟΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ		
1	Εγχειρίδιο χρήσης – Οδηγός γρήγορης εκκίνησης – Φυλλάδιο οδηγιών ασφαλείας Κατάλογος κέντρων σέρβις μετά την πώληση της KRUPS Έγγραφο εγγύησης	
2	Σακουλάκι αφαλατικού*	

3	Ταμπλέτες καθαρισμού*	
4	Δοχείο γάλακτος Milk Maestro	
5	Ακροφύσιο νερού	

*Ανάλογα με το μοντέλο

 **Προσοχή:** Για να διατηρήσετε την εγγύηση, χρησιμοποιείτε μόνο εξαρτήματα της Krups για αυτήν τη μηχανή.



1.3 ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Συσκευή	Αυτόματη μηχανή Espresso EA917 – EA918
Τροφοδοσία ρεύματος	220-240 V~ / 50 Hz
Πίεση αντλίας	15 bar
Δοχείο κόκκων καφέ	260 g
Κατανάλωση ενέργειας	Κατά τη λειτουργία: 1450 W
Δοχείο νερού	1,7 L
Έναρξη χρήσης και φύλαξη	Σε εσωτερικό χώρο, σε σημείο χωρίς υγρασία (μακριά από πάγο)
Διαστάσεις (mm) Υ x Π x Β	365 x 240 x 400
Βάρος προϊόντος (kg)	8,9

Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορεί να αλλάξουν.



1.4 ΕΝΑΡΞΗ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΑΡΧΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Τοποθετήστε τη μηχανή σε σταθερή, οριζόντια, καθαρή και στεγνή επιφάνεια εργασίας. Κατά την πρώτη χρήση της μηχανής θα σας ζητηθεί να επιλέξετε διάφορες ρυθμίσεις. Η προετοιμασία της μηχανής επιτρέπει το γέμισμα των κυκλωμάτων νερού, ώστε να μπορέσει να λειτουργήσει η μηχανή. Θα εκτελεστεί η προθέρμανση και η αυτόματη έκπλυση.

Ακολουθήστε τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στον Οδηγό γρήγορης εκκίνησης.

Η συσκευή σας έχει ελεγχθεί και δοκιμαστεί πριν φύγει από το εργοστάσιο κατασκευής. Παρά την προσοχή που δίνεται στον καθαρισμό, είναι πιθανό να βρείτε υπολείμματα καφέ στον μύλο καφέ ή/και σταγόνες καφέ στη σχάρα του δίσκου απόνευρων. Κατά την αποσυσκευασία, μπορεί επίσης να παρατηρήσετε την παρουσία σκόνης στη μηχανή λόγω του προστατευτικού υλικού. Συνιστούμε να καθαρίσετε σχολαστικά τη μηχανή σας με ένα πανί πριν από την πρώτη χρήση.

Σας ευχαριστούμε για την κατανόησή σας. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΝΑΜΟΝΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ

Ανάλογα με την παρασκευή, η μηχανή εκτελεί αυτόματη έκπλυση ενώ βρίσκεται στην κατάσταση αναμονής. Ο κύκλος διαρκεί μόνο μερικά δευτερόλεπτα και σταματά αυτόματα.



ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΝΕΡΟ

Η ποιότητα του νερού επηρεάζει σημαντικά την ποιότητα των αρωμάτων. Τα άλατα και το χλώριο μπορεί να αλλοιώσουν τη γεύση του καφέ. Για να διατηρήσετε όλα τα αρώματα του καφέ σας, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε φρέσκο νερό, καθώς και τη φύσιγγα του συστήματος φίλτρου νερού Claris ή εμφιαλωμένο νερό με ξηρά υπολείμματα κάτω από 800 mg/L (δείτε την ετικέτα στο μπουκάλι). Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «ΦΙΛΤΡΟ ΚΑΙ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΝΕΡΟΥ».

ΦΛΙΤΖΑΝΙ

Κατά την προετοιμασία καυτών ροφημάτων, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε φλιτζάνια που έχουν προθερμανθεί (με ρίψη καυτού νερού) και έχουν κατάλληλο μέγεθος για την επιθυμητή ποσότητα.

ΚΟΚΚΟΙ ΚΑΦΕ

⚠ Οι καβουρδισμένοι κόκκοι καφέ μπορεί να χάσουν το άρωμά τους, εάν δεν προστατεύονται. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε την ποσότητα κόκκων που αντιστοιχεί στην κατανάλωσή σας τις επόμενες 2-3 ημέρες και να επιλέγετε σακουλάκια των 250 g.

Η ποιότητα των κόκκων καφέ είναι μεταβλητή και η γεύση είναι υποκειμενική. Η Arabica προσφέρει φίνα αρώματα ανθέων, ενώ η Robusta, η οποία έχει υψηλότερη περιεκτικότητα σε καφεΐνη, είναι πιο πικρή και έχει πιο έντονη γεύση. Συνηθίζεται οι δύο τύποι καφέ να συνδυάζονται για πιο ισορροπημένη γεύση. Μην διστάσετε να ζητήσετε συμβουλές από το καφεκοπτείο σας.

Δεν συνιστούμε τη χρήση λιπαρών και καραμελωμένων κόκκων, επειδή μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στη μηχανή. Η λεπτότητα άλεσης των κόκκων επηρεάζει την ένταση των αρωμάτων και την ποιότητα του καϊμακιού. Όσο πιο λεπτοαλεσμένοι είναι οι κόκκοι, τόσο πιο κρεμώδη υφή θα έχει το καϊμάκι. Η άλεση μπορεί επίσης να προσαρμοστεί για το ρόφημα που επιθυμείτε.

2. ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΦΙΛΤΡΟΥ ΚΑΙ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ΝΕΡΟΥ

ΤΙ ΚΑΝΕΙ Η ΡΥΘΜΙΣΗ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑΣ ΝΕΡΟΥ;

Για να αποφύγετε τη συσσώρευση αλάτων στη μηχανή και να βελτιστοποιήσετε την ποιότητα του καφέ, σας συμβουλευόμαστε να ρυθμίσετε τον βαθμό σκληρότητας του νερού στη μηχανή σας.

ΠΩΣ ΝΑ ΕΛΕΓΞΕΤΕ ΤΗ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ΝΕΡΟΥ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ ΣΑΣ

- Γεμίστε ένα ποτήρι νερό.
- Βυθίστε τη ράβδο δοκιμής που συνοδεύει τη μηχανή στο ποτήρι που είναι γεμάτο με νερό.
- Περιμένετε 1 λεπτό. Τα τετράγωνα στη ράβδο δοκιμής αλλάζουν χρώμα.
- Μετρήστε τον αριθμό των έγχρωμων τετραγώνων. Αυτό σας δείχνει πόσο σκληρό είναι το νερό σας, από 0 έως 4.
- Μεταβείτε στις «Ρυθμίσεις μηχανής». Στη συνέχεια, μεταβείτε με κύλιση προς τα κάτω στην ενότητα «Σκληρότητα νερού» και εισαγάγετε τον αντίστοιχο αριθμό.
- Πατήστε OK.

ΔΕΝ ΕΧΕΤΕ ΠΛΕΟΝ ΡΑΒΔΟ ΔΟΚΙΜΗΣ;

Εάν χρειαστεί να επαναλάβετε αυτή τη λειτουργία αργότερα, φροντίστε να αλλάξετε τη σκληρότητα του νερού ανάλογα με τον τόπο χρήσης ή τις πληροφορίες που παρέχονται από τις εταιρείες ύδρευσης, χρησιμοποιώντας τον παρακάτω πίνακα:

Βαθμός σκληρότητας νερού	Κατηγορία 0 Πολύ μαλακό	Κατηγορία 1 Μαλακό	Κατηγορία 2 Μέτρια σκληρό	Κατηγορία 3 Σκληρό	Κατηγορία 4 Πολύ σκληρό
°dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
°e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,2°	> 26,25°
°f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Ρυθμίσεις συσκευής	0	1	2	3	4

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΩ ΦΥΣΙΓΓΑ ΦΙΛΤΡΟΥ;

Το φίλτρο κασέτα του συστήματος KRUPS Claris Aqua (F088 / XS807) συμβάλλει στη βελτιστοποίηση της γεύσης του καφέ, καθώς και στον περιορισμό της συσσώρευσης αλάτων και της απαιτούμενης συντήρησης. Για να διασφαλίσετε τη μεγάλη διάρκεια ζωής της μηχανής σας, συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε μια φύσιγγα φίλτρου. Αυτό το εξάρτημα είναι διαθέσιμο στον ιστότοπο KRUPS.com.

ΠΟΤΕ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΛΛΑΞΕΤΕ ΤΗ ΦΥΣΙΓΓΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΦΙΛΤΡΟΥ ΝΕΡΟΥ CLARIS;



- Δύο μήνες μετά την εγκατάσταση.
- Σας συνιστούμε, όταν τοποθετείτε τη φύσιγγα, να γυρίζετε τον γκρι δακτύλιο στο επάνω μέρος της φύσιγγας φίλτρου, ώστε να εμφανίζεται η ημερομηνία τοποθέτησης συν δύο μήνες.

ΠΩΣ ΤΟΠΟΘΕΤΩ ΤΗ ΦΥΣΙΓΓΑ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΦΙΛΤΡΟΥ ΝΕΡΟΥ CLARIS;



- Η φύσιγγα τοποθετείται στο δοχείο νερού.
- Συνιστάται, όταν τοποθετείτε τη φύσιγγα, να γυρίζετε τον γκρι δακτύλιο στο επάνω μέρος της φύσιγγας φίλτρου, ώστε να εμφανίζεται η ημερομηνία τοποθέτησης + 2 μήνες.
- Τοποθετήστε σωστά τη φύσιγγα στη θέση της, με τον αριθμημένο δακτύλιο προς τα επάνω.
- Χρησιμοποιήστε το μαύρο βιδωτό εξάρτημα, που παρέχεται μαζί με τη φύσιγγα, για να την τοποθετήσετε σωστά και να τη βιδώσετε στη θέση της.
- Ενεργοποιήστε τη μηχανή και μεταβείτε στις ρυθμίσεις, επιλέξτε την εγκατάσταση φίλτρου και ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.
- Η μηχανή θα γεμίσει και θα ξεπλύνει αυτόματα το σύστημα. Στο τέλος της διαδικασίας θα ακούσετε τρία ηχητικά σήματα που υποδεικνύουν την ολοκλήρωση.



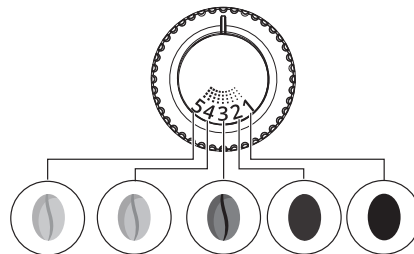
2.1 ΜΥΛΟΣ: ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΑΛΕΣΗΣ

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΡΥΘΜΙΣΩ ΤΗΝ ΑΛΕΣΗ;

Γενικά, πρέπει να ρυθμίζετε την άλεση όταν αλλάζετε τον τύπο κόκκων καφέ ή για να ρυθμίσετε τη ένταση του καφέ σας. Η αλλαγή της άλεσης καθιστά δυνατή την προσαρμογή σε διαφορετικούς τύπους κόκκων καφέ:

- Οι πολύ καβουρδισμένοι και λιπαροί κόκκοι καφέ απαιτούν πιο χοντρή άλεση,
- Οι λιγότερο καβουρδισμένοι κόκκοι είναι πιο ξηροί και απαιτούν πιο λεπτή άλεση.

Καβούρδισμα



Ελαφρύ
(Blonde)

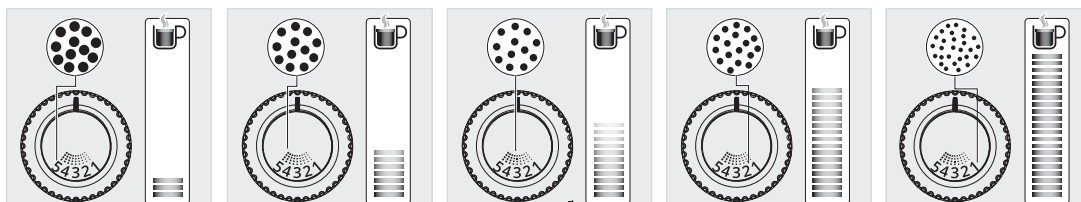
Μέτριο
(Κεχριμπάρι)

Δυνατό
(Ανοιχτό Γαλλικό)

Έντονο
(Γαλλικό)

Πολύ έντονο
(Σκούρο Γαλλικό)

Επιπλέον, για τον ίδιο καφέ, η ρύθμιση της άλεσης επηρεάζει το άρωμα στο φλιτζάνι: όσο πιο λεπτή είναι η άλεση, τόσο πιο έντονη είναι η γεύση.



Θέση 5
Πολύ χοντρή

Θέση 4
Χοντρή

Θέση 3
Μέτρια

Θέση 2
Λεπτή

Θέση 1
Πολύ λεπτή

ΠΩΣ ΜΠΟΡΩ ΝΑ ΡΥΘΜΙΣΩ ΤΗΝ ΑΛΕΣΗ;

Γυρίστε το κουμπί ρύθμισης που βρίσκεται στο δοχείο κόκκων καφέ, ώστε να ταιριάζει με τον τύπο των κόκκων καφέ και την επιθυμητή ένταση της γεύσης (5 επίπεδα – δείτε παραπάνω). Αυτή η ρύθμιση πρέπει να πραγματοποιείται σταδιακά κατά την άλεση. Μετά από τρεις παρασκευές, θα παρατηρήσετε σαφή διαφορά στη γεύση.

⚠ Προσοχή: Δεν συνιστούμε τη χρήση λιπαρών ή καραμελωμένων κόκκων καφέ, καθώς ο μύλος τους επεξεργάζεται με δυσκολία. Μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στη μηχανή και να οδηγήσουν σε κακή απόδοση του αισθητήρα.

















3. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΡΟΦΗΜΑΤΩΝ

ΡΟΦΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ ΑΠΟ ΑΥΤΗ ΤΗ ΜΗΧΑΝΗ:





Η KRUPS Sensation Elite σας επιτρέπει να φτιάξετε μεγάλη ποικιλία ροφημάτων, ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. Η πρόσβαση στις παρασκευές ροφημάτων είναι δυνατή απευθείας από τον πίνακα ελέγχου:

Οι προεπιλογές όγκου και έντασης σημειώνονται με έντονα γράμματα.

Συνταγές για καφέ:

Ροφήματα	Διαθέσιμα μεγέθη	Διαθέσιμη ένταση καφέ	Λειτουργία X2
 Ριστρέτο	20 ml - 40 ml 25 ml		✓
 Εσπρέσο	40ml 40 ml - 70ml		✓
 Λούνγκο	70 ml 70 ml - 100 ml		✓
 Μακρύς καφές	100 ml - 180 ml 120 ml		✓
 Διπλός εσπρέσο	40 ml - 140 ml 100 ml		
 Αμερικάνο	90 ml - 150 ml 120 ml		
 Καφές φίλτρου	120 ml - 170 ml 150 ml		✓

















Συνταγές με γάλα:

Ροφήματα	Διαθέσιμα μεγέθη	Διαθέσιμη ένταση καφέ	Λειτουργία X2
 Εσπρέσο μακιάτο*	M L XL		
 Καπουτσίνο	M L XL		

Ροφήματα	Διαθέσιμα μεγέθη	Διαθέσιμη ένταση καφέ	Λειτουργία X2
 Ιταλικό καπουτσίνο	M L XL		
 Λάτε μακιάτο	M L XL		
 Καφέ λάτε	M L XL		
 Flat white	M L XL		
 Αφρώδες γάλα	M L XL		


*Ανάλογα με το μοντέλο

Κρύες συνταγές:

Ροφήματα	Διαθέσιμα μεγέθη	Διαθέσιμη ένταση καφέ	Λειτουργία X2
 Καφές φίλτρου	320 ml		
 Μακρύς καφές	180 ml		
 Εσπρέσο	90 ml		
 Αφογκάτο*	40 ml		
 Καπουτσίνο	240 ml		
 Ιταλικό καπουτσίνο	240 ml		
 Καφέ λάτε	350 ml		
 Λάτε μακιάτο*	340 ml		















*Ανάλογα με το μοντέλο

Συνταγές με νερό:

Ροφήματα	Διαθέσιμα μεγέθη	Διαθέσιμη ένταση καφέ	Λειτουργία X2
 Ζεστό νερό	100 ml 200 ml 300 ml		

Συνταγές για κούπα:

Όλες οι συνταγές «Στο χέρι» είναι κατάλληλες για την κούπα Krups **N2161144**, που μπορείτε να βρείτε στον ιστότοπό μας www.krups.com.

Ροφήματα	Διαθέσιμα μεγέθη	Διαθέσιμη ένταση καφέ	Λειτουργία X2
 Μακρύς καφές*	240 ml		
 Αμερικάνο	240 ml		
 Καφές φίλτρου	240 ml		
 Λάτε μακιάτο	240 ml		
 Καπουτσίνο	240 ml		
 Καφέ λάτε*	240 ml		
 Κρύος καφές*	240 ml		


*Ανάλογα με το μοντέλο

ΠΩΣ ΡΥΘΜΙΖΩ ΤΟ ΥΨΟΣ ΤΩΝ ΑΚΡΟΦΥΣΙΩΝ ΚΑΦΕ;

Για όλα τα προσφερόμενα ροφήματα, μπορείτε να χαμηλώσετε τα ακροφύσια καφέ ανάλογα με το μέγεθος των φλιτζανιών σας.


ΠΩΣ ΞΕΚΙΝΩ ΝΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΩ ΤΟ ΡΟΦΗΜΑ ΜΟΥ;


- Ελέγξτε ότι το δοχείο κόκκων καφέ είναι γεμάτο.

 **Προσοχή:** Για να αποφύγετε ζημιά στη μηχανή σας, προσέξτε να μην ρίξετε νερό στον μύλο.

- Ελέγξτε ότι το δοχείο νερού είναι γεμάτο. Εάν η στάθμη του νερού είναι χαμηλή, η μηχανή θα σας ειδοποιήσει με μια ενδεικτική λυχνία, προκειμένου να γεμίσετε το δοχείο.
- Τοποθετήστε τα φλιτζάνια κάτω από τα στόμια εκροής καφέ.
- Πιέστε το κουμπί για το επιλεγμένο ρόφημα, προσαρμόστε τις ρυθμίσεις και πιέστε «ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ».

ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΡΟΦΗΜΑ, ΕΙΝΑΙ ΔΥΝΑΤΕΣ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ:

- **Ένταση του καφέ:** Για να αυξήσετε ή να μειώσετε την ένταση του καφέ τροποποιώντας την ποσότητα αλεσμένου καφέ που θα χρησιμοποιηθεί, επιλέξτε το ρόφημα και πιέστε το κουμπί , για να επιλέξετε μεταξύ 1 και 3 κόκκων, όπου 1 είναι η μικρότερη ένταση και 3 η μεγαλύτερη.

- Ένα ή δύο φλιτζάνια: Για να ξεκινήσετε δύο παρασκευές ταυτόχρονα, επιλέξτε το ρόφημα όπου εμφανίζεται η ένδειξη «X2». (Μόνο για συνταγές καφέ)
- Όγκος στο φλιτζάνι: Για να αυξήσετε ή να μειώσετε την ποσότητα νερού που θα χρησιμοποιηθεί για την εκχύλιση, πιέστε το κουμπί «», για να προσαρμόσετε τον όγκο.

Για περισσότερες πληροφορίες, **ανατρέξτε στον πίνακα ροφημάτων και στον Οδηγό γρήγορης εκκίνησης σχετικά με τον τρόπο προσαρμογής των ρυθμίσεων ροφημάτων.**

ΠΩΣ ΔΙΑΚΟΠΤΩ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΕΝΟΣ ΡΟΦΗΜΑΤΟΣ ΠΡΟΤΟΥ ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΕΙ;

Μπορείτε να διακόψετε την παρασκευή του ροφήματός σας οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί «ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ». Όταν ένας κύκλος διακόπτεται, η διακοπή δεν είναι άμεση. Η μηχανή δεν θα είναι προσβάσιμη για λίγη ώρα, γεγονός που υποδεικνύεται με ένα μήνυμα στην οθόνη σας.



ΚΑΥΤΟ ΝΕΡΟ

ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΜΕ ΚΑΥΤΟ ΝΕΡΟ

- Τοποθετήστε το ακροφύσιο καυτού νερού στη μηχανή στη θέση της κανάτας γάλακτος.
- Τοποθετήστε το φλιτζάνι κάτω από το ακροφύσιο καυτού νερού.
- Πατήστε «Καυτό νερό».
- Μπορείτε να ρυθμίσετε τον όγκο του ροφήματος σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας. Ωστόσο, δεν είναι δυνατή η ταυτόχρονη παρασκευή δύο φλιτζανιών επομένως η λειτουργία «X2» δεν είναι διαθέσιμη.
- Πατήστε «ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ». Η μηχανή θα πραγματοποιήσει προθέρμανση (η φωτεινή γραμμή θα αναβοσβήνει) και, στη συνέχεια, θα σερβίρει το καυτό νερό.
- Η λειτουργία προφίλ είναι διαθέσιμη. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στον Οδηγό γρήγορης εκκίνησης σχετικά με τον τρόπο αποθήκευσης του αγαπημένου σας ροφήματος.

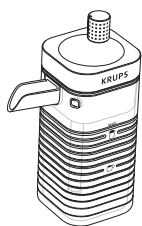
ΚΡΥΑ ΠΟΤΑ

Η Sensation Elite προσφέρει νέα αποκλειστικά κρύα ροφήματα, όπως παγωμένο καφέ, κρύο καφέ, κρύο latte ή κρύο cappuccino.

Για να φτιάξετε ένα παγωμένο ρόφημα, πρέπει να κάνετε ένα ή περισσότερα πράγματα εκ των προτέρων. Για το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα: Χρησιμοποιήστε ένα ποτήρι των 400–450 ml και τυπικού μεγέθους παγάκια (4 x 2,5 x 2,2 cm). Η μηχανή θα σας καθοδηγήσει κατά την παρασκευή. Συνιστούμε να ακολουθήσετε τα βήματα προετοιμασίας των συνταγών στην οθόνη σας.

ΡΟΦΗΜΑΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΓΑΛΛΑ

3.1 ΔΟΧΕΙΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ MILK MAESTRO



Αυτό το δοχείο γάλακτος Milk Maestro έχει σχεδιαστεί για να σας προσφέρει μια εμπειρία προετοιμασίας ροφημάτων γάλακτος ποιότητας barista στο σπίτι σας. Πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε το προϊόν σας, διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες για να εξασφαλίσετε βέλτιστη χρήση και αποτελέσματα.

Πριν χρησιμοποιήσετε το δοχείο γάλακτος Milk Maestro για πρώτη φορά και για να αφαιρέσετε πιθανά υπολείμματα σκόνης, συνιστούμε να καθαρίσετε όλα τα εξαρτήματα με νερό και σαπούνι.

ΚΥΡΙΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Λειτουργία αφρόγαλου

Το δοχείο γάλακτος Milk Maestro διαθέτει ένα κατοχυρωμένο σύστημα παρασκευής αφρόγαλου, ώστε να μπορείτε να παρασκευάζετε κρεμώδες αφρόγαλο σε λίγα μόνο λεπτά.

Το κουμπί ελέγχου αφρόγαλου στο επάνω μέρος του καπακιού σας επιτρέπει να ελέγχετε την επιθυμητή ποσότητα αφρόγαλου, προσφέροντας απόλυτη προσαρμογή των ροφημάτων γάλακτος.

Αυτόματο πρόγραμμα έκπλυσης MILK RINSE

Απαιτείται ένα πρόγραμμα αυτόματης έκπλυσης μετά από κάθε ρόφημα γάλακτος (ειδοποίηση MILK στη διεπαφή) για να διασφαλίζεται η βέλτιστη υγιεινή. Φροντίστε να κάνετε καθαρισμό μετά από κάθε χρήση του δοχείου γάλακτος Milk Maestro.

Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στον Οδηγό γρήγορης εκκίνησης για τον τρόπο αυτόματης έκπλυσης του δοχείου γάλακτος Milk Maestro.

Εύκολη αποσυναρμολόγηση και ασφαλές για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων:

Για εύκολο καθαρισμό και συντήρηση, το δοχείο γάλακτος μπορεί να αποσυναρμολογηθεί πλήρως. Μπορείτε να διαχωρίσετε τα διαφορετικά μέρη του δοχείου γάλακτος Milk Maestro για σχολαστικό καθαρισμό.

Όλα τα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων, καθιστώντας τη διαδικασία καθαρισμού ακόμα πιο βολική. Απλώς τοποθετήστε τα μέρη στην επάνω σχάρα του πλυντηρίου πιάτων ή στον χώρο για τα μαχαιροπίρουνα.

Προσοχή: Μην τοποθετείτε το καπάκι στο πλυντήριο πιάτων με το κουμπί ελέγχου αφρόγαλου στη θέση PULL (κίνδυνος απώλειας του διακόπτη). Αφαιρέστε το για να μην το χάσετε.

ΠΩΣ ΜΠΟΡΩ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΩ ΤΟ ΔΟΧΕΙΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ MILK MAESTRO;



ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Για την παρασκευή αφρόγαλου, προτιμήστε παστεριωμένο γάλα UHT κατευθείαν από το ψυγείο (3-5 °C). Η χρήση ειδικών τύπων γάλακτος (μικροφιλτραρισμένο, νωπό, γάλα που έχει υποστεί ζύμωση, εμπλουτισμένο) ή γάλακτος φυτικής προέλευσης (αμυγδάλου, βρώμης, σόγιας κ.λπ.) μπορεί να δώσει λιγότερο ικανοποιητικά αποτελέσματα όσον αφορά την ποιότητα και την ποσότητα του αφρού. Όσον αφορά το γάλα φυτικής προέλευσης, επιλέξτε ειδικά γάλατα τύπου «barista», που έχουν την κατάλληλη σύνθεση, ώστε να εξασφαλίζουν ικανοποιητικό αφρόγαλο. Αφού ανοίξει η φιάλη γάλακτος, είτε πλαστική είτε γυάλινη, πρέπει να φυλάσσεται στο ψυγείο σε θερμοκρασία 4°C ή χαμηλότερη. Το γάλα συνήθως διατηρείται από πέντε έως επτά ημέρες.

Οδηγίες χρήσης:

1. Προετοιμασία

Γεμίστε το δοχείο γάλακτος Milk Maestro με την επιθυμητή ποσότητα γάλακτος. Φροντίστε να μην υπερβείτε τη γραμμή μέγιστης χωρητικότητας που υποδεικνύεται στο δοχείο γάλακτος.

MAX Μέγιστη στάθμη δοχείου γάλακτος



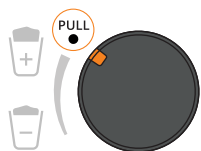
Συνιστώμενο επίπεδο για την παρασκευή πολλών cappuccino



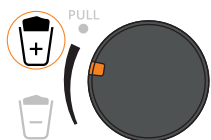
Συνιστώμενο επίπεδο για την παρασκευή ενός cappuccino

2. Ρύθμιση αφρού

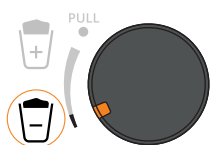
Περιστρέψτε το κουμπί ελέγχου αφρόγαλου στο επάνω μέρος του καπακιού δεξιόστροφα για περισσότερο αφρό ή αριστερόστροφα για λιγότερο αφρό. Επιλέξτε την ποσότητα του αφρόγαλου ανάλογα με τις προσωπικές σας προτιμήσεις.



Θέση για την αφαίρεση του κουμπιού ελέγχου αφρόγαλου



Θέση μέγιστου αφρού



Θέση ελάχιστου αφρού

Για βέλτιστη ποιότητα των ροφημάτων καφέ με βάση το γάλα, συνιστούμε να παρασκευάσετε 5 ή 6 ροφήματα με γάλα μετά την πρώτη χρήση. Αυτό επιτρέπει τη βέλτιστη λειτουργία του συστήματος γάλακτος.

Αν το ρόφημα καφέ με βάση το γάλα ξεχειλίζει από το φλιτζάνι σας, συνιστούμε:

- Να ρυθμίσετε τον επιλογέα όγκου αφρόγαλου στη θέση MIN
- Να επιλέξετε μικρότερο μέγεθος ροφήματος (M ή L)
- Να χρησιμοποιήσετε μεγαλύτερο φλιτζάνι

3. Καθαρισμός

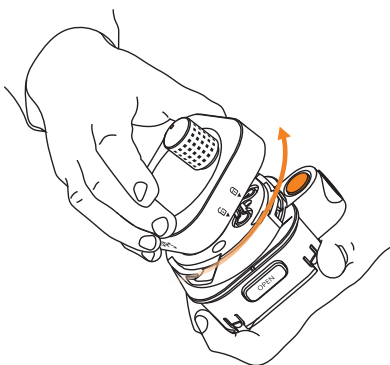
Αφού ολοκληρώσετε τη χρήση του δοχείου γάλακτος Milk Maestro, μπορείτε να εκτελέσετε αυτόματη έκπλυση με το πρόγραμμα MILK ή να αποσυναρμολογήσετε και να πλύνετε καλά όλα τα μέρη με ζεστό νερό και σαπούνι ή στο πλυντήριο πιάτων.

Βεβαιωθείτε ότι έχετε ξεπλύνει και στεγνώσει καλά όλα τα μέρη πριν τα επανασυναρμολογήσετε.



ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Για να ξεκλειδώσετε το καπάκι του δοχείου γάλακτος Milk Maestro, απαιτείται ένα τέταρτο της στροφής.



Προσοχή: Μην ξεκινάτε την παρασκευή ροφημάτων με γάλα αν δεν έχετε συνδέσει πρώτα το δοχείο γάλακτος Milk Maestro στη μηχανή.


Ελπίζουμε να απολαύσετε τη χρήση του δοχείου γάλακτος Milk Maestro και να γευτείτε νόστιμα σπιτικά ροφήματα με γάλα, χάρη στην υψηλής απόδοσης, εύχρηστη λειτουργία για αφρόγαλα.




4. ΠΡΟΦΙΛ

ΓΙΑ ΠΟΙΟΝ ΣΚΟΠΟ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ Η ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΠΡΟΦΙΛ;

Η λειτουργία Προφίλ σας παρέχει πρόσβαση έναν εξατομικευμένο χώρο, όπου μπορείτε να αποθηκεύετε τα αγαπημένα σας ροφήματα. Η πρόσβαση είναι πολύ εύκολη χάρη στο κουμπί άμεσης λειτουργίας στον πίνακα ελέγχου της μηχανής. Μπορείτε να δημιουργήσετε έως 4 προφίλ και να καταγράψετε έως 6 συνταγές στο καθένα.

Για εναλλαγή προφίλ, απλώς πιέστε το κουμπί . Αφού επιλέξετε το ρόφημα που επιθυμείτε σε ένα προφίλ, πιέστε ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ για να αρχίσει η παρασκευή του. Αυτή η λειτουργία είναι ταχύτερη και ιδανική για καθημερινή χρήση, καθώς τα ροφήματα που αποθηκεύονται στο προφίλ σας παρασκευάζονται απευθείας με ένα άγγιγμα, χωρίς να απαιτούνται πρόσθετες ρυθμίσεις.

ΠΩΣ ΜΠΟΡΩ ΝΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΩ ΤΑ ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ ΜΟΥ ΡΟΦΗΜΑΤΑ ΑΠΟ ΕΝΑ ΠΡΟΦΙΛ;

Μπορείτε να προσθέσετε ένα ρόφημα σε ένα προφίλ: πριν από την παρασκευή του ροφήματος, πιέστε παρατεταμένα το κουμπί  και ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.

Αν διακόψετε την παρασκευή του αγαπημένου σας ροφήματος ενώ σερβίρεται, αυτή είναι η διάρκεια που θα καταγραφεί.

ΠΩΣ ΜΠΟΡΩ ΝΑ ΑΦΑΙΡΕΣΩ ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ;

- Μεταβείτε στο προφίλ και επιλέξτε το ρόφημα που θέλετε να αφαιρέσετε.
- Πιέστε OK στην επιλεγμένη συνταγή.
- Επιβεβαιώστε ότι θέλετε να αφαιρέσετε αυτό το ρόφημα από το προφίλ, πιέζοντας OK ξανά.



5. ΓΕΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

5.1 ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Η σωστή συντήρηση θα εξασφαλίσει την παρατεταμένη διάρκεια ζωής της μηχανής σας και τη διατήρηση της αυθεντικής γεύσης του καφέ.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΔΙΣΚΟΥ ΑΠΟΝΕΡΩΝ

Ο δίσκος απόνερων επιτρέπει τη συλλογή του νερού ή του καφέ που διαφεύγει από τη συσκευή κατά τη διάρκεια της παρασκευής και μετά από αυτήν. Είναι σημαντικό να τον αφήνετε πάντα στη θέση του και να τον αδειάζετε τακτικά.

Για λόγους υγιεινής, συνιστούμε να αποσυναρμολογείτε τον δίσκο απόνερων για να καθαρίζετε κάθε στοιχείο καθημερινά και να τον αφήνετε να στεγνώσει στον αέρα πριν τον επανατοποθετήσετε στη μηχανή. Ο δίσκος απόνερων μπορεί να πλυθεί με ασφάλεια στο πλυντήριο πιάτων, αφού αφαιρέσετε τη σχάρα.

Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στον **Οδηγό γρήγορης εκκίνησης**.

ΠΟΤΕ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΔΕΙΑΣΩ ΤΟΝ ΔΙΣΚΟ ΑΠΟΝΕΡΩΝ;

Όταν ο πλωτήρας βρίσκεται στην ανώτερη θέση, το οποίο δείχνει ότι έχει γεμίσει υπερβολικά.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΔΟΧΕΙΟΥ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΩΝ ΑΛΕΣΜΕΝΟΥ ΚΑΦΕ

Για λόγους υγιεινής, συνιστούμε να καθαρίζετε καθημερινά το δοχείο υπολειμμάτων αλεσμένου καφέ με καυτό νερό με σαπούνι και να το αφήνετε να στεγνώσει πριν το επανατοποθετήσετε στη μηχανή.

Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στον **Οδηγό γρήγορης εκκίνησης σχετικά με τον τρόπο καθαρισμού του δοχείου υπολειμμάτων αλεσμένου καφέ**.

- Αδειάστε το δοχείο υπολειμμάτων αλεσμένου καφέ όταν το υποδειξεί η μηχανή.
- Μπορείτε να το αδειάζετε πιο τακτικά, αλλά μόνο όταν η μηχανή είναι αναμμένη, ώστε να μπορεί να καταγράψει ότι έγινε άδειασμα του δοχείου.

! **Σημαντικό:** Εάν δεν αδειάζετε τακτικά το δοχείο αλεσμένου καφέ, όπως υποδεικνύεται παραπάνω, ενδέχεται να προκληθεί ζημιά στη μηχανή σας.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΔΟΧΕΙΟΥ ΝΕΡΟΥ

Για να διατηρήσετε τα αρώματα του καφέ σας και για λόγους υγιεινής, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε φρέσκο νερό, να καθαρίζετε το δοχείο νερού καθημερινά με καυτό νερό και σφουγγάρι και να το αφήνετε να στεγνώσει στον αέρα, πριν το επανατοποθετήσετε στη μηχανή.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΔΟΧΕΙΟΥ ΚΟΚΚΩΝ ΚΑΦΕ

Οι κόκκοι καφέ μπορεί να αφήσουν λιπαρά υπολείμματα στα τοιχώματα του δοχείου κόκκων καφέ, τα οποία μπορεί να επηρεάσουν την ποιότητα του καφέ σας. Για να διατηρήσετε τα αρώματα και για λόγους υγιεινής, συνιστούμε να το σκουπίζετε με ένα καθαρό και στεγνό μαλακό πανί κάθε φορά που χρειάζεται να το ξαναγεμίσετε.

! **Προσοχή:** Μην χρησιμοποιείτε νερό για να καθαρίσετε το δοχείο κόκκων καφέ. Το νερό στο δοχείο κόκκων καφέ μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη μηχανή.

5.2 ΑΛΛΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

! **Σημαντικό:**

- Η συντήρηση διαρκεί έως 20 λεπτά, ανάλογα με τη διαδικασία.
- Εάν αποσυνδέσετε τη μηχανή σας κατά τη διάρκεια της συντήρησης ή σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, το πρόγραμμα καθαρισμού θα συνεχιστεί από την αρχή. Δεν είναι δυνατή η αναβολή αυτής της λειτουργίας, καθώς απαιτείται έκπλυση του κυκλώματος νερού. Σε αυτή την περίπτωση, μπορεί να χρειαστεί νέα ταμπλέτα καθαρισμού.
- Αν το προϊόν σας διαθέτει φύσιγγα του συστήματος φίλτρου νερού Claris της KRUPS, αφαιρέστε την πριν από τη διαδικασία αφαλάτωσης.
- Δεν χρειάζεται να εκτελείτε το πρόγραμμα συντήρησης αμέσως μόλις σας ειδοποιήσει η συσκευή, θα πρέπει όμως να το κάνετε σε εύλογο χρονικό διάστημα. Εάν αναβληθεί ο καθαρισμός (ή η αφαλάτωση), η ειδοποίηση θα εμφανίζεται έως ότου εκτελεστεί η λειτουργία.

Συντήρηση	Πότε;	Επεξήγηση	Θα χρειαστείτε
Αυτόματη έκπλυση Milk Maestro 30s - 60 ml	Μετά από ένα ρόφημα με γάλα ή ανά πάσα στιγμή.	Το αυτόματο πρόγραμμα έκπλυσης του δοχείου γάλακτος Milk Maestro χρησιμοποιεί μόνο ζεστό νερό και εξασφαλίζει βέλτιστη απόδοση αφρώγαλου και καθαρό σύστημα. Ανατρέξτε στον Οδηγό γρήγορης εκκίνησης για τον τρόπο έκπλυσης του δοχείου γάλακτος Milk Maestro.	
Χειροκίνητο ξέπλυμα Milk Maestro ~5 min	Όταν ζητηθεί από τη μηχανή ή ανά πάσα στιγμή.	Αυτός ο καθαρισμός συνίσταται στην αποσυναρμολόγηση και τον καθαρισμό του αφαιρούμενου τμήματος «one touch cappuccino». Για βέλτιστα αποτελέσματα αφρού γάλακτος, συνιστάται τακτικός καθαρισμός. Ανατρέξτε στον «Οδηγό γρήγορης εκκίνησης».	
Έκπλυση του συστήματος γάλακτος 30s - 20 ml	Μετά από κάθε ρόφημα με γάλα, όταν σας ζητηθεί από τη μηχανή.	Επιτρέπει την έκπλυση του κυκλώματος γάλακτος της μηχανής. Μπορείτε να εκκινήσετε την έκπλυση του συστήματος γάλακτος ανά πάσα στιγμή.	
Έκπλυση του συστήματος καφέ ~45s - 30 ml	Μετά από 2 ημέρες εκτός χρήσης ή ανά πάσα στιγμή.	Επιτρέπει την έκπλυση του κυκλώματος καφέ της μηχανής. Αυτή η διαδικασία χρησιμοποιεί μόνο καυτό νερό. Εξασφαλίζει τη διατήρηση της αυθεντικής γεύσης του καφέ σας. Ανατρέξτε στον Οδηγό γρήγορης εκκίνησης.	
Καθαρισμός μηχανής ~13 min - 1L	Όταν ζητηθεί από τη μηχανή ή ανά πάσα στιγμή.	Για λόγους υγιεινής και για τη διατήρηση της ποιότητας του καφέ σας, συνιστούμε να καθαρίζετε και να απολιπαίνετε το κύκλωμα καφέ της μηχανής. Σας εγγυάται τη βέλτιστη διατήρηση των αρωμάτων των ροφημάτων σας. Ανατρέξτε στον Οδηγό γρήγορης εκκίνησης για οδηγίες σχετικά με τον τρόπο καθαρισμού της μηχανής ή ακολουθήστε αυτά τα βήματα: 1. Αν εμφανιστεί μια ειδοποίηση καθαρισμού, πιέστε OK. 2. Βρείτε μια ταμπλέτα καθαρισμού. 3. Ανοίξτε την υποδοχή ταμπλέτας καθαρισμού και τοποθετήστε την ταμπλέτα. 4. Τοποθετήστε ένα δοχείο ενός λίτρου κάτω από τα δύο ακροφύσια. 5. Πιέστε το κουμπί ENΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ για να επιβεβαιώσετε τη διαδικασία καθαρισμού. 6. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας καθαρισμού θα τρέχει νερό από τα ακροφύσια καφέ. 7. Όταν η ροή του νερού διακοπεί και ακούσετε τρία ηχητικά σήματα, η μηχανή σας είναι καθαρή και έτοιμη για χρήση.	1 ταμπλέτα καθαρισμού KRUPS XS3000/ XS808

Συντήρηση	Πότε;	Επεξήγηση	Θα χρειαστείτε
Αφαλάτωση ~20 min – 1,5L	Όταν ζητηθεί από τη μηχανή. Όταν ο αριθμός των ροφημάτων δεν είναι αρκετός ώστε να χρειάζεται αφαλάτωση, αυτή η λειτουργία δεν είναι ενεργή.	<p>Η αφαλάτωση της μηχανής διασφαλίζει τη σωστή λειτουργία της και εξαλείφει κάθε εναπόθεση αλάτων ή πουρί. Αυτό το βήμα είναι πολύ σημαντικό για να διασφαλίσετε τη σωστή λειτουργία και μακροζωία της συσκευής σας. Ανατρέξτε στον Οδηγό γρήγορης εκκίνησης για τον τρόπο αφαλάτωσης της μηχανής ή ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Μια ειδοποίηση στην οθόνη θα ζητήσει αφαλάτωση της μηχανής 2. Πατήστε το κουμπί OK. 5. Γεμίστε το δοχείο νερού με χλιαρό νερό μέχρι την ένδειξη CALC. 6. Πάρτε και ανοίξτε ένα σακουλάκι διαλύματος αφαλάτωσης KRUPS. 7. Αδειάστε το περιεχόμενο από το σακουλάκι στο δοχείο νερού (εάν το προϊόν σας διαθέτει φύσιγγα φίλτρου Claris, αφαιρέστε την). 8. Αναμίξτε το περιεχόμενο από το σακουλάκι με το νερό στο δοχείο. 9. Τοποθετήστε ξανά το δοχείο νερού στη θέση του στη μηχανή. 10. Τοποθετήστε το ακροφύσιο καυτού νερού στην υποδοχή της κανάτας γάλακτος. 11. Τοποθετήστε ένα δοχείο 1,5 λίτρου κάτω και από τα δύο ακροφύσια (καφέ και ατμού) 12. Πατήστε το κουμπί ENAPΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ για να ξεκινήσει η διαδικασία αφαλάτωσης. 13. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας αφαλάτωσης, θα τρέξει νερό από το ακροφύσιο. 14. Όταν ζητηθεί από τη μηχανή: αφαιρέστε, αδειάστε και ξεπλύνετε το δοχείο νερού. 15. Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι την ένδειξη MAX. 16. Τοποθετήστε ξανά το δοχείο νερού στη θέση του στη μηχανή και πιέστε ENAPΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ. 17. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας έκπλυσης, θα τρέξει νερό από το ακροφύσιο. 18. Όταν η ροή του νερού διακοπεί και ακούσετε τρία ηχητικά σήματα, η μηχανή έχει αφαλατωθεί και είναι έτοιμη για χρήση. 	1 σακουλάκι αφαλατικού KRUPS F054/ XS809

6. ΑΛΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΠΩΣ ΜΠΟΡΩ ΝΑ ΑΠΟΚΤΗΣΩ ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΤΙΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΜΗΧΑΝΗΣ;

Η μηχανή σας KRUPS Sensation Elite έχει πολλές ρυθμίσεις, μην διστάσετε να τις δοκιμάσετε! Αυτό θα σας επιτρέψει να εξατομικεύσετε ακόμα περισσότερο την εμπειρία σας.



ΛΙΣΤΑ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ:

Γλώσσα	Επιλογή της γλώσσας που προτιμάτε μεταξύ 23 γλωσσών.
Φωτεινότητα οθόνης	Για προσαρμογή της φωτεινότητας της οθόνης.

Αυτόματη διακοπή	Για επιλογή του διαστήματος μετά από το οποίο η λειτουργία της μηχανής θα διακόπτεται αυτόματα. Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να καταναλώνετε λιγότερη ενέργεια.
Μονάδα όγκου	Επιλογή της μονάδας μέτρησης: ml ή oz.
Αυτόματη έκπλυση	Μπορείτε να επιλέξετε να ενεργοποιήσετε την αυτόματη έκπλυση του στομίου εκροής καφέ κατά την απενεργοποίηση της μηχανής.
Σκληρότητα νερού	Για προσαρμογή της σκληρότητας του νερού από 0 έως 4. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Μέτρηση σκληρότητας νερού».
Θερμοκρασία καφέ	Για ρύθμιση της θερμοκρασίας του καφέ από T1 έως T3.
Επαναφορά του προϊόντος	Η επαναφορά θα διαγράψει τις προτιμήσεις και τις ρυθμίσεις στη μηχανή.



ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΣΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΣΑΣ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- 1) Η μηχανή παρουσιάζει βλάβη, το λογισμικό έχει παγώσει ή όλες οι ενδεικτικές λυχνίες αναβοσβήνουν.
 - ☑ Απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε τη μηχανή από το ρεύμα, αν έχετε εγκαταστήσει φύσιγγα φίλτρου στο δεοχείου νερού, αφαιρέστε την, περιμένετε 1 λεπτό, συνδέστε ξανά και επανεκκινήστε τη μηχανή.
- 2) Η συσκευή δεν ενεργοποιείται με το πάτημα του κουμπιού ON/OFF.
 - ☑ Ελέγξτε τις ασφάλειες και την πρίζα της ηλεκτρικής εγκατάστασης. Ελέγξτε ότι τα δύο βύσματα τροφοδοσίας έχουν εισαχθεί σωστά στην πρίζα.
- 3) Κατά τη διάρκεια ενός κύκλου, προέκυψε διακοπή ρεύματος.
 - ☑ Η συσκευή εκτελεί αυτόματη επαναφορά όταν επαναλειτουργήσει.
- 4) Ο μύλος αδειάζει.
 - ☑ Απομένουν κόκκοι καφέ στο δοχείο:
 - Ο καφές μπορεί να είναι πολύ λιπαρός και, συνεπώς, η μηχανή δεν τον επεξεργάζεται σωστά. Θα μπορούσατε να δοκιμάσετε να βοηθήσετε τους κόκκους να πέσουν κάτω και να διαπιστώσετε αν θα λειτουργήσει ξανά. Ωστόσο, συνιστάται να αλλάξετε τον καφέ (ανατρέξτε στους τύπους κόκκων καφέ).
 - Πρόκειται για τον συνηθισμένο μου καφέ που δεν προκαλούσε πρόβλημα μέχρι τώρα: Επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών της KRUPS.

ΧΡΗΣΗ

- 1) Ο μύλος κάνει αφύσικο θόρυβο.
 - ☑ Πιθανόν υπάρχουν ξένα σώματα στον μύλο. Δοκιμάστε να τον καθαρίσετε με ηλεκτρική σκούπα, διαφορετικά, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών της KRUPS.
- 2) Υπάρχει νερό κάτω από τη συσκευή.
 - ☑ Προτού αφαιρέσετε τον δίσκο απόνερων, περιμένετε 15 δευτερόλεπτα μέχρι να σταματήσει να ρέει καφές, ώστε η μηχανή να ολοκληρώσει σωστά τον κύκλο της.
 - ☑ Ελέγξτε ότι ο δίσκος απόνερων έχει τοποθετηθεί σωστά στη μηχανή. Πρέπει να βρίσκεται πάντα στη θέση του, ακόμα και όταν η μηχανή δεν είναι σε λειτουργία.
 - ☑ Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος απόνερων δεν έχει γεμίσει.
- 3) Το κουμπί ρύθμισης της άλεσης γυρίζει με δυσκολία.
 - ☑ Γυρίστε το κουμπί ρύθμισης της άλεσης μόνο όταν ο μύλος βρίσκεται σε λειτουργία.
- 4) Η συσκευή δεν παράγει καθόλου καφέ.
 - ☑ Κατά τη διάρκεια της παρασκευής του, εντοπίστηκε κάποιο συμβάν. Η συσκευή θα εκτελέσει αυτόματη επαναφορά και θα είναι έτοιμη για νέο κύκλο.

5) Χρησιμοποιήσατε αλεσμένο καφέ αντί για κόκκους καφέ.

☑ Χρησιμοποιήστε ηλεκτρική σκούπα για να αφαιρέσετε τον αλεσμένο καφέ από το δοχείο κόκκων καφέ.

6) Από τα ακροφύσια καφέ βγαίνει νερό όταν απενεργοποιείται η μηχανή.

☑ Αυτό είναι φυσιολογικό. Είναι μια αυτόματη διαδικασία έκπλυσης για τον καθαρισμό των ακροφυσίων καφέ. Μπορείτε να την επενεργοποιήσετε στις ρυθμίσεις της μηχανής, αλλάζοντας τη ρύθμιση «Αυτόματη έκπλυση» σε ανενεργή.

ΓΑΛΑ

1) Διαφεύγει ατμός από τη σχάρα του δίσκου απόνερων.

☑ Ανάλογα με τον τύπο του ροφήματος που παρασκευάζεται, μπορεί να διαφεύγει ατμός από τη σχάρα του δίσκου απόνερων.

2) Το δοχείο γάλακτος Milk Maestro δεν παρασκευάζει πλέον αφρό.

☑ Χρησιμοποιήστε φρέσκο ημιαποβουτυρωμένο ή πλήρες γάλα (μεταξύ 3 °C και 6 °C) ή ειδικό γάλα φυτικής προέλευσης τύπου «barista».

☑ Ξεπλύνετε το δοχείο γάλακτος Milk Maestro χρησιμοποιώντας το πρόγραμμα MILK RINSE.

☑ Καθαρίστε όλα τα μέρη στο πλυντήριο πιάτων ή στο χέρι, χρησιμοποιώντας νερό και σαπούνι και αφήνοντάς τα να στεγνώσουν πριν από την επανασυναρμολόγηση.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1) Η μηχανή δεν έχει ζητήσει αφαλάτωση.

☑ Ο κύκλος αφαλάτωσης απαιτείται μετά από μεγάλο αριθμό παρασκευών.

2) Υπάρχει αλεσμένος καφές στον δίσκο απόνερων.

☑ Μια μικρή ποσότητα αλεσμένου καφέ μπορεί να πέσει στον δίσκο απόνερων. Η μηχανή έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε ο αλεσμένος καφές που τυχόν περισσεύει να απομακρύνεται, ώστε η περιοχή διήθησης να παραμένει καθαρή.

3) Η ειδοποίηση για άδεισμα του δοχείου υπολειμμάτων αλεσμένου καφέ παραμένει στην οθόνη αφού αδειάσετε το δοχείο.

☑ Τοποθετήστε ξανά το δοχείο υπολειμμάτων αλεσμένου καφέ.

4) Η ειδοποίηση για γέμισμα του δοχείου νερού παραμένει στην οθόνη αφού γεμίσετε το δοχείο νερού.

☑ Ελέγξτε τη σωστή τοποθέτηση του δοχείου στη συσκευή.

☑ Ο πλωτήρας στο κάτω μέρος του δοχείου πρέπει να μπορεί να κινηθεί ελεύθερα. Ελέγξτε και απελευθερώστε τον πλωτήρα, εάν χρειάζεται.

5) Στη διάρκεια της πρώτης φάσης αφαλάτωσης, δεν τρέχει νερό από τα ακροφύσια:

☑ Αυτό είναι φυσιολογικό. Μόνο στις περιπτώσεις πολύ έντονης συσσώρευσης αλάτων θα δείτε να τρέχει νερό από τα ακροφύσια της μηχανής.

ΡΟΦΗΜΑΤΑ

1) Ο καφές σερβίρεται πολύ αργά.

☑ Γυρίστε το κουμπί άλεσης προς τα δεξιά για πιο χοντρή άλεση (αυτό μπορεί να εξαρτάται από τον τύπο του καφέ που χρησιμοποιείται).

☑ Εκτελέστε έναν ή περισσότερους κύκλους έκπλυσης.

☑ Αντικαταστήστε τη φύσιγγα του συστήματος φίλτρου νερού Claris.

☑ Η μηχανή θα αυτοκαθαριστεί.

2) Ο καφές είναι πολύ ελαφρύς ή δεν έχει αρκετά έντονη γεύση.

☑ Ελέγξτε ότι το δοχείο κόκκων περιέχει καφέ και ότι αυτός κατεβαίνει σωστά.

☑ Αποφύγετε τη χρήση λιπαρών, καραμελωμένων ή αρωματισμένων τύπων καφέ, που ενδέχεται να μην λαμβάνονται σωστά.

☑ Μειώστε τον όγκο και αυξήστε την ένταση του ροφήματος χρησιμοποιώντας τη λειτουργία έντασης καφέ. Γυρίστε το κουμπί άλεσης για πιο λεπτή άλεση. Φτιάξτε το ρόφημά σας σε δύο κύκλους χρησιμοποιώντας τη λειτουργία δύο φλιτζανιών.

3) Ο espresso ή ο καφές δεν είναι αρκετά ζεστός.

- ☑ Αυξήστε τη θερμοκρασία του καφέ στις ρυθμίσεις της μηχανής. Ζεστάνετε το φλιτζάνι, ξεπλένοντας με καυτό νερό πριν αρχίσετε να προετοιμάζετε το ρόφημα.
- ☑ Πριν ετοιμάσετε τον καφέ σας, ξεπλύνετε το κύκλωμα του καφέ.

4) Καθαρό νερό τρέχει από τα ακροφύσια καφέ πριν από κάθε καφέ.

- ☑ Μια προέγχυση λαμβάνει χώρα όταν ξεκινάτε μια παρασκευή και αυτό μπορεί να οδηγήσει σε διαρροή μικρής ποσότητας νερού από τα ακροφύσια καφέ.

Αν κάποιο από τα παραπάνω προβλήματα συνεχίσει να εμφανίζεται, επικοινωνήστε με την ομάδα εξυπηρέτησης πελατών της KRUPS.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ

Για λόγους ασφαλείας, ορισμένες συσκευές περιέχουν μπαταρία που είναι προσβάσιμη μόνο από τον επισκευαστή. Για να αντικαταστήσετε την μπαταρία, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

! **Σημαντικό:** Η συσκευή σας περιλαμβάνει διάφορα επαναχρησιμοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

ΕΓΓΥΗΣΗ

Η εγγύηση δεν ισχύει στις παρακάτω περιπτώσεις:

- Παρουσία ξένων σωμάτων στον μύλο άλεσης,
- Έχει χυθεί αλεσμένος καφές στο δοχείο κόκκων καφέ,
- Η φύσιγγα του συστήματος φίλτρου νερού Claris δεν χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες της KRUPS,
- Σε περίπτωση μη αφαλάτωσης, καθαρισμού ή τακτικής συντήρησης.

Κάθε εργασία στη συσκευή πρέπει να εκτελείται από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο της KRUPS.

Αυτή η μηχανή καφέ/espresso Espresso Automatic πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για την παρασκευή καφέ, καυτού νερού ή αφρόγαλου.

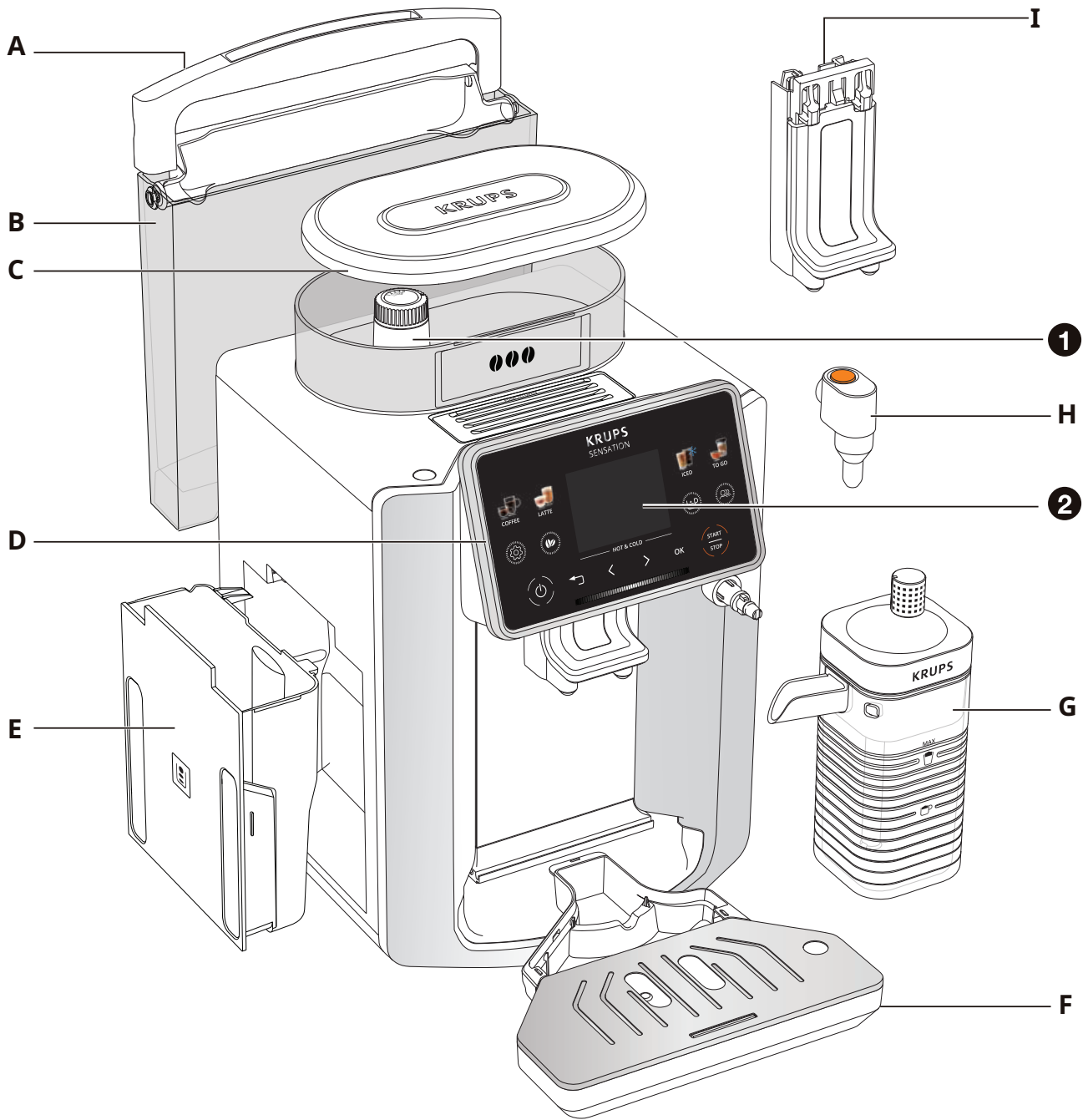
Κατασκευαστής: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne - Γαλλία

KRUPS[®]

SENSATION ELITE EA917/EA918

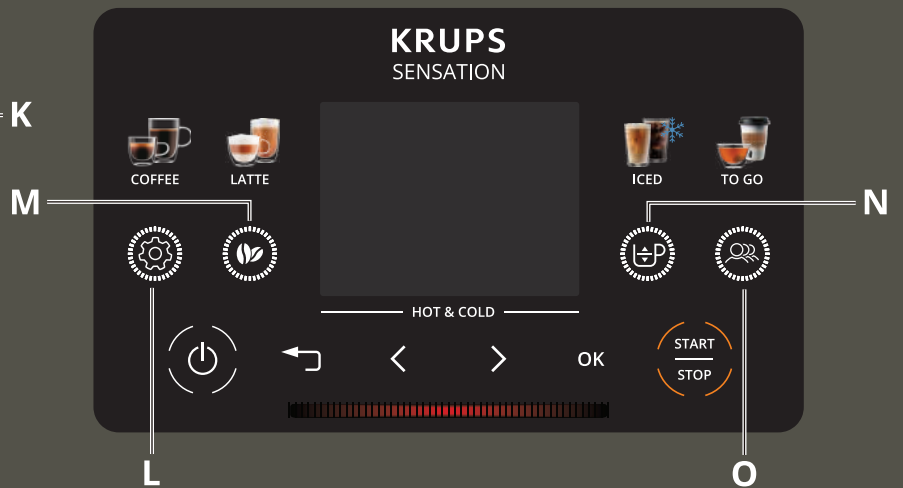
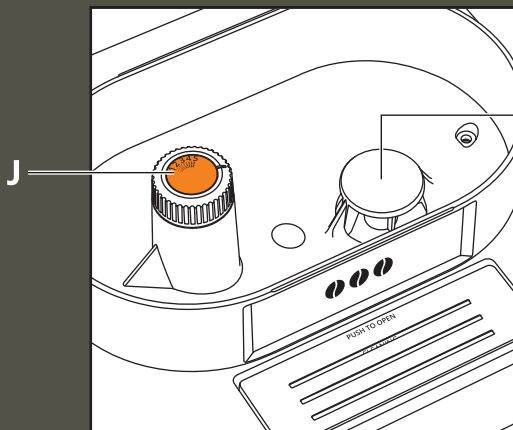


1. ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПРОДУКТ	275
1.1 СИМВОЛИ, ЯКІ ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ В ПОСІБНИКУ КОРИСТУВАЧА	275
1.2 АКСЕСУАРИ, ЯКІ ВХОДЯТЬ ДО КОМПЛЕКТУ ПОСТАЧАННЯ МАШИНИ.....	275
1.3 ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	276
1.4 ПОЧАТОК РОБОТИ Й НАЛАШТУВАННЯ ПРИЛАДУ	276
2. УСТАНОВЛЕННЯ ФІЛЬТРА Й ЖОРСТКІСТЬ ВОДИ.....	277
2.1 КАВОМОЛКА: РЕГУЛЮВАННЯ ПОМЕЛУ	278
3. ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ	279
3.1 ГЛЕЧИК ДЛЯ МОЛОКА MILK MAESTRO.....	282
4. ПРОФІЛІ	284
5. ЗАГАЛЬНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	285
5.1 ЩОДЕННЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	285
5.2 ІНШЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ.....	285
6. ІНШІ ФУНКЦІЇ	287
ВІДПОВІДІ НА ВАШІ ЗАПИТАННЯ.....	288



1

2



ОПИС

- A. Кришка / ручка резервуара для води
- B. Резервуар для води
- C. Кришка резервуара для кавових зерен
- D. Панель керування
- E. Контейнер для кавової гущі
- F. Піддон для крапель
- G. Глечик для молока
- H. Сопло подачі води
- I. Сопла подавання кави
- J. Ручка регулювання ступеня помелу
- K. Кавомолка
- L. Налаштування
- M. Регулювання міцності кави
- N. Налаштування розміру
- O. Профілі

Шановний клієнте!

Дякуємо, що придбали кавомашину KRUPS Espresso з вбудованою кавомолкою! Кавомашини KRUPS Espresso з вбудованими кавомолками розроблені й виготовлені у Франції, тож ви можете бути впевнені в дотриманні найвищих стандартів і якості виробництва. Ваша машина розроблена таким чином, щоб ви могли використовувати її без жодних проблем і готувати напої, як справжній бариста. Готуйте еспресо, фільтр-каву й інші напої одним натисканням кнопки! Ваша кавомашина KRUPS Espresso оснащена інтуїтивно зрозумілим інтерфейсом. Передові технології, інтегровані в машині, дають змогу отримати якнайкращий результат і відчути максимум ароматів і смаків свіжомелених кавових зерен. Сподіваємося, вам сподобається кава з вашої кавомашини KRUPS.




Колектив працівників компанії KRUPS



1. ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПРОДУКТ

Перед першим використанням приладу уважно прочитайте інструкцію з техніки безпеки й збережіть її, адже неналежне використання приладу звільняє компанію KRUPS від будь-якої відповідальності.

1.1 СИМВОЛИ, ЯКІ ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ В ПОСІБНИКУ КОРИСТУВАЧА




-  **Обережно!** Попередження про ризик отримання тяжких травм або загибелі. Значок блискавки попереджає про небезпеку, пов'язану з електричним струмом.
-  **Увага!** Попередження про можливість виходу з ладу, пошкодження або знищення приладу.
-  **Важливо!** Інформація загального характеру або важливі примітки щодо використання приладу.





1.2 АКСЕСУАРИ, ЯКІ ВХОДЯТЬ ДО КОМПЛЕКТУ ПОСТАЧАННЯ МАШИНИ

Перевірте аксесуари, які мають входити до комплекту постачання машини. За відсутності якоїсь деталі зв'яжіться безпосередньо зі службою підтримки клієнтів компанії KRUPS.

АКСЕСУАРИ, ЯКІ ВХОДЯТЬ ДО КОМПЛЕКТУ ПОСТАЧАННЯ

1	Посібник користувача – Короткий посібник користувача – Брошура з інструкціями з техніки безпеки Каталог центрів післяпродажного обслуговування KRUPS Гарантійні документи	
2	Пакет із засобом для видалення накипу*	
3	Таблетки для очищення*	

4	Глечик для молока Milk Maestro	
5	Сопло подачі води	

* Залежно від моделі

⚠ Увага! У разі використання для цієї машини сторонніх деталей, окрім аксесуарів Krups, гарантія не діятиме.



1.3 ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Прилад	Automatic Espresso EA917 – EA918
Параметри живлення	220–240 В~ / 50 Гц
Тиск насоса	15 бар
Контейнер для кавових зерен	260 г
Споживання електроенергії	Під час роботи: 1450 Вт
Резервуар для води	1,7 л
Умови використання та зберігання	У сухому приміщенні (у захищеному від морозу місці)
Габарити (В x Ш x Г), мм	365 x 240 x 400
Вага приладу, кг	8,9

Технічні характеристики пристрою можуть змінюватися.



1.4 ПОЧАТОК РОБОТИ Й НАЛАШТУВАННЯ ПРИЛАДУ

ПЕРШІ КРОКИ

Установіть машину на стійку горизонтальну чисту й суху робочу поверхню. Під час першого використання машини вам буде запропоновано вибрати різні налаштування. Підготовка машини до роботи дає змогу заповнити контури циркуляції води, потрібні для функціонування машини. На цьому етапі відбувається попереднє підігрівання та автоматичне промивання.

Дотримуйтесь інструкцій, які з'являються на екрані. Детальнішу інформацію можна знайти в короткому посібнику користувача.

Ваш прилад пройшов перевірку й тестування перед відправленням із виробництва. Незважаючи на всі заходи щодо ретельного очищення, ви можете все ж знайти залишки кави в кавомолці та/або краплі кави на решітці лотка для стікання крапель. Під час розпакування ви також можете побачити пил на машині, який з'являється через використання захисного матеріалу. Рекомендуємо ретельно протерти машину ганчіркою перед першим використанням.

Дякуємо за розуміння. Ніколи не використовуйте пошкоджений прилад.

РЕЖИМ ОЧІКУВАННЯ

Залежно від процесу приготування прилад автоматично виконуватиме промивання в разі перемикання в режим очікування. Цей цикл триває лише кілька секунд і припиняється автоматично.



ПОРАДИ Й РЕКОМЕНДАЦІЇ


ВОДА

На якість напою суттєво впливають характеристики води. Накип і хлор можуть змінювати смак кави. Щоб зберегти всі смакові якості кави, ми рекомендуємо використовувати чисту питну воду й картридж системи водяного фільтра Claris або бутельовану воду з рівнем сухого залишку до 800 мг/л (див. етикетку на пляшці). Див. розділ «ФІЛЬТР І ЖОРСТКІСТЬ ВОДИ».

ЧАШКА

Під час приготування гарячих напоїв рекомендуємо використовувати підігріті чашки (для цього можна потримати їх під струменем гарячої води), розмір яких відповідає бажаній порції напою.

ЗЕРНА

 Обсмажені зерна кави можуть утратити аромат, якщо зберігати їх без належного захисту. Радимо використовувати стільки зерен, скільки ви зазвичай споживаєте за 2–3 дні, і віддавати перевагу пачкам по 250 г.

Якість кавового зерна може бути різною, а смак — це річ індивідуальна. Арабіка має витончений квітковий аромат, на відміну від робусти, яка містить більше кофеїну, є гіркішою і насиченішою. Часто ці два види кави змішують, щоб отримати більш збалансований напій. Радимо звертатися по пораду до свого обсмажувальника.

Ми не рекомендуємо використовувати маслянисті й карамелізовані зерна, оскільки вони можуть пошкодити кавомашину. Ступінь помелу зерен впливає на інтенсивність аромату та якість пінки. Що дрібніший помел, то ніжніша пінка. Помел також можна адаптувати до бажаного напою.

2. УСТАНОВЛЕННЯ ФІЛЬТРА Й ЖОРСТКІСТЬ ВОДИ

ДЛЯ ЧОГО ПОТРІБНІ НАЛАШТУВАННЯ ЖОРСТКОСТІ ВОДИ?

Щоб уникнути утворення накипу в машині й забезпечити оптимальну якість кави, ми рекомендуємо налаштувати параметр жорсткості води для машини.

ЯК ВИЗНАЧИТИ ЖОРСТКІСТЬ ВОДИ Й УКАЗАТИ ЇЇ В МАШИНІ

- Наповніть склянку водою.
- Занурте в склянку з водою тестову смужку (входить до комплекту машини).
- Зачекайте 1 хвилину. Квадратики на смужці змінять колір.
- Підрахуйте кількість забарвлених квадратиків. Вона свідчить про ступінь жорсткості води за шкалою від 0 до 4.
- Перейдіть до меню Machine settings (Налаштування машини). Прокрутіть униз до параметра Hardness water (Жорсткість води) і введіть відповідне число.
- Натисніть ОК.

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ТЕСТОВОЇ СМУЖКИ БІЛЬШЕ НЕМАЄ?

Якщо вам через певний час потрібно повторити цю процедуру, укажіть жорсткість води відповідно до місця використання або інформації від компанії продажу води за таблицею нижче:

Ступінь жорсткості води	Клас 0 Дуже м'яка	Клас 1 М'яка	Клас 2 Помірно жорстка	Клас 3 Жорстка	Клас 4 Дуже жорстка
°dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
°e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,2°	> 26,25°
°f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Налаштування приладу	0	1	2	3	4

НАВІЩО ВСТАНОВЛЮВАТИ КАРТРИДЖ ФІЛЬТРА?

Картридж системи фільтрації KRUPS Claris Aqua (F088 / XS807) допомагає досягти оптимального смаку кави, обмежити утворення накипу й знизити потребу в обслуговуванні. Ми рекомендуємо використовувати картридж фільтра, оскільки це дає змогу подовжити термін служби приладу. Цей аксесуар можна придбати на сайті KRUPS.com.

КОЛИ СЛІД ЗАМІНЮВАТИ КАРТРИДЖ СИСТЕМИ ВОДЯНОГО ФІЛЬТРА CLARIS?



- Через два місяці після встановлення.
- Під час установлення картриджа рекомендуємо повернути сіре кільце на його кінці таким чином, щоб задати дату на два місяці пізніше дати встановлення.

ЯК УСТАНОВИТИ КАРТРИДЖ СИСТЕМИ ВОДЯНОГО ФІЛЬТРА CLARIS?



- Картридж поміщається в резервуар для води.
- Ми рекомендуємо під час установлення картриджа повернути сіре кільце на його кінці таким чином, щоб задати дату на 2 місяці пізніше дати встановлення.
- Правильно встановіть картридж на місце так, щоб пронумероване кільце було зверху.
- Skorистайтеся чорним або сірим аксесуаром для вкручування, який надається з картриджем, щоб належним чином установити й закрутити картридж.
- Увімкніть машину, перейдіть до налаштувань, натисніть Filter Installation (Установлення фільтра) і дотримуйтесь інструкцій на екрані.
- Машина автоматично заповнить і промие систему. Після завершення процесу ви почуєте три звукові сигнали.



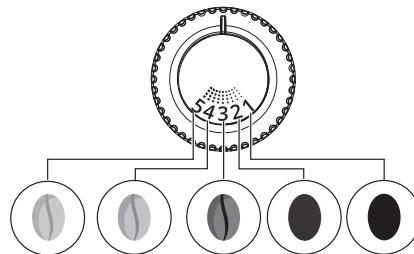
2.1 КАВОМОЛКА: РЕГУЛЮВАННЯ ПОМЕЛУ

НАВІЩО РЕГУЛЮВАТИ ПОМЕЛ?

Загалом регулювати помел доводиться в разі переходу на інший тип кавових зерен або зміни міцності кави. Помел можна регулювати залежно від типу кавових зерен, що використовуються.

- Маслянисті кавові зерна й кавові зерна великого ступеню обсмажування потребують більш грубого помелу.
- Кавові зерна легшого ступеню обсмажування є сухішими й потребують дрібнішого помелу.

Обсмажування



Легке
(Blonde)

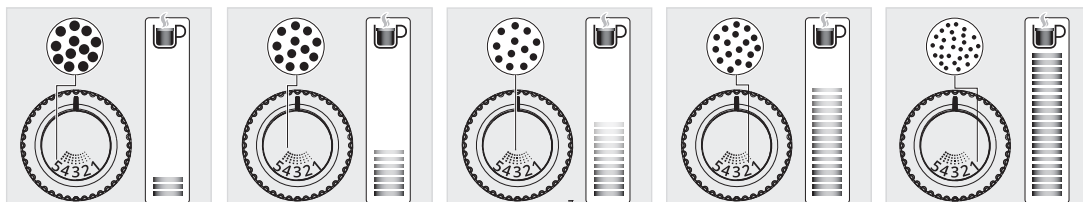
Середнє
(Бурштиновий)

Сильне
(Легкий Французький)

Темне
(Французький)

Дуже темне
(Темний Французький)

Крім того, налаштування помелу впливає на аромат однієї і тієї ж кави: що дрібніший помел, то сильніший аромат.



Позиція 5
Дуже грубий

Позиція 4
Грубий

Позиція 3
Середній

Позиція 2
Дрібний

Позиція 1
Найдрібніший

ЯК НАЛАШТУВАТИ ПОМЕЛ

Поверніть кнопку регулювання, розташовану на контейнері для кавових зерен, щоб вибрати положення, яке відповідає типу зерен і бажаній інтенсивності смаку (доступно 5 рівнів – див. вище). Це регулювання виконується під час помелу й змінюється поступово. Після трьох приготувань кави ви помітите, що смак напою значно змінився.

Увага! Ми не рекомендуємо використовувати маслянисті або карамелізовані кавові зерна, які кавомолці важко перемолоти. Це може пошкодити прилад і негативно вплинути на роботу датчика.



3. ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ

НАПОЇ, ЯКІ МОЖНА ПРИГОТУВАТИ ЗА ДОПОМОГОЮ ЦЬОГО ПРИЛАДУ:

KRUPS Sensation Elite дає змогу готувати велику кількість різних напоїв залежно від ваших уподобань. Рецепти напоїв можна вибрати безпосередньо на панелі керування вашого приладу.

Стандартні об'єми й рівні міцності виділено жирним шрифтом.

Рецепти кави:

Напої	Доступні об'єми	Доступна міцність кави	Функція X2
 Рістрето	20 ml - 40 ml 25 ml		✓
 Еспресо	40ml 40 ml - 70ml		✓
 Лунго	70 ml 70 ml - 100 ml		✓
 Довга кава	100 ml – 180 ml 120 ml		✓
 Подвійний еспресо	40 ml – 140 ml 100 ml		
 Американо	90 ml – 150 ml 120 ml		
 Фільтр-кава	120 ml -170 ml 150 ml		✓

















Рецепти з молоком:

Напої	Доступні об'єми	Доступна міцність кави	Функція X2
 Еспресо макіато*	M L XL		
 Капучино	M L XL		

Напої	Доступні об'єми	Доступна міцність кави	Функція X2
 Італійський капучино	M L XL		
 Лате макіато	M L XL		
 Кафе латте	M L XL		
 Флет уайт	M L XL		
 Спінене молоко	M L XL		


* Залежно від моделі

Рецепти холодної кави:

Напої	Доступні об'єми	Доступна міцність кави	Функція X2
 Фільтр-кава	320 ml		
 Довга кава	180 ml		
 Еспресо	90 ml		
 Афогато*	40 ml		
 Капучино	240 ml		
 Італійський капучино	240 ml		
 Кафе латте	350 ml		
 Лате макіато*	340 ml		

* Залежно від моделі

Рецепти з водою:

Напої	Доступні об'єми	Доступна міцність кави	Функція X2
	Гаряча вода	100 ml 200 ml 300 ml	

Рецепти для кухля:

Усі наші рецепти кави «із собою» підходять для кухля Krups **N2161144**, який можна знайти на нашому вебсайті www.krups.com.

Напої	Доступні об'єми	Доступна міцність кави	Функція X2	
	Довга кава*	240 ml		
	Американо	240 ml		
	Фільтр-кава	240 ml		
	Лате макіато	240 ml		
	Капучино	240 ml		
	Кафе латте*	240 ml		
	Холодна кава*	240 ml		

* Залежно від моделі

ЯК ВІДРЕГУЛЮВАТИ ВИСОТУ СОПЕЛ ПОДАЧІ КАВИ?

Для всіх доступних напоїв можна опускати сопла подачі кави відповідно до розміру чашки.

ЯК РОЗПОЧАТИ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЮ


- Переконайтеся, що контейнер для кавових зерен заповнений.



Увага! Щоб уникнути пошкодження приладу, не наливайте воду в кавомолку.

- Переконайтеся, що контейнер для води заповнений. Якщо води замало, прилад сповістить вас про необхідність заповнити резервуар за допомогою світлового індикатора.
- Установіть чашку (або чашки) під сопла для кави.
- Натисніть кнопку вибраного напою, відрегулюйте налаштування та натисніть кнопку START/STOP (СТАРТ/СТОП).

ЗАЛЕЖНО ВІД НАПОЮ МОЖЛИВІ РІЗНІ НАЛАШТУВАННЯ:

- **Міцність кави.** Щоб налаштувати міцність, змінивши обсяг меленої кави, оберіть напій і натисніть кнопку «». Виберіть кількість зерен від 1 до 3, де 1 означає найм'якший смак, а 3 найміцніший.

- Одна або дві чашки. Щоб розпочати приготування двох порцій одночасно, виберіть напій із позначкою «X2» (тільки для рецептів кави).
- Об'єм у чашці. Щоб змінити кількість води для приготування, натисніть кнопку «☺P» і налаштуйте бажаний об'єм.

Докладнішу інформацію про те, як змінювати налаштування, можна знайти в таблиці напоїв і в короткому посібнику користувача.

ЯК ЗУПИНИТИ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЮ?

Ви можете зупинити приготування напою в будь-який момент, натиснувши кнопку START/STOP («СТАРТ/СТОП»). Якщо цикл буде перервано, машина зупиниться не одразу. Деякий час функції машини будуть недоступні, про що буде свідчити повідомлення на екрані.



ГАРЯЧА ВОДА

ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ ІЗ ГАРЯЧОЮ ВОДОЮ:

- Установіть насадку для гарячої води на кавомашину замість глечика для молока.
- Поставте чашку під сопло подачі гарячої води.
- Натисніть Hot Water (Гаряча вода).
- Ви можете регулювати об'єм напою на свій смак. Однак одночасно готувати дві чашки напою в такому режимі неможливо, тому функція «X2» недоступна.
- Натисніть START/STOP (СТАРТ/СТОП). Прилад здійснить попереднє підігрівання (світлова смужка блиматиме), після чого подасть гарячу воду.
- Функція профілів доступна. Докладнішу інформацію про те, як зберегти улюблений напій, дивіться в короткому посібнику користувача.

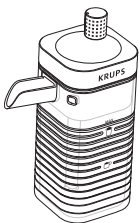
ХОЛОДНІ НАПОЇ

Sensation Elite пропонує нові ексклюзивні холодні напої, як-от Chilled Coffee (охолоджена кава), Iced Coffee (кава з льодом), Iced Caffe Latte (айс-лате) й Iced Cappuccino (айс-капучино).

Щоб приготувати холодний напій, вам потрібно виконати певні підготовчі дії. Щоб отримати оптимальний результат, використовуйте склянку об'ємом 400–450 мл і кубики льоду стандартного розміру (4 x 2,5 x 2,2 см). Машина надаватиме вам підказки під час приготування. Ми рекомендуємо покроково виконувати підготовчі етапи рецептів, дотримуючись вказівок на екрані.

НАПОЇ НА ОСНОВІ МОЛОКА

3.1 ГЛЕЧИК ДЛЯ МОЛОКА MILK MAESTRO



Цей глечик для молока Milk Maestro створений, щоб ви могли готувати напої з молоком удома, як справжній бариста. Перед початком експлуатації виробу уважно прочитайте наведені нижче інструкції, щоб забезпечити оптимальне використання та результати. Перед першим використанням глечика для молока Milk Maestro й для видалення можливих відкладень пилу ми рекомендуємо промити всі частини виробу мильною водою.

ОСНОВНІ ОСОБЛИВОСТІ

Функція спінювання

Глечик для молока Milk Maestro має запатентовану систему спінювання молока, яка дає змогу приготувати кремову молочну пінку всього за кілька хвилин.

Кнопка керування спінюванням у верхній частині кришки дає змогу контролювати бажану кількість молочної пінки й виготовляти напої з молоком, що повністю відповідатимуть вашому смаку.

Автоматична програма промивання MILK RINSE

Для підтримки оптимального рівня чистоти після приготування кожного напою з молоком необхідно запустити програму автоматичного промивання (попередження MILK в інтерфейсі). Обов'язково очищайте глечик для молока Milk Maestro після кожного використання.

Докладнішу інформацію про те, як автоматично промивати глечик для молока Milk Maestro, дивіться в короткому посібнику користувача.

Легко розбирається та миється в посудомийній машині.

Щоб полегшити очищення та обслуговування, глечик для молока можна повністю розібрати. Ви можете розібрати глечик для молока Milk Maestro на частини для ретельного очищення.

Усі частини можна мити в посудомийній машині, що робить процес очищення ще зручнішим. Просто покладіть частини на верхню полицю вашої посудомийної машини або у відділення для столових приборів.

⚠ Увага! Не кладіть у посудомийну машину кришку з кнопкою керування спінюванням у положенні PULL (ризик загубити кнопку). Зніміть її, щоб не загубити.

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ГЛЕЧИКОМ ДЛЯ МОЛОКА MILK MAESTRO?



РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ПОРАДИ

Щоб отримати добру пінку, використовуйте ультрапастеризоване молоко з холодильника (3–5 °C). Також можна використовувати деякі інші типи молока (мікроконцентрат молока, непастеризоване, кисле чи збагачене молоко) або замітники молока рослинного походження (мигдалеве, вівсяне, соєве молоко тощо), але результати їхнього використання можуть бути гіршими з огляду на якість і кількість пінки. Для рослинного молока обирайте продукти з позначкою Special Barista (для бариста), які мають відповідний склад, що гарантує гарну пінку. Після відкриття упаковки з молоком його слід зберігати в холодильнику за температури, що не перевищує 4 °C, незалежно від того, чи є упаковка пластиковою чи скляною. Молоко зазвичай зберігається від п'яти до семи днів.

Інструкції з використання:

1. Підготовка

Наповніть глечик Milk Maestro потрібною кількістю молока, не перевищуючи позначку максимального рівня.

MAX Максимальний рівень молока



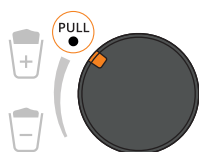
Рекомендований рівень для приготування кількох капучино



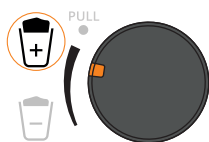
Рекомендований рівень для приготування одного капучино

2. Регулювання кількості пінки

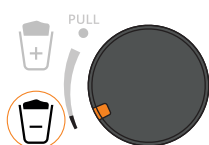
Щоб отримати більше пінки, поверніть ручку регулювання на кришці за годинниковою стрілкою, а щоб менше – проти. Виберіть кількість пінки на свій смак.



Положення для зняття кнопки керування спінюванням



Положення максимальної кількості пінки



Положення мінімальної кількості пінки

Для оптимальної якості кавових напоїв із молоком рекомендується приготувати 5–6 порцій після першого використання. Завдяки цьому молочна система працюватиме в оптимальному режимі.

Якщо молочний напій переливається через край чашки, ми рекомендуємо:

- Установити регулятор об'єму пінки в положення MIN (мінімум).
- Вибрати менший об'єм напою (M або L).
- Скористатися чашкою більшого розміру.

3. Чищення

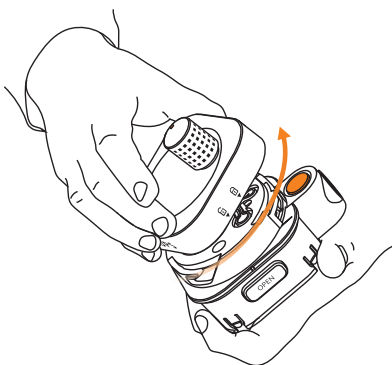
Після використання глечика для молока Milk Maestro ви можете виконати його автоматичне промивання за допомогою програми MILK або розібрати його й ретельно вимити всі частини в теплій мильній воді чи в посудомийній машині.

Обов'язково ретельно промийте й висушіть усі частини перед повторним збиранням.



РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ПОРАДИ

Щоб розблокувати кришку глечика для молока Milk Maestro, необхідно повернути її на чверть.



Увага! Не розпочинайте приготування напоїв із молоком, не під'єднавши спочатку глечик для молока Milk Maestro до машини.


Мисподіваємося, щовам сподобається користуватися молочником Milk Maestro, і ви насолоджуватиметеся вишуканими молочними напоями вдома завдяки нашій зручній і високоефективній системі створення пінки.




4. ПРОФІЛІ

НАВІЩО ПОТРІБНА ФУНКЦІЯ ПРОФІЛІВ?

Функція профілів надає доступ до персоналізованого простору, де ви можете зберігати свої улюблені напої. Нею дуже зручно користуватися завдяки окремій кнопці на панелі керування машини. Ви можете створити до 4 профілів, у кожному з яких можна зберегти до 6 рецептів.

Щоб перейти з одного профілю в інший, просто натисніть кнопку . Вибравши бажаний напій у профілі, натисніть кнопку START/STOP (СТАРТ/СТОП), щоб почати його приготування. Ця функція швидко й ідеально підходить для щоденного використання, оскільки приготування збережених у профілі напоїв запускається одним дотиком без жодних додаткових налаштувань.

ЯК КЕРУВАТИ УЛЮБЛЕНИМИ НАПОЯМИ В ПРОФІЛІ

Щоб додати напій до профілю, перед приготуванням натисніть й утримуйте кнопку . Дотримуйтесь інструкцій на екрані.

Якщо ви зупините подачу напою під час приготування, система збереже саме цей об'єм.

ЯК ВИДАЛЯТИ УЛЮБЛЕНІ НАПОЇ

- Перейдіть у профіль і виберіть напій, який потрібно видалити.
- Натисніть ОК для вибраного рецепту.
- Щоб підтвердити видалення напою з профілю, знову натисніть ОК.



5. ЗАГАЛЬНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

5.1 ЩОДЕННЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Належне обслуговування машини допоможе подовжити термін її служби й зберегти неповторний смак кави.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ПІДДОНА ДЛЯ КРАПЕЛЬ

Піддон для крапель служить для збирання води або кави, що витікає з приладу під час і після приготування напоїв. Важливо регулярно спорожняти його й завжди ставити на місце.

З міркувань гігієни рекомендуємо щодня розбирати піддон для крапель, окремо мити всі деталі й дати їм висохнути перед тим, як вставляти назад у прилад. Піддон для крапель можна мити в посудомийній машині. Для цього спочатку зніміть решітку.

Докладнішу інформацію **можна знайти в короткому посібнику користувача.**

КОЛИ ПОТРІБНО СПОРОЖНЮВАТИ ПІДДОН ДЛЯ КРАПЕЛЬ?

Коли поплавець перебуває в піднятому положенні, що вказує на надмірне заповнення піддона.

ОБСЛУГОВУВАННЯ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ КАВОВОЇ ГУЩІ

З міркувань гігієни рекомендуємо щодня мити контейнер для кавової гущі гарячою водою з милом і дати йому висохнути перед тим, як вставляти назад у прилад.

Докладнішу інформацію **про чищення контейнера для кавової гущі можна знайти в короткому посібнику користувача.**

- Спорожняйте контейнер для кавової гущі, коли машина сповіщає вас про це.
- Ви можете спорожняти його частіше, але робіть це, коли машина ввімкнена, щоб вона могла зафіксувати, що контейнер було очищено.

! **Важливо!** Недотримання наведених вище вказівок щодо регулярного спорожнення контейнера для кавової гущі може призвести до пошкодження приладу.

ОБСЛУГОВУВАННЯ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ВОДИ

Щоб зберегти аромат кави, а також із міркувань гігієни рекомендуємо використовувати чисту воду, щодня мити резервуар для води губкою з гарячою водою і дати йому висохнути перед тим, як вставляти назад у прилад.

ОБСЛУГОВУВАННЯ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ КАВОВИХ ЗЕРЕН

Кавові зерна можуть залишати жирні сліди на стінках контейнера для кавових зерен, що може впливати на смак кави. Для збереження аромату й з міркувань гігієни радимо видаляти цей наліт чистою сухою м'якою ганчіркою щоразу, як виникає потреба заповнити цей контейнер.

! **Увага!** Не використовуйте воду для очищення контейнера для кавових зерен: наявність вологи в ньому може пошкодити машину.

5.2 ІНШЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

! **Важливо!**

- Залежно від типу процедури, час технічного обслуговування становить максимум 20 хвилин.
- Якщо ви відключите кавомашину від мережі під час обслуговування або станеться збій електропостачання, програма очищення розпочнеться спочатку. Цю операцію неможливо відкласти, оскільки промивання водного контуру є обов'язковим. У цьому випадку може знадобитися нова таблетка для очищення.
- Якщо ваш прилад оснащено картриджем системи водяного фільтра KRUPS Claris, вийміть його перед процедурою видалення накипу.
- Необов'язково запускати програму обслуговування одразу після появи запиту, проте це слід зробити якомога швидше. Якщо відкласти очищення (або видалення накипу), сповіщення відобразатиметься, доки операцію не буде виконано.

Обслуговування	Коли?	Пояснення	Необхідні матеріали
Автоматичне промивання глечика Milk Maestro 30s - 60 ml	Після приготування напою з молоком або в будь-який час.	Автоматична програма промивання глечика для молока Milk Maestro використовує лише гарячу воду й забезпечує оптимальне спінювання молока й чистоту системи. Докладні відомості про те, як очищувати глечик для молока Milk Maestro, наведено в короткому посібнику користувача.	
Ручне промивання Milk Maestro ~5 хв	Коли з'являється запит або в будь-який час.	Це очищення полягає у розбиранні та очищенні знімного блоку «one touch cappuccino». Для оптимальних результатів збивання молока рекомендується регулярно його очищати. Зверніться до «Посібника з швидкого старту».	
Промивання системи подачі молока 30s - 20 ml	Після кожного приготування напою з молоком, коли з'являється підказка на екрані.	Ця процедура дає змогу промити систему подачі молока. Систему подачі молока можна промити в будь-який момент.	
Промивання кавової системи ~45s - 30 ml	Якщо система не використовувалася 2 дні й більше або в будь-який час.	Ця процедура дає змогу промити кавову систему приладу. Для цього використовується лише гаряча вода. Вона гарантує збереження справжнього смаку кави. Докладнішу інформацію наведено в короткому посібнику користувача.	
Очищення машини ~13 хв - 1L	Коли з'являється запит або в будь-який час.	З міркувань гігієни й для збереження якості кави ми рекомендуємо проводити очищення та знежирення кавового контуру машини. Це забезпечує оптимальний смак напоїв. Щоб отримати інструкції з очищення машини, перегляньте короткий посібник користувача або дотримуйтеся цих кроків: 1. Якщо з'явилося сповіщення про необхідність очищення, натисніть ОК. 2. Візьміть таблетку для очищення. 3. Відкрийте відсік для таблетки для очищення та вставте таблетку. 4. Установіть ємність об'ємом один літр під двома соплами. 5. Натисніть кнопку START/STOP (СТАРТ/СТОП), що підтвердити процес очищення. 6. Під час очищення із сопел подачі кави литиметься вода. 7. Коли вода перестане текти й пролунають три звукові сигнали, машина буде очищена й готова до використання.	1 таблетка для очищення KRUPS XS3000/XS808

Обслуговування	Коли?	Пояснення	Необхідні матеріали
Видалення накипу ~20 хв – 1,5L	За запитом машини. Коли кількість приготованих напоїв замала й у видаленні накипу ще немає потреби, ця функція неактивна.	Видалення накипу з приладу гарантує його належну роботу й усуває вапняний та інший наліт. Цей крок має важливе значення для забезпечення належного функціонування та тривалого терміну служби приладу. Щоб отримати інструкції з видалення накипу, перегляньте короткий посібник користувача або дотримуйтеся цих кроків: 1. На екрані машини з'явиться сповіщення про необхідність видалення накипу. 2. Натисніть кнопку ОК. 5. Заповніть резервуар для води теплою водою до позначки CALC. 6. Візьміть і відкрийте пакет засобу для видалення накипу KRUPS. 7. Висипте вміст пакета в резервуар для води (якщо ваш пристрій обладнаний картриджем фільтра Claris, зніміть його). 8. Змішайте вміст пакета з водою в резервуарі. 9. Вставте резервуар для води назад у прилад. 10. Вставте насадку подачі гарячої води в отвір для глечика для молока. 11. Помістіть під обидва сопла (кавові й парове) ємність об'ємом 1,5 л. 12. Натисніть кнопку START/STOP (СТАРТ/СТОП), щоб розпочати процес видалення накипу. 13. У процесі видалення накипу з насадки для подачі гарячої води тектиме вода. 14. Коли з'явиться запит, вийміть, спорожніть і промийте резервуар для води. 15. Налийте воду в резервуар до позначки MAX. 16. Вставте резервуар для води назад у прилад і натисніть кнопку START/STOP (СТАРТ/СТОП). 17. У процесі промивання із сопла потече вода. 18. Коли вода припинить текти й пролунають три звукові сигнали, прилад буде очищений від накипу і готовий до використання.	1 пакетик засобу для видалення накипу KRUPS F054/XS809

6. ІНШІ ФУНКЦІЇ

ЯК ПЕРЕЙТИ ДО НАЛАШТУВАНЬ МАШИНИ

Машина KRUPS Sensation Elite має багато налаштувань – спробуйте їх усі! Це допоможе максимально адаптувати роботу кавомашини до ваших особистих потреб.



СПИСОК НАЛАШТУВАНЬ:

Мова	Вибір однієї з 23 мов.
Яскравість екрана	Налаштування яскравості дисплея.
Автоматична зупинка	Дає змогу вибрати час, після якого прилад автоматично вимикатиметься. Ця функція допомагає споживати менше електроенергії.

Одиниці об'єму	Можна вибрати одиниці вимірювання: мілілітри чи унції.
Автоматичне промивання	Ви можете ввімкнути або вимкнути автоматичне промивання отворів подачі кави під час вимкнення кавомашини.
Жорсткість води	Налаштування жорсткості води від 0 до 4. Докладнішу інформацію наведено в розділі «Вимірювання жорсткості води».
Температура кави	Налаштування температури кави від T1 до T3.
Скинути налаштування приладу	Ця функція очищує всі вибрані на машині налаштування та параметри.



ВІДПОВІДІ НА ВАШІ ЗАПИТАННЯ

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

- 1) Прилад показує помилку, програмне забезпечення зависло АБО всі світлові індикатори блимають.
 - ☑ Вимкніть машину й від'єднайте її від розетки, вийміть картридж фільтра (якщо його встановлено в резервуарі для води), зачекайте 1 хвилину, після чого знову підключіть і ввімкніть прилад.
- 2) Прилад не вмикається після натискання кнопки ON/OFF (ПУСК/СТОП).
 - ☑ Перевірте запобіжники й електричну розетку. Переконайтеся, що два контакти штепсельної вилки належним чином вставлені в розетку.
- 3) Під час виконання робочого циклу машини сталося відключення електроенергії.
 - ☑ Коли живлення буде відновлено, прилад буде автоматично перезапущено.
- 4) У кавомолці закінчуються зерна.
 - ☑ У контейнері є зерна:
 - Кава може бути занадто маслянистою, і тому машина не може її правильно обробити. Ви можете спробувати підштовхнути зерна вниз і перевірити, чи це відновить роботу. Однак ми рекомендуємо змінити каву (див. розділ про типи кавових зерен).
 - Якщо це ваша звична кава, яка до цього часу не викликала нарікань: зверніться до служби підтримки клієнтів KRUPS.

ВИКОРИСТАННЯ

- 1) Кавомолка видає незвичний звук.
 - ☑ Імовірно, у кавомолку потрапили сторонні предмети. Спробуйте очистити її за допомогою пилососа; якщо це не допоможе, зверніться до служби підтримки клієнтів KRUPS.
- 2) Під приладом збирається вода.
 - ☑ Перш ніж вийняти піддон для крапель, зачекайте 15 секунд після подавання кави, щоб машина могла належним чином завершити цикл.
 - ☑ Переконайтеся, що піддон для крапель установлений правильно. Він завжди має бути на належному місці, навіть коли машина не використовується.
 - ☑ Перевірте, чи не заповнено піддон для крапель.
- 3) Кнопку регулювання дрібності помелу важко повертати.
 - ☑ Повертайте кнопку регулювання дрібності помелу лише під час роботи кавомолки.
- 4) Прилад не видає каву.
 - ☑ Під час приготування сталася помилка. Прилад автоматично перезавантажиться та буде готовий до нового циклу.
- 5) Ви використали мелену каву замість кавових зерен.
 - ☑ Приберіть мелену каву з контейнера для кавових зерен за допомогою пилососа.
- 6) Із сопел подачі кави витікає вода, коли машину вимкнено.
 - ☑ Це нормально. Це функція автоматичного промивання для очищення сопел. Ви можете вимкнути її в розділі налаштувань Automatic rinsing (Автоматичне промивання).

МОЛОКО

1) З решітки піддону для крапель виходить пара.

- ☑ Під час приготування деяких видів напоїв пара може виходити з решітки піддону для крапель.

2) Глечик для молока Milk Maestro більше не збиває пінку.

- ☑ Використовуйте свіже напівзнежирене або незбиране молоко (3–6 °C) або рослинне молоко з поміткою Special Barista (для бариста).
- ☑ Промийте глечик для молока Milk Maestro за допомогою програми MILK RINSE.
- ☑ Очистьте всі частини в посудомийній машині або вручну, використовуючи мильну воду, і дайте їм висохнути перед повторним збиранням.

ОБСЛУГОВУВАННЯ

1) Машина не видає запит на видалення накипу.

- ☑ Цикл видалення накипу необхідний після приготування великої кількості напоїв.

2) Трохи меленої кави в піддоні для крапель.

- ☑ Невелика кількість меленої кави може потрапляти до піддона. Машина спроектована таким чином, щоб видаляти надлишки меленої кави, зберігаючи зону заварювання чистою.

3) Попередження про спорожнення контейнера для кавової гущі залишається на екрані після очищення.

- ☑ Знову встановіть контейнер для кавової гущі.

4) Попередження про наповнення резервуара для води залишається на екрані після наповнення резервуара.

- ☑ Перевірте, чи правильно встановлено резервуар на приладі.
- ☑ Поплавець на дні резервуара повинен вільно рухатися. Перевірте та розблокуйте його за необхідності.

5) Під час видалення накипу вода не виходить із сопел на першому етапі:

- ☑ Це нормально: вода виходить із сопел лише у випадку значного утворення накипу.

НАПОЇ

1) Кава наливається занадто повільно.

- ☑ Поверніть регулятор помелу праворуч, щоб отримати більш грубий помел (результат може відрізнятися залежно від типу зерен).
- ☑ Виконайте один або кілька циклів промивання.
- ☑ Замініть картридж системи водяного фільтра Claris.
- ☑ Машина проведе очищення автоматично.

2) Кава є надто слабкою або недостатньо міцною.

- ☑ Переконайтеся, що в контейнері для зерен є кава й що зерна належним чином просуваються вниз.
- ☑ Намагайтеся не використовувати маслянисті, карамелізовані або ароматизовані зерна, які прилад не може обробити належним чином.
- ☑ Зменште об'єм напою та збільште його міцність за допомогою функції регулювання міцності. Поверніть регулятор дрібності помелу, щоб отримати каву дрібнішого помелу. Готуйте напій у два цикли, використовуючи функцію приготування 2 чашок.

3) Еспресо або інший напій недостатньо гарячий.

- ☑ Збільште температуру кави в налаштуваннях. Перш ніж приготувати напій, нагрійте чашку під гарячою водою.
- ☑ Виконайте цикл промивання перед приготуванням кави.

4) Перед кожним приготуванням кави із сопел витікає чиста вода.

- ☑ Під час початку приготування відбувається попереднє змочування, що може призвести до виходу невеликої кількості води із сопел подачі кави.

Якщо одна з описаних вище проблем не зникає, зверніться до служби підтримки клієнтів KRUPS.

УТИЛІЗАЦІЯ

З міркувань безпеки в деяких приладах акумулятори можуть замінити тільки спеціалісти з ремонту. Для заміни акумулятора звертайтеся до авторизованого сервісного центру.

! **Важливо!** Прилад містить певну кількість матеріалів, придатних для переробки й повторного використання.

ГАРАНТІЯ

Гарантія не діє в таких випадках:

- за наявності сторонніх предметів у кавомолці;
- якщо в контейнер для кавових зерен насипано мелену каву;
- якщо картридж системи водяного фільтра Claris використовується не за інструкціями KRUPS;
- якщо для приладу не виконувалися процедури видалення накипу, очищення або регулярного обслуговування.

Тільки спеціалісти авторизованого центру KRUPS мають право здійснювати будь-яке обслуговування приладу.

Цю машину для еспресо / кави Espresso Automatic можна використовувати тільки для приготування кави, нагрівання води або збивання молока.

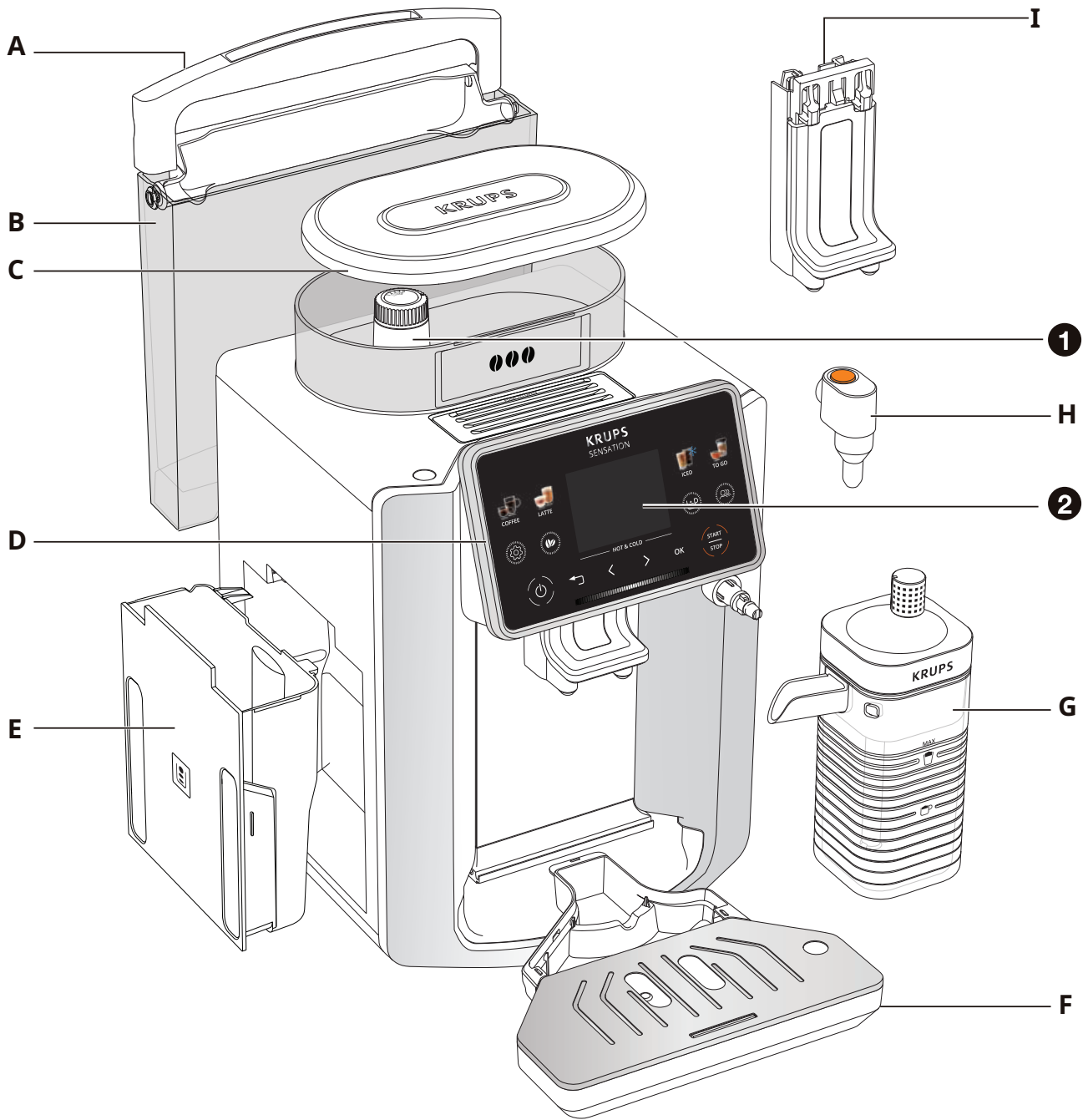
Виробник: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard, 53100 Mayenne, France (Франція)

KRUPS[®]

SENSATION ELITE EA917/EA918

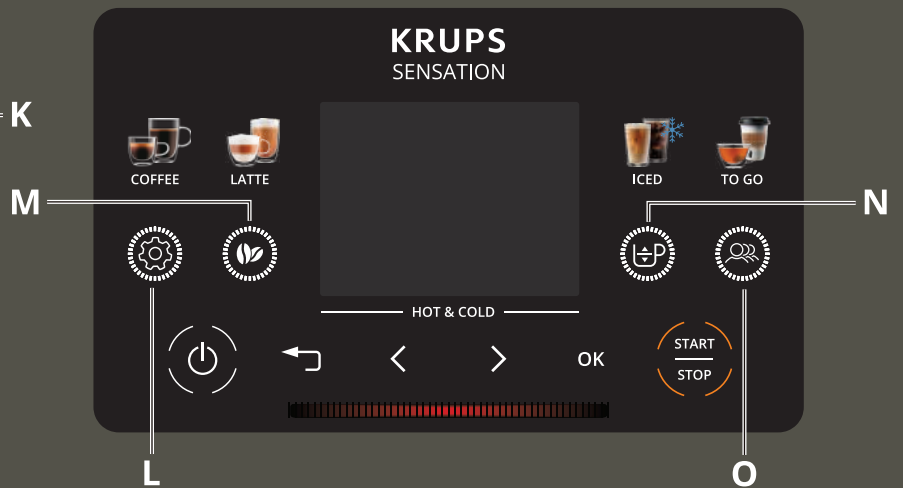
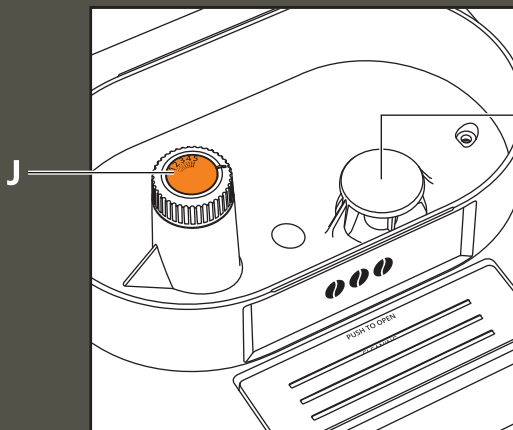


1. DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE O PRODUKTE	294
1.1 SPRIEVODCA SYMBOLMI V NÁVODE NA POUŽÍVANIE.....	294
1.2 PRÍSLUŠENSTVO DODÁVANÉ K ZARIADENIU	294
1.3 TECHNICKÉ ÚDAJE.....	295
1.4 ZAČÍNAME A INŠTALÁCIA SPOTREBIČA	295
2. INŠTALÁCIA FILTRA A TVRDOŠŤ VODY	296
2.1 MLYNČEK: NASTAVENIE MLETIA	297
3. PRÍPRAVA NÁPOJOV	298
3.1 NÁDOBA NA MLIEKO MILK MAESTRO	301
4. PROFILY	303
5. VŠEOBECNÁ ÚDRŽBA.....	304
5.1 KAŽDODENNÁ ÚDRŽBA.....	304
5.2 INÁ ÚDRŽBA.....	304
6. ĎALŠIE FUNKCIE	306
ODPOVEDE NA VAŠE OTÁZKY	307



1

2



OPIS

- A. Rukoväť/veko nádržky na vodu
- B. Nádržka na vodu
- C. Veko nádoby na zrnkovú kávu
- D. Ovládací panel
- E. Nádoba na kávovú usadeninu
- F. Odkvapkávaníavacia miska
- G. Nádoba na mlieko
- H. Vodná dýza
- I. Kávové dýzy
- J. Ovládač nastavenia jemnosti mletia
- K. Mlynček na kávu
- L. Nastavenia
- M. Nastavenie sily kávy
- N. Nastavenie veľkosti
- O. Profily

Vážení zákazník,

ďakujeme, že ste si zakúpili kávovar KRUPS Espresso so zabudovaným mlynčekom. Kávovary KRUPS Espresso so zabudovaným mlynčekom sa navrhujú, vyvíjajú a vyrábajú vo Francúzsku, čo zaručuje najprísnejšie záruky pôvodu a kvality výroby. Váš kávovar je navrhnutý tak, aby sa čo najjednoduchšie používal a aby pripravoval nápoje kvality ako od baristu. Vychutnajte si espresso, filtrovanú kávu a ďalšie druhy kávy, a to všetko stlačením jediného tlačidla. Váš kávovar KRUPS Espresso má intuitívne rozhranie. Pokročilá technológia kávovaru umožňuje dosiahnuť najlepší možný výsledok, ktorý odhalí maximálne množstvo aróm a chutí z čerstvo namletej zrnkovej kávy. Veríme, že si vychutnáte skvelé prestávky na kávu a budete so svojim kávovarom KRUPS spokojní.

Tím spoločnosti KRUPS



1. DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE O PRODUKTE

Pred prvým použitím spotrebiča si pozorne prečítajte návod na používanie a brožúru „Bezpečnostné pokyny“ a odložte si ich: nesprávne používanie zbavuje spoločnosť KRUPS akejkoľvek zodpovednosti.

1.1 SPRIEVODCA SYMBOLMI V NÁVODE NA POUŽÍVANIE



- Nebezpečenstvo:** Varovanie pred rizikom vážneho zranenia alebo smrti. Symbol blesku upozorňuje na nebezpečenstvo súvisiace s elektrickým prúdom.
- Upozornenie:** Varovanie pred prípadnou poruchou, poškodením alebo zničením zariadenia.
- Dôležité:** Všeobecná alebo dôležitá poznámka k prevádzke zariadenia.



1.2 PRÍSLUŠENSTVO DODÁVANÉ K ZARIADENIU

Skontrolujte príslušenstvo dodané so zariadením. Ak niektorý diel chýba, kontaktujte priamo zákaznícky servis spoločnosti KRUPS.

DODÁVANÉ PRÍSLUŠENSTVO		
1	Návod na používanie – Stručná príručka – Bezpečnostné pokyny Adresár popredajných servisných stredísk KRUPS Záručné dokumenty	
2	Vrečko s prostriedkom na odvápnenie*	
3	Čistiace tablety*	

4	Nádoba na mlieko Milk Maestro	
5	Vodná dýza	

* V závislosti od modelu

 **Upozornenie:** Na zachovanie záruky používajte s týmto zariadením iba príslušenstvo značky Krups.



1.3 TECHNICKÉ ÚDAJE

Spotrebič	Automatic Espresso EA917 – EA918
Napájanie	220-240V~ / 50 Hz
Tlak čerpadla	15 barov
Nádoba na zrnkovú kávu	260 g
Spotreba energie	Pri prevádzke: 1450 W
Nádržka na vodu	1,7 l
Používanie a skladovanie	Vnútri, na suchom mieste (mimo dosahu mrazu)
Rozmery (mm) V x D x H	365 x 240 x 400
Hmotnosť výrobku (kg)	8,9

Technické zmeny vyhradené.



1.4 ZAČÍNAME A INŠTALÁCIA SPOTREBIČA

ÚVODNÉ POSTUPY

Umiestnite zariadenie na stabilný, vodorovný, čistý a suchý pracovný povrch. Pri prvom použití zariadenia sa zobrazí výzva na výber rôznych nastavení. Naplnenie kávovaru umožňuje naplnenie vodných okruhov, aby mohlo zariadenie fungovať. Prebehne predhriatie a automatické prepláchnutie.

Postupujte podľa pokynov na obrazovke. Ďalšie informácie nájdete v stručnej príručke.

Váš spotrebič bol pred opustením výrobného závodu skontrolovaný a otestovaný. Napriek veľkej pozornosti venovanej čisteniu sa môže stať, že nájdete zvyšky kávy v mlynčeku alebo kvapky kávy na mriežke odkvapkávacej misky. Pri vybalovaní si tiež môžete všimnúť prítomnosť prachu na kávovare z dôvodu ochranného materiálu. Pred prvým použitím odporúčame kávovar dôkladne vyčistiť handričkou.

Ďakujeme za pochopenie. Nikdy nepoužívajte poškodený spotrebič.

POHOTOVOSTNÝ REŽIM ZARIADENIA

V závislosti od receptu zariadenie po prechode do pohotovostného režimu vykoná automatické prepláchnutie. Tento cyklus trvá len niekoľko sekúnd a automaticky sa ukončí.



NÁVODY A TIPY


VODY

Kvalita vody výrazne ovplyvňuje kvalitu arómy. Vodný kameň a chlór môžu zmeniť chuť kávy. Ak chcete zachovať arómu kávy, odporúčame používať čerstvú vodu, ako aj kazetu Claris Aqua Filter System, prípadne balenú vodu s podielom pevných častíc pod 800 mg/l (pozrite si štítok na fľaši). Pozrite si kapitolu „FILTER A TVRDOSŤ VODY“.

ŠÁLKA

Pri príprave horúcich nápojov odporúčame používať predhriate šálky (obliatím teplou vodou), ktorých veľkosť je prispôbená požadovanému množstvu.

ZRNÁ

 Pražená zrnková káva môže stratiť svoju arómu, ak nie je chránená. Odporúčame používať množstvo zŕn zodpovedajúce vašej spotrebe počas nasledujúcich 2 – 3 dní a vybrať si 250 g vrecká.

Kvalita zrnkovej kávy je premenlivá a chute sú subjektívne. Arabica vám poskytne jemnú kvetinovú arómu na rozdiel od robusty, ktorá má vyšší obsah kofeínu, je horkejšia a výraznejšia. Bežne sa oba druhy kávy miešajú, aby sa dosiahla vyváženejšia káva. Neváhajte a požiadajte o radu svojho pražiara.

Neodporúčame používať olejnaté a karamelizované zrná, pretože môžu poškodiť kávovar. Jemnosť mletých zŕn ovplyvňuje intenzitu arómy a kvalitu peny. Čím jemnejšie sú zrná namleté, tým jemnejšia je pena. Mletie je možné prispôbiť aj na požadovaný nápoj.

2. INŠTALÁCIA FILTRA A TVRDOSŤ VODY

ČO ROBÍ NASTAVENIE TVRDOSTI VODY?

Aby sa predišlo tvorbe vodného kameňa a optimalizovala sa kvalita kávy, odporúčame vám nastaviť tvrdosť vody na kávovare.

AKO ZISTIŤ TVRDOSŤ VODY PRE KÁVOVAR

- Naplňte pohár vody.
- Ponorte testovaciu tyčinku, ktorá sa dodáva so zariadením, do pohára naplneného vodou.
- Počkajte 1 minútu. Štvorčeky na testovacej tyčinke zmenia farbu.
- Spočítajte počet farebných štvorčekov. Táto hodnota udáva, aká tvrdá je vaša voda – od 0 do 4.
- Prejdite do časti Nastavenia kávovaru. Potom prejdite na položku Tvrdosť vody a zadajte príslušné číslo.
- Stlačte tlačidlo OK.

UŽ NEMÁTE TESTOVACIU TYČINKU?

Ak budete musieť túto operáciu neskôr zopakovať, nezabudnite zmeniť tvrdosť vody podľa miesta používania alebo podľa informácií poskytnutých vodárenskými spoločnosťami, pričom použijete nižšie uvedenú tabuľku:

Stupeň tvrdosti vody	Trieda 0 veľmi mäkká	Trieda 1 mäkká	Trieda 2 stredne tvrdá	Trieda 3 tvrdá	Trieda 4 veľmi tvrdá
°dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
°e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,2°	> 26,25°
°f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Nastavenia zariadenia	0	1	2	3	4

PREČO JE VHODNÉ NAINŠTALOVAŤ FILTRAČNÚ KAZETU?

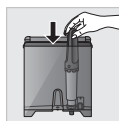
Kazeta systému KRUPS Claris Aqua Filter (F088 / XS807) pomáha optimalizovať chuť kávy, obmedzuje usadzovanie vodného kameňa a znižuje potrebu údržby. Odporúčame používať filtračnú kazetu, aby sa zabezpečila dlhá životnosť kávovaru. Toto príslušenstvo je k dispozícii na stránke KRUPS.com.

KEDY BY STE MALI VYMENIŤ FILTRAČNÚ KAZETU CLARIS AQUA FILTER SYSTEM?



- Dva mesiace po inštalácii.
- Odporúčame pri inštalácii kazety otočiť sivý krúžok navrchu filtračnej kazety tak, aby zobrazoval dátum inštalácie + dva mesiace.

AKO NAINŠTALOVAŤ FILTRAČNÚ KAZETU CLARIS AQUA FILTER SYSTEM?



- Kazeta sa vkladá do nádržky na vodu.
- Odporúčame, aby ste pri inštalácii kazety otočili sivý krúžok na vzdialenejšom konci filtračnej kazety tak, aby sa na ňom zobrazoval dátum inštalácie + 2 mesiace.
- Správne umiestnite kazetu na jej miesto tak, aby bol očíslovaný krúžok hore.
- Na správne umiestnenie a naskrutkovanie kazety použite čierny skrutkovací nástavec, ktorý sa dodáva s kazetou.
- Zapnite zariadenie a prejdite do nastavení, potom kliknite na inštaláciu filtra a postupujte podľa pokynov na obrazovke.
- Zariadenie automaticky naplní a prepláchnie systém. Na konci procesu sa ozvú tri pípnutia, ktoré signalizujú dokončenie.



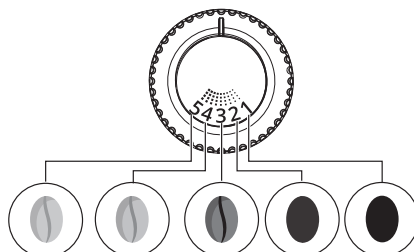
2.1 MLYNČEK: NASTAVENIE MLETIA

PREČO NASTAVIŤ MLETIE?

Vo všeobecnosti je potrebné upraviť mletie pri zmene typu zrnkovej kávy alebo pri úprave intenzity kávy. Nastavenie mletia umožňuje prispôbiť sa rôznym typom zrnkovej kávy:

- silne pražené a olejnaté zrná budú vyžadovať hrubšie mletie,
- jemnejšie pražené zrná budú suchšie a budú vyžadovať jemnejšie mletie.

Praženie



Mierne
(Blonde)

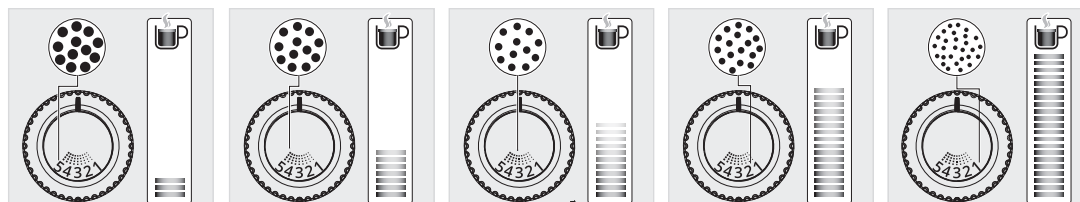
Stredné
(Jantárová)

Silné
(Svetlá francúzska)

Intenzívne
(Francúzska)

Veľmi intenzívne
(Tmavá francúzska)

Okrem toho nastavenie mletia pre rovnakú kávu ovplyvňuje arómu v šálke: čím jemnejšie je mletie, tým výraznejšia je chuť.



Poloha 5
Extra hrubé

Poloha 4
Hrubé

Poloha 3
Priemerné

Poloha 2
Jemné

Poloha 1
Extra jemné

AKO NASTAVIŤ MLETIE?

Otočte nastavovacie tlačidlo v nádobe na zrnkovú kávu tak, aby nastavenie vyhovovalo vášmu typu zrn a požadovanej intenzite chuti (5 úrovní – pozrite vyššie). Toto nastavenie sa musí vykonať počas mletia po jednotlivých stupňoch. Po troch pripravených nápojoch si všimnete výrazný rozdiel v chuti.

⚠ Upozornenie: Neodporúčame používať olejnaté alebo karamelizované kávové zrná, pretože sú pre mlynček ťažko spracovateľné. Môžu poškodiť zariadenie a viesť k slabému výkonu snímača.

















3. PRÍPRAVA NÁPOJOV

NÁPOJE DOSTUPNÉ Z TOHTO ZARIADENIA:


Kávovar KRUPS Sensation Elite umožňuje pripraviť širokú škálu nápojov podľa vašich preferencií. Možnosti prípravy sú prístupné priamo na ovládacom paneli:










Predvolené objemy a sily sú uvedené tučným písmom.

Kávové nápoje:

Nápoje	Dostupné veľkosti	Dostupná sila kávy	Funkcia X2
 Ristretto	20 ml - 40 ml 25 ml		✓
 Espresso	40ml 40 ml - 70ml		✓
 Lungo	70 ml 70 ml - 100 ml		✓
 Dlhá káva	100 ml - 180 ml 120 ml		✓
 Dvojité espresso	40 ml - 140 ml 100 ml		
 Americano	90 ml - 150 ml 120 ml		
 Filtrovaná káva	120 ml - 170 ml 150 ml		✓

















Nápoje s mliekom:

Nápoje	Dostupné veľkosti	Dostupná sila kávy	Funkcia X2
 Espresso macchiato*	M L XL		
 Cappuccino	M L XL		

Nápoje	Dostupné veľkosti	Dostupná sila kávy	Funkcia X2
 Talianske cappuccino	M L XL		
 Latte macchiato	M L XL		
 Caffè latte	M L XL		
 Flat white	M L XL		
 Napenené mlieko	M L XL		


* V závislosti od modelu

Studené nápoje:

Nápoje	Dostupné veľkosti	Dostupná sila kávy	Funkcia X2
 Filtrovaná káva	320 ml		
 Dlhá káva	180 ml		
 Espresso	90 ml		
 Affogato*	40 ml		
 Cappuccino	240 ml		
 Talianske cappuccino	240 ml		
 Caffè latte	350 ml		
 Latte macchiato*	340 ml		





























* V závislosti od modelu

Nápoje s vodou:

Nápoje	Dostupné veľkosti	Dostupná sila kávy	Funkcia X2
 Horúca voda	100 ml 200 ml 300 ml		

Nápoje do hrnčeka:

Všetky naše recepty na nápoje so sebou sú vhodné pre hrnček Krups **N2161144**, ktorý nájdete na našej webovej stránke www.krups.com.

Nápoje	Dostupné veľkosti	Dostupná sila kávy	Funkcia X2
 Dlhá káva*	240 ml	  	
 Americano	240 ml	  	
 Filtrovaná káva	240 ml	  	
 Latte Macchiato	240 ml	  	
 Cappuccino	240 ml	  	
 Caffè latte*	240 ml	  	
 Ladová káva*	240 ml	  	


* V závislosti od modelu

AKO NASTAVIŤ VÝŠKU KÁVOVÝCH DÝZ?

Pri všetkých ponúkaných nápojoch môžete spustiť kávové dýzy podľa veľkosti šálky.


AKO ZAČAŤ S PRÍPRAVOU NÁPOJA?


- Skontrolujte, či je nádoba na zrnkovú kávu plná.

 **Upozornenie:** Aby sa predišlo poškodeniu zariadenia, dávajte pozor, aby ste do mlynčeka nenaliali vodu.

- Skontrolujte, či je nádržka na vodu plná. Ak je v nádržke málo vody, zariadenie vás na to upozorní svetelným indikátorom a zobrazí požiadavku na jej doplnenie.
- Položte jednu alebo dve šálky pod výpusty kávy.
- Stlačte tlačidlo pre zvolený nápoj, upravte nastavenia a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP.

V ZÁVISLOSTI OD NÁPOJA SÚ MOŽNÉ RÔZNE NASTAVENIA:

- **Sila kávy:** Ak chcete zvýšiť alebo znížiť silu kávy úpravou množstva použitej mletej kávy, vyberte nápoj a stlačením tlačidla „“ zvolte medzi 1 a 3 zrnkami, pričom 1 je najslabšia a 3 najsilnejšia.
- Jedna alebo dve šálky: Ak chcete spustiť prípravu dvoch šálok súčasne, vyberte nápoj, na ktorom je uvedené „X2“. (Len pre kávové nápoje)

- Objem v šálke: Ak chcete zvýšiť alebo znížiť množstvo vody použitej na extrakciu, stlačením tlačidla „“ upravte objem.

Ďalšie informácie o tom, **ako upraviť nastavenia nápojov, nájdete v tabuľke nápojov a v Stručnej príručke.**

AKO ZASTAVIŤ PRÍPRAVU NÁPOJA?

Prípravu nápoja môžete kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla ŠTART/STOP. Po prerušení cyklu nedôjde k zastaveniu okamžite. Zariadenie bude chvíľu nedostupné, čo bude signalizované hlásením na obrazovke.



HORÚCA VODA

NÁPOJE S HORÚCOU VODOU:

- Umiestnite dýzu na horúcu vodu na zariadenie na miesto nádoby na mlieko
- Umiestnite šálku pod dýzu na horúcu vodu.
- Stlačte tlačidlo „Horúca voda“.
- Objem nápoja môžete upraviť podľa svojich chutí. Nie je však možné pripraviť dve šálky súčasne, takže funkcia „X2“ nie je k dispozícii.
- Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP. Zariadenie sa predhreje (svetelný pás sa bude pohybovať), potom nalejte horúcu vodu.
- Funkcia profilov je k dispozícii. Ďalšie informácie o tom, ako si uložiť obľúbený nápoj, nájdete v Stručnej príručke.

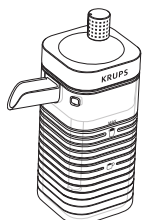
STUDENÉ NÁPOJE

Kávovar Sensation Elite ponúka nové exkluzívne ľadové nápoje, ako je chladená káva, ľadová káva, ľadové caffè latte alebo ľadové kapučíno.

Príprava ľadového nápoja si vyžaduje jednu alebo viac činností, ktoré musíte vopred vykonať. Ak chcete dosiahnuť optimálny výsledok v šálke: Použite pohár s objemom 400 – 450 ml a kocky ľadu štandardnej veľkosti (4 x 2,5 x 2,2 cm). Zariadenie vám bude pomáhať počas celej prípravy. Odporúčame vám sledovať prípravné fázy receptov krok za krokom na obrazovke.

NÁPOJE NA BÁZE MLIEKA

3.1 NÁDOBA NA MLIEKO MILK MAESTRO



Nádoba na mlieko Milk Maestro je navrhnutá tak, aby vám doma poskytla zážitok z prípravy mliečnych nápojov kvality ako od baristu. Skôr než začnete výrobok používať, pozorne si prečítajte nasledujúce pokyny, aby ste zaistili optimálne používanie a výsledky. Pred prvým použitím nádoby na mlieko Milk Maestro odporúčame umyť všetky diely vodou so saponátom, aby sa odstránili prípadné nánosy prachu.

HLAVNÉ FUNKCIE

Funkcia napenenia

Nádoba na mlieko Milk Maestro je vybavená patentovaným systémom napeňovania mlieka, vďaka čomu pripravíte krémovú mliečnu penu za pár okamžikov.

Tlačidlo na reguláciu napenenia na hornej strane veka umožňuje ovládať množstvo požadovanej mliečnej peny, čím ponúka úplné prispôsobenie vašich mliečnych nápojov.

Program automatického prepláchnutia MILK RINSE

Po každom nápoji s mliekom sa vyžaduje program automatického prepláchnutia (upozornenie MILK na paneli), aby sa zabezpečila optimálna hygiena. Po každom použití nádoby na mlieko Milk Maestro ju nezapodnite vyčistiť.

Ďalšie informácie o tom, ako automaticky vypláchnuť nádobu na mlieko Milk Maestro, nájdete v Stručnej príručke.

Jednoduchá demontáž a vhodná do umývačky riadu:

Nádoba na mlieko je možné úplne rozobrať na jednoduché čistenie a údržbu. Môžete oddeliť jednotlivé diely nádoby na mlieko Milk Maestro na dôkladné čistenie.

Všetky diely sú vhodné do umývačky riadu, vďaka čomu je proces čistenia ešte pohodlnejší. Jednoducho položte diely do horného koša umývačky riadu alebo do priestoru pre príbor.

⚠ Upozornenie: Nevkladajte veko do umývačky riadu s tlačidlom na reguláciu napenenia v polohe PULL (Vytiahnuté)(riziko straty kolieska). Vytiahnite ho, aby ste ho nestratili.

AKO POUŽÍVAŤ NÁDOBU NA MLIEKO MILK MAESTRO?



RADY A TIPY

Na prípravu napeneného mlieka by ste mali zvoliť pasterizované UHT mlieko z chladničky (3 – 5 °C). Použitie špecializovaných mliek (mikrofiltrované, surové, fermentované, obohatené) alebo rastlinných mliek (mandľové, ovsené, sójové atď.) je možné, ale môže priniesť menej uspokojujivé výsledky z hľadiska kvality a množstva peny. V prípade rastlinného mlieka si vyberte mlieka typu „Special Barista“, ktoré majú správne zloženie zaručujúce dobrú penu. Po otvorení sa mlieko, bez ohľadu na to, či je v plastovom alebo sklenenom obale, musí skladovať v chladničke pri teplote 4°C alebo nižšej. Mlieko sa zvyčajne môže skladovať päť až sedem dní.

Pokyny na používanie:

1. Príprava

Naplňte nádobu na mlieko Milk Maestro požadovaným množstvom mlieka. Neprekračujte rysku maximálneho naplnenia na nádobe na mlieko.

MAX Maximálna hladina v nádobe na mlieko



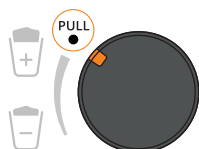
Odporúčaná hladina na prípravu niekoľkých kapučín



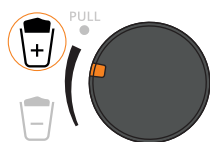
Odporúčaná hladina na prípravu jedného kapučína

2. Nastavenie napenenia

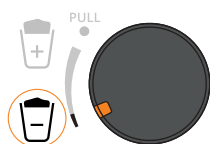
Otáčajte tlačidlom na reguláciu napenenia na hornej strane veka v smere hodinových ručičiek pre viac peny alebo proti smeru hodinových ručičiek pre menej peny. Množstvo peny si zvolte podľa vlastných preferencií.



Poloha na vytiahnutie tlačidla na reguláciu napenenia



Poloha pre maximálnu penu



Poloha pre minimálnu penu

Na dosiahnutie optimálnej kvality kávových nápojov s mliekom sa po prvom použití odporúča pripraviť 5 až 6 nápojov s mliekom. To umožní, aby mliečny systém pracoval na optimálnej úrovni.

Ak vám káva s mliekom pretečie zo šálky, odporúčame:

- nastaviť ovládača objemu mliečnej peny do polohy MIN
- vybrať menšiu veľkosť nápoja (M alebo L)
- použiť väčšiu šálku

3. Čistenie

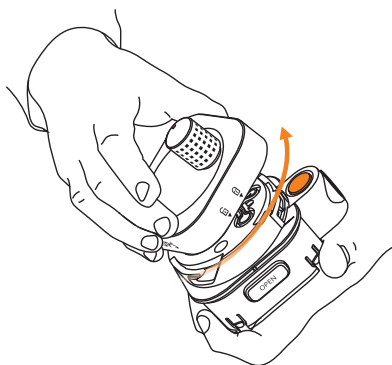
Po skončení používania nádoby na mlieko Milk Maestro môžete vykonať automatické vypláchnutie pomocou programu MILK alebo môžete nádobu rozobrať a kompletne umyť všetky diely v teplej vode so saponátom alebo v umývačke riadu.

Pred opätovným zostavením kompletne opláchnite a usušte všetky diely.



RADY A TIPY

Na odomknutie veka nádoby na mlieko Milk Maestro je potrebné otočiť o štvrt' otáčky.



Upozornenie: Nespúšťajte nápoje s mliekom bez toho, aby ste najprv pripojili nádobu na mlieko Milk Maestro k zariadeniu.


Veríme, že si používanie nádoby na mlieko Milk Maestro užijete a vychutnáte si lahodné domáce nápoje s mliekom vďaka jej výkonnej a ľahko použiteľnej funkcii napeňovania mlieka.




4. PROFILY

NA ČO SLUŽÍ FUNKCIA PROFILOV?

Funkcia Profily umožňuje prístup k personalizovanému priestoru, kde si môžete ukladať svoje obľúbené nápoje. Je veľmi ľahko prístupná vďaka priamemu tlačidlu na ovládacom paneli kávovaru. Môžete si vytvoriť až 4 profily, pričom každý umožňuje zaznamenať až 6 receptov.

Na prechádzanie medzi profilmi jednoducho stlačte tlačidlo . Po výbere požadovaného nápoja v rámci profilu ho spustíte stlačením tlačidla ŠTART/STOP. Táto funkcia je rýchlejšia a ideálna na každodenné používanie, pretože nápoje uložené v profile sa spustia priamo jedným dotykom bez potreby ďalších nastavení.

AKO SPRAVOVAŤ OBLÚBENÉ NÁPOJE V RÁMCI PROFILU?

Nápoj môžete pridať do profilu: pred prípravou nápoja dlho stlačte tlačidlo . Potom postupujte podľa pokynov na obrazovke.

Ak zastavíte svoj obľúbený nápoj počas jeho nalievania, zaznamená sa táto dĺžka.

AKO ODSTRÁNIŤ OBLÚBENÉ NÁPOJE?

- Prejdite do časti Profil a vyberte nápoj, ktorý chcete odstrániť.
- Stlačte tlačidlo OK na zvolenom recepte.
- Opätovným stlačením tlačidla OK potvrdíte, že chcete tento nápoj odstrániť z profilu.



5. VŠEOBECNÁ ÚDRŽBA

5.1 KAŽDODENNÁ ÚDRŽBA

Správnou údržbou môžete predĺžiť životnosť zariadenia a zachovať autentickú chuť kávy.

ÚDRŽBA ODKVAPKÁVACEJ MISKY

Odkvapkávací miska umožňuje zachytávať vodu alebo kávu, ktorá vyteká zo spotrebiča počas prípravy a po nej. Je dôležité, aby vždy bola na mieste a aby ste ju pravidelne vyprázdňovali.

Z hygienických dôvodov odporúčame, aby ste každý deň odkvapkávaciu misku rozobrali a vyčistili každý diel a pred vložením späť do kávovaru ju nechali vyschnúť. Odkvapkávaciu misku je možné umývať v umývačke riadu, mriežku najprv odstráňte.

Ďalšie informácie **nájdete v Stručnej príručke.**

KEDY JE POTREBNÉ VYPRÁZDNIŤ ODKVAPKÁVACIU MISKU?

Keď sa plavák nachádza navrchu, znamená to, že je príliš naplnená.

ÚDRŽBA NÁDOBY NA KÁVOVÚ USADENINU

Z hygienických dôvodov odporúčame, aby ste nádobu na kávovú usadeninu denne čistili horúcou vodou so saponátom a pred vložením späť do kávovaru ju nechali vyschnúť.

Ďalšie informácie o tom, **ako vyčistiť nádobu na kávovú usadeninu, nájdete v Stručnej príručke.**

- Vyprázdňte nádobu na kávovú usadeninu, keď vás o to zariadenie požiada.
- Nádobu môžete vyprázdňovať aj pravidelnejšie, ale len vtedy, keď je zariadenie zapnuté, aby mohlo zaznamenať, že bola skutočne vyprázdnená.

! **Dôležité:** Ak nádobu na použitú kávu pravidelne nevyprázdňujete, ako je uvedené vyššie, môže dôjsť k poškodeniu zariadenia.

ÚDRŽBA NÁDRŽKY NA VODU

Na zachovanie arómy kávy a z hygienických dôvodov odporúčame používať čerstvú vodu, nádržku na vodu denne čistiť horúcou vodou a špongiou a pred vložením späť do kávovaru ju nechať vyschnúť.

ÚDRŽBA NÁDOBY NA ZRNKOVÚ KÁVU

Kávové zrná môžu na stenách nádoby na zrnkovú kávu zanechávať mastné zvyšky, ktoré môžu ovplyvniť kvalitu kávy. Na zachovanie arómy a z hygienických dôvodov odporúčame, aby ste ho pri každom doplnení utreli čistou, suchou a mäkkou handričkou.

! **Upozornenie:** Na čistenie nádoby na zrnkovú kávu nepoužívajte vodu, prítomnosť vody v nádobe na zrnkovú kávu by mohla prístroj poškodiť.

5.2 INÁ ÚDRŽBA

! **Dôležité:**

- Čas údržby je v závislosti od postupu maximálne 20 minút.
- Ak počas údržby odpojíte zariadenie od elektrickej siete alebo dôjde k výpadku prúdu, čistiaci program sa spustí od začiatku. Túto operáciu nie je možné odložiť, vodný okruh sa musí povinne preplachovať. V takom prípade môže byť potrebná nová čistiaca tableta.
- Ak je v zariadení filtračná kazeta KRUPS Claris Aqua Filter System, pred odstraňovaním vodného kameňa ju vyberte.
- Program údržby nemusíte spustiť ihneď, ako kávovar zobrazí výzvu, ale mali by ste ho spustiť čoskoro. Ak sa čistenie (alebo odstraňovanie vodného kameňa) odloží, upozornenie sa bude zobrazovať až do vykonania operácie.

Údržba	Kedy?	Vysvetlenie	Potrebné pomôcky
Automatické vypláchnutie nádoby Milk Maestro 30s - 60 ml	Po nápoji s mliekom alebo kedykoľvek.	Program automatického vypláchnutia nádoby na mlieko Milk Maestro využíva iba horúcu vodu a zabezpečuje optimálne napenenie mlieka a čistý systém. Informácie o tom, ako automaticky vypláchnuť nádobu na mlieko Milk Maestro, nájdete v Stručnej príručke.	
Manuálne oplachovanie Milk Maestro ~5 min	Keď kávovar zobrazí výzvu alebo kedykoľvek.	Toto čistenie spočíva v demontáži a čistení odnímateľného bloku „one touch cappuccino“. Pre optimálne výsledky šľahania mlieka sa odporúča pravidelné čistenie. Pozrite si „Stručnú príručku“.	
Prepláchnutie mliečného okruhu 30s - 20 ml	Po každom nápoji s mliekom, keď kávovar zobrazí výzvu.	Umožňuje prepláchnuť mliečny okruh kávovaru. Prepláchnutie mliečného systému môžete spustiť kedykoľvek.	
Prepláchnutie kávového okruhu ~45s - 30 ml	Po 2 dňoch bez použitia alebo kedykoľvek.	Umožňuje prepláchnuť kávový okruh kávovaru. Pri tomto procese sa používa len horúca voda. Umožňuje zachovať autentickú chuť kávy. Pozrite si Stručnú príručku.	
Čistenie kávovaru ~13 min - 1L	Keď kávovar zobrazí výzvu alebo kedykoľvek.	Z hygienických dôvodov a na zachovanie kvality kávy odporúčame čistiť a odmastovať kávový okruh kávovaru. Vďaka tomu si nápoje zachovávajú optimálnu chuť. Pokyny na čistenie zariadenia nájdete v Stručnej príručke alebo postupujte podľa týchto pokynov: 1. Ak sa zobrazí upozornenie na čistenie, stlačte tlačidlo OK. 2. Vezmite si čistiacu tabletu. 3. Otvorte priestor na čistiacu tabletu a vložte tabletu. 4. Pod dve dýzy umiestnite litrovú nádobu. 5. Stlačením tlačidla ŠTART/STOP potvrdíte spustenie procesu čistenia. 6. Počas čistenia bude z kávových dýz vytekať voda. 7. Keď voda prestane tiecť a ozvú sa tri pípnutia, zariadenie je čisté a pripravené na používanie.	1 čistiaca tableta KRUPS XS3000/XS808

Údržba	Kedy?	Vysvetlenie	Potrebné pomôcky
Odvápnenie ~20 min – 1,5L	Keď kávovar zobrazí výzvu. Ak počet nápojov nie je dostatočný na to, aby bolo potrebné odvápniť zariadenie, funkcia nie je aktívna.	<p>Odvápnenie kávovaru zabezpečí jeho správnu funkčnosť a odstráni prípadný vodný kameň alebo usadeniny. Tento krok je veľmi dôležitý na zabezpečenie správneho fungovania kávovaru a jeho dlhej životnosti.</p> <p>Postup na vykonanie odvápnenia kávovaru nájdete v Stručnej príručke alebo postupujte podľa týchto pokynov:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Na obrazovke sa zobrazí upozornenie s výzvou na odvápnenie zariadenia. 2. Stlačte tlačidlo OK. 5. Naplňte nádržku na vodu vlažnou vodou až po značku CALC. 6. Vezmite a otvorte vrecko s odvápňovacím roztokom KRUPS. 7. Obsah vrečka vyprázdňte do nádržky na vodu (ak je v zariadení filtračná vložka Claris, vyberte ju). 8. Obsah vrečka zmiešajte s vodou v nádržke. 9. Vložte nádržku na vodu späť do kávovaru. 10. Nainštalujte dýzu na horúcu vodu do otvoru pre nádobu na mlieko. 11. Pod obe dýzy (na kávu a paru) umiestnite 1,5-litrovú nádobu. 12. Stlačením tlačidla ŠTART/STOP spustíte proces odvápnenia. 13. Počas odvápňovania bude z dýzy vytekať voda. 14. Po výzve zariadenia vyberte, vyprázdňte a vypláchnite nádržku na vodu. 15. Naplňte nádržku na vodu až po rysku MAX. 16. Vložte nádržku na vodu späť do kávovaru a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP. 17. Počas preplachovania bude z dýzy vytekať voda. 18. Keď voda prestane tiecť a ozvú sa tri pípnutia, zariadenie je odvápnené a pripravené na používanie. 	1 vrecúško s odvápňovačom KRUPS F054/XS809

6. ĎALŠIE FUNKCIE

AKO ZÍSKAŤ PRÍSTUP K NASTAVENIAM KÁVOVARU?

Kávovar KRUPS Sensation Elite má mnoho nastavení, neváhajte ich vyskúšať! To vám umožní ešte viac prispôbiť jeho používanie.



ZOZNAM NASTAVENÍ:

Jazyk	Výber jazyka podľa vlastného výberu spomedzi 23 jazykov.
Jas obrazovky	Nastavenie jasov obrazovky.
Automatické vypnutie	Výber času, po ktorom sa zariadenie automaticky vypne. Táto funkcia umožňuje dosahovať nižšiu spotrebu elektrickej energie.

Jednotka objemu	Výber mernej jednotky: ml alebo oz.
Automatické preplachovanie	Môžete si zvoliť, či sa má po vypnutí kávovaru aktivovať automatické prepláchnutie výpustu kávy.
Tvrdosť vody	Nastavenie tvrdosti vody v rozsahu 0 až 4. Ďalšie informácie nájdete v kapitole Meranie tvrdosti vody.
Teplota kávy	Nastavenie teploty kávy v rozsahu T1 až T3.
Resetovanie zariadenia	Resetovaním sa odstráni predvoľby a nastavenia zariadenia.



ODPOVEDE NA VAŠE OTÁZKY

PREVÁDZKA

- Kávovar zobrazí poruchu, softvér nereaguje ALEBO blikajú všetky kontrolky.
 - ✓ Vypnite a odpojte zariadenie od elektrickej siete, vyberte filtračnú kazetu, ak je v nádržke na vodu nainštalovaná, počkajte 1 minútu, potom zariadenie znovu zapojte a spustite.
- Zariadenie sa po stlačení vypínača nezapne.
 - ✓ Skontrolujte poistky a zásuvku elektrickej inštalácie. Skontrolujte, či sú obe napájacie zástrčky správne zasunuté do zásuvky.
- Počas cyklu došlo k výpadku napájania.
 - ✓ Zariadenie sa po opätovnom zapnutí automaticky resetuje.
- Mlynček beží naprázdno.
 - ✓ Zrnková káva zostáva v nádobe:
 - Káva môže byť príliš olejnatá, a preto ju kávovar správne nespracúva. Mohli by ste skúsiť pomôcť kávovým zrnkám, aby klesli, a uvidíte, či to opäť začne fungovať. Odporúča sa však zmeniť kávu (pozrite si typ zrnkovej kávy).
 - Toto je moja obvyklá káva, ktorá doteraz fungovala dobre: kontaktujte zákaznícky servis KRUPS.

POUŽÍVANIE

- Mlynček vydáva nezvyčajný hluk.
 - ✓ V mlynčeku sa pravdepodobne nachádzajú cudzie telesá. Skúste ho vyčistiť vysávačom, v opačnom prípade kontaktujte zákaznícky servis KRUPS.
- Pod zariadením je voda.
 - ✓ Pred vybratím odkvapkávacej misky počkajte 15 sekúnd po zastavení toku kávy, aby kávovar správne dokončil svoj cyklus.
 - ✓ Skontrolujte, či je odkvapkávacia miska správne umiestnená na kávovare. Musí byť vždy na svojom mieste, aj keď sa zariadenie nepoužíva.
 - ✓ Skontrolujte, či odkvapkávacia miska nie je plná.
- Tlačidlo na nastavenie mletia sa ťažko otáča.
 - ✓ Tlačidlo na nastavenie mletia otáčajte len počas chodu mlynčeka.
- Kávovar nepripravil žiadnu kávu.
 - ✓ Počas jeho prípravy bol zistený incident. Zariadenie sa automaticky resetuje a bude pripravené na nový cyklus.
- Namiesto zrnkovej kávy ste použili mletú kávu.
 - ✓ Pomocou vysávača odstráňte mletú kávu z nádoby na zrnkovú kávu.
- Keď je kávovar vypnutý, z dýz na kávu vyteká voda.
 - ✓ To je normálne. Ide o automatické prepláchnutie na vyčistenie kávových dýz. Môžete ho vypnúť v nastaveniach zariadenia zmenou nastavenia Automatické oplachovanie na neaktívne.

MLIEKO

1) Z mriežky odkvapkávacej misky uniká para.

- ☑ V závislosti od typu prípravy môže z mriežky odkvapkávacej misky unikať para.

2) Nádoba na mlieko Milk Maestro už nevytvára penu.

- ☑ Používajte čerstvé polotučné alebo plnotučné mlieko (s teplotou 3°C až 6°C) alebo rastlinné mlieko Special Barista.
- ☑ Vypláchnite nádobu na mlieko Milk Maestro pomocou programu MILK RINSE.
- ☑ Všetky diely vyčistite v umývačke riadu alebo ručne vodou so saponátom a pred opätovným zostavením ich nechajte vyschnúť.

ÚDRŽBA

1) Zariadenie nezobrazilo výzvu na odvápnenie.

- ☑ Cyklus odvápnenia je potrebný po veľkom počte príprav.

2) V odkvapkávacej miske sa nachádza mletá káva.

- ☑ Do odkvapkávacej misky sa môže dostať malé množstvo mletej kávy. Zariadenie je navrhnuté tak, aby odstránilo všetky zvyšky mletej kávy, aby prevapkovácia zóna zostala čistá.

3) Upozornenie na vyprázdnenie nádoby na kávovú usadeninu zostane na obrazovke aj po vyprázdnení nádoby.

- ☑ Znovu nasadte nádobu na kávovú usadeninu.

4) Upozornenie na naplnenie nádržky na vodu zostane na obrazovke aj po doplnení nádržky.

- ☑ Skontrolujte, či je nádržka v zariadení v správnej polohe.
- ☑ Plavák na dne nádržky sa musí voľne pohybovať. Skontrolujte a v prípade potreby uvoľnite plavák.

5) Počas odvápnovania nevychádza z dýz v prvej fáze žiadna voda:

- ☑ Je to normálne, iba v prípade silného nánosu vypustí zariadenie vodu z dýz.

NÁPOJE

1) Káva sa nalieva príliš pomaly.

- ☑ Otočením tlačidla mletia doprava nastavte hrubšie mletie (môže to závisieť od druhu použitej kávy).
- ☑ Vykonajte jeden alebo niekoľko cyklov preplachovania.
- ☑ Vymeňte filtračnú kazetu Claris Aqua Filter System.
- ☑ Zariadenie sa vyčistí samo.

2) Káva je príliš slabá alebo nie je dostatočne výrazná.

- ☑ Skontrolujte, či sa nádobe na zrnkovú kávu nachádza káva a či sa správne posúva nadol.
- ☑ Vyhnite sa používaniu olejnatých, karamelizovaných alebo ochutených káv, ktoré sa nemusia správne spracúvať.
- ☑ Znížte objem a zvýšte silu prípravy pomocou funkcie sily kávy. Otočením tlačidla mletia nastavte jemnejšie mletie. Pomocou funkcie dvoch šálok pripravte nápoj v dvoch cykloch.

3) Espresso alebo káva nie sú dostatočne horúce.

- ☑ Zvýšte teplotu kávy v nastaveniach kávovaru. Pred prípravou nápoja ohrejte šálku vypláchnutím horúcou vodou.
- ☑ Predtým, ako začnete pripravovať kávu, vykonajte cyklus prepláchnutia.

4) Pred každou kávou tečie z dýz čistá voda.

- ☑ Pri spustení prípravy kávy sa vykoná predsparenie, pri ktorom môže z kávových dýz vytekať malé množstvo vody.

Ak niektorý z uvedených problémov pretrváva, kontaktujte zákaznícky servis spoločnosti KRUPS.

LIKVIDÁCIA

Niektoré spotrebiče obsahujú batériu, ku ktorej má z bezpečnostných dôvodov prístup iba opravár. Ak chcete vymeniť batériu, obráťte sa na najbližšie schválené servisné stredisko.

! **Dôležité:** Zariadenie obsahuje rôzne materiály, ktoré možno opätovne použiť alebo recyklovať.

ZÁRUKA

Záruka neplatí v nasledujúcich prípadoch:

- prítomnosť cudzích telies v mlynčeku,
- do nádoby na zrnkovú kávu bola nasypaná mletá káva,
- filtračná kazeta Claris Aqua Filter System sa nepoužíva podľa pokynov spoločnosti KRUPS,
- v prípade zanedbania odstraňovania vodného kameňa, čistenia alebo pravidelnej údržby.

Akékoľvek práce na zariadení musí vykonávať schválené stredisko spoločnosti KRUPS.

Tento kávovar Automatic Espresso/espresso kávovar sa smie používať iba na prípravu kávy, horúcej vody alebo na napenenie mlieka.

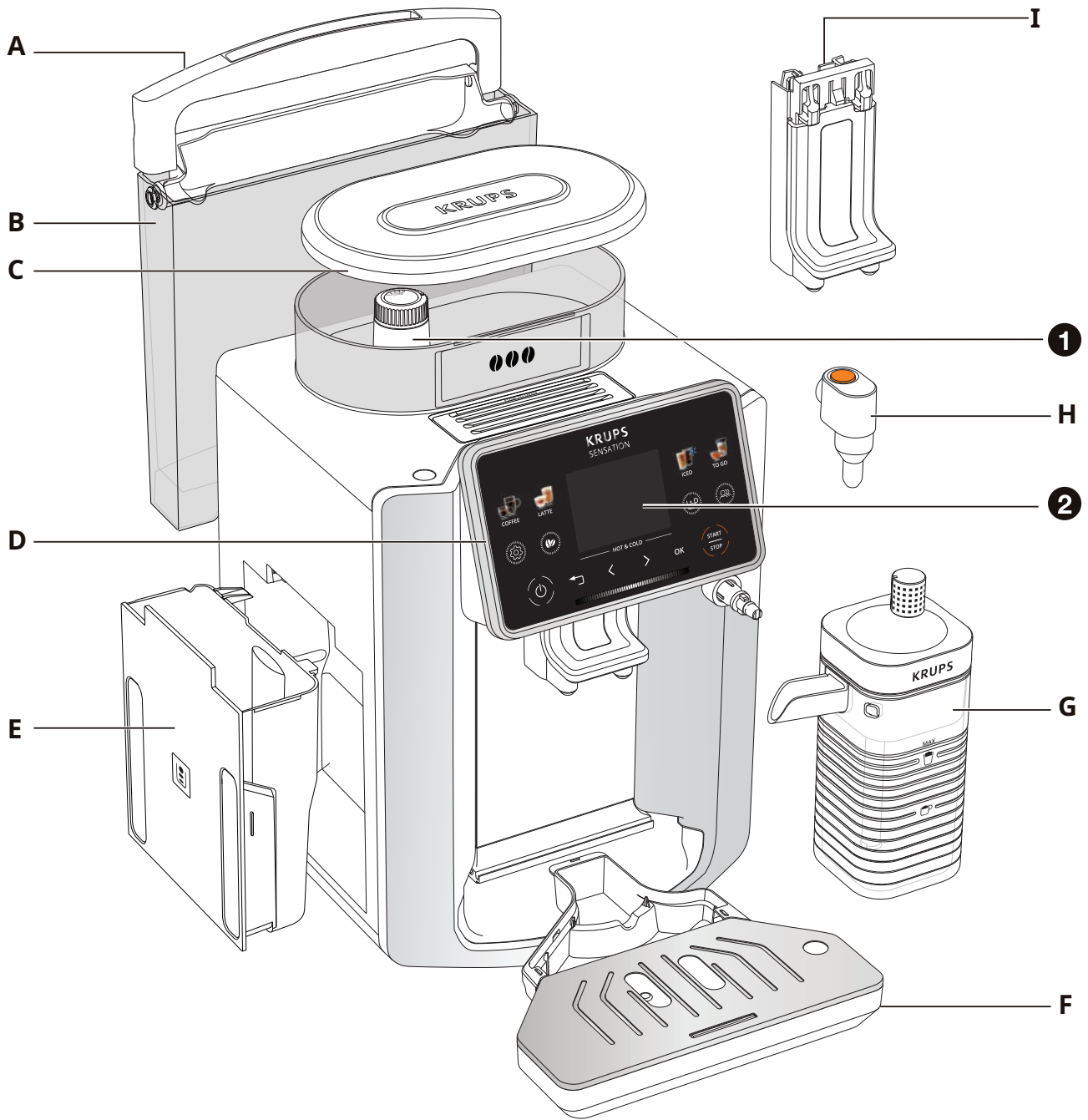
Výrobca: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard, 53100 Mayenne, Francúzsko

KRUPS[®]

SENSATION ELITE EA917/EA918

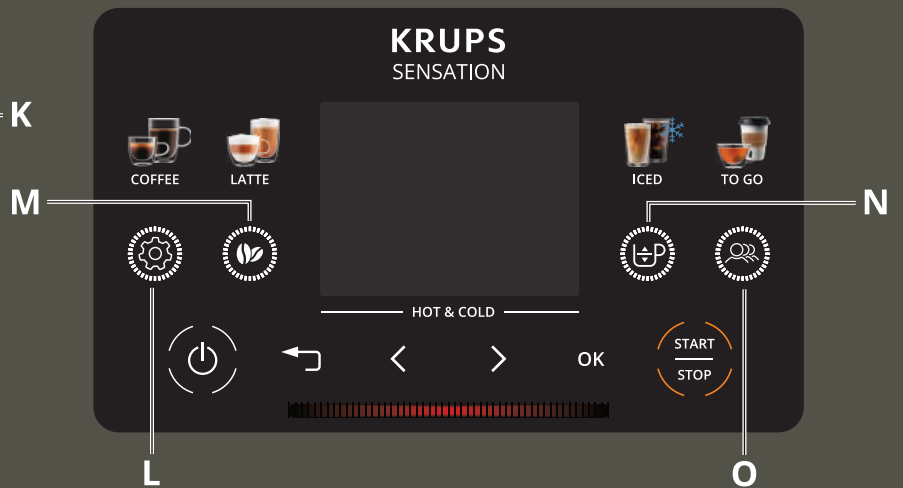
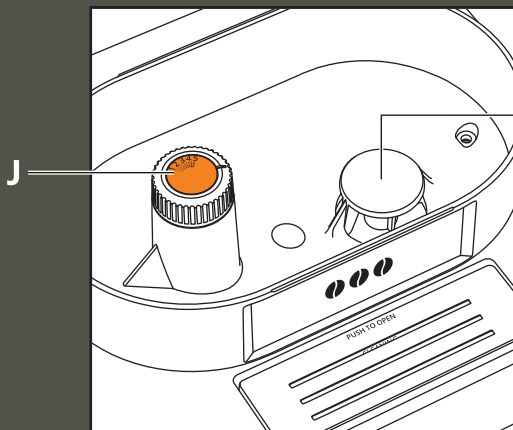


1. FONTOS TERMÉKINFORMÁCIÓK	313
1.1 SZIMBÓLUM ÚTMUTATÓ A FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYVHÖZ	313
1.2 A KÉSZÜLÉKHEZ MELLÉKELT TARTOZÉKOK	313
1.3 MŰSZAKI ADATOK	314
1.4 ELSŐ LÉPÉSEK ÉS A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE	314
2. SZŰRŐ BESZERELÉSE ÉS A VÍZ KEMÉNYSÉGE	315
2.1 DARÁLÓ: AZ ŐRLÉS BEÁLLÍTÁSA.....	316
3. ITALOK KÉSZÍTÉSE	317
3.1 MILK MAESTRO TEJTARTÁLY.....	320
4. PROFILOK	322
5. ÁLTALÁNOS KARBANTARTÁS	323
5.1 NAPI KARBANTARTÁS.....	323
5.2 EGYÉB KARBANTARTÁS	323
6. EGYÉB FUNKCIÓK	325
VÁLASZOK A KÉRDÉSEIRE	326



1

2



LEÍRÁS

- A. Víztartály fogantyúja/fedele
- B. Víztartály
- C. Szemeskávétartály fedele
- D. Kezelőpanel
- E. Kávézaccgyűjtő
- F. Csepegtető tálca
- G. Tejtartály
- H. Vízfűvőka
- I. Kávéfűvőkák
- J. Őrlési finomság beállító gomb
- K. Kávédaráló
- L. Beállítások
- M. Kávéerősség beállítása
- N. Méretbeállítás
- O. Profilok

Kedves Vásárló!

Köszönjük, hogy a KRUPS beépített darálós eszpresszógépét választotta. A KRUPS beépített darálós eszpresszógépet Franciaországban tervezték, fejlesztették és gyártják, ezért garantálni tudjuk az elsőosztályú minőséget. A készüléket úgy tervezték, hogy a lehető legkönnyebben használható legyen, és hogy olyan minőségű kávékat készíthessen vele, akár egy barista. Élvezze az eszpresszó, a filteres kávé, vagy más kávék ízét – mindezt egyetlen gombnyomással. A KRUPS eszpresszógép intuitív kezelőfelülettel rendelkezik. A készülék olyan fejlett technológiákkal van felszerelve, amelyeknek köszönhetően elkészítheti a lehető legjobb kávékat – a frissen őrölt kávészemekből a legtöbb aromát és ízt fogja kinyerni. Reméljük, hogy élvezettel fogyasztja el kávéját és örömmel használja KRUPS kávégépét!

A KRUPS csapata



1. FONTOS TERMÉKINFORMÁCIÓK

A készülék első használata előtt alaposan olvassa át a felhasználói útmutatót és a „biztonsági utasításokat”, és ne felejtse el: nem megfelelő használat esetén a KRUPS nem tartozik felelősség.

1.1 SZIMBÓLUM ÚTMUTATÓ A FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYVHÖZ



- Veszély:** Súlyos testi sérülés vagy halál veszélyére vonatkozó figyelmeztetés.
A villám szimbólum az elektromossággal kapcsolatos veszélyekre hívja fel a figyelmet.
- Figyelem:** Figyelmeztetés a készülék esetleges hibás működésére, sérülésére vagy tönkremenetelére.
- Fontos:** Általános vagy fontos megjegyzés a készülék működtetésével kapcsolatban.




1.2 A KÉSZÜLÉKHEZ MELLÉKELT TARTOZÉKOK

Ellenőrizze a készülékéhez mellékelte tartozékokat. Ha valamelyik alkatrész hiányzik, azonnal forduljon a KRUPS ügyfélszolgálatához.

MELLÉKELT TARTOZÉKOK		
1	Felhasználói kézikönyv – Gyors üzembe helyezési útmutató – Biztonsági utasítások A KRUPS ügyfélszolgálati szervizközpontok jegyzéke Jótállási dokumentumok	
2	Vízkezelőzsák*	
3	Tisztítótabletták*	

4	Milk Maestro tejtartály	
5	Vízfűvőka	

*A modelltől függően

 **Vigyázat:** A garancia fenntartása érdekében csak Krups tartozékokat használjon a géphez.



1.3 MŰSZAKI ADATOK

Készülék	Automata eszpresszógép EA917 – EA918
Áramellátás	220-240V~ / 50 Hz
Szivattyúnyomás	15 bar
Szemeskávétartály	260 g
Energiafogyasztás	Működés közben: 1450 W
Víz tartály	1,7l
Első lépések és tárolás	Beltérben, száraz helyen (fagytól távol)
Méret (mm) Ma x Szé x Mé	365 x 240 x 400
A termék súlya (kg)	8,9

A műszaki adatok változhatnak.



1.4 ELSŐ LÉPÉSEK ÉS A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

BEÜZEMELÉS

Helyezze a készüléket egy stabil, vízszintes, tiszta és száraz munkafelületre. A készülék első használatakor a rendszer különböző beállítások elvégzését kéri. A gép feltöltése lehetővé teszi a vízkörök megtöltését, hogy a készülék működhessen. Előmelegítés és automatikus öblítés megy végbe.

Kövesse a képernyőn megjelenő utasításokat. További információkért tekintse meg a Gyors üzembe helyezési útmutatót.

A készülékét ellenőrizték és tesztelték, mielőtt elhagyta a gyártólétesítményt. A tisztításra fordított figyelem ellenére előfordulhat, hogy a kávédarálóban kávémaradványt és/vagy a cseppfelfogó tálca rácsán kávécseppeket talál. Kicsomagolásakor a védőcsomagolás által okozott port is találhat a készüléken. Javasoljuk, hogy az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a gépet egy törlőkendővel.

Köszönjük megértését. Soha ne használjon sérült készüléket.

A KÉSZÜLÉK KÉSZENLÉTI ÁLLAPOTA

Az előkészítéstől függően a készülék készenléti üzemmódba helyezéskor automatikus öblítést végez. A ciklus csak néhány másodpercig tart, és automatikusan leáll.



ÖTLETEK ÉS TIPPEK


VÍZ

A vízminőség nagyban befolyásolja az aromák minőségét. A vízkő és a klór megváltoztathatja a kávé ízét. A kávé aromájának megőrzése érdekében javasoljuk, hogy friss vizet és KRUPS Claris Aqua Filter System patron, vagy 800 mg/l alatti szuszpenzió-tartalmú palackozott vizet (lásd a palack címkéjén) használjon. Lásd a „SZŰRŐ ÉS VÍZKEMÉNYSÉG” című fejezetet.

CSÉSZE

Javasoljuk, hogy forró italok készítésekor a kívánt mennyiségnek megfelelő méretű, (forró vizes öblítéssel) előmelegített csészeteket használjon.

SZEMES KÁVÉ

 A pörkölt kávébabok védelem nélkül elveszíthetik aromájukat. Javasoljuk, hogy csak a következő 2-3 napra elegendő mennyiségű szemes kávéval használjon, és 250 g-os csomagokat válasszon.

A szemes kávé minősége változó, az ízlés pedig szubjektív. Az Arabica finom, virágos aromát nyújt, ellentétben a Robustával, amely magasabb koffeintartalommal rendelkezik, keserűbb és testesebb. Gyakori, hogy a két kávéfajtát keverik, a kiegyensúlyozottabb íz érdekében. Tanácsért forduljon bátran a kávépörkölőjéhez.

Nem javasoljuk olajos és karamellizált szemes kávé használatát, mivel ezek károsíthatják a gépet. Az őrölt kávé finomsága befolyásolja az aroma erősségét és a krémréteg minőségét. Minél finomabbra őrli a szemes kávéval, annál simább lesz a krémréteg. Az őrlés a kívánt italhoz is igazítható.

2. SZŰRŐ BESZERELÉSE ÉS A VÍZ KEMÉNYSÉGE

MIRE VALÓ A VÍZKEMÉNYSÉG BEÁLLÍTÁSA?

A vízkő lerakódásának elkerülése és a kávé minőségének optimalizálása érdekében javasoljuk, hogy állítsa be a készüléken a vízkeménységet.

A VÍZKEMÉNYSÉG MEGADÁSA

- Töltsön egy pohárba vizet.
- Merítse a géphez mellékelt tesztpálcikát a vízzel feltöltött pohárba.
- Várjon 1 percet. A tesztpálcikán lévő négyzetek színe megváltozik.
- Számolja meg a színes négyzeteket. Ezek megmutatják a víz 0 és 4 közötti keménységét.
- Lépjen a „Gép beállításai” menübe. Ezután görgessen le a „Víz keménysége” elemhez, és adja meg a megfelelő számot.
- Nyomja meg a OK gombot.

MÁR NINCS MEG A TESZTPÁLCIKA?

Ha később ismét el szeretné végezni ezt a műveletet, állítsa be a víz keménységét a használat helyének megfelelően, vagy a vízszolgáltató által megadott adatok alapján, az alábbi táblázat segítségével:

A víz keménységének szintje	0. osztály Nagyon lágy	1. osztály Lágy	2. osztály Közepesen kemény	3. osztály Kemény	4. osztály Nagyon kemény
°dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
°e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,2°	> 26,25°
°f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
A készülék beállítása	0	1	2	3	4

MÍERT KELL SZŰRŐPATRONT BEHELVEZNI?

A KRUPS Claris Aqua szűrőrendszer patron (F088 / XS807) segít optimalizálni kávéja ízét, csökkenteni a vízkő lerakódását és a karbantartási műveleteket. A készülék hosszú élettartamának biztosítása érdekében javasoljuk, hogy használjon szűrőbetétet. Ez a tartozék a KRUPS.com webhelyen érhető el.

MIKOR KELL KICSERÉLNI A CLARIS AQUA FILTER SYSTEM PATRONT?



- Két hónappal a behelyezés után.
- Javasoljuk, hogy a patron behelyezésekor fordítsa el úgy a szűrőbetét távolabbi végén lévő szürke gyűrűt, hogy a behelyezés dátuma plusz két hónapot mutasson.

HOGYAN KELL BESZERELNI A CLARIS AQUA FILTER SYSTEM PATRONT?



- A patron a víztartályba van helyezve.
- Javasoljuk, hogy a patron behelyezésekor fordítsa el úgy a szűrőbetét távolabbi végén lévő szürke gyűrűt, hogy a behelyezés dátuma plusz két hónapot mutasson.
- Helyezze a patron megfelelően a helyére, úgy, hogy a számozott gyűrű felfelé nézzen.
- A patronhoz mellékelt fekete csavaros rögzítőelem segítségével helyezze a patron a helyére, és csavarozza be.
- Kapcsolja BE a gépet, lépjen a beállítások menüjébe, kattintson a szűrő beszerelésére, majd kövesse a képernyőn megjelenő lépéseket.
- A gép automatikusan feltölti és öblíti a rendszert. A folyamat végén három sípoló hang jelzi annak befejezését.



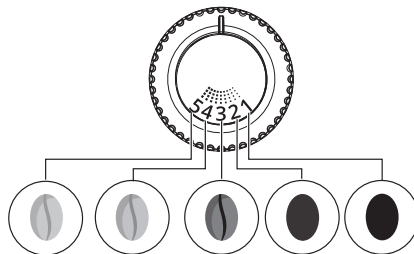
2.1 DARÁLÓ: AZ ŐRLÉS BEÁLLÍTÁSA

MIÉRT ÉRI MEG BEÁLLÍTANI A ŐRLÉST?

Általában akkor kell átállítani az őrlést, amikor módosítja a szemes kávé típusát, vagy amikor át akarja állítani a kávé erősségét. Az őrlés változtatásával alkalmazkodni lehet a különböző típusú kávészemekhez:

- A nagy pörkölésű és olajos kávészem durvább őrlést igényel,
- A kissé pörköletlen kávébab szárazabb lesz, és finomabb őrlést igényel.

Pörkölés



Világos
(Blonde)

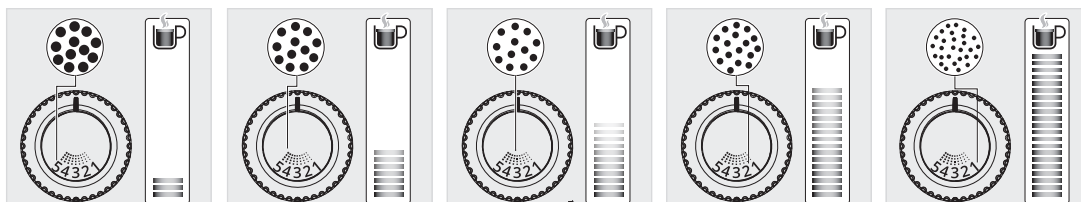
Közepes
(Borostyán)

Erős
(Könnyű Francia)

Intenzív
(Francia)

Nagyon intenzív
(Sötét Francia)

Ráadásul ugyanannál a kávénál az őrlésbeállítás hatással van az aromára: minél finomabb az őrlés, annál erősebb az aroma.



5. pozíció
Extra durva

4. pozíció
Durva

3. pozíció
Átlagos

2. pozíció
Finom

1. pozíció
Extra finom

AZ ŐRLÉS BEÁLLÍTÁSÁNAK MÓDJA

Forgassa el a szemeskávé-tartályon található beállítógombot a kávébabnak és a kívánt aroma elérésének megfelelő helyzetbe (5 szint - lásd:fent). Ezt a beállítást őrlés közben és fokozatonként kell elvégezni. Három kávé elkészítése után jelentős ízeltérés tapasztalható.

Figyelem: Nem javasoljuk olajos és karamellizált szemes kávé használatát, mivel ezeket a daráló nehezen dolgozza fel. Ezek károsíthatják a készüléket, és az érzékelő gyenge teljesítményét okozhatják.

















3. ITALOK KÉSZÍTÉSE

A GÉP ÁLTAL ELÉRHETŐ ITALOK:

A KRUPS Sensation Elite készülékkel számos különböző italt készíthet ízlése szerint. Az elkészítési módok közvetlenül a kezelőpanelen érhetők el:










Az alapértelmezett mennyiségek és erősségek vastag betűvel vannak jelölve.

Kávéreceptek:

Italok	Elérhető méretek	Elérhető kávéerősségek	X2 funkció
 Ristretto	20 ml - 40 ml 25 ml		✓
 Espresso	40ml 40 ml - 70ml		✓
 Lungo	70 ml 70 ml - 100 ml		✓
 Hosszú kávé	100 ml – 180 ml 120 ml		✓
 Dupla eszpresszó	40 ml – 140 ml 100 ml		
 Americano	90 ml – 150 ml 120 ml		
 Filterkávé	120 ml -170 ml 150 ml		✓

















Tejes receptek:

Italok	Elérhető méretek	Elérhető kávéerősségek	X2 funkció
 Espresso macchiato*	M L XL		
 Kapucsínó	M L XL		

Italok	Elérhető méretek	Elérhető kávéerőségek	X2 funkció
 Olasz cappuccino	M L XL		
 Latte macchiato	M L XL		
 Kávé latte	M L XL		
 Flat white	M L XL		
 Habos tej	M L XL		


*A modelttől függően

Hideg receptek:

Italok	Elérhető méretek	Elérhető kávéerőségek	X2 funkció
 Filterkáv	320 ml		
 Hosszú kávé	180 ml		
 Espresso	90 ml		
 Affogato*	40 ml		
 Kapucsínó	240 ml		
 Olasz cappuccino	240 ml		
 Kávé latte	350 ml		
 Latte macchiato*	340 ml		















*A modelttől függően

Vizes receptek:

Italok	Elérhető méretek	Elérhető kávéerőségek	X2 funkció
 Forró víz	100 ml 200 ml 300 ml		

Bögrés receptek:

Minden „To Go” receptünk megfelelő a Krups **N2161144** termoszhoz, amelyet weboldalunkon, a www.krups.com címen talál.

Italok	Elérhető méretek	Elérhető kávéerőségek	X2 funkció
 Hosszú kávé*	240 ml		
 Americano	240 ml		
 Filterkávé	240 ml		
 Latte Macchiato	240 ml		
 Kapucsínó	240 ml		
 Kávé latte*	240 ml		
 Hideg kávé*	240 ml		

*A modelltől függően

HOGYAN ÁLLÍTHATÓ A KÁVÉFÚVÓKÁK MAGASSÁGA?

Az összes kínált ital esetében lejjebb lehet engedni a kávéfúvókákat a csésze (csészék) méretének megfelelően.


AZ ITAL ELKÉSZÍTÉSÉNEK MEGKEZDÉSE


- Ellenőrizze, hogy a szemeskávé-tartály tele van-e.

 **Figyelem:** A készülék károsodásának elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy ne öntsön vizet a darálóba.

- Ellenőrizze, hogy tele van-e a víztartály. Ha a víz szintje alacsony, a készülék jelzőfény segítségével jelzi, hogy fel kell töltenie a tartályt.
- Helyezze a csészéket a kávékimenetek alá.
- Nyomja meg a gombot az ital kiválasztásához, módosítsa a beállításokat, és nyomja meg a „START/STOP” gombot.

AZ ITALTÓL FÜGGŐEN KÜLÖNBÖZŐ BEÁLLÍTÁSOK LEHETSÉGESEK:

- **Kávé erőssége:** A kávé erősségének növeléséhez vagy csökkentéséhez módosítsa a felhasznált őrölt kávé mennyiségét, válassza ki az italt, majd nyomja meg a „” gombot, és válasszon 1 és 3 kávébab közötti értéket, ahol 1 a leggyengébb és 3 a legerősebb.

- Egy vagy két csésze: Ha egyszerre két adagot szeretne készíteni, válassza az „X2” felirattal jelölt italt. (Csak kávéreceptek esetében)
- Csésze térfogata: Ha szeretné növelni vagy csökkenteni a kiszerezéshez használt víz mennyiségét, nyomja meg a „” gombot a térfogat beállításához.

További információért **tekintse meg az italok táblázatát és a „Gyors üzembe helyezési útmutató” az italok beállításainak módosítására vonatkozó részét.**

HOGYAN ÁLLÍTHATOM LE AZ ITAL KÉSZÍTÉSÉT?

Az ital készítését bármikor megszakíthatja a „START/STOP” gomb megnyomásával. Ha a ciklus megszakad, a leállítás nem azonnali: a készülék egy rövid ideig nem lesz használható, amelyről üzenet tájékoztat a képernyőn.



FORRÓ VÍZ

FORRÓ VIZES ITALOK

- Helyezze a forróvíz-fúvókát a gépre a tejtartály helyére
- Helyezze a poharat a gőzfúvóka alá.
- Nyomja meg a „Forró víz” gombot.
- Az ital méretét az ízlésének megfelelően állíthatja be. Azonban nem lehet egyszerre két csészét készíteni, így az „X2” funkció nem elérhető.
- Nyomja meg a „START/STOP” gombot. A készülék előmelegedik (a fénycsík villog), majd kifolyik a forró víz.
- A Profilok funkció elérhető. További információért tekintse meg a „Gyors üzembe helyezési útmutató”, kedvenc ital elmentésére vonatkozó részét.

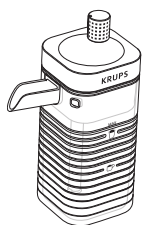
HIDEG ITALOK

A Sensation Elite olyan új, exkluzív jeges italokat kínál, mint például a hűtött kávé, a jeges kávé, jeges Caffé latte vagy jeges Cappuccino.

A jeges italok elkészítéséhez egy vagy több lépést kell előzetesen végrehajtania. Az optimális eredmény elérése érdekében: Használjon 400–450 ml-es poharat és szabványos méretű jégkockákat (4 x 2,5 x 2,2 cm). A gép végig segíti Önt az elkészítés során. Javasoljuk, hogy kövesse a képernyőn megjelenő előkészítés lépéseit.

TEJALAPÚ ITALOK

3.1 MILK MAESTRO TEJTARTÁLY



Ez a Milk Maestro tejtartály barista minőségű tejesital-élményt nyújt otthonában. Az optimális használathoz és eredményekhez a termék használata előtt figyelmesen olvassa el az alábbi utasításokat.

A Milk Maestro tejtartály első használata előtt, valamint az esetleges porlerakódások eltávolításához javasoljuk, hogy minden alkatrészt tisztítson meg szappanos vízzel.

FŐBB JELLEMZŐK

Habosítás funkció

A Milk Maestro tejtartály szabadalmaztatott tejhabosító rendszerrel rendelkezik, amely lehetővé teszi, hogy néhány pillanat alatt krémes tejhabot készítsen.

A fedél tetején található tejhab-szabályozó gombbal szabályozhatja a kívánt tejhab mennyiségét, így teljesen személyre szabhatja a tejalokat.

Automatikus öblítési program ÖBLÍTÉS

Az optimális higiénia érdekében minden tejes ital után automatikus öblítési programra van szükség (MILK figyelmeztetés a felhasználói felületen). A Milk Maestro tejtartályt minden egyes használat után tisztítsa meg.

További információkért tekintse meg a „Gyors üzembe helyezési útmutató”, Milk Maestro tejtartály automatikus öblítésére vonatkozó részét.

Könnyen szétszerelhető és mosogatógépben mosható:

A tejtartó teljesen szétszerelhető, így egyszerűen tisztítható és ápolható. A Milk Maestro tejtartály különböző részeit szétszedheti, így alaposan megtisztíthatja.

Minden alkatrész mosogatógépben mosható, így a tisztítási folyamat még kényelmesebb. Egyszerűen helyezze az alkatrészeket a mosogatógép felső kosarába vagy az evőeszköztartó rekeszbe.

Figyelem: Ne tegye a fedelet a mosogatógépbe, ha a tejhab-szabályozó gomb PULL állásban van (fennáll a gomb elvesztésének veszélye). Kérjük, szedje le, nehogy elveszsen.

HOGYAN KELL HASZNÁLNI A MILK MAESTRO TEJTARTÁLYT?



ÖTLETEK ÉS TIPPEK

Tejhab készítéséhez vegyen elő a hűtőből pasztörizált UHT tejet (3–5°C). A hab minősége és mennyisége tekintetében a speciális tejek (mikroszűrt, nyers, fermentált, dúsított) vagy növényi alapú tejek (rizs, zab vagy mandulatej) kevésbé kielégítő eredményt adhatnak. Növényi alapú tej esetében válassza a „Speciális Barista” tejet, amelyek megfelelő összetételüknek köszönhetően megfelelő habot biztosítanak. Ha a műanyag dobozban vagy üvegben tárolt tejet felnyitották, hűtőszekrényben, 4°C-on vagy alacsonyabb hőmérsékleten kell tárolni. A tej általában öt és hét nap közötti időtartamig tárolható.

Használati útmutató:

1. Előkészítés

Töltse meg a Milk Maestro tejtartályt a kívánt mennyiségű tejjel. Ügyeljen arra, hogy ne lépje túl a tejtartályon feltüntetett maximális töltési szintet.

MAX A tejtartály maximális szintje



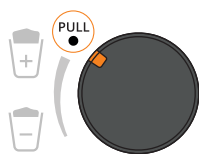
Ajánlott szint több Cappuccino elkészítéséhez



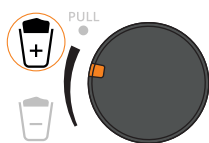
Ajánlott szint egy Cappuccino elkészítéséhez

2. Tejhab beállítása

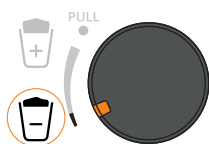
A fedél tetején található habosítás-szabályozó gombot jobbra forgatva több habot, balra forgatva kevesebb habot állíthat be. Válassza ki a személyes ízlésének megfelelő habmennyiséget.



A habosítás-szabályozó gomb eltávolításának pozíciója



Maximális habmennyiség pozíciója



Minimális habmennyiség pozíciója

A tejalapú kávéitalok optimális minőségének elérése érdekében 5-6 tejtital elkészítését javasoljuk az első használat után. Ez lehetővé teszi a tejrendszer optimális szintű működését.

A következőket javasoljuk, ha a tejalapú kávéja túlcserdül a csészéből:

- Állítsa a tejhab mennyiségét szabályozó gombot a MIN pozícióba
- Válasszon kisebb italmennyiséget (M vagy L)
- Használjon nagyobb csészét

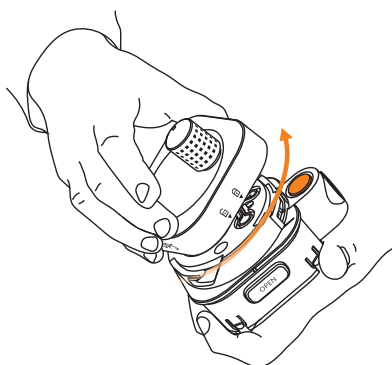
3. Tisztítás

Miután befejezte a Milk Maestro tejtartály használatát, automatikus öblítést végezhet a TEJ programmal, vagy szétszedheti és alaposan lemoshatja az összes alkatrészt meleg, szappanos vízben vagy mosogatógépben. Összeszerelés előtt alaposan öblítse le és szárítsa meg az összes alkatrészt.



ÖTLETEK ÉS TIPPEK

A Milk Maestro tejtartály fedelének kinyitásához egy negyed fordulattal kell elforgatni azt.



Figyelem: Ne kezdje el a tejszalok elkészítését anélkül, hogy előbb csatlakoztatta volna a Milk Maestro tejtartályt a géphez.


Reméljük, hogy élvezni fogja a Milk Maestro tejtartály használatát és az ízletes házi készítésű tejszalokat a nagy teljesítményű, könnyen használható tejhabosító funkciójának köszönhetően.




4. PROFILOK

MIRE HASZNÁLHATÓ A PROFILOK FUNKCIÓ?

A Profilok funkcióval egy személyre szabott felületet érhet el, ahol elmentheti és tárolhatja kedvenc italait. A gép kezelőpaneljén található gomb segítségével nagyon könnyen elérhető. Legfeljebb 4 profilt hozhat létre, amelyek mindegyikében legfeljebb 6 receptet menthet el.

A profilok közötti váltáshoz egyszerűen nyomja meg a gombot . Miután kiválasztotta a kívánt italt egy profilból, nyomja meg a START/STOP gombot az ital elkészítéséhez. Ez a funkció gyorsabb és ideális a mindennapi használatra, mivel a profiljában elmentett italok elkészítése egy gombnyomással közvetlenül elindítható, anélkül, hogy további beállításokra lenne szükség.

HOGYAN KEZELHETŐK A KEDVENC ITALOK EGY PROFILBAN?

Hozzáadhat italokat egy profilhoz: egy ital elkészítése előtt nyomja meg hosszan a gombot , majd kövesse a képernyőn megjelenő utasításokat.

Ha kedvenc italának elkészítése közben leállítja a gépet, akkor ez a hossz lesz rögzítve.

HOGYAN TÖRÖLHETŐK A KEDVENC ITALOK?

- Lépjen a Profil menübe, és válassza ki a törölni kívánt italt.
- Nyomja meg az OK gombot a kiválasztott receptnél.
- Az OK gomb ismételt megnyomásával erősítse meg, hogy törölni kívánja ezt az italt a profilból.



5. ÁLTALÁNOS KARBANTARTÁS

5.1 NAPI KARBANTARTÁS

A megfelelő karbantartás elvégzése meghosszabbítja a készülék élettartamát, és megőrzi a kávé eredeti ízét.

CSEPEGTETŐ TÁLCA KARBANTARTÁSA

A csepegtető tálca lehetővé teszi, hogy összegyűjtse a készülékből a készítés közben és azt követően kifolyó vizet és kávé. Fontos, hogy mindig a helyén és rendszeresen ürítve legyen.

Higiéniai okokból azt javasoljuk, hogy naponta szerelje le a csepegtető tálcat, minden egyes betétet naponta tisztítsa meg, és hagyja megszáradni, mielőtt visszahelyezné a készülékbe. A csepegtető tálca mosogatógépben mosható, de előtte vegye ki a rácsot.

További információért tekintse meg a „**Gyors üzembe helyezési útmutatót**”.

MIKOR KELL ÜRÍTENI A CSEPEGTETŐ TÁLCÁT?

Amikor az úszók felemelkednek, jelezve, hogy túlságosan meg van telve.

KÁVÉŐRLEMÉNY-TARTÓ KARBANTARTÁSA

Higiéniai okokból javasoljuk, hogy a kávéőrlemény-tartót naponta tisztítsa meg forró szappanos vízzel, és hagyja megszáradni, mielőtt visszahelyezné a készülékbe.

További információkért **olvassa el a „Gyors üzembe helyezési útmutató”, kávéőrlemény-tartó tisztítására vonatkozó részét.**

- Ürítse ki a kávéőrlemény-tartót, amikor a készülék kéri.
- Gyakrabban is kiürítheti, de ezt akkor tegye, amikor a készülék be van kapcsolva, hogy a készülék rögzítse, hogy valóban kiürítette a tartályt.

! **Fontos:** Ha nem üríti ki rendszeresen a kávéőrlemény-tartót a fentiek szerint, az károsíthatja a készüléket.

VÍZTARTÁLY KARBANTARTÁSA

A kávé aromájának megőrzése érdekében és higiéniai okokból javasoljuk, hogy használjon friss vizet, tisztítsa meg a víztartályt naponta forró vízzel és szivaccsal, majd hagyja megszáradni, mielőtt visszahelyezné a készülékbe.

SZEMESKÁVÉ-TARTÁLY KARBANTARTÁSA

A szemes kávé zsíros lerakódásokat hagyhat a szemeskávé-tartály falain, ami befolyásolhatja a kávé minőségét. Az aromák megőrzése érdekében és higiéniai okokból javasoljuk, hogy minden újratöltéskor törölje le azt egy tiszta, száraz, puha ruhával.

! **Figyelem:** Ne használjon vizet a szemeskávé-tartály tisztításához, mert a víz jelenléte a szemeskávé-tartályban károsíthatja a készüléket.

5.2 EGYÉB KARBANTARTÁS

! **Fontos:**

- A karbantartás időtartama az eljárástól függően legfeljebb 20 perc.
- Ha a karbantartás során vagy áramkimaradás esetén kihúzza a készülék csatlakozóját, a tisztítási program az elejétől kezdődik újra. Ez a művelet nem halasztható el, a vízkör öblítése kötelező. Ebben az esetben új tisztítótablettára lehet szükség.
- Ha a termék KRUPS Claris – Aqua Filter System patronnal van ellátva, kérjük, távolítsa el azt a vízkömentesítési eljárás előtt.
- Nem szükséges azonnal elindítania a karbantartási programot, amint a készülék ezt kéri, de ezt minél hamarabb meg kell tennie ezt követően. Ha a tisztítást (vagy vízkömentesítést) elhalasztja, a figyelmeztetés addig meg fog jelenni, amíg a műveletet el nem végzi.

Karbantartás	Mikor?	Magyarázat	Szükséges kellékek
A Milk Maestro tejtartály automatikus öblítése 30s - 60 ml	Tejital után vagy bármikor.	A Milk Maestro tejtartály automatikus öblítési programja csak forró vizet használ. Biztosítja az optimális tejhabosítási teljesítményt és a rendszer tisztaságát. A Milk Maestro tejtartály öblítésére vonatkozóan lásd a „Gyors üzembe helyezési útmutatót”.	
Manuális Milk Maestro öblítés ~5 perc	Amikor a készülék arra kéri vagy bármikor.	Ez a tisztítás a kivehető „one touch cappuccino” blokk szétszereléséből és tisztításából áll. Az optimális tejhabosítási eredmények érdekében ajánlott rendszeresen megtisztítani. Tekintse meg a „Gyors üzembe helyezési útmutatót”.	
A tejszűrőrendszer öblítése 30s - 20 ml	Minden egyes tejital után, amikor a készülék erre kéri.	Lehetővé teszi a készülék tejkörének öblítését. A tejszűrőrendszer átöblítését bármikor elindíthatja.	
A kávérendszer öblítése ~45s - 30 ml	Ha a készüléket 2 napig nem használják vagy bármikor.	Lehetővé teszi a készülék kávékörének öblítését. Ez a folyamat csak forró vizet használ. Biztosítja, hogy folyamatosan érvényesüljön a kávé eredeti zamata. Lásd a „Gyors üzembe helyezési útmutatót”.	
A készülék tisztítása ~13 perc - 1L	Amikor a készülék arra kéri vagy bármikor.	Higiéniai okokból és a kávé minőségének megőrzése érdekében ajánlott a készülék kávékörének tisztítása és zsírtalanítása. Ez biztosítja, hogy italai megőrizzék optimális ízüket. A készülék tisztítására vonatkozó utasításokat lásd a „Gyors üzembe helyezési útmutatóban”, vagy kövesse az alábbi lépéseket: 1. Ha tisztítási figyelmeztetés jelenik meg, nyomja meg az „OK” gombot. 2. Vegyen elő egy tisztítótablettát. 3. Nyissa ki a tisztítótablettá rekeszét, és helyezze be a tablettát. 4. Helyezzen egy 1 literes edényt a két fűvóka alá. 5. Nyomja meg a „START/STOP” gombot a tisztítási folyamat megerősítéséhez. 6. A tisztítási folyamat során víz folyik ki a kávéfűvókákból. 7. Amikor a víz folyása leáll, és három sípoló hangot hall, a készülék tiszta és használatra kész.	1 db KRUPS XS3000/XS808

Karbantartás	Mikor?	Magyarázat	Szükséges kellékek
Vízkömentesítés. ~20 perc – 1,5L	Amikor a gép jelzi. A funkció nem aktív, ha az elkészített italok száma alapján a vízkömentesítés nem szükséges.	<p>A készülék vízkömentesítése biztosítja a megfelelő működést, és eltávolítja a vízkövet és a lerakódásokat. Ez a lépés nagyon fontos a készülék megfelelő működésének és hosszú élettartamának biztosításához.</p> <p>A készülék vízkömentesítésének módjáról a „Gyors üzembe helyezési útmutatóban” talál információkat, vagy kövesse az alábbi lépéseket:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. A képernyőn megjelenő figyelmeztetés kéri, hogy végezze el a készülék vízkömentesítését. 2. Nyomja meg az „OK” gombot. 5. Töltse fel a víztartályt langyos vízzel a „CALC” jelzésig. 6. Vegyen elő egy tasak KRUPS vízkömentesítő oldatot, és nyissa ki. 7. Öntse a tasak tartalmát a víztartályba (ha a termék Claris szűrőpatronnal van ellátva, azt vegye ki). 8. Keverje össze a tasak tartalmát a tartályban lévő vízzel. 9. Helyezze vissza a víztartályt a készülékbe. 10. Helyezze fel a forróvíz-fúvókát a tejtartály nyílásába. 11. Helyezzen egy 1,5 literes edényt mindkét fúvóka (kávé és gőz) alá. 12. Nyomja meg a „START/STOP” gombot a vízkömentesítés elindításához. 13. A vízkömentesítési folyamat során víz folyik ki a fúvókából. 14. Amikor a készülék kéri, vegye ki, ürítse ki és öblítse ki a víztartályt. 15. Töltse fel a víztartályt a MAX jelzésig. 16. Helyezze vissza a víztartályt a készülékbe, és nyomja meg a „START/STOP” gombot. 17. Az öblítési folyamat során víz folyik ki a fúvókából. 18. Amikor a víz folyása leáll, és három sípoló hangot hall, a gép vízkömentesítése befejeződött, és a gép használatra kész. 	1 tasak KRUPS F054/XS809 vízköoldó

6. EGYÉB FUNKCIÓK

A KÉSZÜLÉK BEÁLLÍTÁSAINAK ELÉRÉSE

A KRUPS Sensation Elite készülék számos beállítással rendelkezik; próbálja ki őket bátran! Ezzel még személyre szabottabbá teheti a készülék használatát.



A BEÁLLÍTÁSOK LISTÁJA:

Nyelv	A kívánt nyelv kiválasztása 23 nyelv közül.
Képernyő fényereje	A képernyő fényerejének beállítása.
Automatikus leállítás	Azon időtartam megadása, amely után a készülék automatikusan leáll. Ez a funkció lehetővé teszi, hogy csökkentse az áramfogyasztást.

Térfogat mértékegysége	A mértékegység kiválasztása: ml vagy oz.
Automatikus öblítés	Kiválaszthatja, hogy a készülék kikapcsolásakor aktiválja-e a kávékifolyó automatikus öblítését.
Víz keménysége	A víz keménységének beállítása 0 és 4 között. További információkért lásd „A víz keménységének mérése” című fejezetet.
Kávé hőmérséklete	A kávé hőmérsékletének beállítása T1 és T3 között.
A termék visszaállítása	A visszaállítás törli a készüléken tárolt preferenciákat és beállításokat.



VÁLASZOK A KÉRDÉSEIRE

MŰKÖDÉS

- 1) A készülék hibát jelez, a szoftver lefagyott, VAGY az összes lámpa villog.
 - ☑ Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozóját, vegye ki a szűrőpatront, ha van ilyen a víztartályban, várjon 1 percet, majd újból csatlakoztassa és indítsa újra a készüléket.
- 2) A készülék az ON/OFF (BE/KI) gomb megnyomása után nem kapcsol be.
 - ☑ Ellenőrizze a biztosítékokat és hálózati aljzatot az elektromos rendszerében. Ellenőrizze, hogy a két csatlakozódugó megfelelően be van-e dugva a hálózati aljzatba.
- 3) Tápellátási hiba történt egy ciklus alatt.
 - ☑ A készülék az újbóli bekapcsoláskor automatikusan visszaáll.
- 4) A daráló üresen fut.
 - ☑ Szemes kávé marad a tartályban:
 - Lehet, hogy a kávé túl olajos, ezért a készülék nem tudja megfelelően feldolgozni. Megpróbálhatja elősegíteni a kávébabok lejutását, és ellenőrizni, hogy ez megoldja-e a problémát. Javasoljuk azonban, hogy váltson másik kávéfajtára (lásd a szemes kávé típusait).
 - Ez az a kávé, amit eddig is használtam, és eddig jól működött: vegye fel a kapcsolatot a KRUPS ügyfélszolgálatával.

HASZNÁLAT

- 1) A daráló szokatlan zajt ad.
 - ☑ Valószínűleg idegen anyagok kerültek a darálóba. Próbálja meg porszívóval megtisztítani, vagy vegye fel a kapcsolatot a KRUPS ügyfélszolgálatával.
- 2) Víz van a készülék alatt.
 - ☑ Várjon 15 másodpercet a kávé kifolyása után, mielőtt eltávolítaná a csepegtető tálcat, hogy a készülék megfelelően befejezhesse a ciklust.
 - ☑ Ellenőrizze, hogy a csepegtető tálca megfelelően van-e felhelyezve a készülékre. A tálcának mindig a helyén kell lennie, akkor is, ha a készüléket épp nem használja.
 - ☑ Ellenőrizze, hogy a csepegtető tálca nincs-e tele.
- 3) Az őrlési finomságot beállító gomb nehezen forog.
 - ☑ Az őrlési finomság beállítógombját csak a daráló működése közben forgassa el.
- 4) A készülék nem készített kávét.
 - ☑ A rendszer hibát észlelt a készítés során. A készülék automatikusan visszaáll, és készen áll az új ciklusra.
- 5) Szemes kávé helyett őrölt kávét használt.
 - ☑ Porszívóval tisztítsa ki az őrölt kávét a szemeskávé-tartályból.
- 6) A gép kikapcsolásakor víz folyik a kávéfűvőkákból.
 - ☑ Ez normális jelenség. Ez a kávéfűzőfűvőkák tisztítására szolgáló automatikus öblítés. A gép beállításában letilthatja ezt a funkciót, ha az „Automatikus öblítés” beállítást inaktívrá állítja.

TEJ

1) Gőz szökik ki a csepegtető tálca rácsából.

- ☑ Az italkészítés típusától függően lehetséges, hogy gőz szökik ki a csepegtető tálca rácsából.

2) A Milk Maestro tejtartály már nem habosít.

- ☑ Használjon friss, félzsíros vagy teljes tejet (3°C és 6°C között) vagy speciális Barista növényi alapú tejet.
- ☑ Öblítse ki a Milk Maestro tejtartályt a TEJÖBLÍTÉS programmal.
- ☑ Tisztítsa meg az összes alkatrészt mosogatógépben vagy kézzel, szappanos vízzel, és mielőtt összeszerelné, hagyja megszáradni.

KARBANTARTÁS

1) A készülék nem kéri a vízkömentesítést.

- ☑ A vízkömentesítési ciklusra nagy mennyiségű italkészítés után van szükség.

2) Némi örölt kávé került a csepegtető tálcába.

- ☑ Kis mennyiségű örölt kávé kerülhet a csepegtető tálcába. A készülék úgy van kialakítva, hogy eltávolítsa a felesleges örölt kávé, hogy a főzőzóna tisztán maradjon.

3) Az „Üritse ki a kávéörlemény-tartályt” figyelmeztetés a tartály kiürítése után is a képernyőn marad.

- ☑ Helyezze vissza a kávéörlemény-tartályt.

4) A „Töltse fel a víztartályt” figyelmeztetés a tartály feltöltése után is a képernyőn marad.

- ☑ Ellenőrizze, hogy a tartály a megfelelő helyzetben van-e a készülékben.
- ☑ A tartály alján lévő úszónak szabadon kell mozognia. Ellenőrizze az úszót, és szükség esetén biztosítsa a szabad mozgását.

5) A vízkömentesítés során az első fázisban nem jön ki víz a fúvókákból:

- ☑ Ez normális jelenség, csak súlyos vízkölerakódás esetén enged ki vizet a készülék a fúvókákból.

ITALOK

1) A kávé túl lassan folyik ki.

- ☑ Forgassa el az „örlés finomsága” gombot jobbra, hogy durvábbra őrölt kávé kapjon (ez a használt kávé típusától függhet).
- ☑ Végezzen el egy vagy több öblítési ciklust.
- ☑ Cserélje ki a Claris Aqua Filter System patronát.
- ☑ A gép öntisztítást végez.

2) A kávé túl gyenge vagy nem elég testes.

- ☑ Ellenőrizze, hogy a szemeskávé-tartály tartalmaz-e kávé, és hogy az megfelelően áramlik-e lefelé.
- ☑ Kerülje az olajos, karamellizált vagy ízesített kávék használatát, mivel ezeket a készülék nem mindig tudja megfelelően feldolgozni.
- ☑ Csökkentse a készítmény mennyiségét és növelje az erősségét a Kávéerősség funkció segítségével. Fordítsa el az „örlés finomsága” gombot, hogy finomabbra őrölt kávé kapjon. A kétcsészes funkcióval készítse el az italt két ciklusban.

3) Az eszpresszó vagy a kávé nem elég forró.

- ☑ Növelje a kávé hőmérsékletét a készülék beállításában. Melegítse meg a csészét forró vizes öblítéssel, mielőtt elkezdené az ital elkészítését.
- ☑ Végezzen öblítési ciklust, mielőtt elkezdené a kávé elkészítését.

4) Minden kávé elkészítése előtt tiszta víz folyik a kávéfúvókákból.

- ☑ Az italkészítés megkezdésekor előfőzés történik, és ennek eredményeként kis mennyiségű víz folyhat ki a kávéfúvókákból.

Ha a fent leírt problémák valamelyike továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a KRUPS ügyfélszolgálatával.

LESELEJTEZÉS

Bizonyos készülékek biztonsági okokból csak szerviz által hozzáférhető akkumulátort tartalmaznak. Az akkumulátor cseréjéhez vegye fel a kapcsolatot a legközelebbi hivatalos szervizközponttal.

! **Fontos:** A készülék számos újrafelhasználható vagy újrahasznosítható anyagot tartalmaz.

GARANCIA

A garancia nem vonatkozik a következő esetekre:

- Idegen testek jelenléte a darálóban,
- Őrölt kávé öntöttek a szemeskávé-tartályba,
- A Claris Aqua Filter System szűrőpatront nem a KRUPS utasításai szerint használják,
- Elmarad a vízkőmentesítés, tisztítás vagy rendszeres karbantartás.

A készüléken végzett minden munkát jóváhagyott KRUPS központtal kell elvégeztetni.

Ezt az automata kávéfőzőt kizárólag kávé, forró víz vagy tejhab készítéséhez szabad használni.

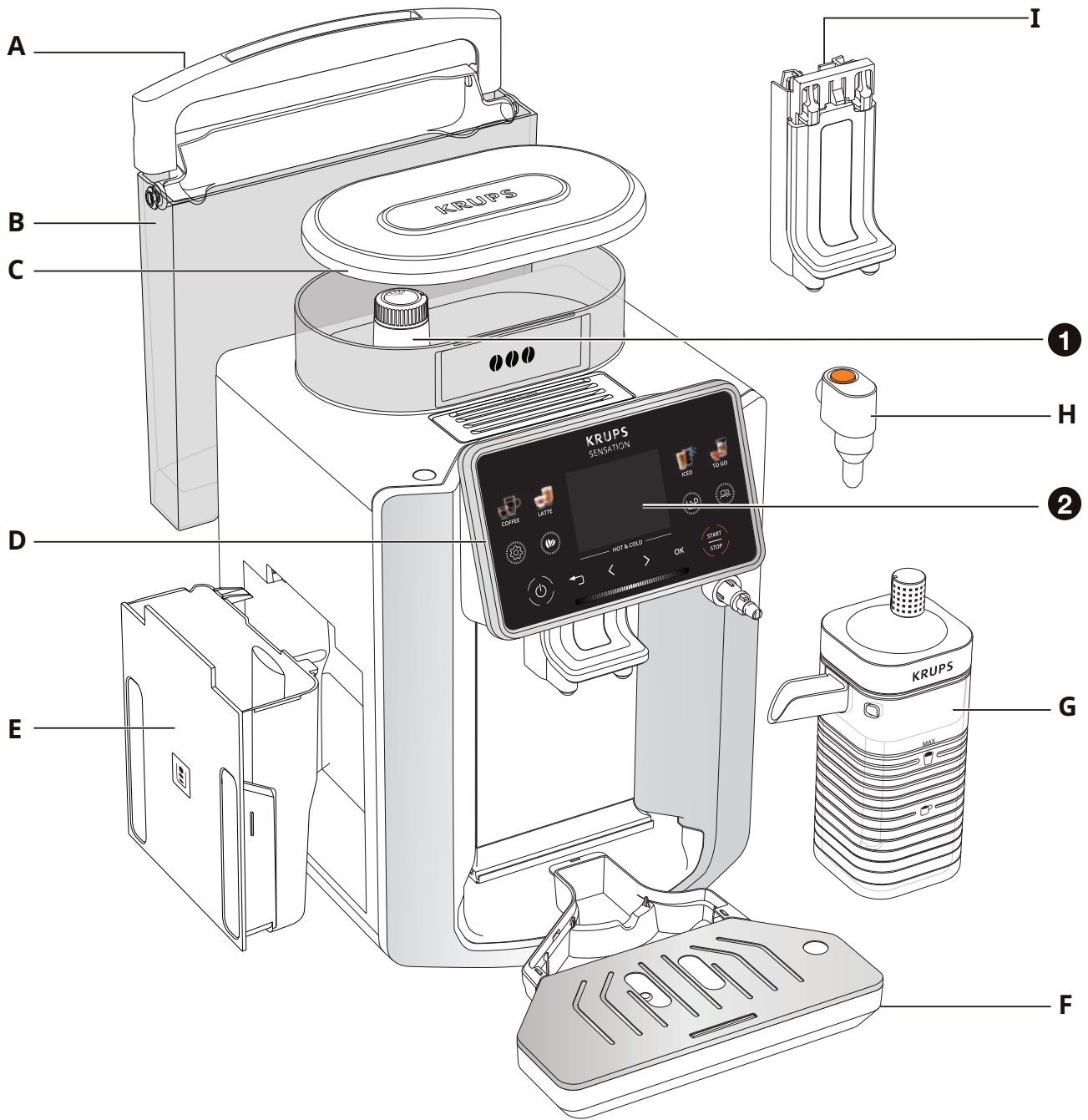
Gyártó: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne - Franciaország

KRUPS[®]

SENSATION ELITE EA917/EA918

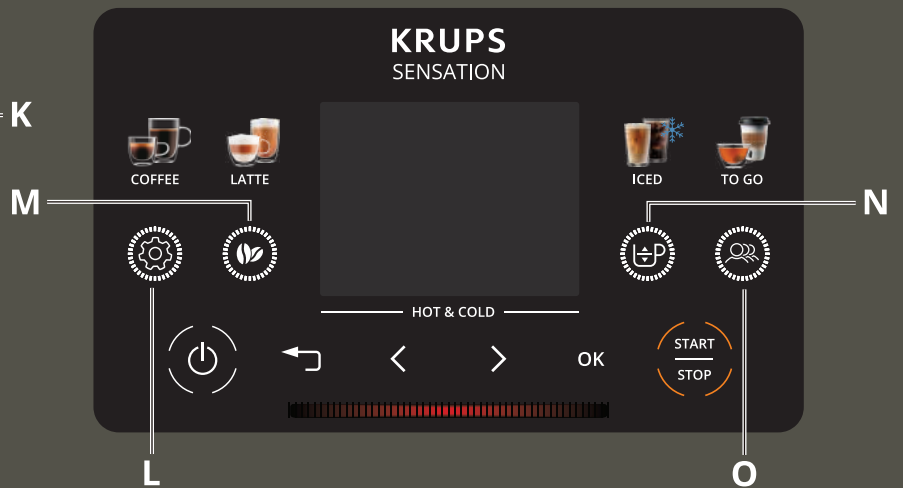
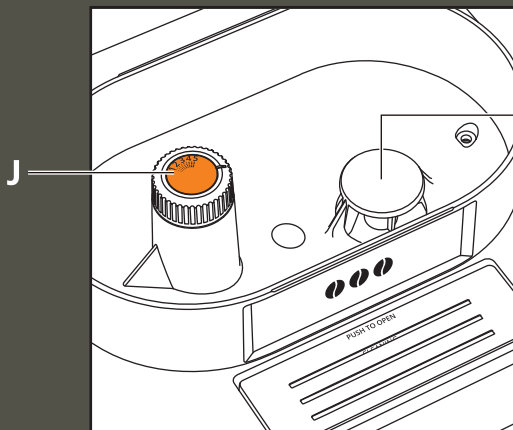


1. INFORMAȚII IMPORTANTE DESPRE PRODUS	332
1.1 GHID DE SIMBOLURI PENTRU MANUALUL DE UTILIZARE	332
1.2 ACCESORII FURNIZATE ÎMPREUNĂ CU APARATUL	332
1.3 DATE TEHNICE.....	333
1.4 INTRODUCERE ȘI INSTALAREA APARATULUI.....	333
2. INSTALAREA FILTRULUI ȘI DURITATEA APEI	334
2.1 RÂȘNIȚA: AJUSTAREA GRADULUI DE MĂCINARE	335
3. PREPARAREA BĂUTURILOR	336
3.1 RECIPIENTUL PENTRU LAPTE MILK MAESTRO	339
4. PROFILURI	341
5. ÎNTREȚINEREA GENERALĂ	342
5.1 ÎNTREȚINEREA ZILNICĂ	342
5.2 ALTE OPERAȚIUNI DE ÎNTREȚINERE.....	342
6. ALTE FUNCȚII	344
RĂSPUNSURI LA ÎNTREBĂRI	345



1

2



DESCRIERE

- A. Mâner/capac rezervor de apă
- B. Rezervor de apă
- C. Capac recipient boabe de cafea
- D. Panou de comandă
- E. Colector pentru zaț de cafea
- F. Tavă de scurgere
- G. Recipient pentru lapte
- H. Duză de apă
- I. Duze de cafea
- J. Buton pentru reglarea granulației
- K. Râșniță de cafea
- L. Setări
- M. Reglarea intensității cafelei
- N. Reglarea dimensiunii
- O. Profiluri

Stimate client,

Vă mulțumim că ați achiziționat un espressor KRUPS cu râșniță încorporată. Espressoarele KRUPS cu râșniță încorporată sunt proiectate, dezvoltate și fabricate în Franța, oferind astfel cele mai stricte garanții în ceea ce privește originea și calitatea fabricației. Aparatul dumneavoastră este conceput pentru a fi cât mai ușor de utilizat și pentru a prepara băuturi de calitate superioară. Savurați un espresso, o cafea filtru și alte tipuri de cafea, toate prin simpla apăsare a unui buton. Espressorul dumneavoastră KRUPS este echipat cu o interfață intuitivă. Tehnologia avansată integrată în aparat vă permite să obțineți cel mai bun rezultat posibil, evidențiind la maximum aromele și gustul boabelor de cafea proaspăt măcinate. Sperăm să vă bucurați de pauze de cafea deosebite și să fiți pe deplin mulțumit(ă) de aparatul KRUPS.

Echipa KRUPS



1. INFORMAȚII IMPORTANTE DESPRE PRODUS

Citiți cu atenție manualul de utilizare și broșura „Instrucțiuni de siguranță” înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată și păstrați-le. Utilizarea necorespunzătoare va exonera KRUPS de orice responsabilitate.

1.1 GHID DE SIMBOLURI PENTRU MANUALUL DE UTILIZARE



- Pericol:** Avertizare privind riscul de vătămare corporală gravă sau deces. Simbolul în formă de fulger vă avertizează cu privire la pericolele legate de electricitate.
- Atenție:** Avertisment privind orice posibilă defecțiune, deteriorare sau distrugere a aparatului.
- Important:** Observație generală sau importantă privind utilizarea aparatului.




1.2 ACCESORII FURNIZATE ÎMPREUNĂ CU APARATUL

Verificați accesoriile furnizate împreună cu aparatul. Dacă lipsește o piesă, contactați direct serviciul pentru clienți KRUPS.

ACCESORII FURNIZATE		
1	Manual de utilizare – Ghid de pornire rapidă – Broșură cu instrucțiuni de siguranță Listă cu centrele de service KRUPS Documente de garanție	
2	Pungă cu soluție detartrantă*	
3	Tablete pentru curățare*	

4	Recipient pentru lapte Milk Maestro	
5	Duză de apă	

*În funcție de model

 **Atenție:** Utilizați numai accesoriile KRUPS pentru acest aparat, pentru a menține garanția.



1.3 DATE TEHNICE

Aparat	Espressor automat EA917 – EA918
Sursă de alimentare	220-240 V~ / 50 Hz
Presiunea pompei	15 bari
Recipient pentru cafea boabe	260 g
Consum de energie	În funcțiune: 1450 W
Rezervor de apă	1,7 l
Punere în funcțiune și depozitare	În interior, într-un loc uscat (neexpus la îngheț)
Dimensiuni (mm) H x l x A	365 x 240 x 400
Greutatea produsului (kg)	8,9

Supus modificărilor tehnice.



1.4 INTRODUCERE ȘI INSTALAREA APARATULUI

PRIMA UTILIZARE

Așezați aparatul pe o suprafață de lucru stabilă, orizontală, curată și uscată. La prima utilizare, vi se va solicita să selectați diferite setări. Pregătirea aparatului permite umplerea circuitelor cu apă, astfel încât aparatul să fie gata de funcționare. Vor avea loc preîncălzirea și clătirea automată.

Urmați instrucțiunile afișate pe ecran. Pentru mai multe informații, consultați Ghidul de pornire rapidă.

Aparatul dvs. a fost verificat și testat înainte de a părăsi unitatea de producție. În ciuda atenției acordate procesului de curățare, este posibil să găsiți resturi de cafea în râșniță și/sau picături de cafea pe grilajul tăvii de picături. La despachetare, este posibil să observați praf pe aparat datorită materialului de protecție. Vă recomandăm să curățați temeinic aparatul înainte de prima utilizare, folosind o lavetă.

Vă mulțumim pentru înțelegere. Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.

MODUL STANDBY AL APARATULUI

În funcție de băutură, aparatul efectuează o clătire automată când este pus în standby. Ciclul durează doar câteva secunde și se oprește automat.



RECOMANDĂRI ȘI INDICAȚII


APA

Calitatea apei influențează în mod semnificativ calitatea aromelor. Calcarul și clorul pot modifica gustul cafelei. Pentru a păstra toate aromele cafelei, vă recomandăm să utilizați apă proaspătă, precum și un cartuș Claris Aqua Filter System, sau apă îmbuteliată cu reziduu sec sub 800 mg/l (consultați eticheta de pe sticlă). Consultați capitolul „FILTRUL ȘI DURITATEA APEI”.

CEAȘCA

La prepararea băuturilor calde, recomandăm utilizarea ceștilor preîncălzite (prin clătirea lor cu apă fierbinte), a căror dimensiune este adaptată cantității dorite.

BOABELE DE CAFEA

 Boabele de cafea prăjite își pot pierde aroma dacă nu sunt protejate. Vă recomandăm să utilizați o cantitate de boabe echivalentă cu consumul dumneavoastră pentru următoarele 2-3 zile și să alegeți pungi de 250 g.

Calitatea boabelor de cafea variază și gusturile sunt subiective. Arabica oferă arome fine, florale, spre deosebire de Robusta, care are un conținut mai ridicat de cafeină, este mai amară și intensă. De obicei, cele două tipuri de cafea sunt amestecate pentru a obține o cafea mai echilibrată. Nu ezitați să cereți sfatul persoanei care vă prăjește cafeaua.

Nu recomandăm utilizarea boabelor uleioase și caramelizate, deoarece pot deteriora aparatul. Gradul de măcinare a cafelei influențează aromele și calitatea creimei. Cu cât cafeaua este măcinată mai fin, cu atât se va obține o cremă mai fină. Măcinarea poate fi ajustată și în funcție de băutura dorită.

2. INSTALAREA FILTRULUI ȘI DURITATEA APEI

CE FACE AJUSTAREA PENTRU DURITATEA APEI?

Pentru a evita depunerile de calcar în aparat și a optimiza calitatea cafelei, vă recomandăm să setați duritatea apei pe aparat.

CUM SĂ INDICAȚI DURITATEA APEI PENTRU APARATUL DUMNEAVOASTRĂ

- Umpleți cu apă un pahar.
- Introduceți în pahar banda de test care însoțește aparatul.
- Așteptați 1 minut. Pătrățelele de pe banda de test își vor schimba culoarea.
- Numărați pătrățelele colorate. Acestea indică nivelul de duritate a apei, care este între 0 și 4.
- Mergeți la „Machine settings” (Setări aparat), și folosiți săgeata pentru a derula în jos până la „Hardness water” (Duritatea apei) și introduceți numărul corespunzător.
- Apăsăți OK.

NU MAI AVEȚI BANDA DE TEST?

Dacă trebuie să repetați această operațiune ulterior, asigurați-vă că modificați nivelul de duritate a apei în funcție de locul de utilizare sau de informațiile oferite de furnizorii de apă, folosind tabelul de mai jos:

Gradul de duritate a apei	Clasa 0 Foarte scăzută	Clasa 1 Scăzută	Clasa 2 Medie	Clasa 3 Dură	Clasa 4 Foarte dură
°dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
°e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,2°	> 26,25°
°f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Setările aparatului	0	1	2	3	4

DE CE SĂ INSTALAȚI UN CARTUȘ DE FILTRARE?

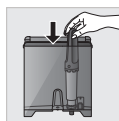
Cartușul sistemului de filtrare KRUPS Claris Aqua (F088 / XS807) contribuie la optimizarea gustului cafelei, limitează depunerile de calcar și reduce necesitatea operațiunilor de întreținere. Pentru a asigura o durată de viață îndelungată a aparatului, vă recomandăm să utilizați un cartuș filtrant. Acest accesoriu este disponibil pe KRUPS.ro.

Comments for PMCÂND TREBUIE SCHIMBAT CARTUȘUL CLARIS AQUA FILTER SYSTEM?



- La două luni după instalare.
- La instalarea cartușului, vă recomandăm să rotiți inelul gri din partea superioară a cartușului filtrant astfel încât să indice data instalării + două luni.

CUM SE INSTALEAZĂ CARTUȘUL CLARIS AQUA FILTER SYSTEM?



- Cartușul se montează în rezervorul de apă.
- Vă recomandăm ca, atunci când instalați cartușul, să rotiți inelul gri de la capătul cartușului filtrant pentru a indica data instalării + 2 luni.
- Poziționați corect cartușul în locașul său, cu inelul numerotat în sus.
- Utilizați accesoriul negru cu înfiletare, furnizat împreună cu cartușul, pentru a poziționa corect cartușul și a-l înșuruba la loc.
- Porniți aparatul (ON) și accesați Setări, apoi selectați Filter installation (Instalare filtru) și urmați pașii afișați pe ecran.
- Aparatul va umple și va clăti automat sistemul. La finalul procesului, veți auzi trei semnale sonore, care indică finalizarea.



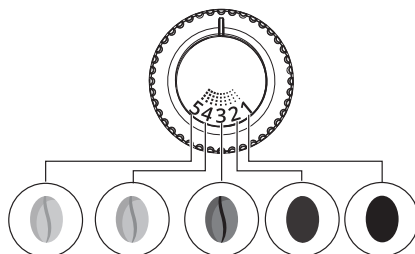
2.1 RÂȘNIȚA: AJUSTAREA GRADULUI DE MĂCINARE

DE CE SĂ REGLAȚI GRADUL DE MĂCINARE?

În general, trebuie să ajustați gradul de măcinare când schimbați tipul de boabe de cafea sau pentru a regla intensitatea cafelei. Modificarea gradului de măcinare vă permite să vă adaptați la diferite tipuri de boabe:

- o cafea prăjită intens, cu boabe uleioase, va necesita o măcinare mai grosieră;
- o cafea prăjită mai ușor, cu boabe mai uscate, va necesita o măcinare mai fină.

Prăjire



Ușoară
(Blonde)

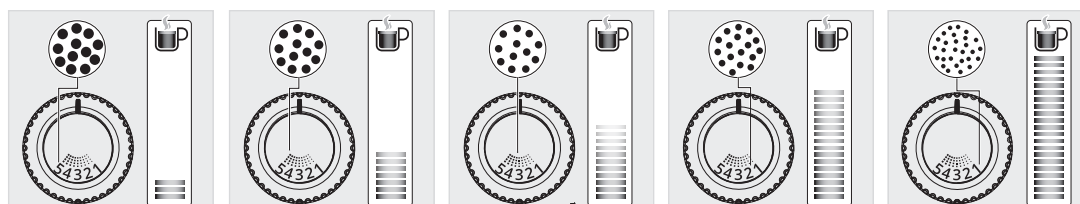
Medie
(Chihlimbar)

Tare
(Franțuzesc deschis)

Intensă
(Franțuzesc)

Foarte intensă
(Franțuzesc închis)

De asemenea, pentru aceeași cafea, reglarea râșniței influențează aroma cafelei: cu cât granulația este mai mică, cu atât aroma este mai puternică.



Poziția 5
Foarte mare

Poziția 4
Mare

Poziția 3
Medie

Poziția 2
Fină

Poziția 1
Extrafină

CUM SE AJUSTEAZĂ GRADUL DE MĂCINARE

Rotiți butonul de reglare aflat în recipientul pentru boabe de cafea, în funcție de tipul de boabe și de intensitatea aromei dorite (5 niveluri – a se vedea mai sus). Această ajustare trebuie efectuată în timpul măcinării, treptat, câte un pas pe rând. După trei preparări, veți observa o diferență clară de gust.

⚠️ Atenție: Nu recomandăm folosirea boabelor uleioase sau caramelizate, care sunt greu de procesat pentru râșniță. Acestea pot să deterioreze aparatul și să ducă la o performanță slabă a senzorilor.

















3. PREPARAREA BĂUTURILOR

BĂUTURI DISPONIBILE DE LA ACEST APARAT:



KRUPS Sensation Elite vă permite să preparați o gamă variată de băuturi, în funcție de preferințele dumneavoastră. Preparările pot fi accesate direct de pe panoul de control:





Volumele și intensitățile implicate sunt marcate cu bold.

Rețete cu cafea:

Băuturi	Dimensiuni disponibile	Intensitatea disponibilă pentru cafea	Funcția X2
 Ristretto	20 ml - 40 ml 25 ml		✓
 Espresso	40ml 40 ml - 70ml		✓
 Lungo	70 ml 70 ml - 100 ml		✓
 Cafea lungă	100 ml - 180 ml 120 ml		✓
 Espresso dublu	40 ml - 140 ml 100 ml		
 Americano	90 ml - 150 ml 120 ml		
 Cafea la filtru	120 ml - 170 ml 150 ml		✓

















Rețete cu lapte:

Băuturi	Dimensiuni disponibile	Intensitatea disponibilă pentru cafea	Funcția X2
 Espresso macchiato*	M L XL		
 Cappuccino	M L XL		

Băuturi	Dimensiuni disponibile	Intensitatea disponibilă pentru cafea	Funcția X2
 Cappuccino italian	M L XL		
 Latte macchiato	M L XL		
 Cafe latte	M L XL		
 Flat white	M L XL		
 Lapte spumat	M L XL		

**În funcție de model*

Rețete reci:

Băuturi	Dimensiuni disponibile	Intensitatea disponibilă pentru cafea	Funcția X2
 Cafea la filtru	320 ml		
 Cafea lungă	180 ml		
 Espresso	90 ml		
 Affogato*	40 ml		
 Cappuccino	240 ml		
 Cappuccino italian	240 ml		
 Cafe latte	350 ml		
 Latte macchiato*	340 ml		















**În funcție de model*

Rețete cu apă:

Băuturi	Dimensiuni disponibile	Intensitatea disponibilă pentru cafea	Funcția X2
 Apă fierbinte	100 ml 200 ml 300 ml		

Rețete pentru cană:

Toate rețetele noastre To Go (la pachet) sunt adecvate pentru cana Krups **N2161144**, pe care o puteți găsi pe site-ul nostru www.krups.com.

Băuturi	Dimensiuni disponibile	Intensitatea disponibilă pentru cafea	Funcția X2
 Cafea lungă*	240 ml		
 Americano	240 ml		
 Cafea la filtru	240 ml		
 Latte Macchiato	240 ml		
 Cappuccino	240 ml		
 Cafe latte*	240 ml		
 Cafea rece*	240 ml		


*În funcție de model

CUM SE AJUSTEAZĂ ÎNĂLȚIMEA DUZELOR DE CAFEA?

Pentru toate băuturile disponibile, puteți coborî duzele de cafea în funcție de dimensiunea ceștii (ceștilor) utilizate.


CUM ÎNCEP PREPARAREA BĂUTURII?


- Verificați dacă recipientul pentru boabe de cafea este plin.

 **Atenție:** Pentru a evita deteriorarea aparatului, aveți grijă să nu turnați apă în râșniță.

- Verificați dacă rezervorul de apă este plin. Dacă nivelul apei este scăzut, aparatul vă va anunța printr-un indicator luminos, solicitând umplerea rezervorului.
- Așezați ceașca (ceștile) sub duzele de cafea.
- Apăsăți butonul pentru băutura aleasă, ajustați setările și apăsați pe „START/STOP”.

ÎN FUNCȚIE DE BĂUTURĂ, SUNT POSIBILE DIFERITE SETĂRI:

- **Intensitatea cafelei:** pentru a crește sau a reduce intensitatea cafelei, prin modificarea cantității de cafea măcinată utilizate, selectați băutura și apăsați butonul , pentru a alege între 1 și 3 boabe, unde 1 este cea mai slabă, iar 3 cea mai intensă.

- Una sau două cești: Pentru a porni două preparări în același timp, selectați băutura unde este indicat „X2”. (doar pentru rețetele de cafea)
- Volumul din ceașcă: În ceașcă: Pentru a crește sau a reduce cantitatea de apă utilizată pentru extracție, apăsați butonul „” pentru a ajusta volumul.

Pentru mai multe informații, **consultați tabelul băuturilor și „Ghidul de pornire rapidă” privind ajustarea setărilor băuturilor.**

CUM SE OPREȘTE PREPARAREA UNEI BĂUTURI

Puteți opri prepararea băuturii în orice moment apăsând butonul „START/STOP”. Atunci când un ciclu este întrerupt, oprirea nu este imediată. Aparatul va avea o perioadă în care nu poate fi accesat, fapt care va fi indicat printr-un mesaj afișat pe ecran.



APA FIERBINTE

PREPARĂRI CU APĂ FIERBINTE

- Montați duza pentru apă fierbinte pe aparat, în locul recipientului pentru lapte.
- Așezați ceașca sub duza pentru apă fierbinte.
- Apăsați pe „Hot Water” (Apă fierbinte).
- Puteți ajusta volumul băuturii în funcție de preferințe. Totuși, nu este posibilă prepararea a două cești simultan, astfel că funcția „X2” nu este disponibilă.
- Apăsați „START/STOP”. Aparatul se va preîncălzi (bara luminoasă va pulsa), apoi va turna apa fierbinte.
- Funcția de profiluri este disponibilă. Pentru mai multe informații, consultați „Ghidul de pornire rapidă” pentru instrucțiuni despre cum să salvați băutura preferată.

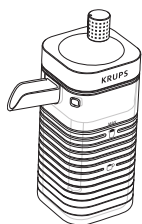
BĂUTURI RECI

Sensation Elite oferă noi băuturi exclusive reci, precum Chilled Coffee, Iced Coffee, Iced Caffè Latte sau Iced Cappuccino.

Prepararea unei băuturi reci necesită una sau mai multe acțiuni preliminare din partea dumneavoastră. Pentru a obține un rezultat optim în ceașcă/pahar: utilizați un pahar de 400–450 ml și cuburi de gheață de dimensiune standard (4 x 2,5 x 2,2 cm). Aparatul vă va ghida pe parcursul preparării. Vă recomandăm să urmați pas cu pas etapele de pregătire ale rețetelor afișate pe ecran.

BĂUTURI PE BAZĂ DE LAPTE

3.1 RECIPIENTUL PENTRU LAPTE MILK MAESTRO



Acest recipient pentru lapte Milk Maestro este conceput pentru a vă oferi o experiență superioară de preparare a băuturilor cu lapte în propria locuință. Înainte de a începe să utilizați produsul, vă rugăm să citiți cu atenție următoarele instrucțiuni, pentru a asigura utilizarea optimă și cele mai bune rezultate.

Înainte de prima utilizare a recipientului pentru lapte Milk Maestro și pentru a îndepărta eventualele depuneri de praf, vă recomandăm să curățați toate componentele cu apă și detergent.

CARACTERISTICI PRINCIPALE

Funcția de spumare

Recipientul pentru lapte Milk Maestro este dotat cu un sistem brevetat de spumare, care permite prepararea rapidă a unei spume de lapte cremoase, în câteva momente.

Butonul de control al spumei, amplasat în partea superioară a capacului, permite reglarea cantității de spumă dorite, oferind personalizare completă a băuturilor pe bază de lapte.

Program de clătire automată MILK RINSE (CLĂTIRE LAPTE)

Este necesar un program de clătire automată după fiecare băutură cu lapte (alerta MILK (LAPTE) de pe interfață) pentru a asigura o igienă optimă. Asigurați-vă că efectuați curățarea după fiecare utilizare a recipientului pentru lapte Milk Maestro.

Pentru mai multe informații, consultați „Ghidul de pornire rapidă” pentru instrucțiuni privind clătirea automată a recipientului pentru lapte Milk Maestro.

Ușor de demontat și compatibil cu mașina de spălat vase:

Pentru curățare și întreținere ușoară, recipientul pentru lapte poate fi demontat complet. Puteți separa diferitele componente ale recipientului pentru lapte Milk Maestro pentru o curățare temeinică.

Toate piesele sunt compatibile cu mașina de spălat vase, ceea ce face procesul de curățare și mai convenabil. Așezați piesele pe raftul superior al mașinii de spălat vase sau în compartimentul pentru tacâmuri.

⚠️ Atenție: Nu introduceți capacul în mașina de spălat vase atunci când butonul de control al spumei este în poziția PULL (Tragere) (risc de pierdere a butonului). Scoateți-l pentru a evita pierderea acestuia.

CUM SE UTILIZEAZĂ RECIPIENTUL PENTRU LAPTE MILK MAESTRO?



SFATURI ȘI RECOMANDĂRI

Pentru a obține lapte spumat, se recomandă utilizarea laptelui UHT pasteurizat, păstrat la frigider (3–5°C). Utilizarea laptelui special (microfiltrat, crud, fermentat, îmbogățit) sau a băuturilor vegetale (migdale, ovăz, soia etc.) este posibilă, însă rezultatele pot fi mai puțin satisfăcătoare în ceea ce privește calitatea și cantitatea spumei. Pentru băuturile vegetale, se recomandă variantele „Special Barista”, care au compoziția adecvată pentru a asigura o spumă bună. După deschidere, indiferent dacă recipientul este din plastic sau din sticlă, laptele trebuie păstrat la frigider, la 4°C sau mai puțin. În mod obișnuit, laptele poate fi păstrat între cinci și șapte zile.

Instrucțiuni de utilizare:

1. Preparare

Umpleți recipientul pentru lapte Milk Maestro cu cantitatea dorită de lapte. Asigurați-vă că nu depășiți marcajul de umplere maximă indicat pe recipientul pentru lapte.

MAX Nivel maxim al recipientului pentru lapte



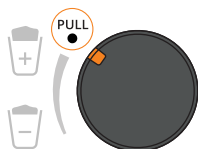
Nivel recomandat pentru prepararea mai multor cappuccino



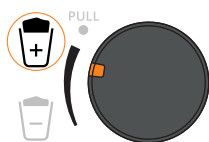
Nivel recomandat pentru prepararea unui cappuccino

2. Ajustarea spumei

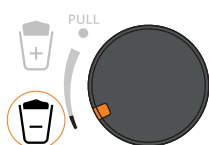
Rotiți butonul de control al spumei din partea superioară a capacului în sensul acelor de ceasornic pentru a obține mai multă spumă sau în sens invers acelor de ceasornic pentru mai puțină spumă. Selectați cantitatea de spumă în funcție de preferințele personale.



Poziție pentru îndepărtarea butonului de control al spumei



Poziția pentru maximum de spumă



Poziția pentru minimum de spumă

Pentru o calitate optimă a băuturilor de cafea pe bază de lapte, se recomandă prepararea a 5–6 băuturi cu lapte după prima utilizare. Acest lucru permite sistemului de lapte să funcționeze la nivelul său optim.

Dacă băutura cu cafea pe bază de lapte se revarsă din ceașcă, recomandăm

- setarea selectorului pentru volumul spumei de lapte în poziția MIN;
- selectarea unei dimensiuni mai mici a băuturii (M sau L);
- utilizarea unei cești mai mari.

3. Curățarea

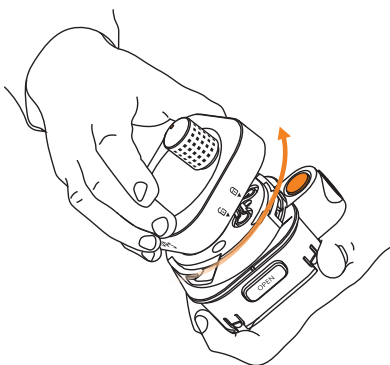
După ce ați terminat de utilizat recipientul pentru lapte Milk Maestro, puteți efectua o clătire automată utilizând programul MILK sau puteți demonta recipientul și spăla toate piesele temeinic în apă caldă cu detergent ori în mașina de spălat vase.

Asigurați-vă că clătiți și uscați bine toate piesele înainte de reasamblare.



SFATURI ȘI RECOMANDĂRI

Pentru a debloca capacul recipientului pentru lapte Milk Maestro, este necesară o rotire de un sfert de tură.



⚠️ Atenție: Nu preparați băuturi cu lapte fără a conecta mai întâi recipientul pentru lapte Milk Maestro la aparat.

Sperăm să vă bucurați de utilizarea recipientului pentru lapte Milk Maestro și să savurați delicioase băuturi cu lapte preparate acasă, datorită funcției sale de spumare a laptelui, performantă și ușor de utilizat.



4. PROFILURI

LA CE FOLOSEȘTE FUNCȚIA PROFILURI?

Funcția Profiluri vă permite să accesați un spațiu personalizat în care puteți stoca și salva băuturile preferate. Aceasta este foarte ușor accesibilă datorită unui buton dedicat de pe panoul de comandă al aparatului. Puteți crea până la 4 profiluri, fiecare permițând înregistrarea a până la 6 rețete.



Pentru a naviga de la un profil la altul, pur și simplu apăsați pe butonul . După ce ați selectat băutura dorită dintr-un profil, apăsați START/STOP pentru a o prepara. Această funcție este mai rapidă și ideală pentru utilizarea zilnică, deoarece băuturile salvate în profil sunt preparate direct printr-o singură atingere, fără a fi necesare setări suplimentare.

CUM GESTIONAȚI BĂUTURILE PREFERATE DINTR-UN PROFIL?

Puteți adăuga o băutură într-un profil: înainte de prepararea băuturii, apăsați lung butonul și urmați instrucțiunile afișate pe ecran.

Dacă opriți băutura preferată în timpul preparării, durata astfel obținută va fi cea înregistrată.

CUM ELIMINAȚI BĂUTURILE PREFERATE?

- Deschideți Profilul și selectați băutura pe care doriți să o ștergeți.
- Apăsați OK pe rețeta selectată.
- Confirmați eliminarea băuturii din profil apăsând din nou OK.



5. ÎNTREȚINEREA GENERALĂ

5.1 ÎNTREȚINEREA ZILNICĂ

Realizarea unei întrețineri bune va prelungi durata de viață a aparatului dvs. și va păstra gustul autentic al cafelei.

ÎNTREȚINEREA TĂVII DE SCURGERE

Tava de scurgere permite colectarea apei sau a cafelei care se scurge din aparat în timpul și după preparare. Este important să o lăsați întotdeauna la locul ei și să o goliți regulat.

Din motive de igienă, vă recomandăm să demontați zilnic tava de scurgere pentru a curăța fiecare element și să o lăsați să se usuce la aer înainte de a o reinstala în aparat. Tava de scurgere este compatibilă cu mașina de spălat vase; îndepărtați mai întâi grătarul.

Pentru mai multe informații, consultați „**Ghidul de pornire rapidă**”.

CÂND TREBUIE SĂ GOLIȚI TAVA DE SCURGERE?

Când plutitorul este în partea de sus, indicând că este prea plină.

ÎNTREȚINEREA RECIPIENTULUI PENTRU ZAȚ

Din motive de igienă, vă recomandăm să curățați zilnic recipientul pentru zaț folosind apă caldă și detergent și să îl lăsați să se usuce la aer înainte să îl montați înapoi în aparat.

Pentru mai multe informații, **consultați „Ghidul de pornire rapidă” pentru instrucțiuni privind curățarea recipientului pentru zaț.**

- Goliți recipientul pentru zaț atunci când aparatul vă solicită acest lucru.
- Îl puteți goli mai des, însă faceți acest lucru atunci când aparatul este pornit, pentru a permite înregistrarea golirii.

! **Important:** Dacă nu goliți recipientul pentru zaț în mod regulat, după cum se indică mai sus, aparatul se poate deteriora.

ÎNTREȚINEREA REZERVORULUI DE APĂ

Pentru a păstra aromele cafelei și din motive de igienă, recomandăm să utilizați apă proaspătă, să curățați zilnic rezervorul de apă cu apă fierbinte și un burete și să îl lăsați să se usuce la aer înainte de a-l reintroduce în aparat.

ÎNTREȚINEREA RECIPIENTULUI PENTRU BOABE DE CAFEA

Boabele de cafea pot lăsa un reziduu uleios pe pereții recipientului pentru boabe de cafea, ceea ce poate afecta calitatea cafelei. Pentru a păstra aromele și din motive de igienă, recomandăm să îl ștergeți cu o lavetă curată, uscată și moale de fiecare dată când este necesară reumplerea.

! **Atenție:** Nu utilizați apă pentru curățarea recipientului pentru boabe de cafea; prezența apei în recipientul pentru boabe de cafea poate deteriora aparatul.

5.2 ALTE OPERAȚIUNI DE ÎNTREȚINERE

! Important:

- Durata operațiunii de întreținere, în funcție de procedură, este de maximum 20 de minute.
- Dacă deconectați aparatul în timpul întreținerii sau în cazul unei pene de curent, programul de curățare va fi reluat de la început. Nu va fi posibilă amânarea acestei operațiuni; este obligatorie clătirea circuitului de apă. În acest caz, poate fi necesară o nouă tabletă de curățare.
- Dacă produsul este echipat cu cartușul KRUPS Claris – Aqua Filter System, vă rugăm să îl îndepărtați înainte de procedura de detartrare.
- Nu este necesar să rulați programul de întreținere imediat ce aparatul îl solicită, însă este recomandat să îl efectuați la scurt timp după aceea. Dacă operațiunea de curățare (sau detartrare) este amânată, alerta va rămâne afișată până la efectuarea procedurii.

Întreținere	Când?	Explicație	Resurse necesare
Clătirea automată a recipientului Milk Maestro 30s - 60 ml	După o băutură cu lapte sau oricând.	Programul automat de clătire al recipientului pentru lapte Milk Maestro utilizează numai apă fierbinte și asigură performanțe optime de spumare a laptelui, precum și un sistem curat. Consultați „Ghidul de pornire rapidă” pentru instrucțiuni privind clătirea recipientului pentru lapte Milk Maestro.	
Clătire manuală Milk Maestro ~5 min	Atunci când aparatul vă solicită sau oricând.	Această curățare constă în demontarea și curățarea blocului detașabil „one touch cappuccino”. Pentru rezultate optime la spumarea laptelui, este recomandabil să îl curățați regulat. Consultați „Ghidul de pornire rapidă”.	
Clătirea circuitului de lapte 30s - 20 ml	După fiecare băutură cu lapte, atunci când este solicitată de aparat.	Permite clătirea circuitului de lapte al aparatului. Puteți porni clătirea sistemului de lapte în orice moment.	
Clătirea circuitului de cafea ~45s - 30 ml	După 2 zile fără utilizare sau oricând.	Permite clătirea circuitului de cafea al aparatului. Acest proces utilizează numai apă fierbinte. Asigură menținerea gustului autentic al cafelei. Consultați „Ghidul de pornire rapidă”	
Curățarea aparatului ~13 min - 1L	Atunci când aparatul vă solicită sau oricând.	Din motive de igienă și pentru a menține calitatea cafelei, recomandăm curățarea și degresarea circuitului de cafea al aparatului. Astfel, băuturile își păstrează aroma optimă. Consultați „Ghidul de pornire rapidă” pentru instrucțiuni privind curățarea aparatului sau urmați pașii de mai jos: 1. Dacă apare o alertă de curățare, apăsați „OK.” 2. Luați o tabletă de curățare. 3. Deschideți compartimentul pentru tableta de curățare și introduceți tableta. 4. Așezați un recipient de un litru sub cele două duze. 5. Apăsați butonul „START/STOP” pentru a confirma procesul de curățare. 6. În timpul procesului de curățare, din duzele de cafea va curge apă. 7. Când apa încetează să curgă și auziți trei semnale sonore, aparatul este curat și gata de utilizare.	1 tabletă de curățare KRUPS XS3000/ XS808

Întreținere	Când?	Explicație	Resurse necesare
Detartrarea ~20 min – 1,5L	Atunci când este solicitată de aparat. Atunci când numărul de băuturi preparate nu este suficient pentru ca detartrarea să fie necesară, funcția nu este activă.	<p>Detartrarea aparatului asigură funcționarea corespunzătoare și îndepărtează depunerile de calcar sau alte reziduuri. Această etapă este foarte importantă pentru a garanta funcționarea corectă a aparatului și pentru a-i prelungi durata de viață. Consultați „Ghidul de pornire rapidă” pentru a afla cum se efectuează detartrarea aparatului sau urmați pașii de mai jos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pe ecran va apărea o alertă care vă va solicita să detartrați aparatul. 2. Apăsați butonul „OK”. 5. Umpleți rezervorul de apă cu apă caldută până la marcajul „CALC”. 6. Luați și deschideți un plic cu soluție de detartrare KRUPS. 7. Turnați conținutul plicului în rezervorul de apă (dacă produsul este echipat cu cartușul de filtru Claris, îndepărtați-l). 8. Amestecați conținutul plicului cu apa din rezervor. 9. Reintroduceți rezervorul de apă în aparat. 10. Montați duza pentru apă fierbinte în locașul pentru recipientul de lapte. 11. Așezați un recipient de 1,5 litri sub ambele duze (cafea și abur). 12. Apăsați butonul „START/STOP” pentru a începe procesul de detartrare. 13. În timpul procesului de detartrare, va curge apă din duze. 14. Când aparatul vă solicită: scoateți, goliți și clătiți rezervorul de apă. 15. Umpleți rezervorul cu apă până la marcajul MAX. 16. Reintroduceți rezervorul de apă în aparat și apăsați „START/STOP”. 17. În timpul procesului de clătire va curge apă din duză. 18. Când apa încetează să curgă și auziți trei semnale sonore, aparatul a fost detartrat și este gata de utilizare. 	1 plic de detartrant KRUPS F054/ XS809

6. ALTE FUNCȚII

CUM SE ACCESEAZĂ SETĂRILE APARATULUI?

Aparatul dvs. KRUPS Sensation Elite are multe setări. Nu ezitați să le încercați! Acest lucru vă va permite să vă personalizați și mai mult experiența de utilizare.



LISTA SETĂRILOR:

Limba	Selectarea limbii dorite dintre 23 de limbi disponibile.
Luminozitatea ecranului	Reglarea luminozității ecranului.
Oprire automată	Alegerea duratei după care aparatul se va opri automat. Această funcție permite reducerea consumului de energie electrică.

Unitatea de volum	Selectarea unității de măsură: ml sau oz.
Clătire automată	Puteți alege dacă doriți sau nu să activați clătirea automată a duzei de cafea la oprirea aparatului.
Duritatea apei	Reglarea durității apei între 0 și 4. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Măsurarea durității apei”.
Temperatura cafelei	Setarea temperaturii cafelei între T1 și T3.
Resetare produs	Resetarea va șterge preferințele și setările aparatului.



RĂSPUNSURI LA ÎNTREBĂRI

FUNCȚIONARE

- Aparatul afișează o eroare, software-ul este blocat SAU toate luminile clipeșc.
 - ☑ Opriți și scoateți aparatul din priză, îndepărtați cartușul filtrului dacă este instalat în rezervorul de apă, așteptați 1 minut, apoi reconectați și reporniți aparatul.
- Aparatul nu pornește după ce apăsați butonul ON/OFF (PORNIRE/OPRIRE).
 - ☑ Verificați siguranțele și priza instalației electrice. Verificați dacă cele două ștecăre sunt introduse corect în priză.
- A avut loc o pană de curent în timpul unui ciclu.
 - ☑ Aparatul se resetează automat când pornește din nou.
- Râșnița funcționează în gol.
 - ☑ În recipient mai există boabe de cafea:
 - Cafeaua poate fi prea uleioasă și, prin urmare, nu este procesată corect de aparat. Puteți încerca să ajutați boabele să coboare și să vedeți dacă aparatul funcționează din nou. Totuși, este recomandat să schimbați tipul de cafea (consultați capitolul despre tipul boabelor de cafea).
 - Dacă aceasta este cafeaua pe care o utilizați de obicei și a funcționat bine până acum: contactați serviciul de asistență clienți KRUPS.

UTILIZARE

- Râșnița face un zgomot neobișnuit.
 - ☑ Este posibil să existe corpuri străine în râșniță. Încercați să o curățați cu un aspirator; în caz contrar, contactați serviciul de asistență clienți KRUPS.
- Există apă sub aparat.
 - ☑ Înainte de a scoate tava de scurgere, așteptați 15 secunde după ce curgerea cafelei s-a oprit, pentru ca aparatul să își finalizeze corect ciclul.
 - ☑ Verificați dacă tava de scurgere este poziționată corect pe aparat. Aceasta trebuie să fie întotdeauna la locul ei, chiar și atunci când aparatul nu este utilizat.
 - ☑ Verificați dacă tava de scurgere nu este plină.
- Butonul de reglare a gradului de măcinare se rotește greu.
 - ☑ Rotiți butonul de reglare a gradului de măcinare numai atunci când râșnița este în funcțiune.
- Aparatul nu a preparat cafea.
 - ☑ A fost detectată o problemă în timpul preparării. Aparatul se va reseta automat și va fi gata pentru un nou ciclu.
- Ați utilizat cafea măcinată în loc de boabe de cafea.
 - ☑ Folosiți un aspirator pentru a îndepărta cafeaua măcinată din recipientul pentru boabe de cafea.
- Când aparatul este oprit, din duzele de cafea curge apă.
 - ☑ Acest lucru este normal. Este o clătire automată pentru curățarea duzelor de cafea. O puteți dezactiva din setările aparatului, modificând setarea „Clătire automată” la inactiv.

LAPTE

1) Din grătarul tăvii de picături iese abur.

- ☑ În funcție de tipul de preparat, din grătarul tăvii de scurgere poate ieși abur.

2) 2. Recipientul pentru lapte Milk Maestro nu mai produce spumă

- ☑ Utilizați lapte proaspăt semidegresat sau integral (între 3 °C și 6 °C) sau lapte vegetal Special Barista.
- ☑ Clătiți recipientul pentru lapte Milk Maestro utilizând programul MILK RINSE (Clătire lapte).
- ☑ Curățați toate piesele în mașina de spălat vase sau manual, cu apă și detergent, apoi lăsați-le să se usuce înainte de reasamblare.

ÎNTREȚINERE

1) Aparatul nu a solicitat detartrarea.

- ☑ Ciclul de detartrare este necesar după un număr mare de preparări.

2) Există zaț în tava de scurgere.

- ☑ O cantitate mică de zaț de cafea poate ajunge în tava de scurgere. Aparatul este proiectat să elimine excesul de zaț rezidual, astfel încât zona de percolare să rămână curată.

3) Alerta „empty coffee grounds container” (goliți recipientul pentru zaț) rămâne pe ecran după golirea recipientului.

- ☑ Reinstalați recipientul pentru zaț.

4) Alerta „fill water tank” (umpleți rezervorul de apă) rămâne pe ecran după reumplerea rezervorului.

- ☑ Verificați dacă rezervorul este poziționat corect în aparat.
- ☑ Plutitorul din partea de jos a rezervorului trebuie să se poată mișca liber. Verificați și eliberați plutitorul, dacă este necesar.

5) În timpul detartrării, în prima fază nu iese apă din duze:

- ☑ Acest lucru este normal; numai în cazul unor depuneri importante aparatul va evacua apă prin duze.

BĂUTURI

1) Cafeaua curge prea încet.

- ☑ Rotiți butonul de reglare a măcinării spre dreapta pentru a obține o măcinare mai grosieră (în funcție de tipul de cafea utilizat).
- ☑ Efectuați unul sau mai multe cicluri de clătire.
- ☑ Schimbați cartușul Claris Aqua Filter System.
- ☑ Aparatul se va curăța automat.

2) Cafeaua este prea slabă sau nu este suficient de intensă.

- ☑ Verificați dacă recipientul pentru boabe de cafea conține boabe și dacă acestea coboară corect.
- ☑ Evitați utilizarea cafelei uleioase, caramelizate sau aromatizate, care poate să nu fie procesată corespunzător.
- ☑ Reduceți volumul și creșteți intensitatea preparării utilizând funcția de setare a tăriei cafelei. Rotiți butonul de reglare a măcinării pentru a obține o măcinare mai fină. Preparați băutura în două cicluri folosind funcția pentru două cești.

3) Espresso-ul sau cafeaua nu este suficient de fierbinte.

- ☑ Măriți temperatura cafelei din setările aparatului. Încălziți ceașca clătind-o cu apă fierbinte înainte de a începe prepararea băuturii.
- ☑ Efectuați o clătire a circuitului înainte de a prepara cafeaua.

4) Înainte de fiecare cafea, din duzele de cafea curge apă limpede.

- ☑ La începutul preparării are loc o preinfuzare, iar acest lucru poate duce la evacuarea unei mici cantități de apă prin duzele de cafea.

Dacă una dintre problemele menționate mai sus persistă, contactați serviciul de asistență clienți KRUPS

ELIMINAREA

Unele aparate conțin o baterie care, din motive de siguranță, poate fi accesată numai de către un tehnician de service. Pentru înlocuirea bateriei, contactați cel mai apropiat Centru de Service autorizat.

! **Important:** Aparatul dumneavoastră conține materiale care pot fi reutilizate sau reciclate.

GARANȚIE

Garanția nu se aplică în următoarele situații:

- Prezența unor corpuri străine în râșniță,
- a fost introdusă cafea măcinată în recipientul pentru boabe de cafea,
- cartușul filtrului Claris Aqua Filter System nu este utilizat conform instrucțiunilor KRUPS,
- lipsa detartrării, a curățării sau a întreținerii regulate.

Orice intervenție asupra aparatului trebuie efectuată de un centru KRUPS autorizat.

Acest aparat Espresso Automatic pentru cafea/espresso trebuie utilizat numai pentru prepararea cafelei sau a apei fierbinți ori pentru spumarea laptelui.

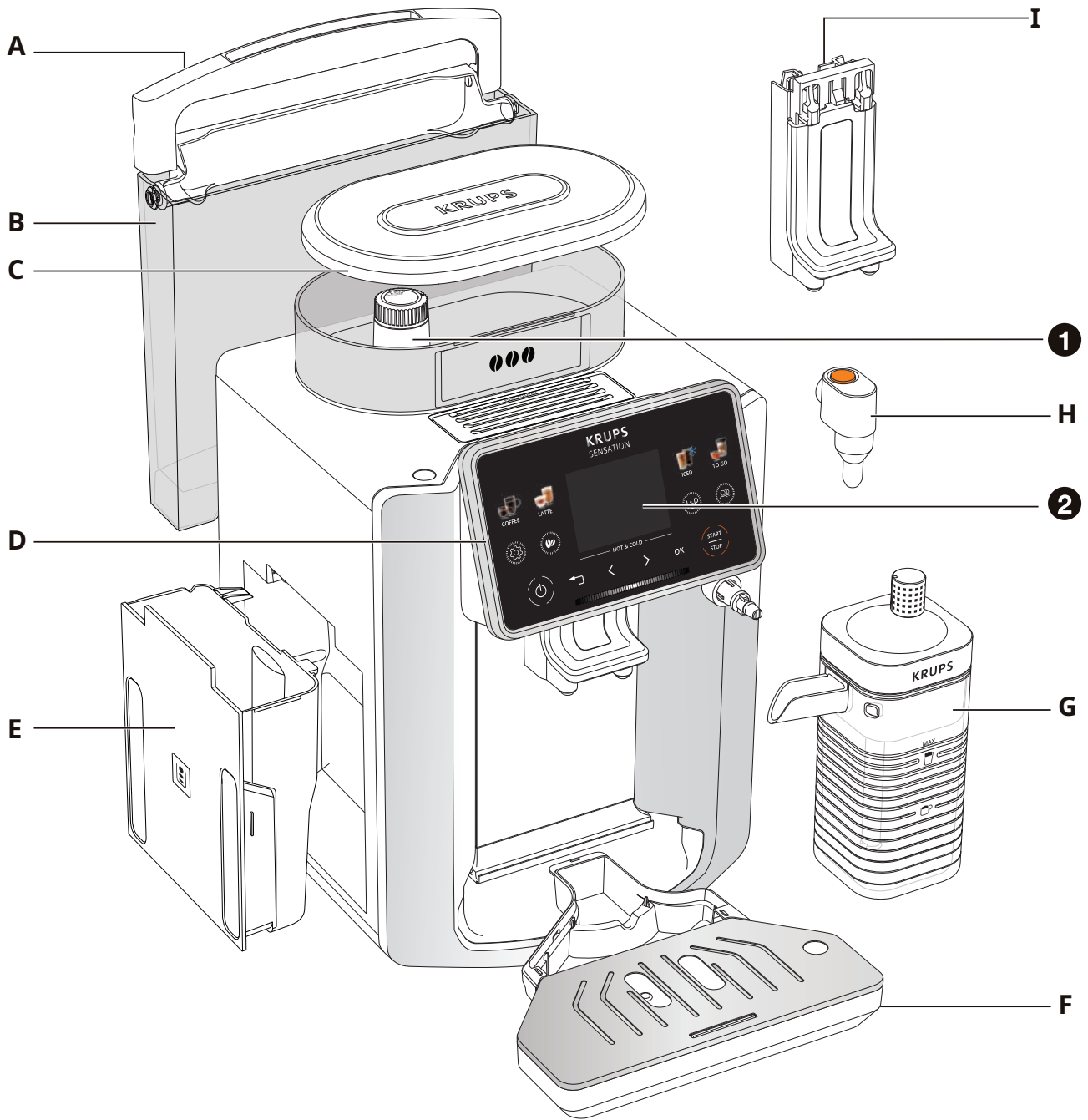
Producător: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard, 53100 Mayenne, Franța

KRUPS[®]

SENSATION ELITE EA917/EA918

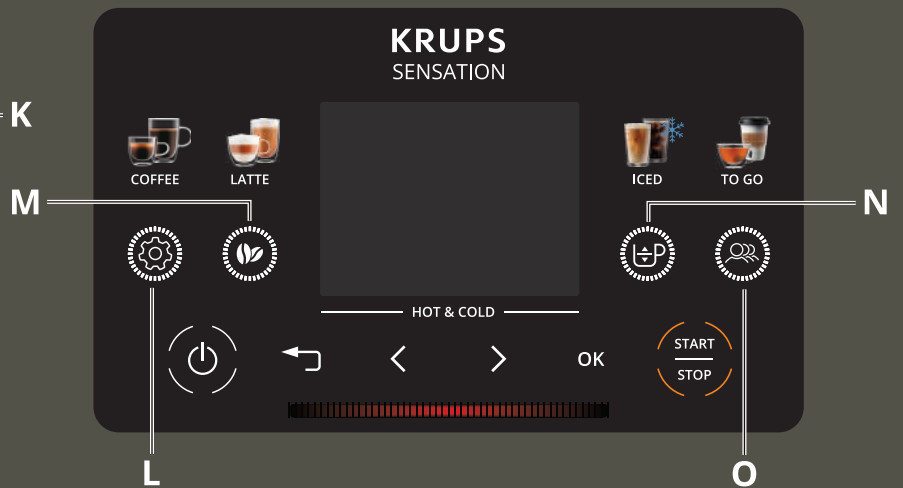
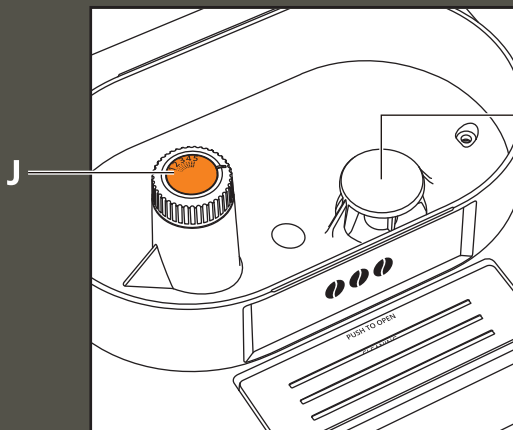


1. ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРОДУКТА	351
1.1 УКАЗАНИЕ ЗА СИМВОЛИТЕ ЗА РЪКОВОДСТВОТО ЗА УПОТРЕБА	351
1.2 АКСЕСОАРИ, ДОСТАВЕНИ С ВАШАТА МАШИНА	351
1.3 ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ	352
1.4 ПЪРВИ СТЪПКИ И МОНТИРАНЕ НА УРЕДА	352
2. МОНТИРАНЕ НА ФИЛТЪРА И ТВЪРДОСТ НА ВОДАТА.....	353
2.1 КАФЕМЕЛАЧКА: РЕГУЛИРАНЕ НА СМИЛАНЕТО.....	354
3. ПРИГОТВЯНЕ НА НАПИТКИ	355
3.1 СЪД ЗА МЛЯКО MILK MAESTRO	358
4. ПРОФИЛИ.....	360
5. ОБЩА ПОДДРЪЖКА	361
5.1 ЕЖЕДНЕВНА ПОДДРЪЖКА	361
5.2 ДРУГА ПОДДРЪЖКА	362
6. ДРУГИ ФУНКЦИИ	363
ОТГОВОРИ НА ВАШИ ВЪПРОСИ	364



1

2



ОПИСАНИЕ

- A. Дръжка/капак на резервоара за вода
- B. Резервоар за вода
- C. Капак на съда за кафеени зърна
- D. Контролен панел
- E. Съд за събиране на утайка от кафе
- F. Тавичка за отцеждане
- G. Съд за мляко
- H. Дюза за вода
- I. Дюзи за кафе
- J. Бутон за настройка на степента на смилане
- K. Кафемелачка
- L. Настройки
- M. Регулиране на силата на кафето
- N. Настройка на размера
- O. Профили

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че закупихте машина за еспресо KRUPS с вградена кафемелачка! Машините за еспресо KRUPS с вградени кафемелачки са проектирани, разработени и произведени във Франция, което гарантира най-строги гаранции по отношение на произход и качеството на производството. Вашата машина е проектирана да бъде възможно най-лесна за употреба и да създава напитки с качество на ниво бариста. Насладете се на еспресо, филтрирано кафе и други видове напитки, само с натискането на един бутон. Вашата машина за еспресо KRUPS е оборудвана с интуитивен интерфейс. Усъвършенстваната технология, използвана в нея Ви позволява да получите най-добрия възможен резултат, разкривайки максимално количество аромати и вкусове от прясно смлени кафени зърна. Надяваме се да се насладите на страхотни кафе моменти и да останете доволни от Вашата машина KRUPS.

Екипът на KRUPS



1. ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРОДУКТА

Прочетете внимателно ръководството за употреба и книжката „Инструкции за безопасност“, преди да използвате уреда за първи път, и ги запазете. Използването на уреда в несъответствие с инструкциите ще освободи KRUPS от всякаква отговорност.

1.1 УКАЗАНИЕ ЗА СИМВОЛИТЕ ЗА РЪКОВОДСТВОТО ЗА УПОТРЕБА

- Опасност:** предупреждение за опасност от тежки телесни повреди или смърт. Символът на мълния Ви предупреждава за опасностите, свързани с електричеството.
- Внимание:** предупреждение за евентуална неизправност, повреда или унищожаване на уреда.
- Важно:** обща или важна забележка относно работата с уреда.





1.2 АКЕСОАРИ, ДОСТАВЕНИ С ВАШАТА МАШИНА

Проверете аксесоарите, доставени с Вашата машина. Ако дадена част липсва, се свържете директно с отдела за обслужване на клиенти на KRUPS.

ДОСТАВЕНИ АКЕСОАРИ

1	Ръководство за потребителя – Ръководство за бърз старт – Книжка с инструкции за безопасност - Справочник на сервизните центрове за следпродажбено обслужване на KRUPS Гаранционни документи	
2	Торбичка за отстраняване на котлен камък*	
3	Таблетки за почистване*	

4	Съд за мляко Milk Maestro	
5	Дюзa за вода	

*В зависимост от модела

⚠ Внимание: използвайте само аксесоари на Krups за тази машина, за да запазите валидността на гаранцията.



1.3 ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Уред	Automatic Espresso EA917 – EA918
Захранване	220-240V~ / 50 Hz
Налягане на помпата	15 bar
Контейнер за кафеени зърна	260 g
Разход на енергия	По време на работа: 1450 W
Резервоар за вода	1,7 l
Първи стъпки и съхранение	На закрито и сухо място (защитено от замръзване)
Размери (mm) В x Ш x Д	365 x 240 x 400
Тегло на продукта (kg)	8,9

Подлежи на технически модификации.



1.4 ПЪРВИ СЪПКИ И МОНТИРАНЕ НА УРЕДА

ПЪРВИ СЪПКИ ПРИ РАБОТА С МАШИНАТА

Поставете машината върху стабилна, хоризонтална, чиста и суха работна повърхност. Когато използвате машината за пръв път, ще бъдете поканени да изберете различни настройки. Напълването на машината позволява да се запълни системата за вода, така че машината да може да работи. Ще се извърши предварително загряване и автоматично изплакване.

Следвайте инструкциите, които се появяват на екрана. За повече информация направете справка с ръководството за бърз старт.

Вашият уред е проверен и изпитан, преди да напусне производствения обект. Въпреки цялото внимание, отделено на почистването, все пак е възможно да откриете остатъци от кафе в кафемелачката и/или капки кафе по решетката на тавата за отцеждане. При разопаковане може да забележите и наличието на прах върху машината, дължащ се на защитния материал. Препоръчваме Ви да почистите старателно Вашата машина преди първата употреба с кърпа.

Благодарим Ви за разбирането! Никога не използвайте повреден уред.

РЕЖИМ НА ГОТОВНОСТ НА МАШИНАТА

В зависимост от напитката машината извършва автоматично изплакване, докато е в режим на готовност. Цикълът трае само няколко секунди и спира автоматично.



СЪВЕТИ И ПРЕПОРЪКИ


ВОДА

Качеството на водата оказва значително въздействие върху качеството на ароматите. Котленият камък и хлорът може да променят вкуса на кафето. За да запазите напълно ароматите на Вашето кафе, препоръчваме да използвате прясна вода, както и филтърна касета за системата Claris Aqua или бутилирана вода със съдържание на сухо вещество под 800 mg/l (вижте етикета на бутилката). Вижте главата „ФИЛТЪР И ТВЪРДОСТ НА ВОДАТА“.

ЧАША

Когато пригответе горещи напитки, препоръчваме да използвате предварително загреети чаши (като ги изплакнете с гореща вода), чийто размер е пригоден за желаното от Вас количество.

КАФЕЕНИ ЗЪРНА

 Печените кафеени зърна могат да загубят аромата си, ако не са защитени. Съветваме Ви да използвате количество зърна, еквивалентно на консумацията Ви през следващите 2-3 дни, и да изберете пакети кафе от 250 g.

Качеството на кафеените зърна е променливо, а вкусовете са субективни. Сортовете Арабика ще Ви дадат фини флорални аромати, за разлика от сортовете Робуста, които са с по-високо съдържание на кофеин и са по-горчиви и по-наситени. Обичайна практика е двата вида кафе да се смесват, за да се получи по-балансирано кафе. Моля, не се колебайте да се консултирате с Вашия доставчик на печено кафе.

Не препоръчваме използването на мазни и карамелизирани зърна, тъй като те могат да повредят машината. Степента на смилане на зърната влияе на силата на ароматите и качеството на пяната. Колкото по-fino смлени са зърната, толкова по-гладка е пяната. Степента на смилане може да се адаптира и към желаната напитка.

2. МОНТИРАНЕ НА ФИЛТЪРА И ТВЪРДОСТ НА ВОДАТА

КАКВО ПРАВИ РЕГУЛИРАНЕТО НА ТВЪРДОСТТА НА ВОДАТА?

За да избегнете образуването на котлен камък във Вашата машина и да оптимизирате качеството на кафето, Ви съветваме да зададете твърдостта на водата на Вашата машина.

КАК ДА ОПРЕДЕЛИТЕ ТВЪРДОСТТА НА ВОДАТА НА ВАШАТА МАШИНА

- Напълнете чаша с вода.
- Потопете лентата за проверка, която се доставя с машината, в чашата, пълна с вода.
- Изчакайте 1 минута. Квадратчетата на лентата за проверка ще променят цвета си.
- Пребройте оцветените квадратчета. Броят им показва колко твърда е водата Ви, между 0 и 4.
- Отидете на „Machine settings“ (Настройки на машината). След това превъртете надолу до „Hardness water“ (Твърдост на водата) и въведете съответното число.
- Натиснете ОК.

ПОВЕЧЕ НЕ РАЗПОЛАГАТЕ С ЛЕНТА ЗА ПРОВЕРКА?

Ако трябва да повторите тази операция по-късно, не забравяйте да промените твърдостта на водата според местоположението на използване или информацията, предоставена от водоснабдителните компании, като използвате таблицата по-долу:

Степен на твърдост на водата	Клас 0 Много мека	Клас 1 Мека	Клас 2 Средно твърда	Клас 3 Твърда	Клас 4 Много твърда
°dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
°e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,2°	> 26,25°
°f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Настройки на уреда	0	1	2	3	4

ЗАЩО СЕ МОНТИРА ФИЛТЪРНА КАСЕТА?

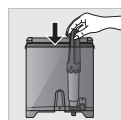
Касетата на системата за филтриране KRUPS Claris Aqua (F088 / XS807) помага за оптимизирането на вкуса на Вашето кафе, за ограничаване на натрупването на котлен камък и за намаляване на необходимостта от поддръжка. За да сте сигурни, че Вашата машина ще има дълъг експлоатационен живот, Ви препоръчваме да използвате филтърна касета. Този аксесоар се предлага на уебсайта KRUPS.com.

КОГА ТРЯБВА ДА СЕ СМЕНИ ФИЛТЪРНАТА КАСЕТА ЗА СИСТЕМАТА CLARIS AQUA?



- Два месеца след монтирането.
- Когато монтирате касетата, съветваме Ви да завъртите сивия пръстен в горната част на филтърната касета, за да показва датата на монтиране плюс два месеца.

КАК СЕ МОНТИРА ФИЛТЪРНАТА КАСЕТА ЗА СИСТЕМАТА CLARIS AQUA?



- Касетата се поставя в резервоара за вода.
- Препоръчваме Ви, когато монтирате Вашата касета, да завъртите сивия пръстен, разположен в отдалечения край на филтърната касета, за да показва датата на монтиране + 2 месеца.
- Позиционирайте правилно касетата на мястото ѝ, като пръстенът с дата трябва да е обърнат нагоре.
- Използвайте черната приставка за завинтване, доставена с касетата, за да позиционирате правилно и да завинтите касетата на мястото ѝ.
- Включете машината и отидете в настройките, след което щракнете върху „filter installation“ (монтиране на филтъра), и следвайте стъпките на екрана.
- Машината автоматично ще напълни и промие системата. В края на процеса ще чуете три звукови сигнала, показващи приключването на процедурата.



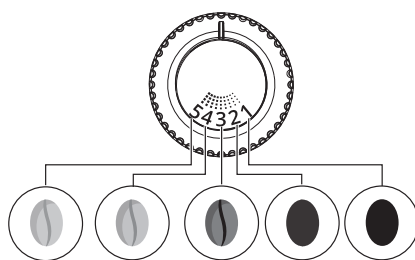
2.1 КАФЕМЕЛАЧКА: РЕГУЛИРАНЕ НА СМИЛАНЕТО

ЗАЩО ТРЯБВА ДА СЕ РЕГУЛИРА СМИЛАНЕТО?

По принцип трябва да регулирате смилането, когато сменят вида на кафето на зърна или когато искате да регулирате силата на кафето. Промяната на смилането позволява адаптиране към различните видове кафеени зърна:

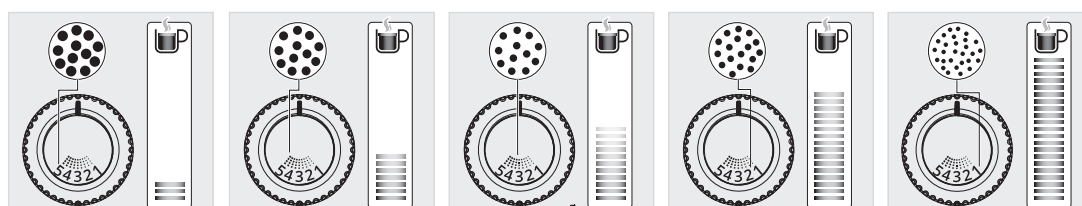
- По-изпечените и мазни кафеени зърна ще изискват грубо смилане
- По-леко изпечените кафеени зърна ще са по-сухи и ще изискват по-fino смилане.

Изпичане



Леко изпечено (Blonde) **Средно изпечено кафе** (Кехлибарен) **Силно изпечено** (Лек Френски) **Средно силно изпечено** (Френски) **Много силно изпечено** (Тъмен Френски)

Освен това, при едно и също кафе Вашата настройка на смилане влияе на аромата в чашата: колкото по-fino е смилането, толкова по-наситен е ароматът.



Позиция 5
Много грубо

Позиция 4
Грубо

Позиция 3
Средно fino

Позиция 2
Фино

Позиция 1
Много fino

КАК СЕ РЕГУЛИРА СМИЛАНЕТО?

Завъртете бутон за настройка, разположен в контейнера за кафеени зърна, за да отговаря на Вашия вид зърна и желаната сила на аромата (5 нива – вижте по-горе). Това регулиране трябва да се извърши по време на смилане и степен по степен. След три приготвяния ще забележите отчетлива разлика във вкуса.

⚠ Внимание: не препоръчваме използването на мазни или карамелизирани кафеени зърна, тъй като те са трудни за смилане. Те могат да повредят машината и това да доведе до лоша работа на сензора.



3. ПРИГОТВЯНЕ НА НАПИТКИ

НАПИТКИ, КОИТО ТАЗИ МАШИНА МОЖЕ ДА ПРИГОТВЯ:

KRUPS Sensation Elite Ви позволява да пригответе широка гама от напитки в зависимост от Вашите предпочитания. Имате директен достъп до рецептите за приготвяне от контролния панел:

Обемите по подразбиране и силата на напитките са изписани с удебелен шрифт.

Рецепти с кафе:

Напитки	Налични обеми на напитките	Налична сила на кафето	Функция X2
 Ристрето	20 ml - 40 ml 25 ml		✓
 Еспресо	40ml 40 ml - 70ml		✓
 Лунго	70 ml 70 ml - 100 ml		✓
 Дълго кафе	100 ml – 180 ml 120 ml		✓
 Двойно еспресо	40 ml – 140 ml 100 ml		
 Американо	90 ml – 150 ml 120 ml		
 Филтърно кафе	120 ml -170 ml 150 ml		✓

















Рецепти с мляко:

Напитки	Налични обеми на напитките	Налична сила на кафето	Функция X2
 Еспресо макиато*	M L XL		
 Капучино	M L XL		

Напитки	Налични обеми на напитките	Налична сила на кафето	Функция X2
 Сарриссiно италиански	M L XL		
 Лате макиато	M L XL		
 Кафе лате	M L XL		
 Флет уайт	M L XL		
 Разпенено мляко	M L XL		

**В зависимост от модела*

Рецепти за студени напитки:

Напитки	Налични обеми на напитките	Налична сила на кафето	Функция X2
 Филтърно кафе	320 ml		
 Дълго кафе	180 ml		
 Еспресо	90 ml		
 Афогато*	40 ml		
 Капучино	240 ml		
 Сарриссiно италиански	240 ml		
 Кафе лате	350 ml		
 Лате макиато*	340 ml		

**В зависимост от модела*

Рецепти с вода:

Напитки	Налични обеми на напитките	Налична сила на кафето	Функция X2
 Гореща вода	100 ml 200 ml 300 ml		

Рецепти за голяма чаша:

Всички наши рецепти за напитки, които да вземете със себе си, са подходящи за голяма чаша Krups №2161144, която можете да намерите на нашия уебсайт www.krups.com.

Напитки	Налични обеми на напитките	Налична сила на кафето	Функция X2
 Дълго кафе*	240 ml		
 Американо	240 ml		
 Филтърно кафе	240 ml		
 Латте макиато	240 ml		
 Капучино	240 ml		
 Кафе лате*	240 ml		
 Студено кафе*	240 ml		


*В зависимост от модела

КАК ДА СЕ РЕГУЛИРА ВИСОЧИНАТА НА ДЮЗИТЕ ЗА КАФЕ?

За всички предлагани напитки можете да спуснете надолу дюзите за кафе според размера на Вашата(ите) чаша(и).


КАК ДА ЗАПОЧНЕТЕ ДА ПРИГОТВЯТЕ НАПИТКА


- Проверете дали контейнерът за кафеени зърна е пълен.

 **Внимание:** за да избегнете повреда на Вашата машина, внимавайте да не налеее вода в кафемелачката.

- Проверете дали резервоарът за вода е пълен. Ако нивото на водата е ниско, машината ще Ви уведоми чрез индикаторна лампа, че е необходимо да напълните резервоара.
- Поставете чашата(ите) под изходите за кафе.
- Натиснете бутон за избраната напитка, регулирайте настройките си и натиснете „СТАРТ/СТОП“.

В ЗАВИСИМОСТ ОТ НАПИТКАТА СА ВЪЗМОЖНИ РАЗЛИЧНИ НАСТРОЙКИ:

- **Сила на кафето:** за да увеличите или намалите силата на кафето, като промените количеството използвано смляно кафе, изберете напитката и натиснете бутон , за да изберете между 1 и 3 зърна, като 1 зърно означава най-слабото кафе, а 3 зърна най-силното.

- Една или две чаши: за да започнете приготвяне на две напитки едновременно, изберете напитката, където е написано „X2“. (Само за рецептите за кафе)
- Обем на кафето в чашата: за да увеличите или намалите количеството вода, използвано за екстракция, и натиснете бутона , за да регулирате обема.

За повече информация вижте таблицата с напитки и „Ръководството за бърз старт“ относно начина за регулиране на настройките на Вашите напитки.

КАК ДА СПРЕТЕ НАПИТКА, ДОКАТО Я ПРИГОТВЯТЕ?

Можете да спрете приготвянето на напитката си по всяко време, като натиснете бутона „СТАРТ/СТОП“. Когато цикълът бъде прекъснат, спирането не е незабавно. Ще има период на недостъпност на машината, който ще бъде указан със съобщение на екрана.



ГОРЕЩА ВОДА

РЕЦЕПТИ С ГОРЕЩА ВОДА:

- Поставете дюзата за гореща вода на машината на мястото на съда за мляко
- Поставете чашата под дюзата за гореща вода.
- Натиснете „Hot Water“ (Гореща вода).
- Можете да регулирате обема на напитката според Вашия вкус. Не е възможно обаче да пригответе две чаши едновременно, така че функцията „X2“ не е налична.
- Натиснете „СТАРТ/СТОП“. Машината ще се загрее предварително (светлинната лента ще мига бавно), след което ще налее горещата вода.
- Функцията за профили е налична. За повече информация вижте „Ръководство за бърз старт“ за това как да запазите любимата си напитка.

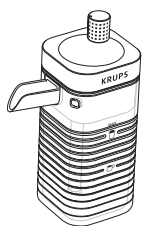
СТУДЕНИ НАПИТКИ

Sensation Elite предлага нови ексклузивни студени напитки като охладено кафе, айскафе, айслате или айскапучино.

Приготвянето на студена напитка изисква едно или повече предварителни действия от Ваша страна. За да получите оптимален резултат в чашата: използвайте чаша с вместимост 400 – 450 ml и кубчета лед със стандартен размер (4 x 2,5 x 2,2 cm). Вашата машина ще Ви помогне по време на приготвянето. Препоръчваме Ви да следвате подготвителните етапи на рецептите стъпка по стъпка на екрана.

НАПИТКИ НА МЛЕЧНА ОСНОВА

3.1 СЪД ЗА МЛЯКО MILK MAESTRO



Този съд за мляко Milk Maestro е проектиран да Ви осигури приготвяне на млечни напитки с качество на нивото на бариста у дома. Преди да започнете да използвате Вашия продукт, моля, прочетете внимателно следните инструкции, за да подсигурите оптимална употреба и резултати.

Преди да използвате съда за мляко Milk Maestro за първи път и за да отстраните всички евентуални натрупвания на прах, Ви препоръчваме да почистите всички части със сапунена вода и да подсушите добре.

ОСНОВНИ ФУНКЦИИ

Функция за разпенване

Съдът за мляко Milk Maestro разполага с патентована система за разпенване на мляко, която Ви позволява да пригответе кремообразна млечна пяна само за няколко секунди.

Бутонът за управление на разпенването в горната част на капака Ви позволява да контролирате желаното количество млечна пяна, като предлага пълно персонализиране на Вашите млечни напитки.

Програма за автоматично изплакване MILK RINSE (ИЗПЛАКВАНЕ НА СИСТЕМАТА ЗА МЛЯКО)

След всяка млечна напитка трябва да се стартира програма за автоматично изплакване (предупреждение MILK (МЛЯКО) на интерфейса), за да се осигури оптимална хигиена. Не забравяйте да го почистите след всяка употреба на съда за мляко Milk Maestro

За повече информация вижте „Ръководство за бърз старт“ за това как да изплакнете автоматично Вашия съд за мляко Milk Maestro.

Лесен за разглобяване, подходящ за миене в съдомиялна машина:

За лесно почистване и поддръжка съдът за мляко може да се разглоби напълно. Можете да разделите различните части на съда за мляко Milk Maestro за цялостно почистване.

Всички части са подходящи за миене в съдомиялна машина, което прави процеса на почистване още по-удобен. Просто поставете частите на горния рафт на съдомиялната си машина или в отделението за прибори.

⚠ Внимание: Не поставяйте капака в съдомиялната машина с бутона за управление на разпенването в позиция PULL (ИЗДЪРПВАНЕ) (опасност от загубване на бутона). Отстранете го, за да предотвратите загубата му.

КАК ДА ИЗПОЛЗВАМ СЪДА ЗА МЛЯКО MILK MAESTRO?



СЪВЕТИ И ПРЕПОРЪКИ

За да пригответе разпенено мляко, трябва да изберете пастеризирано УНТ мляко от хладилника (3 – 5°C). Използването на специални млека (микрофилтрирано, сурово, ферментирало, обогатено) или растителни млека (бадемово, овесено, соево и др.) е възможно, но може да даде по-малко задоволителни резултати по отношение на качеството и количеството на пяната. Ако искате да използвате растително мляко, изберете млека „Special Barista“, които имат правилния състав за осигуряване на добра пяна. След отваряне на съда с мляко, независимо дали е пластмасов, или стъклен, той трябва да се съхранява в хладилник при 4°C или при по-ниска температура. Обикновено млякото може да се съхранява между пет и седем дни.

Инструкции за употреба:

1. Подготовка

Напълнете съда за мляко Milk Maestro с желаното количество мляко. Уверете се, че не превишавате максималното количество, посочено на съда за мляко.

MAX Максимално ниво в съда за мляко



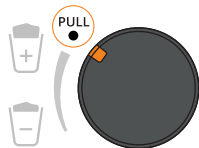
Препоръчително ниво за приготвяне на няколко капучино



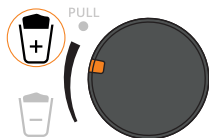
Препоръчително ниво за приготвяне на едно капучино

2. Регулиране на пяната

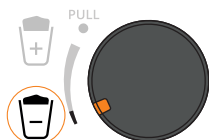
Завъртете бутона за контрол на пяната отгоре по часовниковата стрелка за повече пяна или обратно на часовниковата стрелка за по-малко пяна. Изберете количеството пяна според личните си предпочитания.



Позиция за отстраняване на бутона за управление на пяната



Позиция за максимално количество пяна



Позиция за минимално количество пяна

За оптимално качество на кафеените напитки с мляко се препоръчва да пригответе 5 до 6 напитки с мляко след първата употреба. Това позволява на системата за мляко да работи на оптимално ниво.

Ако кафето с мляко прелее от чашата, препоръчваме:

- Настройте регулатора за обем на млечната пяна на позиция MIN (МИН.)
- Изберете по-малък размер на напитката (М или L)
- Използвайте по-голяма чаша

3. Почистване

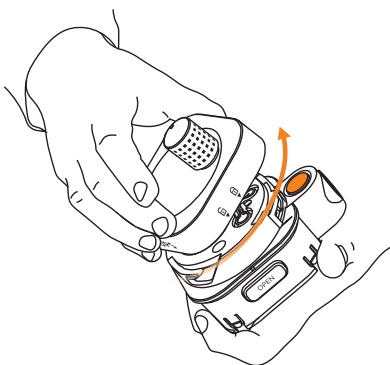
След като приключите с използването на съда за мляко Milk Maestro, можете да извършите автоматично изплакване с програмата ICON MILK или да разглобите и измиете всички части старателно в топла сапунена вода или в съдомиялна машина.

Не забравяйте да изплакнете и подсушите добре всички части, преди да ги сглобите отново.



СЪВЕТИ И ПРЕПОРЪКИ

За да отключите капака на съда за мляко Milk Maestro, е необходимо да го завъртите на четвърт оборот.



⚠ Внимание: Не започвайте да приготвяте млечни напитки, без първо да свържете съда за мляко Milk Maestro към машината.


Надяваме се да използвате с удоволствие съда за мляко Milk Maestro и да се насладите на вкусни домашно приготвени млечни напитки благодарение на високоефективната и лесна за употреба функция за разпенване на мляко.




4. ПРОФИЛИ

ЗА КАКВО СЕ ИЗПОЛЗВА ФУНКЦИЯТА „ПРОФИЛИ“

Функцията „Профили“ Ви дава достъп до персонализирано пространство, където можете да съхранявате и запазвате любимите си напитки. Достъпът до нея е много лесен благодарение на директен бутон на контролния панел на машината. Можете да създадете до 4 профила, всеки от които Ви позволява да запишете до 6 рецепти.

За да преминете от един профил към друг, просто натиснете бутона . След като сте избрали желаната напитка в даден профил, натиснете „СТАРТ/СТОП“, за да я стартирате. Тази функция е по-бърза и е идеална за ежедневна употреба, тъй като напитките, запазени във Вашия профил, се стартират директно с едно докосване, без да са необходими допълнителни настройки.

КАК ДА УПРАВЛЯВАТЕ ЛЮБИМИТЕ СИ НАПИТКИ В ПРОФИЛ?

Можете да добавите напитка към даден профил: преди да пригответе напитка, натиснете продължително бутона  и следвайте инструкциите на екрана.

Ако спрете любимата Ви напитка, докато се налива, това е ще бъде продължителността на напитката, която ще бъде записана.

КАК ДА ПРЕМАХНА ЛЮБИМИ НАПИТКИ?

- Отидете в Profile (Профил) и изберете напитката, която искате да премахнете.
- Натиснете ОК върху избраната рецепта.
- Потвърдете, че искате да премахнете тази напитка от профила, като натиснете отново ОК.



5. ОБЩА ПОДДРЪЖКА

5.1 ЕЖЕДНЕВНА ПОДДРЪЖКА

Извършването на правилна поддръжка ще удължи експлоатационния живот на Вашата машина и ще запази автентичния вкус на Вашето кафе.

ПОДДРЪЖКА НА ТАВИЧКАТА ЗА СЪБИРАНЕ НА КАФЕТО

Тавичката за отцеждане Ви позволява да събирате водата или кафето, които изтичат от уреда по време и след приготвяне. Важно е винаги да я оставяте на място и да я изпразвате редовно.

От хигиенни съображения препоръчваме да разглобявате тавичката за отцеждане ежедневно, за да почистите всеки елемент, и да я оставяте да изсъхне на въздух, преди да я върнете обратно в машината. Тавичката за отцеждане е подходяща за съдомиялна машина, първо трябва да се отстрани решетката. За повече информация вижте „Ръководството за бърз старт“.

КОГА ТРЯБВА ДА СЕ ИЗПРАЗВА ТАВИЧКАТА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ?

Когато поплавъкът е отгоре, което показва, че тя е прекалено пълна.

ПОДДРЪЖКА НА КОНТЕЙНЕРА ЗА МЛЯНО КАФЕ

От хигиенни съображения препоръчваме да почистите контейнера за мляно кафе ежедневно с гореща сапунена вода и да го оставяте да изсъхне на въздух, преди да го поставите обратно в машината.

За повече информация вижте „Ръководството за бърз старт“ относно почистването на контейнера за мляно кафе.

- Изпразвайте контейнера за мляно кафе, когато машината Ви подкани.
- Можете да го изпразвате по-редовно, но го правете, когато машината е включена, за да може да регистрира, че контейнерът наистина е изпразнен.

! **Важно:** ако не изпразвате редовно контейнера за мляно кафе, както е посочено по-горе, това може да повреди машината Ви.

ПОДДРЪЖКА НА РЕЗЕРВОАРА ЗА ВОДА

За да запазите ароматите на Вашето кафе и от хигиенни съображения, Ви препоръчваме да използвате прясна вода, да почистите резервоара за вода всеки ден с гореща вода и гъба и да го оставяте да изсъхне на въздух, преди да го поставите обратно в машината.

ПОДДРЪЖКА НА КОНТЕЙНЕРА ЗА КАФЕЕНИ ЗЪРНА

Кафеените зърна могат да оставят мазни остатъци по стените на контейнера за кафеени зърна, които могат да повлияят на качеството на кафето. За да запазите ароматите и от хигиенни съображения, препоръчваме да го избърсвате с чиста, суха и мека кърпа всеки път, когато е необходимо да го пълните отново.

! **Внимание:** Не използвайте вода за почистване на контейнера за кафеени зърна, наличието на вода в него може да повреди машината.

5.2 ДРУГА ПОДДРЪЖКА

! Важно:

- Времето за поддръжка, в зависимост от процедурата, е максимум 20 минути.
- Ако изключите машината си от контакта по време на поддръжка или в случай на прекъсване на захранването, програмата за почистване ще се възобнови отначало. Няма да е възможно да отложите тази операция, задължително е да изплакнете водния кръг. В този случай може да се наложи да използвате нова таблетка за почистване.
- Ако Вашият продукт е оборудван с нашата филтърна касета KRUPS Claris – Aqua, моля, извадете я преди процедурата по отстраняване на котлен камък.
- Не е необходимо да стартирате програмата за поддръжка веднага щом уредът поиска това, но трябва да го направите скоро. Ако почистването (или отстраняването на котлен камък) бъде отложено, предупреждението ще се показва, докато операцията не бъде извършена.

Поддръжка	Кога?	Обяснение	Необходими консумативи
Автоматично изплакване на Milk Maestro 30s - 60 ml	След млечна напитка или по всяко време.	Програмата за автоматично изплакване на съда за мляко Milk Maestro използва само гореща вода и осигурява оптимално разпенване на млякото и чиста система. Вижте „Ръководството за бърз старт“ за това как да изплакнете Вашия съд за мляко Milk Maestro.	
Ръчно изплакване Milk Maestro ~5 мин	Когато машината Ви подкани или по всяко време.	Това почистване се състои в разглобяване и почистване на сменяемия блок „one touch sarruccino“. За оптимални резултати при разбиване на мляко се препоръчва редовното му почистване. Вижте „Ръководството за бърз старт“.	
Изплакване на системата за мляко 30s - 20 ml	След всяка напитка с мляко, когато машината Ви подкани.	Позволява Ви да изплакнете системата за мляко на машината. Можете да стартирате изплакване на системата за мляко по всяко време.	
Изплакване на кръга за кафе ~45s - 30 ml	След 2 дни без употреба или по всяко време.	Позволява Ви да изплакнете кръга за кафе на машината. Тази процедура използва само гореща вода. Това гарантира, че ще се запази автентичния вкус на Вашето кафе. Вижте „Ръководството за бърз старт“.	
Почистване на машината ~13 мин - 1L	Когато машината Ви подкани или по всяко време.	От хигиенни съображения и за да запазите качеството на Вашето кафе, препоръчваме почистване и обезмасляване на кръга за кафе на машината. Това гарантира, че Вашите напитки ще запазят оптималния си вкус. Вижте „Ръководството за бърз старт“ за инструкции как да почистите машината или следвайте тези стъпки: 1. Ако се появи предупреждение за почистване, натиснете „ОК“. 2. Вземете почистваща таблетка. 3. Отворете отделението за почистващи таблетки и поставете таблетката. 4. Поставете еднolitров съд под двете дюзи. 5. Натиснете бутона „СТАРТ/СТОП“, за да потвърдите процеса на почистване. 6. От дюзите за кафе ще тече вода по време на процеса на почистване. 7. Когато водата спре да тече и чуете три звукови сигнала, Вашата машина е чиста и готова за употреба.	1 Почистваща таблетка KRUPS XS3000/ XS808

Поддръжка	Кога?	Обяснение	Необходими консумативи
Отстраняване на котлен камък ~20 мин – 1,5L	При заявка от страна на машината. Когато броят на напитките не е достатъчен, за да е необходимо премахване на котлен камък, функцията не е активна.	<p>Отстраняването на котлен камък от машината гарантира правилната ѝ работа и премахва котления камък или други отлагания. Тази стъпка е много важна, за да се гарантира, че Вашият уред работи правилно и ще функционира дълго време. Вижте „Ръководството за бърз старт“, за да разберете как да премахнете котления камък от машината или следвайте тези стъпки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Предупреждение на екрана ще Ви подкани да премахнете котления камък от машината. 2. Натиснете бутона „ОК“. 5. Напълнете резервоара за вода с хладка вода до маркировката „CALC“. 6. Вземете и отворете пакетче с препарат за разтвор за премахване на котлен камък KRUPS. 7. Изсипете съдържанието на пакетчето в резервоара за вода (ако Вашият продукт е оборудван с нашата филтърна касета Claris, извадете я). 8. Смесете съдържанието на пакетчето с водата в резервоара. 9. Поставете обратно резервоара за вода в машината. 10. Поставете дюзата за гореща вода в отвора на съда за мляко. 11. Поставете 1,5-литров контейнер под двете дюзи (за кафе и пара). 12. Натиснете бутона „СТАРТ/СТОП“, за да стартирате процеса на отстраняване на котлен камък. 13. От дюзата ще тече вода по време на процеса на отстраняване на котлен камък. 14. Когато машината Ви подкани: извадете, изпразнете и изплакнете резервоара за вода. 15. Напълнете резервоара за вода до маркировката MAX (МАКС.). 16. Поставете обратно резервоара за вода в машината и натиснете „СТАРТ/СТОП“. 17. От дюзата ще тече вода по време на процеса на изплакване. 18. Когато водата спре да тече и чуете три звукови сигнала, котленият камък е отстранен от Вашата машина и тя е готова за употреба. 	1 пакетче препарат за премахване на котлен камък KRUPS F054/XS809

6. ДРУГИ ФУНКЦИИ

КАК ДА ВЛЕЗЕТЕ В НАСТРОЙКИТЕ НА ВАШАТА МАШИНА?

Вашата машина KRUPS Sensation Elite има много настройки, не се колебайте да ги изпробвате! Това ще Ви позволи да персонализирате още повече преживяването си.



СПИСЪК НА НАСТРОЙКИТЕ :

Език	Избор на език измежду 23 езика.
Яркост на екрана	За регулиране на яркостта на екрана.
Автоматично спиране	За избор на продължителността на времето, след което уредът Ви ще спре автоматично. Тази функция Ви позволява да консумирате по-малко електроенергия.

Единица за обем	Избор на мерна единица: ml или oz.
Автоматично изплакване	Можете да изберете дали да активирате автоматично изплакване на отвора за кафе или не, когато изключите машината.
Твърдост на водата	За регулиране на твърдостта на водата между 0 и 4. За повече информация вижте главата „Измерване на твърдостта на водата“.
Температура на кафето	За да зададете температурата на кафето си между T1 и T3.
Нулиране на продукта	Нулирането ще изтрие предпочитанията и настройките на машината.



ОТГОВОРИ НА ВАШИ ВЪПРОСИ

ПРОЦЕС

- 1) Машината показва грешка, софтуерът не реагира ИЛИ всички светлини мигат.
 - ☑ Изключете машината и я извадете от контакта, извадете филтърната касета, ако има такава във Вашия резервоар за вода, изчакайте 1 минута, свържете отново и рестартирайте машината.
- 2) Уредът не се включва след натискане на бутона ON/OFF.(ВКЛ./ИЗКЛ.)
 - ☑ Проверете предпазителите и електрическия контакт на Вашата електрическа инсталация. Проверете дали двата захранващи щепсела са правилно поставени в контакта.
- 3) Възникнала е електрическа неизправност по време на цикъл.
 - ☑ Уредът се нулира автоматично, когато се включи отново.
- 4) Кафемелачката е празна.
 - ☑ В контейнера са останали кафеени зърна:
 - Кафето може да е твърде мазно и поради тази причина да не може да се смели правилно от машината. Можете да опитате да помогнете на кафеените зърна да преминат надолу и да видите дали това ще стартира работата на машината отново. Препоръчително е обаче да смените кафето си (вижте вида кафеените зърна).
 - Ако това е обичайното кафе, което досега се приготвяше без проблеми: свържете се с Вашия отдел за обслужване на клиенти на KRUPS.

УПОТРЕБА

- 1) Кафемелачката издава необичаен шум.
 - ☑ Вероятно в кафемелачката има чужди тела. Опитайте се да я почистите с прахосмукачка, в противен случай се свържете с Вашия отдел за обслужване на клиенти на KRUPS.
- 2) Под уреда има вода.
 - ☑ Преди да отстраните тавичката за отцеждане, изчакайте 15 секунди, след като кафето спре да тече, така че машината да завърши своя цикъл правилно.
 - ☑ Проверете дали тавичката за отцеждане е добре позиционирана на машината. Тя трябва да е на мястото си дори когато машината не се използва.
 - ☑ Проверете дали тавичката за отцеждане не е пълна.
- 3) Бутонът за регулиране на смилането се върти трудно.
 - ☑ Въртете бутона за регулиране на смилането само когато кафемелачката работи.
- 4) Уредът не е приготвил кафе.
 - ☑ По време на приготвянето му е открит проблем. Уредът ще се рестартира автоматично и ще бъде готов за нов цикъл.
- 5) Използвали сте мляно кафе вместо кафе на зърна.
 - ☑ Използвайте прахосмукачка, за да отстраните мляното кафе от контейнера за зърна.
- 6) От дюзите за кафе тече вода, когато машината е изключена.
 - ☑ Това е нормално. Това е автоматично изплакване за почистване на дюзите за кафе. Можете да го деактивирате в настройките на машината, като промените настройката „Automatic rinsing“ (Автоматично изплакване) на неактивна.

МЛЯКО

- 1) От решетката на тавичката за отцеждане излиза пара.
 - ☑ В зависимост от вида на рецептата от решетката на тавичката за отцеждане може да излиза пара.
- 2) Съдът за мляко Milk Maestro вече не произвежда пяна.
 - ☑ Моля, използвайте прясно частично обезмаслено или пълномаслено мляко (между 3°C и 6°C) или растително мляко Special Barista.
 - ☑ Изплакнете съда за мляко Milk Maestro с програмата MILK RINSE (ИЗПЛАКВАНЕ НА СИСТЕМАТА ЗА МЛЯКО)
 - ☑ Почистете всички части в съдомиялна машина или на ръка, като използвате сапунена вода, и ги оставете да изсъхнат, преди да ги сглобите отново.

ПОДДРЪЖКА

- 1) Машината не е направила заявка за отстраняване на котлен камък.
 - ☑ Цикълът на отстраняване на котлен камък е задължителен след голям брой приготвяния на напитки.
- 2) Има малко количество смляно кафе в тавичката за отцеждане.
 - ☑ Малко количество смляно кафе може да попадне в тавичката за отцеждане. Машината е проектирана да отстранява излишното смляно кафе, така че зоната за филтриране да остане чиста.
- 3) Предупреждението „empty coffee grounds container“ (изпразнете контейнера за мляно кафе) остава на екрана след изпразване на контейнера.
 - ☑ Поставете обратно контейнера за мляно кафе.
- 4) Предупреждението „fill water tank“ (напълнете резервоара за вода) остава на екрана след напълване на резервоара.
 - ☑ Проверете дали резервоарът е поставен в правилната позиция в уреда.
 - ☑ Поплавъкът на дъното на резервоара трябва да може да се движи свободно. Проверете и освободете поплавката, ако е необходимо.
- 5) По време на премахване на котлен камък, през първата фаза от дюзите не излиза вода:
 - ☑ Това е нормално, само в случай на значително натрупване на котлен камък машината ще изпусне вода от дюзите.

НАПИТКИ

- 1) Кафето се налива твърде бавно.
 - ☑ Завъртете бутона за смилане надясно, за да получите по-едро смляно кафе (това може да зависи от вида на използваното кафе).
 - ☑ Извършете един или няколко цикъла на изплакване.
 - ☑ Сменете касетата на филтърната система Claris Aqua.
 - ☑ Машината ще се почисти сама.
- 2) Кафето е прекалено слабо или не е достатъчно плътно.
 - ☑ Проверете дали в контейнера за кафеени зърна има кафе и дали то се спуска правилно.
 - ☑ Избягвайте използването на мазни, карамелизирани или ароматизирани кафета, които може да не се обработват добре.
 - ☑ Намалете обема и увеличете силата на напитката, като използвате функцията за сила на кафето. Завъртете бутона за смилане на кафето, за да получите по-фино смляно кафе. Пригответе напитката в два цикъла, като използвате функцията за две чаши.
- 3) Еспресото или кафето не е достатъчно горещо.
 - ☑ Увеличете температурата на кафето в настройките на машината. Загрейте чашата, като я изплакнете с гореща вода, преди да започнете да пригответе напитката.
 - ☑ Извършете цикъл на изплакване, преди да започнете да пригответе кафето си.

4) Преди всяко кафе от дюзите за кафе тече чиста вода.

- ☑ Когато започнете приготвянето, се извършва предварително запарване и това може да доведе до излизане на малко количество вода от дюзите за кафе.

Ако някой от описаните по-горе проблеми продължава, свържете се с отдела за обслужване на клиенти на KRUPS.

ИЗХВЪРЛЯНЕ

Някои уреди съдържат батерия, до която има достъп само сервизен техник от съображения за безопасност. За да смените батерията, се свържете с най-близкия одобрен сервизен център.

! **Важно:** Вашият уред съдържа редица материали, които могат да бъдат използвани повторно или рециклирани.

ГАРАНЦИЯ

Гаранцията не важи в следните случаи:

- Наличие на чужди тела в кафемелачката,
- В контейнера за кафеени зърна е изсипано мляно кафе,
- Филтърната касета за системата Claris Aqua не се използва според инструкциите на KRUPS
- В случай че не е извършвано премахване на котления камък, почистване или редовна поддръжка.

Всички дейности по уреда трябва да се извършват от одобрен център на KRUPS.

Тази автоматична машина за кафе/еспreso трябва да се използва само за приготвяне на кафе или гореща вода или за разпенване на мляко.

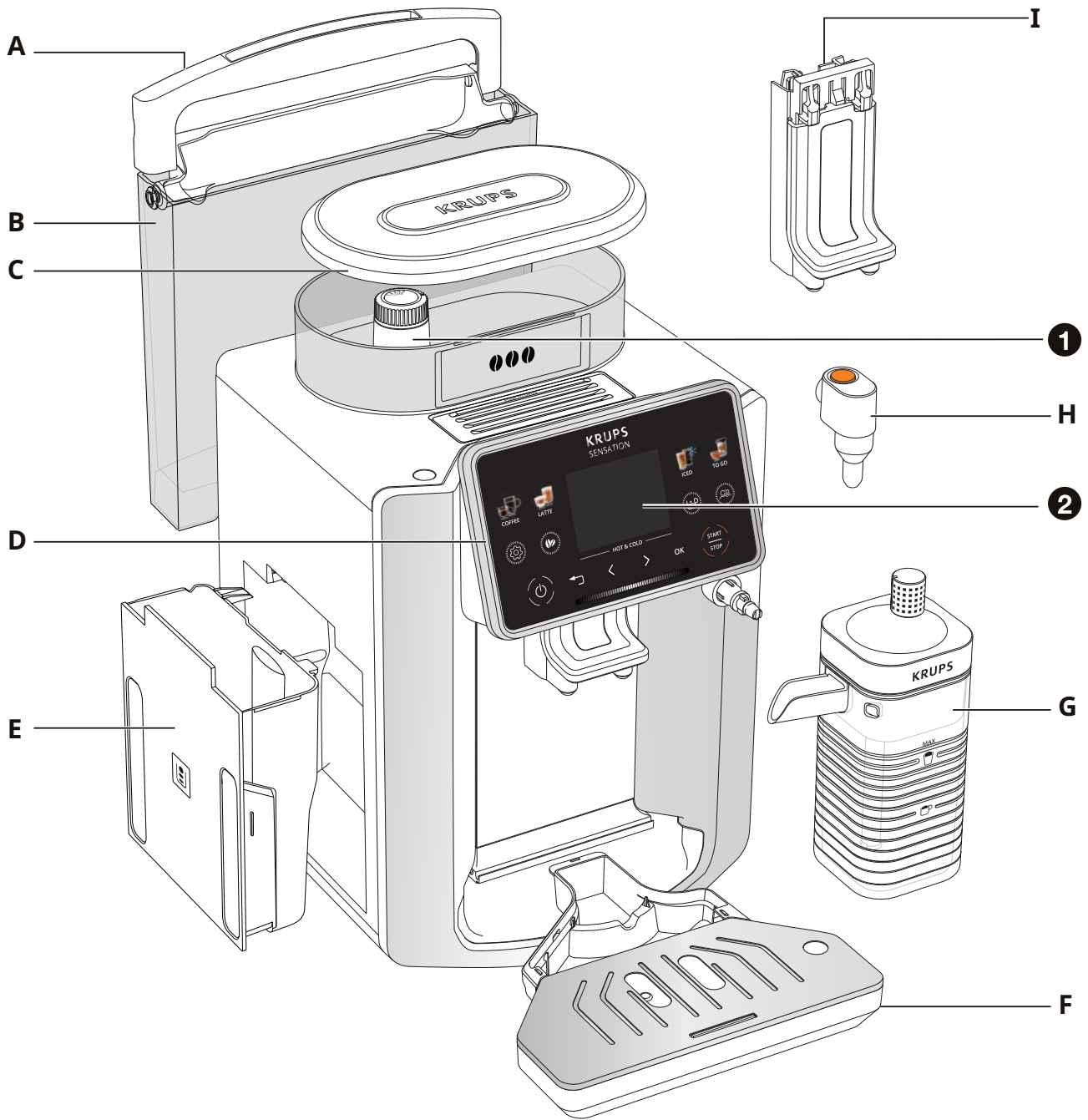
Производител: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne - France

KRUPS[®]

SENSATION ELITE EA917/EA918

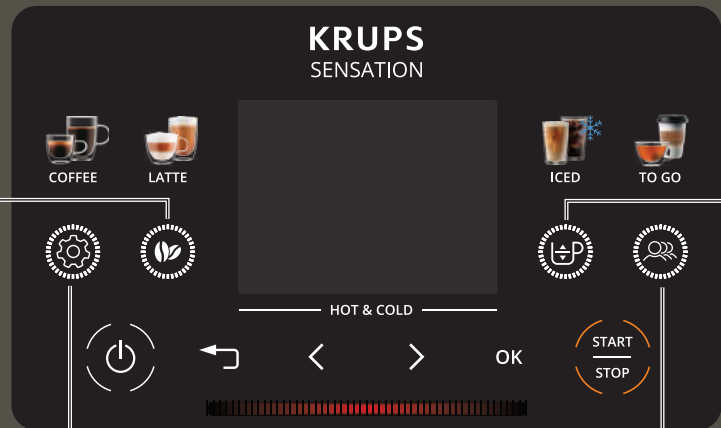
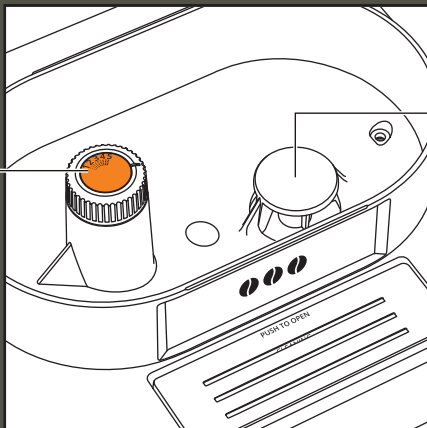


1. VAŽNE INFORMACIJE O PROIZVODU	370
1.1 VODIČ ZA SIMBOLE U KORISNIČKOM PRIRUČNIKU	370
1.2 PRIBOR KOJI SE ISPORUČUJE S UREĐAJEM	370
1.3 TEHNIČKI PODACI	371
1.4 PRIPREMA I POSTAVLJANJE UREĐAJA	371
2. UGRADNJA FILTRA I TVRDOĆA VODE	372
2.1 MLINAC: NAMJEŠTANJE MLJEVENJA	373
3. PRIPREMA NAPITAKA	374
3.1 POSUDA ZA MLIJEKO MILK MAESTRO	377
4. PROFILI	379
5. OPĆENITO ODRŽAVANJE	380
5.1 SVAKODNEVNO ODRŽAVANJE	380
5.2 OSTALO ODRŽAVANJE	380
6. DRUGE FUNKCIJE	382
ODGOVORI NA VAŠA PITANJA	383



1

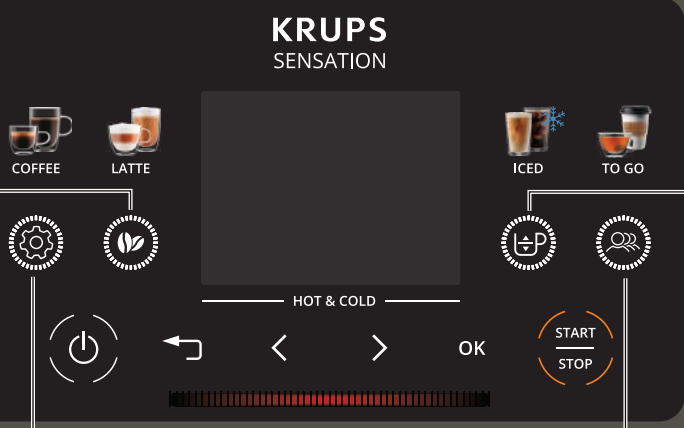
2



J

K

M



L

O

OPIS

- A. Ručka/poklopac spremnika za vodu
- B. Spremnik za vodu
- C. Poklopac spremnika kave u zrnu
- D. Upravljačka ploča
- E. Plitica za skupljanje mljevene kave
- F. Posuda za kapljevinu
- G. Posuda za mlijeko
- H. Mlaznica za vodu
- I. Mlaznice za kavu
- J. Ručica za podešavanje finoće mljevenja
- K. Mlinac za kavu
- L. Postavke
- M. Podešavanje jačine kave
- N. Podešavanje veličine
- O. Profili

Poštovani kupče,

hvala vam što ste kupili uređaj za espresso tvrtke KRUPS s ugrađenim mlincem za kavu. Uređaji za espresso tvrtke KRUPS s ugrađenim mlincima za kavu dizajnirani su, razvijeni i proizvedeni u Francuskoj, čime se osiguravaju najstroža jamstva podrijetla i kvalitetne proizvodnje. Dizajn vašeg uređaja jamči najjednostavniju moguću uporabu i mogućnost pripreme napitaka profesionalne kvalitete. Samo jednim dodiranjem tipke možete uživati u espresso, filter kavi i u drugim vrstama kave. Vaš je uređaj za espresso tvrtke KRUPS opremljen intuitivnim sučeljem. Napredna tehnologija kojom je uređaj opremljen omogućuje vam postizanje najboljih mogućih rezultata, pružajući maksimalan okus i aromu svježih mljevenih zrna kave. Nadamo se da ćete uživati u svojoj kavi i uređaju tvrtke KRUPS.

Tim tvrtke KRUPS



1. VAŽNE INFORMACIJE O PROIZVODU

Prije prve uporabe uređaja pažljivo pročitajte korisnički priručnik i knjižicu sa sigurnosnim uputama te ih sačuvajte: nepravilna uporaba oslobađa tvrtku KRUPS bilo kakve odgovornosti.

1.1 VODIČ ZA SIMBOLE U KORISNIČKOM PRIRUČNIKU

- Opasnost:** upozorenje na opasnost od teških ozljeda ili smrti. Simbol munje upozorava vas o opasnostima povezanim sa strujom.
- Oprez:** upozorenje za svaki mogući neispravan rad, oštećenje ili uništenje uređaja.
- Važno:** općenite ili važne napomene za rukovanje uređajem.





1.2 PRIBOR KOJI SE ISPORUČUJE S UREĐAJEM


Provjerite pribor isporučen s vašim uređajem. Ako neki dio nedostaje, izravno se obratite korisničkoj podršci tvrtke KRUPS.

PRILOŽENI PRIBOR

1	Korisnički priručnik – Vodič za brzi početak rada – Knjižica sa sigurnosnim preporukama Adresar centara tvrtke KRUPS za poslijeprodajnu podršku Jamstveni dokumenti	
2	Vrećica sredstva za uklanjanje kamenca*	
3	Tablete za čišćenje*	

4	Posuda za mlijeko Milk Maestro	
5	Mlaznica za vodu	

*Ovisno o modelu

 **Oprez:** da se jamstveni uvjeti ne bi poništili, upotrebljavajte isključivo pribor tvrtke Krups.



1.3 TEHNIČKI PODACI

Uređaj	Automatic Espresso EA917
Izvor napajanja	220 – 240 V~ / 50 Hz
Tlak pumpe	15 bara
Spremnik za kavu u zrnu	260 g
Potrošnja energije	Pri radu: 1450 W
Spremnik za vodu	1,7 l
Priprema i pohrana	U zatvorenom, na suhom mjestu (podalje od leda)
Dimenzije (mm) V x Š x D	365 x 240 x 400
Težina proizvoda (kg)	8,9

Podliježe tehničkim izmjenama.



1.4 PRIPREMA I POSTAVLJANJE UREĐAJA

PRVA UPORABA

Uređaj stavite na stabilnu, vodoravnu, čistu i suhu radnu plohu. Kad uređaj rabite prvi put, morat ćete odabrati različite postavke. Priprema uređaja omogućuje punjenje sklopova u koje ide voda kako bi uređaj mogao raditi. Doći će do prethodnog zagrijavanja i automatskog ispiranja.

Pratite upute koje se prikazuju na zaslonu. Dodatne informacije potražite u Kratkim uputama.

Vaš je uređaj provjeren i testiran prije izlaska iz tvornice. Unatoč pažnji koja je uložena u čišćenje, svedno možete pronaći ostatke kave u mlincu za kavu i/ili kapljice kave na rešetki posude za kapljevinu. Pri raspakiranju možete na uređaju primijetiti i prisutnost prašine zbog zaštitnog materijala. Preporučujemo da uređaj prije prve uporabe temeljito očistite krpom.

Hvala na razumijevanju. Nikad nemojte upotrebljavati oštećeni uređaj.

STANJE PRIPRAVNOSTI

Ovisno o pripremi, uređaj pokreće automatsko ispiranje kad je stavljen u stanje pripravnosti. Ciklus traje samo nekoliko sekundi i automatski se zaustavlja.



SAVJETI


VODA

Kvaliteta vode znatno utječe na kvalitetu aroma. Kamenac i klor mogu utjecati na okus kave. Kako biste očuvali sve arome u kavi, preporučujemo da upotrebljavate svježiu vodu te patronu Claris Aqua Filter System ili flaširanu vodu s količinom suhih ostataka manjom od 800 mg/l (pogledajte naljepnicu na boci). Pogledajte poglavlje „FILTRIRANJE I TVRDOĆA VODE“.

ŠALICA

Tijekom pripreme toplih napitaka preporučujemo vam da rabite prethodno zagrijane šalice (stavite ih pod vruću vodu) čija je veličina prilagođena željenoj količini.

ZRNA KAVE

 Pržena zrna kave mogu izgubiti aromu ako nisu zaštićena. Savjetujemo da upotrebljavate količinu zrna za kavu koja odgovara vašoj potrošnji tijekom sljedeća 2 – 3 dana i da kupujete pakiranja od 250 g.

Kvaliteta kave u zrnu razlikuje se i ukusi su subjektivni. Arabica će vam pružiti fine, cvjetne arome za razliku od robuste, koja ima više kofeina, gorča je i ima puniji okus. Često se te dvije vrste kave miješaju kako bi se dobila uravnoteženija kava. Nemojte se ustručavati zatražiti savjet od osoba koje vam prže kavu.

Ne preporučujemo upotrebu masnih i karameliziranih zrnaca jer mogu oštetiti uređaj. Veličina Finoća mljevenja utječe na jačinu arome i kvalitetu kreme. Sitnije mljevena kava ima nježniju kremu. Mljevenje se može prilagoditi željenom napitku.

2. UGRADNJA FILTRA I TVRDOĆA VODE

ŠTO SE POSTIŽE PRILAGODBOM TVRDOĆE VODE?

Da biste izbjegli uklanjanje kamenca u uređaju i optimizirali kvalitetu kave, preporučujemo da prilagodite tvrdoću vode na uređaju.

KAKO ODREDITI TVRDOĆU VODE NA UREĐAJU

- Čašu napunite vodom.
- Testni štapić koji ste dobili uz uređaj uronite u čašu napunjenu vodom.
- Pričekajte 1 minutu. Kvadratići na testnom štapiću promijenit će boju.
- Izbrojite koliko je obojenih kvadratića. To vam na ljestvici od 0 do 4 govori koliko je tvrda vaša voda.
- Odaberite „Machine Settings“ (Postavke uređaja). Zatim se pomaknite prema dolje do stavke „Hardness water“ (Tvrdoća vode) i unesite odgovarajući broj.
- Pritisnite „OK“ (U redu).

VIŠE NEMATE TESTNI ŠTAPIĆ?

Ako navedenu radnju trebate ponoviti kasnije, obavezno promijenite tvrdoću vode u skladu s mjestom uporabe ili informacijama koje ste dobili od vodoopskrbe uz pomoć tablice u nastavku:

Stupanj tvrdoće vode	Klasa 0 Vrlo mekana	Klasa 1 Mekana	Klasa 2 Srednje tvrda	Klasa 3 Tvrda	Klasa 4 Vrlo tvrda
°dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
°e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,2°	> 26,25°
°f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Postavke uređaja	0	1	2	3	4

ZAŠTO TREBA UGRADITI PATRONU ZA FILTRIRANJE?

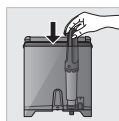
Uložak sustava KRUPS Claris Aqua Filter (F088 / XS807) pomaže u optimizaciji okusa vaše kave, ograničavanju nakupljanja kamenca i smanjenju učestalosti provođenja održavanja. Kako biste osigurali dugi vijek trajanja vašeg uređaja, preporučujemo vam da rabite patronu za filtre. Ovaj je pribor dostupan na internetskoj stranici KRUPS.com.

KADA TREBA PROMIJENITI PATRONU ZA SUSTAV FILTRIRANJA VODE CLARIS?



- Dva mjeseca nakon ugradnje.
- Kada postavite patronu, savjetujemo vam da sivi prsten na kraju patronne za filtriranje okrenete da biste vidjeli datum ugradnje + dva mjeseca.

KAKO UGRADITI PATRONU ZA SUSTAV FILTRIRANJA VODE CLARIS AQUA FILTER SYSTEM?



- Patrona se postavlja u spremnik za vodu.
- Kad ugradite patronu, savjetujemo vam da sivi prsten okrenete do kraja patronne za filter kako biste vidjeli datum ugradnje + 2 mjeseca.
- Pravilno postavite patronu na njezino mjesto tako da prsten s broj bude okrenut prema gore.
- Rabite crni nastavak za zavijanje koji se isporučuje s patronom kako biste pravilno pozicionirali i učvrstili patronu na mjestu.
- Uključite uređaj i otvorite postavke, a zatim kliknite stavku za ugradnju filtra i slijedite upute na zaslonu.
- Uređaj će automatski napuniti i isprati sustav. Na kraju postupka čut ćete tri zvučna signala koji označavaju završetak postupka.



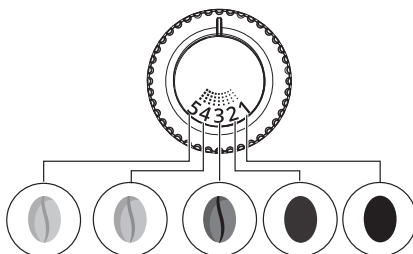
2.1 MLINAC: NAMJEŠTANJE MLJEVENJA

ZAŠTO TREBA NAMJESTITI FINOĆU MLJEVENJA?

Finoću mljevenja općenito je potrebno prilagoditi kada promijenite vrstu zrna kave ili da biste prilagodili jačinu kave. Različita finoća mljevenja omogućuje prilagodbu različitih vrsta zrna:

- jako prženo i masno zrno kave zahtijeva grublje mljevenje
- manje prženo zrno kave bit će suše i zahtijevati sitnije mljevenje.

Prženje



Blaga
(Blonde)

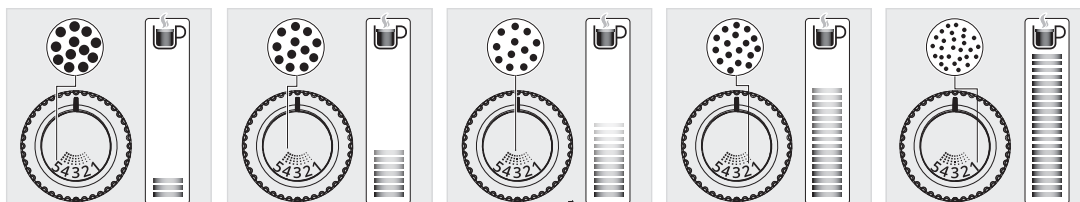
Srednje jaka
(Jantar)

Jaka
(Lagani Francuski)

Intenzivna
(Francuski)

Vrlo intenzivna
(Tamni Francuski)

Nadalje, ako se radi o istoj vrsti kave, postavka finoće mljevenja može utjecati na aromu: što je kava finije mljevena, to je aroma snažnija.



Položaj 5
Vrlo krupno

Položaj 4
Krupno

Položaj 3
Prosječno

Položaj 2
Sitno

Položaj 1
Vrlo sitno

KAKO PRILAGODITI FINOĆU MLJEVENJA?

Zakrenite tipku za postavke koja se nalazi u spremniku za kavu u zrnju tako da odgovara vašoj vrsti zrna kave i jačini željene arome (5 razina – pogledajte iznad). Ta se postavka mora postaviti tijekom mljevenja i stupanj po stupanj. Nakon tri pripreme primijetit ćete znatnu razliku u okusu.

⚠ Oprez: ne preporučujemo uporabu masnih i karameliziranih zrna kave jer ih mlinac teže obrađuje. Mogu oštetiti uređaj i dovesti do lošijeg rada senzora.



3. PRIPREMA NAPITAKA

NAPICI KOJI SU DOSTUPNI NA OVOM UREĐAJU:

KRUPS Sensation Elite omogućuje vam da pripremite različite vrste napitaka u skladu sa svojim željama. Pripremi je moguće pristupiti izravno putem upravljačke ploče:










Zadane su količine i jačine napisane kao podebljani tekst.

Recepti s kavom:

	Napici	Dostupne veličine	Dostupna jačina kave	Funkcija X2
	Ristretto	20 ml - 40 ml 25 ml		✓
	Espresso	40ml 40 ml - 70ml		✓
	Lungo	70 ml 70 ml - 100 ml		✓
	Duga kava	100 ml – 180 ml 120 ml		✓
	Dvostruki espresso	40 ml – 140 ml 100 ml		
	Americano	90 ml – 150 ml 120 ml		
	Filter kava	120 ml -170 ml 150 ml		✓

















Recepti za mliječne napitke:

	Napici	Dostupne veličine	Dostupna jačina kave	Funkcija X2
	Espresso macchiato*	M L XL		
	Cappuccino	M L XL		

	Napici	Dostupne veličine	Dostupna jačina kave	Funkcija X2
	Talijanski cappuccino	M L XL		
	Latte macchiato	M L XL		
	Caffè latte	M L XL		
	Flat white	M L XL		
	Pjenasto mlijeko	M L XL		


*Ovisno o modelu

Recepti za hladne napitke:

	Napici	Dostupne veličine	Dostupna jačina kave	Funkcija X2
	Filter kava	320 ml		
	Duga kava	180 ml		
	Espresso	90 ml		
	Affogato*	40 ml		
	Cappuccino	240 ml		
	Talijanski cappuccino	240 ml		
	Caffè latte	350 ml		
	Latte macchiato*	340 ml		















*Ovisno o modelu

Recepti za napitke s vodom:

Napici	Dostupne veličine	Dostupna jačina kave	Funkcija X2
 Vruća voda	100 ml 200 ml 300 ml		

Recepti za napitke u velikoj šalici:

Svi naši recepti za kavu za van prikladni su za veliku šalicu tvrtke Krups **N2161144**, koju možete pronaći na našem web-mjestu: www.krups.com.

Napici	Dostupne veličine	Dostupna jačina kave	Funkcija X2
 Duga kava*	240 ml		
 Americano	240 ml		
 Filter kava	240 ml		
 Latte Macchiato	240 ml		
 Cappuccino	240 ml		
 Caffè latte*	240 ml		
 Hladna kava*	240 ml		

*Ovisno o modelu

KAKO NAMJESTITI VISINU MLAZNICA ZA KAVU?

Za sve ponuđene napitke možete spustiti mlaznice za kavu u skladu s veličinom šalice.

KAKO ZAPOČETI PRIPREMU NAPITKA?


- Provjerite je li spremnik za kavu u zrnu pun.




Opres: da biste izbjegli oštećenje uređaja, u mlinac nemojte ulijevati vodu.

- Provjerite je li spremnik za vodu pun. Ako je razina vode niska, uređaj će vas obavijestiti svjetlosnim indikatorom koji od vas traži da napunite spremnik.
- Postavite šalicu ili šalice ispod mlaznica za kavu.
- Pritisnite tipku za odabrani napitak, prilagodite postavke i pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje.

OVISNO O NAPITKU, MOGUĆE SU RAZLIČITE POSTAVKE:

- **Jakost kave:** da biste povećali ili smanjili jačinu kave izmjenom količine mljevene kave, odaberite napitak, a zatim pritiskanjem tipke „” odaberite jedno, dva ili tri zrna kave, pri čemu jedno zrno kave označava najblažu kavu, a tri zrna kave najjaču kavu.

- Jedna ili dvije šalice: da biste istodobno započeli dvije pripreme, odaberite napitak s oznakom „X2”. (Samo za recepte s kavom).
- Količina u šalici: da biste povećali ili smanjili količinu vode koja se upotrebljava za pripremu pritisnite tipku „” za prilagodbu količine.

Za dodatne informacije o **prilagodbi postavki napitaka pogledajte tablicu napitaka i „Vodič za brzi početak rada”**.

KAKO PREKINUTI PRIPREMU NAPITKA?

Pripremu napitka možete u bilo kojem trenutku prekinuti tako da pritisnete tipku za pokretanje/zaustavljanje. Kada se prekine ciklus, priprema se ne prekida istog trena. Uređaj će neko vrijeme biti nedostupan, na što će upućivati poruka na zaslonu.



VRUĆA VODA

PRIPREMA NAPITAKA S VRUĆOM VODOM:

- Stavite mlaznicu za vruću vodu na uređaj umjesto posude za mlijeko.
- Stavite šalicu ispod mlaznice za vruću vodu.
- Pritisnite „Hot Water” (Vruća voda).
- Volumen napitka možete prilagoditi vlastitom ukusu. No istovremeno nije moguće pripremiti dvije šalice, pa funkcija „X2” nije dostupna.
- Pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje. Uređaj će se prethodno zagrijati (svjetlosna će traka treperiti), a zatim će početi ispuštati vruću vodu.
- Dostupna je funkcija profila. Za dodatne informacije o tome kako spremite omiljeni napitak pogledajte „Vodič za brzi početak rada”.

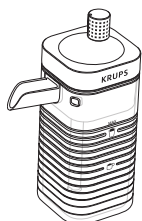
HLADNA PIĆA

Uređaj Sensation Elite nudi nove ekskluzivne ledene napitke, kao što su rashlađena kava, ledena kava, ledena kava s mlijekom i ledeni cappuccino.

Za pripremu ledenog napitka prethodno morate napraviti jednu ili dvije radnje. Da biste dobili optimalni rezultat u šalici: upotrebljavajte čašu od 400 – 450 ml i kockice leda standardne veličine (4 x 2,5 x 2,2 cm). Uređaj će vam pomagati tijekom pripreme. Preporučujemo da slijedite korake za pripremu recepata na zaslonu.

NAPICI S MLIJEKOM

3.1 POSUDA ZA MLIJEKO MILK MAESTRO



Ova je posuda za mlijeko Milk Maestro dizajnirana da vam pruži doživljaj pripreme mliječnih napitaka profesionalne kvalitete u vlastitom domu. Prije početka uporabe proizvoda pažljivo pročitajte sljedeće upute da biste osigurali optimalnu uporabu i rezultate. Prije prve uporabe posude za mlijeko Milk Maestro i radi uklanjanja potencijalnih nakupina prašine, preporučujemo da sve dijelove očistite vodom s dodatkom sredstva za čišćenje.

GLAVNE ZNAČAJKE

Funkcija pripreme pjene

Posuda za mlijeko Milk Maestro ima patentirani sustav za pripremu pjene od mlijeka, koja vam omogućuje da pripremite kremastu pjenu od mlijeka za samo nekoliko trenutaka.

Tipka za upravljanje pripremom pjene na vrhu poklopca omogućuje upravljanje željenom količinom pjene od mlijeka, što vam omogućuje potpuno prilagođavanje mliječnih napitaka.

Automatski program za ispiranje MILK RINSE

Nakon pripreme svakog mliječnog napitka potrebno je pokrenuti automatski program za ispiranje (upozorenje MILK na sučelju) kako bi se osigurala optimalna higijena. Obavezno ga očistite nakon svake upotrebe posude za mlijeko Milk Maestro.

Dodatne informacije o automatskom ispiranju posude za mlijeko Milk Maestro potražite „Vodiču za brzi početak rada”.

Jednostavno rastavljanje i sigurna uporaba u perilici posuđa:

Radi jednostavnog čišćenja i održavanja posudu za mlijeko moguće je u potpunosti rastaviti. Različite je dijelove posude za mlijeko Milk Maestro moguće razdvojiti radi detaljnog čišćenja.

Svi se dijelovi mogu oprati u perilici posuđa, što postupak čišćenja čini još praktičnijim. Jednostavno stavite dijelove na gornju ladicu perilice za posuđe ili u odjeljak za pribor za jelo.

⚠ Oprez: poklopac s tipkom za upravljanje pripremom pjene nemojte stavljati u perilicu posuđa dok je u položaju PULL (postoji rizik od gubitka ručice). Izvadite je kako je ne biste izgubili.

KAKO MOGU RABITI SVOJU POSUDU ZA MLIJEKO MILK MAESTRO?



SAVJETI

Za pripremu pjene od mlijeka trebali biste odabrati pasterizirano trajno mlijeko iz hladnjaka (3 – 5 °C). Uporaba posebnih vrsta mlijeka (mikrofiltriranog, sirovog, fermentiranog, obogaćenog) ili biljnog mlijeka (bademovog, zobenog, sojinog itd.) može dovesti do nezadovoljavajućih rezultata u pogledu kvalitete i količine pjene. Za biljna mlijeka odaberite mlijeka s oznakom „Special Barista“, koja imaju odgovarajući sastav i osiguravaju dobru pjenu. Mlijeko, bilo da je u plastičnom ili staklenom pakiranju, nakon otvaranja treba čuvati u hladnjaku pri temperaturi od 4 °C ili nižoj. Mlijeko obično možete čuvati od pet do sedam dana.

Upute za uporavu:

1. Priprema

Napunite posudu za mlijeko Milk Maestro željenom količinom mlijeka. Pripazite da ne prijeđete crtu koja označava maksimalnu razinu na posudi za mlijeko.

MAX Maksimalna razina u posudi za mlijeko



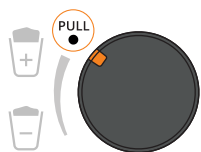
Preporučena razina za pripremu nekoliko cappuccina



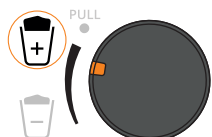
Preporučena razina za pripremu jednog cappuccina

2. Prilagođavanje pripreme pjene

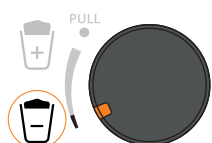
Tipku za upravljanje pripremom pjene na vrhu poklopca zakrenite u smjeru kazaljke na satu za više pjene ili u smjeru suprotnom od kazaljke na satu za manje pjene. Količinu pjene prilagodite vlastitim preferencijama.



Položaj za uklanjanje pjene



Položaj za maksimalnu pjenu



Položaj za minimalnu pjenu

Za optimalnu kvalitetu napitaka od kave s mlijekom, preporučuje se da pripremite 5 do 6 mliječnih napitaka nakon prve upotrebe. Time se omogućuje optimalan rad sustava za mlijeko.

Ako se kava s mlijekom prelijeva iz šalice, preporučujemo sljedeće:

- ručicu za određivanje količine pjene od mlijeka postavite u položaj MIN
- odaberite manju veličinu napitka (M ili L)
- upotrebljavajte veću šalicu

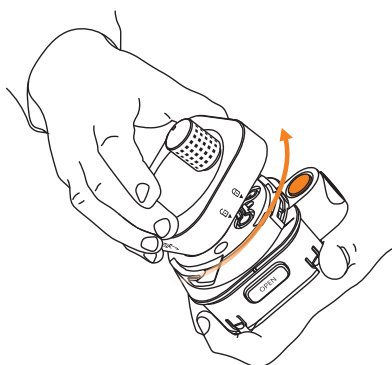
3. Čišćenje

Nakon što završite s upotrebom posude za mlijeko Milk Maestro, možete pokrenuti automatsko ispiranje uz program MILK ili rastaviti i temeljito oprati sve dijelove u toploj otopini sredstva za čišćenje ili u perilici rublja. Obavezno temeljito isperite i osušite sve dijelove prije ponovnog sastavljanja.



SAVJETI

Poklopac posude za mlijeko Milk Maestro potrebno je okrenuti za četvrtinu da biste ga otključali.



⚠ Oprez: nemojte pokretati pripremu mliječnih napitaka ako prethodno niste priključili posudu za mlijeko Milk Maestro na uređaj.


Nadamo se da uživate u upotrebi posude za mlijeko Milk Maestro i da ćete zahvaljujući njezinoj visokoučinkovitoj i jednostavnoj funkciji izrade pjene od mlijeka uživati u ukusnim mliječnim napitcima pripremljenim kod kuće.




4. PROFILI

ČEMU SLUŽI FUNKCIJA PROFILA?

Značajka Profili omogućuje pristup personaliziranom prostoru u koji možete spremi svoje omiljene napitke. Može joj se vrlo lako pristupiti zahvaljujući izravnoj tipki na upravljačkoj ploči uređaja. Možete izraditi do 4 profila, pri čemu svaki omogućuje spremanje do 6 recepata.

Za prelazak s jednog profila na drugi jednostavno pritisnite tipku . Kada odaberete željeni napitak u profilu, pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje da biste pokrenuli njegovu pripremu. Ova je značajka brža i idealna je za svakodnevnu upotrebu jer se priprema napitaka spremljenih u vašem profilu pokreće izravno jednom tipkom bez podešavanja dodatnih postavki.

KAKO UPRAVLJATI OMILJENIM NAPICIMA U PROFILU?

U profil možete dodati napitak: prije pripreme napitka dugo pritisnite tipku  i slijedite upute na zaslonu. Ako zaustavite omiljeni napitak tijekom ulijevanja, to će biti trajanje koje će biti spremljeno.

KAKO UKLONITI OMILJENE NAPITKE?

- Otvorite profil i odaberite napitak koji želite ukloniti.
- Pritisnite OK za odabrani recept.
- Potvrdite da želite ukloniti taj napitak iz profila tako da ponovno pritisnete OK (U redu).



5. OPĆENITO ODRŽAVANJE

5.1 SVAKODNEVNO ODRŽAVANJE

Provođenje odgovarajućeg održavanja produljit će vijek trajanja vašeg uređaja i očuvati autentičan okus kave.

ODRŽAVANJE POSUDE ZA KAPLJEVINU

Posuda za kapljevinu omogućuje vam prikupljanje vode ili kave koja je izašla iz uređaja tijekom i nakon pripreme. Važno je da uvijek stoji na mjestu i da je redovito praznite.

Iz higijenskih razloga preporučujemo da rastavite posudu za kapljevinu kako biste svakoga dana očistili sve elemente te je ostavite da se osuši na zraku prije no što je vratite na uređaj.

Za dodatne informacije pogledajte „Vodič za brzi početak rada”.

KADA TREBAM ISPRAZNITI POSUDU ZA KAPLJEVINU?

Kada je plovak u gornjem položaju, što pokazuje da je posuda previše puna.

ODRŽAVANJE SPREMNIKA ZA MLJEVENU KAVU

Iz higijenskih razloga preporučujemo da spremnik za mljevenu kavu svakog dana operete vrućom vodom i sredstvom za pranje te ga ostavite da se osuši na zraku prije nego što ga vratite u uređaj.

Za dodatne informacije o **pranju spremnika za mljevenu kavu pogledajte „Vodič za brzi početak rada”.**

- Ispraznite spremnik za mljevenu kavu kada uređaj zatraži da to učinite.
- Možete ga češće prazniti, ali to radite kada je uređaj uključen da bi mogao zabilježiti da je spremnik zaista ispražnjen.

! **Važno:** ako redovito ne praznite spremnik za smljevenu kavu kako je navedeno ranije u uputama, uređaj se može oštetiti.

ODRŽAVANJE SPREMNIKA ZA VODU

Kako biste očuvali aromu svoje kave i iz higijenskih razloga, preporučujemo da upotrebljavate svježiu vodu, da spremnik za vodu svakoga dana očistite vrućom vodom i spužvicom te da ga ostavite da se osuši na zraku prije nego što ga vratite u uređaj.

ODRŽAVANJE SPREMNIKA ZA KAVU U ZRNU

Kava u zrnu može na stijenkama spremnika za kavu u zrnu ostaviti masne naslage koje mogu utjecati na kvalitetu kave. Kako biste očuvali okuse kave i iz higijenskih razloga, preporučujemo vam da ga obrišete čistom, suhom, mekom krpom svaki put kada ga trebate ponovno napuniti.

! **Opres:** spremnik kave u zrnu nemojte čistiti vodom, prisutnost vode u spremniku kave u zrnu može oštetiti uređaj.

5.2 OSTALO ODRŽAVANJE

! **Važno:**

- Održavanje, ovisno o postupku, traje najdulje 20 minuta.
- Ako uređaj tijekom održavanja isključite iz utičnice ili u slučaju nestanka električne energije, program za čišćenje počet će ispočetka. Neće biti moguće odgoditi tu radnju jer je ispiranje sustava za vodu obavezno. U tom će slučaju možda biti potrebna nova tableta za čišćenje.
- Ako je vaš proizvod opremljen patronom KRUPS Claris Aqua Filter System, uklonite je prije postupka uklanjanja kamenca.
- Ne morate pokretati program za održavanje čim ga uređaj zatraži, ali biste to trebali učiniti uskoro nakon toga. Ako se čišćenje (ili uklanjanje kamenca) odgodi, prikazivat će se upozorenje dok se postupak ne izvrši.

Održavanje	Kada?	Objašnjenje	Potreban pribor
Automatsko ispiranje posude za mlijeko Milk Maestro 30s - 60 ml	nakon pripreme mliječnog napitka ili bilo kada.	Program za automatsko ispiranje posude za mlijeko Milk Maestro koristi samo vruću vodu i osigurava optimalnu pripremu pjene od mlijeka i čišćenje sustava. Za upute za ispiranje posude za mlijeko Milk Maestro pogledajte „Vodič za brzi početak rada“.	
Ručno ispiranje Milk Maestro ~5 min	Kada uređaj to zatraži ili bilo kad.	Ovo čišćenje sastoji se od rastavljanja i čišćenja uklonjivog bloka „one touch cappuccino”. Za optimalne rezultate pjenjenja mlijeka preporučuje se redovito čišćenje. Pogledajte „Vodič za brzi početak“.	
Ispiranje mlijeka 30s - 20 ml	Nakon svake pripreme mliječnog napitka, kada uređaj to zatraži.	Omogućuje vam ispiranje sustava za mlijeko uređaja. Ispiranje sustava za mlijeko možete pokrenuti bilo kad.	
Ispiranje kave ~45s - 30 ml	Nakon dva dana ili bez upotrebe bilo kad.	Omogućuje vam ispiranje sustava za kavu uređaja. Ovaj postupak upotrebljava samo vruću vodu. Osigurava zadržavanje autentičnog okusa kave. Pogledajte „Vodič za brzi početak rada“.	
Čišćenje uređaja ~13 min - 1L	Kada uređaj to zatraži ili bilo kad.	Iz higijenskih razloga i da biste zadržali kvalitetu kave, preporučujemo čišćenje i odmaščivanje sustava za kavu uređaj. Time se osigurava zadržavanje optimalnog okusa napitaka. Za upute za čišćenje uređaja pogledajte „Vodič za brzi početak rada” ili slijedite ove korake: 1. Ako se pojavi upozorenje za čišćenje, pritisnite „OK” (U redu). 2. Uzmite tabletu za čišćenje. 3. Otvorite otvor za tablete za čišćenje i umetnite tabletu. 4. Stavite posudu od 1 l ispod obiju mlaznica. 5. Pritisnite tipku “START/STOP” (Pokretanje/zaustavljanje) da biste potvrdili pokretanje postupka čišćenja. 6. Tijekom postupka čišćenja iz mlaznica za kavu istjecat će voda. 7. Kad voda prestane istjecati i kada začujete tri zvučna signala, uređaj je očišćen i spreman za upotrebu.	1 tableta za čišćenje KRUPS XS3000/XS808

Održavanje	Kada?	Objašnjenje	Potreban pribor
Uklanjanje kamenca ~20 min – 1,5L	Kada uređaj to od vas zatraži. Kad uklanjanje kamenca nije potrebno prema broju napitaka, funkcija neće biti aktivna.	<p>Uklanjanjem kamenca iz uređaja osigurat ćete pravilan rad te ćete ukloniti sve ostatke kamenca ili naslaga. Taj je korak vrlo važan da bi se osigurao ispravan i dugotrajan rad uređaja. Za upute za uklanjanje kamenca iz uređaja pogledajte „Vodič za brzi početak rada” ili slijedite ove korake:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Upozorenje na zaslonu zatražit će da uklonite kamenac iz uređaja. 2. Pritisnite tipku „OK” (U redu). 5. Napunite spremnik za vodu mlakom vodom do oznake „CALC”. 6. Otvorite vrećicu otopine za uklanjanje kamenca tvrtke KRUPS. 7. Uspite sadržaj vrećice u spremnik za vodu (ako je vaš proizvod opremljen patronom za filtriranje Claris, izvadite je). 8. Pomiješajte sadržaj vrećice s vodom u spremniku. 9. Vratite spremnik za vodu u uređaj. 10. Postavite mlaznicu za vruću vodu u odjeljak za posudu za mlijeko. 11. Stavite posudu od 1,5 l ispod obiju mlaznica (za kavu i paru). 12. Pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje da biste pokrenuli postupak uklanjanja kamenca. 13. Tijekom postupka uklanjanja kamenca iz mlaznice će istjecati voda. 14. Kada uređaj to zatraži: uklonite, ispraznite i isperite spremnik za vodu. 15. Napunite spremnik za vodu do oznake MAX. 16. Vratite spremnik za vodu u uređaj pa pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje. 17. Tijekom postupka ispiranja iz mlaznice će istjecati voda. 18. Kada voda prestane istjecati i začujete tri zvučna signala, iz uređaja je uklonjen kamenac i spreman je za upotrebu. 	1 vrećica sredstva za uklanjanje kamenca KRUPS F054/XS809

6. DRUGE FUNKCIJE

KAKO PRISTUPITI POSTAVKAMA UREĐAJA?

Na uređaju KRUPS Sensation Elite postoji mnogo postavki, slobodno ih isprobajte! To će vam omogućiti da dodatno prilagodite svoje iskustvo.



POPIS POSTAVKI:

Jezik	Odabir željenog jezika među 23 jezika.
Svjetlina zaslona	Prilagodba svjetline zaslona.
Automatsko zaustavljanje	Odabir razdoblja nakon kojeg će se uređaj automatski zaustaviti. Ova funkcija omogućuje uštedu električne energije.

Jedinica količine	Odabir mjerne jedinice: ml ili oz.
Automatsko ispiranje	Možete odabrati hoće li se nakon uključivanja uređaja aktivirati automatsko ispiranje mlaznice za kavu.
Tvrdoća vode	Prilagodba tvrdoće vode između 0 i 4. Za dodatne informacije pogledajte poglavlje „Mjerenje tvrdoće vode“.
Temperatura kave	Postavljanje temperature kave između T1 i T3.
Ponovno postavljanje proizvoda	Ponovnim će se postavljanjem izbrisati preference i postavke na uređaju.



ODGOVORI NA VAŠA PITANJA

RAD

- 1) Uređaj prikazuje kvar, softver je zamrznut ILI sva svjetla trepću.
 - ☑ Isključite uređaj i iskopčajte ga iz izvora napajanja, izvadite patronu za filtriranje ako je ugrađena u spremnik za vodu, pričekajte jednu minutu pa ponovno pokrenite uređaj.
- 2) Uređaj se ne uključuje nakon pritiskanja tipke za uključivanje/isključivanje.
 - ☑ Provjerite osigurače i utičnicu koja je dio vaše strujne mreže. Provjerite jesu li dva priključka pravilno umetnuta u utičnicu.
- 3) Tijekom ciklusa došlo je do nestanka struje.
 - ☑ Uređaj se automatski ponovno pokreće kad ga ponovno uključite.
- 4) Mlinac radi iako je prazan.
 - ☑ Kava u zrnju ostaje u spremniku:
 - Kava je možda premasna i stoga je uređaj ne može pravilno prepoznati. Možete pomoći zrnima da prođu kroz spremnik i vidjeti hoće li nakon toga ponovno početi raditi. Preporučujemo da ipak promijenite vrstu kave (pogledajte vrstu kave u zrnju).
 - Rabim istu kavu koja je dosad dobro funkcionirala: obratite se korisničkoj podršci tvrtke KRUPS.

UPOTREBA

- 1) Mlinac ispušta neobične zvukove.
 - ☑ U mlincu se vjerojatno nalaze strane tvari. Pokušajte ga očistiti usisavačem ili se obratite korisničkoj podršci tvrtke KRUPS.
- 2) Ispod uređaja ima vode.
 - ☑ Prije skidanja posude za kapljevinu pričekajte 15 sekundi nakon istjecanja kave da bi uređaj pravilno dovršio ciklus.
 - ☑ Potvrdite da je posuda za kapljevinu dobro pozicionirana na uređaju. Posuda za kapljevinu uvijek mora biti na svom mjestu čak i kad se uređaj ne rabi.
 - ☑ Provjerite nije li posuda za kapljevinu puna.
- 3) Tipka za namještanje finoće mljevenja teško se okreće.
 - ☑ Tipku za namještanje finoće mljevenja okrećite samo kad mlinac radi.
- 4) Uređaj nije izbacio kavu.
 - ☑ Došlo je do incidenta tijekom pripreme. Uređaj će se automatski ponovno pokrenuti i biti spreman za novi ciklus.
- 5) Upotrijebili ste mljevenu kavu umjesto kave u zrnju.
 - ☑ Za uklanjanje mljevene kave iz posude za mljevenu kavu upotrijebite usisavač.
- 6) Voda teče iz mlaznica za kavu kada se uređaj isključuje.
 - ☑ To je normalno. Riječ je o procesu automatskog ispiranja radi čišćenja mlaznica za kavu. To možete onemogućiti u postavkama uređaja tako da isključite postavku „Automatic rinsing“ (Automatsko ispiranje).

MLIJEKO

- 1) Iz rešetke na posudi za kapljevinu izlazi para.
 - ☑ Ovisno o vrsti pripreme, može doći do pojave pare iz rešetke posude za kapljevinu.
- 2) Posuda za mlijeko Milk Maestro više ne stvara pjenu.
 - ☑ Upotrijebite svježije poluobrano ili punomasno mlijeko (između 3 °C i 6 °C) ili biljno mlijeko Special Barista
 - ☑ Posudu za mlijeko Milk Maestro isperite koristeći program MILK RINSE.
 - ☑ Sve dijelove očistite u perilici posuđa ili ručno uz dodatak otopine sredstva za čišćenje te ih ostavite da se osuše prije ponovnog sastavljanja.

ODRŽAVANJE

- 1) Uređaj nije zatražio uklanjanje kamenca.
 - ☑ Ciklus za uklanjanje kamenca zatražen je nakon velike količine pripremljenih napitaka.
- 2) U posudi za kapljevinu ima mljevene kave.
 - ☑ U posudi za kapljevinu može doći do pojave manje količine mljevene kave. Uređaj je dizajniran tako da uklanja višak mljevene kave da bi to zona propuštanja ostala čista.
- 3) Nakon pražnjenja posude na zaslonu ostaje prikazano upozorenje da je potrebno isprazniti posudu za mljevenu kavu.
 - ☑ Vratite posudu za mljevenu kavu u uređaj.
- 4) Nakon ponovnog punjenja spremnika na zaslonu ostaje prikazano upozorenje da je potrebno napuniti spremnik za vodu.
 - ☑ Provjerite je li spremnik pravilno postavljen u uređaj.
 - ☑ Plovak na dnu spremnika mora se slobodno kretati. Provjerite i otpustite plovke plovak ako je to potrebno.
- 5) Tijekom prve faze uklanjanja kamenca iz mlaznica ne izlazi voda:
 - ☑ To je normalno. Uređaj ispušta vodu iz mlaznica samo u slučaju jakog začepljenja.

NAPICI

- 1) Kava presporo istječe.
 - ☑ Okrenite tipku za finoću mljevenja udesno da biste dobili grublje mljevenu kavu (to može ovisiti o vrsti kave).
 - ☑ Obavite ciklus ispiranja ili nekoliko nji.
 - ☑ Zamijenite patronu za sustav filtriranja vode Claris Aqua Filter System.
 - ☑ Uređaj će se sam očistiti.
- 2) Kava je preblaga ili nema dovoljno bogat okus.
 - ☑ Provjerite ima li kave u spremniku kave u zrnu te protječe li prema dolje pravilno.
 - ☑ Izbjegavajte uporabu masne, karamelizirane kave ili kave s okusom koja se možda neće pravilno moći obraditi.
 - ☑ Smanjite količinu pripreme i povećajte jakost pripreme s pomoću funkcije jakosti kave. Okrenite tipku za finoću mljevenja da biste dobili finije mljevenu kavu. Pripremite napitak u dva ciklusa s pomoću funkcije za 2 šalice.
- 3) Espresso ili kava nisu dovoljno vrući.
 - ☑ Povećajte temperaturu kave u postavkama uređaja. Zagrijte šalicu tako da je isperete vrućom vodom prije početka pripreme napitka.
 - ☑ Prije pripreme kave provedite postupak ispiranja sklopa.
- 4) Čista voda teče iz mlaznica za kavu prije svake kave.
 - ☑ Na početku pripreme recepta dolazi do procesa predinfuzije, što može dovesti do toga da iz mlaznica za kavu teče mala količina vode.

Ako se neki od navedenih problema ne riješi, obratite se službi za korisnike tvrtke KRUPS.

ODLAGANJE U OTPADA

U nekim uređajima nalazi se baterija kojoj iz sigurnosnih razloga mogu pristupiti samo serviseri. Za zamjenu baterije obratite se najbližem ovlaštenom servisu.

! **Važno:** uređaj sadrži brojne materijale koji se mogu ponovno uporabiti ili reciklirati.

JAMSTVO

Jamstvo se ne primjenjuje u sljedećim slučajevima:

- prisutnost stranih tvari u mlincu
- u spremnik za kavu u zrnu stavljena je mljevena kava
- patrona za sustav filtriranja vode Claris Aqua Filter System nije rabljena prema uputama koje je dao KRUPS
- u slučaju izostanka uklanjanja kamenca, čišćenja ili redovitog održavanja.

Sav rad na uređaju mora obaviti odobreni centar tvrtke KRUPS.

Automatski uređaj za kavu/espresso smije se upotrebljavati samo za pripremu kave, vruće vode ili pjene od mlijeka.

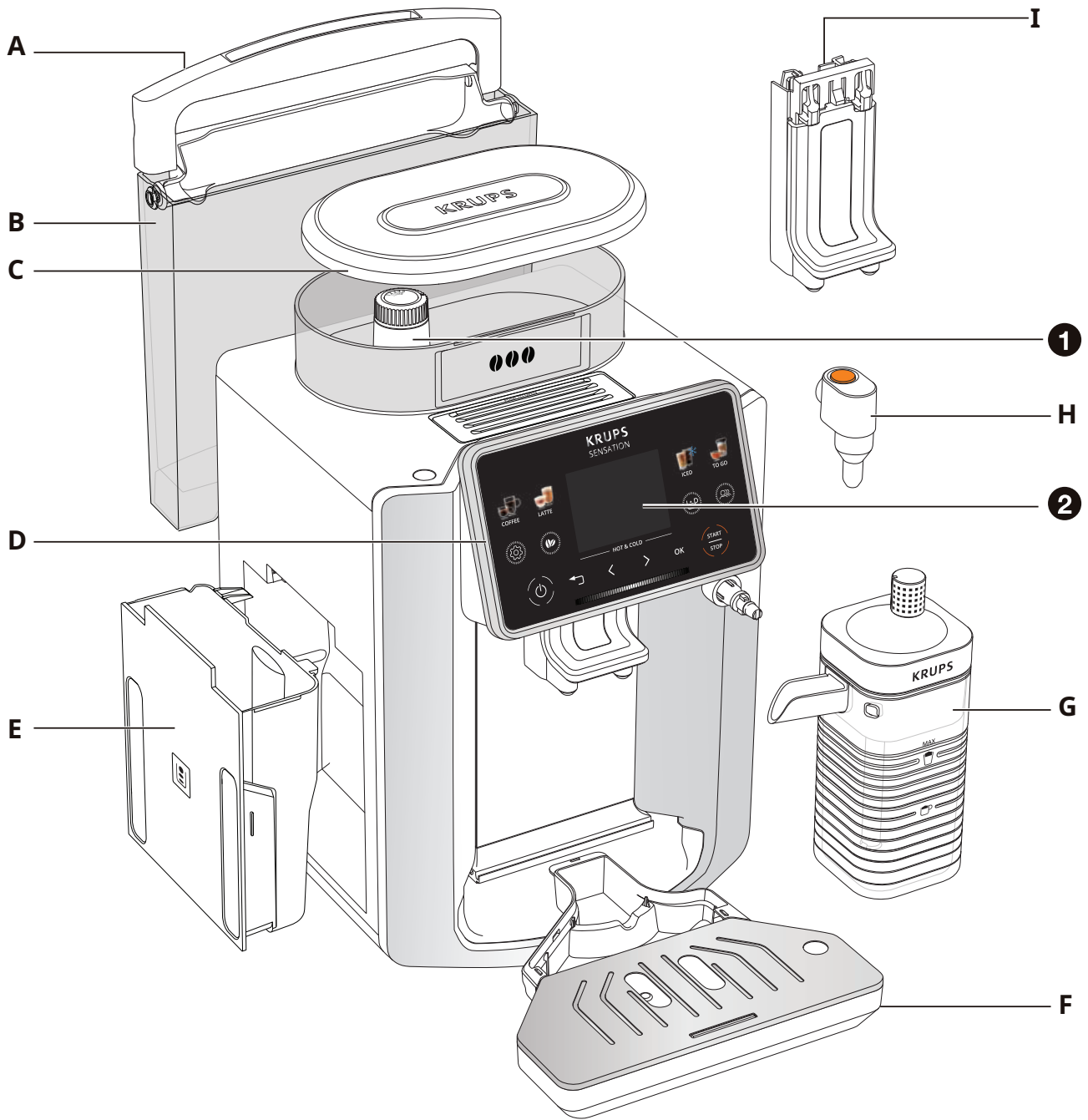
Proizvođač: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne – Francuska

KRUPS[®]

SENSATION ELITE EA917/EA918

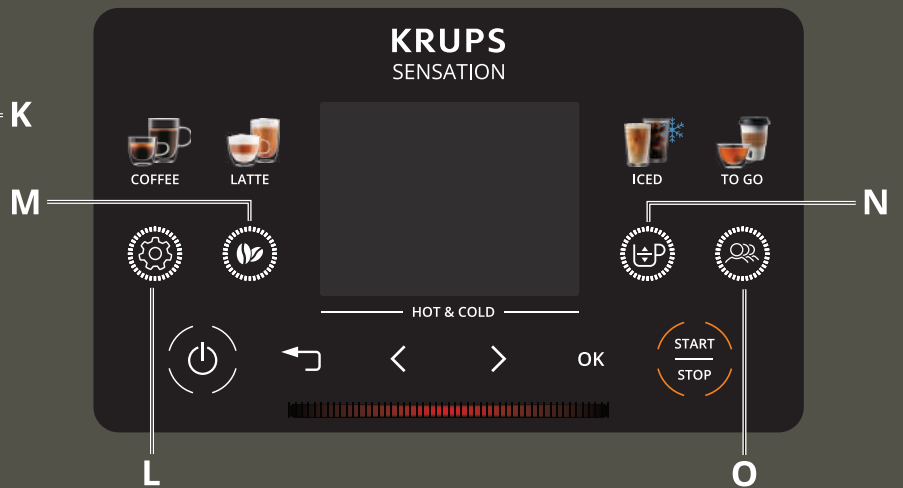
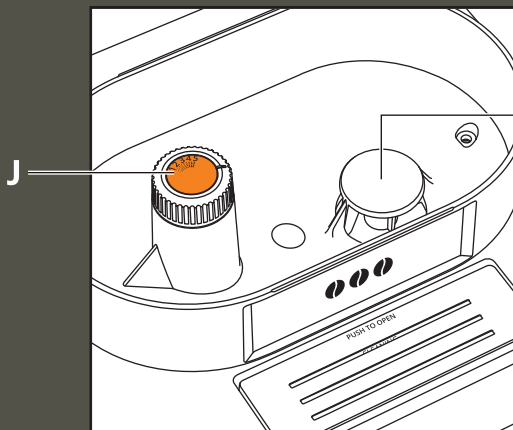


1. ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ	389
1.1 ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В РУКОВОДСТВЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	389
1.2 АКСЕССУАРЫ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ПРИБОРОМ.....	389
1.3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	390
1.4 НАЧАЛО РАБОТЫ И УСТАНОВКА ПРИБОРА	390
2. УСТАНОВКА ФИЛЬТРА И ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ.....	391
2.1 КОФЕМОЛКА: РЕГУЛИРОВКА СТЕПЕНИ ПОМОЛА	392
3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ	393
3.1 ЕМКОСТЬ ДЛЯ МОЛОКА MILK MAESTRO	396
4. ПРОФИЛИ.....	398
5. ОБЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	399
5.1 ЕЖЕДНЕВНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	399
5.2 ОБСЛУЖИВАНИЕ. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....	399
6. ДРУГИЕ ФУНКЦИИ	401
ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ	402



1

2



ОПИСАНИЕ

- A. Ручка/крышка резервуара для воды
- B. Резервуар для воды
- C. Крышка контейнера для кофейных зерен
- D. Панель управления
- E. Контейнер для кофейной гущи
- F. Поддон для капель
- G. Емкость для молока
- H. Насадка для подачи воды
- I. Сопла подачи кофе
- J. Регулятор степени помола
- K. Кофемолка
- L. Настройки
- M. Регулировка крепости кофе
- N. Настройка размера
- O. Профили

Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за приобретение эспрессо-машины KRUPS со встроенной кофемолкой. Эти кофемашины разработаны и производятся во Франции, что гарантирует их высокое качество. Они спроектированы так, чтобы быть как можно более простыми в использовании, но при этом готовить дома напитки, как в кофейне. Эспрессо, фильтр-кофе и многие другие виды кофе — все это одним нажатием кнопки! Эспрессо-машина KRUPS оснащена интуитивно понятным интерфейсом. Используемые в ней передовые технологии позволяют максимально раскрыть аромат и насыщенный вкус свежемолотых кофейных зерен. Надеемся, что вам понравится кофемашина KRUPS и напитки, которые она поможет приготовить.

Команда KRUPS



1. ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ

Перед первым использованием прибора внимательно прочитайте руководство пользователя и брошюру «Инструкции по технике безопасности» и сохраните их: неправильная эксплуатация снимает с компании KRUPS любую ответственность.

1.1 ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В РУКОВОДСТВЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

- Опасность!** Предупреждение об опасной ситуации, результатом которой может быть получение серьезных травм или смерть. Значок в виде молнии предупреждает об опасности, связанной с электричеством.
- Внимание!** Предупреждение о возможности возникновения неполадок, повреждения или поломки прибора.
- Важно!** Общие или важные примечания по эксплуатации прибора.





1.2 АКСЕССУАРЫ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ПРИБОРОМ

Проверьте комплектацию прибора. Если какая-либо деталь отсутствует, обратитесь непосредственно в центр обслуживания клиентов KRUPS.

АКСЕССУАРЫ ИЗ КОМПЛЕКТА ПОСТАВКИ

1	Руководство пользователя, краткое руководство по началу работы, брошюра «Инструкции по технике безопасности», список центров обслуживания клиентов KRUPS, гарантийные документы	
2	Средство для удаления накипи*	
3	Чистящие таблетки*	

4	Емкость для молока Milk Maestro	
5	Насадка для подачи воды	

* В зависимости от модели

 **Внимание!** Для сохранения действия гарантии используйте только аксессуары Krups для этого прибора.



1.3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Прибор	Автоматическая эспрессо-машина EA917 – EA918
Источник питания	220–240 В / 50 Гц
Давление помпы	15 бар
Контейнер для кофейных зерен	260 г
Энергопотребление	При эксплуатации: 1450 Вт
Резервуар для воды	1,7 л
Начало работы и хранение	В сухом помещении (защищенном от мороза)
Размеры (мм): В x Д x Г	365 x 240 x 400
Вес изделия (кг)	8,9

Возможны технические изменения.



1.4 НАЧАЛО РАБОТЫ И УСТАНОВКА ПРИБОРА

НАЧАЛО РАБОТЫ

Разместите кофемашину на чистой и сухой устойчивой горизонтальной рабочей поверхности. При первом использовании прибора вам будет предложено выбрать различные настройки. Наполните бак водой: для работы прибора его водяной контур должен быть заполнен. Начнется автоматический прогрев и промывка прибора.

Следуйте инструкциям на экране. Для дополнительной информации см. краткое руководство по началу работы.

Перед отправкой с завода прибор был проверен и протестирован. Несмотря на все внимание, уделяемое очистке, все же возможно обнаружить остатки кофе в кофемолке и капли кофе на решетке поддона. При распаковке можно также заметить на приборе пыль от защитного материала. Перед первым использованием рекомендуется тщательно протереть прибор тряпкой.

Не используйте поврежденный прибор. Благодарим за понимание.

ПРИБОР В РЕЖИМЕ ОЖИДАНИЯ

В режиме ожидания прибор выполняет автоматическую промывку (если задана соответствующая настройка). Цикл промывки длится всего несколько секунд и останавливается автоматически.



СОВЕТЫ

ВОДА

Качество воды существенно влияет на вкус и аромат кофе. Наличие накипи и хлора может изменить их. Чтобы сохранить все вкусовые и ароматические свойства напитка, рекомендуется использовать свежую воду, а также картридж Claris Aqua Filter System или бутилированную воду с уровнем минерализации менее 800 мг/л (см. этикетку на бутылке). См. раздел «Фильтр и жесткость воды».

ЧАШКА

При приготовлении горячих напитков рекомендуется использовать предварительно нагретые (под горячей водой) чашки подходящего размера.

КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

⚠ Обжаренные кофейные зерна без защиты могут потерять свои вкусовые и ароматические свойства. Рекомендуется использовать количество зерен, эквивалентное вашему потреблению за 2–3 дня, и выбирать пакеты по 250 г.

Качество кофейных зерен варьируется, а вкусовые предпочтения субъективны. Арабика подарит вам тонкий цветочный аромат, в то время как робуста, которая содержит больше кофеина, имеет более горький и насыщенный вкус. Для более сбалансированного вкуса часто смешивают два сорта кофе. За консультацией обращайтесь к производителю кофейных зерен.

Не рекомендуется использовать маслянистые и карамелизованные зерна, так как они могут повредить кофемашину. Тонкость помола зерен влияет на интенсивность аромата и качество пенки крема. Чем мельче помол зерен, тем мягче крема. Степень помола также можно адаптировать под желаемый напиток.

2. УСТАНОВКА ФИЛЬТРА И ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ

ДЛЯ ЧЕГО НУЖНА РЕГУЛИРОВКА ЖЕСТКОСТИ ВОДЫ

Регулировка жесткости воды в кофемашине необходима для предотвращения образования накипи и улучшения качества кофе.

КАК ОПРЕДЕЛИТЬ ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ ДЛЯ ВАШЕГО ПРИБОРА

- Налейте в стакан воду.
- Погрузите в него прилагаемую к прибору тестовую полоску.
- Подождите 1 минуту. Квадраты на тестовой полоске изменят цвет.
- Подсчитайте количество цветных квадратов. Это количество указывает на уровень жесткости воды: от 0 до 4.
- Откройте настройки кофемашины, прокрутите экран вниз до пункта Hardness water (Жесткость воды) и введите соответствующее число.
- Нажмите ОК.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ЗАКОНЧИЛИСЬ ТЕСТОВЫЕ ПОЛОСКИ ДЛЯ ИЗМЕРЕНИЯ ЖЕСТКОСТИ ВОДЫ

Если вам потребуется повторить эту операцию позже, обязательно измените уровень жесткости воды в соответствии с местом использования или информацией, предоставленной водоснабжающей компанией, используя таблицу ниже:

Уровень жесткости воды	Класс 0 Очень мягкая	Класс 1 Мягкая	Класс 2 Среднежесткая	Класс 3 Жесткая	Класс 4 Очень жесткая
°dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
°e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,2°	> 26,25°
°f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Настройка прибора	0	1	2	3	4

ЗАЧЕМ УСТАНАВЛИВАТЬ ФИЛЬТР ДЛЯ ВОДЫ

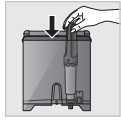
Картридж системы фильтрации KRUPS Claris Aqua (F088 / XS807) помогает улучшить вкус кофе, уменьшить образование накипи и снизить потребность в обслуживании. Использование фильтра рекомендуется для продления срока службы прибора. Этот аксессуар можно приобрести на сайте KRUPS.ru.

КОГДА СЛЕДУЕТ ЗАМЕНЯТЬ ФИЛЬТР CLARIS AQUA FILTER SYSTEM



- Через два месяца после установки.
- При установке рекомендуется повернуть серое кольцо в верхней части картриджа так, чтобы на нем отображалась дата, которая наступит по истечении двух месяцев с момента установки.

КАК УСТАНОВИТЬ КАРТРИДЖ CLARIS AQUA FILTER SYSTEM



- Картридж нужно поместить в резервуар для воды.
- При установке рекомендуется повернуть серое кольцо на конце картриджа так, чтобы на нем отображалась дата, которая наступит по истечении двух месяцев с момента установки.
- Установите картридж на место надлежащим образом, кольцом с цифрами вверх.
- Используйте черную завинчивающуюся насадку, входящую в комплект картриджа, чтобы правильно установить и закрепить картридж.
- Включите прибор и перейдите в настройки, затем нажмите Filter installation (Установка фильтра) и следуйте инструкциям на экране.
- Прибор автоматически заполнит и промоет систему. По завершении вы услышите три звуковых сигнала.



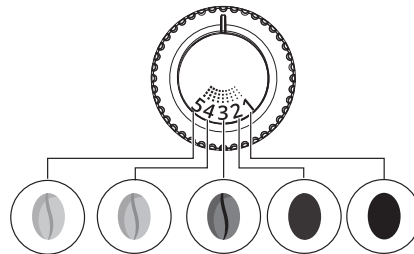
2.1 КОФЕМОЛКА: РЕГУЛИРОВКА СТЕПЕНИ ПОМОЛА

ЗАЧЕМ РЕГУЛИРОВАТЬ СТЕПЕНЬ ПОМОЛА

Регулировка степени помола необходима при смене типа кофейных зерен или для регулировки крепости кофе. Регулировка степени помола позволяет правильно перемолоть различные типы кофейных зерен:

- сильно обжаренные и более маслянистые кофейные зерна требуют более грубого помола;
- слабо обжаренные зерна более сухие и требуют более тонкого помола.

Обжарка



Светлая
(Blonde)

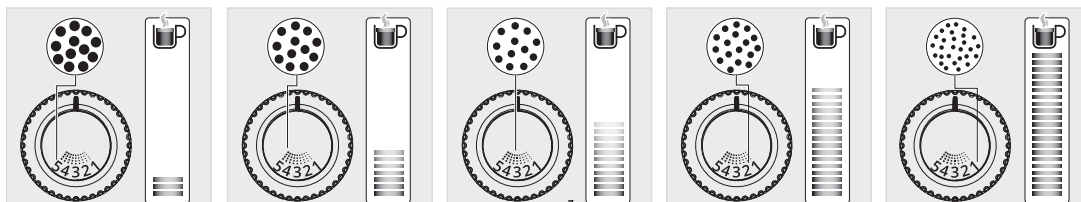
Средняя
(Янтарный)

Средне-темная
(Лёгкий Французский)

Темная
(Французский)

Очень темная
(Тёмный Французский)

Кроме того, для одного и того же кофе настройка степени помола влияет на аромат в чашке: чем тоньше помол, тем насыщеннее вкус.



Позиция 5
Очень крупный

Позиция 4
Крупный

Позиция 3
Средний

Позиция 2
Мелкий

Позиция 1
Очень мелкий

КАК ОТРЕГУЛИРОВАТЬ СТЕПЕНЬ ПОМОЛА

Поверните переключатель регулировки, расположенный в контейнере для кофейных зерен, в соответствии с типом кофейных зерен и требуемой интенсивностью вкуса (5 уровней — см. выше). Эту регулировку необходимо выполнить во время работы кофемолки, деление за делением. Приготовив кофе не менее трех раз, вы заметите разницу во вкусе.

⚠ Внимание! Не рекомендуется использовать маслянистые и карамелизированные зерна, которые сложно обработать кофемолке. Это может привести к повреждению прибора и неправильной работе датчиков.



3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ

НАПИТКИ, КОТОРЫЕ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ С ПОМОЩЬЮ ЭТОЙ КОФЕМАШИНЫ

KRUPS Sensation Elite позволяет готовить множество напитков в зависимости от ваших предпочтений. Настройки приготовления доступны непосредственно на панели управления:

Объемы и крепость по умолчанию выделены жирным шрифтом.

Кофейные напитки:

Напитки	Доступные объемы	Доступная крепость кофе	Функция X2
 Ристретто	20 ml - 40 ml 25 ml		✓
 Эспрессо	40ml 40 ml - 70ml		✓
 Лунго	70 ml 70 ml - 100 ml		✓
 Длинный кофе	100 ml - 180 ml 120 ml		✓
 Двойной эспрессо	40 ml - 140 ml 100 ml		
 Американо	90 ml - 150 ml 120 ml		
 Фильтр-кофе	120 ml - 170 ml 150 ml		✓

















Напитки с молоком:

Напитки	Доступные объемы	Доступная крепость кофе	Функция X2
 Эспрессо макиато*	M L XL		
 Капучино	M L XL		

Напитки	Доступные объемы	Доступная крепость кофе	Функция X2
 Итальянский капучино	M L XL		
 Латте макиато	M L XL		
 Кафе латте	M L XL		
 Флэт уайт	M L XL		
 Вспененное молоко	M L XL		

* В зависимости от модели

Холодные напитки:

Напитки	Доступные объемы	Доступная крепость кофе	Функция X2
 Фильтр-кофе	320 ml		
 Длинный кофе	180 ml		
 Эспрессо	90 ml		
 Аффогато*	40 ml		
 Капучино	240 ml		
 Итальянский капучино	240 ml		
 Кафе латте	350 ml		
 Латте макиато*	340 ml		

* В зависимости от модели

Напитки с водой:

Напитки	Доступные объемы	Доступная крепость кофе	Функция X2
 Горячая вода	100 ml 200 ml 300 ml		

Напитки в кружке:

Все наши рецепты для напитков на вынос подходят для кружки Krups **N2161144**, которую вы можете найти на нашем сайте www.krups.ru.

Напитки	Доступные объемы	Доступная крепость кофе	Функция X2
 Длинный кофе*	240 ml		
 Американо	240 ml		
 Фильтр-кофе	240 ml		
 Латте макиато	240 ml		
 Капучино	240 ml		
 Кафе латте*	240 ml		
 Холодный кофе*	240 ml		


* В зависимости от модели

КАК ОТРЕГУЛИРОВАТЬ ВЫСОТУ СОПЕЛ ДЛЯ ПОДАЧИ КОФЕ

Для всех предлагаемых напитков вы можете опустить насадки для подачи кофе в соответствии с размерами чашек.


НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКА


- Заполните контейнер для кофейных зерен.

 **Внимание!** Чтобы не повредить кофемашину, не наливайте воду в кофемолку.

- Заполните резервуар для воды. Если ее недостаточно, кофемашина сообщит о необходимости пополнения резервуара с помощью светового индикатора.
- Поставьте чашки под сопла подачи.
- Нажмите кнопку выбранного напитка, задайте параметры и нажмите кнопку START/STOP (Старт/Стоп).

НАСТРОЙКИ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ НАПИТКА

- **Крепость кофе:** чтобы увеличить или уменьшить крепость кофе, изменив количество используемого молотого кофе, выберите напиток и нажмите кнопку . Затем выберите от 1 до 3 зерен, где 1 — самый мягкий, а 3 — самый крепкий кофе.

- Одна или две чашки: чтобы начать приготовление двух напитков одновременно, выберите напиток, где написано **X2**. (функция действует только для кофейных напитков)
- бъем в чашке: чтобы увеличить или уменьшить количество воды, используемой при экстракции, нажмите кнопку «».

Дополнительную информацию о том, **как настроить параметры напитков, см. в таблице напитков и кратком руководстве по началу работы.**

КАК ОСТАНОВИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКА?

Вы можете остановить приготовление напитка в любой момент, нажав кнопку START/STOP (Старт/Стоп). При прерывании цикла остановка происходит не сразу — кофемашина будет недоступна для использования в течение короткого времени, о чем вас проинформирует сообщение на экране.



ГОРЯЧАЯ ВОДА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ С ГОРЯЧЕЙ ВОДОЙ

- Установите на кофемашину насадку для подачи горячей воды вместо емкости для молока.
- Поставьте чашку под насадку для подачи горячей воды.
- Нажмите кнопку Hot Water (Горячая вода).
- Вы можете регулировать объем напитка по своему усмотрению. Однако приготовить две чашки одновременно не получится — функция X2 недоступна.
- Нажмите кнопку START/STOP (Старт/Стоп). Кофемашина нагреется (световая полоса будет мигать), а затем нальет горячую воду.
- Функция профилей доступна. Для дополнительной информации о том, как сохранить параметры вашего любимого напитка, см. краткое руководство по началу работы.

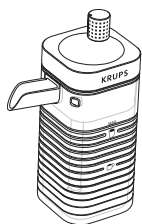
ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

С помощью Sensation Elite можно приготовить множество превосходных холодных напитков, таких как охлажденный кофе, кофе со льдом, латте со льдом и капучино со льдом.

Приготовление холодного напитка требует выполнения одного или нескольких действий с вашей стороны. Для достижения оптимального результата в чашке: используйте стакан объемом 400–450 мл и кубики льда стандартного размера (4 x 2,5 x 2,2 см). На экране кофемашины на протяжении всего процесса приготовления будут отображаться инструкции. Рекомендуется пошагово следовать подготовительным этапам рецептов на экране.

НАПИТКИ НА ОСНОВЕ МОЛОКА

3.1 ЕМКОСТЬ ДЛЯ МОЛОКА MILK MAESTRO



Емкость для молока Milk Maestro спроектирована так, чтобы вы могли готовить такие же напитки с молоком, как в кофейне, в домашних условиях. Прежде чем приступить к эксплуатации изделия, внимательно прочтите следующие инструкции, чтобы обеспечить оптимальную работу и результат.

Перед первым использованием емкости для молока Milk Maestro и для удаления пыли рекомендуется промыть все детали водой с мылом.

ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ

Функция вспенивания

Емкость для молока Milk Maestro оснащена запатентованной системой взбивания молока, позволяющей быстро приготовить воздушную молочную пенку.

Регулятор количества пенки, расположенный в верхней части крышки, позволяет готовить разнообразные напитки с молоком.

Программа автоматической промывки MILK RINSE

Для поддержания чистоты после приготовления каждого молочного напитка требуется запуск программы автоматической промывки (предупреждение MILK в интерфейсе). Не забывайте проводить очистку после каждого использования емкости для молока Milk Maestro.

Дополнительную информацию об автоматической промывке емкости для молока Milk Maestro см. в кратком руководстве по началу работы.

Простота разборки и возможность мытья в посудомоечной машине

Для удобства очистки и обслуживания емкость для молока Milk Maestro можно полностью разобрать на части.

Все детали можно мыть в посудомоечной машине, что делает процесс очистки еще более удобным.

Просто поместите детали на верхнюю полку посудомоечной машины или в отсек для столовых приборов.

⚠ Внимание! Не помещайте крышку в посудомоечную машину, если регулятор количества пенки находится в положении PULL (Потянуть). Снимите его, чтобы не потерять.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЕМКОСТИ ДЛЯ МОЛОКА MILK MAESTRO



СОВЕТЫ

Для приготовления молочной пены следует выбрать ультрапастеризованное молоко из холодильника (3–5 °С). Использование специальных (микрофильтрованного, сырого, ферментированного, обогащенного) или растительных видов молока (миндального, овсяного, соевого и т. д.) может дать менее удовлетворительные результаты с точки зрения качества и количества пенки. В качестве растительного молока вы можете выбрать молоко Special Barista, которое имеет правильный состав, гарантирующий хорошую пену. Если бутылка с молоком (пластиковая или стеклянная) открыта, ее нужно хранить в холодильнике при температуре 4 °С или ниже. Как правило, молоко можно хранить в течение 5–7 дней.

Инструкция по эксплуатации:

1. Приготовление

Наполните емкость для молока Milk Maestro необходимым количеством молока. Убедитесь, что уровень молока не превышает отметку максимального заполнения, указанную на емкости.

MAX Максимальный уровень молока в емкости



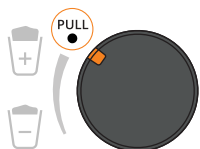
Рекомендуемый уровень для приготовления нескольких капучино



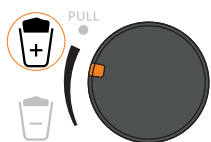
Рекомендуемый уровень для приготовления одного капучино

2. Регулировка пенки

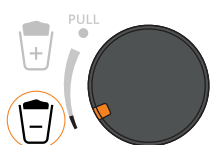
Выберите количество пенки в соответствии с вашими личными предпочтениями: поверните регулятор количества пенки сверху по часовой стрелке для большего количества или против часовой стрелки для меньшего количества.



Положение для снятия регулятора количества пенки



Положение для максимального количества пенки



Положение для минимального количества пенки

Для оптимального качества кофейных напитков на основе молока рекомендуется приготовить 5–6 напитков с молоком после первого использования. Это позволит системе подачи молока работать на оптимальном уровне.

Если кофе на основе молока переливается через край чашки, рекомендуется следующее:

- установить регулятор объема молочной пенки в положение MIN (Минимум);
- выбрать меньший объем напитка (M или L);
- использовать чашку большего размера.

3. Очистка

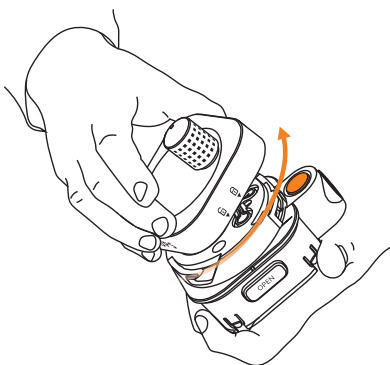
По окончании использования емкости для молока Milk Maestro можно выполнить автоматическую промывку с помощью программы MILK (Молоко) либо разобрать емкость и тщательно вымыть все детали в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине.

Обязательно тщательно промойте и высушите все детали перед сборкой.



СОВЕТЫ

Чтобы открыть крышку емкости для молока Milk Maestro, необходимо повернуть ее на четверть оборота.



Внимание! Не начинайте приготовление молочных напитков, не подключив предварительно емкость для молока Milk Maestro к кофемашине.


Надеемся, что вам понравится использовать емкость для молока Milk Maestro. С ней вы легко приготовите нежную молочную пенку и сможете наслаждаться вкусными молочными напитками.




4. ПРОФИЛИ

ДЛЯ ЧЕГО НУЖНА ФУНКЦИЯ «ПРОФИЛИ»

Функция «Профили» позволяет получить доступ к индивидуальному пространству, где вы можете хранить и сохранять свои любимые напитки. Чтобы воспользоваться этой функцией, нужно просто нажать кнопку Profiles (Профили) на панели управления кофемашины. Вы можете создать до 4 профилей, каждый из которых позволяет записать до 6 рецептов.

Для перехода от одного профиля к другому просто нажимайте кнопку . После выбора нужного напитка в профиле нажмите кнопку START/STOP (Старт/Стоп), чтобы начать его приготовление. Эта функция идеальна для ежедневного использования: напитки из вашего профиля готовятся в одно касание, без лишних настроек.

КАК УПРАВЛЯТЬ ЛЮБИМЫМИ НАПИТКАМИ В ПРОФИЛЕ

Вы можете добавить напиток в профиль: перед приготовлением напитка нажмите и удерживайте кнопку . Следуйте инструкциям на экране.

Если вы остановите приготовление любимого напитка во время его наливания, будет записана указанная продолжительность.

КАК УДАЛИТЬ ЛЮБИМЫЕ НАПИТКИ

- Перейдите в профиль и выберите напиток, который хотите удалить.
- Нажмите ОК на выбранном рецепте.
- Подтвердите удаление напитка из профиля, нажав ОК еще раз.



5. ОБЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

5.1 ЕЖЕДНЕВНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Надлежащее техническое обслуживание позволит продлить срок службы кофемашины и сохранить вкус кофе.

УХОД ЗА ПОДДОНОМ ДЛЯ КАПЕЛЬ

Поддон для капель позволяет собрать воду или кофе, который поступает из прибора во время и после приготовления. Важно всегда оставлять его на месте и регулярно опустошать.

По гигиеническим соображениям рекомендуется ежедневно разбирать поддон и очищать каждый его элемент, а также давать ему высохнуть на воздухе перед установкой обратно в кофемашину. Поддон можно мыть в посудомоечной машине, предварительно сняв решетку.

Дополнительную информацию см. в **кратком руководстве по началу работы**.

КОГДА СЛЕДУЕТ ОПУСТОШАТЬ ПОДДОН ДЛЯ КАПЕЛЬ

Если поплавков находится в поднятом положении, это означает, что поддон заполнен.

УХОД ЗА КОНТЕЙНЕРОМ ДЛЯ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ

По гигиеническим соображениям рекомендуется ежедневно мыть контейнер для кофейной гущи горячей мыльной водой и давать ему высохнуть на воздухе, прежде чем устанавливать его обратно в кофемашину.

Для получения дополнительной информации о том, **как чистить контейнер для кофейной гущи, см. краткое руководство по началу работы**.

- Опорожняйте контейнер для кофейной гущи, когда кофемашина запросит это.
- Вы можете опорожнять его чаще, но делайте это, когда кофемашина включена, чтобы она могла зафиксировать факт опорожнения контейнера.

! **Важно!** Если не опустошать контейнер для кофейной гущи регулярно, как указано выше, то это может привести к повреждению кофемашины.

УХОД ЗА РЕЗЕРВУАРОМ ДЛЯ ВОДЫ

Для сохранения аромата кофе и по гигиеническим соображениям рекомендуется использовать свежую воду, ежедневно очищать резервуар для воды горячей водой и губкой и давать ему высохнуть на воздухе перед установкой обратно в кофемашину.

УХОД ЗА КОНТЕЙНЕРОМ ДЛЯ КОФЕЙНЫХ ЗЕРЕН.

Кофейные зерна могут оставлять жирный налет на стенках контейнера для кофейных зерен, что может повлиять на качество кофе. Для сохранения аромата и по гигиеническим соображениям рекомендуется протирать контейнер чистой, сухой, мягкой тканью каждый раз, когда его необходимо наполнить.

! **Внимание!** Не используйте воду для очистки контейнера для кофейных зерен: наличие воды в контейнере может повредить кофемашину.

5.2 ОБСЛУЖИВАНИЕ. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

! **Важно!**

- Время технического обслуживания, в зависимости от процедуры, составляет максимум 20 минут.
- Если во время технического обслуживания вы отключите прибор от сети или если будет отключена электроэнергия, программа очистки возобновится с самого начала. Отложить эту операцию будет невозможно, промывка водяного контура обязательна. В этом случае может потребоваться новая чистящая таблетка.
- Если ваш прибор оснащен фильтром для воды KRUPS Claris – Aqua filter System, извлеките его перед процедурой удаления накипи.
- Необязательно запускать программу технического обслуживания сразу после запроса прибора, но чем быстрее вы это сделаете, тем лучше. Если очистка (или удаление накипи) отложена, предупреждение будет отображаться до выполнения операции.

Техническое обслуживание	Когда?	Объяснение	Необходимые материалы
Автоматическое ополаскивание емкости для молока Milk Maestro 30s - 60 ml	После употребления молока или в любое время.	Во время выполнения программы автоматической промывки емкости для молока Milk Maestro используется только горячая вода, что обеспечивает оптимальное вспенивание молока и чистоту системы. Дополнительную информацию о промывке емкости для молока Milk Maestro см. в кратком руководстве по началу работы.	
Ручное ополаскивание Milk Maestro ~5 мин	По запросу кофемашины или в любое другое время.	Эта очистка состоит из разборки и чистки съёмного блока «one touch cappuccino». Для оптимального вспенивания молока рекомендуется регулярно его чистить. Обратитесь к «Руководству по быстрому запуску».	
Промывка контура подачи молока 30s - 20 ml	После каждого приготовления напитка с молоком, по запросу кофемашины.	Позволяет промыть контур подачи молока. Вы можете запустить промывку системы подачи молока в любое время.	
Промывка контура подачи кофе ~45s - 30 ml	После двух дней без использования или в любое время.	Позволяет промыть контур подачи кофе. В этом процессе используется только горячая вода. Это гарантирует сохранение аутентичного вкуса кофе. См. краткое руководство по началу работы.	
Очистка кофемашины ~13 мин - 1L	По запросу кофемашины или в любое другое время.	В целях гигиены и сохранения качества кофе рекомендуется очищать и обезжиривать контур подачи кофе кофемашины. Это гарантирует сохранение оптимального вкуса ваших напитков. Инструкции по очистке кофемашины см. в кратком руководстве по началу работы. Или вы можете выполнить следующие действия: 1. Если появится сообщение о необходимости очистки, нажмите ОК. 2. Возьмите чистящую таблетку. 3. Откройте отсек для чистящей таблетки и вставьте таблетку. 4. Поместите литровую емкость под сопла подачи. 5. Нажмите кнопку START/STOP (Старт/Стоп), чтобы подтвердить процесс очистки. 6. Во время очистки из сопел для подачи кофе будет течь вода. 7. Когда подача воды прекратится и вы услышите три звуковых сигнала, ваша кофемашина будет очищена и готова к использованию.	1 чистящая таблетка KRUPS XS3000/XS808

Техническое обслуживание	Когда?	Объяснение	Необходимые материалы
<p>Удаление накипи ~20 мин – 1,5L</p>	<p>По запросу кофемашины. Если количество приготовленных напитков не привело к образованию накипи, эта функция неактивна.</p>	<p>Промывка кофемашины от накипи, включая удаление известкового налета и отложений, обеспечивает ее правильную работу и продлевает срок ее службы.</p> <p>Чтобы узнать, как удалить накипь из кофемашины, см. краткое руководство по началу работы. Или вы можете выполнить следующие действия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. На экране появится сообщение с просьбой удалить накипь из кофемашины. 2. Нажмите ОК. 5. Наполните резервуар для воды теплой водой до отметки CALC. 6. Возьмите и откройте пакетик с раствором для удаления накипи KRUPS. 7. Высыпьте содержимое пакетика в резервуар для воды (если ваш прибор оснащен нашим фильтром для воды Claris, снимите его). 8. Смешайте содержимое пакетика с водой в резервуаре. 9. Установите резервуар для воды на место. 10. Установите насадку для подачи горячей воды на место для емкости для молока. 11. Поместите емкость объемом 1,5 литра под обе насадки (для подачи кофе и пара). 12. Нажмите кнопку START/STOP (Старт/Стоп), чтобы начать процесс удаления накипи. 13. Во время процесса удаления накипи из насадки будет течь вода. 14. Когда кофемашина покажет соответствующее сообщение, снимите, опорожните и промойте резервуар для воды. 15. Наполните резервуар для воды до отметки MAX. 16. Установите резервуар для воды на место и нажмите кнопку START/STOP (Старт/Стоп). 17. Во время процесса промывки из насадки будет течь вода. 18. Когда подача воды прекратится и вы услышите три звуковых сигнала, ваша кофемашина будет очищена от накипи и готова к использованию. 	<p>1 пакетик средства для удаления накипи KRUPS F054/XS809</p>

6. ДРУГИЕ ФУНКЦИИ

КАК НАСТРОИТЬ КОФЕМАШИНУ

Кофемашина KRUPS Sensation Elite имеет множество настроек, попробуйте экспериментировать! Это позволит вам еще больше персонализировать процесс приготовления кофе.



СПИСОК НАСТРОЕК

Язык	Выбор языка из 23 доступных.
Яркость экрана	Регулировка яркости экрана.
Автоматическая остановка	Выбор времени, по истечении которого прибор автоматически выключится. Эта функция позволяет экономить электроэнергию.

Единица измерения объема	Выбор единицы измерения: мл или унция.
Автоматическая промывка	Вы можете включить или отключить автоматическую промывку сопла для подачи кофе при выключении кофемашины.
Жесткость воды	Регулировка жесткости воды от 0 до 4. Дополнительную информацию см. в разделе «Измерение жесткости воды».
Температура кофе	Установка температуры кофе от T1 до T3.
Сброс настроек прибора	Сброс удалит все настройки и параметры кофемашины.



ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- 1) Прибор выдает ошибку, программное обеспечение зависло или все индикаторы мигают.
 - ☑ Выключите и отсоедините прибор от сети, извлеките фильтр для воды, если он установлен в резервуаре для воды, подождите одну минуту, снова подключите и перезапустите прибор.
- 2) Прибор не включается после нажатия кнопки ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ).
 - ☑ Проверьте предохранители и розетку вашей электросети. Убедитесь, что оба сетевых штекера правильно вставлены в розетку.
- 3) В процессе приготовления произошел сбой электропитания.
 - ☑ При повторном включении будет выполнен автоматический перезапуск.
- 4) Кофемолка работает вхолостую.
 - ☑ В контейнере остались кофейные зерна:
 - Кофе может быть слишком маслянистым, и поэтому кофемолка обрабатывает его неправильно. Вы можете попробовать вручную опустить кофейные зерна глубже и посмотреть, поможет ли это возобновить работу кофемолки. Однако рекомендуется сменить кофе (см. тип кофейных зерен).
 - Если это ваш обычный кофе, который раньше не вызывал никаких проблем, свяжитесь со службой поддержки клиентов KRUPS.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- 1) Кофемолка издает необычный шум.
 - ☑ В кофемолке, вероятно, присутствуют посторонние предметы. Попробуйте очистить ее пылесосом, в противном случае обратитесь в службу поддержки клиентов KRUPS.
- 2) Под прибором появилась вода.
 - ☑ Перед тем, как извлечь поддон для капель, подождите 15 секунд после окончания подачи кофе — это необходимо для корректного завершения цикла.
 - ☑ Проверьте, правильно ли установлен поддон. Он должен находиться на месте даже тогда, когда прибор не используется.
 - ☑ Проверьте, не переполнен ли поддон.
- 3) Кнопка регулировки степени помола с трудом поворачивается.
 - ☑ Поворачивайте кнопку регулировки степени помола только во время работы кофемолки.
- 4) Прибор не приготовил кофе.
 - ☑ Во время приготовления произошел сбой. Прибор автоматически перезагрузится и будет готов к новому циклу.
- 5) Был использован молотый кофе вместо кофейных зерен.
 - ☑ Используйте пылесос, чтобы собрать молотый кофе из контейнера для кофейных зерен.

6) Из насадок для подачи кофе течет вода, хотя кофемашина выключена.

- ☑ Это нормально. Это автоматическая промывка насадок для подачи кофе. Вы можете отключить ее в настройках кофемашины, изменив значение параметра Automatic rinsing (Автоматическая промывка) на inactive (неактивно).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ С МОЛОКОМ

1) Пар выходит через решетку поддона для капель.

- ☑ В зависимости от типа приготовления, пар может выходить через решетку поддона для сбора капель.

2) Емкость для молока Milk Maestro больше не подает пенку

- ☑ Используйте свежее полуобезжиренное или цельное молоко (температурой от 3 °C до 6 °C) или растительное молоко Special Barista.
- ☑ Промойте емкость для молока Milk Maestro, используя программу MILK RINSE (Промывка от молока).
- ☑ Очистите все детали в посудомоечной машине или вручную в мыльной воде, а затем дайте им высохнуть перед сборкой.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

1) Кофемашина не запрашивала удаление накипи.

- ☑ Цикл удаления накипи необходим после большого количества приготовлений напитков.

2) В поддоне для капель немного молотого кофе.

- ☑ Небольшое количество молотого кофе может попасть в поддон для капель. Конструкция кофемашины предусматривает удаление излишков молотого кофе, чтобы заварочный блок оставался чистым.

3) После опорожнения контейнера для кофейной гущи на экране все равно осталось предупреждение о необходимости его опорожнить.

- ☑ Установите контейнер для кофейной гущи на место.

4) После наполнения резервуара на экране все равно осталось предупреждение о необходимости его заполнить.

- ☑ Убедитесь, что резервуар установлен в правильном положении на приборе.
- ☑ Поплавок в нижней части резервуара должен свободно перемещаться. Проверьте и освободите поплавок при необходимости.

5) Во время удаления накипи на первом этапе из насадок не вытекает вода.

- ☑ Это нормально, вода будет вытекать из насадок только при сильном налете.

НАПИТКИ

1) Кофе наливается слишком медленно.

- ☑ Поверните кнопку регулировки степени помола вправо, чтобы получить более крупный помол (это может зависеть от типа используемого кофе).
- ☑ Выполните один или несколько циклов промывки.
- ☑ Замените фильтр для воды Claris Aqua Filter System.
- ☑ Кофемашина очистится сама.

2) Кофе получается слишком мягким или недостаточно насыщенным.

- ☑ Убедитесь, что контейнер для зерен содержит кофе и что зерна свободно опускаются вниз.
- ☑ Избегайте использования маслянистого, карамелизированного или ароматизированного кофе — он может плохо захватываться.
- ☑ Уменьшите объем приготовления и увеличьте крепость напитка с помощью функции крепости кофе. Поверните кнопку регулировки степени помола для получения более мелкого помола. Приготовьте напиток в два цикла, используя функцию двух чашек.

3) Эспрессо или кофе недостаточно горячий.

- ☑ Увеличьте температуру кофе в настройках кофемашины. Перед приготовлением напитка подогрейте чашку, ополоснув ее горячей водой.
- ☑ Перед тем как начать готовить кофе, выполните промывку контуров.

4) Перед приготовлением каждой чашки кофе из насадок для подачи кофе течет чистая вода.

- ☑ При начале приготовления происходит предварительное заваривание, что может привести к вытеканию небольшого количества воды из насадок для подачи кофе.

Если одна из описанных выше проблем сохраняется, обратитесь в службу поддержки клиентов KRUPS.

УТИЛИЗАЦИЯ

В некоторых приборах батарея доступна только специалисту по ремонту из соображений безопасности. Для замены батареи обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.

! **Важно!** Ваш прибор содержит ряд материалов, которые можно использовать повторно или переработать.

ГАРАНТИЯ

Гарантия не действует в следующих случаях:

- наличие посторонних частиц в кофемолке;
- в контейнер для кофейных зерен был насыпан молотый кофе;
- фильтр для воды Claris Aqua Filter System не используется в соответствии с инструкциями KRUPS;
- в случае невыполнения удаления накипи, очистки или регулярного обслуживания.

Любые работы с прибором должны выполняться в авторизованном центре KRUPS.

Эта автоматическая эспрессо-машина предназначена только для приготовления кофе, горячей воды или взбивания молока.

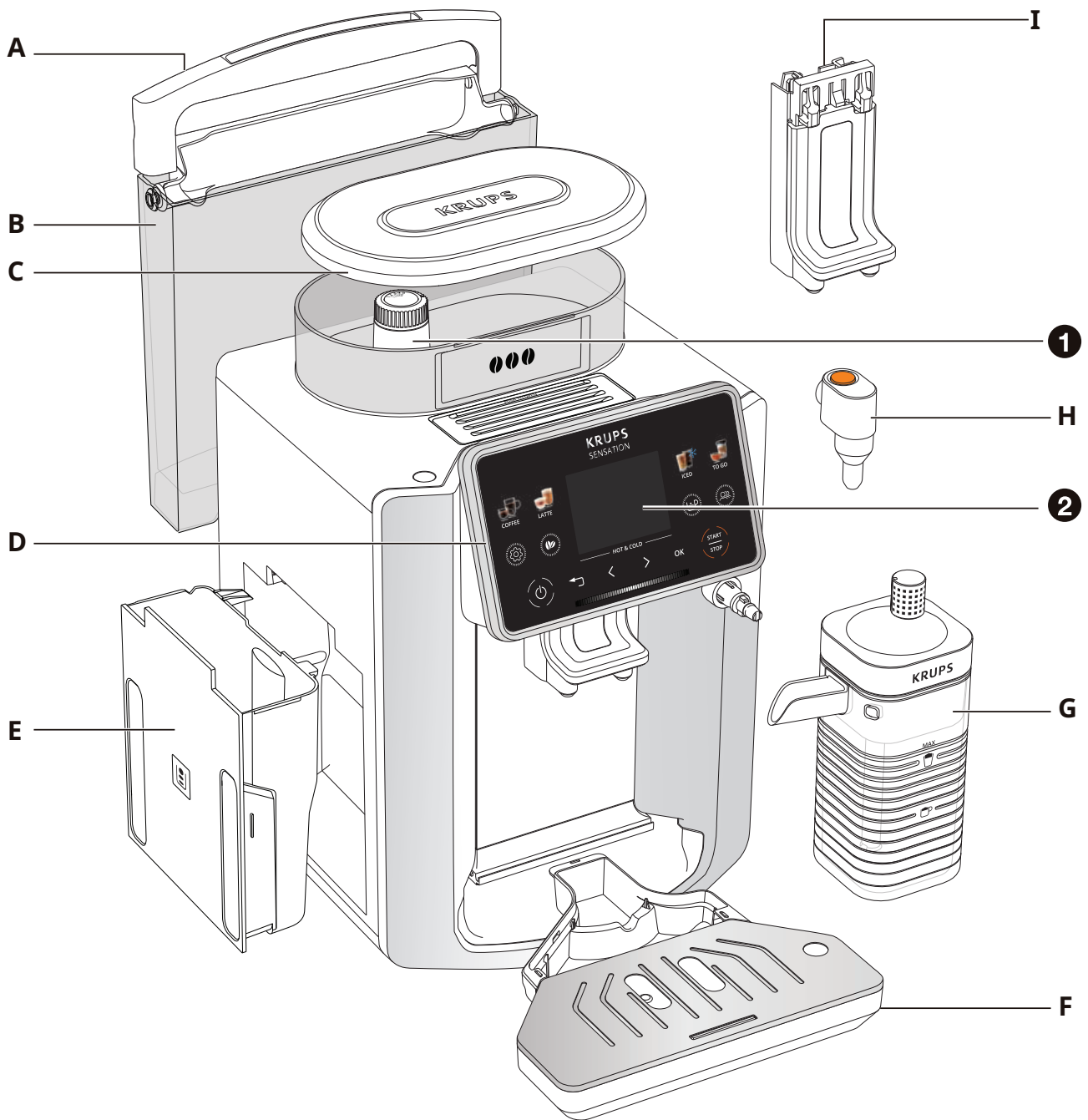
Производитель: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne, France (Франция)

KRUPS[®]

SENSATION ELITE EA917/EA918

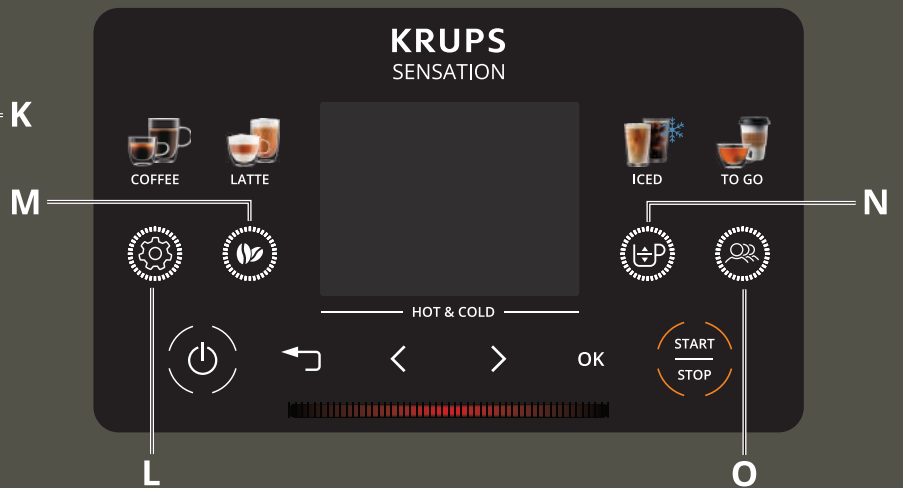
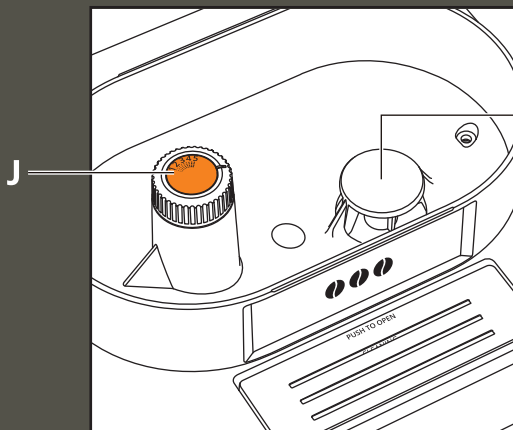


1. ÖNEMLİ ÜRÜN BİLGİLERİ.....	408
1.1 KULLANMA KILAVUZU İÇİN SEMBOL KILAVUZU	408
1.2 MAKİNENİZLE BİRLİKTE VERİLEN AKSESUARLAR	408
1.3 TEKNİK VERİLER.....	409
1.4 BAŞLANGIÇ VE CİHAZ KURULUMU.....	409
2. FİLTRE KURULUMU VE SU SERTLİĞİ.....	410
2.1 ÖĞÜTÜCÜ: ÖĞÜTME AYARI.....	411
3. İÇECEK HAZIRLAMA.....	412
3.1 MILK MAESTRO SÜT HAZNESİ.....	415
4. PROFİLLER.....	417
5. GENEL BAKIM.....	418
5.1 GÜNLÜK BAKIM.....	418
5.2 DİĞER BAKIMLAR	418
6. DİĞER İŞLEMLER	420
SORULARINIZIN CEVAPLARI	421



1

2



AÇIKLAMA

- A. Su haznesi tutma kolu/kapağı
- B. Su haznesi
- C. Kahve çekirdeği haznesi kapağı
- D. Kontrol paneli
- E. Öğütülmüş kahve haznesi
- F. Damlama tepsisi
- G. Süt haznesi
- H. Su başlığı
- I. Kahve başlığı
- J. Öğütme inceliği ayar düğmesi
- K. Kahve öğütücü
- L. Ayarlar
- M. Kahve yoğunluğu ayarı
- N. Boyut ayarı
- O. Profiller

Sayın Müşterimiz,

Dahili öğütücüye sahip bir KRUPS Espresso makinesi satın aldığınız için teşekkür ederiz. Dahili öğütücülü KRUPS espresso makineleri Fransa'da tasarlanmış, geliştirilmiş ve üretilmiştir; bu da menşei ve üretim kalitesi açısından en yüksek güvenceleri sağlar. Makineniz, mümkün olduğunca kolay kullanılacak ve tek dokunuşla barista kalitesinde içecekler hazırlayacak şekilde tasarlanmıştır. Tek bir düğmeye dokunarak espresso, filtre kahve ve diğer kahve türlerinin keyfini çıkarın. KRUPS espresso makineniz sezgisel bir arayüzle donatılmıştır. Makinenizde bulunan gelişmiş teknoloji, taze çekilmiş kahve çekirdeklerinden maksimum aroma ve lezzeti ortaya çıkararak mümkün olan en iyi sonucu elde etmenizi sağlar. Kahve molalarınızın keyfini çıkarmanızı ve KRUPS makinenizden tamamen memnun kalmanızı dileriz.

KRUPS Ekibi



1. ÖNEMLİ ÜRÜN BİLGİLERİ

Cihazınızı ilk defa kullanmadan önce kullanım kılavuzunu ve "güvenlik talimatları" kitapçığını dikkatlice okuyun ve saklayın: Uygun olmayan kullanımlar, KRUPS'u her türlü sorumluluktan muaf tutar.

1.1 KULLANMA KILAVUZU İÇİN SEMBOL KILAVUZU


- Tehlike:** Ciddi bedensel yaralanma veya ölüm riskine karşı uyarı. Yıldırım sembolü sizi elektrikle ilgili tehlikelere karşı uyarır.
- Dikkat:** Cihazın olası herhangi bir arızasına, hasarına veya tahribatına karşı uyarı.
- Önemli:** Cihazın çalıştırılması için genel veya önemli açıklama.



1.2 MAKİNE İZLE BİRLİKTE VERİLEN AKSESUARLAR

Makinenizle birlikte verilen aksesuarları kontrol edin. Parçalardan biri eksikse doğrudan KRUPS müşteri hizmetleri ile iletişime geçin.

BİRLİKTE VERİLEN AKSESUARLAR		
1	Kullanım kılavuzu - Hızlı Başlangıç Kılavuzu - Güvenlik talimatları kitapçığı KRUPS Satış Sonrası Servis merkezleri rehberi Garanti belgeleri	
2	Kireç temizleme paketi*	
3	Temizleme tabletleri*	

4	Milk Maestro süt haznesi	
5	Su bařlıđı	

*Modele bađlıdır

! Dikkat: Garantinin bozulmaması için bu makineyle yalnızca Krups aksesuarlarını kullanın.



1.3 TEKNİK VERİLER

Cihaz	Otomatik Espresso EA917 - EA91
Güç kaynađı	220-240 V~ / 50 Hz
Pompa basıncı	15 bar
Kahve ekirdeđi haznesi	260 g
Enerji tüketimi	çalıřır durumda: 1450 W
Su haznesi	1,7 l
Bařlarken ve depolama	İç mekanda, kuru bir yerde (donmadan uzak)
Boyutlar (mm) Y x U x D	365 x 240 x 400
rn ađırlıđı (kg)	8,9

Teknik deđiřikliklere tabidir.



1.4 BAŐLANGIÇ VE CİHAZ KURULUMU

BAŐLARKEN

Makineyi sabit, yatay, temiz ve kuru bir çalıřma yüzeyine yerleřtirin. İlk kullanımdan önce çeřitli ayarları seçmeniz istenir. Makinenin ilk hazırlıđı, su devrelerinin dolmasını sađlayarak makinenin çalıřır duruma gelmesini sađlar. n ısıtma ve otomatik durulama iřlemi gerçekleřtirilir.

Ekrandaki talimatları izleyin. Daha fazla bilgi için Hızlı Bařlangıç Kılavuzu'na bakın.

Cihazınız retim tesisinden ayrılmadan önce kontrol ve test edilmiřtir. Temizliđe gösterilen tm özene rađmen, kahve öđütücüde kahve kalıntıları ve/veya damlama tepsisi ızgarasında kahve damlaları bulabilirsiniz. Paketi açarken koruyucu malzeme nedeniyle makine üzerinde toz olduđunu da fark edebilirsiniz. İlk kullanımdan önce makinenizi bir bezle iyice temizlemenizi öneririz.

Anlayıřınız için teřekkür ederiz. Hasarlı bir cihazı asla kullanmayın.

MAKİNE BEKLEME MODU

Makine, hazırlıđa bađlı olarak bekleme moduna alındıđında otomatik durulama iřlemi gerçekleřtirir. Döngü yalnızca birkaç saniye sürer ve otomatik olarak durdurulur.



İPUÇLARI VE PÜF NOKTALARI

SU

Suyun kalitesi, aromaların kalitesini büyük ölçüde etkiler. Kireç ve klor kahvenin tadını değiştirebilir. Kahvelerinizin tüm aromasını koruması için Claris Aqua Filtre Sistemi kartuşlu temiz su veya 800 mg/l'nin altında kuru kalıntı içeren şişelenmiş su (şişe üzerindeki etikete bakın) kullanmanızı öneririz. "FİLTRE VE SU SERTLİĞİ" bölümüne bakın.

FİNCAN

Sıcak içecek hazırlarken önceden ısıtılmış (sıcak su altından geçirilerek) istediğiniz miktara uygun büyüklükte fincanlar kullanmanızı tavsiye ederiz.

ÇEKİRDEKLER

⚠️ Kavrulmuş kahve çekirdekleri korunmazsa aromalarını kaybedebilir. 2-3 gün içinde tüketebileceğiniz miktarda kahve çekirdeği kullanmanızı ve 250 gramlık paket seçmenizi öneririz.

Kahve çekirdeklerinin kalitesi değişkendir ve tat öznel bir kavramdır. Arabica, kafein oranı daha yüksek, daha acı ve dolgun olan Robusta'nın aksine size güzel, çiçeksi aromalar sunar. Daha dengeli bir kahve elde etmek için iki tür çekirdeği karıştırmak yaygındır. Kahve çekirdeğini satın aldığınız yerden tavsiye almaktan çekinmeyin.

Makineye zarar verebileceğinden yağlı veya karamelize kahve çekirdeklerinin kullanılmasını önermiyoruz. Kahve çekirdeklerinin inceliği, aromaların gücünü ve kremanın kalitesini etkiler. Çekirdekler ne kadar ince öğütülürse kreması o kadar pürüzsüz olur. Öğütme ayarı, istenen içeceğe göre de ayarlanabilir.

2. FİLTRE KURULUMU VE SU SERTLİĞİ

SU SERTLİĞİ AYARI NE İŞE YARAR?

Makinenizde kireç birikmesini önlemek ve optimum kahve kalitesine ulaşmak için makinenizde su sertliğini ayarlamanızı öneririz.

MAKİNEİNİZ İÇİN SU SERTLİĞİNİ BELİRLEME

- Bir bardağa su doldurun.
- Makineyle birlikte gelen test çubuğunu su dolu bardağa batırın.
- 1 dakika bekleyin. Test çubuğundaki kareler renk değiştirir.
- Renkli kareleri sayın. Bu, 0-4 arasında bir değerde suyunuzun ne kadar sert olduğunu gösterir.
- "Makine ayarları" bölümüne gidin, ardından aşağı inerek "Hardness water" (Su sertliği) öğesine gidip ilgili sayıyı girin.
- OK öğesine basın.

TEST ÇUBUĞUNUZ YOK MU?

Bu işlemi daha sonra tekrarlamamız gerekirse aşağıdaki tabloyu kullanarak suyun sertliğini kullanım yerine veya su şirketleri tarafından sağlanan bilgilere göre değiştirdiğinizden emin olun:

Su sertliği derecesi	Sınıf 0 Çok yumuşak	Sınıf 1 Yumuşak	Sınıf 2 Orta	Sınıf 3 Sert	Sınıf 4 Çok sert
°dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
°e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,2°	> 26,25°
°f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Cihaz ayarları	0	1	2	3	4

NEDEN FİLTRE KARTUŞU TAKMALISINIZ?

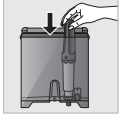
KRUPS Claris Aqua Filtre Sistemi kartuşu (F088 / XS807), kahvenizin tadını optimize etmeye, kireç oluşumunu sınırlamaya ve bakım ihtiyacını azaltmaya yardımcı olur. Makinenizin uzun süre dayanması için filtre kartuşu kullanmanızı tavsiye ederiz. Bu aksesuar KRUPS.com adresinden temin edilebilir.

CLARIS AQUA FİLTRE SİSTEMİ KARTUŞUNU NE ZAMAN DEĞİŞTİRMELİSİNİZ?



- Kurulumdan iki ay sonra.
- Kartuşunuzu takarken filtre kartuşunun üst kısmındaki gri halkayı, takma tarihinden iki ay sonrasını gösterecek şekilde çevirmenizi tavsiye ederiz.

CLARIS AQUA FİLTRE SİSTEMİ KARTUŞUNU TAKMA



- Kartuş, su haznesine yerleştirilir.
- Kartuşu yerleştirdiğinizde, filtre kartuşunun en ucundaki gri halkayı kurulumdan iki ay sonrasını gösterecek şekilde ayarlamanızı öneririz.
- Kartuşu konumuna doğru şekilde, numaralı halka yukarı bakacak şekilde yerleştirin.
- Kartuşu doğru konuma getirmek ve vidalamak için kartuşla birlikte verilen siyah vidalama aparatını kullanın.
- Makineyi açın ve ayarlara gidin, ardından filtre kurulumuna tıklayın ve ekrandaki adımları takip edin.
- Makine, sistemi otomatik olarak dolduracak ve durulayacaktır. İşlem sonunda, tamamlandığını belirten üç bip sesi duyacaksınız.



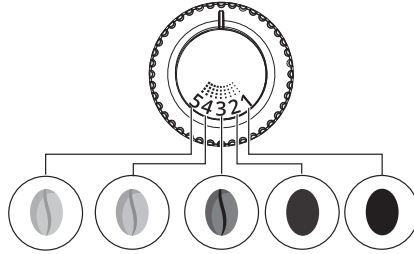
2.1 ÖĞÜTÜCÜ: ÖĞÜTME AYARI

ÖĞÜTME NEDEN AYARLANMALI?

Genel olarak, kahve çekirdeklerinin türünü değiştirdiğinizde veya kahvenizin sertliğini ayarlamak için öğütmeyi ayarlamanız gerekir. Öğütmenin değiştirilmesi farklı kahve çekirdeği türlerine uyum sağlamayı mümkün kılar:

- Çok kavrulmuş ve yağlı bir kahve çekirdeği daha kalın öğütme gerektirir.
- Daha hafif kavrulmuş bir kahve çekirdeği daha kuru olur ve daha ince öğütme gerektirir.

Kavurma



Hafif
(Blonde)

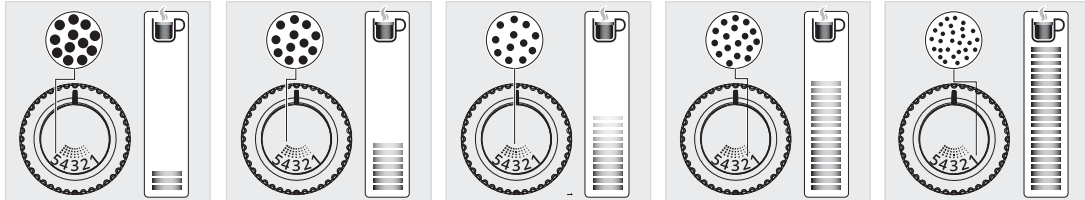
Orta
(Kehribar)

Sert
(Hafif Fransız)

Yoğun
(Fransız)

Çok yoğun
(Koyu Fransız)

Ayrıca aynı kahve için öğütme ayarı fincandaki aromayı etkiler. Öğütme ne kadar ince olursa aroma da o kadar güçlü olur.



Konum 5
Çok kalın

Konum 4
Kalın

Konum 3
Orta

Konum 2
İnce

Konum 1
Çok ince

ÖĞÜTMEYİ AYARLAMA

Kahve çekirdeği türünüze ve istediğiniz lezzetin sertliğine göre kahve çekirdeği kabında bulunan ayar düğmesini çevirin (5 seviye - yukarıdaki bölümü inceleyin). Bu ayar öğütme sırasında ve kademe kademe yapılmalıdır. Üç hazırlamadan sonra tatta belirgin bir fark göreceksiniz.

⚠ Dikkat: Öğütücü tarafından işlenmesi zor olduğu için yağlı veya karamelize kahve çekirdeklerinin kullanılmasını önermiyoruz. Bunlar makineye zarar verebilir ve sensör performansının düşmesine neden olabilir.



3. İÇECEK HAZIRLAMA

MAKİNEİNİZDE YAPILABİLEN İÇECEKLER:

KRUPS Sensation Elite, tercihinize bağlı olarak çeşitli içecekler yapmanızı sağlar. Tariflere doğrudan cihazınızın kontrol panelinden erişebilirsiniz:










Varsayılan ayarlar ve sertlikler, kalın yazıyla gösterilmiştir.

Kahve tarifleri:

İçecekler	Mevcut boyutlar	Mevcut kahve sertlikleri	X2 işlevi
Ristretto	20 ml - 40 ml 25 ml		✓
Espresso	40ml 40 ml - 70ml		✓
Lungo	70 ml 70 ml - 100 ml		✓
Uzun kahve	100 ml - 180 ml 120 ml		✓
Çift espresso	40 ml - 140 ml 100 ml		
Americano	90 ml - 150 ml 120 ml		
Filtre kahve	120 ml - 170 ml 150 ml		✓

















Sütlü içecekler:

İçecekler	Mevcut boyutlar	Mevcut kahve sertlikleri	X2 işlevi
Espresso macchiato*	M L XL		
Kapuçino	M L XL		

	İçecekler	Mevcut boyutlar	Mevcut kahve sertlikleri	X2 işlevi
	İtalyan kapuçino	M L XL		
	Latte macchiato	M L XL		
	Kafe latte	M L XL		
	Flat white	M L XL		
	Köpüklü süt	M L XL		


*Modele bağlıdır

Soğuk içecekler:

	İçecekler	Mevcut boyutlar	Mevcut kahve sertlikleri	X2 işlevi
	Filtre kahve	320 ml		
	Uzun kahve	180 ml		
	Espresso	90 ml		
	Affogato*	40 ml		
	Kapuçino	240 ml		
	İtalyan kapuçino	240 ml		
	Kafe latte	350 ml		
	Latte macchiato*	340 ml		






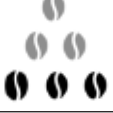

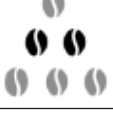

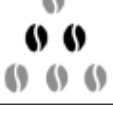

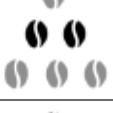


*Modele bağlıdır

Su hazırlığı:

İçecekler	Mevcut boyutlar	Mevcut kahve sertlikleri	X2 işlevi
 Sıcak su	100 ml 200 ml 300 ml		

Termos tarifleri:

Tüm termos tariflerimiz, www.krups.com web sitemizde bulabileceğiniz Krups Termos **N2161144** ile uyumludur.

İçecekler	Mevcut boyutlar	Mevcut kahve sertlikleri	X2 işlevi
 Uzun kahve*	240 ml		
 Americano	240 ml		
 Filtre kahve	240 ml		
 Latte Macchiato	240 ml		
 Kapuçino	240 ml		
 Kafe latte*	240 ml		
 Soğuk kahve*	240 ml		

*Modele bağlıdır

KAHVE BAŞLIKLARININ YÜKSEKLİKLERİNİ AYARLAMA

Sunulan tüm içecekler için kahve başlıklarını fincanlarınızın boyutuna göre alçaltabilirsiniz.

İÇECEK HAZIRLAMA ADIMLARI


- Kahve çekirdeği haznesinin dolu olduğundan emin olun.



Dikkat: Makinenize zarar vermemek için öğütücüye su dökmemeye özen gösterin.

- Su haznesinin dolu olduğundan emin olun. Su seviyesi düşükse makine, hazneyi doldurmanızı isteyen bir gösterge ışığı ile sizi bilgilendirir.
- Fincanları kahve çıkışlarının altına yerleştirin.
- Seçilen içeceğin düğmesine basın, ayarlarınızı yapın ve "BAŞLAT/DURDUR" simgesine basın.

İÇECEĞE BAĞLI OLARAK FARKLI AYARLAR YAPILABİLİR:

- **Kahve sertliği:** Kullandığınız öğütülmüş kahve miktarını değiştirerek kahvenin sertliğini artırmak veya azaltmak için içeceği seçin ve  düğmesine basarak 1 ila 3 kahve çekirdeği arasında seçim yapın; 1 en yumuşak, 3 ise en sert seçenektir.
- Bir veya iki fincan: Aynı anda iki işlem başlatmak için "X2" yazan içeceği seçin. (Yalnızca kahve tariflerinde geçerlidir)

- Fincan hacmi: Ekstraksiyon için kullanılan su miktarını artırmak veya azaltmak için "P" düğmesine basarak hacmi ayarlayın.

Daha fazla bilgi için **İÇECEK TABLOSUNA VE İÇECEK AYARLARINIZI NASIL DÜZENLEYECEĞİNİZE DAİR "HIZLI BAŞLANGIÇ KILAVUZU"NA BAŞVURUN.**

İÇECEĞİ HAZIRLIK ORTASINDA DURDURMA

"BAŞLAT/DURDUR" düğmesine herhangi bir anda basarak içeceğinizin hazırlanmasını durdurabilirsiniz. Bir döngü kesintiye uğradığında durdurma hemen gerçekleşmez. Makinenin kullanılmadığı bir süre olur ve bu durum, ekranınızdaki bir mesajla belirtilir.



SICAK SU

SICAK SU İLE HAZIRLIKLAR:

- Sıcak su başlığını, makinedeki süt haznesinin yerine yerleştirin.
- Fincanı sıcak su başlığının altına yerleştirin.
- "Hot Water" (Sıcak Su) öğesine basın.
- İçeceğin miktarını damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz. Ancak aynı anda iki fincan hazırlamak mümkün değildir, bu nedenle "X2" işlevi kullanılamaz.
- "BAŞLAT/DURDUR" düğmesine basın. Makine ön ısıtma yapar (ışık şeridi yanıp söner), ardından sıcak suyu döker.
- Profiller işlevi kullanılabilir. Daha fazla bilgi için favori içeceğinizi nasıl kaydedeceğinizle ilgili "Hızlı Başlangıç Kılavuzu"na bakın.

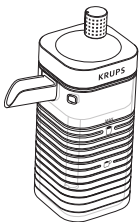
SOĞUK İÇECEKLER

Sensation Elite; Soğuk Kahve, Buzlu Kahve, Buzlu Latte veya Buzlu Cappuccino gibi yeni özel buzlu içecekler sunar.

Buzlu içecek hazırlığı, önceden bir veya daha fazla işlem yapmanızı gerektirir. Fincanda optimum sonuç elde etmek için, 400-450 ml'lik bardak ve standart boyutta buz küpleri (4 x 2,5 x 2,2 cm) kullanın. Makineniz hazırlama aşamasında size yardımcı olacaktır. Ekranınızda tariflerin hazırlık aşamalarını adım adım takip etmenizi öneririz.

SÜTLÜ İÇECEKLER

3.1 MILK MAESTRO SÜT HAZNESİ



Milk Maestro süt haznesi, size evde barista kalitesinde sütlü içecek deneyimini yaşatmak için tasarlandı. Ürününüzü kullanmaya başlamadan önce en iyi kullanımı ve sonuçları deneyimlemek için lütfen aşağıdaki talimatları dikkatlice okuyun.

Milk Maestro süt haznenizi ilk kez kullanmadan önce olası toz birikintilerini temizlemek için tüm parçaları sabunlu suyla temizlemenizi öneririz.

TEMEL ÖZELLİKLER

Köpürtme işlevi

Milk Maestro süt haznesindeki patentli süt köpürtme işleviyle sadece birkaç dakikada yumuşacık süt köpüğü hazırlayabilirsiniz.

Kapağın üst kısmındaki köpürtme kontrol düğmesini kullanarak süt köpüğü miktarını kontrol edebilir, sütlü içeceklerinizi istediğiniz gibi ayarlayabilirsiniz.

Otomatik durulama programı MILK RINSE (SÜT KALINTILARINI DURULAMA)

Optimum hijyen için her sütlü içecek hazırlığından sonra otomatik durulama programının kullanılması gerekir (arayüzde MILK uyarısı belirir). Milk Maestro süt haznesini her kullanımdan sonra mutlaka temizleyin.

Milk Maestro süt haznenizin otomatik olarak nasıl durulanacağıyla ilgili daha fazla bilgi için "Hızlı Başlangıç Kılavuzu"nu inceleyin.

Kolayca sökülebilir ve bulaşık makinesinde yıkanabilir:

Kolay temizlik ve bakım için süt haznesi tamamen sökülebilir. Detaylı temizlik için Milk Maestro süt haznesinin farklı parçalarını ayırabilirsiniz.

Tüm parçalar temizlik işlemini daha kolay hale getirecek şekilde bulaşık makinesinde yıkanabilir. Parçaları bulaşık makinenizin üst rafına veya çatal bıçak bölmesine yerleştirin.

⚠ Dikkat: Kapağı, köpürtme kontrol düğmesi PULL (ÇEKME) konumundayken bulaşık makinesinde yıkamayın (düğmenin kaybolma riski vardır). Kaybetmemek için lütfen çıkarın.

MILK MAESTRO SÜT HAZNEMİ NASIL KULLANABİLİRİM?



İPUÇLARI VE PÜF NOKTALARI

Köpüklü süt yapmak için buzdolabından alınan (3-5°C) pastörize UHT süt tercih etmelisiniz. Özel sütlerin (mikro filtreden geçirilmiş, çiğ, fermente, zenginleştirilmiş) veya bitki bazlı sütlerin (badem, yulaf, soya vb.) kullanılması mümkündür ancak köpüğün kalitesi ve miktarı açısından sonuçlar yeterince tatmin edici olmayabilir. Bitkisel süt için doğru bileşime sahip olan ve iyi köpüğü sağlayan "Special Barista" sütlerini tercih edin. Süt açıldıktan sonra ister plastik ister cam şişede olsun buzdolabında 4°C ve altında saklanmalıdır. Süt genellikle beş ila yedi gün saklanabilir.

Kullanım talimatları:

1. Hazırlık

Milk Maestro süt haznesini istediğiniz miktarda sütle doldurun. Haznenin maksimum dolun çizgisini aşmadığınızdan emin olun.

MAX Maksimum süt seviyesi



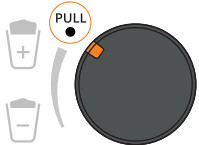
Birkaç Cappuccino yapmak için önerilen seviye



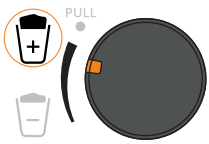
Yalnızca bir Cappuccino yapmak için önerilen seviye

2. Köpürtme ayarı

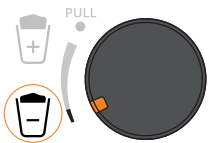
Daha fazla köpük için kapağın üstündeki köpük kontrol düğmesini saat yönünde, daha az köpük için saat yönünün tersine çevirin. Kişisel tercihinize uygun köpük miktarını seçin.



Köpük kontrol düğmesini çıkarma konumu



Maksimum köpük konumu



Minimum köpük konumu

Sütlü kahvelerde iyi bir kalite için ilk kullanımdan sonra 5-6 sütlü içecek hazırlamanız önerilir. Bu, süt sisteminin optimum seviyede çalışmasını sağlar.

Sütlü kahveniz fincanınızdan taşarsa şunları öneririz:

- Süt köpüğü hacmini MIN konumuna ayarlayın
- Daha küçük bir içecek boyutu seçin (M veya L)
- Daha büyük bir fincan kullanın

3. Temizlik

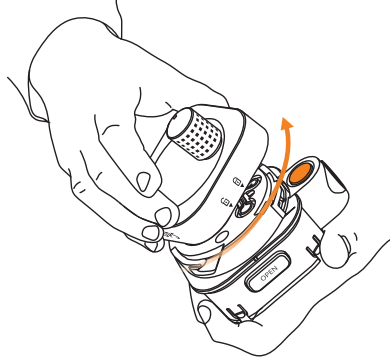
Milk Maestro süt haznesini kullanmayı bitirdikten sonra MILK programı ile otomatik durulama yapabilir veya tüm parçaları ılık, sabunlu suda veya bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.

Yeniden monte etmeden önce tüm parçaları mutlaka iyice durulayın ve kurutun.



İPUÇLARI VE PÜF NOKTALARI

Milk Maestro süt haznesi kapağını açmak için çeyrek tur döndürmelisiniz.



⚠ Dikkat: Milk Maestro süt haznesini makineye bağlamadan sütlü içecek hazırlamaya başlamayın.


Milk Maestro süt haznesini keyifle kullanmanızı ve yüksek performanslı, kullanımı kolay süt köpürtme özelliği sayesinde evinizde lezzetli sütlü içecekleri keyifle yudumlamanızı umuyoruz.




4. PROFİLLER

PROFİLLER İŞLEVİNİN AMACI

Profiller özelliği, en sevdiğiniz içecekleri saklayabileceğiniz ve kaydedebileceğiniz kişiselleştirilmiş bir alana erişmenizi sağlar. Makinenin kontrol panelindeki doğrudan bir düğme sayesinde kolayca erişilebilir. Maksimum 4 profil oluşturarak her birinde 6 adet tarif kaydedebilirsiniz.

Profiller arasında geçiş yapmak için düğmesine basmanız yeterlidir.  İsteddiğiniz içeceği bir profil içinde seçtikten sonra başlatmak için BAŞLAT/DURDUR düğmesine basın. Bu özellik daha hızlıdır ve günlük kullanımda idealdir çünkü profiline kaydedilen içecekler, herhangi bir ek ayar gerektirmeden tek dokunuşla hazırlanır.

BİR PROFİLDEKİ FAVORİ İÇECEKLERİ YÖNETME

Bir içeceği profile kaydedebilirsiniz: İçecek hazırlamadan önce düğmesine  uzun basın ve ekrandaki talimatları uygulayın.

Doldurma sırasında favori içeceğinizi durdurduğunuz nokta, kaydedilecek uzunluk olur.

FAVORİ İÇECEKLERİ KALDIRMA

- Profile gidin ve kaldırmak istediğiniz içeceği seçin.
- Seçilen tarifin üzerinde OK düğmesine basın.
- OK düğmesine tekrar basarak bu içeceği profilden kaldırmak istediğinizi onaylayın.



5. GENEL BAKIM

5.1 GÜNLÜK BAKIM

Uygun bakım işlemlerini yapmak makinenizin ömrünü uzatır ve kahvenizin gerçek tadını korur.

DAMLAMA TEPSİSİ BAKIMI

Damlama tepsisi, hazırlıklar sırasında ve sonrasında cihazdan akan suyu veya kahveyi toplamanızı sağlar. Tepsiyi her zaman yerinde bırakmak ve düzenli olarak boşaltmak önemlidir.

Hijyen nedeniyle, her parçayı günlük olarak temizlemek için damlama tepsisini sökmenizi ve makineye geri koymadan önce kurumaya bırakmanızı öneririz. Damlama tepsisini, ızgarası olmadan bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.

Daha fazla bilgi için **“Hızlı Başlangıç Kılavuzu”** nu inceleyin.

DAMLAMA TEPSİSİNİ NE ZAMAN BOŞALTMALIYIM?

Şamandıranın üstte olması, tepsinin çok dolu olduğunu gösterir.

ÖĞÜTÜLMÜŞ KAHVE KABİ BAKIMI

Hijyen nedeniyle, öğütülmüş kahve kabını her gün sıcak, sabunlu suyla temizlemenizi ve makineye geri koymadan önce kurumaya bırakmanızı öneririz.

Daha fazla bilgi için **öğütülmüş kahve kabınızı nasıl temizleyeceğinize ilişkin “Hızlı Başlangıç Kılavuzu”nu inceleyin.**

- Makine belirttiği zaman öğütülmüş kahve kabını boşaltın.
- Daha sık boşaltabilirsiniz ancak makinenin kabın sorunsuzca boşaltıldığını kaydetmesini için bu işlemi makine açıkken yapın.

! Önemli: Öğütülmüş kahve kabınızı yukarıda belirtildiği gibi düzenli olarak boşaltmamanız makinenize zarar verebilir.

SU HAZNESİ BAKIMI

Kahvenizin aromasını koruma ve hijyen nedenleriyle tatlı su kullanmanızı, su haznenizi her gün sıcak su ve süngerle temizlemenizi ve makineye geri koymadan önce havada kurumaya bırakmanızı tavsiye ederiz.

KAHVE ÇEKİRDEĞİ KABİ BAKIMI

Kahve çekirdekleri, kahve çekirdeği kabının duvarlarında kahvenizin kalitesini etkileyebilecek yağlı bir kalıntı bırakabilir. Aromaların korunması ve hijyen nedenleriyle her yeniden doldurulması gerektiğinde temiz, kuru, yumuşak bir bezle silmenizi öneririz.

! Dikkat: Kahve çekirdeği kabını temizlemek için su kullanmayın, kaptaki su bulunması makinenize zarar verebilir.

5.2 DİĞER BAKIMLAR

! Önemli:

- Bakım süresi, prosedüre göre en fazla 20 dakikadır.
- Bakım sırasında veya elektrik kesintisi durumunda makinenizin fişini çekerseniz temizleme programı baştan başlar. Bu işlemi ertelemek mümkün değildir ve su devresini durulamak zorunludur. Bu durumda yeni bir temizleme tableti gerekebilir.
- Ürününüzde KRUPS Claris – Aqua Filtre Sistemi kartuşu bulunuyorsa kireç temizleme işleminden önce lütfen çıkarın.
- Cihaz belirtir belirtmez bakım programını çalıştırmanız gerekmez de kısa süre içinde çalıştırmanızı tavsiye ederiz. Temizleme (veya kireç giderme) ertelenirse işlem gerçekleştirilene kadar uyarı görüntülenmeye devam eder.

Bakım	Ne zaman?	Açıklama	Gerekenler
Milk Maestro otomatik durulama 30s - 60 ml	Sütlü içecek hazırlandıktan sonra veya herhangi bir zaman	Otomatik Milk Maestro süt haznesi durulama programında yalnızca sıcak su kullanılır ve optimum süt köpürtme performansı ile temiz bir sistem sunulur. Milk Maestro süt haznenizin nasıl durulanacağıyla ilgili "Hızlı Başlangıç Kılavuzu"nu inceleyin.	
Manuel Milk Maestro Durulama ~5 dak	Makine belirttiğinde veya herhangi bir zamanda.	Bu temizleme, çıkarılabilir "one touch cappuccino" bloğunun sökülmesi ve temizlenmesinden oluşmaktadır. Optimum süt köpürtme sonuçları için düzenli olarak temizlenmesi tavsiye edilir. "Hızlı Başlangıç Kılavuzu"na bakınız.	
Süt durulama 30s - 20 ml	Sütlü içecek hazırlandıktan sonra makine tarafından uyarı görüntülenir.	Makinenin süt devresini durular. Süt devresi durulama işlemini herhangi bir zaman çalıştırabilirsiniz.	
Kahve durulama ~45s - 30 ml	Kullanım olmadan geçen 2 günden sonra veya herhangi bir zaman.	Makinenin kahve devresini durular. Bu işlemde yalnızca sıcak su kullanılır. Kahvenin özel tadını korumasını sağlar. "Hızlı Başlangıç Kılavuzu"nu inceleyin.	
Makine temizliği ~13 dak - 1L	Makine belirttiğinde veya herhangi bir zamanda.	Hijyen nedenleriyle ve kahvenizin kalitesini korumak için makinenin kahve sistemini temizlemenizi ve yağdan arındırmanızı öneririz. Bu işlem, içeceklerinizin optimum lezzetini korumasını sağlar. Makineyi nasıl temizleyeceğinize dair talimatlar için "Hızlı Başlangıç Kılavuzu"nu inceleyin veya şu adımları izleyin: 1. Temizleme uyarısı görünürse "OK" düğmesine basın. 2. Temizleme tableti alın. 3. Temizleme tableti bölmesini açın ve tableti yerleştirin. 4. İki başlığın altına bir litrelik hazne yerleştirin. 5. Temizleme işlemini onaylamak için "BAŞLAT/DURDUR" düğmesine basın. 6. Temizleme işlemi sırasında kahve başlıklarından su akacaktır. 7. Su akışı durduğunda ve üç bip sesi duyduğunuzda, makineniz temizlenmiş ve kullanıma hazırdır.	1 KRUPS XS3000/XS808

Bakım	Ne zaman?	Açıklama	Gerekenler
Kireç giderme ~20 dak – 1,5L	Makine tarafından belirtildiğinde. Henüz kireç giderme işlemi gerektirecek kadar içecek yapılmadıysa işlev aktif olmaz.	<p>Makinenizin kirecinin temizlenmesi, makinenin düzgün çalışmasını sağlar ve kireç birikimini ortadan kaldırır. Bu adım, cihazınızın düzgün çalışması ve uzun süre dayanması için çok önemlidir.</p> <p>Makinenin kirecinin nasıl giderileceği ile ilgili olarak "Hızlı Başlangıç Kılavuzu"nu inceleyin veya şu adımları izleyin:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Makine, kirecin giderilmesi gerektiğinde ekranda uyarı gösterir. 2. "OK" düğmesine basın. 5. Su haznesini "CALC" işaretine kadar ılık suyla doldurun. 6. Bir paket KRUPS kireç giderici alın ve açın. 7. Poşetin içeriğini su haznesine boşaltın (ürününüzde Claris filtre kartuşu varsa çıkarın). 8. Poşet içeriğini haznedeki su ile karıştırın. 9. Su haznesini tekrar makinedeki yerine yerleştirin. 10. Sıcak su ağızını, süt kabı bölümüne yerleştirin. 11. Her iki ağızın altına (kahve ve buhar) 1,5 litrelik bir kap yerleştirin. 12. Kireç giderme işlemi başlatmak için "BAŞLAT/DURDUR" düğmesine basın. 13. Kireç giderme işlemi sırasında ağızdan su akar. 14. Makine uyarı verdiğinde su haznesini çıkarın, içini boşaltın ve durulayın. 15. Su haznesini MAX işaretine kadar doldurun. 16. Su haznesini tekrar makineye yerleştirin ve "START/STOP" düğmesine basın. 17. Durulama işlemi sırasında ağızdan su akar. 18. Su akışı durduğunda ve üç sinyal sesi duyduğunuzda makinenizin kireci giderilmiş ve kullanıma hazırdır. 	1 paket KRUPS F054/XS809 kireç temizleyici

6. DİĞER İŞLEVLER

MAKİNEİNİZİN AYARLARINA ERİŞME

KRUPS Sensation Elit makinenizdeki çok sayıda ayarı denemekten çekinmeyin! Bu sayede deneyiminizi daha da kişiselleştirebilirsiniz.



AYARLAR LİSTESİ:

Dil	23 dil arasından seçim yapın.
Ekran parlaklığı	Ekran parlaklığını ayarlar.
Otomatik durdurma	Cihazınızın otomatik olarak kapanacağı süreyi seçer. Bu işlev daha az elektrik tüketmenizi sağlar.
Hacim birimi	Ölçü birimi seçimi: ml veya oz.

Otomatik durulama	Makineyi kapattığınızda kahve çıkışının otomatik durulama işlemini etkinleştirmeyi seçebilirsiniz veya devre dışı bırakabilirsiniz.
Su sertliği	Suyun sertliğini 0-4 seviyeleri arasında ayarlar. Daha fazla bilgi için "Su sertliğinin ölçülmesi" bölümüne bakın.
Kahve sıcaklığı	Kahvenizin sıcaklığını T1-T3 arasında ayarlar.
Ürünü sıfırlama	Sıfırlama işlemi, makine tercihlerinizi ve ayarları siler.



SORULARINIZIN CEVAPLARI

ÇALIŞTIRMA

- 1) Makine bir hata gösteriyor, yazılım dondu VEYA tüm ışıklar yanıp sönüyor.**
 - ☑ Makineyi kapatın ve fişini çekin, su haznesinde filtre kartuşu takılıysa çıkarın, 1 dakika bekleyin, yeniden bağlayın ve makineyi yeniden başlatın.
- 2) AÇMA/KAPAMA düğmesine bastıktan sonra cihaz açılmıyor.**
 - ☑ Elektrik tesisatınızın sigortalarını ve prizini kontrol edin. İki elektrik fişinin prize doğru şekilde takılıp takılmadığını kontrol edin.
- 3) Bir döngü sırasında elektrik kesintisi meydana geldi.**
 - ☑ Cihaz tekrar açıldığında otomatik olarak sıfırlanır.
- 4) Öğütücü boş çalışıyor.**
 - ☑ Kahve çekirdekleri kapta kalıyor:
 - Kahve çok yağlı olabilir ve bu nedenle makine tarafından doğru şekilde alınmıyor olabilir. Çekirdeklerin aşağı inmesine yardım edebilir, bunun işe yarayıp yaramadığını kontrol edebilirsiniz. Ancak kullandığınız kahveyi değiştirmeniz tavsiye edilir (çekirdek türlerine bakın).
 - Şimdiye kadar aynı kahve çekirdeğini kullandıysanız ancak hiçbir sorun yaşamadıysanız KRUPS müşteri hizmetleriyle iletişime geçin.

KULLANIM

- 1) Öğütücü garip bir ses çıkarıyor.**
 - ☑ Öğütücüde yabancı cisimler bulunuyor olabilir. Elektrikli süpürgeyle temizlemeyi deneyin, aksi takdirde KRUPS müşteri hizmetleriyle iletişime geçin.
- 2) Cihazın altında su var.**
 - ☑ Damlama tepsisini çıkarmadan önce makinenin döngüyü doğru şekilde tamamlaması için kahve akışı bittiğinde 15 saniye bekleyin.
 - ☑ Damlama tepsisinin makineye doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun. Makine kullanımda olmasa bile her zaman yerinde olmalıdır.
 - ☑ Damlama tepsisinin dolu olmadığından emin olun.
- 3) Öğütme ayarının düğmesi zor çevriliyor.**
 - ☑ Öğütme ayarı düğmesini yalnızca öğütücü çalışırken çevirin.
- 4) Cihaz hiç kahve yapmıyor.**
 - ☑ Hazırlık sırasında bir arıza tespit edilmiştir. Cihaz otomatik olarak sıfırlanır ve yeni döngüye hazırlanır.
- 5) Kahve çekirdekleri yerine öğütülmüş kahve kullanılmıştır.**
 - ☑ Elektrikli süpürge kullanarak çekirdek haznesinde kalan öğütülmüş kahveyi temizleyin.
- 6) Makine kapalıyken kahve başlıklarından su akıyor.**
 - ☑ Normal bir durumdur. Bu, kahve başlıklarını temizleyen otomatik bir durulamadır. Değiştirmek istiyorsanız makine ayarlarında "Otomatik durulama" ayarını devre dışı bırakabilirsiniz.

SÜT

1) Damlama tepsisi ızgarasından buhar çıkıyor.

- ☑ Hazırlama türüne bağlı olarak damlama tepsisinin ızgarasından buhar çıkması normaldir.

2) Milk Maestro süt haznesi artık köpük yapmıyor.

- ☑ Yarım yağlı veya tam yağlı taze süt (3°C ila 6°C arasında) ya da bitkisel "Special Barista" süt kullanın.
- ☑ Milk Maestro süt haznesini MILK RINSE programını kullanarak durulayın.
- ☑ Tüm parçaları bulaşık makinesinde veya elde sabunlu suyla temizleyin ve yeniden monte etmeden önce kurumasını bekleyin.

BAKIM

1) Makine, kireç temizliği uyarısı göstermiyor.

- ☑ Kireç temizliği döngüsü, sadece çok sayıda hazırlama işleminden sonra gerekir.

2) Damlama tepsisinde biraz öğütülmüş kahve var.

- ☑ Az miktarda öğütülmüş kahve, damlama tepsisine kaçabilir. Makine, süzülme bölgesinin temiz kalması için kahve telvesini boşaltacak şekilde tasarlanmıştır.

3) Kap boşaltıldıktan sonra "öğütülmüş kahve kabını boşaltın" uyarısı ekranda kalıyor.

- ☑ Kabı çıkarıp yeniden takın.

4) Su haznesi doldurulduktan sonra "su haznesini doldurun" uyarısı ekranda kalıyor.

- ☑ Haznenin cihazda doğru konumda olduğunu kontrol edin.
- ☑ Haznenin alt kısmındaki şamandıra serbestçe hareket edebilmelidir. Gerekirse şamandırayı kontrol edip serbest bırakın.

5) Kireç temizleme sırasında ilk aşamada başlıklardan su çıkmıyor:

- ☑ Normal bir durumdur, makine sadece yoğun kireç birikmesi durumunda başlıklardan su çıkarır.

İÇECEKLER

1) Kahve çok yavaş akıyor.

- ☑ Çekirdekleri daha kalın öğütmek için öğütme düğmesini sağa çevirin (kullanılan kahve türüne bağlı olabilir).
- ☑ Bir veya birkaç durulama döngüsü gerçekleştirin.
- ☑ Claris Aqua Filtre Sistemi kartuşunu değiştirin.
- ☑ Makine kendini temizleyecektir.

2) Kahve çok hafif veya yeterince dolgun değil.

- ☑ Çekirdek haznesinde kahve olup olmadığını ve aşağı doğru şekilde hareket ettiğini kontrol edin.
- ☑ Düzgün işlenemeyen yağlı, karamelize veya aromalı kahveler kullanmaktan kaçının.
- ☑ Hazırlanan içeceklerin hacmini azaltmak ve sertliğini artırmak için kahve sertliği işlevini kullanın. Daha ince öğütülmüş kahve elde etmek için öğütme düğmesini çevirin. İki fincan işlevini kullanarak içeceğinizi iki döngüde hazırlayın.

3) Espresso veya kahve yeterince sıcak değil.

- ☑ Makinenin ayarlarından kahvenin sıcaklığını artırın. İçeceği hazırlamaya başlamadan önce bardağı sıcak suyla durulayarak ısıtın.
- ☑ Kahvenizi yapmaya başlamadan önce durulama döngüsü gerçekleştirin.

4) Her kahveden önce kahve başlıklarından temiz su akıyor.

- ☑ Tarif hazırlamaya başladığınızda bir ön demleme gerçekleşir ve bu, kahve ağızlarından az miktarda su çıkmasına neden olabilir.

Yukarıda özetlenen sorunlardan biri devam ederse KRUPS müşteri hizmetleriyle iletişime geçin.

ATIK VE GERİ DÖNÜŞÜM

Bazı cihazlarda, güvenlik nedeniyle yalnızca servislerin erişebileceği bir pil bulunur. Pili değiştirmek için en yakın Onaylı Servis Merkezine başvurun.

! **Önemli:** Cihazınızda birçok geri kazanılabilir veya geri dönüştürülebilir malzeme bulunur.

GARANTİ

Garanti aşağıdaki durumlarda geçerli değildir:

- Öğütücüde yabancı cisimlerin olması,
- Kahve çekirdeği haznesine öğütülmüş kahve dökülmesi,
- Claris Aqua Filtre Sistemi filtre kartuşunun KRUPS talimatlarına göre kullanılmaması,
- Kireç giderme, temizleme veya düzenli bakım işlemlerinin yapılmamış olması.

Cihaz üzerinde yapılacak her türlü işlem, onaylı bir KRUPS merkezi tarafından yapılmalıdır.

Bu Otomatik Espresso kahve/espresso makinesi yalnızca kahve veya sıcak su hazırlamak ya da süt köpürtmek için kullanılmalıdır.

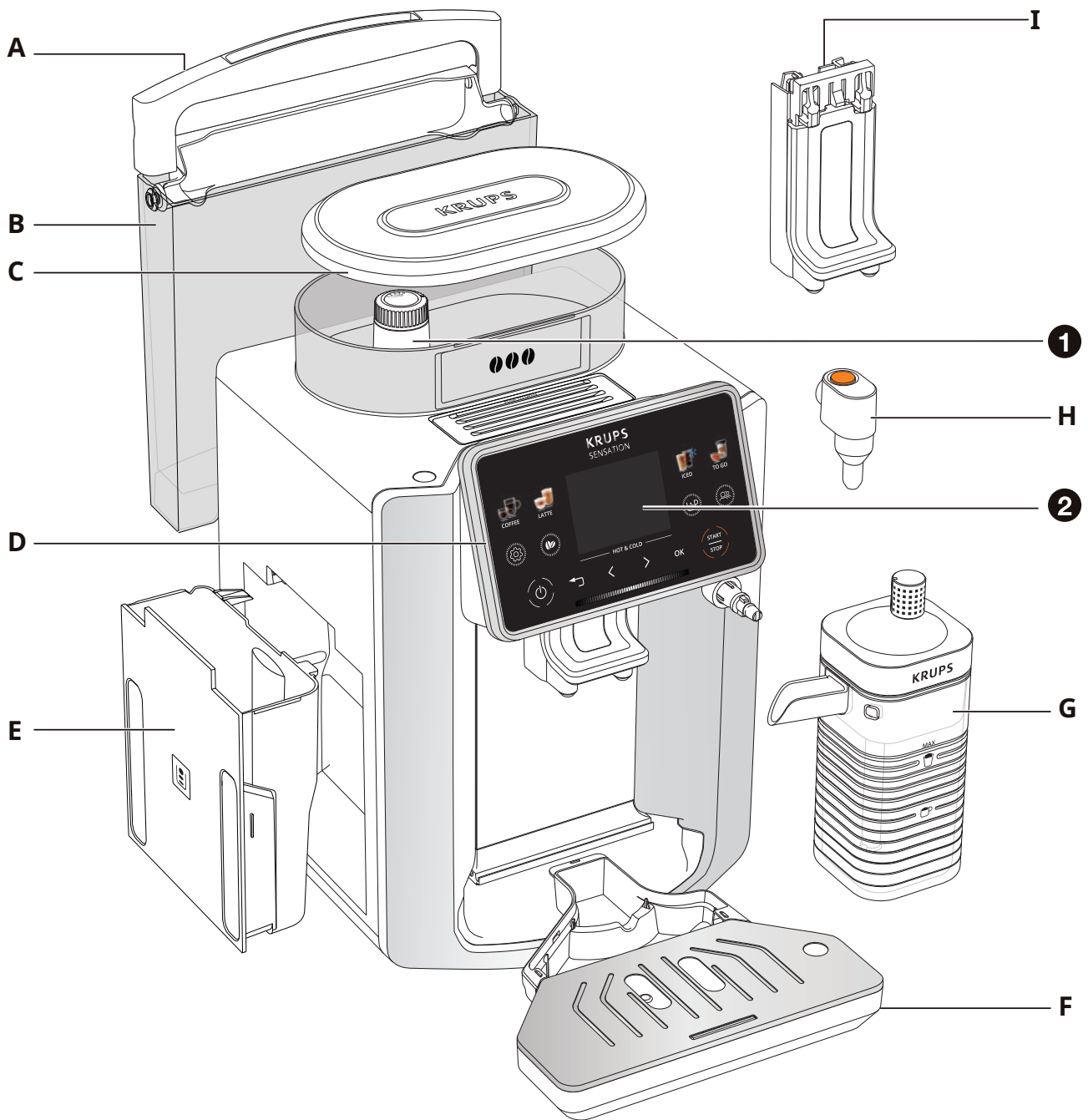
Üretici: GSM - 1076 Rue Saint-Leonard 53100 Mayenne - Fransa

KRUPS[®]

SENSATION ELITE EA917/EA918

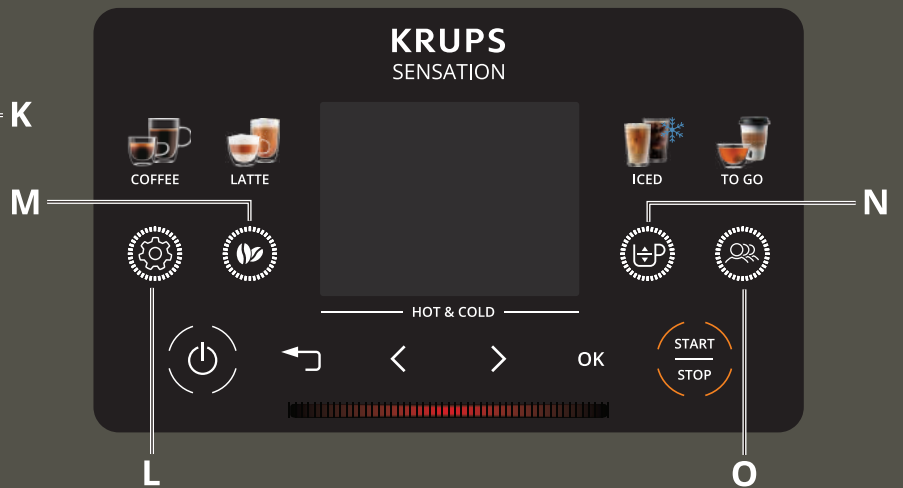
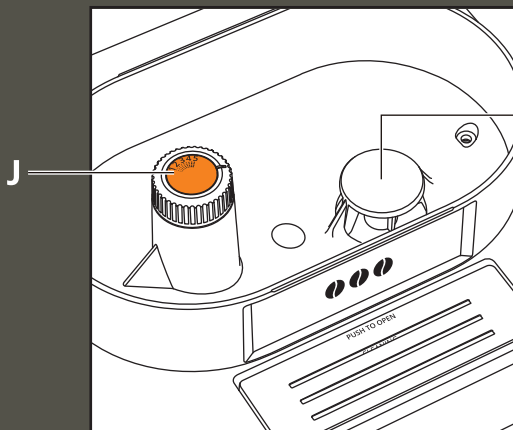


427	1. معلومات مهمة حول المنتج.....
427	1.1 دليل الرموز الخاص بدليل المستخدم
427	1.2 الملحقات المتوفرة مع الماكينة.....
428	1.3 البيانات الفنية.....
428	1.4 بدء التشغيل وتركيب الجهاز.....
429	2. تركيب الفلتر ومؤشر عسر الماء.....
430	2.1 المطحنة : ضبط درجة الطحن.....
431	3. تحضير المشروبات.....
434	3.1 وعاء الحليب بتقنية Milk Maestro.....
436	4. ملفات التعريف.....
437	5. الصيانة.....
437	5.1 الصيانة اليومية
437	5.2 عمليات الصيانة الأخرى.....
439	6. وظائف أخرى.....
440	الإجابات عن أسئلتك.....



1

2



الوصف

- .A. مقبض/غطاء خزان المياه
.B. خزان الماء
.C. غطاء خزان حبوب القهوة
.D. لوحة التحكم
.E. حاوية تفل القهوة
.F. صينية التقطير
.G. وعاء الحليب
.H. فوهة الماء
- .I. فوهات القهوة
.J. مقبض ضبط درجة نعومة طحن القهوة
.K. مطحنة القهوة
.L. الإعدادات
.M. ضبط قوة القهوة
.N. ضبط الحجم
.O. الملفات الشخصية

عملينا العزيز،

نشكرك على اختيارك ماكينة إسبريسو كروبس المزودة بمطحنة مدمجة. تم تصميم وتطوير وتصنيع ماكينات إسبريسو كروبس ذات المطاحن المدمجة في فرنسا، ما يضمن لك أعلى معايير الجودة من حيث المنشأ والتصنيع. صُممت الماكينة لتكون سهلة الاستخدام ولتتمنحك مشروبات بجودة تحاكي مهارة البارستا. استمتع بالإسبريسو والقهوة المُفلترة وأنواع القهوة الأخرى، كل ذلك بضغطة زرّ واحدة. إنّ ماكينة الإسبريسو من كروبس مزوّدة بواجهة استخدام سهلة. وتتيح لك التقنيات المتقدّمة المدمجة في ماكينتك تعزيز إبراز النكهات والروائح الكامنة في حبوب القهوة الطازجة المطحونة. نتمنى لك أوقاتاً ممتعة مع قهوتك المفضلة، وكلنا ثقة بأن ماكينة كروبس ستحوز على رضاك الكامل.


مع تحيات فريق كروبس



1. معلومات مهمة حول المنتج

اقرأ دليل المستخدم وكتيّب "تعليمات السلامة" بعناية قبل استخدام الجهاز أول مرة واحتفظ بهما: الاستخدام غير السليم سيُعفي كروبس من أي مسؤولية.

1.1 دليل الرموز الخاص بدليل المستخدم

الخطر: تحذير من خطر الإصابة الجسدية الخطيرة أو الوفاة. 
ينبهك رمز البرق للمخاطر المتعلقة بالكهرباء.




تنبيه: تحذير من أي عطل أو تلف أو تدمير محتمل للجهاز. 



مهم: ملحوظة عامة أو مهمة لتشغيل الجهاز. 



1.2 الملحقات المتوفرة مع الماكينة

تحقق من الملحقات المتوفرة مع الماكينة. إذا كان أحد الأجزاء مفقودًا، فاتصل بخدمة العملاء لدى كروبس مباشرةً.

الملحقات المتوفرة		
	دليل المستخدم - دليل البدء السريع - كتيّب إرشادات السلامة - دليل مراكز خدمة ما بعد البيع لشركة كروبس وثائق الضمان	1
	كيس الغبار*	2
	أقراص التنظيف*	3

	وعاء الحليب بتقنية Milk Maestro	4
	فوهة الماء	5

*حسب الطراز

تنبيه: استخدم ملحقات كروبس فقط مع هذه الماكينة للحفاظ على الضمان. 



1.3 البيانات الفنية

ماكينة الإسبريسو الأوتوماتيكية EA917 - EA917	الجهاز
220-240 فولت ~ / 50 هرتز	مصدر الطاقة
15 بار	ضغط المضخة
260 جم	حاوية حبوب القهوة
في أثناء التشغيل: 1450 واط	استهلاك الطاقة
1,7 لتر	خزان الماء
في الداخل في مكان جاف (بعيدًا عن الصقيع)	بدء التشغيل والتخزين
400 × 240 × 365	الأبعاد (مم) الارتفاع × الطول × العمق
8,9	وزن المنتج (كجم)

خاضع للتعديلات الفنية.



1.4 بدء التشغيل وتركيب الجهاز

التشغيل الأولي

ضع الماكينة على سطح عمل ثابت وألقي ونظيف وجاف. عند استخدام الماكينة للمرة الأولى، سيطلب منك تحديد إعدادات مختلفة. تسمح تهيئة الماكينة بملء دوائر المياه، بحيث يمكن تشغيلها. سيتم إجراء التسخين السابق والشطف التلقائي. يُرجى اتباع التعليمات التي تظهر على الشاشة. لمزيد من المعلومات، راجع دليل البدء السريع.

تم فحص الجهاز واختباره قبل مغادرة منشأة التصنيع. على الرغم من كل الاهتمام الذي يولي للتنظيف، فإنه من المحتمل أن تجد بقايا قهوة في مطحنة القهوة و/أو قطرات قهوة على الشبكة الخاصة بدرجة التقطير. عند إخراج الماكينة من عبوتها، قد تلاحظ وجود غبار عليها أيضًا بسبب المادة الواقية. نوصي بتنظيف الماكينة جيدًا قبل الاستخدام أول مرة بقطعة قماش.

نشكرك على تفهمك. لا تستخدم جهازًا تالفًا أبدًا.

وضع الاستعداد للماكينة

وفق نوع التحضير، تقوم الماكينة بالشطف التلقائي عند وضعها في وضع الاستعداد. تستمر الدورة بضع ثوانٍ فقط وتتوقف تلقائيًا.


المياه

تؤثر جودة المياه بشكل كبير في جودة النكهات. ويمكن أن تؤدي الرواسب الكلسية والكلور إلى تغيير مذاق القهوة. للحفاظ على جميع روائح قهوتك، نوصي باستخدام المياه العذبة إضافة إلى خرطوشة نظام تصفية المياه Claris، أو المياه المعبأة في زجاجات ذات الرواسب الجافة الأقل من 800 مجم/لتر (انظر الملصق على الزجاجة). ارجع إلى الفصل "التصفية وعسر المياه".

الأكواب

عند تحضير المشروبات الساخنة، نوصي باستخدام أكواب سبق تسخينها (عن طريق تمريرها تحت الماء الساخن) ويتم تكييف حجمها مع الكمية التي تتطلبها.

حبوب القهوة

قد تفقد حبوب القهوة المحمصة نكهتها عند عدم تخزينها بشكل محكم. ننصحك باستخدام كمية من الحبوب تعادل استهلاكك خلال اليومين إلى الثلاثة أيام التالية، ويفضل اختيار عبوات بوزن 250 غرامًا. 

تختلف جودة حبوب القهوة، كما تختلف الأذواق من شخص لآخر. تمنحك حبوب الأرابيكا نكهات دقيقة وزهرية، على عكس الروبوستا التي تحتوي على نسبة أعلى من الكافيين، وتكون أشد مرارة وأكثر قوة في القوام. ومن الشائع خلط النوعين للحصول على قهوة أكثر توازنًا. لا تتردد في طلب النصيحة من عامل تحميص القهوة.

لا نوصي باستخدام الحبوب الزيتية أو المُكْرَمَلَة، لأنها قد تُتلف الجهاز. تؤثر درجة نعومة الطحن على قوة النكهات وجودة طبقة الكريمة. فكلما كانت الحبوب مطحونة بدرجة أنعم، أصبحت الكريمة أكثر سلاسة. ويمكن أيضًا ضبط درجة الطحن حسب نوع المشروب المطلوب.

2. تركيب الفلتر ومؤشر عسر الماء

ما وظيفة ضبط عسر الماء؟

لتجنب تكوين الترسبات في الماكينة وتحسين جودة قهوتك، ننصحك بضبط عسر الماء في الماكينة.

كيفية تحديد عسر الماء في الماكينة

- املاً كوبًا بالماء.
- اغمر عصا الاختبار المرفقة مع الماكينة في الكوب المملوء بالماء.
- انتظر لمدة دقيقة واحدة. ستتغير ألوان المربعات الموحدة على عصا الاختبار.
- احسب عدد المربعات الملونة. يخبرك ذلك بدرجة عسر الماء لديك، بين 0 و4.
- انتقل إلى "Machine settings" (إعدادات الماكينة). ثم قم بالتمرير لأسفل إلى "Hardness water" (عسر الماء) وأدخل الرقم المقابل.
- اضغط على "OK" (موافق).

لم تعد لديك عصا اختبار؟

إذا كنت بحاجة إلى تكرار هذه العملية في وقت لاحق، فتأكد من تغيير عسر الماء وفق مكان الاستخدام أو المعلومات المقدمة من شركات المياه، باستخدام الجدول أدناه:

درجة عسر الماء	الفئة 0 مياه يسرة جدًا	الفئة 1 مياه يسرة	الفئة 2 متوسطة العسر	الفئة 3 مياه عسرة	الفئة 4 مياه عسرة جدًا
dH°	3° >	4° <	7° <	14° <	21° <
e°	3,75° >	5° <	8,75° <	17,2° <	26,25° <
f°	5,4° >	7,2° <	12,6° <	25,2° <	37,8° <
إعدادات الجهاز	0	1	2	3	4

لماذا يتم تركيب خرطوشة فلتر؟

خرطوشة نظام تصفية KRUPS Claris Aqua (F088 / XS807) على تحسين طعم القهوة والحد من تراكم الكلس وتقليل الحاجة إلى الصيانة. لضمان استمرار عمل الماكينة مدة طويلة، نوصي باستخدام خرطوشة فلتر. هذا الملحق متاح على موقع KRUPS.com.

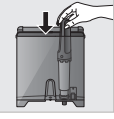
متى يجب عليك تغيير خرطوشة نظام فلتر المياه Claris؟

- بعد شهرين من التثبيت.
- عند تثبيت الخرطوشة، ننصحك بقلب الحلقة الرمادية في أعلى خرطوشة الفلتر لإظهار تاريخ التثبيت بالإضافة إلى شهرين.



كيف تركب خرطوشة نظام تصفية الماء CLARIS؟

- توضع الخرطوشة في خزان الماء.
- ننصحك، عند تركيب الخرطوشة، بتدوير الحلقة الرمادية في أقصى طرف خرطوشة التصفية لإظهار تاريخ التركيب + شهرين.
- ضع الخرطوشة بشكل صحيح في موقعها، بحيث تكون الحلقة المرقمة باتجاه الأعلى..
- استخدم ملحًا لولبيًا أسود، مزودًا مع الخرطوشة، لوضع الخرطوشة في مكانها بشكل صحيح وتثبيتها ببرغي.
- قم بتشغيل الجهاز والانتقال إلى قائمة الإعدادات، ثم انقر على خيار "تركيب الفلتر" واتبع التعليمات المعروضة على الشاشة.
- سيقوم الجهاز بملء وغسل النظام تلقائيًا. عند انتهاء العملية، ستصدر ثلاث صفارات قصيرة دلالة على اكتمال العملية.

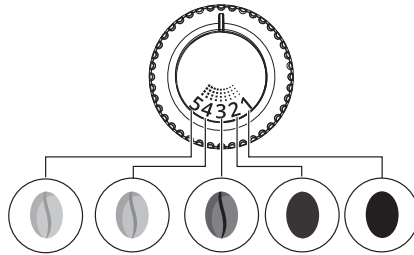


2.1 المطحنة : ضبط درجة الطحن

لماذا يتم ضبط درجة الطحن؟

- بشكل عام، تحتاج إلى ضبط درجة الطحن عند تغيير نوع حبوب القهوة أو عند ضبط قوة قهوتك. إن تنوع أشكال الطحن يجعل من الممكن التكيف مع أنواع مختلفة من حبوب القهوة:
- تتطلب حبوب القهوة المحمصة للغاية والزيتية طحنًا أكثر خشونة.
 - تكون حبوب القهوة المحمصة بشكل خفيف أكثر حفاً وتطلب طحنًا أنعم.

درجة التحميص



فاتح
(Blonde)

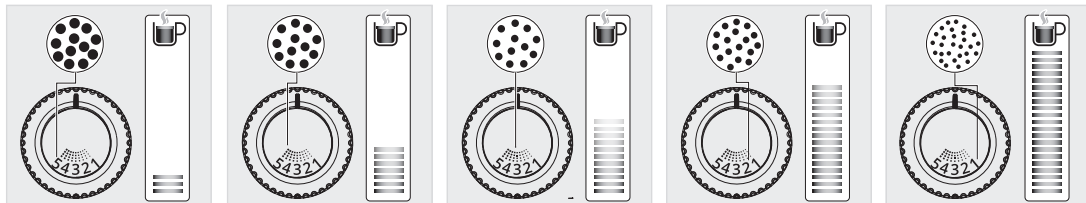
متوسط
(كهرماني)

قوي
(فرنسي فاتح)

داكن
(فرنسي)

داكن جدًا
(فرنسي غامق)

بالإضافة إلى ذلك، بالنسبة إلى نوع القهوة نفسه، يؤثر إعداد الطحن في الرائحة في الكوب: فكلما كان الطحن أنعم، كانت النكهة أقوى.



الوضع 5
فاتح الخشونة

الوضع 4
خشنة


الوضع 3
متوسط

الوضع 2
ناعمة

الوضع 1
فاتح النعومة

كيفية ضبط درجة الطحن؟

قم بتدوير زرّ الإعداد الموجود في حاوية حبوب القهوة ليناسب نوع حبوب قهوتك وقوة النكهة المطلوبة (5 مستويات - انظر أعلاه). يجب تطبيق هذا الإعداد في أثناء ضبط درجة الطحن بشكل تدريجي. ستلاحظ اختلافًا واضحًا في المذاق بعد ثلاثة تحضيرات.

تنبيه: لا نوصي باستخدام حبوب القهوة الزيتية أو المُكرملة، حيث يصعب على المطحنة طحنها. ويمكن أن تضر الماكينة وتؤدي إلى ضعف أداء المستشعر. 



3. تحضير المشروبات

المشروبات التي توفرها هذه الماكينة:

تتيح لك ماكينة KRUPS Sensation Elite تحضير مجموعة واسعة من المشروبات حسب تفضيلك. ويمكنك الوصول إلى التحضيرات على لوحة التحكم الخاصة بك مباشرةً:

الأحجام ومستويات القوة الافتراضية مكتوبة بالخط العريض.

وصفات القهوة:

وظيفة الكمية المزدوجة	قوة القهوة المتاحة	الأحجام المتاحة	المشروبات
✓		ml - 40 ml 20 ml 25	ريستريتو 
✓		40ml ml - 70ml 40	إسبريسو 
✓		ml 70 ml - 100 ml 70	لونغو 
✓		ml - 180 ml 100 ml 120	قهوة طويلة 
		ml - 140 ml 40 ml 100	إسبريسو مزدوج 
		ml - 150 ml 90 ml 120	أمريكانو 
✓		ml -170 ml 120 ml 150	قهوة مفلترة 

وصفات المشروبات التي تحتوي على الحليب:

وظيفة الكمية المزدوجة	قوة القهوة المتاحة	الأحجام المتاحة	المشروبات
		M L XL	إسبريسو ماكياتو* 
		M L XL	كابتشينو 

وظيفة الكمية المزدوجة	قوة القهوة المتاحة	الأحجام المتاحة	المشروبات
		M L XL	كابتشينو إيطالي
		M L XL	لاتيه ماكياتو
		M L XL	كافيه لاتيه
		M L XL	فلات وايت
		M L XL	حليب رغوي

* حسب الطراز

وصفات المشروبات الباردة:

وظيفة الكمية المزدوجة	قوة القهوة المتاحة	الأحجام المتاحة	المشروبات
		ml 320	قهوة مفلترية
		ml 180	قهوة طويلة
		ml 90	إسبريسو
		ml 40	أفوغاتو*
		ml 240	كابتشينو
		ml 240	كابتشينو إيطالي
		ml 350	كافيه لاتيه
		ml 340	لاتيه ماكياتو*

* حسب الطراز

وصفات الماء:

المشروبات	الأحجام المتاحة	قوة القهوة المتاحة	وظيفة الكمية المزوجة
الماء الساخن	ml 100 ml 200 ml 300		



وصفات الأكواب الكبيرة:

جميع وصفاتنا المخصصة للأكواب المحمولة مُصممة لتناسب كوب KRUPS موديل N2161144، والذي يمكنكم العثور عليه على موقعنا الإلكتروني www.krups.com.

المشروبات	الأحجام المتاحة	قوة القهوة المتاحة	وظيفة الكمية المزوجة
قهوة طويلة*	ml 240		
أمريكانو	ml 240		
قهوة مفلترة	ml 240		
لاتيه ماكياتو	ml 240		
كابتشينو	ml 240		
كافيه لاتيه*	ml 240		
قهوة باردة*	ml 240		

* حسب الطراز

كيفية ضبط درجة ارتفاع فوهات القهوة؟

بالنسبة لجميع المشروبات المقدمة، يمكنك خفض مستوى فوهات القهوة وفقاً لحجم الكوب (أو الأكواب) المستخدمة.

كيف يمكنني البدء في تحضير مشروبي؟

- تأكد من أن حاوية حبوب القهوة ممتلئة.



تنبيه: لتجنب إتلاف الماكينة، احرص على عدم سكب المياه في المطحنة.

- تحقق من أن خزان المياه ممتلئ. إذا كانت المياه منخفضة، فستقوم الماكينة بتنبيهك عبر ضوء مؤشر لتعبئة الخزان.
- ضع الكوب (الأكواب) تحت منافذ القهوة.
- اضغط على زرّ المشروب المختار، واضبط إعداداتك ثم اضغط على "START/STOP" (بدء/إيقاف).

توفر إعدادات مختلفة حسب نوع المشروب:

- **قوة القهوة:** لزيادة قوة القهوة أو تقليلها عن طريق تعديل كمية القهوة المطحونة المستخدمة، اختر المشروب واضغط على زرّ "☉" للاختيار بين 1 و3 حبوب، حيث تمثل الحبة الواحدة المذاق الأضعف و3 حبوب المذاق الأقوى.
- كوب واحد أو كوبان: لبدء تحضير مشروبين في وقت واحد، اختر المشروب الذي يظهر بجانبه "X2". (هذا الخيار متاح فقط لوصفات القهوة)

- حجم الكوب: لزيادة أو تقليل كمية الماء المستخدمة، اضغط على زرّ "Ⓢ" لضبط الحجم.

لمزيد من المعلومات، يُرجى الرجوع إلى جدول المشروبات و"دليل البدء السريع" حول كيفية ضبط إعدادات مشروباتك.

كيف يمكنني إيقاف المشروب في أثناء التحضير؟

يمكنك إيقاف تحضير مشروبك في أي وقت من خلال الضغط على زرّ "START / STOP" (بدء / إيقاف). عند انقطاع إحدى الدورات، لا يكون التوقف فوريًا. وسيتعدّر الوصول إلى الماكينة لبعض الوقت وستشير رسالة على شاشتك إلى ذلك.



الماء الساخن

تحضير المشروبات باستخدام الماء الساخن:

- قم بتركيب فوهة الماء الساخن في الماكينة بدلاً من حاوية الحليب
- ضع الكوب تحت فوهة الماء الساخن.
- اضغط على "Hot Water" (الماء الساخن)..
- يمكنك ضبط حجم المشروب وفقًا لذوقك. ومع ذلك، لا يمكن تحضير كوبين في وقت واحد، لذا فإن وظيفة "X2" غير متاحة.
- اضغط على "START/STOP" (بدء/إيقاف) (START/STOP). ستبدأ الماكينة بالتسخين المسبق (سيومض شريط الإضاءة ببطء)، ثم سيتدفق الماء الساخن.
- وظيفة ملفات تعريف متاحة. لمزيد من المعلومات، يُرجى الرجوع إلى "دليل البدء السريع" حول كيفية حفظ مشروبك المفضل.

المشروبات الباردة

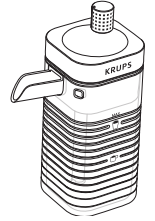
تقدم لك ماكينة Sensation Elite مشروبات مثلجة حصريّة وجديدة مثل: القهوة المبردة، أو القهوة المثلجة، أو آيس كافيه لاتييه، أو آيس كابتشينو.

يتطلب تحضير مشروب مثلج القيام بواحد أو أكثر من الإجراءات المسبقة من جانبك. وللحصول على أفضل نتيجة في الكوب: استخدم كوبًا زجاجيًا بسعة 400-450 مل ومكعبات ثلج ذات حجم قياسي (4 × 2.5 × 2.2 سم). ستساعدك الماكينة طوال عملية التحضير، لذا نوصيك باتباع مراحل التحضير الخاصة بالوصفات خطوة بخطوة كما تظهر على شاشتك.

المشروبات التي تتضمن الحليب

3.1 وعاء الحليب بتقنية Milk Maestro

تم تصميم وعاء الحليب بتقنية Milk Maestro ليوفر لك تجربة تحضير مشروب الحليب في المنزل بجودة تحاكي مهارة البارستا. قبل البدء باستخدام منتجك، يُرجى قراءة التعليمات التالية بعناية لضمان الاستخدام الأمثل والحصول على أفضل النتائج. قبل استخدام وعاء الحليب بتقنية Milk Maestro للمرة الأولى ولإزالة أي رواسب غبار محتملة، نوصي بتنظيف جميع الأجزاء بالماء والصابون.



الميزات الرئيسية وظيفة صنع الرغوة

يتميز وعاء الحليب بتقنية Milk Maestro بنظام لصنع رغوة الحليب حاصل على براءة اختراع، ما يسمح لك بتحضير رغوة الحليب الكريمة في لحظات قليلة فقط. يتيح لك زرّ التحكم في الرغوة الموجود في الجزء العلوي من الغطاء التحكم في كمية رغوة الحليب المطلوبة، ما يوفر تخصيصًا كاملًا لمشروبات الحليب.

برنامج الشطف التلقائي لنظام الحليب (MILK RINSE)

يلزم استخدام برنامج الشطف التلقائي بعد كل مشروب يحتوي على الحليب (التنبيه MILK على الواجهة) لضمان النظافة المثلى. احرص على تنظيف وعاء الحليب بتقنية Milk Maestro بعد كل استخدام.

لمزيد من المعلومات، يُرجى الرجوع إلى "دليل البدء السريع" حول كيفية إجراء الشطف التلقائي لوعاء الحليب بتقنية Milk Maestro.

سهل الفك وآمن للغسل في غسالة الأطباق:

لسهولة التنظيف والصيانة، يمكن تفكيك وعاء الحليب بالكامل. يمكنك فصل الأجزاء المختلفة من وعاء الحليب Milk Maestro لتنظيفها بشكل جيد.

جميع الأجزاء آمنة للغسل في غسالة الأطباق، ما يجعل عملية التنظيف أكثر سهولة. ما عليك سوى وضع الأجزاء في الرف العلوي لغسالة الأطباق أو في الحجرة المخصصة لأدوات المائدة.

تنبيه: لا تضع الغطاء في غسالة الأطباق عندما يكون زرّ التحكم في الرغوة في الوضع PULL (وجود خطر فقدان المقبض). يُرجى تحرير الزرّ لتجنب فقدانه.

كيف يمكنني استخدام وعاء الحليب بتقنية MILK MAESTRO؟



نصائح وإرشادات

للحصول على رغوة حليب كثيفة، يفضل اختيار الحليب المبستر المعالج بالحرارة العالية مباشرةً من الثلاجة (بدرجة حرارة 3-5 مئوية). يمكن استخدام أنواع الحليب الخاصة (المفلتر بالجسيمات الدقيقة والخام والمخمّر والمُدعّم) أو الحليب النباتي (اللوز، والشوفان، والصويا، وما إلى ذلك)، ولكنها قد تعطي نتائج أقل رضاً من حيث جودة الرغوة وكميتها. بالنسبة للحليب النباتي، يُفضل اختيار الأنواع المخصصة للمحترفين "Special Barista"، فهي تحتوي على التركيبة المناسبة لضمان رغوة جيدة. بمجرد فتح عبوة الحليب، سواءً كانت بلاستيكية أو زجاجية، يجب تخزينها في الثلاجة عند درجة حرارة 4 مئوية أو أقل. وعادةً ما يمكن تخزين الحليب لفترة تتراوح بين خمسة إلى سبعة أيام.

تعليمات الاستخدام:

1. التحضير

املاً وعاء الحليب بتقنية Milk Maestro بكمية الحليب المطلوبة. احرص على عدم تجاوز خط الحد الأقصى للتعبئة الموضح على الوعاء.

MAX الحد الأقصى لمستوى وعاء الحليب

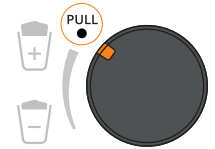
المستوى الموصى به لتحضير عدة أكواب كابتشينو

المستوى الموصى به لتحضير كوب كابتشينو واحد

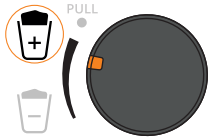
2. تعديل مستوى الرغوة

أدر زرّ التحكم في الرغوة الموجود أعلى الغطاء في اتجاه عقارب الساعة للحصول على رغوة أكثر، أو عكس اتجاه عقارب الساعة للحصول على رغوة أقل. اختر كمية الرغوة التي تناسب ذوقك الشخصي.

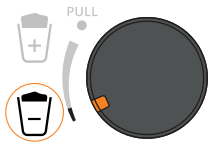
وضعية إزالة زرّ التحكم في الرغوة



وضعية الرغوة القصوى



وضعية الرغوة الأدنى



للحصول على أفضل جودة لمشروبات القهوة المحتوية على الحليب، يُنصح بتحضير 5 إلى 6 مشروبات حليب بعد أول استخدام. هذا يسمح لنظام الحليب بالعمل بأفضل كفاءته.

- في حال تدفق الحليب من الكوب، نوصي بما يلي:
- ضبط مؤشر حجم رغوة الحليب على وضع "MIN" (الحد الأدنى)
- اختيار حجم مشروب أصغر (متوسط "M" أو كبير "L")
- استخدام كوب أكبر حجمًا

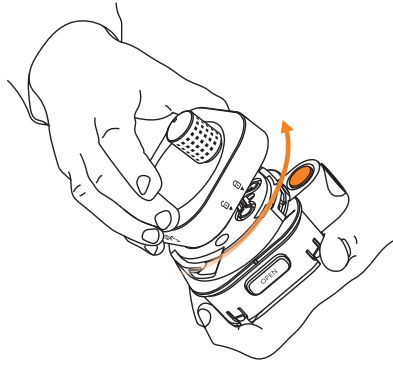
3. التنظيف

بمجرد الانتهاء من استخدام وعاء الحليب بتقنية Milk Maestro، يمكنك إجراء شطف تلقائي باستخدام برنامج "MILK" (الحليب) أو تفكيك الأجزاء جميعها وغسلها جيدًا بماء دافئ وصابون أو في غسالة الأطباق. تأكد من الشطف الشامل للأجزاء وتجفيفها جيدًا قبل إعادة التجميع.



نصائح وإرشادات

لفتح غطاء وعاء الحليب بتقنية Milk Maestro، يجب تدويره بمقدار ربع دورة.



⚠ تنبيه : لا تبدأ بتحضير المشروبات التي تحتوي على الحليب دون توصيل وعاء الحليب بتقنية Milk Maestro بالماكينة أولاً. نأمل أن تستمتع باستخدام وعاء الحليب بتقنية Milk Maestro وتتذوق ألد مشروبات الحليب المنزلية، بفضل خاصية رغوة الحليب عالية الأداء وسهولة الاستخدام.



4. ملفات التعريف

ما وظيفة ملفات التعريف؟

تتيح لك ميزة ملفات التعريف الوصول إلى مساحة مخصصة حيث يمكنك تخزين وحفظ مشروباتك المفضلة. ويمكن الوصول إليها بسهولة تامة بفضل وجود زرّ مباشر على لوحة تحكم الماكينة. يمكنك إنشاء ما يصل إلى 4 ملفات تعريف، ويتيح لك كل ملف منها تسجيل ما يصل إلى 6 وصفات.

للتنقل من ملف تعريف إلى آخر، ما عليك سوى الضغط على زرّ وبمجرد اختيار المشروب المطلوب داخل ملف التعريف، اضغط على زرّ "START/STOP" (بدء/إيقاف) لتشغيله. تُعدّ هذه الميزة أسرع ومثالية للاستخدام اليومي، حيث يتم تشغيل المشروبات المحفوظة في ملفك التعريفي مباشرة بلمسة واحدة دون الحاجة إلى أي إعدادات إضافية.

طريقة إدارة المشروبات المفضلة ضمن ملف التعريف

يمكنك إضافة مشروب إلى ملف التعريف: قبل البدء في تحضير المشروب، اضغط مطولاً على زرّ ، ثم اتبع التعليمات التي تظهر على الشاشة.

إذا قمت بإيقاف تحضير مشروبك المفضل في أثناء تدفقه، فسيتم تسجيل هذه الكمية التي تم الوصول إليها في تلك اللحظة.

كيفية حذف المشروبات المفضلة؟

- انتقل إلى ملف التعريف (Profile) واختَر المشروب الذي تريد حذفه.
- اضغط على "OK" (موافق) عند الوصفة المختارة.
- أكد رغبتك في حذف هذا المشروب من ملف التعريف بالضغط على "OK" (موافق) مرة أخرى.



5. الصيانة

5.1 الصيانة اليومية

سيؤدي إجراء الصيانة المناسبة إلى إطالة عمر الماكينة والحفاظ على مذاق قهوتك الأصلي.

صيانة درج التقطير

يتيح لك درج التقطير جمع المياه أو القهوة التي تتدفق من الجهاز في أثناء تحضير المشروب وبعده. لذا من المهم تركه في مكانه دائمًا وتفريغه بانتظام.

لأسباب تتعلق بالنظافة، نوصي بتفكيك درج التقطير لتنظيف كل عنصر يوميًا وتركه يجف في الهواء قبل إعادته إلى الماكينة. يُعدّ درج التقطير آمنًا للغسل في غسالة الأطباق، ولكن يجب إزالة الشبكة أولاً. لمزيد من المعلومات، راجع "دليل البدء السريع".

متى أفرغ درج التقطير؟

عندما تكون القطعة العائمة في الأعلى، ما يشير إلى أنه ممتلئ للغاية.

صيانة حاوية القهوة المطحونة

لأسباب تتعلق بالنظافة، نوصي بتنظيف حاوية القهوة المطحونة بالمياه الساخنة والصابون يوميًا وتركها تجف في الهواء قبل وضعها في الماكينة مرة أخرى.

لمزيد من المعلومات، راجع "دليل البدء السريع" حول كيفية تنظيف حاوية القهوة المطحونة.

- قم بتفريغ حاوية القهوة المطحونة عندما تطلب منك الماكينة ذلك.
- يمكنك تفريغها بشكل منتظم أكثر، ولكن يجب إجراء ذلك والماكينة قيد التشغيل؛ حتى تتمكن من تسهيل أنه قد تم تفريغ الحاوية بالفعل.

! مهم: قد يؤدي الفشل في تفريغ حاوية طحن القهوة بانتظام كما هو موضح أعلاه إلى تلف الماكينة.

صيانة خزان الماء

للحفاظ على نكهة القهوة ولأسباب تتعلق بالنظافة، نوصي باستخدام المياه العذبة وتنظيف خزان المياه الخاص بك يوميًا بالمياه الساخنة وإسفنجة وتركه يجف في الهواء قبل وضعه في الماكينة مرة أخرى.

صيانة حاوية حبوب القهوة

يمكن أن تترك حبوب القهوة رواسب دهنية على جدران حاوية الحبوب، ما قد يؤثر على جودة قهوتك. للحفاظ على النكهات ومن أجل النظافة، نوصي بمسح الحاوية بقطعة قماش نظيفة وجافة وناعمة في كل مرة تحتاج فيها إلى إعادة التعبئة.

! تنبيه: لا تستخدم الماء لتنظيف حاوية حبوب القهوة، لأن وجود الماء بداخلها قد يتسبب في تلف الماكينة.

5.2 عمليات الصيانة الأخرى

!

- تختلف مدة الصيانة حسب الإجراء المتبع، وتبلغ أقصاها 20 دقيقة.
- في حال فصل الماكينة عن الكهرباء في أثناء الصيانة أو حدوث انقطاع في التيار الكهربائي، سيعاد برنامج التنظيف من البداية. لا يمكن تأجيل هذه العملية، ويُعدّ شطف دائرة المياه أمرًا إلزاميًا. قد تتطلب الحالة استخدام قرص تنظيف حديد.
- إذا كان المنتج مزودًا بنظام فلتر الماء KRUPS Claris، فيُرحى إزالته قبل البدء بإجراء إزالة الترسبات.
- لا يلزم تنفيذ برنامج الصيانة فور طلب الماكينة، لكن يُوصى بإجرائه في أقرب وقت ممكن. إذا تم تأجيل التنظيف أو إزالة الترسبات، فستظل التنبيهات ظاهرة حتى يتم تنفيذ العملية.

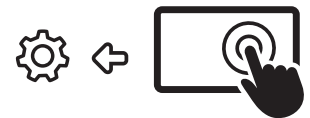
الصيانة	متى يجب القيام بها؟	التفسير	المستلزمات المطلوبة
الشطف التلقائي لوعاء الحليب بتقنية Milk Maestro 30s - 60 ml	بعد تحضير مشروب يحتوي على الحليب أو في أي وقت.	يستخدم برنامج الشطف التلقائي لوعاء الحليب بتقنية Milk Maestro الماء الساخن فقط، وهو يضمن أداءً مثاليًا لرغوة الحليب ونظافة النظام. يُرجى الرجوع إلى "دليل البدء السريع" لمعرفة كيفية شطف وعاء الحليب بتقنية Milk Maestro.	
شطف Milk Maestro يدويًا 5~ دقائق	عندما تطلب منك الماكينة ذلك أو في أي وقت.	يتكون هذا التنظيف من فك وتنظيف وحدة «one touch cappuccino» القابلة للإزالة. للحصول على أفضل نتائج رغوة الحليب، يُنصح بتنظيفها بانتظام. ارجع إلى «دليل البدء السريع».	
شطف الحليب - 30s ml 20	بعد كل مشروب يحتوي على حليب، عندما تنبهك الماكينة إلى ذلك.	يتيح لك شطف دائرة الحليب في الماكينة. يمكنك بدء عملية شطف نظام الحليب في أي وقت.	
شطف القهوة - 45s~ ml 30	بعد يومين من عدم الاستخدام أو في أي وقت.	يتيح لك شطف دائرة القهوة في الماكينة. تستخدم هذه العملية الماء الساخن فقط، وتضمن لك الحفاظ على المذاق الأصلي لقهوتك. يُرجى الرجوع إلى "دليل البدء السريع".	
تنظيف الماكينة 13~ دقائق - 1L	عندما تطلب منك الماكينة ذلك أو في أي وقت.	لأسباب تتعلق بالنظافة وللحفاظ على جودة قهوتك، نوصي بتنظيف الدهون وإزالتها من دائرة القهوة في الماكينة. يضمن ذلك احتفاظ مشروباتك بنكهتها المثالية. يُرجى الرجوع إلى "دليل البدء السريع" للحصول على تعليمات حول كيفية تنظيف الماكينة أو اتباع الخطوات التالية: 1. إذا ظهر تنبيه التنظيف، فاضغط على "OK" (موافق). 2. أحضر قرص تنظيف. 3. افتح حجرة قرص التنظيف وأدخل القرص. 4. ضع وعاءً بسعة لتر واحد تحت فوهات القهوة. 5. اضغط على زرّ "START/STOP" (بدء/إيقاف) لتأكيد عملية التنظيف. 6. سيتدفق الماء من فوهات القهوة في أثناء عملية التنظيف.. 7. عندما يتوقف تدفق الماء وتسمع ثلاث صفارات تنبيه، تكون ماكنتك نظيفة وجاهزة للاستخدام.	قرص تنظيف واحد من نوع (KRUPS XS3000 / XS808)

الصيانة	متى يجب القيام بها؟	التفسير	المستلزمات المطلوبة
إزالة الترسبات الكلسية 5-5 دقائق - 1,5L	عندما تطلب الماكينة ذلك، لا تنشط هذه الوظيفة إلا عند الوصول إلى عدد مشروبات يكون من الضروري عنده إزالة الترسبات.	تضمن عملية إزالة الترسبات الكلسية عمل الماكينة بشكل صحيح وتزيل أي ترسبات كلسية أو رواسب أخرى. هذه الخطوة مهمة جداً لضمان عمل جهازك بكفاءة وإطالة عمره الافتراضي. يُرجى الرجوع إلى "دليل البدء السريع" لمعرفة كيفية إزالة التكلسات من الماكينة أو اتباع الخطوات التالية: 1. سيظهر تنبيه على شاشتك يطلب منك إزالة التكلسات من الماكينة. 2. اضغط على زرّ "OK" (موافق). 5. املاً خزان المياه بماء فاتر حتى علامة "CALC". 6. أحضر كيساً من سائل (أو مسحوق) إزالة التكلسات من "KRUPS" وافتحه. 7. أفرغ محتويات الكيس في خزان المياه (إذا كان منتجك مزوداً بخروشة فلتر "Claris"، فيُرجى إزالتها). 8. اخلط محتويات الكيس مع الماء الموجود في الخزان. 9. أعد خزان المياه إلى مكانه في الماكينة. 10. قم بتركيب فوهة الماء الساخن في فتحة إبريق الحليب. 11. ضع وعاءً بسعة 1.5 لتر تحت كلا الفوهتين (القهوة والبخار). 12. اضغط على زرّ "START/STOP" (بدء/إيقاف) لبدء عملية إزالة التكلسات. 13. سيتدفق الماء من الفوهة في أثناء عملية إزالة التكلسات. 14. عندما تطلب منك الماكينة: قم بإزالة خزان المياه وتفريغه وشطفه. 15. املاً خزان المياه حتى علامة الحد الأقصى (MAX). 16. أعد خزان المياه إلى الماكينة واضغط على "START/STOP" (بدء/إيقاف). 17. سيتدفق الماء من الفوهة في أثناء عملية الشطف. 18. عندما يتوقف تدفق الماء وتسمع ثلاث صفارات تنبيه، تكون الماكينة قد تمت إزالة التكلسات منها وهي جاهزة للاستخدام.	كيس KRUPS F054/XS809 واحد من مزيل الترسبات

6. وظائف أخرى

كيف تصل إلى إعدادات ماكينتك؟

تحتوي ماكينة KRUPS Sensation Elite على العديد من الإعدادات، لا تتردد في تجربتها! سيتيح لك ذلك إضفاء طابع شخصي على تجربتك.



قائمة الإعدادات:

اللغة	اختيار اللغة التي تفضلها من بين 23 لغة متوفرة.
سطوع الشاشة	لضبط مستوى سطوع الشاشة.
الإيقاف التلقائي	لاختيار المدة الزمنية التي سيتوقف بعدها جهازك عن العمل تلقائياً. تتيح لك هذه الوظيفة تقليل استهلاك الكهرباء.
وحدة القياس	اختيار وحدة القياس: مل (ml) أو أونصة (oz).
الشطف التلقائي	يمكنك اختيار تفعيل أو إلغاء تفعيل الشطف التلقائي لمخرج القهوة عند إيقاف تشغيل الماكينة.

عسر الماء	لضبط درجة عسر الماء بين 0 و4. لمزيد من المعلومات، يُرجى الرجوع إلى فصل "قياس درجة عسر الماء".
درجة حرارة القهوة	لضبط درجة حرارة قهوتك بين المستويات T1 وT3.
إعادة ضبط المنتج	ستؤدي إعادة الضبط إلى حذف جميع التفضيلات والإعدادات المحفوظة على الماكينة.

?

الإجابات عن أسئلتك

التشغيل

- (1) الماكينة تعرض عطلاً، أو توقف البرنامج عن الاستجابة، أو جميع الأضواء تومض.
 - ✓ قُم بإيقاف تشغيل الماكينة وفصلها عن الكهرباء، ثم قُم بإزالة خرطوشة الفلتر إذا كانت مثبتة في خزان المياه، وانتظر دقيقة واحدة، ثم أعد توصيل الماكينة وتشغيلها مرة أخرى.
- (2) لا يعمل الجهاز بعد الضغط على زرّ التشغيل/إيقاف التشغيل.
 - ✓ تحقق من المصهرات والقباس الكهربائي في عملية التركيب الكهربائية لديك. وتحقق من إدخال قابسي الطاقة بشكل صحيح في المقبس.
- (3) يحدث انقطاع في التيار الكهربائي في أثناء تنفيذ الدورة.
 - ✓ يُعاد ضبط الجهاز تلقائيًا عند إعادة تشغيله.
- (4) المطحنة تعمل وهي فارغة.
 - ✓ بقاء حبوب القهوة في الحاوية:
 - قد تكون القهوة زيتية حدًا، وبالتالي لا يتم سحبها ومعالجتها بشكل صحيح بواسطة الماكينة. يمكنك محاولة مساعدة حبوب القهوة على النزول للأسفل لترى ما إذا كان ذلك سيعيدها للعمل مرة أخرى. ومع ذلك، يُنصح بتغيير نوع القهوة (راجع قسم أنواع حبوب القهوة).
 - إذا كان هذا هو نوع قهوتك المعتاد والذي كان يعمل جيدًا حتى الآن: يُرجى الاتصال بخدمة عملاء شركة KRUPS.

الاستخدام

- (1) المطحنة تصدر ضوضاء غير عادية.
 - ✓ من المحتمل وجود أجسام غريبة داخل المطحنة. حاول تنظيفها باستخدام مكنسة كهربائية، أو اتصل بخدمة عملاء شركة KRUPS.
- (2) يوجد ماء تحت الجهاز.
 - ✓ قبل إزالة درج التقطير، انتظر نحو 15 ثانية بعد توقف تدفق القهوة حتى تنتهي الماكينة من دورتها بشكل صحيح.
 - ✓ تأكد من وضع درج التقطير بشكل صحيح في الماكينة. يجب أن يكون دائمًا في مكانه حتى عندما لا تكون الماكينة قيد الاستخدام.
 - ✓ تحقق من أن درج التقطير ليس ممتلئًا.
- (3) من الصعب تشغيل زرّ ضبط درجة الطحن.
 - ✓ يجب تشغيل زرّ ضبط درجة الطحن فقط عند تشغيل المطحنة.
- (4) الجهاز لم يستخلص أي قهوة.
 - ✓ تم اكتشاف خلل في أثناء عملية التحضير. سيقوم الجهاز بإعادة الضبط تلقائيًا وسيكون جاهزًا لدورة جديدة.
- (5) استخدمت القهوة المطحونة بدلًا من حبوب القهوة.
 - ✓ استخدم المكنسة الكهربائية لديك لإزالة القهوة المطحونة من حاوية حبوب القهوة.
- (6) يتدفق الماء من فوهات القهوة عند إيقاف تشغيل الماكينة.
 - ✓ هذا أمر طبيعي؛ فهي عملية شطف تلقائية لتنظيف فوهات القهوة. يمكنك إلغاء تفعيل هذه الخاصية من إعدادات الماكينة عن طريق تغيير إعدادات "Automatic rinsing" (الشطف التلقائي) إلى "inactive" (غير نشط).

الحليب

- (1) يتسرب البخار من شبكة درج التقطير.
✓ اعتمادًا على نوع عملية التحضير، قد يتسرب البخار من شبكة درج التقطير.
- (2) لم يُعد وعاء الحليب بتقنية Milk Maestro يوفر الرغوة.
✓ يُرجى استخدام حليب طازج نصف دسم أو كامل الدسم (بدرجة حرارة تتراوح بين 3 و6 درجات مئوية) أو حليب نباتي مخصص للمحترفين.
✓ قُم بشطف وعاء الحليب بتقنية Milk Maestro باستخدام برنامج "MILK RINSE" (شطف الحليب).
✓ قُم بتنظيف جميع الأجزاء في غسالة الأطباق أو يدويًا، باستخدام الماء والصابون، واتركها حتى تجف قبل إعادة تجميعها.

الصيانة

- (1) الماكينة لم تطلب إجراء عملية إزالة الترسبات الكلسية.
✓ دورة إزالة الترسبات الكلسية مطلوبة فقط بعد إجراء عدد كبير من عمليات التحضير.
- (2) توجد بعض بقايا القهوة المطحونة في درج التقطير.
✓ من الممكن أن تسقط كمية صغيرة من بقايا القهوة المطحونة في درج التقطير؛ حيث تم تصميم الماكينة للتخلص من أي بقايا قهوة زائدة لضمان بقاء منطقة التخمير نظيفة.
- (3) تنبيه "يجب إفراغ حاوية القهوة المطحونة" لا يزال يظهر على الشاشة بعد إفراغها.
✓ أعد تركيب حاوية القهوة المطحونة في مكانها بشكل صحيح.
- (4) تنبيه "املاً خزان المياه" لا يزال يظهر على الشاشة بعد إعادة ملء الخزان.
✓ تحقق من وضع الخزان في مكانه الصحيح على الجهاز.
✓ يجب أن تكون العوامة الموجودة في قاع الخزان قادرة على الحركة بحرية. افحص العوامة وقم بتحريكها إذا لزم الأمر.
- (5) خلال إزالة الترسبات الكلسية، لا يخرج الماء من الفوهات في أثناء المرحلة الأولى:
✓ هذا أمر طبيعي؛ فلن تقوم الماكينة بإخراج الماء من الفوهات إلا في حال وجود تراكمات كلسية كثيفة.

المشروبات

- (1) (1) القهوة تتدفق ببطء شديد.
✓ قُم بإدارة زرّ ضبط درجة الطحن إلى اليمين للحصول على طحنة خشنة (قد يعتمد ذلك على نوع القهوة المستخدمة).
✓ قُم بإجراء دورة شطف واحدة أو عدة دورات.
✓ استبدل خرطوشة نظام فلتر الماء Claris.
✓ الماكينة ستقوم بتنظيف نفسها تلقائيًا.
- (2) القهوة خفيفة جدًا أو ليست كاملة الدسم بما فيه الكفاية.
✓ تحقق من أن حاوية حبوب القهوة تحتوي على القهوة وأنها تتحرك بشكل صحيح.
✓ تجنّب استخدام حبوب القهوة الزيتية أو المكروملة أو المنكهة حيث قد لا تتم معالجتها بشكل صحيح.
✓ قلل حجم المشروب الذي يتم تحضيره وعزز قوة قوامه باستخدام وظيفة قوة قوام القهوة. أدر زرّ "درجة الطحن" للحصول على قهوة مطحونة أكثر نعومة. اجعل تحضير مشروبك على دورتين باستخدام وظيفة التحضير في كوبين.
- (3) قهوة الإسبريسو أو القهوة ليست ساخنة بما يكفي.
✓ قُم بزيادة درجة حرارة القهوة من إعدادات الماكينة. وسخّن الكوب عن طريق شطفه بالماء الساخن قبل البدء في تحضير المشروب.
✓ قُم بإجراء دورة شطف لدائرة القهوة قبل البدء في تحضير قهوتك.
- (4) يتدفق ماء صافٍ من فوهات القهوة قبل كل عملية تحضير قهوة.
✓ تتم مرحلة التخمير المسبق عند بدء التحضير، وقد ينتج عنها خروج كمية محدودة من الماء من الفوهات.
في حال استمرار أيّ من المشكلات الموضحة أعلاه، يُرجى التواصل مع خدمة عملاء شركة KRUPS.

التخلص من الجهاز

بعض الأجهزة تحتوي على بطارية يمكن الوصول إليها فقط من قِبل فني مختص حفاظًا على السلامة. لاستبدال البطارية، يُرجى التواصل مع أقرب مركز خدمة معتمد.

! **تنويه مُهم:** يحتوي جهازك على مواد يمكن إعادة استخدامها أو إعادة تدويرها.

الضمان

لا ينطبق الضمان في الحالات الآتية:

- وجود أحسام غريبة في المطحنة،
 - سكب القهوة المطحونة في حاوية حبوب القهوة،
 - لم تُستخدم خرطوشة فلتر المياه Claris وفق تعليمات KRUPS،
 - في حال عدم إزالة الترسبات أو إجراء التنظيف أو الصيانة المنتظمة بالشكل الكافي.
- يجب إجراء أي صيانة على الجهاز من قِبل مركز KRUPS معتمد.

يجب استخدام ماكينة القهوة/الإسبريسو الأوتوماتيكية هذه لإعداد القهوة أو المياه الساخنة أو رغوة الحليب فقط.

الشركة المصنعة: GSM - 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne - France