KRUPS®

SENSATION HOT & COLD
EA913/EA914/EA915/EA916



EN FR DE NL ES PT IT EL DA FI NO SV CS BG HU HR PL RO SK UK RU TR AR ET LT LV

Visual depending on model

8020013579-02

KRUPS®

SENSATION HOT & COLD
EA913/EA914/EA915/EA916

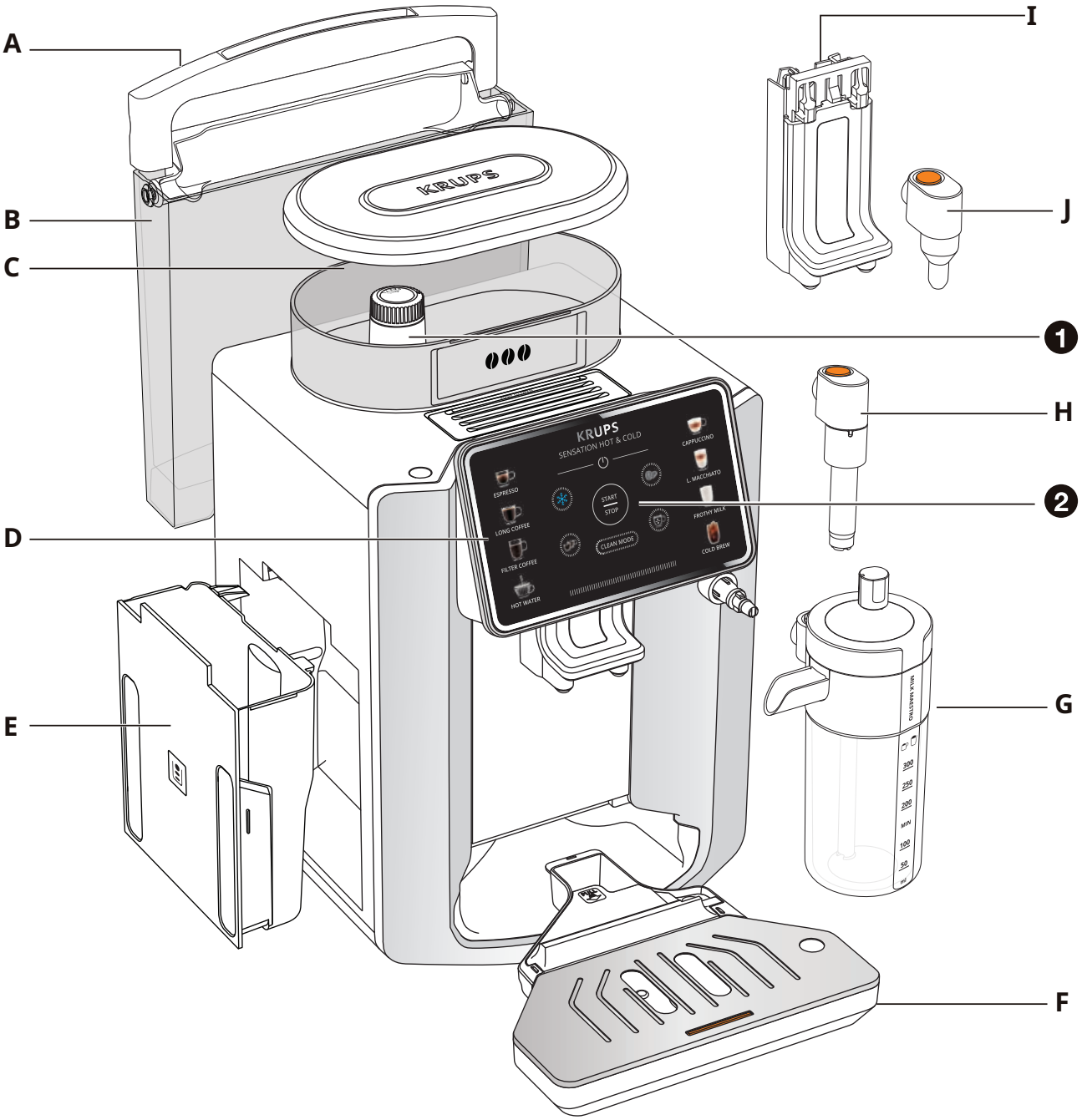


EN

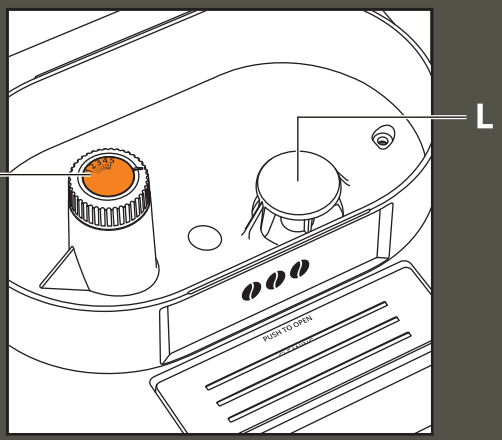
Visual depending on model

8020013579-02

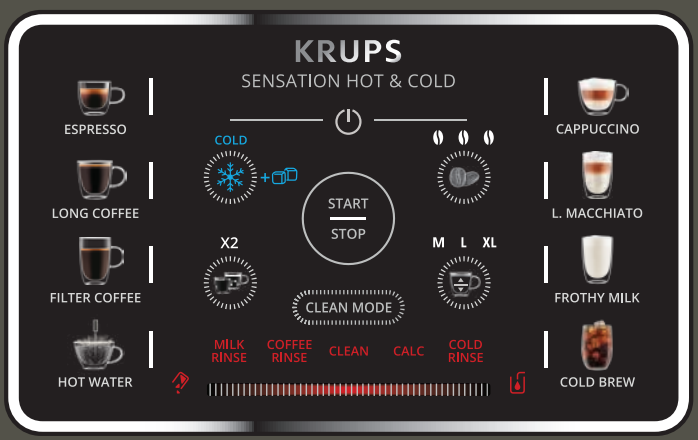
1. IMPORTANT PRODUCT INFORMATION 4
1.1 SYMBOL GUIDE FOR USER MANUAL 4
1.2 ACCESSORIES SUPPLIED WITH YOUR MACHINE 4
1.3 TECHNICAL DATA 5
1.4 INTERFACE 5
1.5 INDICATOR LIGHTS 6
2. GETTING STARTED & APPLIANCE INSTALLATION 7
2.1 FILTER INSTALLATION 7
2.2 GRINDER: ADJUSTING THE GRIND 8
3. PREPARING DRINKS 9
3.1 MILKY DRINKS AND HOT WATER 11
3.2 MILK POT MILK MAESTRO 12
3.3 ICED DRINKS MODE & COLD BREW 14
4. GENERAL MAINTENANCE 15
4.1 DAILY MAINTENANCE 15
4.2 OTHER MAINTENANCE 16
5. OTHER FUNCTIONS 18
6. ANSWERS TO YOUR QUESTIONS 19


A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
1
2
KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
START
STOP
CLEAN MODE

1


K
L
PUSH TO OPEN

2


KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
COLD
START
STOP
X2
M L XL
CLEAN MODE
MILK RINSE
COFFEE RINSE
CLEAN
CALC
COLD RINSE

DESCRIPTION

A. Water tank handle/lid
B. Water tank
C. Coffee bean tank
D. Control panel
E. Coffee grounds collector
F. Drip tray
G. Milk pot*
H. Steam nozzle*
I. Coffee nozzles
J. Water nozzle
K. Grinding fineness setting knob
L. Coffee grinder

**depending on model*

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, long coffee, filter coffee and other types of coffee, all at the touch of a button. To make things easier for you, KRUPS has developed smart indicator light technology, which will guide you when using your machine and brighten up your coffee breaks. The advanced technology present in your machine enables you to obtain the best possible result, revealing the maximum amount of aromas and flavours from freshly ground coffee beans. We hope you enjoy great coffee breaks and are completed satisfied with your KRUPS machine.

The KRUPS Team

1. IMPORTANT PRODUCT INFORMATION

Carefully read the user manual and “safety instructions” booklet before you use your appliance for the first time. Improper use will absolve KRUPS of 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.

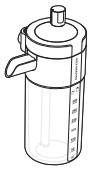
Caution: Warning against any possible malfunction, damage or destruction of the appliance.

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 customer service directly.

SUPPLIED ACCESSORIES		
1	User manual – Quick Start Guide – Safety instructions booklet Directory of KRUPS After-Sales Service centres Warranty documents	
SENSATION HOT & COLD COFFEE EA913		
2	Cleaning needle for the steam system	
3	Steam nozzle	

SENSATION HOT & COLD MILK EA914 - E1915 - EA916		
4	Milk Maestro milk pot	
5	Water nozzle	

Caution: Only use KRUPS accessories with this machine to maintain the warranty.

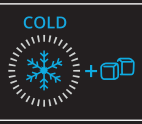
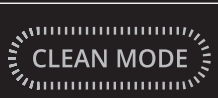
1.3 TECHNICAL DATA

Appliance	Automatic Espresso EA913 - EA914 - EA915 - EA916
Power supply	~220–240 V/50 Hz
Pump pressure	15 bar
Coffee bean container	260 g
Energy consumption	In operation: 1450 W
Water tank	1.7 l
Getting started and storage	Inside, in a dry place (away from frost)
Dimensions (mm) H x W x D	360 x 240 x 340
Weight EA91 (kg)	8.9

Subject to technical modifications.

1.4 INTERFACE

Button	Description / General functions
	Turn the machine on and off. A beep sounds each time the ON/OFF button is pressed.
	Choose which drink to prepare.* When a drink is selected, an indicator light turns on next to it. *According to model
	Select the steam function* to froth milk for a manual milky drink preparation. When a beverage is selected, an indicator light turns on next to it. NB: The START/STOP button must be pressed twice: once to preheat the machine and again to start the steam. *According to model
	Start or stop the current preparation/maintenance.

Button	Description / General functions
	Press after drink selection to increase or reduce the coffee strength, it changes the amount of ground coffee used. Three possible choices from weak to strong. The selection is indicated by one, two or three backlit coffee beans.
	Press after drink selection to increase or reduce the drink volume, by modifying the water flow volume. Three possible choices from a small to a large drink. The selection is indicated by a backlit M, L or XL.
	Press after drink selection to make double the amount. The selection is indicated by a backlit X2. The X2 function is not available for all the beverages.
	Press after drink selection to activate Iced Drinks Mode. Add ice cubes when the ice light is on.
	Press to access maintenance and select the type to be performed: rinsing, cleaning or descaling. The selected maintenance is backlit in red.

1.5 INDICATOR LIGHTS

Your KRUPS Sensation Hot & Cold machine has smart indicator light technology to make your life easier. The machine automatically detects and monitors the water and ground coffee levels. When you need to fill or empty your containers, an indicator light will let you know. The machine will also notify you when rinsing, cleaning or descaling is required.

Indicator light	Description
	START/STOP LED is flashing ==> Press START/STOP to continue the current action START/STOP LED is solid ==> Action in progress
	Indicator light strip (white/red): – Solid white: Machine is ready for use – Blinking white: Drink is being made – Solid red: A maintenance service must be performed – Blinking red: Maintenance in progress
MILK RINSE	Rinsing the Milk Maestro milk pot is required*. To begin, press “Clean Mode” and then “START/STOP”. **Refer to the “Quick Start Guide” on how to rinse the Milk Maestro milk pot.** **According to model*
COFFEE RINSE	Rinsing is required. To begin, press “Clean Mode” and then “START/STOP”. **Refer to the “Quick Start Guide” on how to rinse the machine.**
CLEAN	Cleaning is required. To begin, press “Clean Mode” and then “START/STOP”. **Refer to the “Quick Start Guide” on how to clean the machine.**
CALC	Descaling is required. To begin, press “Clean Mode” and then “START/STOP”. **Refer to the “Quick Start Guide” on how to descale the machine.**
	The coffee grounds container is full, it must be emptied. **Refer to the “Quick Start Guide” for how empty the coffee grounds container.**
	The water tank is almost empty, it must be filled. **Refer to the “Quick Start Guide” on how to fill the water tank.**
COLD RINSE	Cooling is required before Cold Brew extraction. Press “START/STOP”. **Refer to the “Quick Start Guide” for details.**
	All indicator lights are flashing: machine error or blockage. **Refer to the paragraph “ANSWERS TO YOUR QUESTIONS”.**

2. GETTING STARTED & APPLIANCE INSTALLATION

GETTING STARTED

Place the machine on a stable, horizontal, clean and dry work surface.
Before first use, priming the machine allows the water circuits to be filled, so that the machine can operate. Preheating and automatic rinsing will take place.

For more information, refer to the "Quick Start Guide" on how to start your machine for the first time.

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 may find coffee residue in the coffee grinder and/or drops of coffee on the drip tray grid. 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.

Thank you for your understanding.

Never use a damaged appliance.

HINTS & TIPS

WATER

The quality of the water greatly influences the quality of the flavour. Limescale and chlorine can alter the taste of coffee. To preserve all the coffee aromas, we recommend that you use fresh, clear water with a KRUPS filter cartridge or bottled water with dry residue below 800 mg/l (see label on bottle).

If the machine has not been used for a period of time, we recommend replacing the water in the tank before use.

See the paragraph **FILTER AND WATER HARDNESS.**

CUP

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

COFFEE BEANS

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

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

We do not recommend using oily or caramelised coffee beans as these can damage the machine.

The coffee grind influences the strength of the flavour and the quality of the crema. The finer the grind, the smoother the crema. Grinding can also be adapted to the desired drink.

2.1 FILTER INSTALLATION

WHY INSTALL A FILTER CARTRIDGE?

The KRUPS filter cartridge helps to optimise 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 FILTER 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 FILTER CARTRIDGE



- Your machine should be plugged in and switched on
- The cartridge goes in the water tank
- Position the cartridge with the numbered ring at the top
- Use the black screw accessory supplied with the cartridge to properly position and screw in the cartridge
- On the screen, press CLEAN MODE for 3 seconds.
- Place a container (minimum 500 mL) under the steam nozzle
- The START/STOP button and the COFFEE RINSE will flash
- Press twice START/STOP to initiate use of the filter
- The light strip will breath red during installation
- Installation is complete when the light strip turns solid white again

2.2 GRINDER: ADJUSTING THE GRIND

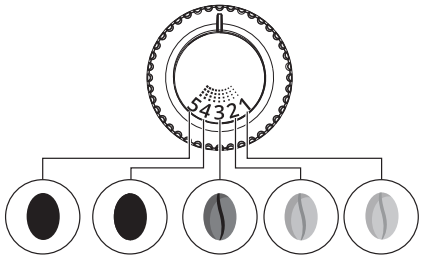
WHY ADJUST THE GRIND?

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,

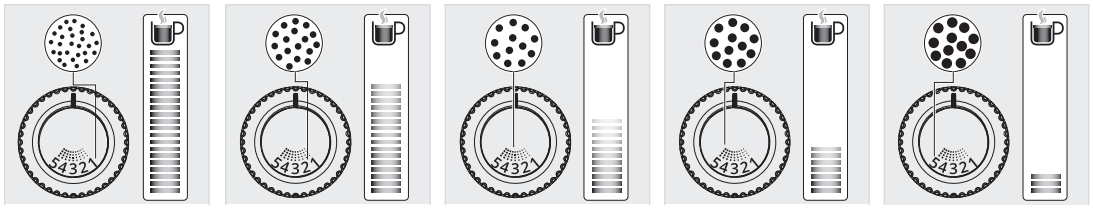
A more lightly roasted coffee bean will be drier and will require a finer grind.

Roasting



Very intense	**Intense**	**Strong**	**Medium**	**Light**
(Dark French)	*(French)*	*(Light French)*	*(Amber)*	*(Blonde)*

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 1	**Position 2**	**Position 3**	**Position 4**	**Position 5**
Extra fine	*Fine*	*Average*	*Coarse*	*Extra coarse*

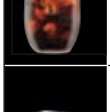
HOW TO ADJUST THE GRIND?

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 Hot & Cold allows you to make a wide range of drinks depending on your preference. The preparations can be accessed directly on your control panel:

	DRINKS	Sizes Available	Strength Available	X2	Ice cubes for iced drinks +
	Espresso	**M : 40 ml** / L : 55 ml / XL : 70 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced espresso ❄	M: 70 ml			2
	Doppio	**M: 80 ml** / L: 110 ml / XL: 140 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
	Iced Doppio ❄	L : 160 ml			4
	Long Coffee	M: 80 ml / **L: 120 ml** / XL: 180 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Long Coffee ❄	L : 210 ml			6
	Americano	M: 90 ml / **L: 120 ml** / XL: 150 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
	Iced Americano ❄	L: 180 ml			4
	Filter Coffee	M: 120 ml / **L: 150 ml** / XL: 170 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Filter Coffee ❄	L: 280 ml			8
	Hot Water	M: 100 ml / **L: 200 ml** / XL: 300 ml			
	Cold Brew ❄	L: 240 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		4
	Cappuccino	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Cappuccino ❄	M			5
	Caffe Latte	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
	Iced Caffe Latte ❄	L			5
	Latte Macchiato	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Latte Macchiato ❄	L	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		6
	Frothy Milk	M / **L** / XL			
	Steam				

**According to model*

Please note that the default settings (in bold) are the settings recommended by KRUPS to ensure an optimal preparation.

HINTS & TIPS

Every time you choose a drink, the machine will use the most recent settings.

FOR YOUR INFORMATION, YOUR MACHINE WILL AUTOMATICALLY PERFORM THE FOLLOWING STEPS TO PREPARE YOUR DRINK:

Steps for making coffee
1. Grinding the coffee beans **2.** Tamping the grind **3.** Pre-infusion (a few drops may fall into your cup at this stage) **4.** Percolation

HOW TO ADJUST THE HEIGHT OF THE COFFEE NOZZLES?

For all drinks, you can lower and lift the coffee nozzles according to the size of your cup(s), up to a height of 13 cm.

HOW TO START PREPARING A 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 choose one, two or three coffee beans. One is the most delicate and three is the most full-bodied .
- **Cup volume:** To increase or decrease the amount of water used for extraction, select the drink and choose M, L or XL .
- **One or two cups:** To start two preparations at the same time, select the drink and press .

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 MID-PREPARATION?

You can stop the preparation of your drink at any time by pressing the START/STOP button.

When a cycle is interrupted, stopping is not immediate. You will not be able to access the machine until the light strip becomes solid white again.

3.1 MILKY DRINKS AND HOT WATER

HINTS & TIPS

COW MILK

- Use chilled UHT pasteurised milk (3–5°C) for optimal frothing.

PLANT-BASED MILK

- Frothing results may vary.
- Choose Barista or Special Café varieties for better foam quality.
- Foam performance is best with a freshly opened carton and may naturally decrease over time after opening.

MILK STORAGE

- Once opened, milk should be stored in a refrigerator at 4°C or below and used within the recommended shelf life.
- On MILK EA914, EA915 and EA916 models, the milk pot can be stored directly in the refrigerator using the dedicated milk pot lid.

HOW TO FROTH MILK WITH THE STEAM NOZZLE?

The steam nozzle is used to froth the milk to make a cappuccino or latte for example. Since the production of steam requires a higher temperature than for preparing an espresso, the appliance has an additional preheating phase for the steam.

It is not possible to prepare two cups at the same time, so the “X2” function is not available.

Important: There are two preheating stages: one for the machine and one for the steam. The START/STOP LED will flash to indicate that the machine has finished preheating. Press START/STOP again to start steam production.

If you do not press the START/STOP button within two minutes of preheating, the machine will return to its original position.

For more information, refer to the ”Quick Start Guide” on how to make a milky drink.

Exercise caution to avoid burns.

Important: Steam production stops automatically depending on the previously selected drink volume. You can press START/STOP before the end of the cycle if there is enough frothed milk to stop the steam.

CLEANING THE STEAM NOZZLE

Important: In order to obtain identical froth each time, we recommend that you carefully clean the steam nozzle AFTER EACH USE. Do not wash the steam nozzle in a dishwasher. We also recommend that you clean the steam nozzle if it is not used for a long period of time (more than two days).

Danger: After using the steam function, the steam nozzle may be hot so we advise you to wait a few minutes before handling it.

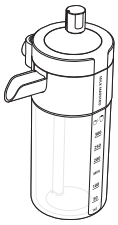
The whole steam nozzle can be removed to allow for thorough cleaning. Clean with water, a small amount of non-abrasive washing up liquid and a brush. **For more information, refer to the "Quick Start Guide" on how to clean your steam nozzle.**

- To remove all possible traces of milk from the steam nozzle, place a container under the nozzle and start a hot water preparation. Then use a clean, damp microfiber cloth to wipe the nozzle.

- If the steam does not come out, the nozzle may be clogged: unblock it with the supplied cleaning needle for the steam system. **For more information, refer to the "Quick Start Guide" on how to clean your steam nozzle.**

PREPARATIONS WITH HOT WATER:
- Place the cup under the steam 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 blink), then pour the hot water.

3.2 MILK POT MILK MAESTRO



This Milk Maestro milk pot is designed to provide you with a barista-quality milk beverage preparation 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 seconds.
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?

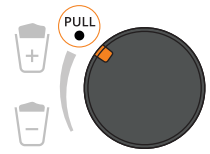
Instructions for use:

1. Preparation

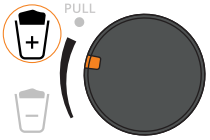
Fill the Milk Maestro milk pot with the desired quantity of milk.
Be sure to fill above the minimum fill line indicated on the milk pot.

2. Froth adjustment

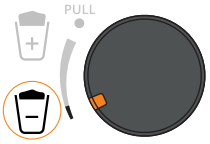
Turn the froth control button on top of the laid clockwise for more froth, or counter-clockwise for less froth. Select the amount of froth to suit your personal preferences.



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

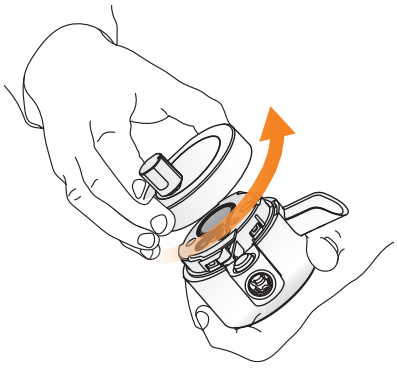
3. Cleaning

Once you've finished using the Milk Maestro milk pot, you can perform an automatic rinse with the MILK RINSE 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.

3.3 ICED DRINKS MODE & COLD BREW

The **Iced Drinks Mode** and **Cold Brew** functions are designed to provide you with refreshing iced coffee beverages while preserving optimal flavour quality.

ICED DRINKS MODE

Coffee brewed hot, then cooled over ice. It preserves the rich flavor of an espresso or long coffee for a refreshing, full-flavored iced drink.

This mode allows you to prepare iced versions of your favourite coffee recipes.

- To activate Iced drinks Mode, first select your desired recipe on the interface.
- Then press the snowflake button to enable Iced drinks Mode, and finally press START STOP to begin the preparation.

For each iced recipe, you must add ice cubes to your glass before starting the extraction. The recommended number of ice cubes varies depending on the selected recipe. Refer to the recipes table in Section 3 for the appropriate quantity.

Iced drinks Mode can be activated for all recipes except:

- Hot Water
- Frothy Milk
- Steam

For iced recipes, the 2-cup option is not available and the beverage volume is fixed to ensure optimal taste and balance.

If the machine has not been used for a period of time, we recommend rinsing the system and refilling the water tank with fresh water before use.

COLD BREW

Slowly extracted at low temperature (4–5 min), Cold Brew delivers a naturally sweet, smooth coffee with very little bitterness, like a “coffee infusion” served over the ice.

For optimal Cold Brew results, the machine must first be cooled down before extraction. This step is called the **COLD RINSE**.

- After selecting the Cold Brew recipe, the machine will display COLD RINSE on the interface.
- Place a container (min 200 mL) under the spouts.
- Press START STOP to begin the cooling cycle. The machine will automatically perform a rinse to lower its internal temperature.

Once the COLD RINSE is complete, the machine is ready for extraction.

- Prepare your glass with the recommended amount of ice, then press START STOP to launch the Cold Brew preparation.

When the Cold Brew is ready, stir it with a straw or a spoon and enjoy !

4. GENERAL MAINTENANCE

4.1 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 coffee that flows from the appliance during and after preparations. 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 putting it back in the machine.

For more information, refer to the "Quick Start Guide" on how to clean your drip tray.

WHEN DO I EMPTY THE DRIP TRAY?

When the float 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.

Important: Do not put it in a dishwasher.

WHEN TO EMPTY THE GRIND CONTAINER?

The coffee grind container collects the extracted grind.

Empty the grind container when the  indicator light tells you to do so.

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.

4.2 OTHER MAINTENANCE

Maintenance	When?	Explanation	Supplies needed
MILK RINSE **Milk Maestro automatic rinsing*** ~30s – 60ml	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.** **According to model*	
COFFEE RINSE Coffee rinsing ~45s – 30 ml	After two days of non-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" on how to rinse the machine.**	
CLEAN 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 that you clean and degrease the machine's coffee circuit. It guarantees that you maintain optimal flavour in your drinks. **Refer to the "Quick Start Guide" on how to clean the machine** or follow these steps: 1. The CLEAN indicator light will turn solid red when the machine needs to be cleaned 2. Press the CLEAN MODE button and select CLEAN 3. Press the START/STOP button to confirm the cleaning process 4. The CLEAN indicator light will flash 5. Take a cleaning tablet 6. Open the cleaning tablet hatch and insert the tablet 7. Place a 1-litre container under both nozzles 8. Press the START/STOP button for a second time to start the cleaning process 9. Water will flow out of the coffee nozzles during the cleaning process 10. When the water has stopped flowing and after you hear three beeps, your machine has been cleaned and is ready for use	1 KRUPS XS3000/XS808 cleaning tablet

Maintenance	When?	Explanation	Supplies needed
CALC Descaling ~20 min – 1,5L	When requested by the machine. When the number of drinks is not enough for descaling to be necessary, the function is not active.	Descaling your machine ensures that it works properly and eliminates any limescale or fur buildup. This step is very important to ensure that your appliance works properly and lasts a long time. **Refer to the "Quick Start Guide" on how to descale the machine** or follow these steps: 1. The CALC indicator light will turn solid red when the machine needs to be descaled 2. Press the CLEAN MODE button and select CALC 3. Press START/STOP to confirm the machine descaling process 4. The CALC indicator light will flash 5. Fill the water tank with lukewarm water up to the CALC mark 6. Take and open a sachet of KRUPS descaler 7. Empty the contents of the sachet into the water tank (if your product is equipped with our filter cartridge, remove it) 8. Mix the sachet contents with the water in the tank 9. Place the water tank back in position on the machine 10. Place a 1.5-litre container under both nozzles (coffee and steam) 11. Press the START/STOP button to start the descaling process 12. Water will flow out of both nozzles during the descaling process 13. The indicator light will flash when the flow of water has stopped 14. Remove the remaining water with the mixed in descaler from the water tank 15. Clean the water tank using a sponge 16. Wipe and dry the water tank 17. Fill the water tank up to the MAX mark 18. Place the water tank back in position on the machine 19. Water will flow out of the nozzles during the rinsing process 20. When the water has stopped flowing and after you hear three beeps, your machine has been descaled and is ready for use	1 sachet of KRUPS F054/ XS809 descaler (not supplied with the machine)

Important: If your appliance is equipped with our filter cartridge, please remove it before the descaling procedure.

Important: 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.

Important: 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.

5. OTHER FUNCTIONS

HOW TO ACCESS YOUR MACHINE SETTINGS?
As this machine does not have a screen, the settings are integrated as a second function of certain buttons.

To access the settings menu:
- The machine must be plugged in but not turned on
- Press CLEAN MODE for 1 second
- When the LEDs next to the first three drinks light up and you hear a beep, you are in the settings. You can then navigate using these three buttons.

List of settings:

Sensation Hot & Cold Coffee

Coffee temperature		Press ESPRESSO then to adjust the coffee temperature. There are three adjustable levels for the temperature of your coffee drinks. By default, the temperature is set to level 2 (average).
T1 :	Low	
T2 :	**Average**	
T3 :	High	
Auto OFF		Press DOPPIO then to adjust Auto OFF. You can choose the length of time after which your appliance will automatically turn off in order to optimise your energy consumption: 10 minutes, 20 minutes or 30 minutes. The default setting is **10 minutes.**
	10 min	
	20 min	
	30 min	
Automatic rinsing		Press LONG COFFEE then to adjust rinsing for Auto ON. You can have your machine automatically carry out rinsing every time it is switched off. The default setting is **inactive.**
	Inactive	
	Active	

Sensation Hot & Cold Milk EA916

Coffee temperature		Press ESPRESSO then to adjust the coffee temperature. There are three adjustable levels for the temperature of your coffee drinks. By default, the temperature is set to level 2 (average).
T1 :	Low	
T2 :	Average	
T3 :	High	
Auto OFF		Press LONG COFFEE then to adjust Auto OFF. You can choose the length of time after which your appliance will automatically turn off in order to optimise your energy consumption: 10 minutes, 20 minutes or 30 minutes. The default setting is **10 minutes.**
	10 min	
	20 min	
	30 min	
Automatic rinsing		Press AMERICANO then to adjust rinsing for Auto ON. You can have your machine automatically carry out rinsing every time it is switched off. The default setting is **inactive**.
	Inactive	
	Active	

Sensation Hot & Cold Milk EA914 - EA915

Coffee temperature		Press ESPRESSO then to adjust the coffee temperature. There are three adjustable levels for the temperature of your coffee drinks. By default, the temperature is set to level 2 (average).
T1 :	Low	
T2 :	Average	
T3 :	High	
Auto OFF		Press LONG COFFEE then to adjust Auto OFF. You can choose the length of time after which your appliance will automatically turn off in order to optimise your energy consumption: 10 minutes, 20 minutes or 30 minutes. The default setting is **10 minutes.**
	10 min	
	20 min	
	30 min	
Automatic rinsing		Press FILTER COFFEE then to adjust rinsing for Auto ON. You can have your machine automatically carry out rinsing every time it is switched off. The default setting is **inactive**.
	Inactive	
	Active	

**According to model*

To exit the settings menu:

• Press the button to exit the menu or wait 2 minutes.

• The machine will switch off and save the settings.

6. ANSWERS TO YOUR QUESTIONS

OPERATION

1) <u>The machine displays a fault, the software is frozen OR all the lights are flashing.</u>

✓ 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) <u>The appliance does not turn on after pressing the ON/OFF button.</u>

✓ Check the fuses and the power socket of your electrical installation. Check that the two power plugs are correctly inserted into the socket.

3) <u>A power failure has occurred during a cycle.</u>

✓ The appliance resets automatically when it turns back on.

4) <u>The grinder is running empty.</u>

✓ This is normal if it happens occasionally and if there are no coffee beans or only a small amount in the coffee bean container.

✓ 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.

STEAM AND MILK

1) No steam is coming out.

a. When using a steam cycle for the first time, if no steam comes out or it doesn’t come out correctly:

- Check that the steam nozzle is not clogged, **refer to the “Quick Start Guide” on how to clean your steam nozzle.**
- If the steam nozzle is not clogged, perform the following process once only:
  Empty the water tank and temporarily remove the Aqua Filter System cartridge.
  Fill the water tank with mineral water high in calcium (>100 mg/l) and perform successive steam cycles (5 to 10 cycles) in a container until a continuous jet of steam comes out. Put the cartridge back in the tank.

b. The steam nozzle worked previously:

- Check that the steam nozzle is not clogged, **refer to the “Quick Start Guide” on how to clean your steam nozzle.**

If after completing the above steps it still does not work, please contact your KRUPS customer service.

2) Water or steam is coming out of the steam nozzle abnormally.

- Check that the steam nozzle has been correctly positioned on the attachment joint and that the attachment joint is securely attached to the steam outlet.
- At the beginning or end of the preparation, a few drops may flow through the steam nozzle.

3) 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.

4) Milk Maestro milk pot no longer delivers foam

- Please use fresh semi-skimmed or whole milk (between 3°C and 6°C).
- 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 made with steam or hot water. If you only consume coffee, descaling will not be required often.

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  indicator light stays on after emptying the coffee grounds container.

- Reinstall the coffee grounds container.

4) The  indicator light stays on after filling the water 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 Aqua Filter System cartridge.

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.

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 : EA910, EA912

Electrical characteristics :

120 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: EA910, EA912
Power : 1450 W
Frequency : 60 Hz Voltage : 120 V ~

NOM

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.

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.
Take part in protecting the environment!
Leave the appliance at a collection point for processing.

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 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

KRUPS®

SENSATION HOT & COLD
EA913/EA914/EA915/EA916

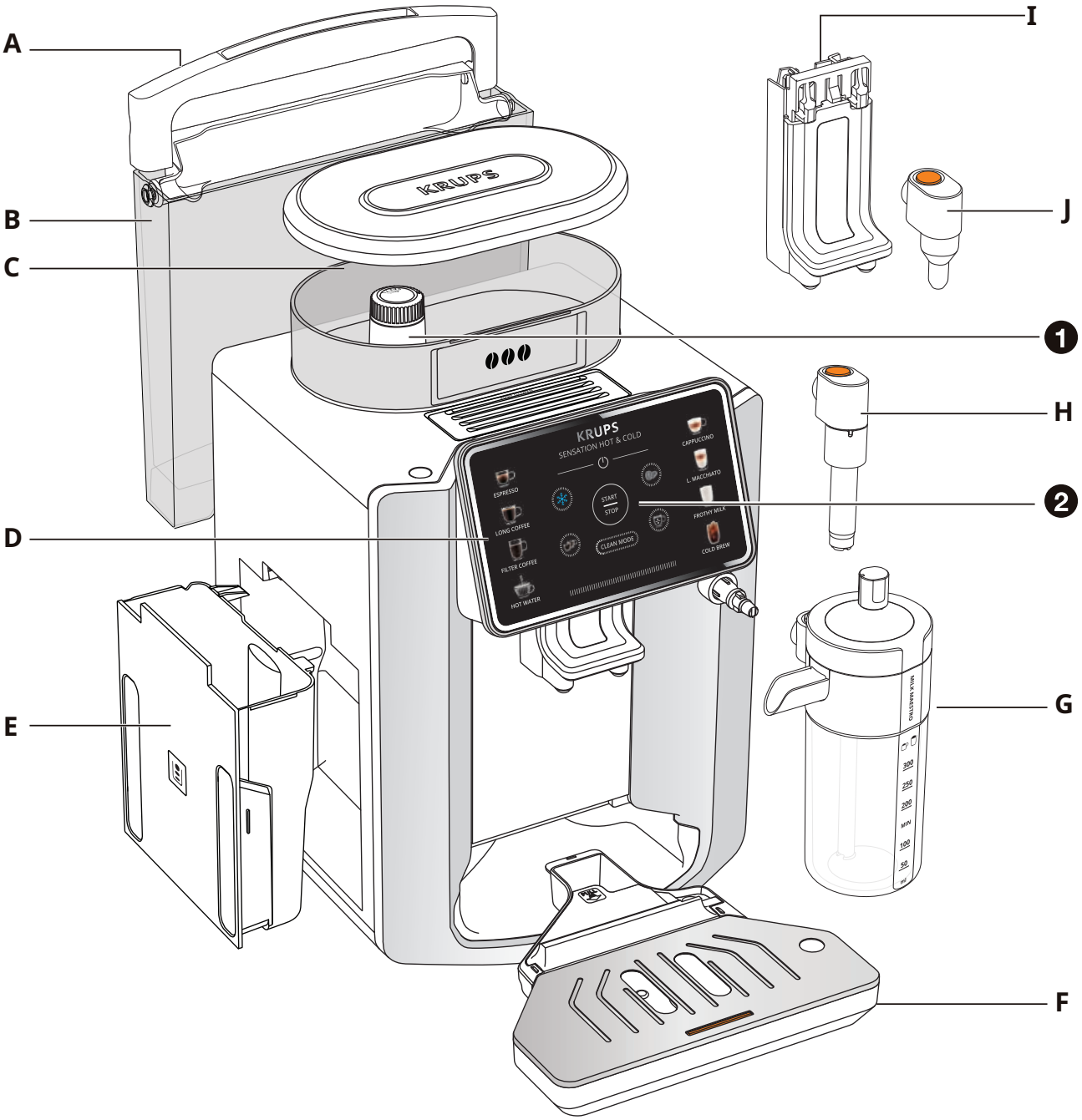


FR

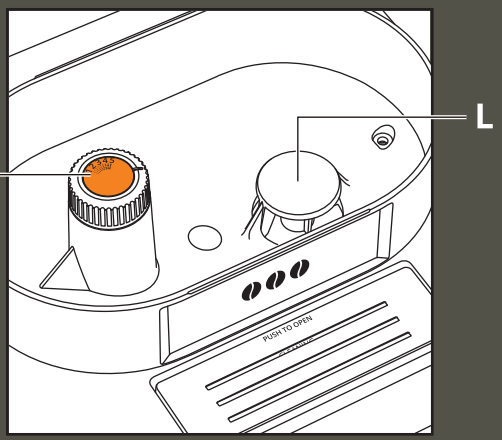
Visuel selon modèle

8020013579-02

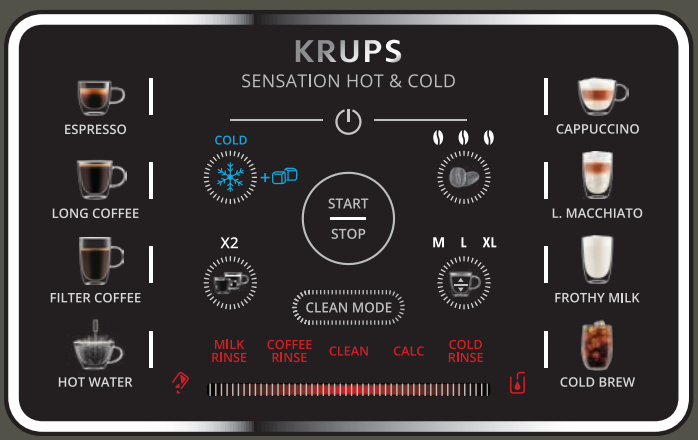
1. INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT 4
1.1 GUIDE DES SYMBOLES DU MODE D'EMPLOI 4
1.2 ACCESSOIRES FOURNIS AVEC VOTRE MACHINE 4
1.3 DONNEES TECHNIQUES 5
1.4 INTERFACE 5
1.5 VOYANTS LUMINEUX 6
2. MISE EN SERVICE & INSTALLATION DE L'APPAREIL 7
2.1 INSTALLATION FILTRE 8
2.2 BROYEUR : REGLER LA FINESSE DE MOUTURE 9
3. PREPARATION DES BOISSONS 10
3.1 BOISSONS LACTEES ET EAU CHAUDE 12
3.2 POT A LAIT MILK MAESTRO 13
3.3 MODE BOISSONS GLACÉES & COLD BREW (EXTRACTION À FROID) 15
4. ENTRETIEN GENERAL 16
4.1 LES ENTRETIENS COURANTS 16
4.2 LES AUTRES ENTRETIENS 17
5. AUTRES FONCTIONS 19
6. LES SOLUTIONS A VOS QUESTIONS 20


A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
1
2
KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
START
STOP
CLEAN MODE

1


K
L
PUSH TO OPEN

2


KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
COLD
START
STOP
X2
M L XL
CLEAN MODE
MILK RINSE
COFFEE RINSE
CLEAN
CALC
COLD RINSE

DESCRIPTION

A. Poignée/couvercle du réservoir d'eau
B. Réservoir d'eau
C. Réservoir de café en grains
D. Panneau de commande
E. Bac collecteur de marc de café
F. Bac récolte-gouttes
G. Pot à lait*
H. Buse vapeur*
I. Buses café
J. Buse eau chaude
K. Bouton de réglage de la finesse de broyage
L. Broyeur à café

**selon modèle*

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 Long, Café Filtre et autres cafés. Pour vous accompagner au mieux dans votre quotidien, KRUPS a développé une technologie intelligente et lumineuse, qui vous guidera dans l'utilisation de votre machine et illuminera vos instants cafés. 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: une utilisation non conforme dégagerait 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	
SENSATION HOT & COLD COFFEE EA913		
2	Aiguille de nettoyage du circuit vapeur	
3	Buse vapeur	

SENSATION HOT & COLD MILK EA914 - E1915 - EA916		
4	Pot à lait Milk Maestro	
5	Buse eau chaude	

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

1.3 DONNEES TECHNIQUES

Appareil	Automatic Espresso EA913 - EA914 - EA915 - EA916
Alimentation électrique	220-240V~ / 50 Hz
Pression de la pompe	15 bars
Réservoir à café en grains	260 gr
Consommation d'énergie	En fonctionnement : 1450 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 l x P	365 x 240 x 400
Poids EA91 (kg)	8,9

Sous réserve de modifications techniques.

1.4 INTERFACE

Touche	Description / Fonctions générales
	Allumer et éteindre la machine. Chaque appui sur la touche « ON/OFF » est accompagné d'un bip sonore.
	Choisir la préparation d'une boisson.* Lorsque la boisson est sélectionnée, un voyant lumineux est allumé à côté de celle-ci. *Suivant modèle
	Sélectionner la fonction vapeur afin de faire mousser le lait pour la réalisation d'une recette lactée en manuel.* Lorsque la recette est sélectionnée, un voyant lumineux est allumé à côté de la recette. NB : 2 appuis sur la touche START/STOP sont nécessaires : le premier pour préchauffer la machine puis le second pour lancer la vapeur. *Suivant modèle

Touche	Description / Fonctions générales
	Lancer ou arrêter la recette/maintenance en cours.
	Appuyer après le choix de la boisson pour augmenter ou réduire la force du café, ce qui impacte la quantité de café broyé. 3 choix possibles de faible à fort. La sélection est marquée par un rétroéclairage de 1, 2 ou 3 grains.
	Appuyer après le choix de la boisson pour augmenter ou réduire le volume de boisson, en modifiant le volume d'eau écoulé. 3 choix possibles d'un petit à un grand volume de boisson. La sélection est marquée par un rétroéclairage M, L ou XL.
	Appuyer après le choix de la boisson pour lancer la recette en double. La sélection est marquée par un rétroéclairage X2.
	Appuyez sur le bouton après avoir sélectionné la boisson pour activer le mode "Boissons glacées". Ajoutez des glaçons lorsque le voyant glace s'allume.
	Appuyer pour accéder aux entretiens et sélectionner le type de maintenance à réaliser : rinçage, nettoyage et détartrage. L'entretien sélectionné est marqué par un rétroéclairage de couleur rouge.

1.5 VOYANTS LUMINEUX

Votre machine KRUPS Sensation est équipée d'une technologie intelligente et lumineuse pour faciliter votre quotidien. La machine détecte et contrôle de manière automatique les niveaux d'eau et de café moulu. Lorsqu'il est nécessaire de remplir ou vider vos contenants, un voyant lumineux vous l'indiquera. La machine vous avertira également lorsqu'un rinçage, un nettoyage ou un détartrage sera nécessaire.

Voyant	Description
	LED Start/Stop clignote ==> Appuyer sur Start/Stop pour poursuivre l'action en cours LED Start/Stop fixe ==> Action en cours
	Bandeau lumineux : – Blanc fixe : La machine est prête à être utilisée – Blanc respirant : Une boisson est en cours de réalisation – Rouge fixe : Une alerte de maintenance ou d'entretien doit être réalisée – Rouge respirant : Un entretien est en cours de réalisation
MILK RINSE	Un rinçage automatique du pot à lait Milk Maestro est demandé.* Pour le lancer, appuyer sur « Clean Mode » puis sur « Start/Stop ». **Se référer au « Quick Start Guide » chapitre 14 pour effectuer le rinçage du pot à lait Milk Maestro.** **Suivant modèle*
COFFEE RINSE	Une action de rinçage est demandée. Pour le lancer, appuyer sur « Clean Mode » puis sur « Start/Stop ». **Se référer au « Quick Start Guide » chapitre 10 pour effectuer le rinçage de la machine.**
CLEAN	Une action de nettoyage café est demandée. Pour le lancer, appuyer sur « Clean Mode » puis sur « Start/Stop ». **Se référer au « Quick Start Guide » chapitre 11 pour effectuer le nettoyage de la machine.**
CALC	Une action de détartrage est demandée. Pour le lancer, appuyer sur « Clean Mode » puis sur « Start/Stop ». **Se référer au « Quick Start Guide » chapitre 12 pour effectuer le détartrage de la machine.**

Voyant	Description
	Le bac à marc de café est rempli, il faut le vider. **Se référer au « Quick Start Guide » chapitres 8.A. pour effectuer la vidange du bac à marc de café.**
	Le réservoir d'eau est presque vide, il faut le remplir. **Se référer au « Quick Start » Guide chapitre 7.A. pour effectuer le remplissage du réservoir d'eau.**
COLD RINSE	Un refroidissement est nécessaire avant l'extraction du Cold Brew. Appuyez sur « START/STOP ». **Se référer au « Guide de démarrage rapide » pour plus de détails.**
	Tous les voyants lumineux clignotants : erreur ou blocage machine. **Se référer au paragraphe « LES SOLUTIONS A VOS QUESTIONS ».**

2. MISE EN SERVICE & INSTALLATION DE L'APPAREIL

MISE EN SERVICE

Placer la machine sur un plan de travail stable, horizontal, propre et sec.
Lors de la première utilisation, 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.

Pour plus d'informations, se référer au « Quick Start Guide » chapitre 1 pour effectuer le premier démarrage de votre machine.

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 dû 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.

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 ou de l'eau en bouteille avec des résidus à sec inférieurs à 800 mg/L (regardez sur l'étiquette de la bouteille).

Si la machine n'a pas été utilisée pendant un certain temps, nous vous recommandons de remplacer l'eau du réservoir avant utilisation.

Voir le paragraphe **FILTRE ET DURETE 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 250g.

La qualité du café en grain 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 car ils peuvent endommager la machine.

La finesse du broyage du grain influe sur la force des arômes et la qualité de la créma. Plus le grain est broyé fin, plus la créma sera onctueuse. Le broyage peut par ailleurs être adapté à la boisson désirée.

2.1 INSTALLATION FILTRE

POURQUOI INSTALLER UNE CARTOUCHE FILTRANTE ?

La cartouche filtrante KRUPS 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 disponible sur le site KRUPS.com.

QUAND CHANGER LA CARTOUCHE KRUPS ?



- 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 KRUPS ?



- Votre machine doit être branchée et allumée
- La cartouche se place dans le réservoir d'eau
- Placer la cartouche, bague numérotée vers le haut
- Utiliser l'accessoire de vissage noir, fourni avec la cartouche, pour bien positionner et visser la cartouche
- Sur votre écran allumé, appuyer CLEAN MODE sur pendant 3 secondes.
- Mettre un récipient sous les buses.
- La START/STOP touche clignote et le voyant COFFEE RINSE est allumé.
- Appuyer sur START/STOP pour lancer l'amorçage du filtre.
- Le bandeau lumineux respire en rouge pendant l'installation.
- L'installation est terminée lorsque la lumière du bandeau redevient blanche et fixe.

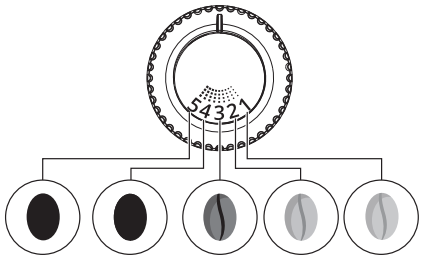
2.2 BROYEUR : REGLER LA FINESSE DE MOUTURE

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,

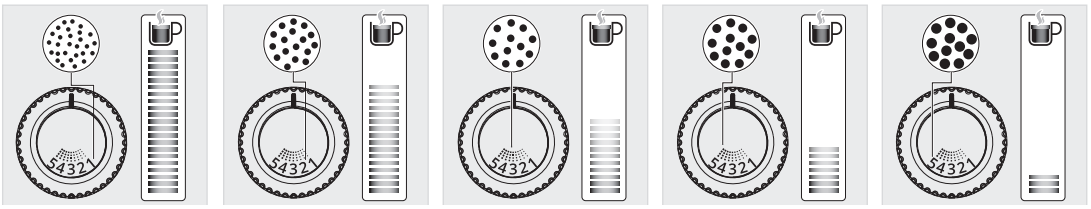
Un grain à torréfaction plus légère sera plus sec et nécessitera une mouture fine.

Torréfaction



Très soutenue	**Soutenue**	**Avancée**	**Moyenne**	**Légère**
(Dark French)	*(French)*	*(Light French)*	*(Amber)*	*(Blonde)*

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 :



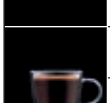
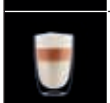
Position 1	**Position 2**	**Position 3**	**Position 4**	**Position 5**
Très fine	*Fine*	*Moyenne*	*Grossière*	*Très grossière*

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 àêtre happés par le broyeur. Ceux-ci peuvent endommager la machine et entrainer de mauvaisesdétections.

3. PREPARATION DES BOISSONS

LES BOISSONS PROPOSÉES SUR CETTE MACHINE* :
KRUPS Sensation Hot & Cold vous permet de réaliser une grande variété de recettes pour répondre à toutes vos envies. Les recettes sont disponibles en accès direct depuis votre panneau de commande :

BOISSONS	Tailles disponibles	Force de café disponibles	X2	Glaçons pour boissons glacées
 Espresso	**M : 40 ml** / L : 55 ml / XL : 70 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
Iced espresso ❄	M: 70 ml			2
 Doppio	**M: 80 ml** / L: 110 ml / XL: 140 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
Iced Doppio ❄	L : 160 ml			4
 Long Coffee	M: 80 ml / **L: 120 ml** / XL: 180 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
Iced Long Coffee ❄	L : 210 ml			6
 Americano	M: 90 ml / **L: 120 ml** / XL: 150 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
Iced Americano ❄	L: 180 ml			4
 Filter Coffee	M: 120 ml / **L: 150 ml** / XL: 170 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
Iced Filter Coffee ❄	L: 280 ml			8
 Hot Water	M: 100 ml / **L: 200 ml** / XL: 300 ml			
 Cold Brew ❄	L: 240 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		4
 Cappuccino	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
Iced Cappuccino ❄	M			5
 Caffe Latte	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
Iced Caffe Latte ❄	L			5
 Latte Macchiato	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
 Iced Latte Macchiato ❄	L	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		6
 Frothy Milk	M / **L** / XL			
 Steam				

**Suivant modèle*

Veuillez noter que les réglages par défaut (en caractères gras) sont les réglagesrecommandés par KRUPS afin de garantir une recette optimale.

CONSEILS ET ASTUCES

A chaque sélection de boissons, la machine proposera les derniers réglages effectués.

POUR INFORMATION, POUR PREPARER VOTRE BOISSON VOTRE MACHINE REALISEAUTOMATIQUEMENT LES ETAPES SUIVANTES :

Etapes de réalisation de recettes café
1. Broyage des grains de café **2.** Compactage de la mouture **3.** Pré-infusion (quelques gouttes peuvent tomber à cette étape dans votre tasse) **4.** Percolation

COMMENT RÉGLER LA HAUTEUR DES BUSES CAFÉ ?

Pour toutes les boissons, vous pouvez abaisser et remonter les buses café en fonction de la taille de votre/vos tasses, jusqu'à 13cm de haut.

COMMENT LANCER LA PRÉPARATION DE MA BOISSON ?

- Vérifier 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.

- Vérifier 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.
- Mettre la ou les tasses sous les sorties cafés.
- Appuyer sur la touche de la boisson choisie, choisissez vos réglages et appuyer sur START/STOP

SELON LES BOISSONS, DIFFÉRENTS RÉGLAGES SONT POSSIBLES :

- **Force café :** Pour augmenter ou réduire la force du café en modifiant la quantité de café broyé, sélectionnez la boisson et choisissez entre 1 et 3 grains, 1 étant le plus doux et 3 le plus corsé .
- **Volume en tasse :** pour augmenter ou réduire la quantité d'eau utilisée pour l'extraction, sélectionner la boisson et choisissez entre M, L ou XL .
- **Une ou deux tasses :** pour lancer la recette en double, sélectionnez la boisson et appuyez sur .

Pour plus d'information, référez-vous au tableau des boissons et au « Quick Start Guide » chapitre 2 pour régler vos paramètres de boissons.

COMMENT ARRÊTER UNE BOISSON EN COURS DE PRÉPARATION ?

Vous pouvez arrêter la préparation de votre boisson à tout moment en appuyant sur la START/STOP touche.

Quand un cycle est interrompu, l'arrêt n'est pas immédiat. La machine aura un temps de non-accessibilité jusqu'à ce que la lumière du bandeau redevienne blanche et fixe.

3.1 BOISSONS LACTEES ET EAU CHAUDE

CONSEILS ET ASTUCES

LAIT DE VACHE

- Utilisez du lait pasteurisé UHT réfrigéré (3 à 5 °C) pour obtenir une mousse optimale.

BOISSONS VÉGÉTALES

- Les résultats de moussage peuvent varier.
- Privilégiez les gammes Barista ou Spécial Café pour une meilleure qualité de mousse.
- Les meilleures performances de mousse sont obtenues avec une brique fraîchement ouverte et peuvent naturellement diminuer avec le temps après l'ouverture.

CONSERVATION DU LAIT

- Après ouverture, le lait doit être conservé au réfrigérateur à une température de 4 °C ou inférieure et consommé dans le délai de conservation recommandé.
- Sur les modèles MILK EA914, EA915 et EA916, le pot à lait peut être conservé directement au réfrigérateur grâce au couvercle dédié du pot à lait.

COMMENT MOUSSER MON LAIT AVEC LA BUSE VAPEUR ?

La buse vapeur sert à faire mousser le lait pour confectionner par exemple un Cappuccino ou un Café Latte. Comme la production de vapeur nécessite une température plus élevée que pour préparer un espresso, l'appareil assure une phase de préchauffage supplémentaire pour la vapeur.

Il n'est pas possible de préparer 2 tasses en même temps : la fonction « x2 » n'est pas disponible.

Important : Il y a 2 temps de préchauffage : celui de la machine et celui de la vapeur. La led (START/STOP) devient clignotante pour indiquer que la machine a fini de préchauffer. Appuyez de nouveau sur (START/STOP) pour lancer la production de vapeur.

Sans appui de votre part sur le bouton (START/STOP) dans les 2 minutes suivant le préchauffage, la machine revient dans sa position initiale.

Pour plus d'informations, se référer au « Quick Start Guide » chapitre 5 pour réaliser une boisson lactée.

Attention aux risques de brûlures.

Important : La production de vapeur s'arrête automatiquement selon le volume de boisson sélectionné précédemment. Vous pouvez appuyer sur (START/STOP) avant la fin du cycle si la quantité de mousse de lait est suffisante et ainsi arrêter la production de vapeur.

NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR

Important : Afin d'obtenir une qualité de mousse toujours identique, nous vous conseillons de nettoyer soigneusement l'ensemble buse vapeur APRES CHAQUE UTILISATION. Ne pas laver l'ensemble buse vapeur dans un lave-vaisselle. Nous vous recommandons de nettoyer l'ensemble buse vapeur si il n'est pas utilisé pendant une longue période (plus de 2 jours).

Danger : Après avoir utilisé la fonction vapeur, l'ensemble buse vapeur peut être chaud, nous vous conseillons d'attendre quelques instants avant de le manipuler.

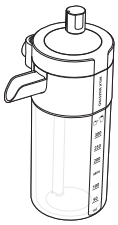
L'ensemble buse vapeur est démontable pour permettre un nettoyage en profondeur. Lavez-le avec de l'eau et un peu de produit vaisselle non-abrasif à l'aide d'une brosse. **Pour plus d'informations, se référer au « Quick Start Guide » chapitre 6 pour nettoyer votre ensemble buse vapeur.**

- Pour enlever toute trace éventuelle de lait dans la buse vapeur, placez un récipient sous la buse et lancer une boisson eau chaude. Ensuite, munissez-vous d'une serviette microfibre propre et humide et essuyez la buse.

- Si la vapeur ne sort pas, il se peut que la buse soit obstruée : débouchez-la avec l'aiguille de nettoyage du circuit vapeur fournie. **Pour plus d'informations, se référer au « Quick Start Guide » chapitre 6 pour nettoyer votre ensemble buse vapeur.**

PREPARATIONS AVEC DE L'EAU CHAUDE
- Placez la tasse sous l'ensemble buse vapeur.
- Appuyez sur « Hot Water ».
- 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 « Start/Stop ». La machine préchauffe (le bandeau lumineux est respirant), puis lance l'eau chaude.

3.2 POT A LAIT MILK MAESTRO



Ce pot à lait Milk Maestro est conçu pour vous offrir une expérience de préparation de boissons lactées de qualité barista à la maison. Avant de commencer à utiliser votre produit, veuillez lire attentivement les instructions suivantes pour assurer une utilisation et des résultats optimaux.

Avant la première utilisation de votre pot à lait Milk Maestro et afin d'enlever tout dépôt potentiel de poussière, nous vous recommandons de nettoyer à l'eau savonneuse toutes les pièces.

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES
Fonction Moussage
Le pot à lait Milk Maestro est équipé d'un système breveté de moussage de lait, vous permettant de préparer de la mousse de lait onctueuse en quelques instants.
Le bouton de réglage de la mousse situé sur le dessus du couvercle vous permet de contrôler la quantité de mousse de lait désirée, offrant ainsi une personnalisation totale de votre boisson lactée.

Programme de rinçage automatique MILK RINSE
Un programme de rinçage automatique est proposé après chaque boisson lactée effectuée (alerte MILK sur l'interface) afin de garantir une hygiène optimale. Assurez-vous de le nettoyer après chaque utilisation de votre pot à lait Milk Maestro.

Pour plus d'informations, se référer au « Quick Start Guide » chapitre 14. pour effectuer le rinçage automatique de votre pot à lait Milk Maestro.

Facile à démonter et compatible lave-vaisselle :
Pour faciliter le nettoyage et l'entretien, le pot à lait est entièrement démontable. Vous pouvez séparer les différentes parties du pot à lait Milk Maestro pour un lavage en profondeur.

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

Attention : Ne pas mettre le couvercle au lave-vaisselle avec le bouton de réglage de la mousse sur la position PULL (risque de perte du bouton). Veuillez l'enlever pour ne pas le perdre.

COMMENT UTILISER MON POT A LAIT MILK MAESTRO ?

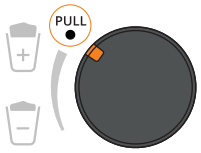
Instructions d'utilisation :

1. Préparation

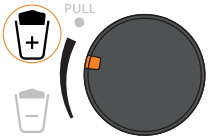
Remplissez le pot à lait Milk Maestro avec la quantité de lait désirée.
Assurez-vous de ne pas dépasser la ligne de remplissage maximale indiquée sur le pot.

2. Réglage de la Mousse

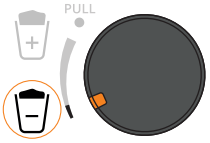
Tournez le bouton de réglage de la mousse situé sur le dessus du couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir plus de mousse, ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour moins de mousse. Sélectionnez la quantité de mousse selon vos préférences personnelles.



Position pour retirer le bouton de réglage de la mousse



Position quantité de mousse maximale



Position quantité de mousse minimale

Pour une qualité optimale des boissons lactées, il est recommandé de préparer 5 à 6 boissons lactées après la première utilisation. Cette recommandation permet au système lait de fonctionner à son niveau optimal.	Si votre boisson lactée déborde de votre tasse, nous vous recommandons de : - Régler le bouton de volume de mousse de lait sur la position MIN - Sélectionner une taille de boisson inférieure (M ou L) - Utiliser une tasse plus grande

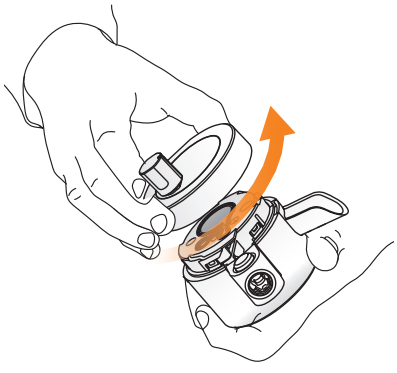
3. Nettoyage

Une fois que vous avez terminé d'utiliser le pot à lait Milk Maestro, vous pouvez effectuer un rinçage automatique grâce au programme MILK RINSE ou démontez et lavez soigneusement toutes les pièces à l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle.

Assurez-vous de bien rincer et sécher toutes les pièces avant de les remonter.

CONSEILS ET ASTUCES

Pour déverrouillez le couvercle du pot à lait Milk Maestro, il est nécessaire d'effectuer un quart de tour.



Attention : Ne lancez pas de boissons lactées sans avoir préalablement connecté le pot à lait Milk Maestro à la machine.

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

3.3 MODE BOISSONS GLACÉES & COLD BREW (EXTRACTION À FROID)

Les fonctions **Boissons glacées** et **Cold Brew** sont conçues pour vous permettre de préparer des boissons au café rafraîchissantes tout en préservant une qualité de saveur optimale.

MODE BOISSONS GLACÉES

Café préparé à chaud, puis refroidi sur des glaçons. Il préserve toute la richesse aromatique d'un espresso ou d'un café long pour une boisson glacée rafraîchissante et pleine de saveurs.

Le mode Boissons glacées vous permet de préparer des versions glacées de vos recettes de café préférées.

- Pour activer le mode Boissons glacées, sélectionnez d'abord la recette souhaitée sur l'interface.
- Appuyez ensuite sur le bouton flocon de neige pour activer le mode Refroidissement, puis appuyez sur START/STOP pour lancer la préparation.

Pour chaque recette glacée, vous devez ajouter des glaçons dans votre verre avant de démarrer l'extraction. Le nombre recommandé de glaçons varie selon la recette sélectionnée. Reportez-vous au tableau des recettes de la section 3 pour connaître la quantité appropriée.

Le mode Boissons glacées peut être activé pour toutes les recettes, à l'exception des suivantes :

- Eau chaude
- Mousse de lait
- Vapeur

Pour les recettes glacées, l'option 2 tasses n'est pas disponible et le volume de la boisson est fixe afin de garantir un goût et un équilibre optimaux.

Si la machine n'a pas été utilisée pendant une certaine période, nous recommandons de rincer le système et de remplir le réservoir avec de l'eau fraîche avant utilisation.

COLD BREW

Extrait lentement à basse température (4 à 5 min), le Cold Brew révèle un café naturellement doux, rond et peu amer, proche d'une infusion de café servie sur glace.

Pour obtenir des résultats optimaux en Cold Brew, la machine doit d'abord être refroidie avant l'extraction. Cette étape est appelée **RINÇAGE À FROID (COLD RINSE).**

- Après avoir sélectionné la recette Cold Brew, la machine affiche COLD RINSE sur l'interface.
- Placez un récipient (minimum 200 mL) sous les buses de distribution.
- Appuyez sur START/STOP pour lancer le cycle de refroidissement. La machine effectue automatiquement un rinçage afin d'abaisser sa température interne.

Une fois cette étape COLD RINSE terminée, la machine est prête pour l'extraction.

- Préparez votre verre avec la quantité recommandée de glaçons, puis appuyez sur START/STOP pour lancer la préparation du Cold Brew.

Lorsque votre Cold Brew est prêt, mélangez-le à l'aide d'une paille ou d'une cuillère, puis dégustez-le !

4. ENTRETIEN GENERAL

4.1 LES ENTRETIENS COURANTS

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

ENTRETIEN DU BAC RECOLTE-GOUTTES

Le bac récolte-gouttes permet de récupérer l'eau ou le café qui s'écoulerait de l'appareil pendant et après les préparations. 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 récoltes-gouttes pour nettoyer chaque élément tous les jours et le laisser sécher à l'air libre avant de le replacer dans la machine.

Pour plus d'informations, se référer au « Quick Start Guide » chapitre 9.B. pour nettoyer votre bac récolte-gouttes.

QUAND VIDER LE BAC RÉCOLTE-GOUTTES ?

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

ENTRETIEN DU BAC COLLECTEUR DE MARC DE CAFÉ

Pour des raisons d'hygiène, nous vous recommandons de nettoyer le bac à marc de café sous l'eau chaude savonneuse tous les jours et le laisser sécher à l'air libre avant de le replacer dans la machine.

Pour plus d'informations, se référer au « Quick Start Guide » chapitre 8.B. pour nettoyer votre bac à marc de café.

Important : Ne pas mettre au lave-vaisselle.

QUAND VIDER LE BAC À MARC DE CAFÉ ?

Le bac à mouture de café reçoit la mouture extraite.

Vider le bac à mouture lorsque l'alerte lumineuse vous l'indique.

Vous pouvez le vider plus régulièrement, mais lorsque la machine est allumée, pour que celle-ci 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 BAC À EAU

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

ENTRETIEN DU BAC À GRAINS

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

Attention : Ne pas utiliser d'eau pour nettoyer le bac à grain, la présence d'eau dans le bac à grains pourrait endommager votre machine.

4.2 LES AUTRES ENTRETIENS

Entretiens	Quand ?	Explications	Consommables nécessaires
MILK RINSE **Rinçage automatique du pot à lait Milk Maestro*** ~30s - 60ml	Après une boisson lactée ou à tout moment.	Le rinçage automatique du pot à lait Milk Maestro utilise uniquement de l'eau chaude et assure des performances de moussage de lait optimales en garantissant un système propre. **Se référer au « Quick Start Guide » chapitre 14 pour effectuer le rinçage du pot à lait Milk Maestro.** **Suivant modèle*	
COFFEE RINSE Rinçage café ~45s – 30 ml	Après 2 jours sans utilisation ou à tout moment.	Permet de réaliser un rinçage du circuit du café de la machine. Ce procédé utilise uniquement de l'eau chaude. Il vous assure le goût authentique de votre café. **Se référer au « Quick Start Guide » chapitre 10 pour effectuer le rinçage de la machine.**	
CLEAN Nettoyage machine ~13 min – 1L	Quand la machine vous le demande ou à tout moment.	Pour des raisons d'hygiène et pour préserver la qualité de votre café, nous vous recommandons de réaliser un nettoyage et un dégraissage du circuit café de la machine. Il vous garantit une préservation optimale des arômes de vos boissons. **Se référer au « Quick Start Guide » chapitre 11 pour effectuer le nettoyage de la machine ou suivre ces étapes :** 1. Le voyant CLEAN s'allume en rouge en permanence : la machine a besoin d'être nettoyée 2. Appuyez surle bouton CLEAN MODE et sélectionner CLEAN 3. Appuyez sur le bouton START/STOP pour confirmer le nettoyage 4. Le voyant CLEAN clignote 5. Prenez une pastille de nettoyage 6. Ouvrez la trappe de nettoyage et insérez la pastille 7. Placez un récipient de 1L sous les deux buses 8. Appuyez sur le bouton START/STOP une deuxième fois pour lancer le nettoyage 9. De l'eau s'écoule des buses café lors du nettoyage 10. A la fin de l'écoulement et après le triple bip, votre machine est nettoyée et prête à être utilisée	1 pastille de nettoyage KRUPS XS3000

Entretiens	Quand ?	Explications	Consommables nécessaires
CALC Détartrage ~20 min – 1,5L	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.	Le détartrage de votre machine assure son bon fonctionnement et élimine tout dépôt de calcaire ou de tartre. Cette étape est très importante pour assurer le bon fonctionnement et la longévité de votre appareil. **Se référer au « Quick Start Guide » chapitre 12 pour effectuer le détartrage de la machine ou suivre ces étapes :** 1. Le voyant CALC s'allume en rouge en permanence : la machine a besoin d'être détartrée 2. Appuyez sur le bouton CLEAN MODE et sélectionner CALC 3. Appuyez sur START/STOP pour confirmer le détartrage de la machine 4. Le voyant CALC clignote 5. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau tiède jusqu'au niveau CALC 6. Prenez et ouvrez un sachet de détartrant KRUPS 7. Videz le contenu du sachet dans le réservoir d'eau (si votre produit est équipé de notre cartouche filtrante retirez-la). 8. Mélangez le contenu du sachet avec l'eau du réservoir 9. Remettez le réservoir d'eau sur la machine 10. Placez un recipient de 1,5L sous les deux buses (café et vapeur) 11. Appuyez sur le bouton START/STOP pour lancez le détartrage 12. De l'eau s'écoule des deux buses lors du détartrage 13. Le voyant clignote à la fin de l'écoulement 14. Videz votre réservoir d'eau avec le détartrant 15. Nettoyez le réservoir d'eau à l'aide d'une éponge 16. Essuyez et séchez votre réservoir d'eau 17. Remplissez le réservoir d'eau au maximum 18. Remettez le réservoir d'eau sur la machine 19. De l'eau s'écoule des buses lors du rinçage 20. A la fin de l'écoulement et après le triple bip, votre machine est détartrée et prête à être utilisée	1 sachet de détartrant KRUPS F054/ XS809 (non fourni avec la machine)

! **Important :** Si votre produit est équipé de notre cartouche filtrante KRUPS merci de veiller à la retirer pendant l'opération de détartrage.

! **Important :** Vous n'êtes pas obligé d'exécuter sur-le-champ le programme d'entretien quand l'appareil le demande mais vous devez l'effectuer dans un bref délai. Si le nettoyage (ou le détartrage) est reporté l'alerte restera affichée tant que l'opération ne sera pas effectuée.

! **Important :** Si vous débranchez votre machine pendant l'entretien ou en cas de panne électrique, le programme de nettoyage reprendra du début. Il ne sera pas possible de reporter cette opération, elle est obligatoire pour le rinçage du circuit d'eau. Dans ce cas une nouvelle pastille de nettoyage peut être nécessaire.

5. AUTRES FONCTIONS

COMMENT ACCÉDER AUX RÉGLAGES DE VOTRE MACHINE ?
Cette machine ne comportant pas d'écran, les réglages sont intégrés en deuxième fonction de certaines touches.

Pour accéder au menu des réglages :
- La machine doit être branchée mais non allumée
- Appuyer sur CLEAN MODE pendant 3 secondes
- Lorsque les LEDS à côté des trois premières recettes (Ristretto, Espresso, Filter Coffee) s'allument et que vous entendez un bip sonore, vous êtes dans les réglages. Vous pouvez ensuite naviguer sur ces trois touches : Ristretto, Espresso et Long Coffee.

Liste des réglages :

Sensation Hot & Cold Coffee

Température café		Appuyer sur ESPRESSO puis sur pour régler la température café. Il y a 3 niveaux d'ajustement de la température pour vos boissons café. Par défaut la température est réglée sur la température 2 (moyenne).
T1 :	Basse	
T2 :	**Moyenne**	
T3 :	Haute	
Auto OFF		Appuyer sur DOPPIO puis sur pour régler l'auto OFF. Vous pouvez choisir la durée après laquelle votre appareil s'éteindra automatiquement afin d'optimiser votre consommation énergétique : 10 minutes, 20 minutes et 30 minutes. Par défaut le réglage est réglé sur **10 minutes.**
	10 min	
	20 min	
	30 min	
Rinçage automatique		Appuyer sur LONG COFFEE puis sur pour régler le rinçage sur auto ON. Vous pouvez automatiser le rinçage de votre machine à chaque extinction. Par défaut, le réglage est **inactif.**
	Inactif	
	Actif	

Sensation Hot & Cold Milk EA916

Température café		Appuyer sur ESPRESSO puis sur pour régler la température café. Il y a 3 niveaux d'ajustement de la température pour vos boissons café. Par défaut la température est réglée sur la température 2 (moyenne).
T1 :	Basse	
T2 :	Moyenne	
T3 :	Haute	
Auto OFF		Appuyer sur LONG COFFEE puis sur pour régler l'auto OFF. Vous pouvez choisir la durée après laquelle votre appareil s'éteindra automatiquement afin d'optimiser votre consommation énergétique : 10 minutes, 20 minutes et 30 minutes. Par défaut le réglage est réglé sur **10 minutes.**
	10 min	
	20 min	
	30 min	
Rinçage automatique		Appuyer sur AMERICANO puis sur pour régler le rinçage sur auto ON. Vous pouvez automatiser le rinçage de votre machine à chaque extinction. Par défaut, le réglage est **inactif.**
	Inactif	
	Actif	

Température café		Appuyer sur ESPRESSO puis sur pour régler la température café. Il y a 3 niveaux d'ajustement de la température pour vos boissons café. Par défaut la température est réglée sur la température 2 (moyenne).
T1 :	Basse	
T2 :	Moyenne	
T3 :	Haute	
Auto OFF		Appuyer sur LONG COFFEE puis sur pour régler l'auto OFF. Vous pouvez choisir la durée après laquelle votre appareil s'éteindra automatiquement afin d'optimiser votre consommation énergétique : 10 minutes, 20 minutes et 30 minutes. Par défaut le réglage est réglé sur **10 minutes.**
	10 min	
	20 min	
	30 min	
Rinçage automatique		Appuyer sur FILTER COFFEE puis sur pour régler le rinçage sur auto ON. Vous pouvez automatiser le rinçage de votre machine à chaque extinction. Par défaut, le réglage est **inactif.**
	Inactif	
	Actif	

**Suivant modèle*

Pour sortir du menu de réglage :

- Appuyer sur le bouton pour quitter le menu ou attendez 2 minutes.
- La machine s'éteindra et enregistrera les réglages.

6. LES SOLUTIONS A VOS QUESTIONS

FONCTIONNEMENT

1) La machine affiche une panne, le logiciel est figé OU tous les voyants clignotent

✓ Éteignez et débranchez la machine, enlevez la cartouche filtrante si installée dans votre bac à eau, attendez 1 minute, rebranchez et redémarrez la machine.

2) L'appareil ne s'allume pas après avoir appuyé sur la touche ON/OFF.

✓ 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.

✓ C'est normal si c'est occasionnel et s'il n'y a plus ou peu de café dans le bac à grain.

✓ Il reste du café en grains dans le réservoir :

➔ Le café est peut-être trop huileux et n'est pas happé correctement par la machine. Vous pouvez essayer d'aider à la descente du grain et voir si cela refonctionne. Il est toutefois recommandé de changer de café (cf. fonction type de grains).

➔ C'est mon café habituel qui fonctionnait bien jusque-là : contactez votre service consommateur KRUPS.

UTILISATION

1) Le broyeur émet un bruit anormal.

✓ Il y a certainement une présence de corps étrangers dans le broyeur. Essayer d'aspirer avec un aspirateur sinon contacter votre service consommateur KRUPS.

2) Il y a de l'eau sous l'appareil.

✓ Avant d'enlever le bac récolte goutte, attendez 15 secondes après l'écoulement d'un café afin que la machine termine correctement son cycle.

- ✓ Vérifiez que le bac récolte-gouttes est bien 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 la réalisation. L'appareil se réinitialise automatiquement et est 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 coule des buses café à l'arrêt de la machine.

- ✓ C'est normal. Il s'agit d'un rinçage automatique pour nettoyer les buses café. Vous pouvez le désactiver dans les réglages de la machine en modifiant le paramètre « Rinçage automatique » sur Inactif.

VAPEUR ET LAIT

1) Aucune vapeur ne sort.

a. Lors de la première utilisation d'un cycle vapeur, si aucune vapeur ne sort correctement :

- ✓ **Vérifier que l'ensemble buse vapeur n'est pas bouché, se référer au « Quick Start Guide » chapitre 6 pour nettoyer votre ensemble buse vapeur.**
- ✓ Si l'ensemble buse vapeur n'est pas bouché, réaliser une et une seule fois le protocole suivant : Videz le réservoir d'eau et retirez temporairement la cartouche filtrante. Remplissez le réservoir d'eau minérale forte en calcium (> 100 mg/L) et faites successivement des cycles vapeur (5 à 10 cycles) dans un récipient jusqu'à l'obtention d'un jet de vapeur continu. Remettez la cartouche dans le réservoir.

b. La buse vapeur avait déjà fonctionné :

- ✓ **Vérifier que l'ensemble buse vapeur n'est pas bouché, se référer au « Quick Start Guide » chapitre 6 pour nettoyer votre ensemble buse vapeur.**

Si après réalisation des étapes ci-dessus, la vapeur ne fonctionne toujours pas, merci de contacter votre service consommateurs KRUPS.

2) De l'eau ou de la vapeur sort anormalement de la buse vapeur.

- ✓ Vérifiez que la buse vapeur est bien positionnée sur le coude de fixation et que ce dernier est bien fixé sur la sortie vapeur.
- ✓ En début ou en fin de recette, quelques gouttes peuvent s'écouler par la buse vapeur.

3) 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.

4) Le pot à lait Milk Maestro ne délivre plus de mousse

- ✓ Veuillez privilégier l'utilisation de lait demi-écrémé ou entier frais (entre 3°C et 6°C).
- ✓ Réalisez un rinçage du pot à lait Milk Maestro à l'aide du programme **MILK RINSE**
- ✓ Nettoyez l'ensemble des pièces au lave-vaisselle ou à la main, en veillant à utiliser de l'eau savonneuse et à bien laisser sécher les pièces avant de les remonter.

ENTRETIEN

1) La machine ne demande pas de détartrage.

- ✓ Le cycle de détartrage est demandé à partir d'un nombre important de réalisations de vapeur ou d'eau chaude. Si vous ne consommez que du café, le détartrage sera peu fréquent.

2) De la mouture se trouve dans le bac récolte-gouttes.

- ✓ De la mouture de café en faible quantité peut se déposer dans le bac récolte-gouttes. La machine est faite pour évacuer les surplus de mouture résiduelle pour que la zone de percolation reste propre.

3) Après avoir vidé le bac collecteur de marc de café, le voyant reste allumé

- ✓ Réinstallez le bac collecteur de marc de café.

4) Après avoir rempli le réservoir d'eau, le voyant reste allumé.

- ✓ Vérifiez le bon positionnement du réservoir dans l'appareil.
- ✓ Le flotteur au fond du réservoir doit se déplacer librement. Vérifiez et débloquez si nécessaire le flotteur.

5) Lors du détartrage, sur la première phase, je n'ai pas d'eau qui sort des buses :

- ✓ C'est normal, c'est seulement en cas d'encrassement important que la machine fera sortir de l'eau par les buses.

BOISSONS

1) Le café s'écoule trop lentement.

- ✓ Tournez le bouton de la finesse de mouture vers la droite pour obtenir une mouture plus grossière (peut dépendre du type de café utilisé).
- ✓ Effectuez un ou plusieurs cycles de rinçage.
- ✓ Changez la cartouche filtrante.

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 ne sont pas assez chauds.

- ✓ Augmentez la température du café dans les réglages de la machine. Chauffez la tasse en la rinçant à l'eau chaude avant de lancer la préparation.
- ✓ Réalisez un rinçage de la machine avant de lancer votre café.

4) De l'eau claire s'écoule par les buses café avant chaque café.

- ✓ Au début de la recette a lieu une pré-infusion du café qui peut entraîner un petit écoulement d'eau par les buses café.

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

ELIMINATION
Certains appareils contiennent une pile 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.
Participons à la protection de l'environnement !!
Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

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 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, eau chaude ou pour faire mousser du lait.

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

KRUPS®

SENSATION HOT & COLD
EA913/EA914/EA915/EA916

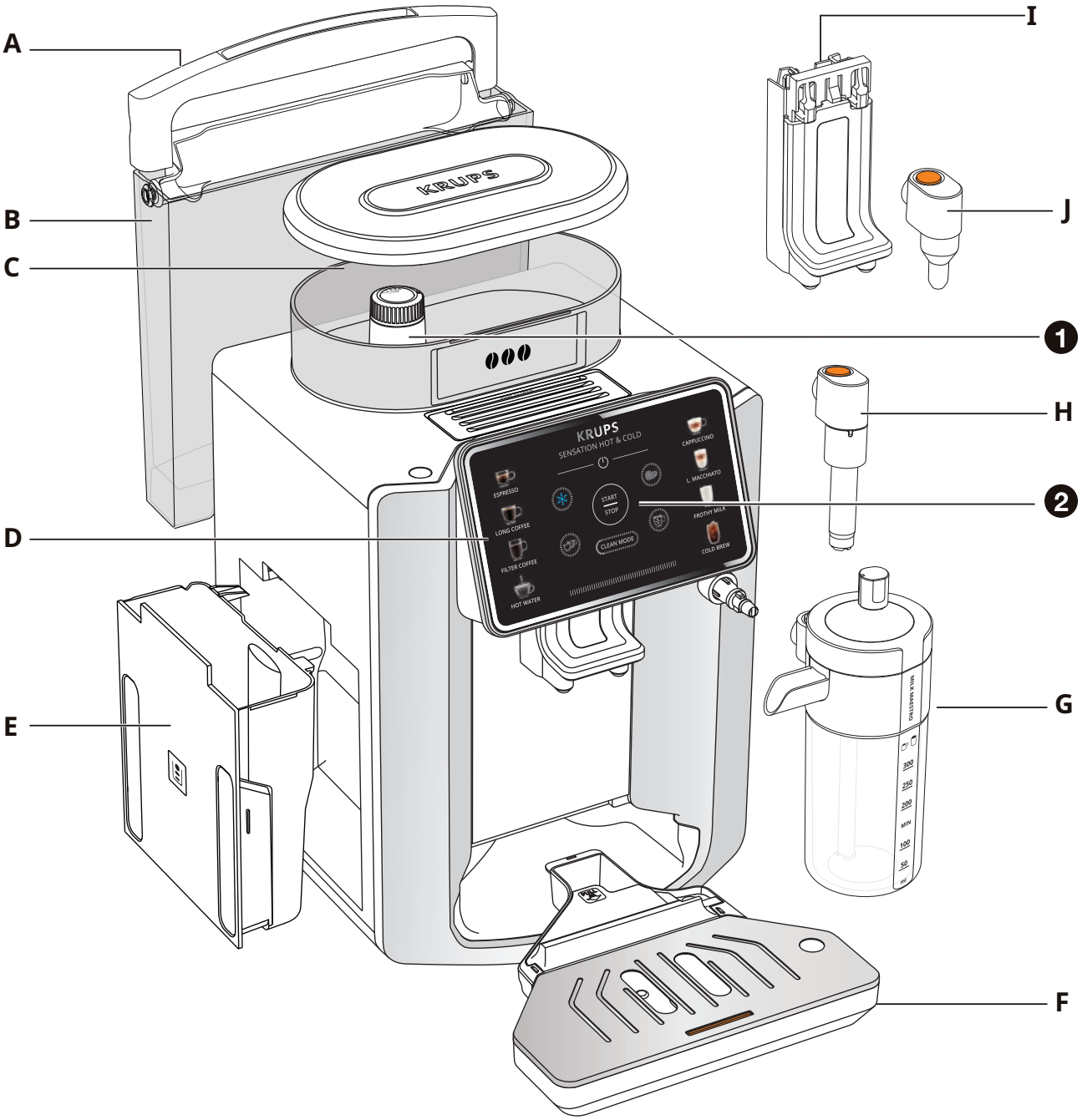


DE

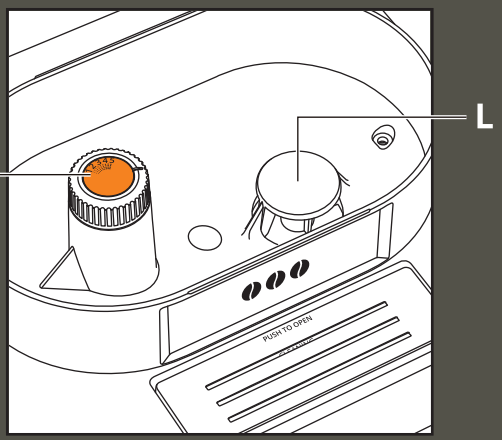
Abbildung modellabhängig

8020013579-02

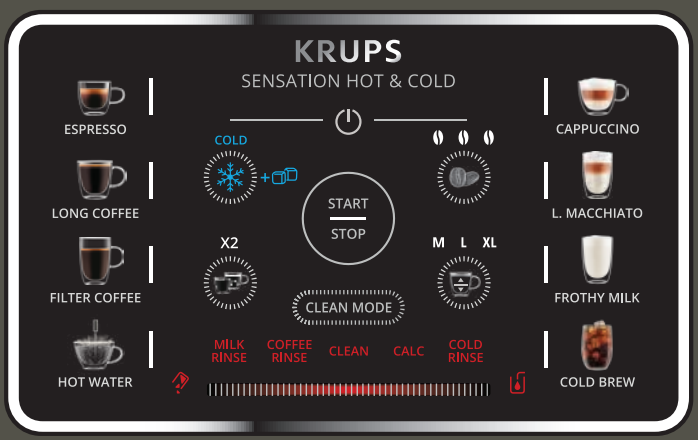
1. WICHTIGE PRODUKTINFORMATIONEN....4
1.1 SYMBOLERKLÄRUNGEN....4
1.2 IM LIEFERUMFANG DER MASCHINE ENTHALTENES ZUBEHÖR....4
1.3 TECHNISCHE DATEN....5
1.4 BEDIENFELD....5
1.5 KONTROLLLEUCHTEN....6
2. ERSTE SCHRITTE UND GERÄTEINSTALLATION....7
2.1 EINBAU DES FILTERS....8
2.2 MAHLWERK: MAHLGRAD EINSTELLEN....9
3. GETRÄNKE ZUBEREITEN....10
3.1 MILCHGETRÄNKE UND HEISSES WASSER....12
3.2 MILK MAESTRO MILCHBEHÄLTER....13
3.3 KALTGETRÄNKE-MODUS & COLD BREW....15
4. ALLGEMEINE WARTUNG....16
4.1 TÄGLICHE WARTUNG....16
4.2 SONSTIGE WARTUNG....17
5. WEITERE FUNKTIONEN....19
6. ANTWORTEN AUF IHRE FRAGEN....20


A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
1
2
KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
START
STOP
CLEAN MODE

1


K
L
PUSH TO OPEN

2


KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
COLD
START
STOP
X2
M L XL
CLEAN MODE
MILK RINSE
COFFEE RINSE
CLEAN
CALC
COLD RINSE

BESCHREIBUNG

A. Griff/Deckel Wassertank
B. Wassertank
C. Kaffeebohnenbehälter
D. Bedienfeld
E. Kaffeesatzbehälter
F. Abtropfschale
G. Milchbehälter*
H. Dampfdüse*
I. Kaffeedüsen
J. Wasserstrahl-Düse
K. Regler zur Einstellung des Mahlgrads
L. Kaffeemühle

**je nach Modell*

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für einen Kaffeevollautomaten von KRUPS entschieden haben. Unsere KRUPS Kaffeevollautomaten werden in Frankreich entworfen, entwickelt und hergestellt und gewährleisten damit die strengsten Garantien hinsichtlich Herkunft und Fertigungsqualität. Ihre Maschine wurde entwickelt, um Kaffeespezialitäten in Barista-Qualität so einfach wie möglich zuzubereiten. Genießen Sie die verschiedensten Kaffeegetränke wie Espresso, Long Coffee, Filterkaffee und viele andere – alles mit nur einem Tastendruck! Um Ihnen die Arbeit zu erleichtern, hat KRUPS eine intelligente Kontrollleuchte entwickelt, die Sie bei der Verwendung Ihrer Maschine begleitet und Ihnen die Kaffeepause verschönert. Dank der modernen Technologien Ihrer Maschine erzielen Sie das bestmögliche Ergebnis und gewinnen aus frisch gemahlenen Kaffeebohnen das Maximum an Aroma und Geschmack. Wir hoffen, dass Sie mit Ihrer KRUPS Maschine rundum zufrieden sind und Ihre Kaffeepausen genießen.

Das KRUPS Team

1. WICHTIGE PRODUKTINFORMATIONEN

Lesen Sie das Benutzerhandbuch und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden. Eine unsachgemäße Verwendung entbindet KRUPS von jeglicher Haftung.

1.1 SYMBOLERKLÄRUNGEN

Gefahr: Warnung vor der Gefahr schwerer oder tödlicher Verletzungen.
Das Blitzsymbol warnt Sie vor Gefahren im Zusammenhang mit Elektrizität.

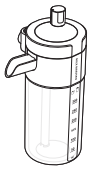
Vorsicht: Warnung vor möglichen Fehlfunktionen, Schäden oder der Zerstörung des Geräts.

Wichtig: Allgemeiner oder wichtiger Hinweis zur Bedienung 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	
	SENSATION HOT & COLD COFFEE EA913	
2	Reinigungsnadel für das Dampfsystem	
3	Dampfdüse	

SENSATION HOT & COLD MILK EA914 - E1915 - EA916		
4	Milk Maestro Milchbehälter	
5	Wasserdüse	

Vorsicht: Verwenden Sie für diese Maschine nur KRUPS Zubehör, damit der Garantieanspruch erhalten bleibt.

1.3 TECHNISCHE DATEN

Gerät	Automatic Espresso EA913 - EA914 - EA915 - EA916
Stromversorgung	~220–240 V/50 Hz
Pumpendruck	15 bar
Kaffeebohnenbehälter	260 g
Energieverbrauch	Im Betrieb: 1.450 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 EA91 (kg)	8,9

Technische Änderungen sind vorbehalten.

1.4 BEDIENFELD

Taste	Beschreibung/Allgemeine Funktionen
	Schalten Sie die Maschine ein und aus. Jedes Mal, wenn die Ein-/Aus-Taste gedrückt wird, ertönt ein akustisches Signal.
	Wählen Sie aus, welches Getränk Sie zubereiten möchten.* Wenn ein Getränk ausgewählt ist, leuchtet eine Kontrollleuchte neben dem Getränk auf. * Abhängig vom Modell
	Wählen Sie die Dampffunktion, um Milch für die manuelle Zubereitung von Milchgetränken aufzuschäumen.* Wenn eine Zubereitungsart ausgewählt ist, leuchtet eine Kontrollleuchte neben dem Getränk auf. HINWEIS: Die START/STOP-Taste muss zweimal gedrückt werden: einmal, um das Gerät vorzuheizen, und erneut, um den Dampf zu starten. * Abhängig vom Modell

Taste	Beschreibung/Allgemeine Funktionen
	Starten oder stoppen Sie die aktuelle Zubereitung/Wartung.
	Drücken Sie diese Taste nach der Getränkeauswahl, um durch Anpassung der Menge des Kaffeepulvers die Kaffeestärke zu erhöhen oder zu verringern. Es gibt drei Möglichkeiten von schwach bis stark. Die Auswahl wird durch eine, zwei oder drei Kaffeebohnen mit Hintergrundbeleuchtung angezeigt.
	Drücken Sie diese Taste nach der Getränkeauswahl, um das Getränkevolumen durch Ändern des Wasserdurchflusses zu erhöhen oder zu verringern. Es gibt drei Möglichkeiten von einem kleinen bis zu einem großen Getränk. Die Auswahl wird durch ein hintergrundbeleuchtetes M, L oder XL angezeigt.
	Drücken Sie diese Taste nach der Getränkeauswahl, um die doppelte Menge zuzubereiten. Die Auswahl wird durch ein hintergrundbeleuchtetes X2 angezeigt.
	Drücken Sie nach der Auswahl des Getränks die Taste, um den Kaltgetränke-Modus zu aktivieren. Geben Sie Eiswürfel hinzu, wenn die Eis-Anzeige aufleuchtet.
	Drücken Sie diese Taste, um auf die Wartung zuzugreifen, und wählen Sie den auszuführenden Typ aus: Spülen, Reinigen oder Entkalken. Die ausgewählte Wartung wird rot hinterleuchtet.

1.5 KONTROLLLEUCHTEN

Ihre KRUPS Sensation Maschine verfügt über intelligente Kontrollleuchten, die Ihnen das Leben leichter machen. Die Maschine erkennt und überwacht automatisch den Wasser- und Kaffeepegel. Wenn Sie Ihre Behälter füllen oder leeren müssen, werden Sie von einer Kontrollleuchte darüber informiert. Das Gerät benachrichtigt Sie auch, wenn Sie es ausspülen, reinigen oder entkalken müssen.

Kontrollleuchte	Beschreibung
	START/STOP-LED blinkt ==> START/STOP drücken, um fortzufahren START/STOP-LED leuchtet dauerhaft ==> Aktion wird ausgeführt
	Lichtstreifen: – Leuchtet weiß: Gerät ist einsatzbereit – Blinkt weiß: Getränk wird hergestellt – Leuchtet rot: Eine Wartung muss durchgeführt werden – Blinkt rot: Wartung wird durchgeführt
MILK RINSE	Der Milk Maestro Milchbehälter muss gespült werden.* Drücken Sie zunächst „Clean Mode“ (Reinigungsmodus) und dann „START/STOP“. **Informationen zum Spülen des Milk Maestro Milchbehälters finden Sie in der „Kurzanleitung“ in Abschnitt 14.** ** Abhängig vom Modell*
COFFEE RINSE	Spülen ist erforderlich. Drücken Sie zunächst „Clean Mode“ (Reinigungsmodus) und dann „START/STOP“. **Informationen zum Spülen der Maschine finden Sie in der „Kurzanleitung“ in Abschnitt 10.**
CLEAN	Reinigung ist erforderlich. Drücken Sie zunächst „Clean Mode“ (Reinigungsmodus) und dann „START/STOP“. **Informationen zum Reinigen der Maschine finden Sie in der „Kurzanleitung“ in Abschnitt 11.**

Kontrollleuchte	Beschreibung
CALC	Entkalken ist erforderlich. Drücken Sie zunächst „Clean Mode“ (Reinigungsmodus) und dann „START/STOP“. **Informationen zum Entkalken der Maschine finden Sie in der „Kurzanleitung“ in Abschnitt 12.**
	Der Kaffeesatzbehälter ist voll und muss geleert werden. **Informationen zum Entleeren des Kaffeesatzbehälters finden Sie in der „Kurzanleitung“ in Abschnitt 8A.**
	Der Wasserbehälter ist fast leer und muss gefüllt werden. **Informationen zum Befüllen des Wasserbehälters finden Sie in der „Kurzanleitung“ in Abschnitt 7A.**
COLD RINSE	Vor der Cold-Brew-Extraktion ist eine Kühlung erforderlich. Drücken Sie „START/STOP“. **Weitere Informationen finden Sie in der „Schnellstartanleitung“.**
	Alle Kontrollleuchten blinken: Maschinenfehler oder Blockierung. **Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „ANTWORTEN AUF IHRE FRAGEN“.**

2. ERSTE SCHRITTE UND GERÄTEINSTALLATION

ERSTE SCHRITTE

Stellen Sie die Maschine auf einer stabilen, horizontalen, sauberen und trockenen Arbeitsfläche auf.
Vor der ersten Verwendung der Maschine werden durch einen Ansaugvorgang die Wasserkreisläufe der Maschine gefüllt, damit diese betrieben werden kann. Das Vorheizen und der automatische Spülvorgang werden durchgeführt.

Weitere Informationen zum erstmaligen Starten der Maschine finden Sie in der „Kurzanleitung“ in Abschnitt 1.

Ihr Gerät wurde geprüft und getestet, bevor es die Produktionsstätte verlassen hat. Trotz aller Sorgfalt bei der Reinigung ist es möglich, dass sich Kaffeereste in der Kaffeemühle 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.

HINWEISE UND TIPPS

WASSER

Die Qualität des Wassers hat großen Einfluss auf die Qualität des Aromas. Kalk und Chlor können den Geschmack des Kaffees verändern. Damit das ganze Aroma Ihres Kaffees erhalten bleibt, empfehlen wir Ihnen, frisches klares Wasser sowie eine Kartusche oder abgefülltes Wasser mit Trockenrückständen unter 800 mg/l zu verwenden (siehe Etikett auf der Flasche).

Wenn die Maschine längere Zeit nicht verwendet wurde, empfehlen wir, das Wasser im Wassertank vor der Verwendung auszutauschen.

Siehe Abschnitt „**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.

KAFFEEBOHNEN

Geröstete Kaffeebohnen können ihr Aroma verlieren, wenn sie nicht geschützt werden. Wir empfehlen Ihnen, die Menge an Kaffeebohnen zu verwenden, die Ihrem Konsum in den nächsten 2 bis 3 Tagen entspricht, und sich für 250-Gramm-Beutel zu entscheiden.

Die Qualität der Bohnen unterscheidet sich und Geschmack ist subjektiv. Arabica-Bohnen haben feine, blumige Aromen, Robusta-Bohnen hingegen sind bitterer und vollmundiger und enthalten mehr Koffein. Es ist üblich, die beiden Kaffeearten zu mischen, um einen ausgewogeneren Geschmack zu erhalten. Lassen Sie sich von Ihrem Kaffeeröster beraten.

Wir empfehlen, keine öligen und karamellisierten Bohnen zu verwenden, da diese die Maschine beschädigen können.

Der Mahlgrad beeinflusst die Stärke der Aromen und die Qualität der Crema. Je feiner die Mahlung, desto glatter die Crema. Der Mahlvorgang kann an das gewünschte Getränk angepasst werden.

2.1 EINBAU DES FILTERS

WARUM EINE FILTERKARTUSCHE EINSETZEN?

Die Kartusche des KRUPS 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 WECHSELN?



- Zwei Monate nach der Installation
- Wir empfehlen, beim Einsetzen der Filterkartusche den grauen Ring am anderen Ende der Filterkartusche so zu drehen, dass er das Einsetzdatum plus 2 Monate anzeigt.

SO SETZEN SIE DIE KARTUSCHE EIN



- Ihr Gerät sollte angeschlossen und eingeschaltet sein.
- Die Kartusche muss im Wasserbehälter eingesetzt werden.
- Positionieren Sie die Kartusche mit dem nummerierten Ring an der Oberseite.
- Verwenden Sie die mit der Kartusche mitgelieferte schwarze Schraube, um die ordnungsgemäße Position der Kartusche zu gewährleisten und sie festzuschrauben.
- Drücken Sie CLEAN MODE 3 Sekunden lang.
- Die Taste START STOP blinkt, und die Leuchte COFFEE RINSE leuchtet.
- Drücken Sie auf START STOP um die Verwendung des Filters zu starten.
- Der Lichtstreifen blinkt während der Installation rot.
- Die Installation ist abgeschlossen, wenn der Lichtstreifen wieder weiß leuchtet.

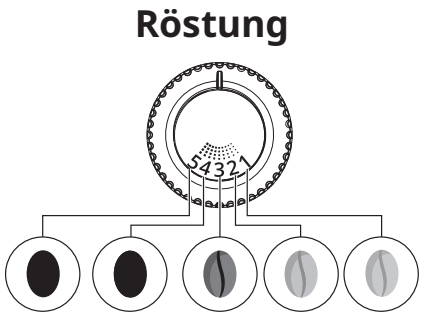
2.2 MAHLWERK: MAHLGRAD EINSTELLEN

WARUM SOLLTE DER MAHLGRAD EINGESTELLT WERDEN?

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

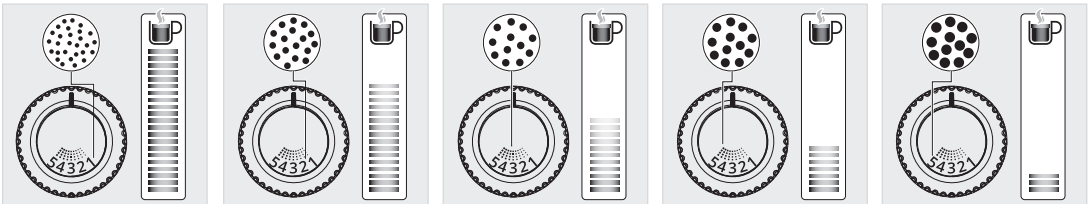
Eine stark geröstete und ölige Kaffeebohne erfordert einen groben Mahlgrad.

Leichter geröstete Kaffeebohnen sind trockener und erfordern daher einen feinen Mahlgrad.



Sehr kräftig *(Dark French)*	**Kräftig** *(French)*	**Stark** *(Light French)*	**Medium** *(bernsteinfarben)*	**Leicht** *(hell)*

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



Position 1 *Extrafein*	**Position 2** *Fein*	**Position 3** *Durchschnitt*	**Position 4** *Grob*	**Position 5** *Extra grob*

SO PASSEN SIE DEN MAHLGRAD AN

Drehen Sie die Einstelltaste im Kaffeebohnenbehälter, um ihn 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 Hot & Cold können Sie eine große Auswahl an Getränken ganz nach Ihrem Geschmack zubereiten. Die Zubereitungen können direkt über das Bedienfeld aufgerufen werden

GETRÄNKE	Verfügbare Größen	Verfügbare Kaffeestärken	X2	Eiswürfel für Kaltgetränke +🧊
 Espresso	**M : 40 ml** / L : 55 ml / XL : 70 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
Iced espresso ❄	M: 70 ml			2
 Doppio	**M: 80 ml** / L: 110 ml / XL: 140 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
Iced Doppio ❄	L : 160 ml			4
 Long Coffee	M: 80 ml / **L: 120 ml** / XL: 180 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
Iced Long Coffee ❄	L : 210 ml			6
 Americano	M: 90 ml / **L: 120 ml** / XL: 150 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
Iced Americano ❄	L: 180 ml			4
 Filter Coffee	M: 120 ml / **L: 150 ml** / XL: 170 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
Iced Filter Coffee ❄	L: 280 ml			8
 Hot Water	M: 100 ml / **L: 200 ml** / XL: 300 ml			
 Cold Brew ❄	L: 240 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		4
 Cappuccino	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
Iced Cappuccino ❄	M			5
 Caffe Latte	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
Iced Caffe Latte ❄	L			5
 Latte Macchiato	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
 Iced Latte Macchiato ❄	L	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		6
 Frothy Milk	M / **L** / XL			
 Steam				

** Abhängig vom Modell*

Beachten Sie, dass die Standardeinstellungen (fett gedruckt) die von KRUPS empfohlenen Einstellungen sind, um eine optimale Zubereitung zu gewährleisten.

HINWEISE UND TIPPS

Jedes Mal, wenn Sie ein Getränk auswählen, verwendet die Maschine die neuesten Einstellungen.

HINWEIS: IHRE MASCHINE FÜHRT AUTOMATISCH DIE FOLGENDEN SCHRITTE DURCH, UM IHR GETRÄNK ZUZUBEREITEN:

Schritte zum Zubereiten von Kaffee
1. Mahlen der Kaffeebohnen **2.** Verdichten des gemahlenen Kaffees **3.** Vorheizen (in diesem Stadium können einige Tropfen in Ihre Tasse fallen) **4.** Brühen

SO PASSEN SIE DIE HÖHE DER KAFFEEDÜSEN AN

Sie können für alle Getränke die Kaffeedüsen je nach Größe der Tasse(n) absenken und anheben, bis zu einer Höhe von 13 cm.

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 die Kaffeeauslässe.
- Drücken Sie die Taste für das ausgewählte Getränk, passen Sie die Einstellungen an und drücken Sie START/STOP.

JE NACH GETRÄNK SIND VERSCHIEDENE EINSTELLUNGEN MÖGLICH:

- **Kaffeestärke:** Um die Menge des verwendeten gemahlenen Kaffees zu erhöhen oder zu verringern und so die Stärke des Kaffees anzupassen, wählen Sie das Getränk aus und wählen Sie dann eine, zwei oder drei Kaffeebohnen aus Die Einstellung mit einer Bohne ergibt den mildesten Kaffee, die mit drei den vollmundigsten.
- **Tassenvolumen**: Um die entnommene Wassermenge zu erhöhen oder zu verringern, wählen Sie das Getränk und dann M, L oder XL aus .
- **Eine oder zwei Tassen:** Um zwei Zubereitungen gleichzeitig zu starten, wählen Sie das Getränk aus und drücken Sie .

Weitere Informationen zum Anpassen Ihrer Getränkeeinstellungen finden Sie in der Getränketabelle und in der „Kurzanleitung“ in Abschnitt 2.

SO UNTERBRECHEN SIE DIE ZUBEREITUNG EINES GETRÄNKS

Sie können die Zubereitung Ihres Getränks jederzeit durch Drücken der Taste START/STOP anhalten.

Wenn ein Zyklus unterbrochen wird, stoppt das Gerät nicht sofort. Sie können erst auf die Maschine zugreifen, wenn die Lichtleiste wieder weiß leuchtet.

3.1 MILCHGETRÄNKE UND HEISSES WASSER

HINWEISE UND TIPPS

KUHMILCH

- Verwenden Sie gekühlte UHT-pasteurisierte Milch (3–5 °C) für optimale Milchschaumergebnisse.

PFLANZLICHE MILCHALTERNATIVEN

- Die Schaumergebnisse können variieren.
- Wählen Sie Barista- oder Special-Café-Sorten für eine bessere Schaumqualität.
- Die beste Schaumleistung wird mit einer frisch geöffneten Verpackung erzielt und kann nach dem Öffnen mit der Zeit auf natürliche Weise nachlassen.

AUFBEWAHRUNG DER MILCH

- Nach dem Öffnen sollte die Milch bei 4 °C oder darunter im Kühlschrank gelagert und innerhalb der empfohlenen Haltbarkeitsdauer verbraucht werden.
- Bei den Modellen MILK EA914, EA915 und EA916 kann der Milchbehälter mit dem dafür vorgesehenen Deckel direkt im Kühlschrank aufbewahrt werden.

SO SCHÄUMEN SIE MILCH MIT DER DAMPFDÜSE AUF

Die Dampfdüse wird zum Aufschäumen von Milch verwendet, um beispielsweise einen Cappuccino oder Latte zuzubereiten. Da die Dampferzeugung eine höhere Temperatur erfordert als die Zubereitung eines Espressos, verfügt das Gerät über eine zusätzliche Vorheizphase für den Dampf.

Es ist nicht möglich, zwei Tassen gleichzeitig zuzubereiten, daher ist die Funktion „X2“ nicht verfügbar.

Wichtig: Es gibt zwei Vorheizstufen: eine für die Maschine und eine für den Dampf. Die LED (START/STOP) blinkt, um anzuzeigen, dass die Maschine fertig vorgeheizt wurde. Drücken Sie (START/STOP) erneut, um die Dampferzeugung zu starten.

Wenn Sie die Taste (START/STOP) nicht innerhalb von zwei Minuten nach dem Vorheizen drücken, kehrt die Maschine in ihre ursprüngliche Position zurück.

Informationen zur Zubereitung eines Milchgetränks finden Sie in der „Kurzanleitung“ in Abschnitt 5.

Gehen Sie vorsichtig vor, um Verbrennungen zu vermeiden.

Wichtig: Die Dampferzeugung wird abhängig von der zuvor ausgewählten Getränkemenge automatisch gestoppt. Sie können (START/STOP) vor dem Ende des Zyklus drücken, wenn genügend aufgeschäumte Milch vorhanden ist, um den Dampfausstoß zu stoppen.

DAMPFDÜSE REINIGEN

Wichtig: Um jedes Mal den gleichen Schaum zu erhalten, empfehlen wir, die Dampfdüse NACH JEDEM GEBRAUCH sorgfältig zu reinigen. Waschen Sie die Dampfdüse nicht in der Spülmaschine. Wir empfehlen außerdem, die Dampfdüse zu reinigen, wenn sie über einen längeren Zeitraum (mehr als zwei Tage) nicht verwendet wird.

Gefahr: Nachdem Sie die Dampffunktion verwendet haben, kann die Dampfdüse heiß sein. Wir empfehlen Ihnen daher, einige Minuten zu warten, bevor Sie sie anfassen.

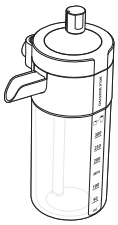
Die gesamte Dampfdüse kann für eine gründliche Reinigung entfernt werden. Reinigen Sie sie mit Wasser, etwas nicht scheuerndem Spülmittel und einer Bürste. **Weitere Informationen zur Reinigung der Dampfdüse finden Sie in der „Kurzanleitung" in Abschnitt 6.**

- Um alle möglichen Milchspuren von der Dampfdüse zu entfernen, stellen Sie einen Behälter unter die Düse und beginnen Sie mit der Zubereitung von heißem Wasser. **Wischen Sie dann die Düse mit einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch ab.**

- Wenn kein Dampf austritt, ist die Düse möglicherweise verstopft: Entfernen Sie die Blockierung mit der mitgelieferten Reinigungsnadel für das Dampfsystem. Weitere Informationen zur Reinigung der Dampfdüse finden Sie in der „Kurzanleitung" in Abschnitt 6.

ZUBEREITUNG MIT HEISSEM WASSER
- Stellen Sie die Tasse unter die Dampfdüse.
- Drücken Sie auf „Hot Water" (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.

3.2 MILK MAESTRO MILCHBEHÄLTER



Dieser Milk Maestro Milchbehälter wurde entwickelt, um Ihnen zu Hause eine Zubereitung von Milchgetränken 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 der Taste zur Steuerung des Milchaufschäumers oben auf dem Deckel können Sie die gewünschte Menge an Milchschaum einstellen und Ihre Milchgetränke individuell anpassen.

Automatisches Spülprogramm MILK RINSE
Nach jedem Milchgetränk ist ein automatisches Spülprogramm erforderlich (Alarm „MILK" auf der Benutzeroberfläche), 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" in Abschnitt 14.

Leicht auseinanderzunehmen 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 die Taste zur Steuerung des Milchaufschäumers in der Position PULL befindet (die Taste könnte verloren gehen). Entfernen Sie sie, um einen Verlust zu vermeiden.

WIE VERWENDE ICH MEINEN MILK MAESTRO MILCHBEHÄLTER?

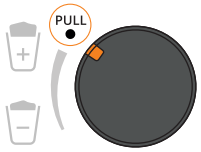
Gebrauchsanleitung:

1. Zubereitung

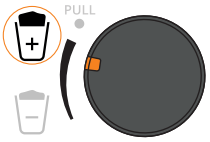
Füllen Sie den Milk Maestro Milchbehälter mit der gewünschten Menge Milch.
Achten Sie darauf, die auf dem Milchbehälter angegebene maximale Fülllinie nicht zu überschreiten.

2. Anpassung des Milchschaums

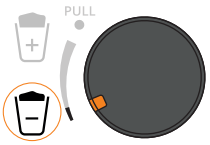
Drehen Sie die Taste zur Steuerung des Milchaufschäumers oben am Deckel im Uhrzeigersinn, um mehr Schaum zu erhalten, oder gegen den Uhrzeigersinn, um weniger Schaum zu erhalten. Wählen Sie die gewünschte Milchschaummenge aus.



Position zum Entfernen der Taste zur Steuerung des Milchaufschäumers



Position für maximalen Milchschaum



Position für minimalen Milchschaum

Um die beste Qualität Ihrer Milchgetränke zu gewährleisten, empfehlen wir, nach der ersten Verwendung weitere 5 bis 6 Milchgetränke zuzubereiten. So kann das Milchsystem seine optimale Leistung entfalten.	Wenn Ihr Milchgetränk über die Tasse überläuft, empfehlen wir: - Den Schaumvolumenregler auf MIN zu stellen - Eine kleinere Getränkegröße zu wählen (M oder L) - Eine größere Tasse zu verwenden

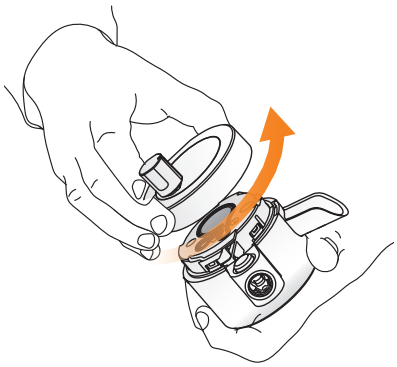
3. Reinigung

Nachdem Sie den Milk Maestro Milchbehälter verwendet haben, können Sie einen automatischen Spülvorgang mit dem Programm MILK RINSE durchführen oder ihn zerlegen und alle Teile gründlich in warmem Seifenwasser oder im Geschirrspüler spülen.

Stellen Sie sicher, dass alle Teile vor dem Wiederzusammenbau gründlich abgespült und getrocknet werden.

HINWEISE UND TIPPS

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



Vorsicht: Starten Sie keine Milchgetränke, bevor Sie den Milk Maestro Milchbehälter an die Maschine angeschlossen haben.

Wir hoffen, dass Sie dank dem Milk Maestro Milchbehälter mit seiner leistungsstarken, benutzerfreundlichen Milchaufschäumfunktion köstliche hausgemachte Milchgetränke genießen werden.

3.3 KALTGETRÄNKE-MODUS & COLD BREW

Die Funktionen **Kaltgetränke** und **Cold Brew** wurden entwickelt, um Ihnen erfrischende Kaffeekaltgetränke zu bieten und gleichzeitig eine optimale Geschmacksqualität zu gewährleisten.

KALTGETRÄNKE-MODUS

Heiß gebrühter Kaffee, anschließend über Eis gekühlt. So bleiben die vollen Aromen eines Espresso oder Café Lungo für ein erfrischendes, aromatisches Kaffeegetränk erhalten.

Mit dem Kaltgetränke-Modus können Sie eisgekühlte Varianten Ihrer Lieblingskaffeerezepte zubereiten.

- Um den Kaltgetränke-Modus zu aktivieren, wählen Sie zunächst das gewünschte Rezept auf der Benutzeroberfläche aus.
- Drücken Sie anschließend die Schneeflockentaste, um den Kühlmodus zu aktivieren, und drücken Sie dann (START/STOP), um die Zubereitung zu starten.

Für jedes Kaltgetränkerezept müssen Sie vor Beginn der Extraktion Eiswürfel in Ihr Glas geben. Die empfohlene Anzahl der Eiswürfel hängt vom ausgewählten Rezept ab. Die entsprechende Menge entnehmen Sie bitte der Rezepttabelle in Abschnitt 3.

Für folgende Rezepte kann der Kaltgetränke-Modus nicht aktiviert werden:

- Heißwasser
- Milchschaum
- Dampf

Bei Kaltgetränkerezepten ist die 2-Tassen-Funktion nicht verfügbar. Das Getränkevolumen ist fest eingestellt, um einen optimalen Geschmack und eine ausgewogene Rezeptur zu gewährleisten.

Wurde die Maschine über einen längeren Zeitraum nicht verwendet, empfehlen wir, das System vor der Benutzung zu spülen und den Wassertank mit frischem Wasser zu füllen.

COLD BREW

Durch eine langsame Extraktion bei niedriger Temperatur (4–5 Min.) entsteht ein Cold Brew mit natürlich süßem, weichem Geschmack und nur wenig Bitterkeit – ähnlich einer Kaffeeinfusion auf Eis.

Für optimale Cold Brew-Ergebnisse muss die Maschine vor der Extraktion zunächst heruntergekühlt werden. Dieser Schritt wird als **COLD RINSE** bezeichnet.

- Nach Auswahl des Cold Brew-Rezepts zeigt die Maschine COLD RINSE auf der Benutzeroberfläche an.
- Stellen Sie einen Behälter (mindestens 200 ml) unter die Ausläufe.
- Drücken Sie (START/STOP), um den Kühlzyklus zu starten. Die Maschine führt automatisch einen Spülvorgang durch, um ihre Innentemperatur zu senken.

Sobald der COLD RINSE abgeschlossen istist, ist die Maschine für die Extraktion bereit.

- Bereiten Sie Ihr Glas mit der empfohlenen Menge Eiswürfel vor und drücken Sie anschließend (START/STOP), um die Cold Brew-Zubereitung zu starten.

Wenn Ihr Cold Brew fertig ist, rühren Sie ihn mit einem Strohhalm oder Löffel um und genießen Sie ihn!

4. ALLGEMEINE WARTUNG

4.1 TÄGLICHE WARTUNG

Bei ordnungsgemäßer Wartung wird die Lebensdauer Ihrer Maschine verlängert und der authentische Geschmack Ihres Kaffees wird 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 entleeren.

Aus hygienischen Gründen empfehlen wir Ihnen, die Abtropfschale täglich zu demontieren, um jedes Element zu reinigen, und an der Luft trocknen zu lassen, bevor Sie sie wieder in die Maschine einsetzen.

Weitere Informationen zum Reinigen der Abtropfschale finden Sie in der „Kurzanleitung“ in Abschnitt 9B.

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 Ihnen, den Kaffeesatzbehälter jeden Tag mit heißer Seifenlauge zu reinigen und 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“ in Abschnitt 8B.

Wichtig: Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

WANN SIE DEN KAFFEESATZBEHÄLTER LEEREN SOLLTEN

Der Kaffeesatzbehälter enthält den gemahlenen Kaffee.

Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter, wenn die Kontrollleuchte Sie darauf hinweist.

Sie können ihn häufiger leeren. Schalten Sie hierfür jedoch die Maschine ein, denn nur wenn die Maschine eingeschaltet ist, kann sie auch aufzeichnen, 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.

Vorsicht: Verwenden Sie kein Wasser zum Reinigen des Kaffeebohnenbehälters, da Wasser in diesem Behälter Ihre Maschine beschädigen könnte.

4.2 SONSTIGE WARTUNG

Wartung	Wann?	Erklärung	Benötigte Materialien
MILK RINSE **Automatischer Spülvorgang Milk Maestro*** ~30 s – 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" in Abschnitt 14.** ** abhängig vom Modell*	
COFFEE RINSE Kaffeespülung ~45 Sek. – 30 ml	Nach zwei Tagen Nichtgebrauch oder zu einem beliebigen Zeitpunkt.	Ermöglicht das Spülen des Kaffeekreislaufs der Maschine. Bei diesem Prozess wird nur heißes Wasser verwendet. Das sorgt dafür, dass der authentische Geschmack Ihres Kaffees erhalten bleibt. **Informationen zum Spülen der Maschine finden Sie in der „Kurzanleitung" in Abschnitt 10.**	
CLEAN Gerätereinigung ~13 Min. – 1 l	Wenn das Gerät Sie dazu auffordert oder zu einem beliebigen Zeitpunkt.	Aus hygienischen Gründen und um die Qualität Ihres Kaffees zu erhalten, empfehlen wir, den Kaffeekreislauf der Maschine zu reinigen und zu entfetten. Das garantiert, dass der optimale Geschmack Ihrer Getränke erhalten bleibt. **Informationen zur Reinigung der Maschine finden Sie in der „Kurzanleitung" in Abschnitt 11.** Alternativ können Sie die folgenden Schritte befolgen: 1. Die Kontrollleuchte CLEAN leuchtet rot, wenn die Maschine gereinigt werden muss. 2. Drücken Sie die Taste CLEAN MODE und wählen Sie CLEAN aus. 3. Drücken Sie die Taste START/STOP, um das Reinigen zu bestätigen. 4. Die Kontrollleuchte CLEAN blinkt. 5. Verwenden Sie eine Reinigungstablette. 6. Öffnen Sie die Klappe des Reinigungsfachs und geben Sie die Tablette hinein. 7. Stellen Sie einen 1-Liter-Behälter unter beide Düsen. 8. Drücken Sie die Taste START/STOP ein zweites Mal, um den Reinigungsvorgang zu starten. 9. Während des Reinigungsvorgangs läuft Wasser aus den Kaffeedüsen heraus. 10. Wenn kein Wasser mehr läuft und Sie drei Pieptöne hören, wurde Ihre Maschine gereinigt und ist einsatzbereit.	1 KRUPS XS3000/XS808 Reinigungstablette

Wartung	Wann?	Erklärung	Benötigte Materialien
CALC Entkalken ~20 Min. – 1,5 l	Wenn von der Maschine angefordert. Wenn die Anzahl der Getränke nicht ausreicht, damit ein Entkalken erforderlich ist, ist die Funktion nicht aktiv.	Das Entkalken Ihrer Maschine stellt sicher, dass sie ordnungsgemäß funktioniert und verhindert Kalkablagerungen. Dieser Schritt ist sehr wichtig, um für ein ordnungsgemäßes Funktionieren des Geräts zu sorgen und seine Lebensdauer zu erhalten. **Informationen zum Entkalken der Maschine finden Sie in der „Kurzanleitung" in Abschnitt 12.** Alternativ können Sie die folgenden Schritte befolgen: 1. Die Kontrollleuchte CALC leuchtet rot, wenn die Maschine entkalkt werden muss. 2. Drücken Sie die Taste CLEAN MODE und wählen Sie CALC aus. 3. Drücken Sie START/STOP um den Entkalkungsvorgang der Maschine zu bestätigen. 4. Die Kontrollleuchte CALC blinkt. 5. Befüllen Sie den Wasserbehälter mit lauwarmem Wasser bis zur Markierung „CALC" (Entkalken). 6. Nehmen Sie einen Beutel KRUPS Entkalker und öffnen Sie ihn. 7. Entleeren Sie den Inhalt des Beutels in den Wasserbehälter (wenn Ihr Produkt mit unserer Filterpatrone ausgestattet ist, entfernen Sie diese zuvor). 8. Mischen Sie den Beutelinhalt mit dem Wasser im Behälter. 9. Setzen Sie den Wasserbehälter wieder in die Maschine ein. 10. Stellen Sie einen 1,5-Liter-Behälter unter beide Düsen (Kaffee und Dampf). 11. Drücken Sie die Taste START/STOP, um das Entkalken zu starten. 12. Während des Entkalkens läuft Wasser aus beiden Düsen heraus. 13. Die Kontrollleuchte blinkt, wenn der Wasserfluss gestoppt wurde. 14. Entfernen Sie das restliche Wasser mit dem Entkalker darin aus dem Wasserbehälter. 15. Reinigen Sie den Wasserbehälter mit einem Schwamm. 16. Wischen Sie den Wasserbehälter trocken. 17. Befüllen Sie den Wasserbehälter bis zur Markierung „MAX". 18. Setzen Sie den Wasserbehälter wieder in die Maschine ein. 19. Während des Reinigungsvorgangs läuft Wasser aus beiden Düsen heraus. 20. Wenn kein Wasser mehr läuft und Sie drei Pieptöne hören, wurde Ihre Maschine entkalkt und ist einsatzbereit.	1 Beutel KRUPS F054/XS809 Entkalker (nicht im Lieferumfang enthalten)

! **Wichtig: W**enn Ihre Maschine mit unserer Filterkartusche ausgestattet ist, entfernen Sie diese vor dem Entkalkungsvorgang.

! **Wichtig: S**ie müssen das Wartungsprogramm nicht sofort ausführen, wenn vom Gerät angefordert, aber möglichst bald. Wenn Sie die Reinigung (oder Entkalkung) verschieben, wird die Warnung so lange angezeigt, bis der Vorgang ausgeführt wird.

! **Wichtig: W**enn Sie während der Wartung den Netzstecker ziehen oder der Strom ausfällt, beginnt das Reinigungsprogramm wieder von vorn. Dieser Vorgang kann nicht verschoben werden. Es ist zwingend erforderlich, den Wasserkreislauf zu spülen. In diesem Fall kann eine neue Reinigungstablette erforderlich sein.

5. WEITERE FUNKTIONEN

SO GREIFEN SIE AUF DIE MASCHINENEINSTELLUNGEN ZU

Da diese Maschine keinen Bildschirm hat, sind die Einstellungen über Zweitfunktionen bestimmter Tasten integriert.

So greifen Sie auf das Einstellungsmenü zu:

- Das Gerät muss an die Stromversorgung angeschlossen, aber nicht eingeschaltet sein.
- Drücken CLEAN MODE Sie 3 Sekunden lang.
- Wenn die LEDs neben den ersten drei Getränken (Ristretto, Espresso, Filterkaffee) aufleuchten und ein akustisches Signal ertönt, befinden Sie sich in den Einstellungen. Sie können nun mit diesen drei Schaltflächen navigieren: Ristretto, Espresso und Long Coffee.

Liste der Einstellungen:

Sensation Hot & Cold Coffee

Kaffeetemperatur		Drücken Sie ESPRESSO und dann, um die Kaffeetemperatur einzustellen. Es gibt drei einstellbare Stufen für die Temperatur Ihrer Kaffeegetränke. Standardmäßig ist die Temperatur auf Stufe 2 (Durchschnitt) eingestellt.
T1 :	Niedrig	
T2 :	**Mittel**	
T3 :	Hoch	
Automatische Abschaltung		Drücken Sie DOPPIO und dann, um die automatische Abschaltung einzustellen. Um Ihren Energieverbrauch zu optimieren, können Sie die Zeit festlegen, nach deren Ablauf sich das Gerät automatisch ausschalten soll: 10 Minuten, 20 Minuten oder 30 Minuten. Die Standardeinstellung beträgt **10 Minuten.**
	10 min	
	20 min	
	30 min	
Automatisches Spülen		Drücken Sie LONG COFFEE und dann, um die Reinigung für die automatische Einschaltung einzustellen. Sie können das Gerät bei jedem Ausschalten automatisch ausspülen lassen. **Die Einstellung ist standardmäßig deaktiviert.**
	Inaktiv	
	Aktiv	

Sensation Hot & Cold Milk EA916

Kaffeetemperatur		Drücken Sie ESPRESSO und dann, um die Kaffeetemperatur einzustellen. Es gibt drei einstellbare Stufen für die Temperatur Ihrer Kaffeegetränke. Standardmäßig ist die Temperatur auf Stufe 2 (Durchschnitt) eingestellt.
T1 :	Niedrig	
T2 :	Mittel	
T3 :	Hoch	
Automatische Abschaltung		Drücken Sie LONG COFFEE und dann, um die automatische Abschaltung einzustellen. Um Ihren Energieverbrauch zu optimieren, können Sie die Zeit festlegen, nach deren Ablauf sich das Gerät automatisch ausschalten soll: 10 Minuten, 20 Minuten oder 30 Minuten. Die Standardeinstellung beträgt **10 Minuten.**
	10 min	
	20 min	
	30 min	
Automatisches Spülen		Drücken Sie AMERICANO und dann, um die Reinigung für die automatische Einschaltung einzustellen. Sie können das Gerät bei jedem Ausschalten automatisch ausspülen lassen. **Die Einstellung ist standardmäßig deaktiviert.**
	Inaktiv	
	Aktiv	

Sensation Hot & Cold Milk EA914 - EA915

Kaffeetemperatur		Drücken Sie ESPRESSO und dann, um die Kaffeetemperatur einzustellen. Es gibt drei einstellbare Stufen für die Temperatur Ihrer Kaffeegetränke. Standardmäßig ist die Temperatur auf Stufe 2 (Durchschnitt) eingestellt.
T1 :	Niedrig	
T2 :	Durchschnitt	
T3 :	Hoch	
Automatische Abschaltung		Drücken Sie LONG COFFEE und dann, um die automatische Abschaltung einzustellen. Um Ihren Energieverbrauch zu optimieren, können Sie die Zeit festlegen, nach deren Ablauf sich das Gerät automatisch ausschalten soll: 10 Minuten, 20 Minuten oder 30 Minuten. Die Standardeinstellung beträgt **10 Minuten.**
	10 min	
	20 min	
	30 min	
Automatisches Spülen		Drücken Sie FILTER COFFEE und dann, um die Reinigung für die automatische Einschaltung einzustellen. Sie können das Gerät bei jedem Ausschalten automatisch ausspülen lassen. **Die Einstellung ist standardmäßig deaktiviert.**
	Inaktiv	
	Aktiv	

** abhängig vom Modell*

So verlassen Sie das Einstellungsmenü:

- Drücken Sie die Taste , um das Menü zu verlassen, oder warten Sie 2 Minuten.
- Das Gerät schaltet sich aus und speichert die Einstellungen.

6. ANTWORTEN AUF IHRE FRAGEN

BETRIEB

1) Die Maschine zeigt einen Fehler an, die Software ist eingefroren ODER alle Leuchten blinken.

✓ Schalten Sie die Maschine aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, entfernen Sie die Filterpatrone, falls eine im Wasserbehälter installiert ist, warten Sie eine Minute, schließen Sie die Maschine wieder an und starten Sie sie erneut.

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.

✓ Das ist normal und tritt gelegentlich auf, wenn keine oder nur wenige Kaffeebohnen im Kaffeebohnenbehälter enthalten sind.

✓ Wenn noch Kaffeebohnen im Behälter sind:

➔ Der Kaffee ist möglicherweise zu ölig und wird daher nicht richtig von der Maschine verarbeitet. Sie können versuchen, die Kaffeebohnen nach unten zu drücken, damit das Mahlen wieder funktioniert. Es ist jedoch ratsam, die Kaffeesorte zu wechseln (siehe Arten von Kaffeebohnen).

➔ Wenn Sie diese Kaffeebohnen bisher immer ohne Probleme verwendet haben: Wenden Sie sich an Ihren KRUPS Kundendienst.

BENUTZUNG

1) Das Mahlwerk macht ein ungewöhnliches Geräusch.

- ✓ Wahrscheinlich sind Fremdkörper im Mahlwerk vorhanden. Versuchen Sie, es mit einem Staubsauger vorsichtig zu reinigen. Falls das nicht funktioniert, wenden Sie sich an den KRUPS Kundendienst.

2) Es befindet sich Wasser unter dem Gerät.

- ✓ Warten Sie nach dem Ausgießen des Kaffees 15 Sekunden, bevor Sie die Abtropfschale entfernen, damit die Maschine ihren Zyklus ordnungsgemäß beenden kann.
- ✓ Stellen Sie sicher, dass die Abtropfschale richtig in der Maschine positioniert ist. Sie muss immer angebracht sein, auch wenn die Maschine nicht in Betrieb ist.
- ✓ Stellen Sie sicher, dass die Abtropfschale nicht voll ist.

3) Die Einstelltaste für den Mahlgrad ist schwer zu drehen.

- ✓ Drehen Sie die Taste zum Einstellen des Mahlgrads nur, wenn das Mahlwerk in Betrieb ist.

4) Das Gerät hat keinen Kaffee ausgegeben.

- ✓ Während der Zubereitung wurde ein Problem festgestellt. Das Gerät wird automatisch zurückgesetzt und steht für einen neuen Zyklus bereit.

5) Sie haben gemahlenen Kaffee anstelle von Kaffeebohnen verwendet.

- ✓ Entfernen Sie den gemahlenen Kaffee mit einem Staubsauger aus dem Kaffeebohnenbehälter.

6) Wasser läuft aus den Kaffeedüsen, wenn das Gerät ausgeschaltet wird.

- ✓ Das ist normal. Es handelt sich um eine automatische Spülung zum Reinigen der Kaffeedüsen. Sie können sie in den Geräteeinstellungen deaktivieren, indem Sie die Einstellung „Automatic Rinsing“ (Automatische Spülung) deaktivieren.

DAMPF UND MILCH

1) Es tritt kein Dampf aus.

a. Wenn Sie zum ersten Mal einen Dampfzyklus verwenden und der Dampf nicht richtig oder gar kein Dampf austritt:

- ✓ Vergewissern Sie sich, dass die Dampfdüse nicht verstopft ist. **Informationen zur Reinigung der Dampfdüse finden Sie in der „Kurzanleitung“ in Abschnitt 6.**
- ✓ Wenn die Dampfdüse nicht verstopft ist, führen Sie den folgenden Vorgang nur einmal durch: Leeren Sie den Wasserbehälter und nehmen Sie die Kartusche des vorübergehend heraus. Füllen Sie den Wassertank mit kalziumreichem Mineralwasser (> 100 mg/l) und führen Sie aufeinanderfolgende Dampfzyklen (5 bis 10 Zyklen) in einem Behälter durch, bis ein konstanter Dampfstrahl entsteht. Setzen Sie die Kartusche wieder in den Wasserbehälter ein.

b. Die Dampfdüse hat zuvor funktioniert:

- ✓ Vergewissern Sie sich, dass die Dampfdüse nicht verstopft ist. **Informationen zur Reinigung der Dampfdüse finden Sie in der „Kurzanleitung“ in Abschnitt 6.**

Wenn der Dampfausstoß nach Abschluss der oben genannten Schritte immer noch nicht funktioniert, wenden Sie sich an Ihren KRUPS Kundendienst.

2) Wasser oder Dampf tritt auf ungewöhnliche Weise aus der Dampfdüse aus.

- ✓ Prüfen Sie, ob die Dampfdüse richtig am Befestigungsgelenk positioniert und ob das Befestigungsgelenk sicher am Dampfauslass befestigt ist.
- ✓ Zu Beginn oder am Ende der Zubereitung können einige Tropfen aus der Dampfdüse fließen.

3) Aus dem Gitter der Abtropfschale tritt Dampf aus.

- ✓ Je nach Art der Zubereitung kann Dampf aus dem Gitter der Abtropfschale austreten.

4) Der Milk Maestro Milchbehälter produziert keinen Schaum mehr

- ✓ Verwenden Sie frische, fettarme oder Vollmilch (zwischen 3 °C und 6 °C).
- ✓ Spülen Sie den Milk Maestro Milchbehäl**ter mithil**fe des Programms MILK RINSE aus.
- ✓ Reinigen Sie alle Teile in der Spülmaschine oder per Hand mit Seifenwasser und lassen Sie sie trocknen, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.

WARTUNG

1) Das Gerät hat nicht zum Entkalken aufgefordert.

- Der Entkalkungszyklus ist erforderlich, wenn Sie oft Milchgetränke mit Dampf oder heißes Wasser zubereiten. Wenn Sie nur Kaffee kochen, ist das Entkalken seltener erforderlich.

2) In der Abtropfschale befindet sich Kaffeesatz.

- Eine kleine Menge gemahlenen Kaffees kann in die Abtropfschale gelangen. Die Maschine ist so konzipiert, dass überschüssiger Kaffeesatz herausgepumpt wird, damit die Durchflusszone sauber bleibt.

3) Die Kontrollleuchte  leuchtet nach dem Entleeren des Kaffeesatzbehälters.

- Setzen Sie den Kaffeesatzbehälter wieder ein.

4) Die Kontrollleuchte  leuchtet nach dem Auffüllen des Wasserbehälters.

- Vergewissern Sie sich, dass sich der Tank in der richtigen Position auf dem Gerät befindet.
- Der Schwimmer am Boden des Tanks muss sich frei bewegen können. Prüfen und lösen Sie den Schwimmer gegebenenfalls.

5) Während des Entkalkens tritt in der ersten Phase kein Wasser aus den Düsen aus:

- Das ist normal. Nur wenn die Maschine stark verstopft ist, wird Wasser aus den Düsen abgelassen.

GETRÄNKE

1) Der Kaffee fließt zu langsam.

- Drehen Sie den Knopf für den Mahlgrad nach rechts, um einen gröber gemahlenen Kaffee zu erhalten (abhängig von der Art des verwendeten Kaffees).
- Führen Sie einen oder mehrere Reinigungszyklen durch.
- Wechseln Sie die Kartusche des Filtersystems.

2) Der Kaffee ist zu schwach oder nicht vollmundig genug.

- Stellen Sie sicher, dass der Kaffeebohnenbehälter Kaffee enthält und dass sich die Bohnen ordnungsgemäß nach unten bewegen.
- Verwenden Sie keine öligen, karamellisierten oder aromatisierten Kaffees, die möglicherweise nicht richtig verarbeitet werden.
- Verringern Sie die Menge und erhöhen Sie die Stärke der Zubereitung mithilfe der Kaffeestärke-Funktion. Drehen Sie den Knopf für den Mahlgrad, um einen feiner gemahlenen Kaffee zu erhalten. Bereiten Sie Ihr Getränk mit der 2-Tassen-Funktion in zwei Zyklen 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 spülen, bevor Sie mit der Zubereitung des Getränks beginnen.
- Führen Sie einen Spülkreislauf durch, bevor Sie mit der Kaffeezubereitung beginnen.

4) Vor jedem Kaffee läuft klares Wasser aus den Kaffeedüsen aus.

- Es findet ein Vorheizen statt, wenn Sie eine Zubereitung starten, was dazu führen kann, dass eine kleine Menge Wasser aus den Kaffeedüsen austritt.

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

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

Wichtig: Ihr Gerät enthält Materialien, die zurückgewonnen oder recycelt werden können.
Helfen Sie uns dabei, die Umwelt zu schützen!
Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung an eine Sammelstelle.

GARANTIE
Die Garantie gilt nicht in den folgenden Fällen:
- Fremdkörper im Mahlwerk
- Gemahlener Kaffee wurde in den Kaffeebohnenbehälter gegossen.
- Die Filterkartusche 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 HOT & COLD
EA913/EA914/EA915/EA916

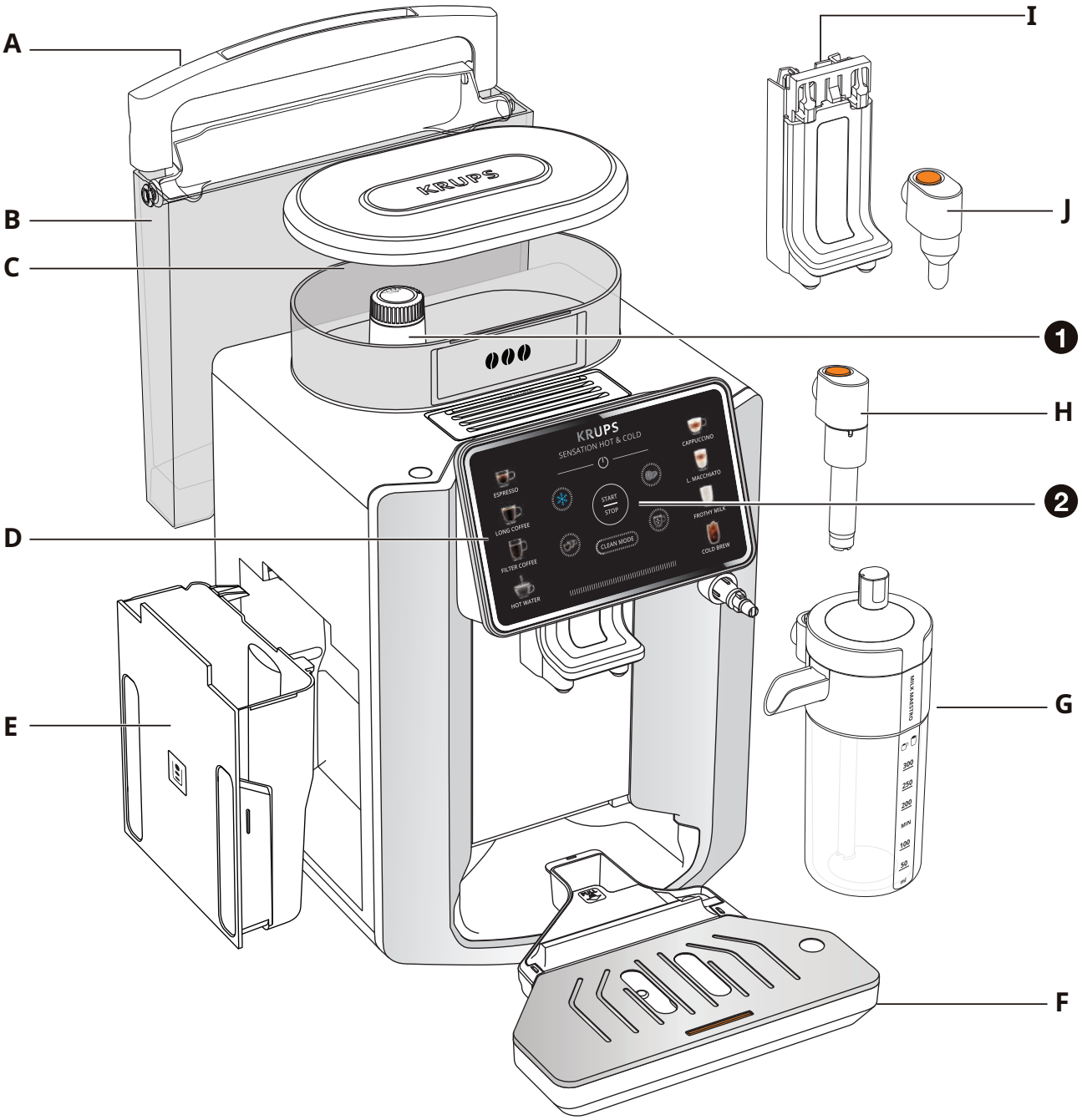


NL

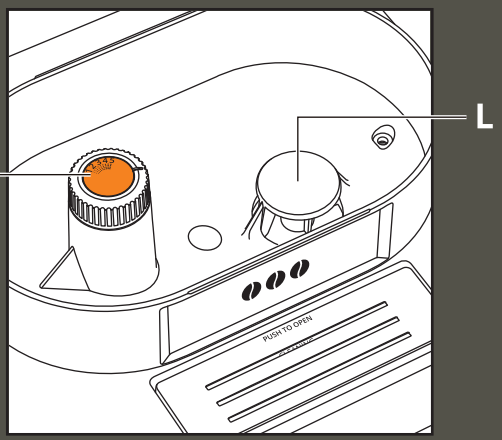
Afbeelding afhankelijk van het model

8020013579-02

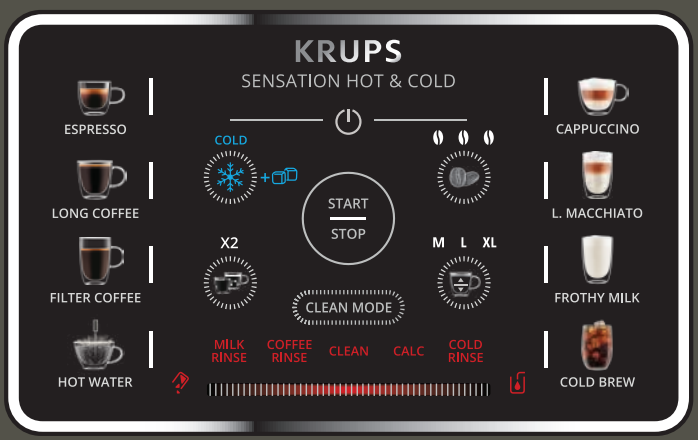
1. BELANGRIJKE PRODUCTINFORMATIE....4
1.1 GIDS MET SYMBOLEN VOOR GEBRUIKERSHANDLEIDING....4
1.2 ACCESSOIRES DIE BIJ UW MACHINE WORDEN GELEVERD....4
1.3 TECHNISCHE GEGEVENS....5
1.4 INTERFACE....5
1.5 INDICATIELAMPJES....6
2. AAN DE SLAG EN INSTALLATIE VAN HET APPARAAT....7
2.1 INSTALLATIE VAN HET FILTER....8
2.2 KOFFIEMOLEN: DE MAALFIJNHEID AANPASSEN....9
3. DRANKEN BEREIDEN....10
3.1 DRANKEN MET MELK EN HEET WATER....12
3.2 MILK MAESTRO-MELKKAN....13
3.3 IJSDRANKMODUS & COLD BREW....15
4. ALGEMEEN ONDERHOUD....16
4.1 DAGELIJKS ONDERHOUD....16
4.2 OVERIG ONDERHOUD....17
5. OVERIGE FUNCTIES....19
6. ANTWOORDEN OP UW VRAGEN....20


A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
1
2
KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
START
STOP
CLEAN MODE

1


K
L
PUSH TO OPEN

2


KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
COLD
START
STOP
X2
M L XL
CLEAN MODE
MILK RINSE
COFFEE RINSE
CLEAN
CALC
COLD RINSE

BESCHRIJVING

A. Handvat/deksel waterreservoir
B. Waterreservoir
C. Koffiebonenreservoir
D. Bedieningspaneel
E. Opvangbak voor koffiedik
F. Lekbak
G. Melkkan*
H. Stoompijpje*
I. Koffiepijpjes
J. Watermondstuk
K. Instelknop maalfijnheid
L. Koffiemolen

** afhankelijk van het model*

Geachte Klant,

Hartelijk dank voor de aanschaf van een espressomachine van KRUPS met ingebouwde koffiemolen. Espressomachines van KRUPS met ingebouwde koffiemolen zijn ontworpen, ontwikkeld en geproduceerd in Frankrijk, waardoor u verzekerd bent van de hoogste kwaliteitseisen op het gebied van herkomst en productie. Het apparaat is zo ontworpen dat u zo eenvoudig mogelijk dranken van baristakwaliteit kunt maken. Geniet met één druk op de knop van een espresso, caffè lungo, filterkoffie en andere soorten koffie! Om het u makkelijker te maken, heeft KRUPS slimme indicatielampjes ontwikkeld, die u helpen bij het gebruik van uw machine en uw koffiepauzes opfleuren. Bovendien zorgt de geavanceerde technologie van uw machine voor de best mogelijke resultaten, met een maximaal aroma en de smaak van versgemalen koffiebonen. We hopen dat u geniet van geweldige koffiepauzes en tevreden bent met uw machine van KRUPS.

Het KRUPS-Team

1. BELANGRIJKE PRODUCTINFORMATIE

Lees de gebruikershandleiding en het boekje met veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt. KRUPS is niet aansprakelijk bij oneigenlijk gebruik.

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.

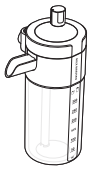
Let op: Waarschuwing voor een verkeerde werking, schade of vernietiging van het apparaat.

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 een van de onderdelen ontbreekt, neem dan direct contact op met de klantenservice van KRUPS.

MEEGELEVERDE ACCESSOIRES		
1	Gebruikershandleiding – Snelstartgids – Boekje met veiligheidsinstructies Lijst met aftersalescentra van KRUPS Garantiedocumenten	
SENSATION HOT & COLD COFFEE EA913		
2	Reinigingsnaald voor het stoomsysteem	
3	Stoompijpje	

SENSATION HOT & COLD MILK EA914 - E1915 - EA916		
4	Milk Maestro-melkkan	
5	Waterpijpje	

Let op: Gebruik uitsluitend KRUPS-accessoires voor deze machine om de garantie te behouden.

1.3 TECHNISCHE GEGEVENS

Apparaat	Espresso Automatic EA913 - EA914 - EA915 - EA916
Voeding	~220–240 V/50 Hz
Pompdruk	15 bar
Koffiebonenreservoir	260 g
Energieverbruik	In 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
Gewicht EA91 (kg)	8,9

Technische wijzigingen voorbehouden

1.4 INTERFACE

Knop	Beschrijving / Algemene functies
	Schakel de machine in en uit. Er klinkt een pieptoon telkens wanneer u op de AAN/UIT-knop drukt.
	Kies welke drank u wilt bereiden.* Wanneer u een drank selecteert, gaat ernaast een indicatielampje branden. *Afhankelijk van het model
	Selecteer de stoomfunctie om melk op te schuimen voor een handmatige bereiding van dranken met melk.* Wanneer een bereiding is geselecteerd, gaat ernaast een indicatielampje branden. OPMERKING: De START/STOP-knop moet twee keer worden ingedrukt: één keer om de machine voor te verwarmen en nogmaals om de stoom te starten. *Afhankelijk van het model

Knop	Beschrijving / Algemene functies
	Start of stop de huidige bereiding of het onderhoud.
	Druk na het kiezen van de drank op deze knop om de koffiesterkte te verhogen of te verlagen door de hoeveelheid gemalen koffie aan te passen. Er zijn drie mogelijkheden, van zwak tot sterk. De selectie wordt aangegeven met één, twee of drie koffiebonen met achtergrondverlichting.
	Druk na het kiezen van de drank op deze knop om het drankvolume te verhogen of te verlagen door het volume van de waterstroom aan te passen. Er zijn drie mogelijkheden, van een kleine tot een grote drank. De selectie wordt aangegeven door een M, L of XL met achtergrondverlichting.
	Druk na het kiezen van de drank op deze knop om een dubbele hoeveelheid te bereiden. De selectie wordt aangegeven door een X2 met achtergrondverlichting.
	Druk na het selecteren van de drank op de knop om de modus voor ijskoude dranken te activeren. Voeg ijsblokjes toe wanneer het ijslampje gaat branden.
	Druk op deze knop om toegang te krijgen tot onderhoud en kies wat u wilt doen: spoelen, schoonmaken of ontkalken. Het geselecteerde onderhoud wordt rood verlicht.

1.5 INDICATIELAMPJES

Uw Sensation-machine van KRUPS is uitgerust met slimme indicatielampjes die uw leven makkelijker maken. De machine detecteert en controleert automatisch het niveau van het water en de gemalen koffie. Er gaat een indicatielampje branden wanneer u de reservoirs moet vullen of legen. De machine waarschuwt u ook wanneer spoelen, schoonmaken of ontkalken vereist is.

Indicatielampje	Beschrijving
	LED voor START/STOP knippert ==> Druk op START/STOP om door te gaan met de huidige actie LED voor START/STOP brandt ==> Actie wordt uitgevoerd
	Lichtstrip: – Wit licht brandt continu: Machine is klaar voor gebruik – Wit licht knippert: Drank wordt bereid – Rood licht brandt continu: Er moet een onderhoudsbeurt worden uitgevoerd – Rood licht knippert: Onderhoud wordt uitgevoerd
MILK RINSE	U moet de Milk Maestro-melkkan spoelen.* Druk om te beginnen op Clean Mode (reinigingsmodus) en vervolgens op START/STOP. **Raadpleeg hoofdstuk 14 van de Snelstartgids voor informatie over het spoelen van de Milk Maestro-melkkan.** **Afhankelijk van het model*
COFFEE RINSE	Spoelen is vereist. Druk om te beginnen op Clean Mode (reinigingsmodus) en vervolgens op START/STOP. **Raadpleeg hoofdstuk 10 van de Snelstartgids voor informatie over het spoelen van de machine.**
CLEAN	Reiniging is vereist. Druk om te beginnen op Clean Mode (reinigingsmodus) en vervolgens op START/STOP. **Raadpleeg hoofdstuk 11 van de Snelstartgids voor informatie over het reinigen van de machine.**

Indicatielampje	Beschrijving
CALC	Ontkalken is vereist. Druk om te beginnen op Clean Mode (reinigingsmodus) en vervolgens op START/STOP. **Raadpleeg hoofdstuk 12 van de Snelstartgids voor informatie over het ontkalken van de machine.**
	Het koffiedikbakje is vol en moet worden geleegd. **Raadpleeg hoofdstuk 8A van de Snelstartgids voor informatie over het legen van het koffiedikbakje.**
	Het waterreservoir is bijna leeg en moet worden gevuld. **Raadpleeg hoofdstuk 7A van de Snelstartgids voor informatie over het vullen van het waterreservoir.**
COLD RINSE	Koeling is vereist vóór de Cold Brew-extractie. Druk op "START/STOP". **Raadpleeg de "Snelstartgids" voor meer informatie.**
	Alle indicatielampjes knipperen: storing of verstopping. **Raadpleeg de paragraaf "ANTWOORDEN OP UW VRAGEN".**

2. AAN DE SLAG EN INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

AAN DE SLAG

Plaats de machine op een stabiel, horizontaal, schoon en droog werkoppervlak.
Door de machine voor te bereiden voordat u deze voor het eerst gebruikt, kunnen de watercircuits worden gevuld, zodat de machine kan werken. De machine wordt voorverwarmd en automatisch gespoeld.

Raadpleeg hoofdstuk 1 van de Snelstartgids voor meer informatie over het voor de eerste keer starten van de machine.

Het apparaat wordt gecontroleerd en getest voordat het de fabriek verlaat. Ondanks alle aandacht die aan het schoonmaken is besteed, is het mogelijk dat u koffieresten in de koffiemolen en/of koffiedruppels op het rooster van de lekbak aantreft. Bij het uitpakken kan het zijn dat er stof op de machine aanwezig is vanwege het beschermende materiaal. Wij raden u aan uw apparaat vóór het eerste gebruik zorgvuldig met een doek schoon te maken.
Hartelijk dank voor uw begrip.
Gebruik nooit een beschadigd apparaat.

TRUCS EN TIPS

WATER

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

Als de machine gedurende langere tijd niet is gebruikt, raden wij aan het water in het reservoir vóór gebruik te verversen.

Zie de paragraaf **FILTER EN WATERHARDHEID.**

KOPJE

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

KOFFIEBONEN

Gebrande koffiebonen kunnen hun smaak verliezen als ze niet worden beschermd. We raden u aan een hoeveelheid koffiebonen te gebruiken die gelijk is aan uw verbruik voor 2-3 dagen en dat u kiest voor zakken van 250 g.

De kwaliteit van koffiebonen varieert en smaak is subjectief. Arabica-bonen geven u fijne, bloemige aroma's, terwijl Robusta-bonen, met een hoger cafeïnegehalte, bitterder zijn en een vollere smaak hebben. Vaak worden deze twee soorten koffie gecombineerd om een meer evenwichtige smaak te krijgen. Aarzel niet om contact op te nemen met uw koffiebrander voor meer informatie.

Wij raden het gebruik van vettige of gekaramelliseerde koffiebonen af, omdat deze de machine kunnen beschadigen.

De koffiemaling beïnvloedt de sterkte van de smaak en de kwaliteit van de crema. Hoe fijner de maling, hoe gladder de crema. De maalfijnheid kan ook worden aangepast aan de gewenste drank.

2.1 INSTALLATIE VAN HET FILTER

WAAROM EEN FILTERPATROON INSTALLEREN?

Het patroon voor het waterfiltersysteem van KRUPS 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 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 PATROON VOOR HET WATERFILTERSYSTEEM INSTALLEREN



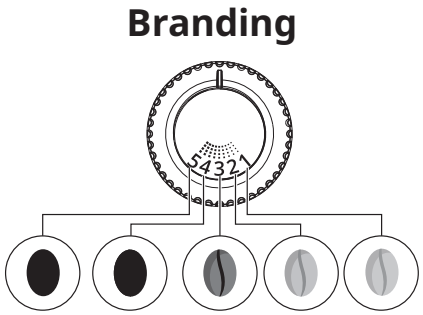
- Uw apparaat moet zijn aangesloten en ingeschakeld
- Het patroon gaat in het waterreservoir
- Plaats het patroon met de genummerde ring aan de bovenkant
- Gebruik het zwarte schroefaccessoire dat bij het patroon is geleverd om het patroon goed te plaatsen en vast te schroeven
- Houd CLEAN MODE 3 seconden ingedrukt op het scherm.
- Plaats een bakje onder de pijpjes.
- De knop START STOP knippert en het indicatielampje COFFEE RINSE brandt.
- Druk op START STOP om het filter te gebruiken.
- De lichtstrip knippert rood tijdens de installatie.
- De installatie is voltooid wanneer de lichtstrip weer wit wordt.

2.2 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:

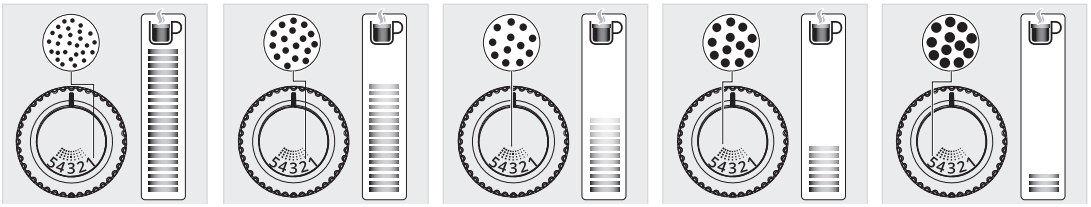
Een donker gebrande en vettige koffieboon moet grover worden gemalen.

Een lichter gebrande koffieboon is droger en moet fijner worden gemalen.



Zeer intens	**Intens**	**Sterk**	**Medium**	**Licht**
(Dark French)	*(French)*	*(Light French)*	*(Geelbruin)*	*(Blond)*

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 1	**Positie 2**	**Positie 3**	**Positie 4**	**Positie 5**
Extra fijn	*Fijn*	*Gemiddeld*	*Grof*	*Extra grof*

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 vettige 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 Hot & Cold kunt u een breed scala aan dranken bereiden, afhankelijk van uw voorkeur. De bereidingen zijn direct toegankelijk op uw bedieningspaneel.

DRANKEN	Hoeveel heden	Koffiesterktes	X2	IJsblokjes voor ijskoude dranken +🧊
 Espresso	**M : 40 ml** / L : 55 ml / XL : 70 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
Iced espresso ❄	M: 70 ml			2
 Doppio	**M: 80 ml** / L: 110 ml / XL: 140 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
Iced Doppio ❄	L : 160 ml			4
 Long Coffee	M: 80 ml / **L: 120 ml** / XL: 180 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
Iced Long Coffee ❄	L : 210 ml			6
 Americano	M: 90 ml / **L: 120 ml** / XL: 150 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
Iced Americano ❄	L: 180 ml			4
 Filter Coffee	M: 120 ml / **L: 150 ml** / XL: 170 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
Iced Filter Coffee ❄	L: 280 ml			8
 Hot Water	M: 100 ml / **L: 200 ml** / XL: 300 ml			
 Cold Brew ❄	L: 240 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		4
 Cappuccino	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
Iced Cappuccino ❄	M			5
 Caffe Latte	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
Iced Caffe Latte ❄	L			5
 Latte Macchiato	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
 Iced Latte Macchiato ❄	L	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		6
 Frothy Milk	M / **L** / XL			
 Steam				

**Afhankelijk van het model*

Houd er rekening mee dat de standaardinstellingen (vetgedrukt) de instellingen zijn die door KRUPS worden aanbevolen voor een optimale bereiding.

TRUCS EN TIPS

Telkens wanneer u een drank kiest, gebruikt de machine de meest recente instellingen.

TER INFORMATIE: UW MACHINE ZAL AUTOMATISCH DE VOLGENDE STAPPEN UITVOEREN OM UW DRANK TE BEREIDEN:

Stappen voor het zetten van koffie
1. De koffiebonen malen **2.** De maling verdichten **3.** Voorinfusie (er kunnen in dit stadium enkele druppels in het kopje vallen) **4.** Percolatie

DE HOOGTE VAN DE KOFFIEPIJPJES AANPASSEN

Voor alle dranken kunt u de koffiepijpjes omlaag of omhoog doen, afhankelijk van de grootte van uw kopje(s), tot een hoogte van 13 cm.

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.

ER ZIJN VERSCHILLENDE INSTELLINGEN BESCHIKBAAR, AFHANKELIJK VAN DE DRANK:

- **Koffiesterkte:** Als u de koffiesterkte wilt verhogen of verlagen door de hoeveelheid gemalen koffie aan te passen, selecteert u de drank en kiest u een, twee of drie koffiebonen. Een is het minst sterk en drie is het sterkst.
- **Volume van het kopje:** Om de hoeveelheid water die wordt gebruikt voor extractie te verhogen of te verlagen, selecteert u de drank en kiest u M, L of XL.
- **Een of twee kopjes:** Als u twee bereidingen tegelijk wilt starten, selecteert u de drank en drukt u op .

Raadpleeg de drankentabel en hoofdstuk 2 van de Snelstartgids voor meer informatie over het aanpassen van de instellingen voor dranken.

EEN DRANK HALVERWEGE DE BEREIDING STOPPEN

U kunt de bereiding van uw drank op elk gewenst moment stoppen door op de knop START/STOP te drukken.

Wanneer een cyclus wordt onderbroken, stopt deze niet onmiddellijk. U hebt geen toegang tot het apparaat totdat de lichtstrip weer wit wordt.

3.1 DRANKEN MET MELK EN HEET WATER

TRUCS EN TIPS

KOEMELK

- Gebruik gekoelde UHT-gepasteuriseerde melk (3–5 °C) voor een optimaal opschuimresultaat.

PLANTAARDIGE DRANKEN

- De opschuimresultaten kunnen variëren.
- Kies Barista- of Special Café-varianten voor een betere schuimkwaliteit.
- De beste schuimprestaties worden bereikt met een vers geopend pak en kunnen na opening na verloop van tijd op natuurlijke wijze afnemen.

BEWARING VAN MELK

- Na opening moet melk in de koelkast worden bewaard bij 4 °C of lager en binnen de aanbevolen houdbaarheidsperiode worden gebruikt.
- Op de MILK EA914-, EA915- en EA916-modellen kan de melkkan rechtstreeks in de koelkast worden bewaard met behulp van het speciale deksel voor de melkkan.

MELK MET HET STOOMPIJPJE OPSCHUIMEN

Het stoompijpje wordt gebruikt om melk op te schuimen voor bijvoorbeeld een cappuccino of latte. Omdat voor de productie van stoom een hogere temperatuur nodig is dan voor de bereiding van een espresso, heeft het apparaat een extra voorverwarmingsfase voor de stoom.

Het is niet mogelijk om twee kopjes tegelijkertijd te bereiden, dus de functie ‘X2’ is niet beschikbaar.

Belangrijk: Er zijn twee voorverwarmingsfasen: één voor de machine en één voor de stoom. De LED voor (START/STOP) knippert om aan te geven dat de machine klaar is met voorverwarmen. Druk nogmaals op (START/STOP) om de stoomproductie te starten.

Als u niet binnen twee minuten na het voorverwarmen op de knop (START/STOP) drukt, keert de machine terug naar de oorspronkelijke positie.

Raadpleeg hoofdstuk 5 van de Snelstartgids voor meer informatie over het bereiden van een drank met melk.

Wees voorzichtig om brandwonden te voorkomen.

Belangrijk: De stoomproductie stopt automatisch, afhankelijk van het drankvolume dat u eerder hebt geselecteerd. U kunt voor het einde van de cyclus op (START/STOP) drukken als er voldoende opgeschuimde melk is om de stoom te stoppen.

HET STOOMPIJPJE REINIGEN

Belangrijk: Om elke keer hetzelfde schuim te krijgen, raden we u aan het stoompijpje NA ELK GEBRUIK zorgvuldig schoon te maken. Was het stoompijpje niet in een vaatwasser. We raden u ook aan het stoompijpje te reinigen als u het langere tijd (meer dan twee dagen) niet gebruikt.

Gevaar: Nadat u de stoomfunctie hebt gebruikt, kan het stoompijpje heet zijn. We raden u daarom aan enkele minuten te wachten voordat u dit aanraakt.

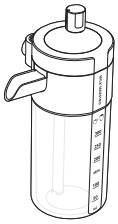
Het hele stoompijpje kan worden verwijderd om een grondige reiniging mogelijk te maken. Reinig met water, een kleine hoeveelheid niet-schurend afwasmiddel en een borstel. **Raadpleeg hoofdstuk 6 van de Snelstartgids voor meer informatie over het schoonmaken van het stoompijpje.**

- Om alle mogelijke sporen van melk uit het stoompijpje te verwijderen, plaatst u een bak onder het pijpje en begint u met het bereiden van heet water. Gebruik vervolgens een schone, vochtige microvezeldoek om het pijpje schoon te vegen.

- Als de stoom niet naar buiten komt, is het pijpje mogelijk verstopt: maak het weer vrij met de meegeleverde reinigingsnaald voor het stoomsysteem. **Raadpleeg hoofdstuk 6 van de Snelstartgids voor meer informatie over het schoonmaken van het stoompijpje.**

BEREIDINGEN MET HEET WATER
- 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, dus de functie 'X2' is niet beschikbaar.
- Druk op START/STOP. De machine wordt voorverwarmd (de lichtstrip knippert), waarna er heet water wordt uitgeschonken.

3.2 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 FUNCTIES
Opschuimfunctiew
De Milk Maestro-melkkan heeft een gepatenteerd melkopschuimsysteem, zodat u binnen enkele ogenblikken romig melkschuim kunt maken.
Met de regelknoppen voor het melkschuim boven op het deksel kunt u de gewenste hoeveelheid melkschuim regelen, zodat u uw melkdranken volledig naar eigen smaak kunt aanpassen.

Programma voor automatisch spoelen PICTOGRAM MILK RINSE
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 voor meer informatie hoofdstuk 14 van de Snelstartgids 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 genomen. U kunt de Milk Maestro-melkkan uit elkaar nemen 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 het melkschuim in de stand PULL (de knop kan kwijtraken). Verwijder deze om te voorkomen dat u deze kwijtraakt.

HOE GEBRUIK IK MIJN MILK MAESTRO-MELKKAN?

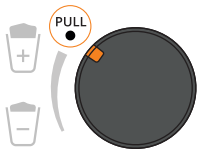
Gebruiksinstructies:

1. Voorbereiding

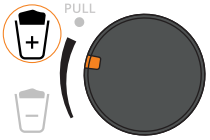
Vul de Milk Maestro-melkkan met de gewenste hoeveelheid melk.
Zorg ervoor dat u de maximale vullijn op de melkkan niet overschrijdt.

2. Schuim aanpassen

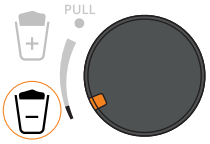
Draai de regelknop voor het melkschuim op het deksel met de klok mee voor meer schuim of tegen de klok in voor minder schuim. Kies de hoeveelheid schuim die bij uw persoonlijke smaak past.



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 werken.	Als uw koffie op basis van melk overstroomt uit uw kopje, raden we aan: - De draaiknop voor het melkschuimvolume op de stand MIN te zetten - Een kleiner drankformaat te kiezen (M of L) - Een groter kopje te gebruiken

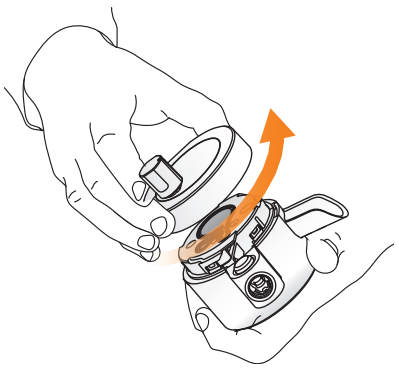
3. Schoonmaken

Als u klaar bent met het gebruik van de Milk Maestro-melkkan, kunt u automatisch spoelen met het programma MILK of alle onderdelen uit elkaar halen en grondig wassen in een sopje of in de vaatwasmachine.

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

TRUCS 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 melkopschuimfunctie.

3.3 IJSDRANKMODUS & COLD BREW

De functies **IJskoude Dranken** en **Cold Brew** zijn ontworpen om verfrissende ijskoude koffiedranken te bereiden met behoud van een optimale smaakkwaliteit.

MODUS VOOR IJSKOUDE DRANKEN

Koffie die warm wordt gezet en vervolgens wordt gekoeld met ijs. Zo blijft de rijke smaak van een espresso of lungo behouden voor een verfrissende ijskoffie met een volle smaak.

Met de modus voor IJskoude Dranken kunt u koude versies van uw favoriete koffierecepten bereiden.

- Om de modus voor IJskoude Dranken te activeren, selecteert u eerst het gewenste recept op de interface.
- Druk vervolgens op de sneeuwvlokknop om de Koelmodus te activeren en druk daarna op START/STOP om de bereiding te starten.

Voor elk koud recept moet u ijsblokjes aan uw glas toevoegen voordat de extractie begint. Het aanbevolen aantal ijsblokjes varieert afhankelijk van het geselecteerde recept. Raadpleeg de receptentabel in sectie 3 voor de juiste hoeveelheid.

De modus IJskoude Dranken kan voor alle recepten worden geactiveerd, behalve voor:

- Heet water
- Melkschuim
- Stoom

Voor ijskoude recepten is de optie voor 2 kopjes niet beschikbaar en is het drankvolume vast ingesteld om een optimale smaak en balans te garanderen.

Als de machine gedurende langere tijd niet is gebruikt, raden wij aan het systeem vóór gebruik te spoelen en het waterreservoir opnieuw met vers water te vullen.

COLD BREW

Langzaam geëxtraheerd op lage temperatuur (4-5 min) levert Cold Brew een natuurlijk zoete, zachte koffie met zeer weinig bitterheid, vergelijkbaar met een 'koffie-infusie' geserveerd met ijs.

Voor optimale Cold Brew-resultaten moet de machine vóór de extractie eerst worden gekoeld. Deze stap wordt **COLD RINSE** genoemd.

- Na het selecteren van het Cold Brew-recept toont de machine COLD RINSE op de interface.
- Plaats een opvangbak (minimaal 200 ml) onder de uitlopen.
- Druk op START/STOP om de koelcyclus te starten. De machine voert automatisch een spoeling uit om de interne temperatuur te verlagen.

Zodra de COLD RINSE is voltooid, is de machine klaar voor de extractie.

- Bereid uw glas voor met de aanbevolen hoeveelheid ijsblokjes en druk vervolgens op START/STOP om de Cold Brew-bereiding te starten.

Wanneer uw Cold Brew klaar is, roert u deze met een rietje of lepel door en kunt u ervan genieten!

4. ALGEMEEN ONDERHOUD

4.1 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 het weer in de machine plaatst.

Raadpleeg hoofdstuk 9B van de Snelstartgids voor meer informatie over het reinigen van de lekbak

WANNEER MOET IK DE LEKBAK LEGEN?

Wanneer de vlotter zich bovenaan bevindt, wat aangeeft dat de lekbak te vol is.

ONDERHOUD VAN HET KOFFIEDIKBAKJE

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

Raadpleeg hoofdstuk 8B van de Snelstartgids voor meer informatie over het reinigen van het koffiedikbakje.

Belangrijk: Plaats het bakje niet in de vaatwasser.

WANNEER U HET KOFFIEDIKBAKJE MOET LEGEN

Het koffiedikbakje vangt het koffiedik op.

Maak het koffiedikbakje leeg wanneer het indicatielampje aangeeft dat u dit moet doen.

U kunt het regelmatiger legen, maar doe dit als het apparaat aan staat, zodat het kan registreren dat het bakje inderdaad is leeggemaakt.

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 om hygiënische redenen, 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 vettige resten achterlaten op de wanden van het koffiebonenreservoir, wat de kwaliteit van de koffie kan beïnvloeden. Voor het behoud van de aroma's en om hygiënische redenen 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.

4.2 OVERIG ONDERHOUD

Onderhoud	Wanneer?	Wanneer?	Benodigdheden
MILK RINSE **Milk Maestro automatisch spoelen*** ~30s – 60ml	Na een melkdrankje 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 hoofdstuk 14 van de Snelstartgids voor informatie over het spoelen van uw Milk Maestro-melkkan.** **Afhankelijk van het model*	
COFFEE RINSE Koffiespoelbeurt ~45 sec. – 30 ml.	Na twee 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 hoofdstuk 10 van de Snelstartgids voor informatie over het spoelen van de machine.**	
CLEAN Machinereiniging ~13 min. – 1 l	Wanneer het apparaat u waarschuwt of op een willekeurig moment.	Om hygiënische redenen en om de kwaliteit van de koffie te behouden, raden we u aan het koffiecircuit van de machine te reinigen en te ontvetten. Zo garandeert u dat de smaak van de dranken optimaal blijft. **Raadpleeg hoofdstuk 11 van de Snelstartgids voor informatie over het reinigen van de machine of volg deze stappen:** 1. Het indicatielampje CLEAN wordt rood wanneer de machine moet worden gereinigd 2. Druk op de knop CLEAN MODE en selecteer CLEAN 3. Druk op de knop START/STOP om het reinigingsproces te bevestigen 4. Het indicatielampje CLEAN knippert 5. Pak een reinigingstablet 6. Open de klep van het vak voor reinigingstabletten en doe de tablet erin 7. Plaats een bakje van 1 liter onder beide pijpjes 8. Druk nogmaals op de knop START/STOP om het reinigingsproces te starten 9. Tijdens het reinigingsproces zal er water uit de koffiepijpjes komen 10. Wanneer het water niet meer stroomt en u drie pieptonen hoort, is uw machine gereinigd en klaar voor gebruik.	1 x reinigingstablet KRUPS XS3000/XS808

Onderhoud	Wanneer?	Wanneer?	Benodigdheden
CALC Ontkalking ~20 min – 1,5 l	Wanneer de machine dat aangeeft. Als het aantal drankjes waarna ontkalking nodig is, nog niet is bereikt, is de functie niet actief.	Door uw machine te ontkalken, zorgt u ervoor dat deze goed werkt en dat eventuele kalkaanslag wordt verwijderd. Deze stap is erg belangrijk om ervoor te zorgen dat uw apparaat goed werkt en lang meegaat. **Raadpleeg hoofdstuk 12 van de Snelstartgids voor informatie ov**er het ontkalken van de machine of volg deze stappen: 1. Het indicatielampje CALC wordt rood wanneer de machine moet worden ontkalkt 2. Druk op de knop CLEAN MODE en selecteer CALC 3. Druk op START/STOP om het proces voor ontkalking van de machine te bevestigen 4. Het indicatielampje CALC knippert 5. Vul het waterreservoir met lauwwarm water tot aan de markering CALC. 6. Pak een zakje KRUPS-ontkalker en open dit 7. Leeg de inhoud van het zakje in het waterreservoir (als het product is uitgerust met ons filterpatroon, verwijder dit dan) 8. Meng de inhoud van het zakje met het water in het reservoir 9. Plaats het waterreservoir terug op de machine 10. Plaats een bakje van 1,5 liter onder beide pijpjes (koffie en stoom) 11. Druk op de knop START/STOP om het ontkalkingsproces te starten 12. Tijdens het ontkalkingsproces zal er water uit beide pijpjes komen 13. Het indicatielampje knippert wanneer er geen water meer uitkomt 14. Verwijder het resterende water met de ingemengde ontkalker uit het waterreservoir 15. Reinig het waterreservoir met een spons 16. Veeg het waterreservoir droog 17. Vul het waterreservoir tot aan de markering MAX 18. Plaats het waterreservoir terug op de machine 19. Tijdens het spoelproces zal er water uit de pijpjes stromen 20. Wanneer het water niet meer stroomt en u drie pieptonen hoort, is uw machine ontkalkt en klaar voor gebruik	1 zakje ontkalker KRUPS F054/ XS809 (niet meegeleverd met de machine)

! **Belangrijk**: Als uw apparaat is uitgerust met ons patroon voor het waterfiltersysteem, verwijder dit dan vóór de ontkalkingsprocedure.

! **Belangrijk**: 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 weergeven totdat de actie is uitgevoerd.

! **Belangrijk**: Als u de stekker van de machine tijdens onderhoud of in het geval van een stroomstoring uit het stopcontact haalt, wordt het reinigingsprogramma vanaf het begin hervat. Het is niet mogelijk om deze handeling uit te stellen: het is verplicht om het watercircuit te spoelen. In dit geval hebt u misschien een nieuwe reinigingstablet nodig.

5. OVERIGE FUNCTIES

TOEGANG TOT DE MACHINE-INSTELLINGEN
Aangezien deze machine geen scherm heeft, zijn de instellingen geïntegreerd als een tweede functie van bepaalde knoppen.

Het instellingenmenu openen:
- De machine moet aangesloten zijn, maar niet ingeschakeld
- Druk 3 seconden op CLEAN MODE
- Wanneer de LED's naast de eerste drie dranken (Ristretto, Espresso, Filterkoffie) oplichten en u een piepje hoort, bent u in de instellingen. U kunt vervolgens navigeren met deze drie knoppen: Ristretto, Espresso en Lungo.

Lijst met instellingen:

Sensation Hot & Cold Coffee

Koffietemperatuur		
T1 :	Laag	Druk op ESPRESSO en vervolgens op om de koffietemperatuur aan te passen. Er zijn drie instelbare niveaus voor de temperatuur van koffiedranken. De temperatuur is standaard ingesteld op niveau 2 (gemiddeld).
T2 :	**Medium**	
T3 :	Hoog	
Auto OFF		
	10 min.	Druk op DOPPIO en vervolgens op om automatisch UITSCHAKELEN aan te passen. U kunt ook de tijdsduur kiezen waarna het apparaat automatisch wordt uitgeschakeld om het energieverbruik te optimaliseren: 10 minuten, 20 minuten of 30 minuten. De standaardinstelling is **10 minuten.**
	20 min.	
	30 min.	
Automatisch spoelen		
	Inactief	Druk op LONG COFFEE en vervolgens op om spoelen voor automatisch INSCHAKELEN in te stellen. U kunt uw machine automatisch laten spoelen wanneer deze wordt uitgeschakeld. De standaardinstelling is **inactief.**
	Actief	

Sensation Hot & Cold Milk EA916

Koffietemperatuur		
T1 :	Laag	Druk op ESPRESSO en vervolgens op om de koffietemperatuur aan te passen. Er zijn drie instelbare niveaus voor de temperatuur van koffiedranken. De temperatuur is standaard ingesteld op niveau 2 (gemiddeld).
T2 :	Medium	
T3 :	Hoog	
Auto OFF		
	10 min.	Druk op LONG COFFEE en vervolgens op om automatisch UITSCHAKELEN aan te passen. U kunt ook de tijdsduur kiezen waarna het apparaat automatisch wordt uitgeschakeld om het energieverbruik te optimaliseren: 10 minuten, 20 minuten of 30 minuten. De standaardinstelling is **10 minuten.**
	20 min.	
	30 min.	
Automatisch spoelen		
	Inactief	Druk op AMERICANO en vervolgens op om spoelen voor automatisch INSCHAKELEN in te stellen. U kunt uw machine automatisch laten spoelen wanneer deze wordt uitgeschakeld. De standaardinstelling is **inactief.**
	Actief	

Sensation Hot & Cold Milk EA914 - EA915

Koffietemperatuur		Druk op ESPRESSO en vervolgens op om de koffietemperatuur aan te passen. Er zijn drie instelbare niveaus voor de temperatuur van koffiedranken. De temperatuur is standaard ingesteld op niveau 2 (gemiddeld).
T1 :	Laag	
T2 :	Medium	
T3 :	Hoog	
Auto OFF		Druk op LONG COFFEE en vervolgens op om automatisch UITSCHAKELEN aan te passen. U kunt ook de tijdsduur kiezen waarna het apparaat automatisch wordt uitgeschakeld om het energieverbruik te optimaliseren: 10 minuten, 20 minuten of 30 minuten. De standaardinstelling is **10 minuten.**
	10 min.	
	20 min.	
	30 min.	
Automatisch spoelen		Druk op FILTER COFFEE en vervolgens op om spoelen voor automatisch INSCHAKELEN in te stellen. U kunt uw machine automatisch laten spoelen wanneer deze wordt uitgeschakeld. De standaardinstelling is **inactief.**
	Inactief	
	Actief	

**Afhankelijk van het model*

Het instellingenmenu verlaten:

- Druk op de knop om het menu af te sluiten of wacht 2 minuten.
- De machine wordt uitgeschakeld en slaat de instellingen op.

6. ANTWOORDEN OP UW VRAGEN

WERKING

1) <u>De machine geeft een storing weer, de software is vastgelopen OF alle lampjes knipperen</u>

✓ Schakel de machine uit en haal de stekker uit het stopcontact, verwijder het filterpatroon als dit in het waterreservoir is geïnstalleerd, wacht 1 minuut, sluit de machine weer aan en start deze opnieuw.

2) <u>Het apparaat schakelt niet in nadat u op de AAN/UIT-knop hebt gedrukt.</u>

✓ Controleer de zekeringen en het stopcontact. Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.

3) <u>Er is een stroomstoring opgetreden tijdens een cyclus.</u>

✓ Het apparaat wordt opnieuw ingesteld wanneer het weer wordt ingeschakeld.

4) <u>De molen is bijna leeg.</u>

✓ Dit is normaal als het af en toe gebeurt en er geen of weinig koffiebonen meer over zijn in het koffiebonenreservoir.

✓ Er zitten nog koffiebonen in het reservoir:

➔ De koffie is misschien te vettig en wordt daarom niet goed in de machine opgenomen. U kunt proberen de koffiebonen in de molen te laten vallen om te zien of de machine weer werkt. We raden u echter aan de koffie te vervangen (zie soort koffiebonen).

➔ Dit is mijn gebruikelijke koffie die tot nu toe goed heeft gewerkt: neem contact op met de klantenservice van KRUPS.

GEBRUIK

1) <u>De koffiemolen maakt een vreemd geluid.</u>

✓ Er zitten waarschijnlijk vreemde voorwerpen in de koffiemolen. Probeer de koffiemolen 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 correct op de machine is geplaatst. Hij 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 maalfijnheid is moeilijk te draaien.

- ✓ Draai de instelknop voor de maalfijnheid alleen als de koffiemolen in werking is.

4) Het apparaat heeft geen koffie gemaakt.

- ✓ Er is een incident gedetecteerd tijdens de bereiding. Het apparaat wordt automatisch opnieuw ingesteld en is klaar voor een nieuwe cyclus.

5) U hebt gemalen koffie gebruikt in plaats van koffiebonen.

- ✓ Gebruik een stofzuiger om de gemalen koffie uit het koffiebonenreservoir te verwijderen.

6) Er stroomt water uit de koffiepijpjes wanneer de machine is uitgeschakeld.

- ✓ Dit is normaal. Dit is een automatische spoeling om de koffiepijpjes schoon te maken. U kunt deze functie uitschakelen in de machine-instellingen door de instelling 'Automatic rinsing' (automatisch spoelen) op inactief te zetten.

STOOM EN MELK

1) STOOM EN MELK

a. Tijdens het eerste gebruik van een stoomcyclus, als er geen stoom uitkomt of als de stoom er niet goed uitkomt:

- ✓ Controleer of het stoompijpje niet verstopt is. **Raadpleeg hoofdstuk 6 van de Snelstartgids voor informatie over het schoonmaken van het stoompijpje.**
- ✓ Als het stoompijpje niet verstopt is, voert u de volgende procedure slechts één keer uit:
  Leeg het waterreservoir en verwijder tijdelijk het patroon voor het waterfiltersysteem.
  Vul het waterreservoir met mineraalwater met een hoog calciumgehalte (> 100 mg/l) en voer opeenvolgende stoomcycli (5 tot 10 cycli) uit in een reservoir totdat u een continue stoomstraal ziet. Plaats het patroon weer in de tank.

b. Het stoompijpje werkte eerder wel:

- ✓ Controleer of het stoompijpje niet verstopt is. **Raadpleeg hoofdstuk 6 van de Snelstartgids voor informatie over het schoonmaken van het stoompijpje.**

Als het stoompijpje na het uitvoeren van de bovenstaande stappen nog steeds niet werkt, neem dan contact op met de klantenservice van KRUPS.

2) Water of stoom komt abnormaal uit het stoompijpje.

- ✓ Controleer of het stoompijpje goed op het hulpstuk is geplaatst en of het hulpstuk goed aan de stoomuitlaat is bevestigd.
- ✓ Aan het begin of einde van de bereiding kunnen enkele druppels door het stoompijpje stromen.

3) Er ontsnapt stoom uit het rooster van de lekbak.

- ✓ Afhankelijk van het type bereiding kan er stoom uit het rooster van de lekbak ontsnappen.

4) Milk Maestro-melkkan maakt geen schuim meer

- ✓ - Gebruik verse halfvolle of volle melk (tussen 3 °C en 6 °C).
- ✓ - Reinig de Milk Maestro-melkkan met behulp van het programma **MILK RINSE**.
- ✓ - Reinig alle onderdelen in de vaatwasser of met de hand in een sopje en laat ze drogen voordat u ze weer in elkaar zet.

ONDERHOUD

1) De machine vraagt niet om ontkalken.

- ✓ De ontkalkingscyclus is vereist na de bereiding van een groot aantal dranken op basis van melk of heet water. Als u alleen koffie zet, hoeft u het apparaat niet vaak te ontkalken.

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) Het indicatielampje blijft branden na het legen van het koffiedikbakje.

- Plaats het koffiedikbakje terug.

4) Het indicatielampje blijft branden na het vullen van het waterreservoir.

- Controleer of het reservoir zich in de juiste positie op het apparaat bevindt.
- De vlotter op de bodem van het reservoir moet vrij kunnen bewegen. Controleer de vlotter en zorg ervoor dat deze vrij kan bewegen.

5) Tijdens het ontkalken komt er geen water uit de pijpjes tijdens de eerste fase:

- Dit is normaal, alleen bij zware verstopping zal de machine water uit de uitloop laten komen.

DRANKEN

1) De koffie stroomt te langzaam.

- Draai de knop voor de maalfijnheid naar rechts voor een grovere maling (afhankelijk van de gebruikte soort koffie).
- Voer een of meerdere spoelcycli uit.
- Vervang het patroon voor het waterfiltersysteem.

2) De koffie is te licht of niet sterk genoeg van smaak.

- Controleer of het koffiebonenreservoir koffie bevat en of de koffie goed omlaag beweegt.
- Gebruik geen vettige, gekaramelliseerde of gearomatiseerde koffie, die mogelijk niet goed wordt verwerkt.
- Verlaag het bereidingsvolume en verhoog de sterkte met de koffiesterktefunctie. Draai de knop voor de maalfijnheid voor een fijnere maling. Bereid in twee cycli een drank met de functie voor twee kopjes.

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.
- Spoel het koffiesysteem door voordat u koffie gaat zetten.

4) Er stroomt schoon water door de koffiepijpjes voor elk kopje koffie.

- Aan het begin van een bereiding vindt er een voorinfusie plaats, waardoor er een kleine hoeveelheid water uit de koffiepijpjes 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.
Draag uw steentje bij aan de bescherming van het milieu!
Breng het apparaat naar een inzamelpunt voor verdere verwerking.

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 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 – 10761076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne - Frankrijk

KRUPS®

SENSATION HOT & COLD
EA913/EA914/EA915/EA916

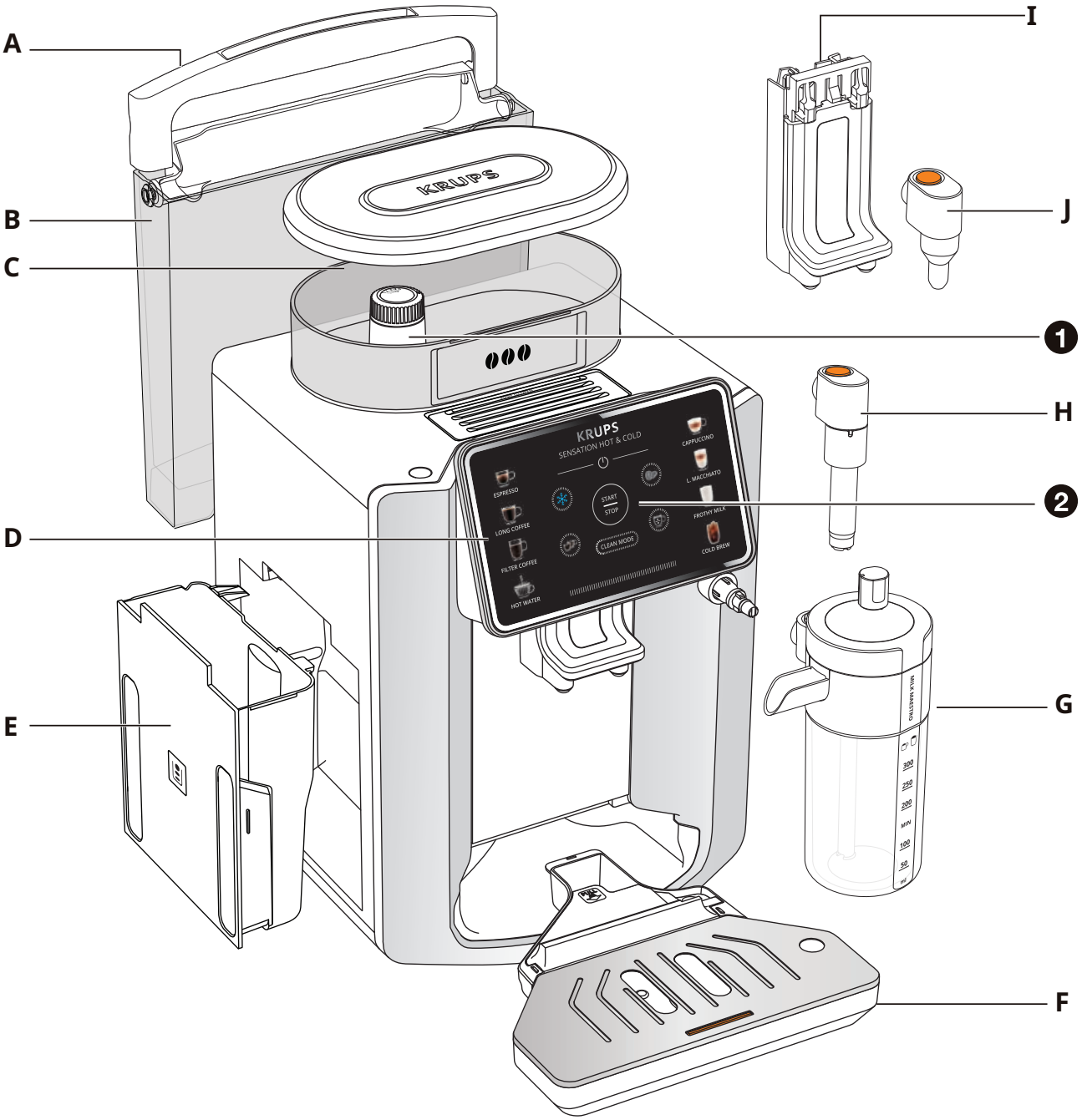


ES

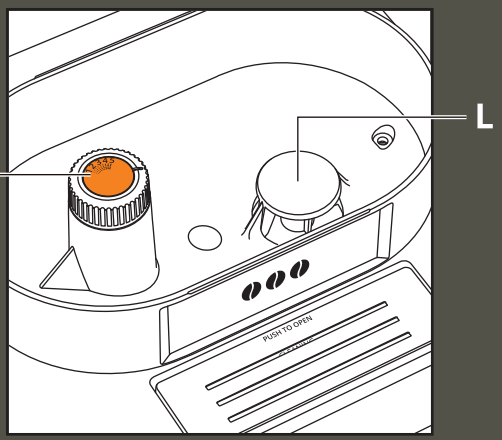
Imagen según el modelo

8020013579-02

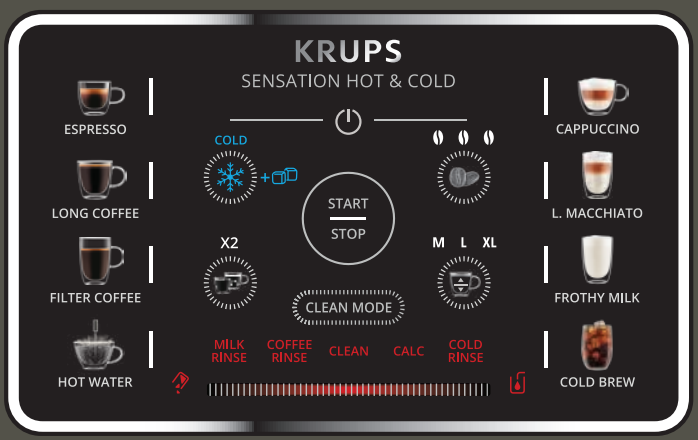
1. INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL PRODUCTO 4
1.1 GUÍA DE SÍMBOLOS PARA EL MANUAL DE USUARIO 4
1.2 ACCESORIOS SUMINISTRADOS CON LA CAFETERA 4
1.3 DATOS TÉCNICOS 5
1.4 INTERFAZ 5
1.5 INDICADORES LUMINOSOS 6
2. PRIMEROS PASOS E INSTALACIÓN DEL APARATO 7
2.1 INSTALACIÓN DEL FILTRO 8
2.2 MOLINILLO: AJUSTE DEL MOLINILLO 9
3. PREPARACIÓN DE BEBIDAS 10
3.1 BEBIDAS CON LECHE Y AGUA CALIENTE 12
3.2 JARRA DE LECHE MILK MAESTRO 13
3.3 MODO BEBIDAS FRÍAS Y COLD BREW 15
4. MANTENIMIENTO GENERAL 16
4.1 MANTENIMIENTO DIARIO 16
4.2 OTRO MANTENIMIENTO 17
5. OTRAS FUNCIONES 19
6. RESPUESTAS A TUS PREGUNTAS 20


A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
1
2
KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
START
STOP
CLEAN MODE

1


K
L
PUSH TO OPEN

2


KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
COLD
START
STOP
X2
M L XL
CLEAN MODE
MILK RINSE
COFFEE RINSE
CLEAN
CALC
COLD RINSE

DESCRIPCIÓN

A. Asa/tapa del depósito de agua
B. Depósito de agua
C. Depósito de café en grano
D. Control panel
E. Bandeja colectora de posos de café
F. Bandeja recogegotas
G. Jarra de leche*
H. Boquilla de vapor*
I. Boquillas de café
J. Boquilla de agua
K. Mando de ajuste del grado de molido
L. Molinillo de café

**Según el modelo*

Estimado/a Cliente:

Gracias por comprar una 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, un café largo, un café de filtro y otros tipos de café con solo tocar un botón. Para facilitarte las cosas, KRUPS ha desarrollado una tecnología de indicador luminoso inteligente que te guiará cuando uses la cafetera e iluminará tus pausas para el café. La avanzada tecnología de tu cafetera te permite obtener los mejores resultados posibles 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 tu máquina KRUPS cumpla todas tus expectativas.

El Equipo de KRUPS

1. INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL PRODUCTO

Lee atentamente el manual del usuario y el folleto de instrucciones de seguridad antes de utilizar el aparato por primera vez. 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.

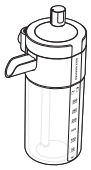
Precaución: Advertencia sobre posible mal funcionamiento, daño o destrucción del aparato.

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 departamento 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 postventa de KRUPS Documentos de garantía	
SENSATION HOT & COLD COFFEE EA913		
2	Aguja de limpieza del sistema de vapor	
3	Boquilla de vapor	

SENSATION HOT & COLD MILK EA914 - E1915 - EA916		
4	Jarra de leche Milk Maestro	
5	Boquilla de agua	

Precaución: Utiliza únicamente accesorios Krups con esta cafetera para conservar la garantía.

1.3 DATOS TÉCNICOS

Electrodoméstico	Automatic Espresso EA913 - EA914 - EA915 - EA916
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 ancho x fondo	365 x 240 x 400
Peso EA91 (kg)	8,9

Sujeto a modificaciones técnicas.

1.4 INTERFAZ

Botón	Descripción / Funciones generals
	Encender o apagar la cafetera. Suena un pitido cada vez que se pulsa el botón ENCENDER/APAGAR.
	Elige qué bebida preparar.* Cuando se selecciona una bebida, se enciende un indicador luminoso junto a ella. * Según el modelo
	Selecciona la función de vapor para preparar espuma de leche si quieres preparar una bebida con leche manualmente.* Cuando se selecciona una preparación, se enciende un indicador luminoso junto a ella. NOTA: El botón START/STOP (inicio/parada) debe pulsarse dos veces: una vez para precalentar la cafetera y otra para poner en marcha el vapor. * Según el modelo

Botón	Descripción / Funciones generals
	Inicia o detén la preparación o el mantenimiento actual.
	Púlsalo después de seleccionar la bebida para aumentar o reducir la intensidad del café, ya que modifica la cantidad de café molido. Tres opciones posibles, de más suave a más fuerte. La selección se indica mediante uno, dos o tres granos de café retroiluminados.
	Púlsalo después de seleccionar la bebida para aumentar o reducir el volumen, al modificar el volumen de flujo de agua. Tres opciones posibles, desde una bebida pequeña a una grande. La selección se indica mediante una M, L o XL retroiluminada.
	Púlsalo después de seleccionar la bebida para duplicar la cantidad. La selección se indica mediante un X2 retroiluminado.
	Pulse el botón después de seleccionar la bebida para activar el modo de bebidas frías. Añada cubitos de hielo cuando se encienda el indicador de hielo.
	Púlsalo para acceder al mantenimiento y seleccionar el tipo de aplicación: enjuague, limpieza o descalcificación. El mantenimiento seleccionado se retroilumina en rojo.

1.5 INDICADORES LUMINOSOS

Tu máquina KRUPS Sensation cuenta con tecnología de indicadores luminosos inteligentes que hace tu vida más fácil. La cafetera detecta y controla automáticamente los niveles de agua y café molido. Cuando necesites llenar o vaciar los depósitos, un indicador luminoso te lo hará saber. La cafetera también te avisará cuando sea necesario hacer un enjuague, limpieza o descalcificación.

Indicador luminoso	Descripción
	El LED START/STOP parpadea ==> Pulsa START/STOP para continuar la acción en curso El LED START/STOP permanece fijo ==> Acción en curso
	Tira luminosa: – Blanco fijo: La máquina está lista para su uso – Parpadeo blanco: Se está preparando la bebida – Rojo fijo: Se debe realizar un servicio de mantenimiento – Parpadeo rojo: Mantenimiento en curso
MILK RINSE	Es necesario enjuagar la jarra de leche Milk Maestro.* Para comenzar, pulsa el botón “Clean Mode” (modo de limpieza) y, a continuación, “START/STOP”. **Consulta en la sección 14 de la guía de inicio rápido cómo enjuagar la jarra de leche Milk Maestro.** ** Según el modelo*
COFFEE RINSE	Es necesario hacer un enjuague. Para comenzar, pulsa el botón “Clean Mode” (modo de limpieza) y, a continuación, “START/STOP”. **Consulta en la sección 10 de la guía de inicio rápido cómo enjuagar la cafetera.**
CLEAN	Es necesario hacer una limpieza. Para comenzar, pulsa el botón “Clean Mode” (modo de limpieza) y, a continuación, “START/STOP”. **Consulta en la sección 11 de la guía de inicio rápido cómo limpiar la cafetera.**
CALC	Es necesario hacer una descalcificación. Para comenzar, pulsa el botón “Clean Mode” (modo de limpieza) y, a continuación, “START/STOP”. **Consulta en la sección 12 de la guía de inicio rápido cómo descalcificar la cafetera.**

Indicador luminoso	Descripción
	El depósito de posos de café está lleno; debe vaciarse **Consulta en la sección 8A de la guía de inicio rápido cómo vaciar el depósito de posos de café.**
	El depósito de agua está casi vacío; debe llenarse. **Consulta en la sección 7A de la guía de inicio rápido cómo llenar el depósito de agua.**
COLD RINSE	Se requiere enfriamiento antes de la extracción Cold Brew. Pulse « START/STOP ». **Consulte la « Guía de inicio rápido » para obtener más información.**
	Todos los indicadores luminosos parpadean: error u obstrucción de la cafetera. **Consulta el párrafo "RESPUESTAS A TUS PREGUNTAS".**

2. PRIMEROS PASOS E INSTALACIÓN DEL APARATO

PRIMEROS PASOS

Coloca la cafetera sobre una superficie de trabajo estable, limpia, seca y horizontal.
Antes de usarla por primera vez, cebar la cafetera permite que los circuitos de agua se llenen para que el aparato pueda funcionar. Se realiza el precalentamiento y el enjuagado automático.
Para obtener más información, consulta en la sección 1 de la guía de inicio rápido cómo iniciar la máquina por primera vez.
El aparato ha sido revisado y probado antes de salir de las instalaciones de fabricación. A pesar de toda la atención que se ha prestado a la limpieza, es posible que encuentres restos de café en el molinillo o gotas de café en la rejilla de la bandeja recogegotas. Al desembalar la cafetera, también puedes notar la presencia de polvo debido al material protector. Te recomendamos que limpies bien la cafetera con un paño antes de usarla por primera vez.
Gracias por tu comprensión.
Nunca utilices un aparato dañado.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

AGUA

La calidad del agua influye en gran medida en la calidad del sabor. Los depósitos de cal y el cloro pueden alterar el sabor del café. Para preservar todo el aroma del café, recomendamos que utilices agua limpia, así como un cartucho del sistema de filtrado de agua, o agua embotellada con residuos secos por debajo de 800 mg/l (consulta la etiqueta de la botella).

Si la máquina no se ha utilizado durante un período de tiempo, recomendamos reemplazar el agua del depósito antes de utilizarla.

Consulta el apartado **DUREZA DEL FILTRO Y DEL AGUA.**

TAZA

Al preparar bebidas calientes, recomendamos utilizar tazas precalentadas (poniéndolas bajo agua caliente) del tamaño adecuado para la cantidad deseada.

GRANOS DE CAFÉ

El café en grano tostado puede perder su aroma si no está protegido. Te aconsejamos utilizar una cantidad de granos de café equivalente a tu consumo durante los próximos 2-3 días y que elijas paquetes de 250 g.

La calidad del café en grano varía y el gusto es subjetivo. El café Arabica ofrece aromas delicados y florales, mientras que el Robusta, con un mayor contenido de cafeína, presenta más amargor y mayor cuerpo. Es común mezclar los dos tipos para obtener un sabor más equilibrado. No dudes en pedir consejo a tu proveedor de café tostado.

No recomendamos el uso de granos de café oleosos y caramelizados, ya que pueden dañar la cafetera.

El molido del café influye en la intensidad del aroma y en la calidad de la crema. Cuanto más fino sea el molido, más suave será la crema. El molido también se puede adaptar a la bebida deseada.

2.1 INSTALACIÓN DEL FILTRO

¿POR QUÉ ES NECESARIO INSTALAR UN CARTUCHO DE FILTRADO?

El cartucho de sistema de filtrado de agua de KRUPS 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 filtro. Este accesorio está disponible en KRUPS.com.

¿CUÁNDO SE DEBERÍA CAMBIAR EL CARTUCHO DE SISTEMA DE FILTRADO DE AGUA?



- 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 INSTALAR EL CARTUCHO DEL SISTEMA DE FILTRADO



- La cafetera debe estar enchufada y encendida
- El cartucho se coloca en el depósito de agua
- Coloca el cartucho con el anillo numerado en la parte superior
- Usa el accesorio de atornillado suministrado con el cartucho para colocarlo correctamente y atornillarlo
- En la pantalla iluminada, pulsa el CLEAN MODE durante 3 segundos.
- Coloca un recipiente bajo las boquillas.
- El botón de START/STOP destellará y el indicador del COFFEE RINSE se encenderá.
- Pulsa el START/STOP para iniciar el uso del filtro.
- La tira luminosa parpadeará en rojo durante la instalación.
- La instalación se ha completado cuando la tira luminosa vuelve a ponerse blanca de forma permanente.

2.2 MOLINILLO: AJUSTE DEL MOLINILLO

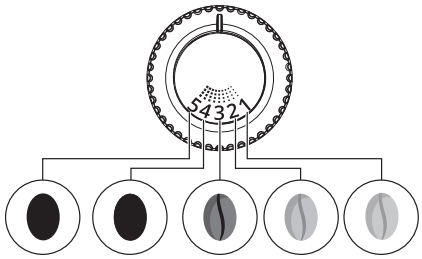
¿POR QUÉ AJUSTAR EL MOLINILLO?

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.

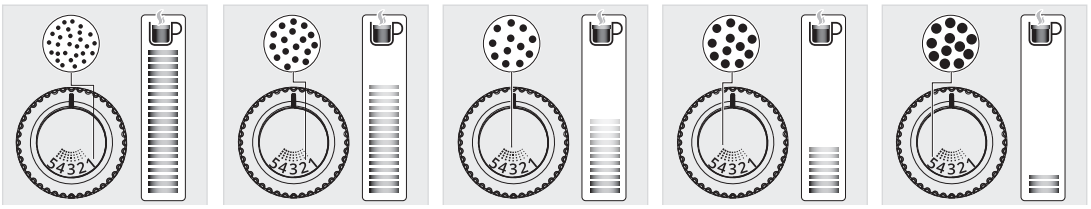
Un grano con un tueste más ligero será más seco y requerirá un molido más fino.

Tostado



Muy intenso	**Intenso**	**Fuerte**	**Medio**	**Claro**
(Francés oscuro)	*(Francés)*	*(Francés claro)*	*(Ámbar)*	*(Rubio)*

Además, para el mismo café, el ajuste del molido afecta al aroma de la taza: cuanto más fino sea el molido, más intenso será el sabor.



Posición 1	**Posición 2**	**Posición 3**	**Posición 4**	**Posición 5**
Extra fino	*Fino*	*Medio*	*Grueso*	*Extra grueso*

CÓMO AJUSTAR EL MOLIDO

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; véase más 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 Hot & Cold te permite preparar una amplia gama de bebidas según tus gustos. Se puede acceder a las preparaciones directamente desde el panel de control.

	BEBIDAS	Tamaños disponibles	Intensidad del café disponible	X2	Cubitos de hielo para bebidas frías +
	Espresso	**M : 40 ml** / L : 55 ml / XL : 70 ml	🕯 / 🕯🕯 / 🕯🕯🕯	✓	
	Iced espresso ❄	M: 70 ml			2
	Doppio	**M: 80 ml** / L: 110 ml / XL: 140 ml	🕯 / 🕯🕯 / 🕯🕯🕯		
	Iced Doppio ❄	L : 160 ml			4
	Long Coffee	M: 80 ml / **L: 120 ml** / XL: 180 ml	🕯 / 🕯🕯 / 🕯🕯🕯	✓	
	Iced Long Coffee ❄	L : 210 ml			6
	Americano	M: 90 ml / **L: 120 ml** / XL: 150 ml	🕯 / 🕯🕯 / 🕯🕯🕯		
	Iced Americano ❄	L: 180 ml			4
	Filter Coffee	M: 120 ml / **L: 150 ml** / XL: 170 ml	🕯 / 🕯🕯 / 🕯🕯🕯	✓	
	Iced Filter Coffee ❄	L: 280 ml			8
	Hot Water	M: 100 ml / **L: 200 ml** / XL: 300 ml			
	Cold Brew ❄	L: 240 ml	🕯 / 🕯🕯 / 🕯🕯🕯		4
	Cappuccino	M / **L** / XL	🕯 / 🕯🕯 / 🕯🕯🕯	✓	
	Iced Cappuccino ❄	M			5
	Caffe Latte	M / **L** / XL	🕯 / 🕯🕯 / 🕯🕯🕯		
	Iced Caffe Latte ❄	L			5
	Latte Macchiato	M / **L** / XL	🕯 / 🕯🕯 / 🕯🕯🕯	✓	
	Iced Latte Macchiato ❄	L	🕯 / 🕯🕯 / 🕯🕯🕯		6
	Frothy Milk	M / **L** / XL			
	Steam				

** Según el modelo*

Ten en cuenta que los ajustes predeterminados (en negrita) son los ajustes recomendados por KRUPS para garantizar una preparación óptima.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

Cada vez que elijas una bebida, la cafetera utilizará los ajustes más recientes.

PARA TU INFORMACIÓN, LA CAFETERA SEGUIRÁ AUTOMÁTICAMENTE ESTOS PASOS PARA PREPARAR TU BEBIDA:

Pasos para preparar café
1. Molienda del café en grano **2.** Prensado del café molido **3.** Preinfusión (es posible que caigan algunas gotas en la taza en esta fase) **4.** Filtración

CÓMO AJUSTAR LA ALTURA DE LAS BOQUILLAS DE CAFÉ

Para todas las bebidas, puedes bajar y subir las boquillas de café en función del tamaño de la taza hasta una altura de 13 cm.

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 que te pedirá que llenes el depósito.
- Coloca las tazas debajo de las salidas de café.
- Pulsa el botón de la bebida elegida, ajusta sus parámetros y pulsa el START/STOP.

DEPENDIENDO DE LA BEBIDA, SE PUEDEN REALIZAR DIFERENTES AJUSTES:

- **Intensidad del café:** Para aumentar o reducir la intensidad del café modificando la cantidad de café molido utilizado, selecciona la bebida y elige uno, dos o tres granos de café. Uno es el más delicado y tres es el que tiene más cuerpo.
- **Volumen de la taza:** Para aumentar o disminuir la cantidad de agua utilizada para la extracción, selecciona la bebida y elige el . M, L o XL.
- **Una o dos tazas:** Para iniciar dos preparaciones al mismo tiempo, selecciona la bebida y pulsa el

Para obtener más información, consulta en la tabla de bebidas y la sección 2 de la guía de inicio rápido cómo ajustar la configuración de las bebidas.

CÓMO INTERRUMPIR LA PREPARACIÓN DE UNA BEBIDA

Puedes interrumpir la preparación de tu bebida en cualquier momento pulsando el botón de START/STOP

Cuando se interrumpe un ciclo, no se detiene inmediatamente. No podrás acceder a la cafetera hasta que la tira luminosa vuelva a ponerse fija.

3.1 BEBIDAS CON LECHE Y AGUA CALIENTE

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

LECHE DE VACA

- Utilice leche UHT pasteurizada refrigerada (3–5 °C) para obtener una espuma óptima.

BEBIDAS VEGETALES

- Los resultados del espumado pueden variar.
- Elija variedades Barista o Special Café para obtener una mejor calidad de espuma.
- El rendimiento de la espuma es óptimo con un envase recién abierto y puede disminuir de forma natural con el tiempo tras la apertura.

CONSERVACIÓN DE LA LECHE

- Una vez abierta, la leche debe almacenarse en el refrigerador a 4 °C o menos y consumirse dentro del período de conservación recomendado.
- En los modelos MILK EA914, EA915 y EA916, el recipiente para leche puede almacenarse directamente en el refrigerador utilizando la tapa específica del recipiente para leche.

CÓMO PREPARAR ESPUMA DE LECHE CON LA BOQUILLA DE VAPOR

La boquilla de vapor se utiliza para hacer espuma de leche, por ejemplo, para preparar un capuchino o un café con leche. Como la producción de vapor requiere una temperatura más alta que para preparar un espresso, la cafetera tiene una fase de precalentamiento adicional para el vapor

No es posible preparar dos tazas al mismo tiempo, por lo que la función “X2” no está disponible.

Importante: Hay dos etapas de precalentamiento: una de la cafetera y otra para el vapor. El LED del (START/STOP) parpadeará para indicar que la máquina ha terminado de precalentarse. Pulsa de nuevo el (START/STOP) para iniciar la producción de vapor.

Si no pulsas el botón de (START/STOP) antes de que transcurran dos minutos de precalentamiento, la cafetera volverá a su posición original.

Para obtener más información, consulta en la sección 5 de la guía de inicio rápido cómo preparar una bebida con leche.

Ten cuidado para evitar quemaduras.

Importante: La producción de vapor se detiene automáticamente en función del volumen de bebida seleccionado previamente. Puedes pulsar el (START/STOP) antes de que finalice el ciclo si hay suficiente espuma de leche para detener el vapor.

CÓMO LIMPIAR LA BOQUILLA DE VAPOR

Importante: Para conseguir una espuma idéntica cada vez, te recomendamos que limpies con cuidado la boquilla de vapor DESPUÉS DE CADA USO. No laves la boquilla de vapor en el lavavajillas. También te recomendamos que limpies la boquilla de vapor si la utilizas durante un período de tiempo prolongado (más de dos días).

Peligro: Después de utilizar la función de vapor, la boquilla de vapor puede estar caliente, por lo que te recomendamos esperar unos minutos antes de manipularla.

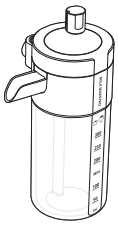
La boquilla de vapor se puede quitar completa para permitir una limpieza a fondo. Límpiala con agua, una pequeña cantidad de detergente líquido no abrasivo y un cepillo. **Para obtener más información, consulta en la sección 6 de la guía de inicio rápido cómo limpiar la boquilla de vapor.**

- Para eliminar todos los restos posibles de leche de la boquilla de vapor, coloca un recipiente debajo de la boquilla e inicia una preparación de agua caliente. A continuación, utiliza un paño de microfibra limpio y húmedo para limpiar la boquilla.

- Si el vapor no sale, puede que la boquilla esté obstruida: desbloquéala con la aguja de limpieza para el sistema de vapor suministrada. **Para obtener más información, consulta en la sección 6 de la guía de inicio rápido cómo limpiar la boquilla de vapor.**

PREPARACIONES CON AGUA CALIENTE
- Coloca el vaso debajo de la boquilla de vapor.
- Presiona “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.

3.2 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 las 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 enjuague automático MILK RINSE
Es necesario realizar un enjuague 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 en la sección 14 de la guía de inicio rápido 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. 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 de lavavajillas o en el compartimento para cubiertos

Caution: 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

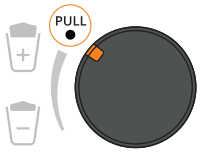
Instrucciones de uso:

1. Preparación

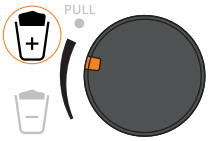
Llena la jarra de leche Milk Maestro con la cantidad de leche deseada.
No excedas la línea de llenado máximo de la jarra.

2. Ajuste de la espuma

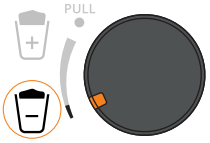
Gira el botón de control de espuma en la parte superior de la tapa hacia la derecha para obtener más espuma, o hacia la izquierda para producir menos espuma. Selecciona la cantidad de espuma que se adapte a tus preferencias personales.



Posición para retirar el botón de control de espuma



Posición máxima de espuma



Posición mínima de espuma

Para una calidad óptima de las bebidas con leche, se recomienda preparar de 5 a 6 bebidas con leche antes de probar el primer café. Esta recomendación permite que el sistema de leche funcione de forma óptima.	Si su bebida con leche se desborda de su taza, le recomendamos: - Ajustar el botón del volumen de espuma de leche a la posición MIN - Seleccionar un tamaño de bebida más pequeño (M o L) - Usar una taza más grande

3. Limpieza

Cuando acabes de usar la jarra de leche Milk Maestro, puedes realizar un enjuague automático con el programa MILK RINSE, 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 desbloquear la tapa de la jarra de leche Milk Maestro gírala 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 de la jarra de leche Milk Maestro y saborees deliciosas bebidas de leche caseras gracias a su función de espuma de leche de alto rendimiento y uso fácil.

3.3 MODO BEBIDAS FRÍAS Y COLD BREW

Las funciones **Bebidas Frías** y **Cold Brew** han sido diseñadas para ofrecer bebidas de café refrescantes con hielo, manteniendo una calidad de sabor óptima.

MODO BEBIDAS FRÍAS

Café preparado en caliente y enfriado con hielo. Conserva todo el sabor de un espresso o un café largo para disfrutar de un café helado refrescante y lleno de sabor.

El modo Bebidas Frías le permite preparar versiones frías de sus recetas de café favoritas.

- Para activar el modo Bebidas Frías, seleccione primero la receta deseada en la interfaz.
- A continuación, pulse el botón con el copo de nieve para activar el modo Enfriamiento y, por último, pulse START/STOP para iniciar la preparación.

Para cada receta fría, debe añadir cubitos de hielo al vaso antes de iniciar la extracción. El número recomendado de cubitos de hielo varía según la receta seleccionada. Consulte la tabla de recetas de la sección 3 para conocer la cantidad adecuada.

El modo Bebidas Frías puede activarse para todas las recetas excepto para:

- Agua caliente
- Espuma de leche
- Vapor

Para las recetas frías, la opción de 2 tazas no está disponible y el volumen de la bebida es fijo para garantizar un sabor y un equilibrio óptimos.

Si la máquina no se ha utilizado durante un período de tiempo, recomendamos enjuagar el sistema y volver a llenar el depósito con agua fresca antes de utilizarla.

COLD BREW

Gracias a una extracción lenta a baja temperatura (4–5 min), el Cold Brew ofrece un café naturalmente dulce, suave y con muy poco amargor, similar a una infusión de café servida con hielo.

Para obtener resultados óptimos de Cold Brew, la máquina debe enfriarse antes de la extracción. Este paso se denomina **COLD RINSE**.

- Después de seleccionar la receta Cold Brew, la máquina mostrará COLD RINSE en la interfaz.
- Coloque un recipiente (mínimo 200 ml) debajo de las boquillas.
- Pulse START/STOP para iniciar el ciclo de enfriamiento. La máquina realizará automáticamente un enjuague para reducir su temperatura interna.

Una vez finalizado este proceso COLD RINSE, la máquina estará lista para la extracción.

- Prepare el vaso con la cantidad recomendada de cubitos de hielo y, a continuación, pulse START/STOP para iniciar la preparación del Cold Brew.

Cuando el Cold Brew esté listo, remuévalo con una pajita o una cuchara y disfrútelo.

4. MANTENIMIENTO GENERAL

4.1 MANTENIMIENTO DIARIO

Llevar a cabo un mantenimiento adecuado optimizará la vida útil de tu cafetera y preservará el sabor auténtico del café.

MANTENIMIENTO DE LA BANDEJA RECOGEGOTAS

La bandeja recogegotas 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 recogegotas para limpiar cada elemento diariamente y dejar que se seque al aire antes de volver a colocarla en la cafetera.

Para obtener más información, consulta en la sección 9B de la guía de inicio rápido cómo limpiar la bandeja recogegotas.

¿CUÁNDO DEBO VACIAR LA BANDEJA RECOGEGOTAS?

Cuando el indicador flotante 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 recipiente 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 en la sección 8B de la guía de inicio rápido cómo limpiar el depósito de posos de café.

Importante: No lo introduzcas en el lavavajillas.

CUÁNDO VACIAR EL DEPÓSITO DE MOLIDO

El depósito de molido de café recoge el café molido extraído.

Vacía el depósito de molido cuando el indicador luminoso te indique que lo hagas.

Puedes vaciarlo con más regularidad, pero hazlo siempre con la máquina encendida para que pueda registrar que se ha vaciado el depósito.

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

El café en grano puede dejar residuos oleosos en las paredes del depósito de café en grano, lo que puede afectar a la calidad del café. Para preservar los aromas del café y por motivos de higiene, te recomendamos que lo limpies con un paño limpio, suave y seco cada vez que tengas que volver a llenarlo.

Precaución: No utilices agua para limpiar el depósito de granos de café, ya que la presencia de agua en el depósito de granos de café podría dañar la cafetera.

4.2 OTRO MANTENIMIENTO

Mantenimiento	¿Cuándo?	Explicación	Suministros necesarios
MILK RINSE **Enjuague automático Milk Maestro*** ~30 s - 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 limpieza y un rendimiento óptimo de la espuma de leche. **Consulta en la sección 14 de la guía de inicio rápido cómo enjuagar la jarra de leche Milk Maestro.** ** Según el modelo*	
COFFEE RINSE Enjuague de café ~45 s – 30 ml	Tras dos días sin uso o en cualquier momento.	Te permite enjuagar el circuito de café de la cafetera. Este procedimiento solo emplea agua caliente. Garantiza la preservación del auténtico sabor del café. **Consulta en la sección 10 de la guía de inicio rápido cómo enjuagar la cafetera.**	
CLEAN Limpieza de la cafetera ~13 min - 1 l	Cuando la cafetera lo indique o en cualquier momento.	Por razones de higiene y para preservar la calidad del café, te recomendamos limpiar y desengrasar el circuito de café de la cafetera. Esto garantiza la preservación de un sabor óptimo en tus bebidas. **Consulta en la sección 11 de la guía de inicio rápido cómo limpiar la cafetera** o sigue estos pasos: 1. El indicador luminoso CLEAN se iluminará en rojo cuando sea necesario limpiar la cafetera 2. Pulsa el botón CLEAN MODE y selecciona CLEAN 3. Pulsa el botón START/STOP para confirmar el proceso de limpieza 4. El indicador luminoso CLEAN destellará 5. Coge una pastilla de limpieza 6. Abre la trampilla para pastillas de limpieza e insértala 7. Abre la trampilla para pastillas de limpieza e insértala 8. Pulsa el botón START/STOP una segunda vez para iniciar el proceso de limpieza 9. Durante el proceso de limpieza sale agua por las boquillas de café 10. Cuando el agua haya dejado de salir y se hayan oído tres pitidos, la cafetera estará limpia y lista para su uso	1 pastilla de limpieza KRUPS XS3000/XS808

Mantenimiento	¿Cuándo?	Explicación	Suministros necesarios
CALC Descalcificación ~20 min – 1,5 l	Cuando lo solicite la cafetera. Cuando el número de bebidas no es suficiente para realizar una descalcificación, la función no se activa.	La descalcificación de la cafetera garantiza que funcione correctamente y elimina cualquier acumulación de cal o pelo. Este paso es muy importante para garantizar que el aparato funciona bien y dura mucho tiempo. **Consulta en la sección 12 de la guía de inicio rápido cómo descalcificar la cafetera** o sigue estos pasos: 1. El indicador luminoso CALC se iluminará en rojo cuando sea necesario descalcificar la cafetera 2. Pulsa el botón CLEAN MODE y selecciona CALC 3. Pulsa START/STOP para confirmar el proceso de descalcificación de la cafetera 4. El indicador luminoso CALC destellará 5. Llena el depósito de agua con agua tibia hasta la marca “CALC” 6. Coge y abre una bolsita de descalcificador KRUPS 7. Vacía el contenido de la bolsita en el depósito de agua (si tu producto está equipado con nuestro cartucho de filtro, retíralo antes) 8. Mezcla el contenido de la bolsita con el agua del depósito 9. Vuelve a colocar el depósito de agua en su sitio en la cafetera 10. Coloca un recipiente de 1,5 litros debajo de ambas salidas (café y vapor) 11. Pulsa el botón START/STOP para iniciar el proceso de descalcificación 12. Durante el proceso de descalcificación sale agua por las dos boquillas 13. El indicador luminoso destellará cuando el flujo de agua se haya detenido 14. Retira la mezcla de agua con descalcificador restante del depósito de agua 15. Limpia el depósito de agua con una esponja 16. Limpia y seca el depósito de agua 17. Llena el depósito de agua hasta la marca MAX 18. Vuelve a colocar el depósito de agua en su sitio en la cafetera 19. Durante el proceso de aclarado sale agua por las boquillas 20. Cuando el agua haya dejado de salir y se hayan oído tres pitidos, la cafetera estará descalcificada y lista para su uso	1 bolsita de descalcificador KRUPS F054/ XS809 (no se suministra con la cafetera)

Importante: Si el producto está equipado con nuestro cartucho sistema de filtrado de agua retíralo antes de iniciar el procedimiento de descalcificación.

Importante: No es necesario que pongas el programa de mantenimiento tan pronto como el aparato lo indique, pero debes hacerlo cuanto antes. Si la limpieza (o descalcificación) se pospone, el aviso permanecerá en la pantalla hasta que se haya realizado la operación.

Importante: Si desconectas la cafetera durante el mantenimiento o si se produce un fallo del suministro, el programa de limpieza se reiniciará. No es posible posponer esta operación: es obligatorio para enjuagar el circuito de agua. En ese caso, es posible que se requiera otra pastilla de limpieza.

5. OTRAS FUNCIONES

CÓMO ACCEDER A LOS AJUSTES DE LA CAFETERA

Como esta cafetera no dispone de pantalla, los ajustes están integrados como segunda función de ciertos botones.

Para acceder al menú de ajustes:

- La cafetera debe estar enchufada, pero no encendida
- Pulsa CLEAN MODE durante 3 segundos
- Cuando los LED situados junto a las tres primeras bebidas (Ristretto, Espresso, Café de filtro) se enciendan y oigas un pitido, estarás en los ajustes. A continuación, puedes navegar con estos tres botones: Ristretto, Espresso y Café largo.

Lista de ajustes de configuración:

Sensation Hot & Cold Coffee

Temperatura del café		Pulsa ESPRESSO y, a continuación, para ajustar la temperatura del café. Hay tres niveles ajustables para la temperatura de las bebidas de café. Por defecto, la temperatura se establece en el nivel 2 (medio).
T1 : ● ○ ○	Bajo	
T2 : ● ● ○	**Medio**	
T3 : ● ● ●	Alto	
Apagado automático		Pulsa DOPPIO y, a continuación, para ajustar el apagado automático. Puedes elegir el tiempo que debe transcurrir para que el aparato se apague automáticamente y optimizar el consumo de energía: 10 minutos, 20 minutos o 30 minutos. El ajuste predeterminado es de **10 minutos.**
● ○ ○	**10 min**	
● ● ○	20 min	
● ● ●	30 min	
Aclarado automático		Pulsa LONG COFFEE y, a continuación, para ajustar el aclarado para el encendido automático. Puedes elegir que la cafetera efectúe el enjuagado automático cada vez que se apague. El ajuste predeterminado es **inactivo.**
○ ○ ○	**Inactivo**	
● ● ●	Activo	

Sensation Hot & Cold Milk EA916

Temperatura del café		Pulsa ESPRESSO y, a continuación, para ajustar la temperatura del café. Hay tres niveles ajustables para la temperatura de las bebidas de café. Por defecto, la temperatura se establece en el nivel 2 (medio).
T1 : ● ○ ○	Bajo	
T2 : ● ● ○	Medio	
T3 : ● ● ●	Alto	
Apagado automático		Pulsa LONG COFFEE y, a continuación, para ajustar el apagado automático. Puedes elegir el tiempo que debe transcurrir para que el aparato se apague automáticamente y optimizar el consumo de energía: 10 minutos, 20 minutos o 30 minutos. El ajuste predeterminado es de **10 minutos.**
● ○ ○	10 min	
● ● ○	20 min	
● ● ●	30 min	
Aclarado automático		Pulsa AMERICANO y, a continuación, para ajustar el aclarado para el encendido automático. Puedes elegir que la cafetera efectúe el enjuagado automático cada vez que se apague. El ajuste predeterminado es **inactivo.**
○ ○ ○	Inactivo	
● ● ●	Activo	

Temperatura del café		Pulsa ESPRESSO y, a continuación, para ajustar la temperatura del café. Hay tres niveles ajustables para la temperatura de las bebidas de café. Por defecto, la temperatura se establece en el nivel 2 (medio).
T1 :	Bajo	
T2 :	Medio	
T3 :	Alto	
Apagado automático		Pulsa LONG COFFEE y, a continuación, para ajustar el apagado automático. Puedes elegir el tiempo que debe transcurrir para que el aparato se apague automáticamente y optimizar el consumo de energía: 10 minutos, 20 minutos o 30 minutos. El ajuste predeterminado es de **10 minutos.**
	10 min	
	20 min	
	30 min	
Aclarado automático		Pulsa FILTER COFFEE y, a continuación, para ajustar el aclarado para el encendido automático. Puedes elegir que la cafetera efectúe el enjuagado automático cada vez que se apague. El ajuste predeterminado es **inactivo**.
	Inactivo	
	Activo	

** Según el modelo*

Para salir del menú de ajustes:

- Pulsa el botón ⏻ para salir del menú o espera 2 minutos.
- La cafetera se apagará y se guardarán los ajustes.

6. RESPUESTAS A TUS PREGUNTAS

FUNCIONAMIENTO

1) La cafetera muestra un fallo, el software se ha bloqueado O todas las luces están parpadeando

✓ Apaga y desenchufa la cafetera, retira el cartucho de filtrado si hay uno instalado en el depósito de agua, espera 1 minuto y vuelve a conectar y reiniciar la cafetera.

2) La cafetera no se enciende después de pulsar el botón ON/OFF.

✓ 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 está funcionando vacío.

✓ Esto es normal si sucede ocasionalmente y no hay granos de café o queda muy poca cantidad en el depósito de café en grano.

✓ Los granos de café se quedan en el recipiente:

➔ El café puede ser demasiado oleoso y por eso la cafetera no lo procesa correctamente. Puedes ayudar a bajar los granos de café y comprobar si vuelve a funcionar. Sin embargo, se recomienda cambiar el café (consulta los tipos de grano).

➔ Este es mi tipo de café habitual y la cafetera ha funcionado bien hasta ahora: ponte en contacto con el servicio de atención al cliente de KRUPS.

USO

1) El molinillo está haciendo un ruido extraño.

✓ Es posible que haya cuerpos extraños en el molinillo. Intenta limpiarlo con una aspiradora; si no funciona, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente de KRUPS.

2) Hay agua bajo el aparato.

✓ Antes de retirar la bandeja recogegotas, espera 15 segundos después de que el café haya salido 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 no se está usando la cafetera.
- ✓ Comprueba que la bandeja recogegotas no está llena.

3) Cuesta girar el botón de ajuste de molido.

- ✓ Gira solo el botón de ajuste de molido cuando el molinillo esté en funcionamiento.

4) La cafetera no produce café.

- ✓ Se ha detectado un problema durante la preparación. El aparato se ha reiniciado automáticamente y está listo para un nuevo ciclo.

5) Has usado café molido en lugar de café en grano.

- ✓ Utiliza la aspiradora para retirar el café molido del depósito de café en grano.

6) Sale agua de las boquillas de café cuando se detiene la máquina.

- ✓ Es algo normal. Se trata de un aclarado automático para limpiar las boquillas de café. Puedes desactivarlo en los ajustes de la máquina cambiando el ajuste de "aclarado automático" a inactivo.

VAPOR Y LECHE

1) No sale vapor.

a. Al utilizar un ciclo de vapor por primera vez, si no sale vapor o no sale correctamente:
   - ✓ Comprueba que la boquilla de vapor no esté obstruida; **consulta en la sección 6 de la guía de inicio rápido cómo limpiar la boquilla de vapor.**
   - ✓ Si la boquilla de vapor no está obstruida, realiza el siguiente proceso una sola vez:
     Vacía el depósito de agua y retira temporalmente el cartucho de sistema de filtrado de agua.
     Llena el depósito de agua con agua mineral alta en calcio (>100 mg/l) y realiza ciclos de vapor consecutivos (de 5 a 10 ciclos) en un recipiente hasta obtener un chorro continuo de vapor. Vuelve a colocar el cartucho en el depósito.

b. La boquilla de vapor ha funcionado anteriormente:
   - ✓ Comprueba que la boquilla de vapor no esté obstruida; **consulta en la sección 6 de la guía de inicio rápido cómo limpiar la boquilla de vapor.**

Si después de completar los pasos anteriores sigue sin funcionar, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente de KRUPS.

2) El agua o el vapor sale de la boquilla de vapor de forma anormal.

- ✓ Comprueba que la boquilla de vapor se ha colocado correctamente en la junta del accesorio y que esta está bien fijada a la salida de vapor.
- ✓ Al principio o al final de la preparación, pueden salir unas gotas a través de la boquilla de vapor.

3) Sale vapor por la rejilla de la bandeja recogegotas.

- ✓ Dependiendo del tipo de preparación, puede salir vapor por la rejilla de la bandeja recogegotas.

4) La jarra de leche Milk Maestro ya no hace espuma

- ✓ Utiliza leche semidesnatada o entera (entre 3 °C y 6 °C).
- ✓ 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 indica que haya que efectuar la descalcificación.

- ✓ El ciclo de descalcificación se solicita después de preparar un gran número de bebidas con agua caliente o leche. Si solo preparas café, no será necesario efectuar la descalcificación con frecuencia.

2) Hay restos de café en la bandeja recogegotas.

- ✓ Pueden depositarse algunos restos de café en la bandeja recogegotas. La cafetera está diseñada para eliminar el exceso de café molido residual, de modo que el área de filtración permanezca limpia.

3) El indicador luminoso  sigue encendido después de vaciar el depósito de posos de café.
   - Vuelve a colocar el depósito de posos de café.
4) El indicador luminoso  sigue encendido después de llenar el depósito de agua.
   - Comprueba que el depósito esté en la posición correcta en el aparato.
   - El indicador flotante de la parte inferior del depósito deben moverse libremente. Revisa y desbloquea los indicadores flotantes si fuese necesario.
5) Durante la descalcificación no sale agua de las boquillas durante la primera fase:
   - esto es normal, solo en caso de acumulación gruesa, la máquina liberará agua de las boquillas.

BEBIDAS

1) El café sale demasiado despacio.
   - Gira el botón de molido hacia la derecha para obtener un molido más grueso (según el tipo de café utilizado).
   - Efectúa uno o varios ciclos de enjuagado.
   - Cambia el cartucho de sistema de filtrado de agua.
2) El café es demasiado suave 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 saborizados que tal vez no se procesen correctamente en la cafetera.
   - Disminuye el volumen y aumenta la intensidad con la función de intensidad del café. Gira el botón de molido para obtener un molido más fino. Prepara la bebida en dos ciclos con la función de dos tazas.
3) El café o espresso no está lo suficientemente caliente.
   - Aumenta la temperatura del café en los ajustes de la cafetera. Calienta la taza enjuagándola con agua caliente antes de preparar la bebida.
   - Realiza un circuito de enjuague antes de empezar a preparar el café.
4) Sale agua limpia a través de las boquillas antes de cada café.
   - Al comienzo de la preparación se produce una preinfusión de café que puede hacer que salga una pequeña cantidad de agua de las boquillas de café.

Si alguno de los problemas descritos continúa, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente de KRUPS.

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 : EA910, EA912

Características eléctricas :

120 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 : EA910, EA912
Potencia : 1450 W
Frecuencia : 60 Hz Tensión : 120 V ~

NOM

15 Bar = 1,5 MPa

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre deben tomarse precauciones básicas de seguridad para reducir las posibilidad 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 boton 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 instalé 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.

ELIMINACIÓN

Algunos aparatos contienen una batería a la que solo puede acceder un reparador por razones de seguridad. Para sustituir la batería, ponte en contacto con el centro de servicio técnico oficial más cercano.

Importante: El aparato contiene una serie de materiales que pueden reutilizarse y reciclarse.
¡Implícate en la protección del medio ambiente!
Deja el aparato en un punto de recogida para su procesamiento.

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 contenedor de granos
- No se utiliza el cartucho de sistema de filtrado de agua según las instrucciones 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 Espresso automática solo debe utilizarse para preparar café, agua caliente o espuma de leche.

Fabricante: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard, 53100 Mayenne - Francia

KRUPS®

SENSATION HOT & COLD
EA913/EA914/EA915/EA916

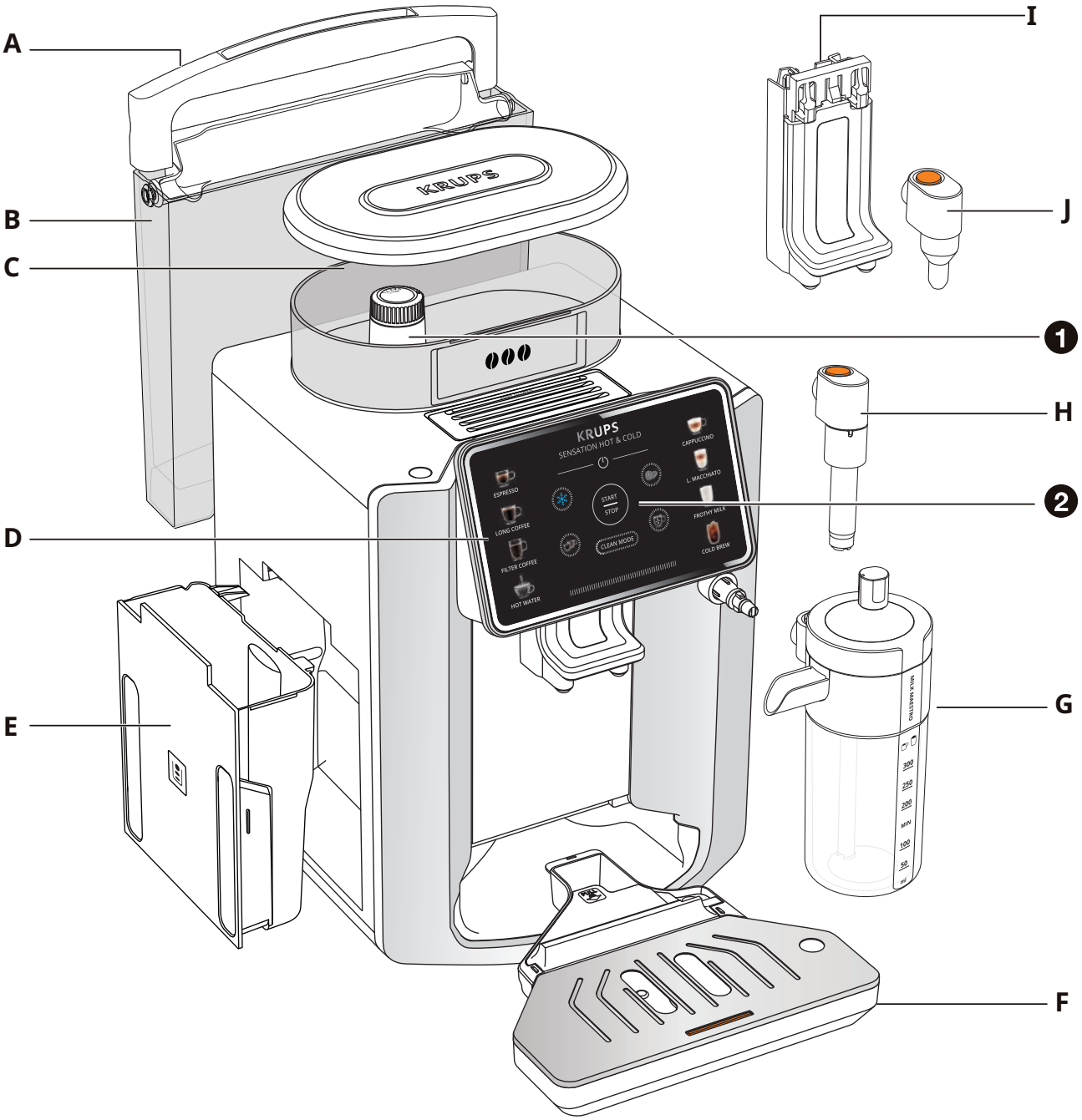


PT

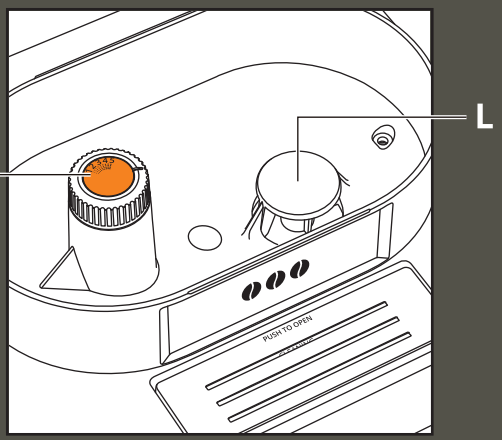
Imagem consoante o modelo

8020013579-02

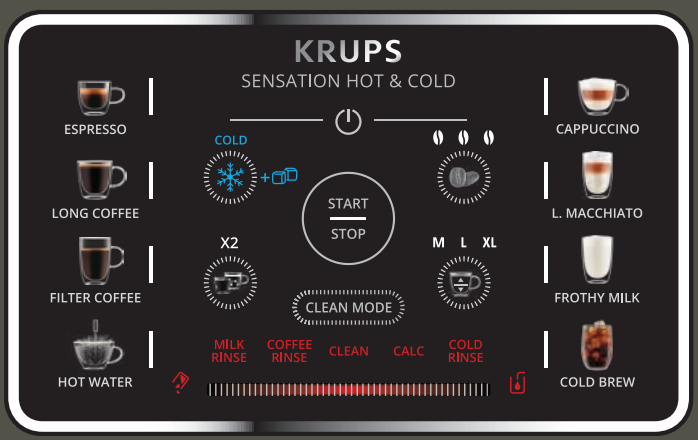
1. INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE O APARELHO 4
1.1 GUIA DOS SÍMBOLOS PARA O MANUAL DE UTILIZAÇÃO 4
1.2 ACESSÓRIOS FORNECIDOS COM A MÁQUINA 4
1.3 DADOS TÉCNICOS 5
1.4 INTERFACE 5
1.5 INDICADORES LUMINOSOS 6
2. INTRODUÇÃO E CONFIGURAÇÃO DO APARELHO 7
2.1 INSTALAÇÃO DO FILTRO 8
2.2 MOINHO: AJUSTAR A MOAGEM 9
3. PREPARAÇÃO DE BEBIDAS 10
3.1 BEBIDAS LÁCTEAS E ÁGUA QUENTE 12
3.2 RECIPIENTE PARA LEITE MILK MAESTRO 13
3.3 MODO BEBIDAS GELADAS E COLD BREW 15
4. MANUTENÇÃO GERAL 16
4.1 MANUTENÇÃO DIÁRIA 16
4.2 OUTRAS OPERAÇÕES DE MANUTENÇÃO 17
5. OUTRAS FUNÇÕES 19
6. RESPOSTAS ÀS SUAS PERGUNTAS 20


A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
1
2
KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
START
STOP
CLEAN MODE

1


K
L
PUSH TO OPEN

2


KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
COLD
START
STOP
X2
M L XL
CLEAN MODE
MILK RINSE
COFFEE RINSE
CLEAN
CALC
COLD RINSE

DESCRIÇÃO

A. Pega/tampa do reservatório de água
B. Reservatório de água
C. 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 vapor*
I. Saídas de café
J. Tubo de água
K. Botão para definição do grau de moagem
L. Moinho de café

**consoante o modelo*

Caro Cliente,

Agradecemos a sua preferência pela aquisição de 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, fornecendo assim as garantias mais rigorosas em termos de origem e qualidade de fabrico. A sua máquina foi concebida para ser fácil de utilizar e criar bebidas com a mesma qualidade das preparadas por um barista. Desfrute de um café espresso, café longo, café de filtro e outros tipos de café, tudo com o toque de um botão. Para garantir uma utilização mais fácil, a KRUPS desenvolveu a tecnologia de luz indicadora inteligente, que o guiará quando usar a sua máquina e iluminará as pausas para café. A tecnologia avançada presente na máquina permite-lhe obter o melhor resultado possível, revelando a quantidade máxima de aromas e sabores a partir de grãos de café acabados de moer. Esperamos que desfrute de ótimas pausas para café e que esteja satisfeito com a sua máquina KRUPS.

A Equipa KRUPS

1. INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE O APARELHO

Leia cuidadosamente o manual de utilização e o folheto de instruções de segurança antes de utilizar o aparelho pela primeira vez. A utilização incorreta isenta a KRUPS de qualquer responsabilidade.

1.1 GUIA DOS SÍMBOLOS PARA O MANUAL DE UTILIZAÇÃO

Perigo: Aviso contra riscos de lesões corporais graves ou mortais.
O símbolo do raio indica os perigos relacionados com a presença de eletricidade.

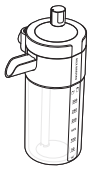
Cuidado: Aviso contra eventuais avarias, danos ou destruição do aparelho.

Importante: Observação geral ou importante para o funcionamento do aparelho.

1.2 ACESSÓRIOS FORNECIDOS COM A MÁQUINA

Verifique os acessórios fornecidos com a sua máquina. Se uma das peças estiver em falta, contacte diretamente o Centro de Contacto do Cliente KRUPS.

ACESSÓRIOS FORNECIDOS		
1	Manual de utilização – Guia de início rápido – Folheto de instruções de segurança Diretório dos centros de assistência pós-venda da KRUPS Documentos de garantia	
SENSATION HOT & COLD COFFEE EA913		
2	Agulha de limpeza do sistema de vapor	
3	Tubo de vapor	

SENSATION HOT & COLD MILK EA914 - E1915 - EA916		
4	Recipiente para leite Milk Maestro	
5	Bocal de água	

Cuidado: Utilize apenas acessórios KRUPS para esta máquina para manter a garantia.

1.3 DADOS TÉCNICOS

Aparelho	Máquina automática para espressos EA913 - EA914 - EA915 - EA916
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 EA91 (kg)	8,9

Sujeito a alterações técnicas

1.4 INTERFACE

Botão	Descrição/Funções gerais
	Ligar e desligar a máquina. É emitido um aviso sonoro sempre que prime o botão Ligar/Desligar.
	Escolha a bebida a preparar.* Quando seleciona uma bebida, acende-se uma luz indicadora junto à mesma. * Consoante o modelo
	Selecione a função de vapor para preparar espuma de leite, na preparação manual de bebidas lácteas.* Quando é selecionada uma preparação, acende-se uma luz indicadora junto à mesma. NOTA: o botão START/STOP (Iniciar/Parar) tem de ser premido duas vezes, uma vez para pré-aquecer a máquina e outra vez para iniciar o vapor. * Consoante o modelo

Botão	Descrição/Funções gerais
	Inicie ou pare a preparação/manutenção atual.
	Prima após escolher a bebida para aumentar ou reduzir a intensidade do café; modifica assim a quantidade de café moído. Existem três opções possíveis, de café fraco a café forte. A seleção é indicada por um, dois ou três grãos de café retroiluminados.
	Prima após a seleção de bebidas para aumentar ou reduzir o volume de bebidas, ao modificar o volume do fluxo de água. Existem três opções possíveis, de uma bebida pequena a uma bebida grande. A seleção é indicada por um M, L ou XL retroiluminado.
	Prima após escolher a bebida para fazer o dobro da quantidade. A seleção é indicada por um X2 retroiluminado.
	Prima o botão após selecionar a bebida para ativar o modo de Bebidas Geladas. Adicione cubos de gelo quando o indicador de gelo se acender.
	Prima para aceder à manutenção e selecionar o tipo a efetuar: lavagem, limpeza ou descalcificação. A manutenção selecionada é retroiluminada a vermelho.

1.5 INDICADORES LUMINOSOS

A sua máquina KRUPS Sensation possui uma tecnologia de indicadores luminosos inteligentes para facilitar a utilização. A máquina deteta e monitoriza automaticamente os níveis de água e de café moído. Quando precisar de encher ou esvaziar os depósitos, acende-se uma luz indicadora. A máquina também notifica quando for necessário enxaguar, limpar ou descalcificar.

Indicador luminoso	Descrição
	LED START/STOP (Iniciar/Parar) intermitente ==> Prima o botão START/STOP para prosseguir com a ação atual LED START/STOP fixo ==> Ação em curso
	Faixa luminosa: – Branco fixo: A máquina de café está pronta a ser utilizada – Branco intermitente: A bebida está a ser preparada – Vermelho fixo: Deve ser realizado um serviço de manutenção – Vermelho intermitente: Manutenção em curso
MILK RINSE	É necessário enxaguar o recipiente para leite Milk Maestro.* Para começar, prima “Clean Mode” (Modo de limpeza) e, em seguida, “START/STOP” (Iniciar/parar). **Consulte o “Guia de início rápido”, secção 14, sobre o modo de enxaguar o recipiente para leite Milk Maestro.** ** Consoante o modelo*
COFFEE RINSE	É necessário enxaguar. Para começar, prima “Clean Mode” (Modo de limpeza) e, em seguida, “START/STOP” (Iniciar/Parar). **Consulte o Guia de início rápido, secção 10, sobre o modo de enxaguar a máquina.**
CLEAN	É necessária limpeza. Para começar, prima “Clean Mode” (Modo de limpeza) e, em seguida, “START/STOP” (Iniciar/Parar). **Consulte o Guia de início rápido, secção 11, sobre a limpeza da máquina.**
CALC	É necessária uma descalcificação. Para começar, prima “Clean Mode” (Modo de limpeza) e, em seguida, “START/STOP” (Iniciar/Parar). **Consulte o Guia de início rápido, secção 12, sobre a descalcificação da máquina.**

Indicador luminoso	Descrição
	O depósito de café em grão está cheio e deve ser esvaziado. **Consulte o Guia de início rápido, secção 8A, para aprender a esvaziar o depósito de café em grão.**
	O reservatório de água está quase vazio; deve enchê-lo. **Consulte o Guia de início rápido, secção 7A, sobre o enchimento do reservatório de água.**
COLD RINSE	É necessário efetuar o arrefecimento antes da extração Cold Brew. Prima "START/STOP". **Consulte o "Guia de Início Rápido" para mais informações.**
	Todos os indicadores luminosos estão intermitentes: erro da máquina ou bloqueio. **Consulte a secção "RESPOSTAS ÀS SUAS PERGUNTAS".**

2. INTRODUÇÃO E CONFIGURAÇÃO DO APARELHO

INTRODUÇÃO

Coloque a máquina numa superfície de trabalho estável, horizontal, limpa e seca.
Antes da primeira utilização, 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.
Para obter mais informações, consulte a secção 1 do Guia de início rápido sobre como ligar a máquina pela primeira vez.
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 máquina com um pano antes da primeira utilização.
Agradecemos a sua compreensão.
Nunca utilize um aparelho danificado.

DICAS E SUGESTÕES

ÁGUA

A qualidade da água influencia bastante a qualidade do sabor. O calcário e o cloro podem alterar o sabor do café. Para preservar todos os aromas do café, recomendamos que utilize água limpa e um cartucho do sistema de filtragem ou água engarrafada com resíduo seco abaixo de 800 mg/l (consulte o rótulo da garrafa).

Se a máquina não tiver sido utilizada durante algum tempo, recomendamos substituir a água do depósito antes da utilização.

Consulte a secção **FILTRO E DUREZA DA ÁGUA.**

CHÁVENA

Ao preparar bebidas quentes, recomendamos a utilização de chávenas pré-aquecidas (passando-as sob água quente) com tamanho adaptado à quantidade pretendida.

GRÃOS DE CAFÉ

Os grãos de café torrados podem perder o aroma se não forem protegidos. Aconselhamos que utilize uma quantidade de grãos de café equivalente ao seu consumo para 2-3 dias e que opte por embalagens de 250 g.

A qualidade do café em grão varia e os gostos são subjetivos. Os grãos de café Arábica oferecem uma bebida com aromas florais delicados, enquanto os grãos de café Robusta oferecem uma bebida com mais cafeína, de sabor mais amargo e encorpado. É comum misturar os dois tipos de café para obter um sabor mais equilibrado. Não hesite em procurar aconselhamento junto de um especialista de café.

Recomendamos que não utilize grãos de café oleosos ou caramelizados, já que podem danificar a máquina.

A moagem afeta a intensidade do sabor e a qualidade do creme. Quanto mais fina for a moagem, mais suave é o creme. A moagem também pode ser adaptada à bebida pretendida.

2.1 INSTALAÇÃO DO FILTRO

PORQUÊ INSTALAR UM CARTUCHO DE FILTRAGEM?

O cartucho do sistema de filtragem KRUPS 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 filtrante. Este acessório está disponível em KRUPS.com.

QUANDO DEVE SUBSTITUIR O CARTUCHO DO SISTEMA DE FILTRAGEM?



- 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 2 meses.

COMO INSTALAR O CARTUCHO DO SISTEMA DE FILTRAGEM



- Ligue a ficha à tomada e ligue a máquina
- O cartucho é aplicado no reservatório de água
- Coloque o cartucho com o anel numerado para cima
- Use o acessório de enroscar preto fornecido com o cartucho para o posicionar corretamente e aparafuse o cartucho
- No ecrã, prima CLEAN MODE durante 3 segundos.
- Coloque um recipiente sob as saídas de café.
- O botão START STOP fica intermitente e o indicador COFFEE RINSE acende-se.
- Prima START STOP para começar a utilizar o filtro.
- A faixa de luz piscará a vermelho durante a instalação.
- A instalação está concluída quando a faixa de luz ficar novamente branca fixa.

2.2 MOINHO: AJUSTAR A MOAGEM

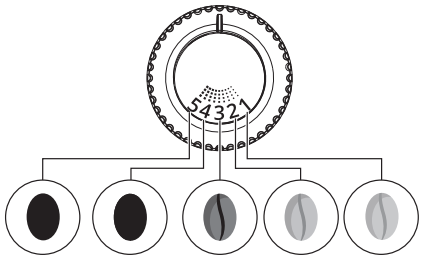
PORQUÊ AJUSTAR A MOAGEM?

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,

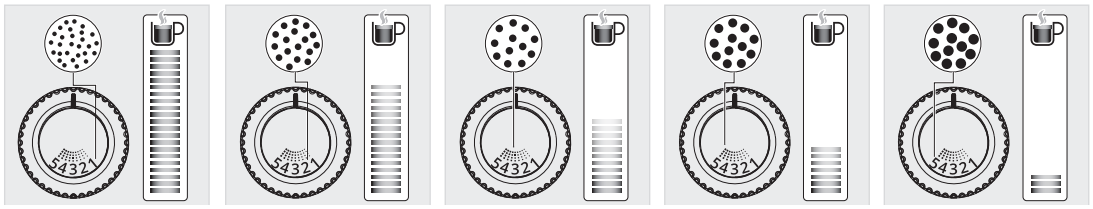
Um grão de café mais levemente torrado é mais seco e requer uma moagem mais fina.

Torrefação



Muito intenso	**Intenso**	**Forte**	**Médio**	**Leve**
(Dark French)	*(French)*	*(Light French)*	*(Âmbar)*	*(Dourado)*

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 1	**Posição 2**	**Posição 3**	**Posição 4**	**Posição 5**
Extra fina	*Fina*	*Média*	*Grossa*	*Extra grossa*

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 aroma.

⚠ **Cuidado:** não recomendamos a utilização de grãos de café oleosos ou caramelizados, pois 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 Hot&Cold permite-lhe preparar uma grande variedade de bebidas, dependendo da sua preferência. As opções são apresentadas diretamente no painel de controlo.

BEBIDAS	Tamanhos disponíveis	Intensidade do café disponível	X2	Cubos de gelo para bebidas geladas +
 Espresso	**M : 40 ml** / L : 55 ml / XL : 70 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
Iced espresso ❄	M: 70 ml			2
 Doppio	**M: 80 ml** / L: 110 ml / XL: 140 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
Iced Doppio ❄	L : 160 ml			4
 Long Coffee	M: 80 ml / **L: 120 ml** / XL: 180 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
Iced Long Coffee ❄	L : 210 ml			6
 Americano	M: 90 ml / **L: 120 ml** / XL: 150 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
Iced Americano ❄	L: 180 ml			4
 Filter Coffee	M: 120 ml / **L: 150 ml** / XL: 170 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
Iced Filter Coffee ❄	L: 280 ml			8
 Hot Water	M: 100 ml / **L: 200 ml** / XL: 300 ml			
 Cold Brew ❄	L: 240 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		4
 Cappuccino	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
Iced Cappuccino ❄	M			5
 Caffe Latte	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
Iced Caffe Latte ❄	L			5
 Latte Macchiato	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
 Iced Latte Macchiato ❄	L	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		6
 Frothy Milk	M / **L** / XL			
 Steam				

** Consoante o modelo*

Tenha em atenção que as predefinições (a negrito) são as definições recomendadas pela KRUPS para garantir uma preparação ideal.

DICAS E SUGESTÕES

Sempre que escolher uma bebida, a máquina utilizará as definições mais recentes.

PARA SUA INFORMAÇÃO, A MÁQUINA EXECUTA AUTOMATICAMENTE OS SEGUINTES PASSOS PARA PREPARAR A SUA BEBIDA:

Passos para preparar café
1. Moer os grãos de café **2.** Compactar a moagem **3.** Pré-infusão (algumas gotas poderão cair na chávena) **4.** Percolação

COMO AJUSTAR A ALTURA DAS SAÍDAS DE CAFÉ

Para todas as bebidas, pode baixar e subir as saídas de café de acordo com o tamanho da(s) chávena(s), até 13 cm.

COMO COMEÇAR A PREPARAR UMA BEBIDA

- Verifique se o depósito de café em grão está cheio.

⚠ **Cuidado:** para evitar danificar a máquina, tenha cuidado para não deitar água no moinho.

- Verifique se o reservatório de água está cheio. Se houver pouca água, a máquina irá notificá-lo com uma luz indicadora a solicitar que encha o reservatório.
- Coloque a(s) chávena(s) por baixo das saídas de café.
- Pressione o botão da bebida escolhida, ajuste as definições e pressione START/STOP.

CONSOANTE A BEBIDA, EXISTEM DIFERENTES DEFINIÇÕES:

- **Intensidade do café:** Para aumentar ou reduzir a intensidade do café, modificando a quantidade de café moído utilizado, selecione a bebida e escolha um, dois ou três grãos de café. Um é o mais delicado e três é o mais encorpado.
- **Volume da chávena:** Para aumentar ou diminuir a quantidade de água utilizada para a extração, selecione a bebida e escolha M, L ou XL.
- **Uma ou duas chá**venas: Para iniciar duas preparações ao mesmo tempo, selecione a bebida e prima .

Para obter mais informações, consulte a tabela de bebidas e a secção 2 do Guia de início rápido 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.

A interrupção de um ciclo não é imediata. Não poderá aceder à máquina até a faixa de luz acender novamente de cor branca fixa.

3.1 BEBIDAS LÁCTEAS E ÁGUA QUENTE

DICAS E SUGESTÕES

LEITE DE VACA

- Utilize leite UHT pasteurizado refrigerado (3–5 °C) para uma espuma ideal.

BEBIDAS VEGETAIS

- Os resultados da formação de espuma podem variar.
- Escolha variedades Barista ou Special Café para obter uma melhor qualidade de espuma.
- O desempenho da espuma é melhor com uma embalagem recém-aberta e pode diminuir naturalmente ao longo do tempo após a abertura.

ARMAZENAMENTO DO LEITE

- Depois de aberto, o leite deve ser armazenado no frigorífico a 4 °C ou menos e consumido dentro do prazo de validade recomendado.
- Nos modelos MILK EA914, EA915 e EA916, o recipiente para leite pode ser armazenado diretamente no frigorífico utilizando a tampa dedicada do recipiente para leite.

COMO PREPARAR ESPUMA DE LEITE COM O TUBO DE VAPOR

O tubo de vapor é utilizado para preparar espuma de leite para um cappuccino ou latte, por exemplo. Uma vez que a produção de vapor requer uma temperatura superior à da preparação de um café espresso, o aparelho tem uma fase de pré-aquecimento adicional para o vapor.

Não é possível preparar duas chávenas em simultâneo, pelo que a função “X2” não está disponível.

Importante: existem duas fases de pré-aquecimento, uma para a máquina e outra para o vapor. O LED (START/STOP) pisca para indicar que a máquina terminou o pré-aquecimento. Prima (START/STOP) novamente para iniciar a produção de vapor.

Se não premir o botão (START/STOP) no espaço de dois minutos após o pré-aquecimento, a máquina regressa à posição original.

Para obter mais informações, consulte a secção 5 do Guia de início rápido sobre como preparar uma bebida láctea.

Tenha cuidado para evitar queimaduras.

Importante: a produção de vapor para automaticamente, dependendo do volume de bebida selecionado anteriormente. Pode premir (START/STOP) antes do final do ciclo, se houver espuma de leite suficiente para parar o vapor.

LIMPAR O TUBO DE VAPOR

Importante: Para obter sempre espuma idêntica, recomendamos que limpe cuidadosamente o tubo de vapor APÓS CADA UTILIZAÇÃO. Não lave o tubo de vapor na máquina de lavar a loiça. Também recomendamos que limpe o tubo de vapor se este não for utilizado durante um longo período de tempo (mais de dois dias).

Perigo: depois de utilizar a função de vapor, o tubo de vapor pode estar quente. Por isso, deverá aguardar alguns minutos antes de o manusear.

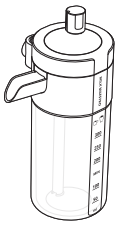
Pode remover todo o tubo de vapor para efetuar uma limpeza profunda. Lave com água, uma pequena quantidade de detergente não abrasivo e uma escova. **Para obter mais informações, consulte a secção 6 do Guia de início rápido sobre como limpar o tubo de vapor.**

- Para remover todos os possíveis vestígios de leite do tubo de vapor, coloque um recipiente por baixo do tubo e inicie uma preparação de água quente. Em seguida, utilize um pano de microfibras limpo e húmido para limpar o tubo.

- Se o vapor não sair, o tubo pode estar obstruído: desbloqueie-o com a agulha de limpeza fornecida para o sistema de vapor. **Para obter mais informações, consulte a secção 6 do Guia de início rápido sobre como limpar o tubo de vapor.**

PREPARAÇÕES COM ÁGUA QUENTE
- Coloque a chávena por baixo do tubo de vapor.
- Prima "Hot Water" (Água quente).
- Pode ajustar o volume da bebida de acordo com os seus gostos. 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.

3.2 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 produto, leia atentamente as seguintes instruções para garantir uma utilização e resultados ideais.

Antes de utilizar o seu recipiente para leite Maestro Milk pela primeira vez e de remover quaisquer potenciais depósitos de pó, recomendamos que limpe todas as peças em água com detergente.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS
Função de preparação de espuma
O recipiente para leite Milk Maestro possui um sistema patenteado de preparação de espuma de leite, permitindo-lhe preparar espuma de leite cremosa em apenas alguns momentos.
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
É necessário um programa de enxaguamento automático após a preparação de cada bebida com leite (alerta de LEITE na interface) para garantir uma higiene perfeita. Certifique-se de que limpa o recipiente para leite Milk Maestro após cada utilização.

Para obter mais informações, consulte o "Guia de início rápido", secção 14, sobre o modo de enxaguar o recipiente para leite Milk Maestro.

Fácil de desmontar e lavável na máquina de lavar loiça:
Para uma limpeza e manutenção fáceis, o recipiente para leite pode ser completamente desmontado. Pode separar as diferentes peças do recipiente para leite Milk Maestro para uma limpeza profunda.

Todas as peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, tornando 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 da espuma na posição PULL (Puxar) (há o risco de perder o botão). Remova-o para evitar perdê-lo.

COMO UTILIZAR O MEU RECIPIENTE PARA LEITE MILK MAESTRO ?

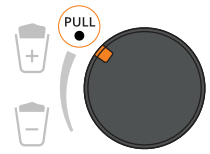
Instruções de utilização:

1. Preparação

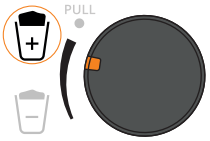
Encha o recipiente para leite Milk Maestro com a quantidade de leite pretendida.
Certifique-se de que não ultrapassa a linha de enchimento máximo indicada no recipiente para leite.

2. Ajuste da espuma

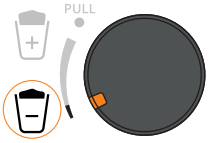
Rode o botão de controlo da espuma na parte superior da tampa para a direita para obter mais espuma ou para a esquerda para menos espuma. Selecione a quantidade de espuma de acordo com as suas preferências pessoais.



Posição para remover o botão de controlo da espuma



Posição de espuma máxima



Posição de espuma mínima

Para obter uma boa qualidade das bebidas à base de leite, recomenda-se preparar 5 a 6 bebidas à base de leite após a primeira utilização. Esta recomendação permite que o sistema de leite funcione no seu melhor nível.	Se a sua bebida à base de leite transbordar da chávena, recomendamos: - Ajustar o botão de volume da espuma de leite para a posição MIN - Selecionar um tamanho de bebida inferior (M ou L) - Usar uma chávena maior

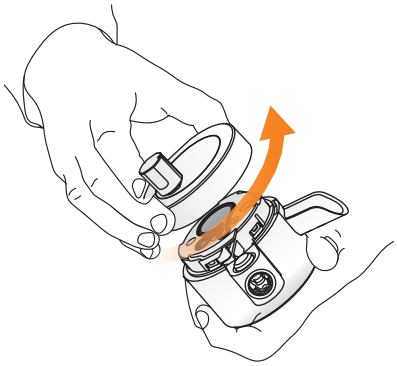
3. Limpeza

Quando já não precisar do recipiente para leite Milk Maestro, pode enxaguá-lo automaticamente com o programa MILK RINSE 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.

3.3 MODO BEBIDAS GELADAS E COLD BREW

As funções **Bebidas Geladas** e **Cold Brew** foram concebidas para lhe proporcionar bebidas de café refrescantes, preservando simultaneamente uma qualidade de sabor ideal.

MODO BEBIDAS GELADAS

Café preparado a quente e depois arrefecido com gelo. Preserva o sabor rico de um expresso ou café longo para uma bebida gelada refrescante e cheia de sabor.

O Modo de Bebidas Geladas permite preparar versões geladas das suas receitas de café favoritas.

- Para ativar o Modo de Bebidas Geladas, selecione primeiro a receita pretendida na interface.
- Em seguida, prima o botão do floco de neve para ativar o Modo de Arrefecimento e, por fim, prima START/STOP para iniciar a preparação.

Para cada receita gelada, deve adicionar cubos de gelo ao copo antes de iniciar a extração. O número recomendado de cubos de gelo varia consoante a receita selecionada. Consulte a tabela de receitas na secção 3 para conhecer a quantidade adequada.

O Modo de Bebidas Geladas pode ser ativado para todas as receitas, exceto:

- Água quente
- Espuma de leite
- Vapor

Para as receitas geladas, a opção de 2 chávenas não está disponível e o volume da bebida é fixo para garantir um sabor e um equilíbrio ideais.

Se a máquina não tiver sido utilizada durante algum tempo, recomendamos enxaguar o sistema e voltar a encher o depósito de água com água fresca antes da utilização.

COLD BREW

Extraído lentamente a baixa temperatura (4-5 min), o Cold Brew proporciona um café naturalmente doce e suave, com muito pouco amargor, como uma «infusão de café» servida com gelo.

Para obter os melhores resultados de Cold Brew, a máquina deve primeiro ser arrefecida antes da extração. Esta etapa denomina-se **COLD RINSE**.

- Após selecionar a receita Cold Brew, a máquina apresentará o COLD RINSE na interface.
- Coloque um recipiente (mínimo de 200 ml) sob as saídas de café.
- Prima o START/STOP para iniciar o ciclo de arrefecimento. A máquina efetuará automaticamente um enxaguamento para reduzir a sua temperatura interna.

Quando esta etapa COLD RINSE estiver concluída, a máquina estará pronta para a extração.

- Prepare o seu copo com a quantidade recomendada de cubos de gelo e, em seguida, prima o START/STOP para iniciar a preparação do Cold Brew.

Quando o Cold Brew estiver pronto, mexa-o com uma palhinha ou uma colher e desfrute da sua bebida.

4. MANUTENÇÃO GERAL

4.1 MANUTENÇÃO DIÁRIA

A realização de uma manutenção adequada irá prolongar a vida útil da sua 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.

Para obter mais informações, consulte a secção 9B do Guia de início rápido sobre como limpar a gaveta de recolha de pingos.

QUANDO DEVO ESVAZIAR A GAVETA DE RECOLHA DE PINGOS?

Quando a boia estiver no topo, indicando 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 obter mais informações, consulte a secção 8B do Guia de início rápido sobre como limpar o coletor de borras de café.

Importante: não o coloque na máquina de lavar loiça.

QUANDO ESVAZIAR O COLETOR DE BORRAS DE CAFÉ

O coletor de borras de café recolhe as borras de café.

Esvazie o coletor de borras de café quando a luz indicadora  indicar que deve fazê-lo.

Pode esvaziá-lo com mais regularidade, mas faça-o com a máquina ligada para que 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 sabores do café e por motivos de higiene, recomendamos que o limpe com um pano seco e suave sempre que tiver de o reabastecer.

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.

4.2 OUTRAS OPERAÇÕES DE MANUTENÇÃO

Manutenção	Quando?	Explicação	Materiais necessários
MILK RINSE **Enxaguamento automático do Milk Maestro*** ~ 30 s – 60 ml	Depois de uma bebida de 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 o "Guia de início rápido", secção 14, sobre o modo de enxaguar o recipiente para leite Milk Maestro.** ** Consoante o modelo*	
COFFEE RINSE Enxaguamento do café ~ 45 seg. – 30 ml	Após dois dias de não utilização ou a qualquer momento.	Permite-lhe lavar o circuito de café da máquina. Este processo utiliza apenas água quente. Assegura que mantém o sabor autêntico do café. **Consulte o Guia de início rápido, secção 10, sobre o modo de enxaguar a máquina.**	
CLEAN Limpeza da máquina ~13 min. – 1 l	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. Garante que mantém um sabor perfeito nas bebidas. **Consulte o Guia de início rápido, secção 11, sobre como limpar a máquina ou siga estes passos:** 1. A luz indicadora CLEAN acende-se a vermelho quando for necessário limpar a máquina 2. Prima o botão CLEAN MODE e selecione CLEAN 3. Prima o botão START/STOP para confirmar o processo de limpeza 4. A luz indicadora CLEAN fica intermitente 5. Pegue numa pastilha de limpeza 6. Abra o compartimento para a pastilha de limpeza e insira a pastilha 7. Coloque um recipiente de 1 litro sob as saídas 8. Prima o botão START/STOP novamente para iniciar o processo de limpeza 9. A água fluirá pela saída de café durante o processo de limpeza 10. Quando o fluxo de água for interrompido, e após três sinais sonoros, a máquina está limpa e pronta a ser utilizada	1 pastilha de limpeza KRUPS XS3000/XS808

Manutenção	Quando?	Explicação	Materiais necessários
CALC Descalcificação ~20 min. – 1,5 l	Quando solicitado pela máquina. Quando o número de bebidas não é suficiente para que a descalcificação seja necessária, esta função não fica ativa.	A descalcificação da máquina assegura que funciona corretamente e elimina qualquer acumulação de calcário ou pelo. Este passo é muito importante para garantir que o seu aparelho funciona bem e dura. **Consulte o Guia de início rápido, secção 12, sobre como descalcificar a máquina ou siga estes passos:** 1. A luz indicadora CALC acende-se a vermelho quando for necessário descalcificar a máquina 2. Prima o botão CLEAN MODE e selecione CALC 3. Prima START/STOP para confirmar o processo de descalcificação 4. A luz indicadora CALC fica intermitente 5. Encha o reservatório de água com água morna até à marca CALC 6. Pegue numa saqueta de descalcificante KRUPS e abra-a 7. Esvazie o conteúdo da saqueta para o reservatório de água (se o aparelho estiver equipado com o nosso cartucho de filtragem retire-o) 8. Misture o conteúdo da saqueta com a água do reservatório 9. Volte a colocar o reservatório de água na máquina 10. Coloque um recipiente de 1,5 l por baixo das duas saídas (café e vapor) 11. Prima o botão START/STOP para iniciar o processo de descalcificação 12. A água sairá por ambas as saídas durante o processo de descalcificação 13. A luz indicadora fica intermitente quando o fluxo de água parar 14. Retire a água restante com o descalcificante misturado do reservatório de água 15. Limpe o reservatório de água com uma esponja 16. Seque o reservatório de água 17. Encha o reservatório de água até à marca MAX 18. Volte a colocar o reservatório de água na máquina 19. A água fluirá das saídas durante o processo de enxaguamento 20. Quando o fluxo de água for interrompido, e após três sinais sonoros, a máquina está descalcificada e pronta a ser utilizada	1 saqueta de descalcificador KRUPS F054/ XS809 (não fornecido com a máquina)

! **Importante:** se o seu aparelho estiver equipado com o nosso cartucho do sistema de filtragem retire-o antes de efetuar a descalcificação.

! **Importante:** não é necessário executar o programa de manutenção logo que o aparelho o indicar, mas deve fazê-lo em breve. Se a limpeza (descalcificação) for adiada, o alerta continua a ser apresentado até a operação ser realizada.

! **Importante:** se desligar a máquina durante a manutenção ou em caso de falha de corrente, o programa de limpeza é reiniciado. Não é possível adiar esta operação – é obrigatória para limpar o circuito de água. Neste caso, poderá ser necessária uma nova pastilha de limpeza.

5. OUTRAS FUNÇÕES

COMO ACEDER ÀS DEFINIÇÕES DA MÁQUINA
Dado que esta máquina não tem ecrã, as definições são integradas como segunda função de determinados botões.

Para aceder ao menu de definições:
- A máquina tem de estar ligada à tomada, mas não ativada
- Prima CLEAN MODE durante 3 segundos
- Quando os LED junto às três primeiras bebidas (Ristretto, Espresso, Café de filtro) se acendem e ouvir um sinal sonoro, encontra-se nas definições. Em seguida, pode navegar utilizando estes três botões: Ristretto, Espresso e Long Coffee.

Lista de definições:

Sensation Hot & Cold Coffee

Temperatura do café		Prima ESPRESSO e depois para regular a temperatura do café. Existem três níveis ajustáveis para a temperatura das bebidas de café. Por predefinição, a temperatura está definida para o nível 2 (média).
T1 :	Baixa	
T2 :	**Média**	
T3 :	Alta	
Desligar automático		Prima DOPPIO e depois para ajustar o desligar automático. Pode escolher o período de tempo após o qual o aparelho se desliga automaticamente para otimizar o consumo de energia. 10 minutos, 20 minutos ou 30 minutos. A predefinição é **10 minutos.**
	10 min	
	20 min	
	30 min	
Enxaguamento automático		Prima LONG COFFEE e depois para ajustar o enxaguamento para a opção de ligar automático. Pode fazer com que a sua máquina realize o enxaguamento automaticamente sempre que for desligada. **A predefinição é inativo.**
	Inativo	
	Ativo	

Sensation Hot & Cold Milk EA916

Temperatura do café		Prima ESPRESSO e depois para regular a temperatura do café. Existem três níveis ajustáveis para a temperatura das bebidas de café. Por predefinição, a temperatura está definida para o nível 2 (média).
T1 :	Baixa	
T2 :	Média	
T3 :	Alta	
Desligar automático		Prima LONG COFFEE e depois para ajustar o desligar automático. Pode escolher o período de tempo após o qual o aparelho se desliga automaticamente para otimizar o consumo de energia. 10 minutos, 20 minutos ou 30 minutos. A predefinição é **10 minutos.**
	10 min	
	20 min	
	30 min	
Enxaguamento automático		Prima AMERICANO e depois para ajustar o enxaguamento para a opção de ligar automático. Pode fazer com que a sua máquina realize o enxaguamento automaticamente sempre que for desligada. **A predefinição é inativo.**
	Inativo	
	Ativo	

Temperatura do café		Prima ESPRESSO e depois para regular a temperatura do café. Existem três níveis ajustáveis para a temperatura das bebidas de café. Por predefinição, a temperatura está definida para o nível 2 (média).
T1 :	Baixa	
T2 :	Média	
T3 :	Alta	
Desligar automático		Prima LONG COFFEE e depois para ajustar o desligar automático. Pode escolher o período de tempo após o qual o aparelho se desliga automaticamente para otimizar o consumo de energia. 10 minutos, 20 minutos ou 30 minutos. A predefinição é **10 minutos.**
	10 min	
	20 min	
	30 min	
Enxaguamento automático		Prima FILTER COFFEE e depois para ajustar o enxaguamento para a opção de ligar automático. Pode fazer com que a sua máquina realize o enxaguamento automaticamente sempre que for desligada. **A predefinição é inativo.**
	Inativo	
	Ativo	

** Consoante o modelo*

Para sair do menu de definições:

- Prima o botão para sair do menu ou aguarde 2 minutos.
- A máquina desliga-se e guarda as definições.

6. RESPOSTAS ÀS SUAS PERGUNTAS

FUNCIONAMENTO

1) A máquina indica uma falha, o software está parado OU todas as luzes estão intermitentes

- ✓ Desligue a máquina e retire a ficha da tomada, remova o cartucho de filtragem se estiver instalado no reservatório de água, espere 1 minuto, volte a ligar a ficha à tomada e ligue a máquina.

2) O aparelho não liga após premir o botão de 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 de preparação.

- ✓ O aparelho reinicia automaticamente quando volta a ligar.

4) O moinho está a funcionar vazio.

- ✓ Isto é normal se acontecer ocasionalmente e se não houver grãos de café ou apenas uma pequena quantidade no depósito de café em grão.
- ✓ Os grãos de café permanecem no depósito:
  - ➔ O café pode estar demasiado oleoso e, por isso, não está a ser corretamente processado pela máquina. Experimente empurrar os grãos de café para baixo e verifique se começa a funcionar novamente. No entanto, é aconselhável mudar o café (consulte 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 Cliente KRUPS.

UTILIZAÇÃO

1) O moinho está a fazer um ruído fora do normal.

- ✓ É provável que existam corpos estranhos no moinho. Experimente limpá-lo com um aspirador, caso contrário, contacte o Centro de Contacto do Cliente KRUPS.

2) Existe água por baixo 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 corretamente posicionada na máquina. Tem de estar 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 de moagem apenas quando o moinho estiver a funcionar.

4) O aparelho não extraiu café.

- ✓ Foi detetado um incidente durante a preparação. O aparelho vai reiniciar automaticamente e estará pronto para um novo ciclo.

5) Utilizou café moído em vez de café em grão.

- ✓ Utilize o aspirador para retirar o café moído do depósito de café em grão.

6) A água escorre pelas saídas do café quando a máquina é desligada.

- ✓ É normal. Este é um enxaguamento automático para limpar as saídas de café. Pode desativá-lo nas definições da máquina alterando a definição "Automatic Rinsing" (Enxaguamento automático) para inativa.

VAPOR E LEITE

1) Não sai vapor.

a. Ao utilizar um ciclo de vapor pela primeira vez, caso não saia vapor ou este não saia corretamente:
   - ✓ Verifique se o tubo de vapor está obstruído: **consulte a secção 6 do Guia de início rápido sobre como limpar o tubo de vapor.**
   - ✓ Se o tubo de vapor não estiver obstruído, execute o seguinte processo apenas uma vez: Esvazie o reservatório de água e retire temporariamente o cartucho do sistema de filtragem. Encha o reservatório de água com água mineral com elevado teor de cálcio (>100 mg/l) e efetue ciclos sucessivos de vapor (5 a 10 ciclos) num recipiente, até sair um jato de vapor contínuo. Coloque novamente o cartucho no depósito.

b. O tubo de vapor funcionou anteriormente:
   - ✓ Verifique se o tubo de vapor está obstruído: **consulte a secção 6 do Guia de início rápido sobre como limpar o tubo de vapor.**

Se, após concluir os passos acima, continuar a não funcionar, contacte o Centro de Contacto do Cliente KRUPS.

2) Sai água ou vapor do tubo de vapor de forma anormal.

- ✓ Verifique se o tubo de vapor foi corretamente posicionado na união do acessório e se a união do acessório está bem fixa à saída de vapor.
- ✓ No início ou no fim da preparação, algumas gotas podem fluir através do tubo de vapor.

3) Há libertação de vapor pela grelha da gaveta de recolha de pingos.

- ✓ Dependendo do tipo de preparação, pode sair vapor pela grelha da gaveta de recolha de pingos.

4) O recipiente para leite Milk Maestro já não produz espuma

- ✓ Utilize leite fresco meio-gordo ou gordo (entre 3 °C e 6 °C).
- ✓ Enxague o recipiente para leite Milk M**aestro uti**lizando o programa **MILK RINSE**.
- ✓ 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 grande número de preparações com vapor ou água quente. Se consumir apenas café, não será necessário descalcificar com frequência.

2) Alguma moagem encontra-se na gaveta de recolha de pingos.

- ✓ A existência de uma pequena quantidade de moagem de café na gaveta de recolha de pingos é normal. A máquina foi concebida para expelir o excesso de moagem residual, para que a zona de percolação permaneça limpa.

3) A luz indicadora  permanece acesa após esvaziar o coletor de borras de café.

- Volte a instalar o coletor de borras de café.

4) A luz indicadora  permanece acesa após encher o reservatório de água.

- Verifique se o reservatório está na posição correta no aparelho.
- A boia no fundo do reservatório deve mover-se livremente. Verifique e desbloqueie a boia, se necessário.

5) Durante a descalcificação, não sai água pelas saídas durante a primeira fase:

- Isto é normal. Só em caso de muita acumulação é que a máquina liberta água pelas saídas.

BEBIDAS

1) O café escorre muito lentamente.

- Rode o botão de moagem para a direita para obter um café moído mais grosso (pode depender do tipo de café utilizado).
- Efetue um ou vários ciclos de enxaguamento.
- Substitua o cartucho do sistema de filtragem.

2) O café está demasiado fraco ou não é encorpado o suficiente.

- Verifique se o depósito de café em grão contém café e se este desce corretamente.
- Evite a utilização de cafés oleosos, caramelizados ou aromatizados que possam impedir um processamento adequado.
- Diminua o volume e aumente a intensidade da preparação utilizando a função de intensidade do café. Rode o botão de moagem para obter um café moído mais fino. Prepare a sua bebida em dois ciclos, utilizando a função de duas chávenas.

3) O espresso ou café não está suficientemente quente.

- Aumente a temperatura do café nas definições da máquina. Aqueça a chávena passando-a por água quente antes de iniciar a preparação da bebida.
- Execute um circuito de enxaguamento antes de começar a preparar o 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 Centro de Contacto do Cliente 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 nosso Centro de Assistência aprovado mais próximo.

Importante: o seu aparelho contém vários materiais que podem ser reutilizados/reciclados.
Ajude a proteger o ambiente!
Entregue o aparelho num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

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 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 aprovado.

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 HOT & COLD
EA913/EA914/EA915/EA916

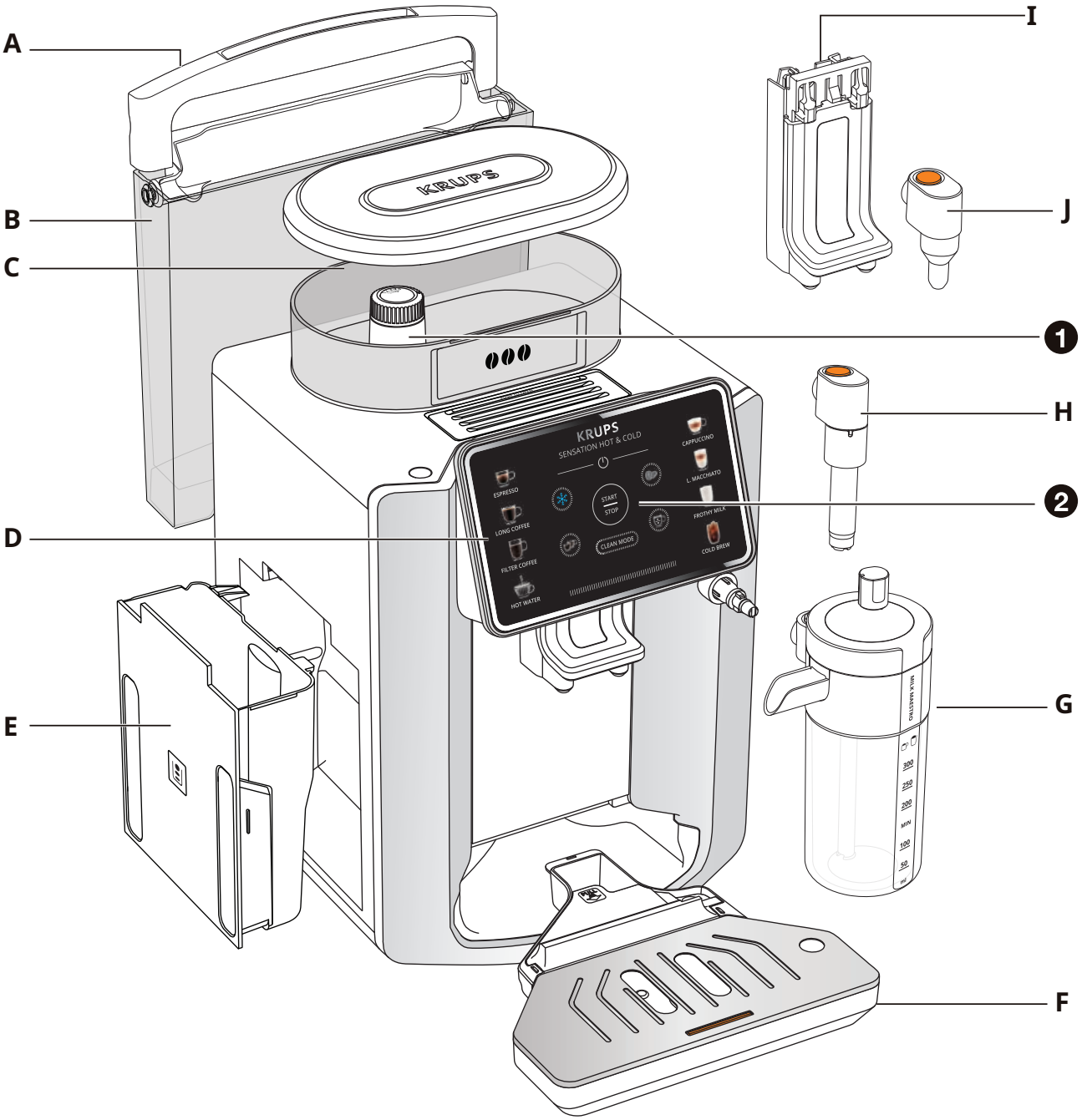


IT

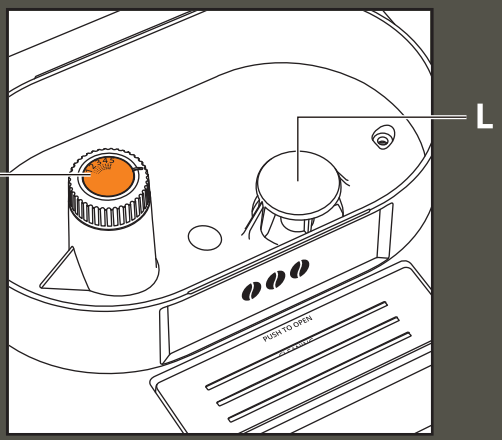
Immagine a seconda del modello

8020013579-02

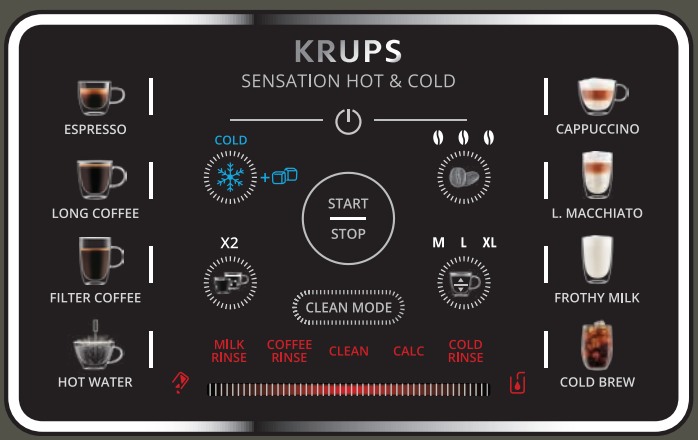
1. INFORMAZIONI IMPORTANTI SUL PRODOTTO 4
1.1 GUIDA AI SIMBOLI PER IL MANUALE DELL'UTENTE 4
1.2 ACCESSORI IN DOTAZIONE CON LA MACCHINA 4
1.3 DATI TECNICI 5
1.4 INTERFACCIA 5
1.5 SPIE LUMINOSE 6
2. OPERAZIONI PRELIMINARI E INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO 7
2.1 MONTAGGIO DEL FILTRO 8
2.2 MACINACAFFÈ: REGOLAZIONE DELLA MACINATURA 9
3. PREPARAZIONE DELLE BEVANDE 10
3.1 BEVANDE A BASE DI LATTE E ACQUA CALDA 12
3.2 LATTIERA MILK MAESTRO 13
3.3 MODALITÀ BEVANDE FREDDE & COLD BREW 15
4. MANUTENZIONE GENERALE 16
4.1 MANUTENZIONE GIORNALIERA 16
4.2 ALTRI INTERVENTI DI MANUTENZIONE 17
5. ALTRE FUNZIONI 19
6. RISPOSTE ALLE DOMANDE 20


A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
1
2
KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
START
STOP
CLEAN MODE

1


K
L
PUSH TO OPEN

2


KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
COLD
START
STOP
X2
M L XL
CLEAN MODE
MILK RINSE
COFFEE RINSE
CLEAN
CALC
COLD RINSE

DESCRIZIONE

A. Impugnatura/coperchio del serbatoio dell'acqua
B. Serbatoio dell'acqua
C. Serbatoio dei chicchi di caffè
D. Pannello di controllo
E. Raccoglitore dei fondi di caffè
F. Vassoio raccogligocce
G. Lattiera*
H. Ugello del vapore*
I. Ugelli di erogazione del caffè
J. Ugello acqua
K. Manopola per la regolazione della finezza di macinatura
L. Macinacaffè

**a seconda del modello*

Gentile Cliente,

Grazie per aver acquistato una macchina da caffè espresso KRUPS con macinacaffè incorporato. Le macchine da caffè espresso KRUPS con macinacaffè incorporato sono progettate, sviluppate e prodotte in Francia e questo assicura le più rigorose garanzie in termini di origine e qualità di produzione. Questa macchina è pensata per garantire la massima facilità di utilizzo e per realizzare bevande come quelle del bar. È possibile gustare un espresso, un caffè lungo, un caffè americano oltre ad altri tipi di caffè, toccando semplicemente un pulsante. Per semplificare le cose, KRUPS ha sviluppato una tecnologia intelligente con indicatori luminosi che guideranno l'utente durante l'uso della macchina e ravviveranno le sue pause caffè. La tecnologia avanzata presente nella macchina consente di ottenere il miglior risultato possibile, rivelando i massimi aromi e sapori dai chicchi di caffè appena macinati. Nella speranza che la sua macchina KRUPS possa soddisfarla appieno, le auguriamo una pausa caffè eccezionale.

Il Team KRUPS

1. INFORMAZIONI IMPORTANTI SUL PRODOTTO

Leggere attentamente il manuale dell'utente e il libretto "Istruzioni di sicurezza" prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. L'uso improprio solleverà KRUPS da qualsiasi responsabilità.

1.1 GUIDA AI SIMBOLI PER IL MANUALE DELL'UTENTE

Pericolo: avvertimento sul rischio di lesioni gravi o mortali.
Il simbolo del fulmine segnala i pericoli legati all'elettricità.

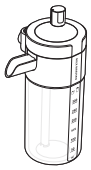
Attenzione: avvertimento su eventuali possibili malfunzionamenti, danni o distruzione dell'apparecchio.

Importante: nota generale o importante per il 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 per l'utente – Guida rapida – Libretto delle istruzioni di sicurezza Elenco dei centri di assistenza KRUPS Documenti di garanzia	
SENSATION HOT & COLD COFFEE EA913		
2	Ago per la pulizia del circuito del vapore	
3	Ugello del vapore	

SENSATION HOT & COLD MILK EA914 - E1915 - EA916		
4	Lattiera Milk Maestro	
5	Ugello dell'acqua	

Attenzione: per mantenere la garanzia, utilizzare esclusivamente accessori Krups per questa macchina.

1.3 DATI TECNICI

Apparecchio	Espresso automatico EA913 - EA914 - EA915 - EA916
Alimentazione	~220–240 V/50 Hz
Pressione della pompa	15 bar
Contenitore del caffè in grani	260 g
Consumo di energia	In funzione: 1450 W
Serbatoio dell'acqua	1,7 l
Operazioni preliminari e conservazione	Interno, in luogo asciutto (lontano dal gelo)
Dimensioni (mm) A x L x P	365 x 240 x 400
Peso EA91 (kg)	8,9

Con riserva di modifiche tecniche

1.4 INTERFACCIA

Pulsante	Descrizione/Funzioni generali
	Accendere e spegnere la macchina. Ogni volta che si preme il pulsante ON/OFF, viene emesso un segnale acustico.
	Scegliere la bevanda da preparare.* Quando si seleziona una bevanda, accanto ad essa si accende una spia. *A seconda del modello
	Selezionare la funzione vapore per preparare la schiuma per la preparazione manuale delle bevande a base di latte.* Quando viene selezionata una preparazione, accanto ad essa si accende una spia. Nota: il pulsante START/STOP deve essere premuto due volte, una volta per preriscaldare la macchina e un'altra per avviare il vapore. *A seconda del modello

Pulsante	Descrizione/Funzioni generali
	Avviare o arrestare la preparazione corrente/manutenzione.
	Premere dopo aver selezionato la bevanda per aumentare o ridurre l'intensità del caffè, modificando la quantità di caffè macinato. Sono possibili tre opzioni, da meno intenso a più intenso. La selezione è indicata dalla spia retroilluminata di uno, due o tre chicchi di caffè.
	Premere dopo aver selezionato la bevanda per aumentare o ridurre il volume della bevanda, modificando il volume del flusso d'acqua. Sono possibili tre opzioni, da una bevanda più ristretta a una più lunga. La selezione è indicata dalla spia M, L o XL retroilluminata.
	Premere dopo aver selezionato la bevanda per raddoppiare la quantità. La selezione è indicata dalla spia X2 retroilluminata.
	Premere il pulsante dopo aver selezionato la bevanda per attivare la modalità Bevande Fredde. Aggiungere cubetti di ghiaccio quando la spia del ghiaccio si accende.
	Premere per accedere alla manutenzione e selezionarne la tipologia: risciacquo, pulizia o decalcificazione. La spia della manutenzione selezionata viene retroilluminata in rosso.

1.5 SPIE LUMINOSE

La macchina KRUPS Sensation è dotata di una tecnologia intelligente con indicatore luminoso per semplificare la vita. La macchina rileva e monitora automaticamente i livelli dell'acqua e del caffè macinato. Una spia luminosa avviserà quando è necessario riempire o svuotare i contenitori. La macchina segnala inoltre la necessità di eseguire il risciacquo, la pulizia o la decalcificazione.

Spia	Descrizione
	Il LED START/STOP lampeggia ==> premere START/STOP per continuare l'azione corrente Il LED START/STOP è fisso ==> azione in corso
	Barra luminosa: – Bianco fisso: la macchina è pronta per l'uso – Bianco lampeggiante: la bevanda è in preparazione – Rosso fisso: è necessario eseguire un intervento di manutenzione – Rosso lampeggiante: manutenzione in corso
MILK RINSE	È necessario risciacquare la lattiera Milk Maestro.* Per iniziare, premere "Clean Mode" (Modalità pulizia), quindi "START/STOP". **Fare riferimento alla sezione 14 della "Guida rapida" per informazioni sul risciacquo della lattiera Milk Maestro.** **A seconda del modello*
COFFEE RINSE	È necessario un intervento di risciacquo. Per iniziare, premere "Clean Mode" (Modalità pulizia), quindi "START/STOP" (AVVIO/ARRESTO). **Fare riferimento alla sezione 10 della "Guida rapida" per informazioni sul risciacquo della macchina.**
CLEAN	È necessario un intervento di pulizia. Per iniziare, premere "Clean Mode" (Modalità pulizia), quindi "START/STOP" (AVVIO/ARRESTO). **Fare riferimento alla sezione 11 della "Guida rapida" per informazioni sulla pulizia della macchina.**

Spia	Descrizione
CALC	È necessario un intervento di decalcificazione. Per iniziare, premere “Clean Mode” (Modalità pulizia), quindi “START/STOP” (AVVIO/ARRESTO). **Fare riferimento alla sezione 12 della “Guida rapida” per informazioni sulla decalcificazione della macchina.**
	Il contenitore di raccolta dei fondi di caffè è pieno e deve essere svuotato. **Per informazioni sullo svuotamento del contenitore dei fondi di caffè, fare riferimento alla sezione 8A della “Guida rapida”.**
	Il serbatoio dell’acqua è quasi vuoto e deve essere riempito. **Fare riferimento alla sezione 7A della “Guida rapida” per informazioni sul riempimento del serbatoio dell’acqua.**
COLD RINSE	È necessario il raffreddamento prima dell’estrazione Cold Brew. Premere “START/STOP”. **Per maggiori dettagli, consultare la “Guida rapida”.**
	Tutte le spie luminose lampeggiano: errore o blocco della macchina. **Fare riferimento al paragrafo “RISPOSTE ALLE DOMANDE”.**

2. OPERAZIONI PRELIMINARI E INSTALLAZIONE DELL’APPARECCHIO

OPERAZIONI PRELIMINARI

Collocare la macchina su una superficie di lavoro stabile, orizzontale, pulita e asciutta.
Prima di procedere con il primo utilizzo, la preparazione della macchina consente di riempire i circuiti dell’acqua, in modo che la macchina possa funzionare. Vengono eseguiti il preriscaldamento e il risciacquo automatico.

Per ulteriori informazioni, fare riferimento alla sezione 1 della “Guida rapida” su come avviare la macchina per la prima volta.

L’apparecchio è stato controllato e testato prima di lasciare l’impianto di produzione. Nonostante l’attenzione prestata alla pulizia, è comunque possibile che si trovino residui di caffè nel macinacaffè e/o gocce di caffè sulla griglia del vassoio raccogligocce. Durante il disimballaggio, si potrebbe notare la presenza di polvere sulla macchina dovuta al materiale protettivo. Si consiglia di pulire accuratamente la macchina prima del primo utilizzo con un panno.
Grazie per la comprensione.
Non utilizzare mai l’apparecchio se è danneggiato.

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

ACQUA
La qualità dell’acqua influisce notevolmente sulla qualità degli aromi. Il calcare e il cloro possono alterare il gusto del caffè. Per conservare tutti gli aromi del caffè, si consiglia di utilizzare acqua pulita con una cartuccia filtrante oppure acqua in bottiglia con residui secchi inferiori a 800 mg/l (vedere l’etichetta sulla bottiglia).

Se la macchina non è stata utilizzata per un certo periodo di tempo, si consiglia di sostituire l’acqua nel serbatoio prima dell’uso.

Vedere il paragrafo **FILTRO E DUREZZA DELL’ACQUA.**

TAZZA
Quando si preparano bevande calde, si consiglia di utilizzare tazze preriscaldate (passandole sotto l’acqua calda) delle dimensioni adeguate alla quantità desiderata.

CHICCHI
I chicchi di caffè tostati possono perdere sapore se non sono protetti. Si consiglia di utilizzare una quantità di chicchi equivalente al consumo dei successivi 2-3 giorni e di scegliere confezioni da 250 g.

La qualità dei chicchi di caffè è variabile e i gusti sono soggettivi. La qualità Arabica offre buoni aromi floreali, a differenza della Robusta che ha un contenuto maggiore di caffeina, è più amara e corposa. Normalmente i due tipi di caffè vengono mescolati per ottenere un caffè più equilibrato. Chiedere suggerimenti al torrefattore di fiducia.

Si sconsiglia l'uso di chicchi oleosi e caramellati, poiché potrebbero danneggiare la macchina.

La finezza di macinatura influisce sull'intensità del sapore e sulla qualità della crema. Più fine è la macinatura, più vellutata sarà la crema. La macinatura può essere inoltre adattata a seconda della bevanda da preparare.

2.1 MONTAGGIO DEL FILTRO

PERCHÉ INSTALLARE UNA CARTUCCIA FILTRANTE?

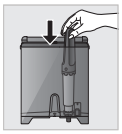
La cartuccia KRUPS consente di ottimizzare il gusto del caffè, limitare la formazione di calcare e ridurre la necessità di manutenzione. Per garantire una durata prolungata della macchina, si consiglia di utilizzare una cartuccia filtrante. Questo accessorio è disponibile sul sito KRUPS.com.

QUANDO DEVE ESSERE SOSTITUITA LA CARTUCCIA FILTRANTE?



- Due mesi dopo l'installazione.
- Quando si installa la cartuccia, si consiglia di ruotare l'anello grigio sulla parte superiore della cartuccia filtrante in modo da vedere la data di installazione + 2 mesi.

COME INSTALLARE LA CARTUCCIA FILTRANTE



- La macchina deve essere collegata e accesa
- La cartuccia deve essere inserita nel serbatoio dell'acqua
- Posizionare la cartuccia con l'anello numerato rivolto verso l'alto
- Utilizzare correttamente l'accessorio a vite nero in dotazione per posizionare e fissare la cartuccia
- Sullo schermo, premere CLEAN MODE per 3 secondi.
- Collocare un contenitore sotto gli ugelli.
- Il pulsante START STOP lampeggia e la spia COFFEE RINSE si illumina.
- Premere START STOP per avviare l'uso del filtro.
- La barra luminosa lampeggia in rosso durante l'installazione.
- L'installazione è completa quando la barra luminosa diventa nuovamente bianca fissa.

2.2 MACINACAFFÈ: REGOLAZIONE DELLA MACINATURA

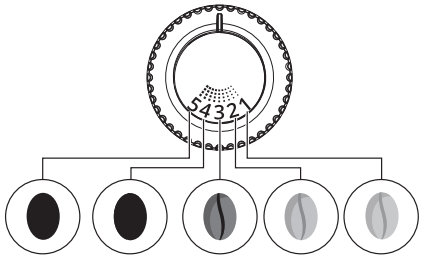
PERCHÉ REGOLARE LA MACINATURA?

In generale, è necessario regolare la macinatura quando si cambia il tipo di chicchi di caffè o per regolare l'intensità del caffè. Variando la macinatura è possibile adattare l'utilizzo di diversi tipi di chicchi di caffè:

I chicchi con tostatura intensa e i chicchi oleosi richiederanno una macinatura più grossa.

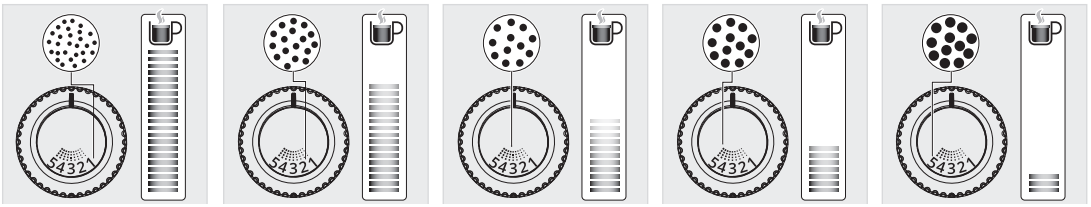
I chicchi con tostatura più leggera saranno più asciutti e richiederanno una macinatura più fine.

Cottura arrosto



Molto intenso *(Dark French)*	**Intenso** *(French)*	**Forte** *(Light French)*	**Medio** *(Amber)*	**Leggero** *(Blonde)*

Inoltre, per lo stesso caffè, l'impostazione della macinatura influisce sull'aroma: più fine è la macinatura, maggiore sarà l'intensità dell'aroma.



Posizione 1 *Extra fine*	**Posizione 2** *Fine*	**Posizione 3** *Media*	**Posizione 4** *Grossa*	**Posizione 5** *Extra grossa*

COME REGOLARE LA MACINATURA

Ruotare il pulsante di impostazione situato nel contenitore dei chicchi di caffè per adattarlo al tipo di chicchi e all'intensità dell'aroma desiderata (5 livelli, vedere sopra). Questa regolazione deve essere eseguita durante la macinatura e tacca per tacca. Dopo tre preparazioni si noterà una netta differenza nel gusto.

⚠ **Attenzione:** si sconsiglia l'uso di chicchi di caffè oleosi o caramellati, in quanto sono difficili da lavorare per il macinacaffè. Ciò può danneggiare la macchina e causare scarse prestazioni del sensore.

3. PREPARAZIONE DELLE BEVANDE

BEVANDE DISPONIBILI CON QUESTA MACCHINA*:
KRUPS Sensation Hot&Cold consente di preparare un'ampia gamma di bevande a seconda delle preferenze dell'utente. È possibile accedere alle preparazioni direttamente dal pannello di controllo.

	BEVANDE	Quantità disponibili	Intensità del caffè disponibili	X2	Cubetti di ghiaccio per bevande fredde +
	Espresso	**M : 40 ml** / L : 55 ml / XL : 70 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced espresso ❄	M: 70 ml			2
	Doppio	**M: 80 ml** / L: 110 ml / XL: 140 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
	Iced Doppio ❄	L : 160 ml			4
	Long Coffee	M: 80 ml / **L: 120 ml** / XL: 180 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Long Coffee ❄	L : 210 ml			6
	Americano	M: 90 ml / **L: 120 ml** / XL: 150 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
	Iced Americano ❄	L: 180 ml			4
	Filter Coffee	M: 120 ml / **L: 150 ml** / XL: 170 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Filter Coffee ❄	L: 280 ml			8
	Hot Water	M: 100 ml / **L: 200 ml** / XL: 300 ml			
	Cold Brew ❄	L: 240 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		4
	Cappuccino	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Cappuccino ❄	M			5
	Caffe Latte	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
	Iced Caffe Latte ❄	L			5
	Latte Macchiato	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Latte Macchiato ❄	L	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		6
	Frothy Milk	M / **L** / XL			
	Steam				

**A seconda del modello*

Le impostazioni predefinite (in grassetto) sono quelle consigliate da KRUPS per garantire una preparazione ottimale.

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

Ogni volta che si sceglie una bevanda, la macchina utilizzerà le impostazioni più recenti.

LA MACCHINA ESEGUIRÀ AUTOMATICAMENTE LE SEGUENTI OPERAZIONI PER PREPARARE LA BEVANDA:

Passaggi per preparare il caffè
1. Macinatura dei chicchi di caffè **2.** Pigiatura della macinatura **3.** Preinfusione (a questo punto, alcune gocce potrebbero cadere nella tazza) **4.** Percolazione

COME REGOLARE L'ALTEZZA DEGLI UGELLI DI EROGAZIONE DEL CAFFÈ

Per tutte le bevande, è possibile abbassare e sollevare gli ugelli di erogazione del caffè a seconda delle dimensioni delle tazze, fino a un'altezza massima di 13 cm

COME INIZIARE A PREPARARE UNA BEVANDA

- Controllare che il contenitore dei chicchi di caffè sia pieno.

⚠ **Attenzione:** per evitare di danneggiare la macchina, fare attenzione a non versare acqua nel macinacaffè.

- Controllare che il serbatoio dell'acqua sia pieno. Se il livello dell'acqua è basso, la macchina avviserà l'utente con una spia che richiede di riempire il serbatoio.
- Posizionare la tazza o le tazze sotto gli ugelli di erogazione del caffè.
- Premere il pulsante della bevanda scelta, regolare le impostazioni e premere START/STOP.

A SECONDA DELLA BEVANDA, SONO POSSIBILI DIVERSE IMPOSTAZIONI:

- **Intensità del caffè:** per aumentare o ridurre l'intensità del caffè modificando la quantità di caffè macinato utilizzato, selezionare la bevanda e scegliere uno, due o tre chicchi di caffè. L'impostazione 1 è la più delicata mentre la 3 è la più corposa .
- **Volume tazza:** per aumentare o diminuire la quantità di acqua utilizzata per l'estrazione, selezionare la bevanda e scegliere M, L o XL .
- **Una o due tazze:** per iniziare due preparazioni contemporaneamente, selezionare la bevanda e premere .

Per ulteriori informazioni, fare riferimento alla tabella delle bevande e alla sezione 2 della "Guida rapida" su come regolare le impostazioni delle bevande.

COME INTERROMPERE LA PREPARAZIONE DI UNA BEVANDA

È possibile interrompere la preparazione della bevanda in qualsiasi momento premendo il pulsante START/STOP.

Quando un ciclo viene interrotto, l'arresto non è immediato. Non sarà possibile accedere alla macchina fino a quando la barra luminosa non diventa nuovamente bianca fissa.

3.1 BEVANDE A BASE DI LATTE E ACQUA CALDA

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

LATTE VACCINO

- Utilizzare latte UHT pastorizzato refrigerato (3–5 °C) per una schiumatura ottimale.

BEVANDE VEGETALI

- I risultati della schiumatura possono variare.
- Scegliere le varietà Barista o Special Café per una migliore qualità della schiuma.
- Le migliori prestazioni della schiuma si ottengono con una confezione appena aperta e possono diminuire naturalmente nel tempo dopo l'apertura.

CONSERVAZIONE DEL LATTE

- Una volta aperto, il latte deve essere conservato in frigorifero a 4 °C o a una temperatura inferiore e consumato entro il periodo di conservazione raccomandato.
- Nei modelli MILK EA914, EA915 ed EA916, il contenitore del latte può essere conservato direttamente in frigorifero utilizzando l'apposito coperchio del contenitore del latte.

COME MONTARE IL LATTE CON L'UGELLO DEL VAPORE

L'ugello del vapore viene utilizzato per montare la schiuma di latte, ad esempio per preparare un cappuccino. Poiché la produzione di vapore richiede una temperatura più elevata rispetto alla preparazione di un espresso, l'apparecchio ha una fase di preriscaldamento aggiuntiva per il vapore.

Non è possibile preparare due tazze contemporaneamente, quindi la funzione "X2" non è disponibile.

Importante: Sono disponibili due fasi di preriscaldamento: una per la macchina e una per il vapore. Il LED (START/STOP) lampeggia per indicare che la macchina ha terminato il preriscaldamento. Premere di nuovo (START/STOP) per avviare la produzione di vapore

Se non si preme il pulsante (START/STOP) entro due minuti dal preriscaldamento, la macchina torna nella posizione originale.

Per ulteriori informazioni su come preparare una bevanda a base di latte, fare riferimento alla sezione 5 della "Guida rapida".

Prestare attenzione per evitare ustioni.

Importante: La produzione di vapore si interrompe automaticamente a seconda del volume di bevanda selezionato in precedenza. Se la schiuma di latte è sufficiente, è possibile premere (START/STOP) prima della fine del ciclo per arrestare il vapore.

PULIZIA DELL'UGELLO DEL VAPORE

Importante: Per ottenere sempre la stessa schiuma, si consiglia di pulire accuratamente l'ugello del vapore DOPO OGNI UTILIZZO. Non lavare l'ugello del vapore in lavastoviglie. Si consiglia inoltre di pulire l'ugello del vapore se non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo (più di due giorni).

Pericolo: dopo aver utilizzato la funzione vapore, il relativo ugello potrebbe essere caldo, quindi si consiglia di attendere alcuni minuti prima di maneggiarlo.

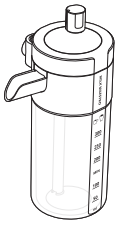
Per una pulizia accurata, è possibile rimuovere l'intero ugello del vapore. Pulire con acqua, una piccola quantità di detergente liquido non abrasivo e una spazzola. **Per ulteriori informazioni su come pulire l'ugello del vapore, fare riferimento alla sezione 6 della "Guida rapida".**

- Per rimuovere tutte le possibili tracce di latte dall'ugello del vapore, posizionare un contenitore sotto l'ugello e iniziare la preparazione dell'acqua calda. Utilizzare quindi un panno in microfibra pulito e umido per strofinare l'ugello.

- Se il vapore non fuoriesce, l'ugello potrebbe essere ostruito: liberarlo con l'ago per la pulizia del circuito del vapore in dotazione. **Per ulteriori informazioni su come pulire l'ugello del vapore, fare riferimento alla sezione 6 della "Guida rapida".**

PREPARAZIONI CON ACQUA CALDA
- Posizionare la tazza sotto l'ugello del vapore.
- Premere "Hot Water" (Acqua calda).
- È possibile regolare il volume della bevanda in base ai gusti. Tuttavia, non è possibile preparare due tazze contemporaneamente, quindi la funzione "X2" non è disponibile.
- Premere "START/STOP" La macchina si preriscalda (la barra luminosa lampeggia), quindi versa l'acqua calda.

3.2 LATTIERA MILK MAESTRO



La lattiera Milk Maestro è stata progettata per consentire di preparare bevande a base di latte come un barista, direttamente in casa. Prima di iniziare a utilizzare il prodotto, leggere attentamente le seguenti istruzioni per garantire un utilizzo ideale e risultati ottimali.

Prima di utilizzare la lattiera Milk Maestro per la prima volta e per rimuovere eventuali depositi di polvere, si consiglia di pulire tutte le parti con acqua e sapone.

FUNZIONI PRINCIPALI
Funzione per la schiuma
La lattiera Milk Maestro è dotata di un sistema brevettato per montare la schiuma di latte che consente di preparare in pochi istanti una crema di latte cremosa.
Il pulsante di controllo della schiuma sulla parte superiore del coperchio consente di controllare la quantità di schiuma desiderata, garantendo la totale personalizzazione delle bevande a base di latte.

Programma di risciacquo automatico MILK RINSE
Dopo aver preparato ogni bevanda a base di latte è necessario un programma di risciacquo automatico (avviso MILK sull'interfaccia) per garantire un'igiene ottimale. Assicurarsi di pulire la lattiera Milk Maestro dopo ogni utilizzo

Per ulteriori informazioni su come risciacquare automaticamente la lattiera Milk Maestro, fare riferimento alla sezione 14 della "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 controllo della schiuma in posizione PULL (rischio di perdere la manopola). Rimuovere la manopola per evitare di perderla.

COME SI USA LA LATTIERA MILK MAESTRO?

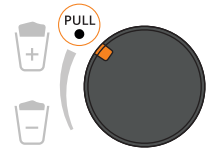
Istruzioni per l'uso:

1. Preparazione

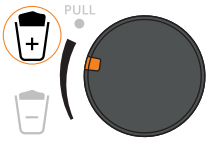
Riempire la lattiera Milk Maestro con la quantità di latte desiderata.
Assicurarsi di non superare la linea di riempimento massima indicata sulla lattiera.

2. Regolazione della schiuma

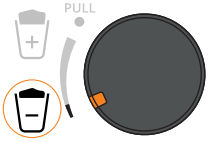
Ruotare il pulsante di controllo della schiuma sulla parte superiore del coperchio in senso orario per ottenere più schiuma o in senso antiorario per ottenere meno schiuma. Selezionare la quantità di schiuma in base alle proprie preferenze.



Posizione per rimuovere il pulsante di controllo della schiuma



Posizione di schiuma massima



Posizione di schiuma minima

Per una qualità ottimale delle bevande a base di latte, si consiglia di preparare 5-6 bevande a base di latte dopo il primo utilizzo. Questa raccomandazione consente al sistema del latte di funzionare al livello ottimale.	Se la tua bevanda a base di latte trabocca dalla tazza, ti consigliamo di: - Impostare la manopola del volume della schiuma di latte sulla posizione MIN - Selezionare una dimensione della bevanda inferiore (M o L) - Utilizzare una tazza più grande

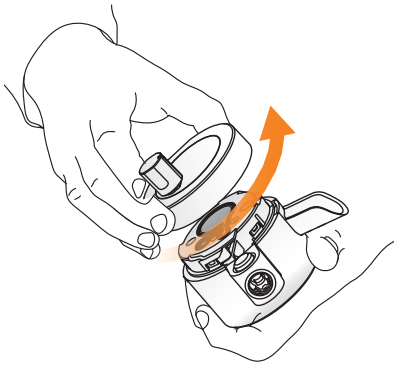
3. Pulizia

Una volta terminato l'utilizzo della lattiera Milk Maestro, eseguire un risciacquo automatico con il programma MILK RINSE oppure smontare e lavare accuratamente tutte le parti con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.

Assicurarsi di sciacquare e asciugare accuratamente tutte le parti prima di rimontarle.

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

Per sbloccare il coperchio della lattiera Milk Maestro, è necessario un quarto di giro.



Attenzione: Non iniziare la preparazione di bevande a base di latte senza aver prima collegato la lattiera Milk Maestro alla macchina.

L'utilizzo della lattiera Milk Maestro è pratico e divertente e consente di preparare in casa deliziose bevande a base di latte senza recarsi al bar, grazie alla funzione per la schiuma di latte ad alte prestazioni e facile da usare.

3.3 MODALITÀ BEVANDE FREDDE & COLD BREW

Le funzioni **Bevande Fredde** e **Cold Brew** sono progettate per offrirti rinfrescanti bevande al caffè fredde, preservando al contempo una qualità del gusto ottimale.

MODALITÀ BEVANDE FREDDE

Caffè preparato a caldo e poi raffreddato con ghiaccio. Mantiene il gusto ricco di un espresso o di un caffè lungo per una bevanda fredda rinfrescante e dal sapore intenso.

La modalità Bevande Fredde consente di preparare versioni fredde delle tue ricette di caffè preferite.

- Per attivare la modalità Bevande Fredde, seleziona innanzitutto la ricetta desiderata sull'interfaccia.
- Successivamente, premi il pulsante con il fiocco di neve per attivare la modalità Raffreddamento e infine premi START STOP per avviare la preparazione.

Per ogni ricetta fredda, è necessario aggiungere cubetti di ghiaccio nel bicchiere prima di iniziare l'estrazione. Il numero consigliato di cubetti di ghiaccio varia in base alla ricetta selezionata. Fare riferimento alla tabella delle ricette nella sezione 3 per conoscere la quantità appropriata.

La modalità Bevande Fredde può essere attivata per tutte le ricette, ad eccezione di:

- Acqua calda
- Schiuma di latte
- Vapore

Per le ricette fredde, l'opzione a 2 tazze non è disponibile e il volume della bevanda è fisso per garantire un gusto e un equilibrio ottimali.

Se la macchina non è stata utilizzata per un certo periodo di tempo, si consiglia di risciacquare il sistema e riempire nuovamente il serbatoio con acqua fresca prima dell'uso.

COLD BREW

Estratto lentamente a bassa temperatura (4-5 min), il Cold Brew offre un caffè naturalmente dolce e morbido, con pochissima amarezza, come un'«infusione di caffè» servita con ghiaccio.

Per ottenere risultati ottimali con il Cold Brew, la macchina deve essere prima raffreddata prima dell'estrazione. Questa fase è chiamata **COLD RINSE**.

- Dopo aver selezionato la ricetta Cold Brew, la macchina visualizzerà COLD RINSE sull'interfaccia.
- Posizionare un contenitore (minimo 200 ml) sotto gli erogatori.
- Premere START STOP per avviare il ciclo di raffreddamento. La macchina eseguirà automaticamente un risciacquo per ridurre la propria temperatura interna.

Una volta completata questa fase COLD RINSE, la macchina è pronta per l'estrazione.

- Preparare il bicchiere con la quantità raccomandata di cubetti di ghiaccio, quindi premere START STOP per avviare la preparazione del Cold Brew.

Quando il Cold Brew è pronto, mescolarlo con una cannuccia o un cucchiaio e gustarlo!

4. MANUTENZIONE GENERALE

4.1 MANUTENZIONE GIORNALIERA

L'esecuzione di una corretta manutenzione prolungherà la durata della macchina e preserverà il gusto autentico del caffè.

MANUTENZIONE DEL VASSOIO RACCOGLIGOCCE

Il vassoio raccogligocce consente di raccogliere l'acqua o il caffè che fuoriesce dall'apparecchio durante e dopo le preparazioni. È importante lasciarlo sempre in posizione e svuotarlo regolarmente.

Per motivi igienici, si consiglia di smontare il vassoio raccogligocce per pulire ogni elemento quotidianamente e lasciarlo asciugare all'aria prima di riposizionarlo nella macchina.

Per ulteriori informazioni su come pulire il vassoio raccogligocce, fare riferimento alla sezione 9B della "Guida rapida".

QUANDO SVUOTARE IL VASSOIO RACCOGLIGOCCE?

Quando i galleggianti si trovano nella posizione superiore, a indicare un livello troppo pieno.

MANUTENZIONE DEL CONTENITORE DEI FONDI DI CAFFÈ

Per motivi igienici, si consiglia di pulire il contenitore dei fondi con acqua calda saponata ogni giorno e lasciarlo asciugare all'aria prima di riposizionarlo nella macchina.

Per ulteriori informazioni su come pulire il contenitore dei fondi di caffè, consultare la sezione 8B della "Guida rapida".

Importante: non metterlo in lavastoviglie.

QUANDO SVUOTARE IL CONTENITORE PER LA MACINATURA

Il contenitore per la macinatura raccoglie la macinatura estratta.

Svuotare il contenitore per la macinatura quando indicato dalla spia .

È possibile svuotarlo con maggiore regolarità, ma sempre quando la macchina è accesa, in modo che possa registrare che il contenitore è stato svuotato.

Importante: Se il contenitore dei fondi di caffè non viene svuotato regolarmente come indicato sopra, la macchina potrebbe danneggiarsi.

MANUTENZIONE DEL SERBATOIO DELL'ACQUA

Per preservare gli aromi del caffè e per motivi di igiene, si consiglia di utilizzare acqua dolce, pulire il serbatoio dell'acqua ogni giorno con acqua calda e una spugna e lasciarlo asciugare all'aria prima di riposizionarlo sulla macchina.

MANUTENZIONE DEL CONTENITORE DEI CHICCHI DI CAFFÈ

I chicchi di caffè possono lasciare residui di grasso sulle pareti del contenitore, che possono influire sulla qualità del caffè. Per preservare gli aromi e mantenere un'igiene ottimale, si consiglia di pulirlo con un panno pulito, morbido e asciutto ogni volta che deve essere riempito.

Attenzione: non usare acqua per pulire il contenitore dei chicchi di caffè in quanto la presenza di acqua al suo interno potrebbe danneggiare la macchina.

4.2 ALTRI INTERVENTI DI MANUTENZIONE

Manutenzione	Quando?	Spiegazione	Materiali di consumo necessari
MILK RINSE **Risciacquo automatico di Milk Maestro*** ~30 sec - 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 la massima pulizia e per garantire prestazioni ottimali nella preparazione di schiuma di latte. **Fare riferimento alla sezione 14 della "Guida rapida" per informazioni sul risciacquo della lattiera Milk Maestro.** **A seconda del modello*	
COFFEE RINSE Risciacquo ~45 sec – 30 ml	Dopo due giorni di non utilizzo o in qualsiasi momento.	Consente di risciacquare il circuito del caffè della macchina. Questo processo utilizza solo acqua calda. Assicura il mantenimento del gusto autentico del caffè. **Fare riferimento alla sezione 10 della "Guida rapida" per informazioni sul risciacquo della macchina.**	
CLEAN Pulizia della macchina ~13 min – 1 l	Quando richiesto dalla macchina o in qualsiasi momento.	Per motivi di igiene e per preservare la qualità del caffè, si consiglia di pulire e sgrassare il circuito del caffè della macchina. Garantisce il sapore ottimale delle bevande. **Fare riferimento alla sezione 11 della "Guida rapida" per istruzioni sulla pulizia della macchina o attenersi alla seguente procedura:** 1. La spia CLEAN diventa rossa quando è necessario pulire la macchina. 2. Premere il pulsante CLEAN MODE e selezionare CLEAN 3. Premere il pulsante START/STOP per iniziare il processo di pulizia 4. La spia CLEAN lampeggia 5. Prendere una pastiglia di pulizia 6. Aprire lo sportellino per le pastiglie di pulizia e inserire la pastiglia. 7. Collocare un contenitore da 1 litro sotto gli ugelli. 8. Premere il pulsante START/STOP una seconda volta per avviare il processo di pulizia. 9. Durante il processo di pulizia, l'acqua fuoriesce dagli ugelli del caffè. 10. Quando l'acqua smette di scorrere e dopo aver emesso tre segnali acustici, la macchina è pulita e pronta per l'uso.	1 pastiglia di pulizia KRUPS XS3000/XS808

Manutenzione	Quando?	Spiegazione	Materiali di consumo necessari
CALC Decalcificazione ~20 min – 1,5 l	Quando richiesto dalla macchina. Quando il numero di bevande non è tanto elevato da rendere necessaria una decalcificazione, la funzione non è attiva.	La decalcificazione assicura il corretto funzionamento della macchina ed elimina eventuali accumuli di calcare o incrostazioni. Questo passaggio è molto importante affinché l'apparecchio funzioni correttamente e duri a lungo. **Fare riferimento alla sezione 12 della "Guida rapida" per istruzioni sulla decalcificazione della macchina o attenersi alla seguente procedura:** 1. La spia CALC diventa rossa quando è necessario decalcificare la macchina 2. Premere il pulsante CLEAN MODE e selezionare CALC 3. Preme START/STOP per avviare il processo di decalcificazione della macchina 4. La spia CALC lampeggia 5. Riempire il serbatoio con acqua tiepida fino al contrassegno CALC 6. Prendere e aprire una bustina di anticalcare KRUPS 7. Svuotare il contenuto della bustina nel serbatoio dell'acqua (se il prodotto è dotato della cartuccia del filtro rimuoverla) 8. Mescolare il contenuto della bustina con l'acqua nel serbatoio 9. Rimettere il serbatoio dell'acqua in posizione sulla macchina 10. Posizionare un contenitore da 1,5 litri sotto entrambi gli ugelli (caffè e vapore) 11. Premere il pulsante START/STOP per avviare il processo di decalcificazione 12. Durante il processo di decalcificazione, l'acqua fuoriesce da entrambi gli ugelli 13. La spia lampeggia quando il flusso d'acqua si interrompe 14. Rimuovere l'acqua rimanente con l'anticalcare miscelato dal serbatoio dell'acqua 15. Pulire il serbatoio dell'acqua con una spugna 16. Pulire e asciugare il serbatoio dell'acqua 17. Riempire il serbatoio dell'acqua fino al contrassegno MAX 18. Rimettere il serbatoio dell'acqua in posizione sulla macchina 19. Durante il processo di risciacquo, l'acqua fuoriesce da entrambi gli ugelli 20. Quando l'acqua smette di scorrere e dopo aver emesso tre segnali acustici, la macchina è decalcificata e pronta per l'uso	1 bustina di anticalcare KRUPS F054/ XS809 (non fornita con la macchina)

Importante: Se l'apparecchio è dotato della cartuccia filtrante rimuoverla prima della procedura di decalcificazione.

Importante: non è necessario eseguire il programma di manutenzione appena l'apparecchio lo richiede, ma occorre comunque eseguirlo entro tempi brevi. Se la pulizia (o la decalcificazione) viene posticipata, l'avviso rimane visualizzato fino a quando l'operazione non viene eseguita.

Importante: se si scollega la macchina dall'alimentazione elettrica durante la manutenzione o in caso di interruzione di corrente, il programma di pulizia riprenderà dall'inizio. Non sarà possibile posporre questa operazione; è obbligatorio risciacquare il circuito dell'acqua. In questo caso, può essere necessaria una nuova pastiglia di pulizia.

5. ALTRE FUNZIONI

COME ACCEDERE ALLE IMPOSTAZIONI DELLA MACCHINA
Poiché questa macchina non dispone di una schermata, le impostazioni sono integrate come seconda funzione di alcuni pulsanti.

Per accedere al menu delle impostazioni:
- La macchina deve essere collegata alla presa di corrente ma non accesa
- Premere CLEAN MODE per 3 secondi
- Quando i LED accanto alle prime tre bevande (ristretto, espresso, all'americana) si accendono e viene emesso un segnale acustico, le impostazioni sono configurate. È quindi possibile navigare utilizzando questi tre pulsanti: Ristretto, Espresso e Long Coffee.

Elenco delle impostazioni:

Sensation Hot & Cold Coffee

Temperatura café		
T1 : ● ○ ○	Bassa	Premere ESPRESSO, quindi per regolare la temperatura del caffè. Sono disponibili tre livelli regolabili per la temperatura delle bevande a base di caffè. Per impostazione predefinita, la temperatura è impostata sul livello 2 (media).
T2 : ● ● ○	**Media**	
T3 : ● ● ●	Alta	
Spegnimento automatic		
● ○ ○	**10 min**	Premere DOPPIO, quindi per regolare lo spegnimento automatico. È possibile scegliere il periodo di tempo dopo il quale l'apparecchio si spegnerà automaticamente così da ottimizzare il consumo energetico. 10 minuti, 20 minuti o 30 minuti. L'impostazione predefinita è **10 minuti.**
● ● ○	20 min	
● ● ●	30 min	
Risciacquo automático		
● ○ ○	**Non attivato**	Premere LONG COFFEE, quindi impostare l'attivazione automatica del risciacquo. È possibile far eseguire il risciacquo automatico a ogni spegnimento. **L'impostazione predefinita è Non attivato.**
● ● ●	Attivato	

Sensation Hot & Cold Milk EA916

Temperatura café		
T1 : ● ○ ○	Bassa	Premere ESPRESSO, quindi per regolare la temperatura del caffè. Sono disponibili tre livelli regolabili per la temperatura delle bevande a base di caffè. Per impostazione predefinita, la temperatura è impostata sul livello 2 (media).
T2 : ● ● ○	Media	
T3 : ● ● ●	Alta	
Spegnimento automatic		
● ○ ○	10 min	Premere LONG COFFEE, quindi per regolare lo spegnimento automatico. È possibile scegliere il periodo di tempo dopo il quale l'apparecchio si spegnerà automaticamente così da ottimizzare il consumo energetico. 10 minuti, 20 minuti o 30 minuti. L'impostazione predefinita è **10 minuti.**
● ● ○	20 min	
● ● ●	30 min	
Risciacquo automático		
● ○ ○	Non attivato	Premere AMERICANO, quindi impostare l'attivazione automatica del risciacquo. È possibile far eseguire il risciacquo automatico a ogni spegnimento. **L'impostazione predefinita è Non attivato.**
● ● ●	Attivato	

Temperatura café		Premere ESPRESSO, quindi per regolare la temperatura del caffè. Sono disponibili tre livelli regolabili per la temperatura delle bevande a base di caffè. Per impostazione predefinita, la temperatura è impostata sul livello 2 (media).
T1 :	Bassa	
T2 :	Media	
T3 :	Alta	
Spegnimento automatic		Premere LONG COFFEE, quindi per regolare lo spegnimento automatico. È possibile scegliere il periodo di tempo dopo il quale l'apparecchio si spegnerà automaticamente così da ottimizzare il consumo energetico. 10 minuti, 20 minuti o 30 minuti. L'impostazione predefinita è **10 minuti.**
	10 min	
	20 min	
	30 min	
Risciacquo automático		Premere FILTER COFFEE, quindi impostare l'attivazione automatica del risciacquo. È possibile far eseguire il risciacquo automatico a ogni spegnimento. **L'impostazione predefinita è Non attivato.**
	Non attivato	
	Attivato	

**A seconda del modello*

Per uscire dal menu delle impostazioni:

- Premere il pulsante per uscire dal menu o attendere 2 minuti.
- La macchina si spegne e salva le impostazioni.

6. RISPOSTE ALLE DOMANDE

FUNZIONAMENTO

1) La macchina visualizza un guasto, il software è bloccato OPPURE tutte le spie lampeggiano

- ✓ Spegnere e scollegare la macchina, rimuovere la cartuccia del filtro se installata nel serbatoio dell'acqua, attendere 1 minuto, ricollegare e riavviare la macchina.

2) L'apparecchio non si accende dopo aver premuto il pulsante ON/OFF.

- ✓ Controllare i fusibili e la presa di corrente dell'impianto elettrico. Verificare che le due spine di alimentazione siano inserite correttamente nella presa.

3) Si è verificata un'interruzione di corrente durante un ciclo.

- ✓ L'apparecchio si reimposta automaticamente quando si riaccende.

4) Il macinacaffè gira a vuoto.

- ✓ Questo è normale se accade occasionalmente e se il contenitore dei chicchi di caffè contiene pochi chicchi o è vuoto.
- ✓ I chicchi di caffè rimangono nel contenitore:
  - ➔ Il caffè potrebbe essere troppo oleoso e non essere processato correttamente dalla macchina. È possibile provare a favorire la discesa dei chicchi e controllare se funziona. Tuttavia, si consiglia di cambiare caffè (vedere la funzione relativa al tipo di chicchi).
  - ➔ Il tipo di caffè è quello utilizzato abitualmente ed è sempre andato bene finora: contattare l'assistenza clienti KRUPS.

UTILIZZO

1) Il macinacaffè emette un rumore inusuale.

- ✓ Nel macinacaffè sono presenti corpi estranei. Provare a pulire con un aspiratore, altrimenti contattare l'assistenza clienti KRUPS.

2) È presente dell'acqua sotto l'apparecchio.

- ✓ Prima di rimuovere il vassoio raccogligocce, attendere 15 secondi dal termine dell'erogazione del caffè, per consentire alla macchina di completare correttamente il ciclo.

- ✓ Controllare che il vassoio raccogligocce sia posizionato correttamente sulla macchina. Deve essere sempre in posizione anche quando la macchina non è in uso.
- ✓ Verificare che il vassoio raccogligocce non sia pieno.

3) Il pulsante per la regolazione della macinatura ruota con difficoltà.

- ✓ Ruotare il pulsante di regolazione della macinatura solo quando il macinacaffè è in funzione.

4) L'apparecchio non ha erogato il caffè.

- ✓ È stato rilevato un incidente durante la preparazione. L'apparecchio eseguirà la reimpostazione automatica e sarà pronto per un nuovo ciclo.

5) È stato utilizzato caffè macinato anziché in chicchi.

- ✓ Utilizzare l'aspirapolvere per eliminare il caffè macinato presente nel contenitore dei chicchi.

6) L'acqua scorre dagli ugelli del caffè quando la macchina è spenta.

- ✓ Questo è normale. Si tratta di un risciacquo automatico per pulire gli ugelli del caffè. È possibile disattivare questa funzione nelle impostazioni della macchina modificando "Risciacquo automatico" su Non attivo.

VAPORE E LATTE

1) Non fuoriesce vapore.

a. Quando si utilizza un ciclo di vapore per la prima volta, se il vapore non fuoriesce correttamente o non fuoriesce affatto:

- ✓ **Verificare che l'ugello del vapore non sia ostruito. Fare riferimento alla sezione 6 della "Guida rapida" per istruzioni su come pulire l'ugello del vapore.**
- ✓ Se l'ugello del vapore non è ostruito, eseguire la seguente procedura una sola volta:
  Svuotare il serbatoio dell'acqua e rimuovere temporaneamente la cartuccia.
  Riempire il serbatoio con acqua minerale ad alto contenuto di calcio (>100 mg/l) ed eseguire cicli di vapore consecutivi (da 5 a 10 cicli) in un contenitore, fino a ottenere un getto continuo di vapore. Riposizionare la cartuccia nel serbatoio.

b. L'ugello del vapore ha funzionato in precedenza:

- ✓ **Verificare che l'ugello del vapore non sia ostruito. Fare riferimento alla sezione 6 della "Guida rapida" per istruzioni su come pulire l'ugello del vapore.**

Se dopo aver completato i passaggi sopra riportati il problema persiste, contattare l'assistenza clienti KRUPS.

2) Dall'ugello del vapore fuoriesce acqua o vapore in modo anomalo.

- ✓ Controllare che l'ugello del vapore sia posizionato correttamente sul giunto dell'accessorio e che quest'ultimo sia fissato saldamente all'uscita del vapore.
- ✓ All'inizio o alla fine della preparazione, alcune gocce potrebbero fuoriuscire dall'ugello del vapore.

3) Il vapore fuoriesce dalla griglia del vassoio raccogligocce.

- ✓ A seconda del tipo di preparazione, il vapore potrebbe fuoriuscire dalla griglia del vassoio raccogligocce.

4) La lattiera Milk Maestro non eroga più la schiuma

- ✓ Utilizzare latte fresco parzialmente scremato o intero (tra 3 °C e 6 °C).
- ✓ Risciacquare la lattiera Milk Maestro **utilizzand**o il programma **MILK RINSE**.
- ✓ Pulire tutte le parti in lavastoviglie o a mano utilizzando acqua e sapone e lasciarle asciugare prima di rimontarle.

MANUTENZIONE

1) La macchina non ha richiesto la decalcificazione.

- ✓ Il ciclo di decalcificazione è richiesto dopo molteplici preparazioni di bevande con vapore o acqua calda. Se si consuma solo caffè, non è necessario eseguire spesso la decalcificazione.

2) Nel vassoio raccogligocce è presente del caffè macinato.

- ✓ Piccole quantità di caffè macinato possono cadere nel vassoio raccogligocce. La macchina è progettata per rimuovere il caffè macinato in eccesso in modo che la zona di percolazione rimanga pulita.

3) La spia  rimane accesa dopo aver svuotato il contenitore dei fondi di caffè.

- ✓ Installare nuovamente il contenitore dei fondi di caffè.

4) La spia  rimane accesa dopo aver riempito il serbatoio dell'acqua.

- ✓ Controllare che il serbatoio sia nella posizione corretta sull'apparecchio.
- ✓ Il galleggiante sul fondo del serbatoio deve muoversi liberamente. Verificare e, se necessario, sbloccare il galleggiante.

5) Durante la decalcificazione, non fuoriesce acqua dagli ugelli durante la prima fase:

- ✓ Questo è normale, la macchina rilascia acqua dagli ugelli solo in caso di accumulo grave.

BEVANDE

1) Il caffè viene erogato troppo lentamente.

- ✓ Ruotare il pulsante di regolazione della macinatura verso destra per ottenere una macinatura più grossa (ciò può dipendere dal tipo di caffè utilizzato).
- ✓ Eseguire uno o più cicli di risciacquo.
- ✓ Sostituire la cartuccia filtrante.

2) Il caffè è troppo leggero o non abbastanza corposo.

- ✓ Controllare che nel contenitore sia presente del caffè e che i chicchi scendano correttamente.
- ✓ Evitare l'uso di caffè oleosi, caramellati o aromatizzati, che potrebbero non essere processati correttamente.
- ✓ Diminuire il volume e aumentare l'intensità della preparazione utilizzando la funzione di intensità del caffè. Ruotare il pulsante di regolazione della macinatura per ottenere una macinatura più fine. Preparare la bevanda in due cicli utilizzando la funzione per due tazze.

3) L'espresso o il caffè non è abbastanza caldo.

- ✓ Aumentare la temperatura del caffè nelle impostazioni della macchina. Riscaldare la tazza sciacquandola con acqua calda prima di iniziare la preparazione della bevanda.
- ✓ Prima di iniziare la preparazione, eseguire un risciacquo del circuito.

4) Dagli ugelli di erogazione del caffè fuoriesce acqua pulita prima dell'estrazione di ogni caffè.

- ✓ All'inizio di una preparazione, viene avviata una preinfusione e questa può portare alla fuoriuscita di una piccola quantità d'acqua dagli ugelli del caffè.

Se uno dei problemi descritti sopra persiste, contattare l'assistenza clienti KRUPS.

SMALTIMENTO
Alcuni apparecchi contengono una batteria a cui può accedere solo un addetto alla riparazione per motivi di sicurezza. Per sostituire la batteria, contattare il centro di assistenza approvato più vicino.

Importante: l'apparecchio contiene materiali che possono essere riutilizzati o riciclati.
Prendiamo parte alla protezione dell'ambiente!
Lasciare l'apparecchio in un punto di raccolta per lo smaltimento.

GARANZIA
La garanzia non è valida nei seguenti casi:
- Presenza di corpi estranei nel macinacaffè.
- Caffè macinato versato nel contenitore dei chicchi.
- La cartuccia filtrante non viene utilizzata secondo le istruzioni di KRUPS.
- Mancata decalcificazione, pulizia o manutenzione regolare.

Qualsiasi intervento sull'apparecchio deve essere eseguito da un centro approvato KRUPS.

Questa macchina da caffè/espresso 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 HOT & COLD
EA913/EA914/EA915/EA916

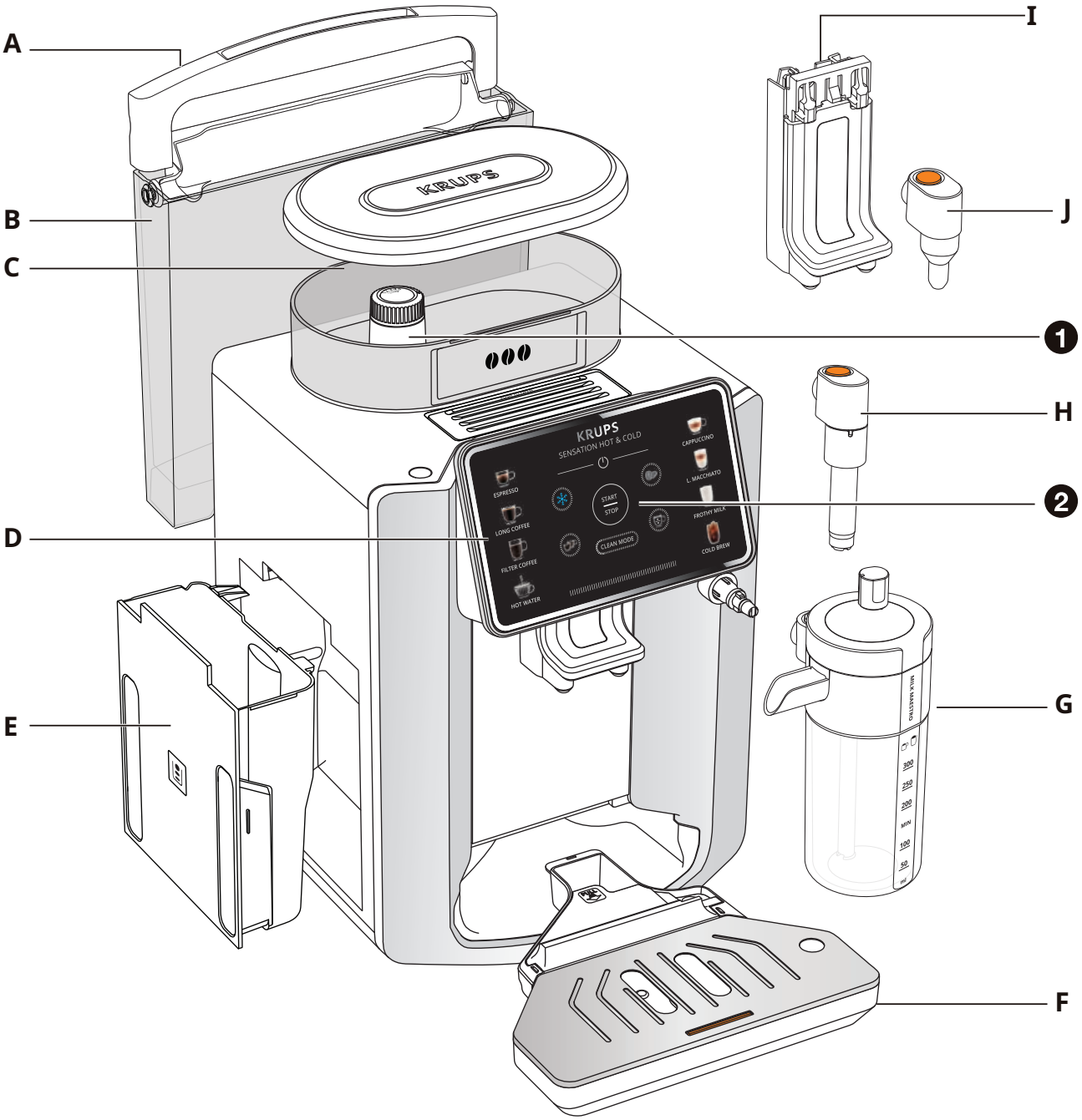


EL

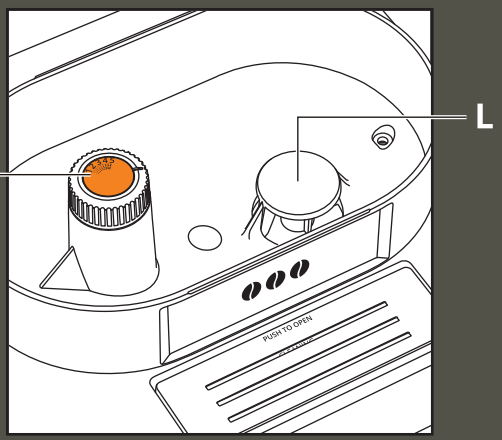
Εικόνα ανάλογα με το μοντέλο

8020013579-02

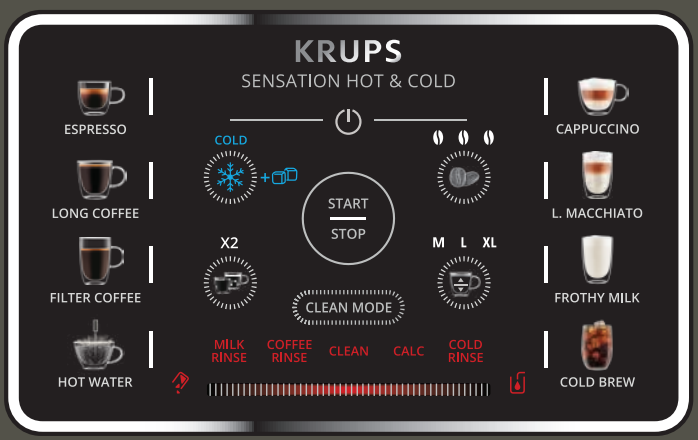
1. ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ....4
1.1 ΟΔΗΓΟΣ ΣΥΜΒΟΛΩΝ ΓΙΑ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ....4
1.2 ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΠΑΡΕΧΟΝΤΑΙ ΜΑΖΙ ΜΕ ΤΗ ΜΗΧΑΝΗ ΣΑΣ....4
1.3 ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ....5
1.4 ΔΙΕΠΑΦΗ....5
1.5 ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΛΥΧΝΙΕΣ....6
2. ΕΝΑΡΞΗ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ....7
2.1 ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΦΙΛΤΡΟΥ....8
2.2 ΜΥΛΟΣ: ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΑΛΕΣΗΣ....9
3. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΡΟΦΗΜΑΤΩΝ....10
3.1 ΡΟΦΗΜΑΤΑ ΜΕ ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΚΑΥΤΟ ΝΕΡΟ....12
3.2 ΔΟΧΕΙΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ MILK MAESTRO....13
3.3 ΛΕΙΤΟΥΡΓΊΑ ΚΡΎΩΝ ΡΟΦΗΜΆΤΩΝ & COLD BREW....15
4. ΓΕΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ....16
4.1 ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ....16
4.2 ΑΛΛΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ....17
5. ΑΛΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ....19
6. ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΣΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΣΑΣ....20


A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
1
2
KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
START
STOP
CLEAN MODE

1


K
L
PUSH TO OPEN

2


KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
COLD
START
STOP
X2
M L XL
CLEAN MODE
MILK RINSE
COFFEE RINSE
CLEAN
CALC
COLD RINSE

ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ

A. Λαβή/καπάκι δοχείου νερού
B. Δοχείο νερού
C. δοχείου κόκκων καφέ
D. Πίνακας ελέγχου
E. Συλλέκτης υπολειμμάτων αλεσμένου καφέ
F. Δίσκος απόνερων
G. Δοχείο γάλακτος*
H. Ακροφύσιο ατμού*
I. Ακροφύσια καφέ
J. Ακροφύσιο νερού
K. Κουμπί ρύθμισης λεπτότητας άλεσης
L. Μύλος καφέ

**ανάλογα με το μοντέλο*

Αγαπητέ Πελάτη,

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε τη μηχανή Espresso της KRUPS με ενσωματωμένο μύλο άλεσης. Οι μηχανές Espresso της KRUPS 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 εσπρέσο, μεγάλο καφέ, καφέ φίλτρου και άλλους τύπους καφέ, όλα με το πάτημα ενός κουμπιού. Για τη διευκόλυνσή σας, η KRUPS έχει αναπτύξει μια έξυπνη τεχνολογία ενδεικτικών λυχνιών, η οποία θα σας καθοδηγήσει κατά τη χρήση της μηχανής σας και θα κάνει τα διαλείμματα του καφέ σας πιο φωτεινά. Η προηγμένη τεχνολογία που υπάρχει στη μηχανή σας επιτρέπει να επιτύχετε το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα, αποκαλύπτοντας το πλήρες άρωμα και τη γεύση των φρεσκοαλεσμένων κόκκων καφέ. Ελπίζουμε να απολαύσετε υπέροχα διαλείμματα καφέ και ότι θα μείνετε απόλυτα ικανοποιημένοι από τη μηχανή σας KRUPS.

Η Ομάδα Της KRUPS

1. ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης και το φυλλάδιο με τις «οδηγίες ασφαλείας», προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά. 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.

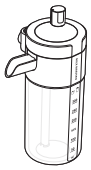
Προσοχή: Προειδοποίηση για πιθανή δυσλειτουργία, ζημιά ή καταστροφή της συσκευής.

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 Έγγραφα εγγύησης	
SENSATION HOT & COLD COFFEE EA913		
2	Ακίδα καθαρισμού του συστήματος ατμού	
3	Ακροφύσιο ατμού	

SENSATION HOT & COLD MILK EA914 - E1915 - EA916		
4	Δοχείο γάλακτος Milk Maestro	
5	Ακροφύσιο νερού	

Προσοχή: Χρησιμοποιείτε μόνο εξαρτήματα της KRUPS για αυτήν τη μηχανή, για να διατηρήσετε την εγγύηση.

1.3 ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Συσκευή	Automatic Espresso EA913 - EA914 - EA915 - EA916
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 EA91 (kg)	8,9

Με την επιφύλαξη τεχνικών τροποποιήσεων

1.4 ΔΙΕΠΑΦΗ

Κουμπί	Περιγραφή/Γενικές λειτουργίες
	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της μηχανής. Κάθε φορά που πατάτε το κουμπί ON/OFF ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
	Επιλέξτε ρόφημα για προετοιμασία.* Όταν επιλεγεί ένα ρόφημα, ανάβει μια ενδεικτική λυχνία δίπλα σε αυτό. * Ανάλογα το μοντέλο
	Επιλέξτε τη λειτουργία ατμού, για να δημιουργήσετε αφρόγαλα για χειροκίνητη παρασκευή μιας συνταγής ροφήματος με γάλα.* Όταν επιλεγεί μια παρασκευή ροφήματος, ανάβει μια ενδεικτική λυχνία δίπλα σε αυτήν. Σημείωση: Το κουμπί «START/STOP» (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ) πρέπει να πατηθεί δύο φορές: μία φορά για να προθερμανθεί η μηχανή και ξανά για να ξεκινήσει η λειτουργία ατμού. * Ανάλογα το μοντέλο

Κουμπί	Περιγραφή/Γενικές λειτουργίες
	Ξεκινήστε ή σταματήσετε την τρέχουσα παρασκευή/συντήρηση.
	Πιέστε αφού επιλέξετε ρόφημα για να αυξήσετε ή να μειώσετε την ένταση του καφέ, αλλάζοντας την ποσότητα του αλεσμένου καφέ. Έχετε τρεις πιθανές επιλογές, από ελαφρύ έως δυνατό. Η επιλογή υποδεικνύεται από μια φωτεινή ένδειξη ενός, δύο ή τριών κόκκων καφέ.
	Πιέστε αφού επιλέξετε ρόφημα, για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον όγκο του ροφήματος: αυτό τροποποιεί τον όγκο ροής του νερού. Έχετε τρεις πιθανές επιλογές, από μικρό έως μεγάλο ρόφημα. Η επιλογή υποδεικνύεται από μια φωτεινή ένδειξη M, L ή XL.
	Πιέστε αφού επιλέξετε ρόφημα για να διπλασιάσετε την ποσότητα. Η επιλογή επισημαίνεται από μια φωτεινή ένδειξη με X2.
	Πατήστε το κουμπί αφού επιλέξετε το ρόφημα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Κρύων Ροφημάτων. Προσθέστε παγάκια όταν ανάψει η ένδειξη πάγου.
	Πιέστε για να αποκτήσετε πρόσβαση στη συντήρηση και επιλέξτε τον τύπο που θα εκτελεστεί: έκπλυση, καθαρισμός ή αφαλάτωση. Η επιλεγμένη συντήρηση φωτίζεται με κόκκινο χρώμα.

1.5 ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΛΥΧΝΙΕΣ

Η μηχανή KRUPS Sensation διαθέτει έξυπνη τεχνολογία ενδεικτικών λυχνιών για να κάνει τη ζωή σας πιο εύκολη. Η μηχανή ανιχνεύει και ελέγχει αυτόματα και παρακολουθεί τα επίπεδα νερού και αλεσμένου καφέ. Όταν χρειάζεται να γεμίσετε ή να αδειάσετε τα δοχεία, μια ενδεικτική λυχνία σας ενημερώνει. Η μηχανή θα σας ειδοποιήσει επίσης όταν απαιτείται ξέβγαλμα, καθαρισμός ή αφαλάτωση.

Ενδεικτική λυχνία	Περιγραφή
	Η λυχνία LED «START/STOP» (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ) αναβοσβήνει ==> Πιέστε το κουμπί «START/STOP» (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ) για να συνεχίσετε. Η λυχνία LED «START/STOP» (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ) ανάβει σταθερά ==> Ενέργεια σε εξέλιξη
	Φωτεινή γραμμή: – Ανάβει σταθερά με λευκό χρώμα: Το μηχάνημα είναι έτοιμο για χρήση – Αναβοσβήνει με λευκό χρώμα: Παρασκευάζεται ρόφημα – Ανάβει σταθερά με κόκκινο χρώμα: Πρέπει να πραγματοποιηθεί σέρβις συντήρησης – Αναβοσβήνει με κόκκινο χρώμα: Συντήρηση σε εξέλιξη
MILK RINSE	Απαιτείται έκπλυση του δοχείου γάλακτος Milk Maestro.* Για να ξεκινήσετε, πατήστε «Clean Mode» (Λειτουργία καθαρισμού) και μετά «START/STOP» (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ). **Ανατρέξτε στην ενότητα 14 του «Οδηγού γρήγορης εκκίνησης» για τον τρόπο έκπλυσης του δοχείου γάλακτος Milk Maestro.** ** Ανάλογα το μοντέλο*
COFFEE RINSE	Απαιτείται έκπλυση. Για να ξεκινήσετε, πατήστε «Clean Mode» (Λειτουργία καθαρισμού) και μετά «START/STOP» (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ). **Ανατρέξτε στην ενότητα 10 του «Οδηγού γρήγορης εκκίνησης» για τον τρόπο έκπλυσης της μηχανής.**
CLEAN	Απαιτείται καθαρισμός. Για να ξεκινήσετε, πιέστε «Clean Mode» και μετά «START/STOP». **Ανατρέξτε στην ενότητα 11 του «Οδηγού γρήγορης εκκίνησης» για τον τρόπο καθαρισμού της μηχανής.**

Ενδεικτική λυχνία	Περιγραφή
CALC	Απαιτείται αφαλάτωση. Για να ξεκινήσετε, πατήστε «Clean Mode» (Λειτουργία καθαρισμού) και μετά «START/STOP» (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ). **Ανατρέξτε στην ενότητα 12 του «Οδηγού γρήγορης εκκίνησης» για τον τρόπο αφαλάτωσης της μηχανής.**
	Το δοχείο υπολειμμάτων αλεσμένου καφέ είναι γεμάτο, πρέπει να το αδειάσετε. **Ανατρέξτε στην ενότητα 8Α του «Οδηγού γρήγορης εκκίνησης» για τον τρόπο αδειάσματος του δοχείου υπολειμμάτων αλεσμένου καφέ.**
	Το δοχείο νερού είναι σχεδόν άδειο και πρέπει να το γεμίσετε. **Ανατρέξτε στην ενότητα 7Α του «Οδηγού γρήγορης εκκίνησης» για τον τρόπο γεμίσματος του δοχείου νερού.**
COLD RINSE	Απαιτείται ψύξη πριν από την εκχύλιση Cold Brew. Πατήστε « START/STOP ». **Ανατρέξτε στον « Οδηγό Γρήγορης Εκκίνησης » για περισσότερες λεπτομέρειες.**
	Όλες οι ενδεικτικές λυχνίες αναβοσβήνουν: βλάβη ή μπλοκάρισμα της μηχανής. **Ανατρέξτε στην παράγραφο «ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΣΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΣΑΣ».**

2. ΕΝΑΡΞΗ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΕΝΑΡΞΗ ΧΡΗΣΗΣ

Τοποθετήστε τη μηχανή σε σταθερή, οριζόντια, καθαρή και στεγνή επιφάνεια εργασίας.
Πριν από την πρώτη χρήση, η προετοιμασία της μηχανής επιτρέπει το γέμισμα των κυκλωμάτων νερού, ώστε να μπορέσει να λειτουργήσει η μηχανή. Θα εκτελεστεί προθέρμανση και αυτόματη έκπλυση.

Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα 1 του «Οδηγού γρήγορης εκκίνησης» σχετικά με τον τρόπο εκκίνησης του μηχανήματός σας για πρώτη φορά.

Η συσκευή σας έχει υποβληθεί σε ελέγχους και δοκιμές 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 στο πλέγμα του δίσκου απόνερων. 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 κατανόηση.
Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΝΕΡΟ

Η ποιότητα του νερού επηρεάζει έντονα την ποιότητα της γεύσης. Τα άλατα και το χλώριο μπορεί να αλλοιώσουν τη γεύση του καφέ. Για να διατηρείτε όλα τα αρώματα του καφέ, προτείνουμε να χρησιμοποιείτε φρέσκο, καθαρό νερό και φύσιγγα συστήματος φίλτρου νερού ή εμφιαλωμένο νερό με ξηρά υπολείμματα κάτω από 800 mg/l (ανατρέξτε στην ετικέτα της φιάλης).

Εάν η μηχανή δεν έχει χρησιμοποιηθεί για κάποιο χρονικό διάστημα, συνιστούμε να αντικαταστήσετε το νερό στο δοχείο πριν από τη χρήση.

Ανατρέξτε στην παράγραφο **«ΦΙΛΤΡΟ ΚΑΙ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΝΕΡΟΥ».**

ΦΛΥΤΖΑΝΙ

Κατά την προετοιμασία ζεστών 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. Σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιείτε την ποσότητα κόκκων καφέ που ισοδυναμεί με αυτήν που θα καταναλώσετε στις επόμενες 2-3 ημέρες και να επιλέγετε σακούλες των 250 g.

Η ποιότητα των κόκκων καφέ ποικίλει και η γεύση είναι υποκειμενική. Οι κόκκοι Arabica σας δίνουν φίνα αρώματα ανθέων, ενώ οι κόκκοι Robusta, οι οποίοι έχουν υψηλότερη περιεκτικότητα σε καφεΐνη, είναι πιο πικροί και έχουν 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 καφέ, επειδή μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στη μηχανή.

Η άλεση του καφέ επηρεάζει την ένταση της γεύσης και την ποιότητα του καϊμακιού. Όσο πιο λεπτή είναι η άλεση, τόσο πιο απαλό είναι το καϊμάκι. Η άλεση μπορεί επίσης να προσαρμοστεί για το ρόφημα που επιθυμείτε.

2.1 ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΦΙΛΤΡΟΥ

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΩ ΦΥΣΙΓΓΑ ΦΙΛΤΡΟΥ;
Η φύσιγγα του συστήματος φίλτρου νερού συμβάλλει στη βελτιστοποίηση της γεύσης του καφέ, στον περιορισμό της συσσώρευσης αλάτων και στη μείωση της απαιτούμενης συντήρησης. Για να διασφαλίσετε τη μεγάλη διάρκεια ζωής της μηχανής σας, συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε μια φύσιγγα φίλτρου. Αυτό το εξάρτημα είναι διαθέσιμο από τον ιστότοπο KRUPS.com.

ΠΟΤΕ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΛΛΑΞΕΤΕ ΤΗ ΦΥΣΙΓΓΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΦΙΛΤΡΟΥ ΝΕΡΟΥ;



- Δύο μήνες μετά την εγκατάσταση.
- Σας συνιστούμε, όταν τοποθετείτε τη φύσιγγα, να γυρίζετε τον γκρι δακτύλιο στο τέρμα της φύσιγγας φίλτρου, για να εμφανιστεί η ημερομηνία τοποθέτησης συν δύο μήνες.

ΠΩΣ ΝΑ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ ΤΗ ΦΥΣΙΓΓΑ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΦΙΛΤΡΟΥ ΝΕΡΟΥ



- Η μηχανή σας πρέπει να είναι συνδεδεμένη και ενεργοποιημένη
- Η φύσιγγα είναι τοποθετημένη στο δοχείο νερού
- Τοποθετήστε τη φύσιγγα με τον αριθμημένο δακτύλιο στο επάνω μέρος
- Χρησιμοποιήστε το μαύρο βιδωτό εξάρτημα που παρέχεται με τη φύσιγγα, για να το τοποθετήσετε σωστά και βιδώστε στη φύσιγγα
- Στην οθόνη, πιέστε CLEAN MODE για 3 δευτερόλεπτα.
- Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από τα ακροφύσια.
- Το κουμπί START/STOP θα αναβοσβήσει και η ένδειξη COFFEE RINSE θα ανάψει.
- Πατήστε START/STOP για να ξεκινήσετε τη χρήση του φίλτρου.
- Η φωτεινή γραμμή θα αναβοσβήνει με κόκκινο χρώμα κατά την εγκατάσταση.
- Η εγκατάσταση έχει ολοκληρωθεί όταν η φωτεινή γραμμή ανάψει ξανά σταθερά με λευκό χρώμα.

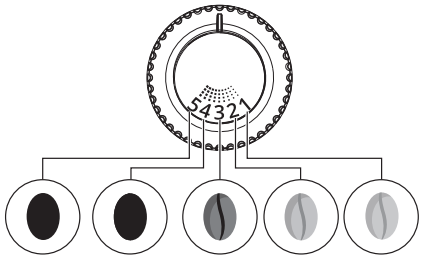
2.2 ΜΥΛΟΣ: ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΑΛΕΣΗΣ

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΡΥΘΜΙΣΩ ΤΗΝ ΑΛΕΣΗ;
Γενικά, πρέπει να ρυθμίζετε την άλεση όταν αλλάζετε τον τύπο του καφέ ή όταν ρυθμίζετε το πόσο δυνατός είναι ο καφές 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,

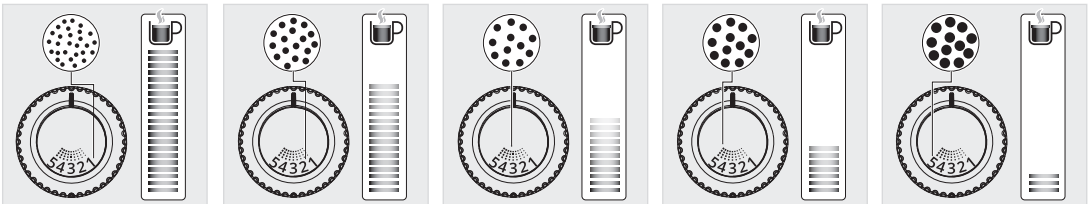
Οι λιγότερο καβουρδισμένοι κόκκοι είναι πιο ξηροί και απαιτούν πιο λεπτή άλεση.

Καβούρδισμα



Πολύ έντονο	**Έντονο**	**Δυνατό**	**Μέτριο**	**Ελαφρύ**
(Dark French)	*(French)*	*(Light French)*	*(Amber)*	*(Blonde)*

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.



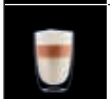
Θέση 1	**Θέση 2**	**Θέση 3**	**Θέση 4**	**Θέση 5**
Πολύ λεπτή	*Λεπτή*	*Μεσαία*	*Χοντρή*	*Πολύ χοντρή*

ΤΡΟΠΟΣ ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΤΗΣ ΑΛΕΣΗΣ
Γυρίστε το κουμπί ρύθμισης που βρίσκεται στο δοχείο κόκκων καφέ, ώστε να ταιριάζει με τον τύπο των κόκκων καφέ και την επιθυμητή ένταση του αρώματος (5 επίπεδα – δείτε παραπάνω). Αυτή η ρύθμιση πρέπει να πραγματοποιηθεί κατά την άλεση και όχι σταδιακά ανά βαθμίδα. Μετά από τρεις παρασκευές καφέ θα παρατηρήσετε σαφή διαφορά στη γεύση.

⚠ **Προσοχή:** Δεν συνιστούμε τη χρήση λιπαρών και 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

ΠΟΤΑ ΠΟΥ ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ ΑΠΟ ΑΥΤΗΝ ΤΗ ΜΗΧΑΝΗ*:
Η KRUPS Sensation Hot&Cold σάς επιτρέπει να φτιάξετε μεγάλη ποικιλία ροφημάτων, ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. Η πρόσβαση στις παρασκευές ροφημάτων είναι δυνατή απευθείας από τον πίνακα ελέγχου.

ΡΟΦΉΜΑΤΑ		Διαθέσιμα μεγέθη	Διαθέσιμη ένταση καφέ	X2	Παγάκια για κρύα ροφήματα +🧊
	Espresso	**M : 40 ml** / L : 55 ml / XL : 70 ml	𝅘𝅥𝅯 / 𝅘𝅥𝅯𝅘𝅥𝅯 / 𝅘𝅥𝅯𝅘𝅥𝅯𝅘𝅥𝅯	✓	
	Iced espresso ❄	M: 70 ml			2
	Doppio	**M: 80 ml** / L: 110 ml / XL: 140 ml	𝅘𝅥𝅯 / 𝅘𝅥𝅯𝅘𝅥𝅯 / 𝅘𝅥𝅯𝅘𝅥𝅯𝅘𝅥𝅯		
	Iced Doppio ❄	L : 160 ml			4
	Long Coffee	M: 80 ml / **L: 120 ml** / XL: 180 ml	𝅘𝅥𝅯 / 𝅘𝅥𝅯𝅘𝅥𝅯 / 𝅘𝅥𝅯𝅘𝅥𝅯𝅘𝅥𝅯	✓	
	Iced Long Coffee ❄	L : 210 ml			6
	Americano	M: 90 ml / **L: 120 ml** / XL: 150 ml	𝅘𝅥𝅯 / 𝅘𝅥𝅯𝅘𝅥𝅯 / 𝅘𝅥𝅯𝅘𝅥𝅯𝅘𝅥𝅯		
	Iced Americano ❄	L: 180 ml			4
	Filter Coffee	M: 120 ml / **L: 150 ml** / XL: 170 ml	𝅘𝅥𝅯 / 𝅘𝅥𝅯𝅘𝅥𝅯 / 𝅘𝅥𝅯𝅘𝅥𝅯𝅘𝅥𝅯	✓	
	Iced Filter Coffee ❄	L: 280 ml			8
	Hot Water	M: 100 ml / **L: 200 ml** / XL: 300 ml			
	Cold Brew ❄	L: 240 ml	𝅘𝅥𝅯 / 𝅘𝅥𝅯𝅘𝅥𝅯 / 𝅘𝅥𝅯𝅘𝅥𝅯𝅘𝅥𝅯		4
	Cappuccino	M / **L** / XL	𝅘𝅥𝅯 / 𝅘𝅥𝅯𝅘𝅥𝅯 / 𝅘𝅥𝅯𝅘𝅥𝅯𝅘𝅥𝅯	✓	
	Iced Cappuccino ❄	M			5
	Caffe Latte	M / **L** / XL	𝅘𝅥𝅯 / 𝅘𝅥𝅯𝅘𝅥𝅯 / 𝅘𝅥𝅯𝅘𝅥𝅯𝅘𝅥𝅯		
	Iced Caffe Latte ❄	L			5
	Latte Macchiato	M / **L** / XL	𝅘𝅥𝅯 / 𝅘𝅥𝅯𝅘𝅥𝅯 / 𝅘𝅥𝅯𝅘𝅥𝅯𝅘𝅥𝅯	✓	
	Iced Latte Macchiato ❄	L	𝅘𝅥𝅯 / 𝅘𝅥𝅯𝅘𝅥𝅯 / 𝅘𝅥𝅯𝅘𝅥𝅯𝅘𝅥𝅯		6
	Frothy Milk	M / **L** / XL			
	Steam				

** Ανάλογα το μοντέλο*

Έχετε υπόψη ότι οι προεπιλεγμένες ρυθμίσεις (με έντονη γραφή) είναι οι ρυθμίσεις που συνιστώνται από την KRUPS για τη διασφάλιση της βέλτιστης παρασκευής.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Κάθε φορά που επιλέγετε ένα ρόφημα, η μηχανή θα χρησιμοποιεί τις πιο πρόσφατες ρυθμίσεις.

ΠΡΟΣ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΣΑΣ, Η ΜΗΧΑΝΗ ΘΑ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΕΙ ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΤΑ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΒΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΡΟΦΗΜΑΤΟΣ ΣΑΣ:

Βήματα για την παρασκευή καφέ
1. Άλεση των κόκκων καφέ
2. Συμπίεση του αλεσμένου καφέ
3. Προέγχυση (μερικές σταγόνες μπορεί να πέσουν στο φλιτζάνι σας σε αυτό το στάδιο)
4. Διήθηση

ΠΩΣ ΡΥΘΜΙΖΩ ΤΟ ΥΨΟΣ ΤΩΝ ΑΚΡΟΦΥΣΙΩΝ ΚΑΦΕ

Για όλα τα ροφήματα, μπορείτε να χαμηλώσετε και να ανυψώσετε τα ακροφύσια του καφέ ανάλογα με το μέγεθος των φλιτζανιών σας σε ύψος έως και 13 cm.

ΠΩΣ ΞΕΚΙΝΑΩ ΝΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΩ ΤΟ ΡΟΦΗΜΑ ΜΟΥ

- Ελέγξτε ότι το δοχείο κόκκων καφέ είναι γεμάτο.

⚠ **Προσοχή:** Για να αποφύγετε ζημιά στη μηχανή σας, προσέξτε να μην ρίξε 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 που θα σας ζητά να γεμίσετε το δοχείο.
- Τοποθετήστε τα φλιτζάνια κάτω από τα στόμια εκροής καφέ.
- Πατήστε το κουμπί για το επιλεγμένο ρόφημα, προσαρμόστε τις ρυθμίσεις και πιέστε (START/STOP).

ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΡΟΦΗΜΑ:

- **Ένταση του καφέ:** Για να αυξήσετε ή να μειώσετε την ένταση του καφέ τροποποιώντας την ποσότητα του αλεσμένου καφέ, επιλέξτε το ρόφημα και επιλέξτε έναν, δύο ή τρεις κόκκους καφέ. Η ρύθμιση ένα είναι η λιγότερο έντονη και η ρύθμιση τρία είναι η περισσότερο έντονη.
- **Όγκος φλιτζανιού:** Για να αυξήσετε ή να μειώσετε την ποσότητα νερού που χρησιμοποιείται για την εκχύλιση, επιλέξτε το ρόφημα και πατήστε M, L ή XL.
- **Ένα ή δύο φλιτζάνια:** Για να ξεκινήσετε δύο παρασκευές ταυτόχρονα, επιλέξτε το ρόφημα και πιέστε .

Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στον πίνακα ροφημάτων στην ενότητα 2 του «Οδηγού γρήγορης εκκίνησης» για τον τρόπο προσαρμογής των ρυθμίσεων των ροφημάτων.

ΠΏΣ ΔΙΑΚΟΠΤΩ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΡΟΦΗΜΑΤΟΣ ΣΤΗ ΜΕΣΗ

Μπορείτε να διακόψετε την παρασκευή οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί (START/STOP).

Όταν ένας κύκλος διακόπτεται, η διακοπή δεν είναι άμεση. Δεν θα έχετε πρόσβαση στη μηχανή, μέχρι η φωτεινή γραμμή να ανάψει πάλι σταθερά.

3.1 ΡΟΦΗΜΑΤΑ ΜΕ ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΚΑΥΤΟ ΝΕΡΟ

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ ΓΑΛΑ

- Χρησιμοποιήστε παστεριωμένο γάλα UHT σε ψύξη (3–5°C) για βέλτιστο αφρόγαλα.

ΦΥΤΙΚΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

- Τα αποτελέσματα αφροποίησης μπορεί να διαφέρουν.
- Επιλέξτε ποικιλίες Barista ή Special Café για καλύτερη ποιότητα αφρού.
- Η καλύτερη απόδοση αφρού επιτυγχάνεται με συσκευασία που έχει μόλις ανοιχτεί και μπορεί να μειωθεί φυσικά με τον χρόνο μετά το άνοιγμα.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

- Μετά το άνοιγμα, το γάλα πρέπει να φυλάσσεται σε ψυγείο στους 4°C ή χαμηλότερα και να καταναλώνεται εντός της συνιστώμενης διάρκειας ζωής.
- Στα μοντέλα MILK EA914, EA915 και EA916, το δοχείο γάλακτος μπορεί να αποθηκευτεί απευθείας στο ψυγείο χρησιμοποιώντας το ειδικό καπάκι του δοχείου γάλακτος.

ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ΑΦΡΟΓΑΛΑ ΜΕ ΤΟ ΑΚΡΟΦΥΣΙΟ ΑΤΜΟΥ

Το ακροφύσιο ατμού χρησιμοποιείται για να φτιάξετε αφρόγαλα, π.χ. για την παρασκευή cappuccino ή latte. Καθώς η παραγωγή ατμού απαιτεί υψηλότερη θερμοκρασία από ό,τι για την παρασκευή espresso, η συσκευή διαθέτει μια πρόσθετη φάση προθέρμανσης για τον ατμό.

Ωστόσο, δεν είναι δυνατή η ταυτόχρονη παρασκευή 2 φλιτζανιών επομένως η λειτουργία «X2» δεν είναι διαθέσιμη.

Σημαντικό: Υπάρχουν δύο στάδια προθέρμανσης: ένα για τη μηχανή και ένα για τον ατμό. Η λυχνία LED (START/STOP) του εικονιδίου θα αναβοσβήνει για να υποδείξει ότι η μηχανή έχει ολοκληρώσει την προθέρμανση. Πατήστε ξανά (START/STOP) για να ξεκινήσει η παραγωγή ατμού.

Εάν δεν πατήσετε το κουμπί (START/STOP) εντός δύο λεπτών από την προθέρμανση, η μηχανή θα επιστρέψει στην αρχική της θέση.

Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα 5 του «Οδηγού γρήγορης εκκίνησης» σχετικά με τον τρόπο δημιουργίας ενός ροφήματος με γάλα.

Να είστε προσεκτικοί ώστε να αποφύγετε τυχόν εγκαύματα.

Σημαντικό: Η παραγωγή ατμού σταματά αυτόματα ανάλογα με τον όγκο του ροφήματος που επιλέξατε προηγουμένως. Μπορείτε να πατήσετε το (START/STOP) πριν από το τέλος του κύκλου, εάν υπάρχει αρκετό αφρόγαλα, για να διακόψετε τον ατμό.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΑΚΡΟΦΥΣΙΟΥ ΑΤΜΟΥ

Σημαντικό: Για να έχετε το ίδιο αφρόγαλα κάθε φορά, συνιστούμε να καθαρίζετε προσεκτικά το ακροφύσιο ατμού ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΚΑΘΕ ΧΡΗΣΗ. Μην πλένετε το ακροφύσιο ατμού σε πλυντήριο πιάτων. Επίσης, συνιστούμε να καθαρίζετε το ακροφύσιο ατμού εάν δεν έχει χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα (περισσότερο από δύο ημέρες).

Κίνδυνος: Μετά τη χρήση της λειτουργίας ατμού, το ακροφύσιο ατμού μπορεί να είναι καυτό, οπότε καλό είναι να περιμένετε μερικά λεπτά πριν το πιάσετε.

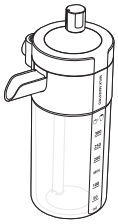
Μπορείτε να αφαιρέσετε ολόκληρο το ακροφύσιο ατμού για να μπορείτε να το καθαρίσετε σχολαστικά. Καθαρίστε με νερό, μια μικρή ποσότητα μη διαβρωτικού υγρού πιάτων και μια βούρτσα. **Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα 6 του «Οδηγού γρήγορης εκκίνησης» σχετικά με τον καθαρισμό του ακροφυσίου ατμού.**

- Για να αφαιρέσετε όλα τα πιθανά ίχνη γάλακτος από το ακροφύσιο ατμού, τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από το ακροφύσιο και ξεκινήστε την παρασκευή καυτού νερού. Στη συνέχεια, σκουπίστε το ακροφύσιο με ένα καθαρό, υγρό πανί μικροϊνών.

- Εάν δεν βγαίνει ατμός, το ακροφύσιο ενδέχεται να έχει βουλώσει: ξεβουλώστε το με τη βελόνα καθαρισμού που παρέχεται για το σύστημα ατμού. **Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα 6 του «Οδηγού γρήγορης εκκίνησης» σχετικά με τον καθαρισμό του ακροφυσίου ατμού.**

ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΜΕ ΚΑΥΤΟ ΝΕΡΟ
- Τοποθετήστε το κύπελλο κάτω από το ακροφύσιο ατμού.
- Πατήστε «Hot Water» (Καυτό νερό).
- Μπορείτε να ρυθμίσετε τον όγκο του ροφήματος σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας. Ωστόσο δεν είναι δυνατή η ταυτόχρονη παρασκευή 2 φλιτζανιών επομένως η λειτουργία «X2» δεν είναι διαθέσιμη.
- Πατήστε «START/STOP» (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ). Η μηχανή θα πραγματοποιήσει προθέρμανση (η φωτεινή γραμμή θα αναβοσβήνει) και στη συνέχεια θα ρίξει το καυτό νερό.

3.2 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, σας συνιστούμε να καθαρίσετε όλα τα εξαρτήματα με σαπουνόνερο.

ΚΥΡΙΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ
Λειτουργία αφρόγαλου
Το δοχείο γάλακτος Milk Maestro διαθέτει ένα κατοχυρωμένο σύστημα παρασκευής αφρόγαλου, ώστε να μπορείτε να παρασκευάζετε κρεμώδες αφρόγαλα σε λίγα μόνο λεπτά.
Το κουμπί ελέγχου αφρόγαλου στο επάνω μέρος του καπακιού σάς 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 στην ενότητα 14 του «Οδηγού 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 της κατσαρόλας γάλακτος Milk Maestro για σχολαστικό καθαρισμό.

Όλα τα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων, καθιστώντας τη διαδικασία καθαρισμού ακόμα πιο βολική. Απλά 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;

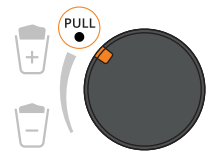
Οδηγίες χρήσης:

1. Προετοιμασία

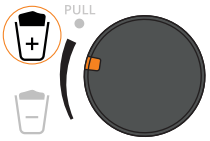
Γεμίστε το δοχείο γάλακτος Milk Maestro με την επιθυμητή ποσότητα γάλακτος.
Φροντίστε να μην υπερβείτε τη γραμμή μέγιστης χωρητικότητας που υποδεικνύεται στο δοχείο γάλακτος.

2. Ρύθμιση αφρού

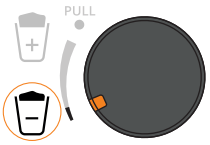
Περιστρέψτε το κουμπί ελέγχου αφρόγαλου στο επάνω μέρος του καπακιού δεξιόστροφα για περισσότερο αφρό ή αριστερόστροφα για λιγότερο αφρό. Επιλέξτε την ποσότητα του αφρόγαλου ανάλογα με τις προσωπικές σας προτιμήσεις.



Θέση για την αφαίρεση του κουμπιού ελέγχου αφρόγαλου



Θέση μέγιστου αφρού



Θέση ελάχιστου αφρού

Για βέλτιστη ποιότητα γαλακτοκομικών ροφημάτων, συνιστάται να προετοιμάσετε 5 έως 6 γαλακτοκομικά ροφήματα μετά την πρώτη χρήση. Αυτή η σύσταση επιτρέπει στο σύστημα γάλακτος να λειτουργεί στο βέλτιστο επίπεδο.	Εάν το γαλακτοκομικό σας ρόφημα υπερχειλίζει από το φλιτζάνι, σας συνιστούμε να: - Ρυθμίσετε το κουμπί όγκου αφρού γάλακτος στη θέση MIN - Επιλέξετε μικρότερο μέγεθος ροφήματος (M ή L) - Χρησιμοποιήσετε μεγαλύτερο φλιτζάνι

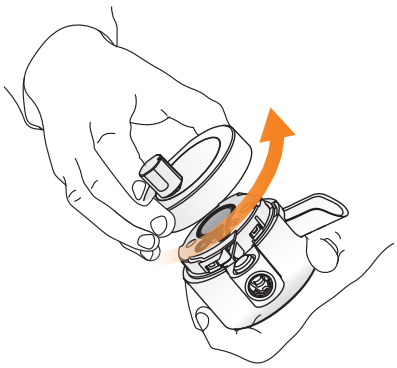
3. Καθαρισμός

Αφού ολοκληρώσετε τη χρήση του δοχείου γάλακτος Milk Maestro, μπορείτε να εκτελέσετε αυτόματη έκπλυση με το πρόγραμμα MILK RINSE 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.

3.3 ΛΕΙΤΟΥΡΓΊΑ ΚΡΎΩΝ ΡΟΦΗΜΆΤΩΝ & COLD BREW

Οι λειτουργίες **Κρύα Ροφήματα** και **Cold Brew** έχουν σχεδιαστεί για να σας προσφέρουν δροσιστικά παγωμένα ροφήματα καφέ, διατηρώντας παράλληλα τη βέλτιστη ποιότητα γεύσης.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΡΥΩΝ ΡΟΦΗΜΑΤΩΝ

Καφές που παρασκευάζεται ζεστός και στη συνέχεια ψύχεται με πάγο. Διατηρεί την πλούσια γεύση ενός espresso ή ενός lungo, προσφέροντας ένα δροσιστικό ρόφημα με γεμάτο άρωμα.

Η λειτουργία Κρύων Ροφημάτων σάς επιτρέπει να παρασκευάζετε παγωμένες εκδόσεις των αγαπημένων σας συνταγών καφέ.

- Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Κρύων Ροφημάτων, επιλέξτε πρώτα την επιθυμητή συνταγή από τη διεπαφή.
- Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί με τη νιφάδα χιονιού για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Ψύξης και, τέλος, πατήστε το (START/STOP) για να ξεκινήσει η παρασκευή.

Για κάθε παγωμένη συνταγή, πρέπει να προσθέσετε παγάκια στο ποτήρι σας πριν ξεκινήσει η εκχύλιση. Ο συνιστώμενος αριθμός παγοκύβων διαφέρει ανάλογα με την επιλεγμένη συνταγή. Ανατρέξτε στον πίνακα συνταγών της Ενότητας 3 για την κατάλληλη ποσότητα.

La modalità Bevande Fredde può essere attivata per tutte le ricette, ad eccezione di:

- Acqua calda
- Schiuma di latte
- Vapore

Per le ricette fredde, l'opzione **2 tazze** non è disponibile e il volume della bevanda è fisso per garantire un gusto e un equilibrio ottimali.

Se la macchina non è stata utilizzata per un certo periodo di tempo, si consiglia di risciacquare il sistema e di riempire nuovamente il serbatoio con acqua fresca prima dell'uso.

COLD BREW

Με αργή εκχύλιση σε χαμηλή θερμοκρασία (4-5 λεπτά), το Cold Brew προσφέρει έναν φυσικά γλυκό και απαλό καφέ με ελάχιστη πικράδα, σαν «έγχυμα καφέ» που σερβίρεται με πάγο.

Για βέλτιστα αποτελέσματα Cold Brew, η μηχανή πρέπει πρώτα να ψυχθεί πριν από την εκχύλιση. Αυτό το στάδιο ονομάζεται **COLD RINSE**.

- Αφού επιλέξετε τη συνταγή Cold Brew, η μηχανή θα εμφανίσει το COLD RINSE στη διεπαφή.
- Τοποθετήστε ένα δοχείο (τουλάχιστον 200 mL) κάτω από τα στόμια εκροής.
- Πατήστε το (START/STOP) για να ξεκινήσει ο κύκλος ψύξης. Η μηχανή θα πραγματοποιήσει αυτόματα έκπλυση ώστε να μειωθεί η εσωτερική της θερμοκρασία.

Μόλις ολοκληρωθεί το COLD RINSE, η μηχανή είναι έτοιμη για εκχύλιση.

- Προετοιμάστε το ποτήρι σας με τη συνιστώμενη ποσότητα πάγου και στη συνέχεια πατήστε το (START/STOP) για να ξεκινήσει η παρασκευή Cold Brew.

Όταν το Cold Brew είναι έτοιμο, ανακατέψτε το με ένα καλαμάκι ή ένα κουτάλι και απολαύστε το!

4. ΓΕΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

4.1 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 ή μετά από την παρασκευή. 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 το αφήνετε να στεγνώσει σε αέρα πριν τον επανατοποθετήσετε στη μηχανή.

Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα 9Β του «Οδηγού γρήγορης εκκίνησης» σχετικά με τον τρόπο καθαρισμού του δίσκου απόνερων.

ΠΟΤΕ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΔΕΙΑΣΩ ΤΟΝ ΔΙΣΚΟ ΑΠΟΝΕΡΩΝ;

Όταν ο πλωτήρας βρίσκεται σε ανυψωμένη θέση, το οποίο δείχνει ότι έχει γεμίσει πολύ.

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 στην ενότητα 8Β του «Οδηγού γρήγορης εκκίνησης» σχετικά με τον τρόπο καθαρισμού του δοχείου υπολειμμάτων αλεσμένου καφέ.

Σημαντικό: Να μην τοποθετείται σε πλυντήριο πιάτων.

ΠΟΤΕ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΔΕΙΑΖΩ ΤΟ ΔΟΧΕΙΟ ΑΛΕΣΗΣ

Το δοχείο υπολειμμάτων αλεσμένου καφέ δέχεται τον αλεσμένο καφέ.

Αδειάστε το δοχείο άλεσης όταν το υποδείξει η ενδεικτική λυχνία .

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 άλεσης, 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 του καφέ και για λόγους υγιεινής, σας συνιστούμε να το σκουπίζετε με ένα 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.

4.2 ΑΛΛΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Συντήρηση	Πότε;	Εξήγηση	Θα χρειαστείτε:
MILK RINSE **Αυτόματη έκπλυση Milk Maestro*** ~30s - 60ml	Μετά από ένα ρόφημα με γάλα ή οποιαδήποτε στιγμή.	Το αυτόματο πρόγραμμα έκπλυσης του δοχείου γάλακτος Milk Maestro χρησιμοποιεί μόνο ζεστό νερό και εξασφαλίζει βέλτιστη απόδοση αφρόγαλου και καθαρό σύστημα. **Ανατρέξτε στην ενότητα 14 του «Οδηγού γρήγορης εκκίνησης» για τον τρόπο έκπλυσης του δοχείου γάλακτος Milk Maestro.** ** Ανάλογα το μοντέλο*	
COFFEE RINSE Έκπλυση καφέ ~45 δευτ. – 30 ml	Μετά από 2 ημέρες μη χρήσης ή οποιαδήποτε στιγμή.	Επιτρέπει την έκπλυση του κυκλώματος καφέ της μηχανής. Αυτή η διαδικασία χρησιμοποιεί μόνο καυτό νερό. Εξασφαλίζει ότι διατηρείται η αυθεντική γεύση του καφέ σας. **Ανατρέξτε στην ενότητα 10 του «Οδηγού γρήγορης εκκίνησης» για τον τρόπο έκπλυσης της μηχανής.**	
CLEAN Καθαρισμός μηχανής ~13 λεπτά – 1 l	Όταν σας ζητηθεί από τη μηχανή ή οποιαδήποτε στιγμή.	Για λόγους υγιεινής και για τη διατήρηση της ποιότητας του καφέ σας, συνιστούμε να καθαρίζετε και να απολιπαίνετε το κύκλωμα καφέ της μηχανής. Εξασφαλίζει ότι διατηρείται η βέλτιστη γεύση στα ροφήματά σας. **Ανατρέξτε στην ενότητα 11 του «Οδηγού γρήγορης εκκίνησης» για τον τρόπο καθαρισμού της μηχανήςή ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:** 1. Η ενδεικτική λυχνία CLEAN θα ανάψει σταθερά με κόκκινο χρώμα όταν το μηχάνημα πρέπει να καθαριστεί 2. Πατήστε το κουμπί CLEAN MODE και επιλέξτε CLEAN 3. Πατήστε το κουμπί START/STOP για να επιβεβαιώσετε τη διαδικασία καθαρισμού 4. Η ενδεικτική λυχνία CLEAN θα αναβοσβήνει 5. Πάρτε μια ταμπλέτα καθαρισμού 6. Ανοίξτε το κάλυμμα της ταμπλέτας καθαρισμού και τοποθετήστε την ταμπλέτα 7. Τοποθετήστε ένα δοχείο 1 λίτρου κάτω από τα ακροφύσια 8. Πατήστε το κουμπί START/STOP για δεύτερη φορά για να ξεκινήσει η διαδικασία καθαρισμού 9. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας καθαρισμού, θα τρέξει νερό από τα ακροφύσια καφέ 10. Όταν το νερό σταματήσει να ρέει και αφού ακούσετε τρία ηχητικά σήματα, η μηχανή έχει αφαλατωθεί και είναι έτοιμη για χρήση	1 ταμπλέτα καθαρισμού KRUPS XS3000/ XS808

Συντήρηση	Πότε;	Εξήγηση	Θα χρειαστείτε:
CALC Αφαλάτωση ~20 λεπτά - 1,5 l	Όταν ζητηθεί από τη μηχανή. Όταν ο αριθμός των ροφημάτων δεν είναι αρκετός ώστε να χρειάζεται αφαλάτωση, αυτή η λειτουργία δεν είναι ενεργή.	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 στην ενότητα 12 του «Οδηγού γρήγορης εκκίνησης» για τον τρόπο αφαλάτωσης της μηχανής ή ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:** 1. Η ενδεικτική λυχνία CALC θα ανάψει σταθερά με κόκκινο χρώμα όταν η μηχανή χρειάζεται αφαλάτωση 2. Πατήστε το κουμπί CLEAN MODE και επιλέξτε CALC 3. Πατήστε START/STOP για να επιβεβαιώσετε τη διαδικασία αφαλάτωσης της μηχανής 4. Η ενδεικτική λυχνία CALC θα αναβοσβήνει 5. Γεμίστε το δοχείο νερού με χλιαρό νερό μέχρι την ένδειξη CALC 6. Πάρτε και ανοίξτε ένα σακουλάκι σκόνης αφαλάτωσης KRUPS 7. Αδειάστε το περιεχόμενο από το σακουλάκι στο δοχείο νερού (εάν το προϊόν σας διαθέτει φύσιγγα φίλτρου 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 ένα START/STOP δοχείο 1,5 λίτρου κάτω και από τα δύο ακροφύσια (καφέ και ατμού) 11. Πατήστε το κουμπί για να ξεκινήσει ο κύκλος αφαλάτωσης 12. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας αφαλάτωσης, θα τρέξει νερό και από τα δύο ακροφύσια 13. Η ενδεικτική λυχνία θα αναβοσβήνει όταν σταματήσει η ροή του νερού 14. Αφαιρέστε το υπόλοιπο μείγμα νερού και σκόνης αφαλάτωσης από το δοχείο νερού 15. Καθαρίστε το δοχείο νερού με ένα σφουγγάρι 16. Σκουπίστε και στεγνώστε το δοχείο νερού 17. Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι την ένδειξη MAX 18. Τοποθετήστε ξανά το δοχείο νερού στη θέση του στη μηχανή 19. Κατά τη διάρκεια της έκπλυσης, θα τρέξει νερό από τα ακροφύσια 20. Όταν το νερό σταματήσει να ρέει και αφού ακούσετε τρία ηχητικά σήματα, η μηχανή έχει αφαλατωθεί και είναι έτοιμη για χρήση	1 φακελάκι σκόνης αφαλάτωσης KRUPS F054/ XS809 (δεν παρέχεται με το μηχάνημα)

Σημαντικό: Εάν η συσκευή σας διαθέτει φύσιγγα του συστήματος φίλτρου νερού αφαιρέστε την πριν από τη διαδικασία αφαλάτωσης.

Σημαντικό: Δεν χρειάζεται να εκτελείτε το πρόγραμμα συντήρησης αμέσως μόλις σας ειδοποιήσει η συσκευή, θα πρέπει όμως να το κάνετε σε σύντομο χρονικό διάστημα. Εάν αναβληθεί ο καθαρισμός (ή η αφαλάτωση), η προειδοποίηση θα συνεχίσει να εμφανίζεται μέχρι να εκτελεστεί η διαδικασία.

Σημαντικό: Εάν αποσυνδέσετε τη μηχανή σας κατά τη διάρκεια της συντήρησης ή σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, το πρόγραμμα καθαρισμού θα συνεχιστεί από την αρχή. Η διαδικασία αυτή δεν θα μπορεί να ανασταλεί: εκτελείται υποχρεωτικά για έκπλυση του κυκλώματος νερού. Σε αυτήν την περίπτωση, μπορεί να χρειαστεί νέα ταμπλέτα καθαρισμού.

5. ΑΛΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΠΩΣ ΜΠΟΡΩ ΝΑ ΑΠΟΚΤΗΣΩ ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΤΙΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ
Καθώς αυτή η μηχανή δεν διαθέτει οθόνη, οι ρυθμίσεις είναι ενσωματωμένες ως δεύτερη λειτουργία συγκεκριμένων κουμπιών.

Για πρόσβαση στο μενού ρυθμίσεων:
- Η μηχανή πρέπει να είναι συνδεδεμένη στην πρίζα αλλά όχι ενεργοποιημένη
- Πατήστε CLEAN MODE για 3 δευτερόλεπτα
- Όταν οι λυχνίες LED δίπλα στα τρία πρώτα ροφήματα (Ristretto, Espresso, καφές φίλτρου) ανάψουν και ακούσετε ένα ηχητικό σήμα, βρίσκεστε στις ρυθμίσεις. Στη συνέχεια, μπορείτε να πλοηγηθείτε χρησιμοποιώντας τα εξής τρία κουμπιά: Ristretto, Espresso και Long Coffee.

Λίστα ρυθμίσεων:

Sensation Hot & Cold Coffee

Θερμοκρασία του καφέ		Πατήστε ESPRESSO, στη συνέχεια, για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του καφέ. Υπάρχουν τρία ρυθμιζόμενα επίπεδα θερμοκρασίας για τα ροφήματα καφέ σας. Από προεπιλογή, η θερμοκρασία είναι ρυθμισμένη στο επίπεδο 2 (μεσαία).
T1 :	Χαμηλή	
T2 :	**Μέτρια**	
T3 :	Υψηλή	
Αυτόματη απενεργοποίηση		Πατήστε DOPPIO, στη συνέχεια, για να ρυθμίσετε την αυτόματη απενεργοποίηση. Μπορείτε να επιλέξετε το χρονικό διάστημα μετά το οποίο η επιλεγμένη συσκευή σας θα απενεργοποιείται αυτόματα, προκειμένου να βελτιστοποιηθεί η κατανάλωση ενέργειας: 10 λεπτά, 20 λεπτά ή 30 λεπτά. Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι **10 λεπτά.**
	10 λεπτά	
	20 λεπτά	
	30 λεπτά	
Αυτόματη έκπλυση		Πατήστε LONG COFFEE, στη συνέχεια, για να ρυθμίσετε την αυτόματη ενεργοποίηση. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη μηχανή σας ώστε να πραγματοποιεί έκπλυση αυτόματα κάθε φορά που απενεργοποιείται. Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι **ανενεργή.**
	Ανενεργή	
	Ενεργή	

Sensation Hot & Cold Milk EA916

Θερμοκρασία του καφέ		Πατήστε ESPRESSO, στη συνέχεια, για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του καφέ. Υπάρχουν τρία ρυθμιζόμενα επίπεδα θερμοκρασίας για τα ροφήματα καφέ σας. Από προεπιλογή, η θερμοκρασία είναι ρυθμισμένη στο επίπεδο 2 (μεσαία).
T1 :	Χαμηλή	
T2 :	Μέτρια	
T3 :	Υψηλή	
Αυτόματη απενεργοποίηση		Πατήστε LONG COFFEE, στη συνέχεια, για να ρυθμίσετε την αυτόματη απενεργοποίηση. Μπορείτε να επιλέξετε το χρονικό διάστημα μετά το οποίο η επιλεγμένη συσκευή σας θα απενεργοποιείται αυτόματα, προκειμένου να βελτιστοποιηθεί η κατανάλωση ενέργειας: 10 λεπτά, 20 λεπτά ή 30 λεπτά. Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι **10 λεπτά.**
	10 λεπτά	
	20 λεπτά	
	30 λεπτά	
Αυτόματη έκπλυση		Πατήστε AMERICANO, στη συνέχεια, για να ρυθμίσετε την αυτόματη ενεργοποίηση. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη μηχανή σας ώστε να πραγματοποιεί έκπλυση αυτόματα κάθε φορά που απενεργοποιείται. Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι **ανενεργή.**
	Ανενεργή	
	Ενεργή	

Θερμοκρασία του καφέ		Πατήστε ESPRESSO, στη συνέχεια, για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του καφέ. Υπάρχουν τρία ρυθμιζόμενα επίπεδα θερμοκρασίας για τα ροφήματα καφέ σας. Από προεπιλογή, η θερμοκρασία είναι ρυθμισμένη στο επίπεδο 2 (μεσαία).
T1 :	Χαμηλή	
T2 :	Μέτρια	
T3 :	Υψηλή	
Αυτόματη απενεργοποίηση		Πατήστε LONG COFFEE, στη συνέχεια, για να ρυθμίσετε την αυτόματη απενεργοποίηση. Μπορείτε να επιλέξετε το χρονικό διάστημα μετά το οποίο η επιλεγμένη συσκευή σας θα απενεργοποιείται αυτόματα, προκειμένου να βελτιστοποιηθεί η κατανάλωση ενέργειας: 10 λεπτά, 20 λεπτά ή 30 λεπτά. Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι **10 λεπτά.**
	10 λεπτά	
	20 λεπτά	
	30 λεπτά	
Αυτόματη έκπλυση		Πατήστε FILTER COFFEE, στη συνέχεια, για να ρυθμίσετε την αυτόματη ενεργοποίηση. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη μηχανή σας ώστε να πραγματοποιεί έκπλυση αυτόματα κάθε φορά που απενεργοποιείται. Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι **ανενεργή.**
	Ανενεργή	
	Ενεργή	

** Ανάλογα το μοντέλο*

Για να κλείσετε το μενού ρυθμίσεων:

- Πατήστε το κουμπί για έξοδο από το μενού ή περιμένετε 2 λεπτά.
- Η μηχανή θα απενεργοποιηθεί και θα αποθηκεύσει τις ρυθμίσεις.

6. ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΣΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΣΑΣ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

1) Παρουσιάστηκε σφάλμα στη μηχανή, το λογισμικό έχει κολλήσει Ή όλες οι λυχνίες αναβοσβήνουν.

✓ Απενεργοποιήστε τη μηχανή, αποσυνδέστε την από την πρίζα, αφαιρέστε τη φύσιγγα του φίλτρου, εάν υπάρχει τοποθετημένη στο δοχείο νερού, περιμένετε 1 λεπτό, επανασυνδέστε 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 έχει σχεδόν αδειάσει.

✓ Αυτό είναι φυσιολογικό εάν συμβαίνει περιστασιακά και εάν δεν υπάρχουν κόκκοι καφέ ή εάν υπάρχει μόνο μια μικρή ποσότητα στο δοχείο κόκκων καφέ.

✓ Παραμένουν στο δοχείο κόκκοι καφέ:

➔ Ο καφές μπορεί να είναι πολύ λιπαρός και η μηχανή δεν μπορεί να τον επεξεργαστεί σωστά. Θα μπορούσατε να δοκιμάσετε να βοηθήσετε τους κόκκους καφές να πέσουν κάτω και να διαπιστώσετε αν θα λειτουργήσει ξανά. Ωστόσο, συνιστάται να αλλάξετε καφέ (βλ. «Τύπος κόκκων καφέ»).

➔ Είναι ο συνηθισμένος καφές μου, που μέχρι τώρα το αποτέλεσμα ήταν καλό: επικοινωνήστε με το Τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της KRUPS.

ΧΡΗΣΗ

1) Ο μύλος κάνει έναν περίεργο θόρυβο.

✓ Υπάρχουν πιθανώς ξένα σώματα στον μύλο. Προσπαθήστε να τον καθαρίσετε με ηλεκτρική σκούπα, διαφορετικά επικοινωνήστε με το Τμήμα εξυπηρέτησης 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.
- ✓ Ελέγξτε μήπως έχει γεμίσει ο δίσκος απόνερων.

3) Το κουμπί ρύθμισης της άλεσης γυρίζει με δυσκολία.

- ✓ Πρέπει να γυρίζετε το κουμπί ρύθμισης της άλεσης μόνο ενώ λειτουργεί ο μύλος.

4) Η συσκευή δεν παράγει καθόλου καφέ.

- ✓ Κατά τη διάρκεια της παρασκευής, 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 συλλέξετε τον αλεσμένο καφέ από το δοχείο κόκκων καφέ.

6) Από τα ακροφύσια καφέ ρέει νερό όταν σταματά η μηχανή.

- ✓ Αυτό είναι φυσιολογικό. Πρόκειται για αυτόματη έκπλυση για τον καθαρισμό των ακροφυσίων καφέ. Μπορείτε να την απενεργοποιήσετε από τις ρυθμίσεις του μηχανήματος απενεργοποιώντας τη ρύθμιση «Automatic rinsing» (Αυτόματη έκπλυση).

ΑΤΜΟΣ ΚΑΙ ΓΑΛΑ

1) Δεν βγαίνει ατμός.

a. Κατά τη χρήση ενός κύκλου ατμού για πρώτη φορά, εάν δεν βγαίνει καθόλου ατμός ή δεν βγαίνει ατμός σωστά:

- ✓ **Βεβαιωθείτε ότι το στόμιο ατμού δεν είναι βουλωμένο. Ανατρέξτε στην ενότητα 6 «Οδηγός γρήγορης εκκίνησης» για τον καθαρισμό του ακροφυσίου ατμού.**
- ✓ Εάν το στόμιο ατμού δεν είναι βουλωμένο, εκτελέστε την παρακάτω διαδικασία μόνο μία φορά: Αδειάστε το δοχείο νερού και αφαιρέστε προσωρινά τη φύσιγγα συστήματος του φίλτρου νερού. Γεμίστε το δοχείο με μεταλλικό νερό υψηλής περιεκτικότητας σε ασβέστιο (>100 mg/l) και εκτελέστε διαδοχικούς κύκλους ατμού (5 έως 10 κύκλους) σε ένα δοχείο, μέχρι να επιτευχθεί συνεχής πίδακας ατμού.

b. Το ακροφύσιο ατμού λειτουργούσε προηγουμένως:

- ✓ **Βεβαιωθείτε ότι το στόμιο ατμού δεν είναι βουλωμένο. Ανατρέξτε στην ενότητα 6 «Οδηγός γρήγορης εκκίνησης» για τον καθαρισμό του ακροφυσίου ατμού.**

Εάν μετά την ολοκλήρωση των παραπάνω βημάτων εξακολουθεί να μην λειτουργεί, επικοινωνήστε με το Τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της KRUPS.

2) Δεν βγαίνει κανονικά νερό ή ατμός από το ακροφύσιο ατμού.

- ✓ Βεβαιωθείτε ότι το ακροφύσιο ατμού έχει τοποθετηθεί σωστά στον σύνδεσμο εξαρτημάτων και ότι ο σύνδεσμος εξαρτημάτων είναι καλά στερεωμένος στην έξοδο ατμού.
- ✓ Στην αρχή ή στο τέλος της παρασκευής, μπορεί να ρέουν μερικές σταγόνες μέσω του ακροφυσίου ατμού.

3) Διαφεύγει ατμός από το πλέγμα του δίσκου απόνερων.

- ✓ Ανάλογα με τον τύπο του ροφήματος που παρασκευάζεται, μπορεί να διαφεύγει ατμός από το πλέγμα του δίσκου απόνερων.

4) Το δοχείο γάλακτος Milk Maestro δεν παρασκευάζει πλέον αφρό

- ✓ Χρησιμοποιήστε φρέσκο ημιαποβουτυρωμένο ή πλήρες γάλα (μεταξύ 3°C και 6°C).
- ✓ 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 την επανασυναρμολόγηση.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1) Η μηχανή δεν έχει ζητήσει να γίνει αφαλάτωση.
   - ✓ Ο κύκλος αφαλάτωσης ζητείται μετά από μεγάλο αριθμό παρασκευών ροφημάτων με γάλα ή καυτό νερό. Εάν καταναλώνετε μόνο καφέ, δεν χρειάζεται συχνά αφαλάτωση.
2) Υπάρχουν υπολείμματα αλεσμένου καφέ 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 και η περιοχή διήθησης να παραμένει καθαρή.
3) Η ενδεικτική λυχνία παραμένει αναμμένη μετά το άδειασμα του δοχείου υπολειμμάτων αλεσμένου καφέ.
   - ✓ Επανατοποθετήστε το δοχείο υπολειμμάτων αλεσμένου καφέ.
4) Η ενδεικτική λυχνία παραμένει αναμμένη μετά την πλήρωση του δοχείου νερού.
   - ✓ Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο βρίσκεται στη σωστή θέση στη συσκευή.
   - ✓ Ο πλωτήρας στο κάτω μέρος του δοχείου πρέπει να κινούνται ελεύθερα. Ελέγξτε και απασφαλίστε τον πλωτήρα, εάν χρειάζεται.
5) Κατά τη διάρκεια της αφαλάτωσης, δεν τρέχει νερό από τα ακροφύσια κατά την πρώτη φάση:
   - ✓ Αυτό είναι φυσιολογικό. Μόνο στην περίπτωση πολύ έντονης συσσώρευσης αλάτων θα δείτε να τρέχει νερό από τα ακροφύσια της συσκευής.

ΡΟΦΗΜΑΤΑ

1) Ο καφές ρέει πολύ αργά.
   - ✓ Γυρίστε το κουμπί άλεσης προς τα δεξιά για να απολαύσετε έναν πιο χοντρά αλεσμένο καφέ (αυτό μπορεί να εξαρτάται από τον τύπο του καφέ που χρησιμοποιείται).
   - ✓ Εκτελέστε έναν ή περισσότερους κύκλους έκπλυσης.
   - ✓ Αντικαταστήστε τη φύσιγγα του συστήματος φίλτρου νερού.
2) Ο καφές είναι πολύ ελαφρύς ή δεν έχει αρκετά έντονη γεύση.
   - ✓ Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο κόκκων καφέ περιέχει καφέ και ότι αυτός κατεβαίνει σωστά.
   - ✓ Αποφύγετε τη χρήση λιπαρών, καραμελωμένων ή αρωματισμένων τύπων καφέ που ενδέχεται να μην μπορεί η μηχανή να επεξεργαστεί σωστά.
   - ✓ Μειώστε τον όγκο της παρασκευής και αυξήστε την ισχύ της, χρησιμοποιώντας τη λειτουργία έντασης καφέ. Γυρίστε το κουμπί άλεσης για πιο λεπτά αλεσμένο καφέ. Φτιάξτε το ρόφημά σας σε δύο κύκλους χρησιμοποιώντας τη λειτουργία δύο φλιτζανιών.
3) Ο espresso η 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 παρασκευάζετε το ρόφημα.
   - ✓ Εκτελέστε έκπλυση του κυκλώματος προτού ξεκινήσετε να φτιάχνετε τον καφέ σας.
4) Από τα ακροφύσια του καφέ τρέχει καθαρό νερό πριν από κάθε καφέ.
   - ✓ Όταν ξεκινάτε μια παρασκευή πραγματοποιείται προέγχυση και αυτό μπορεί να οδηγήσει σε διαρροή μικρής ποσότητας νερού από τα ακροφύσια του καφέ.

Εάν κάποιο από τα προβλήματα που περιγράφονται παραπάνω εμφανίζεται επανειλημμένα, επικοινωνήστε με το Τμήμα 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: Αυτή η συσκευή περιλαμβάνει πολυάριθμα επαναχρησιμοποιούμενα ή ανακυκλώσιμα υλικά.
Λάβετε μέρος στην προστασία του περιβάλλοντος!
Αφήστε τη συσκευή σε ένα σημείο συλλογής για επεξεργασία.

ΕΓΓΥΗΣΗ

Η εγγύηση δεν ισχύει στις παρακάτω περιπτώσεις:

- Παρουσία ξένων σωμάτων στον μύλο άλεσης,
- Έχει χυθεί αλεσμένος καφές στο δοχείο κόκκων,
- Η φύσιγγα του συστήματος φίλτρου νερού 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 και καυτού νερού ή αφρόγαλου.

Κατασκευαστής: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard, 53100 Mayenne, Γαλλία

KRUPS®

SENSATION HOT & COLD
EA913/EA914/EA915/EA916

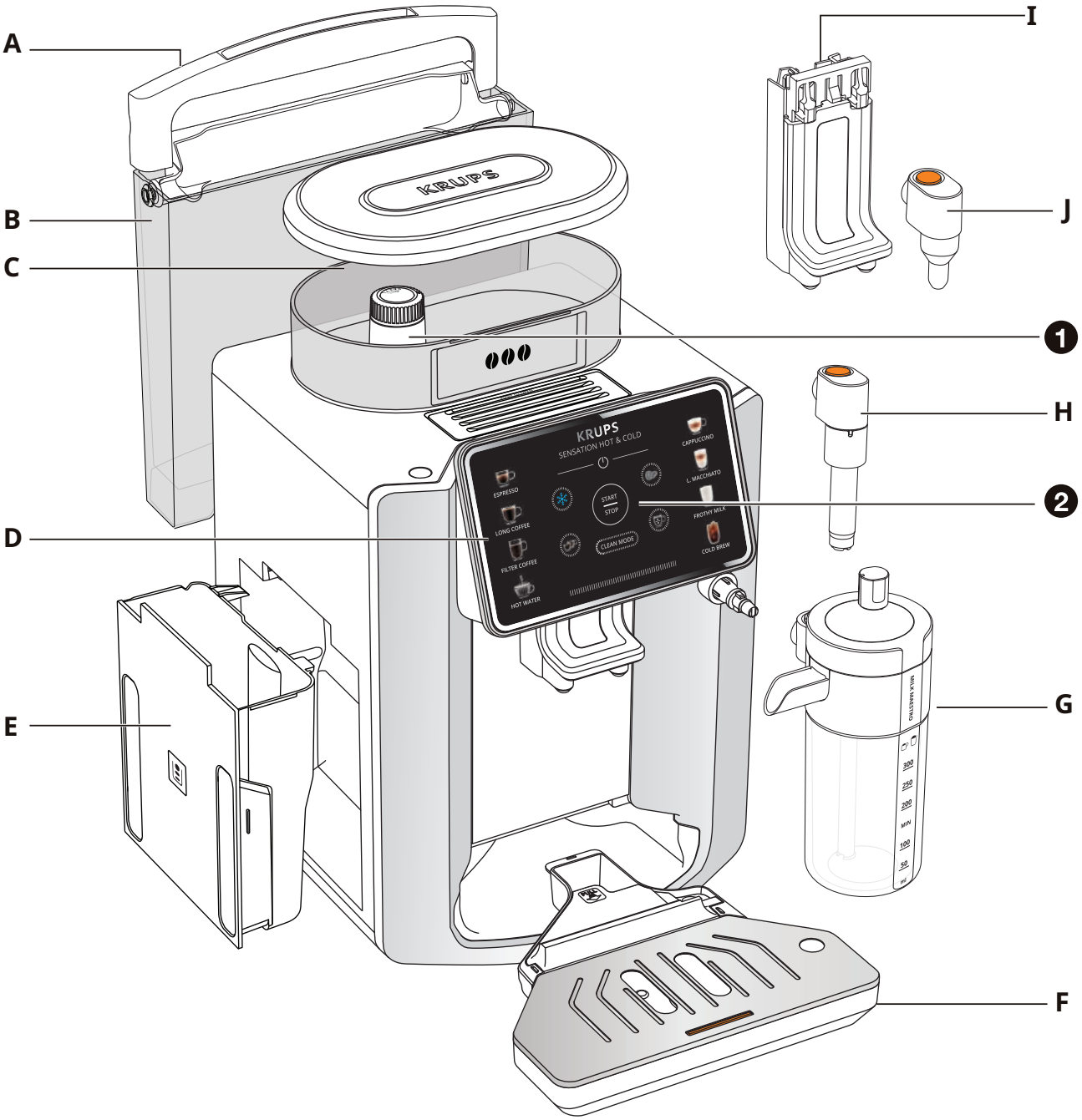


DA

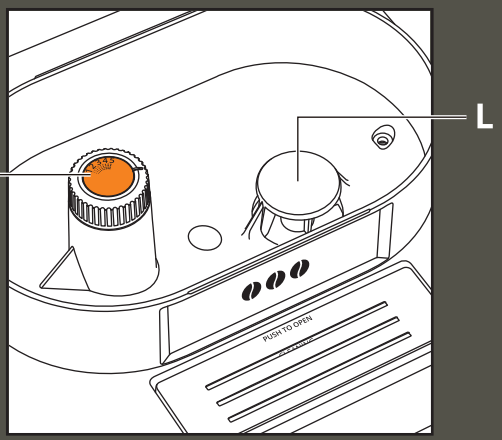
Illustration afhænger af model

8020013579-02

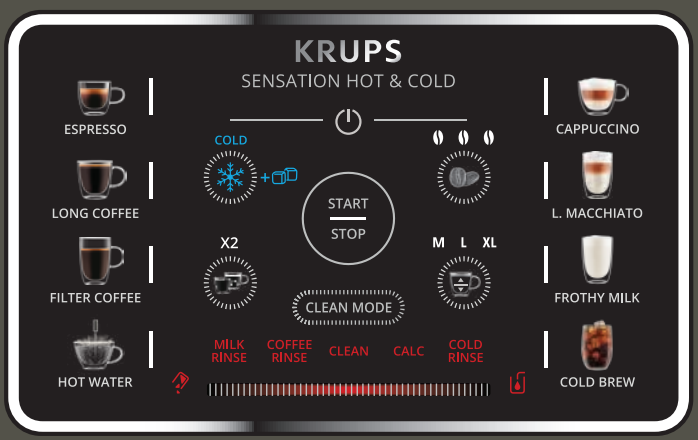
1. VIGTIGE PRODUKTOPLYSNINGER 4
1.1 SYMBOLVEJLEDNING TIL BRUGERVEJLEDNING 4
1.2 TILBEHØR, DER FØLGER MED MASKINEN 4
1.3 TEKNISKE DATA 5
1.4 BRUGERGRÆNSEFLADE 5
1.5 INDIKATORLAMPER 6
2. KOM GODT I GANG OG INSTALLATION AF APPARATET 7
2.1 MONTERING AF FILTER 8
2.2 KVÆRN: JUSTERING AF KVÆRN 9
3. TILBEREDNING AF DRIKKE 10
3.1 DRIKKE MED MÆLK OG VARMT VAND 12
3.2 MILK MAESTRO-MÆLKEKANDE 13
3.3 TILSTAND FOR KOLDE DRIKKE & COLD BREW 15
4. GENEREL VEDLIGEHOLDELSE 16
4.1 DAGLIG VEDLIGEHOLDELSE 16
4.2 ANDEN VEDLIGEHOLDELSE 17
5. ANDRE FUNKTIONER 19
6. SVAR PÅ DINE SPØRGSMÅL 20


A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
1
2
KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
START
STOP
CLEAN MODE

1


K
L
PUSH TO OPEN

2


KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
COLD
START
STOP
X2
M L XL
CLEAN MODE
MILK RINSE
COFFEE RINSE
CLEAN
CALC
COLD RINSE

BESKRIVELSE

A. Håndtag/låg til vandbeholder
B. Vandbeholder
C. Kaffebønnebeholder
D. Betjeningspanel
E. Kaffegrumsbeholder
F. Drypbakke
G. Mælkekande*
H. Dampdyse*
I. Kaffedyser
J. Vanddyse
K. Knap til indstilling af formalingsgrad
L. Kaffekværn

**Afhængigt af model*

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, hvilket sikrer de 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, filterkaffe og andre kaffetyper, alt sammen med et tryk på en knap. For at gøre det nemmere for dig har KRUPS udviklet en intelligent indikatorteknologi, som guider dig, når du bruger din maskine, og sætter kulør på dine kaffepauser. Den avancerede teknologi i din maskine giver dig mulighed for at opnå det bedst mulige resultat, så du maksimerer aromaerne og smagsvarianterne fra de friskmalede kaffebønner. Vi håber, at du får fantastiske kaffepauser og er fuldstændig tilfreds med din KRUPS-maskine.

Med Venlig Hilsen KRUPS

1. VIGTIGE PRODUKTOPLYSNINGER

Læs brugervejledningen og brochuren "Sikkerhedsinstruktioner" omhyggeligt, før du bruger apparatet første gang. Forkert brug fritager KRUPS fra ethvert ansvar.

1.1 SYMBOLVEJLEDNING TIL BRUGERVEJLEDNING

Fare: Advarsel mod risiko for alvorlig personskade eller dødsfald.
Lynsymbolet advarer dig om strømrelaterede farer.

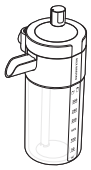
Forsigtig: Advarsel om mulige fejlfunktioner, skader eller ødelæggelse af apparatet.

Vigtigt: Generelle eller vigtige bemærkninger til betjening af apparatet.

1.2 TILBEHØR, DER FØLGER MED MASKINEN

Tjek tilbehøret, der følger med apparatet. Hvis der mangler en del, skal du kontakte KRUPS' kundeserviceafdeling med det samme.

MEDFØLGENDE TILBEHØR		
1	Brugervejledning - Lynvejledning - Hæfte med sikkerhedsinstruktioner Indeks over KRUPS' eftersalgs- og servicecentre Garantidokumenter	
SENSATION HOT & COLD COFFEE EA913		
2	Rensenål til dampsystemet	
3	Dampdyse	

SENSATION HOT & COLD MILK EA914 - E1915 - EA916		
4	Milk Maestro-mælkekande	
5	Vanddyse	

Forsigtig: Brug kun tilbehør fra KRUPS med dette apparat for at opretholde garantien.

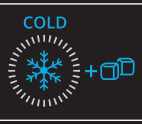
1.3 TEKNISKE DATA

Apparat	Automatic Espresso EA913 - EA914 - EA915 - EA916
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
Vægt EA91 (kg)	8,9

Tekniske ændringer kan forekomme

1.4 BRUGERGRÆNSEFLADE

Knap	Beskrivelse/Generelle funktioner
	Sådan tænder og slukker du for maskinen. Der lyder et bip, hver gang der trykkes på tænd/sluk-knappen.
	Vælg, hvilken drik du vil tilberede.* Når du har valgt en drik, tændes en indikatorlampe ud for den. *Afhængigt af modellen
	Vælg dampfunktionen for at skumme mælk til manuel tilberedning af en drik med mælk.* Når der vælges en tilberedning, tændes der en indikatorlampe ud for den. NB: Der skal trykkes to gange på START/STOP-knappen: Én gang for at forvarme maskinen og igen for at starte dampen. *Afhængigt af modellen

Knap	Beskrivelse/Generelle funktioner
	Start eller stop den aktuelle tilberedning/vedligeholdelse.
	Tryk efter valg af drikken for at øge eller reducere kaffestyrken – dette ændrer mængden af formalet kaffe. Tre mulige valg fra svag til stærk. Valget angives af en, to eller tre baggrundsbelyste kaffebønner.
	Tryk her efter valg af drik for at øge eller reducere størrelsen på drikken – dette ændrer gennemløbsmængden. Tre mulige valg fra lille til stor drik. Valget angives med et baggrundsbelyst M, L eller XL.
	Tryk her efter valg af drik for at lave den dobbelte mængde. Valget angives baggrundsbelyst med X2.
	Tryk på knappen efter valg af drik for at aktivere tilstanden for kolde drikke. Tilsæt isterninger, når isindikatoren lyser.
	Tryk for at få adgang til vedligeholdelse og vælge den type, der skal udføres: skylning, rengøring eller afkalkning. Den valgte vedligeholdelse er baggrundsbelyst med rødt.

1.5 INDIKATORLAMPER

Din KRUPS Sensation-maskine har intelligent indikatorteknologi, der gør dit liv nemmere. Maskinen registrerer og overvåger automatisk niveauet for vandet og den kværnede kaffe. Når der er behov for at fylde eller tømme en beholder, giver en indikatorlampe dig besked om det. Maskinen giver dig også besked, når det er nødvendigt at skylle, rengøre eller afkalke.

Indikatorlampe	Beskrivelse
	START/STOP-LED blinker ==> Tryk på START/STOP for at fortsætte den igangværende handling START/STOP-LED lyser konstant ==> Handling i gang
	Lysstribe: – Konstant hvid: Maskinen er klar til brug – Blinker hvidt: Der tilberedes en drik – Konstant rødt: Der skal udføres vedligeholdelse – Blinker rødt: Vedligeholdelse i gang
MILK RINSE	Skylning af Milk Maestro-mælkekanden er påkrævet.* For at begynde skal du trykke på “Clean Mode” (Rengøringstilstand) og derefter på “START/STOP”. **Se afsnit 14 i “Lynvejledning” for at få oplysninger om skylning af Milk Maestro-mælkekanden.** **Afhængigt af modellen*
COFFEE RINSE	Skylning er påkrævet. For at begynde skal du trykke på “Clean Mode” (Rengøringstilstand) og derefter på “START/STOP”. **Se afsnit 10 i “Lynvejledning” for at få oplysninger om skylning af maskinen.**
CLEAN	Rengøring er påkrævet. For at begynde skal du trykke på “Clean Mode” (Rengøringstilstand) og derefter på “START/STOP”. **Se afsnit 11 “Lynstartvejledning” for at få oplysninger om rengøring af maskinen.**

Indikatorlampe	Beskrivelse
CALC	Afkalkning er påkrævet. For at begynde skal du trykke på “Clean Mode” (Rengøringstilstand) og derefter på “START/STOP”. **Se afsnit 12 i “Lynvejledning” for at få oplysninger om afkalkning af maskinen.**
	Beholderen til kaffegrums er fuld og skal tømmes. **Se afsnit 8A i “Lynvejledning” for at få oplysninger om tømning af beholderen til kaffegrums.**
	Vandbeholderen er næsten tom og skal fyldes. **Se afsnit 7A i “Lynvejledning” for at få oplysninger om påfyldning af vandbeholderen.**
COLD RINSE	Køling er nødvendig før Cold Brew-ekstraktion. Tryk på “START/STOP”. **Se “Quick Start Guide” for yderligere oplysninger.**
	Alle indikatorlamper blinker: Maskinfejl eller blokering. **Se afsnittet “SVAR PÅ DINE SPØRGSMÅL”.**

2. KOM GODT I GANG OG INSTALLATION AF APPARATET

KOM GODT I GANG

Placer maskinen på en stabil, vandret, ren og tør arbejdsoverflade.
Klargøring af maskinen før første brug gør, at vandkredsløbene fyldes, så maskinen kan fungere. Forvarmning og automatisk skylning gennemføres.

Du kan finde flere oplysninger i afsnit 1 i “Lynvejledning” om, hvordan du starter maskinen første gang.

Dit apparat er blevet kontrolleret og testet, før det forlader fabrikken. På trods af grundig rengøring er det alligevel muligt, at der er kafferester i kaffekværnen og/eller kaffedråber på drypbakkens rist. Ved udpakning vil du muligvis også kunne se støv på maskinen fra beskyttelsesmaterialet. Vi anbefaler, at du rengør maskinen grundigt med en klud, før du bruger den.
Tak for din forståelse.
Brug aldrig et beskadiget apparat.

RÅD OG TIPS

VAND
Vandkvaliteten har stor indflydelse på smagsoplevelsen. Kalkaflejringer og klor kan ændre kaffens smag. For at bevare hele kaffens aroma anbefaler vi, at du bruger frisk, rent vand samt en kassette med vandfiltersystem eller vand fra flaske, hvor andelen af tørstofrest er under 800 mg/l (se etiketten på flasken).

Hvis maskinen ikke har været brugt i en periode, anbefaler vi at udskifte vandet i vandbeholderen før brug.

Se afsnittet **FILTER OG VANDETS HÅRDHEDSGRAD.**

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

KAFFEBØNNER
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. Arabicakaffe har en fin og blomsteragtig aroma, mens robustakaffe 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 smag. Tøv ikke med at søge råd hos din kafferister.

Vi anbefaler ikke brugen af olieholdige eller karamelliserede bønner, da disse kan beskadige maskinen.

Formalingsgraden påvirker smagsstyrken og kvaliteten af cremaen. Jo finere formaling, jo blødere bliver cremaen. Formalingen kan også tilpasses den ønskede drik.

2.1 MONTERING AF FILTER

HVORFOR SKAL JEG INSTALLERE EN FILTERKASSETTE?

KRUPS kassetten med vandfiltersystem er med til at optimere din kaffes smag, begrænser kalkaflejringer og reducerer 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 KASSETTEN MED VANDFILTERSYSTEM?



- 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 INSTALLERES KASSETTEN MED VANDFILTERSYSTEM



- Din maskine skal være tilsluttet strøm og tændt
- Kassetten placeres i vandbeholderen
- Isæt kassetten med den nummererede ring øverst
- Brug det sorte skruetilbehør, der fulgte med kassetten, til at få den placeret korrekt, og skru kassetten i
- Tryk på CLEAN MODE i 3 sekunder.
- Sæt en beholder under dyserne.
- START/STOP -knappen blinker og COFFEE RINSE -indikatorlampen lyser.
- Tryk på START/STOP for at starte brugen af filteret.
- Lysstriben blinker rødt under installationen.
- Installationen er fuldført, når lysstriben igen lyser konstant hvidt.

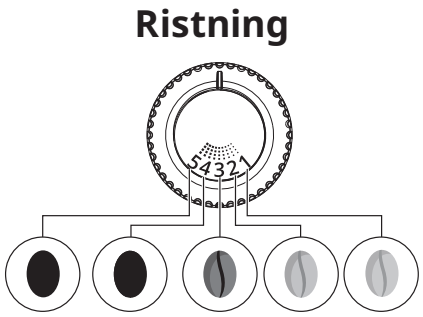
2.2 KVÆRN: JUSTERING AF KVÆRN

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:

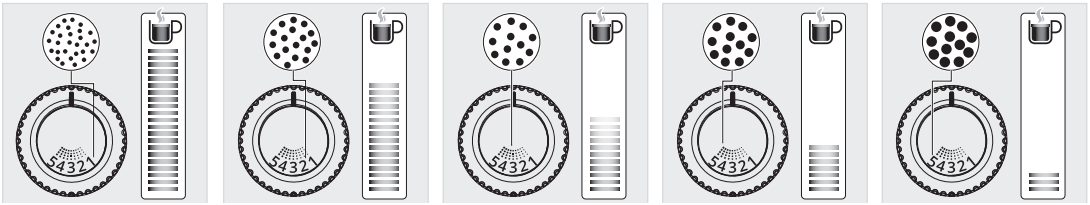
En mørkristet og olieholdig bønne kræver en grov formaling

En mere lysristet bønne vil være mere tør og kræver en finere maling.



Meget intens	**Intens**	**Stærk**	**Medium**	**Lys**
(Mørk fransk)	*(Fransk)*	*(Lys fransk)*	*(Ravgul)*	*(Blond)*

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



Position 1	**Position 2**	**Position 3**	**Position 4**	**Position 5**
Ekstra fin	*Fin*	*Medium*	*Grov*	*Ekstra grov*

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 mærke 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 Hot&Cold giver dig mulighed for at lave et bredt udvalg af drikke, afhængigt af hvad du foretrækker. Du kan få adgang til tilberedningen direkte på kontrolpanelet.

DRIKKE	Tilgængelige størrelser	Tilgængelige kaffestyrker	X2	Isterninger til kolde drikke +
 Espresso	**M : 40 ml** / L : 55 ml / XL : 70 ml	0 / 00 / 000	✓	
Iced espresso	M: 70 ml			2
 Doppio	**M: 80 ml** / L: 110 ml / XL: 140 ml	0 / 00 / 000		
Iced Doppio	L : 160 ml			4
 Long Coffee	M: 80 ml / **L: 120 ml** / XL: 180 ml	0 / 00 / 000	✓	
Iced Long Coffee	L : 210 ml			6
 Americano	M: 90 ml / **L: 120 ml** / XL: 150 ml	0 / 00 / 000		
Iced Americano	L: 180 ml			4
 Filter Coffee	M: 120 ml / **L: 150 ml** / XL: 170 ml	0 / 00 / 000	✓	
Iced Filter Coffee	L: 280 ml			8
 Hot Water	M: 100 ml / **L: 200 ml** / XL: 300 ml			
 Cold Brew	L: 240 ml	0 / 00 / 000		4
 Cappuccino	M / **L** / XL	0 / 00 / 000	✓	
Iced Cappuccino	M			5
 Caffe Latte	M / **L** / XL	0 / 00 / 000		
Iced Caffe Latte	L			5
 Latte Macchiato	M / **L** / XL	0 / 00 / 000	✓	
 Iced Latte Macchiato	L	0 / 00 / 000		6
 Frothy Milk	M / **L** / XL			
 Steam				

**Afhængigt af modellen*

Bemærk, at standardindstillingerne (med fed skrift) er de indstillinger, der anbefales af KRUPS for at sikre optimal tilberedning.

RÅD OG TIPS

Hver gang du vælger en drik, bruger maskinen de seneste indstillinger.

TIL DIN INFORMATION – MASKINEN VIL AUTOMATISK UDFØRE FØLGENDE TRIN FOR AT KLARGØRE DIN DRIK:

Trin til tilberedning af kaffe
1. Maling af kaffebønnerne **2.** Stampning af de malede bønner **3.** Præ-infusion (der kan falde et par dråber ned i koppen på dette tidspunkt) **4.** Gennemløb

SÅDAN JUSTERER DU HØJDEN PÅ KAFFEDYSERNE

For alle drikke er det muligt at sænke og hæve kaffedyserne alt efter størrelsen på din(e) kop(per), op til en højde på 13 cm.

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 AFHÆNGIG AF DRIKKEN:

- **Kaffestyrke:** For at øge eller reducere kaffens styrke ved at ændre den anvendte mængde formalet kaffe, skal du vælge drikken og en, to eller tre kaffebønner. En giver den letteste og tre giver den mest fyldige.
- **Kaffemængde**: For at øge eller reducere mængden af vand, der bruges til udtrækningen, skal du vælge drikken og vælge M, L eller XL på .
- **En eller to kopper:** Hvis du vil starte to tilberedninger på samme tid, skal du vælge drikken og trykke på .

Du kan finde flere oplysninger i oversigten over drikke og i afsnit 2 i "Lynvejledning" om justering af indstillingerne for drikke.

SÅDAN STOPPES EN DRIK UNDER TILBEREDNINGEN

Du kan altid stoppe tilberedningen af en drik ved at trykke på START/STOP -knappen.

Når en cyklus bliver afbrudt, stopper den ikke lige med det samme. Du vil ikke kunne få adgang til maskinen, før lysstriben igen lyser konstant hvidt.

3.1 DRIKKE MED MÆLK OG VARMT VAND

RÅD OG TIPS

KOMÆLK

- Brug kølet UHT-pasteuriseret mælk (3–5°C) for optimal mælkeskum.

PLANTEBASEREDE DRIKKE

- Skummeresultaterne kan variere.
- Vælg Barista- eller Special Café-varianter for bedre skumkvalitet.
- Den bedste skumydelse opnås med en nyåbnet karton og kan naturligt aftage over tid efter åbning.

OPBEVARING AF MÆLK

- Efter åbning skal mælken opbevares i køleskab ved 4°C eller derunder og anvendes inden for den anbefalede holdbarhedsperiode.
- På modellerne MILK EA914, EA915 og EA916 kan mælkebeholderen opbevares direkte i køleskabet med det dedikerede låg til mælkebeholderen.

SÅDAN SKUMMER DU MÆLK MED DAMPDYSEN

Dampdysen bruges til at skumme mælken til f.eks. en cappuccino eller latte. Da dampproduktionen kræver en højere temperatur end til fremstilling af espresso, har apparatet en ekstra forvarmningsfase til dampen.

Det er ikke muligt at tilberede to kopper på samme tid, så funktionen "X2" er ikke tilgængelig.

Vigtigt: Der er to forvarmningstrin: En for maskinen og en for dampen. (START/STOP) -LED'en blinker for at angive, at maskinen er færdig med at forvarme. Tryk på (START/STOP) igen for at starte dampproduktionen.

Hvis du ikke trykker på (START/STOP) -knappen inden for to minutter efter forvarmningen, vender maskinen tilbage til den oprindelige position.

Du kan finde flere oplysninger i afsnit 5 i "Lynvejledning" om, hvordan du laver en drik med mælk.

Udvis forsigtighed for at undgå forbrændinger.

Vigtigt: Dampproduktionen stopper automatisk, afhængigt af den tidligere valgte størrelse på drikken. Du kan trykke på (START/STOP), før cyklussen er afsluttet, hvis der er tilstrækkeligt med mælkeskum til, at dampen kan stoppes.

RENGØRING AF DAMPDYSEN

Vigtigt: For at opnå samme skum hver gang anbefaler vi, at du rengør dampdysen omhyggeligt EFTER HVER BRUG. Vask ikke dampdysen i opvaskemaskine. Vi anbefaler også, at du rengør dampdysen, hvis den ikke skal bruges i længere tid (mere end to dage).

Fare: Efter brug af dampfunktionen kan dampdysen være varm, så vi anbefaler, at du venter et par minutter, før du tager fat i den.

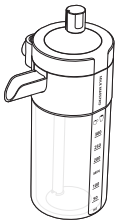
Hele dampdysen kan fjernes, så den kan rengøres grundigt. Rengør med vand, en lille mængde ikke-slibende opvaskemiddel og en børste. **Du kan finde flere oplysninger i afsnit 6 i "Lynvejledning" om rengøring af dampdysen.**

- Hvis du vil fjerne alle tænkelige spor af mælk fra dampdysen, skal du placere en beholder under dysen og starte tilberedningen af varmt vand. Brug derefter en ren, fugtig mikrofiberklud til at tørre dysen af.

- Hvis der ikke kommer damp ud, kan dysen være tilstoppet: Fjern blokeringen med den medfølgende rengøringsnål til dampsystemet. **Du kan finde flere oplysninger i afsnit 6 i "Lynvejledning" om rengøring af dampdysen.**

TILBEREDNING MED VARMT VAND
- 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 (lysstriben blinker) og hælder derefter det varme vand op.

3.2 MILK MAESTRO-MÆLKEKANDE



Denne Milk Maestro-mælkekande er designet til at give dig en god oplevelse med tilberedning af 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 MILK RINSE
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 afsnit 14 i "Lynvejledning" om automatisk skylning af din Milk Maestro-mælkekande.

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?

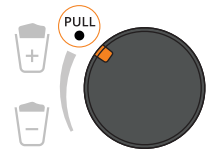
Brugsanvisning:

1. Tilberedning

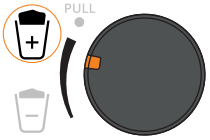
Fyld Milk Maestro-mælkekanden med den ønskede mængde mælk.
Sørg for ikke at overskride den maksimale påfyldningsstreg, der er angivet på mælkekanden.

2. Justering af skum

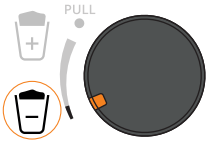
Drej knappen til skum øverst på låget med uret for at få mere skum, eller mod uret for at få mindre skum. Vælg den mængde skum, der passer til dine personlige præferencer.



Position for knappen til skum



Maks. skumposition



Min. skumposition

For optimal kvalitet af mælkebaserede drikke anbefales det at tilberede 5 til 6 mælkedrikke ved første brug. Denne anbefaling gør at mælkesystemet fungerer optimalt.	Hvis din mælkedrik løber over din kop, anbefaler vi, at du: - Indstiller knappen til mælkeskumsvolumen til MIN-position - Vælger en mindre drikkestørrelse (M eller L) - Bruger en større kop

3. Rengøring

Når du er færdig med at bruge Milk Maestro-mælkekanden, kan du udføre en automatisk skylning med MILK RINSE-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

For at låse låget til Milk Maestro-mælkekanden op skal du dreje det en kvart omgang.



Forsigtig: Start ikke mælkedrikke uden først at tilslutte Milk Maestro-mælkekanden til maskinen.

Vi håber, at du får glæde af Milk Maestro-mælkekanden og vil nyde lækre hjemmelavede mælkedrikke takket være dens højtydende, brugervenlige mælkeskumningsfunktion.

3.3 TILSTAND FOR KOLDE DRIKKE & COLD BREW

Funktionerne **Kolde drikke** og **Cold Brew** er udviklet til at give dig forfriskende iskaffedrikke, samtidig med at den optimale smagskvalitet bevares.

TILSTAND FOR KOLDE DRIKKE

Kaffe brygget varmt og derefter afkølet med is. Bevarer den fyldige smag af espresso eller almindelig kaffe og giver en forfriskende iskaffe med masser af aroma.

Tilstanden for kolde drikke giver dig mulighed for at tilberede kolde versioner af dine foretrukne kaffeopskrifter.

- For at aktivere Kolde drikke skal du først vælge den ønskede opskrift på brugerfladen.
- Tryk derefter på snefnugknappen for at aktivere Køletilstand, og tryk til sidst på START/STOP for at starte tilberedningen.

For hver kold opskrift skal du tilsætte isterninger til glasset, før ekstraktionen starter. Det anbefalede antal isterninger varierer afhængigt af den valgte opskrift. Se opskriftstabellen i afsnit 3 for den korrekte mængde.

Tilstand for kolde drikke kan aktiveres for alle opskrifter undtagen:
- Varmt vand
- Mælkeskum
- Damp

For kolde drikke er 2-kopsfunktionen ikke tilgængelig, og drikkevolumen er fastsat for at sikre optimal smag og balance.

Hvis maskinen ikke har været brugt i en periode, anbefaler vi at skylle systemet og fylde vandbeholderen med frisk vand før brug.

COLD BREW

Cold Brew ekstraheres langsomt ved lav temperatur (4-5 min.) og giver en naturligt sød og blød kaffe med meget lidt bitterhed, som en «kaffeinfusion» serveret over is.

For at opnå optimale Cold Brew-resultater skal maskinen først køles ned før ekstraktionen. Dette trin kaldes **COLD RINSE**.

- Når du har valgt Cold Brew-opskriften, viser maskinen COLD RINSE på brugerfladen.
- Placer en beholder (min. 200 mL) under udløbene.
- Tryk på START/STOP for at starte kølecyklussen. Maskinen udfører automatisk en skylning for at sænke den interne temperatur.

Når processen COLD RINSE er afsluttet, er maskinen klar til ekstraktion.

- Forbered dit glas med den anbefalede mængde isterninger, og tryk derefter på START/STOP for at starte Cold Brew-tilberedningen.

Når din Cold Brew er klar, skal du røre den med et sugerør eller en ske og nyde den.

4. GENEREL VEDLIGEHOLDELSE

4.1 DAGLIG VEDLIGEHOLDELSE

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

VEDLIGEHOLDELSE 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 afsnit 9B i "Lynvejledning" om rengøring af drypbakken.

HVORNÅR SKAL JEG TØMME DRYPBAKKEN?

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

VEDLIGEHOLDELSE 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 i afsnit 8B i "Lynstartvejledning" om rengøring af beholderen til kaffegrums.

Vigtigt: Må ikke kommes i opvaskemaskinen.

HVORNÅR SKAL KAFFEGRUMSBEHOLDEREN TØMMES?

Kaffegrumsbeholderen opsamler kaffen efter udtrækningen.

Tøm kaffegrumsbeholderen, når -indikatorlampen angiver det.

Du kan tømme den oftere, men det skal i så fald gøres, mens 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.

VEDLIGEHOLDELSE 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.

VEDLIGEHOLDELSE AF KAFFEBØNNEBEHOLDEREN

Kaffebønner kan efterlade fedtrester 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 at rengøre kaffebønnebeholderen. Hvis der er vand i kaffebønnebeholderen, kan det beskadige maskinen.

4.2 ANDEN VEDLIGEHOLDELSE

Vedligeholdelse	Hvornår?	Forklaring	Nødvendige materialer
MILK RINSE **Automatisk skylning af Milk Maestro*** ~30 sek. - 60 ml	Efter en mælkedrik eller på et hvilket som helst tidspunkt.	Det automatiske skylleprogram til Milk Maestro-mælkekanden bruger kun varmt vand og sikrer optimale mælkeskumningsresultater og et rent system. **Se afsnit 14 i "Lynvejledning" for at få oplysninger om skylning af din Milk Maestro-mælkekande.** **Afhængigt af modellen*	
COFFEE RINSE Kaffeskylning ~45 sek. - 30 ml	Efter to dage uden brug 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. **Se afsnit 10 i "Lynvejledning" for at få oplysninger om skylning af maskinen.**	
CLEAN Rengøring af maskinen ~13 min. – 1 l	Når maskinen giver dig besked, eller når som helst.	Af hygiejnemæssige årsager og for at bevare kaffens kvalitet anbefaler vi, at du rengør og affedter maskinens kaffekredsløb. Det garanterer, at du bevarer den optimale smag i dine drikke. **Se afsnit 11 i "Lynvejledning" for at få oplysninger om rengøring af maskinen, eller følg disse trin:** 1. CLEAN -indikatorlampen lyser konstant rødt, når maskinen skal rengøres 2. Tryk på CLEAN MODE -knappen, og vælg CLEAN 3. Tryk på START/STOP -knappen for at bekræfte rengøringsprocessen 4. CLEAN -indikatorlampen blinker 5. Tag en rengøringstablet 6. Åbn dækslet til rengøringstabletten, og isæt tabletten 7. Anbring en beholder på 1 liter under begge dyser 8. Tryk på START/STOP -knappen igen for at starte rengøringsprocessen 9. Der løber vand ud af kaffedyserne under rengøringsprocessen. 10. Når vandet er holdt op med at løbe, og du hører tre bip, er maskinen rengjort og klar til brug	1 KRUPS XS3000/XS808 rengøringstablet

Vedligeholdelse	Hvornår?	Forklaring	Nødvendige materialer
CALC Afkalkning ~20 min. - 1,5 l	Når maskinen beder om det. Når der ikke er tilberedt nok drikke til, at afkalkning er påkrævet, er denne funktion ikke aktiv.	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. **Se afsnit 12 i "Lynvejledning" for at få oplysninger om afkalkning af maskinen, eller følg disse trin:** 1. CALC -indikatorlampen lyser konstant rødt, når maskinen skal afkalkes 2. Tryk på CLEAN MODE -knappen, og vælg CALC 3. Tryk på START/STOP for at bekræfte maskinens afkalkningsproces 4. CALC -indikatorlampen blinker 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 filterkassette, skal du fjerne den) 8. Bland posens indhold i vandet i beholderen. 9. Sæt vandbeholderen på plads på maskinen igen. 10. Anbring en beholder på 1,5 liter under begge dyser (kaffe og damp). 11. Tryk på START/STOP-knappen for at starte afkalkningsprocessen 12. Der løber vand ud af begge dyser under afkalkningsprocessen. 13. -indikatorlampen blinker, når vandgennemstrømningen er stoppet 14. Fjern det resterende vand iblandet afkalkningsmiddel fra vandbeholderen 15. Rengør vandbeholderen med en svamp. 16. Tør vandbeholderen af. 17. Fyld vandbeholderen op til MAX-mærket. 18. Sæt vandbeholderen på plads på maskinen igen. 19. Der løber vand ud af dyserne under skylningsprocessen. 20. Når vandet er holdt op med at løbe, og du hører tre bip, er maskinen afkalket og klar til brug	1 pose med KRUPS F054/ XS809-afkalkningsmiddel (leveres ikke sammen med maskinen)

Vigtigt: Hvis din maskine er udstyret med vores kassette med vandfiltersystem skal den fjernes inden afkalkningsprocessen.

Vigtigt: Du behøver ikke at køre vedligeholdelsesprogrammet, så snart apparatet beder om det, men du skal gøre det inden for rimelig kort tid derefter. Hvis rengøring (eller afkalkning) udsættes, vises advarselsmeddelelsen, indtil handlingen udføres.

Vigtigt: Hvis du tager maskinens stik ud af stikkontakten under vedligeholdelse eller i tilfælde af strømafbrydelse, starter rengøringsprogrammet forfra. Det vil ikke være muligt at udsætte denne handling. Det er obligatorisk at skylle vandkredsløbet. I dette tilfælde skal du muligvis bruge en ny rengøringstablet.

5. ANDRE FUNKTIONER

SÅDAN TILGÅS MASKINENS INDSTILLINGER

Da denne maskine ikke har en skærm, er indstillingerne integreret som en sekundær funktion under visse knapper.

Sådan får du adgang til indstillingsmenuen:

- Maskinen skal være tilsluttet, men ikke tændt
- Tryk på CLEAN MODE i 3 sekunder
- Når LED'erne ved siden af de første tre drikke (Ristretto, Espresso, Filterkaffe) lyser, og du hører et bip, er du inde i indstillingerne. Du kan derefter navigere ved hjælp af disse tre knapper: Ristretto, Espresso og Lungo.

Liste over indstillinger:

Sensation Hot & Cold Coffee

Kaffens temperatur		Tryk på ESPRESSO og derefter for at justere kaffens temperatur. Der er tre justerbare niveauer for temperaturen på dine kaffedrikke. Som standard er temperaturen indstillet til niveau 2 (medium).
T1 :	Lav	
T2 :	**Medium**	
T3 :	Høj	
Automatisk slukning		Tryk på DOPPIO og derefter på for at justere automatisk slukning. Du kan vælge, hvor længe der skal gå, før dit apparat automatisk slukker for at optimere dit energiforbrug: 10 minutter, 20 minutter eller 30 minutter. Standardindstillingen er **10 minutter.**
	10 min	
	20 min	
	30 min	
Automatisk skylning		Tryk på LONG COFFEE og derefter på for at justere skylning til automatisk aktiveret. Du kan få maskinen til automatisk at udføre skylning, hver gang den slukkes. Standardindstillingen er **inaktiv.**
	Inaktiv	
	Aktiv	

Sensation Hot & Cold Milk EA916

Kaffens temperatur		Tryk på ESPRESSO og derefter for at justere kaffens temperatur. Der er tre justerbare niveauer for temperaturen på dine kaffedrikke. Som standard er temperaturen indstillet til niveau 2 (medium).
T1 :	Lav	
T2 :	Medium	
T3 :	Høj	
Automatisk slukning		Tryk på LONG COFFEE og derefter på for at justere automatisk slukning. Du kan vælge, hvor længe der skal gå, før dit apparat automatisk slukker for at optimere dit energiforbrug: 10 minutter, 20 minutter eller 30 minutter. Standardindstillingen er **10 minutter.**
	10 min	
	20 min	
	30 min	
Automatisk skylning		Tryk på AMERICANO og derefter på for at justere skylning til automatisk aktiveret. Du kan få maskinen til automatisk at udføre skylning, hver gang den slukkes. Standardindstillingen er **inaktiv.**
	Inaktiv	
	Aktiv	

Kaffens temperatur		Tryk på ESPRESSO og derefter for at justere kaffens temperatur. Der er tre justerbare niveauer for temperaturen på dine kaffedrikke. Som standard er temperaturen indstillet til niveau 2 (medium).
T1 :	Lav	
T2 :	Medium	
T3 :	Høj	
Automatisk slukning		Tryk på LONG COFFEE og derefter på for at justere automatisk slukning. Du kan vælge, hvor længe der skal gå, før dit apparat automatisk slukker for at optimere dit energiforbrug: 10 minutter, 20 minutter eller 30 minutter. Standardindstillingen er **10 minutter.**
	10 min	
	20 min	
	30 min	
Automatisk skylning		Tryk på FILTER COFFEE og derefter på for at justere skylning til automatisk aktiveret. Du kan få maskinen til automatisk at udføre skylning, hver gang den slukkes. Standardindstillingen er **inaktiv.**
	Inaktiv	
	Aktiv	

**Afhængigt af modellen*

Sådan forlader du indstillingsmenuen:

- Tryk på ⏻-knappen for at gå ud af menuen, eller vent 2 minutter.
- Maskinen slukker og gemmer indstillingerne.

6. SVAR PÅ DINE SPØRGSMÅL

DRIFT

1) Maskinen viser en fejl, softwaren er frosset fast, ELLER alle lamper blinker.

✓ Sluk og frakobl maskinen, fjern filterkassetten i vandtanken, hvis der er en installeret, vent i 1 minut, gentilslut og genstart maskinen.

2) Apparatet tænder ikke ved tryk 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 nulstiller automatisk, når det tændes igen.

4) Kværnen kører, mens den er tom.

✓ Dette er normalt, hvis det sker af og til, og hvis der ikke er nogen kaffebønner eller kun en lille mængde i kaffebønnebeholderen.

✓ Kaffebønnerne forbliver i beholderen:
➔ Kaffen er muligvis for fedtet og bliver derfor ikke behandlet korrekt af maskinen. Du kan prøve at hjælpe bønnerne med at komme ned og se, om det får det til at fungere igen. Det anbefales dog at skifte kaffe (se type af kaffebønner).
➔ Dette er min sædvanlige kaffe, og den har fungeret godt indtil nu: Kontakt KRUPS' kundeserviceafdeling.

BRUG

1) Kværnen laver en usædvanlig lyd.

✓ Der er sandsynligvis fremmedlegemer 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 gennemløb af kaffe, så maskinen kan færdiggøre cyklussen korrekt.

- ✓ Kontrollér, at drypbakken sidder korrekt på maskinen. Den skal altid være på plads, også selvom maskinen ikke er i brug.
- ✓ Tjek, at drypbakken ikke er fuld.

3) Justeringsknappen til kværnen er svær at dreje.

- ✓ Drej kun på knappen til justering af malingens finhed, når kværnen kører.

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 formalet kaffe i stedet for hele kaffebønner.

- ✓ Brug din støvsuger til at fjerne den formalede kaffe fra kaffebønnebeholderen.

6) Der løber vand ud af kaffedyserne, når maskinen er slukket.

- ✓ Dette er normalt. Dette er en automatisk skylning til rengøring af kaffedyserne. Du kan deaktivere det i maskinindstillingerne ved at ændre indstillingen "Automatisk skylning" til inaktiv.

DAMP OG MÆLK

1) Der kommer ingen damp ud.

a. Hvis der ikke kommer damp ud eller det ikke kommer korrekt ud, når du starter en dampcyklus for første gang:
   - ✓ Kontrollér, at dampdysen ikke er tilstoppet. **Se afsnit 6 i "Lynvejledning" for at få oplysninger om rengøring af dampdysen.**
   - ✓ Hvis dampdysen ikke er tilstoppet, skal følgende proces kun udføres én gang:
     Tøm vandbeholderen, og fjern midlertidigt kassetten med vandfiltersystem.
     Fyld beholderen med mineralvand, der har et højt kalciumindhold (>100 mg/l), og kør flere dampcyklusser (5 til 10 cyklusser) i en beholder, indtil der kommer en konstant dampstråle. Sæt kassetten i beholderen.

b. Dampdysen fungerede tidligere:
   - ✓ Kontrollér, at dampdysen ikke er tilstoppet. **Se afsnit 6 i "Lynvejledning" for at få oplysninger om rengøring af dampdysen.**

Hvis det stadig ikke fungerer efter ovenstående trin, skal du kontakte KRUPS' kundeserviceafdeling.

2) Der kommer vand eller damp ud af dampdysen på en usædvanlig måde.

- ✓ Kontrollér, at dampdysen er placeret korrekt på forbindelsesledet, og at forbindelsesledet er fastgjort korrekt til dampudtaget.
- ✓ I starten eller slutningen af tilberedningen kan der løbe nogle få dråber gennem dampdysen.

3) Der kommer damp ud gennem risten i drypbakken.

- ✓ Afhængigt af typen af tilberedning kan der komme damp op fra gitteret i drypbakken.

4) Milk Maestro-mælkekanden leverer ikke længere skum

- ✓ Brug frisk letmælk eller sødmælk (mellem 3°C og 6°C).
- ✓ 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 efter et stort antal tilberedninger med damp eller varmt vand. Hvis du kun drikker kaffe, er det ikke nødvendigt at afkalke så ofte.

2) Der ligger kaffegrums i drypbakken.

- ✓ Der kan godt komme lidt kaffegrums i drypbakken. Maskinen er designet til at fjerne overskydende formalet kaffe, så gennemløbsområdet forbliver rent.

3)  -indikatorlampen forbliver tændt efter tømning af kaffegrumsbeholderen.

- ✓ Sæt kaffegrumsbeholderen på igen.

4) -indikatorlampen forbliver tændt efter påfyldning af vandbeholderen.

- ✓ Kontrollér, at beholderen er placeret korrekt på apparatet.
- ✓ Flyderen i bunden af beholderen skal kunne bevæge sig frit. Kontrollér, om flyderen kan bevæge sig, og frigør den om nødvendigt.

5) Under afkalkning kommer der ikke vand ud af dyserne i den første fase:

- ✓ Dette er normalt. Det er kun i tilfælde af en høj grad af tilstopning, at maskinen lader vand løbe fra dyserne.

DRIKKE

1) Kaffen løber for langsomt.

- ✓ Drej knappen for formalingsgrad til højre for at få en grovere formalet kaffe (dette kan afhænge af den anvendte kaffetype).
- ✓ Foretag en eller flere skyllecyklusser.
- ✓ Udskift kassetten med vandfiltersystem.

2) Kaffen er for tynd eller smager ikke af nok.

- ✓ Kontrollér, at der er kaffebønner i kaffebønnebeholderen, og at de bevæger sig rigtigt ned.
- ✓ Undgå brug af olieholdig, karamelliseret eller aromatiseret kaffe, som måske ikke kan behandles korrekt.
- ✓ Reducer vandmængden, og øg styrken for tilberedningen ved hjælp af kaffestyrkefunktionen. Drej på knappen for formalingsgrad for at få en finere formalet kaffe. Lav din drik over to cyklusser med funktionen til to kopper.

3) Espressoen eller kaffen er ikke varm nok.

- ✓ Øg kaffens temperatur i maskinens indstillinger. Opvarm koppen ved at skylle den med varmt vand, før du begynder at tilberede drikken.
- ✓ Udfør en kaffeskylningscyklus, før du begynder at lave kaffe.

4) Der løber rent vand fra kaffedyserne før hver kaffe.

- ✓ Der finder en præ-infusion sted, når du starter en tilberedning, og det kan føre til, at der kommer en lille smule vand ud af kaffedyserne.

Hvis et af problemerne beskrevet ovenfor fortsætter, skal du kontakte KRUPS' kundeserviceafdeling.

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.
Vær med til at beskytte miljøet!
Aflever apparatet på et opsamlingssted med henblik på behandling.

GARANTI
Garantien gælder ikke i følgende tilfælde:
- Der er fremmedlegemer i kværnen
- Der er hældt formalet kaffe i kaffebønnebeholderen
- 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 HOT & COLD
EA913/EA914/EA915/EA916

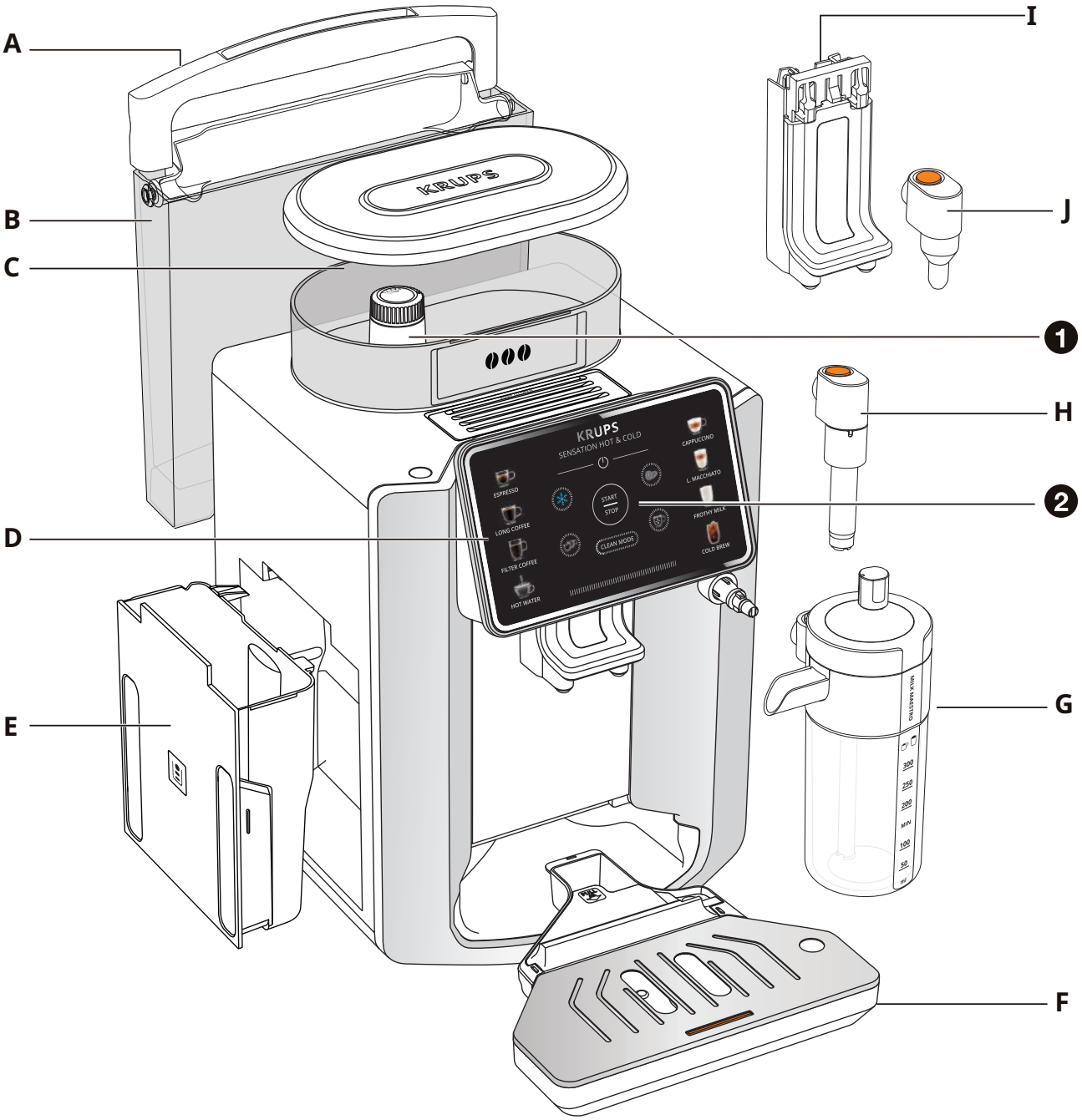


FI

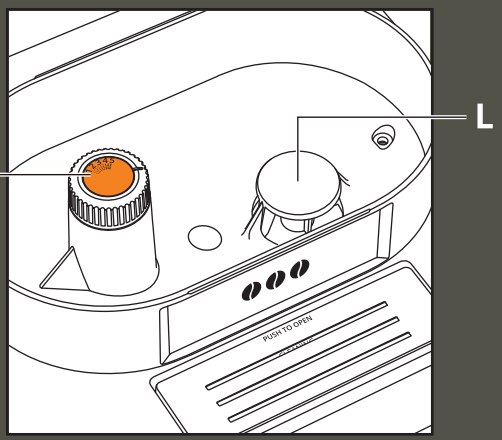
Kuva mallin mukaan

8020013579-02

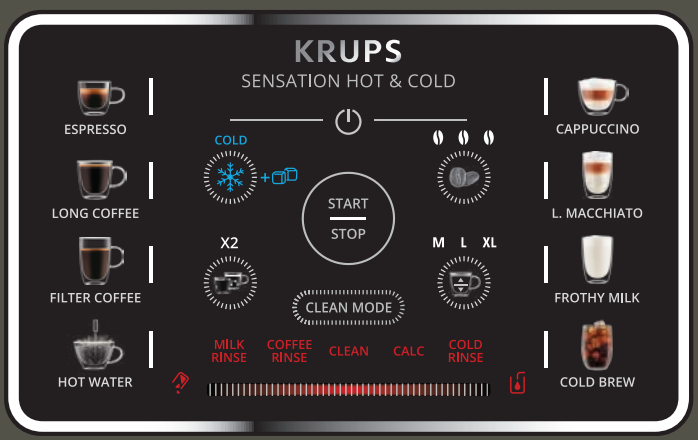
1. TÄRKEITÄ TUOTETIETOJA 4
1.1 KÄYTTÖOPPAAN SYMBOLIT 4
1.2 LAITTEEN MUKANA TOIMITETUT TUOTTEET 4
1.3 TEKNISET TIEDOT 5
1.4 KÄYTTÖLIITTYMÄ 5
1.5 MERKKIVALOT 6
2. KÄYTTÖÖNOTTO JA LAITTEEN ASENNUS 7
2.1 SUODATTIMEN ASENNUS 8
2.2 MYLLY: JAUHATUKSEN SÄÄTÄMINEN 9
3. JUOMIEN VALMISTUS 10
3.1 MAITOA SISÄLTÄVÄT JUOMAT JA KUUMA VESI 12
3.2 MILK MAESTRO -MAITOKANNU 13
3.3 KYLMIEN JUOMIEN TILA & COLD BREW 15
4. LAITTEEN KUNNOSSAPITO 16
4.1 PÄIVITTÄINEN KUNNOSSAPITO 16
4.2 MUU KUNNOSSAPITO 17
5. MUUT TOIMINNOT 19
6. VASTAUKSIA KYSYMYKSIIN 20


A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
1
2
KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
START
STOP
CLEAN MODE

1


K
L
PUSH TO OPEN

2


KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
COLD
START
STOP
X2
M L XL
CLEAN MODE
MILK RINSE
COFFEE RINSE
CLEAN
CALC
COLD RINSE

KUVAUS

A. Vesisäiliön kahva/kansi
B. Vesisäiliö
C. Kahvipapusäiliön
D. Ohjauspaneeli
E. Kahvinporoastia
F. Tippa-astia
G. Maitokannu*
H. Höyrysuutin*
I. Kahvisuuttimet
J. Vesisuutin
K. Jauhatuskarkeuden asetusnuppi
L. Kahvimylly

** joissain malleissa*

Hyvä Asiakas,

Kiitos, että ostit kahvimyllyllä varustetun KRUPS-espressokeittimen. Kahvimyllyllä varustetut KRUPS-espressokeittimet suunnitellaan, kehitetään ja valmistetaan Ranskassa, mikä takaa luotettavan alkuperän ja korkean valmistuslaadun. Keitin on suunniteltu kahvilatasoisten juomien helppoon ja vaivattomaan valmistamiseen. Voit valmistaa yhdellä napin painalluksella esimerkiksi espressoa, suodatinkahvia, cafe lungoa ja muita erikoiskahveja. Jotta keittimen käyttö olisi mahdollisimman helppoa, KRUPS on kehittänyt älykkään merkkivalotekniikan. Se ohjaa keittimen käytössä ja piristää kahvitaukojasi. Keittimen edistyksellinen tekniikka takaa parhaat tulokset. Saat kaikki vastajauhettujen kahvipapujen aromit ja maut esiin parhaalla mahdollisella tavalla. Toivomme, että nautit kahvihetkistäsi ja että olet tyytyväinen KRUPS-keittimeesi.

KRUPS-tiimi

1. TÄRKEITÄ TUOTETIETOJA

Lue käyttö- ja turvallisuusohjeet huolellisesti ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa. Epäasianmukainen käyttö vapauttaa KRUPSin kaikesta vastuusta.

1.1 KÄYTTÖOPPAAN SYMBOLIT

Vaara: Varoitus vakavan ruumiinvamman tai kuoleman riskistä.
Salamasymboli varoittaa sähköön liittyvistä vaaroista.

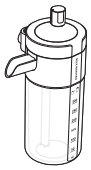
Varoitus: Varoitus laitteen toimintahäiriöiden, vaurioitumisen tai tuhoutumisen mahdollisuudesta.

Tärkeää: Yleinen tai tärkeä laitteen käyttöä koskeva huomautus.

1.2 LAITTEEN MUKANA TOIMITETUT TUOTTEET

Tarkista koneen mukana toimitetut tuotteet. Jos jokin osa puuttuu, ota välittömästi yhteyttä KRUPS-asiakaspalveluun.

MUKANA TOIMITETUT TUOTTEET		
1	Käyttöopas – Pikaopas – Turvallisuusohjeet-vihkonen KRUPS-huoltoliikkeiden hakemisto Takuutodistukset	
SENSATION HOT & COLD COFFEE EA913		
2	Höyryjärjestelmän puhdistusneula	
3	Höyrysuutin	

SENSATION HOT & COLD MILK EA914 - E1915 - EA916		
4	Milk Maestro -maitokannu	
5	Vesisuutin	

Varoitus: Käytä keittimessä vain KRUPS-tuotteita, jotta sen takuu säilyy.

1.3 TEKNISET TIEDOT

Laite	Automatic Espresso EA913 - EA914 - EA915 - EA916
Virtalähde	~220–240 V / 50 Hz
Pumpun paine	15 baaria
Kahvipapusäiliö	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
Paino EA91 (kg)	8,9

Oikeudet teknisiin muutoksiin pidätetään

1.4 KÄYTTÖLIITTYMÄ

Painike	Kuvaus / Yleiset toiminnot
	Käynnistä ja sammuta laite. Joka kerta kun virtapainiketta painetaan, kuuluu äänimerkki.
	Valitse valmistettava juoma.* Kun juoma on valittu, sen vieressä oleva merkkivalo syttyy. *Mallista riippuen
	Jos haluat valmistaa maitoa sisältävän juoman ja vaahdottaa siihen maitoa, valitse höyrytoiminto.* Kun valmistus on valittu, sen vieressä oleva merkkivalo syttyy. Huomautus: Käynnistys-/pysäytyspainiketta on painettava kaksi kertaa: kerran laitteen esilämmitystä varten ja uudelleen höyryn tuottamista varten. *Mallista riippuen

Painike	Kuvaus / Yleiset toiminnot
	Aloita tai lopeta nykyinen valmistus/kunnossapito.
	Paina painiketta juomavalinnan jälkeen kahvin voimakkuuden lisäämiseksi tai vähentämiseksi. Tämä muuttaa jauhetun kahvin käytettyä määrää. Vaihtoehtoja on kolme miedosta vahvaan. Valinnan merkiksi taustavalo syttyy joko yhden, kahden tai kolmen kahvipavun symboliin.
	Paina painiketta juomavalinnan jälkeen, kun haluat lisätä tai vähentää juoman määrää muuttamalla veden virtausmäärää. Vaihtoehtoja on kolme pienestä suureen juomaan. Valinnan merkkinä on taustavalaistu M, L tai XL.
	Paina juomavalinnan jälkeen, jos haluat valmistaa tuplamäärän. Valinnan merkkinä on taustavalaistu X2.
	Paina painiketta juoman valinnan jälkeen aktivoidaksesi kylmien juomien tilan. Lisää jääkuutioita, kun jäämerkkivalo syttyy.
	Paina tätä painiketta, kun haluat siirtyä kunnossapitoon ja suorittaa huuhtelun, puhdistuksen tai kalkinpoiston. Valitun toimenpiteen kohdalla on punainen taustavalo.

1.5 MERKKIVALOT

KRUPS Sensation -laitteen älykäs merkkivalotekniikka helpottaa kahvinkeittoa. Laite tunnistaa automaattisesti veden ja kahvinporojen määrän ja valvoo niitä. Merkkivalo ilmoittaa, kun säiliöt pitää täyttää tai tyhjentää. Laite ilmoittaa myös huuhtelun, puhdistuksen tai kalkinpoiston tarpeesta.

Merkkivalo	Kuvaus
	START/STOP-merkkivalo vilkkuu => Jatka käynnissä olevaa toimintoa painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta. START/STOP-merkkivalo palaa => Toiminto on käynnissä.
	Valonauha: – Palaa valkoisena: Kone on käyttövalmis. – Vilkkuu valkoisena: Juomaa valmistetaan. – Palaa punaisena: Kunnossapitotoiminto on suoritettava. – Vilkkuu punaisena: Kunnossapito on käynnissä.
MILK RINSE	Milk Maestro -maitokannu on huuhdeltava.* Aloita painamalla puhdistustilan painiketta ja sitten käynnistys-/pysäytyspainiketta. **Lisätietoja Milk Maestro -maitokannun huuhtelemisesta on Pikaoppaan osiossa 14.** **Mallista riippuen*
COFFEE RINSE	Laite on huuhdeltava. Aloita painamalla puhdistustilan painiketta ja sitten käynnistys-/pysäytyspainiketta. **Lisätietoja laitteen huuhtelemisesta on Pikaoppaan osiossa 10.**
CLEAN	Laite on puhdistettava. Aloita painamalla puhdistustilan painiketta ja sitten käynnistys-/pysäytyspainiketta. **Lisätietoja laitteen puhdistamisesta on Pikaoppaan osiossa 11.**

Merkkivalo	Kuvaus
CALC	Laitteeseen kertynyt kalkki on poistettava. Aloita painamalla puhdistustilan painiketta ja sitten käynnistys-/pysäytyspainiketta. **Lisätietoja kalkinpoistosta on Pikaoppaan osiossa 12.**
	Kahvinporosäiliö on täynnä, ja se on tyhjennettävä. **Lisätietoja kahvinporosäiliön tyhjentämisestä on Pikaoppaan osiossa 8A.**
	Vesisäiliö on lähes tyhjä, ja se on täytettävä. **Lisätietoja vesisäiliön täyttämisestä on Pikaoppaan osiossa 7A.**
COLD RINSE	Jäähdytys vaaditaan ennen Cold Brew -uuttoa. Paina “START/STOP”. **Lisätietoja on Pikaoppaassa.**
	Kaikki merkkivalot vilkkuvat: koneessa on vika tai tukos. **Lisätietoa on kohdassa “VASTAUKSIA KYSYMYKSIIN”.**

2. KÄYTTÖÖNOTTO JA LAITTEEN ASENNUS

KÄYTTÖÖNOTTO

Aseta keitin vakaalle, tasaiselle, puhtaalle ja kuivalle tasolle.
Tee koneelle esitäyttö ennen ensimmäistä käyttökertaa. Esitäyttö täyttää vesipiirit niin, että kone voi toimia. Keitin esilämmitetään ja huuhdellaan automaattisesti.
Lisätietoja keittimen käynnistämisestä ensimmäistä kertaa on Pikaoppaan osiossa 1.
Laite on tarkistettu ja testattu tehtaalla ennen sen toimittamista eteenpäin. Huolellisesta puhdistuksesta huolimatta kahvimyllyyn voi jäädä kahvijäämiä ja/tai tippa-astian ritilään voi jäädä kahvipisaroita. Keittimessä voi myös näkyä suojamateriaaleista irronnutta pölyä pakkauksen avaamisen aikana. Suosittelemme puhdistamaan keittimen huolellisesti liinalla ennen ensimmäistä käyttökertaa.
Kiitos ymmärryksestäsi.
Älä koskaan käytä vahingoittunutta laitetta.

VINKKEJÄ JA OHJEITA

VESI
Veden laatu vaikuttaa merkittävästi juoman makuun. Kalkki ja kloori voivat muuttaa kahvin makua. Kahvin kaikkien aromien säilyttämiseksi suosittelemme käyttämään raikasta, puhdasta vettä ja vesisuodatinjärjestelmän patruunaa tai pullotettua vettä, jonka kuivajäännöspitoisuus on alle 800 mg/l (ks. pullon etiketti).

Jos laitetta ei ole käytetty vähään aikaan, suosittelemme vaihtamaan vesisäiliön veden ennen käyttöä.

Katso kohta **“SUODATIN JA VEDEN KOVUUS”.**

KUPPI
Kuumia juomia valmistettaessa kupit on hyvä lämmittää etukäteen (kuumalla vedellä). Kuppien koko kannattaa valita halutun kahvimäärän mukaan.

KAHVIPAVUT
Paahdetut kahvipavut voivat menettää aromeja, jos niitä ei suojata. Suosittelemme käyttämään seuraavien 2–3 päivän kulutusta vastaavaa papumäärää sekä valitsemaan 250 gramman pakkauksia.

Kahvipapujen laatu vaihtelee, ja makutottumukset ovat yksilöllisiä. Arabica-papujen aromi on hieno ja kukkainen, kun taas enemmän kofeiinia sisältävien Robusta-papujen maku on katkerampi ja täyteläisempi. Kahta kahvilaatua yhdistellään usein, jotta kahvin maku saadaan tasapainoon. Voit aina pyytää neuvoa kahvin valmistaneelta kahvipaahtimolta.

Emme suosittele rasvaisten ja karamellisoitujen papujen käyttämistä, sillä ne voivat vaurioittaa keitintä.

Kahvipapujen jauhatuskarkeus vaikuttaa makujen voimakkuuteen ja creman laatuun. Mitä hienommaksi jauhetut pavut, sitä pehmeämpi crema. Jauhatuskarkeutta voi mukauttaa myös halutun juoman mukaan.

2.1 SUODATTIMEN ASENNUS

MIKSI SUODATINPATRUUNA KANNATTAA ASENTAA?

KRUPSin vesisuodatinjärjestelmän patruuna optimoi kahvin maun ja vähentää kalkin kertymistä ja kunnossapidon tarvetta. Suosittelemme suodatinpatruunan käyttöä, sillä se varmistaa koneen pitkän käyttöiän. Tämä lisävaruste on saatavana KRUPS.com-verkkosivustosta.

MILLOIN VESISUODATINJÄRJESTELMÄN PATRUUNA ON VAIHDETTAVA?



- Kun asennuksesta on kulunut kaksi kuukautta.
- Patruunan asentamisen yhteydessä kannattaa kääntää patruunan yläosassa olevaa harmaata rengasta siten, että siinä näkyy kahden kuukauden kuluttua oleva päivämäärä.

VESISUODATINJÄRJESTELMÄN PATRUUNAN ASENTAMINEN



- Laitteen pitää olla kytkettynä pistorasiaan ja käynnistettynä.
- Patruuna asetetaan vesisäiliöön.
- Aseta patruuna paikalleen siten, että numeroitu rengas on ylöspäin.
- Käytä patruunan mukana toimitettua mustaa ruuvilisävarustetta, jotta saat kiinnitettyä patruunan oikein paikalleen.
- Paina näytön kuvaketta CLEAN MODE 3 sekunnin ajan.
- Aseta suuttimien alle säiliö.
- Painike START/STOP vilkkuu ja painikkeen COFFEE RINSE merkkivalo syttyy.
- Aloita suodattimen käyttö painamalla painiketta START/STOP.
- Valonauha vilkkuu punaisena asennuksen aikana.
- Asennus on valmis, kun valonauha palaa jälleen valkoisena.

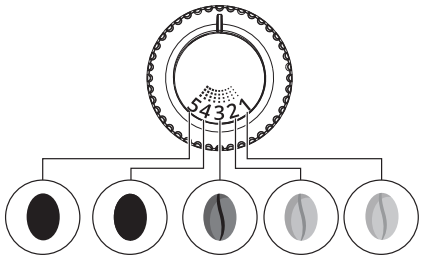
2.2 MYLLY: JAUHATUKSEN SÄÄTÄMINEN

MIKSI JAUHATUSTA KANNATTAA SÄÄTÄÄ?
Yleensä jauhatusta on säädettävä, kun vaihdat kahvipaputyyppiä tai muutat kahvin vahvuutta. Vaihtelemalla jauhatusta on mahdollista käyttää erityyppisiä papuja:

Tummaksi paahdetut ja rasvaiset kahvipavut vaativat karkean jauhatuksen.

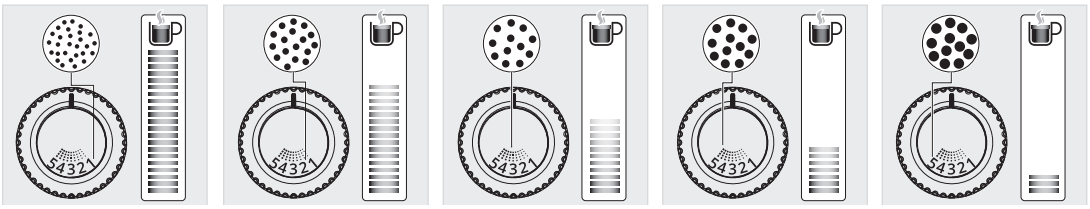
Kevyemmin paahdetut kahvipavut ovat kuivempia ja vaativat hienomman jauhatuksen.

Paahtaminen



Erittäin vahva	**Vahva**	**Voimakas**	**Keskitaso**	**Vaalea**
(Dark French)	*(French)*	*(Light French)*	*(Amber)*	*(Blonde)*

Samassa kahvilaadussa jauhatuksen säätely vaikuttaa myös kahvin makuun: mitä hienommaksi pavut jauhetaan, sitä voimakkaampi on kahvin maku.



Asento 1	**Asento 2**	**Asento 3**	**Asento 4**	**Asento 5**
Erittäin hieno	*Hieno*	*Keskitaso*	*Karkea*	*Erittäin karkea*

JAUHATUKSEN SÄÄTÄMINEN
Käännä kahvipapusäiliön asetuspainiketta kahvipaputyypin ja toivotun maun voimakkuuden mukaan (viisi tasoa, ks. edellinen kuva). Säätö on tehtävä jauhatuksen aikana asteittain. Huomaat maussa selvän eron kolmen valmistuskerran jälkeen.

⚠ **Varoitus**: Öljyisten tai karamellisoitujen kahvipapujen käyttö ei ole suositeltavaa, sillä myllyn on vaikea käsitellä niitä. Ne voivat vaurioittaa laitetta ja heikentää anturin suorituskykyä.

3. JUOMIEN VALMISTUS

KEITTIMELLÄ VALMISTETTAVAT JUOMAT*:
KRUPS Sensation Hot&Cold -keittimellä voit valmistaa monenlaisia juomia oman mieltymyksesi mukaan. Valmistettavat vaihtoehdot ovat käytettävissä suoraan ohjauspaneelista.

JUOMAT	Mahdolliset koot	Mahdollinen kahvin vahvuus	X2	Jääpalat kylmiä juomia varten +🧊
 Espresso	**M : 40 ml** / L : 55 ml / XL : 70 ml	🌢 / 🌢🌢 / 🌢🌢🌢	✓	
Iced espresso ❄	M: 70 ml			2
 Doppio	**M: 80 ml** / L: 110 ml / XL: 140 ml	🌢 / 🌢🌢 / 🌢🌢🌢		
Iced Doppio ❄	L : 160 ml			4
 Long Coffee	M: 80 ml / **L: 120 ml** / XL: 180 ml	🌢 / 🌢🌢 / 🌢🌢🌢	✓	
Iced Long Coffee ❄	L : 210 ml			6
 Americano	M: 90 ml / **L: 120 ml** / XL: 150 ml	🌢 / 🌢🌢 / 🌢🌢🌢		
Iced Americano ❄	L: 180 ml			4
 Filter Coffee	M: 120 ml / **L: 150 ml** / XL: 170 ml	🌢 / 🌢🌢 / 🌢🌢🌢	✓	
Iced Filter Coffee ❄	L: 280 ml			8
 Hot Water	M: 100 ml / **L: 200 ml** / XL: 300 ml			
 Cold Brew ❄	L: 240 ml	🌢 / 🌢🌢 / 🌢🌢🌢		4
 Cappuccino	M / **L** / XL	🌢 / 🌢🌢 / 🌢🌢🌢	✓	
Iced Cappuccino ❄	M			5
 Caffe Latte	M / **L** / XL	🌢 / 🌢🌢 / 🌢🌢🌢		
Iced Caffe Latte ❄	L			5
 Latte Macchiato	M / **L** / XL	🌢 / 🌢🌢 / 🌢🌢🌢	✓	
 Iced Latte Macchiato ❄	L	🌢 / 🌢🌢 / 🌢🌢🌢		6
 Frothy Milk	M / **L** / XL			
 Steam				

**Mallista riippuen*

Huomaa, että KRUPSin suosittelemat oletusasetukset (lihavoituina) varmistavat optimaalisen valmistuksen.

VINKKEJÄ JA OHJEITA

Aina kun valitset juoman, laite käyttää uusimpia asetuksia.

KONE SUORITTAA SEURAAVAT VAIHEET AUTOMAATTISESTI JUOMAN VALMISTUKSEN AIKANA:

Kahvin valmistuksen vaiheet
1. Kahvipapujen jauhaminen **2.** Kahvinporojen tiivistäminen **3.** Esiuutto (tässä vaiheessa kahvikuppiin saattaa pudota muutama tippa) **4.** Suodatus

KAHVISUUTINTEN KORKEUDEN SÄÄTÄMINEN

Voit laskea ja nostaa kahvisuuttimia kaikkia juomia varten kupin koon mukaisesti. Enimmäiskorkeus on 13 cm.

JUOMAN VALMISTUKSEN ALOITTAMINEN

- Tarkista, että kahvipapusäiliö 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.

ERI ASETUKSET OVAT MAHDOLLISIA JUOMAN MUKAAN:

- **Kahvin vahvuus:** Voit muuttaa kahvin vahvuutta lisäämällä tai vähentämällä jauhetun kahvin määrää. Valitse ensin juoma ja sitten yksi, kaksi tai kolme kahvipapua. Yksi on hienoin ja kolme kaikkein täyteläisin: .
- **Kupin tilavuus:** Voit lisätä tai vähentää uuttamiseen käytettävän veden määrää valitsemalla juoman ja kokovaihtoehdon M, L tai XL .
- **Yksi tai kaksi kuppia:** Aloita kahden juoman samanaikainen valmistus valitsemalla juoma ja painamalla painiketta .

Lisätietoja juoma-asetusten säätämisestä on juomataulukossa ja Pikaoppaan osiossa 2.

JUOMAN VALMISTUKSEN PYSÄYTTÄMINEN

Voit pysäyttää juomasi valmistuksen milloin tahansa painamalla START/STOP -painiketta.

Jos jakso keskeytetään, pysähtyminen tapahtuu viiveellä. Et voi käyttää laitetta ennen kuin valonauha palaa valkoisena.

3.1 MAITOA SISÄLTÄVÄT JUOMAT JA KUUMA VESI

VINKKEJÄ JA OHJEITA

LEHMÄNMAITO

- Käytä jäähdytettyä UHT-pastöroitua maitoa (3–5°C) optimaalisen vaahdotustuloksen saavuttamiseksi.

KASVIPOHJAISET JUOMAT

- Vaahdotustulokset voivat vaihdella.
- Valitse Barista- tai Special Café -vaihtoehdot paremman vaahdonlaadun saavuttamiseksi.
- Paras vaahdotustulos saavutetaan juuri avatulla pakkauksella, ja suorituskyky voi luonnollisesti heikentyä ajan myötä avaamisen jälkeen.

MAIDON SÄILYTYS

- Avattu maito tulee säilyttää jääkaapissa 4°C:ssa tai sitä kylmemmässä ja käyttää suositellun säilyvyysajan kuluessa.
- MILK EA914-, EA915- ja EA916-malleissa maitosäiliö voidaan säilyttää suoraan jääkaapissa sille tarkoitetun kannen avulla.

MAIDON VAAHDOTTAMINEN HÖYRYSUUTTIMELLA

Höyrysuutinta käytetään maidon vaahdottamiseen esimerkiksi cappuccinoa tai lattea varten. Koska höyryn tuottamiseen tarvitaan korkeampi lämpötila kuin espresson valmistukseen, laitteessa on lisälämmitysvaihe höyrylle.

Kahta kupillista ei voi valmistaa samanaikaisesti, joten X2-toiminto ei ole käytettävissä.

Tärkeää: Esilämmitysvaiheita on kaksi: yksi laitteelle ja toinen höyrylle. Merkkivalo (START/STOP) vilkkuu sen merkiksi, että laitteen esilämmitys on suoritettu loppuun. Aloita höyryntuotanto painamalla (START/STOP) painiketta uudelleen.

Jos et paina (START/STOP) painiketta kahden minuutin kuluessa esilämmityksestä, laite palaa alkuperäiseen asentoonsa.

Lisätietoja maitoa sisältävien juomien valmistamisesta on Pikaoppaan osiossa 5.

Ole varovainen, jotta vältät palovammat.

Tärkeää: Höyryntuotanto pysähtyy automaattisesti aiemmin valitun juomamäärän mukaan. Jos laitteessa on tarpeeksi vaahdotettua maitoa, voit lopettaa höyryntuotannon painamalla (START/STOP)-painiketta ennen jakson päättymistä.

HÖYRYSUUTTIMEN PUHDISTAMINEN

Tärkeää: Jotta saat aina samanlaisen vaahdon, höyrysuutin kannattaa puhdistaa huolellisesti JOKAISEN KÄYTTÖKERRAN JÄLKEEN. Älä pese höyrysuutinta astianpesukoneessa. Suosittelemme höyrysuuttimen puhdistusta myös silloin, jos sitä ei käytetä pitkään aikaan (yli kahteen päivään).

Vaara: Höyrysuutin voi olla kuuma höyrytoiminnon käytön jälkeen. Siksi on suositeltavaa odottaa muutama minuutti ennen suuttimen käsittelyä.

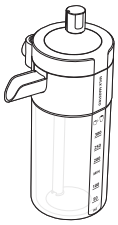
Koko höyrysuutin voidaan irrottaa perusteellista puhdistusta varten. Puhdista vedellä, pienellä määrällä hankaamatonta astianpesuainetta ja harjalla. **Lisätietoja höyrysuuttimen puhdistamisesta on Pikaoppaan osiossa 6.**

- Jos haluat poistaa kaikki mahdolliset maitojäämät höyrysuuttimesta, aseta suuttimen alle säiliö ja aloita kuuman veden valmistus. Pyyhi sitten suutin puhtaalla, kostealla mikrokuituliinalla.

- Jos höyryä ei tule ulos, suutin voi olla tukossa. Avaa tukos höyryjärjestelmän mukana toimitetulla puhdistusneulalla. **Lisätietoja höyrysuuttimen puhdistamisesta on Pikaoppaan osiossa 6.**

VALMISTUS KUUMALLA VEDELLÄ
- 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 käynnistys-/pysäytyspainiketta. Laite esilämpenee (valonauha vilkkuu) ja valuttaa sitten kuuman veden.

3.2 MILK MAESTRO -MAITOKANNU



Milk Maestro -maitokannu on suunniteltu baristatasoisten maitojuomien valmistukseen kotona. Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen kuin alat käyttää tuotetta, jotta osaat käyttää laitetta parhaalla mahdollisella tavalla.

Suosittelemme puhdistamaan kaikki Milk Maestro -maitokannun osat saippuavedellä 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 juomat toiveidesi mukaisiksi.

Automaattinen huuhteluohjelma MILK RINSE
Automaattinen huuhtelu on tehtävä hygieniasyistä jokaisen maitopohjaisen juoman valmistuksen jälkeen (käyttöliittymän MILK-hälytys). Muista puhdistaa Milk Maestro -maitokannu aina käytön jälkeen.

Lisätietoja Milk Maestro -maitokannun automaattisesta huuhtelusta on Pikaoppaan osiossa 14.

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). Poista se, jottei se mene hukkaan.

MILK MAESTRO -MAITOKANNUN KÄYTTÖ

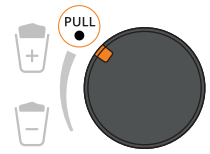
Käyttöohje:

1. Valmistus

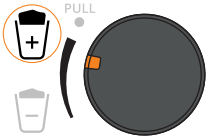
Lisää Milk Maestro -maitokannuun haluamasi määrä maitoa.
Varmista, ettei maitokannun enimmäistäytön rajamerkintä ylity.

2. Vaahdotuksen säätö

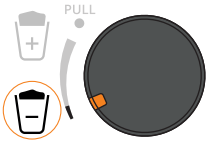
Käännä kannen päällä olevaa vaahdotussäädintä myötäpäivään, jos haluat enemmän vaahtoa, tai vastapäivään, jos haluat vähemmän vaahtoa. Valitse vaahdon määrä omien mieltymystesi mukaan.



Vaahdotussäätimen poistoasento



Suurin mahdollinen vaahtoasento



Pienin mahdollinen vaahtoasento

Parhaan mahdollisen laadun saavuttamiseksi maitopohjaisissa kahvijuomissa suositellaan valmistamaan 5–6 maitopohjaista juomaa ensimmäisellä käyttökerralla. Tämä mahdollistaa maitojärjestelmän toiminnan optimaalisella tasolla.	Jos maitokahvisi kuohuu yli kupin reunojen, suosittelemme: - Asettamaan maitovaahdon määrän säätimen MIN-asentoon - Valitsemaan pienemmän juomakoon (M tai L) - Käyttämään suurempaa kuppia

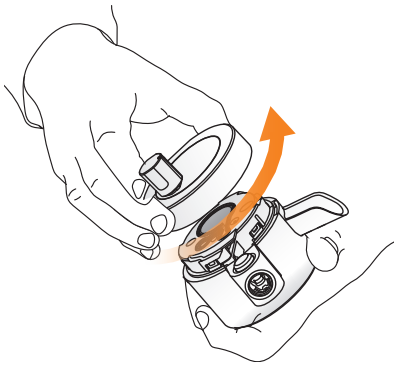
3. Puhdistus

Kun olet lopettanut Milk Maestro -maitokannun käytön, voit huuhdella sen automaattisella MILK RINSE -ohjelmalla. Voit myös purkaa ja pestä kaikki osat perusteellisesti lämpimällä saippuavedellä tai astianpesukoneessa.

Huuhtele ja kuivaa kaikki osat huolellisesti ennen kokoamista.

VINKKEJÄ JA OHJEITA

Milk Maestro -maitokannun kannen lukitus avataan kiertämällä sitä neljänneskierros.



Varoitus: Aloita maitopohjaisten juomien valmistus vasta sitten, kun olet liittänyt Milk Maestro -maitokannun laitteeseen.

Toivottavasti Milk Maestro -maitokannun ja sen tehokkaan maidon vaahdotustoiminnon käyttö on sinusta mukavaa ja pääset nauttimaan herkullisista maitojuomista.

3.3 KYLMIEN JUOMIEN TILA & COLD BREW

Kylmät juomat- ja **Cold Brew** -toiminnot on suunniteltu tarjoamaan virkistäviä jääkahvijuomia säilyttäen samalla optimaalisen maun laadun.

KYLMIEN JUOMIEN TILA

Kahvi uutetaan kuumana ja jäähdytetään sitten jäällä. Näin espresson tai pitkän kahvin täyteläinen maku säilyy virkistävässä jääkahvijuomassa.

Kylmien juomien tila mahdollistaa suosikkikahvireseptiesi kylmien versioiden valmistamisen.

- Aktivoi Kylmät juomat valitsemalla ensin haluamasi resepti käyttöliittymästä.
- Paina sitten lumihiutalepainiketta aktivoidaksesi Jäähdytystilan ja lopuksi START/STOP aloittaaksesi valmistuksen.

Jokaista kylmää reseptiä varten sinun on lisättävä jääkuutioita lasiin ennen uuton aloittamista. Suositeltu jääkuutioiden määrä vaihtelee valitun reseptin mukaan. Katso oikea määrä osan 3 reseptitaulukosta.

Kylmien juomien tila voidaan aktivoida kaikille resepteille paitsi seuraaville:

- Kuuma vesi
- Maitovaahto
- Höyry

Kylmissä juomaresepteissä 2 kupin vaihtoehto ei ole käytettävissä, ja juoman tilavuus on kiinteä optimaalisen maun ja tasapainon varmistamiseksi.

Jos laitetta ei ole käytetty vähään aikaan, suosittelemme huuhtelemaan järjestelmän ja täyttämään vesisäiliön raikkaalla vedellä ennen käyttöä.

COLD BREW

Matalassa lämpötilassa hitaasti uutettu (4-5 min) Cold Brew tarjoaa luonnostaan makean ja pehmeän kahvin, jossa on hyvin vähän kitkeryyttä, kuin jäällä tarjoiltu «kahvi-infuusio».

Parhaan Cold Brew -lopputuloksen saavuttamiseksi laitteen on ensin jäähdyttävä ennen uuttoa. Tätä vaihetta kutsutaan nimellä **COLD RINSE**.

- Kun Cold Brew -resepti on valittu, laite näyttää näytössä COLD RINSE.
- Aseta astia (vähintään 200 ml) suuttimien alle. Käynnistä jäähdytysjakso painamalla START/STOP.
- Laite suorittaa automaattisesti huuhtelun sisäisen lämpötilansa alentamiseksi.

Kun vaihe COLD RINSE on valmis, laite on valmis uuttoa varten.

- Valmistele lasi lisäämällä siihen suositeltu määrä jääkuutioita ja käynnistä sitten Cold Brew -valmistus painamalla START/STOP.

Kun Cold Brew on valmis, sekoita sitä pillillä tai lusikalla ja nauti.

4. LAITTEEN KUNNOSSAPITO

4.1 PÄIVITTÄINEN KUNNOSSAPITO

Asianmukainen kunnossapito pidentää keittimen käyttöikää ja säilyttää kahvin aidon maun.

TIPPA-ASTIAN KUNNOSSAPITO

Tippa-astia kerää laitteesta kahvin valmistamisen aikana ja sen jälkeen valuvan veden ja kahvin. On tärkeää, että se on aina paikallaan ja että se tyhjennetään säännöllisesti.

Suosittelemme hygieniasyistä irrottamaan tippa-astian, puhdistamaan kaikki osat ja jättämään sen kuivumaan päivittäin ennen sen asettamista takaisin keittimeen.

Lisätietoja tippa-astian puhdistamisesta on Pikaoppaan osiossa 9B.

MILLOIN TIPPA-ASTIA ON TYHJENNETTÄVÄ?

Tyhjennä tippa-astia, kun uimuri on yläasennossa ja osoittaa, että astia on liian täysi.

KAHVINPOROSÄILIÖN KUNNOSSAPITO

Suosittelemme hygieniasyistä puhdistamaan kahvinporosäiliön kuumalla vedellä ja pesuaineella ja jättämään sen kuivumaan päivittäin ennen sen asettamista takaisin keittimeen.

Lisätietoja kahvinporosäiliön puhdistamisesta on Pikaoppaan kohdassa 8B.

Tärkeää: Älä pane säiliötä astianpesukoneeseen.

MILLOIN KAHVINPOROSÄILIÖ ON TYHJENNETTÄVÄ?

Kahvinporot menevät kahvinporosäiliöön.

Tyhjennä kahvinporosäiliö, kun -merkkivalo ilmaisee tyhjennyksen tarpeen.

Voit tyhjentää sen useamminkin, mutta pidä tällöin keittimen virta kytkettynä, jotta keitin tunnistaa säiliön tyhjentämisen.

Tärkeää: Kahvinporosäiliön edellä kuvatun säännöllisen tyhjentämisen laiminlyöminen voi vaurioittaa laitetta.

VESISÄILIÖN 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 keittimeen.

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 puhdista kahvipapusäiliötä vedellä, sillä kahvipapusäiliössä oleva vesi voi vaurioittaa keitintä.

4.2 MUU KUNNOSSAPITO

Kunnossapito	Milloin?	Selitys	Tarvittavat tarvikkeet
MILK RINSE **Milk Maestron automaattinen huuhtelu*** noin 30 s – 60 ml	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. **Lisätietoja Milk Maestro -maitokannun huuhtelemisesta on Pikaoppaan osiossa 14.** **Mallista riippuen*	
COFFEE RINSE Kahvin huuhtelu ~45 s – 30 ml	Kahden päivän käyttämättömyyden jälkeen tai milloin tahansa.	Mahdollistaa koneen kahvipiirin huuhtelun. Toimenpiteessä käytetään ainoastaan kuumaa vettä. Se varmistaa aidon kahvin maun. **Lisätietoja laitteen huuhtelemisesta on Pikaoppaan osiossa 10.**	
CLEAN Laitteen puhdistus 13 min – 1 l	Keittimen kehotuksen mukaan tai milloin tahansa.	Suosittelemme puhdistamaan keittimen kahvipiirin ja poistamaan siitä rasvan hyvän hygienian ja kahvin laadun varmistamiseksi. Näin varmistetaan, että juomien maku pysyy optimaalisena. **Lisätietoja laitteen puhdistamisesta on Pikaoppaan osiossa 11. Voit myös noudattaa näitä ohjeita:** 1. CLEAN-merkkivalo muuttuu punaiseksi, kun laite on puhdistettava. 2. Paina CLEAN MODE-painiketta ja valitse CLEAN. 3. Vahvista puhdistuksen aloittaminen painamalla START STOP-painiketta. 4. CLEAN-merkkivalo alkaa vilkkua. 5. Ota puhdistustabletti. 6. Avaa puhdistustabletin luukku ja aseta tabletti paikalleen. 7. Aseta molempien suuttimien alle 1 litran astia. 8. Aloita puhdistus painamalla START STOP-painiketta toisen kerran. 9. Kahvisuuttimista valuu vettä puhdistuksen aikana. 10. Kun vesi on lakannut valumasta ja kuulet kolme äänimerkkiä, laite on puhdistettu ja käyttövalmis.	1 KRUPS XS3000/XS808 puhdistustabletti

Kunnossapito	Milloin?	Selitys	Tarvittavat tarvikkeet
CALC Kalkinpoisto ~20 min – 1,5 l	Kun laite pyytää sitä. Toiminto ei ole käytettävissä, jos juomia ei ole valmistettu niin paljon, että kalkinpoisto olisi tarpeen.	Kalkinpoisto varmistaa, että keitin toimii oikein ja poistaa kalkki- tai sakkajäämät. Tämä vaihe on erittäin tärkeä laitteen oikean toiminnan ja kestävyyden varmistamisessa. **Lisätietoja laitteen kalkinpoistosta on Pikaoppaan osiossa 12. Voit myös noudattaa näitä ohjeita:** 1. CALC-merkkivalo muuttuu punaiseksi, kun laitteesta on poistettava kalkki. 2. Paina CLEAN MODE-painiketta ja valitse CALC. 3. Vahvista START/STOP kalkinpoiston aloittaminen painamalla ICON-painiketta. 4. CALC-merkkivalo alkaa vilkkua. 5. Täytä vesisäiliö haalealla vedellä CALC-merkintään asti. 6. Avaa KRUPS-kalkinpoistoainepussi. 7. Tyhjennä pussin sisältö vesisäiliöön (jos tuotteessasi on suodatinpatruuna, poista se). 8. Sekoita pussin sisältö säiliössä olevaan veteen. 9. Aseta vesisäiliö takaisin laitteeseen. 10. Aseta molempien suuttimien (kahvi ja höyry) alle 1,5 litran astia. 11. Käynnistä kalkinpoisto painamalla START/STOP-painiketta. 12. Molemmista suuttimista valuu vettä kalkinpoiston aikana. 13. merkkivalo vilkkuu, kun veden virtaus pysähtyy. 14. Poista vesisäiliöön jäänyt vesi-kalkinpoistoaineseos. 15. Puhdista vesisäiliö sienellä. 16. Pyyhi ja kuivaa vesisäiliö. 17. Täytä vesisäiliö MAX-merkintään asti. 18. Aseta vesisäiliö takaisin laitteeseen. 19. Suuttimista valuu vettä huuhtelun aikana. 20. Kun vesi on lakannut valumasta ja kuulet kolme äänimerkkiä, laite on puhdistettu kalkista ja käyttövalmis.	1 pussi KRUPS F054/XS809 - kalkinpoistoainetta (ei toimiteta laitteen mukana)

! **Tärkeää:** Jos laitteessa on vesisuodatinjärjestelmän patruuna, irrota se ennen kalkinpoistoa.

! **Tärkeää:** 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.

! **Tärkeää:** Jos irrotat laitteen pistorasiasta huollon aikana tai sähkö katkeaa, puhdistusohjelma alkaa alusta. Toimintoa ei voi lykätä: vesipiiri on huuhdeltava. Siinä tapauksessa tarvitaan ehkä uusi puhdistustabletti.

5. MUUT TOIMINNOT

LAITTEEN ASETUSTEN KÄYTTÄMINEN

Koneessa ei ole näyttöä, joten asetukset on integroitu toisiksi toiminnoiksi tiettyihin painikkeisiin.

Asetusvalikkoon siirtyminen:

- Laitteen on oltava kytkettynä pistorasiaan, mutta laitteen virta ei saa olla kytkettynä.
- Paina painiketta CLEAN MODE 3 sekunnin ajan.
- Olet asetuksissa, kun kolmen ensimmäisen juoman (ristretto, espresso, suodatinkahvi) vieressä olevat merkkivalot syttyvät ja kuulet äänimerkin. Sen jälkeen voit siirtyä asetuksissa näiden juomien painikkeilla: ristretto, espresso ja cafe lungo.

Asetusluettelo:

Sensation Hot & Cold Coffee

Kahvin lämpötila		Muuta kahvin lämpötilaa painamalla ensin painiketta ESPRESSO ja sitten painiketta . Kahvijuomien lämpötilaa voi säätää kolmella eri tasolla. Lämpötilan oletusasetus on taso 2 (keskitaso).
T1 :	Matala	
T2 :	**Keskitaso**	
T3 :	Korkea	
Automaattinen sammutus		Voit muuttaa automaattisen sammutuksen asetusta painamalla ensin painiketta DOPPIO ja sitten painiketta . Voit valita ajan, jonka jälkeen laite sammuu automaattisesti, jotta energiaa ei kulu turhaan: 10 minuuttia, 20 minuuttia tai 30 minuuttia. Oletusasetus on **10 minuuttia.**
	10 min	
	20 min	
	30 min	
Automaattinen huuhtelu		Voit muuttaa automaattisen käynnistyksen huuhteluasetusta painamalla ensin painiketta LONG COFFEE ja sitten painiketta . Voit määrittää laitteen suorittamaan huuhtelun automaattisesti aina kun sen virta katkaistaan. **Toiminto on oletusarvoisesti poissa käytöstä.**
	Ei käytössä	
	Käytössä	

Sensation Hot & Cold Milk EA916

Kahvin lämpötila		Muuta kahvin lämpötilaa painamalla ensin painiketta ESPRESSO ja sitten painiketta . Kahvijuomien lämpötilaa voi säätää kolmella eri tasolla. Lämpötilan oletusasetus on taso 2 (keskitaso).
T1 :	Matala	
T2 :	Keskitaso	
T3 :	Korkea	
Automaattinen sammutus		Voit muuttaa automaattisen sammutuksen asetusta painamalla ensin painiketta LONG COFFEE ja sitten painiketta . Voit valita ajan, jonka jälkeen laite sammuu automaattisesti, jotta energiaa ei kulu turhaan: 10 minuuttia, 20 minuuttia tai 30 minuuttia. Oletusasetus on **10 minuuttia.**
	10 min	
	20 min	
	30 min	
Automaattinen huuhtelu		Voit muuttaa automaattisen käynnistyksen huuhteluasetusta painamalla ensin painiketta AMERICANO ja sitten painiketta . Voit määrittää laitteen suorittamaan huuhtelun automaattisesti aina kun sen virta katkaistaan. **Toiminto on oletusarvoisesti poissa käytöstä.**
	Ei käytössä	
	Käytössä	

Kahvin lämpötila		Muuta kahvin lämpötilaa painamalla ensin painiketta ESPRESSO ja sitten painiketta . Kahvijuomien lämpötilaa voi säätää kolmella eri tasolla. Lämpötilan oletusasetus on taso 2 (keskitaso).
T1 :	Matala	
T2 :	Keskitaso	
T3 :	Korkea	
Automaattinen sammutus		Voit muuttaa automaattisen sammutuksen asetusta painamalla ensin painiketta LONG COFFEE ja sitten painiketta . Voit valita ajan, jonka jälkeen laite sammuu automaattisesti, jotta energiaa ei kulu turhaan: 10 minuuttia, 20 minuuttia tai 30 minuuttia. Oletusasetus on **10 minuuttia.**
	10 min	
	20 min	
	30 min	
Automaattinen huuhtelu		Voit muuttaa automaattisen käynnistyksen huuhteluasetusta painamalla ensin painiketta FILTER COFFEE ja sitten painiketta . Voit määrittää laitteen suorittamaan huuhtelun automaattisesti aina kun sen virta katkaistaan. **Toiminto on oletusarvoisesti poissa käytöstä.**
	Ei käytössä	
	Käytössä	

**Mallista riippuen*

Asetusvalikosta poistuminen:

- Sulje valikko painamalla ⏻-painiketta tai odota 2 minuuttia.
- Kone sammuu ja tallentaa asetukset.

6. VASTAUKSIA KYSYMYKSIIN

TOIMINTA

1) Keitin näyttää virheilmoituksen, ohjelmisto on jumiutunut TAI kaikki valot vilkkuvat.

✓ Katkaise laitteen virta ja irrota laitteen pistoke pistorasiasta, poista mahdollinen suodatinpatruuna vesisäiliöstä, odota minuutti ja liitä ja käynnistä laite uudelleen.

2) Laite ei käynnisty virtapainikkeen painamisen jälkeen.

✓ Tarkasta sulakkeet ja sähköjärjestelmän pistorasia. Tarkasta, että molemmat virtapistokkeet on liitetty oikein pistorasiaan.

3) Sähköt ovat katkenneet jakson aikana.

✓ Laite palautuu automaattisesti alkutilaan, kun se käynnistyy uudelleen.

4) Mylly pyörii tyhjänä.

✓ Tämä on normaalia, jos sitä sattuu vain toisinaan ja jos kahvipavut ovat loppuneet tai niitä on kahvipapusäiliössä vain pieni määrä.

✓ Säiliöön jää kahvipapuja:

➔ Kahvipavut voivat olla liian rasvaisia, jolloin laite ei käsittele niitä oikein. Voit yrittää työntää kahvipapuja alaspäin ja katsoa, alkaako keitin taas toimia. Kahvipavut on kuitenkin suositeltavaa vaihtaa (katso kahvipapulajit).

➔ Jos olet käyttänyt samoja kahvipapuja tähän asti ongelmitta: ota yhteyttä KRUPS-asiakaspalveluun.

KÄYTTÖ

1) Myllystä kuuluu epätavallista ääntä.

✓ Myllyssä on todennäköisesti vierasesineitä. Kokeile puhdistaa se imurilla. Ota muussa tapauksessa yhteyttä KRUPS-asiakaspalveluun.

2) Laitteen alla on vettä.

✓ Ennen kuin irrotat tippa-astian, odota 15 sekuntia kahvin valumisen päättymisen jälkeen, jotta keitin 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.

3) Jauhatuksen säätöpainiketta on vaikea kääntää.

- ✓ Käännä jauhatuksen säätöpainiketta vain, kun mylly on käynnissä.

4) Keitin ei ole valmistanut kahvia.

- ✓ Valmistuksen aikana on havaittu käyttöhäiriö. Laite palautuu automaattisesti alkutilaan ja se on valmis uutta jaksoa varten.

5) Käytit jauhettua kahvia kahvipapujen sijaan.

- ✓ Poista jauhettu kahvi kahvipapusäiliöstä imurilla.

6) Kahvisuuttimista valuu vettä, kun laitteesta on katkaistu virta.

- ✓ Tämä on normaalia. Kyse on automaattisesta huuhtelusta, jolla suuttimet puhdistetaan. Voit poistaa sen käytöstä laitteen asetuksista muuttamalla automaattisen huuhtelun asetuksia.

HÖYRY JA MAITO

1) Laitteesta ei tule höyryä.

a. Jos käytät höyryjaksoa ensimmäistä kertaa eikä höyryä tule ulos oikein tai ei lainkaan:

- ✓ **Tarkista, ettei höyrysuutin ole tukossa. Lisätietoja höyrysuuttimen puhdistamisesta on Pikaoppaan osiossa 6.**
- ✓ Jos höyrysuutin ei ole tukossa, tee seuraavat toimet vain kerran:
  Tyhjennä vesisäiliö ja irrota tilapäisesti vesisuodatinjärjestelmän patruuna.
  Lisää vesisäiliöön runsaasti kalsiumia (> 100 mg/l) sisältävää kivennäisvettä. Suorita sitten säiliössä höyryjaksoja (5–10 jaksoa) peräkkäin, kunnes ulos tulee jatkuva höyrysuihku. Laita patruuna takaisin paikalleen säiliöön.

b. Höyrysuutin toimi aiemmin:

- ✓ **Tarkista, ettei höyrysuutin ole tukossa. Lisätietoja höyrysuuttimen puhdistamisesta on Pikaoppaan osiossa 6.**

Jos höyrysuutin ei toimi edellä kuvattujen toimien jälkeen, ota yhteyttä KRUPS-asiakaspalveluun.

2) Höyrysuuttimesta tulee vettä tai höyryä epänormaalisti.

- ✓ Tarkista, että höyrysuutin on asetettu oikein kiinnitysniveleen ja että liitos on tukevasti kiinni höyryaukossa.
- ✓ Valmistuksen alussa tai lopussa höyrysuuttimesta voi valua muutama tippa.

3) Höyryä tulee tippa-astian ritilän kautta.

- ✓ Valmistettavasta juomasta riippuen tippa-astian ritilän kautta voi tulla höyryä.

4) Milk Maestro -maitokannu ei enää tee vaahtoa

- ✓ Käytä tuoretta kevytmaitoa tai täysmaitoa (3–6 °C).
- ✓ Huuhtele Milk Maestro -maitokannu **MILK RINSE-**ohjelman avulla.
- ✓ Pese kaikki osat astianpesukoneessa tai käsin saippuavedellä ja anna osien kuivua ennen kokoamista.

KUNNOSSAPITO

1) Laite ei ole pyytänyt kalkinpoistoa.

- ✓ Kalkinpoisto vaaditaan, kun olet valmistanut lukuisia juomia höyryä tai kuumaa vettä käyttäen. Jos valmistat vain kahvia, kalkinpoistoa ei tarvita usein.

2) Tippa-astiassa on hieman kahvinporoja.

- ✓ Tippa-astiaan saattaa päästä pieniä määriä kahvinporoja. Keitin on suunniteltu poistamaan ylimääräiset kahvinporot, jotta suodatusalue pysyy puhtaana.

3) -merkkivalo jää palamaan kahvinporosäiliön tyhjennyksen jälkeen.

- ✓ Asenna kahvinporosäiliö uudelleen.

4) -merkkivalo jää palamaan vesisäiliön täyttämisen jälkeen.

- ✓ Tarkista, että säiliö on asetettu laitteeseen oikein.
- ✓ Säiliön pohjalla olevan uimurin on liikuttava vapaasti. Tarkista ja vapauta uimuri tarvittaessa.

5) Suuttimista ei tule vettä kalkinpoiston ensimmäisen vaiheen aikana:

- ✓ Tämä on normaalia. Keitin vapauttaa suuttimista vettä vain merkittävän tukkeuman yhteydessä.

JUOMAT

1) Kahvi valuu liian hitaasti.

- ✓ Käännä jauhatuksen painiketta oikealle, jotta kahvista tulee karkeampaa (määräytyy käytetyn kahvilaadun mukaan).
- ✓ Suorita yksi tai useampi huuhtelujakso.
- ✓ Vaihda vesisuodatinjärjestelmän patruuna.

2) Kahvi on liian laihaa tai laimean makuista.

- ✓ Tarkista, että kahvipapusäiliössä on papuja ja että ne siirtyvät alaspäin oikein.
- ✓ Älä käytä rasvaisia, karamellisoituja tai maustettuja kahvipapuja, joita laite ei ehkä käsittele oikein.
- ✓ Vähennä valmistettavaa juomamäärää ja lisää kahvin voimakuutta kahvin voimakkuustoiminnolla. Tee jauhetusta kahvista hienompaa kääntämällä jauhatuksen painiketta. Valmista juoma kahdessa vaiheessa käyttäen kahden kupin toimintoa.

3) Espresso tai kahvi ei ole tarpeeksi kuumaa.

- ✓ Nosta kahvin lämpötilaa koneen asetuksista. Lämmitä kuppi huuhtelemalla sitä kuumalla vedellä ennen juoman valmistuksen aloittamista.
- ✓ Tee piirin huuhtelu ennen kahvin valmistamista.

4) Kahvisuuttimista virtaa kirkasta vettä ennen jokaista kahviannosta.

- ✓ Esiuutto suoritetaan ennen valmistuksen aloitusta, ja sen aikana kahvisuuttimista voi valua hiukan vettä.

Jos jokin edellä mainituista ongelmista jatkuu, ota yhteyttä KRUPSin 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.
Suojele ympäristöä!
Vie laite keräyspisteeseen käsiteltäväksi.

TAKUU
Takuu ei koske seuraavia tilanteita:
- Myllyssä on vierasesineitä.
- Kahvipapusäiliöön on kaadettu jauhettua kahvia.
- Vesisuodatinjärjestelmän patruunaa ei käytetä KRUPSin ohjeiden mukaisesti.
- Kalkinpoistoa, puhdistusta tai säännöllistä kunnossapitoa on laiminlyöty.

Ainoastaan hyväksytty KRUPS-keskus saa huoltaa laitetta.

Tätä automaattista kahvi-/espressokeitintä saa käyttää vain kahvin, kuuman veden tai maitovaahdon valmistamiseen.

Valmistaja: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne, Ranska

KRUPS®

SENSATION HOT & COLD
EA913/EA914/EA915/EA916

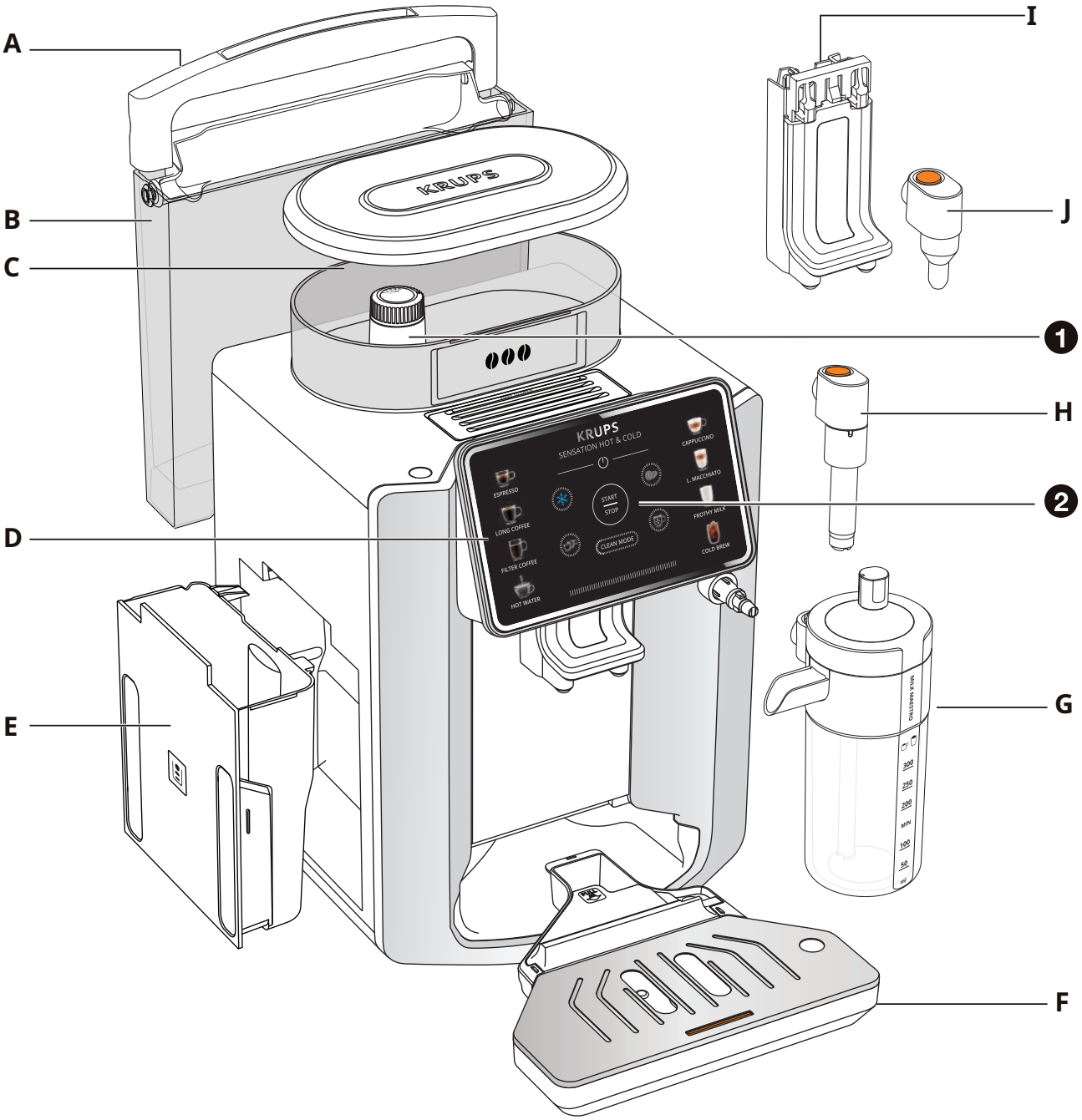


NO

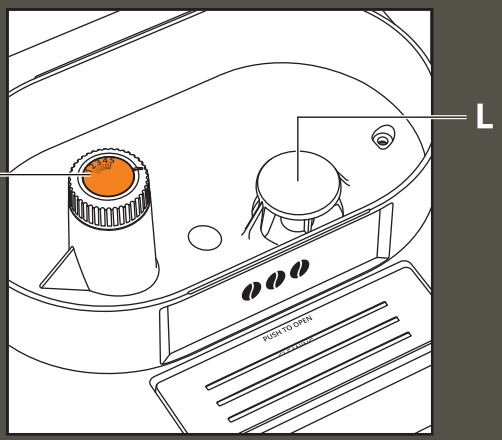
Illustrasjon avhengig av modell

8020013579-02

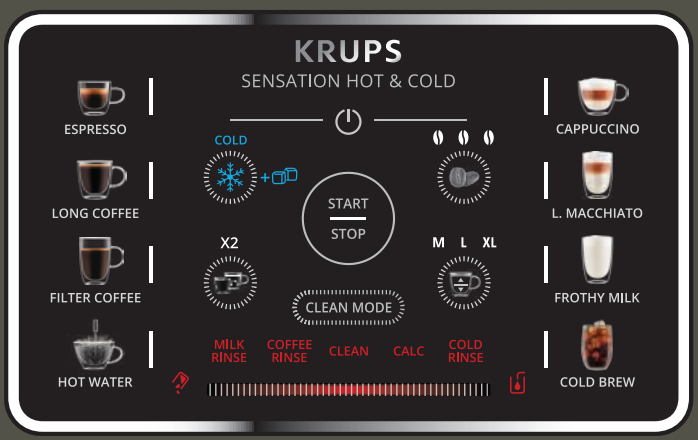
1. VIKTIG PRODUKTINFORMASJON 4
1.1 SYMBOLGUIDE FOR BRUKERHÅNDBOKEN 4
1.2 TILBEHØR SOM FØLGER MED MASKINEN 4
1.3 TEKNISKE DATA 5
1.4 GRENSESNITT 5
1.5 INDIKATORLAMPER 6
2. INSTALLERE OG BEGYNNE Å BRUKE APPARATET 7
2.1 INSTALLERE FILTER 8
2.2 KVERN: JUSTERE MALINGSGRADEN 9
3. TILBEREDNING AV DRIKKE 10
3.1 DRIKKER MED MELK OG VARMT VANN 12
3.2 MILK MAESTRO MELKEMUGGE 13
3.3 MODUS FOR KALDE DRIKKER & COLD BREW 15
4. GENERELT VEDLIKEHOLD 16
4.1 DAGLIG VEDLIKEHOLD 16
4.2 ANNET VEDLIKEHOLD 17
5. ANDRE FUNKSJONER 19
6. SVAR PÅ SPØRSMÅLENE DINE 20


A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
1
2
KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
START
STOP
CLEAN MODE

1


K
L
PUSH TO OPEN

2


KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
COLD
START
STOP
X2
M L XL
CLEAN MODE
MILK RINSE
COFFEE RINSE
CLEAN
CALC
COLD RINSE

BESKRIVELSE

A. Håndtak/deksel på vannbeholder
B. Vannbeholder
C. Kaffebønnebeholder
D. Kontrollpanel
E. Kaffegrutoppsamler
F. Dryppbrett
G. Melkemugge*
H. Dampdyse*
I. Kaffedyser
J. Vanndyse
K. Knott for innstilling av malingsgrad
L. Kaffekvern

** Avhengig av modell*

Kjære Kunde.

Takk for at du valgte en KRUPS espressomaskin med innebygd kvern. KRUPS espressomaskiner med innebygd kvern er designet, utviklet og produsert i Frankrike. Det betyr at de oppfyller de strengeste kravene til opprinnelse og produksjonskvalitet. Maskinen er laget for å være så brukervennlig som mulig, og for å lage drikker av baristakvalitet. Nyt en espresso, en long coffee, filterkaffe eller andre typer kaffe, med et knappetrykk! For å gjøre ting enklere for deg har KRUPS utviklet smart indikatorlampeteknologi som veileder deg når du bruker maskinen, slik at kaffepausene dine blir enda bedre. Den avanserte teknologien som finnes i maskinen din, gjør at du kan oppnå best mulig resultat, og den frigjør maksimal aroma og smak fra de nykvernede kaffebønnene. Vi håper at du får fine kaffepauser og blir fornøyd med KRUPS-maskinen din.

KRUPS-teamet

1. VIKTIG PRODUKTINFORMASJON

Les brukerhåndboken og heftet med sikkerhetsinstruksjoner før du bruker apparatet første gang. KRUPS kan ikke holdes ansvarlig hvis produktet ikke brukes på riktig måte.

1.1 SYMBOLGUIDE FOR BRUKERHÅNDBOKEN

Fare: Fare for alvorlig personskade eller død.
Lyn-symbolet informerer om farer knyttet til elektrisitet.

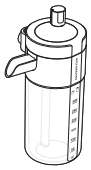
Advarsel: Mulig funksjonssvikt, skade eller ødeleggelse av apparatet.

Viktig: Generell eller viktig informasjon om bruk av apparatet.

1.2 TILBEHØR SOM FØLGER MED MASKINEN

Kontroller tilbehøret som fulgte med maskinen. Hvis en del mangler, ta kontakt med KRUPS' kundeservice.

TILBEHØR SOM FØLGER MEG		
1	Brukerhåndbok – hurtigstartveiledning – hefte med sikkerhetsinstruksjoner Oversikt over KRUPS' ettersalgssentre Garantidokumenter	
SENSATION HOT & COLD COFFEE EA913		
2	Rengjøringskanyle for dampsystemet	
3	Dampmunnstykke	

SENSATION HOT & COLD MILK EA914 - E1915 - EA916		
4	Milk Maestro melkemugge	
5	Vannmunnstykke	

Advarsel: Hvis det brukes annet tilbehør enn det som kommer fra KRUPS, kan garantien opphøre.

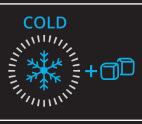
1.3 TEKNISKE DATA

Apparat	Automatic Espresso EA913 - EA914 - EA915 - EA916
Strømforsyning	~220–240 V/50 Hz
Pumpetrykk	15 bar
Kaffebønnebeholder	260 g
Energiforbruk	Under drift: 1450 W
Vanntank	1,7 l
Oppstart og oppbevaring	Innendørs på et tørt sted (frostfritt)
Mål (mm) H x B x D	365 x 240 x 400
Vekt EA91 (kg)	8,9

Med forbehold om tekniske endringer.

1.4 GRENSESNITT

Knapp	Beskrivelse/Grunnfunksjoner
	Slå maskinen av og på. Du hører et pip hver gang du trykker på AV/PÅ-knappen.
	Velg drikken du vil tilberede.* Når du velger en drikke, tennes en indikatorlampe ved siden av den. *Avhengig av modell
	Velg dampfunksjonen for å skumme melk hvis du skal lage en drikke med melk manuelt.* Når en tilberedning er valgt, tennes en indikatorlampe ved siden av den. NB: Du må trykke to ganger på START/STOPP-knappen: Én gang for å forvarme maskinen, og én gang til for å starte dampen. *Avhengig av modell

Knapp	Beskrivelse/Grunnfunksjoner
	Start eller stopp aktiv tilberedning/vedlikehold.
	Når du har valgt drikke, trykker du for å øke eller redusere styrken. Det endrer mengden kaffe som males. Det finnes tre valg, fra svak til sterk. Valget angis med én, to eller tre bakgrunnsbelyste kaffebønner.
	Når du har valgt drikke, trykker du for å øke eller redusere volumet ved å endre mengden vann. Det finnes tre valg, fra liten til stor. Valget indikeres med en bakgrunnsbelyst M, L eller XL.
	Trykk etter at du har valgt drikke, for å doble mengden. Valget indikeres med en bakgrunnsbelyst X2.
	Trykk på knappen etter valg av drikke for å aktivere modusen for kalde drikker. Tilsett isbiter når isindikatoren lyser.
	Trykk for å få tilgang til vedlikehold, og velg den typen som skal utføres: Skylling, rengjøring eller avkalking. Det valgte vedlikeholdet er bakgrunnsbelyst i rødt.

1.5 INDIKATORLAMPER

Din KRUPS Sensation-maskin har smart indikatorlysteknologi for å gjøre den mer brukervennlig. Maskinen registrerer og overvåker automatisk nivåene av vann og malt kaffe. Når beholderne trenger påfylling eller tømming, informeres du av en indikatorlampe. Maskinen varsler deg når den trenger skylling, rengjøring eller avkalking.

Indikatorlampe	Beskrivelse
	START/STOPP-LED-lampen blinker ==> Trykk på START/STOPP for å fortsette den aktuelle handlingen START/STOPP-LED-lampen lyser ==> Handling pågår
	Lysstripe: – Lyser hvitt: maskinen er klar til bruk – Blinker hvitt: drikke tilberedes – Lyser rødt: vedlikehold må utføres – Blinker rødt: vedlikehold pågår
MILK RINSE	Det er nødvendig å skylle Milk Maestro melkemugge.* Trykk på Clean Mode (Rengjøringsmodus) og deretter på START/STOP (Start/stopp) for å begynne. **Se avsnitt 14 i Hurtigstartveiledningen for informasjon om hvordan du skyller Milk Maestro melkemuggen.** **Avhengig av modell*
COFFEE RINSE	Skylling er nødvendig. Trykk på Clean Mode (rengjøringsmodus) og deretter på START/STOPP for å begynne. **Se avsnitt 10 i hurtigstartveiledningen for informasjon om hvordan du skyller maskinen.**
CLEAN	Rengjøring er nødvendig. Trykk på Clean Mode (rengjøringsmodus) og deretter på START/STOPP for å begynne. **Se avsnitt 11 i hurtigstartveiledningen for informasjon om hvordan du rengjør maskinen.**

Indikatorlampe	Beskrivelse
CALC	Avkalking er nødvendig. Trykk på Clean Mode (rengjøringsmodus) og deretter på START/STOPP for å begynne. **Se avsnitt 12 i hurtigstartveiledningen for informasjon om hvordan du avkalker maskinen.**
	Kaffegrutbeholderen er full og må tømmes. **Se avsnitt 8A i hurtigstartveiledningen for informasjon om hvordan du tømmer kaffegrutbeholderen.**
	Vannbeholderen er nesten tom og må fylles på. **Se avsnitt 7A i hurtigstartveiledningen for informasjon om hvordan du fyller vannbeholderen.**
COLD RINSE	Nedkjøling er nødvendig før Cold Brew-ekstraksjon. Trykk på "START/STOP". **Se « Hurtigstartveiledningen » for mer informasjon.**
	Alle indikatorlampene blinker: Maskinfeil eller blokkering. **Se avsnittet SVAR PÅ SPØRSMÅLENE DINE.**

2. INSTALLERE OG BEGYNNE Å BRUKE APPARATET

FØRSTE GANGS BRUK

Plasser maskinen på en stabil, horisontal, ren og tørr overflate.
Før første gangs bruk må maskinen fylles med vann, slik at maskinen kan brukes. Forvarming og automatisk skylling gjennomføres automatisk.
I avsnitt 1 i hurtigstartveiledningen finner du mer informasjon om hvordan du starter maskinen første gang.
Apparatet er kontrollert og testet før det forlater produksjonsanlegget. Selv etter grundig rengjøring, kan det hende du finner kafferester i kaffekvernen og/eller kaffedråper på risten til dryppbrettet. Når du pakker ut maskinen, kan det også være støv på den på grunn av det beskyttende materialet. Vi anbefaler at du rengjør maskinen grundig med en klut før du bruker den.
Takk for forståelsen.
Bruk aldri et skadet apparat.

TIPS OG RÅD

VANN
Vannkvaliteten har mye å si for smaken. Kalkbelegg og klor kan endre smaken på kaffen. For å bevare alle kaffearomaer anbefaler vi at du bruker friskt vann og en patron, eller flaskevann med mindre enn 800 mg/l tørrstoff (se etiketten på flasken).

Hvis maskinen ikke har vært brukt på en stund, anbefaler vi at bytte vannet i vanntanken før bruk.

Se avsnittet **FILTER OG VANNHARDHET.**

KOPP
Ved tilberedning av varme drikker anbefaler vi å varme opp koppene først (ved å skylle dem i varmt vann). Koppens størrelse bør være tilpasset ønsket mengde drikke.

KAFFEBØNNER
Brente kaffebønner kan tape aroma hvis de ikke beskyttes. Vi anbefaler at du bruker den mengden kaffebønner 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 smak er personlig. Arabica-bønner gir deg fine, blomsteraktige aromaer, mens robusta-bønner har høyere koffeininnhold og er mer bitre og fyldige. Det er vanlig å blande de to kaffetypene for å få en mer balansert smak. Spør gjerne kaffebrenneren din om råd.

Vi anbefaler ikke at du bruker oljete eller karamelliserte bønner, siden de kan skade maskinen.

Malingsgraden påvirker smaken og kvaliteten på cremaen. Jo finere malingsgrad, desto jevnere blir cremaen. Malingsgraden kan også tilpasses til ønsket kaffedrikk.

2.1 INSTALLERE FILTER

DERFOR BØR DU BRUKE ET FILTER

KRUPS patronen bidrar til å optimalisere smaken på kaffen, begrense dannelse av kalkbelegg og redusere behovet for vedlikehold. Du bør bruke et filter for å sikre at maskinen varer lenge. Dette tilbehøret finnes på KRUPS.com.

NÅR BØR DU BYTTE PATRONEN?



- To måneder etter installasjon.
- Når du setter inn patronen, anbefaler vi at du vrir den grå ringen på toppen av filterpatronen, slik at den viser dato for installasjonen + 2 måneder.

SLIK INSTALLERER DU PATRON



- Maskinen må være koblet til og slått på
- Patronen skal være i vanntanken
- Plasser patronen med den nummererte ringen opp
- Bruk det svarte skruetilbehøret som følger med patronen, til å plassere patronen riktig og skru den fast
- Hold inne CLEAN MODE på skjermen i tre sekunder.
- Plasser en beholder under munnstykkene.
- START STOP -knappen blinker, og COFFEE RINSE -indikatoren lyser.
- Trykk på START STOP for å begynne å bruke filteret.
- Lysstripen blinker rødt under installasjonen.
- Installasjonen er fullført når lysstripen lyser hvitt igjen.

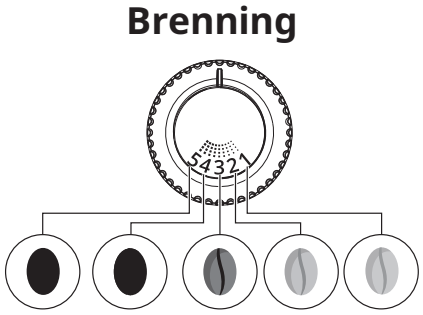
2.2 KVERN: JUSTERE MALINGSGRADEN

DERFOR BØR DU JUSTERE MALINGSGRADEN

Vanligvis må du justere kvernen når du endrer typen kaffebønner eller for å justere styrken på kaffen. Du kan endre malingsgraden for å tilpasse maskinen til forskjellige typer kaffebønner:

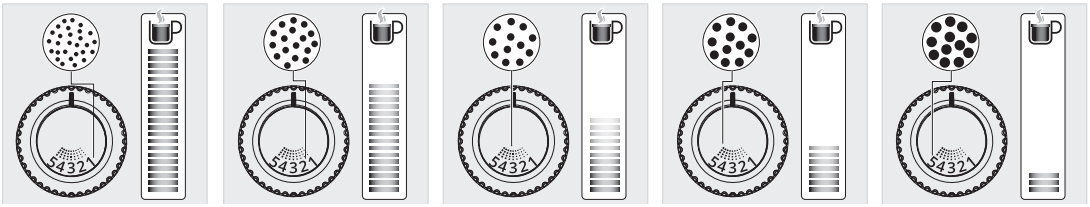
En kraftig brent og oljete kaffebønne krever en grovere kverning,

En lettere brent bønne vil være tørrere og krever finere kverning.



Svært intens	**Intens**	**Sterk**	**Medium**	**Lys**
(mørk fransk)	*(fransk)*	*(lys fransk)*	*(gyllen)*	*(blond)*

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



Posisjon 1	**Posisjon 2**	**Posisjon 3**	**Posisjon 4**	**Posisjon 5**
Ekstra fin	*Fin*	*Gjennomsnittlig*	*Grov*	*Ekstra grov*

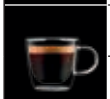
SLIK JUSTERER DU KVERNEN

Vri på Innstillinger-knappen i kaffebønnebeholderen, slik at den passer til bønnetypen og ønsket styrke (fem nivåer – se over). Denne justeringen må utføres trinnvis mens du kverner. Etter tre tilberedninger merker du tydelig forskjell i smaken.

⚠ **Advarsel**: Vi anbefaler ikke bruk av oljeholdige eller karamelliserte kaffebønner, siden de er vanskelige å behandle for kvernen. De kan også skade maskinen og føre til dårlig sensorytelse.

3. TILBEREDNING AV DRIKKE

DRIKKER SOM ER TILGJENGELIGE PÅ DENNE MASKINEN:*
Med KRUPS Sensation Hot&Cold kan du lage et stort utvalg av drikker som passer til dine preferanser. Tilberedningen startes ved hjelp av kontrollpanelet.

	DRIKKER	Tilgjengelig e størrelser	Tilgjengelig kaffestyrke	X2	Isbiter til kalde drikker +
	Espresso	**M : 40 ml** / L : 55 ml / XL : 70 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced espresso ❄	M: 70 ml			2
	Doppio	**M: 80 ml** / L: 110 ml / XL: 140 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
	Iced Doppio ❄	L : 160 ml			4
	Long Coffee	M: 80 ml / **L: 120 ml** / XL: 180 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Long Coffee ❄	L : 210 ml			6
	Americano	M: 90 ml / **L: 120 ml** / XL: 150 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
	Iced Americano ❄	L: 180 ml			4
	Filter Coffee	M: 120 ml / **L: 150 ml** / XL: 170 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Filter Coffee ❄	L: 280 ml			8
	Hot Water	M: 100 ml / **L: 200 ml** / XL: 300 ml			
	Cold Brew ❄	L: 240 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		4
	Cappuccino	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Cappuccino ❄	M			5
	Caffe Latte	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
	Iced Caffe Latte ❄	L			5
	Latte Macchiato	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Latte Macchiato ❄	L	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		6
	Frothy Milk	M / **L** / XL			
	Steam				

**Avhengig av modell*

Merk at standardinnstillingene (i fet skrift) er innstillingene som KRUPS anbefaler for å sikre optimal tilberedning.

TIPS OG RÅD

Hver gang du velger en drikke, bruker maskinen de nyeste innstillingene.

TIL INFORMASJON: MASKINEN UTFØRER AUTOMATISK FØLGENDE TRINN FOR Å TILBEREDE DRIKKEN DIN:

De ulike trinnene for å lage kaffe
1. Kverning av kaffebønner **2.** Komprimering av den malte kaffen **3.** Forhåndsinfusjon (noen få dråper kan falle inn i koppen på dette stadiet **4.** Tilberedning

SLIK JUSTERER DU HØYDEN PÅ KAFFEDYSENE

Du kan senke og heve kaffedysene for alle tilgjengelige drikker i henhold til størrelsen på koppen(e), opptil en høyde på 13 cm.

SLIK STARTER DU TILBEREDNING AV EN DRIKK

- Kontroller at kaffebønnebeholderen er full.

⚠ **Advarsel**: Det må ikke komme vann i kvernen. Da kan maskinen bli skadet.

- Kontroller at vannbeholderen er full. Hvis det er lite vann, varsler maskinen deg med en indikatorlampe, slik at du kan fylle tanken.
- Plasser koppen(e) under kaffedysene.
- Trykk på knappen for valgt drikke, juster innstillingene dine, og trykk deretter på på (START/STOP).

DET FINNES FORSKJELLIGE INNSTILLINGER AVHENGIG AV DRIKKEN:

- **Kaffestyrke:** Hvis du vil øke eller redusere kaffestyrken ved å endre mengden malt kaffe som brukes, velger du drikke, og deretter velger du én, to eller tre kaffebønner. En er den mest delikate, og tre er den fyldigste .
- **Koppvolum:** Hvis du vil øke eller redusere mengden vann som brukes til trakting, velger du drikke, og deretter velger du M, L eller XL .
- **En eller to kopper:** Hvis du vil starte to tilberedninger samtidig, velger du drikke, og deretter trykker du på .

Hvis du vil ha mer informasjon, **kan du se tabellen med drikker samt avsnitt 2 i hurtigstartveiledningen for mer informasjon om hvordan du justerer innstillingene.**

SLIK STOPPER DU TILBEREDNINGEN AV EN DRIKK

Du kan når som helst stoppe tilberedningen ved å trykke på knappen (START/STOP).

Når en syklus avbrytes, stoppes den ikke umiddelbart. Du får ikke tilgang til maskinen før lysstripen lyser igjen (uten å blinke).

3.1 DRIKKER MED MELK OG VARMT VANN

TIPS OG RÅD

KUMELK

- Bruk kjølt UHT-pasteurisert melk (3–5°C) for optimalt melkeskum.

PLANTEBASERTE DRIKKER

- Resultatet ved skumming kan variere.
- Velg Barista- eller Special Café-varianter for bedre skumkvalitet.
- Best skum oppnås med en nylig åpnet kartong, og ytelsen kan naturlig avta over tid etter åpning.

OPPBEVARING AV MELK

- Etter åpning skal melken oppbevares i kjøleskap ved 4°C eller lavere og brukes innen anbefalt holdbarhetstid.
- På modellene MILK EA914, EA915 og EA916 kan melkebeholderen oppbevares direkte i kjøleskapet ved hjelp av det dedikerte lokket til melkebeholderen.

SLIK SKUMMER DU MELK MED DAMPMUNNSTYKKET

Dampmunnstykket brukes til å skumme melk for å lage for eksempel cappuccino eller latte. Produksjon av damp krever høyere temperatur enn tilberedningen av en espresso, og derfor har apparatet en ekstra forvarmingsfase for dampen.

Det er ikke mulig å tilberede to kopper samtidig, så X2-funksjonen er ikke tilgjengelig.

Viktig: Det er to forvarmingstrinn: Ett for maskinen, og ett for damp. (START/STOP) LED-lyset blinker for å indikere at maskinen er ferdig med forvarmingen. Trykk på (START/STOP) igjen for å starte dampproduksjonen.

Hvis du ikke trykker på (START/STOP) knappen innen to minutter etter forvarming, går maskinen tilbake til opprinnelige funksjon.

Du finner mer informasjon om hvordan du lager drikker med melk i avsnitt 5 i hurtigstartveiledningen.

Vær forsiktig, slik at du unngår brannskader.

Viktig: Dampproduksjonen stopper automatisk avhengig av det forhåndsvalgte dvolumet. Hvis du har fått nok skummet melk, kan du stoppe dampen ved å trykke på (START/STOP) før syklusen er fullført.

RENGJØRING AV DAMPMUNNSTYKKET

Viktig: For å oppnå samme skum hver gang anbefaler vi at du rengjør dampmunnstykket nøye etter bruk. Dampmunnstykket må ikke vaskes i oppvaskmaskinen. Vi anbefaler også at du rengjør dampmunnstykket hvis det ikke har blitt brukt på en stund (mer enn to dager).

Fare: Når dampfunksjonen har vært brukt, er dampdysen varm. Derfor bør du vente i noen minutter før du tar på den.

Hele dampmunnstykket kan fjernes for grundig rengjøring. Rengjør det med vann, litt ikke-slipende oppvaskmiddel og en kost. **Du finner mer informasjon om hvordan du rengjør dampmunnstykket i avsnitt 6 i hurtigstartveiledningen.**

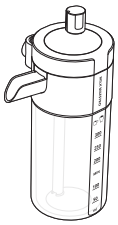
- For å fjerne alle spor av melk fra dampmunnstykket plasserer du en beholder under munnstykket og starter en varmtvannstilberedning. Deretter tørker du av munnstykket med en ren, fuktig mikrofiberklut.

- Hvis det ikke kommer damp ut av munnstykket, kan det være tilstoppet: Fjern blokkeringen med den medfølgende rengjøringskanylen for dampsystemet. **Du finner mer informasjon om hvordan du rengjør dampmunnstykket i avsnitt 6 i hurtigstartveiledningen.**

TILBEREDNING MED VARMT VANN

- Plasser koppen under dampmunnstykket.
- Trykk på Varmt vann.
- Du kan justere volumet på drikken, men siden du ikke kan tilberede to kopper samtidig, er ikke X2-funksjonen tilgjengelig.
- Trykk på START/STOPP. Maskinen forvarmes (lysstripen blinker). Hell deretter ut det varme vannet.

3.2 MILK MAESTRO MELKEMUGGE



Denne Milk Maestro melkemuggen er designet for å gi deg en følelse 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 støvrester, anbefaler vi at du rengjør alle delene med såpevann.

HOVEDEGENSKAPER

Skummefunksjon

Milk Maestro melkemugge har et patentert melkeskumsystem som lar deg tilberede kremet melkeskum på et øyeblikk.
Med skumkontrollknappen øverst på lokket kan du velge hvor mye melkeskum du ønsker i melkedrikkene dine.

Automatisk skylleprogram MILK RINSE

Et automatisk skylleprogram kreves etter hver melkedrikk (MILK (Melk)-varsel i grensesnittet) for å sikre optimal hygiene. Sørg for å rengjøre Milk Maestro melkemuggen etter hver bruk.

Du finner mer informasjon i avsnitt 14 i Hurtigstartveiledningen for informasjon om hvordan du automatisk skyller Milk Maestro melkemuggen.

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 (Trekk)-posisjonen (fare for å miste knappen). Fjern den for å unngå at den mistes.

HVORDAN BRUKER JEG MILK MAESTRO MELKEMUGGEN?

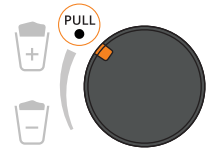
Instruksjoner for bruk:

1. Tilberedning

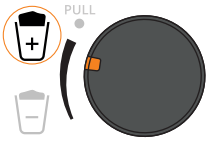
Fyll Milk Maestro melkemuggen med ønsket mengde melk.
Pass på at du ikke overskrider den maksimale påfyllingslinjen som er angitt på melkemuggen.

2. Skumjustering

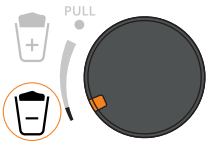
Vri skumkontrollknappen toppen av lokket med klokken for mer skum, eller mot klokken for mindre skum. Velg mengden skum som passer deg.



Stilling for fjerning av skumkontrollknapp



Maksimal skumposisjon



Minste skumposisjon

For optimal kvalitet på melkebaserte drikkevarer anbefales det å tilberede 5 til 6 slike etter første gangs bruk. Dette bidrar til at melkesystemet fungerer på sitt beste.	Hvis melkeblandingen renner over koppen, anbefaler vi at du: - Stiller melkeskumvolumknappen til MIN - Velger en mindre drikkestørrelse (M eller L) - Bruker en større kopp

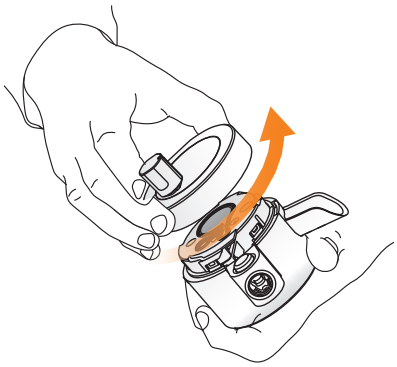
3. Rengjøring

Når du er ferdig med å bruke Milk Maestro melkemugge, kan du utføre en automatisk skylling med MILK RINSE-programmet, eller demontere og vaske alle delene grundig i varmt såpevann eller i oppvaskmaskinen.

Sørg for å skylle og tørke alle delene grundig før montering.

TIPS OG RÅD

Vri lokket på Milk Maestro melkemugge en kvart omdreining for å låse det opp.



Advarsel: Ikke start melkedrikker uten først å koble Milk Maestro melkemugge til maskinen.

Vi håper du trives med å bruke Milk Maestro melkemugge og nyter deilige hjemmelagde melkedrikker takket være dens høytytende og brukervennlige melkeskumfunksjon.

3.3 MODUS FOR KALDE DRIKKER & COLD BREW

Funksjonene **Kalde drikker** og **Cold Brew** er utviklet for å gi deg forfriskende iskaffedrikker samtidig som optimal smakskvalitet bevares.

MODUS FOR KALDE DRIKKER

Kaffe brygget varmt og deretter avkjølt med is. Bevarer den fyldige smaken av espresso eller kaffe og gir en forfriskende kald kaffedrikk med full smak.

Modusen for kalde drikker lar deg tilberede kalde varianter av dine favorittkaffeoppskrifter.

- For å aktivere Kalde drikker må du først velge ønsket oppskrift på grensesnittet.
- Trykk deretter på snøfnuggknappen for å aktivere Kjølemodus, og trykk til slutt på START/STOP for å starte tilberedningen.

For hver kald oppskrift må du legge isbiter i glasset før ekstraksjonen starter. Det anbefalte antallet isbiter varierer avhengig av den valgte oppskriften. Se oppskriftstabellen i avsnitt 3 for riktig mengde.

Modusen for kalde drikker kan aktiveres for alle oppskrifter unntatt:

- Varmt vann
- Melkeskum
- Damp

For kalde drikker er alternativet for 2 kopper ikke tilgjengelig, og drikkevolumet er fast for å sikre optimal smak og balanse.

Hvis maskinen ikke har vært brukt på en stund, anbefaler vi å skylle systemet og fylle vanntanken med friskt vann før bruk.

COLD BREW

Cold Brew ekstraheres sakte ved lav temperatur (4-5 min) og gir en naturlig søt og myk kaffe med svært liten bitterhet, som en «kaffeinfusjon» servert med is.

For optimale Cold Brew-resultater må maskinen først kjøles ned før ekstraksjonen. Dette trinnet kalles **COLD RINSE**.

- Etter at du har valgt Cold Brew-oppskriften, vil maskinen vise COLD RINSE på displayet.
- Plasser en beholder (minst 200 ml) under uttakene.
- Trykk på START/STOP for å starte kjølesyklusen. Maskinen utfører automatisk en skylling for å senke den interne temperaturen.

Når prosessen COLD RINSE er fullført, er maskinen klar for ekstraksjon. Klargjør glasset med den anbefalte mengden isbiter, og trykk deretter på START/STOP for å starte Cold Brew-tilberedningen.

Når Cold Brew-kaffen er klar, rør den om med et sugerør eller en skje og nyt den.

4. GENERELT VEDLIKEHOLD

4.1 DAGLIG VEDLIKEHOLD

Når du vedlikeholder maskinen på riktig måte, forlenger du levetiden og sørger for at kaffen smaker som den skal.

VEDLIKEHOLD AV DRYPPBRETT

Dryppbrettet brukes til å samle opp vann eller kaffe som kommer fra apparatet under og etter tilberedning. Det er viktig at du alltid bruker det, og at du tømmer det regelmessig.

Av hygieniske årsaker anbefaler vi at du demonterer dryppbrettet hver dag, rengjør alle delene og lar det lufttørke før du monterer det igjen.

Hvis du vil ha mer informasjon om hvordan du rengjør dryppbrettet, kan du se avsnitt 9B i hurtigstartveiledningen

NÅR SKAL JEG TØMME DRYPPBRETTET?

Når flottøren er i øvre posisjon, indikerer det at brettet er 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 monterer den i maskinen igjen.

Hvis du vil ha mer informasjon om hvordan du rengjør kaffegrutbeholderen, kan du se avsnitt 8B i hurtigstarteiledningen.

Viktig: Ikke vask den i oppvaskmaskin.

NÅR SKAL DU TØMME KVERNENS BEHOLDER

Kaffekvernbeholderen samler opp den malte kaffen.

Tøm kvernbeholderen når -indikatorlampen tennes.

Du kan også tømme den oftere, men det må gjøres mens maskinen er på, slik at den registrerer at beholderen har blitt tømt.

Viktig: Hvis du ikke tømmer kaffekvernbeholderen regelmessig, som beskrevet over, kan maskinen bli skadet.

VEDLIKEHOLD AV VANNTANK

For å bevare kaffens aromaer, og av hygieniske årsaker, anbefaler vi at du bruker friskt vann, at du rengjør vannbeholderen hver dag med varmt vann og svamp, og at du lar den lufttørke før du setter den tilbake i maskinen.

VEDLIKEHOLD AV KAFFEBØNNEBEHOLDER

Kaffebønner kan etterlate fettrester på veggene i bønnebeholderen som kan påvirke kvaliteten på kaffen. For å bevare aromaer, og av hygieniske årsaker, anbefaler vi at du tørker av den med en ren, tørr og myk klut hver gang den må etterfylles.

Advarsel: Ikke bruk vann til å rengjøre kaffebønnebeholderen. Hvis det er vann i bønnebeholderen, kan maskinen bli skadet.

4.2 ANNET VEDLIKEHOLD

Vedlikehold	Når?	Forklaring	Påfylling trengs
MILK RINSE **Milk Maestro automatisk skylling*** ~30 sek – 60 ml	Etter en melkedrikk eller når som helst.	Det automatiske skylleprogrammet for Milk Maestro melkemugge bruker bare varmt vann og sikrer optimal melkeskummende ytelse og et rent system. **Se avsnitt 14 i Hurtigstartveiledningen for informasjon om hvordan du skyller Milk Maestro melkemuggen.** **Avhengig av modell*	
COFFEE RINSE Kaffeskylling ~45 sek – 30 ml	Når maskinen ikke har vært brukt på to dager, eller når som helst.	Lar deg skylle maskinens kaffekrets. Denne prosessen bruker bare varmt vann, og den sørger for at kaffen alltid smaker optimalt. **Se avsnitt 10 i hurtigstartveiledningen for mer informasjon om hvordan du skyller maskinen.**	
CLEAN Rengjøring av maskinen ~13 min – 1 l.	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. Det garanterer at du opprettholder optimal smak i drikkene dine. **Se avsnitt 11 i jurtigstartveiledning for informasjon om hvordan du rengjør maskinen, eller gjør følgende:** 1. Indikatorlampen CLEAN tennes når maskinen må rengjøres 2. Trykk på CLEAN MODE -knappen, og velg deretter CLEAN 3. Trykk på START/STOP -knappen for å bekrefte rengjøringsprosessen 4. Indikatorlampen CLEAN blinker 5. Finn frem en rengjøringstablett 6. Åpne luken for rengjøringstabletten, og tilsett tabletten 7. Plasser en beholder som rommer én liter, under begge munnstykkene 8. Trykk på START/STOP -knappen én gang til for starte rengjøringsprosessen 9. Vannet renner ut av kaffemunnstykkene under rengjøringsprosessen 10. Når vannet har sluttet å renne og du hører tre pip, er maskinen rengjort og klar til bruk.	1 KRUPS XS3000/XS808 rengjøringstablett

Vedlikehold	Når?	Forklaring	Påfylling trengs
CALC Avkalking ~20 min – 1,5 l	Når maskinen ber om det. Når antall drikker ikke er tilstrekkelig for at det er nødvendig med avkalking, er ikke funksjonen aktiv.	Når maskinen avkalkes, fungerer den som den skal, og alle kalkrester og belegg fjernes. Dette trinnet er svært viktig for at maskinen skal fungere optimalt og vare lenge. **Se avsnitt 12 i hurtigstartveiledningen for informasjon om hvordan du avkalker maskinen, eller gjør følgende:** 1. Indikatorlampen CALC lyser rødt når maskinen trenger avkalking 2. Trykk på CLEAN MODE -knappen, og velg deretter CALC 3. Trykk på START/STOP for å bekrefte avkalking av maskinen 4. Indikatorlampen CALC blinker 5. Fyll vannbeholderen med varmt vann opp til CALC-merket 6. Finn frem en pose med avkalkingsmiddel fra KRUPS 7. Åpne posen og tøm innholdet i vannbeholderen (hvis produktet har et filter, må det fjernes) 8. Bland innholdet i posen med vannet i beholderen 9. Sett vannbeholderen på plass igjen på maskinen 10. Plasser en beholder som rommer 1,5 liter, under begge munnstykkene (kaffe og damp) 11. Trykk på START/STOP -knappen for å starte avkalkingsprosessen 12. Vannet renner ut av begge munnstykkene under avkalkingsprosessen 13. Indikatorlampen blinker når vannstrømmen har stoppet 14. Fjern overflødig vann med avkalkingsmiddel fra vannbeholderen 15. Rengjør vannbeholderen med en svamp 16. Tørk av vannbeholderen 17. Fyll vannbeholderen til MAX-merket 18. Sett vannbeholderen på plass i maskinen igjen 19. Vannet renner ut av munnstykkene under skylleprosessen 20. Når vannet har sluttet å renne og du hører tre pip, er maskinen avkalket og klar til bruk.	1 pose med KRUPS F054/XS809 avkalkingsmiddel (følger ikke med maskinen)

! **Viktig:** Hvis apparatet er utstyrt med en filter, må det fjernes før du starter avkalkingen.

! **Viktig:** Du trenger ikke å kjøre vedlikeholdsprogrammet med én gang apparatet ber om det, men du bør gjøre det ganske snart. Hvis rengjøring (eller avkalking) utsettes, vil advarselen fortsette å vises til operasjonen utføres.

! **Viktig:** Hvis du kobler fra maskinen under vedlikehold, eller hvis det oppstår en elektrisk feil, startes rengjøringsprogrammet på nytt. Det er ikke mulig å utsette denne operasjonen, og vannkretsen må skylles. I slike tilfeller kan det hende du trenger en ny rengjøringstablett.

5. ANDRE FUNKSJONER

SLIK FÅR DU TILGANG TIL MASKININNSTILLINGENE
Siden denne maskinen ikke har skjerm, er innstillingene integrert som en ekstra funksjon på enkelte knapper.

Slik får du tilgang til Innstillinger-menyen:
- Maskinen må være koblet til, men ikke slått på
- Hold inne CLEAN MODE i tre sekunder
- Når LED-lysene ved siden av de tre første drikkene (Ristretto, Espresso, Filter Coffee) lyser og du hører et pip, er du i innstillingene. Deretter kan du navigere ved hjelp av disse tre knappene: Ristretto, espresso og Long Coffee.

Liste over innstillinger:

Sensation Hot & Cold Coffee

Kaffetemperatur		Trykk på ESPRESSO og deretter på for å justere kaffetemperaturen. Det finnes tre temperaturnivåer for kaffedrikkene dine. Som standard er temperaturen satt til nivå to (gjennomsnitt).
T1 :	Lav	
T2 :	**Gjennomsnittlig**	
T3 :	Høy	
Automatisk AV		Trykk på DOPPIO og for å justere Auto AV. Du kan velge hvor lang tid det skal gå før apparatet slår seg av automatisk for å optimalisere energiforbruket: 10 minutter, 20 minutter eller 30 minutter. Standardinnstillingen er **10 minutter.**
	10 min	
	20 min	
	30 min	
Automatisk skylling		Trykk på LONG COFFEE og deretter på for å justere skylling for Auto PÅ. Du kan velge at maskinen skal skylle automatisk hver gang den slås av. Standardinnstillingen er **inaktiv.**
	Inaktiv	
	Aktiv	

Sensation Hot & Cold Milk EA916

Kaffetemperatur		Trykk på ESPRESSO og deretter på for å justere kaffetemperaturen. Det finnes tre temperaturnivåer for kaffedrikkene dine. Som standard er temperaturen satt til nivå to (gjennomsnitt).
T1 :	Lav	
T2 :	Gjennomsnittlig	
T3 :	Høy	
Automatisk AV		Trykk på LONG COFFEE og for å justere Auto AV. Du kan velge hvor lang tid det skal gå før apparatet slår seg av automatisk for å optimalisere energiforbruket: 10 minutter, 20 minutter eller 30 minutter. Standardinnstillingen er **10 minutter.**
	10 min	
	20 min	
	30 min	
Automatisk skylling		Trykk på AMERICANO og deretter på for å justere skylling for Auto PÅ. Du kan velge at maskinen skal skylle automatisk hver gang den slås av. Standardinnstillingen e**r inaktiv.**
	Inaktiv	
	Aktiv	

Sensation Hot & Cold Milk EA914 - EA915

Kaffetemperatur		Trykk på ESPRESSO og deretter på for å justere kaffetemperaturen. Det finnes tre temperaturnivåer for kaffedrikkene dine. Som standard er temperaturen satt til nivå to (gjennomsnitt).
T1 :	Lav	
T2 :	Gjennomsnittlig	
T3 :	Høy	
Automatisk AV		Trykk på LONG COFFEE og for å justere Auto AV. Du kan velge hvor lang tid det skal gå før apparatet slår seg av automatisk for å optimalisere energiforbruket: 10 minutter, 20 minutter eller 30 minutter. Standardinnstillingen er **10 minutter.**
	10 min	
	20 min	
	30 min	
Automatisk skylling		Trykk på FILTER COFFEE og deretter på for å justere skylling for Auto PÅ. Du kan velge at maskinen skal skylle automatisk hver gang den slås av. Standardinnstillingen er **inaktiv.**
	Inaktiv	
	Aktiv	

**Avhengig av modell*

Slik lukker du Innstillinger-menyen:

- Trykk på -knappen for å lukke menyen, eller vent i to minutter.
- Maskinen slår seg av og lagrer innstillingene.

6. SVAR PÅ SPØRSMÅLENE DINE

BETJENING

1) Maskinen viser en feil, programvaren er fryst, eller alle lysene blinker

✓ Slå av og koble fra maskinen, ta ut filteret hvis det er installert i vannbeholderen, vent i ett minutt, koble til strømmen, og slå på maskinen.

2) Apparatet slås ikke på etter at du har trykket på AV/PÅ-knappen.

✓ Kontroller sikringene og stikkontakten. Kontroller at de to støpslene er koblet til kontakten.

3) Det har oppstått en strømfeil under en syklus.

✓ Apparatet tilbakestilles automatisk når det slås på igjen.

4) Kvernen er tom.

✓ Det er normalt at dette skjer av og til, samt hvis det ikke er flere kaffebønner igjen eller bare en liten mengde i kaffebønnebeholderen.

✓ Det blir værende igjen kaffebønner i beholderen:

➔ Kaffen kan være for oljete, slik at den ikke fanges opp av maskinen på riktig måte. Du kan prøve å hjelpe kaffebønnene ned og se om det får maskinen til å fungere igjen, men vi anbefaler at du bytter kaffe (se kaffebønnetype).

➔ Dette er min vanlige kaffe, og den har fungert godt frem til nå: Kontakt KRUPS' kundeservice.

BRUK

1) Kvernen lager en uvanlig lyd.

✓ Det kan være fremmedlegemer i kvernen. Prøv å rengjøre den med en støvsuger, eller kontakt KRUPS kundeservice.

2) Det er vann under apparatet.

✓ 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 plassert på riktig måte i maskinen. Det må alltid være riktig plassert, selv når maskinen ikke er i bruk.
- ✓ Kontroller at dryppbrettet ikke er fullt

3) Det er vanskelig å vri på justeringsknappen for kvernen.

- ✓ Du må bare vri på justeringsknappen for kvernen når kvernen er i bruk.

4) Apparatet lager ikke kaffe.

- ✓ Det ble oppdaget en uønsket hendelse under tilberedningen. Apparatet tilbakestilles automatisk og er klart for en ny syklus.

5) Du har brukt malt kaffe i stedet for kaffebønner.

- ✓ Bruk en støvsuger til å fjerne malt kaffe fra kaffebønnebeholderen.

6) Det renner vann fra kaffedysene når maskinen er slått av.

- ✓ Dette er normalt. Dette er en automatisk skylling for å rengjøre kaffedysene. Du kan deaktivere funksjonen i maskininnstillingene ved å endre innstillingen Automatisk skylling til inaktiv.

DAMP OG MELK

1) Det kommer ikke damp.

a. Hvis det ikke kommer damp ut, eller hvis den ikke kommer ut på riktig måte den første gangen du bruker en dampsyklus:

- ✓ Kontroller at dampmunnstykket ikke er tett. **Se avsnitt 6 i hurtigstartveiledningen for informasjon om hvordan du rengjør dampmunnstykket.**
- ✓ Hvis dampmunnstykket ikke er tett, utfører du følgende prosess én gang:
  Tøm vannbeholderen og ta ut filteret midlertidig.
  Fyll tanken med mineralvann med høyt kalsiuminnhold (>100 mg/l), og utfør deretter flere dampsykluser (fem til ti stykker) i en beholder til du oppnår en kontinuerlig dampstrøm. Sett filteret tilbake i beholderen.

b. Dampmunnstykket fungerte tidligere:

- ✓ Kontroller at dampmunnstykket ikke er tett. **Se avsnitt 6 i hurtigstartveiledningen for informasjon om hvordan du rengjør dampmunnstykket.**

Hvis det fortsatt ikke fungerer etter at du har fullført trinnene ovenfor, må du kontakte KRUPS' kundeservice.

2) Det kommer vann eller damp ut av dampmunnstykket på unormale tidspunkt.

- ✓ Kontroller at dampmunnstykket er riktig montert, og at festet er ordentlig festet til damputtaket.
- ✓ I starten eller slutten av tilberedningen kan det komme noen dråper fra dampmunnstykket.

3) Det kommer ut damp fra risten til dryppbrettet.

- ✓ Avhengig av kaffetypen kan det komme ut damp fra risten til dryppbrettet.

4) Milk Maestro melkemugge gir ikke lenger skum

- ✓ Bruk fersk lettmelk eller helmelk (mellom 3 og 6 °C).
- ✓ Skyll Milk Maestro melkemuggen med **MILK RINSE** (Melk)-programmet.
- ✓ 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 med damp eller varmt vann. Hvis du bare drikker kaffe, vil det ikke være nødvendig å utføre avkalking så ofte.

2) Det ligger litt grut i dryppbrettet.

- ✓ Det kan komme små mengder malt kaffe på dryppbrettet. Maskinen er designet for å tømme ut overflødig malt kaffe, slik at traktesonen holdes ren.

3) Indikatorlampen forblir på etter at du har tømt kaffegrutbeholderen.

- ✓ Installer kaffegrutbeholderen på nytt.

4) Indikatorlampen forblir på etter at du har fylt vannbeholderen.

- Kontroller at beholderen er plassert på riktig måte i apparatet.
- Flottøren på bunnen av tanken må kunne bevege seg fritt. Kontroller og frigjør flottøren ved behov.

5) Under avkalking kommer det ikke ut vann fra munnstykkene i første fase:

- Dette er normalt. Det er bare ved kraftig tilstopping at maskinen vil slippe ut vann fra munnstykkene.

DRIKKER

1) Kaffen renner for sakte.

- Vri malingsgradknappen til høyre for å male kaffen grovere (dette kan avhenge av hvilken type kaffe som bruker.)
- Utfør én eller flere skyllesykluser.
- Skift filteret.

2) Kaffen er for svak eller ikke fyldig nok.

- Kontroller at det er bønner i kaffebønnebeholderen, og at de kommer ned på riktig måte.
- Ikke bruk av oljet, karamellisert eller smaksatt kaffe, siden det ikke er sikkert at den kan behandles på riktig måte.
- Reduser volumet og øk styrken på tilberedningen ved hjelp av kaffestyrkefunksjonen. Vri på malingsgradknappen for å male bønnene finere. Lag drikken din i to sykluser ved hjelp av 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.
- Utfør en skylling før du begynner å lage kaffen.

4) Det renner rent vann fra kaffemunnstykkene før hver kaffe.

- Det gjennomføres en forhåndsinfusjon når du starter en tilberedning. Det kan føre til at det kommer en liten mengde vann ut av kaffemunnstykkene.

Hvis noen av problemene som er beskrevet ovenfor, vedvarer, må du kontakte KRUPS' kundeservice.

KASSERING
Enkelte apparater inneholder et batteri som av sikkerhetsgrunner bare er tilgjengelig for reparasjonspersonell. Kontakt nærmeste godkjente servicesenter for å bytte batteriet.

Viktig: Apparatet inneholder en rekke materialer som kan gjenbrukes eller resirkuleres.
Bidra til å beskytte miljøet!
Lever kaffemaskinen til et returpunkt for videre behandling.

GARANTI
Garantien gjelder ikke i følgende tilfeller:
- Hvis det er fremmedlegemer i kvernen,
- Hvis det er brukt malt kaffe i bønnebeholderen
- Hvis filteret ikke brukes i henhold til instruksjonene fra KRUPS
- Hvis det ikke er utført avkalking, rengjøring eller regelmessig vedlikehold.

Alt arbeid på apparatet skal utføres av et godkjent KRUPS-senter.

Denne Espresso Automatic kaffe-/espressomaskinen skal bare brukes til å tilberede kaffe og varmt vann eller til å skumme melk.

Produsent: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard, 53100 Mayenne, Frankrike

KRUPS®

SENSATION HOT & COLD
EA913/EA914/EA915/EA916

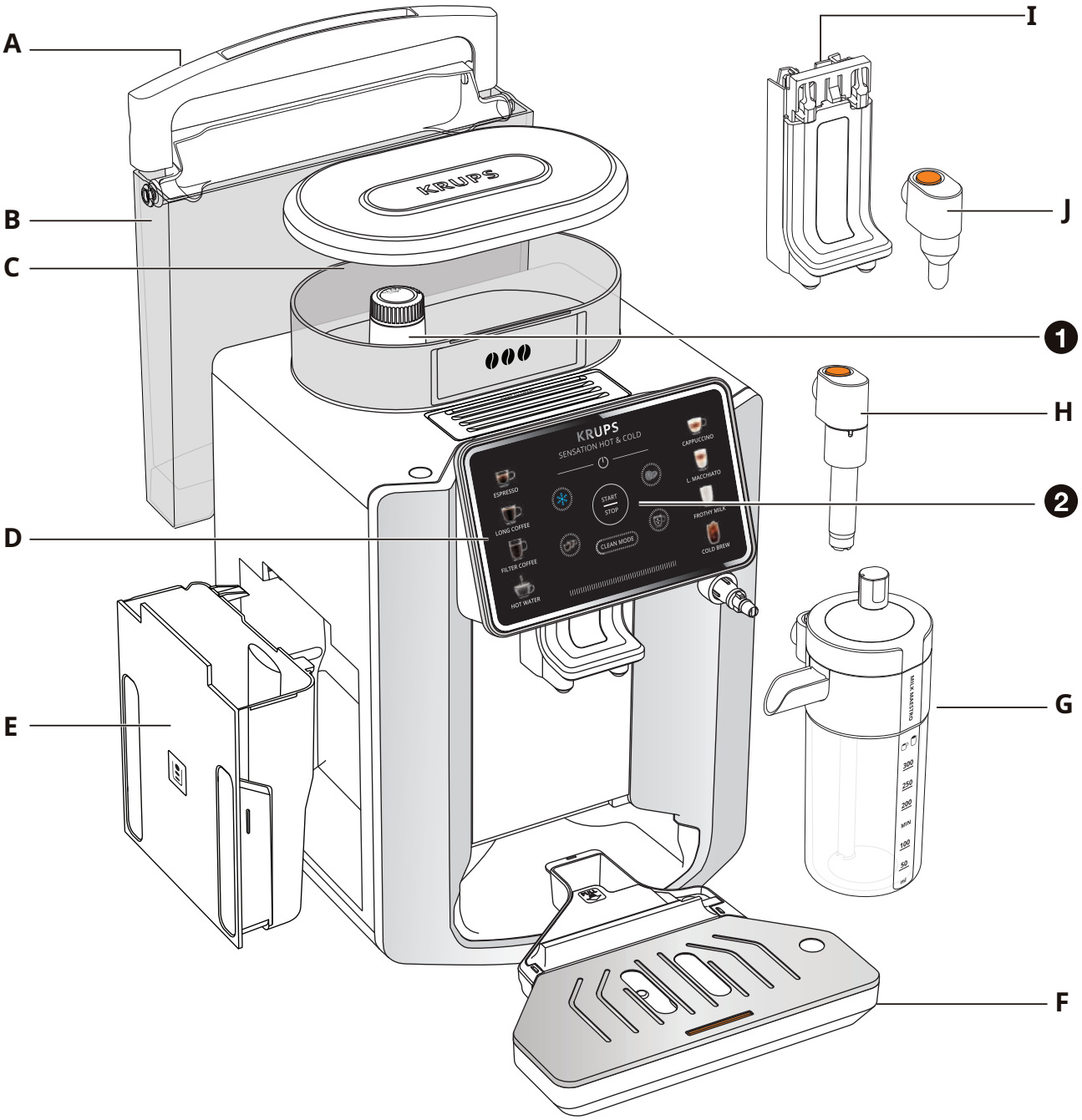


SV

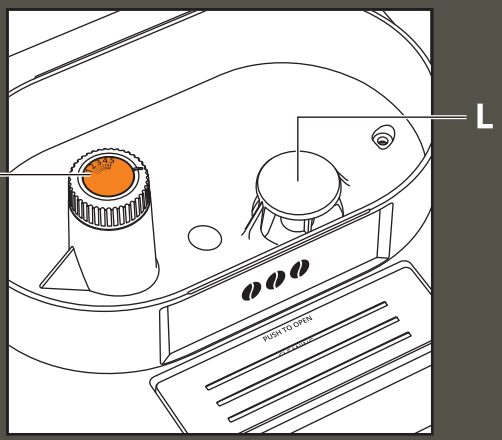
Bild beroende på modell

8020013579-02

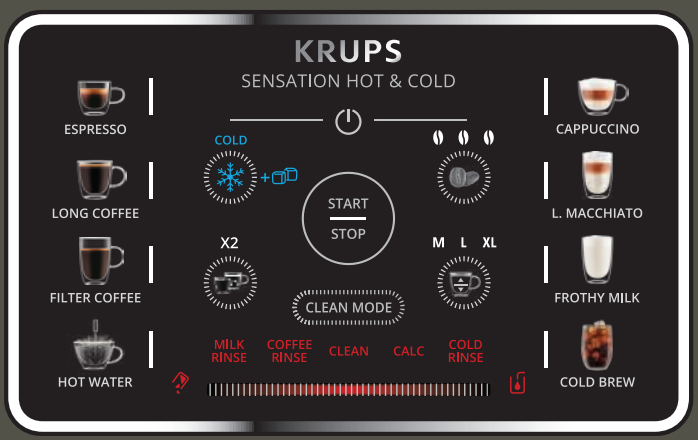
1. VIKTIG PRODUKTINFORMATION 4
1.1 SYMBOLGUIDE FÖR ANVÄNDARINSTRUKTIONER 4
1.2 TILLBEHÖR SOM MEDFÖLJER MASKINEN 4
1.3 TEKNISKA SPECIFIKATIONER 5
1.4 GRÄNSSNITT 5
1.5 INDIKATORLAMPOR 6
2. KOM IGÅNG OCH INSTALLERA MASKINEN 7
2.1 FILTERINSTALLATION 8
2.2 KVARN: JUSTERA MALNINGSGRADEN 9
3. TILLREDA DRYCKER 10
3.1 MJÖLKDRYCKER OCH HETT VATTEN 12
3.2 MILK MAESTRO MJÖLKKANNA 13
3.3 LÄGE FÖR KALLA DRYCKER & COLD BREW 15
4. ALLMÄNT UNDERHÅLL 16
4.1 DAGLIGT UNDERHÅLL 16
4.2 ANNAT UNDERHÅLL 17
5. ÖVRIGA FUNKTIONER 19
6. SVAR PÅ DINA FRÅGOR 20


A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
1
2
KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
START
STOP
CLEAN MODE

1


K
L
PUSH TO OPEN

2


KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
COLD
START
STOP
X2
M L XL
CLEAN MODE
MILK RINSE
COFFEE RINSE
CLEAN
CALC
COLD RINSE

BESKRIVNING

A. Handtag/lock till vattenbehållaren
B. Vattenbehållare
C. Behållaren för kaffebönor
D. Kontrollpanel
E. Sumplåda
F. Droppbricka
G. Mjölkkanna*
H. Ångmunstycke*
I. Kaffemunstycken
J. Vattenmunstycke
K. Inställningsvred för malningsgrad
L. Kaffekvarn

**Beror på modell*

Bästa 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 för att göra drycker som en riktig barista. Du kan njuta av espresso, bryggkaffe och andra sorters kaffe med en enda knapptryckning. För att göra det lättare för dig har KRUPS utvecklat en intuitiv ljusindikatorteknik som hjälper dig när du använder maskinen och förgyller fikapausen. Den avancerade tekniken i maskinen ger dig förmågan att uppnå bästa möjliga resultat och maximalt framhäva aromerna och smakerna från nymalda kaffebönor. Vi hoppas att du blir nöjd med din KRUPS-maskin och får fantastiska kaffestunder!

KRUPS-teamet

1. VIKTIG PRODUKTINFORMATION

Läs noggrant igenom användarinstruktionerna och häftet med säkerhetsanvisningar innan du använder maskinen första gången. KRUPS ansvarar inte för problem som uppstår på grund av felaktig användning.

1.1 SYMBOLGUIDE FÖR ANVÄNDARINSTRUKTIONER

Fara: Varning för risk för allvarlig personskada eller dödsfall.
Blixtsymbolen är en varning för elrelaterade faror.

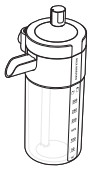
Varning: Varning för eventuella fel eller skador på maskinen.

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	Användarinstruktioner – Snabbstartsguide – Häfte med säkerhetsanvisningar Katalog över Krups serviceverkstäder Garantidokument	
SENSATION HOT & COLD COFFEE EA913		
2	Rengöringsnål för ångsystemets spets	
3	Ångmunstycke	

SENSATION HOT & COLD MILK EA914 - E1915 - EA916		
4	Milk Maestro-mjölkkanna	
5	Vattenmunstycke	

Varning: Använd endast KRUPS-tillbehör till den här maskinen för att upprätthålla garantin.

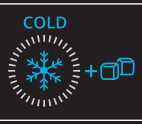
1.3 TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Maskin	Automatisk espressomaskin EA913 - EA914 - EA915 - EA916
Strömförsörjning	~220–240 V/50 Hz
Pumptryck	15 bar
Behållare för kaffebönor	260 g
Energiförbrukning	I drift: 1 450 W
Vattenbehållare	1,7 l
Komma igång och förvaring	Inomhus, på en torr plats (frostfri)
Mått (mm) H x B x D	365 x 240 x 400
Vikt EA91 (kg)	8,9

Med reservation för tekniska ändringar.

1.4 GRÄNSSNITT

Knapp	Beskrivning/Allmänna funktioner
	Slå på och stäng av maskinen En ljudsignal hörs varje gång ON/OFF-knappen trycks in.
	Välj vilken dryck du vill tillreda.* När du har valt en dryck tänds en indikatorlampa bredvid den. *Beroende på modell
	Välj ångfunktionen för att skumma mjölk manuellt för att tillreda en mjölkdryck.* När du har valt en tillredning tänds en indikatorlampa bredvid den. Obs! Du måste trycka på START/STOP-knappen två gånger: en gång för att förvärma maskinen och en gång till för att starta ångan. *Beroende på modell

Knapp	Beskrivning/Allmänna funktioner
	Starta eller stoppa pågående tillredning/underhåll.
	Tryck på knappen efter att du väljer dryck för att öka eller minska kaffets styrka. Det ändrar mängden malet kaffe som används. Tre alternativ från svagt till starkt. Valet visas med en, två eller tre bakbelysta kaffebönor.
	Tryck efter att du väljer dryck för att öka eller minska dryckesvolymen. Det ändrar vattenmängden. Tre alternativ från liten till stor dryck. Valet visas med de bakbelysta bokstäverna M, L eller XL.
	Tryck på knappen efter du har valt dryck för att få dubbel mängd. Valet visas med de bakbelysta tecknen X2.
	Tryck på knappen efter val av dryck för att aktivera läget för kalla drycker. Tillsätt isbitar när isindikatorn tänds.
	Tryck på knappen för att få åtkomst till underhåll och välja vilken typ som ska utföras: sköljning, rengöring eller avkalkning. Den valda underhållstypen visas bakbelyst i rött.

1.5 INDIKATORLAMPOR

KRUPS Sensation-maskinen har smart ljusindikatorteknik som gör livet enklare. Maskinen känner automatiskt av och övervakar nivån av vatten och malet kaffe. När du behöver fylla på eller tömma behållarna tänds en indikatorlampa. Maskinen meddelar dig även när den behöver sköljas, rengöras och avkalkas.

Indikatorlampa	Beskrivning
	START/STOP-lysdioden blinkar ==> Tryck på START/STOP för att fortsätta med den pågående åtgärden START/STOP-lysdioden lyser med ett fast sken ==> Åtgärd pågår
	Ljuslist: – Lyser med fast vitt sken: Maskinen är redo att användas – Blinkar vitt: Drycken tillreds – Lyser med fast rött sken: Underhåll måste utföras – Blinkar rött: Underhåll pågår
MILK RINSE	Milk Maestro-mjölkkannan måste sköljas.* Börja med att trycka på Clean Mode (rengöringsläge) och sedan på START/STOP. **Se avsnitt 14 i snabbstartsguiden för anvisningar om hur du sköljer Milk Maestro-mjölkkannan.** **Beroende på modell*
COFFEE RINSE	Sköljning krävs. Starta genom att trycka på Clean Mode (rengöringsläge) och sedan på START/STOP. **Läs om hur du sköljer maskinen i avsnitt 10 i Snabbstartsguiden.**
CLEAN	Rengöring krävs. Starta genom att trycka på Clean Mode (rengöringsläge) och sedan på START/STOP. **Läs om hur du rengör maskinen i avsnitt 11 i Snabbstartsguiden.**
CALC	Avkalkning krävs. Starta genom att trycka på Clean Mode (rengöringsläge) och sedan på START/STOP. **Läs om hur du avkalkar maskinen i avsnitt 12 i Snabbstartsguiden.**

Indikatorlampa	Beskrivning
	Sumplådan är full och måste tömmas. **Läs om hur du tömmer sumplådan i avsnitt 8A i Snabbstartsguiden.**
	Vattenbehållaren är nästan tom och måste fyllas på. **Läs om hur du fyller på vattenbehållaren i avsnitt 7A i Snabbstartsguiden.**
COLD RINSE	Kylning krävs före Cold Brew-extraktion. Tryck på ”START/STOP”. **Se ”Snabbstartsguiden” för mer information.**
	Alla indikatorlampor blinkar: maskinfel eller blockering. **Läs stycket SVAR PÅ DINA FRÅGOR**

2. KOM IGÅNG OCH INSTALLERA MASKINEN

KOM IGÅNG

Placera maskinen på en stabil, horisontell, ren och torr arbetsyta.

När du förbereder maskinen före den första användningen fylls de vattenkretsar som gör att maskinen fungerar. Förvärmning och automatisk sköljning sker nu.

Mer information om hur du startar maskinen första gången finns i avsnitt 1 i Snabbstartguiden.

Maskinen kontrolleras och testas innan den lämnar tillverkningsanläggningen. Trots ett noggrant system för rengöring är det möjligt att det finns kafferester i kaffekvarnen och/eller kaffedroppar på droppskålens galler. När du packar upp maskinen kan du även se om den blivit dammig av skyddsmaterialet. Vi rekommenderar att du rengör maskinen noggrant med en trasa före den första användningen.

Tack för din förståelse.

Använd aldrig en skadad maskin.

TIPS OCH RÅD

VATTEN

Vattenkvaliteten påverkar i hög grad kvaliteten på kaffesmaken. Kalkavlagringar och klor påverkar kaffets smak. För att kaffets goda smak ska bevaras rekommenderar vi att du använder friskt vatten och en vattenfilterpatron eller vatten på flaska med torra rester på högst 800 mg/l (se flaskans etikett).

Om maskinen inte har använts under en längre tid rekommenderar vi att du byter ut vattnet i vattentanken före användning.

Se stycket FILTER **OCH VATTENHÅRDHET.**

KOPP

Vi rekommenderar att du använder förvärmda koppar (skölj dem i varmt vatten) i en storlek som passar mängden dryck du vill göra.

KAFFEBÖNOR

Rostade kaffebönor kan förlora sin arom om de inte förvaras skyddat. Vi rekommenderar att du använder en mängd kaffebönor som motsvarar din förbrukning under 2–3 dagar och väljer påsar på 250 g.

Kvaliteten på kaffebönor varierar och smaken är individuell. Arabicabönor ger ett kaffe med fina, blommiga aromer medan robustabönor, som innehåller mer koffein, ger en bittrare och kraftigare smak. Det är vanligt att blanda de två kaffetyperna för att få en mer balanserad smak. Tveka inte att fråga din kaffehandlare om råd.

Vi rekommenderar att du inte använder oljiga eller karamelliserade kaffebönor eftersom de kan skada maskinen.

Malningsgraden påverkar smaken och cremans kvalitet. Ju finare malning, desto mjukare crema. Du kan även anpassa malningen efter dryck.

2.1 FILTERINSTALLATION

VARFÖR SKA JAG INSTALLERA EN FILTERPATRON?

KRUPS filterpatron optimerar 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 FILTERPATRON?



- Två månader efter installationen.
- Vi rekommenderar att du vrider den grå ringen längst upp på filterpatronen när du installerar den för att visa installationsdatumet plus två månader.

INSTALLERA FILTERPATRON



- Maskinen ska vara ansluten och påslagen.
- Patronen ska sitta i vattenbehållaren.
- Placera patronen med den numrerade ringen längst upp.
- Använd det svarta skruvtillbehöret som medföljer patronen för att positionera och skruva in patronen på rätt sätt.
- Tryck på CLEAN MODE på skärmen i tre sekunder.
- Ställ en behållare under munstyckena.
- Knappen START/STOP blinkar och indikatorn COFFEE RINSE tänds.
- Tryck på START/STOP för att initiera användning av filtret.
- Ljusremsan blinkar rött under installationen.
- Installationen är klar när ljusremsan lyser med ett fast vitt sken igen.

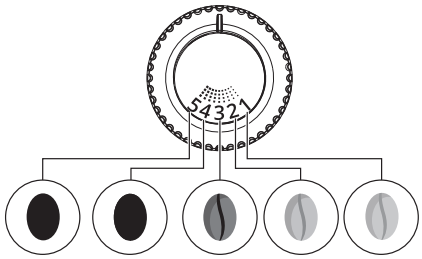
2.2 KVARN: JUSTERA MALNINGSGRADEN

VARFÖR SKA JAG JUSTERA MALNINGSGRADEN?
Du behöver vanligtvis anpassa malningsgraden när du byter typ av kaffebönor, eller när du vill justera styrkan på kaffet. Genom att variera malningsgraden kan du anpassa den efter olika typer av bönor:

– Mörkrostade och oljiga bönor kräver grövre malning.

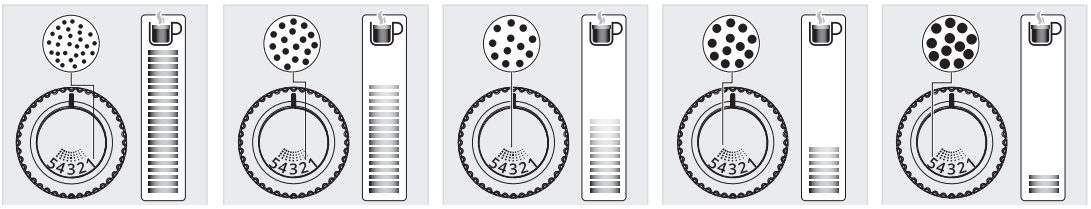
– Lättrostade bönor är torrare och kräver finare malning.

Rostning



Mycket intensiv	**Intensiv**	**Stark**	**Mellan**	**Ljus**
(mörk franskrost)	*(franskrost)*	*(lätt franskrost)*	*(bärnstensfärgad)*	*(blond)*

Olika malningsinställningar påverkar dessutom smaken på samma kaffebönor: Ju finare malning, desto kraftfullare smak.



Läge 1	**Läge 2**	**Läge 3**	**Läge 4**	**Läge 5**
Extra fin	*Fin*	*Medel*	*Grov*	*Extra grov*

JUSTERA MALNINGSGRADEN
Vrid inställningsknappen i behållaren för kaffebönor så att den passar din böntyp 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 kaffebönor 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 Hot&Cold kan du göra en mängd olika drycker beroende på vad du föredrar. Du får åtkomst till tillredningarna direkt på kontrollpanelen.

	DRYCKER	Tillgängliga storlekar	Kaffestyrka	X2	Isbitar för kalla drycker +
	Espresso	**M : 40 ml** / L : 55 ml / XL : 70 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced espresso ❄	M: 70 ml			2
	Doppio	**M: 80 ml** / L: 110 ml / XL: 140 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
	Iced Doppio ❄	L : 160 ml			4
	Long Coffee	M: 80 ml / **L: 120 ml** / XL: 180 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Long Coffee ❄	L : 210 ml			6
	Americano	M: 90 ml / **L: 120 ml** / XL: 150 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
	Iced Americano ❄	L: 180 ml			4
	Filter Coffee	M: 120 ml / **L: 150 ml** / XL: 170 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Filter Coffee ❄	L: 280 ml			8
	Hot Water	M: 100 ml / **L: 200 ml** / XL: 300 ml			
	Cold Brew ❄	L: 240 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		4
	Cappuccino	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Cappuccino ❄	M			5
	Caffe Latte	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
	Iced Caffe Latte ❄	L			5
	Latte Macchiato	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Latte Macchiato ❄	L	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		6
	Frothy Milk	M / **L** / XL			
	Steam				

**Beroende på modell*

Standardinställningarna (i fetstil) är de inställningar som KRUPS rekommenderar för bästa möjliga tillredning.

TIPS OCH RÅD

Varje gång du väljer en dryck använder maskinen de senaste inställningarna.

FÖR KÄNNEDOM: MASKINEN UTFÖR AUTOMATISKT FÖLJANDE STEG FÖR ATT TILLREDA DRYCKEN:

Steg för att göra kaffe
1. Mala kaffebönorna **2.** Pressa malningen **3.** Förinfusionen (i det här steget kan några droppar hamna i koppen) **4.** Bryggning

JUSTERA KAFFEMUNSTYCKENAS HÖJD

För samtliga drycker kan kaffemunstyckena sänkas och höjas upp till 13 cm i enlighet med koppens storlek.

BÖRJA TILLREDA EN DRYCK

- Kontrollera att behållaren för kaffebönor är fylld.

Varning: Häll 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.

OLIKA INSTÄLLNINGAR ÄR MÖJLIGA BEROENDE PÅ VALD DRYCK:

- **Kaffestyrka:** Om du vill öka eller minska kaffets styrka genom att ändra mängden malet kaffe som används väljer du drycken och sedan en, två eller tre kaffebönor. En är mildast och tre är starkast.
- **Koppvolym:** Om du vill öka eller minska mängden vatten som används för extraktion väljer du drycken och sedan M, L eller XL.
- **En eller två kop**par: Du kan starta två tillredningar på en gång genom att välja drycken och trycka på .

Mer information om hur du justerar dryckesinställningarna finns i dryckestabellen i avsnitt 2 i Snabbstartsguiden.

AVBRYTA EN PÅGÅENDE TILLREDNING

Du kan när som helst avbryta tillredningen av en dryck genom att trycka på knappen START/STOP.

Tillredningen avbryts inte omedelbart. Du kan inte använda maskinen förrän lamporna lyser med fast sken igen.

3.1 MJÖLKDRYCKER OCH HETT VATTEN

TIPS OCH RÅD

KOMJÖLK

- Använd kyld UHT-pastöriserad mjölk (3–5°C) för optimalt mjölkskum.

VÄXTBASERADE DRYCKER

- Skumningsresultaten kan variera.
- Välj Barista- eller Special Café-varianter för bättre skumkvalitet.
- Bäst skumprestanda uppnås med en nyöppnad förpackning och kan naturligt minska med tiden efter öppning.

FÖRVARING AV MJÖLK

- Efter öppning ska mjölken förvaras i kylskåp vid 4°C eller lägre och användas inom rekommenderad hållbarhetstid.
- På modellerna MILK EA914, EA915 och EA916 kan mjölkbehållaren förvaras direkt i kylskåpet med hjälp av det särskilda locket för mjölkbehållaren.

SKUMMA MJÖLK MED ÅNGMUNSTYCKET

Ångmunstycket används för att skumma, till exempel om du vill göra en cappuccino eller latte. Eftersom det krävs en högre temperatur för att producera ånga än för att göra espresso har apparaten en extra förvärmningsfas för ångan.

Det går inte att göra två koppar samtidigt och därför är funktionen X2 inte tillgänglig.

Viktigt: Det finns två förvärmningssteg: ett för maskinen och ett för ångan. Lysdioden (START/STOP) blinkar för att visa att maskinen har avslutat förvärmningen. Tryck på (START/STOP) igen för att starta ångproduktionen.

Om du inte trycker på knappen (START/STOP) inom två minuter efter att förvärmningen har slutförts återgår maskinen till sitt ursprungliga läge.

Mer information om tillredning av mjölkdrycker finns i avsnitt 5 i Snabbstartsguiden.

Var försiktig så att du inte bränner dig.

Viktigt: Ångproduktionen slutförs automatiskt i enlighet med dryckesvolymen du har valt. Du kan trycka på (START/STOP) för att stoppa ångan innan cykeln är slutförd om du har tillräckligt med skummad mjölk.

RENGÖRA ÅNGMUNSTYCKET

Viktigt: För att få samma skumresultat varje gång rekommenderar vi att du rengör ångmunstycket noggrant EFTER VARJE ANVÄNDNING. Diska inte ångmunstycket i diskmaskinen. Vi rekommenderar även att du rengör ångmunstycket om det inte används under en längre tid (mer än två dagar).

Fara: När du har använt ångfunktionen kan ångmunstycket vara varmt, så vi rekommenderar att du väntar några minuter innan du hanterar det.

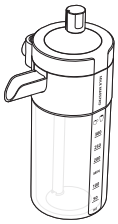
Du kan ta bort hela ångmunstycket för noggrann rengöring. Rengör med vatten, en liten mängd diskmedel utan slipmedel och en borste. **Mer information om hur du rengör ångmunstycket finns i avsnitt 6 i Snabbstartsguiden.**

- Ta bort alla eventuella spår av mjölk från ångmunstycket genom att placera en behållare under munstycket och tillreda hett vatten. Använd sedan en ren, fuktig mikrofiberduk för att torka av munstycket.

- Om det inte kommer ut någon ånga kan munstycket vara igensatt: Ta bort blockeringen med den medföljande rengöringsnålen för ångsystemet. **Mer information om hur du rengör ångmunstycket finns i avsnitt 6 i Snabbstartsguiden.**

TILLREDNINGAR MED HETT VATTEN
- Placera koppen under ångmunstycket.
- Tryck på Hot Water (hett 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.

3.2 MILK MAESTRO MJÖLKKANNA



Milk Maestro-mjölkkannan är framtagen för att du ska kunna tillreda mjölkdrycker av baristakvalitet i ditt eget hem. Innan du börjar använda produkten bör du läsa instruktionerna nedan noggrant så att du använder den rätt och får bästa resultat.

Innan du använder Milk Maestro-mjölkkannan för första gången rekommenderar vi att du rengör alla delar med tvålvatten för att avlägsna eventuella dammavlagringar.

HUVUDFUNKTIONER
Skumningsfunktionen
Milk Maestro-mjölkkannan har ett patenterat mjölkskumningssystem som ger dig krämigt mjölkskum på nolltid.
Med reglageknappen för skumning på lockets ovansida kan du styra hur mycket mjölkskum som önskas, så att dina mjölkdrycker kan anpassas helt och hållet.

Det automatiska sköljningsprogrammet MILK RINSE
Av hygienskäl krävs ett automatiskt sköljprogram efter varje tillredd mjölkdryck (gränssnittet visar MILK). Se till att rengöra Milk Maestro-mjölkkannan efter varje användning.

Mer information om hur du automatiskt sköljer mjölkkannan finns i avsnitt 14 i snabbstartguiden.

Lätt att ta isär och tål maskindisk:
Mjölkkannan kan demonteras helt så att den blir lätt att rengöra och underhålla. Du kan plocka isär de olika delarna av Milk Maestro-mjölkkannan så att den kan rengöras grundligt.

Alla delar tål maskindisk, vilket gör rengöringsprocessen ännu mer praktisk. Placera delarna i diskmaskinens övre ställ eller i bestickfacket.

Varning: Placera inte locket i diskmaskinen med skumkontrollsknappen i läget PULL. Det finns då risk för att reglaget lossnar. Ta bort reglaget så att den inte tappas bort.

HUR ANVÄNDER JAG MILK MAESTRO-MJÖLKKANNAN?

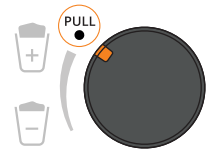
Användningsinstruktioner:

1. Förberedelser

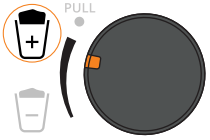
Fyll kannan med önskad mängd mjölk.
Se till att inte överskrida den maximala påfyllningsgräns som är markerad på mjölkkannan.

2. Ställa in skumning

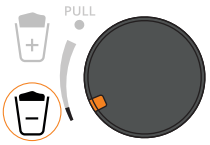
Vrid reglageknappen för skum på lockets ovansida medurs för mer skum, eller moturs för mindre skum. Välj hur mycket skum du vill ha.



Läge för borttagning av reglageknapp för skum



Högsta skumningsläge



Lägsta skumningsläge

För optimal kvalitet på mjölkdrycker rekommenderas att du förbereder 5 till 6 mjölkdrycker vid första användningen. Denna rekommendation gör att mjölksystemet fungerar optimalt.	Om din mjölkdryck svämmar över från din kopp rekommenderar vi att du: - Ställer in mjölkskummets volymvred på MIN-läget - Väljer en mindre dryckesstorlek (M eller L) - Använder en större kopp

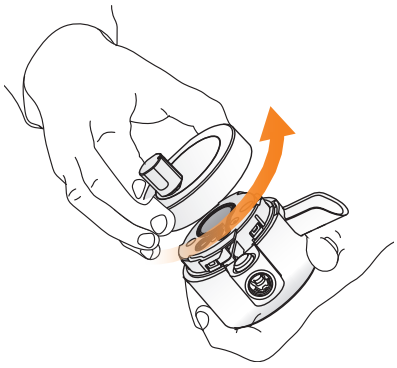
3. Cleaning

När du är klar med Milk Maestro-mjölkkannan kan du utföra en automatisk sköljning med programmet MILK RINSE eller ta isär den och diska alla delar grundligt, i varmt vatten med diskmedel eller i diskmaskinen.

Se till att skölja och torka alla delar noggrant innan du sätter ihop dem igen.

TIPS OCH RÅD

För att låsa upp locket till Milk Maestro-mjölkkannan krävs ett kvarts varv.



Varning: Börja inte tillreda mjölkdrycker utan att först ansluta Milk Maestro-mjölkkannan till maskinen.

Vi hoppas att du uppskattar vår Milk Maestro-mjölkkanna och får njuta av härliga hemmagjorda mjölkdrycker med hjälp av den pålitliga och lättanvända mjölkskumningsfunktionen.

3.3 LÄGE FÖR KALLA DRYCKER & COLD BREW

Funktionerna **Kalla drycker** och **Cold Brew** är utformade för att ge dig uppfriskande iskaffedrycker samtidigt som optimal smak bevaras.

LÄGE FÖR KALLA DRYCKER

Kaffe bryggt varmt och sedan kylt med is. Bevarar den rika smaken från espresso eller kaffe och ger en uppfriskande iskall kaffedryck med fyllig smak.

Läget för kalla drycker gör det möjligt att tillaga kalla versioner av dina favoritkafferecept.

- För att aktivera Kalla drycker väljer du först önskat recept på gränssnittet.
- Tryck sedan på snöflingeknappen för att aktivera Kylningsläget och tryck slutligen på START/STOP för att starta tillagningen.

För varje kallt recept måste du tillsätta isbitar i glaset innan extraktionen startar. Det rekommenderade antalet isbitar varierar beroende på valt recept. Se recepttabellen i avsnitt 3 för rätt mängd.

Läget för kalla drycker kan aktiveras för alla recept utom:

- Hett vatten
- Mjölkskum
- Ånga

För kalla recept är alternativet för 2 koppar inte tillgängligt, och dryckesvolymen är fast för att säkerställa optimal smak och balans.

Om maskinen inte har använts under en längre tid rekommenderar vi att du sköljer systemet och fyller vattentanken med färskt vatten före användning.

COLD BREW

Cold Brew extraheras långsamt vid låg temperatur (4-5 min) och ger ett naturligt sött och mjukt kaffe med mycket liten bitterhet, som en «kaffeinfusion» serverad med is.

För optimala Cold Brew-resultat måste maskinen först kylas ned före extraktionen. Detta steg kallas **COLD RINSE**.

- När du har valt Cold Brew-receptet visar maskinen COLD RINSE på gränssnittet.
- Placera en behållare (minst 200 ml) under utloppet.
- Tryck på START/STOP för att starta kylcykeln. Maskinen utför automatiskt en sköljning för att sänka sin interna temperatur.

När processen COLD RINSE är slutförd är maskinen redo för extraktion.

- Förbered glaset med den rekommenderade mängden isbitar och tryck sedan på START/STOP för att starta Cold Brew-tillagningen.

När din Cold Brew är klar, rör om med ett sugrör eller en sked och njut.

4. ALLMÄNT UNDERHÅLL

4.1 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 sätter tillbaka den i maskinen.

Mer information **om hur du rengör droppskålen finns i avsnitt 9B i Snabbstartsguiden.**

NÄR SKA JAG TÖMMA DROPPSKÅLEN?

När flottören befinner sig längst upp och visar att droppbrickan är full.

UNDERHÅLL AV SUMPLÅDAN

Av hygienskäl rekommenderar vi att du dagligen rengör sumplådan med varmt vatten och diskmedel och låter lådan lufttorka innan du sätter tillbaka den i maskinen.

Mer information **om hur du rengör sumplådan finns i avsnitt 8B i Snabbstartsguiden.**

Viktigt: Diska inte i diskmaskin.

NÄR DU SKA TÖMMA SUMPLÅDAN

Kaffesumpen samlas upp i sumplådan.

Töm sumplådan när indikatorn uppmanar dig att göra det.

Du kan tömma den oftare än så, men gör det när maskinen är påslagen så att den kan registrera att sumplådan har tömts.

Viktigt: Maskinen kan skadas om sumplådan inte töms regelbundet enligt ovanstående anvisningar.

UNDERHÅLLA VATTENBEHÅLLAREN

I syfte att bevara kaffets arom och av hygienskäl rekommenderar vi att du använder friskt vatten, rengör vattenbehållaren varje dag med varmt vatten och en svamp och låter behållaren lufttorka innan du sätter tillbaka den i maskinen.

UNDERHÅLLA BEHÅLLAREN FÖR KAFFEBÖNOR

Kaffebönor kan lämna fettrester på väggarna i behållaren för kaffebönor, vilket kan påverka kaffets kvalitet. För att bevara aromen 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 maskinen kan skadas om det kommer vatten i behållaren.

4.2 ANNAT UNDERHÅLL

Underhåll	När?	Förklaring	Material
MILK RINSE **Automatisk sköljning av Milk Maestro*** ~30 s - 60 ml	Efter en mjölkdryck eller när som helst.	Det automatiska sköljprogrammet för Milk Maestro-mjölkkannan använder endast varmvatten och säkerställer optimal mjölkskumning och att systemet hålls rent. **Se avsnitt 14 i snabbstartsguiden för information om hur du sköljer Milk Maestro-mjölkkannan.** **Beroende på modell*	
COFFEE RINSE Skölja kaffesystemet ~45 sek – 30 ml”	Efter två dagars inaktivitet eller när som helst.	För att skölja ur maskinens kaffekrets. Endast hett vatten används i processen. Det säkerställer att du behåller kaffets autentiska smak. **Läs om hur du sköljer maskinen i avsnitt 10 i Snabbstartsguiden.**	
CLEAN Rengöring av maskinen 13 min – 1 l	När maskinen uppmanar dig att göra det eller när som helst.	Av hygienskäl och i syfte att bevara kaffets kvalitet rekommenderar vi att du rengör och avfettar maskinens kaffekrets. Det säkerställer att du får bästa möjliga smak på dryckerna. **Läs om hur du rengör maskinen i avsnitt 11 i Snabbstartsguiden eller följ dessa steg:** 1. Indikatorlampan CLEAN lyser med ett fast rött sken när maskinen behöver rengöras. 2. Tryck på knappen CLEAN MODE och välj CLEAN. 3. Tryck på knappen START/STOP för att bekräfta rengöringsprocessen. 4. Indikatorlampan CLEAN blinkar. 5. Ta fram en rengöringstablett 6. Öppna luckan för rengöringstabletten och lägg i tabletten. 7. Placera en 1-litersbehållare under båda munstyckena. 8. Tryck på knappen START/STOP en andra gång för att starta rengöringsprocessen. 9. Vatten rinner ut ur kaffemunstyckena under rengöringsprocessen. 10. När vattnet har slutat rinna och du hör tre ljudsignaler är maskinen rengjord och redo att användas.	1 KRUPS XS3000/XS808 rengöringstablett

Underhåll	När?	Förklaring	Material
CALC Avkalkning ~20 min – 1,5 l	När maskinen säger till. Funktionen är inte aktiv när antalet drycker inte är tillräckligt för att avkalkning ska behövas.	Avkalkning av maskinen säkerställer att den fungerar korrekt och tar bort eventuella kalkavlagringar och beläggningar. Det här steget är mycket viktigt för att maskinen ska fungera korrekt och hålla länge. **Läs om hur du avkalkar maskinen i avsnitt 12 i Snabbstartsguiden eller följ dessa steg:** 1. Indikatorlampan CALC lyser med ett fast rött sken när maskinen behöver avkalkas. 2. Tryck på knappen CLEAN MODE och välj CALC. 3. Tryck på START/STOP för att bekräfta avkalkningen. 4. Indikatorlampan CALC blinkar. 5. Fyll vattenbehållaren med ljummet vatten upp till avkalkningsmarkeringen (CALC). 6. Ta fram och öppna en påse med KRUPS-avkalkningsmedel. 7. Töm påsens innehåll i vattenbehållaren (om produkten har en filterpatron ska du ta bort denna). 8. Blanda innehållet i påsen med vattnet i behållaren. 9. Sätt tillbaka vattenbehållaren på maskinen. 10. Placera en 1,5-litersbehållare under båda munstyckena (kaffe och ånga). 11. Tryck på knappen START/STOP för att starta avkalkningen. 12. Vatten rinner ut ur båda munstyckena under avkalkningen. 13. Indikatorlampan blinkar när vattnet har slutat rinna. 14. Töm ut vattnet med avkalkningsmedel som finns kvar i vattenbehållaren. 15. Rengör vattenbehållaren med en svamp. 16. Rengör och torka vattenbehållaren. 17. Fyll vattenbehållaren upp till MAX-markeringen. 18. Sätt tillbaka vattenbehållaren på maskinen. 19. Vatten rinner ut ur kaffemunstyckena under sköljningsprocessen. 20. När vattnet har slutat rinna och du hör tre ljudsignaler är maskinen avkalkad och redo att användas.	1 påse med KRUPS F054/ XS809-avkalkningsmedel (medföljer inte maskinen)

! **Viktigt:** Om apparaten är utrustad med vår filterpatron måste du ta ut den före avkalkningsförloppet.

! **Viktigt:** Underhållsprogrammet behöver inte köras omedelbart när meddelandet visas, men du bör göra det inom en snar framtid. Om du skjuter upp rengöringen (eller avkalkningen) visas varningen tills åtgärden har utförts.

! **Viktigt:** Rengöringsprogrammet börjar om från början om du kopplar ur maskinen eller om ett elektriskt fel uppstår under underhållet. Den här åtgärden kan inte skjutas upp. Den måste utföras för att vattenkretsen ska sköljas ur. En ny rengöringstablett kan behövas.

5. ÖVRIGA FUNKTIONER

GÅ TILL MASKINENS INSTÄLLNINGAR
Eftersom den här maskinen inte har någon skärm är inställningarna integrerade som en andra funktion för vissa knappar.

Så här öppnar du inställningsmenyn:
- Maskinen måste vara ansluten men inte påslagen.
- Tryck på CLEAN MODE i tre sekunder
- När lysdioderna bredvid de tre första dryckerna (ristretto, espresso, bryggkaffe) tänds och du hör ett pip har du kommit till inställningarna. Då kan du navigera med dessa tre knappar: Ristretto, Espresso och Stor kaffe.

Lista över inställningar:

Sensation Hot & Cold Coffee

Kaffetemperatur		Tryck på ESPRESSO och sedan för att ställa in kaffetemperaturen. Det finns tre justerbara nivåer för temperaturen på kaffedrycker. Som standard är temperaturen inställd på nivå 2 (mellan).
T1 :	Låg	
T2 :	**Mellan-rostat**	
T3 :	Hög	
Automatisk avstängning		Tryck på DOPPIO och sedan på för att justera automatisk avstängning. Du kan välja tid tills din apparat stängs av automatiskt för att optimera din energiförbrukning: 10 minuter, 20 minuter eller 30 minuter. Standardinställningen är **10 minuter.**
	10 min	
	20 min	
	30 min	
Automatisk sköljning		Tryck på LONG COFFEE och sedan på för att justera automatisk sköljning. Du kan låta maskinen utföra sköljningen automatiskt varje gång den slås av. Standardinställningen är **inaktiv.**
	Inaktiv	
	Aktiv	

Sensation Hot & Cold Milk EA916

Kaffetemperatur		Tryck på ESPRESSO och sedan för att ställa in kaffetemperaturen. Det finns tre justerbara nivåer för temperaturen på kaffedrycker. Som standard är temperaturen inställd på nivå 2 (mellan).
T1 :	Låg	
T2 :	Mellan-rostat	
T3 :	Hög	
Automatisk avstängning		Tryck på LONG COFFEE och sedan på för att justera automatisk avstängning. Du kan välja tid tills din apparat stängs av automatiskt för att optimera din energiförbrukning: 10 minuter, 20 minuter eller 30 minuter. Standardinställningen är **10 minuter.**
	10 min	
	20 min	
	30 min	
Automatisk sköljning		Tryck på AMERICANO och sedan på för att justera automatisk sköljning. Du kan låta maskinen utföra sköljningen automatiskt varje gång den slås av. Standardinställningen är **inaktiv.**
	Inaktiv	
	Aktiv	

Kaffetemperatur		Tryck på ESPRESSO och sedan för att ställa in kaffetemperaturen. Det finns tre justerbara nivåer för temperaturen på kaffedrycker. Som standard är temperaturen inställd på nivå 2 (mellan).
T1 :	Låg	
T2 :	Mellan-rostat	
T3 :	Hög	
Automatisk avstängning		Tryck på LONG COFFEE och sedan på för att justera automatisk avstängning. Du kan välja tid tills din apparat stängs av automatiskt för att optimera din energiförbrukning: 10 minuter, 20 minuter eller 30 minuter. Standardinställningen är **10 minuter.**
	10 min	
	20 min	
	30 min	
Automatisk sköljning		Tryck på FILTER COFFEE och sedan på för att justera automatisk sköljning. Du kan låta maskinen utföra sköljningen automatiskt varje gång den slås av. Standardinställningen är **inaktiv.**
	Inaktiv	
	Aktiv	

**Beroende på modell*

Så här stänger du inställningsmenyn:

- Tryck på knappen för att stänga menyn eller vänta i två minuter.
- Maskinen stängs av och inställningarna sparas.

6. SVAR PÅ DINA FRÅGOR

ÅTGÄRD

1) Maskinen visar ett fel, programvaran har fryst ELLER alla lampor blinkar

- ✓ Stäng av och koppla ur maskinen, ta ut filterpatronen om sådan finns i vattenbehållaren, vänta 1 minut, koppla in och starta maskinen.

2) Maskinen startar inte efter att du har tryckt på ON/OFF-knappen.

- ✓ Kontrollera säkringarna och strömuttaget. Kontrollera att de två kontakterna sitter rätt i uttaget.

3) Ett strömavbrott har inträffat under en cykel.

- ✓ Apparaten återställs automatiskt när den startas igen.

4) Kvarnen körs tom.

- ✓ Det är normalt att det här sker ibland samt om det finns få eller inga kaffebönor kvar i behållaren för kaffebönor.
- ✓ Om det finns kaffebönor kvar i behållaren kan tomkörningen bero på något av följande:
  - ➔ Kaffet kan vara för oljigt så att maskinen inte kan bearbeta det på rätt sätt. Du kan försöka få kaffebönorna att ramla ner och se om det åtgärdar problemet. Det är dock tillrådligt att byta kaffe (läs om typ av bönor).
  - ➔ Om du använder en kaffesort som brukar fungera bör du kontakta KRUPS kundtjänst.

ANVÄNDNING

1) Kvarnen låter konstigt.

- ✓ Troligen finns främmande föremål i kvarnen. Prova att avlägsna föremålet med en dammsugare och kontakta KRUPS kundtjänst om det inte fungerar.

2) Det har samlats vatten under maskinen.

- ✓ Vänta 15 sekunder efter att kaffet har slutat rinna innan du tar bort droppskålen så att cykeln avslutas korrekt.

- ✓ Kontrollera att droppskålen sitter rätt positionerad i maskinen. Den ska 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) Det kommer inget kaffe ur maskinen.

- ✓ Ett fel har uppstått under tillredningen. Maskinen återställs automatiskt och är sedan redo för en ny cykel.

5) Du har använt malet bryggkaffe istället för kaffebönor.

- ✓ Sug upp det malda bryggkaffet från bönbehållaren med en dammsugare.

6) Det rinner vatten från kaffemunstyckena när maskinen är avstängd.

- ✓ Detta är normalt. Det är en automatisk sköljning för att rengöra kaffemunstyckena. Du kan avaktivera den i maskinens inställningar genom att inaktivera inställningen för automatisk sköljning.

ÅNGA OCH MJÖLK

1) Det kommer ingen ånga.

a. Om det inte kommer någon ånga eller om ångan kommer ut på fel sätt första gången du använder en ångcykel:
   - ✓ Kontrollera att ångmunstycket inte är igensatt. Mer information **om hur du rengör ångmunstycket finns i avsnitt 6 i Snabbstartsguiden.**
   - ✓ Om ångmunstycket inte är igensatt ska du utföra följande procedur en gång:
     Töm vattenbehållaren och ta tillfälligt bort vattenfilterpatronen.
     Fyll vattenbehållaren med mineralvatten med mycket kalcium (> 100 mg/l) och kör upprepade ångcykler (fem till tio gånger) i en behållare tills du får ett stadigt utlopp av ånga. Sätt tillbaka filterpatronen i vattenbehållaren.

b. Om ångmunstycket har fungerat tidigare:
   - ✓ Kontrollera att ångmunstycket inte är igensatt. Mer information **om hur du rengör ångmunstycket finns i avsnitt 6 i Snabbstartsguiden.**

Om problemet kvarstår efter att du har utfört ovanstående steg bör du kontakta KRUPS kundtjänst.

2) Vatten eller ånga kommer ut ur ångmunstycket på ett onormalt sätt.

- ✓ Kontrollera att ångmunstycket är korrekt placerat på anslutningsdelen och att anslutningsdelen är ordentligt fäst vid ångutloppet.
- ✓ I början eller slutet av tillredningen kan några droppar rinna genom ångmunstycket.

3) Det kommer ånga från droppskålens galler.

- ✓ Beroende på vilken typ av tillredning du har valt kan det komma ånga från droppskålens galler.

4) Milk Maestro-mjölkkannan avger inte längre skum

- ✓ Använd färsk mellanmjölk eller standardmjölk (mellan 3°C and 6°C).
- ✓ Skölj Milk Maestro-mjölkkannan med **MILK RINSE**-programmet.
- ✓ Rengör alla delar i diskmaskinen eller för hand med diskmedel och vatten, och låt dem torka innan de sätts ihop igen.

UNDERHÅLL

1) Maskinen har inte begärt avkalkning.

- ✓ Avkalkningscykeln behöver genomföras efter att du har gjort ett stort antal tillredningar med ånga eller hett vatten. Systemet behöver inte avkalkas lika ofta om du bara brygger kaffe.

2) Det hamnar sump i droppskålen.

- ✓ En liten mängd kaffesump kan hamna i droppskålen. Maskinen är utformad för att rensa bort överflödig kaffesump från bryggdelen och hålla den ren.

3) Indikatorlampan  fortsätter att lysa efter att sumplådan har tömts.
   - ✓ Ta bort och sätt tillbaka sumplådan.
4) Indikatorlampan  fortsätter att lysa efter att vattenbehållaren har fyllts på.
   - ✓ Kontrollera att behållaren är korrekt positionerad i apparaten.
   - ✓ Flottörerna i botten av vattenbehållaren måste kunna röra sig fritt. Kontrollera och lossa flottörerna vid behov.
5) Det kommer inte ut något vatten ur munstyckena under den första avkalkningsfasen:
   - ✓ Detta är normalt eftersom maskinen endast släpper ut vatten genom munstyckena när det finns kraftiga avlagringar.

DRYCKER

1) Kaffet rinner för långsamt.
   - ✓ Vrid malningsknappen åt höger för att få grövre malning (beroende på vilken typ av kaffe som används).
   - ✓ Utför en eller flera sköljningar.
   - ✓ Byt patron för filtreringssystemet.
2) Kaffet är för ljust i färgen eller för svagt.
   - ✓ Kontrollera att det finns kaffe i bönbehållaren och att det rör sig nedåt på rätt sätt.
   - ✓ Undvik att använda oljigt, karamelliserat eller smaksatt kaffe som kan vara svårt för maskinen att bearbeta.
   - ✓ Minska tillredningsmängden och öka kaffestyrkan med hjälp av styrkefunktionen. Vrid malningsgradsknappen för att få en finare malning. Tillred drycken i två cykler med tvåkoppsfunktionen.
3) Espresson eller kaffet är inte tillräckligt varmt.
   - ✓ Höj temperaturen på kaffet i maskinens inställningar. Värm koppen genom att skölja den med varmt vatten innan du tillreder drycken.
   - ✓ Utför en sköljning av kaffesystemet innan du börjar tillreda kaffet.
4) Rent vatten rinner genom kaffemunstyckena före varje tillredning.
   - ✓ En förinfusion sker när du startar en tillredning och det kan leda till att en mindre mängd vatten rinner ut genom kaffemunstyckena.

Om något av de problem som beskrivs ovan kvarstår bör du kontakta KRUPS kundtjänst.

KASSERING
Vissa maskiner innehåller ett batteri som av säkerhetsskäl endast kan bytas av servicepersonal. Kontakta närmaste servicecenter om batteriet behöver bytas ut.

Viktigt: Produkten innehåller ett antal olika material som kan återanvändas eller återvinnas.
Hjälp till att skydda miljön!
Lämna in apparaten på en återvinningscentral för bearbetning.

GARANTI
Garantin gäller inte i följande fall:
- Förekomst av främmande föremål i kvarnen.
- Kaffesump har hamnat i behållaren för kaffebönor.
- Filterpatronen har inte använts i enlighet med KRUPS anvisningar.
- Avkalkning, rengöring eller regelbundet underhåll har inte utförts.

Allt arbete på maskinen 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 HOT & COLD
EA913/EA914/EA915/EA916

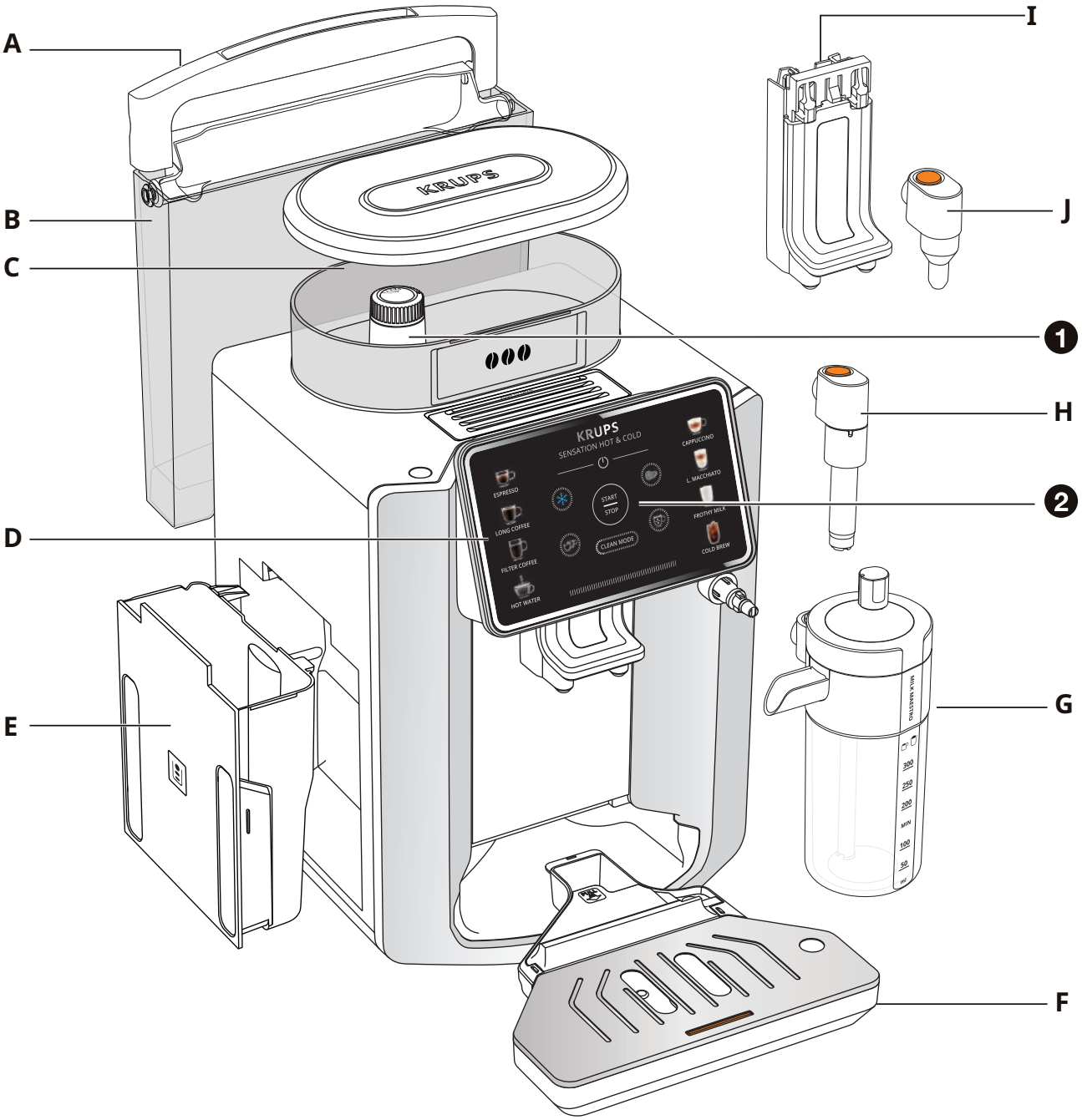


CS

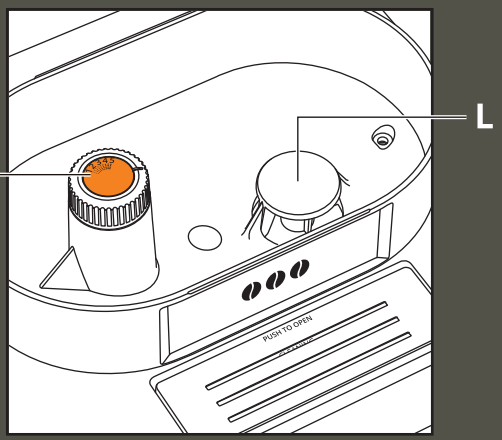
Obrázek podle modelu

8020013579-02

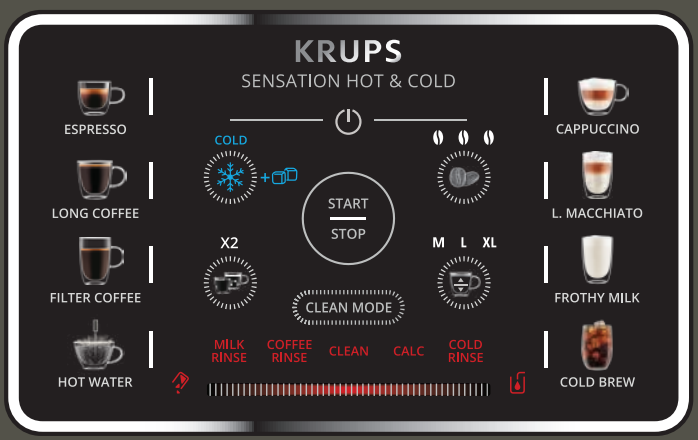
1. DŮLEŽITÉ INFORMACE O PRODUKTU 4
1.1 PRŮVODCE SYMBOLY V UŽIVATELSKÉ PŘÍRUČCE 4
1.2 PŘÍSLUŠENSTVÍ DODÁVANÉ S PŘÍSTROJEM 4
1.3 TECHNICKÉ ÚDAJE 5
1.4 ROZHRANÍ 5
1.5 KONTROLKY 6
2. ZAČÍNÁME S INSTALACÍ SPOTŘEBIČE 7
2.1 INSTALACE FILTRU 8
2.2 MLÝNEK: NASTAVENÍ MLETÍ 9
3. PŘÍPRAVA NÁPOJŮ 10
3.1 MLÉČNÉ NÁPOJE A HORKÁ VODA 12
3.2 NÁDOBA NA MLÉKO MILK MAESTRO 13
3.3 REŽIM LEDOVÝCH NÁPOJŮ & COLD BREW 15
4. VŠEOBECNÁ ÚDRŽBA 16
4.1 KAŽDODENNÍ ÚDRŽBA 16
4.2 DALŠÍ ÚDRŽBA 17
5. DALŠÍ FUNKCE 19
6. ODPOVĚDI NA VAŠE OTÁZKY 20


A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
1
2
KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
START
STOP
CLEAN MODE

1


K
L
PUSH TO OPEN

2


KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
COLD
START
STOP
X2
M L XL
CLEAN MODE
MILK RINSE
COFFEE RINSE
CLEAN
CALC
COLD RINSE

POPIS

A. Držadlo/víko nádržky na vodu
B. Nádržka na vodu
C. Zásobníku na zrnkovou kávu
D. Ovládací panel
E. Sběrač kávové sedliny
F. Odkapávací miska
G. Nádoba na mléko*
H. Parní tryska*
I. Kávové trysky
J. Vodní tryska
K. Volič nastavení jemnosti mletí
L. Mlýnek na kávu

**v závislosti na modelu*

Vážení Zákazníci,

Děkujeme, že jste si zakoupili kávovar KRUPS s vestavěným mlýnkem. Kávovary KRUPS espresso s vestavěnými mlýnky jsou navrženy, vyvinuty a vyrobeny ve Francii, což zajišťuje nejlepší záruku původu a kvality výroby. Vaše zařízení je navrženo tak, aby byla jeho obsluha co nejjednodušší a připravili jste s ním kvalitní nápoje jako od baristy. Kromě jiných typů kávy si vychutnáte espresso, lungo nebo filtrovanou kávu, to vše pouhým stisknutím tlačítka! Aby pro vás byla příprava snazší, vyvinula společnost KRUPS technologii inteligentních kontrolek, která vás při používání přístroje povede a vaše chvíle s kávou budou díky ní ještě příjemnější. Pokročilá technologie ve vašem zařízení vám umožní dosáhnout co nejlepšího výsledku a objevit maximum vůní a chutí čerstvě mletých kávových zrn. Doufáme, že si chvíle s kávou skvěle užijete a s kávovarem KRUPS budete dokonale spokojeni.

Tým KRUPS

1. DŮLEŽITÉ INFORMACE O PRODUKTU

Před prvním použitím přístroje si pozorně přečtěte uživatelskou příručku a brožuru „Bezpečnostní pokyny“. Nesprávné použití spotřebiče zprostí společnost 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.

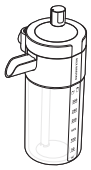
Upozornění: Varování před jakoukoli možnou poruchou, poškozením nebo zničením spotřebiče.

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 společnosti KRUPS.

DODÁVANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ		
1	Uživatelská příručka – Stručný návod – brožura s bezpečnostními pokyny - Adresář poprodejních servisních center KRUPS Záruční dokumenty	
SENSATION HOT & COLD COFFEE EA913		
2	Čisticí jehla parního systému	
3	Parní tryska	

SENSATION HOT & COLD MILK EA914 - E1915 - EA916		
4	Nádoba na mléko Milk Maestro	
5	Vodní tryska	

Upozornění: Aby záruka zůstala v platnosti, používejte s tímto zařízením pouze příslušenství KRUPS.

1.3 TECHNICKÉ ÚDAJE

Přístroj	Automatický kávovar EA913 - EA914 - EA915 - EA916
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 mrazu)
Rozměry (mm) V x Š x H	365 x 240 x 400
Hmotnost EA91 (kg)	8,9

Technické změny vyhrazeny

1.4 ROZHRANÍ

Tlačítko	Popis / Obecné funkce
	Zapnutí a vypnutí přístroje. Při každém stisknutí tlačítko ZAP./VYP. se ozve pípnutí.
	Výběr nápoje k přípravě.* Po výběru nápoje se vedle něj rozsvítí kontrolka. *Podle modelu
	Aby se při manuální přípravě mléčného nápoje napěnilo mléko, zvolte funkci páry.* Po výběru přípravy se vedle způsobu přípravy rozsvítí kontrolka. Poznámka: Tlačítko START/STOP je nutné stisknout dvakrát: jednou, aby se přístroj předehřál, a podruhé, aby se spustila pára. *Podle modelu

Tlačítko	Popis / Obecné funkce
START / STOP	Spuštění nebo zastavení aktuální přípravy/údržby.
	Stisknutím po výběru nápoje zvýšíte nebo snížíte intenzitu kávy změnou použitého množství mleté kávy. Tři možnosti volby od slabé po silnou. Výběr se označí podsvícením jednoho, dvou nebo tří kávových zrn.
	Stisknutím po výběru nápoje zvýšíte nebo snížíte objem nápoje úpravou objemu průtoku vody. Tři možnosti volby od malého po velký nápoj. Výběr je označen podsvícením symbolu M, L nebo XL.
	Stisknutím po výběru nápoje zdvojnásobíte množství. Výběr je označen podsvícením symbolu X2.
	Po výběru nápoje stiskněte tlačítko pro aktivaci režimu ledových nápojů. Když se rozsvítí kontrolka ledu, přidejte kostky ledu.
	Stisknutím získáte přístup k údržbě a zvolíte typ údržby, který chcete provést: vypláchnutí, čištění nebo odvápnění. Zvolená údržba je podsvícena červeně.

1.5 KONTROLKY

Váš přístroj KRUPS Sensation je vybaven technologií inteligentních kontrolek, která vám usnadní život. Přístroj automaticky detekuje a sleduje množství vody a zrnkové kávy. Když je třeba naplnit nebo vyprázdnit nádoby, rozsvítí se kontrolka. Přístroj vás také upozorní, když je nutné provést vypláchnutí, čištění nebo odvápnění.

Kontrolka	Popis
	Kontrolka LED START/STOP bliká ==> Stisknutím tlačítka START/STOP pokračujte v aktuální akci Kontrolka LED START/STOP nepřerušovaně svítí ==> probíhá akce
	Světelný pás – Nepřerušovaně bíle svítí: Přístroj je připraven k použití – Bíle bliká: Připravuje se nápoj – Nepřerušovaně červeně svítí: Je nutné provést údržbu – Červeně bliká: Probíhá údržba
MILK RINSE	Nádobu na mléko Milk Maestro je nutné vyplachovat.* Nejprve stiskněte tlačítko „Clean Mode“ (Režim čištění) a poté tlačítko „START/STOP“. **Pokyny k vyplachování nádoby na mléko Milk Maestro najdete v části 14 „Stručného návodu“.** **Podle modelu*
COFFEE RINSE	Je třeba přístroj vypláchnout. Nejprve stiskněte tlačítko „Clean Mode“ (Režim čištění) a poté tlačítko „START/STOP“. **Pokyny k vyplachování přístroje najdete v části 10 příručky „Stručný návod“.**
CLEAN	Je třeba přístroj vyčistit. Nejprve stiskněte tlačítko „Clean Mode“ (Režim čištění) a poté tlačítko „START/STOP“. **Pokyny k čištění přístroje najdete v části 11 příručky „Stručný návod“.**
CALC	Je třeba přístroj odvápnit. Nejprve stiskněte tlačítko „Clean Mode“ (Režim čištění) a poté tlačítko „START/STOP“. **Pokyny k odvápnění přístroje najdete v části 12 příručky „Stručný návod“.**

Kontrolka	Popis
	Sběrač kávové sedliny je plný, je nutné jej vyprázdnit. **Pokyny k vyprázdnění sběrače kávové sedliny najdete v části 8A příručky „Stručný návod“.**
	Nádržka na vodu je téměř prázdná, je nutné ji naplnit. **Pokyny k plnění nádržky na vodu najdete v části 7A příručky „Stručný návod“.**
COLD RINSE	Před extrakcí Cold Brew je nutné chlazení. Stiskněte „START/STOP“. **Podrobnosti naleznete v „Průvodci rychlým spuštěním“.**
	Všechny kontrolky blikají: chyba nebo zablokování přístroje. **Viz odstavec „ODPOVĚDI NA VAŠE OTÁZKY“.**

2. ZAČÍNÁME S INSTALACÍ SPOTŘEBIČE

ZAČÍNÁME

Umístěte přístroj na stabilní, vodorovný, čistý a suchý pracovní povrch.
Tím, že před prvním použitím naplníte zařízení vodou, je následně možné naplnit vodní okruhy, aby zařízení mohlo pracovat. Proběhne předehřívání a automatické vypláchnutí.

Podrobnější pokyny k prvnímu spuštění přístroje najdete v části 1 příručky „Stručný návod“.

Než přístroj opustil výrobní závod, prošel kontrolou a testováním. Navzdory veškeré pozornosti věnované čištění je však možné, že v mlýnku na kávu najdete zbytky kávy a nebo kapky kávy na mřížce odkapávací misky. Při vybalování si můžete také na zařízení všimnout přítomnosti prachu, který pochází z ochranného materiálu. Před prvním použitím doporučujeme zařízení důkladně očistit hadříkem.
Děkujeme za pochopení.
Nikdy nepoužívejte poškozené zařízení.

RADY A DOPORUČENÍ

VODA

Kvalita vody silně ovlivňuje kvalitu aroma. Vodní kámen a chlór mohou změnit chuť kávy. Chcete-li zachovat veškerá aromata kávy, doporučujeme používat čerstvou, čistou vodu a kazetu nebo balenou vodu se suchým zbytkem pod 800 mg/l (viz štítek na lahvi).

Pokud nebyl přístroj delší dobu používán, doporučujeme před použitím vyměnit vodu v nádržce.

Viz odstavec **„FILTR A TVRDOST VODY“.**

ŠÁLEK

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

KÁVOVÁ ZRNA

Pokud není pražená zrnková káva chráněna, může ztratit aroma. Doporučujeme do zařízení přidávat zrnkovou kávu v množství, které odpovídá vaší spotřebě za dobu 2 až 3 dnů, a také používat balení po 250 g.

Kvalita zrnkové kávy je proměnlivá a chuť je subjektivní. Zrnková káva arabica vám poskytne jemné, květinové aroma, zatímco robusta, která má vyšší obsah kofeinu, je hořčejší a má plnější chuť. K dosažení vyváženější chuti kávy je běžné tyto dva typy míchat. Neváhejte a požádejte o radu nejbližší pražírnu.

Nedoporučujeme používat olejnatá a karamelizovaná kávová zrna, protože mohou poškodit zařízení.

Způsob mletí ovlivňuje sílu chuti a kvalitu krémy. Čím jemnější mletí, tím je kréma hladší. Mletí lze také přizpůsobit požadovanému nápoji.

2.1 INSTALACE FILTRU

PROČ INSTALOVAT FILTRAČNÍ KAZETU?

Kazeta vodního filtračního systému KRUPS pomáhá optimalizovat chuť kávy, omezuje usazování vodního kamene a snižuje potřebu údržby. Chcete-li zajistit dlouhou životnost zařízení, doporučujeme použít filtrační kazetu. Toto příslušenství je k dostání na adrese KRUPS.com.

KDY JE TŘEBA KAZETU VODNÍHO FILTRAČNÍHO SYSTÉMU 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 NAINSTALOVAT KAZETU VODNÍHO FILTRAČNÍHO SYSTÉMU



- Zařízení musí být připojeno k elektrické síti a zapnuto
- Kazeta je umístěna v nádržce na vodu
- Umístěte kazetu očíslovaným kroužkem nahoru
- Černým šroubovacím nástrojem dodaným s kazetou umístěte kazetu na místo a zašroubujte ji
- Na obrazovce stiskněte na 3 sekundy tlačítko CLEAN MODE.
- Umístěte nádobu pod trysky.
- Tlačítko START/STOP bude blikat a kontrolka COFFEE RINSE bude svítit.
- Stisknutím tlačítka START/STOP zahájíte používání filtru.
- Během instalace bude světelný pás červeně blikat.
- Instalace je dokončena, když se světelný pás opět rozsvítí bíle.

2.2 MLÝNEK: NASTAVENÍ MLETÍ

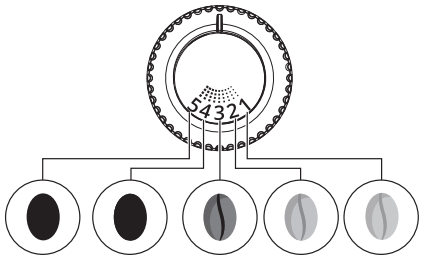
PROČ JE POTŘEBA NASTAVIT MLETÍ?

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,

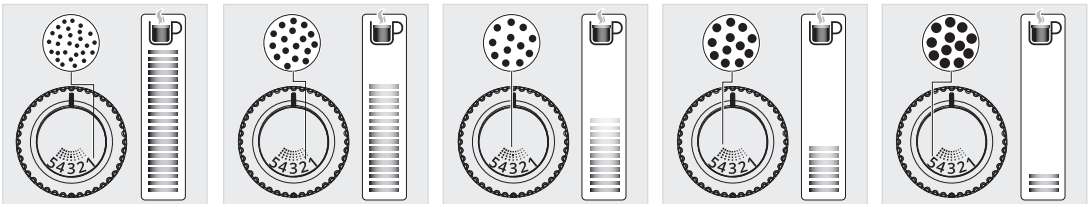
jemněji pražená zrna budou sušší a budou vyžadovat jemnější mletí.

Pražení



Velmi intenzivní *(Dark French)*	**Intenzivní** *(French)*	**Silná** *(Light French)*	**Střední** *(Amber)*	**Světlá** *(Blonde)*

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



Poloha 1 *extra jemné*	**Poloha 2** *jemné*	**Poloha 3** *Průměrné*	**Poloha 4** *hrubé*	**Poloha 5** *mimořádně hrubé*

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 zařízení poškodit a vést k nedostatečnému výkonu snímače.

3. PŘÍPRAVA NÁPOJŮ

DOSTUPNÉ NÁPOJE*: NÁPOJE DOSTUPNÉ V TOMTO ZAŘÍZENÍ*:
Kávovar KRUPS Sensation Hot&Cold umožňuje připravit širokou škálu nápojů v závislosti na vašich preferencích. Způsoby přípravy můžete volit přímo na ovládacím panelu.

NÁPOJE	Dostupné velikosti	Dostupná síla kávy	X2	Kostky ledu pro ledové nápoje +🧊
 Espresso	**M : 40 ml** / L : 55 ml / XL : 70 ml	🫘 / 🫘🫘 / 🫘🫘🫘	✓	
Iced espresso ❄	M: 70 ml			2
 Doppio	**M: 80 ml** / L: 110 ml / XL: 140 ml	🫘 / 🫘🫘 / 🫘🫘🫘		
Iced Doppio ❄	L : 160 ml			4
 Long Coffee	M: 80 ml / **L: 120 ml** / XL: 180 ml	🫘 / 🫘🫘 / 🫘🫘🫘	✓	
Iced Long Coffee ❄	L : 210 ml			6
 Americano	M: 90 ml / **L: 120 ml** / XL: 150 ml	🫘 / 🫘🫘 / 🫘🫘🫘		
Iced Americano ❄	L: 180 ml			4
 Filter Coffee	M: 120 ml / **L: 150 ml** / XL: 170 ml	🫘 / 🫘🫘 / 🫘🫘🫘	✓	
Iced Filter Coffee ❄	L: 280 ml			8
 Hot Water	M: 100 ml / **L: 200 ml** / XL: 300 ml			
 Cold Brew ❄	L: 240 ml	🫘 / 🫘🫘 / 🫘🫘🫘		4
 Cappuccino	M / **L** / XL	🫘 / 🫘🫘 / 🫘🫘🫘	✓	
Iced Cappuccino ❄	M			5
 Caffe Latte	M / **L** / XL	🫘 / 🫘🫘 / 🫘🫘🫘		
Iced Caffe Latte ❄	L			5
 Latte Macchiato	M / **L** / XL	🫘 / 🫘🫘 / 🫘🫘🫘	✓	
 Iced Latte Macchiato ❄	L	🫘 / 🫘🫘 / 🫘🫘🫘		6
 Frothy Milk	M / **L** / XL			
 Steam				

**Podle modelu*

Upozorňujeme, že výchozí nastavení (tučně) jsou nastavení doporučená společností KRUPS k zajištění optimální přípravy.

RADY A DOPORUČENÍ

Vždy, když si vyberete nápoj, použije zařízení nejnovější nastavení.

PRO INFORMACI: ZAŘÍZENÍ AUTOMATICKY PROVEDE PŘI PŘÍPRAVĚ NÁPOJE NÁSLEDUJÍCÍ KROKY:

Postup přípravy kávy
1. Mletí kávových zrn **2.** Pěchování mleté kávy **3.** Předběžné spaření (v této fázi může do šálku ukápnout několik kapek) **4.** Perkolace

JAK NASTAVIT VÝŠKU TRYSEK NA KÁVU

U všech nápojů můžete snížit a zvednout kávové trysky podle velikosti šálků, až do výšky 13 cm.

JAK ZAČÍT S PŘÍPRAVOU NÁPOJE

- Zkontrolujte, zda je zásobník na zrnkovou kávu plný.

Upozornění: Aby nedošlo k poškození zařízení, 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 NÁPOJI JE MOŽNÉ POUŽÍT RŮZNÁ NASTAVENÍ:

- **Síla kávy:** Chcete-li zvýšit nebo snížit sílu kávy změnou množství použité mleté kávy, vyberte nápoj a zvolte symbol jednoho, dvou nebo tří kávových zrn. Jedno zrno označuje nejjemnější a tři zrna nejvýraznější nápoj .
- **Objem šálku**: Chcete-li zvýšit nebo snížit množství vody použité k extrakci, vyberte nápoj a zvolte symbol M, L nebo XL .
- **Jeden nebo dva šálky:** Chcete-li připravit dva nápoje současně, vyberte nápoj a stiskněte tlačítko .

Další informace najdete v tabulce nápojů a v části 2 „Stručného návodu“, kde jsou uvedeny informace o tom, jak upravit nastavení nápojů.

JAK ZASTAVIT PŘÍPRAVU NÁPOJE UPROSTŘED PROCESU

Přípravu nápoje můžete kdykoli zastavit stisknutím tlačítka START/STOP.

Pokud je cyklus přerušen, nezastaví se okamžitě. K přístroji nebudete mít přístup, dokud se světelný pás znovu bíle nerozsvítí.

3.1 MLÉČNÉ NÁPOJE A HORKÁ VODA

RADY A DOPORUČENÍ

KRAVSKÉ MLÉKO

- Pro optimální napěnění používejte chlazené UHT pasterizované mléko (3–5 °C).

ROSTLINNÉ NÁPOJE

- Výsledky napěňování se mohou lišit.
- Pro lepší kvalitu pěny volte varianty Barista nebo Special Café.
- Nejlepšího napěnění dosáhnete s čerstvě otevřeným kartonem; po otevření se může výkon pěnění časem přirozeně snižovat.

SKLADOVÁNÍ MLÉKA

- Po otevření uchovávejte mléko v chladničce při teplotě 4 °C nebo nižší a spotřebujte jej v doporučené době použitelnosti.
- U modelů MILK EA914, EA915 a EA916 lze nádobu na mléko uchovávat přímo v chladničce pomocí speciálního víka nádoby na mléko.

JAK NAPĚNIT MLÉKO POMOCÍ PARNÍ TRYSKY

Tryska se používá k napěnění mléka, například při přípravě cappuccina nebo latte. Vzhledem k tomu, že k výrobě páry je zapotřebí vyšší teplota než k přípravě espressa, má přístroj přídavnou fázi předehřívání pro páru.

Není však možné připravit 2 šálky najednou – funkce „2×“ není k dispozici.

Důležité: Existují dva stupně předehřívání: Jeden pro přístroj a jeden pro páru. Kontrolka LED (START/STOP) bude blikat na znamení, že přístroj dokončil předehřívání. Opětovným stisknutím tlačítka (START/STOP) spustíte přípravu páry.

Pokud tlačítko (START/STOP) nestisknete do dvou minut od předehřátí, přístroj se vrátí do původní polohy.

Podrobnější informace o tom, **jak připravit mléčný nápoj, najdete v části 5 příručky „Stručný návod“.**

Postupujte opatrně, aby nedošlo k popálení.

Důležité: Výroba páry se automaticky zastaví v závislosti na předem zvoleném objemu nápoje. Tlačítko (START/STOP) můžete stisknout před koncem cyklu, pokud je napěněného mléka dostatek, a páru zastavit.

ČIŠTĚNÍ PARNÍ TRYSKY

Důležité: Abyste pokaždé získali stejnou pěnu, doporučujeme parní trysku pečlivě vyčistit PO KAŽDÉM POUŽITÍ. Parní trysku nemyjte v myčce. Pokud se parní tryska delší dobu nepoužívá (déle než dva dny), doporučujeme ji také vyčistit.

Nebezpečí: Po použití funkce páry může být parní tryska horká, proto doporučujeme před manipulací s ní několik minut počkat.

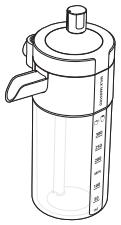
Celou parní trysku lze vyjmout, aby ji bylo možné důkladně vyčistit. Očistěte ji vodou, malým množstvím neabrazivního čisticího prostředku a kartáčkem**. Podrobnější informace o čištění parní trysky najdete v části 6 příručky „Stručný návod".**

- Chcete-li z parní trysky odstranit všechny možné stopy mléka, umístěte pod trysku nádobu a spusťte přípravu horké vody. Poté trysku otřete čistým vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

- Pokud pára nevychází, může být tryska ucpaná: uvolněte ji pomocí dodávané čisticí jehly pro parní systém. **Podrobnější informace o čištění parní trysky najdete v části 6 příručky „Stručný návod".**

NÁPOJE S HORKOU VODOU
- Umístěte šálek pod parní trysku.
- Stiskněte tlačítko „Horká voda".
- Objem nápoje můžete upravit podle své chuti. Není však možné připravit 2 šálky najednou – funkce „2×" není k dispozici.
- Stiskněte tlačítko START/STOP. Přístroj se předehřeje (světelný pás bude blikat) a poté vyteče horká voda.

3.2 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 na 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 v části 14 „Stručného 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?

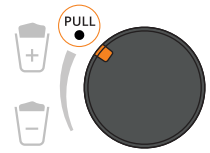
Návod k použití:

1. Příprava

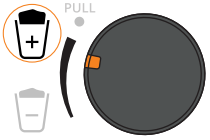
Naplňte nádobu na mléko Milk Maestro požadovaným množstvím mléka.
Dbejte na to, abyste nepřekročili rysku maximální hladiny vyznačenou na nádobě na mléko.

2. Nastavení pěny

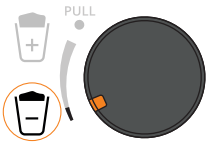
Otáčejte tlačítkem pro regulaci pěny na horní straně víka ve směru hodinových ručiček pro více pěny, nebo proti směru hodinových ručiček pro méně pěny. Zvolte požadované množství pěny.



Poloha pro sejmutí tlačítka ovládání pěny



Poloha pro maximální množství pěny



Poloha pro minimální množství pěny

ro optimální kvalitu mléčných nápojů se doporučuje připravit 5 až 6 mléčných nápojů po prvním použití. Toto doporučení umožňuje mléčnému systému pracovat na optimální úrovni.	Pokud váš mléčný nápoj přetéká z šálku, doporučujeme: - Nastavit ovladač objemu mléčné pěny na pozici MIN - Zvolit menší velikost nápoje (M nebo L) - Použít větší šálek

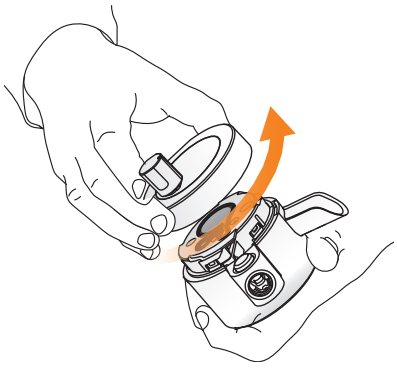
3. Čištění

Po ukončení používání nádoby na mléko Milk Maestro můžete provést automatické vypláchnutí pomocí programu MILK RINSE 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 DOPORUČENÍ

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.

3.3 REŽIM LEDOVÝCH NÁPOJŮ & COLD BREW

Funkce **Ledové nápoje** a **Cold Brew** jsou navrženy tak, aby vám poskytly osvěžující ledové kávové nápoje při zachování optimální kvality chuti.

REŽIM LEDOVÝCH NÁPOJŮ

Káva připravená za horka a následně zchlazená ledem. Zachovává bohatou chuť espressa nebo překapávané kávy a vytváří osvěžující ledový nápoj plný chuti.

Režim Ledových nápojů umožňuje připravit ledové varianty vašich oblíbených kávových receptů.

- Chcete-li aktivovat Ledové nápoje, nejprve na rozhraní vyberte požadovaný recept.
- Poté stiskněte tlačítko se sněhovou vločkou pro aktivaci režimu Chlazení a nakonec stiskněte START/STOP pro spuštění přípravy.

Pro každý ledový recept musíte před zahájením extrakce přidat do sklenice kostky ledu. Doporučený počet kostek ledu se liší podle zvoleného receptu. Správné množství naleznete v tabulce receptů v části 3.

Režim ledových nápojů lze aktivovat pro všechny recepty kromě:

- Horká voda
- Mléčná pěna
- Pára

U ledových receptů není k dispozici možnost přípravy 2 šálků a objem nápoje je pevně nastaven, aby byla zajištěna optimální chuť a vyváženost.

Pokud nebyl přístroj delší dobu používán, doporučujeme před použitím propláchnout systém a znovu naplnit nádržku čerstvou vodou.

COLD BREW

Cold Brew se pomalu extrahuje při nízké teplotě (4-5 min) a přináší přirozeně sladkou a jemnou kávu s velmi nízkou hořkostí, podobnou „kávové infuzi“ podávané s ledem.

Pro dosažení optimálních výsledků Cold Brew musí být přístroj před extrakcí nejprve ochlazen. Tento krok se nazývá **COLD RINSE**.

- Po zvolení receptu Cold Brew zobrazí přístroj na displeji COLD RINSE.
- Umístěte nádobu (minimálně 200 ml) pod výpusti.
- Stisknutím START/STOP spusťte chladicí cyklus. Přístroj automaticky provede proplach, aby snížil svou vnitřní teplotu.

Po dokončení procesu COLD RINSE je přístroj připraven k extrakci.

- Připravte si sklenici s doporučeným množstvím kostek ledu a poté stisknutím START/STOP spusťte přípravu Cold Brew.

Jakmile je Cold Brew hotový, promíchejte jej brčkem nebo lžičkou a vychutnejte si jej.

4. VŠEOBECNÁ ÚDRŽBA

4.1 KAŽDODENNÍ ÚDRŽBA

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

ÚDRŽBA ODKAPÁVACÍ MISKY

Odkapávací miska umožňuje zachycování vody nebo kávy, která ze zařízení teče 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.

Podrobnější informace o čištění odkapávací misky najdete v části 9B příručky „Stručný návod

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 jarovou vodou a před opětovným vložením do přístroje jej nechat oschnout.

Podrobnější informace o čištění sběrače kávové sedliny najdete v části 8B příručky „Stručný návod".

Důležité: Nevkládejte do myčky na nádobí.

KDY VYPRÁZDNIT SBĚRAČ KÁVOVÉ SEDLINY

Do sběrače kávové sedliny se zachycuje mletá káva po extrakci.

Sběrač kávové sedliny vyprazdňujte, když vás na to upozorní kontrolka .

Můžete jej vyprazdňovat pravidelněji, ale vyprazdňujte jej, když je přístroj zapnutý, aby mohl zaznamenat, že se sběrač skutečně vyprázdnil.

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 zanechat mastné zbytky, které mohou ovlivnit kvalitu kávy. Chcete-li zachovat aroma, a také z hygienických důvodů, doporučujeme pokaždé, když je třeba kávu doplnit, otřít zásobník suchým měkkým hadříkem.

Upozornění: K čištění zásobníku na zrnkovou kávu nepoužívejte vodu, přítomnost vody v zásobníku by mohla poškodit zařízení.

4.2 DALŠÍ ÚDRŽBA

Údržba	Kdy provést?	Vysvětlení	Potřebný spotřební materiál
MILK RINSE **Automatické vyplachování nádoby Milk Maestro*** ~30 s – 60 ml	Po přípravě 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 v části 14 „Stručného návodu“.** **Podle modelu*	
COFFEE RINSE Vyplachování kávy ~45 s – 30 ml	Po 2 dnech nepoužívání nebo kdykoli.	Umožňuje vypláchnout okruh zařízení na přípravu kávy. Tento proces využívá pouze horkou vodu. Zajišťuje zachování autentické chuti kávy. **Pokyny k vyplachování přístroje najdete v části 10 příručky „Stručný návod“.**	
CLEAN Čištění zařízení 13 min – 1 l	Kdykoli nebo když vás k tomu zařízení vyzve.	Z hygienických důvodů a z důvodu zachování kvality kávy doporučujeme vyčistit a odmastit kávový okruh přístroje. To zaručuje, že bude zachována optimální chuť nápojů. **Pokyny k čištění přístroje najdete v části 11 příručky „Stručný návod“ nebo můžete provést tento postup:** 1. Kontrolka CLEAN začne svítit červeně, když bude třeba spotřebič vyčistit. 2. Stiskněte tlačítko CLEAN MODE a vyberte CLEAN. 3. Stisknutím tlačítka START/STOP potvrďte proces čištění. 4. Kontrolka CLEAN bude blikat. 5. Vezměte čisticí tabletu. 6. Otevřete víko přihrádky na čisticí tabletu a vložte tabletu. 7. Pod obě trysky umístěte nádobu o objemu 1 l. 8. Druhým stisknutím tlačítka START/STOP spusťte proces čištění. 9. Během procesu čištění bude z trysek na kávu vytékat voda. 10. Jakmile přestane téct voda a uslyšíte tři pípnutí, spotřebič je vyčištěný a připravený k použití.	1 čisticí tableta KRUPS XS3000/ XS808

Údržba	Kdy provést?	Vysvětlení	Potřebný spotřební materiál
CALC Odvápnění ~20 min – 1,5 l	Na žádost zařízení. V případě nedostatečného počtu nápojů k tomu, aby bylo nutné odvápnění, není tato funkce aktivní.	Odvápnění přístroje zajistí jeho správné fungování a eliminuje usazování vodního kamene nebo povlaku. Tento krok je velmi důležitý kvůli zajištění správného fungování přístroje a jeho dlouhé životnosti. **Pokyny k odvápnění přístroje najdete v části 12 příručky „Stručný návod“ nebo můžete provést tento postup:** 1. Kontrolka CALC začne svítit červeně, když bude třeba spotřebič odvápnit. 2. Stiskněte tlačítko CLEAN MODE a vyberte CALC. 3. Stisknutím tlačítka START/STOP potvrďte proces odvápnění přístroje 4. Kontrolka CALC bude blikat. 5. Naplňte nádržku na vodu vlažnou vodou po označení CALC. 6. Vezměte a otevřete sáček odvápňovacího přípravku KRUPS 7. Vyprázdněte obsah sáčku do nádržky na vodu (pokud je váš produkt vybaven filtrační kazetou vyjměte ji). 8. Promíchejte obsah sáčku s vodou v nádržce. 9. Vraťte nádržku na vodu na místo ve spotřebiči. 10. Pod obě trysky (na kávu i páru) umístěte nádobu o objemu 1,5 l. 11. Stisknutím tlačítka START/STOP spusťte proces odvápnění. 12. Během odvápňovacího procesu začne z trysek vytékat voda. 13. Po zastavení průtoku vody bude blikat kontrolka. 14. Vylijte zbývající vodu s odvápňovacím prostředkem z nádržky na vodu. 15. Vyčistěte nádržku na vodu pomocí houbičky. 16. Nádržku na vodu otřete a nechte oschnout. 17. Naplňte nádržku na vodu po značku MAX. 18. Vraťte nádržku na vodu na místo ve spotřebiči. 19. Během procesu vyplachování bude z trysek vytékat voda. 20. Jakmile přestane téct voda a uslyšíte tři pípnutí, spotřebič je vyčištěný a připravený k použití.	1 sáček odvápňovacího přípravku KRUPS F054/XS809 (nedodává se s přístrojem)

Důležité: Pokud je váš přístroj vybaven naší kazetou před odvápňováním ji vyjměte.

Důležité: Program údržby nemusíte spouštět ihned poté, co si ho zařízení vyžádá, ale měli byste jej spustit brzy poté. Pokud čištění (nebo odvápnění) odložíte, upozornění zůstane zobrazené, dokud tuto operaci neprovedete.

Důležité: Pokud během údržby odpojíte zařízení od elektrické sítě nebo dojde-li k výpadku napájení, program čištění začne od začátku. V takovém případě nebude možné tuto operaci odložit: je nezbytné vypláchnout vodní okruh. V takovém případě může být potřeba nová čisticí tableta.

5. DALŠÍ FUNKCE

JAK ZÍSKAT PŘÍSTUP K NASTAVENÍM PŘÍSTROJE
Protože toto zařízení nemá obrazovku, jsou nastavení začleněna jako druhá funkce některých tlačítek.

Přístup k menu nastavení:
- Spotřebič musí být zapojený do zásuvky, ale nesmí být zapnutý
- Stiskněte na 3 sekundy tlačítko CLEAN MODE
- Když se rozsvítí kontrolky LED vedle prvních tří nápojů (ristretto, espresso, filtrovaná káva) a uslyšíte pípnutí, jste v nastaveních. Poté můžete procházet nabídku pomocí těchto tří tlačítek: Ristretto, Espresso a Káva s dlouhou extrakcí.

Seznam nastavení:

Sensation Hot & Cold Coffee

Teplota kávy		
T1 :	Nízká	Stisknutím tlačítka ESPRESSO a poté tlačítka nastavte teplotu kávy. K dispozici jsou tři nastavitelné úrovně teploty kávových nápojů. Ve výchozím nastavení je teplota nastavena na úroveň 2 (průměrná).
T2 :	**Průměrná**	
T3 :	Vysoká	
Automatické vypnutí		
	10 min	Stisknutím tlačítka DOPPIO a poté tlačítka nastavte automatické vypnutí. Můžete zvolit dobu, po jejímž uplynutí se zařízení automaticky vypne, aby se optimalizovala spotřeba energie: 10 minut, 20 minut nebo 30 minut. Výchozí nastavení je **10 minut.**
	20 min	
	30 min	
Automatické vyplachování		
	Neaktivní	Stisknutím tlačítka LONG COFFEE a poté tlačítka nastavíte vyplachování na automaticky zapnuté. Po každém vypnutí můžete nechat zařízení provést automatické vyplachování. Výchozí nastavení je **neaktivní.**
	Aktivní	

Sensation Hot & Cold Milk EA916

Teplota kávy		
T1 :	Nízká	Stisknutím tlačítka ESPRESSO a poté tlačítka nastavte teplotu kávy. K dispozici jsou tři nastavitelné úrovně teploty kávových nápojů. Ve výchozím nastavení je teplota nastavena na úroveň 2 (průměrná).
T2 :	Průměrná	
T3 :	Vysoká	
Automatické vypnutí		
	10 min	Stisknutím tlačítka LONG COFFEE a poté tlačítka nastavte automatické vypnutí. Můžete zvolit dobu, po jejímž uplynutí se zařízení automaticky vypne, aby se optimalizovala spotřeba energie: 10 minut, 20 minut nebo 30 minut. Výchozí nastavení je **10 minut.**
	20 min	
	30 min	
Automatické vyplachování		
	Neaktivní	Stisknutím tlačítka AMERICANO a poté tlačítka nastavíte vyplachování na automaticky zapnuté. Po každém vypnutí můžete nechat zařízení provést automatické vyplachování. Výchozí nastavení je **neaktivní.**
	Aktivní	

Teplota kávy		Stisknutím tlačítka ESPRESSO a poté tlačítka nastavte teplotu kávy. K dispozici jsou tři nastavitelné úrovně teploty kávových nápojů. Ve výchozím nastavení je teplota nastavena na úroveň 2 (průměrná).
T1 :	Nízká	
T2 :	Průměrná	
T3 :	Vysoká	
Automatické vypnutí		Stisknutím tlačítka LONG COFFEE a poté tlačítka nastavte automatické vypnutí. Můžete zvolit dobu, po jejímž uplynutí se zařízení automaticky vypne, aby se optimalizovala spotřeba energie: 10 minut, 20 minut nebo 30 minut. Výchozí nastavení je **10 minut.**
	10 min	
	20 min	
	30 min	
Automatické vyplachování		Stisknutím tlačítka FILTER COFFEE a poté tlačítka nastavíte vyplachování na automaticky zapnuté. Po každém vypnutí můžete nechat zařízení provést automatické vyplachování. Výchozí nastavení je **neaktivní.**
	Neaktivní	
	Aktivní	

**Podle modelu*

Opuštění menu nastavení:

- Stisknutím tlačítka odejděte z nabídky nebo počkejte 2 minuty.
- Zařízení se vypne a uloží nastavení.

6. ODPOVĚDI NA VAŠE OTÁZKY

PROVOZ

1) Přístroj ukazuje chybu, software je zamrzlý NEBO blikají všechny kontrolky

✓ Přístroj vypněte a odpojte ze zásuvky, pokud je v nádržce na vodu vložena filtrační kazeta, kazetu vyjměte, počkejte 1 minutu, přístroj znovu zapojte do zásuvky a znovu zapněte.

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.

✓ To je normální, pokud k tomu dochází příležitostně a pokud nejsou v zásobníku na zrnkovou kávu žádná kávová zrna nebo jen malé množství.

✓ V zásobníku zůstávají kávová zrna:

➔ Káva může být příliš mastná, a proto ji přístroj správně nezpracuje. Můžete zkusit kávová zrna stlačit směrem dolů a uvidíte, zda zařízení začne zase fungovat. Doporučujeme však změnit kávu (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.

✓ V mlýnku jsou pravděpodobně cizí předměty. 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 ze zařízení přestala vytékat káva, aby se cyklus řádně dokončil.

- ✓ Zkontrolujte, zda se odkapávací miska nachází v zařízení na správném místě. Miska musí být vždy na svém místě, i když se zařízení nepoužívá.
- ✓ Zkontrolujte, zda není odkapávací miska plná.

3) Voličem nastavení mletí nelze snadno otáčet.

- ✓ Voličem nastavení mletí otáčejte pouze v případě, že je v provozu mlýnek.

4) Spotřebič nepřipravil žádnou kávu.

- ✓ Během přípravy byla zjištěna závada. Spotřebič se automaticky resetuje a bude připraven na nový cyklus.

5) Místo zrnkové kávy jste použili mletou kávu.

- ✓ Pomocí vysavače odstraňte mletou kávu ze zásobníku na zrnkovou kávu.

6) Po vypnutí zařízení vytéká z kávových trysek voda.

- ✓ To je normální. Jedná se o automatické vyplachování, kterým se čistí kávové trysky. V nastaveních zařízení je můžete vypnout změnou nastavení možnosti „Automatické vyplachování“ na neaktivní.

PÁRA A MLÉKO

1) nevychází žádná pára.

a. Pokud při prvním použití parního cyklu ze zařízení nevychází žádná pára nebo nevychází správně:

- ✓ Zkontrolujte, zda není ucpaná parní tryska. **Postup čištění parní trysky naleznete v části 6 příručky „Stručný návod“.**
- ✓ Pokud není parní tryska ucpaná, proveďte následující postup pouze jednou:
  Vyprázdněte nádržku na vodu a dočasně vyjměte kazetu vodního filtračního systému.
  Naplňte nádržku na vodu minerální vodou s vysokým obsahem vápníku (> 100 mg/l) a postupně v nádobě proveďte parní cykly (5 až 10 cyklů), dokud nebude vycházet nepřetržitý proud páry.
  Vložte kazetu zpět do nádržky.

b. Parní tryska dříve fungovala:

- ✓ Zkontrolujte, zda není ucpaná parní tryska. **Postup čištění parní trysky naleznete v části 6 příručky „Stručný návod“.**

Pokud ani po provedení výše uvedených kroků příslušenství stále nefunguje, obraťte se na zákaznický servis společnosti KRUPS.

2) Z parní trysky vychází voda nebo pára abnormálně.

- ✓ Zkontrolujte, zda je parní tryska správně umístěna na kloubu nástavce a zda je kloub nástavce pevně připojen k výstupu páry.
- ✓ Na začátku nebo konci přípravy může tryskou protéci několik kapek.

3) Z mřížky odkapávací misky uniká pára.

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

4) Nádoba na mléko Milk Maestro již netvoří pěnu

- ✓ Používejte čerstvé polotučné nebo plnotučné mléko (mezi 3 a 6 °C).
- ✓ Vypláchněte 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 oschnout.

ÚDRŽBA

1) Zařízení ještě nevyžadovalo odvápnění.

- ✓ Cyklus odvápnění je třeba provést po velkém množství příprav s využitím páry nebo horké vody. Pokud konzumujete pouze kávu, odvápnění nebude nutné provádět tak často.

2) V odkapávací misce se nachází trocha mleté kávy.

- ✓ Do odkapávací misky může uniknout malé množství mleté kávy. Zařízení je konstruováno tak, aby odstranilo veškerou přebytečnou mletou kávu, a zachovalo tak čistou perkolační oblast.

3) Po vyprázdnění sběrače kávové sedliny zůstane kontrolka svítit.

- Znovu nainstalujte sběrač kávové sedliny.

4) Po naplnění nádržky na vodu zůstane kontrolka svítit.

- Zkontrolujte, zda je nádržka v přístroji ve správné poloze.
- Plovák na dně nádržky musí mít možnost se volně pohybovat. Zkontrolujte plovák a v případě potřeby jej uvolněte.

5) Během odvápňování nevytéká během první fáze z trysek žádná voda:

- Toto je normální, z trysek poteče voda pouze v případě závažného zanesení spotřebiče.

NÁPOJE

1) Káva teče příliš pomalu.

- Otočením tlačítka mletí doprava získáte hrubší mletou kávu (to může záviset na typu použité kávy).
- Proveďte nejméně jeden vyplachovací cyklus.
- Vyměňte kazetu vodního filtračního.

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 použití olejnaté, karamelizované nebo ochucené kávy, kterou nemusí zařízení správně zpracovat.
- Snižte objem přípravy a zvyšte její sílu pomocí funkce síly kávy. Otáčením tlačítka mletí dosáhnete jemněji mleté kávy. Připravte nápoj ve dvou cyklech pomocí funkce dvou šálků.

3) Espresso nebo káva nemá dostatečnou teplotu.

- Zvyšte teplotu kávy v nastavení zařízení. Před přípravou nápoje ohřejte šálek vypláchnutím horkou vodou.
- Než začnete s přípravou kávy, vypláchněte kávový okruh.

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

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

Pokud některý z problémů uvedených výše 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: Výrobek obsahuje mnoho materiálů, které lze znovu využít nebo recyklovat.
Zapojte se do ochrany životního prostředí!
Odevzdejte zařízení ke zpracování na sběrném místě.

ZÁRUKA
Záruka se nevztahuje na následující případy:
- Přítomnost cizích předmětů v mlýnku
- Do zásobníku na zrnkovou kávu byla nasypána mletá káva
- Kazeta se nepoužívá podle pokynů společnosti KRUPS,
- V případě nedostatečného odvápňování, čištění nebo pravidelné údržby.

Veškeré práce na přístroji 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 HOT & COLD
EA913/EA914/EA915/EA916

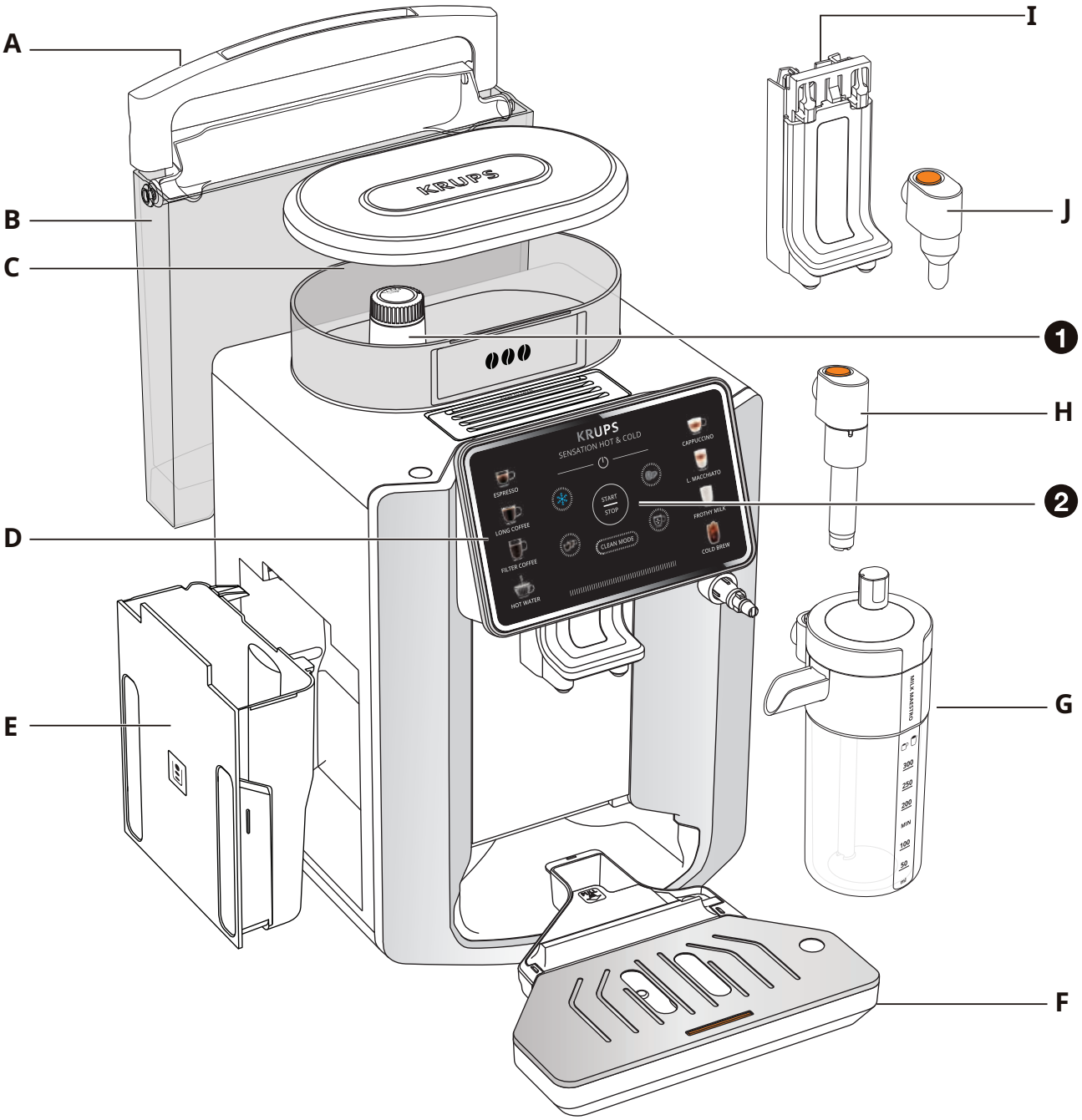


BG

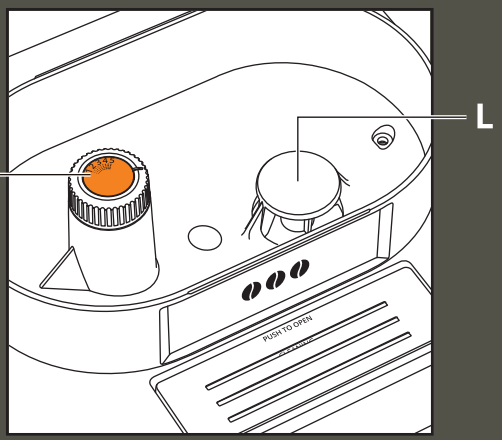
Изображението зависи от модела

8020013579-02

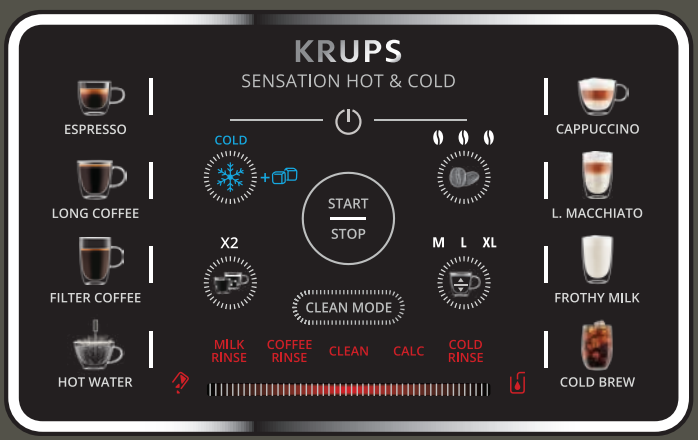
1. ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРОДУКТА 4
1.1 УКАЗАНИЕ ЗА СИМВОЛИТЕ ЗА РЪКОВОДСТВОТО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ 4
1.2 АКСЕСОАРИ, ДОСТАВЕНИ С ВАШАТА МАШИНА 4
1.3 ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ 5
1.4 ИНТЕРФЕЙС 5
1.5 ИНДИКАТОРНИ ЛАМПИЧКИ 6
2. ПЪРВИ СТЪПКИ И МОНТИРАНЕ НА УРЕДА 7
2.1 МОНТИРАНЕ НА ФИЛТЪРА 8
2.2 КАФЕМЕЛАЧКА: РЕГУЛИРАНЕ НА СМИЛАНЕТО 9
3. ПРИГОТВЯНЕ НА НАПИТКИ 10
3.1 МЛЕЧНИ НАПИТКИ И ГОРЕЩА ВОДА 12
3.2 СЪД ЗА МЛЯКО MILK MAESTRO 13
3.3 РЕЖИМ ЗА СТУДЕНИ НАПИТКИ & COLD BREW 15
4. ОБЩА ПОДДРЪЖКА 16
4.1 ЕЖЕДНЕВНА ПОДДРЪЖКА 16
4.2 ДРУГА ПОДДРЪЖКА 17
5. ДРУГИ ФУНКЦИИ 19
6. ОТГОВОРИ НА ВАШИ ВЪПРОСИ 21


A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
1
2
KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
START
STOP
CLEAN MODE

1


K
L
PUSH TO OPEN

2


KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
COLD
START
STOP
X2
M L XL
CLEAN MODE
MILK RINSE
COFFEE RINSE
CLEAN
CALC
COLD RINSE

ОПИСАНИЕ

A. Дръжка/капак на резервоара за вода
B. Езервоар за вода
C. 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 пара*
I. Дюзи за кафе
J. Водна дюза
K. Бутон за настройка на степента на смилане
L. Кафемелачка

**в зависимост от модела*

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, като по този начин се осигуряват най-строгите гаранции по отношение на произход и качество на производство. Вашата машина е проектирана да бъде колкото се може по-лесна за употреба и да създава напитки с професионално качество. Насладете се на еспресо, дълго кафе, филтрирано кафе, както и други видове кафе – всичко това само с натискането на един бутон. За да направи нещата по-лесни за Вас, KRUPS разработи интелигентна технология за индикаторните лампички, която ще Ви насочва при използването на Вашата машина и ще направи почивките за кафе по-приятни. Усъвършенстваната технология, с която е оборудвана Вашата машина, Ви позволява да постигнете възможно най-добрия резултат, като разкриете максималните аромати и вкусове на прясно смлените кафеени зърна. Надяваме се, че се наслаждавате на страхотни почивки за кафе и че сте напълно доволни от Вашата машина KRUPS.

Екипът на KRUPS

1. ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРОДУКТА

Прочетете внимателно ръководството за потребителя и брошурата „Инструкции за безопасност“, преди да използвате Вашия уред за първи път. Неправилната употреба ще освободи KRUPS от всякаква отговорност.

1.1 УКАЗАНИЕ ЗА СИМВОЛИТЕ ЗА РЪКОВОДСТВОТО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ

Опасност: Предупреждение за опасност от сериозни телесни наранявания или смърт.
Символът на светкавица Ви предупреждава за опасностите, свързани с електричеството.

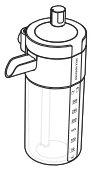
Внимание: Предупреждение за евентуална неизправност, повреда или разрушаване на уреда.

Важно: Обща или важна забележка относно работата с уреда.

1.2 АКСЕСОАРИ, 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 АКСЕСОАРИ		
1	Ръководство за потребителя – Ръководство за бърз старт – Брошура с инструкции за безопасност Справочник на сервизните центрове за следпродажбено обслужване на KRUPS Гаранционни документи	
SENSATION HOT & COLD COFFEE EA913		
2	Игла за почистване за системата за пара	

3	Дюза за пара	
SENSATION HOT & COLD MILK EA914 - E1915 - EA916		
4	Съд за мляко Milk Maestro	
5	Дюза за вода	

Внимание: Използвайте само аксесоари на KRUPS за тази машина, за да запазите валидността на гаранцията.

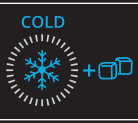
1.3 ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Уред	Automatic Espresso EA913 - EA914 - EA915 - EA916
Захранване	~220 – 240 V/50 Hz
Налягане на помпата	15 bar
Контейнер за кафеени зърна	260 g
Разход на енергия	По време на работav 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 EA91 (kg)	8,9

Възможни са технически модификации

1.4 ИНТЕРФЕЙС

Бутон	Описание/Общи функции
	Включване и изключване на машината. При всяко натискане на бутона ON/OFF (ВКЛ./ИЗКЛ.) се чува звуков сигнал.
	Изберете коя напитка да приготвите.* Когато бъде избрана напитка, до нея светва индикаторна лампичка. *Според модела

Бутон	Описание/Общи функции
 STEAM	Изберете парната функция за разпенване на мляко за ръчно приготвяне на млечна напитка.* Когато бъде избрана рецепта за приготвяне, до нея светва индикаторна лампичка. Забележка: Бутонът START/STOP (СТАРТ/СТОП) трябва да се натисне два пъти: веднъж за предварително загряване на машината и отново за стартиране на парата. *Според модела
	Стартирайте или спрете текущата рецепта/поддръжка.
	Натиснете след избора на напитката, за да увеличите или намалите силата на кафето, това променя количеството използвано мляно кафе. Три възможности за избор от слабо до силно кафе. Изборът се указва с едно, две или три кафеени зърна с подсветка.
	Натиснете след избора на напитката, за да увеличите или намалите количеството на напитката чрез промяна на обема на водния поток. Три възможности за избор от малка до голяма напитка. Изборът се указва с M, L или XL с подсветка.
	Натиснете след избора на напитката, за да удвоите количеството. Изборът се указва с X2 с подсветка.
	Натиснете бутона след избора на напитка, за да активирате режима за студени напитки. Добавете кубчета лед, когато светне индикаторът за лед.
	Натиснете, за да получите достъп до поддръжката и изберете вида, който да се извърши: изплакване, почистване или отстраняване на котлен камък. Избраната поддръжка се указва чрез червена подсветка.

1.5 ИНДИКАТОРНИ ЛАМПИЧКИ

Вашата машина KRUPS Sensation използва интелигентна технология за индикаторните лампички, която прави живота Ви по-лесен. Машината автоматично разпознава и следи нивата на водата и смляното кафе. Когато трябва да напълните или изпразните контейнерите, индикаторна лампичка ще Ви информира за това. Освен това, машината ще Ви уведоми и когато е необходимо изплакване, почистване или отстраняване на котления камък.

Индикаторна лампичка	Описание
	Светодиодът за СТАРТ/СТОП мига ==> Натиснете START/STOP (СТАРТ/СТОП), за да продължите текущото действие Светодиодът за СТАРТ/СТОП свети непрекъснато ==> Извършва се действие
	Светеща лента: – Постоянна бяла светлина: машината е готова за употреба – Мигаща бяла светлина: приготвя се напитка – Постоянна червена светлина: трябва да се извърши сервизно обслужване – Мигаща червена светлина: в процес на поддръжка
MILK RINSE	Трябва да изплакнете съда за мляко Milk Maestro.* За да започнете, натиснете „Clean Mode“ (Режим за почистване) и след това „START/STOP“ (СТАРТ/СТОП). **Направете справка с раздел 14 на „Ръководство за бърз старт“ за това как да изплакнете съда за мляко Milk Maestro.** **Според модела*

Индикаторна лампичка	Описание
COFFEE RINSE	Необходимо е изплакване. За да започнете, натиснете „Clean Mode“ (Режим за почистване) и след това „START/STOP“ (СТАРТ/СТОП). **Направете справка с раздел 10 на „Ръководство за бърз старт“ за това как да изплакнете машината.**
CLEAN	Необходимо е почистване. За да започнете, натиснете „Clean Mode“ (Режим за почистване) и след това „START/STOP“ (СТАРТ/СТОП). **Направете справка с раздел 11 на „Ръководство за бърз старт“ за това как да почистите машината.**
CALC	Необходимо е отстраняване на котлен камък. За да започнете, натиснете „Clean Mode“ (Режим за почистване) и след това „START/STOP“ (СТАРТ/СТОП). **Направете справка с раздел 12 на „Ръководство за бърз старт“ за това как да отстраните котления камък от машината.**
	Контейнерът за мляно кафе е пълен, трябва да се изпразни. **Направете справка с раздел 8A на „Ръководство за бърз старт“ за това как да изпразните контейнера за мляно кафе.**
	Резервоарът за вода е почти празен, трябва да се напълни. **Направете справка с раздел 7A на „Ръководство за бърз старт“ за това как да напълните водния резервоар.**
COLD RINSE	Преди екстракцията Cold Brew е необходимо охлаждане. Натиснете „START/STOP“. **За подробности вижте „Ръководството за бърз старт“.**
	Всички индикаторни лампички мигат: грешка в машината или блокиране. **Направете справка с раздел „ОТГОВОРИ НА ВАШИ ВЪПРОСИ“.**

2. ПЪРВИ СТЪПКИ И МОНТИРАНЕ НА УРЕДА

ПЪРВИ СТЪПКИ

Поставете машината върху стабилна, хоризонтална, чиста и суха работна повърхност.
Преди първата употреба напълването на машината позволява да се напълнят веригите за вода, така че машината да може да работи. Ще се извърши предварително загряване и автоматично изплакване.
За повече информация направете справка с раздел 1 на „Ръководство за бърз старт“ за това как да стартирате машината за първи път.
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 тавичката 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.

СЪВЕТИ

ВОДА

Качеството на водата оказва значително въздействие върху качеството на ароматите. Котленият камък и хлорът могат да променят вкуса на кафето. За да запазите всички аромати на кафето, препоръчваме да използвате прясна, чиста вода с филтърна касета за системата или бутилирана вода със съдържание на сухо вещество под 800 mg/l (вижте етикета на бутилката).

Ако машината не е била използвана известно време, препоръчваме да смените водата в резервоара преди употреба.

Вижте параграфа **„ФИЛТЪР И ТВЪРДОСТ НА ВОДАТА“.**

ЧАША
Когато приготвяте топли напитки, препоръчваме да използвате предварително затоплени чаши (като ги изплакнете с гореща вода), чийто размер е подходящ за желаното от Вас количество.

КАФЕ НА ЗЪРНА
Печеното кафе на зърна може да изгуби аромата си, ако не бъде защитено. Препоръчваме Ви да използвате количеството кафеени зърна, необходимо за получаването на кафе, което ще консумирате в период от 2 – 3 дни, и да избирате опаковки от 250 g.

Качеството на кафето на зърна е различно, а вкусовете са субективни. Сортовете кафета Арабика ще Ви дадат фин флорален аромат, за разлика от сортовете кафета Робуста, които са с по-високо съдържание на кофеин и са по-горчиви и по-наситени. Често двата вида кафе се смесват, за да се получи по-балансиран вкус. Моля, не се колебайте да поискате съвет от Вашия пекар на кафе.

Не препоръчваме да използвате мазни или карамелизирани зърна, тъй като те могат да повредят машината.

Смилането на кафето влияе върху силата на аромата и качеството на пяната. Колкото по-фино е смилането, толкова по-гладка е пяната. Смилането може да се адаптира към желаната напитка.

2.1 МОНТИРАНЕ НА ФИЛТЪРА

ЗАЩО СЕ МОНТИРА ФИЛТЪРНА КАСЕТА?
Филтърната касета за системата KRUPS 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?



- 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 ДА МОНТИРАТЕ ФИЛТЪРНА КАСЕТА ЗА СИСТЕМА



- Вашата машина трябва да се включи в контакта и от бутона
- Касетата влиза в резервоара за вода
- Поставете касетата така, че пръстенът с датата да е отгоре
- Използвайте черния аксесоар за завиване, доставен с касетата, за да позиционирате правилно касетата и да я завиете
- На екрана натиснете CLEAN MODE за 3 секунди.
- Поставете контейнер под дюзите.
- Бутонът START/STOP ще започне да мига и индикаторът COFFEE RINSE ще светне.
- Натиснете START/STOP, за да инициирате използването на филтъра.
- Светещата лента ще мига в червено по време на монтирането.
- Монтирането е завършено, когато светещата лента отново започне да свети с постоянна бяла светлина.

2.2 КАФЕМЕЛАЧКА: РЕГУЛИРАНЕ НА СМИЛАНЕТО

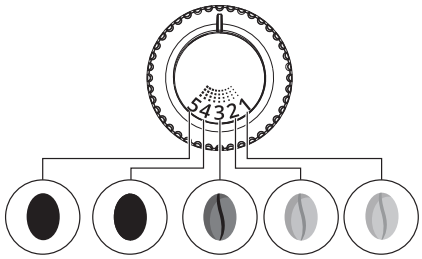
ЗАЩО ТРЯБВА ДА СЕ РЕГУЛИРА СМИЛАНЕТО?

По принцип трябва да регулирате смилането, когато сменяте 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

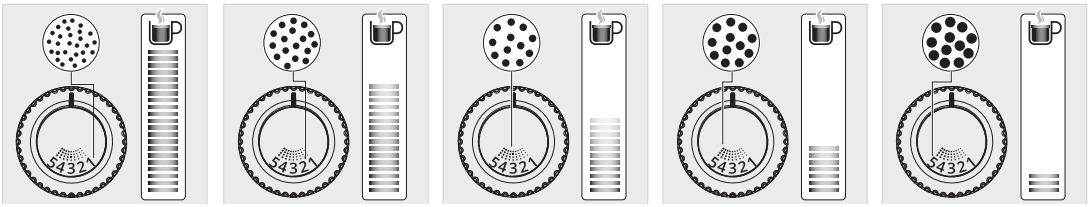
По-леко изпечените кафеени зърна ще са по-сухи и ще изискват по-фино смилане.

Изпичане



Много наситено *(тъмно френско кафе)*	**Наситено** *(френско кафе)*	**Силно изпечено** *(светло френско кафе)*	**Средно изпечено** *(кехлибарено кафе)*	**Леко изпечено** *(светло кафе)*

Освен това, при едно и също кафе Вашата настройка на смилане влияе на аромата в чашата: колкото по-фино е смилането, толкова по-наситен е ароматът.



Позиция 1 *Много фино смилане*	**Позиция 2** *Фино смилане*	**Позиция 3** *Средна степен на смилане*	**Позиция 4** *Грубо смилане*	**Позиция 5** *Много грубо смилане*

КАК СЕ РЕГУЛИРА СМИЛАНЕТО

Завъртете бутона 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, ПРЕДЛАГАНИ ОТ ТАЗИ МАШИНА:*
KRUPS Sensation Hot&Cold Ви позволява да приготвяте широка гама от напитки в зависимост от Вашите предпочитания. До рецептите за приготвяне имате директен достъп от контролния панел.

НАПИТКИ		Налични размери	Налична сила на кафето	X2	Кубчета лед за студени напитки +
	Espresso	**M : 40 ml** / L : 55 ml / XL : 70 ml	0 / 00 / 000	✓	
	Iced espresso ❄	M: 70 ml			2
	Doppio	**M: 80 ml** / L: 110 ml / XL: 140 ml	0 / 00 / 000		
	Iced Doppio ❄	L : 160 ml			4
	Long Coffee	M: 80 ml / **L: 120 ml** / XL: 180 ml	0 / 00 / 000	✓	
	Iced Long Coffee ❄	L : 210 ml			6
	Americano	M: 90 ml / **L: 120 ml** / XL: 150 ml	0 / 00 / 000		
	Iced Americano ❄	L: 180 ml			4
	Filter Coffee	M: 120 ml / **L: 150 ml** / XL: 170 ml	0 / 00 / 000	✓	
	Iced Filter Coffee ❄	L: 280 ml			8
	Hot Water	M: 100 ml / **L: 200 ml** / XL: 300 ml			
	Cold Brew ❄	L: 240 ml	0 / 00 / 000		4
	Cappuccino	M / **L** / XL	0 / 00 / 000	✓	
	Iced Cappuccino ❄	M			5
	Caffe Latte	M / **L** / XL	0 / 00 / 000		
	Iced Caffe Latte ❄	L			5
	Latte Macchiato	M / **L** / XL	0 / 00 / 000	✓	
	Iced Latte Macchiato ❄	L	0 / 00 / 000		6
	Frothy Milk	M / **L** / XL			
	Steam				

**Според модела*

Моля, обърнете внимание, че настройките по подразбиране (с удебелен шрифт) са настройките, препоръчани от KRUPS за осигуряване на оптимално приготвяне на рецептата.

СЪВЕТИ

Всеки път, когато избирате напитка, машината ще използва най-скорошните настройки.

ЗА ВАША ИНФОРМАЦИЯ МАШИНАТА ВИ АВТОМАТИЧНО ЩЕ ИЗПЪЛНИ СЛЕДНИТЕ СТЪПКИ, ЗА ДА ПРИГОТВИ НАПИТКАТА ВИ:

Стъпки за приготвяне на кафе
1. Смилане на кафеените зърна **2.** Пресоване на смляното кафе **3.** Предварително запарване (няколко капки може да паднат в чашата Ви на този етап) **4.** Филтриране

КАК ДА РЕГУЛИРАТЕ ВИСОЧИНАТА НА ДЮЗИТЕ ЗА КАФЕ

За всички напитки можете да спуснете и вдигнете дюзите за кафе в зависимост от размера на Вашата(ите) чаша(и) до височина от 13 cm.

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 налеете вода в кафемелачката.

- Проверете дали резервоарът за вода е пълен. Ако нивото на водата е ниско, машината ще Ви уведоми чрез индикаторна лампичка, че е необходимо да напълните резервоара.
- Поставете чашата(ите) под изходите за кафе.
- Натиснете бутона за избраната напитка, регулирайте настройките си и натиснете (START/STOP).

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 изберете едно, две или три кафеени зърна. Едно зърно означава най-деликатен вкус, а три зърна означават кафе с най-наситен вкус .
- **Обем на чашата:** за да увеличите или намалите количеството вода, използвано за извличане, изберете напитката и изберете M, L или XL .
- **Една или две чаш**и: за да започнете приготвянето на две рецепти едновременно, изберете напитката и натиснете .

За повече информация направете справка с таблицата с напитките и раздел 2 от „Ръководство за бърз старт“ за това как да регулирате настройките си за напитки.

КАК ДА СПРЕТЕ ПРИГОТВЯНЕТО НА НАПИТКА ПО СРЕДАТА НА ПРИГОТВЯНЕТО НА РЕЦЕПТАТА

Можете да спрете приготвянето на Вашата напитка по всяко време, като натиснете бутона (START/STOP) (ИКОНА). Когато даден цикъл е прекъснат, той не спира веднага. Няма да имате достъп до машината, докато светещата лента отново не започне да свети с постоянна бяла светлина.

3.1 МЛЕЧНИ НАПИТКИ И ГОРЕЩА ВОДА

СЪВЕТИ

КРАВЕ МЛЯКО

- Използвайте охладено UHT пастьоризирано мляко (3–5°C) за оптимално разпенване.

РАСТИТЕЛНИ НАПИТКИ

- Резултатите от разпенването може да варират.
- Избирайте разновидности Barista или Special Café за по-добро качество на пяната.
- Най-добри резултати се постигат с прясно отворена опаковка, като способността за образуване на пяна може естествено да намалява с времето след отваряне.

СЪХРАНЕНИЕ НА МЛЯКОТО

- След отваряне млякото трябва да се съхранява в хладилник при температура 4°C или по-ниска и да се използва в рамките на препоръчителния срок на годност.
- При моделите MILK EA914, EA915 и EA916 контейнерът за мляко може да се съхранява директно в хладилника със специалния капак за контейнера за мляко.

КАК ДА РАЗПЕНВАТЕ МЛЯКОТО С ДЮЗАТА ЗА ПАРА

Дюзата за пара се използва за разпенване на млякото, например за приготвяне на капучино или латте. Тъй като производството на пара изисква по-висока температура, отколкото за приготвяне на еспресо, уредът разполага с допълнителна фаза за предварително загряване на парата.

Не е възможно да се приготвят две чаши едновременно, така че функцията „X2“ не е налична.

Важно: Има два етапа на предварително загряване: един за машината и един за парата. Светодиодът на (START/STOP) ще мига, за да покаже, че машината е приключила с предварителното загряване. Натиснете (START/STOP) отново, за да стартирате производството на пара.

Ако не натиснете бутона (START/STOP) в рамките на две минути след предварителното загряване, машината ще се върне в първоначалната си позиция.

За повече информация направете справка с раздел 5 на „Ръководство за бърз старт“ за това как да приготвите млечна напитка.

Бъдете внимателни, за да избегнете изгаряния.

Важно: Производството на пара спира автоматично в зависимост от предварително избраното количество на напитката. Можете да натиснете (START/STOP) (ИКОНА) преди края на цикъла, ако има достатъчно разпенено мляко, за да спрете парата.

ПОЧИСТВАНЕ НА ДЮЗАТА ЗА ПАРА

Важно: За да получавате еднаква пяна всеки път, препоръчваме да почиствате внимателно дюзата за пара СЛЕД ВСЯКА УПОТРЕБА. Не мийте дюзата за пара в съдомиялна машина. Също така препоръчваме да почиствате дюзата за пара, ако тя няма да се използва за дълъг период от време (повече от два дни).

Опасност: След като използвате функцията за пара, дюзата за пара може да е гореща, затова Ви съветваме да изчакате няколко минути, преди да боравите с нея.

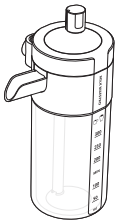
Цялата дюза за пара може да се отстрани, което позволява цялостното ѝ почистване. Почистете с вода, малко количество неабразивен препарат за миене на съдове и четка. **За повече информация направете справка с раздел 6 от „Ръководство за бърз старт“ за това как да почистите дюзата за пара.**

- За да отстраните всички възможни следи от мляко от дюзата за пара, поставете съд под дюзата и стартирайте рецепта с гореща вода. След това използвайте чиста, влажна микрофибърна кърпа, за да избършете дюзата.

- Ако парата не излиза, дюзата може да е запушена: отпушете я с предоставената игла за почистване за системата за пара. **За повече информация направете справка с раздел 6 от „Ръководство за бърз старт“ за това как да почистите дюзата за пара.**

РЕЦЕПТИ С ГОРЕЩА ВОДА
- Поставете чашата под дюзата за пара.
- Натиснете „Hot Water“ (Гореща вода).
- Можете да регулирате количеството на напитката по Ваш вкус. Въпреки това, не е възможно да се приготвят две чаши едновременно, така че функцията „X2“ не е налична.
- Натиснете „START/STOP“ (СТАРТ/СТОП). Машината ще започне процес на предварително нагряване (светещата лента ще мига), след което ще налее гореща вода.

3.2 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.

ОСНОВНИ ФУНКЦИИ
Функция за разпенване
съдът за мляко Milk Maestro разполага с патентована система за разпенване на мляко, която Ви позволява да приготвите 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
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 направете справка с раздел 14 на „Ръководство за бърз старт“ за това как да изплакнете автоматично съда 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.

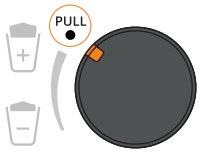
⚠ **Внимание**: Не поставяйте капака в съдомиялната машина с бутона за управление на разпенването в позиция PULL (ИЗДЪРПВАНЕ) (риск от загубване на бутона). Отстранете го, за да предотвратите загубата му.

КАК ДА ИЗПОЛЗВАМ СЪДА ЗА МЛЯКО MILK MAESTRO?

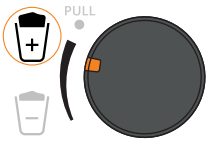
Инструкции за употреба:
1. Подготовка
Напълнете съда за мляко Milk Maestro с желаното количество мляко.
Уверете се, че не превишавате линията за максимално пълнене, указана на съда за мляко.

2. Регулиране на разпенването

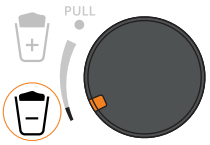
Завъртете бутона за управление на разпенването в горната част на капака по часовниковата стрелка за повече пяна или обратно на часовниковата стрелка за по-малко пяна. Изберете количеството пяна според личните си предпочитания.



Позиция за отстраняване на бутона за управление на разпенването



Позиция за максимална пяна



Позиция за минимална пяна

За оптимално качество на кафените напитки с мляко се препоръчва да се приготвят 5 до 6 млечни напитки след първото използване. Това позволява на млечната система да работи на оптимално ниво.	Ако кафето с мляко прелива от чашата, препоръчваме: - да настроите копчето за обем на млечната пяна в позиция MIN - да изберете по-малък размер на напитката (M или L) - да използвате по-голяма чаша

3. Почистване

След като приключите с използването на съда за мляко Milk Maestro, можете да извършите автоматично изплакване с програмата MILK RINSE 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

За да отключите капака на съда за мляко Milk Maestro, трябва да завъртите на четвърт оборот.



Внимание: Не стартирайте млечни напитки, без първо да свържете съда за мляко Milk Maestro към машината.

Надяваме се, че ще се насладите на използването на съда за мляко Milk Maestro и ще опитате вкусни домашно приготвени млечни напитки благодарение на неговата високоефективна и лесна за използване функция за разпенване на мляко.

3.3 РЕЖИМ ЗА СТУДЕНИ НАПИТКИ & COLD BREW

Функциите **Студени напитки** и **Cold Brew** са създадени, за да ви осигурят освежаващи студени кафеени напитки, като същевременно запазват оптималното качество на вкуса.

РЕЖИМ ЗА СТУДЕНИ НАПИТКИ

Кафе, приготвено горещо и след това охладено с лед. Запазва богатия вкус на еспресо или дълго кафе за освежаваща студена напитка с плътен аромат.

Режимът за студени напитки ви позволява да приготвяте студени версии на любимите си кафеени рецепти.

- За да активирате режима за студени напитки, първо изберете желаната рецепта от интерфейса.
- След това натиснете бутона със снежинка, за да активирате режима на охлаждане, и накрая натиснете START/STOP, за да започнете приготвянето.

За всяка студена рецепта трябва да добавите кубчета лед в чашата си преди започване на екстракцията. Препоръчителният брой кубчета лед варира в зависимост от избраната рецепта. Вижте таблицата с рецептите в раздел 3 за подходящото количество.

Режимът за студени напитки може да се активира за всички рецепти с изключение на:

- Гореща вода
- Млечна пяна
- Пара

За студените рецепти опцията за 2 чаши не е налична, а обемът на напитката е фиксиран, за да се гарантират оптимален вкус и баланс.

Ако машината не е била използвана известно време, препоръчваме да изплакнете системата и да напълните резервоара с прясна вода преди употреба.

COLD BREW

Екстрахиран бавно при ниска температура (4-5 мин), Cold Brew предлага естествено сладко и меко кафе с много ниска горчивина, подобно на „кафеена инфузия“, сервирана с лед.

За оптимални резултати при Cold Brew машината трябва първо да се охлади преди екстракцията. Тази стъпка се нарича **COLD RINSE**.

- След като изберете рецептата Cold Brew, машината ще покаже COLD RINSE на интерфейса.
- Поставете съд (минимум 200 мл) под чучурите.
- Натиснете START/STOP, за да стартирате цикъла на охлаждане. Машината автоматично ще извърши изплакване, за да намали вътрешната си температура.

След като COLD RINSE процесът приключи, машината е готова за екстракция.

- Подгответе чашата си с препоръчителното количество лед и след това натиснете START/STOP, за да стартирате приготвянето на Cold Brew.

Когато Cold Brew е готов, разбъркайте го със сламка или лъжица и му се насладете.

4. ОБЩА ПОДДРЪЖКА

4.1 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 ОТЦЕЖДАНЕ

Тавичката за отцеждане събира водата или кафето, което изтича от уреда по време на и след приготвяне на напитката. Важно е винаги да я оставяте на мястото ѝ и да я изпразвате редовно.

От хигиенни съображения препоръчваме да демонтирате тавата за отцеждане, за да почиствате всеки елемент всеки ден, и да я оставяте да изсъхне на въздух, преди да я поставите обратно в машината.

За повече информация направете справка с раздел 9B от „Ръководство за бърз старт“ за това как да почистите тавичката за отцеждане.

КОГА ТРЯБВА ДА СЕ ИЗПРАЗВА ТАВИЧКАТА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ?

Когато поплавъкът е отгоре, което указва, че тя е прекалено пълна.

ПОДДРЪЖКА НА КОНТЕЙНЕРА ЗА МЛЯНО КАФЕ

От хигиенни съображения препоръчваме да почиствате контейнера за мляно кафе с гореща сапунена вода всеки ден и да го оставяте да изсъхне на въздух, преди да го поставите обратно в машината.

За повече информация направете справка с раздел 8B от „Ръководство за бърз старт“ за това как да почистите контейнера за мляно кафе.

Важно: не го поставяйте в съдомиялна машина.

КОГА ДА ИЗПРАЗВАТЕ КОНТЕЙНЕРА ЗА МЛЯНО КАФЕ

Контейнерът за мляно кафе събира извлеченото мляно кафе.

Изпразнете контейнера за мляно кафе, когато индикаторната лампичка (ИКОНА) покаже, че трябва да го направите.

Можете да го изпразвате по-често, но го правете, когато машината е включена, за да може да запише, 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 почиствате 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 Вашето кафе. За да запазите ароматите на кафето и от хигиенни съображения, Ви препоръчваме да го избърсвате с чиста, суха мека кърпа всеки път, когато трябва да се напълни отново.

Внимание: не използвайте вода за почистване на контейнера за кафеени зърна, наличието на вода в контейнера за кафеени зърна може да повреди Вашата машина.

4.2 ДРУГА ПОДДРЪЖКА

Поддръжка	Кога?	Обяснение	Необходими аксесоари
MILK RINSE **Автоматично изплакване на Milk Maestro*** ~ 30 s – 60 ml	След млечна напитка или по всяко време.	Автоматичната програма за изплакване на съда за мляко Milk Maestro използва само гореща вода и осигурява оптимално разпенване на млякото и чиста система. **Направете справка с раздел 14 на „Ръководство за бърз старт“ за това как да изплакнете съда за мляко Milk Maestro.** **Според модела*	
COFFEE RINSE Изплакване на веригата за кафе ~ 45 сек – 30 ml	След като два дни не сте използвали машината или по всяко време.	Позволява Ви да изплакнете веригата за кафе на машината. Този процес използва само гореща вода. Гарантира запазването на автентичния вкус на Вашето кафе. **Направете справка с раздел 10 на „Ръководство за бърз старт“ за това как да изплакнете машината.**	
CLEAN Почистване на машината ~ 13 мин. – 1 l	Когато машината Ви подкани или по всяко време.	От хигиенни съображения и за запазване на качеството на кафето Ви препоръчваме да почистите и обезмаслите веригата за кафе на машината. Това гарантира, че ще поддържате оптималния вкус на Вашите напитки. **Направете справка с раздел 11 на „Ръководство за бърз старт“ за това как да почистите машината или следвайте тези стъпки:** 1. Индикаторната лампичка на CLEAN ще светне непрекъснато в червено, когато машината трябва да се почисти 2. Натиснете бутона CLEAN MODE и изберете CLEAN 3. Натиснете бутона START/STOP, за да потвърдите процеса на почистване 4. Индикаторната лампичка на CLEAN ще мига 5. Вземете таблетка за почистване 6. Отворете затвора за почистващи таблетки и поставете таблетката 7. Поставете 1-литров съд под двете дюзи 8. Натиснете бутона START/STOP за втори път, за да стартирате процеса на почистване 9. Водата ще изтича от дюзите за кафе по време на процеса на почистване 10. Когато водата спре да тече и след като чуете три звукови сигнала, Вашата машина е почистена и е готова за употреба	1 таблетка за почистване KRUPS XS3000/ XS808

Поддръжка	Кога?	Обяснение	Необходими аксесоари
CALC Отстраняване на котления камък ~ 20 мин. – 1,5 l	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.	Отстраняването на котления камък от Вашата машина гарантира правилното й функциониране и елиминира натрупването на котлен камък или накип. Тази стъпка е много важна, за да се подсигури, че уредът Ви работи правилно и ще продължи да функционира дълго време. **Направете справка с раздел 12 на „Ръководство за бърз старт“ за това как да отстраните котления камък от машината или следвайте тези стъпки:** 1. Индикаторната лампичка на CALC ще свети непрекъснато в червено, когато машината трябва да се почисти от котлен камък 2. Натиснете бутона CLEAN MODE и изберете CALC 3. Натиснете START/STOP, за да потвърдите процеса на отстраняване на котления камък от машината. 4. Индикаторната лампичка на CALC ще мига 5. Напълнете резервоара за вода с хладка вода до маркировката CALC (КОТЛЕН КАМЪК) 6. Вземете и отворете пакетче препарат за отстраняване на котлен камък KRUPS 7. Изпразнете съдържанието на пакетчето в резервоара за вода (ако Вашият продукт е оборудван с нашата филтърна касета я отстранете) 8. Смесете съдържанието на пакетчето с водата в резервоара 9. Поставете резервоара за вода обратно на място в машината 10. Поставете 1,5-литров съд под двете дюзи (за кафе и за пара) 11. Натиснете бутона START/STOP, за да стартирате процеса на отстраняване на котления камък 12. По време на процеса на отстраняване на котления камък от двете дюзи ще изтича вода 13. Индикаторната лампичка на ще мига, когато потокът вода спре 14. Отстранете останалата вода със смесения препарат за отстраняване на котлен камък от резервоара за вода 15. Почистете резервоара за вода с гъба 16. Избършете и подсушете резервоара за вода 17. Напълнете резервоара за вода до маркировката MAX (МАКС.) 18. Поставете резервоара за вода обратно на място в машината 19. Водата ще изтича от дюзите по време на процеса на изплакване 20. Когато водата спре да тече и след като чуете три звукови сигнала, отстраняването на котлен камък от машината е завършено и машината е готова за употреба	1 пакетче препарат за отстраняване на котлен камък KRUPS F054/XS809 (не се доставя с машината)

Важно: ако Вашият уред е оборудван с нашата филтърна касета за системата моля, отстранете я преди процедурата по отстраняване на котления камък.

Важно: не е задължително да изпълнявате програмата за поддръжка веднага щом уредът я заяви, но трябва да я изпълните скоро след това. Ако почистването (или отстраняването на котления камък) бъде отложено, предупреждението ще се показва, докато операцията не бъде извършена.

Важно: ако изключите машината от контакта по време на поддръжка или в случай на електрическа неизправност, програмата за почистване ще се възобнови от самото начало. Няма да е възможно тази операция да се отложи, задължително е да се изплакне веригата за вода. В този случай може да е необходима нова таблетка за почистване.

5. ДРУГИ ФУНКЦИИ

КАК ДА ПОЛУЧИТЕ ДОСТЪП ДО НАСТРОЙКИТЕ НА ВАШАТА МАШИНА

Тъй като тази машина няма екран, настройките са интегрирани като втора функция на определени бутони.

За достъп до менюто с настройки:

- Машината трябва да е включена в контакта, но не и от бутона
- Натиснете CLEAN MODE за 3 секунди
- Когато светодиодите до първите три напитки (ристрето, еспресо, филтрирано кафе) светнат и чуете звуков сигнал, Вие сте в настройките. След това можете да се придвижвате с помощта на тези три бутона: Ristretto (Ристрето), Espresso (Еспресо) и Long Coffee (Дълго кафе).

Списък на настройките:

Sensation Hot & Cold Coffee

Температура на кафето		Натиснете ESPRESSO (ИКОНА), след това (ИКОНА), за да регулирате температурата на кафето. Има три регулируеми нива за температурата на Вашите кафе напитки. По подразбиране температурата е зададена на ниво 2 (средна).
T1 :	Ниско	
T2 :	**Средно**	
T3 :	Високо	
Автоматично изключване		Натиснете DOPPIO (ИКОНА), след това (ИКОНА), за да зададете Auto OFF (Автоматично ИЗКЛЮЧВАНЕ). Можете да изберете периода от време, след който уредът ще се изключи автоматично, за да се оптимизира разходът на енергия: 10 минути, 20 минути или 30 минути. Настройката по подразбиране е **10 минути.**
	10 мин	
	20 мин	
	30 мин	
Автоматично изплакване		Натиснете LONG COFFEE (ИКОНА), след това (ИКОНА), за да зададете изплакване при Auto ON (Автоматично ВКЛЮЧВАНЕ). Можете да настроите машината да извършва автоматично изплакване при всяко изключване. **Настройката по подразбиране не е активна.**
	Неактивно	
	Активно	

Sensation Hot & Cold Milk EA916

Температура на кафето		Натиснете  (ИКОНА), след това  (ИКОНА), за да регулирате температурата на кафето. Има три регулируеми нива за температурата на Вашите кафе напитки. По подразбиране температурата е зададена на ниво 2 (средна).
T1 :	Ниско	
T2 :	Средно	
T3 :	Високо	
Автоматично изключване		Натиснете  (ИКОНА), след това  (ИКОНА), за да зададете Auto OFF (Автоматично ИЗКЛЮЧВАНЕ). Можете да изберете периода от време, след който уредът ще се изключи автоматично, за да се оптимизира разходът на енергия: 10 минути, 20 минути или 30 минути. Настройката по подразбиране е **10 минути.**
	10 мин	
	20 мин	
	30 мин	
Автоматично изплакване		Натиснете  (ИКОНА), след това  (ИКОНА), за да зададете изплакване при Auto ON (Автоматично ВКЛЮЧВАНЕ). Можете да настроите машината да извършва автоматично изплакване при всяко изключване. **Настройката по подразбиране не е активна.**
	Неактивно	
	Активно	

Sensation Hot & Cold Milk EA914 - EA915

Температура на кафето		Натиснете  (ИКОНА), след това  (ИКОНА), за да регулирате температурата на кафето. Има три регулируеми нива за температурата на Вашите кафе напитки. По подразбиране температурата е зададена на ниво 2 (средна).
T1 :	Ниско	
T2 :	Средно	
T3 :	Високо	
Автоматично изключване		Натиснете  (ИКОНА), след това  (ИКОНА), за да зададете Auto OFF (Автоматично ИЗКЛЮЧВАНЕ). Можете да изберете периода от време, след който уредът ще се изключи автоматично, за да се оптимизира разходът на енергия: 10 минути, 20 минути или 30 минути. Настройката по подразбиране е **10 минути.**
	10 мин	
	20 мин	
	30 мин	
Автоматично изплакване		Натиснете  (ИКОНА), след това  (ИКОНА), за да зададете изплакване при Auto ON (Автоматично ВКЛЮЧВАНЕ). Можете да настроите машината да извършва автоматично изплакване при всяко изключване. **Настройката по подразбиране не е активна.**
	Неактивно	
	Активно	

**Според модела*

За изход от менюто с настройки:

- Натиснете бутона ⏻ (ИКОНА), за да излезете от менюто или изчакайте 2 минути.
- Машината ще се изключи и ще запази настройките.

6. ОТГОВОРИ НА ВАШИ ВЪПРОСИ

РАБОТА

1) Машината показва неизправност, софтуерът е блокирал ИЛИ всички светлини мигат.

- Изключете машината от бутона и извадете щепсела от контакта, отстранете филтърната касета, ако има такава във Вашия резервоар за вода, изчакайте 1 минута, включете отново в контакта и рестартирайте машината.

2) Уредът не се включва след натискане на бутона ON/OFF (ВКЛ./ИЗКЛ.).

- Проверете предпазителите и електрическия контакт на електрическата Ви инсталация. Проверете дали двата захранващи щепсела са поставени правилно в контакта.

3) Възникнала е електрическа неизправност по време на цикъл.

- Уредът се нулира автоматично, когато се включи отново.

4) Кафемелачката работи празна.

- Това е нормално, ако се случва от време на време и ако в контейнера за зърна няма кафеени зърна или има само малко количество.
- В контейнера остават кафеени зърна:
  - ➔ Кафето може да е прекалено мазно и следователно да не се обработва правилно от машината. Можете да опитате да накарате кафеените зърна да слязат надолу и да видите дали това ще го задейства отново. Препоръчително е обаче да смените кафето (вижте вида на кафеените зърна).
  - ➔ Това е моето обичайно кафе, което е било подходящо досега: свържете се с центъра за обслужване на клиенти на KRUPS.

УПОТРЕБА

1) Кафемелачката издава необичаен шум.

- В кафемелачката вероятно има чужди тела. Опитайте се да я почистите с прахосмукачка, в противен случай се свържете с центъра 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 правилно 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 прави кафе.

- По време на приготвянето му е открит проблем. Уредът ще се нулира автоматично и ще бъде готов за нов цикъл.

5) Използвали сте мляно кафе, вместо зърна кафе.

- Използвайте прахосмукачката си, за да отстраните смляното кафе от контейнера за кафеени зърна.

6) Когато машината е изключена, от дюзите за кафе тече вода.

- Това е нормално. Това е автоматично изплакване за почистване на дюзите за кафе. Можете да го дезактивирате в настройките на машината, като промените настройката „Automatic rinsing“ (Автоматично изплакване) на неактивна.

ПАРА И МЛЯКО

1) Не излиза пара.

a. Когато използвате цикъл с пара за първи път, ако парата не излиза или не излиза правилно:

- **Проверете дали дюзата за пара не е запушена, направете справка с раздел 6 на „Ръководство за бърз старт“ за това как да почистите дюзата за пара.**
- Ако дюзата за пара не е запушена, извършете следния процес само веднъж: Изпразнете резервоара за вода и временно отстранете филтърната касета за системата. Напълнете резервоара за вода с минерална вода с високо съдържание на калций (> 100 mg/l) и извършете последователни цикли с пара (от 5 до 10 цикъла) в съд, докато започне да излиза непрекъсната струя пара. Поставете касетата обратно в резервоара.

b. Дюзата за пара е работила преди:

- **Проверете дали дюзата за пара не е запушена, направете справка с раздел 6 на „Ръководство за бърз старт“ за това как да почистите дюзата за пара.**

Ако след извършване на горните стъпки все още не излиза пара, моля, свържете се с отдела за обслужване на клиенти на KRUPS.

2) Водата или парата излиза от дюзата за пара по необичаен начин.

- Проверете дали дюзата за пара е правилно позиционирана върху връзката за приставки и дали връзката за приставки е здраво закрепена към изхода за пара.
- В началото или в края на приготвянето през дюзата за пара може да изтекат няколко капки.

3) От решетката на тавичката за отцеждане излиза пара.

- В зависимост от вида на приготвянето на напитката от решетката на тавичката за отцеждане може да излиза пара.

4) Съдът за мляко Milk Maestro вече не произвежда пяна

- Моля, използвайте прясно частично обезмаслено или пълномаслено мляко (с температура между 3°C и 6°C).
- Изплакнете съда за мляко Milk Maestro с помощта на програмата **MILK RINSE** (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 заявила премахване на котлен камък.

- Цикълът за премахване на котления камък се заявява след приготвянето на голям брой напитки, при които се използва пара или гореща вода. Ако консумирате само кафе, премахването на котления камък няма да е необходимо често.

2) В тавичката за отцеждане има малко мляно кафе.

- В тавичката за отцеждане може да попадне малко количество мляно кафе. Машината е проектирана така, че да отстранява остатъците от излишното мляно кафе, за да остане зоната за филтриране чиста.

3) Индикаторната лампичка  (ИКОНА) остава да свети след изпразване на контейнера за мляно кафе.

- Монтирайте отново контейнера за мляно кафе.

4) Индикаторната лампичка  (ИКОНА) остава да свети след напълване на резервоара за вода.

- Проверете дали резервоарът е поставен правилно в уреда.
- Поплавъкът на дъното на резервоара трябва да може да се движи свободно. Проверете и освободете поплавъка, ако е необходимо.

5) По време на отстраняването на котления камък през първата фаза от дюзите не излиза вода:

- Това е нормално; само в случай на голямо натрупване на котлен камък от дюзите на машината ще излиза вода.

НАПИТКИ

1) Кафето се налива прекалено бавно.

- Завъртете бутона за смилане надясно, за да получите по-грубо мляно кафе (това може да зависи от вида на използваното кафе).
- Извършете един или няколко цикъла на изплакване.
- Сменете филтърната касета за системата.

2) Кафето е прекалено слабо или не е достатъчно наситено.

- Проверете дали в контейнера за зърна има кафе и дали то се придвижва надолу правилно.
- Избягвайте използването на мазни, карамелизирани или ароматизирани кафета, които може да не се обработват добре.
- Намалете количеството и увеличете силата на кафето, като използвате функцията за сила на кафето. Завъртете бутона за смилане, за да получите по-фино мляно кафе. Пригответе напитката в два цикъла, като използвате функцията за две чаши.

3) Еспресото или кафето не са достатъчно горещи.

- Увеличете температурата на кафето в настройките на машината. Загрейте чашата, като я изплакнете с гореща вода, преди да започнете да приготвяте напитката.
- Извършете цикъл на изплакване, преди да започнете да правите кафето си.

4) От дюзите за кафе преди всяко кафе тече чиста вода.

- Когато стартирате приготвянето на рецепта, се извършва предварително запарване и това може да доведе до изтичане на малко количество вода от дюзите за кафе.

Ако някой от описаните по-горе проблеми не е отстранен, се свържете с отдела за обслужване на клиенти на KRUPS.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА УРЕДА

Някои уреди съдържат батерия, до която от съображения за сигурност могат да получат достъп само професионални сервизи. За да смените батерията, се свържете с най-близкия до Вас сервизен център.

Важно: Вашият уред съдържа редица материали, които могат да се използват отново или да се рециклират.
Участвайте в опазването на околната среда!
Оставете уреда в пункт за събиране на отпадъци, за да бъде обработен.

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 не се използва според инструкциите на KRUPS
- В случай че не е извършвано премахване на котления камък, почистване или редовна поддръжка.

Всички работи по уреда трябва да се извършват от одобрен център на KRUPS.

Тази автоматична машина за кафе/еспресо 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, Франция

KRUPS®

SENSATION HOT & COLD
EA913/EA914/EA915/EA916

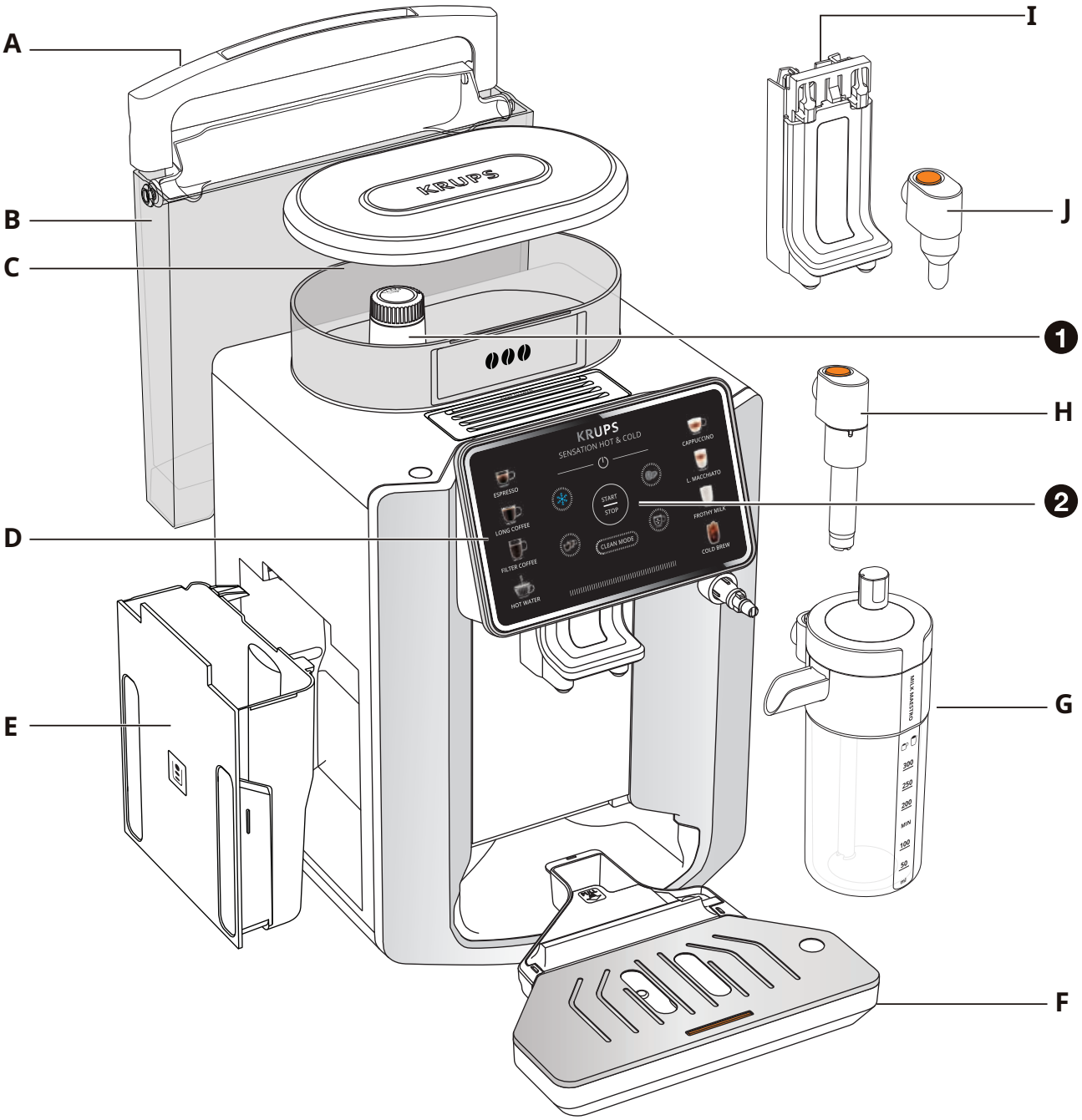


HU

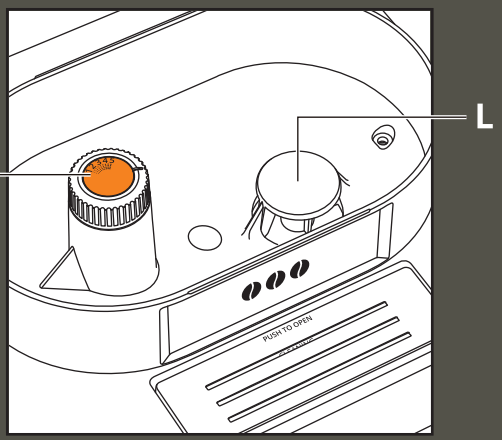
A kép modellenként eltérhet

8020013579-02

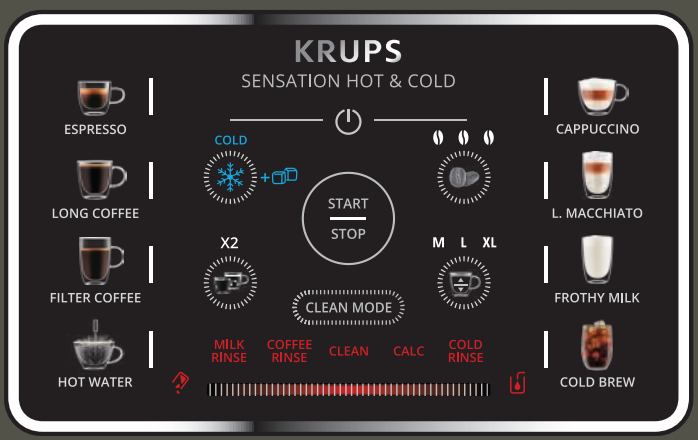
1. FONTOS TERMÉKINFORMÁCIÓK 4
1.1 SZIMBÓLUM ÚTMUTATÓ A FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYVHÖZ 4
1.2 A KÉSZÜLÉKHEZ MELLÉKELT TARTOZÉKOK 4
1.3 MŰSZAKI ADATOK 5
1.4 FELÜLET 5
1.5 JELZŐFÉNYEK 6
2. ELSŐ LÉPÉSEK ÉS A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE 7
2.1 SZŰRŐ BESZERELÉSE 8
2.2 DARÁLÓ: AZ ŐRLÉS BEÁLLÍTÁSA 9
3. ITALOK KÉSZÍTÉSE 10
3.1 TEJES ITALOK ÉS FORRÓ VÍZ 12
3.2 MILK MAESTRO TEJTARTÁLY 13
3.3 JEGES ITALOK MÓD & COLD BREW 15
4. ÁLTALÁNOS KARBANTARTÁS 16
4.1 NAPI KARBANTARTÁS 16
4.2 EGYÉB KARBANTARTÁS 17
5. EGYÉB FUNKCIÓK 19
6. VÁLASZOK A KÉRDÉSEIRE 20


A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
1
2
KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
START
STOP
CLEAN MODE

1


K
L
PUSH TO OPEN

2


KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
COLD
START
STOP
X2
M L XL
CLEAN MODE
MILK RINSE
COFFEE RINSE
CLEAN
CALC
COLD RINSE

LEÍRÁS

A. Víztartály fogantyúja/fedele
B. Víztartály
C. Szemeskávé-tartály
D. Kezelőpanel
E. Kávézaccgyűjtő
F. Csepegtető tálca
G. Tejtartály*
H. Gőzkivezető fúvóka*
I. Kávéfúvókák
J. Vízfúvóka
K. Őrlési finomság beállító gomb
L. Kávédaráló

** Modelltől függően*

Kedves Vásárló!

Köszönjük, hogy a KRUPS beépített darálós eszpresszógépét választotta. A KRUPS beépített darálós eszpresszógépet Franciaországban fejlesztették ki és gyártják, ezért garantálni tudjuk az elsőosztályú minőséget. A készüléket úgy tervezték, hogy a lehető legkönnyebben használható legyen, és hogy olyan minőségű italokat keverhessen, akár egy barista. Élvezze az eszpresszó, a hosszú kávé, vagy akár a filteres kávé ízét, és még sok egyéb kávéfajtát – mindezt egyetlen gombnyomással. A KRUPS intelligens jelzőfény-technológiát fejlesztett ki a még egyszerűbb használat érdekében, amely végigvezeti Önt a gép használatán, és beragyogja a kávészüneteit. A készülék fejlett technológiájának hála elkészítheti a lehető legjobb kávékat – a frissen őrölt kávészemekből a legtöbb ízt és aromát fogja kinyerni. Reméljük, kávészünetei nagyszerűek lesznek, és teljesen elégedett lesz KRUPS készülékével.

A KRUPS Csapata

1. FONTOS TERMÉKINFORMÁCIÓK

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a felhasználói és „biztonsági utasítások” kézikönyvét. Nem megfelelő használat esetén a KRUPS nem tartozik felelősséggel.

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.

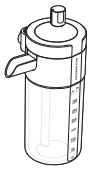
Figyelem: Figyelmeztetés a készülék esetleges hibás működésére, sérülésére vagy tönkremenetelére.

Fontos: Általános vagy fontos megjegyzés a készülék működtetésével kapcsolatban.

1.2 A KÉSZÜLÉKHEZ MELLÉKELT TARTOZÉKOK

Ellenőrizze a készülékéhez mellékelt tartozékokat. Ha egy alkatrész hiányzik, forduljon közvetlenül a KRUPS ügyfélszolgálatához.

MELLÉKELT TARTOZÉKOK		
1	Felhasználói kézikönyv – Gyors üzembe helyezési útmutató – Biztonsági utasítások kézikönyve A KRUPS ügyfélszolgálati szervizközpontok jegyzéke Jótállási dokumentumok	
SENSATION HOT & COLD COFFEE EA913		
2	A gőzrendszer tisztítótűje	
3	Gőzkivezető cső	

SENSATION HOT & COLD MILK EA914 - E1915 - EA916		
4	Milk Maestro tejtartály	
5	Vízfúvóka	

⚠ **Figyelem**: A garancia fenntartása érdekében csak KRUPS tartozékokat használjon a géphez.

1.3 MŰSZAKI ADATOK

Készülék	Automata eszpresszó EA913 - EA914 - EA915 - EA916
Áramellátás	~220–240 V/50 Hz
Szivattyúnyomás	15 bar
Szemeskávétartály	260 g
Energiafogyasztás	Működés közben: 1450 W
Víztartály	1,7 l
Első lépések és tárolás	Belül, száraz helyen (fagytól távol)
Méretek (mm) M x Szé x Mé	365 x 240 x 400
Tömeg EA91 (kg)	8,9

A műszaki változtatások joga fenntartva.

1.4 FELÜLET

Gomb	Leírás/Általános funkciók
	Kapcsolja be és ki a készüléket. A BE/KI gomb minden megnyomásakor hangjelzés hallható.
	Válassza ki az elkészíteni kívánt italt.* Ital kiválasztása esetén mellette világítani kezd egy jelzőfény. * A modelltől függően
	Válassza a gőz funkciót a tej habosításához kézi tejes ital készítéséhez.* Előkészítés kiválasztása esetén mellette világítani kezd egy jelzőfény. MEGJEGYZÉS: A START/STOP (INDÍTÁS/LEÁLLÍTÁS) gombot kétszer kell megnyomni: Egyszer a készülék előmelegítéséhez, majd újra a gőz bekapcsolásához. * A modelltől függően

Gomb	Leírás/Általános funkciók
	Az aktuális előkészítés/karbantartás elindítása vagy leállítása.
	Az ital kiválasztása után nyomja meg a kávé erősségének növeléséhez vagy csökkentéséhez: ezt az őrölt kávé mennyiségével szabályozhatja. Három lehetőség közül választhat, a gyengétől az erősig. A lehetőségeket egy, két vagy három háttér-világítású kávébab jelzi.
	Nyomja meg az italkiválasztás után az ital térfogatának növeléséhez vagy csökkentéséhez: ez módosítja az áramlási mennyiséget. Három lehetőség közül választhat, a kis mennyiségű italtól a nagy mennyiségű italig. A lehetőségeket egy háttér-világítású M, L vagy XL jelzi.”
	Nyomja meg az ital kiválasztása után, hogy megkétszerezze a mennyiséget. A lehetőséget egy háttér-világítású X2 jelzi.
	Az ital kiválasztása után nyomja meg a gombot a Jeges italok mód aktiválásához. Adjon hozzá jégkockákat, amikor a jégjelző világít.
	Nyomja meg a gombot a karbantartáshoz, és válassza ki az elvégzendő műveletet: Öblítés, tisztítás vagy vízkőmentesítés. A kiválasztott karbantartás vörös háttérfénnyel világít.

1.5 JELZŐFÉNYEK

A KRUPS Sensation kávéfőző intelligens jelzőlámpás technológiával rendelkezik, hogy megkönnyítse mindennapjait. A készülék automatikusan érzékeli és figyeli a víz, a kávébab és a kávéőrlemény szintjét. Egy jelzőfény jelzi amennyiben fel kell töltenie vagy ki kell ürítenie a tartályokat. A készülék arról is értesíti, ha öblítésre, tisztításra vagy vízkőmentesítésre van szükség.

Jelzőfény	Leírás
	Az INDÍTÁS/LEÁLLÍTÁS LED villog ==> Nyomja meg az INDÍTÁS/LEÁLLÍTÁS gombot az aktuális művelet folytatásához INDÍTÁS/LEÁLLÍTÁS LED folyamatosan világít ==> Művelet folyamatban
	Világító csík – Folyamatos fehér: A készülék használatra kész – Fehéren villog: Ital készül – Folyamatos piros: Karbantartást kell végezni – Pirosan villog: Karbantartás folyamatban
MILK RINSE	A Milk Maestro tejtartály öblítése szükséges.* A kezdéshez nyomja meg a „Clean Mode” (Tisztítás üzemmód), majd a „START/STOP” (INDÍTÁS/LEÁLLÍTÁS) gombot. **A Milk Maestro tejtartály öblítésére vonatkozóan lásd a „Gyors üzembe helyezési útmutató” 1fejezetét.** ** A modelltől függően*
COFFEE RINSE	Öblítés szükséges. A kezdéshez nyomja meg a „Clean Mode” (Tisztítás üzemmód), majd a „START/STOP” (INDÍTÁS/LEÁLLÍTÁS) gombot. **A készülék öblítésére vonatkozóan lásd a „Gyors üzembe helyezési útmutató” 10. fejezetét.**
CLEAN	Tisztítás szükséges. A kezdéshez nyomja meg a „Clean Mode” (Tisztítás üzemmód), majd a „START/STOP” (INDÍTÁS/LEÁLLÍTÁS) gombot. **A készülék tisztításával kapcsolatban lásd a „Gyors üzembe helyezési útmutató” 1fejezetét.**
CALC	Vízkőmentesítésre van szükség. A kezdéshez nyomja meg a „Clean Mode” (Tisztítás üzemmód), majd a „START/STOP” (INDÍTÁS/LEÁLLÍTÁS) gombot. **A készülék vízkőmentesítéséről lásd a „Gyors üzembe helyezési útmutató” 12. fejezetét.**

Jelzőfény	Leírás
	A kávéőrlemény-tartó megtelt, ki kell üríteni. **A kávéőrlemény-tartó kiürülésével kapcsolatban tekintse meg a „Gyors üzembe helyezési útmutató” 8A fejezetét.**
	A víztartály majdnem üres, fel kell tölteni. **A víztartály feltöltésével kapcsolatban lásd A „Gyors üzembe helyezési útmutató” 7A fejezetét.**
COLD RINSE	A Cold Brew extrakció előtt hűtés szükséges. Nyomja meg a „START/STOP” gombot. **További részletekért olvassa el a „Gyors üzembe helyezési útmutatót”.**
	Az összes jelzőfény villog: géphiba vagy eltömődés. **Olvassa el „A KÉRDÉSEKRE ADOTT VÁLASZOK” című bekezdést.**

2. ELSŐ LÉPÉSEK ÉS A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

ELSŐ LÉPÉSEK

Helyezze a készüléket egy stabil, vízszintes, tiszta és száraz munkafelületre.
Az első használat előtt a gép feltöltése lehetővé teszi a vízkörök megtöltését, hogy a készülék működhessen. Előmelegítés és automatikus öblítés történik.
További információkért tekintse meg a „Gyors üzembe helyezési útmutató” 1. fejezetét a gép első elindítására vonatkozóan.
A készüléket a gyártóüzem elhagyása előtt ellenőrizték és tesztelték. Annak ellenére, hogy mindent megtettek a megtisztításáért, lehetséges, hogy a kávédarálóban kávémaradék, illetve a csepegtető tálca rácsán kávécseppek találhatók. Kicsomagoláskor a készüléken a védőcsomagolás miatt port is észlelhet. Javasoljuk, hogy az első használat előtt egy ronggyal alaposan törölje át a gépet.
Köszönjük megértő együttműködését!
Soha ne használjon sérült készüléket.

Ötletek és tippek

VÍZ

A vízminőség erősen befolyásolja az aromák minőségét. A vízkő és a klór megváltoztathatja a kávé ízét. A kávé aromájának megőrzése érdekében javasoljuk, hogy a víztisztításhoz patront vagy 800 mg/l alatti szárazanyag-tartalmú palackozott vizet (lásd a palack címkéjén) használjon.

Ha a készüléket egy ideig nem használták, javasoljuk, hogy használat előtt cserélje ki a tartályban lévő vizet.

Lásd a **„SZŰRŐ ÉS VÍZKEMÉNYSÉG”** című bekezdést.

CSÉSZEHASZNÁLAT

Javasoljuk, hogy forró italok készítésekor a kívánt mennyiségnek megfelelő méretű, (forró vizes öblítéssel) előmelegített csészéket használjon.

KÁVÉSZEMEK

A pörkölt kávébab elveszítheti aromáját, ha nem kap védelmet. Javasoljuk, hogy a következő 2–3 napban fogyasztásával megegyező mennyiségű szemeskávét használjon, és 250 g-os tasakokat válasszon.

A kávébab minősége változó, és íze egyéni megítélés kérdése. Az Arabica kávébabok finom, virágjellegű aromát biztosítanak, nem úgy mint a magasabb koffeintartalmú Robusta kávébabok , amelyek keserűbbek és teltebbek. A kiegyensúlyozottabb íz érdekében gyakran keverik a két kávétípust. Ne habozzon tanácsot kérni a pörkölést végző szakembertől.

Nem javasoljuk olajos vagy karamellizált szemeskávé használatát, mivel ezek károsíthatják a készüléket.

Az őrlés befolyásolja az íz erősségét és a krémréteg minőségét. Minél finomabb az őrlés, annál simább a krémréteg. Az őrlést az elkészíteni kívánt italhoz is igazíthatja.

2.1 SZŰRŐ BESZERELÉSE

MIÉRT KELL SZŰRŐPATRONT BEHELYEZNI?

A KRUPS patron 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 KICSERÉLNEM A 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.

A SZŰRŐPATRONT BEHELYEZÉSÉNEK MÓDJA



- A készüléket be kell dugni és be kell kapcsolni
- A patront a víztartályba kell helyezni
- A számozott gyűrűvel ellátott patront felülre kell helyezni
- A patronhoz mellékelt fekete csavarozóval helyezze be a patront és csavarja be azt
- A képernyőn nyomja meg a(z) CLEAN MODE ikont 3 másodpercig.
- Helyezzen egy edényt a fúvókák alá.
- A(z) START STOP gomb villog, és a(z) COFFEE RINSE jelzőfény világít.
- Nyomja meg a(z) START STOP ikont a szűrő használatának megkezdéséhez.
- A világító csík pirosan villog a telepítés során.
- A behelyezés akkor fejeződik be, amikor a világító csík ismét halvány fehérre vált.

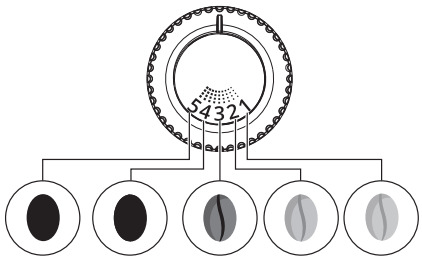
2.2 DARÁLÓ: AZ ŐRLÉS BEÁLLÍTÁSA

MIÉRT ÉRI MEG BEÁLLÍTANI A ŐRLÉST?
Általában akkor kell átállítana az őrlést, amikor módosítja a kávébab típusát, vagy amikor át akarja állítani a kávé erősségét. A őrlés változtatásával alkalmazkodni lehet a különböző típusú kávészemekhez:

A nagy pörkölésű és olajos kávészem durvább őrlést igényel,

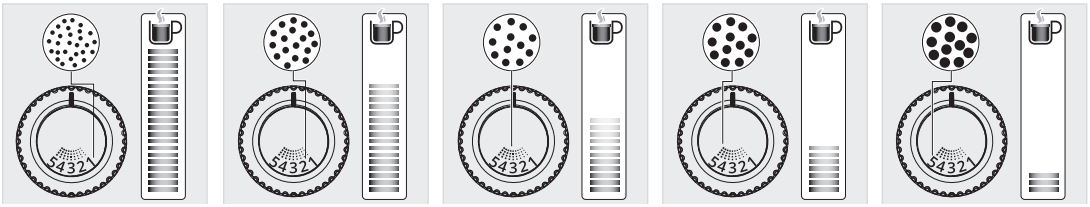
A kissé pörköletlen kávébab szárazabb lesz, és finomabb őrlést igényel.

Pörkölés



Nagyon intenzív	**Intenzív**	**Erős**	**Közepes**	**Világos**
(Sötét francia)	*(francia)*	*(Világos francia)*	*(Borostyánsárga)*	*(Szőke)*

Ráadásul ugyanannál a kávénál az őrlésbeállítás hatással van az aromára: minél finomabb az őrlés, annál erősebb az aroma.



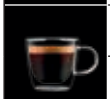
Helyzet 1	**Helyzet 2**	**Helyzet 3**	**Helyzet 4**	**Helyzet 5**
Extra finom	*Finom*	*Közepes*	*Durva*	*Extra durva*

AZ ŐRLÉS BEÁLLÍTÁSÁNAK MÓDJA
Forgassa el a szemeskávétartályon 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 szemeskávé használatát, mivel ezeket a daráló nehezen dolgozza fel. Ezek károsíthatják a készüléket, és az érzékelő gyenge teljesítményét okozhatják.

3. ITALOK KÉSZÍTÉSE

RENDELKEZÉSRE ÁLLÓ ITALOK*: A GÉP ÁLTAL ELÉRHETŐ ITALOK:
KRUPS Sensation Hot&Cold lehetővé teszi, hogy ízlésének megfelelően sokféle italt készítsen. Az elkészítések módjai közvetlenül a kezelőpanelen érhetők el.

	ITALOK	Elérhető méretek	Elérhető kávéerősség	X2	Jégkockák jeges italokhoz +
	Espresso	**M : 40 ml** / L : 55 ml / XL : 70 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced espresso ❄	M: 70 ml			2
	Doppio	**M: 80 ml** / L: 110 ml / XL: 140 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
	Iced Doppio ❄	L : 160 ml			4
	Long Coffee	M: 80 ml / **L: 120 ml** / XL: 180 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Long Coffee ❄	L : 210 ml			6
	Americano	M: 90 ml / **L: 120 ml** / XL: 150 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
	Iced Americano ❄	L: 180 ml			4
	Filter Coffee	M: 120 ml / **L: 150 ml** / XL: 170 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Filter Coffee ❄	L: 280 ml			8
	Hot Water	M: 100 ml / **L: 200 ml** / XL: 300 ml			
	Cold Brew ❄	L: 240 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		4
	Cappuccino	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Cappuccino ❄	M			5
	Caffe Latte	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
	Iced Caffe Latte ❄	L			5
	Latte Macchiato	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Latte Macchiato ❄	L	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		6
	Frothy Milk	M / **L** / XL			
	Steam				

** A modelltől függően*

Ne feledje, hogy az optimális előkészítés érdekében a KRUPS által ajánlott, félkövér betűkkel jelzett alapértelmezett beállítások használatát ajánljuk.

Ötletek és tippek

A készülék minden italválasztáskor a legutóbbi beállításokat fogja használni.

TÁJÉKOZTATJUK, HOGY A KÉSZÜLÉK AUTOMATIKUSAN ELVÉGZI AZ ITALKÉSZÍTÉSHEZ SZÜKSÉGES KÖVETKEZŐ LÉPÉSEKET:

A kávékészítés lépései
1. A kávébabok őrlése **2.** Az őrlet tömörítése **3.** Előfőzés (ebben a fázisban pár csepp kávé kerülhet csészéjébe) **4.** Gőzképződés”

A KÁVÉFÚVÓKÁK MAGASSÁGÁNAK BEÁLLÍTÁSI MÓDJA

Minden ital esetében lejjebb és feljebb állíthatja a kávéfúvókákat a csészék méretének megfelelően 13 cm-es magasságig.

AZ ITAL ELKÉSZÍTÉSÉNEK MEGKEZDÉSE

- Ellenőrizze, hogy a szemeskávétartály 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(z) START/STOP ikont

AZ ITALTÓL FÜGGŐEN KÜLÖNBÖZŐ BEÁLLÍTÁSOK LEHETSÉGESEK:

- **Kávé erőssége:** A kávé erősségének növeléséhez vagy csökkentéséhez a felhasznált őrölt kávé mennyiségének módosításával válassza ki az italt, és válassza az egy, két vagy három kávészemet ábrázoló gombot. Az első a legfinomabb, a harmadik pedig a legtestesebb .
- **Csésze térfogata:** Az extrakcióhoz használt víz mennyiségének növeléséhez vagy csökkentéséhez válassza ki az italt, és válassza az M, L vagy XL ikont.
- **Egy vagy két csésze:** Két ital elkészítésének egyidejű indításához válassza ki az italt, és nyomja meg a(z) ikont.

További információkért **tekintse meg az italtáblázatot és a „Gyors üzembe helyezési útmutató 2. fejezetét.**

AZ ITALKÉSZÍTÉS LEÁLLÍTÁSÁNAK MÓDJA KÉSZÍTÉS KÖZBEN

A készítést bármikor leállíthatja a(z) START/STOP gomb megnyomásával.

A ciklus megszakításakor az nem áll le azonnal. Amíg a világító csík nem kezd újra fehéren világítani, addig nem tud hozzáférni a készülékhez.

3.1 TEJES ITALOK ÉS FORRÓ VÍZ

ÖTLETEK ÉS TIPPEK

TEHÉNTEJ

- Az optimális habosítás érdekében használjon hűtött, UHT pasztőrözött tejet (3–5 °C).

NÖVÉNYI ALAPÚ ITALOK

- A habosítás eredménye eltérő lehet.
- A jobb habminőség érdekében válasszon Barista vagy Special Café változatokat.
- A legjobb habosítási teljesítmény frissen felbontott dobozzal érhető el, és a habosítás minősége a felbontás után idővel természetes módon csökkenhet.

A TEJ TÁROLÁSA

- Felbontás után a tejet legfeljebb 4 °C-on hűtőszekrényben kell tárolni, és az ajánlott eltarthatósági időn belül fel kell használni.
- A MILK EA914, EA915 és EA916 modelleken a tejtartó közvetlenül a hűtőszekrényben tárolható a hozzá tartozó fedél használatával.

HOGYAN LEHET TEJET HABOSÍTANI GŐZKIVEZETŐ CSŐVEL

A gőzkivezető csővel például cappuccino vagy latte készítése esetén lehet tejet habosítani. Mivel a gőztermeléshez magasabb hőmérsékletre van szükség, mint az eszpresszó elkészítéséhez, a készülék további előmelegítési fázissal rendelkezik a gőz számára.

Nem lehet egyszerre két italt készíteni, így az „X2” funkció nem elérhető.

Fontos: Két előmelegítési szakasz van: Egy a géphez és egy a gőzhöz. A(z) (START/STOP) LED villogni kezd, jelezve, hogy a gép befejezte az előmelegítést. Nyomja meg újra a(z) (START/STOP) ikont a gőztermelés elindításához.

Ha az előmelegítést követő két percen belül nem nyomja meg a(z) (START/STOP) gombot, a gép visszatér eredeti helyzetébe.

További információért tekintse meg a „Gyors üzembe helyezési útmutató” 5. fejezetét a tejszerű italok készítéséről.

Az égési sérülések elkerülése érdekében legyen óvatos.

Fontos: A gőztermelés automatikusan leáll a korábban kiválasztott italtérfogattól függően. Ha elegendő habosított tej áll rendelkezésre, a gőz leállításához a ciklus vége előtt megnyomhatja a (START/STOP) gombot.

A GŐZFÚVÓKA TISZTÍTÁSA

Fontos: Hogy minden alkalommal azonos habot kapjon, javasoljuk, hogy MINDEN HASZNÁLAT UTÁN gondosan tisztítsa meg a gőzfúvókát. Ne tisztítsa a gőzfúvókát mosogatógépben. Azt is javasoljuk, hogy ha hosszabb ideig (több mint két napig) nem használja, tisztítsa meg a gőzfúvókát.

Veszély: A gőzfunkció használata után a gőzfúvóka forró lehet, ezért javasoljuk, hogy mielőtt hozzáérne, várjon néhány percet.

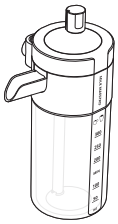
Az alapos tisztítás érdekében a teljes gőzfúvókát el lehet távolítani. A tisztításhoz használjon vizet, kevés mosogatószert és karcolásmentes kefét vagy szivacsot. **További információért tekintse meg a „Gyors üzembe helyezési útmutató" 6. fejezetét a gőzfúvóka tisztításáról.**

- Ahhoz, hogy a gőzfúvókából eltávolítsa a tej összes maradékát, helyezzen egy edényt a szívófej alá, és kezdje el a forró víz előkészítését. Ezután egy tiszta, nedves mikroszálas kendővel törölje le a gőzfúvókát.

- Ha a gőz nem áramlik ki, a szívófej eltömődhetett: tisztítsa meg a gőzrendszerhez mellékelt tisztítótűvel. **További információért tekintse meg a „Gyors üzembe helyezési útmutató" 6. fejezetét a gőzfúvóka tisztításáról.**

FORRÓ VIZES ITALOK
- 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.

3.2 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 tejitalokat.

Automatikus öblítési program TEJ (MILK RINSE)
Az optimális higiéniáért 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 információkat a Milk Maestro tejtartály automatikus öblítésére vonatkozóan a „Gyors üzembe helyezési útmutató" 14. fejezetében talál.

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 elvesszen.

HOGYAN KELL HASZNÁLNI A MILK MAESTRO TEJTARTÁLYT?

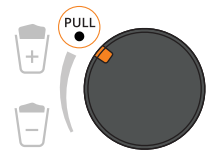
Használati útmutató:

1. Előkészítés

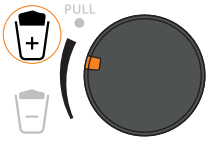
Töltse fel a Milk Maestro tejtartályt a kívánt mennyiségű tejjel.
Ügyeljen arra, hogy ne lépje túl a tejtartályon feltüntetett maximális töltési szintet.

2. Hab mennyiségének beállítása

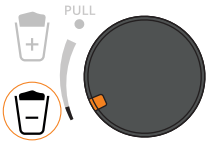
Több habhoz fordítsa el a fedél tetején található habosító gombot az óramutató járásával megegyező irányba, kevesebb habhoz pedig az óramutató járásával ellentétes irányba. Válassza ki a kívánt mennyiségű habot.



Habszabályozó gomb eltávolítása



Állás maximum habhoz



Állás minimum habhoz

A tej alapú italok optimális minősége érdekében ajánlott az első használat után 5–6 tejital elkészítése. Ez lehetővé teszi a tejrendszer optimális működését.	Ha a tejes ital túlcsordul a csészéből, javasoljuk: - Állítsa a tejhab mennyiségszabályozóját MIN pozícióba - Válasszon kisebb italméretet (M vagy L) - Használjon nagyobb csészét

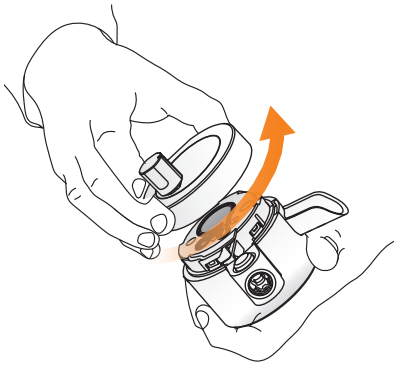
3. Tisztítás

Miután befejezte a Milk Maestro tejtartály használatát, automatikus öblítést végezhet a ICON TEJ programmal (MILK RINSE), vagy szétszedheti és alaposan lemoshatja az összes alkatrészt meleg, szappanos vízben vagy mosogatógépben.

Összeszerelés előtt alaposan öblítse ki és szárítsa meg az összes alkatrészt.

ÖTLETEK ÉS TIPPEK

A Milk Maestro tejtartály fedelének kinyitásához negyed fordulat szükséges.



Figyelem: Ne kezdjen tejes italokat készíteni anélkül, hogy először csatlakoztatná a Milk Maestro tejesedényt a készülékhez.

Reméljük, hogy élvezni fogja a Milk Maestro tejtartály használatát, és a nagy teljesítményű, könnyen használható tejhabosító funkciónak köszönhetően ízletes házi tejes italokat készít.

3.3 JEGES ITALOK MÓD & COLD BREW

A **Jeges italok** és a **Cold Brew** funkciók arra szolgálnak, hogy frissítő jegeskávéitalokat készíthessen, miközben megőrzik az optimális ízminőséget.

JEGES ITALOK MÓD

Forrón főzött kávé, amelyet ezután jéggel hűtenek le. Megőrzi az eszpresszó vagy hosszú kávé gazdag ízét egy frissítő, telt ízvilágú jeges italhoz.

A Jeges italok mód lehetővé teszi kedvenc kávéreceptjeinek jeges változatban történő elkészítését.

- A Jeges italok mód aktiválásához először válassza ki a kívánt receptet a kezelőfelületen.
- Ezután nyomja meg a hópehely gombot a Hűtési mód aktiválásához, majd nyomja meg a START/STOP gombot az elkészítés megkezdéséhez.

Minden jeges recept esetén a kivonatolás megkezdése előtt jégkockákat kell helyeznie a pohárba. Az ajánlott jégkockamennyiség a kiválasztott recepttől függ. A megfelelő mennyiséget a 3. fejezet recepttáblázata tartalmazza.

A Jeges italok mód az alábbi receptek kivételével minden recepthez aktiválható:

- Forró víz
- Tejhab
- Gőz

A jeges receptek esetében a 2 csészés opció nem érhető el, és az ital térfogata rögzített az optimális íz és egyensúly biztosítása érdekében.

Ha a készüléket egy ideig nem használták, javasoljuk, hogy használat előtt öblítse át a rendszert, és töltse fel a víztartályt friss vízzel.

COLD BREW

Az alacsony hőmérsékleten lassan végzett extrakció (4-5 perc) során a Cold Brew természetesen édes, lágy kávét eredményez, nagyon kevés keserűséggel, mint egy jégen felszolgált „kávéinfúzió”.

Az optimális Cold Brew eredmény érdekében a készüléket az extrakció előtt le kell hűteni. Ezt a lépést **COLD RINSE** néven jelölik.

- A Cold Brew recept kiválasztása után a készülék a kezelőfelületen megjeleníti a COLD RINSE jelzést.
- Helyezzen egy edényt (legalább 200 ml) a kifolyók alá.
- Nyomja meg a START/STOP gombot a hűtési ciklus elindításához. A készülék automatikusan öblítést végez a belső hőmérséklet csökkentése érdekében.

A folyamat befejezése COLD RINSE után a készülék készen áll az extrakcióra.

- Készítse elő a poharat az ajánlott mennyiségű jégkockával, majd nyomja meg a START/STOP gombot a Cold Brew ital elkészítésének elindításához.

Amikor a Cold Brew elkészült, keverje meg szívószállal vagy kanállal, és élvezze.

4. ÁLTALÁNOS KARBANTARTÁS

4.1 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 kiáramló vizet és kávét. Fontos, hogy mindig a helyén és rendszeresen ürítve legyen.

Higiéniai okokból azt javasoljuk, hogy naponta szerelje le a csepegtető tálcát, minden egyes betétet naponta tisztítson meg, és hagyja megszáradni, mielőtt visszahelyezné a készülékbe.

További információért **tekintse meg a „Gyors üzembe helyezési útmutató" 9B. fejezetét a csepegtető tálca tisztításáról.**

MIKOR KELL ÜRÍTENI A CSEPPFOGÓ TÁLCÁT?

Amikor az úszók felemelkednek, jelezve, hogy túlságosan meg van telve.

KÁVÉŐRLEMÉNY-TARTÓ KARBANTARTÁSA

Higiéniai okokból azt javasoljuk, hogy naponta risztítsa meg a kávéőrlemény-tartót forró, szappanos vízzel, és hagyja megszáradni, mielőtt visszahelyezné a készülékbe.

További információért **tekintse meg a „Gyors üzembe helyezési útmutató" 8B. fejezetét a kávéőrlemény-tartó tisztításáról.**

Fontos: Ne tegye mosogatógépbe.

A KÁVÉŐRLEMÉNY-TARTÓ KIÜRÍTÉSÉNEK IDEJE

A kávéőrlemény-tartó összegyűjti az őrleményt.

Ürítse ki az őrlemény-tartót, amikor a jelzőfény erre utasítja.

A készülék kérését megelőzően is kiürítheti a tartályt, de ha a készülék világít, az azért van, hogy rögzíthesse, a gyűjtőt valóban kiürítették-e.

Fontos: Ha nem üríti ki rendszeresen a kávéőrlemény-tartót a fentiek szerint, az károsíthatja a készüléket.

VÍZTARTÁLY KARBANTARTÁSA

A kávé aromájának megőrzése 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 kávébabok zsíros lerakódásokat hagyhatnak a tartályon, amelyek befolyásolhatják a kávé minőségét. A kávé ízének megőrzése érdekében és higiéniai okokból javasoljuk, hogy minden újratöltést követően törölje le tiszta, száraz, puha ronggyal.

Figyelem: Ne használjon vizet a szemeskávé-tartály tisztításához, mert a szemeskávé- tartályban lévő víz károsíthatja a készüléket.

4.2 EGYÉB KARBANTARTÁS

Karbantartás	Mikor?	Magyarázat	Szükséges kellékek
MILK RINSE **Milk Maestro automatikus öblítése*** ~30-60 ml	Egy tejesital után vagy bármikor.	A Milk Maestro tejtartály automatikus öblítési programja csak forró vizet használ. Optimális tejhabot és tiszta rendszert biztosít. **A Milk Maestro tejtartály öblítésére vonatkozóan lásd a „Gyors üzembe helyezési útmutató” 14. fejezetét.** ** A modelltől függően*	
COFFEE RINSE Kávéöblítés kb. 45 mp – 30 ml	Ha a készüléket 2 napig nem használják vagy bármikor.	Lehetővé teszi a készülék kávékörének öblítését. Ez a folyamat csak forró vizet használ. Ez biztosítja a kávé eredeti ízét. **A készülék öblítésére vonatkozóan lásd a „Gyors üzembe helyezési útmutató” 10. fejezetét.**	
CLEAN Készülék tisztítása kb. 13 perc – 1 l	Amikor a készülék arra kéri vagy bármikor.	Higiéniai okokból és a kávé minőségének megőrzése érdekében javasoljuk, hogy tisztítsa meg és zsírtalanítsa a készülék kávévezetékét. Ez garantálja, hogy megőrzi az italok optimális ízét. **A készülék tisztításával kapcsolatban lásd a „Gyors üzembe helyezési útmutató” 11. fejezetét vagy kövesse az alábbi lépéseket:** 1. Ha a gép tisztításra szorul, az CLEAN jelzőfény pirosra vált. 2. Nyomja meg a CLEAN MODE gombot, és válassza ki a CLEAN gombot. 3. A tisztítás indításához nyomja meg a START/STOP gombot. 4. A CLEAN jelzőfénye villogni kezd. 5. Vegyen elő egy tisztítótablettát. 6. Nyissa fel a tisztítótabletta-nyílás fedelét, és helyezze be a tablettát. 7. Helyezzen egy 1 literes edényt mindkét fúvóka alá. 8. A tisztítás indításához nyomja meg még egyszer a START/STOP gombot. 9. A tisztítás során víz folyik ki a kávéfúvókákból. 10. Ha a víz már nem folyik, és három sípolás hallható, a készülék tiszta és használatra kész.	1 KRUPS XS3000/XS808 tisztítótabletta

Karbantartás	Mikor?	Magyarázat	Szükséges kellékek
CALC Vízkőmentesítés kb. 20 perc – 1,5 l	A gép kérésére. A funkció nem aktív, ha az elkészített italok száma alapján a vízkőmentesítés nem szükséges.	A készülék vízkőmentesítése biztosítja a megfelelő működést, és eltávolítja a vízkő- és borkőlerakódást. Ez a lépés nagyon fontos a készülék megfelelő működése és hosszú élettartama érdekében. **A készülék vízkőmentesítésével kapcsolatban lásd a „Gyors üzembe helyezési útmutató” 12. fejezetét vagy kövesse az alábbi lépéseket:** 1. Ha a gép vízkőmentesítésre szorul, a CALC jelzőfény folyamatos pirosra vált. 2. Nyomja meg a CLEAN MODE gombot, és válassza ki a CALC gombot. 3. Nyomja meg az START/STOP gombot a készülék vízkőmentesítési folyamatának megerősítéséhez. 4. A CALC jelzőfénye villogni kezd. 5. Töltse fel a víztartályt langyos vízzel a CALC szintig. 6. Vegyen elő és nyisson ki egy tasak KRUPS vízkőoldót. 7. Ürítse a tasak tartalmát a víztartályba (ha a termékben szűrőbetét van, vegye ki). 8. Keverje össze a tasak tartalmát a tartályban lévő vízzel. 9. Helyezze vissza a víztartályt a készülékre. 10. Helyezzen egy 1,5 literes tartályt mindkét (kávé és gőz) fúvóka alá. 11. A vízkőmentesítés indításához nyomja meg a START/STOP gombot. 12. A vízkőmentesítés során víz folyik ki mindkét fúvókából. 13. A vízáramlás befejeztével a jelzőfény villogni fog. 14. Vegye ki a víztartályból a vízkőmentesítő keverékkel összekevert maradék vizet. 15. Tisztítsa meg a víztartályt szivaccsal. 16. Törölje át és szárítsa meg a víztartályt. 17. Töltse fel a víztartályt a MAX szintig. 18. Helyezze vissza a víztartályt a készülékre. 19. Az öblítés során víz folyik ki mindkét fúvókából. 20. Ha a víz már nem folyik, és három sípolás hallható, a készülék vízkőmentes és használatra kész.	1 tasak KRUPS F054/XS809 vízkőmentesítő (nincs a géphez mellékelve)

Fontos: Ha a készüléke patronnal van ellátva, a vízkőmentesítés előtt távolítsa el azt.

Fontos: A készülék kérését követően nem kell azonnal futtatni a karbantartóprogramot, de nemsokkal később el kell végezni azt. A tisztítás (vagy vízkőmentesítés) elhalasztásakor a figyelmeztetés mindaddig látható marad, amíg a műveletet végre nem hajtja.

Fontos: Ha karbantartás közben vagy hálózati hiba esetén kihúzza a készülék csatlakozódugóját a fali aljzatból, a tisztítóprogram az elejéről újraindul. Ezt a műveletet nem lehet elhalasztani: a vízkör/vízvezetékek öblítéséhez kötelező. Ebben az esetben szükség lehet egy új tisztító tablettára.

5. EGYÉB FUNKCIÓK

A KÉSZÜLÉKBEÁLLÍTÁSOK MEGNYITÁSA

Mivel ez a készülék nem rendelkezik képernyővel, a beállítások bizonyos gombok második funkciójaként érhetők el.

A beállítások menü megnyitása:

- A készüléknek áram alatt, de kikapcsolva kell lennie.
- Nyomja meg a CLEAN MODE gombot 3 másodpercig.
- Amikor az első három ital (Ristretto, Espresso, Filteres kávé) melletti LED-EK világítani kezdenek, és sípoló hangot hall, belépett a beállításokba. Ezt követően a következő három gombbal navigálhat: Ristretto, Espresso és Hosszú kávé.

A beállítások listája:

Sensation Hot & Cold Coffee

Kávéhőmérséklet		
T1 :	Alacsony	A kávé hőmérsékletének beállításához nyomja meg az ESPRESSO, majd a gombot. A kávéitalok hőmérséklete három szintre állítható. Alapértelmezés szerint a hőmérséklet a 2. szintre van állítva (átlag).
T2 :	**Átlagos**	
T3 :	Magas	
Automatikus kikapcsolás		
	10 perc	Nyomja meg az DOPPIO, majd a gombot az automatikus kikapcsolás beállításához. Kiválaszthatja, hogy az energiafogyasztás optimalizálása érdekében a készülék mennyi idő után kapcsoljon ki automatikusan: 10 perc, 20 perc vagy 30 perc. Az alapértelmezett beállítás **10 perc.**
	20 perc	
	30 perc	
Automatikus öblítés		
	Inaktív	Nyomja meg a LONG COFFEE, majd a gombot az automatikus bekapcsolás beállításához. Beállítható, hogy a készülék minden kikapcsoláskor végezzen automatikus öblítést. Az alapértelmezett beállítás **inaktív.**
	Aktív	

Sensation Hot & Cold Milk EA916

Kávéhőmérséklet		
T1 :	Alacsony	A kávé hőmérsékletének beállításához nyomja meg az ESPRESSO, majd a gombot. A kávéitalok hőmérséklete három szintre állítható. Alapértelmezés szerint a hőmérséklet a 2. szintre van állítva (átlag).
T2 :	Átlagos	
T3 :	Magas	
Automatikus kikapcsolás		
	10 perc	Nyomja meg az LONG COFFEE, majd a gombot az automatikus kikapcsolás beállításához. Kiválaszthatja, hogy az energiafogyasztás optimalizálása érdekében a készülék mennyi idő után kapcsoljon ki automatikusan: 10 perc, 20 perc vagy 30 perc. Az alapértelmezett beállítás **10 perc.**
	20 perc	
	30 perc	
Automatikus öblítés		
	Inaktív	Nyomja meg a AMERICANO, majd a gombot az automatikus bekapcsolás beállításához. Beállítható, hogy a készülék minden kikapcsoláskor végezzen automatikus öblítést. Az alapértelmezett beállítás **inaktív.**
	Aktív	

Sensation Hot & Cold Milk EA914 - EA915

Kávéhőmérséklet		A kávé hőmérsékletének beállításához nyomja meg az ESPRESSO, majd a gombot. A kávéitalok hőmérséklete három szintre állítható. Alapértelmezés szerint a hőmérséklet a 2. szintre van állítva (átlag).
T1 :	Alacsony	
T2 :	Átlagos	
T3 :	Magas	
Automatikus kikapcsolás		Nyomja meg az LONG COFFEE, majd a gombot az automatikus kikapcsolás beállításához. Kiválaszthatja, hogy az energiafogyasztás optimalizálása érdekében a készülék mennyi idő után kapcsoljon ki automatikusan: 10 perc, 20 perc vagy 30 perc. Az alapértelmezett beállítás **10 perc.**
	10 perc	
	20 perc	
	30 perc	
Automatikus öblítés		Nyomja meg a FILTER COFFEE, majd a gombot az automatikus bekapcsolás beállításához. Beállítható, hogy a készülék minden kikapcsoláskor végezzen automatikus öblítést. Az alapértelmezett beállítás **inaktív.**
	Inaktív	
	Aktív	

** A modelltől függően*

A beállítások menüből való kilépés:

- A menüből történő kilépéshez nyomja meg a gombot vagy várjon két percet.
- A készülék kikapcsol, és menti a beállításokat.

6. VÁLASZOK A KÉRDÉSEIRE

MŰKÖDÉS

1) A készülék hibát jelenít meg, a szoftver lefagyott, VAGY a gép meghibásodott.

✓ Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból, vegye ki a szűrőpatront, várjon egy percet, dugja be ismét, majd indítsa újra a készüléket.

2) A készülék az BE/KI gomb megnyomása után nem kapcsol be.

✓ Ellenőrizze az elektromos berendezések biztosítékait és hálózati aljzatát. Ellenőrizze, hogy a két csatlakozódugó megfelelően be van dugva a hálózati aljzatba.

3) Tápellátási hiba történt egy ciklus alatt.

✓ A készülék az újbóli bekapcsoláskor automatikusan visszaáll.

4) A daráló üresen működik.

✓ Ha csak időnként fordul elő, és nincs kávébab, illetve csak kis mennyiségű kávébab van a szemeskávé-tartályban, ez normális jelenség.

✓ Kávészemek maradnak a tartályban:

➔ Előfordulhat, hogy a kávé túl olajos, ezért a készülék nem dolgozza fel megfelelően. Próbálkozhat a szemeskávé készülékbe jutásának elősegítésével, hogy kiderüljön, az ismét működésre bírja-e. Javasoljuk azonban más kávé használatát (lásd a kávébabtípusokról szóló szakaszt).

➔ Ez a megszokott kávém, ami eddig jól működött: forduljon a KRUPS ügyfélszolgálatához.

HASZNÁLAT

1) A daráló szokatlan zajt ad.

✓ A darálóban valószínűleg idegen testek vannak. Próbálja meg porszívóval kitisztítani, ellenkező esetben forduljon a KRUPS ügyfélszolgálatához.

2) Víz van a készülék alatt.

✓ A csepegtető tálca eltávolítása előtt várjon 15 másodpercet a kávé kifolyása után, hogy a készülék megfelelően befejezhesse a ciklust.

- ✓ Ellenőrizze, hogy a csepegtetőtálca megfelelően van-e felhelyezve a készülékre. Mindig a helyén kell lennie, még akkor is, ha a készülék nincs használatban.
- ✓ Ellenőrizze, hogy a csepegtetőtálca nem telt-e meg.

3) Az őrlési finomságot beállító gomb nehezen forog.

- ✓ Csak a daráló működése közben forgassa el az őrlési finomságot beállító gombot.

4) A készülék nem készített kávét.

- ✓ A rendszer hibát észlelt a készítés során. A készülék automatikusan visszaáll, és készen áll az új ciklusra.

5) Kávébab helyett őrölt kávét használt.

- ✓ Porszívóval tisztítsa ki az őrölt kávét a szemeskávétartályból.

6) A készülék leállításakor víz folyik a kávéfúvókákból.

- ✓ Ez normális jelenség. Ez egy automatikus öblítés a kávéfúvókák tisztításához. A gép beállításainál letilthatja: állítsa az „Automatikus öblítés” beállítást inaktívra.

GŐZ ÉS TEJ

1) Nem jön gőz.

a. Amikor először használja a gőzrendszert, és nem jön belőle egyáltalán vagy rendesen gőz:

- ✓ **Ellenőrizze, hogy nincs-e eltömődve a gőzfúvóka: további információért tekintse meg a „Gyors üzembe helyezési útmutató” 6. fejezetét a gőzfúvóka tisztításáról.**
- ✓ Ha a gőzfúvóka nincs eltömődve, hajtsa végre egyszer a következő műveletet:
  Ürítse ki a víztartályt, és ideiglenesen távolítsa el a patront.
  Töltse fel a tartályt magas kalciumtartalmú (> 100 mg/l) ásványvízzel, helyezzen egy tartályt a gőzfúvóka kimenetéhez, majd hajtson végre egymás után gőzciklusokat (5–10 ciklus) addig, amíg a gőz kiáramlása folyamatossá nem válik. Tegye vissza a patront a tartályba.

b. A gőzfúvóka korábban működött:

- ✓ **Ellenőrizze, hogy nincs-e eltömődve a gőzfúvóka: további információért tekintse meg a „Gyors üzembe helyezési útmutató” 6. fejezetét a gőzfúvóka tisztításáról.**

Ha a fenti lépések végrehajtása után sem működik, forduljon a KRUPS ügyfélszolgálatához.

2) A gőzfúvókából rendellenes mennyiségű víz vagy gőz távozik.

- ✓ Ellenőrizze, hogy a gőzfúvóka megfelelően áll-e a csatlakozásánál és minden megfelelően áll-e a gőzkimenetnél.
- ✓ Az elkészítés kezdetén vagy végén néhány csepp átfolyhat a gőzfúvókán.

3) Gőz szökik ki a csepegtetőtálca rácsából.

- ✓ Az italkészítés típusától függően gőz szökhet ki a csepegtetőtálca rácsából.

4) A Milk Maestro tejtartály már nem habosít

- ✓ Használjon friss félzsíros vagy teljes tejet (3°C és 6 C között).
- ✓ Öblítse ki a Milk Maestro tejtartályt a TEJ programmal **(MILK RINSE)**.
- ✓ Tisztítsa meg az összes alkatrészt mosogatógépben vagy kézzel, szappanos vízzel, és mielőtt összeszerelné, hagyja megszáradni.

KARBANTARTÁS

1) A készülék nem kér vízkőmentesítést.

- ✓ A vízkőmentesítési ciklust sok gőzös vagy forró vizes ital elkészítésekor kéri a készülék. Ha csak kávét fogyaszt, a vízkőmentesítésre nem lesz gyakran szükség.

2) A csepegtetőtálcában őrlemény található.

- ✓ Egy kevés őrölt kávé eljuthat a csepegtetőtálcába. A készüléket úgy tervezték, hogy kiürítse az őrölt kávé maradékát is, hogy a gőzképződési zóna tiszta maradjon.

3) A kávéőrlemény-tartó kiürítése után a jelzőfénye folyamatosan világít.

- Helyezze vissza a kávéőrlemény-tartót.

4) A víztartály feltöltése után a jelzőlámpa égve marad.

- Ellenőrizze, hogy a tartály a készüléken a megfelelő helyzetben van-e.
- A tartály alján lévő úszónak szabadon kell mozognia. Ellenőrizze és szükség esetén szabadítsa ki az úszót.

5) Vízkőmentesítés közben nem folyik ki víz a fúvókákból az első fázisban:

- Ez normális jelenség. A készülék csak akkor fog vizet kifolyatni a fúvókákból, ha sok a lerakódás.

ITALOK

1) Túl lassan folyik a kávé.

- Forgassa jobbra az „őrlés finomsága” gombot, hogy durvább őrölt kávét kapjon (ez az alkalmazott kávé típusától függ).
- Hajtson végre egy vagy több öblítési ciklust.
- Cserélje ki a patront.

2) A kávé túl lágy vagy nem elég telt.

- Ellenőrizze, hogy a szemeskávétartályban van-e kávé, és hogy megfelelően mozog-e lefelé.
- Kerülje az olyan olajos, karamellizált vagy ízesített kávék használatát, amelyeket nem megfelelően dolgoz fel a készülék.
- Csökkentse a mennyiséget, és növelje a készítmény erősségét a kávéerősség funkció segítségével. Fordítsa el az „őrlés finomsága” gombot, hogy finomabb őrölt kávét kapjon. Két ciklusban készítse el az italt, ehhez használja a kétcsészés funkciót.

3) Az eszpresszó vagy kávé nem elég forró.

- Növelje a kávé hőmérsékletét a készülék beállításaiban. Az ital elkészítése előtt forró vizes öblítéssel melegítse fel a csészét.
- A kávé elkészítése előtt végezzen öblítési kört.

4) Minden egyes kávé elkészítése előtt tiszta víz folyik át a kávéfúvókákon.

- Az ital megkezdésekor előfőzés történik, ami kis mennyiségű víz kifolyását eredményezheti a kávéfúvókákból.

Ha a fentebb ismertetett problémák valamelyike továbbra is fennáll, forduljon a KRUPS ügyfélszolgálatához.

LESELEJTEZÉS
Egyes készülékekben olyan akkumulátor van, amelyhez biztonsági okokból csak a márkaszerviz férhet hozzá. Az akkumulátor cseréjével kapcsolatban forduljon a legközelebbi hivatalos szervizközponthoz.

Fontos: A készülék számos visszanyerhető és újrahasznosítható anyagot tartalmaz.
Védje Ön is a környezetet!
Az újrahasznosítás érdekében hulladékgyűjtő ponton adja le.

GARANCIA
A garancia nem vonatkozik a következő esetekre:
- idegen testek jelenléte a darálóban,
- őrölt kávét öntöttek a szemeskávétartályba,
- a szűrőrendszer 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 HOT & COLD
EA913/EA914/EA915/EA916

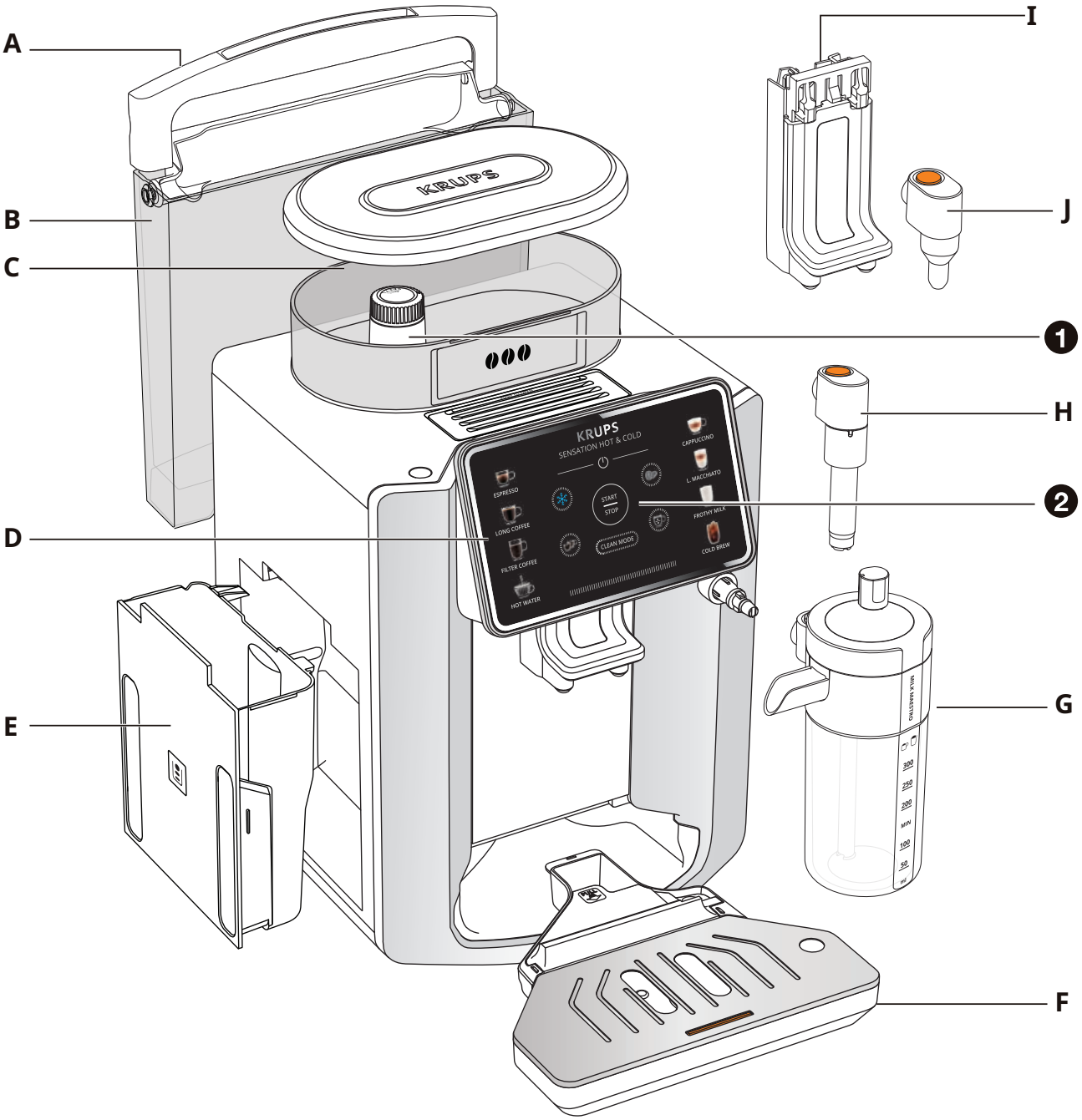


HR

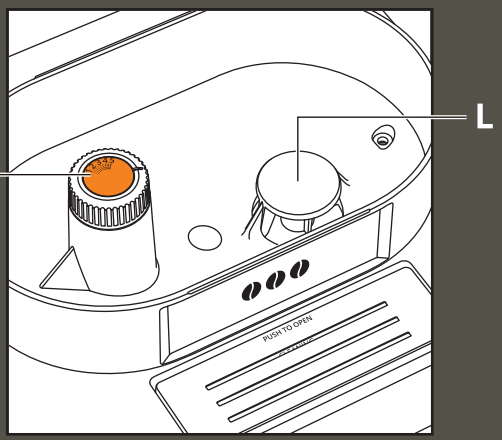
Prikaz ovisi o modelu

8020013579-02

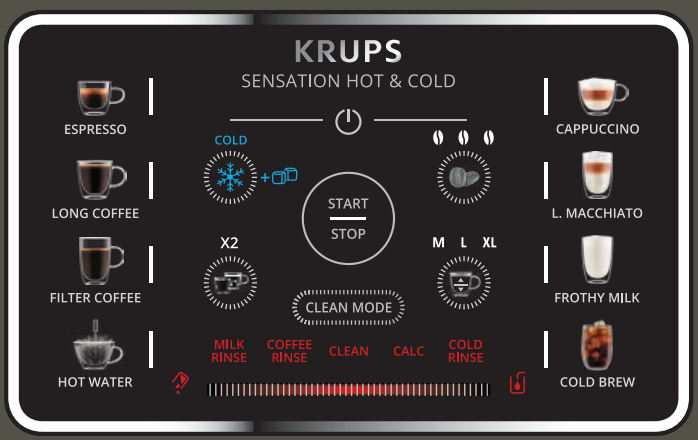
1. VAŽNE INFORMACIJE O PROIZVODU 4
1.1 VODIČ ZA SIMBOLE U KORISNIČKOM PRIRUČNIKU 4
1.2 PRIBOR KOJI SE ISPORUČUJE S UREĐAJEM 4
1.3 TEHNIČKI PODACI 5
1.4 SUČELJE 5
1.5 SVJETLOSNI INDIKATORI 6
2. PRIPREMA I POSTAVLJANJE UREĐAJA 7
2.1 POSTAVLJANJE FILTRA 8
2.2 MLINAC: NAMJEŠTANJE MLJEVENJA 9
3. PRIPREMA NAPITAKA 10
3.1 MLIJEČNI NAPICI I VRUĆA VODA 12
3.2 POSUDA ZA MLIJEKO MILK MAESTRO 13
3.3 NAČIN RADA ZA HLADNE NAPITKE & COLD BREW 15
4. OPĆENITO ODRŽAVANJE 16
4.1 SVAKODNEVNO ODRŽAVANJE 16
4.2 OSTALO ODRŽAVANJE 17
5. DRUGE FUNKCIJE 19
6. ODGOVORI NA VAŠA PITANJA 20


A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
1
2
KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
START
STOP
CLEAN MODE

1


K
L
PUSH TO OPEN

2


KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
COLD
START
STOP
X2
M L XL
CLEAN MODE
MILK RINSE
COFFEE RINSE
CLEAN
CALC
COLD RINSE

OPIS

A. Ručka/poklopac spremnika za vodu
B. Spremnik za vodu
C. Spremnika kave u zrnu
D. Upravljačka ploča
E. Plitica za skupljanje mljevene kave
F. Posuda za kapljevinu
G. Posuda za mlijeko*
H. Mlaznica za paru*
I. Mlaznice za kavu
J. Mlaznica za vodu
K. Ručica za podešavanje finoće mljevenja
L. Mlinac za kavu

**ovisno o modelu*

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 dodirom tipke možete uživati u espressu, produženoj kavi, filter kavi te u drugim vrstama kave. Kako bismo vam olakšali stvari, KRUPS je razvio tehnologiju pametnog svjetlosnog indikatora, koja će vas voditi pri uporabi uređaja i uljepšati vam pauze za kavu. Napredna tehnologija kojom je uređaj opremljen omogućuje vam postizanje najboljih mogućih rezultata, dajući maksimalne arome i okuse iz svježe mljevenih zrna kave. Nadamo se da ćete uživati u odličnim pauzama za kavu i biti u potpunosti zadovoljni svojim uređajem tvrtke KRUPS.

Tim Tvrtke KRUPS

1. VAŽNE INFORMACIJE O PROIZVODU

Pažljivo pročitajte korisnički priručnik i knjižicu za sigurnosnim preporukama prije prve uporabe uređaja. Nepravilna uporaba oslobodit će 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 povezanima sa strujom.

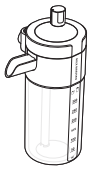
Oprez: upozorenje za svaki mogući neispravan rad, oštećenje ili uništenje uređaja.

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	
SENSATION HOT & COLD COFFEE EA913		
2	Igla za čišćenje sustava pare	
3	Mlaznica za paru	

SENSATION HOT & COLD MILK EA914 - E1915 - EA916		
4	Posuda za mlijeko Milk Maestro	
5	Mlaznica za vodu	

Oprez: kako se jamstveni uvjeti ne bi poništili, uz uređaj upotrebljavajte samo pribor tvrtke KRUPS.

1.3 TEHNIČKI PODACI

Uređaj	Automatic Espresso EA913 - EA914 - EA915 - EA916
Izvor napajanja	~220 – 240 V / 50 Hz
Tlak pumpe	15 bar
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 EA91 (kg)	8,9

Podliježe tehničkim izmjenama

1.4 SUČELJE

Tipka	Opis / Općenite funkcije
	Služi za uključivanje i isključivanje uređaja. Svaki put kad pritisnete tipku za uključivanje/isključivanje oglašava se zvučni signal.
	Odaberite napitak koji želite pripremiti.* Kada odaberete napitak, zasvijetlit će svjetlosni indikator koji se nalazi pokraj njega. *Sukladno modelu
	Odaberite funkciju pare da biste pripremili pjenu od mlijeka potrebnu za ručnu pripremu mliječnog napitka.* Kada odaberete pripremu, zasvijetlit će svjetlosni indikator koji se nalazi pokraj odabrane opcije. NAPOMENA: tipku START/STOP (Pokretanje/zaustavljanje) potrebno je pritisnuti dvaput: jednom za prethodno zagrijavanje uređaja i još jednom za pokretanje pare. *Sukladno modelu

Tipka	Opis / Općenite funkcije
	Pokrenite ili zaustavite trenutačnu pripremu/održavanje.
	Pritisnite nakon odabira napitka da biste povećali ili smanjili jačinu kave; ta opcija mijenja količinu mljevene kave. Imate tri moguća izbora, od slabe do jake. Odabir se označava jednim, dva ili tri zrna kave koja se pozadinski osvjetljavaju.
	Pritisnite nakon odabira napitka kako biste povećali ili smanjili količinu napitka uz promjenu količine mlaza vode. Imate tri moguća izbora, od malog do velikog napitka. Odabir se označava slovima M, L ili XL koja se pozadinski osvjetljavaju.
	Pritisnite nakon odabira napitka da biste pripremili napitak u dvostrukoj količini. Odabir se označava slovima X2 koja se pozadinski osvjetljavaju.
	Nakon odabira napitka pritisnite tipku za aktivaciju načina rada za hladne napitke. Dodajte kockice leda kada se upali indikator leda.
	Pritisnite da biste pristupili održavanju i odaberite vrstu koja će se provesti: ispiranje, čišćenje ili uklanjanje kamenca. Odabrana se opcija održavanja pozadinski osvjetljava crvenom bojom.

1.5 SVJETLOSNI INDIKATORI

Uređaj KRUPS Sensation koristi tehnologiju pametnog svjetlosnog indikatora koja će vam olakšati život. Uređaj automatski detektira i nadzire razine vode i mljevene kave. Svjetlosni će vas indikator obavijestiti kada bude vrijeme za punjenje ili pražnjenje spremnika. Uređaj će vas obavijestiti i kada je potrebno ispiranje, čišćenje ili uklanjanje kamenca.

Svjetlosni indicator	Opis
	LED žaruljica START/STOP (Pokretanje/zaustavljanje) treperi ==> pritisnite START/STOP (Pokretanje/zaustavljanje) da biste nastavili s trenutačnom radnjom LED žaruljica START/STOP (Pokretanje/zaustavljanje) neprestano svijetli ==> radnja je u tijeku
	Svjetlosna traka: – Svijetli bijelo: uređaj je spreman za uporabu – Treperi bijelo: u tijeku je priprema napitka – Svijetli crveno: potrebno je održavanje – Treperi crveno: održavanje u tijeku
MILK RINSE	Potrebno je isprati posudu za vodu Milk Maestro.* Da biste započeli, pritisnite „Clean Mode” (Način za čišćenje), a zatim „START/STOP” (Pokretanje/zaustavljanje). **Upute za ispiranje posude za mlijeko Milk Maestro potražite u odjeljku 14 „Vodiča za brzi početak rada”.** **Sukladno modelu*
COFFEE RINSE	Potrebno je ispiranje. Da biste započeli, pritisnite „Clean Mode” (Način za čišćenje), a zatim „START/STOP” (Pokretanje/zaustavljanje). **Upute za ispiranje uređaja potražite u odjeljku 10 „Vodiča za brzi početak rada”.**
CLEAN	Potrebno je čišćenje. Da biste započeli, pritisnite „Clean Mode” (Način za čišćenje), a zatim „START/STOP” (Pokretanje/zaustavljanje). **Upute za čišćenje uređaja potražite u odjeljku 11 „Vodiča za brzi početak rada”.**
CALC	Potrebno je uklanjanje kamenca. Da biste započeli, pritisnite „Clean Mode” (Način za čišćenje), a zatim „START/STOP” (Pokretanje/zaustavljanje). **Upute za uklanjanje kamenca iz uređaja potražite u odjeljku 12 „Vodiča za brzi početak rada”.**

Svjetlosni indicator	Opis
	Spremnik za mljevenu kavu trenutačno je pun, potrebno ga je isprazniti. **Upute za pražnjenje spremnika za mljevenu kavu potražite u odjeljku 8A „Vodiča za brzi početak rada".**
	Spremnik za vodu gotovo je prazan, potrebno ga je napuniti. **Upute za punjenje spremnika za vodu potražite u odjeljku 7A „Vodiča za brzi početak rada".**
COLD RINSE	Prije Cold Brew ekstrakcije potrebno je hlađenje. Pritisnite „START/STOP". **Za pojedinosti pogledajte „Vodič za brzi početak".**
	Svi svjetlosni indikatori svijetle: pogreška uređaja ili blokada. **Pogledajte odjeljak „ODGOVORI NA VAŠA PITANJA".**

2. PRIPREMA I POSTAVLJANJE UREĐAJA

PRIPREMA

Uređaj stavite na stabilnu, vodoravnu, čistu i suhu radnu plohu.
Prije prve uporabe priprema uređaja omogućuje punjenje sklopova u koje ide voda da bi uređaj mogao raditi. Doći će do prethodnog zagrijavanja i automatskog ispiranja.
Da biste saznali više, pogledajte odjeljak 1 „Vodiča za brzi početak rada" i saznajte kako po prvi put pokrenuti uređaj.
Uređaj je provjeren i testiran prije napuštanja tvornice. Unatoč pažnji koja je uložena u čišćenje, svejedno 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.

SAVJETI

VODA
Kvaliteta kave znatno utječe na kvalitetu aroma. Kamenac i klor mogu utjecati na okus kave. Kako biste očuvali sve arome u kavi, preporučujemo da upotrebljavate svježu vodu te patronu za sustav filtriranja vode ili flaširanu vodu s količinom suhih ostataka manjom od 800 mg/l (pogledajte naljepnicu na boci).

Ako uređaj nije korišten neko vrijeme, preporučujemo da prije uporabe zamijenite vodu u spremniku.

Pogledajte odjeljak FILTRIRANJE I TVRDOĆA VODE.

ŠALICA
Tijekom pripreme 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 okus ako nisu zaštićena. Savjetujemo vam da upotrijebite količinu kave u zrnu koja odgovara vašoj potrošnji u sljedećih 2 – 3 dana i 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 dobio uravnoteženiji okus. Nemojte se ustručavati zatražiti savjet od osoba koje vam prže kavu.

Ne preporučujemo uporabu masnih i karameliziranih zrna kave jer ona mogu oštetiti uređaj.

Finoća mljevene kave utječe na jačinu okusa i kvalitetu kreme. Što je kava sitnije mljevena, krema će biti nježnija. Mljevenje se može prilagoditi i željenom napitku.

2.1 POSTAVLJANJE FILTRA

ZAŠTO TREBA UGRADITI PATRONU ZA FILTRIRANJE?

Patrona za sustav filtriranja vode KRUPS 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 FILTRIRANJA VODE?



- Dva mjeseca nakon ugradnje.
- Kada postavite patronu, savjetujemo vam da sivi prsten na kraju patrone za filtriranje okrenete da biste vidjeli datum ugradnje + dva mjeseca.

UPUTE ZA POST UGRADNJU PATRONU ZA FILTRIRANJE VODE



- Vaš uređaj trebao bi biti priključen i uključen
- Patrona se stavlja u spremnik za vodu
- Patronu stavite tako da je prsten s brojem na vrhu
- S pomoću isporučenog crnog dodatka za pričvršćivanje ispravno postavite patronu i pritegnite je
- Na zaslonu pritisnite CLEAN MODE i držite 3 sekunde.
- Ispod izlaza za kavu postavite posudu.
- Tipka START/STOP počet će treperiti i uključit će se indikator za COFFEE RINSE
- Pritisnite START/STOP za pokretanje uporabe filtra.
- Svjetlosna će traka treperiti crveno tijekom postavljanja.
- Ugradnja je dovršena kad svjetlosna traka ponovno počne neprestano svijetliti.

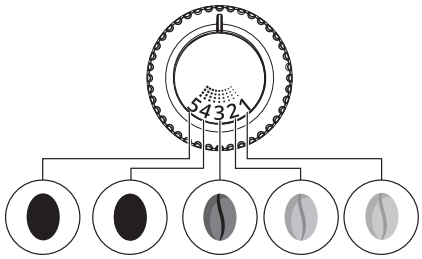
2.2 MLINAC: NAMJEŠTANJE MLJEVENJA

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

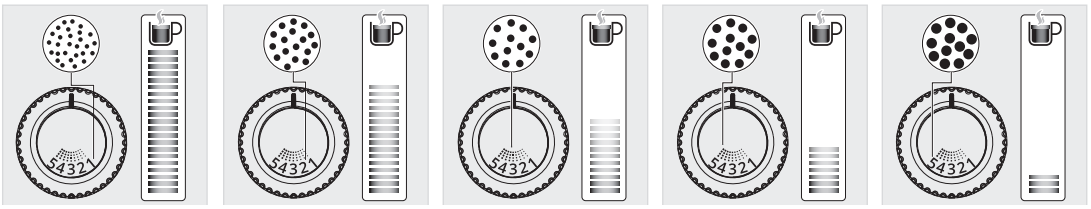
manje prženo zrno kave bit će suše i zahtijevati sitnije mljevenje.

Prženje



Jako intenzivna	**Intenzivna**	**Jaka**	**Srednja**	**Lagana**
(tamna francuska)	*(francuska)*	*(svijetla francuska)*	*(Amber)*	*(Blonde)*

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 1	**Položaj 2**	**Položaj 3**	**Položaj 4**	**Položaj 5**
Izrazito sitna	*Sitna*	*Srednja*	*Gruba*	*Izrazito gruba*

KAKO PRILAGODITI FINOĆU MLJEVENJA?
Zakrenite tipku za postavke koja se nalazi u spremniku za kavu u zrnu 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 će te 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

NAPITCI KOJI SU DOSTUPNI NA OVOM UREĐAJU*:
KRUPS Sensation Hot&Cold omogućuje vam da pripremite različite vrste napitaka u skladu sa svojim željama. Pripremi je moguće pristupiti izravno putem upravljačke ploče.

	NAPICI	Dostupne veličine	Jačina dostupne kave	X2	Kockice leda za hladne napitke +🧊
	Espresso	**M : 40 ml** / L : 55 ml / XL : 70 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced espresso ❄	M: 70 ml			2
	Doppio	**M: 80 ml** / L: 110 ml / XL: 140 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
	Iced Doppio ❄	L : 160 ml			4
	Long Coffee	M: 80 ml / **L: 120 ml** / XL: 180 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Long Coffee ❄	L : 210 ml			6
	Americano	M: 90 ml / **L: 120 ml** / XL: 150 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
	Iced Americano ❄	L: 180 ml			4
	Filter Coffee	M: 120 ml / **L: 150 ml** / XL: 170 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Filter Coffee ❄	L: 280 ml			8
	Hot Water	M: 100 ml / **L: 200 ml** / XL: 300 ml			
	Cold Brew ❄	L: 240 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		4
	Cappuccino	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Cappuccino ❄	M			5
	Caffe Latte	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
	Iced Caffe Latte ❄	L			5
	Latte Macchiato	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Latte Macchiato ❄	L	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		6
	Frothy Milk	M / **L** / XL			
	Steam				

**Sukladno modelu*

Imajte na umu da su zadane postavke (podebljani tekst) one koje KRUPS preporučuje za osiguravanje optimalne pripreme.

SAVJETI

Svaki put kad odaberete napitak uređaj će rabiti najnovije postavke.

IMAJTE NA UMU DA ĆE VAŠ UREĐAJ AUTOMATSKI OBAVITI SLJEDEĆE KORAKE KAKO BI PRIPREMIO VAŠ NAPITAK:

Koraci za pripremu kave
1. Mljevenje kave u zrnu **2.** Prilagodba mljevenja **3.** Predinfuzija (u ovoj fazi može doći do toga da u šalicu isteče nekoliko kapi) **4.** Propuštanje

KAKO PRILAGODITI VISINU MLAZNICA ZA KAVU?

U slučaju svih napitaka možete spustiti i podići mlaznice za kavu u skladu s veličinom vaših šalica sve do visine od 13 cm.

KAKO ZAPOČETI PRIPREMU NAPITKA?

- Provjerite je li spremnik za kavu u zrnu pun.

⚠ **Oprez:** 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 (START/STOP).

OVISNO O NAPITKU, DOSTUPNE SU RAZLIČITE POSTAVKE:

- **Jakost kave:** Da biste povećali ili smanjili jakost kave izmjenom količine mljevene kave, odaberite napitak i odaberite jedno, dva ili tri zrna kave. Jedno je zrno za najnježniji okus, dok su tri za najjači okus.
- **Volumen šalice:** Da biste povećali ili smanjili količinu vode koja se koristi za pripremu, odaberite napitak i odaberite M, L ili XL.
- **Jedna ili dvije šalice:** Jedna ili dvije šalice: da biste započeli dvije pripreme istovremeno, odaberite napitak i pritisnite.

Da biste saznali više, **Da biste saznali više, pogledajte grafikon s napicima i odjeljak 2 „Vodiča za brzi početak" i saznajte kako prilagoditi postavke napitaka.**

KAKO ZAUSTAVITI PRIPREMU NAPITKA USRED PRIPREME?

Pripremu možete zaustaviti u bilo kojem trenutku tako da pritisnete tipku (START/STOP).

Kad je ciklus prekinut, priprema se ne zaustavlja odmah. Nećete moći pristupiti uređaju sve dok svjetlosna traka ne počne neprestano svijetliti bijelom bojom.

3.1 MLIJEČNI NAPICI I VRUĆA VODA

SAVJETI

KRAVLJE MLIJEKO

- Za optimalno pjenjenje koristite rashlađeno UHT pasterizirano mlijeko (3–5 °C).

BILJNI NAPITCI

- Rezultati pjenjenja mogu se razlikovati.
- Odaberite varijante Barista ili Special Café za bolju kvalitetu pjene.
- Najbolji rezultati postižu se sa svježe otvorenim pakiranjem, a učinak pjenjenja može se prirodno smanjivati tijekom vremena nakon otvaranja.

ČUVANJE MLIJEKA

- Nakon otvaranja mlijeko treba čuvati u hladnjaku na temperaturi od 4 °C ili nižoj te ga upotrijebiti unutar preporučenog roka trajanja.
- Na modelima MILK EA914, EA915 i EA916 spremnik za mlijeko može se čuvati izravno u hladnjaku pomoću posebnog poklopca spremnika za mlijeko.

UPUTE ZA PRIPREMU PJENE OD MLIJEKA S POMOĆU MLAZNICA ZA PARU

Mlaznica za paru upotrebljava se za pripremu pjene od mlijeka za cappuccino ili kavu s mlijekom. Budući da je za pripremu pare potrebna viša temperatura nego pri pripremi espressa, uređaj ima dodatnu fazu prethodnog zagrijavanja za paru.

Istovremeno nije moguće pripremiti dvije šalice, pa funkcija „X2” nije dostupna.

Važno: postoje dvije faze prethodnog zagrijavanja: jedna za uređaj, a druga za paru. LED žaruljica (START/STOP) treperit će da bi označila da je uređaj završio s prethodnim zagrijavanjem. Ponovno pritisnite (START/STOP) da biste započeli proizvodnju pare.

Ako ne pritisnete tipku (START/STOP) u roku od dvije minute od prethodnog zagrijavanja, uređaj će se vratiti u izvorni položaj.

Da biste saznali više, **pogledajte odjeljak 5 „Vodič za brzi početak” i saznajte kako pripremiti mliječni napitak.**

Budite oprezni kako biste spriječili opekline.

Važno: proizvodnja pare automatski se zaustavlja ovisno o prethodno odabranom volumenu napitka. (START/STOP) možete pritisnuti prije završetka ciklusa ako postoji dovoljno pjene od mlijeka za zaustavljanje pare.

ČIŠĆENJE MLAZNICA ZA PARU

Važno: da biste svaki put dobili identičnu pjenu, preporučujemo da pažljivo očistite mlaznicu za paru NAKON SVAKE UPORABE. Mlaznice za paru nemojte prati u perilici posuđa. Preporučujemo da mlaznice za paru očistite i ako se dugo ne koriste (više od dva dana).

Opasnost: nakon uporabe funkcije pare, mlaznica za paru može biti vruća, pa savjetujemo da pričekajte nekoliko minuta prije nego što je dodirnete.

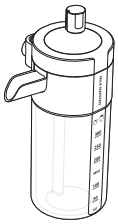
Cijelu mlaznicu za paru moguće je izvaditi radi temeljitog čišćenja. Očistite je vodom, malom količinom neabrazivnog sredstva za čišćenje i četkicom. **Da biste saznali više, pogledajte odjeljak 6 „Vodiča za brzi početak" i saznajte kako čistiti mlaznicu za paru.**

- Da biste uklonili sve moguće tragove mlijeka s mlaznice za paru, stavite posudu ispod mlaznice i pokrenite pripremu vruće vode. Zatim čistom i vlažnom krpom prebrišite mlaznicu.

- Ako pjena ne izađe, mlaznica je možda začepljena: deblokirajte je priloženom iglom za čišćenje sustava pare. **Da biste saznali više, pogledajte odjeljak 6 „Vodiča za brzi početak" i saznajte kako očistiti mlaznicu za paru.**

PRIPREMA S VRUĆOM VODOM
- Stavite šalicu ispod mlaznice za paru.
- Pritisnite „Hot Water" (Vruća voda).
- Volumen napitka možete prilagoditi vlastitom ukusu. No istovremeno nije moguće pripremiti dvije šalice, pa funkcija „X2" nije dostupna.
- Pritisnite START/STOP (Pokretanje/zaustavljanje). Uređaj će se prethodno zagrijati (svjetlosna će traka treperiti), a zatim će početi ispuštati vruću vodu.

3.2 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 pozorno 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 uputama za automatsko ispiranje posude za mlijeko Milk Maestro potražite u odjeljku 14 „Vodiča 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?

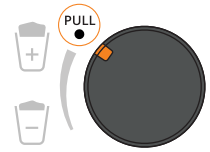
Upute za uporabu:

1. Priprema

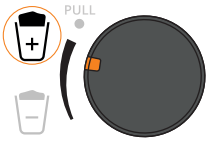
Posudu za mlijeko Milk Maestro napunite željenom količinom mlijeka.
Nipošto nemojte premašiti maksimalnu liniju napunjenosti na posudi za mlijeko.

2. Prilagođavanje pripreme pjene

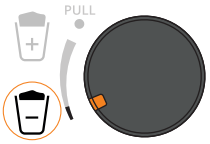
Tipku za upravljanje pripremom pjene na vrhu poklopca zakrenite u smjeru kazaljke na satu za više pjene ili u smjeru suprotnom od kazaljke na satu za manje pjene. Količinu pjene prilagodite vlastitim preferencijama.



Položaj za uklanjanje tipke za upravljanje pripremom pjene



Položaj maksimalne količine pjene



Položaj minimalne količine pjene

Za optimalnu kvalitetu napitaka od kave s mlijekom preporučuje se pripremiti 5 do 6 napitaka s mlijekom nakon prve uporabe. To omogućuje da mliječni sustav radi na optimalnoj razini.	Ako vam kava s mlijekom prelijeva iz šalice, preporučujemo: - Postaviti regulator količine mliječne pjene na položaj MIN - Odabrati manju veličinu napitka (M ili L) - Koristiti veću šalicu

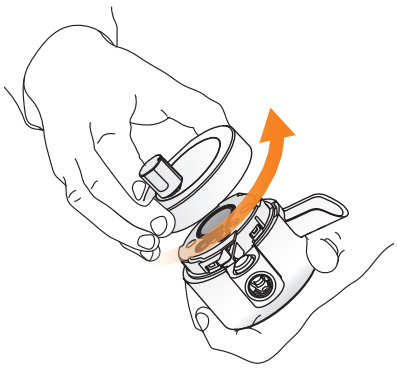
3. Čišćenje

Nakon što završite s upotrebom posude za mlijeko Milk Maestro, možete pokrenuti automatsko ispiranje uz program MILK RINSE 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: pripremu mliječnih napitaka nemojte započinjati ako prije toga s uređajem niste povezali posudu za mlijeko Milk Maestro.

Nadamo se da uživate u upotrebi posude za mlijeko Milk Maestro i da zahvaljujući njegovoj značajci pripreme pjene od mlijeka vrhunskih perfomansi koja se lako upotrebljava uživate i u ukusnim mliječnim napicima pripremljenim kod kuće.

3.3 NAČIN RADA ZA HLADNE NAPITKE & COLD BREW

Funkcije **Hladni napitci** i **Cold Brew** osmišljene su kako bi vam omogućile pripremu osvježavajućih ledenih napitaka od kave uz očuvanje optimalne kvalitete okusa.

NAČIN RADA ZA HLADNE NAPITKE

Kava pripremljena vrućom ekstrakcijom, a zatim ohlađena ledom. Zadržava bogat okus espressa ili duge kave te pruža osvježavajući ledeni napitak punog okusa.

Način rada za hladne napitke omogućuje pripremu hladnih verzija vaših omiljenih recepata za kavu.

- Za aktiviranje funkcije Hladni napitci najprije odaberite željeni recept na sučelju.
- Zatim pritisnite tipku sa simbolom pahuljice kako biste aktivirali način Hlađenja te na kraju pritisnite START/STOP za početak pripreme.

Za svaki hladni recept potrebno je dodati kockice leda u čašu prije početka ekstrakcije. Preporučeni broj kockica leda razlikuje se ovisno o odabranom receptu. Odgovarajuću količinu potražite u tablici recepata u odjeljku 3.

Način rada za hladne napitke može se aktivirati za sve recepte osim za:

- Vruću vodu
- Mliječnu pjenu
- Paru

Za hladne recepte opcija za 2 šalice nije dostupna, a volumen napitka je fiksan kako bi se osigurao optimalan okus i ravnoteža.

Ako uređaj nije korišten neko vrijeme, preporučujemo ispiranje sustava i ponovno punjenje spremnika svježom vodom prije uporabe.

COLD BREW

Polako ekstrahiran na niskoj temperaturi (4-5 min), Cold Brew pruža prirodno slatku i blagu kavu s vrlo malo gorčine, poput „infuzije kave" poslužene s ledom.

Za optimalne rezultate pripreme Cold Brew napitka uređaj se prije ekstrakcije mora ohladiti. Ovaj korak naziva se **COLD RINSE**.

- Nakon odabira recepta Cold Brew, uređaj će na zaslonu prikazati COLD RINSE.
- Postavite posudu (najmanje 200 ml) ispod izljevnih otvora.
- Pritisnite START/STOP za pokretanje ciklusa hlađenja. Uređaj će automatski provesti ispiranje kako bi smanjio svoju unutarnju temperaturu.

Nakon završetka postupka COLD RINSE uređaj je spreman za ekstrakciju.

- Pripremite čašu s preporučenom količinom kockica leda, a zatim pritisnite START/STOP kako biste pokrenuli pripremu Cold Brew napitka.

Kada je Cold Brew gotov, promiješajte ga slamkom ili žlicom i uživajte!

4. OPĆENITO ODRŽAVANJE

4.1 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.

Da biste saznali više, **pogledajte odjeljak 9B „Vodiča za brzi početak" i saznajte kako očistiti posudu za kapljevinu.**

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 svakoga dana operete vrućom vodom i sredstvom za pranje te ga ostavite da se osuši na zraku prije nego što ga vratite u uređaj.

Da biste saznali više, **pogledajte odjeljak 8B „Vodiča za brzi početak" i saznajte kako očistiti spremnik za mljevenu kavu.**

Važno: Ništa nemojte stavljati u perilicu posuđa.

KADA TREBAM ISPRAZNITI SPREMNIK ZA SMLJEVENU KAVU?

Spremnik za smljevenu kavu služi za skupljanje iskorištene mljevene kave.

Spremnik za smljevenu kavu ispraznite kada svjetlosni indikator tipke označi da je to potrebno učiniti.

Možete ga prazniti redovito, no to činite kada je uređaj uključen kako bi zabilježio 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 svježu 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.

Oprez: Spremnik za kavu u zrnu nemojte prati vodom jer bi prisutnost vode u spremniku za kavu u zrnu mogla oštetiti uređaj.

4.2 OSTALO ODRŽAVANJE

Održavanje	Kada?	Objašnjenje	Potreban pribor
MILK RINSE **Automatsko ispiranje posude Milk Maestro*** piranje posude Milk Maestro* ~ 30 s – 60 ml	Nakon mliječnog napitka ili u bilo kojem trenutku.	Program za automatsko ispiranje posude za mlijeko Milk Maestro koristi samo vruću vodu i osigurava optimalnu pripremu pjene od mlijeka i čišćenje sustava. **Upute za ispiranje posude za mlijeko Milk Maestro potražite u odjeljku 14 „Vodiča za brzi početak rada".** **Sukladno modelu*	
COFFEE RINSE Ispiranje kave ~ 45 s – 30 ml	Kad se uređaj nije rabio tijekom dva dana ili u bilo kojem trenutku.	Omogućuje vam čišćenje sklopa za kavu vašeg uređaja. Ovaj postupak rabi samo vruću vodu. Osigurava zadržavanje autentičnog okusa kave. **Upute za ispiranje uređaja potražite u odjeljku 10 „Vodiča za brzi početak rada".**	
CLEAN Čišćenje uređaja ~ 13 min – 1 l	Kad uređaj zatraži ili u bilo kojem trenutku.	Zbog higijene i očuvanja kvalitete kave preporučujemo da očistite i odmastite sklop za kavu na uređaju. To jamči održavanje optimalnog okusa napitaka. **Upute za čišćenje uređaja potražite u odjeljku 11 „Vodiča za brzi početak rada" ili pratite sljedeće korake:** 1. Svjetlosni indikator tipke CLEAN počet će neprestano svijetliti crvenom bojom kada uređaj treba očistiti 2. Pritisnite tipku CLEAN MODE i odaberite CLEAN 3. Pritisnite tipku START/STOP da biste potvrdili postupak čišćenja 4. Svjetlosni indikator CLEAN počet će treperiti 5. Uzmite tabletu za čišćenje 6. Otvorite otvor za tabletu za čišćenje i umetnite tabletu 7. Ispod obje mlaznice postavite posudu zapremnine 1 litre 8. Pritisnite tipku START/STOP još jednom da biste pokrenuli postupak čišćenja 9. Kroz mlaznice za kavu tijekom postupka čišćenja curit će voda 10. Kada voda prestane curiti i kada začujete tri zvučna signala, to znači da je uređaj očišćen i da je spreman za uporabu	1 KRUPS XS3000/XS808 tableta za čišćenje

Održavanje	Kada?	Objašnjenje	Potreban pribor
CALC Uklanjanje kamenca ~20 min – 1,5 l	Kada uređaj to od vas zatraži. Kad uklanjanje kamenca nije potrebno prema broju napitaka, funkcija neće biti aktivna.	Uklanjanjem kamenca iz uređaja osigurat ćete pravilan rad te ćete ukloniti sve ostatke kamenca ili naslaga. Taj je korak veoma važan da bi se osigurao ispravan i dugotrajan rad uređaja. **Upute za uklanjanje kamenca potražite u odjeljku 12 „Vodiča za** brzi početak rada" ili pratite sljedeće korake: 1. Svjetlosni indikator tipke CALC počet će neprestano svijetliti crvenom bojom kada uređaj treba očistiti od kamenca 2. Pritisnite tipku CLEAN MODE i odaberite CALC 3. Pritisnite START/STOP da biste potvrdili postupak uklanjanja kamenca 4. Svjetlosni indikator CALC počet će treperiti 5. Spremnik za vodu napunite mlakom vodom do oznake CALC 6. Uzmite i otvorite pakiranje KRUPS sredstva za uklanjanje kamenca 7. Ispraznite sadržaj pakiranja u spremnik za vodu (ako je proizvod opremljen patronom za filtriranje izvadite je) 8. Sadržaj pakiranja pomiješajte s vodom u spremniku 9. Vratite spremnik za vodu na odgovarajući položaj na uređaju 10. Ispod obje mlaznice (za kavu i paru) postavite posudu zapremnine 1,5 litre 11. Pritisnite tipku START/STOP da biste pokrenuli postupak uklanjanja kamenca 12. Kroz obje mlaznice tijekom postupka uklanjanja kamenca curit će voda 13. Svjetlosni indikator treperit će kada curenje vode prestane 14. Izlijte preostalu vodu s umiješanim sredstvom za uklanjanje kamenca iz spremnika za vodu 15. Spužvicom očistite spremnik za vodu 16. Prebrišite i osušite spremnik za vodu 17. Spremnik za vodu napunite do oznake MAX 18. Vratite spremnik za vodu na odgovarajući položaj na uređaju 19. Kroz mlaznice će tijekom postupka ispiranja curiti voda 20. Kada voda prestane curiti i kada začujete tri zvučna signala, to znači da je uređaj očišćen od kamenca i da je spreman za uporabu	1 pakiranje KRUPS F054/ XS809 sredstva za uklanjanje kamenca (ne isporučuje se s uređajem)

Važno: Ako je vaš proizvod opremljen patronom za sustav filtriranja vode izvadite je prije nego što pokrenete čišćenje kamenca.

Važno: Program održavanja ne morate pokrenuti čim to uređaj zatraži, no morate to učiniti relativno brzo nakon toga. Ako je čišćenje (ili uklanjanje kamenca) odgođeno, upozorenje će ostati prikazano sve dok se postupak ne obavi.

Važno: Ako uređaj iskopčate iz izvora napajanja tijekom održavanja ili u slučaju nestanka struje, program čišćenja nastavit će se ispočetka. Tu radnju neće biti moguće odgoditi, sklop za protok vode nužno je isprati. U tom će vam slučaju možda biti potrebna nova tableta za čišćenje.

5. DRUGE FUNKCIJE

UPUTE ZA PRISTUPANJE POSTAVKAMA UREĐAJA
S obzirom na to da ovaj uređaj nema zaslon, postavke su integrirane kao druga funkcija određenih tipki.

Za pristup izborniku s postavkama:
- Uređaj mora biti priključen na napajanje, no ne i uključen
- Pritisnite CLEAN MODE i držite 3 sekunde
- Kada LED indikatori pokraj prva tri napitka (Ristretto, Espresso, filter kava) zasvijetle i začujete zvučni signal, to znači da ste pristupili postavkama. Njima se možete kretati s pomoću sljedeće tri tipke: ristretto, espresso i duga kava.

Popis postavki:

Sensation Hot & Cold Coffee

Temperatura kave		Pritisnite ESPRESSO i zatim da biste postavili temperaturu kave. Postoje tri prilagodljive razine za temperaturu napitaka od kave. Prema zadanim postavkama temperatura je postavljena na razinu 2 (prosječna).
T1 :	Niska	
T2 :	**Prosječna**	
T3 :	Visoka	
Automatsko isključivanje		Pritisnite DOPPIO i zatim za namještanje automatskog isključivanja. Možete odabrati duljinu vremena nakon čega će se vaš uređaj automatski isključiti kako bi se optimizirala potrošnja energije: 10 minuta, 20 minuta ili 30 minuta. Zadana je postavka **10 minuta.**
	10 min	
	20 min	
	30 min	
Automatsko ispiranje		Pritisnite LONG COFFEE i zatim za namještanje ispiranja tako da bude automatski uključeno. Možete namjestiti da vaš uređaj automatski provodi ispiranje svaki put kad ga isključite. Zadana je postavka **neaktivno.**
	Neaktivno	
	Aktivno	

Sensation Hot & Cold Milk EA916

Temperatura kave		Pritisnite ESPRESSO i zatim da biste postavili temperaturu kave. Postoje tri prilagodljive razine za temperaturu napitaka od kave. Prema zadanim postavkama temperatura je postavljena na razinu 2 (prosječna).
T1 :	Niska	
T2 :	Prosječna	
T3 :	Visoka	
Automatsko isključivanje		Pritisnite LONG COFFEE i zatim za namještanje automatskog isključivanja. Možete odabrati duljinu vremena nakon čega će se vaš uređaj automatski isključiti kako bi se optimizirala potrošnja energije: 10 minuta, 20 minuta ili 30 minuta. Zadana je postavka **10 minuta.**
	10 min	
	20 min	
	30 min	
Automatsko ispiranje		Pritisnite AMERICANO i zatim za namještanje ispiranja tako da bude automatski uključeno. Možete namjestiti da vaš uređaj automatski provodi ispiranje svaki put kad ga isključite. Zadana je postavka **neaktivno.**
	Neaktivno	
	Aktivno	

Sensation Hot & Cold Milk EA914 - EA915

Temperatura kave		Pritisnite ESPRESSO i zatim da biste postavili temperaturu kave. Postoje tri prilagodljive razine za temperaturu napitaka od kave. Prema zadanim postavkama temperatura je postavljena na razinu 2 (prosječna).
T1 :	Niska	
T2 :	Prosječna	
T3 :	Visoka	
Automatsko isključivanje		Pritisnite LONG COFFEE i zatim za namještanje automatskog isključivanja. Možete odabrati duljinu vremena nakon čega će se vaš uređaj automatski isključiti kako bi se optimizirala potrošnja energije: 10 minuta, 20 minuta ili 30 minuta. Zadana je postavka **10 minuta.**
	10 min	
	20 min	
	30 min	
Automatsko ispiranje		Pritisnite FILTER COFFEE i zatim za namještanje ispiranja tako da bude automatski uključeno. Možete namjestiti da vaš uređaj automatski provodi ispiranje svaki put kad ga isključite. Zadana je postavka **neaktivno.**
	Neaktivno	
	Aktivno	

**Sukladno modelu*

Za izlaz iz izbornika s postavkama:

- Pritisnite tipku za izlaz iz izbornika ili pričekajte 2 minute.
- Uređaj će se isključiti, a postavke spremiti.

6. ODGOVORI NA VAŠA PITANJA

RAD UREĐAJA

1) Uređaj prikazuje kvar, softver je zamrznut ILI svjetla trepere

✓ Isključite i iskopčajte uređaj iz izvora napajanja, izvadite patronu za filtriranje ako je ona umetnuta u spremnik za vodu, pričekajte 1 minutu i ponovno povežite i pokrenite uređaj.

2) Uređaj se ne uključuje nakon što je pritisnuta tipka za uključivanje/isključivanje.

✓ Provjerite osigurače i utičnicu koja je dio vaše strujne mreže. Provjerite jesu li dva priključka ispravno umetnuta u utičnicu.

3) Došlo je do nestanka struje tijekom ciklusa.

✓ Uređaj se automatski ponovno pokreće kad ga ponovno uključite.

4) Mlinac radi iako je prazan.

✓ To je normalno ako se događa povremeno i u spremniku za kavu u zrnu nema kave u zrnu ili je ima malo.

✓ U spremniku ima kave u zrnu:

➔ 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. No preporučujemo da ipak promijenite vrstu kave (pogledajte vrsta zrna).

➔ Rabim uobičajenu kavu koja je do sada dobro funkcionirala: obratite se korisničkoj podršci tvrtke KRUPS.

UPORABA

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.

- ✓ Provjerite je li posuda za kapljevinu pravilno postavljena na uređaj. 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 kada 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 zrnu.

- ✓ Za uklanjanje mljevene kave iz spremnika za kavu u zrnu upotrijebite usisavač.

6) Voda teče iz mlaznica za kavu kada je uređaj isključen.

- ✓ To je normalno. Riječ je o automatskom ispiranju radi čišćenja mlaznica za kavu. Možete ga onemogućiti u postavkama uređaja tako da postavku „Automatic rinsing" (Automatsko ispiranje) postavite na neaktivno.

PARA I MLIJEKO

1) Ne izlazi para.

a. Ako para ne izlazi ili ne izlazi pravilno pri prvoj uporabi ciklusa za paru:

- ✓ Provjerite nije li mlaznica za paru začepljena. **Pogledajte odjeljak 6 „Vodiča za brzi početak" i saznajte kako očistiti mlaznicu za paru.**
- ✓ Ako mlaznica za paru nije začepljena, samo jednom obavite sljedeći postupak:
  Ispraznite spremnik za vodu i privremeno izvadite patronu za sustav filtriranja vode.
  Spremnik za vodu napunite mineralnom vodom koja sadrži veliki udio kalcija (> 100 mg/l) i u posudi više puta uzastopno pokrenite ciklus za paru (od 5 do 10 ciklusa) sve dok ne dobijete neprekinuti mlaz pare. Vratite patronu u spremnik.

b. Ako je mlaznica za paru prethodno radila:

- ✓ Provjerite nije li mlaznica za paru začepljena. **Pogledajte odjeljak 6 „Vodiča za brzi početak" i saznajte kako očistiti mlaznicu za paru.**

Ako problem nije riješen ni nakon gore navedenog postupka, obratite se KRUPS korisničkoj podršci.

2) Voda ili para neobično izlazi kroz mlaznicu za paru.

- ✓ Provjerite je li mlaznica za paru pravilno postavljena na zglob za pričvršćivanje i je li zglob za pričvršćivanje dobro spojen s izlazom za paru.
- ✓ Na početku ili završetku pripreme nekoliko kapi može iscuriti kroz mlaznicu za paru.

3) Para izlazi iz rešetke posude za kapljevinu.

- ✓ Ovisno o vrsti pripreme, može doći do pojave pare iz rešetke posude za kapljevinu.

4) Posuda za mlijeko Milk Maestro više ne stvara pjenu

- ✓ Upotrijebite svježe poluobrano ili punomasno mlijeko (između 3 °C i 6 °C).
- ✓ 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 potreban je nakon velike količine napitaka pripremljenih s parom ili s vrućom vodom. Ako konzumirate samo kavu, uklanjanje kamenca nije potrebno obavljati tako često.

2) U posudi za kapljevinu nalazi se talog kave.

- ✓ U posudi za kapljevinu može doći do pojave manje količine mljevene kave. Uređaj je dizajniran tako da uklanja višak mljevene kave da bi zona propuštanja ostala čista.

3) Svjetlosni indikator tipke  nastavlja svijetliti nakon pražnjenja spremnika za mljevenu kavu.
   - ✓ Vratite posudu za mljevenu kavu u uređaj.
4) Svjetlosni indikator tipke  nastavlja svijetliti nakon punjenja spremnika za vodu.
   - ✓ Provjerite je li spremnik na ispravnom položaju na uređaju.
   - ✓ Plovak na dnu spremnika mora se moći slobodno kretati. Provjerite i otpustite plovak ako je to potrebno.
5) Tijekom uklanjanja kamenca voda ne izlazi iz mlaznica tijekom prve faze:
   - ✓ To je normalno, radi se samo o jačem začepljenju koje uređaj treba vodom izbaciti iz mlaznica.

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 pak nekoliko njih.
   - ✓ Zamijenite patronu za sustav filtriranja vode.
2) Kava je prelagana ili nema dovoljno bogat okus.
   - ✓ Provjerite ima li kave u spremniku za kavu u zrnu te protječe li prema dolje pravilno.
   - ✓ Izbjegavajte uporabu masne, karamelizirane kave ili kave s okusom koja se možda neće moći pravilno obraditi.
   - ✓ Smanjite količinu 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 dvije 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.
   - ✓ Pokrenite ciklus ispiranja prije nego što počnete s pripremom kave.
4) Čista voda teče iz mlaznica za kavu prije svake kave.
   - ✓ Na početku pripreme dolazi do procesa predinfuzije, što može dovesti do toga da iz mlaznica za kavu teče mala količina vode.

Ako se bilo koji od ovih problema nastavi, obratite se službi za korisnike tvrtke KRUPS.

ODLAGANJE U OTPAD
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 materijale koji se mogu ponovno upotrijebiti i reciklirati.
Sudjelujte u zaštiti okoliša!
Odložite uređaj u reciklažno dvorište radi daljnje obrade.

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 nije rabljena prema uputama koje je dao KRUPS
- u slučaju nedostatka 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 HOT & COLD
EA913/EA914/EA915/EA916

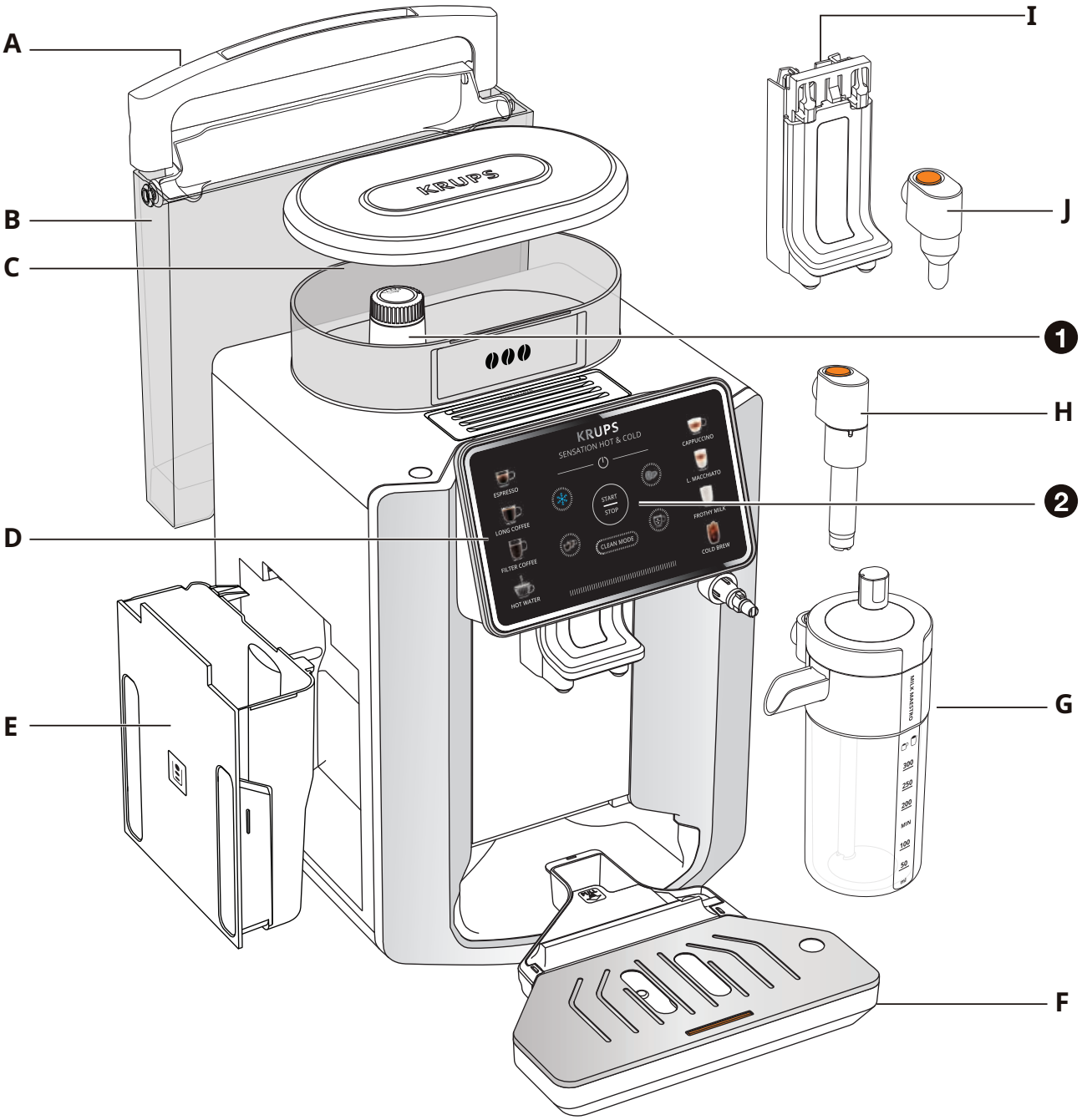


PL

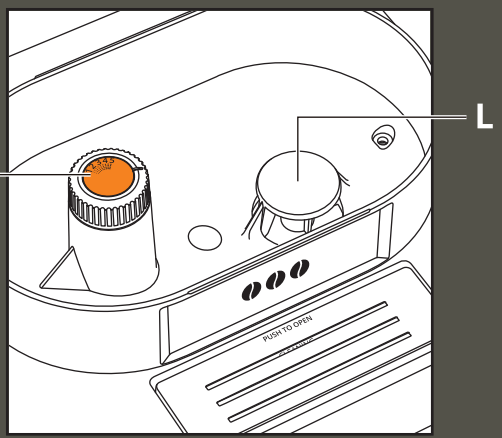
Ilustracja zależna od modelu

8020013579-02

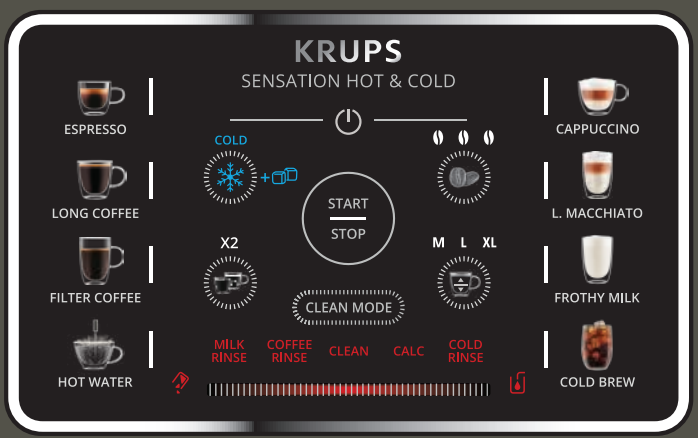
1. WAŻNE INFORMACJE O PRODUKCIE 4
1.1 PRZEWODNIK PO SYMBOLACH UŻYTYCH W INSTRUKCJI OBSŁUGI 4
1.2 AKCESORIA DOSTARCZONE Z URZĄDZENIEM 4
1.3 DANE TECHNICZNE 5
1.4 INTERFEJS 5
1.5 KONTROLKI 6
2. ROZPOCZĘCIE PRACY I INSTALACJA URZĄDZENIA 7
2.1 MONTAŻ FILTRA 8
2.2 MŁYNEK: REGULACJA STOPNIA ZMIELENIA 9
3. PRZYGOTOWYWANIE NAPOJÓW 10
3.1 MLECZNE NAPOJE I GORĄCA WODA 12
3.2 POJEMNIJK NA MLEKO MILK MAESTRO 13
3.3 TRYB NAPOJÓW MROŻONYCH & COLD BREW 15
4. OGÓLNA KONSERWACJA 16
4.1 CODZIENNE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNE 16
4.2 INNE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNE 17
5. INNE FUNKCJE 19
6. ODPOWIEDZI NA PYTANIA 20


A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
1
2
KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
START
STOP
CLEAN MODE

1


K
L
PUSH TO OPEN

2


KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
COLD
START
STOP
X2
M L XL
CLEAN MODE
MILK RINSE
COFFEE RINSE
CLEAN
CALC
COLD RINSE

OPIS

A. Uchwyt/pokrywka zbiornika na wodę
B. Zbiornik na wodę
C. Pojemnika na ziarna kawy
D. Panel sterowania
E. Pojemnik na fusy
F. Tacka ociekowa
G. Pojemnik na mleko*
H. Dysza parowa*
I. Dysze kawowe
J. Dysza wody
K. Pokrętło regulacji stopnia zmielenia ziaren kawy
L. Młynek

** w zależności od modelu*

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup ekspresu do kawy KRUPS z wbudowanym młynkiem. Ekspresy do kawy KRUPS Espresso z wbudowanymi młynkami są projektowane, opracowywane i produkowane we Francji, zapewniając tym samym najsurowsze gwarancje pod względem pochodzenia i jakości produkcji. Urządzenie zostało zaprojektowane tak, aby było jak najprostsze w obsłudze i tworzyło napoje profesjonalnej jakości. Wystarczy jedno naciśnięcie przycisku, aby cieszyć się smakiem espresso, kawy Lungo, kawy parzonej przez filtr i innych rodzajów kawy. Aby ułatwić Ci życie, KRUPS opracował inteligentną technologię wskaźników, która poprowadzi Cię przez proces korzystania z urządzenia i umili przerwy na kawę. Zaawansowana technologia obecna w urządzeniu pozwala uzyskać najlepsze możliwe rezultaty, ujawniając maksymalną ilość aromatów i smaków ze świeżo zmielonych ziaren kawy. Mamy nadzieję, że będziesz cieszyć się wspaniałymi przerwami kawowymi, a urządzenie KRUPS spełni Twoje oczekiwania.

Zespół KRUPS

1. WAŻNE INFORMACJE O PRODUKCIE

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi i „instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa". Niewłaściwe użycie zwalnia 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.

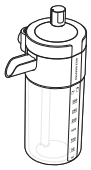
Uwaga: Ostrzeżenie przed ewentualnym nieprawidłowym działaniem, uszkodzeniem lub zniszczeniem urządzenia.

Ważne: Uwagi ogólne lub ważne uwagi dotyczące obsługi urządzenia.

1.2 AKCESORIA DOSTARCZONE Z URZĄDZENIEM

Sprawdź akcesoria dostarczone wraz 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	
SENSATION HOT & COLD COFFEE EA913		
2	Igła do czyszczenia systemu parowego	
3	Dysza pary	

SENSATION HOT & COLD MILK EA914 - E1915 - EA916		
4	Pojemnik na mleko Milk Maestro	
5	Dysza wody	

Uwaga: W celu utrzymania gwarancji należy używać wyłącznie akcesoriów marki KRUPS.

1.3 DANE TECHNICZNE

Urządzenie	Automatyczny ekspres do kawy EA913 - EA914 - EA915 - EA916
Zasilanie urządzenia	~ 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
Rozpoczęcie i przechowywanie	Wewnątrz, w suchym miejscu (z dala od mrozu)
Wymiary (mm) wys. x szer. x gł.	365 x 240 x 400
Waga EA91 (kg)	8,9

Podlega zmianom technicznym

1.4 INTERFEJS

Przycisk	Opis / Funkcje ogólne
	Włączanie i wyłączanie urządzenia. Po każdym naciśnięciu przycisku ON/OFF zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
	Wybór napoju.* Po wybraniu napoju obok niego zapala się kontrolka. *Odpowiednio do modelu
	Wybór funkcji pary, aby spienić mleko i ręcznie przygotować napój mleczny.* Po wybraniu napoju obok niego zapala się kontrolka. UWAGA: Przycisk START/STOP należy nacisnąć dwa razy: raz, aby wstępnie ogrzać urządzenie, i ponownie, aby uruchomić parę. *Odpowiednio do modelu

Przycisk	Opis / Funkcje ogólne
	Rozpoczęcie lub zatrzymanie bieżącego przygotowania/konserwacji.
	Naciśnij przycisk po wybraniu napoju, aby zwiększyć lub zmniejszyć moc kawy. Spowoduje to zmianę ilości używanej zmielonej kawy. Trzy możliwe opcje od małej do dużej intensywności. Wybór jest wskazywany przez jedno, dwa lub trzy podświetlane ziarna kawy.
	Naciśnij przycisk po wybraniu napoju, aby zwiększyć lub zmniejszyć objętość napoju, zmieniając objętość przepływu wody. Dostępne są trzy opcje – od małego po bardzo duży napój. Wybór jest sygnalizowany podświetleniem opcji M, L lub XL.
	Naciśnij przycisk po wybraniu napoju, aby podwoić ilość. Wybór jest sygnalizowany podświetleniem X2.
	Po wybraniu napoju naciśnij przycisk, aby włączyć tryb napojów mrożonych. Dodaj kostki lodu, gdy zaświeci się wskaźnik lodu.
	Naciśnij przycisk, aby uzyskać dostęp do konserwacji i wybierz typ, który ma zostać wykonany: płukanie, czyszczenie lub usuwanie kamienia. Wybrana konserwacja jest podświetlona na czerwono.

1.5 KONTROLKI

Twój ekspres KRUPS Sensation ma inteligentną technologię wskaźników, aby ułatwić Ci życie. Urządzenie automatycznie wykrywa i monitoruje poziom wody i zmielonej kawy. Gdy musisz napełnić lub opróżnić pojemniki, wskaźnik Cię o tym poinformuje. Urządzenie powiadomi również o konieczności płukania, czyszczenia lub usuwania kamienia.

Kontrolka świetlna	Opis
	Dioda LED START/STOP miga ==> Naciśnij przycisk START/STOP, aby kontynuować bieżącą akcję Dioda LED START/STOP świeci światłem ciągłym ==> Akcja w toku
	Pasek świetlny: – Stałe białe światło: Urządzenie jest gotowe do użycia – Światło miga na biało: Powstaje napój – Stałe światło czerwone: Należy przeprowadzić przegląd serwisowy – Światło miga na czerwono: Konserwacja w toku
MILK RINSE	Wymagane jest wypłukanie pojemnika na mleko Milk Maestro.* Aby rozpocząć, naciśnij przycisk „Tryb czyszczenia”, a następnie „START/STOP”. **Informacje na temat płukania pojemnika na mleko Milk Maestro można znaleźć w rozdziale 14 „Skróconej instrukcji obsługi”.** **Odpowiednio do modelu*
COFFEE RINSE	Wymagane jest płukanie. Aby rozpocząć, naciśnij przycisk „Tryb czyszczenia”, a następnie przycisk „START/STOP”. **Informacje na temat płukania urządzenia można znaleźć w rozdziale 10 „Skróconej instrukcji obsługi”.**
CLEAN	Czyszczenie jest wymagane. Aby rozpocząć, naciśnij przycisk „Tryb czyszczenia”, a następnie przycisk „START/STOP”. **Informacje na temat czyszczenia urządzenia można znaleźć w rozdziale 11 „Skróconej instrukcji obsługi”.**
CALC	Wymagane jest usunięcie kamienia. Aby rozpocząć, naciśnij przycisk „Tryb czyszczenia”, a następnie przycisk „START/STOP”. **Informacje na temat usuwania kamienia z urządzenia można znaleźć w rozdziale 12 „Skróconej instrukcji obsługi”.**

Kontrolka świetlna	Opis
	Pojemnik na fusy kawowe jest pełny, należy go opróżnić. **Informacje na temat opróżniania pojemnika na fusy kawowe można znaleźć w rozdziale 8A „Skróconej instrukcji obsługi”.**
	Zbiornik wody jest prawie pusty, musi być napełniony. **Informacje na temat napełniania zbiornika wody można znaleźć w rozdziale 7A „Skróconej instrukcji obsługi”.**
COLD RINSE	Przed ekstrakcją Cold Brew wymagane jest schłodzenie. Naciśnij „START/STOP”. **Szczegółowe informacje znajdują się w „Skróconej instrukcji obsługi”.**
	Wszystkie kontrolki migają: błąd lub zablokowanie ekspresu. **Zapoznaj się z punktem „ODPOWIEDZI NA PYTANIA”.**

2. ROZPOCZĘCIE PRACY I INSTALACJA URZĄDZENIA

ROZPOCZĘCIE PRACY

Umieść ekspres na stabilnej, poziomej, czystej i suchej powierzchni roboczej.
Przed pierwszym użyciem napełnianie urządzenia umożliwia napełnienie obiegu wody, dzięki czemu urządzenie może pracować. Nastąpi wstępne nagrzewanie i automatyczne płukanie.

Więcej informacji na temat pierwszego uruchomienia urządzenia można znaleźć w rozdziale 1 „Skróconej instrukcji 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 kroplach kawy na siatce tacki ociekania. Podczas rozpakowywania urządzenia można również zauważyć obecność kurzu ze względu na materiał ochronny. Przed pierwszym użyciem urządzenia zaleca się dokładne wyczyszczenie go szmatką.
Dziękuję za zrozumienie.
Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia.

WSKAZÓWKI I PORADY

WODA

Jakość wody w znacznym stopniu wpływa na jakość smaku. Kamień i chlor mogą zmienić smak kawy. Aby zachować aromat kawy, zaleca się stosowanie świeżej wody oraz oryginalnego wkładu filtrującego KRUPS lub wody butelkowanej z osadem poniżej 800 mg/l (patrz etykieta na butelce).

Jeśli urządzenie nie było używane przez pewien czas, zalecamy wymianę wody w zbiorniku przed użyciem.

Patrz akapit **FILTR I TWARDOŚĆ WODY.**

FILIŻANKA

Podczas przygotowywania gorących napojów zaleca się używanie wstępnie podgrzewanych filiżanek (poprzez przepuszczenie je pod gorącą wodą), których rozmiar jest dostosowany do żądanej ilości.

ZIARNA KAWY

Palone ziarna kawy mogą stracić swój aromat, jeśli nie są chronione. Zalecamy użycie ilości ziaren równoważnej ilości zużywanej przez użytkownika w ciągu następnych 2–3 dni oraz wybranie worków o wadze 250 g.

Jakość ziaren kawy jest zmienna oraz preferencje i gusta subiektywne. Arabica ma piękny, kwiatowy aromat, a Robusta, mająca wyższą zawartość kofeiny, jest bardziej gorzka i treściwsza. Powszechnie miesza się dwa rodzaje kawy, aby uzyskać bardziej zrównoważony smak. Warto zasięgnąć porady od firmy wypalającej ziarna kawy.

Nie zaleca się stosowania ziaren oleistych i karmelizowanych, ponieważ mogą one uszkodzić urządzenie.

Stopień zmielenia kawy wpływa na siłę aromatów i jakość piany. Im drobniej zmielone ziarna, tym gładsza jest pianka. Mielenie można również dostosować do żądanego napoju.

2.1 MONTAŻ FILTRA

DLACZEGO NALEŻY ZAINSTALOWAĆ FILTR?

Wkład systemu filtracji KRUPS pomaga zoptymalizować smak kawy, ograniczyć gromadzenie się kamienia i ograniczyć czynności konserwacyjne. Aby zapewnić długotrwałą pracę urządzenia, zalecamy użycie filtru. To akcesorium jest dostępne na stronie KRUPS.com.

KIEDY ZAINSTALOWAĆ WKŁAD FILTRUJĄCY KRUPS?



- 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



- Urządzenie powinno być podłączone i włączone
- Wkład wkłada się do zbiornika wody
- Umieść wkład w jego miejscu, ponumerowanym pierścieniem do góry
- Za pomocą czarnej, wkręcanej nasadki, dołączonej do wkładu, prawidłowo ustaw i przykręć wkład
- Na ekranie naciśnij i przytrzymaj CLEAN MODE przez 3 sekundy.
- Umieść pojemnik pod dyszą pary.
- Przycisk START/STOP zacznie migać i zaświeci się wskaźnik COFFEE RINSE.
- Naciśnij START/STOP aby rozpocząć korzystanie z filtra.
- Pasek świetlny miga na czerwono podczas instalacji.
- Instalacja jest zakończona, gdy pasek świetlny ponownie świeci na biało.

2.2 MŁYNEK: REGULACJA STOPNIA ZMIELENIA

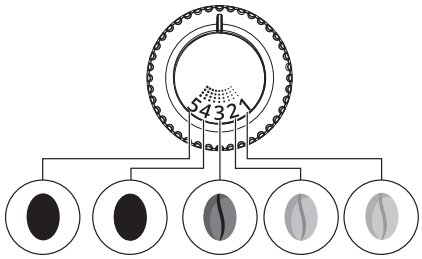
PO CO USTAWIA SIĘ STOPIEŃ ROZDROBNIENIA ZIAREN?

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

Wysoko palona i oleista kawa będzie wymagała grubszego mielenia,

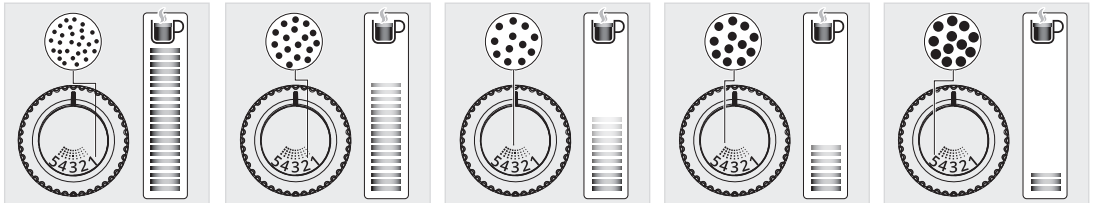
Nieco lżej palona kawa będzie sucha i będzie wymagać drobniejszego mielenia.

Palenie



Bardzo intensywne *(Dark French)*	**Intensywne** *(French)*	**Mocne** *(Light French)*	**Średnie** *(Amber)*	**Lekkie** *(Blonde)*

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



Pozycja 1 *Bardzo drobne*	**Pozycja 2** *Drobne*	**Pozycja 3** *Średnie*	**Pozycja 4** *Grube*	**Pozycja 5** *Bardzo grube*

JAK DOSTOSOWAĆ STOPIEŃ ROZDROBNIENIA 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 słabej wydajności czujnika.

3. PRZYGOTOWYWANIE NAPOJÓW

NAPOJE DOSTĘPNE W TYM URZĄDZENIU*:
KRUPS Sensation Hot&Cold pozwala na przygotowanie szerokiej gamy napojów w zależności od preferencji. Dostęp do nich można uzyskać bezpośrednio na panelu sterowania.

NAPOJE	Dostępne rozmiary	Dostępna moc kawy	X2	Kostki lodu do napojów mrożonych +
 Espresso	**M : 40 ml** / L : 55 ml / XL : 70 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
Iced espresso ❄	M: 70 ml			2
 Doppio	**M: 80 ml** / L: 110 ml / XL: 140 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
Iced Doppio ❄	L : 160 ml			4
 Long Coffee	M: 80 ml / **L: 120 ml** / XL: 180 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
Iced Long Coffee ❄	L : 210 ml			6
 Americano	M: 90 ml / **L: 120 ml** / XL: 150 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
Iced Americano ❄	L: 180 ml			4
 Filter Coffee	M: 120 ml / **L: 150 ml** / XL: 170 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
Iced Filter Coffee ❄	L: 280 ml			8
 Hot Water	M: 100 ml / **L: 200 ml** / XL: 300 ml			
 Cold Brew ❄	L: 240 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		4
 Cappuccino	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
Iced Cappuccino ❄	M			5
 Caffe Latte	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
Iced Caffe Latte ❄	L			5
 Latte Macchiato	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
 Iced Latte Macchiato ❄	L	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		6
 Frothy Milk	M / **L** / XL			
 Steam				

**Odpowiednio do modelu*

Należy pamiętać, że domyślne ustawienia (pogrubione) to ustawienia zalecane przez FIRMĘ KRUPS w celu zapewnienia optymalnego przygotowania.

WSKAZÓWKI I PORADY

Za każdym razem, gdy wybierzesz napój, urządzenie będzie korzystać z najnowszych ustawień.

WARTO WIEDZIEĆ, ŻE URZĄDZENIE AUTOMATYCZNIE WYKONA NASTĘPUJĄCE CZYNNOŚCI W CELU PRZYGOTOWANIA NAPOJU:

Kroki przygotowywania kawy
1. Mielenie ziaren kawy **2.** Ubijanie zmielonej kawy **3.** Wstępna infuzja (na tym etapie do kubka może spaść kilka kropli) **4.** Perkolacja

JAK DOSTOSOWAĆ WYSOKOŚĆ DYSZ

W przypadku wszystkich napojów możesz obniżyć i podnieść dysze kawy zgodnie z rozmiarem filiżanek, do wysokości 13 cm.

JAK ZACZĄĆ 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 filiżanki pod wylotem kawy.
- Naciśnij przycisk wybranego napoju, dostosuj ustawienia i naciśnij 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 wybierz jedną, dwie lub trzy ziarna kawy. Jedno ziarno odpowiada najbardziej delikatnemu smakowi, a trzy ziarna to najmocniejszy smak.
- **Objętość filiżanki:** Aby zwiększyć lub zmniejszyć ilość wody zużywanej do ekstrakcji, wybierz napój i wybierz M, L lub XL.
- **Jedna lub dwie filiżanki:** Aby rozpocząć dwa napoje w tym samym czasie, wybierz napój i naciśnij .

Aby uzyskać więcej informacji na temat dostosowywania ustawień napojów, zapoznaj się z tabelą napojów i rozdziałem 2 „Skróconej instrukcji obsługi”.

JAK ZATRZYMAĆ PRZYGOTOWANIE NAPOJU W TRAKCIE PRZYGOTOWYWANIA

Można zatrzymać przygotowanie napoju w dowolnym momencie, naciskając przycisk START/STOP.

Po przerwaniu cyklu zatrzymanie nie jest natychmiastowe. Dostęp do urządzenia nie będzie możliwy, dopóki pasek świetlny nie stanie się ponownie biały.

3.1 MLECZNE NAPOJE I GORĄCA WODA

WSKAZÓWKI I PORADY

MLEKO KROWIE

- Aby uzyskać optymalne spienianie, używaj schłodzonego mleka UHT pasteryzowanego (3–5°C).

NAPOJE ROŚLINNE

- Efekty spieniania mogą się różnić.
- Wybieraj warianty Barista lub Special Café, aby uzyskać lepszą jakość pianki.
- Najlepsze rezultaty spieniania uzyskuje się ze świeżo otwartego kartonu, a z czasem po otwarciu właściwości spieniające mogą naturalnie się pogarszać.

PRZECHOWYWANIE MLEKA

- Po otwarciu mleko należy przechowywać w lodówce w temperaturze 4°C lub niższej oraz zużyć w zalecanym okresie przydatności do spożycia.
- W modelach MILK EA914, EA915 i EA916 pojemnik na mleko można przechowywać bezpośrednio w lodówce, używając dedykowanej pokrywki pojemnika na mleko.

SPIENIANIE MLEKA ZA POMOCĄ DYSZY PARY

Dysza pary służy do spieniania mleka, na przykład w celu zrobienia cappuccino lub latte. Ponieważ wytwarzanie pary wymaga wyższej temperatury niż podczas przygotowywania espresso, urządzenie ma dodatkową fazę podgrzewania pary.

Nie jest możliwe przygotowanie dwóch filiżanek jednocześnie, więc funkcja „X2" nie jest dostępna.

Ważne: Istnieją dwa etapy wstępnego nagrzewania: jeden dla urządzenia i jeden dla pary. Wskaźnik LED (START/STOP) będzie migać, sygnalizując zakończenie nagrzewania urządzenia. Naciśnij ponownie (START/STOP), aby rozpocząć wytwarzanie pary.

Jeśli nie naciśniesz (START/STOP) w ciągu dwóch minut od wstępnego nagrzania,urządzenie powróci do swojej pierwotnej pozycji.

Więcej informacji na temat przygotowywania napoju mlecznego można znaleźć w rozdziale 5 „Skróconej instrukcja obsługi".

Zachowaj ostrożność, aby uniknąć poparzeń.

Ważne: Wytwarzanie pary zatrzymuje się automatycznie w zależności od wcześniej wybranej objętości napoju. Możesz nacisnąć (START/STOP) przed zakończeniem cyklu, jeśli ilość spienionego mleka jest wystarczająca do zatrzymania pary.

CZYSZCZENIE DYSZY PAROWEJ

Ważne: Aby uzyskać identyczną pianę za każdym razem, zalecamy dokładne czyszczenie dyszy parowej PO KAŻDYM UŻYCIU. Nie myj nasadki parowej w zmywarce. Zalecamy również czyszczenie dyszy parowej, jeśli nie jest używana przez dłuższy czas (dłużej niż dwa dni).

Niebezpieczeństwo: Po użyciu funkcji pary dysza parowa może być gorąca, dlatego zalecamy odczekanie kilku minut przed jej użyciem.

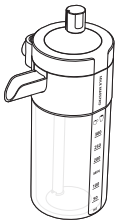
Całą dyszę parową można wyjąć, aby umożliwić dokładne czyszczenie. Należy czyścić ją wodą, niewielką ilością nieściernego płynu do mycia naczyń i szczotką. **Więcej informacji na ten temat można znaleźć w części 6 „Skróconej instrukcji obsługi" dotyczącej czyszczenia dyszy parowej.**

- Aby usunąć wszystkie możliwe ślady mleka z dyszy parowej, umieść pojemnik pod dyszą i rozpocznij przygotowanie gorącej wody. Następnie wytrzyj dyszę czystą, wilgotną ściereczką z mikrofibry.

- Jeśli para nie wydostaje się, dysza może być zatkana: odblokuj ją za pomocą dołączonej igły do czyszczenia systemu parowego. **Więcej informacji na ten temat można znaleźć w części 6 „Skróconej instrukcji obsługi" dotyczącej czyszczenia dyszy parowej.**

NAPOJE Z GORĄCĄ WODĄ
- Umieść kubek 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.

3.2 POJEMNIJK NA MLEKO MILK MAESTRO



Pojemnik na mleko Milk Maestro został zaprojektowany z myślą o możliwość przygotowywania napojów mlecznych jak od baristy. 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 osadów kurzu zalecamy wyczyszczenie wszystkich części wodą z mydłem.

GŁÓWNE CECHY
Funkcja spieniania
Pojemnik na mleko Milk Maestro wyposażony jest w opatentowany system spieniania mleka, pozwalający na przygotowanie kremowej mlecznej pianki w zaledwie kilka chwil.
Przycisk kontroli spieniania na pokrywce pozwala kontrolować ilość pożądanej pianki mlecznej, oferując całkowitą personalizację napojów mlecznych.

Automatyczny program płukania MILK RINSE
Automatyczny program płukania jest wymagany po przygotowaniu każdego napoju mlecznego (alert MILK na interfejsie), aby zapewnić optymalną higienę. 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 rozdziale 14 „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 przegródce na sztućce.

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

JAK UŻYWAĆ POJEMNIKA NA MLEKO MILK MAESTRO?

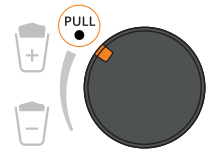
Instrukcja obsługi:

1. Przygotowanie

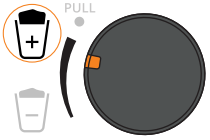
Napełnij pojemnik na mleko Milk Maestro odpowiednią ilością mleka.
Upewnij się, że nie przekraczasz linii maksymalnego napełnienia wskazanej na pojemniku na mleko.

2. Regulacja spieniania

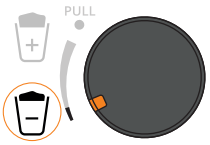
Przekręć przycisk regulacji spieniania na górze pokrywki w prawo, aby uzyskać więcej pianki, lub w lewo, aby uzyskać jej mniej. Wybierz ilość pianki, aby dopasować ją do swoich osobistych preferencji.



Pozycja umożliwiająca wyjęcie przycisku regulacji spieniania



Pozycja maksymalnej ilości pianki



Pozycja minimalnej ilości pianki

Aby uzyskać optymalną jakość napojów mlecznych, zaleca się przygotowanie 5 do 6 napojów mlecznych po pierwszym użyciu. To zalecenie pozwala systemowi mlecznemu działać na optymalnym poziomie.	Jeśli napój mleczny przelewa się z filiżanki, zalecamy: - Ustawienie pokrętła objętości pianki mlecznej na pozycję MIN - Wybranie mniejszego rozmiaru 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 RINSE lub zdemontować i dokładnie umyć wszystkie części w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce.

Przed ponownym montażem należy dokładnie wypłukać i wysuszyć wszystkie części.

WSKAZÓWKI I PORADY

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



Uwaga: Nie rozpoczynaj przygotowywania napojów mlecznych bez uprzedniego podłączenia dzbanka na mleko Milk Maestro do urządzenia.

Mamy nadzieję, że spodoba Ci się korzystanie z pojemnika na mleko Milk Maestro i delektowanie się pysznymi domowymi napojami mlecznymi dzięki wysokiej wydajności i łatwej w użyciu funkcji spieniania mleka.

3.3 TRYB NAPOJÓW MROŻONYCH & COLD BREW

Funkcje **Napoje mrożone** i **Cold Brew** zostały zaprojektowane tak, aby umożliwić przygotowanie orzeźwiających kaw mrożonych przy zachowaniu optymalnej jakości smaku.

TRYB NAPOJÓW MROŻONYCH

Kawa parzona na gorąco, a następnie schładzana kostkami lodu. Zachowuje bogaty smak espresso lub kawy lungo, tworząc orzeźwiający napój o pełnym aromacie.

Tryb Napojów Mrożonych umożliwia przygotowanie mrożonych wersji ulubionych kawowych przepisów.

- Aby włączyć Tryb Napojów Mrożonych, najpierw wybierz żądany przepis na wyświetlaczu.
- Następnie naciśnij przycisk z symbolem płatka śniegu, aby włączyć Tryb Chłodzenia, a na końcu naciśnij (START/STOP), aby rozpocząć przygotowanie.

W przypadku każdego mrożonego przepisu należy dodać kostki lodu do szklanki przed rozpoczęciem ekstrakcji. Zalecana liczba kostek lodu zależy od wybranego przepisu. Odpowiednią ilość można znaleźć w tabeli przepisów w sekcji 3.

Tryb napojów mrożonych można aktywować dla wszystkich przepisów z wyjątkiem:

- Gorąca woda
- Spienione mleko
- Para

W przypadku napojów mrożonych opcja przygotowania 2 filiżanek nie jest dostępna, a objętość napoju jest stała, aby zapewnić optymalny smak i odpowiednie proporcje.

Jeśli urządzenie nie było używane przez pewien czas, zalecamy przepłukanie systemu i napełnienie zbiornika świeżą wodą przed użyciem.

COLD BREW

Dzięki powolnej ekstrakcji w niskiej temperaturze (4–5 min) Cold Brew oferuje naturalnie słodką, łagodną kawę o bardzo małej goryczce, przypominającą napar kawowy podawany z lodem.

Aby uzyskać optymalne rezultaty Cold Brew, urządzenie musi zostać najpierw schłodzone przed rozpoczęciem ekstrakcji. Ten etap nazywa się **COLD RINSE**.

- Po wybraniu receptury Cold Brew urządzenie wyświetli na ekranie COLD RINSE.
- Umieść pojemnik (min. 200 ml) pod wylewkami.
- Naciśnij (START/STOP), aby rozpocząć cykl chłodzenia. Urządzenie automatycznie przeprowadzi płukanie w celu obniżenia temperatury wewnętrznej.

Po zakończeniu COLD RINSE urządzenie jest gotowe do ekstrakcji.

- Przygotuj szklankę z zalecaną ilością kostek lodu, a następnie naciśnij (START/STOP), aby rozpocząć przygotowanie Cold Brew.

Gdy Cold Brew będzie gotowy, wymieszaj go słomką lub łyżeczką i delektuj się napojem!

4. OGÓLNA KONSERWACJA

4.1 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. Ważne jest, aby zawsze ją zostawiać na miejscu i regularnie opróżniać.

Ze względów higienicznych zalecamy zdemontować tackę ociekową, aby codziennie czyścić każdy element i pozostawić go do wyschnięcia przed umieszczeniem go z powrotem w urządzeniu.

Więcej informacji na ten temat można znaleźć w rozdziale 9B „Skróconej instrukcji obsługi" dotyczącym czyszczenia tacki ociekowej

KIEDY OPRÓŻNIĆ TACKĘ OCIEKOWĄ?

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

KONSERWACJA POJEMNIKA NA FUSY KAWOWE

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

Więcej informacji na ten temat można znaleźć w rozdziale 8B „Skróconej instrukcji obsługi" dotyczącym czyszczenia pojemnika na fusy kawowe.

Ważne: Nie wkładaj go do zmywarki.

KIEDY OPRÓŻNIAĆ POJEMNIK NA FUSY

Pojemnik na fusy gromadzi fusy.

Opróżnij pojemnik na fusy, gdy wskaźnik poinformuje Cię o tym.

Można opróżniać go częściej, ale trzeba robić to, gdy urządzenie jest włączone, aby mogło zarejestrować, że pojemnik rzeczywiście został opróżniony.

Ważne: Nieregularne opróżnianie pojemnika na fusy w sposób opisany powyżej może spowodować uszkodzenie urządzenia.

KONSERWACJA ZBIORNIKA WODY

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

KONSERWACJA POJEMNIKA Z ZIARNAMI 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: Nie używaj wody do czyszczenia pojemnika na ziarna kawy, ponieważ obecność wody w pojemniku na ziarna kawy może spowodować uszkodzenie urządzenia.

4.2 INNE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNE

Konserwacja	Kiedy?	Wyjaśnienie	Potrzebne materiały
MILK RINSE **Automatyczne płukanie pojemnika Milk Maestro*** ~30 s - 60 ml	Po napoju mlecznym lub w dowolnym momencie.	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 rozdziale 14 „Skróconej instrukcji obsługi”.** **Odpowiednio do modelu*	
COFFEE RINSE Płukanie kawy ~45 s – 30 ml	Po 2 dniach nieużywania lub w dowolnym momencie.	Umożliwia płukanie obiegu kawy w ekspresie. Proces ten wykorzystuje tylko gorącą wodę. Zapewnia to zachowanie autentycznego smaku kawy. **Informacje na temat płukania urządzenia można znaleźć w rozdziale 10 „Skróconej instrukcji obsługi”.**	
CLEAN Czyszczenie urządzenia ~13 min — 1 l	Gdy urządzenie wyświetli komunikat lub w dowolnym momencie.	Ze względów higienicznych i w celu zachowania jakości kawy zalecamy czyszczenie i odtłuszczanie obiegu kawy w ekspresie. Gwarantuje to zachowanie optymalnego smaku napojów. **Zapoznaj się z rozdziałem 11 „Skróconej instrukcji obsługi”, aby dowiedzieć się, jak wyczyścić urządzenie, lub wykonaj poniższe czynności:** 1. Wskaźnik CLEAN zaświeci się na czerwono, gdy urządzenie będzie wymagało czyszczenia. 2. Naciśnij przycisk CLEAN MODE i wybierz CLEAN 3. Naciśnij przycisk START STOP, aby potwierdzić proces czyszczenia. 4. Kontrolka CLEAN zacznie migać. 5. Weź tabletkę czyszczącą. 6. Otwórz otwór na tabletkę czyszczącą i włóż tabletkę. 7. Umieścić 1-litrowy pojemnik pod obiema dyszami. 8. Naciśnij przycisk START STOP po raz drugi, aby rozpocząć proces czyszczenia. 9. Podczas procesu czyszczenia z dysz kawy będzie wypływać woda. 10. Gdy woda przestanie płynąć, a urządzenie wyemituje trzy sygnały dźwiękowe, oznacza to, że urządzenie zostało wyczyszczone i jest gotowe do użycia.	1 tabletka czyszcząca KRUPS XS3000/XS808

Konserwacja	Kiedy?	Wyjaśnienie	Potrzebne materiały
CALC Usuwanie kamienia ~20 min – 1,5 l	Gdy ekspres o to poprosi. Funkcja ta nie włączy się, gdy liczba przygotowanych napojów jest niewystarczająca, aby uruchomić usuwanie kamienia.	Odkamienianie urządzenia zapewnia jego prawidłowe działanie i eliminuje kamień i osad. Ten krok jest bardzo ważny, aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia i jego długą żywotność. **Aby dowiedzieć się, jak usunąć kamień z urządzenia, zapoznaj się z rozdziałem 12 „Skróconej instrukcji obsługi" lub wykonaj poniższe czynności:** 1. Wskaźnik CALC zaświeci się na czerwono, gdy urządzenie będzie wymagało odkamieniania. 2. Naciśnij przycisk CLEAN MODE i wybierz CALC 3. Naciśnij START/STOP, aby potwierdzić proces odkamieniania. 4. Kontrolka CALC zacznie migać. 5. Napełnij zbiornik na wodę letnią wodą do oznaczenia CALC. 6. Otwórz saszetkę środka do usuwania kamienia KRUPS. 7. Wsyp zawartość saszetki do zbiornika na wodę (jeśli Twój produkt jest wyposażony we wkład filtrujący wyjmij go). 8. Wymieszaj zawartość saszetki z wodą w zbiorniku. 9. Umieść zbiornik na wodę z powrotem na swoim miejscu w urządzeniu. 10. Umieść 1,5-litrowy pojemnik pod obiema dyszami (kawa i para). 11. Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć proces odkamieniania. 12. Podczas procesu odkamieniania z obu dysz będzie wypływać woda. 13. Wskaźnik będzie migać, gdy przepływ wody ustanie. 14. Usuń ze zbiornika pozostałą wodę wraz z dodanym odkamieniaczem. 15. Wyczyść zbiornik na wodę za pomocą gąbki. 16. Wytrzyj i wysusz zbiornik na wodę. 17. Napełnij zbiornik na wodę do oznaczenia MAX. 18. Umieść zbiornik na wodę z powrotem na swoim miejscu w urządzeniu. 19. Podczas płukania z dysz będzie wypływać woda. 20. Gdy woda przestanie płynąć, a urządzenie wyemituje trzy sygnały dźwiękowe, oznacza to, że urządzenie zostało odkamienione i jest gotowe do użycia	1 Jedna saszetka środka do usuwania kamienia KRUPS F054/ XS809 (niedostarczona z urządzeniem)

Ważne: Jeśli produkt jest wyposażony w wkład filtrujący wodę KRUPS wyjmij go przed rozpoczęciem procedury odkamieniania.

Ważne: Nie trzeba uruchamiać programu konserwacji, gdy tylko urządzenie zażąda tego, ale należy to zrobić wkrótce potem. Jeśli czyszczenie (lub usuwanie kamienia) zostanie przełożone, alarm będzie wyświetlany do czasu wykonania operacji.

Ważne: Jeśli podczas konserwacji lub w przypadku awarii zasilania urządzenie zostanie odłączone od zasilania, program czyszczenia zostanie wznowiony od początku. Nie będzie możliwe odroczenie tej operacji, konieczne jest płukanie układu wody. W takim przypadku może być wymagana nowa tabletka czyszcząca.

5. INNE FUNKCJE

JAK UZYSKAĆ DOSTĘP DO USTAWIEŃ MASZYNY

Ponieważ urządzenie nie ma ekranu, ustawienia są zintegrowane jako druga funkcja niektórych przycisków.

Aby uzyskać dostęp do menu ustawień:

- Urządzenie musi być podłączone, ale nie włączone
- Naciśnij CLEAN MODE przez 3 sekundy
- Gdy diody LED obok pierwszych trzech napojów (Ristretto, Espresso, Filter Coffee) zaświecą się i usłyszysz sygnał dźwiękowy, oznacza to, że jesteś w ustawieniach. Następnie możesz nawigować za pomocą trzech przycisków: Ristretto, Espresso i Kawa Lungo.

Lista ustawień:

Sensation Hot & Cold Coffee

Temperatura kawy		Naciśnij ESPRESSO, a następnie, aby dostosować temperaturę kawy. Istnieją trzy regulowane poziomy temperatury napojów kawowych. Domyślnie temperatura jest ustawiona na poziomie 2 (średnia).
T1 :	Niska	
T2 :	**Średnia**	
T3 :	Wysoka	
Automatyczne wyłączanie		Naciśnij DOPPIO, a następnie, aby wyregulować funkcję Auto OFF. Możesz wybrać czas, po którym urządzenie automatycznie wyłączy się w celu optymalizacji zużycia energii: 10 minut, 20 minut lub 30 minut. Ustawienie domyślne to **10 minut.**
	10 min	
	20 min	
	30 min	
Automatyczne płukanie		Naciśnij LONG COFFEE, a następnie, aby ustawić funkcję automatycznego płukania. Urządzenie może automatycznie przeprowadzać płukanie za każdym razem, gdy jest wyłączone. Ustawienie domyślne to **nieaktywne.**
	Nieaktywne	
	Aktywne	

Sensation Hot & Cold Milk EA916

Temperatura kawy		Naciśnij ESPRESSO, a następnie, aby dostosować temperaturę kawy. Istnieją trzy regulowane poziomy temperatury napojów kawowych. Domyślnie temperatura jest ustawiona na poziomie 2 (średnia).
T1 :	Niska	
T2 :	Średnia	
T3 :	Wysoka	
Automatyczne wyłączanie		Naciśnij LONG COFFEE, a następnie, aby wyregulować funkcję Auto OFF. Możesz wybrać czas, po którym urządzenie automatycznie wyłączy się w celu optymalizacji zużycia energii: 10 minut, 20 minut lub 30 minut. Ustawienie domyślne to **10 minut.**
	10 min	
	20 min	
	30 min	
Automatyczne płukanie		Naciśnij AMERICANO, a następnie, aby ustawić funkcję automatycznego płukania. Urządzenie może automatycznie przeprowadzać płukanie za każdym razem, gdy jest wyłączone. Ustawienie domyślne to **nieaktywne.**
	Nieaktywne	
	Aktywne	

Temperatura kawy		Naciśnij ESPRESSO, a następnie, aby dostosować temperaturę kawy. Istnieją trzy regulowane poziomy temperatury napojów kawowych. Domyślnie temperatura jest ustawiona na poziomie 2 (średnia).
T1 :	Niska	
T2 :	Średnia	
T3 :	Wysoka	
Automatyczne wyłączanie		Naciśnij LONG COFFEE, a następnie, aby wyregulować funkcję Auto OFF. Możesz wybrać czas, po którym urządzenie automatycznie wyłączy się w celu optymalizacji zużycia energii: 10 minut, 20 minut lub 30 minut. Ustawienie domyślne to **10 minut.**
	10 min	
	20 min	
	30 min	
Automatyczne płukanie		Naciśnij FILTER COFFEE, a następnie, aby ustawić funkcję automatycznego płukania. Urządzenie może automatycznie przeprowadzać płukanie za każdym razem, gdy jest wyłączone. Ustawienie domyślne to **nieaktywne.**
	Nieaktywne	
	Aktywne	

**Odpowiednio do modelu*

Aby wyjść z menu ustawień:

- Naciśnij przycisk, aby wyjść z menu lub odczekaj 2 minuty.
- Urządzenie wyłączy się i zapisze ustawienia.

6. ODPOWIEDZI NA PYTANIA

DZIAŁANIE

1) Urządzenie wyświetla błąd, oprogramowanie zawiesiło się LUB urządzenie działa nieprawidłowo.

✓ Wyłącz i odłącz urządzenie, wyjmij wkład filtra, jeśli jest zainstalowany, odczekaj 1 minutę i ponownie uruchom urządzenie.

2) Urządzenie nie włącza się po naciśnięciu przycisku ON/OFF.

✓ Sprawdź bezpieczniki i gniazdo zasilania instalacji elektrycznej. Sprawdź, czy dwie wtyczki zasilania są prawidłowo włożone do gniazda.

3) Podczas cyklu wystąpiła awaria zasilania.

✓ Po ponownym włączeniu urządzenie zostanie automatycznie zresetowane.

4) Młynek jest pusty.

✓ Jest to normalne, jeśli zdarza się to sporadycznie i jeśli nie ma ziaren kawy lub tylko niewielka ilość.

✓ Ziarna kawy pozostają w pojemniku:
➔ Kawa może być zbyt oleista i dlatego nie jest prawidłowo przetwarzana przez urządzenie. Możesz spróbować pomóc ziarnom wpaść do młynka i sprawdzić, czy to pomogło Zaleca się jednak wymianę kawy (funkcja typu ziaren).
➔ To jest moja standardowa kawa, która do tej pory działała dobrze: skontaktuj się z działem obsługi klienta KRUPS.

UŻYCIE

1) Młynek wydaje nietypowe odgłosy.

✓ Ciała obce prawdopodobnie są obecne w młynku. Spróbuj wyczyścić odkurzaczem, w przeciwnym razie skontaktuj się z działem obsługi klienta KRUPS.

2) Pod urządzeniem znajduje się woda.

✓ Przed wyjęciem tacki ociekającej odczekaj 15 sekund po wypływie kawy, aby urządzenie prawidłowo zakończyło cykl.

- ✓ Sprawdź, czy tacka ociekowa jest prawidłowo umieszczona w urządzeniu. Musi być zawsze w odpowiedniej pozycji, nawet gdy ekspres nie jest używany.
- ✓ Sprawdź, czy tacka ociekowa nie jest pełna.

3) Przycisk regulacji stopnia rozdrobnienia trudno jest przekręcić.

- ✓ Przycisk regulacji grubości mielenia należy obracać tylko podczas pracy młynka.

4) Urządzenie nie dostarczyło kawy.

- ✓ Podczas jej przygotowania wykryto incydent. Urządzenie zostanie automatycznie zresetowane i będzie gotowe do nowego cyklu.

5) Użyto zmielonej kawy zamiast ziaren kawy.

- ✓ Za pomocą odkurzacza zbierz zmieloną kaw z pojemnika na ziarna kawy.

6) Woda wypływa z dysz do kawy po zatrzymaniu się urządzenia.

- ✓ To normalne. Jest to automatyczny proces płukania, który umożliwia czyszczenie dysz do kawy. Można to wyłączyć w ustawieniach urządzenia, zmieniając ustawienie „Automatyczne płukanie" na nieaktywne.

PARA I MLEKO

1) Para nie wydobywa się.

a. Podczas korzystania z cyklu parowego po raz pierwszy, jeśli para nie wydobywa się lub wydobywa się nieprawidłowo:
   - ✓ Sprawdź, czy dysza parowa nie jest zatkana. **Informacje na temat czyszczenia dyszy parowej można znaleźć w rozdziale 6 „Skróconej instrukcja obsługi".**
   - ✓ Jeśli dysza parowa nie jest zatkana, wykonaj poniższy proces tylko raz:
     Opróżnij zbiornik wody i tymczasowo wyjmij wkład.
     Napełnij zbiornik na wodę wodą mineralną o wysokiej zawartości wapnia (>100 mg/l) i wykonaj kolejne cykle parowe (5 do 10 cykli) w pojemniku, aż do uzyskania ciągłego strumienia pary. Włóż wkład z powrotem do zbiornika.

b. Dysza parowa działała wcześniej:
   - ✓ Sprawdź, czy dysza parowa nie jest zatkana. **Informacje na temat czyszczenia dyszy parowej można znaleźć w rozdziale 6 „Skróconej instrukcja obsługi".**

Jeśli po wykonaniu powyższych czynności dysza nadal nie działa, skontaktuj się z działem obsługi klienta KRUPS.

2) Woda lub para wydobywa się z dyszy parowej nieprawidłowo.

- ✓ Sprawdź, czy dysza parowa została prawidłowo umieszczona na złączu nasadowym i czy złącze jest dobrze przymocowane do wylotu pary.
- ✓ Na początku lub na końcu przygotowania przez dyszę parową może przepływać kilka kropel.

3) Para wydostaje się z kratki tacy ociekowej.

- ✓ W zależności od rodzaju przygotowywanego napoju, z kratki tacy ociekowej może wydobywać się para.

4) 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 program **MILK RINSE**.
- ✓ Umyj wszystkie części w zmywarce lub ręcznie, używając wody z mydłem i pozostawiając je do wyschnięcia przed ponownym montażem.

KONSERWACJA

1) Urządzenie nie zażądało usunięcia kamienia.

- ✓ Cykl usuwania kamienia jest wymagany po dużej liczbie napojów wykonanych z użyciem pary lub gorącej wody. Jeśli spożywasz tylko kawę, usuwanie kamienia nie będzie konieczne często.

2) W tacce ociekowej znajduje się trochę fusów.

- ✓ Niewielka ilość fusów może dostać się do tacki ociekowej Urządzenie zostało zaprojektowane, aby usuwało nadmiar resztek zmielonej kawy, tak aby strefa perkolacji pozostała czysta.

3) Kontrolka  świeci się po opróżnieniu pojemnika na fusy kawowe.
   - Załóż ponownie pojemnik na fusy kawowe.

4) Kontrolka  świeci się po napełnieniu zbiornika wody.
   - Sprawdź, czy zbiornik znajduje się we właściwym położeniu na urządzeniu.
   - Pływak w dolnej części zbiornika musi być w stanie swobodnie się poruszać. Sprawdź i w razie potrzeby zwolnij pływak.

5) Podczas usuwania kamienia z dysz nie wypływa woda podczas pierwszej fazy:
   - Jest to normalne zjawisko. Tylko w przypadku dużego nagromadzenia urządzenie uwolni wodę z dysz.

NAPOJE

1) Kawa wylewa się zbyt wolno.
   - Obróć przycisk stopnia rozdrobnienia w prawo, aby uzyskać grubiej zmieloną kaw (może to zależeć od rodzaju używanej kawy).
   - Wykonaj jeden lub kilka cykli płukania.
   - Wymień wkład.

2) Kawa jest zbyt delikatna lub nie jest wystarczająco wyrazista.
   - Sprawdź, czy pojemnik na ziarna kawy zawiera kawę i czy porusza się prawidłowo w dół.
   - Unikaj stosowania kaw oleistych, karmelizowanych lub aromatyzowanych, które mogą nie być prawidłowo uchwycone.
   - Zmniejsz objętość napoju i zwiększ jego moc, korzystając z funkcji mocy kawy. Obróć przycisk stopnia rozdrobnienia, aby uzyskać drobniej zmieloną kawę. Napój można zrobić w dwóch cyklach, korzystając z funkcji 2 filiżanek.

3) Espresso lub kawa nie są wystarczająco gorące.
   - Zwiększ temperaturę kawy w ustawieniach urządzenia. Przed rozpoczęciem przygotowywania napoju ogrzej filiżankę gorącą wodą.
   - Przed rozpoczęciem robienia kawy należy przepłukać obieg kawy.

4) Przed każdą kawą z dysz do kawy wypływa czysta woda.
   - Wlew wstępny ma miejsce po rozpoczęciu przepisu, co może prowadzić do małej ilości wody wypływającej z dysz do kawy.

Jeśli jeden z problemów opisanych powyżej nadal występuje, skontaktuj się z działem obsługi klienta KRUPS.

UTYLIZACJA
Niektóre urządzenia zawierają akumulator, który ze względów bezpieczeństwa jest dostępny tylko dla osób wykonujących naprawę. W celu wymiany akumulatora należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym.

Ważne: Produkt zawiera wiele materiałów, które można ponownie wykorzystać lub poddać recyklingowi. Weź udział w ochronie środowiska!
Pozostaw urządzenie w punkcie zbiórki w celu przetworzenia.

GWARANCJA
Gwarancja nie ma zastosowania w następujących przypadkach:
- obecność ciał obcych w rozdrabniaczu,
- zmielona kawa została wlana do pojemnika na ziarna kawy,
- wkład filtrujący KRUPS nie jest stosowany zgodnie z instrukcjami producenta
- w przypadku braku usuwania kamienia, czyszczenia lub regularnej konserwacji.

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

Automatyczny ekspres do kawy/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 HOT & COLD
EA913/EA914/EA915/EA916

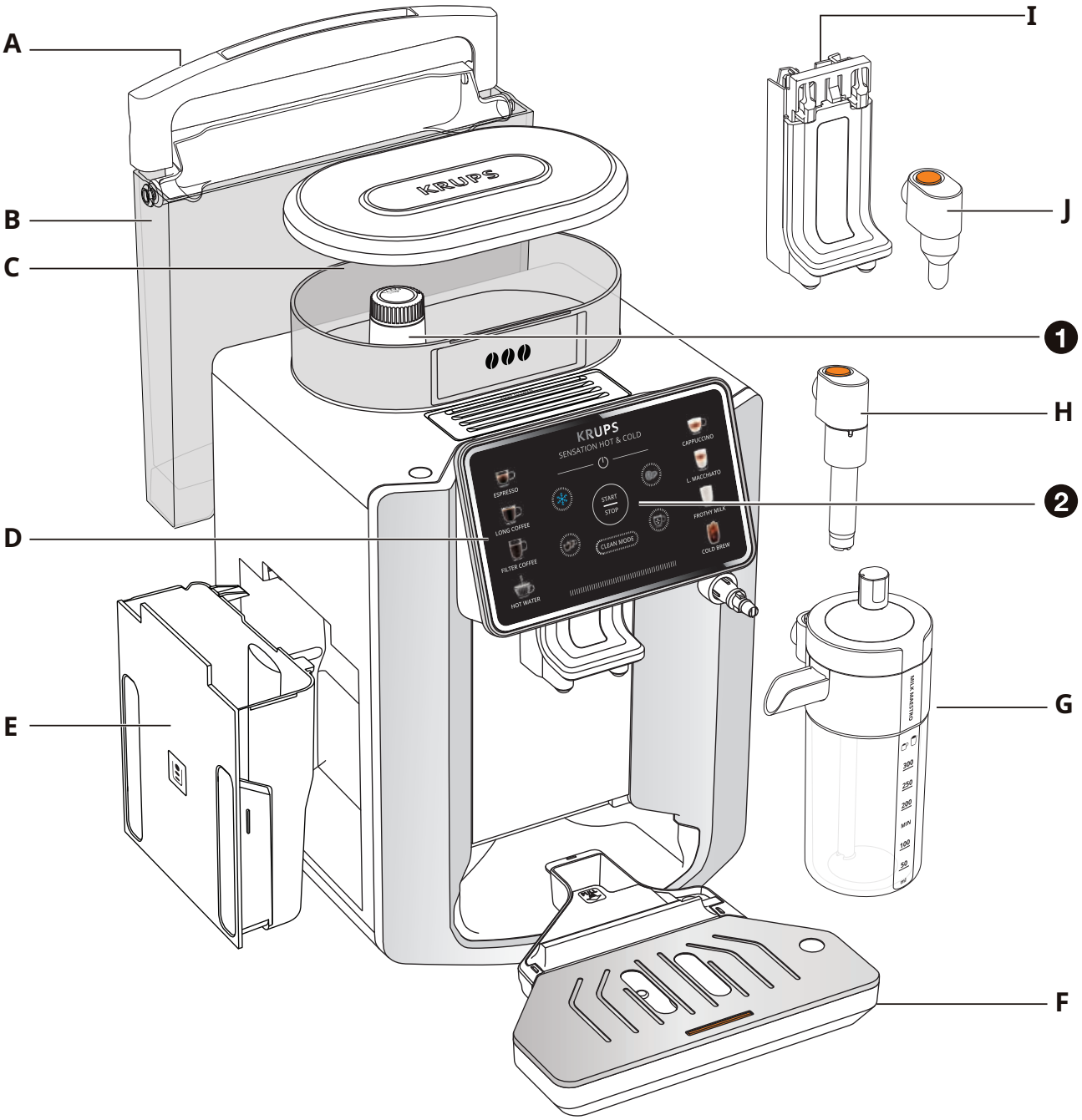


RO

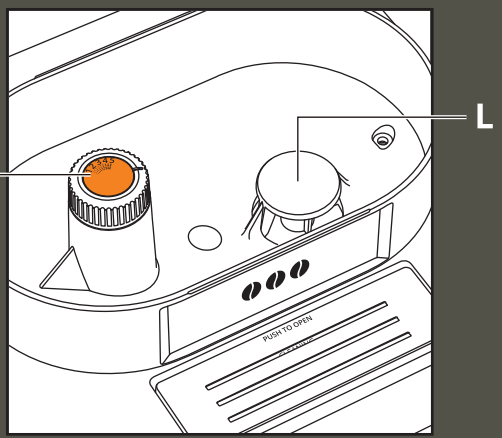
Imagine în funcție de model

8020013579-02

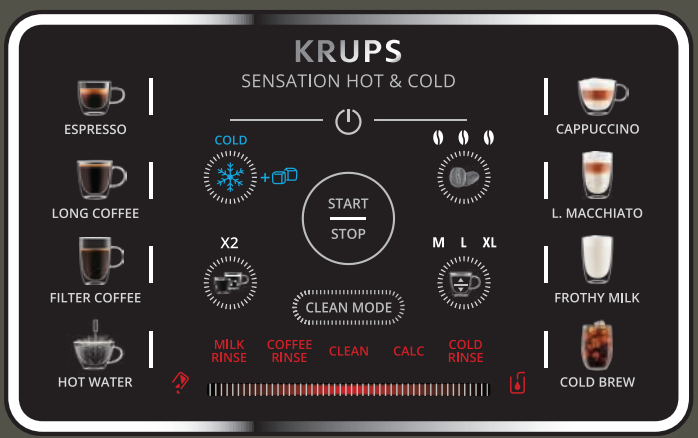
1. INFORMAȚII IMPORTANTE DESPRE PRODUS 4
1.1 GHID DE SIMBOLURI PENTRU MANUALUL DE UTILIZARE 4
1.2 ACCESORII FURNIZATE ÎMPREUNĂ CU APARATUL 4
1.3 DATE TEHNICE 5
1.4 INTERFAȚA 5
1.5 INDICATOARE LUMINOASE 6
2. INTRODUCERE ȘI INSTALAREA APARATULUI 7
2.1 INSTALAREA FILTRULUI 8
2.2 RÂȘNIȚA: AJUSTAREA RÂȘNIRII 9
3. PREPARAREA BĂUTURILOR 10
3.1 BĂUTURI CU LAPTE ȘI APĂ FIERBINTE 12
3.2 RECIPIENTUL PENTRU LAPTE MILK MAESTRO 13
3.3 MOD BĂUTURI CU GHEAȚĂ & COLD BREW 15
4. ÎNTREȚINEREA GENERALĂ 16
4.1 ÎNTREȚINEREA ZILNICĂ 16
4.2 ALTE OPERAȚIUNI DE ÎNTREȚINERE 17
5. ALTE FUNCȚII 19
6. RĂSPUNSURI LA ÎNTREBĂRILE DVS. 20


A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
1
2
KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
START
STOP
CLEAN MODE

1


K
L
PUSH TO OPEN

2


KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
COLD
START
STOP
X2
M L XL
CLEAN MODE
MILK RINSE
COFFEE RINSE
CLEAN
CALC
COLD RINSE

DESCRIERE

A. Mâner/capac rezervor de apă
B. Rezervor de apă
C. 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 abur*
I. Duze de cafea
J. Duză de apă
K. Buton pentru reglarea granulației
L. Râșniță de cafea

**în funcție de model*

Stimate Client,

Vă mulțumim că ați cumpărat un espressor KRUPS cu râșniță încorporată. Espressoarele KRUPS cu râșniță încorporată sunt proiectate, dezvoltate și fabricate în Franța, asigurând cele mai stricte garanții privind originea și calitatea producției. Aparatul dvs. este conceput pentru a fi cât mai ușor de folosit și pentru a prepara băuturi cu o calitate superioară. Bucurați-vă de un espresso, o cafea lungă, o cafea la filtru și alte tipuri de cafea, toate prin apăsarea unui buton. Pentru a face lucrurile mai simple, KRUPS a creat o tehnologie cu indicatoare luminoase inteligente, care vă va ghida când folosiți aparatul și vă va face pauzele de cafea mai frumoase. Tehnologiile avansate prezente în aparatul dvs. vă permit să obțineți cel mai bun rezultat posibil, evidențiind cel mai înalt nivel de aromă și savoare a cafelei proaspăt măcinate. Sperăm să vă bucurați din plin de pauzele de cafea și să fiți deplin mulțumiți de aparatul KRUPS.

Echipa KRUPS

1. INFORMAȚII IMPORTANTE DESPRE PRODUS

Citiți cu atenție manualul de utilizare și instrucțiunile de siguranță înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată. Utilizarea necorespunzătoare va exonera KRUPS de orice răspundere.

1.1 GHID DE SIMBOLURI PENTRU MANUALUL DE UTILIZARE

Pericol: Avertisment privind riscul de vătămare corporală gravă sau moarte.
Simbolul în formă de fulger vă avertizează cu privire la riscurile legate de electricitate.

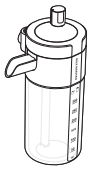
Atenție: Avertisment privind orice defectare, deteriorare sau distrugere posibilă a aparatului.

Important: Comentariu general sau important pentru folosirea aparatului.

1.2 ACCESORII FURNIZATE ÎMPREUNĂ CU APARATUL

Verificați accesoriile furnizate împreună cu aparatul. Dacă lipsește o piesă, contactați direct departamentul de asistență pentru clienți KRUPS.

ACCESORII FURNIZATE		
1	Manual de utilizare – Ghid de pornire rapidă – Broșură cu instrucțiuni de siguranță Director de centre pentru servicii post-vânzare KRUPS Documente de garanție	
SENSATION HOT & COLD COFFEE EA913		
2	Ac de curățare pentru circuitul de abur	
3	Duză de abur	

SENSATION HOT & COLD MILK EA914 - E1915 - EA916		
4	Recipient pentru lapte Milk Maestro	
5	Duză de apă	

Atenție: Pentru menținerea garanției, utilizați numai accesorii KRUPS pentru acest aparat.

1.3 DATE TEHNICE

Aparat	Espressor automat EA913 - EA914 - EA915 - EA916
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
Greutate EA91 (kg)	8,9

Supus modificărilor tehnice.

1.4 INTERFAȚA

Buton	Descriere/Funcții generale
	Pornirea și oprirea aparatului. Se aude un bip de câte ori se apasă butonul de pornire/oprire.
	Alegeți o băutură de preparat.* Când se selectează o băutură, lângă aceasta se aprinde un indicator luminos. *În funcție de model
	Selectați funcția de abur pentru a spuma laptele și a prepara manual o băutură cu lapte.* Când se selectează o băutură, lângă aceasta se aprinde un indicator luminos. N.B.: Butonul START/STOP trebuie apăsat de două ori: o dată pentru a preîncălzi aparatul și din nou pentru a porni aburul. *În funcție de model

Buton	Descriere/Funcții generale
	Începeți sau opriți pregătirea/întreținerea actuală.
	Apăsați după selectarea băuturii pentru a mări sau a diminua intensitatea cafelei prin schimbarea cantității de cafea măcinată. Aveți trei opțiuni posibile, de la slabă la tare. Selecția este indicată de una, două sau trei boabe de cafea iluminate.
	Apăsați după selectarea băuturii ca să măriți sau să micșorați volumul acesteia, schimbând volumul fluxului de apă. Aveți trei opțiuni posibile, de la un volum mic la unul mare. Selecția este indicată de un M, L sau XL iluminat.
	Apăsați după selectarea băuturii pentru o cantitate dublă. Selecția este indicată de un X2 iluminat.
	Apăsați butonul după selectarea băuturii pentru a activa modul Băuturi cu gheață. Adăugați cuburi de gheață când indicatorul de gheață se aprinde.
	Apăsați pentru a accesa întreținerea și selectați tipul de efectuat: clătire, curățare sau eliminarea depunerilor de calcar. Întreținerea selectată este iluminată cu roșu.

1.5 INDICATOARE LUMINOASE

Aparatul KRUPS Sensation are tehnologia inteligentă cu indicatoare luminoase pentru a vă face viața mai ușoară. Aparatul detectează și controlează automat nivelurile de apă și cafea măcinată. Când e nevoie să umpleți sau să goliți recipientele, o alertă luminoasă vă va anunța. Aparatul vă va anunța și când este nevoie să clătiți, să curățați sau să eliminați depunerile de calcar.

Indicator luminos	Descriere
	LEDUL START/STOP clipește ==> Apăsați pe START/STOP pentru a continua acțiunea actuală LEDUL START/STOP este aprins ==> Acțiune în curs
	Bandă luminoasă: – Aprinsă cu alb: Aparatul este gata de utilizare – Clipește cu alb: Se prepară băutura – Aprinsă cu roșu: Este necesar un serviciu de întreținere – Clipește cu roșu: Întreținere în curs
MILK RINSE	Este necesară clătirea recipientului pentru lapte Milk Maestro.* Ca să începeți, apăsați „Clean Mode” (Modul Curățare) și apoi „START/STOP”. **Consultați secțiunea 14 din Ghidul de pornire rapidă privind clătirea recipientului pentru lapte Milk Maestro.** *În funcție de model*
COFFEE RINSE	Este necesară clătirea. Ca să începeți, apăsați „Clean Mode” (Modul Curățare) și apoi „START/STOP”. **Consultați secțiunea 10 din Ghidul de pornire rapidă privind clătirea aparatului.**
CLEAN	Este necesară curățarea. Ca să începeți, apăsați „Clean Mode” (Modul Curățare) și apoi „START/STOP”. **Consultați secțiunea 11 din Ghidul de pornire rapidă privind curățarea aparatului.**
CALC	Este necesară eliminarea depunerilor de calcar. Ca să începeți, apăsați „Clean Mode” (Modul Curățare) și apoi „START/STOP”. **Consultați secțiunea 12 din Ghidul de pornire rapidă privind eliminarea depunerilor de calcar.**

Indicator luminos	Descriere
	Recipientul pentru zaț este plin și trebuie golit. **Consultați secțiunea 8A din Ghidul de pornire rapidă privind golirea recipientului de zaț.**
	Rezervorul de apă este aproape gol și trebuie umplut. **Consultați secțiunea 7A din Ghidul de pornire rapidă privind umplerea rezervorului de apă.**
COLD RINSE	Este necesară răcirea înainte de extracția Cold Brew. Apăsați „START/STOP”. **Pentru detalii, consultați „Ghidul de pornire rapidă”.**
	Toți indicatorii luminoși clipesc: eroare sau blocaj în aparat. **Consultați paragraful „RĂSPUNSURI LA ÎNTREBĂRILE DVS.”**

2. INTRODUCERE ȘI INSTALAREA APARATULUI

INTRODUCERE

Poziționați aparatul pe o suprafață stabilă, orizontală, curată și uscată.
Înainte de prima utilizare, pregătirea aparatului permite umplerea circuitelor cu apă, astfel încât aparatul să fie gata de funcționare. Vor avea loc preîncălzirea și clătirea automată.
Pentru mai multe informații, **consultați secțiunea 1 din Ghidul de pornire rapidă privind prima pornire a aparatului.**
Aparatul dvs. a fost verificat și testat înainte de a părăsi unitatea de producție. În ciuda atenției acordate procesului de curățare, este posibil totuși 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 bine aparatul cu o lavetă înainte de prima utilizare.
Vă mulțumim pentru înțelegere.
Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.

RECOMANDĂRI ȘI INDICAȚII

APA

Calitatea apei are o mare influență asupra calității aromelor. Depunerile de calcar și clorul pot influența gustul cafelei. Pentru a păstra toate aromele cafelei, vă recomandăm să folosiți apă proaspătă, precum și un cartuș pentru sistemul de filtrare a apei sau apă îmbuteliată cu reziduuri uscate sub 800 mg/l (citiți eticheta sticlei).

Dacă aparatul nu a fost utilizat o perioadă de timp, vă recomandăm să înlocuiți apa din rezervor înainte de utilizare.

Consultați paragraful **FILTRUL ȘI DURITATEA APEI.**

CEAȘCA

Atunci când preparați băuturi fierbinți, vă recomandăm să folosiți cești încălzite (prin clătire cu apă caldă) de mărimea potrivită pentru cantitatea dorită.

BOABELE DE CAFEA

Boabele prăjite de cafea își pot pierde aroma dacă nu sunt protejate. Vă sfătuim să folosiți o cantitate de cafea echivalentă cu consumul dvs. din următoarele 2 – 3 zile și să alegeți pungi de 250 g.

Calitatea boabelor de cafea este variabilă și gusturile sunt subiective. Arabica oferă arome fine și florale, pe când Robusta, care are mai multă cofeină, este mai amară și mai tare. Se obișnuiește să se combine cele două tipuri, pentru a obține o aromă mai echilibrată. Nu ezitați să cereți sfatul furnizorului de cafea.

Nu recomandăm folosirea boabelor uleioase sau caramelizate, deoarece acestea pot deteriora aparatul.

Granulația cafelei influențează tăria aromei și calitatea spumei. Cu cât boabele sunt râșnite mai fin, cu atât mai cremoasă va fi spuma. Granulația poate fi adaptată și în funcție de băutura dorită.

2.1 INSTALAREA FILTRULUI

DE CE SĂ INSTALAȚI UN CARTUȘ DE FILTRARE?

Cartușul sistemului de filtrare a apei KRUPS contribuie la optimizarea gustului cafelei, limitează depunerea calcarului și reduce nevoia de întreținere. Pentru a vă asigura că aparatul are o viață lungă, vă recomandăm să folosiți un cartuș de filtrare. Accesoriul este disponibil pe KRUPS.ro.

CÂND AR TREBUI SĂ SCHIMBAȚI CARTUȘUL DE FILTRARE A APEI?



- La două luni după instalare.
- Când instalați cartușul, vă recomandăm să rotiți inelul gri de la capătul cartușului de filtrare astfel încât să indice data instalării + două luni.

CUM SĂ INSTALAȚI CARTUȘUL DE FILTRARE A APEI



- Aparatul trebuie să fie conectat la priză și pornit
- Cartușul este amplasat în rezervorul de apă
- Plasați cartușul cu inelul cu numărul în partea de sus
- Folosiți accesoriul de înșurubare negru furnizat împreună cu cartușul pentru a-l poziționa corect și a-l înșuruba
- Pe ecran, apăsați CLEAN MODE timp de 3 secunde.
- Amplasați un recipient sub duze.
- Butonul START STOP va clipi și indicatorul COFFEE RINSE va fi aprins.
- Apăsați START STOP pentru a începe folosirea filtrului.
- Banda luminoasă va clipi cu roșu în timpul instalării.
- Instalarea se încheie când banda luminoasă devine stabilă și albă din nou.

2.2 RÂȘNIȚA: AJUSTAREA RÂȘNIRII

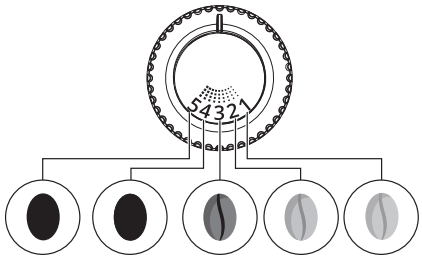
DE CE SĂ REGLAȚI GRANULAȚIA?

În general, trebuie să ajustați granulația când schimbați tipul de boabe de cafea sau pentru a regla tăria cafelei. Varierea granulației vă permite să vă adaptați la diferite tipuri de boabe:

Boabele uleioase și foarte prăjite vor avea nevoie de o granulație mai mare.

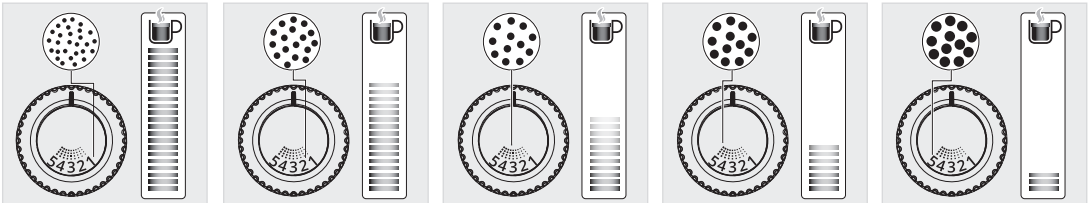
Boabele prăjite mai puțin vor fi mai uscate și vor necesita o granulație mai mică.

Prăjire



Foarte intensă *(franțuzească neagră)*	**Intensă** *(franțuzească)*	**Tare** *(franțuzească slabă)*	**Medie** *(aurie)*	**Ușoară** *(blondă)*

De asemenea, pentru aceeași cafea, reglarea râșniței influențează aroma cafelei: cu cât granulația este mai mică, cu atât aroma este mai puternică.



Poziția 1 *Extra fină*	**Poziția 2** *Fină*	**Poziția 3** *Medie*	**Poziția 4** *Grosieră*	**Poziția 5** *Extra grosieră*

CUM SE REGLEAZĂ GRANULAȚIA

Rotiți butonul de setare din recipientul de cafea boabe în funcție de tipul de boabe și de intensitatea aromei dorite (5 niveluri – a se vedea mai sus). Această reglare trebuie făcută în timpul râșnirii, treaptă cu treaptă. După trei preparări, veți sesiza o diferență distinctă a gustului.

⚠ **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 PREPARATE DE ACEST APARAT*:
KRUPS Sensation Hot&Cold vă permite să preparați o gamă largă de băuturi, în funcție de preferințe. Preparatele pot fi accesate direct pe panoul de comandă.

BĂUTURI		Mărimile disponibile	Tăria disponibilă a cafelei	X2	Cuburi de gheață pentru băuturi cu gheață +
	Espresso	**M : 40 ml** / L : 55 ml / XL : 70 ml		✓	
	Iced espresso ❄	M: 70 ml			2
	Doppio	**M: 80 ml** / L: 110 ml / XL: 140 ml			
	Iced Doppio ❄	L : 160 ml			4
	Long Coffee	M: 80 ml / **L: 120 ml** / XL: 180 ml		✓	
	Iced Long Coffee ❄	L : 210 ml			6
	Americano	M: 90 ml / **L: 120 ml** / XL: 150 ml			
	Iced Americano ❄	L: 180 ml			4
	Filter Coffee	M: 120 ml / **L: 150 ml** / XL: 170 ml		✓	
	Iced Filter Coffee ❄	L: 280 ml			8
	Hot Water	M: 100 ml / **L: 200 ml** / XL: 300 ml			
	Cold Brew ❄	L: 240 ml			4
	Cappuccino	M / **L** / XL		✓	
	Iced Cappuccino ❄	M			5
	Caffe Latte	M / **L** / XL			
	Iced Caffe Latte ❄	L			5
	Latte Macchiato	M / **L** / XL		✓	
	Iced Latte Macchiato ❄	L			6
	Frothy Milk	M / **L** / XL			
	Steam				

**În funcție de model*

Rețineți că setările implicite (cu scris aldin) sunt cele recomandate de KRUPS pentru o preparare optimă.

RECOMANDĂRI ȘI INDICAȚII

De fiecare dată când alegeți o băutură, aparatul va folosi cele mai recente setări.

CA INFORMAȚIE, APARATUL VA EFECTUA AUTOMAT URMĂTORII PAȘI PENTRU A VĂ PREPARA BĂUTURA:

Pași pentru prepararea cafelei
1. Râșnirea boabelor de cafea **2.** Tasarea cafelei măcinate **3.** Pre-infuzarea (în această etapă pot cădea câteva picături în ceașcă) **4.** Percolarea”

CUM SE REGLEAZĂ ÎNĂLȚIMEA DUZELOR DE CAFEA

Pentru toate băuturile, puteți coborî și ridica duzele de cafea în funcție de dimensiunea ceștilor, până la o înălțime de 13 cm.

CUM SE ÎNCEPE PREPARAREA BĂUTURII

- Asigurați-vă că recipientul de boabe de cafea este plin.

⚠ **Atenție:** Pentru a nu vă deteriora aparatul, aveți grijă să nu turnați apă în râșniță.

- Verificați dacă rezervorul de apă este plin. Dacă apa este insuficientă, aparatul vă va notifica printr-un indicator luminos care vă cere să umpleți rezervorul.
- Puneți ceștile sub duzele de cafea.
- Apăsați butonul pentru băutura aleasă, reglați setările și apăsați (START/STOP).

ÎN FUNCȚIE DE BĂUTURĂ, EXISTĂ MAI MULTE TIPURI DE SETĂRI:

- **Tăria cafelei:** Pentru a spori sau a reduce tăria cafelei modificând cantitatea de cafea măcinată folosită, selectați băutura și alegeți una, două sau trei boabe de cafea. Prima este varianta cea mai delicată, iar ultima este cea mai intensă .
- **Volumul ceștii:** Pentru a mări sau a micșora cantitatea de apă folosită pentru extragere, selectați băutura și alegeți M, L sau XL .
- **Una sau două cești:** Ca să începeți două preparări simultan, selectați băutura și apăsați .

Pentru mai multe informații, consultați graficul cu băuturi și secțiunea 2 din Ghidul de pornire rapidă privind ajustarea setărilor pentru băuturi.

CUM SE ÎNTRERUPE PREPARAREA UNEI BĂUTURI

Puteți opri prepararea băuturii în orice moment apăsând pe butonul (START/STOP).

Când este întrerupt un ciclu, nu se oprește imediat. Nu veți putea accesa aparatul până când banda luminoasă nu devine din nou stabilă și albă.

3.1 BĂUTURI CU LAPTE ȘI APĂ FIERBINTE

RECOMANDĂRI ȘI INDICAȚII

LAPTE DE VACĂ

- Utilizați lapte UHT pasteurizat răcit (3–5°C) pentru o spumare optimă.

BĂUTURI PE BAZĂ DE PLANTE

- Rezultatele spumării pot varia.
- Alegeți variantele Barista sau Special Café pentru o calitate mai bună a spumei.
- Performanța spumării este optimă cu un ambalaj proaspăt deschis și poate scădea în mod natural în timp după deschidere.

DEPOZITAREA LAPTELUI

- După deschidere, laptele trebuie păstrat la frigider la 4°C sau mai puțin și utilizat în perioada de valabilitate recomandată.
- La modelele MILK EA914, EA915 și EA916, recipientul pentru lapte poate fi păstrat direct în frigider folosind capacul dedicat al recipientului pentru lapte.

CUM SE SPUMEAZĂ LAPTELE CU DUZA DE ABUR

Duza de abur este folosită pentru a spuma laptele pentru un cappuccino sau un latte. Deoarece producția de abur necesită o temperatură mai mare decât prepararea unui espresso, aparatul are o etapă suplimentară de preîncălzire pentru abur.

Totuși, nu puteți prepara două cești în același timp; funcția „X2” nu este disponibilă.

Important: Există două etape de preîncălzire: una pentru aparat și una pentru abur. LEDUL (START/STOP) va clipi pentru a arăta că aparatul s-a preîncălzit. Apăsați (START/STOP) din nou pentru a începe producerea de abur.

Dacă nu apăsați butonul (START/STOP) în termen de două minute de la preîncălzire, aparatul va reveni în poziția inițială.

Pentru mai multe informații, **consultați secțiunea 5 din Ghidul de pornire rapidă privind prepararea unei băuturi cu lapte.**

Fiți precauți pentru a evita arsurile.

Important: Producția de abur depinde automat de volumul selectat anterior pentru băutură. Puteți apăsa (START/STOP) înainte de finalul ciclului dacă există destulă spumă de lapte pentru a opri aburul.

CURĂȚAREA DUZEI DE ABUR

Important: Ca să obțineți o spumă identică de fiecare dată, vă recomandăm să curățați atent duza de abur DUPĂ FIECARE UTILIZARE. Nu spălați duza de abur în mașina de spălat vase. Vă recomandăm să curățați duza de abur dacă nu a fost folosită mult timp (peste două zile).

Pericol: După ce folosiți funcția de abur, duza poate fi fierbinte, așadar vă recomandăm să așteptați câteva minute înainte de a o manevra.

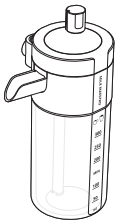
Întreaga duză de abur poate fi înlăturată pentru o curățare atentă. Curățați cu apă, o cantitate mică de detergent lichid neabraziv și o perie. **Pentru mai multe informații, consultați secțiunea 6 din Ghidul de pornire rapidă privind curățarea duzei de abur.**

- Pentru a înlătura toate urmele de lapte din duza de abur, așezați un recipient sub duză și alegeți opțiunea de apă fierbinte. Apoi folosiți o lavetă curată și umedă din microfibră pentru a șterge duza.

- Dacă nu iese abur, e posibil ca duza să fie înfundată; deblocați-o cu acul special de curățare pentru circuitul de abur. **Pentru mai multe informații, consultați secțiunea 6 din Ghidul de pornire rapidă privind curățarea duzei de abur.**

PREGĂTIREA APEI FIERBINȚI
- Așezați ceașca sub duza de abur.
- Apăsați „Apă fierbinte”.
- Puteți ajusta cantitatea băuturii în funcție de preferințe. Totuși, nu puteți prepara două cești în același timp, așa că funcția „X2” nu este disponibilă.
- Apăsați pe „START/STOP”. Aparatul se va preîncălzi (banda luminoasă va clipi), apoi va turna apa fierbinte.

3.2 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, citiți cu atenție următoarele instrucțiuni pentru a asigura o utilizare și rezultate optime.

Înainte de a utiliza recipientul pentru lapte Milk Maestro pentru prima dată și pentru a îndepărta eventualele depuneri de praf, vă recomandăm să curățați toate componentele cu apă cu săpun.

OPȚIUNI PRINCIPALE
Funcția de spumare
Recipientul pentru lapte Milk Maestro dispune de un sistem brevetat de spumare a laptelui, care vă permite să preparați spumă de lapte cremoasă în doar câteva momente.
Butonul de control al spumei din partea superioară a capacului vă permite să controlați cantitatea de spumă de lapte dorită, oferind o personalizare completă a băuturilor cu lapte.

Program de clătire automată MILK RINSE
Este necesar un program de clătire automată după fiecare băutură cu lapte (alerta MILK de pe interfață) pentru a asigura o igienă optimă. Asigurați-vă că îl curățați după fiecare utilizare a recipientului pentru lapte Milk Maestro.

Pentru mai multe informații, consultați secțiunea 14 din Ghidul de pornire rapidă privind clătirea automată a recipientului pentru lapte Milk Maestro.

Ușor de dezasamblat și cu posibilitate de spălare în mașina de spălat vase:
Pentru curățare și întreținere ușoare, recipientul pentru lapte poate fi dezasamblat complet. Puteți separa diferitele componente ale recipientului pentru lapte Milk Maestro pentru o curățare temeinică.

Toate componentele pot fi spălate în mașina de spălat vase, astfel că procesul de curățare este și mai comod. Pur și simplu așezați componentele pe raftul de sus al mașinii de spălat vase sau în compartimentul pentru tacâmuri.

Atenție: Nu puneți capacul în mașina de spălat vase cu butonul de control al spumei în poziția PULL (Tragere) (risc de pierdere a butonului). Scoateți-l pentru a evita pierderea acestuia.

CUM SE UTILIZEAZĂ RECIPIENTUL PENTRU LAPTE MILK MAESTRO

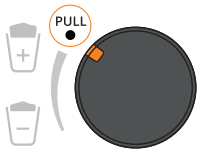
Instrucțiuni de utilizare:

1. Pregătirea

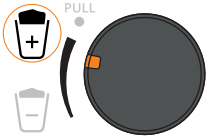
Umpleți recipientul pentru lapte Milk Maestro cu cantitatea dorită de lapte.
Asigurați-vă că nu depășiți linia de umplere maximă indicată pe recipient.

2. Ajustarea cantității de spumă

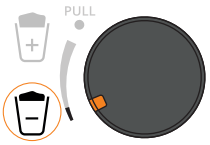
Rotiți butonul de control al spumei din partea superioară a capacului în sens orar pentru mai multă spumă sau în sens antiorar pentru mai puțină spumă. Selectați cantitatea de spumă care să corespundă preferințelor dvs.



Poziție pentru îndepărtarea butonului de control al spumei



Poziție pentru cantitate maximă de spumă



Poziție pentru cantitate minimă de spumă

Pentru o calitate optimă a băuturilor pe bază de lapte, se recomandă prepararea a 5 până la 6 băuturi cu lapte după prima utilizare. Acest lucru permite sistemului de lapte să funcționeze la un nivel optim.	Dacă băutura dumneavoastră pe bază de lapte se revarsă din ceașcă, vă recomandăm: - Să setați butonul de volum al spumei de lapte în poziția MIN - Să selectați o dimensiune mai mică a băuturii (M sau L) - Să folosiți o ceașcă mai mare

3. Curățarea

După ce ați terminat de utilizat recipientul pentru lapte Milk Maestro, puteți efectua o clătire automată folosind programul MILK RINSE sau puteți dezasambla și spăla bine toate componentele în apă caldă cu săpun sau în mașina de spălat vase.

Asigurați-vă că clătiți și uscați bine toate componentele înainte de reasamblare.

RECOMANDĂRI ȘI INDICAȚII

Pentru a debloca capacul recipientului pentru lapte Milk Maestro, este necesar un sfert de rotație.



Atenție: Nu începeți prepararea băuturilor cu lapte fără a conecta mai întâi recipientul pentru lapte Milk Maestro la aparat.

Sperăm că vă bucurați de utilizarea recipientului pentru lapte Milk Maestro și că savurați băuturi delicioase cu lapte preparate în casă, datorită funcției de spumare a laptelui de înaltă performanță și ușor de utilizat.

3.3 MOD BĂUTURI CU GHEAȚĂ & COLD BREW

Funcțiile **Băuturi cu gheață** și **Cold Brew** sunt concepute pentru a vă oferi băuturi răcoritoare de cafea cu gheață, menținând în același timp o calitate optimă a aromei.

MODUL BĂUTURI CU GHEAȚĂ

Cafea preparată la cald, apoi răcită cu gheață. Păstrează aroma bogată a unui espresso sau a unei cafele lungi, pentru o băutură rece răcoritoare și plină de gust.

Modul Băuturi cu gheață vă permite să preparați versiuni reci ale rețetelor dumneavoastră preferate de cafea.

- Pentru a activa modul Băuturi cu gheață, selectați mai întâi rețeta dorită din interfață.
- Apoi apăsați butonul cu fulg de zăpadă pentru a activa Modul de răcire, iar la final apăsați START/STOP pentru a începe prepararea.

Pentru fiecare rețetă cu gheață, trebuie să adăugați cuburi de gheață în pahar înainte de începerea extracției. Numărul recomandat de cuburi de gheață variază în funcție de rețeta selectată. Consultați tabelul cu rețete din Secțiunea 3 pentru cantitatea corespunzătoare.

Modul Băuturi cu gheață poate fi activat pentru toate rețetele, cu excepția următoarelor:

- Apă fierbinte
- Spumă de lapte
- Abur

Pentru rețetele cu gheață, opțiunea pentru 2 cești nu este disponibilă, iar volumul băuturii este fix pentru a asigura un gust și un echilibru optime.

Dacă aparatul nu a fost utilizat o perioadă de timp, vă recomandăm să clătiți sistemul și să reumpleți rezervorul cu apă proaspătă înainte de utilizare.

COLD BREW

Datorită extracției lente la temperatură scăzută (4–5 min), Cold Brew oferă o cafea natural dulce, catifelată și cu foarte puțină amăreală, asemănătoare unei infuzii de cafea servite cu gheață.

Pentru rezultate optime Cold Brew, aparatul trebuie mai întâi răcit înainte de extracție. Această etapă se numește **COLD RINSE**.

- După selectarea rețetei Cold Brew, aparatul va afișa COLD RINSE pe interfață.
- Așezați un recipient (minimum 200 ml) sub duzele de distribuire.
- Apăsați START/STOP pentru a începe ciclul de răcire. Aparatul va efectua automat o clătire pentru a-și reduce temperatura internă.

După finalizarea COLD RINSE etape, aparatul este pregătit pentru extracție.

- Pregătiți paharul cu cantitatea recomandată de cuburi de gheață, apoi apăsați START/STOP pentru a începe prepararea Cold Brew.

Când Cold Brew este gata, amestecați-l cu un pai sau cu o lingură și savurați-l!

4. ÎNTREȚINEREA GENERALĂ

4.1 ÎNTREȚINEREA ZILNICĂ

Realizarea unei întrețineri bune va prelungi durata de viață a aparatului dvs. și va păstra gustul autentic al cafelei.

ÎNTREȚINEREA TĂVII DE PICĂTURI

Tava de picături vă permite să colectați apa sau cafeaua care curge din aparat în timpul și după prepararea băuturii. Este important să o lăsați mereu la locul ei și să o goliți regulat.

Din motive igienice, vă recomandăm să demontați zilnic tava de picături pentru a curăța fiecare element și să o lăsați să se usuce la aer înainte de a o repoziționa în aparat.

Pentru mai multe informații, **consultați secțiunea 9B din Ghidul de pornire rapidă privind curățarea tăvii de picături.**

CÂND TREBUIE SĂ GOLIȚI TAVA DE PICĂTURI?

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 cu apă caldă și săpun și să îl lăsați să se usuce la aer înainte de a-l repoziționa în aparat.

Pentru mai multe informații, **consultați secțiunea 8B din Ghidul de pornire rapidă privind curățarea recipientului pentru zaț.**

Important: Nu-l puneți în mașina de spălat vase.

CÂND SĂ GOLIȚI RECIPIENTUL DE ZAȚ

Recipientul de zaț colectează resturile de cafea.

Goliți recipientul de zaț când indicatorul luminos vă arată să faceți acest lucru.

Îl puteți goli mai des, dar faceți-o cu aparatul pornit, ca să poată înregistra faptul că ați golit recipientul.

Important: Dacă nu goliți recipientul pentru zaț 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, vă recomandăm să utilizați apă proaspătă, să curățați zilnic rezervorul de apă cu apă caldă și un burete și să îl lăsați să se usuce înainte de a-l repoziționa în aparat.

ÎNTREȚINEREA RECIPIENTULUI PENTRU BOABE DE CAFEA

Boabele de cafea pot lăsa reziduuri uleioase pe pereții recipientului, care pot afecta calitatea cafelei. Pentru a păstra aromele cafelei și din motive de igienă, vă recomandăm să-l ștergeți cu o lavetă curată, moale și uscată de fiecare dată când îl umpleți.

Atenție: Nu îl curățați cu apă deoarece apa în recipientul pentru boabe de cafea poate deteriora aparatul.

4.2 ALTE OPERAȚIUNI DE ÎNTREȚINERE

Întreținere	Când?	Explicație	Consumabile necesare
MILK RINSE **Clătire automată Milk Maestro*** ~30 s - 60 ml	După o băutură cu lapte sau în orice moment.	Programul de clătire automată a recipientului pentru lapte Milk Maestro utilizează numai apă fierbinte și asigură o performanță optimă pentru spuma laptelui și un sistem curat. **Consultați secțiunea 14 din Ghidul de pornire rapidă privind clătirea recipientului pentru lapte Milk Maestro.** *În funcție de model*	
COFFEE RINSE Clătirea sistemului ~45 s – 30 ml	După două zile de neutilizare sau oricând doriți.	Vă permite să clătiți circuitul pentru cafea al aparatului. Acest proces folosește numai apă caldă. Vă asigură că păstrați gustul autentic al cafelei. **Consultați secțiunea 10 din Ghidul de pornire rapidă privind clătirea aparatului.**	
CLEAN Curățarea aparatului ~ 13 min– 1 l	Când vă solicită aparatul sau oricând doriți.	Din motive de igienă și pentru a păstra calitatea cafelei, vă recomandăm să curățați și să degresați circuitul de cafea al aparatului. Acest lucru vă asigură că păstrați aroma optimă a băuturilor. **Consultați secțiunea 11 din Ghidul de pornire rapidă privind curățarea aparatului sau urmați acești pași:** 1. Indicatorul luminos CLEAN va lumina roșu atunci când aparatul trebuie curățat 2. Apăsați butonul CLEAN MODE și selectați CLEAN 3. Apăsați butonul START/STOP pentru a confirma procesul de curățare 4. Indicatorul luminos CLEAN va clipi 5. Luați o tabletă de curățare 6. Deschideți capacul pentru tableta de curățare și introduceți tableta 7. Puneți un recipient de 1 l sub ambele duze 8. Apăsați din nou butonul START/STOP pentru a începe procesul de curățare 9. În timpul procesului de curățare va curge apă din duzele pentru cafea 10. Când apa nu mai curge și auziți trei semnale sonore, aparatul dvs. este curățat și gata de utilizare	1 tabletă de curățare KRUPS XS3000/XS808

Întreținere	Când?	Explicație	Consumabile necesare
CALC Eliminarea depunerilor de calcar ~ 20 min – 1,5 l	Când indică aparatul. Atunci când numărul de băuturi nu este suficient pentru a fi necesară o operație de eliminare a calcarului, funcția nu este activă.	Eliminarea depunerilor de calcar asigură funcționarea corectă a aparatului și elimină orice depuneri de calcar sau tartru. Acest pas este foarte important pentru asigurarea funcționării bune a aparatului și rezistența în timp. **Consultați secțiunea 12 din Ghidul de pornire rapidă privind eliminarea depunerilor de calcar din aparat sau urmați acești pași:** 1. Indicatorul luminos CALC va lumina roșu când trebuie eliminate depunerile de calcar 2. Apăsați butonul CLEAN MODE și selectați CALC 3. Apăsați START/STOP pentru a confirma procesul de eliminare a depunerilor de calcar 4. Indicatorul luminos CALC va clipi 5. Umpleți rezervorul cu apă caldă până la marcajul CALC 6. Deschideți un pliculeț de detartrant KRUPS 7. Goliți-l în rezervorul de apă (dacă produsul este echipat cu cartușul de filtrare înlăturați-l) 8. Amestecați conținutul pliculețului cu apa din rezervor 9. Puneți rezervorul de apă înapoi la loc în aparat 10. Puneți un recipient de 1,5 l sub ambele duze (cafea și abur) 11. Apăsați butonul START/STOP pentru a începe procesul de eliminare a depunerilor de calcar 12. În timpul procesului de eliminare a depunerilor de calcar va curge apă din ambele duze 13. Indicatorul luminos va lumina intermitent când apa nu mai curge 14. Scurgeți restul de apă cu detartrant din rezervor 15. Curățați rezervorul de apă cu un burete 16. Ștergeți și uscați rezervorul de apă 17. Umpleți rezervorul cu apă până la marcajul MAX 18. Puneți rezervorul de apă înapoi la loc în aparat 19. În timpul procesului de clătire va curge apă din duze 20. Când apa nu mai curge și auziți trei semnale sonore, aparatul dvs. este curat și gata de utilizare	1 pliculeț de detartrant KRUPS F054/ XS809 (nu se furnizează cu aparatul)

Important: Dacă aparatul este echipat cu cartușul pentru sistemul de filtrare a apei, îndepărtați-l înainte de a începe procesul de eliminare a depunerilor de calcar.

Important: Nu trebuie să rulați programul de întreținere imediat ce vă anunță aparatul, dar ar trebui să o faceți în curând. Dacă este amânată curățarea (sau eliminarea depunerilor de calcar), avertismentul va rămâne afișat până când este efectuată operațiunea.

Important: Dacă scoateți din priză aparatul în timpul întreținerii sau în eventualitatea unei pene de curent, programul de curățare va reporni de la început. Această operațiune nu poate fi amânată; este obligatoriu să clătiți circuitul de apă. În acest caz, ar putea fi necesară o nouă tabletă de curățare.

5. ALTE FUNCȚII

CUM SĂ ACCESAȚI SETĂRILE APARATULUI
Deoarece aparatul nu are un afișaj, setările sunt integrate ca funcție secundară a anumitor butoane.

Pentru a accesa meniul de setări:
- Aparatul trebuie să fie conectat la priză, dar nu pornit
- Apăsați CLEAN MODE timp de 3 secunde
- Când ledurile de lângă primele trei băuturi (Ristretto, Espresso, Cafea la filtru) se aprind și auziți un sunet, ați intrat în setări. Apoi puteți naviga folosind aceste trei butoane: Ristretto, Espresso și Cafea lungă.

Listă de setări:

Sensation Hot & Cold Coffee

Temperatura cafelei		
T1 :	Joasă	Apăsați ESPRESSO, apo pentru a seta temperatura cafelei. Există trei niveluri reglabile pentru temperatura băuturilor cu cafea. În mod implicit, temperatura este setată la nivelul 2 (medie).
T2 :	**Medie**	
T3 :	Înaltă	
OPRIRE automată		
	10 min.	Apăsați DOPPIO, apoi pentru a regla oprirea automată. Puteți alege durata de timp după care aparatul se va închide automat pentru a optimiza consumul de energie: 10 minute, 20 de minute sau 30 de minute. Setarea implicită este de **10 minute.**
	20 min.	
	30 min.	
Clătire automată		
	Inactivă	Apăsați LONG COFFEE, apoi pentru a regla clătirea pentru pornirea automată. Puteți seta aparatul să facă automat o clătire de fiecare dată când este oprit. Setarea implicită este **inactivă.**
	Activă	

Sensation Hot & Cold Milk EA916

Temperatura cafelei		
T1 :	Joasă	Apăsați ESPRESSO, apoi pentru a seta temperatura cafelei. Există trei niveluri reglabile pentru temperatura băuturilor cu cafea. În mod implicit, temperatura este setată la nivelul 2 (medie).
T2 :	Medie	
T3 :	Înaltă	
OPRIRE automată		
	10 min.	Apăsați LONG COFFEE, apoi pentru a regla oprirea automată. Puteți alege durata de timp după care aparatul se va închide automat pentru a optimiza consumul de energie: 10 minute, 20 de minute sau 30 de minute. Setarea implicită este de **10 minute.**
	20 min.	
	30 min.	
Clătire automată		
	Inactivă	Apăsați AMERICANO, apoi pentru a regla clătirea pentru pornirea automată. Puteți seta aparatul să facă automat o clătire de fiecare dată când este oprit. Setarea implicită este **inactivă.**
	Activă	

Temperatura cafelei		Apăsați ESPRESSO, apoi pentru a seta temperatura cafelei. Există trei niveluri reglabile pentru temperatura băuturilor cu cafea. În mod implicit, temperatura este setată la nivelul 2 (medie).
T1 :	Joasă	
T2 :	Medie	
T3 :	Înaltă	
OPRIRE automată		Apăsați LONG COFFEE, apoi pentru a regla oprirea automată. Puteți alege durata de timp după care aparatul se va închide automat pentru a optimiza consumul de energie: 10 minute, 20 de minute sau 30 de minute. Setarea implicită este de **10 minute.**
	10 min.	
	20 min.	
	30 min.	
Clătire automată		Apăsați FILTER COFFEE, apoi pentru a regla clătirea pentru pornirea automată. Puteți seta aparatul să facă automat o clătire de fiecare dată când este oprit. Setarea implicită este **inactivă.**
	Inactivă	
	Activă	

În funcție de model

Pentru a ieși din meniul de setări:

- Apăsați pe butonul pentru a ieși din meniu sau așteptați 2 minute.
- Aparatul se va opri și va salva setările.

6. RĂSPUNSURI LA ÎNTREBĂRILE DVS.

FUNCȚIONARE

1) Aparatul afișează o eroare, software-ul este blocat SAU toate luminile clipesc

✓ Opriți și deconectați aparatul, scoateți cartușul de filtrare dacă aveți unul instalat în rezervorul de apă, așteptați 1 minut, apoi reconectați și reporniți aparatul.

2) Aparatul nu pornește după ce apăsați butonul de PORNIRE/OPRIRE.

✓ Verificați siguranțele și priza instalației de alimentare electrică. Verificați dacă cele două ștecăre sunt băgate corect în priză.

3) În timpul unui ciclu a avut loc o pană de curent.

✓ Aparatul se resetează automat când pornește.

4) Râșnița funcționează în gol.

✓ Este normal dacă se întâmplă ocazional, când boabele de cafea s-au terminat ori mai sunt doar puține în recipient.

✓ Rămân boabe de cafea în recipient:

➔ Este posibil ca boabele de cafea să fie prea uleioase și să nu fie procesate corect de aparat. Puteți încerca să ajutați boabele să cadă și să vedeți dacă funcționează din nou. Cu toate acestea, se recomandă schimbarea cafelei (consultați tipul de boabe).

➔ Este tipul meu obișnuit de cafea, cu care n-am avut probleme până acum: contactați departamentul de asistență clienți KRUPS.

UTILIZARE

1) Râșnița scoate un zgomot anormal.

✓ Este posibil să existe corpuri străine în râșniță. Încercați să o curățați cu un aspirator, altfel contactați serviciul pentru clienți KRUPS.

2) Este apă sub aparat.

✓ Înainte de a scoate tava de picături, așteptați 15 secunde după oprirea jetului de cafea, astfel încât aparatul să-și încheie corect ciclul.

- ✓ Verificați dacă tava de picături este poziționată corespunzător în aparat. Trebuie să fie mereu montată în poziție, chiar și când aparatul nu este folosit.
- ✓ Verificați dacă tava de picături s-a umplut.

3) Butonul de reglare pentru granulație se rotește greu.

- ✓ Rotiți butonul de reglare a finețiii râșnirii doar când râșnița este în funcțiune.

4) Aparatul nu a preparat cafea.

- ✓ S-a detectat un incident în timpul preparării. Aparatul se va reseta automat și va fi gata pentru un nou ciclu.

5) Ați folosit cafea măcinată în locul boabelor de cafea.

- ✓ Folosiți aspiratorul pentru a curăța cafeaua măcinată din recipientul pentru boabe.

6) Din duzele de cafea curge apă când aparatul este oprit.

- ✓ Acest lucru este normal. Este o clătire automată pentru a curăța duzele de cafea. O puteți dezactiva în setările aparatului dacă schimbați setarea „Clătire automată” la inactivă.

ABUR ȘI LAPTE

1) Nu iese abur.

a. Când utilizați un ciclu de abur pentru prima dată, dacă nu iese corect sau deloc abur:
   - ✓ Verificați dacă duza de abur nu este înfundată; **consultați secțiunea 6 din Ghidul de pornire rapidă privind curățarea duzei de abur.**
   - ✓ Dacă duza de abur nu este înfundată, efectuați următoarea procedură o singură dată:
     Goliți rezervorul de apă și scoateți temporar cartușul sistemului de filtrare a apei.
     Umpleți rezervorul cu apă minerală bogată în calciu (>100 mg/l) și efectuați cicluri succesive de abur (între 5 și 10 cicluri) într-un recipient până când se obține un jet continuu de abur. Puneți cartușul înapoi în rezervor.

b. Duza de abur a funcționat anterior:
   - ✓ Verificați dacă duza de abur nu este înfundată; **consultați secțiunea 6 din Ghidul de pornire rapidă privind curățarea duzei de abur.**

Dacă după finalizarea pașilor de mai sus aparatul tot nu funcționează, contactați serviciul pentru clienți KRUPS.

2) Apa sau aburul iese anormal din duza de abur.

- ✓ Verificați dacă duza de abur a fost poziționată corect în articulație și dacă aceasta este atașată bine la gura de evacuare a aburului.
- ✓ La începutul sau la sfârșitul preparării, pot curge câțiva stropi prin duza pentru abur.

3) Iese abur din grilajul tăvii de picături.

- ✓ În funcție de tipul de preparat, poate ieși abur din grilajul tăvii de picături.

4) Recipientul pentru lapte Milk Maestro nu mai furnizează spumă

- ✓ Utilizați lapte proaspăt semidegresat sau integral (între 3 °C și 6 °C).
- ✓ Clătiți recipientul pentru lapte Milk Maestro folosind programul **MILK RINSE** (Lapte).
- ✓ Curățați toate componentele în mașina de spălat vase sau manual, folosind apă cu săpun și lăsați-le să se usuce înainte de reasamblare.

ÎNTREȚINERE

1) Aparatul nu a solicitat eliminarea depunerilor de calcar.

- ✓ Ciclul de eliminare a depunerilor de calcar este necesar după un număr mare de băuturi cu abur sau apă caldă. Dacă faceți doar cafea, detartrarea nu va fi necesară frecvent.

2) Există niște cafea măcinată în tava de picături.

- ✓ În tava de picături poate ajunge o cantitate mică de cafea măcinată. Aparatul este conceput să îndepărteze excesul de cafea măcinată, astfel încât zona de percolare să rămână curată.

3) Indicatorul luminos  rămâne aprins după golirea recipientului pentru zaț.

- ✓ Reinstalați recipientul pentru zaț.

4) Indicatorul luminos  rămâne aprins după umplerea rezervorului de apă.

- ✓ Verificați dacă rezervorul este în poziția corectă.
- ✓ Plutitorul de pe fundul rezervorului trebuie să se miște liber. Verificați și deblocați plutitorul dacă este necesar.

5) În timpul eliminării depunerilor de calcar, în prima etapă nu iese apă din duze:

- ✓ Acest lucru este normal; numai în caz de înfundare gravă aparatul va elibera apă din duze.

BĂUTURI

1) Cafeaua curge prea încet.

- ✓ Rotiți butonul pentru granulație către dreapta pentru o granulație mai mare (poate depinde de tipul de cafea folosit).
- ✓ Efectuați unul sau mai multe cicluri de clătire.
- ✓ Schimbați cartușul sistemului de filtrare a apei.

2) Cafeaua este prea slabă sau nu este suficient de aromată.

- ✓ Verificați dacă recipientul de boabe conține cafea și dacă aceasta se mișcă în jos corect.
- ✓ Evitați folosirea boabelor de cafea uleioase, caramelizate sau aromate, care ar putea să nu fie procesate corespunzător.
- ✓ Reduceți cantitatea preparatului și creșteți tăria folosind funcția de tărie a cafelei. Rotiți butonul de granulație pentru a obține o cafea măcinată mai fin. Preparați băutura în două cicluri folosind funcția „două cești”.

3) Espressoul sau cafeaua nu e suficient de fierbinte.

- ✓ Măriți temperatura cafelei din setările aparatului. Încălziți ceașca clătind-o cu apă caldă înainte de prepararea băuturii.
- ✓ Efectuați o clătire a circuitului înainte de a începe prepararea cafelei.

4) Înaintea fiecărei cafele, prin duzele de cafea curge apă curată.

- ✓ La începutul unei rețete se produce o preinfuzare a cafelei, care poate face ca o cantitate mică de apă să curgă din duzele de cafea.

Dacă vreuna dintre problemele expuse mai sus persistă, contactați serviciul pentru clienți KRUPS.

ELIMINARE
Din motive de siguranță, unele aparate au o baterie care poate fi accesată numai de un tehnician de reparații. Pentru a înlocui bateria, contactați cel mai apropiat centru de service autorizat.

Important: Produsul dvs. conține o serie de materiale care pot fi reutilizate sau reciclate.
Luați parte la protejarea mediului!
Predați aparatul la un punct de colectare pentru a fi procesat.

GARANȚIE
Garanția nu se aplică în următoarele cazuri:
- prezența unor corpuri străine în râșniță;
- s-a turnat cafea măcinată în recipientul pentru boabe de cafea;
- cartușul sistemului de filtrare a apei nu este utilizat conform instrucțiunilor KRUPS;
- în cazul neefectuării operațiunilor de eliminare a depunerilor de calcar, de curățare sau de întreținere periodică.

Intervențiile asupra aparatului trebuie efectuate de un centru KRUPS autorizat.

Acest aparat de cafea/espresso Espresso Automatic trebuie utilizat numai pentru prepararea cafelei, a apei fierbinți sau a spumei de lapte.

Producător: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard, 53100 Mayenne, Franța

KRUPS®

SENSATION HOT & COLD
EA913/EA914/EA915/EA916

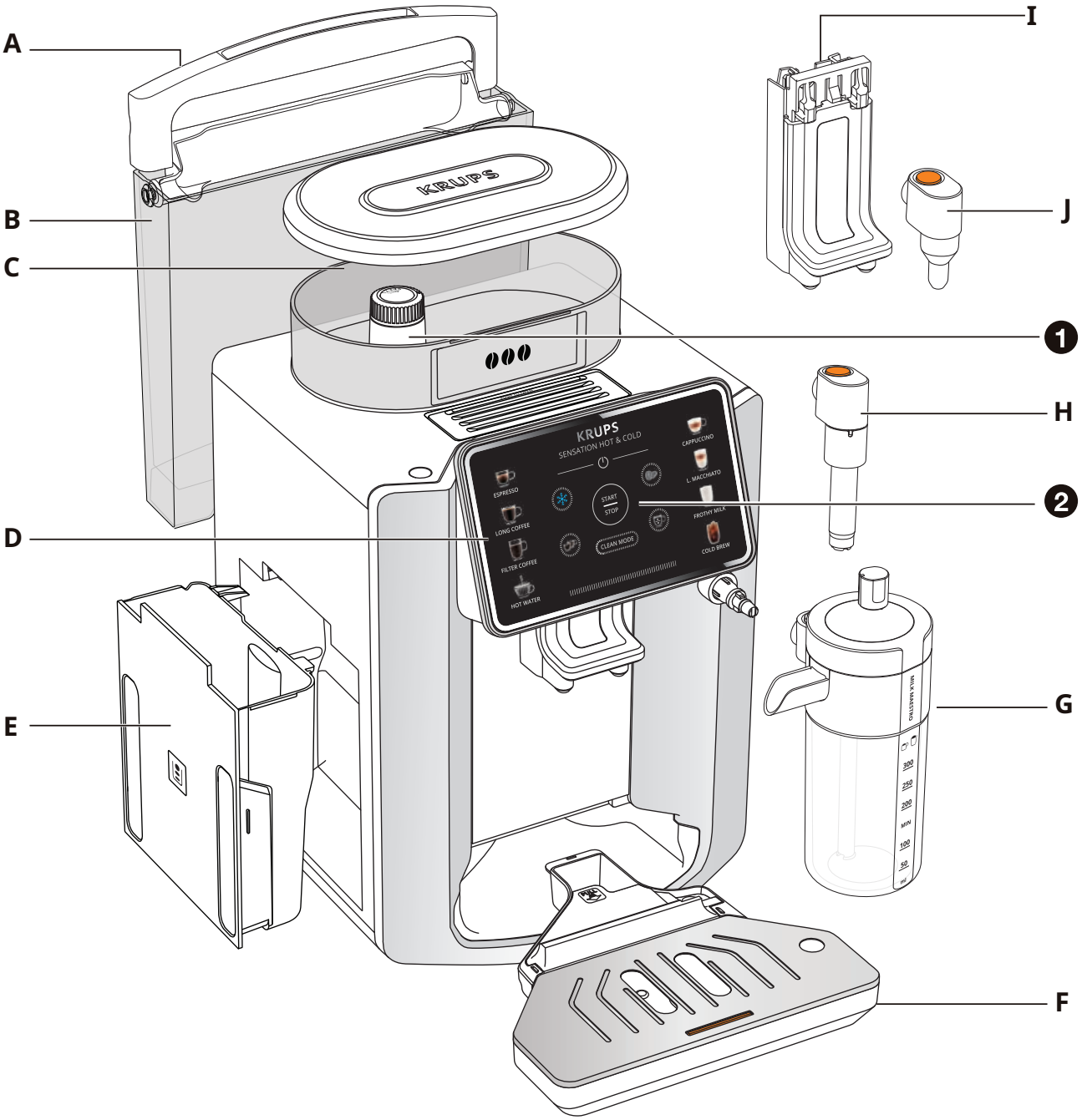


SK

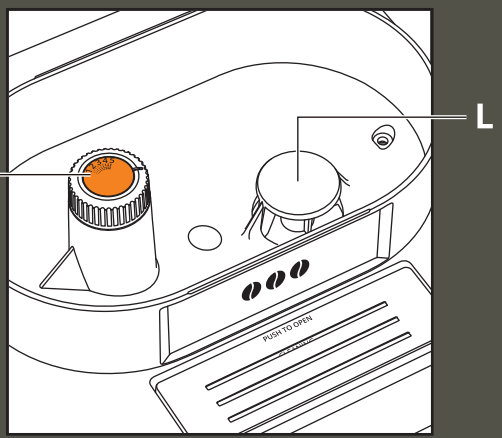
Obrázok závisí od modelu

8020013579-02

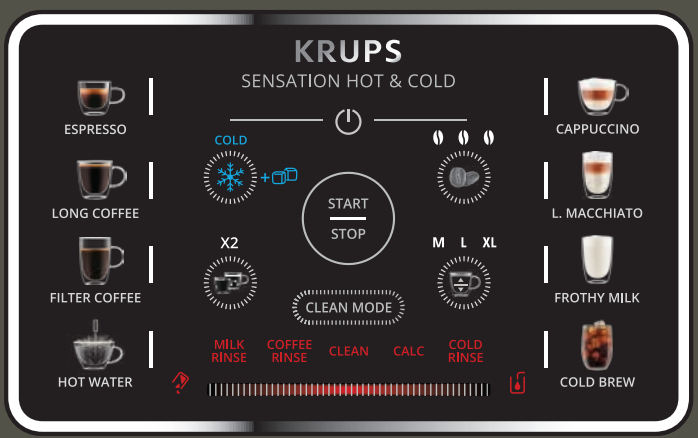
1. DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE O PRODUKTE 4
1.1 SPRIEVODCA SYMBOLMI V NÁVODE NA POUŽÍVANIE 4
1.2 PRÍSLUŠENSTVO DODÁVANÉ K VÁŠMU ZARIADENIU 4
1.3 TECHNICKÉ ÚDAJE 5
1.4 ROZHRANIE 5
1.5 KONTROLKY 6
2. ZAČIATOK POUŽÍVANIA A INŠTALÁCIA SPOTREBIČA 7
2.1 INŠTALÁCIA FILTRA 8
2.2 MLYNČEK: NASTAVENIE MLETIA 9
3. PRÍPRAVA NÁPOJOV 10
3.1 MLIEČNE NÁPOJE A HORÚCA VODA 12
3.2 NÁDOBA NA MLIEKO MILK MAESTRO 13
3.3 REŽIM ĽADOVÝCH NÁPOJOV & COLD BREW 15
4. VŠEOBECNÁ ÚDRŽBA 16
4.1 KAŽDODENNÁ ÚDRŽBA 16
4.2 INÁ ÚDRŽBA 17
5. INÉ FUNKCIE 19
6. ODPOVEDE NA VAŠE OTÁZKY 20


A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
1
2
KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
START
STOP
CLEAN MODE

1


K
L
PUSH TO OPEN

2


KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
COLD
START
STOP
X2
M L XL
CLEAN MODE
MILK RINSE
COFFEE RINSE
CLEAN
CALC
COLD RINSE

POPIS

A. Rukoväť/veko nádržky na vodu
B. Nádržka na vodu
C. Nádoby na zrnkovú kávu
D. Ovládací panel
E. Nádoba na kávovú usadeninu
F. Odkvapkávaniavacia miska
G. Nádoba na mlieko*
H. Parná dýza*
I. Kávové dýzy
J. Vodná dýza
K. Ovládač nastavenia jemnosti mletia
L. Mlynček na kávu

** v závislosti od modelu*

Vážený Zákazník,,

ďakujeme Vám za zakúpenie kávovaru KRUPS Espresso so vstavaným mlynčekom. Kávovary KRUPS Espresso so vstavanými mlynčekmi sú navrhnuté, vyvinuté a vyrobené vo Francúzsku, vďaka čomu sú zaručené najprísnejšie záruky z hľadiska pôvodu a kvality výroby. Vaše zariadenie je navrhnuté tak, aby sa čo najjednoduchšie používalo a aby pripravovalo nápoje v baristickej kvalite. Vychutnajte si espresso, kávu lungo, filtrovanú kávu alebo ďalšie druhy kávy – to všetko stlačením jediného tlačidla. Spoločnosť KRUPS vyvinula technológiu inteligentných kontroliek, ktorá vás bude sprevádzať pri používaní Vášho zariadenia a rozjasní Vaše prestávky na kávu. Pokročilá technológia vo Vašom zariadení Vám umožní dosiahnuť najlepšie možné výsledky s maximálnym množstvom chutí a vôní z čerstvo zomletých kávových zŕn. Dúfame, že budete s Vaším kávovarom KRUPS spokojný/-á a že si užijete skvelé prestávky na kávu.

Tím KRUPS

1. DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE O PRODUKTE

Pred prvým použitím zariadenia si pozorne prečítajte návod na použitie a brožúru „Bezpečnostné pokyny“. Nesprávne použitie zbavuje spoločnosť KRUPS akejkoľvek zodpovednosti.

1.1 SPRIEVODCA SYMBOLMI V NÁVODE NA POUŽÍVANIE

Nebezpečenstvo: Varovanie pred rizikom vážneho zranenia alebo smrti.
Symbol blesku vás upozorní na nebezpečenstvo súvisiace s elektrickým prúdom.

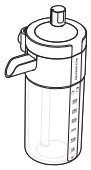
Upozornenie: Varovanie pred prípadnou poruchou, poškodením alebo zničením zariadenia.

Dôležité: Všeobecná alebo dôležitá poznámka k prevádzke zariadenia.

1.2 PRÍSLUŠENSTVO DODÁVANÉ K VÁŠMU ZARIADENIU

Skontrolujte príslušenstvo dodávané k vášmu zariadeniu. Ak niektorá časť chýba, kontaktujte priamo oddelenie služieb zákazníkom spoločnosti KRUPS.

DODÁVANÉ PRÍSLUŠENSTVO		
1	Používateľská príručka – Stručná úvodná príručka – Brožúra Bezpečnostné pokyny Adresár stredísk popredajného servisu KRUPS Záručný list	
SENSATION HOT & COLD COFFEE EA913		
2	Ihla na čistenie parného systému	
3	Parná tryska	

SENSATION HOT & COLD MILK EA914 - E1915 - EA916		
4	Nádoba na mlieko Milk Maestro	
5	Vodná tryska	

Upozornenie: Na zachovanie záruky používajte s týmto zariadením iba príslušenstvo od spoločnosti KRUPS.

1.3 TECHNICKÉ ÚDAJE

Spotrebič	Automatické espresso EA913 - EA914 - EA915 - EA916
Napájanie	~220–240 v/50 Hz
Tlak čerpadla	15 bar
Nádoba na kávové zrná	260 g
Energetická spotreba	V prevádzke: 1450 W
Nádrž na vodu	1.7 l
Skladovanie	V interiéri, na suchom mieste (mimo mrazu)
Rozmery (mm) H x W x D	365 x 240 x 400
Hmotnosť EA91 (kg)	8,9

Technické zmeny vyhradené

1.4 ROZHRANIE

Tlačidlo	Opis/Všeobecné funkcie
	Zapnutie a vypnutie zariadenia. Pri každom stlačení VYPÍNAČA zaznie pípnutie.
	Vyberte si nápoj, ktorý chcete pripraviť.* Po výbere nápoja sa vedľa neho rozsvieti kontrolka. *Podľa modelu
	Ak chcete napeniť mlieko na prípravu mliečneho nápoja, vyberte funkciu pary.* Po výbere nápoja sa vedľa neho rozsvieti kontrolka. Pozn. Tlačidlo „START/STOP“ (Spustiť/zastaviť) sa musí stlačiť dvakrát: raz na predhriatie zariadenia a potom znova na spustenie pary. *Podľa modelu

Tlačidlo	Opis/Všeobecné funkcie
	Spustite alebo zastavte aktuálnu prípravu/údržbu.
	Stlačením tlačidla po výbere nápoja na zvýšenie alebo zníženie intenzity kávy sa zmení množstvo zomletej kávy, ktoré sa použije. Sú tri možné voľby, od slabej po silnú. Výber je označený jednou, dvomi alebo tromi podsvietenými zrnkami kávy.
	Stlačením tlačidla po výbere nápoja na zvýšenie alebo zníženie objemu nápoja sa upraví objem prítoku vody. Sú tri možné voľby, od malého až po veľký nápoj. Výber je označený podsvietenými písmenami M, L alebo XL.
	Stlačením tlačidla po výbere nápoja zdvojnásobíte dávku. Výber je označený podsvieteným nápisom X2.
	Po výbere nápoja stlačte tlačidlo na aktiváciu režimu ľadových nápojov. Keď sa rozsvieti indikátor ľadu, pridajte kocky ľadu.
	Stlačením tlačidla získate prístup k údržbe a výberu typu údržbovej činnosti, ktorá sa má vykonať: opláchnutie, čistenie alebo odstraňovanie vodného kameňa. Zvolený typ údržby je podsvietený červenou farbou.

1.5 KONTROLKY

Váš kávovar KRUPS Sensation má inteligentnú svetelnú technológiu, ktorá vám uľahčí používanie. Zariadenie automaticky rozpozná a monitoruje hladinu vody a mletej kávy. Keď je potrebné naplniť alebo vyprázdniť nádoby, rozsvieti sa kontrolka. Zariadenie vás tiež upozorní, keď je potrebné opláchnutie, čistenie alebo odstraňovanie vodného kameňa.

Kontrolka	Popis
	Kontrolka LED START/STOP (Spustiť/zastaviť) bliká ==> stlačením tlačidlo START/STOP (Spustiť/zastaviť) pokračujte v prebiehajúcej činnosti Kontrolka LED START/STOP (Spustiť/zastaviť) neprerušovane svieti ==> Činnosť prebieha
	Svetelný pás : – Neprerušované biele svetlo: zariadenie je pripravené na použitie – Blikajúce biele svetlo: nápoj sa vyrába – Neprerušované červené svetlo: Musí sa vykonať údržba – Blikajúce červené svetlo: prebieha údržba
MILK RINSE	Je potrebné opláchnutie nádoby na mlieko Milk Maestro.* Na začiatok stlačte tlačidlo „Clean Mode“ (Režim čistenia) a potom START/STOP (Spustiť/zastaviť). **Informácie o tom, ako nádobu na mlieko Milk Maestro opláchnuť, nájdete v časti 14 dokumentácie „Stručná úvodná príručka“.** **Podľa modelu*
COFFEE RINSE	Je potrebné opláchnutie. Na začiatok stlačte tlačidlo „Clean Mode“ (Režim čistenia) a potom START/STOP (Spustiť/zastaviť). **Informácie o tom, ako zariadenie opláchnuť, nájdete v časti 10 dokumentácie „Stručná úvodná príručka“.**
CLEAN	Je potrebné čistenie. Na začiatok stlačte tlačidlo „Clean Mode“ (Režim čistenia) a potom START/STOP (Spustiť/zastaviť). **Informácie o tom, ako zariadenie čistiť nájdete v časti 11 dokumentácie „Stručná úvodná príručka“.**
CALC	Je potrebné odstránenie vodného kameňa. Na začiatok stlačte tlačidlo „Clean Mode“ (Režim čistenia) a potom START/STOP (Spustiť/zastaviť). **Informácie o tom, ako odstrániť vodný kameň zo zariadenia nájdete v časti 12 dokumentácie „Stručná úvodná príručka“.**

Kontrolka	Popis
	Nádoba na kávovú usadeninu je plná, je potrebné ju vyprázdniť. **Informácie o vyprázdnení nádoby na kávovú usadeninu nájdete v časti 8A dokumentácie „Stručná úvodná príručka“.**
	Nádrž na vodu je takmer prázdna, je potrebné ju naplniť. **Informácie o tom, ako naplniť nádrž na vodu nájdete v časti 7A dokumentácie „Stručná úvodná príručka“.**
COLD RINSE	Pred extrakciou Cold Brew je potrebné chladenie. Stlačte „START/STOP“. **Podrobnosti nájdete v „Príručke rýchleho spustenia“.**
	Všetky kontrolky blikajú: chyba alebo zablokovanie zariadenia. **Pozrite si odsek „ODPOVEDE NA VAŠE OTÁZKY“.**

2. ZAČIATOK POUŽÍVANIA A INŠTALÁCIA SPOTREBIČA

ZAČIATOK POUŽÍVANIA

Zariadenie umiestnite na stabilný, vodorovný, čistý a suchý pracovný povrch.
Plnenie zariadenia pred prvým použitím umožňuje naplnenie vodných okruhov tak, aby zariadenie mohlo fungovať. Prebehne predhrievanie a automatické oplachovanie.

Ďalšie informácie o prvom spustení zariadenia nájdete v časti 1 dokumentácie „Stručná úvodná príručka“.

Pred opustením výrobného závodu bol váš spotrebič skontrolovaný a otestovaný. Napriek veľkej pozornosti venovanej čisteniu je však možné nájsť zvyšky kávy v mlynčeku na kávu alebo kvapky kávy na mriežke odkvapkávacej misky. Pri rozbalení si môžete všimnúť aj prítomnosť prachu na zariadení v dôsledku ochranného materiálu. Odporúčame, aby ste pred prvým použitím dôkladne vyčistili zariadenie handričkou.
Ďakujeme za pochopenie.
Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie.

Rady a tipy

VODA

Kvalita vody výrazne ovplyvňuje kvalitu chuti. Vodný kameň a chlór môžu zmeniť chuť kávy. Ak chcete zachovať arómy vašej kávy, odporúčame použiť čerstvú čistú vodu, ako aj kazetu filtračného prípadne balenú vodu s hodnotou sušiny pod 800 mg/l (pozrite si štítok na fľaši).

Ak sa prístroj určitý čas nepoužíval, odporúčame pred použitím vymeniť vodu v nádržke

Pozrite si odsek **„FILTER A TVRDOSŤ VODY“.**

ŠÁLKA

Pri príprave horúcich nápojov odporúčame použiť predhriate šálky (opláchnite ich tečúcou horúcou vodou) s veľkosťou prispôsobenou požadovanému množstvu.

KÁVOVÉ ZRNÁ

Pražené kávové zrná môžu stratiť svoju arómu, ak nie sú chránené. Odporúčame vám použiť množstvo kávových zŕn zodpovedajúce vašej spotrebe počas nasledujúcich 2 – 3 dní a kupovať si 250 g vrecúška.

Kvalita kávových zŕn je premenlivá a chute sú subjektívne. Zrnková káva Arabica vám poskytne jemné kvetinové arómy, zatiaľ čo zrnková káva Robusta obsahuje viac kofeínu, je horkejšia a plnšia. Je bežné zmiešať dva typy kávy, aby sa dosiahla vyváženejšia chuť. Neváhajte požiadať o radu vášho výrobcu praženej kávy.

Neodporúčame používať olejnaté a karamelizované zrná, pretože môžu poškodiť zariadenie.

Zomletie kávy ovplyvňuje silu chuti a kvalitu cremy. Čím jemnejšie je mletie, tým je crema hladšia. Úroveň mletia je tiež možné prispôsobiť pre konkrétny požadovaný nápoj.

2.1 INŠTALÁCIA FILTRA

PREČO JE VHODNÉ NAINŠTALOVAŤ FILTRAČNÚ KAZETU?

Filtračná kazeta od spoločnosti KRUPS pomáha optimalizovať chuť kávy, obmedzovať usádzanie vodného kameňa a znižovať potrebnú mieru údržby. Odporúčame používať filtračnú kazetu, aby ste zabezpečili dlhú výdrž vášho zariadenia. Toto príslušenstvo je k dispozícii na webovej lokalite KRUPS.com.

KEDY BY STE MALI VYMENIŤ FILTRAČNÚ KAZETU?



- Dva mesiace po inštalácii.
- Odporúčame pri inštalácii kazety otočiť sivý krúžok na vrchu filtračnej kazety tak, aby zobrazoval dátum inštalácie + dva mesiace.

AKO NAINŠTALOVAŤ FILTRAČNÚ KAZETU OD SPOLOČNOSTI KRUPS



- Vaše zariadenie by malo byť zapojené a zapnuté
- Kazetu vložte do zásobníka na vodu
- Umiestnite kazetu tak, aby bol očíslovaný krúžok navrchu
- Na správne nastavenie umiestnite a priskrutkujte kazetu pomocou čiernej skrutky z príslušenstva dodaného s kazetou
- Stlačte CLEAN MODE na obrazovke na 3 sekundy.
- Pod parnú dýzu umiestnite nádobu.
- Tlačidlo START/STOP bude blikať a rozsvieti sa kontrolka COFFEE RINSE
- Stlačením START/STOP spustíte používanie filtra.
- Počas inštalácie svetelný pás bliká načerveno.
- Inštalácia je dokončená, keď svetelný pás opäť svieti neprerušovane nabielo.

2.2 MLYNČEK: NASTAVENIE MLETIA

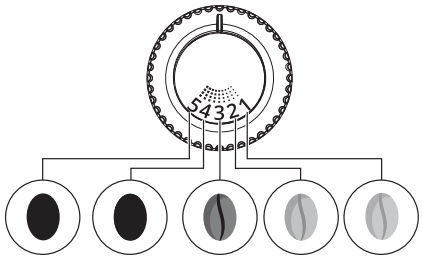
PREČO NASTAVIŤ MLETIE?

Vo všeobecnosti je potrebné upraviť mletie pri zmene typu kávových zŕn alebo pri úprave intenzity kávy. Nastavenie mletia umožňuje prispôsobiť sa rôznym typom kávových zŕn:

silne pražené a olejnaté zrná budú vyžadovať hrubšie mletie,

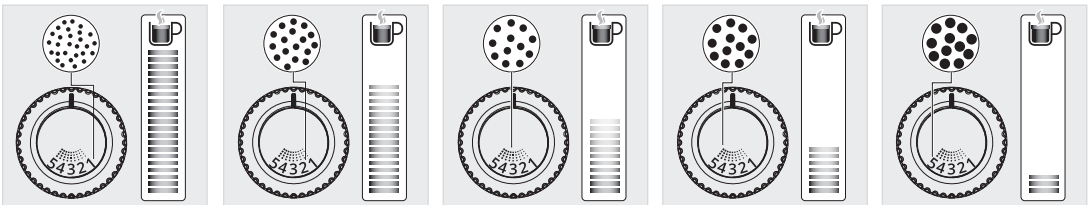
jemnejšie pražené zrná budú suchšie a budú vyžadovať jemnejšie mletie.

Praženie



Veľmi intenzívna	**Intenzívna**	**Zrelá**	**Priemerná**	**Ľahká**
(tmavá francúzska)	*(francúzska)*	*(ľahká francúzska)*	*(jantárová)*	*(blond)*

Okrem toho nastavenie mletia pre rovnakú kávu ovplyvňuje arómu v šálke: čím jemnejšie je mletie, tým výraznejšia je chuť.



Poloha 1	**Poloha 2**	**Poloha 3**	**Poloha 4**	**Poloha 5**
Extra jemná	*Jemná*	*Stredná*	*Hrubá*	*Extra hrubá*

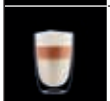
AKO NASTAVIŤ MLETIE

Otočte nastavovacie tlačidlo umiestnené v nádobe na kávové zrná tak, aby nastavenie vyhovovalo vášmu typu zŕn 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 olejovité alebo karamelizované kávové zrná, pretože sú pre mlynček ťažko spracovateľné. Môžu poškodiť zariadenie a viesť k slabému výkonu snímača.

3. PRÍPRAVA NÁPOJOV

NÁPOJE K DISPOZÍCII Z TOHTO ZARIADENIA:
Zariadenie KRUPS Sensation Hot&Cold vám umožní pripraviť širokú škálu nápojov v. Závislosti od vašich preferencií. Nápoje sú dostupné priamo na ovládacom paneli.

	NÁPOJE	Veľkosti k dispozícii	Intenzita kávy k dispozícii	X2	Kocky ľadu pre ľadové nápoje +🧊
	Espresso	**M : 40 ml** / L : 55 ml / XL : 70 ml	0 / 00 / 000	✓	
	Iced espresso ❄	M: 70 ml			2
	Doppio	**M: 80 ml** / L: 110 ml / XL: 140 ml	0 / 00 / 000		
	Iced Doppio ❄	L : 160 ml			4
	Long Coffee	M: 80 ml / **L: 120 ml** / XL: 180 ml	0 / 00 / 000	✓	
	Iced Long Coffee ❄	L : 210 ml			6
	Americano	M: 90 ml / **L: 120 ml** / XL: 150 ml	0 / 00 / 000		
	Iced Americano ❄	L: 180 ml			4
	Filter Coffee	M: 120 ml / **L: 150 ml** / XL: 170 ml	0 / 00 / 000	✓	
	Iced Filter Coffee ❄	L: 280 ml			8
	Hot Water	M: 100 ml / **L: 200 ml** / XL: 300 ml			
	Cold Brew ❄	L: 240 ml	0 / 00 / 000		4
	Cappuccino	M / **L** / XL	0 / 00 / 000	✓	
	Iced Cappuccino ❄	M			5
	Caffe Latte	M / **L** / XL	0 / 00 / 000		
	Iced Caffe Latte ❄	L			5
	Latte Macchiato	M / **L** / XL	0 / 00 / 000	✓	
	Iced Latte Macchiato ❄	L	0 / 00 / 000		6
	Frothy Milk	M / **L** / XL			
	Steam				

**Podľa modelu*

Upozorňujeme, že predvolené nastavenia (tučným písmom) sú nastavenia odporúčané spoločnosťou KRUPS na zabezpečenie optimálnej prípravy.

Rady a tipy

Vždy, keď si vyberiete nápoj, zariadenie použije najnovšie nastavenia.

PRE VAŠU INFORMÁCIU, ZARIADENIE PRI PRÍPRAVE NÁPOJA AUTOMATICKY VYKONÁ TIETO KROKY:

Etapy prípravy kávy
1. Mletie kávových zŕn **2.** Utlačenie namletej kávy **3.** Predbežné lúhovanie (niekoľko kvapiek môže spadnúť do vašej šálky v tomto štádiu) **4.** Perkolácia

AKO NASTAVIŤ VÝŠKU DÝZ NA KÁVU

Pre všetky ponúkané nápoje môžete znížiť alebo zvýšiť polohu dýz na kávu podľa veľkosti vašich šálok, až do výšky 13 cm.

AKO ZAČAŤ PRIPRAVOVAŤ NÁPOJ

- Skontrolujte, či je nádoba na kávové zrná plná.

⚠ **Upozornenie:** Aby ste predišli poškodeniu zariadenia, dávajte pozor, aby ste do mlynčeka nenaliali vodu.

- Skontrolujte, či je nádrž na vodu plná. Ak je hladina vody nízka, zariadenie vás upozorní prostredníctvom kontrolky, že máte naplniť nádrž.
- Pod výstupy kávy položte šálku (šálky).
- Stlačte tlačidlo pre zvolený nápoj, upravte nastavenia a stlačte (START/STOP).

V ZÁVISLOSTI OD NÁPOJA SÚ MOŽNÉ RÔZNE NASTAVENIA:

- **Intenzita kávy:** Ak chcete zvýšiť alebo znížiť intenzitu kávy úpravou množstva použitej mletej kávy, vyberte nápoj a symbol jedného, dvoch alebo troch kávových zŕn. Jedno zrnko znamená najjemnejšiu kávu a tri zrnká označujú najplnšiu chuť kávy .
- **Objem šálky**: Ak chcete zvýšiť alebo znížiť množstvo vody použitej na extrakciu, vyberte nápoj a M, L alebo XL .
- **Jedna alebo dve šálky:** Ak chcete súčasne spustiť prípravu dvoch nápojov, vyberte nápoj a stlačte .

Ďalšie informácie o úprave nastavení pre nápoje nájdete v tabuľke nápojov a v časti 2 dokumentácie „Stručná úvodná príručka".

AKO ZASTAVIŤ PRÍPRAVU NÁPOJA V POLOVICI

Prípravu nápoja môžete kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla (START/STOP).

Keď sa cyklus preruší, zastavenie nie je okamžité. K zariadeniu nebudete mať prístup, kým sa svetelný pás znova nerozsvieti neprerušovane nabielo.

3.1 MLIEČNE NÁPOJE A HORÚCA VODA

Rady a tipy

KRAVSKÉ MLIEKO

- Na optimálne napenenie používajte vychladené UHT pasterizované mlieko (3–5 °C).

RASTLINNÉ NÁPOJE

- Výsledky napenenia sa môžu líšiť.
- Pre lepšiu kvalitu peny si vyberte varianty Barista alebo Special Café.
- Najlepší výkon peny sa dosiahne s čerstvo otvoreným kartónom a po otvorení sa môže prirodzene časom znižovať.

SKLADOVANIE MLIEKA

- Po otvorení uchovávajte mlieko v chladničke pri teplote 4 °C alebo nižšej a spotrebujte ho v odporúčanej lehote trvanlivosti.
- Pri modeloch MILK EA914, EA915 a EA916 možno nádobu na mlieko skladovať priamo v chladničke pomocou špeciálneho veka nádoby na mlieko.

AKO SPENIŤ MLIEKO POMOCOU PARNEJ DÝZY

Parná dýza sa používa na spenenie mlieka, napríklad na výrobu cappuccina alebo latte. Keďže výroba pary vyžaduje vyššiu teplotu ako príprava espressa, zariadenie vykonáva prídavnú fázu predhrievania pary.

Keďže nie je možné pripraviť dve šálky súčasne, funkcia X2 nie je k dispozícii.

Dôležité: Existujú dve fázy predhrievania: jedna pre zariadenie a jedna pre paru. LED kontrolka START/STOP bude blikať, čo znamená, že zariadenie ukončilo predhrievanie. Opätovným stlačením START/STOP spustíte výrobu pary.

Ak do dvoch minút od predhrievania nestlačíte tlačidlo START/STOP, zariadenie sa vráti do pôvodnej polohy.

Ďalšie informácie o tom, ako pripraviť mliečny nápoj nájdete v časti 5 dokumentácie „Stručná úvodná príručka".

Dávajte pozor, aby ste sa nepopálili.

Dôležité: Produkcia pary sa automaticky zastaví podľa vopred zvoleného objemu nápoja. Ak máte dostatok napeneného mlieka už pred koncom cyklu, na zastavenie pary môžete stlačiť START/STOP.

ČISTENIE PARNEJ DÝZY

Dôležité: Aby ste vždy dosiahli rovnakú penu, odporúčame, aby ste PO KAŽDOM POUŽITÍ parnú dýzu dôkladne vyčistili. Parnú dýzu neumývajte v umývačke riadu. Ak sa parná dýza dlhšiu dobu nepoužíva (viac ako dva dni), odporúčame ju tiež vyčistiť.

Nebezpečenstvo: Po použití funkcie pary môže byť parná dýza horúca, preto vám odporúčame pred manipuláciou počkať niekoľko minút.

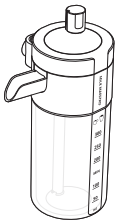
Kvôli možnosti dôkladného čistenia je možné odňať celú parnú dýzu. Čistite ju vodou, malým množstvom neabrazívneho prostriedku na umývanie riadu a kefou. **Ďalšie informácie o čistení parnej trysky nájdete v časti 6 dokumentácie „Stručná úvodná príručka".**

- Ak chcete odstrániť všetky možné stopy mlieka z parnej dýzy, umiestnite nádobu pod trysku a začnite prípravu horúcej vody. Potom na utieranie dýzy použite čistú navlhčenú handričku z mikrovlákna.

- Ak nevidíte vychádzať paru, tryska môže byť upchatá: odblokujte ju dodanou ihlou na čistenie parného systému. **Ďalšie informácie o čistení parnej trysky nájdete v časti 6 dokumentácie „Stručná úvodná príručka".**

NÁPOJE S HORÚCOU VODOU
- Šálku umiestnite pod parnú dýzu.
- Stlačte tlačidlo „Hot Water" (Horúca voda).
- Objem nápoja si môžete upraviť podľa chuti. Nie je však možné pripraviť dve šálky súčasne, preto funkcia X2 nie je k dispozícii.
- Stlačte tlačidlo START/STOP (Spustiť/zastaviť). Keď sa zariadenie zohreje (svetelný prúžok bude blikať), naleje horúcu vodu.

3.2 NÁDOBA NA MLIEKO MILK MAESTRO



Nádoba na mlieko Milk Maestro je navrhnutá tak, aby vám doma poskytla zážitok z prípravy mliečnych nápojov na úrovni baristov. Skôr ako začnete výrobok používať, prečítajte si pozorne nasledujúce pokyny, aby ste zabezpečili optimálne používanie a výsledky.

Skôr ako použijete nádobu na mlieko Milk Maestro po prvý raz a odstránite všetky potenciálne zvyšky prachu, odporúčame vám, aby ste všetky diely umyli mydlovou vodou.

HLAVNÉ FUNKCIE
Funkcia spenenia
Nádoba na mlieko Milk Maestro je vybavená patentovaným systémom na spenenie mlieka, vďaka čomu pripravíte krémovú mliečnu penu za pár okamihov.
Vďaka tlačidlu ovládania spenenia na vrchu veka môžete podľa potreby ovládať množstvo mliečnej peny, čo vám prináša kompletnú úpravu mliečnych nápojov.

Automatický program oplachovania MILK RINSE
Automatický program oplachovania je potrebný po každom mliečnom nápoji (upozornenie MILK (Mlieko) v rozhraní), aby sa zabezpečila optimálna hygiena. Čistenie vykonajte po každom použití nádoby na mlieko Milk Maestro.

Informácie o tom, ako nádobu na mlieko Milk Maestro opláchnuť, nájdete v časti 14 dokumentácie „Stručná úvodná príručka".

Jednoduchá demontáž a vhodné na čistenie v umývačke riadu:
Nádobu na mlieko je možné úplne demontovať pre jednoduché čistenie a údržbu. Môžete oddeliť rôzne diely nádoby na mlieko Milk Maestro pre komletné čistenie.

Všetky diely sú vhodné na čistenie v umývačke riadu, vďaka čomu je proces čistenia ešte viac pohodlnejší. Jednoducho položte diely na vrchnú mriežku umývačky riadu alebo do priestoru pre príbor.

Upozornenie: Nevkladajte veko do umývačky riadu s tlačidlom ovládania spenenia v polohe PULL (Ťahať) (riziko straty gombíka). Odstráňte ho, aby ste ho nestratili.

AKO POUŽÍVAŤ NÁDOBU NA MLIEKO MILK MAESTRO?

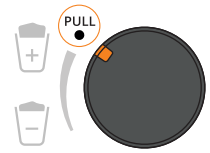
Návod na používanie:

1. Príprava

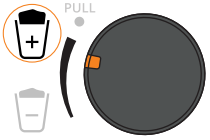
Nalejte do nádoby na mlieko Milk Maestro požadovaný objem mlieka.
Neprekročte čiaru maximálneho naplnenia znázornenú na nádobe na mlieko.

2. Nastavenie spenenia

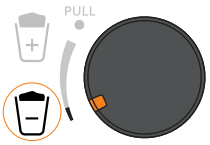
Otočte tlačidlo ovládania spenenia na vrchu veka v smere hodinových ručičiek, ak chcete viac peny, alebo proti smeru hodinových ručičiek, ak chcete menej peny. Vyberte množstvo peny podľa svojich osobných preferencií.



Poloha na odstránenie tlačidla ovládania spenenia



Poloha pre maximálny objem peny



Poloha pre minimálny objem peny

Pre optimálnu kvalitu mliečnych nápojov sa odporúča pripraviť 5 až 6 mliečnych nápojov po prvom použití. Toto odporúčanie umožňuje mliečnemu systému pracovať na optimálnej úrovni.	Ak váš mliečny nápoj preteká z pohára, odporúčame: - Nastaviť ovládač objemu mliečnej peny na polohu MIN - Zvoliť menšiu veľkosť nápoja (M alebo L) - Použiť väčší pohár

3. Čistenie

Po skončení používania nádoby na mlieko Milk Maestro môžete vykonať automatické opláchnutie pomocou programu MILK RINSE alebo môžete demontovať a kompletne umyť všetky diely v teplej mydlovej vode alebo v umývačke riadu.

Pred opätovnou montážou kompletne opláchnite a usušte všetky diely.

Rady a tipy

Na odomknutie veka nádoby na mlieko Milk Maestro je potrebné štvrtinové otočenie.



Upozornenie: Nespúšťajte prípravu mliečnych nápojov bez toho, aby ste predtým pripojili nádobu na mlieko Milk Maestro k spotrebiču.

Dúfame, že si užijete používanie nádoby na mlieko Milk Maestro a aromatické, lahodné a domáce mliečne nápoje, vďaka vysokovýkonnej funkcii spenenia mlieka, ktorá sa jednoducho používa.

3.3 REŽIM ĽADOVÝCH NÁPOJOV & COLD BREW

Funkcie **Ľadové nápoje** a **Cold Brew** sú navrhnuté tak, aby vám poskytli osviežujúce ľadové kávové nápoje pri zachovaní optimálnej kvality chuti.

REŽIM ĽADOVÝCH NÁPOJOV

Káva pripravená horúcim spôsobom a následne schladená ľadom. Zachováva bohatú chuť espressa alebo dlhej kávy a vytvára osviežujúci ľadový nápoj plný chuti.

Režim Ľadových nápojov vám umožňuje pripravovať ľadové verzie vašich obľúbených kávových receptov.

- Ak chcete aktivovať režim Ľadových nápojov, najprv si na používateľskom rozhraní vyberte požadovaný recept.
- Potom stlačte tlačidlo so symbolom snehovej vločky na aktiváciu Režimu chladenia a nakoniec stlačte START STOP, aby ste spustili prípravu.

Pri každom ľadovom recepte musíte pred začatím extrakcie pridať do pohára kocky ľadu. Odporúčaný počet kociek ľadu sa líši v závislosti od zvoleného receptu. Príslušné množstvo nájdete v tabuľke receptov v časti 3.

Režim ľadových nápojov je možné aktivovať pre všetky recepty okrem:

- Horúca voda
- Mliečna pena
- Para

Pri ľadových receptoch nie je k dispozícii možnosť prípravy 2 šálok a objem nápoja je pevne nastavený, aby sa zabezpečila optimálna chuť a vyváženosť.

Ak sa prístroj určitý čas nepoužíval, odporúčame pred použitím prepláchnuť systém a naplniť nádržku čerstvou vodou.

COLD BREW

Cold Brew sa pomaly extrahuje pri nízkej teplote (4-5 min) a prináša prirodzene sladkú a jemnú kávu s veľmi nízkou horkosťou, podobnú „kávovej infúzii“ podávanej s ľadom.

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov Cold Brew musí byť prístroj pred extrakciou najskôr ochladený. Tento krok sa nazýva **COLD RINSE**.

- Po výbere receptu Cold Brew sa na displeji zobrazí COLD RINSE.
- Pod výpuste umiestnite nádobu (minimálne 200 ml).
- Stlačte START STOP, aby ste spustili chladiaci cyklus. Prístroj automaticky vykoná preplach na zníženie svojej vnútornej teploty.

Po dokončení COLD RINSE kroku je prístroj pripravený na extrakciu.

- Pripravte si pohár s odporúčaným množstvom kociek ľadu a potom stlačte START STOP, aby ste spustili prípravu Cold Brew.

Keď je Cold Brew pripravený, premiešajte ho slamkou alebo lyžičkou a vychutnajte si ho.

4. VŠEOBECNÁ ÚDRŽBA

4.1 KAŽDODENNÁ ÚDRŽBA

Správnou údržbou môžete predĺžiť životnosť zariadenia a zachovať autentickú chuť kávy.

ÚDRŽBA ODKVAPKÁVACEJ MISKY:

Odkvapkávacia miska umožňuje zachytiť vodu alebo kávu, ktorá vychádza zo zariadenia počas prípravy a po nej. Je dôležité, aby ste ju vždy ponechali na mieste a každý deň ju vyprázdnili a vyčistili.

Z hygienických dôvodov odporúčame rozobrať odkvapkávaciu misku a každý prvok denne vyčistiť, nechať vysušiť na vzduchu a následne vložiť do zariadenia.

Ďalšie informácie o čistení odkvapkávacej misky nájdete v časti 9B dokumentácie „Stručná úvodná príručka".

KEDY 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 teplou vodou s pridaným saponátom, nechali uschnúť na vzduchu a až potom ju vložili do zariadenia.

Ďalšie informácie o tom, ako čistiť nádobu na kávovú usadeninu nájdete v časti 8B dokumentácie „Stručná úvodná príručka".

Dôležité: Neumývajte v umývačke riadu.

KEDY VYPRÁZDNIŤ NÁDOBU NA POUŽITÚ KÁVU

Nádoba na použitú kávu zhromažďuje extrahovanú zomletú kávu.

Vyprázdnite nádobu na použitú kávu, keď vám to signalizuje kontrolka .

Môžete ju vyprázdniť aj častejšie, ale urobte tak, keď je zariadenie zapnuté, aby mohlo zaznamenať, že nádoba bola skutočne vyprázdnená.

Dôležité: Ak pravidelne nevyprázdňujte nádobu na použitú kávu, ako je uvedené vyššie, môže dôjsť k poškodeniu zariadenia.

ÚDRŽBA NÁDRŽE NA VODU

Kvôli zachovaniu aróm vašej kávy a z hygienických dôvodov odporúčame používať čerstvú vodu, denne vyčistiť nádrž na vodu horúcou vodou a špongiou, nechať ju uschnúť na vzduchu a následne ju opäť vložiť do zariadenia.

ÚDRŽBA NÁDOBY NA KÁVOVÉ ZRNÁ

Kávové zrná môžu zanechať zvyšky tuku na stenách nádoby na kávové zrná, ktoré môžu ovplyvniť kvalitu kávy. Na zachovanie aróm vašej kávy a z hygienických dôvodov ju odporúčame utrieť mäkkou, suchou handričkou vždy, keď je potrebné ju naplniť.

Upozornenie: Na čistenie nádoby na kávové zrná nepoužívajte vodu, pretože voda v nádobe na kávové zrná by mohla poškodiť vaše zariadenie.

4.2 INÁ ÚDRŽBA

Údržba	Kedy?	Vysvetlenie	Potrebný spotrebný materiál
MILK RINSE **Automatické oplachovanie Milk Maestro*** ~30 s – 60 ml	Po mliečnom nápoji alebo kedykoľvek.	Program na automatické oplachovanie nádoby na mlieko Milk Maestro používa len horúcu vodu a zabezpečuje optimálny výkon spenenia mlieka a čistý systém. **Informácie o tom, ako nádobu na mlieko Milk Maestro opláchnuť, nájdete v časti 14 dokumentácie „Stručná úvodná príručka“.** **Podľa modelu*	
COFFEE RINSE Oplachovanie kávy ~45 s – 30 ml	Po dvoch dňoch bez používania alebo kedykoľvek.	Umožňuje prepláchnuť kávový okruh zariadenia. Tento proces využíva iba horúcu vodu. Zabezpečuje, že sa zachová autentická chuť kávy. **Informácie o tom, ako zariadenie opláchnuť, nájdete v časti 10 dokumentácie „Stručná úvodná príručka“.**	
CLEAN Čistenie zariadenia ~13 min – 1 l	Keď zariadenie zobrazí výzvu alebo kedykoľvek.	Z hygienických dôvodov a kvôli zachovaniu kvality kávy odporúčame, aby ste vyčistili a odmastili kávový okruh zariadenia. Zaručí sa tým zachovanie optimálnej chuti nápojov. **Prečítajte si informácie o čistení zariadenia v časti 11 dokumentácie „Stručná úvodná príručka“ alebo postupujte podľa týchto krokov:** 1. Keď je potrebné vyčistiť zariadenie, kontrolka CLEAN začne svietiť neprerušovaným červeným svetlom. 2. Stlačte tlačidlo CLEAN MODE a vyberte CLEAN 3. Stlačením tlačidla START/STOP potvrdíte proces čistenia. 4. Kontrolka CLEAN bude blikať 5. Vezmite si čistiacu tabletu 6. Otvorte poklop čistiacej tablety a vložte tabletu 7. Pod obe dýzy umiestnite 1-litrovú nádobu. 8. Stlačením tlačidla START/STOP po druhýkrát spustíte proces čistenia. 9. Počas procesu čistenia bude z dýz na kávu vytekať voda. 10. Keď voda prestane tiecť a po troch pípnutiach je zariadenie vyčistené a pripravené na použitie.	1 Čistiaca tableta KRUPS XS3000/XS808

Údržba	Kedy?	Vysvetlenie	Potrebný spotrebný materiál
CALC Odstraňovanie vodného kameňa ~20 min – 1.5 l	Po zobrazení výzvy na zariadení. Ak počet nápojov nepostačuje na to, aby bolo potrebné odstraňovanie vodného kameňa, funkcia nie je aktívna.	Odstránenie vodného kameňa z vášho zariadenia zaistí, že bude fungovať správne a odstráni usadeniny vodného kameňa alebo povlak. Tento krok je veľmi dôležitý na zabezpečenie správnej funkcie a dlhej životnosti vášho zariadenia. **Pozrite si informácie o tom, ako odstrániť vodný kameň zo zariadenia v časti 12 dokumentácie „Stručná úvodná príručka" alebo postupujte podľa týchto krokov:** 1. Keď je potrebné zo zariadenia odstrániť vodný kameň, kontrolka CALC začne svietiť neprerušovaným červeným svetlom. 2. Stlačte tlačidlo CLEAN MODE a vyberte CALC 3. Stlačením START/STOP potvrdíte proces odstraňovania vodného kameňa v zariadení 4. Kontrolka CALC bude blikať 5. Nádrž na vodu naplňte vlažnou vodou po značku CALC 6. Vezmite a otvorte vrecúško prostriedku na odstraňovanie vodného kameňa od spoločnosti KRUPS 7. Obsah vrecúška vyprázdnite do nádrže na vodu (ak je váš produkt vybavený našou filtračnou kazetou vyberte ju) 8. Obsah vrecúška zmiešajte s vodou v nádrži 9. Nádrž na vodu vložte späť na miesto v zariadení 10. Pod obe dýzy (káva a para) umiestnite 1,5-litrovú nádobu. 11. Stlačením tlačidla START/STOP spustíte proces odstraňovania vodného kameňa. 12. Počas procesu odstraňovania vodného kameňa bude z obidvoch dýz vytekať voda. 13. Keď sa zastaví prietok vody, kontrolka sa rozbliká 14. Zvyšnú vodu z nádrže na vodu odstráňte zmiešaným prostriedkom na odstraňovanie vodného kameňa 15. Špongiou vyčistite nádrž na vodu 16. Nádrž na vodu utrite a vysušte. 17. Nádrž na vodu naplňte po značku MAX 18. Nádrž na vodu vložte späť na miesto v zariadení 19. Počas procesu oplachovania bude z dýz na kávu vytekať voda. 20. Keď voda prestane tiecť a po troch pípnutiach je zariadenie zbavené vodného kameňa a pripravené na použitie	1 vrecúško prostriedku na odstraňovanie vodného kameňa KRUPS F054/ XS809 (nedodáva sa so zariadením)

! **Dôležité:** Ak je váš produkt vybavený kazetou filtračného systému pred odstraňovaním vodného kameňa ju vyberte.

! **Dôležité:** Program údržby nemusíte spúšťať hneď, ako o to zariadenie požiada, ale musíte to urobiť v primeranom čase. Ak sa čistenie (alebo odstraňovanie vodného kameňa) odloží, výstraha zostane zobrazená, kým sa táto činnosť nevykoná.

Dôležité: Ak počas údržby odpojíte zariadenie od siete alebo dôjde k výpadku napájania, čistiaci program sa obnoví od začiatku. Túto operáciu nebude možné odložiť, vodný okruh sa musí sa prepláchnuť. V tomto prípade môže byť potrebná nová čistiaca tableta.

5. INÉ FUNKCIE

PRÍSTUP K NASTAVENIAM ZARIADENIA
Keďže toto zariadenie nemá obrazovku, nastavenia sú integrované ako druhá funkcia určitých tlačidiel.

Prístup k ponuke nastavení:
- Zariadenie musí byť zapojené, ale nie zapnuté
- Stlačte CLEAN MODE na 3 sekundy
- Keď sa rozsvietia LED kontrolky vedľa prvých troch nápojov (Ristretto, Espresso, filter Coffee) a budete počuť pípnutie, ste v nastaveniach. Potom sa môžete presúvať pomocou týchto troch tlačidiel: Ristretto, Espresso a káva lungo.

Zoznam nastavení:

Sensation Hot & Cold Coffee

Teplota kávy		Stlačením ESPRESSO a následne nastavte teplotu kávy. K dispozícii sú tri nastaviteľné úrovne pre teplotu vašich kávových nápojov. Teplota je predvolene nastavená na úroveň 2 (priemer).
T1 :	Nízka	
T2 :	**Priemerná**	
T3 :	Vysoká	
Automatické vypnutie		Stlačením DOPPIO a následne nastavte funkciu Auto OFF (Automatické vypnutie). Môžete si vybrať dĺžku času, po ktorom sa zariadenie automaticky vypne, aby sa optimalizovala spotreba energie: 10 minút, 20 minút alebo 30 minút. Predvolené nastavenie je **10 minút.**
	10 min	
	20 min	
	30 min	
Automatické oplachovanie		Stlačením LONG COFFEE a následne nastavte oplachovanie na funkciu Auto ON (Automatické zapnutie). Zariadenie môžete nastaviť, aby sa automaticky oplachovalo vždy, keď je vypnuté. Predvolené nastavenie je **neaktívne.**
	Neaktívne	
	Aktívne	

Sensation Hot & Cold Milk EA916

Teplota kávy		Stlačením ESPRESSO a následne nastavte teplotu kávy. K dispozícii sú tri nastaviteľné úrovne pre teplotu vašich kávových nápojov. Teplota je predvolene nastavená na úroveň 2 (priemer).
T1 :	Nízka	
T2 :	Priemerná	
T3 :	Vysoká	
Automatické vypnutie		Stlačením LONG COFFEE a následne nastavte funkciu Auto OFF (Automatické vypnutie). Môžete si vybrať dĺžku času, po ktorom sa zariadenie automaticky vypne, aby sa optimalizovala spotreba energie: 10 minút, 20 minút alebo 30 minút. Predvolené nastavenie je **10 minút.**
	10 min	
	20 min	
	30 min	

Automatické oplachovanie		
	Neaktívne	Stlačením AMERICANO a následne nastavte oplachovanie na funkciu Auto ON (Automatické zapnutie). Zariadenie môžete nastaviť, aby sa automaticky oplachovalo vždy, keď je vypnuté. Predvolené nastavenie je **neaktívne.**
	Aktívne	

Sensation Hot & Cold Milk EA914 - EA915

Teplota kávy		
T1 :	Nízka	Stlačením ESPRESSO a následne nastavte teplotu kávy. K dispozícii sú tri nastaviteľné úrovne pre teplotu vašich kávových nápojov. Teplota je predvolene nastavená na úroveň 2 (priemer).
T2 :	Priemerná	
T3 :	Vysoká	
Automatické vypnutie		
	10 min	Stlačením LONG COFFEE a následne nastavte funkciu Auto OFF (Automatické vypnutie). Môžete si vybrať dĺžku času, po ktorom sa zariadenie automaticky vypne, aby sa optimalizovala spotreba energie: 10 minút, 20 minút alebo 30 minút. Predvolené nastavenie je **10 minút.**
	20 min	
	30 min	
Automatické oplachovanie		
	Neaktívne	Stlačením FILTER COFFEE a následne nastavte oplachovanie na funkciu Auto ON (Automatické zapnutie). Zariadenie môžete nastaviť, aby sa automaticky oplachovalo vždy, keď je vypnuté. Predvolené nastavenie je **neaktívne.**
	Aktívne	

**Podľa modelu*

Opustenie ponuky nastavení:

- Stlačením tlačidla ⏻ opustite ponuku alebo počkajte 2 minúty.
- Zariadenie sa vypne a uloží nastavenia.

6. ODPOVEDE NA VAŠE OTÁZKY

PREVÁDZKA

1) Zariadenie vykazuje poruchu, softvér je zamrznutý ALEBO všetky svetlá blikajú,

✓ Vypnite a odpojte zariadenie, vyberte filtračnú kazetu (ak je nainštalovaná v nádrži na vodu), počkajte 1 minútu, znova zapojte a spustite zariadenie.

2) Zariadenie sa po stlačení hlavného vypínača nezapne.

✓ Skontrolujte poistky a napájaciu zásuvku elektrickej inštalácie. Skontrolujte, či sú dve zástrčky správne vložené do zásuvky.

3) Počas cyklu došlo k výpadku napájania.

✓ Zariadenie sa po opätovnom zapnutí automaticky resetuje.

4) Mlynček melie naprázdno.

✓ Je to normálne, ak sa to stane občas a ak sa v nádobe na kávové zrná nenachádzajú žiadne kávové zrná alebo ich je len malé množstvo.

✓ Kávové zrná zostávajú v nádobe:

➔ Káva môže byť príliš olejnatá, a preto ju zariadenie správne nespracuje. Skúste potlačiť kávové zrná do zariadenia a overte, či sa problém vyriešil. Odporúča sa však použiť inú kávu (pozrite si časť „Typ kávových zŕn“).

➔ Toto je moja obvyklá káva, ktorá doteraz fungovala: kontaktujte oddelenie služieb zákazníkom spoločnosti KRUPS.

POUŽITIE

1) Mlynček vydáva nezvyčajný zvuk.

- V mlynčeku sú pravdepodobne prítomné cudzie telesá. Pokúste sa ho vyčistiť vysávačom alebo sa obráťte na oddelenie služieb zákazníkom spoločnosti KRUPS.

2) Pod zariadením sa nachádza voda.

- Pred vybratím odkvapkávacej misky počkajte 15 sekúnd po dokončení prípravy kávy, aby zariadenie správne dokončilo svoj cyklus.
- Skontrolujte, či je odkvapkávacia miska správne umiestnená v zariadení. Musí byť vždy v správnej polohe, aj keď sa zariadenie nepoužíva.
- Skontrolujte, či odkvapkávacia misa nie je plná.

3) Tlačidlo nastavenia jemnosti mletia sa ťažko otáča.

- Tlačidlo nastavenia mletia otáčajte len vtedy, keď je mlynček v prevádzke.

4) Zariadenie nepripravilo žiadnu kávu.

- Počas prípravy bol zistený incident. Zariadenie sa automaticky resetuje a bude pripravené na nový cyklus.

5) Namiesto kávových zŕn ste použili mletú kávu.

- Pomocou vysávača odstráňte mletú kávu z nádoby na kávové zrná.

6) Z dýz na kávu prúdi voda, keď je zariadenie vypnuté.

- Je to normálne. Je to automatické opláchnutie na vyčistenie dýz na kávu. V nastaveniach zariadenia ho môžete vypnúť zmenou nastavenia „Automatic rinsing“ (Automatické oplachovanie) na neaktívne.

PARA A MLIEKO

1) Zo zariadenia nevychádza žiadna para.

a. Ak zo zariadenia nevychádza žiadna para pri prvom použití parného cyklu:

- **Skontrolujte, či nie je upchatá parná dýza a prečítajte si informácie o čistení parnej dýzy v časti 6 dokumentácie „Stručná úvodná príručka“.**
- Ak parná dýza nie je upchatá, jedenkrát vykonajte nasledujúci postup:
  Vyprázdnite nádrž na vodu a dočasne vyberte kazetu vodného filtračného systému KRUPS.
  Naplňte nádrž na vodu minerálnou vodou s vysokým obsahom vápnika (> 100 mg/l) a vykonajte niekoľko parných cyklov (5 až 10 cyklov) do nádoby, kým nezískate kontinuálny prúd pary. Vložte kazetu späť do nádrže.

b. Parná dýza predtým fungovala:

- **Skontrolujte, či nie je parná dýza upchatá a prečítajte si informácie o čistení parnej dýzy v časti 6 dokumentácie „Stručná úvodná príručka“.**

Ak po dokončení vyššie uvedených krokov funkcia stále nefunguje, obráťte sa na oddelenie služieb zákazníkom spoločnosti KRUPS.

2) Z parnej dýzy vychádza voda alebo para neobvyklým spôsobom.

- Skontrolujte, či je parná dýza správne umiestnená na spoji na príslušenstvo a či je spoj na príslušenstvo bezpečne pripojený k výstupu pary.
- Na začiatku alebo na konci prípravy môže cez parnú dýzu pretiecť niekoľko kvapiek.

3) Z mriežky odkvapkávacej misy uniká para.

- V závislosti od typu prípravy môže z mriežky odkvapkávacej misy unikať para.

4) Nádoba na mlieko Milk Maestro už nevyrába penu

- Použite čerstvé polotučné alebo plnotučné mlieko (medzi 3 °C až 6 °C).
- Opláchnite nádobu na mlieko Milk Maestro pomocou programu **MILK RINSE** (Mlieko).
- Vyčistite všetky diely v umývačke riadu alebo ručne pomocou mydlovej vody a pred opätovnou montážou ich nechajte uschnúť.

ÚDRŽBA

1) Zariadenie si nevyžiadalo odstránenie vodného kameňa.

- Cyklus odstraňovania vodného kameňa sa vyžaduje po veľkom počte pripravených nápojov vyrobených s parou alebo horúcou vodou. Ak pripravujete iba kávu, odstraňovanie vodného kameňa nebude potrebné často.

2) V odkvapkávacej miske je trochu zomletej kávy

- Do odkvapkávacej misky sa môže dostať malé množstvo zomletej kávy. Zariadenie je navrhnuté tak, aby odstránilo akúkoľvek zostávajúcu zomletú kávu s cieľom uchovať perkolačnú zónu čistú.

3) Kontrolka zostane svietiť po vyprázdnení nádoby na kávovú usadeninu.

- Znova nainštalujte nádobu na kávovú usadeninu.

4) Kontrolka zostane svietiť po naplnení nádrže na vodu.

- Skontrolujte, či je nádrž v zariadení v správnej polohe.
- Plavák v spodnej časti nádrže sa musí voľne pohybovať. V prípade potreby skontrolujte a odblokujte plavák.

5) Počas odstraňovania vodného kameňa z dýz v prvej fáze nevychádza žiadna voda:

- Je to normálne, zariadenie uvoľní vodu z dýz len v prípade nahromadenia veľkého množstva vodného kameňa.

NÁPOJE

1) Káva tečie príliš pomaly.

- Otočte tlačidlo mletia doprava, aby ste získali hrubšie mletú kávu (môže to závisieť od typu použitej kávy).
- Vykonajte jeden alebo niekoľko oplachovacích cyklov.
- Vymeňte kazetu vodného filtračného.

2) Káva je príliš slabá alebo nie je dostatočne plná.

- Skontrolujte, či nádoba na kávové zrná obsahuje kávu a či sa zrná správne pohybujú smerom nadol.
- Vyhnite sa používaniu olejnatých, karamelizovaných alebo ochutených káv, ktoré zariadenie nemusí správne spracovať.
- Znížte objem a zvýšte intenzitu pripravovaného nápoja pomocou funkcie intenzity kávy. Otočením tlačidla mletia nastavte jemnejšie pomletú kávu. Pripravte svoj nápoj v dvoch cykloch pomocou funkcie dvoch šálok.

3) Espresso alebo káva nie sú dostatočne horúce.

- Zvýšte teplotu kávy v nastaveniach zariadenia. Pred prípravou nápoja zohrejte šálku opláchnutím horúcou vodou.
- Pred začatím prípravy kávy vykonajte oplachovanie okruhu.

4) Pred každou prípravou kávy vyteká z dýz na kávu čistá voda.

- Po spustení prípravy sa vykoná postup predbežného lúhovania, čo môže spôsobiť, že z dýz na kávu vytečie malé množstvo vody.

Ak niektorý z vyššie uvedených problémov pretrváva, obráťte sa na oddelenie služieb zákazníkom spoločnosti KRUPS.

LIKVIDÁCIA
Niektoré spotrebiče obsahujú batériu, ku ktorej má z bezpečnostných dôvodov prístup len servisný pracovník. Ak chcete vymeniť batériu, obráťte sa na najbližšie schválené servisné stredisko.

Dôležité: Váš spotrebič obsahuje množstvo materiálov, ktoré sa dajú opätovne použiť alebo recyklovať. Podieľajte sa na ochrane životného prostredia!
Zariadenie nechajte na zbernom mieste na ďalšie spracovanie.

ZÁRUKA
Záruka neplatí v nasledujúcich prípadoch:
- prítomnosť cudzích telies v mlynčeku,
- do nádoby na kávové zrná bola nasypaná mletá káva,
- filtračná kazeta 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 automatický kávovar 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 HOT & COLD
EA913/EA914/EA915/EA916

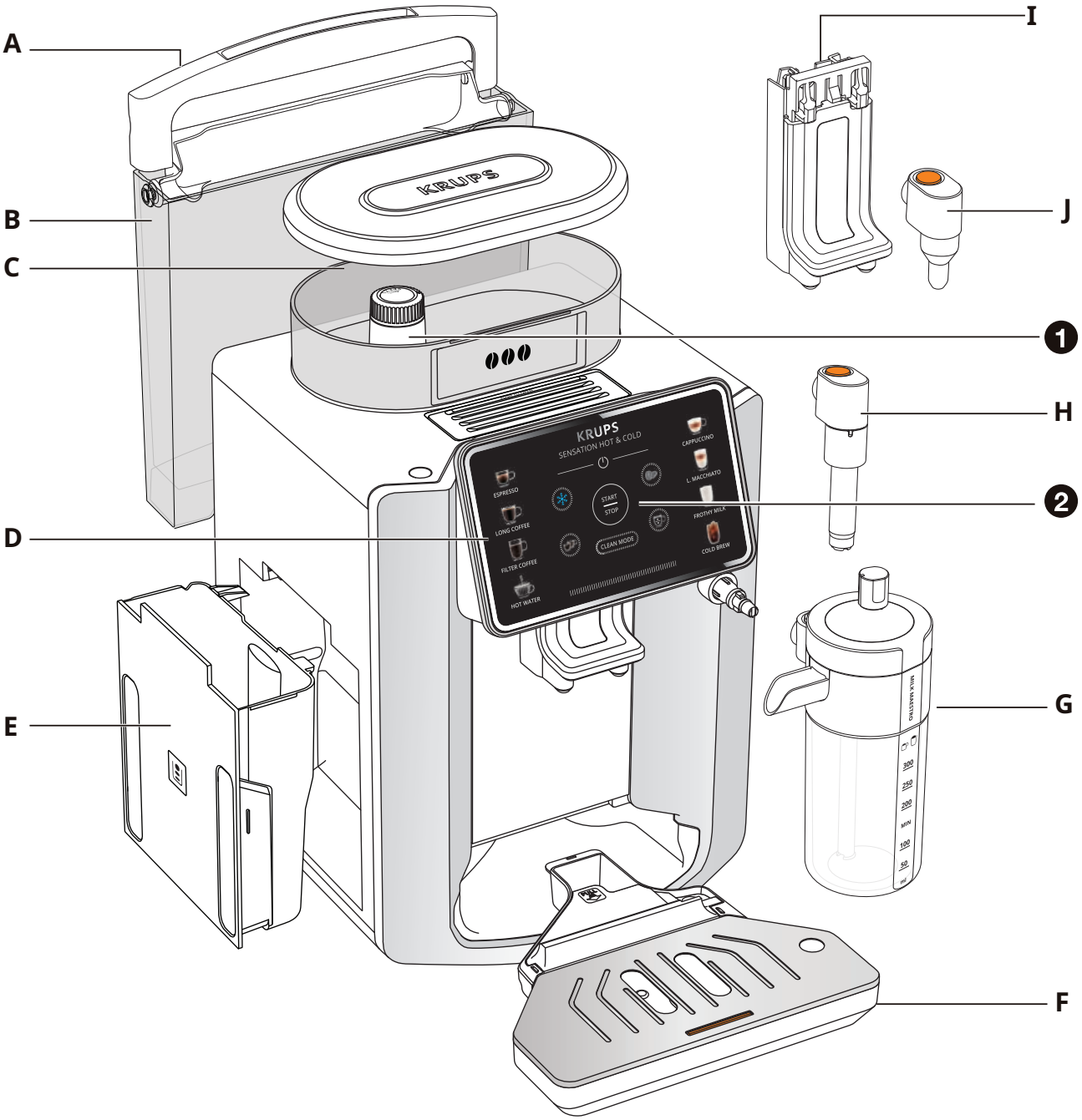


UK

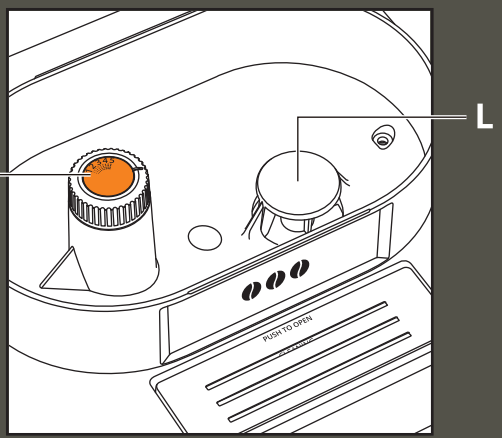
Зображення залежно від моделі

8020013579-02

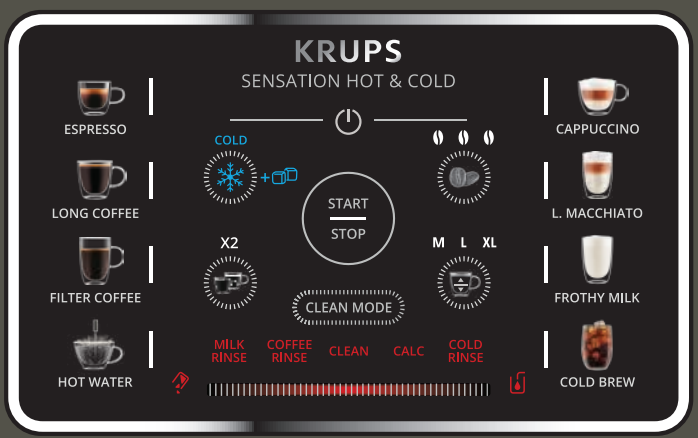
1. ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПРОДУКТ 4
1.1 СИМВОЛИ, ЯКІ ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ В ПОСІБНИКУ КОРИСТУВАЧА 4
1.2 АКСЕСУАРИ, ЯКІ ВХОДЯТЬ ДО КОМПЛЕКТУ ПОСТАЧАННЯ ПРИЛАДУ 4
1.3 ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ 5
1.4 ІНТЕРФЕЙС 5
1.5 СВІТЛОВІ ІНДИКАТОРИ 6
2. ПОЧАТОК РОБОТИ ТА НАЛАШТУВАННЯ ПРИЛАДУ 7
2.1 ВСТАНОВЛЕННЯ ФІЛЬТРА 8
2.2 КАВОМОЛКА: РЕГУЛЮВАННЯ ПОМЕЛУ 9
3. ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ 10
3.1 НАПОЇ З МОЛОКОМ І ГАРЯЧА ВОДА 12
3.2 ГЛЕЧИК ДЛЯ МОЛОКА MILK MAESTRO 13
3.3 РЕЖИМ ХОЛОДНИХ НАПОЇВ & COLD BREW 15
4. ЗАГАЛЬНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ 16
4.1 ЩОДЕННЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ 16
4.2 ІНШЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ 17
5. ІНШІ ФУНКЦІЇ 19
6. ВІДПОВІДІ НА ВАШІ ЗАПИТАННЯ 20


A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
1
2
KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
START
STOP
CLEAN MODE

1


K
L
PUSH TO OPEN

2


KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
COLD
START
STOP
X2
M L XL
CLEAN MODE
MILK RINSE
COFFEE RINSE
CLEAN
CALC
COLD RINSE

ОПИС

A. Кришка / ручка резервуара для води
B. Резервуар для води
C. Резервуара для кавових зерен
D. Панель керування
E. Контейнер для кавової гущі
F. Піддон для крапель
G. Глечик для молока*
H. Парове сопло*
I. Сопла подавання кави
J. Водяна насадка
K. Ручка регулювання ступеня помелу
L. Кавомолка

**Залежно від моделі*

Шановний Клієнте!

Дякуємо за придбання еспресо-машини KRUPS із вбудованою кавомолкою. Еспресо-машини KRUPS із вбудованою кавомолкою розроблені та 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 різноманітні кавові напої – еспресо, лонг блек, фільтр-каву тощо – одним натисканням кнопки! Для спрощення приготування напоїв компанією KRUPS було розроблено технологію інтелектуальних світлових індикаторів, які допомагатимуть вам під час користування пристроєм й оживлять ваші перерви на каву. Передова технологія, використана у вашому приладі, дозволяє отримати якнайкращий результат і відчути максимум ароматів та смаків свіжомелених кавових зерен. Сподіваємося, ви що отримаєте справжню насолоду від перерв на каву й будете повністю задоволені машиною KRUPS.

Колектив Працівників Компанії KRUPS

1. ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПРОДУКТ

Перед першим використанням приладу уважно прочитайте посібник користувача та брошуру з інструкціями з техніки безпеки. У разі неналежного використання приладу компанія KRUPS не несе відповідальності за будь-які можливі наслідки.

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.

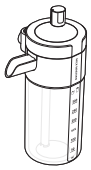
Увага! Попередження про можливість виходу з ладу, пошкодження або знищення приладу.

Важливо! Інформація загального характеру або важливі примітки щодо використання приладу.

1.2 АКСЕСУАРИ, ЯКІ ВХОДЯТЬ ДО КОМПЛЕКТУ ПОСТАЧАННЯ ПРИЛАДУ

Перевірте аксесуари, які мають входити до комплекту постачання приладу. У разі відсутності якоїсь деталі зверніться безпосередньо до служби 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	
SENSATION HOT & COLD COFFEE EA913		
2	Голка для чищення системи циркуляції пари	

3	Парове сопло	
SENSATION HOT & COLD MILK EA914 - E1915 - EA916		
4	Глечик для молока Milk Maestro	
5	Сопло подачі води	

Увага! Використовуйте з цим приладом лише аксесуари KRUPS; у разі використання деталей сторонніх виробників гарантію буде анульовано.

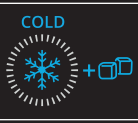
1.3 ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пристрій	Automatic Espresso EA913 - EA914 - EA915 - EA916
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 і зберігання	В сухому приміщенні (в захищеному від морозу місці)
Габарити (В x Ш x Г), мм	365 x 240 x 400
Вага EA91, кг	8,9

Можливі технічні зміни.

1.4 ІНТЕРФЕЙС

Кнопка	Опис / Загальні функції
	Увімкнення та вимкнення приладу. Кожного разу під час натискання кнопки ввімкнення/вимкнення лунає звуковий сигнал.
	Вибір напою для приготування.* Після вибору напою поруч із відповідним значком почне світитись світловий індикатор. * Залежно від моделі

Кнопка	Опис / Загальні функції
 STEAM	Оберіть функцію подавання пари для збивання молока, щоб приготувати вручну молочний напій.* Після вибору процедури приготування поруч із нею почне світитись світловий індикатор. Примітка. Кнопку START/STOP треба натиснути двічі: спершу для попереднього підігрівання приладу і потім ще раз для запуску подавання пари. * Залежно від моделі
	Запуск або зупинка поточної операції приготування або обслуговування.
	Натисніть після вибору напою, щоб збільшити або зменшити міцність кави (змінюється використовувана кількість меленої кави). Доступно три варіанти від слабкої до міцної кави. На вибраний варіант указує підсвічене зображення одного, двох чи трьох кавових зерен.
	Натискайте після вибору напою для збільшення або зменшення його об'єму (шляхом зміни об'єму води). Доступно три варіанти від малої до великої кількості напою. На вибраний варіант указують підсвічені літери M, L чи XL.
	Натисніть після вибору напою для подвоєння кількості. На вибраний варіант указує підсвічений напис «X2».
	Після вибору напою натисніть кнопку, щоб активувати режим холодних напоїв. Додайте кубики льоду, коли загориться індикатор льоду.
	Натисніть. щоб отримати доступ до операцій обслуговування й вибрати тип обслуговування: промивання, очищення або видалення накипу. Вибрана операція обслуговування підсвічується червоним.

1.5 СВІТЛОВІ ІНДИКАТОРИ

У приладі KRUPS Sensation використовується технологія інтелектуальних світлових індикаторів, яка полегшує користування приладом. Прилад автоматично визначає та контролює рівні води та меленої кави. Якщо вам треба заповнити або спорожнити контейнери, почне світитись відповідний світловий індикатор. Прилад також сповіщатиме вас, якщо виникне потреба у промиванні, очищенні або видаленні накипу.

Світловий індикатор	Опис
	Світлодіод START/STOP блимає ==> Натисніть кнопку START/STOP для продовження поточної операції Світлодіод START/STOP світиться ==> Операція виконується
	Світлова смужка: – Світиться білим: Прилад готовий до використання – Блимає білим: Триває приготування напою – Світиться червоним: Необхідно виконати операцію обслуговування – Блимає червоним: Триває обслуговування
MILK RINSE	Необхідно промити глечик для молока Milk Maestr*. Щоб розпочати, натисніть спершу «Clean Mode», а потім «START / STOP». **Процедура промивання глечика для молока Milk Maestro описана в розділі 14 короткого посібника користувача.** ** Залежно від моделі*
COFFEE RINSE	Треба виконати очищення. Щоб розпочати операцію, натисніть спершу «Clean Mode», а потім «START/STOP». **Процедура промивання приладу описана в розділі 10 короткого посібника користувача.**

Світловий індикатор	Опис
CLEAN	Треба виконати очищення. Щоб розпочати операцію, натисніть спершу «Clean Mode», а потім «START/STOP». **Процедура очищення приладу описана в розділі 11 короткого посібника користувача.**
CALC	Треба виконати видалення накипу. Щоб розпочати операцію, натисніть спершу «Clean Mode», а потім «START/STOP». **Процедура видалення накипу з приладу описана в розділі 12 короткого посібника користувача.**
	Контейнер для кавової гущі заповнений, його слід спорожнити. **Процедура спорожнення контейнера для кавової гущі описана в розділі 8A короткого посібника користувача.**
	Резервуар для води майже порожній, його слід наповнити. **Процедура заповнення резервуара для води описана в розділі 7A короткого посібника користувача.**
COLD RINSE	Перед приготуванням Cold Brew необхідне охолодження. Натисніть «START/STOP». **Докладніше див. у «Короткому посібнику зі швидкого запуску».**
	Усі світлові індикатори блимають: збій або забивання приладу. **Див. пункт «ВІДПОВІДІ НА ВАШІ ЗАПИТАННЯ».**

2. ПОЧАТОК РОБОТИ ТА НАЛАШТУВАННЯ ПРИЛАДУ

ПОЧАТОК РОБОТИ

Встановіть прилад на стійку горизонтальну чисту й суху робочу поверхню.
Підготовка приладу до роботи перед його першим використанням дає змогу заповнити контури циркуляції води, потрібні для функціонування приладу. На цьому етапі відбувається попереднє підігрівання та автоматичне промивання.
Додаткову інформацію про те, як запустити прилад уперше, можна знайти в розділі 1 короткого посібника користувача.
Перед відвантаженням із виробничого підприємства прилад було перевірено та випробувано. Незважаючи на всі інструкції щодо ретельного очищення, ви можете все ж знайти залишки кави у кавомолці та/або краплі кави на решітці піддону для крапель. Під час розпакування ви також можете побачити пил на приладі, який з'являється через використання захисного матеріалу. Рекомендуємо ретельно протерти прилад ганчіркою перед першим використанням.
Дякуємо за розуміння.
Ніколи не використовуйте пошкоджений прилад.

ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

ВОДА
На смак напою суттєво впливають характеристики води. Накип і хлор можуть змінювати смак кави. Щоб повною мірою зберегти смак напою, рекомендуємо використовувати чисту питну воду та картридж системи водяного фільтра або бутильовану воду з рівнем сухого залишку (мінералізації) до 800 мг/л (див. етикетку на пляшці).

Якщо пристрій не використовувався протягом певного часу, рекомендуємо замінити воду в резервуарі перед використанням.

Див. пункт **«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.

КАВОВІ ЗЕРНА
Смажені кавові зерна без спеціальної упаковки можуть втратити свій аромат. Рекомендуємо використовувати порцію кавових зерен, що відповідає кількості кави, яку ви споживаєте протягом 2–3 днів, і вибирати пакети зерен по 250 г.

Кавові зерна можуть бути різними за якістю; крім того, смак є суб'єктивним. Зерна арабіки надають напою витончений квітковий аромат, а робуста, яка відрізняється більшим вмістом кофеїну, має гіркуватий і насичений присмак. Ці два типи кави часто змішують, щоб отримати більш збалансований букет. Ви завжди можете звернутися за порадою до свого постачальника смаженої кави.

Ми не рекомендуємо використовувати маслянисті та карамелізовані кавові зерна, бо вони можуть пошкодити прилад.

Помел кавових зерен впливає на інтенсивність аромату напою та якість кавової пінки. Що дрібнішим є помел, то гладкішою буде пінка. Помел також можна регулювати залежно від вибраного напою.

2.1 ВСТАНОВЛЕННЯ ФІЛЬТРА

НАВІЩО ВСТАНОВЛЮВАТИ КАРТРИДЖ ФІЛЬТРА?

Картридж системи водяного фільтра KRUPS допомагає досягти оптимального смаку кави, обмежити утворення накипу та знизити потребу в обслуговуванні. Ми рекомендуємо використовувати картридж фільтра, оскільки це дозволяє подовжити термін служби приладу. Цей аксесуар можна придбати на сайті KRUPS.com.

КОЛИ СЛІД ЗДІЙСНИТИ ЗАМІНУ КАРТРИДЖА СИСТЕМИ ВОДЯНОГО ФІЛЬТРА?



- За два місяці після встановлення.
- Під час встановлення картриджа рекомендуємо повернути сіре кільце на його кінці таким чином, щоб установити дату на два місяці пізніше дати встановлення.

ЯК УСТАНОВИТИ КАРТРИДЖ СИСТЕМИ ВОДЯНОГО ФІЛЬТРА



- Прилад має бути підключений до електромережі та ввімкнений.
- Установіть картридж у резервуар для води.
- Розташуйте картридж кільцем із числами догори.
- За допомогою чорної викрутки, що входить до комплекту постачання картриджа, розташуйте й закрутіть його належним чином.
- Натисніть і утримуйте кнопку CLEAN MODE на екрані протягом 3 секунд.
- Помістіть контейнер під сопла.
- Кнопка START/STOP почне блимати, і засвітиться індикатор COFFEE RINSE .
- Натисніть START/STOP, щоб активувати використання фільтра.
- Під час встановлення світлова смужка блиматиме червоним.
- Коли встановлення буде завершено, світлова смужка знову засвітиться білим.

2.2 КАВОМОЛКА: РЕГУЛЮВАННЯ ПОМЕЛУ

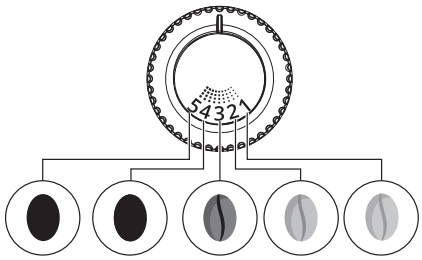
НАВІЩО РЕГУЛЮВАТИ ПОМЕЛ?

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.

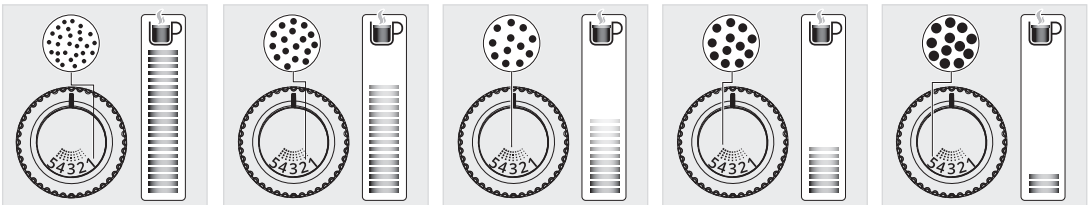
Кавові зерна легшого ступеню обсмажування є сухішими й потребують дрібнішого помелу.

Обсмаження



Максимальне *(темна «французька»)*	**Дуже сильне** *(«французька»)*	**Сильне** *(світла «французька»)*	**Помірне** *(жовтуватий колір)*	**Слабке** *(світлий колір)*

Крім того, налаштування помелу впливає на аромат однієї і тієї ж кави: що дрібнішим є помел, то сильнішим буде аромат.



Положення 1 *Дуже дрібний*	**Положення 2** *Дрібний*	**Положення 3** *Середній*	**Положення 4** *Грубий*	**Положення 5** *Дуже грубий*

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 Hot&Cold дає змогу готувати велику кількість різних напоїв залежно від ваших уподобань. Рецепти напоїв можна вибрати безпосередньо на панелі керування вашого приладу.

НАПОЇ	Доступні об'єми	Доступна міцність кави	X2	Кубики льоду для холодних напоїв +
 Espresso	**M : 40 ml** / L : 55 ml / XL : 70 ml	0 / 00 / 000	✓	
Iced espresso ❄	M: 70 ml			2
 Doppio	**M: 80 ml** / L: 110 ml / XL: 140 ml	0 / 00 / 000		
Iced Doppio ❄	L : 160 ml			4
 Long Coffee	M: 80 ml / **L: 120 ml** / XL: 180 ml	0 / 00 / 000	✓	
Iced Long Coffee ❄	L : 210 ml			6
 Americano	M: 90 ml / **L: 120 ml** / XL: 150 ml	0 / 00 / 000		
Iced Americano ❄	L: 180 ml			4
 Filter Coffee	M: 120 ml / **L: 150 ml** / XL: 170 ml	0 / 00 / 000	✓	
Iced Filter Coffee ❄	L: 280 ml			8
 Hot Water	M: 100 ml / **L: 200 ml** / XL: 300 ml			
 Cold Brew ❄	L: 240 ml	0 / 00 / 000		4
 Cappuccino	M / **L** / XL	0 / 00 / 000	✓	
Iced Cappuccino ❄	M			5
 Caffe Latte	M / **L** / XL	0 / 00 / 000		
Iced Caffe Latte ❄	L			5
 Latte Macchiato	M / **L** / XL	0 / 00 / 000	✓	
 Iced Latte Macchiato ❄	L	0 / 00 / 000		6
 Frothy Milk	M / **L** / XL			
 Steam				

** Залежно від моделі*

Звертаємо вашу увагу на те, що значення за замовчуванням (жирним шрифтом) рекомендовані компанією KRUPS для досягнення оптимальної якості напою.

ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

Щоразу як ви вибираєте напій, прилад використовує попередні налаштування.

ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ ПРИЛАД АВТОМАТИЧНО ВИКОНУВАТИМЕ ТАКІ ОПЕРАЦІЇ:

Кроки приготування кави
1. Помел кавових зерен **2.** Трамбування меленої кави **3.** Попереднє настоювання (на цьому етапі в чашку може потрапити кілька крапель) **4.** Фільтрація

ЯК ВІДРЕГУЛЮВАТИ ВИСОТУ СОПЕЛ ПОДАВАННЯ КАВИ

Для всіх напоїв ви можете опустити або підняти сопла подавання кави відповідно до розміру чашок на висоту до 13 см.

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 START/STOP.

МОЖЛИВІ РІЗНІ НАЛАШТУВАННЯ ЗАЛЕЖНО ВІД НАПОЮ.

- **Міцність кави:** Щоб збільшити чи зменшити міцність кави шляхом зміни використовуваної кількості меленої кави, виберіть напій і виберіть значок з одним, двома чи трьома кавовими зернами. Значок з одним зерном відповідає найбільш м'якій каві, значок із трьома зернами – найміцнішій .
- **Об'єм чашки**: Щоб збільшити чи зменшити кількість води для приготування, виберіть напій і виберіть M, L або XL .
- **Одна чи дві чашки:** Щоб розпочати одночасне приготування двох порцій напою, виберіть напій і натисніть .

Додаткову інформацію про змінення налаштувань напоїв можна знайти в таблиці напоїв та в розділі 2 короткого посібника користувача.

ЯК ЗУПИНИТИ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЮ

Приготування напою можна зупинити в будь-який момент, натиснувши кнопку START/STOP.

Якщо цикл буде перервано, прилад зупиниться не одразу. Прилад стане придатним для подальшого використання лише після того, як світлова смужка знову засвітиться білим.

3.1 НАПОЇ З МОЛОКОМ І ГАРЯЧА ВОДА

ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

КОРОВ'ЯЧЕ МОЛОКО

- Для оптимального спінювання використовуйте охолоджене пастеризоване молоко UHT (3–5°C).

РОСЛИННІ НАПОЇ

- Результати спінювання можуть відрізнятися.
- Для кращої якості пінки обирайте варіанти Barista або Special Café.
- Найкраща якість пінки досягається з щойно відкритої упаковки та може природно знижуватися з часом після відкриття.

ЗБЕРІГАННЯ МОЛОКА

- Після відкриття молоко слід зберігати в холодильнику за температури 4°C або нижче та використовувати протягом рекомендованого терміну придатності.
- У моделях MILK EA914, EA915 та EA916 контейнер для молока можна зберігати безпосередньо в холодильнику, використовуючи спеціальну кришку контейнера для молока.

ЯК ЗБИВАТИ МОЛОКО ЗА ДОПОМОГОЮ ПАРОВОГО СОПЛА

Парове сопло використовується для збивання молока, наприклад під час приготування капучино чи лате. Оскільки для утворення пари потрібна більш висока температура, ніж для приготування еспресо, прилад використовує додатковий етап попереднього підігрівання для утворення пари.

Одночасно готувати дві чашки напою в такому режимі неможливо, тому функція «x2» недоступна.

Важливо! Передбачено два етапи попереднього підігрівання: один для приладу, інший для утворення пари. Коли прилад завершить попереднє підігрівання, світлодіод (START/STOP) почне блимати. Натисніть кнопку (START/STOP) ще раз, щоб розпочати вироблення пари.

Якщо кнопку (START/STOP) не буде натиснуто протягом двох хвилин після попереднього підігрівання, прилад повернеться у звичайний режим.

Додаткову інформацію про те, як готувати напої з молоком, можна знайти в розділі 5 короткого посібника користувача.

Будьте обережні, щоб уникнути опіків.

Важливо! Вироблення пари припиняється автоматично залежно від попередньо вибраного об'єму напою. Якщо кількість збитого молока є достатньою, ви можете натиснути (START/STOP) до завершення циклу, щоб зупинити вироблення пари.

ОЧИЩЕННЯ ПАРОВОГО СОПЛА

Важливо! Щоб щоразу отримувати однакову пінку, рекомендуємо ретельно очищати парове сопло ПІСЛЯ КОЖНОГО ВИКОРИСТАННЯ. Не мийте парове сопло в посудомийній машині. Ми також рекомендуємо виконувати очищення парового сопла, якщо воно не використовувалося протягом тривалого часу (більше двох днів).

Обережно! Після використання функції подачі пари парове сопло може сильно нагріватися, тому радимо зачекати кілька хвилин, перш ніж виконувати якісь дії з ним.

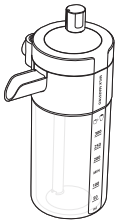
Для забезпечення ретельного очищення все парове сопло можна зняти. Для очищення слід використовувати воду, невелику кількість неабразивного рідкого миючого засобу та щітку. **Додаткову інформацію про те, як очищати парове сопло, можна знайти в розділі 6 короткого посібника користувача.**

- Щоб повністю очистити парове сопло від молока, помістіть ємність під сопло та розпочніть приготування гарячої води. Після цього протріть сопло чистою вологою ганчіркою з мікрофібри.

- Якщо пар не виходить із сопла, воно може бути забите; прочистіть його за допомогою голки для очищення парової системи, яка входить до комплекту постачання. **Додаткову інформацію про те, як очищати парове сопло, можна знайти в розділі 6 короткого посібника користувача.**

ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ ІЗ ГАРЯЧОЮ ВОДОЮ
- Поставте чашку під парове сопло.
- Натисніть «Hot Water».
- Ви можете налаштувати об'єм напою за своїм смаком. Однак одночасно готувати дві чашки напою в такому режимі неможливо тому функція «x2» недоступна.
- Натисніть кнопку «START/STOP». Прилад здійснить попереднє підігрівання (світлова смужка блиматиме), після чого подасть гарячу воду.

3.2 ГЛЕЧИК ДЛЯ МОЛОКА MILK MAESTRO



Цей глечик для молока Milk Maestro створений, щоб ви могли готувати напої з молоком вдома, як справжній бариста. Перед початком експлуатації виробу уважно прочитайте наведені нижче інструкції, щоб забезпечити оптимальне використання й 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.

Програма автоматичного промивання MILK RINSE
Для підтримки оптимального рівня чистоти після приготування кожного напою з молоком необхідно запустити програму автоматичного промивання (попередження «MILK RINSE» в інтерфейсі). Обов'язково очищайте глечик для молока Milk Maestro після кожного використання.

Щоб дізнатися більше, див. розділ 14 короткого посібника користувача з інформацією щодо виконання автоматичного промивання глечика для молока Milk Maestro.

Легко розбирається й миється в посудомийній машині.
Для полегшення очищення й 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 кришку у посудомийну машину з кнопкою керування спінюванням в положенні **PULL** (ризик загубити кнопку). Зніміть її, щоб не загубити.

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ГЛЕЧИКОМ ДЛЯ МОЛОКА MILK MAESTRO?

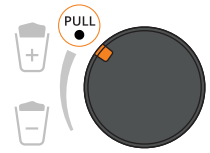
Інструкції з використання:

1. Підготовка

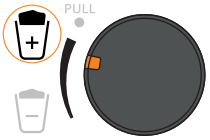
Залийте у глечик для молока Milk Maestro бажану кількість молока.
Слідкуйте за тим, щоб не перевищувати лінію максимального заповнення, зазначену на глечику для молока.

2. Регулювання спінювання

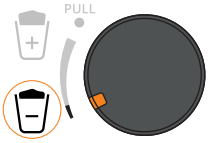
Поверніть кнопку керування спінюванням у верхній частині кришки за годинниковою стрілкою, щоб отримати більше пінки, або проти годинникової стрілки, щоб пінки було менше. Виберіть кількість пінки відповідно до ваших особистих уподобань.



Положення для зняття кнопки керування спінюванням



Положення для максимальної кількості пінки



Положення для мінімальної кількості пінки

Для отримання оптимальної якості молочних напоїв рекомендується приготувати 5–6 молочних напоїв після першого використання. Це дозволяє молочній системі працювати на оптимальному рівні.	Якщо ваш молочний напій переливається з чашки, ми рекомендуємо: - Встановити регулятор об'єму молочної піни в положення MIN - Вибрати менший розмір напою (M або L) - Використовувати більшу чашку

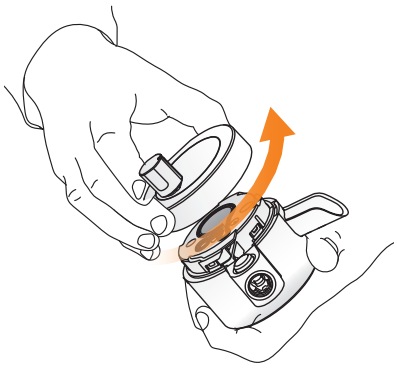
3. Чищення

Після використання глечика для молока Milk Maestro, ви можете виконати його автоматичне промивання за допомогою програми MILK RINSE 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 складанням.

ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

Щоб розблокувати кришку глечика для молока Milk Maestro, потрібно повернути її на чверть оберту.



Увага! Не розпочинайте приготування напоїв з молоком, не під'єднавши глечик для молока Milk Maestro до машини.

Ми сподіваємося, що вам сподобається користуватися глечиком для молока Milk Maestro й ласувати смачними домашніми напоями на основі молока завдяки його високоефективній і зручній функції спінювання молока.

3.3 РЕЖИМ ХОЛОДНИХ НАПОЇВ & COLD BREW

Функції **Холодні напої** та **Cold Brew** розроблені для приготування освіжаючих холодних кавових напоїв зі збереженням оптимальної якості смаку.

РЕЖИМ ХОЛОДНИХ НАПОЇВ

Кава готується гарячою, а потім охолоджується льодом. Зберігає насичений смак еспресо або лунго, створюючи освіжаючий холодний кавовий напій із багатим смаком.

Режим Холодних напоїв дозволяє готувати холодні версії ваших улюблених кавових рецептів.

- Щоб активувати режим Холодних напоїв, спочатку виберіть потрібний рецепт на інтерфейсі.
- Потім натисніть кнопку зі сніжинкою, щоб увімкнути Режим охолодження, а потім натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.

Для кожного холодного рецепта необхідно додати кубики льоду в склянку перед початком екстракції. Рекомендована кількість кубиків льоду залежить від вибраного рецепта. Необхідну кількість дивіться в таблиці рецептів у розділі 3.

Режим холодних напоїв можна активувати для всіх рецептів, окрім:

- Гаряча вода
- Молочна пінка
- Пара

Для холодних рецептів опція приготування 2 чашок недоступна, а об'єм напою є фіксованим для забезпечення оптимального смаку та балансу.

Якщо пристрій не використовувався протягом певного часу, рекомендуємо промити систему та наповнити резервуар свіжою водою перед використанням.

COLD BREW

Завдяки повільній екстракції за низької температури (4-5 хв), Cold Brew має природно солодкий і м'який смак з мінімальною гіркотою, нагадуючи «кавову настоянку», подану з льодом.

Для досягнення оптимальних результатів Cold Brew пристрій повинен спочатку охолонути перед початком екстракції. Цей етап називається **COLD RINSE**.

- Після вибору рецепта Cold Brew на дисплеї з'явиться COLD RINSE.
- Поставте ємність (щонайменше 200 мл) під носики подачі.
- Натисніть START/STOP, щоб розпочати цикл охолодження. Пристрій автоматично виконає промивання для зниження внутрішньої температури.

Після завершення COLD RINSE етапу пристрій буде готовий до екстракції.

- Підготуйте склянку з рекомендованою кількістю кубиків льоду, потім натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування Cold Brew.

Коли Cold Brew буде готовий, перемішайте його соломинкою або ложкою та насолоджуйтеся напоєм!

4. ЗАГАЛЬНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

4.1 ЩОДЕННЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Належне обслуговування приладу допоможе подовжити термін її служби та зберегти неповторний смак кави.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ПІДДОНУ ДЛЯ КРАПЕЛЬ

Піддон для крапель служить для збирання води або кави, що витікає з приладу під час та після приготування напоїв. Важливо регулярно спорожняти його та 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.

Додаткову інформацію про те, як очищати піддон для крапель, можна знайти в розділі 9B короткого посібника користувача.

КОЛИ ПОТРІБНО СПОРОЖНЮВАТИ ПІДДОН ДЛЯ КРАПЕЛЬ?

Коли поплавець 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.

Додаткову інформацію про те, як очищати контейнер для кавової гущі, можна знайти в розділі 8B короткого посібника користувача.

Важливо! Не використовуйте для очищення посудомийну машину.

КОЛИ ПОТРІБНО СПОРОЖНЮВАТИ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МЕЛЕНОЇ КАВИ

Контейнер для меленої кави призначений для збирання використаної меленої кави.

Контейнер для меленої кави слід спорожняти, коли на це вкаже світловий індикатор .

Чищення можна проводити частіше, але це слід робити, коли прилад увімкнено, щоб прилад реєстрував очищення контейнера.

Важливо! Недотримання наведених вище вказівок щодо регулярного спорожнення контейнера для меленої кави може призвести до пошкодження приладу.

ОБСЛУГОВУВАННЯ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДИ

Для збереження аромату кави й 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 та з міркувань гігієни радимо видаляти цей наліт чистою сухою м'якою ганчіркою щоразу, як виникає потреба заповнити цей контейнер.

Увага! Не мийте контейнер для кавових зерен у воді, бо вода в контейнері для кавових зерен може спричинити пошкодження приладу.

4.2 ІНШЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Обслуговування	Коли?	Пояснення	Необхідні матеріали
MILK RINSE **Автоматичне промивання глечика Milk Maestro *** ~30 с, 60 мл	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 та чистоту системи. **Див. розділ 14 короткого посібника користувача з інформацією щодо промивання глечика для молока Milk Maestro.** ** Залежно від моделі*	
COFFEE RINSE Промивання кавової системи Прибл. 45 с, 30 мл	Після двох днів простою приладу або в будь-який інший час.	Ця процедура дає змогу промити кавову систему приладу. Для цього використовується лише гаряча вода. Вона гарантує збереження справжнього смаку кави. **Процедура промивання приладу описана в розділі 10 короткого посібника користувача.**	
CLEAN Очищення приладу Прибл. 13 хв, 1 л	Після отримання сповіщення або коли завгодно.	З міркувань гігієни та задля збереження якості кави рекомендуємо очищати та знежирювати кавову систему приладу. Ця процедура гарантує збереження оптимального смаку напоїв. **Дотримуйтеся процедури очищення приладу, описаної в розділі 11 короткого посібника користувача,** або виконайте такі дії: 1. Коли прилад потребуватиме очищення, світловий індикатор CLEAN засвітиться червоним. 2. Натисніть кнопку CLEAN MODE та виберіть CLEAN . 3. Натисніть кнопку START/STOP для підтвердження процесу очищення. 4. Світловий індикатор CLEAN почне блимати. 5. Візьміть таблетку для очищення. 6. Відкрийте фіксатор таблетки для очищення та вставте таблетку. 7. Помістіть під обидва сопла ємність об'ємом 1 л. 8. Натисніть й утримуйте протягом секунди кнопку START/STOP , щоб почати процес очищення. 9. У процесі очищення із сопел виходу кави тектиме вода. 10. Коли вода припинить текти і пролунають три звукових сигнали, прилад буде очищений і готовий до використання.	1 таблетка для очищення KRUPS XS3000/ XS808

Обслуговування	Коли?	Пояснення	Необхідні матеріали
CALC Видалення накипу Прибл. 20 хв, 1,5 л	За запитом машини. Коли кількість приготованих напоїв є замалою і у видаленні накипу ще немає потреби, ця функція є неактивною.	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. **Дотримуйтеся процедури видалення накипу з приладу, описаної в розділі 12 короткого посібника користувача, або виконайте такі дії:** 1. Коли прилад потребуватиме видалення накипу, світловий індикатор CALC засвітиться червоним. 2. Натисніть кнопку CLEAN MODE та виберіть CALC . 3. Натисніть START/STOP для підтвердження процесу видалення накипу. 4. Світловий індикатор CALC почне блимати. 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 зніміть його). 8. Змішайте вміст пакета з водою в резервуарі. 9. Вставте резервуар для води назад у прилад. 10. Помістіть під обидва сопла (кавове та парове) ємність об'ємом 1,5 л. 11. Натисніть кнопку START/STOP , щоб почати процес видалення накипу. 12. У процесі видалення накипу з обох сопел тектиме вода. 13. Коли вода припинить текти, світловий індикатор почне блимати. 14. Вилийте залишок води із засобом для видалення накипу з резервуара для води. 15. Очистьте резервуар для води губкою. 16. Витріть насухо резервуар для води. 17. Наповніть резервуар для води до позначки «MAX». 18. Вставте резервуар для води назад у прилад. 19. У процесі промивання із сопел потече вода. 20. Коли вода припинить текти і пролунають три звукових сигнали, прилад буде очищений від накипу і готовий до використання.	1 пакетик засобу для видалення накипу KRUPS F054/XS809 (не входить до комплекту)

Важливо! Якщо ваш прилад оснащений нашим картриджем системи водяного фільтра витягніть його перед початком процедури видалення накипу.

Важливо! Запускати програму технічного обслуговування одразу після отримання відповідного сповіщення необов'язково, але рекомендовано зробити це якнайскоріше. Якщо очищення (або видалення накипу) було відкладено, сповіщення відображатиметься, доки цю процедуру не буде виконано.

Важливо! Якщо машину було відключено від мережі живлення під час обслуговування або в разі перебоїв із живленням програму очищення буде перезапущено. Цю операцію відкласти не можна: вона є необхідною для промивання системи циркуляції води. У такому разі може виникнути потреба в новій таблетці для очищення.

5. ІНШІ ФУНКЦІЇ

ЯК ОТРИМАТИ ДОСТУП ДО НАЛАШТУВАНЬ ПРИЛАДУ

Оскільки цей прилад не обладнаний дисплеєм, для доступу для налаштувань використовуються допоміжні функції певних кнопок.

Щоб відкрити меню налаштувань:

- Прилад має бути підключено до мережі живлення, але не ввімкнено.
- Натисніть й утримуйте CLEAN MODE протягом 3 секунд.
- Коли засвітяться світлодіоди поруч із значками перших трьох напоїв (ристрето, еспресо, фільтр-кава) і пролунає звуковий сигнал, це означає, що ви в меню налаштувань. Після цього для переміщення по меню можна використовувати ці три кнопки: Ristretto, Espresso та Long Coffee.

Список параметрів:

Sensation Hot & Cold Coffee

Температура кави		Натисніть ESPRESSO, а потім , щоб змінити температуру кави. Для кавових напоїв доступні три рівні температури. За замовчуванням для температури встановлено рівень 2 (середня).
T1 :	Низька	
T2 :	**Середня**	
T3 :	Висока	
Автоматичне вимкнення		Натисніть DOPPIO спершу, а потім для налаштування автоматичного вимкнення. Ви можете вибрати період, після якого пристрій автоматично вимкнеться для збереження електроенергії: 10 хвилин, 20 хвилин або 30 хвилин. За замовчуванням вибрано значення **10 хвилин**.
	10 хв	
	20 хв	
	30 хв	
Автоматичне промивання		Натисніть LONG COFFEE , а потім , щоб увімкнути автоматичний режим промивання. Ви можете налаштувати прилад для автоматичного промивання після кожного вимкнення. **За замовчуванням ця функція вимкнена.**
	Неактивне	
	Активне	

Sensation Hot & Cold Milk EA916

Температура кави		Натисніть ESPRESSO, а потім , щоб змінити температуру кави. Для кавових напоїв доступні три рівні температури. За замовчуванням для температури встановлено рівень 2 (середня).
T1 :	Низька	
T2 :	Середня	
T3 :	Висока	
Автоматичне вимкнення		Натисніть LONG COFFEE спершу , а потім для налаштування автоматичного вимкнення. Ви можете вибрати період, після якого пристрій автоматично вимкнеться для збереження електроенергії: 10 хвилин, 20 хвилин або 30 хвилин. За замовчуванням вибрано значення **10 хвилин.**
	10 хв	
	20 хв	
	30 хв	
		Натисніть AMERICANO , а потім , щоб увімкнути автоматичний режим промивання. Ви можете налаштувати прилад для автоматичного промивання після кожного вимкнення. **За замовчуванням ця функція вимкнена.**
	Неактивне	
	Активне	

Температура кави		Натисніть ESPRESSO, а потім , щоб змінити температуру кави. Для кавових напоїв доступні три рівні температури. За замовчуванням для температури встановлено рівень 2 (середня).
T1 :	Низька	
T2 :	Середня	
T3 :	Висока	
Автоматичне вимкнення		Натисніть спершу LONG COFFEE, а потім для налаштування автоматичного вимкнення. Ви можете вибрати період, після якого пристрій автоматично вимкнеться для збереження електроенергії: 10 хвилин, 20 хвилин або 30 хвилин. За замовчуванням вибрано значення **10 хвилин.**
	10 хв	
	20 хв	
	30 хв	
Автоматичне промивання		Натисніть FILTER COFFEE, а потім , щоб увімкнути автоматичний режим промивання. Ви можете налаштувати прилад для автоматичного промивання після кожного вимкнення. **За замовчуванням ця функція вимкнена.**
	Неактивне	
	Активне	

** Залежно від моделі*

Щоб вийти з меню налаштувань:

- Натисніть кнопку , щоб вийти з меню, або зачекайте 2 хвилини.
- Прилад вимкнеться й збереже налаштування.

6. ВІДПОВІДІ НА ВАШІ ЗАПИТАННЯ

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

1) <u>У роботі приладу стався збій, програмне забезпечення зависло АБО всі світлові індикатори блимають.</u>

✓ Вимкніть прилад, витягніть вилку приладу з розетки, вийміть картридж фільтра, якщо він установлений у резервуарі для води, зачекайте 1 хвилину, знову під'єднайте прилад до розетки й перезапустіть його.

2) <u>Прилад не вмикається після натискання на кнопку ввімкнення/вимкнення.</u>

✓ Перевірте запобіжники та електричну розетку. Переконайтеся, що два контакти штепсельної вилки належним чином вставлені в розетку.

3) <u>Під час виконання робочого циклу машини сталося відключення електроенергії.</u>

✓ Коли живлення буде відновлено, пристрій буде автоматично перезапущено.

4) <u>Кавомолка працює порожньою.</u>

✓ Така ситуація є нормальним явищем, якщо це стається не дуже часто, а в контейнері для кавових зерен немає або мало кавових зерен.

✓ У контейнері залишилися кавові зерна:

➔ Кавові зерна можуть бути надто маслянистими, і тому прилад не може здійснити їх обробку. Спробуйте проштовхнути зерна всередину й подивіться, чи почне працювати прилад належним чином. Проте радимо перейти на іншу каву (див. типи кавових зерен).

➔ Це ваша звичайна кава, яка досі не спричиняла жодних проблем: зверніться до служби підтримки клієнтів компанії KRUPS.

ВИКОРИСТАННЯ

1) <u>Кавомолка видає незвичні звуки.</u>

✓ У кавомолці, ймовірно, є сторонні предмети. Спробуйте очистити її за допомогою пилососа або зверніться до служби клієнтської підтримки компанії KRUPS.

2) Під приладом збирається вода.

- Перш ніж вийняти піддон для крапель, зачекайте 15 секунд після стікання кави, щоб прилад міг належним чином завершити цикл.
- Переконайтеся, що піддон для крапель правильно вставлено у прилад. Він завжди має бути на належному місці, навіть коли прилад не використовується.
- Перевірте, чи не заповнений піддон для крапель.

3) Кнопку регулювання помелу важко повертати.

- Повертайте кнопку регулювання помелу лише під час роботи кавомолки.

4) Прилад не видає кави.

- Під час приготування кави було виявлено якусь проблему. Прилад автоматично перезапуститься й буде готовий до нового циклу.

5) Ви використали мелену каву замість кавових зерен.

- Видаліть мелену каву з контейнера для кавових зерен за допомогою пилососа.

6) Після вимкнення приладу із сопел подавання кави витікає вода.

- Це нормально. Відбувається автоматичне промивання з метою очищення сопел подавання кави. Ви можете вимкнути його в налаштуваннях приладу, встановивши для функції «Автоматичне промивання» неактивний режим.

ПАРА Й МОЛОКО

1) Подавання пари не відбувається.

a. Під час першого циклу подачі пари, якщо подавання пари не відбувається або пара подається неправильно:
   - **Переконайтеся, що парове сопло не заблоковане; процедура очищення парового сопла описана в розділі 6 короткого посібника користувача.**
   - Якщо парове сопло не заблоковане, виконайте лише один раз описану нижче процедуру. Спорожніть резервуар для води та тимчасово вийміть картридж системи водяного фільтра. Заповніть резервуар для води мінеральною водою з високим вмістом кальцію (понад 100 мг/л) і виконайте кілька (від 5 до 10) послідовних циклів із парою в резервуарі, доки струмінь пари не стане безперервним. Установіть картридж назад у резервуар.

b. Парове сопло вже використовувалося:
   - **Переконайтеся, що парове сопло не заблоковане; процедура очищення парового сопла описана в розділі 6 короткого посібника користувача.**

Якщо після виконання вищезазначених кроків пара все ще не подається, зверніться до служби підтримки клієнтів компанії KRUPS.

2) Вода чи пара виходить із парового сопла неналежним чином.

- Переконайтеся, що парове сопло правильно встановлене на з'єднувальному коліні, а з'єднувальне коліно надійно приєднане до отвору для пари.
- На початку або в кінці приготування з парового сопла насадки можуть витікати кілька крапель.

3) Пара виходить із решітки піддону для крапель.

- Під час приготування деяких видів напоїв пара може виходити з решітки піддону для крапель.

4) Глечик для молока Milk Maestro більше не збиває пінку

- Використовуйте свіже напівзнежирене або незбиране молоко (3 – 6 °C).
- Промийте глечик для молока Milk Maestro за допомогою програми **MILK RINSE**.
- Очистіть усі частини в посудомийній машині або вручну, використовуючи мильну воду, і дайте їм висохнути перед повторним складанням.

ОБСЛУГОВУВАННЯ

1) Прилад не потребує видалення накипу.
   - ✓ Прилад вимагає видалення накипу після приготування великої кількості напоїв з використанням пари або гарячої води. Якщо ви готуєте лише каву, машина не вимагатиме від вас видалення накипу настільки часто.
2) У піддон для крапель потрапила мелена кава.
   - ✓ У піддон для крапель може потрапити невелика кількість меленої кави. Конструкція машини забезпечує видалення зайвої меленої кави для забезпечення належної чистоти зони фільтрації.
3) Світловий індикатор  продовжує світитися після спорожнення контейнера для кавової гущі.
   - ✓ Установіть контейнер для кавової гущі на місце наново.
4) Світловий індикатор  продовжує світитися після заповнення резервуара для води.
   - ✓ Перевірте правильність розташування резервуара у приладі.
   - ✓ Поплавець унизу резервуара має безперешкодно рухатися. Перевірте поплавець і за потреби змініть його положення.
5) Під час видалення накипу на першому етапі процедури з сопел не витікала вода:
   - ✓ Це нормально, вода витікає із сопел приладу тільки в разі накопичення великої кількості накипу.

НАПОЇ

1) Кава подається надто повільно.
   - ✓ Поверніть кнопку регулювання помелу праворуч, щоб зробити його грубішим (це залежить від типу кавових зерен).
   - ✓ Виконайте один чи кілька циклів промивання.
   - ✓ Замініть картридж системи водяного фільтра.
2) Кава є надто слабкою або недостатньо міцною.
   - ✓ Переконайтеся, що в контейнері для кавових зерен є кава й що зерна належним чином просуваються вниз.
   - ✓ Не використовуйте маслянисті, карамелізовані або ароматизовані зерна, які прилад не зможе обробляти належним чином.
   - ✓ Зменшіть об’єм напою та збільште його міцність за допомогою функції регулювання міцності. Поверніть кнопку регулювання помелу для отримання дрібнішого помелу. Готуйте напій у два цикли, використовуючи функцію приготування двох чашок.
3) Кава чи кава еспресо є недостатньо гарячою.
   - ✓ Збільште температуру кави в налаштуваннях приладу. Перш ніж почати приготування напою, нагрійте чашку полосканням гарячою водою.
   - ✓ Перш ніж почати приготування кави, виконайте промивання системи.
4) Перед подаванням кави із сопел для кави витікає чиста вода.
   - ✓ Коли ви запускаєте приготування, відбувається попереднє змочування меленої кави, через що із сопел для кави може витекти невеличка кількість води.

Якщо вам не вдається позбутися якоїсь із описаних вище проблем, зверніться до служби підтримки клієнтів компанії KRUPS.

УТИЛІЗАЦІЯ

З міркувань безпеки в деяких приладах акумулятори можуть заміняти тільки спеціалісти з ремонту. Для заміни акумулятора звертайтеся до авторизованого сервісного центру.

Важливо! Цей прилад містить багато матеріалів, придатних для
Зробіть свій внесок у захист довкілля!
Здайте прилад у пункт збору відходів для переробки.

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 фільтру 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 HOT & COLD
EA913/EA914/EA915/EA916

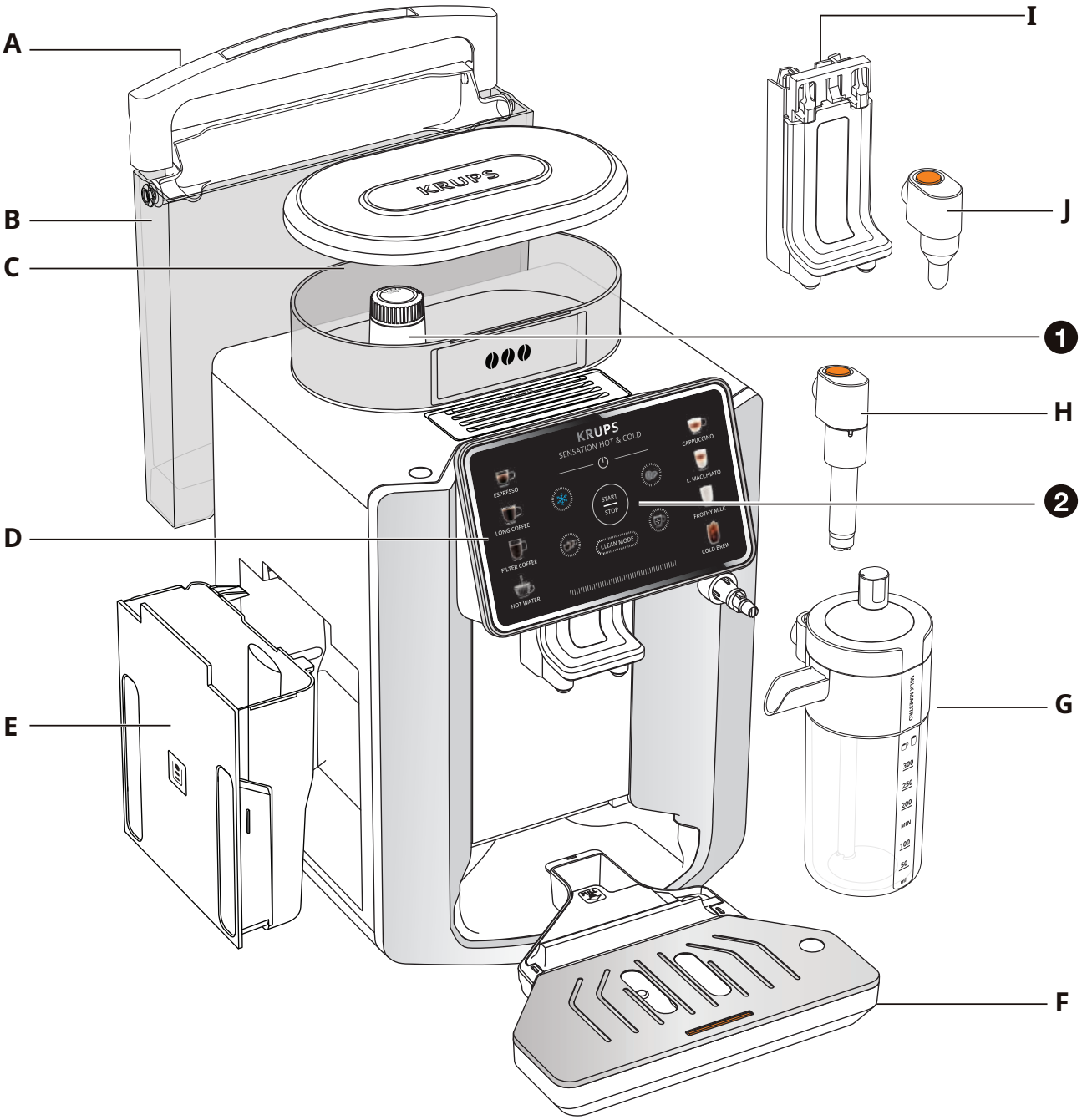


RU

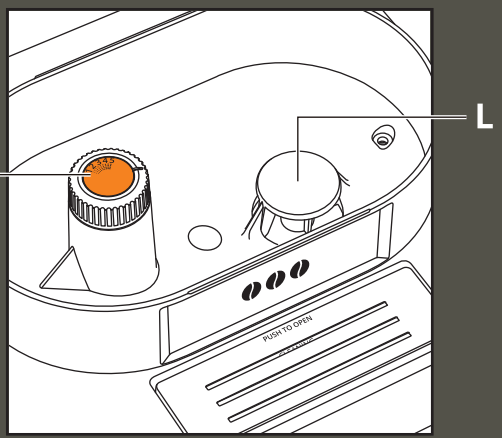
Изображение зависит от модели

8020013579-02

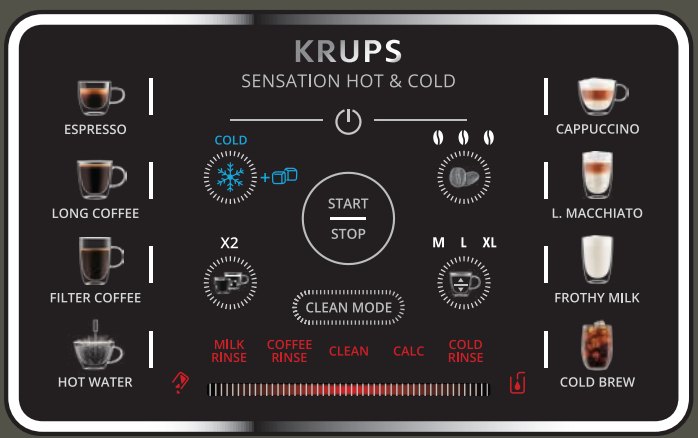
1. ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ 4
1.1 ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В РУКОВОДСТВЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ 4
1.2 ИЗДЕЛИЯ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ПРИБОРОМ 4
1.3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 5
1.4 ИНТЕРФЕЙС 5
1.5 СВЕТОВЫЕ ИНДИКАТОРЫ 6
2. НАЧАЛО РАБОТЫ И НАСТРОЙКА КОФЕМАШИНЫ 7
2.1 УСТАНОВКА ФИЛЬТРА 8
2.2 КОФЕМОЛКА: РЕГУЛИРОВКА СТЕПЕНИ ПОМОЛА 9
3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ 10
3.1 МОЛОЧНЫЕ НАПИТКИ И ГОРЯЧАЯ ВОДА 12
3.2 ЕМКОСТЬ ДЛЯ МОЛОКА MILK MAESTRO 13
3.3 РЕЖИМ ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ & COLD BREW 15
4. ОБЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 16
4.1 ЕЖЕДНЕВНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 16
4.2 ДРУГОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 17
5. ДРУГИЕ ФУНКЦИИ 19
6. ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ 20


A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
1
2
KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
START
STOP
CLEAN MODE

1


K
L
PUSH TO OPEN

2


KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
COLD
START
STOP
X2
M L XL
CLEAN MODE
MILK RINSE
COFFEE RINSE
CLEAN
CALC
COLD RINSE

ОПИСАНИЕ

A. Ручка/крышка резервуара для воды
B. Резервуар для воды
C. Контейнера для кофейных зерен
D. Панель управления
E. Контейнер для кофейной гущи
F. Поддон для капель
G. Емкость для молока*
H. Насадка для подачи пара (панарелло) *
I. Сопла подачи кофе
J. Водяная форсунка
K. Регулятор степени помола
L. Кофемолка

** В зависимости от модели*

Уважаемый Покупатель!

Благодарим вас за приобретение автоматической кофемашины KRUPS со встроенной кофемолкой. Автоматические кофемашины KRUPS со встроенными кофемолками разработаны и произведены во Франции, что обеспечивает высочайшие стандарты качества. Ваша кофемашина спроектирована так, чтобы быть максимально простой в использовании и без труда готовить в домашних условиях такие же напитки, как в кофейне. Эспрессо, черный кофе, фильтр-кофе и другие кофейные напитки — все это одним нажатием кнопки! Чтобы вы могли каждый день использовать все возможности вашей кофемашины, компания KRUPS разработала умный световой индикатор, который поможет вам использовать кофемашину и сделает яркими перерывы на кофе. В кофемашине KRUPS используются передовые технологии, которые помогают полностью раскрыть аромат и насыщенный вкус свежемолотых кофейных зерен. Мы надеемся, что вы приятно проведете время за чашечкой кофе и останетесь довольны кофемашиной KRUPS.

Команда KRUPS

1. ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

Перед первым использованием устройства внимательно прочитайте руководство пользователя и брошюру «Инструкции по технике безопасности». Неправильное использование снимает с компании KRUPS любую ответственность.

1.1 ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В РУКОВОДСТВЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Осторожно! Предупреждение об опасности получения серьезных травм или смерти.
Значок в виде молнии предупреждает об опасности, связанной с электричеством.

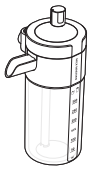
Внимание! Предупреждение о возможности возникновения неполадок, повреждения или поломки прибора.

Важно! Общие или важные примечания по эксплуатации прибора.

1.2 ИЗДЕЛИЯ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ПРИБОРОМ

Проверьте комплект поставки с прибором. Если какая-либо деталь отсутствует, обратитесь непосредственно в центр обслуживания клиентов KRUPS.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ КОМПЛЕКТА ПОСТАВКИ		
1	Руководство пользователя — краткое руководство по началу работы — брошюра «Инструкции по технике безопасности» Список центров обслуживания клиентов KRUPS Гарантийные документы	
SENSATION HOT & COLD COFFEE EA913		
2	Игла для очистки системы подачи пара	

3	Насадка для подачи пара	
SENSATION HOT & COLD MILK EA914 - E1915 - EA916		
4	Емкость для молока Milk Maestro	
5	Насадка для подачи воды	

Внимание! Для сохранения гарантии используйте только аксессуары KRUPS для данной кофемашины.

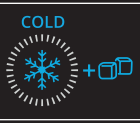
1.3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Прибор	Автоматическая кофемашина EA913 - EA914 - EA915 - EA916
Источник питания	220–240 В / 50 Гц
Давление	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 EA91 (кг)	8,9

Возможны технические изменения

1.4 ИНТЕРФЕЙС

Кнопка	Описание / Основные функции
	Включение и выключение прибора. При каждом нажатии кнопки включения/выключения раздается звуковой сигнал.
	Выбор напитка для приготовления.* Рядом с выбранным напитком загорается световой индикатор. * В зависимости от модели

Кнопка	Описание / Основные функции
 STEAM	Выберите функцию подачи пара для взбивания молока при ручном приготовлении молочного напитка.* Рядом с выбранной функцией загорается световой индикатор. Примечание. Кнопку START/STOP (СТАРТ/СТОП) необходимо нажать дважды: один раз для предварительного нагрева кофемашины и второй раз для запуска подачи пара. * В зависимости от модели
	Запуск или остановка текущей процедуры приготовления/обслуживания.
	Нажмите после выбора напитка, чтобы увеличить или уменьшить крепость кофе, — будет изменено количество используемого молотого кофе. Доступно 3 варианта, от слабого до крепкого. Выбранный вариант отмечается с помощью одного, двух или трех подсвеченных кофейных зерен.
	Нажмите после выбора напитка, чтобы увеличить или уменьшить объем напитка, — будет изменен объем подачи воды. Доступно три варианта объема, от небольшого до большого. Выбранный вариант отмечается подсвеченным обозначением M, L или XL.
	Нажмите кнопку после выбора напитка, чтобы удвоить количество. Выбранный вариант отмечается подсвеченным обозначением X2.
	Нажмите кнопку после выбора напитка, чтобы активировать режим холодных напитков. Добавьте кубики льда, когда загорится индикатор льда.
	Нажмите для доступа к обслуживанию и выберите тип выполняемой операции: промывка, очистка или удаление накипи. Выбранный вариант обслуживания подсвечивается красным.

1.5 СВЕТОВЫЕ ИНДИКАТОРЫ

Кофемашина KRUPS Sensation оснащена умным световым индикатором, который упрощает ее использование. Уровень воды и молотого кофе определяется и регулируется автоматически. Световой индикатор подскажет вам, когда нужно заполнить или опустошить контейнер. Кофемашина оповестит вас о необходимости проведения промывки, очистки или удаления накипи.

Световой индикатор	Описание
	Световой индикатор START/STOP (СТАРТ/СТОП) мигает ==> нажмите START/STOP (СТАРТ/СТОП), чтобы продолжить выполнение текущего действия Световой индикатор START/STOP (СТАРТ/СТОП) горит ровным светом ==> действие выполняется
	Световая полоса: – Горит ровным белым светом: Кофемашина готова к использованию – Мигает белым светом: Выполняется приготовление напитка – Горит ровным красным светом: Необходимо обслуживание – Мигает красным светом: Выполняется обслуживание
MILK RINSE	Требуется промывка емкости для молока Milk Maestro.* Чтобы начать, нажмите Clean Mode (Режим очистки), а затем START/STOP (СТАРТ/СТОП). **Для получения информации о промывке емкости для молока Milk Maestro см. раздел 14 краткого руководства по началу работы.** ** В зависимости от модели*
COFFEE RINSE	Требуется промывка. Чтобы начать, нажмите Clean Mode (Режим очистки), а затем START/STOP (СТАРТ/СТОП). **Для получения информации о промывке кофемашины см. раздел 10 краткого руководства по началу работы.**

Световой индикатор	Описание
CLEAN	Требуется очистка. Чтобы начать, нажмите Clean Mode (Режим очистки), а затем START/STOP (СТАРТ/СТОП). **Для получения информации об очистке кофемашины см. раздел 11 краткого руководства по началу работы.**
CALC	Требуется удаление накипи. Чтобы начать, нажмите Clean Mode (Режим очистки), а затем START/STOP (СТАРТ/СТОП). **Для получения информации об удалении накипи см. раздел 12 краткого руководства по началу работы.**
	Контейнер для кофейной гущи переполнен, необходимо его опорожнить. **Для получения информации об опустошении контейнера для кофейной гущи см. раздел 8A краткого руководства по началу работы.**
	Резервуар для воды почти пуст, необходимо его заполнить. **Для получения информации о наполнении резервуара для воды см. раздел 7A краткого руководства по началу работы.**
COLD RINSE	Перед экстракцией Cold Brew требуется охлаждение. Нажмите «START/STOP». **Подробную информацию см. в «Кратком руководстве по быстрому запуску».**
	Все световые индикаторы мигают: ошибка кофемашины или засорение. **См. раздел «ОТВЕТЫ НА ВАШИ ВОПРОСЫ».**

2. НАЧАЛО РАБОТЫ И НАСТРОЙКА КОФЕМАШИНЫ

НАЧАЛО РАБОТЫ

Разместите кофемашину на устойчивой, горизонтальной, чистой и сухой рабочей поверхности.
Для правильной работы прибора перед первым использованием нужно заполнить все контуры водой. Начнется автоматический прогрев и промывка устройства.
Для получения информации о запуске кофемашины в первый раз см. раздел 1 краткого руководства по началу работы.
Прибор был проверен и протестирован перед отправкой с завода. Несмотря на все внимание, уделяемое очистке, есть вероятность обнаружить остатки кофе в кофемолке и/или капли кофе на решетке поддона. При распаковке можно также заметить наличие пыли на приборе из-за защитного материала. Перед первым использованием рекомендуется тщательно очистить прибор с помощью ткани.
Благодарим за понимание.
Не используйте поврежденный прибор.

ПОДСКАЗКИ И СОВЕТЫ

ВОДА
Качество воды оказывает сильное влияние на вкус напитка. Накипь и хлор могут изменить вкус кофе. Для сохранения аромата кофе рекомендуется использовать свежую воду, а также картридж системы фильтрации воды или бутилированную воду с сухими остатками ниже 800 мг/л (см. этикетку бутылки).

Если устройство не использовалось в течение некоторого времени, рекомендуется заменить воду в резервуаре перед использованием.

См. раздел **«ФИЛЬТР И ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ».**

ЧАШКИ
При приготовлении горячих напитков рекомендуется использовать предварительно нагретые (под горячей водой) чашки подходящего размера.

КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА
Если обжаренные кофейные зерна не защищены, они могут утратить свой аромат. Рекомендуем использовать такое количество кофейных зерен, которое вы можете употребить в течение 2–3 дней, и выбирать пакеты по 250 г.

Качество кофейных зерен может быть разным, а вкус — индивидуальным. Арабика дает тонкие цветочные ароматы, а робуста с более высоким содержанием кофеина имеет горький и насыщенный вкус. Для получения сбалансированного кофейного вкуса обычно смешивают два этих вида. Обратитесь к производителю кофейных зерен, чтобы узнать подробнее.

Не рекомендуется использовать маслянистые и карамелизированные зерна, так как они могут повредить кофемашину.

Степень помола влияет на интенсивность вкуса и качество пенки крема. Чем тоньше помол зерен, тем более нежной будет пенка крема. Помол можно также отрегулировать в соответствии с напитком.

2.1 УСТАНОВКА ФИЛЬТРА

ЗАЧЕМ УСТАНАВЛИВАТЬ ФИЛЬТРУЮЩИЙ КАРТРИДЖ?

Картридж системы фильтрации воды KRUPS помогает улучшить вкус кофе, уменьшить образование накипи и снизить потребность в обслуживании. Чтобы продлить срок службы прибора, рекомендуется использовать картридж системы фильтрации. Этот аксессуар доступен на веб-сайте KRUPS.ru.

КОГДА СЛЕДУЕТ ЗАМЕНЯТЬ КАРТРИДЖ СИСТЕМЫ ФИЛЬТРАЦИИ ВОДЫ?



- Через два месяца после установки.
- При установке рекомендуется повернуть серое кольцо в верхней части картриджа фильтра так, чтобы на нем отображалась дата установки плюс два месяца.

УСТАНОВКА КАРТРИДЖА СИСТЕМЫ ФИЛЬТРАЦИИ ВОДЫ



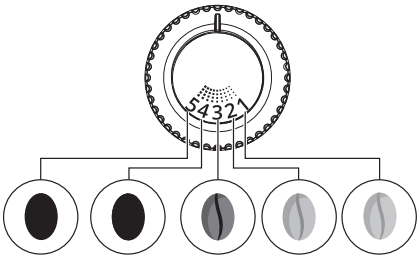
- Прибор должен быть подключен к электросети и включен.
- Картридж устанавливается в резервуар для воды.
- Установите картридж пронумерованным кольцом вверх.
- Используйте специальную черную насадку, поставляемую с картриджем, для установки и прикручивания картриджа.
- На экране нажмите CLEAN MODE и удерживайте в течение 3 секунд.
- Поместите емкость под сопла.
- Кнопка START/STOP начнет мигать, и загорится индикатор COFFEE RINSE .
- Нажмите START/STOP , чтобы начать использование фильтра.
- Во время установки световая полоса будет мигать красным.
- По завершении установки световая полоса снова загорится ровным белым светом.

2.2 КОФЕМОЛКА: РЕГУЛИРОВКА СТЕПЕНИ ПОМОЛА

ПОЧЕМУ СЛЕДУЕТ РЕГУЛИРОВАТЬ СТЕПЕНЬ ПОМОЛА?

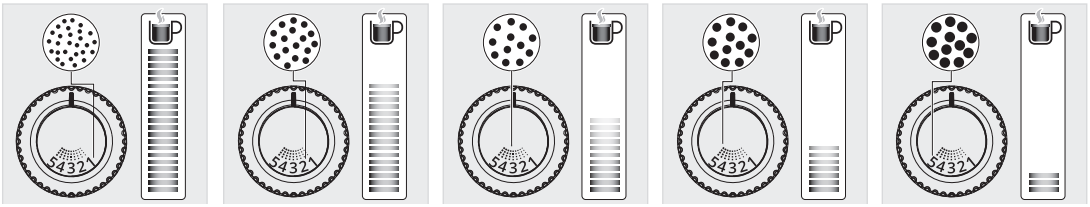
Регулировка степени помола необходима при смене типа кофейных зерен или для регулировки крепости кофе. Регулировка степени помола позволяет правильно перемолоть различные типы кофейных зерен: для сильно обжаренных кофейных зерен с большим количеством масла требуется более грубый помол; слабо обжаренные зерна более сухие и требуют более тонкого помола.

Обжарка



Очень интенсивная *(французская темная)*	**Интенсивная** *(французская)*	**Сильная** *(французская светлая)*	**Средняя** *(янтарная)*	**Легкая** *(блонд)*

Кроме того, для одного и того же кофе степень помола влияет на аромат напитка: чем мельче помол, тем интенсивнее вкус.



Положение 1 *Очень тонкий*	**Положение 2** *Тонкий*	**Положение 3** *Средний*	**Положение 4** *Крупный*	**Положение 5** *Очень крупный*

РЕГУЛИРОВКА СТЕПЕНИ ПОМОЛА

Поверните переключатель регулировки, расположенный в контейнере для 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 системы.

3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ

НАПИТКИ, ДОСТУПНЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ПОМОЩЬЮ ПРИБОРА.
KRUPS Sensation Hot&Cold позволяет выбрать из широкого ассортимента напитков в зависимости от ваших предпочтений. Напитки доступны непосредственно на панели управления.

НАПИТКИ	Доступные размеры	Доступная крепость кофе	X2	Кубики льда для холодных напитков +
 Espresso	**M : 40 ml** / L : 55 ml / XL : 70 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
Iced espresso ❄	M: 70 ml			2
 Doppio	**M: 80 ml** / L: 110 ml / XL: 140 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
Iced Doppio ❄	L : 160 ml			4
 Long Coffee	M: 80 ml / **L: 120 ml** / XL: 180 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
Iced Long Coffee ❄	L : 210 ml			6
 Americano	M: 90 ml / **L: 120 ml** / XL: 150 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
Iced Americano ❄	L: 180 ml			4
 Filter Coffee	M: 120 ml / **L: 150 ml** / XL: 170 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
Iced Filter Coffee ❄	L: 280 ml			8
 Hot Water	M: 100 ml / **L: 200 ml** / XL: 300 ml			
 Cold Brew ❄	L: 240 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		4
 Cappuccino	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
Iced Cappuccino ❄	M			5
 Caffe Latte	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
Iced Caffe Latte ❄	L			5
 Latte Macchiato	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
 Iced Latte Macchiato ❄	L	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		6
 Frothy Milk	M / **L** / XL			
 Steam				

** В зависимости от модели*

Обратите внимание, что настройки по умолчанию (выделены жирным шрифтом) — это настройки, рекомендованные компанией KRUPS для обеспечения оптимального результата.

ПОДСКАЗКИ И СОВЕТЫ

При каждом выборе напитка кофемашина использует самые последние настройки.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКА ПРИБОР АВТОМАТИЧЕСКИ ВЫПОЛНЯЕТ СЛЕДУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ:

Этапы приготовления кофе
1. Измельчение кофейных зерен **2.** Трамбовка молотого кофе **3.** Предварительное смачивание (на этом этапе в чашку может упасть несколько капель) **4.** Прохождение кофе через фильтр

РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ СОПЕЛ ДЛЯ ПОДАЧИ КОФЕ

Для всех напитков можно отрегулировать высоту сопла в соответствии с размером чашек. Максимальная высота — 13 см.

НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКА

- Убедитесь в том, что контейнер для кофейных зерен заполнен.

⚠ **Внимание!** Чтобы не повредить кофемашину, не наливайте воду в кофемолку.

- Убедитесь в том, что резервуар для воды заполнен. Если воды недостаточно, кофемашина сообщит о необходимости пополнения резервуара с водой с помощью светового индикатора.
- Поставьте чашку(и) под сопло.
- Нажмите кнопку для выбранного напитка, настройте параметры и нажмите START/STOP.

В ЗАВИСИМОСТИ ОТ НАПИТКА ВОЗМОЖНЫ РАЗЛИЧНЫЕ НАСТРОЙКИ.

- **Крепость кофе: ч**тобы увеличить или уменьшить крепость кофе путем изменения количества используемого молотого кофе, выберите напиток и выберите от 1 до 3 кофейных зерен, где 1 – самый мягкий кофе, а 3 – самый насыщенный.
- **Объем чашки:** чтобы увеличить или уменьшить количество воды, используемое для экстракции, выберите напиток и объем M, L или XL.
- **Одна или две чашки:** чтобы приготовить два напитка одновременно, выберите напиток и нажмите.

Для получения информации об изменении настроек приготовления напитков см. таблицу напитков и раздел 2 краткого руководства по началу работы.

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКА

Приготовление напитка можно остановить в любое время, нажав кнопку START/STOP.

При прерывании цикла он останавливается не сразу. Прибор будет недоступен до тех пор, пока световая полоса не загорится ровным белым светом.

3.1 МОЛОЧНЫЕ НАПИТКИ И ГОРЯЧАЯ ВОДА

ПОДСКАЗКИ И СОВЕТЫ

КОРОВЬЕ МОЛОКО

- Используйте охлаждённое пастеризованное молоко UHT (3–5°C) для оптимального вспенивания.

РАСТИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

- Результаты вспенивания могут различаться.
- Выбирайте варианты Barista или Special Café для лучшего качества пены.
- Наилучшее качество пены достигается при использовании недавно открытой упаковки и может естественным образом снижаться со временем после открытия.

ХРАНЕНИЕ МОЛОКА

- После открытия молоко следует хранить в холодильнике при температуре 4°C или ниже и использовать в течение рекомендуемого срока годности.
- В моделях MILK EA914, EA915 и EA916 ёмкость для молока можно хранить непосредственно в холодильнике, используя специальную крышку для ёмкости молока.

ВСПЕНИВАНИЕ МОЛОКА С ПОМОЩЬЮ НАСАДКИ ДЛЯ ПОДАЧИ ПАРА

Насадка для подачи пара используется для вспенивания молока, например для приготовления капучино или латте. Поскольку для получения пара требуется более высокая температура, чем для приготовления эспрессо, в приборе предусмотрен дополнительный этап предварительного нагрева пара.

Приготовить две чашки одновременно не получится — функция X2 недоступна.

Важно! Существует два этапа предварительного нагрева: один для кофемашины, другой для пара. Световой индикатор (START/STOP) начнет мигать, сигнализируя об окончании предварительного нагрева прибора. Нажмите (START/STOP) еще раз, чтобы начать подачу пара.

Если в течение двух минут после предварительного нагрева не нажать (START/STOP), кофемашина вернется в исходное состояние.

Для получения информации о приготовлении молочных напитков см. раздел 5 краткого руководства по началу работы.

Соблюдайте осторожность во избежание ожогов.

Важно! Подача пара прекращается автоматически в зависимости от выбранного ранее объема напитка. Если вспененного молока достаточно, можно нажать (START/STOP) до окончания цикла, чтобы остановить подачу пара.

ОЧИСТКА НАСАДКИ ДЛЯ ПОДАЧИ ПАРА

Важно! Для получения одинаковой пенки каждый раз рекомендуется тщательно очищать насадку для подачи пара ПОСЛЕ КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. Не мойте насадку для подачи пара в посудомоечной машине. Мы также рекомендуем очищать насадку для подачи пара, если она не использовалась в течение длительного времени (более двух дней).

Осторожно! После использования насадка для подачи пара может быть горячей, подождите несколько минут, прежде чем касаться ее.

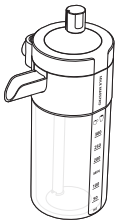
Для тщательной очистки можно снять насадку для подачи пара. Очистите ее с помощью воды, небольшого количества неабразивного моющего средства и щетки. **Для получения информации об очистке насадки для подачи пара см. раздел 6 краткого руководства по началу работы.**

- Чтобы удалить с насадки для подачи пара следы молока, подставьте под насадку емкость и начните подачу горячей воды. Затем протрите насадку чистой влажной салфеткой из микрофибры.

- Если пар не выходит, возможно, насадка засорилась: очистите ее с помощью прилагаемой иглы. **Для получения информации об очистке насадки для подачи пара см. раздел 6 краткого руководства по началу работы.**

ПОДАЧА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ
- Поместите чашку под насадку для подачи пара.
- Нажмите Hot Water (Горячая вода).
- Вы можете регулировать объем напитка по своему усмотрению. Однако приготовить две чашки одновременно не получится — функция X2 недоступна.
- Нажмите START/STOP (СТАРТ/СТОП). Кофемашина нагреется (световая полоса будет мигать), а затем нальет горячей воды.

3.2 ЕМКОСТЬ ДЛЯ МОЛОКА MILK MAESTRO



Эта емкость для молока Milk Maestro спроектирована так, чтобы вы могли готовить в домашних условиях такие же молочные напитки, как в кофейне. 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 мыльной водой.

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, обеспечивает индивидуальный подход к приготовлению молочных напитков.

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.

Для получения информации об автоматической промывке емкости для молока Milk Maestro см. раздел 14 краткого руководства по началу работы.

Простота разборки и возможность мытья в посудомоечной машине:
Для удобства очистки и обслуживания емкость для молока можно полностью разобрать. Вы можете отделить друг от друга части емкости для молока Milk Maestro для тщательной очистки.

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 (есть риск его потерять). Снимите его, чтобы не потерять.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЕМКОСТИ ДЛЯ МОЛОКА MILK MAESTRO

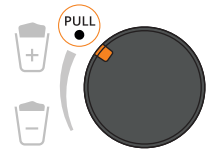
Инструкции по эксплуатации:

1. Приготовление

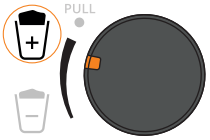
Заполните емкость для молока Milk Maestro необходимым количеством молока.
Не превышайте максимальное количество молока, указанное отметкой об уровне молока на емкости.

2. Регулировка вспенивания

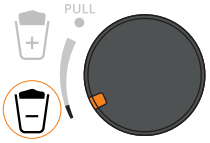
Поверните регулятор количества пенки в верхней части крышки по часовой стрелке, чтобы получить больше пенки, или против часовой стрелки, чтобы получить меньше пенки. Выбирайте количество пенки в соответствии с вашими личными предпочтениями.



Положение для снятия регулятора количества пенки



Положение для максимального количества пенки



Положение для минимального количества пенки

Для оптимального качества молочных напитков рекомендуется приготовить 5–6 напитков после первого использования. Эта рекомендация позволяет системе подачи молока работать на оптимальном уровне.	Если ваш молочный напиток переливается через край чашки, рекомендуем: - Установить регулятор объёма молочной пены в положение MIN - Выбрать меньший размер 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 RINSE 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.

ПОДСКАЗКИ И СОВЕТЫ

Чтобы разблокировать крышку емкости для молока Milk Maestro, необходимо повернуть ее на четверть оборота.



Внимание! Не приступайте к приготовлению молочных напитков, пока не подключите к кофемашине емкость для молока Milk Maestro.

Мы надеемся, что вам понравится пользоваться емкостью для молока Milk Maestro и наслаждаться вкусными молочными напитками домашнего приготовления благодаря высокопроизводительной и простой в использовании функции вспенивания молока.

3.3 РЕЖИМ ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ & COLD BREW

Функции **«Холодные напитки»** и **Cold Brew** разработаны для приготовления освежающих кофейных напитков со льдом с сохранением оптимального качества вкуса.

РЕЖИМ ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ

Кофе готовится горячим, а затем охлаждается льдом. Сохраняет насыщенный вкус эспрессо или лунго, создавая освежающий холодный кофейный напиток с богатым ароматом.

Режим холодных напитков позволяет готовить холодные версии ваших любимых кофейных рецептов.

- Чтобы активировать режим холодных напитков, сначала выберите нужный рецепт на интерфейсе.
- Затем нажмите кнопку со снежинкой, чтобы включить режим охлаждения, и, наконец, нажмите START/STOP, чтобы начать приготовление.

Для каждого холодного рецепта необходимо добавить кубики льда в стакан до начала экстракции. Рекомендуемое количество кубиков льда зависит от выбранного рецепта. Необходимое количество указано в таблице рецептов в разделе 3.

Режим холодных напитков можно активировать для всех рецептов, кроме:

- Горячая вода
- Молочная пена
- Пар

Для холодных рецептов опция приготовления 2 чашек недоступна, а объём напитка фиксирован для обеспечения оптимального вкуса и баланса.

Если устройство не использовалось в течение некоторого времени, рекомендуется промыть систему и наполнить резервуар свежей водой перед использованием.

COLD BREW

Благодаря медленной экстракции при низкой температуре (4-5 мин) Cold Brew обладает естественно сладким и мягким вкусом с минимальной горечью, напоминая «кофейный настой», подаваемый со льдом.

Для достижения оптимальных результатов Cold Brew перед началом экстракции необходимо предварительно охладить устройство. Этот этап называется **COLD RINSE**.

- После выбора рецепта Cold Brew на дисплее появится COLD RINSE.
- Поместите ёмкость (не менее 200 мл) под носики подачи напитка.
- Нажмите START/STOP, чтобы запустить цикл охлаждения. Устройство автоматически выполнит промывку для снижения внутренней температуры.

После завершения COLD RINSE этапа устройство будет готово к экстракции.

- Подготовьте стакан, добавив рекомендуемое количество кубиков льда, затем нажмите START/STOP, чтобы начать приготовление Cold Brew.

Когда Cold Brew будет готов, перемешайте напиток трубочкой или ложкой и наслаждайтесь!

4. ОБЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

4.1 ЕЖЕДНЕВНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Надлежащее техническое обслуживание позволит продлить срок службы кофемашины и сохранить вкус кофе.

ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОДДОНА 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 и очищать каждый элемент под горячей водой, а также дать поддону высохнуть на воздухе перед установкой обратно в прибор.

Для получения информации об очистке поддона для капель см. раздел 9B краткого руководства по началу работы.

КОГДА СЛЕДУЕТ ОПУСТОШАТЬ ПОДДОН ДЛЯ КАПЕЛЬ?

Если поплавок находится в поднятом положении, это означает, что поддон заполнен.

ОБСЛУЖИВАНИЕ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ

По гигиеническим соображениям рекомендуется ежедневно очищать контейнер для кофейной гущи горячей мыльной водой и дать ему высохнуть на воздухе перед установкой обратно в прибор.

Для получения информации об очистке контейнера для кофейной гущи см. раздел 8B краткого руководства по началу работы.

Важно! Мытье в посудомоечной машине запрещено.

КОГДА СЛЕДУЕТ ОПУСТОШАТЬ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ

Контейнер для кофейной гущи собирает экстрагированный молотый кофе.

Опустошите контейнер для кофейной гущи после того, как прибор подаст соответствующий сигнал с помощью светового индикатора .

Его можно опустошать регулярно, но при этом прибор должен быть включен, чтобы информация об опустошении контейнера была записана.

Важно! Если не опустошать контейнер для кофейной гущи регулярно, как указано выше, то это может привести к повреждению кофемашины.

ОБСЛУЖИВАНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

Для сохранения аромата кофе и по гигиеническим соображениям рекомендуется использовать свежую воду, ежедневно промывать резервуар горячей водой и губкой и давать ему высохнуть на воздухе перед установкой обратно в прибор.

ОБСЛУЖИВАНИЕ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ КОФЕЙНЫХ ЗЕРЕН

Кофейные зерна могут оставлять на стенках контейнера остатки масла, которые ухудшают качество кофе. Для сохранения аромата кофе и в гигиенических целях рекомендуется протирать контейнер чистой сухой мягкой тканью перед каждым заполнением.

Внимание! Не используйте воду для очистки контейнера для кофейных зерен, так как наличие воды в нем может привести к повреждению кофемашины.

4.2 ДРУГОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Обслуживание	Когда?	Пояснение	Необходимые расходные материалы
MILK RINSE **Автоматическая промывка Milk Maestro*** ~30 с — 60 мл	После приготовления молочного напитка или в любое другое время.	Во время выполнения программы автоматической промывки емкости для молока Milk Maestro используется только горячая вода, что обеспечивает оптимальное вспенивание молока и чистоту системы. **Для получения информации о промывке емкости для молока Milk Maestro см. раздел 14 краткого руководства по началу работы.** ** В зависимости от модели*	
COFFEE RINSE Промывка ~45 с — 30 мл	Через два дня бездействия или в любое время.	Позволяет промывать систему приготовления кофе. В этом процессе используется только горячая вода. Это позволит сохранить вкус кофе. **Для получения информации о промывке кофемашины см. раздел 10 краткого руководства по началу работы.**	
CLEAN Очистка кофемашины ~13 мин — 1 л	По запросу кофемашины или в любое время.	По гигиеническим соображениям и для сохранения качества кофе рекомендуется очистить и обезжирить систему приготовления кофе. Это гарантирует сохранение оптимального вкуса напитков. **Для получения информации об очистке кофемашины см. раздел 11 краткого руководства по началу работы или выполните следующие действия.** 1. При необходимости очистки кофемашины световой индикатор CLEAN загорится ровным красным светом. 2. Нажмите кнопку CLEAN MODE и выберите CLEAN . 3. Нажмите кнопку START/STOP для подтверждения очистки. 4. Световой индикатор CLEAN начнет мигать. 5. Возьмите чистящую таблетку. 6. Откройте отсек для чистящих таблеток и поместите в него таблетку. 7. Установите контейнер объемом 1 литр под оба сопла. 8. Повторно нажмите кнопку START/STOP для запуска процесса очистки. 9. Во время очистки из сопел для подачи кофе будет вытекать вода. 10. Кофемашина очищена и готова к использованию после того как вода перестанет поступать и прозвучат три звуковых сигнала.	1 чистящая таблетка KRUPS XS3000/ XS808

Обслуживание	Когда?	Пояснение	Необходимые расходные материалы
CALC Удаление накипи ~20 мин — 1,5 л	По запросу кофемашины. Если количество приготовленных напитков не привело к образованию накипи, эта функция неактивна.	Очистка кофемашины от накипи обеспечивает ее правильную работу и устраняет известковый налет. Эта процедура очень важна для обеспечения правильной работы кофемашины и ее долговечности. **Для получения информации об удалении накипи см. раздел 12 краткого руководства по началу работы или выполните следующие действия.** 1. При необходимости удаления накипи световой индикатор CALC загорится ровным красным светом. 2. Нажмите кнопку CLEAN MODE и выберите CALC . 3. Нажмите START/STOP для подтверждения запуска процесса удаления накипи. 4. Световой индикатор CALC начнет мигать. 5. Заполните резервуар для воды горячей водой до отметки CALC. 6. Возьмите и откройте пакетик средства для удаления накипи KRUPS. 7. Высыпьте содержимое пакетика в резервуар для воды (если прибор оснащен картриджем системы фильтрации воды извлеките его). 8. Смешайте содержимое пакетика с водой в резервуаре. 9. Установите резервуар для воды на место. 10. Установите контейнер объемом 1,5 л под оба сопла (для подачи кофе и пара). 11. Нажмите кнопку START/STOP для запуска процесса очистки от накипи. 12. Во время удаления накипи из обоих сопел будет вытекать вода. 13. Световой индикатор начнет мигать после прекращения подачи воды. 14. Удалите из резервуара для воды остатки воды со средством для удаления накипи. 15. Очистите резервуар для воды губкой. 16. Протрите и высушите резервуар для воды. 17. Заполните резервуар для воды до отметки MAX. 18. Установите резервуар для воды на место. 19. Во время промывки из обоих сопел будет вытекать вода. 20. Накипь удалена и кофемашина готова к использованию после того как вода перестанет поступать и прозвучат три звуковых сигнала.	1 пакетик средства для удаления накипи KRUPS F054/ XS809 (не входит в комплект поставки кофемашины)

Важно! Если прибор оснащен картриджем системы фильтрации воды извлеките его перед процедурой очистки от накипи.

Важно! Программу обслуживания не обязательно запускать сразу, как только прибор проинформирует вас об этом, но ее необходимо выполнить в разумные сроки после этого. Если процедура очистки (или удаления накипи) будет отложена, предупреждение будет отображаться до тех пор, пока она не будет выполнена.

Важно! Если во время обслуживания прибор был отключен от сети электропитания или произошел сбой электропитания, программа очистки будет запущена с начала. Эту операцию нельзя будет отложить: она необходима для промывки системы. В этом случае может потребоваться новая чистящая таблетка.

5. ДРУГИЕ ФУНКЦИИ

ПОЛУЧЕНИЕ ДОСТУПА К НАСТРОЙКА КОФЕМАШИНЫ

Поскольку на данном приборе нет экрана, настройки встроены в качестве второй функции определенных кнопок.

Для доступа к меню настроек:
- Прибор должен быть подключен к электросети, но не включен.
- Удерживайте CLEAN MODE в течение 3 секунд.
- После того как загорятся светодиодные индикаторы рядом с первыми тремя напитками (ристретто, эспрессо, фильтр-кофе) и раздастся звуковой сигнал, будет включен режим настроек. После этого можно перемещаться по меню с помощью следующих кнопок: Ристретто, Эспрессо и Черный кофе.

Список настроек:

Sensation Hot & Cold Coffee

Температура кофе		Нажмите ESPRESSO, а затем, чтобы задать температуру кофе. Предусмотрено три уровня регулировки температуры кофейных напитков. По умолчанию для температуры задан уровень 2 (средний).
T1 :	Низкая	
T2 :	**Средняя**	
T3 :	Высокая	
Автоотключение		Нажмите DOPPIO, а затем, чтобы настроить автоотключение. Вы можете выбрать время, по истечении которого прибор будет автоматически выключаться для оптимизации энергопотребления: 10 минут, 20 минут или 30 минут. Значение по умолчанию — **10 минут.**
	10 мин	
	20 мин	
	30 мин	
Автоматическая промывка		Нажмите LONG COFFEE, а затем, чтобы включить автоматическую промывку. Кофемашина может автоматически выполнять промывку при каждом выключении. Значение по умолчанию – **«Неактивно».**
	Неактивно	
	Активно	

Sensation Hot & Cold Milk EA916

Температура кофе		Нажмите ESPRESSO, а затем, чтобы задать температуру кофе. Предусмотрено три уровня регулировки температуры кофейных напитков. По умолчанию для температуры задан уровень 2 (средний).
T1 :	Низкая	
T2 :	Средняя	
T3 :	Высокая	
		Нажмите LONG COFFEE, а затем, чтобы настроить автоотключение. Вы можете выбрать время, по истечении которого прибор будет автоматически выключаться для оптимизации энергопотребления: 10 минут, 20 минут или 30 минут. Значение по умолчанию — **10 минут.**
	10 мин	
	20 мин	
	30 мин	

Автоматическая промывка	
	Неактивно
	Активно

Нажмите AMERICANO, а затем , чтобы включить автоматическую промывку. Кофемашина может автоматически выполнять промывку при каждом выключении. Значение по умолчанию – **«Неактивно».**

Sensation Hot & Cold Milk EA914 - EA915

Температура кофе	
T1 :	Низкая
T2 :	Средняя
T3 :	Высокая

Нажмите ESPRESSO, а затем , чтобы задать температуру кофе. Предусмотрено три уровня регулировки температуры кофейных напитков. По умолчанию для температуры задан уровень 2 (средний).

Автоотключение	
	10 мин
	20 мин
	30 мин

Нажмите LONG COFFEE, а затем , чтобы настроить автоотключение.
Вы можете выбрать время, по истечении которого прибор будет автоматически выключаться для оптимизации энергопотребления: 10 минут, 20 минут или 30 минут. Значение по умолчанию — **10 минут.**

Автоматическая промывка	
	Неактивно
	Активно

Нажмите FILTER COFFEE, а затем , чтобы включить автоматическую промывку. Кофемашина может автоматически выполнять промывку при каждом выключении. Значение по умолчанию – **«Неактивно».**

** В зависимости от модели*

Чтобы выйти из меню настроек:

- Нажмите кнопку , чтобы закрыть меню, или подождите 2 минуты.
- Прибор выключится и сохранит настройки.

6. ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1) Сбой в работе прибора, зависание программного обеспечения ИЛИ мигание всех индикаторов.

✓ Выключите кофемашину и отключите ее от сети. Извлеките картридж фильтра, установленный в резервуаре для воды, подождите 1 минуту, подключите прибор к сети и перезапустите его.

2) Прибор не включается после нажатия кнопки включения/выключения.

✓ Проверьте предохранители и электрическую розетку. Убедитесь, что обе сетевые вилки правильно подключены.

3) В процессе приготовления произошел сбой электропитания.

✓ При повторном включении будет выполнен автоматический перезапуск.

4) Кофемолка работает пустая.

✓ Это нормально, если это бывает редко, и если кофейные зерна в контейнере закончились или их осталось мало.

✓ В контейнере остались кофейные зерна:

➔ Кофе может содержать слишком много масла и не обрабатываться кофемашиной должным образом. Вы можете попытаться протолкнуть зерна вниз и проверить, возобновится ли работа. Однако рекомендуется заменить кофе (см. подробнее о типах кофейных зерен).

➔ Если это ваш обычный кофе, с которым ранее не возникало проблем, обратитесь в центр обслуживания клиентов KRUPS.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1) Кофемолка издает необычный шум.

- ✓ Скорее всего, в кофемолке имеются посторонние частицы. Попробуйте очистить ее с помощью пылесоса или обратитесь в центр обслуживания клиентов KRUPS.

2) Под прибором находится вода.

- ✓ Перед извлечением поддона для капель подождите 15 секунд после приготовления кофе, чтобы кофемашина корректно завершила цикл.
- ✓ Убедитесь, что поддон для капель правильно установлен в кофемашине. Он должен всегда находиться на месте, даже если прибор не используется.
- ✓ Убедитесь, что поддон не заполнен.

3) Переключатель регулировки степени помола тяжело поворачивается.

- ✓ Поворачивайте переключатель степени помола только во время работы кофемолки.

4) Прибор не приготовил кофе.

- ✓ Во время приготовления была обнаружена проблема. Прибор автоматически перезагрузится и будет готов к новому циклу.

5) Вместо кофейных зерен использовался молотый кофе.

- ✓ С помощью пылесоса удалите молотый кофе из контейнера для кофейных зерен.

6) После выключения кофемашины, из сопел для подачи кофе идет вода.

- ✓ Это нормально. Это автоматическая промывка для очистки сопел. Вы можете отключить ее в настройках кофемашины, отключив параметр «Автоматическая промывка».

ПАР И МОЛОКО

1) Пар не выходит.

a. Если при первом использовании цикла подачи пара пар не выходит или не выходит должным образом, выполните следующие действия.

- ✓ **Убедитесь в том, что насадка для подачи пара не засорилась. Для получения информации об очистке насадки для подачи пара см. раздел 6 краткого руководства по началу работы.**
- ✓ Если насадка для подачи пара не засорена, выполните следующие действия только один раз.
  Слейте воду из резервуара и временно извлеките картридж системы фильтрации воды.
  Наполните резервуар минеральной водой с высоким содержанием кальция (> 100 мг/л) и выполните последовательно несколько циклов подачи пара (от 5 до 10 циклов) в емкость до тех пор, пока не будет получен непрерывный поток пара. Установите картридж обратно в резервуар.

b. Насадка для подачи пара уже использовалась ранее.

- ✓ **Убедитесь в том, что насадка для подачи пара не засорилась. Для получения информации об очистке насадки для подачи пара см. раздел 6 краткого руководства по началу работы.**

Если после выполнения указанных выше действий она по-прежнему не работает, обратитесь в центр обслуживания клиентов KRUPS.

2) Вода или пар выходят из насадки для подачи пара ненадлежащим образом.

- ✓ Убедитесь, что насадка для подачи пара правильно установлена на крепежном узле и что крепежный узел надежно закреплен на отверстии для выхода пара.
- ✓ В начале или конце приготовления через насадку для подачи пара может пройти несколько капель.

3) Пар выходит из решетки поддона для капель.

- ✓ В зависимости от типа приготовления из решетки поддона для капель может выходить пар.

4) Емкость для молока Milk Maestro больше не подает пенку

- Используйте свежее полуобезжиренное или цельное молоко (температурой от 3 °C до 6 °C).
- Промойте емкость для молока Milk Maestro, используя программу **MILK RINSE**.
- Очистите все детали в посудомоечной машине или вручную в мыльной воде, а затем дайте им высохнуть перед сборкой.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

1) Кофемашина не запрашивает очистку от накипи.

- Цикл очистки от накипи запрашивается после приготовления большого количества напитков с использованием пара или горячей воды. Если вы готовите только кофе, очистка от накипи требуется нечасто.

2) На поддон для капель попал молотый кофе.

- Небольшое количество молотого кофе может попасть в поддон для сбора капель. Конструкция кофемашины разработана таким образом, чтобы удалять излишки молотого кофе, чтобы зона фильтрации оставалась чистой.

3) Световой индикатор продолжает гореть после опустошения контейнера для кофейной гущи.

- Переустановите контейнер для кофейной гущи.

4) Световой индикатор продолжает гореть после заполнения резервуара для воды.

- Убедитесь, что резервуар для воды правильно установлен в приборе.
- Поплавок в нижней части резервуара должен свободно перемещаться. Проверьте и при необходимости передвиньте поплавок.

5) Во время очистки от накипи на первом этапе вода не поступает из сопел.

- Это нормально, только в случае скопления большого количества накипи кофемашина будет выпускать воду из сопел.

НАПИТКИ

1) Кофе поступает слишком медленно.

- Поверните переключатель степени помола вправо, чтобы выбрать более крупный помол (в зависимости от используемого типа кофе).
- Выполните один или несколько циклов промывки.
- Замените картридж системы фильтрации воды.

2) Кофе слишком слабый или недостаточно насыщенный.

- Убедитесь, что контейнер для кофейных зерен содержит кофе и правильно установлен.
- Старайтесь не использовать маслянистые, карамелизированные или ароматизированные сорта кофе, которые не обрабатываются кофемашиной должным образом.
- Уменьшите объем и увеличьте крепость напитка с помощью функции крепости кофе. Поверните переключатель степени помола для настройки более тонкого помола. Приготовьте напиток за два цикла с помощью функции приготовления двух чашек.

3) Кофе или эспрессо недостаточно горячий.

- Увеличьте температуру кофе в настройках кофемашины. Перед началом приготовления напитка нагрейте чашку, ополоснув ее в горячей воде.
- Перед приготовлением кофе необходимо выполнить промывку системы приготовления.

4) Перед каждой подачей кофе из сопла поступает чистая вода.

- При запуске рецепта выполняется предварительное смачивание, это может привести к выходу небольшого количества воды из сопла.

Если какая-либо из проблем, описанных выше, не устранена, обратитесь в центр обслуживания клиентов KRUPS.

УТИЛИЗАЦИЯ
Некоторые приборы оснащены батареей, доступ к которой в целях безопасности может получить только специалист. Для замены батареи обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.

Важно! Этот прибор содержит материалы, пригодные для вторичного использования.
Примите участие в защите окружающей среды!
Передайте прибор в пункт сбора для переработки.

ГАРАНТИЯ
Гарантия не действует в следующих случаях:
- наличие посторонних частиц в кофемолке;
- в контейнер для кофейных зерен насыпан молотый кофе;
- картридж системы фильтрации воды 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 кофемашина предназначена только для приготовления кофе, горячей воды или взбивания молока.

Производитель: GSM — 1076 Rue Saint-Léonard, 53100 Mayenne, Франция

KRUPS®

SENSATION HOT & COLD
EA913/EA914/EA915/EA916

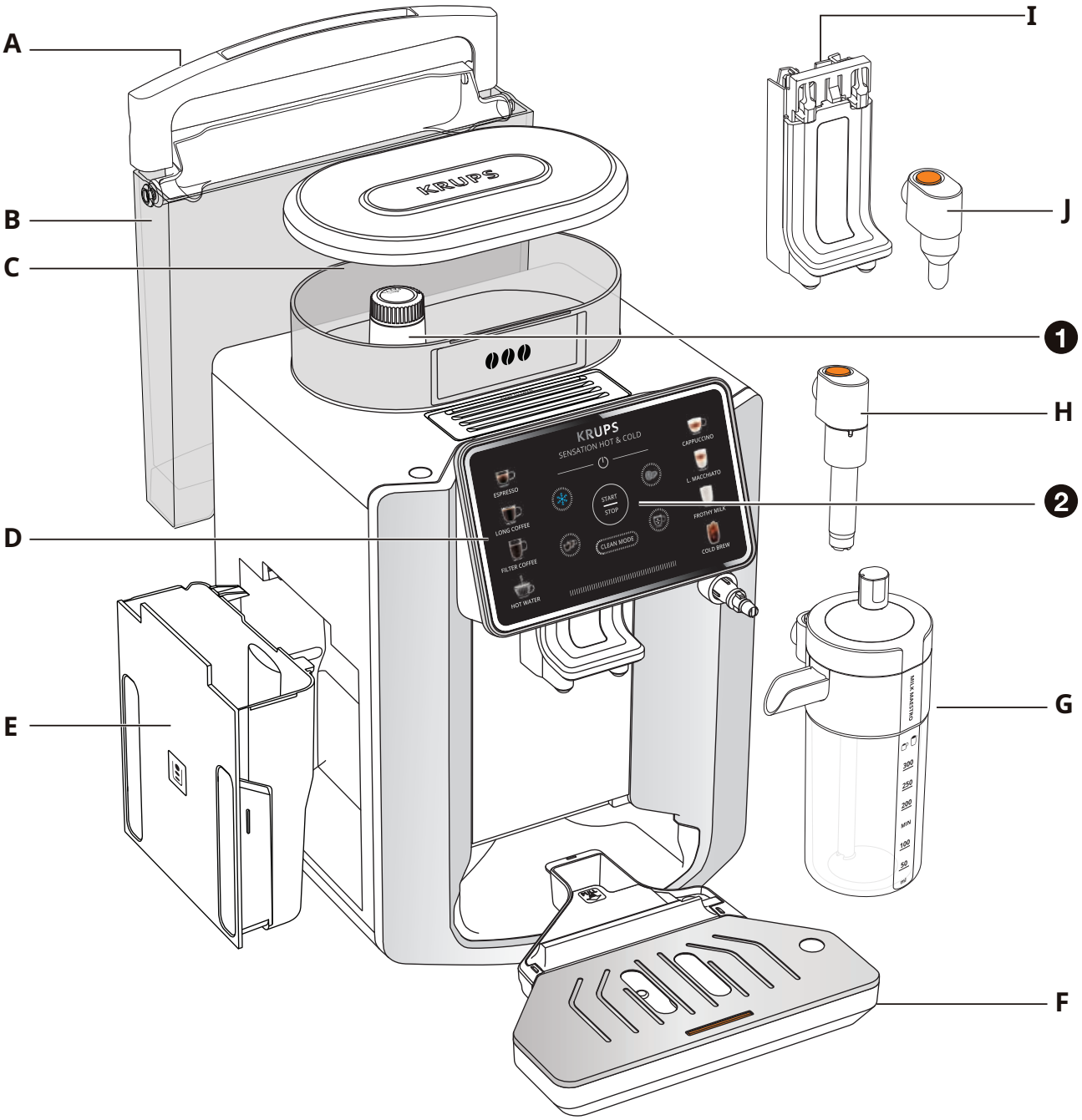


TR

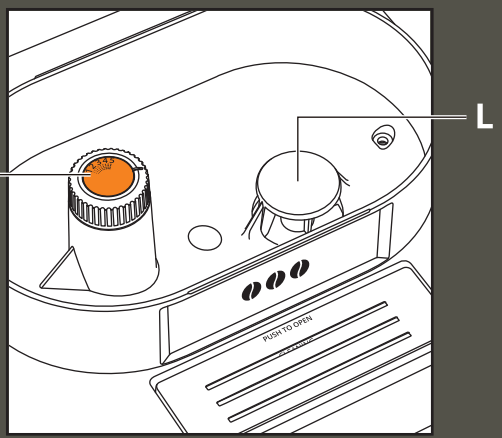
Görsel modele göre değişiklik gösterebilir

8020013579-02

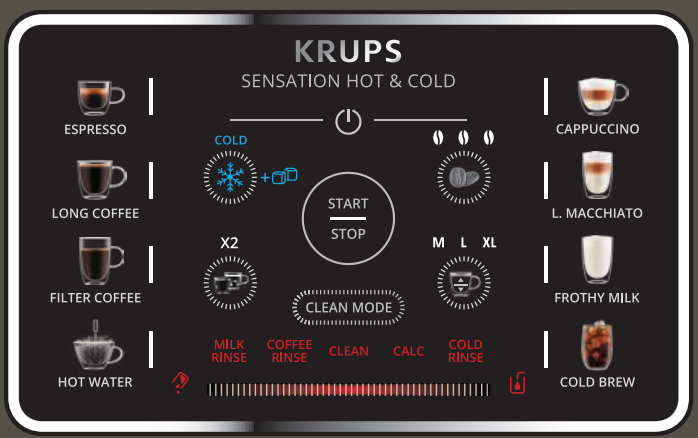
1. ÖNEMLİ ÜRÜN BİLGİLERİ 4
1.1 KULLANMA KILAVUZU İÇİN SEMBOL KILAVUZU 4
1.2 MAKİNENİZLE BİRLİKTE VERİLEN AKSESUARLAR 4
1.3 TEKNİK VERİLER 5
1.4 Dijital dokunmatik ekran 5
1.5 GÖSTERGE IŞIKLARI 6
2. İŞLETMEYE ALMA VE CİHAZ KURULUMU 7
2.1 FİLTRE KURULUMU 8
2.2 ÖĞÜTÜCÜ: ÖĞÜTME AYARI 9
3. İÇECEK HAZIRLAMA 10
3.1 SÜTLÜ İÇECEKLER VE SICAK SU 12
3.2 MILK MAESTRO SÜT HAZNESİ 13
3.3 SOĞUK İÇECEKLER MODU & COLD BREW 15
4. GENEL BAKIM 16
4.1 GÜNLÜK BAKIM 16
4.2 DİĞER BAKIMLAR 17
5. DİĞER İŞLEVLER 19
6. SORULARINIZIN CEVAPLARI 20


A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
1
2
KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
START
STOP
CLEAN MODE

1


K
L
PUSH TO OPEN

2


KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
COLD
START
STOP
X2
M L XL
CLEAN MODE
MILK RINSE
COFFEE RINSE
CLEAN
CALC
COLD RINSE

AÇIKLAMA

A. Su haznesi tutma kolu/kapağı
B. Su haznesi
C. Kahve çekirdeği haznesi
D. Kontrol paneli
E. Öğütülmüş kahve haznesi
F. Damlama tepsisi
G. Süt haznesi*
H. Buhar başlığı*
I. Kahve başlığı
J. Su başlığı
K. Öğütme inceliği ayar düğmesi
L. Kahve öğütücü

**modele bağlı olarak*

Sayın Müşterimiz,

Dahili öğütücüye sahip bir KRUPS Espresso makinesi satın aldığınız için teşekkür ederiz. Dahili öğütücülere sahip KRUPS Espresso makineleri Fransa'da tasarlanmış, geliştirilmiş ve üretilmiştir. Bu sayede menşei ve üretim kalitesi açısından en mutlak garantileri sağlar. Makineniz, mümkün olduğunca kolay bir kullanıma sahip olacak ve barista kalitesinde içecekler hazırlayacak şekilde tasarlanmıştır. Tek bir düğmeye dokunarak espresso, uzun çekim kahve, filtre kahve ve diğer kahve türlerinin keyfini çıkarın. İşlerinizi kolaylaştırmak için KRUPS, makinenizi kullanırken size rehberlik edecek ve kahve molalarınızı aydınlatacak akıllı gösterge ışığı teknolojisini geliştirdi. Makinenizde bulunan ileri teknoloji, taze çekilmiş kahve çekirdeklerinden maksimum miktarda aromalar ortaya çıkararak mümkün olan en iyi sonucu elde etmenizi sağlar. Harika kahve molalarından keyif almanızı ve KRUPS makinenizden memnun kalmanızı umuyoruz.

KRUPS ekibi

1. ÖNEMLİ ÜRÜN BİLGİLERİ

Cihazınızı ilk defa kullanmadan önce kullanım kılavuzunu ve "güvenlik talimatları" kitapçığını dikkatlice okuyun. Uygun olmayan kullanımlar, KRUPS'u her türlü sorumluluktan muaf tutacaktır.

1.1 KULLANMA KILAVUZU İÇİN SEMBOL KILAVUZU

Tehlike: Ciddi bedensel yaralanma veya ölüm riskine karşı uyarı.
Yıldırım sembolü sizi elektrikle ilgili tehlikelere karşı uyarır.

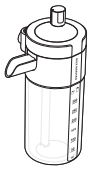
Dikkat: Cihazın olası herhangi bir arızasına, hasarına veya tahribatına karşı uyarı.

Önemli: Cihazın çalıştırılması için genel veya önemli açıklama.

1.2 MAKİNENİZLE 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	
SENSATION HOT & COLD COFFEE EA913		
2	Buhar sistemi için temizleme iğnesi	
3	Buhar ağzı	

SENSATION HOT & COLD MILK EA914 - E1915 - EA916		
4	Milk Maestro süt haznesi	
5	Su başlığı	

Dikkat: Garantinin bozulmaması için bu makineyle yalnızca KRUPS aksesuarlarını kullanın.

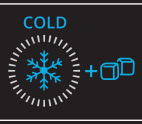
1.3 TEKNİK VERİLER

Cihaz	Otomatik Espresso EA913 - EA914 - EA915 - EA916
Güç kaynağı	~220–240 V/50 Hz
Pompa basıncı	15 bar
Kahve çekirdeği haznesi	260 g
Enerji tüketimi	Çalışır durumda: 1450 W
Su haznesi	1,7 l
Başlarken ve depolama	İçeride, kuru bir yerde (donmadan uzak)
Boyutlar (mm) Y x G x D	365 x 240 x 400
Ağırlık EA91 (kg)	8.9

Teknik değişikliklere tabidir

1.4 DIJITAL DOKUNMATIK EKRAN

Düğme	Açıklama/Genel özellikler
	Makineyi açıp kapatın. AÇMA/KAPAMA düğmesine her basıldığında bir bip sesi duyulur.
	Hazırlanacak içeceği seçin.* Bir içecek seçildiğinde yanında bir gösterge ışığı yanar. *Modele göre
	Manuel olarak sütlü içecek hazırlama için sütü köpürtmek üzere buhar özelliğini seçin.* Bir hazırlama seçildiğinde yanında bir gösterge ışığı yanar. DİKKAT: BAŞLAT/DURDUR düğmesine iki kez basılmalıdır: Bir kez makineyi önceden ısıtmak için ve ikinci kez buharı başlatmak için. *Modele göre

Düğme	Açıklama/Genel özellikler
	Mevcut hazırlamayı/bakımı başlatın veya durdurun.
	Kahve sertliğini artırmak veya azaltmak için içecek seçiminden sonra basın. Kullanılan öğütülmüş kahve miktarını değiştirir. Yumuşaktan serte kadar üç olası seçenek. Seçim bir, iki veya üç arkadan aydınlatmalı kahve çekirdeği ile belirtilir.
	Su akış hacmini değiştirerek içecek hacmini artırmak veya azaltmak için içecek seçiminden sonra basın. Küçükten büyüğe üç olası içecek seçeneği. Seçim, arkadan aydınlatmalı bir M, L veya XL ile gösterilir.
	Miktarı ikiye katlamak için içecek seçiminden sonra basın. Seçim, arkadan aydınlatmalı bir X2 ile gösterilir.
	Soğuk İçecekler Modunu etkinleştirmek için içeceği seçtikten sonra düğmeye basın. Buz göstergesi yandığında buz küpleri ekleyin.
	Bakıma erişmek için basın ve gerçekleştirilecek türü seçin: durulama, temizleme veya kireç giderme. Seçilen bakım kırmızı renkte arkadan aydınlatılır.

1.5 GÖSTERGE IŞIKLARI

KRUPS Sensation makineniz, hayatınızı kolaylaştırmak için akıllı gösterge ışığı teknolojisine sahiptir. Makine, su ve çekilmiş kahve seviyelerini otomatik olarak algılar ve izler. Kaplarınızı doldurmanız veya boşaltmanız gerektiğinde, bir gösterge ışığı size haber verir. Durulama, temizleme veya kireç giderme gerektiğinde de makine sizi bilgilendirir.

Gösterge ışığı	Açıklama
	BAŞLAT/DURDUR LED'i yanıp sönüyor ==> Mevcut işleme devam etmek için BAŞLAT/DURDUR'a basın BAŞLAT/DURDUR LED'i sürekli yanıyor ==> İşlem devam ediyor
	Işık şeridi: – Sabit beyaz: Makine kullanıma hazır – Yanıp sönen beyaz: İçecek yapılıyor – Sabit kırmızı: Bakım servisi yapılmalı – Yanıp sönen kırmızı: Bakım devam ediyor
MILK RINSE	Milk Maestro süt haznesinin durulanması gerekir.* Başlamak için ""Temizleme Modu""na ve ardından ""BAŞLAT/DURDUR"" düğmesine basın. **Milk Maestro süt haznesinin nasıl durulanacağıyla ilgili olarak ""Hızlı Başlangıç Kılavuzu""nun 14. bölümüne bakın.** **Modele göre*
COFFEE RINSE	Durulama gerekli. Başlamak için ""Temizleme Modu""na ve ardından ""BAŞLAT/DURDUR"" düğmesine basın. **Makinenin nasıl durulanacağıyla ilgili olarak "Hızlı Başlangıç Kılavuzu"nun 10. bölümüne bakın.**
CLEAN	Temizlik gerekli. Başlamak için ""Temizleme Modu""na ve ardından ""BAŞLAT/DURDUR"" düğmesine basın. **Makinenin nasıl temizleneceğiyle ilgili olarak ""Hızlı Başlangıç Kılavuzu""nun 11. bölümüne bakın.**
CALC	Kireç giderme gerekli. Başlamak için ""Temizleme Modu""na ve ardından ""BAŞLAT/DURDUR"" düğmesine basın. **Makinenin kirecinin nasıl giderileceğiyle ilgili olarak ""Hızlı Başlangıç Kılavuzu""nun 12. bölümüne bakın.**

Gösterge ışığı	Açıklama
	Kahve öğütme kabı dolu, boşaltılması gerekiyor. **Kahve öğütme kabının ne kadar boş olduğunu öğrenmek için ""Hızlı Başlangıç Kılavuzu""nun 8A bölümüne bakın.**
	Su haznesi neredeyse boş, doldurulması gerekiyor. **Su haznesinin nasıl doldurulacağıyla ilgili olarak ""Hızlı Başlangıç Kılavuzu""nun 7A bölümüne bakın.**
COLD RINSE	Cold Brew ekstraksiyonundan önce soğutma gereklidir. "START/STOP" düğmesine basın. **Ayrıntılar için "Hızlı Başlangıç Kılavuzu"na bakın.**
	Tüm gösterge ışıkları yanıp sönüyor: Makine hatası veya tıkanıklık. **""SORULARINIZIN CEVAPLARI"" paragrafına bakın.**



2. İŞLETMEYE ALMA VE CİHAZ KURULUMU

İŞLETMEYE BAŞLARKEN

Makineyi sabit, yatay, temiz ve kuru bir çalışma yüzeyine yerleştirin.
İlk kullanımdan önce makinenin hazırlanması, makinenin çalışabilmesi için su devrelerinin dolmasını sağlar. Ön ısıtma ve otomatik durulama gerçekleşir.
Daha fazla bilgi için makinenizi ilk kez nasıl başlatacağınızla ilgili "Hızlı Başlangıç Kılavuzu"nun 1. bölümüne bakın.
Cihazınız üretim tesisinden ayrılmadan önce kontrol edilmiş ve test edilmiştir. Temizliğe gösterilen tüm özene rağmen, kahve öğütücüde kahve kalıntıları ve/veya damlama tepsisi ızgarasında kahve damlaları bulabilirsiniz. Paketi açarken, koruyucu malzeme nedeniyle makine üzerinde toz olduğunu da fark edebilirsiniz. İlk kullanımdan önce makinenizi bir bezle iyice temizlemenizi öneririz.
Anlayışınız için teşekkür ederiz.
Asla hasarlı bir cihazı kullanmayın.



İPUÇLARI VE PÜF NOKTALARI

SU
Suyun kalitesi, lezzetin kalitesini büyük ölçüde etkiler. Kireç ve klor kahvenin tadını değiştirebilir. Tüm kahve aromalarını korumak için kartuşlu taze, temiz su veya 800 mg/l'nin altında kuru kalıntı içeren şişelenmiş su (şişe üzerindeki etikete bakın) kullanmanızı öneririz.

Makine bir süre kullanılmadıysa, kullanımdan önce su haznesindeki suyun değiştirilmesini öneririz.

FİLTRE VE SU SERTLİĞİ paragrafına bakın.

FİNCAN
Sıcak içecek hazırlarken önceden ısıtılmış (sıcak su altından geçirilerek) ve istediğiniz miktara uygun büyüklükte fincanlar kullanmanızı tavsiye ederiz.

KAHVE ÇEKİRDEKLERİ
Kavrulmuş kahve çekirdekleri korunmadığı takdirde aromasını kaybedebilir. Kahve çekirdeklerini 2–3 gün boyunca tüketeceğiniz miktarda kullanmanızı ve 250 g'lık paketleri tercih etmenizi tavsiye ederiz.

Kahve çekirdeklerinin kalitesi değişiklik gösterir ve tatlar öznel niteliktedir. Arabica çekirdekleri, kafein oranı daha yüksek, daha acı ve dolgun olan Robusta çekirdeklerinin aksine size güzel, çiçeksi aromalar sunar. Daha dengeli bir tat elde etmek için iki tür kahveyi karıştırmak yaygın bir uygulamadır. Lütfen kahve kavurucunuzdan tavsiye almaktan çekinmeyin.

Makineye zarar verebileceğinden yağlı veya karamelize kahve çekirdeklerinin kullanılmasını önermiyoruz.

Kahvenin öğütülmesi aromanın gücünü ve kremanın kalitesini etkiler. Öğütme ne kadar ince olursa krema da o kadar yumuşak olur. İstenilen içeceğe öğütme de uygulanabilir.

2.1 FİLTRE KURULUMU

NEDEN FİLTRE KARTUŞU TAKMALISINIZ?
KRUPS kartuşu, 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.

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.

KARTUŞUNUN TAKILMASI



- Makinenizin fişi prize takılı ve açık olmalıdır.
- Kartuş su deposuna girmelidir
- Numaralı halka üstte olacak şekilde kartuşu konumlandırın
- Kartuşu düzgün bir şekilde konumlandırmak ve vidalamak için kartuşla birlikte verilen siyah vida aksesuarını kullanın.
- Ekranda 3 saniye boyunca CLEAN MODE simgesine basın.
- Ağızların altına bir kap yerleştirin.
- START STOP düğmesi yanıp söner ve COFFEE RINSE göstergesi yanar.
- Filtre kullanımını başlatmak için START STOP simgesine basın.
- Işık şeridi, kurulum sırasında kırmızı renkte yanıp söner.
- Işık şeridi tekrar sabit beyaz renkte yanmaya başladığında kurulum tamamlanmıştır.

2.2 ÖĞÜTÜCÜ: ÖĞÜTME AYARI

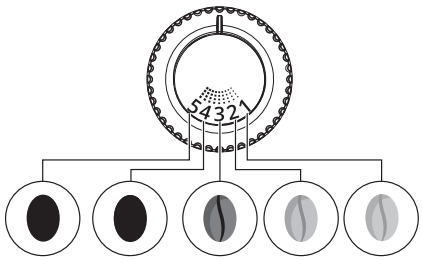
ÖĞÜTME NEDEN AYARLANMALI?

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,

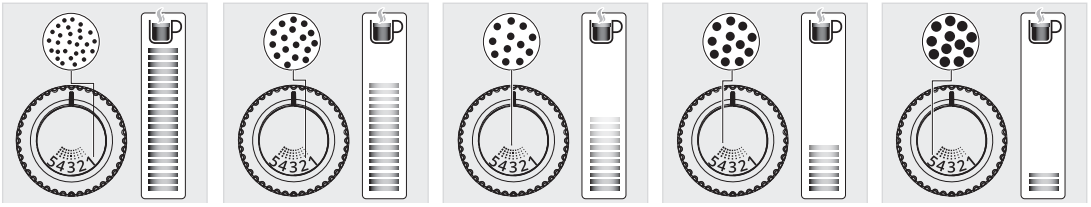
Daha hafif kavrulmuş bir kahve çekirdeği daha kuru olur ve daha ince öğütme gerektirir.

Kavurma



Çok yoğun	**Yoğun**	**Sert**	**Orta**	**Yumuşak**
(Dark French)	*(French)*	*(Light French)*	*(Amber)*	*(Blonde)*

Ayrıca aynı kahve için öğütme ayarı fincandaki aromayı etkiler. Öğütme ne kadar ince olursa aroma da o kadar güçlü olur.



1. Pozisyon	**2. Konum**	**3. Konum**	**4. Konum**	**5. Konum**
Çok ince	*İnce*	*Ortalama*	*İri taneli*	*Çok iri taneli*

ÖĞÜTMEYİ AYARLAMA

Kahve çekirdeği türünüze ve istediğiniz lezzetin sertliğine göre kahve çekirdeği kabında bulunan ayar düğmesini çevirin (5 seviye - yukarıya bakın). 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

BU MAKİNEDEN TEMİN EDİLEBİLİR İÇECEKLER:
KRUPS Sensation Hot&Cold, tercihinize bağlı olarak çok çeşitli içecekler yapmanızı sağlar. Hazırlamalara doğrudan kontrol panelinizden erişilebilir.

İÇECEKLER	Mevcut boyutlar	Mevcut kahve sertlikleri	X2	Soğuk içecekler için buz küpleri +🧊
 Espresso	**M : 40 ml** / L : 55 ml / XL : 70 ml	🫘 / 🫘🫘 / 🫘🫘🫘	✓	
Iced espresso ❄	M: 70 ml			2
 Doppio	**M: 80 ml** / L: 110 ml / XL: 140 ml	🫘 / 🫘🫘 / 🫘🫘🫘		
Iced Doppio ❄	L : 160 ml			4
 Long Coffee	M: 80 ml / **L: 120 ml** / XL: 180 ml	🫘 / 🫘🫘 / 🫘🫘🫘	✓	
Iced Long Coffee ❄	L : 210 ml			6
 Americano	M: 90 ml / **L: 120 ml** / XL: 150 ml	🫘 / 🫘🫘 / 🫘🫘🫘		
Iced Americano ❄	L: 180 ml			4
 Filter Coffee	M: 120 ml / **L: 150 ml** / XL: 170 ml	🫘 / 🫘🫘 / 🫘🫘🫘	✓	
Iced Filter Coffee ❄	L: 280 ml			8
 Hot Water	M: 100 ml / **L: 200 ml** / XL: 300 ml			
 Cold Brew ❄	L: 240 ml	🫘 / 🫘🫘 / 🫘🫘🫘		4
 Cappuccino	M / **L** / XL	🫘 / 🫘🫘 / 🫘🫘🫘	✓	
Iced Cappuccino ❄	M			5
 Caffe Latte	M / **L** / XL	🫘 / 🫘🫘 / 🫘🫘🫘		
Iced Caffe Latte ❄	L			5
 Latte Macchiato	M / **L** / XL	🫘 / 🫘🫘 / 🫘🫘🫘	✓	
 Iced Latte Macchiato ❄	L	🫘 / 🫘🫘 / 🫘🫘🫘		6
 Frothy Milk	M / **L** / XL			
 Steam				

**Modele göre*

Lütfen varsayılan ayarların (kalın harflerle yazılmış) KRUPS tarafından en uygun hazırlamayı sağlamak için önerilen ayarlar olduğunu unutmayın.

İPUÇLARI VE PÜF NOKTALARI

Her içecek seçtiğinizde, makine en son ayarları kullanır.

MAKİNENİZ İÇECEĞİNİZİ HAZIRLAMAK İÇİN AŞAĞIDAKİ ADIMLARI OTOMATİK OLARAK GERÇEKLEŞTİRİR:

Kahve yapma adımları
1. Kahve çekirdeklerini öğütme **2.** Öğütülmüş kahveyi **3.** Ön demleme (bu aşamada fincanınıza birkaç damla düşebilir) **4.** Süzülme

KAHVE AĞIZLARININ YÜKSEKLİKLERİNİ AYARLAMA

Tüm içecekler için kahve ağızlarını fincanlarınızın boyutuna göre 13 cm yüksekliğe kadar alçaltabilir ve kaldırabilirsiniz.

İÇECEK HAZIRLAMAYA NASIL BAŞLANIR

- Kahve çekirdeği haznesinin dolu olup olmadığını kontrol edin.

Dikkat: Makinenize zarar vermemek için öğütücüye su dökmemeye özen gösterin.

- Su haznesinin dolu olup olmadığını kontrol edin. 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 START/STOP simgesine basın.

İÇECEĞE BAĞLI OLARAK FARKLI AYARLAR YAPILABİLİR:

- **Kahve sertliği:** Kullanılan öğütülmüş kahve miktarını değiştirerek kahvenin sertliğini artırmak veya azaltmak için içeceği seçin ve bir, iki veya üç kahve çekirdeği seçeneklerinden birini belirtin. Bir en hafif, üç ise en gövdeli .
- **Fincan hacmi:** Ekstraksiyon için kullanılan su miktarını artırmak veya azaltmak için içeceği seçin ve M, L veya XL'yi belirtin .
- **Bir veya iki fincan:** Aynı anda iki hazırlığı başlatmak için içeceği seçin ve simgesine basın.

Daha fazla bilgi için içecekler tablosuna ve içecek ayarlarınızı nasıl yapacağınızla ilgili "Hızlı Başlangıç Kılavuzu"nun 2. bölümüne bakın.

İÇECEĞİ HAZIRLIK ORTASINDA DURDURMA

İçeceğinizin hazırlanmasını, dilediğiniz zaman START/STOP düğmesine basarak durdurabilirsiniz.

Bir döngü kesintiye uğradığında hemen durdurulmaz. Işık şeridi tekrar sabit beyaz olana kadar makineye erişemezsiniz.

3.1 SÜTLÜ İÇECEKLER VE SICAK SU

İPUÇLARI VE PÜF NOKTALARI

İNEK SÜTÜ

- En iyi köpürtme sonucu için soğutulmuş UHT pastörize süt (3–5°C) kullanın.

BİTKİ BAZLI İÇECEKLER

- Köpürtme sonuçları farklılık gösterebilir.
- Daha iyi köpük kalitesi için Barista veya Special Café çeşitlerini tercih edin.
- Köpük performansı yeni açılmış bir ambalajla en iyidir ve açıldıktan sonra zamanla doğal olarak azalabilir.

SÜTÜN SAKLANMASI

- Süt açıldıktan sonra 4°C veya altında bir sıcaklıkta buzdolabında saklanmalı ve önerilen raf ömrü içinde kullanılmalıdır.
- MILK EA914, EA915 ve EA916 modellerinde süt kabı, özel süt kabı kapağı kullanılarak doğrudan buzdolabında saklanabilir.

BUHAR AĞZI İLE SÜT KÖPÜRTME

Buhar ağzı, örneğin bir cappuccino veya latte yapmak üzere sütü köpürtmek için kullanılır. Buhar üretimi espresso hazırlamaktan daha yüksek bir sıcaklık gerektirdiğinden, cihazın buhar için ek bir ön ısıtma aşaması bulunur.

Aynı anda iki fincan hazırlamak mümkün değildir, bu nedenle "X2" işlevi kullanılamaz.

Önemli: Biri makine, diğeri buhar için iki ön ısıtma aşaması vardır. (START/STOP) LED'i, makinenin ön ısıtmayı bitirdiğini belirtmek için yanıp söner. Buhar üretimini başlatmak için tekrar (START/STOP) düğmesine basın.

Ön ısıtmadan sonraki iki dakika içinde (START/STOP) düğmesine basmazsanız makine orijinal konumuna geri döner.

Daha fazla bilgi için sütlü bir içeceğin nasıl yapılacağına ilişkin "Hızlı Başlangıç Kılavuzu"nun 5. bölümüne bakın.

Yanık riskine karşı dikkatli olun.

Önemli: Buhar üretimi, daha önce seçilen içecek hacmine bağlı olarak otomatik olarak durur. Buharı durdurmak için yeterli köpüklü süt varsa program bitmeden (START/STOP) düğmesine basabilirsiniz.

BUHAR AĞZINI TEMİZLEME

Önemli: Her seferinde aynı köpüğü elde etmek için buhar ağzını HER KULLANIMDAN SONRA dikkatlice temizlemenizi öneririz. Buhar ağzını bulaşık makinesinde yıkamayın. Ayrıca uzun bir süre (iki günden fazla) kullanılmadığında buhar ağzını temizlemenizi tavsiye ederiz.

Tehlike: Buhar işlevini kullandıktan sonra buhar ağzı sıcak olabilir, bu nedenle kullanmadan önce birkaç dakika beklemenizi öneririz.

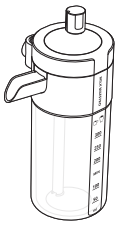
Kapsamlı bir temizlik sağlamak için tüm buhar ağzı çıkarılabilir. Su, az miktarda aşındırıcı olmayan bulaşık deterjanı ve bir fırça ile temizleyin. **Daha fazla bilgi için buhar ağzını nasıl temizleyeceğinizle ilgili "Hızlı Başlangıç Kılavuzu"nun 6. bölümüne bakın.**

- Buhar ağzındaki olası tüm süt kalıntılarını gidermek için ağzın altına bir kap yerleştirin ve sıcak su hazırlamaya başlayın. Ardından buhar ağzını silmek için temiz, nemli bir mikrofiber bez kullanın.

- Buhar çıkmazsa ağız tıkanmış olabilir: Buhar sistemi için verilen temizleme iğnesiyle tıkanıklığı giderin. **Daha fazla bilgi için buhar ağzını nasıl temizleyeceğinizle ilgili "Hızlı Başlangıç Kılavuzu"nun 6. bölümüne bakın.**

SICAK SU İLE HAZIRLIKLAR
- Fincanı buhar ağzının altına yerleştirin.
- "Sıcak Su"ya 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.

3.2 MILK MAESTRO SÜT HAZNESİ



Bu Milk Maestro süt haznesi, size evde barista kalitesinde sütlü içecek hazırlama deneyimi yaşatmak için tasarlandı. Ürününüzü kullanmaya başlamadan önce, en iyi kullanım ve sonuçları almak için lütfen aşağıdaki talimatları dikkatlice okuyun.

Milk Maestro süt haznenizi ilk kez kullanmadan önce ve olası toz birikintilerini temizlemek için tüm parçaları sabunlu suyla temizlemenizi öneririz.

TEMEL ÖZELLİKLER
Köpürtme işlevi
Milk Maestro süt haznesinde bulunan patentli süt köpürtme işlevi ile sadece birkaç dakika içinde krema kıvamında süt köpüğü hazırlayabilirsiniz.
Kapağın üst kısmındaki köpürtme kontrol düğmesini kullanarak sütlü içeceklerinizi istediğiniz gibi ayarlayarak süt köpüğü miktarını kontrol etmenizi sağlar.

Otomatik durulama programı MILK RINSE
Optimum hijyen için her sütlü içecekten sonra (arayüzdeki MILK uyarısı) otomatik durulama programının kullanılması gerekir. 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"nun 14. bölümüne bakın.

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?

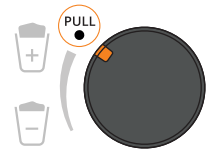
Kullanma talimatları:

1. Hazırlama

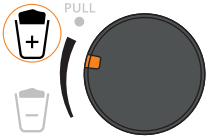
Milk Maestro süt haznesini istenen miktarda sütle doldurun.
Süt haznesinde belirtilen maksimum doldurma çizgisini geçmediğinizden emin olun.

2. Köpürtme ayarı

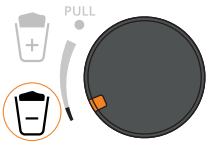
Kapağın üst kısmındaki köpürtme kontrol düğmesini daha fazla köpük almak için saat yönünde veya daha az köpük almak için saat yönünün tersine çevirin. Kişisel tercihlerinize uygun köpük miktarını seçin.



Köpürtme kontrol düğmesini çıkarma konumu



Maksimum köpük konumu



Minimum köpük konumu

Süt bazlı kahve içeceklerinin en iyi kalitede hazırlanabilmesi için ilk kullanımdan sonra 5 ila 6 adet sütlü içecek hazırlanması önerilir. Bu öneri, süt sisteminin en verimli şekilde çalışmasını sağlar.	Sütlü kahveniz fincanınızdan taşarsa, önerimiz: - Süt köpüğü hacim ayarı düğmesini MIN konumuna ayarlayın - Daha küçük bir içecek boyutu seçin (M veya L) - Daha büyük bir fincan kullanın

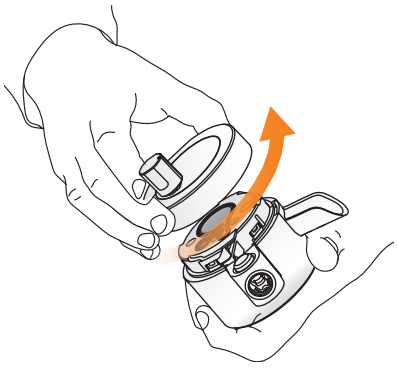
3. Temizlik

Milk Maestro süt haznesini kullanmayı bitirdikten sonra, MILK RINSE 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.

3.3 SOĞUK İÇECEKLER MODU & COLD BREW

Функции **«Холодные напитки»** и **Cold Brew** разработаны для приготовления освежающих кофейных напитков со льдом с сохранением оптимального качества вкуса.

РЕЖИМ ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ

Sıcak demlenen kahve, ardından buz ile soğutulur. Espresso veya uzun kahvenin zengin aromasını koruyarak ferahlatıcı ve lezzet dolu soğuk bir içecek sunar.

Режим холодных напитков позволяет готовить холодные версии ваших любимых кофейных рецептов.

- Чтобы активировать режим холодных напитков, сначала выберите нужный рецепт на интерфейсе.
- Затем нажмите кнопку со снежинкой, чтобы включить режим охлаждения, и, наконец, нажмите START/STOP, чтобы начать приготовление.

Для каждого холодного рецепта необходимо добавить кубики льда в стакан до начала экстракции. Рекомендуемое количество кубиков льда зависит от выбранного рецепта. Необходимое количество указано в таблице рецептов в разделе 3.

Soğuk İçecekler Modu aşağıdaki tarifler dışında tüm tarifler için etkinleştirilebilir:

- Sıcak su
- Süt köpüğü
- Buhar

Soğuk tariflerde 2 fincan seçeneği mevcut değildir ve optimum tat ile dengeyi sağlamak için içecek hacmi sabit tutulur.

Makine bir süre kullanılmadıysa, kullanımdan önce sistemin durulanmasını ve su haznesinin taze suyla yeniden doldurulmasını öneririz.

COLD BREW

Düşük sıcaklıkta yavaşça demlenen (4-5 dk.) Cold Brew, doğal olarak tatlı ve yumuşak içimli, çok düşük acılığa sahip bir kahve sunar; buz üzerinde servis edilen bir «kahve infüzyonu» gibidir.

En iyi Cold Brew sonuçlarını elde etmek için makinenin ekstraksiyondan önce soğutulması gerekir. Bu adım **COLD RINSE** olarak adlandırılır.

- Cold Brew tarifini seçtikten sonra makine arayüzde COLD RINSE görüntüler.
- Çıkış ağızlarının altına bir kap yerleştirin (en az 200 ml).
- Soğutma döngüsünü başlatmak için START/STOP basın. Makine, iç sıcaklığını düşürmek için otomatik olarak bir durulama işlemi gerçekleştirecektir.

COLD RINSE işlem tamamlandığında makine ekstraksiyon için hazırdır.

- Bardağınızı önerilen miktarda buz küpü ile hazırlayın, ardından Cold Brew hazırlığını başlatmak için START/STOP basın.

Cold Brew hazır olduğunda, bir pipet veya kaşıkla karıştırın ve keyfini çıkarın!

4. GENEL BAKIM

4.1 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. 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 havayla kurumaya bırakmanızı öneririz.

Daha fazla bilgi için damlama tepsinizin nasıl temizleneceğine ilişkin ""Hızlı Başlangıç Kılavuzu""nun 9B bölümüne bakın.

DAMLAMA TEPSİSİNİ NE ZAMAN BOŞALTMALIYIM?

Şamandıra üstte olduğunda, çok dolu olduğunu gösterir.

KAHVE ÖĞÜTME KABI BAKIMI

Hijyen nedeniyle, kahve öğütme kabını her gün sıcak, sabunlu suyla temizlemenizi ve makineye geri koymadan önce havayla kurumaya bırakmanızı öneririz.

Daha fazla bilgi için kahve öğütme kabınızı nasıl temizleyeceğinize ilişkin "Hızlı Başlangıç Kılavuzu"nun 8B bölümüne bakın.

Önemli: Bulaşık makinesine koymayın.

ÖĞÜTME KABI NE ZAMAN BOŞALTILIR?

Kahve öğütme kabı, çıkarılan öğütmeyi toplar.

gösterge ışığı size bunu yapmanızı söylediğinde öğütme kabını boşaltın.

Daha düzenli olarak boşaltabilirsiniz ancak makinenin kabın gerçekten boşaltıldığını kaydedebilmesi için bunu makine açıkken yapın.

Önemli: Kahve öğütme 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 havayla kurumaya bırakmanızı tavsiye ederiz.

KAHVE ÇEKİRDEĞİ KABI BAKIMI

Kahve çekirdekleri, kahve çekirdeği kabının duvarlarında kahvenizin kalitesini etkileyebilecek yağlı bir kalıntı bırakabilir. Aromaları koruma ve hijyen nedenleriyle, her yeniden doldurulması gerektiğinde temiz, kuru, yumuşak bir bezle silmenizi öneririz.

Dikkat: Kahve çekirdeği kabını temizlemek için su kullanmayın, kahve çekirdeği kabında su bulunması makinenize zarar verebilir.

4.2 DİĞER BAKIMLAR

Bakım	Ne zaman?	Açıklama	Gerekli malzemeler
MILK RINSE **Milk Maestro otomatik durulama*** ~30 sn - 60 ml	Sütlü içeceği yaptıktan sonra veya istediğiniz zaman.	Otomatik Milk Maestro süt haznesi durulama programında yalnızca sıcak su kullanılır ve optimum süt köpürtme performansıyla temiz bir sistem sunulur. **Milk Maestro süt haznenizin nasıl durulanacağıyla ilgili olarak "Hızlı Başlangıç Kılavuzu"nun 14. bölümüne bakın.** **Modele göre*	
COFFEE RINSE Kahve durulama ~45 sn – 30 ml	İki gün kullanılmadıktan sonra veya herhangi bir zamanda.	Makinenin kahve devresini durulamanızı sağlar. Bu işlem yalnızca sıcak su kullanır. Kahvenizin gerçek tadını korumanızı sağlar. **Makinenin nasıl durulanacağıyla ilgili olarak ""Hızlı Başlangıç Kılavuzu""nun 10. bölümüne bakın.**	
CLEAN Makine temizliği ~13 dk – 1 l	Makine sizden istediğinde veya herhangi bir zamanda.	Hijyen nedeniyle ve kahvenizin kalitesini korumak için makinenin kahve devresini temizlemenizi ve yağdan arındırmanızı öneririz. İçeceklerinizde ideal lezzeti korumanızı garanti eder. **Makinenin nasıl temizleneceği ile ilgili olarak "Hızlı Başlangıç Kılavuzu"nun 11. bölümüne bakın veya şu adımları izleyin:** 1. Makinenin temizlenmesi gerektiğinde CLEAN gösterge ışığı sabit kırmızı renkte yanar 2. CLEAN MODE düğmesine basın ve CLEAN öğesini seçin 3. Temizleme işlemini onaylamak için START/STOP düğmesine basın 4. CLEAN gösterge ışığı yanıp söner 5. Bir temizleme tableti alın 6. Temizleme tabletinin kapağını açın ve tableti yerleştirin 7. Her iki ağzın altına 1 litrelik bir kap yerleştirin 8. Temizleme işlemini başlatmak için START/STOP düğmesine ikinci kez basın 9. Temizleme işlemi sırasında kahve ağızlarından su akar. 10. Su akışı durduğunda ve üç bip sesi duyduğunuzda makineniz temizlenmiş ve kullanıma hazırdır	1 KRUPS XS3000/XS808 temizleme tableti

Bakım	Ne zaman?	Açıklama	Gerekli malzemeler
CALC Kireç giderme ~ 20 dk. – 1.5 l	Makine tarafından istendiğinde. İçecek sayısı kireç giderme işlemi için yeterli olmadığında işlev aktif değildir.	Makinenizin kirecinin giderilmesi makinenin düzgün çalışmasını sağlar ve kireç veya tüy birikimini ortadan kaldırır. Bu adım, cihazınızın düzgün çalışması ve uzun süre dayanması için çok önemlidir. **Makinenin kirecinin nasıl gidericeği ile ilgili olarak "Hızlı Başlangıç Kılavuzu"nun 12. bölümüne bakın veya şu adımları izleyin:** 1. Makinenin kirecinin giderilmesi gerektiğinde CALC gösterge ışığı sabit kırmızı renkte yanar 2. CLEAN MODE düğmesine basın ve CALC öğesini seçin 3. Makine kireç giderme işlemini onaylamak için START/STOP öğesine basın 4. CALC gösterge ışığı yanıp söner 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 filtre kartuşumuz varsa çıkarın) 8. Poşet içeriğini haznedeki su ile karıştırın 9. Su haznesini tekrar makine üzerindeki yerine yerleştirin 10. Her iki ağzın (kahve ve buhar) altına 1,5 litrelik bir kap yerleştirin 11. Kireç giderme işlemini başlatmak için START/STOP düğmesine basın 12. Kireç giderme işlemi sırasında her iki ağızdan su akar. 13. Su akışı durduğunda gösterge ışığı yanıp söner 14. Kireç giderici ile birlikte kalan suyu su haznesinden boşaltın. 15. Su haznesini bir sünger kullanarak temizleyin 16. Su haznesini silin ve kurulayın 17. Su haznesini MAX işaretine kadar doldurun 18. Su haznesini tekrar makine üzerindeki yerine yerleştirin 19. Durulama işlemi sırasında ağızlardan su akar 20. Su akışı durduğunda ve üç bip sesi duyduğunuzda makinenizin kireci giderilmiş ve kullanıma hazırdır	1 paket KRUPS F054/ XS809 kireç giderici (makineyle birlikte verilmez)

Önemli: Cihazınızda kartuşumuz varsa lütfen kireç giderme işleminden önce kartuşu çıkarın.

Önemli: Bakım programını cihaz talep eder etmez çalıştırmanız gerekmez ancak kısa süre içinde yapmanız gerekir. Temizleme (veya kireç giderme) ertelenirse işlem gerçekleştirilene kadar uyarı görüntülenir.

Önemli: Bakım sırasında veya elektrik kesintisi durumunda makinenizin fişini çekerseniz temizleme programı yeniden başlar. Bu işlemi ertelemek mümkün değildir, su devresinin durulanması zorunludur. Bu durumda yeni bir temizleme tableti gerekebilir.

5. DİĞER İŞLEVLER

MAKİNE AYARLARINIZA ERİŞME
Bu makinede ekran bulunmadığından, ayarlar belirli düğmelerin ikincil işlevleri olarak entegre edilmiştir.

Ayarlar menüsüne erişmek için:
- Makine prize takılı olmalı ancak açık olmamalıdır
- CLEAN MODE düğmesine 3 saniye basın
- Ik üç içeceğin (Ristretto, Espresso, Filtre Kahve) yanındaki LED'ler yandığında ve bip sesi duyduğunuzda ayarlardasınız demektir. Daha sonra bu üç düğmeyi kullanarak gezinebilirsiniz: Ristretto, Espresso ve Uzun Çekim Kahve.

Ayarlar listesi:

Sensation Hot & Cold Coffee

Kahve sıcaklığı		
T1 :	Düşük	Kahve sıcaklığını ayarlamak için ESPRESSO ve ardından öğesine basın. Kahve içeceklerinizin sıcaklığı için üç ayarlanabilir seviye vardır. Varsayılan olarak sıcaklık, 2. seviyeye (orta) ayarlanmıştır.
T2 :	**Orta**	
T3 :	Yüksek	
Otomatik Kapanma		
	10 dakika	Otomatik Kapanmayı ayarlamak için DOPPIO ve ardından öğesine basın. Enerji tüketiminizi optimize etmek için cihazınızın otomatik olarak kapanacağı süreyi seçebilirsiniz: 10 dakika, 20 dakika veya 30 dakika. Varsayılan ayar **10 dakikadır.**
	20 dakika	
	30 dakika	
Otomatik durulama		
	Etkin değil	Otomatik Açılma için durulamayı ayarlamak üzere LONG COFFEE ve ardından öğesine basın. Makinenizin her kapatıldığında otomatik olarak durulama yapmasını sağlayabilirsiniz. Varsayılan olarak bu ayar **etkin değildir.**
	Etkin	

Sensation Hot & Cold Milk EA916

Kahve sıcaklığı		
T1 :	Düşük	Kahve sıcaklığını ayarlamak için ESPRESSO ve ardından öğesine basın. Kahve içeceklerinizin sıcaklığı için üç ayarlanabilir seviye vardır. Varsayılan olarak sıcaklık, 2. seviyeye (orta) ayarlanmıştır.
T2 :	Orta	
T3 :	Yüksek	
	10 dakika	Otomatik Kapanmayı ayarlamak için LONG COFFEE ve ardından öğesine basın. Enerji tüketiminizi optimize etmek için cihazınızın otomatik olarak kapanacağı süreyi seçebilirsiniz: 10 dakika, 20 dakika veya 30 dakika. Varsayılan ayar **10 dakikadır.**
	20 dakika	
	30 dakika	
	Etkin değil	Otomatik Açılma için AMERICANO durulamayı ayarlamak üzere ve ardından öğesine basın. Makinenizin her kapatıldığında otomatik olarak durulama yapmasını sağlayabilirsiniz. Varsayılan olarak bu ayar **etkin değildir.**
	Etkin	

Kahve sıcaklığı		
T1 : T2 : T3 :	Düşük Orta Yüksek	Kahve sıcaklığını ayarlamak için ESPRESSO ve ardından öğesine basın. Kahve içeceklerinizin sıcaklığı için üç ayarlanabilir seviye vardır. Varsayılan olarak sıcaklık, 2. seviyeye (orta) ayarlanmıştır.
Otomatik Kapanma		
	10 dakika 20 dakika 30 dakika	Otomatik Kapanmayı ayarlamak için LONG COFFEE ve ardından öğesine basın. Enerji tüketiminizi optimize etmek için cihazınızın otomatik olarak kapanacağı süreyi seçebilirsiniz: 10 dakika, 20 dakika veya 30 dakika. Varsayılan ayar **10 dakikadır.**
Otomatik durulama		
	Etkin değil Etkin	Otomatik Açılma için durulamayı ayarlamak üzere FILTER COFFEE ve ardından öğesine basın. Makinenizin her kapatıldığında otomatik olarak durulama yapmasını sağlayabilirsiniz. Varsayılan olarak bu ayar **etkin değildir.**

**Modele göre*

Ayarlar menüsünden çıkmak için:

- Menüden çıkmak için düğmesine basın veya 2 dakika bekleyin.
- Makine kapanır ve ayarları kaydeder.

6. SORULARINIZIN CEVAPLARI

ÇALIŞMA

1) Makine bir hata gösteriyor, yazılım donmuş VEYA tüm ışıklar yanıp sönüyor

✓ Makineyi kapatın ve fişini çekin, su haznenizde takılıysa filtre kartuşunu çıkarın, 1 dakika bekleyin, makineyi yeniden bağlayın ve yeniden başlatın.

2) AÇMA/KAPATMA 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.

✓ Bu durum ara sıra gerçekleşiyorsa ve kahve çekirdeği haznesinde kahve çekirdeği yoksa veya az miktarda kahve varsa normaldir.

✓ Kahve çekirdekleri kapta kalıyor:

➔ Kahve çok yağlı olabilir ve bu nedenle makine tarafından doğru şekilde işlenmiyor olabilir. Kahve çekirdeklerinin aşağı inmesine yardım etmeyi ve bunun işe yarayıp yaramadığını kontrol etmeyi deneyebilirsiniz. Ancak kahvenizi değiştirmeniz tavsiye edilir (kahve çekirdeklerinin türüne bakın).

➔ Bu, şimdiye kadar benim işimi gören her zamanki kahvem: KRUPS müşteri hizmetleri ile iletişime geçin.

KULLANIM

1) Öğütücü alışılmadık bir ses çıkarıyor.

✓ Öğütücüde yabancı cisimler olabilir. Elektrikli süpürgeyle temizlemeyi deneyin, aksi takdirde KRUPS müşteri hizmetleri ile iletişime geçin.

2) Cihazın altında su var.

✓ Damlama tepsisini çıkarmadan önce, makinenin döngüsünü doğru şekilde tamamlaması için kahve akışı durduktan sonra 15 saniye bekleyin.

- ✓ Damlama tepsisinin makineye doğru şekilde yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin. Makine kullanımda olmasa bile her zaman yerinde olmalıdır.
- ✓ Damlama tepsisinin dolu olmadığından emin olun.

3) Öğütme ayar düğmesi zor çevriliyor.

- ✓ Öğütücü ayar düğmesini yalnızca öğütücü çalışırken çevirin.

4) Cihaz kahve yapmadı.

- ✓ Hazırlanma sırasında bir olay tespit edilmiştir. Cihaz otomatik olarak sıfırlanır ve yeni bir döngü için hazır olur.

5) Kahve çekirdekleri yerine öğütülmüş kahve kullandınız.

- ✓ Elektrikli süpürge kullanarak öğütülmüş kahveyi kahve çekirdeği kabından kaldırın.

6) Makine kapatıldığında kahve ağızlarından su akıyor.

- ✓ Bu durum normaldir. Bu, kahve ağızlıklarını temizlemek için gerçekleştirilen otomatik durulamadır. Makine ayarlarında "Otomatik durulama" ayarını devre dışı olarak ayarlayıp devre dışı bırakabilirsiniz.

BUHAR VE SÜT

1) Buhar çıkmıyor.

a. Bir buhar programını ilk kez kullanırken hiç buhar çıkmıyor veya doğru şekilde çıkmıyorsa:

- ✓ Buhar ağzının tıkalı olmadığından emin olun, **buhar ağzınızı nasıl temizleyeceğiniz konusunda "Hızlı Başlangıç Kılavuzu"nun 6. bölümüne bakın.**
- ✓ Buhar ağzı tıkalı değilse aşağıdaki işlemi yalnızca bir kez gerçekleştirin:
  Su haznesini boşaltın ve kartuşunu geçici olarak çıkarın.
  Su haznesini kalsiyum içeriği yüksek (>100 mg/l) maden suyuyla doldurun ve güçlü bir buhar püskürtülene kadar bir kapta art arda buhar döngüleri (5 ila 10 döngü) gerçekleştirin. Kartuşu hazneye geri takın.

b. Buhar ağzı daha önce çalışıyordu:

- ✓ Buhar ağzının tıkalı olmadığından emin olun, **buhar ağzınızı nasıl temizleyeceğiniz konusunda "Hızlı Başlangıç Kılavuzu"nun 6. bölümüne bakın.**

Yukarıdaki adımları tamamladıktan sonra hâlâ çalışmıyorsa lütfen KRUPS müşteri hizmetleri ile iletişime geçin.

2) Buhar ağzından anormal şekilde su veya buhar çıkıyor.

- ✓ Buhar ağzının bağlantı eklentisine doğru şekilde yerleştirildiğinden ve bağlantı eklentisinin buhar çıkışına sıkı bir şekilde takıldığından emin olun.
- ✓ Hazırlamanın başında veya sonunda buhar ağzından birkaç damla akabilir.

3) Damlama tepsisi ızgarasından buhar çıkıyor.

- ✓ Hazırlama türüne bağlı olarak damlama tepsisinin ızgarasından buhar çıkabilir.

4) Milk Maestro süt haznesi artık köpük üretmiyor.

- ✓ Taze yarım yağlı veya tam yağlı süt (3°C ile 6°C arasında) 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 giderme talebinde bulunmadı.

- ✓ Kireç giderme döngüsü, buhar veya sıcak su ile yapılan çok sayıda hazırlamadan sonra gereklidir. Sadece kahve tüketiyorsanız sık sık kireç giderme işlemi yapmanız istenmez.

2) Damlama tepsisinde bir miktar öğütülmüş kahve var.

- ✓ Damlama tepsisine az miktarda öğütülmüş kahve girebilir. Makine, süzülme bölgesinin temiz kalması için kahve öğütme artıklarını gidermek üzere tasarlanmıştır.

3) Kahve öğütme kabı boşaltıldıktan sonra  gösterge ışığı yanık kalır.

- ✓ Kahve öğütme kabını yeniden takın.

4) Su haznesi doldurulduktan sonra gösterge ışığı yanık kalır.

- ✓ Haznenin cihaz üzerinde doğru konumda olduğunu kontrol edin.
- ✓ Haznenin altındaki şamandıra serbestçe hareket edebilmelidir. Şamandırayı kontrol edin ve gerekirse serbest bırakın.

5) Kireç giderme sırasında, birinci aşamada ağızlardan su gelmiyor:

- ✓ Bu normaldir, yalnızca yoğun birikme durumunda makine ağızlardan su tahliye eder.

İÇECEKLER

1) Kahve çok yavaş dökülüyor.

- ✓ Daha kalın bir öğütme (bu, kullanılan kahvenin türüne göre değişebilir) elde etmek için öğütme düğmesini sağa çevirin.
- ✓ Bir veya daha fazla durulama döngüsü gerçekleştirin.
- ✓ Kartuşunu değiştirin.

2) Kahve çok zayıf veya yeterince dolgun değil.

- ✓ Kahve çekirdeği haznesinde kahve olup olmadığını ve aşağı doğru şekilde hareket ettiğini kontrol edin.
- ✓ Düzgün işlenemeyen yağlı, karamelize veya aromalı kahveler kullanmaktan kaçının.
- ✓ Kahve sertliği işlevini kullanarak hazırlanan kahvenin hacmini azaltın ve sertliğini artırın. Daha ince bir öğütme 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 yükseltin. İçeceği hazırlamaya başlamadan önce bardağı sıcak suyla çalkalayarak ısıtın.
- ✓ Kahvenizi yapmaya başlamadan önce bir durulama devresi gerçekleştirin.

4) Her kahveden önce kahve ağızlarından temiz su akıyor.

- ✓ Bir hazırlığa başladığınızda bir ön demleme gerçekleşir ve bu, kahve ağızlarından az miktarda su çıkmasına neden olabilir.

Yukarıda özetlenen sorunlardan biri devam ederse KRUPS müşteri hizmetleri ile iletişime geçin.

BERTARAF ETME
Bazı cihazlarda, güvenlik nedeniyle yalnızca bir tamircinin erişebileceği bir pil bulunur. Pili değiştirmek için en yakın Onaylı Servis Merkezine başvurun.

Önemli: Cihazınız, yeniden kullanılabilen veya geri dönüştürülebilen bir dizi malzeme içerir.
Çevreyi korumaya katkıda bulunun!
Cihazı, uygun işlemlere tabi tutulabilmesi için bir toplama noktasına bırakın.

GARANTİ
Garanti aşağıdaki durumlarda geçerli değildir:
- Öğütücüde yabancı cisimlerin olması,
- Kahve çekirdeği haznesine öğütülmüş kahve dökülmesi,
- Filtre kartuşunun KRUPS talimatlarına göre kullanılmaması,
- Kireç giderme, temizleme veya düzenli bakım yapılmamış olması.

Cihaz üzerinde yapılacak her türlü işlem, onaylı bir KRUPS merkezi tarafından yapılmalıdır.

Bu Espresso Otomatik 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 HOT & COLD
EA913/EA914/EA915/EA916

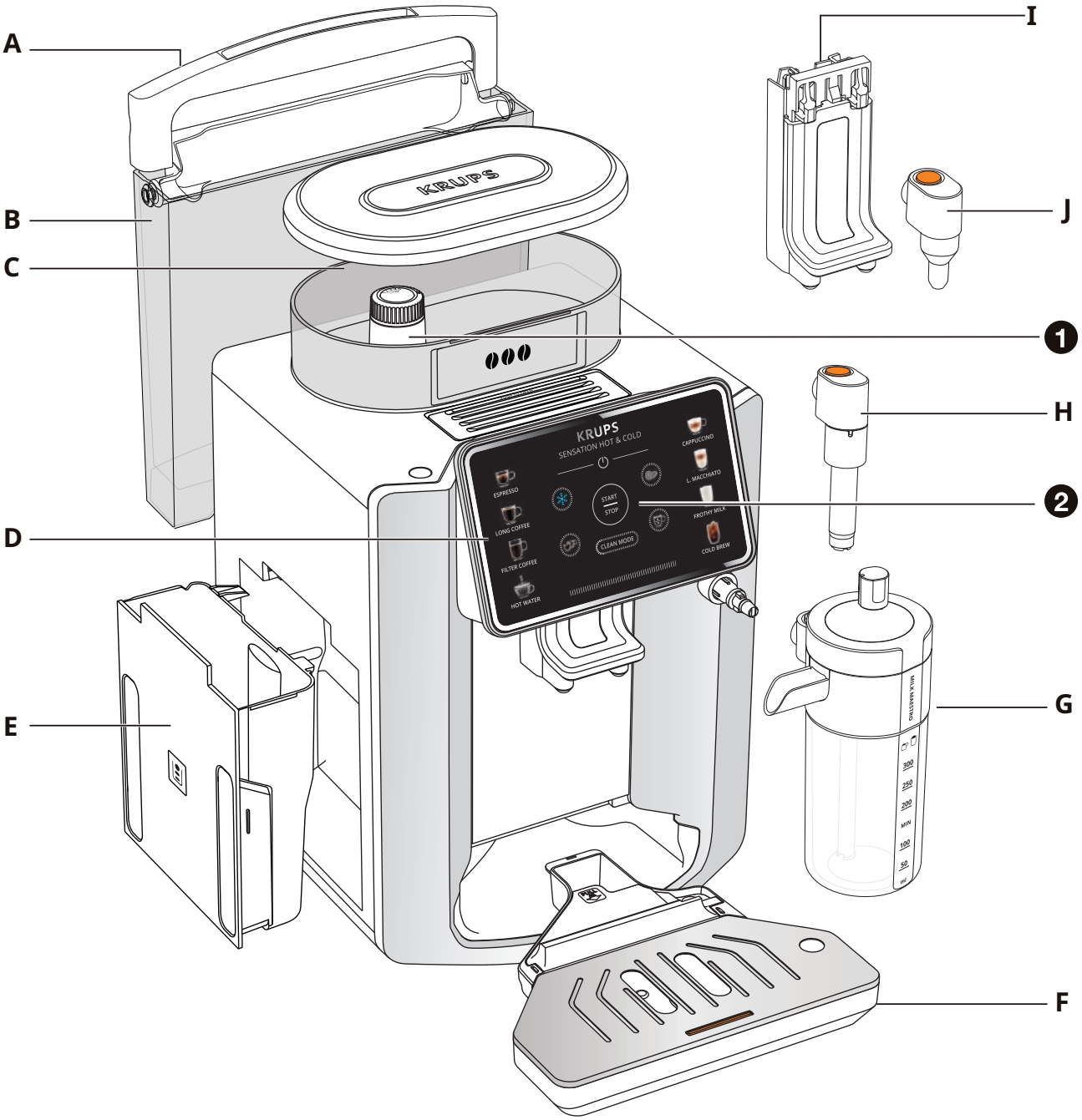


AR

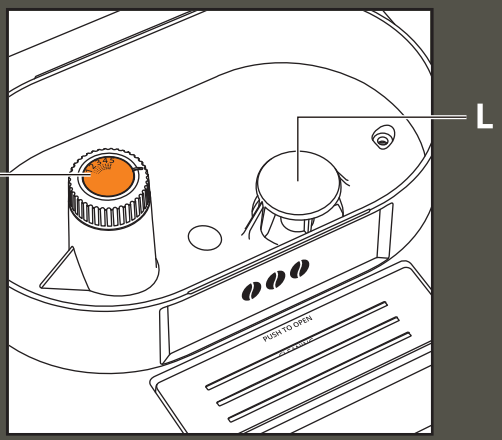
الصورة حسب الطراز

8020013579-02

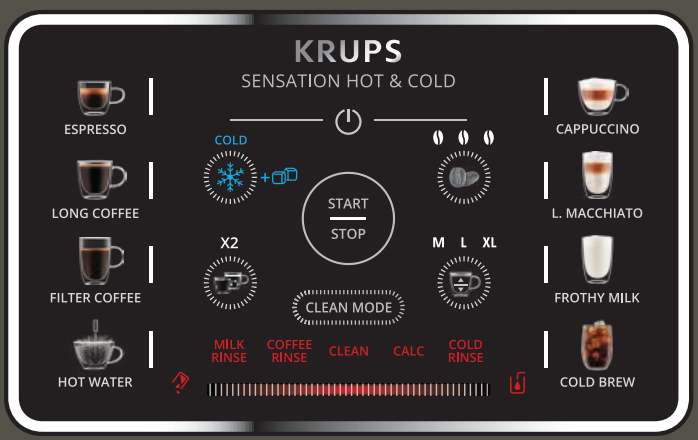
1. معلومات مهمة حول المنتج..... 4
1.1 دليل الرموز الخاص بدليل المستخدم..... 4
1.2 الملحقات المتوفرة مع الآلة 4
1.3 البيانات الفنية 5
1.4 الواجه 5
1.5 أضواء المؤشر 6
2. بدء التشغيل وتركيب الآلة 7
2.1 تثبيت الفلتر..... 8
2.2 المطحنة: ضبط الطحن..... 9
3. تحضير المشروبات..... 10
3.1 المشروبات التي تحتوي على حليب والمياه الساخنة..... 12
3.2 وعاء الحليب MILK MAESTRO..... 13
3.3 وضع المشروبات المثلجة و COLD BREW 15
4. الصيانة العامة..... 16
4.1 الصيانة اليومية 16
4.2 عمليات الصيانة الأخرى 17
5. وظائف أخرى..... 19
6. إجابات أسئلتك..... 20


A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
1
2
KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
START
STOP
CLEAN MODE

1


K
L
PUSH TO OPEN

2


KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
COLD
START
STOP
X2
M L XL
CLEAN MODE
MILK RINSE
COFFEE RINSE
CLEAN
CALC
COLD RINSE

الوصف

A. مقبض/غطاء خزان المياه
B. خزان المياه
C. خزان حبوب القهوة
D. لوحة التحكم
E. حاوية تفل القهوة
F. صينية التقطيرو
G. عاء الحليب*
H. فوهة البخار*
I. فوهات القهوة
J. فوهة الماء
K. مقبض ضبط درجة نعومة طحن القهوة
L. مطحنة القهوة

**حسب الطراز*

عزيزي العميل،

شكرًا لك لشراء آلة الإسبريسو KRUPS المزودة بمطحنة مضمنة. صُممت ماكينات الإسبريسو KRUPS المزودة بمطاحن مضمنة وطورت وصنِّعت في فرنسا، ما يضمن لك أكثر الضمانات صرامةً من حيث المنشأ وجودة التصنيع. صُممت الآلة لتكون سهلة الاستخدام قدر الإمكان ولتحضير مشروبات بجودة تلك التي يُحضرها المحترفون. استمتع بالإسبريسو والقهوة الطويلة والقهوة المُفلترة وأنواع أخرى من القهوة، كل ذلك بلمسة زر واحدة. لتسهيل الأمور عليك، طورت KRUPS تقنية ضوء المؤشر الذكية التي ستوجهك عند استخدام الآلة وستضفي البهجة على استراحات تناول القهوة. تتيح لك التكنولوجيا المتقدمة الموجودة في الآلة الحصول على أفضل نتيجة ممكنة، حيث تجعلك تستمتع بأقوى الروائح والنكهات من.حبوب القهوة الطازجة المطحونة نأمل أن تستمتع باستراحات قهوة رائعة وأن تكون راضيًا عن آلة.KRUPS

فريق KRUPS

1. معلومات مهمة حول المنتج

اقرأ دليل المستخدم وكتيب "تعليمات السلامة" بعناية قبل استخدام الآلة أول مرة. الاستخدام غير السليم سُيعفي KRUPS 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.

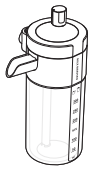
تنبيه: تحذير من أي عطل أو تلف أو تدمير محتمل للجهاز.

مهم: ملحوظة عامة أو مهمة لتشغيل الجهاز.

1.2 الملحقات المتوفرة مع الآلة

تحقق من الملحقات المتوفرة مع الآلة. إذا كان أحد الأجزاء مفقودًا، فاتصل بخدمة عملاء KRUPS مباشرةً.

الملحقات المتوفرة		
1	دليل المستخدم – دليل البدء السريع – كتيِّب إرشادات السلامة دليل مراكز خدمة ما بعد البيع لشركة KRUPS وثائق الضمان	
SENSATION HOT & COLD COFFEE EA913		
2	إبرة تنظيف لنظام البخار	
3	فوهة البخار	

SENSATION HOT & COLD MILK EA914 - E1915 - EA916		
4	وعاء الحليب Milk Maestro	
5	فوهة الماء	

تنبيه: استخدم ملحقات KRUPS فقط مع هذه الآلة للحفاظ على الضمان.

1.3 البيانات الفنية

الجهاز	Automatic Espresso EA913 - EA914 - EA915 - EA916
مصدر الطاقة	~220–240 V/50 Hz
ضغط المضخة	15 bar
حاوية حبوب القهوة	260 g
استهلاك الطاقة	In operation: 1450 W
خزان المياه	1.7 l
بدء التشغيل والتخزين	Inside, in a dry place (away from frost)
الأبعاد (مم) الارتفاع × العرض × العمق	365 x 240 x 400
وزن جهاز EA91 (كجم)	8.9

تخضع البيانات للتعديلات الفنية

1.4 الواحه

الزر	الوصف/الوظائف العامة
	تشغيل الآلة وإيقاف تشغيلها. يصدر صوت صفير في كل مرة يتم الضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل.
	اختر المشروب الذي تريد تحضيره.* عند اختيار مشروب، يُضيء مؤشر بجانبه. *حسب الطراز
	حدد وظيفة البخار لصنع رغوة الحليب لتحضير مشروب يحتوي على حليب يدويًا.* عند اختيار إعداد، يُضيء مؤشر بجانبه. ملحوظة: يجب الضغط على زر"START/STOP" مرتين: مرة لتسخين الآلة سابقًا وأخرى لبدء البخار. *حسب الطراز

الزر	الوصف/الوظائف العامة
	بدء الإعداد/الصيانة الحاليين أو إيقافهما.
	اضغط عليه بعد اختيار المشروب لزيادة قوة القهوة أو تقليلها، حيث يُغير كمية القهوة المطحونة المستخدمة. ثلاثة خيارات ممكنة من ضعيفة إلى قوية. تتم الإشارة إلى الاختيار بحبة قهوة واحدة أو اثنتين أو ثلاثة بإضاءة خلفية.
	اضغط عليه بعد اختيار المشروب لزيادة الحجم أو تقليله من خلال تعديل حجم تدفق المياه. ثلاثة خيارات ممكنة من مشروب صغير إلى كبير. تتم الإشارة إلى الاختيار بالرمز M أو L أو XL بإضاءة خلفية.
	اضغط عليه بعد اختيار المشروب لتحضير ضعف الكمية. تتم الإشارة إلى الاختيار من خلال وظيفة الكوبين"X2" مزودةً بإضاءة خلفية.
	اضغط على الزر بعد اختيار المشروب لتفعيل وضع المشروبات المثلجة. أضف مكعبات الثلج عند إضاءة مؤشر الثلج.
	اضغط عليه للوصول إلى الصيانة وتحديد النوع الذي سيتم تنفيذه: الشطف أو التنظيف أو إزالة الترسبات. تكون الصيانة المحددة بإضاءة خلفية حمراء.

1.5 أضواء المؤشر

تتميز آلة KRUPS Sensation بتقنية ضوء المؤشر الذكية التي تجعل حياتك أسهل. تقوم الآلة بالكشف تلقائيًا عن مستويات المياه والقهوة المطحونة ومراقبتها. عندما تحتاج إلى ملء الحاويات أو تفريغها، سيتيح لك ضوء مؤشر معرفة ذلك. كما ستُعلمك الآلة بوقت الحاجة إلى الشطف أو التنظيف أو إزالة الترسبات.

ضوء المؤشر	الوصف
	مؤشر LED لزر START/STOP يومض ==> اضغط على START/STOP لمتابعة الإجراء الحالي مؤشر LED لزر START/STOP ثابت==> الإجراء قيد التقدم
	شريط الضوء: - أبيض ثابت: الآلة جاهزة للاستخدام - لون أبيض وامض: حارٍ تحضير المشروب - أحمر ثابت: يجب تنفيذ خدمة صيانة - لون أحمر وامض: الصيانة حارية"
MILK RINSE	يلزم شطف وعاء الحليب Milk Maestro.* للبدء، اضغط على زر "Clean Mode" ثم "Start/Stop". **راجع القسم 14 من „دليل البدء السريع" حول كيفية شطف وعاء الحليب Milk Maestro.** ** حسب الطراز*
COFFEE RINSE	يلزم الشطف. للبدء، اضغط على زر "Clean Mode" ثم "START/STOP". **راجع القسم 10 من "دليل البدء السريع" حول كيفية شطف الآلة.**
CLEAN	يلزم التنظيف. للبدء، اضغط على زر "Clean Mode" ثم "START/STOP". **راجع القسم 11 من "دليل البدء السريع" حول كيفية تنظيف الآلة.**
CALC	تلزم إزالة الترسبات. للبدء، اضغط على زر "Clean Mode" ثم "START/STOP". **راجع القسم 12 من "دليل البدء السريع" حول كيفية إزالة الترسبات من الآلة.**

ضوء المؤشر	الوصف
	حاوية ثفل القهوة مليئة، يجب تفريغها. **راجع القسم8 A من "دليل البدء السريع" لمعرفة كيفية تفريغ حاوية ثفل القهوة.**
	خزان المياه فارغ تقريبًا، يجب ملؤه. **راجع القسم7 A من "دليل البدء السريع" حول كيفية ملء خزان المياه.**
COLD RINSE	يلزم التبريد قبل استخلاص Cold Brew. اضغط على «START/STOP». **راجع «دليل البدء السريع» لمزيد من التفاصيل.**
	جميع أضواء المؤشرات تومض: خطأ في الآلة أو انسداد. **راجع الفقرة "إجابات أسئلتك".**



2. بدء التشغيل وتركيب الآلة

بدء التشغيل

ضع الآلة على سطح عمل ثابت وأفقي ونظيف وجاف. قبل الاستخدام أول مرة، تسمح تهيئة الآلة بملء دوائر المياه، بحيث يمكن تشغيل الآلة. سيتم إجراء التسخين السابق والشطف التلقائي.

لمزيد من المعلومات، **راجع القسم 1 من "دليل البدء السريع" حول كيفية بدء تشغيل الآلة أول مرة.**

تم فحص الجهاز واختباره قبل مغادرة منشأة التصنيع. على الرغم من كل الاهتمام الذي يولى للتنظيف، فإنه من الممكن أن تجد بقايا قهوة في مطحنة القهوة و/أو قطرات قهوة على شبكة درج التنقيط. عند إخراج الآلة من عبوتها، قد تلاحظ وجود غبار على الآلة أيضًا بسبب المادة الواقية. نوصي بتنظيف الآلة جيدًا قبل الاستخدام أول مرة بقطعة قماش.

شكرًا على تفهمك.

لا تستخدم جهازًا تالفًا أبدًا.



تلميحات ونصائح

المياه

تؤثر جودة المياه في جودة النكهة بشكلٍ كبير. يمكن للكلس والكلور تغيير طعم القهوة. للحفاظ على جميع روائح القهوة، نوصي باستخدام مياه عذبة ونقية مع خرطوشة نظام فلتر المياه أو مياه معبأة في زجاجات مع بقايا جافة أقل من 800 ملجم/لتر (انظر الملصق على الزجاجة).

إذا لم يتم استخدام الجهاز لفترة من الوقت، فنوصي باستبدال الماء الموجود في الخزان قبل الاستخدام

انظر فقرة **الفلتر وعسر المياه.**

الكوب

عند تحضير المشروبات الساخنة، نوصي باستخدام أكواب مسخَّنة سابقًا (من خلال تمريرها تحت المياه الساخنة) بالحجم الذي يتناسب مع الكمية المطلوبة.

حبوب القهوة

قد تفقد حبوب القهوة المحمصة رائحتها إذا لم تكن محمية. ننصحك باستخدام كمية حبوب القهوة التي تعادل استهلاكك مدة يومين إلى 3 أيام واختيار أكياس بحجم 250 جرامًا.

تختلف جودة حبوب القهوة، وكذلك الأذواق من شخص إلى آخر. ستمنحك حبوب أرابيكا نكهات رائعة ونكهات زهور في حين تكون حبوب روبوستا أعلى في الكافيين وأكثر مرارة وأغنى. من الشائع خلط نوعي القهوة للحصول على نكهة أكثر توازنًا. لا تتردد في طلب المشورة من عامل تحميص القهوة الخاص بك.

لا نوصي باستخدام حبوب القهوة الزيتية أو المُكرملة، حيث يمكن أن تضر الآلة.

يؤثر طحن القهوة في قوة النكهة وجودة الكريمة، فكلما كان الطحن أنعم، كانت الكريمة أنعم. يمكن أيضًا تعديل الطحن بما يتناسب مع المشروب المرغوب فيه.

2.1 تثبيت الفلتر

لماذا يتم تثبيت خرطوشة فلتر؟

تساعد خرطوشة نظام فلتر المياه الخاصة بآلات KRUPS على تحسين طعم القهوة والحد من تراكم الكلس وتقليل الحاجة إلى الصيانة.
لضمان استمرار عمل الآلة مدة طويلة، نوصي باستخدام خرطوشة فلترهذا الملحق متاح على موقع.KRUPS.com

متى يجب عليك تغيير خرطوشة نظام فلتر المياه؟



- بعد شهرين من التثبيت.
- عند تثبيت الخرطوشة، ننصحك بقلب الحلقة الرمادية في أعلى خرطوشة الفلتر لإظهار تاريخ التثبيت بالإضافة إلى شهرين.

كيفية تثبيت خرطوشة نظام فلتر المياه



- يحب توصيل الآلة وتشغيلها
- توضع الخرطوشة في خزان المياه
- توضع الخرطوشة مع الحلقة المُرقَّمة في الأعلى
- استخدم ملحق البرغي المتوفر مع الخرطوشة لوضعها وتثبيتها بشكل صحيح
- على الشاشة، اضغط على CLEAN MODE مدة 3 ثوانٍ.
- ضع حاوية تحت الفوهات.
- سيومض زر COFFEE RINSE وسيكون مؤشر START STOP مضيئًا.
- اضغط على START STOP لبدء استخدام الفلتر.
- سيومض شريط الضوء باللون الأحمر في أثناء التثبيت.
- يكتمل التثبيت عندما يتحول شريط الضوء إلى اللون الأبيض الثابت مرة أخرى.

2.2 المطحنة: ضبط الطحن

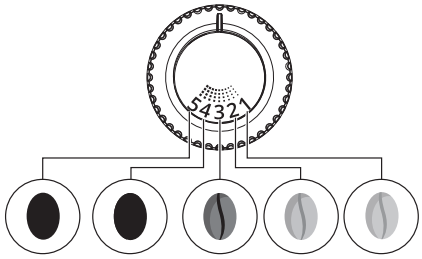
لماذا يتم ضبط الطحن؟

بشكل عام، تحتاج إلى ضبط 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:

سوف تتطلب حبوب القهوة المحمصة للغاية والزيتية طحنًا أكثر خشونة،،

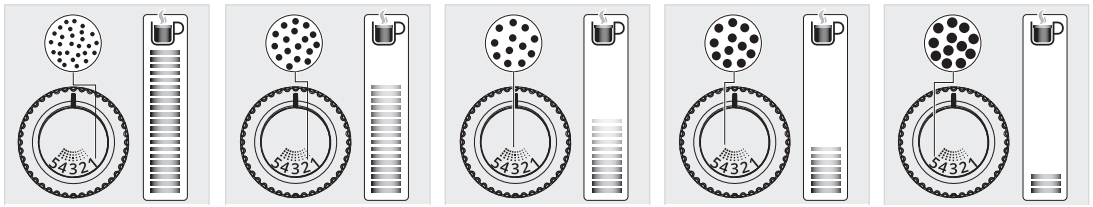
ستكون حبوب القهوة المحمصة بشكل خفيف أكثر جفافًا وستتطلب طحنًا أنعم.

التحميص



فاتح	متوسط	قوي	شديد	شديد جدًا
(قهوة بلوند)	(قهوة عنبر)	(قهوة فرنسية خفيفة)	(قهوة فرنسية)	(قهوة فرنسية داكنة)

بالإضافة إلى ذلك، وبالنسبة إلى نوع القهوة نفسه، يؤثر إعداد الطحن في الرائحة في الكوب: فكلما كان الطحن أنعم، كانت النكهة أقوى.



الوضع 5	الوضع 4	الوضع 3	الوضع 2	الوضع 1
خشن جدًا	خشن	متوسط	ناعم	ناعم جدًا

كيفية ضبط الطحن

قم بتدوير زر 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 الآلة وتؤدي إلى ضعف أداء المستشعر.

3. تحضير المشروبات

المشروبات التي توفرها هذه الآلة:*

تتيح لك آلة KRUPS Sensation/Sensation Milk تحضير مجموعة واسعة من المشروبات حسب تفضيلك، ويمكنك الوصول إلى التحضيرات على لوحة التحكم الخاصة بك مباشرةً.

	المشروبات	الأحجام المتاحة	قوة القهوة المتاحة	X2	مكعبات الثلج للمشروبات المثلجة +🧊
	Espresso	**M : 40 ml** / L : 55 ml / XL : 70 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced espresso ❄	M: 70 ml			2
	Doppio	**M: 80 ml** / L: 110 ml / XL: 140 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
	Iced Doppio ❄	L : 160 ml			4
	Long Coffee	M: 80 ml / **L: 120 ml** / XL: 180 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Long Coffee ❄	L : 210 ml			6
	Americano	M: 90 ml / **L: 120 ml** / XL: 150 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
	Iced Americano ❄	L: 180 ml			4
	Filter Coffee	M: 120 ml / **L: 150 ml** / XL: 170 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Filter Coffee ❄	L: 280 ml			8
	Hot Water	M: 100 ml / **L: 200 ml** / XL: 300 ml			
	Cold Brew ❄	L: 240 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		4
	Cappuccino	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Cappuccino ❄	M			5
	Caffe Latte	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
	Iced Caffe Latte ❄	L			5
	Latte Macchiato	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Latte Macchiato ❄	L	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		6
	Frothy Milk	M / **L** / XL			
	Steam				

*حسب الطراز

يُرجى ملاحظة أن الإعدادات الافتراضية (بالخط الغامق) هي الإعدادات التي توصي بها KRUPS لضمان التحضير الأمثل.

تلميحات ونصائح

في كل مرة تختار فيها مشروبًا، ستستخدم الآلة أحدث الإعدادات.
لمعلوماتك، ستُنفِّذ الآلة الخطوات الآتية تلقائيًا لتحضير مشروبك:

خطوات تحضير القهوة
1. طحن حبوب القهوة
2. دك القهوة المطحونة
3. النقع السابق (قد تقع بضع قطرات في كوبك في هذه المرحلة)
4. الترشيح

كيفية ضبط ارتفاع فوهات القهوة

بالنسبة إلى جميع المشروبات، يمكنك خفض فوهات القهوة ورفعها وفق حجم الكوب (الأكواب) حتى ارتفاع 13 سم.

كيفية البدء في تحضير مشروب

- تأكد من أن حاوية حبوب القهوة ممتلئة.

تنبيه: لتجنب إتلاف الآلة، احرص على عدم سكب المياه في المطحنة.

- تحقق من أن خزان المياه ممتلئ. إذا كانت المياه منخفضة، فستُعلمك الآلة عن طريق ضوء مؤشر يطلب منك ملء الخزان.
- ضع الكوب (الأكواب) تحت منافذ القهوة.
- اضغط على زر المشروب المختار، واضبط إعداداتك واضغط على (START/STOP).

توجد إعدادات ممكنة مختلفة حسب المشروب:

قوة القهوة: لزيادة قوة القهوة أو تقليلها من خلال تعديل كمية القهوة المطحونة المستخدمة، حدد المشروب واختر حبة قهوة واحدة أو اثنتين أو ثلاث حبات. حبة واحدة هي الأخف وثلاث حبات هي الأغنى.

حجم الكوب: لزيادة كمية المياه المستخدمة للاستخراج أو تقليلها، حدد المشروب واختر M أو L أو XL.

كوب أو اثنان: لبدء تحضير مشروبين في الوقت نفسه، حدد المشروب واضغط على .

لمزيد من المعلومات، **راجع مخطط المشروبات والقسم 2 من "دليل البدء السريع" حول كيفية ضبط إعدادات مشروباتك.**

كيفية إيقاف مشروب في منتصف التحضي

يمكنك إيقاف تحضير مشروبك في أي وقت من خلال الضغط على زر (START/STOP).

عند قطع الدورة، لا يكون التوقف فوريًا. لن تتمكن من الوصول إلى الآلة حتى يصبح شريط الضوء باللون الأبيض الثابت مرة أخرى.

3.1 المشروبات التي تحتوي على حليب والمياه الساخنة

تلميحات ونصائح

حليب البقر

- استخدم حليب UHT مبسترًا ومبرّدًا (3-5 درجات مئوية) للحصول على أفضل رغوة.

المشروبات النباتية

- قد تختلف نتائج تكوين الرغوة.
- اختر أنواع Barista أو Special Café للحصول على رغوة بجودة أفضل.
- يتم الحصول على أفضل أداء للرغوة عند استخدام عبوة فُتحت حديثًا، وقد ينخفض هذا الأداء تدريجيًا وبشكل طبيعي بعد الفتح.

تخزين الحليب

- بعد الفتح، يجب حفظ الحليب في الثلاجة عند درجة حرارة 4 درجات مئوية أو أقل، واستخدامه ضمن مدة الصلاحية الموصى بها.
- في طرازات MILK EA914 وEA915 وEA916، يمكن حفظ وعاء الحليب مباشرةً في الثلاجة باستخدام الغطاء المخصص لوعاء الحليب.

كيفية صنع رغوة الحليب باستخدام فوهة البخار

تُستخدم فوهة البخار لصنع رغوة الحليب لتحضير كابتشينو أو لاتيه على سبيل المثال. ونظرًا إلى أن إنتاج البخار يتطلب درجة حرارة أعلى من تحضير الإسبريسو، فإن الآلة لديها مرحلة تسخين سابق إضافية للبخار.

لا يمكن تحضير كوبين في الوقت نفسه، لذا لا تتوفر وظيفة الكوبين "X2".

مهم: توجد مرحلتان من التسخين السابق: واحدة للآلة وواحدة للبخار. سيومض مصباح LED لزر START/STOP للإشارة إلى أن الآلة قد انتهت من التسخين السابق. اضغط على START/STOP مرة أخرى لبدء إنتاج البخار.

إذا لم تضغط على زر START/STOP في غضون دقيقتين من التسخين السابق، فستعود الآلة إلى وضعها الأصلي.

لمزيد من المعلومات، **راجع القسم 5 من "دليل البدء السريع" حول كيفية صنع مشروب يحتوي على حليب.**

توخي الحذر لتجنب الإصابة بحروق.

مهم: يتوقف إنتاج البخار تلقائيًا اعتمادًا على حجم المشروب المحدد سابقًا. يمكنك الضغط على START/STOP قبل نهاية الدورة إذا كان هناك ما يكفي من الحليب برغوة لإيقاف البخار.

تنظيف فوهة البخار

مهم: للحصول على رغوة متطابقة في كل مرة، نوصي بأن تُنظف فوهة البخار بعناية بعد كل استخدام. لا تغسل فوهة البخار في غسالة الأطباق. كما نوصيك بتنظيف فوهة البخار إذا لم تُستخدم لمدة طويلة من الزمن (أكثر من يومين).

الخطر: بعد استخدام وظيفة البخار، قد تكون فوهة البخار ساخنة، لذا ننصحك بالانتظار بضع دقائق قبل التعامل معها.

يمكن إزالة فوهة البخار بالكامل للسماح بتنظيف شامل. نظِّف الفوهة بالمياه وكمية صغيرة من سائل غسيل غير كاشط وفرشاة. **لمزيد من المعلومات، راجع القسم 6 من "دليل البدء السريع" حول كيفية تنظيف فوهة البخار.**

• لإزالة جميع الآثار المحتملة للحليب من فوهة البخار، ضع حاوية تحت الفوهة وابدأ في تحضير المياه الساخنة. ثم استخدم قطعة قماش نظيفة ورطبة من الألياف الدقيقة لمسح الفوهة.

• إذا لم يخرج البخار، فقد تكون الفوهة مسدودة: قم بإزالة الانسداد بإبرة التنظيف المزودة لنظام البخار. لمزيد من المعلومات، راجع القسم 6 من "دليل البدء السريع" حول كيفية تنظيف فوهة البخار.

التحضيرات باستخدام المياه الساخنة

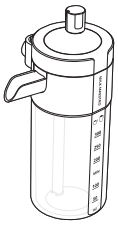
ضع الكوب تحت فوهة البخار.

اضغط على زر "المياه الساخنة".

يمكنك ضبط حجم المشروب وفق ذوقك. ومع ذلك، لا يمكن تحضير كوبين في الوقت نفسه، لذا لا تتوفر وظيفة الكوبين "X2".

اضغط على زر "START/STOP". سيتم تسخين الآلة سابقًا (سيومض شريط الضوء)، ثم صب المياه الساخنة.

3.2 وعاء الحليب MILK MAESTRO



تم تصميم وعاء الحليب Milk Maestro ليوفر لك تجربة تحضير مشروب الحليب في المنزل بجودة **ذلك الذي يُحضره المحترفون. قبل البدء باستخدام منتجك، يرجى قراءة التعليمات التالية بعناية لضمان** الاستخدام الأمثل والحصول على أفضل النتائج.

قبل استخدام وعاء الحليب Milk Maestro للمرة الأولى ولإزالة أي رواسب غبار محتملة، نوصي بتنظيف جميع الأجزاء بالماء والصابون.

الميزات الرئيسية

وظيفة صنع الرغوة

يتميز وعاء الحليب Milk Maestro بنظام لصنع رغوة الحليب حاصل على براءة اختراع، ما يسمح لك بتحضير رغوة الحليب الكريمية في لحظات قليلة فقط.

يتيح لك زر التحكم في الرغوة الموجود في الجزء العلوي من الغطاء التحكم في كمية رغوة الحليب المطلوبة، ما يوفر تخصيصًا كاملاً لمشروبات الحليب.

برنامج الشطف التلقائي MILK RINSE

يلزم استخدام برنامج الشطف التلقائي بعد تحضير كل مشروب حليب (التنبيه MILK على الواجهة) لضمان النظافة المثلى. احرص على تنظيف وعاء الحليب Milk Maestro بعد كل استخدام.

لمزيد من المعلومات، راجع القسم 14 من "دليل البدء السريع" حول كيفية شطف وعاء الحليب Milk Maestro تلقائيًا.

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 زر التحكم في الرغوة في الوضع PULL (وجود خطر فقدان المقبض). يرجى تحرير الزر لتجنب فقدانه.

كيف يمكنني استخدام وعاء الحليب MILK MAESTRO؟

تعليمات الاستخدام:

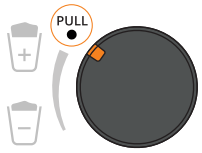
1. التحضير

قم بملء وعاء الحليب Milk Maestro بالكمية المطلوبة من الحليب.

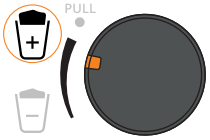
تأكد من عدم تجاوز الحد الأقصى لخط التعبئة الموضح على وعاء الحليب.

2. ضبط الرغوة

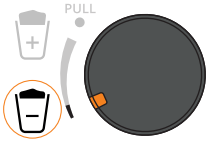
أدر زر التحكم في الرغوة الموجود في الجزء العلوي من الغطاء في اتجاه عقارب الساعة للحصول على رغوة أكثر، أو عكس اتجاه عقارب الساعة للحصول على رغوة أقل. حدد كمية الرغوة التي تناسب تفضيلاتك الشخصية.



وضع تحرير زر التحكم في الرغوة



وضع الحد الأقصى للرغوة



وضع الحد الأدنى للرغوة

للحصول على جودة مثالية للمشروبات التي تحتوي على الحليب، يُوصى بتحضير 5 إلى 6 مشروبات تحتوي على الحليب بعد أول استخدام. هذه التوصية تتيح لنظام الحليب العمل بأفضل أداء له.	إذا فاض مشروب الحليب من كوبك، نوصيك بما يلي: - اضبط زر حجم رغوة الحليب على الوضع الأدنى (MIN) - اختر حجم مشروب أصغر (M أو L) - استخدم كوبًا أكبر

3. التنظيف

بمجرد الانتهاء من استخدام وعاء الحليب Milk Maestro، يمكنك إجراء شطف تلقائي باستخدام برنامج MILK RINSE، أو تفكيك الأجزاء جميعها وغسلها جيدًا بماء دافئ وصابون أو في غسالة الأطباق.

تأكد من الشطف الشامل للأجزاء وتجفيفها جيدًا قبل إعادة التجميع.

تلميحات ونصائح

لفتح غطاء وعاء الحليب Milk Maestro، يجب لفه ربع دورة.



تنبيه: لا تبدأ في صنع مشروبات الحليب من دون تركيب وعاء الحليب Milk Maestro أولاً في الماكينة.

نأمل أن تستمتع باستخدام وعاء الحليب Milk Maestro وتذوق مشروبات الحليب اللذيذة التي تصنعها في المنزل بفضل ميزة صنع رغوة الحليب عالية الأداء وسهلة الاستخدام.

3.3 وضع المشروبات المثلجة و COLD BREW

تم تصميم وظيفتي **المشروبات المثلجة** و**Cold Brew** لتوفير مشروبات قهوة مثلجة منعشة مع الحفاظ على أفضل جودة ممكنة للمذاق.

وضع المشروبات المثلجة

قهوة تُحضَّر ساخنة ثم تُبرَّد بالثلج. تحافظ على النكهة الغنية للإسبريسو أو القهوة الطويلة لتمنحك مشروبًا باردًا منعشًا وغنيًا بالمذاق.

يتيح لك وضع المشروبات المثلجة تحضير نسخ مثلجة من وصفات القهوة المفضلة لديك.

- لتفعيل وضع المشروبات المثلجة، اختر أولاً الوصفة المطلوبة من واحهة المستخدم.
- ثم اضغط على زر ندفة الثلج لتفعيل وضع التبريد، وأخيرًا اضغط على (START/STOP) لبدء التحضير.

بالنسبة لكل وصفة مثلجة، يجب إضافة مكعبات الثلج إلى الكوب قبل بدء الاستخلاص. يختلف العدد الموصى به من مكعبات الثلج حسب الوصفة المختارة. راجع جدول الوصفات في القسم 3 لمعرفة الكمية المناسبة.

يمكن تفعيل وضع المشروبات المثلجة لجميع الوصفات ما عدا:

- الماء الساخن
- رغوة الحليب
- البخار

بالنسبة للوصفات المثلجة، لا يتوفر خيار تحضير كوبين، كما أن حجم المشروب ثابت لضمان أفضل مذاق وتوازن.

إذا لم يتم استخدام الجهاز لفترة من الوقت، فنوصي بشطف النظام وإعادة ملء خزان المياه بمياه عذبة قبل الاستخدام.

COLD BREW

يُستخلص الـ Cold Brew ببطء وعلى درجة حرارة منخفضة (4-5 دقائق)، ليمنح قهوة حلوة المذاق وطريّة بشكل طبيعي مع مرارة منخفضة جداً، أشبه بـ«منقوع قهوة» يُقدَّم مع الثلج.

للحصول على أفضل نتائج Cold Brew، يجب أولاً تبريد الجهاز قبل بدء الاستخلاص. تُسمّى هذه المرحلة **COLD RINSE**.

- بعد اختيار وصفة Cold Brew، سيعرض الجهاز COLD RINSE على الواجهة.
- ضع وعاءً (بسعة لا تقل عن 200 مل) تحت مخارج القهوة.
- ضغط على (START/STOP) لبدء دورة التبريد. سيقوم الجهاز تلقائيًا بإجراء عملية شطف لخفض درجة حرارته الداخلية.

بمجرد اكتمال COLD RINSE هذه المرحلة، يصبح الجهاز جاهزًا لعملية الاستخلاص.

- حضّر الكوب بإضافة الكمية الموصى بها من مكعبات الثلج، ثم اضغط على (START/STOP) لبدء تحضير Cold Brew.

عندما يصبح Cold Brew جاهزًا، حرّكه باستخدام شفاطة أو ملعقة ثم استمتع بمشروبك!

4. الصيانة العامة

4.1 الصيانة اليومية

سيؤدي إجراء الصيانة المناسبة إلى إطالة عمر الآلة 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 وضعه في الآلة مرة أخرى.

لمزيد من المعلومات، راجع القسم B9 من "دليل البدء السريع" حول كيفية تنظيف درج التقطير.

متى أُفرغ درج التقطير؟

عندما تكون العوامة 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 الآلة مرة أخرى.

لمزيد من المعلومات، **راجع القسم 8B من "دليل البدء السريع" حول كيفية تنظيف حاوية القهوة المطحونة.**

مهم: لا تضعها في غسالة الأطباق.

متى تُفرِّغ حاوية الطحن

تجمع حاوية طحن القهوة الطحن المُستخرج.

أفرغ حاوية الطحن عندما يخبرك ضوء مؤشر بذلك.

يمكنك إفراغ الحاوية بشكل منتظم أكثر، لكن قم بذلك عندما تكون الآلة قيد التشغيل حتى تتمكن من تسجيل أن الحاوية قد أُفرغت بالفعل.

مهم: قد يؤدي الفشل في تفريغ حاوية طحن القهوة بانتظام كما هو موضح أعلاه إلى تلف آلتك.

صيانة خزان المياه

للحفاظ على رائحة القهوة ولأسباب تتعلق بالنظافة، نوصي باستخدام المياه العذبة وتنظيف خزان المياه الخاص بك يوميًا بالمياه الساخنة وإسفنجة وتركه يجف في الهواء قبل وضعه في الآلة مرة أخرى.

صيانة حاوية حبوب القهوة

يمكن أن تترك حبوب القهوة بقايا دهنية على جدران حاوية حبوب القهوة، ما قد يؤثر في جودة قهوتك. للحفاظ على رائحة القهوة ولأسباب تتعلق بالنظافة، نوصيك بأن تمسحها بقطعة قماش نظيفة وجافة وناعمة في كل مرة تحتاج فيها إلى إعادة تعبئتها.

تنبيه: لا تستخدم المياه لتنظيف حاوية حبوب القهوة، فإن وجود المياه في حاوية حبوب القهوة قد يضر آلتك.

4.2 عمليات الصيانة الأخرى

إجراء الصيانة	متى؟	الشرح	الأدوات اللازمة
MILK RINSE **الشطف التلقائي لوعاءMilk Maestro*** 30~ ثانية - 60 ملل	بعد تحضير مشروب حليب أو في أي وقت.	يَستخدم برنامج الشطف التلقائي لوعاء الحليب Milk Maestro الماء الساخن فقط ويضمن الأداء الأمثل لرغوة الحليب ونظامًا نظيفًا. **راجع القسم 14 "دليل البدء السريع" حول كيفية شطف وعاء الحليب Milk Maestro.** *حسب الطراز*	
COFFEE RINSE شطف آلة القهوة 45~ ثانية – 30 مل	بعد يومين من عدم الاستخدام أو في أي وقت.	يتيح لك شطف دائرة القهوة في الآلة. تستخدم هذه العملية المياه الساخنة فقط. وتحافظ على مذاق قهوتك الأصلي. **راجع القسم 10 من "دليل البدء السريع" حول كيفية شطف الآلة.**	
CLEAN تنظيف الآلة 13~ دقيقة – 1 لتر	عندما تُنبهك الآلة إلى ذلك أو في أي وقت.	لأسباب تتعلق بالنظافة وللحفاظ على جودة قهوتك، نوصيك بتنظيف الشحوم من دائرة القهوة في الآلة. ويضمن لك ذلك الحفاظ على النكهة المُثلى في مشروباتك. **راجع القسم 11 من "دليل البدء السريع" حول كيفية تنظيف الآلة** أو اتبع الخطوات الآتية: 5. سيتحول ضوء مؤشر CLEAN إلى اللون الأحمر الثابت عندما تحتاج الآلة إلى التنظيف 6. اضغط على زر CLEAN MODE وحدد CLEAN 7. اضغط على زر START/STOP لتأكيد عملية التنظيف 8. سيومض مؤشر CLEAN 9. خذ قرص تنظيف 10. افتح فتحة قرص التنظيف وأدخل القرص 11. ضع حاوية سعة 1 لتر تحت الفوهتين 12. اضغط على الزر START/STOP للمرة الثانية لبدء عملية التنظيف 13. ستتدفق المياه من فوهات القهوة في أثناء عملية التنظيف 14. عندما تتوقف المياه عن التدفق وبعد سماع صوت صفير ثلاث مرات، تكون الآلة قد نُظِّفت وجاهزة للاستخدام	قرص تنظيف 1 KRUPS واحد XS3000/XS808

إجراء الصيانة	متى؟	الشرح	الأدوات اللازمة
CALC إزالة الترسبات ~ 20 دقيقة – 1,5 لتر	عندما تطلب الآلة ذلك. لا تنشط هذه الوظيفة إلا عند الوصول إلى عدد مشروبات يكون من الضروري عنده إزالة الترسبات.	تضمن إزالة الترسبات من الآلة أنها تعمل بشكل صحيح وتزيل أي كلس أو تراكم لطبقة قشرية مترسبة. هذه الخطوة مهمة للغاية للتأكد من أن الآلة تعمل بشكل صحيح وتستمر في العمل مدة طويلة. **راجع القسم 12 من "دليل البدء السريع" حول كيفية إزالة الترسبات من الآلة** أو اتبع الخطوات الآتية: 1. سيتحول ضوء مؤشر CALC إلى أحمر ثابت عندما تلزم إزالة الترسبات من الآلة 2. اضغط على زر CLEAN MODE وحدد CALC 3. اضغط على START/STOP لتأكيد عملية إزالة الترسبات من الآلة 4. سيومض مؤشر CALC 5. املأ خزان المياه بالمياه الفاترة حتى يصل إلى علامة التكلس 6. خذ كيسًا من مزيل الترسبات الخاص بـ KRUPS وافتحه 7. أفرغ محتويات الكيس في خزان المياه (إذا كان المنتج الخاص بك مزودًا بخرطوشة فلتر الخاصة بنا، فقم بإزالتها) 8. اخلط محتويات الكيس مع المياه في الخزان 9. أعد خزان المياه إلى مكانه في الآلة مرة أخرى 10. ضع حاوية سعة 1,5 لتر تحت كلتا الفوهتين (القهوة والبخار) 11. اضغط على الزر START/STOP لبدء عملية إزالة الترسبات 12. ستتدفق المياه من كلتا الفوهتين في أثناء عملية إزالة الترسبات 13. سيومض ضوء المؤشر عندما يتوقف تدفق المياه 14. قم بإزالة المياه المتبقية مع مزيل الترسبات المختلط معه من خزان المياه 15. نظِّف خزان المياه باستخدام إسفنجة 16. امسح خزان المياه وحففه 17. املأ خزان المياه حتى علامة الحد الأقصى 18. أعد خزان المياه إلى مكانه في الآلة مرة أخرى 19. ستتدفق المياه من الفوهتين في أثناء عملية الشطف 20. عندما تتوقف المياه عن التدفق وبعد سماع صوت الصفير ثلاث مرات، هذا يعني أنه قد أُزيلت الترسبات من الآلة وأصبحت جاهزة للاستخدام	1 كيس واحد من مزيل الترسبات KRUPS F054/ XS809 (غير متوفر مع الآلة)

مهم: إذا كان جهازك مجهزًا بخرطوشة نظام فلتر المياه الخاص بنا، فيرجى إزالتها قبل إجراء إزالة الترسبات.

مهم: لا يتعين عليك تشغيل برنامج الصيانة بمجرد أن يُنبهك الجهاز، لكن يجب عليك القيام بذلك في أقرب وقت ممكن بعد التنبيه. إذا تم تأجيل التنظيف (أو إزالة الترسبات)، فسيتم عرض التنبيه حتى تُنفَّذ العملية.

مهم: إذا فصلت الآلة في أثناء عملية الصيانة أو في حال انقطاع الطاقة، فسيُستأنف تشغيل برنامج التنظيف من البداية. لن يكون من الممكن تأجيل هذه العملية، فمن الضروري شطف دائرة المياه. وفي هذه الحالة، قد تحتاج إلى استخدام قرص تنظيف جديد.

5. وظائف أخرى

كيفية الوصول إلى إعدادات الآلة الخاصة بك

بما أن هذه الآلة لا تحتوي على شاشة، يتم دمج الإعدادات كوظيفة ثانية لأزرار معينة.

للوصول إلى قائمة الإعدادات:

يجب توصيل الآلة لكن مع عدم تشغيلها

اضغط على CLEAN MODE مدة 3 ثوانٍ

عندما تضيء مصابيح LED بجوار المشروبات الثلاثة الأولى (ريستريتو، إسبريسو، قهوة مُفلترة) وتسمع صوت صفير، فأنت في الإعدادات.
يمكنك التنقل بعد ذلك باستخدام هذه الأزرار الثلاثة: ريستريتو, وإسبريسو وقهوة طويلة.

قائمة الإعدادات:

Sensation Hot & Cold Coffee

درجة حرارة القهوة		اضغط على ESPRESSO ثم لضبط درجة حرارة القهوة. توجد ثلاثة مستويات قابلة للتعديل لدرجة حرارة مشروبات القهوة الخاصة بك. يتم تعيين درجة الحرارة إلى المستوى 2 (متوسط) بشكل افتراضي.
T1 :	منخفضة	
T2 :	**متوسطة**	
T3 :	مرتفعة	
إيقاف التشغيل التلقائي		اضغط على DOPPIO ثم لضبط إيقاف التشغيل التلقائي. يمكنك اختيار المدة الزمنية التي سيتم بعدها إيقاف تشغيل الجهاز تلقائيًا لتحسين استهلاك الطاقة: 10 دقائق أو 20 دقيقة أو 30 دقيقة. الإعداد الافتراضي هو **10 دقائق.**
	10 دقائق	
	20 دقيقة	
	30 دقيقة	
الشطف التلقائي		اضغط على LONG COFFEE ثم لضبط الشطف على التشغيل التلقائي. يمكنك جعل الآلة تقوم بالشطف تلقائيًا في كل مرة يتم فيها إيقاف تشغيلها. الإعداد الافتراضي **غير نشط.**
	غير نشط	
	نشط	

Sensation Hot & Cold Milk EA916

درجة حرارة القهوة		اضغط على ESPRESSO ثم لضبط درجة حرارة القهوة. توجد ثلاثة مستويات قابلة للتعديل لدرجة حرارة مشروبات القهوة الخاصة بك. يتم تعيين درجة الحرارة إلى المستوى 2 (متوسط) بشكل افتراضي.
T1 :	منخفضة	
T2 :	متوسطة	
T3 :	مرتفعة	
إيقاف التشغيل التلقائي		اضغط على LONG COFFEE ثم لضبط إيقاف التشغيل التلقائي. يمكنك اختيار المدة الزمنية التي سيتم بعدها إيقاف تشغيل الجهاز تلقائيًا لتحسين استهلاك الطاقة: 10 دقائق أو 20 دقيقة أو 30 دقيقة. الإعداد الافتراضي هو **10 دقائق.**
	10 دقائق	
	20 دقيقة	
	30 دقيقة	
الشطف التلقائي		اضغط على AMERICANO ثم لضبط الشطف على التشغيل التلقائي. يمكنك جعل الآلة تقوم بالشطف تلقائيًا في كل مرة يتم فيها إيقاف تشغيلها. الإعداد الافتراضي **غير نشط.**
	غير نشط	
	نشط	

درجة حرارة القهوة		اضغط على ESPRESSO ثم لضبط درجة حرارة القهوة. توجد ثلاثة مستويات قابلة للتعديل لدرجة حرارة مشروبات القهوة الخاصة بك. يتم تعيين درجة الحرارة إلى المستوى 2 (متوسط) بشكل افتراضي.
T1 :	منخفضة	
T2 :	متوسطة	
T3 :	مرتفعة	
إيقاف التشغيل التلقائي		اضغط على LONG COFFEE ثم لضبط إيقاف التشغيل التلقائي. يمكنك اختيار المدة الزمنية التي سيتم بعدها إيقاف تشغيل الجهاز تلقائيًا لتحسين استهلاك الطاقة: 10 دقائق أو 20 دقيقة أو 30 دقيقة. الإعداد الافتراضي هو **10 دقائق.**
	10 دقائق	
	20 دقيقة	
	30 دقيقة	
الشطف التلقائي		اضغط على FILTER COFFEE ثم لضبط الشطف على التشغيل التلقائي. يمكنك جعل الآلة تقوم بالشطف تلقائيًا في كل مرة يتم فيها إيقاف تشغيلها. الإعداد الافتراضي **غير نشط.**
	غير نشط	
	نشط	

*حسب الطراز

للخروج من قائمة الإعدادات:

اضغط على زر ⏻ للخروج من القائمة أو انتظر دقيقتين.

ستقوم الآلة بإيقاف التشغيل وحفظ الإعدادات.

6. إجابات أسئلتك

العملية

1) تعرض الآلة خطأ أو يتم تجميد البرنامج أو تقوم كل الأضواء بالوميض

✓ قم بإيقاف تشغيل الآلة وفصلها عن مصدر الطاقة وإزالة خرطوشة الفلتر إذا كانت مثبتة في خزان المياه الخاص بك، وانتظر دقيقة واحدة، وأعد توصيل الآلة وأعد تشغيلها.

2) لا يعمل الجهاز بعد الضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل.

✓ افحص المصهرات ومقبس الطاقة الخاص بالتركيبات الكهربائية لديك. تحقق من إدخال قابسي الطاقة في المقبس بشكل صحيح.

3) دوث انقطاع في الطاقة في أثناء إحدى الدورات.

✓ تتم إعادة تعيين الجهاز تلقائيًا عند إعادة تشغيله.

4) لمطحنة فارغة.

✓ هذا أمر طبيعي إذا حدث من حين لآخر وإذا لم تكن هناك حبوب قهوة أو كانت هناك كمية صغيرة فقط في حاوية حبوب القهوة.

✓ تبقى حبوب القهوة في الحاوية:

← قد تكون القهوة زيتية للغاية ومن ثمَّ لا تُعالجها الآلة بشكل صحيح. يمكنك محاولة مساعدة حبوب القهوة على النزول ومعرفة ما إذا كان ذلك سيجعلها تعمل مرة أخرى. ومع ذلك، يُنصح بتغيير قهوتك (انظر نوع حبوب القهوة).

← إذا كانت هذه قهوتك المعتادة التي تُحضَّر بشكل جيد حتى الآن: فاتصل بخدمة عملاء KRUPS.

الاستخدام

1) تُصدر المطحنة ضوضاء غير عادية.

✓ من المرجح وجود أجسام غريبة في المطحنة. حاول تنظيفها باستخدام مكنسة كهربائية، أو اتصل بفريق خدمة عملاء KRUPS.

2) توجد مياه تحت الجهاز.

✓ قبل إزالة درج التقطير، انتظر 15 ثانية بعد توقف تدفق القهوة حتى تُنهي الآلة دورتها بشكل صحيح.

✓ تأكد من وضع درج التقطير على الآلة بشكل صحيح. يجب أن يكون في مكانه دائمًا حتى عندما لا تكون الآلة قيد الاستخدام.

✓ تأكد من أن درج التقطير غير ممتلئ.

3) من الصعب تشغيل زر ضبط الطحن.

✓ شغِّل زر ضبط الطحن في أثناء تشغيل المطحنة فقط.

4) م يُنتج الجهاز أي قهوة.

✓ تم الكشف عن حادث ما أثناء تحضيرها. وستتم إعادة تشغيل الجهاز تلقائيًا ويكون جاهزًا لدورة جديدة.

5) استخدمت قهوة مطحونة بدلاً من حبوب قهوة.

✓ استخدم مكنسة كهربائية لإزالة القهوة المطحونة من حاوية حبوب القهوة.

6) تتدفق المياه من فوهات القهوة عند إيقاف تشغيل الآلة.

✓ هذا أمر طبيعي. فهذا شطف تلقائي لتنظيف فوهات القهوة. يمكنك تعطيله في إعدادات الآلة من خلال تغيير إعداد "لشطف التلقائي" إلى غير نشط.

البخار والحليب

1) لا يخرج أي بخار.

أ. عند استخدام دورة البخار أول مرة، إذا لم يخرج أي بخار أو لم يخرج بشكل صحيح:

✓ تأكد من عدم انسداد فوهة البخار، **راجع القسم 6 من "دليل البدء السريع" حول كيفية تنظيف فوهة البخار.**

✓ في حال عدم انسداد فوهة البخار، قم بإجراء العملية الآتية مرة واحدة فقط:

أفرغ خزان المياه وأزِل خرطوشة نظام فلتر المياه مؤقتًا.

املأ خزان المياه بالمياه المعدنية التي تحتوي على نسبة عالية من الكالسيوم (< 100 ملجم/لتر) وقم بإجراء دورات بخار متتالية (5 إلى 10 دورات) في حاوية حتى تخرج نفثات مستمرة من البخار.

ب. فوهة البخار كانت تعمل سابقًا:

✓ تأكد من عدم انسداد فوهة البخار، **راجع القسم 6 من "دليل البدء السريع" حول كيفية تنظيف فوهة البخار.**

إذا ما زالت لا تعمل بعد إكمال الخطوات المذكورة أعلاه، فيرجى الاتصال بخدمة عملاء KRUPS.

2) تخرج المياه أو البخار من فوهة البخار بشكل غير طبيعي.

✓ تأكد من وضع فوهة البخار بشكل صحيح على وصلة الملحق ومن أن وصلة الملحق متصلة بإحكام بمخرج البخار.

✓ قد تتدفق بضع قطرات من خلال فوهة البخار في بداية التحضير أو في نهايته.

3) يتسرب البخار من شبكة درج التقطير.

✓ قد يتسرب البخار من شبكة درج التقطير وفق نوع التحضير.

4) لم يعد وعاء الحليب Milk Maestro يوفر الرغوة

✓ يرجى استخدام حليب طازج نصف دسم أو كامل الدسم (بدرجة حرارة تتراوح بين 3 و6 درجات مئوية).

✓ قم بشطف وعاء الحليب Milk Maestro باستخدام برنامج **MILK RINSE**.

✓ قم بتنظيف جميع الأجزاء في غسالة الأطباق أو يدويًا، باستخدام الماء والصابون، واتركها حتى تجف قبل إعادة تجميعها.

الصيانة

1) لم تطلب الآلة إزالة الترسبات.

✓ تكون دورة إزالة الترسبات مطلوبة بعد إجراء عدد كبير من التحضيرات باستخدام البخار أو المياه الساخنة. إذا كنت تستهلك القهوة فقط، فلن تُطلَب إزالة الترسبات كثيرًا.

2) وجود بعض طحن القهوة في درج التقطير.

✓ قد تترسب كمية صغيرة من طحن القهوة في درج التقطير. صُممت الآلة لإزالة أي فائض من طحن القهوة المتبقي بحيث تظل منطقة الترشيح نظيفة.

3) يظل ضوء المؤشر قيد التشغيل بعد تفريغ حاوية القهوة المطحونة.

✓ أعد تركيب حاوية القهوة المطحونة.

4) يظل ضوء المؤشر قيد التشغيل بعد ملء خزان المياه.

✓ تحقق من تثبيت الخزان في موضعه الصحيح على الجهاز.

✓ يجب أن تكون العوامة الموجودة في قاع الخزان قادرة على التحرك بحرية. لذا تحقق من العوامة وحرِّرها إذا لزم الأمر.

5) في أثناء إزالة الترسبات، لا تخرج أي مياه من الفوهات خلال المرحلة الأولى:

✓ هذا أمر طبيعي، حيث ستقوم الآلة بإخراج المياه من الفوهات في حال وجود تراكم كثيف فقط.

المشروبات

1) تُصب القهوة ببطء شديد.

✓ أدِر زر الطحن إلى اليمين للحصول على طحن أكثر خشونة (قد يعتمد ذلك على نوع القهوة المستخدمة).

✓ قم بإجراء دورة شطف واحدة أو عدة دورات.

✓ غيِّر خرطوشة نظام فلتر المياه.

2) القهوة ضعيفة للغاية أو ليست غنية بما يكفي.

✓ تأكد من أن حاوية حبوب القهوة تحتوي على قهوة وأنها تتحرك لأسفل بشكل صحيح.

✓ تجنَّب استخدام القهوة الزيتية أو المُكرملة أو المُنكَّهة، والتي قد لا تُعالَج بشكل صحيح.

✓ قلل الحجم وقم بزيادة قوة التحضير باستخدام وظيفة قوة القهوة. شغِّل زر الطحن للحصول على طحن أنعم. حضِّر مشروبك على دورتين باستخدام وظيفة الكوبين.

3) الإسبريسو أو القهوة ليست ساخنة بما يكفي.

✓ قم بزيادة درجة حرارة القهوة في إعدادات الآلة. قم بتسخين الكوب عن طريق شطفه بالمياه الساخنة قبل تحضير المشروب.

✓ قم بعمل دائرة شطف قبل البدء في إعداد قهوتك.

4) تتدفق المياه الصافية من فوهات القهوة قبل كل كوب قهوة يتم تحضيره.

✓ يحدث النقع السابق عندما تبدأ التحضير، وقد يؤدي هذا إلى خروج كمية صغيرة من المياه من فوهات القهوة.

إذا استمرت إحدى المشكلات الموضحة أعلاه، فاتصل بخدمة عملاء KRUPS.

التخلص من الجهاز

تحتوي بعض الأجهزة على بطارية لا يمكن الوصول إليها إلا من قِبل مُصلِّح لأسباب تتعلق بالسلامة. ولاستبدال البطارية، اتصل بأقرب مركز خدمة معتمد.

مهم: يحتوي جهازك على مواد يمكن إعادة استخدامها أو إعادة تدويرها.

!شارك في حماية البيئة

.اترك الجهاز في نقطة تجميع نفايات لتتم معالجته

الضمان

لا ينطبق الضمان في الحالات الآتية:

- وحود أحسام غريبة في المطحنة،
- سكب القهوة المطحونة في حاوية حبوب القهوة،
- لم تُستخدم خرطوشة فلتر المياه وفق تعليمات KRUPS،
- في حال عدم إزالة الترسبات أو إحراء التنظيف أو الصيانة المنتظمة بالشكل الكافي.

يجب إجراء أي صيانة على الجهاز من قِبل مركز KRUPS معتمد.

يجب استخدام آلة القهوة/الإسبريسو الأوتوماتيكية هذه لإعداد القهوة أو المياه الساخنة أو رغوة الحليب فقط.

الشركة المصنِّعة: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard, 53100 Mayenne, France

KRUPS®

SENSATION HOT & COLD
EA913/EA914/EA915/EA916

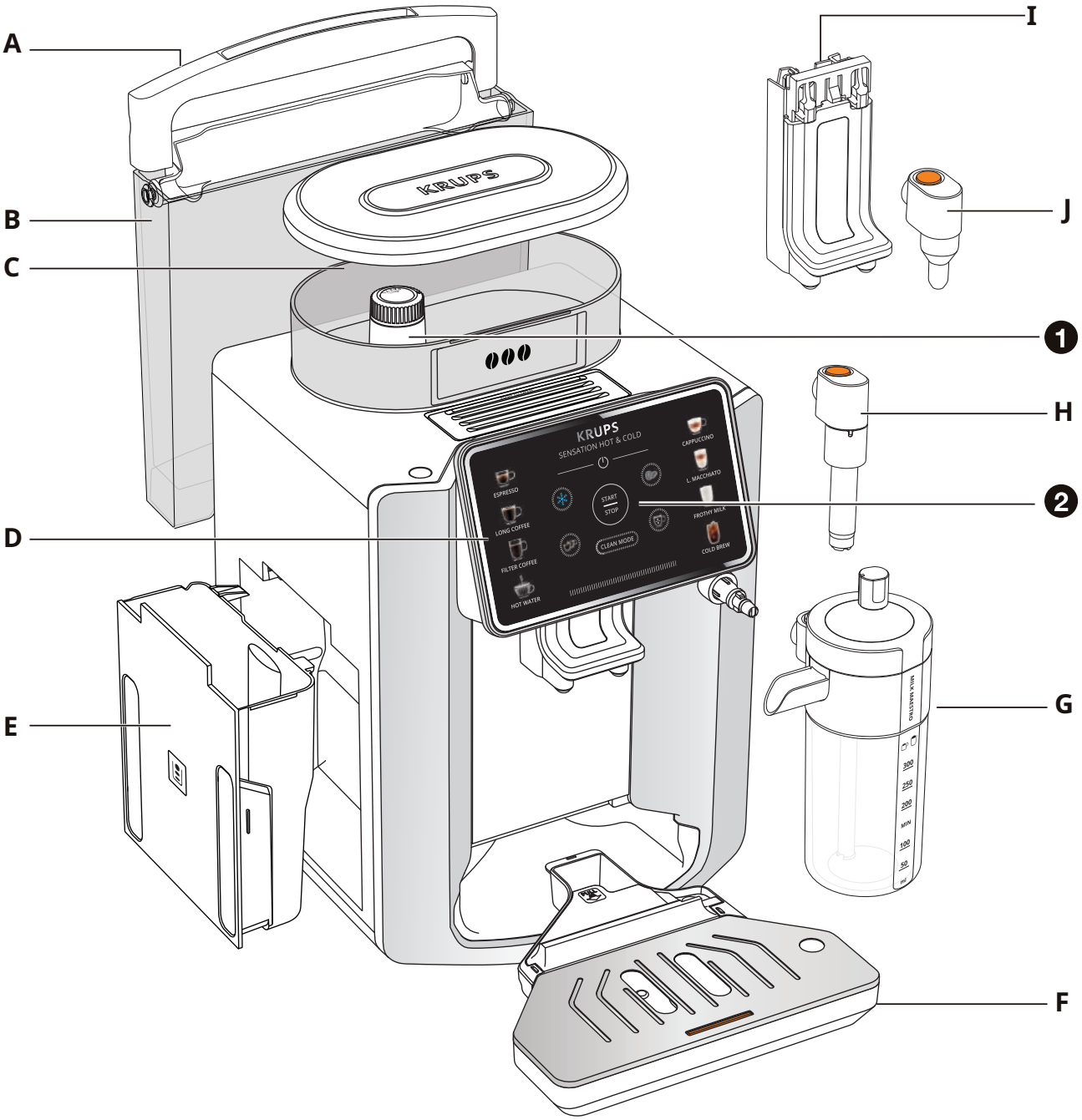


ET

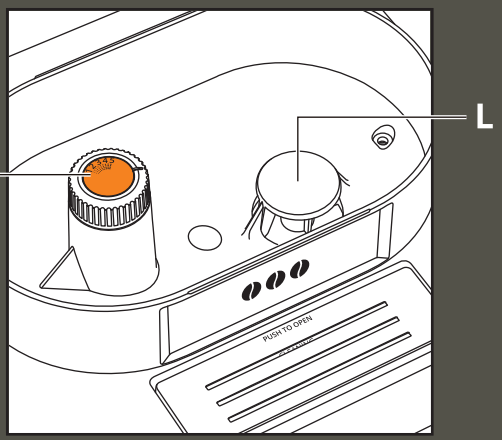
Visuaal sõltub mudelist

8020013579-02

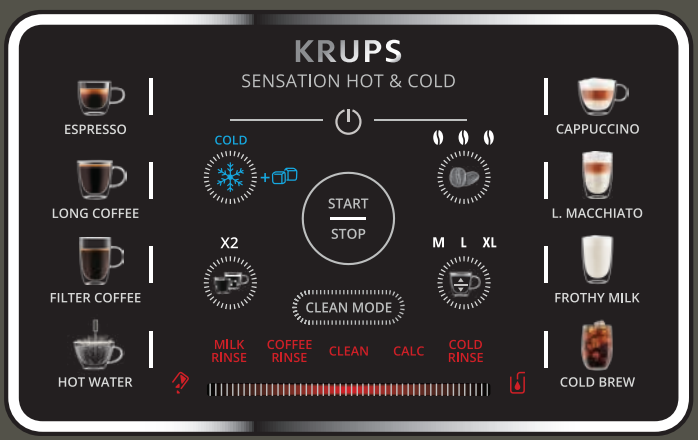
1. OLULINE TOOTETEAVE 4
1.1 KASUTUSJUHENDIS KASUTATAVAD SÜMBOLID 4
1.2 MASINAGA KAASNEVAD LISATARVIKUD 4
1.3 TEHNILISED ANDMED 5
1.4 KASUTAJALIIDES 5
1.5 MÄRGUTULED 6
2. ALUSTAMINE JA SEADME PAIGALDAMINE 7
2.1 FILTRI PAIGALDAMINE 7
2.2 KOHVIVESKI: JAHVATUSASTME REGULEERIMINE 8
3. JOOKIDE VALMISTAMINE 9
3.1 PIIMAJOOGID JA KUUM VESI 11
3.2 MILK MAESTRO PIIMAPOTT 12
3.3 JOOKIDE JAHUTUSREŽIIM JA KÜLMPRUULIMINE 14
4. ÜLDHOOLDUS 15
4.1 IGAPÄEVANE HOOLDUS 15
4.2 MUUD HOOLDUSTOIMINGUD 16
5. MUUD FUNKTSIOONID 18
6. VASTUSED TEIE KÜSIMUSTELE 19


A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
1
2
KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
START
STOP
CLEAN MODE

1


K
L
PUSH TO OPEN

2


KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
COLD
START
STOP
X2
M L XL
CLEAN MODE
MILK RINSE
COFFEE RINSE
CLEAN
CALC
COLD RINSE

KIRJELDUS

A. Veepaagi käepide/kaas
B. Veepaak
C. Kohviubade nõu kaas
D. Juhtpaneel
E. Kohvipaksu koguja
F. Tilgaalus
G. Piimapott*
H. Auruotsak*
I. Kohviotsakud
J. Veeotsak
K. Jahvatusastme reguleerimisnupp
L. K Kohviveski

**Olenevalt mudelist*

Lugupeetud klient!

Täname, et soetasite KRUPSi integreeritud veskiga espressomasina. KRUPSi integreeritud veskiga espressomasinad on disainitud, välja töötatud ja toodetud Prantsusmaal, tagades seeläbi kõige rangemad garantiid tooraine päritolu ja tootmiskvaliteedi osas. Teie kohvimasin on loodud olema võimalikult lihtsasti kasutatav ja valmistama barista kvaliteediga jooke. Nautige espressot, pikka kohvi, filtrikohvi ja teisi kohvijooke ning kõike seda vaid ühe nupuvajutusega! Muutmaks kõike teie jaoks palju lihtsamaks on KRUPS välja arendanud intuitiivse märgutulede tehnoloogia, mis juhendab teid masina kasutamisel ja muudab kohvipausid helgemaks. Kohvimasina täiustatud tehnoloogia võimaldab saavutada parima võimaliku tulemuse, paljastades värskelt jahvatatud kohviubadest maksimaalselt aroome ja maitseid. Loodame, et naudite suurepäraseid kohvipause ja olete täielikult rahul oma KRUPSi kohvimasinaga.

KRUPSi meeskond

1. OLULINE TOOTETEAVE

Enne seadme esimest kasutust lugege kasutusjuhendit ja ohutusjuhiste brošüüri väga hoolikalt. Vale kasutus vabastab KRUPSi igasugusest vastutusest.

1.1 KASUTUSJUHENDIS KASUTATAVAD SÜMBOLID

Oht: hoiatus tõsiste kehavigastuste või surma kohta.
Välgunoole sümbol viitab elektriga seotud ohtudele.

Ettevaatust: hoiatus võimaliku rikke, kahjustuse või seadme hävimise kohta.

Oluline: üldine või oluline märkus seadme kasutamise kohta.

1.2 MASINAGA KAASNEVAD LISATARVIKUD

Kontrollige masinaga kaasnevaid lisatarvikuid. Kui mõni osa on puudu, võtke ühendust otse KRUPSi klienditeenindusega.

KOMPLEKTI KUULUVAD LISATARVIKUD		
1	Kasutusjuhend – Kiirjuhend – Ohutusjuhiste brošüür KRUPSi teeninduskeskuste nimekiri Garantiidokumendid	
SENSATION HOT & COLD COFFEE EA913		
2	Aurusüsteemi puhastusnõel	
3	Auruotsak	

SENSATION HOT & COLD MILK EA914 - E1915 - EA916		
4	Milk Maestro piimapott	
5	Veeotsak	

Ettevaatust! Garantii kehtivuse säilitamiseks kasutage selle seadmega vaid KRUPSi lisatarvikuid.

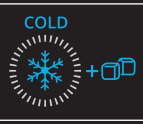
1.3 TEHNILISED ANDMED

Seade	Automaatne espressomasin EA913 - EA914 - EA915 - EA916
Toiteallikas	~220–240 V / 50 Hz
Pumba töörõhk	15 baari
Kohviubade nõu	260 g
Energiakulu	Töötamise ajal: 1450 W
Veepaak	1,7 l
Alustamine ja hoiustamine	Siseruumides, kuivas kohas (kaitstult külmumise eest)
Mõõtmed (mm) K x L x S	360 x 240 x 340
Kaal EA91 (kg)	8.9

Tehnilised andmed võivad muutuda.

1.4 KASUTAJALIIDES

Nupp	Kirjeldus / Põhifunktsioonid
	Lülitage masin sisse ja välja. Toitenupu vajutamisel kõlab iga kord üks piiks.
	Valige jook, mida soovite valmistada.* Kui jook on valitud, süttib selle kõrval märgutuli. * Olenevalt mudelist
	Valige aurufunktsioon* piimavahu tegemiseks, kui soovite käsitsi valmistada piimajooki. Kui jook on valitud, süttib selle kõrval märgutuli. NB! Nuppu START/STOP tuleb vajutada kaks korda: üks kord masina eelsoojendamiseks ja veel kord auru valmistamiseks. * Olenevalt mudelist
	Alustage või peatage käimasolev joogi valmistamine / hooldus.

Nupp	Kirjeldus / Põhifunktsioonid
	Vajutage pärast joogi valimist kohvi kanguse suurendamiseks või vähendamiseks – muutub jahvatatud kohvi hulk. Valikus on kolm kangusastet nõrgast tugevani. Valikut tähistab üks, kaks või kolm taustavalgustusega kohviuba.
	Vajutage pärast joogi valimist kohvi koguse suurendamiseks või vähendamiseks, muutes kasutatava vee kogust. Valikus on kolm varianti väikesest suure joogini. Valikut tähistab taustavalgustusega M, L või XL.
	Vajutage pärast joogi valimist kahekordse koguse valmistamiseks. Valikut tähistab taustavalgustusega X2. X2-funktsioon ei ole kõigi jookide puhul saadaval.
	Pärast joogi valimist vajutage, et aktiveerida jääjookide režiim. Lisage jääkuubikud, kui jää märgutuli põleb
	Vajutage hooldusmenüü vaatamiseks ja valige soovitud toiming: loputamine, puhastamine või katlakivi eemaldamine. Valitud hooldustoimingu taust süttib punaselt.

1.5 MÄRGUTULED

Teie kohvimasinal KRUPS Sensation Hot & Cold on nutikate märgutulede tehnoloogia, mis muudab teie elu palju lihtsamaks. Masin tuvastab automaatselt ning jälgib vee- ja jahvatatud kohvi taset. Kui anumad vajavad täitmist või tühjendamist, annab märgutuli teile sellest teada. Lisaks teavitab masin teid ka sellest, kui on vaja teha loputust, puhastust või katlakivi eemaldust.

Märgutuli	Kirjeldus
	LED-tuli START/STOP vilgub ==> Vajutage START/STOP käimasoleva toimingu jätkamiseks. LED-tuli START/STOP põleb ühtlaselt ==> Toiming on pooleli.
	Märgutuleriba (valge/punane): – Püsiv valge: masin on kasutamiseks valmis. – Vilkuv valge: jook on valmistamisel. – Püsiv punane: hooldustoiming vajab teostamist. – Vilkuv punane: hooldustoiming on pooleli.
MILK RINSE	Vajalik on Milk Maestro piimapoti loputamine*. Alustamiseks vajutage nuppu „Clean Mode“, et avada puhastusrežiim, ja seejärel START/STOP. **Vaadake kiirjuhendi, kuidas loputada Milk Maestro piimapotti.** **Olenevalt mudelist*
COFFEE RINSE	Loputamine on vajalik. Alustamiseks vajutage „Clean Mode“ ja seejärel START/STOP. **Vaadake kiirjuhendi, kuidas masinat loputada.**
CLEAN	Puhastamine on vajalik. Alustamiseks vajutage „Clean Mode“ ja seejärel START/STOP. **Vaadake kiirjuhendi, kuidas masinat puhastada.**
CALC	Katlakivieemaldus on vajalik. Alustamiseks vajutage „Clean Mode“ ja seejärel START/STOP. **Vaadake kiirjuhendi, kuidas teostada masinas katlakivieemaldus.**
	Kohvipaksu anum on täis, seda peab tühjendama. **Vaadake kiirjuhendi, kuidas tühjendada kohvipaksu anumat.**
	Veepaak on peaaegu tühi, seda tuleb täita. **Vaadake kiirjuhendi, kuidas veepaaki täita.**
COLD RINSE	Enne külmpruulimise ekstraheerimist on vajalik jahutamine. Vajutage nuppu „START/STOP“. **Täpsemat teavet leiate „Kiirjuhendist“.**
	Kõik märgutuled vilguvad: masina viga või ummistus. **Vaadake jaotist „VASTUSED TEIE KÜSIMUSTELE“.**

2. ALUSTAMINE JA SEADME PAIGALDAMINE

ALUSTAMINE

Asetage masin stabiilsele, horisontaalsele, puhtale ja kuivale tööpinnale.
Masina esmakordsel kasutamisel tagab masina eeltäitmine veesüsteemide täitmise, et seade saaks töötada. Seade teostab eelsoojenduse ja automaatse loputuse.

Lisateavet masina esmakordse käivitamise kohta leiate kiirjuhendi.

Teie seadet on enne tehasest väljastamist kontrollitud ja testitud. Hoolimata põhjalikust puhastamisest võib siiski juhtuda, et leiate kohvijääke kohviveskist ja/või kohvipiisku tilgaaluse restilt. Lahtipakkimisel võite märgata seadmel ka tolmu kaitsva materjali tõttu. Soovitame masinat enne esimest kasutust põhjalikult lapiga puhastada.

Täname mõistva suhtumise eest!

Ärge kunagi kasutage kahjustatud seadet.

VIHJED JA NÄPUNÄITED

VESI

Vee kvaliteet mõjutab suuresti maitsete kvaliteeti. Katlakivi ja kloor võivad muuta kohvi maitset. Kohvi kõigi aroomide säilitamiseks soovitame kasutada värsket ja selget vett filtrikasseti või pudeliveega, mille kuivjäägi sisaldus on alla 800 mg/l (vt pudeli märgistust).

Kui masinat ei ole mõnda aega kasutatud, soovitame enne kasutamist veepaagis oleva vee välja vahetada.

Vaadake peatükki **„FILTER JA VEE KAREDUS“.**

TASS

Kuumade jookide valmistamisel soovitame kasutada eelsoojendatud tasse (loputades neid kuuma vee all), mille suurus vastab soovitud kogusele.

KOHVIOAD

Röstitud kohvioad võivad kaotada oma aroomi, kui need pole kaitstud. Soovitame kasutada sellist kohviubade kogust, mis vastab teie tarbimisele järgmise 2–3 päeva jooksul, ja eelistada 250 g kotte.

Kohviubade kvaliteet võib varieeruda ja maitse-eelistused on individuaalsed. Araabika pakub õrnu lillelisi aroome, robusta aga sisaldab rohkem kofeiini ning on mõruma ja täidlasema maitsega. Nende kahe kohvitüübi omavaheline segamine on väga levinud tasakaalukama maitsega kohvi saavutamiseks. Soovituste saamiseks pöörduge julgelt oma kohviröstija poole.

Me ei soovita õliste ja karamelliseeritud kohviubade kasutamist, kuna need võivad masinat kahjustada.

Jahvatatud kohviubade peenus mõjutab aroomide tugevust ja kreemikihi kvaliteeti. Mida peenemalt on kohvioad jahvatatud, seda ühtlasem on kreemikiht. Jahvatust on võimalik kohandada ka soovitud joogi järgi.

2.1 FILTRI PAIGALDAMINE

MIKS PAIGALDADA FILTRIKASSETT?

KRUPSi filtrikassett aitab optimeerida kohvi maitset, piirata katlakivi kogunemist ja vähendada hooldustoimingute arvu. Tagamaks kohvimasina pikaaegne kestvus, soovitame kasutada filtrikassetti. See lisatarvik on saadaval aadressil KRUPS.com.

MILLAL PEAKS FILTRIKASSETTI VAHETAMA?



- Kaks kuud pärast paigaldamist.
- Kasseti paigaldamisel soovitame keerata filtrikasseti otsas olevat halli rõngast nii, et see näitaks paigaldamiskuupäeva ja lisaks veel kahte kuud.

KUIDAS PAIGALDADA FILTRIKASSETTI?



- Teie masin peaks olema ühendatud vooluvõrku ja sisse lülitatud.
- Kassett asetatakse veepaaki.
- Paigaldage kassett oma asukohta, et numbritega rõngas oleks suunatud üles.
- Kasutage kassetiga kaasas olevat musta keeratavat kinnitust, et paigaldada kassett õigesti ja kindlalt oma kohale keerata.
- Vajutage CLEAN MODE ja hoidke ekraanil all 3 sekundit.
- Asutage konteiner aurudüüsi alla anum (vähemalt 500 ml).
- Nupp START/STOP hakkab vilkuma ja COFFEE RINSE märgutuli läheb põlema.
- Vajutage kaks korda START/STOP filtri kasutamise alustamiseks.
- Valgusriba vilgub paigaldamise ajal punaselt.
- Paigaldamine on lõpule viidud, kui valgusriba põleb jälle pidevalt valgelt.

2.2 KOHVIVESKI: JAHVATUSASTME REGULEERIMINE

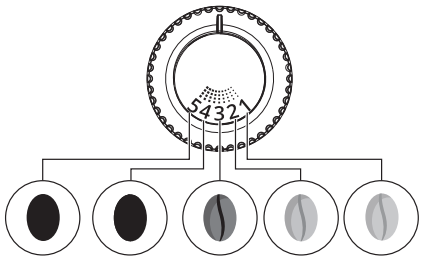
MIKS REGULEERIDA JAHVATUSASTET?

Tavaliselt on vaja kohandada jahvatusastet, kui vahetate kohviube või soovite muuta kohvi kangust. Jahvatusastme muutmine võimaldab kohandada masinat erinevat tüüpi kohviubade jaoks.

Tugevalt röstitud ja õline kohviuba vajab jämedamat jahvatust.

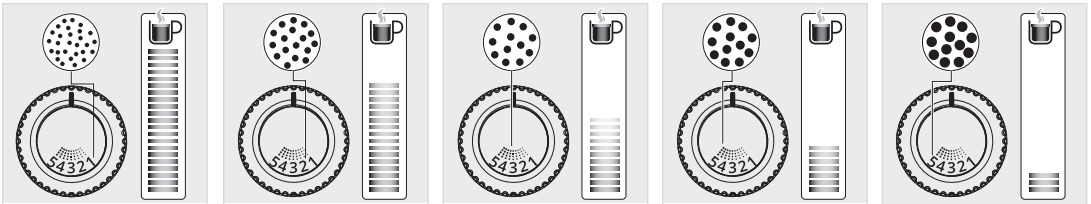
Heledalt röstitud kohviuba on kuivem ja vajab peenemat jahvatust.

Röstimine



Väga tugev	**Intensiivne**	**Tugev**	**Keskmine**	**Hele**
(Tume prantsuse röst)	*(Prantsuse röst)*	*(Kerge prantsuse röst)*	*(Merevaigukarva)*	*(Blond)*

Lisaks mõjutab jahvatusaste sama kohvi puhul kohvi aroomi: mida peenem on jahvatus, seda tugevam on aroom.



Asend 1	**Asend 2**	**Asend 3**	**Asend 4**	**Asend 5**
Eriti peen jahvatus	*Peen jahvatus*	*Keskmine jahvatus*	*Jäme jahvatus*	*Eriti jäme jahvatus*

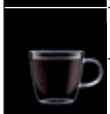
KUIDAS REGULEERIDA JAHVATUSASTET?

Keerake kohviubade nõus asuvat seadistusnuppu vastavalt teie kohviubadele ja soovitud maitsetugevusele (5 taset – vt ülalpool). Seda seadistust tuleb muuta jahvatamise ajal ja korraga ühe astme võrra. Kolme valmistuskorra järel märkate maitse juures märkimisväärset erinevust.

Ettevaatust! Me ei soovita õliste või karamelliseeritud kohviubade kasutamist, sest kohviveskil on neid raske jahvatada. Need oad võivad kahjustada masinat ja põhjustada andurite ebatäpset tööd.

3. JOOKIDE VALMISTAMINE

SELLE MASINAGA VALMISTATAVAD JOOGID*:
KRUPS Sensation Hot & Cold võimaldab valmistada mitmesuguseid kohvijooke vastavalt teie soovidele. Retseptid on saadaval otse juhtpaneelist.

	JOOGID	Saadaolevad Suurused	Saadaolevad Kohvi Kangusastmed	X2	Jääkuubikud jääjookide jaoks +
	Espresso	**M : 40 ml** / L : 55 ml / XL : 70 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced espresso ❄	M: 70 ml			2
	Doppio	**M: 80 ml** / L: 110 ml / XL: 140 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
	Iced Doppio ❄	L : 160 ml			4
	Long Coffee	M: 80 ml / **L: 120 ml** / XL: 180 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Long Coffee ❄	L : 210 ml			6
	Americano	M: 90 ml / **L: 120 ml** / XL: 150 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
	Iced Americano ❄	L: 180 ml			4
	Filter Coffee	M: 120 ml / **L: 150 ml** / XL: 170 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Filter Coffee ❄	L: 280 ml			8
	Hot Water	M: 100 ml / **L: 200 ml** / XL: 300 ml			
	Cold Brew ❄	L: 240 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		4
	Cappuccino	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Cappuccino ❄	M			5
	Caffe Latte	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
	Iced Caffe Latte ❄	L			5
	Latte Macchiato	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Latte Macchiato ❄	L	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		6
	Frothy Milk	M / **L** / XL			
	Steam				

**According to model*

Pange tähele, et vaikeseaded (paksus kirjas) on KRUPSi soovitatud seadistused, mis tagavad optimaalsed tulemused.

VIHJED JA NÄPUNÄITED

Iga kord, kui valite joogi, kasutab masin kõige viimast seadistust.
TEADMISEKS: TEIE KOHVIMASIN TEEB JOOGI VALMISTAMISEKS AUTOMAATSELT JÄRGMISED TOIMINGUD.

Kohvi valmistamise etapid
1. Kohviubade jahvatamine **2.** Kohvipuru tihendamine **3.** Eelinfusioon (selles etapis võivad teie tassi langeda mõned tilgad) **4.** Nõrgumine

KUIDAS REGULEERIDA KOHVIOTSAKUTE KÕRGUST?
Kõigi jookide puhul on võimalik panna kohviotsakud madalamale või kõrgemale vastavalt teie tassi(de) suurusele, kuni 13 cm kõrgusele.

KUIDAS ALUSTADA JOOGI VALMISTAMIST?

- Kontrollige, et kohviubade nõu oleks täis.

⚠ **Ettevaatust!** Vältimaks kohvimasina kahjustamist, veenduge, et te ei valaks vett kohviveskisse.

- Kontrollige, et veepaak oleks täis. Kui veetase on madal, annab masin teile sellest märgutulega teada ja palub teil paak vett täis panna.
- Paigutage tass(id) kohvitilade alla.
- Vajutage valitud joogi nuppu, reguleerige seadistust ja vajutage nuppu START/STOP.

SÕLTUVALT JOOGIST ON SAADAVAL ERINEVAD SEADISTUSED.

- **Kohvi kangus:** kohvi kanguse suurendamiseks või vähendamiseks muutke jahvatatud kohvi kogust, valige jook ja üks, kaks või kolm kohviuba. Üks on kõige õrnem ja kolm on kõige täidlasem .
- **Tassi maht:** kohvi valmistamisel kasutatava vee koguse suurendamiseks või vähendamiseks valige jook ja seejärel M, L või XL .
- **Üks või kaks tassi:** kahe joogi samaaegseks valmistamiseks valige jook ja vajutage .

Lisateavet jookide seadistuste kohandamiseks vaadake jookide tabelist ja kiirjuhendi.

KUIDAS PEATADA JOOGI VALMISTAMINE?

Joogi valmistamist oma võimalik peatada igal ajal, vajutades START/STOP nuppu.
Tsükli katkestamisel ei toimu peatumine koheselt. Masinat ei saa kasutada enne, kui valgusriba põleb taaskord pidevalt valgelt.

3.1 PIIMAJOOGID JA KUUM VESI

VIHJED JA NÄPUNÄITED

LEHMAPIIM

- Parima vahutuse saavutamiseks kasutage jahutatud UHT-pastöriseeritud piima (3–5 °C).

TAIMNE PIIM

- Vahutamise tulemused võivad varieeruda.
- Paremaks vahukvaliteediks valige Barista või Special Café tooted.
- Parim vahutulemus saavutatakse värskelt avatud pakiga ning see võib pärast avamist aja jooksul loomulikult väheneda.

PIIMA SÄILITAMINE

- Pärast avamist tuleb piima hoida külmkapis temperatuuril 4 °C või madalamal ning kasutada ära soovitatava säilivusaja jooksul.
- Mudelitel MILK EA914, EA915 ja EA916 saab piimanõu spetsiaalse kaane abil hoida otse külmkapis.

KUIDAS VAHUSTADA PIIMA AURUOTSAKUGA?

Auruotsakut kasutatakse piima vahustamiseks, et valmistada näiteks cappuccino't või latte't. Kuna auru tegemiseks on vaja kõrgemat temperatuuri kui espresso valmistamiseks, on masinal auru jaoks täiendav eelsoojendusfaas.

Samal ajal ei ole võimalik valmistada kahte tassitäit, mistõttu pole funktsioon „X2" saadaval.

Oluline! Masin teostab kaheastmelise eelsoojenduse: üks masinale ja teine aurule. LED-tuli (START/STOP) hakkab vilkuma, kui masin on eelsoojenduse lõpetanud. Vajutage (START/STOP) uuesti auru valmistamiseks.

Kui te ei vajuta nuppu (START/STOP) kahe minuti jooksul pärast eelsoojenduse algust, naaseb masin algasendisse.

Lisateavet piimajoogi valmistamise kohta vaadake kiirjuhendi.

Ettevaatust: põletusoht!

Oluline! Auru valmistamine peatub automaatselt vastavalt eelnevalt valitud joogi kogusele. Võite vajutada nuppu (START/STOP) enne tsükli lõppu, kui auru peatamiseks on piisavalt vahustatud piima.

AURUOTSAKU PUHASTAMINE

Oluline! Ühtlase kvaliteediga piimavahu saavutamiseks soovitame auruotsakut PÄRAST IGA KASUTUSKORDA hoolikalt puhastada. Ärge peske auruotsakut nõudepesumasinas. Me soovitame auruotsakut puhastada ka siis, kui seda ei kasutata pikema aja jooksul (kauem kui kaks päeva).

Oht! Aurufunktsiooni kasutamise järel võib auruotsak olla kuum, mistõttu soovitame enne selle käsitsemist mõned minutid oodata.

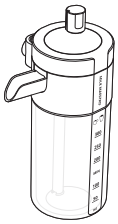
Kogu auruotsakut on võimalik eemaldada põhjaliku puhastuse teostamiseks. Puhastage seda vee, väikese koguse mitteabrasiivse nõudepesuvahendi ja harjaga. **Lisateavet selle kohta, kuidas auruotsakut puhastada, leiate kiirjuhendi.**

- Kõigi võimalike piimajääkide eemaldamiseks asetage auruotsaku alla anum ja käivitage kuuma vee valmistamine. Seejärel kasutage puhast ja niisket mikrokiudlappi otsaku pühkimiseks.

- Kui otsakust ei tule auru välja, võib otsak olla ummistunud: eemaldage ummistus aurusüsteemi jaoks mõeldud puhastusnõelaga. **Lisateavet selle kohta, kuidas auruotsakut puhastada, leiate kiirjuhendi.**

KUUMA VEE VALMISTAMINE
- Asetage tass auruotsaku alla.
- Vajutage nuppu „Hot Water".
- Joogi mahtu saate kohandada vastavalt oma maitsetele. Siiski pole võimalik valmistada korraga kahte tassitäit, mis tähendab, et X2 funktsioon ei ole saadaval.
- Vajutage nuppu START/STOP. Masin alustab eelsoojendust (valgusriba hakkab vilkuma) ja seejärel väljastab kuuma vee.

3.2 MILK MAESTRO PIIMAPOTT



See Milk Maestro piimapott on loodud selleks, et pakkuda teile kodus barista kvaliteediga piimajookide valmistamist. Enne toote kasutamist lugege hoolikalt järgmisi juhiseid, et tagada optimaalsed kasutusviisid ja tulemused.

Enne Milk Maestro piimapoti esmakordset kasutamist ja mis tahes võimalike tolmujäätmete eemaldamist soovitame pesta kõiki osasid seebiveega.

PÕHIFUNKTSIOONID
Vahustamisfunktsioon
Milk Maestro piimapotil on patenteeritud piimavahustamissüsteem, mis võimaldab valmistada kreemjat piimavahtu vaid mõne hetkega.
Kaane ülaosas asuv vahu reguleerimise nupp võimaldab valida soovitud piimavahu koguse, pakkudes täielikku kohandamisvõimalust piimajookide valmistamisel.

Automaatne loputusprogramm PIIMALOPUTUS
Automaatne loputusprogramm on vajalik iga piimajoogi valmistamise järel (kasutajaliidesel märguanne MILK), et tagada optimaalne hügieen. Puhastage Milk Maestro piimapotti kindlasti pärast iga kasutuskorda.

Lisateavet Milk Maestro piimapoti automaatse loputamise kohta leiate kiirjuhendi.

Lihtne lahti võtta ja nõudepesumasinas pestav.
Hõlpsaks puhastamiseks ja hooldamiseks on piimapotti võimalik täielikult lahti võtta. Milk Meastro piimapoti erinevad osad on võimalik üksteisest eraldada, et teostada põhjalik puhastus.

Kõik osad on nõudepesumasinas pestavad, tänu millele on puhastamine veelgi mugavam. Asetage osad lihtsalt nõudepesumasina ülemisele restile või söögiriistade korvi.

Ettevaatust! Ärge asetage kaant nõudepesumasinasse, kui vahu reguleerimise nupp on asendis TÕMBA (nupu kadumise oht). Kadumise vältimiseks eemaldage nupp enne pesemist.

KUIDAS KASUTADA MILK MAESTRO PIIMAPOTTI?

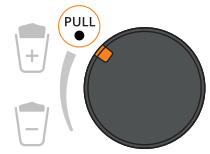
Kasutusjuhised

1. Valmistamine

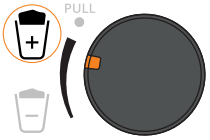
Lisage Milk Maestro piimapotti soovitud kogus piima.
Veenduge, et te ei ületaks piimapotil näidatud maksimaalset täitejoont.

2. Piimavahu reguleerimine

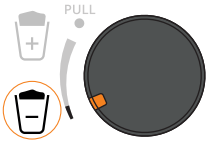
Keerake kaane peal olevat vahu reguleerimise nuppu päripäeva, et saada rohkem piimavahtu, või vastupäeva, et saada vähem piimavahtu. Valige piimavahu kogus vastavalt oma isiklikele eelistustele.



Asend vahu reguleerimise nupu eemaldamiseks



Maksimaalse piimavahu asend



Minimaalse piimavahu asend

Piimapõhiste kohvijookide parima kvaliteedi saavutamiseks on soovitatav pärast esmakordset kasutamist valmistada 5–6 piimajooki. See võimaldab piimasüsteemil saavutada optimaalne töövõime.	Kui piimapõhine kohvijook voolab tassist välja, soovitame: - seada piimavahu koguse regulaatori asendisse MIN; - valida väiksema joogisuuruse (M või L); - kasutada suuremat tassi.

3. Puhastamine

Kui olete Milk Maestro piimapoti kasutamise lõpetanud, võite teostada piimaloputus programmiga automaatse loputuse või võtta kõik osad koost lahti ja pesta neid põhjalikult soojas seebivees või nõudepesumasinas.

Veenduge, et olete kõik osad enne kokkupanekut põhjalikult ära loputanud ja kuivatanud.

VIHJED JA NÄPUNÄITED

Milk Maestro piimapoti kaane avamiseks tuleb kaant pöörata veerand pööret.



Ettevaatust! Ärge alustage piimajookide valmistamist enne Milk Maestro piimapoti ühendamist masinaga.

Loodame, et naudite Milk Maestro piimapotti ja maitsvaid koduseid piimajooke tänu selle kõrgele töövõimsusele ning hõlpsasti kasutatavale piima vahustamise funktsioonile.

3.3 JOOKIDE JAHUTUSREŽIIM JA KÜLMPRUULIMINE

Jääjookide ja külmpruuli funktsioonid on loodud värskendavate jääkohvijookide valmistamiseks, säilitades samal ajal optimaalse maitse.

JÄÄJOOKIDE REŽIIM

Kohv valmistatakse kuumalt ja seejärel jahutatakse jää peal. Nii säilib espresso või pika kohvi rikkalik maitse, pakkudes värskendavat täismaitselist jääjooki.

Jääjookide režiim võimaldab valmistada jääversioone teie lemmikkohvijookidest.

- Jääjookide režiimi aktiveerimiseks valige esmalt soovitud jook.
- Seejärel vajutage lumehelbe nuppu, et sisse lülitada jahutusrežiim, ning lõpuks vajutage START/STOP, et alustada valmistamist.

Iga jääjoogi puhul tuleb enne valmistamise alustamist lisada klaasi jääkuubikud. Soovitatav jääkuubikute kogus sõltub valitud joogist. Õige koguse leidmiseks vaadake 3. peatüki retseptitabelit.

Jääjookide režiimi saab kasutada kõigi jookidega, välja arvatud:

- Kuum vesi
- Piimavaht
- Aur

Jääjookide puhul ei ole 2 tassi valik saadaval ning joogi maht on optimaalse maitse ja tasakaalu tagamiseks kindlaks määratud.

Kui masinat ei ole mõnda aega kasutatud, soovitame enne kasutamist süsteemi loputada ja täita veepaak värske veega.

COLD BREW (KÜLMPRUUL)

Aeglaselt madalal temperatuuril (4–5 min) ekstraheeritud külmpruul pakub loomulikult magusat ja pehmet kohvi, milles on väga vähe kibedust, nagu jää peal serveeritud „kohvitõmmis".

Parima tulemuse saavutamiseks tuleb masin enne ekstraheerimist esmalt maha jahutada. Seda etappi nimetatakse **COLD RINSE.**

- Pärast külmpruuli retsepti valimist kuvatakse ekraanil COLD RINSE.
- Asetage väljavooluavade alla anum (min 200 ml).
- Jahutustsükli käivitamiseks vajutage START/STOP. Masin teeb automaatselt loputuse, et alandada oma sisetemperatuuri.

Kui COLD RINSE on lõppenud, on masin ekstraheerimiseks valmis.

- Valmistage ette klaas soovitatud koguse jääga ning vajutage START/STOP, et alustada külmpruuli valmistamist.

Kui Cold Brew on valmis, segage seda kõrre või lusikaga ja nautige!

4. ÜLDHOOLDUS

4.1 IGAPÄEVANE HOOLDUS

Õige hoolduse teostamine pikendab kohvimasina tööiga ja aitab säilitada kohvi ehtsa maitse.

TILGAALUSE HOOLDAMINE

Tilgaalus kogub vett või kohvi, mis voolab seadmest välja joogi valmistamise ajal või järel. Oluline on jätta see alati oma kohale ja tühjendada seda regulaarselt.

Hügieenilistel põhjustel soovitame tilgaaluse lahti võtta ja puhastada iga osa iga päev ning lasta neil õhu käes kuivada enne, kui asetate need masinasse tagasi.

Lisateavet tilgaaluse puhastamise kohta leiate kiirjuhendi.

MILLAL PEAKS TÜHJENDAMA TILGAALUST?

Kui ujuk on ülemises asendis, viidates sellele, et tilgaalus on liiga täis.

KOHVIPAKSU ANUMA HOOLDUS

Hügieenilistel põhjustel soovitame kohvipaksu anumat puhastada iga päev kuuma seebiveega ja lasta sel õhu käes kuivada, enne kui selle masinasse tagasi panete.

Lisateavet kohvipaksu anuma puhastamise kohta leiate kiirjuhendi.

Oluline! Ärge pange anumat nõudepesumasinasse.

MILLAL PEAKS KOHVIPAKSU ANUMAT TÜHJENDAMA?

Kohvipaksu anumasse koguneb jahvatatud kohvipaks.

Tühjendage kohvipaksu anum, kui masin annab sellest märgutulega märku.

Võite anumat tühjendada ka sagedamini, kuid tehke seda siis, kui masin on sisse lülitatud, et see saaks kinnitada, et anum on tõepoolest tühjaks tehtud.

Oluline! Kui te ei tühjenda kohvipaksu anumat regulaarselt ülaltoodud juhiste kohaselt, võib see teie kohvimasinat kahjustada.

VEEPAAGI HOOLDAMINE

Kohvi aroomide säilitamiseks ja hügieenilistel põhjustel soovitame kasutada värsket vett, puhastada veepaaki iga päev kuuma vee ja käsnaga ning lasta sel kuivada õhu käes enne, kui panete selle masinasse tagasi.

KOHVIUBADE NÕU HOOLDAMINE

Kohvioad võivad jätta kohviubade nõu seintele rasvase kihi, mis võib mõjutada kohvi kvaliteeti. Parima maitse säilitamiseks ja hügieenilistel põhjustel soovitame puhastada seda puhta kuiva ja pehme lapiga iga kord, kui anumat on vaja uuesti täita.

Ettevaatust! Ärge kasutage kohviubade nõu pesemiseks vett, sest anumas olev vesi võib masinat kahjustada.

4.2 MUUD HOOLDUSTOIMINGUD

Hooldus	Millal?	Selgitus	Vajalikud tarvikud
MILK RINSE **Milk Maestro automaatne loputamine*** ~30 s – 60 ml	Pärast piimajookide valmistamist või igal ajal.	Milk Maestro piimapoti automaatne loputusprogramm kasutab ainult kuuma vett ning tagab optimaalse piimavahu valmistamise ja puhta süsteemi. **Lisateavet Milk Maestro piimapoti loputamise kohta leiate kiirjuhendi.** ** Olenevalt mudelist*	
COFFEE RINSE Kohvisüsteemi loputamine ~45 s – 30 ml	Pärast kahe päeva möödumist ilma masinat kasutamata või igal ajal.	Võimaldab loputada kohvimasina kohvisüsteemi. See toiming kasutab vaid kuuma vett. Tagab kohvi autentse maitse säilimise. **Lisateavet masina loputamise kohta leiate kiirjuhendi.**	
CLEAN Masina puhastamine ~13 min – 1 l	Kui masin nõuab seda või igal ajal.	Hügieenilistel põhjustel ja kohvi kvaliteedi säilitamiseks soovitame kohvimasina kohvisüsteemi puhastada ja eemaldada rasvased jäägid. Nii on tagatud optimaalne maitse säilimine. **Lisateavet masina puhastamise kohta leiate kiirjuhendi** või järgige järgmisi samme. 1. Kui CLEAN masin vajab puhastamist, põleb märgutuli pidevalt punaselt. 2. Vajutage CLEAN MODE nuppu ja tehke oma valik CLEAN . 3. Vajutage START/STOP nuppu, et kinnitada puhastusprotsess 4. Märgutuli CLEAN hakkab vilkuma. 5. Võtke üks puhastustablett. 6. Avage puhastustableti lahter ja sisestage sinna üks tablett. 7. Asetage kahe otsaku alla üheliitrine anum. 8. Vajutage START/STOP puhastustoimingu alustamiseks nuppu veel üks kord. 9. Puhastusprotseduuri ajal voolab kohviotsakutest välja vett. 10. Kui vesi on lõpetanud voolamise ja te kuulete kolme piiksu, on kohvimasin puhas ja kasutamiseks valmis.	1 KRUPS XS3000/XS808 puhastustablett

Hooldus	Millal?	Selgitus	Vajalikud tarvikud
CALC Katlakivi eemaldamine ~20 min – 1,5 l	Kui masin seda nõuab. Kui tehtud jookide arv ei ole piisav katlakivi eemaldamise vajamiseks, ei ole funktsioon masinas aktiivne.	Katlakivi eemaldamine tagab masina nõuetekohase toimimise ja eemaldab kõik katlakivi või mineraalsete ladestuste jäägid. See samm on väga oluline, et tagada seadme nõuetekohane toimimine ja vastupidavus. **Lisateavet katlakivi eemaldamiseks masinast saate kiirjuhendi** või järgige järgmisi samme : 1. Märgutuli CALC põleb pidevalt punaselt, kui on vajalik teostada katlakivi eemaldamine 2. Vajutage CLEAN MODE nuppu ja tehke oma valik CALC 3. Vajutage START/STOP masina katlakivi eemalduse kinnitamiseks 4. Märgutuli CALC hakkab vilkuma 5. Täitke veepaak leige veega kuni märgini CALC 6. Avage üks pakk KRUPSi katlakivi eemaldamise lahust 7. Lisage paki sisu veepaaki (kui teie masinal on filtrikassett, eemaldage see) 8. Segage paki sisu paagis oleva veega 9. Asetage veepaak tagasi masinasse 10. Asetage mõlema otsaku (kohvi ja auru) alla 1,5-liitrine anum 11. Vajutage START/STOP katlakivi eemalduse alustamiseks nuppu 12. Katlakivi eemalduse ajal voolab otsakutest vett 13. Märgutuli hakkab vilkuma, kui veevool on lõppenud 14. Eemaldage veepaagist ülejäänud katlakivieemaldit sisaldav vesi 15. Puhastage veepaaki käsnaga 16. Pühkige ja kuivatage veepaak 17. Täitke veepaak märgini MAX 18. Asetage veepaak tagasi masinasse 19. Loputamise ajal voolab otsakutest vett 20. Kui vesi on lõpetanud voolamise ja kuulete kolme piiksu, on masin katlakivist puhastatud ja valmis kasutamiseks	1 pakk KRUPS F054/XS809 katlakivieemaldit (ei sisaldu komplektis)

Oluline! Kui teie tootega kaasneb meie filtrikassett, eemaldage see enne katlakivi eemalduse teostamist.

Oluline! Te ei pea hooldusprogrammi käivitama kohe, kui seade seda nõuab, kuid seda tuleks teha üsna varsti pärast teavituse saamist. Kui puhastamine (või katlakivi eemaldamine) on edasi lükatud, kuvatakse märguanne kuni toimingu teostamiseni.

Oluline! Kui eemaldate kohvimasina hoolduse käigus vooluvõrgust või aset leiab voolukatkestus, jätkab puhastusprogramm algusest. Seda toimingut ei ole võimalik edasi lükata, sest veesüsteemi loputamine on kohustuslik. Sellisel juhul võib vajalikuks osutuda uue puhastustableti kasutamine.

5. MUUD FUNKTSIOONID

KUIDAS AVADA KOHVIMASINA SEADETE MENÜÜ?
Kuna sellel kohvimasinal puudub ekraan, on seadistused integreeritud teatud nuppude teise funktsioonina.

Seadistuste menüü avamiseks tehke järgmist.

- Masin peab oleme ühendatud vooluvõrku, kuid ei pea olema sisse lülitatud.
- Vajutage CLEAN MODE 1 sekund.
- Kui LED-tuled kolme esimese joogi kõrval lähevad põlema ja te kuulete piiksu, asute seadistuste jaotises. Seejärel saate navigeerida, kasutades kolme nuppu.

Seadistuste nimekiri:

Sensation Hot & Cold Coffee

Kohvi temperatuur		
T1 :	Madal	Vajutage ESPRESSO ja seejärel kohvi temperatuuri kohandamiseks. Kohvijookide temperatuuri reguleerimiseks on kolm taset. Vaikimisi on temperatuuriks määratud tase 2 (keskmine).
T2 :	**Keskmine**	
T3 :	Kõrge	
Automaatne väljalülitus		
	10 min	Vajutage DOPPIO ja seejärel automaatse väljalülitamise reguleerimiseks. Saate valida aja, mille möödudes lülitub seade automaatselt välja, et optimeerida energiatarbimist: 10 minutit, 20 minutit või 30 minutit. Vaikeväärtus on **10 minutit.**
	20 min	
	30 min	
Automaatne loputus		
	Mitteaktiivne	Vajutage LONG COFFEE ja seejärel loputuse automaatse sisselülitamise reguleerimiseks. Te võite seadistada oma masina teostama loputamist automaatselt iga kord, kui masin välja lülitatakse. Vaikeväärtuseks on **mitteaktiivne.**
	Aktiivne	

Sensation Hot & Cold Milk EA916

Kohvi temperatuur		
T1 :	Madal	Vajutage ESPRESSO ja seejärel kohvi temperatuuri kohandamiseks. Kohvijookide temperatuuri reguleerimiseks on kolm taset. Vaikimisi on temperatuuriks määratud tase 2 (keskmine).
T2 :	Keskmine	
T3 :	Kõrge	
Automaatne väljalülitus		
	10 min	Vajutage LONG COFFEE ja seejärel automaatse väljalülitamise reguleerimiseks. Saate valida aja, mille möödudes lülitub seade automaatselt välja, et optimeerida energiatarbimist: 10 minutit, 20 minutit või 30 minutit. Vaikeväärtus on **10 minutit.**
	20 min	
	30 min	
Automaatne loputus		
	Inactive	Vajutage AMERICANO ja seejärel loputuse automaatse sisselülitamise reguleerimiseks. Te võite seadistada oma masina teostama loputamist automaatselt iga kord, kui masin välja lülitatakse. Vaikeväärtuseks on **mitteaktiivne.**
	Active	

Sensation Hot & Cold Milk EA914 - EA915

Kohvi temperatuur		Vajutage ESPRESSO ja seejärel kohvi temperatuuri kohandamiseks. Kohvijookide temperatuuri reguleerimiseks on kolm taset. Vaikimisi on temperatuuriks määratud tase 2 (keskmine).
T1 :	Madal	
T2 :	Keskmine	
T3 :	Kõrge	
Automaatne väljalülitus		Vajutage LONG COFFEE ja seejärel automaatse väljalülitamise reguleerimiseks. Saate valida aja, mille möödudes lülitub seade automaatselt välja, et optimeerida energiatarbimist: 10 minutit, 20 minutit või 30 minutit. Vaikeväärtus on **10 minutit.**
	10 min	
	20 min	
	30 min	
Automaatne loputus		Vajutage FILTER COFFEE ja seejärel loputuse automaatse sisselülitamise reguleerimiseks. Te võite seadistada oma masina teostama loputamist automaatselt iga kord, kui masin välja lülitatakse. Vaikeväärtuseks on **mitteaktiivne.**
	Mitteaktiivne	
	Aktiivne	

**Olenevalt mudelist*

Seadistuste menüüst väljumiseks tehke järgmist.

• Vajutage nuppu menüüst väljumiseks või oodake 2 minutit.

• Masin lülitub välja ja salvestab seadistused.

6. VASTUSED TEIE KÜSIMUSTELE

TOIMIMINE

1) Kohvimasin kuvab tõrketeate, tarkvara on hangunud VÕI masin ei tööta korralikult.

✓ Lülitage masin välja ja eemaldage vooluvõrgust, eemaldage filtrikassett, kui see on veepaaki paigaldatud, oodake 1 minut, ühendage masin uuesti vooluvõrku ja pange see käima.

2) Toitenupu vajutamisel ei lülitu seade sisse.

✓ Kontrollige kaitsmeid ja elektriseadme pistikupesa. Kontrollige, et mõlemad toitepistikud oleksid korralikult pistikupessa ühendatud.

3) Tsükli ajal leidis aset voolukatkestus.

✓ Voolu taastumise järel lähtestab seade end automaatselt.

4) Kohviveski töötab tühjalt.

✓ See on normaalne, kui seda juhtub aeg-ajalt ja veskis pole kohviube või on neid väga vähe.

✓ Kohvioad jäävad anumasse.

➔ Kohvioad võivad olla liiga õlised ja seetõttu ei suuda seade neid korralikult haarata. Võite proovida ube ettevaatlikult allapoole suunata ja vaadata, kas seade hakkab uuesti tööle. Siiski on soovitatav kasutada teist tüüpi kohviube (vt kohviubade tüüpe).

➔ See on mu tavapärane kohv, mis on siiani väga hästi toiminud: võtke ühendust KRUPSi klienditoega.

KASUTAMINE

1) Kohviveski teeb ebatavalist häält.

- ✓ Kohviveskisse on suure tõenäosusega sattunud võõrkehad. Proovige veskit tolmuimejaga tühjendada, vastasel juhul võtke ühendust KRUPSi klienditoega.

2) Seadme all on vesi.

- ✓ Enne tilgaaluse eemaldamist oodake 15 sekundit pärast kohvivoolu lõppemist, et masin saaks tsükli korralikult lõpule viia.
- ✓ Kontrollige, et tilgaalus oleks masinasse õigesti paigaldatud. See peab alati olema oma kohal, isegi siis, kui masinat ei kasutata.
- ✓ Veenduge, et tilgaalus ei oleks täis.

3) Jahvatusastme reguleerimisnuppu on raske keerata.

- ✓ Keerake jahvatusastme reguleerimisnuppu ainult siis, kui veski töötab.

4) Seade ei väljastanud kohvi.

- ✓ Joogi valmistamise ajal tuvastati tõrge. Seade lähtestab end automaatselt ja on valmis uue tsükli alustamiseks.

5) Te olete kohviubade asemel kasutanud jahvatatud kohvi.

- ✓ Kasutage kohviubade nõust jahvatatud kohvi eemaldamiseks tolmuimejat.

6) Vesi voolab kohviotsakutest välja, kui masin on välja lülitatud.

- ✓ See on normaalne. Tegemist on automaatse loputusega, mis puhastab kohviotsakuid. Seda on võimalik keelata masina seadetes, lülitades automaatse loputuse seadistuse välja.

AUR JA PIIM

1) Masinast ei tule auru.

a. Kui aurutsükli esmakordsel kasutamisel ei tule masinast auru või ei välju seda sealt õigel viisil, tehke järgmist.

- ✓ Kontrollige, et auruotsak ei oleks ummistunud. **Lisateavet auruotsaku puhastamiseks leiate kiirjuhendi.**
- ✓ Kui auruotsak ei ole ummistunud, teostage järgmine toiming vaid üks kord.
  Tühjendage veepaak ja eemaldage ajutiselt filtrikassett.
  Täitke veepaak mineraalveega, mille kaltsiumisisaldus on kõrge (>100 mg/l), ja käivitage anumasse järjestikused aurutsüklid (5 kuni 10 tsüklit), kuni masinast väljub auru pideva joana. Seejärel asetage kassett tagasi paaki.

b. Auruotsak töötas eelnevalt.

- ✓ Kontrollige, et auruotsak ei oleks ummistunud. **Lisateavet auruotsaku puhastamiseks leiate kiirjuhendi.**

Kui probleem püsib ka pärast ülaltoodud toimingute tegemist, võtke ühendust KRUPSi klienditoega.

2) Vesi või aur väljub auruotsakust ebatavalisel viisil.

- ✓ Kontrollige, et auruotsak oleks ühendusliitmikule õigesti paigaldatud ja et ühendusliitmik oleks kindlalt auru väljalaskeava külge kinnitatud.
- ✓ Joogi valmistamise alguses või lõpus võib auruotsakust väljuda mõni veetilk.

3) Tilgaaluse restist väljub auru.

- ✓ Sõltuvalt valmistatava joogi tüübist võib aur tilgaaluse resti kaudu välja pääseda.

4) Milk Maestro piimapott ei vahusta enam piima.

- ✓ Kasutage värsket madala rasvasisaldusega või täispiima (temperatuuriga 3–6 °C).
- ✓ Loputage Milk Maestro piimapotti **piimaloputus** programmiga.
- ✓ Puhastage kõik osad nõudepesumasinas või käsitsi, kasutades seebivett ja lastes neil enne kokkupanekut õhu käes kuivada.

HOOLDUS

1) Kohvimasin ei nõua katlakivi eemaldamist.

- Katlakivi eemaldamise tsüklit nõuab masin pärast suure koguse jookide valmistamist auru või kuuma veega. Kui te tarbite vaid kohvi, ei ole katlakivieemalduse sagedane teostamine vajalik.

2) Tilgaaluses on veidi kohvipaksu.

- Tilgaalusele võib sattuda väike kogus kohvipaksu. Masin on disainitud nii, et see eemaldab üleliigse kohvipaksu, et keetmisala jääks puhtaks.

3) Märgutuli jääb põlema ka pärast anuma tühjendamist.

- Asetage kohvipaksu anum uuesti masinasse.

4) Märgutuli jääb veepaagi täitmise järel põlema.

- Kontrollige, et veepaak oleks seadmesse õigesti paigutatud.
- Paagi põhjas olev ujuk peab liikuma vabalt. Kontrollige ujukit ja vajadusel vabastage see seadme küljest.

5) Katlakivieemalduse esimese etapi ajal ei tule otsakutest vett.

- See on normaalne. Vesi väljub otsakutest ainult siis, kui masinas on tekkinud suurem katlakiviladestus.

JOOGID

1) Kohv voolab liiga aeglaselt.

- Keerake jahvatusastme nuppu paremale, et saada jämedam jahvatusaste (see võib sõltuda kasutatavatest kohviubadest).
- Teostage üks või mitu loputustsüklit.
- Vahetage välja filtrikassett.

2) Kohv on liiga lahja või pole piisavalt täidlane.

- Kontrollige, et kohviubade nõus oleks kohvi ja oad liiguks õigesti allapoole.
- Vältige õliste, karamelliseeritud või maitsestatud kohviubade kasutamist, kuna seade ei pruugi neid korralikult haarata.
- Vähendage valmistatava joogi kogust ja suurendage kangust, kasutades kohvi kanguse funktsiooni. Keerake jahvatusastme nuppu, et saada peenem jahvatus. Valmistage jook kahes tsüklis, kasutades kahe tassi funktsiooni.

3) Espresso või kohv ei ole piisavalt kuum.

- Tõstke masina seadetes kohvi temperatuuri. Kuumutage tassi, loputades seda kuuma veega enne, kui alustate joogi valmistamist.
- Enne kohvi valmistamist teostage kohvisüsteemi loputus.

4) Enne iga kohvi valmistamist voolab kohviotsakutest selget vett.

- Enne joogi valmistamist toimub eelinfusioon, mis võib põhjustada väikese koguse vee väljumist kohviotsakutest.

Kui mõni neist ülaltoodud probleemidest püsib, võtke ühendust KRUPSi klienditoega.

KASUTUSEST KÕRVALDAMINE
Mõnedel seadmetel on aku, millele pääseb ohutusnõuete tõttu ligi ainult hooldustehnik. Aku vahetamiseks võtke ühendust lähima volitatud teeninduskeskusega.

Oluline! Teie seade sisaldab palju taaskasutatavaid või ringlussevõetavaid materjale.
Olge aktiivne osaline keskkonnakaitses!
Viige seade ümbertöötlemiseks vastavasse kogumispunkti.

GARANTII
Garantii ei kehti järgmistel juhtudel.
- Võõrkehad kohviveskis.
- Kohvipaksu on kallatud kohviubade nõusse.
- Filtrikassetti ei kasutata KRUPSi juhiste kohaselt.
- Katlakivi eemalduse, puhastamise või regulaarsete hooldustoimingute puudumisel.

Mis tahes töid seadmega peab teostama volitatud KRUPSi hoolduskeskus.

See Espresso automaatne kohvi-/espressomasin on mõeldud kasutamiseks vaid kohvi, kuuma vee või piimavahu valmistamiseks.

Tootja: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne – Prantsusmaa

KRUPS®

SENSATION HOT & COLD
EA913/EA914/EA915/EA916

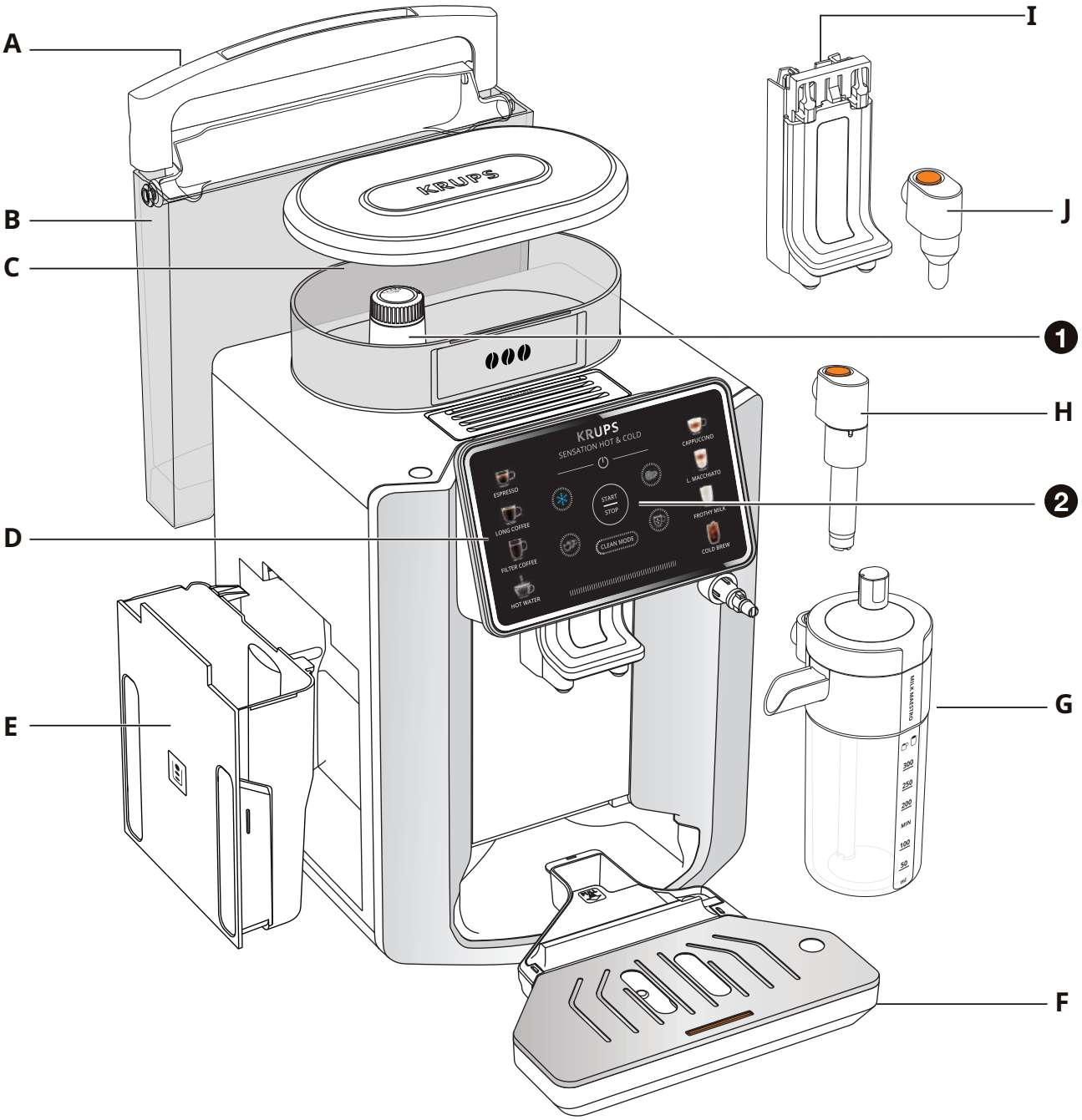


LT

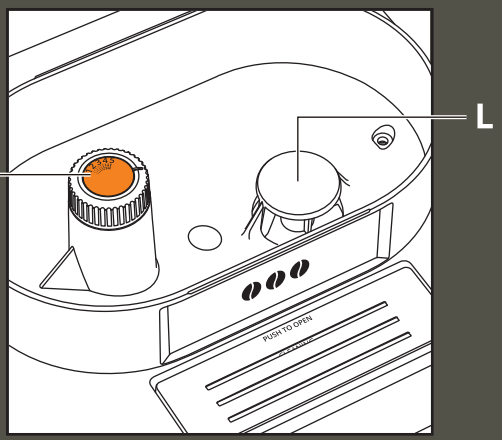
Vaizdas priklauso nuo modelio

8020013579-02

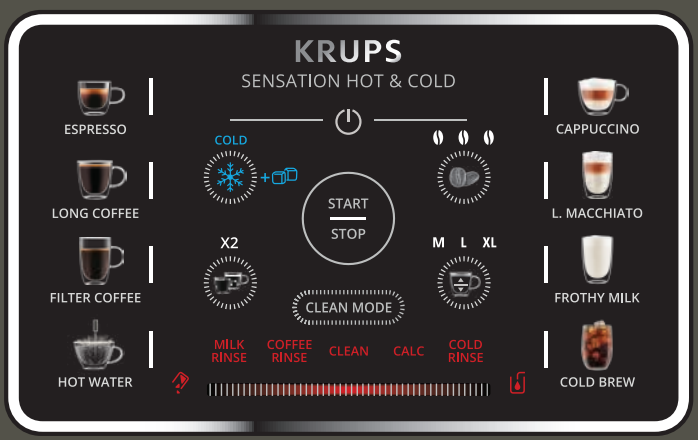
1. SVARBI INFORMACIJA APIE GAMINĮ 4
1.1 NAUDOTOJO VADOVO SIMBOLIŲ INFORMACIJA 4
1.2 PRIE APARATO PRIDEDAMI PRIEDAI 4
1.3 TECHNINIAI DUOMENYS 5
1.4 SĄSAJA 5
1.5 INDIKACINĖS LEMPUTĖS 6
2. PRIETAISO NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ IR JO MONTAVIMAS 7
2.1 FILTRO ĮDĖJIMAS 7
2.2 MALŪNĖLIS: MALIMO REGULIAVIMAS 8
3. GĖRIMŲ RUOŠIMAS 9
3.1 PIENIŠKI GĖRIMAI IR KARŠTAS VANDUO 11
3.2 PIENO INDAS „MILK MAESTRO“ 12
3.3 ŠALTŲ GĖRIMŲ REŽIMAS IR ŠALTASIS PLIKYMAS 14
4. BENDROJI PRIEŽIŪRA 15
4.1 KASDIENĖ PRIEŽIŪRA 15
4.2 KITA PRIEŽIŪRA 16
5. KITOS FUNKCIJOS 18
6. ATSAKYMAI Į JŪSŲ KLAUSIMUS 19


A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
1
2
KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
START
STOP
CLEAN MODE

1


K
L
PUSH TO OPEN

2


KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
COLD
START
STOP
X2
M L XL
CLEAN MODE
MILK RINSE
COFFEE RINSE
CLEAN
CALC
COLD RINSE

APRAŠYMAS

A. Vandens bakelio rankena/dangtis
B. Vandens bakelis
C. Kavos pupelių indo dangtis
D. Valdymo skydelis
E. Kavos tirščių talpykla
F. Nuvarvėjimo padėklas
G. Pieno indas*
H. Garų purkštukas*
I. Kavos purkštukai
J. Vandens purkštukas
K. Malimo smulkumo reguliavimo rankenėlė
L. Kavos malūnėlis

**priklausomai nuo modelio*

Gerbiamasis kliente,

Dėkojame, kad įsigijote KRUPS espreso aparatą su integruotu malūnėliu. KRUPS espreso aparatai su integruotais malūnėliais yra suprojektuoti, sukurti ir pagaminti Prancūzijoje, todėl užtikrinamos griežčiausios kilmės ir gamybos kokybės garantijos. Jūsų aparatas suprojektuotas taip, kad būtų kuo paprastesnis naudoti ir galėtumėte ruošti tokius kokybiškus gėrimus, kaip baristai. Mėgaukitės espresu, dideliu juodos kavos puodeliu, filtruota kava ir kitų rūšių kavos gėrimais – viską padarysite vienu mygtuko paspaudimu. Kad jums būtų dar lengviau, KRUPS sukūrė išmaniąją indikacinių lempučių technologiją, kuri padės jums naudotis aparatu ir praskaidrins kavos pertraukėles. Pažangi aparate įdiegta technologija leidžia pasiekti geriausią įmanomą rezultatą, atskleisti maksimalų šviežiai sumaltų kavos pupelių skonį ir aromatą. Tikimės, kad būsite visiškai patenkinti savo KRUPS aparatu ir mėgausitės jo paruošta kava.

KRUPS komanda

1. SVARBI INFORMACIJA APIE GAMINĮ

Prieš pirmą kartą naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite naudotojo vadovą ir saugos instrukcijų knygelę. Prietaisą naudojant netinkamai KRUPS atleidžiama nuo bet kokios atsakomybės.

1.1 NAUDOTOJO VADOVO SIMBOLIŲ INFORMACIJA

Pavojus: Įspėjimas apie rimtų kūno sužalojimų ar mirties pavojų.
Žaibo simbolis įspėja apie su elektra susijusius pavojus.

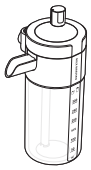
Dėmesio: Įspėjimas apie galimą prietaiso veikimo sutrikimą, sugadinimą ar sunaikinimą.

Svarbu: Bendrosios arba svarbios pastabos dėl prietaiso naudojimo.

1.2 PRIE APARATO PRIDEDAMI PRIEDAI

Patikrinkite prie aparato pridėtus priedus. Jei trūksta kokios nors dalies, nedelsdami susisiekite su KRUPS klientų aptarnavimo tarnyba.

	PRIDEDAMI PRIEDAI	
1	Naudotojo vadovas – Greito pasirengimo darbui vadovas – Saugos instrukcijų knygelė KRUPS garantinio aptarnavimo centrų sąrašas – Garantijos dokumentai	
	SENSATION HOT & COLD COFFEE EA913	
2	Garų sistemos valymo adata	
3	Garų purkštukas	

SENSATION HOT & COLD MILK EA914 - E1915 - EA916		
4	Pieno indas „Milk Maestro“	
5	Vandens purkštukas	

Dėmesio: Norėdami išlaikyti garantiją, naudokite tik „Krups“ priedus, skirtus šiam aparatui.

1.3 TECHNINIAI DUOMENYS

Prietaisas	Automatinis espreso aparatas EA913 - EA914 - EA915 - EA916
Maitinimas	~220–240 V/50 Hz
Siurblio slėgis	15 barų
Kavos pupelių indas	260 g
Energijos sąnaudos	Naudojimo metu: 1450 W
Vandens bakelis	1,7 l
Naudojimo pradžia ir laikymas	Patalpose, sausoje vietoje (apsaugotoje nuo šalčio)
Matmenys (mm) A x P x G	360 x 240 x 340
EA91 svoris (kg)	8.9

Gali būti techninių pakeitimų.

1.4 SĄSAJA

Mygtukas	Aprašymas / bendrosios funkcijos
	Įjunkite ir išjunkite aparatą. Kiekvieną kartą paspaudus įjungimo / išjungimo mygtuką pasigirsta garsinis signalas.
	Pasirinkite, kokį gėrimą norite paruošti.* Pasirinkus gėrimą įsižiebia šalia jo esanti indikacinė lemputė. *Priklausomai nuo modelio
 STEAM	Pasirinkite garų funkciją*, kad suplaktumėte pieną, jei pieniška gėrimą ruošiate rankiniu būdu. Pasirinkus receptą įsižiebia šalia jo esanti indikacinė lemputė. Pastaba: mygtuką „START/STOP“ (paleisti / sustabdyti) reikia paspausti du kartus: pirmą kartą – aparatui įkaitinti, antrą kartą – garui paleisti. *Priklausomai nuo modelio
	Paleiskite arba sustabdykite esamą gėrimo ruošimo / priežiūros procesą.

Mygtukas	Aprašymas / bendrosios funkcijos
	Pasirinkę gėrimą paspauskite mygtuką, kad padidintumėte arba sumažintumėte kavos stiprumą – tai pakeis naudojamą maltos kavos kiekį. Galimi trys pasirinkimai: nuo silpnos iki stiprios. Pasirinkimą nurodo vienos, dviejų arba trijų apšviestų kavos pupelių piktograma.
	Pasirinkę gėrimą paspauskite mygtuką, kad padidintumėte arba sumažintumėte gėrimo tūrį – bus pakeistas įpilamo vandens tūris. Galimi trys pasirinkimai: nuo mažos iki didelės gėrimo porcijos. Pasirinkimą nurodo apšviestos raidės M, L arba XL.
	Pasirinkę gėrimą paspauskite mygtuką, kad pagamintumėte dvigubą kiekį. Pasirinkimą nurodo apšviestas simbolis „X2“. „X2“ funkcija prieinama ne visiems gėrimams.
	Pasirinkę gėrimą, paspauskite, kad įjungtumėte šaltų gėrimų režimą. Įdėkite ledo kubelių, kai dega ledo indikatorius.
	Paspauskite, kad patektumėte į priežiūros meniu, ir pasirinkite atliekamą veiksmą: skalavimą, valymą arba kalkių šalinimą. Pasirinkta priežiūros funkcija apšviečiama raudonai.

1.5 INDIKACINĖS LEMPUTĖS

Espreso aparatas „KRUPS Sensation Hot & Cold“ yra su pažangia indikatorių technologija, dėl kurios prietaisu naudotis paprasčiau. Aparatas automatiškai nustato ir stebi vandens bei sumaltos kavos lygį. Prireikus pripildyti arba ištuštinti talpyklas, tai nurodys indikacinė lemputė. Aparatas taip pat praneš, kai reikės atlikti skalavimą, valymą ar kalkių šalinimą.

Indikacinė lemputė	Aprašymas
	Mirksi „START/STOP“ (paleisti / sustabdyti) šviesos diodas ==> Paspauskite „START/STOP“ (paleisti / sustabdyti), kad tęstumėte dabartinį veiksmą „START/STOP“ (paleisti / sustabdyti) šviesos diodas šviečia nepertraukiamai ==> Vyksta veiksmas
	Indikacinė šviesos juosta (balta / raudona): – Nuolat šviečia baltai: aparatas paruoštas naudoti – Mirksi baltai: ruošiamas gėrimas – Nuolat šviečia raudonai: reikia atlikti priežiūros veiksmus – Mirksi raudona: vyksta priežiūros procedūra
MILK RINSE	Reikia išskalauti pieno indą „Milk Maestro“*. Norėdami pradėti, paspauskite „Clean Mode“ (valymo režimas), tada paspauskite „STAT/STOP“ (paleisti / sustabdyti). **Informaciją apie tai, kaip išskalauti pieno indą „Milk Maestro“, rasite greito pasirengimo darbui vadovo.** **Priklausomai nuo modelio*
COFFEE RINSE	Reikia išskalauti. Norėdami pradėti, paspauskite „Clean Mode“ (valymo režimas), o tada „START/STOP“ (paleisti / sustabdyti). **Apie aparato skalavimą skaitykite greito pasirengimo darbui vadovo.**
CLEAN	Reikia išvalyti. Norėdami pradėti, paspauskite „Clean Mode“ (valymo režimas), o tada „START/STOP“ (paleisti / sustabdyti). **Apie aparato valymą skaitykite greito pasirengimo darbui vadovo.**
CALC	Reikia pašalinti kalkes. Norėdami pradėti, paspauskite „Clean Mode“ (valymo režimas), o tada „START/STOP“ (paleisti / sustabdyti). **Apie kalkių šalinimą iš aparato skaitykite greito pasirengimo darbui vadovo.**
	Kavos tirščių talpykla pilna, ją reikia ištuštinti. **Apie tai, kaip ištuštinti kavos tirščių talpyklą, skaitykite greito pasirengimo darbui vadovo.**
	Vandens bakelis beveik tuščias, jį reikia pripildyti. **Kaip pripildyti vandens bakelį, žr. greito pasirengimo darbui vadovo.**
COLD RINSE	Prieš šaltojo plikymo paruošimą būtinas atvėsinimas. Paspauskite „START/STOP“. **Daugiau informacijos rasite „Greitojo paleidimo vadove“.**
	Visos indikacinės lemputės mirksi: įvyko aparato veikimo klaida arba jis užsikimšo. **Žr. skyrių „ATSAKYMAI Į JŪSŲ KLAUSIMUS“.**

2. PRIETAISO NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ IR JO MONTAVIMAS

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

Pastatykite aparatą ant stabilaus, horizontalaus, švaraus ir sauso darbo paviršiaus.
Paruošiant aparatą prieš naudojimą pirmą kartą užpildomas vandens kontūras, kad aparatas galėtų veikti. Bus atliekamas išankstinis kaitinimas ir automatinis skalavimas.

Daugiau informacijos apie tai, kaip paleisti aparatą pirmą kartą, rasite greito pasirengimo darbui vadovo.

Prieš išvežant iš gamybos įmonės jūsų prietaisas buvo patikrintas ir išbandytas. Nepaisant kruopštaus valymo, vis tiek gali būti, kad kavos malūnėlyje rasite kavos likučių, o ant nuvarvėjimo padėklo grotelių – kavos lašelių. Išpakavę prietaisą, taip pat galite pastebėti, kad dėl apsauginės medžiagos ant jo yra dulkių. Prieš naudojant prietaisą pirmą kartą rekomenduojame jį kruopščiai nuvalyti šluoste.

Dėkojame už supratingumą.

Niekada nenaudokite pažeisto prietaiso.

PATARIMAI

VANDUO

Vandens kokybė turi reikšmingos įtakos kavos aromatui. Kalkių nuosėdos ir chloras gali pakeisti kavos skonį. Norint išsaugoti visą kavos aromatą, rekomenduojame naudoti šviežią, švarų vandenį ir filtro kasetę arba buteliuose parduodamą vandenį, kurio kietųjų dalelių kiekis neviršija 800 mg/l (žr. etiketę ant butelio).

Jei aparatas kurį laiką nebuvo naudojamas, prieš naudojimą rekomenduojame pakeisti vandens talpykloje esantį vandenį.

Žiūrėkite skyrių **„FILTRAS IR VANDENS KIETUMAS“.**

PUODELIS

Ruošiant karštus gėrimus, rekomenduojame naudoti iš anksto pašildytus puodelius (palaikant juos po karštu vandeniu), kurių dydis atitinka pageidaujamą porciją.

KAVOS PUPELĖS

Jei skrudintos kavos pupelės nebus apsaugotos, jos gali prarasti aromatą. Rekomenduojame naudoti tiek kavos pupelių, kiek suvartosite per artimiausias 2–3 dienas, ir rinktis 250 g maišelius.

Kavos pupelių kokybė yra įvairi, o skonis – subjektyvus. Arabika pasižymi subtiliu gėlių aromatu, kitaip nei robusta, kurioje yra daugiau kofeino, todėl ši yra kartesnė ir sodresnė. Paprastai šios dvi kavos rūšys maišomos, kad gautųsi labiau subalansuota kava. Nesivaržykite ir pasitarkite su pardavėju, iš kurio perkate kavą.

Nerekomenduojame naudoti aliejingų ir karamelizuotų pupelių, nes jos gali sugadinti aparatą.

Pupelių malimo smulkumas turi įtakos aromato stiprumui ir putos kokybei. Kuo smulkiau sumaltos pupelės, tuo glotnesnė puta. Malimą taip pat galima pritaikyti norimam gėrimui.

2.1 FILTRO ĮDĖJIMAS

KODĖL VERTA ĮDĖTI FILTRO KASETĘ?

KRUPS filtro kasetė padeda optimizuoti kavos skonį, riboja kalkių susidarymą ir sumažina priežiūros poreikį. Rekomenduojame naudoti filtro kasetę, kad aparatu galėtumėte naudotis kuo ilgiau. Šį priedą galite įsigyti svetainėje KRUPS.com.

KADA REIKIA KEISTI FILTRO KASETĘ?



- Praėjus dviem mėnesiams po įdėjimo.
- Įdėjus kasetę, rekomenduojame pasukti pilką žiedą, esantį filtro kasetės viršuje, kad būtų matoma dviejų mėnesių po įdėjimo data.

KAIP ĮDĖTI FILTRO KASETĘ



- Aparatas turi būti prijungtas prie elektros tinklo ir įjungtas
- Kasetė dedama į vandens bakelį
- Kasetę įdėkite taip, kad numeruotas žiedas būtų nukreiptas į viršų
- Naudokite juodą įsukamą tvirtinimo detalę, pateiktą su kasete, kad tinkamai įdėtumėte ir prisuktumėte kasetę į vietą
- Ekrane spauskite CLEAN MODE 3 sekundes.
- Po garų antgaliu padėkite indą (ne mažesnį kaip 500 ml)
- Mygtukas START STOP mirksės, o COFFEE RINSE indikatorius švies
- Paspauskite du kartus START STOP kad inicijuotumėte filtro naudojimą
- Įdedant šviesos juosta mirksės raudonai
- Įdėjimas baigtas, kai šviesos juosta vėl nepertraukiamai šviečia baltai

2.2 MALŪNĖLIS: MALIMO REGULIAVIMAS

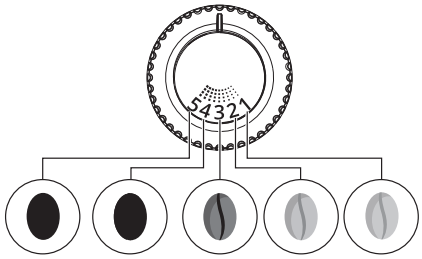
KODĖL REIKIA REGULIUOTI MALIMĄ?

Paprastai malimą reikia reguliuoti keičiant kavos pupelių rūšį arba norint koreguoti kavos stiprumą. Keičiant malimą galima prisitaikyti prie skirtingų kavos pupelių rūšių:

Stipriai skrudintas ir aliejingas kavos pupeles reikia malti rupiau,

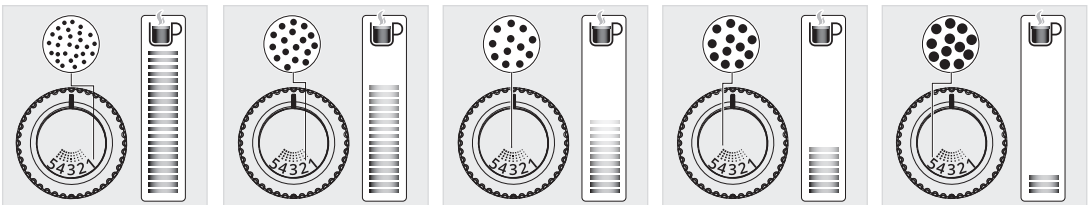
Silpniau skrudintos kavos pupelės bus sausesnės, todėl jas reikia malti smulkiau.

Skrudinimas



Labai intensyvus	**Intensyvus**	**Stiprus**	**Vidutinis**	**Šviesus**
(tamsus prancūziškas)	*(prancūziškas)*	*(šviesus prancūziškas)*	*(gintarinis)*	*(šviesiai rudos spalvos)*

Be to, malimo nuostata turi įtakos tos pačios rūšies kavos aromato intensyvumui puodelyje: kuo smulkesnis malimas, tuo stipresnis skonis.



1 padėtis	**2 padėtis**	**3 padėtis**	**4 padėtis**	**5 padėtis**
Itin smulkus	*Smulkus*	*Vidutinis*	*Rupus*	*Itin rupus*

KAIP REGULIUOTI MALIMĄ?

Pasukite kavos pupelių inde esantį nustatymo mygtuką pagal naudojamų kavos pupelių rūšį ir pageidaujamą skonio stiprumą (5 lygiai – žr. pirmiau). Šis reguliavimas turi būti atliekamas malimo metu, po vieną padėtį. Po trijų paruoštų gėrimų pastebėsite aiškų skonio skirtumą.

Dėmesio: Nerekomenduojame naudoti aliejingų ar karamelizuotų kavos pupelių, nes malūnėliui sunku jas malti. Jos gali sugadinti aparatą ir pabloginti jutiklio veikimą.

3. GĖRIMŲ RUOŠIMAS

GĖRIMAI, KURIUOS GALIMA PARUOŠTI ŠIUO APARATU*:
Naudodami „KRUPS Sensation Hot & Cold“ galite ruošti įvairius gėrimus pagal savo pageidavimus. Gėrimų pasirinkimas pasiekiamas tiesiogiai valdymo skydelyje:

	GĖRIMAI	Galimi Dydžiai	Galimas Stiprumas	X2	Ledo kubeliai šaltiesiems gėrimams +
	Espresso	**M : 40 ml** / L : 55 ml / XL : 70 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced espresso ❄	M: 70 ml			2
	Doppio	**M: 80 ml** / L: 110 ml / XL: 140 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
	Iced Doppio ❄	L : 160 ml			4
	Long Coffee	M: 80 ml / **L: 120 ml** / XL: 180 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Long Coffee ❄	L : 210 ml			6
	Americano	M: 90 ml / **L: 120 ml** / XL: 150 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
	Iced Americano ❄	L: 180 ml			4
	Filter Coffee	M: 120 ml / **L: 150 ml** / XL: 170 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Filter Coffee ❄	L: 280 ml			8
	Hot Water	M: 100 ml / **L: 200 ml** / XL: 300 ml			
	Cold Brew ❄	L: 240 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		4
	Cappuccino	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Cappuccino ❄	M			5
	Caffe Latte	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
	Iced Caffe Latte ❄	L			5
	Latte Macchiato	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Latte Macchiato ❄	L	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		6
	Frothy Milk	M / **L** / XL			
	Steam				

**Priklausomai nuo modelio*

Atkreipkite dėmesį, kad numatytieji nustatymai (paryškintu šriftu) yra KRUPS rekomenduojami nustatymai, garantuojantys optimalų paruošimą.

PATARIMAI

Kaskart, kai pasirenkate gėrimą, aparatas kartos paskiausius nustatymus.

ATKREIPKITE DĖMESĮ, KAD RUOŠDAMAS GĖRIMĄ APARATAS AUTOMATIŠKAI ATLIKS TOLIAU NURODYTUS VEIKSMUS.

Kavos ruošimo žingsniai
1. Kavos pupelių malimas **2.** Maltos kavos suspaudimas **3.** Išankstinis užpylimas (šiame etape į puodelį gali įlašėti keli lašai) **4.** Perkošimas

KAIP REGULIUOTI KAVOS PURKŠTUKŲ AUKŠTĮ?

Visiems siūlomiems gėrimams galite nuleisti kavos purkštukus pagal naudojamo (-ų) puodelio (-ių) dydį – iki 13 cm aukščio.

KAIP PRADĖTI RUOŠTI GĖRIMĄ?

- Patikrinkite, ar kavos pupelių indas pilnas.

⚠ **Dėmesio:** Kad nesugadintumėte aparato, pasirūpinkite, kad į malūnėlį nepatektų vandens.

- Patikrinkite, ar vandens bakelis pilnas. Jei vandens mažai, aparatas jus apie tai informuos indikacine lempute, prašydamas pripildyti bakelį.
- Pastatykite puodelį (-ius) po kavos išleidimo angomis.
- Paspauskite pasirinktam gėrimui skirtą mygtuką, pritaikykite nustatymus ir paspauskite START/STOP.

ATSIŽVELGIANT Į RUOŠIAMĄ GĖRIMĄ, GALIMA PASIRINKTI ĮVAIRIUS NUSTATYMUS:

- **Kavos stiprumas:** Jei norite padidinti arba sumažinti kavos stiprumą keisdami naudojamą maltos kavos kiekį, pasirinkite gėrimą ir pasirinkite vienos, dviejų arba trijų pupelių piktogramą. Viena – silpniausia kava, o trys – sodriausia kava .
- **Tūris puodelyje:** Norėdami padidinti arba sumažinti ekstrakcijai naudojamo vandens kiekį, pasirinkite gėrimą ir pasirinkite M, L arba XL .
- **Vienas ar du puodeliai:** Norėdami vienu metu pradėti ruošti du gėrimus, pasirinkite gėrimą ir paspauskite .

Daugiau informacijos apie gėrimų nustatymų reguliavimą rasite gėrimų lentelėje ir greito pasirengimo darbui vadovo.

KAIP NUTRAUKTI GĖRIMO RUOŠIMĄ?

Gėrimo ruošimą galite sustabdyti bet kuriuo metu paspaudę mygtuką START/STOP.

Kai ciklas nutraukiamas, sustabdoma ne iškart. Aparatas neveiks, kol šviesos juosta vėl nepradės nuolat šviesti baltai.

3.1 PIENIŠKI GĖRIMAI IR KARŠTAS VANDUO

PATARIMAI

KARVĖS PIENAS

- Norėdami pasiekti optimalų pieno putos rezultatą, naudokite atšaldytą UAT pasterizuotą pieną (3–5 °C).

AUGALINIS PIENAS

- Putojimo rezultatai gali skirtis.
- Geresnei putų kokybei rinkitės „Barista“ arba „Special Café“ rūšis.
- Geriausias putojimo rezultatas pasiekiamas naudojant ką tik atidarytą pakuotę; po atidarymo putojimo savybės laikui bėgant gali natūraliai silpnėti.

PIENO LAIKYMAS

- Atidarius pieną, jį reikia laikyti šaldytuve 4 °C arba žemesnėje temperatūroje ir suvartoti per rekomenduojamą galiojimo laiką.
- MILK EA914, EA915 ir EA916 modeliuose pieno indą galima laikyti tiesiai šaldytuve naudojant specialų pieno indo dangtelį.

KAIP SUPLAKTI PIENO PUTAS NAUDOJANT GARŲ PURKŠTUKĄ?

Garų purkštukas naudojamas pieno putoms plakti, pavyzdžiui, ruošiant kapučiną arba latę. Kadangi garų gamybai reikalinga aukštesnė temperatūra nei ruošiant espresą, prietaisas atlieka papildomą garų įkaitinimo etapą.

Negalima ruošti dviejų puodelių vienu metu, todėl funkcija „X2“ nėra prieinama.

Svarbu: Yra du įkaitinimo etapai: vienas skirtas aparatui, kitas – garams. Mirksintis (START/STOP) šviesos diodas nurodo, kad aparato įkaitinimas baigtas. Paspauskite (START/STOP) dar kartą, kad prasidėtų garų ruošimas.

Jei nepaspausite (START/STOP) mygtuko per dvi minutes nuo įkaitinimo, aparatas grįš į pradinę padėtį.

Daugiau informacijos apie pieniškų gėrimų ruošimą rasite greito pasirengimo darbui vadovo.

Būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte.

Svarbu: Garų gamyba sustabdoma automatiškai, pagal anksčiau pasirinktą gėrimo tūrį. Jei pieno putų pakanka, galite paspausti, (START/STOP) kol nesibaigė ciklas, kad sustabdytumėte garą.

GARŲ PURKŠTUKO VALYMAS

Svarbu: Kad kiekvieną kartą paruoštumėte vienodas putas, rekomenduojame garų purkštuką kruopščiai išvalyti PO KIEKVIENO NAUDOJIMO. Garų purkštuko neplaukite indaplovėje. Taip pat rekomenduojame išvalyti garų purkštuką, jei jis nebuvo naudotas ilgą laiką (ilgiau nei dvi dienas).

Pavojus: baigus naudoti garų funkciją garų purkštukas gali būti karštas, todėl prieš jį liečiant rekomenduojame palaukti kelias minutes.

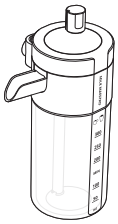
Visą garų purkštuką galima nuimti, ir kruopščiai išvalyti. Valykite vandeniu, naudodami nedidelį kiekį neabrazyvinio indų ploviklio ir šepetėlį. **Daugiau informacijos apie garų purkštuko valymą rasite greito pasirengimo darbui vadovo.**

• Norėdami pašalinti visus galimus pieno likučius iš garų purkštuko, po purkštuku pastatykite indą ir pradėkite ruošti karštą vandenį. Tada švariu, drėgnu mikropluošto skudurėliu nuvalykite purkštuką.

• Jei garai nepurškiami, purkštukas gali būti užsikimšęs: išvalykite jį pridedama garų sistemos valymo adata. **Daugiau informacijos apie garų purkštuko valymą rasite greito pasirengimo darbui vadovo.**

GĖRIMAI SU KARŠTU VANDENIU:
- Pakiškite puodelį po karšto vandens antgaliu.
- Paspauskite „Hot Water“ (karštas vanduo).
- Gėrimo tūrį galite reguliuoti pagal savo skonį. Vis dėlto negalima ruošti dviejų puodelių vienu metu, todėl funkcija „X2“ nėra prieinama.
- Paspauskite „START/STOP“ (paleisti / sustabdyti). Aparatas įšils (šviesos juosta mirgės), tada įpils karšto vandens.

3.2 PIENO INDAS „MILK MAESTRO“



Pieno indas „Milk Maestro“ sukurtas tam, kad namuose galėtumėte mėgautis baristos kokybės pieno gėrimais. Prieš pradėdami naudoti gaminį, atidžiai perskaitykite toliau pateikiamus nurodymus, kad užtikrintumėte optimalų naudojimą ir rezultatus.

Prieš naudojant pieno indą „Milk Maestro“ pirmą kartą ir norint pašalinti galimas susikaupusias dulkes, rekomenduojame visas dalis nuplauti muiluotu vandeniu.

PAGRINDINĖS YPATYBĖS
Pieno putų plakimo funkcija
Pieno indas „Milk Maestro“ yra su patentuota pieno putų plakimo sistema, leidžiančią per kelias akimirkas paruošti kreminę pieno putą.
Ant dangčio esančiu pieno putų reguliavimo mygtuku galima reguliuoti norimą pieno putų kiekį, todėl galite visiškai pritaikyti pieniškus gėrimus pagal savo skonį.

Automatinė skalavimo programa MILK RINSE
Siekiant užtikrinti optimalią higieną, po kiekvieno pieniško gėrimo reikia paleisti automatinę skalavimo programą (sąsajoje pasirodo įspėjimas MILK (pienas). Pieno indą „Milk Maestro“ būtinai išplaukite po kiekvieno naudojimo.

Daugiau informacijos apie pieno indo „Milk Maestro“ automatinį skalavimą rasite greito pasirengimo darbui vadovo.

Lengvai išardomas ir tinkamas plauti indaplovėje:
Siekiant palengvinti valymą ir priežiūrą, pieno indą galima visiškai išardyti. Galite atskirti pieno indo „Milk Maestro“ dalis, kad jas būtų galima kruopščiai išplauti.

Visas dalis galima plauti indaplovėje, todėl valymo procesas tampa dar patogesnis. Tiesiog sudėkite dalis į viršutinę indaplovės lentyną arba į stalo įrankių skyrių.

Dėmesio: Nedėkite dangčio į indaplovę, pieno putų reguliavimo mygtuką nustatę padėtyje „PULL“ (traukti), antraip galite pamesti rankenėlę. Nuimkite ją, kad ji nepasimestų.

KAIP NAUDOTI PIENO INDĄ „MILK MAESTRO“?

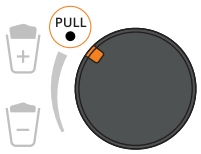
Naudojimo nurodymai:

1. Pasiruošimas

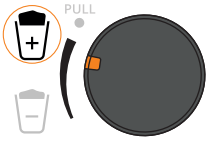
Į pieno indą „Milk Maestro“ įpilkite norimą kiekį pieno.
Įsitikinkite, kad neviršijate pieno inde nurodytos maksimalaus pripildymo linijos.

2. Pieno putų reguliavimas

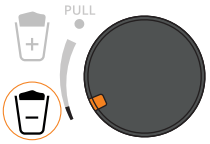
Dangčio viršuje esantį pieno putų reguliavimo mygtuką pasukite pagal laikrodžio rodyklę, jei norite daugiau putų, arba prieš laikrodžio rodyklę, jei norite mažiau putų. Pieno putų kiekį pasirinkite pagal savo asmeninius pageidavimus.



Pieno putų reguliavimo mygtuko padėtis



Maksimalių pieno putų padėtis



Minimalių pieno putų padėtis

Norint paruošti optimalios kokybės kavos gėrimus su pienu, rekomenduojama po pirmojo naudojimo paruošti 5–6 pieniškus gėrimus. Taip pieno sistema veiks optimaliai.	Jei su pienu ruošiama kava išsilieja iš puodelio, rekomenduojame: - Nustatyti pieno putų tūrio reguliavimo ratuką į MIN (minimalią) padėtį - Pasirinkti mažesnį gėrimo porcijos dydį (M arba L) - Naudoti didesnį puodelį

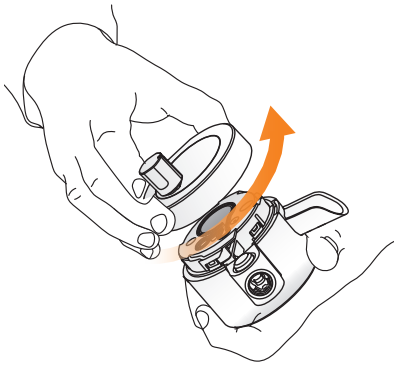
3. Valymas

Baigę naudoti pieno indą „Milk Maestro“, galite atlikti automatinį skalavimą, pasirinkę programą „MILK RINSE“ (pieno skalavimas), arba išardyti ir kruopščiai išplauti visas dalis šiltame muiluotame vandenyje arba indaplovėje.

Prieš surinkdami visas dalis kruopščiai nuskalaukite ir nusausinkite.

PATARIMAI

Norint atrakinti pieno indo „Milk Maestro“ dangtelį, jį reikia pasukti ketvirtį apsisukimo.



Dėmesio: Nepradėkite ruošti pieniškų gėrimų, kol pieno indo „Milk Maestro“ neprijungėte prie aparato.

Tikimės, kad jums patiks naudotis pieno indu „Milk Maestro“ ir mėgautis skaniais namuose ruoštais gėrimais su pienu, kuriuos galėsite pasigaminti naudodamiesi jo našia ir paprastai naudojama pieno putų plakimo funkcija.

3.3 ŠALTŲ GĖRIMŲ REŽIMAS IR ŠALTASIS PLIKYMAS

Šaltų gėrimų ir šaltojo plikymo funkcijos sukurtos gaivinantiems kavos gėrimams su ledu ruošti, išlaikant optimalią skonio kokybę.

ŠALTŲ GĖRIMŲ REŽIMAS

Kava paruošiama karšta, o po to atvėsinama ant ledo. Taip išsaugomas sodrus espreso ar juodos kavos skonis, sukuriant gaivinantį ir intensyvaus skonio šaltą gėrimą.

Šaltų gėrimų režimas leidžia paruošti mėgstamų kavos receptų šaltas versijas.

- Norėdami įjungti šaltų gėrimų režimą, pirmiausia pasirinkite norimą receptą.
- Tada paspauskite snaigės mygtuką, kad įjungtumėte šaldymo režimą, ir galiausiai paspauskite START/STOP, kad pradėtumėte ruošimą.

Prieš pradedant ruošimą į kiekvieną šaltą gėrimą būtina įdėti ledo kubelių. Rekomenduojamas ledo kubelių kiekis priklauso nuo pasirinkto recepto. Tinkamą kiekį rasite 3 skyriaus receptų lentelėje.

Šaltų gėrimų režimą galima naudoti visiems receptams, išskyrus:

- Karštą vandenį
- Pieno putas
- Garus

Šaltiems gėrimams 2 puodelių funkcija negalima, o gėrimo tūris yra fiksuotas, siekiant užtikrinti optimalų skonį ir pusiausvyrą.

Jei aparatas kurį laiką nebuvo naudojamas, prieš naudojimą rekomenduojame praplauti sistemą ir pripildyti vandens talpyklą šviežio vandens.

COLD BREW (ŠALTASIS PLIKYMAS)

Lėtai ekstraguojama žemoje temperatūroje (4–5 min.), todėl šaltasis plikymas suteikia natūraliai saldžią, švelnią kavą su labai mažu kartumu, primenančią ant ledo patiekiamą „kavos užpilą“.

Siekiant optimalaus rezultato, prieš ekstrakciją aparatą pirmiausia reikia atvėsinti. Šis etapas vadinamas **COLD RINSE.**

- Pasirinkus šaltojo plikymo receptą, ekrane bus rodoma COLD RINSE.
- Po snapeliais pastatykite indą (ne mažesnį kaip 200 ml).
- Norėdami pradėti aušinimo ciklą, paspauskite START/STOP. Aparatas automatiškai atliks skalavimą, kad sumažintų vidinę temperatūrą.

Baigus COLD RINSE nurodytą etapą, aparatas bus paruoštas ekstrakcijai.

- Paruoškite stiklinę su rekomenduojamu ledo kiekiu ir paspauskite START/STOP, kad pradėtumėte šaltojo plikymo ruošimą.

Kai Cold Brew bus paruoštas, išmaišykite jį šiaudeliu arba šaukšteliu ir mėgaukitės!

4. BENDROJI PRIEŽIŪRA

4.1 KASDIENĖ PRIEŽIŪRA

Tinkama priežiūra prailgins jūsų aparato eksploatacijos trukmę ir padės išlaikyti autentišką kavos skonį.

NUVARVĖJIMO PADĖKLO PRIEŽIŪRA

“Nuvarvėjimo padėkle surenkamas vanduo ar kava, ištekėję iš aparato ruošimo metu ir baigus ruošti gėrimus. Svarbu jį visada laikyti savo vietoje ir reguliariai ištuštinti.

Higienos sumetimais rekomenduojame kasdien išardyti nuvarvėjimo padėklą, kad galėtumėte išvalyti kiekvieną jo elementą, ir palikti nudžiūti prieš vėl įdėdami į aparatą.”

Daugiau informacijos apie tai, kaip valyti nuvarvėjimo padėklą, rasite greito pasirengimo darbui vadovo.

KADA REIKIA IŠTUŠTINTI NUVARVĖJIMO PADĖKLĄ?

Kai plūdė yra viršuje, nurodydama, kad padėklas prisipildė.

KAVOS TIRŠČIŲ TALPYKLOS PRIEŽIŪRA

Higienos sumetimais rekomenduojame kasdien išplauti kavos tirščių talpyklą karštu muiluotu vandeniu ir palikti išdžiūti prieš vėl įdedant į aparatą.

Daugiau informacijos apie tai, kaip valyti kavos tirščių talpyklą, rasite greito pasirengimo darbui vadovo.

Svarbu: Neplaukite indaplovėje.

KADA IŠTUŠTINTI KAVOS TIRŠČIŲ TALPYKLĄ?

Kavos tirščių talpykloje surenkami po plikymo likę kavos tirščiai.

Ištuštinkite kavos tirščių talpyklą, kai tai nurodo indikacinė lemputė.

Galite ją ištuštinti dažniau, bet tai darykite, kai aparatas įjungtas, kad jis galėtų užregistruoti, jog talpykla tikrai buvo ištuštinta.

Svarbu: Reguliariai neištuštinant kavos tirščių talpyklos, kaip nurodyta pirmiau, galima sugadinti aparatą

VANDENS BAKELIO PRIEŽIŪRA

Higienos sumetimais ir siekiant išlaikyti kavos aromatą, rekomenduojame naudoti šviežią vandenį, kasdien plauti vandens bakelį karštu vandeniu bei kempine ir palikti išdžiūti prieš vėl įdedant į aparatą.

KAVOS PUPELIŲ INDO PRIEŽIŪRA

Ant kavos pupelių indo sienelių nuo kavos pupelių gali susidaryti riebių apnašų, kurios gali paveikti kavos kokybę. Higienos sumetimais ir siekiant išlaikyti kavos aromatą rekomenduojame kaskart pildant indą jį prašluostyti sausa, švaria šluoste.

Svarbu: Kavos pupelių indo neplaukite vandeniu, nes jame esantis vanduo gali sugadinti aparatą.

4.2 KITA PRIEŽIŪRA

Priežiūra	Kada?	Paaiškinimas	Reikalingos priemonės
MILK RINSE **Automatinis „Milk Maestro“ skalavimas*** ~30 sek. – 60 ml	Po pieniško gėrimo arba bet kada.	Pieno indo „Milk Maestro“ automatinio skalavimo programa naudoja tik karštą vandenį ir užtikrina optimalų pieno putų plakimo našumą bei sistemos švarą. **Kaip skalauti pieno indą „Milk Maestro“, skaitykite greito pasirengimo darbui vadovo.** **Priklausomai nuo modelio*	
COFFEE RINSE Kavos sistemos skalavimas ~45 sek. – 30 ml	Nenaudojus dvi dienas arba bet kuriuo metu.	Praskalauja aparato kavos sistemą. Šiai procedūrai naudojamas tik karštas vanduo. Tai užtikrina, kad bus išlaikytas autentiškas kavos skonis. **Kaip išskalauti aparatą, skaitykite greito pasirengimo darbui vadovo.**	
CLEAN Aparato valymas ~13 min. – 1 l	Kai aparatas to paprašo arba bet kuriuo metu.	Higienos sumetimais ir siekiant išlaikyti kavos kokybę, rekomenduojame išvalyti ir nuriebalinti aparato kavos sistemą. Tai užtikrina, kad jūsų gėrimai išlaikys optimalų skonį. **Kaip valyti aparatą, žiūrėkite greito pasirengimo darbui vadovo** arba atlikite šiuos veiksmus: 1. Kai CLEAN reikia valyti aparatą, indikacinė lemputė ima nepertraukiamai šviesti raudonai. 2. Paspauskite CLEAN MODE mygtuką ir pasirinkite CLEAN 3. Paspauskite START/STOP mygtuką, kad patvirtintumėte valymo procesą 4. Indikacinė CLEAN lemputė pradės mirksėti 5. Paimkite valymo tabletę 6. Atidarykite valymo tablečių skyrelį ir įdėkite tabletę 7. Po dviem purkštukais pastatykite 1 litro talpos indą. 8. Paspauskite START/STOP mygtuką antrą kartą, kad prasidėtų valymo procesas 9. Valymo proceso metu iš kavos purkštukų tekės vanduo 10. Kai vanduo nustos tekėti ir išgirsite tris pyptelėjimus, aparatas bus išvalytas ir paruoštas naudoti.	1 KRUPS XS3000/XS808 valymo tabletė

Priežiūra	Kada?	Paaiškinimas	Reikalingos priemonės
CALC Kalkių šalinimas ~20 min. – 1,5 l	Kai to prašo aparatas. Kol gėrimų skaičius nėra pakankamas, kad būtų būtinas kalkių šalinimas, ši funkcija neveikia.	Atliekant kalkių šalinimą iš aparato, pašalinamos visos kalkių nuosėdos ir užtikrinama, kad aparatas veiktų tinkamai. Šis žingsnis yra labai svarbus, kad jūsų prietaisas veiktų be sutrikimų ir galėtumėte jį naudoti ilgą laiką. **Kaip iš aparato pašalinti kalkes, skaitykite greito pasirengimo darbui vadovo** arba atlikite šiuos veiksmus: 1. Kai CALC iš aparato reikės pašalinti kalkes, indikacinė lemputė ims nepertraukiamai šviesti raudona spalva 2. Paspauskite CLEAN MODE mygtuką ir pasirinkite CALC 3. Paspauskite, START/STOP kad patvirtintumėte kalkių šalinimo procesą 4. Indikacinė CALC lemputė pradės mirksėti 5. Įpilkite į vandens bakelį drungno vandens iki žymos „CALC“ 6. Paimkite ir atidarykite KRUPS kalkių šalinimo priemonės pakelį 7. Ištuštinkite pakelio turinį į vandens bakelį (jei jūsų aparate įdėta filtro kasetė, ją išimkite) 8. Sumaišykite pakelio turinį su bakelyje esančiu vandeniu 9. Vėl įstatykite vandens bakelį į aparatą 10. Pastatykite 1,5 litro talpos indą po abiem purkštukais (kavos ir garų) 11. Paspauskite START/STOP mygtuką , kad pradėtumėte kalkių šalinimo procedūrą 12. Kalkių šalinimo proceso metu iš abiejų purkštukų tekės vanduo 13. Kai vanduo nustos tekėti, indikacinė lemputė ims mirksėti 14. Iš vandens bakelio išpilkite likusį vandenį su kalkių šalinimo priemone 15. Išplaukite vandens bakelį naudodami kempinę 16. Iššluostykite ir išdžiovinkite vandens bakelį 17. Pripildykite vandens bakelį iki žymos „MAX“ 18. Vėl įstatykite vandens bakelį į aparatą 19. Skalavimo proceso metu iš purkštukų tekės vanduo 20. Kai vanduo nustos tekėti ir išgirsite tris pyptelėjimus, kalkių šalinimas bus baigtas, o aparatas bus paruoštas naudoti.	1 pakelis KRUPS F054 / XS809 kalkių šalinimo priemonės (prie aparato nepridedama)

Svarbu: Jei jūsų prietaisas yra su mūsų filtrokasete, prieš atlikdami kalkių šalinimo procedūrą ją išimkite.

Svarbu: Priežiūros programos nebūtina paleisti iš karto, kai prietaisas to prašo, tačiau tai turėtumėte padaryti ilgai nelaukdami. Jei valymas (arba kalkių šalinimas) atidedamas, įspėjimas bus rodomas tol, kol operacija nebus atlikta.

Svarbu: Jei priežiūros metu atjungsite aparatą nuo elektros tinklo arba nutiks elektros tiekimo sutrikimas, valymo programa bus tęsiama nuo pradžių. Šios operacijos atidėti nebus galima, nes vandens kontūrą būtina išskalauti. Tokiu atveju gali prireikti naujos valymo tabletės.

5. KITOS FUNKCIJOS

KAIP PASIEKTI APARATO NUSTATYMUS?
Kadangi šis espreso aparatas neturi ekrano, nustatymai yra integruoti kaip antra tam tikrų mygtukų funkcija.

Norint pasiekti nustatymų meniu:
- Aparatas turi būti prijungtas prie elektros tinklo, bet nejjungtas
- 1 sekundė CLEAN MODE spauskite
- Kai įsižiebs šviesos diodai šalia trijų pirmųjų gėrimų ir išgirsite pyptelėjimą, vadinasi, patekote į nustatymų meniu. Tada galite naršyti naudodami šiuos tris mygtukus.

Nustatymų sąrašas:

Sensation Hot & Cold Coffee

Kavos temperatūra		Paspauskite ir ESPRESSO, kad pakoreguotumėte kavos temperatūrą. Galima nustatyti trijų lygių kavos gėrimų temperatūrą. Pagal numatytąją nuostatą temperatūra nustatyta į 2 lygį (vidutinę).
T1 :	Žema	
T2 :	**Vidutinė**	
T3 :	Aukšta	
Automatinis išjungimas		Paspauskite ir DOPPIO, kad nustatytumėte automatinį išjungimą. Siekdami optimizuoti energijos suvartojimą, galite pasirinkti laiką, po kurio jūsų prietaisas automatiškai išsijungs: 10 minučių, 20 minučių arba 30 minučių. Numatytoji nuostata yra **10 minučių.**
	10 min.	
	20 min.	
	30 min.	
Automatinis skalavimas		Paspauskite ir LONG COFFEE, kad įjungtumėte automatinį skalavimą. Galite nustatyti, kad prietaisas automatiškai atliktų skalavimą kiekvieną kartą, kai yra išjungiamas. Pagal numatytąją nuostatą automatinis skalavimas yra **neaktyvus.**
	Neaktyvus	
	Aktyvus	

Sensation Hot & Cold Milk EA916

Kavos temperatūra		Paspauskite ir ESPRESSO, kad pakoreguotumėte kavos temperatūrą. Galima nustatyti trijų lygių kavos gėrimų temperatūrą. Pagal numatytąją nuostatą temperatūra nustatyta į 2 lygį (vidutinę).
T1 :	Žema	
T2 :	Vidutinė	
T3 :	Aukšta	
Automatinis išjungimas		Paspauskite ir LONG COFFEE, kad nustatytumėte automatinį išjungimą. Siekdami optimizuoti energijos suvartojimą, galite pasirinkti laiką, po kurio jūsų prietaisas automatiškai išsijungs: 10 minučių, 20 minučių arba 30 minučių. Numatytoji nuostata yra **10 minučių.**
	10 min.	
	20 min.	
	30 min.	
Automatinis skalavimas		Paspauskite ir AMERICANO, kad įjungtumėte automatinį skalavimą. Galite nustatyti, kad prietaisas automatiškai atliktų skalavimą kiekvieną kartą, kai yra išjungiamas. Pagal numatytąją nuostatą automatinis skalavimas yra **neaktyvus.**
	Neaktyvus	
	Aktyvus	

Sensation Hot & Cold Milk EA914 - EA915

Kavos temperatūra		Paspauskite ir ESPRESSO, kad pakoreguotumėte kavos temperatūrą. Galima nustatyti trijų lygių kavos gėrimų temperatūrą. Pagal numatytąją nuostatą temperatūra nustatyta į 2 lygį (vidutinę).
T1 :	Žema	
T2 :	Vidutinė	
T3 :	Aukšta	
Automatinis išjungimas		Paspauskite ir LONG COFFEE, kad nustatytumėte automatinį išjungimą. Siekdami optimizuoti energijos suvartojimą, galite pasirinkti laiką, po kurio jūsų prietaisas automatiškai išsijungs: 10 minučių, 20 minučių arba 30 minučių. Numatytoji nuostata yra **10 minučių.**
	10 min.	
	20 min.	
	30 min.	
Automatinis skalavimas		Paspauskite ir FILTER COFFEE, kad įjungtumėte automatinį skalavimą. Galite nustatyti, kad prietaisas automatiškai atliktų skalavimą kiekvieną kartą, kai yra išjungiamas. Pagal numatytąją nuostatą automatinis skalavimas yra **neaktyvus.**
	Neaktyvus	
	Aktyvus	

**Priklausomai nuo modelio*

Norėdami išeiti iš nustatymų meniu:

• Paspauskite ⏻ mygtuką, kad išeitumėte iš meniu, arba palaukite 2 minutes.

• Aparatas išsijungs ir išsaugos nustatymus.

6. ATSAKYMAI Į JŪSŲ KLAUSIMUS

VEIKIMAS

1) Aparatas rodo gedimą, programinė įranga užstrigo ARBA mirksi visos lemputės.

✓ Išjunkite aparatą ir atjunkite nuo elektros tinklo, išimkite filtro kasetę, jei ji yra įdėta į vandens bakelį, palaukite 1 minutę, vėl prijunkite ir paleiskite aparatą.

2) Prietaisas neįsijungia paspaudus įjungimo / išjungimo mygtuką.

✓ Patikrinkite saugiklius ir elektros instaliacijos kištukinį lizdą. Patikrinkite, ar abu maitinimo kištukai yra tinkamai įkišti į lizdą.

3) Ciklo metu įvyko elektros tiekimo sutrikimas.

✓ Vėl įjungus prietaisą, jis automatiškai nustatomas iš naujo.

4) Malūnėlis veikia tuščias.

✓ Tai yra normalu, jei taip nutinka tik retkarčiais ir kai kavos pupelių inde nėra kavos pupelių ar likęs tik nedidelis jų kiekis.

✓ Kavos pupelės lieka talpykloje:

➔ Kava gali būti pernelyg aliejinga, todėl aparatas jos tinkamai neapdoroja. Galite pabandyti pastumti kavos pupeles ir pažiūrėti, ar tai padės aparatui vėl veikti. Vis dėlto patartina pakeisti kavą (žr. kavos pupelių rūšis).

➔ Tai įprasta kava, kuri iki šiol tiko: susisiekite su KRUPS klientų aptarnavimo tarnyba.

NAUDOJIMAS

1) Malūnėlis skleidžia neįprastą garsą.

- ✓ Greičiausiai malūnėlyje yra svetimkūnių. Pabandykite jį išvalyti dulkių siurbliu, jei tai nepadeda, susisiekite su KRUPS klientų aptarnavimo tarnyba.

2) Po prietaisu yra vandens.

- ✓ Prieš išimdami nuvarvėjimo padėklą, palaukite 15 sekundžių po to, kai nustojo tekėti kava, kad aparatas tinkamai užbaigtų ciklą.
- ✓ Patikrinkite, ar nuvarvėjimo padėklas yra tinkamai įdėtas į aparatą. Jis visada turi būti savo vietoje, net jei aparatas nenaudojamas.
- ✓ Patikrinkite, ar nuvarvėjimo padėklas nėra pilnas.

3) Sunku pasukti malimo reguliavimo mygtuką.

- ✓ Malimo reguliavimo mygtuką sukite tik tada, kai veikia malūnėlis.

4) Prietaisas neparuošė kavos.

- ✓ Paruošimo metu buvo aptiktas gedimas. Prietaisas automatiškai bus nustatytas iš naujo ir bus pasirengęs naujam ciklui.

5) Naudojote maltą kavą vietoj kavos pupelių.

- ✓ Dulkių siurbliu išsiurbkite maltą kavą iš kavos pupelių indo.

6) Kai aparatas išjungtas, iš kavos purkštukų teka vanduo.

- ✓ Tai normalu. Tai automatinis skalavimas, skirtas kavos purkštukams valyti. Galite jį išjungti aparato nustatymų dalyje, nustatymą „Automatic rinsing“ (automatinis skalavimas) į padarydami neaktyvų.

GARAI IR PIENAS

1) Neleidžiami garai.

a. Jei garų funkciją naudojate pirmą kartą ir garai neleidžiami arba leidžiami netinkamai:

- ✓ Patikrinkite, ar neužsikimšęs garų purkštukas. **Kaip valyti garų purkštuką, skaitykite greito pasirengimo darbui vadovo.**
- ✓ Jei garų purkštukas nėra užsikimšęs, tik vieną kartą atlikite šią procedūrą:
  ištuštinkite vandens bakelį ir laikinai išimkite filtro kasetę.
  Įpilkite į vandens bakelį mineralinio vandens, kuriame yra daug kalcio (>100 mg/l), ir į kokį nors indą paleiskite kelis garų ciklus iš eilės (nuo 5 iki 10 ciklų), kol pradės eiti nepertraukiama garų srovė. Įstatykite kasetę atgal į vandens bakelį.

b. Jei anksčiau garų purkštukas veikė, bet dabar neveikia:

- ✓ Patikrinkite, ar jis neužsikimšęs. **Kaip valyti garų purkštuką, skaitykite greito pasirengimo darbui vadovo.**

Jei atlikus šiuos veiksmus jis vis tiek neveikia, kreipkitės į KRUPS klientų aptarnavimo centrą.

2) Vanduo arba garai iš garų purkštuko teka neįprastai.

- ✓ Patikrinkite, ar garų purkštukas tinkamai prijungtas tvirtinimo vietoje ir ar pati jungtis yra tvirtai pritvirtinta prie garų išleidimo angos.
- ✓ Ruošimo pradžioje arba pabaigoje iš garų antgalio gali išlašėti keli lašai.

3) Iš nuvarvėjimo padėklo grotelių kyla garai.

- ✓ Priklausomai nuo ruošiamo gėrimo tipo, iš nuvarvėjimo padėklo grotelių gali kilti garai.

4) Pieno indas „Milk Maestro“ nebeplaka putų

- ✓ Naudokite šviežią pusriebį arba riebų pieną (nuo 3 iki 6 °C temperatūros).
- ✓ Praskalaukite pieno indą „Milk Maestro“ naudodami programą „**MILK RINSE**“ (pieno skalavimas).
- ✓ Visas dalis išplaukite indaplovėje arba rankomis muiluotu vandeniu ir prieš vėl surinkdami palikite jas išdžiūti.

PRIEŽIŪRA

1) Aparatas neprašo atlikti kalkių šalinimo.

- ✓ Kalkių šalinimo ciklas reikalingas paruošus daug gėrimų su garais arba karšto vandens. Jei ruošiate tik kavą, nereikės dažnai šalinti kalkių.

2) Nuvarvėjimo padėkle yra maltos kavos.

- ✓ Į nuvarvėjimo padėklą gali patekti nedidelis maltos kavos kiekis. Aparatas suprojektuotas taip, kad pašalintų visus kavos likučius ir perkošimo zona liktų švari.

3) Ištuštinus  kavos tirščių talpyklą toliau šviečia indikacinė lemputė.

- ✓ Iš naujo įdėkite kavos tirščių talpyklą.

4) Pripildžius  vandens bakelį toliau šviečia indikacinė lemputė.

- ✓ Patikrinkite, ar bakelis tinkamai įdėtas į prietaisą
- ✓ Plūdė bakelio dugne turi laisvai judėti. Patikrinkite ir, jei reikia, išlaisvinkite plūdę.

5) Atliekant kalkių šalinimą, pirmojo etapo metu iš purkštukų neteka vanduo:

- ✓ Tai normalu, aparatas iš purkštukų leidžia vandenį tik tada, kai yra prisikaupę daug nuosėdų.

GĖRIMAI

1) Kava teka per lėtai.

- ✓ Pasukite malimo mygtuką į dešinę, kad būtų malama rupiau (tai gali priklausyti nuo naudojamos kavos rūšies).
- ✓ Atlikite vieną ar kelis skalavimo ciklus.
- ✓ Pakeiskite filtro kasetę.

2) Kava per silpna arba nepakankamai sodri.

- ✓ Patikrinkite, ar kavos pupelių inde yra kavos ir ar ji tinkamai nusileidžia.
- ✓ Venkite naudoti aliejingą, karamelizuotą ar aromatizuotą kavą, kuri gali būti netinkamai apdorojama.
- ✓ Sumažinkite gėrimo tūrį ir padidinkite stiprumą naudodami kavos stiprumo nustatymo funkciją. Pasukite malimo mygtuką, kad būtų malama smulkiau. Paruoškite gėrimą dviem ciklais, naudodami dviejų puodelių funkciją.

3) Espresas arba kava nėra pakankamai karšta.

- ✓ Padidinkite kavos temperatūrą aparato nustatymų dalyje. Prieš pradėdami ruošti gėrimą pašildykite puodelį, praskalaudami jį karštu vandeniu.
- ✓ Prieš pradėdami ruošti kavą, atlikite skalavimo ciklą.

4) Prieš kiekvieną ruošiamą kavos porciją iš kavos purkštukų teka skaidrus vanduo.

- ✓ Pradedant ruošti gėrimą vyksta išankstinis užpylimas, dėl to iš kavos purkštukų gali ištekėti nedidelis vandens kiekis.

Jei bet kurios iš nurodytų problemų išspręsti nepavyksta, susisiekite su KRUPS klientų aptarnavimo tarnyba.

ŠALINIMAS
Kai kuriuose prietaisuose yra baterija, kurią, saugumo sumetimais, gali pasiekti tik remonto specialistas. Norėdami pakeisti bateriją, kreipkitės į artimiausią patvirtintą techninės priežiūros centrą.

Svarbu: Jūsų prietaise yra medžiagų, kurias galima naudoti pakartotinai arba perdirbti.
Prisidėkite prie aplinkos apsaugos!
Nebenaudojamą prietaisą atiduokite į surinkimo punktą perdirbti.

GARANTIJA
Garantija netaikoma šiais atvejais:
- Jei malūnėlyje yra svetimkūnių,
- Jei į kavos pupelių indą buvo įpilta maltos kavos,
- Jei filtro kasetė naudojama nesilaikant KRUPS nurodymų,
- Jei nebuvo atliktas kalkių šalinimas, valymas ar reguliari priežiūra.

Bet kokius prietaiso remonto darbus turi atlikti patvirtinto KRUPS centro specialistai.

Šis automatinis espreso / kavos aparatas turi būti naudojamas tik kavai ar karštam vandeniui ruošti, taip pat pieno putoms plakti.

Gamintojas: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne – Prancūzija

KRUPS®

SENSATION HOT & COLD
EA913/EA914/EA915/EA916

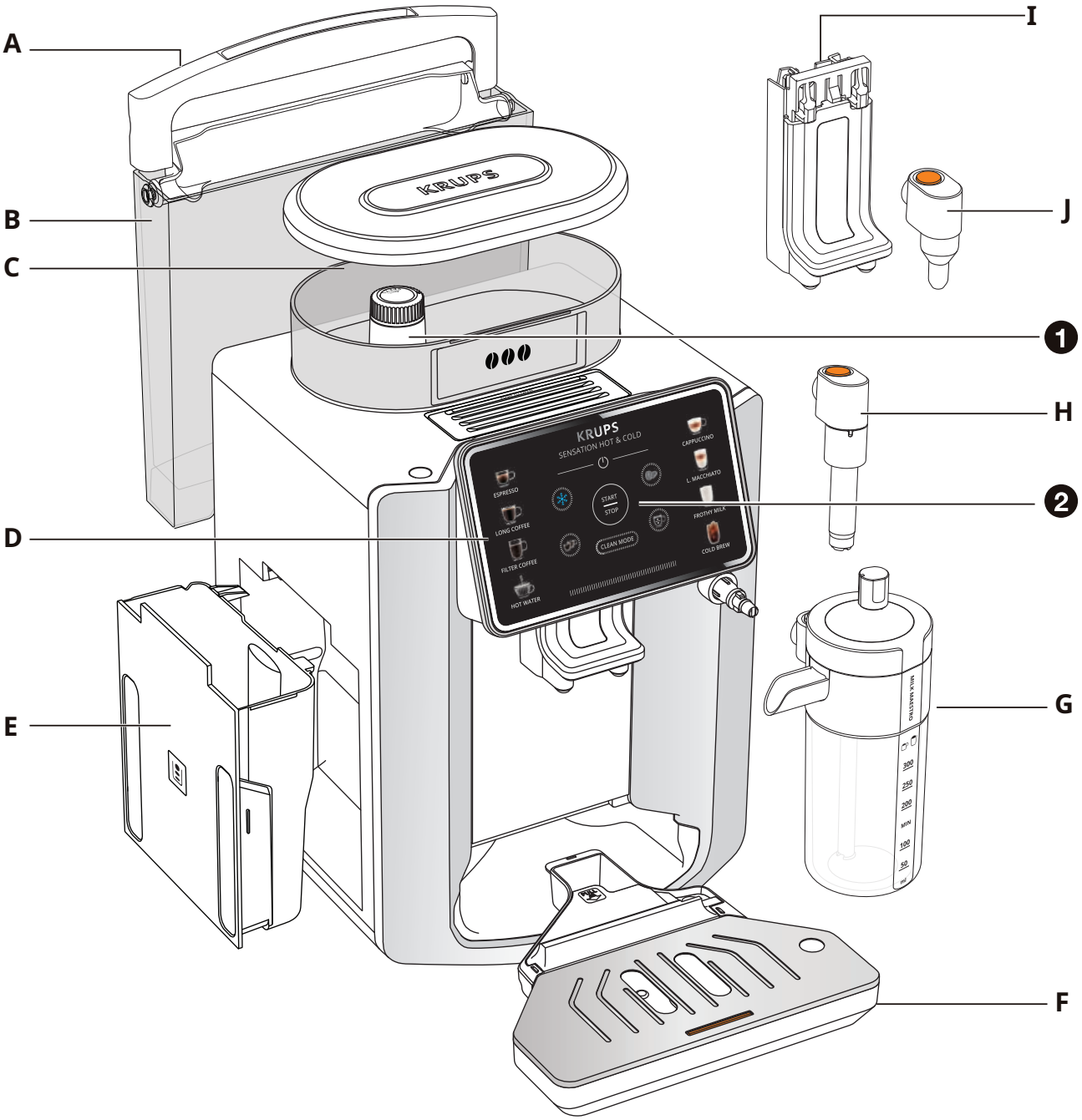


LV

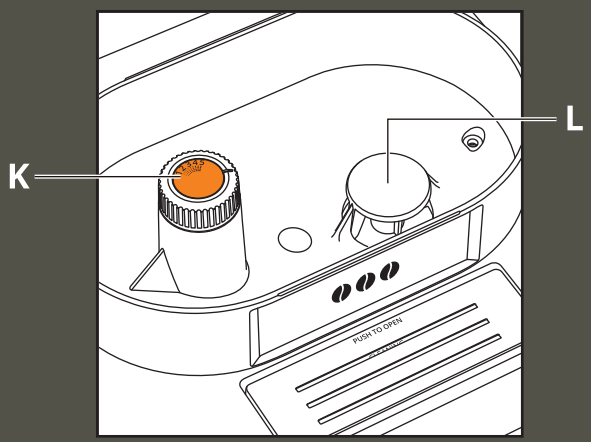
Attēls atkarīgs no modeļa

8020013579-02

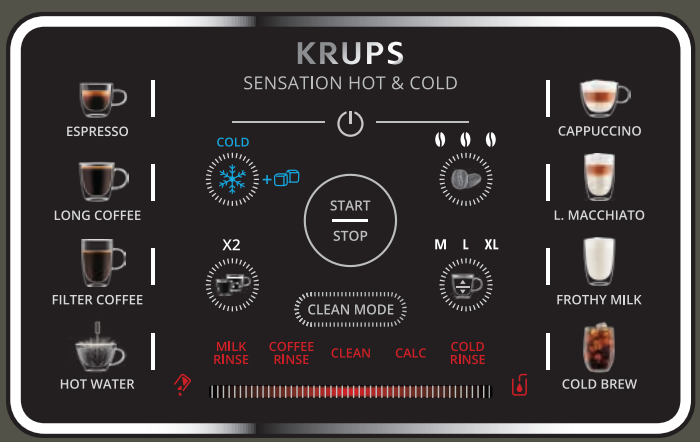
1. SVARĪGA INFORMĀCIJA PAR PRODUKTU 4
1.1 LIETOTĀJA ROKASGRĀMATĀ IZMANTOTIE SIMBOLI 4
1.2 IERĪCES KOMPLEKTĀCIJĀ IEKĻAUTIE PIEDERUMI 4
1.3 TEHNISKIE DATI 5
1.4 SASKARNE 5
1.5 INDIKATORI 6
2. SAGATAVOŠANA DARBAM UN IERĪCES UZSTĀDĪŠANA 7
2.1 FILTRA UZSTĀDĪŠANA 7
2.2 DZIRNAVIŅAS: MALUMA SMALKUMA REGULĒŠANA 8
3. DZĒRIENU SAGATAVOŠANA 9
3.1 DZĒRIENI AR PIENU UN KARSTS ŪDENS 11
3.2 MILK MAESTRO PIENA TVERTNE 12
3.3 AUKSTO DZĒRIENU REŽĪMS UN AUKSTĀ PAGATAVOŠANA 14
4. VISPĀRĒJĀ APKOPE 15
4.1 IKDIENAS APKOPE 15
4.2 CITA APKOPE 16
5. CITAS FUNKCIJAS 18
6. ATBILDES UZ JŪSU JAUTĀJUMIEM 19


A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
1
2
KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
START
STOP
CLEAN MODE

1


K
L
PUSH TO OPEN

2


KRUPS
SENSATION HOT & COLD
ESPRESSO
LONG COFFEE
FILTER COFFEE
HOT WATER
CAPPUCCINO
L. MACCHIATO
FROTHY MILK
COLD BREW
COLD
START
STOP
X2
M L XL
CLEAN MODE
MILK RINSE
COFFEE RINSE
CLEAN
CALC
COLD RINSE

APRAKSTS

A. Ūdens tvertnes rokturis/vāks
B. Ūdens tvertne
C. Kafijas pupiņu tvertnes vāks
D. Vadības panelis
E. Kafijas biezumu tvertne
F. Notekpaplāte
G. Piena trauks*
H. Tvaika uzgalis*
I. Kafijas uzgaļi
J. Ūdens uzgalis
K. Maluma pakāpes regulēšanas poga
L. Kafijas dzirnaviņas

**atkarībā no modeļa*

Cienījamais klient!

Paldies, ka iegādājāties KRUPS espresso kafijas automātu ar iebūvētām dzirnaviņām. KRUPS espreso kafijas automāti ar iebūvētām dzirnaviņām ir projektēti, izstrādāti un ražoti Francijā, nodrošinot visaugstāko garantiju attiecībā uz izcelsmi un ražošanas kvalitāti. Jūsu ierīce ir izstrādāta tā, lai būtu pēc iespējas vienkāršāk lietojama un ļautu pagatavot baristas kvalitātes dzērienus. Izbaudiet espreso, dubulto kafiju, filtra kafiju un citus kafijas veidus – tas viss ar vienu pieskārienu pogai Lai atvieglotu jums darbu, KRUPS ir izstrādājis viedu indikatora gaismas tehnoloģiju, kas palīdzēs jums lietot kafijas automātu un padarīs jūsu kafijas pauzes gaišākas. Ierīcē iestrādātā uzlabotā tehnoloģija ļauj iegūt vislabāko iespējamo rezultātu, atklājot maksimālu aromātu un garšu buķeti no svaigi maltām kafijas pupiņām. Ceram, ka izbaudīsiet lieliskas kafijas pauzes un būsiet pilnībā apmierināts ar savu KRUPS ierīci.

KRUPS komanda

1. SVARĪGA INFORMĀCIJA PAR PRODUKTU

Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes uzmanīgi izlasiet lietošanas instrukciju un brošūru "drošības norādījumi" un saglabājiet to: nepareiza lietošana atbrīvo KRUPS no jebkādas atbildības.

1.1 LIETOTĀJA ROKASGRĀMATĀ IZMANTOTIE SIMBOLI

Bīstami! Brīdinājums par smagu miesas bojājumu vai nāves risku.
Zibens simbols brīdina par ar elektrību saistītiem apdraudējumiem.

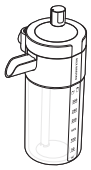
Uzmanību! Brīdinājums par iespējamu ierīces nepareizu darbību, bojājumu vai iznīcināšanu.

Svarīgi! Vispārīga vai svarīga piezīme par ierīces darbību.

1.2 IERĪCES KOMPLEKTĀCIJĀ IEKĻAUTIE PIEDERUMI

Pārbaudiet ierīces komplektācijā iekļautos piederumus. Ja kādas detaļas trūkst, sazinieties tieši ar KRUPS klientu apkalpošanas dienestu.

IEKĻAUTIE PIEDERUMI		
1	Lietotāja rokasgrāmata – Īsā lietotāja rokasgrāmata – Drošības norādījumu brošūra KRUPS pēcpārdošanas servisa centru reģistrs, Garantijas dokumenti	
SENSATION HOT & COLD COFFEE EA913		
2	Tvaika sistēmas tīrīšanas adata	
3	Tvaika uzgalis	

SENSATION HOT & COLD MILK EA914 - E1915 - EA916		
4	Milk Maestro piena tvertne	
5	Ūdens uzgalis	

⚠ **Uzmanību!** Lai saglabātu garantiju, kopā ar šo ierīci izmantojiet tikai KRUPS piederumu.

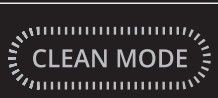
1.3 TEHNISKIE DATI

Ierīce	Automātiskais espreso aparāts EA913 - EA914 - EA915 - EA916
Barošanas avots	~220–240 V/50 Hz
Sūkņa spiediens	15 bāri
Kafijas pupiņu tvertne	260 g
Enerģijas patēriņš	Darbības laikā: 1450 W
Ūdens tvertne	1,7 l
Darba sākšana un uzglabāšana	Telpās, sausā vietā (sargāt no sala)
Izmēri (mm) A × P × Dz	360 x 240 x 340
EA91 svars (kg)	8.9

Var tikt veiktas tehniskas izmaiņas.

1.4 SASKARNE

Poga	Apraksts / Vispārīgās funkcijas
	Ieslēdz un izslēdz ierīci. Katru reizi nospiežot pogu ON/OFF, atskan skaņas signāls.
	Izvēlieties dzērienu, ko pagatavot.* Kad dzēriens ir izvēlēts, blakus tam iedegas indikators. *Atbilstoši modelim
	Atlasiet tvaika funkciju*, lai saputotu pienu manuālai piena dzēriena pagatavošanai. Kad funkcija ir izvēlēta, blakus tai iedegas indikators. Piezīme. Poga START/STOP jānospiež divreiz: pirmo reizi, lai uzsildītu ierīci, un otro reizi, lai sāktu tvaika padevi. *Atbilstoši modelim
	Sākt vai apturēt pašreizējo pagatavošanas/apkopes procesu.

Poga	Apraksts / Vispārīgās funkcijas
	Pēc dzēriena atlases nospiediet šo pogu, lai palielinātu vai samazinātu kafijas stiprumu, mainot izmantotās maltās kafijas daudzumu. Pieejami trīs iestatījumi – no maiga līdz stipram. Izvēlēto iestatījumu norāda viens, divi vai trīs izgaismoti kafijas pupiņu simboli.
	Pēc dzēriena atlases nospiediet šo pogu, lai palielinātu vai samazinātu dzēriena tilpumu, mainot izmantotā ūdens daudzumu. Pieejami trīs iestatījumi – no maza līdz lielam dzērienam. Izvēlēto iestatījumu norāda izgaismots simbols M, L vai XL.
	Pēc dzēriena atlases nospiediet šo pogu, lai pagatavotu dubultu porciju. Izvēlēto funkciju norāda izgaismots simbols X2. X2 funkcija nav pieejama visiem dzērieniem.
	Pēc dzēriena izvēles nospiediet, lai aktivizētu auksto dzērienu režīmu. Pievienojiet ledus kubiņus, kad deg ledus indikators.
	Nospiediet, lai atvērtu apkopes izvēlni un atlasītu nepieciešamo procedūru: skalošanu, tīrīšanu vai atkaļķošanu. Atlasītā apkopes funkcija tiek izgaismota sarkanā krāsā.

1.5 INDIKATORI

KRUPS Sensation Hot & Cold ir aprīkota ar viedu indikatoru sistēmu, kas atvieglo ierīces lietošanu. Ierīce automātiski uzrauga ūdens un kafijas biezumu līmeni. Kad nepieciešams uzpildīt vai iztukšot tvertnes, iedegas attiecīgais indikators. Ierīce arī informē, kad nepieciešama skalošana, tīrīšana vai atkaļķošana.

Indikators	Apraksts
	START/STOP indikators mirgo ==> nospiediet START/STOP, lai turpinātu pašreizējo darbību. START/STOP indikators deg nepārtraukti ==> darbība tiek veikta
	Indikatorgaismu josla (balta/sarkana): – Nepārtraukti deg baltā krāsā: ierīce ir gatava lietošanai – Mirgo baltā krāsā: notiek dzēriena pagatavošana – Nepārtraukti deg sarkanā krāsā: nepieciešama apkopes procedūra – Mirgo sarkanā krāsā: notiek apkopes procedūra
MILK RINSE	Nepieciešama Milk Maestro piena tvertnes skalošana*. Lai sāktu, nospiediet pogu “Clean Mode” un pēc tam “START/STOP”. **Norādījumus par Milk Maestro piena tvertnes skalošanu skatiet “Īsās lietotāja rokasgrāmatas”** **Atbilstoši modelim*
COFFEE RINSE	Nepieciešama skalošana. Lai sāktu, nospiediet pogu “Clean Mode” un pēc tam “START/STOP”. **Norādījumus par ierīces skalošanu skatiet “Īsās lietotāja rokasgrāmatas”**
CLEAN	Nepieciešama tīrīšana. Lai sāktu, nospiediet pogu “Clean Mode” un pēc tam “START/STOP”. **Norādījumus par ierīces tīrīšanu skatiet “Īsās lietotāja rokasgrāmatas”**
CALC	Nepieciešama atkaļķošana. Lai sāktu, nospiediet pogu “Clean Mode” un pēc tam “START/STOP”. **Norādījumus par ierīces atkaļķošanu skatiet “Īsās lietotāja rokasgrāmatas”**
	Kafijas biezumu tvertne ir pilna; tā jāiztukšo. **Norādījumus par kafijas biezumu tvertnes iztukšošanu skatiet “Īsās lietotāja rokasgrāmatas”**
	Ūdens tvertne ir gandrīz tukša; tā jāuzpilda. **Norādījumus par ūdens tvertnes uzpildīšanu skatiet “Īsās lietotāja rokasgrāmatas”**
COLD RINSE	Pirms aukstās pagatavošanas nepieciešama atdzesēšana. Nospiediet „START/STOP”. **Plašāku informāciju skatiet „Ātrās palaišanas rokasgrāmatā”.**
	Mirgo visi indikatori: ierīces kļūda vai nosprostojums. **Skatiet sadaļu “ATBILDES UZ JŪSU JAUTĀJUMIEM”.**

2. SAGATAVOŠANA DARBAM UN IERĪCES UZSTĀDĪŠANA

DARBA SĀKŠANA

Novietojiet ierīci uz stabilas, horizontālas, tīras un sausas darba virsmas.
Pirmo reizi lietojot ierīci, jums tiek lūgts izvēlēties dažādus iestatījumus. Ierīces uzpildīšana ļauj piepildīt ūdens sistēmas, lai ierīce varētu darboties. Notiks priekšsildīšana un automātiska skalošana.

Lai iegūtu plašāku informāciju par to, kā pirmo reizi sākt darbu, skatiet "Īsās lietotāja rokasgrāmatas"

Pirms izvešanas no rūpnīcas ierīce ir pārbaudīta un testēta. Neskatoties uz visu rūpīgo tīrīšanu, tomēr ir iespējams, ka ir kafijas atlikumi kafijas dzirnaviņās un/vai kafijas pilieni uz notekpaplātes režģa. Izpakojot ierīci, aizsargmateriāla dēļ varat pamanīt arī putekļus. Iesakām pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi notīrīt ierīci ar drānu.

Paldies par sapratni.

Nekad nelietojiet bojātu ierīci.

PADOMI UN IETEIKUMI

ŪDENS

Ūdens kvalitāte būtiski ietekmē kafijas aromātu un garšu. Kaļķakmens un hlors var izmainīt kafijas garšas īpašības. Lai saglabātu visus kafijas aromātus, iesakām izmantot svaigu ūdeni, kā arī filtra kārtridžu vai pudelēs pildītu ūdeni ar sausnas saturu zem 800 mg/l (skatīt etiķeti uz pudeles).

Ja ierīce kādu laiku nav lietota, pirms lietošanas iesakām nomainīt ūdens tvertnē esošo ūdeni.

Skatiet nodaļu **"FILTRS UN ŪDENS CIETĪBA".**

KRŪZE

Gatavojot karstos dzērienus, iesakām izmantot iepriekš uzkarsētas krūzes (iegremdējot tās zem karsta ūdens), kuru izmērs ir pielāgots jūsu vēlamajam daudzumam.

KAFIJAS PUPIŅAS

Grauzdētas kafijas pupiņas var zaudēt savu aromātu, ja tās netiek aizsargātas. Iesakām izmantot tādu pupiņu daudzumu, kas atbilst jūsu patēriņam nākamo 2–3 dienu laikā, un izvēlēties 250 g maisiņus.

Kafijas pupiņu kvalitāte ir mainīga, un garšas ir subjektīvas. Arabica sniegs jums smalkus, ziedu aromātus atšķirībā no Robusta, kas satur vairāk kofeīna, ir rūgtāka un pilnvērtīgāka. Lai iegūtu sabalansētāku kafiju, ir ierasts sajaukt abus kafijas veidus. Lūdzu, nevilcinieties sazināties ar savu grauzdētāju.

Mēs neiesakām izmantot eļļainas un karamelizētas pupiņas, jo tās var sabojāt kafijas automātu.

Malto pupiņu smalkums ietekmē aromātu stiprumu un krēma kvalitāti. Jo smalkāk samaltas pupiņas, jo gludāka krēma masa. Maluma pakāpi var pielāgot arī konkrētajam dzērienam.

2.1 FILTRA UZSTĀDĪŠANA

KĀPĒC UZSTĀDĪT FILTRA KASETNI?

KRUPS Filtra kasetne palīdz optimizēt kafijas garšu, ierobežot kaļķakmens veidošanos un samazināt apkopes nepieciešamību. Lai nodrošinātu ilgāku ierīces kalpošanas laiku, iesakām izmantot filtra kasetni. Šis piederums ir pieejams vietnē KRUPS.com.

KAD JĀNOMAINA FILTRA KASETNE?



- Divus mēnešus pēc uzstādīšanas vai tad, kad ierīce par to paziņo.
- Uzstādot kasetni, iesakām pagriezt pelēko gredzenu kasetnes galā tā, lai tas norādītu uzstādīšanas datumu plus divus mēnešus.

KĀ UZSTĀDĪT FILTRA KASETNI



- Ierīcei jābūt pieslēgtai elektrotīklam un ieslēgtai
- Ievietojiet kasetni ūdens tvertnē
- Novietojiet kasetni tā, lai numurētais gredzens būtu augšpusē
- Izmantojiet komplektā esošo melno ieskrūvēšanas palīgierīci, lai pareizi novietotu un nostiprinātu kasetni
- Displejā nospiediet CLEAN MODE un 3 sekundes turiet nospiestu pogu.
- Novietojiet (vismaz 500 ml) zem tvaika sprauslas
- Poga START/STOP sāks mirgot un COFFEE RINSE iedegsies indikators
- Nospiediet pogu divreiz START/STOP lai sāktu filtra aktivizēšanu
- Uzstādīšanas laikā gaismas josla mirgos sarkanā krāsā
- Uzstādīšana ir pabeigta, kad gaismas josla atkal deg nepārtraukti baltā krāsā

2.2 DZIRNAVIŅAS: MALUMA SMALKUMA REGULĒŠANA

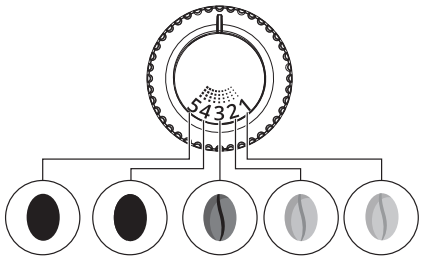
KĀPĒC REGULĒT MALUMA SMALKUMU?

Parasti maluma pakāpe jāregulē, mainot kafijas pupiņu veidu vai lai pielāgotu kafijas stiprumu. Maluma pakāpes maiņa ļauj pielāgoties dažādiem pupiņu veidiem:

Stipri grauzdētām un eļļainām pupiņām nepieciešams rupjāks malums.

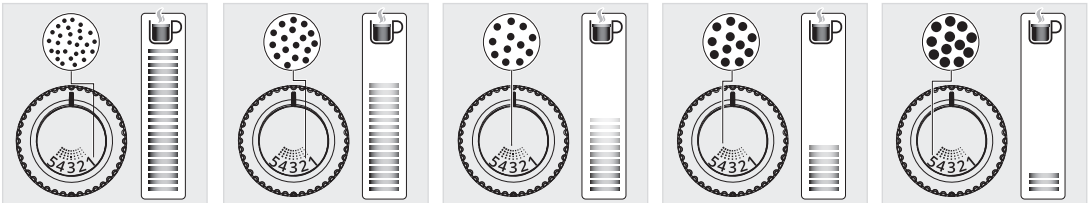
Vieglāk grauzdētām pupiņām, kas ir sausākas, nepieciešams smalkāks malums.

Grauzdējuma pakāpe



Ļoti intensīvs *(Dark French)*	**Intensīvs** *(French)*	**Stiprs** *(Light French)*	**Vidējs** *(Amber)*	**Viegls** *(Blonde)*

Turklāt vienai un tai pašai kafijai maluma iestatījums ietekmē aromātu krūzē: jo smalkāks malums, jo spēcīgāka garša:



1. pozīcija *Īpaši smalks*	**2. pozīcija** *Smalks*	**3. pozīcija** *Vidējs*	**4. pozīcija** *Rupjš*	**5. pozīcija** *Īpaši rupjš*

KĀ REGULĒT MALUMA SMALKUMU?

Pagrieziet regulēšanas pogu, kas atrodas kafijas pupiņu tvertnē, atbilstoši izmantoto pupiņu veidam un vēlamajai aromāta intensitātei. Regulēšana jāveic malšanas laikā un pa vienam iedaļas solim. Pēc aptuveni 3 pagatavošanas reizēm būs jūtama izteikta garšas atšķirība.

Uzmanību! Neiesakām izmantot eļļainas vai karamelizētas kafijas pupiņas, jo dzirnaviņām tās ir grūti apstrādāt. Tās var sabojāt ierīci un izraisīt sensora darbības traucējumus.

3. DZĒRIENU SAGATAVOŠANA

AR ŠO IERĪCI PAGATAVOJAMIE DZĒRIENI*:
KRUPS Sensation Hot & Cold ļauj pagatavot plašu dzērienu klāstu atbilstoši jūsu vēlmēm. Dzērienus var izvēlēties tieši vadības panelī:

	DZĒRIENI	Pieejamie Izmēri	Pieejamais Kafijas Stiprums	X2	Ledus kubiņi aukstajiem dzērieniem +
	Espresso	**M : 40 ml** / L : 55 ml / XL : 70 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced espresso ❄	M: 70 ml			2
	Doppio	**M: 80 ml** / L: 110 ml / XL: 140 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
	Iced Doppio ❄	L : 160 ml			4
	Long Coffee	M: 80 ml / **L: 120 ml** / XL: 180 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Long Coffee ❄	L : 210 ml			6
	Americano	M: 90 ml / **L: 120 ml** / XL: 150 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
	Iced Americano ❄	L: 180 ml			4
	Filter Coffee	M: 120 ml / **L: 150 ml** / XL: 170 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Filter Coffee ❄	L: 280 ml			8
	Hot Water	M: 100 ml / **L: 200 ml** / XL: 300 ml			
	Cold Brew ❄	L: 240 ml	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		4
	Cappuccino	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Cappuccino ❄	M			5
	Caffe Latte	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		
	Iced Caffe Latte ❄	L			5
	Latte Macchiato	M / **L** / XL	◊ / ◊◊ / ◊◊◊	✓	
	Iced Latte Macchiato ❄	L	◊ / ◊◊ / ◊◊◊		6
	Frothy Milk	M / **L** / XL			
	Steam				

**Atbilstoši modelim*

Ņemiet vērā, ka noklusējuma iestatījumi (treknrakstā) ir KRUPS ieteiktie iestatījumi optimālai pagatavošanai.

PADOMI UN IETEIKUMI

Katru reizi, kad izvēlaties dzērienu, ierīce izmantos pēdējos izmantotos iestatījumus.
INFORMĀCIJAI: IERĪCE AUTOMĀTISKI VEIKS TĀLĀK NORĀDĪTĀS DARBĪBAS, LAI PAGATAVOTU DZĒRIENU.

Kafijas pagatavošanas darbības
1. Kafijas pupiņu malšana **2.** Maltās kafijas sablīvēšana **3.** Priekšuzliešana (šajā posmā krūzē var iekrist daži pilieni) **4.** Perkolācija

KĀ REGULĒT KAFIJAS UZGAĻU AUGSTUMU?

Visiem piedāvātajiem dzērieniem kafijas uzgaļu augstumu var pielāgot atbilstoši izmantotās krūzes(-žu) izmēram 13 cm austumā.

KĀ SĀKT DZĒRIENA PAGATAVOŠANU?

- Pārbaudiet, vai kafijas pupiņu tvertne ir piepildīta.

⚠ **Uzmanību!** Lai nesabojātu ierīci, nelejiet ūdeni dzirnaviņās.

- Pārbaudiet, vai ūdens tvertne ir pilna. Ja ūdens līmenis ir zems, ierīce par to informēs ar indikatoru, aicinot uzpildīt tvertni.
- Novietojiet krūzi(-es) zem kafijas iztekām.
- Nospiediet izvēlētā dzēriena pogu, pielāgojiet iestatījumus un nospiediet START/STOP.

ATKARĪBĀ NO DZĒRIENA IR PIEEJAMI DAŽĀDI IESTATĪJUMI:

- **Kafijas stiprums:** Lai palielinātu vai samazinātu kafijas stiprumu, mainot izmantotās maltās kafijas daudzumu, izvēlieties dzērienu un atlasiet vienu, divas vai trīs kafijas pupiņas. Viena pupiņa apzīmē maigāko, bet trīs — bagātīgāko kafiju .
- **Tilpums krūzē:** lai palielinātu vai samazinātu ekstrakcijai izmantotā ūdens daudzumu, atlasiet dzērienu un izvēlieties M, L vai XL .
- **Viena vai divas krūzes:** lai vienlaikus sāktu divu porciju pagatavošanu, izvēlieties dzērienu un nospiediet .

Papildinformāciju par dzērienu iestatījumu pielāgošanu skatiet dzērienu tabulā un "Īsās lietotāja rokasgrāmatas"

KĀ APTURĒT DZĒRIENA PAGATAVOŠANU TĀS LAIKĀ?

Dzēriena pagatavošanu var apturēt jebkurā brīdī, nospiežot START/STOP pogu.

Pēc cikla pārtraukšanas apturēšana nenotiek uzreiz. Ierīce nebūs pieejama, līdz gaismas josla atkal degs nepārtraukti baltā krāsā.

3.1 DZĒRIENI AR PIENU UN KARSTS ŪDENS

PADOMI UN IETEIKUMI

GOVS PIENS

- Lai iegūtu optimālu piena putu rezultātu, izmantojiet atdzesētu UHT pasterizētu pienu (3–5 °C).

AUGU IZCELSMES PIENS

- Putošanas rezultāti var atšķirties.
- Labākai putu kvalitātei izvēlieties "Barista" vai "Special Café" produktus.
- Vislabākās putošanas īpašības ir tikko atvērtam iepakojumam; pēc atvēršanas tās laika gaitā var dabiski samazināties.

PIENA UZGLABĀŠANA

- Pēc atvēršanas piens jāuzglabā ledusskapī 4 °C vai zemākā temperatūrā un jāizlieto ieteiktajā derīguma termiņā.
- MILK EA914, EA915 un EA916 modeļiem piena trauku var uzglabāt tieši ledusskapī, izmantojot īpaši paredzēto piena trauka vāku.

KĀ SAPUTOT PIENU AR TVAIKA UZGALI?

Tvaika uzgalis tiek izmantots piena putošanai, piemēram, kapučīno vai latte pagatavošanai. Tā kā tvaika padevei nepieciešama augstāka temperatūra nekā espreso pagatavošanai, ierīce pirms tvaika padeves veic papildu uzsildīšanas ciklu.

Vienlaikus nav iespējams pagatavot divas porcijas, tādēļ funkcija "X2" nav pieejama.

Svarīgi! Ir divi priekšsildīšanas posmi: viens ierīcei un viens tvaikam. Indikators (START/STOP) mirgos, norādot, ka ierīces uzsildīšana ir pabeigta. Nospiediet (START/STOP) vēlreiz, lai sāktu tvaika padevi.

Ja divu minūšu laikā (START/STOP) pēc uzsildīšanas nenospiedīsiet pogu, ierīce atgriezīsies sākotnējā stāvoklī.

Papildinformāciju par piena dzēriena pagatavošanu skatiet "Īsās lietotāja rokasgrāmatas".

Ievērojiet piesardzību, lai izvairītos no apdegumiem.

Svarīgi! Tvaika padeve automātiski apstājas atkarībā no iepriekš atlasītā dzēriena tilpuma. Ja saputotā piena ir pietiekami, varat nospiest pogu (START/STOP) pirms cikla beigām, lai apturētu tvaika padevi.

TVAIKA UZGAĻA TĪRĪŠANA

Svarīgi! Lai katru reizi iegūtu vienādas kvalitātes piena putas, iesakām pēc KATRAS LIETOŠANAS REIZES rūpīgi notīrīt tvaika uzgali. Nemazgājiet tvaika uzgali trauku mazgājamajā mašīnā. Tāpat iesakām notīrīt tvaika uzgali, ja tas nav izmantota ilgāku laiku (vairāk nekā divas dienas).

Bīstami! Pēc tvaika funkcijas lietošanas tvaika uzgalis var būt karsts, tāpēc iesakām nogaidīt dažas minūtes, pirms tam pieskaraties.

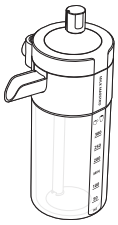
Tvaika uzgali var pilnībā noņemt, lai nodrošinātu rūpīgu tīrīšanu. Tīriet to ar ūdeni, nelielu daudzumu neabrazīva trauku mazgāšanas līdzekļa un birstīti. **Papildinformāciju par tvaika sprauslas tīrīšanu skatiet "Īsās lietotāja rokasgrāmatas".**

- Lai pilnībā noņemtu piena paliekas no tvaika uzgaļa, novietojiet zem tās trauku un palaidiet karstā ūdens padevi. Pēc tam noslaukiet uzgali ar tīru, mitru mikrošķiedras drānu.

- Ja tvaiks neizplūst, iespējams, uzgalis ir aizsērējis. Atbloķējiet to, izmantojot komplektā iekļauto tvaika sistēmas tīrīšanas adatu. **Papildinformāciju par tvaika sprauslas tīrīšanu skatiet "Īsās lietotāja rokasgrāmatas"**

KARSTĀ ŪDENS PAGATAVOŠANA:
- Novietojiet krūzi zem tvaika sprauslas.
- Nospiediet pogu „Hot Water".
- Dzēriena tilpumu var pielāgot atbilstoši savām vēlmēm. Vienlaikus nav iespējams pagatavot divas porcijas, tādēļ funkcija "X2" nav pieejama.
- Nospiediet pogu „START/STOP". Ierīce uzsils (gaismas josla mirgos), pēc tam sāks padot karsto ūdeni.

3.2 MILK MAESTRO PIENA TVERTNE



Milk Maestro piena tvertne ir izstrādāta, lai nodrošinātu baristas līmeņa piena dzērienu pagatavošanas pieredzi mājas apstākļos. Pirms produkta lietošanas rūpīgi izlasiet turpmāk sniegtos norādījumus, lai nodrošinātu optimālu lietošanu un labākos rezultātus.

Pirms pirmās Milk Maestro piena tvertnes lietošanas reizes un lai noņemtu iespējamos putekļu nosēdumus, iesakām visas detaļas nomazgāt ziepjūdenī.

GALVENĀS FUNKCIJAS
Piena putošanas funkcija
Piena trauks Milk Maestro ir aprīkots ar patentētu piena putošanas sistēmu, kas ļauj tikai dažu mirkļu laikā pagatavot krēmīgas piena putas.
Putu vadības poga vāka augšpusē ļauj kontrolēt vēlamo piena putu daudzumu, piedāvājot pilnīgu piena dzērienu pielāgošanu.

Automātiskās skalošanas programma MILK RINSE
Lai nodrošinātu optimālu higiēnu, pēc katra piena dzēriena pagatavošanas ir nepieciešama automātiskā skalošanas programma (brīdinājums MILK (Piens) saskarnē). Noteikti iztīriet to pēc katras piena trauka Milk Maestro lietošanas reizes.

Papildinformāciju par to, kā automātiski izskalot piena trauku Milk Maestro, skatiet "Īsās lietotāja rokasgrāmatas"

Viegli izjaucams un mazgājams trauku mazgājamajā mašīnā:
Lai atvieglotu tīrīšanu un apkopi, piena trauku var pilnībā izjaukt. Rūpīgai tīrīšanai varat atdalīt dažādas piena trauka Milk Maestro detaļas.

Visas detaļas var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā, kas padara tīrīšanas procesu vēl ērtāku. Vienkārši novietojiet detaļas trauku mazgājamās mašīnas augšējā grozā vai galda piederumu nodalījumā.

Uzmanību! Nelieciet vāku trauku mazgājamajā mašīnā, ja putu vadības poga ir pozīcijā PULL (VILKT) (risks pazaudēt pogu). Lūdzu, noņemiet to, lai izvairītos no tās pazaudēšanas.

KĀ IZMANTOT PIENA TRAUKU MILK MAESTRO?

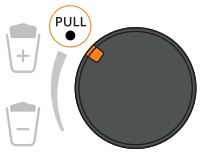
Lietošanas norādījumi:

1. Sagatavošana

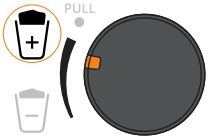
Piepildiet piena trauku Milk Maestro ar vēlamo piena daudzumu.
Pievērsiet uzmanību, lai nepārsniegtu maksimālā pildījuma atzīmi, kas norādīta uz piena trauka.

2. Putu regulēšana

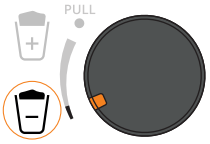
Pagrieziet putu vadības pogu vāka augšpusē pulksteņrādītāju kustības virzienā, lai iegūtu vairāk putu, vai pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, lai iegūtu mazāk putu. Izvēlieties putu daudzumu atbilstoši savai gaumei.



Putu vadības pogas noņemšanas pozīcija



Maksimālu putu pozīcija



Minimālu putu pozīcija

Lai iegūtu optimālu piena kafijas dzērienu kvalitāti, pēc pirmās lietošanas reizes ieteicams pagatavot no 5 līdz 6 piena dzērieniem. Tas ļauj piena sistēmai darboties optimālā līmenī.	Ja kafija ar pienu plūst pāri krūzes malām, mēs iesakām: - Iestatīt piena putu tilpuma skalu MIN pozīcijā - Izvēlēties mazāku dzēriena tilpumu (M vai L) - Izmantot lielāku krūzi

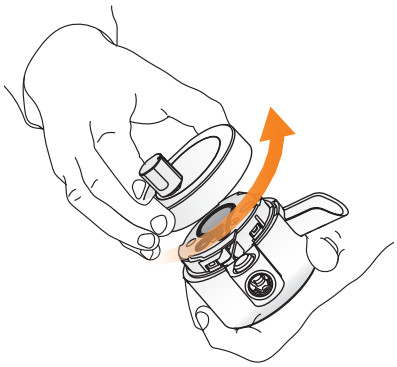
3. Tīrīšana

Kad esat beidzis lietot piena trauku Milk Maestro, varat veikt automātisku skalošanu ar programmu MILK (Piens), vai arī izjaukt un rūpīgi nomazgāt visas detaļas siltā ziepjūdenī vai trauku mazgājamajā mašīnā.

Pirms atkārtotas salikšanas noteikti rūpīgi noskalojiet un nožāvējiet visas detaļas.

PADOMI UN IETEIKUMI

Lai atbloķētu piena trauka Milk Maestro vāku, nepieciešams to pagriezt par ceturtdaļapgriezienu.



Uzmanību! Nesāciet piena dzērienu pagatavošanu, ja ierīcei nav pievienots piena trauks Milk Maestro.

Ceram, ka izbaudīsiet piena trauka Milk Maestro lietošanu un nobaudīsiet gardus mājās gatavotus piena dzērienus, pateicoties tā augstas veiktspējas un viegli lietojamajai piena putošanas funkcijai.

3.3 AUKSTO DZĒRIENU REŽĪMS UN AUKSTĀ PAGATAVOŠANA

Auksto dzērienu un aukstās pagatavošanas funkcijas ir izstrādātas, lai pagatavotu atsvaidzinošus kafijas dzērienus ar ledu, vienlaikus saglabājot optimālu garšas kvalitāti.

AUKSTO DZĒRIENU REŽĪMS

Kafija tiek pagatavota karsta un pēc tam atdzesēta uz ledus. Tādējādi tiek saglabāta espresso vai melnās kafijas bagātīgā garša, radot atsvaidzinošu un pilnvērtīgas garšas auksto dzērienu.

Auksto dzērienu režīms ļauj pagatavot iecienīto kafijas recepšu aukstās versijas.

- Lai aktivizētu auksto dzērienu režīmu, vispirms izvēlieties vēlamo recepti.
- Pēc tam nospiediet sniegpārslas pogu, lai aktivizētu dzesēšanas režīmu, un visbeidzot nospiediet START/STOP, lai sāktu pagatavošanu.

Pirms pagatavošanas uzsākšanas glāzē jāpievieno ledus kubiņi. Ieteicamais ledus kubiņu daudzums atšķiras atkarībā no izvēlētās receptes. Atbilstošo daudzumu skatiet 3. nodaļas recepšu tabulā.

Auksto dzērienu režīmu var izmantot visām receptēm, izņemot:

- Karstu ūdeni
- Piena putas
- Tvaiku

Aukstajiem dzērieniem nav pieejama 2 tasīšu opcija, un dzēriena tilpums ir fiksēts, lai nodrošinātu optimālu garšu un līdzsvaru.

Ja ierīce kādu laiku nav lietota, pirms lietošanas iesakām izskalot sistēmu un piepildīt ūdens tvertni ar svaigu ūdeni.

COLD BREW (AUKSTĀ PAGATAVOŠANA)

Lēni gatavota zemā temperatūrā (4–5 min.), aukstā pagatavošana nodrošina dabiski saldu un maigu kafiju ar ļoti nelielu rūgtumu, līdzīgu „kafijas uzlējumam", kas pasniegts ar ledu.

Lai iegūtu optimālu rezultātu, pirms ekstrakcijas iekārta vispirms ir jāatdzesē. Šo posmu sauc par **COLD RINSE.**

- Pēc aukstās pagatavošanas receptes izvēles displejā tiks parādīta COLD RINSE.
- Novietojiet trauku (vismaz 200 ml) zem izplūdes atverēm.
- Nospiediet START/STOP, lai sāktu dzesēšanas ciklu. Iekārta automātiski veiks skalošanu, lai samazinātu tās iekšējo temperatūru.

Kad COLD RINSE posms ir pabeigts, iekārta ir gatava ekstrakcijai.

- Sagatavojiet glāzi ar ieteicamo ledus daudzumu un nospiediet START/STOP, lai sāktu aukstās pagatavošanas procesu.

Kad Cold Brew ir gatavs, samaisiet to ar salmiņu vai karoti un izbaudiet!

4. VISPĀRĒJĀ APKOPE

4.1 IKDIENAS APKOPE

Regulāra un pareiza apkope paildzina ierīces kalpošanas laiku un palīdz saglabāt kafijas autentisko garšu.

NOTEKPAPLĀTES APKOPE

Notekpaplāte savāc ūdeni un kafiju, kas izplūst no ierīces dzērienu pagatavošanas laikā un pēc tās. Ir svarīgi paplāti vienmēr atstāt vietā un regulāri iztukšot.

Higiēnas nolūkos ieteicams notekpaplāti izjaukt un katru tās daļu tīrīt katru dienu, pēc tam ļaujot tām nožūt, pirms to ievietot atpakaļ ierīcē.

Plašāku informāciju par notekpaplātes tīrīšanu skatiet "Īsās lietotāja rokasgrāmatas"

KAD JĀIZTUKŠO NOTEKPAPLĀTE?

Kad pludiņš ir augšpusē, tas norāda, ka tā ir pārāk pilna.

KAFIJAS BIEZUMU TVERTNES APKOPE

Higiēnas apsvērumu dēļ iesakām katru dienu tīrīt kafijas biezumu tvertni ar karstu ziepjūdeni un ļaut tai nožūt, pirms to ievietot atpakaļ ierīcē. Skatiet īso lietotāja rokasgrāmatu.

Plašāku informāciju par kafijas biezumu tvertnes tīrīšanu skatiet "Īsās lietotāja rokasgrāmatas"

Svarīgi! Nelieciet to trauku mazgājamā mašīnā.

KAD JĀIZTUKŠO KAFIJAS BIEZUMU TVERTNE?

Kafijas biezumu tvertne savāc izmantoto malto kafiju.

Iztukšojiet biezumu tvertni, kad indikators to pieprasa.

To var iztukšot arī biežāk, taču tas jādara, kamēr ierīce ir ieslēgta, lai tā reģistrētu, ka tvertne tiešām ir iztukšota.

Svarīgi! Ja kafijas biezumu tvertne netiek regulāri iztukšota, kā norādīts iepriekš, ierīce var tikt bojāta

ŪDENS TVERTNES APKOPE

Lai saglabātu kafijas aromātu un higiēnas apsvērumu dēļ iesakām lietot svaigu ūdeni, katru dienu tīrīt ūdens tvertni ar karstu ūdeni un sūkli un ļaut tai nožūt, pirms to ievietot atpakaļ kafijas automātā.

KAFIJAS PUPIŅU TVERTNES APKOPE

Kafijas pupiņas var atstāt taukainus atlikumus uz pupiņu tvertnes sienām, kas var ietekmēt kafijas kvalitāti. Lai saglabātu vislabāko garšu un higiēnas apsvērumu dēļ iesakām to noslaucīt ar sausu, mīkstu drānu katru reizi, kad tā ir jāuzpilda.

Svarīgi! Pupiņu tvertnes tīrīšanai neizmantojiet ūdeni, jo ūdens nokļūšana tvertnē var sabojāt ierīci.

4.2 CITA APKOPE

Apkope	Kad to veikt?	Skaidrojums	Nepieciešamie materiāli
MILK RINSE **Milk Maestro automātiskā skalošana*** ~30 s – 60 ml	Pēc piena dzēriena pagatavošanas vai jebkurā laikā.	Automātiskajā piena trauka Milk Maestro skalošanas programmā tiek izmantots tikai karsts ūdens, un tas nodrošina optimālu piena putošanas veiktspēju un tīru sistēmu. **Papildinformāciju par to, kā izskalot piena trauku Milk Maestro, skatiet "Īsajā lietotāja rokasgrāmatā".** **Atkarībā no modeļa*	
COFFEE RINSE Kafijas sistēmas skalošana ~45 s – 30 ml	Pēc 2 dienu dīkstāves vai jebkurā laikā.	Ļauj izskalot ierīces kafijas sistēmu. Šajā procesā tiek izmantots tikai karsts ūdens. Tas nodrošina, ka tiek saglabāta autentiska kafijas garša. **Informāciju par ierīces skalošanu skatiet "Īsās lietotāja rokasgrāmatas"**	
CLEAN Ierīces tīrīšana ~13 min – 1 L	Kad ierīce to pieprasa, vai jebkurā laikā.	Higiēnas apsvērumu dēļ un lai saglabātu kafijas kvalitāti, mēs iesakām tīrīt un attaukot ierīces kafijas sistēmu. Tas nodrošina, ka jūsu dzērieni saglabā optimālu garšu. **Norādījumus par ierīces tīrīšanu skatiet "Īsās lietotāja rokasgrāmatas"** vai izpildiet šīs darbības: 1. Indikators CLEAN nepārtraukti degs sarkanā krāsā, kad ierīce būs jātīra. 2. Nospiediet CLEAN MODE pogu un atlasiet CLEAN 3. Nospiediet START/STOP pogu, lai apstiprinātu tīrīšanas procesu 4. Indikators CLEAN mirgos 5. Paņemiet tīrīšanas tableti 6. Atveriet tīrīšanas tabletes nodalījuma vāciņu un ievietojiet tableti 7. Novietojiet 1 litra trauku zem abiem uzgaļiem 8. Nospiediet START/STOP pogu vēlreiz, lai sāktu tīrīšanas procesu 9. Tīrīšanas procesa laikā no kafijas uzgaļiem tecēs ūdens 10. Kad ūdens plūsma ir apstājusies un dzirdat trīs skaņas signālus, ierīce ir tīra un gatava lietošanai.	1 KRUPS XS3000/XS808 tīrīšanas tablete

Apkope	Kad to veikt?	Skaidrojums	Nepieciešamie materiāli
CALC Atkaļķošana ~20 min – 1,5 L	Kad ierīce to pieprasa. Ja pagatavoto dzērienu skaits vēl nav sasniedzis atkaļķošanai nepieciešamo robežu, funkcija nav aktīva.	Ierīces atkaļķošana nodrošina tās pareizu darbību un novērš kaļķakmens nogulsnes. Šis solis ir ļoti svarīgs ierīces pareizai darbībai un ilgmūžībai. **Norādījumus par ierīces atkaļķošanu skatiet "Īsās lietotāja rokasgrāmatas"** vai izpildiet šīs darbības: 1. Kad CALC ierīcei nepieciešama atkaļķošana, indikators deg nepārtraukti sarkanā krāsā 2. Nospiediet CLEAN MODE pogu un atlasiet CALC 3. Nospiediet, START STOP lai apstiprinātu atkaļķošanas procesa sākšanu 4. Indikators CALC sāks mirgot 5. Piepildiet ūdens tvertni ar remdenu ūdeni līdz atzīmei CALC 6. Atveriet KRUPS atkaļķošanas līdzekļa paciņu 7. Ieberiet paciņas saturu ūdens tvertnē (ja ierīce ir aprīkota ar filtra kasetni, pirms tam izņemiet to) 8. Samaisiet paciņas saturu ar ūdeni tvertnē 9. Ievietojiet ūdens tvertni atpakaļ ierīcē 10. Novietojiet 1,5 l tilpuma trauku zem abiem uzgaļiem (kafijas un tvaika) 11. Nospiediet START STOP pogu, lai sāktu atkaļķošanas procesu 12. Atkaļķošanas procesa laikā ūdens plūdīs no abiem uzgaļiem 13. Kad ūdens pārstās plūst, indikators sāks mirgot 14. Izlejiet no ūdens tvertnes atlikušo ūdeni ar atkaļķošanas līdzekli 15. Izmazgājiet ūdens tvertni ar sūkli 16. Noslaukiet un nosusiniet ūdens tvertni 17. Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX 18. Ievietojiet ūdens tvertni atpakaļ ierīcē 19. Skalošanas procesa laikā ūdens plūdīs no uzgaļiem 20. Kad ūdens pārstās plūst un atskanēs trīs skaņas signāli, ierīces atkaļķošana būs pabeigta un ierīce būs gatava lietošanai.	1 KRUPS F054/XS809 atkaļķošanas līdzekļa paciņa (nav iekļauta komplektācijā)

! **Svarīgi!** Ja ierīce ir aprīkota ar filtra kasetni, pirms atkaļķošanas procedūras to izņemiet.

! **Svarīgi!** Apkopes programma nav jāpalaiž uzreiz pēc tam, kad ierīce par to paziņo, taču tā jāveic iespējami drīz. Ja tīrīšana (vai atkaļķošana) tiek atlikta, brīdinājuma indikācija būs redzama, līdz procedūra tiks pabeigta.

! **Svarīgi!** Ja apkopes laikā atvienojat ierīci no elektrotīkla vai rodas elektroapgādes pārtraukums, tīrīšanas programma tiks sākta no jauna. Šo darbību nebūs iespējams atlikt – ūdens sistēmas skalošana ir obligāta. Šādā gadījumā var būt nepieciešama jauna tīrīšanas tablete.

5. CITAS FUNKCIJAS

KĀ PIEKĻŪT IERĪCES IESTATĪJUMIEM?
Tā kā šī ierīce nav aprīkota ar ekrānu, iestatījumi ir pieejami kā noteiktu pogu sekundārās funkcijas.

Lai atvērtu iestatījumu izvēlni:
- Ierīcei jābūt pieslēgtai elektrotīklam, bet izslēgtai
- Nospiediet CLEAN MODE un 1 sekunde turiet nospiestu
- Kad iedegas indikatori pie pirmajiem trim dzērieniem un atskan skaņas signāls, esat atvēris iestatījumu izvēlni. Pārvietošanai pa izvēlni izmantojiet šīs trīs pogas.

Iestatījumu saraksts:

Sensation Hot & Cold Coffee

Kafijas temperatūra		
T1 :	Zema	Nospiediet ESPRESSO pēc tam lai pielāgotu kafijas temperatūru. Kafijas dzērienu temperatūrai ir pieejami trīs regulēšanas līmeņi. Pēc noklusējuma ir iestatīts 2. līmenis (vidēja temperatūra).
T2 :	**Vidēja**	
T3 :	Augsta	
Automātiskā izslēgšanās		
	10 min	Nospiediet DOPPIO pēc tam lai pielāgotu automātiskās izslēgšanās funkciju. Varat izvēlēties laiku, pēc kura ierīce automātiski izslēgsies, lai optimizētu enerģijas patēriņu: 10, 20 vai 30 minūtes. Pēc noklusējuma ir iestatītas **10 minūtes.**
	20 min	
	30 min	
Automātiskā skalošana		
	Neaktīva	Nospiediet LONG COFFEE pēc tam lai pielāgotu automātisko skalošanu ieslēgšanas laikā. Varat iestatīt, lai ierīce automātiski veiktu skalošanu katru reizi pēc izslēgšanas. Pēc noklusējuma šī funkcija ir **deaktivizēta.**
	Aktīva	

Sensation Hot & Cold Milk EA916

Kafijas temperatūra		
T1 :	Zema	Nospiediet ESPRESSO pēc tam lai pielāgotu kafijas temperatūru. Kafijas dzērienu temperatūrai ir pieejami trīs regulēšanas līmeņi. Pēc noklusējuma ir iestatīts 2. līmenis (vidēja temperatūra).
T2 :	Vidēja	
T3 :	Augsta	
Automātiskā izslēgšanās		
	10 min	Nospiediet LONG COFFEE pēc tam lai pielāgotu automātiskās izslēgšanās funkciju. Varat izvēlēties laiku, pēc kura ierīce automātiski izslēgsies, lai optimizētu enerģijas patēriņu: 10, 20 vai 30 minūtes. Pēc noklusējuma ir iestatītas **10 minūtes.**
	20 min	
	30 min	
Automātiskā skalošana		
	Neaktīva	Nospiediet AMERICANO pēc tam lai pielāgotu automātisko skalošanu ieslēgšanas laikā. Varat iestatīt, lai ierīce automātiski veiktu skalošanu katru reizi pēc izslēgšanas. Pēc noklusējuma šī funkcija ir **deaktivizēta.**
	Aktīva	

Sensation Hot & Cold Milk EA914 - EA915

Kafijas temperatūra		Nospiediet ESPRESSO pēc tam lai pielāgotu kafijas temperatūru. Kafijas dzērienu temperatūrai ir pieejami trīs regulēšanas līmeņi. Pēc noklusējuma ir iestatīts 2. līmenis (vidēja temperatūra).
T1 :	Low	
T2 :	Average	
T3 :	High	
Automātiskā izslēgšanās		Nospiediet LONG COFFEE pēc tam lai pielāgotu automātiskās izslēgšanās funkciju. Varat izvēlēties laiku, pēc kura ierīce automātiski izslēgsies, lai optimizētu enerģijas patēriņu: 10, 20 vai 30 minūtes. Pēc noklusējuma ir iestatītas **10 minūtes.**
	10 min	
	20 min	
	30 min	
Automātiskā skalošana		Nospiediet FILTER COFFEE pēc tam lai pielāgotu automātisko skalošanu ieslēgšanas laikā. Varat iestatīt, lai ierīce automātiski veiktu skalošanu katru reizi pēc izslēgšanas. Pēc noklusējuma šī funkcija ir **deaktivizēta.**
	Neaktīva	
	Aktīva	

**Atbilstoši modelim*

Lai izietu no iestatījumu izvēlnes:

• Nospiediet pogu, lai izietu no izvēlnes, vai pagaidiet 2 minūtes.

• Ierīce izslēgsies un saglabās iestatījumus.

6. ATBILDES UZ JŪSU JAUTĀJUMIEM

DARBĪBA

1) Ierīce rāda kļūdu, programmatūra ir iesaldēta VAI ierīce darbojas nepareizi.

✓ Izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla, izņemiet filtra kasetni, ja tas ir uzstādīts ūdens tvertnē, uzgaidiet 1 minūti, atkārtoti pievienojiet un restartējiet ierīci.

2) Ierīce neieslēdzas pēc pogas ON/OFF nospiešanas (vismaz 3 sekundes).

✓ Pārbaudiet drošinātājus un elektroinstalācijas kontaktligzdu. Pārbaudiet, vai abas strāvas kontaktdakšas ir pareizi ievietotas kontaktligzdā.

3) Cikla laikā radās strāvas padeves pārtraukums.

✓ Ierīce automātiski atiestatās, kad tā atkal tiek ieslēgta.

4) Dzirnaviņas darbojas tukšgaitā.

✓ Tas ir normāli, ja tas notiek ik pa laikam un ja traukā nav kafijas pupiņu vai to ir ļoti maz.

✓ Kafijas pupiņas paliek traukā:

➔ Kafija, iespējams, ir pārāk taukaina un tāpēc netiek pareizi uztverti. Mēģiniet palīdzēt pupiņām nokrist uz leju un pārbaudiet, vai ierīce sāk atkal darboties. Tomēr ieteicams mainīt kafiju (skatiet kafijas pupiņu veidu).

➔ Šī ir mana parastā kafija, kas līdz šim darbojās labi: sazinieties ar KRUPS klientu apkalpošanas dienestu.

LIETOŠANA

1) Dzirnaviņas izdod neparastu troksni.

✓ Dzirnaviņās, iespējams, atrodas svešķermeņi. Mēģiniet tās iztīrīt ar putekļsūcēju, pretējā gadījumā sazinieties ar KRUPS klientu apkalpošanas dienestu.

2) Zem ierīces ir ūdens.

- ✓ Pirms notekpaplātes izņemšanas uzgaidiet 15 sekundes pēc kafijas plūsmas beigām, lai ierīce pareizi pabeigtu ciklu.
- ✓ Pārbaudiet, vai notekpaplāte ir pareizi novietota ierīcē. Tai vienmēr jābūt savā vietā, pat ja ierīce netiek lietota.
- ✓ Pārbaudiet, vai notekpaplāte nav pilna.

3) Malšanas smalkuma regulēšanas pogu ir grūti pagriezt.

- ✓ Malšanas smalkuma regulēšanas pogu groziet tikai tad, kad dzirnaviņas darbojas.

4) Ierīce nav pagatavoja kafiju.

- ✓ Pagatavošanas laikā tika konstatēts traucējums. Ierīce automātiski atiestatās un ir gatava jaunam ciklam.

5) Pupiņu vietā esat izmantojis maltu kafiju.

- ✓ Izmantojiet putekļsūcēju, lai no pupiņu trauka savāktu malto kafiju.

6) Kad ierīce apstājas, no kafijas uzgaļiem tek ūdens.

- ✓ Tas ir normāli. Tā ir automātiska skalošana, kas attīra kafijas uzgaļus un nodrošina, ka tie netiek nosprostoti.

TVAIKS UN PIENS

1) Neiznāk tvaiks.

a. Ja tvaika funkcija tiek izmantota pirmo reizi un tvaiks neizplūst vai izplūst nepietiekami:

- ✓ Pārbaudiet, vai tvaika uzgalis nav aizsērējis. **Norādījumus skatiet "Īsās lietotāja rokasgrāmatas"**
- ✓ Ja tvaika uzgalis nav aizsērējis, veiciet šo darbību vienu reizi: iztukšojiet ūdens tvertni un uz laiku izņemiet filtra kasetni. Piepildiet ūdens tvertni ar minerālūdeni, kura kalcija saturs pārsniedz 100 mg/l, un secīgi veiciet tvaika ciklu 5–10 reizes virs trauka, līdz izveidojas nepārtraukta tvaika plūsma. Pēc tam ievietojiet filtra kasetni atpakaļ tvertnē.

b. Ja tvaika uzgalis iepriekš darbojās:

- ✓ Pārbaudiet, vai tvaika uzgalis nav aizsērējis. **Norādījumus skatiet "Īsās lietotāja rokasgrāmatas"**

Ja pēc iepriekš minēto darbību veikšanas problēmu neizdodas novērst, sazinieties ar KRUPS klientu apkalpošanas dienestu.

2) No tvaika uzgaļa neparasti izplūst ūdens vai tvaiks.

- ✓ Pārbaudiet, vai tvaika uzgalis ir pareizi uzstādīts uz savienojuma un vai savienojums ir droši piestiprināts pie tvaika izvada.
- ✓ Pagatavošanas sākumā vai beigās no tvaika uzgaļa var izpilēt daži pilieni.

3) Tvaiks izplūst no notekpaplātes režģi.

- ✓ Atkarībā no pagatavošanas veida tvaiks var izplūst caur notekpaplātes režģi.

4) Milk Maestro piena trauks vairs neveido piena putas.

- ✓ Izmantojiet svaigu daļēju vājpienu vai pilnpienu (3–6 °C).
- ✓ Veiciet Milk Maestro piena trauka skalošanu, izmantojot programmu **MILK RINSE**.
- ✓ Nomazgājiet visas detaļas trauku mazgājamajā mašīnā vai ar rokām ziepjūdenī un pirms salikšanas ļaujiet tām pilnībā nožūt.

APKOPE

1) Ierīce neprasa atkaļķošanu.

- ✓ Atkaļķošanas cikls tiek aktivizēts pēc liela skaita piena dzērienu vai karsta ūdens pagatavošanas reižu. Ja lietojat tikai kafiju, atkaļķošana nebūs nepieciešama bieži.

2) Notekpaplātē ir kafijas biezumi.

- ✓ Neliels daudzums maltas kafijas var nokļūt notekpaplātē. Ierīce ir projektēta tā, lai izvadītu lieko malto kafiju un perkolācijas zona paliktu tīra.

3) Intuitīvā  indikatora gaisma joprojām deg pēc kafijas biezumu trauka iztukšošanas.
   - ✓ Ievietojiet kafijas biezumu trauku atpakaļ.
4) Pēc  ūdens tvertnes uzpildīšanas intuitīvā indikatora gaisma paliek ieslēgta.
   - ✓ Pārbaudiet, vai tvertne ir pareizi novietota ierīcē.
   - ✓ Pludiņiem tvertnes apakšā jāpārvietojas brīvi. Ja nepieciešams, pārbaudiet un atbrīvojiet pludiņus.
5) Atkaļķošanas laikā pirmās fāzes laikā no uzgaļiem netek ūdens:
   - ✓ Tas ir normāli, tikai spēcīgas atkaļķošanās gadījumā ierīce izlaidīs ūdeni no uzgaļiem.

DZĒRIENI

1) Kafija tek pārāk lēni.
   - ✓ Pagrieziet pogu “malšanas smalkums” pa labi, lai iegūtu rupjāk maltu kafiju (tas var būt atkarīgs no izmantotā kafijas veida).
   - ✓ Veiciet vienu vai vairākus skalošanas ciklus.
   - ✓ Nomainiet filtra kasetni.
2) Kafija ir pārāk vāja vai nepietiekami pilnīga.
   - ✓ Pārbaudiet, vai pupiņu traukā ir kafija un vai tā pareizi nokrīt uz leju.
   - ✓ Izvairieties no taukainas, karamelizētas vai aromatizētas kafijas lietošanas, jo tā var netikt pareizi uztverta.
   - ✓ Samaziniet pagatavošanas apjomu un palieliniet stiprumu, izmantojot kafijas stipruma funkciju. Pagrieziet pogu “malšanas smalkums”, lai iegūtu smalkāk samaltu kafiju. Pagatavojiet dzērienu divos ciklos, izmantojot 2 tasu funkciju.
3) Espreso vai kafija nav pietiekami karsta.
   - ✓ Palieliniet kafijas temperatūru ierīces iestatījumos. Uzsildiet krūzi, noskalojot to ar karstu ūdeni pirms dzēriena pagatavošanas.
   - ✓ Pirms kafijas pagatavošanas veiciet kafijas sistēmas skalošanu.
4) Pirms katras kafijas no kafijas uzgaļiem tek dzidrs ūdens.
   - ✓ Receptes sākšanas laikā notiek priekšinfūzija, kuras rezultātā no kafijas uzgaļiem var izplūst neliels daudzums ūdens.

Ja kāda no iepriekš minētajām problēmām saglabājas, sazinieties ar KRUPS klientu apkalpošanas dienestu.

UTILIZĀCIJA
Dažas ierīces drošības apsvērumu dēļ satur akumulatoru, kas ir pieejams tikai remontdarbu veicējam. Lai nomainītu akumulatoru, sazinieties ar tuvāko servisa centru.

Svarīgi! Jūsu ierīce satur daudzus atgūstamus vai pārstrādājamus materiālus.
Palīdzēsim aizsargāt vidi!
Nododiet to apstrādes savākšanas punktā.

GARANTIJA
Garantija neattiecas uz šādiem gadījumiem:
- Svešķermeņu klātbūtne dzirnaviņās;
- Malta kafija ir iebērta pupiņu traukā;
- Filtra kasetne netiek lietota saskaņā ar KRUPS norādījumiem;
- Atkaļķošanas, tīrīšanas vai regulāras apkopes neveikšanas gadījumā.

Jebkuri darbi ar ierīci jāveic pilnvarotā KRUPS centrā.

Šo automātisko kafijas/espreso aparātu drīkst izmantot tikai kafijas un karsta ūdens pagatavošanai vai piena putošanai.

Ražotājs: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard 53100 Mayenne - Francija