

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

SICHERHEITSHINWEISE

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

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

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

BESCHREIBUNG ZUM GEBRAUCH DES GERÄTS

3 Schritte für ein optimales Ergebnis

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

REINIGUNG: DIESES GERÄT DARF NICHT IN DIE SPÜLMASCHINE

Die Anti-Haft-Beschichtung im Inneren des Topfes ermöglicht eine einfache Reinigung. Gehen Sie dabei vor wie folgt:

Nehmen Sie das Gerät von seinem elektrischen Sockel ab.

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

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

FÜR DEN FALL WIEDERHOLTER VERWENDUNGEN

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

DIE VERSCHIEDENEN ZUBEREITUNGEN

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

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




Cappuccino

50% heiße Milch
50% Milchschaum

Temperatur: 70°C
Maximale Milchmenge: 150 ml

Zubereitung : Vergewissern Sie sich, dass der Aufschäumer eingesetzt ist

- 1** Füllen Sie die Milch ein und achten Sie dabei darauf, die Höchstmenge (150 ml) nicht zu überschreiten und den Aufschäumer zumindest zu bedecken (50 ml).
- 2** Drücken Sie die Taste . Die Taste leuchtet auf und das Gerät startet automatisch.
 - Der Aufschäumvorgang beginnt und das Gerät läuft dann bei niedriger Geschwindigkeit.
 - Sobald die Milch die ideale Temperatur erreicht hat, beginnt das Gerät schneller zu laufen und schäumt die Milch auf.
 - Die Taste geht aus: Die Zubereitung ist mit idealer Temperatur servierbereit und das Verhältnis von Milch und Milchschaum beträgt 50/50.
- 3** Servieren Sie die aufgeschäumte Milch in einer Tasse und gießen Sie den Espresso hinzu.




Caffè Latte

80% heiße Milch
20% Milchschaum

Temperatur: 70°C
Maximale Milchmenge: 225 ml

Zubereitung : Vergewissern Sie sich, dass der Aufschäumer eingesetzt ist

- 1** Füllen Sie die Milch ein und achten Sie dabei darauf, die Höchstmenge (225 ml) nicht zu überschreiten und den Aufschäumer zumindest zu bedecken (50 ml).
- 2** Drücken Sie die Taste . Die Taste leuchtet auf und das Gerät startet automatisch.
 - Der Aufschäumvorgang beginnt und das Gerät läuft dann bei niedriger Geschwindigkeit.
 - Sobald die Milch die ideale Temperatur erreicht hat, läuft das Gerät kurz schneller.
 - Die Taste geht aus: Die Zubereitung ist mit idealer Temperatur servierbereit und das Verhältnis von Milch und Milchschaum beträgt 80/20.
- 3** Servieren Sie die aufgeschäumte Milch in einer Tasse und gießen Sie den Espresso hinzu.




Heiße Milch

> 90% heiße Milch

Temperatur: 80°C
Maximale Milchmenge: 300 ml

Zubereitung : Vergewissern Sie sich, dass der Aufschäumer eingesetzt ist

- 1** Füllen Sie die Milch ein und achten Sie dabei darauf, die Höchstmenge (300 ml) nicht zu überschreiten und den Aufschäumer zumindest zu bedecken (50 ml). Bei der Zubereitung von kleinen Volumen kann der Anteil von Milchschaum in der Zubereitung über 10% erreichen.
- 2** Drücken Sie die Taste . Die Taste leuchtet auf und das Gerät startet automatisch.
 - Der Aufschäumvorgang beginnt, anschließend passt sich die Geschwindigkeit automatisch dem Volumen der zu erwärmenden Milch an.
 - Die Taste geht aus: Die Milch ist servierbereit und hat die ideale Temperatur (etwa 10° wärmer als Cappuccino und Caffè Latte).
- 3** Servieren Sie die heiße Milch in einer geeigneten Tasse.

PROBLEME UND IHRE BEHEBUNG

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

GARANTIE

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

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

EINSATZGRENZEN

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

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

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und den Betrieb in geschlossenen Räumen bestimmt. Es darf nicht für gewerbliche oder professionelle Zwecke eingesetzt werden.

ENTSORGUNG VON ELEKTRONISCHEN UND ELEKTRISCHEN GERÄTEN



Tun Sie etwas für den Umweltschutz!



Ihr Gerät enthält zahlreiche wieder verwertbare oder recycelbare Materialien.



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

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

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the instructions carefully before using for the first time and keep them in a safe place: Krups may not be held responsible for any incorrect use.
- The appliance must only be plugged into mains socket with an earth pin. Check that the supply voltage matches that marked on the rating plate of the appliance.
- Do not place the appliance on a hot surface such as a hob or use it close to a naked flame.
- Unplug the appliance immediately if you notice that the appliance is not operating correctly.
- Do not pull on the power cord to unplug it.
- Do not let the power cord dangle from a table or a work top.
- Do not leave your hand on the power cord or the hot parts of the appliance.
- Do not immerse the appliance, the power cord or plug in water or any other liquid.
- **Do not wash the appliance in the dishwasher.**
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the power cord, the plug or the appliance do not operate correctly or if they are damaged, do not use the appliance so as to avoid any danger, and have the appliance repaired by an KRUPS approved service centre.
- Unplug the appliance as soon as you have finished using it, when it is not be used for some time and when you clean it.
- Except for cleaning and descaling, following the instructions for use of the appliance, all other work on the appliance must be carried out by an KRUPS approved service centre.
- Any incorrect connection invalidates the guarantee.
- The use of adapters and/or extensions is not recommended.
- Your guarantee does not apply if the appliance is not cleaned or maintained regularly or if there is a foreign body in it (see separate document).
- Protect the appliance from damp and frost.
- All of our appliances are subject to quality control checks. Operating tests are carried out on the appliances at random, which is why some may have traces of use.
- Note that the body of stainless steel Automatic Milk Frother becomes hot during operation. During use, do not touch the metal jug as this will become hot.
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Your appliance must only be used with its own base.
- Never immerse the appliance or its base in water. The electrical connections must not come into contact with water.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

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

INSTRUCTIONS FOR USING THE APPLIANCE

3 steps for optimum results

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

CLEANING: DO NOT CLEAN THE APPLIANCE IN A DISHWASHER

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

Remove the appliance from its electrical power base.

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

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

IF USING FOR SUCCESSIVE CYCLES

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

THE VARIOUS PREPARATIONS

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

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




Cappuccino

50% hot milk
50% frothed milk

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

Preparation : Check that the emulsifier is fitted.

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

- 3 Serve the frothed milk into a cup then add your espresso or coffee to the preparation.




Caffè Latte

80% hot milk
20% frothed milk

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

Preparation : Check that the emulsifier is fitted.

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

- 3 Serve the frothed milk into a cup then add your espresso or coffee to the preparation.




Hot milk

>90% hot milk

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

Preparation : Check that the emulsifier is fitted.

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

- 3 Serve the hot milk into a suitable cup.

PROBLEMS AND CORRECTIVE ACTIONS

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

GUARANTEE

This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

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

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

0845 602 1454 - UK

(01) 677 4003 - Ireland

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

LIMITS OF USE

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

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

DISPOSING OF ELECTRICAL OR ELECTRONIC APPLIANCES



Help protect the environment!



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



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

Nous vous remercions d'avoir choisi le XL 2000 Automatic Milk Frother de Krups et de la confiance que vous nous témoignez. Vous apprécierez sa facilité d'utilisation pour faire chauffer et/ou mousser du lait et le XL 2000 deviendra rapidement le nouvel expert de votre cuisine.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et conservez-le : une utilisation non-conforme dégagerait Krups de toute responsabilité.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur reliée à la terre. Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation.
- Veillez à ne pas poser l'appareil sur une surface chaude telle qu'une plaque chauffante ni à l'utiliser à proximité d'une flamme nue.
- Retirez immédiatement la prise secteur si vous constatez une anomalie quelconque pendant le fonctionnement.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour retirer la prise secteur.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail.
- Ne laissez pas votre main ou le câble d'alimentation sur les parties chaudes de l'appareil.
- Ne laissez jamais tremper l'appareil, le fil ou la prise électrique dans l'eau ou dans un autre liquide.
- **Ne pas mettre l'appareil dans le lave vaisselle.**
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le câble d'alimentation, la fiche ou l'appareil ne fonctionnent pas correctement ou sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil afin d'éviter tout danger, faites obligatoirement réparer l'appareil par un centre agréé KRUPS.
- Débranchez l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser pendant une longue période et lorsque vous le nettoyez.
- Excepté pour le nettoyage et selon les procédures du mode d'emploi de l'appareil, toute intervention sur l'appareil doit être effectuée par un centre agréé KRUPS.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.
- L'emploi de prises multiples et/ou rallonges est déconseillé.
- En cas d'absence de nettoyage ou d'entretien régulier ou suite à la présence de corps étranger dans l'appareil électrique, la garantie de votre appareil (voir document séparé) ne pourra être prise en compte.
- Protégez l'appareil de l'humidité et du gel.
- Tous les appareils sont soumis à un contrôle qualité sévère. Des essais d'utilisation pratiques sont faits avec des appareils pris au hasard, ce qui explique d'éventuelles traces d'utilisation.
- Votre appareil ne doit être utilisé qu'avec le socle qui lui est associé.
- Ne jamais plonger l'appareil ou son socle dans l'eau : les connexions électriques ne doivent pas être en contact avec l'eau.

DESRIPTIF DE L'APPAREIL

- 1** Couverture transparente anti-débordement
- 2** Collettere de versage multi-directionnelle
- 3** Pot en aluminium avec revêtement anti-adhésif (facile à nettoyer) et jupe en acier inox brossé
- 4** Socle avec connexion 360°
- 5** Poignée inox revêtue de plastique satiné soft touch
- 6** Tableau de bord 3 préparations : un bouton adapté à chaque recette
- 7** Emulsionneur amovible
- 8** Graduation pour la recette du Lait Chaud (volume de lait maximal)
- 9** Graduation pour la recette du Caffè Latte (volume de lait maximal)
- 10** Graduation pour la recette du Cappuccino (volume de lait maximal)
- 11** Cordon enroulable sous le socle

DESRIPTIF DE L'UTILISATION DE L'APPAREIL

3 étapes pour un résultat optimum

1. Verser le lait **A1** - 2. Sélectionnez votre recette **A2** - 3. Servez **A3**

NETTOYAGE : NE PAS METTRE L'APPAREIL DANS LE LAVE VAISSELLE

Le revêtement anti-adhésif de l'intérieur du pot vous permettra de le nettoyer facilement. Voici comment procéder :

Enlevez l'appareil de sa base d'alimentation électrique.

1. Enlevez l'émulsionneur du pot **B1**
2. Frottez le pot avec une éponge et un produit nettoyant non agressif **B2**
3. Rincez le pot avec de l'eau claire tiède **B3**
4. Essuyez l'appareil

N'oubliez pas de remettre l'émulsionneur en place en veillant à bien l'enfoncer (sensation de clip).

EN CAS D'UTILISATIONS SUCCESSIVES

- 1. Fonction Cappuccino :** Pour des raisons de performance (température et qualité de mousse) et d'hygiène, si vous souhaitez réaliser plusieurs cycles à la suite, nous vous conseillons de passer l'intérieur du pot sous l'eau froide afin de limiter la formation d'une couche de lait au fond de celui-ci.
- 2. Fonction Caffè latte :** Pour une bonne réussite de cette recette, veillez à bien nettoyer, entre chaque cycle, l'intérieur du pot pour enlever la couche de lait se formant et à utiliser du lait froid sortant du réfrigérateur.

LES DIFFÉRENTES PRÉPARATIONS

Cet appareil permet de chauffer et/ou mousser le lait de trois façons différentes en termes de moussage et de température. Vous pouvez utiliser du lait (frais) pasteurisé ou UHT, écrémé, demi-écrémé ou entier, sortant du réfrigérateur ou à température ambiante. L'utilisation de laits spéciaux (microfiltrés, crus, fermentés, enrichis...) peuvent donner des résultats moins satisfaisants notamment en terme de qualité de mousse.

Nous vous conseillons cependant d'utiliser du lait récemment ouvert. Pour chaque préparation, le niveau maximum de lait vous est indiqué par un trait en relief à l'intérieur du pot et le niveau minimum est atteint lorsque le liquide recouvre l'émulsionneur.




Cappuccino

50% lait chaud
50% mousse de lait

Température mini : 70°C
Quantité de lait max : 150 ml

Préparation :

Vérifiez la présence de l'émulsionneur.

- 1** Versez le lait sans dépasser le niveau maximum (150 ml), tout en veillant à recouvrir au minimum l'émulsionneur (50 ml).
- 2** Appuyez sur le bouton . La touche s'allume et l'appareil se met en fonctionnement automatique.
 - Le moteur démarre par petits à-coups pour se lancer et tourne à petite vitesse.
 - Lorsque la préparation arrive à température idéale, le moteur s'accélère pour faire mousser le lait.
 - La touche s'éteint : votre préparation est prête à être servie avec une température idéale et une proportion de lait et de mousse de lait d'environ 50/50.
- 3** Servez le lait moussé dans une tasse puis ajoutez votre espresso ou votre café à la préparation.




Caffè Latte

80% lait chaud
20% mousse de lait

Température mini : 70°C
Quantité de lait max : 225 ml

Préparation :

Vérifiez la présence de l'émulsionneur.

- 1** Versez le lait sans dépasser le niveau maximum (225 ml), tout en veillant à recouvrir au minimum l'émulsionneur (50 ml).
- 2** Appuyez sur le bouton . La touche s'allume et l'appareil se met en fonctionnement automatique.
 - Le moteur démarre par petits à-coups pour se lancer et tourne à petite vitesse.
 - Lorsque la préparation arrive à température idéale, le moteur s'accélère.
 - La touche s'éteint : votre préparation est prête à être servie avec une température idéale et une proportion de lait et de mousse de lait d'environ 80/20.
- 3** Servez le lait moussé dans une tasse puis ajoutez votre espresso ou votre café à la préparation.




Lait chaud

> 90% de lait chaud

Température mini : 80°C
Quantité de lait max : 300 ml

Préparation :

Vérifiez la présence de l'émulsionneur.

- 1** Versez le lait sans dépasser le niveau maximum (300 ml), tout en veillant à recouvrir au minimum l'émulsionneur (50 ml).
- 2** Appuyez sur le bouton . La touche s'allume et l'appareil se met en fonctionnement automatique.
 - Le moteur démarre par à-coups pour se lancer puis sa vitesse s'adapte automatiquement suivant le volume de lait à chauffer.
 - La touche s'éteint : votre préparation est prête à être servie avec une température idéale (plus chaude que le Cappuccino et le Café Latte de 10°C environ). Le résultat obtenu a par ailleurs une proportion de mousse généralement inférieure à 10%.
- 3** Servez alors le lait chaud dans une tasse adaptée.

PROBLÈMES ET ACTIONS CORRECTIVES

Problèmes éventuels	Causes probables	Actions correctives
L'appareil ne démarre pas, la touche de la recette désirée clignote	La température du pot est trop élevée	Attendre la fin du clignotement et réappuyer sur la touche de la recette désirée
L'appareil ne démarre pas, tous les boutons clignent	L'émulsionneur est bloqué	Videz la préparation, démontez l'émulsionneur et nettoyez votre pot

GARANTIE

La garantie couvre les défauts de fabrication et l'usage domestique uniquement. Toute casse, détérioration résultant du non respect des instructions d'utilisation n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

Si vous avez des questions, veuillez contacter le service consommateur de votre pays. Il est préférable d'avoir le produit à portée de main au moment de votre appel ainsi que le numéro de série indiqué sur le fond de ce dernier.

LIMITES D'UTILISATION

Cet appareil sert à faire chauffer et mousser du lait. **Il n'est pas conçu pour faire chauffer d'autres liquides ou préparations** (soupes, sauces etc.).

Aucune responsabilité ne saurait être engagée pour les endommagements éventuels découlant de l'utilisation de l'appareil à des fins non autorisées, de mauvais branchement, manipulations, opérations et réparations hasardeuses. Les garanties de maintenance deviendront nulles dans de telles circonstances.

Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique à l'intérieur de la maison. Il n'est pas conçu pour une utilisation commerciale ou professionnelle.

PRODUIT ÉLECTRIQUE OU ÉLECTRONIQUE EN FIN DE VIE



Participons à la protection de l'environnement



Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.



Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Wij danken u voor uw keuze van de XL 2000 automatische melkopschuimer van Krups en voor uw vertrouwen in ons merk. U zult het gebruiksgemak waarmee u melk kunt opwarmen en/of opschuimen zeker waarderen en de XL 2000 zal snel de nieuwe expert van uw keuken worden.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt : wanneer het apparaat niet op de juiste wijze gebruikt wordt, kan Krups geen aansprakelijkheid aanvaarden.
- Steek de stekker altijd in een geaard stopcontact. Controleer of de op het typeplaatje van het apparaat vermelde netspanning van uw apparaat overeenkomt met de netspanning van het elektriciteitsnet.
- Zorg dat u het apparaat niet op een warme ondergrond plaatst, zoals een warmhoudplaat, en het niet in de buurt van open vuur gebruikt.
- Neem onmiddellijk de stekker uit het stopcontact wanneer u tijdens het gebruik een storing bemerkt.
- Trek niet aan het netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of een werkblad hangen.
- Houd uw hand en het netsnoer uit de buurt van de warme delen van het apparaat.
- Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit in water of een andere vloeistof.
- **Zet het apparaat niet in de vaatwasser.**
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen het apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van het apparaat door een verantwoordelijke persoon.
- Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Indien het netsnoer, de stekker of het apparaat niet goed werkt of beschadigd is, gebruik het apparaat dan niet, en laat het altijd door een erkend servicecentrum van KRUPS repareren, om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Trek, bij langdurige afwezigheid en als u het apparaat schoonmaakt, de stekker uit het stopcontact.
- Met uitzondering van reiniging en ontkalking volgens de procedures van de gebruiksaanwijzing van het apparaat moeten alle werkzaamheden aan het apparaat door een erkend servicecentrum van KRUPS worden uitgevoerd.
- Een verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.
- Het gebruik van stekkerdozen en/of verlengsnoeren wordt afgeraden.
- Indien het apparaat niet regelmatig wordt gereinigd of onderhouden en als er vreemde deeltjes aanwezig zijn in het elektrische apparaat, vervalt de garantie (zie aparte bijlage).
- Bescherm het apparaat tegen vocht en vorst.
- Alle apparaten worden onderworpen aan een strenge controle. Met sommige, willekeurig uitgekozen apparaten zijn praktische gebruikstests uitgevoerd, waardoor het kan lijken of het apparaat al eens gebruikt is.
- Pas goed op, want de roestvrijstalen behuizing van de Automatische Melkschuimer wordt tijdens het gebruik heet. Raak van de Automatische Melkschuimer alleen de handgreep aan.
- Uw apparaat dient uitsluitend met het bijbehorende voetstuk te worden gebruikt.
- Dompel het apparaat of de sokkel nooit in water onder: de elektrische aansluitingen dienen niet met water in contact te komen.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- 1** Transparant anti-spat deksel
- 2** Draaibare (360°) schenkring
- 3** Aluminium kan met anti-aanbaklaag (eenvoudig schoon te maken) en behuizing van geborsteld roestvrijstaal
- 4** Pirouetteverbinding tussen voetstuk en kan (360° draaibaar)
- 5** Rvs handgreep met soft touch kunststof bekleding
- 6** Bedieningspaneel voor 3 bereidingswijzen: één knop voor ieder recept
- 7** Afneembare emulgeerschijf
- 8** Maatverdeling voor het recept van Warme Melk (max. melkinhoud)
- 9** Maatverdeling voor het recept van Caffe Latte (max. melkinhoud)
- 10** Maatverdeling voor het recept van Cappuccino (max. melkinhoud)
- 11** Snoeropbergmogelijkheid onder het voetstuk

BESCHRIJVING VAN HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT

3 stappen voor een optimaal resultaat

1. Schenk de melk in de kan **A1** - 2. Selecteer uw recept **A2** - 3. Serveren **A3**

REINIGING: PLAATS HET APPARAAT NIET IN DE VAATWASSER

Het anti-aanbak oppervlak van de kan maakt schoonmaken eenvoudiger. Zie hier hoe u te werk dient te gaan:

Neem het apparaat van zijn elektrische voetstuk.

1. Verwijder de emulgeerschijf uit de kan **B1**
2. Reinig de kan met een sponsje en een niet agressief reinigingsmiddel **B2**
3. Spoel de kan om met lauw water **B3**
4. Droog het apparaat af.

Vergeet niet de emulgeerschijf terug te plaatsen en stevig vast te drukken (klik).

IN GEVAL VAN OPEENVOLGENDE GEBRUIKSCYCLI

1. **Cappuccino Functie:** Omwille van de goede werking (temperatuur en schuimkwaliteit) en de hygiëne, indien u meerdere opeenvolgende zetcycli wenst te doen, raden wij u aan de binnenkant van de pot met koud kraanwater te spoelen om te voorkomen dat er zich een laagje melk op de bodem van de pot gaat vormen.
2. **Caffe latte Functie:** Voor het welslagen van dit recept dient u de binnenkant van de pot na elke cyclus goed te reinigen, om zo de zich vormende laag melk uit te wassen, en koude melk net uit de koelkast te gebruiken.

DE VERSCHILLENDE BEREIDINGSWIJZEN

Met dit apparaat kunt u melk op drie verschillende wijzen opwarmen en/of laten opschuimen, met verschillende temperaturen. U kunt verse, gepasteuriseerde of houdbare halfvolle of volle melk gebruiken uit de koelkast of op kamertemperatuur. Bij gebruik van gespecialiseerde melk (microgefilterde, rauwe of verrijkte melk of karnemelk) kan het resultaat minder goed zijn, vooral voor wat betreft de kwaliteit van het schuim. Wij raden u echter aan een pak pas geopende melk te gebruiken. Voor iedere bereiding wordt de maximale hoeveelheid melk in reliëf weergegeven aan de binnenzijde van de kan en het minimum niveau is bereikt wanneer de vloeistof de emulgeerschijf bedekt.



Cappuccino

50% warme melk
50% melkschuim
Min. temperatuur: 70°C
Max. hoeveelheid melk: 150 ml

Bereiding:

Controleer of de emulgeerschijf op zijn plaats zit.

1 Schenk de melk in de kan zonder het maximum niveau te overschrijden (150 ml) en zorg er voor dat in ieder geval de emulgeerschijf bedekt is (50 ml).

2 Druk op de knop . Het controlelampje gaat branden en het apparaat wordt automatisch ingeschakeld.

- De motor start met korte stoten en draait vervolgens op een laag toerental.

- Wanneer de bereiding de ideale temperatuur heeft bereikt, gaat de motor harder draaien om de melk te laten schuimen.

- Het controlelampje gaat uit: uw bereiding is klaar om geserveerd te worden op de ideale temperatuur en met een melk-schuimverhouding van ca. 50/50.

3 Schenk de schuimende melk in een kopje en schenk hier uw espresso of koffie over.



Caffe Latte

80% warme melk
20% melkschuim
Min. temperatuur: 70°C
Max. hoeveelheid melk: 225 ml

Bereiding:

Controleer of de emulgeerschijf op zijn plaats zit.

1 Schenk de melk in het kannetje zonder het maximum niveau te overschrijden (225 ml) en zorg er voor dat in ieder geval de emulgeerschijf bedekt is (50 ml).

2 Druk op de knop . Het controlelampje gaat branden en het apparaat wordt automatisch ingeschakeld.

- De motor start met korte stoten en draait vervolgens op een laag toerental.

- Wanneer de bereiding bijna de ideale temperatuur bereikt heeft, gaat de motor sneller draaien.

- Het controlelampje gaat uit: uw bereiding is klaar om geserveerd te worden op de ideale temperatuur en met een melk-schuimverhouding van ca. 80/20.

3 Schenk de schuimende melk in een kopje en schenk hier uw espresso of koffie over.



Warme melk

>90% warme melk
Min. temperatuur: 80°C
Max. hoeveelheid melk: 300 ml

Bereiding:

Controleer of de emulgeerschijf op zijn plaats zit.

1 Schenk de melk in het kannetje zonder het maximum niveau te overschrijden (300 ml) en zorg er voor dat in ieder geval de emulgeerschijf bedekt is (50 ml).

2 Druk op de knop . Het controlelampje gaat branden en het apparaat wordt automatisch ingeschakeld.

- De motor start met korte stoten en het toerental past zich vervolgens automatisch aan de op te warmen hoeveelheid melk aan.

- Het controlelampje gaat uit: uw bereiding is klaar om geserveerd te worden op een ideale temperatuur (warmer dan Cappuccino en Caffe Latte – ca.10°). Het verkregen resultaat heeft trouwens over het algemeen een schuimverhouding van minder dan 10%.

3 Serveer de warme melk in een hiervoor geschikt kopje.

PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

Eventuele problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Het apparaat start niet. Het controlelampje van het gewenste recept knippert	De aanvangstemperatuur van het apparaat is te hoog om schuim van goede kwaliteit te garanderen	Wacht tot het knipperen stopt en druk dan opnieuw op de toets voor het gewenste recept
Het apparaat start niet, alle knoppen knipperen	De emulgeerschijf is geblokkeerd	Verwijder de bereiding, neem de emulgeerschijf uit en reinig de kan

GARANTIE

De garantie dekt alleen fabricatiefouten en huishoudelijk gebruik. Beschadigingen of stukgaan als gevolg van het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzingen vallen niet onder de garantievoorzaken. Neem in geval van vragen contact op met de klantenservice van uw land. Het beste is het apparaat binnen handbereik te hebben wanneer u belt, plus het serienummer dat op de bodem hiervan staat aangegeven.

GEBRUIKSBEPERKINGEN

Het apparaat dient voor het opwarmen en laten opschuimen van melk. **Het is niet ontworpen voor het opwarmen van andere vloeistoffen of bereidingen** (soepen, sauzen, enz.).

In geval van eventuele beschadigingen veroorzaakt door een niet toegestaan gebruik, een verkeerde aansluiting of riskante bedieningen, handelingen en reparaties, kan de fabrikant geen aansprakelijkheid erkennen. In die gevallen is de garantie voor serviceonderhoud ongeldig.

Uw apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis. Het is niet ontworpen voor een commercieel of bedrijfsmatig gebruik.

ELEKTRISCH OF ELEKTRONISCH APPARAAT AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR



Wees vriendelijk voor het milieu!



Uw apparaat bevat talrijke materialen die hergebruikt of gerecycleerd kunnen worden.



Breng het naar een verzamelpunt of anders naar een erkend servicecentrum voor de juiste verwerking hiervan.

Complimenti per aver scelto il modello XL 2000 Automatic Milk Frother di Krups, Vi ringraziamo per la fiducia che ci avete accordato. Apprezzerete la facilità di utilizzo di questo apparecchio per scaldare e/o schiumare il latte e XL 2000 diventerà presto il nuovo esperto della vostra cucina!

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- Leggere attentamente e conservare le istruzioni per l'uso al primo utilizzo dell'apparecchio : un utilizzo non conforme solleva Krups da qualsiasi responsabilità.
- Collegare l'apparecchio unicamente ad una presa di corrente dotata di messa a terra. Verificare che la tensione di alimentazione indicata sulla placca di identificazione dell'apparecchio corrisponda a quella dell'impianto elettrico presente in casa.
- Non posizionare l'apparecchio su una superficie calda come ad esempio una piastra elettrica e non utilizzarlo in prossimità di una fiamma non protetta.
- Scollegare immediatamente dalla presa di corrente se si nota una qualsiasi anomalia durante il funzionamento.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione dal bordo del tavolo o del piano di lavoro.
- Non toccare con le mani o con il cavo di alimentazione le parti calde dell'apparecchio.
- Non mettere mai a bagno nell'acqua o in qualsiasi altro liquido l'apparecchio, il cavo o la presa elettrica.
- **Non mettere l'apparecchio in lavastoviglie.**
- L'utilizzo di questo apparecchio non è previsto per persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano sminuite o per persone prive di esperienza o di conoscenza del prodotto, tranne nel caso in cui abbiano usufruito, con l'ausilio di una persona responsabile della loro incolumità, di sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione, la spina o l'apparecchio non funzionano correttamente o sono danneggiati, non utilizzare l'apparecchio in modo da evitare qualsiasi rischio e fare obbligatoriamente riparare l'apparecchio presso un centro autorizzato KRUPS.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica se non lo si utilizza per un lungo periodo e durante la pulizia.
- Ad esclusione della pulizia e della decalcificazione, che devono sempre essere effettuate seguendo le procedure indicate nelle istruzioni per l'uso, ogni altro intervento sull'apparecchio deve essere eseguito da un centro autorizzato KRUPS.
- Eventuali errori di collegamento annullano la garanzia.
- Si sconsiglia di utilizzare prese multiple e/o prolunghie.
- Nel caso non si esegua una regolare pulizia e manutenzione o in seguito alla presenza di corpi estranei all'interno dell'apparecchio elettrico, la garanzia dell'apparecchio (vedere documentazione separata) non sarà ritenuta valida.
- Proteggere l'apparecchio dall'umidità e dal gelo.
- Tutti gli apparecchi sono sottoposti a un severo controllo qualità. Vengono eseguiti collaudi di utilizzo pratico con apparecchi scelti a caso; questo spiega eventuali tracce che indicano un precedente utilizzo.
- Il corpo in acciaio inossidabile dello Automatic Milk Frother [Schiumatore Automatico per latte] si scalda durante il funzionamento. Toccare lo Schiumatore Automatico per latte impugnandolo esclusivamente dal manico.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente con la base corrispondente.
- Non immergere nell'acqua l'apparecchio o la base: i collegamenti elettrici non devono venire a contatto con i liquidi.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- 1 Coperchio trasparente anti-traboccamento
- 2 Beccuccio erogatore multidirezionale
- 3 Recipiente in alluminio con rivestimento antiaderente (facile da pulire) e gonna in acciaio inox spazzolato
- 4 Base con collegamento a 360°
- 5 Impugnatura inox rivestita in plastica satinata di tipo soft touch
- 6 Quadro strumenti con 3 preparazioni: un pulsante adatto a ogni ricetta
- 7 Emulsionatore mobile
- 8 Tacche graduate per la ricetta del Latte Caldo (volume di latte massimo)
- 9 Tacche graduate per la ricetta del Caffè latte (volume di latte massimo)
- 10 Tacche graduate per la ricetta del Cappuccino (volume di latte massimo)
- 11 Cavo avvolgibile sotto la base

DESCRIZIONE DELL'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

3 passaggi per raggiungere un risultato ottimale

1. Versare il latte **A1** - 2. Selezionare la ricetta desiderata **A2** - 3. Servire **A3**

PULIZIA : NON METTERE L'APPARECCHIO IN LAVASTOVIGLIE

Il rivestimento anti-adesivo dell'interno del recipiente consentirà una pulizia semplice. Procedere come indicato di seguito:

Rimuovere l'apparecchio dalla base di alimentazione elettrica.

1. Rimuovere l'emulsionatore dal recipiente **B1**
2. Sfregare il recipiente con una spugna e un prodotto per la pulizia non aggressivo **B2**
3. Sciacquare il recipiente con acqua limpida e tiepida **B3**
4. Asciugare l'apparecchio.

Riposizionare l'emulsionatore avendo cura di inserirlo correttamente (fino a sentire uno scatto).

IN CASO DI UTILIZZI SUCCESSIVI

1. Funzione Cappuccino: Per ottenere risultati ottimali (temperatura e qualità della schiuma) e per motivi d'igiene, se si desidera realizzare più cicli di seguito, si consiglia di sciacquare l'interno del recipiente sotto l'acqua fredda per limitare la formazione di uno strato di latte sul fondo.

2. Funzione Caffè latte: Per una buona riuscita di questa ricetta, pulire con cura, tra un ciclo e l'altro, l'interno del recipiente per eliminare lo strato di latte formatosi e utilizzare del latte freddo appena tolto dal frigo.

LE VARIE PREPARAZIONI

Questo apparecchio permette di riscaldare e/o schiumare il latte in tre modi diversi in termini di schiumatura e temperatura. È possibile utilizzare latte (fresco) pastorizzato o UHT, scremato, parzialmente scremato o intero, appena tolto dal frigo o a temperatura ambiente. L'impiego di latte particolare (microfiltrato, appena munto, fermentato, arricchito...) potrebbe dare risultati meno soddisfacenti, in particolare in termini di qualità della mousse.

Si consiglia tuttavia di utilizzare del latte aperto di recente. Per ogni preparazione, il livello massimo di latte è indicato da una tacca in rilievo all'interno del recipiente e il livello minimo viene raggiunto quando il liquido ricopre l'emulsionatore.



Cappuccino

50% di latte caldo
50% di schiuma di latte

Temperatura minima : 70°C

Quantità massima di latte : 150 ml

Preparazione :

Verificare che l'emulsionatore sia inserito.

1 Versare il latte senza superare il livello massimo (150 ml), avendo cura di ricoprire l'emulsionatore (50 ml).

2 Premere il pulsant . Il tasto si illumina e l'apparecchio si avvia in funzionamento automatico.

■ Il motore comincia a funzionare a sobbalzi, quindi si avvia e gira a bassa velocità.

■ Quando il preparato arriva alla temperatura ideale, la velocità del motore aumenta per far schiumare il latte.

■ Il tasto si spegne : il preparato è pronto per essere servito alla temperatura ideale e con una proporzione di latte e di schiuma di latte di circa 50/50.

3 Servire il latte schiumato in una tazza, quindi aggiungere al preparato un espresso o del caffè.



Caffè Latte

80% di latte caldo
20% di schiuma di latte

Temperatura minima : 70°C

Quantità massima di latte : 225 ml

Preparazione :

Verificare che l'emulsionatore sia inserito.

1 Versare il latte senza superare il livello massimo (225 ml), avendo cura di ricoprire l'emulsionatore (50 ml).

2 Premere il pulsant . Il tasto si illumina e l'apparecchio si avvia in funzionamento automatico.

■ Il motore comincia a funzionare a sobbalzi, quindi si avvia e gira a bassa velocità.

■ Quando il preparato arriva alla temperatura ideale, la velocità del motore aumenta.

■ Il tasto si spegne : il preparato è pronto per essere servito alla temperatura ideale e con una proporzione di latte e di schiuma di latte di circa 80/20.

3 Servire il latte schiumato in una tazza, quindi aggiungere al preparato un espresso o del caffè.



Latte caldo

>90% di latte caldo

Temperatura minima : 80°C

Quantità massima di latte : 300 ml

Preparazione :

Verificare che l'emulsionatore sia inserito.

1-Versare il latte senza superare il livello massimo (300 ml), avendo cura di ricoprire l'emulsionatore (50 ml).

2 Premere il pulsant . Il tasto si illumina e l'apparecchio si avvia in funzionamento automatico.

■ Il motore comincia a funzionare a sobbalzi, quindi si avvia e la velocità si adatta automaticamente a seconda del volume di latte da scaldare.

■ Il tasto si spegne : il preparato è pronto per essere servito alla temperatura ideale (superiore a quella del Cappuccino e del Caffè latte - di circa 10°). Il risultato ottenuto ha d'altronde una proporzione di schiuma generalmente inferiore del 10%.

3 Servire quindi il latte caldo in una tazza adatta.

PROBLEMI E AZIONI CORRETTIVE

Eventuali problemi	Cause probabili	Azioni correttive
L'apparecchio non si avvia, il tasto della ricetta desiderata lampeggia	La temperatura di partenza dell'apparecchio è troppo elevata per garantire una buona qualità di schiuma	Attendere che la spia smetta di lampeggiare e premere nuovamente il tasto corrispondente alla ricetta desiderata
L'apparecchio non si avvia, tutti i tasti lampeggiano	L'emulsionatore è bloccato	Svuotare del preparato, smontare l'emulsionatore e pulire il recipiente

GARANTIE

La garanzia copre esclusivamente i difetti di fabbricazione e l'utilizzo domestico. Qualsiasi rottura o deterioramento dovuti al mancato rispetto delle istruzioni per l'uso non rientrano nella garanzia.

Per ulteriori informazioni o richieste, contattare il servizio consumatori del vostro paese. Si consiglia di tenere a portata di mano l'apparecchio e il numero di serie indicato sul fondo al momento della chiamata.

LIMITAZIONI PER L'UTILIZZO

Questo apparecchio serve per scaldare e schiumare il latte. **Non è stato progettato per far scaldare altri liquidi o preparati** (zuppe, sughi, ecc.).

Il produttore non sarà ritenuto responsabile per eventuali danneggiamenti derivanti dall'utilizzo dell'apparecchio per fini non autorizzati, da collegamenti scorretti, alterazioni, operazioni e riparazioni azzardate. In tali circostanze le garanzie di manutenzione saranno ritenute nulle.

Questo apparecchio è destinato unicamente ad un uso domestico all'interno dell'abitazione. Non è progettato per utilizzi commerciali o professionali.

PRODOTTO ELETTRICO O ELETTRONICO DA SMALTIRE



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!



Questo apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere smaltiti o riciclati.



Consegnarlo presso un punto di raccolta affinché venga effettuato il corretto trattamento.

Gracias por haber escogido el XL 2000 Automatic Milk Frother de Krups y por su confianza. Pronto podrá disfrutar de la facilidad de uso para calentar y/o espumar la leche y el XL 2000 se convertirá rápidamente en el nuevo experto de su cocina.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

- Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar por primera vez el aparato y guárdelas: un uso no conforme eximirá a Krups de cualquier responsabilidad.
- Conecte el aparato únicamente a un enchufe con toma de tierra. Asegúrese de que la tensión de alimentación indicada en la placa indicadora del aparato se corresponde con su instalación.
- Procure no colocar el aparato en una superficie caliente como una placa calefactora ni utilizarlo cerca de una llama desnuda.
- Desconecte inmediatamente el enchufe si constata cualquier anomalía durante el funcionamiento.
- No tire del cable de alimentación para retirar el enchufe.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o de una superficie de trabajo.
- No ponga la mano o el cable de alimentación sobre las partes calientes del aparato.
- No sumerja nunca el aparato, el cable o el enchufe en el agua o en cualquier otro líquido.
- **No introduzca el aparato en el lavavajillas.**
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas con falta de experiencia o de conocimientos, salvo si éstas están vigiladas por una persona responsable de su seguridad o han recibido instrucciones relativas al uso del aparato.
- Se recomienda vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- En caso de que el cable de alimentación, el enchufe o el aparato no funcionen correctamente o estén dañados, no utilice el aparato para evitar cualquier peligro; llévelo a reparar a un centro autorizado KRUPS.
- Desconecte el aparato si no va a utilizarlo en mucho tiempo y cuando vaya a limpiarlo.
- Salvo la limpieza y la eliminación de la cal conforme a las instrucciones de uso del aparato, cualquier otra intervención en el aparato deberá realizarse en un centro autorizado KRUPS.
- Cualquier error en la conexión anulará la garantía.
- No se recomienda utilizar tomas múltiples y/o alargadores.
- En caso de no limpiar o mantener regularmente el aparato o de que se introduzca un cuerpo extraño en el aparato eléctrico, la garantía del aparato (véase documento separado) no tendrá efecto.
- Proteja el aparato de la humedad y de la helada.
- Todos los aparatos están sometidos a un estricto control de calidad. Se han realizado pruebas de uso prácticas en aparatos seleccionados al azar, lo cual explica los eventuales signos de uso.
- Hay que indicar que el cuerpo de acero inoxidable del Automatic Milk Frother se calienta durante el funcionamiento. No tocar el Automatic Milk Frother por otro sitio que no sea el asa.
- Su aparato sólo debe ser utilizado con la base que le pertenece.
- Nunca sumergir el aparato o su base en agua: las conexiones eléctricas no deben estar en contacto con el agua.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- 1 Tapadera transparente antidesbordamiento
- 2 Cuello de vertido multidireccional
- 3 Recipiente de aluminio con revestimiento anti-adhesivo (fácil de limpiar) y faldón en acero inox. cepillado
- 4 Zócalo con conexión de 360°
- 5 Asa inox. revestida de plástico satinado soft touch
- 6 Paneles 3 preparaciones: un botón adaptado para cada receta
- 7 Emulsionador extraíble
- 8 Graduación para la receta de la Leche Caliente (volumen de leche máximo)
- 9 Graduación para la receta del Caffè Latte (volumen de leche máximo)
- 10 Graduación para la receta del Cappuccino (volumen de leche máximo)
- 11 Cable enrollable debajo de la base

DESCRIPCIÓN DEL USO DEL APARATO

3 etapas para un resultado óptimo

1. Verter la leche **A1** - 2. Seleccionar la receta **A2** - 3. Servir **A3**

LIMPIEZA: NO INTRODUZCA EL APARATO EN EL LAVAVAJILLAS.

El revestimiento anti-adherente del interior del tarro le permitirá limpiarlo fácilmente. Deberá proceder de la siguiente manera:

Retire el aparato de su base de alimentación eléctrica.

1. Retire el emulsionador del recipiente **B1**
2. Frote el recipiente con una esponja y un producto limpiador no abrasivo **B2**
3. Aclare el recipiente con agua limpia templada **B3**
4. Seque el aparato.

No olvide volver a colocar el emulsionador procurando encajarlo bien (sensación de clip).

EN CASO DE UTILIZACIONES SUCESIVAS

1. **Función Cappuccino:** Por motivos de eficacia (temperatura y calidad de espuma) e higiene, si desea realizar varias ciclos seguidos, le recomendamos que aclare el interior del recipiente con agua fría para evitar la formación de una capa de leche en el fondo del mismo.
2. **Función Caffè latte:** Para lograr con éxito esta receta, debe limpiar bien el interior del recipiente entre cada ciclo, para eliminar la capa de leche que se forma y utilizar leche fría recién sacada del frigorífico.

LAS DIFERENTES PREPARACIONES

Este aparato permite calentar y/o espumar la leche de tres modos diferentes en cuanto a espumado y a temperatura. Puede utilizar leche (fresca) pasteurizada o UHT, desnatada, semidesnatada o entera, del frigorífico o a temperatura ambiente. El uso de leches especiales (microfiltradas, crudas, fermentadas, enriquecidas...) puede dar unos resultados menos satisfactorios, en particular, en cuanto a la calidad de la espuma.

No obstante, le recomendamos que utilice leche que haya abierto recientemente. El nivel máximo de leche para cada preparación figura indicado con un trazo en relieve en el interior del recipiente, y el nivel mínimo se alcanza cuando el líquido cubre el emulsionador.

**Cappuccino**

50% de leche caliente
50% de espuma de leche

Temperatura mínima: 70°C
Cantidad de leche máxima: 150 ml

Preparación

Asegúrese de que el emulsionador está instalado.

1 Vierta la leche sin superar el nivel máximo (150 ml) procurando cubrir como mínimo el emulsionador (50 ml).

2 Pulse el botón . El botón se ilumina y el aparato se pone a funcionar automáticamente.

- El motor se pone en marcha con pequeñas sacudidas y luego gira a baja velocidad.

- Cuando la preparación alcanza la temperatura ideal, el motor se acelera para espumar la leche.

- El botón se apaga: su preparación está lista para servir a una temperatura ideal y con una proporción de leche y de espuma de aprox. 50/50.

3 Sirva la leche espumada en una taza y a continuación añada el espresso o su café a la preparación.

**Caffè Latte**

80% de leche caliente
20% de espuma de leche

Temperatura mínima: 70°C
Cantidad de leche máxima: 225 ml

Preparación

Asegúrese de que el emulsionador está instalado.

1 Vierta la leche sin superar el nivel máximo (225 ml) procurando cubrir como mínimo el emulsionador (50 ml).

2 Pulse el botón . El botón se ilumina y el aparato se pone a funcionar automáticamente.

- El motor se pone en marcha con pequeñas sacudidas y luego gira a baja velocidad.

- Cuando la preparación alcanza la temperatura ideal, el motor se acelera.

- El botón se apaga: su preparación está lista para servir a una temperatura ideal y con una proporción de leche y de espuma de aprox. 80/20.

3 Sirva la leche espumada en una taza y a continuación añada el espresso o su café a la preparación.

**Leche caliente**

>90% de leche caliente

Temperatura mínima: 80°C
Cantidad de leche máxima: 300 ml

Preparación

Asegúrese de que el emulsionador está instalado.

1 Vierta la leche sin superar el nivel máximo (300 ml) procurando cubrir como mínimo el emulsionador (50 ml).

2 Pulse el botón . El botón se ilumina y el aparato se pone a funcionar automáticamente.

- El motor se pone en marcha con pequeñas sacudidas y a continuación su velocidad se adapta automáticamente al volumen de leche que hay que calentar.

- El botón se apaga: su preparación está lista para servir a una temperatura ideal (más caliente que el Cappuccino y el Caffè con leche (aprox. 10°). El resultado obtenido tiene además un 10% menos de espuma.

3 Sirva la leche caliente en una taza adaptada.

PROBLEMAS Y ACCIONES CORRECTIVAS

Problemas eventuales	Causas probables	Acciones correctivas
El aparato no se pone en marcha, el botón de la receta deseada parpadea	La temperatura de salida del aparato es demasiado alta para garantizar una buena calidad de espuma	Esperar el final del parpadeo y presionar de nuevo sobre el botón de la receta deseada
El aparato no se pone en marcha, todos los botones parpadean	El emulsionador está bloqueado	Retire la preparación, desmonte el emulsionador y limpie el recipiente

GARANTÍA

La garantía cubre únicamente los defectos de fabricación y el uso doméstico. Cualquier rotura o deterioro que se deba al incumplimiento de las instrucciones de uso no entrará en la garantía. Si tiene dudas, póngase en contacto con el servicio al consumidor de su país. Le recomendamos que cuando llame tenga cerca el aparato y el número de serie que figura en el fondo de éste.

LÍMITES DE USO

Este aparato sirve para calentar y espumar la leche. **No está diseñado para calentar otros líquidos o preparaciones** (sopas, salsas, etc.)

No nos hacemos responsables de los eventuales daños producidos por el uso del aparato con fines no autorizados, por una conexión incorrecta, y por manipulaciones, operaciones y reparaciones imprudentes. En todos estos casos, la garantía de mantenimiento quedará anulada.

Este aparato está diseñado únicamente para un uso doméstico en el interior de su hogar. No está diseñado para un uso comercial o profesional.

FIN DE LA VIDA ÚTIL DE UN PRODUCTO ELÉCTRICO O ELECTRÓNICO



¡Contribuyamos a la protección del medio ambiente!



Su aparato contiene un gran número de materiales aprovechables o reciclables.



Éntreguelo en un punto de recogida para que se lleve a cabo su tratamiento.

Os nossos sinceros agradecimentos por ter escolhido o XL 2000 Automatic Milk Frother da Krups e pela confiança em nós depositada. Irá apreciar a facilidade de utilização para aquecer e /ou fazer espuma no leite. O XL 2000 tornar-se-á rapidamente o novo especialista da sua cozinha.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho e guarde-o para futuras utilizações: uma utilização não-conforme isenta a Krups de qualquer responsabilidade.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada de rede com ligação à terra. Certifique-se que a tensão de alimentação indicada na placa de características do aparelho corresponde devidamente à da sua instalação.
- Certifique-se de que não coloca o aparelho numa superfície quente, como uma placa de forno, e de que não a utiliza na proximidade de uma chama nua.
- Retire de imediato a ficha da tomada se constatar algum tipo de anomalia durante o funcionamento.
- Não puxe pelo cabo de alimentação para retirar a ficha da tomada de rede.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado na borda de uma mesa ou de uma bancada de trabalho.
- Não deixe a sua mão no cabo de alimentação ou sobre as partes quentes do aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho, o fio ou a ficha eléctrica na água ou em qualquer outro tipo de líquido.
- **Não lave o aparelho na máquina de lavar loiça.**
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram diminuídas, ou por pessoas sem experiência ou conhecimentos, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
- É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brincam com o aparelho.
- Se o cabo de alimentação, a ficha ou o aparelho não funcionarem correctamente ou se encontrarem de alguma forma danificados, não utilize o aparelho de modo a evitar qualquer perigo e solicite obrigatoriamente a reparação do aparelho num Serviço de Assistência Técnica autorizado KRUPS.
- Desligue sempre o aparelho quando não o utilizar por um longo período de tempo e quando proceder à sua limpeza.
- Exceptuando a limpeza e a eliminação do calcário e de acordo com os procedimentos do modo de funcionamento do aparelho, qualquer intervenção no aparelho deve ser efectuada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado KRUPS.
- Qualquer erro de ligação anula a garantia.
- É desaconselhado o uso de tomadas múltiplas e/ou extensões.
- No caso de ausência de limpeza ou de manutenção regular ou na sequência da presença de corpos estranhos no aparelho eléctrico, a garantia do aparelho (ver documento em separado) não pode ser tomada em linha de conta.
- Proteja o aparelho da humidade e do gelo.
- Todos os aparelhos são submetidos a um controlo de qualidade rigoroso. Realizam-se testes de utilização práticos com aparelhos escolhidos ao acaso, o que explica eventuais resíduos de utilização.
- Note que a estrutura em aço inoxidável do Automatic Milk Frother fica quente durante o funcionamento. Só tocar no Automatic Milk Frother pela pega.
- O seu aparelho apenas deve ser utilizado com a base correspondente.
- Nunca mergulhar o aparelho ou a respectiva base na água: as ligações eléctricas não devem estar em contacto com a água.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

- 1** Tampa transparente anti-salpicos
- 2** Anel de despejo multi-direccional
- 3** Jarro em alumínio com revestimento interior antiaderente e exterior em aço inoxidável escovado
- 4** Base com ligação 360°
- 5** Pega em inox revestida de plástico acetinado soft touch
- 6** Painel de controlo com 3 programas: um botão para cada receita
- 7** Emulsionador amovível
- 8** Graduação para a receita do Leite Quente (volume de leite máximo)
- 9** Graduação para a receita do Cappuccino (volume de leite máximo)
- 10** Graduação para a receita do Cappuccino (volume de leite máximo)
- 11** Cabo enrolável debaixo da base

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

3 etapas para um resultado ideal

1. Deite o leite **A1** - 2. Seleccione a receita **A2** - 3. Sirva **A3**

LIMPEZA: NÃO LAVE O APARELHO NA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA

O revestimento antiaderente do interior do jarro permite limpá-lo facilmente. Proceda da seguinte maneira:

Retire o aparelho da respectiva base de alimentação eléctrica.

1. Retire o emulsionador do jarro **B1**
2. Lave o jarro com uma esponja e um produto de limpeza não abrasivo **B2**
3. Enxágue o jarro com água limpa morna. **B3**
4. Seque o aparelho.

Não se esqueça de colocar correctamente o emulsionador, assegurando-se que este fica encaixado.

EM CASO DE UTILIZAÇÕES SUCESSIVAS

- 1. Função Cappuccino:** Por razões de desempenho (temperatura e qualidade da espuma) e de higiene, se desejar realizar vários ciclos sucessivos, recomendamos que passe o interior do jarro por água fria, para impedir a formação de uma camada de leite no fundo da mesma.
- 2. Função Caffè latte:** Para o êxito desta receita, certifique-se que, entre cada ciclo, limpa correctamente o interior do jarro, de modo a eliminar a camada de leite que se formou, e que utiliza leite frio saído do frigorífico.

AS DIFERENTES PREPARAÇÕES

Este aparelho permite aquecer e/ou preparar espuma de leite de três maneiras diferentes por forma a obter diferentes níveis de espuma e de temperatura. Pode utilizar leite (fresco) pasteurizado ou UHT, magro, meio-gordo ou gordo, retirado directamente do frigorífico ou à temperatura ambiente. A utilização de leites especiais (microfiltrados, não pasteurizados, fermentados, enriquecidos...) pode originar resultados menos satisfatórios, nomeadamente em termos da qualidade da espuma.

Aconselhamo-lo a utilizar leite que tenha sido aberto recentemente. Para cada preparação, o nível máximo de leite é-lhe indicado por um traço em relevo no interior do jarro e o nível mínimo é atingido quando o líquido cobre o emulsionador.



Cappuccino


50% de leite quente
50% de espuma de leite

Temperatura mín.: 70 °C

Quantidade de leite máx.: 150 ml

Preparação

Certifique-se que o emulsionador se encontra correctamente colocado.

- 1** Deite o leite sem ultrapassar o nível máximo (150 ml), certificando-se de que cobre o emulsionador (min. 50ml).
- 2** Prima o botão . A tecla acende-se e o aparelho entra no modo de funcionamento automático.
 - O motor arranca de forma intermitente até começar a funcionar a baixa velocidade.
 - Quando a preparação atinge a temperatura ideal, o motor acelera para criar espuma de leite.
 - A tecla apaga-se: a sua preparação está pronta para ser servida com uma temperatura ideal e uma proporção de leite e de espuma de leite de cerca de 50/50.
- 3** Sirva o leite com espuma numa chávena e depois adicione o seu café expresso ou café à preparação.



Caffè Latte


80% de leite quente
20% de espuma de leite

Temperatura mín.: 70 °C

Quantidade de leite máx.: 225 ml

Preparação

Certifique-se que o emulsionador se encontra correctamente colocado.

- 1** Deite o leite sem ultrapassar o nível máximo (225 ml), certificando-se de que cobre o emulsionador (min. 50ml).
- 2** Prima o botão . A tecla acende-se e o aparelho entra no modo de funcionamento automático.
 - O motor arranca de forma intermitente até começar a funcionar a baixa velocidade.
 - Quando a preparação atinge a temperatura ideal, o motor acelera.
 - A tecla apaga-se: a sua preparação está pronta para ser servida com uma temperatura ideal e uma proporção de leite e de espuma de leite de cerca de 80/20.
- 3** Sirva o leite com espuma numa chávena e depois adicione o seu café expresso ou café à preparação.



Leite quente


>90% de leite quente

Temperatura mín.: 80 °C

Quantidade de leite máx.: 300 ml

Preparação

Certifique-se que o emulsionador se encontra correctamente colocado.

- 1** Deite o leite sem ultrapassar o nível máximo (300 ml), certificando-se de que cobre o emulsionador (min. 50ml).
- 2** Prima o botão . A tecla acende-se e o aparelho entra no modo de funcionamento automático.
 - O motor arranca de forma intermitente e depois a sua velocidade de funcionamento ajusta-se automaticamente de acordo com o volume de leite a aquecer.
 - A tecla apaga-se: a sua preparação está pronta para ser servida com uma temperatura ideal (mais quente do que o Cappuccino e o Caffè Latte – cerca de 10°). O resultado obtido tem uma proporção de espuma geralmente inferior a 10%.
- 3** Sirva o leite quente numa chávena adaptada.

PROBLEMAS E ACÇÕES CORRECTIVAS

Problemas eventuais	Causas prováveis	Acções correctivas
O aparelho não arranca, a tecla da receita pretendida pisca	A temperatura inicial do aparelho é demasiado alta para garantir uma espuma de boa qualidade.	Aguardar que a luz intermitente se apague e voltar a premir o botão da receita desejada
O aparelho não arranca, todos os botões piscam	O emulsionador está bloqueado	Esvazie a preparação, desmonte o emulsionador e limpe o jarro

GARANTIA

A garantia apenas cobre os defeitos de fabrico e o uso doméstico. Qualquer quebra, deterioração resultante da inobservância das instruções de utilização não entram no âmbito da garantia. Se tiver dúvidas, contacte o Clube Consumidor Krups. É aconselhável ter o produto à mão aquando da chamada, bem como o número de série indicado no fundo do aparelho.

LIMITES DE UTILIZAÇÃO

Este aparelho destina-se a aquecer e criar espuma no leite. **Não foi concebido para aquecer outros líquidos ou preparações** (sopas, molhos, etc.).

O fabricante não será responsável pelos danos eventuais decorrentes da utilização do aparelho para fins não autorizados, de uma ligação incorrecta, manipulações inadequadas, operações e reparações perigosas. As garantias de manutenção tornar-se-ão nulas em tais circunstâncias.

Este aparelho destina-se apenas a um uso doméstico e no interior de casa. Não foi concebido para uma utilização comercial ou profissional.

PRODUTO ELÉCTRICO OU ELECTRÓNICO EM FIM DE VIDA



Protecção do meio ambiente em primeiro lugar!



O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.



Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Sας ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη που μας δείξατε αγοράζοντας την συσκευή μας XL 2000 Automatic Milk Frother της Krups. Είμαστε σίγουροι ότι θα μείνετε ευχαριστημένοι από την ευκολία χρήσης της συσκευής XL 2000 στο ζέσταμα και/ή στην παρασκευή αφρόγαλου, δίνοντάς της την θέση που της αξίζει ανάμεσα στις συσκευές της κουζίνας σας.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά την συσκευή σας και φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρους: η Krups δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση χρήσης μη σύμφωνης με αυτές τις οδηγίες.
- Συνδέστε την συσκευή πάντα με πρίζα που να διαθέτει γείωση. Ελέγξτε αν η τάση ρεύματος που αναγράφεται στην πλάκα προδιαγραφών της συσκευής σας αντιστοιχεί στην τάση της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης.
- Μην τοποθετείτε την συσκευή πάνω ή κοντά σε ζεστές επιφάνειες όπως μάτια κουζίνας και να μην την χρησιμοποιείτε κοντά σε εστίες φωτιάς.
- Βγάλτε αμέσως την πρίζα από το ρεύμα αν διαπιστώσετε οιαδήποτε ανωμαλία ή βλάβη κατά την διάρκεια της λειτουργίας.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο για να βγάλετε το φιν από την πρίζα.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου εργασίας.
- Μην ακουμπάτε ποτέ το χέρι σας ή το καλώδιο πάνω στα ζεστά σημεία της συσκευής.
- Μην βυθίζετε ποτέ την συσκευή, το καλώδιο ή το φιν μέσα σε νερό ή οιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην βάζετε την συσκευή στο πλυντήριο πιάτων.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς πείρα ή γνώση της συσκευής, εκτός αν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για τη χρήση της συσκευής ή επιπαιρούνται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από τα παιδιά.
- Αν το καλώδιο, το φιν ή η ίδια η συσκευή παρουσιάσει βλάβη ή δεν λειτουργεί σωστά, μην την χρησιμοποιείτε άλλο αλλά, αναθέστε την επισκευή της σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις KRUPS. Με τον τρόπο αυτό θα αποφύγετε να θέσετε σε πιθανό κίνδυνο την σωματική σας ασφάλεια.
- Βγάξτε την συσκευή από την πρίζα όταν τελειώνετε τη δουλειά σας και όταν θέλετε να την καθαρίσετε.
- Εκτός από τον καθαρισμό και την αφαίρεση των αλάτων, που γίνονται πάντα σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης της συσκευής, καμία άλλη επισκευή της συσκευής δεν πρέπει να γίνεται από εσάς. Για οποιαδήποτε βλάβη ή επισκευή της συσκευής πρέπει να απευθύνεστε στο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις KRUPS.
- Οποιοδήποτε λάθος στη σύνδεση ακυρώνει την εγγύηση.
- Δεν συνιστάται καθόλου η χρήση πολύπριζων και/ή προεκτάσεων καλωδίου.
- Σε περίπτωση μη τακτικού καθαρισμού ή συντήρησης ή ύστερα από παρουσία ξένου σώματος μέσα στην ηλεκτρική συσκευή, η εγγύηση της συσκευής σας (βλέπε ξεχωριστό φυλλάδιο) δεν ισχύει.
- Προστατεύετε την συσκευή σας από την υγρασία και τις χαμηλές θερμοκρασίες.
- Όλες οι συσκευές υποβάλλονται σε αυστηρό ποιοτικό έλεγχο. Σε ορισμένες συσκευές που έχουν επιλεγεί στην τύχη, έχουν γίνει πρακτικές δοκιμές χρήσης, και αυτό ακριβώς εξηγεί τα τυχόν ίχνη χρήσης που παρατηρείτε.
- Έχετε υπόψη σας ότι το σώμα της Συσκευής Αυτόματης Παρασκευής αφρόγαλου θερμαίνεται κατά τη λειτουργία. Να πιάνετε τη Συσκευή Αυτόματης Παρασκευής αφρόγαλου αποκλειστικά και μόνο από τη λαβή.
- Η συσκευή σας πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά με την αντίστοιχη βάση της.
- Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή ή τη βάση της μέσα στο νερό: οι ηλεκτρικές συνδέσεις δεν πρέπει να έρθουν σε επαφή με το νερό.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- 1 Διαφανές καπάκι προστασίας για να μην ξεχειλίζουν τα υλικά
- 2 Περιστρεφόμενο περιχέλιο για εύκολο σερβίρισμα προς όλες τις κατευθύνσεις
- 3 Κανάτα αλουμινίου με αντικολητική (Εύκολη στον καθαρισμό) ανοξείδωτη επένδυση
- 4 Περιστρεφόμενη βάση 360°
- 5 Ανοξείδωτη λαβή ενδεδυμένη με πλαστική επένδυση «soft touch»
- 6 Τρία (3) διαφορετικά κουμπιά επιλογής παρασκευασμάτων - ροφημάτων
- 7 Αποσπώμενο εξάρτημα παρασκευής αφρόγαλου
- 8 Ένδειξη συνταγής Ζεστού Γάλακτος (μέγιστος όγκος γάλακτος)
- 9 Ένδειξη συνταγής Καφέ με Γάλα (μέγιστος όγκος γάλακτος)
- 10 Ένδειξη συνταγής Καπουτσίνο (μέγιστος όγκος γάλακτος)
- 11 Καλώδιο που τυλιγεται κάτω από τη βάση

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

3 βήματα για το καλύτερο αποτέλεσμα

- 1 Ρίξτε το γάλα **A1** - 2. Επιλέξτε την συνταγή σας **A2** - 3. Σερβίρετε **A3**

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ: ΜΗΝ ΒΑΖΕΤΕ ΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΤΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΠΙΑΤΩΝ.

Η αντικολητική επικάλυψη στο εσωτερικό του δοχείου σας επιτρέπει να το καθαρίζετε εύκολα. Ακολουθήστε την εξής διαδικασία:

Βγάλτε την συσκευή από την ηλεκτρική βάση τροφοδοσίας της.

1. Αφαιρέστε το εξάρτημα παρασκευής αφρόγαλου από την κανάτα **B1**
2. Καθαρίστε την κανάτα με σφουγγάρι **B2**
3. Ξεπλύνετε την κανάτα με χλιαρό καθαρό νερό **B3**
4. Σκουπίστε την συσκευή.

Μην ξεχάσετε να Ξαναβάλετε το εξάρτημα παρασκευής αφρόγαλα στη θέση του και να το «κουμπώστε» (το εξάρτημα έχει κουμπώσει όταν ακουστεί «κλικ»).

ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΔΙΑΔΟΧΙΚΩΝ ΧΡΗΣΕΩΝ

1. **Λειτουργία καπουτσίνο** : Για λόγους απόδοσης (θερμοκρασία και ποιότητα αφρού) και υγιεινής, εάν επιθυμείτε να εκτελέσετε αρκετούς κύκλους παρασκευής συνεχόμενα, σας συνιστούμε να βρξετε το εσωτερικό του δοχείου με κρύο νερό προκειμένου να περιοριστεί η δημιουργία στρώματος γάλακτος στον πυθμένα του.
2. **Λειτουργία καφέ λάτε** : Για βέλτιστα αποτελέσματα κατά την παρασκευή καφέ λάτε, καθαρίστε καλά, μεταξύ των κύκλων, το εσωτερικό του δοχείου για να αποφύγετε τη δημιουργία στρώματος γάλακτος και χρησιμοποιήστε κρύο γάλα που μόλις έχετε βγάλει από το ψυγείο.

ΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

Αυτή η συσκευή ζεσταίνει και/ή παρασκευάζει αφρόγαλο τριών διαφορετικών τύπων σε ότι αφορά την πικνότητα του αφρόγαλου και την θερμοκρασία βλ. σχετικό πίνακα παρακάτω). Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε παστεριωμένο (φρέσκο) γάλα ή γάλα μακράς διάρκειας (UHT), ή αποβουτυρωμένο ή πλήρες γάλα, παγωμένο (από το ψυγείο) ή σε θερμοκρασία δωματίου. Η χρήση ειδικών τύπων γάλακτος (φιλτραρισμένο, νωπό, που έχει υποστεί ζύμωση, εμπλουτισμένο...) ενδέχεται να επιφέρουν λιγότερο ικανοποιητικά αποτελέσματα ειδικά ως προς την ποιότητα του αφρού. Ωστόσο, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε πρόσφατα ανοιγμένο γάλα.

Για κάθε παρασκευάσμα, η μέγιστη στάθμη γάλακτος είναι σημειωμένη με ανάγλυφη γραμμή στο εσωτερικό της κανάτας (το υγρό πρέπει να καλύψει το εξάρτημα παρασκευής αφρόγαλου).



ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ

50% ζεστό γάλα
50% αφρόγαλο

Ελάχιστη θερμοκρασία: 70°C
Μέγιστη ποσότητα γάλακτος:
150 ml

Καπουτσίνο:

Βεβαιωθείτε ότι είναι στη θέση του το εξάρτημα παρασκευής αφρόγαλου.

- 1 Ρίξτε το γάλα χωρίς να υπερβείτε την μέγιστη στάθμη (150 ml), φροντίζοντας να καλύψετε στο ελάχιστο το εξάρτημα παρασκευής αφρόγαλου (50 ml).
- 2 Πατήστε το κουμπί . Το πλήκτρο ανάβει και η συσκευή τίθεται αυτόματα σε λειτουργία.
 - Η συσκευή αρχίζει να λειτουργεί σε μικρή ταχύτητα.
 - Όταν το γάλα φθάσει στην ιδανική θερμοκρασία, η ταχύτητα της συσκευής αυξάνει, για να παρασκευάσει το αφρόγαλο.
 - Το πλήκτρο σβήνει: το το αφρόγαλα σας είναι έτοιμο για σερβίρισμα ιδανικής θερμοκρασίας και αναλογία γάλακτος και αφρόγαλου περίπου 50/50.
- 3 Σερβίρετε το αφρόγαλο σε φλιτζάνι και κατόπιν προσθέστε τον εσπρέσο ή τον καφέ που προτιμάτε.



ΚΑΦΕΣ ΜΕ ΓΑΛΑ

80% ζεστό γάλα
20% αφρός αφρόγαλο

Ελάχιστη θερμοκρασία: 70°C
Μέγιστη ποσότητα γάλακτος:
225 ml

Καπουτσίνο:

Βεβαιωθείτε ότι είναι στη θέση του το εξάρτημα παρασκευής αφρόγαλου.

- 1 Ρίξτε το γάλα χωρίς να υπερβείτε την μέγιστη στάθμη (225 ml), φροντίζοντας να καλύψετε στο ελάχιστο το εξάρτημα παρασκευής αφρού (50 ml).
- 2 Πατήστε το κουμπί . Το πλήκτρο ανάβει και η συσκευή τίθεται αυτόματα σε λειτουργία.
 - Η συσκευή αρχίζει να λειτουργεί σε μικρή ταχύτητα.
 - Όταν το γάλα φθάσει στην ιδανική θερμοκρασία, η ταχύτητα της συσκευής αυξάνει.
 - Το πλήκτρο σβήνει: το γάλα σας είναι έτοιμο για σερβίρισμα στην ιδανική θερμοκρασία και αναλογία γάλακτος και αφρόγαλα περίπου 80/20.
- 3 Σερβίρετε το αφρόγαλο σε φλιτζάνι και κατόπιν προσθέστε τον εσπρέσο ή τον καφέ που προτιμάτε.



ΖΕΣΤΟΣ ΚΑΦΕΣ

>90% ζεστό γάλα

Ελάχιστη θερμοκρασία: 80°C
Μέγιστη ποσότητα γάλακτος:
300 ml

Καπουτσίνο:

Βεβαιωθείτε ότι είναι στη θέση του το εξάρτημα παρασκευής αφρόγαλου.

- 1 Ρίξτε το γάλα χωρίς να υπερβείτε την μέγιστη στάθμη (300 ml), φροντίζοντας να καλύψετε στο ελάχιστο το εξάρτημα παρασκευής αφρού (50 ml).
- 2 Πατήστε το κουμπί . Το πλήκτρο ανάβει και η συσκευή τίθεται αυτόματα σε λειτουργία.
 - Η συσκευή αρχίζει να λειτουργεί σε μικρή ταχύτητα.
 - Όταν το γάλα φθάσει στην ιδανική θερμοκρασία, η ταχύτητα της συσκευής αυξάνει.
 - Το πλήκτρο σβήνει: το ζεστό σας γάλα είναι έτοιμο για σερβίρισμα στην ιδανική θερμοκρασία (πιο ζεστό από ό,τι ο Καπουτσίνο και ο Καφές με Γάλα - κατά 10° περίπου). Η αναλογία του ζεστού γάλακτος σε σχέση με το αφρόγαλο είναι κάτω από 10%.
- 3 Σερβίρετε το ζεστό γάλα σε κατάλληλο φλιτζάνι.

ΕΝΤΟΠΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΔΙΟΡΘΩΣΗ ΤΩΝ ΒΛΑΒΩΝ

Ενδεχόμενα προβλήματα	Πιθανές αιτίες	Διορθωτικές ενέργειες
Η συσκευή δεν λειτουργεί το πλήκτρο της συνταγής αναβοσβήνει	Η θερμοκρασία έναρξης λειτουργίας της συσκευής είναι υπερβολικά υψηλή για την επίτευξη καλής ποιότητας αφρού	Περιμένετε να σταματήσει να αναβοσβήνει η ένδειξη και στη συνέχεια πατήστε πάλι το πλήκτρο της επιθυμητής συνταγής
Η συσκευή δεν λειτουργεί όλα τα κουμπιά αναβοσβήνουν	Το εξάρτημα παρασκευής αφρόγαλου έχει μπλοκάρει	Αδειάστε τα υλικά, αφαιρέστε το εξάρτημα και καθαρίστε την κανάτα

ΕΓΓΥΗΣΗ

Η εγγύηση καλύπτει μόνο βλάβες κατασκευής και βλάβες προερχόμενες από την οικιακή χρήση. Οποιαδήποτε ζημιά ή βλάβη προερχόμενη από πέσιμο της συσκευής ή από αμέλεια των οδηγιών χρήσης, δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

Για τυχόν ερωτήσεις, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της χώρας σας. Στη περίπτωση αυτή και για την καλύτερη εξυπηρέτησή σας, είναι προτιμότερο να έχετε την συσκευή κοντά σας, καθώς και τον αύξοντα αριθμό που αναγράφεται στην βάση της συσκευής

ΟΡΙΑ ΧΡΗΣΗΣ

Αυτή η συσκευή προορίζεται για το ζέσταμα και την παρασκευή αφρού στο γάλα. **Δεν έχει σχεδιαστεί για το ζέσταμα άλλων ροφημάτων ή παρασκευασμάτων** (σουπών, σαλτσών κλπ).

Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν βλάβες ή ζημιές σε περίπτωση που η συσκευή χρησιμοποιηθεί για άλλους λόγους (επαγγελματική χρήση, παρασκευή σαλτσών κλπ) ή συνδεθεί σε διαφορετική τάση ρεύματος απ' αυτή που αναγράφεται στη.

Η συσκευή σας προορίζεται αποκλειστικά και μόνο για οικιακή χρήση και απαγορεύεται η εμπορική ή/και επαγγελματική της χρήση.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ Η ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΤΗΣ



Ας συμβάλλουμε και εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!



Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.



Για την παράδοση της παλιάς σας συσκευής παρακαλούμε επικοινωνήστε με την εταιρεία

«ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΣΥΣΚΕΥΩΝ Α.Ε» τηλ. 210-5319762, fax 210-5319766, ή επισκεφθείτε την ηλεκτρονική διεύθυνση www.electrocycle.com

Tillykke med din nye XL 2000 Automatic Milk Frother fra Krups og tak for den tillid du viser os. Du vil påskønne, hvor let dette apparat opvarmer og/eller opskummer mælk og XL 2000 vil hurtigt blive den nye ekspert i dit køkken.

SIKKERHEDSANVISNINGER

- Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem, før apparatet tages i brug første gang og opbevar den til senere brug: en ikke overensstemmende brug fritager Krups for ethvert ansvar.
- Tilslut kun apparatet ved et ekstrabeskyttet stik. Kontroller at forsyningsspændingen anført på apparatets typeskilt svarer til din el-installations spænding.
- Sørg for ikke at stille apparatet på en varm overflade som f.eks. en kogeplade og brug det ikke i nærheden af flammer.
- Tag øjeblikkeligt stikket ud af stikkontakten, hvis du bemærker noget unormalt under brug.
- Træk ikke i ledningen for at tage stikket ud af stikkontakten, men tag fat om selve stikket.
- Lad ikke ledningen hænge ned over en bordkant.
- Lad ikke hånden eller el-ledningen komme i kontakt med apparatets varme dele.
- Dyp aldrig apparatet, ledningen eller stikket ned i vand eller enhver anden væske.
- **Vask ikke apparatet i opvaskemaskine.**
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede eller personer blot for erfaring eller kendskab, med mindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Brug ikke apparatet, hvis el-ledningen, stikket eller apparatet er beskadiget eller ikke fungerer korrekt. For at undgå at der opstår farlige situationer, er det strengt nødvendigt at få apparatet repareret af et autoriseret KRUPS servicecenter.
- Tag apparatets stik ud, så snart du er færdig med at bruge det og under rengøring.
- Reparationer og service ud over brugerens almindelige rengøring og afkalkning som anført i denne brugsanvisning skal foretages af et autoriseret KRUPS serviceværksted.
- Garantien bortfalder ved tilslutning til en forkert spænding.
- Det frarådes at bruge multistikdåse og/eller forlængerledning.
- Garantien bortfalder i tilfælde af manglende rengøring eller regelmæssig vedligeholdelse eller hvis der findes fremmedlegemer i det elektriske apparat (se særskilt dokument).
- Beskyt apparatet mod fugt og frost.
- Alle apparaterne er underkastet en streng kvalitetskontrol. Hvis mælkeopskummeren ser ud til at have været brugt, skyldes det, at der afprøves tilfældigt udvalgte apparater.
- Bemærk at kroppen i rustfrit stål på Automatic Milk Frother bliver varm under brug. Tag kun fat om Automatic Milk Frother ved håndtaget.
- Apparatet må kun bruges sammen med den sokkel, der passer til det.
- Dyp aldrig apparat eller soklen ned i vand: de elektriske tilslutninger må ikke komme i kontakt med vand.

BESKRIVELSE AF APPARATET

- 1 Gennemsigtigt låg som hindrer overløb
- 2 Tud der kan drejes i forskellige retninger
- 3 Kande i aluminium med slipletbelægning (let at rengøre) og kant i børstet rustfrit stål
- 4 Sokkel med 360° tilslutning
- 5 Håndtag i rustfrit stål beklædt med soft touch plastic
- 6 Panel med 3 tilberedninger: En knap svarer til hver tilberedning
- 7 Aftagelig emulgator
- 8 Måleangivelse til opskrift med Varm Mælk (maksimal mængde mælk)
- 9 Måleangivelse til opskrift med Caffe Latte (maksimal mængde mælk)
- 10 Måleangivelse til opskrift med Cappuccino (maksimal mængde mælk)
- 11 Ledningen kan rulles op under soklen

SÅDAN BRUGER MAN APPARATET

3 trin for et optimalt resultat

1. Hæld mælken op **A1** - 2. Vælg opskrift **A2** - 3. Skænk drikken **A3**

RENGØRING: VASK IKKE APPARATET I OPVASKEMASKINE.

Kandens indvendige slipletbelægning gør den let at rengøre. Det gør man således:

Tag apparatet af den elektriske base.

1. Tag emulgatoren op af kanden **B1**
2. Gnid kanden med en klud og et mildt rengøringsmiddel **B2**
3. Skyl kanden med rent, lunkent vand. **B3**
4. Tør apparatet af.

Glem ikke at sætte emulgatoren i igen og sørg for at skubbe den godt ned (man mærker, at den clipses i).

HVIS FUNKTIONERNE BRUGES FLERE GANGE I TRÆK

1. **Cappuccino funktion:** Når der køres flere cyklusser efter hinanden, anbefaler vi at skylle kanden under koldt vand for at undgå, at der sætter sig et lag mælk i bunden af den både for at opnå det bedste resultat (temperatur og skummets kvalitet) og af hygiejniske årsager.
2. **Caffe latte funktion:** For at få et vellykket resultat med denne opskrift skal man sørge for at rengøre mælkekanden godt mellem hver cyklus for at fjerne det lag mælk, der dannes, og bruge frisk mælk fra køleskabet.

DE FORSKELLIGE TILBEREDNINGER

Med dette apparat kan man opvarme og/eller opskumme mælk på tre forskellige måder, hvad angår opskumning og temperatur. Man kan bruge pasteuriseret mælk (kold) eller UHT mælk, skummet mælk, letmælk eller sødmælk, som lige er taget ud af køleskabet eller har stuetemperatur. Brug af specielle typer mælk (mikrofiltreret mælk, råmælk, syret mælk, beriget mælk...) kan give mindre gode resultater, blandt andet hvad angår skummets kvalitet. Vi anbefaler dog at bruge mælk, der er blevet åbnet for nylig.

For hver tilberedning er det maksimale niveau for mælk vist med en streg indeni kanden og det minimale niveau er nået, når væsken dækker emulgatoren.



Cappuccino

50% varm mælk
50% mælkeskum

Min. temperatur: 70°C
Max. mængde mælk: 150 ml

Tilberedning

Kontroller at emulgatoren er sat i.

1 Hæld mælk i uden at overskride max. niveauet (150 ml), og sørg samtidig for mindst at dække emulgatoren (50 ml).

2 Tryk på knappen . Knappen tænder og apparatet starter automatisk.

- Motoren starter først i små ryk for dernæst at køre ved lav hastighed.
- Når tilberedningen har nået den ideelle temperatur, accelererer motoren for at få mælken til at skumme.
- Knappen slukker: Tilberedningen er klar til at blive serveret med en ideel temperatur og et forhold mellem mælk og mælkeskum på ca. 50/50.

3 Hæld den skummende mælk op i en kop og tilsæt dernæst en espresso eller en kaffe i tilberedningen.



Caffe Latte

80% varm mælk
20% mælkeskum

Min. temperatur: 70°C
Max. mængde mælk: 225 ml

Tilberedning

Kontroller at emulgatoren er sat i.

1 Hæld mælk i uden at overskride max. niveauet (225 ml), og sørg samtidig for mindst at dække emulgatoren (50 ml).

2 Tryk på knappen . Knappen tænder og apparatet starter automatisk.

- Motoren starter først i små ryk for dernæst at køre ved lav hastighed.
- Når tilberedningen har nået den ideelle temperatur, accelererer motoren.
- Knappen slukker: Tilberedningen er klar til at blive serveret med en ideel temperatur og et forhold mellem mælk og mælkeskum på ca. 80/20.

3 Hæld den skummende mælk op i en kop og tilsæt dernæst en espresso eller en kaffe i tilberedningen.



Varm mælk

>90% varm mælk

Min. temperatur: 80°C
Max. mængde mælk: 300 ml

Tilberedning

Kontroller at emulgatoren er sat i.

1 Hæld mælk i uden at overskride max. niveauet (300 ml), og sørg samtidig for mindst at dække emulgatoren (50 ml).

2 Tryk på knappen . Knappen tænder og apparatet starter automatisk.

- Motoren starter først i små ryk for dernæst at køre ved en hastighed, der tilpasser sig automatisk efter den mængde mælk, der skal varmes op.
- Knappen slukker: Tilberedningen er klar til at blive serveret med en ideel temperatur (ca. 10° varmere end Cappuccino og Café Latte). Det opnåede resultat har i øvrigt som regel under 10% skum.

3 Hæld den varme mælk op i en velagnet kop.

PROBLEMER OG AFHJÆLPENDE TILTAG

Eventuelle problemer	Sandsynlige årsager	Udbedrende handling
Apparatet starter ikke; knappen til den ønskede opskrift blinker	Apparatets starttemperatur er for høj til at garantere en skum af god kvalitet	Vent til apparatet holder op med at blinke og tryk igen på tasten til den ønskede opskrift
Apparatet starter ikke; alle knapperne blinker	Emulgatoren er blokeret	Hæld tilberedningen ud, afmonter emulgatoren og rengør kanden

GARANTI

Garantien dækker fabrikationsfejl og udelukkende brug i en almindelig husholdning. Garantien dækker ikke beskadigelser på grund af manglende overholdelse af brugsanvisningen.

Hvis du har spørgsmål, er du velkommen til at kontakte kundeserviceafdelingen i dit land. Vi anbefaler, at du har produktet ved hånden, når du ringer til dem. Serienummeret er anført på apparatets bund.

BEGRÆNSNINGER FOR BRUG

Dette apparat bruges til at opvarme og opskumme mælk. **Det er ikke beregnet til at opvarme andre væsker eller tilberedninger** (supper, saucer etc.).

Vi afviser ethvert ansvar for eventuelle beskadigelser som følge af en ikke autoriseret brug af apparatet, en forkert tilslutning, en forkert håndtering, risikable indgreb og reparationer. Under sådanne omstændigheder bortfalder vedligeholdelsesgarantien. Dette apparat er udelukkende beregnet til indendørs brug i en almindelig husholdning. Det er ikke beregnet til en kommerciel eller professionel brug.

BESKYTTELSE AF MILJØET



Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!



Apparatet indeholder mange materialer, der kan genbruges eller genvindes.



Bring det til et specialiseret indsamlingssted, når det ikke skal bruges mere.

Takk for at du har valgt ett av våre produkt, en XL 2000 Automatic Milk Frother fra Krups. Den er enkel i bruk og benyttes til å varme opp melk og/eller lage melkeskum. XL 2000 kommer fort til å bli kjøkkenets nye ekspert.

SIKKERHETSINSTRUKSJONER

- Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk og ta vare på den: bruk i strid med bruksanvisningen fritar Krups for ethvert ansvar.
- Kople alltid apparatet til en stikkontakt med jordvern. Kontroller at spenningen oppgitt på apparatets merkeskilt stemmer overens med nettspenningen.
- Pass på å ikke sette apparatet på en varm overflate slik som en kokeplate, og heller ikke i nærheten av en åpen flamme.
- Ta øyeblikkelig ut kontakten hvis du konstaterer en feil mens apparatet står på.
- Ikke ta støpselet ut av stikkontakten ved å dra i ledningen.
- La ikke ledningen henge ved kanten av et bord eller en arbeidsbenk.
- Ta ikke på apparatets varme deler og la ikke strømleningen være i kontakt med dem.
- Dypp aldri apparatet, ledningen eller støpselet ned i vann eller annen væske.
- **Sett ikke apparatet i oppvaskmaskin.**
- Dette apparatet er ikke ment for personer (inkl. barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller uerfarne personer, med mindre de får tilsyn eller forhåndsinstruksjoner om anvendelsen av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet.
- Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at de ikke bruker apparatet til lek.
- Dersom strømleningen, støpselet eller apparatet ikke fungerer riktig eller er skadet, må du unngå fare ved ikke å bruke apparatet, og få et servicesenter godkjent for KRUPS til å reparere det.
- Kople fra apparatet straks du ikke bruker det over lengre tid eller når du rengjør det.
- Med unntak av rengjøring og avkalking ifølge apparatets bruksanvisning skal alle inngrep på apparatet utføres av et servicesenter godkjent for KRUPS.
- Enhver tilkoblingsfeil opphever garantien.
- Det frarådes å bruke forgrenere og/eller skjøteledninger.
- Hvis det ikke har blitt utført regelmessig avkalking, rengjøring eller vedlikehold av apparatet, eller hvis det er et fremmedlegeme i kvernen, vil garantien (se eget dokument) for apparatet oppheves.
- Beskytt apparatet mot fuktighet og frost.
- Alle apparatene er underlagt en streng kvalitetskontroll. Praktiske bruksprøver utføres på tilfeldig utvalgte apparater, noe som forklarer eventuelle spor etter bruk.
- Den automatiske melkeskummeren av rustfritt stål kan bli varm under bruk. Ikke rør andre deler enn håndtaket.
- Apparatet skal kun brukes med sokkelen som leveres med det.
- Legg aldri apparatet eller sokkelen ned i vann: de elektriske koblingene skal ikke være i kontakt med vann.

BESKRIVELSE AV APPARATET

- 1** Gjennomsiktig lokk som forhindrer væsken i å renne over
- 2** Flerretnings-helletut
- 3** Aluminiumskanne med slippbelegg (enkel å rengjøre), og børstet, rustfritt stål utvendig
- 4** Sokkel med 360° tilkobling
- 5** Håndtak i rustfritt stål med blankt, "soft touch" plastbelegg
- 6** Kontrollpanel for 3 oppskrifter: én knapp for hver oppskrift
- 7** Avtakbar emulgator
- 8** Mengdemerke for oppskriften på Varm melk (maksimal mengde melk)
- 9** Mengdemerke for oppskriften på Caffè Latte (maksimal mengde melk)
- 10** Mengdemerke for oppskriften på Cappuccino (maksimal mengde melk)
- 11** Ledningen vikles under sokkelen

BRUKE APPARATET

3 trinn for et optimalt resultat

1. Ha i melken **A1** - 2. Velg oppskrift **A2** - 3. Server **A3**

RENGJØRING: VASK IKKE APPARATET I OPPVASKMASKIN

Slippbelegget på innsiden av kannen gjør den enkel å rengjøre. Slik gjør du dette:

Ta apparatet fra strømforsyningssokkelen.

1. Ta emulgatoren ut av kannen **B1**
2. Tørk av kannen med en klut og et mildt rengjøringsmiddel **B2**
3. Skyll kannen med lunkent, rent vann. **B3**
4. Tørk apparatet.

Ikke glem å sette emulgatoren tilbake på plass, og pass på å trykke den godt ned (den klipses på plass).

KLARGJØRING MELLOM SYKLUSER

1. Cappuccino-funksjon: For å oppnå best mulig resultat (temperatur og kvalitetsskum) og av hygieniske grunner hvis du ønsker å starte flere sykluser etter hverandre, anbefaler vi å skylle innsiden av kannen med kaldt vann for å hindre at det dannes et melkebelegg i bunnen av kannen.

2. Caffè latte-funksjon: For at denne oppskriften blir best mulig, må du sørge for å vaske innsiden av kannen grundig mellom hver syklus for å fjerne melkebelegget, og bruke kald melk rett fra kjøleskapet.

OPPSKRIFTER

Dette apparatet kan varme opp melk og/eller lage melkeskum på tre forskjellige måter og med forskjellige temperaturer. Du kan bruke fersk, pasteurisert melk, lettmelk eller helmelk, enten rett fra kjøleskapet eller med romtemperatur. Bruk av spesielle melketyper (mikrofiltrert, rå, gjæret, med tilsetningsstoffer ...) kan gi mindre tilfredsstillende resultater, bl.a. når det gjelder skummets kvalitet.

Vi anbefaler at du bruker melk fra nyåpnet kartong. For hver oppskrift står maksimal mengde melk angitt med en uthevet strek på innsiden av kannen, og minste mengde er når væsken dekker emulgatoren.



Cappuccino

50 % varm melk
50 % melkeskum

Minstetemperatur: 70 °C

Maksimal mengde melk: 150 ml

Oppskrift

Sjekk at emulgatoren er i apparatet.

- 1 Ha i melken, men ikke mer enn maksimal mengde (150 ml) og ikke mindre enn at det dekker emulgatoren (50 ml).
- 2 Trykk på knappen . Knappen lyser og apparatet settes automatisk i gang.
 - Motoren starter opp i flere intervaller og går ved lav hastighet.
 - Når innholdet har nådd riktig temperatur, akselererer motoren for å skumme melken.
 - Knappens lys slukkes: innholdet kan serveres, det har perfekt temperatur og forholdet mellom melk og melkeskum er ca. 50/50.
- 3 Server melkeskummet i en kopp og tilføy espresso eller kaffe.



Caffè Latte

80 % varm melk
20 % melkeskum

Minstetemperatur: 70 °C

Maksimal mengde melk: 225 ml

Oppskrift

Sjekk at emulgatoren er i apparatet.

- 1 Ha i melken, men ikke mer enn maksimal mengde (225 ml) og ikke mindre enn at det dekker emulgatoren (50 ml).
- 2 Trykk på knappen . Knappen lyser og apparatet settes automatisk i gang.
 - Motoren starter opp i flere intervaller og går ved lav hastighet.
 - Når innholdet har nådd riktig temperatur, akselererer motoren.
 - Knappens lys slukkes: innholdet kan serveres, det har perfekt temperatur og forholdet mellom melk og melkeskum er ca. 80/20.
- 3 Server melkeskummet i en kopp og tilføy espresso eller kaffe.



Varm melk

90 % varm melk

Minstetemperatur: 80 °C

Maksimal mengde melk: 300 ml

Oppskrift

Sjekk at emulgatoren er i apparatet.

- 1 Ha i melken, men ikke mer enn maksimal mengde (300 ml) og ikke mindre enn at det dekker emulgatoren (50 ml).
- 2 Trykk på knappen . Knappen lyser og apparatet settes automatisk i gang.
 - Motoren starter opp i flere intervaller, så tilpasses hastigheten automatisk til mengden melk som skal varmes opp.
 - Knappens lys slukkes: innholdet kan serveres, det har perfekt temperatur (ca. 10° varmere enn Cappuccino og Caffè Latte). Den oppvarmede melken inneholder vanligvis bare 10 % melkeskum.
- 3 Den varme melken serveres i en passe stor kopp.

PROBLEMER OG KORRIGERENDE TILTAK

Eventuelle problemer	Sannsynlige årsaker	Tiltak
Apparatet starter ikke, oppskriftsknappen blinker	Maskinens utgangstemperatur er for høy for å kunne gi god kvalitet på skummet	Vent til blinkingen slutter og trykk på nytt på knappen for ønsket oppskrift
Apparatet starter ikke, alle knappene blinker	Emulgatoren er blokkert	Tøm ut innholdet, demonter emulgatoren og rengjør kannen

GARANTI

Garantien dekker produksjonsfeil og kun hvis apparatet har blitt brukt i hjemmet. Garantien dekker ikke skader eller slitasje som følge av at reglene i bruksanvisningen ikke har blitt overholdt.

Hvis du har spørsmål, vennligst kontakt kundeservice i ditt land. Du bør ha apparatet og serienummeret som står under apparatet, for hånden når du ringer.

BRUKSBEGRENSNINGER

Dette apparatet brukes til å varme opp og skumme melk. **Det er ikke laget for å varme opp andre væsker eller blandinger** (suppe, saus osv.).

Produsenten tar ikke ansvar for eventuelle skader som følge av at apparatet har blitt brukt til feil formål, feil tilkobling, manipulering eller dårlige reparasjoner. Vedlikeholdsgarantiene blir i slike tilfeller ugyldige.

Dette apparatet er kun beregnet til privat husholdningsbruk og til bruk innendørs. Det er ikke laget for handels- eller næringsvirksomhet.

ELEKTRONISK ELLER ELEKTRISK PRODUKT ETTER ENDT LEVETID



Delta i miljøvern!



Apparatet inneholder mange gjenvinnbare og resirkulerbare materialer.



Ta det med til et oppsamlingssted slik at avfallet kan behandles.

Takk for att du valt Krups XL 2000 Automatic Milk Frother och för ditt förtroende för våra produkter. Du kommer snabbt att upptäcka hur enkelt och smidigt det är att värma och/eller skumma mjölk med XL 2000 som blir en ny experthjälp i ditt kök.

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Läs bruksanvisningen noggrant före den första användningen och spara den: Krups fråntar sig allt ansvar vid användning utan att respektera bruksanvisningen.
- Apparaten ska endast anslutas till ett jordat uttag. Kontrollera att nätspänningen som anges på apparatens märkskylt överensstämmer med din elektriska installation.
- Se till att apparaten inte placeras på en varm yta, som till exempel en kokplatta, eller används i närheten av en öppen låga.
- Dra omedelbart ur stickkontakten om apparaten inte fungerar normalt.
- Dra inte i sladden för att dra ur stickkontakten.
- Låt inte sladden hänga ner över en bordskant eller en arbetsyta.
- Vidrör inte och låt inte sladden vara i kontakt med apparatens varma delar.
- Doppa inte ner apparaten, sladden eller stickkontakten i vatten eller annan vätska.
- **Diska inte apparaten i diskmaskin.**
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning, eller av personer utan erfarenhet eller kännedom, förutom om de har erhållit, genom en person ansvarig för deras säkerhet, en övervakning eller på förhand fått anvisningar angående apparatens användning.
- Barn måste övervakas av en vuxen för att säkerställa att barnen inte leker med apparaten.
- Om sladden, stickkontakten eller apparaten inte fungerar normalt eller skadats, använd inte apparaten och för att undvika all fara, lämna in apparaten för reparation på KRUPS auktoriserade serviceverkstad.
- Koppla ur apparaten så snart du inte använder den under en längre period och vid rengöring.
- Förutom rengöring och skötsel enligt apparatens bruksanvisning, skall alla åtgärder och reparationer utföras av KRUPS auktoriserade serviceverkstad.
- Garantin gäller inte vid felaktig anslutning.
- Användning av grendosor och/eller förlängningssladdar är olämpligt.
- Apparaten garanti (se separat handling) gäller inte om rengöring och regelbundet underhåll inte gjorts och inte heller om främmande föremål förts in i apparaten.
- Skydda apparaten mot fukt och frost.
- Alla apparater genomgår en sträng kvalitetskontroll. Användningstester tillämpas i praktiken med slumpmässigt utvalda apparater, vilket förklarar eventuella spår av användning.
- Observera att stommen i rostfritt stål på Automatic Milk Frother blir het under användning. Använd endast handtaget för att röra vid Automatic Milk Frother.
- Apparaten skall endast användas tillsammans med tillhörande sockel.
- Doppa aldrig ner apparaten eller sockeln i vatten: de elektriska uttagen ska inte komma i kontakt med vatten.

BESKRIVNING

- 1 Transparent lock med översvämningskydd
- 2 Multiriktad upphållningspip
- 3 Aluminiumbehållare med släpp-lättbeläggning (enkel att rengöra) och utsida i borstat rostfritt stål
- 4 Sockel med 360° anslutning
- 5 Stålhandtag med soft touch satinerad plastbeläggning
- 6 Kontrollpanel för 3 tillredningar: en knapp avsedd för varje recept
- 7 Löstagbar skummare
- 8 Gradering till receptet varm mjölk (max mjölmängd)
- 9 Gradering till receptetaffe latte (max mjölmängd)
- 10 Gradering till receptet cappuccino (max mjölmängd)
- 11 Sladden kan lindas upp under sockeln.

ANVÄNDNING

3 steg för ett optimalt resultat

1. Häll i mjölken **A1** - 2. Välj recept **A2** - 3. Servera **A3**

RENGÖRING

Non-stick beläggningen på behållarens insida gör den enkel att rengöra. Gör så här:

Diska inte apparaten i diskmaskin.

1. Ta loss skummaren från behållaren **B1**
2. Rengör behållaren med en svamp och mildt diskmedel **B2**
3. Skölj behållaren med ljummet vatten. **B3**
4. Torka apparaten.

Glöm inte att sätta tillbaka skummaren på sin plats och se till att den är ordentligt intryckt (klick känsla).

VID SUCESSIV ANVÄNDNING

1. Cappuccino funktion: För optimal prestanda (temperatur och skumkvalitet) samt fräschhet, om du önskar göra flera omgångar i följd, rekommenderar vi att behållarens insida sköljs med kallt vatten för att begränsa mjölklagret som bildas på botten.

2. Caffe latte funktion: För att uppnå ett optimalt resultat, rengör behållarens insida noga efter varje omgång för att avlägsna mjölklagret som bildas och använd kall mjölk direkt från kylan.

DE OLIKA TILLREDNINGARNA

Med apparaten kan du värma och/eller skumma mjölk på tre olika sätt med avseende på skum och temperatur. Du kan använda pastöriserad (färsk) mjölk eller UHT-mjölk, lätt-, mellan- eller standardmjölk, direkt från kylan eller tempererad. Användning av specialmjölk (mikrofiltrerad, rå, filmjölk, berikad...) kan ge mindre goda resultat, speciellt när det gäller kvaliteten på skummet. Vi rekommenderar däremot att du använder nyöppnad mjölk.

Maxnivån mjölk till varje tillredning anges med ett upphöjt streck på behållarens insida och mininivån uppnås när mjölken täcker skummaren.



Cappuccino

50% varm mjölk
50% mjölkskum

Mini temperatur: 70°C
Max mjölmängd: 150 ml

Tillredning

Kontrollera att skummaren är på plats.

1 Häll i mjölk utan att överskrida maxinivån (150 ml), var noga med att täcka skummaren upp till mininivån (50 ml).

2 Tryck på knappen . Knappen tänds och apparaten startar automatiskt.

- Motorn börjar intermittent för att därefter köra på en långsam hastighet.

- När tillredningen uppnått perfekt temperatur, accelererar motorn för att skumma mjölken.

- Knappen släcks: tillredningen är klar att servera med en perfekt temperatur och proportionen mjölk och mjölkskum är ca 50/50.

3 Häll den skummade mjölken i en kopp och tillsätt därefter espresso eller kaffe i tillredningen.



Caffe Latte


80% varm mjölk
20% mjölkskum

Mini temperatur: 70°C
Max mjölmängd: 225 ml

Tillredning

Kontrollera att skummaren är på plats.

1 Häll i mjölk utan att överskrida maxinivån (225 ml), var noga med att täcka skummaren upp till mininivån (50 ml).

2 Tryck på knappen . Knappen tänds och apparaten startar automatiskt.

- Motorn börjar intermittent för att därefter köra på en långsam hastighet.
- När tillredningen uppnått perfekt temperatur, accelererar motorn.

- Knappen släcks: tillredningen är klar att servera med en perfekt temperatur och proportionen mjölk och mjölkskum är ca 80/20.

3 Häll den skummade mjölken i en kopp och tillsätt därefter espresso eller kaffe i tillredningen.



Varm mjölk


>90% varm mjölk

Mini temperatur: 80°C
Max mjölmängd: 300 ml

Tillredning

Kontrollera att skummaren är på plats.

1 Häll i mjölk utan att överskrida maxinivån (300 ml), var noga med att täcka skummaren upp till mininivån (50 ml).

2-Tryck på knappen . Knappen tänds och apparaten startar automatiskt.

- Motorn börjar intermittent för att därefter köra på en hastighet som automatiskt anpassar sig till mängden mjölk som ska värmas.

- Knappen släcks: tillredningen är klar att servera med en perfekt temperatur (ca 10° varmare än cappuccino och caffè latte). Det uppnådda resultatet innehåller i allmänhet mindre än 10% mjölkskum.

3 Servera den varma mjölken i en lämplig kopp.

PROBLEM OCH ÅTGÄRDER

Problem	Trolig orsak	Åtgärd
Apparaten startar inte, knappen för önskat recept blinkar	Apparatens starttemperatur är för hög för att garantera ett bra skum	Vänta tills blinkningarna upphör och tryck återigen på knappen för önskat recept.
Apparaten startar inte, alla knappar blinkar	Skummaren är sprädd	Töm ut tillredningen, ta loss skummaren och rengör behållaren

GARANTI

Garantin gäller endast för fabriktionsfel och för hemmabruk. Om apparaten slagits sönder eller om den förstörts på grund av att bruksanvisningen inte följts, gäller inte garantin.

För ytterligare information, kontakta kundservice i ditt land. Ha lämpligen produkten samt serienumret som anges i botten nära till hands vid kontakt med kundservice.

BEGRÄNSAD ANVÄNDNING

Apparaten är avsedd för att värma och skumma mjölk. **Den är inte avsedd för att värma andra vätskor eller tillredningar** (soppor, såser etc.).

Tillverkaren fräntar sig allt ansvar för eventuella skador som uppstår till följd av att apparaten använts till andra ändamål än de som den är avsedd för, felaktig anslutning, hantering, ingrepp och riskfyllda reparationer. Garantin upphör att gälla vid dylika omständigheter.

Apparaten är endast avsedd för hemmabruk inomhus. Den är inte avsedd för yrkesmässig eller professionell användning.

UTTJÄNTA ELEKTRISKA ELLER ELEKTRONISKA PRODUKTER



Var rädd om miljön!



Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.



Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

Kiitämme sinua siitä, että olet valinnut Krupsin XL 2000 Automatic Milk Frother -laitteen ja meitä kohtaan osoittamastasi luottamuksesta. Tulet nauttimaan sen helppokäyttöisyydestä lämmittäessäsi ja/tai vaahdottaessasi maitoa.

TURVAOHJEET

- Lue käyttöopas huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttöä, käyttöohje kannattaa säästää myöhempää käyttöä varten. Käyttöohjeiden vastainen käyttö vapauttaa Krupsin kaikesta vastuusta.
- Kytke laite sähköverkkoon vain maadoitettuun pistorasiaan. Varmista, että laitteen arvokilvessä annettu jännite vastaa verkon jännitettä.
- Älä laita laitetta kuumalle pinnalle (kuten keittolevylle) , äläkä käytä sitä avotulen lähellä.
- Irrota pistoke heti sähköverkosta, jos huomaat laitteessa toimintahäiriöitä.
- Älä vedä sähköjohdosta irrottaaksesi laitetta sähköverkosta.
- Älä anna sähköjohdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli.
- Älä laita kättäsi tai sähköjohtoa laitteen kuumille osille.
- Älä koskaan laita laitetta, sähköjohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- **Älä pese laitetta astianpesukoneessa.**
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käytettäväksi, joilla ei ole tietoa tai tuntemusta käyttää laitetta, elleivät he ole heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa.
- Älä jätä laitetta lasten ulottuville.
- Jos sähköjohto, pistoke tai laite ei toimi kunnolla tai ne ovat vahingoittuneet, vie laite välittömästi valtuutettuun huoltoon.
- Irrota laite sähköverkosta heti, kun lopetat sen käytön pidemmäksi aikaa tai kun puhdistat sitä.
- Lukuun ottamatta puhdistusta ja kalkinpoistoa käyttöoppaassa kuvatulla tavalla kaikki toimenpiteet on annettava valtuutetun KRUPS -huoltokeskuksen tehtäväksi.
- Virheellinen sähköliitos kumooa takuun.
- Emme suosittele, että laitetta käytetään jatkojohdon kanssa ja/tai liitetään usean pistorasian kokonaisuuteen.
- Jos laitetta ei puhdisteta tai huolleta säännöllisesti tai jos laitteeseen joutuu vieras esine, laitteen takuu raukeaa.
- Suojele laitetta kosteudelta ja pakkaselta.
- Kaikkia laitteet joutuvat vaatimaan laaturakastukseen. Sattumanvaraisesti valituilla laitteille tehdään käyttökokeita. Tämä selittää mahdolliset merkit käytöstä.
- Huomaa, että ruostumattomasta teräksestä valmistetun automaattisen maidonvaahdottajan runko kuumenee käytettäessä. Älä koske automaattiseen maidonvaahdottajaan muuten kuin kädensijasta.
- Laitetta saa käyttää vain sen alustan kanssa.
- Älä koskaan upota laitetta tai sen alustaa veteen: sähköliitännät eivät saa olla kontaktissa veden kanssa.

LAITTEEN KUVAUS

- 1 Läpinäkyvä, tiivis kansi
- 2 Kaatokaulus
- 3 Alumiinikannu, tarttumattomaksi pinnoitettu pinta (Helppo puhdistaa) ja harjatusta ruostumattomasta teräksestä valmistettu ulkokuori
- 4 Pyörii 360 astetta alustassaan
- 5 Soft touch- kädensija, ruostumatonta terästä
- 6 Kolme käyttöpainiketta, jokaiselle reseptille sopiva näppäin
- 7 Irrotettava emulgointilaite
- 8 Asteikko kuumalle maidolle
- 9 Asteikko Caffè Lattelle (maidon maksimimäärä)
- 10 Asteikko Cappuccinolle (maidon maksimimäärä)
- 11 Johdon voi kelata alustan alle

LAITTEEN KÄYTTÖKUVAUS

3 vaihetta parhaan mahdollisen tuloksen savuttamiseksi

1. Kaada maito **A1** - 2. Valitse resepti **A2** - 3. Tarjoile **A3**

PUHDISTUS: POISTA LAITE SÄHKÖNSYÖTTÖALUSTALTAAN.

Tarttumista ehkäisevä pinnoite kannun sisällä tekee puhdistuksesta helppoa. Menettele seuraavalla tavalla:

Puhdistus: Poista laite sähkönsyöttöalustaltaan.

1. Poista emulgointilaite kannusta **B1**
2. Hankaa kannua sienellä ja miedolla puhdistusaineella **B2**
3. Huuhtelee kannu pelkällä haalealla vedellä. **B3**
4. Pyyhi laite.

Muista laittaa emulgointilaite paikoilleen, varmista, että se on kunnolla paikallaan (tunnet naksahduksen).

PERÄTTÄISTEN KÄYTTÖKERTOJEN VARALTA

1. **Cappuccino -käyttö:** Tehtaässä useita kertoja peräkkäin tehon (lämpötila ja vaahdon laatu) ja hygienian vuoksi tulee kannun sisus huuhdella kylmällä vedellä, jotta kannun pohjalle ei muodostuisi maitokerrosta.
2. **Caffè latte -käyttö:** Jotta tämä resepti onnistuisi, puhdistu kannun sisusta hyvin jokaisen valmistuskerran välillä, jotta poistaisit muodostuneen maitokerroksen, käytä myös kylmää maitoa suoraan jääkaapista.

ERI VALMISTEET

Tämän laitteen avulla voi lämmittää ja/tai vaahdottaa maitoa kolmella eri tavalla vaahdotusta ja lämpötilaa vaihtelemalla. Voit käyttää pastöroitua tai iskukuumennettua maitoa, rasvatonta maitoa, kevytmaitoa tai täysmaitoa, sekä huoneenlämpöistä maitoa. Käytettäessä erikoismaitoja (mikrosuodatettua, käsittelemätöntä, hapatettua maitoa, vitamiinoitua maitoa ...) tuloksena saadun maitovaahdon laatu voi olla heikompaa.

Kullekin valmisteelle on ilmoitettu maksimitaso viivalla kannun sisällä, minimitaso on saavutettu, kun emulgointilaite on nesteen peitossa.



Cappuccino

50% kuumaa maitoa
50% maitovaahtoa

Minimilämpötila: 70°C
Maidon maksimimäärä: 150 ml

Valmistus

Tarkista, että emulgointilaite on paikallaan.

- 1 Kaada maito, älä ylitä maksimitasoa (150 ml), varmista, että peität ainakin emulgointilaitteen (50 ml).
- 2 Paina näppäintä . Näppäin syttyy ja laite alkaa toimia automaattisesti.
 - Moottori käynnistyy ensin hitaasti, käy täydellä nopeudella ja sen jälkeen pienellä nopeudella.
 - Kun valmiste saavuttaa ihanteellisen lämpötilan, moottori kihtyy maidon vaahdottamiseksi.

- 3 Näppäin sammuu: valmisteesi on valmis tarjoiltavaksi ihanteellisessa lämpötilassa. Maidon ja maitovaahdon suhde on silloin noin 50/50.



Caffè Latte

80% kuumaa maitoa
20% maitovaahtoa

Minimilämpötila: 70°C
Maidon maksimimäärä: 225 ml

Valmistus

Tarkista, että emulgointilaite on paikallaan.

- 1 Kaada maito, älä ylitä maksimitasoa (225 ml), varmista, että peität ainakin emulgointilaitteen (50 ml).
- 2 Paina näppäintä . Näppäin syttyy ja laite alkaa toimia automaattisesti.
 - Moottori käynnistyy ensin hitaasti, käy täydellä nopeudella ja sen jälkeen pienellä nopeudella.
 - Kun valmiste saavuttaa ihanteellisen lämpötilan, moottori kihtyy maidon kuumentamiseksi.

- 3 Näppäin sammuu: valmisteesi on valmis tarjoiltavaksi ihanteellisessa lämpötilassa. Maidon ja maitovaahdon suhde on noin 80/20.



Kuuma maito

>90% kuumaa maitoa

Minimilämpötila: 80°C
Maidon maksimimäärä: 300 ml

Valmistus

Tarkista, että emulgointilaite on paikallaan.

- 1 Kaada maito, älä ylitä maksimitasoa (300 ml), varmista, että peität ainakin emulgointilaitteen (50 ml).
- 2 Paina näppäintä . Näppäin syttyy ja laite alkaa toimia automaattisesti.
 - Moottori käynnistyy ensin hitaasti ja sen jälkeen se rupeaa käymään täydellä nopeudella. Moottorin nopeus sopeutuu automaattisesti lämmitettävän maidon määrän mukaan.
 - Näppäin sammuu: valmisteesi on valmis tarjoiltavaksi ihanteellisessa lämpötilassa (kuumempaa kuin Cappuccino ja Café Latte – lämpöero on noin 10°). Saadussa tuloksessa on yleensä alle 10 % vaahtoa.
- 3 Tarjoile kuuma maito sopivassa kupissa.

ONGELMIA JA KORJAUSTOIMIA

Mahdollisia ongelmia	Todennäköiset syyt	Korjaustoimet
Laite ei käynnisty, haluttu reseptinäppäin vilkkuu	Laitteen alkulämpötila on liian korkea hyvälaatuisen vaahdon saamiseksi	Odota, että vilkkuminen lakkaa ja paina valitsemasi reseptin näppäintä uudestaan.
Laite ei käynnisty, kaikki reseptinäppäimet vilkkuvat	emulgointilaite on tukossa	Tyhjennä valmiste, irrota emulgointilaite ja puhdista pannu.

TAKUU

Takuu kattaa valmistusviat ja vain kotikäytössä olevat laitteet. Jos laite mene rikki tai vaurioituu käyttöohjeen vastaisen käytön takia, takuu ei kata vahinkoja.

Jos sinulla on kysymyksiä, ota yhteys oman maasi asiakaspalveluun. Suosittelemme, että sinulla on laite ja sen pohjassa annettu sarjanumero käsillä soittaessasi.

KÄYTTÖRAJOITUKSIA

Tämä laite on suunniteltu lämmittämään ja vaahdottamaan maitoa. **Sitä ei ole suunniteltu lämmittämään muita nesteitä tai valmisteita** (keittoja, kastikkeita, jne.).

Valmistaja ei kannu vastuuta vahingoista laitteen vuotaessa yli, jos sitä käytetään väärin, sen liitäntä on virheellinen tai laitteen käyttö, käsittely tai korjaus on virheellistä. Huoltotakuu kumoutuu tällaisissa tapauksissa.

Tämä laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön sisätiloissa. Sitä ei ole tarkoitettu kaupalliseen tai ammatilliseen käyttöön.

SÄHKÖLAITE TAI ELEKTRONINEN LAITE KÄYTTÖIKÄNSÄ LOPUSSA



Edistäkäämme ympäristönsuojelua!



Laitteessa on paljon arvokkaita ja kierrätyskelpoisia materiaaleja.



Toimita laite kierrätyskeskukseen, jotta se käsitellään asianmukaisesti.