

<b>1. INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE O APARELHO .....</b>	<b>3</b>
1.1 GUIA DOS SÍMBOLOS PARA O MANUAL DE UTILIZAÇÃO .....	3
1.2 ACESSÓRIOS FORNECIDOS COM A MÁQUINA.....	3
1.3 DADOS TÉCNICOS.....	4
1.4 INTERFACE .....	4
1.5 INDICADORES LUMINOSOS .....	6
<b>2. INTRODUÇÃO E CONFIGURAÇÃO DO APARELHO .....</b>	<b>7</b>
2.1 INSTALAÇÃO DO FILTRO.....	8
2.2 MOINHO: AJUSTAR A MOAGEM .....	9
<b>3. PREPARAÇÃO DE BEBIDAS.....</b>	<b>10</b>
3.1 BEBIDAS LÁCTEAS E ÁGUA QUENTE .....	12
3.2 RECIPIENTE PARA LEITE MILK MAESTRO .....	14
3.3 FUNÇÃO DE FAVORITOS .....	17
<b>4. MANUTENÇÃO GERAL.....</b>	<b>18</b>
4.1 MANUTENÇÃO DIÁRIA .....	18
4.2 OUTRAS OPERAÇÕES DE MANUTENÇÃO.....	20
<b>5. OUTRAS FUNÇÕES.....</b>	<b>23</b>
<b>6. RESPOSTAS ÀS SUAS PERGUNTAS .....</b>	<b>25</b>

## **Caro cliente,**

Agradecemos a sua preferência pela aquisição de uma máquina de café espresso KRUPS com moinho integrado.

As máquinas de café espresso KRUPS com moinho integrado foram concebidas, desenvolvidas e fabricadas em França, fornecendo assim as garantias mais rigorosas em termos de origem e qualidade de fabrico.

A sua máquina foi concebida para ser fácil de utilizar e criar bebidas com a mesma qualidade das preparadas por um barista. Desfrute de um café espresso, café longo, café de filtro e outros tipos de café, tudo com o toque de um botão.

Para garantir uma utilização mais fácil, a KRUPS desenvolveu a tecnologia de luz indicadora inteligente, que o guiará quando usar a sua máquina e iluminará as pausas para café.

A tecnologia avançada presente na máquina permite-lhe obter o melhor resultado possível, revelando a quantidade máxima de aromas e sabores a partir de grãos de café acabados de moer.

Esperamos que desfrute de ótimas pausas para café e que esteja satisfeito com a sua máquina KRUPS.

**A equipa KRUPS**



## 1. INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE O APARELHO

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

### 1.1 GUIA DOS SÍMBOLOS PARA O MANUAL DE UTILIZAÇÃO



**Perigo:** Aviso contra riscos de lesões corporais graves ou mortais.

O símbolo do raio indica os perigos relacionados com a presença de eletricidade.



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



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



### 1.2 ACESSÓRIOS FORNECIDOS COM A MÁQUINA

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

ACESSÓRIOS FORNECIDOS		
1.	Manual de utilização – Guia de início rápido – Folheto de instruções de segurança Diretório dos centros de assistência pós-venda da KRUPS Documentos de garantia	
SENSATION EA910		
2.	Agulha de limpeza do sistema de vapor	
3.	Tubo de vapor	
SENSATION MILK EA912		
4.	Recipiente para leite Milk Maestro	
5.	Bocal de água	



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


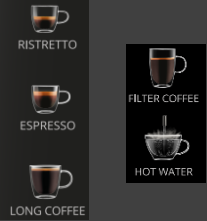



### 1.3 DADOS TÉCNICOS

<b>Aparelho</b>	Máquina automática para espressos EA91
<b>Alimentação elétrica</b>	~220-240 V/50 Hz
<b>Pressão da bomba</b>	15 bar
<b>Depósito de café em grão</b>	260 g
<b>Consumo de energia</b>	Em funcionamento: 1450 W
<b>Reservatório de água</b>	1,7 l
<b>Colocação em funcionamento e arrumação</b>	No interior, num local seco (afastado do frio)
<b>Dimensões (mm) A x L x P</b>	365 x 240 x 400
<b>Peso EA91 (kg)</b>	8,9

Sujeito a alterações técnicas

### 1.4 INTERFACE

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

\* Consoante o modelo

	<p>Prima após escolher a bebida para aumentar ou reduzir a intensidade do café; modifica assim a quantidade de café moído. Existem três opções possíveis, de café fraco a café forte. A seleção é indicada por um, dois ou três grãos de café retroiluminados.</p>
	<p>Prima após a seleção de bebidas para aumentar ou reduzir o volume de bebidas, ao modificar o volume do fluxo de água. Existem três opções possíveis, de uma bebida pequena a uma bebida grande. A seleção é indicada por um M, L ou XL retroiluminado.</p>
	<p>Inicie ou pare a preparação/manutenção atual.</p>
	<p>Prima após escolher a bebida para fazer o dobro da quantidade. A seleção é indicada por um X2 retroiluminado.</p>
	<p>Permite-lhe guardar os seus "Favoritos" e seleccioná-los mais tarde. Guarde uma bebida favorita premindo durante muito tempo antes ou depois da preparação. É possível guardar duas bebidas favoritas indicadas por uma A ou B retroiluminado.</p>
	<p>Prima para aceder à manutenção e seleccionar o tipo a efetuar: lavagem, limpeza ou descalcificação. A manutenção selecionada é retroiluminada a vermelho.</p>

## 1.5 INDICADORES LUMINOSOS

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

Indicador luminoso	Descrição
	LED START/STOP (Iniciar/Parar) intermitente ==> Prima o botão START/STOP para prosseguir com a ação atual LED START/STOP fixo ==> Ação em curso
	Faixa luminosa: – Branco fixo: A máquina de café está pronta a ser utilizada – Branco intermitente: A bebida está a ser preparada – Vermelho fixo: Deve ser realizado um serviço de manutenção – Vermelho intermitente: Manutenção em curso
	É necessário enxaguar o recipiente para leite Milk Maestro. Para começar, prima "Clean Mode" (Modo de limpeza) e, em seguida, "START/STOP" (Iniciar/parar). <b>Consulte o "Guia de início rápido", secção 14, sobre o modo de enxaguar o recipiente para leite Milk Maestro.</b>  <i>* Consoante o modelo</i>
	É necessário enxaguar. Para começar, prima "Clean Mode" (Modo de limpeza) e, em seguida, "START/STOP" (Iniciar/Parar). <b>Consulte o Guia de início rápido, secção 10, sobre o modo de enxaguar a máquina.</b>
	É necessária limpeza. Para começar, prima "Clean Mode" (Modo de limpeza) e, em seguida, "START/STOP" (Iniciar/Parar). <b>Consulte o Guia de início rápido, secção 11, sobre a limpeza da máquina.</b>
	É necessária uma descalcificação. Para começar, prima "Clean Mode" (Modo de limpeza) e, em seguida, "START/STOP" (Iniciar/Parar). <b>Consulte o Guia de início rápido, secção 12, sobre a descalcificação da máquina.</b>
	O depósito de café em grão está cheio e deve ser esvaziado. <b>Consulte o Guia de início rápido, secção 8A, para aprender a esvaziar o depósito de café em grão.</b>
	O reservatório de água está quase vazio; deve enchê-lo. <b>Consulte o Guia de início rápido, secção 7A, sobre o enchimento do reservatório de água.</b>
	Todos os indicadores luminosos estão intermitentes: erro da máquina ou bloqueio. <b>Consulte a secção "RESPOSTAS ÀS SUAS PERGUNTAS".</b>



## 2. INTRODUÇÃO E CONFIGURAÇÃO DO APARELHO

### INTRODUÇÃO

Coloque a máquina numa superfície de trabalho estável, horizontal, limpa e seca. Antes da primeira utilização, o processo de limpeza e preparação da máquina permite encher os circuitos de água, para que a máquina possa funcionar. O pré-aquecimento e o enxaguamento automático serão efetuados.

**Para obter mais informações, consulte a secção 1 do Guia de início rápido sobre como ligar a máquina pela primeira vez.**

O seu aparelho foi verificado e testado antes de sair das instalações de fabrico. Apesar de toda a atenção dada à limpeza, é, no entanto, possível que encontre resíduos de café no moinho de café e/ou gotas de café na grelha da gaveta de recolha de pingos. Ao desembalar, poderá também notar a presença de pó na máquina devido ao material de proteção. Recomendamos que limpe cuidadosamente a máquina com um pano antes da primeira utilização.

Agradecemos a sua compreensão.

Nunca utilize um aparelho danificado.



### DICAS E SUGESTÕES

#### ÁGUA

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

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

#### CHÁVENA

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

#### GRÃOS DE CAFÉ

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

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

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

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



## 2.1 INSTALAÇÃO DO FILTRO

### PORQUÊ INSTALAR UM CARTUCHO DE FILTRAGEM?

O cartucho do sistema de filtragem KRUPS Claris Aqua ajuda a otimizar o sabor do café, a limitar a acumulação de calcário e a reduzir a necessidade de manutenção. Para garantir uma longa vida útil da máquina, recomendamos a utilização de um cartucho filtrante. Este acessório está disponível em KRUPS.com.





### QUANDO DEVE SUBSTITUIR O CARTUCHO DO SISTEMA DE FILTRAGEM CLARIS AQUA?



- Dois meses após a instalação.
- Ao instalar o cartucho, aconselhamos a rodar o anel cinzento na extremidade superior do cartucho de filtragem para mostrar a data de instalação mais 2 meses.

### COMO INSTALAR O CARTUCHO DO SISTEMA DE FILTRAGEM CLARIS AQUA



- Ligue a ficha à tomada e ligue a máquina
- O cartucho é aplicado no reservatório de água
- Coloque o cartucho com o anel numerado para cima
- Use o acessório de enroscar preto fornecido com o cartucho para o posicionar corretamente e aparafuse o cartucho
- No ecrã, prima  durante 3 segundos. A adição ao menu "Installing filter" (Instalar o filtro) é confirmada com um aviso sonoro.
- Coloque um recipiente sob as saídas de café.
- O botão  fica intermitente e o indicador  acende-se.
- Prima  para começar a utilizar o filtro.
- A faixa de luz pisará a vermelho durante a instalação.
- A instalação está concluída quando a faixa de luz ficar novamente branca fixa.



## 2.2 MOINHO: AJUSTAR A MOAGEM

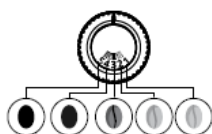
### PORQUÊ AJUSTAR A MOAGEM?

Em geral, tem de ajustar a moagem quando altera o tipo de grãos de café ou para ajustar a intensidade do café. A variação da moagem permite a adaptação a diferentes tipos de grãos:

Um grão de café muito torrado e oleoso requer uma moagem mais grossa,

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

#### Torrefação



**Muito intenso**

*(Dark French)*

**Intenso**

*(French)*

**Forte**

*(Light French)*

**Médio**

*(Âmbar)*

**Leve**

*(Dourado)*

Além disso, para o mesmo café, a definição da moagem afeta o aroma na chávina: quanto mais fina for a moagem, mais forte será o sabor.



**Posição 1**

*Extra fina*

**Posição 2**

*Fina*

**Posição 3**

*Média*

**Posição 4**

*Grossa*

**Posição 5**

*Extra grossa*

### COMO AJUSTAR A MOAGEM

Rode o botão de regulação situado no depósito de café em grão de acordo com o tipo de grão de café e a intensidade do sabor pretendido (5 níveis - ver acima). Esta regulação deve ser efetuada durante a moagem e passo a passo. Após três preparações, irá notar uma diferença distinta no aroma.



**Cuidado:** não recomendamos a utilização de grãos de café oleosos ou caramelizados, pois são difíceis de processar pelo moinho. Estes podem danificar a máquina e provocar um fraco desempenho do sensor.


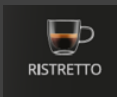



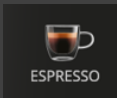



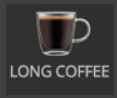










### 3. PREPARAÇÃO DE BEBIDAS


#### BEBIDAS DISPONÍVEIS NESTA MÁQUINA:

A KRUPS Sensation/Sensation Milk permite-lhe preparar uma grande variedade de bebidas, dependendo da sua preferência. As opções são apresentadas diretamente no painel de controlo.

#### Receitas à base de café:

Bebidas	Descrição	Volume predefinido	Tamanhos disponíveis	Intensidade do café disponível	 X2
 RISTRETTO	<b>Ristretto:</b> Espresso curto encorpado.	25ml	M : 20ml <b>L : 25ml</b> XL : 35ml	  	✓
 ESPRESSO	<b>Espresso:</b> Café encorpado com aromas fortes e um creme de cor de caramelo ligeiramente amargo.	40ml	<b>M : 40ml</b> L : 55ml XL : 70ml	  	✓
 LONG COFFEE	<b>Café longo:</b> Com mais cafeína, mas com um paladar mais leve. A opção mais popular pela manhã.	120ml	M : 80ml <b>L : 120ml</b> XL : 180ml	  	✓
 FILTER COFFEE	<b>Café de filtro:</b> Uma infusão duradoura a uma temperatura mais baixa para um resultado suave e leve.	150ml	M : 120ml <b>L : 150ml</b> XL : 170ml	  	✓
 HOT WATER	<b>Água quente</b>	200ml	M : 100ml <b>L : 200ml</b> XL : 300ml	<b>X</b>	<b>X</b>

## Receitas com leite:

Bebidas	Descrição	Volume predefinido	Tamanhos disponíveis	Intensidade do café disponível	 X2
	<b>Cappuccino:</b> Um equilíbrio perfeito entre leite, espuma e café.	L	M L XL		X
	<b>Latte Macchiato:</b> Uma grande dose de leite, um espresso gourmet com espuma de leite.	L	M L XL		X
	<b>Cafe Latte:</b> Espuma de leite com um leve sabor a café.	L	M L XL		X
	<b>Leite com espuma:</b> Uma grande dose de leite com espuma de leite.	L	M L XL	X	X

\* Consoante o modelo

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



## DICAS E SUGESTÕES

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

Para cada bebida, pode aumentar o volume durante a preparação PARA SUA INFORMAÇÃO, A MÁQUINA EXECUTA AUTOMATICAMENTE OS SEGUINTE PASSOS PARA PREPARAR A SUA BEBIDA:

### Passos para preparar café

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

## COMO AJUSTAR A ALTURA DAS SAÍDAS DE CAFÉ

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


## COMO COMEÇAR A PREPARAR UMA BEBIDA

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






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

- Verifique se o reservatório de água está cheio. Se houver pouca água, a máquina irá notificá-lo com uma luz indicadora a solicitar que encha o reservatório.
- Coloque a(s) chávena(s) por baixo das saídas de café.


- Pressione o botão da bebida escolhida, ajuste as definições e pressione .

## CONSOANTE A BEBIDA, EXISTEM DIFERENTES DEFINIÇÕES:

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

Para obter mais informações, consulte a tabela de bebidas e a secção 2 do Guia de início rápido sobre como ajustar as definições das bebidas.

## COMO INTERROMPER A PREPARAÇÃO DE UMA BEBIDA

Pode interromper a preparação da bebida a qualquer momento ao premir o botão .

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



## 3.1 BEBIDAS LÁCTEAS E ÁGUA QUENTE



### DICAS E SUGESTÕES

Para preparar espuma de leite, deve optar por leite UHT pasteurizado e refrigerado (3–5 °C).

A utilização de leites especiais (microfiltrados, não tratados, fermentados, enriquecidos) ou de bebidas vegetais (amêndoa, aveia, soja, etc.) é possível, mas pode produzir resultados menos

satisfatórios em termos de qualidade e quantidade de espuma. Assim que o recipiente do leite for aberto, seja de plástico ou de vidro, deve ser conservado num frigorífico a uma temperatura igual ou inferior a 4 °C. Normalmente, o leite pode ser armazenado durante cinco a sete dias.

### COMO PREPARAR ESPUMA DE LEITE COM O TUBO DE VAPOR

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

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



#### Importante:

existem duas fases de pré-aquecimento, uma para a máquina e outra para o vapor. O LED



pisca para indicar que a máquina terminou o pré-aquecimento. Prima



novamente para iniciar a produção de vapor.

Se não premir o botão



no espaço de dois minutos após o pré-aquecimento, a máquina regressa à posição original.

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



**Tenha cuidado para evitar queimaduras.**



#### Importante:

a produção de vapor para automaticamente, dependendo do volume de bebida selecionado

anteriormente. Pode premir



antes do final do ciclo, se houver espuma de leite suficiente para parar o vapor.

### LIMPAR O TUBO DE VAPOR



#### Importante:

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

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



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

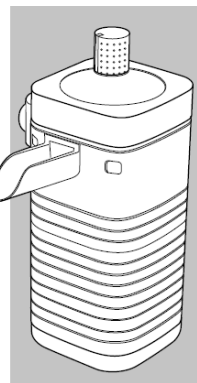
Pode remover todo o tubo de vapor para efetuar uma limpeza profunda. Lave com água, uma pequena quantidade de detergente não abrasivo e uma escova. **Para obter mais informações, consulte a secção 6 do Guia de início rápido sobre como limpar o tubo de vapor.**

- Para remover todos os possíveis vestígios de leite do tubo de vapor, coloque um recipiente por baixo do tubo e inicie uma preparação de água quente. Em seguida, utilize um pano de microfibras limpo e húmido para limpar o tubo.
- Se o vapor não sair, o tubo pode estar obstruído: desbloqueie-o com a agulha de limpeza fornecida para o sistema de vapor. **Para obter mais informações, consulte a secção 6 do Guia de início rápido sobre como limpar o tubo de vapor.**

### PREPARAÇÕES COM ÁGUA QUENTE

- Coloque a chávena por baixo do tubo de vapor.
- Prima "Hot Water" (Água quente).
- Pode ajustar o volume da bebida de acordo com os seus gostos. No entanto, não é possível preparar duas chávenas em simultâneo, pelo que a função "X2" não está disponível.
- Prima "START/STOP" (Iniciar/Parar). A máquina pré-aquece (a faixa de luz fica intermitente) e, em seguida, deita água quente.
- A função de favoritos está disponível. **Para obter mais informações, consulte a secção 3 do Guia de início rápido sobre como guardar a sua bebida favorita.**

## 3.2 RECIPIENTE PARA LEITE MILK MAESTRO



Este recipiente para leite Maestro Milk foi concebido para lhe proporcionar uma experiência de preparação de bebidas com leite com a mesma qualidade das preparadas por um barista em sua casa. Antes de começar a utilizar o produto, leia atentamente as seguintes instruções para garantir uma utilização e resultados ideais.

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

### PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

#### Função de preparação de espuma

O recipiente para leite Milk Maestro possui um sistema patenteado de preparação de espuma de leite, permitindo-lhe preparar espuma de leite cremosa em apenas alguns momentos.

O botão de controlo da espuma na parte superior da tampa permite-lhe controlar a quantidade de espuma de leite pretendida, proporcionando uma personalização total das suas bebidas com leite.

## Programa de enxaguamento automático **MILK RINSE**


É necessário um programa de enxaguamento automático após a preparação de cada bebida com leite (alerta de LEITE na interface) para garantir uma higiene perfeita. Certifique-se de que limpa o recipiente para leite Milk Maestro após cada utilização.

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

### Fácil de desmontar e lavável na máquina de lavar loiça:

Para uma limpeza e manutenção fáceis, o recipiente para leite pode ser completamente desmontado. Pode separar as diferentes peças do recipiente para leite Milk Maestro para uma limpeza profunda.

Todas as peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, tornando o processo de limpeza ainda mais prático. Basta colocar as peças na prateleira superior da máquina de lavar loiça ou no compartimento para talheres.

 **Cuidado:** Não coloque a tampa na máquina de lavar loiça com o botão de controlo da espuma na posição PULL (Puxar) (há o risco de perder o botão). Remova-o para evitar perdê-lo.

## COMO UTILIZAR O MEU RECIPIENTE PARA LEITE MILK MAESTRO ?

### Instruções de utilização:

#### 1. Preparação

Encha o recipiente para leite Milk Maestro com a quantidade de leite pretendida.

Certifique-se de que não ultrapassa a linha de enchimento máximo indicada no recipiente para leite.

MAX

Nível máximo do recipiente para leite



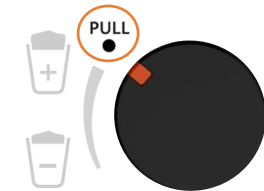
Nível recomendado para preparar Latte Macchiato ou Caffe Latte



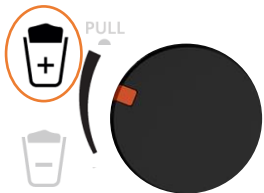
Nível recomendado para preparar um Cappuccino

## 2. Ajuste da espuma

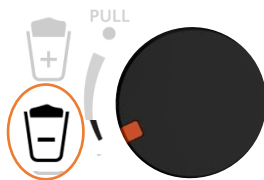
Rode o botão de controlo da espuma na parte superior da tampa para a direita para obter mais espuma ou para a esquerda para menos espuma. Selecione a quantidade de espuma de acordo com as suas preferências pessoais.



Posição para remover o botão de controlo da espuma



Posição de espuma máxima



Posição de espuma mínima

Para obter uma boa qualidade das bebidas à base de leite, recomenda-se preparar 5 a 6 bebidas à base de leite após a primeira utilização. Esta recomendação permite que o sistema de leite funcione no seu melhor nível.

Se a sua bebida à base de leite transbordar da chávena, recomendamos:

- ajustar o botão de volume da espuma de leite para a posição MIN
- selecionar um tamanho de bebida inferior (M ou L)
- usar uma chávena maior

## 3. Limpeza

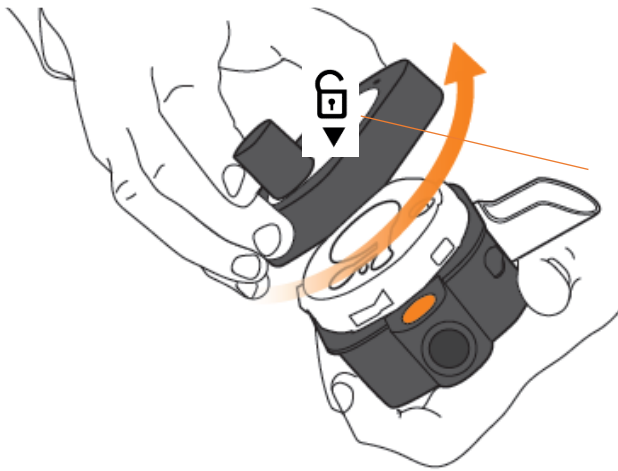
Quando já não precisar do recipiente para leite Milk Maestro, pode enxaguá-lo automaticamente com o programa **MILK RINSE** ou desmontar e lavar todas as peças cuidadosamente em água quente com detergente ou na máquina de lavar loiça.

Certifique-se de que enxagua e seca bem todas as peças antes de as voltar a montar.



## Dicas e sugestões

Para desbloquear a tampa do recipiente para leite Milk Maestro, rode-o um quarto de volta.



**⚠ Cuidado:** Não comece a preparar bebidas com leite sem encaixar primeiro o recipiente para leite Milk Maestro à máquina.

Esperamos que desfrute da utilização do recipiente para leite Milk Maestro e saboreie deliciosas bebidas com leite caseiras graças à sua funcionalidade de preparação de espuma de leite de alto desempenho e fácil de utilizar.


Agradecemos-lhe por escolher o nosso produto!



### 3.3 FUNÇÃO DE FAVORITOS

#### PARA QUE SERVE A FUNÇÃO FAVORITOS?


A função de favoritos permite-lhe aceder às suas bebidas preferidas com as suas definições personalizadas guardadas. **Para obter mais informações, consulte a secção 3 do Guia de início rápido sobre como guardar a sua bebida favorita.**

Rápida e perfeita para a utilização diária, basta premir , seleccionar a sua bebida favorita e iniciar a preparação com "START/STOP" (Iniciar/Parar), sem ter de definir sempre as suas preferências.


Pode guardar até duas preparações personalizadas (A e B) ajustando o volume, a intensidade do café e o número de chávenas.

## COMO CRIAR UMA BEBIDA FAVORITA

É possível guardar o favorito A e o favorito B. **Para obter mais informações, consulte a secção 3 do Guia de início rápido sobre como guardar a sua bebida favorita.**

- Pode guardar uma bebida favorita antes ou depois da preparação terminar; prima o botão  durante 2 segundos. Após a preparação, pode personalizar o volume da bebida parando-a quando está a ser vertida. Prima "START/STOP" (Iniciar/Parar) ao verter. É possível guardar o volume vertido da preparação como bebida favorita. Tem 10 segundos para premir a função de favoritos e guardar a sua bebida favorita como A ou B.

## COMO COMEÇAR A FAZER UMA BEBIDA GUARDADA NOS MEUS FAVORITOS

Prima o botão .

Selecione a sua bebida preferida: Será apresentado o favorito A. Se premir novamente, é apresentado o favorito B.

Prima "START/STOP" (Iniciar/Parar) para iniciar uma das duas bebidas favoritas.

**Para obter mais informações, consulte a secção 4 do Guia de início rápido sobre como começar a preparar a sua bebida favorita.**

## POSSO MUDAR AS MINHAS BEBIDAS FAVORITAS?

Não é possível alterar uma bebida favorita que já tenha sido criada. Para substituir uma bebida favorita, selecione ou comece a fazer uma bebida utilizando as definições pretendidas e guarde-a como a bebida favorita que pretende alterar.



# 4. MANUTENÇÃO GERAL

## 4.1 MANUTENÇÃO DIÁRIA

A realização de uma manutenção adequada irá prolongar a vida útil da sua máquina e preservar o sabor autêntico do café.

### MANUTENÇÃO DA GAVETA DE RECOLHA DE PINGOS

A gaveta de recolha de pingos permite-lhe recolher a água ou o café que flui do aparelho durante e após as preparações. É importante deixá-la sempre no devido lugar e esvaziá-la regularmente.

Por motivos de higiene, recomendamos que desmonte a gaveta de recolha de pingos para limpar todos os elementos diariamente e que a deixe secar ao ar antes de a voltar a colocar na máquina.

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

#### **QUANDO DEVO Esvaziar a Gaveta de Recolha de Pingos?**

Quando a boia estiver no topo, indicando que está demasiado cheia.

#### **MANUTENÇÃO DO COLETOR DE BORRAS DE CAFÉ**

Por motivos de higiene, recomendamos que limpe o coletor de borras de café com água quente e detergente para a loiça diariamente e que o deixe secar ao ar antes de o voltar a colocar na máquina.


**Para obter mais informações, consulte a secção 8B do Guia de início rápido sobre como limpar o coletor de borras de café.**



**Importante:** não o coloque na máquina de lavar loiça.

#### **QUANDO Esvaziar o Coletor de Borras de Café**

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

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

Pode esvaziá-lo com mais regularidade, mas faça-o com a máquina ligada para que possa registar que o coletor foi esvaziado.



**Importante:** Se não esvaziar regularmente o coletor de borras de café conforme indicado acima, pode danificar a máquina.

#### **MANUTENÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA**

Para preservar os aromas do seu café e por motivos de higiene, recomendamos que utilize água fresca, limpe o reservatório de água diariamente com água quente e uma esponja e o deixe secar ao ar antes de o voltar a colocar na máquina.










#### **MANUTENÇÃO DO DEPÓSITO DE CAFÉ EM GRÃO**









Os grãos de café podem deixar resíduos gordurosos nas paredes do depósito de café em grão que podem afetar a qualidade do café. Para preservar os sabores do café e por motivos de higiene, recomendamos que o limpe com um pano seco e suave sempre que tiver de o reabastecer.




**Cuidado:** não utilize água para limpar o depósito de café em grão, pois a presença de água no depósito de café em grão pode danificar a máquina.


## 4.2 OUTRAS OPERAÇÕES DE MANUTENÇÃO


Manutenção	Quando?	Explicação	Materiais necessários
 <p><b>Enxaguamento automático do Milk Maestro*</b></p> <p>~ 30 s - 60 ml</p>	Depois de uma bebida de leite ou a qualquer momento.	<p>O programa automático de enxaguamento do recipiente para leite Milk Maestro utiliza apenas água quente e assegura um ótimo desempenho na preparação de espuma de leite, bem como um sistema limpo.</p> <p><b>Consulte o "Guia de início rápido", secção 14, sobre o modo de enxaguar o recipiente para leite Milk Maestro.</b></p> <p><i>* Consoante o modelo</i></p>	
 <p>Enxaguamento do café</p> <p>~ 45 seg. - 30 ml</p>	Após dois dias de não utilização ou a qualquer momento.	<p>Permite-lhe lavar o circuito de café da máquina. Este processo utiliza apenas água quente. Assegura que mantém o sabor autêntico do café.</p> <p><b>Consulte o Guia de início rápido, secção 10, sobre o modo de enxaguar a máquina.</b></p>	
 <p>Limpeza da máquina</p> <p>~13 min. - 1 l</p>	Quando solicitado pela máquina ou a qualquer momento.	<p>Por motivos de higiene e para preservar a qualidade do café, recomendamos que limpe e desengordure o circuito de café da máquina. Garante que mantém um sabor perfeito nas bebidas.</p> <p><b>Consulte o Guia de início rápido, secção 11, sobre como limpar a máquina ou siga estes passos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. A luz indicadora  acende-se a vermelho quando for necessário limpar a máquina</li> <li>2. Prima o botão  e seleccione </li> <li>3. Prima o botão  para confirmar o processo de limpeza</li> <li>4. A luz indicadora  fica intermitente</li> <li>5. Pegue numa pastilha de limpeza (KRUPS XS3000)</li> <li>6. Abra o compartimento para a pastilha de limpeza e insira a pastilha</li> <li>7. Coloque um recipiente de 1 litro sob as saídas</li> <li>8. Prima o botão  novamente para iniciar o processo de limpeza</li> </ol>	1 pastilha de limpeza KRUPS XS3000 (não fornecida com a máquina)

		<p>9. A água fluirá pela saída de café durante o processo de limpeza</p> <p>10. Quando o fluxo de água for interrompido, e após três sinais sonoros, a máquina está limpa e pronta a ser utilizada</p>	
<p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">Descalcificação ~20 min. – 1,5 l</p>	<p>Quando solicitado pela máquina.</p> <p>Quando o número de bebidas não é suficiente para que a descalcificação seja necessária, esta função não fica ativa.</p>	<p>A descalcificação da máquina assegura que funciona corretamente e elimina qualquer acumulação de calcário ou pelo. Este passo é muito importante para garantir que o seu aparelho funciona bem e dura.</p> <p><b>Consulte o Guia de início rápido, secção 12, sobre como descalcificar a máquina ou siga estes passos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. A luz indicadora  acende-se a vermelho quando for necessário descalcificar a máquina</li> <li>2. Prima o botão  e seleccione </li> <li>3. Prima  para confirmar o processo de descalcificação</li> <li>4. A luz indicadora  fica intermitente</li> <li>5. Encha o reservatório de água com água morna até à marca CALC</li> <li>6. Pegue numa saqueta de descalcificante KRUPS e abra-a</li> <li>7. Esvazie o conteúdo da saqueta para o reservatório de água (se o aparelho estiver equipado com o nosso cartucho de filtragem Claris, retire-o)</li> <li>8. Misture o conteúdo da saqueta com a água do reservatório</li> <li>9. Volte a colocar o reservatório de água na máquina</li> <li>10. Coloque um recipiente de 1,5 l por baixo das duas saídas (café e vapor)</li> <li>11. Prima o botão  para iniciar o processo de descalcificação</li> <li>12. A água sairá por ambas as saídas durante o processo de descalcificação</li> <li>13. A luz indicadora  fica intermitente quando o fluxo de água parar</li> <li>14. Retire a água restante com o descalcificante misturado do reservatório de água</li> </ol>	<p>1 saqueta de descalcificador KRUPS F054 (não fornecido com a máquina)</p>

		<p>15. Limpe o reservatório de água com uma esponja</p> <p>16. Seque o reservatório de água</p> <p>17. Encha o reservatório de água até à marca MAX</p> <p>18. Volte a colocar o reservatório de água na máquina</p> <p>19. A água fluirá das saídas durante o processo de enxaguamento</p> <p>20. Quando o fluxo de água for interrompido, e após três sinais sonoros, a máquina está descalcificada e pronta a ser utilizada</p>	
--	--	--	--

 **Importante:** se o seu aparelho estiver equipado com o nosso cartucho do sistema de filtragem Claris Aqua F088, retire-o antes de efetuar a descalcificação.

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

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




## 5. OUTRAS FUNÇÕES

### COMO ACEDER ÀS DEFINIÇÕES DA MÁQUINA




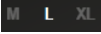





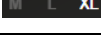



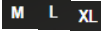
Dado que esta máquina não tem ecrã, as definições são integradas como segunda função de determinados botões.

Para aceder ao menu de definições:







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

### Lista de definições:

#### EA91 Sensation


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

## EA912 Sensation Milk

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

*\*According to model*

### Para sair do menu de definições:

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



## 6. RESPOSTAS ÀS SUAS PERGUNTAS

### FUNCIONAMENTO

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

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

#### 2) O aparelho não liga após premir o botão de ligar/desligar.

- Verifique os fusíveis e a tomada de alimentação da sua instalação elétrica. Verifique se os dois pinos da ficha de alimentação estão corretamente inseridos na tomada.

#### 3) Ocorreu uma falha elétrica durante um ciclo de preparação.

- O aparelho reinicia automaticamente quando volta a ligar.

#### 4) O moinho está a funcionar vazio.

- Isto é normal se acontecer ocasionalmente e se não houver grãos de café ou apenas uma pequena quantidade no depósito de café em grão.
- Os grãos de café permanecem no depósito:
  - O café pode estar demasiado oleoso e, por isso, não está a ser corretamente processado pela máquina. Experimente empurrar os grãos de café para baixo e verifique se começa a funcionar novamente. No entanto, é aconselhável mudar o café (consulte tipo de grãos de café).
  - Este é o café que utilizo habitualmente e que tem funcionado bem até agora: contacte o Centro de Contacto do Cliente KRUPS.

### UTILIZAÇÃO

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

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

#### 2) Existe água por baixo do aparelho.

- Antes de retirar a gaveta de recolha de pingos, aguarde 15 segundos após o fluxo de café parar, para que a máquina termine o ciclo corretamente.
- Verifique se a gaveta de recolha de pingos está corretamente posicionada na máquina. Tem de estar colocada, mesmo quando a máquina não está a ser utilizada.
- Verifique se a gaveta de recolha de pingos não está cheia.

#### 3) O botão de ajuste da moagem é difícil de rodar.

- Rode o botão de ajuste de moagem apenas quando o moinho estiver a funcionar.

#### 4) O aparelho não extraiu café.

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

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

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

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

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

### **VAPOR E LEITE**

#### 1) Não sai vapor.

a. Ao utilizar um ciclo de vapor pela primeira vez, caso não saia vapor ou este não saia corretamente:

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

b. O tubo de vapor funcionou anteriormente:

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

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

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

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

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

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

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

- Utilize leite fresco meio-gordo ou gordo (entre 3 °C e 6 °C).
- Enxague o recipiente para leite Milk Maestro utilizando o programa **MILK RINSE**.
- Lave todas as peças na máquina de lavar loiça, ou à mão em água com detergente, e deixe-as secar antes de as voltar a montar.

## MANUTENÇÃO

### 1) A máquina não solicitou a descalcificação.

- O ciclo de descalcificação é necessário após um grande número de preparações com vapor ou água quente. Se consumir apenas café, não será necessário descalcificar com frequência.

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

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

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

- Volte a instalar o coletor de borras de café.

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

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

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

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

## BEBIDAS

### 1) O café escorre muito lentamente.

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

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

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

### 3) O espresso ou café não está suficientemente quente.

- Aumente a temperatura do café nas definições da máquina. Aqueça a chávena passando-a por água quente antes de iniciar a preparação da bebida.
- Execute um circuito de enxaguamento antes de começar a preparar o café.

### 4) Escorre água limpa pelas saídas de café antes de cada café.

- Ao iniciar a preparação, ocorre uma pré-infusão que pode originar a saída de uma pequena quantidade de água pelas saídas de café.

**Se um dos problemas descritos acima persistir, contacte o Centro de Contacto do Cliente KRUPS.**

## ELIMINAÇÃO

Alguns aparelhos contêm uma bateria que apenas pode ser acedida por um reparador por motivos de segurança. Para substituir a bateria, contacte o nosso Centro de Assistência aprovado mais próximo.



**Importante:** o seu aparelho contém vários materiais que podem ser reutilizados/reciclados.

Ajude a proteger o ambiente!

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

## GARANTIA

A garantia não se aplica nos seguintes casos:

- A presença de corpos estranhos no moinho,
- Café moído colocado no depósito de café em grão,
- O cartucho do sistema de filtragem Claris Aqua não foi utilizado de acordo com as instruções da KRUPS,
- Em caso de falta de descalcificação, limpeza ou manutenção regular.

Qualquer trabalho no aparelho deve ser efetuado por um Serviço de Assistência Técnica KRUPS aprovado.

Esta máquina de café/café espresso automática só deve ser utilizada para a preparação de café ou água quente ou para preparar espuma de leite.

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

CMMF 8020011551