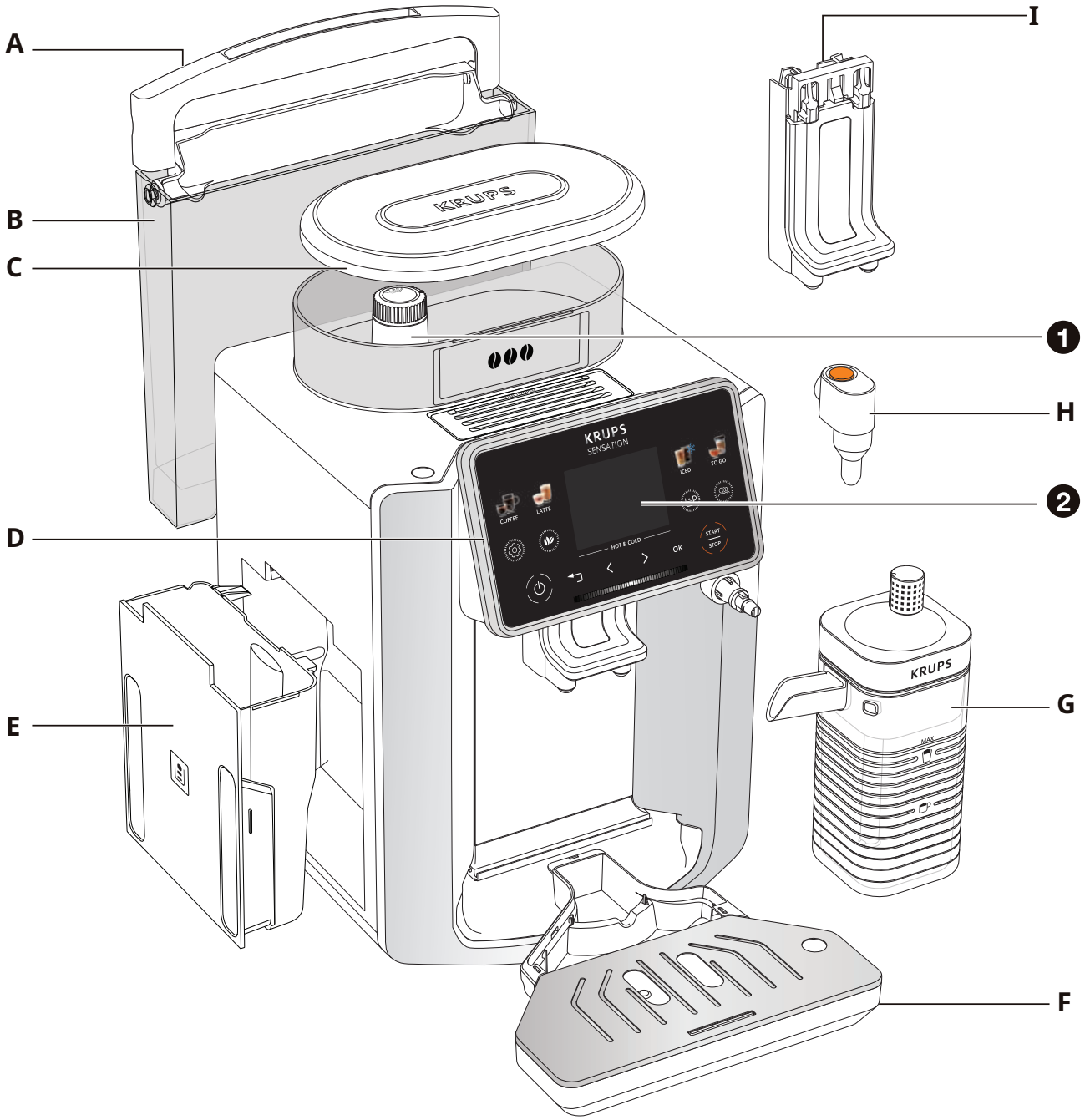
KRUPS®

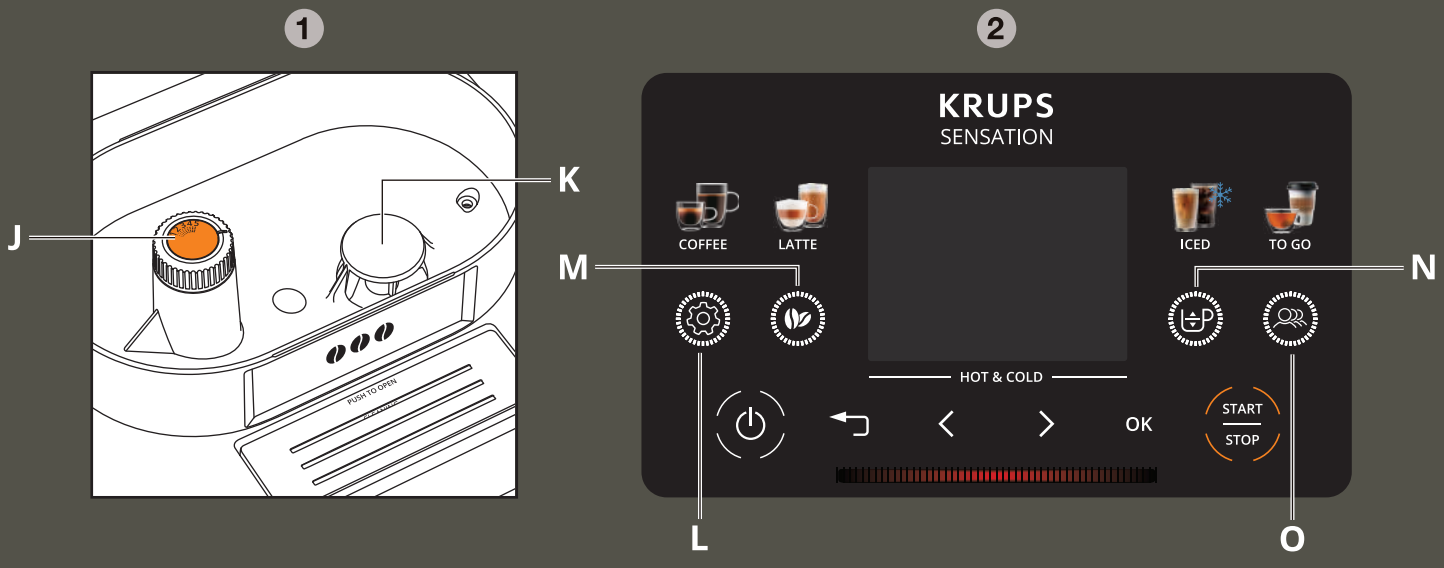
SENSATION ELITE EA917/EA918



UK

1. ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПРОДУКТ 275
1.1 СИМВОЛИ, ЯКІ ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ В ПОСІБНИКУ КОРИСТУВАЧА 275
1.2 АКСЕСУАРИ, ЯКІ ВХОДЯТЬ ДО КОМПЛЕКТУ ПОСТАЧАННЯ МАШИНИ 275
1.3 ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ 276
1.4 ПОЧАТОК РОБОТИ Й НАЛАШТУВАННЯ ПРИЛАДУ 276
2. УСТАНОВЛЕННЯ ФІЛЬТРА Й ЖОРСТКІСТЬ ВОДИ 277
2.1 КАВОМОЛКА: РЕГУЛЮВАННЯ ПОМЕЛУ 278
3. ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ 279
3.1 ГЛЕЧИК ДЛЯ МОЛОКА MILK MAESTRO 282
4. ПРОФІЛІ 284
5. ЗАГАЛЬНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ 285
5.1 ЩОДЕННЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ 285
5.2 ІНШЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ 285
6. ІНШІ ФУНКЦІЇ 287
ВІДПОВІДІ НА ВАШІ ЗАПИТАННЯ 288


A
B
C
D
E
F
G
H
I
1
2
KRUPS
SENSATION
COFFEE
LATTE
ICED
TO GO
HOT & COLD
OK
START
STOP


1
2
J
K
M
N
L
O
KRUPS
SENSATION
COFFEE
LATTE
ICED
TO GO
HOT & COLD
OK
START
STOP

ОПИС

A. Кришка / ручка резервуара для води
B. Резервуар для води
C. Кришка резервуара для кавових зерен
D. Панель керування
E. Контейнер для кавової гущі
F. Піддон для крапель
G. Глечик для молока
H. Сопло подачі води
I. Сопла подавання кави
J. Ручка регулювання ступеня помелу
K. Кавомолка
L. Налаштування
M. Регулювання міцності кави
N. Налаштування розміру
O. Профілі

Шановний клієнте!

Дякуємо, що придбали кавомашину KRUPS Espresso з вбудованою кавомолкою! Кавомашини KRUPS Espresso з вбудованими кавомолками розроблені й виготовлені у Франції, тож ви можете бути впевнені в дотриманні найвищих стандартів і якості виробництва. Ваша машина розроблена таким чином, щоб ви могли використовувати її без жодних проблем і готувати напої, як справжній бариста. Готуйте еспресо, фільтр-каву й інші напої одним натисканням кнопки! Ваша кавомашина KRUPS Espresso оснащена інтуїтивно зрозумілим інтерфейсом. Передові технології, інтегровані в машині, дають змогу отримати якнайкращий результат і відчути максимум ароматів і смаків свіжомелених кавових зерен. Сподіваємося, вам сподобається кава з вашої кавомашини KRUPS.

Колектив працівників компанії KRUPS

1. ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПРОДУКТ

Перед першим використанням приладу уважно прочитайте інструкцію з техніки безпеки й збережіть її, адже неналежне використання приладу звільняє компанію KRUPS від будь-якої відповідальності.

1.1 СИМВОЛИ, ЯКІ ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ В ПОСІБНИКУ КОРИСТУВАЧА

Обережно! Попередження про ризик отримання тяжких травм або загибелі.
Значок блискавки попереджає про небезпеку, пов'язану з електричним струмом.

Увага! Попередження про можливість виходу з ладу, пошкодження або знищення приладу.

Важливо! Інформація загального характеру або важливі примітки щодо використання приладу.

1.2 АКСЕСУАРИ, ЯКІ ВХОДЯТЬ ДО КОМПЛЕКТУ ПОСТАЧАННЯ МАШИНИ

Перевірте аксесуари, які мають входити до комплекту постачання машини. За відсутності якоїсь деталі зв'яжіться безпосередньо зі службою підтримки клієнтів компанії KRUPS.

АКСЕСУАРИ, ЯКІ ВХОДЯТЬ ДО КОМПЛЕКТУ ПОСТАЧАННЯ		
1	Посібник користувача – Короткий посібник користувача – Брошура з інструкціями з техніки безпеки Каталог центрів післяпродажного обслуговування KRUPS Гарантійні документи	
2	Пакет із засобом для видалення накипу*	
3	Таблетки для очищення*	

4	Глечик для молока Milk Maestro	
5	Сопло подачі води	

* Залежно від моделі

Увага! У разі використання для цієї машини сторонніх деталей, окрім аксесуарів Krups, гарантія не діятиме.

1.3 ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Прилад	Automatic Espresso EA917 – EA918
Параметри живлення	220–240 В~ / 50 Гц
Тиск насоса	15 бар
Контейнер для кавових зерен	260 г
Споживання електроенергії	Під час роботи: 1450 Вт
Резервуар для води	1,7 л
Умови використання та зберігання	У сухому приміщенні (у захищеному від морозу місці)
Габарити (В x Ш x Г), мм	365 x 240 x 400
Вага приладу, кг	8,9

Технічні характеристики пристрою можуть змінюватися.

1.4 ПОЧАТОК РОБОТИ Й НАЛАШТУВАННЯ ПРИЛАДУ

ПЕРШІ КРОКИ

Установіть машину на стійку горизонтальну чисту й суху робочу поверхню. Під час першого використання машини вам буде запропоновано вибрати різні налаштування. Підготовка машини до роботи дає змогу заповнити контури циркуляції води, потрібні для функціонування машини. На цьому етапі відбувається попереднє підігрівання та автоматичне промивання.
Дотримуйтесь інструкцій, які з'являються на екрані. Детальнішу інформацію можна знайти в короткому посібнику користувача.

Ваш прилад пройшов перевірку й тестування перед відправленням із виробництва. Незважаючи на всі заходи щодо ретельного очищення, ви можете все ж знайти залишки кави в кавомолці та/або краплі кави на решітці лотка для стікання крапель. Під час розпакування ви також можете побачити пил на машині, який з'являється через використання захисного матеріалу. Рекомендуємо ретельно протерти машину ганчіркою перед першим використанням.

Дякуємо за розуміння. Ніколи не використовуйте пошкоджений прилад.

РЕЖИМ ОЧІКУВАННЯ

Залежно від процесу приготування прилад автоматично виконуватиме промивання в разі перемикання в режим очікування. Цей цикл триває лише кілька секунд і припиняється автоматично.

ПОРАДИ Й РЕКОМЕНДАЦІЇ

ВОДА

На якість напою суттєво впливають характеристики води. Накип і хлор можуть змінювати смак кави. Щоб зберегти всі смакові якості кави, ми рекомендуємо використовувати чисту питну воду й картридж системи водяного фільтра Claris або бутельовану воду з рівнем сухого залишку до 800 мг/л (див. етикетку на пляшці). Див. розділ «ФІЛЬТР І ЖОРСТКІСТЬ ВОДИ».

ЧАШКА

Під час приготування гарячих напоїв рекомендуємо використовувати підігріті чашки (для цього можна потримати їх під струменем гарячої води), розмір яких відповідає бажаній порції напою.

ЗЕРНА

⚠ Обсмажені зерна кави можуть утратити аромат, якщо зберігати їх без належного захисту. Радимо використовувати стільки зерен, скільки ви зазвичай споживаєте за 2–3 дні, і віддавати перевагу пачкам по 250 г.

Якість кавового зерна може бути різною, а смак — це річ індивідуальна. Арабіка має витончений квітковий аромат, на відміну від робусти, яка містить більше кофеїну, є гіркішою і насиченішою. Часто ці два види кави змішують, щоб отримати більш збалансований напій. Радимо звертатися по пораду до свого обсмажувальника.

Ми не рекомендуємо використовувати маслянисті й карамелізовані зерна, оскільки вони можуть пошкодити кавомашину. Ступінь помелу зерен впливає на інтенсивність аромату та якість пінки. Що дрібніший помел, то ніжніша пінка. Помел також можна адаптувати до бажаного напою.

2. УСТАНОВЛЕННЯ ФІЛЬТРА Й ЖОРСТКІСТЬ ВОДИ

ДЛЯ ЧОГО ПОТРІБНІ НАЛАШТУВАННЯ ЖОРСТКОСТІ ВОДИ?

Щоб уникнути утворення накипу в машині й забезпечити оптимальну якість кави, ми рекомендуємо налаштувати параметр жорсткості води для машини.

ЯК ВИЗНАЧИТИ ЖОРСКІСТЬ ВОДИ Й УКАЗАТИ ЇЇ В МАШИНІ

- Наповніть склянку водою.
- Занурте в склянку з водою тестову смужку (входить до комплекту машини).
- Зачекайте 1 хвилину. Квадратики на смужці змінять колір.
- Підрахуйте кількість забарвлених квадратиків. Вона свідчить про ступінь жорсткості води за шкалою від 0 до 4.
- Перейдіть до меню Machine settings (Налаштування машини). Прокрутіть униз до параметра Hardness water (Жорсткість води) і введіть відповідне число.
- Натисніть OK.

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ТЕСТОВОЇ СМУЖКИ БІЛЬШЕ НЕМАЄ?

Якщо вам через певний час потрібно повторити цю процедуру, укажіть жорсткість води відповідно до місця використання або інформації від компаній продажу води за таблицею нижче:

Ступінь жорсткості води	Клас 0 Дуже м’яка	Клас 1 М’яка	Клас 2 Помірно жорстка	Клас 3 Жорстка	Клас 4 Дуже жорстка
°dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
°e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,2°	> 26,25°
°f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Налаштування приладу	0	1	2	3	4

НАВІЩО ВСТАНОВЛЮВАТИ КАРТРИДЖ ФІЛЬТРА?

Картридж системи фільтрації KRUPS Claris Aqua (F088 / XS807) допомагає досягти оптимального смаку кави, обмежити утворення накипу й знизити потребу в обслуговуванні. Ми рекомендуємо використовувати картридж фільтра, оскільки це дає змогу подовжити термін служби приладу. Цей аксесуар можна придбати на сайті KRUPS.com.

КОЛИ СЛІД ЗАМІНЮВАТИ КАРТРИДЖ СИСТЕМИ ВОДЯНОГО ФІЛЬТРА CLARIS?



- Через два місяці після встановлення.
- Під час установлення картриджа рекомендуємо повернути сіре кільце на його кінці таким чином, щоб задати дату на два місяці пізніше дати встановлення.

ЯК УСТАНОВИТИ КАРТРИДЖ СИСТЕМИ ВОДЯНОГО ФІЛЬТРА CLARIS?



- Картридж поміщається в резервуар для води.
- Ми рекомендуємо під час установлення картриджа повернути сіре кільце на його кінці таким чином, щоб задати дату на 2 місяці пізніше дати встановлення.
- Правильно встановіть картридж на місце так, щоб пронумероване кільце було зверху.
- Скористайтеся чорним або сірим аксесуаром для вкручування, який надається з картриджем, щоб належним чином установити й закрутити картридж.
- Увімкніть машину, перейдіть до налаштувань, натисніть Filter Installation (Установлення фільтра) і дотримуйтесь інструкцій на екрані.
- Машина автоматично заповнить і промиє систему. Після завершення процесу ви почуєте три звукові сигнали.

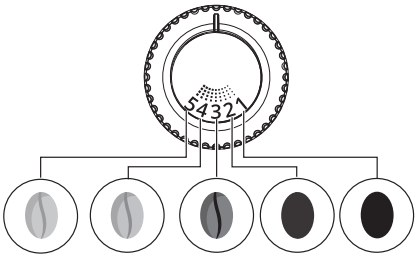
2.1 КАВОМОЛКА: РЕГУЛЮВАННЯ ПОМЕЛУ

НАВІЩО РЕГУЛЮВАТИ ПОМЕЛ?

Загалом регулювати помел доводиться в разі переходу на інший тип кавових зерен або зміни міцності кави. Помел можна регулювати залежно від типу кавових зерен, що використовуються.

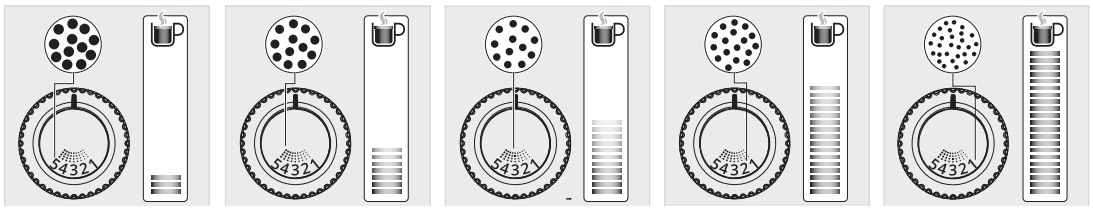
- Маслянисті кавові зерна й кавові зерна великого ступеню обсмажування потребують більш грубого помелу.
- Кавові зерна легшого ступеню обсмажування є сухішими й потребують дрібнішого помелу.

Обсмажування



Легке	**Середнє**	**Сильне**	**Темне**	**Дуже темне**
(Blonde)	*(Бурштиновий)*	*(Легкий Французький)*	*(Французький)*	*(Темний Французький)*

Крім того, налаштування помелу впливає на аромат однієї і тієї ж кави: що дрібніший помел, то сильніший аромат.



Позиція 5	**Позиція 4**	**Позиція 3**	**Позиція 2**	**Позиція 1**
Дуже грубий	*Грубий*	*Середній*	*Дрібний*	*Найдрібніший*

ЯК НАЛАШТУВАТИ ПОМЕЛ

Поверніть кнопку регулювання, розташовану на контейнері для кавових зерен, щоб вибрати положення, яке відповідає типу зерен і бажаній інтенсивності смаку (доступно 5 рівнів – див. вище). Це регулювання виконується під час помелу й змінюється поступово. Після трьох приготувань кави ви помітите, що смак напою значно змінився.

⚠ **Увага!** Ми не рекомендуємо використовувати маслянисті або карамелізовані кавові зерна, які кавомолці важко перемолоти. Це може пошкодити прилад і негативно вплинути на роботу датчика.

3. ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ

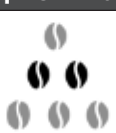
НАПОЇ, ЯКІ МОЖНА ПРИГОТУВАТИ ЗА ДОПОМОГОЮ ЦЬОГО ПРИЛАДУ:
KRUPS Sensation Elite дає змогу готувати велику кількість різних напоїв залежно від ваших уподобань. Рецепти напоїв можна вибрати безпосередньо на панелі керування вашого приладу.

Стандартні об'єми й рівні міцності виділено жирним шрифтом.

Рецепти кави:

	Напої	Доступні об'єми	Доступна міцність кави	Функція X2
	**Рістрето**	20 ml - 40 ml 25 ml		✓
	**Еспресо**	**40ml** 40 ml - 70ml		✓
	**Лунго**	**70 ml** 70 ml - 100 ml		✓
	**Довга кава**	100 ml – 180 ml **120 ml**		✓
	**Подвійний еспресо**	40 ml – 140 ml **100 ml**		
	**Американо**	90 ml – 150 ml **120 ml**		
	**Фільтр-кава**	120 ml -170 ml **150 ml**		✓

Рецепти з молоком:

	Напої	Доступні об'єми	Доступна міцність кави	Функція X2
	**Еспресо макіато***	M **L** XL		
	**Капучино**	M **L** XL		

Напої		Доступні об'єми	Доступна міцність кави	Функція X2
	**Італійський капучино**	M **L** XL		
	**Латте макіато**	M **L** XL		
	**Кафе латте**	M **L** XL		
	**Флет уайт**	M **L** XL		
	**Спінене молоко**	M **L** XL		

** Залежно від моделі*

Рецепти холодної кави:

Напої		Доступні об'єми	Доступна міцність кави	Функція X2
	**Фільтр-кава**	**320 ml**		
	**Довга кава**	**180 ml**		
	**Еспресо**	**90 ml**		
	**Афогато***	**40 ml**		
	**Капучино**	**240 ml**		
	**Італійський капучино**	**240 ml**		
	**Кафе латте**	**350 ml**		
	**Лате макіато***	**340 ml**		

** Залежно від моделі*

Рецепти з водою:

Напої		Доступні об'єми	Доступна міцність кави	Функція X2
	**Гаряча вода**	**100 ml 200 ml 300 ml**		

Рецепти для кухля:
Усі наші рецепти кави «із собою» підходять для кухля Krups **N2161144**, який можна знайти на нашому вебсайті www.krups.com.

Напої		Доступні об'єми	Доступна міцність кави	Функція X2
	**Довга кава***	**240 ml**		
	**Американо**	**240 ml**		
	**Фільтр-кава**	**240 ml**		
	**Лате макіато**	**240 ml**		
	**Капучино**	**240 ml**		
	**Кафе латте***	**240 ml**		
	**Холодна кава***	**240 ml**		

** Залежно від моделі*

ЯК ВІДРЕГУЛЮВАТИ ВИСОТУ СОПЕЛ ПОДАЧІ КАВИ?
Для всіх доступних напоїв можна опускати сопла подачі кави відповідно до розміру чашки.

ЯК РОЗПОЧАТИ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЮ

- Переконайтеся, що контейнер для кавових зерен заповнений.

⚠ **Увага!** Щоб уникнути пошкодження приладу, не наливайте воду в кавомолку.

- Переконайтеся, що контейнер для води заповнений. Якщо води замало, прилад сповістить вас про необхідність заповнити резервуар за допомогою світлового індикатора.
- Установіть чашку (або чашки) під сопла для кави.
- Натисніть кнопку вибраного напою, відрегулюйте налаштування та натисніть кнопку START/STOP (СТАРТ/СТОП).

ЗАЛЕЖНО ВІД НАПОЮ МОЖЛИВІ РІЗНІ НАЛАШТУВАННЯ:

- **Міцність кави.** Щоб налаштувати міцність, змінивши обсяг меленої кави, оберіть напій і натисніть кнопку «». Виберіть кількість зерен від 1 до 3, де 1 означає найм'якший смак, а 3 найміцніший.

- Одна або дві чашки. Щоб розпочати приготування двох порцій одночасно, виберіть напій із позначкою «**X2**» (тільки для рецептів кави).
- Об'єм у чашці. Щоб змінити кількість води для приготування, натисніть кнопку «» і налаштуйте бажаний об'єм.

Докладнішу інформацію про те, **як змінювати налаштування, можна знайти в таблиці напоїв і в короткому посібнику користувача.**

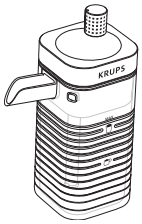
ЯК ЗУПИНИТИ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЮ?
Ви можете зупинити приготування напою в будь-який момент, натиснувши кнопку START/STOP («СТАРТ/СТОП»). Якщо цикл буде перервано, машина зупиниться не одразу. Деякий час функції машини будуть недоступні, про що буде свідчити повідомлення на екрані.

ГАРЯЧА ВОДА
ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ ІЗ ГАРЯЧОЮ ВОДОЮ:
- Установіть насадку для гарячої води на кавомашину замість глечика для молока.
- Поставте чашку під сопло подачі гарячої води.
- Натисніть Hot Water (Гаряча вода).
- Ви можете регулювати об'єм напою на свій смак. Однак одночасно готувати дві чашки напою в такому режимі неможливо, тому функція «X2» недоступна.
- Натисніть START/STOP (СТАРТ/СТОП). Прилад здійснить попереднє підігрівання (світлова смужка блиматиме), після чого подасть гарячу воду.
- Функція профілів доступна. Докладнішу інформацію про те, як зберегти улюблений напій, дивіться в короткому посібнику користувача.

ХОЛОДНІ НАПОЇ
Sensation Elite пропонує нові ексклюзивні холодні напої, як-от Chilled Coffee (охолоджена кава), Iced Coffee (кава з льодом), Iced Caffe Latte (айс-латте) й Iced Cappuccino (айс-капучино).
Щоб приготувати холодний напій, вам потрібно виконати певні підготовчі дії. Щоб отримати оптимальний результат, використовуйте склянку об'ємом 400–450 мл і кубики льоду стандартного розміру (4 x 2,5 x 2,2 см). Машина надаватиме вам підказки під час приготування. Ми рекомендуємо покроково виконувати підготовчі етапи рецептів, дотримуючись вказівок на екрані.

НАПОЇ НА ОСНОВІ МОЛОКА

3.1 ГЛЕЧИК ДЛЯ МОЛОКА MILK MAESTRO



Цей глечик для молока Milk Maestro створений, щоб ви могли готувати напої з молоком удома, як справжній бариста. Перед початком експлуатації виробу уважно прочитайте наведені нижче інструкції, щоб забезпечити оптимальне використання та результати.
Перед першим використанням глечика для молока Milk Maestro й для видалення можливих відкладень пилу ми рекомендуємо промити всі частини виробу мильною водою.

ОСНОВНІ ОСОБЛИВОСТІ
Функція спінювання
Глечик для молока Milk Maestro має запатентовану систему спінювання молока, яка дає змогу приготувати кремову молочну пінку всього за кілька хвилин.
Кнопка керування спінюванням у верхній частині кришки дає змогу контролювати бажану кількість молочної пінки й виготовляти напої з молоком, що повністю відповідатимуть вашому смаку.

Автоматична програма промивання MILK RINSE
Для підтримки оптимального рівня чистоти після приготування кожного напою з молоком необхідно запустити програму автоматичного промивання (попередження MILK в інтерфейсі). Обов'язково очищайте глечик для молока Milk Maestro після кожного використання.

Докладнішу інформацію про те, як автоматично промивати глечик для молока Milk Maestro, дивіться в короткому посібнику користувача.

Легко розбирається та миється в посудомийній машині.
Щоб полегшити очищення та обслуговування, глечик для молока можна повністю розібрати. Ви можете розібрати глечик для молока Milk Maestro на частини для ретельного очищення.

Усі частини можна мити в посудомийній машині, що робить процес очищення ще зручнішим. Просто покладіть частини на верхню полицю вашої посудомийної машини або у відділення для столових приборів.

Увага! Не кладіть у посудомийну машину кришку з кнопкою керування спінюванням у положенні PULL (ризик загубити кнопку). Зніміть її, щоб не загубити.

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ГЛЕЧИКОМ ДЛЯ МОЛОКА MILK MAESTRO?

РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ПОРАДИ

Щоб отримати добру пінку, використовуйте ультрапастеризоване молоко з холодильника (3–5 °C). Також можна використовувати деякі інші типи молока (мікроконцентрат молока, непастеризоване, кисле чи збагачене молоко) або замінники молока рослинного походження (мигдалеве, вівсяне, соєве молоко тощо), але результати їхнього використання можуть бути гіршими з огляду на якість і кількість пінки. Для рослинного молока обирайте продукти з позначкою Special Barista (для бариста), які мають відповідний склад, що гарантує гарну пінку. Після відкриття упаковки з молоком його слід зберігати в холодильнику за температури, що не перевищує 4 °C, незалежно від того, чи є упаковка пластиковою чи скляною. Молоко зазвичай зберігається від п'яти до семи днів.

Інструкції з використання:

1. Підготовка

Наповніть глечик Milk Maestro потрібною кількістю молока, не перевищуючи позначку максимального рівня.

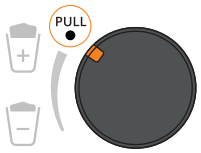
MAX Максимальний рівень молока

Рекомендований рівень для приготування кількох капучино

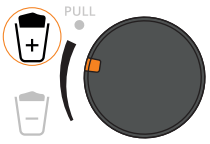
Рекомендований рівень для приготування одного капучино

2. Регулювання кількості пінки

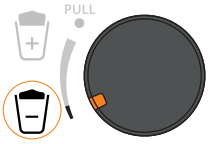
Щоб отримати більше пінки, поверніть ручку регулювання на кришці за годинниковою стрілкою, а щоб менше – проти. Виберіть кількість пінки на свій смак.



Положення для зняття кнопки керування спінюванням



Положення максимальної кількості пінки



Положення мінімальної кількості пінки

Для оптимальної якості кавових напоїв із молоком рекомендується приготувати 5–6 порцій після першого використання. Завдяки цьому молочна система працюватиме в оптимальному режимі.

Якщо молочний напій переливається через край чашки, ми рекомендуємо:

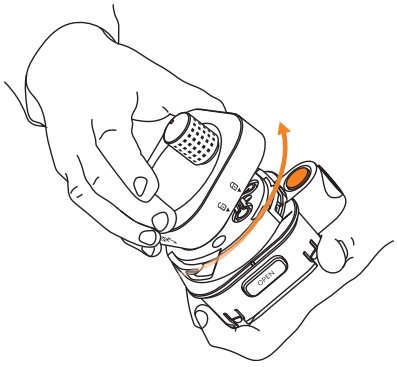
- Установити регулятор об'єму пінки в положення MIN (мінімум).
- Вибрати менший об'єм напою (M або L).
- Скористатися чашкою більшого розміру.

3. Чищення

Після використання глечика для молока Milk Maestro ви можете виконати його автоматичне промивання за допомогою програми MILK або розібрати його й ретельно вимити всі частини в теплій мильній воді чи в посудомийній машині.
Обов'язково ретельно промийте й висушіть усі частини перед повторним збиранням.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ПОРАДИ

Щоб розблокувати кришку глечика для молока Milk Maestro, необхідно повернути її на чверть.



Увага! Не розпочинайте приготування напоїв із молоком, не під'єднавши спочатку глечик для молока Milk Maestro до машини.

Ми сподіваємося, що вам сподобається користуватися молочником Milk Maestro, і ви насолоджуватиметеся вишуканими молочними напоями вдома завдяки нашій зручній і високоефективній системі створення пінки.

4. ПРОФІЛІ

НАВІЩО ПОТРІБНА ФУНКЦІЯ ПРОФІЛІВ?

Функція профілів надає доступ до персоналізованого простору, де ви можете зберігати свої улюблені напої. Нею дуже зручно користуватися завдяки окремій кнопці на панелі керування машини. Ви можете створити до 4 профілів, у кожному з яких можна зберегти до 6 рецептів.

Щоб перейти з одного профілю в інший, просто натисніть кнопку . Вибравши бажаний напій у профілі, натисніть кнопку START/STOP (СТАРТ/СТОП), щоб почати його приготування. Ця функція швидша й ідеально підходить для щоденного використання, оскільки приготування збережених у профілі напоїв запускається одним дотиком без жодних додаткових налаштувань.

ЯК КЕРУВАТИ УЛЮБЛЕНИМИ НАПОЯМИ В ПРОФІЛІ

Щоб додати напій до профілю, перед приготуванням натисніть й утримуйте кнопку . Дотримуйтесь інструкцій на екрані.

Якщо ви зупините подачу напою під час приготування, система збереже саме цей об'єм.

ЯК ВИДАЛЯТИ УЛЮБЛЕНІ НАПОЇ

- Перейдіть у профіль і виберіть напій, який потрібно видалити.
- Натисніть OK для вибраного рецепту.
- Щоб підтвердити видалення напою з профілю, знову натисніть OK.

5. ЗАГАЛЬНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

5.1 ЩОДЕННЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Належне обслуговування машини допоможе подовжити термін її служби й зберегти неповторний смак кави.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ПІДДОНА ДЛЯ КРАПЕЛЬ

Піддон для крапель служить для збирання води або кави, що витікає з приладу під час і після приготування напоїв. Важливо регулярно спорожняти його й завжди ставити на місце.

З міркувань гігієни рекомендуємо щодня розбирати піддон для крапель, окремо мити всі деталі й дати їм висохнути перед тим, як вставляти назад у прилад. Піддон для крапель можна мити в посудомийній машині. Для цього спочатку зніміть решітку.
Докладнішу інформацію **можна знайти в короткому посібнику користувача.**

КОЛИ ПОТРІБНО СПОРОЖНЮВАТИ ПІДДОН ДЛЯ КРАПЕЛЬ?

Коли поплавець перебуває в піднятому положенні, що вказує на надмірне заповнення піддона.

ОБСЛУГОВУВАННЯ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ КАВОВОЇ ГУЩІ

З міркувань гігієни рекомендуємо щодня мити контейнер для кавової гущі гарячою водою з милом і дати йому висохнути перед тим, як вставляти назад у прилад.

Докладнішу інформацію **про чищення контейнера для кавової гущі можна знайти в короткому посібнику користувача.**

- Спорожняйте контейнер для кавової гущі, коли машина сповіщає вас про це.
- Ви можете спорожняти його частіше, але робіть це, коли машина ввімкнена, щоб вона могла зафіксувати, що контейнер було очищено.

Важливо! Недотримання наведених вище вказівок щодо регулярного спорожнення контейнера для кавової гущі може призвести до пошкодження приладу.

ОБСЛУГОВУВАННЯ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ВОДИ

Щоб зберегти аромат кави, а також із міркувань гігієни рекомендуємо використовувати чисту воду, щодня мити резервуар для води губкою з гарячою водою і дати йому висохнути перед тим, як вставляти назад у прилад.

ОБСЛУГОВУВАННЯ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ КАВОВИХ ЗЕРЕН

Кавові зерна можуть залишати жирні сліди на стінках контейнера для кавових зерен, що може впливати на смак кави. Для збереження аромату й з міркувань гігієни радимо видаляти цей наліт чистою сухою м'якою ганчіркою щоразу, як виникає потреба заповнити цей контейнер.

Увага! Не використовуйте воду для очищення контейнера для кавових зерен: наявність вологи в ньому може пошкодити машину.

5.2 ІНШЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Важливо!

- Залежно від типу процедури, час технічного обслуговування становить максимум 20 хвилин.
- Якщо ви відключите кавомашину від мережі під час обслуговування або станеться збій електропостачання, програма очищення розпочнеться спочатку. Цю операцію неможливо відкласти, оскільки промивання водного контуру є обов'язковим. У цьому випадку може знадобитися нова таблетка для очищення.
- Якщо ваш прилад оснащено картриджем системи водяного фільтра KRUPS Claris, вийміть його перед процедурою видалення накипу.
- Необов'язково запускати програму обслуговування одразу після появи запиту, проте це слід зробити якомога швидше. Якщо відкласти очищення (або видалення накипу), сповіщення відображатиметься, доки операцію не буде виконано.

Обслуговування	Коли?	Пояснення	Необхідні матеріали
Автоматичне промивання глечика Milk Maestro 30s - 60 ml	Після приготування напою з молоком або в будь-який час.	Автоматична програма промивання глечика для молока Milk Maestro використовує лише гарячу воду й забезпечує оптимальне спінювання молока й чистоту системи. **Докладні відомості про те, як очищувати глечик для молока Milk Maestro, наведено в короткому посібнику користувача.**	
Ручне промивання Milk Maestro ~5 хв	Коли з'являється запит або в будь-який час.	Це очищення полягає у розбиранні та очищенні знімного блоку «one touch cappuccino». Для оптимальних результатів збивання молока рекомендується регулярно його очищати. **Зверніться до «Посібника з швидкого старту».**	
Промивання системи подачі молока 30s - 20 ml	Після кожного приготування напою з молоком, коли з'являється підказка на екрані.	Ця процедура дає змогу промити систему подачі молока. Систему подачі молока можна промити в будь-який момент.	
Промивання кавової системи ~45s – 30 ml	Якщо система не використовувалася 2 дні й більше або в будь-який час.	Ця процедура дає змогу промити кавову систему приладу. Для цього використовується лише гаряча вода. Вона гарантує збереження справжнього смаку кави. **Докладнішу інформацію наведено в короткому посібнику користувача.**	
Очищення машини ~13 хв – 1L	Коли з'являється запит або в будь-який час.	З міркувань гігієни й для збереження якості кави ми рекомендуємо проводити очищення та знежирення кавового контуру машини. Це забезпечує оптимальний смак напоїв. Щоб отримати інструкції з очищення машини, перегляньте короткий посібник користувача або дотримуйтеся цих кроків: 1. Якщо з'явилося сповіщення про необхідність очищення, натисніть OK. 2. Візьміть таблетку для очищення. 3. Відкрийте відсік для таблетки для очищення та вставте таблетку. 4. Установіть ємність об'ємом один літр під двома соплами. 5. Натисніть кнопку START/STOP (СТАРТ/СТОП), що підтвердити процес очищення. 6. Під час очищення із сопел подачі кави литиметься вода. 7. Коли вода перестане текти й пролунають три звукові сигнали, машина буде очищена й готова до використання.	1 таблетка для очищення KRUPS XS3000/XS808

Обслуговування	Коли?	Пояснення	Необхідні матеріали
Видалення накипу ~20 хв – 1,5L	За запитом машини. Коли кількість приготованих напоїв замала й у видаленні накипу ще немає потреби, ця функція неактивна.	Видалення накипу з приладу гарантує його належну роботу й усуває вапняний та інший наліт. Цей крок має важливе значення для забезпечення належного функціонування та тривалого терміну служби приладу. Щоб отримати інструкції з видалення накипу, перегляньте короткий посібник користувача або дотримуйтеся цих кроків: 1. На екрані машини з'явиться сповіщення про необхідність видалення накипу. 2. Натисніть кнопку OK. 5. Заповніть резервуар для води теплою водою до позначки CALC. 6. Візьміть і відкрийте пакет засобу для видалення накипу KRUPS. 7. Висипте вміст пакета в резервуар для води (якщо ваш пристрій обладнаний картриджем фільтра Claris, зніміть його). 8. Змішайте вміст пакета з водою в резервуарі. 9. Вставте резервуар для води назад у прилад. 10. Вставте насадку подачі гарячої води в отвір для глечика для молока. 11. Помістіть під обидва сопла (кавове й парове) ємність об'ємом 1,5 л. 12. Натисніть кнопку START/STOP (СТАРТ/СТОП), щоб розпочати процес видалення накипу. 13. У процесі видалення накипу з насадки для подачі гарячої води тектиме вода. 14. Коли з'явиться запит, вийміть, спорожніть і промийте резервуар для води. 15. Налийте воду в резервуар до позначки MAX. 16. Вставте резервуар для води назад у прилад і натисніть кнопку START/STOP (СТАРТ/СТОП). 17. У процесі промивання із сопла потече вода. 18. Коли вода припинить текти й пролунають три звукові сигнали, прилад буде очищений від накипу і готовий до використання.	1 пакетик засобу для видалення накипу KRUPS F054/XS809

6. ІНШІ ФУНКЦІЇ

ЯК ПЕРЕЙТИ ДО НАЛАШТУВАНЬ МАШИНИ

Машина KRUPS Sensation Elite має багато налаштувань – спробуйте їх усі! Це допоможе максимально адаптувати роботу кавомашини до ваших особистих потреб.



СПИСОК НАЛАШТУВАНЬ:

Мова	Вибір однієї з 23 мов.
Яскравість екрана	Налаштування яскравості дисплея.
Автоматична зупинка	Дає змогу вибрати час, після якого прилад автоматично вимикатиметься. Ця функція допомагає споживати менше електроенергії.

Одиниці об’єму	Можна вибрати одиниці вимірювання: мілілітри чи унції.
Автоматичне промивання	Ви можете ввімкнути або вимкнути автоматичне промивання отворів подачі кави під час вимкнення кавомашини.
Жорсткість води	Налаштування жорсткості води від 0 до 4. Докладнішу інформацію наведено в розділі «Вимірювання жорсткості води».
Температура кави	Налаштування температури кави від Т1 до Т3.
Скинути налаштування приладу	Ця функція очищує всі вибрані на машині налаштування та параметри.

ВІДПОВІДІ НА ВАШІ ЗАПИТАННЯ

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

1) Прилад показує помилку, програмне забезпечення зависло АБО всі світлові індикатори блимають.

- ✓ Вимкніть машину й від’єднайте її від розетки, вийміть картридж фільтра (якщо його встановлено в резервуарі для води), зачекайте 1 хвилину, після чого знову підключіть і ввімкніть прилад.

2) Прилад не вмикається після натискання кнопки ON/OFF (ПУСК/СТОП).

- ✓ Перевірте запобіжники й електричну розетку. Переконайтеся, що два контакти штепсельної вилки належним чином вставлені в розетку.

3) Під час виконання робочого циклу машини сталося відключення електроенергії.

- ✓ Коли живлення буде відновлено, прилад буде автоматично перезапущено.

4) У кавомолці закінчуються зерна.

- ✓ У контейнері є зерна:
  - Кава може бути занадто маслянистою, і тому машина не може її правильно обробити. Ви можете спробувати підштовхнути зерна вниз і перевірити, чи це відновить роботу. Однак ми рекомендуємо змінити каву (див. розділ про типи кавових зерен).
  - Якщо це ваша звична кава, яка до цього часу не викликала нарікань: зверніться до служби підтримки клієнтів KRUPS.

ВИКОРИСТАННЯ

1) Кавомолка видає незвичний звук.

- ✓ Імовірно, у кавомолку потрапили сторонні предмети. Спробуйте очистити її за допомогою пилососа; якщо це не допоможе, зверніться до служби підтримки клієнтів KRUPS.

2) Під приладом збирається вода.

- ✓ Перш ніж вийняти піддон для крапель, зачекайте 15 секунд після подавання кави, щоб машина могла належним чином завершити цикл.
- ✓ Переконайтеся, що піддон для крапель установлено правильно. Він завжди має бути на належному місці, навіть коли машина не використовується.
- ✓ Перевірте, чи не заповнено піддон для крапель.

3) Кнопку регулювання дрібності помелу важко повертати.

- ✓ Повертайте кнопку регулювання дрібності помелу лише під час роботи кавомолки.

4) Прилад не видає каву.

- ✓ Під час приготування сталася помилка. Прилад автоматично перезавантажиться та буде готовий до нового циклу.

5) Ви використали мелену каву замість кавових зерен.

- ✓ Приберіть мелену каву з контейнера для кавових зерен за допомогою пилососа.

6) Із сопел подачі кави витікає вода, коли машину вимкнено.

- ✓ Це нормально. Це функція автоматичного промивання для очищення сопел. Ви можете вимкнути її в розділі налаштувань Automatic rinsing (Автоматичне промивання).

МОЛОКО

1) З решітки піддону для крапель виходить пара.

- ⊘ Під час приготування деяких видів напоїв пара може виходити з решітки піддону для крапель.

2) Глечик для молока Milk Maestro більше не збиває пінку.

- ⊘ Використовуйте свіже напівзнежирене або незбиране молоко (3–6 °C) або рослинне молоко з поміткою Special Barista (для бариста).
- ⊘ Промийте глечик для молока Milk Maestro за допомогою програми MILK RINSE.
- ⊘ Очистьте всі частини в посудомийній машині або вручну, використовуючи мильну воду, і дайте їм висохнути перед повторним збиранням.

ОБСЛУГОВУВАННЯ

1) Машина не видає запит на видалення накипу.

- ⊘ Цикл видалення накипу необхідний після приготування великої кількості напоїв.

2) Трохи меленої кави в піддоні для крапель.

- ⊘ Невелика кількість меленої кави може потрапляти до піддона. Машина спроєктована таким чином, щоб видаляти надлишки меленої кави, зберігаючи зону заварювання чистою.

3) Попередження про спорожнення контейнера для кавової гущі залишається на екрані після очищення.

- ⊘ Знову встановіть контейнер для кавової гущі.

4) Попередження про наповнення резервуара для води залишається на екрані після наповнення резервуара.

- ⊘ Перевірте, чи правильно встановлено резервуар на приладі.
- ⊘ Поплавець на дні резервуара повинен вільно рухатися. Перевірте та розблокуйте його за необхідності.

5) Під час видалення накипу вода не виходить із сопел на першому етапі:

- ⊘ Це нормально: вода виходить із сопел лише у випадку значного утворення накипу.

НАПОЇ

1) Кава наливається занадто повільно.

- ⊘ Поверніть регулятор помелу праворуч, щоб отримати більш грубий помел (результат може відрізнятися залежно від типу зерен).
- ⊘ Виконайте один або кілька циклів промивання.
- ⊘ Замініть картридж системи водяного фільтра Claris.
- ⊘ Машина проведе очищення автоматично.

2) Кава є надто слабкою або недостатньо міцною.

- ⊘ Переконайтеся, що в контейнері для зерен є кава й що зерна належним чином просуваються вниз.
- ⊘ Намагайтеся не використовувати маслянисті, карамелізовані або ароматизовані зерна, які прилад не може обробити належним чином.
- ⊘ Зменште об’єм напою та збільште його міцність за допомогою функції регулювання міцності. Поверніть регулятор дрібності помелу, щоб отримати каву дрібнішого помелу. Готуйте напій у два цикли, використовуючи функцію приготування 2 чашок.

3) Еспресо або інший напій недостатньо гарячий.

- ⊘ Збільште температуру кави в налаштуваннях. Перш ніж приготувати напій, нагрійте чашку під гарячою водою.
- ⊘ Виконайте цикл промивання перед приготуванням кави.

4) Перед кожним приготуванням кави із сопел витікає чиста вода.

- ⊘ Під час початку приготування відбувається попереднє змочування, що може призвести до виходу невеликої кількості води із сопел подачі кави.

Якщо одна з описаних вище проблем не зникає, зверніться до служби підтримки клієнтів KRUPS.

УТИЛІЗАЦІЯ

З міркувань безпеки в деяких приладах акумулятори можуть заміняти тільки спеціалісти з ремонту. Для заміни акумулятора звертайтеся до авторизованого сервісного центру.

Важливо! Прилад містить певну кількість матеріалів, придатних для переробки й повторного використання.

ГАРАНТІЯ

Гарантія не діє в таких випадках:

- за наявності сторонніх предметів у кавомолці;
- якщо в контейнер для кавових зерен насипано мелену каву;
- якщо картридж системи водяного фільтра Claris використовується не за інструкціями KRUPS;
- якщо для приладу не виконувалися процедури видалення накипу, очищення або регулярного обслуговування.

Тільки спеціалісти авторизованого центру KRUPS мають право здійснювати будь-яке обслуговування приладу.

Цю машину для еспресо / кави Espresso Automatic можна використовувати тільки для приготування кави, нагрівання води або збивання молока.

Виробник: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard, 53100 Mayenne, France (Франція)