

## Automatic Milk Frother XL 2000



# KRUPS

### HOTLINES

Deutschland.....	0800 980 00 00
UK .....	0845 330 6460
Ireland .....	(01) 677 4003
France .....	09 74 50 10 61
Nederland.....	0318 58 24 24
Italia .....	199 20 77 01
España .....	90 23 12 300
Portugal .....	808 284 735
Greece .....	801 1197101
Danmark .....	44 66 31 55
Norge .....	815 09 567
Sverige .....	08 594 213 30
Suomi.....	09 6229 420
Belgique-België.....	070 / 233 159
Österreich.....	0800 225 225
Schweiz-Suisse.....	0800 37 77 37

[www.krups.com](http://www.krups.com)

Réf.: 0828230b

D.....	01
GB.....	05
F.....	09
NL.....	13
I.....	17
E.....	21
P.....	25
GR.....	29
DK.....	33
NO.....	37
SV.....	41
FI.....	45



**F** Facile d'utilisation.  
**D** Einfache Handhabung.  
**GB** Easy to use.  
**NL** Eenvoudig in gebruik.

**E** Fácil de usar.  
**P** Fácil de utilizar.  
**GR** Εύχρηστο.  
**I** Semplice da utilizzare.

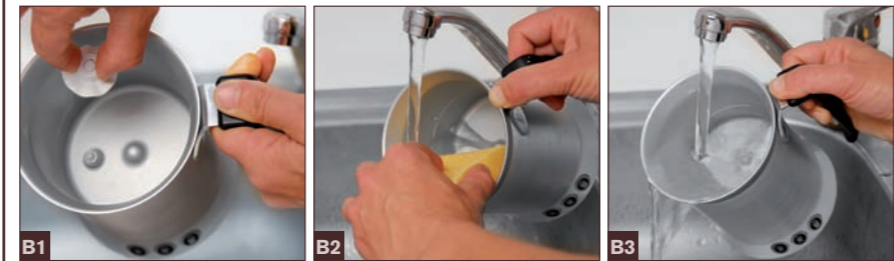
**DK** Let at anvende.  
**S** Enkel att använda.  
**NO** Enkel å bruke.  
**FI** Helppo käyttää.



**F** Facile d'entretien.  
**D** Einfache Reinigung.  
**GB** Easy to clean.  
**NL** Eenvoudig schoon te maken.

**E** Fácil de limpiar.  
**P** Fácil de limpar.  
**GR** Εύκολο στον καθαρισμό.  
**I** Facile da pulire.

**DK** Let at rengøre.  
**S** Enkel att rengöra.  
**NO** Enkel å rengjøre.  
**FI** Helppo puhdistaa.



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 blotet 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 Gennemstigtigt låg som hindrer overløb
- 2 Hældekanter hele vejen rundt
- 3 Belagt aluminiumsbeholder sikrer høj slibeveje (let at rengøre). Udvendig er kanden 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 Caffè 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. Servér **A3**

## RENGØRING: VASK IKKE APPARATET I OPVASKEMASKINE.

Kandens indvendige belægning sikrer en høj slibeveje, hvilket 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).

For en optimal vedligeholdelse af produktet anbefaler vi at rengøre det jævnligt på følgende måde:

1. Fyld apparatet med vand tilsat lidt opvaskemiddel op til det maksimale rumfang for mælk
2. Tryk på knappen «Varm mælk» **B**
3. Skyl kanden og tør den af efter opvarmingscyklussen

## 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. Caffè 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, syrnet 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, accelerer 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.



### Caffè 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, accelerer 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 velegnet 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

Hvis problemet vedvarer, kontakt venligst serviceværkstedet i dit land.

## GARANTI

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

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.

Dette produkt har et elektrisk kredsløb i den nedre del. Hvis der trænger vand eller andre væsker ind i denne del, kan produktet blive beskadiget. Garantien dækker ikke i sådanne tilfælde.

## 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.

Apparatet er udelukkende beregnet til anvendelse i hjemmet.

Garantien dækker ikke anvendelse af apparatet:

- i et køkken forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og i andre professionelle omgivelser
- på gårde
- af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsesmæssige omgivelser
- i omgivelser af typen Bed & Breakfast

## 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 et av våre produkter, 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 jordet stikkontakt. Kontroller at spenningen oppgitt på apparatets merkeskilt stemmer overens med nettspenningen.
- Pass på ikke å 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 strømledningen 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 strømledningen, støpselet eller apparatet ikke fungerer riktig eller er skadet, må du unngå fare ved ikke å bruke apparatet, og få et servicesenter godkjent av 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 av 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 Flerrettings-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 tre 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

### Tre 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 lunken, 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).

For et optimalt vedlikehold av produktet, anbefaler vi at du rengjør det regelmessig ved å følge fremgangsmåten nedenfor:

1. Fyll apparatet med vann og noen dråper oppvaskmiddel opp til maksimalt melkenivå
2. Trykk på knappen "Varm melk" 
3. Skyll og tørk av kannen ved slutten av syklusen

## 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 tilsett 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 tilsett 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 til 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

Kontakt servicesenteret i ditt land hvis problemet vedvarer.

## GARANTI

Dette apparatet er kun beregnet til bruk i hjemmet. Enhver kommersiell bruk, ukorrekt bruk eller manglende overholdelse av instruksjonene eller sikkerhetshensynene i bruksanvisningen medfører at produsenten fritas for ethvert ansvar og at garantien oppheves.

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.

Dette produktet inneholder et elektronikkort i nedre del. All introduksjon av vann eller annen væske kan skade produktet, og garantien ugyldiggjøres hvis dette er tilfelle.

## 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.

Dette apparatet er kun beregnet til bruk i hjemmet.

Garantien faller bort ved bruk av apparatet:

- I kjøkkenkroker forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og andre arbeidsmiljøer
- På gårder
- Av kundene på hotell, motell og andre steder med hjemlig preg
- På steder som f.eks. bed & breakfast.

## 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.

Tack för 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 främtar 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.
- Apparats 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 översvämningsskydd
- 2 Multiriktad hällkant
- 3 Aluminiumbehållare med släpplättbeläggning (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 receptet caffe 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

Släpp-lättbeläggningen 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).

För ett optimalt underhåll av produkten, rekommenderar vi att den rengörs regelbundet enligt nedanstående:

1. Fyll apparaten med vatten och några droppar diskmedel, upp till maxnivån för mjölk
2. Tryck på knappen "Varm mjölk" 
3. Skölj och torka behållaren när det är klart

## VID SUCCESSIV 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.

Maxinivån 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.

- Häll i mjölk utan att överskrida maxinivån (150 ml), var noga med att täcka skummaren upp till mininivån (50 ml).
- 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.
- Häll den skummade mjölken i en kopp och tillsätt därefter espresso eller kaffe i tillredningen.


**Caffè Latte**

80% varm mjölk  
20% mjölkskum

Mini temperatur: 70°C  
Max mjölmängd: 225 ml

**Tillredning**

Kontrollera att skummaren är på plats.

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

- Häll i mjölk utan att överskrida maxinivån (300 ml), var noga med att täcka skummaren upp till mininivån (50 ml).
- 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.
- 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 spärrad	Töm ut tillredningen, ta loss skummaren och rengör behållaren

Om problemet består, kontakta kundservice i ditt land.

## GARANTI

Apparaten är endast avsedd för hemmabruk inomhus. Den är inte avsedd för yrkesmässig eller professionell användning. Garantin upphör att gälla om dessa regler inte följs.

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

Denna produkt innehåller elektriska komponenter i sockeln och botten av kannan. All kontakt eller nedsänkning i vatten eller andra vätskor kan skada produkten och framkalla fara och garantin upphör att gälla.

## 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 frångår sig allt ansvar för eventuella skador som uppstått 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 att användas för hemmabruk.

Garantin gäller inte när apparaten används:

- i pentryn för personal i butiker, kontor och på andra arbetsplatser,
- på lantbruk,
- för gästernas användning på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer,
- i miljöer av typ bed & breakfast, vandrarhem och liknande rum för uthyrning.

## 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 myöhempiä 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 keittolevyille ) , äläkä käytä sitä avotulen lähellä.
- Irrota pistoke heti sähköverkosta, jos huomaat laitteessa toimintahäiriötä.
- 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 laatutarkastukseen. 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 (maidon maksimimäärä)
- 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).

Jotta tuotteesta olisi iloa mahdollisimman pitkään, me suosittelemme, että puhdistat sen säännöllisesti noudattaen seuraavia vaiheita:

1. Täytä laite vedellä maksimimäärään saakka ja lisää veteen muutama pisara astianpesunainetta
2. Paina näppäintä « Kuuma maito» **T**
3. Huuhtelee ja kuivaa kannu syklin jälkeen

## PERÄTTÄISTEN KÄYTTÖKERTOJEN VARALTA

1. **Cappuccino -käyttö:** Tehtäessä 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, puhdistaa 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 kiihtyy maidon vaahdottamiseksi.
- 3 Näppäin sammuu: valmisteesi on valmis tarjoiltavaksi ihanteellisessa lämpötilassa. Maidon ja maitovaahdon suhde on silloin noin 50/50.

**Caffe 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 kiihtyy 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.

Jos ongelma toistuu, ota yhteys oman maasi valtuutettuun huoltokeskukseen.

## TAKUU

Takuu kattaa valmistusviat ja vain kotikäytössä olevat laitteet. Jos laite menee rikki tai vaurioituu käyttöohjeen tai turvamaääräysten 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.

Tämän laitteen alaosassa on elektroniikkaosia. Veden tai muun nesteen pääsy laitteen tähän osaan voi vaurioittaa laitetta. Takuu ei kata tällaisia vahinkoja.

## 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.

Laitteenne on suunniteltu ainoastaan kotikäyttöön.

Takuu raukeaa mikäli laitetta käytetään:

- liikkeiden, toimistojen ja muiden laitosten henkilöstöille tarkoitetuissa keittiötiloissa,
- mautiloilla,
- hotellien, motellien tai muiden lomakohteiden asiakkaiden käyttötarkoitukseen,
- yksityismajoituksen tyypisissä tiloissa

## SÄHKÖLAITE TAI ELEKTRONINEN LAITE KÄYTTÖIKÄNSÄ LOPUSSA



Edistäkäämme ympäristönsuojelua!



Laitteessa on paljon arvokkaita ja kierrätyskelpoisia materiaaleja.



Toimita laite kierrätyskeskukseen, jotta se käsitellään asianmukaisesti.