

PROBLEMS AND CORRECTIVE ACTIONS

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

GUARANTEE

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

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

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

0845 602 1454 - UK

(01) 677 4003 - Ireland

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

LIMITS OF USE

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

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

DISPOSING OF ELECTRICAL OR ELECTRONIC APPLIANCES



Help protect the environment!



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



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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

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

DESCRIPTIF DE L'UTILISATION DE L'APPAREIL

3 étapes pour un résultat optimum

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

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

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

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

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

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

EN CAS D'UTILISATIONS SUCCESSIVES

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

LES DIFFÉRENTES PRÉPARATIONS

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

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




Cappuccino

50% lait chaud
50% mousse de lait

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

Préparation :

Vérifiez la présence de l'émulsionneur.

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




Caffe Latte

80% lait chaud
20% mousse de lait

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

Préparation :

Vérifiez la présence de l'émulsionneur.

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




Lait chaud

> 90% de lait chaud

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

Préparation :

Vérifiez la présence de l'émulsionneur.

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

PROBLÈMES ET ACTIONS CORRECTIVES

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

GARANTIE

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

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

LIMITES D'UTILISATION

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

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

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

PRODUIT ÉLECTRIQUE OU ÉLECTRONIQUE EN FIN DE VIE



Participons à la protection de l'environnement



Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.



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

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

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

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

BESCHRIJVING VAN HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT

3 stappen voor een optimaal resultaat

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

REINIGING: PLAATS HET APPARAAT NIET IN DE VAATWASSER

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

Neem het apparaat van zijn elektrische voetstuk.

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

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

IN GEVAL VAN OPEENVOLGENDE GEBRUIKSCYCLI

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

DE VERSCHILLENDE BEREIDINGSWIJZEN

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



Cappuccino

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

Bereiding:

Controleer of de emulgeerschijf op zijn plaats zit.

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

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

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

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

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

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



Caffe Latte

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

Bereiding:

Controleer of de emulgeerschijf op zijn plaats zit.

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

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

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

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

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

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



Warme melk

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

Bereiding:

Controleer of de emulgeerschijf op zijn plaats zit.

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

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

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

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

3 Serveer de warme melk in een hiervoor geschikt kopje.

PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

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

GARANTIE

De garantie dekt alleen fabricatiefouten en huishoudelijk gebruik. Beschadigingen of stukgaan als gevolg van het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzingen vallen niet onder de garantievoorzaken.

Neem in geval van vragen contact op met de klantenservice van uw land. Het beste is het apparaat binnen handbereik te hebben wanneer u belt, plus het serienummer dat op de bodem hiervan staat aangegeven.

GEBRUIKSBEPERKINGEN

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

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

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

ELEKTRISCH OF ELEKTRONISCH APPARAAT AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR



Wees vriendelijk voor het milieu!



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



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

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

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

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