

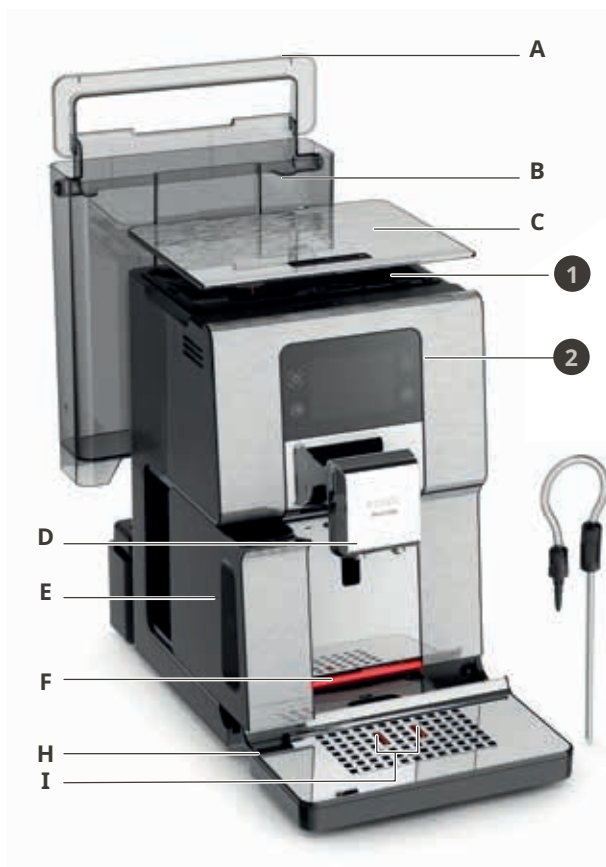
KRUPS®

INTUITION

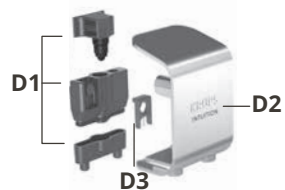
HOT & COLD



8020012476



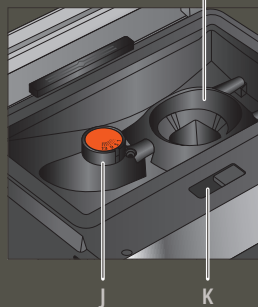
В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ



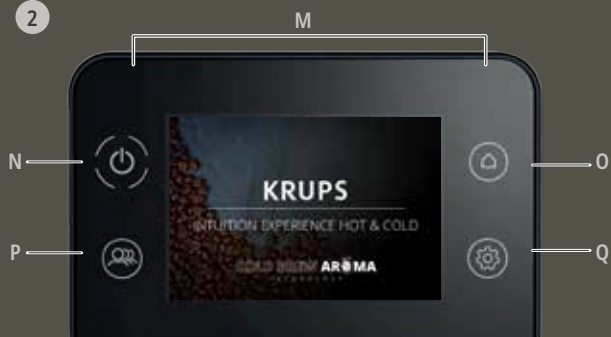
В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ



1



2



1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ.....	2
2. ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ.....	2
3. АКСЕССУАРЫ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ПРИБОРОМ.....	3
4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	4
5. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	4
6. НАЧАЛО РАБОТЫ И УСТАНОВКА ПРИБОРА	4
7. УМНЫЙ СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР.....	5
8. ФИЛЬТР И ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ	6
9. КОФЕМОЛКА: РЕГУЛИРОВКА СТЕПЕНИ ПОМОЛА	7
10. ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ	8
10.1. МОЛОЧНЫЕ НАПИТКИ.....	10
10.2. НАПИТКИ СО ЛЬДОМ.....	11
10.3. ЧАЙ И НАСТОИ.....	11
11. ФУНКЦИЯ FAVOURITES (ЛЮБИМЫЕ НАПИТКИ)	11
12. ОБЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	12
12.1. ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОДДОНА ДЛЯ СБОРА КАПЕЛЬ.....	12
12.2. ОБСЛУЖИВАНИЕ ЛОТКА ДЛЯ ПОМОЛА.....	12
12.3. ОБСЛУЖИВАНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ	12
12.4. ОБСЛУЖИВАНИЕ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ЗЕРЕН	12
12.5. ОБСЛУЖИВАНИЕ МОЛОЧНОЙ СИСТЕМЫ.....	13
12.6. ДРУГИЕ ЗАДАЧИ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	13
13. ДРУГИЕ ФУНКЦИИ	14
14. ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ	15

Уважаемый клиент,

Благодарим вас за покупку эспрессо-машины KRUPS с встроенной кофемолкой.

Эспрессо-машины KRUPS со встроенными кофемолками разрабатываются, проектируются и производятся во Франции, что обеспечивает самые строгие гарантии происхождения и качества изготовления.

Ваш прибор разработан так, чтобы быть максимально простым в использовании и готовить напитки, достойные бариста. Наслаждайтесь эспрессо, ристретто, лунго, капучино, латте макиато, кофе латте и другими видами кофе — просто нажав кнопку!

Для простоты использования KRUPS разработала интуитивно понятный световой индикатор. Он поможет вам при работе с прибором и сделает кофейные паузы еще приятнее.

Прибор KRUPS также оснащен большим интуитивно понятным сенсорным экраном, как у смартфона, что обеспечивает максимальное удобство в использовании. Современные технологии, примененные в устройстве, позволяют добиться наилучшего результата, раскрывая весь аромат и вкус свежемолотых кофейных зерен.

Мы надеемся, что вам нравится ваш кофе и что прибор KRUPS полностью оправдывает ваши ожидания.

Команда KRUPS



НУЖНА СПРАВКА ПО НАЧАЛУ РАБОТЫ С ПРИБОРОМ?



СПРАВКА И РУКОВОДСТВА

В приборе доступен список сохраненных руководств, которые помогут в его использовании.

Они пошагово проведут вас через процесс приготовления напитков, настройки избранного и обслуживания прибора.

Список доступных руководств:

1. Как приготовить напитки

- Приготовление кофейного напитка
- Приготовление молочного напитка
- Приготовление напитка со льдом
- Приготовление напитка НА ВЫНОС

2. Как управлять профилем

- Создание и настройка профиля
- Добавление напитка в профиль

3. Как обслуживать прибор

- Очистка молочной системы вручную
- Проведение очистки
- Удаление накипи



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ

Перед первым использованием прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и брошюру «Инструкции по технике безопасности» и сохраните ее: неправильное использование снимает с компании KRUPS любую ответственность.



АКСЕССУАРЫ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ПРИБОРОМ

Проверьте комплект поставки с прибором. Если какая-либо деталь отсутствует, обратитесь непосредственно в центр обслуживания клиентов KRUPS.

Продукты из комплекта поставки		
1.	2 таблетки для очистки	 x2
2.	1 пакетик средства для удаления накипи	 x1
3.	Молочная трубка для блока «one touch cappuccino»	 x1  x2
4.	Игла для очистки паровой системы, расположенная в кофейной насадке	
5.	1 тест-полоска для проверки жесткости воды	
6.	Инструкция по эксплуатации — брошюра с рекомендациями по безопасности Справочник сервисных центров послепродажного обслуживания Krups Гарантийные документы	
7.	Трубка для очистки	
Только для модели Intuition Hot & Cold EA879*		
8.	Молочный контейнер: можно мыть в посудомоечной машине без крышки	
9.	1 картридж Claris Aqua Filter System с крепежным аксессуаром.	



Внимание! Для сохранения гарантии используйте только аксессуары Krups для этого прибора.

*в зависимости от модели



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Прибор	Автоматическая кофемашина EA87
Питание	220–240 В~ / 50 Гц
Давление насоса	15 бар
Контейнер для кофейных зерен	250 г
Энергопотребление	Во время работы: 1550 Вт
Резервуар для воды	3 л
Начало работы и хранение	В сухом помещении (защищенном от мороза)
Размеры (мм) В x Д x Г	365 x 240 x 400
Вес EA87 (кг)	8,9

Возможны технические изменения.



ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- A. Ручка крышки резервуара для воды
- B. Резервуар для воды
- C. Крышка контейнера для зерен
- D. Регулируемые по высоте насадки для кофе или молока в зависимости от модели
 - D1. Блок «One Touch Cappuccino»
 - D2. Съемная дверца
 - D3. Игла для очистки
- E. Лоток для сбора кофейной гущи
- F. Умный световой индикатор
- G. Молочная трубка для блока «One Touch Cappuccino» и соединительный элемент
- H. Съемная решетка и поддон для сбора капель
- I. Поплавки для измерения уровня воды
- 1. Контейнер для кофейных зерен
- J. Кнопка регулировки степени помола
- K. Отсек для чистящих таблеток
- L. Коническая кофемолка из металла
- 2. Панель управления
- M. Сенсорный экран навигации
- N. ВКЛ/ВЫКЛ
- O. Ярлык главного экрана
- P. Профили
- Q. Настройки прибора
- R. Емкость для молока*



НАЧАЛО РАБОТЫ И УСТАНОВКА ПРИБОРА

НАЧАЛО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Установите прибор на устойчивую, ровную, чистую и сухую рабочую поверхность.

При первом включении устройства вы сможете выбрать различные настройки.

Прокачка системы позволяет заполнить водяные системы, чтобы машина могла начать работу. Будет выполнен предварительный нагрев и автоматическая промывка.

Следуйте инструкциям на экране. Для получения дополнительной информации обратитесь к руководству по быстрому запуску.

Прибор проверен и протестирован перед выходом с производственного предприятия. Несмотря на тщательную очистку, возможно наличие остатков кофе в кофемолке или капель кофе на решетке поддона для сбора капель. При распаковке вы также можете заметить наличие пыли на корпусе устройства — это связано с упаковочным материалом. Рекомендуется тщательно протереть прибор мягкой тканью перед первым использованием.

Благодарим за понимание.

Никогда не используйте поврежденный прибор.

*в зависимости от модели

РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ

В зависимости от настройки прибор выполняет автоматическую промывку в режиме ожидания. Цикл длится всего несколько секунд и останавливается автоматически.



ПОДСКАЗКИ И СОВЕТЫ

ВОДА

Качество воды существенно влияет на вкус и аромат кофе. Наличие накипи и хлора может изменить его вкус. Чтобы сохранить все ароматические свойства напитка, рекомендуется использовать свежую воду, а также картридж Claris Aqua Filter System или бутилированную воду с остаточным сухим веществом менее 800 мг/л (см. этикетку на бутылке). См. раздел «Фильтр и жесткость воды».

ЧАШКА

При приготовлении горячих напитков рекомендуется использовать предварительно нагретые (под горячей водой) чашки подходящего размера.

ЗЕРНА



Обжаренные кофейные зерна могут потерять аромат без защиты. Мы рекомендуем использовать количество зерен, соответствующее вашему потреблению в течение следующих 2–3 дней, и выбирать упаковки по 250 г.

Качество кофейных зерен может варьироваться, а вкусовые предпочтения — субъективны. Арабика придает тонкие, цветочные ароматы, в отличие от робусты, которая содержит больше кофеина, обладает более горьким и насыщенным вкусом. Часто оба сорта смешивают, чтобы получить более сбалансированный вкус кофе. За рекомендациями можно обратиться к обжарщику.

Мы не рекомендуем использовать маслянистые и карамелизированные зерна, так как они могут повредить прибор.

Степень помола зерен влияет на насыщенность аромата и качество крема. Чем тоньше помол, тем более однородной будет крема. Помол также можно адаптировать в зависимости от желаемого напитка.



УМНЫЙ СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР

Прибор Intuition оснащен умной, современной технологией, разработанной для простоты повседневного использования: интуитивным световым индикатором (I). Эта технология выполняет две функции:

1. Машина автоматически определяет и контролирует уровень кофейных зерен, воды и кофейных отходов. Если нужно наполнить или опустошить контейнеры, а также при необходимости обслуживания, загорается красный сигнальный индикатор. Следуйте инструкциям на экране.
2. Интуитивный световой индикатор также позволяет персонализировать ваш опыт использования. Вы можете назначить цвет для каждого профиля. При выборе одного из профилей индикатор принимает соответствующий цвет, обеспечивая мгновенное распознавание и максимально быстрый и интуитивно понятный навигатор.

См. раздел «МОЙ ПРОФИЛЬ».



ФИЛЬТР И ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ

ДЛЯ ЧЕГО НУЖНА РЕГУЛИРОВКА ЖЕСТКОСТИ ВОДЫ?

Чтобы избежать скопления накипи в кофемашине и повысить качество кофе, рекомендуется настроить уровень жесткости воды.

КАК УКАЗАТЬ УРОВЕНЬ ЖЕСТКОСТИ ВОДЫ В КОФЕМАШИНЕ?



НАСТРОЙКИ



- Наполните стакан водой.
- Опустите тест-полоску, входящую в комплект, в стакан с водой.
- Подождите 1 минуту. Квадратики на тест-полоске изменят цвет.
- Количество окрашенных квадратиков соответствует уровню жесткости воды от 0 до 4.
- В меню «Жесткость воды» выберите соответствующее число от 0 до 4.
- Нажмите ОК.

У ВАС НЕТ ТЕСТОВОЙ ПОЛОСКИ?

Если вам потребуется повторить эту операцию позже, обязательно измените уровень жесткости воды в соответствии с местом использования или информацией, предоставленной водоснабжающей компанией, используя таблицу ниже:

Степень жесткости воды	Класс 0 Очень мягкая	Класс 1 Мягкая	Класс 2 Средней жесткости	Класс 3 Жесткая	Класс 4 Очень жесткая
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Настройка прибора	0	1	2	3	4

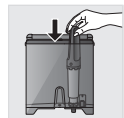
ЗАЧЕМ УСТАНАВЛИВАТЬ ФИЛЬТРУЮЩИЙ КАРТРИДЖ?

Картридж Claris Aqua Filter System помогает улучшить вкус кофе, уменьшить образование накипи и сократить расходы на обслуживание.

КАК УСТАНОВИТЬ КАРТРИДЖ CLARIS AQUA FILTER SYSTEM?



ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА



- Картридж устанавливается в резервуар для воды.
- При установке картриджа рекомендуется повернуть серое кольцо на его дальнем конце, чтобы указать дату установки + 2 месяца.
- Установите картридж в предназначенное место, расположив кольцо с цифрами вверх.
- Используйте черное навинчивающееся крепление в комплекте, чтобы правильно зафиксировать и закрепить картридж.

КОГДА СЛЕДУЕТ ЗАМЕНЯТЬ КАРТРИДЖ CLARIS AQUA FILTER SYSTEM?



1. Через 2 месяца после установки или когда машина укажет на необходимость замены.



КОФЕМОЛКА: РЕГУЛИРОВКА СТЕПЕНИ ПОМОЛА

ЗАЧЕМ РЕГУЛИРОВАТЬ СТЕПЕНЬ ПОМОЛА?

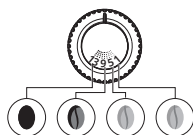
Вы можете регулировать крепость кофе, изменяя степень помола кофейных зерен.

Изменение степени помола позволяет адаптироваться к различным типам зерен:

- Сильно обжаренные и маслянистые зерна требуют крупного помола.
- Зерна с более легкой обжаркой суше и требуют тонкого помола.

Кроме того, для одного и того же кофе степень помола влияет на аромат напитка: чем мельче помол, тем сильнее аромат.

ОБЖАРКА



Очень интенсивный
(темная французская обжарка)

Интенсивный
(французская обжарка)

Средний
(янтарная обжарка)

Легкий
(светлая обжарка)

КАК РЕГУЛИРОВАТЬ СТЕПЕНЬ ПОМОЛА?

Поверните регулятор, расположенный в контейнере для кофейных зерен, в соответствии с типом зерен и желаемой насыщенностью аромата. Эту настройку необходимо выполнять во время помола, постепенно, по одному делению. Через 3 приготовления вы заметите отчетливую разницу во вкусе.



КАК УЗНАТЬ, ЧТО В КОНТЕЙНЕРЕ ЗАКОНЧИЛИСЬ ЗЕРНА?

Прибор Intuition оснащён датчиком*, позволяющим определить нехватку кофейных зерен в контейнере. На экране появится сообщение, а умный световой индикатор (F) загорится красным.

*  Эта функция недоступна для моделей с напряжением 127 В.

ЧТО ЕСЛИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ПОЯВИТСЯ ВО ВРЕМЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ?

Наполните контейнер кофейными зёрнами, нажмите ОК — и приготовление продолжится. Кофе не пропадет зря!

ЧТО ДЕЛАТЬ ЕСЛИ НУЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДРУГОЙ КОФЕ ИЛИ ОН ЗАКОНЧИЛСЯ?

Если нажать ОК, не добавив кофейные зёрна, прибор попытается перезапустить процесс и вернется в режим предупреждения. При повторном нажатии ОК он завершит приготовление, используя все оставшиеся зёрна. После этого кофемолка будет пуста.

Если на экране появляется предупреждающее сообщение, а световой индикатор горит красным при достаточном количестве зерен:

- Нажмите кнопку ОК, чтобы запустить предварительный нагрев.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ

НАПИТКИ, ДОСТУПНЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ПОМОЩЬЮ ПРИБОРА:

Intuition Hot & Cold позволяет готовить широкий ассортимент кофейных и молочно-кофейных напитков — горячих и холодных — на любой вкус. Рецепты доступны напрямую с панели управления. Иконки, расположенные в нижней части панели (в режиме слайдера), также служат ярлыками для быстрого доступа. Описание каждого напитка и советы по его приготовлению можно посмотреть, нажав на значок (i) на экране после выбора напитка.

	Напитки	Прибли- тельный объем	доступные размеры	 X2
Кофе	 Ристретто Короткий эспрессо. Используется столько же молотого кофе, сколько для эспрессо, но в два раза меньше воды — получается насыщенный напиток с концентрированным ароматом и менее выраженной горечью.	25 мл	20–40 мл	✓
	 Эспрессо Классический итальянский эспрессо. Идеально сбалансированный вкус: яркий аромат, легкая горчинка и карамельно-золотистая crema.	40 мл	40–70 мл	✓
	 Лунго Кофе в итальянском стиле. Увеличенная версия традиционного эспрессо, но все еще в классической чашке! Более долгая экстракция позволяет получить мягкий напиток с легкой горчинкой и менее насыщенным вкусом.	70 мл	70–100 мл	✓
	 Лонг кофе Удлинённый эспрессо. Традиционный эспрессо с двумя дополнительными порциями воды — для особенно мягкого вкуса и светлой, кремовой пенки.	120 мл	80–180 мл	✓
	 Доппио Двойной эспрессо. Два цикла приготовления эспрессо — для сбалансированного напитка с насыщенным ароматом и нежной золотистой кремой. Идеален для тех, кто хочет большую чашку, не теряя плотности и аромата.	100 мл	40–140 мл	
	 Американо Мягкий кофе. Двойной эспрессо, разбавленный горячей водой — получается очень мягкий напиток с низкой горечью. Подходит тем, кто хочет отойти от насыщенного вкуса и характерной горечи традиционного эспрессо.	120 мл	90–150 мл	
	 Фильтр-кофе Фильтр-кофе... из кофейных зерен! Заново откройте для себя традиционный фильтр-кофе: более долгая и сбалансированная экстракция при пониженной температуре позволяет раскрыть лучшие ароматы с пониженной горечью. Идеальный утренний напиток для тех, кто любит большие чашки.	150 мл	80–170 мл	✓
	 Кофейник Традиционный кофейник. Удобный способ угостить всю семью за один раз! Приготовление в кофейнике требует особого режима, который может длиться от 4 минут (на 3 чашки) до 11 минут (на 8 чашек).	375 мл	375–1000 мл	
Молочные напитки	 Эспрессо макиато Гурманская версия традиционного эспрессо. Эспрессо макиато — это ароматный эспрессо, украшенный ложкой нежной молочной пенки. Более мягкий, чем обычный эспрессо, для настоящих ценителей.	L : 70 мл	M = 50 мл L : 70 мл XL = 90 мл	✓
	 Капучино Три равные части! Одна треть молока, одна треть кофе и одна треть пенки — нежный, мягкий и сбалансированный напиток, который понравится каждому.	L : 180 мл	M : 120 мл L : 180 мл XL : 240 мл	✓
	 Итальянский капучино Современная интерпретация классического капучино. Итальянский капучино отличается тем, что молоко вливается в кофе, а не наоборот. Такой обратный порядок создаст нежную смесь кофе и молока, покрытую кремовой молочной пенкой с легким кофейным вкусом.	L : 180 мл	M : 120 мл L : 180 мл XL : 240 мл	✓
	 Латте макиато Настоящий напиток для гурманов! Латте макиато состоит из одной трети кофе, налитой в две трети молока. Сверху — густая и кремовая молочная пенка. Идеален для тех, кто любит сладкие и нежные напитки.	L : 250 мл	M : 190 мл L : 250 мл XL : 340 мл	✓
	 Взбитое молоко Любимый детский напиток! Вкусное горячее молоко, покрытое нежной молочной пенкой. Можно пить в чистом виде, добавлять в какао или использовать в любимых рецептах.	L : 160 мл	M : 120 мл L : 160 мл XL : 200 мл	✓
	 Кафе латте Кофе с легким каплей молока! Кафе латте готовится путем добавления большого количества вспененного молока в небольшую порцию кофе. Такой обратный порядок создаст нежную и сладкую смесь с легким кофейным вкусом — от пенки до последнего глотка.	L : 280 мл	M : 200 мл L : 280 мл XL : 350 мл	✓
	 Флэт уайт Австралийское творение. Шелковистая текстура и насыщенный кофейный вкус — вплоть до самой пенки — благодаря приготовлению на основе двух ристретто.	L : 200 мл	M : 160 мл L : 200 мл XL : 240 мл	

Напитки		Прибли- тельный объем	доступные размеры	 X2
Напитки со льдом	 Эспрессо Итальянский кофе... идеально освежающий! Шот эспрессо, поданный со льдом. Полнотелый охлажденный напиток — для тех, кто ищет мощный и освежающий вкус.	70 мл**		
	 Лонг кофе Идеальное сочетание бодрости и свежести. Удлиненный эспрессо, поданный со льдом. Легкий и освежающий напиток — отлично подойдет для долгих кофейных пауз на солнце.	200 мл**		
	 Охлажденный кофе Нотка свежести. Двойной фильтр-кофе с тонким слоем крема, поданный со льдом — для легкой прохлады. Сбалансированный и насыщенный вкус делает его идеальным выбором в жаркий день.	360 мл**		
	 Нитро-кофе Самый горячий холодный напиток! Нитро-кофе обладает сладковатым вкусом, который возникает при насыщении холодного кофе воздухом. Его бархатистая crema с эффектом каскада придает напитку внешний вид и текстуру, напоминающие разливное пиво.	380 мл**		
	 Аффогато Такая вот рту сладость. Шарик ванильного мороженого в нежном шоте эспрессо. Идеальное сочетание прохладного десерта и насыщенного аромата кофе — вкусное и освежающее лакомство.	40 мл		
	 Капучино Идеально охлажденный и мягкий. Треть молока, треть кофе и треть пенки, охлажденные кубиками льда. Летняя версия классического капучино, идеально подходящая для приятной передышки в жаркий день..	L : 240 мл**		
	 Итальянский капучино Охлажденная версия классического напитка. В итальянском капучино, в отличие от обычного, молоко вливается в кофе, создавая нежную смесь, покрытую кремовой молочной пенкой с кофейным вкусом. Все это — с кубиками льда для непревзойденного ощущения свежести.	L : 180 мл**		
	 Латте макиато Каскад прохлады. Ощути идеальную симфонию между насыщенностью кофе и сладостью молока, дополненную легкой прохладой. Идеально подходит для освежающей и приятной передышки в любое время дня.	XL : 340 мл**		
	 Кафе латте Элегантность латте, но с освежающим акцентом. Щедрое количество молока, смешанное с эспрессо и поданное со льдом. Мягкий и освежающий напиток для тех, кто ценит деликатный кофейный вкус.	XL : 350 мл**		
	 Фраппе Модный и освежающий напиток. Лед, молоко, кофе и кремовая пенка — для прохладного и нежно-сладкого мгновения. Самый популярный напиток лета, которым можно наслаждаться где угодно!	XL : 350 мл**		
Напитки на вынос	 Лонг кофе Итальянский кофе. Увеличенная версия традиционного эспрессо в формате кружки — удобно взять с собой! Более длительная экстракция дает легкий напиток с небольшой горчинкой и менее насыщенным вкусом.	240 мл		
	 Американо Самый легкий кофе. Двойной удлиненный эспрессо с добавлением горячей воды — мягкий напиток с легкой горчинкой в формате кружки, удобно взять с собой. Подходит тем, кто хочет отдохнуть от насыщенного и крепкого традиционного эспрессо.	240 мл		
	 Фильтр-кофе Фильтр-кофе... из настоящих кофейных зерен! Заново откройте для себя традиционный способ приготовления: более длительное и сбалансированное заваривание при низкой температуре раскрывает лучшие вкусовые ноты с минимальной горчинкой. Идеальный утренний кофе в формате кружки — удобно взять с собой!	240 мл		
	 Капучино Правило трети. Треть молока, треть кофе и треть пенки — легкий, мягкий и сбалансированный напиток, который обязательно придется вам по вкусу. Удобный формат кружки — для мгновения пенистой нежности где бы вы ни находились!	240 мл		
	 Латте макиато Изысканный напиток. Латте макиато готовится из одной трети кофе, влитого в две трети молока, а затем покрывается густой и кремовой молочной пенкой — для самых преданных ценителей сладких напитков. Удобный формат кружки — для мгновения пенистой нежности, где бы вы ни находились!	240 мл		
	 Охлажденный кофе Нотка свежести. Двойной фильтр-кофе с тонким слоем сливок, поданный со льдом для дополнительной прохлады. Сбалансированный и вкусный напиток в формате кружки — удобно взять с собой!	240 мл		
	 Айс латте макиато Каскад прохлады. Испытайте идеальную симфонию насыщенного вкуса кофе и сладости молока, дополненную освежающей прохладой. Все это — в удобном формате кружки, идеально для бодрящего и приятного перерыва в любое время дня.	240 мл**		
	 Фраппе Модный и освежающий напиток. Лед, молоко, кофе и кремовая пенка создают прохладное и слегка сладкое угощение в удобном формате кружки — наслаждайтесь ледяным перерывом где бы вы ни находились! Самый трендовый напиток лета!	240 мл**		

Напитки		Прибли- тельный объем	доступные размеры	 x2
Горячая вода	 Зеленый чай Для всех ценителей зеленого чая. Горячая вода идеальной температуры — около 70°C — чтобы вы могли насладиться вкусом любого зеленого чая. Температуру можно настроить в пределах трех уровней через меню настроек (±3°C).	200 мл	20–300 мл	
	 Черный чай Для всех ценителей черного чая. Горячая вода идеальной температуры — около 80°C — чтобы вы могли насладиться вкусом любого черного чая. Температуру можно настроить в пределах трех уровней через меню настроек (±3°C).	200 мл	20–300 мл	
	 Травяной чай Для всех любителей травяного чая. Горячая вода идеальной температуры — около 90°C — чтобы вы могли насладиться вкусом любых травяных настоев. Температуру можно настроить в пределах трех уровней через меню настроек (±3°C).	200 мл	20–300 мл	

*указанный объем, может незначительно варьироваться

**общий объем напитка с рекомендованным количеством кубиков льда

КАК ОТРЕГУЛИРОВАТЬ ВЫСОТУ КОФЕЙНЫХ СОПЕЛ?

Для всех предлагаемых напитков можно опустить и отрегулировать высоту кофейных сопел в соответствии с размером чашки

КАК ЗАПУСТИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКА?

Обратитесь к разделу руководства, сохраненного в приборе: «Как приготовить напиток?»



СПРАВКА И РУКОВОДСТВА

В ЗАВИСИМОСТИ ОТ НАПИТКА ВОЗМОЖНЫ РАЗЛИЧНЫЕ НАСТРОЙКИ:

- Одна или две чашки: чтобы запустить двойной рецепт, выберите напиток и нажмите соответствующую кнопку .
- Крепость кофе: чтобы увеличить или уменьшить крепость напитка, изменив количество молотого кофе, выберите напиток и установите от 1 до 4 зерен — 1 означает самый мягкий вкус, 4 — самый насыщенный .
- Объем в чашке: чтобы увеличить или уменьшить количество воды, используемой для экстракции.

Для получения дополнительной информации обратитесь к таблице напитков в буклете и к руководству по быстрому запуску.

КАК ОСТАНОВИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКА?

Остановить приготовление напитка можно в любой момент, нажав кнопку . При прерывании цикла остановка происходит не сразу — машина будет недоступна в течение короткого времени, о чем вас проинформирует сообщение на экране.

МОЛОЧНЫЕ НАПИТКИ



ПОДСКАЗКИ И СОВЕТЫ

Для получения пышной молочной пенки рекомендуется использовать пастеризованное ультрапастеризованное молоко из холодильника (3–5°C). Использование специальных видов молока (микрофильтрованного, сырого, ферментированного, обогащенного) или растительного молока (миндального, овсяного, соевого и т. д.) может привести к менее удовлетворительным результатам по качеству и объему пенки.

КАК ЗАПУСТИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОЛОЧНОГО НАПИТКА?

Обратитесь к руководству по быстрому запуску или ознакомьтесь с обучающим материалом, сохраненным в вашей приборе: «Приготовление молочного напитка».



СПРАВКА И РУКОВОДСТВА

КАК ВКЛЮЧИТЬ И ОТКЛЮЧИТЬ РУКОВОДСТВО ПО РЕЦЕПТАМ?



Включить или отключить пошаговый помощник при приготовлении молочных рецептов можно в настройках. Этот помощник включает визуальные обучающие материалы и пошаговые инструкции, которые помогут вам взбить молоко.

НАПИТКИ СО ЛЬДОМ

Intuition Expérience + предлагает новые эксклюзивные холодные напитки, такие как фраппе, охлажденный кофе, нитро-кофе и афогато.

Приготовление холодного напитка требует одного или нескольких предварительных действий с вашей стороны. Чтобы получить оптимальный результат в чашке: используйте стакан объемом 400–450 мл и стандартные кубики льда (4 × 2,5 × 2,2 см). Прибор будет сопровождать вас на всех этапах приготовления. Рекомендуем следовать пошаговым инструкциям рецепта на экране. Советы и рекомендации по приготовлению также доступны в разделе информации — просто нажмите на значок **i** на экране.

ЧАЙ И НАСТОИ

Для чаев и настоев доступны три рецепта, предлагающие наиболее подходящую температуру для каждого типа чая. Температура для зеленого чая будет ниже, чем для черного чая и травяных настоев.

КАК ОТРЕГУЛИРОВАТЬ ТЕМПЕРАТУРУ ВОДЫ?



Вы можете установить температуру от T1 до T3, где T1 — самая теплая (умеренная), а T3 — самая горячая. При уменьшении или увеличении температуры будет соответственно снижаться или повышаться температура для каждого типа чая. Однако температура для зеленого чая всегда будет ниже, чем для черного чая и травяного настоя.



ПРОФИЛИ

ДЛЯ ЧЕГО НУЖНА ФУНКЦИЯ ПРОФИЛЕЙ?

Функция профилей позволяет получить доступ к персонализированному пространству, где можно сохранять любимые напитки. Она легко доступна благодаря отдельной кнопке на панели управления прибора. Это быстрее и удобнее для повседневного использования — напитки, сохраненные в профиле, запускаются одним касанием без необходимости дополнительных настроек. В каждом профиле можно сохранить до 7 рецептов.

Профиль также предоставляет расширенные возможности персонализации интерфейса и различных параметров:

Имя	Для большей персонализации можно добавить имя.
Цвет	Можно выбрать цвет умного индикатора для более удобного определения профиля.
Программы	Функция «Профиль» также позволяет задать время суток или ключевое слово для каждого напитка. Это облегчит поиск нужного напитка в любое время.
Подсветка	Функция включает или отключает световой индикатор.

КАК СОЗДАТЬ ПРОФИЛЬ?

Нажмите кнопку «Профили» (P) и следуйте инструкциям на экране или ознакомьтесь с обучающими материалами, сохраненными в профиле.



КАК УПРАВЛЯТЬ ЛЮБИМЫМИ НАПИТКАМИ В ПРОФИЛЕ?

Добавить напиток в профиль можно двумя способами:

- С помощью кнопки, которая появляется  на экране после приготовления напитка.
- Прямо в профиле.

Если вы остановите приготовление любимого напитка во время наливания, будет сохранен именно этот объем порции.

КАК ОРГАНИЗОВАТЬ, УПОРЯДОЧИТЬ ИЛИ УДАЛИТЬ ЛЮБИМЫЕ НАПИТКИ?

- Удерживайте палец на значке напитка в течение нескольких секунд.
- В правом верхнем углу меню напитков появится крестик для удаления.
- Нажмите снова, удерживайте палец на напитке и перетащите его, чтобы изменить порядок.



ОБЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Надлежащее техническое обслуживание позволит продлить срок службы кофемашины и сохранить вкус кофе.

КОГДА СЛЕДУЕТ ОПУСТОШАТЬ ПОДДОН ДЛЯ СБОРА КАПЕЛЬ?

Когда поплавки находятся в верхнем положении, это означает, что поддон слишком полон и его необходимо опустошить.

ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОДДОНА ДЛЯ СБОРА КАПЕЛЬ

- Поддон для капель собирает воду или кофе, которые вытекают из прибора во время и после приготовления.
- Важно всегда держать его на месте и регулярно опустошать.
- В целях гигиены рекомендуется ежедневно разбирать поддон, очищать каждую его часть и дать им высохнуть на воздухе перед тем, как установить обратно в прибор.
- Обратитесь к руководству по быстрому запуску. Поддон можно мыть в посудомоечной машине, предварительно сняв металлическую решетку.

КОГДА СЛЕДУЕТ ОПУСТОШАТЬ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ОТРАБОТАННОГО КОФЕ?

Контейнер для отработанного кофе собирает использованную кофейную гущу

- Опустошайте контейнер, когда машина подсказывает, что это необходимо.
- Вы можете делать это чаще, но если индикатор на машине загорелся, важно опустошить контейнер именно в этот момент — так прибор зафиксирует, что контейнер действительно был очищен.



Если не опустошать контейнер для отработанного кофе регулярно, как указано выше, это может привести к повреждению прибора.

ОБСЛУЖИВАНИЕ ЛОТКА ДЛЯ ПОМОЛА

В целях гигиены рекомендуется ежедневно очищать контейнер для отработанного кофе горячей мыльной водой и дать ему высохнуть на воздухе перед тем, как установить обратно в прибор. Обратитесь к руководству по быстрому запуску.

Не помещайте контейнер в посудомоечную машину.

ОБСЛУЖИВАНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

Чтобы сохранить аромат кофе и соблюдать гигиену, рекомендуется использовать свежую воду, ежедневно очищать резервуар для воды горячей водой и губкой, а затем дать ему высохнуть на воздухе перед тем, как установить обратно в машину.

ОБСЛУЖИВАНИЕ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ЗЕРЕН

Кофейные зерна могут оставлять жирный налет на стенках контейнера, что влияет на вкус напитка. Чтобы сохранить лучший аромат и соблюдать гигиену, рекомендуется протирать контейнер мягкой сухой тканью каждый раз перед его наполнением.



Важно: не используйте воду для очистки контейнера для кофейных зерен. Попадание воды внутрь может повредить прибор.

ЗАЧЕМ И КАК ОБСЛУЖИВАТЬ МОЛОЧНУЮ СИСТЕМУ ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ?



СПРАВКА И РУКОВОДСТВА



Важно: чтобы пена всегда получалась одинаково качественной, рекомендуется выполнять следующие действия по обслуживанию:

ОБСЛУЖИВАНИЕ МОЛОЧНОЙ СИСТЕМЫ

Обслуживание	Когда?	Пояснение	Необходимые аксессуары
Промывка молочной системы: 30 с — 20 мл	После каждого приготовления напитка с молоком по запросу прибора.	Позволяет промыть молочную систему прибора. Вы можете запустить полоскание молочной системы в любое время.	
Ручная очистка молочного контейнера: 30 с	После каждого приготовления напитка с молоком.	Рекомендуется очищать молочный контейнер горячей водой с мылом после каждого использования. Молочный кувшин можно помещать в посудомоечную машину, но без крышки.	Горячая вода, мыло и губка
Ручная промывка трубки подачи молока: 30 с	После каждого приготовления напитка с молоком.	Эта промывка заключается в тщательной ручной очистке трубки и сопла для подачи молока горячей водой ПОСЛЕ КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.	Горячая вода, мыло и ершик для трубок
Ручная очистка молочной системы: 5 мин	По запросу прибора или в любое время.	Эта очистка включает разборку и промывку съемного блока «One Touch Сarrissipo» (D1). Для получения оптимальной молочной пены рекомендуется проводить такую очистку регулярно. Обратитесь к главе 5 в руководстве по быстрому запуску.	Очистка иглы (D3)

ДРУГИЕ ЗАДАЧИ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ

Обслуживание	Когда?	Пояснение	Необходимые аксессуары
Промывка кофейной системы: 45 с — 30 мл	Через 2 дня бездействия или в любое время.	Позволяет промыть кофейную систему прибора. Процесс использует только горячую воду и помогает сохранить подлинный вкус кофе.	
Промывка чайной системы: 30 с — 20 мл	После приготовления чая.	Позволяет выполнить промывку горячей водой, чтобы обеспечить подлинный вкус чая.	
Очистка: 13 мин — 600 мл	По запросу прибора или в любое время.	В целях гигиены и для сохранения качества кофе рекомендуется регулярно очищать и обезжиривать кофейную систему прибора. Это обеспечивает оптимальное сохранение аромата напитков.	1 таблетка для очистки KRUPS (XS3000)

Обслуживание	Когда?	Пояснение	Необходимые аксессуары
Очистка от накипи: 20 мин — 600 мл	По запросу кофемашины или в любое время. Если количество приготовленных напитков не привело к образованию накипи, эта функция неактивна.	Очистка кофемашины от накипи обеспечивает ее правильную работу и устраняет известковый налет или отложения минеральных солей. Этот шаг очень важен для обеспечения правильной работы и долгого срока службы прибора.	1 пакетик средства для удаления накипи KRUPS (F054)



Важно: если ваш прибор оснащен картриджем Claris – Aqua Filter System F088, обязательно извлеките его перед началом процедуры обезнакивливания.



ДРУГИЕ ФУНКЦИИ

КАК ПОЛУЧИТЬ ДОСТУП К НАСТРОЙКАМ ПРИБОРА?

Ваш прибор предлагает множество настроек — попробуйте их в действии! Это позволит сделать ваш опыт еще более персонализированным.



НАСТРОЙКИ

СПИСОК НАСТРОЕК:

Язык	Выбор языка по желанию из 23 доступных.
Дата и время	Необходимо установить дату, особенно при использовании картриджа от накипи. Настройка времени и выбор 12 или 24-часового формата
Яркость экрана	Настройка яркости экрана.
Светлый	Включение и выключение умного светового индикатора.
Выбор первого экрана	Выберите представление первого экрана.
Руководство по рецептам	Выберите, отображать ли пошаговые инструкции при приготовлении рецептов с молоком.
Автоматическое отключение	Выбор периода времени, по истечении которого прибор автоматически выключится. Эта функция обеспечивает потребление меньшего количества электроэнергии.
Автоматическое включение подсветки	Включение прибора и автоматический запуск предварительного разогрева в выбранное время. Вы ежедневно пьете кофе в одно и то же время? Эта функция создана специально для вас! Настройка автоматического запуска позволит сэкономить время, и вам останется только выпить напиток.
Единица измерения объема	Выбор единиц измерения: мл или унций.
Автоматическая промывка	Вы можете включить автоматическую промывку сопла при запуске кофемашины.
Жесткость воды	Регулировка жесткости воды в диапазоне от 0 до 4. Дополнительную информацию см. в главе «Измерение жесткости воды».
Температура кофе	Установка температуры кофе T1–T3.
Температура чая	Установка температуры чая T1–T3.
Тип кофе	Укажите тип кофе, добавляемого в контейнер для кофейных зерен.

ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Прибор показывает ошибку, программное обеспечение зависло ИЛИ устройство работает некорректно.
 - ✓ Выключите и отключите прибор от сети, извлеките фильтрующий картридж, подождите 1 минуту и снова включите прибор. Нажмите и удерживайте кнопку ВКЛ/ВЫКЛ не менее 3 секунд для запуска.
2. Прибор не включается после нажатия кнопки ВКЛ/ВЫКЛ (не менее 3 секунд).
 - ✓ Проверьте предохранители и розетку вашей электросети. Убедитесь, что оба сетевых штекера правильно вставлены в розетку.
3. В процессе приготовления произошел сбой электропитания.
 - ✓ При повторном включении будет выполнен автоматический перезапуск.
4. Кофемолка работает вхолостую.
 - ✓ Это нормально, если происходит время от времени и если в контейнере нет кофейных зерен или их очень мало. Прибор может работать без нагрузки до 10 секунд, чтобы определить расход и обеспечить корректную работу функции
 - ✓ Зерна остаются в контейнере:
 - Кофе может быть слишком маслянистым и поэтому плохо захватывается прибором. Попробуйте слегка помочь зернам опуститься вниз, возможно, это решит проблему. Однако рекомендуется сменить сорт кофе (см. функцию выбора типа зерен).
 - Это мой обычный кофе, который раньше работал хорошо: обратитесь в службу поддержки потребителей KRUPS.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Кофемолка издает необычный шум.
 - ✓ Вероятно, в кофемолке присутствуют посторонние предметы. Попробуйте очистить ее с помощью пылесоса, в противном случае обратитесь в службу поддержки потребителей KRUPS.
2. Под прибором появилась вода.
 - ✓ Перед тем как извлечь поддон для сбора капель, подождите 15 секунд после окончания подачи кофе — это необходимо для корректного завершения цикла.
 - ✓ Проверьте, правильно ли установлен поддон. Он должен находиться на месте даже тогда, когда прибор не используется.
 - ✓ Проверьте, не переполнен ли поддон.
3. Кнопка регулировки степени помола с трудом поворачивается.
 - ✓ Поворачивайте кнопку регулировки степени помола только во время работы кофемолки.
4. Прибор не выдает кофе.
 - ✓ Во время приготовления обнаружена неисправность. Прибор автоматически перезапускается и готов к новому циклу.
5. Вы использовали молотый кофе вместо кофейных зерен.
 - ✓ Используйте пылесос, чтобы собрать молотый кофе из контейнера для зерен.
6. Из кофейных сопел течет вода при остановке машины.
 - ✓ Это нормально. Это автоматический процесс промывки, предназначенный для очистки кофейных сопел и предотвращения их засорения

ПАР И МОЛОКО

1. Поток молока в приборе частично или полностью заблокирован.
 - ✓ Обратитесь к началу руководства, раздел 5: ГЛУБОКАЯ РУЧНАЯ ОЧИСТКА СИСТЕМЫ ПОДАЧИ МОЛОКА — 5 МИН., или откройте сохраненный в приборе обучающий ролик «Очистка молочной насадки».
2. Молоко подается некорректно.
 - а. При первом использовании прибора может потребоваться приготовить несколько (5–10) молочных рецептов или выполнить следующую процедуру, прежде чем вы получите удовлетворительный результат:
 - ✓ Опустошите резервуар для воды и извлеките картридж Claris Aqua Filter System.
 - ✓ Наполните резервуар минеральной водой с высоким содержанием кальция (более 100 мг/л).
 - ✓ Проведите 5–10 последовательных циклов подачи пара в емкость.
 - ✓ Установите картридж обратно и наполните резервуар водопроводной водой.

- b.** Очистите молочную систему прибора.
 - ☑ См. руководство по быстрому запуску.
 - ☑ Посмотрите обучающее видео «Ручная очистка молочной системы», сохраненное в приборе.
- c.** Убедитесь, что все части молочной системы собраны правильно:
 - ☑ Блок «One Touch Carpuccino» (D1) правильно собран и подключен к прибору.
 - ☑ Молочная трубка (G) правильно подсоединена к блоку «One Touch Carpuccino» (D1).
 - ☑ Другой конец молочной трубки (G) погружен в молоко.
 Если после выполнения шагов выше проблема сохраняется, обратитесь в службу поддержки потребителей KRUPS.
- 3. Пар выходит через решетку поддона для сбора капель.
 - ☑ В зависимости от типа приготовления, пар может выходить через решетку поддона для сбора капель.
- 4. Пар появляется под крышкой лотка для кофейных зерен.
 - ☑ Убедитесь, что люк для чистящей таблетки, расположенный под крышкой (L), надежно закрыт.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

- 1. Прибор не запрашивает удаление накипи.
 - ☑ Цикл удаления накипи запускается после большого количества приготовлений молочных напитков или горячей воды. Если вы употребляете только кофе, необходимость в удалении накипи возникает реже.
- 2. В поддоне для капель находится немного молотого кофе.
 - ☑ Небольшое количество молотого кофе может попасть в поддон для капель. Конструкция кофемашины сделана таким образом, чтобы удалить излишки молотого кофе, чтобы зона фильтрации оставалась чистой.
- 3. Умный индикатор продолжает гореть после опустошения контейнера для кофейной гущи.
 - ☑ Установите контейнер для кофейной гущи обратно в прибор.
- 4. После заполнения резервуара для воды умный индикатор продолжает гореть.
 - ☑ Проверьте правильность установки резервуара в прибор.
Поплавки на дне резервуара должны свободно двигаться. При необходимости проверьте и разблокируйте поплавок.

НАПИТКИ

- 1. Кофе наливается слишком медленно.
 - ☑ Поверните регулятор степени помола вправо, чтобы получить более крупный помол (это может зависеть от типа используемого кофе).
 - ☑ Выполните один или несколько циклов промывки.
 - ☑ Замените картридж системы фильтрации Claris Aqua Filter System.
- 2. Кофе получается слишком светлым или недостаточно насыщенным.
 - ☑ Убедитесь, что контейнер для зерен содержит кофе и что зерна свободно опускаются вниз.
 - ☑ Избегайте использования маслянистого, карамелизированного или ароматизированного кофе — он может плохо захватываться.
 - ☑ Уменьшите объем приготовления и увеличьте крепость напитка с помощью функции крепости кофе. Поверните регулятор «fineness of grinding» для получения более мелкого помола. Приготовьте напиток в два цикла, используя функцию 2 чашек.
- 3. Эспрессо или кофе недостаточно горячий.
 - ☑ Увеличьте температуру кофе в настройках прибора. Перед приготовлением напитка нагрейте чашку, ополоснув её горячей водой.
 - ☑ Перед приготовлением кофе выполните промывку кофейной системы. Функцию промывки при включении прибора можно активировать в разделе «настройки / автоочистка»
- 4. Из кофейных сопел перед приготовлением кофе течет чистая вода.
 - ☑ При запуске рецепта происходит предварительное заваривание, что может привести к выходу небольшого количества воды из кофейных сопел.

Если какая-либо из проблем, описанных выше, не устранена, обратитесь в центр обслуживания клиентов KRUPS.

ЛИКВИДАЦИЯ



Некоторые приборы содержат батарею, доступ к которой возможен только для специалиста по соображениям безопасности. Чтобы заменить батарею, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Важно: прибор содержит множество материалов, пригодных для повторного использования или переработки.

Давайте вместе защитим окружающую среду!

Сдайте прибор в пункт сбора для переработки.

ГАРАНТИЯ

Гарантия не распространяется на следующие случаи:

- Наличие посторонних предметов в измельчителе.
- Молотый кофе был засыпан в контейнер для зерен.
- Картридж фильтра Claris – Aqua Filter System используется не в соответствии с инструкциями KRUPS.
- Отсутствие удаления накипи, очистки или регулярного технического обслуживания.

Все работы с прибором должны выполняться в авторизованном сервисном центре KRUPS.

Эта автоматическая кофемашина предназначена только для приготовления кофе, горячей воды или взбивания молока.

Производитель: GSM – 1076 Rue Saint-Léonard, 53100 Майенн, Франция