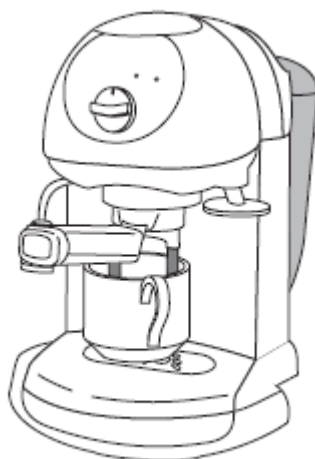
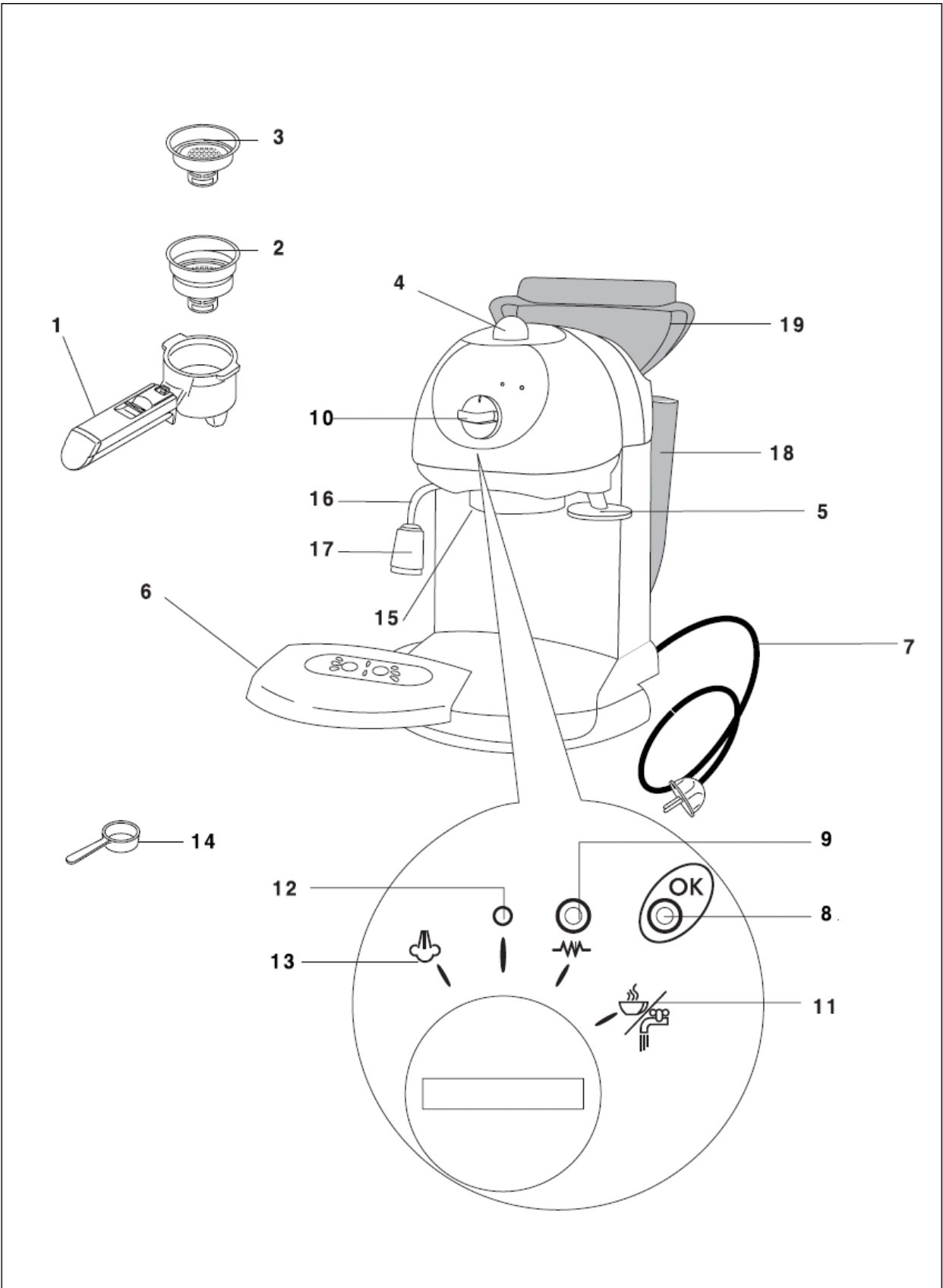
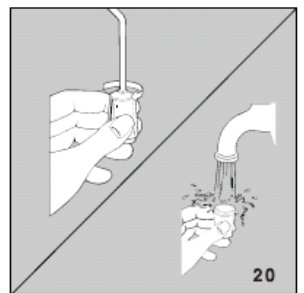
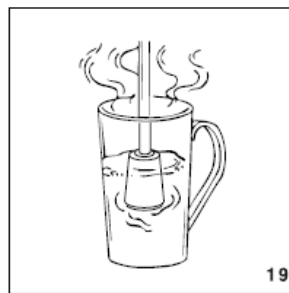
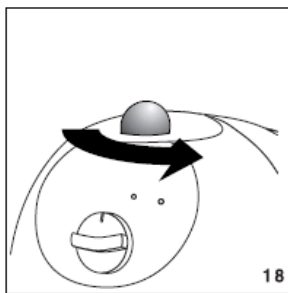
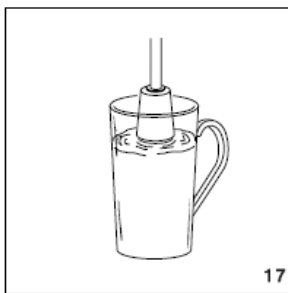
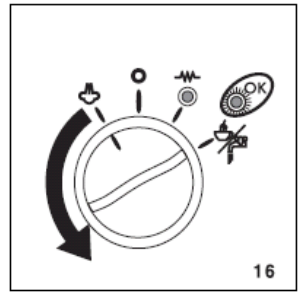
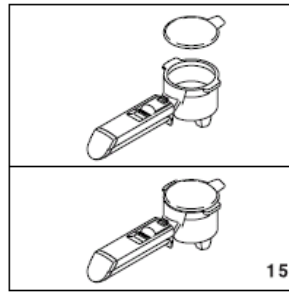
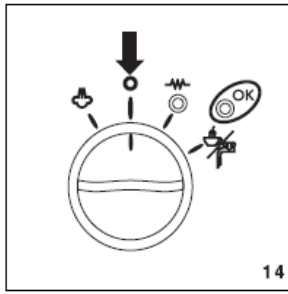
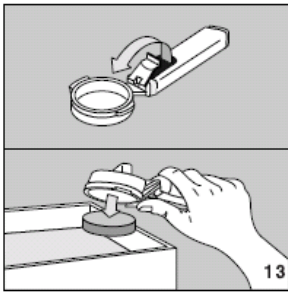
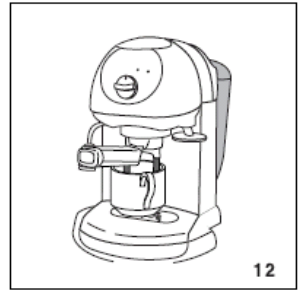
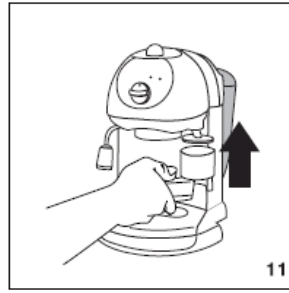
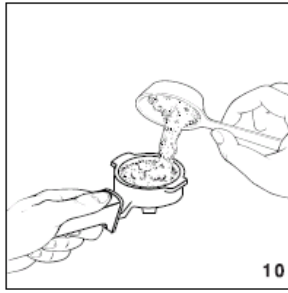
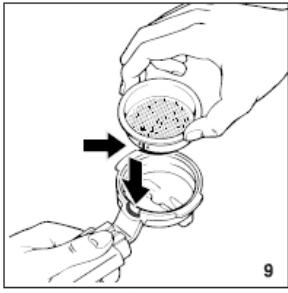
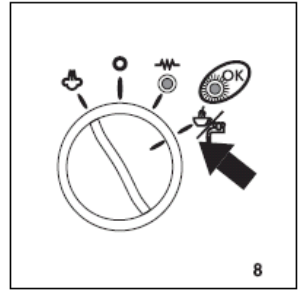
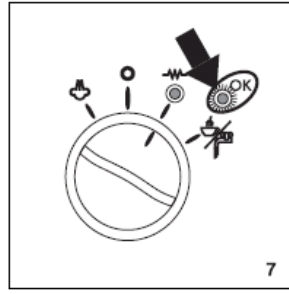
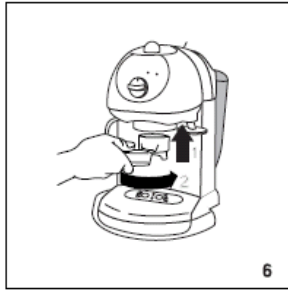
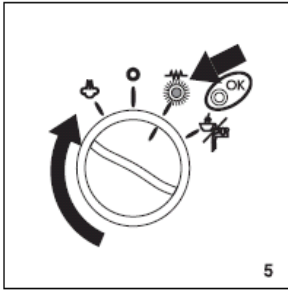
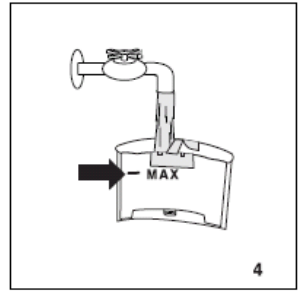
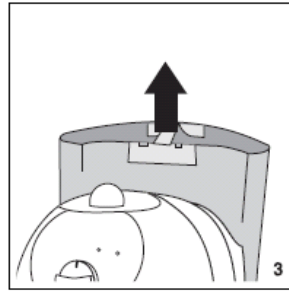
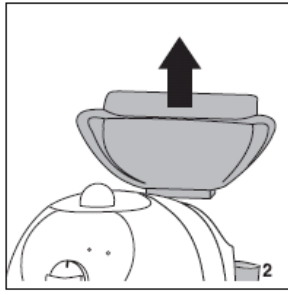
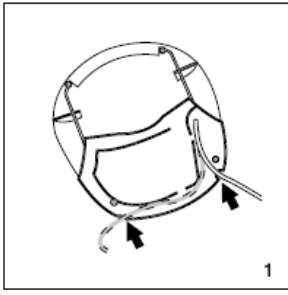
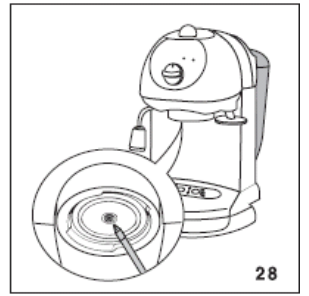
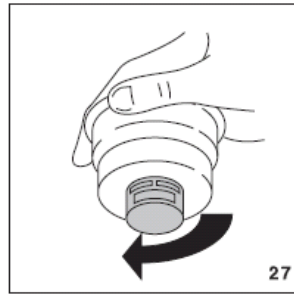
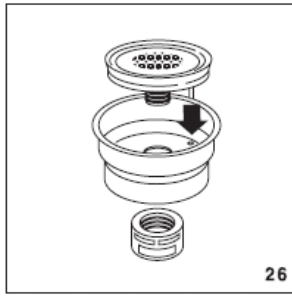
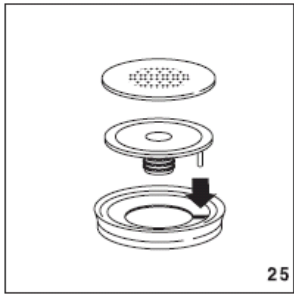
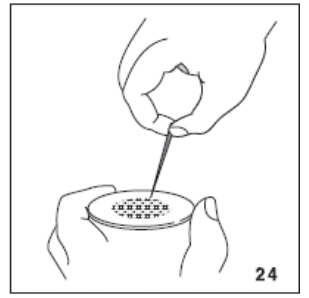
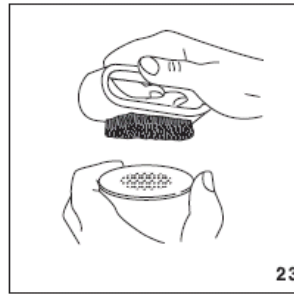
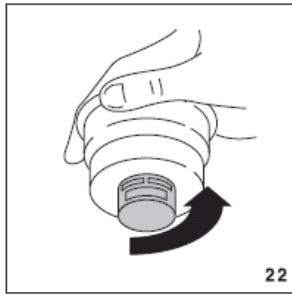
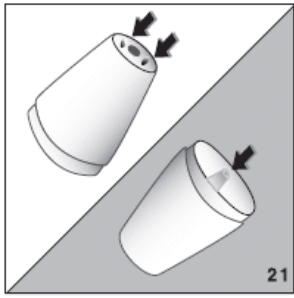


Інструкція з використання КАВОВАРКА










Уважно прочитайте цей посібник з інструкціями перед встановленням і початком використання приладу. Лише таким чином забезпечуються оптимальні результати і максимальна безпека експлуатації.


ОПИС ПРИЛАДУ

(див. стор. 3)

На сторінках інструкції використовуються такі позначення:

1. Тримач фільтра для меленої кави
2. Фільтр для великої порції меленої кави, 2 порції
3. Малий фільтр на 1 порцію або для таблеток
4. Ручка подачі пари
5. Товкачик для ущільнення
6. Панель для чашок
7. Шнур електроживлення
8. Індикатор ОК температури (кава/гаряча вода або пара)

9. Індикатор  кавоварка увімкнена
10. Ручка вибору функції

11. Положення  подачі кави/гарячої води
12. Положення вимкнено
13. Положення подачі пари
14. Мірка для кави
15. Сітка бойлера
16. Трубка подачі пари/гарячої води
17. Ручний пристрій для приготування капучино
18. Контейнер для води
19. Кришка контейнера для води

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Прилад створено для «приготування кави» або «нагрівання напоїв».

- Будьте обережні, щоб не обшпаритися струменями гарячої води або пари. Не використовуйте прилад неналежним чином, тобто, не за призначенням.

- Цей прилад призначений для приготування кави в домашніх умовах. Будь-яке інше використання вважається неправильним. Прилад не призначений для комерційного використання.

- Виробник не несе відповідальності за збитки в результаті використання приладу не за призначенням.

- Під час приготування не торкайтеся нагрітих частин приладу. Користуйтеся рукавицями.

- Не торкайтеся приладу, якщо у вас мокрі, вологі руки або ноги.

- Не дозволяйте використовувати прилад дітям або недієздатним людям без належного нагляду.

- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

- У разі поломки або неякісної роботи приладу вимкніть його і не намагайтеся самостійно відремонтувати її.

Для проведення ремонту звертайтеся тільки до авторизованих сервісних центрів, вимагаючи використання фірмових запасних частин.

Недотримання вищевказаних вимог може порушити безпеку приладу.

ВСТАНОВЛЕННЯ

- Вийнявши прилад з упаковки, перевірте його цілісність. У разі сумніву не використовуйте прилад і зверніться до кваліфікованого спеціаліста.

- Елементи упаковки (пластикові мішки, пінополістирол і т.д.) не повинні залишатися у місцях, доступних для дітей, оскільки вони є потенційними джерелами небезпеки.

- Помістіть прилад на робочу поверхню далеко від водопровідних кранів, мийок і джерел тепла.

- Після встановлення приладу на робочу поверхню переконайтеся, що збоків та ззаду залишилося приблизно 5 см вільного простору і не менше 20 см над приладом.

- Не встановлюйте кавоварку у приміщеннях, де вода може опуститися до 0°C або нижче (якщо вода замерзне, кавоварка може бути пошкоджена).

- Переконайтеся, що напруга електричної мережі відповідає даним, зазначених на табличці приладу. Підключайте прилад тільки у розетку розраховану на мінімальну силу струму 10 А і надійним заземленням. Виробник знімає з себе всяку відповідальність за можливі нещасні випадки, пов'язані з відсутністю заземлення електросистеми.

- У разі несумісності між розеткою і штепсельною вилкою приладу, зверніться до кваліфікованого персоналу для заміни розетки. Якщо шнур електроживлення пошкоджено або потрібна його заміна, звертайтеся виключно у авторизовані сервісні центри, оскільки для його ремонту необхідні спеціальні інструменти.

- Користувач не має жодного права самостійно замінювати шнур живлення, оскільки для цього потрібні спеціальні інструменти. Якщо шнур пошкоджено або потрібна його заміна, звертайтеся виключно у авторизовані, тобто уповноважені виробником, сервісні центри. Це допоможе уникнути можливих небезпек.

ЯК ПРИГОТУВАТИ КАВУ ЕСПРЕССО НАПОВНЕННЯ КОНТЕЙНЕРА ВОДОЮ

Відкрийте кришку контейнера для води, рис. 2, потім дістаньте контейнер, потягнувши його догори, рис. 3. Наповніть контейнер свіжою та чистою водою, не перевищуючи позначки MAX, рис. 4.

Встановіть контейнер на місце в кавоварку, трохи натиснувши на нього для того, щоб відкрити клапан, що знаходиться на дні контейнера.

Контейнер можна наповнити простіше, не дістаючи його, наливши воду безпосередньо з ємності для збору кави.


УВАГА: поява води в отворі під контейнером – нормальне явище: періодично витирайте отвір за допомогою чистої губки.

ПРИМІТКА: в жодному разі не вмикайте прилад без води в контейнері і не забувайте наповнювати його, коли рівень опускається до двох сантиметрів від дна контейнера.

ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ БЛОКУ ПОДАЧІ КАВИ

Для приготування кави еспresso необхідної температури,

рекомендується нагріти прилад: поверніть ручку


перемикача  , рис. 5, принаймні за 15-30 хвилин до приготування кави, переконавшись, що тримач фільтра встановлений в прилад (не забудьте переконавшись, що ручка подачі пари закрита).

Для того, щоб встановити тримач фільтра, помістіть його під сітку бойлера ручкою ліворуч, підштовхніть його вгору і одночасно різко поверніть ручку праворуч, див. рис. 5.


Через півгодини приготуйте каву, дотримуючись процедур, описаних в наступному параграфі.


Іншим способом швидкого нагрівання є такі дії:

- 1) Увімкніть кавоварку, повернувши ручку

перемикача в положення  , рис. 5 і встановіть тримач фільтра, не наповнюючи його меленою кавою.

- 2) Встановіть під тримачем фільтра чашку. Використовуйте ту ж чашку, в яку будете наливати гарячу каву, щоб нагріти її.
- 3) Дочекайтесь, поки засвітиться індикатор ОК, рис. 7, і одразу ж поверніть ручку перемикача в

положення  , рис. 8, зливайте воду, поки не погасне індикатор ОК, потім припиніть подачу води, повернувши ручку перемикача в

положення  , рис. 5.

- 4) Вилийте воду з чашки, дочекайтесь, поки індикатор ОК загориться знову і повторіть ще раз ту ж операцію.

ЯК ПРИГОТУВАТИ КАВУ ЕСПРЕССО, ВИКОРИСТОВУЮЧИ ТРИМАЧ ФІЛЬТРА ДЛЯ МЕЛЕНОЇ КАВИ

- 1) Після попереднього нагрівання кавоварки, як описано в попередньому параграфі, встановіть в тримач фільтр для меленої кави, переконавшись, що ребро входить в спеціальний паз, як показано на рис. 8. Якщо вихочете приготувати одну чашку кави, використовуйте маленький фільтр, якщо 2, то великий.
- 2) **Якщо ви хочете приготувати лише одну каву**, наповніть фільтр міркою для меленої кави, яка наповнена максимально і вміщує приблизно 7 г, рис. 10. Якщо ви готуєте дві чашки, наповніть фільтр двома неповними мірками меленої кави (приблизно 6+6 г). Наповніть фільтр маленькими порціями, щоб уникнути переповнення.


ЗВЕРНІТЬ УВАГУ: для того, щоб кавоварка працювала правильно, до того, як засипати мелену каву в тримач фільтра, не забудьте переконавшись, що фільтр очищено від кави, яка використовувалась при попередньому приготуванні.

- 3) Рівномірно розподіліть мелену каву і трохи спресуйте її товчачиком, рис. 11.


ПРИМІТКА: пресування меленої кави – важлива операція для приготування смачної кави еспресо. Якщо каву спресована занадто сильно, каву витікатиме з кавоварки повільно і пінка буде темного кольору. Якщо каву спресована

погано, каву витікатиме з кавоварки надто повільно, пінка буде мало і каву буде світлою.

4. За необхідності заберіть залишки кави з країв тримача фільтра і встановіть його в кавоварку: **для того, щоб уникнути виливання води, різко поверніть ручку праворуч, рис. 6.**
5. Встановіть чашку або чашки під отворами тримача фільтра, рис. 12. Рекомендується нагріти чашки до того, як готувати каву.
6. Переконайтесь, що індикатор ОК, рис. 7, світиться (якщо не світиться, дочекайтесь його увімкнення), потім поверніть ручку в

положення  , рис. 8, до отримання необхідного розміру порції кави.

Для припинення подачі, переведіть вимикач в

положення  , рис. 5.

7. Для того, щоб зняти тримач фільтра, поверніть ручку з правої на ліву сторону.

Увага: щоб запобігти викиду пари, в жодному випадку не знімайте тримач фільтра, коли каву наливається в чашку.

8. Для того, щоб видалити використану каву, заблокуйте фільтр за допомогою спеціального важілю, що знаходиться на ручці фільтра і витрусіть каву, перевернувши тримач фільтра, рис. 13.
9. Щоб вимкнути кавоварку, переверніть ручку перемикача в положення «О», рис. 14.

Увага: при першому використанні кавоварки, необхідно промити все приладдя і внутрішні системи, приготувавши не менше п'яти чашок, без використання меленої кави.

ЯК ПРИГОТУВАТИ КАВУ ЕСПРЕССО, ВИКОРИСТОВУЮЧИ ТАБЛЕТОВАНУ КАВУ (ЛИШЕ ДЛЯ КАВОВАРОК З ДВОМА ФІЛЬТРАМИ)

- 1) Попередньо розігрійте кавоварку, як описано в параграфі «ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ БЛОКУ ПОДАЧІ КАВИ», переконавшись, що тримач фільтра встановлено в кавоварку. Таким чином, ви зможете приготувати більш гарячу каву.

ПРИМІТКА: використовуйте таблетки, виготовлені за стандартом ESE – він зазначається на упаковці спеціальним маркуванням:



Стандарт ESE – це система, визнана наймабільшими виробниками таблетованої кави, що дозволяє приготувати каву еспресо найпростішим і чистим способом.

- 2) Помістіть маленький фільтр (з однією порцією або таблеткою) в тримач фільтра, переконавшись, що ребро входить в спеціальний паз, як показано на рис. 9.
- 3) Помістіть таблетку, розмістивши її над фільтром, рис. 15. Для правильного встановлення таблетки у фільтр, не забувайте дотримуватись

інструкцій, вказаних на упаковці таблетованої кави.

4) Встановіть тримач фільтра в кавоварку, повернувши його, як завжди, до упору, рис. 5.

5) Виконайте пункти 5, 6, 7 попереднього параграфа.

ЯК ПРИГОТУВАТИ КАПУЧИНО

1) Приготуйте каву еспресо, як описано у попередніх параграфах, використовуючи великі чашки.

2) Поверніть ручку перемикача в положення



рис. 16, і дочекайтесь, поки засвітиться індикатор ОК, рис. 7. Індикатор, що світиться вказує на те, що бойлер досягнув ідеальної температури для приготування пари.

3) Залийте в ємність приблизно 100 г на кожен порцію капучино, яке ви хочете приготувати. Молоко повинно бути охолодженим в холодильнику (не теплим!). При виборі розміру ємності врахуйте, що об'єм молока збільшиться в 2-3 рази.

ПРИМІТКА: рекомендується використовувати молоко жирністю 2,5% або 3,2% температури холодильника.


4) Встановіть ємність з молоком під ручним пристроєм для приготування капучино, рис. 17.

5) Занурте ручний пристрій для приготування капучино в молоко приблизно на 2 см і поверніть регулятор пари проти годинникової стрілки, рис. 18 (поверненням регулятора можна змінювати кількість пари, яка буде виходити з ручного пристрою для приготування капучино). При цьому молоко збільшить свій об'єм і стане кремоподібним.

6) Якщо кількість молока буде подвоєно, занурте глибше ручний пристрій для приготування капучино і продовжуйте нагрівати молоко, рис. 19. Після досягнення необхідної температури (ідеально – 60°C), припиніть подачу пари, повернувши ручку пари за годинниковою стрілкою і переверніть ручку перемикача в положення «О», рис. 14.

7) Налийте спінене молоко в чашки з кавою еспресо, приготованої, як описано вище. Капучино готове, додайте цукор за смаком і, якщо забажаєте, посипте поверхню пінки шоколадним порошком.

Примітка: якщо ви хочете приготувати каву одразу після спінювання молока, необхідно охолодити бойлер, інакше кава підгорить. Для того, щоб його охолодити, встановіть ємність під сіткою, поверніть ручку перемикача в положення «подача кави» і зливайте воду, поки не вимкнеться індикатор ОК. Поверніть ручку

перемикача в положення  і приготуйте каву, як описано в попередніх параграфах.

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ: щоразу після використання очищуйте ручний пристрій для приготування капучино. Виконайте такі дії:

1) Декілька секунд випускайте пару, повернувши ручку регулятора пари, рис. 18.

2) Почекайте декілька хвилин, поки охолоне трубка подачі пари.


Відкрутіть ручний пристрій для приготування капучино, повернувши його за годинниковою стрілкою, рис. 20, і ретельно промийте в теплій воді.

3) Переконайтеся, що отвори пристрою для спінювання молока, зображені на рис. 21 не закупорені. За необхідності прочистіть їх голкою.

4) Очистіть трубку подачі. Будьте обережні, щоб не обпектись.


5) Встановіть ручний пристрій для приготування капучино на місце.

НАГРІВАННЯ ВОДИ

1) Увімкніть кавоварку, повернувши ручку перемикача в положення , рис. 5.

2) Помістіть ємність під ручним пристроєм для приготування капучино.

3) Коли загориться індикатор ОК, встановіть ручку

перемикача в положення , рис. 8 і одночасно поверніть регулятор пари проти годинникової стрілки, рис. 18 – гаряча вода витече з ручного пристрою для приготування капучино.

4) Для того, щоб припинити витікання гарячої води поверніть за годинниковою стрілкою регулятор подачі пари і переверніть ручку перемикача в положення «О», рис. 14.

ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ ФІЛЬТРА

Приблизно через кожні 300 чашок кави очищуйте тримач фільтра для меленої кави, виконуючи такі дії:

- Зніміть фільтр з тримача фільтра.
- Відкрутіть пробку фільтра, повернувши її у напрямку вказаному стрілкою, рис. 22.
- Зніміть пристрій для спінювання молока, проштовхнувши його в сторону пробки.
- Зніміть ущільнювач, рис. 25.
- Сполосніть всі деталі і ретельно промийте металевий фільтр гарячою водою, протерши його щіткою, рис. 23. Слідкуйте, щоб отвори металевого фільтра не були закупорені. За необхідності очистіть їх гострим предметом, рис. 24.
- Встановіть на місце фільтр та ущільнювач на пластикове кільце, як показано на рис. 25. Переконайтеся, що штир пластикового диска вставлено в отвір ущільнювача, вказаного стрілкою на рис. 25.
- Встановіть зібрані деталі в сталевий тримач фільтра, рис. 26, переконавшись, що штир вставлено в тримач (див. стрілку на рис. 26).
- Закрутіть пробку, рис. 27.

Гарантія на прилад втрачає свою дію, якщо описане вище очищення виконується не регулярно.

ОЧИЩЕННЯ СІТКИ БОЙЛЕРА

Приблизно через кожні 300 чашок кави очищуйте сітку бойлера, виконуючи такі дії:

- Переконайтеся, що кавоварка охолонула і штепсельну вилку витягнуто з розетки.
- За допомогою викрутки відкрутіть гвинт, який скріплює фільтр сітки бойлера еспресо, рис. 28.

- Ретельно промийте сіточку гарячою водою, очистивши її щіткою.

Переконайтеся, що отвори не закупорені, в іншому випадку очистіть їх голкою, рис. 24.

Гарантія на прилад втрачає свою дію, якщо описане вище очищення виконується не регулярно.

ІНШІ ВИДИ ОЧИЩЕННЯ

1. Для очищення приладу не використовуйте розчинники або абразивні миючі засоби.
2. Періодично діставайте піддон для крапель і мийте його.
3. Періодично промивайте контейнер для води.

Увага: під час очищення не занурюйте кавоварку у воду – це електроприлад.

ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ

Після приготування 200 порцій кави рекомендується проводити очищення кавоварки від накипу. Рекомендується використовувати хімікати, придатні для видалення накипу із кавоварок еспресо, наявні у продажу.

Якщо такі хімікати недоступні, можна виконати такі дії:

1. Наповніть контейнер для води 1 л води.
2. Розчиніть в ній 2 ложки лимонної кислоти (приблизно 30 г), яку можна купити в аптеці.
3. Поверніть ручку перемикача в положення



і дочекайтесь, поки засвітиться індикатор ОК.

4. Переконайтесь, що тримач фільтра знято і встановіть ємність під сітку бойлера кавоварки.



5. Встановіть ручку перемикача в положення , рис. 8 і злийте половину розчину, що є в контейнері. Потім припиніть зливання, перевернувши ручку перемикача в положення «O», рис. 14.

6. Залиште розчин в кавоварці приблизно на 15 хвилин, потім повторіть зливання до повного спустошення контейнера.

7. Для того, щоб всю рідину з накипом, ретельно сполосніть контейнер, наповніть його чистою водою і встановіть на місце.



8. Встановіть ручку перемикача в положення рис. 8 і зливайте воду доти, поки контейнер не стане повністю порожнім.

9. Поверніть ручку перемикача в положення



рис. 5 і повторіть операції 7 і 8.

Ремонт кавоварки, спричинений виникненням проблем з накипом не вважається гарантійним, якщо описане вище очищення виконується не регулярно.

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	СПОСІБ УСУНЕННЯ
Кава еспресо не виходить з кавоварки	<ul style="list-style-type: none"> - Недостатня кількість води в контейнері; - Закупорені отвори тримача фільтра; - Сітка бойлера еспресо закупорена; 	<ul style="list-style-type: none"> - Заповніть бойлер свіжою водою; - Очистіть отвори; - Виконайте очищення як описано у розділі «Очищення сітки бойлера»;

	<ul style="list-style-type: none"> - Фільтр забруднений; - Контейнер погано встановлено і клапан на дні не відкрито. 	<ul style="list-style-type: none"> - Виконайте очищення як описано у розділі «Очищення сітки бойлера»; - Трохи натисніть на контейнер, щоб відкрити клапан на його дні.
Кава еспрессо краплями стікає з країв тримача фільтра, а не тече з отворів.	<ul style="list-style-type: none"> - Погано встановлено тримач фільтра; - Ущільнювач бойлера еспрессо втратив еластичність; - Закупорені отвори тримача фільтра; 	<ul style="list-style-type: none"> - Правильно встановіть тримач і різко поверніть його до упору; - Замініть ущільнювач бойлера еспрессо в сервісному центрі; - Очистіть отвори;
Кава еспрессо холодна.	<ul style="list-style-type: none"> - Індикатор ОК не світиться, коли натискається вимикач подачі кави; - Кавоварка попередньо не була розігріта; - Чашки не нагріті. 	<ul style="list-style-type: none"> - Дочекайтесь увімкнення індикатора ОК; - Виконайте попередній розігрів кавоварки як описано у параграфі «Попереднє нагрівання кавоварки»; - Нагрійте чашки.
Підвищений шум помпи	<ul style="list-style-type: none"> - В контейнері немає води; - Контейнер погано встановлено і клапан на дні не відкрито. 	<ul style="list-style-type: none"> - Наповніть контейнер; - Трохи натисніть на контейнер, щоб відкрити клапан на його дні.
Світла пінка на каві (кава швидко витікає з отворів)	<ul style="list-style-type: none"> - Погано спресована мелена кава; - Недостатня кількість меленої кави; - Великий помел кави; - Непідходяща якість кави. 	<ul style="list-style-type: none"> - Сильніше спресуйте мелену каву, рис. 6. - Збільшіть кількість меленої кави; - Використовуйте лише каву з помелом для кавоварок еспрессо; - Змініть мелену каву.
Темна пінка на каві (кава повільно витікає з отворів)	<ul style="list-style-type: none"> - Занадто спресована мелена кава; - Велика кількість меленої кави; - Сітка бойлера еспрессо закупорена; - Фільтр забруднений; - Надто дрібний помел кави; - Кава змелена занадто дрібно або є вологою; - Неправильний тип меленої кави. 	<ul style="list-style-type: none"> - Менше спресуйте мелену каву, рис. 6. - Зменшіть кількість меленої кави; - Виконайте очищення як описано у розділі «Очищення сітки бойлера»; - Виконайте очищення як описано у розділі «Очищення сітки бойлера»; - Використовуйте лише каву з помелом для кавоварок еспрессо; - Використовуйте лише суху мелену каву з помелом для кавоварок еспрессо; - Змініть мелену каву.
При приготуванні капучино на молоці немає пінки.	<ul style="list-style-type: none"> - Молоко недостатньо холодне; - Ручний пристрій для приготування капучино забруднено. 	<ul style="list-style-type: none"> - Використовуйте молоко, яке має температуру холодильника; - Ретельно очистіть отвори ручного пристрою для приготування капучино.