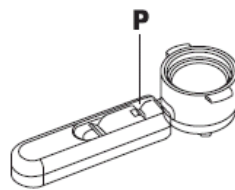
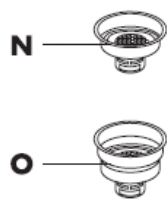
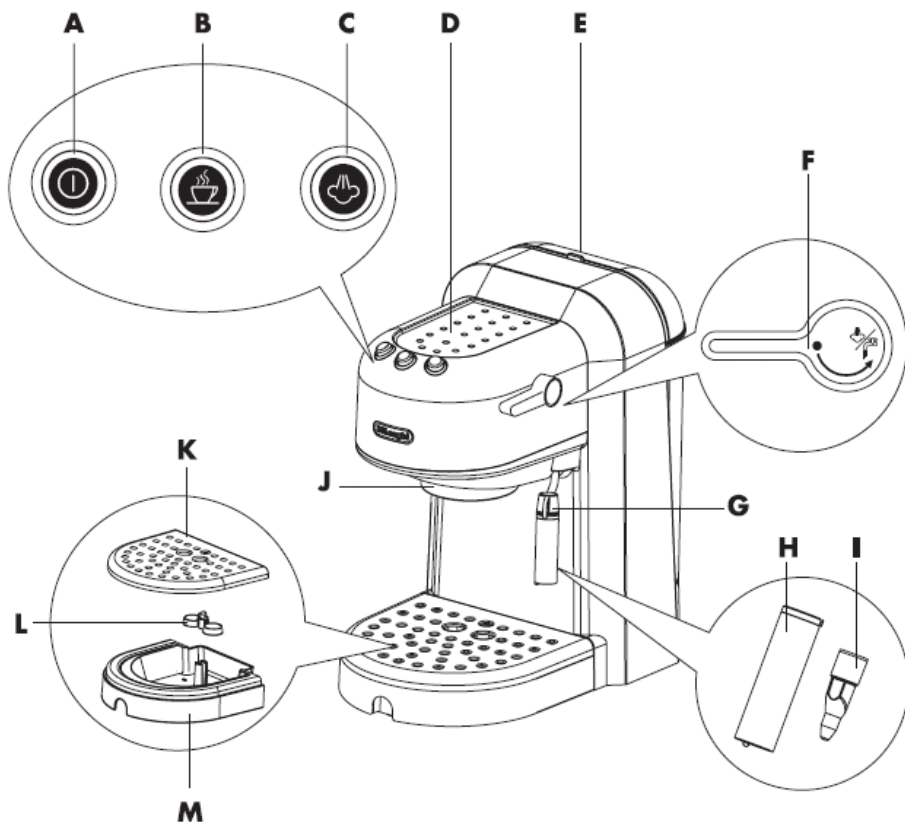
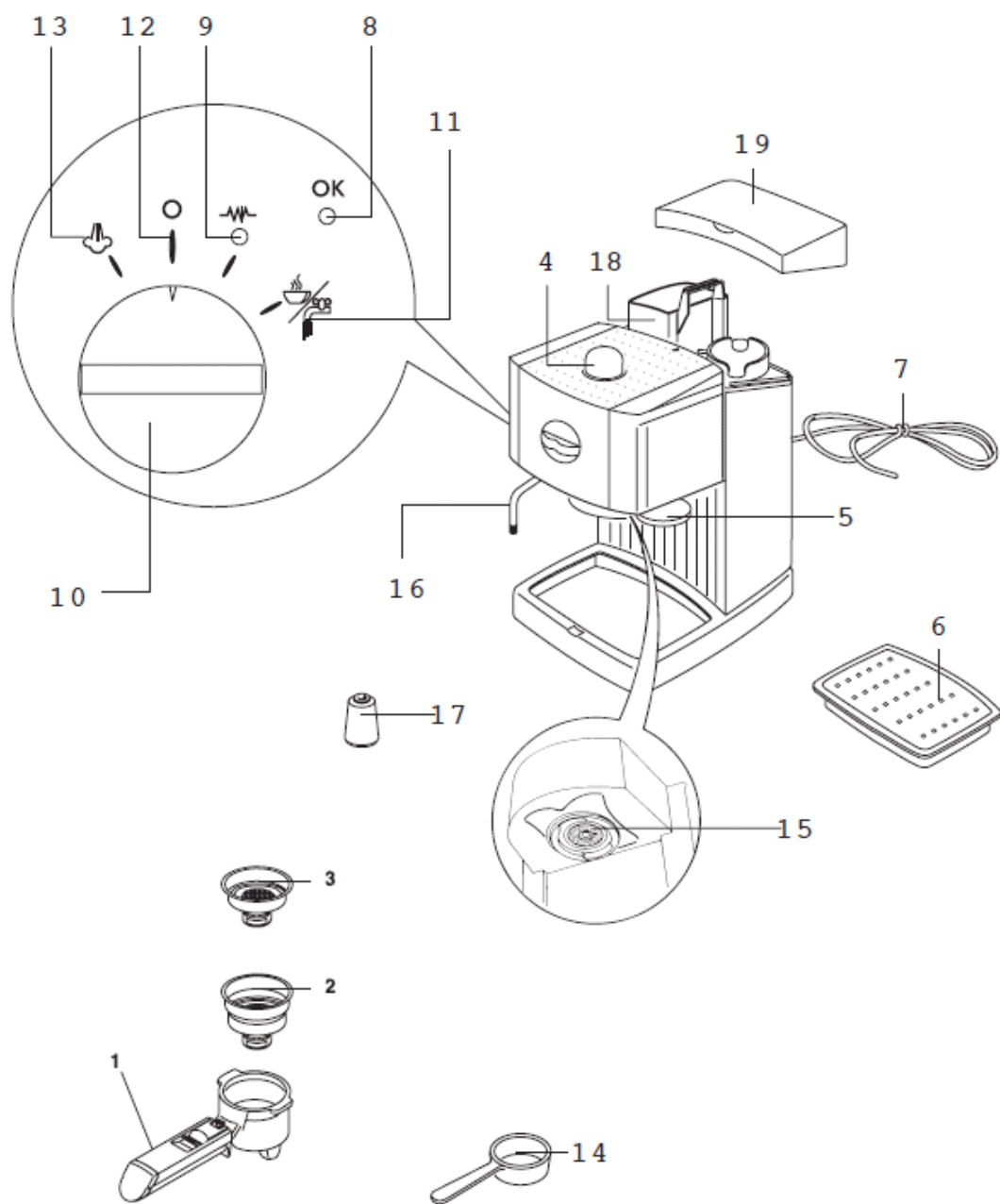


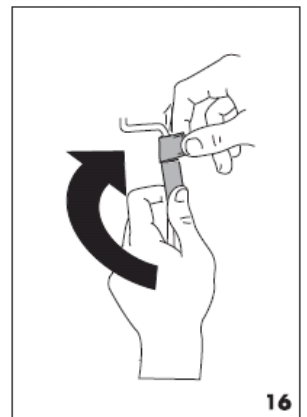
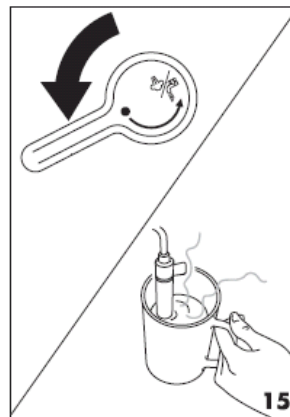
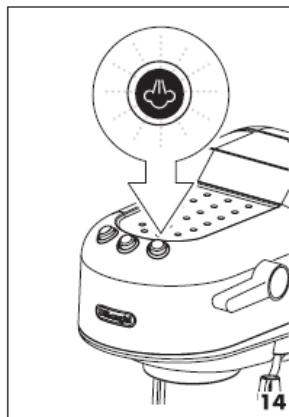
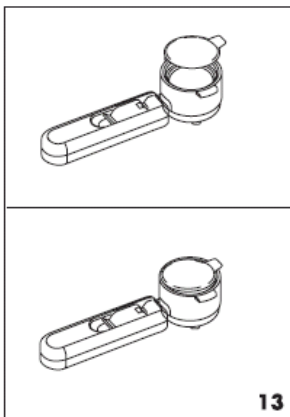
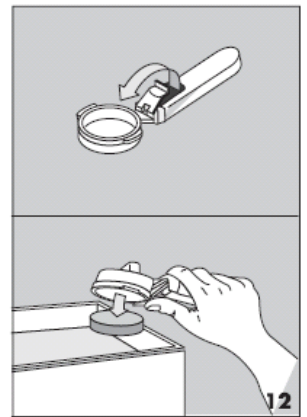
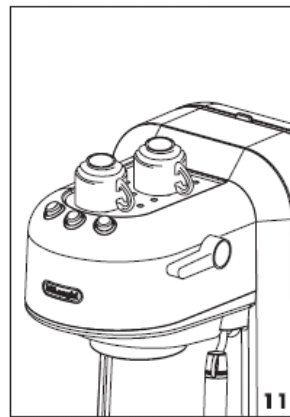
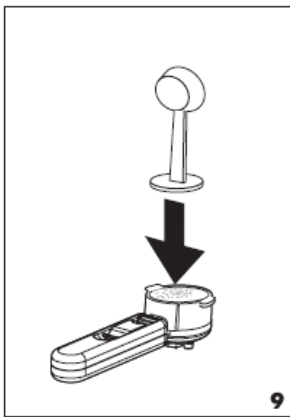
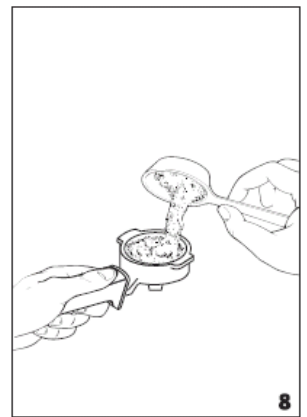
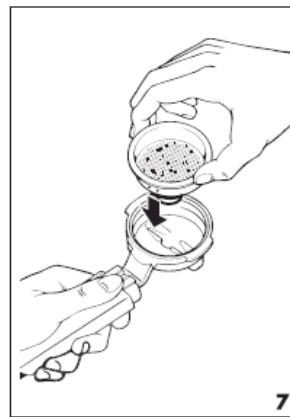
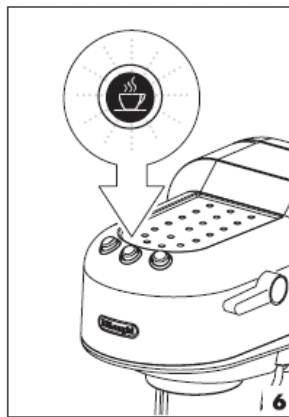
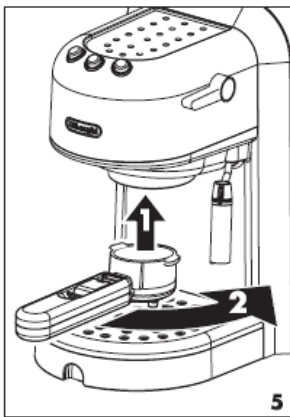
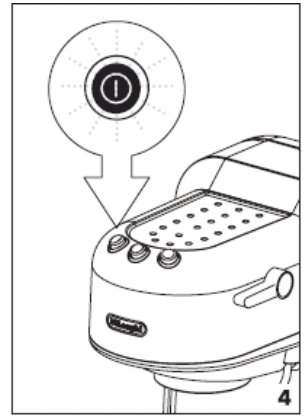
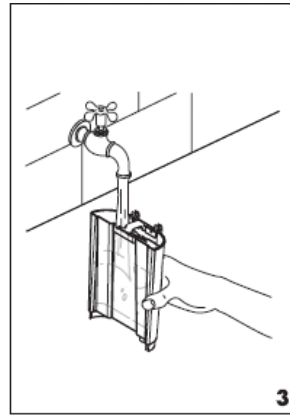
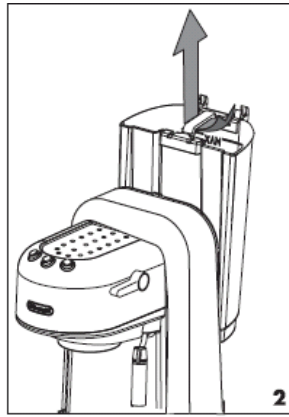
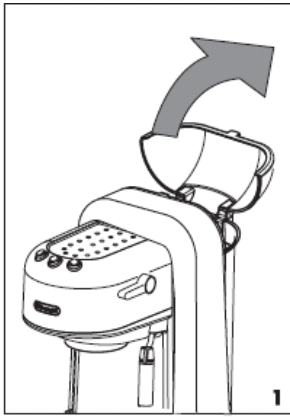
Інструкція з використання КАВОВАРКА

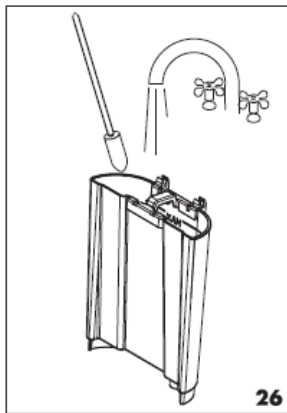
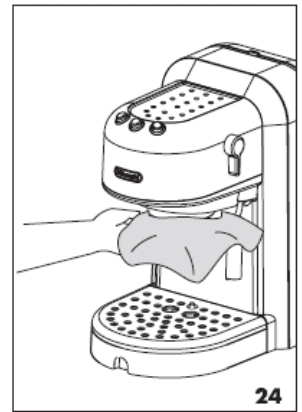
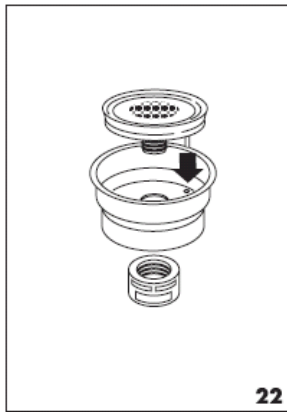
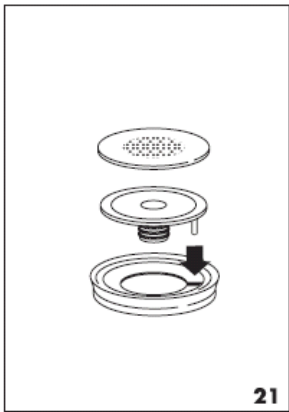
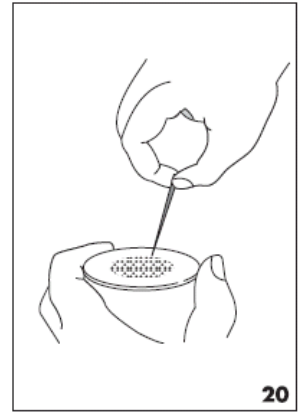
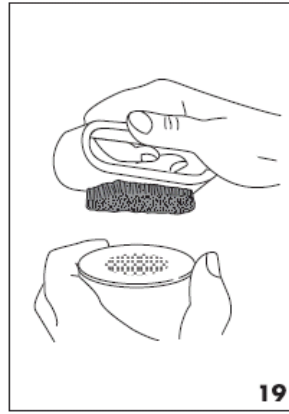
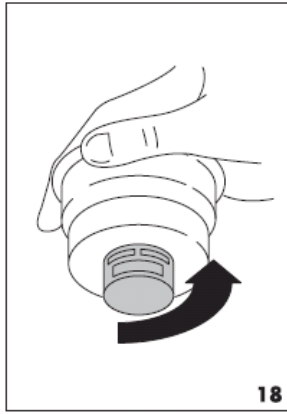
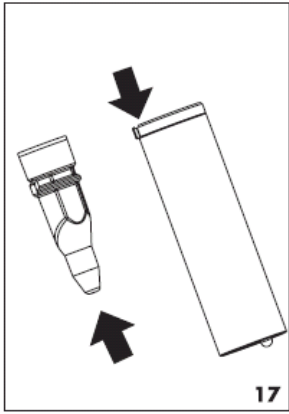


EC270












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. Кнопка ON/OFF  з вбудованим світловим індикатором.
2. Кнопка подачі кави  з вбудованим світловим індикатором готовності.
3. Кнопка подачі пари  з вбудованим світловим індикатором подачі пари.
4. Панель для нагрівання чашок
5. Знімний контейнер для води з кришкою
6. Регулятор подачі пари
7. Блок подачі пари/гарячої води
8. Ручний пристрій для приготування капучино
9. Отвір ручного пристрою для приготування капучино
10. Блок подачі кави
11. Піднос для чашок
12. Індикатор рівня води в піддоні для крапель
13. Піддон для крапель
14. Фільтр для 1 чашки меленої кави або таблетованої кави
15. Фільтр для 2 чашок меленої кави
16. Склянка тримача фільтра
17. Мірка

Технічні дані

Напруга / частота:	220-240 В ~ 50/60 Гц
Споживана потужність:	1100 Вт
Тиск:	15 бар
Розміри (ДхШхВ):	208x330x380 мм
Вага:	4,8 кг



Прилад відповідає таким директивам ЄС:

- 73/23/СЄЕ від 19.2.1973 «Директива про низьку напругу», включаючи модифіковану директиву 93/68/СЄЕ
- 89/336/СЄЕ від 3.5.1989 «Директива ЕМВ», включаючи модифіковану директиву 92/31/СЄЕ

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.

- Не торкайтеся нагрітих частин приладу;
- 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.

- Цей прилад призначений для приготування кави в домашніх умовах. Будь-яке інше використання вважається неправильним, а, отже, небезпечним.

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

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

- 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.

- 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.

- Не дозволяйте використовувати прилад особам (у тому числі дітям) з обмеженими психічними, фізичними та сенсорними здібностями, або без належного досвіду та знань, за винятком випадків, коли вони знаходяться під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку, або пройшли навчання у неї. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

- Матеріали та предмети, призначені для контакту з харчовими продуктами відповідають вимогам європейської директиви 1935/2004.

ВСТАНОВЛЕННЯ

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

- 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.

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

ЯК ПРИГОТУВАТИ КАВУ ЕСПРЕССО НАПОВНЕННЯ КОНТЕЙНЕРА ВОДОЮ

Відкрийте кришку контейнера для води, рис. 1, потім дістаньте контейнер, потягнувши його догори, рис. 2.

Наповніть контейнер свіжою та чистою водою, не перевищуючи позначки MAX, рис. 3. 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 еспресо необхідної температури, рекомендується нагріти прилад таким чином:


- 1) Увімкніть кавоварку, натиснувши кнопку

ON/OFF  (засвітиться підсвічування), рис. 4 і встановіть тримач фільтра, **не наповнюючи його меленою кавою, рис. 5.**

- 2) Встановіть під тримачем фільтра чашку. Використовуйте ту ж чашку, в яку будете наливати гарячу каву, щоб нагріти її.
- 3) Дочекайтесь, поки засвітиться індикатор

«готовності кави» , рис. 6, і натисніть кнопку подачі кави і одразу повторно натисніть ту ж кнопку, зливайте воду, поки не погасне індикатор, потім припиніть подачу води, натиснувши ту ж кнопку.

- 4) Вилийте воду з чашки, дочекайтесь, поки

індикатор «готовності кави»  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. 7.

Якщо вихочете приготувати одну чашку кави, використовуйте маленький фільтр (для кавоварок, що мають два фільтра), 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. 8.

Якщо ви готуєте дві чашки, наповніть фільтр двома неповними мірками меленої кави (приблизно 6+6 г). Наповнюйте фільтр маленькими порціями, щоб уникнути переповнення.

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ: для того, щоб кавоварка працювала правильно, до того, як наповнити кавою тримач фільтра, не забудьте переконатися, що фільтр очищено від меленої кави, що використовувалась при попередньому приготуванні.

- 5) Рівномірно розподіліть мелену каву і трохи спресуйте її товчачиком, рис. 9.

ПРИМІТКА: пресування меленої кави – важлива операція для приготування смачної кави еспресо.


Якщо кава спресована занадто сильно, кава витікатиме з кавоварки повільно і пінка буде темного кольору.

Якщо кава спресована погано, каву витікатиме з кавоварки надто повільно, пінки буде мало і каву буде світлою.

- 6) 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. 5.**

- 7) Встановіть чашку або чашки під отворами тримача фільтра, рис. 10. Рекомендується нагріти чашки до того, як готувати каву, ополоснувши їх гарячою водою або помістивши на верхню панель не менше ніж на 15-20 хвилин, рис. 11.

- 8) Переконайтесь, що індикатор «готовності кави»

, рис. 6, світиться (якщо не світиться, дочекайтесь його увімкнення), потім натисніть відповідну кнопку: після отримання необхідного розміру порції кави, натисніть ту ж кнопку, рис. 6.

- 9) 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.

- 10) Для того, щоб видалити використану каву, заблокуйте фільтр за допомогою спеціального важілю, що знаходиться на ручці фільтра і витрусіть каву, перевернувши тримач фільтра, рис. 12.

- 11) Щоб вимкнути кавоварку, натисніть кнопку

ON/OFF , рис. 4.

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 (З ФІЛЬТРОМ ДЛЯ ОДНІЄЇ ЧАШКИ)

- 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 наймастібнішими 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. 7.
- 3) Помістіть таблетку, розмістивши її над фільтром, рис. 13.
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) Натисніть кнопку подачі пари, рис. 14.
- 3) Залийте в ємність приблизно 100 г на жонгу 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.
- 5) Дочекайтесь, поки загориться індикатор подачі



пари на кнопці. Це означає, що температура бойлера ідеальна для подачі пари.

- 6) Занурте ручний пристрій для приготування капучино в молоко приблизно на 5 см і поверніть регулятор пари проти годинникової стрілки, рис. 15.

При цьому молоко збільшить свій об'єм і стане кремоподібним.

- 7) 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 подачі пари за годинниковою стрілкою і одночасно натисніть кнопку

приготування пари. Щоб вимкнути кавоварку, натисніть кнопку ON/OFF

(підсвічування вимкнеться), рис. 4.

- 8) 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 прилад: занадто висока температура,

яку сигналізують індикатори, може привести до підгорання кави. Для того, щоб його охолодити, встановіть ємність під сіткою, натисніть кнопку подачі пари і зливайте воду, поки не вимкнеться індикатор «готовності пари»



Перевірте подачу води, натиснувши ще раз на

кнопку.

Примітка: Рекомендується подавати пару не більше 60 секунд.

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

- 1) Декілька секунд випускайте пару, повернувши ручку регулятора пари, рис. 15.
- 2) Почекайте декілька хвилин, поки охолоне трубка подачі пари. Відкрутіть ручний пристрій для приготування капучино, повернувши його за годинниковою стрілкою, рис. 16, і ретельно промийте в теплій воді.
- 3) Переконайтеся, що отвори пристрою для спінювання молока, зображені на рис. 17 не закупорені. За необхідності прочистіть їх голкою.
- 4) Очистіть трубку подачі. Будьте обережні, щоб не обпектися.
- 5) Встановіть ручний пристрій для приготування капучино на місце.

НАГРІВАННЯ ВОДИ

- 1) Увімкніть кавоварку, натиснувши кнопку ON/OFF (засвітиться підсвічування), рис. 4.
- 2) Помістіть ємність під ручним пристроєм для приготування капучино.

- 3) Коли загориться індикатор «готовності кави»



, натисніть відповідну кнопку, рис. 6, і одночасно поверніть регулятор пари проти годинникової стрілки, рис. 15 – 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 натисніть ще раз кнопку подачі



кави. Щоб вимкнути кавоварку, натисніть кнопку ON/OFF (підсвічування вимкнеться)



, рис. 4.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Будь-які операції щодо очищення повинні проводитися на холодній кавоварці. Вимкніть прилад та від'єднайте штепсельну вилку від розетки електромережі перед виконанням операцій щодо очищення.

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, рис. 18, у напрямку, вказаному на самому фільтрі.
 - Зніміть пристрій для спінювання молока, проштовхнувши його в сторону пробки.
 - Зніміть ущільнювач.
 - Сполосніть всі деталі і ретельно промийте металевий фільтр гарячою водою, протерши його щіткою, рис. 19.
- Слідкуйте, щоб отвори металевого фільтра не були закупорені. За необхідності очистіть їх гострим предметом, рис. 20.
- Встановіть на місце фільтра, а потім ущільнювач на пластиковий диск, як показано на рис. 21. Переконайтеся, що штир пластикового диска вставлено в отвір ущільнювача, вказаного стрілкою на рис. 21.
 - Встановіть зібрані деталі в сталевий тримач фільтра, рис. 22, переконавшись, що штир вставлено в тримач (див. стрілку на рис. 22).
 - Закрутіть пробку.

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. 23.
 - Очистіть бойлер вологою тканиною, рис. 24.
 - Ретельно промийте сіточку гарячою водою, очистивши її щіткою.
- Переконайтеся, що отвори не закупорені, в іншому випадку очистіть їх голкою, рис. 20.

- Постійно протираючи, сполосніть сіточку під краном.
- Встановіть сітку бойлера еспресо, правильно розмістивши ущільнювач.

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. Для цього достатньо м'якої і вологої тканини.
2. Регулярно очищуйте склянку тримача фільтра, фільтри, піддон для крапель і контейнер для води. Піддон для крапель має індикатор червоного кольору, який стає помітним, коли необхідно злити воду з піддону. Для того, щоб злити воду дістаньте решітку, на яку ставляться чашки, рис. 25, вилийте воду і очистіть піддон тканиною; потім зберіть піддон для крапель, звернувши увагу, щоб індикатор мав правильний напрямок. Очищуйте контейнер за допомогою йоржика, щоб ретельно очистити дно.

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 або продовольчому магазині.
3. Увімкніть кавоварку, натиснувши кнопку ON/OFF (засвітиться підсвічування), рис. 4. і дочекайтесь, поки засвітиться індикатор .
4. Переконайтесь, що тримач фільтра знято і встановіть ємність під сітку бойлера кавоварки.
5. Натисніть кнопку подачі кави , рис. 6 і злийте половину розчину, що є в контейнері. Потім ще раз натисніть кнопку подачі кави.
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. Натисніть кнопку подачі кави, рис. 6 і зливайте воду доти, поки контейнер не стане повністю порожнім.
9. Ще раз натисніть кнопку подачі кави, рис. 6 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»;
Кава еспресо краплями стікає з країв тримача фільтра, а не тече з отворів.	<ul style="list-style-type: none"> - Погано встановлено тримач фільтра; - Ущільнювач бойлера еспресо втратив еластичність; - Закупорені отвори тримача фільтра; 	<ul style="list-style-type: none"> - Правильно встановіть тримач і різко поверніть його до упору; - Замініть ущільнювач бойлера еспресо в сервісному центрі; - Очистіть отвори;
Кава еспресо 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - Наповніть контейнер.
Світла пінка на каві (кава швидко витікає з отворів)	<ul style="list-style-type: none"> - Погано спресована мелена кави; - Недостатня кількість меленої кави; - Великий помел кави. 	<ul style="list-style-type: none"> - Сильніше спресуйте мелену каву, рис. 6. - Збільшіть кількість меленої кави.
Темна пінка на каві (кава повільно витікає з отворів)	<ul style="list-style-type: none"> - Занадто спресована мелена кави; - Велика кількість меленої кави; - Сітка бойлера еспресо закупорена; - Надто дрібний помел 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»; - Використовуйте лише каву з помелом для кавоварок еспресо.
Кава має кислий смак	<ul style="list-style-type: none"> - Недостатнє споліскування після видалення накипу. 	<ul style="list-style-type: none"> - Після видалення накипу промийте кавоварку, як описано в параграфі «Видалення накипу».
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.