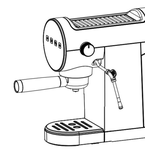
Tesler

КОФЕВАРКА ЭСПРЕССО TESLER ECM-260



Руководство по эксплуатации

Tesler

Гарантия и ремонт

Утилизация изделия

Если вы желаете утилизировать данное изделие, не выбрасывайте его вместе с обычным бытовым мусором. Существует отдельная система сбора использованных электрических изделий в соответствии с законодательством, которая предполагает соответствующее обращение, возврат и переработку. Обращайтесь в органы местного управления за инструкциями по правильной утилизации продукта. Тем самым Вы обеспечите утилизацию Вашего изделия с соблюдением обязательных процедур по обработке, утилизации и вторичной переработке и, таким образом, предотвратите потенциальное негативное воздействие на окружающую среду и здоровье людей.

Дата производства

Каждому изделию присваивается уникальный серийный номер в виде буквенно-цифрового ряда, который содержит следующую информацию: модель изделия, дату производства, порядковый номер изделия. Например, серийный номер расположенный на продукта и в гарантийном талоне серийный номер: 057ECM260723100001, где

1. первые три цифры (057) – для внутреннего использования производителя;
2. буквы и цифры (ECM260) – соответствует сокращенному наименованию модели (полное обозначение см. на упаковке);
3. четыре цифры – месяц и год производства (0723);
4. одна цифра- для внутреннего использования производителя;
5. последние пять цифр (00001) – порядковый номер изделия.

Гарантия и ремонт

Данный прибор был изготовлен и испытан по необходимым методикам. Производитель предоставляет гарантию на нормальную работу прибора в течение 12 месяцев со дня покупки при соблюдении условий, указанных в гарантийном талоне изделия, и следующих ниже пунктов.

Все недостатки, связанные с дефектами материала и производства, во время действия гарантийного срока устраняются бесплатно. Рекламации должны регистрироваться непосредственно после обнаружения недостатков.

Производитель не несет ответственности за повреждения, обслуживание, неправильной установкой или содержанием, неквалифицированным подключением или инсталляцией, а также непродолжительной силой или другими внешними влиянием, гарантийные обязательства не распространяются.

Мы оставляем за собой право при получении рекламации ремонтировать или заменять неисправные детали либо обменивать прибор. Замененные детали переходят в нашу собственность.

На основе гарантии невозможны любые дальнейшие претензии. Право на гарантию покупатель получает при условии предъявления правильно заполненного гарантийного талона.

Условия гарантийного ремонта, адреса авторизованных сервисных центров можно узнать на сайте компании www.tesler-electronics.ru

Для гарантийного ремонта обращайтесь только в специализированные сервисные центры. Список актуальных сервисных центров находится на сайте компании www.tesler-electronics.ru

Содержание

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за оказанное доверие и покупку техники TESLER. Мы надеемся, что наша техника принесёт Вам только положительные эмоции.

Чтобы понять, как правильно и безопасно пользоваться приобретенным устройством, рекомендуем тщательно изучить настоящее руководство перед подключением и эксплуатацией.

Сохраните, пожалуйста, данное руководство в течение всего срока эксплуатации изделия.

Содержание

Комплект поставки 3
Меры предосторожности 4
Устройство прибора 7
Приготовление кофе эспрессо 9
Программирование количества кофе в чашке 10
Сброс на заводские настройки 10
Приготовление капучино или другого напитка 10
Вспенивание молока 11
Подача горячей воды 12
Чистка и уход 13
Удаление накипи 13
Очистка поддона для слива воды 14
Очистка кофейных фильтров 14
Очистка резервуара для воды 14
Очистка капучинатора 14
Частые вопросы 15
Технические характеристики 16
Прочая информация 16
Информация о сертификатах 16
Возможные неисправности и пути их устранения 17
Рецепты 19
Виды кофейных зёрен 21
Утилизация изделия 22
Дата производства 22
Гарантия и ремонт 22

Меры предосторожности

Комплект поставки

1. Кофеварка 1 шт.
2. Фильтр для 1 чашки 1 шт.
3. Фильтр для 2 чашек 1 шт.
4. Рожок (держатель фильтра) 1 шт.
5. Мерная ложка - темпер 1 шт.
6. Руководство по эксплуатации 1 шт.
7. Гарантийный талон 1 шт.

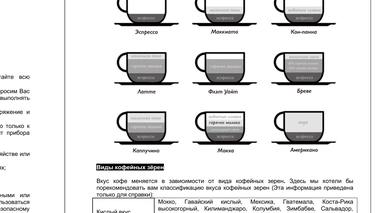
Меры предосторожности

ВНИМАНИЕ! Перед использованием устройства внимательно прочитайте всю инструкцию и сохраните ее для справок в дальнейшем.

Во избежание поражения электрическим током, риска возгорания и ожогов мы просим Вас соблюдать обычные меры безопасности при работе с электроприбором и выполнять следующие меры предосторожности:

- Перед включением прибора в сеть электропитания убедитесь, что напряжение и частота электросети соответствует данной в маркировке изделия.
- При обнаружении неполадок в работе прибора обращайтесь за помощью только к квалифицированным специалистам, ни в коем случае не производите ремонт прибора самостоятельно.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Прибор предназначен только для бытового использования в домашнем хозяйстве или в подобных бытовых условиях, например:
- кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
- фермерские дома;
- клиентами в гостиницах, мотелях и других жилых помещениях;
- заведения типа "Постель и завтрак".
- Дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или интеллектуальными возможностями или недостатком опыта и знаний могут пользоваться прибором только при условии получения и понимания ими инструкций по безопасному использованию прибора и сопутствующих с этим опасностей. Дети не должны играть с прибором.
- Убедитесь, что розетка сети питания, к которой подключен прибор расположена таким образом, что в случае необходимости вы легко сможете отключить прибор от сети питания.
- Прибор должен использоваться только для приготовления кофе, не используйте его не по назначению.
- Не погружайте прибор или шнур питания в воду или любые другие жидкости.
- Не прикасайтесь к прибору и его шнуру питания мокрыми руками.
- При отключении прибора от сети питания никогда не тяните непосредственно за шнур питания, держитесь только за его вилку.
- Не перемещайте устройство во время его работы.
- Поверхность нагревательного элемента после использования может остаться горячей, будьте осторожны, чтобы не получить ожог.
- Если шнур питания повреждён, во избежание опасности он должен быть заменен в сервисном центре, не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.
- Во время использования кофеварки не должна находиться в небольшом закрытом пространстве (например, в шкафу). Вокруг кофеварки должно быть достаточно свободного пространства для бесперепятственного охлаждения прибора.
- Чистка и техническое обслуживание не должны производиться детьми без присмотра.
- Внимание: во время использования кофеварки съемный резервуар для воды должен быть установлен в кофеварке.
- Устройство должно быть подключено к розетке с заземлением.

Рецепты



Виды кофейных зёрен

Вкус кофе меняется в зависимости от вида кофейных зерен. Здесь мы хотели бы порекомендовать классификацию вкусов кофейных зерен (Эта информация приведена только для справки)

Кислый вкус	Мокко, Гавайский колиэй, Мексика, Гватемала, Коста-Рика высокогорный, Килиманджаро, Колумбия, Замбабве, Сальвадор, передовой новый зернокой кофе Западного полушария влажного типа.
Горький вкус	Все виды кофе с Ямы, Медельина, Боготы, Анготы, Конго, Уганды,
Сладкий вкус	Колумбийский Мандалин, Венесуэльский старый, Голубые горы, Килиманджаро, Мокко, Гватемала, Мексика, Кения, Сантос, Гаита Бразилия, Сальвадор, наименность Коста-Рики, Венесуэлла, Гондурас, Куба
Нейтральный вкус	Колумбия Манделин, Мокка, Блю Маунтин, Гватемала, Коста-Рика
Ароматный и мягкий вкус	Несмотря на место производства кофейного зерна, вылечка, помол и варка могут быть важными элементами, которые влияет на вкус кофе. Сделайте для себя чашечку кофе, почувствуйте вкус неторопливого и беззаботного времени и ощутите пикантное и мягкое послевкусие.....»

Рецепты

есть крепости. При этом молочной пены делают еще меньше, чем в латте – самый минимум, буквально чтобы прикрыть молоко тонким слоем. Никаких других отличий флэта от капучино и латте нет.
Рецепт и состав флэт уайта:
36-45 грамм эспрессо.
140-160 грамм молока, вспенивание с расширением порядка 10%.
Итоговый объем вместе с пенной в чашке: 200-240 мл.

Бамбл кофе

Бамбл кофе – это освежающий, пенный напиток, но с отчетливым кофейным вкусом. Яркая цитрусная свежесть оттеняется сладостью карамели в сочетании с кофе.
Рецепт для приготовления бамбл кофе в домашних условиях:
Лед – 6-8 кубиков, 80-100 грамм.
Карамельный сироп – 20 мл, допустимо 15-30 мл по вкусу.
Апельсиновый сок, лучше свежевыжатый – 100-120 мл.
Двойной эспрессо – 30-50 мл.
Высокий стеклянный коктейльный стакан.
Порядок действий: 1) Выложить в стакан лед. 2) Налить карамельный сироп. 3) Налить апельсиновый сок. 4) В отдельной емкости приготовить двойной эспрессо объемом 30-50 мл. Лучше, если емкость будет с носиком, будет проще затем перелить эспрессо и не нарушить спокойство. 5) Перелить эспрессо в стакан.
Бамбл кофе подается в таком виде, сложим, но перед употреблением размешивается.

РАФ-кофе

РАФ-кофе – это очень сливочный, но без ухода во вкус масла, сладкий, однородный плотный напиток с минимальным кофейным вкусом. Легко сделать, сложно испортить – подходит изумны эспрессо, так как сливки и сахар берут удар на себя.
Рецепт:
Сливки 10-11%, допустимо до 15% – 150-200 мл
Тростниковый или ванильный сахар – 10 г, можно смешать пополам.
Эспрессо – 1 шот, 30-40 мл.
Стеклянный стакан
Сосуд, молочник, в котором молоко взбивается перед розливом в чашки.
Порядок действий:
Налить в емкость для взбивания молока 150-170 мл сливок.
Добавить 10 грамм сахара (примерно 2 чайные ложки).
Приготовить один эспрессо 30-40 г. Налить его в емкость для взбивания молока
Получившуюся смесь нагреть и вспенить паром с расширением примерно на 10-15% от изначального объема.
Перелить кофе в стеклянный стакан.
Основное отличие РАФ-кофе от латте и капучино – сливки вместо молока, наличие сахара и нагревание паром всей массы.

Меры предосторожности

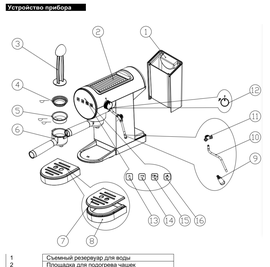
- Пожалуйста, не отходите от кофеварки во время ее использования, не позволяйте детям или людям, не имеющим возможности самостоятельно обслуживать себя, приближаться к кофеварке во время ее работы.
- Пожалуйста, не используйте устройство при высокой температуре окружающей среды, высоком магнитном поле и во влажной среде. Не ставьте кофеварку на горячие поверхности, рядом с источником огня или на другие электроприборы, например, холодильник.
- Во избежание пожара и поражения электрическим током не помещайте шнур электропитания и вилку в воду или любую другую жидкость; не повреждайте, не перегибайте, не растягивайте шнур электропитания и не ставьте на него тяжелые предметы.
- Пожалуйста, вынимайте вилку шнура питания из розетки, когда чистите или не используете оборудование. Чистка аксессуаров возможна только после охлаждения устройства.
- Пожалуйста, используйте оригинальные аксессуары.
- Установите кофеварку на ровный стол или столешницу и обратите внимание на то, чтобы кофеварка находилась на расстоянии не менее 5 см от расположенного рядом предмета, а задняя панель кофеварки находилась на расстоянии более 20 см от стены. Не перемещайте шнур электропитания через край стола или стойки.
- Убедитесь, что шнур электропитания не касается горячей поверхности прибора.
- При эксплуатации кофеварки не прикасайтесь непосредственно рукой к металлической поверхности машины. Пожалуйста, используйте кнопку, регулятор подачи пара и ручку рожка.
- Регулярно очищайте и обслуживайте детали кофеварки, чтобы обеспечить качество кофе и продлить срок службы кофеварки.
- Не перемещайте и не отключайте электропитание по своему усмотрению, когда кофеварка работает.
- Не включайте прибор без воды, или если воды очень мало. Для заполнения используйте только холодную воду. Никогда не заполняйте кофеварку другими жидкостями.
- Не заполняйте резервуар для воды более чем отметка MAX.
- Используйте только свежую чистую питьевую воду. Не используйте воду, оставленную в контейнере на несколько дней. Также рекомендуется каждые 2-3 месяца проводить очистку от накипи.
- Перед первым использованием, пожалуйста, дважды проделайте действия, описанные в разделе инструкции «Перед первым использованием».
- При возникновении неисправностей кофеварки обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Во время работы прибор может сильно нагреваться. Пожалуйста, не прикасайтесь к горячим частям кофеварки (панни как подача пара, подача воды, высокие давлением, отверстие для подачи кофе и т.д.) во время использования кофеварки.
- Приготовленный кофе очень горячий. Будьте осторожны, чтобы не пролить горячий кофе и не обжечься.
- Во время приготовления кофе будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром или брызгами. Никогда не направляйте струю пара или горячей воды на себя или других людей.
- Не следует устанавливать кофеварку вблизи от стен и мебели. Выходящий пар и чего могут вызвать их обесцвиливание и деформацию.
- Никогда не используйте струю для подачи пара с какими-либо другими жидкостями кроме молока.
- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!

ВНИМАНИЕ! Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т. д.) может представлять опасность для детей.
Опасность удушья! Храните упаковку в недоступном для детей месте.

Перед эксплуатацией

Устройство прибора



1	Съемный резервуар для воды
2	Площадка для подогрева чашек
3	Кофейная ложка -темпер
4	Фильтр для 1 чашки
5	Фильтр для 2 чашек
6	Рожок
7	Подставка для чашек
8	Съемный поддон для капель
9	Паровая насадка
10	Трубка для подачи пара (и горячей воды)
11	Трубка для защиты от ожога
12	Регулятор подачи пара
13	Кнопка включения
14	Кнопка приготовления одной чашки кофе
15	Кнопка приготовления двух чашек кофе
16	Кнопка подачи пара

Рецепты

Рецепты

Любые виды фантазийного кофе эспрессо готовятся на основе эспрессо. Добавление молока не только придаёт кофе молочный аромат, но и помогает создавать разнообразные вкусы за счет сочетания молока, молочной пены и сливок в различных пропорциях.

Капучино

Метод приготовления капучино заключается смешивании эспрессо и вспененного молока. Налейте в чашку эспрессо, а затем молоко. В чашке должны быть последовательно напитки: 1/3 чашки эспрессо (плюс-минус: 20-30 мл), 1/3 - молоко и 1/3 - молочная пена, и тогда чашка кофе, в которой верхняя часть белая, а нижняя - светло-коричневая, будет готова. Капучино можно пить с сахаром, молотой корицей или какао-порошком.
Итоговый объем: 150-160 мл.
Посуда для подачи: широкая керамическая толстостенная чашка.

Латте

Слово "Латте" означает "молоко". Латте состоит из горячего молока и эспрессо. (В оригинальном латте молочной пены почти нет -молока вспенивается с увеличением объема всего лишь на 10%. Если не пенить молоко вообще – лишь нагреть, то итоговый напиток будет иметь собственное название – «кофе с молоком» («caffe au latte»).).
Пропорции исходных продуктов: 1 часть эспрессо (20-30 мл) 6 частей молока (180 мл). В чашку медленно, с двух сторон одинаковенно, наливают горячее молоко и эспрессо.
Степень вспенивания (увеличения в объёме) молока: ×10%
Порядок: сначала наливается кофе, затем в него добавляется молоко.

Эспрессо макиато

Слово "макиато" означает "заряженный". Чтобы приготовить его, нужно просто добавить 1 ложку горячего молока поверх эспрессо. На верхнюю часть эспрессо нужно налить лишь небольшую порцию пены, а не много молока.

Латте макиато

Латте макиато — это вид кофе, который готовится путем влияния кофе в горячее молоко. Сначала нужно приготовить вспененное молоко и налить его в чашу для кофе, затем влить в чашу эспрессо. Латте макиато может иметь насыщенный цвет в верхней части чашки и светлый цвет в нижней части. Вы также можете наливать Эспрессо с краю чашки.
Пропорции исходных продуктов: 6 частей молока (180 мл): 1 часть эспрессо (20-30 мл)
Степень вспенивания (увеличения в объёме) молока: ×30%
Порядок: сначала в чашу наливается молоко, потом пауза 20-30 секунд, затем добавляется кофе.
Итоговый объем: 260-270 мл.
Посуда для подачи: высокий стеклянный бокал, например, айриш.
Главное отличие латте макиато от латте и капучино – последовательность добавления – вначале строго молоко, потом эспрессо.

Кофе можно состоит из эспрессо, горячего молока с молочной пенной и шоколадного сиропа и т.д., каждый из которых занимает 1/3 в стакане. Шоколадный сироп можно наливать медленно, начиная с края стакана, при этом он примет форму, напоминающую водопад.

Эспрессо кон-панна (кофе по-венски)

В классическом варианте **эспрессо кон панна** поверх эспрессо наливают немного взбитых сливок. Сейчас при взбивании также часто добавляют иные ингредиенты, например различные виды сиропов, вино, мед, сгущенное молоко.

Флэт Уайт

Флэт Уайт (англ. Flat White – «плоский бельмо») – достаточно крепкий кофейно-молочный напиток на основе двойного эспрессо с минимумом молочной пены. Первую скрипку играет именно кофейный вкус и его оттенки. То есть флэт уайт хорошо подходит для тех, кто в кофейно-молочном напитке хочет чувствовать больше кофе, чем молока, но обычный капучино кажется слишком «мягким» и невыразительным. Флэт Уайт обычно готовят стандартным для латте объёмом 200-240 мл, подают в стеклянном стакане. В основу берется двойной эспрессо максимально возможной для вашего оборудования закладки, то

Устранение возможных неисправностей

При приготовлении Капучино не образуется молочная пена.	мелкий.	кофе для кофеварки эспрессо.
	Молотый кофе слишком мелкий или влажный.	Используйте подходящий молотый кофе для кофеварки эспрессо и убедитесь, что он не влажный.
	Известковый налет в водном отсеке.	Удалите накипь, как описано в разделе «Удаление накипи».
	Молоко недостаточно холодное.	Всегда используйте молоко при температуре холодильника (5°).
	Капучинатор заблокирован	Очистите капучинатор, как описано в разделе «Очистка капучинатора после использования».
	Известковый налет в водном отсеке.	Удалите накипь, как описано в разделе «Удаление накипи».
Прибор не работает, мигают индикаторы всех функциональных кнопок.	Отключите прибор и обратитесь в сервисный центр.	

Если вы не можете найти причину неисправности, пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Эксплуатация

Установка

Внимание! При установке прибора вы должны соблюдать следующие меры предосторожности:

- Попадание воды в кофеварку может повредить ее. Не помещайте прибор рядом с краном или раковиной, во влажных помещениях (ванная комната, помещение у бассейна), а также вне помещений на улице.
- Прибор может повредиться, если находящаяся в нем вода замерзнет. Не устанавливайте прибор в помещении, где температура воздуха может упасть ниже нуля.
- Достаньте кофеварку из упаковочной коробки и проверьте комплектность принадлежностей.
- Установите кофеварку на сухую, ровную, устойчивую, горизонтальную поверхность.
- Расположите шнур таким образом, чтобы он не повредился при соприкосновении с острыми углами или горячими поверхностями (например, электрическим плитами).
- Прибор выделяет тепло. После его размещения на поверхности оставьте зазор не менее 5 см между основанием прибора и боковыми и задней стенками и не менее 15 см над кофеваркой.
- Очистите все сливные части водопроводной водой. Протрите корпус кофеварки влажной тканью.

Убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на заводской этикетке в нижней части прибора. Подключите к сети электропитания.

Подключайте прибор к хорошо заземленной и правильно установленной розетке. Если розетка не подходит к вилке на приборе, квалифицированный специалист должен заменить розетку на подходящую.

Наполнение резервуара водой

1. Извлеките резервуар с водой из кофеварки движением назад.
2. Заполните резервуар водой чистой водой, стараясь не превышать уровень MAX, но и не ниже, чем уровень MIN. Используйте только свежую чистую питьевую фильтрованную или бутилированную воду. Установите резервуар для воды обратно в кофеварку.
3. Не включайте прибор без воды, или если воды очень мало.

ПРИМЕЧАНИЯ: слишком жесткая вода может повредить кофеварку накипью, а тому же, при жесткой воде, из-за обилия в ней ионов кальция и магния, не производит нужного взаимодействия кофейных зерен и воды, чтобы полностью раскрыть букет напитка. Пространство под резервуаром следует иногда просушивать чистой тряпкой.

Эксплуатация

Перед первым использованием

Обратите внимание! При первом включении кофеварки, может работать предупреждение об отсутствии воды - все светодиодные индикаторы будут мигать, и кофеварка будет подавать звуковой сигнал. Вы можете нажать любую кнопку, чтобы остановить это предупреждение.

Небольшое количество воды может выплеснуться при этом из выпускного отверстия, - пожалуйста, поставьте чашу под носик, чтобы избежать разбрызгивания воды.

Перед первым использованием, пожалуйста, очистите кофеварку 2-3 раза в соответствии с процессом, описанным ниже:

1. Налейте воду в резервуар для воды, в соответствии с разделом «Наполнение резервуара водой».
2. Нажмите кнопку включения/выключения ⏻ .
3. Дождитесь пока кофеварка выполнит цикл самодиагностики, на что указывает 2-секундное мигание четырех кнопок.
4. Нажмите кнопку включения/выключения, индикаторы ⏻ и ☕ замигают, указывая на то, что прибор нагревается.
5. Нажмите кнопку пара ♨ и включите ручку пара, чтобы выпустить остаточный воздух.
6. Продолжайте эти действия в течение 30 секунд, особенно перед первым использованием или, когда прибор долгое время не используется.

Внимание: Остаточный воздух внутри кофеварки, может привести к ее неправильной работе!

7. Выключите кнопку пара и нажмите кнопку включения/выключения для следующего шага.
8. Установите чашу (для кофе) рожок с фильтром в кофеварку повернув его против часовой стрелки в положение «Блок.». Подставьте под выпускное отверстие плотно прижат.
9. Нажмите кнопку включения/выключения, нажмите кнопку подачи кофе для двух чашек, когда кофеварка запустится. Повторите эти действия 5 раз.

Предупреждение: при первом использовании кофеварки, из трубки для подачи пара и воды вода может не вытекать. Пожалуйста, поверните ручку подачи пара против часовой стрелки, чтобы максимально открыть клапан и нажмите кнопку "приготовление одной чашки кофе", когда вода из трубки для подачи пара вытечет, нажмите кнопку повторно, чтобы закрыть клапан и поверните ручку подачи пара по часовой стрелке, чтобы закрыть клапан.

Примечание: Приготовление кофе может сопровождаться шумом. Это нормально и не является неисправностью.

Устранение возможных неисправностей

Возможные неисправности и пути их устранения

Неисправность	Анализ причин	Решение
Кофе не подается	Остаточный воздух внутри прибора.	Откройте ручку подачи пара после нагрева, как описано в разделе «Первое использование».
	Нет воды в резервуаре	Наполните резервуар водой.
	Отверстие в рожке заблокировано.	Очистите носик держателя фильтра.
	Фильтр заблокирован.	Очистите фильтр.
Кофе подается с краев держателя фильтра, а не из отверстий	Резервуар установлен неправильно, и клапаны на дне не открыты.	Удалите накипь, как описано в разделе «Удаление накипи».
	Держатель фильтра вставлен неправильно или загрязнены.	Правильно закрепите держатель фильтра и поверните его до упора.
	Отверстие носика держателя фильтра заблокировано.	Очистите носик держателя фильтра.
Держатель фильтра не может быть прикреплен к прибору	Фильтр заблокирован.	Очистите фильтр.
	В фильтр засыпано слишком много кофе	Используйте мерную ложки из комплекта и убедитесь, что вы используете правильный фильтр
Кофеварка не готовит кофе, а индикаторы функциональных кнопок мигают в течение нескольких секунд.	Нет воды в резервуаре	Наполните резервуар водой.
	Резервуар вставлен неправильно, и клапаны на дне не открыты.	Нажмите слепка на резервуар, чтобы открыть клапаны на дне.
	Выходное отверстие бойлера для Эспрессо заблокировано.	Очистите кофеварку, как описано в разделе «Очистка кофеварки».
	Фильтр заблокирован.	Очистите фильтр.
Кофейная пена слишком светлая (слишком быстро выходит из носика)	Известковый налет в водном отсеке.	Удалите накипь, как описано в разделе «Удаление накипи».
	Молоко недостаточно холодное	Используйте молоко сильнее, плотно прижат.
	Молотый кофе слишком крупный	Уменьшите количество молотого кофе.
Кофейная пена слишком темная (выходит из носика слишком медленно)	Молотый кофе прижат слишком сильно.	Увеличьте количество молотого кофе.
	Добавлено слишком большое количество молотого кофе.	Уменьшите количество молотого кофе.
	Выходное отверстие держателя Эспрессо заблокировано	Произведите очистку
	Фильтр заблокирован.	Очистите фильтр
	Молотый кофе слишком	Используйте подходящий молотый

Технические характеристики

Технические характеристики

Источник питания	220-240 В, 50 Гц
Номинальная мощность	1360 Вт
Объем съемного резервуара для воды	0.9 л
Максимальное давление пара	20 Бар
Масса нетто	3.10 кг
Масса брутто	3.75 кг
Габаритные размеры (Ш х Г х В)	125 мм х 295 мм х 293 мм
Размеры коробки (Ш х Г х В)	345 мм х 192 мм х 370 мм
Срок службы	3 года
Срок гарантии	1 год
Страна производства	КНР

Технические характеристики могут быть изменены заводом-изготовителем без предварительного уведомления. Указанные рисунки, вес и геометрические размеры имеют приблизительные значения.

Прочая информация

Изготовитель: Чжаоцин Цюофан Импорт Энд Экспорт Ко., Лтд.
Адрес: Но. 18, Цзинбяоси роад, Чжаоцин сити, Гуандун провинс, Китай
Импортер: ООО «Перспектива Т».
Адрес: 117218, г. Москва, ул. Кржижановского, д. 29, корп. 5, пом. I, ком.11
Сделано в Китае
Manufacturer: Zhaoqing Jufeng Import And Export Co.,Ltd
Address: No.18, Jianghai Road, Zhaoqing city, Guangdong province, China
Importer: LLC «Perspektiva T»
Address: ul. Krzhizhanovskogo, d. 29, korp.5, pom. I, k.11, Moscow, 117218, Russia
Made in China

Информация о сертификатах

Товар соответствует требованиям технических регламентов Таможенного союза "Электромагнитная совместимость технических средств" (ТР ТС 020/2011), "О безопасности низковольтного оборудования" (ТР ТС 004/2011) и технического регламента Евразийского экономического союза "Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электронных и радиоэлектронных" (ТР ЕАЭС 037/2016).
При отсутствии копии нового сертификата в коробке спрашивайте копию у продавца. Получив информацию о сертификате соответствия вы можете получить у продавца.
* Данные могут быть изменены в связи со сменой изготовителя, продавца, производственного филиала, импортера в РФ. В случае изменения данных актуальная информация указывается на дополнительной наклейке, размещенной на упаковке изделия.

EAC

Эксплуатация

Приготовление кофе эспрессо

- Перед приготовлением кофе рекомендуется подогреть чашки, ополоснув их небольшим количеством горячей воды.
- Прикрепите держатель фильтра к прибору с установленным фильтром, не добавляя кофе.
- Поставив под выпускное отверстие ту же чашку, которая позже будет применяться для приготовления кофе, нажмите кнопку одной чашки и налейте в чашку горячую воду, чтобы нагреть ее.
- Поставьте чашки, которые вы будете использовать, на подогреватель чашек, нагревавший во время работы.
- Чтобы приготовить только одну порцию кофе, поместите в фильтр одну порцию молотого кофе. Чтобы приготовить две порции кофе, поместите в фильтр две порции молотого кофе. Заполняйте фильтр постепенно, чтобы молотый кофе не пересыпался через край, а затем разровняйте поверхность кофе и уплотните его. Правильная прессовка молотого кофе необходима для получения хорошего эспрессо. Если вы опрессуете кофе слишком сильно, кофе будет вытекать медленно и будет крепким. Если вы будете давить слишком слабо, кофе будет подаваться быстро и будет слабым.

Примечание: для правильной работы прибора перед загрузкой молотого кофе убедитесь, что в фильтре не остаюсь остатков кофе с момента его последнего приготовления.

- Поместите фильтр в рожок, удалите излишки кофе с края рожка, а затем установите рожок в кофеварку, прикрепив фильтр к прибору с установленным фильтром, нажав на фильтр для слива воды, а затем повернуть ручку против часовой стрелки до упора.
- Машина автоматически остановится после окончания приготовления кофе.
- Чтобы снять рожок, поверните ручку справа (ЗАБЛОКИРОВАТЬ) налево (РАЗБЛОКИРОВАТЬ).

Опасность ожогов! Во избежание разбрызгивания никогда не снимайте держатель фильтра во время приготовления кофе. Всегда ждите несколько секунд после приготовления.

Эксплуатация

Программирование количества кофе в чашке

Устройство настроено по умолчанию на автоматическую подачу стандартной порции. Чтобы изменить размер порции, выполните следующие действия:

1. Приготовьте эспрессо, как описано в предыдущем разделе, до шага с нажатием кнопки на панели управления для подачи одной или двух чашек кофе.
2. Поместите чашку под отверстие подачи кофе.
3. Нажмите и удерживайте кнопку ☕ или ☕☕.
4. Кофеварка начнёт приготовление кофе.
5. Когда в чашку будет налито необходимое количество кофе, отпустите кнопку. Приготовление остановится, и индикатор начнет мигать, показывая, что количество сохранено правильно.
6. Когда два индикатора кофе загорятся ровным светом, прибор готов к работе.

Сброс на заводские настройки

Если вы хотите отменить запрограммированное Вами количество кофе на порцию, выполните следующие действия:

1. Подключите кофеварку к источнику питания, **но не нажимайте кнопку ВКЛ/ВЫКЛ**, все кнопки будут мигать в течение 2 секунд.
2. Нажмите кнопку включения/выключения и удерживайте кнопку «Пар» в течение 3 секунд, отпустите кнопку, когда машина издаст звуковой сигнал.
3. Немедленно нажмите кнопку «2 чашки», машина издаст 5 звуковых сигналов, указывающих на то, что количество кофе было сброшено.
4. После перезагрузки все кнопки будут включены, нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», машина подаст звуковой сигнал, нажмите кнопку «1 чашка» или «2 чашки», звуковой сигнал прекратится после того, как вытьется немного воды. Теперь машина готова к нормальной эксплуатации.

Приготовление капучино или другого видов кофе

Чтобы приготовить капучино сначала нужно приготовить эспрессо, затем приготовить вспененное молоко и соединить их, следуя рекомендациям ниже.

Вспенивание молока

Примечание: при использовании кофеварки для вспенивания молока рожок должен быть установлен в кофеварке!

1. Сварите эспрессо, используя достаточное больше чашки.
2. Вспените молоко, следуя шагам ниже:
   - Нажмите кнопку «Пар», запустится индикатор.
   - Тем временем налейте в емкость примерно 100 мл молока для каждой порции Капучино. Для более густой и ровной пены необходимо использовать цельное молоко из холодильника (температура молока должна быть около 5°С). При выборе размера емкости учитывайте, что объем молока увеличится вдвое или втрое.
   - Поставьте пустую емкость под капучинатор и опрыскте регулятор на несколько секунд, чтобы удалить оставшийся в системе воздух. Закройте регулятор.
   - Поместите емкость с молоком под капучинатор.
   - Погрузите капучинатор в емкость для молока. Молока не погружайте в емкость черное молока. Поверните ручку в положение «Пар». Из капучинатора подается пар, превращающий молоко в кремообразную пену. Для получения густой пены погрузите капучинатор в молоко и вращайте емкость медленными движениями вверх.
   - Когда будут доступны требуемая температура (идеальное значение 60°С) и плотность пены, прервите подачу пара, повернув регулятор подачи пара в положение «Выкл».
   - Разлейте вспененное молоко в чашки с предварительно приготовленным эспрессо. Капучино готов. Подсластите по вкусу и при желании посыпьте пену небольшим количеством какао-порошка.

ВНИМАНИЕ! Опасность получения ожогов! Вода будет горячей, поэтому если использовать металлический кувшин, кувшин нагреется.

Внимание: в процессе вспенивания молока не поднимайте конец трубки подачи пара над поверхностью молока, так как это приведет к разбрызгиванию молока и может повлечь ожоги!

Примечание:

1. Не подавайте пар дольше 60 секунд.
2. Если в молочной пене есть отчетливые пузырьки, поступите по чашке с молоком, чтобы удалить некоторые крупные пузырьки, а затем встряхните чашку в горизонтальном направлении, чтобы полностью перемешать молоко и молочную пену.
3. Чтобы приготовить более одного капучино, сначала приготовьте эспрессо для всех порций, а затем вспените молоко.
4. Для повторного приготовления кофе после вспенивания молока сначала остудите бойлер, иначе кофе пригорит: мы рекомендуем начать кофе «1 чашка» или «2 чашки» и выпустить немного горячей воды перед тем, как приготовить еще одну чашку кофе. Либо вы можете дать кофеварке охладиться в течение примерно 10 минут перед приготовлением следующей чашки кофе.

Частые вопросы

Частые вопросы

1. Какой кофе подходит для этой кофеварки?
ОТВЕТ: Об этом можно судить по любому кофе: хорошо подходит кофе среднего помола.
2. Существует ли какой-либо стандарт для количества кофе?
ОТВЕТ: Чаша эспрессо содержит один шот, примерно 7 г (около 7-8 г) молотого кофе в фильтр.
Чтобы приготовить двойной кофе, поместите две мерки (около 14-15 г) молотого кофе в фильтр для двойной порции кофе.
3. Как сильно необходимо уплотнить кофе в фильтре?
ОТВЕТ: Необходимо лишь слегка спрессовать кофе, не требуется прилагать большое усилие.
4. Какова функция маленького крючка на ручке фильтра?
ОТВЕТ: При выкладывании кофейной гущи из фильтра можно использовать крючок, чтобы предотвратить выпадание фильтра.
5.Какова функция зоны для подогрева чашек?
ОТВЕТ: Подогрев кофейную чашку в этой зоне, вы можете получить лучший вкус кофе, потому что перепад температур уменьшается, когда кофе наливается в подогретую кофейную чашку.
6. Почему не удалось сделать молочную пену?
ОТВ