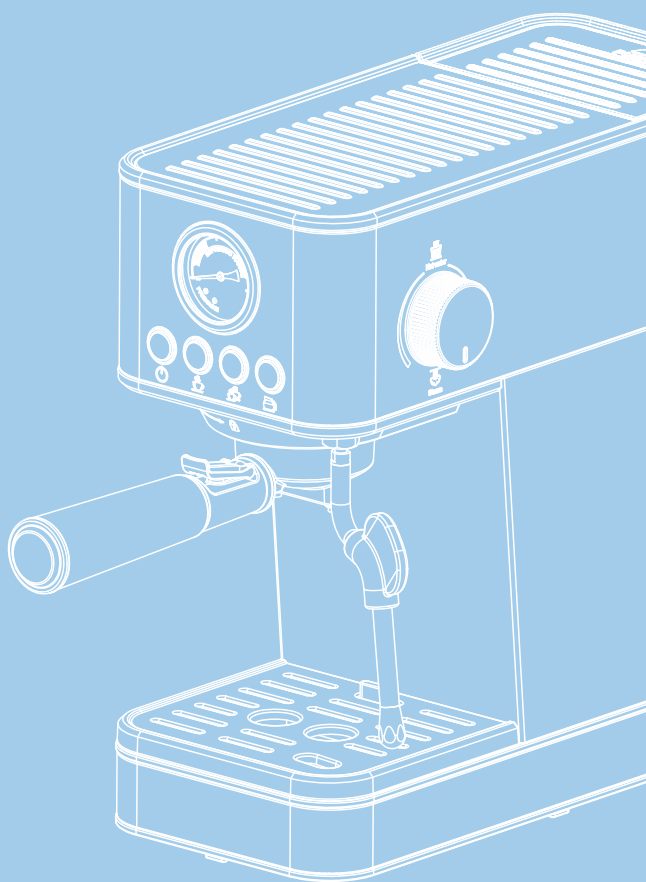




# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

КОФЕВАРКА



Модель:  
ССМ-420

## **КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ**

Рожковая кофеварка — 1 шт.

Рожок (холдер) — 1 шт.

Фильтр (корзина, портафильтр) диаметр 53 мм — 1шт.

Мерная ложка с темпером — 1 шт.

Инструкция — 1 шт.

# СОДЕРЖАНИЕ

Комплект поставки	2
Назначение	4
Меры безопасности	4
Основные элементы и функции	5
Технические характеристики	7
Распаковка	8
Заполнение резервуара для воды	8
Подготовка к работе	8
Настройка объёма порции	10
Приготовление эспрессо	11
Приготовление американо	11
Приготовление колд брю (cold brew) — холодный кофе	12
Приготовление капучино и латте	12
Приготовление воздушной пены из молока	13
Подача горячей воды (кипяток)	15
Подача пара	16
Охлаждение бойлера	16
Чистка и обслуживание	17
Удаление накипи	19
Распространённые проблемы и способы их устранения	20
Утилизация	21
Гарантия	22
Сервисные центры	22

# НАЗНАЧЕНИЕ

Рожковая кофеварка предназначена для приготовления из предварительно молотых кофейных зёрен следующие виды кофе по способам их приготовления: эспрессо, американо, cold brew, а также для взбивания воздушной пены из молока, чтобы приготовить вкусный капучино или латте.

Кофеварка легко вписывается в любой интерьер и рассчитана только для домашнего применения. Пожалуйста, перед использованием прибора прочтите внимательно данную инструкцию.

# МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

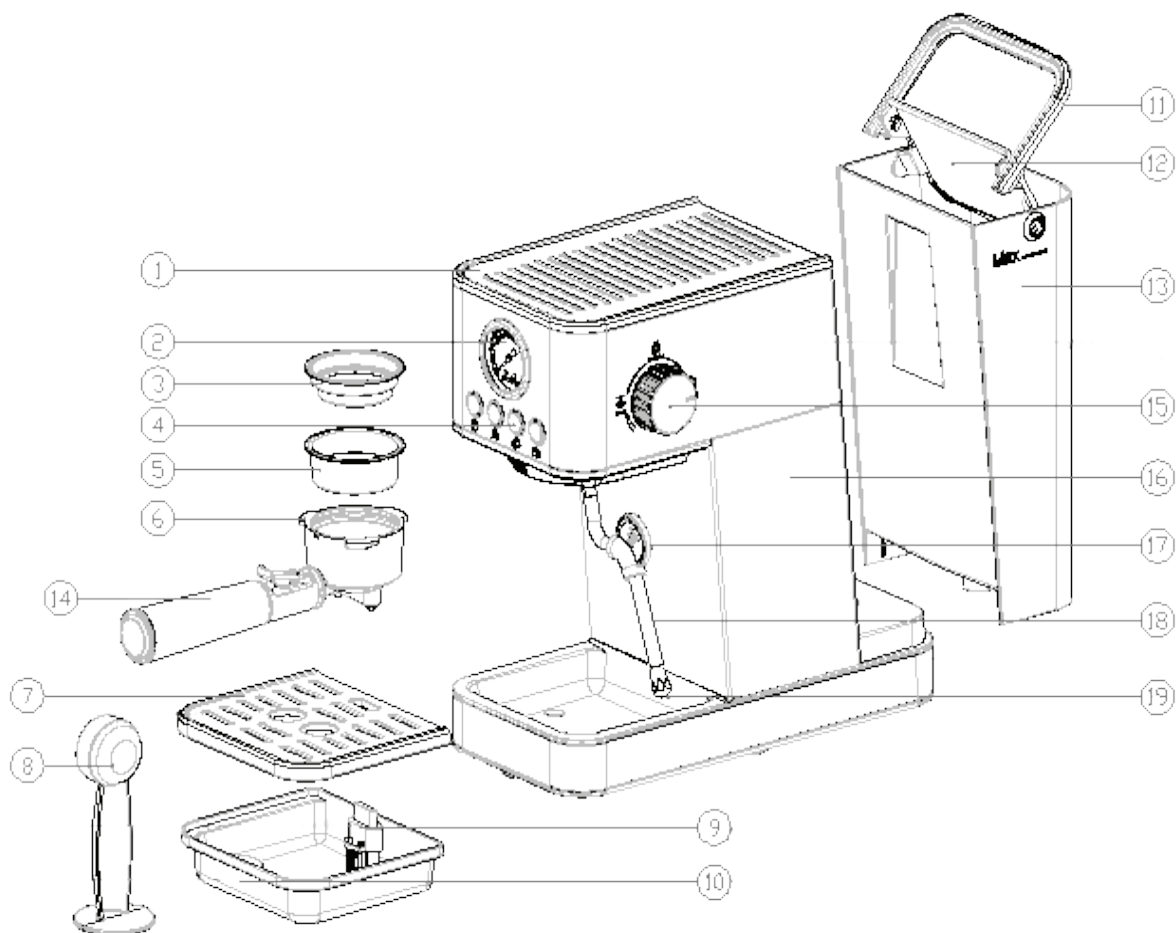
При использовании электроприбора всегда следует соблюдать следующие основные меры предосторожности:

1. Этот прибор не предназначен для самостоятельного использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными, умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, а также детьми в возрасте до 8 лет.
2. Убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует напряжению, указанному на паспортной табличке прибора.
3. Во избежание риска поражения электрическим током от подключённого к сети прибора, не допускайте контакта с водой или с другими жидкостями шнура питания, сетевой вилки или розетки к которой подключён прибор.
4. Не прикасайтесь мокрыми руками к находящимся под напряжением частям прибора, таким как сетевой шнур и вилка питания.
5. Отключайте вилку от розетки, когда прибор не используется или перед его очисткой. Дайте прибору и его элементам остыть перед чисткой или хранением.
6. Если прибор работает некорректно, отнесите его продавцу или в уполномоченный сервисный центр для проверки, ремонта или регулировки.
7. Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем прибора, может причинить вред или создать потенциально опасную ситуацию для потребителей.
8. Этот прибор является бытовым электрическим прибором и подходит только для домашнего использования внутри помещения, использование его на открытом воздухе запрещено.
9. Не позволяйте шнуру свисать с острого края стола или стойки или касаться горячих поверхностей.
10. Не используйте прибор не по назначению, его необходимо размещать в сухом помещении и не работать в зоне с высокой температурой.
11. Наполняйте резервуар для воды чистой холодной водой. Не добавляйте в резервуар для воды минеральную воду, молоко или другие жидкие напитки.
12. Не тяните за электрический шнур включённый в розетку, это может привести к повреждению шнура, сетевой вилки или самой розетки. Беритесь пальцами рук только за корпус вилки.
13. Будьте осторожны, некоторые детали могут нагреваться во время работы, не прикасайтесь к ним руками.
14. Не разбирайте и не ремонтируйте прибор самостоятельно.
15. Если изделия оснащены заземляющей вилкой, убедитесь, что используемая вами домашняя розетка правильно заземлена.
16. Не используйте этот продукт, если резервуар для воды пустой.
17. Бережно храните данное руководство по эксплуатации.

18. После полного завершения работы сначала выполните необходимую очистку прибора согласно данной инструкции и только после этого разместите его на хранение.

19. Хранить в сухом, отапливаемом, проветриваемом помещении с защитой от воздействия прямых солнечных лучей.

## ОСНОВНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ И ФУНКЦИИ



1. Платформа для подогрева чашек.  
2. Манометр механический.  
3. Металлический сетчатый фильтр (корзина, портафильтр) на одну чашку с надписью «1-cup» выдавленной на дне.

4. Панель управления.  
5. Металлический сетчатый фильтр (корзина, портафильтр) на две чашки с надписью «2-cup» выдавленной на дне.  
6. Чаша холдера.

7. Съёмная решётка поддона для сбора капель.  
8. Мерная ложка с темпером для прессовки молотого кофе в фильтр-корзине.

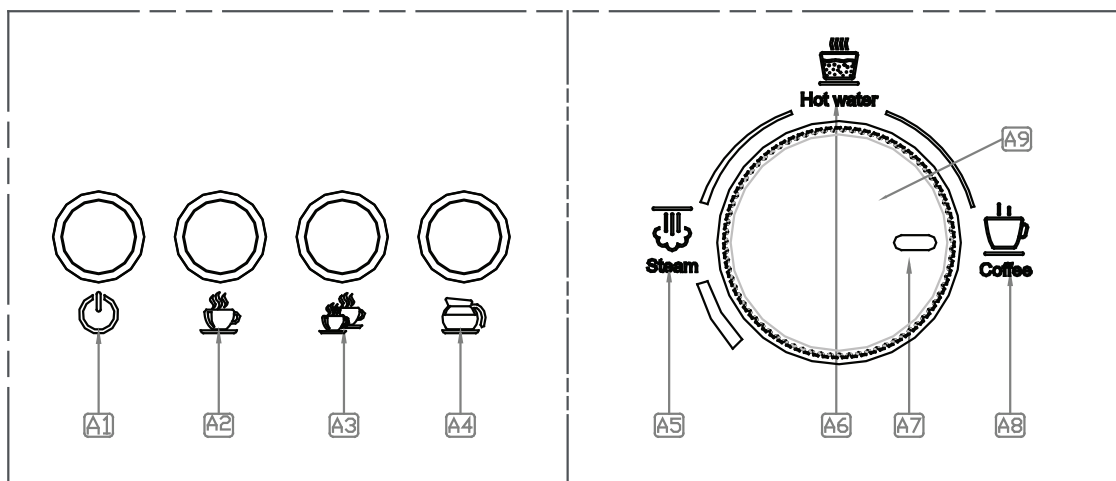
9. Поплавковый датчик переполнения поддона для сбора капель.

10. Съёмный поддон для сбора капель.  
11. Ручка резервуара для воды.  
12. Крышка резервуара для воды.  
13. Резервуар для воды.  
14. Холдер (рожок) с двумя носиками.  
15. Поворотный переключатель режимов, механический.  
16. Корпус прибора.  
17. Противоожоговая резиновая насадка для регулировки трубки подачи пара.  
18. Трубка подачи горячей воды, пара и стимер для вспенивания молока.  
19. Сопло (с одним отверстием) трубки подачи горячей воды, пара и стимера.

# ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Элементы панели управления позволяют легко взаимодействовать с вашим устройством для приготовления кофе. К панели управления относится блок кнопок, расположенный на лицевой стороне прибора под манометром, а также механический поворотный переключатель режимов работы, расположенный в верхней части правой боковой стенки корпуса прибора, непосредственно над трубкой подачи пара.

Назначение кнопок и позиций переключателя режимов следующее:



- A1. Кнопка включения/выключения кофеварки Вкл/Выкл.
- A2. Кнопка приготовления одинарной порции кофе.
- A3. Кнопка приготовления двойной порции кофе.
- A4. Кнопка приготовления американо.
- A5. Режим подачи пара.
- A6. Режим горячей воды.
- A7. Метка позиции переключателя режимов.
- A8. Режим приготовления кофе.
- A9. Механический поворотный переключатель режимов.

# МАНОМЕТР МЕХАНИЧЕСКИЙ



Манометр предназначен для контроля рабочего давления во время заварки кофе и позволяет визуально предопределить результат экстракции.

Примечание: экстракция кофе — это процесс, при котором вода извлекает из молотого зерна кофе растворимые соединения: кислоты, масла, сахара, кофеин и другие. Кофе получается вкуснее, когда эти вещества находятся в балансе друг с другом.

Шкала манометра имеет сектор оптимальных параметров, который выделен сплошным серым цветом. На показания манометра оказывают существенное влияние такие факторы как: количество предварительно молотого кофе, степень помола и правильность распределения (трамбовки) кофе в фильтр-корзине.

Наилучший результат достигается, когда стрелка манометра в процессе заваривания кофе находится в серой зоне, однако возможны и другие варианты положения стрелки:

- **стрелка находится ДО пределов серой зоны**

Недостаточная экстракция. Кофе с недостаточной экстракцией будет кислым или острым на вкус. Так происходит, когда кофе имеет слишком крупную степень помола или распределён (утрамбован) в фильтр-корзине слишком рыхло и/или неравномерно.

В результате итоговый объём напитка увеличится и станет больше ожидаемого, а стрелка будет находиться перед началом серой зоны, указывая на недостаточную экстракцию.

- **стрелка находится ЗА пределами серой зоны**

Избыточная экстракция. Кофе с избыточной экстракцией будет горьким или вязущим на вкус. Так происходит, когда кофе имеет слишком мелкую степень помола или распределён (утрамбован) в фильтр-корзине слишком плотно.

В результате итоговый объём напитка уменьшится и станет меньше ожидаемого, а стрелка будет находиться после серой зоны, указывая на чрезмерную экстракцию.

### Важно!

1. Манометр отображает только текущее состояние рабочего давления, при этом низкое или высокое давление на манометре не означает, что с устройством возникла проблема.

2. Стрелка манометра активна только во время экстракции кофе, но при приготовлении горячей воды или пара индикация давления отсутствует.

3. Когда стрелка манометра превышает пределы серой зоны, устройство продолжает работать нормально и потенциальной опасности не существует, а вы можете и дальше пользоваться устройством с уверенностью.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	ССМ-420
Максимальное давление	20 бар
Мощность	1200 Вт
Максимальная высота чашки	90 мм
Напряжение	220 – 240 В
Частота	50/60 Гц
Класс защиты от поражения электрическим током	I
Размеры устройства	293x153x292 мм
Масса нетто	3,3 кг
Габариты в упаковке	336x194x388 мм
Масса брутто	4 кг

# РАСПАКОВКА

1. Прибор отправляется потребителю только после того, как он полностью подготовлен, проверен и укомплектован. Прибор поставляется в упаковке, обеспечивающей его защиту во время транспортировки.
2. При получении прибора должна быть незамедлительно проверена целостность его упаковки и маркировки, а также произведена распаковка прибора и проведён осмотр на предмет наличия на нём каких-либо видимых повреждений, которые могли возникнуть во время транспортировки.
3. Проверьте комплектность прибора в соответствии с данными раздела «Комплект поставки» настоящей инструкции.
4. Установленные транспортные повреждения и скрытые недостатки должны быть оформлены в соответствующем порядке.
5. Перед первым включением установите прибор на ровную, устойчивую и сухую поверхность.
6. Примите во внимание, что при распаковке не стоит выбрасывать картонную коробку и другие материалы. Они могут понадобиться для перемещения прибора при необходимости.

# ЗАПОЛНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

- снимите резервуар для воды (13), чтобы добавить в него чистую воду.
- при наполнении водой убедитесь, что объём воды в резервуаре не превышает отметку максимального уровня «MAX» расположенную на боковых стенках резервуара.
- желательно использовать фильтрованную, кипячёную, чистую воду, но не используйте тёплую, горячую или минеральную воду, а также молоко, соки и др. жидкости.

# ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

## 1. Включение кофеварки:

- убедитесь, что устройство подключено к розетке питания. После включения все индикаторы устройства синхронно мигают 5 раз с частотой 1 раз в секунду, тем временем устройство выполняет процесс самодиагностики;
- нажмите на кнопку питания «Вкл/Выкл» (A1), при этом красный кольцевой индикатор вокруг неё сразу начнёт мигать с частотой 1 раз в секунду, одновременно с этим выполняется предварительный нагрев воды, который продолжается примерно 30 сек. Когда индикатор перестанет мигать, то процесс нагрева успешно окончен, индикатор светится постоянно, устройство готово к приготовлению кофе и находится в режиме ожидания;
- если в течение 30 мин не выполняется никаких действий с устройством, то индикатор кнопки питания автоматически погаснет, а прибор перейдёт в спящий режим.

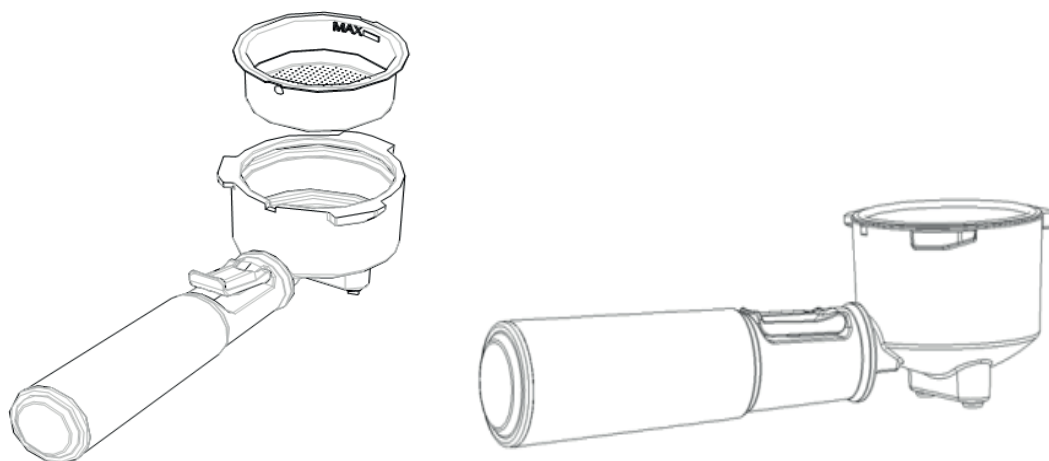
## 2. Выбор соответствующей фильтр-корзины, чтобы приготовить:

- двойную порцию кофе — воспользуйтесь фильтр-корзиной с надписью «2-cup», выдавленной на дне;
- одинарную порцию кофе — воспользуйтесь фильтр-корзиной с надписью «1-cup», выдавленной на дне;
- чалдовый кофе — воспользуйтесь фильтр-корзиной для чалдового кофе и используйте только кофе в чалдах стандарта E.S.E.

**Примечание:** чалды это одноразовые порционные фильтр-пакетики из фильтровальной бумаги, содержащие молотый кофе прессованный или рассыпной.



### 3. Установка фильтр-корзины в чашу холдера (рожка)



- совместите выступ на фильтр-корзине с выемкой на чаше холдера (рожка) и позвольте корзине опуститься под своим весом до упора, после чего поверните её по часовой стрелке.

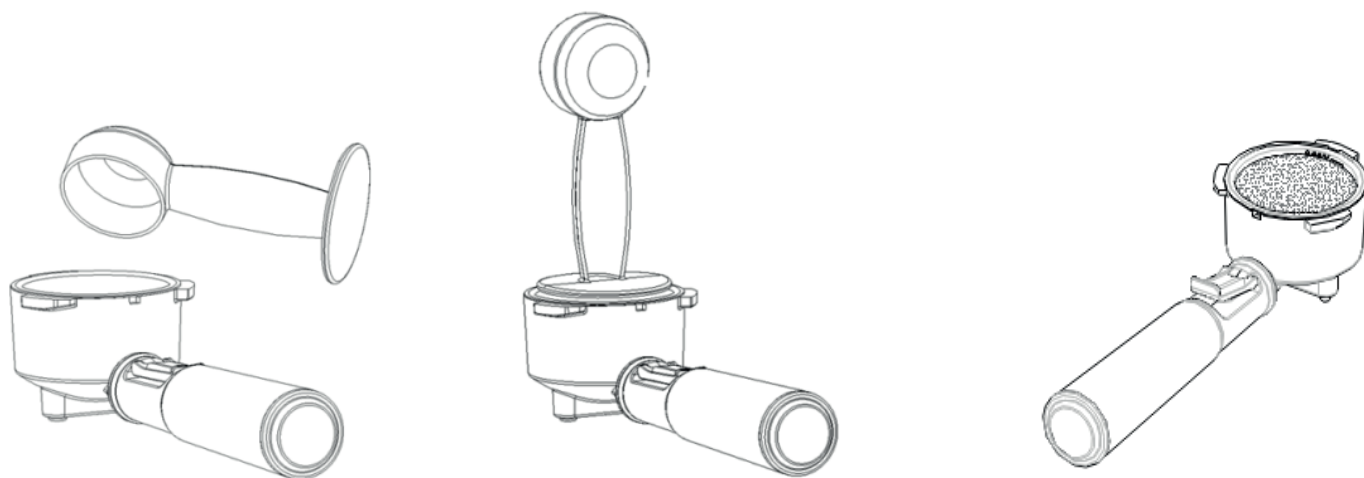
### 4. Добавление молотого кофе

- насыпьте в фильтр-корзину свежий предварительно молотый кофе (степень помола соответствует виду кофе по способу приготовления):
  - для приготовления одинарной порции — в объёме одной мерной ложки (около 7 г);
  - для приготовления двойной порции — в объёме двух (без горки) мерных ложек (около 14 г).

Примечание: перед засыпкой предварительно молотого кофе убедитесь, что в фильтр-корзине не осталось остатков кофе с момента последнего приготовления.

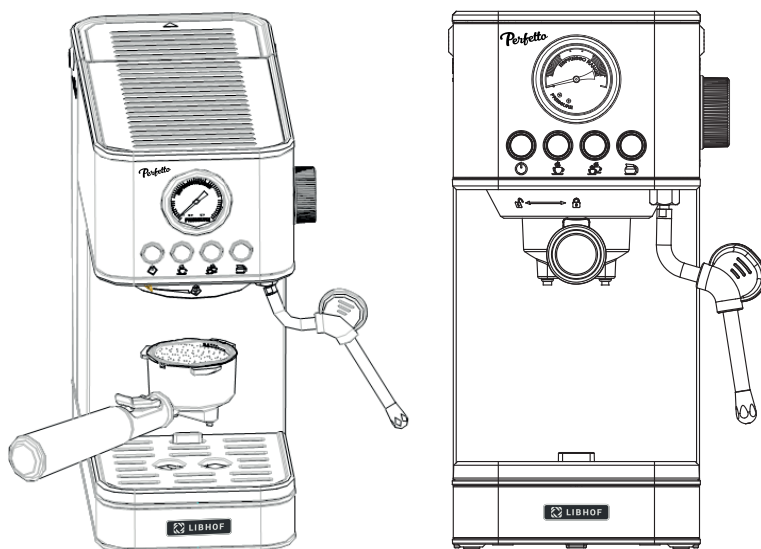
- аккуратно постучите по стенкам фильтр-корзины, пока кофе не распределится равномерно, это можно сделать также пальцами рук.
- слегка надавите темпером и убедитесь, что кофе находится не выше отметки «MAX», расположенной под ободком фильтр-корзины.

**Важно!** правильное распределение (трамбовка) предварительно молотого кофе необходимо для приготовления вкусного эспрессо. Если трамбовать слишком сильно, то кофе будет готовиться медленно и получится крепким. Если трамбовать слабо, то кофе будет готовиться быстро, но получится некрепким.



## 5. Установка холдера (рожка) в заварочный узел

- удалите с бортика фильтр-корзины излишки кофе.
- расположите рожок так, чтобы плоскость поверхности чаши была параллельна земле.
- поднесите рожок под заварочный узел (варочная группа, раздаточная группа, группа пролива, кофейная группа).
- совместите ручку рожка с символом «UNLOCK» и движением вверх вставьте его в соответствующий разъём заварочного узла.
- затем медленно поверните ручку рожка вправо, до совмещения её с символом «CLOSE».



# НАСТРОЙКА ОБЪЁМА ПОРЦИИ

Прибор настроен производителем на автоматическую подачу стандартного количества кофе (Таблица 1), тем не менее во время процесса наполнения чашки вам предоставляется возможность самостоятельно уменьшить объём порции относительно настроек заданных производителем.

Для настройки объёма порции, во время наполнения чашки и в тот момент когда вы сочтёте, что она наполнена уже достаточно, нажмите ещё раз на кнопку ранее выбранного напитка, чтобы приостановить процесс наполнения и подождите, пока вокруг неё не погаснет голубой кольцевой индикатор.

Таблица 1. Предустановленные параметры приготовления кофе

				
	1 чашка одинарная порция	2 чашки двойная порция	Американо большая чашка	Холодный кофе кувшин, графин
Рекомендуемое количество молотого кофе, г	7 – 9	13 – 15	13 – 15	13 – 15
Объём напитка, мл (по умолчанию)	около 45	около 65	около 200	задаётся пользователем
Предварительное смачивание	✓	✓	✓	—
Время приготовления, сек.	16	30	120	задаётся пользователем
Фильтр-корзина	«1-cup»	«2-cup»	«2-cup»	«2-cup»
Активация кнопкой	одно краткое нажатие	одно краткое нажатие	одно краткое нажатие	удержание не менее 2 сек

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО

- выполните действия описанные в разделе «Подготовка к работе» настоящей инструкции;
- переведите метку переключателя режимов (A7) в положение (A8);
- поставьте одну или две чашки для кофе на решётку поддона (7);
- нажмите кнопки (A2) или (A3) для приготовления желаемой порции кофе;
- после приготовления устройство автоматически переходит в режим ожидания.

## Осторожно!

- во избежание риска ожога не снимайте рожок во время работы устройства, подождите не менее 5 сек. после завершения приготовления напитка;
- если во время работы кофе не льётся или очень медленно капает, подождите 60 сек., прежде чем снимать рожок. Остаточное давление и пар, образующиеся в устройстве, могут привести к выбросу кофейной гущи;

## Полезный совет:

перед первым приготовлением кофе или после длительного простоя устройства, дважды прогоните кипяток через пустой фильтр-корзину, чтобы таким образом промыть систему нагрева воды и заварочный узел кофеварки.

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ АМЕРИКАНО

- выполните действия описанные в разделе «Подготовка к работе» настоящей инструкции;
- переведите метку переключателя режимов (A7) в положение (A8);
- поставьте большую чашку для кофе на решётку поддона (7);
- нажмите кнопку (A4) для приготовления большой чашки американо;
- после приготовления устройство автоматически переходит в режим ожидания.

## Настройка объёма большой чашки:

- во время процесса наполнения чашки американо вам предоставляется возможность самостоятельно уменьшить объём порции относительно настроек заданных производителем;
- во время наполнения чашки, когда вы сочтёте, что она наполнена уже достаточно, ещё раз нажмите кнопку (A4), чтобы приостановить процесс наполнения и подождите, пока не погаснет голубой кольцевой индикатор вокруг этой кнопки;
- теперь устройство автоматически сохранило в памяти вашу настройку и будет её повторять при каждом последующем приготовлении чашки американо. Настройка сохраняется в памяти даже после выключения устройства.

## Сброс настройки объёма большой чашки:

- когда устройство включено и находится в режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл» (A1) в течение более 2 сек.;
- в результате голубой кольцевой индикатор вокруг кнопки (A4) кратко мигнёт 5 раз и значение объёма большой чашки вернётся к заводским настройкам.

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛД БРЮ (COLD BREW) — ХОЛОДНЫЙ КОФЕ

Режим является ручным, поэтому вам необходимо самостоятельно контролировать необходимый объём напитка, избегая при этом риска переполнения ёмкости и его разлива.

Перед холодным завариванием убедитесь, что устройство подключено к розетке питания, но при этом прибор находится в выключенном состоянии, соответственно красный кольцевой индикатор вокруг кнопки питания «Вкл/Выкл» (A1) не горит:

- налейте холодную воду в резервуар для воды (13). Вы можете также добавить в неё лёд, чтобы она оставалась холодной в течение продолжительного времени;
- выполните действия описанные в пунктах 2 – 5 раздела «Подготовка к работе» настоящей инструкции;
- нажмите кнопку (A4) и удерживайте её в течение 2 сек., в результате запустится программа приготовления освежающего и бодрящего холодного кофе;
- программа рассчитана на ручное ограничение объёма напитка пользователем, поэтому подача холодной воды будет продолжаться до тех пор, пока вы не нажмёте кнопку (A4) или вода в резервуаре не закончится.

**Примечание:** чем меньше в напитке будет воды, тем более он получится концентрированным и с более ярко выраженным кофейным вкусом, а также с более высоким содержанием кофеина. Оптимальным значением для напитка колд брю является 100 – 200 мл воды.

- для приготовления освежающего и бодрящего холодного кофе в превосходящих это значение объёмах (кувшин, графин и пр.) завершите подачу холодной воды вручную, исходя из фактического объёма имеющейся у вас ёмкости и по мере её наполнения, после чего ещё раз нажмите на кнопку (A4).

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧИНО И ЛАТТЕ

Капучино и латте — оба способа приготовления кофе основаны на добавлении в эспрессо вспененного молока, но есть и отличия:

- в идеальном капучино вкус кофе не должен перебивать вкус молока. Подаётся стандартный капучино в чашке объёмом от 150 до 180 мл и готовится оно на основе одинарной порции эспрессо. Большая порция капучино подаётся в чашке объёмом не менее 280 мл и готовится на основе двойной порции эспрессо.

Капучино традиционно имеет слой бархатистой воздушной пены из молока толщиной около 1 см;

- латте подаётся в чашке объёмом от 250 до 300 мл и готовится оно на основе одинарной порции эспрессо, которую потом наполняют молоком до полного объёма.

Латте традиционно имеет слой бархатистой воздушной пены из молока толщиной около 0,5 см.

Капучино более крепкий напиток, поскольку содержит меньшее количество молока, а латте имеет очень нежный и мягкий вкус который по достоинству будет оценён теми, кто не любит горечь кофе. Калорийность латте будет выше, а концентрация кофеина в обоих напитках зависит от количества порций эспрессо лежащих в их основе.

После выбора напитка приступите к его непосредственному приготовлению:

- выполните действия описанные в разделе «Приготовление эспрессо» настоящей инструкции;
- исходя из выбранного вами напитка выполните действия описанные в разделе «Настройка объёма порции»;
- выполните действия описанные в разделе «Приготовление воздушной пены из молока»;
- получившуюся воздушную пену перелейте в чашку с ранее приготовленным эспрессо;
- подсластите готовый напиток по вкусу и, при желании, посыпьте слой пены небольшим количеством молотой корицы, но не более 0,3 г на порцию.

#### Полезные советы:

1. Чтобы приготовить несколько порций напитка, сначала приготовьте необходимое количество порций эспрессо и только после этого приготовьте воздушную пену в достаточном объёме.
2. Обратите внимание на то, что сразу же после режима подачи пара не получится приготовить очередную порцию кофе, а при такой попытке на панели управления будет наблюдаться мигание кольцевых индикаторов. Так происходит потому, что в бойлере на текущий момент находится пар, что недопустимо для приготовления кофе. Необходимо произвести действия описанные в разделе «Охлаждение бойлера» настоящей инструкции или подождать некоторое время для естественного его остывания.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВОЗДУШНОЙ ПЕНЫ ИЗ МОЛОКА

Наилучшие результаты для получения плотной и гладкой молочной пены, достигаются при выборе свежих сливок или жирного молока, предварительно охлаждённых в холодильнике при температуре около 5 °С. В качестве ёмкости для взбивания молока рекомендуется использовать специальный кувшин — питчер (молочник), который изготавливается преимущественно из нержавеющей стали. Порядок приготовления воздушной пены из молока следующий:

- налейте в питчер молоко из расчёта примерно 100 г молока на каждую будущую порцию;
- наливая молоко примите во внимание, что объём пены при взбивании будет значительно увеличивается, поэтому лучше не наполнять питчер более половины его объёма;
- необходимо предварительно прочистить контур системы и стимер (18) от капель воды, для чего поместите пустую ёмкость среднего объёма под сопло (19);
- ненадолго переведите метку переключателя режимов (A7) в положение (A5) для начала подачи пара, при этом из стимера (18) сначала сливается немного горячей воды, а потом сбрасывается некоторое количество пара попеременно с каплями воды;
- через несколько секунд поток пара постепенно увеличивается и как только пар становится однородным и плотным – это означает, что в контуре системы больше не осталось воздуха и воды;
- отключите подачу пара переводом метки переключателя режимов (A7) в положение (A8);
- расположите питчер под стимер (18);
- погрузите сопло (19) в молоко на глубину примерно 2 – 5 мм так, чтобы угол наклона стимера (18) к поверхности молока составлял примерно 45°, что способствует увеличению количества воздуха для лучшего образования пены. Удерживайте стимер в таком положении;
- переведите метку переключателя режимов (A7) в положение (A5), после чего начинается подача пара, придавая молоку вид кремовой пены;

- когда молоко увеличится в объёме примерно вдвое, погрузите сопло (19) ещё глубже, примерно на 15 мм и продолжайте вспенивать молоко;
- пена готова по достижении густой и однородной консистенции, а также температуры в диапазоне от 60 °C до 70 °C;
- отключите подачу пара переводом метки переключателя режимов (A7) в положение (A8);
- уберите питчер из-под стимера (18) и сразу же протрите стимер и сопло (19) чистой салфеткой;
- на поверхности стола, предварительно покрытой чистым влажным полотенцем, взбейте молочную пену в питчере движениями вверх-вниз (слегка постукивая дном питчера по полотенцу), а затем ещё и лёгкими круговыми движениями, до получения однородной кремообразной массы.



### Осторожно!

В целях профилактики возникновения ожогов и пригорания частиц молотого кофе во время процесса приготовления, обратите внимание на следующие возможные источники опасности:

1. Не снимайте холдер (14) сразу после заваривания, сначала заберите чашку кофе с решётки (7), а затем снимите рожок.
2. После окончания подачи пара подождите не менее 10 сек. до приготовления следующей порции кофе.
3. Во время работы устройства следите за уровнем воды в резервуаре (13) не допуская его опустошения, иначе возникает опасность возникновения воздушной пробки из-за попадания воздуха в помпу (водяной насос) прибора. Если это уже произошло, то необходимо несколько раз перевести метку переключателя режимов (A7) в положение (A6) и обратно или несколько раз снять/вставить резервуар для воды на своё штатное место, чтобы помпа смогла сбросить попавший в неё воздух.
4. В процессе экстракции кофе температура воды достигает от 89 °C до 92 °C, а температура чашки от 73 °C до 85 °C, что повышает риск получения ожогов от кипятка или от горячих поверхностей.
5. Для исключения ошпаривания, продолжительность подачи пара должна быть необходимой и достаточной, но не более 60 сек.
6. Во время процесса подачи пара, а также после его окончания до полного остывания стимера (18), все манипуляции с ним производятся только при помощи насадки (17).
7. Не перегревайте молоко паром, это впоследствии ухудшит качество приготовленного кофе.

**Примечание:** после каждого завершения приготовления кофе обязательно очищайте заварочный узел от кофейной гущи.

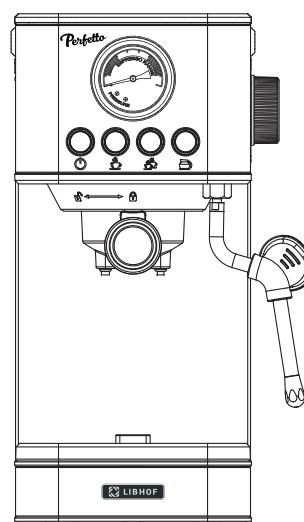
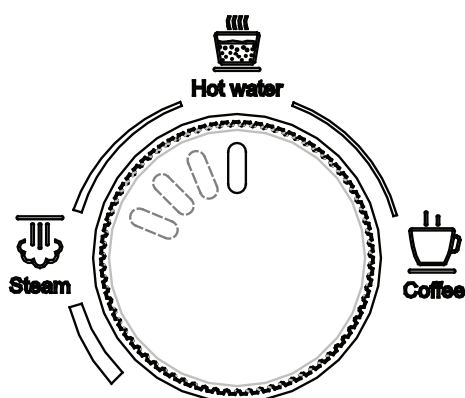
### Важно!

По гигиеническим соображениям стимер (18) и сопло (19) всегда следует тщательно промывать перед завершением работы устройства, поэтому ненадолго переведите метку переключателя режимов (A7) в положение (A5) для начала подачи пара, с целью окончательного удаления всех остатков молока из стимера и сопла устройства.

## ПОДАЧА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ (КИПЯТОК)

Режим является ручным, поэтому вам необходимо самостоятельно контролировать объём горячей воды, который вам нужен, избегая при этом риска ошпаривания:

- выполните действия описанные в разделе «Подготовка к работе» настоящей инструкции;
- поместите под трубку (18) ёмкость которую необходимо наполнить горячей водой;
- переведите метку переключателя режимов (A7) в положение (A6) для начала подачи горячей воды;
- регулировать интенсивность подачи горячей воды возможно поворотом переключателя режимов (A9) против часовой стрелки, перемещая метку (A7) между режимами (A5) и (A6);
- в процессе подачи красный кольцевой индикатор вокруг кнопки (A1) будет плавно мигать;
- чтобы завершить подачу горячей воды необходимо повернуть переключатель режимов (A9) в положение (A8).



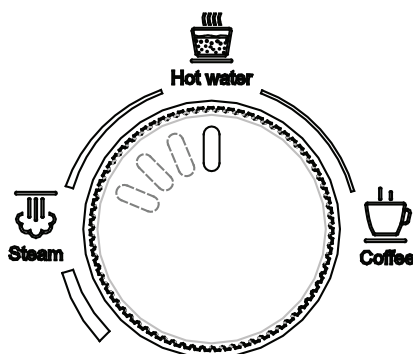
### Осторожно!

- подача горячей воды производится под давлением, поэтому во избежание её разбрызгивания во время наполнения ёмкости проследите, чтобы она была изначально абсолютно пустая, а также постарайтесь опустить сопло (19) на дно ёмкости, но не вплотную, это поможет вам избежать опасности ошпаривания;
- процесс подачи горячей воды сопровождается механической вибрацией, которая вызвана прерывистой работой водяного насоса, что является нормой и не влияет на безопасность и последующее использование устройства;
- во время процесса подачи горячей воды, а также после его окончания до полного остывания трубки (18), все манипуляции с ней производятся только при помощи насадки (17).

# ПОДАЧА ПАРА

Режим является ручным, поэтому вам необходимо самостоятельно контролировать объём пара, который вам нужен, избегая при этом риска ошпаривания:

- выполните действия описанные в разделе «Подготовка к работе» настоящей инструкции;
- поместите под трубку (18) ёмкость в которую необходимо будет подавать пар;
- переведите метку переключателя режимов (A7) в положение (A5) для начала подачи пара;
- регулировать интенсивность подачи пара возможно поворотом переключателя режимов (A9) против часовой стрелки, перемещая метку (A7) из положения (A5) до упора влево;
- в процессе подачи красный кольцевой индикатор вокруг кнопки (A1) будет плавно мигать;
- чтобы завершить подачу пара необходимо повернуть переключатель режимов (A9) в положение (A8).



## Осторожно!

- подача пара производится под давлением, избегайте опасности ошпаривания;
- процесс подачи пара сопровождается механической вибрацией, которая вызвана прерывистой работой водяного насоса, что является нормой и не влияет на безопасность и последующее использование устройства;
- во время процесса подачи пара, а также после его окончания до полного остывания трубки (18), все манипуляции с ней производятся только при помощи насадки (17).

# ОХЛАЖДЕНИЕ БОЙЛЕРА

Для приготовления кофе сразу же после процесса вспенивания молока, необходимо предварительно охладить бойлер, в противном случае кофе будет подгоревшим.

Для охлаждения бойлера действуйте в следующем порядке:

- поместите пустую ёмкость среднего объёма под сопло (19);
- переведите метку переключателя режимов (A7) в положение (A6), чтобы обеспечить непрерывную подачу горячей воды для охлаждения бойлера;
- подача горячей воды автоматически прекратится, когда бойлер достаточно остынет;
- после того как водяной насос перестанет работать, а вода перестанет поступать из сопла (19), переведите метку переключателя режимов (A7) в положение (A8);
- теперь устройство снова готово к приготовлению кофе.



# ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

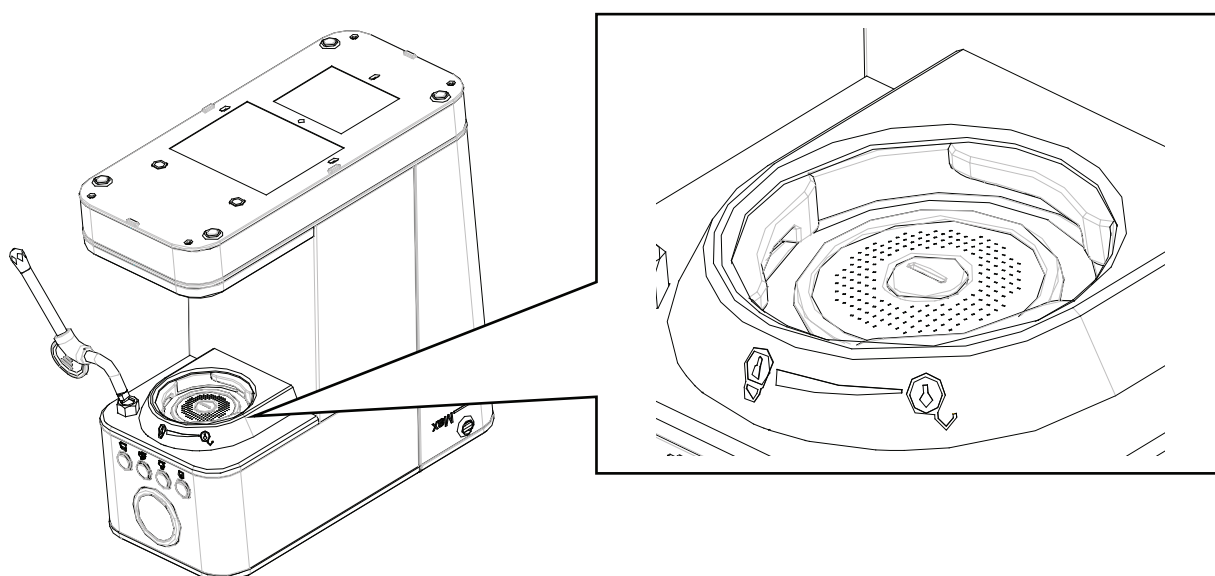
Перед проведением очистки и обслуживания устройства необходимо выключить его нажав на кнопку питания «Вкл/Выкл» и вынуть вилку из розетки. Некоторые внешние и внутренние металлические элементы устройства после работы всё ещё могут быть горячими, поэтому не прикасайтесь к внешним элементам руками пока они не остынут. Дайте прибору время, чтобы все его элементы смогли полностью остыть естественным образом перед очисткой.

## Очистка чаши и носиков холдера, а также фильтр-корзины

- выполните снятие холдера (14) в последовательности, обратной его установке описанной в соответствующем разделе «Установка холдера (рожка) в заварочный узел» настоящей инструкции;
- удалите гущу молотого кофе из фильтр-корзины и чаши холдера (6), после чего промойте их в тёплой воде с мягким моющим средством. Внимательно осмотрите дно фильтр-корзины и убедитесь, что отверстия не забиты, а при необходимости аккуратно очистите их иголкой или булавкой. Не помещайте их для очистки в посудомоечную машину;
- протрите носики холдера (рожка) влажной тряпкой или салфеткой, а также удалите возможные остатки гущи;
- верните холдер обратно в заварочный узел, но без фильтр-корзины в его чаше;
- разместите под холдером пустую ёмкость объёмом не менее 200 мл;
- переведите метку переключателя режимов (A7) в положение (A8);
- нажмите кнопки (A2) или (A3) для начала подачи горячей воды через заварочный узел — это даст эффект промывки.

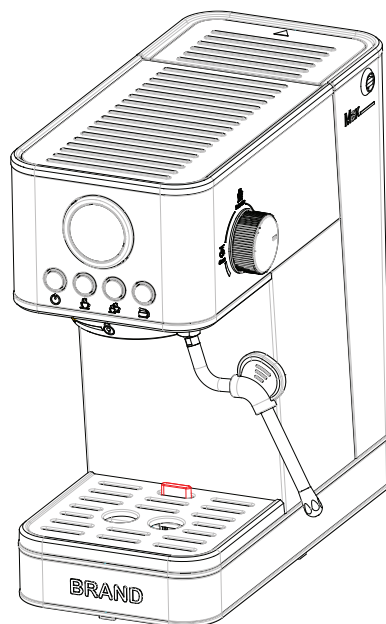
## Очистка водовыпускного отверстия

- после каждого использования водовыпускное отверстие может содержать остатки кофе, поэтому протирайте его щёткой или влажным полотенцем, а также мойте его горячей водой до и после каждого использования.
- кроме того, каждый раз, после приготовления примерно 200 порций кофе, необходимо промывать водовыпускное отверстие, пропуская через него не менее 0,5 л горячей воды, для чего нажмите кнопку (A4), не используя при этом молотый кофе.



### Очистка резервуара для воды

Снимите резервуар для воды (13) и слейте из него остатки воды. Рекомендуется опорожнять резервуар каждый раз до и после использования устройства. Снятый резервуар тщательно промойте тёплой водой с моющим средством и высушите его. Не помещайте резервуар в посудомоечную машину для очистки.



### Очистка поддона для сбора капель

Каждый раз, когда красный поплавок поднимается выше уровня решётки (7), это указывает на необходимость опорожнения поддона для сбора капель (10), чтобы избежать его переполнения или появления в нём запаха затхлой воды.

### Очистка прибора

Протрите корпус прибора влажной мягкой тканью. Не очищайте прибор абразивными моющими средствами или салфетками с абразивными элементами, чтобы не поцарапать поверхность прибора.

Важно! не допускайте погружения прибора полностью или частично в воду или другие жидкости.

### Очистка сопла стимера

1. Одной рукой крепко удерживайте стимер (18), а другой аккуратно открутите сопло (19), поворотом его против часовой стрелки.
2. Тщательно промойте стимер и сопло тёплой водой с нейтральным моющим средством.
3. Убедитесь, что отверстие стимера не закупорено и при необходимости аккуратно очистите его изнутри длинным тонким инструментом.
4. Верните сопло (19) на свое штатное место.

### Хранение

1. Перед постановкой устройства на длительное хранение, все детали необходимо предварительно тщательно очистить и высушить.
2. Не устанавливайте холдер (14) в заварочный узел, если не предполагается использовать устройство в течение длительного времени, это может повредить уплотнительное кольцо холдера, что впоследствии станет причиной утечки воды из-под него.

# УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Отложения водного камня и известкового налёта влияют на эффективность нагрева прибором воды, поэтому необходимо периодически удалять накипь образующуюся в процессе использования устройства.

Если для приготовления кофе используется мягкая отфильтрованная вода, то процедуру очистки следует производить примерно через каждые 100 циклов работы, а если жёсткая водопроводная вода, то примерно через каждые 50 циклов.

**Внимание!** все средства для удаления накипи содержат кислоты, которые представляют собой серьёзную опасность для здоровья и жизни человека. При попадании такой кислоты на открытые участки кожи или в глаза, она вызывает сильный химический ожог, а её испарения способны серьёзно повредить не только органы дыхания, но и органы зрения человека. Поэтому работы по удалению накипи необходимо проводить в хорошо проветриваемом помещении с применением средств индивидуальной защиты. Не менее важно соблюдать указания производителя по технике безопасности, приведённые на упаковке средства и в инструкции на него.

Для удаления накипи выполните следующие действия:

1. Добавьте специальное средство для удаления накипи в резервуар для воды (13).
2. Добавьте в резервуар тёплую очищенную отфильтрованную воду, температурой около 30 °С, в объёме согласно инструкции производителя на средство для удаления накипи.
3. Убедитесь, что холдер (14) не установлен в заварочный узел.
4. Установите на решётку (7) пустую ёмкость достаточного объёма под заварочным узлом для сбора отработанного средства.
5. Переведите прибор в режим ожидания согласно действиям описанным в пункте 1 раздела «Подготовка к работе» настоящей инструкции.
6. Убедитесь, что метка переключателя режимов (A7) находится в положении (A8).
7. Одновременно нажмите кнопки (A2) и (A3) и удерживайте их в течение 2 сек., при этом голубые кольцевые индикаторы вокруг них будут синхронно мигать, а прибор приступит к выполнению программы удаления накипи. Во время выполнения программы выполняется серия очисток с паузами.

## Внимание!

- программа удаления накипи состоит из примерно 15 следующих непрерывно друг за другом циклов очистки. Каждый такой цикл состоит из работы прибора в течение около 20 сек. и последующей паузы продолжительностью приблизительно в 30 сек. По окончании выполнения этой программы голубые кольцевые индикаторы вокруг кнопок (A2) и (A3) гаснут, работа водяного насоса останавливается и прибор переходит в режим ожидания промывки чистой водой.

- в режиме удаления накипи вы в любой момент можете нажать на кнопку питания «Вкл/Выкл» (A1), чтобы приостановить выполнение программы, при этом голубые кольцевые индикаторы вокруг них во время паузы светятся постоянно. Для того, чтобы совсем выйти из режима удаления накипи и отменить выполнение этой программы, необходимо вынуть вилку питания из розетки.

8. Извлеките резервуар для воды (13), опорожните и промойте его под проточной водой.
9. Выполните действия описанные в разделе «Заполнение резервуара для воды» настоящей инструкции и установите резервуар обратно в прибор на штатное место;

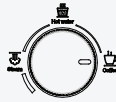
10. Опорожните ёмкость для сбора отработанного средства и верните её на прежнее место.
11. Одновременно нажмите кнопки (A2) и (A3) и удерживайте их в течение 2 сек., чтобы снова перейти в режим очистки от накипи.
12. Повторите ещё один раз шаги с 8 по 11.
13. Убедитесь, что метка переключателя режимов (A7) находится в положении (A8). Прибор готов к работе.

### Важно!

Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные качеством воды и отложением накипи, за исключением случаев когда удаление накипи производится регулярно и в порядке описанном в настоящей инструкции.

## РАСПРОСТРАНЁННЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Проблема	Возможная причина	Решение
Кофе не льётся из носиков холдера (рожка)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нет воды в резервуаре.</li> <li>2. Слишком мелкая степень помола кофе.</li> <li>3. Избыток кофе в фильтр-корзине.</li> <li>4. Не включено питание устройства.</li> <li>5. Кофе спрессован в фильтр-корзине слишком сильно.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Наполните резервуар для воды.</li> <li>2. Используйте кофе более грубой степени помола.</li> <li>3. Уменьшите количество кофе в фильтр-корзине.</li> <li>4. Подключите шнур в розетку и нажмите кнопку питания устройства.</li> <li>5. Засыпая кофе в фильтр-корзину, не трамбуйте его слишком сильно.</li> </ol>
Кофе льётся через край холдера (рожка)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Холдер (рожок) неправильно установлен в заварочный узел.</li> <li>2. На бортике фильтр-корзины излишки кофе.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Установите холдер (рожок) как указано в разделе «Установка холдера (рожка) в заварочный узел».</li> <li>2. Очистите бортик фильтр-корзины от излишков кофе, а также замок заварочного узла, то есть место, куда входят ушки холдера.</li> </ol>
Кофе льётся слишком быстро	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Слишком грубая степень помола кофе.</li> <li>2. Мало кофе в фильтр-корзине.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Используйте кофе более тонкой степени помола.</li> <li>2. Добавьте кофе в фильтр-корзину.</li> </ol>
Кофе льётся слишком медленно	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Избыток кофе в фильтр-корзине.</li> <li>2. Слишком мелкая степень помола кофе.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Уменьшите количество кофе в фильтр-корзине.</li> <li>2. Используйте кофе более грубой степени помола.</li> </ol>

<p>Световой индикатор кнопки питания быстро мигает, отсутствует предварительный нагрев.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Программа не может обнаружить сигнал от переключателя режимов (A9) во время предварительного нагрева.</li> <li>2. Температура бойлера слишком высокая из-за длительной работы.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Установите ручку на режим приготовления кофе.</li> </ol>  <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Подождите, пока нагреватель остынет.</li> </ol>
<p>Не происходит вспенивание молока</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Молоко недостаточно охлаждено.</li> <li>2. Сопло стимера забито засохшими остатками молока.</li> <li>3. Недостаточная жирность молока.</li> <li>4. Сопло стимера опущено слишком глубоко в молоко.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оптимальная температура молока около 5 °C.</li> <li>2. Обратитесь к подразделу «Очистка сопла стимера».</li> <li>3. Выбирайте молоко с жирностью выше 3%.</li> <li>4. Обратитесь к разделу «Приготовление воздушной пены из молока» и повторите процесс.</li> </ol>
<p>Колд брю (cold brew) получается слишком тёплым</p>	<p>Бойлер устройства ещё не остыл с момента последнего приготовления.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Добавьте лёд в резервуар для воды, чтобы быстро понизить температуру воды в нём.</li> <li>2. Переключите в режим колд брю (cold brew) и подождите остывания бойлера устройства перед приготовлением холодного кофе.</li> </ol>

## УТИЛИЗАЦИЯ

Этот продукт нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Этот продукт следует утилизировать в авторизованном месте по переработке электрических и электронных приборов. Собирая и перерабатывая отходы, вы помогаете экономить природные ресурсы и обеспечиваете утилизацию продукта экологически безопасным способом.

# ГАРАНТИЯ

Дата продажи \_\_\_\_\_

Серийный номер \_\_\_\_\_

Гарантийный срок эксплуатации с момента приобретения 2 года. Срок службы изделия – 5 лет со дня приобретения товара. Если продукт неисправен, пожалуйста, свяжитесь с вашим продавцом.

Гарантийные обязательства действуют в течении всего установленного гарантийного срока, при условии что, неполадки в изделии не возникли вследствие нарушения потребителем правил пользования, действия третьих лиц или непреодолимой силы. Номер партии изделия должен соответствовать указанному в гарантийном талоне.

Гарантийные обязательства не действуют в случае:

1. Если неисправность изделия явилась следствием нарушения требований по безопасности его использования и правил хранения, действия третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природных катастроф и т.п.);
2. При наличии следов вскрытия изделия;
3. При повреждениях изделия в результате воздействия электрического импульса, статического электричества, неправильного или отсутствующего заземления изделия, повреждения первичных цепей электропитания изделия вследствие нарушений в сети электропитания;
4. При обнаружении механических повреждений или повреждений, вызванных несоблюдением требований хранения и эксплуатации изделия (механические повреждения корпуса и его элементов, деформация корпуса из-за перегрева, коррозионные разрушения, выдавливание жидкокристаллического дисплея, следы краски, клея и др.);
5. Гарантия не распространяется на аксессуары и расходные материалы (лампочки, батарейки для пультов дистанционного управления, фильтры вытяжек, ворсовые губчатые фильтры, ёмкости для льда и т.п.), а также на повреждения, вызванные качеством воды и отложением накипи.

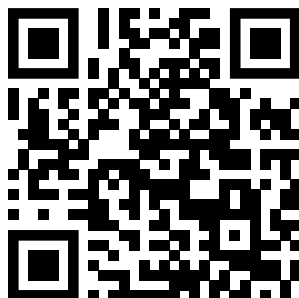
Настоящим подтверждаю получение изделия без механических повреждений, в полной комплектности и пригодного к использованию, а также подтверждаю согласие с условиями гарантии.

\_\_\_\_\_/Подпись продавца/ \_\_\_\_\_/Подпись покупателя/

М.П.

## СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ

Актуальный список авторизованных сервисных центров Libhof вы можете найти на официальном сайте



[libhof.ru/services/](http://libhof.ru/services/)



**Производитель: Libhof Electronics LTD., Slovakia**

Производственный филиал: Zhongshan Aouball Electric Appliances Co., Ltd. Address: no.1, Wanrui street, Nantou Town, Zhongshan city, Guangdong, China.

Импортер: ООО "Автомаркет-регионы"

Срок службы: 5 лет

[libhof.ru](http://libhof.ru)

Телефон горячей линии: **8 800 550-23-18**

**EAC**