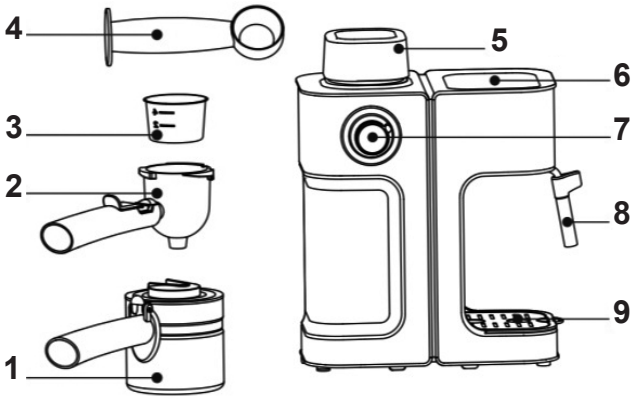
Feel Maestro at home ®

EN **Owner's manual.** Coffee maker
DE **Bedienungsanleitung.** Kaffeemaschine
PL **Instrukcja obsługi.** Ekspres do kawy
RO **Manualul proprietarului.** Cafetiera
RU **Руководство по эксплуатации.** Кофеварка
UA **Керівництво з експлуатації.** Кавоварка

Model/Модель: **MR-411**



EN Description of the appliance 4
DE Gerät 14
PL Konstrukcja urządzenia 26
RO Structura produsului 37
RU Устройство прибора 47
UA Склад приладу 58

Pictures/ Bilder/Rysunki/ Figuri/ Рисунки/ Малюнки **1**

Dear customer, we thank you for purchase of goods

Functionality, design and conformity to the quality standards guarantee to you reliability and convenience in use of this device. Please read and comply with these original instructions prior to the initial operation of your appliance and store them for later use of subsequent owners.

The coffee maker is intended only for the preparation of beverages in living (home) conditions.

Under condition of observance of user regulations and a specialpurpose designation, a parts of appliance do not contain unhealthy substances.

Technical specifications

Model MR-411
Electrical supply:
Alternating current- AC;
Rated voltage 220-240V;
Rated frequency 50Hz;
Power consumption 800 W
Volume: 240 ml
Pressure: 3.5 Bar
Protective class I
Protection class IPX0

Description of the appliance

Picture1 (page2)

1. Coffeepot
2. Handle of coffee machine
3. Filter screen
4. Coffee spoon
5. Top cover
6. Area for cup warming
7. Knob
8. Steam tube
9. Water pan

Product Safety Instruction and Precautions

1. Please check whether the voltage is consistent before use.
2. The coffee machine for use shall be connected to a ground outlet.
3. Please do not leave the coffee machine when using it, nor let the children or people without self-care ability to get close to the coffee machine.
4. Please do not put the coffee machine in a HI-HEAT place to avoid damage of the machine.
5. Please put the coffee machine on a flat surface.
6. Please do no open the top cover when using the coffee machine.
7. When cleaning the coffee machine, please have the pressure released before unplug the power cord.
8. When cleaning the coffee machine, please do not clean the main engine or the power machine with water.
9. When the product is not in use, please switch the control knob to the position of “RELEASE OFF”.
10. Please contact the authorized service center when there is any faulty of the coffee machine.
11. This product is only made for home use.
12.If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in

order to avoid a hazard.
13. The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
14. The appliance must not be immersed.

WARNING: The filling aperture must not be opened during use.

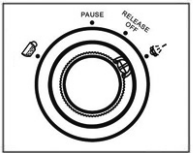
Important Notes
- Please have the pressure released before open the top cover at any time and make sure that the steam are completely discharged.
- Please do not touch the high-temperature components (such as high-pressure steam tube, water outlet, top cover, etc.) when using the coffee machine.
- Please do not use this machine continuously: please wait for 3 minutes after using it every time before starting it again.

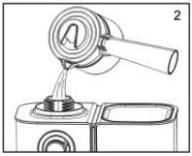
Operating Process

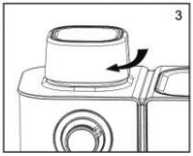
First-time use
1. Take the coffee machine out from the packing box and check whether the accessories are complete.
2. Please clean all the removable parts.
3. Please clean it with clean water for 2-3 times according to coffee-making process: coffee powder is not necessary for cleaning the coffee machine.

Making the Italian Espresso Coffee

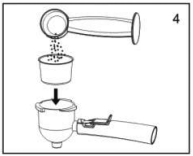
1. Please switch the control knob to the position of “RELEASE OFF” (as shown in Figure 1).
2. Unscrew the top cover counterclockwise; use standard coffee pot to add the right amount of water (as shown in Figure 2): minimum 2 cups and maximum 4 cups. 3. Screw the top cover of the coffee machine clockwise (as shown in Figure 3)

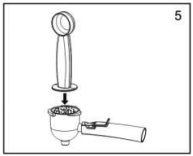


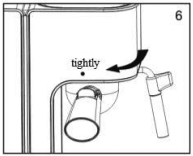




4. Use the standard coffee spoon to add the right amount of coffee powder (as shown in Figure 4); Use the end of the coffee spoon handle to even the coffee power out and compress it tightly (as shown in Figure 5)
5. Please make the coffee funnel upward aligning with the “Inserting” position of the coffee machine, and switching it to the “Locking” position according to «→» (as shown in Figure 6)







6. Put the standard coffee pot on the water pan.
7. Switching on the power: switch the control knob to the position of “ ” and the indicator light is on. After about 3 minutes, the coffee is flowing out from the funnel. 8. When the coffee reaches the required amount, please switch the control knob to the “PAUSE” position and the indicator light is off. The machine stops working

and the Italian Espresso Coffee making is completed.
9. Switch the control knob to the position of “RELEASE OFF” and discharge the remained pressure. 10. Machine with automamatic power off, In case the user forgets to pull out the power plug after coffee making or milk frothing, the coffee machine will automatically power off five minutes later. If you want to make coffee or froth steam again after automatic power off, you must turn the function knob to «PAUSE» or «RELEASE» position, or off/on the power switch to reset and restart using the machine.

WARNING: The coffee machine can not be kept working continuously. If you need to use it again, please wait for 3 minutes after releasing the steam.

Making cappuccino or other fancy coffee

1. Cappuccino is made of espresso + foamed milk So you need to make espresso at first, and the following content mainly describes the process of milk foaming.
2. Switch the control knob to «RELEASE OFF» position, unscrew the top cover to add the right amount of water, and screw the top cover of the coffee machine.
3. Pour the ice milk into the latte cup. Please use the whole pure milk: cold is better. Because the milk volume will expand 2-3 times after foaming, so please select the appropriate container.
4. Switch the control knob to the position of « » and the indicator light is on. After 1 minute, the steam tube starts to release the steam. When the steam comes out, firstly please spray it to clear away the remaining hot water inside the tube. After seeing the water drops coming out from the tube, switch the knob to the «PAUSE» position.
5. Immerse the top of the steam tube to 1/3 position of the milk ,

and switch the control knob to the position of «». Gradually move the top of the steam tube to the place where is just beneath the milk surface, but it could be not higher than the surface. At this time, there will be a fizzy sound and the milk will be in vortex form in the latte art cup, which means the air is getting into the milk.
6. When the milk foam is rich enough, put the steam tube deep into the milk and make the milk temperature rise to about 66°C, and then the milk foaming process is completed. Switch the control knob to «PAUSE» position and then remove the latte art cup.
7. Firstly, pour the espresso coffee into the coffee cup, and then the foamed milk into the coffee cup. By now the cappuccino coffee is done. You can also add the right amount of sugar or cocoa powder on top according to your taste.

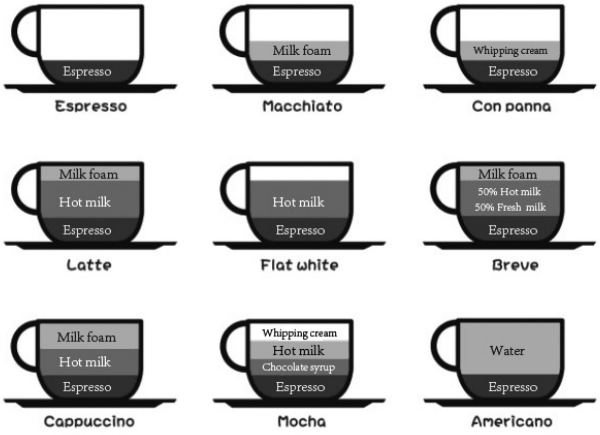
Common trouble shooting

Fault	Cause analysis	Solution
The coffee is spill out from the gap of the funnel	There are sundries inside the seal ring	Clean the sundries inside the seal ring.
	The coffee powder is too fine.	Please replace it with the coffee powder which is relevantly coarse.
	The coffee powder has been compressed too tightly.	Please compress the coffee power with strength of 8 pounds (about 9kg)
	The seal ring is be of aging.	Please contact the authorized service center.

The coffee handle could not be switched to the lock position.	The coffee powder amount has exceeded the max scale of the funnel.	Decrease the amount of the coffee powder.
	The coffee powder hasn't be added and the handle could not be switched to the right place.	Please contact the authorized service center.
The machine works normally when making coffee but couldn't make the milk foam.	There is no water in the machine.	Add water after releasing the pressure.
	The steam mouth is blocked.	Clean the steam mouth with a clip.
		Add right amount of vinegar into the water tank.

Making methods of fancy coffee

Any kinds of fancy espresso coffee are made on the basis of Espresso. Adding milk can not only can add some milky aroma for the coffee, but also can create a variety of tastes through making milk, milk foam and cream in different proportions, which provides us with a lot of options. The picture below simply shows us a variety of common proportion of milk in the coffee.



Cleaning

1. After making the milk foam, the steam tube should be cleaned with a piece of damp cloth in time to avoid the remaining milk attaching to the steam tube.
2.After packing the milk foam, switch the control knob to the «» position again and clean the steam mouth in case the steam mouth is blocked by the remaining milk.
3. Switch the control knob to the «RELEASE OFF» position and remove the coffee funnel after the steam is completely discharged. Clean the coffee powder residue.
4. Clean all the removable parts with clean water and make them dry in the air thoroughly.
5. If there is water remaining in the coffee machine, it can be poured out after the steam is discharged completely; it can also be made to flow out of the way from the outlet through the way of making coffee.

Regular cleaning and maintenance

1. To ensure pure coffee taste, please conduct descaling, cleaning and maintenance for coffee machines after using it for 2-3 months.
2. Please use the «Disincrustant for coffee machine» to conduct descaling of the coffee machine (The water and disincrustant ratio is about 4: 1, or please refer to the operating instruction). If there is no disincrustant, you can use the «citric acid» instead (The water and citric acid ratio is about 100:
3. There is no need to put coffee powder when cleaning the coffee machine.
4. Please clean the water outlet and steam tube respectively according to the steps of making cappuccino. 5. Then use water to clean it for more than 3 times to make sure it is clean.
6. Please make sure that the coffee machine shall rest for more than 3 minutes every time in the repeating cleaning process.

Storage

- Switch off the appliance and let it completely cool before storage.
- Wipe and dry the appliance before storage.
- Store the appliance in a cool, dry and clean place beyond the access of children and people with limited physical and mental abilities.

Environmental protection

The equipment is labeled in accordance with the European Directive 2012/19/EC «On the disposal of electrical and electronic waste» crossed-out garbage container sign This label indicates that this equipment must not be disposed of with other household waste at the end of its useful life. The user is obliged to hand it over to the collection point for electrical and electronic equipment waste. Electrical equipment waste is hazardous to the environment. Proper handling of used electrical and electronic equipment avoids

harmful effects on human health and the environment resulting from the presence of hazardous components, as well as improper storage and recycling of such equipment. The manufacturer shall not be liable for any damage caused by the intended or improper use of the equipment. The manufacturer has the right to change product specifications at any time without prior notice for design, commercial, aesthetic or other reasons.

Das Produkt ist in der Ukraine zertifiziert

Design und Qualitätsstandards garantieren Ihnen die Zuverlässigkeit und einfache Bedienung dieses Produkts.
Bitte lesen Sie dieses Handbuch und sie als Referenz während der gesamten Lebensdauer des Geräts zu speichern.
Der Kaffeekocher ist nur zur Zubereitung von Getränken beim Haushalt vorgesehen.
Vorbehaltlich der Regeln des Betriebs und der Zweck, Teilen des Produkts enthalten keine schädlichen Substanzen.

Technische Eigenschaften

Modell: MR-411
Stromversorgung:
Strom: variabel;
Nennfrequenz: 50 Hz;
Bemessungsspannung (Bereich): 220-240 V;
Nennleistung: 800 W;
Volumen: 240 ml.
Druck: 3,5 bar
Schutzklasse gegen elektrischen Schlag I;
Schutz des Gehäuses vor Feuchtigkeit ist herkömmlichen entspricht IPX0;

Produktvorrichtung

Abbildung 1 (Seite 2)

1. Brühgruppe
2. Filterhalter für Kaffeemaschine
3. Filtersieb
4. Kaffeelöffel
5. Deckel
6. Warmhaltezone für Becher
7. Bedienknopf
8. Dampfrohr
9. Wasserschale

Sicherheitsmaßnahmen

Sehr geehrter Nutzer, folgenden anerkannten sicherheitstechnischen Regeln und Vorschriften in diesem Handbuch aufgeführten nutzt dieses Instrument extrem sicher.

ACHTUNG!

- Tauchen Sie niemals das Gerät, das Netzkabel und Stecker in Wasser oder anderen Flüssigkeiten.
- Nehmen Sie nicht das Gerät mit nassen Händen.
- Ziehen Sie immer die Kaffeemaschine vom Netz mit Wasser zu füllen, zu reinigen.

Die Nichteinhaltung der Regeln einzuhalten, besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!

- Lassen Sie niemals das Gerät nicht unbeaufsichtigt!
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät und vor der Reinigung und Lagerung nicht mehr verwenden. Bevor Sie das Gerät vom Netz zu trennen den Schalter auf die Position „AUS“.
- Man darf nicht das Gerät, bei Sie den Netzstecker aus der

Steckdose durch das Kabel ziehen, ausschalten.
- Bevor Sie das Gerät verwenden, stellen Sie sicher, dass die Versorgungsspannung auf dem Gerät angegebene an die Netzspannung in Ihrem Haus entspricht.
- Das Gerät darf nur an eine Steckdose angeschlossen werden, die eine Masseverbindung. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose in Ihrem Haus für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist.
- Die Verwendung der elektrischen Verlängerungskabel oder Adapter Netzstecker kann zu Schäden am Gerät und einen Brand verursachen.
- Benutzen Sie niemals das Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker, wenn das Gerät nicht richtig funktioniert, wenn das Gerät beschädigt oder auf dem Wasser aufschlug. Schützen Sie das Gerät selbst zu reparieren; wenden Sie das nächstgelegenen Servicezentrum an.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch bei Kinder und Menschen mit Behinderungen und bei Menschen die keine Kenntnisse und Erfahrungen in der Anwendung von Haushaltsgeräten haben, wenn sie nicht unter der Kontrolle sind, oder Menschen, die für ihre Sicherheit beauftragt werden.
- Lassen Sie keine Kinder c Gerät oder seiner Verpackung zu spielen.
- Halten Sie das Netzkabel heißen Oberflächen und scharfe zu berühren.
- Vermeiden Sie starke Spannung, von der Kante des Tisches, Zimmer baumelt und das Netzkabel verdrehen.
- Entsorgen Sie das Gerät, lassen Sie es nicht kippt.
- Stellen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Verwenden Sie das Gerät nicht während eines Gewitters, Sturm. Während dieser Zeit kann die Netzspannung springen.

Aktion in Notsituationen

- Wenn das Gerät ins Wasser fällt, ziehen Sie sofort das Netzkabel, ohne das Gerät selbst zu berühren oder auf das Wasser.
- Im Falle des Auftretens des Rauchs, Funken, starken Geruch von gebrannte Isolation, sollen Sie sofort Gebrauch des Gerätes unterbrechen, den Netzstecker ziehen, und Servicezentrum anwenden.

ACHTUNG!
- Lassen Sie den Druck ab, bevor Sie den oberen Deckel öffnen, und vergewissern Sie sich, dass der Dampf vollständig entweicht.
- Berühren Sie bei der Benutzung der Kaffeemaschine keine Hochtemperaturteile (z. B. das Hochdruckdampfrohr, den Wasserauslass, die obere Abdeckung usw.).
- Verwenden Sie die Kaffeemaschine nicht im Dauerbetrieb. Legen Sie vor jeder neuen Kaffeezubereitung eine Pause von 3 Minuten ein.
- Tragen Sie nicht das Gerät funktioniert im EIN-Zustand.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, stabile, ebene, rutschfeste Oberfläche.
Die Nichteinhaltung der oben genannten Regeln besteht die Gefahr von Verbrennungen!

- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die in diesem Handbuch aufgeführt sind.

Für die kommerzielle Nutzung kaufen Sie Geräte für industrielle Zwecke.

Gebrauch des Geräts

Erste Schritte

Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, stellen Sie sicher, dass alle Teile des Gerätes nicht beschädigt werden.

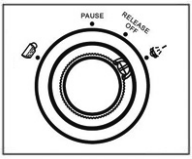
Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile des Geräts und spülen Sie sie mit klarem Wasser ab.

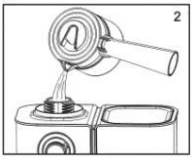
Zubereitung von Espresso-Kaffee

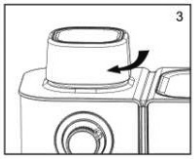
Drehen Sie den Drehknopf auf die Position „RELEASE OFF“ (wie in Abbildung 1 dargestellt).

Schrauben Sie die obere Abdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab; verwenden Sie die Kaffeekanne, um die gewünschte Wassermenge einzufüllen (siehe Abbildung 2): mindestens 2 Tassen und maximal 4 Tassen.

Schrauben Sie die obere Abdeckung der Kaffeemaschine im Uhrzeigersinn fest (siehe Abbildung 3).





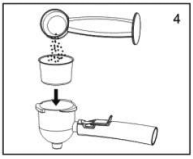


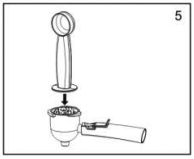
Füllen Sie mit dem Kaffeelöffel die gewünschte Menge gemahlenen Kaffee ein (wie in Abbildung 4 dargestellt);

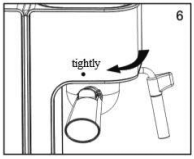
Verwenden Sie das Ende des Stiels des Kaffeelöffels als Tamper, um die Oberfläche des Kaffees zu glätten und anzudrücken (siehe Abbildung 5).

Bewegen Sie den Kaffeetrichter nach oben (Horn), richten Sie ihn auf die Position „Einsetzen“ der Kaffeemaschine aus und schalten Sie ihn in die Position „Verriegeln“ → (wie in Abbildung 6 dargestellt).

Stellen Sie die Brühkanne auf die Wasserschale.







Schalten Sie das Gerät ein: Drehen Sie den Drehknopf auf „ “ , die Kontrollleuchte leuchtet auf. Nach ca. 3 Minuten beginnt der Kaffeebrühvorgang.
Wenn der fertige Kaffee die Brühkanne gefüllt hat, drehen Sie den Drehknopf auf „PAUSE“, die Kontrollleuchte erlischt. Das Gerät hört auf zu arbeiten und die Espressozubereitung ist beendet.
Drehen Sie den Drehknopf auf die Position „RELEASE OFF“ und lassen Sie den restlichen Druck ab.

Das Gerät ist mit einer automatischen Abschaltfunktion ausgestattet. Wenn der Benutzer vergisst, das Gerät nach der Kaffeezubereitung oder dem Aufschäumen von Milch auszustecken, schaltet sich das Gerät nach 5 Minuten automatisch ab. Wenn Sie nach der automatischen Abschaltung wieder Kaffee zubereiten möchten, müssen Sie den Drehknopf in die Position „PAUSE“ oder „RELEASE“ drehen oder den Netzschalter aus-/einschalten, um die Kaffeemaschine neu zu starten.

WARNUNG: Das Gerät kann nicht ununterbrochen laufen.
Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es mindestens 3 Minuten abkühlen, bevor Sie ein neues Getränk zubereiten.

Zubereitung eines Cappuccinos

Ein Cappuccino besteht aus: Espresso + aufgeschäumter Milch.
Daher müssen Sie zuerst den Espresso zubereiten.
In den folgenden Informationen wird beschrieben, wie Sie

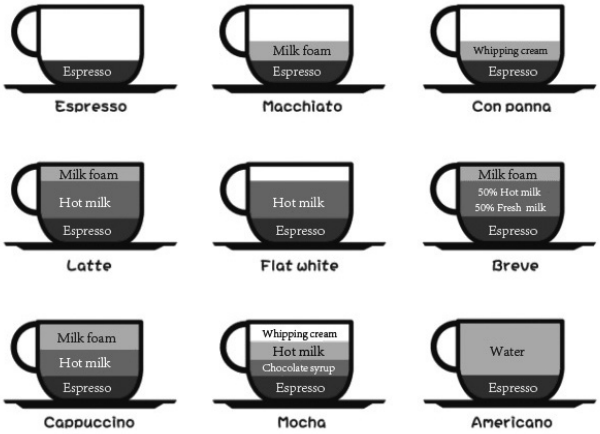
aufgeschäumte Milch zubereiten.

Drehen Sie den Drehknopf auf die Position „RELEASE OFF“, schrauben Sie den Deckel ab, um die gewünschte Wassermenge einzufüllen, und schrauben Sie den Deckel wieder auf.
Gießen Sie die kalte Milch in eine Tasse. Verwenden Sie Vollmilch, vorzugsweise kalte Milch. Da sich das Volumen der Milch nach dem Aufschäumen um das 2-3fache erhöht, wählen Sie eine Tasse mit dem gewünschten Volumen.
Drehen Sie den Drehknopf auf „ “ und die Kontrollleuchte leuchtet auf. Nach 1 Minute beginnt das Dampfrohr, Dampf abzugeben. Wenn der Dampf austritt, sprühen Sie ihn zuerst ab, um das restliche heiße Wasser im Rohr zu entfernen. Wenn Sie Wassertropfen aus dem Rohr austreten sehen, drehen Sie den Drehknopf auf die Position PAUSE.
Tauchen Sie das obere Ende des Dampfrohrs bis zu 1/3 des Milchstands ein und drehen Sie den Drehknopf in die Position „ “. Bewegen Sie das obere Ende des Dampfrohrs allmählich bis knapp unter den Milchstand. Zu diesem Zeitpunkt ist ein zischendes Geräusch zu hören und die Milch in der Tasse bildet einen Trichter, was bedeutet, dass Luft in die Milch eingedrungen ist.

Wenn der Milchschaum dick genug ist, stecken Sie den Dampfschlauch tief in die Milch und erhöhen Sie die Milchtemperatur auf ca. 66°, dann ist der Milchschaumvorgang abgeschlossen. Drehen Sie den Drehknopf auf die Position „PAUSE“ und nehmen Sie die Tasse heraus.
Gießen Sie zuerst den Espresso in die Tasse und dann die aufgeschäumte Milch in die Tasse. Der Cappuccino ist fertig. Je nach Geschmack können Sie noch Zucker oder Kakaopulver hinzugeben.

Espresso wird für die Zubereitung verschiedener Kaffeesorten verwendet. Durch die Zugabe von Milch kann man dem Kaffee nicht nur ein milchiges Aroma verleihen, sondern auch eine Vielzahl von Geschmacksrichtungen erzeugen.

Die Zugabe von aufgeschäumter Milch und Sahne in unterschiedlichen Anteilen bietet viele Möglichkeiten. Die folgende Abbildung zeigt die Klassifizierung der Espressosorten.



Allgemeine Techniken zur Fehlerbehebung

Störung	Analyse der Ursache	Lösung
Der Kaffee fließt aus der Trichteröffnung.	O-Ring verstopft	Reinigen Sie den O-Ring
	Der Kaffee ist zu fein gemahlen	Gröber gemahlenen Kaffee verwenden
	Der Kaffee wird zu fest gepresst.	Drücken Sie den Kaffee nicht so gründlich aus
	Der O-Ring ist verschlissen	Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
Der Knopf des Filterhalters (Kegel) konnte nicht in die verriegelte Position gebracht werden.	Der Filtertrichter ist mit Kaffee überfüllt	Reduzieren Sie die Kaffeemenge
	Es wurde kein Kaffee eingefüllt und der Drehknopf lässt sich nicht in die richtige Position bringen.	Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
Das Gerät funktioniert bei der Kaffeezubereitung normal, kann aber keine Milch aufschäumen.	Es befindet sich kein Wasser im Gerät	Nach der Druckentlastung Wasser nachfüllen.
	Der Dampfanschluss ist verstopft	Reinigen Sie den Dampfauslass

Reinigung und Pflege

ACHTUNG!

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit dem Netzwerk verbunden.
- Vor der Reinigung lassen Sie den Netzstecker ziehen und abkühlen.
- Verwenden Sie keine scheuernden oder scharfen Reinigungsmittel.

- Tauchen Sie niemals das Gerät aus seiner Netzkabel und Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Das Gerät darf nicht mit der Waschmaschine gewaschen werden.

Nachdem sich Milchschaum gebildet hat, wischen Sie das Dampfrohr in regelmäßigen Abständen mit einem feuchten Tuch ab, um zu verhindern, dass sich Milchreste auf dem Dampfrohr absetzen.

Drehen Sie den Drehknopf nach dem Auffangen des Milchschaums wieder auf „ “ und reinigen Sie die Dampföffnung, falls diese durch Milchreste verstopft sein sollte.
Drehen Sie den Drehknopf auf die Position „RELEASE OFF“ und nehmen Sie den Kaffeetrichter heraus, wenn der gesamte Dampf ausgetreten ist. Reinigen Sie die Kaffeerückstände.
Wenn sich noch Wasser im Gerät befindet, können Sie es ausgießen, nachdem der Dampf vollständig entwichen ist; Sie können es auch während der Kaffeezubereitung aus dem Auslass fließen lassen.
1. Um einen reinen Kaffeegeschmack zu gewährleisten, entkalken und reinigen Sie die Kaffeemaschine nach dem Gebrauch alle 2-3 Monate.
2 Verwenden Sie „Entkalker für Kaffeemaschinen“ (das Verhältnis von Wasser zu Entkalker beträgt etwa 4: 1, oder siehe Bedienungsanleitung). Wenn kein spezielles Mittel verfügbar ist, kann stattdessen „Zitronensäure“ verwendet werden (das Verhältnis von Wasser zu Zitronensäure beträgt ca. 100:3).
3. Die Lösung wird in den Wassertank gegossen und dann der Espressobrühvorgang eingeschaltet (ohne Verwendung von Kaffee). Im abgelassenen Wasser sollten sich keine Ablagerungen befinden. Ist dies nicht der Fall, muss der Vorgang mit einer Pause von 3 Minuten zwischen den Reinigungsschritten wiederholt

werden.
Für die regelmäßige Reinigung des Gerätes Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile mit Wasser (Filterhalter, Ständer) eine Seifenlösung oder einem milden Reinigungsmittel gründlich spülen, um es unter fließendem Wasser zu spülen. Reinigen Sie die Filter aus den Rückständen von Kaffee.
Machen Sie die Düse zum Extrahieren der Kaffee mit einem feuchten Schwamm regelmäßig sauber.
Jede andere Wartung durch qualifiziertes Personal im Servicezentrum durchgeführt werden..

Lagerung

- Vor der Lagerung, ziehen Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät und trocken es vor der Lagerung.
- Wickeln Sie nicht das Netzkabel um die Aufnahme oder nicht gekühlter Einheit.
- Lagern Sie das Gerät in einem kühlen, trockenen Ort, geschützten. Ort fern von Kindern und Menschen mit Behinderungen.

Entsorgung

Das Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU «über die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten» mit dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet. Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Gerät am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit dem übrigen Hausmüll entsorgt werden darf. Der Benutzer ist verpflichtet, es zu einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte zu bringen. Elektroaltgeräte sind umweltgefährdend. Ein sachgemäßer Umgang mit Elektro-

und Elektronik-Altgeräten vermeidet schädliche Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt, die sich aus dem Vorhandensein gefährlicher Bestandteile ergeben, sowie eine unsachgemäße Lagerung und Wiederverwertung solcher Geräte. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den bestimmungsgemäßen oder unsachgemäßen Gebrauch des Geräts entstehen. Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Produktspezifikationen jederzeit und ohne vorherige Ankündigung aus gestalterischen, kommerziellen, ästhetischen oder anderen Gründen zu ändern.

Dziękujemy za zakup sprzętu

Funkcjonalność i zgodność ze standardami jakości gwarantują wam pewność i wygodę.

Proszę, uważnie przeczytać poniższą instrukcję i zachować ją w charakterze materiału naukowego, przez cały czas eksploatacji produktu.
Ekspres do kawy jest przeznaczony wyłącznie do przygotowywania napojów w warunkach domowych.
Przy zachowaniu zasad eksploatacji i docelowego przeznaczenia, części wyrobu nie wytwarzają szkodliwych dla zdrowia substancji.

Charakterystyka techniczna

Model: MR-411
Zasilanie elektryczne: Prąd- zmienny;
Nominalna częstotliwość: 50 Hz;
Napięcie nominalne: 220-240 V;
Nominalna moc: 800 W;
Objętość; 240ml.
Ciśnienie: 3,5 bara
Klasa ochrony przed spięciami I;
Wykonanie korpusu zapobiegające przedostawania się wilgoci, odpowiada klasie IPX 0

Budowa urządzenia

Rysunek 1 (strona 2)
1. Czajniczek
2. Uchwyt filtra do ekspresu do kawy
3. Ekran filtra
4. Łyżeczka do kawy
5. Górna pokrywa
6. Strefa podgrzewania filiżanek
7. Pokrętło sterujące
8. Rura parowa
9. Taca na wodę

Środki bezpieczeństwa
Szanowny użytkowniku, zachowanie ogólnie przyjętych przepisów bezpieczeństwa i zasad przedstawionych w danej instrukcji czyni wykorzystanie naszego produktu wyjątkowo bezpiecznym.

UWAGA!
-Nigdy nie wkładaj urządzenia lub jego części do wody lub do innych ciecz.
-Nie bierz urządzenia mokrymi rękami.
-Zawsze odłączaj ekspres od zasilania elektrycznego, gdy chcesz napełnić wodą zbiornik lub oczyścić urządzenie
Przy nieprzestrzeganiu zasad powstaje niebezpieczeństwo porażenia prądem!

-Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez kontroli!
-Zawsze wyjmuj wtyczkę z rozetki, jeżeli skończyłeś wykorzystywać urządzenie, a także przed oczyszczaniem i przechowywaniem.
-Zabronione jest odłączanie urządzenia od sieci poprzez wyrywanie

wtyczki z rozetki za przewód.
-Przed wykorzystaniem urządzenia upewnij się, że napięcie zasilania wskazane na urządzeniu odpowiada napięciu sieci elektrycznej w twoim domu..
-Urządzenie powinno być podłączone tylko do rozetki posiadającej uziemienie.
-Wykorzystanie przedłużaczy elektrycznych lub adapterów wtyczki zasilania może stać się przyczyną uszkodzenia urządzenia lub powstania pożaru.
-Jeżeli urządzenie zostanie wniesione z zimnego do ciepłego pomieszczenia, nie podłączaj urządzenia do prądu przed upływem 2 godzin, dla uniknięcia uszkodzenia z powodu wykształcenia się kondensatu na częściach wewnętrznych urządzenia.
- Nigdy nie korzystaj z urządzenia, jeżeli uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka, jeżeli urządzenie nie działa jak powinno oraz, jeżeli urządzenie jest uszkodzone lub dostało się do wody.
-Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie, zwróć się do najbliższego centrum serwisowego.
-Urządzenie nie jest przeznaczone do wykorzystania przez ludzi z ograniczonymi fizycznymi lub umysłowymi możliwościami.
-Przy wykorzystaniu urządzenia przez dzieci, niezbędna stała kontrola dorosłych.
-Nie pozwalaj dzieciom bawić się opakowaniem produktu.
-Nie dopuszczaj do dotykania przewodu zasilającego do nagrzanych i ostrych powierzchni.
-Nie dopuszczaj silnego naciągnięcia, zwisania z powierzchni roboczych, załamaniom i skręcaniu się przewodu zasilającego.
-Nie rzucaj urządzeniem.
-Nie wykorzystuj urządzenia poza pomieszczeniami.
-Nie wykorzystuj urządzenia w czasie burzy, sztormowego wiatru, ponieważ wtedy możliwe są skoki napięcia sieciowego.
-Nie ustawiaj urządzenia na lub w pobliżu gazowych i elektrycznych

kuchenek lub w pobliżu innych grzejnych urządzeń.

Działanie w ekstremalnych sytuacjach:

-Jeżeli urządzenie wpadło do wody, natychmiast, wyjmij wtyczkę z rozetki, nie dotykając samego urządzenia lub wody.
-W przypadku pojawienia się dymu, iskrzenia, silnego zapachu przypalonej izolacji, natychmiast przerwij wykorzystanie urządzenia, wyjmij wtyczkę z rozetki i zwróć się do najbliższego centrum serwisowego.

UWAGA!
- Przed otwarciem górnej pokrywy zwolnij ciśnienie i upewnij się, że para została całkowicie uwolniona.
- Nie dotykaj elementów o wysokiej temperaturze (takich jak dysza pary pod wysokim ciśnieniem, wylot wody, górna pokrywa itp.) podczas korzystania z ekspresu do kawy.
- Nie używaj ekspresu do kawy w sposób ciągły. Przed przygotowaniem każdej nowej porcji kawy należy odczekać 3 minuty.
- Nie napełniaj urządzenia wodą powyżej znaku maksymalnego poziomu.
-Ustaw urządzenie tylko na stałej, równej, nieśliskiej powierzchni.
Przy nieprzestrzeganiu powyższych zasad istnieje niebezpieczeństwo oparzenia!

-Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów oprócz tych, do których jest ono przeznaczone.

Wykorzystanie urządzenia ogólne zasady

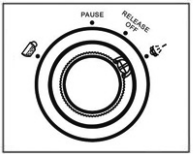
Przygotowywanie do pracy

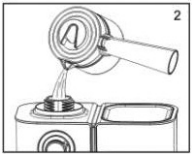
-Przed pierwszym użyciem wyjmijcie ekspres z opakowania, upewnij się, że są wszystkie części urządzenia i nie mają one

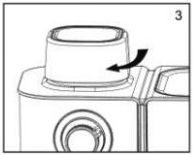
uszkodzeń.
Wyczyść wszystkie zdejmowane części urządzenia i spłucz czystą wodą.

Przygotowanie kawy espresso

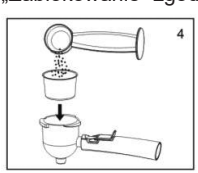
Przełącz pokrętło sterujące do pozycji „RELEASE OFF" (jak pokazano na rysunku 1).
Odkręć górną pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara; Użyj dzbanka do kawy, aby dodać wymaganą ilość wody (jak pokazano na rysunku 2): minimum 2 filiżanki i maksymalnie 4 filiżanki.
Przykręć górną pokrywę ekspresu do kawy w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (jak pokazano na rysunku 3).

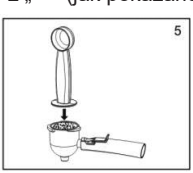


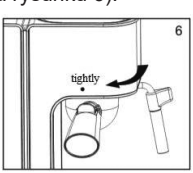




Za pomocą łyżeczki do kawy dodaj odpowiednią ilość zmielonej kawy (jak pokazano na rysunku 4);
Użyj końcówki łyżeczki do kawy jako ubijaka, aby wypoziomować i docisnąć powierzchnię kawy (jak pokazano na rysunku 5).
Przesuń lejek do kawy w górę, dopasowując go do pozycji „Wkładanie" ekspresu do kawy i ustawiając go w pozycji „Zablokowanie" zgodnie z „→" (jak pokazano na rysunku 6).







Umieść czajniczek na tacy z wodą.
Podłącz zasilanie: przesuń pokrętło sterujące do pozycji „ ", wskaźnik zaświeci się.
Po około 3 minutach rozpocznie się proces przygotowywania kawy. Gdy gotowa kawa napełni zaparzacz, przesuń pokrętło sterujące do pozycji „PAUZA", wskaźnik zgaśnie. Urządzenie przestaje działać i kończy się przygotowywanie espresso.
Przesuń pokrętło sterujące do pozycji „RELEASE OFF" i zwolnij pozostałe ciśnienie.
Urządzenie wyposażone jest w funkcję automatycznego wyłączania. Jeśli użytkownik zapomni wyjąć wtyczkę z gniazdka po zaparzeniu kawy lub spienianiu mleka, ekspres wyłączy się automatycznie po 5 minutach. Jeśli chcesz ponownie zaparzyć kawę po automatycznym wyłączeniu zasilania, musisz ustawić pokrętło sterujące w pozycji „PAUZA" lub „RELEASE" lub wyłączyć/włączyć wyłącznik zasilania, aby ponownie uruchomić ekspres do kawy.
OSTRZEŻENIE: Ekspres do kawy nie może pracować w sposób ciągły.
Przed przygotowaniem każdej nowej porcji napoju należy wyłączyć ekspres do kawy i pozostawić go do ostygnięcia na co najmniej 3 minuty.

Robienie cappuccino

Cappuccino składa się z: espresso + spienionego mleka. Najpierw musisz przygotować espresso.
Poniższe informacje opisują proces przygotowywania spienionego mleka.
Przesuń pokrętło sterujące do pozycji „RELEASE OFF", odkręć górną pokrywę w celu dodania wymaganej ilości wody i zakręć górną pokrywę ekspresu.

Do filiżanki wlać zimne mleko. Używaj pełnego mleka, najlepiej zimnego. Ponieważ objętość mleka po spienieniu wzrośnie 2-3 razy, wybierz filiżankę o wymaganej objętości. Przesuń pokrętło sterujące do pozycji „ ”, wskaźnik zaświeci się. Po 1 minucie dysza pary zacznie wytwarzać parę. Kiedy para zacznie się wydobywać, najpierw spryskaj ją, aby usunąć pozostałą gorącą wodę wewnątrz rurki. Gdy z rurki wydobywają się krople wody, przesuń pokrętło do pozycji „PAUZA”.

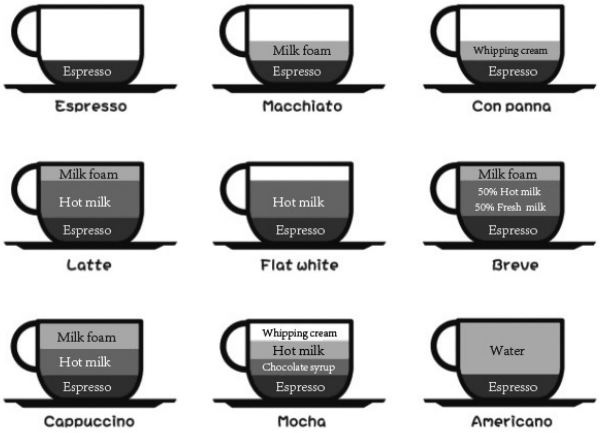
Zanurz górną część dyszy pary do 1/3 poziomu mleka i przesuń pokrętło sterujące do pozycji „ ”. Stopniowo przesuwaj górną część dyszy pary tuż poniżej poziomu
mleko. W tym momencie usłyszysz syczący dźwięk, mleko w filiżance utworzy lejek, co oznacza, że do mleka dostanie się powietrze.

Gdy pianka mleczna będzie wystarczająco gęsta, włóż dyszę pary głęboko do mleka i podnieś temperaturę mleka do około 66°, co zakończy proces spieniania mleka. Przesuń pokrętło sterujące do pozycji PAUZA, a następnie wyjmij filiżankę.

Najpierw do filiżanki wlej espresso, a następnie spienione mleko. Cappuccino jest gotowe. Ty też możesz
dodać cukier lub kakao według własnego uznania.

Przy użyciu espresso przygotowywane są różne rodzaje kawy. Dodanie mleka może nie tylko nadać kawie mleczny smak, ale także stworzyć różnorodne smaki.

Dodanie spienionego mleka i śmietany w różnych proporcjach daje nam wiele możliwości. Poniższy rysunek przedstawia klasyfikację rodzajów espresso.



Typowe metody rozwiązywania problemów

Niesprawność	Analiza przyczyn	Rozwiązanie
Kawa wylewa się przez otwór lejka.	Zatkany pierścień uszczelniający	Wyczyścić pierścień uszczelniający
	Kawa zmielona zbyt drobno	Używaj grubiej zmielonej kawy
	Kawa jest zbyt mocno dociśnięta.	Mniej ostrożnie dociśnij kawę
	Zużyty pierścień uszczelniający	Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Nie udało się ustawić uchwytu uchwytu filtra (klaksonu) w pozycji zablokowanej.	Lejek filtra jest wypełniony zbyt dużą ilością kawy	Zmniejsz ilość kawy
	Nie dodano kawy i nie można przestawić pokrętła w prawidłowe położenie.	Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Ekspres działa prawidłowo, parzy kawę, ale nie potrafi spienić mleka.	W urządzeniu nie ma wody	Po zresetowaniu dodać wodę
	Zablokowany otwór pary	Wyczyść otwór pary

Czyszczenie i konserwacja

UWAGA!

-Nigdy nie czyść urządzenia podłączonego do sieci.

-Przed oczyszczaniem odłącz urządzenie i daj mu ostygnąć.

-Nie wykorzystuj ściernych i silnie działających środków czyszczących, rozpuszczalników, zasady, metalowych przedmiotów i zmywaków.

- Nie myj urządzenia w zmywarce.

Po uformowaniu się piany z mleka dyszę pary należy w odpowiednim czasie przetrzeć wilgotną szmatką, aby zapobiec osadzaniu się resztek mleka na dyszy pary.

Po zebraniu piany mlecznej ponownie obróć pokrętło sterujące do pozycji „ ” i wyczyść otwór pary, w przypadku gdyby otwór pary został zatkany pozostałościami mleka.

Przekręć pokrętło sterujące do pozycji „RELEASE OFF” i wyjmij lejek do kawy, gdy para całkowicie wypłynie. Wyczyść pozostałą kawę.

Jeżeli w ekspresie pozostała woda, można ją wylać po całkowitym wypłynięciu pary; to też może być
pozostawić do wypływu z wylotu podczas przygotowywania kawy.
1. Aby zapewnić czysty smak kawy, należy odkamieniać i wyczyścić ekspres po użyciu co 2-3 miesiące.
2. Użyć „odkamieniacza do ekspresów do kawy" (proporcja wody do środka odkamieniającego wynosi około 4:1 lub patrz instrukcja obsługi). Jeśli nie ma specjalnego produktu, można zamiast niego użyć „kwasu cytrynowego" (stosunek wody do kwasu cytrynowego wynosi około 100:3).
3. Roztwór wlewa się do zbiornika na wodę, po czym rozpoczyna się proces przygotowania espresso (bez użycia kawy). W spuszczanej wodzie nie powinien znajdować się osad. W przeciwnym razie procedurę należy powtórzyć, zachowując 3-minutową przerwę pomiędzy etapami czyszczenia.
Aby dobrze oczyścić urządzenie umyj wszystkie zdejmowane części wodą z zastosowaniem delikatnego środka myjącego i dokładnie spłucz pod bieżącą wodą.
Przetrzyj i wysusz wszystkie części urządzenia przed montażem i ponownym zastosowaniem.
Regularnie czyść dyszę do ekstrakcji kawy wilgotną gąbką.
-Wszystkie prace naprawcze powinny być wykonywane przez personel w centrum serwisowym.

Przechowywanie

-Przed przechowywaniem odłącz urządzenie od sieci.
-Oczyść, przetrzyj do sucha i wysusz urządzenie i jego części przed przechowywaniem.
-Nie nawijaj przewodu dookoła urządzenia.
-Przechowuj urządzenie w suchym, chłodnym, nie zakurzonym i nie wilgotnym miejscu z dala od dzieci.

Ochrona Środowiska i Utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym" (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 1688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go w punkcie zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zużyty sprzęt elektryczny jest niebezpieczny dla środowiska naturalnego. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.. Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji produktu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadamiania, w celu dostosowania do przepisów prawnych, dyrektyw lub z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.

Vă mulțumim pentru achiziționarea tehnicii

Funcționalitatea, design-ul și conformitatea cu standardele de calitate garantează siguranța și ușurința în utilizarea acestui dispozitiv.
Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de utilizare și păstrați-l ca un ghid de referință pe întreaga durată de funcționare a aparatului.
Aparatrд de cafea este destinat numai preparării băuturilor în condiții de uz casnic (acasă).
Sub rezerva normelor de funcționare și destinația țintă a produselor nu conțin substanțe dăunătoare

Caracteristici tehnice

Model: MR-411
Curent electric alternativ;
Frecvența nominala: 50 Hz;
Tensiunea electică (interval): 220V – 240V;
Puterea de consum (nominală): 800 W
Volum; 240 ml.
Presiune: 3,5 bar
Clasa de protecție împotriva electrocutării I;
Protecția carcasei cu privire la pătrunderea umidității este normală, corespunde cu IPX0;

Structura produsului

Figura 1 (pagină2)

1. Berărie

2. Suport filtru pentru mașină de cafea
3. Ecran filtru
4. Lingură de cafea
5. Capac superior
6. Zona de încălzire a ceștii
7. Buton de control
8. Tub de abur
9. Tava pentru apă

Măsuri de securitate

Stimate utilizator, respectarea normelor de siguranță acceptate și regulilor, stabilite în acest manual, face utilizarea acestui aparat excepțional de sigură.

ATENȚIE!

- Niciodată nu scufundați dispozitivul, cablul de alimentare și ștecherul acestuia în apă sau alte lichide.
- Evitați pătrundea apei și umidități pe piesele electrice interne ale dispozitivului, care sunt situate în afara rezervorului de apă.
- Nu apucați dispozitivul având mâinile ude.
- Nu mutați aparatul pornit deja.
- Plasați aparatul numai pe suprafețe uscate, stabile, plane și nealunecătoare.

În caz de nerespectare a regulilor de mai sus menționate, există pericolul de electrocutare!

- Scoateți întotdeauna ștecherul din priză atunci când aparatul nu este folosit, atunci când atașati piese accesorii, sau curățati aparatului sau ori de câte ori are loc o perturbare, Opriți aparatul înainte. Trageți de ștecher și nu de cablu.
- Pentru a proteja copiii de pericolele aparatelor electrice, nu lăsați niciodată nesupravegheat dispozitivul.
- Prin urmare, atunci când alegeti locația pentru dispozitivul dvs., faceti în așa fel încât copiii sa nu aiba acces la dispozitiv. Aveți grijă

asigurati-va că acest cablu nu atârnă.
- Acest aparat nu poate fi utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau neinstruite de către persoana care răspunde de siguranța lor. Copiii trebuie supravegheați pentru a-i ține la distanță de acest aparat și de a le interzice să se joace cu ea.
- Testați dispozitivul și cablul regulat pentru daune. Dacă există daune de orice fel, nu ar trebui să fie utilizat dispozitivul.
- Nu reparați aparatul singur, ci mai degrabă consultati un expert autorizat.
- Din motive de siguranță un cablu rupt sau deteriorat poate fi înlocuit numai de către un cablu echivalent de la producător, departamentul nostru de servicii pentru clienți sau de o persoană calificată asemanatoare.
- Păstrați aparatul și cablul departe de căldură, razele directe ale soarelui, umiditate, margini ascuțite și altele asemenea.
- Nu utilizați niciodată aparatul nesupravegheat! Opriți aparatul de fiecare dată când nu îl utilizați, chiar dacă aceasta este doar pentru un moment.
- Nu folosiți aparatul în aer liber.

Acțiuni în caz de situații extreme

- Dacă dispozitivul a căzut în apă, imediat, scoateți ștecherul din priză, fără să vă atingeți de dispozitiv sau de apa în care a cazut.
- În cazul în care din dispozitiv iese fum, scântei sau un miros puternic de masă plastică arsă, întrerupeți imediat utilizarea dispozitivului, scoateți ștecherul din priză, contactați cel mai apropiat service centru autorizat.

ATENȚIE!

- Depresurizați înainte de a deschide capacul superior și asigurați-vă

că aburul este complet ventilat.
- Nu atingeți componentele cu temperatură ridicată (cum ar fi tubul de abur de înaltă presiune, ieșirea de apă, capacul superior etc.) atunci când utilizați aparatul de cafea.
- Nu utilizați aparatul de cafea în mod continuu. Faceți o pauză de 3 minute înainte de a prepara fiecare cafea nouă.
- În caz de nerespectare a regulilor de mai sus menționate, există un RISC DE ARSURI!!

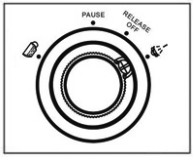
- Aparatul este destinat exclusiv pentru uz personal și nu pentru uz comercial!

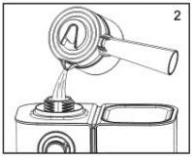
Utilizarea aparatului

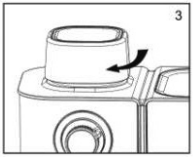
Înainte de utilizare:
Înlăturați ambalajul și etichetele publicitare. Înainte de prima utilizare îndepărtaţi toate materialele de ambalare, și asigurați-vă că toate părțile aparatului nu sunt deteriorate. Desfășurați complet cablul de alimentare.
Curățați toate părțile detașabile ale aparatului și clătiți-le cu apă curată.

Pregătirea de cafeaua Espresso

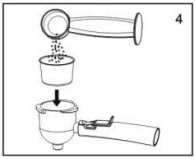
Rotiți butonul de control în poziția „RELEASE OFF” (după cum se arată în figura 1).
Deșurubați capacul superior în sensul invers acelor de ceasornic; utilizați ibricul de cafea pentru a adăuga cantitatea necesară de apă (după cum se arată în figura 2): minimum 2 căni și maximum 4 căni. Înșurubați capacul superior al aparatului de cafea în sensul acelor de ceasornic (după cum se arată în figura 3).

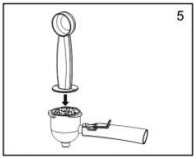


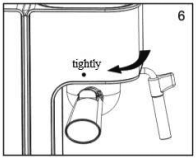




Utilizați lingura de cafea pentru a adăuga cantitatea corectă de cafea măcinată (după cum se arată în figura 4);
Utilizați capătul mânerului lingurii de cafea ca o tempera pentru a netezi și compacta suprafața cafelei (după cum se arată în figura 5).
Deplasați pâlnia de cafea în sus (corn), aliniind-o cu poziția „ Inserting" a aparatului de cafea și comutând-o în poziția „ Locking" conform „→" (după cum se arată în figura 6).







Instalați vasul de cafea pe tava pentru apă.

Pregătirea cappuccino

Un cappuccino se compune din: espresso + spumă de lapte. Prin urmare, trebuie mai întâi să preparați espresso-ul.
Informațiile de mai jos descriu modul de preparare a spumei de lapte.

Rotiți butonul de control în poziția „RELEASE OFF", deșurubați capacul superior pentru a adăuga cantitatea necesară de apă și înșurubați capacul superior la loc.
Turnați laptele rece într-o cană. Folosiți lapte integral, de preferință

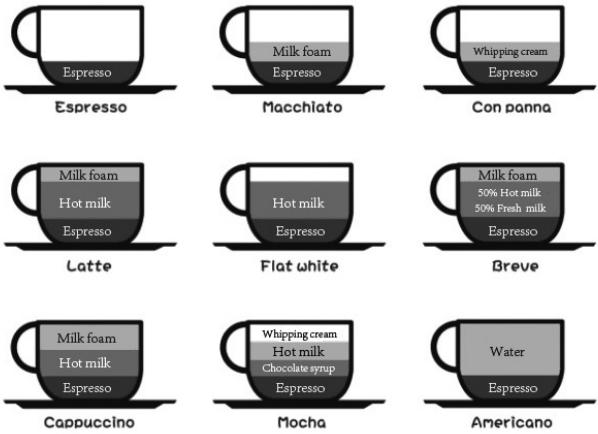
lapte rece. Deoarece volumul laptelui va crește de 2-3 ori după formarea spumei, selectați o cană cu volumul necesar.
Rotiți butonul de control la „ ” și indicatorul luminos se va aprinde. După 1 minut, tubul de abur va începe să elibereze abur. Când iese aburul, pulverizați-l mai întâi pentru a elimina apa caldă rămasă în interiorul tubului. Când vedeți picături de apă ieșind din tub, rotiți butonul în poziția «PAUSE».
Imersați partea superioară a tubului de abur până la 1/3 din nivelul laptelui și rotiți butonul de control în poziția „ ”. Mutați treptat partea superioară a tubului de abur chiar sub nivelul laptelui. În acest moment se va auzi un șuierat, iar laptele din cană va forma o pâlnie, ceea ce înseamnă că a intrat aer în lapte.

Când spuma de lapte devine suficient de groasă, introduceți tubul de abur adânc în lapte și ridicați temperatura laptelui la aproximativ 66°C, apoi procesul de spumare a laptelui va fi finalizat. Rotiți butonul de control în poziția „PAUSE” și apoi scoateți ceașca.

Turnați mai întâi espresso în ceașcă, apoi turnați laptele spumant în ceașcă. Cappuccino-ul este gata. De asemenea, puteți adăuga zahăr sau pudră de cacao deasupra, în funcție de gustul dumneavoastră.

Espresso este folosit pentru a face diferite tipuri de cafea. Adăugarea de lapte poate nu numai să dea cafelei o aromă lăptoasă, ci și să creeze o varietate de arome.
Adăugarea spumei de lapte și a smântânii în diferite proporții ne oferă numeroase posibilități. Figura de mai jos prezintă clasificarea tipurilor de espresso.

Tehnici comune de depanare



Defect	Analiza cauzală	Decizie
Cafeaua se toarnă prin orificiul pâlniei.	Inel de etanșare este înfundat	Curățați inel de etanșare
	Măcinarea cafelei este prea fină	Utilizați cafea măcinată mai grosier
	Cafeaua este presată prea tare.	Presați cafeaua mai puțin bine
	Inel de etanșare este uzat	Contactați un centru de service autorizat.
Mânerul suportului filtrului (claxon) nu a putut fi comutat în poziția de blocare.	Pâlnia de filtrare este supraumplută cu cafea	Reduceți cantitatea de cafea
	Cafeaua nu a fost adăugată, iar butonul nu poate fi poziționat la locul potrivit.	Contactați un centru de service autorizat.

Cafetiera funcționează bine la prepararea cafelei, dar nu poate face spumă de lapte.	Nu există apă în unitate	Adăugați apă după depresurizare.
	Orificiu de abur este blocat	Curățați ventilul de abur

Curățare și întreținere

ATENȚIE!

- Nu curățați niciodată dispozitivul când acesta este conectat la rețea.
- Înainte de curățare, opriți cafetieră espresso lăsați-l să se răcească.
- Nu utilizați agenţi de curăţare abrazivi sau duri.
- Sub nici o formă nu puneți dispozitivul, cablul de alimentare și ștecherul în apă sau în alte lichide.
- Nu spălați aparatul în mașina de spălat vase.

După ce s-a format spumă de lapte, ștergeți tubul de abur cu o cârpă umedă la intervale regulate pentru a preveni depunerea reziduurilor de lapte pe tubul de abur.

După colectarea spumei de lapte, rotiți butonul de control înapoi pe „ ” și curățați orificiul de abur în cazul în care orificiul de abur se înfundă cu reziduuri de lapte.

Rotiți butonul de control în poziția „RELEASE OFF” și scoateți pâlnia de cafea atunci când tot aburul a ieșit. Curățați reziduurile de cafea.

Dacă a mai rămas apă în aparat, o puteți turna după ce aburul a ieșit complet; de asemenea, aceasta poate fi lăsată să curgă prin orificiul de ieșire în timp ce cafeaua este preparată.

1. Pentru a asigura aroma pură a cafelei, detartrați, curățați aparatul de cafea după utilizare la fiecare 2-3 luni.

2. Utilizați „detartrant pentru mașini de cafea” (raportul dintre apă și detartrant este de aproximativ 4: 1, sau consultați instrucțiunile de utilizare). Dacă nu este disponibil niciun remediu special, se poate utiliza în schimb „acid citric” (raportul dintre apă și acid citric este de

aproximativ 100:3).
3. Soluția se toarnă în rezervorul de apă și apoi se pornește procesul de preparare a espresso-ului (fără a utiliza cafea). Nu trebuie să existe sedimente în apa scursă. Dacă nu este cazul, procedura trebuie repetată cu o pauză de 3 minute între etapele de curățare.

Pentru curățarea periodică a aparatului, spălați toate părțile detașabile cu apă, folosind o soluție de săpun sau un detergent slab, apoi clătiți bine sub jet de apă.
Ștergeți și uscați toate părțile dispozitivului înainte de asamblare și utilizare.
Curățați în mod regulat duza de extracție a cafelei cu un burete umed.

Păstrarea

- Înainte de depozitare, deconectați dispozitivul de la priză și lăsați-l să se răcească.
- Ștergeți și uscați dispozitivul înainte de depozitare.
- Păstrați dispozitivul într-un loc răcoros, uscat, fără praf, pe o suprafață stabilă, departe de copii și persoanele cu dizabilități fizice și mentale.

Reciclarea

Dispozitivul este etichetat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/CE privind „Eliminarea deșeurilor de echipamente electrice și electronice” cu simbolul coșului de gunoi tăiat. Acest marcaj indică faptul că acest echipament, după expirarea duratei sale de viață, nu poate fi reciclat împreună cu alte deșeuri menajere. Utilizatorul este obligat să îl predea la punctul de colectare a deșeurilor de echipamente electrice și electronice. Deșeurile de echipamente electrice sunt periculoase pentru mediul. Manipularea corectă a

deșeurilor de echipamente electrice și electronice permite evitarea efectelor nocive asupra sănătății umane și a mediului, rezultate din prezența unor componente periculoase, precum și din depozitarea și reciclarea necorespunzătoare a acestor echipamente. Producătorul nu este răspunzător pentru orice daune cauzate de utilizarea intenționată sau necorespunzătoare a dispozitivului. Producătorul își rezervă dreptul de a modifica specificațiile produsului în orice moment, fără notificare prealabilă, din motive de proiectare, comerciale, estetice sau de altă natură.
tipurilor de espresso.

Благодарим Вас за покупку техники

Функциональность, дизайн и соответствие стандартам качества гарантируют Вам надежность и удобство в использовании данного прибора.

Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочного пособия в течение всего срока эксплуатации прибора.

Кофеварка предназначена только для приготовления напитков, в бытовых (домашних) условиях.

При условии соблюдения правил эксплуатации и целевого назначения, части изделия не содержат вредных для здоровья веществ.

Технические характеристики

Модель: MR-411

Электропитание:

Род тока- переменный;

Номинальная частота 50Гц;

Номинальное напряжение (диапазон) 220-240В;

Номинальная мощность: 800 Вт;

Обьем; 240 мл.

Давление: 3,5 Бар

Класс защиты от поражения электротоком I;

Исполнение защиты корпуса

от проникновения влаги обычное, соответствует IPX0;

Устройство изделия

Рисунок 1 (страница 2)

1. Заварник
2. Держатель фильтра кофеварки
3. Экран фильтра
4. Кофейная ложка
5. Верхняя крышка
6. Зона подогрева чашек
7. Ручка управления
8. Паровая трубка
9. Поддон для воды

Меры безопасности

Уважаемый пользователь соблюдение общепринятых правил безопасности, и правил изложенных в данном руководстве делает использование данного прибора исключительно безопасным.

ВНИМАНИЕ!

-Никогда не погружайте электроприбор, его сетевой шнур и вилку в воду или другие жидкости.

-Не берите прибор мокрыми руками.

Всегда отключайте кофеварку от электропитания для наполнения водой, очистки.

При несоблюдении правил возникает опасность поражения электротоком!

- Никогда не оставляйте включенный электроприбор без присмотра!
- Всегда вынимайте вилку из розетки если Вы закончили использовать прибор, а также перед очисткой и хранением.
- Запрещается отключать прибор от сети выдергиванием сетевой вилки из розетки за кабель.

- Перед использованием прибора убедитесь, что напряжение питания указанное на приборе соответствует напряжению электросети в Вашем доме.
- Прибор должен подключаться только к электрической розетке имеющей заземление. Убедитесь, что розетка в Вашем доме расчитана на потребляемую мощность прибора.
- Использование электрических удлинителей или переходников сетевой вилки может стать причиной повреждения электроприбора и возникновения пожара.
- Никогда не используйте прибор, если поврежден сетевой шнур или вилка, если прибор не работает должным образом, если прибор поврежден или попал в воду. Не ремонтируйте прибор самостоятельно, обратитесь в ближайший сервисный центр.
- Данный прибор не предназначен для использования детьми и людьми с ограниченными физическими или умственными возможностями, а также людьми не имеющими знаний и опыта использования бытовых приборов, если они не находятся под контролем, или не проинструктированы лицом ответственным за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором и упаковочными материалами.
- Не допускайте касание шнура питания к нагретым и острым поверхностям.
- Не допускайте сильного натяжения, свисания с края стола, заломов и перекручивания шнура питания.
- Не бросайте прибор, не допускайте его опрокидывания.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Не используйте прибор во время грозы, штормового ветра. В этот период возможны скачки сетевого напряжения.

Действия в экстремальных ситуациях:

- Если прибор упал в воду, немедленно, выньте вилку из розет-

ки, не прикасаясь к самому прибору или воде.
- В случае появления из электроприбора дыма, искрения, сильного запаха горелой изоляции, немедленно прекратите использование прибора, выньте вилку из розетки, обратитесь в ближайший сервисный центр.

ВНИМАНИЕ!
- Выполните сброс давления прежде чем открывать верхнюю крышку и убедитесь, что пар полностью выпущен.
- Не прикасайтесь к высокотемпературным компонентам (таким как паровая трубка высокого давления, выпускное отверстие для воды, верхняя крышка и т. д.) при использовании кофемашины.
- Не используйте кофеварку непрерывно. Выдерживайте паузу 3 минуты перед приготовлением каждой новой порции кофе.
- Не переносите работающий прибор во включенном состоянии.
- Устанавливайте прибор только на сухой, устойчивой, ровной, нескользящей поверхности.

При несоблюдении вышеуказанных правил возникает опасность ожога!
- Не используйте Ваш прибор для других целей кроме изложенных в данном руководстве.

Для коммерческого использования приобретите технику промышленного назначения.

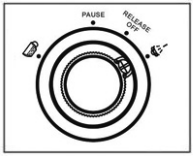
Использование прибора

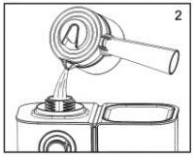
Подготовка к работе

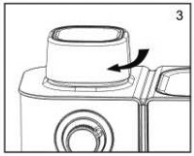
Перед первым использованием удалите упаковочные материалы, убедитесь что все части прибора не имеют повреждений. Очистите все съемные части устройства и промойте чистой водой.

Приготовление кофе Espresso

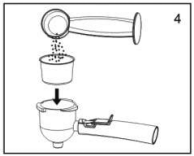
Переключите ручку управления в положение «RELEASE OFF» (как показано на рисунке 1).
Открутите верхнюю крышку против часовой стрелки; используйте кофейник, чтобы добавить нужное количество воды (как показано на рисунке 2): минимум 2 чашки и максимум 4 чашки.
Закрутите верхнюю крышку кофемашины по часовой стрелке (как показано на рисунке 3).

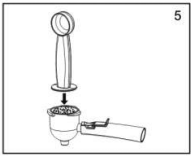


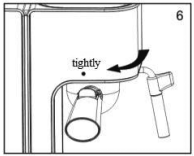




Используйте кофейную ложку, чтобы добавить нужное количество молотого кофе (как показано на рисунке 4);
Используйте конец ручки кофейной ложки в качестве темпера, чтобы выровнять и спресовать поверхность кофе (как показано на рисунке 5).
Переместите воронку для кофе вверх (рожок), совместив ее с положением «Inserting» кофемашины и переключив ее в положение «Locking» в соответствии с «→» (как показано на рисунке 6).







Установите заварник на поддон для воды.
Подключите питание: переведите ручку управления в положение « » , подсветится индикатор. Примерно через 3 минуты

начнется процесс приготовления кофе.
Когда готовый кофе наполнил заварик, переведите ручку управления в положение «PAUSE», индикатор погаснет. Устройство перестает работать, приготовление эспрессо завершается. Переведите ручку управления в положение «RELEASE OFF» и сбросьте оставшееся давление.

Устройство оснащено функцией автоматического отключения. Если пользователь забудет отключить вилку из розетки после приготовления кофе или вспенивания молока, кофемашина автоматически выключится через 5 минут. Если вы хотите снова приготовить кофе после автоматического отключения питания, необходимо повернуть ручку управления в положение «PAUSE» или «RELEASE» или выключить/включить переключатель питания для перезапуска кофеварки.

ВНИМАНИЕ: Кофемашина не может работать непрерывно.

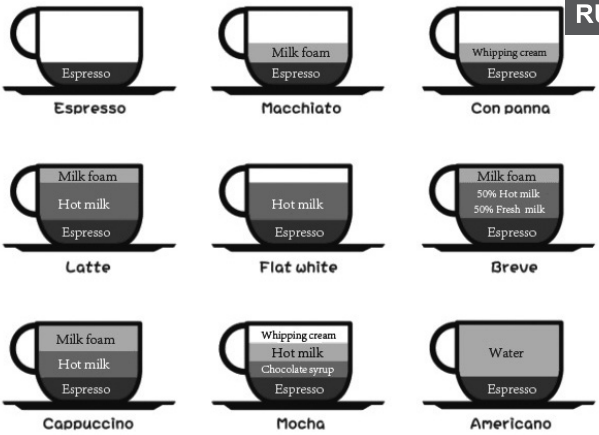
Приготовление капучино

Капучино состоит из: эспрессо + вспененного молока. Поэтому сначала вам нужно приготовить эспрессо.
Информация ниже описывает процесс приготовления вспененного молока.

Переведите ручку управления в положение «RELEASE OFF», открутите верхнюю крышку, чтобы добавить нужное количество воды, и закрутите верхнюю крышку кофемашины.
Налейте холодное молоко в чашку. Используйте цельное молоко, лучше холодное. Поскольку после вспенивания объем молока увеличится в 2–3 раза, подберите чашку необходимого объема.

Переведите ручку управления в положение « », подсветится индикатор. Через 1 минуту паровая трубка начнет выпускать пар. Когда пар выйдет, сначала распылите его, чтобы удалить оставшуюся горячую воду внутри трубки. Увидев, как из трубки выходят капли воды, переведите ручку в положение «PAUSE». Погрузите верхнюю часть паровой трубки на 1/3 уровня молока и переведите ручку управления в положение « ». Постепенно перемещайте верхнюю часть паровой трубки чуть ниже уровня молока. В это время раздастся шипящий звук, молоко в чашке образует воронку, что означает, что в молоко попадает воздух. Когда молочная пена станет достаточно густой, поместите паровую трубку глубоко в молоко и поднимите температуру молока примерно до 66°C, после чего процесс вспенивания молока завершится. Переведите ручку управления в положение «PAUSE», а затем снимите чашку.
Сначала налейте в чашку эспрессо, а затем вспененное молоко. Капучино готов. Также сверху можно добавить сахара или какао-порошка по вашему вкусу.

На основе Espresso готовятся различные виды кофе. Добавление молока может не только придать кофе молочный аромат, но также создать разнообразные вкусы.
Добавление вспененого молока и сливок в разных пропорциях дает нам много возможностей. На рисунке ниже показаны классификации типов Эспрессо.



Распространенные способы устранения неполадок

Неисправность	Анализ причин	Решение
Кофе выливается из отверстия воронки.	Засорено уплотнительное кольцо	Очистите уплотнительное кольцо
	Помол кофе слишком мелкий	Используйте кофе более крупного помола
	Кофе спрессован слишком плотно.	Прессуйте кофе не так тщательно
	Уплотнительное кольцо изношено	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Ручку держателя фильтра (рожок) не удалось переключить в положение блокировки.	Воронка фильтра наполнена кофе с избытком	Уменьшите количество кофе
	Кофе не был добавлен, и ручку невозможно переключить в нужное место.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Кофеварка работает нормально при приготовлении кофе, но не может вспенить молоко.	В устройстве нет воды	Добавьте воду после сброса давления.
	Паровое отверстие заблокировано	Очистите паровое отверстие

Чистка и уход

ВНИМАНИЕ!

- Никогда не чистите прибор подключенный к сети.
- Перед очисткой отключите прибор и дайте ему остыть.
- Не используйте абразивные и сильно действующие чистящие средства.
- Никогда не погружайте прибор его сетевой шнур и вилку в воду или другие жидкости.
- Не мойте прибор в посудомоечной машине.

После образования молочной пены паровую трубку следует своевременно протирать влажной салфеткой, чтобы остатки молока не оседали на паровой трубке.
После сбора молочной пены снова переведите ручку управления в положение « » и очистите паровое отверстие на случай, если паровое отверстие засорится остатками молока.
Переведите ручку управления в положение «RELEASE OFF» и снимите воронку для кофе после полного выхода пара. Очистите остатки кофе.
Если в кофемашине осталась вода, ее можно вылить после полного выхода пара; его также можно оставить вытекать из выпускного отверстия во время приготовления кофе.

1. Чтобы обеспечить чистый вкус кофе, проводите удаление накипи, очистку кофемашины после ее использования каждые 2–3 месяца.

2. Используйте «средство для удаления накипи для кофемашин» (соотношение воды и средства для удаления накипи составляет примерно 4: 1, или см. инструкцию по эксплуатации). Если нет специального средства, вместо него можно использовать «лимонную кислоту» (соотношение воды и лимонной кислоты примерно 100:3).
3. Раствор заливается в резервуар для воды, после чего включается процесс приготовления эспрессо (без использования кофе). В сливаемой воде не должно быть осадка. В противном случае процедуру надо повторить, выдерживая паузу в 3 минуты между этапами чистки.

Для регулярной очистки прибора промойте все съемные части водой с применением мыльного раствора или мягкого моющего средства, за тем тщательно сполосните под проточной водой. Протрите и просушите все части прибора перед сборкой и применением.
Регулярно очищайте сопло для экстракции кофе влажной губкой.
Любое другое обслуживание должно выполняться квалифицированным персоналом в сервисном центре.

Хранение

- Перед хранением отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
- Протрите насухо и просушите прибор перед хранением.
- Не наматывайте сетевой шнур вокруг включенного или не остывшего прибора.
- Храните прибор в сухом, прохладном, не запыленном месте вдали от детей и людей с ограниченными возможностями.

Утилизация

Этот продукт и его производные не следует выбрасывать вместе с какими-либо отходами. Следует, ответственно относится к их переработке и хранению, чтобы поддерживать повторное использование материальных ресурсов. Если Вы решили выбросить устройство, пожалуйста, используйте специальные возвратные и сберегающие системы.

Характеристики комплектация и внешний вид изделия могут незначительно изменяться производителем, без ухудшения основных потребительских качеств изделия.

Дякуємо Вам за покупку техніки

Функціональність, дизайн і відповідність стандартам якості гарантують Вам надійність і зручність у використанні даного приладу.
Будь ласка, уважно прочитайте даний посібник з експлуатації та зберігайте його в якості довідкового посібника протягом усього терміну використання приладу.
Кавова машина призначена тільки для приготування напоїв в побутових(домашніх) умовах.

За умови дотримання правил експлуатації та цільового призначення, частини виробу не містять шкідливих для здоров'я речовин.

Технічні характеристики

Модель: MR-411
Електроживлення:
Рід струму - змінний;
Номінальна частота 50Гц;
Номінальна напруга (діапазон) 220-240В;
Номінальна потужність: 800 Вт;
Об'єм; 240 мл.
Тиск: 3,5 Бар

Клас захисту від ураження електрострумом I;
Виконання захисту корпусу електроприводу
від проникнення вологи: звичайне, відповідає IPX0

Склад приладу

Малюнок 1 (сторінка 2)
1. Заварник
2. Тримач фільтру кавоварки
3. Екран фільтра
4. Кавова ложка
5. Верхня кришка
6. Зона підігріву чашок
7. Ручка керування
8. Трубка тиску
9. Піддон для води

Заходи безпеки

Шановний користувач, дотримання загальноприйнятих правил безпеки і правил викладених у даному керівництві робить використання даного приладу виключно безпечним.

УВАГА!
-Ніколи не занурюйте електроприлад, його мережевий шнур та вилку у воду або інші рідини.
-Не беріть прилад мокрими руками.
-Завжди вимикайте кавоварку від електроживлення для наповнення водою, очищення.
При недотриманні правил виникає небезпека ураження електрострумом!

Ніколи не залишайте увімкнений електроприлад без нагляду!
- Завжди виймайте вилку з розетки якщо Ви закінчили використовувати прилад, а також перед очищенням і зберіганням.

- Забороняється відключати прилад від мережі висмикуванням мережевої вилки з розетки за кабель.
- Перед використанням приладу переконайтеся, що напруга живлення зазначена на приладі відповідає напрузі електромережі у Вашому домі.
- Прилад повинен підключатися тільки до електричної розетки яка має заземлення. Переконайтеся, що розетка у Вашому будинку розрахована на споживану потужність приладу.
- Використання електричних подовжувачів або перехідників мережевої вилки може стати причиною пошкодження електро приладу і виникнення пожежі.
- Ніколи не використовуйте прилад, якщо пошкоджений шнур або вилка, якщо прилад не працює належним чином, якщо прилад пошкоджений або потрапив у воду. Не використовуйте пошкоджені насадки. Не ремонтуйте прилад самостійно, зверніться в найближчий сервісний центр.
- Цей пристрій не призначено для використання дітьми та людьми з обмеженими фізичними або розумовими можливостями, а також людьми що не мають знань і досвіду використання побутових приладів, якщо вони не знаходяться під контролем, або проінструктовані особою відповідальною за їх безпеку.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом та пакувальними матеріалами.
- Не допускайте торкання шнура живлення до нагрітих чи гострих поверхонь.
- Не допускайте сильного натягу, звисання з краю столу, заломів і перекручування шнура живлення.
- Не кидайте прилад, не допускайте його перекидання.
- Не використовуйте прилад поза приміщеннями.
- Не використовуйте прилад під час грози, штормового вітру. У цей період можливі стрибки мережевої напруги.

Дії в екстремальних ситуаціях:

-Якщо прилад упав у воду, негайно, вийміть вилку з розетки, не торкаючись до самого приладу або води.
-У випадку появи з електроприладу диму, іскріння, сильного запаху горілої ізоляції, негайно припиніть використання приладу, вимкніть з розетки, зверніться в найближчий сервісний центр.

УВАГА!
- Виконайте скидання тиску, перш ніж відкривати верхню кришку і переконайтеся, що пара повністю випущена.
- Не торкайтеся високотемпературних компонентів (таких як парова трубка високого тиску, випускний отвір для води, верхня кришка тощо) при використанні кавомашини.
- Не використовуйте кавоварку безперервно. Витримуйте паузу 3 хвилини, перш ніж готувати кожну нову порцію кави.
- Не переносіть працюючий прилад у включеному стані.
- Встановлюйте прилад тільки на сухій, стійкій, рівній, нековзкій поверхні.
При недотриманні вищевказаних правил виникає небезпека опіку!

- Не використовуйте Ваш прилад для інших цілей крім викладених в цьому посібнику.

Для комерційного використання придбайте техніку промислового призначення.

Використання приладу

Підготовка до роботи
Перед першим використанням видаліть пакувальні матеріали,

переконайтеся що всі частини приладу не мають пошкоджень.

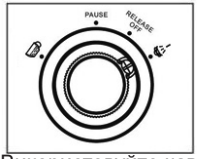
Очистіть усі знімні частини пристрою та промийте чистою водою.

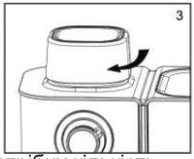
Приготування кави Espresso

Переведіть ручку керування в положення «RELEASE OFF» (як показано на малюнку 1).

Викрутіть верхню кришку проти годинникової стрілки; використовуйте кавник, щоб додати потрібну кількість води (як показано на малюнку 2): мінімум 2 чашки та максимум 4 чашки.

Закрутіть верхню кришку кавоварки за годинниковою стрілкою (як показано на малюнку 3).

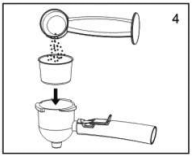


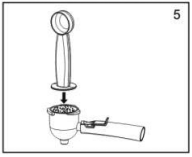


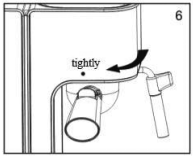
Використовуйте кавову ложку, щоб додати потрібну кількість меленої кави (як показано на малюнку 4);

Використовуйте кінець ручки кавової ложки як темпер, щоб вирівняти і спресувати поверхню кави (як показано на малюнку 5).

Перемістіть тримач фільру кавоварки (рожок) вгору, поєднавши її з положенням «Inserting» кавомашини і переключивши її в положення «Locking» відповідно до «→» (як показано на малюнку 6).







Встановіть заварник на піддон для води.
Підключіть живлення: переведіть ручку управління в положення «☕», підсвічується індикатор. Приблизно через 3 хвилини розпочнеться процес приготування кави.
Коли готова кава наповнила заварку, переведіть ручку управління в положення «PAUSE», індикатор згасне. Пристрій припиняє працювати, приготування еспресо завершується.
Переведіть ручку управління в положення «RELEASE OFF» і скиньте тиск, що залишився.
Пристрій оснащений функцією автоматичного вимкнення. Якщо користувач забуде відключити вилку з розетки після приготування кави або спінювання молока, кавоварка автоматично вимкнеться через 5 хвилин. Якщо ви хочете знову приготувати каву після автоматичного вимкнення живлення, необхідно повернути ручку управління в положення «PAUSE» або «RELEASE» або вимкнути/включити перемикач живлення для перезапуску кавоварки.

УВАГА: Кавомашина не може працювати безперервно.
Перед приготуванням кожної нової порції напою відключіть кавоварку, і дайте їй охолонути не менше 3 хв.

Приготування капучіно

Капучіно складається з: еспресо + спіненого молока. Тому спершу вам потрібно приготувати еспресо.
Інформація нижче описує процес приготування спіненого молока.
Переведіть ручку управління в положення «RELEASE OFF», відкрутіть верхню кришку, щоб додати потрібну кількість води, та закрутіть верхню кришку кавомашини.
Налийте холодне молоко у чашку. Використовуйте незбиране

молоко, краще холодне. Оскільки після спінювання об'єм молока збільшиться у 2–3 рази, підберіть чашку необхідного об'єму.

Переведіть ручку управління в положення « », підсвічується індикатор. Через 1 хвилину парова трубка почне випускати пару. Коли пара вийде, спочатку розпорошіть його, щоб видалити гарячу воду, що залишилася всередині трубки. Побачивши, як із трубки виходять краплі води, переведіть ручку у положення «PAUSE».

Занурiть верхню частину парової трубки на 1/3 рівня молока і переведіть ручку управління у положення « ». Поступово переміщуйте верхню частину парової трубки трохи нижче за рівень молока. У цей час пролунає звук, що шипить, молоко в чашці утворює воронку, що означає, що в молоко потрапляє повітря.

Коли молочна піна стане досить густою, помістіть парову трубку глибоко в молоко і підніміть температуру молока приблизно до 66°C, після чого спінювання молока завершиться. Переведіть ручку керування в положення «PAUSE», а потім зніміть чашку.

Спочатку налийте в чашку еспресо, а потім спінене молоко. Капучіно готовий. Також зверху можна додати цукор або какао-порошок на ваш смак.

На основі Espresso готуються різні види кави. Додавання молока може не тільки надати каві молочного аромату, але також створити різноманітні смаки.

Додавання спіненого молока та вершків у різних пропорціях дає нам багато можливостей. На малюнку нижче показано класифікацію типів Еспресо.

Поширені способи усунення несправностей

Несправність	Аналіз причин	Рішення
Кава виливається з отвору тримача фільтру кави (ріжка)	Засмічене кільце ущільнювача	Очистіть кільце ущільнювача
	Кава змелена занадто дрібно	Використовуйте каву більшого помелу
	Кава спресована занадто щільно	Пресуйте каву не так ретельно
	Кільце ущільнювача зношене	Зверніться до авторизованого сервісного центру

Ручку тримача фільтра (ріжок) не вдалося переключити у положення блокування.	Тримач фільтру (ріжок) наповнений кавою з надлишком	Зменшіть кількість кави
	Кава не була додана, і ручку неможливо переключити в потрібне місце.	Зверніться до авторизованого сервісного центру
Кавоварка працює нормально при приготуванні кави, але не може спінити молоко.	У пристрої немає води	Додайте воду після скидання тиску.
	Паровий отвір заблоковано	Очистіть паровий отвір

Чищення та догляд

УВАГА!
- Ніколи не чистить прилад підключений до мережі.
- Перед очищенням вимкніть прилад та дайте йому охолонути.
- Не використовуйте абразивні та сильно діючі чистячи засоби.
- Ніколи не занурюйте електропривод його мережевий шнур і вилку у воду або інші рідини.
- Не мийте прилад в посудомийній машині.

Після утворення молочної піни парову трубку слід своєчасно протирати вологою серветкою, щоб залишки молока не осідали на паровій трубці.
Після збирання молочної піни знову переведіть ручку управління в положення « » і очистіть паровий отвір на випадок, якщо паровий отвір засмічиться залишками молока.
Переведіть ручку управління в положення «RELEASE OFF» і зніміть лійку для кави після повного виходу пари. Очистіть залишки кави.
Якщо в кавомашині залишилася вода, її можна вилити після повного виходу пари; його також можна залишити з випускного

отвору під час приготування кави.
1. Щоб забезпечити чистий смак кави, проводьте видалення накипу, очищення кавоварки після її використання кожні 2–3 місяці.
2. Використовуйте засіб для видалення накипу для кавоварки (співвідношення води та засобу для видалення накипу становить приблизно 4: 1, або див. інструкцію з експлуатації). Якщо немає спеціального засобу, замість нього можна використовувати лимонну кислоту (співвідношення води і лимонної кислоти приблизно 100:3).
3. Розчин заливається в резервуар для води, після чого включається процес приготування еспресо (без використання кави). У воді, що зливається, не повинно бути осаду. В іншому випадку процедуру треба повторити, витримуючи паузу в 3 хвилини між етапами чищення.

Для регулярного очищення приладу промийте всі знімні частини водою із застосуванням мильного розчину або мийного засобу, за тим ретельно сполосніть під проточною водою.
Протріть і просушіть всі частини приладу перед складанням і застосуванням.
Регулярно очищайте сопло для екстракції кави вологою губкою.
Будь-яке інше обслуговування повинно виконуватися кваліфікованим персоналом в сервісному центрі.

Зберігання

-Перед зберіганням відключіть прилад від мережі та дайте йому охолонути.
-Протріть насухо і просушіть прилад перед зберіганням.
-Не намотуйте шнур живлення на включений або не охолоднувший прилад.

-Зберігайте прилад в сухому, прохолодному, не запиленому місці, далеко від дітей і людей з обмеженими фізичними або розумовими можливостями.

Утилізація

Цей продукт та його частини не слід викидати разом з якими-небудь відходами. Слід, відповідально ставитись до їх переробки і збереженню, щоб підтримувати повторне використання матеріальних ресурсів. Якщо Ви вирішили викинути пристрій, будь ласка, використовуйте спеціальні поворотні і зберігаючі системи.
Характеристики комплектація і зовнішній вигляд виробу можуть незначно змінюватися виробником, без погіршення основних споживчих якостей виробу.

Feel Maestro at home ®

Ознакомиться со всем перечнем изделий
торговой марки «Maestro»
Вы можете на информационном сайте компании

- Посуда из алюминия
- Наборы посуды
- Эмалированная посуда
- Чайники
- Наборы ножей
- Кухонные принадлежности
- Столовые наборы
- Кафетерий
- Аксессуары
- Термосы
- Хлебницы
- Посуда из стекла
- Кофеварки
- Кофемолки
- Кухонные процессоры
- Хлебопечи
- Тостеры
- Аэрогриль
- Электрические печи
- Соковыжималки
- Мясорубки
- Электрические чайники
- Пылесосы
- Утюги
- Парогенераторы
- Уход за волосами
- Климатическое оборудование
- Весы

091

Certificated in Ukraine
Виріб сертифіковано в Україні
ДСТУ EN 60335-2-15:2019

feel-maestro.eu

Made in P.R.C. for Maestro
Apollo Corporation Limited ADD: Room801-2, 8/F.,
Easey Commercial Building, 253-261 Hennessy Road, Wanchai, Hong Kong,
Аполло Корпорейшн Лимитед Адрес: Рум 801-2, 8/F,
Изи Комершиал Билдинг, 253-261 Хеннесси Роад, Ванчай, Гонконг
Аполло Корпорейшн Лімітед Адреса: Рум 801-2, 8/F,
Ізі Комершиал Білдінг, 253-261 Хеннессі Роад, Ванчай, Гонкон