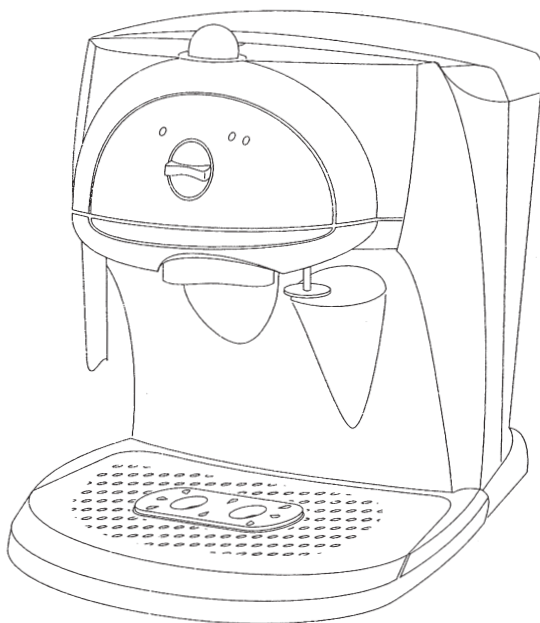


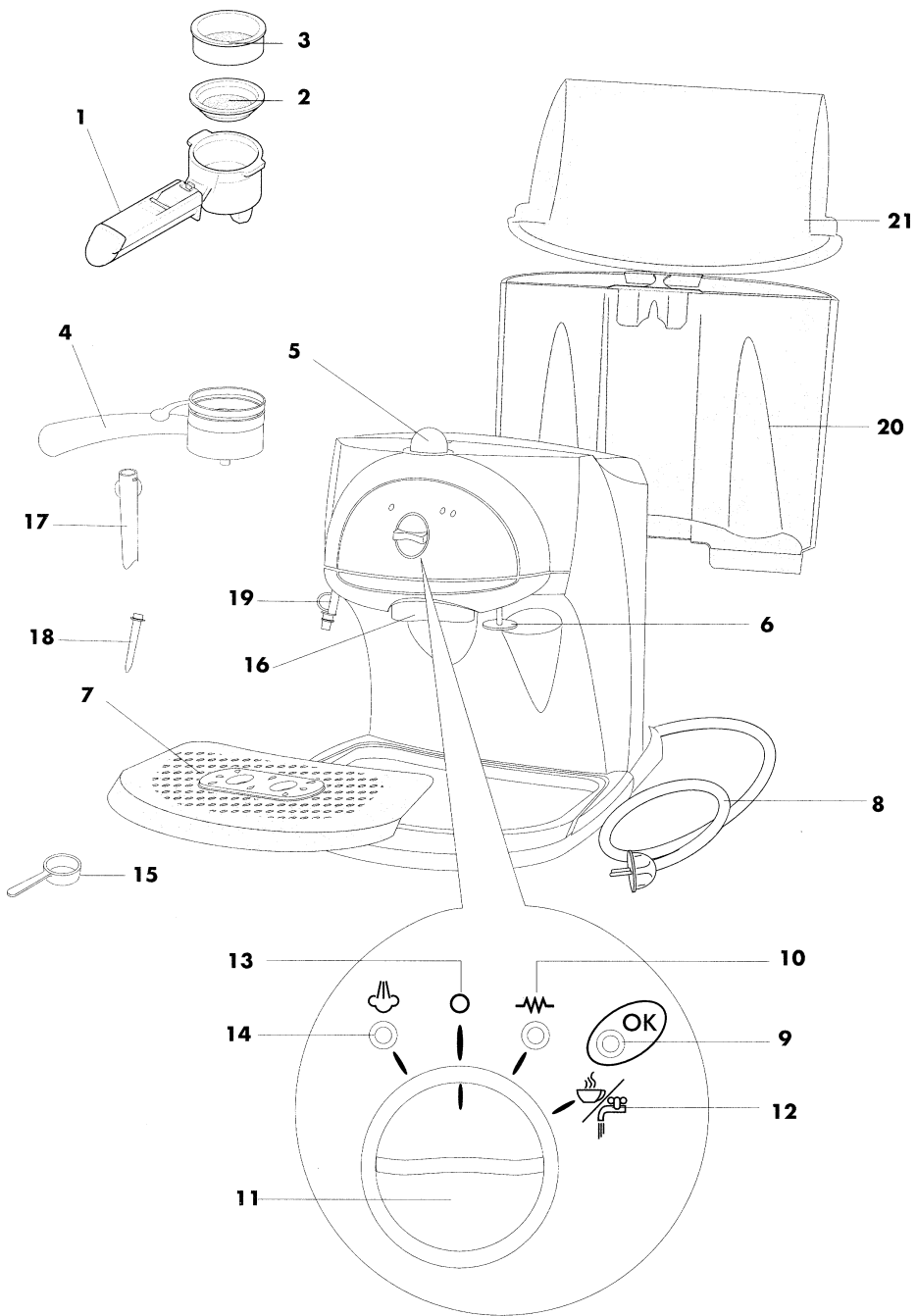


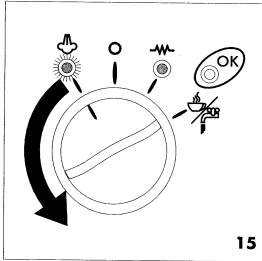
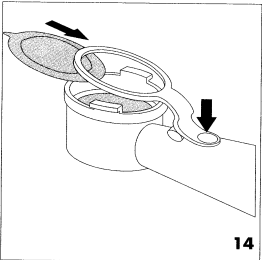
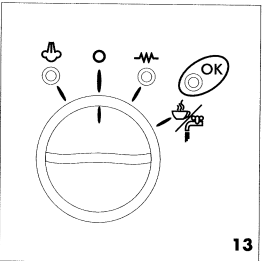
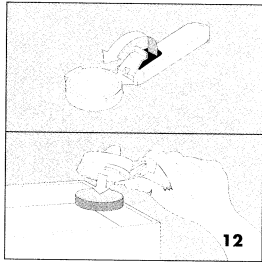
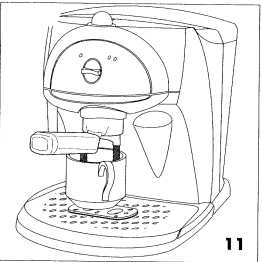
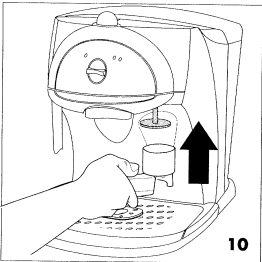
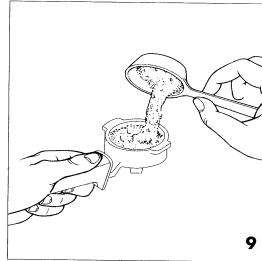
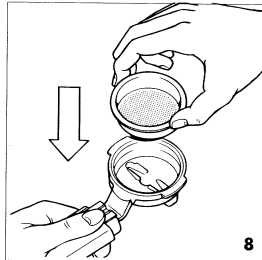
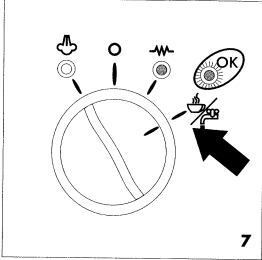
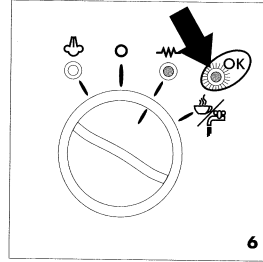
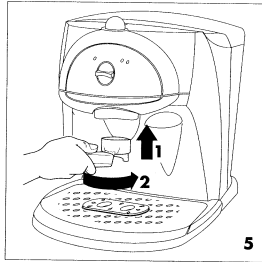
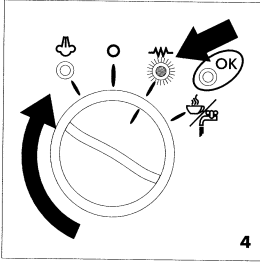
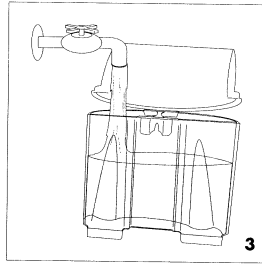
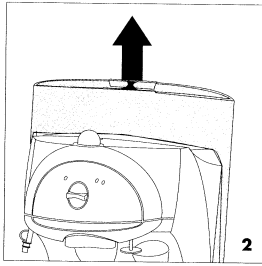
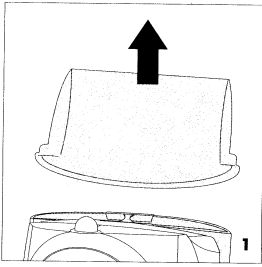
ME 28

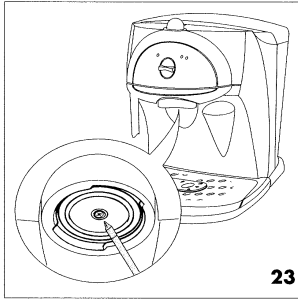
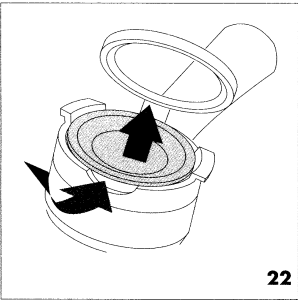
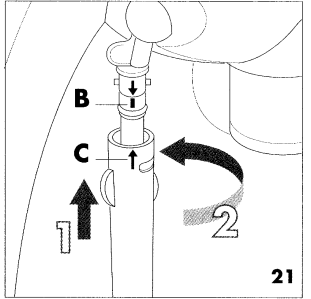
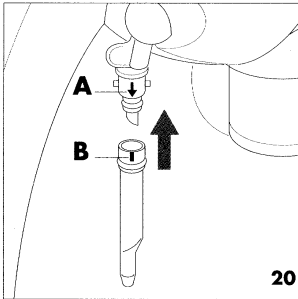
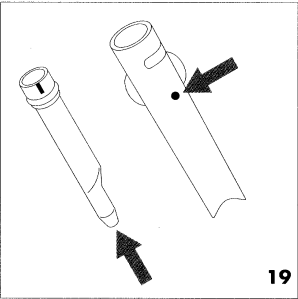
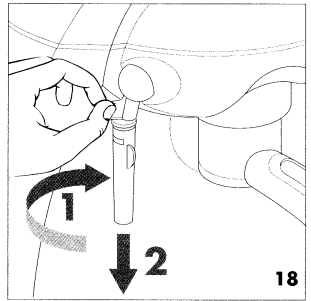
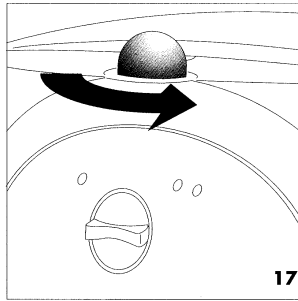
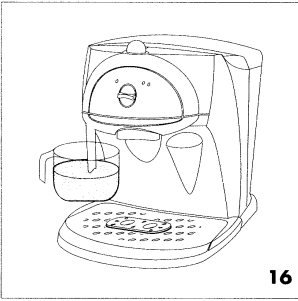
КОФЕВАРКА BAR-40 EC 400



Руководство пользователя










Благодарим вас за приобретение кофеварки Delonghi! Чтобы добиться наилучших результатов работы этого устройства, прежде чем приступать к его эксплуатации, рекомендуется прочитать эти инструкции. Только так вы сможете добиться оптимальных результатов работы кофеварки и обеспечить себе максимальную безопасность.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Держатель фильтра для молотого кофе
2. Фильтр для 1 чашки
3. Фильтр для 2 чашек
4. Держатель фильтра для пластин (если имеется)
5. Ручка выпуска пара
6. Пестик для кофе
7. Съемный поддон для сбора жидкости; черная область внутри - для чашек
8. Шнур питания
9. Лампа «ОК»
10.  Включен бойлер
11. Ручка переключателя
12.  Приготовление кофе «эспрессо»
13. «O» позиция «отключено»
14.  Приготовление кофе «капучино» (для сбивания молока в пену)
15. Мерная ложечка для кофе
16. Выпуск бойлера
17. Устройство для вспенивания молока
18. Паровая насадка
19. Подающая трубка
20. Резервуар для воды
21. Крышка резервуара для воды

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ

- Это устройство предназначено для приготовления кофе и для разогрева напитков. Будьте осторожны: не ошпарьтесь брызгами горячей воды и паром. Строго соблюдайте приведенные в этом руководстве инструкции по эксплуатации устройства.

- Во время эксплуатации устройства не касайтесь горячих частей.
- Распаковав устройство, проверьте, полностью ли оно укомплектовано и все ли компоненты исправны. В случае сомнений не пользуйтесь кофеваркой, а обратитесь за помощью к квалифицированным специалистам.
- Не оставляйте упаковочные материалы (пластиковые пакеты, пенополистирол и т.п.) в местах, доступных детям. Эти предметы являются потенциальным источником опасности.
- Это устройство предназначено только для использования в домашних условиях. Использование кофеварки в каких-либо других целях недопустимо и поэтому опасно.
- Производитель не несет никакой ответственности за возможные повреждения, вызванные неправильным или нерациональным использованием устройства.
- Не касайтесь устройства мокрыми или влажными руками.
- Не разрешайте пользоваться кофеваркой детям и, больным людям, которые могут не справиться с управлением этим прибором.
- В случае поломки или сбоя в работе устройства немедленно выключите его и обратитесь в уполномоченный сервисный центр. Требуйте использования только фирменных запчастей. В противном случае эксплуатировать устройство может быть небезопасно.
- Пользователь не должен самостоятельно менять шнур питания устройства, поскольку его замена требует использования специальных инструментов. В случае повреждения шнура питания и возникновения необходимости в его замене обратитесь в специализированный сервисный центр производителя.
- Когда вы не пользуетесь устройством, выключайте его и вынимайте вилку шнура питания из розетки.
- Помимо соблюдения всех перечисленных в этом руководстве инструкций следует помнить, что это электрический прибор, при эксплуатации кото-

рого нужно соблюдать все меры предосторожности, касающиеся любых электрических приборов и диктуемые здравым смыслом. Особенно внимательными надо быть тем, у кого в доме есть маленькие дети.

УСТАНОВКА

- Расположите устройство на рабочей поверхности вдали от кранов и раковин.
- Проверьте, соответствует ли напряжение в вашей сети значению, указанному на табличке с номинальными данными на этом устройстве. Устройство следует подключать только к хорошо заземленной розетке, рассчитанной как минимум на 10 А. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные неправильным заземлением прибора.
- В случае несовместимости розетки и вилки устройства обратитесь к квалифицированным специалистам, которые заменят розетку. В случае повреждения кабеля или возникновения необходимости в его замене обращайтесь за помощью только в специализированный сервисный центр.
- Не храните устройство и не используйте его при температуре близкой к 0°C или ниже нуля. (При низкой температуре устройство может испортиться).
- Во время эксплуатации устройства в нем можно хранить любой дополнительный кабель, вставив его в кабельную розетку.

ПЕРЕД ТЕМ КАК ПРИСТУПИТЬ К ЭКСПЛУАТАЦИИ КОФЕВАРКИ В ПЕРВЫЙ РАЗ

Прежде чем использовать устройство в первый раз, необходимо промыть теплой водой с мылом и вытереть все аксессуары: держатель фильтра, паровую насадку и т.п. Для обеспечения наилучших вкусовых качеств кофе необходимо не менее

пяти раз промыть под струей воды внутреннюю поверхность кофеварки. Для этого выполните процедуру, описанную в разделе «Как приготовить кофе «эспрессо»», налив воду, но не используя при этом кофе.

КАК ПРИГОТОВИТЬ КОФЕ «ЭСПРЕССО»

ЗАПОЛНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА ВОДОЙ



Снимите резервуар для воды, подняв его вверх (рис. 2), и заполните его чистой водой из-под крана (рис. 3). Не превышайте максимальную отметку на резервуаре. Резервуар можно наполнить водой, не снимая его: просто залейте в него воду из кувшина.



Поставьте резервуар на место, совместив клапан, расположенный на дне резервуара, с отверстием в основании устройства.


ПРИМЕЧАНИЕ. Не эксплуатируйте кофеварку, когда в резервуаре нет воды, и не забывайте доливать в резервуар воду, когда ее уровень достигает минимальной отметки.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ КОФЕВАРКИ

Чтобы получить кофе «эспрессо» нужной температуры, очень важно предварительно нагреть кофеварку.

- Поверните ручку переключателя таким образом, чтобы метка на ручке указателя совместилась с символом , обозначающим включение бойлера. Начнет светиться красная лампочка, рядом с символом  (рис. 4).
- Установите пустой держатель фильтра (без кофе), разместив его под выпуском бойлера, повернув ручку налево (рис. 5). Прижмите сверху и одновременно поверните ручку вправо до упора. Если держатель фильтра прочно закреплен, неважно, расположена ли ручка по центру устройства.
- Поставьте чашку под держателем фильтра. Используйте чашку, которую будете подавать на стол. Тогда чашку можно будет предварительно нагреть.
- Дождитесь, пока загорится оранжевая лампа «OK» (рис. 6) и поверните ручку

переключателя в положение  - приготовление кофе «эспрессо» (рис. 7). Пусть вода стекает, пока светится оранжевая лампа «ОК». Как только эта лампа погаснет, остановите воду, повернув ручку регулятора в положение  - работа бойлера (рис. 4).



- Освободите чашку, дождитесь, пока снова зажжется контрольная лампа «ОК», и повторите эту операцию еще раз.
- Для достижения оптимального предварительного нагрева можно оставить ручку переключателя в положении  - бойлер включен - около получаса, и только потом приступить непосредственно к приготовлению кофе.

КАК ПРИГОТОВИТЬ КОФЕ «ЭСПРЕССО»

Советы и рекомендации

- Во избежание засорения фильтра во время приготовления кофе очень важно использовать высококачественный молотый кофе хорошего помола.
 - Прежде чем класть в фильтр кофе, важно убедиться, что фильтр чист.
 - Для получения отличного кофе «эспрессо» необходимо правильно утрамбовать кофе. Если вы утрамбуете его слишком сильно, то напиток будет вытекать слишком медленно, а пена окажется темной. Если, наоборот, вы слабо утрамбуете кофе, то он будет вытекать слишком быстро, а пена окажется очень светлой.
 - Предварительный нагрев кофеварки обеспечит приготовление кофе нужной температуры.
 - «Эспрессо» - это крепкий темный кофе с характерной пеной цвета карамели. Лучше всего подавать кофе «эспрессо» в маленьких чашечках, наливая полчашки (примерно 1 1/2 - 2 унции).
1. Нагрев кофеварку, как описано в предыдущем разделе, вставьте фильтр. Если вы собираетесь варить только одну чашку кофе «эспрессо», вставьте в держатель фильтр для 1 чашки

(меньший из двух) (рис. 8) и положите в него 1 полную мерную ложку молотого кофе (примерно 7 грамм). Если вы хотите приготовить две чашки кофе «эспрессо», используйте фильтр на две чашки (большой из двух) и двумя неполными мерными ложечками молотого кофе (примерно 6+6 грамм).

2. Равномерно распределите молотый кофе и слегка утрамбуйте его (рис. 10).
3. Удалите излишки кофе с краев держателя фильтра и прикрепите держатель. Для этого прижмите держатель фильтра сверху и одновременно поверните ручку вправо до упора. Если держатель фильтра прочно закреплен, неважно, расположена ли ручка по центру устройства (рис. 5).
4. Поставьте чашку или чашки (лучше всего предварительно сполоснуть их горячей водой) на черную область съемного лотка для сбора жидкости (рис. 11). Убедитесь в том, что чашка или чашки установлены под выходными отверстиями держателя фильтра.
5. Дождитесь пока начнет светиться контрольная лампа «ОК» (рис. 6), затем установите ручку переключателя в положение  - приготовление кофе «эспрессо» (рис. 7) и держите ее в этом положении до тех пор, пока не получите нужное количество кофе (примерно 1 1/2 - 2 унции или 1/2 маленькой чашечки).
6. Чтобы снять держатель фильтра, поверните ручку справа налево. Во избежание разбрызгивания никогда не снимайте держатель фильтра во время работы кофеварки.
7. Чтобы удалить использованный молотый кофе, заблокировав фильтр при помощи специального встроенного в ручку рычага, переверните держатель фильтра и вытряхните из него кофе (рис. 12).
8. Чтобы выключить кофеварку, установите ручку переключателя в положение «отключено» «» (рис. 13).

КАК ПРИГОТОВИТЬ КОФЕ, ИСПОЛЬЗУЯ ДЕРЖАТЕЛЬ ФИЛЬТРА, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЙ ДЛЯ ПЛАСТИН «ESPRESSO» ESE (ЕСЛИ ТАКОЙ ДЕРЖАТЕЛЬ ИМЕЕТСЯ)

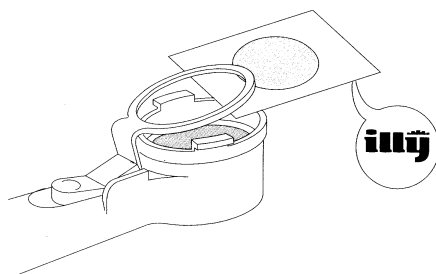
- Предварительно нагрейте устройство, как описано в предварительном разделе.
- Нажмите кнопку держателя фильтра и установите пластину в фильтр (рис. 14).

Примечание. Используйте только пластины, удовлетворяющие стандарту ESE («Easy Serving Espresso» [Облегчение приготовления кофе «эспрессо»]). На упаковке должен быть следующий символ:




Стандарт ESE - это система, принятая ведущими производителями пластин Espresso, и позволяющая быстро и аккуратно готовить кофе «эспрессо».

- Вставьте держатель фильтра, поворачивая его слева направо (рис. 5).
- Выполните процедуры, описанные в пунктах 4, 5 и 6 предыдущего параграфа (чтобы приготовить кофе «эспрессо»).
- Чтобы извлечь пластину, нажмите кнопку держателя фильтра и выньте пластину.
- Чтобы выключить кофеварку, установите ручку переключателя в положение «выключено» «O» (рис. 13). Если для приготовления кофе вы используете пластины «illysaffe» (входящие в комплект поставки), пользуйтесь специальным держателем фильтра. Вставьте пластину так, чтобы слово «illy» было снизу, а длинная сторона пластины располагалась параллельно ручке (см. рис.).



КАК ПРИГОТОВИТЬ КОФЕ «КАПУЧЧИНО»

1. Готовя кофе «капуччино», используйте достаточно большие чашки (см. раздел «Как приготовить кофе «эспрессо»).
2. Установите ручку переключателя в положение  (рис. 15). Начнут светиться красные лампы приготовления «капуччино» и работы бойлера. Дождитесь, пока начнет светиться оранжевая лампа «OK». Это означает, что бойлер достиг идеальной температуры для подачи пара.
3. Тем временем заполните контейнер молоком (примерно 3 унции на каждую порцию кофе «капуччино»). Молоко должно быть из холодильника (не теплым!). Выбирая контейнер, помните, что объем молока увеличится в 2 или 3 раза. Лучше всего использовать частично снятое молоко.

ПРИМЕЧАНИЕ. Мы рекомендуем вам использовать частично снятое молоко из холодильника.



4. Расположите контейнер с молоком под устройством для вспенивания молока (рис. 16).
5. Погрузите устройство для вспенивания в молоко на глубину примерно 2 см и поверните ручку подачи против часовой стрелки, как показано на рис. 17 (поворачивая эту рукоятку на больший или меньший угол, можно варьировать количество пара, которое будет выходить из трубки). По ходу этой процедуры молоко должно начать увеличиваться в объеме, приобретать плотность и кремовую текстуру.

6. Когда будет достигнута нужная температура (идеальная температура 60()), прекратите подачу пара, повернув ручку подачи пара по часовой стрелке, одновременно установив ручку переключателя в положение «отключено» «O» (рис. 13).
7. Вылейте взбитое молоко в чашки с кофе, приготовленным как «эспрессо». Ваш кофе «капучино» готов. Добавьте сахар по вкусу и, если хотите, посыпьте сверху измельченным в порошок шоколадом.

ВНИМАНИЕ! Всегда очищайте устройство для вспенивания молока и паровую насадку сразу же после использования. Выполнять это нужно следующим образом:

1. Повернув ручку подачи пара (рис. 17), выпустите немного пара. Через несколько секунд плотно закройте отверстие подачи пара, повернув ручку по часовой стрелке.
2. Одной рукой возьмитесь за верхнюю часть кофеварки, а другой рукой отвинтите устройство для приготовления кофе «капучино», поворачивая его по часовой стрелке, а затем снимите его с насадки (рис. 18).
3. Снимите паровую насадку с трубки подачи пара (рис. 19).
4. Тщательно промойте устройство для приготовления «капучино» паровую насадку теплой водой.
5. Проверьте, не засорились ли два отверстия, отмеченные на рис. 20. При необходимости прочистите их булавкой.
6. Установите паровую насадку на место, надев ее на паровую трубку и совместив стрелку «А» с меткой «В», как показано на рис. 20.
7. Установите на место устройство для приготовления «капучино», надев его на паровую насадку и совместив стрелку «С» с меткой «В», как показано на рисунке 21, а затем повернув его в направлении против часовой стрелки.

НАГРЕВ ВОДЫ

1. Включите кофеварку, повернув ручку переключателя в положение  (рис. 4).
2. Разместите контейнер под устройством для приготовления «капучино».
3. Когда начнет светиться контрольная лампа «OK», установите ручку переключателя в положение  (рис. 7) и одновременно поверните ручку подачи пара в направлении против часовой стрелки (рис. 17). Из устройства для приготовления кофе «капучино» начнет поступать горячая вода.
4. Чтобы выключить подачу горячей воды, поверните ручку подачи пара в направлении по часовой стрелке и установите ручку переключателя в положение «O».

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ОЧИСТКА ДЕРЖАТЕЛЯ ФИЛЬТРА ДЛЯ МОЛОТОГО КОФЕ

После использования необходимо очистить держатель фильтра. Это делается следующим образом:

- Поверните нижнюю часть держателя фильтра в направлении против часовой стрелки и снимите ее (рис. 22).
- Промойте горячей водой.
- Установите нижнюю часть на место.

Необходимо регулярно удалять отложения, формирующиеся на металлической части держателя фильтра. Для этого погрузите его в горячую воду примерно на десять минут, а затем несколько раз активизируйте движок.

Ни в коем случае не мойте держатель фильтра в посудомоечной машине.

Если вы не собираетесь пользоваться кофеваркой в течение длительного времени, не рекомендуется оставлять в ней держатель фильтра, поскольку корзина бойлера может потерять эластичность.

ОЧИСТКА ДЕРЖАТЕЛЯ ФИЛЬТРА ДЛЯ ПЛАСТИН

Держатель фильтра для пластин необходимо регулярно очищать следующим образом:

- Нажмите кнопку держателя фильтра и извлеките фильтр, как показано на рис. 23.
- Проверьте, не засорились ли отверстия фильтра. При необходимости аккуратно промойте его горячей водой, оттирая грязь абразивной губкой.
- Очистите внутреннюю часть держателя фильтра и резиновой корзины.
- Установите фильтр на место.

Не мойте держатель фильтра в посудомоечной машине.

ОЧИСТКА ВЫПУСКА БОЙЛЕРА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ «ЭСПРЕССО»

Не реже раза в год необходимо очищать выпуск бойлера для приготовления кофе «эспрессо». Это делается следующим образом:

- Убедитесь в том, что кофеварка не горячая и вилка шнура питания отсоединена от розетки.
- Отверткой отвинтите винт бойлера, удерживающий выпуск. (рис. 23).
- Влажной тряпкой вытрите бойлер возле выпуска.
- Очистите все отверстия при помощи щетки с небольшим количеством моющего средства для посуды.
- Промойте выпуск водой из-под крана, продолжая тереть губкой.
- Установите выпуск на место.






ДРУГИЕ ОПЕРАЦИИ ПО ОЧИСТКЕ УСТРОЙСТВА

1. Для очистки кофеварки не используйте растворители и абразивные моющие средства. Пользуйтесь для этого куском мягкой ткани.
2. Регулярно извлекайте лотки для сбора жидкости и промывайте их.
3. Очищайте резервуар для воды.

ВНИМАНИЕ! Ни в коем случае не погружайте кофеварку в воду. Это электрическое устройство!

СНЯТИЕ НАКИПИ

Рекомендуется очищать кофеварку от отложений кальция каждый раз после приготовления 200 чашек кофе. Для промывки кофеварки пользуйтесь специальными средствами для снятия накипи с кофеварок для кофе «эспрессо», имеющимися в продаже. При отсутствии таких средств можно выполнить следующие действия:

1. Залейте в резервуар 1 литр воды.
2. Растворите в воде 2 полные ложки (около 30 грамм) лимонной кислоты (ее можно купить в аптеке).
3. Установите ручку переключателя в положение  и дождитесь, когда начнет светиться контрольная лампа «ОК».
4. Убедитесь в том, что держатель фильтра снят, и поставьте под выходным отверстием какой-либо контейнер.
5. Установите ручку переключателя в положение  и вылейте половину воды из резервуара. Снова установите ручку переключателя в положение «», чтобы вода перестала течь.
6. Оставьте раствор в резервуаре примерно на 15 минут, а затем вылейте из резервуара оставшуюся воду.
7. Чтобы удалить остатки раствора и кальция, тщательно промойте резервуар, заполните чистой водой и установите на место.
8. Установите ручку переключателя в положение «» и дождитесь, пока из резервуара выльется вся жидкость.
9. Установите ручку переключателя в положение  и повторите процедуру, описанные в пунктах 7 и 8 еще раз.

Если вы не будете регулярно выполнять процедуру снятия накипи, то проблемы, вызванные кальциевыми отложениями, не будут решаться в ходе гарантийного обслуживания.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможные причины	Решение проблемы
Кофе «эспрессо» больше не льется.	<ul style="list-style-type: none"> ● В резервуаре мало воды. ● Забиты выходные отверстия держателя фильтра. ● Засорился выпуск бойлера для приготовления кофе «эспрессо». ● Резервуар плохо вставлен и клапан в его дне закрыт. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Залейте в резервуар воду. ● Прочистите отверстия. ● Очистите выпуск бойлера, как описано в соответствующем разделе. ● Слегка прижмите резервуар, чтобы открыть клапан.
Кофе «эспрессо» капает с краев держателя фильтра, а не из отверстий.	<ul style="list-style-type: none"> ● Держатель фильтра сильно засорен. ● Корзина бойлера для кофе «эспрессо» потеряла эластичность. ● Засорились отверстия выпуска держателя фильтра. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Правильно подвесьте держатель фильтра и поверните его до упора. ● Обратитесь в сервисный центр для замены корзины. ● Очистите отверстия выпуска.
Кофе «эспрессо» холодный.	<ul style="list-style-type: none"> ● Во время нажатия кнопки подачи кофе контрольная лампа «OK» не горела. ● Не был выполнен предварительный нагрев. ● Чашки не были предварительно нагреты. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Дождитесь, пока зажжется контрольная лампа «ESPRESSO OK». ● Выполните предварительный нагрев, как описано в разделе «Предварительный нагрев кофеварки». ● Предварительно нагрейте чашки, сполоснув их горячей водой.
Насос работает слишком шумно.	<ul style="list-style-type: none"> ● Резервуар для воды пуст. ● Резервуар вставлен неправильно, а клапан в его дне закрыт. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Наполните резервуар водой. ● Слегка прижмите резервуар, чтобы открыть клапан.
Пена очень светлая (кофе выходит слишком быстро).	<ul style="list-style-type: none"> ● Молотый кофе не был достаточно утрамбован. ● Слишком мало молотого кофе. ● Кофе недостаточно мелко помолот. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Как следует утрамбуйте молотый кофе. ● Добавьте молотого кофе. ● Используйте только молотый кофе, специально предназначенный для кофеварок «эспрессо».
Пена очень темная (кофе выходит слишком медленно).	<ul style="list-style-type: none"> ● Молотый кофе утрамбован слишком плотно. ● Слишком много молотого кофе. ● Засорился выпуск бойлера для кофе «эспрессо». ● Кофе помолот слишком мелко. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Как следует утрамбуйте молотый кофе. ● Уменьшите количество молотого кофе. ● Очистите выпуск, как описано в разделе «Очистка выпуска бойлера для кофе «эспрессо»». ● Используйте только молотый кофе, специально предназначенный для кофеварок «эспрессо».
Кофе обладает кислым вкусом.	<ul style="list-style-type: none"> ● После снятия накипи кофеварка была промыта недостаточно тщательно. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Промойте устройство, как описано в разделе «Снятие накипи».
Во время приготовления кофе «капучино» молоко не сбивается в пену.	<ul style="list-style-type: none"> ● Молоко недостаточно холодное. ● Устройство для приготовления кофе «капучино» загрязнилось. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Всегда используйте молоко из холодильника. ● Аккуратно очистите отверстия в устройстве для вспенивания молока.

Данное устройство прошло испытания и сертифицировано согласно требованиям ГОС-СТАНДАРТа РОССИИ. Сертификат соответствия № РОСС ИТ.МЕ28???????