

Allegro ES 050

Описание

- 1: крышка
- 2: трубка подачи пара/
насадка для вспенивания
- 3: фильтродержатель
- 4: крышка стеклянной колбы
- 5: колба
- 6: решетка для сбора капель
- 7: мерная ложка
- 8: переключатель режимов
эспрессо / пар

Меры безопасности

- Прежде чем пользоваться кофеваркой, внимательно прочитайте эту инструкцию.
- Включайте кофеварку только в сетевую розетку с заземлением. Номинальное напряжение, указанное на табличке с техническими данными кофеварки, должно соответствовать напряжению сети.
- Не включайте кофеварку если в ней нет воды.
- Не открывайте крышку кипятильной камеры и не вынимайте фильтродержатель, заполненный молотым кофе в процессе варки, поскольку в это время кофеварка находится под давлением (контроль с помощью кратковременного перевода переключателя режимов в положение 0 . Чтобы снять давление в системе поставьте переключатель режимов в положение 0 и выньте вилку кофеварки из розетки.
- В случае обнаружения любой неисправности во время приготовления кофе, а так же перед каждой чисткой отключайте кофеварку от сети.
- Не ставьте кофеварку на горячую поверхность, например на горячую комфорку или вблизи открытого огня.
- Вынимайте вилку из розетки, не тяните ее за провод.
- Кладите или вешайте провод так, чтобы он не перегибался через углы или острые края.
- Не дотрагивайтесь сами до горячих деталей кофеварки и следите за тем, чтобы их не касался провод питания.
- Ни в коем случае не погружайте кофеварку в воду.

- Следите за тем чтобы кофеварка была недоступна для детей. Следите так же за тем, чтобы шнур питания не свисал вниз.
- Не пользуйтесь кофеваркой в случае обнаружения повреждения шнура питания или любой другой неисправности.
- В случае повреждения шнура питания отремонтировать его самостоятельно опасно. Следует обратиться в сервисный центр компании Ровента или к квалифицированному специалисту.
- Соблюдайте инструкцию по удалению накипи.

Эспрессо

Кофе эспрессо

Кофе эспрессо гораздо крепче и ароматнее обычного кофе. Его пьют из небольших чашек, которые называются чашками для эспрессо. Эспрессо готовят, прогоняя горячую воду через молотый кофе.

Отличительной чертой эспрессо является характерный аромат. Однако для этого нужны натуральные, хорошо прожаренные зерна кофе эспрессо надлежащего помола. Если вы не покупаете готовый молотый кофе эспрессо, то установите на своей кофемолке режим мелкого помола.

ПОДГОТОВКА КОФЕВАРКИ К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед тем, как вы в первый раз будете использовать кофеварку, а так же если она в течение длительного времени не использовалась, тщательно промойте все ее детали в теплой воде. Затем проделайте все операции, как при обычном приготовлении кофе, не засыпая молотый кофе, чтобы промыть систему.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО

- Откройте откидную крышку (рис. 1).
- Отверните крышку кипятильной камеры (рис. 2)
- Залейте требуемое количество воды (рис. 3)
На стеклянной колбе имеются метки для двух и четырех чашек.

2 чашки воды:
2 чашки эспрессо.

3 чашки воды:
2 чашки эспрессо плюс пар для
вспенивания молока для капучино.

4 чашки воды:
4 чашки эспрессо.

5 чашек воды:
4 чашки эспрессо плюс пар для
вспенивания молока для капучино.

Обязательно заливайте требуемое количество воды, так как кофеварка прогоняет через систему всю воду. Не заливайте больше 0,3 л воды (до верхней ограничительной полосы).

- Плотно заверните крышку кипяtilьной камеры 1.
- Снимайте фильтродержатель (четверть оборота влево) и вставьте в него фильтр для кофе 3.
- На фильтре для кофе нанесены две метки – на 2 и 4 чашки кофе. насыпьте в фильтр нужное количество кофе и смахните кофе с фильтродержателя . Не уплотняйте кофе и не насыпайте его выше метки для четырех чашек.
- Установите фильтродержатель вместе с фильтром с молотым кофе на место таким образом, чтобы стрелка на фильтродержателе совпала со стрелкой на корпусе кофеварки. Нажимая на фильтродержатель снизу, поверните его вправо до упора, не менее, чем до левого края, но не более, чем до правого края метки .
- Накройте стеклянную колбу крышкой таким образом, чтобы отверстие в крышке совпало с носиком колбы .
- Если вы хотите, чтобы готовый кофе лился прямо в чашки, подставьте под фильтродержатель насадку для розлива в чашки.
- Подставьте чашки под сливные отверстия насадки .В этом случае заливать воду в кофеварку нужно из расчета не более, чем на 2 чашки кофе.
- Переведите переключатель режимов в положение 1 . При этом должна загореться индикаторная лампочка . Приблизительно через две минуты после включения вода закипит и начнет под давлением прогоняться

через молотый кофе в стеклянную колбу или в чашки.

Подождите, пока готовый напиток полностью стечет, и выключите кофеварку, переведя переключатель режимов в положение «0» . После окончания варки кофе фильтрующая система все еще находится под давлением. Поэтому перед тем, как снять фильтродержатель, подождите не менее 2 минут после выключения кофеварки, чтобы он остыл.

Перед следующим сеансом приготовления кофе дайте кофеварке как следует остыть.

Приготовление капучино

Кофе капучино состоит из трех равных частей: готовый кофе, молоко и молочная пена.

Внимание!

Вспенивающая насадка должна использоваться ТОЛЬКО для вспенивания молока.

Залейте в кофеварку необходимый для получения желаемого количества кофе объем воды и плюс воду для образования пара (см. выше).

Налейте примерно 100 мл молока низкой жирности в небольшой узкий кувшинчик емкостью не более 0,5 литра и такого размера чтобы его было удобно подставить под трубку подачи пара.

Молоко должно быть достаточно охлажденным. Кувшинчик также должен быть холодным, поэтому не ополаскивайте его горячей водой. Как только готовый кофе пройдет через систему, переведите переключатель режимов в положение «0».

Для того, чтобы вспенить молоко, выполните следующие действия:

- Подставьте кувшинчик под трубку подачи пара так, чтобы паровая трубка полностью погрузилась в молоко. Переведите переключатель режимов в положение «значек пар».

Во время вспенивания старайтесь держать кувшинчик неподвижно . Трубка не должна касаться дна кувшинчика, чтобы не препятствовать выходу пара.

После вспенивания молока переведите переключатель режимов в положение «0».

Разлейте кофе по чашкам и добавьте туда молоко и молочную пену.

Рекомендуется освободить кипяtilьную камеру от остатков пара. Для этого подставьте под трубку емкость для выхода пара и остатков молока и переведите переключатель режимов в положение «0». Сразу после операции вспенивания протрите вспенивающую насадку и трубку подачи пара влажной тканью.

Разогрев жидкостей

Если вам нужен только горячий пар, налейте в стеклянную колбу до метки «значек пар».

Такого количества воды хватит для парообразования в течение одной минуты.

Залейте эту воду в кофеварку.

Переведите переключатель режимов в положение «значек пар».

Во время разогрева кофеварки держите сосуд с жидкостью, которую нужно разогреть, под трубку подачи пара с тем, чтобы капли конденсата попадали в сосуд.

Как только кофеварка нагреется, переведите переключатель режимов в положение «пар».

- Поместите сосуд с жидкостью, которую нужно разогреть, под паровую трубку.

Переведите переключатель режимов в положение .

После того, как жидкость достаточно нагрелась, переведите переключатель режимов в положение «0» и уберите сосуд. Рекомендуется освободить кипяtilьную камеру от остатков пара. Для этого подставьте под трубку емкость для выхода пара и остатков молока и переведите переключатель режимов в положение .

Сразу после операции разогревания жидкостей протрите трубку подачи пара влажной тканью.

Очистка кофеварки

- Фильтродержатель, фильтр для кофе, стеклянную колбу, крышку колбы, насадку для разлива кофе по чашкам, решетку для сбора капель можно мыть в теплой воде.

Фильтродержатель опускать в воду не рекомендуется. Его следует мыть в сосуде с теплой водой.

Ни в коем случае не погружайте кофеварку в воду. Протирайте ее корпус влажной тканью.

Если в кофеварке осталась вода, дайте ей остыть, откройте кипяtilьную камеру и вылейте воду.

- При очень сильном загрязнении варочной сетки нужно вывернуть ее из варочной головки и очистить.

Важное замечание!

Прочищайте паровую трубку после каждой операции вспенивания молока, включая на 1 – 2 секунды режим подачи пара, чтобы продуть трубку. Сразу после вспенивания молока поверхность трубки подачи пара необходимо вытирать влажной тканью. Если трубка засорилась, ее следует прочистить иглой.

Внимание !

Не разбирайте трубку, пока она не остыла.

- Для тщательной очистки вспенивающей насадки ее следует разобрать. Для этого надо снять детали.
- Промойте все три детали в теплой воде.

Если засорилось небольшое отверстие в детали, его можно прочистить тонкой иглой.

Удаление накипи

Накипь нужно удалять регулярно.

Периодичность удаления накипи зависит от жесткости воды.

Очистите от накипи и остатков кофе варочную сетку и варочную головку.

С точки зрения экологии и вашего здоровья мы рекомендуем использовать для удаления накипи только натуральные вещества, например лимонную или уксусную кислоту.

Удаление накипи осуществляется следующим образом.

1. Залейте в кипяtilьную камеру раствор, состоящий из 2 столовых ложек кислоты в 300 мл воды.
2. Прогоните этот раствор через кофеварку один или два раза без фильтра и без кофе.

3. Два раза прогоните через кофеварку чистую воду. Пред каждым включением дайте кофеварке остыть.
4. В начале каждого этапа удаления накипи на 20-30 секунд переведите переключатель режимов в положение

После удаления накипи вымойте крышку кипятильной камеры теплой водой. Установите варочную сетку на место, в варочную головку.

Неисправности, их возможные причины и способы устранения

НЕИСПРАВНОСТЬ:

Кофе течет по наружной стенке фильтродержателя.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ:

- Фильтродержатель неправильно установлен.
- Край фильтра не очищен от остатков молотого кофе.
- Фильтродержатель слишком долго находится в варочной головке.
- Прокладка потеряла эластичность и нуждается в замене.

НЕИСПРАВНОСТЬ:

Кофе вообще не течет.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ:

- В кипятильной камере нет воды.
- Фильтр забит молотым кофе из-за слишком сильного уплотнения.
- Забита варочная сетка. Включите кофеварку, переведите переключатель режимов в положение . Вода должна вытекать из варочной головки.

Если этого не происходит, выверните сетку и почистите ее.

- Слишком много накипи, Необходимо удалить накипь. (См. соответствующий раздел).

НЕИСПРАВНОСТЬ:

При вспенивании молока слишком мало пены или вообще нет.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ:

- В кипятильной камере нет воды.
- Засорена паровая трубка.
- Молоко слишком теплое (поставить в холодильник).
- Неподходящий сосуд (желательно кувшинчик).
- Неподходящий сорт молока (много жира).

Утилизация

Упаковка кофеварки изготовлена из безопасных для окружающей среды материалов, утилизация которых должна осуществляться в соответствии с местными правилами утилизации отходов. Информация относительно утилизации отслужившей свой срок кофеварки может быть получена в соответствующих местных органах управления.