

ROWENTA



UK

D

F

NL

E

P

PL

H

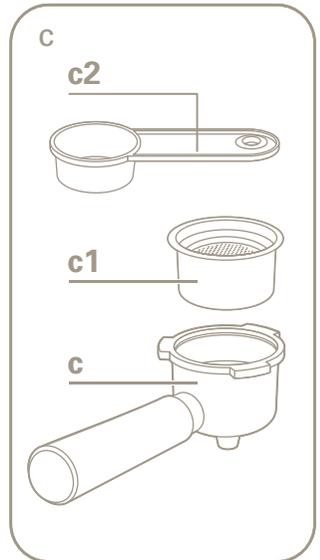
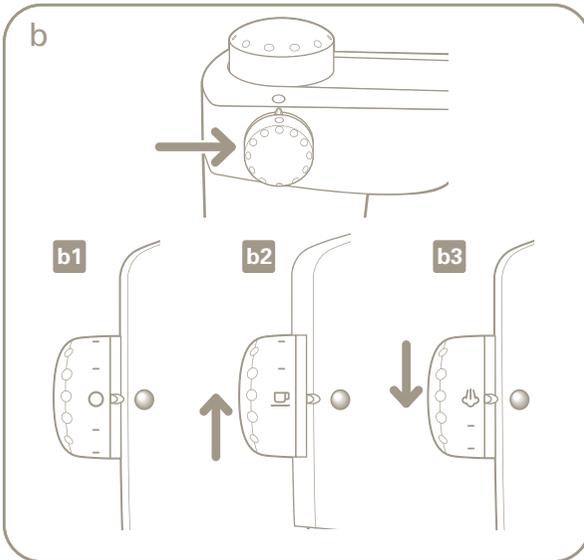
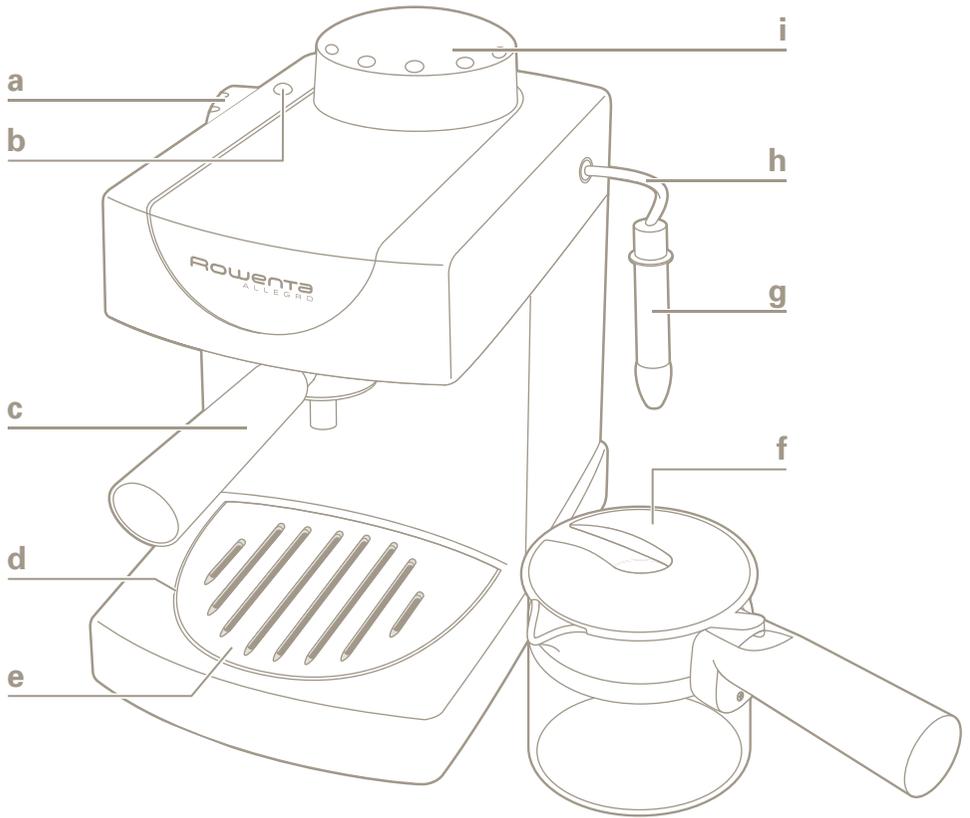
CZ

SK

RUS

UA

www.rowenta.com



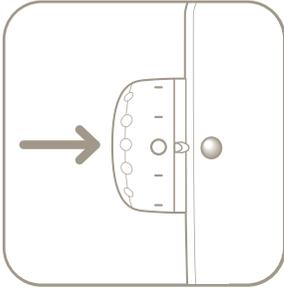


fig.1

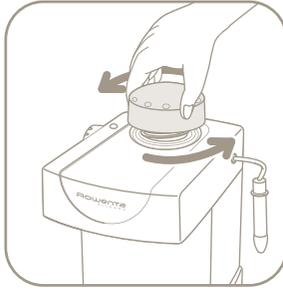


fig.2

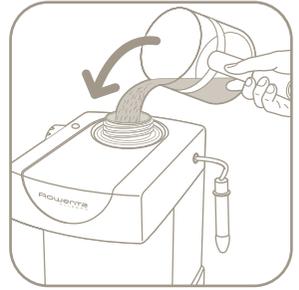


fig.3

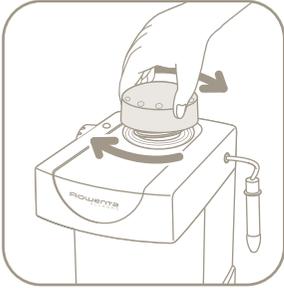


fig.4



fig.5

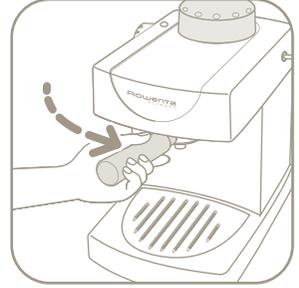


fig.6



fig.7

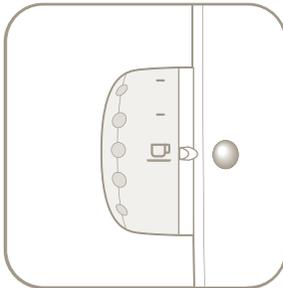


fig.8

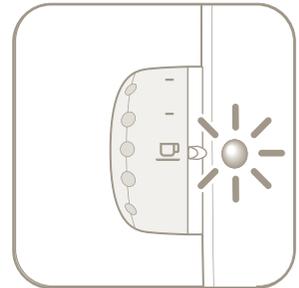


fig.9

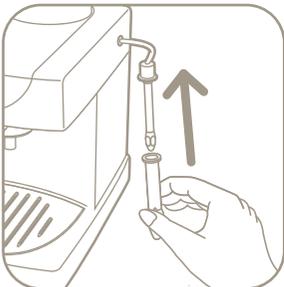


fig.10

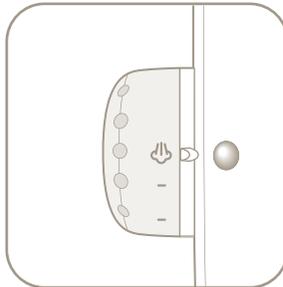


fig.11



fig.12

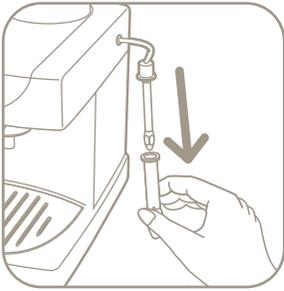


fig.13



fig.14



fig.15

ОПИСАНИЕ

Рисунок 1:

- a** Переключатель режимов
- b** Световой индикатор
- c** Держатель фильтра на 2-4 чашки
- d** Поддон для сбора капель
- e** Съемная решетка поддона для сбора капель
- f** Емкость
- g** Специальная насадка для приготовления капучино
- h** Паровое сопло
- i** Крышка бойлера

Рисунок 2:

- b** Кнопка выбора режимов
- b1** Положение «стоп» «0»
- b2** Положение «кофе» ☕
- b3** Положение «пар» ☁

Рисунок 3:

- c** Держатель фильтра
- c1** Съемный держатель фильтра на 2-4 чашки (Блокировка происходит при вращении держателя фильтра)
- c2** Мерная ложка

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед первым включением Вашей кофеварки ознакомьтесь с инструкцией главы «ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ».
- **Рабочее напряжение: данный прибор разработан только для работы от сети переменного тока при напряжении 220–240 В. Убедитесь, что рабочее напряжение, указанное на кофеварке, соответствует напряжению в Вашей сети;** неправильное подключение может нанести кофеварке непоправимый вред, не покрываемый гарантией.
- Эту кофеварку можно включать только в штепсельную розетку с заземлением. Если Вы используете удлинитель, убедитесь в том, что он двухполюсного типа, имеет провод заземления 10 А и в том, что он исправен
- **Внимание!** Во время работы кофеварка находится под давлением. Поэтому она не должна работать без присмотра.
- При использовании функции подачи пара необходимо строго соблюдать указанные в руководстве инструкции во избежание случайного выпуска пара.
- **Никогда не снимайте держатель фильтра и не открывайте крышку нагревателя, предварительно не сбросив давление внутри прибора. Для этого выключите прибор из сети и установите переключатель в положение «пар» ☁ и дождитесь полного освобождения прибора от давления.**
Снова верните переключатель в положение «выключено» (рис. 1). **Внимание: если давление еще окончательно не упало, вы не сможете отвинтить пробку нагревателя воды.**
- Нельзя использовать или ставить кофеварку на горячие поверхности (например, на кухонную плиту) или в непосредственной близости от пламени, так как это может повредить ее корпус.
- При использовании кофеварки некоторые части прибора (такие как пар, сопло подачи пара и держатель фильтра) могут сильно нагреваться, что может вызвать ожоги. Используйте изолирующую рукоятку Вашего держателя фильтра и предупредите об этом других пользователей.
- Устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими и умственными способностями (включая детей), а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
- Используйте и храните Вашу кофеварку в недоступном для детей месте.
- Ни в коем случае не включайте кофеварку без воды.
- Ни в коем случае не погружайте кофеварку в воду.
- Не разогревайте паром никакие горючие жидкости.
- Не выключайте кофеварку, потянув за шнур электропитания.
- Выключайте кофеварку, вынув вилку из розет-

ки:

- перед производением каких-либо работ по очистке или техническому обслуживанию,
- после каждого использования,
- в случае нарушения работы.
- Нельзя использовать электроприбор, если:
 - шнур электропитания или сам прибор видимо повреждены,
 - прибор упал или явным образом протекает; невидимые повреждения могут стать следствием понижения уровня безопасности,
 - для обеспечения Вашей безопасности, в случае повреждения шнура электропитания, его замену может осуществлять только производитель, служба послепродажного обслуживания или квалифицированный мастер.
- Этот прибор может быть отремонтирован только при помощи специальных инструментов. В случае повреждения шнура электропитания или любых других неисправностей, обратитесь в сервисный центр.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Рекомендуем Вам ознакомиться со всеми деталями прибора до первого использования. Вставьте фильтр в держатель фильтра, установите держатель фильтра в предназначенные для этого кольца, выньте и снова поставьте крышку бойлера.
- Проверьте различные положения переключателя режима.
- Для удаления остаточных продуктов, связанных с производством, рекомендуем выполнить два или три рабочих цикла прибора (как описано в параграфе «Приготовление эспрессо»), только с использованием воды, - без молотого кофе.
- Вымойте все съемные детали теплой мыльной водой, хорошо сполосните и высушите.
- **Перед первым использованием прибора внимательно прочтите рекомендации, предупреждения и комментарии.**

ВНИМАНИЕ - ДАВЛЕНИЕ

Запрещается вынимать крышку из бойлера, а также снимать держатель фильтра во время работы прибора и если бойлер находится под давлением. Запрещается перемещать или снимать держатель фильтра, если прибор работает или находится под давлением.

Соблюдайте следующие инструкции, для того чтобы проверить находится ли прибор под давлением.

Соблюдайте эти меры безопасности во время работы прибора, а также в течение 10-15 минут после его последнего использования.

- Установите переключатель режимов в положение ☼ (пар). Если подача пара из сопла продолжается, это означает, что бойлер по-прежнему находится под давлением. Установите переключатель режимов в положение «0» (стоп). Возьмите кувшин, наполненный холодной водой, и опустите туда паровое сопло. Установите переключатель режимов в положение ☼ (пар). Дайте выйти всему пару, затем остановите цикл подачи пара, установив для этого переключатель режима в положение «0» (стоп).
- Теперь вы можете вынуть крышку из бойлера и держатель фильтра.
- **Внимание:** если давление еще окончательно не упало, вы не сможете отвинтить пробку нагревателя воды.

ЭСПРЕССО

Эспрессо имеет более насыщенный и богатый вкус, чем обычный фильтрованный кофе. При правильном использовании прибора вы можете приготовить густой, насыщенный и ароматный кофе. Для этого достаточно следовать инструкциям и использовать для приготовления эспрессо свежий, хорошо обжаренный и предварительно помолотый кофе.

Эспрессо и капучино готовятся не так, как обычный фильтрованный кофе. Одно из главных различий заключается в том, что вода доводится до кипения, а потом медленно проходит через молотый кофе. Это означает, что кофеварка работает под давлением и требует особого внимания во время работы.

ВНИМАНИЕ – ПРИБОР НАГРЕВАЕТСЯ

Запрещается откручивать крышку бойлера во время работы прибора. Давление должно снизиться. Смотрите параграф «ВНИМАНИЕ – ДАВЛЕНИЕ» .

Приготовление эспрессо

1. Поставьте прибор недалеко от электрической розетки и размотайте шнур на необходимую длину для подключения прибора в сеть.
2. Положите фильтр в держатель фильтра и поверните его до полной фиксации на место (рисунок 5).

3. Заполните фильтр молотым кофе для приготовления эспрессо. На фильтре имеются индикаторы для приготовления 2 или 4 чашек. Слегка утрамбуйте кофе и снимите остатки кофе на контуре держателя фильтра, для того чтобы его можно было правильно установить в фильтрующую головку (рисунок 6).

ВНИМАНИЕ!

Не утрамбовывайте кофе очень сильно.

Не превышайте уровень приготовления 4 чашек, обозначенный на внутренней поверхности фильтра. Это может привести к закупориванию прибора или к переливу при приготовлении кофе.

4. Для установки держателя фильтра на место поверните ручку налево, поднимите держатель фильтра в фильтрующей головке и поверните его по часовой стрелке до блокировки. Если ручка установленного на место держателя фильтра не расположена по центру, не включайте прибор. Выньте держатель фильтра и снова установите его, согласно рекомендациям, приведенным выше (рисунок 6). Соблюдение этих процедур препятствует возможному смещению держателя фильтра под давлением во время цикла приготовления кофе.
5. Открутите крышку бойлера, поворачивая ее для этого против часовой стрелки (рисунок 2).
6. Заполните бойлер холодной водой с помощью стеклянной градуированной емкости (рисунок 3).

В качестве примерного соотношения:

Итальянская чашка (маленькая чашка для крепкого кофе) = от 25 до 50 мл

Стандартная чашка (для менее крепкого кофе) = от 75 до 100 мл

За один раз Вы можете приготовить до 4 итальянских чашек, или 2 стандартные чашки, при этом вам не потребуется дополнительно добавлять в бойлер воды.

ВНИМАНИЕ

Запрещается заполнять бойлер водой, если прибор работает.

Не наливайте в бойлер более 300 мл воды.

Для точности в определении наливаемой воды используйте специальную градуированную емкость для приготовления эспрессо.

Стеклянная градуированная емкость имеет метки для приготовления 2 или 4 чашек. Для

получения молочной пены при приготовлении капучино добавьте количество воды, соответствующее уровню пара, указанному в емкости.

Максимальный объем соответствует уровню нижней части металлического кольца стеклянной емкости, т.е. 4 чашкам эспрессо плюс необходимый объем воды для получения пара при приготовлении пены для капучино.

КОММЕНТАРИЙ

Очень важно соблюдать правильные пропорции и заливать в бойлер только необходимое количество воды.

В таком случае при работе кофеварки вода в бойлере будет использована полностью.

ВНИМАНИЕ

Никогда не заполняйте градуированную емкость водой выше нижнего уровня металлического кольца!

7. Закройте крышку бойлера, поворачивая ее по часовой стрелке (рисунок 4).
8. Поставьте емкость под держатель фильтра и проверьте, чтобы отверстие в крышке емкости оказалось прямо под выходным отверстием держателя фильтра (рисунок 7).

ВНИМАНИЕ

Убедитесь, что решетка поддона для сбора капель установлена на место.

9. Установите переключатель режимов в положение ☑ (кофе). Загорается световой индикатор (рисунок 9). Для достаточного нагрева воды необходимо около 2-х минут. Затем вода медленно фильтруется через кофе и стекает в стеклянную емкость.
10. Подождите, пока не будет использована вся вода в бойлере. Выключите прибор, установив переключатель режимов в положение «0» (стоп).
11. Запрещается откручивать крышку бойлера во время работы прибора. Дождитесь окончания цикла и полного использования воды и пара (смотрите раздел «ВНИМАНИЕ – ДАВЛЕНИЕ»).

ВНИМАНИЕ

Осторожно снимите держатель фильтра, т.к. металлические детали прибора могут быть горячими. После выключения прибора рекомендуется подождать около 2 минут, прежде чем снять держатель фильтра.

Для этого поверните держатель фильтра против часовой стрелки до его разблокировки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПАРА

Говорят, что своим названием капучино обязан цвету одежды, которую носили монахи капуцины, особенно ценившие этот вкуснейший напиток, подаваемый на десерт. Капучино традиционно готовится из 1/3 эспрессо, 1/3 горячего молока и 1/3 молочной пены, в него можно по вкусу добавлять корицу, сахар, шоколадные хлопья и даже алкоголь. Такое многообразие делает его изысканным и отменным напитком, распространенным во всем мире.

Приготовление капучино

Если специальная насадка для приготовления капучино не установлена, установите ее на место (рисунок 10).

1. Налейте 120-180 мл свежего и холодного молока в маленькую емкость. Не используйте посуду, которую Вы мыли горячей водой, если посуда еще теплая. Высота посуды должна быть такой, чтобы емкость можно было передвигать под специальной насадкой для приготовления капучино.

Рекомендуем Вам использовать молоко с низким содержанием жира для того, чтобы пенка получилась плотной и объемной.

2. Следуйте рекомендациям, приведенным в пунктах с 1 по 9 в разделе «Приготовление эспрессо».

3. Как только первые капли кофе начинают проходить через держатель фильтра, приступайте к приготовлению молочной пены. Опустите наполовину паровое сопло в емкость с молоком.

4. а) Установите переключатель режимов в положение ☼ (пар), для того чтобы началась подача пара (рисунок 11).

б) Слегка наклоните емкость так, чтобы видеть положение парового сопла во время образования молочной пены (рисунок 12). Проверьте, чтобы между наконечником сопла и дном посуды с молоком было свободное пространство, для того чтобы пар мог свободно выходить.

За несколько секунд начинает образовываться молочная пена. Во время подъема молочной пены, медленно опускайте посуду с молоком для того, чтобы наконечник сопла находился немного ниже уровня поверхности пены.

Комментарий: не кипятите молоко (если на поверхности молока образуются крупные пузырьки, молоко кипит).

с) Когда пена готова, во избежание разбрызгивания молока держите наконечник сопла во вспененном молоке и поверните переключатель режимов в положение ☽ (кофе) для приготовления эспрессо.

д) Для получения более плотной пены оставьте вспененное молоко на одну минуту.

ВНИМАНИЕ:

Паровое сопло засорено

Молочные остатки собираются на наконечнике парового сопла. Во избежание засорения сопла, дайте прибору остыть и снимите пластмассовую основу специальной насадки для приготовления капучино (рисунок 13) для упрощения чистки сопла. Для чистки парового сопла следуйте этапам, описанным в разделе "Чистка парового сопла".

Не забудьте установить наконечник сопла и плотно закрутить его на место (рисунок 10).

Для подогрева жидкостей

С помощью пара можно получить молочную пену, но также подогреть жидкости (чай, горячие напитки).

1. Убедитесь, что Ваш прибор отключен от сети и что он больше не находится под давлением.

2. Отмерьте небольшое количество воды и налейте ее в бойлер (уровень ☼ (пар)).

В качестве примерного соотношения: 50 мл воды для подогрева 100 мл воды.

Важная информация: для достижения лучшей эффективности не наливайте более 100 мл воды в бойлер

3. Закрутите крышку, прижимая ее (рисунок 4).

4. Включите прибор.

5. Опустите паровое сопло в подогреваемую жидкость.

6. Установите переключатель режимов в положение ☼ (пар).

7. Загорается световой индикатор (рисунок 9).

8. Через 1-3 минуты предварительного прогрева начинается подача пара.

Внимание: В этот момент не оставляйте прибор без наблюдения.

9. Когда жидкость нагрелась, установите переключатель режимов в положение «0» (стоп).

10. Установите переключатель режимов в положение ☼ (пар) для подачи пара, прежде чем снова открыть пробку, предварительно

поставив емкость под паровое сопло. Соблюдайте меры предосторожности, чтобы не обжечься.

Важная информация: После этой процедуры немедленно очистите паровое сопло с помощью влажной губки.

УХОД И ЧИСТКА

Чистка прибора

Перед чисткой прибора выключите его, отключите от сети и дайте остыть.

- Держатель фильтра, фильтр, емкость, крышку емкости, а также решетку поддона для сбора капель нельзя мыть в посудомоечной машине. Для их очистки используйте только теплую воду и мягкое мыло.
- Запрещается использовать абразивные приспособления или средства.
- Прибор следует очищать с помощью влажной ткани.
- Запрещается погружать прибор в воду или любую другую жидкость.
- Очистите фильтрующую головку с помощью влажной ткани, удалите остатки молотого кофе. Если в бойлере осталась вода, дайте прибору остыть, снимите все съемные детали и вылейте воду из бойлера через верхнее отверстие, перевернув прибор.

Чистка парового сопла

Очищайте паровое сопло каждый раз после его погружения в молоко, в противном случае сопло засорится изнутри, а молочный осадок высохнет на внешней поверхности сопла, и впоследствии при чистке сопла Вы столкнетесь с трудностями.

- Если сопло засорилось, дайте прибору остыть, снимите пластмассовую основу специальной насадки для приготовления капучино (рисунок 13) и отвинтите наконечник сопла. Удалите частицы молока с помощью иголки и промойте сопло под краном. Установите на место наконечник сопла (рисунок 10) и убедитесь, что он правильно завинчен. Оботрите внешнюю поверхность сопла с помощью влажной ткани. Прижмите ткань к наконечнику сопла, так чтобы оно было полностью закрыто, и установите переключатель режимов в положение ☼ (пар). Дайте пару выйти в ткань в течение одной – двух секунд, затем закройте сопло.

После этого, весь молочный осадок должен быть

удален. Промойте пластмассовую основу специальной насадки для приготовления капучино теплой водой. Если засорены отверстия для всасывания воздуха, Вы можете использовать для их очистки маленькую иголку.

Чистка поддона для сбора капель

- Решетку и поддон для сбора капель можно очистить, предварительно сняв решетку (рисунок 14).

ВНИМАНИЕ

Не пытайтесь самостоятельно открыть или разобрать корпус прибора.

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Действие гарантии не распространяется на приборы, которые не работают или работают плохо вследствие неправильного удаления накипи.

- В связи с тем, что при удалении накипи используются кислотосодержащие вещества, рекомендуется предохранять рабочие поверхности, в частности, во время проведения этой процедуры не ставьте прибор на рабочую поверхность из мрамора или камня. Изолируйте прибор от рядом расположенных предметов с помощью банного или кухонного полотенца, или подноса. Удаление накипи в приборе должно производиться регулярно. Частота проведения цикла удаления накипи зависит от жесткости воды и интенсивности использования прибора.

Перед удалением накипи, прежде всего, следует отвинтить решетку, расположенную внутри фильтрующей головки.

1. Снимите накипь и остатки кофе с решетки и фильтрующей головки.
2. Снимите пластмассовую основу специальной насадки для приготовления капучино (рисунок 12).
3. Налейте $\frac{1}{4}$ литра спиртового уксуса (не винного уксуса) в бойлер.

Установите под фильтрующей головкой емкость, а под паровым соплом – другую емкость.

(Комментарий: не используйте держатель фильтра во время удаления накипи).

4. Установите переключатель режимов в положение ☼ (пар) и включите прибор. Дайте раствору для удаления накипи вытечь из фильтрующей головки и сопла.

5. После завершения рабочего цикла выключите прибор и дайте ему полностью остыть.
6. Повторите этапы, описанные в пунктах «4» и «5».

Заполните бойлер чистой водой и дайте ей полностью вытечь. Повторите эту процедуру. Выключите прибор и дайте ему полностью остыть. Установите решетку обратно в фильтрующую головку и поставьте на место пластмассовое основание специальной насадки для приготовления капучино.

ГАРАНТИЯ

Внимание! На ремонт неисправностей в работе прибора, связанных с несвоевременным удалением накипи, действие гарантии не распространяется. В случае возникновения любых проблем, связанных с обслуживанием прибора после продажи, или по вопросу приобретения запасных частей, обращайтесь к вашему продавцу или в уполномоченный сервисный центр.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ИЛИ ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРИБОР ПОСЛЕ ИСТЕЧЕНИЯ СРОКА ПОЛЬЗОВАНИЯ:



Участвуйте в охране окружающей среды!

- ① Ваш прибор содержит множество материалов, которые могут быть использованы повторно.
- ➔ По окончании срока службы прибора сдайте его в пункт приема или авторизованный сервисный центр.

Проблемы	Возможные причины	Решения
КОФЕВАРКА «ЭСПРЕССО» Кофе течет слишком медленно	неподходящий молотый кофе	более крупный молотый кофе
	загрязнен фильтр	очистите его решеткой
	загрязнена решетка прохода воды	очистить холодный прибор (рис. 15)
	образование накипи	очистить от накипи кофеварку «ЭСПРЕССО»
Наличие кофейной гущи в кофе	загрязнен держатель фильтра или фильтр	очистите их горячей водой
	слишком мелкий молотый кофе	более крупный молотый кофе
Кофе не вытекает	переключатель в положении ☼	переключатель в положении ☽
Кофе стекает по стенкам держателя фильтра	плохо установлен держатель фильтра	установите его на место и завинтите
	загрязнен держатель фильтра	уберите избыток молотого кофе
Привкус уксуса	недостаточная промывка	следуйте руководству по использованию
ПАР вода вытекает из держателя фильтра	переключатель в положении ☽	установите переключатель в положение ☼
мало или нет пара в положении ☼	переключатель ☼ открыт слишком рано	закройте переключатель ☼ на 2 минуты
сопло подачи пара не вспенивает молоко	загрязнено сопло подачи пара	промойте сопло подачи пара
	вы используете цельное молоко или полностью обезжиренное молоко	молоко с низким содержанием жира
	недостаточно холодное молоко	очень холодное молоко
	неподходящая форма емкости	отверстие с небольшим диаметром (кувшинчик)
ДРУГИЕ Прибор не работает	срабатывание предохранительного устройства по причине перегрева	обратитесь в сервисный центр

Несправності	Вірогідні причини	Рішення
ESPRESSO Кава витікає дуже повільно	Невідповідний помел	Використайте каву більш грубого помелу
	Фільтр забито	Почистить фільтр щіточкою
	Забита сітка, через яку проходить вода	Почистить прилад, коли він охолоне (рис. 15)
	Наявність накипу	Зніміть накип
Наявність гущі в каві	Забруднений тримач фільтра або сам фільтр	Почистить їх за допомогою гарячої води
	Помел дуже тонкий	Використайте каву більш грубого помелу
Кава не витікає	Селектор в положенні (пара)	Поверніть селектор в положення (кава)
Кава еспрессо витікає по бокам тримача фільтра	Неправильно встановлено тримач фільтра	Встановить його як слід та зафіксуйте
	Забруднений тримач фільтра	Видалить надлишок меленої кави
Поганий смак (оцет)	Недостатнє промивання	Дотримуйтесь інструкцій
ПАРА Вода витікає через тримач фільтра	Селектор в положенні (кава)	Поверніть селектор в положення (пара)
Недостатньо або зовсім немає пари в положенні (пара)	Селектор (пара) відкритий занадто рано	Закрийте селектор (пара) на 2 хвилини
Сопло пари не збиває молочну пінку	Сопло пари забито	Промийте сопло пари
	Ви використовуєте цільне або повністю збиране молоко	Використайте незбиране молоко
	Молоко недостатньо холодне	Використайте охолоджене молоко
	Невідповідна форма ємності	Використайте ємність з отвором малого діаметра (гличик)
ІНШЕ Прилад не працює	Підвищений нагрів приладу, що викликає спрацювання запобіжника	Зверніться до авторизованого сервісного центру

UK p. 5 - 10

D p. 11 - 16

F p. 17 - 22

NL p. 23 - 28

E p. 29 - 34

P p. 35 - 40

PL p. 41 - 46

H p. 47 - 52

CZ p. 53 - 58

SK p. 59 - 64

RUS p. 65 - 71

UA p. 72 - 77