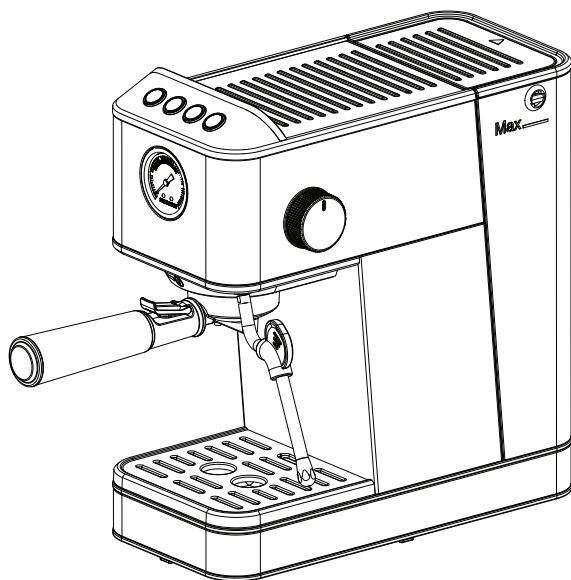


КОФЕВАРКА РОЖКОВОГО ТИПА

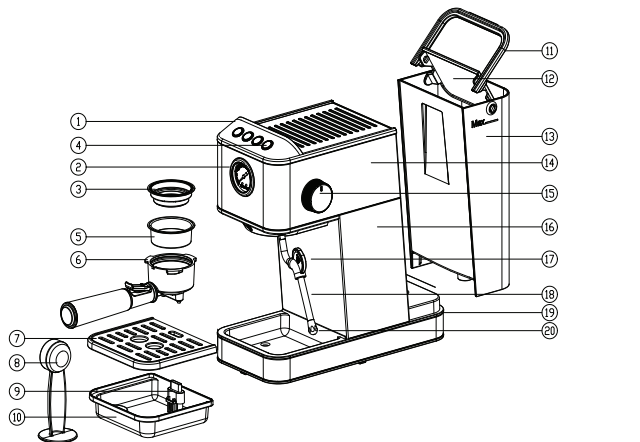


ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Меры предосторожности



1. Прочитайте данное руководство перед использованием прибора.
2. Проверьте, соответствует ли используемое напряжение номинальному напряжению изделия.
3. Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте шнур питания или вилку в воду или другие жидкости.
4. При использовании кофеварки необходимо следить за ее состоянием, не допускать к использованию детьми и людьми с особенностями.
5. Отключите устройство от сети питания, если оно не используется или не находится в состоянии очистки, и дайте ему остыть перед чисткой деталей.
6. Если устройство не работает должным образом, обратитесь к продавцу или в сервисный центр.
7. Не используйте детали сторонних производителей, это может быть потенциально опасно для потребителей.
8. Пожалуйста, не используйте прибор на открытом воздухе, он подходит только для работы в помещениях.
9. Не допускайте, чтобы шнур питания свисал через острый край стола или касался горячих поверхностей.
10. Не используйте прибор не по назначению, поместите его в сухую среду, не используйте его в помещениях с высокой температурой.
11. Для заполнения резервуара для воды используйте чистую холодную воду, не добавляйте в резервуар для воды минеральную воду, молоко или другие жидкости.
12. При подключении и отключении прибора к сети питания, возьмитесь за вилку, а не за провод.
13. Во время работы прибора некоторые его части слишком горячие, не прикасайтесь к ним.
14. Берегите изделие, не позволяйте детям младше 8 лет трогать прибор и его шнур питания.
15. Розетка должна соответствовать вилке на проводе питания и, если в модели вашего прибора использован провод с заземлением, розетка должна быть соответствующая.
16. Запрещается использовать прибор без воды в резервуаре.
17. Сохраните это руководство по эксплуатации.

Схема изделия



- | | |
|--|----------------------------------|
| 1. Верхняя крышка | 11. Ручка резервуара для воды |
| 2. Манометр | 12. Крышка резервуара для воды |
| 3. Малый (одинарный) фильтр (опция) | 13. Резервуар для воды |
| 4. Кнопки с индикаторами | 14. Головная часть корпуса |
| 5. Большой (двойной) фильтр (стандарт) | 15. Переключатель выбора режима |
| 6. Холдер («ручка», «рожок») | 16. Основной корпус |
| 7. Решётка лотка каплесборника | 17. Резиновая ручка капучинатора |
| 8. Ложка / «толкушка» для порошка кофе | 18. Трубка капучинатора |
| 9. Поплавок | 19. Основание корпуса |
| 10. Лоток каплесборника | 20. Наконечник капучинатора |

Инструкция по применению

- 1. Установите кофеварку на ровный стол, обратите внимание: стол должен допускать очистку влажной тканью.**
- 2. Подключение к сети питания, подготовка и прогрев кофеварки.**
 - A.** Убедитесь, что розетка исправна. Подключите вилку шнура питания к розетке. При подключении, все индикаторы сенсорных кнопок мигают 5 раз после первоначального включения питания.
 - B.** Нажмите на кнопку питания «» на панели управления, чтобы запустить прибор, индикатор кнопки питания «» начнет мигать что означает выполнение предварительного нагрева. Индикатор будет мигать до тех пор, пока температура воды не достигнет заданной температуры, после чего он перестанет мигать и будет гореть постоянно - это означает, что кофеварка находится в режиме ожидания.
 - C.** В процессе предварительного нагрева, верхняя крышка кофеварки, выполненная из нержавеющей стали, подогревается и прогревает чашки.
 - D.** Если в течении последующих 30 минут не выполняется никаких действий, световой индикатор кнопки питания автоматически погаснет.

3. Добавление воды в резервуар для воды.

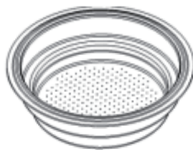
Чтобы добавить воду вы можете снять резервуар для воды, или, можете просто налить в него воды используя какую-либо вспомогательную ёмкость.

При заливке воды убедитесь, что объем воды в резервуаре для воды не превышает отметку «Max» максимального уровня воды. Не добавляйте теплую или горячую воду!!!!

4. Выберите фильтр.

Если вы хотите приготовить большую (двойную) порцию кофе, или приготовить одновременно две чашки кофе - используйте большой двухслойный фильтр (стандарт).

Если вы хотите приготовить небольшую (одинарную) порцию кофе - используйте малый двухслойный фильтр (опция).

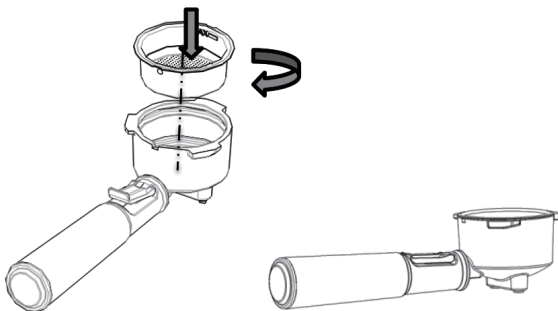


A- большой двухслойный фильтр (стандарт)

B - малый двухслойный фильтр (опция)

5. Установите фильтр в чашу холдера.

Совместите выступ фильтра с пазом чаши холдера, аккуратно выровняйте его, а затем поверните под углом, чтобы он зафиксировался.

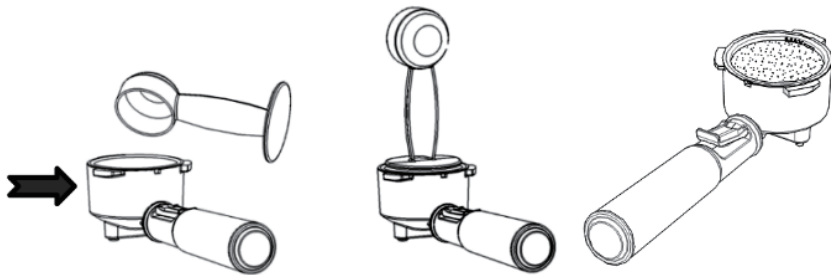


6. Добавьте кофейный порошок в фильтр, установленный в чаше холдера.

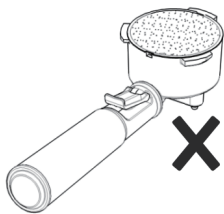
A. Положите свежий мелкомолотый порошок эспрессо в чашу холдера.

B. Уплотните кофейный порошок «толкушкой» кофейной ложки до отметки «MAX» на краю фильтра.

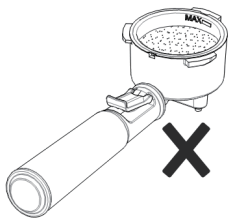
C. Удалите излишки кофейного порошка с края чаши холдера.



правильное наполнение фильтра кофейным порошком





Избыток кофейного порошка

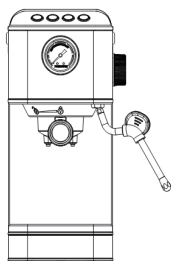
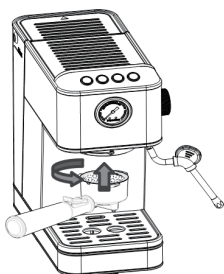


Слишком мало кофейного порошка

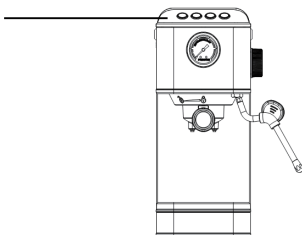
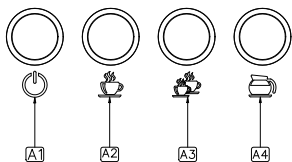
7. Установите холдер в кофеварку.

A. Вставьте холдер в паз посадочного места заварочной группы кофеварки, совместив при этом, ручку холдера со значком разблокировки «». Вверните холдер в паз против часовой стрелки.

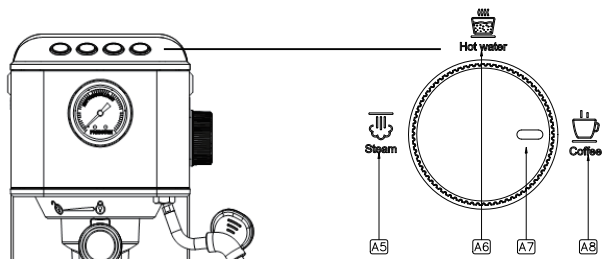
B. Медленно поверните ручку холдера вправо, пока ручка не совместится со значком замка «» на головке заварочной группы кофеварки».



8. Панель управления.






A1 - Кнопка питания, A2 - Кнопка приготовления одинарной чашки, A3 - Кнопка производства двойной чашки, A4 - Кнопка приготовления большой чашки «Американо» или холодного экстракта



- A5- Положение переключателя для выбора режима приготовления пара
- A6- Положение переключателя для выбора режима подачи горячей воды
- A7- Метка на ручке переключателя указывает выбранный режим
- A8- Положение переключателя для выбора режима приготовления кофе

9. Приготовление кофе

- После включения кнопки питания (A1) красный световой круг «» перестает мигать и горит постоянно в течение длительного времени, что указывает на то, что предварительный нагрев завершен и кофеварка находится в режиме ожидания.

- Переведите кофеварку в режим приготовления кофе, для чего совместите метку «» (A7) на ручке переключателя режимов и метку «» (A8) на боковой поверхности головной части корпуса.

- Соберите холдер в соответствии с пунктами 5.6.7 выше и поставьте одну или две чашки для кофе под выходные отверстия чаши холдера.

- Нажмите клавиши A2, A3 или A4 в зависимости от требуемого объема кофе (одна, две чашки, или большая чашка «Американо»). Световой индикатор выбранной кнопки загорится и будет гореть постоянным светом, а после окончания приготовления автоматически выключится. Кофеварка перейдет в режим ожидания.

- **Примечание.** Для того чтобы сделать паузу во время приготовления кофе, необходимо повторно нажать соответствующую рабочую клавишу (A2, A3 или A4). Время паузы составляет 10 секунд. Если не было никаких действий (например, повторное включение, или выбор другой кнопки), синий световой индикатор (кружок) кнопки погаснет, произойдет отмена работы. Кроме того, можно просто нажать на кнопку питания A1, работа будет отменена, и световой индикатор (кружок) погаснет.

!! Во избежание ожогов, не снимайте с силой холдер во время работы кофеварки. Подождите более 5 секунд после окончания работы.

!! Если во время работы кофе не выливается или из носика холдера капает только небольшое количество кофе, подождите 60 секунд, прежде чем вынимать холдер. Остаточное давление и пар, образующиеся в кофеварке, могут привести к разбрызгиванию кофейного порошка.

Полезные советы: перед тем, как приготовить кофе в первый раз, или, если кофеварка не используется в течение длительного времени, дважды слейте воду из нагревателя, чтобы удалить воду, попавшую в систему внутри машины.

10. Механический манометр.

Давление является ключевым параметром для приготовления высококачественного эспрессо. Оно влияет на выделение ароматов и вкусовых характеристик кофе и помогает достичь оптимальной консистенции и вида эспрессо.

Манометр может помочь вам проверить, является ли рабочее давление нормальным при экстракции кофе. При запуске машины устанавливается давление предварительного замачивания, и стрелка будет колебаться в передней части серой области давления.

Когда стрелка на манометре находится в серой зоне, это означает, что давление в кофемашине находится в оптимальном диапазоне для приготовления эспрессо. Если стрелка находится выше серой зоны, это указывает на слишком высокое давление, что может привести к пересушиванию кофейного порошка и получению горького вкуса. Если стрелка находится ниже серой зоны, это может быть признаком слишком низкого давления, что может привести к недостатку вкуса и аромата в кофе.

Для достижения идеального давления и контроля процесса экстракции, баристе может использовать стрелку на манометре в качестве инструмента, помогающего подобрать оптимальную степень помола кофейного зерна, для дозировки молотого кофе, силы терпирования и силы сжатия. Он может также контролировать время экстракции и объем получаемого эспрессо.

Если вы хотите получить чашку высококачественного кофе, вам нужно контролировать количество крупнозернистого и мелкодисперсного порошка, закладываемого в фильтр холдера:

- Если степень помола очень грубая, то кофейный порошок получается слишком «рыхлым», воде очень легко пройти сквозь спрессованную таблетку, что приводит к увеличению объема «выхода» кофе и его недостаточной экстракции. В таком случае, при приготовлении кофе стрелка манометра останется в передней части серой зоны;

- Если кофейный порошок слишком мелкий, «выход» (объем) кофе значительно снижается, кофе вообще не течет или «еле капает», а экстракция чрезмерная - воде трудно пройти сквозь таблетку кофе, сформированную в холдере.

Диапазон нормального
рабочего давления
(серая область)













Чрезмерная экстракция и
малый "выход" кофе. Стрелка
за пределом серой зоны.

Манометр показывает колебания диапазона показаний только при приготовлении кофе, а при приготовлении горячей воды и пара индикация давления отсутствует.

Когда стрелка манометра превышает давление в серой зоне, кофеварка может работать нормально, без потенциальной опасности, поэтому вы можете использовать ее с уверенностью.

11. Экстракция кофе.

Вкус приготовленного кофе зависит от количества порошка, степени помола кофе, степени обжарки зёрен, времени и температуры приготовления. Гибкие функции кофеварки всегда удовлетворят ваши потребности во вкусе кофе, не ограничиваясь одной кнопкой и одним типом.

Кнопка на панели управления/ тип кофе	Предварительное замачивание	Время	Порция порошка кофе	Объём чашки	Размер фильтра	Сенсорный режим
 A2 Эспрессо одинарный	✓	18с	7-9г	30мл		Касание в течение 1 секунды
 A3 Эспрессо двойной	✓	30с	13-14г	60мл		Касание в течение 1 секунды
 A4 Большая кружка кофе	✓	100с	12-13г	200мл		Касание в течение 1 секунды
 A4 Эспрессо холодного приготовления		Настроить	7-14г	30-200мл		Нажимайте в течение 1 секунды при выключенной кнопке питания
 A4 Американо	✓	Настроить	13-14г	200-300мл		Касание в течение 1 секунды

Примечание. Приведенные выше параметры не являются окончательными значениями, и данные нуждаются в проверке опытным путём.



Кофе «эспрессо» родом из Италии, имеет богатый аромат и густой вкус;



Кофе «американо» – это мягкий, легкий и ясный фруктовый вкус. Он получается при смешивании горячей воды с «эспрессо». Был придуман американскими солдатами во время Второй мировой войны;



Кофе холодного отжима имеет нежную мягкость, легкий аромат и сладость. Он подходит для авангардного приготовления китайского кофе своими руками, такого как замороженный кофе, чай с молоком, кофе с фруктами и т. д.

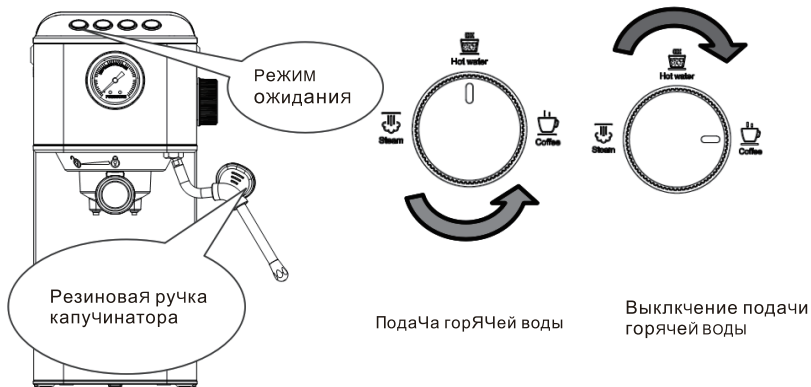
12. Приготовление горячей воды.

- Включите кнопку питания А1. Дождитесь, когда красный световой индикатор перестанет мигать и будет гореть постоянным светом, указывая на то, что предварительный нагрев завершен и кофеварка находится в режиме ожидания.

- Поверните ручку регулятора выбора режимов в режим производства горячей воды - так чтобы метка на ручке переключателя «»А7 указывала на метку «»А6.

- Поток горячей воды можно отрегулировать если вращать ручку регулятора выбора режимов против часовой стрелки между меткой «»А5 и меткой «» А6.

- Для отключения режима производства горячей воды поверните ручку регулятора режимов в положение режима приготовления кофе (метка на ручке переключателя «»А7 должна указывать на метку «»А8).





Важные советы: поскольку горячая вода подаётся под давлением, во избежание разбрызгивания постарайтесь опустить наконечник капучинатора на дно чашки и не допуская ополаскивания пустой чашки горячей водой, поскольку это может вызвать ожог.

При подаче горячей воды, механическая вибрация, вызванная прерывистой работой насоса, является нормой и не влияет на безопасность и последующее использование.

Не позволяйте руке отрываться от резиновой ручки при работе с капучинатором.



13. Подача пара.

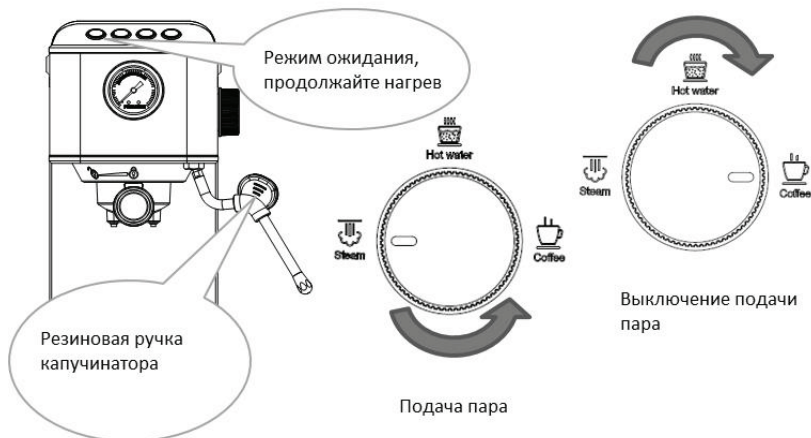
- Включите кнопку питания А1. Дождитесь, когда красный световой индикатор перестанет мигать и будет гореть постоянным светом, указывая на то, что предварительный нагрев завершен и кофеварка находится в режиме ожидания.

- Поверните ручку регулятора выбора режимов в режим производства пара - так чтобы метка на ручке переключателя «»А7 указывала на метку «» А5

- Вращая ручку регулятора выбора режимов против часовой стрелки до конца можно отрегулировать производительность подачи пара.

- Для производства пара требуется высокая температура, поэтому кнопка питания A1 будет продолжать мигать, а пар будет подаваться автоматически после нагрева до заданного значения.

-- Для отключения режима подачи пара поверните ручку регулятора режимов в положение режима приготовления кофе (метка на ручке переключателя «» A7 должна указывать на метку «» A8).



Важные советы: Поскольку при подаче пара трубка капучинатора нагревается до высокой температуры, будьте осторожны чтобы не обжечь руку.

!!! Чтобы избежать ожогов, Держитесь за резиновую ручку при работе с капучинатором.

14. Взбивание молока.



- Чтобы получить густую и гладкую молочную пену, пожалуйста, выбирайте молоко полной жирности, охлажденное в холодильнике при температуре около 5 °С.

- При взбивании молока объем пены будет увеличиваться, поэтому лучше не наливать в емкость для молока больше половины стакана, обычно выбирается емкость 200 мл.

- После того, как пар предварительно нагрелся, пожалуйста, слейте холодную воду из трубки капучинатора продув её паром, а затем выключите подачу пара !!

- Выберите правильный угол между трубкой капучинатора и емкостью для молока, который способствует свертыванию молока и подает больше воздуха для образования пены.

- Вставьте наконечник капучинатора в емкость для молока на глубину примерно 2-5 мм.

- Поверните ручку регулятора выбора режимов в режим производства пара - так чтобы метка на ручке переключателя «» A7 указывала на метку «» A5.

- Когда уровень молока в сосуде увеличится примерно на 20 мм, опустите наконечник для подачи пара на глубину около 15 мм, чтобы образовывались более мелкие молочные пузырьки.

- Когда молоко нагреется до идеальной температуры около 60-65 °С отключите подачу пара и извлеките трубку капучинатора из молока.

- Включите подачу пара, чтобы промыть от молока трубку капучинатора после чего оботрите молоко с трубки капучинатора толстым полотенцем.

- Время взбивания молока не должно быть слишком большим --- чтобы слишком высокая температура молока не повлияла на эффект смешивания кофе.



Глубина погружения наконечника трубки капучинатора определяется в соответствии с высотой расширения объема молока

ВНИМАНИЕ:

Во время заваривания кофе пожалуйста, чтобы избежать ошпаривания и обжарки кофейного порошка, обратите внимание на следующие нюансы:

1. В обычном процессе заваривания кофе не отвинчивайте холдер сразу после заваривания. Рекомендуется подождать 5-10 секунд, прежде чем отвинчивать, а затем очистить кофейный фильтр.
2. После окончания подачи пара не готовьте кофе сразу. Заварите кофе спустя 10 секунд.
3. Во время работы обращайтесь внимание на уровень воды в резервуаре, избегайте полного опорожнения резервуара, поскольку, в таком случае водяной насос может создать разрежение, которое затруднит перекачку воды кофеваркой. При возникновении этой проблемы (если насос не качает воду), несколько раз поверните ручку переключателя режимов A7 в положение подачи пара или вставляйте/вынимайте резервуар для воды несколько раз, чтобы водяной насос смог откачать воздух и избежать проблемы обратного давления.
4. Температура кофе в чашке 70.0 --- 83.0 °C;

Поскольку объем порции кофе в чашке относительно невелик, то температура кофе сильно зависит от окружающей среды. Температуру кофе невозможно стабилизировать в определенном диапазоне. Перед использованием рекомендуется подогреть чашку и холдер горячей водой, сохраняя при этом систему подачи воды в чистоте.

5. Считается нормой, если во время или после работы из резервуара для воды время от времени выходят пузырьки воздуха.

Чистка и обслуживание

1. Очистите выпускное отверстие для воды, фильтр и чашку холдера.

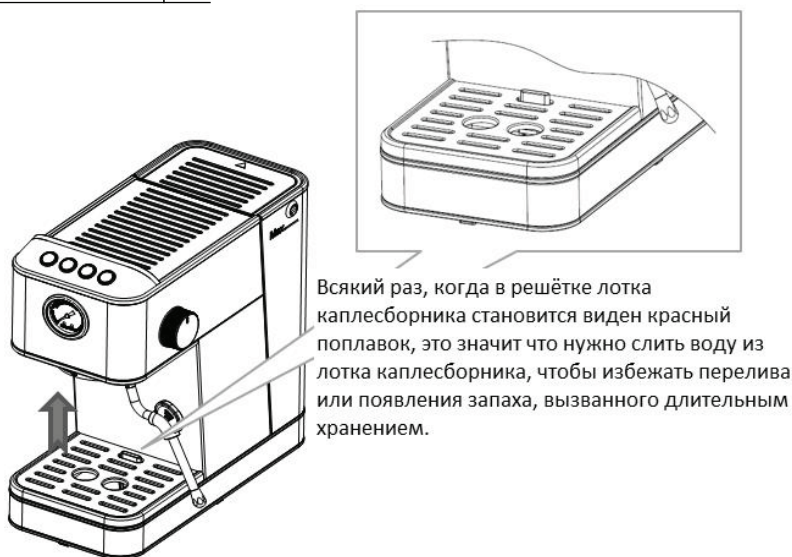
- A. Выключите кнопку питания и отсоедините вилку от розетки.
- B. Некоторые металлические детали могут быть еще горячими, не прикасайтесь к ним руками, пока они не остынут.
- C. Снимите фильтр, высыпьте кофейный порошок и очистите фильтр и чашку холдера теплой водой с моющим средством. Не помещайте фильтр и холдер в посудомоечную машину для очистки.
- D. Протрите нижний конец выпускного отверстия для воды влажной тряпкой или салфеткой, удалите возможные остатки кофейного порошка.
- E. Установите холдер без фильтра в выпускную головку.
- F. Поместите под холдер пустую чашку емкостью 200 мл.
- G. Слейте нескольких чашек воды в режиме приготовления кофе, позволяющее добиться эффекта очистки. Извлеките холдер из головки.
- H. Если вы не используете фильтр и холдер после чистки, не устанавливайте их обратно в головку фильтра, в противном случае герметичность между ними уменьшится.
- I. Чтобы последующее приготовление кофе было чище и чище, необходимо регулярно очищать выпускную головку от остатков кофейного порошка и остатков кофе!!!



2. Очистите резервуар для воды.

Снимите резервуар для воды и вылейте оставшуюся воду. Рекомендуется опорожнять резервуар для воды до и после использования. Очистите резервуар теплой водой с моющим средством, тщательно вымойте и высушите. Не помещайте резервуар в посудомоечную машину для очистки.

3. Очистите лоток каплесборника.



4. Очистите корпус кофеварки.

Протрите корпус влажной мягкой тканью. Не чистите изделие абразивными моющими средствами или тряпками, чтобы не поцарапать поверхность изделия.

Предупреждение: Не погружайте кофеварку в воду или другие жидкости.

5. Удаление накипи.

Минералы, содержащиеся в накипи, влияют на эффективность нагрева прибора. После определенного периода использования кофеварку необходимо декальцинировать.





Добавьте средство для удаления накипи в резервуар для воды. Используйте теплую воду с температурой около 30 °C, чтобы размешать средство до полного растворения, а затем используйте функцию приготовления горячей

воды до полного опорожнения резервуара. Выньте и промойте резервуар. Затем налейте чистую воду в резервуар для воды, а после несколько раз запустите функции приготовления кофе и подачи горячей воды, чтобы добиться эффекта очистки трубопровода (в процессе очистки необходимо использовать 2 резервуара с водой).

Важные советы:

- Не используйте химические растворители, абразивные чистящие средства или спирт для чистки кофеварки.
- Не используйте металлические предметы для удаления накипи или остатков кофе, чтобы не поцарапать металлическую или пластиковую поверхность кофеварки.
- Кофеварка является электрическим оборудованием. При чистке не погружайте машину в воду и не мойте ее под краном.

Возможные проблемы и способы их устранения

Проблема	Причина	Способ устранения
Кофе не наливается	<ol style="list-style-type: none"> 1. Нет воды в резервуаре для воды. 2. Помол кофе слишком мелкий. 3. Избыток порошка в фильтре холдера. 4. Не включено питание 5. Кофейный порошок спрессован слишком плотно. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Долейте в резервуар необходимый объём воды. 2. Перемалывайте кофе до подходящего состояния. 3. Добавляйте меньше кофе в фильтр холдера. 4. Подключите машину к сети питания и включите её. 5. Засыпьте новую порцию кофе в фильтр, но не уплотняйте его чрезмерно.
Кофе переливается через фильтр холдера	<ol style="list-style-type: none"> 1. Холдер не повернут в положение блокировки. 2. По краям фильтра или холдера остался кофейный порошок. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Доверните холдер в нужное положение. 2. Очистите фильтр и холдер.
Кофе вытекает слишком быстро	<ol style="list-style-type: none"> 1. Недостаточно кофейного порошка; 2. Помол кофе слишком крупный. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Заполните фильтр кофейным порошком до отметки «MAX» «MAX»; 2. Правильно отрегулируйте помол зерна в кофемолке и обратите внимание на рабочий диапазон манометра.
Кофе вытекает слишком медленно	<ol style="list-style-type: none"> 1. В фильтре слишком много кофе. 2. Помол кофе слишком мелкий 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Добавляйте необходимое количество кофе в фильтр 2. Выберите соответствующий помол кофе.
 Световой круг кнопки включения быстро мигает без предварительного нагрева	<ol style="list-style-type: none"> 1. Программа не может распознать сигнал включения во время предварительного нагрева; 2. Температура бойлера слишком высока из-за длительной работы 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Установите ручку переключателя выбора режима A7 в положение приготовления кофе  в соответствии с инструкциями;   2. Подождите, пока кофеварка (бойлер) остынет

При приготовлении кофе из трубки капучинатора выходит вода	Паровой клапан закрыт не полностью.	Поверните ручку переключателя выбора режима А7 по часовой стрелке до упора (при длительном сроке службы вследствие износа возникнет ошибка угла поворота, которая не повлияет на использование).
Молоко не пенится	<ol style="list-style-type: none"> 1. Молоко недостаточно охлаждено; 2. Наконечник капучинатора забит молочной накипью; 3. Содержание жира в молоке недостаточное; 4. Наконечник капучинатора погружен слишком глубоко. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выберите температуру охлаждения 5 °С; 2. Выньте наконечник для очистки и проверьте, не закупорено ли отверстие; 3. Пожалуйста, выберите молоко жирностью выше 3%; 4. Обратитесь к разделу о взбивании молока и повторите процедуру.
Высокая температура экстракта	Отходящее тепло, вырабатываемое бойлером	<ol style="list-style-type: none"> 1. Добавьте лед в резервуар для воды, чтобы снизить температуру воды; 2. Включите режим холодной экстракции, чтобы снизить температуру бойлера перед экстракцией кофе.

Категория Кофеварка рожкового типа
Модель VK623/1200/M
Технические характеристики 220/240 В 50/60 Гц 1200 Вт
Функция Заваривание кофе

Производитель оставляет за собой право, без предварительного уведомления, вносить изменения в конструкцию, комплектацию или технологию изготовления изделия, не ухудшающие его потребительских свойств, с целью улучшения его технических характеристик. Это не является недостатком товара. Актуальную версию инструкции Вы можете найти на нашем сайте www.vatten.ru
Товар сертифицирован. Более подробную информацию о сертификации продукции вы можете получить на нашем сайте www.vatten.ru