



MAUNFELD

ТЕХНИКА НОВОГО ВРЕМЕНИ

RU

ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ КОФЕМАШИНЫ MF-734BK



www.maunfeld.ru

БЛАГОДАРИМ ВАС

за доверие и поздравляем с приобретением нового прибора.

Для более удобного и простого пользования прибором мы подготовили подробную инструкцию по эксплуатации. Она поможет вам быстрее познакомиться с новым прибором.

Данное руководство содержит важную информацию по безопасной установке, использованию вашего прибора и уходу за ним, а также необходимые предупреждения, которые позволят вам извлечь максимальную пользу из прибора.

Храните данное руководство в надежном и удобном месте с тем, чтобы пользоваться им при необходимости.

Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте:

www.maunfeld.ru

СОДЕРЖАНИЕ

стр.3-----	МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ
стр.5-----	СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ И ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ
стр.6-----	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ
стр.7-----	ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
стр.9 -----	СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ
стр.11-----	ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ РАЗБОРЕ И ЧИСТКА
стр.13-----	ИНФОРМАЦИЯ О ТРАНСПОРТИРОВКЕ
стр.13-----	УТИЛИЗАЦИЯ
стр.14-----	СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЛЕ ПРОДАЖИ
стр.15-----	ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

УХОД ЗА ПРИБОРОМ

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

МАУНФЕЛД

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

**ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЕЙ И
СОХРАНИТЕ ЕЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!**

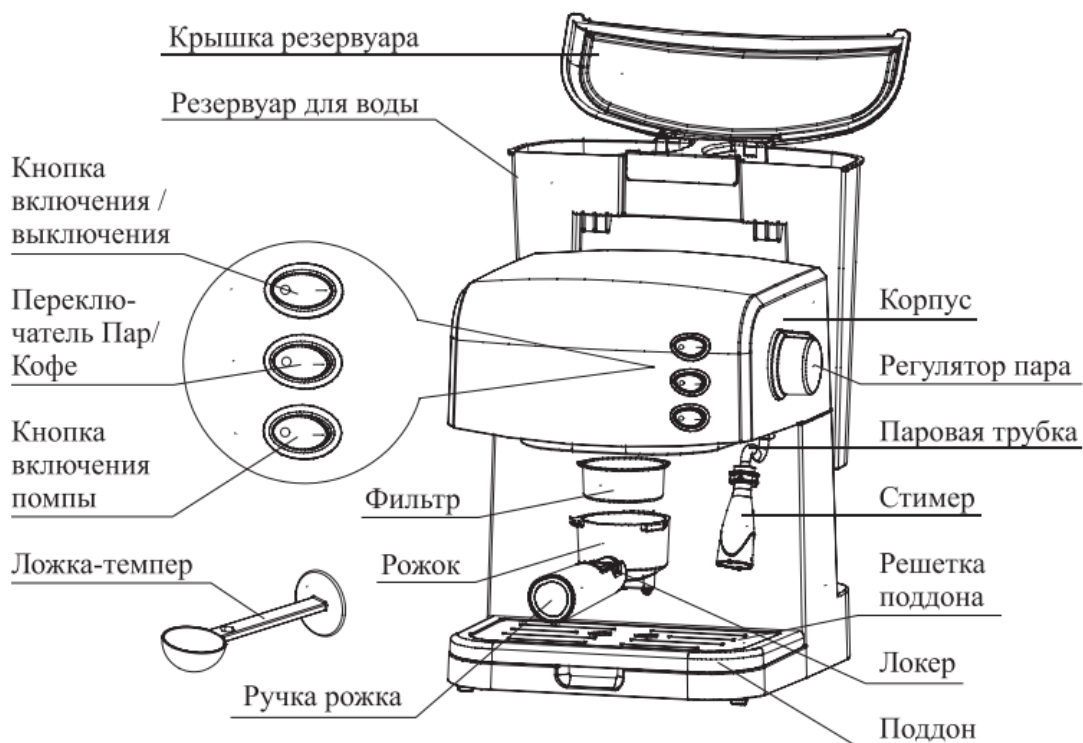
- Во избежание получения травм строго следите всем указаниям данного руководства.
- Устройство должно стоять на ровной, устойчивой и сухой поверхности.
- Обратите внимание, что напряжение и частота электрической сети должны соответствовать характеристикам устройства.
- В целях безопасности, разъем кабеля питания должен подключаться к двухполюсной розетке питания с заземляющим контактом. Внимательно проверьте и убедитесь в наличии правильного и надежного заземления Вашей розетки сети питания.
- Вставляйте вилку в розетку питания аккуратно.
- Убедитесь в том, что устройство находится вдали от нагревательных элементов (например, газовая или электрическая плита), не допускайте перегибания кабеля.
- Ни в коем случае не пытайтесь самостоятельно ремонтировать или разбирать устройство. Обратитесь к официальному представителю.
- Запрещается использование устройства с поврежденным кабелем или вилкой.
- Не позволяйте детям или людям, которые незнакомы с работой устройства, находиться рядом с работающим устройством.
- Не пытайтесь разбирать устройство во время работы или помещать в него посторонние предметы.
- Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.
- Запрещается переносить или разбирать работающее устройство.
- Не помещайте устройство или кабель в воду или в любую другую жидкость.
- После того как закончили пользоваться устройством, обесточьте его. Не вынимайте вилку из розетки питания, вытягивая ее за провод, всегда держитесь за вилку.
- Если во время использования устройства Вы почувствовали неприятный запах (запах дыма, горелого), немедленно выключите устройство, отсоедините вилку от розетки питания и обратитесь к официальному представителю.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

**ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЕЙ И
СОХРАНИТЕ ЕЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!**

- Переносите устройство только двумя руками.
- Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
- Не ставьте ничего на крышку прибора.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

МОДЕЛЬ	MF-734BK
МОЩНОСТЬ	850 Вт
НАПРЯЖЕНИЕ	220-240В, 50/60 Гц
ЕМКОСТЬ	1,5 л
ДАВЛЕНИЕ	15 бара
КЛАСС ЗАЩИТЫ ОТ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ	I
ДЛИНА ШНУРА	0,85 м
РАЗМЕР УСТРОЙСТВА	245x357x271 мм
ВЕС НЕТТО / ВЕС БРУТТО	2,7 кг / 3,3 кг

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Перед первым использованием вымойте резервуар для воды, рожок, фильтр и поддон. Протрите корпус кофемашины влажной тряпкой. Включите кофемашину в режим приготовления кофе и дайте прогреться. Чтобы выполнить промывку, установите пустой (без кофе) рожок с фильтром в кофемашину, подставьте под него пустую чашку и дважды выполните программу приготовления кофе, каждый раз сливая из чашки воду. Затем подставьте под стимер чашку или другую емкость, включите режим приготовления пара, дождитесь зажигания индикатора готовности и выпускайте пар, поворачивая регулятор пара на максимум в течение 7 секунд. Подготовка к работе окончена.

Перед использованием кофемашины залейте воду в резервуар. Резервуар вынимается из корпуса вверх. Не превышайте максимальной отметки и не заливайте горячую воду.

Установите фильтр в рожок. Для установки рожка вставьте его в кофемашину снизу, чтобы ручка была в положении «Открыть». Затем поверните рожок против часовой стрелки в положение «Заккрыть». Для снятия рожка поверните его за ручку в положение «Открыть» и снимите вниз.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ ЭСПРЕССО

Установите регулятор пара на отметку «0».

Переключатель «Пар/Кофе» переведите в положение «Кофе». Если переключатель будет в положение «Пар», то при попытке заваривать кофе он будет выходить из под рожка во все стороны.

Включите кофемашину копкой включения.

Снимите рожок. Поверните рожок за ручку по часовой стрелке (налево) в положение «Открыть» и снимите вниз.

Кратковременно включите подачу воды копкой включения помпы. Как только вода начнет вытекать из группы и капать в поддон, выключите подачу воды. Это позволяет заполнить бойлер водой, при дальнейшем прогреве она нагреется вместе с бойлером, и это обеспечит более стабильную температуру кофе во время заваривания.

Проверьте, что в рожок установлен фильтр. Положите в фильтр 1 или 2 мерных ложки молотого кофе.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1 мерная ложка соответствует 1 чашке (90 мл) готового напитка. Для обычной кружки на 300-350 мл может потребоваться больше заварки. Не кладите молотого кофе более максимального уровня, обозначенного на фильтре.

Разровняйте поверхность кофе, затем надавите темпером и утрамбуйте кофе. Для удобства вы можете опереть рожок о стол. Идеальная сила давления составляет 10-20 кг. Не стоит превышать это значение, чтобы не повредить фильтр.

Установите рожок в кофемашину. Подведите его снизу, держа ручку в положении «Открыть». Затем поверните ручку направо в положение «Закрыть».

Нажмите кнопку включения помпы. Помпа включится, начнется приготовление кофе. Вам следует следить, чтобы чашка не переполнилась. Когда приготовление закончено, нажмите на кнопку включения помпы, чтобы отключить подачу воды.

По окончании приготовления кофе поверните рожок по часовой стрелке в положение «открыть» и снимите вниз. Вытрясите кофейную гущу и промойте рожок. Чтобы при переворачивании рожка не выпадал фильтр, поднимите вверх локер, расположенный на ручке рожка, и уприте его конец в край воронки рожка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВСПЕНЕННОГО МОЛОКА

Возьмите высокий сосуд для молока. Желательно, чтобы у сосуда был удобный носик для наливания, но в простейшем случае можно обойтись обычным стаканом. Кофевары используют специальный молочник – пинчер, который имеет удобную ручку и носик, и немного суживается кверху.

Молоко должно быть холодным, но не ледяным. Охладите молоко в холодильнике до температуры 4-6 градусов. Оно должно быть цельным, пастеризованным, жирностью 3-3,5%, некипяченым. У кипяченого будет совсем другой вкус.

Налейте молоко в сосуд наполовину или меньше. При взбивании молоко увеличивается в объеме вдвое.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

При взбивании молоко увеличивается в объеме вдвое. Для одной порции капучино потребуется 100 мл молока. Подставьте под стимер сосуд с молоком. Сосуд следует держать рукой за корпус, чтобы чувствовать температуру молока. Если молоко перегреется, его вкус изменится, а пена не получится. Опустите стимер в молоко на глубину 1–2 см. Только после этого включайте подачу пара. Если сначала включить подачу пара, а потом опускать стимер в молоко, полетят брызги.

Для начала подачи пара включите кофемашину и переведите регулятор в положение «Пар».

После прогрева бойлера из стимера начнет выходить пар. Когда начнется подача пара, медленно поднимайте стимер к поверхности. Можно двигать стимер за ручку, однако удобнее опускать сосуд с молоком. При некотором положении стимера струя пара будет захватывать воздух и вдувать его в молоко, начнет образовываться пена.

При этом вы будете слышать характерный звук, можете ориентироваться на него, т.к. по мере образования пены она скроет головку стимера, и вы не будете видеть границу раздела пена-жидкость.

В процессе вспенивания передвигайте сосуд с молоком, чтобы пар не нагревал молоко в одном месте, и контролируйте рукой температуру сосуда. Не превышайте температуру в 70 градусов, иначе молоко перегреется, изменятся его свойства и вкус. Идеальной температурой считается 60–65 градусов.

По окончании приготовления сначала выключите подачу пара, повернув ручку регулятора пара на минимум, и только потом вынимайте стимер из сосуда. Если сделать наоборот, то при вытаскивании стимера в пену попадут крупные пузыри воздуха.

Сразу после окончания приготовления направьте стимер в поддон и кратковременно включите подачу пара, чтобы промыть остатки молока в канале головки стимера. После этого снимите головку стимера, сам стимер протрите влажной губкой или тряпкой, чтобы удалить с него остатки молока.

Если это не сделать сразу, остатки молока присохнут, и придется отмачивать. Будьте осторожны и не обожгитесь, так как стимер горячий! Головку стимера промойте водой. Отряхните от воды или вытрите, и оденьте обратно на стимер.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧИНО

Сначала приготовьте эспрессо. Оставьте в чашке свободное место для молока и молочной пены. Приготовьте взбитое молоко. Влейте молоко с пеной в кофе. Если вы предпочтете густую пену или сделаете 3D латте-арт из густой пены, ее следует выложить ложкой.

Капучино подается сразу после приготовления.

Сахар рекомендуется класть в уже готовый капучино, а не заранее.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Кофе рекомендуется сервировать сразу после приготовления.

Объем приготовления напитка будет чуть меньше, чем количество залитой в резервуар воды, так как часть вода впитает в себя кофейная гуща в рожке.

Храните кофе в хорошо закрытой емкости для лучшей сохранности аромата.

Для получения ароматного кофе рекомендуется перемалывать кофейные зерна непосредственно перед завариванием.

Осторожно передвигайте кофемашину с заполненным резервуаром, так как вода может выливаться через отверстие в задней части резервуара.

Перед приготовлением второй порции кофе сделайте небольшой перерыв, чтобы кофемашина остыла.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ЧИСТКА, УХОД И ХРАНЕНИЕ

Промывайте рожок после каждого приготовления кофе. После промывки и в промежутке между использованием кофемашины рекомендуем не подсоединять рожок к кофемашине, а класть его на решетку поддона, чтобы он просох.

Периодически вынимайте фильтр и промывайте его и пространство под ним. Чтобы вытащить фильтр, совместите выступ на нем с прорезью на рожке, вращая фильтр, а затем выньте его вверх. При установке фильтра поместите его в рожок выступом напротив прорези, а затем немного поверните, чтобы фильтр не выскакивал.

Протирайте стимер после каждого приготовления вспененного молока, иначе на нем налипнут остатки молока.

Регулярно или по мере наполнения выливайте воду из поддона. Для отсоединения поддона возьмите решетку за отверстия в ней и поднимите вверх. Затем отсоедините поддон. Промойте поддон и решетку и установите их в обратной последовательности.

Протирайте корпус кофемашины влажной тряпкой.

Не мойте никакие части кофеварки в посудомоечной машине.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ О ТРАНСПОРТИРОВКЕ

- Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора. Храните прибор в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.
- При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки.
- Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать.

Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.

Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Соблюдая правила утилизации изделия, вы сможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.



СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЛЕ ПРОДАЖИ

Просим вас придерживаться следующих мер:

1. При покупке товара требуйте, чтобы продавец поставил свою отметку в гарантийном талоне.
2. Используйте свой прибор в соответствии с инструкциями по эксплуатации.
3. Если Вам потребуются услуги по вашему прибору, Вы можете обратиться в пункты обслуживания по указанным адресам в Вашем гарантийном талоне.
4. По окончании работы не забудьте попросить у сервисного специалиста «квитанцию об оказании услуг». Квитанция окажется полезной в случае возникновения каких-либо проблем в будущем.

Согласно директивам, принятым в Европе, данный прибор является отходным электрическим и электронным прибором 2002/96/EC. (WEEE).

Прежде чем выбрасывать данный прибор в мусор или сдавать в металлолом, необходимо предотвратить потенциально негативные результаты воздействия на окружающую среду и здоровье человека. В противном случае это будет несоответствующий выброс. Данный символ на товаре обозначен с целью предупреждения о том, что данный прибор нельзя расценивать как бытовой отход и что его следует сдать в пункт сбора отходов. Уничтожение прибора должно производиться в соответствии с местными экологическими правилами.

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

На всю электротехническую продукцию MAUNFELD распространяется действие Технического Регламента Таможенного Союза :

ТР ТС 004/2011 – «О безопасности низковольтного оборудования».

ТР ТС 020/2011 – «Электромагнитная совместимость технических средств».

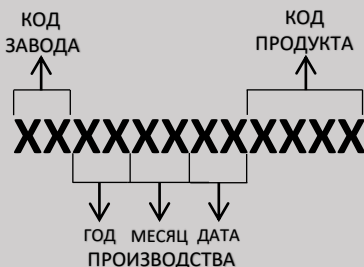
ТР ЕАЭС 037/2016 – «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

Каждая кофемашина MAUNFELD имеет уникальный серийный номер.

Дата производства изделия указана в серийном номере изделия.

Серийный номер состоит из букв и цифр:

Пример:



Торговая марка

MAUNFELD

Тип продукции.

Кофемашина

Модель.

MF-734BK

Уполномоченное изготовителем лицо.

Импортер на территории Российской Федерации.

ООО «МАУНФЕЛД РУС»

123182, г. Москва, ул. Щукинская, д. 2, эт. 1, пом. 170, каб. 1

www.maunfeld.ru

info@maunfeld.ru

Тел.+ 7 (495) 380 - 19 - 82

Импортер на территории Республики Беларусь.

ООО "МАУНФЕЛД БАЙ"

220015, РБ, Минская обл., Минский р-н, Щомыслицкий с/с, район д.

Антонишки, д.92, корп.1,

пом.4.www.maunfeld.by

info@maunfeld.by

Тел. +375 17 317-35-35