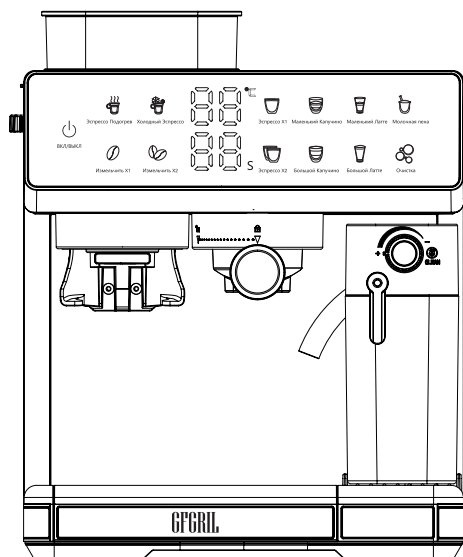


GFGRIL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ КОФЕМАШИНА АВТОМАТИЧЕСКАЯ GFC-3000



WWW.GFGRIL.RU

НАЗНАЧЕНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ КОФЕМАШИНЫ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор **автоматической кофемашины GFC-3000!**

С данным устройством Ваше утро наполнится яркими мгновениями и зарядит энергией на весь день.

Вы можете выбрать любимый кофейный напиток: эспрессо, латте или капучино - и насладиться его прекрасным и ярким ароматом, отрегулировав при этом степень помола зерен.

Мощная помпа с давлением 20 бар обеспечит устойчивую и надежную работу аппарата на протяжении продолжительного времени. Объем отсека для зерен составляет 100 г - это может хватить на 10 порций вкуснейшего кофе. Вместительный резервуар для молока объемом 500 мл органично и стильно смотрится в ансамбле с кофемашиной. Благодаря автоматическому капучинатору, Вы получите воздушную кремообразную молочную пенку, которая станет прекрасным дополнением к кофе. Резервуар для воды 2,6 л закрывает потребность в заливе воды на долгое время.

Встроенная автоматическая кофемолка быстро и качественно обеспечит Вас свежемолотым кофе. Более того, Вы можете сразу использовать помолотое сырье - это зависит только от Ваших личных вкусовых предпочтений.

Кофемашина GFC-3000 способна порадовать Вас не только согревающим кофейным напитком, но и для особых ценителей в ней предусмотрена функция приготовления холодного эспрессо.

Компактные размеры кофемашины GFC-3000 помогут ей вписаться в любую, даже самую маленькую, кухню. А стильный и лаконичный дизайн подойдет под любой интерьер пространства: от сурового лофта до роскошной классики.

Автоматическая кофемашина GFC-3000 соберет вокруг себя всех Ваших близких друзей и родственников в уютном кругу за чашечкой ароматного кофе.

ОПИСАНИЕ НАПИТКОВ:

ЭСПРЕССО

Уникальный метод заваривания кофе, при котором горячая вода подается через мелкомолотый кофе. Популярный в Европе, он гораздо богаче и насыщеннее, чем обычный капельный кофе. Из-за своей насыщенности эспрессо обычно подают в чашках демитассе объемом от 45 до 90 мл.

КАПУЧИНО

Напиток, состоящий примерно на 1/3 из эспрессо, на 1/3 из горячего молока и на 1/3 из молочной пенки.

ЛАТТЕ

Напиток, приготовленный на 1/3 из эспрессо и на 2/3 из горячего молока.

Данное устройство предназначено для личного использования. Оно не предназначено для использования в коммерческих целях любого рода. Чтобы использовать все преимущества автоматической кофемашины GFC-3000, внимательно изучите руководство по эксплуатации и следуйте правилам ухода и техники безопасности. Это продлит срок службы Вашего прибора.

Сохраните это руководство по эксплуатации для использования в будущем или при передаче устройства другому лицу. Для получения дополнительной информации посетите наш сайт: <https://www.gfgril.ru>

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ!

Производитель не несет ответственности за повреждения/ущерб, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации прибора.



При использовании этого или любого другого электроприбора всегда соблюдайте основные правила техники безопасности:

- Используйте кофемашину только по её прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Кофемашина предназначена для приготовления кофе эспрессо, капучино и латте.
- Не включайте кофемашину в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Подключайте устройство только к электрической розетке с соответствующим заземлением.
- Всегда извлекайте вилку из розетки перед перемещением устройства, очисткой или при длительном периоде неиспользования.
- Не оставляйте устройство без присмотра во время его использования.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, или с недостаточным опытом и знаниями, если только они не находятся под контролем или инструктированием по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Следите за тем, чтобы дети не использовали кофемашину в качестве игрушки.
- Всегда используйте прибор на ровной стационарной термостойкой поверхности на расстоянии не менее 10 см от края.
- Не ставьте устройство рядом с источниками тепла, внутри или на верхней части нагретой духовки.
- Не эксплуатируйте устройство на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса может привести к серьезным повреждениям прибора и/или поражению электрическим током.
- Не используйте устройство рядом с водой или другими жидкостями.

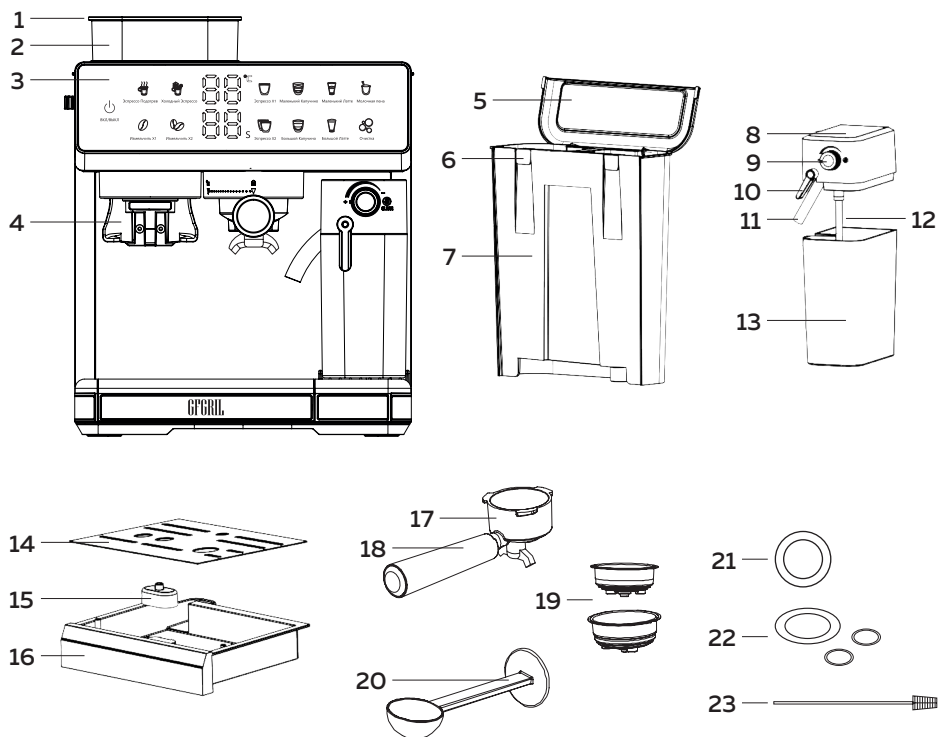
- Не ставьте и не роняйте устройство в воду или другие жидкости. Если устройство упало в воду, немедленно отключите его от электрической розетки. Не трогайте и не доставайте его из воды, пока оно подключено.
- Не ставьте прибор на шнур питания, т.к. шнур может погнуться и сломаться.
- Не подключайте и не отключайте устройство в/из розетки мокрыми руками.
- Храните прибор и его сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.
- Никогда не используйте этот прибор, если у него повреждена кабель питания или вилка, или они не работают должным образом; если шнур был удален, поврежден или подвергнулся воздействию воды или других жидкостей.
- Во время переноса устройства держите его обеими руками. Не держитесь только за основание или верхнюю часть.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или квалифицированным специалистом.
- Оберегайте устройство от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.
- Нельзя мыть в посудомоечной машине ни само устройство, ни какие либо из его частей.
- В резервуар для воды можно заливать только холодную воду. Теплая или горячая вода могут навредить работе устройства.
- Никогда не производите очистку устройства при помощи абразивных или агрессивных средств.
- Перед использованием устройства убедитесь, что его размещение не перекрывает вентиляционные отверстия устройства.
- Во время использования устройства не доставайте отсек для капель, дождитесь, пока устройство закончит работу, только после этого можно достать отсек для капель.
- В отсек для кофейных зерен разрешено засыпать только кофейные зерна. Не засыпайте в отсек для кофейных зерен молотый кофе, кофейные миксы, какао и так далее.
- Нельзя заливать минеральную и газированную воду в резервуар для воды.
- Не используйте устройство, если в резервуаре для воды нет или недостаточно воды.

 При использовании этого или любого другого электроприбора всегда соблюдайте основные правила техники безопасности:

 **ВНИМАНИЕ!**

- Перед включением кофемашины убедитесь, что все съемные детали полностью установлены согласно инструкции.
- Используйте только комплектные оригинальные аксессуары и материалы, рекомендованные производителем.
- Используйте только чистую, питьевую холодную воду.
- Никогда не заполняйте резервуар для воды другими жидкостями, не насыпайте в резервуар кофе.
- Не заполняйте резервуар для воды выше максимального значения 2600 мл.
- Никогда не включайте прибор без воды.
- Будьте аккуратны – во время приготовления напитков прибор может нагреваться. Во время работы прибора дотрагивайтесь руками только до панели управления прибора.
- Во избежание ожогов будьте осторожны с кофе, выходящим из сопла во время работы. Не убирайте чашку с подставки до полной остановки приготовления напитка.
- Снимая чашки с готовым кофе, будьте осторожны, т.к. проливание горячего напитка может вызвать ожог. Проверяйте температуру напитка перед тем, как сделать глоток.
- Дайте устройству полностью остыть перед чисткой и снятием аксессуаров.
- Запрещается накрывать устройство чем-либо во время работы.
- Не оставляйте прибор с водой при температуре окружающей среды ниже 0 °С.
- Не разрешается мыть съемные части кофемашины и саму кофемашину в посудомойке.
- Запрещается использовать агрессивные чистящие вещества или обезжиривающие растворители, а также острые предметы, щетки или абразивные вещества для очистки. Протирайте корпус и детали прибора только чистым полотенцем, тканью или бумагой.

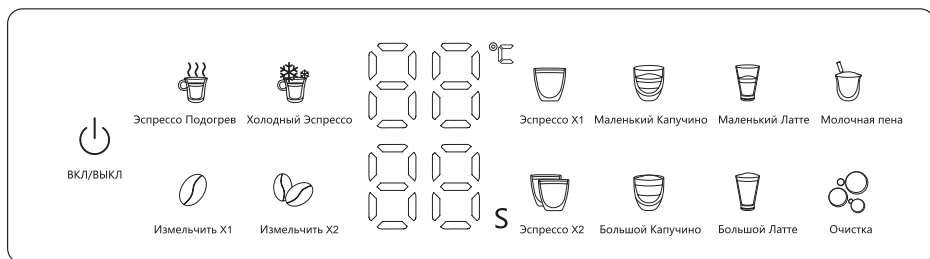
ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ КОФЕМАШИНЫ






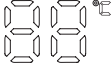
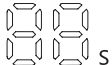
1. Крышка отсека для кофейных зерен
2. Отсек для кофейных зерен
3. Панель управления
4. Держатель рожка
5. Крышка резервуара для воды
6. Рукоятка резервуара для воды
7. Резервуар для воды

8. Крышка резервуара для молока
9. Регулятор молочной пены
10. Ручка трубки подачи пены
11. Трубка подачи пены
12. Трубка для забора молока из резервуара
13. Резервуар для молока
14. Решетка съемного резервуара для сбора капель
15. Поплавок-регулятор наполненности резервуара для сбора капель
16. Съемный резервуар для сбора капель
17. Рожок
18. Рукоятка рожка
19. Фильтр для кофе (одинарный и двойной)
20. Мерная ложка-темпер
21. Дозирующее кольцо
22. Уплотнительные кольца
23. Щеточка для чистки

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



	кнопка включения/выключения устройства
	помол зерен кофе для одинарной порции кофе (7 грамм)
	помол зерен кофе для двойной порции кофе (14 грамм)
	переход в режим приготовления холодного эспрессо
	перевод в режим нагрева устройства для приготовления горячих напитков
	приготовление одинарного эспрессо
	приготовление двойного эспрессо
	приготовление маленького капучино
	приготовление большого капучино
	приготовление маленького латте

	<p>приготовление большого латте</p>
	<p>приготовление молочной пенки</p>
	<p>запуск процесса очистки устройства</p>
	<p>показатель температуры, при приготовлении молочной пены отражается 75°C, при приготовлении кофе отражается 92°C</p>
	<p>показатель времени (отображается при запуске помола зерна)</p>

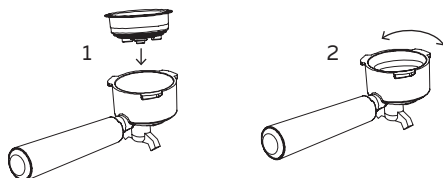
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КОФЕМАШИНЫ

! Перед первым использованием внимательно прочтите все инструкции и указания по технике безопасности.

После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее трёх часов.

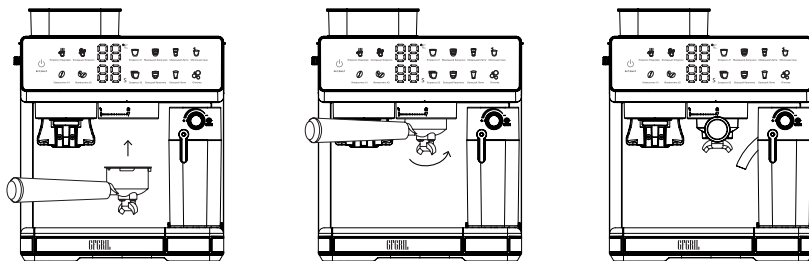
Перед первым использованием или после длительного простоя (например, после отпуска) устройство необходимо промыть с помощью описанной ниже процедуры.

- Удалите все упаковочные материалы и наклейки.
- Внимательно осмотрите кофемашину на предмет возможных дефектов, трещин или других повреждений. При их обнаружении не используйте кофемашину и обратитесь к продавцу.
- Протрите влажной тканью корпус кофемашины и затем просушите его.
- Расположите кофемашину на ровной стационарной горизонтальной поверхности на расстоянии не менее 10 см от края. Не перекрывайте вентиляционные отверстия по бокам.
- Сначала снимите, а затем вымойте резервуар для воды, резервуар для молока, рожок, два фильтра и мерную ложечку в воде. Тщательно промойте каждый элемент и поместите их обратно в прибор.
- Установите фильтр для заваривания (одинарный или двойной) в рожок.
 1. Рекомендуется не добавлять молотый кофе в первый раз.
 2. Поверните фильтр влево или вправо, чтобы зафиксировать его.

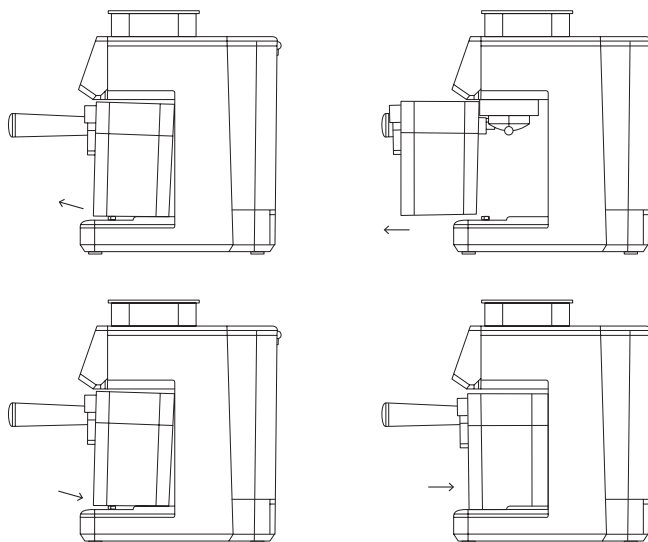


! **ВНИМАНИЕ!** Чтобы снять фильтр для очистки, поверните его влево или вправо, чтобы совместить углубление фильтра с выемкой рожка. Убедитесь, что фильтр остыл, прежде чем пытаться извлечь его из рожка.




- Установите фильтр для заваривания (1 чашка или 2 чашки по необходимости) в металлическую воронку, в первый раз добавлять молотый кофе не рекомендуется. Убедитесь, что выступы на рожке совпадают с пазами прибора, затем вставьте рожок в кофемашину в положение «UNLOCK», поверните рожок против часовой стрелки до положения «LOCK» - это зафиксирует рожок. Поставьте под него большую чашку, следя за тем, чтобы трубка для вспенивания молока находилась на одной линии с внутренней стороной чашки.

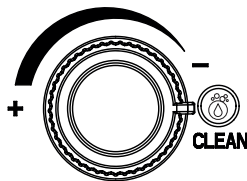


- Для промывки внутренней системы кофемашины наполните резервуары для воды и молока чистой водой. Чтобы достать резервуар для молока сначала потяните его немного вверх, затем на себя. Для обратной установки, направьте резервуар немного вниз и затем задвиньте его вплотную к кофемашине до щелчка.



- Наполните резервуар для воды чистой водой. Количество воды в резервуаре не должно превышать максимальный уровень, но и не должно быть меньше минимального уровня.

- Подключите устройство к электросети и нажмите на кнопку **включения** . Устройство готово для приготовления холодного эспрессо. После этого нажмите на кнопку нагрева устройства для приготовления горячих напитков – **Эспрессо подогрев** . В момент нагрева устройства кнопки на панели управления мигают. Как только они перестанут мигать и станут гореть непрерывно – устройство готово к приготовлению всех горячих напитков.
- Нажмите на кнопку **Очистка** . Процесс очистки будет автоматически закончен после того, как система будет очищена. Во время данного процесса можно повернуть регулятор молочной пены в следующее состояние для того, чтобы система подачи молока и молочной пены так же была прочищена.



- После того, как процесс очистки будет окончен (закончится подача воды), устройство готово к использованию.
- ВНИМАНИЕ!** Для того, чтобы напитки получались более насыщенными по вкусу и аромату, перед их приготовлением рекомендуется нагревать рожок, кофейный фильтр и кружку для кофе.

ВЫБОР КРУЖКИ ВЕРНОГО РАЗМЕРА ДЛЯ РАЗНЫХ НАПИТКОВ

Тип напитка		Рекомендуемый объем
Эспрессо	Одинарный	50 мл
	Двойной	100 мл
Капучино	Одинарный	180 мл
	Двойной	350 мл
Латте	Одинарный	340 мл
	Двойной	450 мл

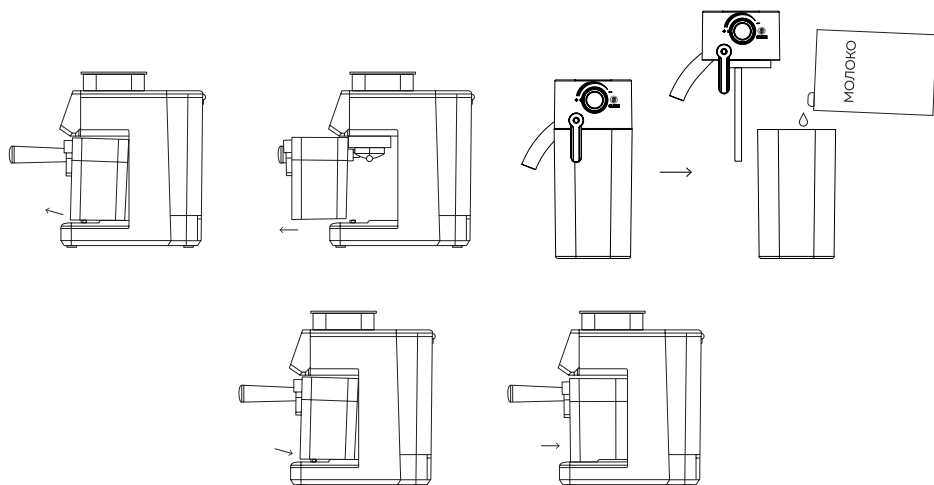
- ВНИМАНИЕ!** Указанные выше объемы – объем кружек для приготовления указанных напитков, а не объем самих напитков. Объем напитков может изменяться в зависимости от выбранного молока и от пышности молочной пены.

НАПОЛНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

1. Резервуар для воды можно наполнить как при помощи отдельной емкости, например, кувшина, так и его можно отсоединить от корпуса кофемашины, наполнить водой и установить назад. При наполнении резервуара не превышайте максимальный уровень, указанный на резервуаре. **ВНИМАНИЕ! Никогда не наполняйте резервуар горячей или теплой водой, используйте холодную и прохладную воду.**
2. Перед началом использования устройства убедитесь, что Вы плотно закрыли крышку резервуара.

НАПОЛНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ МОЛОКА

Если Вы хотите приготовить капучино или латте, Вам необходимо наполнить резервуар для молока. Чтобы отсоединить резервуар от корпуса устройства, приподнимите резервуар вверх, затем потяните его на себя. Затем откройте крышку резервуара и наполните его необходимым количеством холодного молока. Не превышайте при этом максимальный уровень, указанный на резервуаре. Закройте крышку резервуара и установите его на место.



ВНИМАНИЕ! Лучше всего для кофемашины использовать пастеризованное или ультрапастеризованное коровье молоко. Необходимо обращать внимание на содержание белка в молоке, оно должно быть 3 г. Идеальным с точки зрения жирности считается молоко с 3,5% жирности. Самой оптимальной температурой для молока является 2-4 °С.

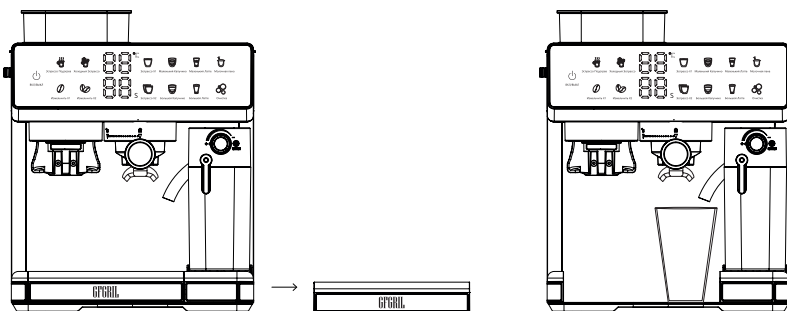
Другие виды молока, например, кокосовое, миндальное, банановое, овсяное и так далее использовать крайне не рекомендуется, так как они не взобьются в пену с необходимой консистенцией.

УСТАНОВКА КРУЖЕК ДЛЯ КОФЕ

1. Если Вы планируете приготовить эспрессо, установите кружку для эспрессо на поддон для капель под рожок.
2. Если Вы планируете использовать высокую кружку для напитков с молочной пеной, отсоедините поддон для капель от корпуса кофемашины и поставьте высокую кружку под рожок.



ВНИМАНИЕ! Если Вы готовите латте или капучино, обратите внимание на положение трубки подачи пены, она должна быть направлена в кружку.

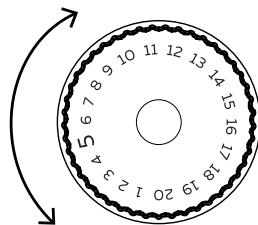


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВСТРОЕННОЙ КОФЕМОЛКИ



Рекомендуется выбирать свежие кофейные зерна средней или сильной обжарки.

Помол кофейных зерен - важнейший этап в процессе приготовления качественного и вкусного кофе.

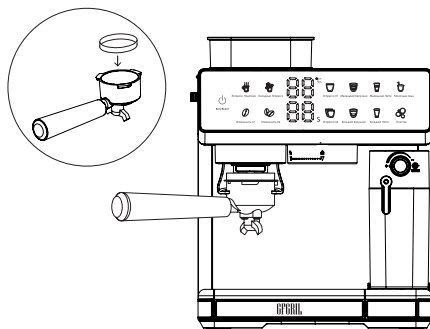
Данный прибор оснащен функцией помола кофейных зерен. Перед использованием этой функции убедитесь, что все детали установлены в соответствии с требованиями.



1. Сбоку на кофемашине располагается регулятор помола зерен, поворачивая его, выберите необходимую степень помола. Чем меньше число будет выставлено на регуляторе, тем меньше будет помол. Для рожковых кофеварок и кофейных станций необходим мелкий помол зерен, однако, не самый мелкий, поскольку он может забить фильтр рожка.
2. Засыпьте необходимое количество кофейных зерен в резервуар для кофейных зерен. Чтобы избежать попадания влаги и окисления кофейных зерен, так как это может повлиять на вкус готового кофе, не кладите слишком много кофейных зерен в резервуар для зерен.





3. Поместите рожок в держатель для рожка в левой части кофемашины. Для старта измельчения кофейных зерен нажмите на кнопку помола на панели управления:
 -  - одинарный помол, на одинарную порцию кофе, примерно 7 г, время помола составляет примерно 11 секунд,
 -  - двойной помол, на двойную порцию кофе, примерно 14 г, время помола составляет примерно 20 секунд.
4. После окончания помола аккуратно достаньте рожок из держателя и прижмите кофе при помощи мерной ложки-темпера.
5. Вставьте рожок в кофемашину и приготовьте желаемый напиток согласно указаниям ниже.

! **ВНИМАНИЕ!** Кофемолка в кофемашине имеет защиту от перегрева. Непрерывно ее можно использовать только 3 минуты. По истечении 3х минут непрерывного использования, кофемолка заблокируется для того, чтобы остыть – на это ей требуется около 6 минут. После остывания кофемолка разблокируется. Для помола кофе Вы также можете использовать дозирующее кольцо.



Вы также можете использовать сразу готовый молотый кофе без его измельчения в кофемолке. Просто засыпьте готовый молотый кофе в рожок.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНОГО ЭСПРЕССО


Включите кофемашину, нажав на кнопку . Нажмите на кнопку приготовления **холодного эспрессо** , кофемашина перейдет в режим ожидания. Далее на правой части панели управления выберите, какой объем холодного эспрессо Вы хотите получить: **одинарный**  или **двойной**  и нажмите на соответствующую кнопку (в момент выбора они будут гореть).

! **Внимание!** Если Вы готовите холодный напиток сразу после включения устройства, приготовление начнется сразу же, так как кофемашине не нужно прогревать систему. Но если Вы хотите приготовить холодный напиток после горячего, понадобится время, чтобы кофемашина немного охладилась.

После приготовления одинарного или двойного холодного эспрессо кофемашина автоматически перейдет в режим ожидания.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ

НАГРЕВ УСТРОЙСТВА


После включения кофемашины нажмите на кнопку **подогрева** . Кофемашина начнет подогрев системы, как только подогрев будет закончен, все кнопки с правой стороны панели управления будут гореть постоянно.



ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧЕГО ЭСПРЕССО

На правой части панели управления выберите, какой объем горячего эспрессо Вы хотите получить: **одинарный**  или **двойной**  и нажмите на соответствующую кнопку (в момент выбора они будут гореть).



После приготовления одинарного или двойного горячего эспрессо кофемашина автоматически перейдет в режим ожидания.

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКАЯ УСТАНОВКА ОБЪЕМА ЭСПРЕССО

 **ВНИМАНИЕ!** В зависимости от того, хотите ли Вы отрегулировать объем холодного или горячего эспрессо, выберите опцию холодного эспрессо или подогрева эспрессо, как это описано в инструкции выше.

Зажмите кнопку **одинарного эспрессо**  на 3 секунды, кофемашина при этом перейдет в режим регулировки объема напитка. После того, как будет налит необходимый Вам объем эспрессо, нажмите на кнопку  еще раз. Кофемашина запомнит данный объем и при последующем наливании одинарного эспрессо, приготовит этот же объем эспрессо. Если Вам снова нужно будет изменить объем приготавливаемого напитка, описанную выше процедуру нужно будет повторить опять.

 **ВНИМАНИЕ!** Допустимый диапазон объема приготавливаемого эспрессо: от 35 до 305 г.

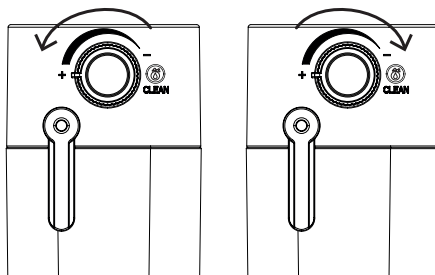
Для регулировки объема двойного эспрессо зажмите кнопку **двойного эспрессо**  на 3 секунды, кофемашина при этом перейдет в режим регулировки объема напитка. После того, как будет налит необходимый Вам объем эспрессо, нажмите на кнопку  еще раз. Кофемашина запомнит данный объем и при последующем наливании двойного эспрессо, приготовит этот же объем эспрессо. Если Вам снова нужно будет изменить объем приготавливаемого напитка, описанную выше процедуру нужно будет повторить опять.



 **ВНИМАНИЕ!** Допустимый диапазон объема приготавливаемого эспрессо: от 80 до 305 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧИНО



Перед приготовлением капучино отрегулируйте уровень вспенивания молока в соответствии с вашими предпочтениями.

Поверните ручку управления пеной влево, чтобы получить больше пены (капучино) и вправо – для меньшего количества пены (латте).




1. Для приготовления одинарной порции капучино нажмите на кнопку **Маленький капучино** . Сначала кофемашина приготовит необходимое количество молочной пены, а затем дополнит молочную пену необходимым количеством кофе.
2. Для приготовления двойной порции капучино нажмите на кнопку **Большой капучино** . Сначала кофемашина приготовит необходимое количество молочной пены, а затем дополнит молочную пену необходимым количеством кофе.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЛАТТЕ



1. Для приготовления одинарной порции латте нажмите на кнопку **Маленький латте** . Сначала кофемашина приготовит необходимое количество молочной пены, а затем дополнит молочную пену необходимым количеством кофе.
2. Для приготовления двойной порции латте нажмите на кнопку **Большой латте** . Сначала кофемашина приготовит необходимое количество молочной пены, а затем дополнит молочную пену необходимым количеством кофе.

МОЛОЧНАЯ ПЕНА

Данная модель кофемашины может отдельно готовить молочную пену. Если у Вас возникла необходимость в приготовлении молочной пены, например, для какао, макиато или просто хотите добавить больше пены в капучино, проверьте, что в резервуаре для молока достаточно молока, и просто нажмите на кнопку **Молочная пена** . Как только кофемашина приготовит нужное количество молочной пены, нажмите на кнопку еще раз, чтобы остановить приготовление.

 **ВНИМАНИЕ!** Рекомендуется хранить молоко в резервуаре в холодильнике. Молоко в резервуаре следует использовать в течение двух дней.



ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКА С МОЛОКОМ/МОЛОЧНОЙ ПЕНЫ

Для очистки механизма подачи молока и молочной пены после приготовления напитков с молоком и молочной пены необходимо в резервуар для молока залить достаточное количество воды, под носик подачи кофе и трубку подачи молока поставить высокий стакан. Переведите регулятор молочной пенки в положение  и нажмите на кнопку **очистки**  на панели управления.

РЕЖИМ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Если в течение 25 минут кофемашина не выполняет никаких функций, она автоматически переходит в режим энергосбережения. При этом она начинает остывать, все кнопки на панели управления гаснут. Для старта работы нажмите на любую кнопку на панели управления.

ВОЗВРАТ К ЗАВОДСКИМ НАСТРОЙКАМ

Для сброса всех настроек и возврата к заводским настройкам, одновременно зажмите кнопки **Холодный эспрессо**  и **Эспрессо подогрев**  на 3 секунды. Обе кнопки загорятся, и Вы услышите одинарный звуковой сигнал – это будет означать, что кофемашина вернулась к заводским настройкам. После этого кофемашина выключится. Для ее включения нажмите на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.



ОБСЛУЖИВАНИЕ КОФЕМАШИНЫ



Внимание! Перед началом процедуры очистки внешнего корпуса устройства обязательно убедитесь, что кофемашина выключена и отключена от электрической сети, и все ее детали остыли после использования.

Корпус кофемашины можно протирать сухой или влажной тканью. Не используйте никакие абразивные и агрессивные моющие средства для очистки кофемашины. Не помещайте машину целиком, а так же шнур и вилку питания в воду.

ОЧИСТКА МЕХАНИЗМА ПОДАЧИ МОЛОКА

Для очистки механизма подачи молока и молочной пены после приготовления напитков с молоком и молочной пены необходимо в резервуар для молока залить достаточное количество воды, под носик подачи кофе и трубку подачи молока поставить высокий стакан. Переведите регулятор молочной пенки в положение  и нажмите на кнопку **очистки**  на панели управления.

Сам резервуар для молока и крышку резервуара для молока можно мыть под проточной водой.

ОЧИСТКА КОФЕМОЛКИ, РОЖКА И ФИЛЬТРОВ ДЛЯ КОФЕ

1. Выключите устройство, нажав на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.
2. Некоторые металлические детали кофемашины могут быть горячими, дождитесь, пока они остынут.
3. Достаньте из рожка фильтры для кофе, удалите остатки кофейного жмыха и промойте фильтры под водой, просушите их в естественных условиях.
4. Уберите зерна из резервуара для кофейных зерен, протрите резервуар влажной материей.
5. Установите рожок (без фильтра для кофе) назад в кофемашину.
6. Под рожок поставьте высокий стакан.
7. Включите машину, выберите приготовление одинарного эспрессо на панели управления. Эти действия промоют систему кофемашины и рожок.

ОЧИСТКА РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

Отсоедините резервуар для воды от корпуса кофемашины. Промойте резервуар для воды и его крышку под проточной водой. Высушите их в естественных условиях, установите резервуар на место, закройте крышкой.



ВНИМАНИЕ! Не мойте резервуар для воды и его крышку в посудомоечной машине.

ОЧИСТКА СЪЕМНОГО ПОДДОНА ДЛЯ КАПЕЛЬ

Отсоедините поддон для капель от корпуса устройства, опустошите его и промойте под проточной водой. После этого просушите поддон в естественных условиях и установите на место.

ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ

Образование накипи влияет на работу устройства в негативном ключе. Как только Вы замечаете, что для приготовления эспрессо Вам необходимо больше времени или если устройство генерирует большое количество пара – пора проводить очистку от накипи.

Частота очистки от накипи зависит от качества используемой воды.



Ниже рекомендуемые интервалы проведения очистки от накипи.

ТИП ВОДЫ	ЧАСТОТА ПРОВЕДЕНИЯ ОЧИСТКИ ОТ НАКИПИ
Мягкая вода (фильтрованная)	После 80 циклов приготовления напитка
Жесткая воды (водопроводная)	После 40 циклов приготовления напитка

ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

1. Наполните резервуар для воды 5% белым бытовым уксусом.
2. Оставьте резервуар с уксусом внутри на ночь.
3. Вылейте уксус из резервуара.
4. Как следует (минимум дважды) промойте резервуар для воды под проточной водой. Дайте резервуару высохнуть и установите его на место.

ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ МЕХАНИЗМА НАГРЕВА УСТРОЙСТВА И МЕХАНИЗМА ПОДАЧИ МОЛОКА

1. Перед проведением очистки от накипи механизма нагрева сначала очистите от накипи резервуар для воды так, как это описано выше.
2. Наполните резервуар для воды и резервуар для молока 5% белым бытовым уксусом.
3. Вставьте рожок вместе с фильтром для кофе в кофемашину. Молотый кофе при этом насыпать в рожок и фильтр не нужно, они должны быть пустыми. Под рожок поставьте высокую кружку.
4. Нажмите на кнопку приготовления двойного эспрессо. Дождитесь, пока приготовление напитка закончится, и кофемашина перестанет подавать уксус в кружку.
5. Проверьте, что трубка подачи молока направлена в кружку. Переведите регулятор молочной пенки в положение  и нажмите на кнопку **ОЧИСТКИ**  на панели управления.
6. После того, как закончится процесс очистки, наполните резервуар для воды и резервуар для молока чистой водой и несколько раз (3-4 раза) проведите процедуры очистки, описанные выше, но уже с чистой водой.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ КОФЕ

1. Чистая кофемашина готовит вкусный кофе, поэтому так важно ее регулярно чистить и проводить процедуры, описанные в пункте «Обслуживание кофемашины».
2. Всегда используйте только свежую холодную воду, заранее прокипяченную, поскольку в процессе нагревания воды для приготовления напитков кофемашина не доводит воду до кипения.
3. Разные сорта кофе имеют разный вкус и крепость, Вы можете выбрать идеально подходящий Вам сорт.



Маркировка качества сортов кофе:

- **АА и А** – лучшее качество,
 - **АВ** – высокое качество,
 - **В и ВА** – среднее качество,
 - **ВВ и С** – низкое качество.
4. Вскрытый кофе необходимо хранить в плотно закрытой герметичной упаковке в прохладном темном месте. Так же кофе для сохранения свежести можно хранить в холодильнике.
 5. Перед приготовлением эспрессо чашку рекомендуется прогреть.
 6. Важное значение в приготовлении напитков играет молочная пена и молоко, из которого взбивается пена. Наиболее подходящим молоком считается прохладное молоко из холодильника с содержанием белка более 3 грамм. Горячее и теплое молоко взбивается намного хуже. Так же хуже могут взбиваться жирное, соевое, овсяное, кокосовое и сладкое молоко.

ПОМОЛ КОФЕ

В кофемашине предусмотрено 15 степеней помола, где 1 – тонкий помол, 15 – грубый помол. При первом использовании рекомендуется устанавливать среднюю степень помола – 8.

В дальнейшем необходимо изменять степень помола постепенно: поворачивать крышку кофемолки на одно деление, приготовить 2-3 порции кофе. Если Вы останетесь недовольны результатом, снова поверните крышку кофеварки на одно деление, затем приготовьте 2-3 порции кофе.

-  **Внимание!** Ощутить разницу во вкусе кофе можно будет только после 2-3 чашек кофе, так как необходимо израсходовать остатки ранее перемолотого кофе.
-  **Внимание!** Вкус кофе меняется от степени помола кофе: чем мельче помол – тем вкус будет насыщенней.

МОЛОКО ДЛЯ ВКУСНОГО КОФЕ

Лучше всего для кофемашины использовать пастеризованное или ультрапастеризованное коровье молоко. Необходимо обращать внимание на содержание белка в молоке, оно должно быть 3 г. Идеальным с точки зрения жирности считается молоко с 3,5% жирности. Самой оптимальной температурой для молока является 2-4 °С.

Другие виды молока, например, кокосовое, миндальное, банановое, овсяное и так далее использовать крайне не рекомендуется, так как они не взобьются в пену с необходимой консистенцией.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

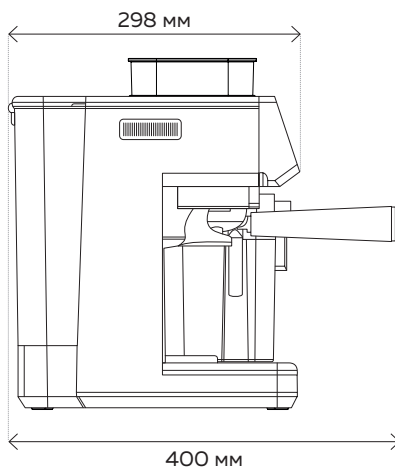
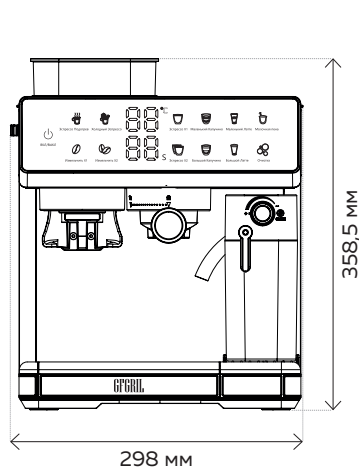
НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	ВОЗМОЖНЫЕ ПУТИ РЕШЕНИЯ
Устройство не работает.	Вилка не вставлена/не плотно вставлена в розетку.	Проверьте подключение устройства к электросети.
Приготовленный кофе имеет уксусный привкус.	После очистки от накипи Вы не удалили остатки уксуса и плохо промыли устройство водой.	Прочистите устройство чистой водой после очистки от накипи.
	Испорченные кофейные зерна. Кофейные зерна могут давать подобный привкус, если долгое время хранились во влажном месте или месте с высокой температурой.	Смените кофейные зерна. Храните кофейные зерна в прохладном сухом месте. Открытую пачку кофейных зерен как следует закрывайте, храните ее в холодильнике.
Из устройства вытекает вода.	Поддон для капель переполнен.	Опустошите поддон для капель.
	Устройство неисправно.	Обратитесь к продавцу.
	После того, как резервуар отсоединяется от корпуса устройства, небольшое количество воды на столе является нормой.	Норма.
Тикающие звуки после включения машины и тикающие звуки после приготовления кофе.	Звуки вызваны нормально работающей системой контроля давления насоса.	Норма.
Устройство готовит слабый кофе.	Кофейные зерна испорчены.	Смените кофейные зерна или используйте молотый кофе.
	Размер помола кофейных зерен слишком крупный.	Используйте более мелкий помол кофейных зерен.
	Количество кофейных зерен в резервуаре недостаточное.	Досыпьте кофейные зерна в резервуар для кофейных зерен.
	Кофе в рожке прижат слишком слабо.	Прижимайте кофе в рожке сильнее.
	Неправильное количество эспрессо в кружке.	Рекомендуемый объем эспрессо: одинарный – 40 мл, двойной – 80 мл.
Рожок тяжело вставляется в кофемашину.	Уплотнительное кольцо в рожке новое.	Продолжайте использование, со временем сложности пройдут.
	В рожок насыпано слишком много кофе.	Засыпайте в рожок меньше кофе.

Рожок слабо держится в кофемашине или вываливается во время приготовления кофе.	Рожок вставлен неправильно или плохо затянут.	Как следует вставьте и затяните рожок.
	В рожок не вставлен фильтр для кофе.	Вставьте фильтр для кофе в рожок.
	Уплотнительное кольцо в рожке повреждено.	Замените уплотнительное кольцо в рожке.
Кофе разбрызгивается и издает шипящие звуки во время приготовления.	Помол кофе слишком мелкий.	Измените помол на более крупный.
	В рожок насыпано слишком много кофе.	Засыпайте в рожок меньше кофе.
	Кофе в рожке прижат слишком сильно.	Прижимайте кофе в рожке послабее.
	Фильтр для кофе плохо очищен от старого кофейного жмыха.	Как следует прочистите фильтр для кофе перед его установкой.
	Уплотнительное кольцо в рожке повреждено.	Замените уплотнительное кольцо в рожке.
	Рожок установлен некорректно.	Установите заново рожок.
	Отверстия для подачи кофе в рожке засорены.	Прочистите отверстия для подачи кофе в рожке.
Горячий кофе получается слишком холодным.	Отверстия в фильтре для кофе засорены.	Промойте фильтр для кофе под проточной водой.
	Кофейные зерна хранились в холодильнике или морозилке.	Храните кофейные зерна в сухом прохладном месте.
	Напиток наливался в холодную посуду.	Перед приготовлением кофе погрейте посуду, в которую планируете его наливать.
Кофе не наливается.	Рожок не был подогрет перед приготовлением напитка.	Перед приготовлением напитка рожок рекомендуется подогреть.
	В резервуаре для воды закончилась вода.	Налейте воду в резервуар для воды.
	Помол кофе слишком мелкий.	Измените помол на более крупный.
	В рожок насыпано слишком много кофе.	Засыпайте в рожок меньше кофе.
	Кофе в рожке прижат слишком сильно.	Прижимайте кофе в рожке послабее.
	Отверстия в фильтре для кофе засорены.	Промойте фильтр для кофе под проточной водой.
	Отверстия для подачи кофе в рожке засорены.	Прочистите отверстия для подачи кофе в рожке.
Воздух внутри системы блокирует подачу воды и пара.	Повторите 2-3 цикла приготовления большого капучино.	

Кофе наливается каплями очень медленно.	Помол кофе слишком мелкий.	Измените помол на более крупный.
	В рожок насыпано слишком много кофе.	Засыпайте в рожок меньше кофе.
	Кофе в рожке прижат слишком сильно.	Прижимайте кофе в рожке послабее.
	В системе скопилось много накипи.	Проведите очистку системы от накипи.
У эспрессо не получается легкая кофейная пенка.	Кофейные зерна старые или слишком сухие.	Смените кофейные зерна. Используйте качественные зерна средней обжарки.
	Помол кофе слишком большой.	Сделайте помол кофе поменьше.
	В рожок насыпано слишком мало кофе.	Засыпайте в рожок больше кофе.
	Кофе в рожке прижат слишком слабо.	Прижимайте кофе в рожке сильнее.
Кофе имеет горьковатый вкус.	Данный привкус свойственен выбранным кофейным зернам.	Смените кофейные зерна.
	Приготовление напитков с молоком сразу же после приготовления эспрессо.	Между приготовлением эспрессо и напитка с молоком должно пройти некоторое время.
Вода остается в рожке после приготовления кофе/слишком влажный использованный кофейный жмых.	В рожке после приготовления кофе остается небольшое количество воды.	Вы слишком быстро достаете рожок, оставьте его на месте примерно на 5 секунд после окончания приготовления напитка – это позволит воде стечь.
	В рожок насыпано слишком мало кофе.	Засыпайте в рожок больше кофе.
	Кофе в рожке прижат слишком слабо.	Прижимайте кофе в рожке сильнее.
Кофе наливается неравномерно.	Неравномерное трамбование кофе в рожке.	Проверьте, чтобы кофе в рожке был утрамбован равномерно.
	Засор в фильтре для кофе или в отверстиях для подачи кофе в рожке.	Как следует промойте фильтр и рожок.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель:	GFC-3000
Тип кофеварки:	кофейная станция
Капучинатор:	автоматический
Давление помпы:	20 Бар
Емкость резервуара для воды:	2,6 л
Емкость резервуара для молока:	0,5 л
Емкость для кофейных зерен:	100 г
Мощность:	1350 Вт
Питание (или напряжение):	220-240 В, 50 Гц
Класс защиты:	I
Размер:	298 x 298 x 358,5 мм (в собранном виде)
Вес нетто:	6,8 кг
Вес брутто:	7,3 кг
Материал корпуса:	пластик, сталь, силикон



Производитель оставляет за собой право для разных партий поставок без предварительного уведомления изменять комплектующие части изделия, не влияя при этом на основные технические параметры изделия. Это может повлечь за собой изменение веса и габаритов изделия, но не более чем на +/- 5-10%.



УТИЛИЗАЦИЯ КОФЕМАШИНЫ

Утилизируйте кофемашину согласно требованиям положения об утилизации электрического и электронного оборудования. По всем вопросам по утилизации обращайтесь в соответствующую коммунальную службу.