

GRÜNHelm

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



АВТОМАТИЧНА КАВОМАШИНА

Модель: GACM01

UKR

Будь ласка, уважно прочитайте і збережіть інструкцію.

UKR

ШАНОВНИЙ ПОКУПЕЦЬ!

Дякуємо Вам за те, що Ви віддали перевагу побутовій техніці **GRUNHELM**.

GRUNHELM - це якість, надійність і уважне ставлення до наших покупців.

Ми сподіваємося, що і в майбутньому Ви будете вибирати вироби нашої компанії.

Техніка **GRUNHELM** гарантує максимальну безпеку при використанні, та високоефективну роботу.

Ви можете бути впевнені, що кавомашина **GRUNHELM** - це високоякісний прилад, в якому застосовані новітні технології в області використання безпечних для здоров'я матеріалів і компонентів.

Секрет успіху нашої продукції криється у високій якості, яка відповідає міжнародним і українським стандартам, а також у доступній ціні, орієнтованій на самого широкого споживача.

GRUNHELM - це популярна торгова марка сучасної побутової техніки.

Продукція стала широко відомою на українському ринку.

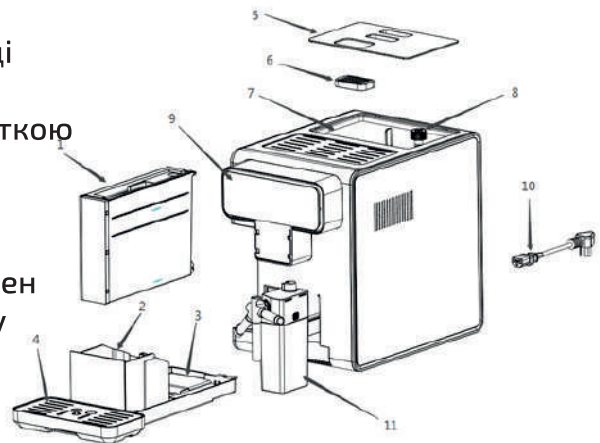
Неперевершена функціональність, стильний оригінальний дизайн і широкий асортимент - відмінні риси побутової техніки **GRUNHELM**.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. Інтелектуальний датчик рівня води + знімний резервуар для води.
2. Інтегрований в корпус стійкий до зносу та подряпин IMD-екран забезпечує естетично привабливий і функціональний інтерфейс.
3. Обладнана автоматичною системою приготування напоїв з молоком зі з'ємним резервуаром для молока.
4. Знімний піддон для крапель та контейнер для кавової гущі, який легко чистити.
5. Термоблоковий нагрівальний котел.
6. NTC інтелектуальний контроль дозволяє кавомашині автоматично регулювати температурні параметри для досягнення найкращих результатів у приготуванні кави.

ОПИС ПРИЛАДУ

1. Резервуар для води
2. Резервуар для кавової гущі
3. Піддон для крапель
4. Піддон для крапель із решіткою
5. Кришка контейнера для кавових зерен
6. Кришка виходу повітря
7. Контейнер для кавових зерен
8. Ручка регулювання помелу (грубого або дрібного)
9. Панель керування
10. Знімний шнур живлення
11. Резервуар для молока



ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Придбаний Вами пристрій відповідає всім офіційним стандартам безпеки, які можуть застосовуватися до електроприладів в Україні.

Щоб уникнути ситуацій небезпечних для життя і здоров'я, а також передчасного виходу пристрою з ладу, необхідно дотримуватися перелічених нижче умов.

- Уважно прочитайте цей посібник перед введенням приладу в експлуатацію.

Збережіть цю інструкцію, касовий чек і упаковку приладу.

- Якщо неправильно поводитися з кавомашиною, це може спричинити її поломку, завдати матеріальної шкоди, та завдати шкоди здоров'ю користувача.

- Щоб уникнути ураження електричним струмом і ушкоджень приладу, використовуйте тільки те приладдя, яке входить в комплект поставки.

- Перед включенням кавомашини переконайтеся, що напруга в мережі відповідає робочій напрузі приладу.

- Встановлюйте кавомашину на сухій рівній поверхні. Не ставте її на гарячі поверхні або поблизу джерел тепла (електрична плита та ін.), а також біля штор або під навісними полицями.

- Щоб уникнути отримання опіків, не торкайтеся гарячих поверхонь кавомашини.

- Цей прилад можуть використовувати діти у віці від 8 років та особи з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими можливостями або з недостатністю досвіду й знань, якщо вони перебувають під постійним наглядом або їх проінструктовано щодо безпечного використання приладу та вони розуміють можливі небезпеки.

- Діти не повинні бавитися з приладом.
- Очищення та обслуговування споживачем не повинні здійснювати діти без нагляду.
- Не вмикайте кавомашину без води.
- Для варіння кави використовуйте тільки холодну воду.
- Включайте кавомашину тільки при встановленій колбі для кави.
- Ніколи не залишайте працюючий пристрій без нагляду.
- Якщо пристрій не використовується, завжди відключайте його від електромережі.
- Не занурюйте прилад і шнур живлення у воду або в будь-яку іншу рідину.
- Стежте за тим, щоб шнур живлення не торкався гострих кромок і гарячих поверхонь.
- У разі вимкнення приладу від електромережі беріться за штепсель, не тягніть за шнур живлення.
- Перед приготуванням кожної нової порції кави відключайте кавомашину НЕ менш ніж на 5 хвилин, для її охолодження.
- Не використовуйте пристрій з пошкодженим мережевим шнуром і вилкою, після падіння або з іншими несправностями. Для ремонту приладу звертайтеся в найближчий авторизований сервісний центр.
- Кавомашина призначена тільки для побутового застосування.



УВАГА! Деякі частини цього приладу можуть стати дуже гарячими та викликати опіки. Особливу увагу слід приділяти дітям та особам з обмеженими можливостями, не залишайте їх без нагляду біля працюючого приладу.

СПЕЦІАЛЬНІ ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕЧНОГО КОРИСТУВАННЯ ПРИЛАДОМ

- Для наповнення резервуара використовуйте тільки чисту, холодну, питну воду.
- Ніколи не наливайте у резервуар для води інші рідини та не насипайте в нього каву. Для приготування напоїв не допускається використання кави з дуже дрібним помелом призначену для заварювання в турці. Це може призвести до засмічення фільтра. Чищення або заміна засміченого фільтра не входить у гарантійне обслуговування приладу.
- Не наповнюйте резервуар для води вище позначки max. Стежте за рівнем води, він не повинен бути нижче позначки «min».
- Ніколи не вмикайте прилад без води.
- Не відкривайте кришку резервуара для води, а також не виймайте резервуар і держак фільтра з корпусу під час роботи кавоварки. Це може стати причиною опіків.
- Ніколи не залишайте кавоварку без нагляду під час роботи.
- Ставте прилад на рівну стійку поверхню, якнайдалі від краю столу/робочої поверхні.
- Не використовуйте прилад якщо температура у приміщенні нижче 0°C.

СФЕРА ВИКОРИСТАННЯ

Прилад призначений для побутового використання при температурі та вологості жилих приміщень відповідно до цієї Інструкції:

- у місцях харчування співробітників магазинів, офісів, фермерських господарств та інших підрозділів;
- мешканцями готелів й інших місць, призначених для проживання;
- у місцях, призначених для ночівлі та сніданку.

Прилад не призначений для промислового та комерційного використання, а також для обробки нехарчових продуктів.

Виробник не несе відповідальності за збитки, що виникли в результаті неправильного або непередбаченого цією інструкцією використання.

Загальні відомості

Кавамашина GACM01 – чудовий вибір для гурманів, які не бажають витрачати багато часу та сил, щоб насолодитися повним букетом смаку свіжої кави. Особлива технологія приготування дозволяє зберегти велику кількість корисних речовин та тонкий аромат напою. Кавомашина допоможе приготувати з кавових зерен еспресо, американо, капучино або латте, а також безліч інших видів кави на ваш смак.

Еспресо – це особливий спосіб приготування кави.

Найчастіше слово "espresso" перекладають як: "під тиском", "швидкий", "виразний". При методі "еспресо" вода заливається в резервуар, підкачується в бойлер, там нагрівається до температури 92-95 ° C і під тиском проходить через мелену каву.

Так як процес відбувається під високим тиском, то з кави виділяється

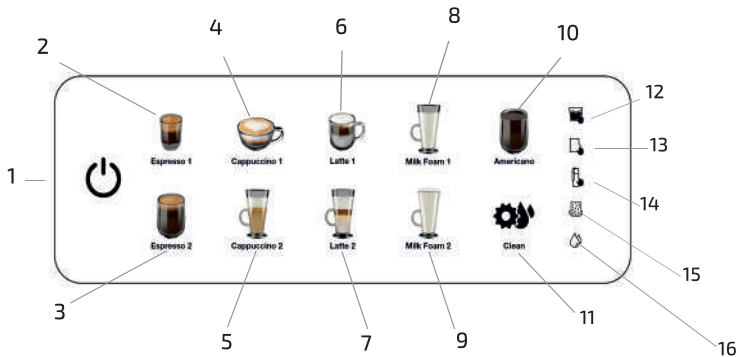
максимальна кількість корисних та ароматичних речовин.

Кава виходить дуже смачною, ароматною і з пінкою.

Пінка на еспресо називається крема, вона складається з вуглекислого газу, ефірних олій та частинок кави. За якістю крема визначають свіжість кави. Чим вона об'ємніша і стійкіша, тим свіжіша кава. Незважаючи на сильний аромат і повний смак, еспресо містить у 2-3 рази менше кофеїну, ніж порція чаю, східної або розчинної кави.

Не варто забувати, що смак і якість кави залежить від сорту, ступеня обсмажування та помелу кавових зерен. Вбудована кавомолка дозволяє якісно подрібнювати кавові зерна безпосередньо перед приготуванням кави, що позитивно впливає на смак готового напою. Кавомолка має металеві конічні жорна, які перешкоджають зайвому перегріванню зерен при помелі та дозволяють отримати рівномірний помел. Ступінь помелу можна налаштувати. Регулювання ступеня помелу здійснюється шляхом зміни відстані між жорнами.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



- 1. Кнопка «Увімк./Вимк»** вмикає і вимикає кавомашину. Після натискання на кнопку «Увімк./Вимк.» кавомашина виконує нагрівання бойлера, кнопки «Еспресо», «Подвійний еспресо», «Очищення» блимають. Коли кавоварка готова до роботи, всі кнопки горітимуть безперервно.
- 2. Кнопка «Еспресо».** Приготування 1 порції.
- 3. Кнопка «Подвійний еспресо».** Приготування 2 порцій.
- 4. Кнопка «Капучино».** Приготування 1 порції.
- 5. Кнопка «Подвійний капучино».** Приготування 2 порцій.
- 6. Кнопка «Лате».** Приготування 1 порції.
- 7. Кнопка «Подвійний лате».** Приготування 2 порцій.
- 8. Кнопка «Молочна пінка».** Приготування 1 порції.
- 9. Кнопка «Подвійна молочна пінка».** Приготування 2 порцій.
- 10. Кнопка «Американо».** Приготування 1 порції американо.
- 11. Кнопка «Очищення».** Включає режим очищення внутрішніх частин кавомашини. При увімкненні режиму очищення внутрішніх частин кавомашини блимає кнопка «Очищення».
УВАГА!! Під час роботи функції «Очищення» з отворів виходу кави буде витікати вода, а з трубки капучінатора буде йти пара.
- 12. Піктограма «Немає резервуару для води»** коли резервуар встановлено на місце індикатор засвітиться. Якщо не встановлено або встановлено невірно індикатор блимає.
- 13. Піктограма «Немає резервуару для кавової гущі»** коли резервуар встановлено на місце індикатор засвітиться. Якщо не встановлено або не встановлено невірно всі функціональні кнопки, пов'язані з молоком, не активуються і світловий індикатор блимає.
- 14. Піктограма «Немає резервуару для молока»** коли резервуар встановлено на місце індикатор засвітиться. Якщо не встановлено або встановлено невірно всі функціональні кнопки, пов'язані з молоком, не активуються і світловий індикатор блимає.
- 15. Піктограма «Резервуар для кавової гущі».** Індикатор засвітиться після того, як машина відрахує 8 разів заварювання. У цей час інші функції, крім увімкнення/вимкнення та функції очищення, не будуть активовані. Після того, як ви виймете контейнер для відпрацьованої кавової гущі та піддон для крапель, очистіть їх і знову встановіть на місце, цей індикатор світлитиметься безперервно, і тепер можна використовувати всі функції у звичайному режимі.
- 16. Піктограма «Немає води».** Коли датчик рівня води виявляє, що в резервуарі немає води або рівень води нижчий за мінімальний рівень, індикатор блимає. Після того, як ви наповните воду в резервуар і рівень води перевищить мінімальний, індикатор буде світитися. Однак під час роботи функції, коли фактичний рівень води наближається до мінімального рівня води, нагадування про нестачу води відобразатиметься лише після завершення поточної функції.

Платформа з підігрівом не має свого нагрівального елемента, але нагрівається від тепла, що виділяється під час роботи нагрівального елемента. Цим пояснюється те, що деякі частини можуть бути недостатньо теплими, тому що добре прогрівається місце, яке знаходиться ближче всього до нагрівального елемента. На платформі зручно розташовувати чашки, щоб вони встигли нагрітися перед приготуванням напою.

Також можна сушити чашки після миття.

У піддоні для крапель встановлений спеціальний поплавець.

Якщо піддон заповниться водою, поплавець вплине вище ґрат.

У такому випадку необхідно витягнути піддон з кавоварки і злити з нього воду.

Після запуску процесу приготування кави кавомолка з конічними металевими жорнами подрібнить необхідну для вибраного напою кількість кавових зерен. Після чого подрібнена кавка потрапляє в механізм заварювання, де темперується, тобто формується кавова таблетка, через яку потім проходить вода для приготування кавового напою. Коли кавка готова, кавова таблетка потрапляє до резервуару.

У резервуарі для кавових зерен регулятор помелу. Повертаючи регулятор за годинниковою стрілкою, ви вибираєте грубіший помел.

Для зменшення ступеня помелу регулятор потрібно повертати проти годинникової стрілки. Регулювання помелу дозволяє набувати різного смаку кави при постійному процесі приготування. Чим дрібніший помел, тим міцнішим і з більш насиченим смаком буде кавка.

У кавомашині GACM01 можна використовувати тільки кавові зерна, приготування з меленої кави не передбачено.

У пристрої є режим енергозбереження: через 25 хвилин бездіяльності кавоварка відключиться. Щоб увімкнути кавоварку знову, натисніть кнопку «Увімк/Вимк».

Щітка для чищення призначена для очищення резервуару для кавових зерен та місця встановлення резервуару для кавових таблеток.

ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ ТА ВВІД В ЕКСПЛУАТАЦІЮ

1. Витягніть пристрій із коробки та видаліть усі пакувальні матеріали.
2. Встановіть кавоварку на рівну стійку горизонтальну поверхню на відстані не менше 10 см від стін і краю столу. Протріть корпус пристрою вологою та сухою м'якою тканиною.
3. Відкрутіть насадку, промийте її водою, висушіть і знову прикрутіть до стімера. Протріть стімер вологою, а потім сухою м'якою тканиною.
4. Потягніть піддон для крапель на себе. Витягніть резервуар для кавової гущі, зніміть решітку. Промийте їх теплою водою з м'яким миючим засобом та м'якою губкою та просушіть.
5. Встановіть решітку на піддон для крапель, поставте резервуар для кавової гущі. Вставте піддон для крапель у кавоварку.
6. Потягніть резервуар для води, щоб витягти його з пристрою.

7. Вимийте резервуар для води з кришкою теплою водою, використовуючи засіб для миття посуду та м'яку неабразивну губку і просушіть. Внутрішню частину резервуара для води промити губкою не вийде, тому просто промийте в теплій воді.

8. Налийте чисту фільтровану воду в резервуар для води, не перевищуючи максимальної позначки, і встановіть у кавоварку. Слідкуйте, щоб резервуар був встановлений щільно, інакше вода може протікати на стіл.

9. Відкрийте кришку резервуару для кавових зерен і протріть сухою м'якою тканиною. Відкрийте кришку отвору у резервуарі для кавових зерен. Промийте кришку та ретельно просушіть. Закрийте отвір кришкою, потім закрийте кришку резервуар для кавових зерен.

10. Засипте не більше 300 г кавових зерен у резервуар для кавових зерен і закрийте кришкою.

11. Підключіть шнур живлення до роз'єму на звороті кавомашини, вставте вилку в розетку. Загориться кнопка «Увімк./Вимк».

12. Помістіть кухоль під носик кавомашини. У разі потреби відрегулюйте висоту носика, потягнувши його вгору або вниз.

Примітка. При виявленні будь-якої помилки засвітиться відповідна піктограма на дисплеї.

13. Після завершення попереднього нагрівання пристрій перейде в режим очікування. Усі кнопки та індикатори засвітяться.

Перед кожним приготуванням кави, а також після приготування 3-4 порцій кави, бажано проводити «очищення», натиснувши відповідну кнопку на панелі. Нехтування цим правилом може призвести до засмічення кавоварки та виходу виробу з ладу.

ПРИГОТУВАННЯ КАВИ

1. Наповніть резервуар прохолодною чистою водою, не перевищуючи позначку «MAX», та вставте резервуар у кавоварку. Рекомендується використовувати кип'ячену воду, тому що при приготуванні еспресо кавоварка не нагріває воду до температури кипіння. Слідкуйте, щоб резервуар було встановлено щільно, інакше вода може протікати на стіл.

2. Підставте чашку або іншу ємність під носик подачі кави і натисніть на кнопку «Увімкн/Вимк», щоб кавоварка прогрілася для приготування еспресо.

3. Відкрийте кришку резервуару для кавових зерен та засипте не більше 300 г кавових зерен.

4. Відрегулюйте висоту носика в залежності від висоти чашки.

5. Натисніть **ОДИН** раз кнопку «Еспресо», «Подвійний еспресо» або «Американо». Почнеться процес приготування кави, блиматиме індикатор натиснутої кнопки, кавоварка почне приготування кави під тиском.
6. Коли кавоварка приготує еспресо, подвійний еспресо або американо, пролунає звуковий сигнал.

Після обрання та натискання типу напою, повторне натискання на цю кнопку призведе до відміни приготування обраного напою. Процес приготування зупиниться, і в резервуар кавової гущі буде скинута вся намелена кава.

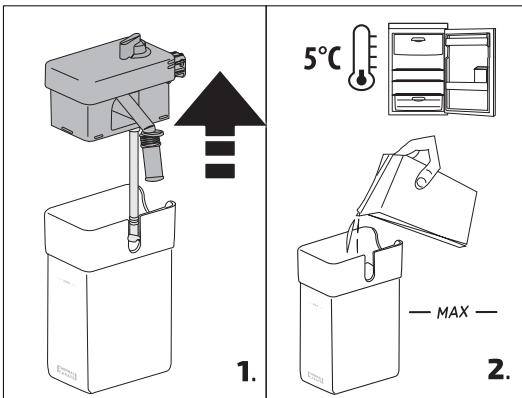
ПРИГОТУВАННЯ МОЛОЧНИХ НАПОЇВ.

Примітка.

Для отримання пишної молочної піни або піни без великих бульбашок завжди очищайте контейнер для молока після кожного застосування

Наповнення та закріплення контейнера для молока

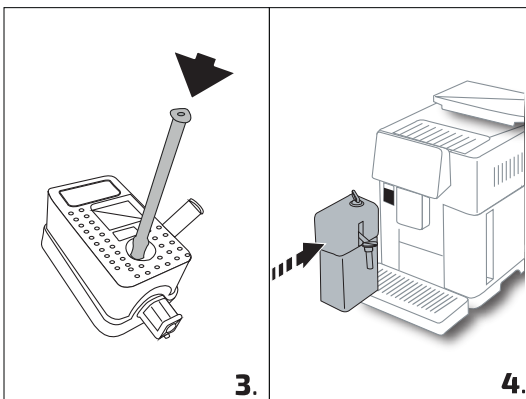
1. Підніміть кришку (мал. 1)



2. Налийте в контейнер для молока достатню кількість молока, при цьому не слід перевищувати позначку **MAX** на контейнері (мал. 2)

Пам'ятайте, що кожна позначка контейнера відповідає 100 мл.

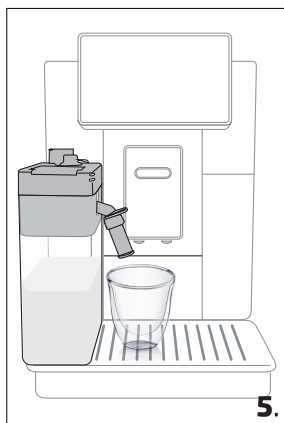
3. Переконайтеся, що трубка всмоктування молока міцно вставлена на місце на дні кришки контейнера для молока (мал. 3)



4. Встановіть кришку на контейнер для молока.

5. Проштовхніть до упору контейнер для молока і закріпіть (мал. 4)

6. Помістіть досить велику чашку під носиками вузла подачі кави та під вузлом подачі молока (мал. 5). Можна подовжити вузол подачі молока за допомогою подовжувача.



7. Виберіть бажаний напій, як зазначено в наступних параграфах

Примітка

- Для отримання більш щільної та однорідної пінки використовуйте знежирене або частково знежирене молоко, яке має прохолодну температуру (близько 5°C).
- Якщо молоко має ідеальну температуру (приблизно 5°C), термоконтейнер забезпечує ефективність системи молоко/пінка протягом 30 хвилин поза холодильником.
- Кількість піни може змінюватись в залежності:
 - від типу молока чи рослинного напою;
 - від використаної марки;
 - від інгредієнтів та харчової цінності.

РІЗНОВИДИ ЕСПРЕСО

Доппіо (doppio, it.) – подвійний еспресо. Кава, приготована на подвійній кількості меленої кави та об'ємом вдвічі більшим за стандартну порцію еспресо. Доппіо має насичений смак і аромат. Італійці додають приставку «доппіо» до всіх назв кавово-молочних напоїв, коли хочуть отримати напій вдвічі міцніше або вдвічі більше: доппіо рістретто, доппіо лунго, доппіо капучіно.

Рістретто (ristretto, it.) - Найнасиченіша за смаком з усіх видів кави. Готується при тій самій закладці кави на порцію (7-11 г), що й еспресо, але з меншою кількістю води. В Італії рістретто вважається справжнісінькою з усіх видів кави, а людина, яка її замовляє, користується незмінною повагою бариста. Рістретто називають також Корто (corto), Шранк (shrunk), Шот (shot) та Лайтіреллі (Literally). Для приготування рістретто вам знадобиться 7 г кави на 20 мл води. Додавати цукор у рістретто вважається поганим тоном, оскільки він вбиває справжній смак напою. Рістретто прийнято подавати разом із склянкою холодної питної води. Вживання води перед кожним ковтком кави очищає смакові рецептори, запобігає зневодненню організму і дозволяє насолоджуватися кожним ковтком як першим.

Лунго (lungo, it.) Іноді називають «розтягнутим еспресо». У ньому більше води, довша протока, більше кофеїну, ніж у рістретто. Кава готується тим же способом, але зі збільшеною кількістю води завдяки більшій тривалості протоки. На смак лунго відрізняється більшою гірчинкою, ніж еспресо. Для його приготування найбільше підходить кава з сортів із тонким ароматом та ніжним смаковим букетом. Для приготування лунго вам знадобиться 7-9 г кави та 60-110 мл води. Каву лунго не варто плутати з американо, який є звичайним еспресо, але з додаванням гарячої води. При приготуванні лунго вся вода проходить через мелену каву, а об'єм лунго, як правило, менше, ніж об'єм американо.

На малюнку показано кількість кави та води для приготування різновидів еспресо, а також міцність.



НАПОЇ НА ОСНОВІ ЕСПРЕСО

Американо (Americano, it.) - це класичний еспресо, до якого додається гаряча вода. На відміну від лунго, в американо додаткова вода не проходить через кавову таблетку, а доливається вже в готовий напій.

Існує три види американо: класичний італійський американо - в еспресо додають гарячу воду (Об'єм 120 мл, температура 84-92 °С); сучасний скандинавський американо в гарячу воду (об'єм 120 мл, температура 84-92 °С) додають еспресо;

європейська демократична подача - гаряча вода (об'єм 120 мл, температура 84-92 °С) і еспресо подаються окремо, щоб кожна людина сама вирішувала, яким способом і в якій пропорції вона розбавлятиме свою каву.

При класичному способі пінка на поверхні напою повністю руйнується. Багато поціновувачів стверджують, що перший ковток напою, приготованого скандинавським способом, відрізняється більш м'яким і насиченим смаком. Дуже часто у кав'ярнях та барах під виглядом американо подають кавовий напій, приготований за рахунок збільшення часу екстракції кави (вилучення речовин з меленої кави при її заварюванні). Тривалість протоки при цьому становить не 25, а 50 секунд або більше. Такий американо має смажений присмак і гірчить. Крім того, він містить шкідливі для організму речовини, смоли та канцерогени. Ознакою неякісно приготованого напою вважається порожній смак із яскраво вираженим кислим присмаком. А про надлишок кофеїну у чашці кави свідчать білі плями на поверхні пінки.

Еспресо макіато (Macchiato, it.) - еспресо з краплею збитого молока та загальним об'ємом 40-60 мл. За складом та зовнішнім виглядом він нагадує капучино. Однак еспресо макіато набагато міцніше та ароматніше. Він може бути приготовлений як на гарячому збитому, так і холодному молоці. Приготовлений на гарячому молоці напій зветься «макіато кальдо», на холодному - «макіато фреддо».

Класичний рецепт приготування еспресо макіато має на увазі крапельку молочної піни, яка викладається ложкою на вже приготовлену каву еспресо. У деяких сучасних кав'ярнях прийнято додавати збите молоко до еспресо в пропорції 1:1 або навіть більше.

Капучино (cappuccino, it.) складається на одну третину з еспресо, на третину з молочної піни та на третину з молока. Спінене молоко вливається в еспресо. Капучино подається в демітасі - спеціальній невеликій чашці об'ємом 150-180 мл. Італійці п'ють капучино переважно за сніданком.

Серед професіоналів приготування кави точаться суперечки про жирність молока для капучино. Однозначної відповіді немає, тому що тут насправді йдеться про смакові уподобання. Використовуйте пастеризоване молоко 2,5-3,5% жирності. Саме таке молоко використовують у барах та кав'ярнях. Показник білка у вибраному молоці має бути від 2% і вище (більше 2 г на 100 мл). Білок відіграє важливу роль у збиванні пінки до необхідної густоти.

Латте макіато (latte macchiato, it.) складається з однієї частини еспресо та трьох частин спіненого молока. Для приготування Латте слід зварити стандартну порцію еспресо. Потім збийте у пітчері за допомогою пари 150-170 мл молока. Піна для латте повинна бути більш пишною та повітряною, ніж піна для капучіно. Перелийте спінене молоко в келих, потім тонким струмком повільно влийте в нього еспресо. На основі латте існує безліч кавових коктейлів: горіховий латте, айс-латте, латте з корицею, латте з шоколадом та збитими вершками, латте з морозивом.

Будь-які сиропи, призначені для приготування кавових коктейлів (крім цитрусового, тому що через нього скисає молоко) можна сміливо додавати в напій.

СОРТИ КАВИ

У світі зростає велика кількість сортів кави. Назви сортів з'явилися на честь тих, хто їх виявив чи вивів. Іноді сорти називаються поєднанням цифр чи літер. Інформаційний код кожної суміші або моносорту включає назву країни зростання, вид і сорт дерева, висоту зростання, назву станції обробки та ім'я плантації або фермера, який виростив цей сорт. Кожен сорт кави має свої неповторні смако-ароматичні характеристики.

Маркування якості сортів кави:

- AA та A - найкраща якість;
- AB – висока якість;
- B і BA – середня якість;
- BP і C – низька якість.

ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перед проведенням очищення та обслуговування, вимкніть кавоварку, натиснувши кнопку «Увімк./Вимк.». Потім від'єднайте пристрій від мережі живлення. Протирайте корпус сухою або вологою тканиною.

Не використовуйте для миття посудомийну машину. Уникайте потрапляння рідини в корпус пристрою, на панель керування, в роз'єм для шнура живлення та на шнур живлення. Регулярно промивайте резервуар для води. Якщо кавоварка не використовувалася 1-2 дні і стояла з наповненим резервуаром, рекомендується злити воду і промити резервуар.

Щоб вода в резервуарі довше не псувалася, рекомендуємо використовувати чисту прохолодну кип'ячену воду. Регулярно очищайте піддон для крапель з решіткою, резервуар для кавових таблеток та піддон для меленої кави. Витягніть піддон для крапель з решіткою з пристрою, потягнувши на себе. Зніміть решітку, витягніть резервуар для кавової гущі. Злийте РІДИНУ, що накопичилася,

з піддона для крапель. Витрусіть каву з резервуара для кавової гущі.

Промийте піддон для крапель, решітку, піддон для меленої кави та резервуар для кавових пігулок теплою водою та просушіть. Ви також можете використовувати м'який миючий засіб.

Протріть місце встановлення піддону для крапель вологою, а потім сухою м'якою тканиною. Після кожного використання очищуйте стімер із насадкою, пропускаючи пару та протираючи їх вологою тканиною зовні. Періодично мийте насадку. Для цього зніміть насадку, відкрутивши від стімера. Вимийте насадку теплою водою за допомогою засобу для миття посуду та м'якої неабразивної губки. Просушіть насадку. Якщо стімер та насадку не почистити після використання, залишки молока присохнуть, і їх буде складно очистити.

Будьте обережні і не обпечіться, тому що стімер та насадка гарячі!

Періодично очищайте резервуар для кавових зерен. Для цього витягніть усі зерна з резервуара або зачекайте, поки вони закінчаться. Потім протріть резервуар для кавових зерен м'якою тканиною та почистіть щіткою.

Очищення внутрішніх частин кавоварки

1. Переконайтеся, що у резервуарі є вода.
2. Помістіть кувал під носик кавомашини.
3. Натисніть кнопку «Очистка». Прилад розпочне протоку води для очищення внутрішніх частин кавоварки.
4. Після закінчення протоки води кавоварка автоматично відключиться і перейде в режим очікування.
5. Проводьте періодичну чистку після приготування кожних 3-4 чашок кави, бажано перед приготуванням напою після включення. Після тривалого періоду не використання приладу, обов'язково спочатку проведіть очищення

Очищення від накипу

Кавомашина має нагадування про необхідність очищення від накипу: кожні 150 циклів приготування кави увімкнеться нагадування - кнопки "Увімк/Вимк" і "Очистка" поперемінно блиматимуть. Коли увімкнено нагадування про очищення від накипу, увімкнути приготування кави не вдасться. Проведіть очищення від накипу, як описано нижче.

1. Наповніть резервуар для води водою з розведеним у ній засобом для видалення накипу до максимальної позначки.
2. Помістіть резервуар у кавоварку.
3. Підставте ємність під носик подачі кави.
4. Натисніть кнопку «Очищення» та дочекайтеся завершення протоки води. Повторіть ще 3-4 рази. Не забувайте зливати рідину з ємності в міру заповнення.
5. Натисніть кнопку «Пар», підставте під стімер порожню ємність і поверніть перемикач проти годинникової стрілки. Зачекайте 30-60 секунд, вимкніть подачу пари.
6. Ретельно промийте резервуар для води, наповніть його чистою прохолодною водою та встановіть його назад у пристрій. Повторіть дії, описані в пунктах 3-5 ще кілька разів, щоб ретельно промити кавоварку від засобу для видалення накипу.

Догляд та зберігання

Перед тим, як прибрати кавоварку на зберігання, очистіть її, як описано в розділі «Чищення та обслуговування». На тривале зберігання прибирайте кавоварку в коробку або пакет для захисту від пилу.

Усунення несправностей

Пристрій не вмикається, кнопка «Увімк/Вимк» не світиться

Можлива причина	Рішення
Немає напруги в мережі	Перевірте наявність напруги в мережі
Шнур живлення не підключений до кавомашини або електромережі	Вставте шнур живлення в роз'єм на зворотній стороні машини або електромережі кавомашини до упору, потім підключіть його до розетки

Вода не подається

Можлива причина	Рішення
Немає чи недостатньо води в резервуарі	Долейте воду в резервуар, не перевищуючи максимальної позначки
Нещільно стоїть резервуар	Щільно встановіть резервуар у кавоварку
Засмічення системи заварювання	Включіть функцію ОЧИЩЕННЯ
Після натискання на тип кави, повторне натискання на цей тип	Проведіть ОЧИЩЕННЯ, повторно запустіть процес приготування, натиснувши обраний тип кави ОДИН раз.

З кавомашини витікає вода на стіл

Можлива причина	Рішення
Надто багато води в резервуарі для води або піддоні для крапель	Не заливайте воду в резервуар, перевищуючи максимальну позначку Вчасно зливайте воду з піддону для крапель
Кавомашину намагалися переставляти, нахилити або випадково зачепили з повним резервуаром або піддоном для крапель, і вода виплеснулася	Заливайте воду в резервуар, не перевищуючи максимальну позначку Не перміщайте кавомашину, коли в резервуарі чи поддоні є вода
Ви нещільно встановили резервуар	Встановлюйте резервуар до упору, інакше вода може вилитися із щілин

У кави кислий присмак

Можлива причина	Рішення
Кавомашина була погано промита після видалення накипу	Ретельно вимийте резервуар для води, наповніть чистою водою та проведіть очищення, як описано в розділі «Очищення та обслуговування»
Кавові зерна зіпсувалися через неправильне зберігання	Зберігайте каву в герметичній упаковці в місці, захищеному від вологи, тепла та світла

Технічні характеристики

Модель:	GACM01
Номинальна потужність:	нагрівання 1350 Вт подрібнення 150Вт
Номинальна напруга:	~ 220 - 240 В
Номинальна частота:	50/60 Гц
Тип кавоварки:	автоматична
Тип кави:	зерна
Тип управління:	автоматичний
Клас захисту:	I
Сенсорна панель керування:	так
Контролер температури NTC	так
Резервуар для води:	1,5 л
Резервуар для кави:	300гр
Номинальний тиск:	1,5 МПа (15 бар)
Парове сопло для створення насиченої піни	так
Довжина мережевого кабелю:	0,70 м
Розмір приладу:	263x468x365 мм
Розмір упаковки:	535x335x420 мм
Вага нетто / брутто:	11,98 кг / 14,06 кг

БЕЗПЕЧНЕ ЗНЯТТЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



Ви можете допомогти в захисті навколишнього середовища. Будь ласка, пам'ятайте, що потрібно дотримуватися місцевих нормативних вимог: здавайте непрацюючі електроприлади в спеціальні центри утилізації.

ГАРАНТІЙНІ УМОВИ

Звертаємо Вашу увагу, що протягом гарантійного терміну електроприлад буде прийнятий на безкоштовне сервісне обслуговування або ремонт при дотриманні наступних умов:

- Гарантійні зобов'язання здійснюються при наявності правильно заповненого гарантійного талона із зазначенням в ньому дати продажу, серійного номера моделі, печатки (штампу) торгуючої організації, підпису продавця. При відсутності у Вас правильно заповненого гарантійного талона ми будемо змушені відхилити Ваші претензії щодо якості даного виробу.
- Щоб уникнути непорозумінь переконливо просимо Вас перед початком роботи з приладом уважно ознайомитися з керівництвом по експлуатації.
- Звертаємо Вашу увагу на виключно побутове призначення виробу.
- Умови гарантії не передбачають періодичне технічне обслуговування, встановлення та налаштування виробу вдома у власника.
- Гарантійний термін експлуатації виробу становить 24 місяці. Цей строк обчислюється з дня продажу через роздрібну мережу.
- Наші гарантійні зобов'язання поширюються тільки на несправності виявлені протягом гарантійного терміну і обумовлені виробничими, технологічними, та конструктивними дефектами, тобто допущеними з вини компанії-виробника.

ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ НЕ ПОШИРЮЮТЬСЯ НА:

1. Несправності виробу, що виникли в результаті:
 - недотримання користувачем приписів керівництва по експлуатації;
 - механічного пошкодження, викликаного зовнішнім або будь-яким іншим впливом;
 - використання виробу не за призначенням;
 - несприятливих атмосферних і зовнішніх впливів на виріб, таких як дощ, сніг, підвищена вологість, нагрівання, агресивні середовища, невідповідність параметрів електромережі вимогам керівництва з експлуатації;
 - використання приладдя та запчастин, які не рекомендовані або не схвалені виробником.
2. На виробу, що піддавались розкриттю, ремонту або модифікації неуповноваженими на те особами.
3. На несправності, що виникли внаслідок неналежного поводження або зберігання виробу, такі як обриви і надрізи шнура харчування, сколи, подряпини, сильні потертості корпусу та ін.
4. На несправності, що виникли в результаті перевантаження виробу.
До безумовних ознак перевантаження відносяться:
 - деформація або розплавлення пластмаси та вузлів виробу;
 - потемніння або обуглювання ізоляції проводів.
5. При попаданні всередину сторонніх предметів, рідин, комах і тд.
Технічний огляд приладу на предмет встановлення гарантійного випадку, проводиться тільки в авторизованому сервісному центрі.
6. На періодичне технічне обслуговування та очищення від накипу.
7. На вихід з ладу складових частин виробу, що виникли в наслідок засмічення від брудної води, про що свідчать сліди накипу.

Імпортер – уповноважений представник: ПП «БУДПОСТАЧ».

Адреса: 02099, Україна, м. Київ, вул. Бориспільська, 9-Е, кім. 314.

Претензії від споживачів приймає імпортер, тел.: 0-800-200-222,

сайт: budpostach.ua. Виробник: Фошань Шунда Беліів Електрікал Еплаінс Ко, ЛТД.

Адреса: 1/Ф, 2/Ф, 3/Ф, №15 Дафу Род, Дафуджі Ареа, Ронжі, Шунде, Фошань,

Китай. Не містить шкідливих для здоров'я речовин.

Зберігати в сухому місці. Для побутового використання.

Вироблено в Китаї. Гарантійний термін: 24 місяці.

Термін служби: 3 роки.



БРАЦІ ПЛЮШ

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

Найменування виробу та модель _____

Серійний номер _____

*Підпис
повноваженої організації*

Дата продажу _____

Правовою основою Даних гарантійних зобов'язань є чинне Законодавство

Гарантійний строк експлуатації виробу 24 місяці з дня продажу роздрібною мережею.

Протягом гарантійного терміну, власник має право на безкоштовне усунення несправностей, які є наслідком виробничих дефектів.

Без пред'явлення гарантійного талону та накладної, гарантійний ремонт не проводиться. При неповнійстю заповненому талоні він вилучається сервісним центром, а претензії по якості товару не приймаються.

Товар отриманий в справному стані, без зовнішніх пошкоджень, у повній комплектності, первернений в мой присутності, претензій по якості не маю, з умовами гарантійного обслуговування ознайомлений та згодний.

ПІБ _____

Підпис _____

Гарантії зобов'язання не поширюються в наступних випадках

Недогримання користувачем положень інструкції по експлуатації та використання виробу не за призначенням.

При наявності механічних пошкоджень корпусу, тріщин, сколів, та пошкоджень, що викликані дією агресивних середовищ, високих температур, а також при попаданні чужорідних тіл і рідин в корпус виробу.

На частини виробу, які вийшли з ладу через несвоєчасне періодичне обслуговування виробу, а також в результаті ремонту виробу, виконаного не в гарантійному сервісному центрі.

При несправностях, викликаних наслідком нормального зносу виробу.

При несправностях, викликаних внаслідок перенавантаження або неправильного використання, що спричинило вихід з ладу частин виробу.

При спробах самостійного ремонту виробу в гарантійний період.

При відсутності, пошкодженні або зміні серійного номеру на виробі або гарантійному талоні, або при їх неточності.

Гарантійні зобов'язання

Підприємство виробник гарантує нормальну роботу приладу протягом 24 місяців з дня продажу при дотриманні правил експлуатації та обслуговування, передбачених інструкцією з експлуатації.

При виявленні відкритих виробничих дефектів у приладі споживачеві слід звернутися в майстерню гарантійного ремонту, а в разі відсутності такої - в магазин, що продає прилад, для відправки в гарантійний сервісний центр.

- Протягом гарантійного терміну несправності, не викликані порушенням правил експлуатації, усуваються безкоштовно.

- За відсутності на гарантійних талонах дати продажу завіреною печаткою магазину, термін гарантії вираховується з дати випуску приладу. По питаннях пов'язаних з комплектністю і упаковкою приладу, необхідно звернутися в торгівельну організацію, де була зроблена покупка.

- Гарантійний талон може бути вилучений лише механіком підприємства, що здійснює гарантійний ремонт і лише при усуненні дефекту або ремонту приладу.

- Всі претензії по якості будуть розглянуті лише після перевірки приладу в сервісному центрі.

Сервісні центри ТМ «GRUNHELM» тел.: 0-800-200-222

Біла Церква 050-384-94-72 biskup@grunhelms.com.ua вул. Фастівська, 23	Ковель 066-170-36-18 Kovel@grunhelms.com.ua вул. Преставська, 11Н	Нікополь 050-331-31-86 nikopol@grunhelms.com.ua вул. Колеянівська, 3А	Тернопільський район 050-407-30-87 teropol@grunhelms.com.ua село Остри, вул. Пролетарська, 10А
Білогір'я 050-418-37-55 Belogoria@grunhelms.com.ua вул. Шабська, 77	Конотоп 050-371-07-07 konotop@grunhelms.com.ua вул. Успенсько-Троїцька, 72/4	Одеса 066-357-37-55 Odessa@grunhelms.com.ua вул. Новомосковська дороза, 3	Ульчин 050-359-85-76 ulchinsk@grunhelms.com.ua с.Нестерівка, вул. Польова 1
Бориспіль 050-435-75-65 Borispol@grunhelms.com.ua вул. Миколаївка Паликива 14-6	Коростень 095-284-94-85 Korosten@grunhelms.com.ua вул. Промислова, 4	Олександрія 066-357-37-55 Alexandria@grunhelms.com.ua вул. Кіровоградська шосе, 157	Ужгород 050-359-85-76 uzhorod@grunhelms.com.ua вул. Олександрія Вилства, 1
Вінниця 050-418-37-01 Vinnitsa@grunhelms.com.ua Вінницька кльчева, 576 м від кльчевої розв'язки, споряджений комплекс	Корсунь-Шевченківський 050-419-84-86 Korsun@grunhelms.com.ua вул. Присава Мураго 3/3	Охтирка 050-473-85-36 Ohtirka@grunhelms.com.ua вул. Миру 2	Хмельницький 095-205-11-26 Khmelnitskiy@grunhelms.com.ua вул. Прибузька, 59
Дніпро 050-418-37-01 dnep@grunhelms.com.ua пр-в. Юнація, 7	Кременчук 095-283-93-22 Kremenchuk@grunhelms.com.ua вул. Чкаловська, 6, 2/1а	Поліська 068-828-36-44 Polskiy@grunhelms.com.ua вул. Соборна, 4/81, Є	Хуст 095-268-20-77 Khust@grunhelms.com.ua вул. Івана Франка, 1/5
Дрогобич 050-496-49-32 Drohobych@grunhelms.com.ua вул. Турнава, 2/3	Кропивницький 050-338-30-54 Kriv@grunhelms.com.ua вул. Провад селянський 16	Полтава 066-241-69-69 Poltava@grunhelms.com.ua вул. Чумаків Шлях, 64-Д	Черкаси 050-331-06-06 Cherkassy@grunhelms.com.ua вул.Смілянська, 163
Запоріжжя 050-352-53-81 Zaporozhye@grunhelms.com.ua вул. Зубівська, 61	Київ 050-415-54-29 kirov@grunhelms.com.ua вул. Адамська 17	Пирятин 095-287-63-37 Priuk@grunhelms.com.ua вул. Пирятинська 129	Чернівці 095-281-20-52 chernivtsi@grunhelms.com.ua вул. Ярослава Мураго, 31
Івано-Франківськ 050-352-53-81 if@grunhelms.com.ua вул. Конавська, 229у	Львів 050-072-14-88 lviv@grunhelms.com.ua вул. Петра Гуменюка 49	Рівне 050-312-40-93 Rivne@grunhelms.com.ua вул. Соборна 420	Чернігів 050-312-13-04 Chernihiv@grunhelms.com.ua вул. Громадська, 43
Ізмаїл 050-405-84-39 izmail@grunhelms.com.ua вул.Мала, вул. Ігарила 62	Луцьк 050-368-47-13 luts@grunhelms.com.ua вул. Карбівцева, 2	Сарни 050-340-30-10 Sarny@grunhelms.com.ua вул. Європська, 27	Черноморськ 050-432-36-68 Chernomorsk@grunhelms.com.ua вул. Транспорна, 14
Калуш 050-384-94-72 Kalush@grunhelms.com.ua вул. Довбишська, буд. 88-к.	Львів 050-368-47-13 lvov@grunhelms.com.ua вул. Б. Мельницького, 106	Сміла 050-313-78-84 Smela@grunhelms.com.ua вул. Т.Г. Шевченка 6,77	Шортков 050-432-36-68 Shortkov@grunhelms.com.ua вул. Микола Володимирів Великого, 29-Д
Кам'янець-Подільський 095-284-03-96 Kam@grunhelms.com.ua с.Камінька, вул. Висоцька, 2	Миколаїв 095-283-14-88 Nikolaev@grunhelms.com.ua вул. Космонавтів, 69	Степий 050-414-75-78 stuy@grunhelms.com.ua вул. Промислова, 10Є	Шепетівка 050-335-27-77 shepetovka@grunhelms.com.ua вул. Гринява 16
Київ 050-446-98-70, 0-800-200-222 kyiv@grunhelms.com.ua вул.Бориспільська, 9Є	Могилев-Подільський 050-353-36-15 Mogilev@grunhelms.com.ua проспект Герояв, 15А	Суми 050-360-43-40 sumy@grunhelms.com.ua вул. Прокоф'єва, 19	Шостка 090-335-61-09 shostka@grunhelms.com.ua вул. Шевченка, 30

ГРУНГЕЛМ

HELM

GRÜNHHELM

GRÜNHHELM

GRÜNHHELM

GRÜNHHELM

HELM

GRÜNHHELM

GRÜNHHELM

GRÜNHHELM

GRÜNHHELM

HELM

GRÜNHHELM

GRÜNHHELM

GRÜNHHELM

GRÜNHHELM

HELM

GRÜNHHELM

GRÜNHHELM

GRÜNHHELM

GRÜNHHELM

HELM

GRÜNHHELM

GRÜNHHELM

GRÜNHHELM

GRÜNHHELM

HELM

GRÜNHHELM

GRÜNHHELM

GRÜNHHELM

GRÜNHHELM

HELM

GRÜNHHELM

GRÜNHHELM

GRÜNHHELM

GRÜNHHELM

HELM

GRÜNHHELM

GRÜNHHELM

GRÜNHHELM

GRÜNHHELM

HELM

GRÜNHHELM

GRÜNHHELM

GRÜNHHELM

GRÜNHHELM

HELM

GRÜNHHELM

GRÜNHHELM

GRÜNHHELM

GRÜNHHELM

HELM

GRÜNHHELM

GRÜNHHELM

GRÜNHHELM

GRÜNHHELM

GRÜNH ELM