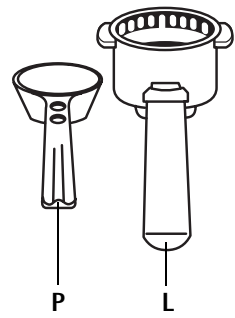
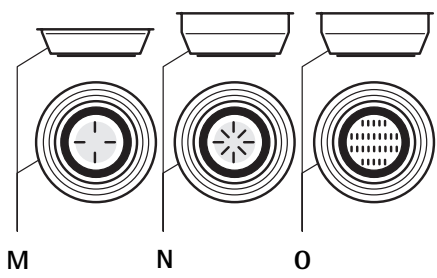
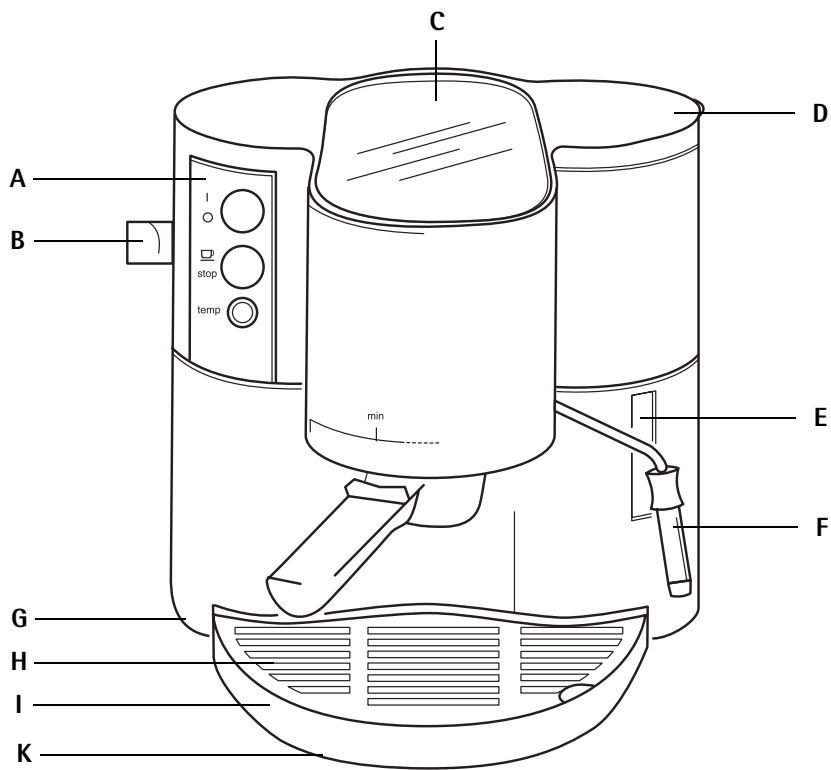


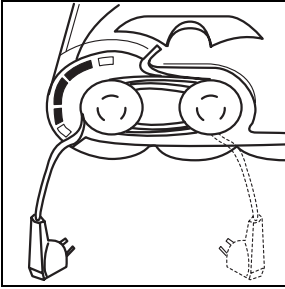
EA 100 CREMA

Кофейный автомат эспрессо

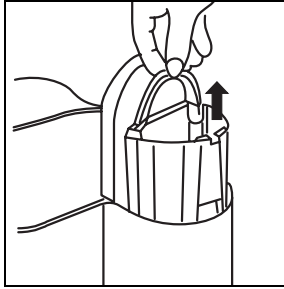
Инструкция по эксплуатации

1

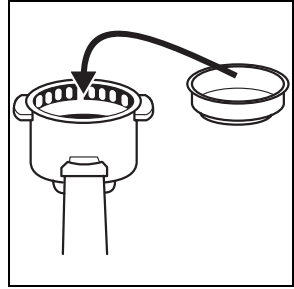




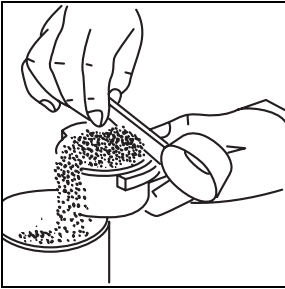
2



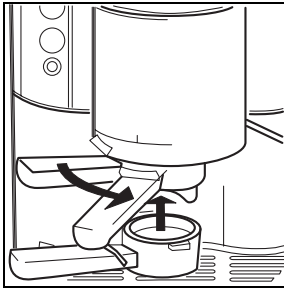
3



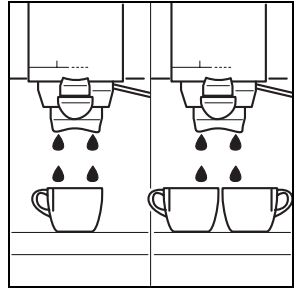
4



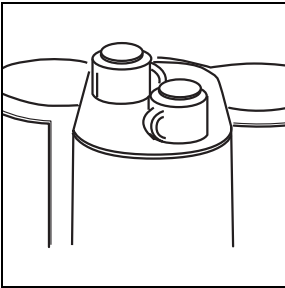
5



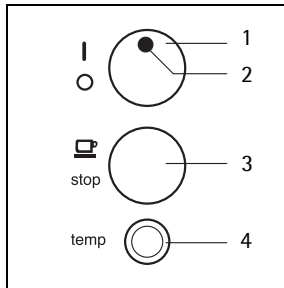
6



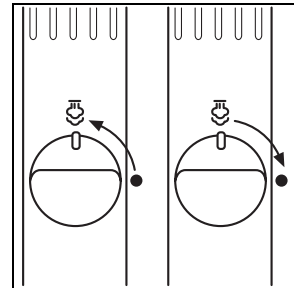
7



8

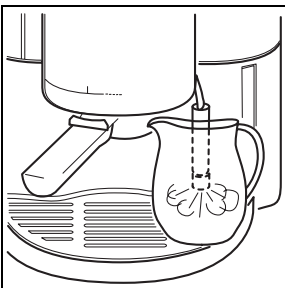


9

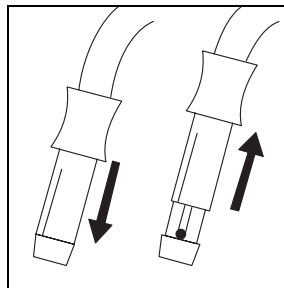


10/A

10/B

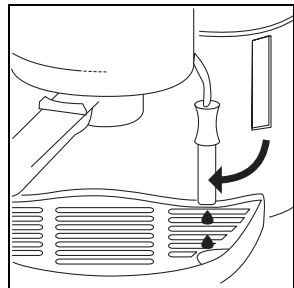


11

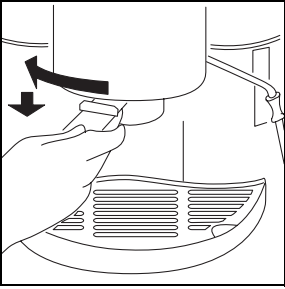


12/A

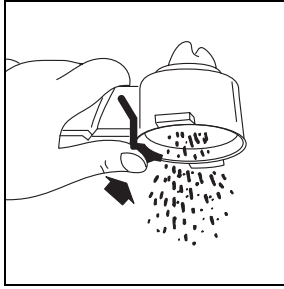
12/B



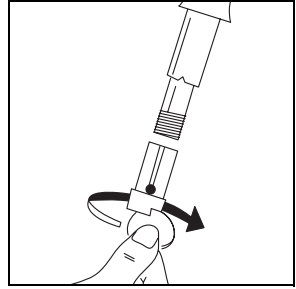
13



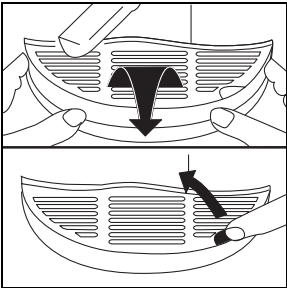
14



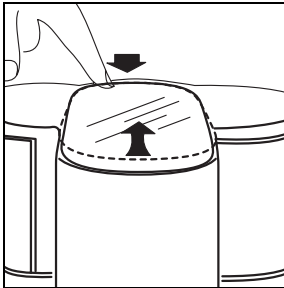
15



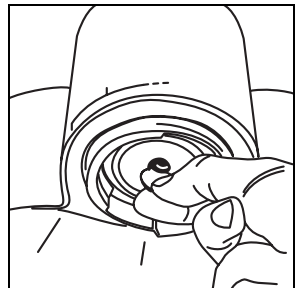
16



17



18



19

Уважаемый Покупатель!

Пожалуйста, внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации. Прежде всего изучите указания по технике безопасности, на первых страницах этой инструкции! Сохраните эту инструкцию, с тем чтобы Вы могли обращаться к ней в будущем. При случае передайте ее и последующим владельцам машины.

Оснащение (Рис. 1)

- A** Элементы управления
- B** Паровой кран
- C** Подставка для чашек (съемная)
- D** Резервуар для свежей воды (съемный)
- E** Индикатор заполнения системы
- F** Сопло для вспенивания молока (перемещаемое)
- G** Отсек для шнура (в нижней части машины)
- H** Капельная решетка (съемная)
- I** Капельный поддон (съемный)
- K** Фирменная табличка (внизу машины)
- L** Держатель фильтра
- M** Фильтр Crema-Plus (“пенка-плюс”) для 1 чашек
- N** Фильтр Crema-Plus (“пенка-плюс”) для 2 чашек
- O** Фильтр ProblemIcser (“решение проблем”)
- P** Мерная ложка



Указания по технике безопасности

- Разрешается подключать машину к электрической сети лишь в том случае, если напряжение, вид и частота тока в этой сети соответствуют данным на фирменной табличке, расположенной внизу машины!
- Не допускайте соприкосновения шнура питания с горячими частями машины!
- Вынимая штепсель из розетки, никогда не тяните за шнур питания!
- Не включайте машину, если – поврежден шнур питания или – на корпусе заметны явные повреждения.
- Сопло для вспенивания молока, пароотводная трубка, заварочный блок, фильтр и держатель фильтра во время работы машины сильно нагреваются. Держите детей подальше от них.!
- Соблюдайте указания по удалению накипи!
- Перед началом технического обслуживания или чистки обязательно выключите машину и выньте штепсель из розетки!
- Не погружайте машину в воду!
- В резервуар для свежей воды заливайте только холодную воду, ни в коем случае не молоко или другие жидкости!
- Не запускайте машину, если резервуар для воды не заполнен!
- Не извлекайте держатель фильтра во время цикла заваривания, т.к. система находится под давлением! Опасность получения ожога!
- Не эксплуатируйте машину без капельного поддона или капельной решетки!
Если необходимо выполнить ремонт, включающий замену шнура питания, следует отправить машину в специализированный магазин (т.к. потребуются

применение специальных инструментов), в котором была приобретена автоматическая кофеварка эспрессо, или в один из сервисных центров AEG (см. адреса на последней странице). Ремонт электроаппаратуры имеют право производить только квалифицированные специалисты. Неквалифицированный ремонт может представлять значительную опасность для пользователя. В случае использования аппарата не по назначению, либо неправильного с ним обращения, изготовитель не сможет принять на себя ответственность за возможный ущерб.

CE Данная машина соответствует следующим предписаниям ЕС:

- 73/23/EWG от 19.02.1973 (“Предписания по низкому напряжению”), включая поправки к предписаниям 93/68/EWG
- 89/336/EWG от 03.05.1989 (“Предписания по электромагнитной совместимости”), включая поправки к предписаниям 92/31/EWG

Отсек для шнура (Рис.2)

Ваш кофейный автомат эспрессо снабжен отсеком для шнура. Falls die Zuleitung zur Steckdose zu lang ist, können Sie nicht benötigtes Kabel in dem Fach an der Geräteunterseite unterbringen. В зависимости от расположения розетки вы можете извлекать кабель из днища машины либо с правой, либо с левой стороны.




Перед первым вводом в эксплуатацию


Прежде чем выполнить первое приготовление кофе эспрессо, рекомендуем Вам в целях промывки нагревательной системы заполнить резервуар свежей водой, а потом вскипятить или выпарить ее без молотого кофе эспрессо. Действуйте при этом в точно так же, как описано в разделах “Приготовление кофе эспрессо” и “Получение пара”, только не вносим в фильтр молотого кофе эспрессо. Установите посередине капельной решетки (Рис. 1/H) и под перемещаемое сопло для вспенивания молока (Рис. 1/F) сосуд как можно большего размера.


Приготовление кофе эспрессо

Чтобы предотвратить накипание частиц кофе на стенки машины, рекомендуем Вам ежедневно перед первым и после после последнего по счету приготовления кофе эспрессо в течение прибл. 10 секунд выполнять промывку системы без молотого кофе эспрессо. Действуйте при этом так, как описано далее в пунктах 1-6, но без использования молотого кофе эспрессо.

1. Залейте в резервуар воду (Рис. 3).

-  Откройте крышку резервуара для свежей воды и, взявшись за ручку, извлеките резервуар из машины в направлении вверх.
-  Заполните резервуар для свежей воды водопроводной **непрерывно** холодной водой.
-  После заполнения резервуара водой снова вставьте его в кофеварку и прижмите резервуар книзу таким образом, чтобы он прочно сел на свое место.

 После этого закройте крышку. Следите за тем, чтобы уровень воды на индикаторе заполнения системы находился выше метки “MIN.” (Hbc/ 1/E).


 Чтобы всегда получать ароматный кофе эспрессо, соблюдайте, пожалуйста, следующие правила:

- Ежедневно меняйте воду в резервуаре!
- Не используйте минеральную или дистиллированную воду!
- По меньшей мере один раз в неделю мойте резервуар обычной водой (не в посудомоечной машине).

2. Внесение молотого кофе эспрессо (Рис. 4 и 5)

В зависимости от того, хотите Вы заварить одну или две чашки кофе эспрессо, установите в держатель фильтра (Рис. 1/L) фильтр Crema-Plus (“пенка-плюс”) для 1 чашки (Рис. 1/M) или фильтр Crema-Plus (“пенка-плюс”) для 2 чашек (Рис. 1/N).

Внесите молотый кофе эспрессо в фильтр мерной ложкой (Рис. 1/P) Заполните фильтр до края и разгладьте поверхность молотого кофе эспрессо мерной ложкой (Рис. 5). Очистите край фильтра от молотого кофе.

 Для получения в любое время свежего молотого кофе эспрессо мы рекомендуем Вам пользоваться кофемолкой AEG (степень размолы: средняя). По вопросам приобретения обратитесь в специализированный магазин!

Внимание: Отдельные сорта кофе эспрессо, предлагаемые торговыми предприятиями, содержат много кофейной пыли. Эта пыль настолько забивает фильтр, что кофе эспрессо проходит через него очень

медленно или не проходит совсем. В таких случаях рекомендуем Вам пользоваться имеющимся в комплекте поставки фильтром ProblemLuser (“решение проблем”), который можно узнать по коричневому внутреннему кольцу и тонкой структуре с удлиненными отверстиями (Рис 1/O).

3. Вворачивание держателя фильтра (Рис. 6)

Вверните держатель фильтра в стопорное кольцо в направлении слева направо. Ручка держателя должна быть направлена вперед (Рис. 6) и зайти за отметку **min**. Держатель фильтра имеет пластиковую вставку, благодаря которой потери температуры остаются минимальными при заваривании даже самого небольшого количества кофе эспрессо, что соответствует высочайшим требованиям технологии.

4. Установка чашки (чашек) (Рис. 7)

Если вы хотите заварить только **одну чашку** кофе, поставьте ее в **центр капельной решетки**, с тем чтобы кофе эспрессо мог вытекать в чашку из обеих отверстий держателя фильтра. При желании заварить **две чашки** напитка, поставьте **по одной чашке под каждое отверстие держателя фильтра**.

Дополнительные чашки можно удобно расположить на подставке для чашек (Рис. 8).

5. Включение главного выключателя

Ваш кофейный автомат эспрессо набирает рабочую температуру за очень короткое время. Это является решающим преимуществом по сравнению с обычными автоматами эспрессо.


Для включения машины необходимо перевести главный выключатель вверх (Рис. 9/1). Загорается индикатор рабочего режима (Рис. 9/2). Одновременно загорается индикатор температуры (Рис. 9/4), сигнализируя о том, что система нагревается. По достижении рабочей температуры этот индикатор гаснет.


Индикатор температуры может загораться и во время работы машины, сигнализируя о дополнительном нагреве системы.

6. Запуск цикла заваривания включение насоса переключателем

После запуска цикла заваривания нагретая вода под высоким давлением проводится через молотый кофе эспрессо. Благодаря этому давлению, особой конструкции фильтра Crema-Plus ("пенка-плюс") и свежесмолотому кофе эспрессо и получается та пенная шапочка, которая делает кофе эспрессо из Вашего кофейного автомата эспрессо от фирмы AEG столь ни с чем несравнимым напитком.


Пенку "крема" для Вашего кофе эспрессо можно получить следующим образом:


 После того, как погаснет индикатор температуры (Рис. 9/4) переводом переключателя насоса вверх (Рис. 9/3) запустите цикл заваривания.


 Когда заваривание нужного Вам количества кофе эспрессо будет выполнено, снова переведите переключатель насоса (Рис. 9/3) вниз. В результате цикл заваривания прекратится.


Приготовление пара с помощью вспенивающего сопла (Рис. 9-13)

Горячий пар может применяться для взбивания молочной пены кофе капучино, предварительного подогрева чашек для кофе эспрессо и нагревания жидкостей.

 Чтобы получить пар, сначала включите машину главным выключателем (Рис. 9/1) и дождитесь того момента, когда система достигнет рабочей температуры. Индикатор температуры (Рис. 9/4) должен погаснуть.


 Затем погрузите вспенивающее сопло в молоко для взбивания, жидкость для нагревания или чашки для предварительного подогрева, и **начните** процесс получения пара поворотом парового крана (Рис.1/В) **против часовой** до отказа (Рис. 10/А). Система устроена таким образом, что перед непосредственным получением пара из сопла сначала вытекает небольшое количество воды, которую можно спустить заранее. Это однако никак не сказывается на качестве взбивания молочной пены.

 **Важная информация:** Погружайте вспенивающее сопло в сосуд с жидкостью лишь примерно до половины, с тем чтобы не помешать подводу воздуха. Чтобы не препятствовать выходу пара, вспенивающее сопло не должно касаться дна сосуда (Рис. 11).

 **Внимание:** Опасность получения ожога!

Взбивание молочной пены, пиктограмма  (Рис. 10/А):

Переместите подвижную трубку вспенивающего сопла (Рис. 12/А) до отказа вниз.

Нагрев жидкостей (например, молока), пиктограмма  (Рис. 10/A):

Переместите подвижную трубку вспенивающего сопла (Рис. 12/B) вверх.

Вы можете **остановить** подачу горячей воды, снова завернув паровой кран **по часовой стрелке** (Рис. 10/B).

В частности, после взбивания молочной пены рекомендуется еще раз на короткое время активизировать подачу воздуха. Это позволит “продуть” вспенивающее сопло.

Наконец, переместите вспенивающее сопло до упора влево, с тем чтобы последняя капля могла упасть в предусмотренное для этого отверстие капельной решетки (Рис. 13).

После приготовления пара необходимо заполнить систему. Для этого включите переключатель насоса (Рис. 9/3). Как только из заварочного блока выйдет вода, отключите переключатель насоса.

Приготовление кофе капучино

Действуйте так же, как при приготовлении кофе эспрессо. С той лишь разницей, что для одной порции капучино Вам потребуется от S до s объема большой чашки, залитого кофе эспрессо. Заполните оставшийся объем чашки взбитым молоком.


После приготовления кофе эспрессо/Чистка


Если Вы хотите продолжить приготовление кофе эспрессо, не выключайте машину, извлеките держатель фильтра (см. пункт 2), произведите чистку фильтра и держателя фильтра (см. пункт 3) и

далее действуйте согласно пункту “Приготовление кофе эспрессо”.

1. Отключение машины

После продолжительного периода неиспользования из машины следует выпустить пар, чтобы при последующей эксплуатации вода в ней всегда оставалась свежей. Подставьте под вспенивающее сопло подходящий сосуд и действуйте следующим образом:

 Отверните паровой кран (Рис. 10/A) и выпустите пар из системы. Когда пар перестанет выходить, снова заверните паровой кран (Рис. 10/B).

 Для отключения машины переведите главный выключатель вверх (Рис. 9/1) вниз. Индикатор рабочего режима (Рис. 9/2) гаснет.

2. Извлечение держателя фильтра (Рис. 14)

Чтобы извлечь держатель фильтра, необходимо вывернуть его из стопорного кольца влево. Если Вы не будете пользоваться машиной достаточно продолжительное время, не вворачивайте держатель фильтра обратно. Это продлит срок службы уплотнения фильтра.

3. Чистка фильтра и держателя фильтра (Рис. 15)

Выбейте из фильтра отработанный молотый кофе эспрессо. При этом удерживайте фильтр в держателе фильтра предохраняющей палец прокладкой. Затем промойте фильтр и держатель фильтра проточной водой или обычной водой для мытья.

Никогда **не** мойте держатель фильтра в посудомоечной машине!

4. Удаление остатков воды из резервуара для свежей воды

5. Чистка вспенивающего сопла (Рис. 16)

Очищайте вспенивающее сопло влажной тканью, в частности после взбивания молочной пены. Если сопло забилося, его можно развинтить с помощью монеты. Снимите книзу нижнюю часть сопла и прочистите иголкой канал, обеспечивающий вспенивание молока. Обеспечьте правильную посадку вспенивающего сопла при его установке на прежнее место.

6. Чистка капельной решетки и капельного поддона (Рис. 17)

Для проведения чистки капельную решетку, легко можно вынуть с помощью углубления для пальца на переднем правом крае капельного поддона. Для этого приподнимите капельный поддон и просто вытяните его вперед из основания машины. Капельный поддон и капельную решетку можно мыть обычной водой.

7. Чистка подставки для чашек (Рис. 18)

Подставку для чашек рекомендуем чистить влажной тканью. Чтобы извлечь подставку для чашек, нажмите на ее задний край и вытяните ее из окантовки в направлении вперед и вверх.






8. Чистка заварочного блока (Рис. 19)


Заварочный блок после долгой эксплуатации необходимо чистить влажной тканью. В случае сильного загрязнения выверните заварочный фильтр из заварочного блока с помощью монеты и промойте в проточной воде.

Удаление накипи

Срок службы Вашего кофейного автомата эспрессо увеличится, если Вы будете регулярно удалять из него накипь. Для очистки машины от накипи пользуйтесь экологически безвредным средством для удаления накипи. Применяйте его в строгом соответствии с указаниями изготовителя.

Прежде чем начать удаление накипи, обязательно вывинтите фильтр из заварочного блока с помощью монеты (Рис. 19).

-  Сначала залейте в резервуар для свежей воды **прибл. 0,5 л воды**, а затем добавьте туда средство для удаления накипи. **Никогда не действуйте в обратном порядке!**
-  Установите посредине капельной решетки приемный сосуд достаточного размера.
-  Включив машину так же, как и в случае приготовления кофе эспрессо, пропустите через систему **прибл. 1/3** всей воды, в которую добавлено средство для удаления накипи (см раздел “Приготовление кофе эспрессо”). Отключите машину и дайте раствору для удаления накипи действовать в течение **прибл. 10-15 минут**.
-  Затем пропустите через систему оставшийся раствор. В зависимости от степени накипеобразования могут потребоваться и дополнительные очистки.
-  После проведения процедуры очистки от накипи следует еще **1-2** раза прогнать через систему содержимое полного резервуара для свежей воды, чтобы исключить появление привкуса от раствора для удаления накипи.

-  Вставьте фильтр обратно в заварочный блок.
- Примечание:** Не пользуйтесь, пожалуйста, порошковыми средствами для удаления накипи!

Что делать, если...

- кофе эспрессо получается недостаточно горячим:
 - Прежде чем приступить к непосредственному приготовлению кофе эспрессо, проведите цикл заварки без молотого кофе эспрессо, но с установленными фильтром и держателем фильтра. Это позволит прогреть систему.
 - Еще немного уплотните молотый кофе эспрессо.
 - Предварительно нагрейте чашки.
 - Очистите машину от накипи.
- пропускная скорость машины заметно снижается:
 - Не слишком плотно набивайте кофе в фильтр.
 - Очистите машину от накипи.
 - Если кофе эспрессо слишком тонкого помола, фильтр Crema-Plus (“пенка-плюс”) может забиться. В этом случае рекомендуем воспользоваться фильтром Problemlöser (“решение проблем”) (Рис. 1/0).
- кофе эспрессо вытекает из держателя фильтра сбоку:
 - Убедитесь, что держатель фильтра правильно вставлен в стопорное кольцо.
 - Чуть сильнее стяните держатель стопорном кольцом.
 - Очистите край держателя фильтра от молотого кофе эспрессо.
 - Очистите уплотнение.
- кофе эспрессо перестал течь:
 - Убедитесь, что резервуар для свежей воды заполнен.
- Убедитесь, что резервуар для свежей воды вставлен правильно.
- Убедитесь, что держатель фильтра правильно вставлен в стопорное кольцо.
- Не слишком сильно уплотняйте в фильтре молотый кофе эспрессо.
- Переведите паровой кран в положение “Выкл.”
- Промойте фильтр.
- Очистите машину от накипи.
- машина работает довольно шумно:
 - Убедитесь, что резервуар для свежей воды заполнен.
 - Убедитесь, что резервуар свежей воды вставлен правильно.
 - Всегда используйте свежий молотый кофе эспрессо.
 - качество пенки “крема” ухудшается:
 - Всегда используйте свежий молотый кофе эспрессо.
 - Убедитесь, что фильтре находится достаточно молотого кофе эспрессо.
 - Слегка уплотните молотый кофе эспрессо.
 - при взбивании молока образуется мало пены:
 - Всегда используйте прохладное и свежее (нежирное) молоко.
 - Используйте подходящий сосуд (например, кувшинчик).
 - Произведите чистку вспенивающего сопла.
 - из системы не выходит пар:
 - Заполните систему (см. последний абзац раздела “Приготовления пара с помощью вспенивающего сопла”)!

Если необходимо техническое обслуживание

Если ваш прибор нуждается в техническом обслуживании, обращайтесь, пожалуйста, в авторизованные сервисные центры AEG или на информационную линию AEG по телефону (095) 775-21-71.

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

<http://www.aeg.hausgeraete.de>

© Copyright by AEG

822 949 247 - 0403