



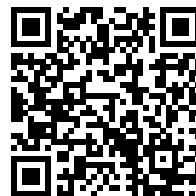
- 1 Крышка резервуара для воды
- 2 Резервуар для воды
- 3 Панель управления
- 4 Регулятор подачи молока
- 5 Дозатор фильтродержателя
- 6 Носик резервуара для молока
- 7 Резервуар для молока
- 8 Регулятор носика
- 9 Подставка для маленьких чашечек
- 10 Фильтродержатель с фильтром
- 11 Решётка поддона для сбора капель
- 12 Поддон для сбора капель



GARLYN

ХОТИТЕ УЗНАТЬ БОЛЬШЕ?

ОБРАЩАЙТЕСЬ К НАМ




Ответы на любые вопросы и полезные советы по использованию от GARLYN

ПЕРВЫЙ ЗАПУСК

Залейте молоко в резервуар и установите его в устройство.

Заполните резервуар для воды до максимальной отметки (1,4 л).

Нажмите на кнопку включения. Подсветка на панели замигает, нажмите на любую кнопку для нагрева и подачи воды. 


Когда подсветка перестанет мигать, устройство издаст 2 звуковых сигнала. Аппарат готов к приготовлению кофе.

САМООЧИСТКА СИСТЕМЫ ПОДАЧИ КОФЕ И МОЛОКА

Залейте воду в оба резервуара.

Включите кофеварку и дождитесь, пока она разогреется.

Поставьте большую чашку на поддон. Направьте носик капучинатора в чашку.

Нажмите и удерживайте кнопку в течение 5 секунд, начнется процесс очистки. 

КАК ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ ОБЪЕМ ПОРЦИЙ

Эспрессо/ Молочная пена



Нажмите и удерживайте кнопку выбранного напитка. Дождитесь двух последующих звуковых сигналов.

Удерживайте кнопку пока не дождетесь нужного объема порции.

Отпустите кнопку, и вы услышите трехкратный звуковой сигнал. Настройки объема сохранены.

Капучино/ Латте



Нажмите и удерживайте кнопку выбранного напитка. Дождитесь двух последующих звуковых сигналов.

Удерживайте кнопку до достижения необходимого объема молока.

Отпустите кнопку, и кофеварка издаст звуковой сигнал, сохранив настройки.

После звукового сигнала снова нажмите и удерживайте кнопку до достижения необходимого объема кофе.

Отпустите кнопку, и вы услышите трехкратный звуковой сигнал. Настройки объема сохранены.

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

КАК ПРИГОТОВИТЬ ЭСПРЕССО



Одна чашка эспрессо

Поставьте чашку на поддон или подставку для маленьких чашек.

Установите фильтр для одной порции в фильтродержатель, заполните его кофе до максимальной отметки.

Установите фильтродержатель в кофеварку.

Нажмите кнопку .

Когда кнопка перестанет мигать, устройство издаст два звуковых сигнала. Эспрессо готов.



Две чашки эспрессо

Поставьте одну или две чашки на поддон или подставку для маленьких чашек.

Установите фильтр для двойной порции в фильтродержатель, заполните его кофе до максимальной отметки.

Установите фильтродержатель в кофеварку.

Нажмите кнопку .

Когда кнопка перестанет мигать, устройство подаст два звуковых сигнала. Эспрессо готов.




КАК ПРИГОТОВИТЬ КАПУЧИНО

Залейте молоко в резервуар капучинатора.

Установите резервуар и направьте носик капучинатора в чашку.

Заполните фильтр кофе, установите фильтродержатель на место.

Нажмите кнопку .


По окончании приготовления устройство издаст 2 звуковых сигнала, а индикатор кнопки перестанет мигать. Капучино готов.



КАК ПРИГОТОВИТЬ ЛАТТЕ

Залейте молоко в резервуар капучинатора. Установите резервуар и направьте носик капучинатора в чашку.

Заполните фильтр кофе, установите фильтродержатель на место.

Нажмите кнопку .

По окончании приготовления устройство издаст 2 звуковых сигнала, а индикатор кнопки перестанет мигать. Латте готов.



КАК ПРИГОТОВИТЬ МОЛОЧНУЮ ПЕНУ

Залейте молоко в резервуар капучинатора.

Установите резервуар и направьте носик капучинатора в чашку.

Отрегулируйте количество молочной пенки с помощью ручки на крышке капучинатора.

Нажмите кнопку .

По окончании приготовления устройство издаст 2 звуковых сигнала, а индикатор кнопки перестанет мигать. Молочная пена готова.

СЕКРЕТЫ ВКУСНОГО КОФЕ

Используйте кофейные зёрна свежей обжарки.

Оптимально использовать для приготовления свежемолотый кофе.

Помол должен быть равномерным.

Используйте чистую питьевую воду для приготовления кофе.

Храните кофейные зерна/молотый кофе в плотно-закрытых резервуарах подальше от света.

Чистите кофеварку после каждого использования.

Оптимальная температура готового кофе 70 - 80°C.

Пышная и красивая пенка лучше получается из специального молока для капучино.