

**До начала сборки и эксплуатации прибора внимательно изучите данные инструкции.**

**Только таким образом вы обеспечите наилучшие результаты и максимальную безопасность эксплуатации.**

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

(см. рис. на стр. 3)

На страницах инструкций используются следующие обозначения:

1. Панель управления
2. Регулятор подачи пара
3. Бачок для воды
4. Крышка бачка для воды
5. Шнур электропитания
6. Трубка подачи пара или горячей воды
7. Подставка для чашек
8. Ванночка для сбора капель
9. Насадка для приготовления капучино
10. Сопло
11. Сетка бойлера
12. Пестик
13. Мерка для молотого кофе
14. Держатель фильтра
15. Большой фильтр на две порции
16. Малый фильтр на 1 порцию или для таблеток
17. Кнопка выбора режима подачи пара
18. Кнопка подачи кофе или горячей воды
19. Кнопка включено/выключено
20. Индикаторная лампа включено/выключено
21. Индикаторная лампа ОК температуры (для кофе, горячей воды и пара)
22. Индикаторная лампа выбранного режима подачи пара
23. Поверхность для нагрева чашек

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прибор изготовлен для "приготовления кофе" и для "разогрева напитков".  
Проявляйте осторожность, чтобы не обжечься струями воды или пара или при использовании прибора не по назначению.
- Прибор должен использоваться только в бытовых целях.  
Любой другой вид эксплуатации рассматривается как несоответствующий и потому опасный.
- Производитель не может нести ответственность за возможный ущерб, вызванный несоответствующей, ошибочной и неправильной эксплуатацией.
- Во время использования не касайтесь нагретых частей прибора прибора. Пользуйтесь прихватами и рукавицами.
- Не касайтесь прибора мокрыми или влажными руками, или если у вас влажные ноги.
- Без должного надзора использование прибора не может быть разрешено детям или недееспособным людям.

- Не разрешайте детям играть с прибором.
- В случае неисправности или неработоспособности прибора выключите его, вынув вилку.
- Для необходимого ремонта обращайтесь только в авторизированный производителем прибора сервисный центр и требуйте использования оригинальных запасных частей.  
Несоблюдение правил, указанных выше, может повлиять на надежность работы прибора.

## УСТАНОВКА

- После того, как снята упаковка, убедитесь в целостности прибора. В случае сомнений не пользуйтесь им и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Элементы упаковки (пластиковые мешки, вспененный полистирол и т.д.) не должны оставаться в местах, доступных для детей, так как они являются потенциальными источниками опасности.
- Поставьте кофеварку на рабочую поверхность вдали от кранов с водой, мойки и источников тепла.
- После установки прибора на рабочую поверхность убедитесь, что по бокам и сзади осталось примерно 5 см свободного места и не менее 20 см свободного пространства над ним.
- Ни в коем случае не устанавливайте кофеварку в помещениях, где температура может опуститься до 0°C или ниже (если вода замерзнет, прибор может быть поврежден).
- Убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует указанному на табличке прибора. Подключайте прибор только к розеткам с допустимым током не менее 10 А и надежным заземлением.  
Производитель не может считаться ответственным за возможный ущерб, связанный с отсутствием заземления.
- В случае несоответствия типа вилки и розетки попросите квалифицированного специалиста заменить розетку на подходящую.
- Шнур питания аппарата ни в коем случае не может быть заменен самим пользователем, так как его замена требует использования специальных инструментов.  
В случае повреждения шнура или для его замены, для предупреждения любого риска обращайтесь только в авторизированный производителем прибора сервисный центр.

## КАК ПРИГОТОВИТЬ КОФЕ ЭКСПРЕССО НАПОЛНЕНИЕ БАЧКА ВОДОЙ

1. Откройте крышку бачка для воды, рис. 1 затем извлеките бачок, потянув его вверх, рис. 2.
2. Наполните бачок свежей и чистой водой, не превышая надписи MAX, рис. 3. Установите бачок на место в кофеварку, слегка нажав на него, для того, чтобы открыть клапан, находящийся на дне бачка.
3. Можно наполнить бачок проще, не извлекая его, налив воду непосредственно из емкости для сбора кофе.

**ВНИМАНИЕ:** появление воды в полости под бачком – нормальное явление; периодически вытирайте полость при помощи чистой губки.

*ПРИМЕЧАНИЕ: ни в коем случае не включайте прибор без воды в бачке и не забываете наполнять его, когда уровень опустится до двух сантиметров от дна бачка.*

## ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ УЗЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ

Для приготовления кофе экспрессо при необходимой температуре, рекомендуется прогреть прибор: включите кнопку включено/выключено ①, рис. 4 крайней мере за 15-30 минут до приготовления кофе, убедившись что держатель фильтра установлен в прибор (не забудьте удостовериться, что ручка подачи пара закрыта).

Для того, чтобы установить держатель фильтра, поместите его под сетку бойлера ручкой влево, подтолкните его вверх и одновременно резко поверните ручку вправо, см. рис. 5.

Через полчаса приготовьте кофе, следуя процедурам, описанным в следующем параграфе.

Другим путем быстрого разогрева являются следующие операции:

1. Включите кнопку включено/выключено, рис. 4 и установите в кофеварку держатель фильтра, не наполняя его молотым кофе.
2. Используйте ту же чашку, в которую будете заливать горячий кофе, чтобы разогреть ее.
3. Дождитесь загорания лампы ОК, рис. 6 и сразу же нажмите на переключатель подачи кофе, рис. 7, сливайте воду до погасания индикаторной лампы ОК, затем остановите подачу, нажав на кнопку переключателя подачи кофе, рис. 7.
4. Слейте воду из чашки, дождитесь, когда лампа ОК загорится вновь, и повторите еще раз ту же операцию.

(Появление небольшого и безвредного количества пара при снятии фильтра – нормальное явление).

## КАК ПРИГОТОВИТЬ ЭКСПРЕССО, ИСПОЛЬЗУЯ ДЕРЖАТЕЛЬ ФИЛЬТРА ДЛЯ МОЛОТОГО КОФЕ

1. После предварительного нагрева кофеварки, как описано в предыдущем параграфе, установите в держатель фильтр для молотого кофе, убедившись, что ребро входит в специальный паз, как показано на рис.8. Если вы хотите приготовить одну чашку кофе, пользуйтесь маленьким фильтром, если 2, используйте большой.

2. **Если вы хотите приготовить только один кофе**, наполните фильтр меркой для молотого кофе, наполненной до краев и вмещающей около 7 граммов, рис. 9. Если вы готовите две чашки, наполните фильтр двумя неполными мерками молотого кофе (около 6+6 граммов). Наполняйте фильтр маленькими дозами, чтобы избежать переполнения.

**ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:** для того, чтобы кофеварка работала правильно, до того, как засыпать кофе в держатель фильтра, не забудьте убедиться, что фильтр очищен от кофе, использовавшегося при предыдущей варке.

3. Равномерно распределите молотый кофе и слегка утрамбуйте его пестиком, рис. 10. *ПРИМЕЧАНИЕ: прессование молотого кофе – важная операция для приготовления вкусного кофе экспрессо.*

*Если кофе спрессован слишком сильно, кофе выходит из кофеварки медленно и пенка будет темного цвета.*

*Если кофе спрессован мало, кофе будет выходить из кофеварки слишком быстро, пенки получится мало и кофе будет светлым.*

4. При необходимости снимите излишек кофе с краев держателя фильтра и установите его в кофеварку: **для того, чтобы избежать выливания воды, резко поверните ручку вправо, рис. 5.**
5. Установите чашку или чашки под носики держателя фильтра, рис. 11. Рекомендуется нагреть чашки до того, так готовить кофе, сполоснув их горячей водой или поместив на верхнюю площадку не меньше, чем на 15-20 минут, рис. 12.
6. Убедитесь, что горит индикаторная лампа ОК, рис. 6, (если она выключена, дождитесь, когда она загорится), и затем нажмите кнопку подачи кофе, рис.7. После того, как достигнуто требуемое количество кофе еще раз нажмите ту же кнопку, рис. 7. (рекомендуется наливать кофе не более 45 секунд).
7. Для того, снять держатель фильтра, поверните ручку с правой на левую сторону.

**Внимание:** для того, чтобы избежать выброса пара ни в коем случае не снимайте держатель

### **фильтра, когда кофе наливается в чашку.**

8. Для того, чтобы удалить использованный кофе, заблокируйте фильтр при помощи специального рычага, находящегося на ручке фильтра и выбейте кофе, перевернув держатель фильтра, рис. 13.

9 Для того чтобы выключить кофеварку нажмите кнопку включено/выключено, рис. 4.

**Внимание: при первом использовании кофеварки необходимо промыть все принадлежности и внутренние системы, приготовив не менее пяти чашек, не кладя молотый кофе.**

## **КАК ПРИГОТОВИТЬ КОФЕ ЭКСПРЕССО, ИСПОЛЬЗУЯ ТАБЛЕТКИ**

1. Произведите предварительный разогрев кофеварки, как описано в параграфе "ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ УЗЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ", убедившись, что держатель фильтра установлен в кофеварку. Таким образом вы сможете приготовить более горячий кофе.

*ПРИМЕЧАНИЕ: используйте таблетки, изготовленные по стандарту ESE - он указывается на упаковке специальной маркировкой:*



*стандарт ESE – это система, признаваемая наиболее крупными производителями таблеток, позволяющая приготовить кофе эспрессо самым простым и чистым способом.*

2. Поместите маленький фильтр (с 1 дозой или таблеткой) в держатель фильтра, убедившись, что ребро входит в специальный паз, как показано на рис. 8.

3. Поместите таблетку, разместив ее над фильтром, рис. 14.

Для правильной установки таблетки в фильтр не забывайте следовать инструкциям, приведенным на упаковке кофе в таблетках.

4. Установите держатель фильтра в кофеварку, повернув его, как всегда, до упора, рис. 5.

5. Выполните пункты 5, 6, 7 предыдущего параграфа.

## **КАК ПРИГОТОВИТЬ КАПУЧЧИНО**

1. Приготовьте кофе эспрессо, как описано в предыдущих параграфах, используя достаточно большие чашки.

2. Нажмите кнопку подачи пара, рис. 15 и дождитесь включения индикаторной лампы ОК, рис. 6.

Загоревшаяся лампа указывает на то, что бойлер достиг идеальной температуры для создания пара.

3. Влейте в емкость примерно 100 г молока на каждый капуччино, который вы хотите приготовить. Молоко должно быть охлаждено в холодильнике (не теплое!).

При выборе размеров емкости учтите, что объем молока увеличится в 2 или 3 раза.

*ПРИМЕЧАНИЕ: рекомендуется использовать частично снятое молоко при температуре холодильника.*

4. Установите емкость с молоком под насадкой для приготовления капуччино, рис. 16.

5. Погрузите насадку для приготовления капуччино примерно на 5 мм, и поверните ручку подачи пара против часовой стрелки, рис. 17, стараясь не погрузить ниже рельефной линии на устройстве (указана стрелкой на рис. 17). Поверните регулятор против часовой стрелки, рис. 18, не менее, чем на половину оборота. Из насадки для взбивания молока выйдет пар, который придаст молоку вид пены и увеличит его объем. Для того, чтобы пены было больше, погрузите насадку для взбивания в молоко и медленно поворачивайте емкость, перемещая ее снизу вверх.

6. После достижения требуемой температуры (идеальное значение - 60°C), прервите выход пара, повернув ручку подачи пара по часовой стрелке и одновременно нажмите кнопку подготовки пара, рис. 15.

7. Налейте взбитое молоко в чашки с кофе эспрессо, приготовленного, как описано выше. Капуччино готов, положите по вкусу сахар и, если захотите, присыпьте поверхность пенки шоколадным порошком.

*Примечание: если требуется приготовить несколько чашек капуччино, необходимо сначала приготовить все чашки с кофе, а затем взбить молоко для всех капуччино.*

*Примечание: если вы хотите приготовить кофе после того как взбито молоко, необходимо предварительно охладить бойлер, иначе кофе подгорит.*

*Для того, чтобы охладить, поставьте емкость под сетку бойлера, нажмите кнопку подачи пара и выпускайте воду пока не погаснет индикаторная лампа ОК.*

*Приготовьте кофе, как описано в предыдущих параграфах.*

**ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: каждый раз после использования очищайте насадку для приготовления капуччино. Выполните следующее:**

1. Несколько секунд выпускайте пар, повернув ручку регулятора пара, рис. 18.

Эта операция позволит удалить остатки молока, которые остались внутри.

**ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:** для соблюдения гигиены рекомендуется постоянно производить эту процедуру, чтобы избежать застоя молока во внутренних системах прибора.

2. Одной рукой держите в неподвижном положении ручку устройства для взбивания молока, а другой отверните саму насадку, повернув ее по часовой стрелке и снимите ее, рис. 19.
3. Снимите паровое сопло с трубки, потянув его вниз, рис. 20.
4. Тщательно промойте в теплой воде насадку для приготовления капучино и паровое сопло.
5. Убедитесь в том, что два отверстия, указанные стрелками на рис. 21 не забиты. При необходимости прочистите их острым предметом.
6. Установите на место паровое сопло, вставив его и с усилием повернув в верхнюю сторону паровой трубки.
7. Установите на место насадку для приготовления капучино, вставив вверх и повернув против часовой стрелки.

## НАГРЕВ ВОДЫ

1. Включите кофеварку, нажав кнопку включено/выключено, рис. 4. Дождитесь, когда загорится лампа ОК, рис. 6.
2. Поместите сосуд под насадку для приготовления капучино;
3. Нажмите кнопку подачи кофе, рис. 7, и одновременно поверните ручку регулятора подачи пара против часовой стрелки, рис. 18, горячая вода выйдет из устройства для взбивания молока;
4. Для того чтобы остановить выход горячей воды поверните по часовой стрелке ручку подачи пара и нажмите еще раз кнопку подачи, рис. 7. (рекомендуется наливать кофе не более 45 секунд).

## ОЧИСТКА И УХОД

1. До выполнения любой операции по уходу кофеварка должна остыть и должна быть отключена от электроэнергии.
2. Для чистки прибора не используйте растворители или абразивные моющие средства. Для этого достаточно мягкой и влажной ткани.
3. Регулярно мойте ванночку для сбора капель и подставку для чашек.
4. Периодически промывайте бачок для воды.

**Внимание: во время очистки не погружайте кофеварку в воду - это электроприбор.**

## ОЧИСТКА ДЕРЖАТЕЛЯ ФИЛЬТРА

Примерно каждые 200 чашек кофе очищайте держатель фильтра для молотого кофе, выполняя следующие операции:

- Снимите фильтр с устройством для взбивания кофейной пенки.
- Очистите внутреннюю часть держателя фильтра. Ни в коем случае не пользуйтесь посудомоечной машиной.
- Отверните пробку устройства для взбивания кофейной пенки, повернув его против часовой стрелки, рис. 22.
- Снимите устройство для взбивания кофейной пенки, вытолкнув его в сторону пробки.
- Снимите уплотнение.
- Сполосните все детали, и тщательно очистите металлический фильтр под горячей водой, протерев его щеткой, рис. 23. Следите за тем, чтобы отверстия металлического фильтра не были засорены, при необходимости очистите их при помощи острого предмета, рис. 24.
- Установите на место фильтр, а затем уплотнение на пластиковый диск, как показано на рис. 25. Убедитесь, что штырек пластикового диска вставлен в отверстие уплотнения, указанное стрелкой на рис. 25.
- Установите собранные детали в стальной держатель фильтра, рис. 26, убедившись, что штырек вставлен в держатель (см. стрелку на рис. 26).
- Установите пробку, повернув ее по часовой стрелке, рис. 27.

Гарантия на прибор перестает действовать, если вышеуказанная очистка не выполняется регулярно.

## ОЧИСТКА СЕТКИ БОЙЛЕРА

Примерно каждые 300 чашек кофе необходимо очищать сетку бойлера, выполняя следующее:

1. Убедитесь, что кофеварка остыла и вилка вынута из розетки;
2. При помощи отвертки отверните винт, который крепит фильтр сеточки бойлера эспрессо, рис. 28;
3. Очищайте бойлер мягкой тканью.
4. Аккуратно очищайте сетку под теплой водой, протирая щеткой. Убедитесь, что отверстия не засорены, в противном случае очистите их при помощи иглы, рис. 24.
5. Постоянно протирая, сполосните сеточку под краном.
6. Установите на место сеточку.

Гарантия на прибор перестает действовать, если вышеуказанная очистка не выполняется регулярно.

## УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Рекомендуется очищать кофеварку от накипи каждые 200 порций кофе или не менее, чем раз в два месяца.

Рекомендуется использовать химикаты, пригодные для снятия накипи в кофеварке эспрессо, имеющиеся в продаже.

Если такие химикаты недоступны, можно выполнить следующее:

1. Наполните бачок для воды 0,5 литрами воды;
2. Растворите в ней 2 ложки лимонной кислоты (около 30 г), которую можно приобрести в аптеке;
3. Нажмите кнопку включено/выключено и дождитесь включения индикатора ОК.
4. Убедитесь, что держатель фильтра снят и установите сосуд под сетку бойлера кофеварки;
5. Нажмите кнопку подачи кофе, вылейте половину раствора, находящегося в бачке (время от времени поворачивайте ручку пара и выпускайте немного раствора), и затем прервите подачу, еще раз нажав на кнопку подачи кофе.
6. Выключите кофеварку.
7. Оставьте раствор в кофеварке примерно на 15 минут и включите ее.
8. Нажмите кнопку подачи и сливайте раствор до полного опустошения бачка.
9. Для того, чтобы извлечь всю оставшуюся жидкость с накипью, как следует сполосните бачок, наполните его чистой водой и установите на место.
10. Нажмите кнопку подачи и сливайте воду пока бачок не станет пустым.
11. Прервите подачу воды и повторите операции 9 и 10 еще раз.

Ремонт кофеварки, вызванный возникновением проблем с накипью не является гарантийным, **если вышеуказанная очистка от накипи не производится регулярно.**

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ
Кофе эспрессо не выходит из кофеварки	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Недостаточное количество воды в бачке</li> <li>- Засорены отверстия носиков держателя фильтра</li> <li>- Сетка бойлера эспрессо засорена</li> <li>- Фильтр засорен</li> <li>- Бачок плохо вставлен и клапан на дне не открыт</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Наполните бачок с водой</li> <li>- Очистите отверстия носиков</li> <li>- Выполните очистку, как указано в главе "Очистка сетки бойлера"</li> <li>- Выполните очистку, как указано в пар. "Очистка сетки бойлера"</li> <li>- Слегка нажмите на бачок, чтобы открыть клапан на его дне</li> </ul>
Кофе эспрессо каплями стекает с краев держателя фильтра, а не течет из отверстий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Плохо вставлен держатель фильтра</li> <li>- Уплотнение бойлера эспрессо потеряло эластичность</li> <li>- Засорены отверстия носиков держателя фильтра</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильно установите держатель и резко поверните его до упора</li> <li>- Замените уплотнение бойлера эспрессо в сервисном центре</li> <li>- Очистите отверстия носиков</li> </ul>
Кофе эспрессо холодный	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Индикаторная лампа ОК не горит в момент, когда нажимается выключатель подачи кофе</li> <li>- Не произведен предварительный разогрев кофеварки</li> <li>- Чашки не подогреты</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Дождитесь включения индикаторной лампы ОК</li> <li>- Выполните предварительный разогрев, как описано в параграфе "Предварительный нагрев кофеварки"</li> <li>- Нагрейте чашки, сполоснув их под горячей водой, либо поместите на 20 минут на</li> </ul>
Повышенный шум насоса	<ul style="list-style-type: none"> <li>- В бачке нет воды</li> <li>- Бачок плохо вставлен и клапан на дне не открыт</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Наполните бачок</li> <li>- Слегка нажмите на бачок, чтобы открыть клапан на его дне</li> </ul>
Светлая пенка на кофе (кофе быстро выливается из носика)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Плохо спрессован молотый кофе</li> <li>- Недостаточное количество молотого кофе</li> <li>- Крупный помол кофе</li> <li>- Неправильный тип молотого кофе.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Сильнее спрессуйте молотый кофе, рис. 10.</li> <li>- Увеличьте количество молотого кофе.</li> <li>- Используйте только кофе с помолом для кофеварок эспрессо</li> <li>- Измените количество молотого кофе</li> </ul>
Пенка на кофе темного цвета (кофе медленно вытекает из носика)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Слишком сильно спрессован молотый кофе</li> <li>- Слишком большое количество молотого кофе</li> <li>- Сетка бойлера засорена</li> <li>- Фильтр засорен</li> <li>- Помол кофе слишком мелкий</li> <li>- Кофе помолот слишком мелко или влажный.</li> <li>- Неправильный тип молотого кофе.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Меньше спрессуйте кофе, рис. 6</li> <li>- Уменьшите количество молотого кофе</li> <li>- Выполните очистку, как указано в главе "Очистка сетки бойлера"</li> <li>- Выполните очистку, как указано в пар. "Очистка сетки бойлера"</li> <li>- Используйте только кофе с помолом для кофеварок эспрессо</li> <li>- Используйте только сухой молотый кофе для кофеварок типа эспрессо.</li> <li>- Измените количество молотого кофе</li> </ul>
При приготовлении капучино в молоке не образуется пена	<ul style="list-style-type: none"> <li>- При приготовлении капучино в молоке не образуется пена</li> <li>- Молоко недостаточно холодное</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Насадка для приготовления капучино загрязнена</li> <li>- Тщательно очистите отверстия насадки для приготовления капучино, в особенности указанные на рис. 21.</li> </ul>