

До начала сборки и эксплуатации прибора внимательно изучите данные инструкции. Только таким образом вы обеспечите наилучшие результаты и максимальную безопасность эксплуатации.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

(см. стр. 3)

На страницах инструкции используются следующие обозначения:

- 1 Площадка для нагрева чашек
- 2 Ручка для подачи пара
- 3 Индикатор уровня воды
- 4 Шнур электропитания
- 5 Бачок с водой
- 6 Насадка для приготовления капучино
- 7 Трубка подачи пара
- 8 Кнопка включено/выключено
- 9 Кнопка подачи кофе/горячей воды
- 10 Кнопка пара
- 11 Индикатор кнопки включено/выключено
- 12 Индикатор ОК произведенного нагрева
- 13 Индикаторная лампа выбора пара
- 14 Маленький фильтр для молотого кофе, 1 доза или таблетка (если предусмотрено)
- 15 Фильтр для большой порции молотого кофе, 2 дозы
- 16 Держатель фильтра для кофе
- 17 Пестик для уплотнения
- 18 Сетка бойлера
- 19 Дозатор
- 20 Ванночка сбора капель
- 21 Решетка для установки чашек
- 22 Рамка для установки чашек (только в определенных моделях)

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Кофеварка изготовлена для "приготовления кофе" и для "разогрева напитков": проявляйте осторожность, чтобы не обжечься струями воды или пара или при использовании не по назначению.
- Ни в коем случае не касайтесь нагретых частей.
- 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 являются потенциальными источниками опасности.
- Этот прибор должен использоваться только в домашнем хозяйстве. Любой другой вид эксплуатации рассматривается как несоответствующий и потому опасный.
- Производитель не может нести

ответственность за возможный ущерб, вызванный несоответствующей, ошибочной и неправильной эксплуатацией.

- Не касайтесь кофеварки мокрыми или влажными руками или если у вас влажные ноги.
- Не разрешайте без присмотра пользоваться кофеваркой детям или недееспособным людям.
- Убедитесь в том, что прибор не служит детям игрушкой.
- В случае неисправности или неработоспособности кофеварки выключите ее и не пытайтесь самостоятельно отремонтировать.
Для необходимого ремонта обращайтесь только в авторизированный производителем прибора сервисный центр и требуйте использования фирменных запасных частей. Несоблюдение правил, указанных выше, может повлиять на надежность работы прибора.
- Шнур питания прибора 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.

УСТАНОВКА

- Поставьте кофеварку на рабочую поверхность вдали от кранов с водой и мойки.
- 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.
- Не устанавливайте кофеварку в помещениях, где температура может опуститься до 0°C или ниже (если вода замерзнет, кофеварка может быть повреждена).

КАК ПРИГОТОВИТЬ КОФЕ ЭКСПРЕССО НАПОЛНЕНИЯ БАЧКА ВОДОЙ

Достаньте бачок, потянув его в сторону и одновременно подняв трубки, по которым вода поступает в кофеварку, рис. 1.

Сполосните его и наполните свежей водой, рис.

2. Контроль уровня воды облегчается благодаря шарик-поплавок. Установите бачок на место, погрузив трубки в воду.

Можно наполнить бачок проще, частично выдвинув его, чтобы налить воду непосредственно из графина.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ УЗЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ

Для приготовления кофе экспрессо при необходимой температуре, необходимо прогреть прибор: для этого рекомендуется нажать кнопку включено/выключено, рис. 3 по крайней мере за 15 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, рис. 4, подтолкните его вверх и одновременно поверните ручку вправо. Для того, чтобы вода не вытекала из держателя, **резко поверните ручку**. Через 15 минут приготовьте кофе, следуя процедурам, описанным в следующем параграфе.

Другим путем быстрого разогрева являются следующие операции:

1. Включите кнопку включено/выключено, рис. 3 и установите в кофеварку держатель фильтра, **не наполняя его молотым кофе**.
2. Поместите чашку под держатель фильтра. Используйте ту же чашку, в которую будете заливать горячий кофе, чтобы разогреть ее.
3. Дождитесь загорания лампы ОК, рис. 5 и сразу же нажмите на переключатель подачи кофе, рис. 6, сливайте воду до погасания индикаторной лампы ОК, затем остановите подачу, нажав на кнопку переключателя подачи кофе, рис. 6.
4. Вылейте воду из чашки, снимите держатель фильтра и удалите из него оставшуюся воду. (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.7. Для кофеварок, имеющих 2 фильтра используйте меньший, если хотите приготовить кофе и больший, если готовите 2 кофе.

2. Если вы хотите приготовить только один кофе, наполните фильтр меркой для молотого кофе (около 7 граммов), рис. 8. 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. 9.

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 слишком быстро, пенки получится мало и кофе будет светлым.

4. При необходимости снимите излишек кофе с краев держателя фильтра и установите его на кофеварку: **для того, чтобы избежать просачивания воды, резко поверните его, рис. 4.**

5. Установите чашку или чашки под носики держателя фильтра, рис. 10. 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. 27.

6. Убедитесь, что горит индикаторная лампа ОК, рис. 5 (если она выключена, дождитесь загорания), затем нажмите кнопку подачи, рис. 6 до получения нужного количества кофе, для остановки подачи нажмите ту же кнопку, рис. 6.

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 фильтр, когда кофе наливается в чашку.

8. Для того, чтобы удалить использованный кофе, заблокируйте фильтр при помощи

специального рычага, находящегося на ручке фильтра и выберите кофе, перевернув держатель фильтра, рис. 11.

9. Для того чтобы выключить кофеварку нажмите кнопку включено/выключено, рис. 3.

Внимание: при первом использовании кофеварки необходимо промыть все принадлежности и внутренние системы, приготовив не менее 5 чашек, не кладя молотый кофе.

КАК ПРИГОТОВИТЬ ЭКСПРЕССО, ИСПОЛЬЗУЯ КОФЕ В ТАБЛЕТКАХ (ТОЛЬКО ДЛЯ КОФЕВАРОК С ДВУМЯ ФИЛЬТРАМИ)

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, позволяющий приготовить кофе эспрессо саамам простым и чистым способом.

2. Поместите меньший фильтр с 1 дозой или таблеткой в держатель фильтра, убедившись, что ребро входит в специальный паз, как показано на рис. 7.

3. Разместите таблетку, как можно выше над фильтром, рис. 12. 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. 4.

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

КАК ПОДГОТОВИТЬ КАПУЧЧИНО

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

2. Нажмите кнопку подачи пара, рис. 14 и дождитесь включения индикаторной лампы готовности пара, рис. 5.

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

3. Тем временем 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.

5. Погрузите насадку для приготовления капуччино в емкость с молоком, рис. 15, не погружая дальше рельефной линии на насадке (указана стрелкой на рис. 16). Поверните регулятор пара против часовой стрелки, рис. 17, не менее, чем на половину оборота. Из насадки для приготовления капуччино выйдет пар, который придаст молоку вид пены и увеличит его объем. Для того, чтобы пенка была больше, погрузите насадку для приготовления капуччино в молоко и медленно поворачивайте емкость, перемещая сверху вниз.

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. 14.

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 нужно приготовить несколько чашек капуччино, необходимо сначала приготовить все чашки с кофе, а затем взбить молоко для всех капуччино.

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

1. Несколько секунд выпускайте пар, повернув ручку регулятора пара, рис. 17. Эта операция позволит удалить остатки молока, которые остались внутри.

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

2. Одной рукой держите в неподвижном положении ручку насадки для приготовления капуччино, а другой отверните саму насадку, повернув ее по часовой стрелке и снимите ее, рис. 18.

3. Снимите паровое сопло с трубки, потянув его вниз, рис. 19.

4. Тщательно промойте в теплой воде насадку для приготовления капуччино и паровое сопло.

5. Убедитесь в том, что два отверстия,

указанные стрелками на рис. 20 не забыты. При необходимости прочистите их острым предметом.

- Установите на место паровое сопло, вставив его и с усилием повернув в верхнюю сторону паровой трубки.
- Установите на место насадку для приготовления капучино, вставив вверх и повернув против часовой стрелки.

НАГРЕВ ВОДЫ

- Включите кофеварку, нажав кнопку включено/выключено, рис. 3. Дождитесь пока не загорится индикатор ОК, рис. 5.
- Поместите сосуд под насадку для приготовления капучино.
- Нажмите кнопку подачи кофе, рис. 6 и одновременно откройте ручку подачи пара - горячая вода выйдет из насадки для приготовления капучино.
- Для того чтобы остановить выход горячей воды, повернув по часовой стрелке, закройте ручку подачи пара и нажмите еще раз кнопку подачи кофе, рис. 6.

ЧИСТКА И УХОД

До выполнения ухода любого вида за внешней частью прибора, выключите его, извлеките вилку из розетки электропитания и дайте ему остыть.

ОЧИСТКА ДЕРЖАТЕЛЯ ФИЛЬТРА ДЛЯ МОЛОТОГО КОФЕ

Примерно каждые 200 чашек кофе, когда кофе начинает выходить из держателя фильтра каплями или перестает течь, очистите держатель фильтра молотого кофе следующими образом:

- Выньте фильтр из держателя фильтра.
- Отверните пробку фильтра, рис. 21, в направлении указанном стрелкой на самой пробке.
- 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. 22. Следите за тем, чтобы отверстия металлического фильтра не были засорены, при необходимости очистите их при помощи острого предмета, рис. 23.
- Установите фильтр и уплотнение на кольцо из пластика, как показано на рис. 24. Обратите внимание на то, что штырек пластикового диска должен быть вставлен в отверстие в уплотнении, указанное стрелкой на рис. 24.
- Установите собранные детали в стальной держатель фильтра, рис. 25, убедившись, что штырек вставлен в держатель (см. стрелку на

рис. 25).

- В завершение заверните пробку, рис. 26. 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:

- Убедитесь, что кофеварка остыла и вилка вынута из розетки;
- При помощи отвертки отверните винт, который крепит сетку к бойлеру, рис. 26;
- Очистите бойлер влажной тканью, рис. 13;
- Тщательно промойте сетку горячей водой, очистив ее щеткой. Убедитесь, что отверстия е засорены, в противном случае очистите их острым предметом, рис. 23.
- Постоянно протирая, сполосните сетку под краном
- Установите сетку бойлера экспрессо, правильно расположив уплотнение.

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

ДРУГИЕ ВИДЫ ОЧИСТКИ

- Для чистки прибора не используйте растворители или абразивные моющие средства. Для этого достаточно мягкой и влажной ткани.
- Регулярно очищайте стакан держателя фильтра, фильтры, ванночку для сбора капель и бачок для воды.

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

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Каждые 200 порций кофе рекомендуется производить очистку кофеварки от накипи.

Используйте средство для удаление накипи, прилагаемое к кофеварке, выполнив следующее:

- Наполните бачок для воды 1 литром воды.
- Влейте в бачок содержимое флакона (250 мл) средства для удаления накипи (прилагается к кофеварке). Для последующих очисток от накипи средство для снятия накипи можно приобрести в центрах технического обслуживания.
- Нажмите кнопку подачи пара, рис. 3 и дождитесь включения индикатора ОК.
- Убедитесь, что держатель фильтра снят и установите сосуд под сетку бойлера кофеварки.
- Нажмите кнопку подачи кофе, слив половину бачка и время от времени поворачивайте ручку подачи пара и сливайте немного

раствора. Нажав еще раз на кнопку, отключите подачу.

6. Оставьте раствор в кофеварке примерно на 15 минут, затем повторите слив до полного опустошения бачка.
7. Для того чтобы извлечь всю оставшуюся жидкость с накипью, как следует сполосните бачок, наполните его чистой водой и установите на место. Нажмите кнопку подачи кофе и полностью слейте воду из бачка.
8. Еще раз нажмите кнопку и повторите операцию.

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"> - Недостаточное количество воды в бачке - Засорены отверстия носиков держателя фильтра - Сетка бойлера эспрессо засорена 	<ul style="list-style-type: none"> - Наполните бачок с водой - Очистите отверстия носиков - Выполните очистку, как указано в главе "Очистка сетки бойлера"
Кофе эспрессо каплями стекает с краев держателя фильтра, а не течет из отверстий	<ul style="list-style-type: none"> - Плохо вставлен держатель фильтра; - Уплотнение бойлера эспрессо потеряло эластичность - Засорены отверстия носиков держателя фильтра 	<ul style="list-style-type: none"> - Правильно установите держатель и резко поверните его до упора - Замените уплотнение бойлера эспрессо в сервисном центре - Прочистите отверстия выхода кофе
Кофе эспрессо холодный	<ul style="list-style-type: none"> - Индикаторная лампа ОК не горит в момент, когда нажимается выключатель подачи кофе. - Не произведен предварительный разогрев кофеварки. • Чашки не подогреты. 	<ul style="list-style-type: none"> - Дождитесь включения индикаторной лампы ОК; - Выполните разогрев, как указано в параграфе "Разогрев кофеварки" - Нагрейте чашки, сполоснув их горячей водой.
Повышенный шум насоса	<ul style="list-style-type: none"> - В бачке нет воды 	<ul style="list-style-type: none"> - Наполните бачок
Светлая пенка на кофе (кофе быстро выливается из носика)	<ul style="list-style-type: none"> - Плохо спрессован молотый кофе - Недостаточное количество молотого кофе. - Крупный помол кофе 	<ul style="list-style-type: none"> - Сильнее спрессуйте молотый кофе. - Увеличьте количество кофе - Используйте только кофе с помолом для кофеварок эспрессо
Пенка на кофе темного цвета (кофе медленно вытекает из носика)	<ul style="list-style-type: none"> - Слишком сильно спрессован молотый кофе - Слишком большое количество молотого кофе. - Сетка бойлера засорена - Помол кофе слишком мелкий 	<ul style="list-style-type: none"> - Меньше спрессуйте кофе - Уменьшите количество молотого кофе. - Выполните очистку, как указано в главе "ОЧИСТКА СЕТКИ БОЙЛЕРА" - Используйте только кофе с помолом для кофеварок эспрессо
У кофе кислый вкус	<ul style="list-style-type: none"> • Недостаточное споласкивание после удаления накипи 	<ul style="list-style-type: none"> • Промойте кофеварку, как описано в параграфе "Очистка от накипи".
При приготовлении капучино в молоке не образуется пена	<ul style="list-style-type: none"> • Молоко недостаточно холодное • Трубка насадки для приготовления капучино загрязнена 	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте молоко только при температуре холодильника • Тщательно прочистите отверстия насадки для приготовления капучино