

## RUS

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

### ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

На страницах инструкций используется следующие обозначения:

1. Шнур электропитания
2. Ванночка сбора слива
3. Camera antispuzzo
4. Душ бойлера
5. Нагреваемая пластина
6. Индикаторная лампа наличия пара
7. Переключатель ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF espresso/cappuccino) кофе эспрессо/капучино
8. Переключатель 5/10 чашек для капельного приготовления кофе (для определенных моделей)
9. Переключатель ВКЛ/ВЫКЛ капельного приготовления кофе (ON/OFF drip coffee)
10. Лампа индикации ВКЛ капельного приготовления кофе (ON drip coffee)
11. Лампа индикации 5/10 чашек для капельного приготовления кофе (для определенных моделей)
12. Лампа индикации ВКЛ (ON espresso/cappuccino) кофе эспрессо/капучино
13. Мелкая емкость для кофе эспрессо/капучино
14. Переходник для двух чашек для кофе эспрессо
15. Мерная ложка
16. Держатель фильтра для кофе эспрессо
17. Фильтр для кофе эспрессо
18. Держатель фильтра для кофе с капельным приготовлением
19. Несъемный фильтр (если предусмотрен)
20. Емкость для сбора кофе с капельным приготовлением
21. Переключатель "Система вкуса" (Flavour system) для кофе с капельным приготовлением
22. Крышка бачка для воды
23. Съемный бачок для воды
24. Держатель противохлорного фильтра (если предусмотрен)
25. Противохлорный фильтр (если предусмотрен)
26. Переключатель "Варио система" (Vario system) для кофе эспрессо
27. Крышка бачка для молока
28. Устройство для сбивания
29. Бачок для молока
30. Пробка бойлера
31. Бойлер для приготовления пара
32. Регулятор подачи пара

### МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Кофеварка изготовлена для приготовления кофе и для разогрева напитков, проявляйте осторожность, чтобы не обжечься струями воды или пара или чтобы не использовать ее не по назначению..
  - Не касайтесь горячих частей (трубки подачи пара и горячей воды, зоны слива кофе, контактирующей с держателем фильтра и пластины с нагревом).
  - После того, как снята упаковка, убедитесь в целостности аппарата. В случае сомнений не пользуйтесь им и обратитесь к квалифицированному специалисту.
  - Этот прибор должен использоваться только в домашнем хозяйстве. Любой другой вид эксплуатации рассматривается как несоответствующий и поэтому 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.
  - 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 кофеварки.
- Шнур питания аппарата не может быть заменен самим пользователем, так как его замена требует использования специальных инструментов. В случае повреждения шнура или для его замены обращайтесь только в авторизированный производителем прибора сервисный центр.
  - Когда кофеварка не используется, выньте вилку из розетки и выключите главный выключатель. Не оставляйте прибор подключенным к электросети без необходимости.

## УСТАНОВКА

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

## ПРОТИВОХЛОРНЫЙ ФИЛЬТР (если предусмотрен)

Фильтр удаляет запах хлора из воды. Для его установки выполните следующее

- Достаньте противохлорный фильтр из пластикового пакета и сполосните его под краном.
- Поднимите крышку бачка для воды, извлеките коробку из гнезда, потянув вверх, рис. 1.
- Откройте коробку, нажав места с надписью НАЖАТЬ (PUSH) и осторожно установите в паз фильтр, как показано на рис. 2.
- Закройте коробку и установите в гнездо, протолкнув вниз до упора.
- Примерно через 80 циклов и в любом случае через шесть месяцев работы противохлорный фильтр должен быть заменен.

## КАК ПОДГОТОВИТЬ КОФЕ ЧЕРЕЗ ФИЛЬТР

- Поднимите крышку и извлеките бачок для воды, рис. 3.
- Залейте в бачок свежую и чистую воду до достижения уровня, необходимого для приготовления выбранного количества чашек кофе (рис. 4):
- Вставьте бачок в кофеварку, слегка нажав на него. При желании можно оставить бачок на месте и для его заполнения использовать емкость для сбора кофе, приготавливаемого капельным способом.

- Откройте держатель фильтра, повернув его влево (рис. 5).
- Установите постоянный фильтр (если предусмотрен) или бумажный фильтр в держатель, рис. 6.
- Засыпьте в фильтр молотый кофе, используя мерку, прилагаемую к машине, и равномерно распределите его, рис. 7. В качестве общего правила используйте мерку, наполненную молотым кофе (около 7 г) для приготовления одной чашки (например, для приготовления 10 чашек потребуется 10 мерок). Тем не менее, количество молотого кофе можно варьировать в зависимости от личного вкуса. Пользуйтесь молотым кофе хорошего качества, среднего помола в расфасовках для приготовления кофе в кофеварках с фильтром.
- Закройте держатель фильтра и подставьте на подставку с подогревом емкость для кофе с одетой крышкой.
- Выберите необходимую степень аромата кофе, указанную в параграфе "Как выбрать вкус кофе".
- Включите выключатель "ON/OFF drip coffee" для приготовления кофе капельным способом, рис. 8. Лампа индикации ВКЛ (ON) приготовления кофе капельным способом, расположенная над выключателем указывает, что кофеварка работает.
- Только для моделей с переключателем 5/10 чашек кофе (8): если необходимо приготовить больше 5 чашек кофе, нажмите на переключатель (— 10 — 5), рис. 9 и загорится соответствующая индикаторная лампа.

Если вы хотите приготовить не более 5 чашек кофе, переключатель нажимать не надо. После этого горячая вода начнет медленно проходить через молотый кофе и вы приготовите вкусный напиток.

- Кофе начнет выходить из кофеварки через несколько секунд.

Абсолютно нормальным при приготовлении кофе является появление небольшого количества пара.

- Если переключатель после приготовления кофе капельным способом оставить в положении "ON/OFF", подставка с нагревом будет поддерживать идеальную температуру горячего кофе.

## КАК ВЫБРАТЬ ВКУС КОФЕ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ЧЕРЕЗ ФИЛЬТР

При помощи "Системы вкуса кофе" можно выбрать по собственному желанию крепость кофе. Повернув регулятор вкуса кофе, рис. 10, можно установить кофеварку на режим приготовления крепкого кофе (положение КРЕПКОЕ – STRONG), либо слабого (положение СЛАБОЕ – LIGHT).

Устройство "Система вкуса" (Flavour system) меняет вкус кофе, делая его более или менее крепким, в то время как действительный вкус остается неизменным.

## КАК ПРИГОТОВИТЬ КОФЕ ЭСПРЕССО

- 1 Отверните пробку бойлера против часовой стрелки.
- 2 Используя индикацию уровня, нанесенную на сторону УРОВЕНЬ ВОДЫ (WATER LEVEL), заполните мелкую емкость количеством воды, рис. 11, зависящим от количества чашек кофе эспresso, которое необходимо приготовить (см. таблицу в конце текста).
- 3 Залейте воду в бойлер, рис. 12.
- 4 Заверните пробку бойлера, повернув ее по часовой стрелке
- 5 Установите фильтр для кофе эспresso в держатель, рис. 13.
- 6 Наполните фильтр молотым кофе, соблюдая количество, указанное в таблице, приведенной в конце текста и равномерно распределите его. Для того, чтобы избежать засорения фильтра во время приготовления важно использовать кофе наилучшего качества и среднего помола. Снимите с краев фильтра излишки кофе, рис. 15.
- 7 Для того, чтобы установить держатель фильтра, поместите его под сетку бойлера ручкой влево, см. рис. 16, подтолкните вверх и одновременно поверните ручку вправо. Поворачивайте ручку всегда до упора.
- 8 Установите емкость для кофе эспresso под держателем фильтра таким образом, чтобы слив находился над отверстием в крышке емкости, рис. 17.
- 9 Установите переключатель "Варио система" (Vario system) в зависимости от вида кофе эспresso, который вы хотите приготовить: СЛАБЫЙ (LIGHT) для слабого кофе, либо КРЕПКИЙ (STRONG) для крепкого кофе, рис. 18.
- 10 Убедитесь, что регулятор подачи пара закрыт.
- 11 Включите выключатель ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF espresso/cappuccino)

эспresso/капуччино.

Загорится индикаторная лампа ВКЛ эспresso/капуччино (ON espresso/cappuccino), рис. 19.

- 12 Примерно через две минуты начинает выходить кофе, рис. 20. Внимание: для того, чтобы избежать брызг, ни в коем случае не снимайте держатель фильтра при выходе кофе.
- 13 Когда кофе перестанет выходить из фильтра, нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF espresso/cappuccino) эспresso/капуччино, чтобы выключить паровой бойлер, рис. 19. Налейте кофе в чашки.
- 14 До того, как снять держатель фильтра, чтобы избежать выброса пара, необходимо стравливать его остатки из бойлера, полностью повернув регулятор пара, рис. 22.
15. Для того, чтобы удалить использованный кофе, заблокируйте при помощи специального рычага, находящегося на ручке фильтра и выбейте кофе, перевернув держатель фильтра, рис. 21.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Для обеспечения безопасности, когда бойлер нагрет, нельзя открыть пробку, которая будет проворачиваться. Если по каким-либо причинам ее необходимо снять, повернув регулятор пара нужно обязательно выпустить его остатки.

## КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЕРЕХОДНИК ДЛЯ ДВУХ ЧАШЕК

Переходник должен использоваться каждый раз, когда кофе готовится непосредственно в чашки. Для установки переходника достаточно зацепить его на нижнюю часть держателя фильтра, рис. 23.

**Внимание: когда кофе готовится в первый раз, необходимо промыть все принадлежности и внутренние системы прибора, выполнив следующие операции:**

- Кофеварка с капельным приготовлением кофе: не используя молотый кофе, приготовьте две полные порции напитка (следуйте указаниям параграфа "Как приготовить кофе через фильтр");
- Для кофе эспresso: не используя молотый кофе, приготовьте не менее четырех порций напитка (следуйте указаниям параграфа "Как приготовить кофе эспresso");

## КАК ПОДГОТОВИТЬ КАППУЧЧИНО

- Для приготовления двух капуччино сделайте два кофе, как описано в параграфе "Как приготовить кофе эспрессо", с пункта 1 по пункт 12, используйте количество воды, необходимое для приготовления 2 кофе капуччино в соответствии с таблицей, приведенной в конце текста. Обратите внимание, что количество воды для приготовления капуччино больше, чем количество воды необходимое для кофе - l'acqua in pi  O utilizzata per la produzione del vapore per emulsionare il latte.
- Одновременно налейте не кипяченое и не горячее молоко в бачок, рис. 24. Наполнив бачок до линии MAX, можно приготовить 2-3 капуччино. Ни в коем случае не превышайте линии MAX, в противном случае после приготовления капуччино молоко будет продолжать капать из трубки.
- Приготовьте кофе в мелкую емкость. Когда уровень кофе с более темным цветом (который находится под слоем более светлого "крема") дойдет до отметки 4 на стороне "COFFEE LEVEL" мелкой емкости, рис. 25, установите регулятор "Варио система" в положение "каппуччино", рис. 18.  
Эта операция должна выполняться с повышенным вниманием: infatti, se il caff  dovesse superare il livello 2, alla fine non rimarr  pi  vapore sufficiente per emulsionare il latte.
- Перелейте кофе в 2 достаточно большие чашки.
- Убедитесь, что зацепление бачка с молоком зашло достаточно глубоко в паз, затем поставьте чашку с кофе под трубку бачка с молоком. Повернуть регулятор пара против часовой стрелки. Взбитое молоко начнет выходить из трубки бачка, рис. 22. До начала выполнения операции дождитесь включения индикаторной лампы "OK", рис. 26, которая указывает на достижение идеальной температуры для взбивания молока. Если используются чашки небольшого размера, для того, чтобы избежать разбрызгивания молока, необходимо установить колпачок брызговика на трубку бачка с молоком, рис. 27.

- Наполните чашку требуемым количеством взбитого молока. Для того, чтобы молоко было достаточно взбито, до приготовления следующей чашки капуччино дождитесь, чтобы загорелась индикаторная лампа "OK".
- Внимание: после приготовления последнего капуччино до выключения машины поднимите трубку, через которую вытягивается молоко над уровнем оставшегося молока (как показано на рис. 29) и в течение нескольких секунд дайте выйти пару.  
Закройте регулятор пара, не погружая трубку. Для соблюдения гигиены рекомендуется постоянно производить эту процедуру, чтобы избежать застоя молока во внутренних системах прибора.
- Для выключения прибора нажмите на переключатель ВКЛ/ВЫКЛ эспрессо\каппуччино (ON/OFF espresso/cappuccino).  
Для приготовления 4 чашек капуччино необходимо повторить операции, обращая внимание на количество воды и молотого кофе, указанное в таблице в конце текста. До установки переключателя "Варио система" (Vario system) в положение "каппуччино" приготовьте кофе в емкости до достижения до уровня 4 со стороны УРОВЕНЬ КОФЕ ( COFFEE LEVEL), как показано на рис. 25.
- Для приготовления наилучшего капуччино рекомендуем соблюдать следующие пропорции: 1/3 кофе, 2/3 взбитого молока.

## ЧИСТКА И УХОД

- До выполнения чистки и ухода любого вида выключите прибор, извлеките вилку из розетки электропитания и охладите его.

## ОЧИСТКА УСТРОЙСТВА ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ МОЛОКА

**Очистка устройства для взбивания молока должна производиться после каждого использования. Выполните следующее:**

- Извлеките бачок с молоком, нажав на зацепление и одновременно приподняв его, и промойте горячей водой.
- Снимите устройство для взбивания молока

красного цвета, нажав на рычаг А и одновременно поднимая его вверх, рис. 30.

- Снимите резиновый смеситель, прежде всего промойте под горячей водой 4 отверстия, указанные на рис. 31 (очистите их при помощи иглы). Убедитесь, что отверстие, указанное стрелкой В, не засорено (очистите его при помощи иглы).
- Очищенные детали должны быть правильно установлены на место. В частности, убедитесь, что резиновый смеситель вставлен до упора и что бачок с молоком и устройство для взбивания молока красного цвета вставлены со щелчком.

**Если такая очистка не производится после каждого использования, взбивание молока будет осуществляться плохо, молоко не будет втягиваться или капать из трубки бачка для молока.**

## ДРУГИЕ ВИДЫ ОЧИСТКИ

- Для чистки прибора не используйте растворители или абразивные моющие средства. Для этого достаточно мягкой и влажной ткани.
- Регулярно очищайте держатель фильтра, ванночку для сбора слива, душ бойлера и емкости для кофе.  
Не пользуйтесь моечной машиной для очистки держателя фильтра.
- Ни в коем случае не погружайте машину в воду - это электроприбор.
- Время от времени контролируйте, чтобы отверстия двух фильтров кофе не были засорены. При необходимости тщательно промойте фильтры под водой, протерев их абразивной губкой.

## ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ

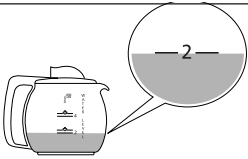
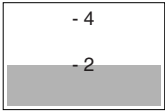
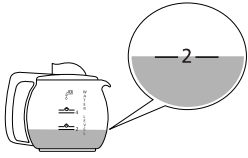
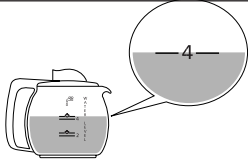
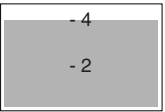
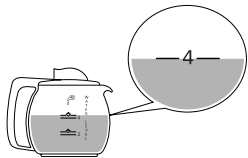
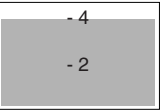
Если вода в вашей местности жесткая, со временем в приборе появляется накипь. Ее слой может повлиять на работу кофеварки. Кофеварка эспрессо каждые 1-3 месяца должна очищаться от накипи (в зависимости от жесткости воды и частоты использования) белым винным уксусом. Выполните следующее:

- Наполните емкость для кофе эспрессо до уровня 4 со стороны WATER LEVEL;

- Залейте его в бойлер и заверните пробку;
- Установите держатель фильтра.
- Установите мелкую емкость для кофе под держатель фильтра;
- Включите машину и установите переключатель "Варио система" (Vario system) в положение СЛАБЫЙ (LIGHT);
- Через несколько минут горячий уксус начнет выходить через держатель фильтра в емкость.  
Время от времени выпустите пар, повернув регулятор.
- Когда вся жидкость выйдет, выключите прибор и охладите его.
- Повторите эту операцию по крайней мере два раза, залив только холодную воду, чтобы удалить все остатки уксуса.

Каждые 40 циклов кофеварка с капельной системой приготовления кофе должна быть очищена от накипи. Очистка производится при помощи специальных препаратов для кофеварок, имеющих в продаже. В качестве альтернативы может использоваться белый винный уксус, очистка производится следующим образом:

- Залейте в бачок 2 чашки белого винного уксуса и 3 чашки воды. Вставьте бачок в кофеварку;
- Поставьте емкость для кофе на подставку с нагревом, установите держатель для кофе, не насыпая кофе;
- Нажмите переключатель ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF drip coffee) кофеварки для слива примерно одной чашки, затем выключите прибор;
- Оставьте раствор в кофеварке на один час;
- Включите прибор и слейте остатки раствора;
- Сполосните кофеварку не менее 3 раз, залив только воду и включив ее (три полные емкости для кофе).

| Чтобы приготовить | Количество воды в мелкой емкости для залива в паровой бойлер (со стороны WATER LEVEL) | Количество кофе для засыпки в фильтр                                                |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 кофе            |      |   |
| 2 капучино        |      |   |
| 4 кофе            |      |   |
| 4 капучино        |     |  |

**НЕИСПРАВНОСТИ**

| Проблема                                                | Возможные причины                                                                      | Устранение                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Не выходит кофе эспresso                                | Кофе слишком мелко помолот<br>Засорено отверстие держателя фильтра.<br>Засорен фильтр. | Используйте кофе среднего помола или для кофеварки мока.<br>Очистите отверстие держателя фильтра.<br><br>Промойте фильтр под водой, протерев их абразивной губкой. |
| В молоке не образуется пена при приготовлении капучино. | Молоко недостаточно холодное.<br>Грязная трубка для взбивания молока.                  | Используйте молоко только из холодильника.<br><br>Аккуратно очистите отверстия трубочки для взбивания молока.                                                      |
| Удлинилось время выливания кофе через фильтр            | Кофеварка должна быть очищена от накипи.                                               | Очистить от накипи, как описано в параграфе "Очистка от накипи".                                                                                                   |
| У кофе кислый вкус                                      | Кофеварка недостаточно сполоснута.                                                     | Промойте кофеварку, как описано в параграфе "Очистка от накипи".                                                                                                   |