

РУССКИЙ

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

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

(Смотри рисунок на стр. 3)

Эти термины будут постоянно применяться на следующих страницах.

- A. Бак для воды
- B. Крышка отсека кофе
- C. Футляр хлороудаляющего фильтра
- D. Пробка бойлера
- E. Паровой бойлер
- F. Ручка подачи пара
- G. Устройство для взбивания молока
- H. Бак для молока
- I. Мерка для кофе
- K. Дозатор воды
- L. Конус против разбрызгивания
- M. Выключатель ON/OFF капучино (парового бойлера)
- N. Лампочка ОК (температура пара)
- O. Лампочка ON/OFF капучино (парового бойлера)
- P. Выключатель ON/OFF кофе
- Q. Лампочка ON/OFF кофе
- R. Фильтр для кофе
- S. Обогревающая плита
- T. Ручка подачи итальянского кофе "italian coffee" (для капучино)
- U. Указатель уровня воды
- V. Емкость
- X. Ершик
- Z. Держатель фильтра

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Кофеварка из"отовлена для "при"отовления кофе" и для "разо"рева напитков": проявляйте осторожность, чтобы не обжечься струями воды или пара или при использовании не по назначению.
- Ни в коем случае не касайтесь на"ретых частей.
- После то"о, 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 дру"ой 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 но"и.
- В случае неисправности или неработоспособности кофеварки выключите ее и не пытайтесь самостоятельно отремонтировать. Для необходимо"о 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 прибора не может быть заменен самим пользователем, так как е"о замена требует использования специальных инструментов. В случае повреждения шнура или для е"о замены, для предупреждения любо"о риска обращайтесь только в авторизированный производителем прибора сервисный центр. Во время пользования не касайтесь на"ретых частей прибора, пользуйтесь рукоятками или ручками.

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 минимум 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 квалифицированно специалиста заменить розетку на подходящую.
В случае повреждения шнура обращайтесь только в авторизированный производителем прибора сервисный центр, так как необходимо использовать специальный инструмент.
- Не устанавливайте кофеварку в помещениях, где температура может опуститься до 0°C или ниже (если вода замерзнет, кофеварка может быть повреждена).

ПРОТИВОХЛОРНЫЙ ФИЛЬТР

Фильтр удаляет из воды запах хлора.

Для его установки выполните следующее:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ

- Наполните «рафин холодной водой до уровня по «радуированной шкале, соответствующее количество чашек кофе, которое вы хотите приготовить, рис. 3.
Внимание: ни в коем случае не превышайте линию 10 чашек, в противном случае вода может вылиться через отверстия с задней стороны кофеварки; кроме этого, чтобы избежать преждевременной синхронизации окончания приготовления кофе, не пользуйтесь подогретой водой.
- Налейте воду в бак (рис. 4). (Получится немного меньше кофе, чем количество воды, которую вы налили в бак, из-за того, что часть воды остается в кофейном порошке, и часть испарится).
- Поставьте емкость на обогревающую плиту (S) и убедитесь, что на ней имеется крышка. Для того чтобы снять крышку с

емкости, поднимите ее со стороны ручки (рис. 3).

- Насыпьте кофе в фильтр при помощи входящей в комплекте мерки, и выровняйте его (рис. 5). **С качестве общего правила, положите одну наполненную до краев мерку кофе (около 7 г.; 1/4 oz.) на каждую приготавливаемую чашку (например: 10 мерок на 10 чашек).** Тем не менее, количество используемого кофе может меняться в зависимости от личного вкуса. Используйте доброкачественный кофе среднего помола, в упаковке для кофеварок с фильтром.
- Закройте крышку и нажмите выключатель "coffee" (рис. 6). Лампочка "ON", расположенная слева от самого выключателя указывает на то, что кофеварка работает. Кофе начнет капать через несколько секунд, и остановится, когда вы услышите характерное бульканье в конце подачи кофе.

Во время подачи кофе является совершенно нормальным явлением, если кофеварка выдает пар и образуется несколько капель конденсата около крышки.

В конце подачи кофе, если выключатель "coffee" остается включенным, обогревающая плита (S) будет поддерживать кофе, находящийся в емкости, при нужной температуре.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧЧИНО

Первое наполнение бойлера водой

- Отвинтите пробку бойлера (D), поворачивая ее против часовой стрелки.
- Налейте в дозатор (K) воду до отметки 170 gr - 6 oz. (рис. 7).
- **Медленно** налейте воду в бойлер, предварительно проверив, что выключатель "капуччино" выключен и **ручка подачи пара закрыта**. Наполненный таким образом бойлер позволяет приготовить от 15 до 20 капуччино.
Внимание: если вам необходимо наполнить горячий бойлер (например, если кончится вода при приготовлении капуччино), налейте только вышеуказанное количество воды и **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ПЫТАЙТЕСЬ НАПОЛНИТЬ БОЙЛЕР ДО ОТМЕТКИ MAX 170 gr - 6 oz (рис. 8), в противном случае последующее сбивание молока будет unsuccessful.**
- После этого закройте пробку бойлера, туго поворачивая ее по часовой стрелке.

Примечание: По соображениям безопасности нельзя отвинтить пробку при горячем бойлере, так как пробка поворачивается, но не отвинчивается. Для наполнения необходимо дождаться полного расходования содержащейся в нем воды, или же остывания бойлера.

Последующие наполнения бойлера водой

- Последующие наполнения бойлера необходимо выполнить согласно указаниям предыдущего пункта и **ТОЛЬКО** когда вода в бойлере полностью израсходована.

Приготовление итальянского кофе "italian coffee" для капучино

- Прежде всего, нажмите выключатель "капучино", чтобы нагреть паровой бойлер во время выполнения подготовительных операций для итальянского кофе "italian coffee" (рис. 9).
- Налейте холодную воду в емкость до уровня меток (нанесенных на емкости, со стороны надписи "italian coffee") для получения необходимого количества чашек капучино (от 1 до 4 капучино, рис. 10). **Внимание: ни в коем случае не превышайте отметку Max на емкости, иначе во время работы кофеварки итальянский кофе может вытечь.**
- Налейте воду из емкости в бак (рис. 11), и не ставьте емкость на обогревающую плиту.
- Насыпьте кофе в фильтр и выровняйте его. **В качестве общего правила, кладите две мерки кофе (7 г. + 7 г.; 1/4 + 1/4 oz.) на каждую приготавливаемую чашу капучино.** Тем не менее, количество используемого кофе может меняться в зависимости от личного вкуса. Используйте кофе для кофеварок с фильтром или типа мокко. Последний дает вкусный итальянский напиток капучино.
- Закройте крышку отсека кофе и нажмите выключатель "coffee" (рис. 6).
- Когда вы услышите характерное бульканье в конце подачи кофе, установите чашку (не пластмассовую, так как под воздействием тепла она может деформироваться) в центр обогревающей плиты (рис. 14).
- После этого сместите ручку подачи кофе направо, чтобы налить кофе (около 60 куб. сл.; 2 fl. oz.) в чашку (рис. 14). Подача кофе автоматически прерывается при отпуске ручки.

Рецепт

Приготовление капучино с кофе по-итальянски.

Для того, чтобы капучино имел более насыщенный вкус, приготовьте кофе следующим образом:

- Наполните "рафин холодной водой количеством воды, указанным в таблице в конце текста.

Внимание: ни в коем случае не превышайте максимально количество воды, указано в таблице, так как во время работы кофе может вылиться.

- Залейте воду в бачок, рис. 4 и НЕ устанавливайте "рафин на пластину с на"ревом.
- Положите две мерки кофе (7+7 ") на каждую чашку приготавливаемого капучино. Тип используемого кофе может быть для кофеварки с фильтром или кофеварки мока (используя последний тип, можно приготовить вкусный кофе по-итальянски).
- Закройте крышку кофеварки и нажмите кнопку "COFFEE", рис. 6.
- Когда послышится бурление, указывающее на окончание вытекания кофе, установите чашку (не из пластика, так как она может деформироваться от температуры) в центр пластины с на"ревом, рис. 14. Будьте осторожны, чтобы не обжечься. На"ретая пластина очень "орчаяя.
- Наполните чашку кофе (около 60 мл), переместив ручку подачи кофе слева направо, рис. 14.
- Приготовьте капучино, как рекомендовано в "лаве "Приготовление капучино".

Внимание: при первом использовании, чтобы избавиться от запаха ново"о прибора и, прежде все"о, для е"о правильной работы необходимо произвести несколько циклов приготовления кофе, не используя молотый кофе, и промыть паровой бойлер следующим образом: наполните е"о водой, снимите бачок для молока, нажмите кнопку взбивания молока и через пять минут откройте ре"улятор пара, дайте пару выходить до полно"о расходования воды (примерно 15 минут).

ЧИСТКА И УХОД

До выполнения ухода любого вида, выключите прибор, охладите е"о и извлеките вилку из розетки электропитания.

Очистка устройства для взбивания молока

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

- Извлеките бачок с молоком, нажав на

рыча "PRESS" и одновременно приподняв его, промойте его горячей водой.

- Снимите устройство для сбивания молока красно цвета, нажав на стопор А и одновременно поднимая его вверх, рис. 15. Снимите резиновый смеситель, прежде всего промойте и прочистите под горячей водой 4 отверстия, указанные на рис. 16 (очистите их при помощи иголки). Убедитесь, что отверстие, указанное стрелкой В, не засорено.
- Очищенные детали должны быть правильно установлены на место. В частности, убедитесь, что резиновый смеситель вставлен до упора и устройство для сбивания молока красно цвета вставлено со щелчком.

Внимание: дляobleчения промывки трубки бачка с молоком можно использовать поставленный в комплекте ершик.

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

Другие виды ухода

- Регулярно чистите рафин, держатель фильтра и несъемный фильтр.
- Для чистки пластиковых частей прибора не используйте растворители или абразивные моющие средства. Для этого достаточно мягкой и влажной ткани.
- Периодически снимайте ванночку для сбора капель, слейте ее и промойте.
- **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не поружайте прибор в воду.**

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

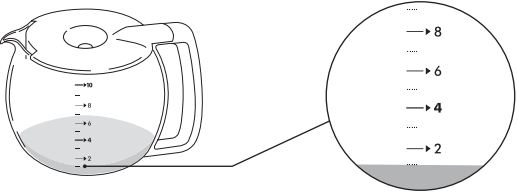
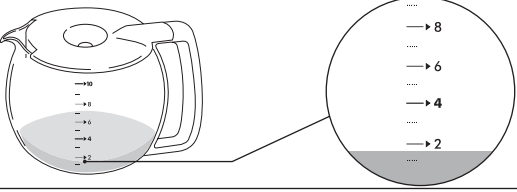
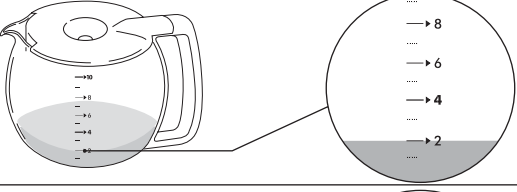
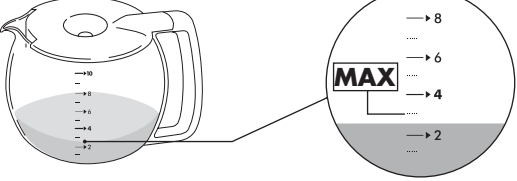
Соли, содержащиеся в воде, со временем вызывают засорение, влияющее на работоспособность кофеварки, увеличивая время, необходимое для приготовления кофе. Образование накипи зависит от жесткости воды и от частоты использования кофеварки. Для того, чтобы обеспечить наилучшую работоспособность, необходимо время от времени удалять накипь. Per ottenere la massima prestazione, occorre ogni tanto eseguire la decalcificazione. Поэтому, необходимо удалять накипь из кофеварки не реже, чем через каждые 40 циклов работы.

Для удаления накипи выполните следующее:

- извлеките из кофеварки противохлорный фильтр и несъемный фильтр (для того, чтобы не загрязнить их).
- наполните рафин 4 чашками воды;
- разведите 2 ложки лимонной кислоты (около 30 г), которую можно приобрести в аптеке или продовольственном магазине, вылейте полученный раствор в бачок для воды;
- поставьте рафин на подставку с нагревом, установите держатель для кофе, не насыпая кофе;
- нажмите кнопку ON/OFF кофеварки для приготовления количества кофе, эквивалентное двум чашкам;
- оставьте раствор в кофеварке на один час;
- включите прибор и слейте остаток раствора;
- сполосните кофеварку не менее 3 раз, заливая только воду и включив ее (одна полная емкость для кофе для одного раза).

ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

В случае неисправности или плохой работоспособности прибора обратитесь в ближайший уполномоченный сервисный центр. Ремонт, выполненный неуполномоченным персоналом, прекратит действие гарантии. Ремонт кофеварки, вызванный возникновением проблем с накипью, не является гарантийным, если вышеуказанная очистка от накипи не производится регулярно.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ	КОЛИЧЕСТВО ВОДЫ В ГРАФИНЕ
1 ЧАШКА КОФЕ ПОИТАЛЬЯНСКИ	
2 ЧАШКИ КОФЕ ПОИТАЛЬЯНСКИ	
3 ЧАШКИ КОФЕ ПОИТАЛЬЯНСКИ	
4 ЧАШКИ КОФЕ ПОИТАЛЬЯНСКИ	

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ
<ul style="list-style-type: none"> Удлинилось время выливания кофе через фильтр 	<ul style="list-style-type: none"> Кофеварка должна быть очищена от накипи. 	<ul style="list-style-type: none"> Очистить от накипи, как описано в параграфе "ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ".
<ul style="list-style-type: none"> У кофе кислый вкус 	<ul style="list-style-type: none"> Недостаточное споласкивание после удаления накипи 	<ul style="list-style-type: none"> Промыть кофеварку, как описано в параграфе "ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ".
<ul style="list-style-type: none"> Нет пара для приготовления капучино 	<ul style="list-style-type: none"> В паровом 	<ul style="list-style-type: none"> Наполнить паровой бойлер водой, как описано в параграфе "ЗАПОЛНЕНИЕ ПАРОВОГО БОЙЛЕРА".
<ul style="list-style-type: none"> При приготовлении капучино в молоке не образуется пена 	<ul style="list-style-type: none"> Молоко недостаточно холодное 	<ul style="list-style-type: none"> Используйте молоко только при температуре холодильника
	<ul style="list-style-type: none"> Трубка для взбивания молока загрязнена 	<ul style="list-style-type: none"> Тщательно очистите отверстия устройства для сбивания молока, в особенности, указанное буквой В на рис. 16.
<ul style="list-style-type: none"> Молоко продолжает выходить и при закрытом регуляторе пара 	<ul style="list-style-type: none"> Трубка для взбивания молока загрязнена 	<ul style="list-style-type: none"> Тщательно очистите отверстия устройства для сбивания молока, в особенности, указанное буквой В на рис. 16.