

РУССКИЙ

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

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

(см. рисунок на стр. 3)

На страницах инструкций используются следующие обозначения:

1. Футляр для противохлорно"о фильтра
2. Противохлорный фильтр
3. Пробка бойлера
4. Паровой бойлер
5. Ре"улятор подачи пара
6. Устройство для сбивания
7. Смеситель
8. Бачок для молока
9. Мерка для кофе
10. Колпачок брыз"овика
11. Ершик
12. Кнопка ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) капучино (паровой бойлер)
13. Индикатор ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) капучино (паровой бойлер)
14. Индикатор ОК (температура пара)
15. Световой индикатор AUTO (АВТО)
16. Световой индикатор 1-4 чашек кофе
17. Световой индикатор ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) кофеварки
18. Кнопка MIN (МИНУТЫ)
19. Кнопка HOUR (ЧАСЫ)
20. Кнопка ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) кофеварки
21. Кнопка 1-4 чашки кофе
22. Кнопка AUTO (АВТО)
23. Дисплей
24. Фильтр для кофе
25. Пластина с на"ревом
26. Управление подачи "кофе по-итальянски" (для капучино)
27. Указатель уровня воды
28. Графин
29. Держатель фильтра
30. Бачок для воды
31. Крышка кофеварки
32. Дозатор для воды

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Кофеварка из"отовлена для "при"отвления 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.

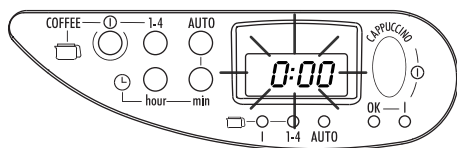
- В случае несоответствия типа вилки и розетки, попросите квалифицированного специалиста заменить розетку на подходящую.
В случае повреждения шнура обращайтесь только в авторизованный производителем прибора сервисный центр, так как необходимо использовать специальный инструмент.
- Не устанавливайте кофеварку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

КАК ОТРЕГУЛИРОВАТЬ ЧАСЫ

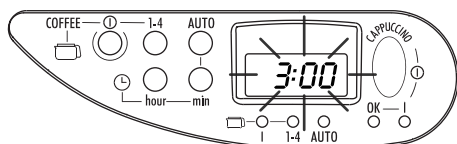
Когда кофеварка подключается в первый раз к бытовой электросети на дисплее 23 появляются мигающие цифры 0:00.

Для того, чтобы установить время, выполните следующее:

1. Нажмите кнопку **HOUR** (ЧАСЫ) и удерживайте примерно 2 секунды до тех пор, пока на дисплее значение часов не начнет увеличиваться.



2. До окончания мигания дисплея (приблизительно 5 секунд), занесите требуемое время, несколько раз нажав кнопку **HOUR** (ЧАСЫ).



3. Установите минуты, несколько раз нажав кнопку **MIN** (МИН). Если кнопка удерживается, операция может быть выполнена быстрее.
4. Завершите регулировку времени, подождите 5 секунд и, когда дисплей перестанет мигать, время будет установлено и занесено в память.

При необходимости переустановить время нажмите кнопку **HOUR** (ЧАСЫ) и удерживайте примерно 2 секунды, затем установите время, как описано, начиная с пункта 2.

Установленное время не удерживается в памяти в случае временно́го прекращения подачи электроэнергии.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОГО ВКЛЮЧЕНИЯ

Убедитесь, что время установлено правильно. Для того, чтобы запрограммировать задержку включения (время, когда необходимо приготовить кофе), выполните операции, описанные ниже.

1. Нажмите кнопку **AUTO** (АВТО) и удерживайте ее примерно в течение 2 секунд до тех пор, пока на дисплее не появятся мигающие цифры 00:00:00;
2. До окончания мигания дисплея (приблизительно 5 секунд) занесите требуемое время, несколько раз нажав кнопку **HOUR** (ЧАСЫ).
3. Установите минуты, несколько раз нажав кнопку **MIN** (МИН).
4. Завершите регулировку времени, подождите 5 секунд и, когда дисплей перестанет мигать, время будет установлено и занесено в память.
5. После того, как кофеварка запрограммирована, для того, чтобы кофе был приготовлен в указанное время, каждый раз достаточно нажать кнопку **AUTO**, загорится индикаторная лампа **AUTO**.

Если вы хотите изменить время задержки включения после того, как оно занесено в память, нажмите кнопку **AUTO**, удерживайте ее примерно в течение 2 секунд и выполните новую установку, как описано, начиная с пункта 2.

Учтите, что после установки времени кофеварка «отводит только кофе, но не включает паровой бойлер».

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

Кофеварка запрограммирована производителем для поддержания температуры кофе в течение 2 часов после его приготовления. Однако, можно изменить это время, действуя следующим образом:

1. Нажмите кнопку **20** и удерживайте ее примерно в течение 2 секунд до тех пор, пока на дисплее не появятся мигающие цифры 2:00.
2. Измените требуемое время, несколько раз нажав на кнопку **HOUR** (ЧАСЫ), а при необходимости и кнопку **MIN** (МИН).
3. После регулировки времени подождите 5 секунд; когда дисплей прекратит мигать, установленное время будет запомнено;

Примечание: если устанавливается время 0:00, кофеварка поддерживает температуру кофе неограниченное время.

УСТАНОВКА 1-4 ЧАШЕК

Для того, чтобы улучшить вкусовые качества, когда отоварится менее 5 чашек, кроме кнопки приготовления кофе 20 нажмите кнопку 1-4 чашки кофе. При этом загорится индикатор 1-4 чашек.

ПРОТИВОХЛОРОМНЫЙ 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, соответствующей количеству 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 сигнализации окончания приготовления кофе, не пользуйтесь подогретой водой.

- Перелейте воду в бачок для воды, рис. 4. Количество кофе, которое получается в конце приготовления, немного меньше количества воды, залитой в бачок, так как часть воды остается в молотом кофе, а часть расходуется на пар.
- Установите «рафин на пластину с нагревом, убедившись, что установлена крышка.
- Засыпьте в фильтр молотый кофе, используя мерку, прилагаемую к машине, и равномерно распределите его, рис. 5.

Как правило, на каждую чашку приготовления кофе используйте наполненную до краев мерку (примерно 7 «рамм), например, возьмите 10 мерок для приготовления 10 чашек. Тем не менее, количество молотого кофе может варьировать в зависимости от личного вкуса. Пользуйтесь кофе хорошего качества в расфасовках для приготовления кофе через фильтр.

- Закройте крышку. Нажмите на кнопку приготовления кофе, загорится световой индикатор **ON**, рис. 6, и кофеварка начнет «отовить кофе. Для того, чтобы приготовить кофе в заданное время, нажмите кнопку **AUTO** (АВТО), при этом загорится световой индикатор **AUTO** на самой кнопке. Через несколько секунд кофе начнет выходить из кофеварки, 4 звуковых сигнала укажут на то, что кофе приготовлен.

Абсолютно нормальным является выход пара и образование капель конденсата вблизи крышки во время выхода кофе.

Для того, чтобы кофе после приготовления оставался «орячим, поставьте емкость с кофе на пластину с нагревом и оставьте прибор включенным (индикатор **ON** кофе будет «ореть), температура кофе в «рафине будет поддерживаться на нужном уровне.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧЧИНО

Первое наполнение бойлера

- Убедитесь, что паровой бойлер выключен (индикатор **ON** капуччино выключен).
- Отверните пробку бойлера 3, повернув ее против часовой стрелки, и убедитесь, что регулятор подачи пара закрыт.
- Заполните дозатор воды 32 до отметки 170, рис. 7.
- Заверните пробку бойлера, с силой повернув ее по часовой стрелке. Заполненный таким образом бойлер позволит приготовить от 15 до 20 капуччино.
- Примечание: для обеспечения безопасности, когда бойлер нагреет невозможно отвернуть пробку, которая начинает прокручиваться. Если по какой-либо причине необходимо отвернуть пробку, дождитесь охлаждения бойлера или сбросьте пар, открыв регулятор пара, рис. 13.

Внимание: рекомендуется заполнять остывший бойлер, используя прилагаемый дозатор. Если заполнение должно быть произведено, когда бойлер нагрет (например, когда заканчивается вода во время приготовления капучино) рекомендуется залить только один дозатор И НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ПЫТАТЬСЯ НАПОЛНИТЬ БОЙЛЕР ДО НАДПИСИ MAX 170 gr – 6 oz, рис. 7, в противном случае последующее взбивание молока будет неудачным.

Последующее заполнение бойлера водой

- Последующее заполнение бойлера водой должно производиться, как описано в предыдущем параграфе **ТОЛЬКО тогда, когда вода в бойлере полностью закончилась.**

Приготовление кофе для капучино

- Нажмите переключатель "cappuccino", рис. 8, чтобы разогреть паровой бойлер пока вы готовите кофе.
- Убедитесь, что бачок с молоком прочно установлен в кофеварку.
- Наполните бачок для молока частично обезжиренным молоком при температуре холодильника. Наполнив бачок до линии MAX, можно приготовить 2-3 капучино. **Ни в коем случае не превышайте маленькой ступеньки, которая находится прямо над линией MAX, рис. 9, в противном случае после приготовления капучино молоко будет продолжать капать из трубки.**
- До начала подачи молока дождитесь включения индикаторной лампы "OK", рис. 10, которая указывает на достижение идеальной температуры для взбивания молока.
- Когда кофе готов, налейте немного кофе (около 60 мл) в достаточно большую чашку и установите ее под трубку бачка с молоком, рис. 11.
- Поверните ручку пара против часовой стрелки по крайней мере на один оборот, рис. 11. Взбитое молоко выйдет из трубки бачка для молока. Если используются чашки небольшого размера, для того, чтобы избежать разбрызгивания молока, необходимо установить колпачок брызговики на трубку бачка с молоком, рис. 12.
- Наполните чашку требуемым количеством взбитого молока.

СОВЕТ: - Для приготовления наилучшего капучино рекомендуем соблюдать следующие пропорции: 1/3 кофе и 2/3 взбитого молока.

- Для того, чтобы прервать подачу молока, поверните по часовой стрелке регулятор пара.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: для того, чтобы молоко было достаточно взбито, до приготовления следующей чашки капучино дождитесь, чтобы загорелась индикаторная лампа OK, рис. 10.

- После приготовления последнего капучино до выключения машины поднимите трубку, через которую вытекает молоко над уровнем оставшегося молока (как показано на рис. 13), поверните регулятор пара против часовой стрелки. В течение нескольких секунд выпускайте пар, затем закройте регулятор, не опуская трубку. Для соблюдения гигиены рекомендуется постоянно производить эту процедуру, чтобы избежать застоя молока во внутренних системах прибора.
- В заключение, чтобы избежать высыхания молока, необходимо сразу же промыть бачок для молока, как описано ниже в параграфе "Очистка устройства для взбивания молока".

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, указанное в таблице, так как во время работы кофе может вылиться.

- Залейте воду в бачок, рис. 4 и НЕ устанавливайте "рафин на пластину с нагревом.
- Положите две мерки кофе (7+7 г) 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 ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) кофе, 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 нагревом, рис. 14. Будьте осторожны, чтобы не обжечься. Нагретая пластина очень горячая.
- Наполните чашку кофе (около 60 мл), переместив ручку подачи кофе слева направо, рис. 14.
- Приготовьте капучино, как рекомендовано в "главе 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 при"отовления 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 любо"о 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 каждо"о использования. Выполните следующее:

- Извлеките бачок с молоком, нажав на рычаг "PRESS" и одновременно приподняв е"о, промойте е"о "орячей водой.
- Снимите устройство для сбивания молока красно"о цвета, нажав на стопор А и одновременно поднимая е"о вверх, рис. 15. Снимите резиновый смеситель, прежде все"о промойте и прочистите под "орячей водой 4 отверстия, указанные на рис. 16 (очистите их при помощи и"олки). 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"о цвета вставлено со щелчком.

Внимание: для обле"чения промывки трубки бачка с молоком можно использовать поставленный в комплекте ершик.

Если такая очистка не производится после каждо"о использования, взбивание молока будет осуществляться плохо, молоко не будет втя"иваться или будет капать из трубки бачка для молока.

Дру"ие виды ухода

- Ре"улярно чистите "рафин, держатель фильтра и несъемный фильтр.
- Для чистки пластиковых частей прибора не используйте растворители или абразивные моющие средства. Для это"о достаточно мя"кой и влажной ткани.
- Периодически снимайте ванночку для сбора капель, слейте ее и промойте.
- **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не по"ружайте прибор в воду.**

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

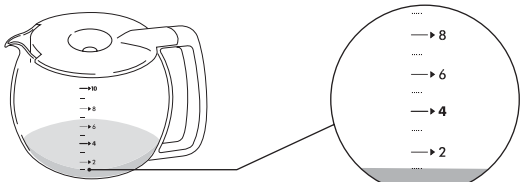
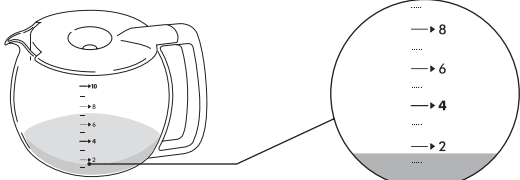
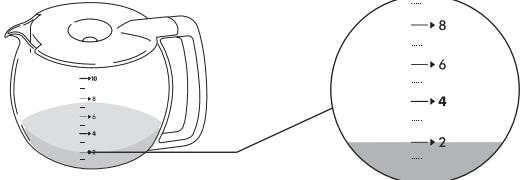
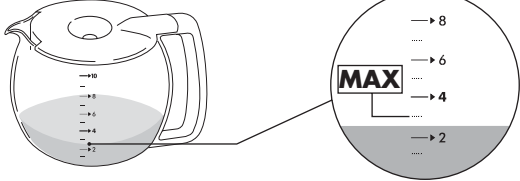
Соли, содержащиеся в воде, со временем вызывают засорение, влияющее на работоспособность кофеварки, увеличивая время, необходимое для при"отовления кофе. Образование накипи зависит от жесткости воды и от частоты использования кофеварки. Для то"о, чтобы обеспечить наилучшую работоспособность, необходимо время от времени удалять накипь. Кофеварка оснащена системой контроля количества накипи.

Ко"да количество накипи становится высоким, начинает ми"ать световой индикатор ON/OFF - это означает, что необходимо производить очистку от накипи. Для удаления накипи выполните следующее:

- извлеките из кофеварки противохлорный фильтр и несъемный фильтр (для то"о, чтобы не за"рязнить их).
- наполните "рафин 4 чашками воды;
- разведите 2 ложки лимонной кислоты (около 30 "), которую можно приобрести в аптеке или продовольственном ма"азине, вылейте полученный раствор в бачок для воды;
- поставьте "рафин на подставку с на"ревом, установите держатель для кофе, не насыпая кофе;
- нажмите кнопку ON/OFF кофеварки для при"отовления количества кофе, эквивалентное двум чашкам;
- 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 (одна полная емкость для кофе для одно"о раза).
- если красный индикатор ON/OFF кофеварки в конце операции будет еще ми"ать, произведите очистку от накипи еще раз.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

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

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
• 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	• Недостаточное споласкивание после удаления накипи	• Промыть кофеварку, как описано в параграфе "ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ".
• Нет пара для приотопления капучино	• В паровом	• Наполнить паровой бойлер водой, как описано в параграфе "ЗАПОЛНЕНИЕ ПАРОВОГО БОЙЛЕРА".
• При приотоплении капучино в молоке не образуется пена	• Молоко недостаточно холодное	• Используйте молоко только при температуре холодильника
	• Трубка для взбивания молока загрязнена	• Тщательно очистите отверстия устройства для сбивания молока, в особенности, указанное буквой В на рис. 16.
• Молоко продолжает выходить и при закрытом регуляторе пара	• Трубка для взбивания молока загрязнена	• Тщательно очистите отверстия устройства для сбивания молока, в особенности, указанное буквой В на рис. 16.