

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:

- A ручка переключателя приготовления кофе эспрессо или подачи пара
- B Индикаторная лампа пара
- C Индикаторная лампа приготовления кофе эспрессо
- D Индикаторная лампа ОК приготовления кофе эспрессо или подачи пара
- E Переключатель включено/выключено кофеварки с фильтром
- F Индикаторная лампа включено/выключено кофеварки с фильтром
- G Дисплей
- H Световой индикатор AUTO (АВТО)
- I Кнопка выбора задержки включения
- J Кнопка для изменения значения минут
- K Кнопка для изменения значения часов
- L Кнопка выбора приготовления 1-5 чашек
- M Световой индикатор 1-5 чашек
- N Бачок с водой для кофе эспрессо
- O Бачок с водой для кофеварки с фильтром
- O1 Футляр для противохлорного фильтра (если есть в комплекте)
- O2 противохлорный фильтр (если есть в комплекте)
- P Переключатель "Flavor System" ("Система привкуса")
- Q Крышка бачка с водой
- R Держатель фильтра для кофеварки с фильтром
- R1 Несъемный фильтр (если есть в комплекте)
- S Flavor System (Система привкуса)
- T Нагреваемая пластина кофеварки с фильтром
- U Пестик для уплотнения кофе
- V Ванночка для сбора капель
- W Подставка для чашек для кофе эспрессо
- X Трубка подачи пара
- Y Устройство для взбивания молока
- Z Сопло
- Z1 Сетка бойлера для приготовления эспрессо
- Z2 Регулятор пара для капучино
- Z3 Фильтр с устройством для взбивания кофейной пенки
- Z4 Держатель фильтра для кофе эспрессо
- Z5 Фильтр для таблеток (если есть в комплекте)
- Z6 Держатель фильтра для таблеток (если есть в комплекте)
- Z7 Мерка для кофе
- Z8 Емкость для приготовления кофе через фильтр

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, вынув вилку и не пытайтесь самостоятельно ее отремонтировать. Для необходимого ремонта обращайтесь только в авторизованный производителем прибора сервисный центр и требуйте использования фирменных запасных частей. Несоблюдение правил, указанных выше может повлиять на надежность работы кофеварки.
- 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 авторизованный 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.
- 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).

ПРОТИВОХЛОРОНЫЙ ФИЛЬТР (ЕСЛИ ЕСТЬ В КОМПЛЕКТЕ)

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

- Достаньте противохлорный фильтр из пластикового пакета и сполосните его под краном.
- Поднимите крышку бачка для воды, извлеките футляр из гнезда, потянув вверх.
- Откройте футляр, нажав на отметки с надписью PUSH (НАЖАТЬ) и осторожно установите в паз фильтр, как показано на рис. 1.
- Закройте футляр и установите его на место в бачок

для воды, предназначенной для кофеварки с фильтром, и нажмите на него до упора.

- Примерно через 80 циклов и в любом случае через шесть месяцев работы противохлорный фильтр должен быть заменен.

КАК ПРИГОТОВИТЬ КОФЕ ЧЕРЕЗ ФИЛЬТР

КАК ОТРЕГУЛИРОВАТЬ ЧАСЫ

Сразу же после подключения к бытовой электросети на дисплее появятся мигающие цифры 00:00.

Для того, чтобы установить время, выполните следующее:

1. Нажмите кнопку HOUR (ЧАСЫ), рис. 2 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 установку времени, подождите 5 секунд и, когда дисплей перестанет мигать, время будет установлено и занесено в память. При необходимости переустановить время нажмите кнопку HOUR и удерживайте ее примерно в течение двух секунд, затем выполните новую установку, как описано в пункте 2. В случае временного прекращения подачи электроэнергии установленное время не удерживается в памяти.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОГО ВКЛЮЧЕНИЯ

Автоматическое включение кофеварки с фильтром можно запрограммировать.

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), рис. 3 и удерживайте ее примерно в течение 2 секунд до тех пор, пока на дисплее не появятся мигающие цифры 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. Через 5 секунд дисплей перестанет мигать и запрограммированное время будет занесено в память;
5. После того, как кофеварка запрограммирована, для того, чтобы кофе был приготовлен в указанное время, достаточно каждый раз нажать кнопку AUTO (на кнопке загорится индикаторная лампа). 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 в пункте 2. Учтите, что после установки времени кофеварка готовит только кофе через фильтр, но не включает режим эспрессо.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ КОФЕ (AUTO SHUT OFF TIME)

Кофеварка запрограммирована производителем для поддержания температуры кофе в течение 2 часов после включения.

Однако, можно изменить это время, действуя следующим образом:

1. Нажмите кнопку ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) кофеварки, рис. 4 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 установки времени подождите 5 секунд, пока дисплей не прекратит мигать, установленное время будет запомнено;
ПРИМЕЧАНИЕ: если устанавливается время 0:00, кофеварка поддерживает температуру кофе неограниченное время.

УСТАНОВКА 1-5 ЧАШЕК

Для того, чтобы улучшить вкусовые качества кофе, когда готовится менее 6 чашек, нажмите кнопку 1-5 чашек, рис. 5. При этом на кнопке загорится индикатор 1-5 чашек.

ПОДГОТОВКА КОФЕВАРКИ С ФИЛЬТРОМ

- Поднимите крышку и извлеките бачок для воды, установленный с правой стороны, рис. 6.
- Наполните бачок свежей и чистой водой до уровня, указанного для того количества чашек, которое необходимо приготовить, не превышая надписи MAX, рис. 7.
- Установите бачок на место в кофеварку, слегка нажав на него, для того, чтобы открыть клапан, находящийся на дне бачка. При желании можно оставить бачок на месте и для его заполнения использовать емкость для приготовления кофе через фильтр, на котором нанесены деления уровня, рис. 8.
- Откройте окошко держателя фильтра, повернув его вправо, рис. 9.
- Установите постоянный фильтр (если есть в комплекте) или бумажный фильтр в держатель, рис. 10.
- Засыпьте в фильтр молотый кофе, используя мерку, прилагаемую к машине, и равномерно распределите его, рис. 11.

Как правило на каждую чашку готовящегося кофе используйте наполненную до краев мерку (примерно 7 грамм), например, возьмите 10 мерок для приготовления 10 чашек.

Тем не менее, количество молотого кофе может варьировать в зависимости от личного вкуса. Пользуйтесь молотым кофе хорошего качества, среднего помола в расфасовках для приготовления кофе в кофеварках с фильтром.

- Закройте окошко держателя фильтра и поставьте на нагреваемую пластину емкость для кофе с одетой крышкой.

- Выберите требуемый привкус кофе, как описано в параграфе "КАК ВЫБРАТЬ ПРИВКУС КОФЕ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ЕГО ЧЕРЕЗ ФИЛЬТР".

Примечание: кофеварка может быть оснащена регулятором привкуса, находящимся в держателе фильтра кофеварки с фильтром, которое удлиняет время заваривания кофе, увеличивая его аромат. Приготовленный таким образом кофе будет иметь интенсивный и наполненный вкус.

- Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ КОФЕВАРКА С ФИЛЬТРОМ, рис. 4, при этом загорится световой индикатор ON (ВКЛ) на самой кнопке и кофеварка начнет готовить кофе. Для того, чтобы приготовить кофе в заданное время, нажмите кнопку AUTO (АВТО), рис. 3, при этом загорится световой индикатор AUTO на самой кнопке.
- Через несколько секунд кофе начнет выходить из кофеварки.

Абсолютно нормальным при выливании кофе является появление пара.

Для того, чтобы кофе после приготовления оставался горячим, поставьте емкость с кофе на нагреваемую пластину и оставьте прибор включенным (лампа приготовления кофе через фильтр будет гореть), температура кофе в емкости будет поддерживаться на нужном уровне.

- Для выключения прибора нажмите на переключатель ВКЛ/ВЫКЛ КОФЕВАРКА С ФИЛЬТРОМ.

КАК ИЗМЕНИТЬ ПРИВКУС КОФЕ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ЕГО ЧЕРЕЗ ФИЛЬТР

При помощи Flavour System (Система привкуса) можно выбрать по собственному вкусу привкус кофе, приготовляемого через фильтр. Поворачивая регулятор привкуса кофе, рис. 12 можно задать кофеварке режим приготовления крепкого привкуса кофе (положение STRONG - КРЕПКИЙ) или слабого (положение LIGHT).

Устройство "Система ароматов" изменяет привкус кофе на более или менее крепкий, а действительный вкус остается неизменным.

КАК ПРИГОТОВИТЬ КОФЕ ЭСПРЕССО НАПОЛНЕНИЯ БАЧКА ВОДОЙ

Поднимите крышку и извлеките бачок для воды, установленный с левой стороны, рис. 13, потянув его вверх. Наполните бачок свежей и чистой водой. Установите бачок на место в кофеварку, слегка нажав на него, для того, чтобы открыть клапан, находящийся на дне бачка.

Можно наполнить бачок проще, не извлекая его, налив воду непосредственно из емкости для сбора кофе.

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

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ УЗЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ

Для приготовления кофе эспresso при необходимой температуре необходимо прогреть кофеварку: для этого рекомендуется повернуть переключатель в положение , рис. 14, по крайней мере за полчаса 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, см. рис. 15, подтолкните его вверх и одновременно резко поверните ручку вправо. Через полчаса приготовьте кофе, следуя процедурам, описанным в следующем параграфе.

Альтернативно, для ускорения разогрева можно выполнить следующее:

1. Включите кофеварку, повернув ручку переключателя в положение , рис. 14 и установите 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. 16 и сразу же поверните ручку переключателя в положение , рис. 17, сливайте воду до погасания индикаторной лампы ОК, затем остановите подачу воды, повернув ручку переключателя в положение , рис. 14.
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 ЭСПРЕССО, ИСПОЛЬЗУЯ ДЕРЖАТЕЛЬ ФИЛЬТРА ДЛЯ МОЛОТОГО КОФЕ

1. После предварительного разогрева кофеварки, как описано в предыдущем параграфе, установите фильтр в держатель для молотого кофе с устройством для взбивания кофейной пенки, убедившись, что ребро входит в специальный зазор, как показано на рис. 18.
2. Если вы хотите приготовить только одну чашку, наполните фильтр с устройством для взбивания кофейной пенки одной меркой для молотого кофе, наполненной до краев и вмещающей около 7 граммов, рис. 19. Если вы готовите две чашки, используйте фильтр и наполните его двумя неполными мерками молотого кофе (около 6+6 граммов). Наполняйте фильтр постепенно, чтобы кофе не высыпался.

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.

Примечание: пользуйтесь кофе хорошего качества и мелкого помола в расфасовках для приготовления кофе эспresso.

3. Равномерно распределите молотый кофе и слегка утрамбуйте его пестиком, рис. 20.

ПРИМЕЧАНИЕ: прессование молотого кофе – важная операция для приготовления вкусного кофе эспresso. 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 выхода воды, резко поверните его, рис. 15.
5. Установите чашку или чашки, лучше, если они будут предварительно нагреты под горячей водой, под носики держателя фильтра, рис. 21.
6. Убедитесь, что горит индикаторная лампа ОК кофе эспresso, рис. 16 (если она выключена, дождитесь ее загорания), затем поверните переключатель в положение , рис. 17 до получения нужного количества кофе. Для окончания подачи переведите переключатель в положение , рис. 14.
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 выбейте кофе, перевернув держатель фильтра, рис. 22.
9. Чтобы выключить кофеварку, поверните ручку переключателя в положение "О", рис. 23.

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

КАК ПРИГОТОВИТЬ ЭСПРЕССО, ИСПОЛЬЗУЯ ДЕРЖАТЕЛЬ ФИЛЬТРА ДЛЯ ТАБЛЕТОК (ЕСЛИ ЕСТЬ В КОМПЛЕКТЕ)

1. Выполните предварительный прогрев кофеварки, как описано в параграфе "ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ УЗЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ". Убедитесь, что держатель фильтра закреплен в кофеварке. Таким образом вы сможете приготовить более горячий кофе. Кроме этого, предварительный нагрев обеспечивает наибольшую непроницаемость уплотнений держателя фильтра.
2. Нажмите кнопку держателя фильтра и вставьте таблетку, установив как можно точнее над фильтром, рис. 24. Для правильной установки таблетки в фильтр не забывайте следовать инструкциям, приведенным на упаковках кофе в таблетках.

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 эспresso самым простым и чистым способом.

3. Установите держатель фильтра в кофеварку, повернув его, как всегда, до упора, рис. 15.

Примечание: для того, чтобы обеспечить надежную установку, обеспечивающую отсутствие стекания

воды с краев держателя, рекомендуется время от времени смазывать нижние части боковых ребер небольшим количеством сливочного или растительного масла (как показано на рис. 25).

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: если держатель фильтра для таблеток используется после держателя фильтра для молотого кофе, необходимо снять остатки, прилипшие к сетке бойлера, рис. 26. Если не произвести такой очистки, при приготовлении кофе в таблетках вода может вытекать через края держателя фильтра для таблеток.

4. Выполните пункты 5, 6, 7 предыдущего параграфа.
5. Для того чтобы вынуть таблетку, нажмите кнопку держателя фильтра и извлеките ее.
6. Чтобы выключить кофеварку, поверните ручку переключателя в положение "О", рис. 23.

КАК ПРИГОТОВИТЬ КАПУЧЧИНО

1. Приготовьте кофе эспresso, как описано в предыдущих параграфах, используя достаточно большие чашки.
2. Поверните ручку переключателя в положение , рис. 27, загорится индикаторная лампа пара , рис. 27.
3. Дождитесь включения индикаторной лампы ОК, рис. 28, которая показывает, что температура бойлера идеальна для подачи пара.
4. Тем временем влейте в емкость примерно 100 г молока на каждый капуччино, который вы хотите приготовить. Молоко должно быть при температуре холодильника (не теплее!). При выборе размеров емкости учтите, что объем молока увеличится в 2 или 3 раза.

ПРИМЕЧАНИЕ: рекомендуется использовать частично снятое молоко при температуре холодильника.

5. Извлеките трубку для взбивания молока, потянув вперед и повернув ее влево, рис. 29, во время операции будьте осторожны, чтобы не коснуться сетки бойлера, которая нагрета. Установите сосуд с молоком под трубку для взбивания молока.
6. Погрузите трубку для взбивания в молоко примерно на 2 см и поверните регулятор пара против часовой стрелки, рис. 30 (поворотом регулятора можно изменять количество пара, который будет выходить из трубки для взбивания молока). При этом молоко увеличивается в объеме и примет вид крема.
7. После достижения требуемой температуры (идеальная температура – 60°C) прервите подачу пара, повернув регулятор пара по часовой стрелке.
8. Налейте взбитое молоко в чашки с кофе эспresso, 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. 30.
2. Одной рукой держите в неподвижном положении

- верхнюю часть, а другой отверните трубку для взбивания молока, повернув ее по часовой стрелке и сняв с сопла, рис. 31.
3. Снимите паровое сопло с трубки подачи.
 4. Тщательно промойте в теплой воде трубку для взбивания молока и паровое сопло.
 5. Убедитесь в том, что два отверстия, указанные на рис. 32 не забиты. При необходимости прочистите их острым предметом.
 6. Установите паровое сопло на паровую трубку, совместив стрелку А с отметкой В, указанные на рис. 33.
 7. Установите трубку для взбивания молока, вставив ее до упора на паровом сопле, добившись совпадения стрелки С и отметки В, как показано на рис. 34 и повернув его затем против часовой стрелки

НАГРЕВ ВОДЫ

1. Включите машину, повернув ручку переключателя в положение , рис. 14;
2. Поместите сосуд под насадку для приготовления капучино;
3. Когда загорится индикаторная лампа ОК, установите ручку переключателя в положение  рис. 17 и одновременно поверните регулятор пара против часовой стрелки, рис. 30 – горячая вода выйдет из трубки для взбивания молока.
4. Для того чтобы остановить выход горячей воды поверните по часовой стрелке регулятор подачи пара и установите ручку переключателя в положение "О".

ЧИСТКА И УХОД

1. Для чистки прибора не используйте растворители или абразивные моющие средства. Для этого достаточно мягкой и влажной ткани.
2. 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.

УХОД ЗА РЕГУЛЯТОРОМ ПРИВКУСА

Для облегчения очистки регулятор привкуса можно извлечь из держателя фильтра (R), выдвинув вверх, рис. 35. Для установки достаточно вставить регулятор привкуса в специальные направляющие, находящиеся на внутренних краях держателя фильтра кофеварки с фильтром.

ОЧИСТКА ДЕРЖАТЕЛЯ ФИЛЬТРА ДЛЯ МОЛОТОГО КОФЕ

Примерно каждые 300 чашек кофе очищайте держатель фильтра для молотого кофе, выполняя следующие операции:

- Извлеките фильтр приспособления для вбивания кофейной пенки из держателя фильтра, рис. 36.
- Отверните пробку приспособления для взбивания кофейной пенки в направлении, указанном стрелкой на самой пробке, рис. 37. Снимите устройство для взбивания кофейной пенки, вытолкнув его в сторону пробки, рис. 38.
- Снимите уплотнение и металлический фильтр, рис. 39.
- Сполосните все детали, и тщательно очистите металлический фильтр под горячей водой, протерев его щеткой, рис. 40. Убедитесь, посмотрев на свет, что отверстия в металлическом фильтре не засорены и, если это произошло, освободите их при помощи острого

предмета, рис. 41.

- Установите фильтр и уплотнение на кольцо из пластика. Обратите внимание на то, что штырек пластикового диска должен быть вставлен в отверстие в уплотнении (отверстие А, рис. 42).
- Установите собранные детали в стальной держатель фильтра, рис. 43, убедившись, что штырек вставлен в отверстие на самом держателе (отверстие В, рис. 43).
- В завершение заверните пробку.

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

ОЧИСТКА ДЕРЖАТЕЛЯ ФИЛЬТРА ДЛЯ ТАБЛЕТОК (ЕСЛИ ЕСТЬ В КОМПЛЕКТЕ)

Примерно каждые 300 чашек кофе очищайте держатель фильтра для таблеток, выполняя следующие операции:

- Нажмите кнопку держателя фильтра и снимите фильтр, рис. 44. Очистите держатель фильтра. Ни в коем случае не пользуйтесь посудомоечной машиной.
- Тщательно промойте фильтр горячей водой, очистив его щеткой. Следите за тем, чтобы отверстия металлического фильтра не были засорены, при необходимости очистите их при помощи острого предмета, рис. 41.
- Установите на место фильтр.

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

УХОД ЗА БОЙЛЕРОМ

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. 45;
- Очистите бойлер влажной тканью, рис. 26;
- Тщательно промойте сетку горячей водой, очистив ее щеткой. Убедитесь, что отверстия в сетке засорены, в противном случае очистите их острым предметом.
- Постоянно протирая, сполосните сеточку под краном
- Установите сетку на место.

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

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ ИЗ КОФЕВАРКИ ЭСПРЕССО

Каждые 300 порций кофе рекомендуется производить очистку кофеварки от накипи. Рекомендуется использовать химикаты, пригодные для снятия накипи из кофеварок эспрессо, имеющиеся в продаже. Если такие химикаты недоступны, можно выполнить следующее:

1. Наполните бачок для воды кофеварки эспрессо 1 литром воды;
2. Растворите в ней 2 ложки лимонной кислоты (около 30 г), которую можно приобрести в аптеке или продовольственном магазине;
3. Поверните ручку переключателя в положение  и дождитесь загорания лампы ОК.
4. Убедитесь, что держатель фильтра снят и установите сосуд под сетку бойлера кофеварки;
5. Поверните ручку переключателя в положение , рис. 17 и слейте половину раствора, находящегося в

бачке. Затем прекратите слив, повернув переключатель в положение "О", рис. 23.

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.
8. Поверните ручку переключателя в положение  и сливайте воду до тех пор, пока бачок не станет абсолютно пустым.
9. Поверните ручку переключателя в положение  и еще раз повторите операции 7 и 8.

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

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ ИЗ КОФЕВАРКИ С ФИЛЬТРОМ

Соли, содержащиеся в воде, во времени вызывают такие засорения, которые мешают правильной работоспособности кофеварки.

Кофеварка оснащена системой контроля количества накипи. Когда количество накипи становится высоким, начинает мигать световой индикатор ON/OFF - это означает, что необходимо производить очистку от накипи.

Очистка производится при помощи специальных препаратов для кофеварок, имеющих в продаже. Если такие химикаты недоступны, можно выполнить следующее:

1. В емкость для сбора кофе налейте 4 чашки воды.
2. Разведите 2 ложки лимонной кислоты (около 30 г), которую можно приобрести в аптеке или продовольственном магазине, вылейте полученный раствор в бачок для воды кофеварки с фильтром;
3. Поставьте емкость на нагреваемую подставку.
4. Нажмите  переключатель ВКЛЮЧЕНА/ВЫКЛЮЧЕНА кофеварки с фильтром и слейте одну чашку, а затем выключите прибор.
5. Оставьте раствор в кофеварке на 15 минут. Повторите операции 4 и 5 еще раз.
6. Включите кофеварку и полностью слейте воду из бачка.
7. Не менее трех раз (3 полных бачка для воды) сполосните кофеварку, залив только воду.

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

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ
Удлинилось время выливания кофе через фильтр	Кофеварка должна быть очищена от накипи.	Выполните удаление накипи, как описано в параграфе "УДАЛЕНИЕ НАКИПИ ИЗ КОФЕВАРКИ С ФИЛЬТРОМ".
Кофе, приготовлено через фильтр или у эспрессо кислый привкус	Недостаточное споласкивание после удаления накипи	Сполосните кофеварку как описано в параграфе "УДАЛЕНИЕ НАКИПИ ИЗ КОФЕВАРКИ С ФИЛЬТРОМ" или "УДАЛЕНИЕ НАКИПИ ИЗ КОФЕВАРКИ ЭСПРЕССО"
Кофе эспрессо холодный	Индикаторная лампа OK espresso не горит в момент, когда нажимается выключатель подачи кофе.	Дождитесь включения индикаторной лампы OK кофе эспрессо.
	Не произведен предварительный нагрев кофеварки.	Выполните предварительный нагрев кофеварки, как описано в параграфе "ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ УЗЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ"
	Чашки предварительно не подогреты.	Нагрейте чашки, сполоснув их горячей водой.
Кофе эспрессо не выходит из кофеварки	Недостаточное количество воды в бачке	Наполните бачок с водой
	Засорены отверстия носиков держателя фильтра	Очистите отверстия носиков
Кофе эспрессо каплями стекает с краев держателя фильтра, а не течет из отверстий	Плохо вставлен держатель фильтра	Правильно установите держатель и поверните его до упора
	Уплотнение бойлера эспрессо потеряло эластичность	Замените уплотнение бойлера эспрессо в сервисном центре
	Засорены отверстия носиков держателя фильтра	Очистите отверстия носиков
Повышенный шум насоса	В бачке нет воды	Наполните бачок
Пенка на кофе светлого цвета (кофе быстро вытекает из носика)	Молотый кофе плохо спрессован.	Спрессуйте сильнее молотый кофе.
	Недостаточное количество молотого кофе.	Увеличьте количество кофе
	Крупный помол кофе	Используйте только кофе с помолом для кофе эспрессо
Пенка на кофе темного цвета (кофе медленно вытекает из носика)	- Слишком сильно спрессован молотый кофе - Слишком большое количество молотого кофе. - Сетка бойлера засорена - Помол кофе слишком мелкий	- Меньше прессуйте кофе - Уменьшите количество молотого кофе. - Выполните очистку, как указано в главе "ОЧИСТКА СЕТКИ БОЙЛЕРА ЭСПРЕССО" - Используйте только кофе с помолом для кофеварок эспрессо
При приготовлении капучино в молоке не образуется пена	• Молоко недостаточно холодное • Насадка для приготовления капучино загрязнена	- Используйте молоко только при температуре холодильника - Тщательно очистите отверстия трубки для взбивания молока, как указано в параграфе "ОЧИСТКА ТРУБКИ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ МОЛОКА"