

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

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (см. рис. на стр. 3)

На страницах инструкций используется следующие обозначения:

- A** ручка переключателя приготовления кофе эспрессо или подачи пара
- B** Индикаторная лампа пара
- C** Индикаторная лампа кофеварки эспрессо
- D** Индикаторная лампа ОК кофеварки эспрессо или подачи пара
- E** Переключатель включено/выключено кофеварки с фильтром
- F** Индикаторная лампа включено/выключено кофеварки с фильтром
- G** Бачок для воды кофеварки эспрессо
- H** Бачок для воды кофеварки с фильтром
- I** Переключатель "Система вкуса" (Flavour system) кофеварки с фильтром
- J** Крышка бачка с водой
- K** Держатель фильтра кофеварки с фильтром
- K1** Регулятор вкуса
- K2** Несъемный фильтр (если предусмотрен)
- L** Нагреваемая подставка кофеварки с фильтром
- M** Пестик
- N** Ванночка для сбора капель
- O** Подставка для чашек кофеварки эспрессо
- P** Трубка подачи пара
- P1** Устройство для взбивания молока
- P2** Сопло
- Q** Сетка бойлера кофеварки эспрессо
- R** Регулятор пара для капучино
- S** Мерка для кофе
- T** Фильтр для большой порции молотого кофе, 2 дозы
- U** Держатель фильтра кофеварки эспрессо
- V** Маленький фильтр для молотого кофе, 1 доза или таблетка (если предусмотрено)
- W** 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 ее 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 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.
- Убедитесь в том, что прибор не служит детям игрушкой.
- В случае неисправности или неработоспособности кофеварки выключите ее, вынув вилку 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 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 10А 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 ЧЕРЕЗ ФИЛЬТР ПОДГОТОВКА КОФЕВАРКИ С ФИЛЬТРОМ

- Поднимите крышку и извлеките бачок для воды, установленный с правой стороны, рис. 1.
- Наполните бачок свежей и чистой водой до уровня, указанного для того количества чашек, которое необходимо приготовить, не

- превышая надписи MAX, рис. 2.
 - 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 указания уровня, рис. 3.
 - Откройте окошко держателя фильтра, повернув его вправо, рис. 4.
 - Установите постоянный фильтр (если предусмотрен) или бумажный фильтр в держатель, рис. 5.
 - Засыпьте в фильтр молотый кофе, используя мерку, прилагаемую к машине, и равномерно распределите его, рис. 6.
- Как основное правило на каждую чашку приготавливаемого кофе используйте наполненную до краев мерку (примерно 7 грамм), например, возьмите 10 мерок для приготовления 10 чашек.**
- Закройте окошко держателя фильтра и подставьте на нагреваемую подставку емкость для кофе с одетой крышкой.
 - Выберите желаемый аромат кофе, как описано в параграфе "КАК ВЫБРАТЬ АРОМАТ КОФЕ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ЕГО ЧЕРЕЗ ФИЛЬТР".

Примечание: кофеварка может быть оснащена регулятором вкуса, находящимся в держателе фильтра кофеварки с фильтром, который увеличивает время заваривания кофе, повышая его аромат. Приготовленный таким образом кофе будет иметь интенсивный и наполненный вкус.

- Нажмите на выключатель КОФЕВАРКА С ФИЛЬТРОМ ВКЛЮЧЕНА/ВЫКЛЮЧЕНА, рис. 7. Лампа индикации ВКЛЮЧЕНИЯ КОФЕВАРКИ С ФИЛЬТРОМ, расположенная над выключателем указывает, что кофеварка с фильтром работает.
- 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 подставку и оставьте прибор включенным (лампа работы кофеварки с фильтром остается гореть), температура кофе в емкости будет поддерживаться на нужном уровне.

- Для выключения прибора нажмите на переключатель КОФЕВАРКА С ФИЛЬТРОМ ВКЛЮЧЕНА/ВЫКЛЮЧЕНА.

КАК ВЫБРАТЬ АРОМАТ КОФЕ В КОФЕВАРКЕ С ФИЛЬТРОМ

При помощи "Системы ароматов" можно выбрать по собственному вкусу аромат кофе, приготавливаемого через фильтр. Поворачивая регулятор аромата кофе, рис. 8, можно задать кофеварке режим приготовления крепкого

кофе (положение КРЕПКИЙ – STRONG) или слабого (положение СЛАБЫЙ - LIGHT).

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

КАК ПРИГОТОВИТЬ КОФЕ ЭСПРЕССО, НАПОЛНЕНИЕ БАЧКА С ВОДОЙ

Поднимите крышку и извлеките бачок для воды, установленный с левой стороны, рис. 1, 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 какой-либо емкости.

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.

РАЗОГРЕВ УЗЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ

Для приготовления кофе эспresso при требуемой температуре необходимо прогреть прибор: для этого не менее, чем за полчаса до варки кофе рекомендуется повернуть ручку регулятора в положение , рис. 9.

убедившись, что держатель фильтра установлен в кофеварку (не забудьте удостовериться, что регулятор подачи пара закрыт). Для того, чтобы установить держатель фильтра, поместите его под сетку бойлера ручкой влево, подтолкните его вверх и одновременно резко поверните ручку вправо, см. рис. 10. 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. 9 и установите держатель фильтра, не наполняя его молотым кофе.
2. Поместите под держатель фильтра чашку. Используйте ту же чашку, в которую будете наливать горячий кофе, чтобы разогреть ее.
3. Дождитесь загорания лампы ОК, рис. 11 и сразу же поверните ручку переключателя в положение , рис. 12, сливайте воду до погасания индикаторной лампы ОК, затем остановите подачу воды, повернув ручку переключателя в положение , рис. 9.
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 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. 9. 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, наполненной до краев и вмещающей около 7 граммов, рис. 10. Если вы готовите две чашки, наполните фильтр двумя неполными мерками молотого кофе (около 6+6 граммов).

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

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: для того, чтобы кофеварка работала правильно, до того, как положить кофе в держатель фильтра, не забудьте убедиться, что фильтр очищен от молотого кофе, использовавшегося при предыдущей варке.

3. Равномерно распределите молотый кофе и слегка утрамбуйте его пестиком, рис. 15.

ПРИМЕЧАНИЕ: прессование молотого кофе – важная операция для приготовления вкусного кофе эспрессо. 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 она будет светлой.

4. При необходимости снимите излишек кофе с краев держателя фильтра и установите его на кофеварку: для того, чтобы избежать выхода воды, резко поверните его, рис. 10.
5. Под носики держателя фильтра, рис. 16, установите чашку или чашки, лучше, если они будут предварительно нагреты под горячей водой.
6. Убедитесь, что горит индикаторная лампа ОК кофеварки эспрессо, рис. 11 (если она выключена, дождитесь ее загорания), затем поверните переключатель в положение , рис. 12, до получения нужного количества кофе. Для окончания подачи переведите переключатель в положение , рис. 9.
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. 17.

9. Чтобы выключить кофеварку, поверните ручку переключателя в положение "О", рис. 18.

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. 9.
3. Разместите таблетку, как можно выше над фильтром, рис. 15. 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. 6.
5. Выполните пункты 5, 6 и 7 предыдущего параграфа.

КАК ПРИГОТОВИТЬ КАППУЧЧИНО

1. Приготовьте кофе, как описано в предыдущих параграфах, используя достаточно большие чашки.
2. Поверните  ручку переключателя в положение , рис. 22, загорится индикаторная лампа пара , рис. 22.
3. Дождитесь включения индикаторной лампы ОК, рис. 11, которая показывает, что температура бойлера идеальна для подачи пара.
4. Тем временем налейте в емкость примерно 100 г молока на каждый капучино, который вы хотите приготовить. Молоко должно иметь температуру 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. 23, 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. 24 (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 эспрессо, приготовленного, как описано выше. Капучино готов, положите по вкусу сахар и, если захотите, присыпьте поверхность шоколадным порошком.

Примечание: если нужно приготовить несколько чашек капучино, необходимо сначала приготовить все чашки с кофе, а затем взбить молоко для всех капучино.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: каждый раз после использования очищайте трубку для взбивания молока. Выполните следующее:

1. Несколько секунд выпускайте пар, повернув ручку регулятора пара, рис. 24.
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. 25.
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. 26, не забиты. При необходимости прочистите их острым предметом.
6. Установите паровое сопло на паровую трубку, с усилием вставив и повернув, рис. 27.
7. Установите устройство для сбивания молока, вставив и повернув против часовой стрелки, рис. 28.

НАГРЕВ ВОДЫ

1. Включите прибор, повернув ручку переключателя в положение , рис. 11.
2. Поместите сосуд под трубку для взбивания молока.
3. Когда загорится индикаторная лампа ОК, установите ручку переключателя в положение , рис. 12 и одновременно поверните регулятор пара против часовой стрелки, рис. 24, 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.

ОЧИСТКА РЕГУЛЯТОРА ВКУСА

Для легкой очистки регулятора вкуса можно извлечь его из держателя фильтра (К), выдвинув вверх, рис. 28. Для установки на место достаточно вставить регулятор вкуса сверху в специальные направляющие.

ОЧИСТКА ДЕРЖАТЕЛЯ ФИЛЬТРА ДЛЯ МОЛОТОГО КОФЕ

Примерно каждые 300 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. 29, в направлении указанном стрелкой на самой пробке.
 - Снимите устройство для взбивания кофейной пенки, вытолкнув его в сторону пробки.
 - Снимите уплотнение, рис. 33.
 - Сполосните все детали, и тщательно очистите металлический фильтр под горячей водой, протерев его щеткой, рис. 30. Следите за тем, чтобы отверстия металлического фильтра не были засорены, при необходимости очистите их при помощи острого предмета, рис. 31.
 - Установите фильтр и уплотнение на кольцо из пластика, как показано на рис. 32. Обратите внимание на то, что штырек пластикового диска должен быть вставлен в отверстие в уплотнении, указанное стрелкой на рис. 32.
 - Установите собранные детали в стальной держатель фильтра, рис. 33, убедившись, что штырек вставлен в держатель (см. стрелку на рис. 33).
 - В завершение заверните пробку, рис. 34.
- 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 фильтр сеточки бойлера эспрессо, рис. 35;
- Тщательно промойте сеточку горячей водой, очистив ее щеткой.
- Убедитесь, что отверстия не засорены, в противном случае очистите их при помощи иглы.

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

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ ИЗ КОФЕВАРКИ ЭСПРЕССО

Каждые 200 порций кофе рекомендуется производить очистку кофеварки от накипи. Рекомендуется использовать химикаты, пригодные для снятия накипи в кофеварке эспрессо, имеющиеся в продаже. Если такие химикаты недоступны, можно выполнить следующее:

1. Наполните бачок для воды 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. 12 и слейте половину раствора, находящегося в бачке. Затем прекратите слив, повернув переключатель в положение "О", рис. 18.
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. Каждые 40 порций кофе рекомендуется производить очистку кофеварки от накипи. Очистка производится при помощи специальных препаратов для кофеварок, имеющихся в продаже. Если такие химикаты недоступны, можно выполнить следующее:

1. В емкость для сбора кофе налейте 4 чашки воды.
2. Растворите в ней 2 ложки лимонной кислоты (около 30 г), которую можно приобрести в аптеке или продовольственном магазине.
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.

НЕИСПРАВНОСТИ	ПРИЧИНЫ ВОЗМОЖНЫЕ	РЕШЕНИЯ
Удлинилось время выливания кофе через фильтр	Кофеварка должна быть очищена от накипи	Удалите накипь, 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 ОК не горит в момент, когда нажимается выключатель подачи кофе	Дождитесь включения индикаторной лампы ОК кофе эспрессо
	Не произведен предварительный нагрев кофеварки	Выполните предварительный нагрев кофеварки, как описано в параграфе "Предварительный нагрев 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.
	Отверстия носиков держателя фильтра засорены	Очистите отверстия носиков
Повышенный шум насоса.	В бачке отсутствует вода	Наполните бачок
Пенка на кофе светлого цвета (кофе быстро вытекает из носика)	Плохо спрессован молотый кофе	Сильнее спрессуйте 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	Меньше прессуйте кофе
	Слишком большое количество молотого кофе	Уменьшите количество молотого кофе.
	Сетка бойлера засорена Помол кофе слишком мелкий	Выполните очистку, как указано в главе "Очистка сетки бойлера кофеварки эспрессо" Используйте только кофе с помолом для кофе эспрессо
При приготовлении капучино в молоке не образуется пена	Молоко недостаточно холодное	Используйте молоко только при температуре холодильника
	Трубка для взбивания молока загрязнена	Тщательно очистите отверстия трубки для взбивания молока, как указано в параграфе "Очистка трубки для взбивания молока"