

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 используются следующие обозначения:

1. Шнур электропитания
2. Трубка подачи пара
3. Брызговик
4. Ванночка для сбора капель
5. Сетка бойлера для кофе экспрессо
6. Пластина с нагревом
7. Переключатель включено/выключено кофе экспрессо и капучино
8. Переключатель включено/выключено кофеварки с фильтром
9. Световой индикатор приготовления кофе через фильтр
10. Световой индикатор включено/выключено кофе экспрессо и капучино
11. Малый графин для кофе экспрессо
12. Переходник на две чашки кофе экспрессо
13. Мерка
14. Держатель фильтра кофе экспрессо
15. Фильтр кофе экспрессо
16. Держатель фильтра кофеварки с фильтром
17. Большой графин для кофеварки с фильтром
18. Переключатель "Vario system" аромата кофе экспрессо
19. Переключатель "flavour system" аромата кофеварки с фильтром
20. Бачок для воды для кофеварки с фильтром (съемный)
21. Крышка бачка для воды
22. Бойлер кофе экспрессо
23. Пробка бойлера
24. Регулятор подачи пара
25. Устройство Flavor savor
26. Фильтр для кофеварки с фильтром

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прибор изготовлен для "приготовления кофе" и для "разогрева напитков". Проявляйте осторожность, чтобы не обжечься струями воды или пара или при использовании прибора не по назначению.
- Прибор должен использоваться только в бытовых целях. Любой другой вид эксплуатации рассматривается как несоответствующий и потому опасный.
- Производитель не может нести ответственность за возможный ущерб, вызванный несоответствующей, ошибочной и неправильной эксплуатацией.

- Во время использования не касайтесь нагретых частей прибора. Пользуйтесь прихватами и перчатками.
- Не касайтесь прибора мокрыми или влажными руками, или если у вас влажные ноги.
- Без должного надзора использование прибора не может быть разрешено детям или недееспособным людям.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- В случае неисправности или неработоспособности прибора выключите его, вынув вилку. Для необходимого ремонта обращайтесь только в авторизованный производителем прибора сервисный центр и требуйте использования оригинальных запасных частей. Несоблюдение правил, указанных выше, может повлиять на надежность работы прибора.

УСТАНОВКА

- 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 они являются потенциальными источниками опасности.
- Поставьте кофеварку на рабочую поверхность вдали от краев с водой, мойки и источников тепла.
- После установки прибора на рабочую поверхность убедитесь, что по бокам и сзади осталось примерно 5 см свободного места и не менее 20 см свободного пространства над ним.
- Ни в коем случае не устанавливайте кофеварку в помещениях, где температура может опуститься до 0°C или ниже (если вода замерзнет, прибор может быть поврежден).
- 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.
- 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.

КАК ПОДГОТОВИТЬ КОФЕВАРКУ С ФИЛЬТРОМ

- Поднимите крышку и извлеките бачок для воды, рис. 1.
- Залейте свежую и чистую воду до достижения уровня, необходимого для приготовления выбранного количества чашек кофе, рис. 2.
При желании можно оставить бачок в приборе и наполнить его из графина для кофеварки с фильтром, на который нанесены метки уровня, рис. 3.
- Установите бачок в кофеварку, слегка нажав на него.
- Откройте держатель фильтра, повернув его вправо, рис. 4, потянув за специальную ручку.
- Установите фильтр в держатель, рис. 5.
- Засыпьте в фильтр молотый кофе, используя мерку, прилагаемую к машине, и равномерно распределите его, рис. 6.
В качестве общего правила, используйте мерку, наполненную молотым кофе (около 7 г) для приготовления 1 чашки (например, для приготовления 10 чашек потребуется 10 мерок).
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 крышку и подставьте на подставку с подогревом графин, накрытый крышкой.
- Выберите требуемый аромат кофе, как описано в параграфе "КАК ВЫБРАТЬ АРОМАТ КОФЕ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ЕГО ЧЕРЕЗ ФИЛЬТР".
- Нажмите выключатель включено/выключено кофеварки с фильтром, рис. 7.
Над переключателем загорится индикаторная лампа 9.
- Через несколько секунд кофе начнет выходить из кофеварки.
Абсолютно нормальным при выливании кофе является появление небольшого количества пара.
- Если после того, как кофе налит кнопка включено/выключено кофеварки с фильтром остается нажатой и графин установлен на нагреваемую пластину, температура кофе будет поддерживаться на идеальном уровне.

КАК ИЗМЕНИТЬ ПРИВКУС КОФЕ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ЕГО ЧЕРЕЗ ФИЛЬТР

Повернув ручку переключателя Flavour System, рис. 8, можно подготовить прибор для получения кофе с сильным послевкусием (положение STRONG) либо слабым (положение LIGHT). Устройство Flavour System изменяет послевкусие кофе на более или менее сильное, а действительный вкус остается неизменным.

КАК ПОДГОТОВИТЬ КОФЕВАРКУ ЭКСПРЕССО

1. Отверните пробку бойлера, повернув ее против часовой стрелки.
2. Наполните малый графин для кофе экспрессо количеством воды, рис. 9, необходимым для приготовления требуемого количества чашек кофе, используя указания уровня, нанесенные на стороне WATER LEVEL графина (см. таблицу в конце текста).
3. Налейте воду в бойлер, рис. 10.
4. Заверните пробку бойлера, повернув ее с усилием по часовой стрелке.
5. Вставьте фильтр для кофеварок с фильтром в держатель, рис. 11.
6. Наполните фильтр молотым кофе, соблюдая количество, указанное в таблице, приведенной в конце текста, и равномерно распределите его, не прессуя, рис. 12.
Важно использовать кофе хорошего качества и среднего помола, чтобы избежать засорения фильтра, когда кофе будет заливаться.
7. При необходимости снимите излишек кофе с краев держателя фильтра, рис. 13.
8. Для того, чтобы установить держатель фильтра, поместите его под сетку бойлера ручкой влево, см. рис. 14, подтолкните его вверх и одновременно резко поверните ручку вправо. **Поверачивайте только до упора.**
9. Установите малый графин для кофе экспрессо под держатель фильтра, рис. 15. Убедитесь, что носики держателя фильтра находятся в отверстиях крышки графина.
10. Поверните переключатель Vario System в зависимости от типа кофе, который вы хотите приготовить: "LIGHT" для слабого послевкусия кофе, "STRONG" для сильного, рис. 16.
11. Убедитесь, что ручка подачи пара закрыта, повернув ее по часовой стрелке.
12. Нажмите выключатель включено/выключено кофеварки экспрессо. Индикаторная лампа, которая загорится над переключателем указывает, что кофеварка для кофе экспрессо работает, рис. 17.

13. Примерно через две минуты кофе эспрессо начнет выливаться из носиков держателя фильтра, рис. 18.

Внимание: для того, чтобы избежать выброса пара ни в коем случае не снимайте фильтр, когда кофе наливается в чашку.

14. Когда кофе перестанет вытекать из держателя фильтра, нажмите переключатель включено/выключено для того, чтобы выключить кофеварку.

15. Перелейте кофе в чашки.

16. Для того, чтобы удалить использованный кофе, снимите держатель фильтра. Заблокируйте фильтр при помощи специального рычага, находящегося на ручке фильтра и выбейте кофе, перевернув держатель фильтра, рис. 19.

Внимание: До того как снять держатель фильтра, чтобы избежать выброса пара, необходимо стравить его остатки из бойлера, полностью повернув регулятор пара, рис. 20.

ПРИМЕЧАНИЕ: для обеспечения безопасности, когда бойлер нагрет, невозможно отвернуть пробку, которая начинает прокручиваться.

Если по какой-либо причине необходимо отвернуть ее, следует выпустить пар из бойлера при помощи регулятора пара, как описано в предыдущем пункте.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЕРЕХОДНИК НА ДВЕ ЧАШКИ

Переходник должен использоваться каждый раз, когда необходимо налить кофе непосредственно в чашки, а не в малый графин. Для того, чтобы установить, достаточно вставить его в нижнюю часть стакана держателя фильтра, рис. 21.

Внимание: перед первым использованием машины необходимо промыть все аксессуары и внутренние контуры машины следующим образом:

- **КОФЕВАРКА С ФИЛЬТРОМ:** приготовьте не менее двух полных графинов, не используя молотый кофе (следуя указаниям параграфа "КАК ПОДГОТОВИТЬ КОФЕВАРКУ С ФИЛЬТРОМ").
- **КОФЕВАРКА ЭСПРЕССО:** сделайте не менее четырех капучино, не используя молотый кофе и пользуясь водой вместо молока (следуя указаниям параграфа "КАК ПРИГОТОВИТЬ КАПУЧЧИНО").

КАК ПОДГОТОВИТЬ КАПУЧЧИНО

- Для приготовления двух капучино сделайте два кофе, как описано в параграфе "Как приготовить кофе эспрессо", с пункта 1 по пункт 11, используйте количество воды, необходимое для приготовления 2 кофе капучино в соответствии с таблицей, приведенной в конце текста. Обратите внимание, что количество воды для приготовления капучино больше, чем количество воды необходимое для кофе - вода используется также и для приготовления пара для взбивания молока.
- Приготовьте кофе в мелкую емкость. Когда кофе с наиболее темным цветом, который находится под более светлым слоем крема, достигнет уровня 2 со стороны УРОВЕНЬ КОФЕ (COFFEE LEVEL) мелкой емкости, рис. 22, установите переключатель "Варио система" (Vario system) в положение "капучино" (cappuccino), рис. 16. Эта операция должна выполняться с повышенным вниманием: если уровень кофе превысит уровень 2, не останется достаточного количества пара для взбивания молока.
- Налейте кофе в две достаточно большие чашки.
- Налейте в емкость около 100 г молока на каждую чашку капучино, который вы хотите приготовить. **Необходимо использовать свежее молоко, не кипяченое и прежде всего не горячее.** При выборе размера емкости учтите, что объем молока увеличится в два или три раза.
- Погрузите трубку для взбивания примерно на 5 мм в молоко, рис. 23 и поверните регулятор подачи пара против часовой стрелки, рис. 20 (большим или меньшим поворотом регулятора можно изменять количество пара, который выходит из трубки). При этом молоко начинает увеличиваться объеме и примет взбитый вид.
- Когда объем молока будет удвоен, погрузите глубже устройство для взбивания молока и продолжайте нагревать молоко рис. 24. Закройте регулятор только после полного выхода пара из бойлера. Благодаря этому вы избежите попадания молока в трубку для подачи пара.
- Нажмите на выключатель ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF espresso/cappuccino) эспрессо/капучино и выключите прибор.
- Медленно добавляйте в кофе взбитое молоко, пользуясь ложкой, затем для того, чтобы

получить превосходный капучино насыпьте на поверхность немного какао в порошке.

- Для приготовления 4 чашек капучино необходимо повторить предыдущие операции, обращая внимание на количество воды и молотого кофе, приведенные в таблице в конце текста. До установки переключателя "Варио система" (Vario system) в положение "капучино" приготовьте кофе в емкости до достижения до уровня 4 со стороны УРОВЕНЬ КОФЕ (COFFEE LEVEL), как показано на рис. 25.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: после использования трубка для взбивания молока должна быть очищена. Выполните следующее:

- Отверните устройство для взбивания молока, повернув его по часовой стрелке, рис. 26, и тщательно промойте в теплой воде;
- Убедитесь в том, что три отверстия устройства для взбивания молока указанные на рис. 27 не засорены. При необходимости прочистите их острым предметом.
- Очистите трубочку подачи пара, проявляя осторожность, чтобы не обжечься.
- Заверните на место устройство для взбивания молока.

ОЧИСТКА И УХОД

- До выполнения любой операции по уходу кофеварка должна остыть и должна быть отключена от электроэнергии.
- Ни в коем случае не погружайте кофеварку в воду - это электроприбор.
- Для чистки прибора не используйте растворители или абразивные моющие средства. Для этого достаточно мягкой и влажной ткани.
- Сполосните все детали, и горячей водой тщательно очистите металлический фильтр, протерев его щеткой, рис. 28. Убедитесь, что все отверстия металлического фильтра свободны, в противном случае очистите их булавкой, см. рис. 29.
- Периодически контролируйте устройство Flavor savor, извлеките его вверх из держателя фильтра, рис. 30. После тщательной очистки вставьте его на место, рис. 30.

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Из-за продолжительного нагрева воды, используемой для приготовления кофе, со временем во внутренних контурах образуется накипь. Каждые 2-6 месяцев (в зависимости от жесткости воды и частоты использования) рекомендуется очищать кофеварку экспрессо. Выполните следующее:

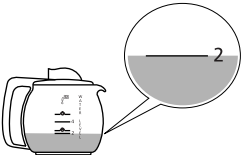
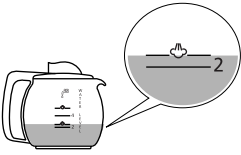
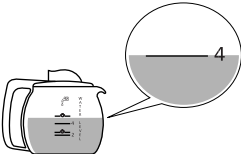
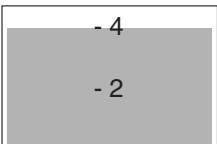
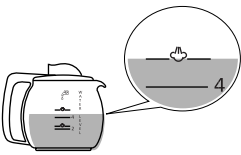
1. Наполните малый графин для кофе экспрессо до уровня 4 со стороны WATER LEVEL;
2. Растворите 1 ложку лимонной кислоты (около 15-20 г), которую можно приобрести в аптеке.
3. Залейте раствор в бойлер и заверните пробку;
4. Убедитесь, что регулятор пара закрыт и установите держатель фильтра;
5. Установите малый графин под держателем фильтра для кофе экспрессо;
6. Установите переключатель Vario System в положение "LIGHT" и включите кофеварку;
7. Через несколько минут раствор начнет выходить из кофеварки. Время от времени поворачивайте регулятор пара и сливайте немного раствора из трубки бачка для молока.
8. Когда весь раствор будет слит, выключите прибор и дайте ему остыть.
9. Для того, чтобы удалить остатки раствора, повторите, по крайней мере, два раза описанные операции с п.1 до п.8, используя только воду (не растворяя лимонную кислоту).

Каждые приготовленные 40 графинов (в зависимости от жесткости воды и частоты использования) рекомендуется очищать кофеварку с фильтром. Выполните следующее:

1. Наполните графин свежей и чистой водой до уровня, соответствующего 4 чашкам;
2. Растворите в ней 2 ложки лимонной кислоты (около 30 г), которую можно приобрести в аптеке;
3. Налейте раствор в бачок и вставьте его в кофеварку;
4. Выньте фильтр из держателя (чтобы его не загрязнить);
5. Поставьте графин с крышкой на нагреваемую пластину;
6. Нажмите переключатель включено/выключено кофеварки с фильтром и слейте чашку раствора в графин, а затем выключите кофеварку;
7. Оставьте раствор в кофеварке на один час;
8. Включите прибор и слейте остатки раствора;

9. Не менее трех раз (3 полных бачка для воды) сполосните кофеварку, залив только воду (без молотого кофе).

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

Приготовление	Количество воды в малом графине, заливаемой в паровой бойлер (сторона WATER LEVEL)	Количество кофе, помещаемого в фильтр
2 кофе		
2 капучино		
4 кофе		
4 капучино		

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ
Кофе эспрессо не выходит из кофеварки	• Слишком мелкий помол кофе • Засорены отверстия носиков держателя фильтра • Фильтр засорен	• Используйте кофе со средним помолом или предназначенный для кофеварки мока • Очистите отверстия носиков • Аккуратно очистите фильтр и его отверстия при помощи острого предмета, см. рис. 29.
При приготовлении капучино в молоке не образуется пена	• Молоко недостаточно холодное • Насадка для взбивания молока загрязнена	• Пользуйтесь частично снятым молоком (лучше полностью снятым) и при температуре холодильника. • Тщательно прочистите отверстия насадки для взбивания молока.
Удлинилось время выливания кофе через фильтр	• Кофеварка должна быть очищена от накипи	• Очистите от накипи, как описано в параграфе "Очистка от накипи".
У кофе кислый вкус	• Кофеварка недостаточно промыта	• Сполосните кофеварку, как описано в параграфе "Очистка от накипи".