

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

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

(см. стр. 3)

На страницах инструкции используются следующие обозначения:

- 1 Площадка для нагрева чашек
- 2 Расцепляющая защелка
- 3 Бачок для молока
- 4 Блокировочные салазки
- 5 Рычаг регулировки уровня пены
- 6 Крышка эмульсионной камеры
- 7 Крышка бачка для молока
- 8 Бачок с водой
- 9 Шнур электропитания
- 10 Решетка для установки чашек
- 11 Ванночка для сбора капель
- 12 Сетка бойлера
- 13 Пестик для уплотнения
- 14 Дозатор
- 15 Держатель фильтра для кофе
- 16 Фильтр для большой порции молотого кофе, 2 дозы
- 17 Маленький фильтр для молотого кофе, 1 доза или таблетка (если предусмотрено)
- 18 Кнопка ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ)
- 19 Кнопка подачи кофе
- 20 Кнопка IFD
- 21 Индикаторная лампа кнопки ON/OFF
- 22 Индикаторная лампа OK готовности кофе
- 23 Индикаторная лампа IFD
- 24 Ершик для очистки

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Кофеварка изготовлена для "приготовления кофе экспрессо" 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 они 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 прибора 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 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 прибора.
- 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 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, прибор может быть поврежден).

КАК ПРИГОТОВИТЬ КОФЕ ЭКСПРЕССО НАПОЛНЕНИЯ БАЧКА ВОДОЙ

Достаньте бачок, потянув его в сторону и одновременно подняв трубки, по которым вода поступает в кофеварку, рис. 1.

Сполосните его и наполните свежей водой, рис.

2. Контроль уровня воды облегчается благодаря шарик-поплавок. Установите бачок на место, погрузив трубки в воду, рис. 3.

Можно наполнить бачок проще, частично выдвинув его, чтобы налить воду прямо из графина.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ УЗЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ

Для приготовления кофе экспрессо при необходимой температуре необходимо прогреть кофеварку: для этого рекомендуется нажать кнопку ON/OFF **ⓘ** (ВКЛ/ВЫКЛ), рис. 4 по крайней мере за 15 минут до приготовления кофе, убедившись, что держатель фильтра установлен в прибор для нагрева. Для того, чтобы установить держатель фильтра, поместите его под сетку бойлера ручкой влево, рис. 5, подтолкните его вверх и одновременно поверните ручку вправо. Для того, чтобы вода не вытекала из держателя, резко поверните ручку. Через 15 минут приготовьте кофе, следуя процедурам, описанным в следующем параграфе.

Другим путем быстрого разогрева являются следующие операции:

1. Включите кнопку ON/OFF **ⓘ**, рис. 4 и установите в кофеварку 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 включения индикаторной лампы ОК (готовность кофеварки), рис. 6, и сразу же нажмите кнопку подачи кофе, рис. 7, выливайте воду до отключения индикаторной лампы ОК (готовность кофеварки), затем выключите выливание воды еще раз нажав кнопку подачи, рис. 7).
4. Вылейте воду из чашки, снимите держатель фильтра и слейте из него горячую воду (выход небольшого безвредного количества пара – нормальное явление при снятии держателя фильтра).

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. 8. 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 (около 7 граммов), рис. 9. Если вы готовите две чашки, наполните фильтр двумя неполными мерками молотого кофе (около 6+6 граммов). Наполняйте фильтр маленькими дозами, чтобы избежать переполнения.

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.

3. Равномерно распределите молотый кофе и слегка утрамбуйте его пестиком, рис. 10.

ПРИМЕЧАНИЕ: прессование молотого кофе – важная операция для приготовления вкусного кофе экспрессо. 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 просачивания воды, резко поверните его, рис. 5.**
5. Установите чашку или чашки под носики держателя фильтра, рис. 11. Рекомендуется нагреть чашки до того, так готовить кофе, сполоснув их горячей водой или поместив на верхнюю площадку не меньше, чем на 15-20 минут.
6. Убедитесь, что горит индикаторная лампа ОК (готовность кофеварки), рис. 6, (если она выключена, дождитесь, когда она загорится), затем нажмите кнопку подачи кофе, рис. 7. После того, как достигнуто требуемое количество кофе еще раз нажмите ту же кнопку, рис. 7.

7. Для того, вывести из зацепления 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. 12.

9. Для выключения кофеварки нажмите кнопку ON/OFF , рис. 4.

Внимание: при первом использовании кофеварки необходимо промыть все принадлежности и внутренние системы, приготовив не менее пяти 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 экспрессо 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. 10.

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. 5.

5. Выполните пункты 8, 13 и 5 предыдущего параграфа.

КАК ПОДГОТОВИТЬ КАПУЧЧИНО

1. Приготовьте кофе экспрессо, как описано в предыдущих параграфах, используя достаточно большие чашки.

2. Залейте в бачок для молока **некипяченое и не горячее молоко**, рис. 15.

СОВЕТ: рекомендуется использовать частично снятое молоко при температуре холодильника.

Примечание: 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. 15, в противном случае после приготовления капучино молоко будет продолжать капать из трубки.**

3. До начала подачи молока обязательно дождитесь включения индикаторной лампы "IFD", которая указывает на достижение идеальной температуры для взбивания молока, рис. 16.

4. Поставьте чашку с кофе под трубку, выходящую из бачка для молока, рис. 17, убедитесь, что рычаг регулятора пены находится в положении , рис. 19 и нажмите выключатель "IFD", рис. 18.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы хотите разогреть молоко (без образования пенки) переведите рычажок регулировки уровня пены в правое положение  рис. 19; если же вы хотите взбить молоко, переведите рычажок регулировки уровня пены в левое положение .

5. После приготовления требуемого количества молока еще раз нажмите переключатель "IFD".

Примечание: для приготовления наиболее вкусного капучино рекомендуем использовать следующие пропорции: 1/3 кофе и 2/3 взбитого молока.

- Капучино готов, положите по вкусу сахар и, если захотите, присыпьте поверхность пенки шоколадным порошком.

- После приготовления последнего капучино до выключения машины поднимите трубку, через которую втягивается молоко, над уровнем оставшегося молока (как показано на рис. 20), нажмите на переключатель IFD. Выпускайте пар в течение нескольких секунд, затем еще раз нажмите на переключатель IFD. **для соблюдения гигиены рекомендуется постоянно производить эту процедуру, чтобы избежать застоя молока во внутренних системах прибора.**

Обратите внимание: после использования не забывайте очищать устройство для приготовления капучино, как описано в главе "Очистка устройства для взбивания молока".

НАГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Прибор дает возможность нагревать с прекрасным результатом не только молоко, но и другие жидкости.

1. Включите прибор, нажав переключатель ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ), рис. 4.
2. Залейте в бачок для молока жидкость, которую необходимо нагреть (пунш, вода и т.д.).
3. Установите регулятор пены в положение справа , рис. 19, а чашку под трубку бачка с молоком, рис. 17.
4. Дождитесь включения индикаторной лампы IFD, рис. 16 и сразу же нажмите переключатель IFD, рис. 18.
5. После приготовления необходимого количества жидкости еще раз нажмите переключатель IFD для того, чтобы остановить подачу.

ЧИСТКА И УХОД

До выполнения ухода любого вида за внешней частью прибора, выключите его, извлеките вилку из розетки электропитания и дайте ему остыть.

Очистка устройства для взбивания молока

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

- Поднимите крышку бачка для молока.
- Пальцами в левую сторону нажмите на рычаг расцепляющую защелку и одновременно поднимите бачок, см. рис. 21.
- После извлечения бачка с молоком для доступа к внутренним частям необходимо сдвинуть внутрь блокировочные салазки, см. рис. 22.
- Поднимите крышку, закрывающую эмульсионную камеру, см. рис. 22.

Примечание: нельзя снимать крышку эмульсионной камеры, не сняв бачок с кофеварки.

- Снимите резиновый наконечник, предназначенный для взбивания.
- Под горячей водой промойте и прежде всего очистите 4 отверстия, указанные на рис. 23. Убедитесь, что отверстие под буквой А не засорено. Очистите его при помощи иглы. Будьте внимательны и не потеряйте уплотнения. Для облегчения очистки трубки бачка для молока все детали должны быть установлены на место правильно.
- Установите на место бачок для молока, нажимая на него до характерного щелчка (убедитесь в его правильной установке, слегка потянув его вверх - бачок не должен подниматься!).

Неправильная сборка может повлиять на правильность работы устройства.

ОЧИСТКА ДЕРЖАТЕЛЯ ФИЛЬТРА ДЛЯ МОЛОТОГО КОФЕ

Примерно каждые 200 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. 24, в направлении указанном стрелкой на самой пробке.
- Снимите устройство для взбивания кофейной пенки, вытолкнув его в сторону пробки.
- Снимите уплотнение.
- Сполосните все детали, и тщательно очистите металлический фильтр под горячей водой, протерев его щеткой, рис. 25. Следите за тем, чтобы отверстия металлического фильтра не были засорены, при необходимости очистите их при помощи острого предмета, рис. 26.
- Установите фильтр и уплотнение на кольцо из пластика, как показано на рис. 27. Обратите внимание на то, что штырек пластикового диска должен быть вставлен в отверстие в уплотнении, указанное стрелкой на рис. 27.
- Установите собранные детали в стальной держатель фильтра, рис. 28, убедившись, что штырек вставлен в держатель (см. стрелку на рис. 28).
- В завершение заверните пробку.

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 сетку к бойлеру, рис. 29.
- Очистите бойлер влажной тканью, рис. 14.
- Тщательно промойте сетку горячей водой, очистив ее щеткой. Убедитесь, что отверстия не засорены, в противном случае очистите их острым предметом, рис. 26.
- Постоянно протирая, сполосните сеточку под краном;
- Установите сетку бойлера эспрессо, правильно расположив уплотнение.

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

ДРУГИЕ ВИДЫ ОЧИСТКИ

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.

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Примерно каждые 200 порций кофе необходимо производить очистку кофеварки от накипи.

Используйте средство для удаления накипи, прилагаемое к кофеварке, выполнив следующее:

1. Наполните бачок 1 литром воды;
2. Влейте в бачок содержимое флакона (250 мл) средства для удаления накипи (прилагается к кофеварке). Для последующих очисток от накипи средство для снятия накипи можно приобрести в уполномоченных центрах технического обслуживания.
3. Убедитесь, что держатель фильтра снят и установите одну емкость под сетку бойлера кофеварки и вторую под трубку бачка для молока;
4. Нажмите кнопку ON/OFF  для включения машины;
5. Нажмите кнопки IFD и "подача кофе" .
6. Дождитесь до слива четверти бачка и прервите подачу, еще раз нажав IFD и "подача кофе" .
7. Выключите кофеварку и подождите 15 минут (для того, чтобы средство растворило накипь);
8. Повторите операции, описанные в п.п. 4, 5, 6 и 7 еще 3 раза;
9. Для того, чтобы удалить остатки раствора из контуров кофеварки, необходимо наполнить бачок для воды и молока водой и нажать переключатели IFD и "подача кофе" .
10. Дайте воде сливаться до полного опустошения бачка для воды.
11. Еще раз нажав кнопки IFD и "подача кофе" , прервите подачу.
12. Повторите операции 9, 10 и 11 еще раз.

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

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ
Кофе эспрессо не выходит из кофеварки	- Недостаточное количество воды в бачке - Засорены отверстия носиков держателя фильтра - Сетка бойлера эспрессо засорена - Фильтр с насадкой для образования кофейной пенки загрязнен.	- Наполните бачок для воды - Очистите отверстия носиков держателя фильтра - Выполните очистку, как указано в главе "Очистка сетки бойлера" - Очистите насадку для образования пенки, как указано в параграфе, посвященном
Кофе эспрессо каплями стекает с краев держателя фильтра, а не течет из отверстий	- Плохо вставлен держатель фильтра; - Уплотнение бойлера эспрессо потеряло эластичность - Засорены отверстия носиков держателя фильтра - Фильтр с насадкой для образования кофейной пенки загрязнен.	- Правильно установите держатель и резко поверните его до упора - Замените уплотнение бойлера эспрессо в сервисном центре - Прочистите отверстия выхода кофе - Очистите насадку для образования пенки, как указано в параграфе, посвященном очистке.
Кофе эспрессо холодный	- Индикаторная лампа ОК (готовности кофеварки) не горит в момент, когда нажимается выключатель подачи кофе. - Не произведен предварительный разогрев кофеварки. - Чашки не подогреты.	- Дождитесь включения индикаторной лампы ОК (готовности кофеварки); - Выполните предварительный разогрев, как описано в параграфе "Предварительный разогрев узла приготовления кофе" - Нагрейте чашки сполоснув их горячей водой.
Повышенный шум насоса	В бачке нет воды	Наполните бачок
Светлая пенка на кофе (кофе быстро выливается из носика)	- Плохо спрессован молотый кофе - Недостаточное количество молотого кофе. - Крупный помол кофе - Фильтр с насадкой для образования кофейной пенки загрязнен.	- Сильнее спрессуйте молотый кофе. - Увеличьте количество кофе - Используйте только кофе с помолом для кофеварок эспрессо - Очистите насадку для образования пенки, как указано в параграфе, посвященном очистке.
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" - Используйте только кофе с помолом для кофеварок эспрессо
У кофе кислый вкус	Недостаточное споласкивание после удаления накипи	Промойте кофеварку, как описано в параграфе "Очистка от накипи".
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 устройства для взбивания молока".