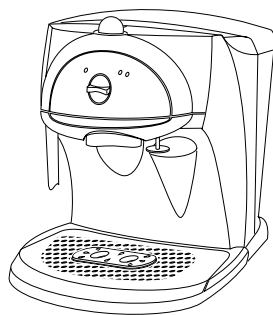
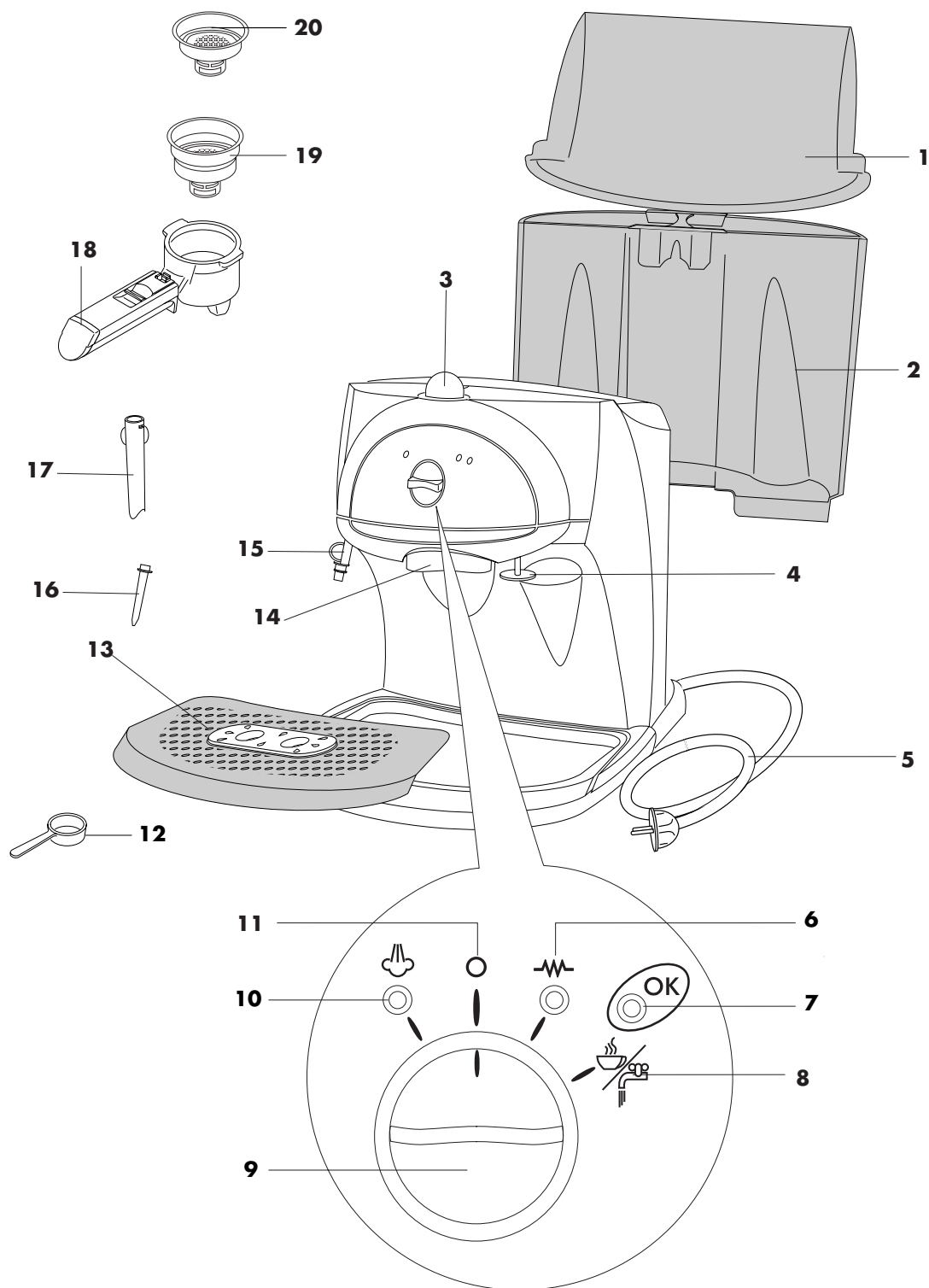


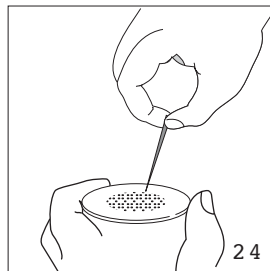
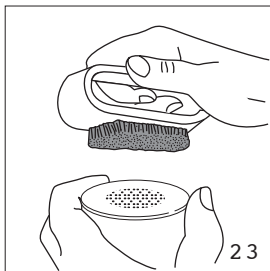
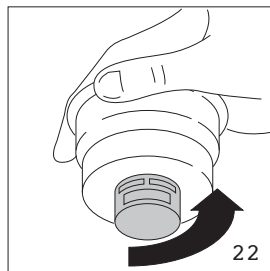
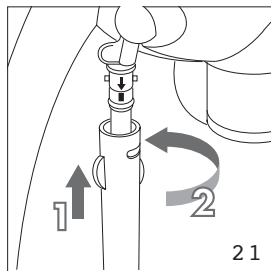
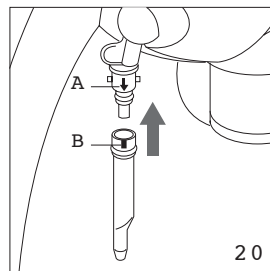
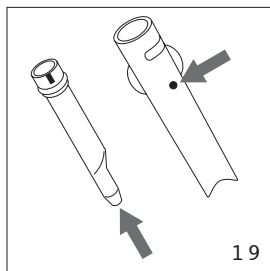
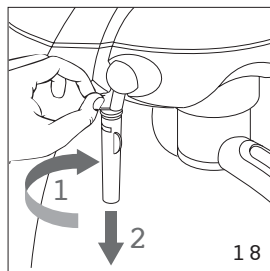
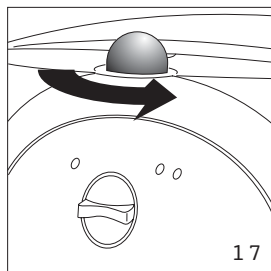
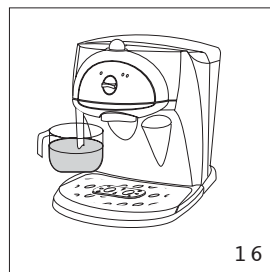
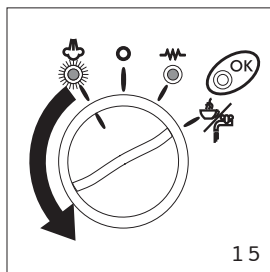
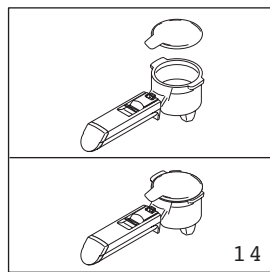
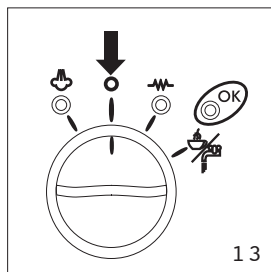
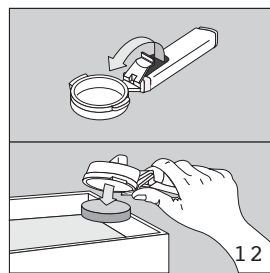
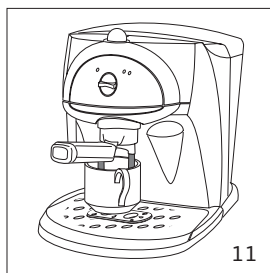
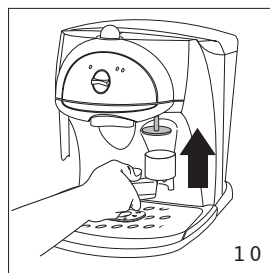
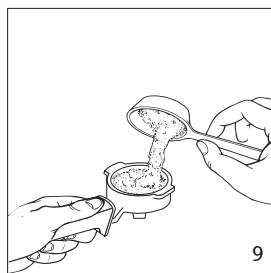
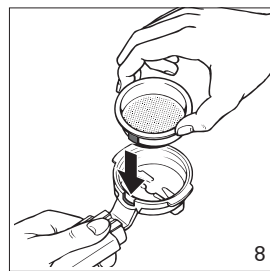
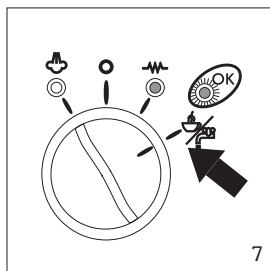
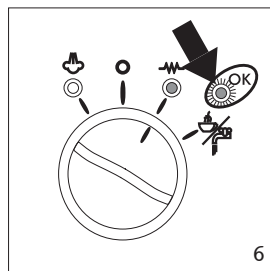
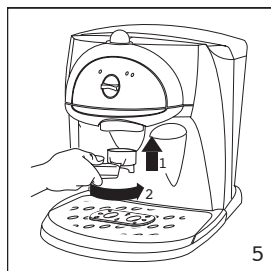
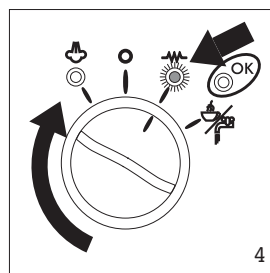
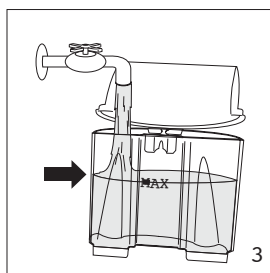
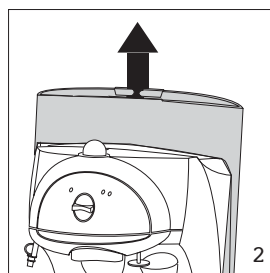
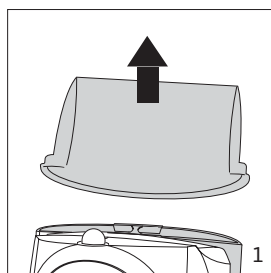


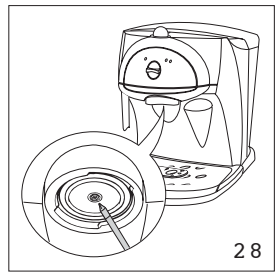
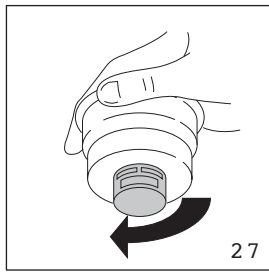
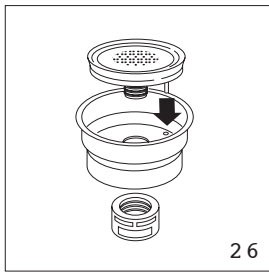
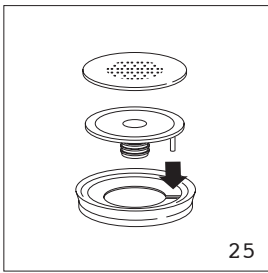
КОФЕВАРКА

EC 400









Внимательно прочитайте эту инструкцию перед установкой и использованием кофеварки. Таким образом, вы сможете достигнуть наилучших результатов и наибольшей безопасности в эксплуатации.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

(см. рис. на стр. 3)

Эти термины будут постоянно применяться на следующих страницах

- 1 Крышка бака воды
- 2 Бак воды
- 3 Ручка подачи пара
- 4 Пистолет
- 5 Створчатый шнур
- 6 Лампочка  (работа машины) для приготовления кофе
- 7 Индикаторная лампа ОК
- 8 Положить  подача кофе/воды
- 9 Переключатель
- 10 Лампочка  (работа машины)
- 11 "О" положение выключено
- 12 Миска для кофе
- 13 Подставка для чашек
- 14 Стенка бойлера
- 15 Трубочка подачи
- 16 Сопло
- 17 Устройство для взбивания молока
- 18 Держатель фильтра для молотого кофе
- 19 Фильтр для большой порции молотого кофе, 2 дозы
- 20 Маленький фильтр для молотого кофе, 1 доза или таблетка (если предусмотрено)

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Данная кофеварка предназначена для приготовления кофе и подогрева напитков: будьте внимательны и не обожгитесь струями воды или пара или же при неправильном использовании прибора.
- Не прикасайтесь к горячим частям прибора.
- После того, как вы распаковали прибор, проверьте, нет ли на нем повреждений. В случае возникновения сомнений в целостности прибора, не используйте его, а свяжитесь с квалифицированным специалистом.
- Упаковочные материалы (такие, как полиэтиленовые пакеты, пенопласт и т.д.) представляют потенциальную опасность для детей. Не давайте их детям.
- Этот прибор разработан только для домашнего использования. Использование прибора в

других целях считается неправильным и, следовательно, опасным.

- Производитель не может считаться ответственным за ущерб, нанесенный в результате
- неправильного, ошибочного и неразумного использования.
- Убедитесь в том, что прибор не служит детям игрушкой.
- Не дотрагивайтесь до прибора влажными или мокрыми руками или ногами.
- Не позволяйте детям и недееспособным людям пользоваться прибором без присмотра.
- При поломке или неполадках в работе прибора выключите его и не открывайте.
- Для проведения ремонта обращайтесь только в авторизованный производителем сервисный центр, и требуются использования запчастей производителя. При несоблюдении вышеуказанных требований может быть нарушена безопасность прибора.
- Створчатый шнур данного прибора не должен заматываться пользователем, так как для замыкания требуются специальные инструменты. Во избежание любой опасности, при повреждении этого шнура или для его замыкания обращайтесь исключительно в авторизованный производителем сервисный центр.

УСТАНОВКА

- Установите прибор на ровную поверхность подальше от раковин и кранов.
- Убедитесь, что напряжения сети соответствуют напряжению, указанному на маркировочной этикетке прибора. Кофеварку следует подключить только к исправно заземленной розетке, обеспечивающей прохождение тока не менее 10 А. Производитель снимает с себя всякую ответственность за возможные повреждения, вследствие неправильного заземления прибора.
- В случае, если вилка прибора не подходит к розетке, розетка должна быть заменена квалифицированным электриком.
- Не устанавливайте прибор в помещении, где температура может опуститься до 0°C и ниже (если вода замрзнет, кофеварка может испортиться).
- Если длина створчатого шнура превышает расстояние до электрической розетки, то излишки шнура можно убрать внутрь кофеварки, для этого протолкните шнур в отверстие, из которого он выходит.

КАК ПРИГОТОВИТЬ КОФЕ

НАПОЛНЕНИЕ БАКА ДЛЯ ВОДЫ

Снимит крышку бака для воды (рис. 1), посл чго извлкит го, поднимая вврх (рис. 2).

Налйт свжую и чистую воду в бак, при этом обратит внимани на то, чтобы н првысит отмтку MAX (рис. 3).

Поставт бак на мсто, слгка нажимая на нго так, чтобы открылся клапан, расположенный на дн бака. Ещ прощ, бак можно заполнить, н вынимая го, а нпосрдствнно заливая воду в нго из графина.

ПРИМЕЧАНИЕ: никогда н включайт кофварку, сли в бак нт воды, и н забывайт наполнить го, когда уровень воды опустился до двух сантиметров до дн

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ УЗЛА ДЛЯ КОФЕ

Для получния коф при нужной тмператур слдут обязательно прдваритльно нагртть кофварку: првдит прключатль в положни  (рис. 4) н мн чм за полчаса до приготавления коф, н забывая оставить држатль фильтра, установлнный на кофварк (при этом убдится, что ручка подачи пара закрыта). Для подсодинния држатля фильтра установит го под сткой бойлра рукояткой слва, смотри рис. 5, толкнит држатль вврх и однврмнно поврнит го направо. Толкайт до упораа. По истчнииполучаса, приготавт коф по инструкциям, привднным в слдующем раздл. Кром того, чтобы бол быстро выполнить прдварительный нагрв, можно выполнить слдуою:

1. Включит кофварку, поврнув пркключатль в положни  (рис. 4) и подсодинит држатль фильтра к кофварк, но н насыпайт в нго молотого коф.
2. Поставт чашку под држатль фильтра. Исползуйт ту ж чашку, в которой будт готовить коф, чтобы разогртть .
3. Дождитсь включения лампочки ОК (рис. 6), сразу посл этого поврнит пркключатль в положни  (рис. 7), позволт вод выткать до выключения лампочки ОК , посл чго остановит подачу, поворачивая пркключатль в положни  (рис. 4).
4. Вылйт содржимо чашки, дождитсь нового включения лампочки "ОК", посл чго повторит снова эту ж опрацию.
(Появление небольшого и безвредного количества пара при снятии фильтра – нормальное явление).

КАК ПРИГОТОВИТЬ ЭКСПРЕССО, ИСПОЛЗУЯ 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, наполненной до краев и вмещающей 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 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. 10.

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. 5.
5. Под носики держателя фильтра, рис. 11, установите чашку или чашки, лучше, если они будут предварительно нагреты под горячей водой.
6. Убедитсь, что горит индикаторная лампа ОК кофеварки эспрессо, рис. 6 (если она выключена, дождитсь ее загорания), затем поверните переключатель в положение , рис. 7, до получения нужного количества кофе. Для окончания подачи переведите переключатель в положение , рис. 4
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 выберите кофе, перевернув держатель фильтра, рис. 12.

9. Чтобы выключить кофеварку, поверните ручку переключателя в положение "О", рис. 13.

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 экспрессо саамым 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. 8.
3. Разместите таблетку, как можно выше над фильтром, рис. 14. 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 5, 6 и 7 предыдущего параграфа.

КАК ПРИГОТОВИТЬ КАПУЧЧИНО

1. Приготовьте кофе, как описано в предыдущих параграфах, используя достаточно большие чашки.
2. Поверните переключатель в положение ☞ (рис. 15) и дождитесь включения лампочки "ОК" (рис. 6). Включение лампочки обозначает, что бойлер достиг идеальной для приготовления пара температуры.
3. В это время налейте в емкость около 100 граммов молока на каждый приготавливаемый капуччино. Молоко должно быть при температуре холодильника (а не тепло!). При выборе размера емкости учитывайте, что объем молока увеличится в 2-3 раза.

ПРИМЕЧАНИЕ: рекомендуется использовать обезжиренное молоко при температуре холодильника.

4. Установите емкость с молоком под устройство для взбивания молока (рис. 16).
5. Опустите устройство для взбивания молока в молоко приблизительно на 2 сантиметра и поверните ручку подачи пара против часовой стрелки, рис. 17 (поворотом ручки можно менять количество пара, выходящего из устройства). После этого молоко начнет взбиваться и превратится в густую пену.
6. После достижения требуемой температуры (идеально значки - 60°C), прервите подачу пара, повернув ручку пара по часовой стрелке, и установите ручку переключателя в положение "О" (рис. 13).
7. Налейте взбитое молоко в чашки с ранее приготовленным кофе. Теперь капуччино готов: насыпьте сахар по вкусу и, если вам нравится, посыпьте пену небольшим количеством какао-порошка.

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 трубку для взбивания молока. Выполните следующее:

1. Несколько секунд выпускайте пар, повернув ручку регулятора пара, рис. 17.
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. 18.
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. 19, не забиты. При необходимости прочистите их острым предметом.

6. Установите паровое сопло на паровую трубку, с усилием вставив и повернув, рис. 20.
7. Установите устройство для сбивания молока, вставив и повернув против часовой стрелки, рис. 21.

НАГРЕВ ВОДЫ

1. Включите прибор, повернув ручку переключателя в положение , рис. 4.
2. Поместите сосуд под трубку для взбивания молока.
3. Когда загорится индикаторная лампа ОК, установите  ручку переключателя в положение , рис. 7 и одновременно поверните регулятор пара против часовой стрелки, рис. 19, 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".

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ ФИЛЬТРА

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. 22, в направлении указанном стрелкой на самой пробке.
- Снимите устройство для взбивания кофейной пенки, вытолкнув его в сторону пробки.
- Снимите уплотнение, рис. 25.
- Сполосните все детали, и тщательно очистите металлический фильтр под горячей водой, протерев его щеткой, рис. 23. Следите за тем, чтобы отверстия металлического фильтра не были засорены, при необходимости очистите их при помощи острого предмета, рис. 24.
- Установите фильтр и уплотнение на кольцо из пластика, как показано на рис. 25. Обратите внимание на то, что штырек пластикового диска должен быть вставлен в отверстие в уплотнении, указанное стрелкой на рис. 25.
- Установите собранные детали в стальной держатель фильтра, рис. 26, убедившись, что штырек вставлен в держатель (см. стрелку на рис. 26).
- В завершение заверните пробку, рис. 27.

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. 28;
- 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.

ДРУГИЕ ВИДЫ ОЧИСТКИ

1. Для чистки прибора не используйте растворители или абразивные моющие средства.
2. Периодически доставайте ванночку для сбора воды и мойте ее.
3. Периодически промывайте бачок для воды.

Внимание: во время очистки не погружайте кофеварку в воду - это электроприбор.

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

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. 8 и слейте половину раствора, находящегося в бачке. Затем прекратите слив, повернув переключатель в положение "О", рис. 14.
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 , рис. 8 и сливайте воду до тех пор, пока бачок не станет абсолютно пустым.
9. Поверните ручку переключателя в положение , рис. 5 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.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ
Кофе эспрессо не выходит из кофеварки	- Молотый кофе влажный или слишком спрессован. - Недостаточное количество воды в бачке - Засорены отверстия носиков держателя фильтра - Сетка бойлера эспрессо засорена - Фильтр засорен - Бачок плохо вставлен и клапан на дне не открыт	- Повторите засыпку кофе, спрессовывая его меньше и/или заменив его - Наполните бачок с водой - Очистите отверстия носиков - Выполните очистку, как указано в главе "Очистка сетки бойлера" - Выполните очистку, как указано в пар. "Очистка сетки бойлера" - Слегка нажмите на бачок, чтобы открыть клапан на его дне
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	- Правильно установите держатель и резко поверните его до упора - Замените уплотнение бойлера эспрессо в сервисном центре - Очистите отверстия носиков
Кофе эспрессо холодный	• Индикаторная лампа ОК не горит в момент, когда нажимается выключатель подачи кофе • Не произведен предварительный разогрев кофеварки • Чашки не подогреты	- Дождитесь включения индикаторной лампы ОК - Выполните предварительный разогрев, как описано в параграфе "Предварительный нагрев кофеварки" - Нагрейте чашки.
Повышенный шум насоса	- В бачке нет воды - Бачок плохо вставлен и клапан на дне не открыт	- Наполните бачок - Слегка нажмите на бачок, чтобы открыть клапан на его дне
Светлая пенка на кофе (кофе быстро выливается из носика)	- Плохо спрессован молотый кофе - Недостаточное количество молотого кофе - Крупный помол кофе - Несоответствующее качество кофе	- Сильнее спрессуйте молотый кофе, рис. 10 - Увеличьте количество молотого кофе. - Используйте только кофе с помолом для кофеварок эспрессо - Измените количество молотого кофе
Пенка на кофе темного цвета (кофе медленно вытекает из носика)	- Слишком сильно спрессован молотый кофе - Слишком большое количество молотого кофе - Сетка бойлера засорена - Фильтр засорен - Помол кофе слишком мелкий - Кофе слишком мелко помолот или влажен - Не соответствующее качество кофе	- Меньше прессуйте кофе, рис. 10 - Уменьшите количество молотого кофе - Выполните очистку, как указано в главе "Очистка сетки бойлера" - Выполните очистку, как указано в пар. "Очистка сетки бойлера" - Используйте только кофе с помолом для кофеварок эспрессо - Используйте только сухой молотый кофе для кофеварок - Измените количество молотого кофе
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 насадки для приготовления капучино, в особенности указанные на рис. 19.