

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

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Эти термины будут постоянно применяться на следующих страницах.

- 1 Фильтр с устройством для взбивания кофейной пенки
- 2 Држатль фильтра для молотого коф
- 3 Држатль фильтра для таблток (сли предусматривается)
- 4 Фильтр для таблеток (если предусмотрен)
- 5 Крышка бачка для молока
- 6 Пробка парового бойлера
- 7 Бак воды для кофе
- 8 Крышка бака воды для кофе
- 9 Паровой бойлер
- 10 Ручка подачи пара
- 11 Устройство для сбивания
- 12 Смеситель
- 13 Бачок для молока
- 14 Мерка для кофе
- 15 Конус против разбрызгивания
- 16 Ванночка для сбора капель
- 17 Выключатель вкл./выкл. кофе
- 18 Выключатель подачи кофе
- 19 Лампочка ОК кофе
- 20 Лампочка бойлер для кофе включен
- 21 Выключатель вкл./выкл. парового бойлера
- 22 Лампочка ОК капучино
- 23 Лампочка включения парового бойлера
- 24 Ершик
- 25 Пестик для уплотнения кофе
- 26 Сетка бойлера для кофе
- 27 Индикатор уровня воды в бачке для воды кофеварки эспрессо
- 28 Ванночка для сбора капель (эспрессо)
- 29 Подставка для чашек
- 30 Дозатор для воды для парового бойлера

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.
- 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 требуйте использования запчастей производителя. При несоблюдении вышеуказанных требований может быть нарушена безопасность прибора.
- Сетевой шнур данного прибора не должен заменяться пользователем, так как для замены требуются специальные инструменты. При повреждении этого шнура или для его замены обращайтесь исключительно в авторизованный производителем сервисный центр, чтобы избежать удара током.

УСТАНОВКА

- Установите прибор на ровную поверхность подальше от раковин и кранов.
- Убедитесь, что напряжение сети соответствует 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 системы.
- 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 замерзнет, кофеварка может испортиться).

КАК ПРИГОТОВИТЬ КОФЕ НАПОЛНЕНИЕ БАКА ДЛЯ ВОДЫ

Поднимите крышку и выньте бак для воды (рис. 1). Налейте свежую и чистую воду в бак (рис. 2). Поставьте бак на место, **слегка нажимая** на него так, чтобы открылся клапан, расположенный на дне бака.

Рекомендуется наполнить бак, когда кофеварка холодная. Тем не менее, если необходимо наполнить бак, когда кофеварка горячая, возможно, что во время извлечения бака на дне его отсека образуется немного воды. Поэтому, время от времени следует осушать его, используя губку, находящуюся на дне (рис. 3).

Еще проще, бак можно заполнить, не вынимая его, а непосредственно вливая воду в него из графина.

ПРИМЕЧАНИЕ: никогда не включайте кофеварку, если в баке нет воды.

Количество воды, имеющееся в баке, можно проверить через смотровое окошко. Это позволит добавить воды, при необходимости.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ УЗЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ

Для приготовления кофе эспрессо с требуемой температурой рекомендуется предварительно прогревать кофеварку, нажав кнопку *** ESPRESSO (рис. 4) по крайней мере за полчаса до приготовления кофе и позаботившись о том, чтобы держатель фильтра остался на кофеварке. Для подсоединения держателя фильтра установите его под сеткой бойлера рукояткой слева, смотри рис. 5, толкните держатель вверх и одновременно поверните его направо. **Толкайте всегда до упора.** По истечении получаса, приготовьте кофе по инструкциям, приведенным в следующем разделе. В альтернативе, чтобы более быстро выполнить предварительный нагрев, можно выполнить следующее:

1. Включите кофеварку, нажав кнопку ① ESPRESSO, рис. 4 и установите держатель фильтра, не наполняя его молотым кофе.
2. Поставьте чашку под держатель фильтра. Используйте ту же чашку, в которой будет готовиться кофе, чтобы разогреть.
3. Дождитесь загорания лампы OK ESPRESSO, рис. 6 и сразу же нажмите на переключатель подачи кофе , рис. 7, сливайте воду до погасания индикаторной лампы OK ESPRESSO, затем остановите подачу, нажав на ту же кнопку, рис. 4.
4. Вылит содержимое чашки, дождитесь нового включения лампочки "OK", после чего повторит снова эту 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 с устройством для взбивания кофейной пенки, убедившись, что ребро входит в специальный зазор, как показано на рис.8.

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, используйте фильтр и наполните его двумя неполными мерками молотого кофе (около 6+6 граммов). Наполняйте фильтр маленькими дозами, чтобы избежать переполнения.

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. 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. Убедитесь, что горит индикаторная лампа OK ESPRESSO, рис. 6 (если она выключена, дождитесь ее загорания), затем нажмите на кнопку подачи , рис. 7 до получения нужного количества кофе. Для прекращения подачи нажмите на ту же кнопку. (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 выбейте кофе, перевернув держатель фильтра, рис. 12.

9. Для того чтобы выключить кофеварку нажмите кнопку ① ESPRESSO, рис. 4.

Внимание: при первом использовании кофеварки необходимо промыть все принадлежности и внутренние системы, приготовив не менее 5 чашек, не кладя молотый кофе.

КАК ПРИГОТОВИТЬ КОФЕ С ДЕРЖАТЕЛЕМ ФИЛЬТРА ДЛЯ ТАБЛЕТОК (ЕСЛИ ПРЕДУСМАТРИВАЕТСЯ)

1. Выполнит предварительный нагрев кофеварки в соответствии с описанием раздела "ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ УЗЛА ДЛЯ КОФЕ". Убедитесь, что держатель фильтра закреплен в кофеварке. Таким образом, вы сможете приготовить более горячий кофе. Кроме этого, предварительный нагрев обеспечивает наибольшую непроницаемость уплотнительного держателя фильтра.
2. Нажмите кнопку на держателе фильтра и поместите таблетку, устанавливая как можно ближе к центру фильтра (рис. 13). Для правильной установки таблетки в фильтр, не забывайте следовать инструкциям, приведенным на упаковках кофе в таблетках.

ПРИМЕЧАНИЕ: используйте таблетки, соответствующие стандарту ESE; это обозначается на упаковке следующей маркировкой:



Стандарт ESE - это система, признанная самими крупными производителями кофейных таблеток, и позволяет приготовить кофе просто и чисто.

3. Подсоедините фильтр к кофеварке, поворачивая его до упора (рис. 5).

Примечание: для наиболее плотного закрывания, которое предотвращает перелив воды за края держателя фильтра, время от времени рекомендуется смазывать нижнюю часть боковых выступов животным или растительным маслом (как показано на рис. 14).

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: Если держатель фильтра используется для кофе в таблетках, после употребления молотого кофе необходимо удалить его остатки, прилипшие к стенке бойлера. Если не произвести такой очистки при приготовлении кофе в таблетках, вода может выходить из держателя фильтра для таблеток.

4. Выполните операции, описанные в пунктах 4, 5 и 6 предыдущего раздела.
5. Нажмите кнопку на держателе фильтра для извлечения таблетки и снимите.
6. Для того чтобы выключить кофеварку нажмите кнопку ① ESPRESSO, рис. 4..

КАК ПРИГОТОВИТЬ КАПУЧЧИНО ЗАПОЛНЕНИЕ ПАРОВОГО БОЙЛЕРА

- Отверните пробку бойлера, повернув ее против часовой стрелки.
- Заполните дозатор воды до отметки 170, рис. 16..
- Медленно залейте в бойлер воду, рис. 17, предварительно убедившись, что кнопка ① CAPPUCCINO выключена и регулятор подачи пара закрыт. Заполненный таким образом бойлер позволит приготовить от 15 до 20 капуччино.
- Заверните пробку бойлера, повернув ее по часовой стрелке.

ПРИМЕЧАНИЕ: по причинам безопасности нельзя отвернуть пробку, когда бойлер нагрет, так как она будет вращаться вхолостую; поэтому при необходимости заполнения необходимо дождаться полного израсходования содержащейся в бойлере воды, либо дождаться его охлаждения.

Внимание: рекомендуется заполнять остывший бойлер, используя прилагаемый дозатор.

Если заполнение необходимо произвести, когда бойлер нагрет (например, когда вода кончается при приготовлении капуччино), рекомендуется вливать только емкость одного дозатора и НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ПЫТАТЬСЯ ЗАПОЛНЯТЬ БОЙЛЕР ДО НАДПИСИ MAX 170 grammi – 6 oz, нанесенную на самом бойлере, рис. 17, в противном случае последующее взбивание молока будет неудачным.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧЧИНО

1. До приготовления кофе убедитесь, что регулятор пара закрыт, затем нажмите на кнопку ① CAPPUCCINO, рис. 18, чтобы паровой бойлер мог разогреться.
2. Приготовьте кофе согласно описанию раздела КАК ПРИГОТОВИТЬ КОФЕ, используя при этом достаточно вместительные чашки.
3. Налейте в бак (рис. 19) не кипяченое и не теплое молоко.
ПРИМЕЧАНИЕ: рекомендуется использовать обезжиренное молоко при температуре холодильника.
4. Наполнив бак до линии MAX, можно приготовить 2-3 капуччино. Ни в коем случае не превышайте маленькой ступеньки, которая находится прямо над линией MAX, рис. 19, в противном случае после приготовления капуччино молоко будет продолжать капать из трубки.
5. Перед началом подачи молока дождитесь включения сигнальной лампочки OK CAPPUCCINO (рис. 20), указывающей, что была достигнута идеальная температура для взбивания молока.

СОВЕТ: включая холодный бойлер, для приготовления наиболее горячего кофе дождитесь двойного последовательного загорания лампы "ОК" (примерно через пять минут).

6. Установите чашку с кофе под трубку бачка с молоком, убедитесь, что бачок с молоком прочно держится на защелке, затем поверните регулятор пара против часовой стрелки по крайней мере на один поворот, рис. 21. Взбитое молоко начнет выходить из трубки бачка для молока. Если используются чашки небольшого размера, для того, чтобы избежать разбрызгивания молока необходимо установить колпачок брызговика на трубку бачка с молоком, рис. 22.

7. Наполните чашку требуемым количеством взбитого молока. Для того, чтобы прервать подачу горячего молока, поверните по часовой стрелке ручку регулятора пара. **Для того, чтобы молоко было достаточно взбито до приготовления следующей чашки капучино дождитесь, чтобы загорелась индикаторная лампа OK CAPPUCCINO.**

СОВЕТ: для приготовления наилучшего капучино рекомендуем соблюдать следующие пропорции: 1/3 кофе, 2/3 взбитого молока.

- После приготовления последнего капучино до выключения машины поднимите трубку, через которую втягивается молоко, над уровнем оставшегося молока (как показано на рис. 23) и в течение нескольких секунд дайте выйти пару, затем закройте регулятор, оставив трубку поднятой. **ДЛЯ СОБЛЮДЕНИЯ ГИГИЕНЫ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПОСТОЯННО ПРОИЗВОДИТЬ ЭТУ ПРОЦЕДУРУ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ЗАСТОЯ МОЛОКА ВО ВНУТРЕННИХ СИСТЕМАХ КОФЕВАРКИ.**
- В заключение, чтобы избежать высыхания молока, необходимо сразу же промыть бачок для молока, как описано ниже в параграфе "Очистка устройства для взбивания молока".

Внимание: при использовании машины в первый раз необходимо промыть все принадлежности и внутренние системы кофеварки следующим образом:

1. **Бойлер эспрессо:** приготовьте не менее 5 чашек, не используя молотый кофе (следуйте инструкциям параграфа "КАК ПРИГОТОВИТЬ КОФЕ ЭСПРЕССО")
2. **Паровой бойлер:** наполните его из дозатора для воды, закройте пробку и нажмите кнопку **① CAPPUCCINO**. Через 5 минут поверните регулятор и дайте пару полностью выйти (около 15 минут).

ЧИСТКА И УХОД

ОЧИСТКА УСТРОЙСТВА ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ МОЛОКА

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

- Извлеките бачок с молоком, нажав на зацепление и одновременно приподняв его, промойте его горячей водой. Для облегчения промывки трубки бачка с молоком можно использовать поставленный в комплекте ершик.
- Снимите устройство для сбивания красного цвета, нажав на рычаг А и одновременно поднимая его вверх, рис. 24.
- Снимите резиновый смеситель, прежде всего промойте под горячей водой 4 отверстия, указанные на рис. 25 (очистите их при помощи иголки). Убедитесь, что отверстие, указанное стрелкой В не засорено.
- Очищенные детали должны быть правильно установлены на место. В частности, убедитесь, что резиновый смеситель вставлен до упора и устройство для сбивания красного цвета вставлено со щелчком.

Если такая очистка не производится после каждого использования, взбивание молока будет осуществляться плохо, молоко не будет втягиваться или будет капать из трубки бачка для молока.

ЧИСТКА УСТРОЙСТВА ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ МОЛОКА

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

- Снимите фильтр с устройством для взбивания кофейной пенки.
- Очистите внутреннюю поверхность держателя фильтра. Ни в коем случае не пользуйтесь посудомоечной машиной..
- Отверните пробку приспособления для взбивания кофейной пенки (рис. 26) в направлении указанном стрелкой на самой пробке.
- Снимите устройство для взбивания кофейной пенки, вытолкнув его в сторону пробки.
- Снимите уплотнение.
- Сполосните все детали, и горячей водой тщательно очистите металлический фильтр, протерев его щеткой (рис. 27). Следите за тем, чтобы отверстия металлического фильтра не были засорены, при необходимости очистите их при помощи острого предмета (рис. 28).
- Установите на место фильтр, а затем уплотнение на пластиковый диск, как показано на рис. 29. Убедитесь, что штырек пластикового диска вставлен в отверстие уплотнения, указанное стрелкой на рис. 29.

- Установите собранные детали в стальной держатель фильтра (рис. 30), убедившись, что штырек вставлен в держатель (см. стрелку на рис. 30).
- В завершении заверните пробку.

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

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. 31). 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. 28).
- Установите на место фильтр.

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

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. 34);
- Очистите бойлер влажной тканью (рис. 15);
- Тщательно промойте фильтр горячей водой, очистив ее щеткой. Убедитесь, что отверстия не засорены, в противном случае очистите их острым предметом.

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

ДРУГИЕ ВИДЫ ЧИСТКИ

1. Не используйте растворители или абразивные моющие средства для чистки кофеварки. Достаточно мягкой влажной тряпочки.
2. Периодически извлекайте ванночку для сбора капель, опорожняйте и очищайте.
3. Очистите бак воды для кофе.

ВНИМАНИЕ: Никогда не погружайте кофеварку в воду во время очистки: это электроприбор.

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Рекомендуются удалять накипь после приготовления приблизительно 300 чашек кофе. Рекомендуются использовать специальные средства для электрокофеварок, имеющиеся в продаже. Если вы не сможете найти такие средства, то выполните следующую процедуру:

1. Налейте в бак для воды 1 литр воды;
2. Растворите в ней 2 столовые ложки (около 30 грамм) лимонной кислоты (ее можно найти в аптеке или в бакалейной лавке);
3. Нажмите выключатель  ESPRESSO и дождитесь включения лампочки OK espresso;
4. Убедитесь, что держатель фильтра не подсоединен и установите емкость под сетку кофеварки;
5. Нажмите выключатель подачи кофе  и выпустите половину бака. После этого остановите подачу, снова нажав выключатель;
6. Дайте раствору прореагировать в течение 15 минут, после чего возобновите подачу до полного опорожнения бака.
7. Для удаления остатков раствора и накипи тщательно сполосните бак, налейте в него чистую воду и вставьте бак в гнездо. Нажмите выключатель подачи кофе.
8. Дождитесь опорожнения бака;
9. Нажмите выключатель еще раз и повторите пункты 7 и 8 еще раз.

Ремонт кофеварки, связанный с накоплением накипи, не покрывается гарантией, если вышеописанные операции по удалению накипи не проводились регулярно.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Кофе не вытекает	- Отсутствие воды в баке - Отверстия носиков держателя фильтра засорены - Сетка бойлера кофе засорена - Бак плохо вставлен, а клапан на его дне не открыт.	- Наполните бак водой - Очистите отверстия носиков - Выполните чистку, как описано в разделе "Чистка сетки бойлера для кофе" - Слегка нажмите на бак, чтобы открыть клапан на дне.
Кофе капает из краев держателя фильтра, а не из отверстий	- Держатель фильтра неправильно вставлен - Прокладка бака для кофе потеряла упругость - Отверстия носиков держателя фильтра засорены.	- Подсоедините держатель фильтра правильно и поверните его до упора - Замените прокладку бойлера для кофе в сервисном центре - Очистите отверстия носиков.
Приготавливаемый кофе холодный	- Лампочка OK espresso не горит когда нажимается выключатель подачи кофе; - Не был выполнен предварительный нагрев - Чашки не были разогреты.	- Дождитесь включения лампочки OK; - Выполните предварительный нагрев, как указано в разделе "Предварительный нагрев узла кофе"; - Разогрейте чашки.
Повышенный шум насоса	- Бак для воды пуст - Бак плохо вставлен, а клапан на его дне не открыт.	- Заполните бак - Слегка нажмите на бак, чтобы открыть клапан на дне.
Светлая кофейная пена (кофе выходит слишком быстро из носика)	- Молотый кофе мало утрамбован - Недостаточное количество молотого кофе - Помол кофе слишком крупный	- Больше утрамбуйте молотый кофе - Увеличьте количество кофе - Используйте только молотый кофе для электрокофеварок
Темная кофейная пена (кофе выходит слишком медленно из носика)	- Молотый кофе слишком утрамбован - Лишнее количество молотого кофе - Сетка бойлера для кофе засорена - Помол кофе слишком мелкий	- Меньше утрамбуйте молотый кофе - Уменьшите количество молотого кофе - Выполните чистку, как указано в разделе "Чистка сетки бойлера для кофе" - Используйте только молотый кофе для электрокофеварок
Кофе имеет горький привкус	Недостаточное полоскание после удаления накипи	Сполосните кофеварку в соответствии с разделом "Удаление накипи".
При приготовлении капучино не образуется молочная пена	- Молоко недостаточно холодное. - Устройство для сбивания молока грязное.	- Всегда используйте молоко при температуре холодильника. - Тщательно очистите его отверстия, в частности отверстие, указанное буквой "В" на рисунке 22
Молоко продолжает вытекать из бака молока, даже если ручка подачи пара закрыта	Устройство для сбивания молока грязное.	Тщательно очистите его отверстия, в частности отверстие, указанное буквой "В" на рисунке 22.