

RU

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

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

На страницах инструкций используются следующие обозначения:

- 1 Площадка для нагрева чашек
- 2 Отсек для аксессуаров
- 3 Ручка подачи пара
- 4 Индикатор уровня
- 5 Шнур электропитания
- 6 Бачок с водой
- 7 Насадка для приготовления капучино
- 8 Защита против ожогов
- 9 Трубка подачи пара
- 10 Манометр (если есть в комплекте)
- 11 Кнопка включено/выключено
- 12 Кнопка подачи кофе
- 13 Кнопка подачи пара
- 14 Индикаторная лампа включено/выключено
- 15 Индикаторная лампа ОК готовности
- 16 Индикаторная лампа готовности пара
- 17 Фильтр для кофе с приспособлением для взбивания кофейной пенки
- 18 Держатель фильтра для кофе
- 19 Пестик для уплотнения
- 20 Сетка бойлера
- 21 Фильтр для таблеток (если есть в комплекте)
- 22 Держатель фильтра таблеток (если есть в комплекте)
- 23 Чашечка-дозатор
- 24 Ванночка сбора капель
- 25 Решетка для установки чашек

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Кофеварка изготовлена для "приготовления кофе" и для "разогрева напитков": проявляйте осторожность, чтобы не обжечься струями воды и пара или при использовании не по назначению.
- Ни в коем случае не касайтесь нагретых частей.
- После того, как снята упаковка убедитесь в целостности аппарата. 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 потому 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 мокрые 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 авторизованный 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 любой рискованной ситуации обращайтесь только в авторизованный 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, кофеварка может быть повреждена).

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-поплавку. Установите бачок на место, погрузив трубки в воду. Можно наполнить бачок проще, частично выдвинув его, чтобы налить воду непосредственно из графина.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ УЗЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ

Для приготовления кофе эспрессо при необходимой температуре необходимо прогреть кофеварку: для этого рекомендуется нажать кнопку включено/выключено, рис. 3 по крайней мере за полчаса до приготовления кофе, убедившись, что держатель фильтра установлен в прибор (не забудьте удостовериться, что ручка подачи пара закрыта). Для того, чтобы установить держатель фильтра, поместите его под сетку бойлера ручкой влево, рис. 4, подтолкните вверх и одновременно поверните ручку вправо. Для того, чтобы вода не вытекала из держателя поверните ручку резко. Через полчаса приготовьте кофе, следуя процедурам, описанным в следующем параграфе.

Другим путем быстрого разогрева является выполнение следующих операций:

1. Включите кнопку включено/выключено, рис. 3 и установите в кофеварку держатель фильтра, не наполняя его молотым кофе.
2. Поместите под держатель фильтра чашку. Используйте ту же чашку, в которую будете заливать горячий кофе, чтобы разогреть ее.
3. Дождитесь загорания лампы ОК, рис. 5 и сразу же нажмите на переключатель подачи кофе, рис. 6, сливайте воду до погасания индикаторной лампы ОК, затем остановите подачу, нажав на ту же кнопку, рис. 6.
4. Вылейте воду из чашки, снимите держатель фильтра и удалите из него оставшуюся воду. (Появление небольшого и безвредного количества пара при снятии фильтра – нормальное явление).

КАК ПРИГОТОВИТЬ ЭКСПРЕССО, ИСПОЛЬЗУЯ ДЕРЖАТЕЛЬ ФИЛЬТРА ДЛЯ МОЛОТОГО КОФЕ

1. После предварительного разогрева 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. 7.

2. Если вы хотите приготовить только один кофе, наполните фильтр меркой для молотого кофе, наполненной до краев и вмещающей около 7 граммов, рис. 8. 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.

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

3. Равномерно распределите молотый кофе и слегка утрамбуйте его пестиком, рис. 9.

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 из кофеварки слишком быстро, пенки получится мало и кофе будет светлым.

3. При необходимости снимите излишек кофе с краев держателя фильтра и установите его в кофеварку: для того, чтобы избежать вытекания из держателя воды, резко поверните его, рис. 4.

4. Установите чашку или чашки под носики держателя фильтра, рис. 10. Рекомендуется нагреть чашки до того, так готовить кофе, сполосните их горячей водой или поместите на верхнюю площадку, рис. 29.

5. Убедитесь, что горит индикаторная лампа ОК, рис. 5 (если она выключена, дождитесь загорания), затем нажмите кнопку подачи, рис. 6 до получения нужного количества кофе. Для того, чтобы прекратить подачу кофе, еще раз нажмите кнопку, рис. 6.

6. Для того, снять держатель фильтра, поверните ручку с правой на левую сторону.

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

7. Для того, чтобы удалить использованный кофе, заблокируйте фильтр при помощи специального рычага, находящегося на ручке фильтра и выбейте кофе, перевернув

держатель фильтра, рис. 11.

8. Для того чтобы выключить кофеварку, нажмите кнопку включено/выключено, рис. 3.

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

КАК ПРИГОТОВИТЬ ЭКСПРЕССО, ИСПОЛЬЗУЯ ДЕРЖАТЕЛЬ ФИЛЬТРА ДЛЯ КОФЕЙНЫХ ТАБЛЕТОК (ЕСЛИ ЕСТЬ В КОМПЛЕКТЕ)

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.
2. Нажмите кнопку держателя фильтра и вставьте таблетку, установив как можно точнее над фильтром, рис. 12. Для правильной установки таблетки в фильтр, не забывайте следовать инструкциям, приведенным на упаковках кофе в таблетках.

йжÀБЕоАВÀЕ: 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 самым простым и чистым способом.

3. Установите держатель фильтра в кофеварку, повернув его, как всегда, до упора, рис. 4.

Примечание: для того, чтобы обеспечить надежную установку, обеспечивающую отсутствие стекания воды с краев держателя, рекомендуется время от времени смазывать нижние части боковых ребер небольшим количеством сливочного или растительного масла (как показано на рис. 13).

- ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:** если после держателя фильтра для молотого кофе используется держатель фильтра для таблеток, необходимо снять остатки, прилипшие к сетке бойлера, рис. 14. Если не произвести такой очистки, при приготовлении кофе в таблетках, вода может вытекать через края держателя фильтра для таблеток.
4. Продолжайте действовать как описано в пунктах 4, 5, и 6 предыдущего параграфа (как приготовить эспрессо, используя держатель фильтра).

5. Для того чтобы вынуть таблетку, нажмите кнопку держателя фильтра и извлеките ее.

6. Для того чтобы выключить кофеварку, нажмите кнопку включено/выключено, рис. 3.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МАНОМЕТРА

Для приготовления вкусного кофе эспрессо необходимо, чтобы вода выливалась из бойлера под определенным давлением. Вода находится под требуемым давлением, когда стрелка манометра расположена внутри сектора с серым цветом, рис. 15.

КАК ПОДГОТОВИТЬ КАПУЧЧИНО

1. Приготовьте кофе эспрессо, как описано в предыдущих параграфах, используя достаточно большие чашки.
2. Нажмите кнопку подачи пара, рис. 16 и дождитесь включения индикаторной лампы готовности пара. Загоревшаяся лампа указывает на то, что бойлер достиг идеальной температуры для создания пара.
3. Тем временем влейте в стакан примерно 100 г молока на каждый капуччино, который вы хотите приготовить. Молоко должно быть при температуре холодильника (не теплое!). При выборе размеров стакана учтите, что объем молока увеличится в 2 или 3 раза.

ПРИМЕЧАНИЕ: рекомендуется использовать частично снятое молоко, имеющее температуру холодильника.

4. Установите стакан с молоком под насадку для приготовления капуччино.
5. Погрузите насадку в молоко примерно на 5 мм, рис. 17, и поверните ручку подачи пара против часовой стрелки, рис. 18, не менее, чем на пол-оборота. При этом молоко начнет увеличиваться в объеме и станет пенистым.
6. Когда количество молока будет удвоено, погрузите насадку для приготовления капуччино глубже и продолжайте нагревать молоко, рис. 19. После достижения требуемой температуры (идеальное значение - 60°C), прервите выход пара, повернув ручку подачи пара по часовой стрелке и одновременно нажмите кнопку подготовки пара, рис. 16.
7. Налейте взбитое молоко в чашки с кофе эспрессо, приготовленного, как описано выше. Капуччино готов, положите по вкусу сахар и, если захотите, присыпьте поверхность пенки шоколадным порошком

Примечание: если необходимо приготовить несколько чашек капуччино, сварите необходимое количество кофе и только в конце взбейте молоко для всего капуччино.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: каждый раз после использования очищайте насадку для приготовления капуччино. Выполните следующее:

1. Несколько секунд выпускайте пар, повернув ручку подачи пара, рис. 18.
2. Отверните насадку для приготовления капучино, повернув по часовой стрелке, рис. 20, и тщательно промойте в теплой воде.
3. Убедитесь в том, что три отверстия, указанные на рис. 21 не забиты. При необходимости прочистите их острым предметом.
4. Очистите трубку подачи пара, проявляя осторожность, чтобы не обжечься.
5. Заверните на место насадку для приготовления капучино.

НАГРЕВ ВОДЫ

1. Включите кофеварку, нажав кнопку включено/выключено, рис. 3. Дождитесь пока не загорится индикатор ОК, рис. 5.
2. Поместите сосуд под насадку для приготовления капучино;
3. Нажмите кнопку подачи и одновременно откройте ручку подачи пара - горячая вода выйдет из насадки для приготовления капучино.
4. Для того чтобы остановить выход горячей воды, поверните по часовой стрелке ручку подачи пара и нажмите еще раз кнопку подачи.

ЧИСТКА И УХОД

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

ОЧИСТКА ДЕРЖАТЕЛЯ ФИЛЬТРА ДЛЯ МОЛОТОГО КОФЕ

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

- Снимите фильтр с устройством для взбивания кофейной пенки.
- Очистите внутреннюю часть держателя фильтра. Ни в коем случае не пользуйтесь посудомоечной машиной.
- Отверните пробку приспособления для взбивания кофейной пенки, рис. 22, 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. 23. Следите за тем, чтобы отверстия металлического фильтра не были засорены, при необходимости очистите их при помощи острого предмета, рис. 24.
- Установите на место фильтр, а затем уплотнение на пластиковый диск, как

показано на рис. 25. Убедитесь, что штырек пластикового диска вставлен в отверстие уплотнения, 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.

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

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. 27. 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. 23.
- Установите на место фильтр.

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. 28;
- 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. 24.
- 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

Каждые 300 порций кофе рекомендуется производить очистку кофеварки от накипи. Рекомендуется использовать химикаты, пригодные для снятия накипи из кофеварок 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. Нажмите кнопку включено/выключено и дождитесь включения индикаторной лампы ОК;
4. Убедитесь, что держатель фильтра снят и установите сосуд под сетку бойлера кофеварки;
5. Нажмите кнопку подачи кофе, слив половину бачка, время от времени поворачивайте ручку подачи пара и сливайте немного раствора; Нажав еще раз на кнопку, отключите подачу;
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. Нажмите кнопку подачи кофе и полностью слейте воду из бачка;
8. Еще раз нажмите кнопку и повторите операцию.

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	- Наполните бачок с водой - Очистите отверстия носиков - Выполните очистку, как указано в главе "ОЧИСТКА СЕТКИ БОЙЛЕРА"
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 - Прочистите отверстия выхода кофе
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 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	• Сильнее спрессуйте молотый кофе. • Увеличьте количество кофе • Используйте только кофе с помолом для кофеварок эспрессо
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 спрессуйте кофе • Уменьшите количество молотого кофе. • Выполните очистку, как указано в главе "ОЧИСТКА СЕТКИ БОЙЛЕРА ЭСПРЕССО" • 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 прочистите отверстия насадки для приготовления капучино