



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 Держатель фильтра для молотого кофе
- 2 Фильтр для большой порции молотого кофе, 2 дозы
- 3 Малый фильтр на 1 порцию или для таблеток
- 4 Ручка подачи пара
- 5 Пестик для уплотнения
- 6 Подставка для чашек
- 7 Шнур электропитания
- 8 Индикаторная лампа ОК температуры (кофе/горячая вода или пар)
- 9 Индикаторная лампа  (кофеварка включена)
- 10 Ручка выбора функции
- 11 Положение  подачи кофе/горячей воды
- 12 Положение выключено
- 13 Положение подачи пара
- 14 Мерка для кофе
- 15 Сетка бойлера
- 16 Трубка подачи пара/ горячей воды
- 17 Насадка для приготовления капучино
- 18 Бачок с водой
- 19 Крышка бачка для воды

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 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 авторизированный 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 кранов 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 авторизированный производителем прибора сервисный центр.


КАК ПРИГОТОВИТЬ КОФЕ ЭКСПРЕССО НАПОЛНЕНИЕ БАЧКА ВОДОЙ

1. Откройте крышку бачка для воды, рис. 1 затем извлеките бачок, потянув его вверх, рис. 2.
2. Наполните бачок свежей и чистой водой, не превышая надписи MAX, рис. 3. Установите бачок на место в кофеварку, слегка нажав на него, для того, чтобы открыть клапан, находящийся на дне бачка.
3. Можно наполнить бачок проще, не извлекая его, налив воду непосредственно из емкости для сбора кофе.

ВНИМАНИЕ: появление воды в полости под бачком – нормальное явление; периодически вытирайте полость при помощи чистой губки.

ПРИМЕЧАНИЕ: ни в коем случае не включайте прибор без воды в бачке и не забывайте наполнять его, когда уровень опустится до двух сантиметров от дна бачка.




ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ УЗЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ

Для приготовления кофе эспрессо при необходимой температуре, рекомендуется прогреть прибор: поверните ручку переключателя , рис. 4 крайней мере за 15-30 минут 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, подтолкните его вверх и одновременно резко поверните ручку вправо, см. рис. 5.

Через полчаса приготовьте кофе, следуя процедурам, описанным в следующем параграфе.

Другим путем быстрого разогрева являются следующие операции:

1. Включите кофеварку, повернув ручку переключателя в положение , рис. 4 и установите держатель фильтра, не наполняя его молотым кофе.
2. Установите под держатель фильтра чашку. Используйте ту же чашку, в которую будете заливать горячий кофе, чтобы разогреть ее.
3. Дождитесь загорания лампы ОК, рис. 6 и сразу же поверните ручку переключателя в положение , рис. 7, сливайте воду до погасания индикаторной лампы ОК, затем остановите подачу воды, повернув ручку переключателя в положение , рис. 6.
4. Слейте воду из чашки, дождитесь, когда лампа ОК загорится вновь, и повторите еще раз ту же операцию.

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. Если вы хотите приготовить одну чашку кофе, пользуйтесь маленьким фильтром, если 2, используйте большой.

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.


IMPORTANTE: per un corretto funzionamento, prima di introdurre il caffè macinato nel portafiltro, assicurarsi sempre che il filtro non sia sporco di caffè macinato della precedente infusione.


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 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 выливания воды, резко поверните ручку вправо, 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, рис. 12.

6. Убедитесь, что лампа ОК, рис. 6, горит (если не горит, дождитесь ее включения), затем поверните ручку в положение , рис. 7, до получения требуемого количества кофе.

Для прекращения 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 держатель фильтра, 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. 13.

9. Чтобы выключить кофеварку, поверните ручку переключателя в положение "0", рис. 14.

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

КАК ПРИГОТОВИТЬ КОФЕ ЭКСПРЕССО, ИСПОЛЬЗУЯ ТАБЛЕТКИ

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, позволяющая приготовить кофе эспрессо самым простым и чистым способом.

2. Поместите маленький фильтр (с 1 дозой или таблеткой) в держатель фильтра, убедившись, что ребро входит в специальный паз, как показано на рис. 8.
3. Поместите таблетку, разместив ее 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 5, 6, 7 предыдущего параграфа.


КАК ПРИГОТОВИТЬ КАПУЧЧИНО

1. Приготовьте кофе эспрессо, как описано в предыдущих параграфах, используя достаточно большие чашки.
2. Поверните ручку переключателя в положение  рис. 16, и дождитесь загорания лампы ОК, рис. 6. Загоревшаяся лампа указывает на то, что бойлер достиг идеальной температуры для создания пара.

3. Влейте в емкость примерно 100 г молока на каждый капуччино, который вы хотите приготовить. Молоко должно быть охлаждено в холодильнике (не теплое!). При выборе размеров емкости учтите, что объем молока увеличится в 2 или 3 раза.

ПРИМЕЧАНИЕ: рекомендуется использовать частично снятое молоко при температуре холодильника.

4. Установите емкость с молоком под насадкой для приготовления капуччино, рис. 17.
5. Погрузите насадку для приготовления капуччино в молоко примерно на 2 см и поверните регулятор пара против часовой стрелки, рис. 16 (поворотом регулятора можно изменять количество пара, который будет выходить из насадки). При этом молоко увеличивается в объеме и примет вид крема.
6. Если количество молока будет удвоено, погрузите глубже насадку для приготовления капуччино и продолжайте нагревать молоко, рис. 19. После достижения требуемой температуры (идеальное значение - 60 °C), прервите подачу пара, повернув ручку пара по часовой стрелке и установите ручку переключателя в положение "0", рис. 14.
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 вы хотите приготовить кофе после того как взбито молоко, необходимо предварительно охладить бойлер, иначе кофе подгорит. Для того, чтобы его охладить, установите емкость под сеткой, поверните ручку переключателя в положение "подача кофе" и сливайте воду до тех пор, пока не выключится лампа ОК. Поверните ручку переключателя в положение  и приготовьте кофе как описано в предыдущих параграфах.



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

1. Несколько секунд выпускайте пар, повернув ручку регулятора подачи пара, рис. 18.
2. Подождите несколько минут до охлаждения трубки подачи пара. Отверните насадку для приготовления капуччино, повернув ее по часовой стрелке, рис. 20 и тщательно промойте в теплой воде.
3. Убедитесь в том, что три отверстия устройства для взбивания молока указанные на рис. 21 не забиты. При необходимости прочистите их иглой.
4. Очистите трубочку подачи, проявляя

осторожность, чтобы не обжечься.

5. Завернуть насадку для приготовления капучино, завернув ее на место.

НАГРЕВ ВОДЫ

1. Включите машину, повернув ручку переключателя в положение , рис. 4.
2. Поместите сосуд под насадку для приготовления капучино.
3. Когда загорится индикаторная лампа ОК, установите ручку переключателя в положение , рис. 7 и одновременно поверните регулятор пара против часовой стрелки, рис. 18 – горячая вода выйдет из насадки для приготовления капучино.
4. Для того чтобы остановить выход горячей воды поверните по часовой стрелке регулятор подачи пара и установите ручку переключателя в положение "О", рис. 14.

ОЧИСТКА ДЕРЖАТЕЛЯ ФИЛЬТРА

Примерно каждые 200 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 устройства для взбивания кофейной пенки, повернув его против часовой стрелки, рис. 22.
- 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. 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).
- Установите пробку, повернув ее по часовой стрелке, 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, рис. 24.

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





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 0,5 литром воды.
2. Растворите в ней 2 ложки лимонной кислоты (около 30 г), которую можно приобрести в аптеке;
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 , и сливайте воду до тех пор, пока бачок не станет абсолютно пустым.
9. Поверните ручку переключателя в положение , 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - Плохо вставлен держатель фильтра - Уплотнение бойлера эспрессо потеряло эластичность - Засорены отверстия носиков держателя фильтра 	<ul style="list-style-type: none"> - Правильно установите держатель и резко поверните его до упора - Замените уплотнение бойлера эспрессо в сервисном центре - Очистите отверстия носиков
Кофе эспрессо холодный	<ul style="list-style-type: none"> - Индикаторная лампа ОК не горит в момент, когда нажимается выключатель подачи кофе - Не произведен предварительный разогрев кофеварки - Чашки не подогреты 	<ul style="list-style-type: none"> - Дождитесь включения индикаторной лампы ОК - Выполните предварительный разогрев, как описано в параграфе "Предварительный нагрев кофеварки" - Нагрейте чашки.
Повышенный шум насоса	<ul style="list-style-type: none"> - В бачке нет воды - Бачок плохо вставлен и клапан на дне не открыт 	<ul style="list-style-type: none"> - Наполните бачок - Слегка нажмите на бачок, чтобы открыть клапан на его дне
Светлая пенка на кофе (кофе быстро выливается из носика)	<ul style="list-style-type: none"> - Плохо спрессован молотый кофе - Недостаточное количество молотого кофе - Крупный помол кофе - Несоответствующее качество кофе 	<ul style="list-style-type: none"> - Сильнее спрессуйте молотый кофе, рис. 6 - Увеличьте количество молотого кофе. - Используйте только кофе с помолом для кофеварок эспрессо - Измените количество молотого
Пенка на кофе темного цвета (кофе медленно вытекает из носика)	<ul style="list-style-type: none"> - Слишком сильно спрессован молотый кофе - Слишком большое количество молотого кофе - Сетка бойлера засорена - Фильтр засорен - Помол кофе слишком мелкий - Кофе помолот слишком мелко или влажный. - Неправильный тип молотого кофе. 	<ul style="list-style-type: none"> - Меньше спрессуйте кофе, рис. 6 - 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 типа эспрессо. - Измените количество молотого кофе
При приготовлении капучино в молоке не образуется пена	<ul style="list-style-type: none"> - Молоко недостаточно холодное - Насадка для приготовления капучино загрязнена 	<ul style="list-style-type: none"> - Используйте молоко только при температуре холодильника - Тщательно очистите отверстия насадки для приготовления капучино, в особенности