




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:

- A** Кнопка ON/OFF  с встроенным световым индикатором
- B** Кнопка подачи кофе  с встроенным световым индикатором готовности
- C** Кнопка функции пара  с встроенным световым индикатором пара
- D** Подставка для нагрева чашек
- E** Съёмный бачок для воды с крышкой
- F** Регулятор подачи пара
- G** Узел подачи пар/горячая вода
- H** Насадка для приготовления капучино
- I** Сопло насадки для приготовления капучино
- J** Узел подачи кофе
- K** Поднос для чашек
- L** Индикатор уровня воды в ванночке для сбора капель
- M** Ванночка для сбора воды
- N** Фильтр для 1 чашки для молотого кофе или кофе в таблетках
- O** Фильтр для 2 чашек для молотого кофе
- P** Стакан держателя фильтра
- Q** Мерка с пестиком

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение сети:	220-240 В, 50/60 Гц
Потребляемая мощность:	1100 Вт
Давление:	15 бар
Емкость бачка для воды:	1,05 л
Размеры: дл.х выс.х гл.	208x330x380 мм
Вес:	4,8 кг

CE Прибор соответствует нормам следующих директив ЕС:

- 73/23/СЕЕ от 19.2.1973 "Директива по низкому напряжению", включая модифицированную директиву 93/68/СЕЕ.
- 89/336/СЕЕ от 3.5.1989 "Директива ЕМV", включая модифицированную директиву 92/31/СЕЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Кофеварка изготовлена для "приготовления кофе эспрессо" 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.
- Ни в коем случае не касайтесь прибора мокрыми или влажными руками, или если у вас влажные ноги.
- 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.
- Не разрешайте пользоваться прибором людям (в том числе и детям) с пониженным уровнем восприятия и психофизических возможностей или с недостаточным опытом и знаниями, за исключением случаев, когда за ними внимательно следят, и они обучены отвечающим за их безопасность человеком.
Следите за детьми, убедитесь в том, что прибор не служит им игрушкой.
- Материалы и предметы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами соответствуют требованиям европейской директивы 1935/2004.

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 НАПОЛНЕНИЕ БАЧКА ВОДОЙ

Снимите крышку с бачка с водой, рис. 1, затем извлеките бачок, потянув его вверх, рис. 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.


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 экспрессо при необходимой температуре, рекомендуется прогреть прибор следующим образом:

1. Включите кофеварку, нажав кнопку ON/OFF (загорится его подсветка), рис. 4, и установите держатель фильтра, **не наполняя его молотым кофе, рис. 5.**
2. Поместите чашку под держатель фильтра. Используйте ту же чашку, в которую будете заливать горячий кофе, чтобы разогреть ее.
3. Дождитесь загорания лампы "готовности кофе" , рис. 6, нажмите кнопку подачи кофе и сразу же еще раз нажмите эту же кнопку, сливайте воду до погасания индикаторной лампы, затем остановите подачу, нажав на кнопку ту же самую кнопку.

4. Слейте воду из чашки, дождитесь, когда лампа "готовности кофе"  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. 7. 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. 8) 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 наполнить кофе держатель фильтра, не забудьте убедиться, что фильтр очищен от молотого кофе, использовавшегося при предыдущем приготовлении.

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


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, он будет выходить слишком быстро, пенки получится мало и кофе будет светлым.

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. Установите чашку или чашки под носики держателя фильтра, рис. 10. Рекомендуется нагреть чашки до того, так готовить кофе, сполоснув их горячей водой или поместив на площадку для нагрева чашек не меньше, чем на 15-20 минут, рис. 11.

6. Убедитесь, что горит индикаторная лампа "готовности кофе" , рис. 6, (если она выключена, дождитесь, когда она загорится), затем нажмите соответствующую кнопку: после того, как достигнуто требуемое количество кофе еще раз нажмите ту же кнопку, рис. 6.

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 ON/OFF , 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 ЭКСПРЕССО, ИСПОЛЬЗУЯ ДЕРЖАТЕЛЬ ФИЛЬТРА ДЛЯ КОФЕЙНЫХ ТАБЛЕТОК (С ФИЛЬТРОМ ДЛЯ 1 ЧАШКИ)

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 эспрессо самым простым и опрятным способом.

2. Поместите меньший фильтр с 1 дозой или таблеткой в держатель фильтра, убедившись, что ребро входит в специальный паз, как показано на рис. 7.


3. Поместите таблетку, разместив ее над фильтром, рис. 13. 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 ПОДГОТОВИТЬ КАПУЧЧИНО

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


2. Нажмите кнопку подачи пара , рис. 14.

3. Тем временем 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.

5. Дождитесь, когда загорится индикаторная лампа готовности пара на кнопке . Загоревшая лампа свидетельствует, что температура бойлера идеальна для подачи пара.

6. Погрузите насадку в молоко примерно на 5 см, и поверните ручку подачи пара против часовой стрелки, рис. 15. При этом молоко увеличится в объеме и примет вид крема.

7. Если количество молока будет удвоено, погрузите глубже насадку для приготовления капуччино и продолжайте нагревать молоко. После достижения требуемой температуры (идеальное значение - 60°C), прервите выход пара, повернув ручку подачи пара по часовой стрелке и одновременно нажмите кнопку подготовки пара . Для выключения прибора нажмите кнопку ON/OFF (ее встроенная подсветка выключится), рис. 4.

8. 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 прибор: слишком высокая температура, сигнализируемая индикатором  и , может привести к подгоранию кофе. Для того, чтобы охладить прибор, поставьте емкость под сетку бойлера, нажмите кнопку подачи пара и выпускайте воду пока не погаснет индикаторная лампа "готовности пара" .

Прервите подачу воды, нажав еще раз кнопку .



Примечание. Рекомендуется подавать пар не более 60 секунд.


ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: каждый раз после использования очищайте насадку для

приготовления капучино. Выполните следующее:

1. Несколько секунд выпускайте пар, повернув ручку регулятора пара, рис. 15.
2. Отверните насадку для приготовления капучино, повернув ее против часовой стрелки, рис. 16 и тщательно промойте ее в теплой воде.
3. Убедитесь в том, что два отверстия насадки для приготовления капучино, указанные на рис. 17 не забиты. При необходимости прочистите их острым предметом.
4. Очистите трубочку подачи, проявляя осторожность, чтобы не обжечься.
5. Установите на место насадку для приготовления капучино, завернув ее.

НАГРЕВ ВОДЫ

1. Включите прибор, нажав кнопку ON/OFF (загорится ее подсветка), рис. 4.
2. Поместите сосуд под насадку для приготовления капучино;
3. Когда загорится индикаторная лампа "готовности кофе" , нажмите соответствующую кнопку, рис. 6, и одновременно поверните регулятор пара против часовой стрелки , рис. 15 - горячая вода выйдет из устройства для взбивания молока;
4. Для того чтобы остановить выход горячей воды, поверните по часовой стрелке ручку подачи пара, и нажмите еще раз кнопку подачи кофе . Для выключения прибора нажмите кнопку ON/OFF (ее подсветка выключится), рис. 5.

Примечание. Рекомендуется позволять пар не более 60 секунд. 

ОЧИСТКА И УХОД

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

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ ФИЛЬТРА

Примерно каждые 300 чашек кофе, и, в любом случае, когда кофе начинает выходить из держателя фильтра каплями или перестает течь, очистите держатель фильтра молотого кофе и фильтры следующими образом:

- Выньте фильтр из держателя фильтра.
- Отверните пробку фильтра, рис. 18, 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. 19. Следите за тем, чтобы отверстия металлического фильтра не были засорены, при необходимости очистите их при помощи острого предмета, рис. 20.
- Установите фильтр и уплотнение на кольцо из пластика, как показано на рис. 21. Обратите внимание на то, что штырек пластикового диска должен быть вставлен в отверстие в уплотнении, указанное стрелкой на рис. 21.
- Установите собранные детали в стальной держатель фильтра, рис. 22, убедившись, что штырек вставлен в держатель (см. стрелку на рис. 22).
- 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. 23;
 - Очистите бойлер влажной тканью, рис. 24;
 - Тщательно промойте сетку горячей водой, очистив ее щеткой.
- Убедитесь, что отверстия не засорены, в противном случае очистите их острым предметом, рис. 20.
- 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 воды и бачок для воды. Ванночка для сбора капель имеет индикатор красного цвета, который становится виден, когда необходимо слить воду из ванночки. Для того, чтобы слить воду выньте решетку, на которую ставятся чашки, рис. 25, вылейте воду и очистите ванночку тканью; затем

соберите ванночку для сбора капель, обратив внимание, чтобы индикатор имел правильное направление.

Очищайте бачок при помощи ершика, чтобы добраться до дна.



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. Включите прибор, нажав кнопку ON/OFF (загорится ее подсветка), рис. 4, и дождитесь, когда загорится индикатор .
4. Убедитесь, что держатель фильтра снят, и установите сосуд под сетку бойлера кофеварки.
5. Нажмите кнопку подачи кофе , рис. 6 и слейте половину раствора, находящегося в бачке. Затем еще раз нажмите кнопку подачи кофе.
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. Нажмите кнопку подачи кофе, рис. 6, и сливайте воду пока бачок не станет пустым.
9. Еще раз нажмите кнопку подачи кофе, рис. 6, и повторите операции 7 и 8 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	<ul style="list-style-type: none"> - Недостаточное количество воды в бачке - Засорены отверстия носиков держателя фильтра - Сетка бойлера эспрессо засорена 	<ul style="list-style-type: none"> - Наполните бачок для воды - Очистите отверстия носиков держателя фильтра - Выполните очистку, как указано в главе "Очистка сетки бойлера"
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 - Прочистите отверстия выхода кофе
Кофе эспрессо холодный	<ul style="list-style-type: none"> • Индикатор готовности кофе не горит в момент, когда нажимается кнопка 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 разогрев узла приготовления кофе" - Нагрейте чашки сполоснув их горячей водой
Повышенный шум насоса	<ul style="list-style-type: none"> - В бачке нет воды 	<ul style="list-style-type: none"> - Наполните бачок
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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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)	<ul style="list-style-type: none"> - Слишком сильно спрессован молотый кофе - Слишком большое количество молотого кофе. - Сетка бойлера засорена - Помол кофе слишком мелкий 	<ul style="list-style-type: none"> - Меньше спрессуйте 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	<ul style="list-style-type: none"> • Недостаточное споласкивание после удаления накипи 	<ul style="list-style-type: none"> • После удаления накипи промойте кофеварку, как описано в параграфе "Очистка от накипи"
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 прочистите отверстия насадки для взбивания молока.