

**BORK**

**INDUSTRIAL**

**ПРОГРАММИРУЕМАЯ  
КОФЕВАРКА  
«ЭСПРЕССО»**

BORK CM EEN 9522 SI

- 5 Меры безопасности, рекомендуемые компанией BORK
- 6 Технические характеристики
- 8 Эксплуатация
- 9 Устройство кофеварки
- 13 Подготовка к использованию
- 15 Использование кофеварки
- 23 Советы по приготовлению кофе
- 26 Обслуживание
- 32 Рецепты
- 38 Устранение неполадок



# Поздравляем

с приобретением новой кофеварки BORK CM ENN 9522 SI

Компания BORK уделяет большое внимание технике безопасности. При разработке и производстве наших изделий мы стремимся сделать безопасным его использование. Кроме того, мы просим Вас соблюдать обычные меры безопасности при работе с электроприборами и выполнять следующие меры предосторожности:

### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КОФЕВАРКИ И ДРУГИХ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ

Ваше здоровье и здоровье вашей семьи — вещь первостепенная.

Пожалуйста, внимательно прочитайте эту инструкцию перед использованием устройства.

- Перед началом использования устройства внимательно прочитайте и сохраните эту инструкцию, чтобы иметь возможность обратиться к ней в будущем.
- Всегда устанавливайте кофеварку на сухой, ровной поверхности.
- Не допускайте перекручивания и спутывания сетевого шнура. Не включайте устройство, если его сетевой шнур поврежден. Регулярно осматривайте сетевой шнур. Если Вы обнаружите на сетевом шнуре даже небольшие повреждения – обратитесь в сервисный центр для замены шнура.
- Устанавливайте кофеварку так, чтобы с боков и над кофеваркой имелось достаточное пространство для циркуляции воздуха. Не допускайте, чтобы кофеварка касалась штор, обоев, одежды или иных легко воспламеняющихся предметов.
- Перед тем, как наполнять кофеварку водой, перед чисткой, а также, если устройство долгое время не будет использоваться, – выключите электропитание и выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети.
- Не оставляйте включенное устройство без присмотра
- Не допускайте, чтобы дети бесконтрольно пользовались или играли электроприбором. Будьте особенно внимательны при использовании кофеварки, если рядом находятся дети.
- Не допускайте, чтобы сетевой шнур кофеварки свисал с края стола или стойки, не прокладывайте сетевой шнур по нагретым поверхностям.
- Не устанавливайте кофеварку вблизи газовых плит и электронагревателей, рядом с микроволновыми печами или иными источниками тепла.
- Не храните и не эксплуатируйте кофеварку при температуре ниже 0°C.
- Не эксплуатируйте кофеварку вне помещений.
- Не используйте кофеварку не по назначению.
- Это устройство выделяет тепло. Примите соответствующие меры, позволяющие избежать ожогов, возгорания и других опасных ситуаций, которые могут возникнуть при эксплуатации устройства.
- Во избежание ожогов не прикасайтесь к нагревающимся поверхностям устройства. Пользуйтесь имеющимися на устройстве ручками и регуляторами.
- Во избежание ожогов горячим паром не открывайте крышку резервуара для воды, когда кофеварка включена. При приготовлении кофе капучино вода в бойлере находится под давлением.
- Если Вам необходимо открыть крышку, когда кофеварка нагрета, выполните процедуру выпуска пара, в соответствии с инструкциями данного руководства, или подождите, пока устройство полностью остынет.
- Во избежание ожогов будьте осторожны при розливе кофе в чашки.
- После завершения приготовления кофе всегда возвращайте поворотный регулятор в положение STOP.

- Кофеварка оснащена системой защитного отключения, которая автоматически выключает машину, если она остается включенной свыше двух часов.
- Всегда используйте только растворимый гранулированный кофе.
- Никогда не используйте порошковый растворимый кофе, либо порошковый молотый кофе.
- Не оставляйте неиспользованный гранулированный кофе в камере для кофе.
- Никогда не эксплуатируйте кофеварку без установленного в нее лотка для сбора капель.
- Используйте только аксессуары, входящие в комплект устройства или рекомендованные изготовителем.
- Не ставьте на верхнюю панель кофеварки какие-либо предметы, за исключением чашек для кофе.
- Никогда не наливайте в резервуар для воды какие-либо другие жидкости.
- После приготовления капучино необходимо тщательно вымыть кофеварку. Оставшееся в кофеварке молоко может затвердеть и заблокировать внутренние компоненты устройства, что приведет к неисправности кофеварки.
- Перед чисткой или хранением дайте кофеварке полностью остыть.
- Выполняйте чистку устройства в соответствии с инструкциями данного руководства.
- Во избежание поражения электротоком не погружайте кофеварку, ее сетевой шнур или его вилку в воду или иную жидкость.
- Не используйте для чистки кофеварки агрессивные чистящие средства, содержащие щелочь, а также абразивные чистящие средства.
- Если устройство функционирует неправильно, а также при механических или иных повреждениях самого устройства, сетевого шнура или его вилки необходимо отключить устройство от электросети и обратиться в сервисный центр. Не включайте устройство, пока перечисленные неисправности не будут устранены.
- В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию устройства должны выполняться только квалифицированными специалистами или представителями уполномоченных сервисных центров компании.

СОХРАНИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение:	230–240 В
Частота:	50 Гц
Мощность:	1100–1200 Вт

### ВНИМАНИЕ!

Производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в технические характеристики вследствие постоянного совершенствования продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

## ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей». Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Федерального Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы для данного изделия равен 3 годам, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей Инструкцией по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.

Мы уверены, что для совершенствования искусства приготовления кофе ценители кофе сделают все возможное. Для достижения идеального вкуса эспрессо используют разную степень помола, варьируют количество и степень уплотнения кофейного порошка. Кофеварка позволяет готовить кофе, как в ручном, так и в программируемом режиме, как новичку, так и опытному бариста.

Нашей компанией были проведены обширные исследования и многочисленные эксперименты, в результате которых была создана кофеварка, обладающая такими функциональными особенностями, как возможность пользовательского программирования и контроль над качеством эспрессо с помощью манометра. Функция энергосбережения, заключающаяся в автоматическом отключении кофеварки, позволяет экономить потребляемое электричество. Сочетание современных технологий, функциональности и материалов премиум-класса гарантируют великолепный результат. Надеемся, что Вы получите большое удовольствие от пользования Вашей новой кофеваркой.

Мы просто хотим поблагодарить Вас, передать свои поздравления и ...

наслаждайтесь!





Эксплуатация



## УСТРОЙСТВО КОФЕВАРКИ



Функция предварительной варки.

Используется для создания оптимального давления для экстракции кофе.

## УСТРОЙСТВО КОФЕВАРКИ





### ФУНКЦИЯ ПРОГРАММИРОВАНИЯ

Кофеварка предоставляет удобный выбор между ручным и программируемым режимом приготовления кофе, с помощью которого можно приготовить эспрессо в соответствии с индивидуальными предпочтениями.



### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МАНОМЕТРА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЭСПРЕССО

Манометр кофеварки обеспечивает контроль давления для получения оптимальной экстракции кофе при приготовлении эспрессо. Это производится путем контроля давления, при котором вода пропускается через молотый кофе, находящийся в держателе фильтра.

#### Идеальный эспрессо – сектор «OPTIMUM»

Если во время варки кофе стрелка манометра находится в пределах рекомендованного сектора «OPTIMUM», то это указывает на то, что эспрессо приготовлен при идеальном давлении.

Сваренный эспрессо должен иметь кремообразную консистенцию и ровный слой пенки карамельного оттенка.

#### Неполная экстракция

Если во время варки кофе стрелка манометра находится левее сектора «OPTIMUM», то это указывает на то, что эспрессо приготовлен при недостаточном давлении, что приводит к неполной экстракции кофе. Это происходит в том случае, если вода протекает через молотый кофе, находящийся в фильтре, слишком быстро. В результате экстрагирование будет производиться не в полной мере, и приготовленный кофе будет иметь водянистую консистенцию и недостаточное количество пены. Возможны и другие причины для плохой экстракции: слишком грубый помол кофе и/или недостаточное количество кофе в фильтре, и/или слабое уплотнение кофейного порошка.

#### Повышенная экстракция

Если во время варки кофе стрелка манометра находится правее сектора «OPTIMUM», то это указывает на то, что эспрессо приготовлен при повышенном давлении, приводящем к чрезмерной экстракции. Это происходит в том случае, если вода протекает через молотый кофе, находящийся в фильтре, слишком медленно. В результате этого кофе получается очень темный и горький с пятнистой и неровной пеной сверху.



Возможны и другие причины для излишней экстракции: слишком мелкий помол кофе и/или избыточное количество кофе в фильтре, и/или слишком сильное уплотнение кофейного порошка.

### ДИСПЕНСЕР ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

Осуществляет дозированную и регулируемую подачу горячей воды для приготовления Ваших любимых напитков. Диспенсер с шариковым шарниром, обеспечивающим поворот на 360°, легко установить в любое положение.



### Паровая трубка для вспенивания молока

Поворачивающаяся паровая трубка с насадкой из нержавеющей стали для вспенивания молока, легко устанавливается в удобное положение благодаря шарнирному соединению, обеспечивающему поворот в пределах 360°.

### ФИЛЬТРЫ

#### Фильтры с двойными стенками

Кофеварка имеет в комплекте фильтры с двойными стенками для приготовления стандартной или двойной порции эспрессо.

Фильтры с двойными стенками имеют конструкцию, позволяющую обеспечивать замедление

потока воды и создавать оптимальное давление, для получения идеальной пенки при приготовлении эспрессо.

Фильтры предназначены для приготовления эспрессо как из готового молотого кофе, продающегося в вакуумной упаковке, так и для приготовления эспрессо из свежемолотых зерен.

### ЭЛЕКТРОННЫЙ КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ

Система электронного контроля точно поддерживает температуру, оптимально подходящую для варки кофе. Это обеспечивает наилучшую экстракцию при каждом приготовлении кофе.

### ФУНКЦИЯ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Если в течение часа кофеварка не используется, то она автоматически переключается в режим энергосбережения, а если не используется свыше трех часов, то автоматически выключается. В режиме энергосбережения кофеварка потребляет на 45% электроэнергии меньше, чем в режиме ожидания.

Во время режима энергосбережения светится только кнопка POWER [Электропитание]. Вся остальная световая индикация выключается.

Чтобы вновь активизировать кофеварку, находящуюся в режиме энергосбережения, просто нажмите кнопку программирования или кнопку приготовления одной или двух чашек. При этом включится и начнет мигать подсветка кнопки

POWER [Электропитание], и кофеварка начнет быстро разогреваться до рабочей температуры. По достижении необходимой температуры будут подсвечены все кнопки панели управления.

Для выключения кофеварки, находящейся в режиме энергосбережения, просто нажмите один раз кнопку POWER [Электропитание].

### ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Извлеките кофеварку из упаковки и проверьте комплектность. Кофеварка поставляется с лотком для стока воды, лотком для хранения дополнительных принадлежностей и резервуаром для воды.
- Лоток для стока воды устанавливается в основание, в передней части кофеварки.
- Резервуар для воды располагается в центральной части кофеварки, вплотную к задней стенке.
- Лоток для хранения принадлежностей устанавливается в основание кофеварки, позади лотка для стока воды и под резервуаром для воды.
- Все три компонента – лоток для стока воды, резервуар для воды и лоток для хранения принадлежностей – легко устанавливаются и снимаются.

В лотке для хранения принадлежностей удобно хранить два комплекта фильтров из нержавеющей стали, специальный инструмент для очистки, ложку для измерения и уплотнения кофе и краткое руководство.

#### **ПРИМЕЧАНИЕ!**

Прежде, чем выбрасывать упаковку, убедитесь в том, что в ней не осталось никаких принадлежностей.

Снимите лоток для стока воды, резервуар для воды и лоток для хранения принадлежностей. Разберите лоток для стока воды, сняв с него решетку из нержавеющей стали и индикатор заполнения. Промойте все части и принадлежности в теплой, мыльной воде с использованием мягкого моющего средства, затем тщательно промойте чистой водой и просушите.

Протрите корпус кофеварки снаружи мягкой увлажненной салфеткой, а затем сухой салфеткой. Не погружайте кофеварку, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или иные жидкости!



#### **ПРИМЕЧАНИЕ!**

Не мойте никакие части или принадлежности кофеварки в посудомоечной машине.



## СБОРКА

### Шаг 1

Вставьте лоток для хранения принадлежностей в основание кофеварки и придвиньте вплотную к задней стенке. В этом отсеке удобно хранить инструмент для чистки, фильтры из нержавеющей стали, ложку для измерения и уплотнения кофе и краткое руководство, когда они не используются.



### Шаг 2

Установите на место индикатор заполнения лотка, сверху на лоток установите решетку из нержавеющей стали. Вставьте лоток для стока воды в основание кофеварки.



### Шаг 3

Задвиньте резервуар для воды в нишу, поставив его на лоток для стока воды. Резервуар должен находиться над лотком для хранения принадлежностей. Убедитесь, что края резервуара для воды находятся вровень с краями кофеварки.

## ПРИМЕЧАНИЕ!

Перед каждым использованием кофеварки необходимо промыть, не устанавливая держатель с фильтром на варочный узел. Это необходимо для предварительного прогрева всех внутренних трубок кофеварки (см. шаги 1 и 4 раздела «Использование кофеварки»).

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОФЕВАРКИ

### Шаг 1

#### Наполнение резервуара водой

- Убедитесь в том, что кнопка POWER [Электропитание] находится в положении OFF [Выключено], а переключатель режимов на боковой стороне кофеварки установлен в положение STANDBY [Режим ожидания].
- Выключите розетку электросети (если она выключается) и выньте вилку сетевого шнура из розетки.
- Если держатель фильтра закреплен на варочном узле – снимите его. Отодвиньте паровую трубку в сторону.
- Извлеките резервуар для воды, выдвигая его за ручку, находящуюся на передней стенке резервуара.



- Когда Вы достанете резервуар для воды, из образовавшейся выемки выдвинется черная трубка. Не прикасайтесь к ней и не пытайтесь достать трубку, она автоматически задвинется обратно в правильное положение после установки резервуара для воды на место.
- Наполните резервуар холодной чистой водой до отметки максимального уровня и аккуратно установите его в кофеварку.

- Убедитесь в том, что переключатель режимов на боковой стороне кофеварки находится в положении STANDBY [Режим ожидания], вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети с напряжением 230/240 В и включите розетку (если она включается).
- Нажмите кнопку POWER [Электропитание], при этом в течение всего времени, пока кофеварка разогревается, подсветка кнопки будет мигать. По достижении необходимой температуры будут подсвечены все кнопки на панели управления кофеварки.

## ПРИМЕЧАНИЕ!

Перед использованием резервуар для воды необходимо наполнять свежей холодной водой. Перед использованием кофеварки каждый раз проверяйте уровень воды, ежедневно меняйте воду. Не используйте для приготовления кофе минеральную или дистиллированную воду, а также любые другие жидкости.

### Шаг 2

#### Предварительный прогрев чашек

- Панель для подогрева чашек начинает нагреваться при включении кофеварки.
- Прогрейте чашки для эспрессо, поставив их на подогреваемую панель. Это позволит поддерживать оптимальную температуру кофе при его розливе по чашкам.

### Шаг 3

#### Приготовление кофе

- Установите в держатель фильтр на 1 или 2 чашки (для 1 чашки используется меньший фильтр, для 2 чашек используется больший фильтр). При варке кружки кофе всегда используйте фильтр на 2 чашки и наливайте приблизительно 60 мл кофе. Если Вам необходимо большее количество кофе, то сначала добавьте горячей воды, затем сварите кофе.
- Прогрейте держатель фильтра, промывая его горячей водой из трубки для подачи воды или через варочный узел, используя ручной режим розлива. Перед использованием тщательно высушите держатель фильтра.
- Используя мерную ложку, входящую в комплект, положите молотый кофе до уровня 1 для фильтра на одну чашку и до уровня 2 для фильтра на две чашки. Важно использовать корректное количество кофе для каждого фильтра, поскольку отверстия фильтра были разработаны с учетом необходимого



давления и экстракции оптимального вкуса для каждой варки. (См. раздел «Советы по приготовлению кофе».)

#### ПРИМЕЧАНИЕ!

Для получения оптимального вкуса при использовании фильтра на 1 чашку следует наливать около 30 мл кофе. При использовании фильтра на 2 чашки следует наливать около 60 мл кофе.



### Шаг 4

#### Уплотнение молотого кофе

- Распределите молотый кофе в фильтре равномерно и слегка уплотните его при помощи специального уплотнителя. (См. раздел «Советы по приготовлению кофе».)
- Сотрите крупинки кофе с ободка держателя фильтра, чтобы гарантировать плотную фиксацию держателя в варочном узле.





### Шаг 5

#### Прогрев варочного узла

- Прежде, чем установить держатель фильтра на варочный узел, рекомендуется пропустить небольшую порцию воды через варочный узел.
- Установите под варочный узел емкость или пустую чашку.
- Не устанавливая держатель фильтра, пропустите горячую воду через варочный узел. Для этого нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопку приготовления стандартной или двойной порции кофе. (См. раздел «Ручное приготовление эспрессо».)

Во время этой операции будет слышен звук работы насоса, при этом через варочный узел будет проходить вода.

### Шаг 6

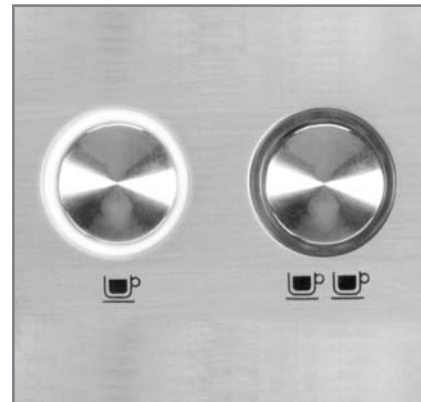
#### Установка держателя фильтра

Поднесите держатель фильтра под варочный узел таким образом, чтобы его ручка была совмещена с меткой на варочном узле. Вставьте держатель фильтра в варочный узел и поверните ручку держателя фильтра вправо до ощущения сопротивления (это будет угол около 90° по отношению к кофеварке).

### Шаг 7

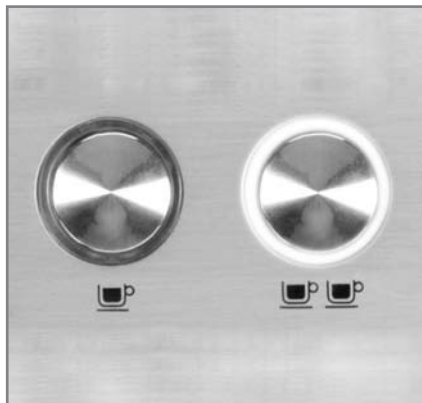
#### Варка кофе

- Убедитесь в том, что все кнопки панели управления подсвечены – это указывает на достижение температуры, необходимой для варки кофе, и готовность кофеварки к использованию.
- Убедитесь в том, что лоток для стока воды и держатель фильтра установлены на место.
- Поставьте одну или две прогретые чашки под выходное отверстие держателя фильтра.



#### ЗАПРОГРАММИРОВАННАЯ СТАНДАРТНАЯ ПОРЦИЯ ЭСПРЕССО

Нажмите кнопку с символом ☕ одной чашки кофе. Через несколько секунд в чашку начнет наливаться ароматный кофе. Во время этой операции будет слышен звук работы насоса. После того, как кофеварка нальет заранее запрограммированное количество кофе, она автоматически остановится.



### ЗАПРОГРАММИРОВАННАЯ ДВОЙНАЯ ПОРЦИЯ ЭСПРЕССО

Нажмите кнопку с символом ☕☕ двух чашек кофе. Через несколько секунд в чашку начнет наливать ароматный кофе. Во время этой операции будет слышен звук работы насоса. После того, как кофеварка нальет заранее запрограммированное количество кофе, она автоматически остановится.

#### ПРИМЕЧАНИЕ!

Минимальная запрограммированная порция кофе составляет 15 мл, как для программы приготовления ☕ стандартной порции, так и для программы приготовления ☕☕ двойной порции эспresso.

#### ПРИМЕЧАНИЕ!

При нажатии кнопки ☕ или ☕☕ во время выполнения программы кофеварка прекратит подачу кофе.

### ПРОГРАММИРОВАНИЕ ОДНОЙ ПОРЦИИ ЭСПРЕССО

1. Произведите подготовку для приготовления одной чашки эспresso, выполнив шаги 2 – 6, описанные в разделе «Использование кофеварки».
2. Поставьте чашку под варочный узел.
3. Для входа в режим программирования нажмите один раз кнопку PROGRAM [Программирование]. Кофеварка издаст один звуковой сигнал, при этом начнет мигать подсветка кнопки программирования. Это указывает на то, что кофеварка находится в режиме программирования.

4. Нажмите кнопку ☕ одной порции эспresso. Кофеварка начнет обычную процедуру розлива кофе, при этом будет мигать подсветка выбранной кнопки.
5. Когда необходимое количество эспresso будет налито в чашку, нажмите повторно кнопку с символом одной порции эспresso ☕, чтобы прекратить процесс розлива. Кофеварка издаст два звуковых сигнала, это означает, что заданные настройки сохранены в памяти устройства, и кофеварка вышла из режима программирования.

### ПРОГРАММИРОВАНИЕ ДВОЙНОЙ ПОРЦИИ ЭСПРЕССО

1. Произведите подготовку для приготовления одной чашки эспresso, выполнив шаги 2 – 6, описанные в разделе «Использование кофеварки».
2. Поставьте чашку под варочный узел.
3. Для входа в режим программирования нажмите один раз кнопку PROGRAM [Программирование]. Кофеварка издаст один звуковой сигнал, при этом начнет мигать подсветка кнопки программирования. Это указывает на то, что кофеварка находится в режиме программирования.
4. Нажмите кнопку ☕☕ двойной порции эспresso. Кофеварка начнет обычную процедуру розлива кофе, при этом будет мигать подсветка выбранной кнопки.

5. Когда необходимое количество эспрессо будет налито в чашку, нажмите повторно кнопку с символом двойной порции эспрессо, чтобы прекратить процесс розлива. Кофеварка издаст два звуковых сигнала, это означает, что заданные настройки сохранены в памяти устройства, и кофеварка вышла из режима программирования.

### ВОЗВРАТ К НАСТРОЙКАМ, ЗАДАНЫМ ПО УМОЛЧАНИЮ

Чтобы возвратиться к настройкам, заданным по умолчанию, сделайте следующее: нажмите и удерживайте кнопку PROGRAM [Программирование] до тех пор, пока звуковой сигнал не прозвучит трижды. После этого отпустите нажатую кнопку. Это будет указывать на то, что кофеварка возвратилась к ее исходным настройкам.

#### ПРИМЕЧАНИЕ!

Настройки, заданные по умолчанию: стандартная порция соответствует приблизительно 30 мл эспрессо, двойная порция соответствует приблизительно 60 мл эспрессо.



### РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО

Нажмите и удерживайте кнопку с символом ☕☕ стандартной или ☕☕☕☕ двойной порции эспрессо. Отпустите кнопку, когда в чашку нальется необходимое количество кофе.

#### ВНИМАНИЕ!

МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЧАСТИ ДЕРЖАТЕЛЯ ФИЛЬТРА МОГУТ БЫТЬ ОЧЕНЬ ГОРЯЧИМИ. ПЕРЕД ТЕМ, КАК СНИМАТЬ ФИЛЬТР, ОБЯЗАТЕЛЬНО ОХЛАДИТЕ ДЕРЖАТЕЛЬ ФИЛЬТРА ХОЛОДНОЙ ВОДОЙ.

#### ПРИМЕЧАНИЕ!

Функция предварительной варки

При выборе стандартной или двойной порции эспрессо через нагревательную систему в течение короткого времени будет прокачиваться вода, затем следует пауза, после которой продолжится прокачка воды через молотый кофе, находящийся в держателе фильтра. Таким образом, перед основной варкой молотый кофе увлажняется небольшим количеством воды и разбухает, что увеличивает давление и позволяет добиться максимальной экстракции для получения кофе с насыщенным ароматом.

### Шаг 8

#### Опорожнение держателя фильтра

Снимите держатель фильтра с варочного узла – для этого поворачивайте держатель фильтра влево до тех пор, пока он не освободится. Чтобы извлечь использованный кофе, поверните держатель фильтра верхней стороной вниз, и слегка постучите по нему (кофейную гущу нельзя выбрасывать в раковину во избежание засорение стока).

Снимите фильтр, используя выемки с боковых сторон держателя фильтра. Промойте фильтр и держатель фильтра водой и просушите.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОЛОКА ДЛЯ КАПУЧИНО ИЛИ ЛАТТЕ

Кофеварка снабжена вращающейся паровой трубкой и насадкой из нержавеющей стали для вспенивания молока. Используя насадку, легко получить пышную молочную пену.

Когда требуется, чтобы на молоке было меньше пены, снимите насадку и приготовьте молоко на пару, используя паровую трубку без насадки. Прежде, чем снять насадку, убедитесь в том, что она полностью остыла, а затем просто сдвиньте насадку вниз и снимите. Если насадка для увеличения пены не используется регулярно, её можно хранить в лотке для хранения принадлежностей.

Для того чтобы снова использовать насадку для увеличения пены, надежно установите её на паровую трубку – наденьте насадку любым концом на паровую трубку и аккуратно сдвиньте немного вверх по резиновому покрытию.

Для получения оптимальной пены убедитесь в том, что мелкие отверстия для пара на концах насадки не засорены.

- Нажмите кнопку POWER [Электропитание], чтобы включить кофеварку.



- Первым шагом в приготовлении капучино или латте является приготовление порции эспрессо. (См. раздел «Использование кофеварки».)
- Наполните кувшин для вспенивания молока из нержавеющей стали на одну треть холодным свежим молоком.
- Поверните переключатель режимов и установите его в положение STEAM [Пар]. При этом будет мигать световой индикатор функции пара, указывая на разогрев кофеварки.
- Для улучшения результата прочистите паровую трубку перед тем, как помещать ее в кувшин с молоком.

#### ПРИМЕЧАНИЕ!

Когда кофеварка генерирует пар, Вы услышите звук работающего насоса. Это обычное явление при работе насоса, создающего давление 15 Бар.

- Когда индикатор пара перестанет мигать, погрузите паровую трубку в молоко таким образом, чтобы конец трубки находился немного ниже поверхности молока.



### ПРИМЕЧАНИЕ!

Если пар начинает выходить из трубки до ее погружения в молоко, перекройте пар, повернув переключатель режимов назад в положение STANDBY [Режим ожидания]. Это позволит избежать выплескивания молока из кружки.

- Во время вспенивания держите кувшин слегка наклоненным, при этом пар будет придавать молоку в кувшине круговые движения, обеспечивая равномерное образование пены по всей поверхности молока.

### ПРИМЕЧАНИЕ!

Кофеварка оснащена паровой трубкой с шарнирным креплением – поэтому Вы можете установить ее под удобным для Вас углом.

- Когда молоко начнет увеличиваться в объеме, глубже погрузите насадку для вспенивания в молоко, чтобы нагреть его.
- Удерживая одной рукой кувшин под углом, возьмитесь другой рукой за дно кувшина.
- Когда основание кувшина станет очень горячим, переведите переключатель режимов в положение STANDBY [Режим ожидания]. После этого извлеките трубку из кувшина. В течение короткого времени будет слышен звук работы насоса. Это – нормальное явление, поскольку предусмотрена пятисекундная задержка перед тем, как кофеварка выполнит функцию автоматической очистки.

- Налейте взбитое молоко в каждую чашку свежеприготовленного эспрессо и положите ложкой пену в пропорциях: для капучино – 1/3 эспрессо, 1/3 подогретого паром молока, 1/3 молочной пены; для латте – 1/3 эспрессо, поверх которого наливается подогретое паром молоко и приблизительно 1 см молочной пены. Традиционно подается в стакане.

### ВНИМАНИЕ!

ПРИ ВСПЕНИВАНИИ МОЛОКО НЕ ДОЛЖНО ПОДНИМАТЬСЯ ВЫШЕ НАСАДКИ, В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ НАСАДКА БУДЕТ РАБОТАТЬ НЕПРАВИЛЬНО. ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ РАСПЛЕСКИВАНИЯ ГОРЯЧЕГО МОЛОКА, НЕ ПОДНИМАЙТЕ КОНЕЦ НАСАДКИ НАД ПОВЕРХНОСТЬЮ МОЛОКА ВО ВРЕМЯ ВСПЕНИВАНИЯ. ПРЕЖДЕ, ЧЕМ ВЫНИМАТЬ НАСАДКУ ИЗ МОЛОКА, ПЕРЕВЕДИТЕ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ В ПОЛОЖЕНИЕ STANDBY [РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ].

**ПРИМЕЧАНИЕ!**

Через 5 минут непрерывного парообразования кофеварка автоматически отключает функцию образования пара. При этом будут мигать индикаторы функций пара и горячей воды. В таком случае необходимо перевести переключатель режимов в положение **STANDBY** [Режим ожидания].

**ПРИМЕЧАНИЕ!**

Всегда проверяйте, плотно ли надета насадка для вспенивания на паровую трубку. Для лучшего результата используйте только свежее холодное молоко (молоко с низким содержанием жира вспенивается лучше). Паровую трубку и насадку для вспенивания очищайте после каждого использования. (См. раздел «Обслуживание и чистка».)

**ПРИМЕЧАНИЕ!**

После каждого использования функции образования пара кофеварка выполняет цикл автоматической чистки. Это не дает подгорать молоку небольшого количества не слишком горячей воды. Вода автоматически сливается в лоток для стока воды, обеспечивая поддержание температуры, оптимальной для экстракции кофе. Благодаря этой функции Ваш кофе всегда будет экстрагироваться при оптимальной температуре, позволяя получить напиток с отличным вкусом.

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДИСПЕНСЕРА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ**

Кофеварка имеет отдельную функцию подачи горячей воды, которая может использоваться для приготовления чая, горячего шоколада и других горячих напитков. Горячая вода подается из специальной трубки.

Подставьте чашку или кружку под трубку для подачи горячей воды и поверните переключатель режимов и установите его в положение **HOT WATER** [Горячая вода], при этом будет светиться индикатор функции подачи горячей воды.

Чтобы выключить подачу горячей воды, поверните переключатель режимов и установите его в положение **STANDBY** [Режим ожидания].

Максимальное количество горячей воды, которое можно получить за один раз, составляет 2 литра.

Кофеварка не предназначена для получения больших порций кофе или чая. Чем больше горячей воды используется за один раз, тем холоднее она становится.



## ПРИМЕЧАНИЕ!

Через 2 минуты непрерывного использования функции подачи горячей воды кофеварка автоматически отключает эту функцию. При этом будет мигать подсветка функции пара и горячей воды. В таком случае необходимо перевести переключатель режимов в положение **STANDBY** [Режим ожидания].



## СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ КОФЕ

### ПОДОГРЕВ ЧАШЕК ИЛИ СТАКАНОВ

Предварительный подогрев чашек и стаканов помогает поддерживать оптимальную температуру кофе и способствует сохранению кремообразной консистенции эспрессо. Подогревайте посуду для кофе на панели для подогрева или промывая горячей водой из диспенсера.

### ПОДОГРЕВ ДЕРЖАТЕЛЯ ФИЛЬТРА

Холодный держатель фильтра может понизить температуру экстракции, что повлияет на качество приготавливаемого кофе. Прежде, чем засыпать кофе в фильтр, обязательно прогрейте держатель, пропуская через него горячую воду.

## ПРИМЕЧАНИЕ!

Прежде, чем засыпать кофе, обязательно насухо вытрите держатель фильтра, поскольку влага может способствовать тому, что во время экстракции вода не будет проходить через молотый кофе.

### ПОМОЛ

Приобретая молотый кофе, убедитесь, что помол подходит для использования в автоматических кофеварках эспрессо/капучино.

Если Вы самостоятельно мелете кофе, следите за тем, чтобы помол был достаточно мелким, но не слишком — кофе не должен превратиться в порошок. Помол влияет на скорость прохода воды через фильтр и, следовательно, на вкус готового напитка.

Если помол слишком мелкий (кофе напоминает порошок и на ощупь похож на муку), то вода под давлением не будет протекать через кофе в достаточном количестве. В результате получится кофе с повышенной экстракцией, слишком темный и горький, имеющий пятнистую поверхность и неровный слой пены.

Если помол является слишком грубым, то вода будет протекать через кофе слишком быстро. Это будет приводить к неполной экстракции кофе, у него будет невыраженный вкус и аромат, а сверху не будет густой пенки.

#### **НЕОБХОДИМОЕ КОЛИЧЕСТВО КОФЕ**

Для приготовления одной стандартной порции эспрессо необходимо брать 7 г кофе. На мерной ложке имеются деления для объема кофе, необходимого для приготовления стандартной и двойной порции эспрессо. Для определенного количества кофе важно использовать соответствующий фильтр.

#### **УПЛОТНЕНИЕ КОФЕ**

Положите необходимое количество молотого кофе в фильтр и разровняйте кофе мягким постукиванием по сторонам держателя фильтра, а потом уплотните его плоским концом мерной ложки. При засыпке кофе для двойного эспрессо не следует уплотнять кофе между отдельными порциями, так как это может создать в порошке кофе слой, который будет мешать правильной экстракции.

#### **ПРОЧИСТКА ВАРОЧНОГО УЗЛА**

Прежде, чем установить на место держатель фильтра, пропустите немного воды через варочный узел. Это обеспечит прогрев и стабилизирует температуру перед экстракцией.

#### **ПРИМЕЧАНИЕ!**

Не забывайте счищать крупинки кофе, попавшие на ободок фильтра, чтобы обеспечить плотную фиксацию держателя на варочном узле.

#### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО**

Наиболее часто встречающейся ошибкой при приготовлении эспрессо является повышенная экстракция, что приводит к горькому вкусу напитка и неравномерной пене. Идеальная пена должна иметь густую консистенцию и карамельный оттенок и покрывать эспрессо сверху ровным слоем.

#### **ПРИМЕЧАНИЕ!**

Конечно, вкус кофе зависит от индивидуальных предпочтений и многих других факторов, таких как сорт кофе, степень помола и уплотнения. Мы советуем Вам поэкспериментировать, варьируя эти факторы, чтобы добиться идеального вкуса кофе.





A close-up photograph of a white appliance's control panel. On the left, there is a vertical scale with numerical markings. At the top of the scale, the word 'LOCK' is printed with a horizontal line and arrows pointing outwards. The scale markings are: 2200, MAX, 2000, 1750, 1500, 1250, 1000, and 750. A horizontal line is drawn across the scale at the 1500 mark. The background is a plain, light-colored surface.

2200

MAX

2000

1750

1500

1250

1000

750

# Обслуживание



### ОЧИСТКА ПАРОВОЙ ТРУБКИ И НАСАДКИ ДЛЯ ВСПЕНИВАНИЯ

- Паровую трубку и насадку для вспенивания необходимо очищать сразу же после приготовления молока.
- Снимите насадку для увеличения пены и промойте её теплой проточной водой.
- Убедитесь в том, что два небольших отверстия на обоих концах насадки не засорены. Для прочистки этих отверстий используйте иглу прилагаемого инструмента для чистки.

- Протрите паровую трубку влажной салфеткой, затем, направив паровую трубку в лоток для стока воды, включите на несколько секунд режим образования пара, установив переключатель режимов в положение STEAM [Пар]. Это позволит удалить остатки молока с внутренних поверхностей паровой трубки.
- Убедитесь в том, что переключатель режимов находится в положении STANDBY [Режим ожидания]. Нажмите кнопку POWER [Электропитание], чтобы выключить кофеварку, выключите розетку электросети (если она выключается) и выньте вилку сетевого шнура из розетки. После этого дайте кофеварке полностью остыть.

- Если паровая трубка остается заблокированной, то с помощью иглы прилагаемого инструмента для чистки прочистите отверстие.
- Если это не помогло, снимите наконечник паровой трубки при помощи ключа, имеющегося в середине прилагаемого инструмента для чистки.
- Замокните наконечник паровой трубки в горячей воде, а затем прочистите его при помощи иглы прилагаемого инструмента для чистки. Установите наконечник на паровую трубку и зафиксируйте при помощи ключа.



### ОЧИСТКА ФИЛЬТРОВ, ДЕРЖАТЕЛЯ ФИЛЬТРА И ВАРОЧНОГО УЗЛА

- Фильтры и держатель фильтра необходимо промывать под струей воды после каждого использования, чтобы удалить все крупинки кофе. Если отверстия фильтра остаются заблокированными, прочистите их при помощи иглы прилагаемого инструмента для чистки.
- Внутреннюю поверхность варочного узла необходимо протереть влажной салфеткой, чтобы удалить остатки молотого кофе.



### ОЧИСТКА КОРПУСА И ПАНЕЛИ ДЛЯ ПОДОГРЕВА ЧАШЕК

- Советуем Вам периодически пропускать через кофеварку с установленным держателем фильтра чистую воду (без кофе), чтобы удалить из кофеварки оставшиеся в ней частицы молотого кофе.
- Корпус кофеварки и панель для подогрева чашек можно протирать мягкой влажной салфеткой, а затем полировать сухой салфеткой. Не используйте абразивные чистящие средства, мочалки и салфетки, которые могут поцарапать поверхность.



### ОЧИСТКА ЛОТКА ДЛЯ СТОКА ВОДЫ

- Необходимо регулярно снимать, опорожнять и очищать лоток для стока воды, в частности, если индикатор заполнения сигнализирует, что лоток полон – “Empty Me!” [Опорожни меня].
- Снимите с лотка для стока воды решетку и извлеките индикатор уровня воды. Чтобы снять индикатор, вставьте пальцы в два отверстия в углах и легко потяните вверх, чтобы освободить боковые защелки. Промойте лоток и решетку в теплой мыльной воде, затем ополосните чистой водой и тщательно просушите.



### ОЧИСТКА ЛОТКА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

- Лоток для хранения принадлежностей можно протирать мягкой влажной салфеткой (не используйте абразивные чистящие средства, мочалки и салфетки, которые могут поцарапать поверхность).

#### ПРИМЕЧАНИЕ!

Не промывайте никакие части или принадлежности кофеварки в посудомоечной машине.

### УДАЛЕНИЕ ИЗВЕСТКОВЫХ ОТЛОЖЕНИЙ

- Вследствие регулярного использования жесткая вода может вызвать появление минеральных отложений на многих внутренних компонентах, что приведет к замедлению тока воды, снижению мощности кофеварки и ухудшит качество кофе.
- Рекомендуется регулярно (каждые 2-3 месяца) удалять известковые отложения при помощи смеси белого уксуса и воды. Выполняйте прилагаемые инструкции или воспользуйтесь следующими советами:

Слабый раствор (для мягкой воды):

- 1 часть белого уксуса.
- 2 части холодной воды из-под крана.

Концентрированный раствор (для жесткой воды):

- 1 часть белого уксуса.
- 1 часть холодной воды из-под крана.

### ПРОЦЕДУРА ОЧИСТКИ КОФЕВАРКИ ОТ ИЗВЕСТКОВЫХ ОТЛОЖЕНИЙ

- Удостоверьтесь в том, что переключатель режимов находится в положении STANDBY [Режим ожидания], кнопка POWER [Электропитание] находится в положении OFF [Выключено], и вилка сетевого шнура вынута из розетки электросети.
- Снимите держатель фильтра и насадку для вспенивания. Налейте в резервуар для воды смесь белого уксуса и воды.
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети и включите розетку (если она включается).
- Нажмите кнопку POWER [Электропитание], чтобы включить кофеварку.
- Установите вместительную емкость под варочный узел, паровую трубку и трубку для подачи горячей воды.
- Как только будет достигнута необходимая температура – включится подсветка всех кнопок на панели управления. Нажмите и удерживайте кнопку с символом одной или двух чашек, чтобы начать очистку. После того, как половина смеси воды с уксусом пройдет через варочный узел, отпустите кнопку.

- Установите переключатель режимов в положение STEM [Пар] и пропустите смесь воды с уксусом через паровую трубку в течение 2 минут. Затем возвратите переключатель режимов в положение STANDBY [Режим ожидания].
- Установите переключатель режимов в положение HOT WATER [Горячая вода] и пропустите оставшуюся смесь воды с уксусом через трубку для подачи горячей воды. Затем возвратите переключатель режимов в положение STANDBY [Режим ожидания].
- Закончив процедуру удаления известкового налета, достаньте резервуар для воды, тщательно промойте его и заполните свежей холодной водой.
- Промойте кофеварку чистой водой, повторив предыдущие действия.

### ВНИМАНИЕ!

НЕ ПОГРУЖАЙТЕ УСТРОЙСТВО, СЕТЕВОЙ ШНУР ИЛИ ЕГО ВИЛКУ В ВОДУ ИЛИ ИНУЮ ЖИДКОСТЬ. ВО ВРЕМЯ ПРОЦЕДУРЫ ОЧИСТКИ КОФЕВАРКИ ОТ НАКИПИ НЕ ДОСТАВАЙТЕ И НЕ ОПОРОЖНЯЙТЕ РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ВОДЫ.





Рецепты





### **ЭСПРЕССО**

Для приготовления стандартной порции насыщенного и ароматного эспрессо или Short black используется около 7 г молотого кофе. Напиток подается в небольшой чашке или стакане, при этом порция составляет около 30 мл.



### **LONG BLACK («БОЛЬШОЙ ЧЕРНЫЙ КОФЕ»)**

Кофе Long Black обычно подается как стандартный эспрессо, в который добавлена по вкусу горячая вода.



### **FLAT WHITE («ОБЫЧНЫЙ БЕЛЫЙ КОФЕ»)**

К одной стандартной порции эспрессо в чашку добавляется молоко с пенкой из расчета 1/3 кофе, 1/3 молока и 1/3 молочной пены.



### КЛАССИЧЕСКИЙ КОФЕ ЛАТТЕ

Традиционный утренний кофе в Италии и Франции, к нему обычно подается шоколад или сладкое печенье. Приготавливается из одной стандартной порции эспрессо из расчета 1/3 объема эспрессо и 2/3 объема молока. Сверху добавляется вспененное молоко, которое необходимо наливать по стенке стакана, чтобы придать консистенцию сливок и получить плотный верхний слой из молочной пены.



### КАПУЧИНО

Настоящий капучино должен быть теплым и воздушным. Приготавливается из расчета 1/3 объема – эспрессо, 1/3 объема – вспененное молоко и 1/3 объема – пышная шапка из молочной пены.

Для усиления вкуса и украшения кофе можно сверху посыпать тертым шоколадом. Посыпая напиток шоколадом, прикройте чашку (например, листом бумаги), чтобы получить такой эффект.



### МАСЧИАТО

Стандартная порция эспрессо подается в маленькой чашечке (емкостью 70 мл с очень толстыми стенками, хорошо удерживающими тепло), с добавлением небольшого количества крепко взбитой молочной пены.



### МОСНА FRAPPE (ДВЕ ПОРЦИИ)

Этот освежающий напиток, который готовится всего за пару минут, оценят любители кофе и шоколада. Смешайте две чайные ложки с горкой качественного шоколада с двойной порцией эспрессо. Добавьте 1/2 чашки холодного молока и 9 кубиков льда. Смешайте ингредиенты в блендере на небольшой скорости до получения однородной консистенции. Разлейте в два стакана и сразу же подавайте.



### ЭСПРЕССО AFFOGATO

Совершенно невозможно устоять перед этим изысканным десертом, приготовленным из порции эспрессо и ванильного мороженого (один шарик). По желанию в напиток можно добавить немного Вашего любимого ликера. Для создания особой атмосферы подавайте десерт в бокале для мартини.



### CON PANNA

Этот напиток, название которого переводится как «со сливками», согреет Вас в холодную погоду и поднимет настроение. Этот кофе представляет собой элегантную вариацию кофе по-венски. В 90-120 мл чашку налейте двойную порцию эспрессо и добавьте небольшое количество свежих сливок, сбитых в пышную пену. Посыпьте напиток корицей и сразу же подавайте.

**ЗАВАРНОЙ КРЕМ С СИРОПОМ ИЗ СВЕЖЕЙ МАЛИНЫ И КОФЕ**

6 порций

**750 мл сливок****3/4 чашки сахарной пудры****2 стручка ванили, разрезанных вдоль****1 чайная ложка желатина****3/4 чашки охлажденного крепкого эспрессо****1 блюдец свежей малины****1 чайная ложка очень мелкой сахарной пудры**

- Поместите сливки, сахарную пудру и стручки ванили в кастрюльку. При непрерывном помешивании доведите почти до кипения на среднем огне. Достаньте стручки ванили.
- Добавьте желатин и непрерывно помешивайте смесь до полного его растворения. Снимите с огня. Подождите, пока крем остынет.
- Разлейте крем по 5 стаканам (объемом около 150 мл). Поставьте в холодильник минимум на 3 часа или до полного застывания.
- Положите малину в миску, посыпьте сахаром и слегка разомните вилкой.
- Осторожно вмешайте охлажденный кофе в малину. Закройте и поставьте охлаждаться в холодильник.
- Для сервировки полейте застывший крем сиропом из малины и кофе.

Подавайте немедленно со свежезаваренным кофе

**ТИРАМИСУ**

4 порции

**1,5 чашки сыра mascarpone****1,25 чашки сливок****2,5 чайные ложки сахарной глазури****0,5 чашки охлажденного крепкого эспрессо****0,5 чашки Tia Maria или кофейного ликера****16 печений «бисквитные пальчики»****Порошок какао**

- Смешайте сыр mascarpone, сливки и сахарную глазурь в большой миске. Слегка взбейте, пока крем не будет образовывать мягкие гребни. Отставьте в сторону.
- Смешайте в миске кофе и ликер. Поочередно обмакните печенье «бисквитные пальчики» в кофейную смесь. Убедитесь, что вся смесь равномерно впиталась в печенье.
- Равномерно разложите половину печений по 4 креманкам или стаканам. Полейте печенье половиной сливочной смеси. Выложите второй слой печений и полейте оставшейся сливочной смесью.
- Равномерно посыпьте какао-порошком и поставьте в холодильник до готовности.

Подавайте со свежими фруктами и свежезаваренным кофе эспрессо.

**БУЛОЧКИ С КОФЕ, КОРИЦЕЙ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ**

12 булочек

**2,5 чашки простой муки****2 чайные ложки пекарного порошка (разрыхлителя)****1 чайная ложка порошка корицы****3/4 чашки сахарной пудры****1 чашка сметаны****2 яйца весом 60 г****1 чайная ложка лимонной цедры мелкого помола****1/3 чашки оливкового масла****3/4 чашки охлажденного крепкого эспрессо****1 чашка грецких орехов грубого помола**

- Просейте муку, разрыхлитель и корицу над большой миской и добавьте сахар.
- Смешайте сметану, яйца, лимонную цедру и кофе эспрессо в чаше до получения однородной массы.
- Осторожно вмешайте сметанную массу и орехи в просеянную муку. Не перемешивайте слишком сильно.
- Разложите смесь в 12 слегка смазанных маслом формочек, заполнив их на 2/3.
- Поместите формочки в печь, разогретую до 180°C, на 12-15 минут или до готовности.

Подавайте теплыми или охлажденными, полейте кофейной глазурью. К булочкам хорошо подходит кофе капучино или латте.

### КОФЕЙНАЯ ГЛАЗУРЬ

**2 чашки просеянного сахара для производства глазури**

**1 чайная ложка размягченного масла**

**1/4 чашки теплого крепкого эспрессо**

- Смешайте сахар, масло и половину кофе в миске, хорошо перемешайте и постепенно добавьте оставшийся кофе до получения густой смеси.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА ПРИЧИНЫ И СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
<p>При включении кофеварки мигает световая индикация функций подачи горячей воды и образования пара.</p>	<p>Переключатель режимов находится не в положение STANDBY [Режим ожидания]. Поверните переключатель режимов и установите его в положение STANDBY [Режим ожидания]. Кофеварка начнет обычную процедуру нагрева.</p>
<p>Кофе не наливается в чашку.</p>	<p>Кофеварка не включена или не подключена к источнику электропитания. Убедитесь в том, что кофеварка подключена к розетке электросети, розетка включена, а кнопка POWER [Электропитание] находится в положении ON [Включено].</p> <p>Резервуар для воды пуст. См. шаг 1 «Наполнение резервуара водой».</p> <p>Кофе помолот слишком мелко. Убедитесь в том, что Вы используете помол, подходящий для кофе эспрессо. Обратитесь к разделу «Помол».</p> <p>В фильтре слишком много молотого кофе. Обратитесь к разделу «Приготовление кофе».</p> <p>Молотый кофе уплотнен слишком сильно. Обратитесь к разделу «Уплотнение кофе».</p> <p>Фильтр заблокирован. Прочистите отверстия фильтра иглой прилагаемого инструмента для чистки. Обратитесь к разделу «Очистка фильтров».</p>
<p>Кофе наливается слишком быстро.</p>	<p>Кофе помолот слишком крупно. Убедитесь в том, что Вы используете помол, подходящий для кофе эспрессо. Обратитесь к разделу «Помол».</p> <p>В фильтре слишком мало молотого кофе. Обратитесь к разделу «Приготовление кофе».</p> <p>Молотый кофе уплотнен слишком слабо. Обратитесь к разделу «Уплотнение кофе».</p>

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА ПРИЧИНЫ И СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
<p>Кофе слишком холодный.</p>	<p>Кофейные чашки не были предварительно прогреты. Панель для подогрева чашек начинает разогреваться вместе с самим устройством. Обратитесь к разделу «Подогрев чашек».</p> <p>Молоко недостаточно нагрето (при приготовлении капучино или латте). Если дно кувшина для вспенивания становится слишком горячим, это значит, что молоко разогрето до нужной температуры. Обратитесь к разделу «Приготовление молока для капучино или латте».</p>
<p>Кофе получается без пенки.</p>	<p>Молотый кофе уплотнен слишком слабо. Обратитесь к разделу «Уплотнение кофе».</p> <p>Кофе помолот слишком крупно. Убедитесь в том, что Вы используете помол, подходящий для кофе эспрессо. Обратитесь к разделу «Помол».</p> <p>Вы используете несвежий молотый кофе. Храните молотый кофе не более недели. Обратитесь к разделу «Помол».</p> <p>Фильтр заблокирован. Прочистите отверстия фильтра иглой прилагаемого инструмента для чистки. Обратитесь к разделу «Очистка фильтров».</p>
<p>При экстракции кофе или обработке молока паром кофеварка издает пульсирующий звук/звук насоса.</p>	<p>Это обычные признаки работы насоса с давлением 15 бар. Не требуется предпринимать никаких действий – это нормальная работа устройства.</p>

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА ПРИЧИНЫ И СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
<p>Кофе протекает через кромки держателя фильтра.</p>	<p>Держатель фильтра плохо зафиксирован на варочном узле. Обратитесь к разделу «Установка держателя фильтра».</p> <p>На ободке фильтра остались крупинки кофе. Сотрите крупинки кофе с ободка держателя фильтра, чтобы обеспечить его плотную фиксацию.</p> <p>В фильтре слишком много молотого кофе. Обратитесь к разделу «Приготовление кофе».</p> <p>Молотый кофе уплотнен слишком сильно. Обратитесь к разделу «Уплотнение кофе».</p> <p>Неподходящий фильтр для желаемого количества кофе. Убедитесь в том, что вы используете меньший фильтр для приготовления 1 чашки кофе и больший фильтр для приготовления 2 чашек кофе.</p>
<p>Кофе капает из держателя фильтра.</p>	<p>В резервуаре слишком мало или закончилась вода. См. шаг 1 «Наполнение резервуара водой».</p> <p>Кофе помолот слишком мелко. Убедитесь в том, что Вы используете помол, подходящий для кофе эспрессо. Обратитесь к разделу «Помол».</p> <p>Кофеварка засорена минеральными отложениями. Прочистите кофеварку. Обратитесь к разделу «Удаление известковых отложений».</p>
<p>В кофеварке непрерывно и очень громко работает насос.</p>	<p>Резервуар для воды пуст. См. шаг 1 «Наполнение резервуара водой».</p> <p>Резервуар для воды установлен неправильно. См. шаг 1 «Наполнение резервуара водой».</p>
<p>Кофе слишком слабый или водянистый.</p>	<p>Кофе помолот слишком крупно. Убедитесь в том, что Вы используете помол, подходящий для кофе эспрессо. Обратитесь к разделу «Помол».</p>



НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА ПРИЧИНЫ И СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
<p>Не генерируется пар или горячая вода.</p>	<p>Кофеварка не включена или не подключена к источнику электропитания. Убедитесь в том, что кофеварка подключена к розетке электросети, розетка включена, а кнопка POWER [Электропитание] находится в положении ON [Включено].</p> <p>Резервуар для воды пуст. См. шаг 1 «Наполнение резервуара водой».</p> <p>Переключатель режимов находится не в положение STEAM [Пар] или HOT WATER [Горячая вода]. Установите переключатель режимов в положение STEAM [Пар] или HOT WATER [Горячая вода].</p> <p>Паровая трубка заблокирована. Прочистите паровую трубку иглой прилагаемого инструмента для чистки. Если паровая трубка остается заблокированной, снимите с помощью ключа инструмента для чистки наконечник паровой трубки и прочистите. Обратитесь к разделу «Очистка паровой трубки и насадки для вспенивания».</p>
<p>После обработки молока паром на нем недостаточно пены.</p>	<p>Недостаточно пара. Возможно, заблокирована паровая трубка. Обратитесь к разделу «Очистка паровой трубки и насадки для вспенивания».</p> <p>Молоко недостаточно свежее или холодное. Молоко должно быть свежим и холодным. Обратитесь к разделу «Приготовление молока для капучино или латте».</p>
<p>Кофеварка включена, но не работает.</p>	<p>Возможно, сработала автоматическая система защиты насоса от перегрева. Выключите кофеварку и дайте ей остыть в течение 30-60 минут.</p>





