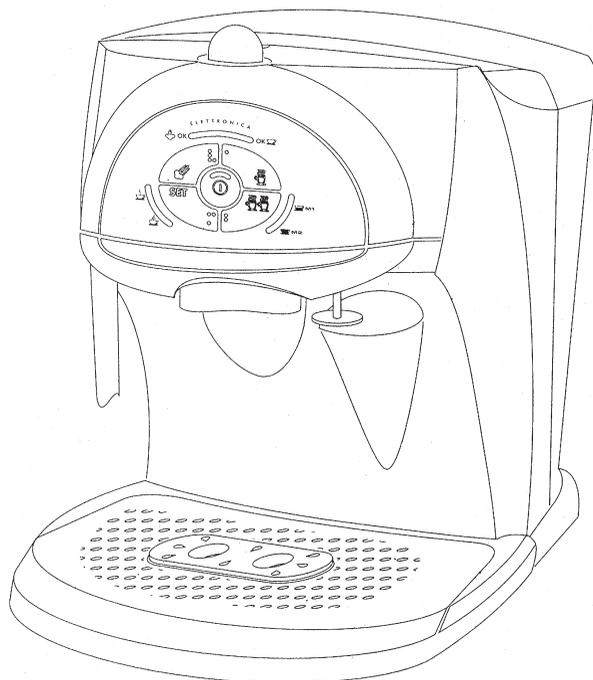


---

**DeLonghi**

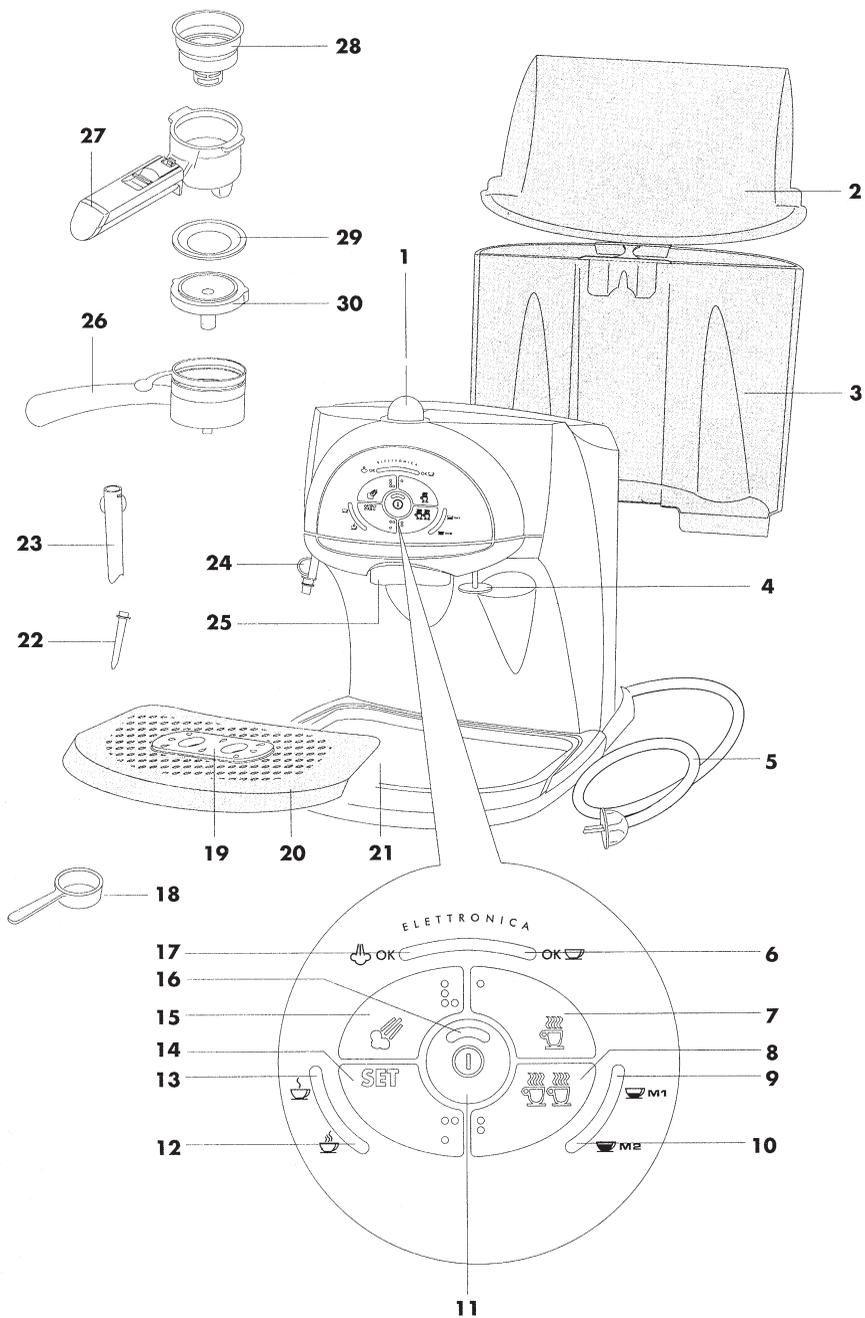
# КОФЕВАРКА

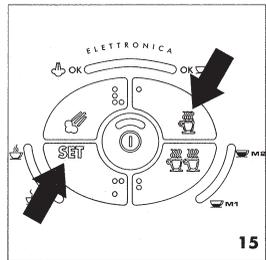
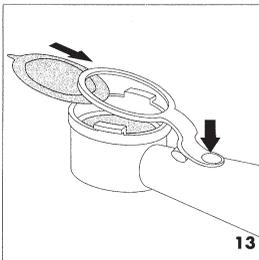
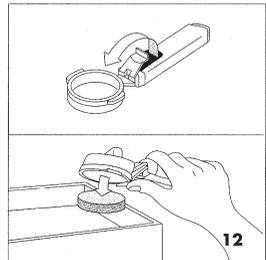
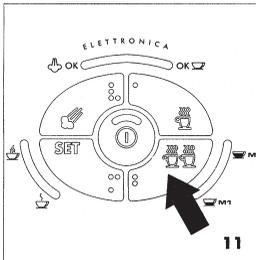
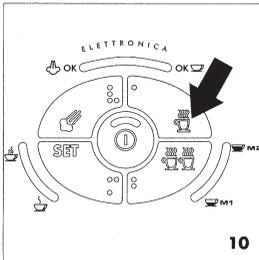
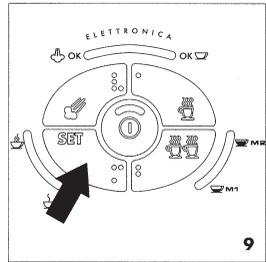
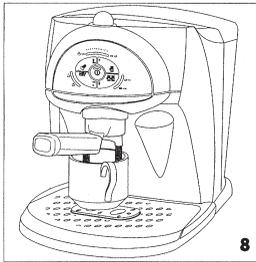
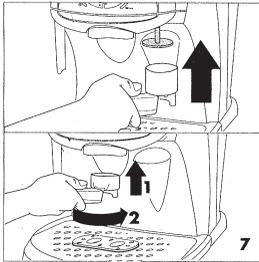
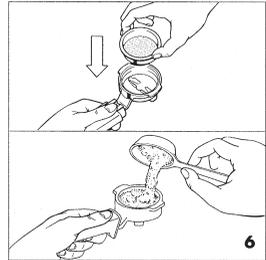
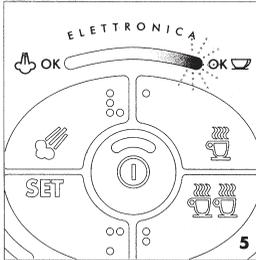
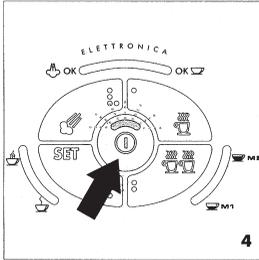
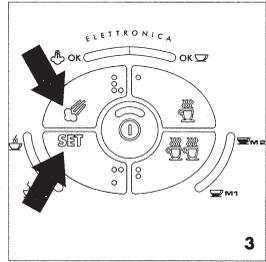
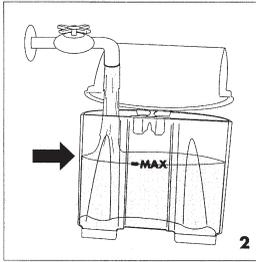
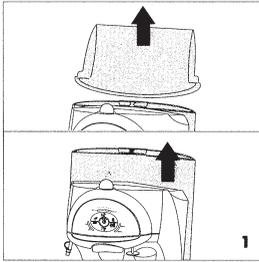
**EC-430E  
EC420**

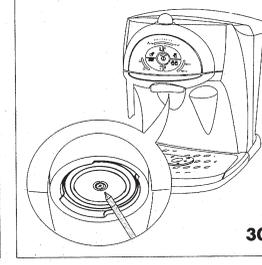
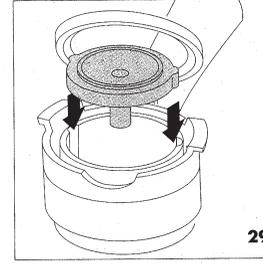
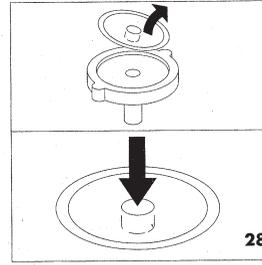
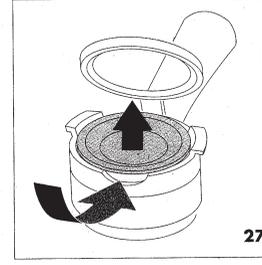
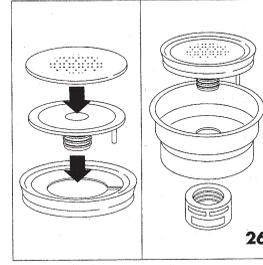
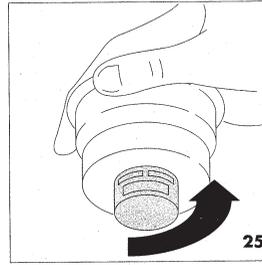
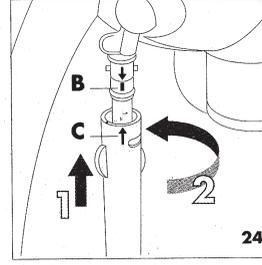
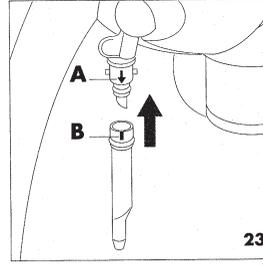
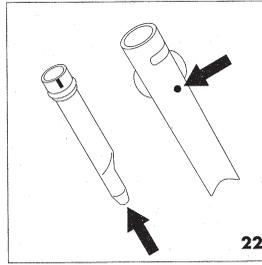
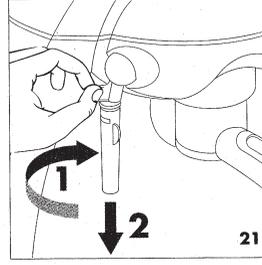
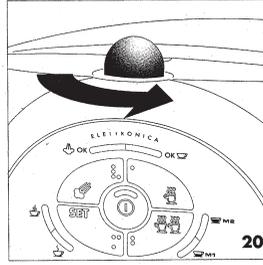
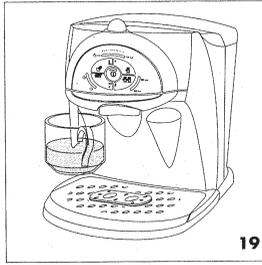
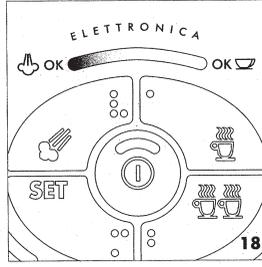
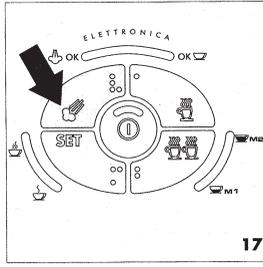
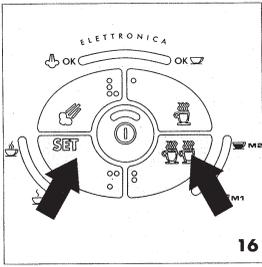


**Руководство пользователя**

---







Благодарим Вас за то, что выбрали эту кофеварку. Чтобы использовать Вашу новую кофеварку наиболее эффективно и правильно, рекомендуем внимательно ознакомиться с этой инструкцией перед использованием устройства. Только так Вы сможете достичь оптимальных результатов и максимальной безопасности.

## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

В инструкции используются следующие термины .

- 1 Рукоятка выпуска пара
- 2 Крышка резервуара для воды
- 3 Резервуар для воды
- 4 Утрамбовочная насадка
- 5 Шнур питания
- 6 Индикатор готовности кофе ☕
- 7 Кнопка приготовления одной чашки кофе ☕
- 8 Кнопка приготовления двух чашек кофе ☕☕
- 9 M1 ☕ индикатор предустановленного количества кофе
- 10 M2 ☕ индикатор предустановленного количества кофе
- 11 Кнопка включения/выключения ①
- 12 Индикатор приготовления горячего кофе ☕
- 13 Индикатор приготовления очень горячего кофе ☕
- 14 Кнопка «SET» (выбор предустановленного количества кофе M1 или M2)
- 15 Рукоятка Кнопка выпуска пара ☕
- 16 Индикатор «On/Off» [включено/выключено]
- 17 Индикатор готовности пара ☕
- 18 Мерная ложка для кофе
- 19 Индикатор уровня воды в поддоне
- 20 Индикатор наполнения поддона
- 21 Поддон для сбора жидкости
- 22 Сопло паробразователя
- 23 Вспениватель молока
- 24 Трубка подачи
- 25 Выходное отверстие бойлера
- 26 Держатель фильтра для таблеток (если прилагается)
- 27 Держатель фильтра для молотого кофе
- 28 Держатель Фильтр со сливочником для молотого кофе
- 29 Фильтр для прессованного кофе в таблетках
- 30 Сливочник для прессованного кофе в таблетках

**В модели EC420 отсутствует возможность использования молотого кофе в прессованных таблетках.**

## **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ**

- Это устройство разработано для «приготовления кофе» и для «подогрева напитков»; пожалуйста, соблюдайте осторожность при его использовании, чтобы избежать ожогов кипятком или паром, и не используйте устройство не по назначению так как это может быть очень опасно. .
- В процессе работы устройства не прикасайтесь к его горячим поверхностям.
- После распаковки устройства убедитесь в отсутствии повреждений и в наличии всех составных частей. Если Вы сомневаетесь в исправности устройства, обратитесь за помощью к квалифицированным специалистам перед его использованием.
- Упаковочные материалы (пластиковые пакеты, пенополистирол и т.д.) не следует оставлять в зоне досягаемости детей, так как это может быть опасно.
- Это устройство предназначено только для использования в домашних условиях. Любое другое использование считается неправильным и, следовательно, опасным.
- Производитель не несёт ответственности за повреждения, вызванные непредусмотренным использованием устройства.
- Никогда не прикасайтесь к устройству мокрыми или влажными руками.
- Не разрешайте пользоваться устройством детям и больным людям, которые могут не справиться с управлением этим прибором.
- Не позволяйте маленьким детям играть с устройством.
- В случае неисправности немедленно выключите устройство и не прикасайтесь к нему. Для ремонта, пожалуйста, свяжитесь с уполномоченным производителем сервисным центром. В противном случае использование устройства будет небезопасным.
- В случае повреждения шнура питания не пытайтесь заменить его самостоятельно, так как для этого требуются специальные инструменты. Обратитесь в уполномоченный производителем сервисный центр.

## **УСТАНОВКА**

- Установите кофеварку на плоской рабочей поверхности вдали от кранов и раковин.
- Убедитесь в том, что напряжение в вашей сети соответствует значению, указанному на табличке с номинальными данными этого устройства. Устройство следует подключать только к хорошо заземлённой розетке, рассчитанной на ток не менее 10 А. Производитель устройства не несёт ответственности за повреждения, вызванные неправильным заземлением прибора.
- В случае несовместимости розетки и вилки устройства обратитесь к квалифицированным специалистам для замены розетки.
- Не устанавливайте и не храните устройство в помещениях, температура в которых может быть близкой к 0°C или ниже.

## НАПОЛНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

Чтобы снять крышку резервуара для воды (рис. 1), просто потяните её вверх и заполните резервуар под краном (рис. 2). Не превышайте отметку «MAX» на резервуаре. Резервуар можно заполнить и не снимая его; просто налейте внутрь воду из какого-либо сосуда.

Установите резервуар, соединив клапан на дне с отверстием на основании кофеварки.

Примечание: Не включайте устройство без воды в резервуаре и не забывайте доливать воду, когда уровень опускается ниже отметки «MIN».

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ ЭСПРЕССО С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДЕРЖАТЕЛЯ ФИЛЬТРА ДЛЯ МОЛОТОГО КОФЕ

1. Чтобы включить кофеварку, нажмите кнопку включения . Загорится индикатор «On/Off» (рис. 4).
2. Установите фильтр со сливочником для молотого кофе в держатель, удостоверившись, что он вставлен так, как показано на рис. 6, затем Нет. Он должен быть именно закреплен. прикрепите держатель к кофеварке, чтобы он нагрелся. Чтобы закрепить держатель, поднесите его к выходному отверстию бойлера, держа ручкой влево (см. рис. 7), затем вставьте его и поверните ручку вправо.
3. Индикатор готовности  будет мигать примерно в течение 5 минут (рис. 5), пока кофеварка не достигнет идеальной температуры для приготовления прекрасного кофе. Когда индикатор перестанет мигать, достаньте держатель фильтра из устройства, чтобы добавить туда кофе.

Чтобы приготовить одну чашку кофе, насыпьте в фильтр 1 полную мерную ложку молотого кофе, примерно 7 граммов (рис. 6). Чтобы приготовить две чашки кофе, используйте фильтр со сливочником и заполните его двумя неполными мерными ложками кофе (примерно по 6 грамм). Заполняйте фильтр небольшими дозами, чтобы кофе не просыпался.

4. Распределите молотый кофе равномерно, слегка утрамбовав его (рис. 6).

**ПРИМЕЧАНИЕ: Уплотнение очень важно для приготовления хорошего кофе. Если вы примнёте его очень сильно, кофе будет выходить медленно и он будет очень тёмного цвета. Если вы утрамбуete слишком слабо, то кофе выльется быстро и будет очень светлый.**

5. Уберите лишний кофе с ободка держателя фильтра. Присоедините держатель к кофеварке, двигая его слева направо.
7. Выберите количество  M1 (около 30мл) или  M2 (около 50мл), нажимая кнопку «SET» (рис. 9). Индикатор M1 или M2 покажет выбранное количество. Чтобы изменить предустановленное количество кофе, следуйте инструкциям, описанным в параграфе «Как изменить предустановленные количества M1 и M2».
8. Нажмите кнопку приготовления одной чашки кофе  (рис. 10) или кнопку приготовления двух чашек кофе  (рис. 11). Кофеварка произведёт краткое наполнение,

затем будет пауза, после которой наполнение будет закончено: это необходимо для того, чтобы добиться наиболее насыщенного вкуса кофе. Устройство автоматически прекратит подачу кофе, когда достигнет выбранного вами количества.

9. Чтобы освободить держатель фильтра, поверните его ручку справа налево.
10. Для извлечения использованного кофе, прижмите фильтр специальным держателем, встроенным в ручку, переверните его и вытряхните (рис. 12). ПРИМЕЧАНИЕ: подача кофе может быть остановлена вручную. Для этого нажмите кнопку приготовления одной чашки кофе  или кнопку приготовления двух чашек кофе . Когда подача закончена, можно приготовить еще кофе, нажав кнопку приготовления одной чашки кофе  или кнопку приготовления двух чашек кофе  в течение 5 секунд после остановки подачи кофе.

## **ВНИМАНИЕ: ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ РАЗБРЫЗГИВАНИЯ, НИКОГДА НЕ ОТСОЕДИНЯЙТЕ ДЕРЖАТЕЛЬ ФИЛЬТРА В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ**

11. Чтобы выключить устройство, нажмите кнопку  (рис.4).
12. Регулярно проверяйте индикатор уровня воды в поддоне. Когда на поддоне станет виден красный индикатор, вылейте из него воду (обычно поддон наполняется примерно после приготовления 12 чашек кофе).

**ВНИМАНИЕ: Перед первым приготовлением кофе вымойте все аксессуары и проведите несколько циклов приготовления без использования кофе.**

## **КАК УСТАНОВИТЬ ТЕМПЕРАТУРУ КОФЕ**

Кофеварка позволяет выбрать температуру приготовления кофе: горячий кофе  или очень горячий кофе . Чтобы установить температуру приготовления, нажмите кнопку «SET» и кнопку подачи пара  одновременно и удерживайте их в течение 5 секунд (рис. 3). Включится индикатор горячего кофе  или индикатор очень горячего кофе , показав выбранную температуру приготовления.

## **ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ВЫКЛЮЧЕНИЯ**

Кофеварка выключается автоматически через час после последней операции (приготовление кофе или капучино). Чтобы отключить функцию автоматического выключения, нажмите кнопку «SET» и кнопку «On/Off» одновременно и удерживайте их в течение 5 секунд.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДЕРЖАТЕЛЯ ФИЛЬТРА ДЛЯ ТАБЛЕТОК (ЕСЛИ ПРИЛАГАЕТСЯ)

1. Нажмите кнопку держателя фильтра и вставьте в фильтр таблетку (рис. 13). Примечание: Наилучший результат Вы получите при использовании имеющихся на упаковке следующий символ:



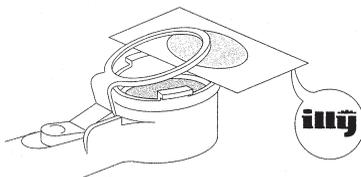
Стандарт ESE – это система, принятая ведущими производителями таблеток кофе и позволяющая готовить кофе эспрессо легко и без ошибок.

2. Присоедините держатель фильтра к кофеварке, двигая его слева направо.

**ВНИМАНИЕ:** Если вы воспользовались фильтром для таблеток для приготовления молотого кофе, необходимо очистить выходное отверстие бойлера от оставшегося там кофе. Эта операция очистки необходима, чтобы избежать утечек воды из держателя фильтра для таблеток в процессе приготовления кофе.

3. Продолжайте, как описано в пунктах 7, 8, 9 предыдущего параграфа (приготовление эспрессо с использованием держателя фильтра).
4. Для удаления таблетки прессованного кофе нажмите кнопку на держателе фильтра и выбросьте таблетку.
5. Чтобы выключить кофеварку, нажмите кнопку «On/Off» (рис. 4).

Если Вы используете таблетки кофе «illycaffe», применяйте специальный держатель фильтра. Вставьте таблетку стороной с надписью «illy» вниз и так, чтобы длинная сторона таблетки была расположена, как показано на схеме:



## ИЗМЕНЕНИЕ ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫХ КОЛИЧЕСТВ ☕ M1 И ☕ M2

Кофеварка была настроена на заводе-изготовителе на автоматическое приготовление двух определённых количеств кофе:

- ☕ M1 обычный эспрессо = примерно 30 мл.
- ☕ M2 двойной эспрессо = примерно 50 мл.

Эти количества можно изменить следующим образом:

1. Следуйте инструкциям описанным в пунктах 1-6 в части «Как приготовить кофе эспрессо, используя держатель фильтра для молотого кофе».
2. Нажмите кнопку «SET» для выбора предустановленного количества M1 или M2, которое вы хотите изменить.
3. Чтобы изменить количество кофе для одной чашки , нажмите кнопку «SET» и кнопку приготовления одной чашки кофе  одновременно, удерживая их в течение 5 секунд (рис. 15). Чтобы изменить количество кофе для двух чашек, нажмите кнопку «SET» и кнопку приготовления двух чашек кофе  одновременно, удерживая их в течение 5 секунд (рис. 16).

Индикатор M1 или M2 загорится, показывая, что перепрограммирование в процессе, и кофеварка начнёт готовить кофе.

4. Когда кофе в чашке достигнет необходимого Вам количества, нажмите кнопку «SET», чтобы сохранить новое значение (рис. 9).

## КАК ПРИГОТОВИТЬ КАПУЧЧИНО

1. Приготовьте кофе эспрессо, воспользовавшись чашками, достаточно большими для приготовления капучино.
2. Нажмите кнопку подготовки пара  (рис. 17); Индикатор готовности пара  (рис. 18) начнёт мигать.
3. Когда кофеварка достигнет оптимальной температуры для приготовления пара, индикатор готовности пара  перестанет мигать.
4. Тем временем налейте в контейнер приблизительно 90 граммов молока для каждого капучино, который будет приготовлен. При выборе контейнера помните, что объем молока увеличится в 2-3 раза.

**ПРИМЕЧАНИЕ: Используйте свежее (не кипячёное) молоко. По возможности, охладите его.**

5. Поместите контейнер с молоком под вспенивателем (рис. 19).
6. Погрузите носик изготовителя капучино примерно на 2 см в молоко и поверните рукоятку выпуска пара против часовой стрелки (рис. 20) (степенью поворота рукоятки выпуска пара можно регулировать количество пара, выпускаемого из изготовителя капучино). Молоко начнет увеличиваться в объеме и пениться.
7. Как только желаемая температура будет достигнута (идеальная температура – 60°C), остановите подачу пара, повернув рукоятку выпуска пара по часовой стрелке.

После использования пара его остаток может быть выпущен через поддон для жидкости. Это возможно благодаря специальному устройству, удаляющему остаток пара в бойлере, выпуская его в поддон.

8. Налейте вспененное молоко в чашки с эспрессо. Ваш капучино готов. Добавьте сахар по вкусу и, если желаете, посыпьте шапку пены шоколадным порошком.

Внимание: всегда очищайте вспениватель молока и сопло парообразователя сразу же после использования. Следуйте следующим инструкциям:

1. Поворотом рукоятки выпуска пара (рис. 20) выпустите немного пара в течение нескольких секунд.
2. Одной рукой придерживайте кофеварку, а другой отсоедините вспениватель молока, поворачивая его по часовой стрелке (схема 21).
3. Отсоедините сопло парообразователя от трубки подачи.
4. Тщательно вымойте вспениватель молока и сопло парообразователя в тёплой воде.
5. Убедитесь, что два отверстия, показанные на рис. 22, не засорились. Если необходимо, прочистите их при помощи иголки.
6. Соедините сопло парообразователя с трубкой подачи пара, выровняв их так, чтобы стрелка А совпала с меткой В (рис. 23).
7. Вставьте вспениватель молока, совместив стрелку С и метку В (рис. 24), а затем поверните его против часовой стрелки.

**ПРИМЕЧАНИЕ: После окончания приготовления капучино кофе не будет готовиться, пока мигает кнопка ОК , из соображений безопасности.**

Чтобы уменьшить время ожидания, кофеварку можно быстро охладить. Для этого поверните рукоятку выпуска пара и слейте воду из вспенивателя молока (рис. 19), пока кнопка ОК  не перестанет мигать.

**Совет: Если вы хотите приготовить более одной чашки капучино, то вначале приготовьте весь кофе, а потом готовьте молоко для всех чашек капучино.**

## **ПОДОГРЕВ ВОДЫ (ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЯ И Т.Д)**

1. Включите кофеварку, нажав кнопку «On/Off» (рис. 4).
2. Поставьте чашку или стакан под насадку для пара.
3. Когда загорится индикатор «ОК» , поверните рукоятку выпуска пара против часовой стрелки (рис. 20): горячая вода польётся из вспенивателя молока.
4. Чтобы остановить подачу горячей воды, поверните рукоятку выпуска пара по часовой стрелке.

## **ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ**

### **ЧИСТКА ДЕРЖАТЕЛЯ ФИЛЬТРА ДЛЯ МОЛОТОГО КОФЕ**

Периодически необходимо чистить держатель фильтра для молотого кофе.

Следуйте инструкциям:

- Снимите фильтр для молотого кофе.

- Почистите внутреннюю часть держателя фильтра. Никогда не мойте его в посудомоечной машине.
- Отверните кольцо со сливочника (рис. 25) в направлении, указанном стрелкой на кольце.
- Снимите сливочник с основы фильтра, отжав его со стороны кольца.
- Уберите уплотнитель.
- Промойте все детали. Проверьте, не забиты ли отверстия в фильтре. Чтобы прочистить отверстия, аккуратно промойте их горячей водой и протрите губкой.
- Поставьте фильтр и уплотнитель в пластиковый диск, как показано на рис. 26. Соберите всю последовательность на металлическом основании фильтра (рис. 26).
- Зажмите кольцо.

## **ЧИСТКА ДЕРЖАТЕЛЯ ФИЛЬТРА ДЛЯ КОФЕ В ТАБЛЕТКАХ (ЕСЛИ ПРИЛАГАЕТСЯ)**

Периодически необходимо чистить держатель фильтра для кофе в таблетках:

Следуйте инструкциям:

- нажмите кнопку держателя фильтра и выньте фильтр (рис. 27) и сливочник. Почистите внутреннюю часть держателя фильтра. Никогда не мойте его в посудомоечной машине.
- Извлеките уплотнитель из сливочника (рис. 28) и промойте их в воде. Убедитесь, что отверстие, показанное на рис. 28, не забито. Если необходимо, прочистите его при помощи иголки.
- Вставьте уплотнитель в сливочник и установите их в держатель фильтра. Убедитесь, что выступы на сливочнике совпадают с углублениями на держателе фильтра (рис. 29).
- Убедитесь, что отверстия в фильтре не забиты. Если необходимо, аккуратно промойте их горячей водой и протрите губкой.
- Вставьте фильтр.

## **ЧИСТКА ВЫХОДНОГО ОТВЕРСТИЯ БОЙЛЕРА ЭСПРЕССО**

Как минимум раз в год необходимо чистить выходное отверстие бойлера эспрессо следующим способом:

- Убедитесь, что кофеварка не горячая и отключена от сети.
- Воспользовавшись отвёрткой, открутите винт, удерживающий выход бойлера эспрессо (рис. 30).
- Воспользовавшись влажной тряпочкой, протрите поверхность бойлера (рис. 14).
- Чистите щёткой выходное отверстие, используя жидкость для мытья посуды, пока все отверстия не будут чистыми.
- Установите выход бойлера эспрессо.

## ДРУГИЕ ОПЕРАЦИИ ОЧИСТКИ

1. Не используйте растворители и моющие средства для очистки кофеварки. Пользуйтесь мягкой влажной тряпочкой.
2. Периодически снимайте поддоны, выливайте накопившуюся жидкость и промойте их.

**ВНИМАНИЕ:** в процессе очистки никогда не погружайте кофеварку в воду – это электрическое устройство.

## ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ

Кофеварка оборудована датчиком накипи: если индикатор «On/Off» мигает, значит кофеварку необходимо очистить от накипи так, как описано далее:

1. Вылейте полфлакона средства от накипи (входит в комплект с кофеваркой) в резервуар для воды.

Если средство от накипи не прилагается, его можно купить в сервисных центрах. Также можно воспользоваться лимонной кислотой (продается в аптеках). Добавьте 2 столовые ложки лимонной кислоты (примерно 30 грамм) на пол-литра воды.

2. Получившуюся смесь вылейте в резервуар для воды.
3. Убедитесь, что держатель фильтра не присоединён, и поставьте какую-либо ёмкость под выходное отверстие бойлера.
4. Включите кофеварку и подождите, пока индикатор «OK»  не перестанет мигать и не начнет гореть постоянно.
5. Нажмите кнопку приготовления двух чашек кофе, чтобы пропустить смесь через кофеварку. Повторите последнюю операцию ещё пять раз.
6. Сразу после этого выключите кофеварку и дайте смеси воздействовать в течение 15 минут.
7. Включите кофеварку и повторите пункт 5.
8. Откройте рукоятку выпуска пара и слейте остатки смеси из резервуара.
9. Чтобы удалить остатки смеси и накипи, хорошо промойте резервуар, наполните чистой водой и установите его на место.
10. Нажмите кнопку приготовления двух чашек кофе  как минимум 5 раз и откройте рукоятку выпуска пара, чтобы опорожнить резервуар.
11. Выключите сигнал, нажав кнопку «On/Off» и удерживая её в течение 5 секунд.

Устранение неисправности устройства, вызванной отложениями накипи, не входит в гарантийное обслуживание, поэтому не забывайте регулярно проводить процесс очистки от накипи, описанный выше.

## ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
Эспрессо больше не подается	<ul style="list-style-type: none"><li>• Недостаток воды в резервуаре.</li><li>• Отверстия в фильтре держателя фильтра забиты.</li><li>• Выходное отверстие бойлера эспрессо забито.</li><li>• Резервуар неправильно вставлен и клапан на дне закрыт.</li><li>• Сливочник загрязнен</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Наполните резервуар водой.</li><li>• Прочистите отверстия.</li><li>• Почистите, как показано в разделе «Очистка выходного отверстия бойлера эспрессо».</li><li>• Вставьте резервуар чуть глубже, чтобы открылся клапан.</li><li>• Прочистите отверстия.</li></ul>
Кофе вытекает через края держателя фильтра вместо того, чтобы вытекать из его отверстия.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Держатель фильтра неправильно вставлен.</li><li>• Уплотнитель бойлера эспрессо потерял эластичность.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Поправьте держатель фильтра.</li><li>• Замените уплотнитель бойлера в сервисцентре.</li></ul>
Кофе эспрессо холодный.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Чашки предварительно не подогреты.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Подогрейте чашки, сполоснув их в горячей воде.</li></ul>
Насос слишком громко работает.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Резервуар для воды пуст.</li><li>• Резервуар неправильно вставлен и клапан закрыт.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Наполните резервуар.</li><li>• Вставьте резервуар чуть глубже, чтобы открылся клапан.</li></ul>

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
Цвет кофе слишком светлый (кофе вытекает очень быстро).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Молотый кофе плохо утрамбован.</li> <li>• Количество молотого кофе слишком мало.</li> <li>• Кофе недостаточно хорошо помолот.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Утрамбуйте молотый кофе сильнее.</li> <li>• Увеличьте количество кофе.</li> <li>• Используйте кофе специального помола для кофеварок эспрессо.</li> </ul>
Цвет кофе слишком тёмный (кофе вытекает очень медленно).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Молотый кофе слишком сильно утрамбован.</li> <li>• Количество молотого кофе слишком велико.</li> <li>• Выходное отверстие бойлера эспрессо забито.</li> <li>• Кофе слишком мелко помолот.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Трамбуйте кофе не так сильно.</li> <li>• Уменьшите количество молотого кофе.</li> <li>• Почистите, как показано в разделе «Очистка выходного отверстия бойлера эспрессо».</li> <li>• Используйте кофе специального помола для кофеварок эспрессо</li> </ul>
В кофе ощущается привкус кислоты.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Устройство было недостаточно тщательно промыто после процесса очистки от накипи.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Промойте устройство так, как описано в разделе «Очистка от накипи»</li> </ul>
Молоко не пенится в процессе приготовления капучино.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Молоко недостаточно охлаждено.</li> <li>• Вспениватель молока загрязнён.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Всегда используйте охлаждённое молоко.</li> <li>• Тщательно промойте отверстия во вспенивателе молока.</li> </ul>
Вода вытекает из рукоятки выпуска пара, когда кофеварка включена.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Рукоятка выпуска пара открыта.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Плотно закрывайте рукоятку выпуска пара перед выключением кофеварки.</li> </ul>



АЯ46

Сертификат №: РОСС ИТ.МЕ28.В14633  
Срок действия до 25.06.05

**ЛАРК** ЛТД e-mail: [mail@lark-ltd.com](mailto:mail@lark-ltd.com)



**ПЕРЕВЕДЕНО  
И ПОДГОТОВЛЕНО  
К ПЕЧАТИ**