

**BORK**

**INDUSTRIAL**

**КОФЕМАШИНА  
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
КОФЕ ЭСПРЕССО  
(С ДВУМЯ ТЕРМОБЛОКАМИ)**

CM EEN 9730 SI

- 5 Меры безопасности, рекомендуемые компанией BORK
- 7 Технические характеристики
- 8 Эксплуатация
- 9 Устройство кофемашины
- 11 Принципы работы кофемашины
- 13 Панель управления
- 16 Иллюстрированный справочник по эксплуатации
- 19 Программирование кофемашины
- 22 Подготовка кофемашины к работе
- 23 Приготовление кофе эспрессо
- 25 Приготовление молока
- 26 Использование диспенсера горячей воды
- 27 Рецепты приготовления кофе эспрессо
- 28 Обслуживание и чистка



# Поздравляем

с приобретением новой кофемашины BORK CM EEN 9730 SI

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

### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КОФЕМАШИНЫ И ДРУГИХ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ

Благодарим вас за приобретение кофемашины с двумя термоблоками компании BORK. Кофемашина обеспечивает такое же высокое качество и характеристики, что и устройства, применяемые в коммерческих целях; она сходна с ними по конструкции и дизайну. Созданная на основе профессионального оборудования для ресторанов, кафе, баров, - кофемашина отличается высоким качеством и долговечностью.

Модели из этой серии обеспечивают приготовление в домашних условиях кофе великолепного качества. Дизайн серии отличается гармоничное сочетание литых деталей из высококачественной стали, меди и сплавов. Кофемашина CM EEN 9724 SI имеет два насоса и два термоблока. Она оснащена уникальной системой TRPT™, обеспечивающей стабильность температуры воды при одновременном приготовлении кофе эспрессо и генерации пара, необходимого для получения молока нужной консистенции.

Благодаря использованию специальной системы нагрева с двумя термоблоками исключается ожидание нагрева воды до заданной температуры при приготовлении эспрессо и генерации пара. Два насоса обеспечивают необходимое давление, в результате в процессе работы кофемашины постоянно доступен

пар, необходимый для приготовления молока нужной консистенции. Еще одна полезная функция кофемашины – предварительное заваривание кофе. Молотый кофе предварительно замачивается в воде с постепенным уменьшением давления. Затем давление автоматически выводится на полную мощность. В результате кофе эспрессо получается более крепким и ароматным.

Сочетание современных технологий и функциональности обеспечивают каждой модели профессиональные характеристики и гарантируют великолепный результат. Надеемся, что Вы получите большое удовольствие от пользования Вашей новой кофемашиной.

Мы просто хотим поблагодарить Вас, передать свои поздравления и наслаждайтесь!

### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед началом использования устройства внимательно прочитайте и сохраните эту инструкцию, чтобы иметь возможность обратиться к ней в будущем.
- Всегда устанавливайте кофемашину на ровной горизонтальной поверхности.
- Не включайте кофемашину, если резервуар для воды пуст. Используйте только чистую

холодную воду, следите, чтобы уровень воды не превышал отметки максимального уровня – 3 литра.

- Во избежание ожогов или травм не снимайте держатель фильтра во время предварительного заваривания или варки кофе.
- Во избежание ожогов будьте осторожны при обращении с паровой трубкой и диспенсером горячей воды.
- Всегда отключайте кофемашину от источника электропитания перед чисткой, а также в случае возникновения неполадок во время работы устройства.
- Не допускайте, чтобы сетевой шнур контактировал с нагревающимися частями кофемашины, включая панель для подогрева чашек, паровую трубку и диспенсер горячей воды.
- Перед тем, как вставлять вилку сетевого шнура в розетку электросети (или вынимать вилку из розетки) – всегда сначала отключайте розетку. Отсоединяйте сетевой шнур от розетки электросети, держа его за вилку, не тяните за сетевой шнур.
- Перед тем, как выполнять чистку устройства, а также, если устройство долгое время не будет использоваться, – выключите питание и выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети.

- Не включайте кофемашину через самодельный удлинитель, используйте только удлинители, купленные в магазине.
- Электропитание устройства должно осуществляться только от розетки электросети переменного тока, напряжение в которой соответствует напряжению питания, указанному на корпусе устройства.
- Не допускайте, чтобы дети и инвалиды бесконтрольно пользовались устройством.
- Не допускайте, чтобы дети играли с устройством.  
Очень маленькие дети: от 0 до 36 месяцев. Не могут использовать электрические бытовые приборы.  
Маленькие дети: старше 36 месяцев, но моложе 8 лет, не могут использовать электрические бытовые приборы если находятся без присмотра.

Старшие дети: 8-14 лет, могут пользоваться электрическими бытовыми приборами под присмотром или после инструкции по использованию электрических бытовых приборов.

- Не используйте устройство не по назначению.
- Не устанавливайте кофемашину вблизи газовых плит, духовок и электронагревателей. Не ставьте кофемашину на другие электроприборы.
- Не допускайте, чтобы сетевой шнур кофемашины свисал с края стола или стойки, либо касался какой-либо нагретой поверхности.
- По соображениям безопасности и во избежание выполнения обслуживания не уполномоченными на это лицами, некоторые устройства имеют пломбы, запечатывающие крепежные винты. Если необходима регулировка или ремонт таких устройств, следует обратиться в ближайший к Вам сервисный центр компании BORK.

- Не включайте устройство, если его сетевой шнур имеет повреждения, либо если неисправен сам электроприбор. Если у Вас возникли подозрения в неисправности устройства, обратитесь в сервисный центр для его проверки, ремонта или регулировки.
- Для обеспечения дополнительной защиты компания BORK рекомендует использовать в контуре электросети, к розетке которого подключена кофемашина, устройство защитного отключения (УЗО), срабатывающее по току короткого замыкания не более 30 мА.
- Не погружайте кофемашину в воду или иную жидкость.
- 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: 220–240 В

Мощность: 2400 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 1 году, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей Инструкцией по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.



Эксплуатация

## УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



### **Панель для подогревания чашек**

Большая панель для подогрева позволяет предварительно подогревать чашки для кофе, что помогает усилить вкус, аромат и сохранить кремообразную консистенцию кофе эспрессо.

### **Регулятор подачи пара**

#### **Паровая трубка для вспенивания молока**

Отдельный термоблок и насос обеспечивают мгновенную подачу мощных порций пара для приготовления густой молочной пены. Паровая трубка с шарниром, обеспечивающим поворот на 360°, может быть легко установлена в любое положение.

### **Варочный узел**

(такого же размера, как в профессиональных устройствах)

### **Держатель фильтра**

(такого же размера, как в профессиональных устройствах)

### **Индикатор давления**

Показания давления характеризуют качество кофе эспрессо.

### **Съемный лоток с решеткой для сбора капель**

Большой литой металлический лоток для капель с пластиковой рамкой предотвращает появление пятен от кофе. Лоток легкий и удобен в чистке и обслуживании.

### **Регулируемые по высоте**

#### **резиновые ножки**

Ножки с регулируемой высотой позволяют придать кофемашине устойчивое положение. В две задние ножки встроены ролики. Это позволяет легко передвинуть кофемашину, например, для чистки.

### **Программируемая панель управления**

Удобная панель управления обеспечивает либо ручное управление, либо выбор автоматической программы розлива кофе эспрессо.

### **Регулятор подачи горячей воды**

#### **Диспенсер горячей воды**

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

### **Резервуар для воды емкостью 3 л**

Съемный резервуар для воды с ручками для удобства эксплуатации.

### **Индикатор предупреждения о недостаточном уровне воды**

#### **Принадлежности**

Все необходимые принадлежности для приготовления настоящего кофе эспрессо профессионального качества – кувшин (емкостью 800 мл) из нержавеющей стали для молока, инструмент для трамбовки кофе и мерная ложка для молотого кофе.



### ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ

#### Система TRPTT™ – два насоса и два термоблока

Разработка итальянских инженеров. Помимо насоса, обеспечивающего рабочее давление 15 Бар, необходимое для приготовления кофе эспрессо, новая кофемашинка оснащена специальным дополнительным насосом, создающим давление 4 Бар – для идеального вспенивания молока. Два независимые термосистемы нагревают воду с прецизионной точностью для приготовления кофе и вспенивания молока. Наличие двух систем нагревания позволяет избежать колебаний температуры и значительно сокращает время приготовления напитка.



#### Система TRPTT™ – одновременное приготовление кофе и молока

Благодаря такой же конструкции, что и у профессиональных кофемашин, уникальная система TRPTT™ имеет два насоса и два термоблока, что позволяет одновременно готовить кофе эспрессо и молоко нужной консистенции.

#### ИНДИКАТОР ДАВЛЕНИЯ

Показания индикатора характеризуют качество кофе эспрессо, наливаемого в чашку. Пока стрелка барометра находится в пределах сектора с делениями, Вы можете быть уверены, что кофе эспрессо будет отличного качества.



Если стрелка находится в левом секторе (ниже сектора с делениями), это сигнализирует о том, что кофе эспрессо будет недостаточно крепким (из молотого кофе извлекается мало ароматических веществ).

Если стрелка находится в правом секторе (ниже сектора с делениями), это сигнализирует о том, что кофе эспрессо будет слишком крепким (из молотого кофе извлекается слишком много ароматических веществ).

Для достижения великолепного качества кофе эспрессо необходимо сочетание оптимальной степени помола и правильного количества извлекаемых ароматических веществ; равномерное экстрагирование ароматических

веществ в фильтре значительно улучшает результаты.

### **ПРИМЕЧАНИЕ!**

Хорошего качества готового напитка кофе эспрессо легче добиться в том случае, если используются кофе свежего помола.



### **ВАРОЧНЫЙ УЗЕЛ И ДЕРЖАТЕЛЬ ФИЛЬТРА (такого же размера, как и в профессиональных устройствах)**

Варочный узел, держатель фильтра и сами фильтры разработаны в соответствии со спецификациями профессиональных устройств, в них использованы детали из меди и нержавеющей стали. Эти детали способствуют приготовлению высококачественного кофе, так как позволяют точно дозировать молотый кофе – в результате он равномерно распределяется и увеличивается в объеме по поверхности фильтра.



### **ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ**

Удобная панель управления обеспечивает либо ручное управление, либо выбор автоматической программы розлива кофе эспрессо. По умолчанию кофемашина запрограммирована на розлив 35 мл кофе на чашку. Вы можете самостоятельно задавать настройки в соответствии со своими личными предпочтениями.

### **ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ЗАВАРИВАНИЕ**

Предварительное заваривание можно запрограммировать в режиме 'MANUAL' (вручную) при приготовлении как стандартных, так и двойных порций кофе эспрессо. Молотый кофе предварительно замачивается в воде с постепенным уменьшением

давления. Затем давление автоматически выводится на полную мощность. В результате кофе эспрессо получается более крепким и ароматным.

## ФИЛЬТР ЗАЩИТЫ ОТ НАКИПИ

В результате эксплуатации на внутренних поверхностях кофемашины постепенно скапливается накипь, ухудшающая вкус и запах воды. Фильтр защиты от накипи предотвращает образование накипи на внутренних поверхностях кофемашины. Фильтр защиты от накипи, установленный в резервуаре для воды (емкостью 3 л) имеет срок службы 12 месяцев (при использовании в домашних условиях) и 3 месяца при коммерческом использовании.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### КНОПКА POWER (ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ)

Чтобы включить кофемашину – нажмите на кнопку POWER. При включении кофемашины начинает мигать зеленый индикатор, находящийся над кнопкой POWER. Это означает, что кофемашина нагревается.



POWER = Электропитание  
 MANUAL = Ручной режим  
 PROGRAM = Автоматическая программа

### ПРИМЕЧАНИЕ!

Перед тем, как включить кофемашину, удостоверьтесь в том, что регуляторы пара и подачи горячей воды находятся в положении OFF.

Если зеленый индикатор кнопки POWER перестал мигать и стал светиться постоянно, это означает, что кофемашина нагрета и готова к использованию.

Индикаторы кнопок MANUAL, ☕ стандартная порция и ☕☕ двойная порция эспрессо также будут светиться зеленым цветом.



Для выключения кофемашины снова нажмите кнопку POWER, при этом перестанет светиться красный индикатор электропитания и остальные индикаторы панели управления.

### КНОПКА MANUAL (РУЧНОЙ РЕЖИМ)

Кнопка MANUAL позволяет полностью контролировать цикл приготовления кофе эспрессо вплоть до розлива напитка в чашки.

После того, как кофемашина будет включена и нагрется (при этом над кнопкой POWER будет светиться красный индикатор, а индикаторы кнопок MANUAL, ☕ стандартная порция и ☕☕ двойная порция эспрессо будут постоянно све-

титься зеленым цветом), можно использовать операции ручного режима приготовления кофе.

Для того чтобы начать процесс приготовления и розлива кофе в чашки, необходимо нажать кнопку MANUAL. Для прекращения розлива нажмите кнопку MANUAL еще раз.

### ПРИМЕЧАНИЕ!

После того, как активирован режим ручной работы, будет автоматически выполнено три этапа предварительного заваривания – кратковременной подачи в молотый кофе порций горячей воды под давлением. После этого давление будет выведено на полную мощность и начнется розлив кофе эспрессо в чашки.

### ПРИМЕЧАНИЕ!

После того, как активирован режим ручной работы, индикаторы кнопок ☕ стандартная порция и ☕☕ двойная порция эспрессо перестанут светиться. Индикаторы кнопок POWER и MANUAL будут продолжать светиться.





## ☺ СТАНДАРТНАЯ ПОРЦИЯ ЭСПРЕССО

В режиме ☺ (стандартная порция эспresso) запрограммирован розлив в чашки по 35 мл кофе эспresso.

### ВНИМАНИЕ!

Когда используется запрограммированный режим приготовления стандартной порции эспresso ☺, рекомендуется использовать фильтр на одну чашку.

После того, как кофемашина будет включена и нагреется (при этом над кнопкой POWER будет светиться красный индикатор, а индикаторы

кнопки MANUAL, ☺ стандартная порция и ☺☺ двойная порция эспresso будут постоянно светиться зеленым цветом), можно использовать режим приготовления стандартной порции кофе ☺. Для включения режима необходимо нажать кнопку ☺, при этом розлив кофе по чашкам будет прекращен автоматически.

### ПРИМЕЧАНИЕ!

После того, как активирован режим ручной работы, будет автоматически выполнено три этапа предварительного заваривания – кратковременной подачи в молотый кофе порций горячей воды под давлением. После этого давление будет выведено на полную мощность и начнется розлив кофе эспresso в чашки.



### ПРИМЕЧАНИЕ!

После того, как активирован режим ☺ стандартной порции эспresso, индикаторы кнопки MANUAL и ☺☺ двойная порция эспresso перестанут светиться. Индикаторы кнопки POWER и ☺ стандартная порция эспresso будут продолжать светиться.

### ПРИМЕЧАНИЕ!

Для прекращения розлива кофе эспresso по чашкам нет необходимости еще раз нажимать кнопку ☺, кофемашина выключится автоматически.


После того, как розлив кофе эспresso прекратится, можно начинать следующий цикл приготовления кофе.

### ПРИМЕЧАНИЕ!


При работе в режиме ☺ стандартной порции эспresso Вы можете в любой момент прекратить розлив кофе – для этого нажмите любую из кнопок: MANUAL, ☺ стандартная порция или ☺☺ двойная порция эспresso.







## Двойная порция эспрессо

В режиме  (двойная порция эспрессо) запрограммирован розлив в чашки по 70 мл кофе эспрессо.


### ВНИМАНИЕ!

Когда используется запрограммированный режим приготовления двойной порции эспрессо , рекомендуется использовать фильтр на две чашки.




После того, как кофемашина будет включена и нагрета (при этом над кнопкой POWER будет светиться красный индикатор, а индикаторы кнопок MANUAL,  стандартная порция

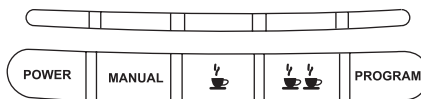
и  двойная порция эспрессо будут постоянно светиться зеленым цветом), можно использовать режим приготовления двойной порции кофе . Для включения режима необходимо нажать кнопку , при этом розлив кофе по чашкам будет прекращен автоматически.

### ПРИМЕЧАНИЕ!


После того, как активирован режим  двойной порции эспрессо, будет автоматически выполнено три этапа предварительного заваривания – кратковременной подачи в молотый кофе порций горячей воды под давлением. После этого давление будет выведено на полную мощность и начнется розлив кофе эспрессо в чашки.

### ПРИМЕЧАНИЕ!

После того, как активирован режим одной  двойной порции эспрессо, индикаторы кнопок MANUAL и  стандартная порция эспрессо, перестанут светиться. Индикаторы кнопок POWER и  двойная порция эспрессо будут продолжать светиться.






### ПРИМЕЧАНИЕ!

Для прекращения розлива кофе эспрессо по чашкам нет необходимости еще раз нажимать кнопку , кофемашина выключится автоматически.

После того, как розлив кофе эспрессо прекратится, можно начинать следующий цикл приготовления кофе.

### ПРИМЕЧАНИЕ!

При работе в режиме  двойной порции эспрессо, Вы можете в любой момент прекратить розлив кофе – для этого нажмите любую из кнопок: MANUAL,  стандартная порция или  двойная порция эспрессо.

## ФУНКЦИЯ ПРОГРАММИРОВАНИЯ

Эта функция позволяет создать Ваши собственные настройки розлива кофе эспрессо.

### ПРИМЕЧАНИЕ!

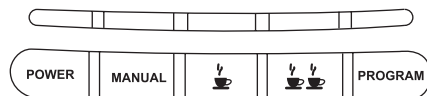
Пожалуйста, соблюдайте инструкции, приведенные в разделе «Программирование кофемашины».

После того, как кофемашина будет включена и нагрета (при этом над кнопкой POWER будет

светиться красный индикатор, а индикаторы кнопок MANUAL, ☕ стандартная порция и ☕☕ двойная порция эспрессо будут постоянно светиться зеленым цветом), можно воспользоваться функцией программирования. Для включения режима программирования нажмите кнопку PROGRAM.

### ПРИМЕЧАНИЕ!

При включении режима программирования индикатор кнопки PROGRAM будет постоянно светиться красным цветом, при этом индикатор кнопки MANUAL светиться не будет. Индикаторы кнопок POWER, ☕ стандартная порция и ☕☕ двойная порция эспрессо будут продолжать светиться.



### ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЙ СПРАВОЧНИК ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

На рисунках, приведенных в этом разделе, поясняются принципы работы кофемашины.

#### ПОДГОТОВКА КОФЕМАШИНЫ К РАБОТЕ

- Откройте крышку резервуара для воды.
- Наполните его водой, не извлекая резервуар из кофемашины, или
- Для доступа к резервуару откройте заднюю дверцу.





- Извлеките резервуар для воды.
- Наполните резервуар холодной водой из-под крана.
- Нажмите кнопку POWER, чтобы включить кофемашину.
- Индикаторы на панели управления светятся, если кофемашина готова к работе.
- Подогреваются чашки для кофе.
- Выберите соответствующий фильтр и вставьте его в держатель фильтра.
- Установите держатель фильтра на варочный узел.
- Поверните ручку держателя фильтра вправо до упора.
- Подставьте большой контейнер под сопла для розлива кофе.









## ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ ЭСПРЕССО

- Нажмите кнопку **MANUAL** и подождите, пока вода пройдет через кофемашину.
- Выберите соответствующий фильтр и вставьте его в держатель фильтра.
- Удерживайте ручку держателя фильтра под варочным узлом и прогоните через него воду, чтобы разогреть варочный узел.
- Положите молотый кофе в фильтр.
- Утрамбуйте молотый кофе, используя специальный инструмент.
- Протрите края фильтра, чтобы удалить крошки кофе.
- Установите держатель фильтра на варочный узел.
- Поверните ручку держателя фильтра вправо до упора.



- Подставьте чашки или стаканы под сопла для розлива кофе.
- Для непрерывного розлива нажмите кнопку **MANUAL**.
- Нажмите кнопку  для приготовления стандартных порций кофе.
- Нажмите кнопку  для приготовления двойных порций эспрессо.

### ПРОГРАММИРОВАНИЕ КОФЕМАШИНЫ

- Снимите держатель фильтра, для этого поверните его ручку влево.
- Выбросьте использованный молотый кофе.
- Вставьте в держатель фильтра соответствующий фильтр.
- Наполните фильтр молотым кофе.
- Утрамбуйте молотый кофе, используя специальный инструмент.
- Установите держатель фильтра на варочный узел.
- Поверните ручку держателя фильтра вправо до упора.
- Нажмите кнопку **PROGRAM**.
- Нажмите кнопку  стандартной порции эспрессо, чтобы начать розлив кофе в чашки. Розлив окончится автоматически.
- Нажмите кнопку  двойной порции эспрессо, чтобы начать розлив кофе в чашки. Розлив окончится автоматически.





### ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОЛОКА

- Прочистите паровую трубку, – для этого поверните регулятор пара по часовой стрелке.
- Выключите пар, – для этого поверните регулятор пара против часовой стрелки.
- Сдвиньте паровую трубку к боковой стороне кофемашины, чтобы было удобно вспенивать молоко.



- Введите паровую трубку в молоко. Опустите ее примерно на 1 см в молоко и включите генератор пара.
- Наклоните кувшин так, чтобы паровая трубка опиралась на носик, и погрузите сопло паровой трубки в молоко.



- Поднимайте кувшин до тех пор, пока сопло не окажется в центре молока, налитого в кувшин.
- Выключите пар, – для этого поверните регулятор подачи пара против часовой стрелки.
- Протрите сопло и трубку мягкой тканью.

### ВНИМАНИЕ!



Во избежание выплескивания молока используйте для вспенивания кувшин, который входит в комплект кофемашины.



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДИСПЕНСЕРА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

- Подставьте чашку под сопло диспенсера и включите функцию генерации горячей воды.
- Закройте горячую воду – для этого поверните регулятор подачи горячей воды по часовой стрелке.
- Направьте трубку диспенсера на лоток для сбора капель.

## ПРОГРАММИРОВАНИЕ КОФЕМАШИНЫ

Кофемашина может быть запрограммирована в соответствии с Вашими предпочтениями. В этом случае приготовление  стандартных и  двойных порций кофе эспрессо будет происходить в соответствии с введенными настройками. Выполнив несколько простых операций программирования, можно настроить работу кофемашины и добиться именно того вкуса и аромата кофе, которые Вы считаете наилучшими.

## ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СТАНДАРТНЫХ ПОРЦИЙ КОФЕ ЭСПРЕССО

### Шаг 1



Подготовьте держатель фильтра. Вставьте в держатель фильтр на одну чашку и наполните его молотым кофе.

Используя специальный инструмент, утрамбуйте молотый кофе. Установите держатель фильтра на варочный узел.




### Шаг 2

Подставьте чашку под сопла розлива кофе.



### Шаг 3

Для входа в режим программирования нажмите кнопку PROGRAM. Индикатор кнопки PROGRAM начнет светиться красным цветом. Индикатор кнопки MANUAL перестанет светиться; индикаторы кнопок POWER,  стандартной порции и  двойной порции эспрессо будут продолжать светиться.

### Шаг 4

Нажмите кнопку  стандартной порции эспрессо для того, чтобы начать розлив кофе в чашку. Индикатор кнопки  двойной порции эспрессо перестанет светиться; будут светиться только индикаторы кнопок POWER,  стандартной порции и PROGRAM.

### Шаг 5

Налейте кофе эспрессо в чашку до желаемого уровня. Как только желаемый уровень кофе в чашке будет достигнут, прекратите розлив кофе – для этого нажмите кнопку  стандартной порции эспрессо. Вы услышите 2 звуковых сигнала – это означает, что программирование режима приготовления  стандартных порций кофе эспрессо прошло успешно и настройки сохранены в памяти кофемашины.

### Шаг 6

Кофемашина переключится в нормальный режим работы, при этом, нажав на кнопку, можно начать приготовление порций кофе.

## ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДВОЙНЫХ ПОРЦИЙ ЭСПРЕССО

### Шаг 1



Подготовьте держатель фильтра. Вставьте в держатель фильтр на 2 чашки и наполните его молотым кофе.

Используя специальный инструмент, утрамбуйте молотый кофе. Установите держатель фильтра на варочный узел.




## Шаг 2

Подставьте две чашки – по одной под каждое сопло для розлива кофе.



## Шаг 3

Для входа в режим программирования нажмите кнопку PROGRAM. Индикатор кнопки PROGRAM начнет светиться красным цветом. Индикатор кнопки MANUAL перестанет светиться; индикаторы кнопок POWER,  стандартной порции и  двойной порции эспрессо будут продолжать светиться.

## Шаг 4

Нажмите кнопку  двойной порции эспрессо для того, чтобы начать розлив кофе в чашки. Индикатор кнопки  стандартной порции эспрессо перестанет светиться; будут светиться только индикаторы кнопок POWER,  двойной порции и PROGRAM.

## Шаг 5

Налейте кофе эспрессо в чашки до желаемого уровня. Как только желаемый уровень кофе в чашке будет достигнут, прекратите розлив кофе – для этого нажмите кнопку  двойной порции эспрессо. Вы услышите 2 звуковых сигнала – это означает, что программирование режима приготовления  двойных порций кофе эспрессо прошло успешно и настройки сохранены в памяти кофемашины.

## Шаг 6

Кофемашина переключится в нормальный режим работы, при этом, нажав на кнопку, можно начать приготовление порций кофе.

## ВОЗВРАТ К ЗАВОДСКИМ НАСТРОЙКАМ КОФЕМАШИНЫ

Для восстановления настроек, заданных по умолчанию:

### Шаг 1

Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети 220 – 240 В и включите розетку.

### ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ!

Хотя кофемашина будет уже подключена к розетке электросети, в которой присутствует напряжение, необходимо включить само устройство (выключатель электропитания кофемашины нужно установить в положение OFF), до включения индикаторы на панели управления светиться не будут.

### Шаг 2

Нажмите кнопку MANUAL и удерживайте ее в нажатом состоянии. Удерживая нажатой кнопку MANUAL, кратко нажмите кнопку POWER, а затем отпустите кнопку MANUAL.

### Шаг 3

Вы услышите 4 звуковых сигнала, индикатор кнопки POWER мигнет один раз. Это означает, что заводские настройки восстановлены и при приготовлении стандартных и двойных порций, кофе будет дозироваться по 35 мл и 70 мл соответственно.

## ПОДГОТОВКА КОФЕМАШИНЫ К РАБОТЕ

### Шаг 1

Установите кофемашину на сухой ровной горизонтальной поверхности – на столе или стойке.

### Шаг 2

Проверьте, правильно ли установлен лоток для сбора капель и решетка.

### Шаг 3

Наполните кофемашину водой. Резервуар для воды можно наполнить двумя способами:

- Поднимите крышку резервуара в верхней части кофемашины и с помощью кувшина наполните его холодной свежей водопроводной водой, либо фильтрованной водой.
- Альтернативный способ. Извлеките резервуар и наполните его свежей холодной водой. Для этого откройте дверцу, находящуюся на задней стенке кофемашины и выдвиньте резервуар для воды. Затем наполните его свежей холодной водой или фильтрованной водой. Установите резервуар на место и закройте дверцу.

### Шаг 4.

Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети 230/240 В и включите розетку.

Нажмите кнопку POWER, чтобы включить кофемашину. При включении индикатор кнопки POWER начнет мигать зеленым цветом.

Это означает, что кофемашина нагревается.

Если зеленый индикатор кнопки POWER перестал мигать и стал светиться постоянно, это означает, что кофемашина нагрета и готова к использованию. Индикаторы кнопок MANUAL, ☺ стандартная порция и ☺☺ двойная порция эспрессо также будут постоянно светиться зеленым цветом.

### ПРИМЕЧАНИЕ!

Перед тем, как включать кофемашину, удостоверьтесь в том, что регуляторы подачи пара и горячей воды находятся в положении OFF.

### Шаг 5

Поставьте на панель для подогрева чашки и стаканы.

### ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ!

При первом использовании кофемашины, либо при длительном перерыве в эксплуатации необходимо сначала промыть кофемашину.

### Шаг 6

Вставьте в держатель фильтр на одну или две чашки. Установите держатель фильтра на варочный узел.

### Шаг 7

Подставьте большой контейнер под сопла для розлива кофе.

### Шаг 8

После того, как кофемашина будет включена и нагреется (при этом над кнопкой POWER будет светиться красный индикатор, а индикаторы кнопок MANUAL, ☺ стандартная порция и ☺☺ двойная порция эспрессо будут постоянно светиться зеленым цветом), можно начать процесс приготовления кофе.

### ПРИМЕЧАНИЕ!

Если индикатор кнопки POWER мигает зеленым цветом, это означает, что кофемашина включена и нагревается.

### Шаг 9

Нажмите кнопку MANUAL и дайте всей воде стечь из резервуара кофемашины.

### ПРИМЕЧАНИЕ!

Так как система безопасности кофемашины запрограммирована на автоматическое выключение после выхода 240 мл воды, Вам будет необходимо нажимать кнопку MANUAL, чтобы продолжить слив воды.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ ЭСПРЕССО

### Предварительный подогрев стаканов и чашек

#### Шаг 1

Предварительный подогрев стаканов и чашек способствует сохранению кремообразной консистенции кофе эспрессо. Отставьте чашки или стаканы в сторону.

### Предварительный разогрев фильтра

#### Шаг 2

Выберите соответствующий фильтр и вставьте его в держатель.

### СОВЕТ!

Используйте фильтр на одну чашку для приготовления стандартных порций кофе эспрессо и фильтр на две чашки для приготовления двойных порций кофе эспрессо.

#### Шаг 3

Возьмите держатель фильтра за ручку и, держа его ниже варочного узла, промойте водой. Установите держатель фильтра на варочный узел и нажмите кнопку MANUAL, чтобы начала вытекать вода. Затем нажмите эту кнопку еще раз, чтобы прекратить подачу воды.

#### Шаг 4

Высушите фильтр.

## Трамбовка и дозирование молотого кофе

### Шаг 5

Используя мерную ложку, входящую в комплект, положите молотый кофе в фильтр.

### Шаг 6

Положите держатель с фильтром на стол или стойку. Возьмите инструмент для трамбовки кофе и, равномерно нажимая на поверхность кофе, утрамбуйте его, затем сделайте то же самое, повернув держатель на 90 градусов. В результате поверхность порошка молотого кофе уплотнится.

### Шаг 7

Щеточкой стряхните частицы молотого кофе с краев фильтра.

#### ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ!

Удостоверьтесь в том, что фильтр не переполнен молотым кофе. Направляющая в верхней части основания инструмента для трамбовки (на детали из нержавеющей стали) должна быть на одном уровне с верхним краем фильтра

#### СОВЕТ!

Удостоверьтесь в том, что инструмент для трамбовки кофе сухой, в противном случае молотый кофе прилипнет к ней.

#### СОВЕТ!

Доза молотого кофе и степень трамбовки необходимо поддерживать одинаковыми всякий раз, когда Вы приготавливаете кофе, менять можно только степень помола, при этом она будет зависеть от используемых зерен кофе. Например, чтобы приготавливать кофе эспрессо медленнее, необходимо использовать более тонкий помол, чтобы приготавливать кофе быстрее – более грубый помол.

## Розлив кофе эспрессо

### Шаг 8

Зафиксируйте держатель фильтра на варочном узле.

### Шаг 9.

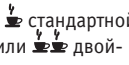

Подставьте стаканы или чашки под сопла для розлива кофе.

#### ПРИМЕЧАНИЕ!



Проверьте готовность к работе кофемашины. Если индикатор кнопки POWER мигает зеленым цветом, это означает, что кофемашина включена и нагревается.

### Шаг 10

Нажмите кнопки для получения требуемых порций кофе: нажмите кнопку MANUAL для

непрерывного розлива, кнопку  стандартной порции эспрессо (35 мл кофе) или  двойной порции (70 мл).

#### ПРИМЕЧАНИЕ!

При использовании режима MANUAL необходимо нажать эту кнопку, чтобы начать розлив кофе; затем необходимо нажать ее снова, чтобы прекратить розлив кофе. Однако при запрограммированном режиме необходимо только один раз нажать кнопку  стандартной порции или  двойной порции, при этом по достижении заданного уровня кофе в чашке программа автоматически остановит розлив кофе.

## Предварительное заваривание

### Шаг 11

После того, как цикл приготовления кофе активирован, будет автоматически выполнено три этапа предварительного заваривания – кратковременной подачи в молотый кофе порций горячей воды под давлением. После этого давление будет выведено на полную мощность, и начнется розлив кофе эспрессо в чашки.

### Шаг 12

Контролируйте качество разливаемого напитка кофе эспрессо. Идеальный кофе должен быть темным с карамельным оттенком и с красноватыми отблесками. Струя кофе в каждом сопле должна

быть направлена вертикально, по консистенции она должна быть похожа на струю меда.

### СОВЕТ!

Контролируйте качество кофе и при помощи индикатора давления.

Подавать кофе эспрессо следует сразу после приготовления.

### Обслуживание кофемашины после приготовления кофе

#### Шаг 13

Снимите держатель фильтра с варочного узла.

#### Шаг 14.

Выбросьте использованный молотый кофе.

### СОВЕТ!

После каждого использования рекомендуется пропускать через варочный узел кофемашины небольшое количество воды – это позволит удалить частицы кофе, прилипшие к нижней части варочного узла. Нажмите кнопку MANUAL и дайте воде пройти через кофемашину.

### Режим ожидания

Если кофемашина не использовалась дольше, чем 1 час, она автоматически переключится в режим ожидания (SLEEP MODE).

О том, что кофемашина находится в режиме ожидания, сигнализирует индикатор, находящийся выше кнопки POWER; в режиме ожидания этот индикатор мигает красным цветом. Если кофемашина включена и не используется дольше 26 часов, она автоматически выключается.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОЛОКА

Нужная консистенция молока достигается обработкой его паром. Пар оказывает на молоко двойное влияние – он нагревает молоко и насыщает его воздухом, – в результате образуется «эмульсия» из крошечных пузырьков воздуха, что придает молоку шелковистую структуру.

Подобно приготовлению кофе эспрессо, для приготовления молока нужной консистенции необходимо время и опыт.

### СОВЕТ!

Помните о том, что для приготовления кофе напитков служит один и тот же кофе эспрессо, меняется лишь консистенция и количество добавляемого молока.

#### Шаг 1

Определите требуемое количество молока – оно зависит от числа приготавливаемых чашек напитка или от размера кувшина, в который Вы будете наливать приготовленное молоко.

### СОВЕТ!

Помните о том, что в зависимости от выбранной консистенции, объем молока будет больше или меньше.

#### Шаг 2

Налейте охлажденное в холодильнике молоко в кувшин для вспенивания (примерно на половину или две трети объема кувшина).

### СОВЕТ!

Храните кувшин для вспенивания молока в холодильнике, чтобы он был всегда хорошо охлажден. Кроме того, не мойте его перед использованием теплой водой.

#### Шаг 3

Погрузите паровую трубку в какой-либо контейнер с водой. Установите паровую трубку над лотком для сбора капель и включите генератор пара – для этого поверните регулятор пара по часовой стрелке до упора. После того, как вся вода пройдет через кофемашину, отключите пар – для этого поверните регулятор пара против часовой стрелки.

#### Шаг 4

Сдвиньте паровую трубку к боковой стороне кофемашины, чтобы было удобно вспенивать молоко.

#### Шаг 5

Погрузите паровую трубку в молоко так, чтобы ее сопло было приблизительно на 1 см ниже

поверхности молока, и включите пар – для этого поверните регулятор пара по часовой стрелке до упора.

### Шаг 6

Наклоните кувшин так, чтобы паровая трубка оперлась на его носик, затем поворачивайте кувшин так, чтобы кончик сопла паровой трубки всегда находился ниже поверхности молока. В результате молоко будет постепенно насыщаться пузырьками воздуха.

#### ПРИМЕЧАНИЕ!

Не позволяйте пару выходить неравномерно, иначе образуется пена с большими молочными пузырьками.

Если получилось именно так, поднимите кувшин таким образом, чтобы конец сопла паровой трубки оказался не так глубоко в молоке. Помните о том, что идеальной консистенцией молока является шелковистая консистенция.

### Шаг 7

По мере того, как пар нагревает молоко и придает ему нужную консистенцию, уровень молока в кувшине начнет повышаться. Всегда опускайте кувшин так, чтобы кончик паровой трубки постоянно находился ниже поверхности молока.

### Шаг 8

После того, как образовалось нужное количество пены, поднимите кувшин так, чтобы

кончик сопла паровой трубки находился в центре кувшина.

#### СОВЕТ!

Количество требуемой пены будет зависеть от типа приготавливаемого напитка, например для кофе капучино требуется больше пены, чем для обычного кофе с молоком.

### Шаг 9

Если молоко нагреется до 60–65°C немедленно перекройте пар, – для этого поверните регулятор пара против часовой стрелки.

#### СОВЕТ!

Если у Вас нет термометра, то хорошим индикатором правильной температуры молока является простой опыт: если Вы не можете держать ладонь, прижатой к кувшину, дольше 3 секунд, это означает, что молоко достигло нужной температуры.

#### ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ!

Не кипятите молоко!

### Шаг 10

Уберите кувшин, протрите сопло паровой трубки и саму паровую трубку влажной тканью.

### Шаг 11

Возьмите кувшин прихваткой и поставьте его на стойку. Подождите, пока из молока выйдут крупные пузыри воздуха, затем закройте молоко в кувшине, совершая им круговые движения – так, чтобы молоко в кувшине стало слегка блестящим, в нем не осталось крупных пузырей воздуха – это способствует равномерному смешиванию молока и пены. По мере того, как молоко в кувшине будет крутиться, Вы сможете оценить количество пены.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДИСПЕНСERA ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

Диспенсер горячей воды – идеальный помощник при приготовлении черного кофе, горячего шоколада, а также чая.

### Шаг 1

Сдвиньте трубку диспенсера горячей воды к боковой стороне кофемашины.

### Шаг 2

Подставьте чашку или контейнер под сопло диспенсера горячей воды и включите горячую воду – для этого поверните регулятор подачи горячей воды против часовой стрелки до упора.

### Шаг 3

После того, как Вы нальете требуемое количество горячей воды в чашку или контейнер, перекройте подачу горячей воды – для этого поверните регулятор подачи горячей воды по часовой стрелке до упора.

## Шаг 4

Уберите чашку или контейнер и направьте трубку диспенсера горячей воды на лоток для сбора капель.

## РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ ЭСПРЕССО

### Классический черный кофе эспрессо (short black)

Классический кофе эспрессо – крепкий кофе с долго сохраняющимся кремообразным верхним слоем напитка. Кофе эспрессо является основой для всех типов кофейных напитков. Различные вариации напитка получаются за счет добавления разного количества молока и пены.

- Маленькая кофейная чашка или стакан емкостью 90 мл
- Стандартная порция эспрессо (30–35 мл)

### Маччиато

Слово Macchiato на итальянском языке означает «пятно».

Традиционно приготавливается так же, как обычный кофе эспрессо, в который добавляются отдельные «брызги» молока, в середине кремообразного верхнего слоя напитка должно быть немножко пены.

- Маленькая кофейная чашка или стакан емкостью 90 мл
- Стандартная или двойная порция кофе эспрессо
- Отдельные «брызги» молока, обработанного паром, с пенкой

### Большая чашка черного кофе

Обычный кофе эспрессо, разбавленный горячей водой. Подается в кофейной чашке обыч-

ного размера или кружке. Сначала добавляется горячая вода, чтобы получился крем.

- Чашка емкостью 190 мл
- Горячая вода (по вкусу)
- Стандартная или двойная порция кофе эспрессо

### Кофе матового цвета

Традиционный старый рецепт приготовления кофе эспрессо с молоком, обработанным паром. Подается в кофейной чашке обычного размера или в кружке. Слой молочной пенки не должен по толщине превышать 2 мм.

- Чашка емкостью 190 мл
- Стандартная или двойная порция кофе эспрессо
- Вспененное молоко

### Кофе-латте

#### (кофе эспрессо с горячим молоком)

Кофе эспрессо со вспененным молоком. Обычно подается в стаканах. Слой пенки из молока не должен по толщине превышать 10 мм.

- Стакан или чашка емкостью 220 мл
- Стандартная или двойная порция кофе эспрессо
- Вспененное молоко

### Кофе мокко

Делается так же, как и капучино, но с добавлением порошкообразного шоколада (для приготовления горячего шоколада).

Для получения этого вида кофе добавьте в кофе эспрессо порошкообразный шоколад и перемешайте, затем добавьте обработанное паром молоко и пенку.

- Чашка или узкий стакан емкостью 190–240 мл
- Стандартная или двойная порция кофе эспрессо
- Две чайные ложки порошкообразного шоколада
- Две трети объема – кофе с молоком, одна треть объема – пенка

### Капучино

Этот изысканный напиток приготавливается на основе кофе эспрессо, в который добавляется обработанное паром молоко, с кремовой пенкой, сверху напиток посыпается шоколадной пудрой. В результате приготовленный напиток состоит на две трети из кофе с молоком, на одну треть – из пенки.

- Чашка емкостью 190–240 мл
- Стандартная или двойная порция кофе эспрессо
- Две трети объема – кофе с молоком, одна треть объема – пенка
- Шоколадная пудра

### Венский кофе

Один из вариантов кофе по-венски – деликатесный напиток на основе кофе эспрессо, украшенного взбитыми сливками. Сверху напиток можно посыпать порошком корицы или шоколада.

- Чашка емкостью 190 мл
- Стандартная или двойная порция кофе эспрессо
- слегка взбитые сливки
- Порошок корицы или шоколада



Чистка и уход



- Снимите решетку.
- Извлеките лоток для сбора капель.
- Оберните паровую трубку влажной тканью и включите пар на 10 секунд.
- Вставьте инструмент для чистки в отверстие в основании сопла паровой трубки.
- Снимите чистящий диск с внутренней стороны задней дверцы.
- Установите в держатель фильтр на 2 чашки.
- Вставьте чистящий диск в фильтр на 2 чашки.



- Вставьте чистящую таблетку в фильтр вместе с чистящим диском.
- Установите держатель фильтра на варочный узел.
- Поверните ручку держателя фильтра вправо до упора.
- Подставьте большой контейнер под сопла для розлива кофе.
- Снимите держатель фильтра с варочного узла.



В процессе приготовления кофе эспрессо из молотого кофе извлекаются ароматические масла. Постепенно эти масла образуют твердый налет, затрудняющий работу кофемашины и оказывающий негативное влияние на вкус кофе.

Необходимо регулярно удалять налет. Это гарантирует высокое качество кофе, кроме того, обслуживание кофемашины можно будет выполнять менее часто.

После каждого цикла приготовления кофе рекомендуется выполнить несколько простых и быстрых операций чистки, которые перечислены ниже:

- Пропустите воду через варочный узел.
- Пропустите пар через паровую трубку.
- Сразу после использования протрите паровую трубку влажной тканью.
- Извлеките фильтр из держателя и очистите его от маслянистого налета, оставшегося при приготовлении кофе.
- Опорожните лоток для сбора капель и промойте его.

### **ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ!**

Никогда не мойте детали кофемашины или ее принадлежности в посудомоечной машине.

### **ЛОТОК ДЛЯ СБОРА КАПЕЛЬ И РЕШЕТКА**

Снимайте решетку и лоток для сбора капель и регулярно опорожняйте лоток. Промывайте лоток и решетку водой, в которую добавлено

немного средства для мытья посуды. После мытья необходимо тщательно сполоснуть и просушить лоток и решетку.

### **ВАРОЧНЫЙ ФИЛЬТР, ДЕРЖАТЕЛЬ ФИЛЬТРА И ФИЛЬТРЫ**

Фильтры и держатель необходимо после каждого использования промыть теплой водой, а затем хорошо просушить.

Для того чтобы очистить варочный узел от остатков молотого кофе, несколько раз пропустите через него воду, затем протрите влажной тканью, протрите также внутренние края.

Если мелкие отверстия в фильтре забиты частицами молотого кофе – удалите их, используя щетку с тонкой щетиной.

### **РЕЗИНОВЫЙ УПЛОТНИТЕЛЬ ВАРОЧНОГО УЗЛА**

Уплотнитель находится снизу варочного узла, он герметизирует держатель фильтра во время розлива кофе эспрессо.

### **ПРИМЕЧАНИЕ!**

Если кофемашина долгое время не будет эксплуатироваться, рекомендуется отсоединить держатель фильтра от варочного узла – это позволит продлить срок службы уплотнителя.

Постепенно уплотнитель теряет свою эластичность, поэтому его необходимо периодически заменять. Срок службы уплотнителя зависит от

интенсивности эксплуатации кофемашины – обычно уплотнитель требуется заменять через каждые 12 месяцев эксплуатации. Признаком того, что уплотнитель необходимо заменить является прохождение пара вокруг варочного узла во время приготовления кофе эспрессо.

### **ПАНЕЛЬ ДЛЯ ПОДОГРЕВА ЧАШЕК, ДИСПЕНСЕР ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ И ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ КОФЕМАШИНЫ.**

Протрите эти детали и корпус кофемашины влажной тканью, затем протрите все сухой тканью. Не используйте для чистки металлические мочалки или абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать внешние поверхности корпуса кофемашины.

### **ПАРОВАЯ ТРУБКА**

При поддержании паровой трубки в чистоте обеспечивается максимальное количество и эффективность действия пара. При образовании на паровой трубке налета из затвердевшего молока подача пара ухудшается и, следовательно, затрудняется получение молока требуемой консистенции.

### **ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ!**

Для облегчения чистки рекомендуется после каждого использования немедленно протереть паровую трубку влажной тканью, а затем пропустить через нее небольшое количество пара.

Для того чтобы удалить с паровой трубки налет из затвердевшего молока – оберните трубку чистой влажной тканью, расположите паровую трубку над лотком для капель и подавайте через нее пар приблизительно 10 секунд. Не снимайте ткань, которой обернута паровая трубка, приблизительно 5 минут, дайте ткани намокнуть. После этого затвердевшие остатки молока можно будет легко стереть с паровой трубки. Если налет удален не полностью, повторите описанный выше процесс.

### **ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ!**

Никогда не очищайте паровую трубку, используя абразивные подушечки, иначе паровая трубка может быть повреждена.

Если паровая трубка закупорилась, прочистите ее специальным инструментом, входящим в комплект кофемашины. Инструмент для чистки находится внутри отсека на задней панели кофемашины. Введите иглу инструмента в отверстие в основании сопла паровой трубки. Если прочистить паровую трубку не удалось, отверните сопло паровой трубки и снимите его. Прочистите сопло паровой трубки инструментом, затем промойте его под проточной водой.

### **ЧИСТКА ВАРОЧНОГО УЗЛА**

Постепенно отложения масел кофе образуют твердый налет, затрудняющий работу кофемашины и оказывающий негативное влияние на вкус кофе. Поэтому необходимо регулярно очищать варочный узел. Рекомендуется прочищать варочный узел не реже, чем 1 раз в 3 месяца (в зависимости от интенсивности эксплуатации).

#### **Подготовка к циклу очистки**

##### **Шаг 1**

Снимите резервуар для воды и промойте его. Для этого откройте дверцу, находящуюся на задней стенке кофемашины и выдвиньте резервуар для воды.

Наполните резервуар свежей водой и установите его на место.

##### **Шаг 2**

Достаньте из отсека в задней стенке кофемашины чистящий диск.

##### **Шаг 3**

Если к варочному узлу присоединен держатель, снимите его. Извлеките фильтр и промойте его под проточной водой, затем отложите его в сторону.

##### **Шаг 4**

Опорожните лоток для сбора капель и промойте его, затем установите обратно в кофемашину.

##### **Шаг 5**

Вставьте в держатель фильтр на две чашки.

##### **Шаг 6**

Вставьте чистящий диск в фильтр на две чашки.

##### **Шаг 7**

Положите чистящую таблетку для кофемашины в фильтр, к которой присоединен чистящий диск. Установите держатель фильтра на варочный узел.

##### **Шаг 8**

Подставьте большой контейнер под сопла для розлива кофе.

#### **Включение цикла очистки**



##### **Шаг 9**



Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети 220–240 В и включите розетку.

### **ПРИМЕЧАНИЕ!**

Хотя кофемашина будет уже подключена к розетке электросети, в которой присутствует напряжение, необходимо включить само устройство (выключатель электропитания кофемашины нужно установить в положение OFF), до включения индикаторы на панели управления светиться не будут.

##### **Шаг 10**

Одновременно нажмите кнопки  стандартной порции и  двойной порции кофе и удерживайте их в нажатом положении. Удерживая кнопки нажатыми, кратко нажмите кнопку POWER.

После того, как индикаторы на панели управления начнут светиться (один за другим, слева направо) –  стандартной порции и  двойной порции кофе.





### ПРИМЕЧАНИЕ!

Индикаторы панели управления будут продолжать поочередно светиться до тех пор, пока не завершится цикл очистки (приблизительно 10 минут).

### ПРИМЕЧАНИЕ!

Во время выполнения цикла очистки все остальные операции кофемашины будут заблокированы (до тех пор, пока не завершится цикл очистки). Так как цикл очистки может быть инициирован и по невнимательности, прекратить его можно, выключив напряжение в розетке электросети.

### Шаг 11

После того, как цикл очистки завершится, индикаторы на панели управления перестанут поочередно включаться, и кофемашина подаст 4 звуковых сигнала. После этого начнут светиться индикаторы  POWER,  MANUAL,  стандартная порция и  двойная порция кофе – это означает, что кофемашина готова к работе.

### Шаг 12

Уберите контейнер из-под сопла для розлива кофе и опорожните его.

### Шаг 13

Снимите держатель фильтра с варочного узла.

### Шаг 14

Извлеките чистящий диск из держателя фильтра и уберите его на хранение в отсек на задней стенке кофемашины.

### Шаг 15

Извлеките фильтр на две чашки кофе из держателя и промойте фильтр теплой мыльной водой. Хорошо сполосните все детали и высушите их.

Кофемашина готова к использованию.

## УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Накипь состоит из минеральных солей и накапливается на поверхностях всех узлов и деталей, через которые протекает горячая вода. Необходимо регулярно удалять накипь из кофемашины. Рекомендуется очищать кофемашину от накипи 1 раз в 4–6 месяцев (в зависимости от интенсивности эксплуатации).

### Средства для удаления накипи

Для удаления накипи из кофемашины можно использовать любое из следующих средств:

- таблетки для удаления накипи
- жидкость для удаления накипи
- уксусный раствор

## Удаление накипи из кофемашины

### ПРИМЕЧАНИЕ!

Перед чисткой удостоверьтесь в том, что кофемашина отключена от источника электропитания.

### Шаг 1

Снимите резервуар для воды и промойте его. В зависимости от применяемого варианта средства для удаления накипи выполните одну из следующих операций:

**А.** Таблетки для удаления накипи  
Влейте в резервуар 1 литр теплой воды и положите в него таблетку для удаления накипи. После того, как таблетка растворится (через 5–7 минут), установите резервуар обратно в кофемашину.

**В.** Жидкость для удаления накипи  
Влейте в резервуар приблизительно 1,5 литра воды и добавьте в нее 1 полный колпачок жидкости для удаления накипи. Затем установите резервуар обратно в кофемашину.

**С.** Уксусный раствор  
Налейте в резервуар приблизительно 1,5 литра теплой воды, добавьте 3 столовые ложки уксуса и установите резервуар обратно в кофемашину.

### Шаг 2

Снимите держатель фильтра, хорошо промойте под проточной водой и отложите в сторону.

### Шаг 3

Отверткой отверните экран фильтра и оросительной системы, который находится под нижней частью варочного узла.

### Шаг 4

Снимите экран, отложите его и крепящие винты в сторону.

#### ПРИМЕЧАНИЕ!

После того, как Вы разберете варочный узел, будьте внимательны – не потеряйте экран и крепящие его винты.

### Шаг 5

Подставьте большой контейнер под варочный узел.

### Шаг 6

Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети 230/240 В и включите розетку. Нажмите на кнопку POWER, чтобы включить кофемашину.

#### ПРИМЕЧАНИЕ!

Если индикатор кнопки POWER мигает зеленым цветом, это означает, что кофемашина включена и нагревается. Если зеленый индикатор кнопки POWER перестал мигать и стал светиться постоянно, это означает, что кофемашина нагрета и готова к использованию. Индикаторы кнопки MANUAL, ☺ стандартная порция и ☺☺ двойная порция эспрессо также будут светиться зеленым цветом.

### Шаг 7

Нажмите кнопку MANUAL и дайте половине раствора пройти через варочный узел, затем снова нажмите кнопку MANUAL, чтобы прекратить слив раствора.

#### ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ!

Не пропускайте раствор для удаления накипи через паровую трубку.

#### ПРИМЕЧАНИЕ!

Так как система безопасности кофемашины запрограммирована на автоматическое выключение после выхода 240 мл воды, Вам будет необходимо нажимать кнопку MANUAL, чтобы продолжить слив воды.

#### ПРИМЕЧАНИЕ!

Следите за тем, чтобы во время чистки не переполнился контейнер, который Вы установили под варочным узлом. Опорожняйте контейнер по мере необходимости.

### Шаг 8

После того, как половина раствора пройдет через кофемашину, нажмите кнопку MANUAL, чтобы прекратить слив раствора, затем нажмите кнопку POWER, чтобы выключить кофемашину.

### Шаг 9

Дайте кофемашине постоять 10–15 минут в выключенном состоянии.

### Шаг 10

Нажмите на кнопку POWER, чтобы включить кофемашину.

### Шаг 11

Нажмите кнопку MANUAL и пропустите через варочный узел оставшийся раствор.

### Шаг 12

Выньте резервуар из кофемашины и тщательно промойте его под проточной водой, – так, чтобы удалить из него все остатки раствора для снятия накипи. Наполните резервуар чистой водой и установите его обратно в кофемашину.

### Шаг 13

Нажмите кнопку MANUAL и пропустите через варочный узел всю воду из резервуара.

#### ПРИМЕЧАНИЕ!

Так как система безопасности кофемашины запрограммирована на автоматическое выключение после выхода 240 мл воды, Вам будет необходимо нажимать кнопку MANUAL, чтобы продолжить слив воды.

### **ПРИМЕЧАНИЕ!**

Следите за тем, чтобы во время чистки не переполнился контейнер, который Вы установили под варочным узлом. Опорожняйте контейнер по мере необходимости.

### **Шаг 14**

После завершения этой операции уберите контейнер из-под варочного узла и тщательно протрите кофемашину.

### **Шаг 15**

Аккуратно установите экран фильтра и оросительной системы на варочный узел.

### **ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ!**

Проверьте – винты, крепящие экран, они должны быть хорошо затянуты.

### **Шаг 16**

Наполните резервуар свежей водой и установите его в кофемашину.



