

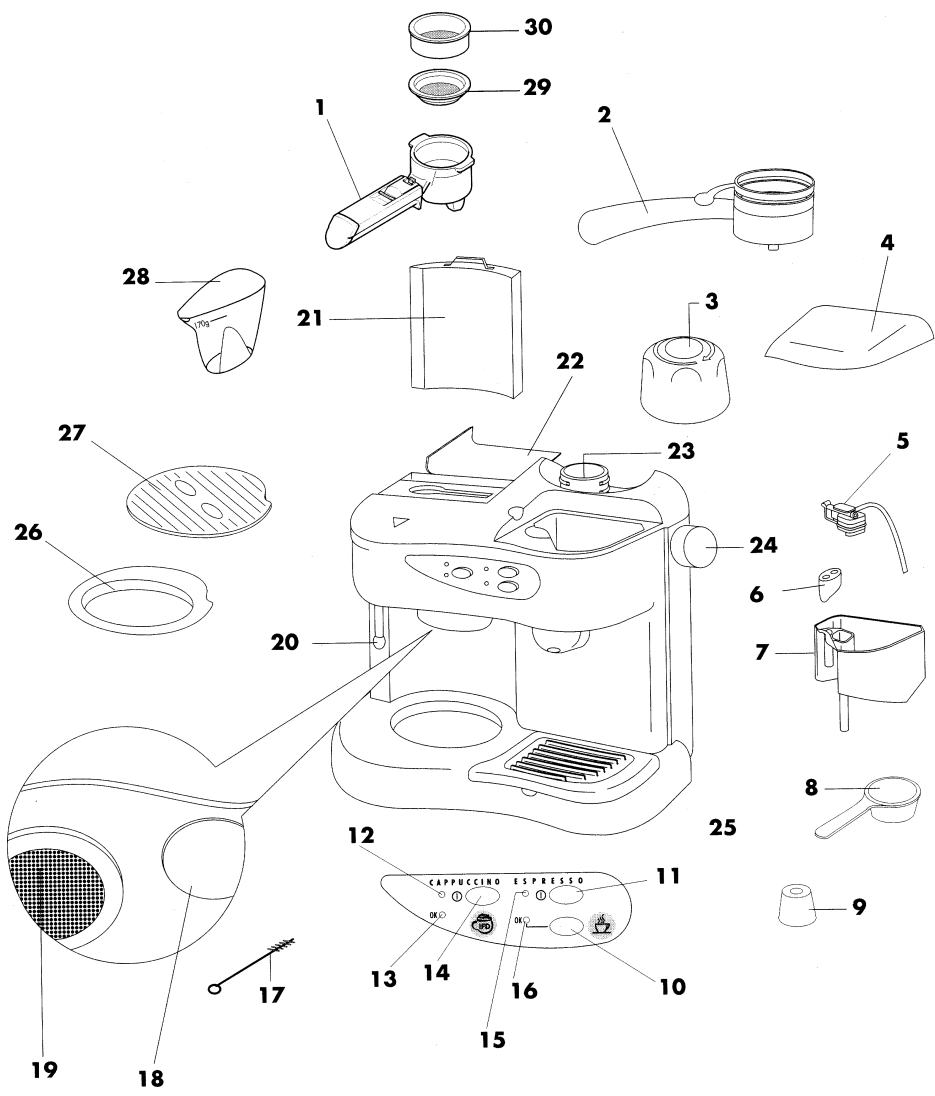


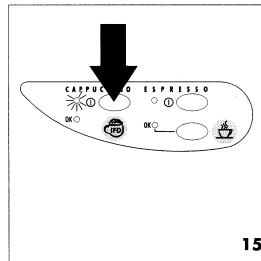
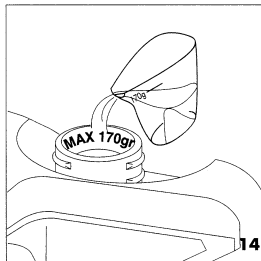
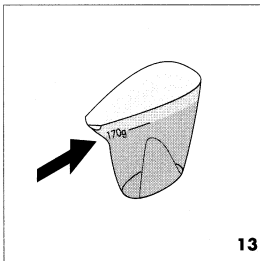
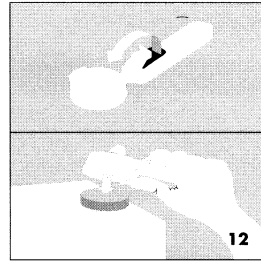
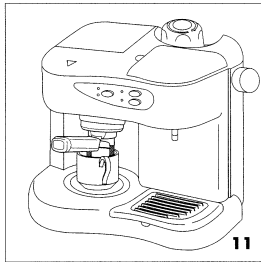
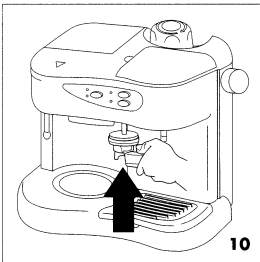
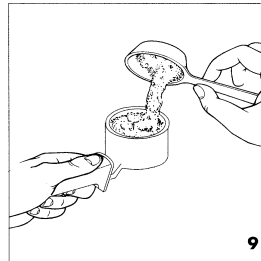
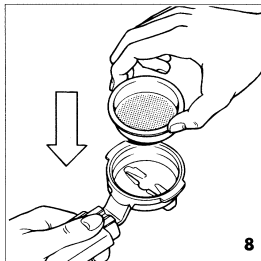
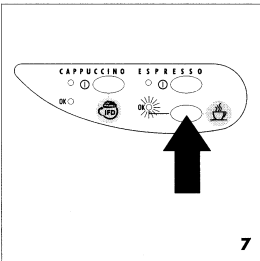
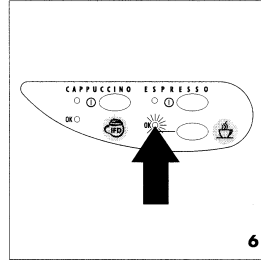
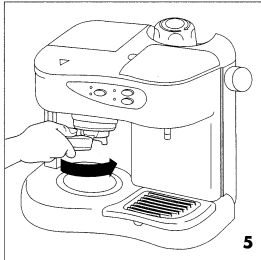
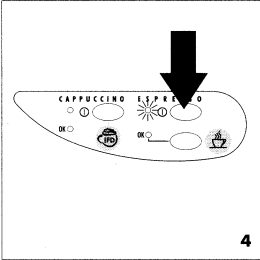
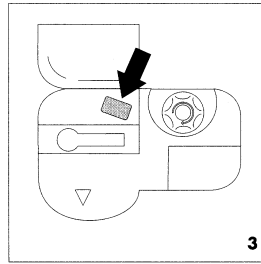
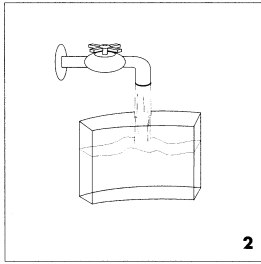
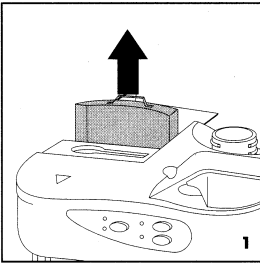
КОФЕВАРКА

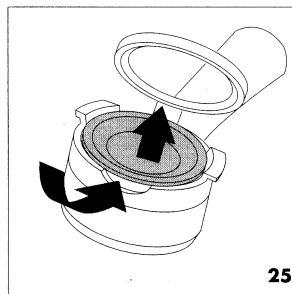
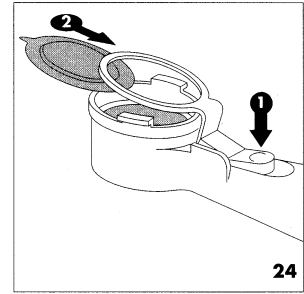
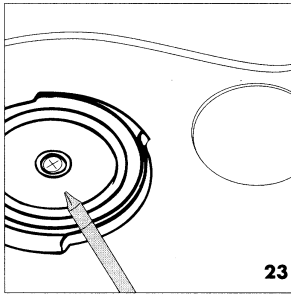
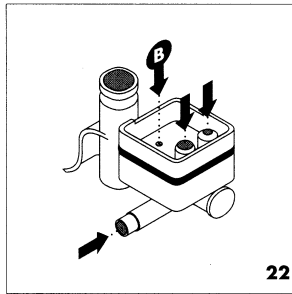
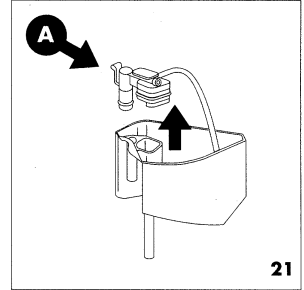
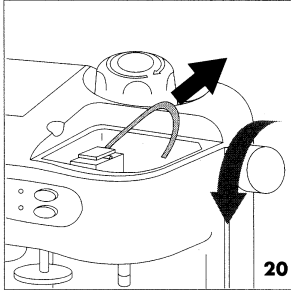
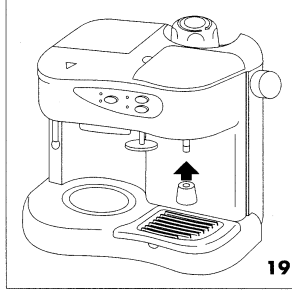
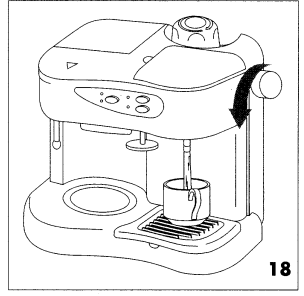
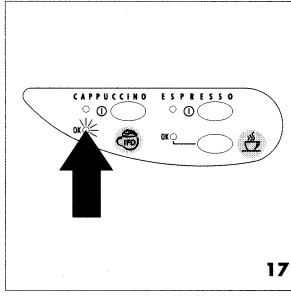
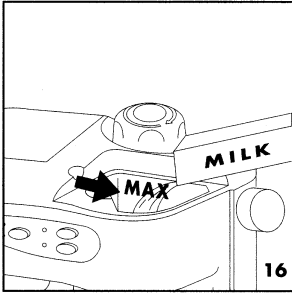
BAR-50



Руководство пользователя







Прежде чем устанавливать и использовать устройство, внимательно прочитайте это руководство по эксплуатации и храните его всегда под рукой, чтобы в любой момент иметь возможность воспользоваться им. Только так вы сможете добиться оптимальных результатов работы кофеварки и обеспечить себе максимальную безопасность.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Держатель фильтра для молотого кофе
2. Держатель фильтра для пластин «ESPRESSO» ESE (если имеется)
3. Крышка парорезервуара
4. Крышка резервуара для молока
5. Вспениватель
6. Миксер
7. Резервуар для молока
8. Мерная ложка для кофе
9. Колпачок против разбрызгивания
10. Ручка подачи кофе «эспрессо»
11. Выключатель «ON/OFF Espresso» [Включено / выключено «Эспрессо»] (Ⓛ)
12. Контрольная лампа включения парорезервуара
13. Контрольная лампа «ОК» приготовления кофе «капучино»
14. Выключатель парорезервуара (Ⓛ)
15. Контрольная лампа кипячения кофе «эспрессо»
16. Контрольная лампа «ОК» приготовления кофе «эспрессо»
17. Щетка для трубки
18. Кнопка
19. Отверстие для выхода пара во время приготовления кофе «эспрессо»
20. Индикатор уровня воды в резервуаре для воды во время приготовления кофе «эспрессо»
21. Резервуар для воды - для приготовления кофе «эспрессо»
22. Крышка резервуара для воды
23. Парорезервуар
24. Ручка подачи пара
25. Поддон для молока
26. Поддон для кофе «эспрессо»
27. Подставка для чашек
28. Контейнер для дозирования залива

29. Фильтр для 1 чашки
30. Фильтр для 2 чашек

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ

- Это устройство предназначено для приготовления кофе и для разогрева напитков. Будьте осторожны: не ошпарьтесь брызгами горячей воды и паром. Строго соблюдайте приведенные в этом руководстве инструкции по эксплуатации устройства.
- Не касайтесь горячих частей устройства.
- Распаковав устройство, проверьте, полностью ли оно укомплектовано и всели компоненты исправны. В случае сомнений не пользуйтесь кофеваркой, а обратитесь за помощью к квалифицированным специалистам.
- Не оставляйте упаковочные материалы (пластиковые пакеты, пенополистирол и т.п.) в местах, доступных маленьким детям. Эти предметы являются потенциальным источником опасности.
- Это устройство предназначено только для использования в домашних условиях. Использование кофеварки в каких-либо других целях недопустимо и поэтому опасно.
- Производитель не несет никакой ответственности за возможные повреждения, вызванные неправильным или нерациональным использованием устройства.
- Не касайтесь устройства мокрыми или влажными руками.
- Во время работы кофеварки не касайтесь нагретых поверхностей.
- Не разрешайте пользоваться кофеваркой детям и больным людям, которые могут не справиться с управлением этим прибором.
- В случае поломки или сбоя в работе устройства немедленно выключите его и обратитесь в уполномоченный сервисный центр. Требуйте использования только фирменных запчастей.

В противном случае эксплуатировать устройство может быть небезопасно.

- Пользователь не должен самостоятельно менять шнур питания устройства, поскольку его замена требует использования специальных инструментов. В случае повреждения шнура питания и возникновения необходимости в его замене обратитесь в специализированный сервисный центр производителя.

УСТАНОВКА

- Расположите устройство на рабочей поверхности вдали от кранов и раковин.
- Проверьте, соответствует ли напряжение в вашей сети значению, указанному на табличке с номинальными данными на этом устройстве. Устройство следует подключать только к хорошо заземленной розетке, рассчитанной как минимум на 10 А. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные неправильным заземлением прибора.
- В случае несовместимости розетки и вилки устройства обратитесь к квалифицированным специалистам, которые заменят розетку. В случае повреждения кабеля обращайтесь за помощью только в специализированный сервисный центр, поскольку для этого потребуются специальные инструменты.
- Не храните устройство и не используйте его при температуре близкой к 0°C или ниже нуля. (При низкой температуре устройство может испортиться).

КАК ПРИГОТОВИТЬ КОФЕ «ЭСПРЕССО»

ЗАПОЛНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА ВОДОЙ


Поднимите крышку и извлеките резервуар для воды (рис. 1). Заполните резервуар чистой водой (рис. 2). Поставьте резервуар на место, **слегка прижимая его**, чтобы открыть клапан, расположенный на дне резервуара.

Рекомендуется заполнять резервуар водой, когда устройство холодное. В случае необходимости залить в резервуар воду, когда устройство горячее, повышается вероятность скопления воды в гнезде резервуара, пока он вынут. Необходимо убрать эту воду при помощи губки, находящейся на дне резервуара (рис. 3).



Можно также просто залить воду в кофеварку из графина, не вынимая резервуар. **ПРИМЕЧАНИЕ. Ни в коем случае не включайте кофеварку, когда в резервуаре нет воды.**

Количество воды в резервуаре можно контролировать, глядя в специальное окошко. При необходимости вы можете добавлять воду в резервуар.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ КОФЕВАРКИ

Чтобы получить кофе нужной температуры, очень важно предварительно нагреть кофеварку, нажав кнопку  «ESPRESSO» (рис. 4) не менее чем за полчаса до приготовления кофе. **В это время должен быть обязательно установлен держатель фильтра.** Чтобы установить держатель фильтра, расположите его под отверстием для выхода пара, причем ручка должна быть обращена влево (см. рис. 5); прижмите сверху и одновременно поверните ручку вправо; **поворачивать ручку следует до упора.** Через полчаса можно готовить кофе, как описано в следующем разделе.

Вы можете также быстро нагреть кофеварку. Для этого выполните следующие действия.

1. Включите устройство, нажав кнопку  «ESPRESSO» (рис. 4).
2. Поместите чашку под отверстием резервуара и **убедитесь в том, что установлен держатель фильтра.** Используйте чашку, которую будете подавать на стол. Тогда чашку можно будет предварительно нагреть.
3. Дождитесь, пока загорится контрольная лампа «ESPRESSO OK» (рис. 6), и сразу же после этого нажмите кнопку подачи кофе  (рис. 7). Дай-

те воде стечь. Когда контрольная лампа «ESPRESSO OK» выключится, прекратите подачу кофе, снова нажав кнопку подачи кофе.


4. Освободите чашку, дождитесь, пока снова загорается контрольная лампа «OK» и повторите эту операцию еще раз.

КАК ПРИГОТОВИТЬ КОФЕ «ЭСПРЕССО» С ДЕРЖАТЕЛЕМ ФИЛЬТРА ДЛЯ МОЛОТОГО КОФЕ

1. Нагрев кофеварку, как описано в предыдущем разделе, вставьте фильтр. Если вы собираетесь варить только одну чашку кофе «эспрессо», вставьте в держатель фильтр для 1 чашки (меньший из двух) (рис. 8) и положите в него 1 полную мерную ложку молотого кофе (примерно 7 грамм, рис. 9). Если вы хотите приготовить две чашки кофе «эспрессо», используйте фильтр на две чашки (большой из двух) и двумя неполными мерными ложечками молотого кофе (примерно 6+6 грамм).


2. Равномерно распределите молотый кофе и слегка утрамбуйте его (рис. 10).

ПРИМЕЧАНИЕ. Для приготовления хорошего кофе «эспрессо» очень важно хорошо утрамбовать его. Если вы утрамбуете его слишком сильно, то кофе будет выходить медленно, а пена окажется темного цвета. Если же вы утрамбуете кофе недостаточно, то он будет выливаться слишком быстро, а пены будет мало, и она окажется слишком светлой.

3. Удалите излишки кофе с краев держателя фильтра и подвесьте держатель, как обычно, **поворачивая его до упора** (рис. 5).
4. Поставьте чашку или чашки (лучше всего предварительно сполоснуть их горячей водой) под выпускные отверстия держателя фильтра (рис. 1).
5. Убедитесь в том, что светится контрольная лампа «ESPRESSO OK» (рис. 6). В противном случае дождитесь, пока она начнет светиться. Затем нажмите кнопку подачи кофе  (рис.

- 7). Когда выльется нужное количество кофе, нажмите эту кнопку еще раз. Подача кофе прекратится.

ПРИМЕЧАНИЕ. После окончания приготовления кофе из выходного отверстия может вылиться немного воды. Это является нормальным.

6. Чтобы снять держатель фильтра, поверните ручку справа налево. **ВНИМАНИЕ! Во избежание разбрызгивания никогда не снимайте держатель фильтра во время работы кофеварки.**
7. Чтобы удалить использованный молотый кофе, заблокировав фильтр при помощи специального встроенного в ручку рычага, переверните держатель фильтра и вытряхните из него кофе (рис. 12).
8. Чтобы выключить кофеварку, нажмите кнопку  «ESPRESSO» (рис. 4).

КАК ПРИГОТОВИТЬ КОФЕ, ИСПОЛЬЗУЯ ДЕРЖАТЕЛЬ ФИЛЬТРА, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЙ ДЛЯ ПЛАСТИН «ESPRESSO» ESE (если такой держатель имеется)

1. Предварительно нагрейте устройство, как описано в разделе «ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ КОФЕВАРКИ».
2. Нажмите кнопку держателя фильтра и установите пластину на фильтр (рис. 24).

ПРИМЕЧАНИЕ. Используйте только пластины, удовлетворяющие стандарту ESE («Easy Serving Espresso» [Облегчение приготовления кофе «эспрессо»]). На упаковке должен быть следующий символ: Стандарт ESE - это система, принятая ведущими производителями пластин



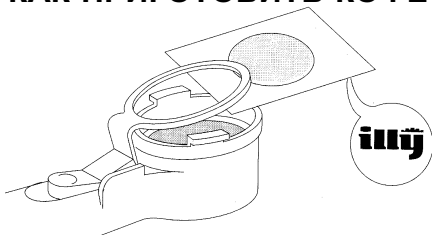
Espresso, и позволяющая быстро и аккуратно готовить кофе «эспрессо».

3. Вставьте держатель фильтра, как обычно, **поворачивая его до упора** (рис. 5).
4. Выполните процедуры, описанные в пунктах 4, 5 и 6 предыдущего пара-

- графа.
- Чтобы извлечь пластину, нажмите кнопку держателя фильтра и выньте пластину.
 - Чтобы выключить кофеварку, нажмите кнопку ① «ESPRESSO» (рис. 4).

Если для приготовления кофе вы используете кофе в плитках «illyscaffe», пользуйтесь специальным держателем фильтра. Вставьте плитку так, чтобы слово «illy» было снизу, а длинная сторона плитки располагалась параллельно ручке (см. рис.).

КАК ПРИГОТОВИТЬ КОФЕ



«КАПУЧЧИНО»

НАПОЛНЕНИЕ ПАРОРЕЗЕРВУАРА

- Отвинтите крышку резервуара, поворачивая ее в направлении против часовой стрелки.
- Заполните мерный стаканчик водой до отметки 170 грамм (6 унций) (рис. 13).
- Медленно залейте воду в резервуар (рис. 14), предварительно убедившись в том, что выключатель ① «CAPPUCCINO» находится в открытом положении и ручка подачи пара закрыта. Когда резервуар будет заполнен, то воды в нем хватит для приготовления 15-20 порций кофе «капуччино».
- Закройте крышку резервуара, поворачивая ее по часовой стрелке.

ПРИМЕЧАНИЕ. По соображениям безопасности крышку с горячего парорезервуара снять нельзя, поэтому, чтобы снова заполнить резервуар водой, нужно либо до конца использовать имеющуюся в нем воду, либо дождаться, пока резервуар остынет.

ВНИМАНИЕ! Рекомендуется заполнять водой только холодный резер-

вуар и использовать для этого мерный стаканчик. Если вы заливаете воду в горячий парорезервуар (например, во время выхода воды в процессе приготовления кофе «капуччино»), рекомендуется залить только один мерный стаканчик. **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ПЫТАЙТЕСЬ НАПОЛНИТЬ ГОРЯЧИЙ РЕЗЕРВУАР ДО МАКСИМАЛЬНОЙ ОТМЕТКИ В 170 ГРАММ (6 УНЦИЙ), обозначенной на резервуаре (рис. 14). Если вы это сделаете, то при следующей попытке кофеварка не будет сбивать молоко в пену должным образом.**

КАК ПРИГОТОВИТЬ КОФЕ «КАПУЧЧИНО»

- Прежде чем приступить к приготовлению кофе, убедитесь в том, что ручка подачи пара закрыта, а затем нажмите кнопку ① «CAPPUCCINO» (рис. 15), чтобы парорезервуар начал нагреваться.
- Приготовьте кофе «эспрессо», как описано в разделе «КАК ПРИГОТОВИТЬ КОФЕ «ЭСПРЕССО»». Пользуйтесь достаточно большими чашками.
- Залейте молоко в резервуар для молока (рис. 16). **Молоко не должно быть ни теплым, ни кипяченым.**

ПРИМЕЧАНИЕ. Рекомендуется использовать частично снятое молоко из холодильника.

Когда резервуар будет заполнен до максимальной отметки, вы можете приготовить 2 или 3 порции кофе «капуччино». **Ни в коем случае не заполняйте резервуар выше небольшой метки, расположенной над отметкой «MAX» (рис. 16). Если резервуар переполнен, то молоко может продолжать капать из трубки после завершения приготовления кофе.**

- Прежде чем приступить к подаче молока, обязательно дождитесь, пока начнет светиться контрольная лампа «CAPPUCCINO OK» (рис. 17). Это означает, что достигнута идеальная температура для сбивания молока в пену.

СОВЕТ. Если резервуар холодный, то чтобы получить более теплое молоко, дож-

дитесь, пока контрольная лампа «ОК» загорится два раза подряд (около 5 минут).

- Поставьте чашку с кофе под трубку резервуара для молока. Проверьте, хорошо ли защелкнут зажим резервуара, затем поверните ручку подачи пара в направлении против часовой стрелки, **сделав как минимум один полный оборот** (рис. 18). Сбитое молоко начнет выходить из трубки резервуара для молока. При использовании маленьких чашек, **чтобы молоко не разбрызгивалось**, необходимо установить на трубку резервуара колпачок против разбрызгивания (рис. 19).
- Наполните чашку нужным количеством сбитого в пену молока. Чтобы остановить подачу молока, поверните ручку подачи пара по часовой стрелке. Чтобы обеспечить правильное сбивание молока в пену, перед приготовлением следующей порции кофе «капучино» следует дождаться, пока начнет светиться контрольная лампа «CAPPUCCINO ОК».

СОВЕТ. Для приготовления кофе «капучино» рекомендуется соблюдать следующие пропорции: 1/3 кофе и 2/3 сбитого в пену молока.

- После приготовления последней порции кофе «капучино», прежде чем выключить кофеварку, поднимите всасывающий патрубок резервуара выше уровня оставшегося молока (как показано на рис. 20). Выпустите пар и через несколько секунд закройте ручку, вынув таким образом патрубок. ПО ГИГИЕНИЧЕСКИМ СООБРАЖЕНИЯМ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ВЫПОЛНЯТЬ ЭТУ ОПЕРАЦИЮ, ИЗБЕГАЯ ЗАСТАИВАНИЯ МОЛОКА В КОФЕВАРКЕ.
- Наконец, чтобы остатки молока не застывали, необходимо немедленно промывать резервуар для молока, как описано ниже в разделе «Чистка устройства для вспенивания молока».

ВНИМАНИЕ! Перед первым использованием устройства необходимо вымыть все аксессуары и внутренние компоненты. Делается это следующим образом:

1. Для резервуара, предназначенного для приготовления кофе «эспрессо»:

не менее пяти раз выполните процедуру, описанную в разделе «КАК ПРИГОТОВИТЬ КОФЕ «ЭСПРЕССО»», но при этом не кладите молотый кофе.

2. Для парорезервуара: заполните его водой, используя мерный стаканчик, закройте крышку и нажмите кнопку

Ⓛ «CAPPUCCINO». Спустя 5 минут поверните ручку и выпускайте пар до тех пор, пока резервуар не опустеет (на это уйдет около 15 минут).

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем производить очистку устройства или выполнять его техническое обслуживание, отключите кофеварку от источника питания, вынув вилку из розетки, а затем дайте устройству остыть.

ОЧИСТКА ВСПЕНИВАТЕЛЯ МОЛОКА

Вспениватель молока необходимо очищать немедленно после использования. Для этого выполните описанную ниже процедуру.

- Снимите резервуар для молока, нажав на крючок и одновременно потянув его вверх. Промойте резервуар горячей водой. Для облегчения очистки трубки резервуара для молока можно использовать входящую в комплект поставки щетку.
- Снимите красный пенообразователь (рисунок 15), нажав на рычаг (А) и одновременно потянув его вверх (рис. 21). Снимите резиновый миксер, очистите и промойте его горячей водой, особое внимание уделяя очистке отверстий, показанных на рисунке 22 (для очистки отверстий используйте иголку). Особенно внимательно проверьте, не забито ли отверстие, отмеченное стрелочкой «В».
- После очистки необходимо правильно собрать устройство. Будьте особенно внимательны при вставке резинового миксера: убедитесь в том, что он правильно вставлен и что красный пенообразователь прижат до щелчка.

Если после каждого использования этого устройства вы не будете очищать его, молоко может перестать взбиваться в

пену должным образом, не будет всасываться или станет капать из трубки резервуара.

ОЧИСТКА ДЕРЖАТЕЛЯ ФИЛЬТРА ДЛЯ ПЛАСТИН «ESPRESSO» ESE

Держатель фильтра для пластин необходимо регулярно очищать следующим образом:

- Нажмите кнопку держателя фильтра и извлеките фильтр, как показано на рис. 25.
- Проверьте, не засорились ли отверстия фильтра. При необходимости аккуратно промойте его горячей водой, оттирая грязь абразивной губкой.
- Очистите внутреннюю часть держателя фильтра и резиновой корзинки.
- Установите фильтр на место.

Не мойте держатель фильтра в посудомоечной машине.

ОЧИСТКА ВЫПУСКА РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ «ЭСПРЕССО»

Не реже раза в год необходимо очищать выпуск резервуара для приготовления кофе «эспрессо». Это делается следующим образом:

- Убедитесь в том, что кофеварка не горячая и вилка шнура питания отсоединена от розетки.
- Отверткой отвинтите винт резервуара, удерживающий выпуск. (рис. 23).
- Влажной тряпкой вытрите резервуар возле выпуска.
- Очистите все отверстия при помощи щетки с небольшим количеством моющего средства для посуды.
- Промойте выпуск водой из-под крана, продолжая тереть губкой.
- Установите выпуск на место.


ДРУГИЕ ОПЕРАЦИИ ПО ОЧИСТКЕ УСТРОЙСТВА

1. Для очистки кофеварки не используйте растворители и абразивные моющие средства. Пользуйтесь для этого куском мягкой ткани.
2. Регулярно извлекайте лотки для сбора жидкости и промывайте их.

3. Очищайте резервуар для воды, предназначенный для приготовления кофе «эспрессо».
4. Ни в коем случае не погружайте кофеварку в воду. Это электрическое устройство!

ДЕКАЛЬЦИФИКАЦИЯ

Рекомендуется очищать кофеварку от отложений кальция каждый раз после приготовления 200 чашек кофе. Для промывки кофеварки пользуйтесь специальными средствами для декальцификации кофеварок для кофе «эспрессо», имеющимися в продаже. При отсутствии таких средств можно использовать белый винный уксус. Промывку выполняйте в следующем порядке:

1. Залейте в резервуар 1 литр воды.
2. Растворите в воде 2 полные ложки (около 30 грамм) лимонной кислоты (ее можно купить в аптеке).
3. Нажмите кнопку  «ESPRESSO» и дождитесь, когда начнет светиться контрольная лампа «OK».
4. Убедитесь в том, что держатель фильтра снят, и поставьте под выходным отверстием какой-либо контейнер.
5. Нажмите кнопку подачи кофе  и вылейте половину воды из резервуара. Снова нажмите эту кнопку, чтобы вода перестала течь.
6. Оставьте раствор в резервуаре примерно на 15 минут, а затем вылейте из резервуара оставшуюся воду.
7. Чтобы удалить остатки раствора и кальция, тщательно промойте резервуар, заполните чистой водой и установите на место. Нажмите кнопку подачи кофе.
8. Дождитесь, пока из резервуара выльется вся жидкость.
9. Снова нажмите эту кнопку и повторите процедуры, описанные в пунктах 7 и 8 еще раз.

Если вы не будете регулярно выполнять процедуру декальцификации, то проблемы, вызванные кальциевыми отложениями, не будут решаться в ходе гарантийного обслуживания.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможные причины	Решение проблемы
Кофе «эспрессо» больше не льется.	<ul style="list-style-type: none"> ● В резервуаре мало воды. ● Забиты выходные отверстия держателя фильтра. ● Засорился выпуск резервуара для приготовления кофе «эспрессо». ● Резервуар плохо вставлен и клапан в его дне закрыт. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Залейте в резервуар воду. ● Прочистите отверстия. ● Очистите выпуск резервуара, как описано в соответствующем разделе. ● Слегка прижмите резервуар, чтобы открыть клапан.
Кофе «эспрессо» капает с краев держателя фильтра, а не из отверстий.	<ul style="list-style-type: none"> ● Держатель фильтра сильно засорен. ● Корзина резервуара для кофе «эспрессо» потеряла эластичность. ● Засорились отверстия выпуска держателя фильтра. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Правильно подвесьте держатель фильтра и поверните его до упора. ● Обратитесь в сервисный центр для замены корзины. ● Очистите отверстия выпуска.
Кофе «эспрессо» холодный.	<ul style="list-style-type: none"> ● Во время нажатия кнопки подачи кофе контрольная лампа «OK» не горела. ● Не был выполнен предварительный нагрев. ● Чашки не были предварительно нагреты. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Дождитесь, пока зажжется контрольная лампа «ESPRESSO OK». ● Выполните предварительный нагрев, как описано в разделе «Предварительный нагрев кофеварки». ● Предварительно нагрейте чашки, сполоснув их горячей водой.
Насос работает слишком шумно.	<ul style="list-style-type: none"> ● Резервуар для воды пуст. ● Резервуар вставлен неправильно, а клапан в его дне закрыт. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Наполните резервуар водой. ● Слегка прижмите резервуар, чтобы открыть клапан.
Пена очень светлая (кофе выходит слишком быстро).	<ul style="list-style-type: none"> ● Молотый кофе не был достаточно утрамбован. ● Слишком мало молотого кофе. ● Кофе недостаточно мелко помолот. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Как следует утрамбуйте молотый кофе. ● Добавьте молотого кофе. ● Используйте только молотый кофе, специально предназначенный для кофеварок «эспрессо».
Пена очень темная (кофе выходит слишком медленно).	<ul style="list-style-type: none"> ● Молотый кофе утрамбован слишком плотно. ● Слишком много молотого кофе. ● Засорился выпуск резервуара для кофе «эспрессо». ● Кофе помолот слишком мелко. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Как следует утрамбуйте молотый кофе. ● Уменьшите количество молотого кофе. ● Очистите выпуск, как описано в разделе «Очистка выпуска резервуара для кофе «эспрессо»». ● Используйте только молотый кофе, специально предназначенный для кофеварок «эспрессо».
Кофе обладает укусным привкусом	<ul style="list-style-type: none"> ● После процедуры декальцификации кофеварка была промыта недостаточно тщательно. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Промойте устройство, как описано в разделе «Декальцификация».
Во время приготовления кофе «капучино» молоко не сбивается в пену.	<ul style="list-style-type: none"> ● Молоко недостаточно холодное. ● Устройство приготовления кофе «капучино» загрязнилось. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Всегда используйте молоко из холодильника. ● Аккуратно очистите отверстия в устройстве для приготовления кофе «капучино», особенно отверстие, обозначенное буквой «B» на рис. 22.
Молоко продолжает вытекать из резервуара даже после закрытия ручки подачи пара.	<ul style="list-style-type: none"> ● Устройство приготовления кофе «капучино» загрязнилось. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Аккуратно очистите отверстия в устройстве для приготовления кофе «капучино», особенно отверстие, обозначенное буквой «B» на рис. 22.

