

Система символов, используемых в данной инструкции по эксплуатации

Данная система символов сопровождает важные правила пользования аппаратом. Настоятельно рекомендуем Вам выполнить все необходимые предписания.



Опасность!

Несоблюдение данного правила может привести или стать причиной поражения электрическим током с опасностью для жизни.



Внимание!

Несоблюдение данного правила может привести или стать причиной повреждения аппарата.



Опасность ожогов!

Несоблюдение данного правила может стать причиной ожогов.



Примечание:

Этот символ указывает на важные для Пользователя советы и информацию.

Основные правила безопасности



Опасность!

По причине того, что аппарат работает от электрического тока, не исключается опасность поражения электрическим током. Рекомендуется придерживаться следующих правил безопасности:

- Не касайтесь аппарата мокрыми руками или ногами.
- Не касайтесь мокрыми руками штепсельной вилки.
- Убедитесь в том, что к электрической розетке обеспечен свободный доступ, потому что только так можно будет незамедлительно выдернуть вилку из розетки в случае такой необходимости.
- Если требуется выдернуть вилку, держитесь непосредственно за нее. Ни в коем случае не тяните за шнур, поскольку он может повредиться.
- Чтобы полностью отключить аппарат от сети электропитания, выдерните вилку из розетки.
- В случае поломки аппарата, не пытайтесь починить его самостоятельно. Отключите аппарат от сети электропитания, выдерните вилку из розетки и обратитесь в Службу технической поддержки.
- В случае повреждения вилки или кабеля питания, для их замены обращайтесь исключительно в Службу технической поддержки компании De'Longhi в целях безопасности и сохранности аппарата.



Внимание:

Храните упаковочный материал (пластиковые мешки, полистирольный пенопласт) вдали от детей.



Внимание:

Не допускайте использование аппарата людьми (в том числе детьми) с ограниченными психическими, физическими и сенсорными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром лиц, ответственных за их безопасность или после проведения специального инструктажа. Следите за тем, чтобы дети не играли с аппаратом.



Опасность ожогов!

Поскольку данный аппарат вырабатывает горячую воду, во время его работы образовывается пар. Избегайте прямого контакта с брызгами воды или горячим паром.

Использование по назначению

Данный препарат предназначен для приготовления кофе и подогрева напитков.

Данный аппарат предназначен для использования исключительно в бытовых условиях. Не предусмотрено использование аппарата:

- в помещениях, которые используются персоналом магазинов, офисов и прочих рабочих площадок в качестве кухни
 - в агротуризмах
 - в отелях, мотелях и прочих гостиничных структурах
 - в помещениях, сдающихся в аренду
- любое другое использование аппарата считается нецелевым, и поэтому опасным. Изготовитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный аппарату, в результате его использования не по назначению.

Инструкции по эксплуатации

Внимательно ознакомьтесь с данными инструкциями, прежде чем приступить к эксплуатации аппарата.

Несоблюдение данных инструкции может привести к повреждению аппарата.



Примечание:

Сохраняйте данные инструкции. В случае передачи аппарата другому владельцу, следует передать новому владельцу все представленные инструкции.

Проверка целостности аппарата после транспортировки

После снятия упаковки, убедитесь в целостности и полной укомплектованности аппарата. Не рекомендуется использовать аппарат в случае наличия очевидных повреждений. Обратитесь в Техническую Службу фирмы – изготовителя.

Установка аппарата



Внимание!

При установке аппарата следует придерживаться следующих мер безопасности:

- Данный аппарат выделяет тепло в окружающую среду. После размещения аппарата на рабочей поверхности убедитесь в том, что оставлены 3 см свободного пространства от поверхности аппарата, боковых сторон и задней части, а также свободные 25 см пространства над самим аппаратом.
- При попадании воды во внутрь аппарата, возможно, его повреждение.
Не следует устанавливать аппарат вблизи водопроводных кранов и мойки.
- Возможно повреждение аппарата в случае замерзания воды внутри аппарата.
Не следует устанавливать аппарат в местах, где температура может опускаться ниже точки замерзания.
- Установите кабель питания таким образом, чтобы предотвратить его повреждение острыми краями и избежать его контакта с нагретыми поверхностями (например, с электрическими плитами).

Подключение аппарата



Внимание!

Убедитесь в том, что напряжение в электрической сети соответствует величине, указанной на заводской табличке, расположенной на нижней поверхности аппарата.

Подключайте аппарат только к розетке, установленной в соответствии со всеми нормами и рассчитанной на минимальную силу тока в 10 А с действующим заземлением.

В случае несовместимости розетки и вилки аппарата обратитесь к квалифицированному персоналу для осуществления замены розетки.

Описание

- A. Крышка бочка для воды, кофе, эспresso
- B. Бачок для воды, кофе, эспresso
- C. Фильтр смягчения воды для бачка с водой, кофе, эспresso (*только на некоторых моделях)
- D. Ручка для извлечения очистительного фильтра
- E. Стойка очистительного фильтра
- F. Очистительный фильтр
- G. Фильтродержатель для кофейного фильтра
- H. Стационарный фильтр (*только на некоторых моделях)
- I. Ручка открытия
- J. Отверстие для наполнения воды
- K. Нагревательная плитка для кофейного фильтра
- L. Графин для кофейного фильтра
- M. Поднос для чашек с кофе эспresso
- N. Поднос для сбора капель
- O. Фильтр для 2 порции кофе эспresso
- P. Фильтр для 1 порции или 1 ситечка для кофе эспresso
- Q. Фильтродержатель для кофе эспresso
- R. Мензурка – дозатор для кофе с кнопкой
- S. Насадка для капучино
- T. Индикаторная лампочка ОК для кофе эспresso или пара
- U. Ручка для выбора кофе эспresso или пара
- V. Выключатель для активации/деактивации фильтра для кофе
- W. Индикатор включения фильтра для кофе
- X. Индикатор выбора функции пара
- Y. Индикатор приготовления кофе эспresso
- Z. Индикатор выбора функции для эспresso
- Z1. Ручка подачи пара для капучино

Технические данные

Напряжение:	220-240V~50/60Hz
Мощность:	1750W
Размеры (l x h x p):	372 x 323 x 262 (о 370) mm
Давление насоса для эспresso:	15 bar
Бойлер для эспresso:	Сталь inox
Емкость бачка для эспresso:	1,2 L
Емкость бачка для отфильтрованного кофе:	1,4 L
Длина токопроводящего кабеля:	1,2 m
Вес:	BC0420 = 7,15 kg BC0410 = 6 kg

Приготовление отфильтрованного кофе и кофе эспresso

Очистительный фильтр (представлен не на всех моделях)

Функция фильтра заключается в устранении запаха хлорки, содержащейся в воде. Следует произвести следующие операции по установке данного фильтра:

- Извлеките фильтр по направлению вверх (рис.1).
- Снимите упаковочный пакет с очистительного фильтра и промойте его под струей водопроводной воды (рис.2).
- Откройте фильтр и аккуратно установите его, как показано на рис. 2.
- Закройте фильтр (рис.2) и установите его в прежнее положение. Зафиксируйте его, надавив на дно фильтра.
- После 80 рабочих циклов, либо по истечении 6 месяцев использования очистительный фильтр подлежит замене.

Приготовление отфильтрованного кофе

- Откройте дверку фильтродержателя, повернув направо (рис.3).
- Наполните графин до отметки, соответствующей порции кофе, которую Вы хотите приготовить. Обратите внимание на то, чтобы не превышать отметку с надписью MAX (рис.4).
- Залейте воду в специальный отсек для воды (рис.5).
- Разместите стационарный фильтр (если таковой предусмотрен) (либо одноразовый бумажный фильтр) в фильтродержателе (рис.6)
- Наполните фильтр молотым кофе, используя мензурку, представленную в комплекте к аппарату, и аккуратно выровняйте поверхность (рис.7).
Как правило, для 1 порции кофе необходимо засыпать 1 мензурку молотого кофе, наполненную до краев (примерно 7 граммов). Соответственно, для 10 чашек кофе следует засыпать 10 мензурок молотого кофе.
- Закройте дверку фильтродержателя и поставьте графин с надетой на него крышкой на нагревательную плитку.
- Нажмите на выключатель  . Лампочка на выключателе указывает на то, что кофеварка находится в процессе работы.
- Кофе начнет выливаться по истечении нескольких секунд.

Считается нормальным, если в процессе фильтрации кофе аппарат выделяет пар.

Для того, чтобы кофе оставалось горячим после фильтрации, поставьте графин на плитку, а кофемашину оставьте

включенной (индикаторная лампочка фильтра должна гореть). Таким образом, кофе в графине будет поддерживать необходимую температуру

- Для того, чтобы выключить кофемашину, нажмите на выключатель  .

Приготовление кофе эспresso



Примечание:

При первом использовании необходимо тщательно промыть все принадлежности и прополоскать внутреннюю систему трубок аппарата. Данная операция заключается в приготовлении порций кофе и длится до полного опорожнения 2 бачков с водой. Для осуществления данной процедуры, обратитесь к разделу с инструкциями по приготовлению кофе.

Фильтр для смягчения воды (имеется не на всех моделях)

В комплекте некоторых моделей кофемашины имеется фильтр для смягчения воды. Для установки данного фильтра следуйте следующим инструкциям:

1. Достаньте фильтр из упаковки.
2. Поворачивайте календарный диск (см. рис. 8) до тех пор, пока не установятся последующие 2 месяца использования.



Примечание:

При обычном использовании аппарата срок службы фильтра равен двум месяцам. Если аппарат со встроенным фильтром для смягчения воды не используется долгое время, максимальный срок службы фильтра сокращается до трех недель.

3. Промойте фильтр 0,5 л проточной водой (рис.9).
4. Полностью погрузите фильтр в тазик с водой, наклоняя его так, чтобы все пузырьки с воздухом вышли наружу (рис.10).
5. Наполните бачок водой, установите фильтр в соответствующее положение (рис.11), зафиксировав его на дне бачка.

Предварительный нагрев кофемашины

Для получения кофе эспresso необходимой температуры рекомендуется осуществить предварительный нагрев аппарата следующим образом:

1. Включите аппарат, установив рукоятку выбора в положении  (загорится соответствующая индикаторная лампочка) (рис.12) и присоедините фильтродержатель с установленным на нем фильтром к

Приготовление кофе эспрессо

кофемашине (рис.14) пока без молотого кофе. Убедитесь, что центральная часть правильно установлена, как показано на рис. 13. Для приготовления 1 порции кофе используйте фильтр меньшего размера. Для приготовления 2 порций кофе следует использовать фильтр большего размера

2. Поставьте чашку под фильтродержателем. Осуществите предварительный разогрев чашки.
3. Подождите, пока не загорится индикаторная лампочка ОК (рис. 15). После того, как лампочка загорится, установите рукоятку выбора в положении  (рис. 16). Подождите, пока не выльется вся вода до отключения индикаторной лампочки ОК. Прервите процесс, установив рукоятку выбора в положении  (рис. 12) и опустошите чашку.

(Не следует тревожиться, если во время отцепления фильтродержателя произойдет незначительный и безобидный выброс пара).

Приготовление эспрессо из молотого кофе

1. осуществляется после выполнения процедуры предварительного нагрева кофемашины и фильтродержателя, которая описана в предыдущем разделе. Для приготовления 1 порции кофе используйте фильтр меньшего размера. Для приготовления 2 порций кофе следует задействовать фильтр большего размера.
2. Для приготовления 1 порции кофе, засыпьте в фильтр 1 полную мензурку-дозатор молотого кофе (примерно 7 г) (рис. 17). Для приготовления 2 порций кофе засыпьте 2 наполненные до краев мензурки молотого кофе (примерно 6+6 г). Заполняйте фильтр постепенно маленькими порциями молотого кофе для того, чтобы кофе не просыпалось за края фильтра.



Внимание:

Для осуществления правильной работы фильтра, прежде чем приступить к загрузке молотого кофе в фильтр, убедитесь в отсутствии остатков кофейного порошка от предыдущих использований.

3. Равномерно распределите молотое кофе с помощью маленького пресса (рис.18).

Прессование молотого кофе является очень важным этапом в приготовлении кофе для получения наиболее вкусного и насыщенного эспрессо. Если прессовать молотое кофе слишком сильно, кофе будет вытекать медленно, а кремообразная пенка будет слишком темного цвета. Если прессовать недостаточно, кофе будет выливаться слишком быстро и объем

кремообразной пенки нужного цвета будет невелик.

4. Уберите лишнее кофе с краев фильтродержателя и подсоедините последний к кофемашине. Поверните рукоятку вправо (рис.14) во избежание вытекания воды во время приготовления эспрессо.
5. Поставьте чашку или чашки под носиками фильтродержателя (рис.19). Рекомендуется предварительно разогреть чашки, ополоснув их горячей водой.
6. Убедитесь, что индикаторная лампочка ОК (рис.15) горит (если она не горит, подождите, пока она загорится) и установите рукоятку выбора в положении  (рис.16). Когда чашка наполнится желаемым количеством кофе, прервите процесс, установив рукоятку в положение  (рис.12). (Рекомендуется наливать кофе в чашку не более чем в течение 45 секунд).
7. Для того чтобы отсоединить фильтродержатель, поверните рукоятку в направлении справа налево.



Опасность ожогов!

Per evitare spruzzi, non sganciare mai il portafiltro mentre la macchina è in erogazione.

8. Для удаления использованного кофе, оставьте фильтр в закрытом положении, и, нажимая на специальный рычажок, встроенный в рукоятку, извлеките использованное кофе, опрокинув фильтродержатель (рис.20)
9. Для выключения кофемашины установите рукоятку выбора в положении .

Приготовление эспрессо с ситечком

1. Выполните предварительный нагрев аппарата, как описано в разделе «ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ КОФЕМАШИНЫ» со встроенным фильтром. Таким образом, можно добиться получения более горячего кофе.



Примечание:

Используйте ситечки, которые соответствуют стандарту ESE: данный стандарт отмечен специальным знаком на упаковке.



Стандарт ESE – это определенная система, принятая крупными производителями ситечек. Данный стандарт позволяет готовить кофе эспрессо наиболее простым и аккуратным способом.

2. Вставьте маленький фильтр в фильтродержатель. Убедитесь, что центральная часть расположена правильно, как показано на рис. 13.
3. На поверхности фильтра разместите по центру ситеч-

RU

Способ приготовления капучино

ко (рис.21). Следуйте инструкциям для правильного размещения ситечка на фильтре. Данные инструкции представлены на упаковке.

4. Подсоедините фильтродержатель к кофемашине. Затяните фильтродержатель до упора (рис. 14).
5. Следуйте инструкциям, которые представлены в пунктах 5,6 и 7 предыдущего раздела.

Способ приготовления капучино

1. Приготовьте кофе эспрессо, как описано в предыдущих разделах, используя достаточно большие чашки.
2. Установите рукоятку выбора в положении ☞ (рис. 22): загорится соответствующая индикаторная лампочка.
3. Тем временем, наполните емкость примерно 100 г молока для каждой порции капучино, которую Вы собираетесь приготовить. Молоко для капучино должно иметь температуру холодильника (молоко не должно быть теплым!). При выборе емкости для молока, учитывайте, что объем молока увеличится в 2 или 3 раза.

Примечание:

Рекомендуется использовать частично обезжиренное молоко температуры холодильника.

4. Расположите емкость для молока под насадкой капучино.
5. Подождите, пока загорится индикаторная лампочка ОК. Включение данной лампочки указывает на то, что в бойлере набрана идеальная температура для выработки пара. Не тревожьтесь, если при достижении необходимой температуры произойдет незначительный выброс воды и пара в поднос для сбора капель (N).
6. Извлеките насадку для капучино, выдвинув ее на себя, а затем повернув налево (рис. 23). Во время данной операции следите за тем, чтобы не дотрагиваться до трубки бойлера, так как она горячая. По этой причине расположите емкость с молоком непосредственно под насадкой.
7. Погрузите насадку в молоко на несколько миллиметров (рис.24). Поверните рукоятку для пара против часовой стрелки, рис. 25 на пол оборота. Из насадки для капучино выходит пар, который способствует образованию густой пенки из молока и увеличивает объем последнего. Для получения более густой пенки опустите насадку для капучино в молоко и сместите контейнер с молоком в направлении снизу вверх.

8. Когда объем молока удвоится, погрузите насадку на дно и продолжайте разогревать молоко. По мере достижения необходимой температуры (идеальная температура 60° C) и желаемой плотности пенки, прервите подачу пара, повернув рукоятку по часовой стрелке до упора, и установите рукоятку выбора в положении ☜.

Для выключения аппарата, установите рукоятку выбора в положении ○.

9. Налейте эмульгированное молоко в чашки с кофе эспрессо, предварительно приготовленные. Капучино готово. Добавьте сахара по вкусу, и при желании посыпьте пенку небольшим количеством шоколадного порошка.

Примечание:

- Если есть необходимость в приготовлении других порций капучино, необходимо вначале приготовить все чашки с кофе и только в конце подготовить взбитое молоко для всех порций капучино.
- Если Вы желаете вновь приготовить кофе после того, как молоко вспенено, дождитесь, чтобы бойлер остыл, иначе кофе выйдет подгорелым. Для того, чтобы охладить бойлер, расположите контейнер под трубкой бойлера, установите ручку выбора в положении ☞ (рис. 16) и осуществите слив воды до тех пор, пока индикаторная лампочка "ОК" не отключится. Вновь установите ручку выбора в положение ☜ и приготовьте кофе, как описано в предыдущих разделах.
- Рекомендуется выполнять подачу пара максимум в течение 60 секунд и взбивать молоко не более 3 последовательных раз.

Внимание:

В целях соблюдения правил гигиены следует промывать насадку для капучино после каждого использования.

Произведите следующие действия:

1. В течение нескольких секунд выпустите небольшое количество пара (пункты 2,5 и 6 предыдущего раздела), вращая рукоятку для пара (рис. 25). При выполнении данной операции из насадки для капучино выльется молоко, которое оставалось внутри. Выключите аппарат путем нажатия кнопки включить/выключить.
2. Фиксируя одной рукой трубку, а другой насадку для капучино, снимите последнюю, поворачивая ее по часовой стрелке и выкручивая ее по направлению

Производство горячей воды - Процедура очистки

вниз (рис. 26).

3. Снимите насадку для пара с трубки подачи пара по направлению вниз.
4. Аккуратно промойте насадку для капучино и насадку для пара теплой водой.
5. Убедитесь, что отверстия, обозначенные на рис. 27 стрелками, не закупорены. В случае необходимости почистите их при помощи булавки.
6. Вновь установите насадку для пара, усилием руки расположив ее на поверхности трубки для пара.
7. Вновь установите насадку для капучино, поворачивая ее против часовой стрелки.

Производство горячей воды

1. Включите кофемашину, установив рукоятку выбора в положении  (загорится соответствующая индикаторная лампочка) (рис. 12). Подождите, когда загорится индикаторная лампочка ОК (рис. 15).
2. Расположите емкость под насадкой для капучино.
3. Когда загорится индикаторная лампочка ОК, установите рукоятку выбора в положении  (рис. 16) и одновременно поверните рукоятку для пара против часовой стрелки (рис. 25): из насадки для капучино выльется горячая вода.
4. Для приостановления процесса подачи горячей воды из насадки для капучино, поверните рукоятку для пара против часовой стрелки и установите ручку выбора в положение  (рис. 12). Рекомендуется осуществлять подачу горячей воды не более 60 секунд.

Процедура очистки



Опасность!

- Во время процедуры очистки запрещается опускать аппарат в воду: это электрический агрегат.
- Прежде чем приступить к очистке внешних компонентов аппарата, следует произвести его полное отключение, выдернуть штепсельную вилку из электро-розетки и дать машине остыть.

Очистка и обслуживание фильтров для кофе эспрессо

После приготовления 300 порций кофе, либо в случае, когда кофе выходит из фильтродержателя по каплям или не выходит полностью, следует выполнить очистку фильтродержателя и фильтров для молотого кофе следующим образом:

- Достаньте фильтр из фильтродержателя.
- Открутите колпачок фильтра (рис. 28) в на-

правлении, указанном стрелочкой на крышке.

- Достаньте устройство для взбивания молока из емкости, надавив на него со стороны крышки.
- Снимите уплотнительное кольцо.
- Ополосните все компоненты водой и аккуратно почистите металлический фильтр с помощью горячей воды. Почистите металлический фильтр щеткой (рис.29). Проконтролируйте, чтобы отверстия на металлическом фильтре не были засорены. В противном случае прочистите их с помощью булавки (см. рис. 30).
- Вновь установите фильтр и уплотнительное кольцо на пластиковый диск, как показано на рис. 31. Не забудьте вставить стержень пластикового диска во внутрь отверстия уплотнительного кольца, указанного стрелочкой на рис. 31.
- Повторно установите укомплектованные компоненты в стальную емкость для фильтра (рис. 32). Проконтролируйте, чтобы стержень был вставлен в отверстие опоры (см. направление стрелки на рис. 32).
- Наденьте колпачок.

Гарантия на изделие считается недействительной, если вышеописанная процедура по очистке фильтра не выполняется регулярно.

Процедура очистки трубки бойлера

После приготовления 300 порций кофе необходимо производить чистку трубки бойлера для эспрессо. Процедура очистки выполняется следующим образом:

- Проконтролируйте, чтобы кофемашина не была нагрета, а штепсельная вилка должна быть выдернута из электрической розетки;
- С помощью отвертки, снимите винт, на котором крепится трубка бойлера для эспрессо (рис. 33);
- Аккуратно промойте трубку с помощью горячей воды и почистите щеткой. Проконтролируйте, чтобы отверстия не были засорены. В противном случае почистите их при помощи булавки (рис.30).
- Промойте трубку под струей проточной воды, одновременно осуществляя ее чистку при помощи щетки.
- Повторно установите трубку, уделяя особое внимание правильному расположению уплотнительного кольца.

Гарантия на изделие считается недействительной, если вышеописанная процедура по очистке фильтра не выполняется регулярно.

RU

Другие виды чистки

1. Для чистки кофемашины запрещается использовать растворители или абразивные моющие средства. При очистке достаточно использовать мягкую влажную ткань.
2. Регулярно выполняйте чистку стаканчика фильтродержателя, фильтров, подноса для сбора капель и бочка для воды.

Для осуществления разгрузки подноса для сбора капель, уберите решетку — подставку для чашек, удалите воду и с помощью кусочка ткани почистите поднос. Затем вновь установите поднос для сбора капель в исходное положение.

Почистите бачок для воды с помощью мягкого ерша для лучшей прочистки дна.



Опасность!

Во время производства процедуры очистки никогда не погружайте аппарат в воду: это электрический агрегат.

Декальцификация секции для кофе эспрессо

Рекомендуется осуществлять удаление накипи после приготовления 200 порций кофе. Рекомендуется использовать средство по удалению накипи марки De'Longhi, который можно найти в продаже.

Выполните следующую процедуру:

1. Наполните бачок специальным раствором для снятия накипи. Раствор приготавливается путем смешивания средства для удаления накипи с водой на основе указаний, представленных на упаковке.
2. Включите аппарат, установив ручку выбора в положении , и подождите, когда загорится индикаторная лампочка ОК.
3. Проверьте, что фильтродержатель снят с аппарата и установите какую-либо емкость под трубкой кофемашины.
4. Установите ручку выбора в положении  и дайте вылиться ¼ раствора, содержащегося в бачке. Затем поверните рукоятку для пара и дайте вылиться небольшому количеству раствора в трубку насадки для капучино. Затем прекратите подачу раствора, установив рукоятку выбора в положении  и оставьте раствор в таком положении в течение 5 минут.
5. Повторите процедуру, описанную в пункте 4 еще 3 раза до полного опорожнения бачка.
6. Для полного удаления остатков раствора или накипи тщательно промойте бачок и наполните его чистой водой (без средства для удаления накипи).

7. Установите рукоятку выбора в положении  (рис. 16) и выпустите воду до полного опорожнения бачка;
8. Повторите процедуры, описанные в пунктах 6 и 7 еще раз.

Устранение неполадок на кофемашине, связанных с проблемами накипи не будут распространяться на гарантийное обслуживание, если процедура декальцификации, описанная выше, не будет выполняться регулярно.

Декальцификация секции для фильтрации

Накипь, содержащаяся в воде, со временем провоцирует засорение, которое станет причиной плохой работы аппарата. Рекомендуется выполнять процедуру декальцификации по прохождении примерно 40 рабочих циклов. При декальцификации используйте соответствующие средства по устранению накипи, предназначенные для кофемашин с фильтром. Данные средства можно найти в продаже. В случае если данная продукция не доступна, можно применить следующую процедуру:

1. залейте 4 чашки воды в графин;
2. Растворите 2 ст. ложки (примерно 30 г) лимонной кислоты в воде (лимонную кислоту можно приобрести в аптеке или в бакалейном отделе продуктового магазина);
3. Поставьте графин на нагревательную плитку;
4. Активируйте выключатель , процедите раствор для одной чашки и затем выключите аппарат;
5. Оставьте раствор внутри на 15 минут. Повторите процедуру 4 – 5 раз.
6. Включите аппарат и выполните подачу раствора на ручку до полного опорожнения бачка.
7. Промойте аппарат путем выполнения рабочих циклов обычной водой, по крайней мере, 3 раза (с 3 полностью заполненными бачками).

CE Аппарат соответствует всем нижеприведенным нормам ЕС:

- Директива использования низкого напряжения 2006/95/CE с последующими поправками;
- Директива электромагнитной совместимости 2004/108/CE с последующими поправками;
- Материалы и предметы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, отвечают требованиям Европейского регламента 1935/2004.

Если что-то не работает ...

Неполадка	Возможные причины неполадки	Устранение неполадки
Кофе эспрессо не выливается из кофемашины	Отсутствует вода в бачке	Наполните бачок водой
	Отверстия фильтродержателя, через которые поступает кофе, засорены	Почистите отверстия носиков фильтродержателя
	Трубка бойлера для эспрессо засорена	Выполните процедуру очистки, описанную в разделе «Процедура очистки трубки бойлера»
Кофе эспрессо сочится по краям фильтродержателя, а не из отверстий фильтра	Неправильно установлен фильтродержатель	Правильно установите фильтродержатель и усилием руки закрутите его до упора
	Уплотнительное кольцо фильтродержателя потеряло свою эластичность	Замените уплотнительное кольцо на бойлере для эспрессо на аналоговое, приобретенное в Центре Технического Обслуживания
	Отверстия носиков фильтродержателя засорены	Почистите отверстия носиков
Кофе эспрессо поступает холодным	Индикаторная лампочка ОК для эспрессо не загорается в момент нажатия на кнопку подачи кофе	Подождите, когда загорится индикаторная лампочка ОК
	Не был произведен предварительный нагрев	Выполните предварительный нагрев по технологии, описанной в соответствующем разделе.
	Чашки не были предварительно нагреты путем их ополаскивания горячей водой	Подогрейте чашки горячей водой или оставьте их на подставке для разогрева чашек, расположенной на крышке кофемашины, приблизительно на 20 минут.
Слишком большой шум, производимый насосом	Бачок для воды пуст	Наполните бачок водой
	Бачок установлен неправильно, клапан на дне бачка не открылся	Немного надавите на бачок так, чтобы клапан, расположенный на дне бачка, открылся.
Кремообразная пенка кофе светлая (слишком быстро выливается из носика)	Молотое кофе плохо запрессовано	Увеличьте плотность прессования молотого кофе (рис.18)
	Количество молотого кофе недостаточно	Увеличьте количество молотого кофе
	Помол кофе слишком крупный	Используйте сорта молотого кофе, предназначенные для кофемашин по приготовлению эспрессо.
	Сорт молотого кофе выбран неправильно	Замените сорт молотого кофе
Кремообразная пенка кофе слишком темного оттенка (кофе выливается из носика слишком медленно)	Молотое кофе слишком сильно запрессовано	Уменьшите плотность прессования кофе (рис.18)
	Количество молотого кофе превышает норму	Уменьшите количество молотого кофе
	Трубка бойлера для эспрессо засорена	Выполните процедуру очистки, описанную в разделе «Процедура очистки трубки бойлера для эспрессо».
	Фильтр засорен	Выполните процедуру очистки, представленную в разделе «очистка фильтра»
	Помол кофе слишком мелкий, либо кофе впитал в себя влагу	Используйте сорта молотого кофе, предназначенные для кофемашин по приготовлению эспрессо. Кофе также не должно быть слишком влажным.
	Сорт молотого кофе выбран неправильно	Замените сорт молотого кофе

Если что-то не работает ...

Неполадка	Возможные причины неполадки	Устранение неполадки
Во время приготовления капучино не образуется молочная пенка	Молоко недостаточно холодное	Используйте молоко температуры холодильника
	Насадка для капучино загрязнена	Аккуратно прочистите отверстия насадки для капучино, особенно те, что обозначены на рисунке 27
Отфильтрованное кофе или эспрессо имеют кисловатый привкус	Ополаскивание после декальцификации явилось недостаточным.	Прополощите аппарат, как описано в главе «Декальцификация секции для фильтрации» или «Декальцификация секции для эспрессо»
Время, затрачиваемое на фильтрацию кофе, увеличилось	Необходимо произвести удаление накипи с кофеварки с фильтром.	Выполните процедуру по удалению накипи, как описано в разделе «Декальцификация секции для фильтрации»