

ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ТБ

- Данный инструмент запрещается использовать людям (в т.ч. детям) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также при не недостаточном уровне опыта и знаний, если лицо, ответственное за ТБ, не контролирует их или не проинструктировало их о безопасной эксплуатации инструмента.
- Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с инструментом.
- Чистку и ТО должен выполнять пользователь, эти процедуры ни в коем случае не должны выполнить дети, находящиеся без присмотра
- При проведении чистки ни в коем случае не погружайте инструмент в воду.
- Данный инструмент предназначен исключительно для использования в бытовых целях.
Инструмент не предназначен для использования в: помещениях, используемых в качестве кухонь для персонала магазинов офисах и иных рабочих зонах, местах отдыха, отелях, арендуемых помещениях, мотелях и иных видах жилых помещений.
- В случае помещения розетки или сетевого шнура их необходимо заменить только при помощи заказчика, что позволит избежать всевозможных рисков.

ТОЛЬКО ДЛЯ ЕВРОПЕЙСКИХ РЫНКОВ

- Данным инструментом могут пользоваться дети старше 8 лет, если они находятся под надзором, или если их хорошо проинструктировали о безопасном использовании данного устройства, и если они осознали связанные с этим опасности. Дети младше 8 лет не должны заниматься чисткой и ТО инструмента, если только они не находятся под присмотром при проведении данных операций. Храните инструмент и сетевой шнур в недоступном для детей младше 8 лет месте.
- Данным устройством могут пользоваться люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, или обладающие недостаточным уровнем опыта или знаний, если они находятся под присмотром или были проинструктированы о безопасном использовании данного устройства и осознали связанные с этим риски.
- Дети не должны играть с данным инструментом.
- Необходимо всегда отключать инструмент от питания, если вы не пользуетесь им, а также перед проведением монтажа, демонтажа или чистки.



Поверхности, на которые нанесен данный знак, сильно нагреваются во время работы (данный символ присутствует только на некоторых моделях).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ



Опасность! В случае несоблюдения предостережений, касающихся ТБ, пользователь может получить травму в результате электрошока, а также может возникнуть опасность для его жизни.

Так как прибор работает от электричества, существует опасность электрошока.

В связи с этим необходимо выполнять следующие инструкции по ТБ:

- Не прикасайтесь к инструменту влажными руками или ногами.
- Не прикасайтесь к электровилке влажными руками или ногами.
- Убедитесь, что доступ к розетке свободен, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить устройство от сети.
- Если вам необходимо обесточить устройство, вытаскивайте вилку непосредственно из розетки. Ни в коем случае не прикладывайте усилий к электрошнур, что позволит избежать повреждений.
- Для полного отключения устройства вытащите вилку из розетки.
- В случае неисправности не пытайтесь выполнять ремонтные работы самостоятельно. Выключите его, вытащите вилку из розетки и свяжитесь со службой по обслуживанию клиентов.
- Перед проведением чистки выключите машину, отсоедините его от розетки на сети и дайте инструменту регенерироваться.



Предупреждение: Несоблюдение данных правил может привести к травме или повреждению.

Держите всю упаковку (пластиковые мешки, полистирол) в недоступном для детей месте.



Опасность ожога! Несоблюдение данных правил может привести к ранениям, травмам или ожогам.

При работе этого инструмента образуется горячая вода, и в ходе эксплуатации может образовываться пар. Соблюдайте осторожность, чтобы избежать контакта с брызгами воды или горячего пара.

Использование по прямому назначению

Данный инструмент предназначен для приготовления кофе и горячих напитков

Любое иное использование считается нецелевым и опасным. Производитель не несет ответственности за повреж-

дения, возникающие из-за неправильного использования данного устройства.

ИНСТРУКЦИИ

Перед использованием данного устройства внимательно ознакомьтесь с данными инструкциями. Несоблюдение данных инструкций может привести к ожогам и повреждениям. Производитель не несет ответственности за повреждения, возникающие из-за несоблюдения данных инструкций.



Обратите внимание:

Сохраните данные инструкции. При передаче данного устройства другим лицам, необходимо также передать и инструкции к нему.

Управление устройством

После того, как распакуете устройство, убедитесь в целостности продукта и наличии всех комплектующих. Не пользуйтесь устройством при наличии видимых повреждений. Свяжитесь со службой по обслуживанию клиентов компании "De'Longhi".

Установка устройства



Осторожно!

При установке устройства необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- При работе инструмент сильно нагревается. После того, как устройство будет установлено на рабочей поверхности, убедитесь, что между боковой и задней поверхностями имеется зазор минимум 3 см, а свободное пространство над верхней частью машины составляет минимум 25 см.
- Любое попадание воды может привести к повреждению устройства. Не устанавливайте устройство рядом с отводами или сточными трубами.
- Если внутри устройства замерзнет вода, это может привести к его повреждению. Не устанавливайте устройство в любом месте, где температура может опуститься ниже точки замерзания.
- При подаче питания убедитесь, что отсутствуют повреждения из-за острых краев, а также что отсутствует контакт с горячими поверхностями (например, горячими панелями).

Подключение устройства



Осторожно!

Убедитесь, что подаваемое напряжение соответствует показанному на дисплее внизу устройства

Подключите устройство к розетке, установленной в соответствии с законодательными нормативами, с минимальными номинальным значением 10 А и эффективным заземлением.

В случае несовместимости розетки и электровилки замените розетку. Убедитесь, что эти работы будут выполнены в присутствии квалифицированного персонала.

ОПИСАНИЕ (стр. 3)

- A1. Крышка для резервуара с водой, espresso
- A2. Резервуар с водой, espresso
- A3. Ручка для извлечения фильтра для удаления хлора
- A4. Support for Фильтр для удаления хлора
- A5. Ручка фильтра для кофейного фильтра
- A6. Ручка для открытия
- A7. Камера для воды
- A8. Нагревательная панель для кофейного фильтра
- A9. Подставка для чашки, Espresso
- A10. Каплесборник
- A11. Приготовление Cappuccino
- A12. Паровая кнопка для cappuccino
- A13. Выключатель для espresso

Описание панели управления

- B1. Селекторный переключатель espresso/par
- B2. Лампочка Вкл. для Espresso
- B3. Лампочка ОК для пара
- B4. Лампочка ОК для espresso
- B5. Выключатель для кофейного фильтра

Описание комплектующих

- C1. Сборник для фильтров Espresso
- C2. Фильтр для 1 чашки espresso или pod-таблетка (чалда)
- C3. Фильтр для 2 чашек espresso
- C4. Мерная чашка для кофе с уплотнителем
- C5. Постоянный фильтр (*модель solo alcuni)
- C6. Емкость для кофейного фильтра
- C7. Фильтр-умягчитель для резервуара для воды, espresso (*присутствует только на некоторых моделях)
- C8. Фильтр для удаления хлора

Фильтр для удаления хлора

Фильтр устраняет вкус хлора из воды. Для установки выполните следующие шаги:

- Достаньте бокс, для чего потяните его в направлении вверх (рис. 1).
- Извлеките фильтр для удаления хлора из пластикового мешка и промойте под водопроводной водой (рис. 2).
- Откройте бокс и осторожно разместите прорезь фильтра, как показано на рисунке 2.
- Закройте бокс (рис. 2) и установите его обратно на место, для чего нажмите на поршень в направлении вниз
- Через 80 циклов или в любом случае после шести месяцев работы необходимо заменить фильтр для удаления хлора.



Обратите внимание:

Приобретайте только оригинальные фильтры компании "De'Longhi"

ПОДГОТОВКА КОФЕЙНОГО ФИЛЬТРА

- Откройте крышку фильтра, для чего поверните его вправо (рис. 3).
- Заполните емкость до уровня, указывающего необходимо количество чашек кофе, при этом следите за тем, чтобы не превысить максимальный уровень MAX (рис. 4).
- Залейте воду в отсек для воды (рис. 5)
- Поместите постоянный фильтр (если возможно) (или бумажный фильтр) в держатель для фильтра (рис. 6).
- Поместите молотый кофе в фильтр при помощи измерительной ложки, входящей в комплект, и распределите его равномерно (рис. 7).
- Основное правило: поместите меру кофе из расчета примерно 7 гр кофе на чашку (например, 10 мер для получения 10 чашек).
- Закройте фильтр, придерживая за дверцу, и поместите емкость таким образом, чтобы крышка была на горячей панели.
- Нажмите на выключатель  (B5). Лампочка на самом выключателе указывает на то, работает ли кофейный фильтр.
- Через несколько секунд начнет капать кофе.

Вполне нормально, если в ходе процесса фильтрования кофе будет выходить пар.

Для того чтобы кофе оставался теплым после фильтрования, поместите емкость на горячую панель и оставьте машину включенной (лампочка фильтрации кофе должна гореть): в емкость будет поддерживаться нужная температура кофе.

- Для выключения машины нажмите на выключатель  (B5).

Режим выключения системы

Если вы не пользуетесь устройством в течение определенного периода времени (оно разное в зависимости от модели), оно отключается автоматически (индикатор писания выключается).

ПОДГОТОВКА ESPRESSO



Обратите внимание:

При первом использовании необходимо вымыть все комплектующие и промыть трубы изнутри таким образом, как если бы вы делали кофе, до 2 пустых резервуаров для воды. Затем готовьте кофе.

Режим выключения системы

Если вы не пользуетесь устройством в течение определенного периода времени (оно разное в зависимости от модели), оно отключается автоматически (индикатор писания выключается).

Фильтр умягчения воды (только на некоторых моделях)

Некоторые модели оснащены фильтрами-умягчителями воды: установите следующим образом:

1. Извлеките фильтр из упаковки.
2. Поверните диск с календарем (см. рис. 9) таким образом, чтобы на дисплее отобразились следующие 2 месяца эксплуатации.



Обратите внимание:

Фильтра хватает примерно на два месяца при условии нормальной его эксплуатации, если же устройством не пользуются при установленном фильтре, его хватит максимум на 3 недели.

3. Промойте фильтр минимум 0.5 л воды (рис. 10).
4. Полностью поместите фильтр в емкость с водой, наклонив его таким образом, чтобы могли выходить пузырьки воздуха (рис. 11).
5. Заполните резервуар водой, вставьте фильтр в корпус (рис. 12) и прижмите.



Обратите внимание:

Приобретайте только оригинальные фильтры компании "De'Longhi"

Предварительный разогрев кофейной группы

Чтобы получить espresso нужной температуры, рекомендуется предварительно разогреть инструмент следующим образом:

1. Включите инструмент, для чего нажмите на выключатель (рис. 13). Включится индикатор писания (B2).
2. Вставьте фильтр в держатель для фильтра (рис. 14). Убедитесь, что выступ правильно вставлен в прорезь. Прикрепите держатель фильтра вместе с фильтром к инструменту (рис. 15), не добавляя молотый кофе. Используйте фильтр меньшего размера, если готовите одну порцию, или фильтр большего размера, если готовите 2 порции.
2. Поместите чашку под держатель для фильтра. Приготовьте кофе, используйте для этого ту же чашку, чтобы предварительно разогреть ее.
3. Подождите, пока загорится лампочка, ☐/☐ (рис. 16), а затем сразу же поставьте на место селекторный переключатель ☐/☐ (рис. 16), прогоняйте воду до тех пор, пока лампочка не погаснет, затем остановите процесс, для чего переведите селектор в положение ☐/☐ и опорожните чашку.

(Когда будете убирать держатель фильтра нормально, что выйдет небольшой и безопасный объем пара).

Приготовление espresso из молотого кофе

1. После того, как выполните предварительный разогрев инструмента и разместите держатель фильтра, как описано в предыдущем разделе. Используйте фильтр меньшего размера, если готовите одну порцию кофе, и большего - если готовите 2 порции кофе.
2. Если вы хотите приготовить одну порцию, поместите в фильтр одну мерную чашечку молотого кофе, заполненную до края, примерно 7 гр. (Рис. 17) Если вы хотите приготовить две порции кофе, положите в фильтр две ложечки молотого кофе (примерно 6 + 6 г). Наполните фильтр маленькими дозами, чтобы молотый кофе не переливался.



Внимание:

Для правильного функционирования необходимо убедиться в том, что в фильтре не осталось кофе от предыдущего фильтрования, после чего фильтр можно снова заполнять молотым кофе.

3. Равномерно распределите молотый кофе и слегка утрамбуйте его (рис. 18).

Для получения хорошего espresso важно спрессовать кофе. Если кофе будет спрессовано слишком сильно, кофе будет выходить медленно, после чего пенка будет темного цвета. Если кофе будет недостаточно спрессовано, кофе может выходить слишком быстро, в результате чего пенка будет недостаточно окрашена.

4. Уберите кофе, выступающий за края держателя фильтра, и соедините его с инструментом: крепко поверните ручку право (рис. 15), чтобы не допустить утечки воды.
5. Поместите чашку или чашки под носиком держателем для фильтра (рис. 19). Рекомендуется разогреть чашки перед тем, как готовить кофе, для чего ополосните их небольшим количеством горячей воды.
6. Убедитесь в том, что лампочка  горит (если она не горит, подождите, пока она загорится), и переместите селекторный переключатель в нужное положение  (рис. 16). После того, как будет получен нужный объем кофе, остановите процесс, для чего переведите селектор в первоначальное положение .
7. Для того чтобы убрать держатель фильтра, переведите ручку из правого положения в левое.
3. Вставьте rod-таблетку, расположив ее, насколько это возможно, на фильтре (рис. 21). Необходимо всегда следовать инструкциям, указанным на упаковке rod-таблеток, что позволит правильно разместить rod-таблетку на фильтре.
4. Подключите держатель фильтра к машине, все больше поворачивая его (рис. 15).
5. Выполните шаги, указанные в п. 5, 6 и 7 предыдущего раздела.



Опасность ожога!

Во избежание возникновения брызг, не извлекайте держатель фильтра до тех пор, пока машина выполняет дозирование.

8. Для того, чтобы убрать использованный кофе, удерживайте фильтр закрытым, надавливая на него при помощи специального рычага, встроенного в ручку, и удалите кофе, постукивая по перевернутому держателю для кофе (рис. 20).
9. Для выключения устройства нажмите на кнопку , расположенную слева.

Приготовление espresso при помощи rod-таблеток (чалд)

1. Разогрейте устройство, см. инструкции в разделе “ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ КОФЕЙНОЙ ГРУППЫ”, убедитесь, что держатель фильтра подключен к устройству. Если выполнить эту операцию, кофе будет теплее.



Обратите внимание:

Используйте rod-таблетки, отвечающие стандарту ESE, информацию об этом можно найти на упаковке, на которую должен быть нанесен следующий символ.



Стандарт ESE представляет собой систему, принятую крупнейшими производителями кофейных rod-таблеток; данная система позволяет готовить кофе espresso просто, сохраняя при этом все в чистоте.

2. Вставьте маленький фильтр в держатель для фильтра, убедившись, что выступ правильно вставлен в прорезь, как показано на рис. 14.
3. Вставьте rod-таблетку, расположив ее, насколько это возможно, на фильтре (рис. 21). Необходимо всегда следовать инструкциям, указанным на упаковке rod-таблеток, что позволит правильно разместить rod-таблетку на фильтре.
4. Подключите держатель фильтра к машине, все больше поворачивая его (рис. 15).
5. Выполните шаги, указанные в п. 5, 6 и 7 предыдущего раздела.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ CAPPUCCINO

1. Приготовьте кофе espresso, как описано в предыдущих разделах, используя для этого достаточно большие чашки.
2. Поверните селекторный переключатель в нужное положение : загорится лампочка (рис. 22).
3. Тем временем залейте в контейнер примерно 100 г молока на каждую капучино. При выборе размера контейнера необходимо принять во внимание, что объем молока увеличится в 2-3 раза.



Обратите внимание:

Рекомендуется использовать охлажденное снятое или обезжиренное молоко (около 5° C).

4. Поместите контейнер с молоком под капучинатор.
5. Подождите, пока не загорится индикаторная лампочка  (рис. 22). В этой точке бойлер достиг идеальной температуры для парообразования: при достижении этой температуры может быть несколько выбросов пара и воды в каплесборник (A10).
6. Достаньте капучинатор, для чего поверните его влево (рис. 23): во время этого шага необходимо соблюдать осторожность - не дотрагивайтесь до горячего разбрызгивателя бойлера. Затем поместите контейнер с молоком под капучинатор.
7. Окуните капучинатор на несколько миллиметров в молоко (рис. 24). Поверните селекторную кнопку в положение ВКЛ. , рис. 25. Пар, выходящий из капучинатора, придаст молоку кремообразную консистенцию, в результате чего его объем увеличится. Для получения кремообразной пены окуните капучинатор в молоко и медленно переместите контейнер снизу вверх.
8. Когда объем молока удвоится, глубоко погрузите капучинатор и продолжайте нагревать молоко. По достижении нужной температуры (в идеале 60° C) и после получения нужной консистенции пены остановите подачу пара, для чего поверните кнопку пана в положение ВЫКЛ, и переведите в положение .
9. Залейте эмульгированное молоко в чашки с заранее приготовленным кофе espresso. Капучино готово: до-

бавьте сахар и при желании посыпьте пену шоколадной пудрой.



Пожалуйста, обратите внимание:

- Если вы хотите приготовить больше одной порции капучино, сначала приготовьте все порции кофе, и только после этого приготовьте пену из молока для всех порций капучино.
- Если вы хотите приготовить еще кофе после того, как приготовите пену из молока, подождите, пока бойлер остынет, так как в противном случае кофе будет подгоревшим.
Для охлаждения бойлера поместите контейнер под распылитель бойлера; поверните селекторную ручку в положение ☐/☕ (рис. 16); удалите воду, пока не выключится индикатор "OK"; снова переместите селекторную кнопку в верхнее положение ☙ и приготовьте кофе, как описано в предыдущих разделах.

Рекомендуется выпускать пар до 60 секунд. Не вспенивайте молоко более 3 раз подряд.



Внимание:

В целях гигиены рекомендуется каждый раз очищать капучинатор после использования.

Выполните следующие действия:

1. Отведите немного пара в течение нескольких секунд (пункты 2 и 5 предыдущего раздела), для чего поверните ручку пара (рис. 25). При этом из капучинатора выйдет все молоко, которое может остаться внутри. Выключите устройство при помощи кнопки выключения.
2. Крепко удерживайте трубку капучинатора одной рукой, а при помощи другой разблокируйте сам капучинатор, поворачивая его против часовой стрелки и толкая в направлении вниз (рис. 26).
3. Снимите насадку для воды с трубки, для чего толкните ее вниз.
4. Осторожно промойте капучинатор и насадку для воды теплой водой.
5. Проверьте два отверстия, обозначенные стрелками на рис. 27, - они не должны быть забиты. При необходимости очистите их при помощи булавки.
6. Установите на место насадок для воды, для чего аккуратно вставьте его на трубку для пара.
7. Установите капучинатор на место, для чего плавно двигайте его вверх и поворачивайте его в направлении против часовой стрелки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

1. Включите инструмент, для чего нажмите на выключатель (рис. 13). Загорается лампочка индикатора (B2).
1. Подождите, пока лампа будет готова ☐/☕.
2. Установите контейнер под капучинатором.
3. Когда загорится лампочка ☐/☕, поверните селекторный переключатель в положение ☐/☕ (рис. 16) и одновременно поверните паровую ручку в положение ВКЛ. ☐/☕ (рис. 25): из капучинатора выйдет горячая вода.
4. Для того, чтобы прекратить поток горячей воды, поверните паровую ручку в положение ВЫКЛ, и включите выключатель ☙.

Дозировка не должна превышать 60 секунд.

ОЧИСТКА



Опасность!

- Во время чистки ни в коем случае не опускайте машину в воду: это электрический инструмент.
- Перед тем, как чистить внешние детали оборудования, отключите его, отсоедините от настенной розетки и дайте остыть.

Чистка и уход за фильтром espresso

Примерно после того, как приготовите 300 порций кофе, или в случае, если кофе будет выходить из фильтра в виде капель или вообще не будет выходить, очистите держатель фильтра и фильтры для молотого кофе следующим образом:

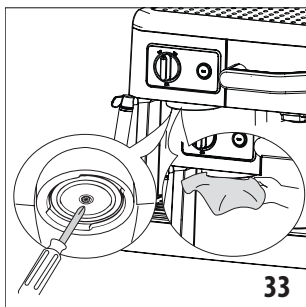
- Удалите из держателя для фильтра.
- Открутите колпачок фильтра (рис. 28) в направлении, указанном стрелкой на колпачке.
- Снимите пенообразователь с контейнера, для чего выдавите его из колпачка.
- Снимите прокладку.
- Промойте все компоненты и тщательно очистите их и металлический фильтр горячей водой и щеткой (рис. 29). Убедитесь, что отверстия в металлическом фильтре не забиты, в противном случае прочистите их при помощи булавки (см. рис. 30).
- Замените фильтр и прокладку на пластиковом диске, см. рис. 31. Убедитесь, что булавка вставлена в пластиковый диск в отверстие в прокладке, указанное стрелкой, см. рис. 31.
- Замените узел в контейнере для фильтров (рис. 32), убедитесь, что булавка вставлена в отверстие в основании (см. стрелку на рис. 32).
- Наконец, выкрутите колпачок.

Гарантия не действительна, если не будет регулярно выполняться описанная выше процедура чистки.

Очистка бойлера

После приготовления 300 порций кофе необходимо очистить бойлер для espresso, для чего необходимо выполнить следующие действия:

- Убедитесь в том, что кофе-машина не теплая, а вилка извлечена из розетки;
- При помощи отвертки удалите винт, при помощи которого крепится бойлер для espresso (рис. 33);
- Снимите бойлер.
- Очистите бойлер при помощи влажной тряпочки (рис. 33);



- Тщательно очистите выходное отверстие в горячей воде при помощи щетки. Убедитесь, что отверстия не забиты, в противном случае прочистите их при помощи булавки (см. рис. 30).
- Промойте под проточной водой, постоянно протирая.
- Замените сток бойлера, убедитесь, что правильно расположили его на прокладке.

Гарантия не действительна, если не будет регулярно выполняться описанная выше процедура чистки.

Дополнительные операции по чистке

1. Не используйте растворители или абразивные вещества при чистке машины. Будет достаточно мягкой ткани.
2. Регулярно чистите чашку держателя фильтра, фильтры, каплесборник и резервуар для воды.
Чтобы освободить каплесборник, уберите нижний поддон, уберите воду и очистите поддон тряпочкой: затем снова соберите каплесборник.
Очистите резервуар с водой при помощи мягкой щетки, что позволит добраться до дна



Опасность!

Во время чистки ни в коем случае не опускайте машину в воду: это электрический инструмент.

ДЕКАЛЬЦИФИКАЦИЯ

Во время декальцификации отсека для Espresso

Рекомендуется выполнять декальцификацию машины примерно после приготовления 200 порций кофе. Мы рекомендуем использовать инструмент для удаления накипи производства компании “De’Longhi”, который можно найти в свободной продаже в настоящее время.

Выполните следующие шаги:

1. Заполните резервуар раствором для удаления накипи, полученный после разбавления водой в соответствии с инструкцией на упаковке.
2. Включите машину, для чего нажмите на выключатель (рис. 13). Загорается лампочка индикатора (B2).
3. Убедитесь, что держатель фильтра не прикреплен, и поместите контейнер под выходное отверстие машины.
4. Включите выключатель ☐/☒ и выпустите каплями примерно 1/4 раствора в резервуар: периодически поворачивайте ручку пара и выпустите немного раствора через трубку капучинатора; затем остановите, повернув селекторную ручку ☐☒, и оставьте раствор примерно на 5 минут.
5. Трижды повторите шаг 4, пока резервуар не будет пустым.
6. Для удаления раствора, остатков и накипи хорошо промойте резервуар чистой водой (без средства для удаления накипи).
7. Выключите селектор ☐/☒ (рис. 16) и выпускайте содержимое, пока резервуар полностью не опустеет;
8. Повторите этапы 6 и 7.

ТО кофе-машины с учетом проблем, связанных с образованием накипи, не входит в объем гарантии, если регулярно не проводится процедура удаления накипи, описанная выше.

Декальцификация отделения для фильтрации кофе

Онаклина, содержащаяся в воде, вызывает помехи, которые могут повлиять на правильное функционирование устройства через определенное время. Рекомендуется освобождать машину от онаклина примерно после приготовления 40 порций кофе.

Освобождение от онаклина при помощи соответствующего продукта для декальцинации кофе-машин, который в данный момент находится в свободной продаже на рынке.

1. Растворите продукт в емкости, следуя инструкциям, указанным на упаковке средства для снятия онаклина
2. Залейте раствор для удаления онаклина в резервуар;
3. Поместите емкость на горячую панель;

4. Нажмите на выключатель  (B5), выпустите содержимое примерно одной чашки, а затем выключите устройство;
5. Оставьте раствор на 15 минут. Повторите процедуру 4 или 5 раз.
6. Выключите машину и выпускайте содержимое, пока резервуар полностью не опустеет.
7. Промойте инструмент, для чего прогоните его с водой мин. 3 раза (3 резервуара воды).

ИЗВЛЕЧЕНИЕ



Выбрасывайте устройство вместе с бытовыми отходами, его необходимо отвезти в официальный центр для вторсырья.



Устройство соответствует следующим директивам:

- Европейский регламент 1275/2008 о применении электрооборудования в режиме ожидания и последующие дополнения;
- Все материалы и изделия, контактирующие с пищей, отвечают требованиям Европейского регламента 1935/2004.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры (Д x Ш x В):	370 x 305 (о 400) x 325 mm
Давление в насосе Espresso:	15 бар
Резервуар для Espresso:	Нержавеющая сталь
Вместимость резервуара для Espresso:	1.2 л
Вместимость фильтра для резервуара для кофе:	1.4 л
Длина сетевого шнура:	1200 mm
Вес:	BC0420.1 = 7.2 кг BC0410.1 = 6 кг

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип изделия	см. маркировку на корпусе
устройства	
Модель:	"
Напряжение:	"
Частота:	"
Мощность:	"

Сделано в Китае для:
De'Longhi Appliances s.r.l.
via L.Seitz, 47 31100 Treviso Italy
Де'Лонги Апплайансиз с.р.л.
Виа Л. Зейц, 47 31100 Тревизо Италия

Импортер и ответственный за претензии потребителей на территории Таможенного Союза:

ООО «Делонги»

127055 Россия, г. Москва, ул. Суцёвская, д. 27, стр. 3
Тел. +7 (495) 781-26-76

Изделие использовать по назначению в соответствии с руководством по эксплуатации. Срок службы изделия составляет 2 года с даты продажи потребителю.

Дату изготовления изделия можно определить по серийному номеру, расположенному на корпусе изделия (Сер. № ASSCC, где А – последняя цифра года изготовления, SS – производственная неделя, CC – дата печати, рассчитанная автоматически с 1992 г. Пример: Сер. № 30411, год изготовления – 2003, производственная неделя – 4)



УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Ниже приведены возможные неисправности

Если невозможно решить проблему с неправильным функционированием при помощи описанных здесь способов, свяжитесь с центром поддержки клиентов.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Устройство больше не готовит кофе	Нет воды	Еще раз заполните резервуар для воды
	Засорены проходы для кофе в держателе фильтра	Очистите проходы в держателе фильтра
	Засорен бойлер	Выполните чистку согласно инструкциям в разделе "ЧИСТКА БОЙЛЕРА"
	Известковые отложения в гидравлическом контуре	Удалите окалину согласно инструкциям в соответствующем разделе
	Резервуар недостаточно хорошо вставлен, и клапан не открыт	Нажмите на резервуар, чтобы открыть резервуар на дне
Кофе вытекает снаружи держателя фильтра, а не через проходы	Плохо вставлен держатель фильтра	Правильно подвесьте фильтр и вращайте его до конца без остановок
	Прокладка стала не эластичной	Замените прокладку в сервисном центре
	Забиты проходы в держателе фильтра	Очистите проходы
Насос издает шум	Резервуар с водой пустой	Заполните резервуар
	Резервуар плохо вставлен, и клапан на дне не открыт	Слегка нажмите на резервуар, чтобы открыть резервуар на дне
Кофе холодный	Не горит лампочка ОК для espresso, когда нажимаете на выключатель для подачи кофе	Подождите, пока загорится лампочка
	Не выполнен предварительный нагрев	Выполните предварительный разогрев согласно инструкциям в соответствующем разделе
	Чашки не были предварительно разогреты	Предварительно разогрейте чашки теплой водой или оставьте минимум на 20 минут на нагревательной панели крышки
	Известковые отложения в гидравлическом контуре	Удалите окалину согласно инструкциям в соответствующем разделе

Кофейная пена прозрачная (капли падают слишком быстро из проходов)	Молотый кофе мало спрессован	Увеличьте прессование молотого кофе (рис. 18)
	Объем молотого кофе недостаточный	Увеличьте объем молотого кофе
	Слишком много молотого кофе	Используйте только молотый кофе для машин espresso
	Сорт кофе не соответствует нужному типу	Замените сорт кофе
Темная пена на кофе (кофе медленно проходит через проход)	Молотый кофе слишком сильно спрессован	Меньше прессуйте кофе (рис. 18)
	Слишком много кофе	Уменьшите количество кофе
	Забит бойлер для espresso	Выполните чистку согласно инструкциям в главе "Чистка бойлера espresso."
	Фильтр забит	Выполните чистку, как указано в разделе "Чистка фильтра"
	Молотый кофе слишком мелкий или влажный	Используйте только молотый кофе для кофе-машин espresso, кофе не должен быть слишком влажным
	Сорт кофе не соответствует нужному типу	Замените сорт кофе-порошка
Фильтр не зафиксирован в устройстве	В фильтр было залито слишком много кофе	Используйте мерную ложку, входящую в комплект поставки, а также убедитесь, что используете нужный фильтр для приготовления напитка данного типа
Не получается молочная пена при приготовлении капучино	Молоко не достаточно холодное	Всегда используйте молоко из холодильника
	Загрязнено устройство для приготовления капучино	Очистите отверстия в устройстве для приготовления капучино, особенно те, что указаны на рисунке. 27.
Кислый вкус у кофейного фильтра или espresso	После процесса декальцификации устройство было недостаточно хорошо промыто.	Промойте устройство согласно инструкциям в разделах "Удаление окислы из отсека фильтра" или "Удаление окислы из отсека espresso"
Время просачивания кофе через фильтр растянуто	Необходимо удалить кальций из кофейного фильтра	Удаление окислы согласно инструкциям в разделе "Удаление окислы из отсека фильтрации кофе"