

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Автоматическая
кофемашина
JK-CM90

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой **JVC**.

Мы рады предложить вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что вы будете довольны приобретением изделия нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ	4
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ	4
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА ПРОИЗВОДИТЕЛЯ.....	7
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	7
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА.....	8
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	8
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ	9
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ.....	11
ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩИЙ СПЯЩИЙ РЕЖИМ.....	17
МЕНЮ НАСТРОЕК.....	17
БЫСТРАЯ ОЧИСТКА	17
ЧИСТКА ПРИБОРА	17
УДАЛЕНИЕ НАКИПИ.....	20
ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ИНДИКАТОРЫ.....	21
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	22
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	23
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....	24
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	24
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ	24
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	24

ПРИМЕЧАНИЕ:

Все изображения в данном руководстве приведены в качестве примеров, реальное изделие может отличаться от изображения.

НАЗНАЧЕНИЕ

Кофемашина предназначена исключительно для приготовления кофе из цельных кофейных зерен, приготовления кофейных напитков Эспрессо и Американо, молочной пенки, нагрева воды.

Прибор НЕ предназначен для переработки кубиков льда или других твердых продуктов питания, кроме кофе.

Кофемашина разработана исключительно для бытового или аналогичного применения (не более 3000 рабочих циклов в год) внутри помещений и на высоте не более 2000 м над уровнем моря и должна быть использована строго по назначению. Кроме домашнего применения допускается использование кофемашины:

- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих учреждениях;
- в фермерских домах;
- клиентами гостиниц, мотелей, пансионатов и других мест проживания;
- в сдаваемых в аренду комнатах.

Кофемашина не предназначена для промышленного и коммерческого применения. Не допускается использование кофемашины в точках общественного питания, ресторанах, барах, кафе и столовых.

Изготовитель не несет ответственности за любой ущерб, полученный в результате использования аппарата не по назначению.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ

Соблюдайте следующие рекомендации по безопасности использования прибора:

- Извлеките прибор из упаковки и убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы (пластиковые пакеты и скрепки) подальше от детей.
- Перед использованием прибора убедитесь, что характеристики вашей

электросети соответствуют указанным на маркировке изделия.



Электрическая безопасность прибора гарантирована лишь в том случае, если он подключен к системе защитного заземления, смонтированной по всем правилам. В данном приборе используется заземляющий сетевой провод и вилка с заземляющим контактом. Вилка подсоединяется к розетке, которая должна быть правильно заземлена. Если вы не можете подключить прибор к соответствующей розетке, обратитесь к специалисту-электрику. Не пытайтесь самостоятельно переделать вилку или розетку.

Розетка должна находиться в непосредственной близости от кофемашины, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить прибор от электросети.

Для подключения кофемашины к сети электропитания используйте оригинальный короткий шнур питания.

В случае необходимости использования другого шнура питания используйте только 3-жильные шнуры питания, обеспечивающие надежное заземление. При длине шнура менее 2 метров следует использовать трехжильный шнур с сечением жил 0,75 мм², при большей длине шнура необходимо использовать трехжильный шнур с сечением жил не менее 1 мм².

При подключении прибора к электросети не рекомендуется использовать удлинитель, однако, если это необходимо, убедитесь, что удлинитель рассчитан на потребляемую мощность прибора и **обеспечивает надежное заземление**.

При подключении устройства к электрической сети не используйте переходники.

Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА.

Для правильной установки УЗО обратитесь к специалисту.

- Рекомендуется регулярно чистить вилку питания от пыли, т.к. скопление пыли может привести к накоплению конденсата и последующему замыканию.
- При подключении к электросети и во время работы запрещается прикасаться к вилке и шнуру питания мокрыми руками.
- Перед отключением от электросети дождитесь окончания цикла приготовления кофе, чтобы варочный блок вернулся в стартовую позицию, затем отключите кофемашину переключателем питания на задней стенке.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур или корпус прибора, беритесь только за вилку шнура питания.
- При перемещении кофемашины не тяните ее за шнур электропитания. Беритесь только за корпус кофемашины.



- Следите за тем, чтобы шнур питания не перекручивался, не перегибался, не пережимался, не соприкасался с острыми предметами, углами или кромками мебели, горячими поверхностями. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола. Дети или домашние животные могут потянуть за шнур и опрокинуть на себя кофемашину или емкость с горячим напитком.
- Запрещается использовать прибор с внешним таймером или системой дистанционного управления.



Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром, вилкой или неправильно функционирующий.

⚠ Если кофемашина неисправна, не пытайтесь отремонтировать ее самостоятельно. Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или ремонтировать прибор самостоятельно. В случае возникновения неисправностей следует обращаться в авторизованные сервисные центры. Неквалифицированный ремонт снимает прибор с гарантийного обслуживания.

Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной комнате, в сырых подвальных помещениях), в непосредственной близости от душа, ванны, умывальника, кухонной раковины, бассейна, других емкостей с водой или источников влаги.



Запрещается погружать сетевой шнур, вилку, само устройство в воду или другую жидкость, или разбрызгивать на них жидкость.

- Запрещается использовать кофемашину на открытом воздухе.
- Не допускайте охлаждения кофемашины ниже 0°C. Если вода внутри кофемашины замерзнет, это приведет к повреждению устройства. Условия гарантийного обслуживания на такие повреждения не распространяются.
- Устройство должно устойчиво стоять на сухой, ровной, горизонтальной, нескользящей поверхности.



Не ставьте прибор рядом с источниками тепла (электрической или газовой плитой, камином, отопительными приборами), не ставьте его на плиту или в духовку.



В случае возгорания кофемашины используйте для тушения только углекислотный огнетушитель.

Кофемашину не следует располагать в шкафу или другой мебели (встроенная установка). Для нормальной

работы прибора необходимо обеспечить достаточную вентиляцию прибора. Не ставьте кофемашину вплотную к стенам и мебели, обеспечьте свободное пространство для вентиляции не менее: 10 см со всех сторон от кофемашины.



- Во время работы устройства запрещается прикасаться к его подвижным деталям.
- Не открывайте крышки во время работы устройства.
- Во время работы кофемашины запрещается трясти ее или открывать дверцу варочного блока.
- Запрещается использовать аксессуары, не входящие в комплектацию прибора.
- Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется, а также во время чистки, сборки или разборки.
- Перед чисткой отключите прибор от электросети и дайте ему остыть в течение 30 минут.
- Если прибор не будет использоваться в течение длительного периода времени, то воду из резервуара необходимо слить. Вода может испортиться. Всегда используйте для приготовления кофе только свежую воду.
- Для приготовления кофе следует использовать свежую чистую питьевую воду комнатной температуры. Если водопроводная вода в вашей квартире слишком жесткая, то используйте фильтрованную или очищенную бутилированную воду. Запрещается заливать в резервуар для воды теплую, горячую, газированную, минеральную воду, молоко, любые другие напитки или жидкости.
- Запрещается включать кофемашину, если в резервуаре нет воды.
- Никогда не наливайте в резервуар воду выше максимальной отметки.

- Никогда не доливайте воду в прибор, если он еще горячий.
- Не допускайте попадания воды в контейнер для кофе.
- Никогда не насыпайте молотый кофе в контейнер для кофе в зернах.
- Наполняйте контейнер для кофейных зерен исключительно кофейными зернами.

- Запрещается класть в контейнер сахар, рис, соевые или какао бобы и т.п., т.к. это приведет к повреждению устройства.
- Для приготовления кофе из зерен используйте только обжаренные кофейные зерна без добавок. Запрещается использовать не обжаренные, ароматизированные или карамелизированные зерна.
- Убедитесь, что в контейнере для кофе в зернах нет посторонних предметов, таких как мелкие камушки, которые могут содержаться в упаковке с кофейными зернами. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные инородными частицами, попавшими в контейнер.



- Во время работы и сразу после окончания приготовления напитка прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов. Не прикасайтесь к диспенсеру для подачи кофе и трубке подачи горячей воды/пара. При необходимости используйте прихватки или рукавицы.
- Приготовленный кофе, а также пена из молока очень горячие. Будьте осторожны, чтобы не пролить горячий напиток и не обжечься.
- Во время приготовления напитков будьте внимательны, чтобы не обжечься горячим паром.
- Не следует устанавливать кофемашину вблизи от стен и мебели. Выходящий пар и тепло могут вызвать их обесцвечивание и деформацию.
- Во избежание ожогов и протекания воды на рабочую поверхность не забывайте опорожнять поддон для сбора капель.

- Осторожно опорожняйте контейнер для отходов, так как находящаяся в нем кофейная гуща может быть очень горячей.
- Не держите никакие части тела под трубкой для выхода горячей воды или пара во время работы прибора.
- Во избежание ожогов не забывайте, что перед подачей пара может происходить разбрызгивание молока или выброс горячей воды.
- Производите чистку насадки капучинатора сразу же после приготовления напитка. Засорение насадки или засыхание в ней молока может привести к разбрызгиванию горячей жидкости, пара или к выходу кофемашины из строя.
- Запрещается использовать для очистки кофемашины спирт, бензин, ацетон и другие агрессивные химические вещества, абразивные чистящие средства или губки с абразивным покрытием. Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.
- Регулярно выполняйте очистку прибора. Несоблюдение этого требования приведет к сбоям в работе кофемашины и/или к возникновению неисправности. В таком случае бесплатное гарантийное обслуживание на изделие не распространяется. Подробно о порядке очистки кофемашины изучите в разделе «Чистка прибора».
- Не мойте кофемашину и ее отдельные детали в посудомоечной машине.
- Не используйте для очистки заварочного блока жидкость для мытья посуды или другие чистящие средства. Это может привести к выходу заварочного блока из строя или негативно сказаться на вкусовых качествах кофе. Для очистки заварочного блока могут использоваться только специализированные чистящие средства для кофемашин.
- Не протирайте заварочный блок тканью, в противном случае возможно его засорение волокнами ткани.
- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.



Храните прибор в недоступном для детей месте. Не позволяйте

детям использовать прибор без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.

Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая детей), а также людьми, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электронными приборами, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.

Несоблюдение мер предосторожности и безопасности может привести к неисправности прибора, травмам, ожогам, поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару.

Производитель не несет ответственности за любые последствия, возникшие вследствие неправильного использования прибора, использования его не по назначению или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

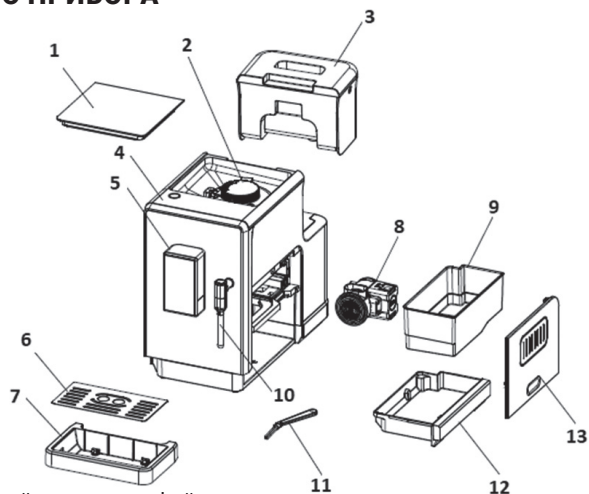
Условия гарантийного обслуживания приведены в гарантийном талоне, входящем в комплект поставки кофемашины. В гарантийном талоне приведены также условия отказа в выполнении гарантийного обслуживания кофемашины.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Откройте коробку и убедитесь, что все комплектующие имеются в наличии в исправном состоянии:

- кофемашина в сборе;
- шнур питания;
- резервуар для молока с крышкой и трубками;
- чистящая щеточка;
- руководство по эксплуатации;
- гарантийный талон.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



1. Крышка контейнера для кофейных зерен
2. Панель управления
3. Диспенсер для кофе
4. Резервуар для молока с крышкой и трубкой
5. Крышка диспенсера
6. Капучинатор
7. Съёмная решетка лотка для сбора капель
8. Лоток для сбора капель
9. Регулятор степени помола кофейных зерен
10. Резервуар для воды
11. Варочный блок
12. Контейнер для сбора кофейной гущи
13. Чистящая щеточка
14. Внутренний лоток для сбора капель
15. Боковая дверца

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1.  Кнопка включения/выключения кофемашины
2. Кнопки выбора напитков (программ): Эспрессо; Ристретто; Американо; Капучино; Латте макиато; Лунго; Эспрессо Макиато; Крем кофе; Горячая вода; Молочная пенка
3.  **НАСТРОЙКИ** Кнопка перехода в меню настроек
4.  Напитки Кнопка выбора персонального профиля с параметрами напитков
5.  **ПРОМЫВКА** Кнопка промывки

ПРИМЕЧАНИЕ:

Все изображения в данном руководстве приведены в качестве примеров, реальное изделие может отличаться от изображения.

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Установка

Извлеките кофемашину из коробки и установите на ровную устойчивую горизонтальную поверхность. Убедитесь, что расстояние до розетки не превышает 1 м, сзади и по бокам кофемашины есть свободное пространство не менее 5 см для отвода тепла, удобно открывать крышку контейнера для кофейных зерен и наполнять резервуар для воды. Рядом с кофемашиной не должно быть источников сильного тепла, влажности, на нее не должны попадать прямые солнечные лучи.

Возможные следы кофе в кофемолке или влаги в механизмах кофеварки могут оставаться там после настроек машины перед продажей. Они не являются признаками использования кофемашины, а свидетельствуют только о скрупулезных проверках, которым подвергается изделие перед его продажей.

Перед началом использования сполосните резервуар для воды, резервуар

для молока, варочный блок и капучинатор под краном.

Установите все детали на свои места и проверьте правильность их установки.

Резервуар для воды



Наполните резервуар чистой прохладной питьевой водой до максимальной отметки и установите его на кофемашину. Убедитесь, что он встал на посадочное место, затем закройте крышку. Нажмите на крышку резервуара, чтобы удостовериться, что он встал на посадочное место до конца.

Резервуар и трубка для молока



Вставьте трубку для молока в боковое отверстие диспенсера для кофе. Вставьте другой конец трубки для молока в крышку резервуара для молока. Установите крышку резервуара для молока на резервуар для молока и установите резервуар рядом с кофемашиной.

Во время эксплуатации следите за тем, как закреплена трубка, при необходимости плотнее вставляйте ее в отверстия диспенсера и крышки, если она плохо держится.

Регулировка степени помола



Поверните крышку регулятора степени помола против часовой стрелки до упора.

Регулятором степени помола установите подходящую степень помола. В начале эксплуатации кофемашины рекомендуется выбрать регулятором положение не менее 8. В дальнейшем в зависимости от своих потребностей и результатов приготовления кофе вы сможете изменить степень помола от 1 (самый мелкий помол) до 15 (самый крупный помол). Текущему установленному значению степени помола соответствует цифра, расположенная напротив стрелки указателя. Во избежание повреждений регулятора рекомендуется поворачивать регулятор одновременно на одно деление.

Капучинатор



Снимите крышку диспенсера для кофе и убедитесь, что капучинатор установлен на свое посадочное место. После этого закройте крышку и присоедините сбоку к диспенсеру трубку для молока, другой конец которой вставьте в отверстие в крышке резервуара для молока.

Регулировка высоты диспенсера



Вы можете регулировать высоту диспенсера от 85 мм до 115 мм в зависимости от высоты чашек, которые вы используете.

Варочный блок

Откройте боковую дверцу и убедитесь, что варочный блок правильно установлен.



Варочный блок должен располагаться под стрелкой на верхнем кронштейне. Во время установки варочного блока на посадочное место должен быть слышен щелчок. Убедитесь, что правильно зафиксировались обе защелки фиксатора варочного блока.



Если варочный блок не установлен или установлен неправильно, на панели управления будет гореть предупреждение. Плотнo закройте боковую дверцу. Если дверца не закрыта или закрыта не до конца на панели управления будет гореть предупреждение.

Внутренний лоток для сбора капель и контейнер для гущи



Откройте боковую дверцу и убедитесь, что внутренний лоток для сбора капель и контейнер для кофейной гущи установлены.

Пока лоток с контейнером для гущи не будет установлен правильно, кофемашина не будет работать и на панели управления будет отображаться предупреждающее сообщение.

Лоток для сбора капель



Поставьте на лоток для сбора капель решетку. Решетка должна быть устойчивой, чтобы выдержать чашку с напитком. Установите лоток с решеткой на кофемашину.

В лотке для сбора капель собирается вода, которая вытекает из диспенсера во время промывки и самоочистки кофемашины, а также случайные брызги от напитков.

Лоток для сбора капель нуждается в ежедневной очистке.

Наполнение контейнера для кофейных зерен

Откройте крышку контейнера для кофейных зерен, убедитесь, что все детали кофемолки установлены на свои места, насыпьте в контейнер свежие обжаренные сухие кофейные зерна, количество зерен не должно превышать 180 г. Закройте крышку контейнера.

Внимание.

Для приготовления кофе из зерен используйте только обжаренные кофейные зерна без добавок. Запрещается использовать необжаренные, ароматизированные или карамелизированные зерна.

Присоединение шнура питания



Достаньте из коробки шнур питания и присоедините штекер шнура питания к соответствующему разъему на задней стенке кофемашины.

Включение кофемашины и промывка

Поставьте под диспенсер контейнер для сбора воды.

Подключите вилку питания к электрической розетке и включите кофемашину переключателем питания на задней стенке прибора. Кофемашина включится, загорится подсветка дисплея и кнопок на панели управления и кофемашина перейдет в режим самопроверки, прогрева и промывки. Если на дисплее загорится или начнет мигать предупреждающий индикатор, воспользуйтесь рекомендациями из разделов «Предупреждающие индикаторы» и «Устранение неисправностей».

После прогрева кофемашины индикаторы приготовления напитков будут гореть постоянно, кофемашина будет находиться в режиме ожидания и будет готова к полноценной эксплуатации.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ

С помощью данной кофемашины можно приготовить эспрессо, ристретто, американо, капучино, латте макиато, лунго, эспрессо макиато, крем кофе, налить в чашку горячей воды и вспенить молоко.

ПРИМЕЧАНИЯ:

При каждом запуске кофемашины она совершает цикл самоочистки (см. предыдущий раздел).

В начале приготовления в течение первых 2-3 секунд и в конце приготовления в течение 6-8 секунд кофе вытекает из диспенсера капля за каплей, что не является неисправностью.

Рекомендации для получения вкусного кофе

После вскрытия упаковки с кофейными зернами они сохраняют свой аромат в течение 4 недель, если хранить их в плотно закрытом контейнере.

Чтобы кофе был вкусным и ароматным, используйте чистую свежую воду комнатной

температуры и содержите кофемашину в чистоте (см. раздел «Чистка прибора»).

Приготовление стандартного эспрессо

Поставьте чашку для эспрессо под диспенсер.

Убедитесь, что боковое отверстие для трубки капучинатора закрыто.

Нажмите кнопку выбора программы приготовления эспрессо  и нажмите кнопку «Старт», чтобы кофемашина начала приготовление эспрессо с установленными ранее параметрами.

По окончании приготовления кофемашина вернется в режим ожидания.

Если вам нужно приготовить напиток с другими параметрами приготовления, то нажмите кнопку выбора программы приготовления эспрессо , а затем нажмите кнопку «Настройка». На дисплее устройства откроется окно выбора параметров напитка. Вы можете выбрать подходящие параметры приготовления напитка, а также выбрать режим приготовления двойной порции (2x). Имейте в виду, что при выборе двойной порции напитка кофемашина выполняет последовательно два цикла приготовления напитка с выбранными параметрами. Соответственно удваивается и объем приготовленного напитка и расход кофе. После выбора параметров приготовления нажмите на экране кнопку «Старт», чтобы кофемашина начала приготовление эспрессо в соответствии с установленными параметрами.

По окончании приготовления кофемашина вернется в режим ожидания.

Чтобы немедленно остановить приготовление напитка, нажмите кнопку «Отмена».

Приготовление ристретто

Поставьте чашку для ристретто под диспенсер.

Убедитесь, что боковое отверстие для трубки капучинатора закрыто.

Нажмите кнопку выбора программы приготовления ристретто  и нажмите

кнопку «Старт», чтобы кофемашина начала приготовление ристретто с установленными ранее параметрами.

По окончании приготовления кофемашина вернется в режим ожидания.

Если вам нужно приготовить напиток с другими параметрами приготовления, то нажмите кнопку выбора программы приготовления ристретто , а затем нажмите кнопку «Настройка».

На дисплее устройства откроется окно выбора параметров напитка. Вы можете выбрать подходящие параметры приготовления напитка, а также выбрать режим приготовления двойной порции (2x). Имейте в виду, что при выборе двойной порции напитка кофемашина выполняет последовательно два цикла приготовления напитка с выбранными параметрами. Соответственно удваивается и объем приготовленного напитка и расход кофе. После выбора параметров приготовления нажмите на экране кнопку «Старт», чтобы кофемашина начала приготовление ристретто в соответствии с установленными параметрами.

По окончании приготовления кофемашина вернется в режим ожидания.

Чтобы немедленно остановить приготовление напитка, нажмите кнопку «Отмена».

Приготовление американо

Поставьте чашку для американо под диспенсер.

Убедитесь, что боковое отверстие для трубки капучинатора закрыто.

Нажмите кнопку выбора программы приготовления американо  и нажмите кнопку «Старт», чтобы кофемашина начала приготовление американо с установленными ранее параметрами.

По окончании приготовления кофемашина вернется в режим ожидания.

Если вам нужно приготовить напиток с другими параметрами приготовления, то нажмите кнопку выбора программы приготовления американо , а затем нажмите кнопку «Настройка». На дисплее устройства откроется окно выбора

параметров напитка. Вы можете выбрать подходящие параметры приготовления напитка, а также выбрать режим приготовления двойной порции (2x). Имейте в виду, что при выборе двойной порции напитка кофемашина выполняет последовательно два цикла приготовления напитка с выбранными параметрами. Соответственно удваивается и объем приготовленного напитка и расход кофе. После выбора параметров приготовления нажмите на экране кнопку «Старт», чтобы кофемашина начала приготовление американо в соответствии с установленными параметрами.

По окончании приготовления кофемашина вернется в режим ожидания.

Чтобы немедленно остановить приготовление напитка, нажмите кнопку «Отмена».

Приготовление лунго

Поставьте чашку для лунго под диспенсер. Убедитесь, что боковое отверстие для трубки капучинатора закрыто.

Нажмите кнопку выбора программы приготовления лунго и нажмите кнопку «Старт», чтобы кофемашина начала приготовление лунго с установленными ранее параметрами.

По окончании приготовления кофемашина вернется в режим ожидания.

Если вам нужно приготовить напиток с другими параметрами приготовления, то нажмите кнопку выбора программы приготовления лунго, а затем нажмите кнопку «Настройка». На дисплее устройства откроется окно выбора параметров напитка. Вы можете выбрать подходящие параметры приготовления напитка, а также выбрать режим приготовления двойной порции (2x). Имейте в виду, что при выборе двойной порции напитка кофемашина выполняет последовательно два цикла приготовления напитка с выбранными параметрами. Соответственно удваивается и объем приготовленного напитка и расход кофе. После выбора параметров приготовления нажмите на экране кнопку «Старт», чтобы кофемашина

начала приготовление лунго в соответствии с установленными параметрами.

По окончании приготовления кофемашина вернется в режим ожидания.

Чтобы немедленно остановить приготовление напитка, нажмите кнопку «Отмена».

Приготовление крем кофе

Поставьте чашку для крем кофе под диспенсер.

Убедитесь, что боковое отверстие для трубки капучинатора закрыто.

Нажмите кнопку выбора программы приготовления крем кофе и нажмите кнопку «Старт», чтобы кофемашина начала приготовление крем кофе с установленными ранее параметрами.

По окончании приготовления кофемашина вернется в режим ожидания.

Если вам нужно приготовить напиток с другими параметрами приготовления, то нажмите кнопку выбора программы приготовления крем кофе, а затем нажмите кнопку «Настройка». На дисплее устройства откроется окно выбора параметров напитка. Вы можете выбрать подходящие параметры приготовления напитка, а также выбрать режим приготовления двойной порции (2x). Имейте в виду, что при выборе двойной порции напитка кофемашина выполняет последовательно два цикла приготовления напитка с выбранными параметрами. Соответственно удваивается и объем приготовленного напитка и расход кофе. После выбора параметров приготовления нажмите на экране кнопку «Старт», чтобы кофемашина начала приготовление крем кофе в соответствии с установленными параметрами. По окончании приготовления кофемашина вернется в режим ожидания. Чтобы немедленно остановить приготовление напитка, нажмите кнопку «Отмена».

Замечания по приготовлению напитков с молочной пенкой

Используйте пастеризованное цельное молоко из холодильника (температурой 5-10°C).

Рекомендуется молоко жирностью не менее 3%.

Не используйте непастеризованное молоко.

Молоко должно быть свежим, не прокисшим.

Не наполняйте резервуар для молока выше максимальной отметки.

Перед приготовлением молочной пенки соедините силиконовой трубкой для молока отверстие с боковой стороны капучинатора и отверстие крышки резервуара для молока. Убедитесь, что трубка надежно закреплена в крышке и капучинаторе.

После каждого приготовления молочной пенки с помощью капучинатора отсоедините силиконовую трубку для молока от капучинатора и крышки резервуара для молока. Капучинатор и трубку следует сразу же вымыть под краном. Если в резервуаре для молока закончилось молоко, также вымойте под краном резервуар и крышку.

Приготовление капучино

Поставьте чашку для капучино под диспенсер. Рекомендуется использовать достаточно высокую чашку, чтобы предотвратить распыливание пенки во время приготовления.

Присоедините к боковому отверстию капучинатора трубку для молока. Наполните резервуар для молока не выше максимальной отметки холодным цельным молоком из холодильника, закройте резервуар крышкой, к которой присоедините другой конец трубки. Убедитесь, что трубка надежно закреплена в крышке и капучинаторе. Установите резервуар с молоком рядом с кофемашиной.

Нажмите кнопку выбора программы приготовления капучино  и нажмите кнопку

«Старт», чтобы кофемашина начала приготовление капучино с установленными ранее параметрами.

По окончании приготовления кофемашина вернется в режим ожидания.

Если вам нужно приготовить напиток с другими параметрами приготовления, то нажмите кнопку выбора программы приготовления капучино , а затем нажмите кнопку «Настройка». На дисплее устройства откроется окно выбора параметров напитка. Вы можете выбрать подходящие параметры приготовления. После выбора параметров приготовления нажмите на экране кнопку «Старт», чтобы кофемашина начала приготовление капучино в соответствии с установленными параметрами.

По окончании приготовления кофемашина вернется в режим ожидания.

Чтобы немедленно остановить приготовление напитка, нажмите кнопку «Отмена». Если вы больше не собираетесь готовить напитки с молочной пенкой, отсоедините трубку и капучинатор и вымойте их под краном. Остатки молока слейте и уберите в холодильник. Вымойте под краном резервуар и крышку.

ПРИМЕЧАНИЕ:

По окончании приготовления капучино срабатывает механизм защиты бойлера от перегрева примерно на 3-5 минут. По истечении этого времени можно использовать функцию подачи горячей воды.

Приготовление латте макиато

Поставьте чашку для латте макиато под диспенсер. Рекомендуется использовать достаточно высокую чашку, чтобы предотвратить распыливание пенки во время приготовления.

Присоедините к боковому отверстию капучинатора трубку для молока. Наполните резервуар для молока не выше максимальной отметки холодным цельным молоком из холодильника, закройте резервуар крышкой, к которой присоедините

другой конец трубки. Убедитесь, что трубка надежно закреплена в крышке и капучинаторе. Установите резервуар с молоком рядом с кофемашиной.

Нажмите кнопку выбора программы приготовления латте макиато  и нажмите кнопку «Старт», чтобы кофемашина начала приготовление латте макиато с установленными ранее параметрами.

По окончании приготовления кофемашина вернется в режим ожидания.

Если вам нужно приготовить напиток с другими параметрами приготовления, то нажмите кнопку выбора программы приготовления латте макиато , а затем нажмите кнопку «Настройка». На дисплее устройства откроется окно выбора параметров напитка. Вы можете выбрать подходящие параметры приготовления. После выбора параметров приготовления нажмите на экране кнопку «Старт», чтобы кофемашина начала приготовление латте макиато в соответствии с установленными параметрами.

По окончании приготовления кофемашина вернется в режим ожидания.

Чтобы немедленно остановить приготовление напитка, нажмите кнопку «Отмена». Если вы больше не собираетесь готовить напитки с молочной пенкой, отсоедините трубку и капучинатор и вымойте их под краном. Остатки молока слейте и уберите в холодильник. Вымойте под краном резервуар и крышку.

ПРИМЕЧАНИЕ:

По окончании приготовления латте макиато срабатывает механизм защиты бойлера от перегрева примерно на 3-5 минут. По истечении этого времени можно использовать функцию подачи горячей воды.

Приготовление эспresso макиато

Поставьте чашку для эспresso макиато под диспенсер. Рекомендуется использовать достаточно высокую чашку, чтобы предотвратить распыливание пенки во время приготовления.

Присоедините к боковому отверстию капучинатора трубку для молока. Наполните резервуар для молока не выше максимальной отметки холодным цельным молоком из холодильника, закройте резервуар крышкой, к которой присоедините другой конец трубки. Убедитесь, что трубка надежно закреплена в крышке и капучинаторе. Установите резервуар с молоком рядом с кофемашиной.

Нажмите кнопку выбора программы приготовления эспresso макиато и нажмите кнопку «Старт», чтобы кофемашина начала приготовление эспresso макиато с установленными ранее параметрами.

По окончании приготовления кофемашина вернется в режим ожидания.

Если вам нужно приготовить напиток с другими параметрами приготовления, то нажмите кнопку выбора программы приготовления эспresso макиато, а затем нажмите кнопку «Настройка». На дисплее устройства откроется окно выбора параметров напитка. Вы можете выбрать подходящие параметры приготовления. После выбора параметров приготовления нажмите на экране кнопку «Старт», чтобы кофемашина начала приготовление эспresso макиато в соответствии с установленными параметрами.

По окончании приготовления кофемашина вернется в режим ожидания.

Чтобы немедленно остановить приготовление напитка, нажмите кнопку «Отмена». Если вы больше не собираетесь готовить напитки с молочной пенкой, отсоедините трубку и капучинатор и вымойте их под краном. Остатки молока слейте и уберите в холодильник. Вымойте под краном резервуар и крышку.

ПРИМЕЧАНИЕ:

По окончании приготовления эспresso макиато срабатывает механизм защиты бойлера от перегрева примерно на 3-5 минут. По истечении этого времени можно использовать функцию подачи горячей воды.

Подача горячей воды

Поставьте чашку для воды емкостью 120 мл или более под диспенсер.

Убедитесь, что боковое отверстие капучинатора для трубки закрыто.

Нажмите кнопку выбора программы подачи горячей воды и нажмите кнопку «Старт», чтобы кофемашина начала подачу горячей воды с установленным ранее объемом.

По окончании приготовления кофемашина вернется в режим ожидания.

Если вам нужно изменить объем подачи горячей воды, то нажмите кнопку выбора программы подачи горячей воды, а затем нажмите кнопку «Настройка». На дисплее устройства откроется окно выбора объема воды. Вы можете выбрать подходящий объем. После выбора объема нажмите на экране кнопку «Старт», чтобы кофемашина начала подачу установленного объема горячей воды.

По окончании приготовления кофемашина вернется в режим ожидания.

Чтобы немедленно остановить приготовление напитка, нажмите кнопку «Отмена».

ВНИМАНИЕ:

Во избежание ожога не прикасайтесь к чашке руками во время подачи горячей воды, а также сразу после окончания подачи воды, т.к. в конце еще некоторое время из диспенсера будет выходить горячий пар.

Приготовление молочной пенки

Поставьте чашку для молочной пенки емкостью 160 мл или более под диспенсер. Рекомендуется использовать достаточно высокую чашку, чтобы предотвратить расплескивание пенки во время приготовления. Присоедините к боковому отверстию капучинатора трубку для молока. Наполните резервуар для молока не выше максимальной отметки холодным цельным молоком из холодильника, закройте резервуар крышкой, к которой присоедините другой конец трубки. Убедитесь, что трубка надежно закреплена

в крышке и капучинаторе. Установите резервуар с молоком рядом с кофемашиной.

Нажмите кнопку выбора программы приготовления молочной пенки и нажмите кнопку «Старт», чтобы кофемашина начала приготовление молочной пенки с установленными ранее параметрами.

По окончании приготовления кофемашина вернется в режим ожидания.

Если вам нужно изменить объем подачи молочной пенки, то нажмите кнопку выбора программы подачи молочной пенки, а затем нажмите кнопку «Настройка». На дисплее устройства откроется окно выбора объема пенки. Вы можете выбрать подходящий объем. После выбора объема нажмите на экране кнопку «Старт», чтобы кофемашина начала подачу установленного объема молочной пенки.

По окончании приготовления кофемашина вернется в режим ожидания.

Чтобы немедленно остановить приготовление напитка, нажмите кнопку «Отмена».

Если вы больше не собираетесь готовить напитки с молочной пенкой, отсоедините трубку и капучинатор и вымойте их под краном. Остатки молока слейте и уберите в холодильник. Вымойте под краном резервуар и крышку.

ПРИМЕЧАНИЕ:

По окончании приготовления молочной пенки срабатывает механизм защиты бойлера от перегрева примерно на 3-5 минут. По истечении этого времени можно использовать функцию подачи горячей воды.

Сохранение предпочтительных параметров приготовления напитков

Если кофемашиной пользуются несколько членов семьи, то они могут предпочитать готовить напитки с разными параметрами приготовления. Параметры приготовления можно, конечно, установить и непосредственно перед началом приготовления, но тогда каждому члену семьи придется каждый раз устанавливать свои предпочтительные параметры перед каждым приготовлением.

Чтобы облегчить эту задачу кофемашина допускает возможность запрограммировать несколько профилей приготовления одних и тех же напитков. Для этого нажмите на кнопку Напитки (DRINK) и перейдите в меню управления профилями пользователей. Следуйте подсказкам на дисплее кофемашины.

Вы можете выбрать и загрузить в свой профиль те напитки, которые Вы предпочитаете готовить с персональными параметрами и установить для них свои предпочтения. Задайте для профиля подходящее имя и сохраните свои персональные настройки в этом профиле.

При следующем приготовлении Вам будет достаточно нажать кнопку Напитки, выбрать имя своего профиля, напиток из профиля и запустить его приготовления. Напиток будет приготовлен с теми параметрами, которые были сохранены для этого напитка в Вашем профиле.

Аналогично другие пользователи кофемашины могут тоже создать для себя персональные профили.

ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩИЙ СПЯЩИЙ РЕЖИМ

Нажмите кнопку , чтобы кофемашина перешла в спящий режим, при этом подсветка всех кнопок и все индикаторы на панели управления погаснут.

Кроме того, кофемашина автоматически переходит в спящий режим при отсутствии операций с ней в течение 28 минут. Когда кофемашина находится в спящем режиме, нажмите и удерживайте кнопку , чтобы ее включить. После этого кофемашина выполнит самопроверку, цикл промывки, разогрев и перейдет в режим ожидания.

МЕНЮ НАСТРОЕК

Нажмите кнопку , чтобы перейти в меню настроек. В меню настроек вы можете настроить следующие параметры:

- яркость подсветки панели управления;
- язык экранного меню;
- открыть или закрыть крышку канала подачи молотого кофе для самостоятельной очистки пользователем;
- восстановить заводские настройки кофемашины;
- проверить версии кофемашины и ее микропрограммы;
- просмотреть сведения о количестве приготовленных напитков разного типа.

БЫСТРАЯ ОЧИСТКА

Промывка

Поставьте под диспенсер емкость для сбора воды.

Нажмите кнопку промывки , чтобы кофемашина выполнила промывку внутренних компонентов. По окончании промывки кофемашина вернется в режим ожидания. Чтобы остановить уже запущенный цикл промывки, нажмите кнопку  еще раз.

ЧИСТКА ПРИБОРА

Перед проведением чистки кофемашины отключите ее от электросети и дайте полностью остыть. Во избежание поражения электрическим током запрещается разбрызгивать на прибор воду, погружать элементы кофемашины в воду, мыть их под краном. Детали кофемашины не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

Периодической очистке подлежат следующие части прибора:

- корпус и дверца кофемашины;
- лоток для сбора капель (8) и решетка лотка (7);
- контейнер для кофейной гущи (12) и внутренний лоток для сбора капель (14);
- резервуар для воды (10);

- резервуар для молока с крышкой и трубкой (4).
- съемный варочный блок (11), доступен после открытия боковой дверцы (15);
- контейнер для кофейных зерен и канал для молотого кофе;
- внутреннюю камеру кофемашины;
- варочную систему.

ВНИМАНИЕ:

- **Необходимо своевременно производить удаление накипи (декальцинацию) из внутренних элементов кофемашины.**
- **Неправильное или несвоевременное выполнение процедур очистки может привести к неисправности кофемашины.**
- **Неисправности, вызванные несоблюдением своевременной очистки/промывки прибора, лишают изделие гарантийного обслуживания.**

Чистка корпуса и дверцы

В случае загрязнения протрите поверхности прибора и боковую дверцу слегка влажной тканью, чтобы удалить пятна и пыль. Запрещается использовать для очистки прибора спирт, бензин, ацетон и другие агрессивные химические растворители или абразивные чистящие средства, т.к. это может привести к повреждению пластика или покрытия.

Чистка лотка для сбора капель

Капли воды собираются в лотке для сбора капель или на полке под ним. Ежедневно по окончании эксплуатации кофемашины выливайте воду из лотка и мойте его и решетку под краном с применением мягкого моющего средства.

Чистка контейнера для гущи

Регулярно выбрасывайте кофейную гущу из контейнера для гущи.

Если кофемашина используется интенсивно в течение дня, рекомендуется очищать контейнер для гущи и промывать его после

приготовления каждых 8 стандартных эспрессо или 4 двойных эспрессо. Также очищайте его сразу, если вы не планируете пользоваться кофемашиной в ближайшие дни.

Откройте боковую дверцу и достаньте контейнер для гущи. Выбросьте остатки кофейной гущи в мусорное ведро.

Мойте контейнер для гущи под краном с применением мягкого моющего средства.

Установите чистый и сухой контейнер обратно в кофемашину и закройте боковую дверцу.

Чистка резервуара для воды

Не реже раза в неделю мойте резервуар для воды и крышку под краном. При наличии устойчивых загрязнений на стенке резервуара можно воспользоваться влажной тряпкой с небольшим количеством мягкого моющего средства. После этого ополосните резервуар чистой проточной водой и установите его на кофемашину.

Чистка резервуара для молока, крышки, капучинатора и трубки

После каждого использования снимите и вымойте под краном капучинатор и трубку для молока. Если в резервуаре для молока закончилось молоко, также вымойте под краном резервуар для молока и его крышку.

Чистка варочного блока

Ежедневно по окончании эксплуатации извлекайте варочный блок и мойте его под краном. Если кофемашина используется интенсивно в течение дня, рекомендуется извлекать и мыть варочный блок после приготовления каждых 8 стандартных эспрессо или 4 двойных эспрессо.

Чистка внутреннего лотка для сбора капель

Ежедневно по окончании эксплуатации кофемашины выливайте воду из лотка. Не реже раза в неделю мойте лоток под краном с применением мягкого моющего средства.

Чистка контейнера для кофейных зерен

Чистите контейнер для кофейных зерен каждую неделю.

1. Открутите регулятор степени помола против часовой стрелки.
2. Поднимите проволочную ручку на обойме наружного жернова, поверните ее за ручку против часовой стрелки и извлеките жернов из корпуса кофейной машины.
3. Очистите жернов с помощью щеточки, поставляемой в комплекте, вычистите остатки кофейных зерен из места установки жернова.
4. Чистящей щеточкой очистите внутренние стенки контейнера для зерен от остатков молотого кофе.
5. Не устанавливая жернов, установите регулятор степени помола.
6. Нажмите кнопку очистки от кофейных зерен .
7. Дайте кофемолке поработать, чтобы удалить остатки молотого кофе из камеры кофемолки.
8. Снимите регулятор степени помола. Если остались остатки молотого кофе, удалите их чистящей щеточкой (шаги 3, 4).
9. Установите жернов кофемолки, поворачивая его по часовой стрелке. Опустите проволочную ручку в исходное состояние.
10. Установите регулятор степени помола, поворачивая его по часовой стрелке.

Чистка канала для молотого кофе

Выполняйте чистку канала для молотого кофе каждую неделю.

Способ 1

1. Нажмите на кнопку НАСТРОЙКИ  кофемашины и в меню проведения очистки кофемашины нажмите на кнопку  открытия шторки в канале молотого кофе. Шторка в нижней части канала для молотого кофе откроется.
2. Откройте боковую дверцу и с помощью зубочистки разрыхлите остатки молотого кофе внутри канала, затем закройте дверцу, после этого кофе должен спуститься вниз по каналу.
3. В меню проведения очистки кофемашины нажмите на кнопку закрытия шторки в канале молотого кофе. Шторка в нижней части канала для молотого кофе закроется.

Способ 2

1. Если внутри контейнера для кофейных зерен осталось несколько кофейных зерен, нажмите кнопку очистки от кофейных зерен .

После очистки кофемашина вернется в режим ожидания.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Если во время эксплуатации кофемашины кофе становится явно слабым или если по окончании приготовления таблетки гущи стали мельче, следует проверить канал молотого кофе, т.к. вероятно, в нем возник засор. В обычных случаях достаточно профилактической очистки канала молотого кофе раз в неделю.

Очистка внутренней камеры кофемашины

Раз в неделю, открыв боковую дверцу кофемашины, вычищайте пространство вокруг посадочного места варочного блока от молотого кофе с помощью чистящей щеточки. Соберите все остатки кофе пылесосом.

Промывка варочной системы и капучинатора

В случае простоя свыше 3–4 дней очень рекомендуется после включения машины выполнить 2–3 промывки перед началом ее применения.

После выполнения этой функции нормальным явлением будет вода в контейнере для кофейной гущи.

1. Наполните резервуар для воды водой комнатной температуры не выше максимальной отметки, установите резервуар на кофемашину и закройте крышку.
2. Убедитесь, что варочный блок установлен на посадочное место, и закройте боковую крышку.
3. Закройте боковое отверстие капучинатора.)
4. Убедитесь, что лоток с решеткой для сбора капель установлен под диспенсером, и поставьте на решетку емкость для сбора воды.
5. Когда кофемашина находится в режиме ожидания, нажмите кнопку промывки , чтобы кофемашина начала промывку.
6. Во время промывки вода будет вытекать из диспенсера в емкость, расположенную под ним. По окончании промывки кофемашина вернется в режим ожидания.
7. Откройте боковую дверцу и щеточкой вычистите остатки молотого кофе.

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

• Для удаления накипи используйте специальные средства для удаления накипи из кофемашин.

• Использование неподходящих средств, а также нерегулярное удаление накипи могут вызвать неисправности, на которые не распространяется гарантийное обязательство производителя.

• **Перед применением средств по очистке от накипи изучите Инструкцию по применению.**

Кофемашина напоминает о необходимости проведения очистки от накипи каждые 500 циклов приготовления кофе.

Для очистки нагревателя и внутренних трубок кофемашины от накипи:

1. Разведите средство очистки от накипи в воде в пропорции 1:4 или иначе, если это указано в инструкции к средству очистки от накипи. Вы также можете использовать вместо промышленного средства очистки от накипи лимонную кислоту – в этом случае растворите лимонную кислоту в воде в пропорции 3:100.
2. Перелейте получившийся раствор в резервуар для воды, наполнив его до максимальной отметки, установите резервуар на кофемашину и закройте крышкой.
3. Убедитесь, что лоток с решеткой для сбора капель установлен под диспенсером, и поставьте на решетку емкость подходящего объема для сбора воды.
4. В меню выполнения очисток кофемашины нажмите на кнопку очистки от накипи, чтобы кофемашина перешла в режим очистки от накипи.
5. Весь цикл очистки от накипи занимает примерно 10 минут.
6. Заполните резервуар для воды чистой водой до максимальной отметки, установите резервуар на кофемашину и закройте крышкой.
7. Повторите шаги 4-6 до полной очистки кофемашины от остатков средства очистки от накипи.

После выполнения очистки от накипи отсчет 500 циклов приготовления кофе начнется заново.

ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ИНДИКАТОРЫ

Индикатор	Значение	Решение
	В резервуаре для воды не хватает воды.	Наполните резервуар чистой питьевой водой комнатной температуры.
	Неправильно установлены регулятор степени помола, боковая дверца, внутренний лоток для сбора капель.	Правильно установите регулятор степени помола, боковую дверцу, внутренний лоток для сбора капель.
	Неправильно установлены варочный блок или внутренний лоток для сбора капель.	Правильно установите варочный блок и внутренний лоток для сбора капель.
	В контейнере для кофейных зерен не хватает кофейных зерен.	Насыпьте кофейные зерна в контейнер для кофейных зерен, запустите цикл приготовления кофе, после этого индикатор должен погаснуть.
	Контейнер для кофейной гущи наполнен.	Откройте боковую дверцу и достаньте контейнер для гущи и внутренний лоток для сбора капель. Индикатор должен погаснуть.
	Необходимо провести очистку варочного блока.	Откройте боковую дверцу и извлеките варочный блок. Индикатор должен погаснуть.
Мигает подсветка кнопки подачи горячей воды.	Сработала защита бойлера от перегрева.	Подождите 3-5 минут, чтобы бойлер остыл, затем вы можете использовать функцию подачи горячей воды.
Отображается код ошибки «OX1000».	Двигатель кофемолки работает некорректно.	Выключите кофемашину, а затем снова включите.

Индикатор	Значение	Решение
	Сработала защита кофемолки от перегрева (защита от перегрева включается после последовательного выполнения 16 циклов приготовления кофе, на каждый из которых ушло менее 5 минут).	Подождите 5 минут, чтобы встроенная кофемолка остыла, затем выключите и снова включите кофемашину.
Отображается код ошибки «0X0008».	Счетчик воды не отвечает, подача воды происходит некорректно.	Наполните резервуар для воды водой.
Отображается код ошибки «0X0010».	Варочный блок работает некорректно.	Выключите кофемашину, а затем снова включите.

Если после выполнения рекомендаций из таблицы выше проблема сохраняется, выключите кофемашину и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении неисправностей в работе прибора, а также если кофемашина была повреждена, немедленно отключите ее от электросети.

Для устранения неисправностей воспользуйтесь рекомендациями в таблице ниже. Если неисправность не устраняется, не пытайтесь разбирать и самостоятельно чинить прибор, а обратитесь в сервисный центр производителя.

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Кофемашина не включается.	Отсутствует питание.	Убедитесь, что шнур питания подключен к розетке, контакты штекера в разъеме прибора и вилки в розетке надежные, розетка исправна. Включите прибор переключателем на задней стенке.
Необычные звуки при перемалывании кофейных зерен.	В кофемолке посторонние предметы.	Убедитесь, что посторонние предметы не блокируют жернова кофемолки. Если причина не в этом, обратитесь в сервисный центр производителя.
Кофемашина сильно шумит во время работы.	Кофемашина может сильно шуметь во время работы, это не является неисправностью.	При появлении необычного шума может потребоваться смазать варочную систему. При необходимости обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Кофе не вытекает из диспенсера или вытекает по каплям.	Слишком тонкий помол.	Регулятором степени помола установите более грубый помол.
	Диспенсер засорился.	Выключите кофемашину и почистите отверстия диспенсера зубочисткой.
Готовый кофе слишком светлый, водянистый.	Слишком грубый помол.	Регулятором степени помола установите более тонкий помол.

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Невозможно извлечь варочный блок.	Варочный блок не в начальной стартовой позиции.	Закройте дверцу, выключите и снова включите кофемашину, прибор должен установить стартовую позицию варочного блока.
Не получается вспенить молоко.	Капучинатор или трубка для молока неправильно установлены.	Выключите кофемашину и убедитесь, что капучинатор и трубка правильно установлены.
	Капучинатор или трубка для молока заблокированы.	Выключите прибор и дайте ему остыть. Выполните очистку трубки для молока и капучинатора.
	Молоко не подходит для вспенивания.	Используйте цельное молоко жирностью не менее 3% температурой 5-10°C.
Кофемашина перемалывает кофейные зерна, но кофе не попадает в варочный блок.	Возможно, использовались кофейные зерна очень темной обжарки. Такие зерна очень маслянистые и могут налипать на стенки канала для молотого кофе. Возможно, кофейные зерна отсырели, в этом случае молотый кофе может налипать на стенки канала для молотого кофе.	Выполните рекомендации раздела «Чистка канала для молотого кофе».

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировку приборов проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида.
- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. Прибор должен быть надежно зафиксирован в упаковке. Оберегайте прибор от ударов и падения. Упаковка с прибором должна быть надежно зафиксирована стропами, ремнями или сеткой во избежание ее перемещений во время транспортировки.
- Во время погрузочно-разгрузочных работ устройство не должно подвергаться ударам, падениям и воздействию атмосферных осадков.
- При транспортировке недопустимо нарушение целостности упаковки, воздействие на прибор прямых солнечных лучей, механических и химических факторов, влаги, агрессивных жидкостей, резких перепадов температуры и влажности.
- Перед тем, как убрать прибор на хранение проведите его полную чистку. Удалите остатки воды и дайте высохнуть всем деталям.
- Приборы необходимо хранить в закрытом сухом и чистом помещении, защищенном от прямых солнечных лучей, при температуре окружающего воздуха не ниже +5°C и не выше +40°C, с относительной влажностью не выше 80% и отсутствии в окружающей среде паров кислот, щелочей и других агрессивных примесей, отрицательно влияющих на материалы приборов.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.

Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила.

Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и человеческого здоровья.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: ~220-240 В, 50 Гц
Потребляемая мощность: 1350 Вт
Объем резервуара для воды: 1,5 л
Объем резервуара для молока: 750 мл
Емкость отсека для кофейных зерен: 180 г
Давление помпы: 20 бар
Класс электробезопасности: I

В связи с постоянным совершенствованием изделий производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн, комплектацию и технические характеристики прибора без предварительного уведомления.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ

Товар сертифицирован.

Товар соответствует требованиям нормативных документов:

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная со-

вместимость технических средств».

ТР ТС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

При отсутствии копии нового сертификата в коробке спрашивайте копию у продавца.

Полную информацию о сертификате соответствия вы можете получить у продавца или на сайте jvc-rus.ru



Изготовитель:

ПИОНИР ХАЙ ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД.

Адрес: Офис Б 21/Ф Квонг Фат Хонг здание 1, Рамсей ст, Шеунг Ван, Гонконг.

Сделано в Китае.

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий на территории России: ООО «СЕРВИС-ВИП». 144009, Московская область, г. Электросталь, ул. Корнеева, д. 6б, оф. 203

** Данные могут быть изменены в связи со сменой изготовителя, продавца, производственного филиала, импортера в РФ. В случае изменения данных актуальная информация указывается на дополнительной наклейке, размещенной на упаковке изделия.*

Дата производства указана на упаковке или изделии.

Срок службы изделия – 3 года

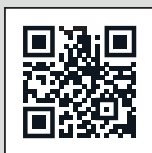
Гарантийный срок – 1 год

Гарантийное обслуживание осуществляется согласно прилагаемому гарантийному талону. Гарантийный талон и инструкция по эксплуатации являются неотъемлемыми частями данного изделия.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Благодарим вас за приобретение продукции **JVC**. Мы рады предложить вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизай-

ну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы. В случае если ваше изделие марки **JVC** будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из авторизованных сервисных центров (далее – АСЦ). С полным списком АСЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте jvc-rus.ru



jvc-rus.ru