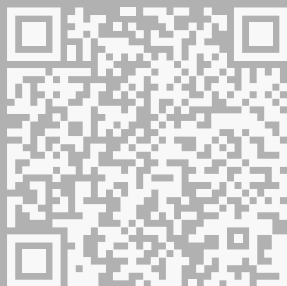
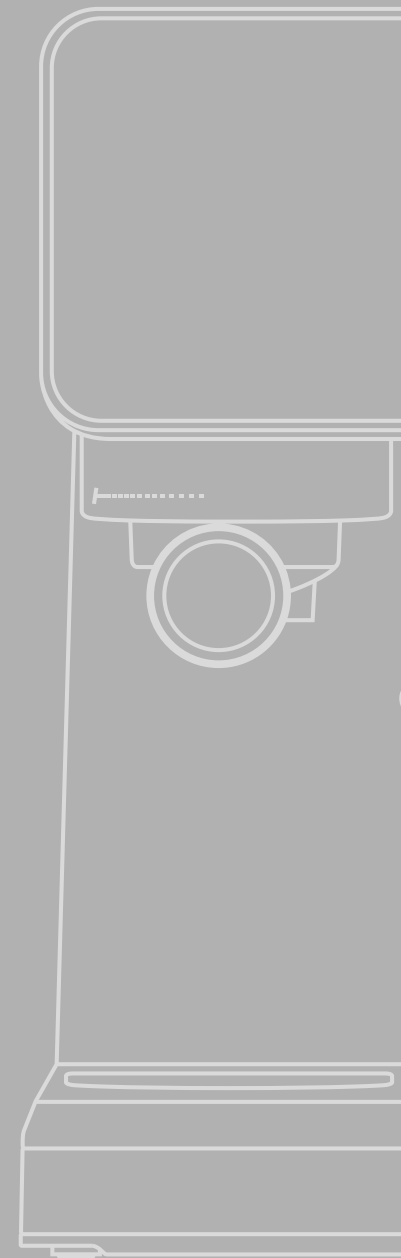


Модель	Caffio Professional
Гарантийный срок	1 год
Мощность устройства (Вт)	1350 Вт
Тип управления	сенсорное
Объем емкости для воды	1,5 л
Объем капучинатора	0,5 л
Тип капучинатора	автоматический
Материал корпуса	сталь; пластик
Давление помпы	20 бар
Тип используемого кофе	Молотый; Чалды; Капсулы «Nespresso», Капсулы «Dolce Gusto»



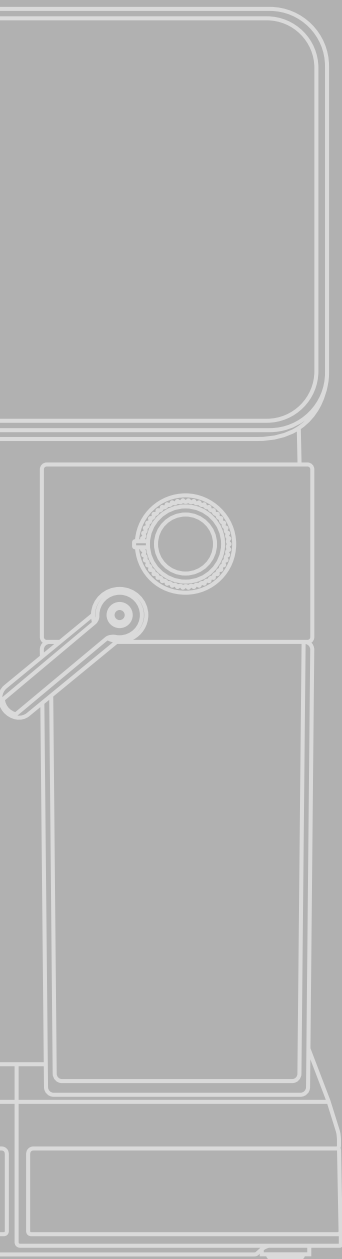
Руководство по эксплуатации /
User Manual /
Panduan Pengguna /
Hướng Dẫn Sử Dụng /
Manual Do Usuário /
คู่มือการใช้งาน /
Manual Pengguna



Кофемашина рожковая

модель: Caffio Professional

с автоматическим
капучинатором



 LUXHOMMÈ



 LUXHOMMÈ

Содержание

1. Введение	4
2. Меры предосторожности	5
3. Знакомство с товаром	6
4. Комплектация	7
5. Первое включение	9
6. Эксплуатация устройства	10
7. Уход и обслуживание	20
8. Устранение неисправностей	24
9. Гарантийное обслуживание	26
10. Контакты службы заботы	28



Уважаемый покупатель! ♥

Благодарим Вас за выбор кофемашины Caffio Professional от Luxhomme.

Мы — бренд, который ставит заботу о Вас на первое место. Это устройство создано для вашего комфорта и удовольствия от идеального кофе каждый день.

Кофемашина позволяет быстро, удобно и автоматически готовить ароматный эспрессо, флэт уайт, лунго, американо, капучино, латте, макиато и горячее молоко всего лишь одним нажатием кнопки. Если у вас возникнут вопросы, наша служба заботы всегда готова помочь. Просто отсканируйте QR-код на последней странице данного руководства.

Перед использованием кофемашины внимательно ознакомьтесь с правилами техники безопасности и настоящим руководством. В данном руководстве вы найдете инструкции и рекомендации, необходимые для безопасного использования нашего продукта.

ВНИМАНИЕ В кофемашине могут оставаться капли воды. Чтобы убедиться в идеальной работе данного устройства, перед упаковкой на заводе его протестировали с использованием воды.

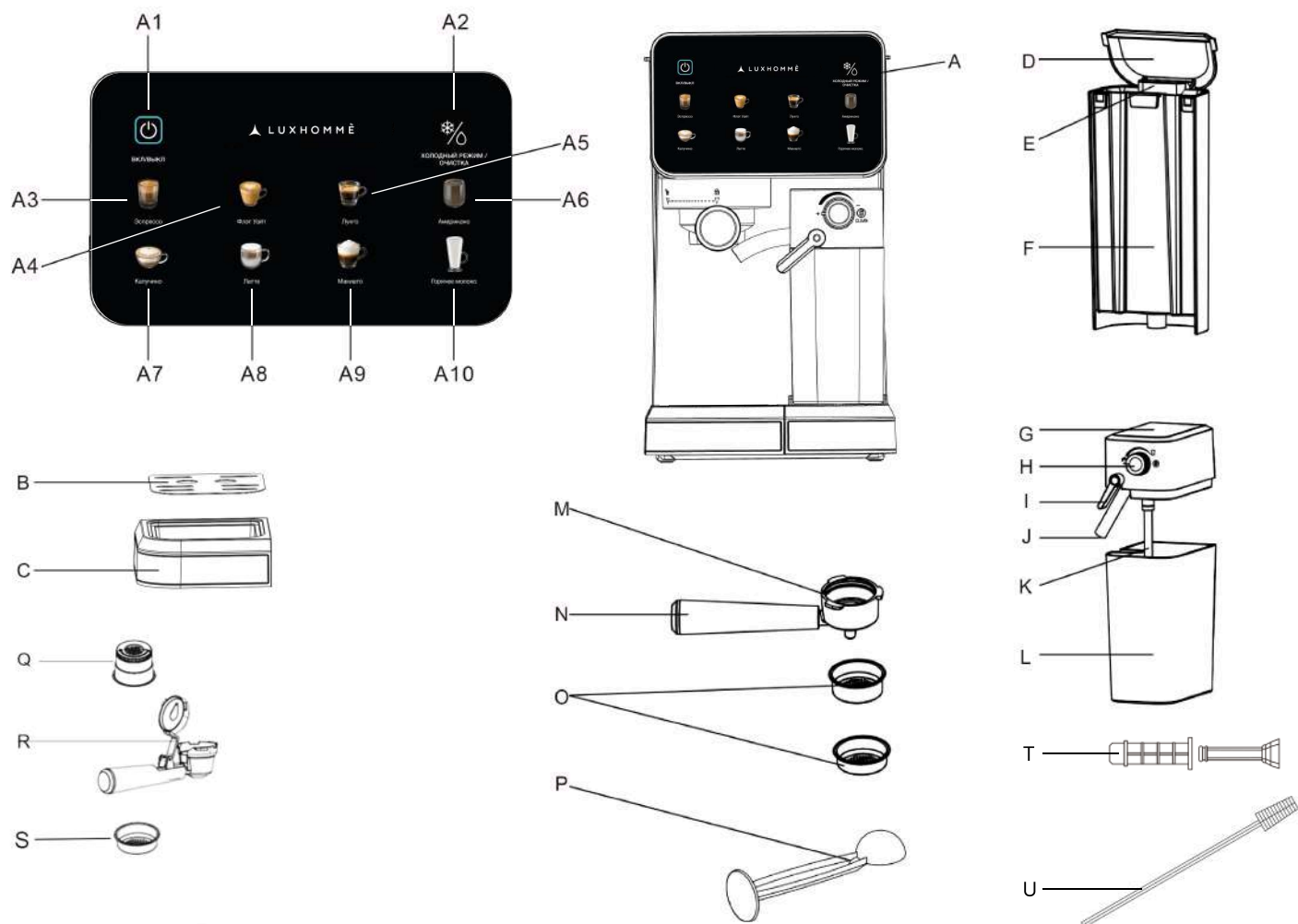


Меры предосторожности

Осторожно! Неправильное обращение с электрооборудованием может нанести вред вашему здоровью.

- Используйте устройство только по назначению.
- Не погружайте устройство в воду.
- Подключайте только к заземленной розетке 220-240 В.
- Не оставляйте устройство без присмотра во время работы.
- Держите подальше от детей и животных.
- Не позволяйте кофемашине работать без воды.
- Перед чисткой отключите от сети.
- Используйте только чистую воду.
- Не прикасайтесь к горячим частям аппарата при работе.
- Не используйте устройство на открытом воздухе.
- Не устанавливайте аппарат на наклонной или неровной поверхности.
- Не используйте аппарат вблизи источников тепла или открытого огня.
- Не используйте аппарат с поврежденными элементами.
- Не пытайтесь ремонтировать аппарат самостоятельно.
- Не используйте аппарат в помещениях с повышенной влажностью.

Знакомство с товаром и комплектация



- | | | |
|---|---|--|
| Ⓐ Дисплей кофемашины с элементами сенсорного управления | Ⓑ Съёмная крышка поддона для капель | Ⓜ Портафильтр |
| Ⓐ1 Кнопка - вкл/выкл | Ⓒ Съёмный поддон для капель | Ⓝ Ручка портафильтра |
| Ⓐ2 Холодный кофе/ режим очистки | Ⓓ Крышка резервуара для воды | Ⓞ Фильтры для молотого кофе (одиночная и двойная порция) |
| Ⓐ3 Автоприготовление Эспрессо | Ⓔ Ручка резервуара для воды | Ⓟ Мерная ложка/ темпер |
| Ⓐ4 Автоприготовление Флэт Уайт | Ⓕ Резервуар для воды | |
| Ⓐ5 Автоприготовление Лунго | Ⓖ Крышка резервуара для молока | Ⓠ Адаптер для капсул Nespresso |
| Ⓐ6 Автоприготовление Американо | Ⓗ Регулятор уровня молочной пенки | Ⓡ Ручка портафильтра для капсул Dolce Gusto |
| Ⓐ7 Автоприготовление Капучино | Ⓘ Трубочка для вспенивания молока | Ⓢ Фильтр-сито для кофе в чалдах ESE Pods |
| Ⓐ8 Автоприготовление Латте | Ⓡ Трубка для дозирования вспененного молока | Ⓣ Поршень для устранения воздуха из системы |
| Ⓐ9 Автоприготовление Макиато | Ⓚ Молочный шланг | Ⓤ Чистящий ёршик |
| Ⓐ10 Горячее молоко | Ⓛ Съёмный резервуар для молока | |

№	Название	Количество	Ед.изм
1	Кофемашина	1	шт
2	Резервуар для воды	1	шт
3	Капучинатор автоматический	1	шт
4	Поддон для сбора капель	1	шт
5	Портафильтр (Рожок)	2	шт
7	Фильтр для молотого кофе малый	1	шт
8	Фильтр для молотого кофе двойной	1	шт
9	Адаптер для капсул «Nespresso»	1	шт

№	Название	Количество	Ед.изм
10	Адаптер для капсул «Dolce Gusto»	1	шт
11	Адаптер для ESE Pods (Чалды)	1	шт
12	Темпер-мерная ложка с прессом для кофе	1	шт
13	Книга рецептов кофе	1	шт
14	Руководство пользователя	1	шт
15	Памятка	1	шт
16	Вкладыш	1	шт
17	Поршень для устранения воздуха	1	шт

Виды приготавливаемых напитков:

1. Эспрессо

Уникальный метод приготовления кофе, при котором горячая вода проходит через мелко молотый кофе. Популярен в Европе. Данный вид кофе гораздо более насыщенный, чем обычный капельный кофе.

2. Флэт Уайт

Напиток, приготовленный из двойного эспрессо и текстуры латте (но с минимальным количеством пены).

3. Лунго

Напиток, приготовленный из эспрессо, с добавлением большего количества воды и с более длительным временем экстракции (30–40 секунд).

4. Американо

Кофейный напиток, приготовленный путем разведения эспрессо горячей водой.

5. Капучино

Напиток, состоящий примерно из 1/3 эспрессо, 1/3 парного молока и 1/3 взбитой молочной пены

6. Латте

Напиток, состоящий примерно из 1/4 эспрессо и 3/4 парного молока с взбитой молочной пеной

7. Макиато

Напиток, состоящий из двойного эспрессо и капучино-пены.

Пожалуйста, внимательно прочитайте все инструкции, предостережения и предупреждения, содержащиеся в этом руководстве перед первым использованием данного устройства. При использовании данного прибора некоторые части и аксессуары нагреваются и требуют остывания. Правильный уход и обслуживание обеспечат долговечность кофемашины и бесперебойную работу. Сохраните данные инструкции и часто обращайтесь к ним для получения советов по чистке и обслуживанию.

Первое включение

- Шаг 1** Вымойте резервуар для воды чистой водой с использованием средств для мытья посуды.
- Шаг 2** Установите резервуар на кофемашину.
- Шаг 3** Наполните резервуар для воды чистой фильтрованной или бутилированной водой.
- Шаг 4** Наполните резервуар для капучинатора чистой фильтрованной или бутилированной водой.
- Шаг 5** Установите портафильтр с любым фильтром **без кофе**.
- Шаг 6** Включите устройство.
- Шаг 7** Выберите режим приготовления большой порции кофе (например, Капучино, Латте, Флэт Уайт)
- Шаг 8** Пролейте 1 раз воду без кофе для промывки устройства от заводских технических жидкостей

Эксплуатация устройства

1. Подготовка к работе и включение устройства

Для правильной работы капучинатора, выполните следующие действия:

1. Налейте очищенную воду в резервуар для воды так, чтобы уровень был между отметками "МИН" и "МАКС".
2. Налейте молоко в резервуар для молока, уровень которого не должен превышать отметку "МАКС". Поместите резервуар для молока обратно в устройство, поднимая его вверх и одновременно задвигая в устройство, удерживая резервуар за крышку. Вы должны почувствовать, как резервуар для молока зафиксировался на месте.

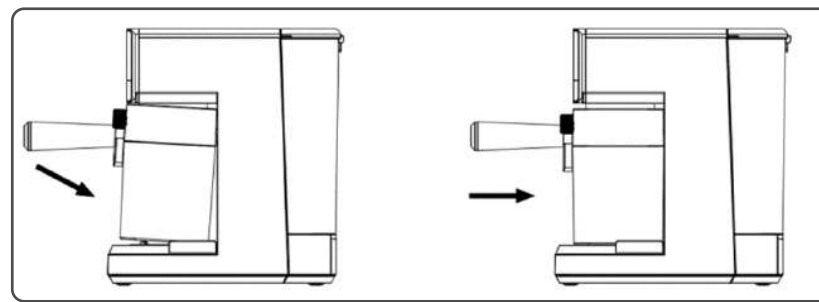
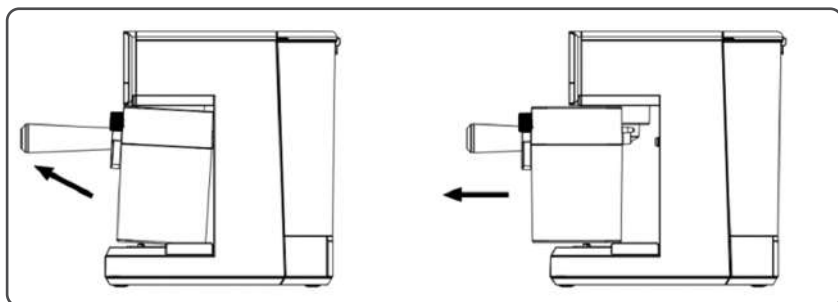
3. Выберите один из фильтров и установите его в портафильтр. Поместите портафильтр в устройство. Убедитесь, что он правильно зафиксирован. Установите чашку под портафильтр. Также убедитесь, что конец трубки для дозирования вспененного молока направлен внутрь чашки.

4. Подключите устройство к электросети.

5. Включите прибор, нажав кнопку включения питания.

6. Световые индикаторы начнут мигать. Как только лампочки загорятся, устройство находится в рабочем состоянии и готово к использованию.

Предупреждение: Если резервуар для молока не был установлен в правильном положении, режимы латте и капучино не будут доступны (соответствующие кнопки не будут подсвечиваться).



2. Функция автоматического отключения питания

После нажатия кнопки питания, если в течение **25 минут** не будет произведено никаких действий, устройство автоматически отключится.

3. Выбор необходимого кофе

Кофе должен быть свежемолотым и тёмной обжарки. Вы можете попробовать французскую или итальянскую обжарку, молотую для эспрессо. Предварительно молотый кофе сохраняет свой вкус только в течение 7-8 дней, при условии, что он хранится в герметичной упаковке в прохладном и тёмном месте. Не храните в холодильнике или морозильной камере. Рекомендуется использовать цельные зерна, которые следует молоть непосредственно перед использованием. Аромат кофе в герметичной упаковке сохранит вкус до 4 недель.

4. Выбор режима и объема чашки

Перед приготовлением напитка, убедитесь, что вами выбрана чашка стакан **правильного размера**, и находится в соответствии с приведённой ниже таблицей:

Режим			Объем
Эспрессо	Стандартная порция		45 мл
	Двойная порция		90 мл
Флэт Уайт	Стандартная порция		120 мл
	Двойная порция		220 мл
Лунго	Стандартная порция		180 мл
Американо	Стандартная порция		180 мл
Капучино	Стандартная порция		180 мл
	Двойная порция		300 мл
Латте	Стандартная порция		200 мл
	Двойная порция		350 мл
Макиато	Стандартная порция		85 мл
	Двойная порция		170 мл
Горячее Молоко	Стандартная порция		200 мл

5. Помол

Это важный шаг в процессе приготовления напитка. Кофе должен быть мелкого помола.

- Если помол слишком мелкий, вода не сможет пройти через кофейный фильтр даже под высоким давлением.

Молотые зерна выглядят как порошок и на ощупь должны быть похожи на соль.

- Если помол слишком крупный, вода проходит через кофе слишком быстро, что не позволяет получить полноценный вкус.

Обязательно используйте качественную кофемолку для равномерной консистенции.

6. Заполнение резервуара для воды

- Заполните резервуар для воды. Вы можете использовать кувшин для наполнения или снять резервуар с устройства и затем наполнить его чистой водой и установить обратно в корпус кофемашины. Заполняйте резервуар желаемым количеством воды выше уровня «МИН» и ниже уровня "МАКС".

-Закройте крышку резервуара для воды. Если вы снимали резервуар с устройства для наполнения водой, убедитесь, что вы снова правильно установили его на место.

Никогда не используйте тёплую или горячую воду для заполнения резервуара для воды.

7. Заполнение резервуара для молока

Если вы собираетесь готовить капучино или латте, снимите резервуар для молока с устройства. Затем налейте желаемое количество холодного молока, которое вы предполагаете использовать, убедившись, что оно ниже отметки "МАКС" на резервуаре. После заполнения снова установите резервуар для молока на устройство, убедившись, что он плотно зафиксирован.

ПРИМЕЧАНИЕ: Вы можете использовать любой вид молока, который вам нравится — цельное или полужирное.

8. Выбор портафильтра

Ваше устройство включает один портафильтр для использования с молотым кофе, и один портафильтр для использования кофе в капсулах.

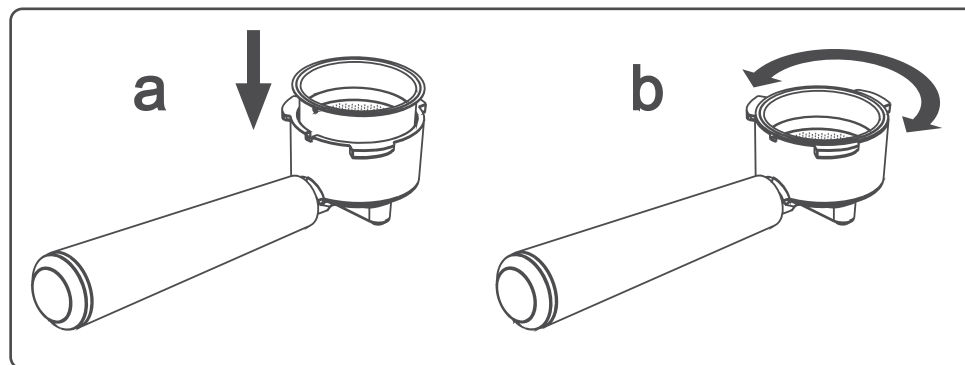
Выберите фильтр для портафильтра:

а. Для одиночной порции эспрессо — используйте фильтр для одной порции эспрессо, если используете молотый кофе.

б. Для двойной порции эспрессо или двух одиночных порций эспрессо — используйте фильтр для двойной порции эспрессо. Разместив две маленькие чашки для эспрессо под портафильтром, вы можете приготовить две одиночные порции эспрессо одновременно.

9. Установка фильтра в портафильтр

1. Вставьте фильтр в портафильтр, убедившись, что специализированный кофейный фильтр совпадает с вырезом на портафильтре.
2. Поверните фильтр налево или направо, чтобы зафиксировать его на месте.



ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы снять фильтр для чистки, поверните фильтр налево или направо, чтобы совместить специализированный кофейный фильтр с вырезом на портафильтре, и снимите его.

ВНИМАНИЕ Прежде чем доставать фильтр из портафильтра убедитесь, что компоненты остыли после приготовления напитка.

10. Заполнение кофe

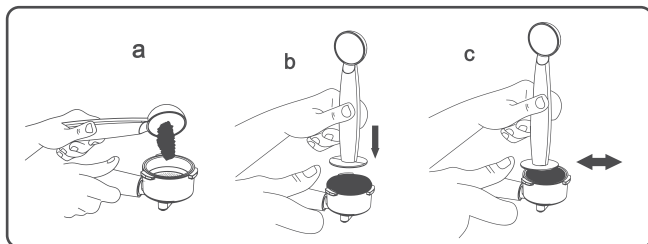
Установите выбранный фильтр в портафильтр следующим образом:

Для молотого кофе

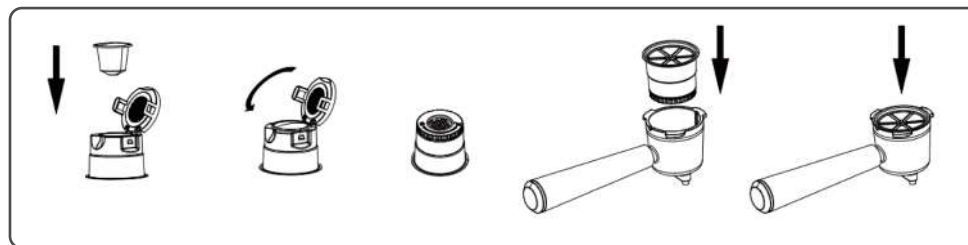
а. Заполните фильтр свежемолотым кофе мелкого помола, не доходя примерно 2 мм до края (НЕ переполняйте).

б. Используя часть мерной ложки для темперовки, плотно прижмите кофейную гущу вниз настолько, насколько это позволяет темпер, чтобы сделать её компактной и ровной.

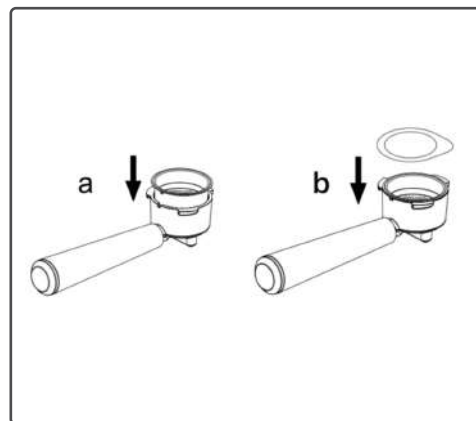
с. Очистите край портафильтра от излишков кофе, чтобы обеспечить правильную установку под заварочной группой.



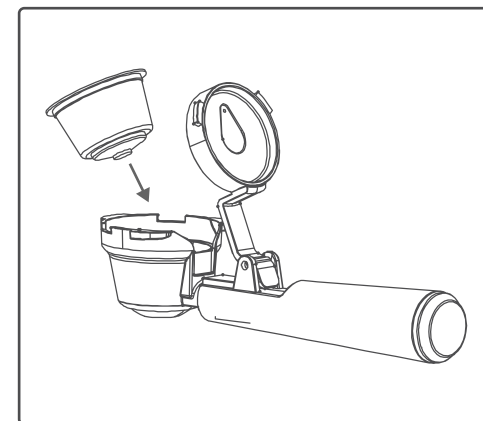
Для порционного кофе NESPRESSO



Для капсулы ESE

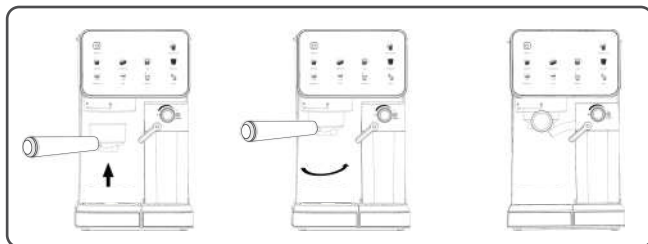


Для капсулы Dolce Gusto



11. Установка портафильтра

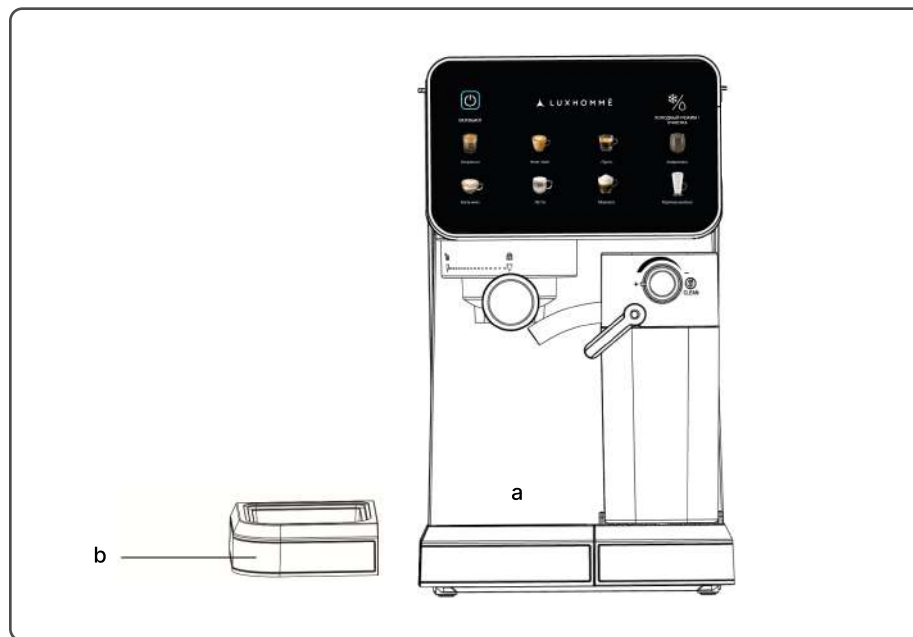
- a.** Расположите портафильтр под заварочной группой.
- b.** Установите ручку таким образом, чтобы она совпала со значком открытого замка на приборе.
- c.** Затем медленно поверните ручку вправо, пока она не совместится со значком закрытого замка на приборе.



ВНИМАНИЕ При приготовлении капучино или латте, пожалуйста, отрегулируйте трубку для вспенивания молока таким образом, чтобы трубка была направлена внутрь используемой чашки.

12. Установка чашки для кофе

- a.** Если вы используете **чашку маленького или среднего размера**, поставьте её непосредственно на поддон для капель.
- b.** Если вы используете **большую чашку** для приготовления капучино или латте, извлеките поддон для капель и установите чашку в основной корпус кофемашины. (Вы можете убирать поддон для капель и полку для чашек в зависимости от высоты используемой чашки).



Выбор необходимой функции

ВНИМАНИЕ: При выборе двойной порции напитка в соответствующих режимах индикатор выбранного напитка загорится зеленым цветом. Режим двойной порции доступен для напитков «Эспрессо», «Флэт уайт», «Латте», «Капучино» и «Макиато».

1. Приготовление эспрессо

1. Выберите функцию «**Эспрессо**»:
 - одно нажатие — стандартная порция,
 - двойное нажатие — двойная порция.

После выбора кнопка начнёт мигать, указывая на процесс приготовления. Через некоторое время начнётся подача кофе.

2. По завершении приготовления устройство автоматически остановится, и эспрессо будет готов.
3. После приготовления извлеките металлический рожок, повернув его по часовой стрелке, и удалите кофейную гущу.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если перед этим использовались функции «Капучино», «Латте» или «Горячее молоко», температура эспрессо может быть выше обычной. Рекомендуется охладить систему, запустив несколько раз функцию «Холодный режим/Очистка» без кофе в рожке.

2. Приготовление Флэт Уайт

- Выберите функцию «**Флэт уайт**»:
- одно нажатие — стандартная порция,
 - двойное нажатие — двойная порция.

Примечание: уровень пены также можно регулировать во время приготовления.

1. Нажмите кнопку «**Флэт уайт**». Индикатор начнёт мигать, показывая, что идёт приготовление. Устройство автоматически начнёт процесс.
2. По завершении приготовления устройство прекратит работу, и напиток будет готов.
3. Извлеките рожок и удалите кофейную гущу.

ПРИМЕЧАНИЕ: кофемашина готовит стандартную порцию флэт уайт по предустановленной программе.

3. Приготовление Лунго

1. Нажмите кнопку **«Лунго»**. Индикатор начнёт мигать, показывая процесс приготовления.
2. Напиток готовится за счёт более длительной экстракции (30–40 секунд). Рекомендуется использовать пониженную температуру, чтобы избежать излишней горечи.
3. После завершения приготовления устройство остановится автоматически.
4. Извлеките рожок и удалите кофейную гущу.

ВАЖНО: лунго — это не эспрессо с добавлением воды, а напиток, получаемый за счёт увеличенного времени экстракции.

4. Приготовление Американо

1. Выберите функцию «Американо» однократным нажатием. После выбора кнопка начнет мигать, указывая на приготовление напитка. Подождите немного, и кофе начнёт готовиться.
2. Устройство прекратит работу по завершению приготовления кофе, и ваш кофе будет готов.

3. После завершения приготовления кофе извлеките металлический рожок, повернув его по часовой стрелке, и высыпьте кофейную гущу.

5. Приготовление Капучино

Выберите функцию **«Капучино»**:

- **одно нажатие** — стандартная порция,
- **двойное нажатие** — двойная порция.

Перед приготовлением отрегулируйте уровень пены с помощью **регулятора**:

- **влево** — больше пены
- **вправо** — меньше пены

ПРИМЕЧАНИЕ: уровень пены также можно регулировать во время приготовления.

1. Нажмите кнопку «Капучино». Индикатор начнёт мигать, устройство начнёт приготовление.
2. После завершения процесс автоматически остановится.
3. Извлеките рожок и удалите кофейную гущу.

ПРИМЕЧАНИЕ: Данная кофемашина готовит только большую порцию капучино в соответствии с предустановленной программой.

6. Приготовление Латте

Выберите функцию «**Латте**»:

- **одно нажатие** — стандартная порция,
- **двойное нажатие** — двойная порция.

Перед приготовлением отрегулируйте уровень пены с помощью **регулятора**:

- **влево** — больше пены
- **вправо** — меньше пены

ПРИМЕЧАНИЕ: Уровень пены также можно регулировать во время приготовления.

1. Нажмите кнопку «**Латте**». Индикатор начнёт мигать, устройство начнёт приготовление.
2. После завершения процесс автоматически остановится.
3. Извлеките рожок и удалите кофейную гущу.

ПРИМЕЧАНИЕ: Данная кофемашина готовит только большую порцию латте в соответствии с установленной программой.

7. Приготовление Макиато

Выберите функцию «**Макиато**»:

- **одно нажатие** — стандартная порция,
- **двойное нажатие** — двойная порция.

Перед приготовлением отрегулируйте уровень пены с помощью **регулятора**:

- **влево** — больше пены
- **вправо** — меньше пены

ПРИМЕЧАНИЕ: Уровень пены также можно регулировать во время приготовления.

1. Нажмите кнопку «**Макиато**». Индикатор начнёт мигать.
2. Устройство сначала приготовит эспрессо, затем добавит молочную пену.
3. После завершения приготовления устройство остановится автоматически.
4. Напиток готов к употреблению.

Важно: добавляется только молочная пена (без жидкого молока).

ПРИМЕЧАНИЕ: Данная кофемашина готовит только большую порцию макиато в соответствии с установленной программой.

8. Приготовление горячего молока

Перед приготовлением **отрегулируйте** уровень пены:

- влево — больше пены,
- вправо — меньше пены.

ПРИМЕЧАНИЕ: Уровень пены также можно регулировать во время цикла приготовления.

1. Если вы хотите добавить больше молочной пены в свой напиток или добавить молочную пену в другие напитки (такие как макиато, горячий шоколад, индийский чай латте и т. д.), нажмите кнопку «**Горячее молоко/пена**». Индикатор начнет мигать.
2. Устройство автоматически начнёт подачу молока или пены.
3. По завершении процесс остановится.
4. Горячее молоко готово к употреблению.

Если вам нужно небольшое количество, вы можете остановить процесс, нажав кнопку снова во время приготовления.

Уход и обслуживание

ОЧИСТКА РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

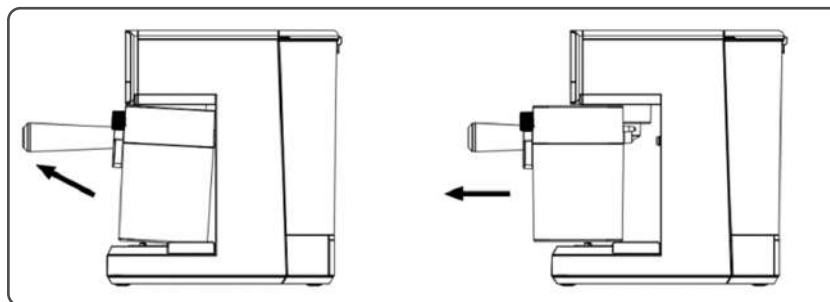
1. Удалите оставшуюся воду, сняв резервуар для воды. Рекомендуется удалять остатки из резервуара для воды после каждого использования.
2. Тщательно промойте резервуар для воды и его крышку теплой мыльной водой. Убедитесь, что они хорошо промыты и высушены.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не мойте резервуар для воды или его крышку в посудомоечной машине.

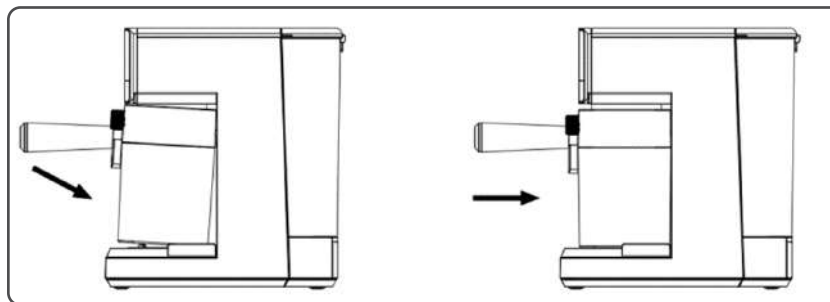
ОЧИСТКА РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ МОЛОКА И ТРУБКИ ДЛЯ ВСПЕНИВАНИЯ МОЛОКА

Несмотря на то, что вы можете хранить резервуар для молока с остатками молока в холодильнике, важно регулярно чистить резервуар и трубку для вспенивания молока, чтобы избежать засорения и образования отложений. Для очистки резервуара для молока следуйте инструкциям, приведенным ниже:

1. Извлеките резервуар для молока из прибора, подняв его и одновременно выдвинув наружу.



2. Снимите крышку резервуара. Вылейте остатки молока.
3. Наполните резервуар для молока очищенной водой, не превышая отметку МАКС. Установите резервуар для молока обратно в прибор, подняв его и одновременно задвинув на место, удерживая резервуар за крышку. Вы почувствуете, что резервуар зафиксирован на месте.



3. Поставьте большую пустую чашку под трубку для подачи вспененного молока.
4. Поверните **регулятор уровня пены на капучинаторе** в положение **«Очистка»**, затем нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку **«Очистка»** на дисплее кофемашины. Устройство начнет выпускать горячий пар через трубку для подачи вспененного молока. Процесс очистки завершится, когда из трубки перестанет выходить пар.

Важное примечание: Убедитесь, что регулятор уровня пены установлен в положение **«Clean» (Очистка)**, а не между уровнями **«МИН»** и **«МАКС»**.

5. Вылейте всю оставшуюся воду из резервуара для воды и резервуара для молока, затем тщательно промойте и вымойте оба резервуара тёплой мыльной водой. Убедитесь, что они хорошо промыты и высушены. Не используйте абразивные чистящие средства и губки с абразивным покрытием, так как они поцарапают покрытие.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не мойте крышку резервуара для молока в посудомоечной машине. Сам резервуар для молока можно мыть в посудомоечной машине.

ОЧИСТКА ЗАВАРОЧНОЙ ГРУППЫ, ПОРТАФИЛЬТРА И ФИЛЬТРОВ

1. Выключите кофемашину и отсоедините шнур питания от электрической розетки.
2. Некоторые металлические детали могут быть еще горячими. Не прикасайтесь к ним руками, пока они не остынут.
3. Извлеките портафильтр и удалите кофейную гущу. Тщательно промойте портафильтр и фильтр тёплой мыльной водой. Убедитесь, что они хорошо промыты и высушены.
4. Протрите нижнюю часть заварочной группы в приборе влажной тканью или бумажным полотенцем, чтобы удалить остатки кофе.
5. Установите портафильтр (без фильтра) обратно в заварочную группу прибора и зафиксируйте его.
6. Поставьте большую пустую чашку под портафильтр.
7. Подключите устройство к электросети, а затем включите прибор. Нажмите кнопку **«Эспрессо»** один раз и дайте прибору проварить воду, пока он не остановится автоматически.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не мойте портафильтры и фильтры в посудомоечной машине.

ОЧИСТКА КОРПУСА ПРИБОРА

1. Протрите корпус мягкой влажной тканью. Не используйте абразивные чистящие средства или губки с абразивным покрытием, так как они царапают покрытие.
2. Не храните портафильтры в заварочной группе. Это может негативно повлиять на герметичность между заварочной группой и портафильтром во время приготовления эспрессо.

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Накопление минеральных отложений в приборе может повлиять на его работоспособность. Удаление накипи необходимо, когда вы заметите увеличение времени, необходимое для приготовления эспрессо или при чрезмерном количестве пара. Также вы можете заметить образование белых отложений на поверхности заварочной группы. Частота очистки зависит от жёсткости используемой воды. В следующей таблице приведены рекомендуемые интервалы очистки.

Тип воды	Частота очистки
Мягкая вода (фильтрованная вода)	Приблизительно каждые 80–100 циклов приготовления
Жёсткая вода (водопроводная вода)	Приблизительно каждые 40–50 циклов приготовления

Очистка кофемашины от накипи (декальцинация)

Частицы извести из питьевой воды оседают в устройстве и могут закупорить внутренние трубки и привести к потере качественной работоспособности кофемашины. Чтобы избежать этого, обязательно проводите декальцинацию хотя бы раз в месяц. Для этого внимательно следуйте приведенной ниже инструкции:

1. Приготовьте раствор, смешав 15 гр лимонной кислоты с 500 мл теплой воды, тщательно перемешайте до полного растворения кислоты в воде.
2. Наполните раствором резервуар для воды и резервуар для молока.
3. Установите портафильтр (с фильтром, но без кофе) и поставьте большую пустую чашку на поддон для капель и под портафильтр.
4. Установите чашку на поддон кофемашины, чтобы собрать промывающую жидкость.
5. Подключите устройство к электросети.
6. Поставьте большую пустую чашку под трубку для подачи вспененного молока.

7. Включите устройство. Как только индикаторы на панели управления перестанут мигать, нажмите кнопку «КАПУЧИНО» или «ЛАТТЕ». Прибор начнёт выпускать горячую воду через трубку для подачи вспененного молока и портафилтр. Дайте циклу очистки завершиться, или повторите несколько циклов.
8. Поверните регулятор уровня пены в положение «Clean» (Очистка), затем нажмите кнопку «Clean» (Очистка) на дисплее кофемашины. Устройство начнет выпускать горячий пар через трубку для подачи вспененного молока. Дайте циклу очистки завершиться, или повторите несколько циклов.
9. Повторите несколько циклов для вышеуказанных шагов 2–8.
10. Вылейте всю оставшуюся воду из резервуара для воды и резервуара для молока, затем тщательно промойте и вымойте оба резервуара теплой мыльной водой. Убедитесь, что они хорошо промыты и высушены. Не используйте абразивные чистящие средства и губки с абразивным покрытием, так как они поцарапают покрытие.

Примечание: Убедитесь, что уровень очищенной воды в резервуаре для воды находится между отметками «МИН» и «МАКС».

АКТИВАЦИЯ РАБОТЫ НАСОСА

После длительного перерыва в использовании кофемашины могут возникать трудности с запуском наноса из-за пересыхания клапана. Необходимо провести процедуру активации работы насоса с помощью шприца, входящего в состав комплектации кофемашины. Для этого:

1. Снимите резервуар с кофемашины.
2. Установите трубку шприца в отверстие для подачи воды.
3. Залейте в трубку небольшое количество чистой воды.
4. Установите поршень шприца в трубку и нажмите на него, протолкнув тем самым принудительно воду в систему.
5. При необходимости повторите процедуру еще раз.



Устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Решение
Кофе не готовится	В резервуаре нет воды	Добавьте воду
	Кофе слишком мелкого помола	Измельчите кофе среднего помола
	В фильтре слишком большое количество кофе	Добавьте в фильтр меньше кофе
	Устройство не включено	Подключите устройство к электрической розетке и включите его
	Кофе слишком сильно спрессован (темперован)	Наполните корзину фильтра кофе и аккуратно утрамбуйте
	Портафильтр не полностью зафиксирован	Поверните держатель фильтра в положение полной фиксации
Кофе вытекает по краям портафильтра	Кофейная гуща находится по краям корзины для кофе	Протрите ободок корзины.
	Большое количество кофе в портаfiltре	Не добавляйте большое количество кофе.
Молоко не пенится после взбивания	Нет пара	Убедитесь, что в резервуаре достаточно воды
	Молоко недостаточно остыло	Охладите молоко и пенообразователь перед приготовлением капучино и латте
	Трубка для вспенивания молока забита	Следуйте инструкциям по очистке резервуара для молока и трубки для вспенивания молока

Проблема	Возможная причина	Решение
Кофе льётся слишком быстро	Молотый кофе слишком крупный.	Используйте кофе более мелкого помола
	В фильтре недостаточное количество кофе	Добавьте в фильтр побольше кофе
Кофе не крепкий	Используйте одинарный фильтр для приготовления двойной порции эспresso	Для приготовления двойной порции эспresso используйте двойной фильтр.
	Молотый кофе слишком крупный	Используйте кофе более мелкого помола

Гарантийное обслуживание

Мы заботимся о качестве нашей продукции и предоставляем на нее базовую гарантию сроком **1 года** с даты покупки (подтверждается чеком).

Расширенная гарантия

С условиями программы лояльности Вы можете ознакомиться:

Через Telegram-бот:  @LuxhommeLoyalty_bot

На нашем официальном сайте:  luxhomme.store

После успешной регистрации вы получите электронное подтверждение с новым, увеличенным сроком гарантии на ваш товар. Гарантийный талон не требуется.

ВАЖНО

На некоторых торговых площадках срок базовой гарантии может быть увеличен. Пожалуйста, уточняйте окончательный срок у продавца в момент приобретения товара.

Гарантийные обязательства **распространяются** на недостатки товара, возникшие по вине производителя/поставщика. К таким относятся:

- Заводские дефекты механических частей (Не двигаются или не устанавливаются детали устройства).
- Заводские дефекты электронных компонентов (Устройство не включается, не горят индикаторы, не работают кнопки управления, самопроизвольное отключение)
- Несоответствие заявленным характеристикам

Гарантийные обязательства **не распространяются** на недостатки, возникшие после передачи товара покупателю вследствие нарушения им правил эксплуатации, хранения или транспортировки, действий третьих лиц или непреодолимой силы. К не гарантийным случаям относятся:

- Нарушение правил эксплуатации и ухода (Использование неоригинальных аксессуаров, отсутствие чистки)
- Механические повреждения (Падение устройства, порча устройства сторонними предметами, повреждения деталей)
- Естественный износ расходных материалов (Износ уплотнительных прокладок, появление мелких царапин на трущихся деталях)
- Повреждения, вызванные внешними факторами (Попадание жидкости на электронные блоки, следы насекомых или грызунов внутри корпуса устройства, повреждения, вызванные скачками напряжения, использование устройства вне рекомендуемых условий).

В случае возникновения спорных вопросов, а также для гарантийного и сервисного обслуживания обратитесь в нашу службу заботы по QR-коду на последней странице данного руководства. Мы решим вопрос быстро и с заботой ♥.



Если у вас возник какой-либо вопрос по работе техники или вы столкнулись с проблемой доставки товара ненадлежащего качества, то скорее пишите в нашу службу заботы Luxhomme

 @LuxhommeServiceBot

Мы оперативно ответим на все ваши вопросы и решим любую проблему, а также окажем гарантийное обслуживание вашей техники

 @Luxhomme

Наша официальная группа в телеграм
Будь в курсе акций и новинок!

 @LuxhommeLoyalty_bot

Программа лояльности с расширенной гарантией, промокодом на скидку 10% и закрытыми розыгрышами для участников

 LUXHOMME

Меньше забот,
больше *жизни*

Все это и многое другое
по QR- коду ниже:

