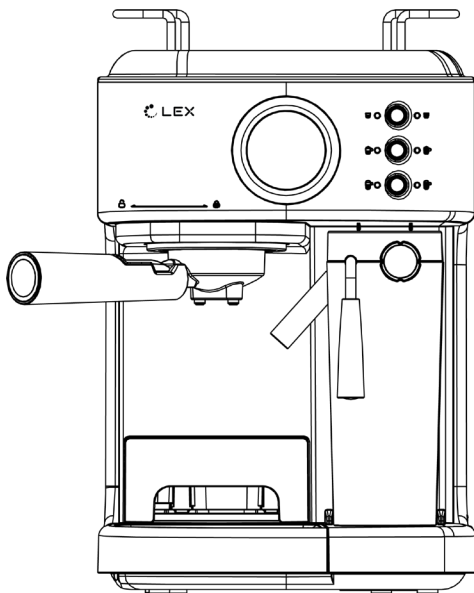




КОФЕВАРКА РОЖКОВОГО ТИПА

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



МОДЕЛЬ
LEX LXCM 3504-1

СОДЕРЖАНИЕ	3
ВВЕДЕНИЕ.....	4
ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ	5
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	6
ПОДГОТОВКА КОФЕВАРКИ К РАБОТЕ	7
ЭКСПЛУАТАЦИЯ КОФЕВАРКИ	10
КАК ПРАВИЛЬНО ВЫБРАТЬ КОФЕ	18
ОЧИСТКА И УХОД.....	19
ХРАНЕНИЕ	23
ЧТО ДЕЛАТЬ В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ.....	24
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	25
КОМПЛЕКТАЦИЯ	25
ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ	26
ПРОГРАММА СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ELEXIR.....	27
ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ	28

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение продукции LEX. Мы надеемся, что данная кофеварка оправдает Ваши ожидания и станет прекрасным помощником на Вашей кухне. Для правильной и безопасной эксплуатации прибора, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данной инструкции. Просим Вас сохранять эту инструкцию на весь срок службы данного прибора.

В начале инструкции Вы узнаете о некоторых важных условиях безопасной работы изделия. Чтобы Ваша кофеварка длительное время находилась в прекрасном состоянии, мы приводим множество полезных советов по уходу и чистке. Также эта инструкция

даёт некоторые советы по экономии электроэнергии.

На случай, если когда-нибудь в процессе эксплуатации прибора возникнут неполадки, на последних страницах этой инструкции Вы сможете найти советы, как самостоятельно устранить мелкие неисправности. Ваша новая модель изготовлена из высококачественных материалов и полностью соответствует всем стандартам.

Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики приборов, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в инструкции могут несколько отличаться от приобретённой Вами модели.



Перед использованием кофеварки просим Вас внимательно ознакомиться с руководством пользователя и сохранить его для дальнейшего использования.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

Во время использования данного электрического прибора необходимо соблюдать следующие основные меры предосторожности:

1. Кофеварка предназначена для приготовления кофе эспрессо и капучино, подогрева готовых напитков, запрещается подогревать любые другие жидкости.

2. Перед использованием убедитесь, что напряжение сети соответствует значению, указанному на паспортной табличке прибора.

3. Следите, чтобы шнур питания не касался горячих поверхностей и не свисал с края стола.

4. Не используйте кофеварку, если повреждены шнур питания или вилка, обнаружены неисправности, прибор был повреждён каким-либо образом. Верните прибор в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта или регулировки.

5. Если шнур питания повреждён, во избежание опасной ситуации, он должен быть заменён Авторизованным Сервисным центром.

6. Обеспечьте надлежащий контроль, если Ваш прибор используется рядом с детьми.

7. Не включайте кофеварку без воды.

8. Во избежание получения ожога горячим паром, соблюдайте осторожность при приготовлении молочной пенки или при подогреве готовых напитков.

9. Поверхность держателя фильтра, трубки-капучинатора и насадки капучинатора может иметь достаточно высокую температуру. Соблюдайте осторожность и аккуратность при контакте с горячими поверхностями.

10. Запрещается снимать держатель фильтра во время работы кофеварки.

11. Дайте устройству полностью остыть перед чисткой и снятием деталей.

12. Данное изделие не должно использоваться детьми. Храните прибор в недоступном для детей месте.

13. Кофеварка может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или недостатком опыта и знаний, если они делают это под надзором или предварительно получили инструкции относительно безопасного использования устройства и если понимают связанные с этим опасности.

14. Не оставляйте неиспользуемый прибор без присмотра.

15. Всегда используйте кофеварку на устойчивой, сухой и ровной поверхности.

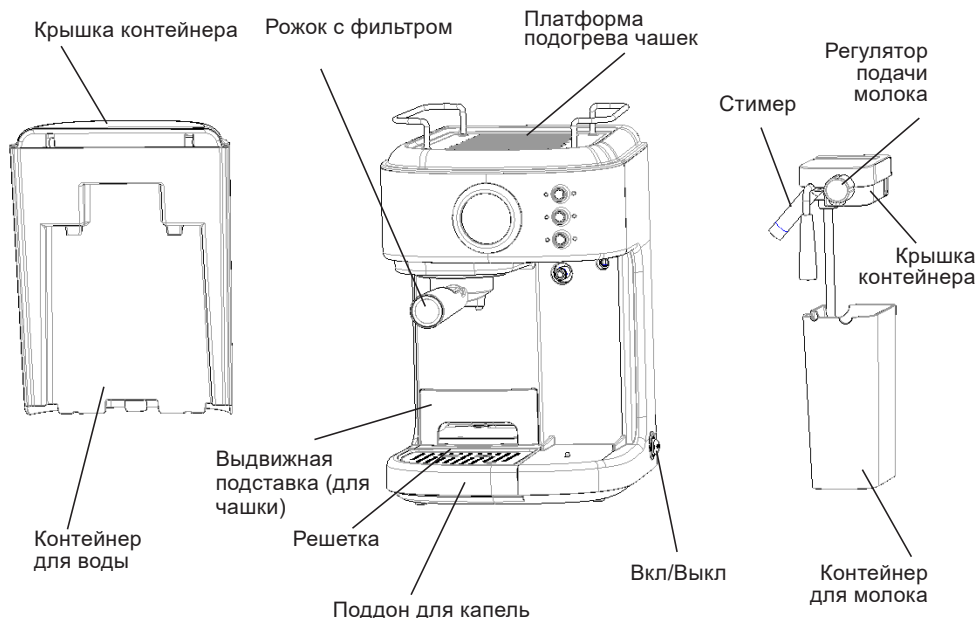
16. Не устанавливайте прибор на или рядом с газовыми или электрическими конфорками, а также в местах, где он может касаться других нагретых приборов.

17. Не используйте прибор на открытом воздухе.

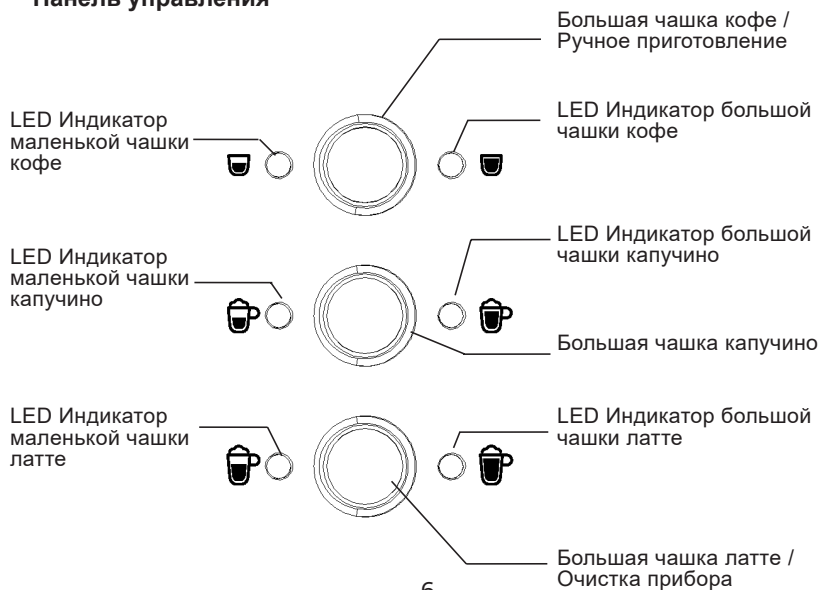
18. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. В случае неисправности ремонт прибора должен производиться исключительно квалифицированным техническим специалистом.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

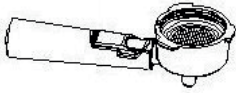
Описание устройства



Панель управления



ПОДГОТОВКА КОФЕВАРКИ К РАБОТЕ



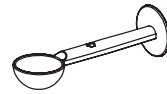
Рожок



Фильтр на 1 чашку



Фильтр на 2 чашки



Мерная ложка
с термометром

Подготовка кофеварки к работе

После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее трёх часов.

- Распакуйте кофеварку и удалите все упаковочные материалы.
- Сохраните заводскую упаковку.
- Ознакомьтесь с мерами безопасности и рекомендациями по эксплуатации.
- Проверьте комплектацию.
- Осмотрите кофеварку на наличие повреждений при наличии повреждений не включайте её в электрическую розетку.
- Убедитесь, что параметры напряжения питания, указанные на нижней панели изделия, соответствуют параметрам электрической сети.
- Протрите поверхность корпуса кофеварки чистой, слегка влажной тканью для удаления пыли.
- Перед первым использованием кофеварки промойте все ее съёмные части теплой водой с нейтральным моющим средством и просушите.


ВНИМАНИЕ

Если Вы включили кофеварку и не производите никаких действий, то кофеварка отключится через 15 минут, для включения кофеварки нажмите любую кнопку на панели управления.

- Установите кофеварку на твёрдую, ровную и теплостойкую поверхность, расстояние от боковых стенок корпуса кофеварки до других предметов должно быть не менее **20 см**, свободное пространство над кофеваркой должно быть не менее **30 см**.
- Не используйте кофеварку под кухонными полками или шкафами. Пар, выходящий во время работы кофеварки, может нанести им ущерб.
- Место установки кофеварки должно быть недоступно для маленьких детей.

ВНИМАНИЕ

Перед первым приготовлением кофе рекомендуется промыть бойлер, крышку капучинатора и ёмкость для молока.

- Убедитесь, что съёмный поддон, решётка поддона установлены на место.
- Чтобы запустить устройство, запустите паровой цикл в течение **90 секунд**, выполнив следующие действия:
 1. Заполните контейнер для воды между уровнями **«MIN»** и **«MAX»**.
 2. Заполните контейнер для молока водой между уровнями **«MIN»** и **«MAX»**.
 3. Выберите один из фильтров и поместите его в рожок. Поместите рожок в устройство, убедившись, что он правильно закреплён, и поместите под неё чашку. Кроме того, убедитесь, что кончик трубки для раздачи вспененного молока находится внутри чашки.
 4. Подключите прибор к соответствующей розетке.
 5. Включите устройство переместив переключатель в позицию **«I»**.
 6. Шесть индикаторов на панели управления начнут мигать. Как только они перестанут мигать, дважды нажмите кнопку капучино .
 7. Как только этот процесс будет завершён, шесть индикаторов управления включатся полностью. Теперь ваше устройство подготовлено и готово к использованию.

ПРИМЕЧАНИЕ

Ёмкость предназначена только для воды, запрещается наполнять ёмкость любыми другими жидкостями, например, молоком.

- Для наполнения контейнера водой, вы можете использовать банку или выньте контейнер из устройства и наполните его водой из под крана.
- Если вы сняли контейнер, убедитесь, что после наполнения водой, он плотно вставлен на место. Количество воды в контейнере должно находиться в пределах отметок **«MIN»** и **«MAX»**.
- Никогда не используйте теплую или горячую воду для наполнения контейнера для воды.
- Закройте контейнер крышкой для воды и установите его обратно в устройство, убедитесь, что он плотно прилегает к устройству.

ПРИМЕЧАНИЕ

Ёмкость капучинатора предназначена только для молока, запрещается наполнять ёмкость любым и другими жидкостями, использование воды допустимо только в режиме промывки капучинатора.

- Если вы планируете приготовить капучино или латте, снимите контейнер для молока с устройства и откройте крышку, затем налейте необходимое количество холодного молока между отметками **«MIN»** и **«MAX»**.

- Когда закончите, установите молочный контейнер обратно в устройство, убедившись, что он плотно прилегает к устройству.

ПРИМЕЧАНИЕ

Вы можете использовать любой тип молока, например цельное, нежирное, органическое или соевое молоко.

ПРИМЕЧАНИЕ

После установки ёмкости с крышкой всегда проверяйте правильность установки и надёжность фиксации.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ КОФЕВАРКИ

Выбор правильного объёма чашки

Перед приготовлением напитка, пожалуйста, выберите правильный объём чашки в соответствии с таблицей.

Напиток	Примерное количество готового напитка
Эспрессо: Одинарный Двойной	 60 мл
	 120 мл
Капучино: Одинарный Двойной	 178 мл
	 355 мл
Латте: Одинарный Двойной	 296 мл
	 474 мл

ПРИМЕЧАНИЕ

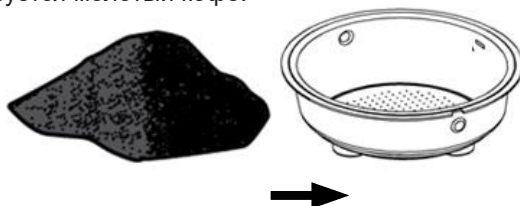
Данная таблица носит ориентировочные значения объёма готового напитка и служит только для выбора объёма необходимой чашки.

Эксплуатация Кофеварки

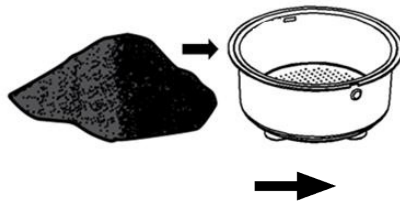
Выбор фильтра

Поверните фильтр влево или вправо, чтобы зафиксировать его на месте. Это поможет закрепить фильтр в металлическом рожке. Выберите фильтр, который будете использовать:

А. **Для одной порции** – используйте фильтр для одной порции эспрессо, если используется молотый кофе.

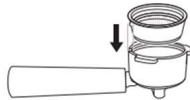


В. Для двойной порции или двух одиночных порций – используйте фильтр для двойной порции.

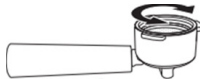


Установка фильтра

Чтобы вставить фильтр в металлический рожок, убедитесь, что выемка на фильтре выровнена с канавкой внутри рожка.



Поверните фильтр влево или вправо, чтобы зафиксировать его на месте. Это поможет закрепить фильтр в металлическом рожке.



Заполните рожок с фильтром свежим кофе эспрессо мелкого помола (не переполняйте его).

ПРИМЕЧАНИЕ



Количество молотого кофе не должно превышать максимальную отметку.

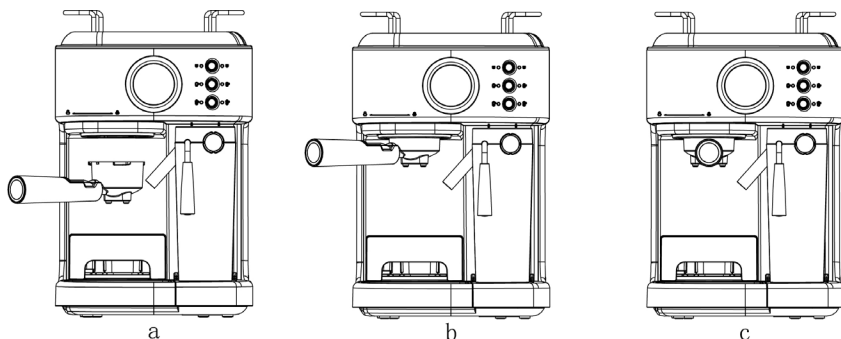
Разровняйте поверхность кофе, затем надавите темпером (обратная сторона мерной ложки) и утрамбуйте кофе.

Удалите излишки кофе с верхнего края фильтра, чтобы при установке рожка, он не препятствовал нормальному прилеганию рожка к уплотнителю.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ КОФЕВАРКИ

- Установите рожок в кофеварку.
- Подведите его снизу, держа ручку в положении «Открыть» .
- Затем поверните ручку направо до упора в положение «Закрывать» .



ВНИМАНИЕ

Трубка для вспенивания очень горячая, пожалуйста, будьте осторожны.

Размещение чашек

Вытяните выдвижную подставку для чашек, если вы используете небольшую чашку «демитассе»* для приготовления эспрессо.

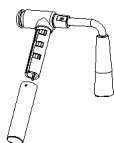
**Демитассе – небольшая чашка, предназначенная для подачи кофе по-турецки, эспрессо или ристретто. Она является эталоном объема при приготовлении кофе по-турецки.*

Не выдвигайте подставку для капель, если вы используете большую чашку для приготовления капучино.

Не выдвигайте подставку для капель, если вы используете большую чашку для приготовления латте.

ВНИМАНИЕ

При приготовлении капучино или латте, пожалуйста, обязательно отрегулируйте рычаг трубки для вспенивания, чтобы расположить трубку для вспенивания молока внутри чашки, которую вы будете использовать, кроме того, вы также можете отрегулировать длину трубки для вспенивания молока, зафиксировав ее в другом положении рычага трубки для вспенивания, чтобы приспособиться к различным размерам чашки.



Включение устройства

Убедитесь, что устройство подключено к сети. Включите устройство на позицию «I».

Шесть лампочек на панели управления начнут мигать во время нагрева и до тех пор, пока вода не достигнет идеальной температуры.

Как только шесть лампочек перестанут мигать, устройство будет готово к использованию.

Приготовление кофе эспрессо

- Используйте свежемолотые кофейные зёрна или молотый кофе, предназначенный для кофеварок «**Эспрессо**».

- Разровняйте и слегка утрамбуйте молотый кофе в фильтре, это можно сделать обратным концом мерной ложки

- Крепость готового кофе зависит от качества обжарки и степени помола кофейных зёрен.

- Если кофе наливается слишком долго, это означает, что кофе очень мелкого помола или слишком сильно утрамбован, в этом случае необходимо использовать кофе более крупного помола, и опытным путём подобрать степень трамбовки кофе.

- Нажмите кнопку кофе один раз (загорится индикатор) ☑, заварите одну чашку кофе.

- Дважды нажмите кнопку кофе (загорится индикатор) ☑, заварите двойную чашку кофе.

- Нажмите и удерживайте кнопку кофе ☑ ☑ в течение **3 секунд** (загораются одновременно), и приготовьте большую чашку кофе. Когда количества напитка будет достаточно, вы можете нажать любую кнопку, чтобы прекратить работу.

- Устройство может приготовить эспрессо в соответствии с вашими настройками, и автоматически выключится, когда лампочки перестают мигать, это означает, что приготовление кофе закончилось, и вы можете наслаждаться своим эспрессо.

Предупреждение: после того, как процесс приготовления кофе закончится, не вынимайте рожок с фильтром сразу, просто подождите **10 секунд**.

ВНИМАНИЕ

Запрещается снимать держатель фильтра в процессе приготовления кофе устройства.

Не снимайте держатель фильтра сразу же после приготовления кофе, так как внутри фильтра может быть избыточное давление, подождите некоторое время, прежде чем снять держатель фильтра.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если во время приготовления кофе эспрессо возникла необходимость выключить приготовление, повторно нажмите кнопку «Эспрессо».

Повторное приготовление кофе рекомендуется производить с интервалами в 2-3 минуты.

ПРИМЕЧАНИЕ

Минимальный и максимальный объём кофе эспрессо, указаны в таблице «Выбор правильного объёма чашки».

Если необходимо приготовить меньший объём кофе, чем запрограммированный объём, нажмите повторно кнопку, когда в чашке будет необходимый объём готового кофе.

Возврат к заводским настройкам

- Для возврата к заводским настройкам выключите кофеварку, установив выключатель «0/1» в положение «0».

- Нажмите и удерживайте кнопку «Эспрессо», включите кофеварку, установив выключатель питания «0/1» в положение «1», при этом индикаторы кнопок «☺» и «☹» мигнут **5 раз**.

- Кофеварка готова к работе с заводскими настройками.

Приготовление кофе капучино

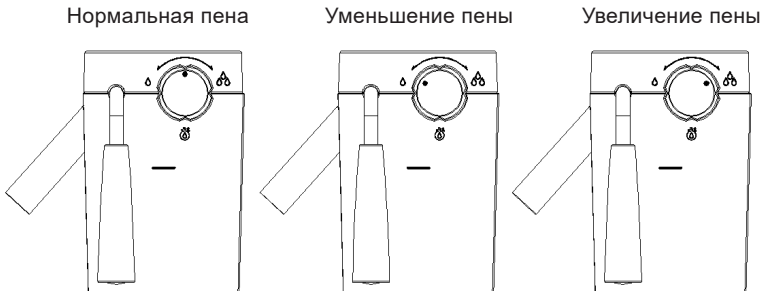
ВНИМАНИЕ

Опасайтесь ожогов от выходящего горячего пара.

Перед приготовлением капучино поверните регулятор подачи молочной пены в среднее положение. Вы можете отрегулировать количество вспененного молока в соответствии с вашими предпочтениями. Поворачивайте регулятор вправо для увеличения подачи количества пены и влево для уменьшения подачи количества пены. Чем больше молока подаётся, тем оно сильнее взбивается, так что для получения большого количества пены следует увеличить подачу молока.

ПРИМЕЧАНИЕ

Интенсивность выхода молочной пенки можно регулировать во время приготовления кофе капучино.



ПРИМЕЧАНИЕ

Интенсивность выхода молочной пенки можно регулировать во время приготовления кофе капучино.

Интенсивность пены можно регулировать во время цикла приготовления.

Убедитесь, что предварительный прогрев закончен – индикаторы на панели управления горят непрерывно. Если они мигают, разогрев ещё не закончился.

Нажмите кнопку **«Капучино»** один раз, чтобы заварить небольшую чашку капучино.

Дважды нажмите кнопку **«Капучино»**, чтобы заварить большую чашку капучино.

Устройство начнёт готовить капучино в соответствии с вашим выбором. Ваш вкусный капучино готов к употреблению.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если во время приготовления кофе капучино возникла необходимость выключить приготовление, повторно нажмите кнопку «Капучино».

Снимите чашку с приготовленным напитком с решётки.

После завершения работы кофеварки выключите её, установив выключатель **«0/1»** в положение **«0»**.

Дождитесь остывания кофеварки, снимите держатель фильтра, промойте фильтр.

Если в капучинаторе осталось молоко, снимите капучинатор и уберите его в холодильник. Если во время приготовления кофе использовалось всё молоко, в этом случае рекомендуется снять и промыть капучинатор (см. **«Чистка капучинатора»**).

ПРИМЕЧАНИЕ

Чем отличается латте от капучино:

При одинаковом количестве используемого для приготовления обоих напитков эспрессо, в латте молока в два раза больше, чем молочной пены, а в капучино – пены в два раза больше, чем молока.

Чашки для латте – 250-350 мл, для капучино – 150-180 мл.

Приготовление кофе латте

Изменив пропорцию ингредиентов при приготовлении, как указано в разделе **«Приготовление капучино»** Вы сможете приготовить кофе латте:

- Эспрессо – 1 часть
- Молоко – 2 части
- Молочная пенка – 1 часть

ВНИМАНИЕ

Опасайтесь ожогов от выходящего горячего пара.

Перед приготовлением латте поверните регулятор подачи молочной пены в среднее положение. Вы можете отрегулировать количество вспененного молока в соответствии с вашими предпочтениями. Поворачивайте регулятор вправо для увеличения подачи количества пены и влево для уменьшения подачи количества пены. Чем больше молока подается, тем оно сильнее взбивается, так что для получения большого количества пены следует увеличить подачу молока.



ПРИМЕЧАНИЕ

Интенсивность пены можно регулировать во время цикла приготовления.

Убедитесь, что кофеварка прогрета – индикаторы на панели управления горят непрерывно. Если они мигают, разогрев еще не закончился.

Нажмите кнопку **«Латте»** один раз, чтобы приготовить небольшую чашку латте.

Дважды нажмите кнопку **«Латте»**, чтобы приготовить большую чашку латте. Устройство начнет готовить латте в соответствии с вашим выбором. Ваш вкусный латте готов к употреблению.

ВНИМАНИЕ

Молоко, используемое для приготовления пенки, должно быть с высоким содержанием белка – не менее 3%.

Используйте обычное цельное молоко жирностью от 4 до 6%, жирность сливок не менее 10%.

Приготовление молочной пенки

Подготовьте кофеварку, как описано в разделах выше, не засыпайте молотый кофе в фильтры.

Установите на решётку) подходящую по высоте и объёму чашку.

Ручкой регулировки угла наклона трубки капучинатора направьте трубку капучинатора в установленную чашку.

Поверните ручку регулятора (интенсивности) подачи молочной пенки вправо (в этом положении будет большее количество молочной пенки).

ПРИМЕЧАНИЕ

Необходимую интенсивность выхода молочной пенки можно установить во время её приготовления.

Снимите чашку с приготовленной молочной пенкой и используйте пенку по назначению.

После завершения работы кофеварки выключите её, установив выключатель **«0/1»** в положение **«0»**.

Если в капучинаторе осталось молоко, снимите его и уберите капучинатор в холодильник, если во время приготовления кофе использовалось всё молоко, в этом случае рекомендуется снять и промыть капучинатор (см. **«Чистка капучинатора»**).

КАК ПРАВИЛЬНО ВЫБРАТЬ КОФЕ

Как правильно выбрать кофе

Кофе должен быть свежемолотым и темной обжарки. Вы можете попробовать французскую или итальянскую обжарку для эспрессо.

Молотый кофе сохраняет свой аромат только 7-8 дней при условии, что он хранится в герметичном контейнере и в прохладном темном месте. Не храните кофе в холодильнике или морозильной камере.

Зерновой кофе рекомендуется измельчать непосредственно перед употреблением. Кофейные зерна, хранящиеся в герметичном контейнере, сохраняют свой аромат до 4 недель.

Помол зерен кофе

Это жизненно важный шаг в процессе приготовления эспрессо, если вы сами измельчаете кофе. Кофе должен быть мелкого помола.

Правильный помол должен выглядеть как соль. Если помол слишком мелкий, вода не будет течь через кофе даже под давлением. Эти помолы выглядят как порошок и ощущаются как мука, когда растираются между пальцами. Если помол слишком крупный, вода течет через кофе слишком быстро, что препятствует экстракции с полным ароматом.

Обязательно используйте качественную кофемолку для однородной консистенции

Эспрессо

Уникальный метод заваривания кофе, при котором горячая вода пропускается через кофе мелкого помола. Напиток, полученный таким способом, имеет богатый и насыщенный вкус. Эспрессо обычно подается порциями от **44** до **59 мл** (от 1,5 до 2 унций) в чашках Демитассе.

Не используйте молотый кофе, обжаренный в сахаре, или кофейные зерна, обжаренные в сахаре, так как они могут забить фильтр и повредить прибор.

Если случайно был использован кофе, обжаренный в сахаре, прекратите использование устройства и отнесите его в ближайший сервисный центр для обслуживания.

Очистка и уход

ВНИМАНИЕ

Перед очисткой отключите кофеварку от электросети.

Чистка капучинатора

Рекомендуется проводить чистку капучинатора после того как в ёмкости закончится молоко.

Несмотря на то, что вы можете хранить контейнер для молока с остатками молока в холодильнике, важно регулярно очищать контейнер и трубку для взбивания пены, чтобы избежать засорения и образования остатков. Чтобы очистить контейнер для молока, следуйте приведённым ниже инструкциям:

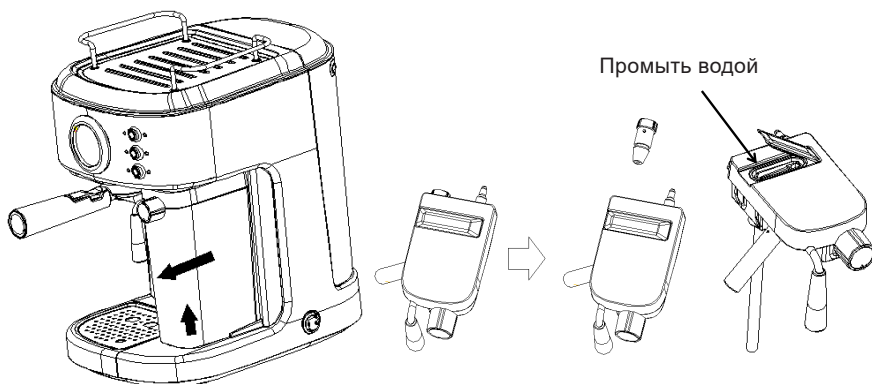
- Снимите контейнер для молока с устройства.
- Снимите крышку контейнера.
- Соединитель паровой трубки можно отсоединить, повернув его и очистить его водой из-под крана. После очистки закрепите его в крышке контейнера для молока, повернув его.
- При чистке контейнера для молока можно открыть силиконовую крышку (не вынимая ее) и промыть водопроводной водой. После очистки установите крышку на место.
- Вылейте оставшееся молоко, промойте и тщательно вымойте контейнер для молока и его крышку теплой мыльной водой. Хорошо промойте и высушите все части.
- Не используйте абразивные чистящие средства и мочалки, так как они поцарапают поверхность.

Контейнер для молока можно мыть в посудомоечной машине (на верхней полке). Не кладите крышку емкости для молока в посудомоечную машину.

- Поставьте большую пустую чашку под трубку для вспенивания.
- Поверните регулятор подачи вспененного молока по часовой стрелке в положение очистки, затем нажмите и удерживайте кнопку **«Латте/Очистка»** в течение **3 секунд** и отпустите, чтобы активировать функцию очистки. Устройство начнет выпускать пар через трубку для вспенивания, дайте ему поработать несколько секунд, пока вы не увидите молоко в чашке. Когда закончите, нажмите кнопку **«Латте/Очистка»** один раз, чтобы остановить процесс.
- Слейте воду, оставшуюся в контейнер для молока, и снова поместите его в устройство.

ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы разобрать контейнер для молока, его следует немного приподнять, а затем вытащить.



Очистка заварочной головки и фильтра

Переведите кнопку питания на боковой стороне устройства в выключенное положение «**О**» и отсоедините шнур питания от электрической розетки.

Некоторые металлические детали могут быть горячими. Не трогайте их руками, пока они не остынут.

Снимите фильтр и выбросьте кофейную гущу. Промойте рожок и фильтр теплой мыльной водой и хорошо ополосните их. Не мойте рожок и фильтр в посудомоечной машине.

Протрите нижнюю часть заварной головки в устройстве влажной тканью или бумажным полотенцем, чтобы удалить остатки кофейной гущи.

Вставьте рожок (без фильтра) обратно в заварочную головку устройства.

Поставьте большую пустую чашку под рожок.

Нажмите кнопку эспрессо один раз и дайте устройству закипятить только водой до автоматической остановки.

Очистка контейнера для воды

Слейте оставшуюся воду, вынув контейнер из прибора и переверните его над раковиной. Рекомендуется опорожнять контейнер для воды между использованием. Вымойте контейнер для воды мыльной водой, хорошо ополосните и вытрите насухо. Контейнер для воды можно мыть в посудомоечной машине.

Удаление накипи

Накипь внутри бойлера влияет на вкусовые качества приготовленного кофе, замедляет процесс приготовления и сокращает срок службы кофеварки.

Помните, чем слой накипи толще, тем труднее его удалить, поэтому для эффективной работы кофеварки рекомендуется регулярно проводить удаление накипи (см. таблицу).

Тип воды	Периодичность очистки
Мягкая вода (фильтрованная вода)	Каждые 80 циклов варки кофе
Жёсткая вода (водопроводная вода)	Каждые 40 циклов варки кофе

Чтобы очистить контейнер для воды от отложений необходимо: наполнить контейнер свежим неразбавленным белым домашним уксусом.

- Оставить прибор на ночь с раствором уксуса в контейнере для воды.
- После этого вылить уксус, вынув контейнер и перевернув его над раковиной.
- Тщательно промыть контейнер для воды водопроводной водой, наполовину наполнив контейнер водой. а затем вылейте воду обратно в раковину, повторив этот шаг дважды.

Очистка отложений внутренних частей

1. Убедитесь, что вы удалили изнутри контейнер для воды, выполнив действия, описанные выше.
2. Убедитесь, что кнопка питания находится в положении **«О»**, а шнур питания отключен от электрической розетки. Заполните контейнер белым уксусом выше минимального уровня в контейнере.
3. Вставьте рожок (с фильтром и без кофе) и поставьте банку/графин или обычную чашку на поддон для сбора капель и под рожок.
4. Вставьте шнур питания в электрическую розетку.
5. Нажмите кнопку питания, чтобы включить устройство **«I»**. Когда шесть индикаторов на панели управления загорятся синим цветом, дважды нажмите кнопку **«Эспрессо»**. Уксус начнет проходить через устройство, и оно автоматически остановится.
6. Поставьте кувшин или большую чашку (емкостью не менее **325 мл**) под трубку. Наполните контейнер для молока водой и снова установите его на устройство.

ОЧИСТКА И УХОД

Поверните регулятор подачи пены по часовой стрелке в положение очистки, затем нажмите и удерживайте кнопку **«Латте»** в течение **3 секунд**, чтобы активировать функцию очистки. Дайте устройству прогнать воду через трубку в течение примерно **30 секунд**, а затем нажмите кнопку двойного «Латте» один раз, чтобы остановить процесс.

7. При необходимости повторите шаги 1-6, используя только водопроводную воду, чтобы вымыть остатки уксуса.

Чистка кофеварки

- Отключите кофеварку, выньте вилку шнура питания из электрической розетки и дождитесь полного остывания кофеварки.

- Протирайте корпус кофеварки мягкой слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.

- Запрещается использовать для чистки корпуса кофеварки абразивные чистящие средства и растворители.

- Фильтры для кофе можно промывать в посудомоечной машине.

- Для чистки отверстий в фильтрах, используйте небольшую щёточку.

- Запрещается погружать корпус кофеварки, шнур питания и вилку шнура питания в воду или любые другие жидкости.

- Ёмкости для воды и молока промывайте тёплой водой с мягким моющим средством, после чего просушите.

- Если в ёмкости для воды образовались минеральные отложения, налейте в ёмкость раствор лимонной кислоты или столовый уксус, после растворения минеральных отложений промойте ёмкость водой.

- Слегка приподнимите переднюю часть поддона и снимите его, слейте из него воду, снимите с поддона решётку, промойте поддон и решётку водой с нейтральным моющим средством, просушите и установите на место.

ВНИМАНИЕ

Не используйте для чистки изделия струи пара.

- Для чистки компонентов с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных, хромированных) не используйте чистящие средства, содержащие хлор, нашатырный спирт или отбеливатель.

- Не используйте абразивные или разъедающие чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические губки).

- Не используйте грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.

- Не погружайте корпус кофеварки в воду, это может привести к поражению электрическим током.

Хранение

1. Прежде чем убрать кофеварку на длительное хранение, отключите его от электросети и дайте устройству остыть.
2. Очистите кофеварку.
3. Уберите изделие в заводскую упаковку.
4. Храните упакованное изделие в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

ЧТО ДЕЛАТЬ В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ

Что делать в случае неисправности

Проблема	Возможная причина	Решение
Приготовленный кофе имеет посторонний запах	Неправильный процесс удаления накипи в бойлере кофеварки. Неправильное хранение кофе	Обратитесь к разделам «Подготовка к работе», «Удаление накипи», и выполните их несколько раз. Используйте свежемолотый кофе. Храните кофе в сухом, прохладном месте
Утечка кофе из держателя фильтра	Неплотное прилегание фильтра к уплотнителю в бойлере, молотый кофе попал на края фильтра	Очистите края фильтра
Кофеварка не включается	Много воды в поддоне	Отключите прибор от электропитания и очистите поддон от воды
	Электрический провод повреждён	Обратитесь в Авторизованный Сервисный Центр для замены
	Произошёл сбой питания	Вставьте вилку в электрическую розетку. Не используйте переходники и удлинители. Убедитесь, что главный выключатель включён
Капучинатор не взбивает молоко	Засорилась трубка капучинатора	Очистите трубку капучинатора и крышку капучинатора (см. раздел «Чистка капучинатора»)
	Вы использовали обезжиренное молоко с низким содержанием белка	Используйте некипячёное молоко с жирностью не менее 3% и содержанием белка – не менее 3%
	Вы использовали тёплое молоко	Используйте охлаждённое (2-6°C) молоко

Если Вы не можете устранить неисправность сами, обращайтесь к квалифицированному персоналу авторизованных сервисных центров.

ПРИМЕЧАНИЕ

Внешний вид изделия, цвет и комплектация изделия могут быть изменены производителем без предварительного уведомления. Все изменения по усовершенствованию изделия будут учтены в новой версии руководства по эксплуатации.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические характеристики

Модель	LEX LXCM 3504-1
Объём контейнера	1500 мл
Номинальная Потребляемая мощность	1300 Ватт
Капучинатор	есть
Мощность помпы	15 Бар
Контейнер для молока	500 мл
Цвет корпуса	Бежевый
Количество чашек (Одновременно)	2
Материал корпуса	Пластик
Защита от перегрева	есть
Частота сети	50-60 Гц
Допустимое Напряжение сети	220-240 В
Габаритные размеры (ШхГхВ) по упаковке	400х276х423 мм
Вес брутто / нетто	6,73 кг / 6,03 кг
Длина электрошнура	85 см

Комплектация

Внешний вид изделия, цвет и комплектация изделия могут быть изменены производителем без предварительного уведомления. Все изменения по усовершенствованию изделия будут учтены в новой версии руководства по эксплуатации.

Кофеварка с контейнером в сборе	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.
Фильтр для кофе	2 шт.
Мерная ложка	1 шт.

Гарантия и обслуживание

В случае повреждения изделия или сетевого шнура, сдайте изделие в Авторизованный Сервисный Центр LEX для ремонта, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора.

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем зайдите на веб-сайт www.lex1.ru или обратитесь с вопросом по **Телефону горячей линии LEX: 8-800-700-86-24** (звонок по России бесплатный).

Сохраняйте кассовый чек, руководство по эксплуатации и гарантийный талон до конца гарантийного срока эксплуатации.

Руководство по эксплуатации и гарантийный талон, прилагаемые к кофеварке, при утере не возобновляются. Во избежание повреждения кофеварки при транспортировании в упаковке изготовителя соблюдайте меры предосторожности:

- Оберегайте от резких толчков и падений.
- Избегайте длительного пребывания под дождём или мокрым снегом.

Гарантия не может быть предоставлена при:

- Механических и тепловых повреждениях устройства и шнура.
- Наличии следов самостоятельной разборки прибора.



Благодарим Вас за выбор техники LEX!

Мы заботимся о наших покупателях на каждом шаге взаимодействия с брендом: от момента выбора и до гарантийного обслуживания.

Если Вы столкнулись с неисправностью в работе техники, оставьте заявку на обслуживание на официальном сайте elexir.pro



Программа Elexir распределяет заявки только в **авторизованные сервисные центры**, прошедшие аттестацию службы качества бренда LEX.



100% оригинальные запчасти
Все запчасти производитель LEX напрямую отправляет в сервисные центры мастерам.



Квалифицированные мастера ремонта
крупной встраиваемой бытовой техники.



elexir.pro

ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ



Срок службы прибора – 3 года.

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

Пожалуйста, не выбрасывайте изделие вместе с бытовыми отходами. При необходимости сдайте изделие для утилизации в специализированную организацию в соответствии с правилами, утверждёнными органами власти.

Согласно ст. 26 законодательного декрета от 14 марта 2014 года № 49 «Исполнение директивы 2012/19/ЕС об утилизации отходов электронного и электрического оборудования (RAEE)» УТИЛИЗАЦИЯ ОЭЭО (RAEE): Знак перечеркнутого мусорного бака, приведенный на приборе или на его упаковке, означает, что по завершении срока службы прибора его необходимо утилизировать отдельно от других отходов.

Поэтому пользователь должен будет сдать отслуживший прибор в подходящие муниципальные центры по разделному сбору отходов электронного и электрического оборудования.

В качестве альтернативы самостоятельной утилизации можно сдать прибор дилеру на момент приобретения нового равнозначного прибора.

Кроме того, в точках продаж электронных, электрических изделий, площадь которых превышает 400 м², можно, приобретая новое изделие, бесплатно, без каких-либо обязательств сдавать электронные приборы размером менее 25 см, подлежащие утилизации.

Надлежащий отдельный сбор отходов, отслуживших электроустройств для последующей переработки и утилизации, совместимый с охраной природы, позволяют избежать негативного воздействия на окружающую среду и здоровье людей, а также способствует повторному использованию материалов, из которых состоит прибор.

LEX активно участвует в сохранении окружающей среды:

- Осуществлен переход к использованию материалов, уменьшающих воздействие на окружающую среду в процессах производства и эксплуатации.
- В производстве применяются более экологически чистые хладагенты.
- Сокращено потребление энергии и воды, как в процессе производства техники, так и путем внедрения экономичных решений в модели техники.
- Используем перерабатываемые и переработанные материалы в производстве самой бытовой техники и в упаковке.

Техника LEX соответствует стандартам устойчивого развития и оценкам экологических характеристик.

Путаетесь в терминах, связанных с переработкой? Словарик всего из пяти слов поможет разобраться:



1. Разборка отходов — начальный этап переработки, когда из всего, поступившего для переработки выбирают только то, что подходит для вторичного использования.



2. Сортировка отходов — уже отобранные элементы, детали, части корпусов сортируют в зависимости от материала изготовления: пластик, металл, стекло и т.д.



3. Рециклинг — применение отходов по прямому назначению, а также их возврат в производственный цикл (после определенной подготовки).



4. Утилизация отходов, брака, отслуживших изделий — их повторное применение, использование для изготовления чего-то нового, сюда входят и оказание услуг, и выполнение работ, и рециклинг.



5. Переработка — в отличие от утилизации это именно процесс превращения отходов в энергию или новую продукцию.

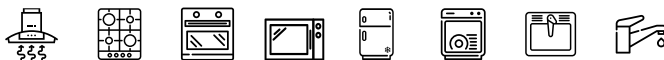
Для улучшения качества жизни на всех уровнях мы предлагаем каждому участвовать в экологичной утилизации – не выбрасывать, а сдавать отслужившую технику.

Воспользуйтесь Картой утилизации GREENPEACE, чтобы найти ближайший пункт сдачи техники, отслужившей свой срок службы.





ВАША ОСОБАЯ ТЕХНИКА



Изготовитель: «FOSHAN CITY SHUNDE DISTRICT DONLIM INTELLIGENT ELECTRICAL APPLIANCES TECHNOLOGY CO., LTD », NO, 26 SHUNYE EAST ROAD, XINGTAN TOWN, SHUNDE, DISTRICT, FOSHAN CITY, GUANGDONG, CHINA. Design by LEX Group (Italy).



Импортер: ООО «Технолэнд» («Technoland Ltd»), 197375, г. С-Петербург, ул. Вербная, д. 27, лит. А, Россия

СДЕЛАНО В КИТАЕ.

Данная техника имеет сертификат соответствия таможенного союза EAC.
Данная Техника изготовлена в соответствии с требованиями регламента Таможенного Союза:
ТР ТС 004/2011 – «О безопасности низковольтного оборудования».
ТР ТС 020/2011 – «Электромагнитная совместимость технических средств».

Дата изготовления указана на устройстве в следующем формате:
YYMMVVVVVV, где **YY** – год изготовления, **MM** – месяц изготовления,
VVVVVV – номер модели в партии.