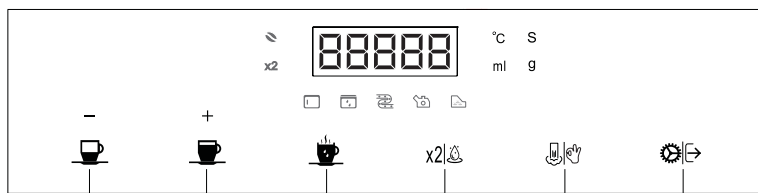
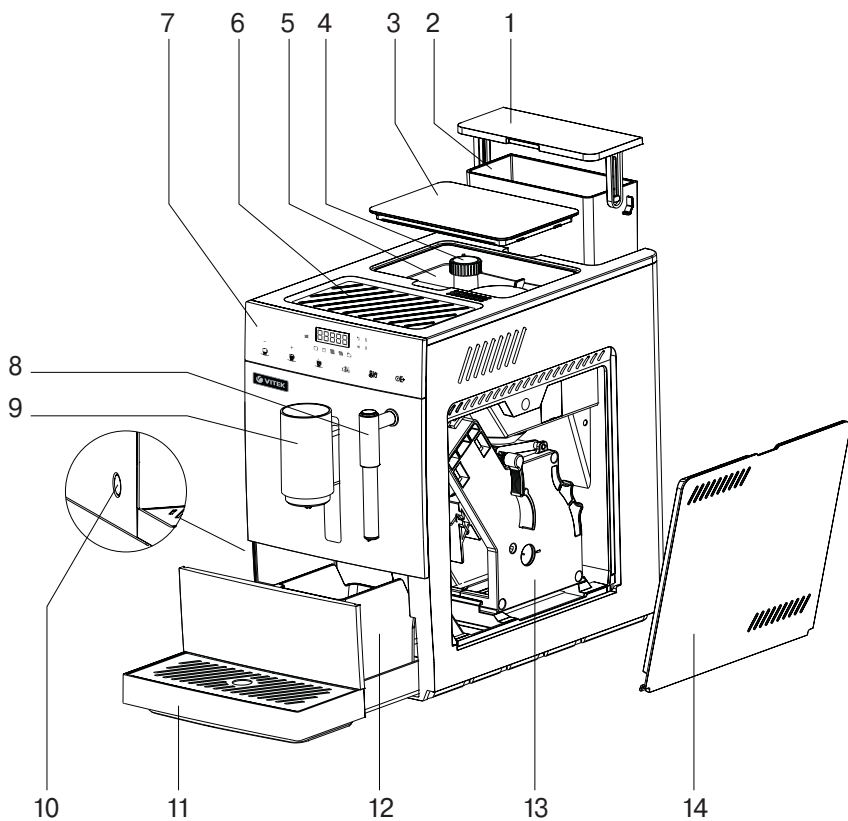


**VT-8701**Coffee  
machine automaticКофемашина  
автоматическая

# Инструкция по эксплуатации

<b>RUS</b> Инструкция по эксплуатации	<b>7</b>
<b>GB</b> Manual instruction	<b>17</b>
<b>KZ</b> Пайдалану нұсқасы	<b>26</b>
<b>UA</b> Інструкція з експлуатації	<b>36</b>
<b>KG</b> Пайдалануу боюнча нускама	<b>45</b>
<b>RO</b> Instrucțiune de exploatare	<b>54</b>



- Эспрессо    + Американо    Горячая вода    x2 2 чашки | Промывка    Подача пара | ОК    Меню | Выход

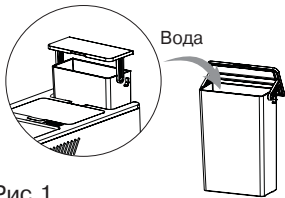


Рис.1

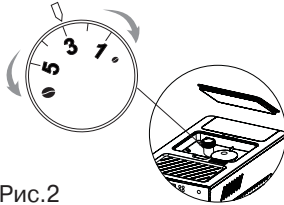


Рис.2

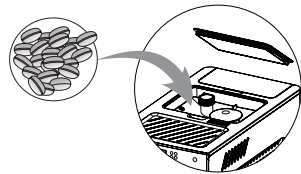


Рис.3



Рис.4

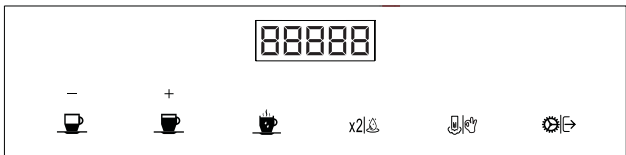


Рис.5

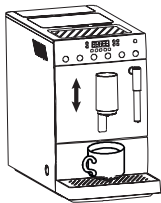


Рис.6



Рис.7

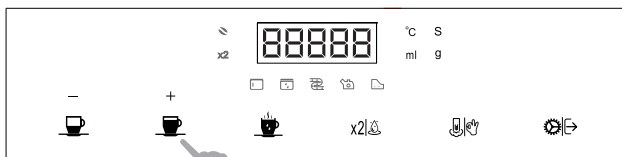


Рис.8



Рис.9

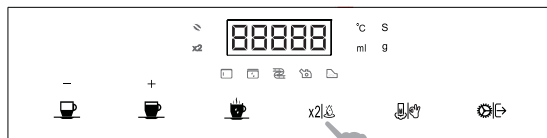
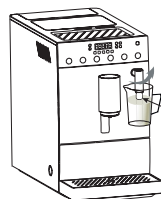


Рис.10



Отрегулируйте  
угол наклона

Погружайте наконечник  
на глубину не менее 1 см  
от поверхности молока  
и не касайтесь им дна

Рис.11



Рис. 12

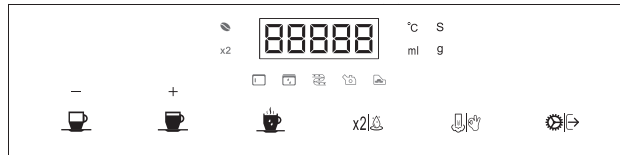


Рис. 13



Рис. 14

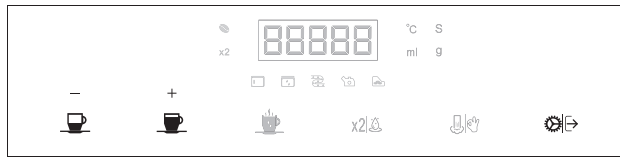


Рис. 15



Эспрессо. Регулировка количества молотого кофе



Эспрессо. Регулировка объёма завариваемого кофе



Американо. Регулировка количества молотого кофе



Американо. Регулировка объёма завариваемого кофе



Американо. Регулировка объёма горячей воды

Рис. 16. Пример (Example)



Рис. 17

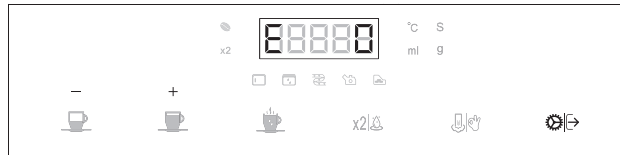


Рис. 18



Рис. 19



Рис.20

Таблетка  
для декальцинации/жидкость



Подтвердите начало декальцинации



Декальцинация в процессе

Рис.21

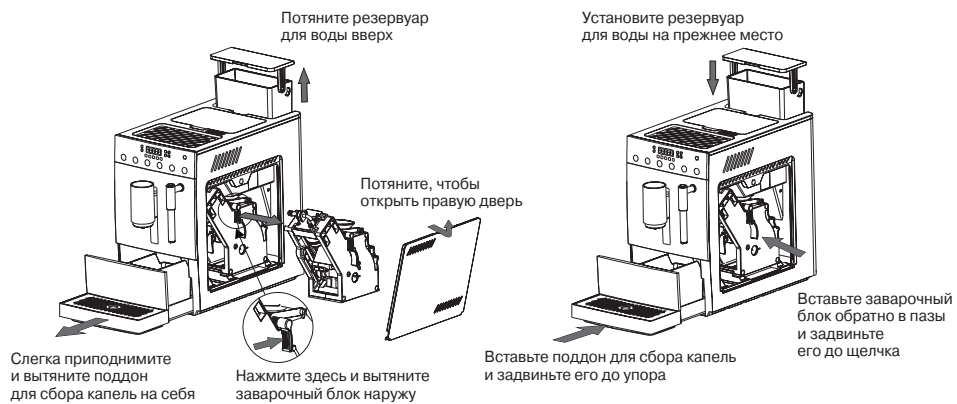



Рис.22

## КОФЕМАШИНА АВТОМАТИЧЕСКАЯ VT-8701

Кофемашинa предназначена для приготовления кофе: «Эспрессо», «Американо», а также «Молочной пенки» и подачи «Горячей воды».

### ОПИСАНИЕ

1. Крышка резервуара для воды
2. Резервуар для воды
3. Крышка контейнера для кофейных зерен
4. Регулятор степени помола
5. Контейнер для кофейных зерен
6. Подогреваемая площадка для чашек
7. Панель управления
8. Трубка подачи пара с металлическим наконечником
9. Блок подачи кофе, регулируемый по высоте
10. Кнопка включения «»
11. Поддон для сбора капель с металлической решёткой
12. Контейнер для кофейной гущи
13. Заварочный блок
14. Дверца отсека заварочного блока

### ВНИМАНИЕ!

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

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Сохраняйте данное руководство в течение всего срока эксплуатации.

Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

- Перед первым включением убедитесь в том, что рабочее напряжение кофемашины соответствует напряжению в электрической сети.
- Сетевой шнур снабжён «евровилкой»; включайте её в электрическую розетку, имеющую надёжный контакт заземления.
- Во избежание риска возникновения пожара не используйте переходники при подключении кофемашины к электрической розетке.
- Используйте кофемашину только по её прямому назначению.
- Не используйте устройство вне помещений.
- Никогда не оставляйте и не храните кофемашину в помещениях с температурой ниже

0°С, иначе кофемашинa выйдет из строя, если вода внутри кофемашины замерзнет.

- Устанавливайте кофемашину на сухой ровной устойчивой поверхности, не ставьте устройство на край стола.
- Не ставьте кофемашину на горячие поверхности.
- Следите, чтобы на кофемашину не попадали прямые солнечные лучи.
- Не используйте кофемашину в непосредственной близости от источников тепла, влаги или открытого пламени.
- При установке кофемашины оставляйте по 10 см свободного пространства с каждой из сторон устройства для обеспечения его эффективного охлаждения.
- Не допускайте, чтобы сетевой шнур свешивался со стола, а также следите, чтобы он не касался горячих поверхностей и острых кромок мебели.
- Соблюдайте осторожность во время работы с горячей водой и паром.
- Горячий пар и горячая вода могут обжечь пользователя. Не направляйте пар и горячую воду прямо на себя или других.

*Соблюдайте особую осторожность при прикасании к трубке подачи пара. **Опасность ожога!***

- При использовании горячей воды, молочной пены и других функций из выходного отверстия для кофе будет вытекать высокотемпературная жидкость. Не прикасайтесь к высокотемпературной жидкости руками во избежание ожогов!
- Во избежание удара электрическим током не погружайте кофемашину, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Во избежание травм не трогайте руками движущиеся детали устройства, такие как кофемолка и заварочный блок, в процессе работы.
- Запрещается двигать кофемашину или снимать защитные элементы (например, открывать правую дверцу) в процессе приготовления напитков и промывки.
- Не включайте кофемашину без воды.
- Используйте только чистую холодную воду, рекомендуется использовать воду, прошедшую дополнительную очистку бытовыми фильтрами для воды.
- Запрещается добавлять в контейнер для кофейных зерен растворимый кофе, сахар,

# РУССКИЙ

рис, соевые бобы, специи, шоколадные бобы и т. д., иначе машина будет повреждена.

- Перед включением кофемашины убедитесь, что все съемные детали установлены правильно.
- Никогда не оставляйте работающую кофемашину без присмотра.
- Не дотрагивайтесь до сетевого шнура, вилки сетевого шнура, корпуса кофемашины мокрыми руками.
- Дайте устройству полностью остыть перед снятием принадлежностей или чисткой.
- Запрещается снимать блок подачи кофе, заварочный блок во время работы кофемашины.
- Отключайте кофемашину от электрической сети перед чисткой или в случае, если вы устройством не пользуетесь.
- Отключая устройство от электрической сети, не тяните за сетевой шнур, а держитесь за вилку сетевого шнура.
- Запрещается выключать устройство и отключать его от сети в процессе приготовления напитков и чистки системы.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.

**Внимание!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. **Опасность удушья!**

- Данное устройство не предназначено для использования детьми.
- Во время работы и остывания размещайте устройство в местах, недоступных для детей.
- Не разрешайте детям прикасаться к устройству и к сетевому шнуру во время работы устройства.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Запрещается пользоваться устройством при наличии каких-либо повреждений корпуса, сетевого шнура или вилки сетевого шнура.
- Во избежание утечки на электрической соединитель при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства выключите прибор из электрической ро-

зетки и обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.

- При повреждении шнура питания его замену во избежание потенциальных травм должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Во избежание потенциальных травм, запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства выключите прибор из электрической розетки и обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru).
- Перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

*ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОЛЬКО В БЫТОВЫХ УСЛОВИЯХ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ КОММЕРЧЕСКОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗОНАХ И РАБОЧИХ ПОМЕЩЕНИЯХ.*

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

**Прочтите данную инструкцию перед первым использованием и сохраните её на всё время эксплуатации кофемашины.**

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

- Извлеките кофемашину из упаковки и удалите упаковочные материалы.
- Установите её на сухую, ровную и устойчивую поверхность.
- Проверьте целостность кофемашины, при наличии повреждений не пользуйтесь устройством.
- Убедитесь в том, что рабочее напряжение кофемашины соответствует напряжению в электрической сети.
- Извлеките поддон для сбора капель (11) и убедитесь, что контейнер для кофейной гущи (12) установлен. Для извлечения поддона слегка приподнимите его и вытяните на себя. Вставьте поддон (11) обратно в ниж-



ную часть корпуса кофемашины до упора и проверьте правильность установки металлической решётки поддона.

- Откройте правую дверцу (14) и убедитесь, что заварочный блок (13) установлен в правильном положении и зафиксирован, закройте дверцу.
- Извлеките резервуар для воды (2) и промойте его теплой водой с нейтральным моющим средством. Для извлечения резервуара откройте крышку (1) и потяните за неё по направлению вверх (рис. 1).
- Наполните резервуар (2) чистой водой до максимальной отметки, установите его обратно в кофемашину и закройте крышку (1).

**Примечание:** Резервуар для воды (2) можно наполнять только свежей чистой водой комнатной температуры. Запрещено заливать горячую или ледяную воду и молоко. Несоблюдение данного требования может привести к трещинам в резервуаре для воды и поломке устройства.

#### **ВНИМАНИЕ!**

- При установке резервуара для воды (2) крышка контейнера для кофейных зёрен (3) должна быть плотно закрыта.
- Не переполняйте резервуар (2) во избежание выплёскивания воды при его установке обратно в кофемашину.
- Если для наполнения резервуара водой вы используете подходящую ёмкость и не извлекаете резервуар из кофемашины, то при наливе воды внимательно следите за тем чтобы крышка контейнера для кофейных зёрен (3) была плотно закрыта. В противном случае, при случайном попадании воды в контейнер для кофейных зёрен кофемолка будет повреждена.
- Меняйте воду в резервуаре для воды как можно чаще! Вода, находившаяся в резервуаре длительное время, может содержать микроорганизмы и представлять угрозу для вашего здоровья.
- Откройте крышку контейнера для кофейных зёрен (3) и протрите внутреннюю поверхность контейнера (5) мягкой слегка влажной салфеткой, после чего вытрите её насухо.
- Проверьте положение регулятора степени помола. Перед первым использованием ручка регулятора степени помола (4) должна быть установлена в положение 3 (рис. 2).
- Засыпьте в контейнер (5) кофейные зёрна (рис. 3) и плотно закройте его крышкой (3).

Кофемашина позволяет приготовить кофейные напитки только из цельных обжаренных кофейных зёрен, которые перемалываются встроенной кофемолкой для каждой порции кофе.

**Примечание:** Засыпайте в контейнер лишь столько кофейных зёрен, сколько вам потребуется в течение нескольких дней. При контакте с воздухом кофе теряет свой аромат.


**Внимание!** Перед тем как приступить к приготовлению кофейных напитков ознакомьтесь с разделом **Регулирование степени помола кофе** и правильно отрегулируйте степень помола кофейных зёрен.

**ВНИМАНИЕ!** В контейнер для кофейных зёрен (4) можно помещать только обжаренные кофейные зерна. Пожалуйста, не добавляйте в контейнер воду, молотый, растворимый кофе, растворимый кофейный порошок, либо иные сублимированные кофесодержащие смеси, предназначенные для быстрого заваривания их горячей водой, кофейные зерна, смешанные с твердыми частицами, обработанный зерновой кофе с содержанием сахара, карамели, никогда не используйте кофейные зерна, хранившиеся в морозильной камере, иначе ножи кофемолки будут повреждены.

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА**

### **Включение кофемашины**

Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.

- Установите на металлическую решётку поддона (11) подходящую ёмкость для слива жидкости.
- Во избежание прямого контакта с брызгами горячей воды отрегулируйте по высоте блок подачи кофе (9) (рис. 4).
- Для включения кофемашины нажмите кнопку включения (10) «» (рис. 4).

При включении кофемашины автоматически включается нагрев, самодиагностика, и запускается режим автоматической промывки системы, при этом ход процесса будет отображаться на дисплее панели управления (7). Во время автоматической промывки системы из блока подачи кофе (9) вытекает небольшое количество горячей воды.


- Когда вышеуказанные процессы будут завершены, кофемашина перейдёт в **режим ожидания** и будет готова к использованию, на панели управления (7) появятся кнопки режимов работы и дисплей отображающий общее количество приготовленных чашек кофе (рис. 5).

# РУССКИЙ

## Примечание:

- Кнопки режимов работы на панели управления (7) сенсорные, для включения нужного режима работы, к кнопке достаточно прикоснуться, при этом нажатие каждой кнопки подтверждается коротким звуковым сигналом.
- Чтобы не допустить разбрызгивания капель, всегда регулируйте высоту блока подачи кофе (9) по высоте чашки.
- Чтобы не допустить переполнения съёмного поддона (11) грязной водой во время промывки подставляйте чашку или иную подходящую емкость под блок подачи кофе (9) (рис. 4).


## Выключение кофемашины



- Установите на металлическую решётку поддона (11) подходящую ёмкость для слива жидкости и отрегулируйте по высоте блок подачи кофе (9) (рис. 6).
- Для выключения кофемашины нажмите и удерживайте кнопку включения (10) «» в течение 3 секунд, при этом прозвучит звуковой сигнал и включится автоматическая промывка системы.

В процессе промывки на дисплее панели управления будут отображаться символы промывки «**clean**» и включится подсветка блока подачи кофе. После окончания промывки системы символы на дисплее погаснут, кофемашина выключится.




## ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ

### Приготовление эспрессо



1. Установите на металлическую решётку поддона (11) подходящую кофейную чашку и отрегулируйте высоту блока подачи кофе (9) (рис. 6).
2. Нажмите кнопку «Эспрессо» «», чтобы начать приготовление (рис. 7).
3. Отрегулируйте количество молотого кофе и его объём в процессе приготовления напитка, при этом значения регулируемых величин в цифровом виде будут отображаться на дисплее панели управления (7). При работе кофемолки (символ «**g**» отображается в правой части экрана) нажмите кнопку «+» или «-» – чтобы отрегулировать количество молотого кофе в граммах. При заваривании кофе (символы «**ml**» отображаются в правой части экрана) нажмите кнопку «+» или «-», чтобы отрегулировать объём завариваемого кофе в миллилитрах. Нажмите кнопку «2 чашки»

«», чтобы приготовить 2 чашки кофе. Для принудительного завершения процесса приготовления нажмите кнопку «Выход» «».

### Приготовление американо


1. Установите на металлическую решётку поддона (11) подходящую кофейную чашку и отрегулируйте высоту блока подачи кофе (9) (рис. 6).
2. Нажмите кнопку «Американо» «», чтобы начать приготовление (рис. 8).
3. Отрегулируйте количество молотого кофе и его объём в процессе приготовления напитка, при этом значения регулируемых величин в цифровом виде будут отображаться на дисплее панели управления (7). При работе кофемолки (символ «**g**» отображается в правой части экрана) нажмите кнопку «+» или «-» – чтобы отрегулировать количество молотого кофе в граммах. При заваривании кофе (символы «**ml**» отображаются в правой части экрана) нажмите кнопку «+» или «-», чтобы отрегулировать объём завариваемого кофе в миллилитрах. При подаче воды (символы «**ml**» отображаются в правой части экрана) нажмите кнопку «+» или «-», чтобы отрегулировать объём подачи горячей воды в миллилитрах. Нажмите кнопку «2 чашки» «», чтобы приготовить 2 чашки кофе. Для принудительного завершения процесса приготовления нажмите кнопку «Выход» «».

### Подача горячей воды

1. Установите на металлическую решётку поддона (11) подходящую чашку и отрегулируйте высоту блока подачи кофе (9) (рис. 6).
2. Нажмите кнопку «Горячая вода» «», чтобы начать подачу горячей воды (рис. 9).
3. Когда объём горячей воды в чашке достигнет желаемого уровня, нажмите кнопку «Выход» «» на панели управления, чтобы завершить процесс.



**Примечание:** В процессе приготовления кофейных напитков и подачи горячей воды включается подсветка блока подачи кофе.

### Приготовление молочной пенки

Перед вспениванием молока удалите конденсат из системы подачи пара. Нажмите кнопку «Подача пара» «» (рис. 10), чтобы начать нагрев, при этом на дисплее панели управления (7) будет отображаться время обратного отсчёта нагрева в секундах (символ «**S**» отображается в правой части экрана). Опустите металличе-

ский наконечник в пустую ёмкость подходящего объёма, и дождитесь начала выхода пара.


**Соблюдайте особую осторожность при выходе пара и конденсата, не прикасайтесь к металлическому наконечнику. Опасность ожога!**

Подождите несколько секунд, пока конденсат вместе с горячим паром не выйдет из системы, а затем нажмите кнопку «Выход»  .



После удаления конденсата, начните приготовление молочной пенки.

1. Установите необходимый угол наклона трубки подачи пара (8) и опустите металлический наконечник трубки в стакан с холодным молоком или сливками. Наконечник не должна касаться дна стакана, иначе выход пара будет затруднен, для получения густой пены достаточно несколько секунд (рис. 11).

**Примечание:** Во избежание выплёскивания молока всегда погружайте металлический наконечник на глубину не менее чем на 1 см от поверхности молока.

2. Нажмите кнопку «Подача пара» , чтобы начать вспенивание, при этом на дисплее панели управления (7) будет отображаться время обратного отсчёта процесса в секундах (символ «S» отображается в правой части экрана).

Периодически приподнимайте и опускайте ёмкость с молоком относительно наконечника до образования молочной пенки соответствующей вашим потребностям.

3. Если качество и объём полученной молочной пенки соответствует вашим потребностям, нажмите кнопку «Выход»  , чтобы прекратить вспенивание.

Если времени приготовления молочной пенки недостаточно, то во время процесса вспенива-

ния (см. цифровое значение времени обратного отсчёта на дисплее панели управления) нажмите кнопку «+», чтобы увеличить время приготовления молочной пенки.

**Примечание:**

1. Каждый раз после вспенивания молока опустите металлический наконечник трубки подачи пара чашку с чистой водой для ополаскивания. Затем действуйте так же, как и при приготовлении молочной пенки. Протрите поверхность металлического наконечника и держите его в чистоте.
2. Снимайте металлический наконечник и промывайте трубку подачи пара аналогичным образом, чтобы молоко не прилипло к внутренней стенке и не заблокировало отверстие выхода пара. Протрите трубку подачи пара чистой тканью.

## Выбор молока для приготовления пенки

Рекомендуется использовать некипячёное натуральное коровье молоко или соевое, как цельное, так и пастеризованное или, ультрапастеризованное. Ультрапастеризованное молоко взбивается лучше. Молоко должно быть с максимальным содержанием белка. Содержание белка желательно от 3% и выше. Можно использовать как обезжиренное молоко, так и 6%. Для капучино лучше использовать жирное молоко от 3% и выше, для латте 1,5-2,5%.


Чем выше жирность, тем в целом пена плотнее, слаще и держится дольше. Молоко должно быть максимально холодным, 2-6°C. То есть из холодильника. Это сказывается именно на взбивании. Чем теплее исходное молоко, тем оно хуже взбивается.

**Ниже приведена таблица с заводскими настройками (по умолчанию) и возможными изменениями настроек приготовления каждого напитка:**

Наименование напитка	Вес молотых зерен, г	Объем готового кофе, мл	Молочная пенка, сек	Температура, °C	Горячая вода, мл
<b>Эспрессо</b>	9-11	20-250	-	75-95	-
По умолчанию	10	40	-	90	-
<b>Американо</b>	9-11	20-250	-	75-95	0-250
По умолчанию	10	60	-	90	80
<b>Горячая вода</b>	-	-	-	-	-
По умолчанию	-	-	-	-	250
<b>Подача пара</b>	-	-	30-120	-	-
По умолчанию	-	-	45	-	-

# РУССКИЙ

## ОЧИСТКА/ПРОМЫВКА

1. Установите на металлическую решётку поддона (11) подходящую чашку и отрегулируйте высоту блока подачи кофе (9) (рис. 6).
2. Чтобы начать процесс нажмите кнопку «Промывка» «» и удерживайте её более 3 секунд до тех пор, пока не прозвучат три коротких звуковых сигнала (рис. 12). Кофемашина использует около 45 мл воды и автоматически отключает её подачу после завершения промывки. В процессе промывки системы на дисплее панели управления будут отображаться символы «clean» и включится подсветка блока подачи кофе. После окончания промывки системы кофемашина перейдёт в режим ожидания.

## ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ


### Предварительный подогрев чашек

Для сохранения вкусовых и ароматических свойств приготовленных напитков, рекомендуется подогревать чашки перед их наполнением. Для этого в верхней части кофемашины находится специальная площадка для подогрева чашек (6).

### Регулирование степени помола кофе

Для приготовления качественного кофейного напитка отрегулируйте степень помола в соответствии со степенью обжарки кофейных зёрен, которые вы используете (рекомендуется использовать кофейные зёрна средней степени обжарки).

Регулятор степени помола кофемолки позволяет установить 5 фиксированных степеней помола кофейных зёрен, где 1 - минимальная степень помола (мелкий помол), 5 - максимальная степень помола (крупный помол). Ручка регулятора степени помола (4) расположена внутри контейнера для кофейных зёрен (5) (рис. 2).

Откройте крышку контейнера для кофейных зёрен (3) и до начала первого помола установите ручку регулятора (4) в положение 3 (рис. 2). Нажмите кнопку «Эспрессо» «», чтобы начать приготовление (рис. 7) и дождитесь приготовления напитка. Оцените качество приготовленного напитка.

Если кофе слишком крепкий и поток кофе из блока подачи кофе (9) слишком медленный (затруднён), немного увеличьте степень помола, установите ручку регулятора степени помола (4) в положение 4. Нажмите кнопку «Эспрессо» и дождитесь приготовления напитка.

Результат изменения регулировки вы сможете оценить только после приготовления 2-3 чашек кофе.


**ВНИМАНИЕ!** В процессе использования кофемашины регулировку степени помола кофе необходимо производить только при работающей кофемолке. Несоблюдение этого требования может привести к её поломке. Степень помола кофе напрямую зависит от степени его обжарки. Используйте крупный помол для сильно обжаренного кофе и более мелкий помол для менее обжаренного кофе.


- Если при приготовлении кофе, поток кофе из блока подачи (9) очень медленный (помол слишком мелкий, а вкус кофе слишком крепкий), плавно поверните ручку регулятора степени помола (4) по часовой стрелке в следующее положение, чтобы настроить кофемолку на более грубый помол.
- Если при приготовлении кофе, поток кофе очень быстрый и очень светлый (помол слишком крупный, а вкус кофе очень слабый), плавно поверните ручку регулятора степени помола (4) против часовой стрелки, чтобы настроить кофемолку на более мелкий помол.


**Примечание:** Не кладите слишком много зёрен или слишком длинные зёрна в контейнер для кофейных зёрен: слишком длинные зёрна ухудшают качество кофе, слишком много зёрен станут влажными (особенно во влажную погоду), что повлияет на работу кофемолки, молотый кофе не выйдет из кофемолки, кофе не заварится или кофе будет очень слабый.


## УВЕДОМЛЕНИЯ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ


В процессе работы кофемашины на панели управления (7) могут появиться следующие информационные символы (рис. 13).

**1. Отсутствие кофейных зёрен.** Когда загорается иконка «», это означает, что кофемолке не хватает зёрен. Пожалуйста, добавьте кофейные зёрна!

**2. Двойная чашка.** Когда загорается иконка «», это означает, что двойная чашка включена. Выбранный напиток будет приготовлен дважды (приготовление 2-й чашки будет остановлено, если в текущем напитке не хватает кофейных зёрен).

**3. Дверь открыта.** Когда загорается иконка «», это указывает на то, что правая дверь открыта, проверьте правую дверь.


**4. Недостаток воды.** Когда загорается иконка «», это означает, что в резервуаре для воды не хватает воды, проверьте, достаточно ли в нём воды.

**5. Отсутствие заварочного блока.** Когда загорается иконка «», это означает, что заварочный блок не установлен или установлен неправильно.

**6. Контейнер для кофейной гущи**

Когда загорается иконка «»:


- 1) указывает на то, что контейнер для кофейной гущи не установлен или установлен неправильно,
- 2) указывает на то, что контейнер для кофейной гущи полон и его необходимо очистить. *(По умолчанию система предлагает очистить контейнер для кофейной гущи один раз на каждые 8 чашек кофе.)*

**7. Удаление накипи.** Когда загорается иконка «», это означает, что в системе подачи воды кофемашины необходимо удалить накипь.


**8. Предупреждение о нехватке воды в системе.** Когда на дисплее панели управления загорается прямоугольный символ «», это означает, что вода не проходит через внутреннюю систему подачи воды кофемашины. Убедитесь, что в резервуаре для воды есть вода, и резервуар для воды установлен правильно, нажмите кнопку «Меню» «», чтобы снова запустить насос подачи воды, для устранения воздушной пробки в системе подачи воды.

**МЕНЮ И НАСТРОЙКИ**



**Изменение настроек приготовления**





В режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку «Меню» «», в течение 3 секунд (рис. 14), чтобы войти в меню настроек (рис. 15).






**Примечание:** Если в течение 15 секунд вы не нажимали ни одной кнопки на панели управления (7), прозвучат два коротких звуковых сигнала и кофемашина вернётся обратно в режим ожидания.


Последовательно нажимая кнопку «Меню» «», вы можете войти в интерфейс регулировки параметров приготовления напитков, температуры кофе, времени автоматического отключения кофемашины, произвести возврат параметров приготовления напитков к заводским настройкам, активировать режим декальцинации.

**1. Настройки параметров приготовления «Эспрессо» и «Американо»**


**A.** После входа в меню настроек, на панели управления (7) начнут мигать кнопки «Эспрессо» «» и «Американо» «» (рис. 15), нажав на любую кнопку, вы сможете изменить параметры приготовления напитка в соответствии с вашими предпочтениями.

**B.** Например, в меню настроек нажмите кнопку «Эспрессо» «», чтобы войти в интерфейс регулировки количества молотого кофе эспрессо, при этом на дисплее панели управления (7) будет отображаться количество молотого кофе, установленное по умолчанию (рис. 16). Нажмите кнопку «+» или «-», чтобы увеличить или уменьшить количество молотого кофе, для подтверждения нажмите кнопку «Меню» «» и перейдите в интерфейс регулировки объёма завариваемого кофе. Нажмите кнопку «+» или «-», чтобы увеличить или уменьшить объём завариваемого кофе, для подтверждения и возврата в меню настроек нажмите кнопку «Меню» «», для возврата к предыдущему интерфейсу нажмите кнопку «ОК» «».


**C.** Например, в меню настроек нажмите кнопку «Американо» «», чтобы войти в интерфейс регулировки количества молотого кофе американо, при этом на дисплее панели управления (7) будет отображаться количество молотого кофе установленное по умолчанию (рис. 16). Нажмите кнопку «+» или «-», чтобы увеличить или уменьшить количество молотого кофе, для подтверждения нажмите кнопку «Меню» «» и перейдите в интерфейс регулировки объёма завариваемого кофе. Нажмите кнопку «+» или «-», чтобы увеличить или уменьшить объём завариваемого кофе, для подтверждения нажмите кнопку «Меню» «» и перейдите в интерфейс регулировки объёма горячей воды. Нажмите кнопку «+» или «-», чтобы увеличить или уменьшить объём горячей воды, для подтверждения и возврата в меню настроек нажмите кнопку «Меню» «», для возврата к предыдущему интерфейсу нажмите кнопку «ОК» «».

**D.** После завершения настройки эспрессо или американо нажмите кнопку «Меню» «», чтобы перейти к следующему шагу, или непрерывно нажимайте кнопку 7 раз, чтобы вернуться в режим ожидания.



**2. Настройка температуры**

После возврата в меню настроек (рис. 15) нажмите кнопку «Меню» «», и пере-



# РУССКИЙ

йдите в интерфейс регулировки температуры (рис. 17). Нажмите кнопку «+» или «-», чтобы увеличить или уменьшить температуру кофе. Для подтверждения нажмите кнопку «Меню»  и перейдите к следующему шагу.

### 3. Настройка времени автоматического отключения

После возврата в меню настроек (рис. 15) нажмите кнопку «Меню»  2 раза, и перейдите в интерфейс настройки времени выключения (рис. 18). Нажмите кнопку «+» или «-», чтобы выбрать время автоматического отключения, оно может быть установлено на 0,5 часа, 1 час, 2 часа... 24 часа. Для подтверждения нажмите кнопку «Меню»  и перейдите к следующему шагу.

### 4. Возврат к заводским настройкам

После возврата в меню настроек (рис. 15) нажмите кнопку «Меню»  3 раза, и перейдите в интерфейс возврата к заводским настройкам (рис. 19). Для подтверждения нажмите кнопку «ОК» , при этом на дисплее панели управления (7) начнёт отображаться обратный отсчёт.

После завершения обратного отсчёта прозвучат два коротких звуковых сигнала, и кофемашина перейдёт в режим ожидания.

### 5. Удаление накипи


Для удаления накипи используйте специализированные чистящие средства для кофемашин, в виде жидкостей или таблеток. Рекомендуется приготовить около 1,5 л чистящего раствора.




**А.** Налейте средство для удаления накипи в ёмкость с чистой водой и подождите, пока оно полностью не растворится.





**Средства для удаления накипи используйте в соответствии с рекомендациями производителя чистящих средств!**


**В.** Откройте крышку (1) резервуара для воды (2) и налейте в него 3/4 приготовленного объёма чистящего средства, затем долейте в резервуар чистую воду до максимального уровня.


Установите на металлическую решётку поддона (11) подходящую ёмкость, не менее 1,5 л объёма, и отрегулируйте высоту блока подачи кофе (9). Направьте трубку подачи пара (8) в установленную ёмкость.

**С.** В режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку «Меню» , в течение 3 секунд,

чтобы войти в меню настроек, а затем нажмите кнопку «Меню»  ещё 4 раза и перейдите в интерфейс удаления накипи, при этом на дисплее панели управления появится иконка «» (рис. 20). Для начала процесса нажмите кнопку «ОК» .

**Д.** В процессе декальцинации чистящий раствор начнёт поочерёдно выходить из блока подачи кофе (9) и из трубки подачи пара (8) в подготовленную ёмкость, при этом иконка «» будет мигать. Когда иконка «» начнёт гореть постоянно, вылейте оставшуюся треть чистящего раствора в резервуар для воды и долейте в него чистую воду до максимального уровня. Процесс удаления накипи продолжится автоматически. По окончании процесса на панели управления (7) появятся две иконки «» и «». Требуется промывка системы.

**Е.** Извлеките резервуар для воды и слейте из него остатки чистящего раствора. Промойте резервуар в проточной воде, установите его обратно в кофемашину и залейте чистую воду до максимального уровня. Нажмите кнопку «ОК» , начнётся промывка системы.

**Ф.** Когда кофемашине потребуется добавить чистую воду, на дисплее будет мигать иконка «», заполните резервуар чистой водой, чтобы закончить промывку.

После завершения промывки системы кофемашина автоматически перейдёт в режим ожидания.

## ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ КОФЕМАШИНЫ

### Снятие/установка основных частей кофемашины

На (рис. 22) показаны особенности снятия/установки основных частей кофемашины.

**Внимание:** при переустановке заварочного блока (13) в правильное положение вы услышите характерный щелчок фиксатора. Если его не слышно, снова снимите заварочный блок и переустановите его. (При установке заварочного блока (13) совместите выступы в основании заварочного блока с соответствующими пазами в кофемашине, после чего задвиньте его до характерного щелчка.)

**Внимание:** Проверьте, находится ли резервуар для воды на том же уровне, что и верхняя плоскость кофемашины. Если нет, нажмите на резервуар для воды, пока он не встанет на место полностью.

Ежедневное обслуживание важно для обеспечения долговечности и отличного вкуса.

**Не используйте посудомоечную машину для очистки съёмных частей!**

Предмет обслуживания	Методы обслуживания	Другое
Заварочный блок (13)	1. Выньте заварочный блок, промойте его проточной водой с верхней стороны, удалите кофейную гущу с поверхности поршневого фильтра. Предлагается чистить вручную каждые 3 дня! Не удаляйте смазочное масло на нижней и средней стороне заварочного блока.	Можно использовать с профессиональной таблеткой для очистки заварочного блока от кофейных масел* – извлеките заварочный блок из кофемашины и поместите чистящую таблетку в отсек для молотого кофе, установите заварочный блок на прежнее место и приготовьте большую чашку эспрессо (установите максимальный объем). Затем извлеките заварочный блок и очистите остатки вручную.
Трубка подачи пара с металлическим наконечником (8)	1. Каждый раз после вспенивания молока опускайте её в чашку с чистой водой для ополаскивания. Затем действуйте так же, как и при вспенивании. Протрите поверхность металлического наконечника и держите его в чистоте. 2. Снимайте металлический наконечник и промывайте трубку подачи пара каждый день после использования.	Можно использовать с профессиональными таблетками/жидкостями для очистки остатков молока.*
Поддон для сбора капель (11) и контейнер для кофейной гущи (12)	Вынимайте поддон для сбора капель и контейнер для кофейной гущи каждый день после использования, промывайте их проточной водой, а затем протирайте. Интервал обслуживания не более двух дней!	
Резервуар для воды (2)	Промывать проточной водой каждые 3 дня.	
Контейнер для кофейных зёрен (5)/кофемолка	Еженедельно очищайте контейнер для кофейных зёрен, пожалуйста, используйте мягкую сухую ткань, чтобы вытереть кофейное масло/остатки внутри. Если в контейнере для зёрен образовалось много кофейного масла, это означает, что внутри кофемолки тоже может быть много масла, своевременно очищайте кофемолку, если она не работает должным образом.	Можно использовать с профессиональной чистящей таблеткой для очистки кофемолки от кофейных масел/остатков* — поместите чистящую таблетку в контейнер для зёрен, приготовьте чашку эспрессо (установите максимальное количество помола). Затем извлеките заварочный блок и очистите остатки вручную.
Канал подачи молотого кофе	Рекомендуется каждую неделю открывать правую дверцу, вынимать заварочный блок и очищать канал подачи молотого кофе над первоначальным расположением заварочного блока мягкой салфеткой.	

\* – используйте в соответствии с рекомендациями производителя чистящих средств!

# РУССКИЙ

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Кофемашина – 1 шт.  
Металлическая щетка для очистки парового сопла – 1 шт.  
Мягкая щеточка для чистки заварочного блока – 1 шт.  
Комплект запасных силиконовых колец для заварочного блока – 1 шт.  
Инструкция – 1 шт.  
Гарантийный талон – 1 шт.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50 Гц  
Номинальная потребляемая мощность: 1100-1350 Вт  
Объем резервуара для воды: 1,2 л

## УТИЛИЗАЦИЯ



В целях защиты окружающей среды, после окончания срока службы прибора и элементов питания, не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами, передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке.

Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный продукт.

*Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн, конструкцию и технические характеристики, не влияющие на общие принципы работы устройства, без предварительного уведомления, из-за чего между инструкцией и изделием могут наблюдаться незначительные различия. Если пользователь обнаружил такие несоответствия, просим сообщить об этом по электронной почте [info@vitek.ru](mailto:info@vitek.ru) для получения обновленной версии инструкции.*

**Срок службы устройства – 3 года**



*Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.*

**ИЗГОТОВИТЕЛЬ:** СТАР ПЛЮС ЛИМИТЕД  
(STAR PLUS LIMITED)

**МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС  
ДЛЯ СВЯЗИ:** ЮНИТ А, 15-Й ЭТАЖ,  
КЭЙСИ АБЕРДИН ХАУС, №38, ХЕНГ ИП РОУД,  
ВОНГ ЧУК ХАНГ, ГОНКОНГ, КНР

**ИМПОРТЕР И УПОЛНОМОЧЕННОЕ  
ИЗГОТОВИТЕЛЕМ ЛИЦО:** ООО «ВИТЕК.РУС»

**МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС  
ДЛЯ СВЯЗИ:** РФ, 117452, Г. МОСКВА,  
ЧЕРНОМОРСКИЙ БУЛЬВАР, ДОМ 17, КОРП. 1,  
ЭТАЖ 4, ОФИС 401, КАБ. 1.  
Тел.: +7 (499) 685-48-18, e-mail: [info@vitek.ru](mailto:info@vitek.ru)

Ответственность за несоответствие продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза возложена на уполномоченное изготовителем лицо.

[www.vitek.ru](http://www.vitek.ru)

**ТЕЛЕФОН ДЛЯ СПРАВОК:** 8-800-100-18-30  
СДЕЛАНО В КНР



## AUTOMATIC COFFEE MACHINE VT-8701

The coffee machine is intended for preparing coffee: «Espresso», «Americano», as well as «Frothed Milk» and supply of «Hot Water».

### DESCRIPTION

1. Water tank lid
2. Water tank
3. Coffee bean container lid
4. Grinding degree controller
5. Coffee bean container
6. Heated cup tray
7. Control panel
8. Steam supply tube with metal tip
9. Height-adjustable coffee supply unit
10. On button «☺»
11. Drip tray with metal grid
12. Used coffee grounds container
13. Brewing Unit
14. Brewing unit compartment door

### ATTENTION!

*For additional protection in the power circuit, installing a residual current device (RCD) with the nominal operation current not exceeding 30 mA is recommended. To install the RCD contact a specialist.*

### INSTRUCTION MANUAL AND SAFETY MEASURES

Read this user manual thoroughly before using the unit. Keep this manual for the entire usage period. Mishandling the unit can cause its breakage, harm to the user or damage to his/her property.

- Before switching the unit on for the first time make sure that the operating voltage of the coffee machine corresponds to the mains voltage.
- The power cord is equipped with the «euro-plug»; plug it into the mains socket that has a reliable grounding contact.
- To avoid fire, do not use adapters for connecting the coffee machine to the mains.
- Use the coffee machine only for its intended purpose.
- Do not use the unit outdoors.
- Never leave or store the coffee machine in rooms with the temperature below 0°C, otherwise the coffee machine will break if the water inside the coffee machine freezes.
- Place the coffee machine on a dry stable even surface; do not place the unit on the edge of the table.
- Do not place the coffee machine on hot surfaces.

- Keep the coffee machine out of direct sunlight.
- Do not use the coffee machine near heat, moisture sources or near open flame.
- When installing the coffee machine, leave a free space of 10 cm on each side of the unit to ensure its effective cooling.
- Do not let the power cord hang from the edge of the table and make sure it does not touch hot surfaces or sharp edges of furniture.
- Be careful when working with hot water and steam.
- Hot steam and hot water can burn the user. Do not direct steam and hot water straight at yourself or others.

*Be very careful when touching the steam supply tube. **Risk of burns!***

- When using hot water, frothed milk and other functions, high-temperature liquid will flow out of the coffee outlet. Do not touch the high-temperature liquid with your hands to avoid burns!
- To avoid electric shock, do not immerse the coffee machine, power cord or power plug into water or other liquids.
- To avoid injury, keep your hands away from moving parts of the unit, such as the coffee grinder and brewing unit, during operation.
- Do not move the coffee machine or remove protective elements (e.g. do not open the right door) while making drinks or washing.
- Do not switch the coffee machine on without water in it.
- Use only clean cold water, it is recommended to use water additionally cleansed through domestic water filters.
- It is forbidden to add instant coffee, sugar, rice, soybeans, spices, chocolate beans, etc. to the coffee bean container, otherwise the machine will be damaged.
- Before switching the coffee machine on, make sure that all removable parts are installed properly.
- Never leave the running coffee machine unattended.
- Do not touch the power cord, the power plug or the coffee machine body with wet hands.
- Let the unit cool down completely before cleaning it or removing the accessories.
- Do not remove the coffee supply unit or the brewing unit during the coffee machine operation.
- Unplug the coffee machine from the mains before cleaning or when you are not using it.
- When unplugging the unit from the mains, pull the plug but not the cord.

## ENGLISH

- Do not switch off or unplug the unit while making drinks or cleaning the system.
- For children safety do not leave polyethylene bags used for packaging unattended.

**Attention!** Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. **Danger of suffocation!**

- This unit is not intended for usage by children.
- Place the unit out of reach of children while it operates or cools down.
- Do not allow children to touch the unit body or the power cord during operation of the unit.
- The unit is not intended to be used by people (including children) with physical, sensory or mental disabilities or by persons lacking experience or knowledge if they are not under the supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.
- Do not leave children unattended to avoid them using the unit as a toy.
- Do not use the unit if the coffee machine body, the power cord or the power plug is damaged.
- In order to avoid liquid getting on the electrical connector, in the event of any malfunction or if the unit has been dropped, unplug the unit from the mains and contact any authorized service center.
- If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a maintenance service, or similar qualified personnel to avoid potential injury.
- To avoid potential injury, do not attempt to repair the unit yourself. Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected or after it was dropped, unplug the unit from the mains and apply to any authorized service center at the contact addresses given in the warranty certificate and on the website [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru).
- Transport the unit in the original package only.
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

*THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY. COMMERCIAL USAGE AND USAGE IN PRODUCTION AREAS AND WORK SPACES IS PROHIBITED.*

### BEFORE THE FIRST USE

**Read this manual before using the unit for the first time and keep it for the entire time you use the coffee machine.**

**After transportation or storage of the unit at low temperature keep it for at least three hours at room temperature before switching on.**

- Take the coffee machine out of its package and remove the packaging materials.
- Place it on a dry, flat and stable surface.
- Check the integrity of the coffee machine, if there is damage, do not use the unit.
- Make sure that the operating voltage of the coffee machine corresponds to the mains voltage.
- Remove the drip tray (11) and make sure that the used coffee grounds container (12) is installed. To remove the tray, lift it slightly and pull it towards you. Insert the tray (11) back into the lower part of the coffee machine body until it stops and check that the metal grid of the tray is installed correctly.
- Open the right door (14) and make sure that the brewing unit (13) is installed in the correct position and is fixed, close the door.
- Remove the water tank (2) and wash it with warm water and a neutral detergent. To remove the tank, open the lid (1) and pull it upwards (Fig. 1).
- Fill the tank (2) with clean water to the maximum level, put it back into the coffee machine and close the lid (1).

**Note:** The water tank (2) can be filled only with fresh, clean water of room temperature. Do not fill it with hot or ice water and milk. Failure to comply with this requirement may lead to cracks in the water tank and damage to the unit.

### ATTENTION!

- When installing the water tank (2), the lid of the coffee bean container (3) must be tightly closed.
- Do not overfill the tank (2) to avoid water spilling out when it is put back into the coffee machine.
- If you use a suitable container to fill the tank with water and do not remove the tank from the coffee machine, make sure that the lid of the coffee bean container (3) is tightly closed when pouring water. Otherwise, if water accidentally enters the coffee bean container, the coffee grinder will be damaged.
- Change the water in the water tank as often as possible! Water that has been in the tank for a long time may contain microorganisms and pose a threat to your health.
- Open the lid of the coffee bean container (3) and wipe the inside of the container (5) with a soft, slightly damp cloth, then wipe it dry.

- Check the position of the grinding degree controller. Before the first use, the grinding degree control knob (4) must be set to position 3 (Fig. 2).
- Fill the container (5) with coffee beans (Fig. 3) and close it tightly with the lid (3).

The coffee machine allows you to prepare coffee drinks only from whole roasted coffee beans, which are ground by the built-in coffee grinder for each serving of coffee.

**Note:** Fill the container with only as many coffee beans as you need for a few days. Coffee loses its aroma when exposed to air.


**Attention!** Before you start preparing coffee drinks, read the section **Regulating the degree of coffee grinding** and adjust the degree of coffee beans grinding correctly.

**ATTENTION!** Only roasted coffee beans can be put into the coffee bean container (4). Please do not add water, ground, instant coffee, instant coffee powder, or other freeze-dried coffee-containing mixtures intended for rapid brewing with hot water, coffee beans mixed with solid particles, processed bean coffee containing sugar, caramel, never use coffee beans stored in the freezer, otherwise the knives of the coffee grinder will be damaged.

## USAGE OF THE UNIT

### Switching the coffee machine on

Insert the power plug into the mains socket.

- Install a suitable container for draining liquid on the metal grid of the tray (11),
- To avoid direct contact with hot water splashes, adjust the height of the coffee supply unit (9) (Fig. 4).
- To switch the coffee machine on, press the On button (10) «» (Fig. 4).

When the coffee machine is switched on, the heating, self-diagnostics automatically turns on, and the automatic system flushing mode starts, while the progress of the process will be shown on the display of the control panel (7). During the automatic flushing of the system, a small amount of hot water flows out of the coffee supply unit (9).

- When the above processes are completed, the coffee machine will go into the **standby mode** and will be ready for use, the operation mode buttons and the display showing the total number of prepared cups of coffee (Fig. 5) will appear on the control panel (7).


### Note:

- The operation mode buttons on the control panel (7) are touch-sensitive, to activate the

desired operation mode, it is enough to touch the button, while pressing each button is confirmed by a short sound signal.

- In order to prevent droplets from splashing, always adjust the height of the coffee supply unit (9) to the height of the cup.
- To prevent the removable tray (11) from overflowing with dirty water, during washing, place a cup or other suitable container under the coffee supply unit (9) (Fig. 4).




### Switching the coffee machine off

- Install a suitable container for draining liquid on the metal grid of the tray (11), and adjust the height of the coffee supply unit (9) (Fig. 4).
- To switch the coffee machine off, press and hold the power button (10) «» for 3 seconds, you will hear a sound signal and the automatic flushing of the system will turn on.

During the flushing process, the «clean» flushing symbols will be shown on the control panel display and the illumination of the coffee supply unit will turn on. After the end of the system flushing, the symbols on the display will go out, the coffee machine will be switched off.

## MAKING DRINKS




### Making Espresso

1. Install a suitable coffee cup on the metal grid of the tray (11) and adjust the height of the coffee supply unit (9) (Fig. 6).
2. Press the button «Espresso» «» to start preparing (Fig. 7).
3. Adjust the amount of ground coffee and its volume during the preparation of the drink, while the values of the adjustable variables will be digitally displayed on the control panel display (7). When the grinder is running (the «g» symbol is displayed on the right side of the screen), press the «+» or «-» button to adjust the amount of ground coffee in grams. When brewing coffee (the «ml» symbols are displayed on the right side of the screen), press the «+» or «-» button to adjust the volume of brewed coffee in milliliters. Press the button «2 cups» «» to prepare 2 cups of coffee. To force the end of the preparing process, press the button «Exit» «».



### Making Americano

1. Install a suitable coffee cup on the metal grid of the tray (11) and adjust the height of the coffee supply unit (9) (Fig. 6).

# ENGLISH


2. Press the button «Americano» «» to start preparing (Fig. 8).
3. Adjust the amount of ground coffee and its volume during the preparation of the drink, while the values of the adjustable variables will be digitally displayed on the control panel display (7). When the grinder is running (the «g» symbol is displayed on the right side of the screen), press the «+» or «-» button to adjust the amount of ground coffee in grams. When brewing coffee (the «ml» symbols are displayed on the right side of the screen), press the «+» or «-» button to adjust the volume of brewed coffee in milliliters. When supplying water (the «ml» symbols are displayed on the right side of the screen), press the «+» or «-» button to adjust the volume of supplied water in milliliters. Press the button «2 cups» «» to prepare 2 cups of coffee. To force the end of the preparing process, press the button «Exit» «».

## Hot water supply


1. Install a suitable cup on the metal grid of the tray (11) and adjust the height of the coffee supply unit (9) (Fig. 6).
2. Press the button «Hot Water» «» to start the hot water supply (Fig. 9).
3. When the volume of hot water in the cup reaches the desired level, press the button «Exit» «» on the control panel to complete the process.

**Note:** During preparation of coffee drinks and supply of hot water, the illumination of the coffee supply unit turns on.

## Making frothed milk

Before frothing milk, remove condensate from the steam supply system. Press the button «Steam Supply» «» (Fig. 10) to start heating, while the heating countdown time in seconds will be shown on the display of the control panel (7) (the «S» symbol is displayed on the right side of the screen). Lower the metal tip into an empty container of a suitable volume, and wait for the steam to start coming out.



**Take special care when steam and condensate are coming out, do not touch the metal tip. Risk of burns!**

Wait a few seconds until the condensate along with the hot steam exits the system, and then press the button «Exit» «».

After removing the condensate, start preparing frothed milk.

1. Set the required angle of the steam supply tube (8) and lower the metal tip of the tube into a glass with cold milk or dairy cream. The tip should not touch the bottom of the glass, otherwise the steam outflow will be difficult, few seconds are enough to get thick foam (Fig. 11).

**Note:** To avoid spilling milk, always immerse the metal tip to a depth of at least 1 cm below the surface of the milk.

2. Press the button «Steam Supply» «» to start frothing, while the process countdown time in seconds will be shown on the display of the control panel (7) (the «S» symbol is displayed on the right side of the screen). Periodically raise and lower the container with milk relative to the tip until the frothed milk is formed that meets your needs.
3. If the quality and volume of the resulting frothed milk meets your needs, press the button «Exit» «» to stop frothing.

If the time for preparing the frothed milk is not enough, then during the frothing process (see the digital countdown time on the control panel display), press the «+» button to increase the time for preparing the frothed milk.

### **Note:**

1. Each time after frothing the milk, lower the metal tip of the steam supply tube into a cup with clean water for rinsing. Then proceed in the same way as when preparing frothed milk. Wipe the surface of the metal tip and keep it clean.
2. Remove the metal tip and rinse the steam supply tube in the same way so that the milk does not stick to the inner wall and does not block the steam outflow opening. Wipe the steam supply tube with a clean cloth.

## Selection of milk for preparing frothed milk


It is recommended to use unboiled natural cow milk or soy milk, whether whole or pasteurized or ultra-pasteurized. Ultra-pasteurized milk froths better. Milk should be high in protein. The protein content is preferably 3% or more. You can use both skim milk and 6%. For cappuccino it is better to use rich milk of 3% and above, for latte 1.5-2.5%.

The higher the fat content, the denser and sweeter the froth in general and it lasts longer. Milk should be as cold as possible, 2-6°C. That is from the refrigerator. This affects the frothing. The warmer the initial milk, the worse it froths.

Below is a table with the factory settings (by default) and possible changes of the settings for preparing each drink:

Beverage name	Ground beans weight, g	Ready coffee amount, ml	Frothed milk, sec.	Temperature, °C	Hot water, ml
<b>Espresso</b>	9-11	20-250	-	75-95	-
By default	10	40	-	90	-
<b>Americano</b>	9-11	20-250	-	75-95	0-250
By default	10	60	-	90	80
<b>Hot water</b>	-	-	-	-	-
By default	-	-	-	-	250
<b>Steam supply</b>	-	-	30-120	-	-
By default	-	-	45	-	-

## CLEANING/FLUSHING

1. Install a suitable cup on the metal grid of the tray (11) and adjust the height of the coffee supply unit (9) (Fig. 6).
2. To start the process, press the button «Flush» «» and hold it for more than 3 seconds until you hear three short sound signals (Fig. 12). The coffee machine uses about 45 ml of water and automatically turns off its supply after flushing is completed. During flushing of the system, the «clean» symbols will be shown on the control panel display and the illumination of the coffee supply unit will turn on. After the system is flushed, the coffee machine will switch to the standby mode.


## FUNCTIONALITY

### Preheating of cups

To preserve the taste and aromatic properties of the prepared drinks, it is recommended to heat the cups before filling them. To do this, there is a special tray for heating cups (6) in the upper part of the coffee machine.

### Coffee grinding adjustment

To prepare a high-quality coffee drink, adjust the degree of grinding according to the degree of roasting of coffee beans that you use (it is recommended to use medium-roasted coffee beans). The grinding degree controller of the grinder allows you to set 5 fixed degrees of grinding of coffee beans, where 1 is the minimum degree of grinding (fine grinding), 5 is the maximum degree of grinding (coarse grinding). The grinding degree control knob (4) is located inside the coffee bean container (5) (Fig. 2).

Open the lid of the coffee bean container (3) and set the control knob (4) to position 3 before the first grinding (Fig. 2). Press the button «Espresso» «» to start preparation (Fig. 7) and wait for the drink to be prepared. Evaluate the quality of the prepared drink.

If the coffee is too strong and the coffee flow from the coffee supply unit (9) is too slow (difficult), slightly increase the grinding degree, set the grinding degree control knob (4) to position 4. Press the «Espresso» button and wait for the drink to be prepared.

You will be able to evaluate the result of changing the adjustment only after making 2-3 cups of coffee.

**ATTENTION!** During the use of the coffee machine, the adjustment of the degree of coffee grinding must be carried out only when the coffee grinder is running. Failure to comply with this requirement may lead to its breakdown.

The coffee grinding degree directly depends on the degree of its roasting. Use coarse grinding for heavily roasted coffee and finer grinding for less roasted coffee.


- If, when making coffee, the flow of coffee from the coffee supply unit (9) is very slow (the grinding is too fine and the taste of coffee is too strong), gently turn the grinding degree control knob (4) clockwise to the next position to set the grinder to a coarser grinding.
- If, when making coffee, the coffee flow is very fast and very light (the grinding is too coarse and the taste of coffee is very weak), gently turn the grinding degree control knob (14) counter-clockwise to set the coffee grinder to a finer grinding.


# ENGLISH


**Note:** Do not put too many beans or too long beans in the coffee bean container: beans that are too long will degrade the quality of the coffee, too many beans will become wet (especially in humid weather), which will affect the operation of the grinder, the ground coffee will not come out of the grinder, the coffee will not brew, or the coffee will be very weak.


## NOTIFICATIONS AND WARNINGS


During the operation of the coffee machine, the following information symbols may appear on the control panel (7) (Fig. 13).

**1. Absence of coffee beans.** When the icon «» lights up, it means that the coffee grinder does not have enough beans. Please, add some coffee beans!

**2. Double cup.** When the icon «2» lights up, it means that the double cup is on. The selected drink will be prepared twice (the preparation of the 2nd cup will be stopped if there are not enough coffee beans in the current drink).

**3. The door is open.** When the icon «» lights up, it indicates that the right door is open, check the right door.


**4. Not enough water.** When the icon «» lights up, it means that there is not enough water in the water tank, check if there is enough water in it.



**5. Absence of the brewing unit.** When the icon «» lights up, it means that the brewing unit is not installed or installed incorrectly.

### 6. Used coffee grounds container

When the icon «» lights up:


- 1) indicates that the used coffee grounds container is not installed or installed incorrectly,
- 2) indicates that the used coffee grounds container is full and needs to be cleaned. (By default, the system suggests cleaning the used coffee grounds container once for every 8 cups of coffee.)

**7. Descaling.** When the icon «» lights up, it means that the scale must be removed in the water supply system of the coffee machine.


**8. Warning about water shortage in the system.** When the rectangular symbol «» lights up on the control panel display, it means that water does not pass through the internal water supply system of the coffee machine. Make sure that there is water in the water tank and the water tank is installed correctly, press the button «Menu» «» to start the water supply pump again, to eliminate the air plug in the water supply system.

## MENU AND SETTINGS



### Changing the preparation settings





In the standby mode, press and hold the button «Menu» «» for 3 seconds (Fig. 14) to enter the settings menu (Fig. 15).




**Note:** If you have not pressed any buttons on the control panel (7) for **15 seconds**, you will hear two short sound signals and the coffee machine will return to the standby mode.




By sequentially pressing the button «Menu» «», you can enter the interface for adjusting parameters of beverage preparation, coffee temperature, automatic switch-off time of the coffee machine, return the beverage preparation parameters to factory settings, activate the decalcination mode and view information about the date of production of the coffee machine.



### 1. Setting of parameters of «Espresso» and «Americano» preparation

**A.** After entering the settings menu, the buttons «Espresso» «» and «Americano» «» will start flashing on the control panel (7) (Fig. 15), by pressing any button, you can change the parameters of preparation of the drink according to your preferences.



**B.** For example, in the settings menu, press the button «Espresso» «» to enter the interface for adjusting the amount of ground Espresso coffee, while the amount of ground coffee set by default will be shown on the display of the control panel (7) (Fig. 16). Press the button «+» or «-» to increase or decrease the amount of ground coffee, to confirm, press the button «Menu» «» and go to the interface for adjusting the volume of brewed coffee. Press the button «+» or «-» to increase or decrease the volume of brewed coffee, to confirm and return to the settings menu, press the button «Menu» «», to return to the previous interface, press the button «OK» «».



**C.** For example, in the settings menu, press the button «Americano» «» to enter the interface for adjusting the amount of ground Americano coffee, while the amount of ground coffee set by default will be shown on the display of the control panel (7) (Fig. 16). Press the button «+» or «-» to increase or decrease the amount of ground coffee, to confirm, press the button «Menu» «» and go to the interface for adjusting the volume of brewed coffee. Press the button «+» or «-» to increase or decrease the volume of brewed coffee, to confirm, press the button «Menu» «» and go to the interface for adjusting the

volume of hot water. Press the button «+» or «-» to increase or decrease the volume of hot water, to confirm and return to the settings menu, press the button «Menu»  , to return to the previous interface, press the button «OK» .





**D.** After completing the Espresso or Americano setup, press the button «Menu»   to proceed to the next step, or continuously press the button 7 times to return to the standby mode.

## 2. Setting of the temperature




After returning to the settings menu (Fig. 15), press the button «Menu»  , and go to the temperature control interface (Fig. 17). Press the button «+» or «-» to increase or decrease the coffee temperature.

To confirm, click the button «Menu»   and proceed to the next step.

## 3. Setting the automatic switch-off time

After returning to the settings menu (Fig. 15), press the button «Menu»   2 times, and go to the switch-off time setting interface (Fig. 18). Press the button «+» or «-» to select the automatic switch-off time, it can be set to 0.5 hours, 1 hour, 2 hours... 24 hours. To confirm, click the button «Menu»   and proceed to the next step.

## 4. Return to the factory settings

After returning to the settings menu (Fig. 15), press the button «Menu»   3 times, and go to the factory settings reset interface (Fig. 19). To confirm, press the button «OK» , and the countdown will start to appear on the display of the control panel (7).

After the countdown is completed, you will hear two short sound signals and the coffee machine will switch to the standby mode.

## 5. Descaling







To descale, use specialized coffee machine cleaners in the form of liquids or tablets. It is recommended to prepare about 1.5 liters of cleaning solution.





**A.** Pour the descaling agent into a container with clean water and wait until it completely dissolves.


**Descaling agents should be used in accordance with the recommendations of the manufacturer of cleaning products!**


**B.** Open the lid (1) of the water tank (2) and pour 3/4 of the prepared volume of cleaning agent into it, then add clean water to the tank to the maximum level.

Install a suitable container of at least 1.5 liters in volume, on the metal grid of the tray (11) and adjust the height of the coffee supply unit (9). Direct the steam supply tube (8) into the installed container.

**C.** In the standby mode, press and hold the button «Menu»   for 3 seconds to enter the settings menu, and then press the button «Menu»   4 more times and go to the descaling interface, while the icon  appears on the control panel display (Fig. 20). To start the process, press the button «OK»  (Fig. 21).

**D.** During decalcination, the cleaning solution will start to exit alternately from the coffee supply unit (9) and from the steam supply tube (8) into the prepared container, while the icon  will flash. When the icon  starts to light constantly, pour the remaining third of the cleaning solution into the water tank and fill it with clean water to the maximum level. The descaling process will continue automatically. At the end of the process, two icons  and  will appear on the control panel (7). System flushing is required.

**E.** Remove the water tank and drain the remaining cleaning solution from it. Rinse the tank under running water, put it back in the coffee machine and pour clean water to the maximum level. Press the button «OK» , the system flushing will start.

**F.** When the coffee machine needs to add clean water, the icon  will flash on the display, fill the tank with clean water to finish flushing.

After the system has been flushed, the coffee machine will automatically switch to the standby mode.

## PERIODIC MAINTENANCE OF THE COFFEE MACHINE

### Removing/installing the main parts of the coffee machine

The specifics of removal/installation of the main parts of the coffee machine are shown on (Fig. 22).

**Warning:** when reinstalling the brewing unit (13) in the correct position, you will hear a characteristic click of the lock. If you can't hear it, remove the brewing unit again and reinstall it. (When installing the brewing unit (13), align the ledges at the base of the brewing unit with the corresponding slots in the coffee machine, then slide it until a characteristic click).

**Warning:** Check if the water tank is at the same level as the upper plane of the coffee machine. If not, push on the water tank until it fits into place completely.

# ENGLISH

Daily maintenance is important to ensure durability and excellent taste.

**Do not use a dish-washing machine for cleaning the removable parts!**

Subject of service	Methods of service	Other
Brewing unit (13)	1. Remove the brewing unit, rinse it with running water from the upper side, remove the coffee grounds from the surface of the piston filter. It is suggested to clean by hand every 3 days! Do not remove the lubricating oil on the bottom and middle side of the brewing unit.	Can be used with a professional tablet to clean the brewing unit from coffee oils * – Remove the brewing unit from the coffee machine and place the cleaning tablet in the ground coffee compartment, install the brewing unit back to its place and prepare a large cup of Espresso (set the maximum volume). Then remove the brewing unit and clean the residues manually.
Steam supply tube with metal tip (8)	1. Each time after frothing the milk, put it into a cup with clean water for rinsing. Then proceed in the same way as when frothing. Wipe the surface of the metal tip and keep it clean. 2. Remove the metal tip and rinse the steam supply tube every day after use.	It can be used with professional tablets/ liquids for cleaning milk residues.*
Drip tray (11) and used coffee grounds container (12)	Take out the drip tray and the used coffee grounds container every day after use, rinse them with running water, and then wipe. The service interval is no more than two days!	
Water tank (2)	Rinse with running water every 3 days.	
Coffee bean container (5)/ coffee grinder	Clean the coffee bean container weekly, please use a soft, dry cloth to wipe off the coffee oil/the residues inside. If a lot of coffee oil has formed in the bean container, this means that there may also be a lot of oil inside the coffee grinder, clean the coffee grinder in a timely manner if it does not work properly.	Can be used with a professional cleaning tablet to clean the coffee grinder from coffee oils/residues * — place the cleaning tablet in the bean container, prepare a cup of Espresso (set the maximum amount of grinding). Then remove the brewing unit and clean the residues manually.
Ground coffee supply channel	It is recommended to open the right door every week, remove the brewing unit and clean the ground coffee supply channel over the original location of the brewing unit with a soft cloth.	

\* - use in accordance with the recommendations of the manufacturer of cleaning products!

## DELIVERY SET

Coffee machine – 1 pc.  
 Metal brush for cleaning the steam nozzle – 1 pc.  
 Soft brush for cleaning the brewing unit – 1 pc.  
 A set of spare silicone rings for the brewing unit – 1 pc.  
 Instruction manual – 1 pc.  
 Warranty certificate – 1 pc.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz  
 Rated input power: 1100-1350 W  
 Volume of the water tank: 1.2 L

*The manufacturer preserves the right to change design, structure and specifications not affecting general principles of the unit operation without a*



*preliminary notification due to which insignificant differences between the manual and product may be observed. If the user reveals such differences, please report them via e-mail info@vitek.ru for receipt of an updated manual.*

## RECYCLING



For environment protection do not throw out the unit and the batteries (if included), do not discard the unit and the batteries with usual household waste after the service life expiration; apply to specialized centers for further recycling.

The waste generated during the disposal of the unit is subject to mandatory collection and consequent disposal in the prescribed manner.

For further information about recycling of this product apply to a local municipal administration, a disposal service or to the shop where you purchased this product.

## **Unit operating life is 3 years**

### **Guarantee**

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.



*This product conforms to the EMC Directive 2014/30/EU and to the Low Voltage Directive 2014/35/EU.*

# ҚАЗАҚША

## АВТОМАТТЫ КОФЕМАШИНА VT-8701

Кофемашина «Эспрессо», «Американо» кофелерін дайындауға, сондай-ақ «Сүт көбігін» және «Ыстық су» әзірлеуге арналған.

### СИПАТТАМАСЫ

1. Су қоймасының қақпағы
2. Суға арналған сұйыққойма
3. Кофе дәндері салынатын контейнер қақпағы
4. Ұнтақтық дәрежесінің реттегіші
5. Кофе дәндеріне арналған контейнер
6. Жылытылатын шыныаяқтарға арналған алаңша
7. Басқару панелі
8. Металл ұштығы бар бу беру түтігі
9. Биіктігіне қатысты реттелетін кофе беру блогы
10. Қосу батырмасы («**U**»)
11. Металл торлы тамшы жинауға арналған науа
12. Кофе қоюына арналған контейнер
13. Демдеу блогы
14. Демдеу блогы бөлімінің есігі

### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Қосымша қорғану үшін қуаттандыру тізбегіне 30 мА аспайтын номиналдық жұмыс істеу тоғы бар қорғаушы сәндіргіш құрылғыны (ҚСҚ) орнатып қойған жөн. ҚСҚ орнату үшін маман шақырыңыз.

### ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ ҰСЫНЫСТАР ЖӘНЕ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Құрылғыны пайдалану алдында пайдалану бойынша басшылықпен зейін қойып танысыңыз. Берілген басшылықты бүкіл пайдалану мерзімі бойы сақтаңыз.

Құрылғыны дұрыс пайдаланбау оның бұзылуына, пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруге әкелуі мүмкін.

- Алғашқы іске қосу алдында кофемашинаның жұмыс істеу кернеуі электр желісіндегі кернеуге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Желі ашасы «евроашамен» жабдықталған; оны жерге сенімді тұйыталған электр розеткаға қосыңыз.
- Өрт шығу қаупін болдырмау үшін кофемашинаны электр розеткаға қосудың алдында жалғастырғыштарды пайдаланбаңыз.
- Кофемашинаны тек оның тікелей тағайыны бойынша ғана пайдаланыңыз.
- Құрылғыны үй-жайдан тыс жерде пайдаланбаңыз.
- Ешқашан кофеқайнатқышты 0°C-тан төмен бөлмелерде қалдырмаңыз және сақтамаңыз,

әйтпесе кофеқайнатқыштың ішіндегі су қатып қалса, машина істен шығады.

- Кофеқайнатқышты құрғақ түзу тұрақты бетке орнатыңыз, құрылғыны үстелдің шетіне қоймаңыз.
- Кофеқайнатқышты ыстық беттерге қоймаңыз.
- Кофемашинасына тікелей күн сәулесі түспейтініне көз жеткізіңіз.
- Кофемашинасын жылу, ылғал немесе ашық от көздерінің тікелей қасында пайдаланбаңыз.
- Кофемашинаны орнатқан кезде оны тиімді салқындатуды қамтамасыз ету үшін құрылғының әр жағында 10 см бос орын қалдырыңыз.
- Желі бауының үстелден салбырауын және жиһаздардың өткір шеттеріне, ыстық беткейлерге тиіп тұруын болдырмаңыз.
- Ыстық сумен және бумен жұмыс істегенде абай болыңыз.
- Ыстық бу мен ыстық су пайдаланушыны күйдіруі мүмкін. Бу мен ыстық суды өзіңізге немесе басқаларға тікелей бағытламаңыз.

Бу беру түтігіне тиген кезде өте сақ болыңыз. Күйіп қалу қаупі бар!

- Ыстық суды, сүт көбігін және басқа функцияларды пайдаланған кезде кофе шығатын жерден жоғары температуралы сұйықтық ағады. Күйіп қалмас үшін жоғары температуралы сұйықтыққа қол тигізбеңіз!
- Электр тоғы соққысына жол бермеу үшін кофемашинаны, желі бауын және желі бауының ашасын суға немесе кез-келген басқа сұйықтыққа батырмаңыз.
- Жарақат алмау үшін жұмыс кезінде құрылғының кофе ұнтақтағыш және демдеу блогы сияқты қозғалатын бөліктерін қолыңызбен ұстамаңыз.
- Сусындар дайындау кезінде және жуу процесінде кофемашинаны жылжытуға немесе қорғаныс элементтерін шешіп алуға (мысалы, оң жақ есігін ашуға) тыйым салынады.
- Суы жоқ кофемашинаны қоспаңыз.
- Тек таза суық суды ғана пайдаланыңыз, суға арналған тұрмыстық сүзгіштерден қосымша тазартудан өткен суды пайдалану ұсынылады.
- Кофе дәндерінің контейнеріне еритін кофе, қант, күріш, соя, дәмдеуіштер, шоколад бұршақтарын және т.б. қосуға тыйым салынады, әйтпесе машина зақымдалады.
- Кофемашинаны іске қосу алдында, барлық шешілмелі бөлшектердің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Ешқашан жұмыс істеп тұрған кофемашинаны қараусыз қалдырмаңыз.

- Желілік бауды, желілік бау ашасын, кофемашина корпусын сулы қолмен ұстамаңыз.
- Жабдықтарын шешу немесе тазалау алдында құрылғыға толық салқындауға уақыт беріңіз.
- Кофемашинасы жұмыс істеп тұрған кезде кофе беру блогын, демдеу блогын шешіп алуға тыйым салынады.
- Құрылғыны тазалау алдында немесе оны пайдаланбайтын болған жағдайда, кофемашинаны электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратқанда, желілік баудан тартпаңыз, желілік бау ашасынан ұстаңыз.
- Сусындарды дайындау және жүйені тазарту процесінде құрылғыны өшіруге және оны желіден ажыратуға тыйым салынады.
- Балалардың қауіпсіздігі үшін орама ретінде пайдаланылатын, полиэтилен пакеттерді қадағалаусыз қалдырмаңыз.

**Назар аударыңыз!** Балаларға полиэтилен пакеттермен немесе қаптама үлбірімен ойнауға рұқсат етпеңіз. **Тұншығу қаупі бар!**

- Берілген құрылғы балалардың пайдалануына арналмаған.
- Жұмыс кезінде және суыту кезінде құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Құрылғыға және оның желілік бауына құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде балалардың тиісуіне рұқсат бермеңіз.
- Дене, жүйке немесе сана мүмкіндіктері төмендетілген тұлғалардың (балаларды қоса алғанда) немесе оларда тәжірибесі немесе білімі болмаса, егер олар бақыланбаса немесе олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен аспапты пайдалану туралы нұсқаулықтар берілген болмаса, аспап олардың пайдалануына арналмаған.
- Аспаппен ойнауларына жол бермеу үшін балаларды қадағалау керек.
- Корпусқа, желілік сымға немесе желілік сымның ашасына қандай да бір зақым келген жағдайда құрылғыны пайдалануға тыйым салынады.
- Кез келген ақаулар туындағанда электр қосқышына ағып кетпеу үшін, сондай-ақ құрылғы құлаған жағдайда құрылғыны электр розеткасынан өшіріп, кез келген авторланған (уәкілетті) қызмет көрсету орталығына жүгініңіз.
- Қуат сымы зақымдалғанда оны ықтимал жарақаттануды болдырмау үшін өндіруші, сервистік қызмет немесе осыған ұқсас білікті персонал ауыстыруы тиіс.
- Ықтимал жарақаттануды болдырмау үшін құрылғыны өзіңіз жөндеуге тыйым салынады. Аспапты өз бетіңізбен бөлшектемеңіз, кез-келген ақаулықтар пайда болғанда, сондай-ақ құрылғы құлаған жағдайда аспапты электр розеткасынан ажыратыңыз және кепілдік талоны мен [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru) сайтында көрсетілген байланысу мекен-жайлары бойынша кез-келген туындыгерлес (өкілетті) сервистік орталыққа жүгініңіз.
- Құрылғыны тек зауыт қаптамасында ғана тасымалдаңыз.
- Құралды салқын және құрғақ жерде, балалардың және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қол жетімсіз жерде сақтаңыз.

**ОСЫ АСПАП ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ЖАҒДАЙЛАРДА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН. АСПАПТЫ ӨНДІРІСТІК АЙМАҚТАР МЕН ЖҰМЫС ҮЙ-ЖАЙЛАРЫНДА ПАЙДАЛАНУҒА ЖӘНЕ КОММЕРЦИЯЛЫҚ ПАЙДАЛАНУҒА ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.**

## АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛНАР АЛДЫНДА

**Бұл нұсқаулықты бірінші рет қолданар алдында оқып шығыңыз және оны кофемашинаны пайдаланатын уақыты бойы сақтаңыз. Құрылғыны төмен температура жағдайында тасымалдағанда немесе сақтағаннан кейін, оны бөлме температурасында үш сағаттан кем емес уақыт бойы ұстау керек.**

- Кофемашинаны қаптамадан шығарыңыз және қаптама материалдарды алып тастаңыз.
- Оны құрғақ түзу тұрақты бетке орнатыңыз.
- Кофемашинаның бүтіндігін тексеріңіз, зақымданулар болса, құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Кофемашинаның жұмыс кернеуі электр желісі кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Тамшы жинауға арналған науаны (11) шығарып алыңыз және кофе қоюына арналған контейнер (12) дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз. Науаны шешіп алу үшін оны сәл көтеріп, өзіңізге қарай тартыңыз. Астауды (11) қайтадан кофемашинасы корпусының түбіне дейін салыңыз және металл пастау торының дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.
- Оң жақ есікті(14) ашыңыз және демдеу блогының (13) дұрыс орнатылғанына және бекітілгеніне көз жеткізіңіз, есікті жабыңыз.
- Суға арналған сұйыққойманы (2) шығарып алыңыз және оны жылы сумен және бейтарап жуғыш зат қосып жуып жіберіңіз.

## ҚАЗАҚША

РСұйыққойманы шешіп алу үшін қақпақты (1) ашыңыз және оны жоғары қарай тартыңыз (сур. 1).

- Сұйыққойманы (2) таза сумен максималды белгісіне дейін толтырыңыз, оны қайтадан кофемашинасына орнатыңыз және қақпақты (1) жабыңыз.

**Ескертпе:** Суға арналған сұйыққойманы (2) тек бөлме температурасындағы таза, балғын сумен толтыруға болады. Ыстық немесе мұзды су және сүт құюға тыйым салынады. Бұл талапты орындамау суға арналған сұйыққоймада жарықтар пайда болуына әкеледі және құрылғының сынуына әкелуі мүмкін.

### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Суға арналған сұйыққойманы (2) орнатқан кезде кофе дәндеріне арналған контейнерінің қақпағы (3) тығыз жабылуы керек.
- Сұйыққойманы (2) кофемашинасына қайта орнатқан кезде судың төгілуіне жол бермеу үшін, оны шамадан тыс толтырмаңыз.
- Егер сіз сұйыққойманы сумен толтыру үшін қолайлы сыйымдылықты қолдансаңыз және сұйыққойманы кофемашинасынан шығармасаңыз, онда су құйған кезде кофе дәндеріне арналған контейнерінің қақпағы (3) тығыз жабылғанына көз жеткізіңіз. Әйтпесе, кофе дәндерінің контейнеріне кездейсоқ су түссе, кофе ұнтақтағыш зақымдалады.
- Суға арналған сұйыққоймадағы суды мүмкіндігінше жиі ауыстырыңыз! Сұйыққоймадағы су ұзақ уақыт бойы болғанда, ішінде микроорганизмдер болуы мүмкін және сіздің денсаулығыңызға қауіп төндіруі мүмкін.
- Кофе дәндеріне арналған контейнердің қақпағын (3) ашыңыз және контейнердің ішкі жағын (5) жұмсақ, сәл дымқыл майлықпен сүртіңіз, содан кейін оны құрғатып сүртіңіз.
- Ұнтақтау дәрежесін реттегіштің күйін тексеріңіз. Бірінші рет қолданар алдында ұнтақтау дәрежесін реттегішінің тұтқасы (4) 3 күйінде орнатылуы керек (сур. 2).
- Контейнерге (5) кофе дәндерін салыңыз (сур. 3) және оны қақпақпен (3) мықтап жабыңыз.

Кофемашина кофе сусындарын тек қуырылған бүтін кофе дәндерінен жасауға мүмкіндік береді, олар кофенің әр порциясы үшін кіріктірілген кофе тартқышпен ұнтақталады.

**Ескертпе:** Контейнерге бірнеше күн бойы қажет болатын кофе дәндерін ғана салыңыз. Ауамен байланыста болған кезде кофе хош иісін жоғалтады.


**Назар аударыңыз!** Кофе сусындарын дайындауды бастамас бұрын, **Кофе ұнтақтау дәрежесін реттеу** бөлімімен танысыңыз және кофе дәндерін ұнтақтау дәрежесін дұрыс реттеңіз.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Кофе дәндеріне арналған контейнерге (4) тек қуырылған кофе дәндерін салуға болады. Контейнерге су, ұнтақталған, еритін кофе, еритін кофе ұнтағын немесе оларды ыстық сумен тез қайнатуға арналған басқа сублимацияланған кофе қоспаларын, қатты заттармен араласқан кофе дәндерін, қант, карамель қосылған өңделген дәнді кофені қоспаңыз, мұздатқышта сақталған кофе дәндерін ешқашан пайдаланбаңыз, әйтпесе ұнтақтағыштың пышақтары зақымдалады.

### ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

#### Кофемашинасын қосу

Желі ашасын электр розеткасына тығыңыз.

- Сұйықтықты ағызуга қолайлы сыйымдылықты астаудың металл торына (11) орнатыңыз.
- Ыстық су шашырауымен тікелей байланыста болмас үшін кофе беру блогын биіктікке қарай (9) реттеңіз (сур. 4).
- Кофемашинаны қосу үшін қосу түймесін (10) «» басыңыз (сур. 4).


Кофемашинаны қосқан кезде қыздыру, өзін-өзі диагностикалау автоматты түрде қосылады және жүйені автоматты түрде жуу режимі іске қосылады, осы ретте процестің барысы басқару тақтасының дисплейінде (7) көрсетіледі. Жүйені автоматты түрде жуу кезінде кофе беру блогынан (9) аз мөлшерде ыстық су ағып кетеді.

- Жоғарыда аталған процестер аяқталғаннан кейін кофемашинасы **күту режиміне** өтіп, пайдалануға дайын болады, басқару тақтасында (7) жұмыс режимдерінің түймелері және дисплей пайда болады, дайындалған кофе тостағандарының жалпы санын көрсетеді (сур. 5).

#### Ескертпе:

- Басқару тақтасындағы жұмыс режимдерінің түймелері (7) сенсорлық болып табылады, қажетті жұмыс режимін қосу үшін түймені тұрту жеткілікті, осы ретте әр түймені басу қысқа дыбыстық белгімен расталады.
- Тамшылардың шашырауына жол бермеу үшін әрқашан кофе беру блогының биіктігін (9) тостағанның биіктігіне қарай реттеңіз.
- Алынбалы астаудың (11) лас сумен толып кетуіне жол бермеу үшін, шаю кезінде кофе беру блогының (9) астына тостаған немесе басқа қолайлы ыдысты қойыңыз (сур. 4).




## Кофемашинаны өшіру

- Сұйықтықты ағызуға қолайлы сыйымдылықты астаудың металл торына (11) орнатыңыз.
- Және биіктігі бойынша кофе беру блогын (9) реттеңіз (сур. 4).
- Кофемашинаны өшіру үшін (10) «» түймесін 3 секунд басып тұрыңыз, осы ретте дыбыстық белгі естіліп, жүйені автоматты түрде жуу қосылады.


Жуу процесінде басқару тақтасының дисплейінде «clean» жуу таңбалары көрсетіледі және кофе беру блогының жарығы қосылады. Жүйені жуу аяқталғаннан кейін дисплейдегі таңбалар өшеді, кофемашина өшеді.



## СУСЫНДАР ДАЙЫНДАУ

### Эспрессоны дайындау



1. Металл астау торына (11) лайықты кофе тостағанын орнатыңыз және кофе беру блогының биіктігін реттеңіз (9) (сур. 6).
2. Дайындауды бастау үшін «Эспрессо» «» түймесін басыңыз (сур. 7).
3. Сусынды дайындау процесінде ұнтақталған кофенің мөлшерін және оның көлемін реттеңіз, осы ретте басқару тақтасының дисплейінде (7) сандық түрде реттелетін шамалардың мәндері көрсетіледі. Кофе ұнтақтағыш («g» таңбасы экранның оң жағында көрсетіледі) жұмыс істеп тұрғанда ұнтақталған кофенің мөлшерін граммен реттеу үшін - батырманы «+» немесе «-» басыңыз. Кофе демдеу кезінде (таңба «ml» экранның оң жағында көрсетіледі) демдейтін кофенің көлемін миллилитрмен реттеу үшін батырманы «+» немесе «-» басыңыз. 2 тостаған кофе жасау үшін, «2 тостаған» «» түймесін басыңыз. Дайындау процесін мәжбүрлі түрде аяқтау үшін түймесін «Шығу» «» басыңыз.

### Американо дайындау

1. Металл астау торына (11) лайықты кофе тостағанын орнатыңыз және кофе беру блогының биіктігін реттеңіз (9) (сур. 6).
2. Дайындауды бастау үшін батырманы «Американо» «» басыңыз (сур. 8).
3. Сусынды дайындау процесінде ұнтақталған кофенің мөлшерін және оның көлемін реттеңіз, осы ретте басқару тақтасының дисплейінде (7) сандық түрде реттелетін шамалардың мәндері көрсетіледі. Кофе ұнтақтағыш («g» таңбасы экранның оң жағында көрсетіледі) жұмыс істеп тұрғанда ұнтақталған кофенің мөлшерін граммен реттеу үшін - батырманы «+» немесе «-»


басыңыз. Кофе демдеу кезінде (таңба «ml» экранның оң жағында көрсетіледі) демдейтін кофенің көлемін миллилитрмен реттеу үшін батырманы «+» немесе «-» басыңыз. Су жібергенде (таңба «ml» оэкранның оң жағында көрсетіледі) миллилитрдегі ыстық су жіберу көлемін реттеу үшін батырманы «+» немесе «-» басыңыз. 2 тостаған кофе жасау үшін, батырманы «2 тостаған» «» басыңыз. Дайындау процесін мәжбүрлеп аяқтау үшін түймесін «Шығу» «» басыңыз.

### Ыстық су беру


1. Астаудың металл торына (11) лайықты тостаған орнатыңыз және кофе беру блогының биіктігін (9) реттеңіз (сур. 6).
2. Ыстық сумен қамтамасыз етуді бастау үшін «Ыстық су» «» түймесін басыңыз (сур. 9).
3. Тостағандағы ыстық судың көлемі қажетті деңгейге жеткенде, процесі аяқтау үшін басқару тақтасындағы «Шығу» «» түймесін басыңыз.

**Ескертпе:** Кофе сусындарын дайындау барысында және ыстық сумен қамтамасыз ету процесінде кофе беру блогының жарығы қосылады.

### Сүт көпіршігін әзірлеу

Сүтті көбіктендірмес бұрын бу жүйесінен конденсатты алып тастаңыз. Қыздыруды бастау үшін, «Бу беру» «» батырмасын басыңыз (сур. 10), осы ретте басқару тақтасының дисплейінде (7) секундтармен қыздыруды кері санау уақытын көрсетіледі (таңба «S» экранның оң жағында көрсетіледі). Металл ұштығын тиісті көлемдегі бос сыйымдылыққа түсіріп, будың шығуын күтіңіз.

**Бу мен конденсация шыққан кезде аса сақ болыңыз, металл ұштыққа қол тигізбеңіз. Күйіп қалу қаупі бар!**



Конденсат ыстық бумен бірге жүйеден шыққанша бірнеше секунд күтіңіз, содан кейін түймені «Шығу» «» басыңыз.

Конденсатты алып тастағаннан кейін сүт көбігін дайындауды бастаңыз.

1. Бу беру түтігінің қажетті бұрышын (8) орнатыңыз және түтіктің металл ұштығын суық сүт немесе кілегей стаканына батырыңыз. Ұштық стакан түбіне тимеуі керек, өйткені, олай болмаса будың шығуы қиындай түседі, қалың көбік алу үшін бірнеше секунд жеткілікті (сур. 11).

**Ескертпе:** Сүттің шашырауын болдырмау үшін әрқашан металл ұштықты сүт бетінен кемінде 1 см тереңдікке батырыңыз.

# ҚАЗАҚША

2. Көбіктенуді бастау үшін, батырманы «Бу беру» «» басыңыз, осы ретте басқару тақтасының дисплейінде (7) процестің кері санау уақыты секундтармен көрсетіледі (таңба «S» экранның оң жағында көрсетіледі). Сіздің қажеттіліктеріңізге сәйкес сүтті көбік пайда болғанға дейін мезгіл-мезгіл сүті бар сыйымдылықты ұштыққа қатысты көтеріп, төмендетіңіз.
3. Алынған сүт көбігінің сапасы мен көлемі сіздің қажеттіліктеріңізге сәйкес келсе, көбіктенуді тоқтату үшін «Шығу» «» түймесін басыңыз. Егер сүт көбігін дайындау уақыты жеткіліксіз болса, көбіктендіру процесі кезінде (басқару тақтасының дисплейіндегі сандық кері санақ уақытын қараңыз) сүт көбігін әзірлеу уақытын ұзарту үшін «+» түймесін басыңыз.

## Ескертпе:

1. Сүтті көбіктендіргеннен кейін әрқашан, бу беру түтігінің металл ұштығын шаю үшін таза суы бар тостағанға шаю үшін салыңыз. Содан кейін сүт көбігін дайындаған кездегідей әрекет етіңіз. Металл ұштығының бетін сүртіңіз және оны таза ұстаңыз.

2. Металл ұштығын шешіп алыңыз және сүт ішкі қабырғаға жабысып қалып, бу шығатын тесікті бітеп тастамас үшін бу беру түтігін дәл осылай жуыңыз. Бу беру түтігін таза шүберекпен сүртіңіз.

## Көбік жасау үшін сүтті таңдау


Қайнатылмаған табиғи сиыр сүтін немесе соя сүтін, қаймағы алынбаған және пастерленген немесе ультра пастерленген сүтті пайдалану ұсынылады. Ультра пастерленген сүт жақсы шайқалады. Сүт құрамында максималды ақуыз болуы керек. Ақуыз мөлшері 3% және одан да жоғары болғаны жақсырақ. Майсыз сүтті де, 6%-дықты да қолдануға болады. Капучино үшін 3% майлы сүтті және одан жоғарысын, латте үшін 1,5-2,5% қолданған дұрыс.

Чем выше жирность, тем в целом пена плотнее, слаще и держится дольше. Сүт мүмкіндігінше суық, 2-6°C болуы керек. Яғни, тоңазытқыштан. Бұл шайқауға нақты әсер етеді. Бастапқы сүт неғұрлым жылы болса, соғұрлым нашар шайқалады.

Төменде зауыттық реттемелері бар кесте (әдепкі бойынша) және әр сусынның дайындау реттемелеріне өзгертулер енгізілуі мүмкін:

Сусынның атауы	Ұнтақталған дөңдердің салмағы, г	Дайын кофенің көлемі, мл	Сүт көбігі, сек	Температурасы, °C	Ыстық су, мл
<b>Эспрессо</b>	9-11	20-250	-	75-95	-
Әдепкі бойынша	10	40	-	90	-
<b>Американо</b>	9-11	20-250	-	75-95	0-250
Әдепкі бойынша	10	60	-	90	80
<b>Ыстық су</b>	-	-	-	-	-
Әдепкі бойынша	-	-	-	-	250
<b>Бу беру</b>	-	-	30-120	-	-
Әдепкі бойынша	-	-	45	-	-

## ТАЗАЛАУ/ЖУУ

1. Түпқойманың металл торына (11) сәйкес келетін тостағанды орнатып, кофе беретін блоктың (9) биіктігін реттеңіз (6-сур.).
2. Үдерісті бастау үшін «Жуу» «» түймесін басып, оны үш қысқа дыбыстық дабыл берілгенге дейін 3 секундтан астам уақыт ұстап тұрыңыз (12-сур.). Кофемашина шамамен 45 мл су қолданады және жуу аяқталғаннан кейін оны автоматты түрде өшіреді. Жүйені жуу процесінде басқару панелінің дисплейінде «clean» белгілері беріледі және кофе беру

блогының көмескі жарығы қосылады. Жүйенің жууы аяқталғаннан кейін кофемашина күту тәртібіне көшеді.

## ФУНКЦИОНАЛДЫҚ МҮМКІНДІКТЕРІ


### Тостағандарды алдын-ала қыздыру

Әзірленген сусындардың дәмдік және хош иісті қасиеттерін сақтау үшін тостағандарды толтырардың алдында қыздыруға кеңес беріледі. Ол үшін кофемашинаның жоғарғы жағында тостағандарды қыздыруға арналған арнайы алаң (6) орналасқан.

## Кофені үгіту дәрежесін реттеу

Сапалы кофе сусынын дайындау үшін үгіту дәрежесін өзіңіз қолданатын кофе дәндерінің қуыру дәрежесіне сәйкес реттеу керек (қуырудың орташа дәрежесі бар кофе дәндерін пайдалануға кеңес беріледі).

Кофе үгіткіштің үгіту дәрежесін реттегіш кофе дәнін үгітудің 5 бекітілген дәрежесін орнатуға мүмкіндік береді, бұл жерде 1 – үгітудің минималдық дәрежесі (ұсақ үгіту), 5 – үгітудің максималдық дәрежесі (ірі үгіту). Үгіту дәрежесін реттегіштің тұтқасы (4) кофе дәніне арналған контейнердің (5) ішінде орналасқан (2-сур.).

Кофе дәніне арналған контейнердің қақпағын (3) ашып, бірінші үгітуге дейін үгіту дәрежесін реттегіштің тұтқасын (4) 3 күйге орнатыңыз (2-сур.). Кофе дайындауды бастау үшін (7-сур.) «Эспрессо»  батырмасын басыңыз және сусынның дайындалғанын күтіңіз. Дайын болған сусынның сапасына баға беріңіз.

Егер кофе тым ащы және кофе беру блогынан (9) аққан кофенің ағысы жағ (қиын ағатын) болса, онда үгіту дәрежесін көтеріңіз, үгіту дәрежесін реттегіштің тұтқасын (4) 4 күйге орнатыңыз. «Эспрессо» батырмасын басып, сусынның дайындалғанын күтіңіз.

Реттеудің өзгергенінің нәтижесін 2-3 тостаған кофе дайындағаннан кейін ғана бағалай аласыз.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Кофемашинаны пайдалану кезінде кофені үгіту дәрежесін реттеуді тек қана жұмыс істеп тұрған кофе үгіткіште жасау керек. Осы талаптың сақталмауы оның бұзылуына әкелуі мүмкін.

Кофені үгіту дәрежесі оны қуыру дәрежесіне тікелей байланысты. Қатты қуырылған кофе үшін ірі үгітуді, ал аздап қуырылған кофе үшін одан ұсақ үгітуді пайдалану керек.

– Егер кофе дайындаған кезде кофе беру блогынан (9) аққан кофенің ағысы тым ақырын (үгіту тым ұсақ, ал кофенің дәмі қатты ащы) болса, онда кофе үгіткішті одан ірірек тартуды баптау үшін үгіту дәріжесін реттегіштің тұтқасын (4) сағат тілі бойынша келесі күйге ақырындап бұраңыз.


– Егер кофе дайындаған кезде кофенің ағысы өте жылдам және түсі ашық (үгіту тым ірі, ал кофенің дәмі тым өте құнарсыз) болса, онда кофе үгіткішті одан ұзақ үгітуді баптау үшін үгіту дәрежесін реттегіштің тұтқасын (4) сағат тіліне қарсы, ақырындап бұраңыз.


**Ескертпе:** Кофе дәніне арналған контейнерге тым көп кофе дәнін немесе өте ұзын кофе дәнін салуға болмайды: өте ұзын дән кофенің сапасын


нашарлатады, тым көп кофе дәні ылғалданады (әсіресе, ылғалды ауа-райы кезінде), ол кофе үгіткіштің жұмысына әсер етпейді, үгітілген кофе кофеүгіткіштен шықпайды, кофе демделмейді немесе кофе өте құнарсыз болады.


## ХАБАРЛАМАЛАР МЕН ЕСКЕРТУЛЕР


Кофемашина жұмыс істеген уақытта басқару панелінде (7) келесі ақпараттық белгілер (13-сур.) пайда болуы мүмкін.

**1. Кофе дәнінің жоқ болуы.**  белгісі жанған кезде, бұл кофе үгіткіште дәннің жеткіліксіз екендігін білдіреді. Кофе дәнін қосу керек!

**2. Қос тостаған.** «» белгісі жанған кезде бұл қос тостаған қосұлы екендігін білдіреді. Таңдалған сусын екі рет әзірленеді (егер жасалып жатқан сусынға кофе дәні жеткіліксіз болса, онда 2 тостаған кофені дайындау тоқтатылады).

**3. Есік ашық.** «» белгісі жанса, ол оң жақ есіктің ашық екендігін білдіреді, оң жақ есікті тексеру керек.

**4. Су жетпейді.** «» белгісі жанған кезде ол суға арналған ыдыста судың жеткіліксіз екендігін білдіреді, ішінде судың жеткілікті екендігін тексеру керек.

**5. Демдейтін блоктың болмауы.** «» белгісі жанған кезде бұл демдейтін блоктың орнатылмағандығын немесе дұрыс емес орнатылғанын білдіреді.

## 6. Кофе қоюына арналған контейнер



«» белгісі жанған кезде:

1) кофе қоюына арналған контейнердің орнатылмағандығын немесе дұрыс емес орнатылғанын білдіреді,

2) кофе қоюына арналған контейнердің тола екендігін және оны тазалау керектігін көрсетеді. (Өделті қалпы бойынша жүйе кофе қоюына арналған контейнерді әрбір 8 тостаған кофе сайын бір рет тазалауды ұсынады.)

**7. Қақты тазалау.** «» белгісі жанған кезде бұл кофемашинаның су беретін жүйесіндегі қақты тазалау керектігін білдіреді.


## 8. Жүйеде судың жетіспейтіндігі туралы ескерту.

Басқару панелінің дисплейінде «» тікбұрыш белгісі жанған кезде бұл кофемашинаның су беретін ішкі жүйесі арқылы судың өтпей тұрғанын білдіреді. Суға арналған ыдыстың ішінде су бар екендігіне және суға арналған ыдыстың дұрыс орнатылғандығына көз жеткізіңіз, су беретін сорғышты қайта қосу, су беретін жүйедегі ауа кептелісін кетіру үшін «Мәзір» «» батырмасын басыңыз.


# ҚАЗАҚША

## МӘЗІР ЖӘНЕ БАПТАУЛАР



### Дайындау баптауын өзгерту





Баптау мәзіріне кіру үшін (15-сур.) күту тәртібінде «Мәзір» «» батырмасын басып, 3 секунд ұстап тұрыңыз (14-сур.).



**Ескертпе:** Егер сіз 15 секунд ішінде басқару панеліндегі (7) бірде-бір батырманы баспасаңыз, онда екі қысқа дыбыстық дабыл беріледі және кофемашина қайтадан күту тәртібіне оралады.



«Мәзір» «» батырмасын дәйекті түрде басып, сіз сусын дайындау параметрлерін, кофенің температурасын, кофемашинаның автоматты түрде өшетін уақытының интерфейсіне кіріп, сусын дайындау параметрлерін зауыттық баптауға қайтарады, кальцисіздендіру тәртібін белсендіре.


### 1. «Эспрессо» және «Американо» дайындау параметрлерін баптау

**A.** Баптау мәзіріне кіргеннен кейін басқару панелінде (7) «Эспрессо» «» және «Эспрессо» «» бастырмалары жанып-өше бастайды (15-сур.), сіз кез-келген батырманы басып, өз талғамыңызға сәйкес сусын дайындау параметрлерін өзгерте аласыз.



**B.** Мысалы, эспрессо үгітілген кофесінің мөлшерін реттеу интерфейсіне кіріп, баптау мәзірінде «Эспрессо» «» батырмасын басыңыз, бұл жерде басқару панелінің дисплейінде әдепкі қалып бойынша белгіленген үгітілген кофенің мөлшері беріледі (16-сур.). Үгітілген кофенің мөлшерін көбейту немесе азайту үшін «+» немесе «-» батырмасын басыңыз, растау үшін «Мәзір» «» батырмасын басып, демделетін кофенің көлемін реттеу интерфейсіне көшіңіз. Демделетін кофенің мөлшерін көбейту немесе азайту үшін «+» немесе «-» батырмасын басыңыз, растау және баптау мәзіріне қайту үшін «Меню» «» батырмасын, алдыңғы интерфейске қайту үшін «OK» «» батырмасын басыңыз.

**C.** Мысалы, американо үгітілген кофесінің мөлшерін реттеу интерфейсіне кіріп, баптау мәзірінде «Американо» «» батырмасын басыңыз, бұл жерде басқару панелінің (7) дисплейінде әдепкі қалып бойынша белгіленген үгітілген кофенің мөлшері беріледі (16-сур.). Үгітілген кофенің мөлшерін көбейту немесе азайту үшін «+» немесе «-» батырмасын басыңыз, растау үшін «Мәзір» «» батырмасын басып, демделетін кофенің көлемін реттеу интерфейсіне көшіңіз.



Демделетін кофенің мөлшерін көбейту немесе азайту үшін «+» немесе «-» батырмасын басыңыз, растау үшін «Мәзір» «» батырмасын басып, ыстық судың көлемін реттейтін интерфейске көшіңіз. Ыстық судың мөлшерін көбейту немесе азайту үшін «+» немесе «-» батырмасын басыңыз, растау және баптау мәзіріне қайту үшін «Мәзір» «» батырмасын, алдыңғы интерфейске қайту үшін «OK» «» батырмасын басыңыз.

**D.** Эспрессо немесе американо бастауын аяқтағаннан кейін келесі қадамға көшу үшін «Мәзір» «» батырмасын басыңыз немесе күту тәртібіне қайту үшін батырманы 7 рет үздіксіз басыңыз.



### 2. Температураны баптау

Баптау мәзіріне (15-сур.) қайтқаннан кейін «Мәзір» «» батырмасын басыңыз және температураны реттеу интерфейсіне көшіңіз (17-сур.). Кофенің температурасын көбейту немесе азайту үшін «+» немесе «-» батырмасын басыңыз. Растау үшін «Мәзір» «» батырмасын басып, келесі қадамға көшіңіз.

### 3. Автоматты түрде өшу уақытын баптау

Баптау мәзіріне (15-сур.) қайтқаннан кейін «Мәзір» «» батырмасын 2 рет басыңыз және уақыттың өшуін баптау интерфейсіне көшіңіз (18-сур.). Автоматты түрде өшетін уақытты таңдау үшін «+» немесе «-» батырмасын басыңыз, ол 0,5 сағатқа, 1 сағатқа, 2 сағатқа... 24 сағатқа белгіленуі мүмкін. Растау үшін «Мәзір» «» батырмасын басып, келесі қадамға көшіңіз.

### 4. Зауыттық баптауларға қайту

Баптау мәзіріне (15-сур.) қайтқаннан кейін «Меню» «» батырмасын 3 рет басыңыз және зауыттық баптауларға (19-сур.) қайтару интерфейсіне көшіңіз. Растау үшін «OK» «» батырмасын басыңыз, бұл жерде басқару панелінің (7) дисплейінде кері есеп беріле бастайды.

Кері есептеу аяқталғаннан кейін екі қысқа дыбыстық дабыл беріледі, кофемашина күту тәртібіне көшеді.

### 5. Қақты тазалау

Қақты тазалау үшін кофемашиналарға арналған сұйықтық немесе таблетка түріндегі мамандандырылған тазалайтын құралдарды пайдалану керек. 1,5 л шамасында тазалайтын









ерітінді дайындауға кеңес беріледі.





**А.** Қақты тазалауға арналған құралды таза суы бар ыдысқа құйып, оның толықтай ерігенін күтіңіз.

**Қақты тазалауға арналған құралды тазалайтын құралдарды өндірушінің нұсқаулықтарына сәйкес пайдалану керек!**



**В.** Суға арналған ыдыстың (2) қақпағын (1) ашып, оған дайындалған тазалайтын құралдың көлемінің 3/4 бөлігін құйыңыз, артынан ыдысқа максималдық деңгейге дейін таза су құйып қойыңыз.


Түпқойманың металл торына (11) көлемі 1,5 л кем емес тиісті ыдысты орнатыңыз және кофе беру блогының (9) биіктігін реттеңіз. Орнатылған ыдысқа қарай бу беретін түтікті (8) бағыттаңыз.

**С.** Күту тәртібінде «Мәзір»  «» батырмасын басып, баптау мәзіріне кіру үшін 3 секунд ұстап тұрыңыз, артынан тағы да 4 рет «Меню»  «» батырмасын басыңыз және қақты тазалау интерфейсіне өтіңіз, бұл жерде басқару панелінің дисплейінде «» белгісі пайда болады (20-сур.). Үдерісті бастау үшін «ОК»  бастырмасын басыңыз (21-сур.).

**Д.** Тазалайтын ерітіндінің кальцисіздендіру үдерісі кезінде кофені беру блогымен (9) және түтіктен бу беру (8) кезектесіп шығатын болады, бұл жерде «» белгісі жанып-өшеді. «» белгісі тұрақты жанатын болса, онда тазалайтын ерітіндінің үштен бірін суға арналған ыдысқа құйып, үстінен максималдық деңгейге дейін таза сумен толтырыңыз. Қақты тазалау үдерісі автоматты түрде жалғасады. Үдеріс аяқталғаннан кейін басқару панелінде (7) «» және «»

сияқты екі белгі пайда болады. Жүйені жуу талап етіледі.

**Е.** Суға арналған ыдысты шығарып, оның ішінен тазалайтын ерітіндінің қалдықтарын құйыңыз. Ыдысты ағын суға жуып, оны қайтадан кофемашинаға орнатып, максималдық белгіге дейін таза су құйыңыз. «ОК»  «» батырмасын басыңыз, жүйені жуу басталады.

**Ғ.** Кофемашинаға таза су қосу керек болғанда дисплейде «» белгісі жанып-өшеді, жууды аяқтау үшін ыдысқа таза су құйыңыз.

Жүйені жуу аяқталғаннан кейін кофемашина автоматты түрде күту тәртібіне көшеді.

## КОФЕМАШИНАҒА ЖҮЙЕЛІ ТҮРДЕ КҮТІМ ЖАСАУ

### Кофемашинаның негізгі бөліктерін шешу/орнату

Кофемашинаның негізгі бөліктерін шешу/орнату ерекшеліктерін (22-сур.) көрсетілген.

**Назар аударыңыз:** демдейтін блокты (13) дұрыс күйде қайта орнату кезінде бекіткіштің сипатты шертпегі естіледі. Егер шертпек естілмесе, онда демдейтін блокты қайтадан шешіп, оны қайтадан орнатыңыз. (Демдейтін блокты (13) орнатқан кезде демдейтін блоктың негізіндегі деңістерді кофемашинадағы тиісті жіктермен біріктіріңіз, одан кейін оны сипатты шертпекке дейін жылжытыңыз.)

**Назар аударыңыз:** Суға арналған ыдыстың кофемашинаның жоғарғы жазығы тұрған дәрежеде болуын тексеріңіз. Егер бір дәрежеде болмаса, онда ол орнына келгенге дейін суға арналған ыдысты басыңыз.

Ұзақ ғұмырлық пен керемет дәмді қамтамасыз ету үшін күнделікті қызмет көрсету маңызды.

**Шешілетін бөлшектерді жуу үшін ыдыс жуатын машинаны пайдалануға болмайды!**

Қызмет көрсету бұйымы	Қызмет көрсету әдістері	Басқасы
Демдейтін блок (13)	1. Демдейтін блокты шығарып, оны жоғары жағынан ағын сумен жуу керек, піспекті сүзгіштің үстінен кофенің қоюын алып тастаңыз. Өрбір 3 күн сайын қолмен тазалауға кеңес беріледі! Демдейтін блоктың төменгі және ортанғы бөлігіндегі майлайтын майды тазалауға болмайды.	Демдейтін блокты кофе майынан *тазалауға арналған кәсіби таблетканы пайдалануға болады – демдейтін блокты мофемашинадан шығарып, тазалайтын таблетканы үгітілген кофеге арналған бөлікке салыңыз, демдейтін блокты орнына қойыңыз және үлкен тостағандағы экспрессо дайындаңыз (максималдық көлемді белгілеу керек). Артынан демдейтін блокты шығарып, қалдықтарды қолмен тазалау керек.

# ҚАЗАҚША

Қызмет көрсету бұйымы	Қызмет көрсету әдістері	Басқасы
Металл ұштығы бар бу беретін түтік (8)	1. Өрбір сүтті көбіктендіргеннен кейін оны шаю үшін таза суы бар тостағанға салыңыз. Ары қарай көбіктендірген кездегідей әрекет жасаңыз. Металл ұштықтың бетін сүртіп, оны таза ұстаңыз. 2. Пайдаланған әр күннен кейін металл ұштықты шешіп, бу беретін түтікті жуып тұрыңыз.	Сүттің қалдығын тазалауға арналған кәсіби таблеткаларды пайдалануға болады. *
Тамшыларды жинауға арналған түпқойма (11) және кофенің қоюына арналған контейнер (12)	Тамшыларды жинауға арналған түпқойма мен кофенің қоюына арналған контейнерді пайдаланғаннан кейін әр күні шығарып, ағын сумен жуып, артынан сүртіп қойыңыз. Қызмет көрсету интервалы екі күннен аспайды!	
Суға арналған ыдыс (2)	Ағын сумен әрбір 3 күн сайын жуу керек.	
Кофе дөніне арналған контейнер (5)/ кофе үгіткіш	Кофе дөніне арналған контейнерді апта сайын тазалау керек, кофе майын/ ішіндегі қалдықты сүрту үшін жұмсақ құрғақ орамал пайдалануды сұраймыз. Егер дөнге арналған контейнерде кофе майы жиналып қалса, онда ол кофе үгіткіштің ішінде майдың көп екендігін білдіреді, егер ол дұрыс жұмыс істемесе, кофе үгіткішті уақытылы тазалау керек.	Кофе үгіткішті кофе майынан/ қалдықтарынан *тазалауға арналған кәсіби таблетканы пайдалануға болады – тазалайтын таблетканы дөнге арналған контейнерге салыңыз, үлкен тостағандағы экспрессо дайындаңыз (үгітудің максималдық көлемін белгілеу керек). Артынан демдейтін блокты шығарып, қалдықтарды қолмен тазалау керек.
Үгітілген кофені ұсыну арнасы	Әр апта сайын оң есікті ашып, демдейтін блокты шығаруға және демдейтін блоктың бастапқы орналасқан жерінің үстінен үгітілген кофені ұсынатын арнаны тазалауға кеңес беріледі.	

\* – тазалайтын құрал өндірушісінің кеңестеріне сәйкес пайдалану керек!

## ЖЕТКІЗІЛІМ ЖИЫНТЫҒЫ

Кофемашина – 1 дана.  
 Бу шүмегін тазалауға арналған металл қылшақ – 1 дана.  
 Демдейтін блокты тазалауға арналған жұмсақ қылшақ – 1 дана.  
 Демдейтін блокқа арналған қосалқы силикон сақиналар жинағы – 1 дана.  
 Нұсқаулық – 1 дана.  
 Кепілдік талоны – 1 дана.

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Электрлік қуаттандыру: 220-240 В ~ 50 Гц  
 Номиналдық тұтыну қуаттылығы: 1100-1350 Вт  
 Суға арналған ыдыстың көлемі: 1,2 л

## ҚАЙТА ӨНДЕУ



Қоршаған ортаны қорғау мақсатында, аспаптың және қуаттандыру элементтерінің (егер жинақтың құрамына кірсе) қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін, оларды күнделікті тұрмыстық қалдықтармен бірге тастауға болмайды, аспап пен қуаттандыру элементтерін ары қарай кәдеге асыру үшін мамандандырылған орындарға өткізу керек. Бұйымдарды қайта өңдеу кезінде пайда болатын қалдықтар белгіленген тәртіп бойынша келесі қайта өңделетін міндетті жинауға жатады.

Берілген өнімді қайта өңдеу туралы қосымша ақпаратты алу үшін жергілікті муниципалитетке, тұрмыстық қалдықтарды қайта өңдеу қызметіне немесе берілген өнімді Сіз сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

*Дайындаушы аспапты жақсарту мақсатында, алдын-ала хабарламай, аспаптың дизайнын, конструкциясы және оның жұмыс қағидатына әсер етпейтін техникалық сипаттарын өзгерту құқығын өзіне қалдырады, соған байланысты нұсқаулық пен бұйымның арасында кейбір айырмашылықтар болуы мүмкін. Егер пайдаланушы осындай сәйкессіздіктерді анықтаса, нұсқаулықтың жаңартылған нұсқасын алу үшін*

*сәйкессіздік туралы [info@vitek.ru](mailto:info@vitek.ru) электрондық поштасына хабарлауыңызды сұраймыз.*

**Құралдың қызмет мерзімі – 3 жыл**

#### **Гарантиялық міндеттілігі**

Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған адамға ғана беріледі. Осы гарантиялық міндеттілігіндегі шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуі қажет.


**EAC**

# УКРАЇНЬСЬКА

## КАВОМАШИНА АВТОМАТИЧНА VT-8701

Кавомашина призначена для приготування кави: «Еспресо», «Американо», а також «Молочної пінки» та подачі «Гарячої води».

### ОПИС

1. Кришка резервуара для води
2. Резервуар для води
3. Кришка контейнера для кавових зерен
4. Регулятор ступеня помелу
5. Контейнер для кавових зерен
6. Площадка для чашок, що підігривається
7. Панель керування
8. Трубка подачі пари з металевим наконечником
9. Блок подачі кави, що регулюється по висоті
10. Кнопка увімкнення «»
11. Піддон для збирання крапель з металевою решіткою
12. Контейнер для кавової гущі
13. Заварювальний блок
14. Дверцята відсіку заварювального блоку

### УВАГА!

Для додаткового захисту у колі живлення доцільно встановити пристрій захисного вимкнення (ПЗВ) з номінальним струмом спрацьовування, що не перевищує 30 мА. Для встановлення ПЗВ зверніться до фахівця.

### РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням пристрою уважно прочитайте керівництво з експлуатації. Зберігайте це керівництво протягом всього терміну експлуатації.

Неправильне поводження з пристроєм може призвести до його поломки, заподіяння шкоди користувачеві або його майну.

- Перед першим увімкненням переконайтеся у тому, що робоча напруга кавомашини відповідає напрузі в електричній мережі.
- Мережевий шнур забезпечений «євровилкою»; вмикайте її в електричну розетку, що має надійний контакт заземлення.
- Щоб уникнути ризику виникнення пожежі, не використовуйте перехідники при підключенні кавомашини до електричної розетки.
- Використовуйте кавомашину лише за її прямим призначенням.
- Не використовуйте пристрій поза приміщеннями.
- Ніколи не залишайте і не зберігайте кавомашину в приміщеннях з температурою нижче 0 °C, інакше кавомашина вийде з ладу, якщо вода всередині кавомашини замерзне.

- Встановлюйте кавомашину на сухій рівній стійкій поверхні, не ставте пристрій на край столу.
- Не ставте кавомашину на гарячі поверхні.
- Слідкуйте, щоб на кавомашину не потрапляли прямі сонячні промені.
- Не використовуйте кавомашину в безпосередній близькості від джерел тепла, вологи або відкритого полум'я.
- Під час встановлення кавомашини залишайте по 10 см вільного простору з кожної із сторін пристрою для забезпечення ефективного охолодження.
- Не допускайте, щоб мережевий шнур звисав зі столу, а також слідкуйте, щоб він не торкався гарячих поверхонь та гострих країв меблів.
- Будьте обережні під час роботи з гарячою водою та паром.
- Гаряча пара та гаряча вода можуть обпекти користувача. Не спрямовуйте пару та гарячу воду прямо на себе чи інших.

**Будьте обережні, коли торкаєтесь до трубки подачі пари. *Небезпека опіку!***

- При використанні гарячої води, молочної піни та інших функцій з вихідного отвору для кави витікатиме високотемпературна рідина. Щоб уникнути опіків, не торкайтеся високотемпературної рідини руками!
- Щоб уникнути удару електричним струмом, не занурюйте кавомашину, мережевий шнур або вилку мережевого шнура у воду або будь-які інші рідини.
- Щоб уникнути травм, не торкайтеся руками рухомих деталей пристрою, таких як кавомолка та заварювальний блок, у процесі роботи.
- Забороняється рухати кавомашину або знімати захисні елементи (наприклад, відкривати праві дверцята) у процесі приготування напоїв та промивання.
- Не вмикайте кавомашину без води.
- Використовуйте лише чисту холодну воду, рекомендується використовувати воду, що пройшла додаткове чищення побутовими фільтрами для води.
- Забороняється додавати в контейнер для кавових зерен розчинну каву, цукор, рис, соєві боби, спеції, шоколадні боби тощо, інакше машина буде пошкоджена.
- Перед увімкненням кавомашини переконайтеся, що всі знімні деталі встановлені правильно.
- Ніколи не залишайте кавомашину, яка працює, без нагляду.
- Не торкайтеся мережевого шнура, вилки мережевого шнура, корпусу кавомашини мокрими руками.

- Дайте пристрою повністю охолонути перед зняттям приладдя або чищенням.
- Забороняється знімати блок подачі кави, заварювальний блок під час роботи кавомашини.
- Вимикайте кавомашину з електричної мережі перед чищенням або у випадку, якщо ви пристроєм не користуєтеся.
- Вимикаючи пристрій з електричної мережі, не тягніть за мережевий шнур, а тримайтеся за вилку мережевого шнура.
- Забороняється відключати пристрій та вимикати його з мережі в процесі приготування напоїв та чищення системи.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються як упаковка, без нагляду.

**Увага!** Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальною плівкою. **Загроза задухи!**

- Цей пристрій не призначений для використання дітьми.
- Під час роботи та остигання розміщайте пристрій у місцях, недоступних для дітей.
- Не дозволяйте дітям торкатися пристрою та мережевого шнура під час роботи пристрою.
- Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або за відсутності у них життєвого досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під наглядом або не проінструктовані щодо використання пристрою особою, відповідальною за їх безпеку.
- Діти мають перебувати під наглядом, щоб не допустити ігор з пристроєм.
- Забороняється користуватися пристроєм за наявності будь-яких пошкоджень корпусу, мережевого шнура або вилки мережевого шнура.
- Щоб уникнути витoku на електричний з'єднувач у разі виникнення будь-яких несправностей, а також після падіння пристрою, вимкніть пристрій з електричної розетки та зверніться до будь-якого авторизованого (уповноваженого) сервісного центру.
- У разі пошкодження шнура живлення його заміну, щоб уникнути потенційних травм, повинні проводити виробник, сервісна служба або подібний кваліфікований персонал.
- Щоб запобігти потенційним травмам, забороняється самостійно ремонтувати пристрій. Якщо виникнуть будь-які несправності, а також після падіння пристрою, не розбирайте пристрій самостійно, вимкніть пристрій з електричної розетки та зверніть-

ся до будь-якого авторизованого (уповноваженого) сервісного центру за контактною адресою, вказаною у гарантійному талоні та на сайті [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru).

- Перевозьте пристрій лише у заводській упаковці.
- Зберігайте пристрій у сухому прохолодному місці, недоступному для дітей та людей з обмеженими можливостями.

**ЦЕЙ ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ ЛИШЕ У ПОБУТОВИХ УМОВАХ. ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ КОМЕРЦІЙНЕ ВИКОРИСТАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ У ВИРОБНИЧИХ ЗОНАХ ТА РОБОЧИХ ПРИМІЩЕННЯХ.**

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

**Прочитайте цю інструкцію перед першим використанням та збережіть її на весь час експлуатації кавомашини.**

**Після транспортування або зберігання пристрою при зниженій температурі необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше трьох годин.**

- Вийміть кавомашину з упаковки та видаліть пакувальні матеріали.
- Встановіть її на суху, рівну та стійку поверхню.
- Перевірте цілісність кавомашини, за наявності пошкоджень не користуйтеся пристроєм.
- Переконайтеся у тому, що робоча напруга кавомашини відповідає напрузі в електричній мережі.
- Вийміть піддон для збирання крапель (11) та переконайтеся, що контейнер для кавової гущі (12) встановлений. Щоб вийняти піддон злегка підніміть його та витягніть на себе. Вставте піддон (11) назад у нижню частину корпусу кавомашини до упору і перевірте правильність встановлення металевої решітки піддону.
- Відчиніть праві дверцята (14) та переконайтеся, що заварювальний блок (13) встановлений у правильному положенні та зафіксований, зачиніть дверцята.
- Вийміть резервуар для води (2) та промийте його теплою водою з нейтральним мийним засобом. Щоб вийняти резервуар, відкрийте кришку (1) та потягніть за неї вгору (мал. 1).
- Наповніть резервуар (2) чистою водою до максимальної позначки, встановіть його назад у кавомашину та закрийте кришку (1).

**Примітка:** Резервуар для води (2) можна заповнювати лише свіжою чистою водою кімнатної температури. Заборонено заливати гарячу або

# УКРАЇНСЬКА

крижану воду та молоко. Недотримання цієї вимоги може спричинити тріщини у резервуарі для води та поломку пристрою.

## **УВАГА!**

- Під час встановлення резервуара для води (2) кришка контейнера для кавових зерен (3) повинна бути щільно закрита.
- Не переповнюйте резервуар (2), щоб уникнути виплискування води під час його встановлення назад у кавомашину.
- Якщо для наповнення резервуара водою ви використовуєте відповідну ємність і не виймаєте резервуар з кавомашини, то при наливанні води уважно стежте за тим, щоб кришка контейнера для кавових зерен (3) була щільно закрита. В іншому випадку, при випадковому попаданні води в контейнер для кавових зерен, кавомолка буде пошкоджена.
- Змінюйте воду в резервуарі для води якомога частіше! Вода, яка перебувала в резервуарі тривалий час, може містити мікроорганізми та загрожувати вашому здоров'ю.
- Відкрийте кришку контейнера для кавових зерен (3) і протріть внутрішню поверхню контейнера (5) м'якою злегка вологою серветкою, після чого витріть її насухо.
- Перевірте положення регулятора ступеня помелу. Перед першим використанням ручка регулятора ступеня помелу (4) повинна бути встановлена у положення 3 (мал. 2).
- Засипте в контейнер (5) кавові зерна (мал. 3) і щільно закрийте його кришкою (3).

Кавомашина дозволяє приготувати кавові напої лише з цілих обсмажених кавових зерен, які перемелюються вбудованою кавомолкою для кожної порції кави.

**Примітка:** Засипайте в контейнер лише стільки кавових зерен, скільки вам знадобиться протягом кількох днів. При контакті з повітрям кава втрачає свій аромат.


**Увага!** Перед тим, як розпочати приготування кавових напоїв, ознайомтеся з розділом **Регулювання ступеня помелу кави** та правильно відрегулюйте ступінь помелу кавових зерен.

**УВАГА!** У контейнер для кавових зерен (4) можна розміщувати лише обсмажені кавові зерна. Будь ласка, не додавайте в контейнер воду, мелену, розчинну каву, розчинний кавовий порошок, або інші сублімовані кавовмісні суміші, що призначені для швидкого заварювання їх гарячою водою, кавові зерна, змішані з твердими частинками, оброблена зернова кава із вмістом цукру, карамелі, ніколи не використовуйте кавові зерна, що зберігалися в морозильній камері, інакше ножі кавомолки будуть пошкоджені.

## **ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ**

### **Увімкнення кавомашини**

Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.

- Встановіть на металеву решітку піддону (11) відповідну ємність для зливу рідини.
- Щоб уникнути прямого контакту з бризками гарячої води, відрегулюйте по висоті блок подачі кави (9) (мал. 4).
- Для увімкнення кавомашини натисніть кнопку увімкнення (10) «» (мал. 4).


Під час увімкнення кавомашини автоматично вмикається нагрівання, самодіагностика та запускається режим автоматичного промивання системи, при цьому хід процесу відображатиметься на дисплеї панелі керування (7). Під час автоматичного промивання системи із блоку подачі кави (9) витікає невелика кількість гарячої води.

- Коли вищезазначені процеси будуть завершені, кавомашина перейде в режим очікування та буде готова до використання, на панелі керування (7) з'являться кнопки режимів роботи та дисплей, що відображає загальну кількість приготованих чашок кави (мал. 5).

### **Примітка:**

- Кнопки режимів роботи на панелі керування (7) сенсорні, щоб увімкнути потрібний режим роботи до кнопки достатньо доторкнутися, при цьому натискання кожної кнопки підтверджується коротким звуковим сигналом.
- Щоб не допустити розбризкування крапель, завжди регулюйте висоту блоку подачі кави (9) по висоті чашки.
- Щоб не допустити переповнення знімного піддону (11) брудною водою під час промивання підставляйте чашку або іншу відповідну ємність під блок подачі кави (9) (мал. 4).




### **Вимкнення кавомашини**

- Встановіть на металеву решітку піддону (11) відповідну ємність для зливання рідини та відрегулюйте по висоті блок подачі кави (9) (мал. 4).
- Для вимкнення кавомашини натисніть та утримуйте кнопку увімкнення (10) «» протягом 3 секунд, при цьому пролунає звуковий сигнал і увімкнеться автоматичне промивання системи.




В процесі промивання на дисплеї панелі керування відобразатимуться символи промивання «**clean**» та увімкнеться підсвічування блоку подачі кави. Після закінчення промивання системи символи на дисплеї згаснуть, кавомашина вимкнеться.

## ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ

### Приготування еспресо



1. Встановіть на металеву решітку піддону (11) відповідну чашку для кави і відрегулюйте висоту блоку подачі кави (9) (мал. 6).
2. Натисніть кнопку «Еспресо» , щоб розпочати приготування (мал. 7).
3. Відрегулюйте кількість меленої кави та її об'єм у процесі приготування напою, при цьому значення регульованих величин у цифровому вигляді відобразитимуться на дисплеї панелі керування (7). Під час роботи кавомолки (символ «g» відображається у правій частині екрана) натисніть кнопку «+» або «-», щоб відрегулювати кількість меленої кави в грамах. Під час заварювання кави (символи «ml» відображаються у правій частині екрана) натисніть кнопку «+» або «-», щоб відрегулювати об'єм кави, що заварюється, в мілілітрах. Натисніть кнопку «2 чашки» , щоб приготувати 2 чашки кави. Щоб примусово завершити процес приготування, натисніть кнопку «Вихід» .

### Приготування американо

1. Встановіть на металеву решітку піддону (11) відповідну чашку для кави і відрегулюйте висоту блоку подачі кави (9) (мал. 6).
2. Натисніть кнопку «Американо» , щоб розпочати приготування (мал. 8).
3. Відрегулюйте кількість меленої кави та її об'єм у процесі приготування напою, при цьому значення регульованих величин у цифровому вигляді відобразитимуться на дисплеї панелі керування (7). Під час роботи кавомолки (символ «g» відображається у правій частині екрана) натисніть кнопку «+» або «-», щоб відрегулювати кількість меленої кави в грамах. Під час заварювання кави (символи «ml» відображаються у правій частині екрана) натисніть кнопку «+» або «-», щоб відрегулювати об'єм кави, що заварюється, в мілілітрах. Під час подачі води (символи «ml» відображаються у правій частині екрана) натисніть кнопку «+» або «-», щоб відрегулювати об'єм подачі гарячої води в мілілітрах. Натисніть кнопку «2 чашки» , щоб приготувати 2 чашки кави. Щоб примусово завершити процес приготування, натисніть кнопку «Вихід» .


### Подача гарячої води

1. Встановіть на металеву решітку піддону (11) відповідну чашку та відрегулюйте висоту блоку подачі кави (9) (мал. 6).


2. Натисніть кнопку «Гаряча вода» , щоб розпочати подачу гарячої води (мал. 9).
3. Коли об'єм гарячої води в чашці досягне бажаного рівня, натисніть кнопку «Вихід» , щоб завершити процес.

**Примітка:** У процесі приготування кавових напоїв та подачі гарячої води вмикається підсвічування блоку подачі кави.

### Приготування молочної пінки

Перед спінуванням молока видаліть конденсат із системи подачі пари. Натисніть кнопку «Подача пари» , щоб розпочати нагрівання, при цьому на дисплеї панелі керування (7) відобразитиметься час зворотного відліку нагрівання в секундах (символ «S» відображається в правій частині екрана). Опустіть металевий наконечник у порожню емність відповідного об'єму та дочекайтеся початку виходу пари.


**Дотримуйтесь особливої обережності при виході пари і конденсату, не торкайтеся металевого наконечника. Небезпека опіку!**

Зачекайте кілька секунд, поки конденсат разом із гарячою парою не вийде із системи, а потім натисніть кнопку «Вихід» .


Після видалення конденсату почніть приготування молочної пінки.

1. Встановіть потрібний кут нахилу трубки подачі пари (8) і опустіть металевий наконечник трубки у склянку з холодним молоком або вершками. Наконечник не повинен торкатися дна склянки, інакше вихід пари буде ускладнений, для отримання густої піни достатньо кілька секунд (мал. 11).

**Примітка:** Щоб уникнути випліскування молока, завжди занурюйте металевий наконечник на глибину не менше ніж на 1 см від поверхні молока.

2. Натисніть кнопку «Подача пари» , щоб розпочати спінування, при цьому на дисплеї панелі керування (7) відобразитиметься час зворотного відліку процесу в секундах (символ «S» відображається у правій частині екрана).

Періодично піднімайте та опускайте емність з молоком відносно наконечника до утворення молочної пінки, що відповідає вашим потребам.

3. Якщо якість та об'єм отриманої молочної пінки відповідає вашим потребам, натисніть кнопку «Вихід» , щоб припинити спінування.

Якщо часу приготування молочної пінки недостатньо, то під час процесу спінування (див. цифрове значення часу зворотного відліку на

# УКРАЇНЬСЬКА

дисплеї панелі керування) натисніть кнопку «+», щоб збільшити час приготування молочної пінки.

## Примітка:

- Щоразу після спінювання молока занурюйте металевий наконечник трубки подачі пари в чашку з чистою водою для ополіскування. Потім дійте так само, як і під час приготування молочної пінки. Протирайте поверхню металевого наконечника та тримайте його в чистоті.
- Знімайте металевий наконечник і промивайте трубку подачі пари аналогічним чином, щоб молоко не прилипло до внутрішньої стінки та не заблокувало отвір виходу пари. Протирайте трубку подачі пари чистою тканиною.

## Вибір молока для приготування пінки


Рекомендується використовувати некип'ячене натуральне коров'яче молоко або соєве, як цільне, так і пастеризоване або ультрапастеризоване. Ультрапастеризоване молоко збивається краще. Молоко повинно бути з максимальним вмістом білка. Вміст білка бажано від 3% та вище. Можна використовувати як знежирене молоко, та і 6%. Для капучіно краще використовувати жирне молоко від 3% і вище, для лате - 1,5-2,5%.

Чим вища жирність, тим загалом піна щільніша, солодша і тримається довше. Молоко повинно бути максимально холодним, 2-6 °С. Тобто із холодильника. Це позначається саме на збиванні. Чим тепліше вихідне молоко, тим воно гірше збивається.

Нижче наведено таблицю із заводськими налаштуваннями (за замовчуванням) та можливими змінами налаштувань приготування кожного напою:

Найменування напою	Вага молотих зерен, г	Об'єм готової кави, мл	Молочна пінка, сек	Температура, °С	Гаряча вода, мл
Еспресо	9-11	20-250	-	75-95	-
За замовчуванням	10	40	-	90	-
Американо	9-11	20-250	-	75-95	0-250
За замовчуванням	10	60	-	90	80
Гаряча вода	-	-	-	-	-
За замовчуванням	-	-	-	-	250
Подача пари	-	-	30-120	-	-
За замовчуванням	-	-	45	-	-

## ЧИЩЕННЯ/ПРОМИВАННЯ

- Встановіть на металеву решітку піддону (11) відповідну чашку та відрегулюйте висоту блоку подачі кави (9) (мал. 6).
- Щоб розпочати процес, натисніть кнопку «Промивання» «» та утримуйте її більше 3 секунд до тих пір, поки не пролунають три короткі звукові сигнали (мал. 12). Кавомашина використовує близько 45 мл води та автоматично вимикає її подачу після завершення промивання. У процесі промивання системи на дисплеї панелі керування відображатимуться символи «clean» та увімкнеться підсвічування блоку подачі кави. Після закінчення промивання системи кавомашина перейде в режим очікування.

## ФУНКЦІОНАЛЬНІ МОЖЛИВОСТІ

### Попереднє підігрівання чашок


Для збереження смакових та ароматичних властивостей приготованих напоїв, рекомендується підігрівати чашки перед їх наповненням.

Для цього у верхній частині кавомашини знаходиться спеціальна площадка для підігрівання чашок (6).

### Регулювання ступеня помелу кави

Для приготування якісного кавового напою відрегулюйте ступінь помелу відповідно до ступеня обсмажування кавових зерен, які ви використовуєте (рекомендується використовувати кавові зерна середнього ступеня обсмажування).

Регулятор ступеня помелу кавомолки дозволяє встановити 5 фіксованих ступенів помелу кавових зерен, де 1 - мінімальний ступінь помелу (дрібний помел), 5 - максимальний ступінь помелу (грубий помел). Ручка регулятора ступеня помелу (4) розташована усередині контейнера для кавових зерен (5) (мал. 2).

Відкрийте кришку контейнера для кавових зерен (3) і до початку першого помелу встановіть ручку регулятора (4) у положення 3 (мал. 2). Натисніть кнопку «Еспресо» «», щоб розпочати при-



готування (мал. 7) та дочекайтеся приготування напою. Оцініть якість приготованого напою. Якщо кава занадто міцна і потік кави з блоку подачі кави (9) занадто повільний (ускладнений), трохи збільшіть ступінь помелу, встановіть ручку регулятора ступеня помелу (4) у положення 4. Натисніть кнопку «Еспресо» та дочекайтеся приготування напою.

*Результат зміни регулювання ви зможете оцінити лише після приготування 2-3 чашок кави.*

**УВАГА!** У процесі використання кавомашини регулювання ступеня помелу кави необхідно проводити тільки коли кавомолка працює. Недотримання цієї вимоги може спричинити її поломку.

*Ступінь помелу кави безпосередньо залежить від ступеня її обсмажування. Використовуйте грубий помел для дуже обсмаженої кави і більш дрібний помел для менш обсмаженої кави.*


– Якщо під час приготування кави, потік кави з блоку подачі (9) дуже повільний (помел занадто дрібний, а смак кави занадто міцний), плавно поверніть ручку регулятора ступеня помелу (4) за годинниковою стрілкою в наступне положення, щоб налаштувати кавомолку на більш грубий помел.


– Якщо під час приготування кави потік кави дуже швидкий і дуже світлий (помел занадто грубий, а смак кави дуже слабкий), плавно поверніть ручку регулятора ступеня помелу (4) проти годинникової стрілки, щоб налаштувати кавомолку на дрібніший помел.


**Примітка:** Не насипайте надто багато зерен або занадто довгі зерна у контейнер для кавових зерен: занадто довгі зерна погіршують якість кави, занадто багато зерен стануть вологими (особливо у вологу погоду), що вплине на роботу кавомолки, мелена кава не вийде з кавомолки, кава не завариться або кава буде дуже слабкою.


## ПОВІДОМЛЕННЯ ТА ПОПЕРЕДЖЕННЯ


У процесі роботи кавомашини на панелі керування (7) можуть з'явитися такі інформаційні символи (мал. 13).

**1. Відсутність кавових зерен.** Коли загоряється іконка «», це означає, що кавомолці не вистачає зерен. Будь ласка, додайте кавові зерна!

**2. Подвійна чашка.** Коли загоряється іконка «», це означає, що подвійна чашка увімкнена. Вибраний напій буде приготований двічі (приготування 2-ї чашки буде зупинене, якщо у поточному напої не вистачає кавових зерен).

**3. Дверцята відчинені.** Коли загоряється іконка «», це вказує на те, що праві дверцята відчинені, перевірте праві дверцята.


**4. Нестача води.** Коли загоряється іконка «», це означає, що в резервуарі для води не вистачає води, перевірте, чи достатньо в ньому води.

**5. Відсутність заварювального блоку.** Коли загоряється іконка «», це означає, що заварювальний блок не встановлено або встановлено неправильно.

## 6. Контейнер для кавової гущі

Коли загоряється іконка «» :


- 1) вказує на те, що контейнер для кавової гущі не встановлено або встановлено неправильно;
- 2) вказує на те, що контейнер для кавової гущі повний і його необхідно очистити. (За замовчуванням система пропонує очистити контейнер для кавової гущі один раз на кожні 8 чашок кави.)

**7. Видалення накипу.** Коли загоряється іконка «», це означає, що в системі подачі води кавомашини необхідно видалити накип.


**8. Попередження про нестачу води у системі.** Коли на дисплеї панелі керування загоряється прямокутний символ «», це означає, що вода не проходить через внутрішню систему подачі води кавомашини. Переконайтеся, що в резервуарі для води є вода і резервуар для води встановлено правильно, натисніть кнопку «Меню» «»», щоб знову запустити насос подачі води для усунення повітряної пробки в системі подачі води.

## МЕНЮ ТА НАЛАШТУВАННЯ



### Зміна налаштувань приготування

У режимі очікування натисніть та утримуйте кнопку «Меню» «» протягом 3 секунд (мал. 14), щоб увійти в меню налаштувань (мал. 15).

**Примітка:** Якщо протягом 15 секунд ви не натискали жодної кнопки на панелі керування (7), пролунають два короткі звукові сигнали і кавомашини повернуться назад в режим очікування.





Послідовно натискаючи кнопку «Меню» «»», ви можете увійти в інтерфейс регулювання параметрів приготування напоїв, температури кави, часу автоматичного відключення кавомашини, повернути параметри приготування напоїв до заводських налаштувань, активувати режим декальцинації.






### 1. Налаштування параметрів приготування «Еспресо» та «Американо»


**А.** Після входу в меню налаштувань на панелі керування (7) почнуть блимати кнопки «Еспресо» «» та «Американо» «» (мал. 15), на-

# УКРАЇНЬКА



тиснувши на будь-яку кнопку, ви зможете змінити параметри приготування напою відповідно до ваших уподобань.

**В.** Наприклад, у меню налаштувань натисніть кнопку «Еспресо» , щоб увійти в інтерфейс регулювання кількості меленої кави еспресо, при цьому на дисплеї панелі керування (7) відобразиться кількість меленої кави, встановлена за замовчуванням (мал. 16). Натисніть кнопку «+» або «-», щоб збільшити або зменшити кількість меленої кави, для підтвердження натисніть кнопку «Меню»  та перейдіть до інтерфейсу регулювання об'єму кави, що заварюється. Натисніть кнопку «+» або «-», щоб збільшити або зменшити об'єм кави, що заварюється, для підтвердження та повернення в меню налаштувань натисніть кнопку «Меню» , для повернення до попереднього інтерфейсу натисніть кнопку «ОК» .



**С.** Наприклад, у меню налаштувань натисніть кнопку «Американо» , щоб увійти в інтерфейс регулювання кількості меленої кави американо, при цьому на дисплеї панелі керування (7) відобразиться кількість меленої кави, встановлена за замовчуванням (мал. 16). Натисніть кнопку «+» або «-», щоб збільшити або зменшити кількість меленої кави, для підтвердження натисніть кнопку «Меню»  та перейдіть до інтерфейсу регулювання об'єму кави, що заварюється. Натисніть кнопку «+» або «-», щоб збільшити або зменшити об'єм кави, що заварюється, для підтвердження натисніть кнопку «Меню» , та перейдіть до інтерфейсу регулювання об'єму гарячої води. Натисніть кнопку «+» або «-», щоб збільшити або зменшити об'єм гарячої води, для підтвердження та повернення в меню налаштувань натисніть кнопку «Меню» , для повернення до попереднього інтерфейсу натисніть кнопку «ОК» .

**Д.** Після завершення налаштування еспресо або американо натисніть кнопку «Меню» , щоб перейти до наступного кроку, або неперервно натискайте кнопку 7 разів, щоб повернутися в режим очікування.



## 2. Налаштування температури

Після повернення в меню налаштувань (мал. 15) натисніть кнопку «Меню» , та перейдіть до інтерфейсу регулювання температури (мал. 17). Натисніть кнопку «+» або «-», щоб збільшити або зменшити температуру кави. Щоб підтвердити, натисніть кнопку «Меню»  та перейдіть до наступного кроку.

## 3. Налаштування часу автоматичного вимкнення

Після повернення в меню налаштувань (мал. 15) натисніть кнопку «Меню»  2 рази, та перейдіть до інтерфейсу налаштування часу вимкнення (мал. 18). Натисніть кнопку «+» або «-», щоб обрати час автоматичного вимкнення, він може бути встановлений на 0,5 години, 1 годину, 2 години... 24 години. Щоб підтвердити, натисніть кнопку «Меню»  та перейдіть до наступного кроку.

## 4. Повернення до заводських налаштувань

Після повернення в меню налаштувань (мал. 15) натисніть кнопку «Меню»  3 рази, та перейдіть до інтерфейсу повернення до заводських налаштувань (мал. 19). Для підтвердження натисніть кнопку «ОК» , при цьому на дисплеї панелі керування (7) почне відображатися зворотний відлік.

Після завершення зворотного відліку пролунають два короткі звукові сигнали, і кавомашина перейде до режиму очікування.

## 5. Видалення накипу





Для видалення накипу використовуйте спеціалізовані засоби для кавомашин, у вигляді рідин або таблеток. Рекомендується приготувати близько 1,5 л розчину для чищення.



**А.** Налийте засіб для видалення накипу в ємність з чистою водою і зачекайте, поки він повністю не розчиниться.



**Засоби для видалення накипу використовуйте відповідно до рекомендацій виробника засобів для чищення!**


**В.** Відкрийте кришку (1) резервуара для води (2) і налійте в нього 3/4 приготованого об'єму засобу для чищення, потім долийте в резервуар чисту воду до максимального рівня.


Встановіть на металеву решітку піддону (11) відповідну ємність не менше 1,5 л об'єму та відрегулюйте висоту блоку подачі кави (9). Направте трубку подачі пари (8) у встановлену ємність.

**С.** У режимі очікування натисніть та утримуйте кнопку «Меню»  протягом 3 секунд, щоб увійти в меню налаштувань, а потім натисніть кнопку «Меню»  ще 4 рази і перейдіть до інтерфейсу видалення накипу, при цьому на дисплеї панелі керування з'явиться іконка  (мал. 20). Для початку процесу натисніть кнопку «ОК»  (мал. 21).

**Д.** У процесі декальцинації розчин для чищення почне по черзі виходити з блоку подачі кави (9) і з трубки подачі пари (8) в підготовлену ємність, при цьому іконка  блиматиме. Коли іконка  почне горіти постійно, ви-

лейте третину розчину для чищення, що залишився, в резервуар для води і долийте в нього чисту воду до максимального рівня. Процес видалення накипу продовжиться автоматично. Після закінчення процесу на панелі керування (7) з'являться дві іконки «» та «». Потрібне промивання системи.

**Е.** Вийміть резервуар для води і злийте з нього залишки розчину для чищення. Промийте резервуар у проточній воді, встановіть його назад у кавомашину і залийте чисту воду до максимального рівня. Натисніть кнопку «ОК» «», почнеться промивання системи.

**Ф.** Коли кавомашині потрібно додати чисту воду, на дисплеї блиматиме іконка «», заповніть резервуар чистою водою, щоб закінчити промивання.

Після завершення промивання системи кавомашина автоматично перейде у режим очікування.

## ПЕРІОДИЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ КАВОМАШИНИ

### Зняття/установка основних частин кавомашини

На (мал. 22) показано особливості зняття/установки основних частин кавомашини.

**Увага:** при перевстановленні заварювального блоку (13) у правильному положенні ви почуєте характерне клацання фіксатора. Якщо його не чути, знову зніміть заварювальний блок і перевстановіть його. (При установці заварювального блоку (13) поєднайте виступи в основі заварювального блоку з відповідними пазами в кавомашині, після чого засуньте його до характерного клацання.)

**Увага:** Перевірте, чи знаходиться резервуар для води на тому ж рівні, що і верхня поверхня кавомашини. Якщо ні, натисніть на резервуар для води, поки він не стане на місце повністю.

Щоденне обслуговування важливе для забезпечення довговічності та відмінного смаку.

**Не використовуйте посудомийну машину для чищення знімних частин!**

Предмет обслуговування	Методи обслуговування	Інше
Заварювальний блок (13)	1. Вийміть заварювальний блок, промийте його проточною водою з верхньої сторони, видаліть кавову гущу з поверхні поршневого фільтра. Пропонується очищати вручну кожні 3 дні! Не видаляйте мастило на нижній та середній стороні заварювального блоку.	Можна використовувати з професійною таблеткою для чищення заварювального блоку від кавової олії* – вийміть заварювальний блок із кавомашини і помістіть таблетку для чищення у відсік для меленої кави, встановіть заварювальний блок на попереднє місце і приготуйте велику чашку еспресо (встановіть максимальний об'єм). Потім вийміть заварювальний блок та очистіть залишки вручну.
Трубка подачі пари з металевим наконечником (8)	1. Щодразу після спінування молока занурюйте її в чашку з чистою водою для ополіскування. Потім дійте так само, як і під час спінування. Протріть поверхню металевого наконечника та тримайте його в чистоті. 2. Знімайте металевий наконечник та промивайте трубку подачі пари щодня після використання.	Можна використовувати з професійними таблетками/рідинами для чищення залишків молока.*
Піддон для збору крапель (11) та контейнер для кавової гущі (12)	Виймайте піддон для збирання крапель та контейнер для кавової гущі щодня після використання, промивайте їх проточною водою, а потім протирайте. Інтервал обслуговування не більше двох днів!	
Резервуар для води (2)	Промивати проточною водою кожні 3 дні.	

# УКРАЇНЬСЬКА

Предмет обслуговування	Методи обслуговування	Інше
Контейнер для кавових зерен (5)/кавомолка	Щотижня очищайте контейнер для кавових зерен, будь ласка, використовуйте м'яку суху тканину, щоб витерти кавову олію/залишки всередині. Якщо в контейнері для зерен утворилося багато кавової олії, це означає, що всередині кавомолки також може бути багато олії, своєчасно очищайте кавомолку, якщо вона не працює належним чином.	Можна використовувати з професійною таблеткою для чищення кавомолки від кавової олії/залишків * - помістіть таблетку для чищення в контейнер для зерен, приготуйте чашку еспресо (встановіть максимальну кількість помелу). Потім вийміть заварювальний блок та очистіть залишки вручну.
Канал подачі меленої кави	Рекомендується щотижня відкривати праві дверцята, виймати заварювальний блок та очищати канал подачі меленої кави над початковим розташуванням заварювального блоку м'якою серветкою.	

\* - використовуйте відповідно до рекомендацій виробника засобів для чищення!

## КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

Кавомашина – 1 шт.  
Металева щітка для чищення парового сопла – 1 шт.  
М'яка щіточка для чищення заварювального блоку – 1 шт.  
Комплект запасних силіконових кілець для заварювального блоку – 1 шт.  
Інструкція – 1 шт.  
Гарантійний талон – 1 шт.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240 В ~ 50 Гц  
Максимальна споживана потужність: 1100-1350 Вт  
Об'єм резервуара для води: 1,2 л

## УТИЛІЗАЦІЯ



Для захисту навколишнього середовища після закінчення терміну служби пристрою та елементів живлення (якщо входять до комплекту) не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами, передайте пристрій та елементи живлення у спеціалізовані пункти для подальшої утилізації. Відходи, що утворюються при утилізації виробів, підлягають обов'язковому збору з подальшою утилізацією установленим порядком.

Для отримання додаткової інформації про утилізацію даного продукту зверніться до місцевого муніципалітету, служби утилізації побутових відходів або до крамниці, де Ви придбали цей продукт.

Виробник зберігає за собою право змінювати дизайн, конструкцію та технічні характеристики, які не впливають на загальні принципи роботи пристрою, без попереднього повідомлення, через що між інструкцією та виробом можуть спостерігатися незначні відмінності. Якщо користувач виявив такі невідповідності, просимо повідомити про це по електронній пошті [info@vitek.ru](mailto:info@vitek.ru) для отримання оновленої версії інструкції.

## Термін служби пристрою – 3 роки

### Гарантія

Докладні умови гарантії можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. При пред'явленні будь-якої претензії протягом терміну дії даної гарантії варто пред'явити чек або квитанцію про покупку.



Даний продукт відповідає вимогам Директиви 2014/30/ЄС щодо електромагнітної сумісності та Директиви 2014/35/ЄС щодо низьковольтного обладнання.

## АВТОМАТТЫК КОФЕМАШИНА VT-8701

Кофемашина кофе: «Эспрессо», «Американо» даярдоо, ошондой эле «Сүт көбүгү» жана «Ысык суу» берүү үчүн арналган.

### СЫПАТТАМА

1. Суу куюлуучу чукурдун капкагы
2. Суу үчүн чукур
3. Кофе дандары үчүн контейнер капкагы
4. Талкалоо деңгээлинин жөндөгүчү
5. Кофе дандары үчүн контейнери
6. Чөйчөктөр үчүн ысытуучу аянтча
7. Башкаруу панели
8. Металл саптамасы менен буу чыгаруу түтүкчөсү
9. Бийиктиги боюнча жөндөлүүчү кофе чыгаруу сапсалгысы
10. Иштетүү «☺» баскычы
11. Металл панжарасы менен тамчыларды чогултуучу табак
12. Кофе талкан контейнери
13. Бышыргыч сапсалгы
14. Бышыргыч сапсалгы бөлүмүнүн эшиги

### КӨНҮЛ БУРУҢУЗ!

*Кошумча коргоону үчүн электр тармагында потенциалдуу иштеткен тогу 30 МА ашырбаган коргоп өчүрүүчү аспабын (КӨА) орнотулушу максатка ылайыктуу. КӨА орнотуу үчүн атайын адиске кайрылыңыз.*

### КОЛДОНУУ ЖАНА КООПСУЗДУК ЧАРАЛАРЫ БОЮНЧА СУНУШТАР

Түзмөктү пайдалануудан мурун пайдалануу боюнча колдонмону көңүл коюп окуп-үйрөнүңүз. Ушул колдонмону бүткүл кызмат мөөнөтүнө сактап алыңыз.

Түзмөктү туура эмес пайдалансаңыз, ал тез бузулуп, сизге же мүлкүңүзгө залакасы тийип калышы мүмкүн.

- Кофемашинанын биринчи жолу иштеткенден мурун шаймандын иштөөчү чыңалуусу электр тармагынын чыңалуусуна ылайык болгонун текшерип алыңыз.
- Электр шнуру «европалык сайгычы» менен жабылган; аны бекем жердетүү контакты бар розеткасына туташтырыңыз.
- Өрт коркунучун жоюу үчүн кофемашинаны электр розеткасына туташтырганда кошуучу түзүлмөлөрдү колдонбоңуз.
- Кофемашинаны тике дайындоо боюнча гана колдонуңуз.
- Түзмөктү имараттардын сыртында колдонбоңуз.
- Кофемашинаны эч качан температура-сы 0°Стан төмөн болгон орунжайларда калтырбаңыз же сактабаңыз, антпесе кофе

машинанын ичиндеги суу тоңуп калса, кофе машина бузулат.

- Кофемашинаны кургак, тегиз, бекем турган беттин үстүндө колдонуңуз, столдун чет жагына койбоңуз.
- Кофемашинаны ысык беттерге койбоңуз.
- Кофемашинаны күн нурунан алыс кармаңыз.
- Кофемашинаны жылуулук, нымдуулук же түздөн-түз ачык от булактардын жанында колдонбоңуз.
- Кофемашинаны орнотуп жатканда натыйжалуу муздатуу үчүн машинанын ар бир тарабынан 10 см бош орун калтырыңыз.
- Тармактык шнуру столдун кырынан арта салынып же ысык нерселерди жана эмеректин учтуу кырларын тийип турганына жол бербейсиз.
- Ысык суу жана буу менен иштегенде этият болуңуз.
- Ысык буу жана ысык суу колдонуучуну күйгүзүшү мүмкүн. Бууну жана ысык сууну түз өзүңүзгө же башкаларга каратпаңыз.

*Буу чыгаруучу түтүкчөгө тийгенде өзгөчө этият болуңуз. Күйүү коркунучу бар!*

- Ысык суу, сүт көбүгү жана башка функцияларды колдонгондо, кофе үчүн чыгуу тешигинен жогорку температурадагы суюктук агып чыгат. Күйүп калбаш үчүн жогорку температурадагы суюктукка колуңузду тийгизбеңиз!
- Ток урбас үчүн кофемашинаны, электрдик боосун жана тармактык боонун сайгычын сууга же башка суюктуктарга салбаңыз.
- Жараат албаш үчүн, иш учурунда колуңузду машинанын кофе майдалагычы жана кайнатуучу сапсалгысы сыяктуу кыймылдуу бөлүктөрүнөн алыс кармаңыз.
- Суусундуктарды даярдоо жана жууп тазалонун жүрүшүндө кофемашинаны (мисалы, оң эшикчени ачууга тыюу салынат) кыймылдатууга тыюу салынат.
- Кофемашинаны суусуз иштетпеңиз.
- Таза муздак сууну гана пайдаланыңыз, суу үчүн турмуш-тиричилик чыпкалардан өткөзүлүп кошумча тазаланган сууну пайдаланууңузду сунуш кылабыз.
- Кофе дандары үчүн контейнерге эригич кофе, кант, күрүч, соя буурчактарын, курчутмаларды, шоколад буурчактарын ж.б.у.с., кошууга тыюу салынат.
- Кофемашинаны иштетүүнүн алдында болгон чечилме бөлүктөрү туура орнотулганын текшерип алыңыз.
- Иштеп турган кофемашинаны эч качан кароосуз калтырбаңыз.
- Электр шнурун, кубаттуучу сайгычын, кофемашинанын корпусуна суу колуңуз менен тийбеңиз.

# КЫРГЫЗ

- Бөлүктөрүн чечүүнүн же тазалоонун алдында шайманды толугу менен муздатып алыңыз.
- Кофемашинаны колдонууда кофе чыгаруу бөлүмүн, бышыргыч сапсалгыны алып салууга тыюу салынат.
- Тазалагандан мурда жана кофемашинаны пайдаланбаган учурда аны электр тармагынан сууруңуз.
- Тармактык шнурдун айрысын электр розеткасынан сурганда шнурду кармап эч качан тартпаңыз, сайгычынан кармаңыз.
- Түзмөктү суусундуктарды даярдоо жана тутумду тазалоо учурунда тармактан ажыратууга тыюу салынат.
- \*Балдардын коопсуздугу үчүн таңгак катары колдонулган полиэтилен баштыктарды кароосуз таштабаңыз.

**Көңүл буруңуз!** Полиэтилен баштыктар же таңгак пленкасы менен ойногонго балдарга уруксат бербейсиз. Бул тумчугуунун коркунучун жаратат!

- Бул түзмөк балдар колдонгону үчүн арналган эмес.
- Түзмөк иштеп жана муздап турганда аны балдар жетпеген жерге коюңуз.
- Шайман иштеген учурда балдарга шайманды жана электр шнурун тийгенге уруксат бербейсиз.
- Бул шайман дене күчү, сезими же акыл-эси жагынан жөндөмдүүлүгү чектелген (ошонун ичинде балдар да) адамдар же колдонуу боюнча тажрыйбасы же билими жок болгон адамдар, эгерде алардын коопсуздугуна жоптуу адам аларды көзөмөлдөп же нускамалоо болбосо колдонуу үчүн ылайыкташтырылган эмес.
- Балдар түзмөк менен ойногонго жол бербегени үчүн аларга көз салуу зарыл.
- Корпустун, электр шнурун же кубаттуучу сайгычтын бузулуулары бар болгондо түзмөктү иштетүүгө тыюу салынат.
- Электр кошкучка жылжуу болтурбаш үчүн, ар кандай бузулуулар пайда болгон же түзмөк кулап түшкөн учурларда аны розеткадан сууруп, каалаган авторлоштурулган (ыйгарым укуктуу) кызматтык борборго кайрылыңыз.
- Азык шнуру бузук болгондо олуттуу жаракат албаш үчүн, аны даярдоочу тейлөө кызмат же аларга окшогон дасыккан кызматкерлер алмаштырууга тийиш.
- Олуттуу жаракат албаш үчүн, шайманды өз алдынча оңдоого тыюу салынат. Шайманды өз алдынча ажыратпай, ар кыл бузулуулар пайда болгон же шайман кулап түшкөн учурларда аны розеткадан суруп, кепилдик талонундагы же [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru) сайтындагы тизмесине кирген

автордоштурулган (ыйгарым укуктуу) тейлөө борборуна кайрылыңыз.

- Түзмөктү заводдук таңгагында гана транспорттоо зарыл.
- Шайманды балдар жана жөндөмдүүлүгү төмөн болгон адамдар колу жетпеген жерлерде сактаңыз.

**БУЛ ТҮЗМӨК ТУРМУШ-ТУРУКТУУ ШАРТТАРДА КОЛДОНГОНУ ҮЧҮН ГАНА АРНАЛГАН ШАЙМАНДЫ КОММЕРЦИЯЛЫК ПАЙДАЛАНУУГА ЖАНА ӨНДҮРҮШ ЗОНАЛАРДА ЖАНА ЖУМУШЧУ ИМАРАТТАРДА ТҮЗМӨКТҮ ИШТЕТҮҮГӨ ТЫЮУ САЛЫНАТ.**

**БИРИНЧИ ЖОЛУ КОЛДОНООРДУН АЛДЫНДА** Биринчи колдонуудан мурун бул нускаманы окуп, аны бүткүл кофемашинаны колдонуу убактысы үчүн сактаңыз.

**Төмөндөгөн температурада түзмөктү транспорттоодон же сактоодон кийин аны үч сааттан кем эмес мөөнөткө үй температурасында сактоо зарыл.**

- Кофемашинаны таңгактан чыгарып, таңгак материалдарын алып салыңыз.
- Аны тегиз, туруктуу беттин үстүнө орнотуңуз.
- Кофемашинанын бүтүн болгондугун текшерип, бузулуулар бар болсо түзмөктү колдонбоңуз.
- Кофемашинанын иштөө чыңалуусу электр тармагындагы чыңалуусуна ылайык болгонун текшериниз.
- Тамчы чогулткуч табагын (11) алып салыңыз жана кофе талкан контейнеринин (12) орнотулганын текшериниз. Табакты чыгарыш үчүн, аны бир аз көтөрүңүз жана өзүңүзгө тартыңыз. Табакты (11) такалганга чейин кофемашинанын корпусунун төмөнкү бөлүгүнө кайра коюңуз, табактын металл панжарасынын туура орнотулгандыгын текшериниз.
- Оң эшикти (14) ачыңыз жана бышыргыч бөлүктүн (13) туура абалда орнотулган жана бекитилгендигине ынаныңыз, эшикти жаап коюңуз.
- Суу чукурун (2) тартып чыгарыңыз жана аны нейтралдуу жуугуч каражаты бар суу менен чайкаңыз. Чукурду алып салуу үчүн, капкакты (1) ачып, аны кармап жогору карай тартыңыз (1-сүрөт).
- Чукурду (2) таза суу менен максималдуу белгиге чейин толтуруңуз, аны кайра кофемашинана орнотуп, капкагын жабыңыз (1).

**Эскертүү:** Суу чукуру (2) бөлмө температурасындагы таза суу менен гана толтурса болот. Ысык же муздак сууну жана сүттү куюуга тыюу салынат. Ушул талапты сактабаганда

суу чукурунда жараканын пайда болушуна жана түзмөктүн сынышына алып келет.

### **КӨҢҮЛ БУРУҢУЗ!**

- Суу чукурун (2) орнотууда кофе дандары (3) үчүн контейнердин капкагы бекем жабылышы керек.
- Суу чачырабаш үчүн чукурду (2) кофемашинага кайра салып жатканда ашыкча толтурбаңыз.
- Эгерде сиз идишке суу толтуруу үчүн ылайыктуу идиш колдонсоңуз жана чукурду кофемашинадан чыгарбасаңыз, суу куюп жатканда кофе дандары үчүн контейнердин (3) капкагы бекем жабылганын текшерчиңиз. Каршы учурда, кокустан кофе дандары үчүн контейнерге кирип кетсе, кофе майдалагыч бузулат.
- Суу чукурун мүмкүн болушунча тез-тезден алмаштырыңыз! Чукурдагы көптөн бери турган суу микроорганизмдерди камтышы мүмкүн жана ден соолугуңузга коркунуч келтириши мүмкүн.
- Кофе дандары үчүн контейнердин (3) капкагын ачып, контейнердин (5) ичин жумшак, бир аз нымдуу чүпүрөк менен сүртүңүз, андан соң кургатып сүртүңүз.
- Майдалоо даражасынын жөндөгүчүнүн абалын текшерчиңиз. Майдалоо даражасынын жөндөгүчтүн кармагычын (4) биринчи пайдалануудан мурда 3 абалына коюу керек (2-сүрөт).
- Контейнерге (5) кофе дандарын (3-сүр.) салыңыз жана аны капкак (3) менен бекем жабыңыз.

Кофемашина кофенин ар бир порциясы үчүн орнотулган кофе майдалагыч тарабынан майдаланган бүтүн куурулган кофе дандарынан гана кофе ичимдиктерин даярдоого мүмкүндүк берет.

**Эскертүү:** Контейнерди бир нече күнгө керектеле турган кофе даны менен толтуруңуз. Кофе абадан өз жыпар жытын жоготот.

**Көңүл буруңуз!** Кофе ичимдиктерин даярдоодон мурун **Кофе майдалоо даражасын жөндөө** бөлүмүн окуп, кофе дандарын майдалоо даражасын туура жөндөңүз.

**КӨҢҮЛ БУРУҢУЗ!** Кофе дандарынын контейнерине (4) куурулган кофе дандарын гана салууга болот. Сураныч, контейнерге эригич кофе, эригич кофе күлмайдасын, ысык суу менен аларды тез бышырууга арналган сублиמצияланган кофе камтыган башка майдаланган аралашмаларды, катуу заттар менен аралашкан кофе дандарын, кант, карамель камтыган кайра иштетилген кофе дандарын кошпоңуз, тоңдургуч камерада сакталган кофе дандарын эч качан колдонбоңуз., болбосо майдалагычтын бычактары бузулат.

### **ШАЙМАНДЫ КОЛДОНУУ**

#### **Кофемашинаны иштетүү**

Тармактык шнурдун айрысын электр розеткасына сайыңыз.

- Суюктукту төгүү үчүн табактын (11) металл торуна ылайыктуу идиш койуңуз.
- Ысык суунун чачыраганына түздөн-түз тийбеш үчүн, кофе чыгаруучу сапсалгынын (9) бийиктиги боюнча тууралаңыз (4-сүр.).
- Кофемашинаны күйгүзүү үчүн баскычын (10) «**☺**» басыңыз (4-сүрөт).

Кофемашинаны күйгүзгөндө, жылытуу, өзүн-өзү диагностикалоо күйөт жана тутумду автоматтык түрдө жуу шарттамы иштей баштайт, бул учурда процесстин жүрүшү башкаруу панелинин дисплейинде (7) көрсөтүлөт. Тутумду автоматтык түрдө жууп тазалоо учурунда кофе чыгаруучу сапсалгыдан (9) аз өлчөмдө ысык суу агып чыгат.

- Жогорудагы процесстер аяктагандан кийин, кофемашина **күтүү шарттамына** өтүп, колдонууга даяр болот, башкаруу панелинде (7) иштөө шарттамынын баскычтары жана чөйчөк кофенин жалпы санын көрсөткөн дисплей пайда болот (5-сүрөт).

#### **Эскертүү:**

- Башкаруу панелиндеги (7) иштөө шарттамынын баскычтары сенсордук, керектүү иштөө шарттамын кошуу үчүн баскычка тийүү жетиштүү, ал эми ар бир баскычты басуу кыска үн сигналы менен ырасталат.
- Тамчы чачырабаш үчүн кофе берүүчү сапсалгынын (9) бийиктигин ар дайым чөйчөктүн бийиктигине тууралаңыз.
- Жууп тазалоо учурунда алынуучу табакка (11) кир суу толуп кетпеши үчүн, кофе берүүчү сапсалгынын (9) астына чөйчөктү же башка ылайыктуу идиштерди коюңуз (4-сүр.).

#### **Кофемашинаны өчүрүү**

- Суюктукту төгүү үчүн табактын (11) металл торуна ылайыктуу идиш койуңуз жана кофе берүүчү сапсалгы (9) бийиктиги боюнча жөндөңүз (4-сүр.).
- Кофемашинаны өчүрүү үчүн күйгүзүү баскычын (10) «**☺**» 3 секунд басып, кармап туруңуз, үн сигналы чыгат жана тутумду автоматтык түрдө жуу күйөт.

Жууп тазалоо процессинде башкаруу панелиндеги дисплейде «**clean**» жууп тазалоо белгилери пайда болот жана кофе чыгаруучу сапсалгынын жарыктандыргычы күйөт. Тутумду жууп тазалоо бүткөндөн кийин дисплейдеги белгилер өчөт, кофемашина күйөт.

# КЫРГЫЗ

## СУУСУНДУКТАРДЫ ДАЯРДОО

### Эспрессо кофени бышыруу

1. Табактын темир торуна (11) ылайыктуу кофе чөйчөгүн орнотуңуз жана кофе чыгаруучу сапсалгынын (9) бийиктигин тууралаңыз (6-сүр.).
2. Даярдап баштоо үчүн «Эспрессо» «☕» баскычын басыңыз (7-сүр.).
3. Суусундук даярдоодо майдаланган кофенин көлөмүн жана анын көлөмүн жөндөнүз, ал эми жөнгө салынуучу чоңдуктардын маанилери башкаруу панелинин (7) дисплейинде санарип түрүндө көрсөтүлөт. Кофе майдалагыч иштеп турганда («g») экрандын оң жагында көрсөтүлөт, майдаланган кофенин өлчөмүн грамм менен тууралаш үчүн «+» же «-» баскычын басыңыз. Кофе кайнатып жатканда («ml») белгилери экрандын оң тарабында көрсөтүлөт, миллилитр менен бышырыла турган кофенин көлөмүн жөндөө үчүн «+» же «-» баскычын басыңыз. 2 чөйчөк кофе даярдаш үчүн, «2 чөйчөк» «☕» баскычын басыңыз. Даярдоо процессин аяктоо үчүн, «Чыгуу» «☕» баскычын басыңыз.

### Американо даярдоо

1. Табактын темир торуна (11) ылайыктуу кофе чөйчөгүн орнотуңуз жана кофе чыгаруучу сапсалгынын (9) бийиктигин тууралаңыз (6-сүр.).
2. Даярдап баштоо үчүн «Американо» «☕» баскычын басыңыз.
3. Суусундук даярдоодо майдаланган кофенин көлөмүн жана анын көлөмүн жөндөнүз, ал эми жөнгө салынуучу чоңдуктардын маанилери башкаруу панелинин (7) дисплейинде санарип түрүндө көрсөтүлөт. Кофе майдалагыч иштеп турганда («g») экрандын оң жагында көрсөтүлөт, майдаланган кофенин өлчөмүн грамм менен тууралаш үчүн «+» же «-» баскычын басыңыз. Кофе кайнатып жатканда («ml») белгилери экрандын оң тарабында көрсөтүлөт, миллилитр менен бышырыла турган кофенин көлөмүн жөндөө үчүн «+» же «-» баскычын басыңыз. Сууну чыгарууда («ml») белгилери экрандын оң жагында көрсөтүлөт, миллилитр менен берилүүчү ысык суунун көлөмүн тууралоо үчүн «+» же «-» баскычын басыңыз. 2 чөйчөк кофе даярдаш үчүн, «2 чөйчөк» «☕» баскычын басыңыз. Даярдоо процессин аяктоо үчүн, «Чыгуу» «☕» баскычын басыңыз.

### Ысык суу чыгаруу

1. Табактын темир торуна (11) ылайыктуу кофе чөйчөгүн орнотуңуз жана кофе чыгаруучу сапсалгынын (9) бийиктигин тууралаңыз (6-сүр.).

2. Ысык суу берүү үчүн «Ысык суу» «☕» баскычын басыңыз (9-сүр.).
3. Чөйчөктөгү ысык суунун көлөмү керектүү деңгээлге жеткенде, процессти аяктоо үчүн башкаруу панелиндеги «Чыгуу» «☕» баскычын басыңыз.

**Эскертүү:** Кофе ичимдиктерин даярдоо жана ысык сууну берүү учурунда, кофе чыгаруучу сапсалгынын жарыгы күйөт.

### Сүт көбүгүн даярдоо

Сүттү көбүртүүдөн мурда буу берүү тутумунан конденсатты чыгарыңыз. Жылытууну баштоо үчүн «Буу берүү» «☕» баскычын басыңыз (10-сүр.), ал эми башкаруу панелинин дисплейинде (7) секунддар менен жылытуунун артка эсептөө убактысы көрсөтүлөт (экрандын оң жагында «S» белгиси көрсөтүлөт). Металл учту ылайыктуу көлөмдөгү бош идишке малып, буу чыга башташын күтүңүз.

**Буу жана конденсат чыгып жатканда өзгөчө этият болуңуз, металл учуна тийбеңиз. Күйүү коркунучу бар!**

Конденсат ысык буу менен бирге тутумдан чыкканга чейин бир нече секунд күтө туруңуз, андан кийин «Чыгуу» «☕» баскычын басыңыз.

Конденсат чыккандан кийин, сүт көбүктү даярдап баштаңыз.

1. Буу чыгаруучу таякчасынын (8) керектүү бурчун орнотуп, түтүкчөнүн металл учуна муздак сүт же камкаймак куюлган стаканга түшүрүңүз. Уч стакандын түбүнө тийбегени зарыл, болбосо буу чыгуусу тосулуп калат, коюу көбүк алыш үчүн бир нече секунд жетиштүү (11-сүр.).

**Эскертүү:** Сүттүн төзүлгөнүнө жол бербөө үчүн металл учту ар дайым түтүкчөнү сүттүн бетинен 1 смден кем эмес тереңдикке төмөн салыңыз.

2. Көбүртүүнү баштоо үчүн «Буу берүү» «☕» баскычын басыңыз, ал эми башкаруу панелинин дисплейинде (7) процесстин артка эсептөө убактысы секунддар менен көрсөтүлөт (экрандын оң жагында «S» белгиси көрсөтүлөт). Сиздин керектөөңүзгө жараша сүт көбүгү пайда болгонго чейин сүт идишти учка салыштырмалуу мезгил-мезгили менен көтөрүп, түшүрүп туруңуз.
3. Алынган сүт көбүгүнүн сапаты жана көлөмү сиздин керектөөңүзгө жооп берсе, көбүртүүнү токтотуу үчүн «Чыгуу» «☕» баскычын басыңыз.

Эгерде сүт көбүгүн даярдоо убактысы жетишсиз болсо, көбүртүү процессинде (башкаруу панелинин дисплейиндеги санариптик артка эсептөө убактысын караңыз) сүт көбүгү даярдоо убактысын көбөйтүү үчүн «+» баскычын басыңыз.



## Эскертүү:

1. Сүттү ар жолу көбүрткөн сайын буу чыгаруучу түтүктүн темир учун чайкоо үчүн таза суу куюлган чөйчөккө салып коюңуз. Андан кийин сүт көбүгүн даярдагандай эле аракет кылыңыз. Металл учтун бетин сүртүп туруңуз жана аны таза кармаңыз.
2. Сүт ички капталына жабышып калбашы үчүн жана буу чыгуучу тешикти жаап калбашы үчүн, темир учту алып, буу чыгаруучу түтүктү ушундай жол менен чайкаңыз. Буу чыгаруучу түтүктү таза кездеме менен сүртүп туруңуз.

## Көбү даярдоо үчүн сүттү тандоо

Кайнатылбаган табигый уйдун сүтүн же соя сүтүн, ынак сүт жана пастерленген же ультрапастерленген сүттү колдонуу сунушталат.

Ультрапастерленген сүт жакшы чалынат. Сүт максималдуу белок камтууга тийиш. Белоктун камтылышы мүмкүн болсо 3% жана андан жогору. Майсыздандырылган да, ошондой эле 6% сүттү да пайдаланса болот. Капучино үчүн 3% жана андан жогору майлуу, латте үчүн 1,5-2,5% сүттү пайдаланса жакшы болот.

Майлуулугу канчалык жогору болсо, ошончолук көбүк тыгызыраак, таттуураак болуп, көпкө кармалат. Сүт максималдуу муздак, 2-6°C болууга тийиш. Башкача айтканда муздаткычтан болуш керек. Дал ушул чалууга тасирин тийгизет. Сүт канчалык жылуу болсо, ал ошончолук жаман чалынат.

**Төмөндө заводдук орнотуулары (демейки) жана ар бир суусундукту даярдоо жөндөөлөрүнүн мүмкүн болгон өзгөртүүлөрү менен таблица келтирилген:**

Суусундуктун аталышы	Майдаланган дандардын салмагы, г	Даяр кофенин көлөмү, мл	Сүт көбүгү, сек	Температурасы, °C	Ысык суу, мл
<b>Эспрессо</b>	9-11	20-250	-	75-95	-
Абалкы боюнча	10	40	-	90	-
<b>Американо</b>	9-11	20-250	-	75-95	0-250
Абалкы боюнча	10	60	-	90	80
<b>Ысык суу</b>	-	-	-	-	-
Абалкы боюнча	-	-	-	-	250
<b>Буу берүү</b>	-	-	30-120	-	-
Абалкы боюнча	-	-	45	-	-

## ТАЗАЛОО/ЖУУ

1. Табактын темир торуна (11) ылайыктуу кофе чөйчөгүн орнотуңуз жана кофе чыгаруучу сапсалгынын (9) бийиктигин тууралаңыз (6-сүр.).
2. Процессти баштоо үчүн «Жууп тазалоо» «X2» баскычын басыңыз жана үч кыска үн сигнал чыкканга чейин 3 секунддан ашык кармап туруңуз (12-сүр.). Кофемашина 45 млге жакын сууну пайдаланат жана аны жууп тазалоо бүткөндөн кийин автоматтык түрдө өчүрөт. Тутум чайкалып жатканда, башкаруу панелинин дисплейинде «clean» белгилери пайда болот жана кофе чыгаруучу сапсалгы күйөт. Тутумду жууп тазалоо бүткөндөн кийинкофемашина күтүү шарттамына өтөт.

## ФУНКЦИОНАЛДЫК МҮМКҮНЧҮЛҮКТӨРҮ

### Чөйчөктөдү алдын ала жылытуу

Даяр болгон суусундуктардын даамын жана жыпар жытын сактап калуу үчүн чөйчөктөрдү толтуруудан мурун жылытуу сунушталат. Бул үчүн

кофемашинанын үстүнкү бөлүгүндө чөйчөктөрдү (6) жылытуу үчүн атайын аянтча бар.

### Кофени майдалоо даражасын жөнгө салуу

Сапаттуу кофе ичимдигин даярдоо үчүн, сиз майдалоо даражасын колдонуп жаткан кофе дандарынын куурулган даражасына жараша жөндөңүз (орточо куурулган кофе дандарын колдонуу сунушталат).

Кофе майдалагычынын майдалоо даражасын жөндөгүч кофе дандарын майдалоонун 5 белгиленген даражасын коюуга мүмкүндүк берет, мында 1 - минималдуу майдалоо даражасы (майда майдалоо), 5 - максималдуу майдалоо даражасы (ири майдалоо). Майдалоо деңгээлин жөндөгүчүнүн кармагычы (4) кофе дандарынын контейнеринин (5) ичинде жайгашкан (2-сүрөт).

Кофе дандарынын контейнеринин (3) капкагын ачып, биринчи майдалоо башталганга чейин жөндөгүчтүн кармагычын (4) 3 абалына коюңуз (2-сүр.). Даярдап баштоо үчүн (7-сүр.) «Эспрессо» «☕» баскычын басыңыз, ичимдиктин даяр

# КЫРГЫЗ

болушун күтүңүз. Даярдалган ичимдиктин сапатын баалаңыз.

Эгерде кофе өтө күчтүү болсо жана кофе чыгаруучу түтүкчөсүнөн (9) кофе агымы өтө жай (кыйынчылык менен) болсо, майдалоо даражаны жөндөөсүн бир аз жогорулатыңыз, майдалоону жөндөө кармагычын (4) 4 абалга буруңуз. «Эспрессо» баскычын басыңыз жана ичимдиктин даярдалышын күтүңүз.

*Жөндөөнү өзгөртүү натыйжасын сиз 2-3 чөйчөк кофе даярдагандан кийин гана баалай аласыз*  
**КӨҮЛ БУРУҢУЗ!** Кофемашинаны колдонууда кофе майдалоо даражасын жөнжөөнү кофе майдалагыч иштеп турганда гана тууралаңыз. Бул талапты аткарбаса анын бузулушуна алып келиши мүмкүн.


*Кофе майдалоо даражасы түздөн-түз анын куурланган даражасына көз каранды болот. катуу куурланган кофе үчүн кийин майдалоону жана азыраак куурланган кофе үчүн майда майдалоону колдонуңуз.*

- Кофе даярдап жатканда, берүү сапалгысынан (9) кофе агымы өтө жай болсо (майдалоо өтө майда жана кофенин даамы өтө күчтүү), кофе майдалагычты кыйла кезегирээк майдалоого туралоо үчүн майдалоо даражасын жөндөгүчтүн кармагычын (4) саат жебеси боюнча кийинки абалга жай буруңуз.
- Кофе даярдап жатканда кофенин агымы өтө тез жана өтө жеңил болсо (майдалоо өтө кезек жана кофенин даамы өтө аз), кофе майдалагычты майдараак тартуу үчүн, майдалоо даражасынын жөндөгүчүнүн кармагычын (4) сааттын жебесине каршы жай буруңуз.


**Эскертүү:** Кофе дандарынын контейнерине өтө көп данды же өтө узун данды салбаңыз: өтө узун дандар кофенин сапатын начарлатат, өтө көп дан нымдуу болуп калат (өзгөчө нымдуу аба ырайында), бул майдалагычтын иштешине тасирин тийгизет, майдаланган кофе майдалагычтан чыкпайт, кофе бышпайт, болбосо кофе өтө күчү жок болуп калат.


## КАБАРПОЛОР ЖАНА ЭСКЕРТҮҮЛӨР


Кофемашина иштеп жатканда башкаруу панелинде (7) төмөнкү маалымат белгилери пайда болушу мүмкүн (13-сүрөт).

**1. Кофе дандарынын жоктугу.**  белгичеси жанганда, кофе майдалагычка кофе жетпей жаткандыгын билдирет Сураныч, кофе дандарын кошуңуз!


**2. Кош чөйчөк.** «X2» белгичеси жанганда, кош чөйчөк күйдү дегенди билдирет. Тандалганычимдик эки жолу даярдалат (эгерде учурдагы ичимдикте кофе дандары жетишсиз болсо, 2-станданды даярдоо токтотулат).

**3. Эшик ачык.**  белгичеси күйгөндө, ал оң эшик ачык экенин көрсөтүп турат, оң эшикти текшерипиз.


**4. Суу жетишсиздиги.**  белгичеси күйгөндө, бул суу чукурунда суу жетишсиз экенин билдирет, андагы суунун жетиштүү экенин текшерипиз.

**5. Бышыргыч сапсалгынын жоктугу.**  белгичеси күйгөндө, бышыргыч сапсалгысы орнотулган эмес же туура эмес орнотулганын билдирет.



## 6. Кофе талкан контейнери

«» белгичеси күйгөндө:

- 1) кофе талкан контейнери орнотулбаганын же туура эмес орнотулгандыгын көрсөтөт,
- 2) кофе талкан контейнери толуп калган жана аны тазалоо зарыл. (Абалкы боюнча, тутум ар бир 8 чөйчөк кофе үчүн кофе талкан контейнерин бир жолу бошотууну сунуштайт.)


**7. Кебээрди алып салуу**  белгичеси жанганда, кофемашинанын суу берүүчү тутумунан кебээрди алып салып зарыл.

## 8. Тутумдагы суунун жетишсиздиги жөнүндө эскертүү.


Башкаруу тактасынын дисплейинде тик бурчтуу «» белгиси күйгөндө, бул кофемашинанын ички суу берүү тутуму аркылуу суу кетпегенин билдирет. Суу чукурунда суу бар экенин жана суу чукуру туура орнотулганын текшерипиз, суу менен камсыздоо тутумундагы абанын тыгынын жоюу үчүн суу берүү соркыскычын кайра иштетүү үчүн «Иштизме»  ба-скычын басыңыз.

## ИШТИЗМЕ ЖАНА ЖӨНДӨӨЛӨР


### Даярдоо жөндөөлөрүн өзгөртүү


Жөндөөлөр иштизмесине кириш үчүн, күтүү шарттамында «Иштизме»  ба-скычын басып, 3 секунд кармап туруңуз (14-сүр.).

**Эскертүү:** Эгерде сиз башкаруу панелиндеги (7) бир дагы баскычты 15 секунд бою баспасаңыз, эки кыска үн сигналы чыгат жана кофемашина күтүү шарттамына келет.


«Иштизме»  ба-скычын удаалаш басуу менен, сиз суусундуктарды даярдоо параметрлерин, кофенин температурасын, кофемашинанын автоматтык өчүү убактысын тууралоо үчүн интерфейске кире аласыз, суусундукту даярдоонун параметрлерин заводдук жөндөөлөргө кайтарып, декальцификация шарттамын активдештирип.


### 1. «Эспрессо» жана «Американо» даярдоо параметрлерин жөндөөлөр

**А.** Жөндөөлөр иштизмесине киргенден кийин башкаруу панелинде «Эспрессо»  »

жана «Американо»  баскычтары күйөт (15-сүрөт), каалаган баскычты басуу менен сиз ичимдикти даярдоонун параметрлерин өз каалоонузга жараша өзгөртө аласыз.

**В.** Мисалы, жөндөөлөр иштизмесинде эспрессо майдаланган кофенин санын жөндөө интерфейсинде кирүү үчүн «Эспрессо»  баскычын басыңыз, башкаруу панелинин дисплейинде (7) майдаланган кофенин абалкы боюнча белгиленген саны көрсөтүлөт (16-сүр.). Майдаланган кофенин көлөмүн көбөйтүү же азайтуу үчүн «+» же «-» баскычын басыңыз, ырастоо үчүн «Иштизме»  баскычын басыңыз жана бышырыла турган кофенин көлөмүн тууралоо үчүн интерфейске кириңиз. Бышырыла турган кофенин көлөмүн көбөйтүү же азайтуу үчүн «+» же «-» баскычын басыңыз, ырастоо жана жөндөөлөр иштизмесине кайтаруу үчүн «Иштизме»  баскычын басыңыз, мурдагы интерфейске кайтуу үчүн «OK»  баскычын басыңыз.



**С.** Мисалы, жөндөө иштизмесинде майдаланган американо кофесинин өлчөмүн жөндөө интерфейсинде кирүү үчүн «Американо»  баскычын басыңыз, ал эми башкаруу панелинин дисплейинде (7) майдаланган кофенин абалкы боюнча көлөмү көрсөтүлөт (сүр. 16). Майдаланган кофенин көлөмүн көбөйтүү же азайтуу үчүн «+» же «-» баскычын басыңыз, ырастоо үчүн «Иштизме»  баскычын басыңыз жана бышырыла турган кофенин көлөмүн тууралоо үчүн интерфейске кириңиз. Бышырылган кофенин көлөмүн көбөйтүү же азайтуу үчүн «+» же «-» баскычын басыңыз, ырастоо үчүн «Иштизме»  баскычын басыңыз жана ысык суунун көлөмүн жөндөө интерфейсинде өтүңүз. Ысык суунун көлөмүн көбөйтүү же азайтуу үчүн «+» же «-» баскычын басыңыз, ырастоо жана жөндөө иштизмесине кайтаруу үчүн «Иштизме»  баскычын басыңыз, мурунку интерфейске кайтуу үчүн «OK»  баскычын басыңыз.

**Д.** Эспрессо же американо жөндөөлөрүн аяктагандан кийин, кийинки кадамга өтүү үчүн «Иштизме»  баскычына басыңыз же күтүү шарттамына кайтуу үчүн баскычты 7 жолу тынымсыз басыңыз.



## 2. Температураны жөндөө

Жөндөөлөр иштизмесине кайткандан кийин (15-сүрөт), «Меню»  баскычын басып, температураны жөндөө интерфейсинде өтүңүз (17-сүрөт). Кофенин температурасын көбөйтүү же азайтуу үчүн «+» же «-» баскычын басыңыз. Ырастоо үчүн «Иштизме»  баскычын басыңыз, кийинки кадамга өтүңүз.

## 3. Автоматтык түрдө өчүрүү убакытын жөндөө

Жөндөөлөр иштизмесине кайткандан кийин (15-сүрөт), «Иштизме»  баскычын 2 жолу басып, өчүрүү убактысын орнотуу интерфейсинде өтүңүз (18-сүр.). Автоматтык өчүрүү убактысын тандоо үчүн «+» же «-» баскычын басыңыз, аны 0,5 саат, 1 саат, 2 саат... 24 саатка коюуга болот. Ырастоо үчүн «Иштизме»  баскычын басыңыз, кийинки кадамга өтүңүз.

## 4. Заводдук жөндөөлөргө кайтуу

Жөндөөлөр иштизмесине кайткандан кийин (15-сүрөт), «Иштизме»  баскычын 3 жолу басып, заводдук жөндөөлөргө кайтаруу интерфейсинде кириңиз (19-сүрөт). Ырастоо үчүн «OK»  баскычын басыңыз, ошондо башкаруу панелинин дисплейинде (7) артка санакты көрсөтө баштайт.

Артка санап бүткөндөн кийин, эки кыска сигнал угулат жана кофемашина күтүү шарттамына өтөт.

## 5. Кебээрди кетируу





Кебээрди кетируүү үчүн суюктук же таблетка түрүндөгү атайын кофемашина тазалоочу адистештирилген каражаттарды колдонуңуз. 1,5 литрге жакын тазалоочу эритме даярдоо сунуш кылынат.



**А.** Кебээрди кетируүүчү тазалоочу каражатты таза суу куюлган идишке куюп, ал толугу менен эригиче күтүңүз.

**Кебээрди кетируүүчү каражаттарды тазалоочу каражаттарды өндүрүүчүлөрдүн сунуштарына ылайык колдонуңуз!**



**В.** Суу чукурунун (2) капкагын (1) ачып, ага даярдалган жуугуч каражаттын 3/4 бөлүгүн куюңуз, андан кийин чукурду таза суу менен максималдуу деңгээлге чейин толтуруңуз.


Табактын (11) металл туруна көлөмү кеминде 1,5 литрден кем эмес ылайыктуу идиш коюп, кофе чыгаруучу сапсалгынын (9) бийиктигин жөндөңүз. Буу чыгаруучу түтүктү (8) орнотулган идишке багыттаңыз.


**С.** Күтүү шарттамында, жөндөөлөр иштизмесине кирүү үчүн «Иштизме»  баскычын 3 секунд басып, кармап туруңуз, андан кийин «Иштизме»  баскычын дагы 4 жолу басып, кебээрди тазалоо интерфейсинде өтүңүз, башкаруу панелинин дисплейинде  белгичеси пайда болот. (20-сүр.). Процессти баштоо үчүн «OK»  баскычын басыңыз (21-сүр.).

**Д.** Декальфикация процессинде тазалоочу эритмеси кезектешип кофе чыгаруучу сапсалгыдан (9) жана буу түтүкчөсүнөн (8) даярдалган идиштин ичине түшөт, мында  белгичеси күйүп турат. «» белгичеси үзгүлтүксүз күйүп турганда, тазалоочу эритменин калган үчтөн

## КЫРГЫЗ

бир бөлүгүн суу чукуруна куюп, аны таза суу менен максималдуу деңгээлге чейин толтуруңуз. Кебээрди кетирүү процесси автоматтык түрдө уланат. Процесс бүткөндө кийин башкаруу панелинде (7) эки «» жана «» белгичелери пайда болот. Тутумдуу жууп тазалоо талап кылынат.

**Е.** Суу чукурду чыгарып, андан калган тазалоочу эритмени төгүңүз. Чукурду агын сууга чайкап, кайра кофемашинага салып, таза сууну максималдуу деңгээлге чейин толтуруңуз. «ОК» «» баскычын басыңыз, тутумдуу жууп тазалоо башталат.

**Ф.** Кофемашинага таза суу кошуу керек болсо, дисплейдеги «» белгичеси бүлбүлдөйт, жууп бүтүү үчүн чукурду таза суу менен толтуруңуз.

Тутумду жуугандан кийин кофемашина автоматтык түрдө күтүү шарттамына өтөт.

### КОФЕМАШИНАНЫ МЕЗГИЛДҮҮ ТЕЙЛӨӨ

#### Кофемашинанын негизги бөлүктөрүн чечүү/ орнотуу

22-сүрөттө кофемашинанын негизги бөлүктөрүн чечүү/орнотуунун өзгөчөлүктөрү көрсөтүлгөн.

**Көңүл буруңуз:** бышыргыч сапсалгыны (13) кайра туура орноткондо сиз бекиткичтин мүнөздүү чыкылдагын угасыз. Эгерде ал угулбаса, бышыргыч сапсалгысын чыгарып, кайра орнотуңуз. (Бышыргыч сапсалгыны (13) орнотуп жатканда, бышыргыч сапсалгысынын түбүндөгү урчуктарды кофемашинадагы тиешелүү оюктар менен тегиздеп, анан аны мүнөздүү чыкылдак чыкканга чейин ордунан жылдырыңыз.)

**Көңүл буруңуз:** Суу чукуру кофемашинанын жогорку тегиздигинин деңгээлдинде тургандыгын текшериптиңиз. Эгерде андай болбосо, ал толугу менен ордуна турганга чейин суу чукурду басыңыз.

Күнүмдүк тейлөө узакка кызмат кылуу жана мыкты даамды камсыз кылуу үчүн маанилүү.

#### Чечилме бөлүктөрүн тазалоо үчүн идиш жуугуч машинаны пайдаланбаңыз!

Тейлөө предмети	Тейлөө методдору	Башкасы
Бышыруучу сапсалгы (13)	1. Бышыруучу сапсалгыны алып салыңыз, аны үстүнкү жагынан агын суу менен чайкаңыз, бишкек фильтринин бетинен кофе калдыктарын алып салыңыз. Ар 3 күн сайын кол менен тазалоо сунуш кылынат! Бышыргыч сапсалгынын төмөнкү жана ортоңку жагындагы майлоочу майды кетирбеңиз.	Бышыргыч сапсалгысын кофе майларынан тазалоо үчүн кесиптик таблетка менен колдонсо болот * – бышыргыч сапсалгысын кофемашинадан чыгарып, тазалоочу таблетканы майдаланган кофе бөлүмүнө салыңыз, бышыргыч сапсалгысын кайра ордуна коюп, эспрессонун чоң чөйчөгүн даярдаңыз (максималдуу көлөмдү орнотуңуз). Андан кийин бышыргыч сапсалгыны чыгарып, калдыктарды кол менен тазалаңыз.
Металл учу менен буу чугаруучу түтүкчө (8)	1. Сүттү көбүрткөн сайын чайкоо үчүн бир чөйчөк таза сууга салып коюңуз. Андан кийин көбүртүүдөгүдөй аракет кылыңыз. Металл учтун бетин сүртүп, аны таза кармаңыз. 2. Металл учту алып, буу чугаруучу түтүкчөнү күн сайын колдонгондон кийин чайкап туруңуз.	Сүт калдыктарын тазалоо үчүн кесиптик таблеткалар/суюктуктар менен колдонсо болот. *
Тамчы чогултучу табак (11) жана кофе талкан контейнери (12)	Тамчы чогултучу табак менен кофе талкан контейнерин күн сайын колдонгондон кийин алып чыгып, агын суу астында чайкап, анан кургатып туруңуз. Тейлөө аралыгы эки күндөн көп эмес!	
Суу чукуру (2)	Ар бир 3 күн сайын агын сууга жууп тазалоо керек.	

Тейлөө предмети	Тейлөө методдору	Башкасы
Кофе дандары үчүн контейнер (5)/кофемайдалагыч	Кофе данынын контейнерин жума сайын тазалаңыз, ичиндеги кофе майын/ калдыктарын тазалоо үчүн жумшак кургак чүпүрөктү колдонуңуз. Эгерде дан контейнеринде көп кофе майы пайда болсо, бул кофемайдалагычтын ичинде да көп май болушу мүмкүн дегенди билдирет, туура иштебесе, кофемайдалагычты өз убагында тазалаңыз.	Кофемайдалагычты кофе майынан/ калдыктарынан тазалоо үчүн кесиптик тазалоочу таблетка менен колдонсо болот * - тазалоочу таблетканы дан контейнерине салып, бир чөйчөк эспрессону даярдаңыз (эң көп майдалоо көлөмүн белгилеңиз). Андан кийин бышыргыч сапсалгыны чыгарып, калдыктарды кол менен тазалаңыз.
Майдаланган кофе чыгаруучу канал	Апта сайын оң эшикти ачып, бышыргыч сапсалгысын алып салып жана майдаланган кофе чыгаруучу каналын бышыргыч сапсалгысынын баштапкы жайгашкан жеринен өйдө жумшак чүпүрөк менен тазалоо сунушталат.	

\* - тазалоочу каражаттарды өндүрүүчүлөрдүн сунуштарына ылайык пайдаланыңыз!

## ЖАБДЫКТЫН ЖЫЙЫНТЫГЫ

Кофемашина – 1 д.

Буу чоргосун тазалоочу металл кыл калем – 1д.

Бышыргыч сапсалгыны тазалоочу жумшак кыл калем – 1д.

Бышыргыч сапсалгы үчүн силикон шакектеринин кор топтому – 1 д.

Колдонуу нускамасы – 1 д.

Кепилдик талону – 1 д.

## ТЕХНИКАЛЫК МҮНӨЗДӨМӨСҮ

Электр азыктандыруу: 220-240 В ~ 50 Гц

Номиналдуу иштетүү кубаттуулугу: 1100-1350 Вт

Суу куюлуучу идиштин көлөмү: 1,2 л

## УТИЛИЗАЦИЯЛОО



Айлана чөйрөнү коргоо максатында шайман менен азыктандыруучу элементтердин (эгерде топтомго кирсе) кызмат мөөнөтү бүткөндөн кийин турмуш-тиричилик калдыктары менен бирге таштабаңыз, шайман менен азыктандыруучу элементти андан ары утилизациялоо үчүн адистештирилген пункттарга бериңиз.

Шаймандарды утилизациялоодон пайда болгон калдыктарды милдеттүү түрдө чогултуп,

андан соң белгиленген жолунда утилизациялоо зарыл.

Бул шайманды утилизациялоо жөнүндө кошумча маалымат алуу үчүн жергиликтүү өкмөткө, турмуш-тиричилик калдыктарды утилизациялоо кызматына же бул шайманды алган дүкөнгө кайрылыңыз.

*Өндүрүүчү шаймандардын жалпы иштөө принциптерине таасир этпеген дизайнер, конструкциясын жана техникалык мүнөздөмөлөрүн алдын ала эскертпей өзгөртүү укугун сактайт, ошол себептен колдонмо менен шаймандын маанилүү эмес айырмачылыктар болуу мүмкүн. Колдонуучу ушундай келишпегендиктерди тапса, ал жөнүндө info@vitek.ru электрондук почтасына жазып, шаймандын жаңырылган версиясын алса болот.*

## Шаймандын кызмат мөөнөтү – 3 жыл

### Кепилдик

Кепилдик берүү шарттары тууралуу толук маалыматтар буюмду саткан сатуучудан алууга болот. Кепилдик шарттарына ылайык талап кылып сатылган товарга чек же дүмүрчөктү көрсөтүү керек.




# ROMÂNĂ

## APARAT DE CAFEA AUTOMAT VT-8701

Aparatul de cafea este conceput pentru a prepara cafea: «Espresso», «Americano», precum și «Spumă de lapte» și furnizarea de «Apă fierbinte».

### DESCRIERE

1. Capacul rezervorului de apă
2. Rezervor de apă
3. Capacul recipientului pentru boabele de cafea
4. Regulatorul gradului de măcinare
5. Recipient pentru boabele de cafea
6. Platformă cu încălzire pentru cești
7. Panou de comandă
8. Tub de alimentare cu abur cu vârf metalic
9. Unitatea pentru cafea cu înălțime reglabilă
10. Buton de pornire «»
11. Tavă de colectare a picăturilor cu grilă metalică
12. Recipient pentru zață de cafea
13. Unitate de infuzare
14. Ușa compartimentului unității de infuzare

### ATENȚIE!

*Pentru protecție suplimentară este recomandabilă instalarea unui disjunctor de protecție (ECB) cu curent nominal nu mai mare de 30 mA în circuitul de alimentare electrică. Pentru instalarea ECB adresați-vă unui specialist.*

### RECOMANDĂRI PRIVIND UTILIZAREA ȘI MĂSURILE DE SIGURANȚĂ

Înainte de a începe exploatarea dispozitivului citiți cu atenție instrucțiunea de exploatare. Păstrați prezenta instrucțiune pe toată perioada de utilizare.

Manipularea necorespunzătoare poate duce la defectarea dispozitivului sau poate cauza daune utilizatorului sau a bunurilor acestuia.

- Înainte de prima conectare, asigurați-vă că tensiunea de funcționare a aparatului de cafea corespunde tensiunii din rețeaua electrică.
- Cablul electric este dotat cu o fisă de tip «euro»; conectați-o la priză electrică cu contact sigur la pământ.
- Pentru a evita riscul de apariție a incendiului nu utilizați manșoane de reducere la conectarea aparatului de cafea la priză electrică.
- Utilizați aparatul de cafea doar conform destinației sale.
- Nu utilizați dispozitivul în afara încăperilor.
- Niciodată nu lăsați și nu depozitați aparatul de cafea în încăperi cu temperaturi sub 0°C, altfel aparatul de cafea se va deteriora, dacă apa din interiorul aparatului de cafea va îngheța.
- Amplasați aparatul de cafea pe o suprafață plană, stabilă, nu poziționați dispozitivul pe marginea mesei.

- Nu poziționați aparatul de cafea pe suprafețe fierbinți.
- Asigurați-vă, că aparatul de cafea nu este expusă la lumina directă a soarelui.
- Nu utilizați aparatul de cafea în nemijlocita apropiere a surselor de căldură, umiditate sau flacără deschisă.
- La instalarea aparatului de cafea lăsați un spațiu liber de 10 cm pe fiecare parte aparatului pentru a asigura o răcire eficientă.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne de pe masă și urmăriți ca acesta să nu se atingă de suprafețe fierbinți și marginile ascuțite ale mobilierului.
- Aveți grijă la manipularea apei fierbinți și a aburului.
- Aburul fierbinte și apa fierbinte pot opări utilizatorul. Nu îndreptați aburul sau apa fierbinte direct spre sine sau spre alte persoane.

*Fiiți extrem de precauți, când atingeți tubul de alimentare cu abur. **Pericol de arsură!***

- La utilizarea apei fierbinți, a spumei de lapte și a altor funcții din orificiul de ieșire a cafelei va curge un lichid supraîncălzit. Nu atingeți lichidul supraîncălzit cu mâinile pentru a evita arsurile!
- Pentru a evita riscul electrocutării nu scufundați aparatul de cafea, cablul de alimentare sau fișa cablului de alimentare în apă sau în orice alte lichide.
- Pentru a evita rănirea nu atingeți cu mâinile părțile mobile ale dispozitivului, cum ar fi rășnița de cafea și unitatea de infuzare, în timpul funcționării.
- Este interzisă mutarea aparatului de cafea sau îndepărtarea elementelor de protecție (de exemplu, deschiderea ușii din dreapta) în timpul preparării băuturilor și clătirii.
- Nu porniți aparatul de cafea fără apă.
- Utilizați numai apă curată rece, se recomandă utilizarea apei, care a fost purificată suplimentar cu filtrele de apă de uz casnic.
- Este interzisă adăugarea cafea instant, zahăr, orez, soia, condimente, boabe de ciocolată etc. în recipientul pentru boabe de cafea, altfel mașina se va deteriora.
- Înainte de a porni aparatul de cafea asigurați-vă, că toate piesele detașabile sunt instalate corect.
- Nu lăsați niciodată aparatul de cafea în funcțiune fără supraveghere.
- Nu atingeți cablul de alimentare, fișa cablului de alimentare, corpul aparatului de cafea cu mâinile ude.
- Lăsați dispozitivul să se răcească complet înainte de a scoate accesoriile sau curățare.
- Nu scoateți unitatea de distribuire a cafelei, unitatea de infuzare în timpul funcționării aparatului de cafea.
- Deconectați aparatul de cafea de la rețeaua electrică înainte de curățare sau dacă nu utilizați dispozitivul.

- Deconectând dispozitivul de la rețeaua electrică, nu trageți de cablu de alimentare, ci apucați de fișa cablului de alimentare.
- Este interzisă oprirea dispozitivului și deconectarea acestuia de la rețea în timpul procesului de preparare a băuturilor și curățarea sistemului.
- Din motive de siguranță a copiilor nu lăsați pungile de polietilenă, folosite ca ambalaj, fără supraveghere.

**Atenție! Nu permiteți copiilor să se joace cu pungile de polietilenă sau pelicula de ambalare. Pericol de sufocare!**

- Acest dispozitiv nu este destinat utilizării de către copii.
- În timpul funcționării și în timpul răcirii plasați dispozitivul în locuri inaccesibile pentru copii.
- Nu permiteți copiilor să atingă dispozitivul și cablul de alimentare în timpul funcționării dispozitivului.
- Dispozitivul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copiii) cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau dacă nu au experiență sau cunoștințe, dacă aceștia nu sunt sub control sau instruiți cu privire la utilizarea dispozitivului de către persoana responsabilă de siguranța acestora.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a preveni jocul cu dispozitivul.
- Este interzisă utilizarea dispozitivului la prezența oricărui deteriorări ale corpului aparatului de cafea, cablului de alimentare sau fișei cablului de alimentare.
- Nu dezasamblați dispozitivul de sine stătător în caz de oricare defecțiune, precum și după căderea dispozitivului, deconectați dispozitivul de la priza electrică și adresați-vă la orice centrul autorizat (împuternicit) de service.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, pentru a evita o eventuală vătămare, acesta trebuie înlocuit de către producător, centrul de service sau personal cu calificare corespunzătoare.
- Pentru a evita o eventuală vătămare, este interzis să reparați de sine stătător dispozitivul. Nu dezasamblați dispozitivul de sine stătător, în caz de oricare defecțiuni, precum și după căderea dispozitivului, deconectați dispozitivul de la priza electrică și adresați-vă la orice centrul autorizat (împuternicit) de service la adresele de contact specificate în certificatul de garanție și pe site-ul [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru).
- Transportați dispozitivul doar în ambalajul original.
- Păstrați dispozitivul la un loc răcoros, inaccesibil pentru copii și persoane cu dizabilități.

**PREZENTUL DISPOZITIV ESTE DESTINAT DOAR PENTRU UZ ÎN CONDIȚII CASNICE. ESTE INTERZISĂ**

**SĂ UTILIZAREA COMERCIALĂ ȘI UTILIZAREA DISPOZITIVULUI ÎN ZONELE DE PRODUCȚIE ȘI ÎNCĂPERILE DE LUCRU.**

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

**Citiți aceste manual de utilizare înainte de prima utilizare și păstrați-l pe toată durata utilizării.**

**După transportarea sau depozitarea dispozitivului la o temperatură scăzută este necesar să-l mențineți la temperatura camerei timp de cel puțin trei ore.**

- Scoateți aparatul de cafea din ambalaj și îndepărtați materialele de ambalare.
- Așezați-o pe o suprafață uscată, plană și stabilă.
- Verificați integritatea aparatului de cafea, dacă există deteriorări, nu utilizați dispozitivul.
- Asigurați-vă că tensiunea de lucru a aparatului de cafea corespunde cu tensiunea din rețeaua electrică.
- Îndepărtați tava de colectare a picăturilor (11) și asigurați-vă că recipientul pentru zaț (12) este montat. Pentru a scoate tava ridicăți-o ușor și trageți-o spre sine. Introduceți tava de picurare (11) înapoi în partea inferioară a aparatului de cafea până la capăt și verificați dacă grila metalică a tăvii de picurare este poziționată corect.
- Deschideți ușa din dreapta (14) și asigurați-vă, că unitatea de infuzare (13) este instalată în poziție corectă și fixată, închideți ușa.
- Scoateți rezervorul de apă (2) și spălați-l cu apă caldă și detergent neutru. Pentru a scoate rezervorul deschideți capacul (1) și trageți-l în sus (fig. 1).
- Umpleți rezervorul (2) cu apă curată până la nivelul maxim, puneți-l înapoi în aparatul de cafea și închideți capacul (1).

**Remarcă:** Rezervorul de apă (2) poate fi umplut numai cu apă proaspătă, curată, la temperatura camerei. Este interzis să turnați apă fierbinte sau rece ca gheața și lapte. Nerespectarea acestui lucru poate duce la fisuri în rezervorul de apă și la deteriorarea dispozitivului.

## ATENȚIE!

- La instalarea rezervorului de apă (2) capacul recipientului pentru boabe de cafea (3) trebuie să fie bine închis.
- Nu supra-umpleți rezervorul (2) pentru a evita scurgerea apei la introducerea lui înapoi în aparatul de cafea.
- Dacă folosiți un recipient potrivit pentru a umple rezervorul cu apă și nu scoateți rezervorul din aparatul de cafea, asigurați-vă că capacul recipientului pentru boabele de cafea (3) este bine închis. În caz contrar, dacă apă pătrunde accidental în recipientul pentru boabele de cafea, rășnița de cafea se va deteriora.

# ROMÂNĂ

- Schimbați apa din rezervorul de apă cât mai des posibil! Apa, care a stat mult timp în rezervor, poate conține microorganisme și poate prezenta un risc pentru sănătatea dumneavoastră.
- Deschideți capacul recipientului pentru boabe de cafea (3) și ștergeți interiorul recipientului (5) cu o cârpă moale, ușor umedă, apoi ștergeți-l până la uscat.
- Verificați poziția regulatorului gradului de măcinare. Înainte de prima utilizare, butonul de control al gradului de măcinare (4) trebuie setat în poziția 3 (fig. 2).
- Turnați boabele de cafea în recipient (5) (fig. 3) și închideți-l bine cu capacul (3).

Aparatul de cafea vă permite să preparați băuturi de cafea numai din boabe de cafea prăjite întregi, care sunt măcinate cu râșnița de cafea încorporată pentru fiecare porție de cafea.

**Remarcă:** Umpleți recipientul doar cu atâtea boabe de cafea de câte aveți nevoie pentru câteva zile. La contactul cu aerul cafeaua își pierde aroma.


**Atenție!** Înainte de a pregăti băuturile de cafea, citiți secțiunea **Reglarea gradului de măcinare a cafelei** și reglați corect gradul de măcinare a boabelor de cafea.

**ATENȚIE!** În recipientul pentru boabe (4) puteți pune numai boabe de cafea prăjite. Vă rugăm să nu adăugați în recipient apă, cafea măcinată, cafea instantanee, pulbere de cafea instantanee sau alte amestecuri de cafea liofilizate destinate preparării rapide cu apă caldă, boabe de cafea amestecate cu substanțe solide, boabe de cafea procesate, care conțin zahăr, caramel și să nu folosiți niciodată boabe de cafea, care au fost depozitate în compartimentul congelator, în caz contrar lamele râșniței de cafea se vor deteriora.

## UTILIZAREA DISPOZITIVULUI

### Pornirea aparatului de cafea

Introduceți fișa cablului de alimentare în priza electrică.

- Așezați pe grila metalică a tăvii (11) un recipient potrivit pentru scurgerea lichidului.
- Pentru a evita contactul direct cu stropii de apă fierbinte, reglați înălțimea unității de distribuire a cafelei (9) (fig. 4).
- Pentru a porni aparatul de cafea apăsați butonul de pornire (10) «» (fig. 4).

La pornirea aparatului de cafea automat se pornește încălzirea, autodiagnosticarea, și se activează automat spălarea automată a sistemului, iar progresul procesului va fi afișat pe afișajul panoului de control (7). În timpul clătirii automate a sistemului din unitatea de distribuire a cafelei (9) curge o cantitate mică de apă fierbinte.


- După ce procesele menționate mai sus vor finaliza aparatul de cafea va trece în **modul de**

**așteptare** și va fi gata de utilizare, pe panoul de comandă (7) vor apărea butoanele modurilor de funcționare și afișajul, care va indica numărul total de cești de cafea pregătite (fig. 5).

### Remarcă:

- Butoanele modurilor de funcționare de pe panoul de comandă (7) sunt sensibile la atingere; pentru a activa modul de funcționare dorit, este suficient să atingeți butonul, iar fiecare apăsare de buton este confirmată de un semnal sonor scurt.
- Pentru a preveni stropirea picăturilor reglați întotdeauna înălțimea unității de distribuire a cafelei (9) la înălțimea ceștii.
- Pentru a evita revărsarea tăvii de picurare detașabile (11) cu apă murdară, puneți o ceașcă sau un alt recipient potrivit sub unitatea de distribuire a cafelei (9) în timpul clătirii (fig. 4).




### Oprirea aparatului de cafea

- Așezați pe grila metalică a tăvii (11) un recipient potrivit pentru scurgerea lichidului și reglați după înălțime unității de distribuire a cafelei (9) (fig. 4).
- Pentru a opri aparatul de cafea apăsați și mențineți apăsat butonul de pornire (10) «» timp de 3 secunde, va suna un semnal sonor și se va activa spălarea automată a sistemului.

În timpul procesului de clătire afișajul de pe panoul de control va afișa simbolurile de clătire «**clean**» și se va aprinde iluminarea unității de distribuire a cafelei. După finalizarea clătirii sistemului simbolurile de pe afișaj se vor stinge și mașina de cafea se va opri.




## PREPARAREA BĂUTURILOR

### Prepararea cafelei espresso



1. Așezați o ceașcă de cafea potrivită pe grila metalică a tăvii de scurgere (11) și reglați înălțimea unității de distribuire a cafelei (9) (fig. 6).
2. Apăsați butonul «Espresso» «», pentru a începe prepararea (fig. 7).
3. Reglați cantitatea de cafea măcinată și volumul acesteia în timpul preparării băuturii, iar valorile de reglare vor fi afișate digital pe afișajul de pe panoul de comandă (7). Când râșnița funcționează (simbolul «**g**» este afișat în partea dreaptă a ecranului), apăsați butonul «+» sau «-» - pentru a regla cantitatea de cafea măcinată în grame. În timpul preparării cafelei (simbolul «**ml**» apare în partea dreaptă a ecranului), apăsați butonul «+» sau «-», pentru a regla cantitatea de cafea, care urmează să fie preparată în mililitri. Apăsați butonul «2 cești» «», pentru a pregăti 2 cești de cafea. Pentru a închide forțat procesul de pregătire apăsați butonul «leșire» «».



## Prepararea americano


1. Așezați o ceașcă de cafea potrivită pe grila metalică a tăvii de scurgere (11) și reglați înălțimea unității de distribuire a cafelei (9) (fig. 6).
2. Apăsăți butonul «Americano» «  », pentru a începe prepararea (fig. 8).
3. Reglați cantitatea de cafea măcinată și volumul acesteia în timpul preparării băuturii, iar valorile de reglare vor fi afișate digital pe afișajul de pe panoul de comandă (7). Când râșnița funcționează (simbolul «**g**» este afișat în partea dreaptă a ecranului), apăsați butonul «+» sau «-» - pentru a regla cantitatea de cafea măcinată în grame. În timpul preparării cafelei (simbolul «**ml**» apare în partea dreaptă a ecranului), apăsați butonul «+» sau «-», pentru a regla cantitatea de cafea, care urmează să fie preparată în mililitri. La distribuirea apei (simbolurile «**ml**» sunt afișate în partea dreaptă a ecranului), apăsați butonul «+» sau «-», pentru a regla cantitatea de apă caldă distribuită în mililitri. Apăsăți butonul «2 cești» «  », pentru a pregăti 2 cești de cafea. Pentru a încheia forțat procesul de pregătire apăsați butonul «leșire» «  ».

## Distribuire apă fierbinte


1. Așezați o ceașcă de cafea potrivită pe grila metalică a tăvii de scurgere (11) și reglați înălțimea unității de distribuire a cafelei (9) (fig. 6).
2. Apăsăți butonul «Apă fierbinte» «  », pentru a porni alimentarea cu apă fierbinte (fig. 9).
3. Când volumul de apă caldă din ceașcă a atins nivelul dorit, apăsați butonul «leșire» «  » pe panoul de control pentru a încheia procesul.

**Remarcă:** În timpul preparării băuturilor cu cafea și al distribuirii apei fierbinți se aprinde iluminarea unității de distribuire a cafelei.

## Prepararea spumei de lapte



Înainte de spumarea laptelui scoateți condensul din sistemul de alimentare cu abur. Apăsăți butonul «Alimentare cu abur» «  » (fig. 10) pentru a începe încălzirea, în timp ce afișajul panoului de control (7) indică timpul de încălzire în secunde (simbolul «**S**» este afișat în partea dreaptă a ecranului). Coborâți vârful metalic într-un recipient gol cu un volum potrivit și așteptați ca aburul să înceapă să iasă.

**Aveți grijă deosebită la evacuarea aburului și a condensului, nu atingeți vârful metalic. Pericol de arsură!**

Așteptați câteva secunde până când condensul, împreună cu aburul fierbinte iese din sistem, apoi apăsați butonul «leșire» «  ». După ce ați îndepărtat condensul, începeți să pregătiți spuma de lapte.

1. Setăți unghiul dorit al tubului de alimentare cu abur (8) și coborâți vârful metalic al tubului într-un pahar cu lapte rece sau frigă. Vârful nu trebuie să atingă fundul paharului, altfel ieșirea aburului va fi dificilă, pentru a obține o spumă densă sunt suficiente doar câteva secunde (fig. 11).

**Remarcă:** Pentru a evita vărsarea laptelui, scufundați întotdeauna vârful metalic la o adâncime de cel puțin 1 cm de suprafața laptelui.

2. Apăsăți butonul «Distribuirea aburului» «  » pentru a începe spumarea, în timp ce afișajul panoului de control (7) va afișa timpul de numărătoare inversă a procesului în secunde (simbolul «**S**» este afișat în partea dreaptă a ecranului). Ridicați și coborâți periodic vasul cu lapte în raport cu vârful până când se formează o spumă de lapte conform nevoilor dumneavoastră.
3. Dacă calitatea de preparare a spumei de lapte obținute corespund nevoilor dumneavoastră, apăsați butonul «leșire» «  », pentru a opri spumarea.

Dacă timpul de preparare a spumei de lapte nu este suficient, în timpul procesului de spumare (vedeți valoarea digitală a timpului de numărare inversă pe afișajul panoului de control), apăsați butonul «+», pentru a mări timpul de spumare.

## Remarcă:

1. De fiecare dată după spumarea laptelui, coborâți vârful metalic al tubului de alimentare cu abur într-o cană cu apă curată pentru clătire. Apoi procedați în același mod ca și pentru prepararea spumei de lapte. Ștergeți suprafața vârfului metalic și păstrați-l curat.
2. Îndepărtați vârful metalic și clățiți conducta de abur în același mod, astfel încât laptele să nu se lipească de peretele interior și să blocheze ieșirea de abur. Ștergeți conducta de abur cu o cârpă curată.

## Alegerea laptelui pentru obținerea spumei

Se recomandă utilizarea laptelui natural de vacă sau de soia, nefiert, integral, pasteurizat sau ultra-pasteurizat. Laptele ultra-pasteurizat se bate mai bine. Laptele trebuie să aibă un conținut maxim de proteine. Este de dorit un conținut de proteine de 3% sau mai mult. Se poate folosi atât lapte degresat, cât și lapte de 6%. Pentru cappuccino cel mai bine este să folosiți lapte gras de 3% sau mai mult, iar pentru latte 1,5-2,5%.


Cu cât conținutul de grăsime este mai mare, cu atât spuma este mai densă și mai dulce și se ține mai mult. Laptele trebuie să fie cât mai rece posibil, 2-6°C. Adică, din frigider. Acest lucru afectează în special zbaterea. Cu cât laptele inițial este mai cald, cu atât mai rău se bate.

# ROMÂNĂ

**Tabelul următor prezintă setările din fabrică (implicite) și modul în care puteți modifica setările de preparare pentru fiecare băutură:**

Denumirea băuturii	Greutatea boabelor măcinate, g	Volumul de cafea gata preparată, ml	Spuma de lapte, sec	Temperatura, °C	Apă fierbinte, ml
<b>Espresso</b>	<b>9-11</b>	<b>20-250</b>	-	<b>75-95</b>	-
Implicit	10	40	-	90	-
<b>Americano</b>	<b>9-11</b>	<b>20-250</b>	-	<b>75-95</b>	<b>0-250</b>
Implicit	10	60	-	90	80
<b>Apă fierbinte</b>	-	-	-	-	-
Implicit	-	-	-	-	250
<b>Livrarea aburului</b>	-	-	<b>30-120</b>	-	-
Implicit	-	-	45	-	-

## CURĂȚARE/SPĂLARE

- Așezați o ceașcă de cafea potrivită pe grila metalică a tăvii de scurgere (11) și reglați înălțimea unității de distribuire a cafelei (9) (fig. 6).
- Pentru a începe procesul, apăsați butonul «Clătire» «» și mențineți apăsat timp de mai mult de 3 secunde, până când se vor auzi trei semnale sonore scurte (fig. 12). Aparatul de cafea utilizează aproximativ 45 ml de apă și oprește automat alimentarea cu apă la terminarea clătirii. În procesul de spălare a sistemului simbolurile «clean» vor fi afișate pe afișajul panoului de control și se va aprinde iluminarea unității de distribuire a cafelei. După terminarea clătirii sistemului aparatul de cafea va intra în modul de așteptare.

## POSSIBILITĂȚI FUNCȚIONALE


### Preîncălzirea ceștilor

Pentru a păstra gusturile și aromele băuturilor preparate, se recomandă să încălziți ceștile înainte de a le umple. În acest scop în partea de sus a aparatului de cafea există un încălzitor special pentru cești (6).

### Reglarea gradului de măcinare a cafelei

Pentru a prepara o băutură de cafea de înaltă calitate reglați gradul de măcinare în funcție de gradul de prăjire a boabelor de cafea, pe care le utilizați (se recomandă utilizarea boabelor de cafea prăjite mediu).

Regulatorul gradului de măcinare al râșniței de cafea vă permite să setați 5 grade fixe de măcinare a boabelor de cafea, unde 1 este gradul minim de măcinare (măcinare fină), 5 este gradul maxim de măcinare (măcinare grosieră). Butonul de reglare a măcinării (4) este situat în interiorul recipientului pentru boabe (5) (fig. 2).

Deschideți capacul recipientului pentru boabe (3) și rotiți butonul (4) în poziția 3 înainte de prima măcinare (fig. 2). Apăsați butonul «Espresso» «», pentru a începe prepararea (fig. 7) și așteptați ca băutura să fie preparată. Evaluați calitatea băuturii preparate.

Dacă cafeaua este prea tare și fluxul de cafea de la unitatea de distribuire a cafelei (9) este prea lent (obstrucționat), măriți ușor gradul de măcinare, rotiți butonul de reglare a măcinării (4) în poziția 4. Apăsați butonul «Espresso» și așteptați ca băutura să fie preparată.

*Veți putea evalua rezultatul modificării setării numai după ce au fost preparate 2-3 cești de cafea.*

**ATENȚIE!** În timpul utilizării aparatului de cafea reglarea gradului de măcinare a cafelei trebuie efectuată numai cu mașina de măcinat cafea în funcțiune. Nerespectarea acestui lucru poate duce la deteriorarea lui.

Gradul de măcinare a cafelei depinde direct de gradul de prăjire a acesteia. Folosiți măcinare mai grosiere pentru cafea prăjită puternic și măcinate mai fine pentru cafea prăjită mai ușoară.

- Dacă la prepararea cafelei fluxul de cafea din unitatea de distribuire a cafelei (9) este prea lent (măcinarea este prea fină și gustul cafelei este prea puternic), rotiți ușor butonul regulatorului gradului de măcinare (4) în sensul acelor de ceasornic în poziția următoare, pentru a regla râșnița la o măcinare mai grosieră.
- Dacă la prepararea cafelei fluxul de cafea este prea rapid și prea deschis (măcinarea este prea grosieră și gustul cafelei este foarte slab), rotiți ușor butonul de reglare a gradului de măcinării (4) în sens invers acelor de ceasornic pentru a regla mașina de măcinat la o măcinare mai fină.

**Remarcă:** Nu puneți prea multe boabe sau boabe prea lungi în recipientul pentru boabe: boabele prea lungi afectează calitatea cafelei, prea multe boabe vor deveni umede (mai ales pe timp de ploaie), acest lucru va afecta performanța râșniței, cafeaua măcinată nu va ieși din râșniță, cafeaua nu se va prepara sau cafeaua va fi foarte slabă.

## NOTIFICĂRI ȘI AVERTIZĂRI

În timpul funcționării aparatului de cafea pe panoul de comandă (7) pot apărea următoarele simboluri informative (fig. 13).

**1. Lipsa boabelor de cafea.** Când se aprinde pictograma «☪» , înseamnă că râșnița nu mai are boabele. Vă rugăm să adăugați boabe de cafea!

**2. Cească dublă.** Când se aprinde pictograma «x2» , înseamnă că ceasca dublă este pornită. Băutura selectată va fi preparată de două ori (prepararea celei de-a 2 cești va fi oprită dacă nu sunt suficiente boabe de cafea în băutura curentă).

**3. Ușa este deschisă.** Când se aprinde pictograma «☐» , acest lucru indică faptul că ușa din dreapta este deschisă, verificați ușa din dreapta.

**4. Lipsa de apă.** Când se aprinde pictograma «☒» , înseamnă că nu este suficientă apă în rezervorul de apă, verificați dacă este suficientă apă.

**5. Lipsa unității de infuzare.** Când se aprinde pictograma «☕» , înseamnă că unitatea de infuzare nu este instalată sau nu este instalată corect.

### 6. Recipient pentru zaț de cafea

Când se aprinde pictograma «☕» :

- 1) indică faptul că recipientul pentru zaț de cafea nu este instalat sau instalat incorect,
- 2) indică faptul că recipientul pentru zaț de cafea este plin și trebuie curățat. (În mod implicit, sistemul vă solicită să goliți recipientul de zaț o dată la fiecare 8 cești de cafea.)

**7. Decalcifiere.** Când se aprinde pictograma «☕» , înseamnă că sistemul de apă din aparatul de cafea trebuie să fie decalcificat.

**8. Avertizare de lipsă de apă în sistem.** Când pe afișajul panoului de control se aprinde simbolul dreptunghiular «☐☐☐☐» , acest lucru indică faptul, că apa nu trece prin sistemul intern de alimentare cu apă al aparatului de cafea. Asigurați-vă, că există apă în rezervorul de apă și că rezervorul de apă este poziționat corect, apăsați butonul «Meniu» «☰» , pentru a reporni pompa de apă, pentru a elimina orice blocaj de aer din sistemul de apă.

## MENIURI ȘI SETĂRI

### Modificarea setărilor de preparare

În modul de așteptare apăsați și mențineți apăsat butonul «Meniu» «☰» timp de 3 secunde (fig. 14) pentru a intra în meniul de setări (fig. 15).

**Remarcă:** Dacă nu apăsați niciun buton de pe panoul de comandă (7) timp de **15 secunde**, veți auzi două semnale sonore scurte și aparatul de cafea va reveni la starea de așteptare.

Prin apăsarea succesivă a butonului «Meniu» «☰» , puteți intra în interfața de reglare a parametrilor pentru prepararea băuturilor, temperatura cafelei, timpul de oprire automată a aparatului de cafea, readuceți parametrii pentru prepararea băuturilor la setările din fabrică, activați modul de decalcifiere.




### 1. Setările parametrilor de preparare «Espresso» și «Americano»



**A.** După ce ați intrat în meniul de setări, butoanele «Espresso» «☕» și «Americano» «☕» de pe panoul de comandă (7) încep să clipească (fig. 15), apăsarea oricăruia dintre butoane vă va permite să modificați setările băuturii în funcție de preferințele dumneavoastră.

**B.** De exemplu, în meniul de setări apăsați butonul «Espresso» «☕» pentru a intra în interfața de ajustare a cantității de cafea măcinată espresso, afișajul panoului de control (7) va afișa cantitatea implicită de cafea măcinată (fig. 16). Apăsați butonul «+» sau «-» , pentru a mări sau a micșora cantitatea de cafea măcinată, pentru a confirma apăsați butonul «Meniu» «☰» și treceți la interfața de reglare a volumului de cafea care urmează să fie preparată. Apăsați butonul «+» sau «-» pentru a mări sau micșora cantitatea de cafea preparată, apăsați butonul «Meniu» «☰» și confirmați și a reveni la meniul de setări, pentru a reveni la interfața anterioară apăsați butonul «OK» «☑» .





**C.** De exemplu, în meniul de setări apăsați butonul «Americano» «☕» pentru a intra în interfața de reglare a cantității de cafea măcinată Americano, unde afișajul de pe panoul de comandă (7) arată cantitatea de cafea măcinată setată în mod implicit (fig. 16). Apăsați butonul «+» sau «-» , pentru a mări sau a micșora cantitatea de cafea măcinată, pentru a confirma apăsați butonul «Meniu» «☰» și treceți la interfața de reglare a volumului de cafea care urmează să fie preparată. Apăsați butonul «+» sau «-» pentru a mări sau micșora cantitatea de cafea, care urmează să fie preparată, apăsați butonul «Meniu» «☰» pentru a confirma și treceți la interfața de reglare a volumului de apă fierbinte. Apăsați

# ROMÂNĂ





butonul «+» sau «-» pentru a mări sau micșora cantitatea de apă fierbinte, pentru a confirma și a reveni la meniul de setări apăsați butonul «Meniu»  , pentru a reveni la interfața anterioară apăsați butonul «OK» .

**D.** După ce ați terminat de setat espresso sau americano apăsați butonul «Meniu»   pentru a trece la pasul următor sau apăsați butonul de 7 ori continuu pentru a reveni la starea de așteptare.




## 2. Setarea temperaturii

După ce reveniți la meniul de setări (fig. 15), apăsați butonul «Meniu»   și treceți la interfața de control al temperaturii (fig. 17). Apăsați butonul «+» sau «-» pentru a mări sau micșora temperatura cafelei. Apăsați butonul «Meniu»   pentru a confirma și a trece la pasul următor.

## 3. Setarea timpului de oprire automată

După ce reveniți la meniul de setări (fig. 15), apăsați de 2 ori butonul «Meniu»   și accesați interfața de setare a orei de deconectare (fig. 18). Apăsați butonul «+» sau «-» pentru a selecta timpul de oprire automată, acesta poate fi setat la 0,5 ore, 1 oră, 2 ore... 24 de ore. Apăsați butonul «Meniu»   pentru a confirma și a trece la pasul următor.

## 4. Resetarea la setările din fabrică

După ce reveniți la meniul de setări (fig. 15) apăsați de 3 ori butonul «Meniu»   și accesați interfața de resetare din fabrică (fig. 19). Apăsați butonul «OK»  pentru a confirma, în același timp pe afișajul panoului de control (7) va începe să apară o numărătoare inversă.

Când finalizarea numărătoarei inverse veți auzi două semnale sonore scurte și aparatul va intra în modul de așteptare.

## 5. Decalcifiere

Pentru decalcifiere folosiți detergenți specializați pentru aparatele de cafea sub formă de lichide sau tablete. Vă recomandăm să pregătiți aproximativ 1,5 litri de soluție de curățare.







**A.** Turnați detartrantul în recipient cu apă curată și așteptați până când se dizolvă complet.





**Utilizați detartrantii în conformitate cu recomandările producătorului de detartrantii!**


**B.** Deschideți capacul (1) rezervorului de apă (2) și turnați 3/4 din cantitatea pregătită de agent de curățare, apoi umpleți rezervorul cu apă curată până la nivelul maxim.


Instalați pe grătarul metalic al tăvii (11) un recipient potrivit, de volum nu mai mare de 1,5 litri,

și reglați înălțimea unității de distribuire a cafelei (9). Îndreptați conducta de alimentare cu abur (8) în recipientul instalat.

**C.** În modul de așteptare apăsați și mențineți apăsat butonul «Meniu»   timp de 3 secunde pentru a intra în meniul de setări, apoi apăsați butonul «Meniu»   de încă 4 ori pentru a intra în interfața de decalcifiere, în acest caz pe afișajul panoului de comandă va apărea pictograma  (fig. 20). Pentru a începe procesul apăsați butonul «OK»  (fig. 21).

**D.** În timpul decalcifierii soluția de curățare va ieși alternativ din unitatea de distribuire a cafelei (9) și din conducta de distribuire a aburului (8) în recipientul pregătit, în același timp pictograma  va clipi. Când pictograma  va arde în mod constant, turnați treimea rămasă din soluția de curățare în rezervorul de apă și completați cu apă curată până la nivelul maxim. Procesul de decalcifiere va continua în mod automat. La finalizarea procesului pe panoul de comandă (7) vor apărea două pictograme  și . Este necesară spălarea sistemului.

**E.** Scoateți rezervorul de apă și scurgeți din acesta soluția de curățare rămasă. Clătiți rezervorul sub jet de apă, puneți-l din nou în aparatul de cafea și umpleți-l până la nivelul maxim cu apă curată. Apăsați butonul «OK» , va porni spălarea sistemului.

**F.** Atunci când aparatul de cafea trebuie reumplut cu apă curată, pe afișaj va clipi pictograma , umpleți rezervorul cu apă curată pentru a termina clătirea.

După finalizarea clătirii sistemului aparatul de cafea va trece automat în modul de așteptare.

## ÎNȚREȚINEREA PERIODICĂ A APARATULUI DE CAFEA

### Demontarea/instalarea pieselor principale a aparatului de cafea

În (fig. 22) sunt prezentate demontarea/instalarea pieselor principale a aparatului de cafea.

**Atenție:** la re poziționarea unității de infuzare (13) în poziția corectă veți auzi clicul caracteristic al dispozitivului de prindere. Dacă nu se aude, scoateți din nou unitatea de infuzare și reinstalați-o. (La montarea infuzorului (13) aliniați proeminențele de la baza infuzorului cu canelurile corespunzătoare din aparatul de cafea și apoi împingeți-l până când auziți un clic în poziție.)

**Atenție:** Verificați dacă rezervorul de apă este la același nivel cu partea superioară a aparatului de cafea. În caz contrar, apăsați rezervorul de apă până când acesta este complet așezat.

Întreținerea zilnică este importantă pentru a asigura longevitatea și un gust excelent.

**Nu folosiți mașina de spălat vase pentru a curăța părțile detașabile!**

Obiectul de întreținere	Metode de întreținere	Altele
Unitate de infuzare (13)	1. Scoateți unitatea de infuzare, clătiți-o cu apă curgătoare din partea de sus, îndepărtați zațul de cafea de pe suprafața filtrului cu piston. Se recomandă curățarea manuală la fiecare 3 zile! Nu îndepărtați uleiul de lubrifiere de pe partea inferioară și de la mijlocul unității de infuzare.	Poate fi utilizată cu o tabletă profesională pentru curățarea unității de infuzare de uleiurile de cafea * – scoateți unitatea de infuzare din aparat și puneți tableta de curățare în compartimentul pentru cafea măcinată, montați din nou unitatea de infuzare și pregătiți o ceașcă mare de espresso (setați volumul maxim). Apoi scoateți unitatea de infuzare și curățați manual reziduurile.
Tub de distribuire a aburului cu vârf metalic (8)	1. De fiecare dată după spumarea laptelui înmuiați-l într-o cană cu apă curată pentru a-l clăti. Apoi se procedează la fel ca la spumare. Ștergeți suprafața vârfului metalic și păstrați-l curat. 2. Îndepărtați vârful metalic și clătiți tubul de distribuire a aburului în fiecare zi după utilizare.	Poate fi utilizat cu tablete/lichide profesionale pentru curățarea reziduurilor de lapte. *
Tavă de colectare a picăturilor (11) și recipient pentru colectarea zațului de cafea (12)	Scoateți tava pentru colectarea picăturilor și recipientul pentru zaț de cafea în fiecare zi după utilizare, clătiți-le cu apă curgătoare și apoi ștergeți. <i>Interval de service nu mai mult de două zile!</i>	
Rezervor de apă (2)	Clătiți cu apă curgătoare la fiecare 3 zile.	
Recipient pentru boabe de cafea(5) /râșniță de cafea	Curățați recipientul pentru boabe de cafea săptămânal, vă rugăm să folosiți o cârpă moale uscată pentru a șterge uleiul/reziduurile de cafea din interior. Dacă s-a format mult ulei de cafea în recipientul pentru boabe, aceasta înseamnă că posibil să existe mult ulei și în interiorul râșniței, curățați râșnița în timp util, dacă nu funcționează corect.	Poate fi utilizată cu o tabletă profesională pentru curățarea râșniței de uleiurile de cafea * — puneți tableta de curățare în recipientul pentru boabe, pregătiți o ceașcă mare de espresso (setați cantitatea maximă de măcinare). Apoi scoateți unitatea de infuzare și curățați manual reziduurile.
Canal de alimentare cu cafea măcinată	Vă recomandăm să deschideți ușa din dreapta în fiecare săptămână, să scoateți unitatea de infuzare și să curățați canalul de distribuire de cafea măcinată de deasupra poziției inițiale a unității de infuzare cu o cârpă moale.	

\* – utilizați în conformitate cu recomandările producătorului agentului de curățare!

## SET DE LIVRARE

Aparatul de cafea – 1 buc.

Perie metalică pentru curățarea duzei de abur – 1 buc.

Perie moale pentru curățarea unității

de infuzare – 1 buc.

Set de inele de schimb din silicon pentru unitatea de infuzare – 1 bucată.

Instrucțiune – 1 buc.

Certificat de garanție – 1 buc.

# ROMÂNĂ

## SPECIFICAȚII TEHNICE

Alimentare electrică: 220-240 V ~ 50 Hz  
Consum nominal de putere: 1100-1350 W  
Capacitatea rezervorului de apă: 1,2 L

## RECICLAREA



În scopul protejării mediului înconjurător, după finalizarea termenului de exploatare a dispozitivului și a elementelor de alimentare (dacă sunt incluse în set), nu le aruncați împreună cu deșeurile menajere obișnuite, livrați dispozitivul și elementele de alimentare în punctele specializate pentru reciclare ulterioară.

Deșeurile formate în timpul reciclării produselor sunt supuse colectării obligatorii cu reciclarea ulterioară în modul stabilit.

Pentru mai multe informații privind reciclarea acestui produs, contactați primăria locală, serviciul de reciclare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat acest produs.

*Producătorul își rezervă dreptul de a modifica designul, construcția și caracteristicile tehnice care nu afectează principiile generale de funcționare ale dispozitivului fără notificare prealabilă, din cauza cărora între instrucțiune și produs pot exista diferențe neînsemnate. Dacă utilizatorul a depistat astfel de neconformități, vă rugăm să ne informați prin e-mail [info@vitek.ru](mailto:info@vitek.ru) pentru a obține o versiune actualizată a instrucțiunii.*

**Durata de funcționare a dispozitivului este de 3 ani**

## Garanție

În legătură cu oferirea garanției pentru produsul dat, rugăm să Vă adresați la distribuitorul regional sau la compania, unde a fost procurat produsul dat. Serviciul de garanție se realizează cu condiția prezentării bonului de plată sau a oricărui alt document financiar, care confirmă cumpărarea produsului dat.



*Acest produs respectă cerințele Directivei UE 2014/30/UE privind compatibilitatea electromagnetică și Directiva UE 2014/35/UE privind produsele de joasă tensiune.*





### **RUS**

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

### **GB**

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

### **KZ**

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

### **UA**

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

### **KG**

Буюм иштеп чыгарылган датасы сериялык номурунда техникалык маалыматтар жадыбалында көрсөтүлгөн. Сериялык номуру он бир орундуу сан болот, анын биринчи төрт саны өндүрүш датасын көрсөтөт. Мисалы, сериялык номуру 0606xxxxxx болгон буюм 2006 жылдын июниде (алтынчы айында) өндүрүлгөн.

### **RO**

Data fabricării este indicată în numărul de serie pe tabelul cu datele tehnice. Numărul de serie reprezintă un număr din unsprezece cifre, primele patru cifre indicând data fabricării. De exemplu, dacă numărul de serie este 0606xxxxxx, înseamnă că produsul dat a fost fabricat în iunie (luna a asea) 2006.



ЗАПРЕЩЕНО УТИЛИЗИРОВАТЬ  
С БЫТОВЫМ МУСОРОМ.  
ОБРАТИТЕСЬ НА СООТВЕТСТВУЮЩИЙ  
ПУНКТ ПЕРЕРАБОТКИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО  
И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ.

