

VT-1516

Coffee maker

Кофеварка

Инструкция по эксплуатации

RUS Инструкция по эксплуатации	4
GB Manual instruction	17
KZ Пайдалану нұсқасы	28
UA Інструкція з експлуатації	40
KG Пайдалануу боюнча нускама	52
RO Instrucțiune de exploatare	64

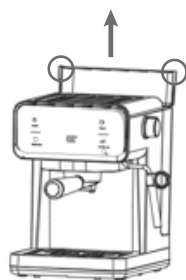
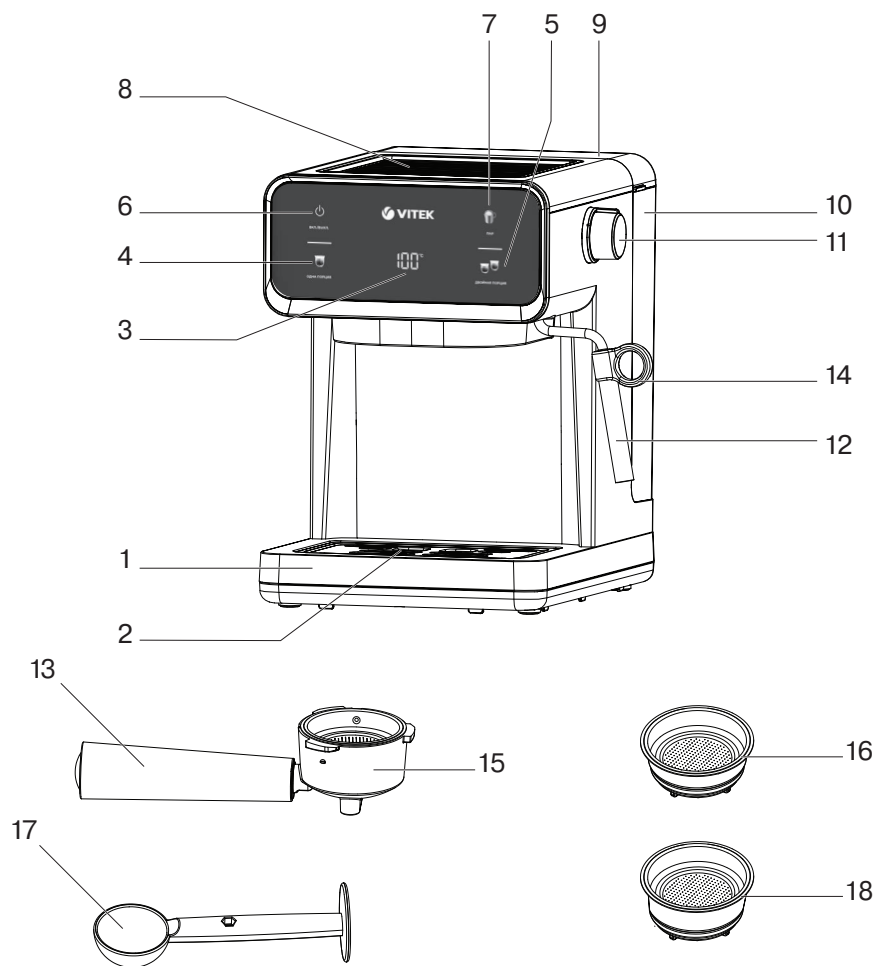


Рис.1

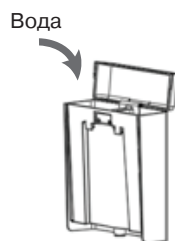


Рис.2

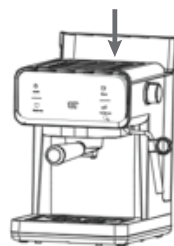


Рис.3

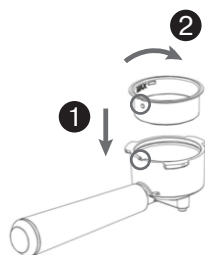


Рис.4

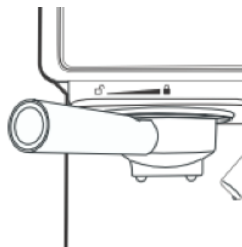


Рис.5

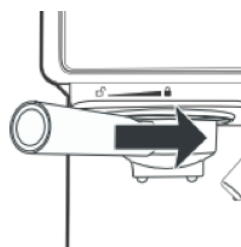


Рис.6



Рис.7

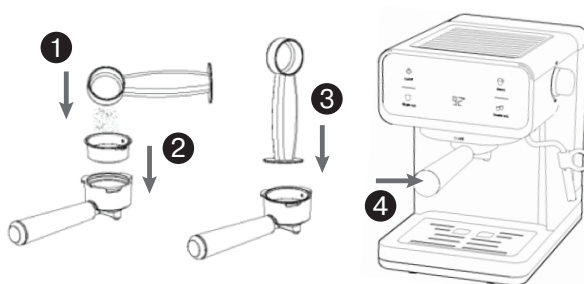


Рис.8



Рис.9

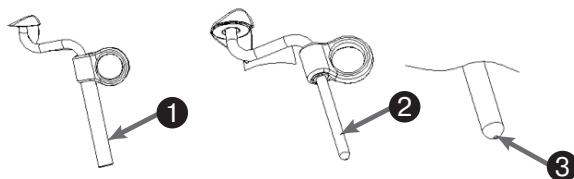


Рис.10

РУССКИЙ

КОФЕВАРКА VT-1516

Кофеварка предназначена для приготовления кофе и взбивания молочной пенки для кофе капучино, латте или горячего шоколада.

ОПИСАНИЕ

1. Поддон для сбора капель
2. Решётка поддона
3. Цифровой дисплей
4. Кнопка «одна порция» кофе 
5. Кнопка «двойная порция» кофе 
6. Кнопка «вкл./выкл.»  питания
7. Кнопка «пар» 
8. Площадка для подогрева чашек
9. Крышка резервуара для воды
10. Съёмный резервуар для воды
11. Включатель подачи пара
12. Трубка-капучинатор
13. Ручка держателя фильтра
14. Держатель трубки капучинатора
15. Держатель фильтра
16. Фильтр для одной порции кофе
17. Мерная ложка с уплотнителем молотого кофе
18. Фильтр для двойной порции кофе

ВНИМАНИЕ!

Для дополнительной защиты в цепи питания кухни целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА; при установке следует обратиться к специалисту.

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 кофеварки 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 кофеварки к электрической розетке.
- Используйте кофеварку только по её прямому назначению.
- Не используйте устройство вне помещений.

- Никогда не оставляйте и не храните кофеварку в помещениях с температурой ниже 0°C, иначе кофеварка выйдет из строя, если вода внутри кофемашины замерзнет.
- Устанавливайте кофеварку на сухой ровной устойчивой поверхности, не ставьте устройство на край стола.
- Не ставьте кофеварку на горячие поверхности.
- Следите, чтобы на кофеварку не попадали прямые солнечные лучи.
- Не используйте кофеварку в непосредственной близости от источников тепла, влаги или открытого пламени.
- При установке кофеварки 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.
- Перед включением вилки сетевого шнура в электрическую розетку убедитесь в том, что регулятор подачи пара установлен в положение «**ВЫКЛ.**»
- Используйте только те принадлежности, которые входят в комплект поставки.
- Перед включением кофеварки убедитесь в том, что все съёмные детали установлены правильно.
- Не дотрагивайтесь до деталей кофеварки, которые нагреваются во время работы.
- Запрещается снимать держатель фильтра во время работы кофеварки.
- Не оставляйте использованный кофе в фильтре и удаляйте его сразу после приготовления.
- Соблюдайте осторожность во время работы с горячей водой и паром.
- Горячий пар и горячая вода при попадании на незащищённые участки кожи могут стать причиной ожога. Не направляйте пар и горячую воду на себя или других рядом стоящих людей и животных.
- **Соблюдайте особую осторожность при прикосновении к трубке подачи пара. Опасность ожога!**
- Во избежание удара электрическим током не погружайте кофеварку, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Запрещается двигать кофеварку или снимать защитные элементы (например, держатель

фильтра) в процессе приготовления напитков и промывки.

- Не включайте кофеварку без воды.
- Используйте только чистую холодную воду, рекомендуется использовать воду, прошедшую дополнительную очистку бытовыми фильтрами для воды.
- Перед включением кофеварки убедитесь, что все съемные детали установлены правильно.
- Никогда не оставляйте работающую кофеварку без присмотра.
- Не дотрагивайтесь до сетевого шнура, вилки сетевого шнура, корпуса кофеварки мокрыми руками.
- Дайте устройству полностью остыть перед снятием принадлежностей или чисткой.
- Запрещается снимать держатель фильтра во время работы кофеварки.
- Отключайте кофеварку 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 электрический соединитель при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства выключите прибор из электрической розетки 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.
- 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

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

- Извлеките кофеварку из упаковки, удалите все упаковочные материалы и любые наклейки, мешающие работе устройства.
- Проверьте целостность устройства, при наличии повреждений не пользуйтесь устройством.
- Убедитесь в том, что рабочее напряжение устройства соответствует напряжению сети.
- Перед первым использованием кофеварки промойте тёплой водой с нейтральным моющим средством все съемные части: крышку (9), резервуар для воды (10), держатель фильтра (15), фильтры для кофе (16), (18) и мерную ложку (17).

РУССКИЙ

ПРОМЫВКА БОЙЛЕРА

- Убедитесь в том, что вилка сетевого шнура не вставлена в электрическую розетку, а регулятор подачи пара (11) находится в положении «OFF».
- Возьмитесь за один из выступов крышки резервуара и откройте её по направлению вверх.
- Возьмитесь за центральную перегородку расположенную внутри корпуса резервуара под крышкой (9) и снимите резервуар (10) по направлению вверх (рис. 1).
- Наполните резервуар (10) холодной водой до отметки «MAX», расположенной на его задней стенке (рис. 2).
- Установите резервуар с водой (10) на место и закройте крышку (9) (рис. 3), слегка нажав на неё сверху, чтобы открыть клапан, расположенный на дне резервуара (10).

Примечание:

- Резервуар для воды (10) так же можно дополнять водой не снимая его с помощью кувшина.
- Наличие воды в пространстве под резервуаром для воды не является неисправностью.
- При снятии резервуара для наполнения водой всегда вытирайте остатки воды чистой губкой.
- Не используйте устройство с незаполненным водой резервуаром (10).
- Не допускайте уменьшения уровня воды в резервуаре ниже отметки **MIN**.
- Своевременно добавляйте в него воду.
- Установите фильтр для кофе (16) либо (18) в держатель (15) (рис. 4).

Примечание: для установки фильтра необходимо совместить направляющий выступ на корпусе фильтра с пазом на внутренней части держателя фильтра (15). После чего опустить фильтр в основание корпуса держателя и повернуть корпус фильтра на пол оборота по часовой стрелке для фиксации.

- Не насыпая кофе в фильтр (16), (18) присоедините держатель (15) к бойлеру, для этого расположите ручку держателя фильтра (13) (рис. 5), затем поверните её вправо до упора в положение «» (рис. 6).
- Установите чашку подходящую по объёму на решётку (2).
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Включите кофеварку, нажав на сенсорную кнопку «**Вкл./выкл.**»  (6). Прозвучит зву-

ковой сигнал и на короткое время включится подсветка всех кнопок и сегментов дисплея (3). После чего подсветка кнопки «**Вкл./выкл.**»  (6) будет гореть постоянно, а индикаторы кнопок  (4) и  (5) будут мигать, сигнализируя о нагреве бойлера. На цифровом дисплее (3) будет отображаться температура воды в бойлере. Во время нагрева кнопки  (4),  (5),  (7). панели управления будут заблокированы.

- Когда показание температуры на дисплее (3) покажет «92°C» разогрев бойлера прекратиться (индикаторы кнопок  (4) и  (5) будут гореть постоянно). Можно начинать помывку.
- Нажмите кнопку  (4). После короткого звукового сигнала на дисплее (3) отобразится обратный отсчёт времени подачи горячей воды. Дождитесь завершения процесса.
- Проведите данную процедуру несколько раз, после этого бойлер будет промыт.
- Вылейте из чашки всю воду.

Примечание: если во время промывки объём чашки оказался недостаточным, остановите подачу воды повторным нажатием кнопки  (4).

Внимание! Запрещается снимать держатель фильтра (15) во время работы кофеварки.

Промывка трубки капучинатора

- Перед промывкой трубки-капучинатора (12) подставьте под неё подходящую емкость с высокими краями, например чашку (рис. 7).
- Поверните ручку **регулятор** подачи пара (11) против часовой стрелки.

Соблюдайте особую осторожность при выходе горячей воды, пара и конденсата, не прикасайтесь к металлическому наконечнику и трубке-капучинатору. Опасность ожога!

- Дождитесь, пока из трубки-капучинатора (12) выйдет небольшое количество воды, после чего нажмите на кнопку  (4). Горячая вода начнёт интенсивно выходить из трубки-капучинатора (12) в установленную чашку. На дисплее (3) будет отображаться обратный отсчёт времени в секундах.
- Дождитесь окончания процесса.
- Не убирая чашку снова нажмите кнопку  (4). Процесс промывки повторится.
- Дождитесь завершения процесса.
- Для завершения процесса поверните ручку регулятор подачи пара (11) по часовой в положение «**ВЫКЛ.**».
- Вылейте из чашки всю воду.

- Кофеварка готова к работе.

Примечание: если во время промывки объём чашки оказался недостаточным, остановите подачу воды повторным нажатием кнопки  (4).

- Для выключения кофеварки из режима приготовления кофе нажмите на кнопку «вкл./выкл.»  (6).

Примечание:

- При первом включении электрической помпы для подачи воды возможно появление постороннего звука и ощутимой вибрации корпуса, после заполнения помпы водой уровень звука и вибрации значительно снизится.
- Для выпуска избыточного давления в бойлере при его заполнении водой, поверните регулятор подачи пара (11) против часовой стрелки и дождитесь появления воды на выходе трубки-капучинатора. После чего поверните регулятор подачи пара (11) по часовой стрелке в положение «ВЫКЛ.».

Кнопки управления

Кофеварка имеет сенсорные кнопки управления. Для выбора нужного режима работы устройства или его включения/выключения к кнопке достаточно просто прикоснуться. Прикасайтесь к сенсорным кнопкам управления только пальцами. Острые предметы могут повредить сенсорную панель и стать причиной её неисправности. Если пальцы холодные, то сенсорный дисплей может не всегда реагировать на касания.

Кнопка «вкл./выкл.» (6)

Предназначена для включения/ выключения устройства.

Кнопка «одна порция» (4)

При нажатии на кнопку происходит подача горячей воды необходимой для приготовления одной порции кофе «эспрессо».

Кнопка «двойная порция» (5)

При нажатии на кнопку происходит подача горячей воды необходимой для приготовления двойной порции кофе «эспрессо».

Кнопка «пар» (7)

При нажатии на кнопку включается нагрев бойлера до температуры 120 °C для образования горячего пара, необходимого для приготовления горячего молока и взбивания молочной пенки.

Приготовление «Эспрессо»

- Для приготовления кофе используйте только чистую воду и всегда следите за чистотой резервуара для воды (10).
- Перед приготовлением кофе дождитесь разогрева бойлера (когда индикаторы кнопок  (4) и  (5) перестанут мигать и будут гореть постоянно).
- Перед приготовлением кофе прогрейте держатель фильтра (15), фильтр (16) или (18) и чашки для кофе, установив их на площадку для подогрева (8).
- Держатель (15) и фильтры (16) или (18) можно прогреть горячей водой из бойлера, не засыпая кофе в фильтр.
- С помощью мерной ложечки заполните фильтр кофейным порошком до верхней отметки «MAX», расположенной на внутренней стороне фильтра (1 мерная ложечка без верха для приготовления 1 порции кофе и 2 мерные ложечки без верха для приготовления 2 порций кофе).
- Установите в держатель (15) фильтр (16) для приготовления одной порции кофе или фильтр (18) для приготовления двойной порции кофе. Поверните фильтр в держателе по часовой стрелке на пол-оборота по часовой стрелке (рис. 4) для фиксации.
- Уплотните кофейный порошок обратной (плоской стороной) мерной ложечки (17) (рис. 8).
- Присоедините держатель (15) к бойлеру кофеварки (рис. 5, 6).
- Установите подходящую по объёму чашку на решётку (2).
- Включите подачу воды для приготовления нужной порции напитка, нажав на кнопку  (4) для приготовления одинарной порции или кнопку  (5) для приготовления двойной порции напитка. При этом прозвучит короткий звуковой сигнал, подсветка кнопки с изображением выбранного напитка будет мигать. На индикаторе (3) отобразится обратный отсчёт времени приготовления.

Примечание:

- Установленное по умолчанию время подачи горячей воды для заваривания одной порции кофе составляет 20 секунд. Для двойной порции 35 секунд.
- Отсчёт времени подачи горячей воды отображается на дисплее (3).
- Для предотвращения вытекания капель напитка из отверстия держателя филь-

РУССКИЙ

тра (15) подача горячей воды прекратиться, за 5 секунд до окончания цикла.

- При завершении приготовления напитка, отсчёт времени на дисплее (3) прекратиться, прозвучит 3 длинных звуковых сигнала.

Примечание: если вы хотите остановить процесс приготовления выбранного напитка досрочно, повторно нажмите на кнопку с изображением выбранного напитка.

- Снимите чашку готового напитка с решётки поддона (2).
- Оцените вкус приготовленного напитка.

Как получить хороший эспрессо

- Используйте только свежемолотый кофе, предназначенный для кофеварок «эспрессо».
- Слегка утрамбовывайте молотый кофе в фильтре (16), (18) это можно сделать обратным концом мерной ложки (17).
- Крепость получаемого кофе будет зависеть от качества и степени помола кофейных зерен.
- Если кофе наливается слишком долго, это означает, что кофе имеет очень мелкий помол или он чрезмерно утрамбован.

Примечание:

- Чашки для кофе необходимо предварительно нагреть, для этого установите их на площадку (8), во время разогрева воды в бойлере площадка (8) тоже нагревается.
- Во время работы кофеварки внутри корпуса устройства периодически будут слышны громкие щелчки контактов реле нагревательного элемента. Такой режим работы обеспечивает поддержание температуры бойлера в заданном диапазоне и не является неисправностью.
- После завершения приготовления из отверстий держателя (15) могут вытекать капли, это нормальное явление.
- Следите за наполнением поддона (1), периодически сливайте из него жидкость и промывайте его водой.
- Не снимайте держатель фильтра (15) сразу после приготовления напитка. Дайте ему немного остыть в течение 5 минут.
- Отключите кофеварку, нажав на кнопку «Вкл./выкл.»  (6). Подсветка кнопок и показания температуры на дисплее (3) погаснут.
- Дождитесь остывания кофеварки и снимите держатель (15). Для этого поверните ручку (13) влево до упора.

- Извлеките фильтр (16) или (18) из держателя (15), удалите остатки молотого кофе и промойте фильтр (16) или (18).

Приготовление капучино

Внимание! Соблюдайте осторожность, чтобы избежать ожогов горячим паром, выходящим из трубки-капучинатора (12).

Сварите кофе, как описано в разделе «Приготовление кофе «эспрессо». Используйте чашку такого объема, чтобы было достаточно места для добавления в кофе взбитой пенки из молока или сливок. Молоко взбивайте в отдельной ёмкости и доливайте в чашку с кофе.

- Нажмите на кнопку «пар»  (7) для включения режима подачи пара. Прозвучит короткий звуковой сигнал, индикатор кнопки «пар»  (7) начнёт мигать. Показания температуры на дисплее (3) начнут увеличиваться. Дождитесь, когда индикатор кнопки «пар»  (7) будет гореть постоянно, а на дисплее (3) отобразится температура 120 °С.
- Устройство готово к подаче пара.

Внимание! При включении режима подачи пара, возможно вытекание небольшого количества воды из бойлера, соблюдайте осторожность, чтобы избежать ожогов горячими каплями воды.

- Возьмите высокий узкий стакан (желательно металлический) и наполните его холодным молоком или сливками, приблизительно на 1/3.
- Опустите наконечник трубки-капучинатора (12) в стакан и поворачивайте регулятор (11) в направлении против часовой стрелки (рис. 9) к положению  регулируя интенсивность подачи пара.

Наконечник трубки-капучинатора не должен касаться дна стакана, иначе выход пара будет затруднен, при определённом навыке для получения молочной пены достаточно несколько секунд.

Примечание:

- Первая порция пара может содержать небольшое количество воды, поэтому в течение нескольких секунд выпустите пар в подходящую ёмкость. Затем перекройте подачу пара регулятором (11) и далее используйте трубку-капучинатор (12) для взбивания молока.
- Интенсивность подачи пара регулируйте поворотом регулятора (11).
- Опустите верхнюю часть паровой трубки на 1/3 объема молока и переведите ручку

управления (11) в положение . Постепенно перемещайте верхнюю часть паровой трубки удерживая её ниже поверхности молока. Вы услышите шипящий звук, и молоко в чашке начнет закручиваться, что означает начало образование пузырьков воздуха в молоке для формирования молочной пенки.

- Когда молочная пена станет достаточно густой, опустите паровую трубку глубоко в молоко для глубокого прогрева сформированной пенки примерно до температуры 66 °C. После чего прекратите подачу.
- Выключите подачу пара, установив регулятор подачи пара (11) в положение **«ВЫКЛ.»**.
- Отключите режим формирования пара, нажав на кнопку **«пар»**  (7), прозвучит короткий звуковой сигнал индикатор кнопки **«пар»**  (7) погаснет. На дисплее отобразится значение температуры «92°C» Индикаторы кнопки  (4),  (5) и значение температуры на дисплее (3) будет мигать, до тех пор, пока температура воды в бойлере не остынет до 92°C. После чего индикаторы кнопки  (4) и  (5) и показания на дисплее будут гореть постоянно.
- Добавьте приготовленный ранее кофе **«эспрессо»** в кофейную чашку со вспененным молоком.
- Кофе «капучино» готов.

По своему усмотрению вы можете ещё добавить в напиток необходимое количество сахара или какао-порошка.

- Оцените вкус приготовленного напитка.

Важные замечания

- Используемое молоко для приготовления пенки должно быть свежим и без консервантов, не используйте молоко «длительного хранения».
- При приготовлении молочной пенки трубку капучинатора не располагайте выше поверхности молока, чтобы исключить разбрызгивание молока в процессе приготовления пенки и поможет защитить от попадания капель горячего молока на открытые участки тела и появления ожогов.
- Чтобы приготовить несколько порций «капучино», сначала приготовьте для них кофе – **«Эспрессо»**, а затем взбейте молочную пенку, чтобы её хватило на все порции «капучино».
- После завершения приготовления молочной пенки температура воды в бойлере будет

ещё некоторое время оставаться достаточно высокой. Поэтому перед приготовлением новой порции кофе сделайте небольшой перерыв примерно в 10 минут и дождитесь, когда температура воды в бойлере опустится до 92°C. Об этом просигнализируют показания температуры на дисплее и индикаторы кнопок (4) и (5), которые при достижении температуры 92°C перестанут мигать и будут гореть постоянно. Иначе приготовленный кофе окажется сильно перегретым и достаточно горьким.

- Для быстрого охлаждения бойлера кофеварки до температуры 92°C можно использовать следующий метод:

1. Установите под трубку капучинатор (12) кружку с высокими краями (рис. 7).
2. Поверните ручку регулятора подачи пара (11) против часовой стрелки в положение  и нажмите кнопку (4) .
3. Горячая вода и избыточный пар начнут выходить из трубки капучинатора (12) в подставленную ёмкость.
4. Когда индикатор кнопки  (4) изменит частоту мигания с быстрого на медленный, нажмите кнопку  (4), чтобы остановить процесс.
5. Поверните ручку регулятора подачи пара (11) по часовой стрелке в положение **«ВЫКЛ.»**.
6. Подождите ещё некоторое время, когда индикаторы кнопки  (4)  (5) и индикация температуры «92°C» перестанут мигать и будут гореть постоянно. Это указывает на готовность кофемашины к приготовлению следующей порции кофе.
- Рекомендуется использовать обычное цельное молоко жирностью от 4 до 6%, жирность сливок должна быть не менее 10%.
- Сразу после взбивания молока или сливок очистите трубку-капучинатор (12) и наконечник трубки-капучинатора: для этого не отключая режим формирования пара опустите трубку-капучинатор (12) в стакан с водой, и поверните регулятор подачи пара (11) против часовой стрелки (рис. 9) в положение . После этого установите регулятор подачи пара (11) в положение **«ВЫКЛ.»**, и выключите режим формирования пара, нажав на кнопку **«пар»**  (7).
- Для снятия избыточного давления скопившегося в бойлере пара ещё на 10 секунд откройте выход регулятора пара (11) и через из трубку-капучинатора (12) выпустите из-

РУССКИЙ

быточное давление пара в установленную ёмкость.

- Дождитесь остывания кофеварки, снимите с трубки-капучинатора (12) наконечник промойте наконечник под струёй воды и установите наконечник обратно в трубку-капучинатора (12).
- Всегда следите за тем, чтобы в отверстии наконечника трубки-капучинатора (12) не было остатков засохшего молока.

Подача горячей воды

Для приготовления горячей воды приготовьте ёмкость достаточно большого размера, чтобы избежать разбрызгивания капель горячей воды во время её подачи через трубку подачи пара под давлением.

Перед приготовлением горячей воды:

- Убедитесь в том, что устройство подключено к электрической сети.
- Включите кофеварку, нажав на сенсорную кнопку «вкл./выкл.»  (6). Прозвучит короткий звуковой сигнал и на короткое время включиться вся подсветка кнопок и сегментов дисплея (3). После чего подсветка кнопки «вкл./выкл.»  (6) будет гореть постоянно. Индикаторы кнопок  (4) и  (5) будут мигать, сигнализируя о нагреве бойлера. На цифровом дисплее (3) начнёт отображаться температура воды в бойлере. Во время нагрева в бойлере, кнопки  (4),  (5),  (7) панели управления будут заблокированы.
- Когда показание температуры на дисплее (3) покажет «92°C» разогрев бойлера прекратится (индикаторы кнопок  (4) и  (5) будут гореть постоянно).
- Кофеварка готова к подаче горячей воды.
- Установите чашку подходящего объёма под трубку-капучинатора (12).
- Поверните ручку регулятора подачи пара против часовой стрелки в положение  и нажмите кнопку  (4).
- Прозвучит короткий звуковой сигнал и на дисплее (3) начнётся обратный отсчёт времени.
- Горячая вода начнёт поступать из паровой трубки в установленную чашку.
- Если отведённого программой времени подачи горячей воды будет недостаточно, его можно изменить, как описано в разделе «**Настройка времени приготовления**». Либо повторно нажав кнопку  (4) для включения подачи новой порции горячей воды.

- Когда необходимый объём горячей воды в чашке будет получен. Нажмите кнопку  (4) и поверните ручку регулятора подачи пара в положение «**ВЫКЛ.**».

Подогрев напитков

Вы можете подогреть любой напиток, опустив трубку-капучинатор (12) в чашку с напитком.

- Нажмите на кнопку «пар»  (7) для включения режима подачи пара и дождитесь, когда индикатор кнопки «пар»  (7) перестанет мигать и будет гореть постоянно. А индикатор (3) покажет 120 °C.
- Опустите трубку-капучинатор (12) в чашку с напитком, который вы хотите подогреть.
- Откройте подачу пара, повернув регулятор подачи пара (11) против часовой стрелки.
- Когда необходимая температура нагрева напитка будет достигнута переведите регулятор подачи пара (11) в положение «**ВЫКЛ.**».
- Отключите режим образования пара, повторно нажав на кнопку «пар»  (7), индикатор кнопки погаснет.

Внимание! Будьте осторожны!

Горячая вода, а так же её капли при попадании на одежду и открытые участки кожи, могут стать причиной ожога или травмы.

Функция автоматического отключения

Если после включения кофеварки или после завершения приготовления напитка в течение 29 минут не будет нажата ни одна из кнопок, кофеварка автоматически будет отключена. Подсветка кнопок и дисплея погаснет. Для включения кофемашины просто коснитесь кнопки включения «вкл./выкл.»  (6).

Настройка времени приготовления

Настройка позволяет изменять объём приготовленного напитка с соответствии с вашими предпочтениями.

По умолчанию установленное фабрикой время подачи горячей воды при нажатии на кнопку.

Для режима «одна порция» (4)  - 15 секунд.

Для режима «двойная порция» (5)  - 30 секунд.

Для изменения времени подачи воды при приготовлении напитков на предварительно включённом и готовом к работе устройстве, выполните следующие действия:

1. Установите любой из фильтров (16) или (18) в держатель (15) (рис. 4), если они не были установлены ранее.

2. Не насыпая кофе в фильтр (16), (18) присоедините держатель (15) к бойлеру (рис. 5, 6), если он не был установлен ранее.
3. Установите на решётку поддона (2) подходящую ёмкость для горячей воды.
4. Нажимайте и удерживайте более 3 секунд одну из кнопок  (4), если вы хотите изменить время приготовления одной порции «эспрессо» или кнопку  (5) для изменения времени для двойной порции «эспрессо».
5. Прозвучит 3 коротких звуковых сигнала, индикатор выбранной кнопки будет мигать. На дисплее (3) начнётся отсчёт времени подачи горячей воды.
6. Горячая вода будет выходить из выходного отверстия держателя (15) в подготовленную ёмкость.
7. Когда желаемый объём выхода горячей воды будет достигнут, повторно нажмите на кнопку с изображением выбранного напитка ( (4) или  (5)) настройку которого вы изменили.
8. Прозвучит 3 звуковых сигнала. Отсчёт времени на дисплее (3) прекратится. Устройство вернётся в режим готовности приготовления кофе.
9. В дальнейшем, при нажатии выбранной кнопки напитка кофеварка будет подавать горячую воду то же самое время, что было установлено при последней регулировке.

Примечание:

- Время приготовления напитка может быть изменено в диапазоне от 20 до 80 сек.
- При приготовлении напитка индикация времени приготовления на дисплее (3) будет отличаться от установленной при регулировке на 5 секунд в большую сторону. Задержка необходима для стекания остатков готового напитка из выходного отверстия держателя фильтра (15) в подготовленную ёмкость после окончания подачи в него горячей воды.
- Если новая настройка времени подачи горячей воды окажется менее 20 секунд, то установленное время приготовления напитка вернётся к значению 20 секунд.

Возврат к заводским настройкам

Данная функция позволяет вернуть установленные пользователем настройки к заводскому значению по умолчанию. Для возврата к заводским настройкам выполните следующие действия:

- На полностью нагретом до температуры 92°C и готовом к приготовлению кофе

устройстве. Одновременно зажмите и удерживайте нажатыми в течение 3 секунд кнопки  (4), и  (5).

- После того как прозвучат 5 коротких звуковых сигналов кофеварка вернётся к заводским настройкам.

Удаление накипи

Для эффективной и продолжительной безотказной работы устройства рекомендуется каждые 2-3 месяца проводить его обслуживание в частности и удаление накипи из бойлера.

При интенсивном использовании процедура удаления накипи может понадобиться и раньше, например, когда количество чашек приготовленных напитков превысит 500 порций. Когда это произойдёт, устройство само вас об этом предупредит. В этом случае включаться и будут постоянно светиться индикаторы кнопок  (4),  (5),  (7) напоминая пользователю о необходимости проведения очистки кофемашины.

Этот сигнал – напоминание можно блокировать, только если активировать программу очистки от накипи и довести её до полного завершения.

Если вам не удобно начать процесс удаления накипи незамедлительно. Для возобновления нормальной работы кофеварки воспользуйтесь процедурой возврата к заводским настройкам, описанной в разделе выше.

Периодическое удаление накипи продлевает срок службы кофеварки и исключает необходимость её ремонта.

Несвоевременное удаление накипи, несоблюдение пунктов настоящей инструкции, а также неправильное использование кофеварки не покрываются гарантией.

Для удаления накипи выполните следующие действия:

1. Убедитесь в том, что устройство выключено, а регулятор подачи пара (11) находится в положении «ВЫКЛ.».
2. Приготовьте раствор лимонной кислоты (25 г кристаллической лимонной кислоты на 1 литр воды) и залейте полученный раствор в резервуар для воды (10). Установите резервуар в кофеварку. Закройте резервуар (10) крышкой (9).
3. Вставьте фильтр (16 или 18) в держатель (15) (рис. 4).
4. Не насыпая кофе в фильтр, подсоедините держатель (15) к бойлеру (рис. 5, 6).
5. Установите подходящую ёмкость большого размера с объёмом не менее 1,5 литров на

РУССКИЙ

- решётку (2) и направьте в неё трубку-капучинатор (12) .
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
 - Включите кофеварку кнопкой (6), индикаторы кнопок  (4), и  (5). будет мигать.
 - Дождитесь разогрева бойлера (когда индикатор кнопок (4 и 5) перестанут мигать), и на дисплее (3) отобразится температура «92°C».
 - Для включения процесса удаления накипи поверните ручку регулятора подачи пара (11) против часовой стрелки (рис. 9) в положение , после чего нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопку  (4). Прозвучит 3 коротких звуковых сигнала, индикатор  (4) будет мигать, на дисплее (3) отобразится отсчёт времени. Горячая вода из трубки-капучинатора (12) будет непрерывно подаваться под давлением в установленную на решётку (2) ёмкость. По окончании процесса очистки прозвучат 3 коротких звуковых сигнала, показания на дисплее (3) вернуться в режим отображения температуры и будут мигать одновременно с индикаторами кнопок  (4), и  (5) пока температура воды внутри бойлера не достигнет 92°C. После чего будут гореть постоянно.
 - Поверните ручку регулятора подачи пара (11) по часовой стрелке в положение «**ВЫКЛ.**».
 - Для начала очистки от накипи блока подачи горячей воды, фильтра (16) и держателя (15) нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопку  (4). Прозвучат 3 коротких звуковых сигнала, индикатор  (4) будет мигать, на дисплее (3) отобразится отсчёт времени. Горячая вода из выходного отверстия держателя фильтра (15) начнёт непрерывно подаваться в установленную на решётку (2) ёмкость. Объём выхода горячего раствора составит около 200 мл.
 - По окончании процесса очистки прозвучат 3 коротких звуковых сигнала, показания на дисплее (3) вернуться в режим отображения температуры и будут мигать одновременно с индикаторами кнопок  (4), и  (5) пока температура воды внутри бойлера не достигнет 92°C. После чего будут гореть постоянно.
 - Повторите пункты по очистке 9-12 ещё раз. До окончания чистящего раствора в резервуаре (10).
 - Снимите резервуар (10) с корпуса кофеварки.
 - Слейте остатки чистящего раствора из резервуара (10) и заполните его чистой водой для промывки.
 - Установите резервуар в кофеварку.
 - Проведите процедуру промывки бойлера кофеварки от остатков чистящего средства, как было описано в пунктах 9-13.
 - Когда вода в резервуаре (10) закончиться. Процесс удаления накипи будет завершён.
- Примечание:** для удаления накипи можно использовать специальные средства для кофеварок и кофемашин. Строго соблюдайте инструкции по их использованию

Неисправности, их причины и методы устранения

Неисправность	Причина	Метод устранения
Кофеварка не включается	В сетевой розетке отсутствует напряжение. Вилка сетевого шнура не до конца вставлена в розетку	Убедитесь, что сетевая розетка работает. Проверьте, до конца ли вставлена вилка в розетку
Вода вытекает из нижней части кофеварки	Поддон для воды переполнен.	Слейте воду из поддона
Кофе наливается в чашку слишком долго или вообще не наливается	Слишком мелкий помол кофе или кофе в фильтре утрамбован очень плотно	Используйте молотый кофе, предназначенный для кофеварок «эспрессо». Опытным путём определите, как плотно следует утрамбовывать кофе в фильтре
Приготовленный кофе имеет постоянный запах	Неправильный процесс удаления накипи в бойлере кофеварки. Неправильное хранение кофе	Обратитесь к разделам «Промывка бойлера» и «Удаление накипи», проведите чистку несколько раз. Используйте свежемолотый кофе. Храните кофе в сухом прохладном месте

Неисправность	Причина	Метод устранения
Кофе вытекает через края фильтра	Слишком большое количество кофе уложено в фильтр, кофе сильно утрамбован	Не переполняйте фильтр большим количеством кофе
Пар не взбивает молоко	Низкая температура выходящего пара. Емкость слишком большая или не подходящего размера. Вы использовали обезжиренное молоко	Взбивайте молоко только тогда, когда индикатор кнопки (7) горит постоянно. Для взбивания молока, используйте узкую, высокую посуду. Используйте только цельное молоко, жирностью 4-6%
	Засорен выпуск трубки подачи пара	Снимите наконечник трубки-капучинатора и очистите выходное отверстие трубки подачи пара деревянной зубочисткой
	Трубка-капучинатор не поворачивается, выход пара затруднён	Проведите очистку бойлера и системы подачи пара как указано в разделе «Удаление накипи»
Кофе вытекает из зазора держателя фильтра	Внутрь уплотнительного контура держателя попали мелкие частицы кофейного порошка	Очистите уплотнительное кольцо держателя фильтра
	Кофейный порошок слишком мелкий	Замените его кофейным порошком более крупного помола
	Кофейный порошок был слишком плотно спрессован	Прессуйте кофейный порошок в фильтре с меньшим усилием не более 15 кг
	Держатель фильтра установлен неправильно.	Переустановите держатель фильтра (рис. 4, 5)
	На верхней части фильтра остался не спрессованный кофейный порошок	Очистите верхнюю часть фильтра от остатков кофейного порошка перед установкой в кофеварку
Ручку держателя фильтра (13) не получается установить в положение блокировки 	Количество кофейного порошка выше отметки MAX фильтр	Уменьшите количество кофейного порошка
	Ручка держателя фильтра деформирована или сломана	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
Холодный кофе	Индикатор напитка прерывисто мигает	Кофемашина находится в режиме прогрева бойлера. Дождитесь, когда индикатор напитка будет гореть постоянно
	Кофеварка не прогрелась до рабочей температуры	Пожалуйста, дайте прогреться кофеварке
	Кофейная чашка предварительно не прогрета	Пожалуйста, прогрейте кофейную чашку перед использованием
Насос подачи воды работает слишком громко	В резервуаре для воды нет воды	Пожалуйста, налейте воду в резервуар для воды
	Резервуар для воды установлен неправильно	Пожалуйста, установите резервуар для воды правильно
Кофе малонасыщенный имеет светлый оттенок	Кофейный порошок недостаточно спрессован	Насыпьте новую порцию кофейного порошка и спрессуйте его с большим усилием до получения, плотного равномерно спрессованного по краям диска

РУССКИЙ

Неисправность	Причина	Метод устранения
Кофе малонасыщенный имеет светлый оттенок	Недостаточно кофейного порошка	Пожалуйста, снова спрессуйте кофейный порошок, чтобы он равномерно распределился по всей площади фильтра до плотного диска. Увеличьте количество кофейного порошка
	Кофейный порошок слишком крупного помола	Используйте специальный кофейный порошок для приготовления эспрессо
Цвет кофе слишком темный	Кофейный порошок прессован слишком плотно	Уменьшите усилие прессования кофейного порошка в фильтре до 9 кг
	Слишком много кофейного порошка	Уменьшите количество кофейного порошка
	Засорился фильтр	Очистите чашку фильтра
	Кофейный порошок слишком мелкий	Пожалуйста, используйте кофейный порошок более крупного помола
	Засорился выход для воды в держателе фильтра	Очистите выход для воды в держателя фильтра
Кофе нормально, но не получается молочная пенка	Засорен выпуск трубки подачи пара	Снимите наконечник трубки-капучинатора и очистите выходное отверстие трубки подачи пара деревянной зубочисткой
	Трубка-капучинатор не поворачивается, выход пара затруднён	Проведите очистку бойлера и системы подачи пара как описано в разделе «Удаление накипи»

Если вы не можете определить причину неисправности, не вскрывая устройство самостоятельно, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед выполнением любых операций по очистке или техническому обслуживанию кофеварки всегда выключайте её от электрической сети и дайте остыть.
- При чистке кофеварки не используйте растворители или моющие средства. Для протирки корпусных и съёмных деталей используйте мягкую влажную ткань.
- Регулярно очищайте и промывайте резервуар для воды и меняйте в нём воду не реже 1 раза в сутки.
- Для очистки держателя фильтра поверните ручку держателя фильтра (13) влево в положение  и снимите держатель (15) с фильтром (16, 8) из кофеварки. Стряхните остатки кофейного порошка из фильтра. Промойте фильтр и держатель фильтра в растворе мягкого моющего средства, после чего ополосните их в проточной воде, протрите мягкой тканью и просушите.

Внимание! Корпус держателя фильтра (15) изготовлен из алюминиевого сплава. Для сохра-

нения первоначального цвета его поверхности не мойте его в посудомоечной машине и сразу после использования очищайте от остатков кофейного порошка после чего промывайте и тщательно протирайте сухой мягкой тканью.

- Для удаления остатков кофе из отверстий фильтра (16, 18) используйте небольшую щеточку.
- После приготовления молочной пенки, или подогрева молока паровую трубку следует своевременно протирать влажной тканью, чтобы остатки молока не загрязняли поверхность и отверстие выхода пара паровой трубки.
- В случае сильного загрязнения отверстия выхода пара внутри паровой трубки, для проведения полной её промывки и очистки выполните действия (рис. 10).
- Протрите корпус кофеварки мягкой слегка влажной тканью, затем вытрите его насухо. Не используйте металлические щетки и абразивные моющие средства.
- Запрещается погружать корпус кофеварки воду или в любые другие жидкости.

- Съёмные детали кофеварки промойте тёплой водой с мягким моющим средством, ополосните чистой водой и тщательно просушите.

Поддон для капель (1)

- Снимите решётку (2), затем поддон (1) и слейте из него воду. Промойте поддон (1) и установите его на место, решётку (2) установите на поддон (1).
- Следите за уровнем воды в поддоне и своевременно сливайте скопившуюся в нём воду.

ХРАНЕНИЕ

- Перед тем, как убрать устройство на длительное хранение, проведите чистку устройства.
- Запрещается хранить кофеварку при температуре ниже 0°C.
- Храните кофеварку в сухом прохладном месте недоступном для детей.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Кофе-эспрессо обладает сильным вкусом, и его можно назвать оригинальным кофе. Он также сохраняет свой аромат и при смешивании с молоком или другими продуктами.

На основе кофе-эспрессо готовятся любые сорта изысканного кофе-эспрессо. Добавление молока может не только придать кофе молочный аромат, но и придать разнообразие вкусам за счет используемой рецептуры смешивания молока, молочной пены и сливок в различных пропорциях, что предоставляет нам множество вариантов для творчества.

Напитки, которые можно приготовить, используя в основе кофе-эспрессо:

Капучино

Способ приготовления капучино заключается в использовании трубки подачи перегретого пара кофеварки, с помощью которой можно нагреть/разогреть молоко до температуры 66°C, при достижении которой на поверхности молока образуется слой плотных пузырьков (молочной пенки). Для приготовления капучино приготовьте чашку с эспрессо, а затем влейте в кофе взбитую молочную пенку в соотношении 1/3 объема чашки. В результате вы получите напиток, верхняя сторона которого будет белая, а нижняя - светло-коричневого цвета. Капучино можно пить с сахаром, молотой корицей или какао-порошком.

Латте с кофе

Слово «Латте» означает «молоко». Оно состоит из горячего молока и эспрессо. Налейте в чашку горячего молока и залейте в него порцию кофе-эспрессо. Кофе заливайте медленно с обеих сторон кофейной чашки в соотношении примерно 6:1. (В традиционном рецепте латте используется только горячее молоко без пены.)

Эспрессо Макиато

Слово «Макиато» означает «загрязненный». Чтобы приготовить его, вам просто нужно положить немного взбитой молочной пены в чашку стандартного эспрессо. На поверхность эспрессо нужно налить только небольшую порцию взбитой пены, а не много молока.

Латте Макиато

Латте Макиато - это разновидность кофе, приготовленного путем заливки кофе в горячее молоко. Сначала вам нужно приготовить чашку горячего молока с молочной пенкой и перелить ее в стакан, затем налить в чашку эспрессо. Кофе может быть насыщенного темного цвета с верхней стороны и светлого цвета с нижней, что довольно приятно. Технически, вы можете наливать эспрессо с края чашки. Из-за разной скорости остывания кофе вы можете увидеть некоторые красивые изменения при смешивании сквозь прозрачную стенку стеклянного бокала.

Кофе Мокко

Кофе Мокко готовят из эспрессо, горячего молока с молочной пенкой, шоколадного соуса и т.д. Каждый из компонентов занимает 1/3 стакана. Вы можете поливать шоколадный соус, медленно отходя от края чашки, и тогда получится форма, похожая на водопад.

Традиционный способ приготовления эспрессо *Cop Rapna* заключается в том, чтобы положить немного взбитых сливок поверх эспрессо. Сейчас существует множество различных вкусов, которые пользуются большой популярностью. Некоторые из них с различными видами сиропов, некоторые с вином, некоторые с медом, а другие с соевым молоком...

Ни одна кофемашина не сможет точно приготовить напиток с тем вкусом и ароматом, который раньше вы где-то попробовали, поскольку он напрямую зависит от вида и пропорции используемых для его приготовления кофейных зерен. Здесь мы хотели бы представить для вас классификацию вкуса кофейных зерен (эта инфор-

РУССКИЙ

мация взята из Интернета и носит исключительно информационный характер):

Кислый вкус	Мокко, гавайский кислый кофе, Мексика, Гватемала, высокогорье Коста-Рики, Килиманджаро, Колумбия, Зимбабве, Сальвадор, новые зерна влажного типа для Западного полушария.
Горький вкус	Все виды старых бобов с Явы, Медельина, Боготы, Анголы, Конго, Уганды
Сладкий вкус	Колумбия Манделинг, старые бобы Венесуэлы, Голубые горы, Килиманджаро, Мокко, Гватемала, Мексика, Кения, Сантос, Гаити
Нейтральный вкус	Бразилия, Сальвадор, низменная Коста-Рика, Венесуэла, Гондурас, Куба
Пикантный и мягкий вкус	Колумбия Манделинг, Мокко, Голубые горы, Гватемала, Коста-Рика

Независимо от места производства кофейных зерен, обжарка, измельчение и заваривание - все это может быть важными элементами, влияющими на вкус полученного напитка. Приготовьте себе чашечку кофе, тщательно насладитесь каждым глотком горячего напитка. Почувствуйте блаженство в неторопливом и беззаботном времяпрепровождении и ощутите его пикантное и мягкое послевкусие...

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Кофеварка – 1 шт.
Держатель фильтра – 1 шт.
Фильтры для кофе – 2 шт.
Мерная ложка – 1 шт.
Инструкция – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность: 950 Вт
Объем резервуара для воды: 1,0 л
Давление: 15 бар

УТИЛИЗАЦИЯ



В целях защиты окружающей среды, после окончания срока службы прибора и элементов

питания (если входят в комплект), 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 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

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

www.vitek.ru

ТЕЛЕФОН ДЛЯ СПРАВОК: 8-800-100-18-30

СДЕЛАНО В КНР

COFFEE MAKER VT-1516

Coffee maker is intended for making coffee and whipping milk froth for cappuccino, latte or hot chocolate.

DESCRIPTION

1. Drip tray
2. Tray grid
3. Digital display
4. Button «One cup» of coffee 
5. Button «Two cups» of coffee 
6. «On/Off» power  button
7. «Steam» button 
8. Cup warming tray
9. Water tank lid
10. Removable water tank
11. Steam switch
12. Cappuccinator pipe
13. Filter holder handle
14. Cappuccinator pipe holder
15. Filter holder
16. Filter for one cup of coffee
17. Measuring spoon with ground coffee tamper
18. Filter for two cups of coffee

IMPORTANT!

For additional protection it is reasonable to install a residual current device (RCD) with nominal operation current not exceeding 30 mA into the mains of the kitchen; to install RCD, contact a specialist.

SAFETY PRECAUTIONS

Thoroughly read this user manual before using the unit. Keep this manual for the entire usage period. Mishandling the unit may cause it to break, harm the user or damage their property.

- Before switching the unit on for the first time, make sure that the operating voltage of the coffee maker corresponds to the voltage of your mains.
- The power cord is equipped with a Euro-plug; use it with a socket that has a reliable ground connection.
- To avoid fire, do not use adapters for connecting the coffee maker to the mains.
- Use the coffee maker according to its intended purpose only.
- Do not use the unit outdoors.
- Never leave or store the coffee maker in rooms with the temperature below 0°C, otherwise the coffee maker will break if the water inside the coffee maker freezes.
- Place the coffee maker on a dry stable even surface; do not place the unit on the edge of the table.
- Do not place the coffee maker on hot surfaces.
- Keep the coffee maker out of direct sunlight.
- Do not use the coffee maker near heat and moisture sources and near open flame.
- When setting up the coffee maker, leave a free space of 10 cm on each side of the unit to ensure efficient 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.
- Before plugging the unit in make sure that the steam supply knob is in the position «OFF».
- Use only the accessories supplied with the unit.
- Before switching the coffee maker on, make sure that all removable parts are installed properly.
- Do not touch parts of the coffee maker which get hot during operation.
- Do not remove the filter holder during coffee maker operation.
- Do not leave used coffee in the filter, remove it right after making coffee.
- Be careful when working with hot water and steam.
- Hot steam and hot water coming into contact with open skin may cause burns. Do not direct steam and hot water at yourself or other people and animals nearby.
- **Be very careful when touching the steam supply tube. Risk of burns!**
- To avoid electric shock, do not immerse the coffee maker, power cord or power plug into water or other liquids.
- Do not move the coffee maker or remove protective elements (for instance, filter holder) while making beverages or washing.
- Do not switch the coffee maker on if the water tank is empty.
- Use only clean cold water; for best results, use water that has been additionally filtered through household water filters.
- Before switching the coffee maker on, make sure that all removable parts are installed properly.
- Never leave the operating coffee maker unattended.
- Do not touch the power cord, the plug and the coffee maker body with wet hands.
- Let the unit cool down completely before cleaning it or removing the accessories.
- Do not remove the filter holder during coffee maker operation.
- Unplug the coffee maker before cleaning or when you are not using it.

ENGLISH

- When unplugging the unit, pull the plug but not the cord.
- Do not switch off or unplug the unit while making drinks or cleaning the system.
- For children safety do not leave plastic bags used for packaging unattended.

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

- This unit is not intended to be used by children.
- Place the unit out of reach of children during operation and cooling down.
- Do not allow children to touch the unit or the power cord during its operation.
- The unit is not intended to be used by people with physical, sensory or mental disabilities (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under 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 prevent using the unit as a toy.
- Do not use the unit if the coffee maker 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 by yourself. Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected or after it was dropped, unplug the unit and apply to any authorized service center at the contact addresses given in the warranty certificate and on the website www.vitek.ru.
- Transport the unit in the original packaging only.
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and people with disabilities.

THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY. COMMERCIAL USAGE AND USAGE OF THE UNIT IN PRODUCTION AREAS OR WORK ROOMS IS PROHIBITED.

BEFORE THE FIRST USE

After unit transportation or storage at low temperature keep it for at least two hours at room temperature.

- Unpack the coffee maker, remove any stickers and package materials that can prevent unit operation.
- Check the unit for damages; do not use it in case of damages.
- Make sure that the operating voltage of the unit corresponds to the voltage of your mains.
- Before the first use of the coffee maker, wash all removable parts in warm water with a neutral detergent: lid (9), water tank (10), filter holder (15), coffee filters (16), (18) and measuring spoon (17).

WASHING THE BOILER

- Make sure that the power plug is not inserted into the mains socket, and the steam supply knob (11) is in the position «OFF».
- Take one of the ledges of the tank lid and open it by pulling it upwards.
- Take the central separator located inside the tank body under the lid (9) and remove the tank (10) by pulling it upwards (fig. 1).
- Fill the tank (10) with cold water up to the «MAX» mark on its rear wall (fig. 2).
- Install the water tank (10) to its place and close the lid (9) (fig. 3), slightly pressing it from above to open the valve at the bottom of the tank (10).

Note:

- You can also add water to the water tank (10) without removing it by using a pitcher.
- Presence of water in the area under the water tank is not a malfunction.
- When removing the water tank, always wipe the remaining water with a clean sponge.
- Do not use the unit if the water tank is not filled with water (10).
- Keep the water level above the **MIN** mark.
- Add water to it timely.
- Install the coffee filter (16) or (18) into the holder (15) (fig. 4).

Note: *to install the filter, match the ledges on the filter body with the groove on the inner part of the filter holder (15). After that, put the filter into the filter holder base and turn the filter body half-way clockwise for fixing it.*

- Without adding coffee into the filter (16), (18), attach the holder (15) to the boiler; to do this, place the filter holder handle (13) (fig. 5), then turn it to the right until bumping to the position «I» (fig. 6).
- Install a cup of suitable capacity on the grid (2).
- Insert the power cord plug into the mains socket.

- Switch the coffee maker on by pressing the touch button «On/Off»  (6). There will be a sound signal, and the illumination of all buttons and segments of the display (3) will light up for a short time. After that, the illumination of the button «On/Off»  (6) will be constantly lighting, and the indicators of buttons  (4) and  (5) will be flashing indicating that the boiler heating is on. The digital display (3) will be showing the temperature of water inside the boiler. During heating, buttons  (4),  (5),  (7) of the control panel will be blocked.
- When the temperature indication on the display (3) shows «92°C», the boiler heating will stop (the indicators of buttons  (4) and  (5) will be constantly lighting). You can start cleaning.
- Press the button  (4). After a short sound signal, the display (3) will show the countdown of hot water dispensing. Wait until the process is finished.
- Repeat this procedure several times, the boiler will be clean after that.
- Pour out water from the cup.

Note: if during washing the cup capacity is not enough, stop the water supply by pressing the button  (4).

Important! Do not remove the filter holder (15) during the coffee maker operation.

Washing the cappuccinator pipe

- Before washing the cappuccinator pipe (12), put it under a suitable bowl with high edges, for instance a cup (fig. 7).
- Slightly turn the steam supply knob (11) counterclockwise.

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

- Wait until some water pours from the cappuccinator pipe (12), after that, press the button  (4). Hot water will start going out of the cappuccinator pipe (12) into the cup. The display (3) will show the countdown in seconds.
- Wait until the process is finished.
- Without removing the cup, press again the button  (4). The washing process will be repeated.
- Wait until the process finishes.
- To end the process, turn the steam supply knob (11) clockwise to the position «OFF».
- Pour out water from the cup.
- The coffee maker is ready for operation.

Note: if during washing the cup capacity is not enough, stop the water supply by pressing again the button  (4).

- To switch the coffee maker off from the coffee making mode, press the button «On/Off»  (6).

Note:

- When the electric pump is switched on for the first time for water supply, a foreign sound and noticeable vibration of the unit body is possible; when the pump is filled with water, the sound and vibration level will decrease significantly.
- To release excessive pressure in the boiler when it is full of water, turn the steam supply knob (11) counterclockwise and wait for the appearance of water at the opening of the cappuccinator pipe. After that, turn the steam supply knob (11) clockwise to the position «OFF».

Control buttons

The coffee maker has touch control buttons. Touch to select the required operation mode of the unit or to switch it on/off. Only use your finger to touch control buttons. Sharp objects can damage touch panel and cause its malfunction. If your fingers are cold, the touch screen might not always respond.

Button «On/Off» (6)

Intended to switch the unit on/off the mains supply.

Button «One cup» (4)

Pressing this button starts the supply of hot water necessary to make one cup of «espresso».

Button «Two cups» (5)

Pressing this button starts the supply of hot water necessary to make two cups of «espresso».

Button «Steam» (7)

Pressing this button starts the boiler heating up to 120 °C for the formation of hot steam necessary for making hot milk and whipping milk froth.

Making «Espresso»

- Use only clear water for making coffee and always keep the water tank (10) clean.
- Before making coffee, wait until the boiler heats up (when indicators of the buttons  (4) and  (5) stop flashing and are constantly lighting).
- Before making coffee warm up the filter holder (15), the filter (16) or (18) and the cups by placing them on the warming tray (8).

ENGLISH

- You can warm up the holder (15) and the filter (16) or (18) with hot water from the boiler without adding coffee to the filter.
- Using a measuring spoon, fill the filter with powdered coffee up to the upper mark «MAX» on the inner side of the filter (1 flat measuring spoon to make 1 cup of coffee and 2 flat measuring spoons to make 2 cups of coffee).
- Install into the holder (15) the filter (16) to make one cup of coffee or the filter (18) to make two cups of coffee. Turn the filter in the holder half-way clockwise (fig. 4) for fixing it.
- Compact the coffee powder with the back (flat side) of the measuring spoon (17) (fig. 8).
- Attach the holder (15) to the coffee maker boiler (fig. 5, 6).
- Place a cup of suitable capacity on the grid (2).
- Switch the water supply on to make the required portion of coffee, by pressing the button  (4) to make one cup or  (5) two cup portion of the drink. There will be a short sound signal, illumination of the button with the image of the selected drink will be flashing. The indicator (3) will show the countdown of making time.

Note:

- *The preset default time of hot water dispensing for making one cup of coffee is 20 seconds. 35 seconds for making two cups of coffee.*
- *The countdown for hot water dispensing is shown on the display (3).*
- *To prevent dripping of the drink from the opening of the filter holder (15), the hot water supply will stop when the display indicates 5 seconds before the end of the cycle.*
- When making the drink finishes, the countdown on the display (3) will stop, there will be 3 long sound signals.

Note: *If you want to finish making of the selected drink before time, press again the button with the image of the selected drink.*

- Remove the cup of the ready drink from the tray grid (2).
- Enjoy the taste of the prepared drink.

How to make a good espresso

- Use only fresh ground coffee for «espresso» coffee makers.
- Slightly tamp the ground coffee in the filter (16), (18), you can do it with the back side of the measuring spoon (17).
- Coffee strength depends on the quality and grinding degree of coffee beans.

- If coffee is pouring out too long, this means the coffee powder is too fine or it is tamped too strongly.

Note:

- *The coffee cups should be preheated; to do this, place the cups on the tray (8), during water heating in the boiler the tray (8) heats up too.*
- *During the coffee maker operation, there will periodically be heard quiet clicking of relay contacts of the heating element. This operation mode keeps the boiler temperature within the set range and is not a malfunction.*
- *After you finish making coffee, some water may drip from the filter holder (15) openings, it is normal.*
- *Control the tray (1) filling, periodically pour out the liquid from it and wash it with water.*
- *Do not remove the filter holder (15) right after making a drink. Let the unit cool down a little for 5 minutes.*
- Switch the coffee maker off by pressing the button «ON/OFF»  (6). Button illumination and temperature indication on the display (3) will go out.
- Wait until the coffee maker cools down and remove the filter holder (15). To do this, turn the handle (13) to the left until bumping.
- Remove the filter (16) or (18) from the holder (15), remove the ground coffee remnants and wash the filter (16) or (18).

Making cappuccino

Important! *Be careful to avoid burns by hot steam going out of the cappuccinator pipe (12).*

Make coffee as described in the chapter «**Making espresso**». Use a cup of such capacity so it has enough space for adding whipped froth of milk or cream to the coffee. Froth the milk in a separate bowl and add it to the coffee.

- Press the button «**Steam**»  (7) to switch the steam supply mode on. There will be a short sound signal, the indicator of the button «**Steam**»  (7) will start flashing. Temperature indications on the display (3) will start rising. Wait until the indicator of the button «**Steam**»  (7) is constantly lighting, and the display (3) shows the temperature of 120 °C.
- The unit is ready for steam supply.

Important! *When switching the steam supply mode on, some water may drip from the boiler; be careful to avoid burns by hot water drops.*

- Take a narrow high glass (preferably a metal one), and fill it with cold milk or cream approximately by 1/3.
- Put the tip of the cappuccinator pipe (12) into the glass and turn the knob (11) counterclock-

wise (fig. 9) to the position  controlling the intensity of the steam supply.

The tip of the cappuccinator pipe should not touch the bottom of the glass, as this can prevent the steam release; with certain skill you can make frothed milk in several seconds.

Note:

- *The first portion of steam may contain some water; that's why it is necessary to release the steam into appropriate container during several seconds. Then stop the steam supply with the knob (11) and then use the cappuccinator pipe (12) for frothing milk.*
 - *The steam intensity is controlled by turning the knob (11).*
 - Put the upper part of the steam pipe into 1/3 of the milk amount and turn the control knob to the position . Gradually move the upper part of the steam pipe while keeping it below the milk surface. You will hear a fizzle, and the milk in the cup will start swirling, which means beginning of formation of air bubbles for the formation of frothed milk.
 - When milk froth becomes sufficiently thick, put the steam pipe deep into the milk for deep heating the formed frothed milk approximately until the temperature of 66 °C. After that, stop the heating.
 - Switch the steam supply off by setting the knob (11) to the position «OFF».
 - Switch the steam formation mode off by pressing the button «Steam»  (7), there will be a short sound signal, the indicator of the button «Steam»  (7) will go out. The display will show the indication of temperature «92°C». The indicator of the buttons  (4),  (5) and the indication of temperature on the display (3) will flash until the temperature of the water in the boiler cools down until 92°C. After that, the indicators of the buttons  (4) and  (5) and the display indications will be constantly flashing.
 - Add the previously made «espresso» into the coffee cup with frothed milk.
 - «Cappuccino» is ready.
- If you wish, you may add the necessary amount of sugar or cocoa powder to the drink.
- Enjoy the taste of the prepared drink.

Important notes

- Milk used for making frothed milk must be fresh and without additives, do not use so-called «long storage» milk.
- When making frothed milk, do not place the cappuccinator pipe above the milk surface to

avoid milk splashing during the frothed milk formation, this will also help avoid hot milk drops getting on open body parts or burns.

- To make several portions of «cappuccino», first make «espresso» for them, and then froth milk in the amount necessary for all the portions of «cappuccino».
- After making of frothed milk is over, the temperature of the water in the boiler will remain quite high for some time. For this reason, before making a new portion of coffee, make a short break of approximately 10 minutes and wait until the temperature of the water in the boiler goes down to 92°C. This will be signaled by the indications of temperature on the display and the indicators of the buttons (4) and (5), which will stop flashing and will be constantly lighting when the temperature of 92°C is reached. Otherwise the prepared coffee will be overheated and quite bitter.
- For quick cooling of the coffee maker boiler until the temperature of 92°C, the following method can be used:
 1. Install a cup with high edges under the cappuccinator pipe (12) (fig. 7).
 2. Turn the steam supply knob (11) counterclockwise to the position  and press the button (4) .
 3. Hot water and excess steam will start going out of the cappuccinator pipe (12) into the bowl placed under it.
 4. When the indicator of the button  (4) changes the frequency of flashing from fast to slow, press the button  (4), to stop the process.
 5. Turn the steam supply knob (11) clockwise to the position «Off».
 6. Wait for some more time when the indicators of the buttons  (4)  (5) and the indication of temperature «92°C» stop flashing and are constantly lighting. This shows that the coffee maker is ready for making the next portion of coffee.
- It is recommended to use whole milk with fat content from 4 to 6%, cream fat content should be not less than 10%.
- Clean the cappuccinator pipe (12) and the cappuccinator pipe tip right after milk or cream frothing: to do this, without switching the steam formation mode off, put the cappuccinator pipe (12) into a glass of water, and turn the steam supply knob (11) counterclockwise (fig. 9) to the position . After that, set the steam supply knob (11) to the position «Off», and switch the steam formation mode off, by pressing the button «Steam»  (7).

ENGLISH

- To release excessive pressure of the steam accumulated in the boiler, open the outlet of the steam supply knob (11) for 10 seconds and release excessive steam pressure into the placed bowl through the cappuccinator pipe (12).
- Wait until the coffee maker cools down, remove the cappuccinator pipe (12) tip, wash the pipe under running water and install the tip back into cappuccinator pipe (12).
- Always check that there are no dried milk remnants in the opening of the cappuccinator pipe (12) tip.

Hot water dispensing

To make hot water, prepare a bowl of a sufficiently large size in order to prevent splashing of drops of hot water when it is dispensed through a steam supply pipe under pressure.

Before making hot water:

- Make sure that the unit is connected to the mains.
- Switch the coffee maker on by pressing the touch button «On/Off»  (6). There will be a short sound signal, and the illumination of all buttons and segments of the display (3) will go out for a short time. After that, the illumination of the button «On/Off»  (6) will be constantly lighting. Indicators of the buttons  (4) and  (5) will be flashing, indicating that the boiler heating is on. The digital display (3) will start showing the temperature of water inside the boiler. During heating in the boiler, the buttons  (4),  (5),  (7) of the control panel will be blocked.
- When the temperature indication on the display (3) shows «92°C», the boiler heating will stop (the indicators of the buttons  (4) and  (5) will be constantly lighting).
- The coffee maker is ready for dispensing hot water.
- Place a cup of a suitable volume under the cappuccinator pipe (12).
- Turn the steam supply knob to the position  and press the button  (4).
- There will be a short sound signal, and count-down will start on the display (3).
- Hot water will be supplied to the placed cup through the steam pipe.
- If the time allocated by the program for water dispensing is not enough, it can be changed as described in section «**Setting of coffee making time**». Or by pressing the button  (4) again to switch dispensing a new hot water portion on.

- When the volume of hot water in the cup meets your needs, Press the button  (4) and turn the steam supply knob to the position «OFF».

Warming the drinks

You can warm up any drink by putting the cappuccinator pipe (12) into the cup with the drink.

- Press the button «Steam»  (7) to switch the steam supply on and wait until the indicator of button «Steam»  (7) stops flashing and is constantly lighting, and the indicator (3) indicates 120 °C.
- Put the cappuccinator pipe (12) into the cup with the drink you want to warm up.
- Switch the steam supply on by turning the steam supply knob (11) counterclockwise.
- When the temperature of the drink meets your needs, turn the steam supply knob (11) to the position «OFF».
- Switch the steam formation mode off by pressing the button «Steam»  (7) again, the indicator of the button will go out.

Important! Be careful!

Hot water and its drops may cause burns or trauma when getting on clothes and open skin.

Auto switch off function

If none of the buttons is pressed within 29 minutes after making the drink, the coffee maker will be automatically switched off. The button and the display illumination will go out. To switch the coffee maker on, simply touch the button «On/Off»  (6).

Setting of coffee making time

Setting allows to change the volume of the prepared drink according to your preferences.

The default factory set time of hot water dispensing time when pressing the button

For «**One cup**» mode (4)  - 15 seconds.

For «**Two cups**» mode (5)  - 30 seconds.

To change the time of water dispensing when making drinks on a previously switched on and ready for operation unit, do the following:

1. Install any of the filters (16) or (18) into the holder (15) (fig. 4), if they were not installed earlier.
2. Without adding coffee into the filter (16), (18) attach the holder (15) to the boiler (fig. 5, 6), if it had not been installed earlier.
3. Place a suitable bowl for hot water on the tray grid (2).
4. Press and hold down for more than 3 seconds one of the buttons  (4), if you want to change the time of making one cup of «espresso», or the

button  (5) to change time for making two cups of «espresso».

5. There will be 3 short sound signals, the indicator of the selected button will be flashing. Hot water dispensing countdown will start on the display (3).
6. The opening of the holder (15) will release hot water into the placed bowl.
7. When the volume of the hot water released meets your needs, press the button with the image of the selected drink ( (4) or  (5)) the setting of which you changed.
8. There will be 3 sound signals. The countdown on the display (3) will stop. The unit will return to the ready for coffee making mode.
9. Further, when pressing the selected drink button, the coffee maker will dispense hot water during the same time as was set during the latest adjustment.

Note:

- The drink making time may be changed in the range from 20 to 80 seconds.
- When a beverage is being prepared, the indication of making time on the display (3) will be different from what was set during adjustment, it will be 5 seconds longer. The delay is necessary to let dip off the remaining ready drink from the outlet of the filter holder (15) into the placed bowl after dispensing of hot water into it is finished.
- If the new setting for hot water dispensing is less than 20 seconds, the set drink making time will return to the value of 20 seconds.

Restoring the factory settings

This function allows to return the user-set settings to the factory settings by default. To restore the factory settings, follow these steps:

- On the unit completely heated up to 92°C and ready for making coffee, press and hold down within 3 seconds the buttons  (4), and  (5) at the same time.
- After 5 short sound signals, the coffee maker will return to the factory settings.

Descaling

For efficient and continuous flawless operation of the unit, it is recommended to have it maintained every 2-3 months, in particular, in terms of descaling of the boiler.

In case of intensive use, descaling procedure may be necessary earlier, for instance, when the number of cups of prepared drinks is above 500 portions. The unit will alert you when this takes place.

In this case, the indicators of the buttons  (4), «» (5), «» (7) will turn on and will be constantly lighting, thus reminding the user of the need to perform descaling of the coffee maker.

This reminder signal can only be blocked if you activate the descaling program and bring it to completion.

If it is not comfortable for you to start the descaling process immediately, in order to restore normal operation of the coffee maker, use the restoring the factory settings procedure described in the section above.

Regular descaling extends the coffee maker operating life and eliminates the necessity for repairing it.

Untimely descaling, non-observance of these instructions and mishandling of the coffee maker are not covered by warranty.

To remove scale, follow the following steps:

1. Make sure that the unit is switched off and the steam supply knob (11) is in the position «OFF».
2. Make a citric acid solution (25 g of crystallized citric acid per 1 liter of water) and pour this solution into the water tank (10). Install the water tank into the coffee maker. Cover the water tank (10) with the lid (9).
3. Install the filter (16 or 18) into the holder (15) (fig. 4).
4. Without adding coffee into the filter, attach the holder (15) to the boiler (fig. 5, 6).
5. Place a suitable bowl of a large size with a volume of no less than 1.5 liters on the grid (2) and direct the cappuccinator pipe (12) into it.
6. Insert the power cord into the mains socket.
7. Switch the coffee maker on by pressing the button (6), the indicators of the buttons  (4), and  (5) will be flashing.
8. Wait until the boiler heats up (when the indicator of the buttons (4 and 5) stop flashing), and the display (3) shows the temperature «92°C».
9. To switch the descaling process on, turn the steam supply knob (11) counterclockwise (fig. 9) to the position , and then press and hold down during 5 seconds the button  (4). There will be 3 short sound signals, the indicators  (4) will be flashing, and the display (3) will show the countdown. Hot water from the cappuccinator pipe (12) will be constantly dispensing under pressure into the bowl placed on the grid (2). After the descaling process is finished, there will be 3 short sound signals, the indications on the display (3) will return to the temperature indication mode and will be flash-

ENGLISH

ing at the same time with the indicators of the buttons  (4), and  (5) until temperature of the water inside the boiler reaches 92°C. After that, they will be constantly flashing.

10. Turn the steam supply knob (11) clockwise to the position «OFF».
11. To start descaling of the hot water supply unit, the filter (16) and the holder (15), press and hold down for 5 seconds the button  (4). There will be 3 short sound signals, the indicator  (4) will be flashing, the display (3) will show the countdown. Hot water from the opening of the filter holder (15) will be constantly supplied to the bowl placed on the grid (2). The volume of the hot solution supplied will be around 200 ml.
12. After the descaling process is finished, there will be 3 short sound signals, the indications on the display (3) will return to the temperature indication mode and will be flashing at the same time

with the indicators of the buttons  (4), and  (5) until the temperature of the water inside the boiler reaches 92°C. After that, they will be constantly flashing.

13. Repeat again the descaling points 9-12 until the cleaning solution in the tank (10) finishes.
14. Remove the tank (10) from the coffee maker body.
15. Drain the remaining cleaning solution from the tank (10) and fill it with clean water for washing.
16. Install the water tank into the coffee maker.
17. Repeat the procedure for washing the coffee maker boiler from the remaining cleaning solution, as was described in points 9-13.
18. The descaling process will be finished when the water in the tank (10) is finished.

Note: You can use special descaling agents for coffee makers and coffee machines to remove scale. Strictly follow the instructions on their usage.

Malfunction, its causes and troubleshooting

Malfunction	Cause	Troubleshooting
The coffee maker can't be switched on	No voltage in the mains socket. The plug is not completely inserted into the socket	Make sure that the mains socket is operating. Check whether the plug is completely inserted into the socket
Water leaks from the lower part of the coffee maker	The water tray is full.	Pour the water out of the tray
Coffee pours into the cup for too long or does not pour at all.	The coffee powder is too fine or it is tamped too strongly in the filter	Use ground coffee for espresso coffee makers. Experimentally define the coffee tamping degree in the filter
Prepared coffee has a foreign smell	Wrong process of scale removal in the coffee maker boiler. Improper storage of coffee	See the chapters «Washing the boiler» and «Descaling» and clean the unit several times. Use fresh ground coffee. Keep coffee in a dry cool place
Coffee slops over the edges of the filter	There's is too much coffee in the filter or the coffee is tamped too strongly.	Do not overfill the filter with coffee.
Steam doesn't froth milk	Low temperature of outgoing steam. The bowl is too big or of improper size. You used skimmed milk	Froth milk only when the indicator of the button (7) lights constantly. Use narrow high container to froth milk. Use only whole milk with fat content 4-6%
	The steam supply outlet is clogged	Remove the tip from the cappuccinator pipe and clean the outlet of the steam supply outlet with a toothpick
	The cappuccinator pipe does not turn, the release of steam is hindered	Descale the boiler and heat supply systems, as described in the section «Descaling»

Malfunction	Cause	Troubleshooting
Coffee pours out of the gap of the filter holder	Small particles of powdered coffee got inside the sealing contour of the holder	Clean the sealing ring of the filter holder
	The coffee powder is too fine	Replace it with coffee powder of a coarser grind
	The coffee powder was too tightly pressed	Press the coffee powder in the filter with a lesser effort of not more than 15 kg
	The filter holder is incorrectly installed. Some unpressed coffee powder is left on the upper part of the filter	Re-install the filter holder (fig. 4, 5) Clean the upper part of the filter from coffee powder remnants before installing into coffee maker
The filter holder handle (13) cannot be put to the blocking position 	The amount of coffee powder is above the MAX mark of the filter	Reduce the amount of coffee powder
	The filter holder handle is deformed or broken	Apply to the authorized service center
Cold coffee	The drink indicator flashes interruptedly	The coffee maker is in the boiler heating mode. Wait until the drink indicator lights continuously
	The coffee maker is not heated up to operation temperature	Please, let the coffee maker heat up
	The coffee cup is not preliminarily heated	Please, heat the coffee cup before use
The water supply pump operated too loudly	The water tank has no water	Please, fill the water tank with water
	The water tank is not installed properly	Please, install the water tank correctly
The coffee is not intense and has a light color	The coffee power is not pressed enough	Add a new portion of coffee powder and press it with a bigger effort to obtain a thick disk evenly pressed on the edges
	Not enough coffee powder	Please, press the coffee powder again for it to spread evenly along the whole surface of the filter to form a thick disk. Increase the amount of coffee powder
	The coffee powder has a too coarse grind	Use a special coffee powder to make espresso
The coffee color is too dark	The coffee powder is pressed too tightly	Decrease the effort of pressing the coffee powder in the filter to 9 kg
	Too much coffee powder	Reduce the amount of coffee powder
	The filter is clogged	Clean the filter cup
	The coffee powder is too fine	Please, use coffee powder of a coarser grind
	The filter holder water outlet is clogged	Clean the water outlet in the filter holder
The coffee is good, but frothed milk is not	The steam supply outlet is clogged	Remove the tip from the cappuccinator pipe and clean the outlet of the steam supply outlet with a toothpick
	The cappuccinator pipe does not turn, the release of steam is hindered	Perform the cleaning of the boiler and the steam supply system, as described in the section «Descaling»

If you cannot determine the reason of malfunction without opening the unit on your own, apply to the authorized service center.

ENGLISH

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before performing any cleaning or maintenance of the coffee maker, always unplug it from the mains and allow it to cool down.
- When you clean a coffee maker, do not use solvent or detergents. Use a soft wet cloth to wipe box-type and removable parts.
- Regularly clean and wash the water tank and change water in it not less than once a day.
- To clean the filter holder, turn the filter holder handle (13) left to the position  and remove the holder (15) with the filter (16, 8) from the coffee maker. Shake off the coffee remnants from the filter. Wash the filter and filter holder in a mild detergent solution, then rinse in running water, wipe with a soft cloth and dry.

Important! The filter holder body (15) is made of aluminium alloy. To preserve the original color of its surface, do not wash it in the dishwasher and clean it from coffee powder remnants immediately after use, then rinse and wipe thoroughly with a dry soft cloth.

- Use a small brush to remove the coffee remnants from the filter (16, 18) openings.
- After making frothed milk or heating milk, the steam tube should be wiped with a damp cloth at regular intervals to prevent milk remnants from contaminating the surface and steam pipe outlet opening.
- In case the steam outlet opening inside the steam pipe is heavily contaminated, follow the steps for its complete washing and cleaning (fig. 10).
- Wipe the coffee maker body with a soft, slightly damp cloth, then wipe it dry. Do not use metal brushes or abrasives.
- Do not immerse the coffee maker body in water or any other liquid.
- Wash the removable parts of the coffee maker with warm water and a mild detergent, then rinse with clear water and dry thoroughly.

Drip tray (1)

- Remove the grid (2), then the tray (1) and pour water out of it. Wash the tray (1) and install it back to its place, install the grid (2) on the tray (1).
- Watch the water level on the tray and pour out the water accumulated in it.

STORAGE

- Clean the unit before taking it away for long storage.

- Do not store the coffee maker at temperatures below 0°C.
- Keep the coffee maker in a cool dry place away from children.

TIPS

Espresso coffee has a strong flavor and can be called an original coffee. It also retains its aroma when mixed with milk or other products.

The espresso coffee is used as a base for making any type of gourmet espresso coffee. The addition of milk can not only give coffee a milky flavor, but it can also add a variety of flavors depending on used recipe of mixing milk, frothed milk and cream in different proportions, which gives many options for creativity.

Drinks which can be made using espresso:

Cappuccino

The cappuccino making method consists in using the coffee maker's superheated steam supply pipe, with which the milk can be heated up to the temperature of 66°C, upon reaching which a layer of dense bubbles (frothed milk) is formed on the surface of the milk. To make a cappuccino, prepare a cup of espresso and then pour whipped milk froth into the coffee at a 1/3 cup volume ratio. As a result, you will get a drink whose top side will be white and the bottom side will be light brown in color. You can drink cappuccino with sugar, ground cinnamon or cocoa powder.

Latte with coffee

The word «Latte» means «milk». It consists of hot milk and espresso. Pour hot milk into a cup and pour a portion of espresso into it. Pour the coffee slowly from both sides of the coffee cup at a ratio of approximately 6:1. (A traditional latte recipe uses only hot milk without froth.)

Espresso macchiato

The word «Macchiato» means «stained». To make it, you just need to put some whipped milk froth in a cup of standard espresso. You only need to pour a small amount of whipped froth on the surface of the espresso, not a lot of milk.

Latte Macchiato

Latte Macchiato is a type of coffee made by pouring coffee into hot milk. First you need to prepare a cup of hot milk with milk froth and pour it into a glass, then pour espresso into the cup. Coffee can be of a rich dark color on the top side and a light color

on the bottom, which is quite pleasing. Technically, you can pour espresso from the edge of the cup. Because of the different speed of cooling of coffee, you can see some beautiful changes when blending through the clear wall of the drinking glass.

Mocha coffee

Mocha coffee is made from espresso, hot milk with milk froth, chocolate sauce, etc. Each of the ingredients takes 1/3 of the cup. You can sprinkle the chocolate sauce by slowly moving away from the edge of the cup, and then you'll get a water-fall-like shape.

The traditional way to make espresso Con Panna consists in putting some whipped cream on top of the espresso. Now there are many different flavors which are very popular. Some with different kinds of syrups, some with wine, some with honey, and some with soy milk...

No coffee maker can accurately make a drink with the flavor and aroma that you have tasted before, because it directly depends on the type and proportion of coffee beans used for its making. Here we would like to present for you a classification of coffee bean flavor (this information is taken from the Internet and is for informational purposes only):

Sour flavor	Mocha, Hawaiian sour coffee, Mexico, Guatemala, Costa Rica highlands, Kilimanjaro, Colombia, Zimbabwe, El Salvador, Western Hemisphere's wet-type new beans.
Bitter flavor	All kinds of old beans from Java, Medellin, Bogota, Angola, Congo, Uganda
Sweet flavor	Colombia Mandheling, old beans of Venezuela, Blue Mountains, Kilimanjaro, Mocha, Guatemala, Mexico, Kenya, Santos, Haiti
Neutral flavor	Brazil, El Salvador, lowland Costa Rica, Venezuela, Honduras, Cuba
Spicy and mild flavor	Colombia Mandheling, Mocha, Blue Mountains, Guatemala, Costa Rica

Regardless of where coffee beans are produced, roasting, grinding and brewing can all be important elements that affect the flavor of the resulting beverage. Make yourself a cup of coffee, enjoy every sip of your hot drink. Feel the bliss in a leisurely and carefree pastime and experience its savory and mild aftertaste....

DELIVERY SET

Coffee maker – 1 pc.
Filter holder – 1 pc.
Coffee filters – 2 pcs.
Measuring spoon – 1 pc.
Instruction manual – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz
Power consumption: 950 W
Water tank capacity: 1.0 L
Pressure: 15 bar

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.

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.

The 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

КОФЕКАЙНАТҚЫШ VT-1516

Кофебұқтырғыш кофені дайындауға және капучино, латте кофесі немесе ыстық шоколад үшін сүт көпіршігін көпіртуге арналған.

СИПАТТАМАСЫ

1. Тамшыларға арналған табандық
2. Табандықтың торы
3. Цифрлық дисплей
4. «Бір үлес» кофе батырмасы 
5. «Қос үлес» кофе батырмасы 
6. Қуаттандыруды «қосу/өшіру»  батырмасы
7. «Бу» батырмасы 
8. Тостағандарды ысытуға арналған алаңша
9. Суға арналған резервуардың қапқағы
10. Суға арналған шешіlmелі резервуар
11. Бу қосқышы
12. Түтік-капучинатор
13. Сүзгі ұстағышының тұтқасы
14. Капучинатор түтігінің ұстағышы
15. Сүзгі ұстағышы
16. Бір үлес кофеге арналған сүзгі
17. Үгілген кофе тығыздаушы бар өлшеуіш қасық
18. Қос үлес кофеге арналған сүзгі

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Қосымша сақтық мақсатында ас үй бөлмесінің қуаттандыру тізбегінде 30 мА аспайтын номиналды іске қосылу тоғы бар қорғаныстық сөндіру құрылғысын (ҚСҚ) орнатқан жөн. Орнату кезінде маманның қызметіне жүгініңіз.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Құрылғыны пайдалану алдында пайдалану бойынша басшылықпен зейін қойып танысыңыз. Берілген басшылық құжатты бүкіл пайдалану мерзімі бойы сақтаңыз. Құрылғыны дұрыс пайдаланбау оның сынуына, пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруі мүмкін.

- Алғашқы іске қосу алдында кофеқайнатқыштың жұмыс кернеуі электр желісіндегі кернеуге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Желінің бауы «еврошамен» жабдықталған; оны жерге сенімді тұйықталған электр розеткасына қосыңыз.
- Өрт шығу қаупін болдырмау үшін кофеқайнатқышты электр розеткаға қосуда жалғастырғыштарды пайдаланбаңыз.
- Кофеқайнатқышты тек оның тікелей тағайыны бойынша ғана пайдаланыңыз.
- Құрылғыны үй-жайдан тыс жерде пайдаланбаңыз.
- Ешқашан кофеқайнатқышты 0°C-тан төмен бөлмелерде қалдырмаңыз және сақтамаңыз,

әйтпесе кофемашинаның ішіндегі су қатып қалса, машина істен шығады.

- Кофеқайнатқышты құрғақ түзу тұрақты бетке орнатыңыз, құрылғыны үстелдің шетіне қоймаңыз.
- Кофеқайнатқышты ыстық беттерге қоймаңыз.
- Кофеқайнатқышқа тікелей күн сәулесі түспейтініне көз жеткізіңіз.
- Кофеқайнатқышты жылу, ылғал немесе ашық от көздерінің тікелей қасында пайдаланбаңыз.
- Кофеқайнатқышты 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.
- Желілік баудың ашаларын электр розеткаға қосу алдында, бу беру реттегіші «ӨШІРУЛІ» күйіне орналасқанына көз жеткізіңіз.
- Жеткізілім топтамасына кіретін құралдарды ғана пайдаланыңыздар.
- Кофеқайнатқышты қосар алдында, барлық алынбалы бөлшектердің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Кофеқайнатқыш жұмыс істеген кезде қызатын ыстық бөлшектері мен беттеріне қол тігізбеңіз.
- Сүзгі ұстағышын кофеқайнатқыш жұмыс істеп тұрған кезде шешуге тыйым салынады.
- Пайдаланылған кофені сүзгіште қалдырмаңыз және оны дайындағаннан кейін бірден алып тастап отырыңыз.
- Ыстық сумен және бумен жұмыс істегенде абайлық сақтаңыз.
- Терінің қорғалмаған жерлеріне тиген кезде ыстық бу мен ыстық су күйік алу себебі болуы мүмкін. Бу мен ыстық суды өзіңізге немесе жақын маңдағы адамдар мен жануарларға бағыттамаңыз.
- **Бу беру түтігіне тиген кезде өте сақ болыңыз. Күйіп қалу қаупі бар!**
- Электр тоғы соққысына жол бермеу үшін кофеқайнатқышты, желі бауын және желі бауының ашасын суға немесе кез-келген басқа сұйықтыққа батырмаңыз.
- Сусындар дайындау кезінде және жуу процесінде кофеқайнатқышты жылжытуға немесе қорғаныс элементтерін шешіп алуға (мысалы, сүзгі ұстағышын) тыйым салынады.
- Суы жоқ кофеқайнатқышты қоспаңыз.
- Тек таза суық суды ғана пайдаланыңыз, суға арналған тұрмыстық сүзгіштерден қосымша тазартудан өткен суды пайдалану ұсынылады.
- Кофеқайнатқышты іске қосу алдында, барлық шешіlmелі бөлшектердің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.

- Ешқашан жұмыс істеп тұрған кофеқайнатқышты қараусыз қалдырмаңыз.
- Желілік бауды, желілік бау ашасын, кофе-қайнатқыш корпусын сулы қолмен ұстамаңыз.
- Жабдықтарын шешу немесе тазалау алдында құрылғыға толық салқындауға уақыт беріңіз.
- Сүзгі ұстағышын кофеқайнатқыш жұмыс істеп тұрған кезде шешуге тыйым салынады.
- Құрылғыны тазалау алдында немесе оны пайдаланбайтын болған жағдайда, кофеқайнатқышты электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажырата отырып, 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 пакеттерімен немесе орама плёнкасымен 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 (үкілетті) 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 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.

АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

Құрылғыны төмен температурада сақтағаннан кейін немесе тасымалдағаннан кейін оны кемінде екі сағат бөлме температурасында ұстау керек.

- Кофебұқтырғышты ораудан шығарыңыз, құрылғының жұмыс істеуіне кедергі болатын барлық орайтын материалдарды және кез-келген жапсырмаларды жойыңыз.
- Құрылғының бүтіндігін тексеріңіз, бүлінген жерлері болған кезде құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Құрылғының жұмыс кернеуі желідегі кернеуге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Кофеқайнатқышты алғашқы пайдалану алдында барлық шешімелі бөлшектерді бейтарап жуғыш зат қосылған жылы сумен жуып жіберіңіз: қақпақты (9), су резервуарын (10), сүзгі ұстағышын (15), кофе сүзгілерін (16), (18) және өлшегіш қасығын (17).

ҚАЗАНДЫҚТЫ ЖУУ

- Желілік баудың ашасы электр розеткасына салынбағанына, ал бу беру реттегіші (11) «OFF» күйінде екеніне көз жеткізіңіз.
- Резервуар қақпағы құлақшаларының бірін ұстап, оны жоғары қарай ашыңыз.
- Қақпақтың (9) астындағы резервуар корпусының ішінде орналасқан орталық қоршамадан ұстаңыз және резервуарды (10) жоғары қарай шешіп алыңыз (сур. 1).
- Резервуарды (10) артқы қабырғасында орналасқан «MAX» белгісіне дейін суық сумен толтырыңыз (сур. 2).
- Су резервуарын (10) орнына қойып, резервуардың (10) түбінде орналасқан клапанды ашыңыз.

ҚАЗАҚША

панды ашу үшін қапқақты (9) үстінен аздап басу арқылы жабыңыз (сур. 3).

Ескертпе:

- Су резервуарына (10) оны алып тастамай-ақ құмырамен су толықтыруға болады.
- Су резервуарының астындағы кеңістікте судың болуы ақаулық емес.
- Суды толтыру үшін резервуарды алып тастаған кезде, әрқашан қалған суды таза ауыспен сүртіп отырыңыз.
- Су толтырылмаған резервуары (10) бар құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Резервуардағы су деңгейінің **MIN** белгісінен төмен түсуіне жол бермеңіз.
- Оған суды уақтылы қосыңыз.
- Кофе сүзгісін (16) немесе (18) ұстағышқа (15) орнатыңыз (сур. 4).

Ескертпе: сүзгіні орнату үшін сүзгі корпусындағы бағыттаушы шығыңқысын сүзгі ұстағышының ішкі жағындағы ойықпен (15) туралау керек. Содан кейін сүзгіні ұстағыш корпусының негізіне түсіріп, бекіту үшін сүзгі корпусын сағат тілі бағытымен жарты айналымға бұраңыз.

- Кофені сүзгіге (16), (18) салмай тұрып ұстағышты (15) қазандыққа қосыңыз, ол үшін сүзгі ұстағышының тұтқасын (13) орналастырыңыз (сур. 5), содан кейін оны «» күйіне, тірелгенге дейін оңға бұраңыз (сур. 6).
- Шыныаяқты торға (2) көлемі бойынша сәйкес келетін етіп орнатыңыз.
- Желілік баудың ашасын электр розеткаға салыңыз.
- «**қосу/өшіру**»  (6) сенсорлық түймесін басу арқылы кофеқайнатқышты қосыңыз. Дыбыстық белгі шығады және дисплейдің (3) барлық түймелері мен сегменттерінің жарығы қысқа уақытқа қосылады. Содан кейін батырманың «**қосу/өшіру**»  (6) жарығы үнемі жанып тұрады, ал  (4) және  (5) батырмаларының индикаторлары жыпылықтап тұрады, бұл қазандықтың қызғанын білдіреді. Цифрлық дисплейде (3) қазандықтағы судың температурасы көрсетіледі. Қыздыру кезінде басқару панеліндегі батырмалар  (4),  (5),  (7) бұғатталады.
- Дисплейдегі температура көрсеткіші (3) «92°C» көрсеткенде қазандықты қыздыру тоқтатылады (батырмалардың  (4) және  (5) индикаторлары үнемі жанып тұрады). Жууды бастауға болады.
- Батырманы  (4) басыңыз. Қысқа дыбыстық белгіден кейін дисплейде (3) ыстық су беру уақытының кері санағы көрсетіледі. Процестің аяқталуын күтіңіз.

- Осы рәсімді бірнеше рет қайталаңыз, осыдан кейін қазандық жуылған болады.
- Шыныаяқтан барлық суды төгіңіз.

Ескертпе: егер жуу кезінде шыныаяқтың көлемі жеткіліксіз болса, батырманы  (4) қайта басу арқылы су жіберуді тоқтатыңыз.

Назар аударыңыз! Сүзгі ұстағышын (15) кофеқайнатқыш жұмыс істеп тұрғанда шешіп алуға тыйым салынады.

Капучинатор түтігін жуу

- Капучинатор-түтігін (12) жумас бұрын, оның астына шыныаяқ сияқты жоғары жиектері бар қолайлы сыйымдылықты қойыңыз (сур. 7).
- Бу беру реттігішінің тұтқасын (11) сағат тіліне қарсы сәл бұраңыз.

Ыстық су, бу және конденсат шыққан кезде өте сақ болыңыз, металл ұштығы мен капучинатор-түтігіне қол тигізбеңіз. Күйіп қалу қаупі бар!

- Капучинатор-түтігінен (12) біраз мөлшерде су шыққанша күтіңіз, содан кейін батырманы  (4) басыңыз. Ыстық су капучинатор-түтігінен (12) орнатылған шыныаяққа қарқындап аға бастайды. Дисплейде (3) секундтармен уақыттың кері санағы көрсетіледі.
- Процестің аяқталуын күтіңіз.
- Шыныаяқты алып тастамай батырманы  (4) қайтадан басыңыз. Жуу процесі қайталанатын.
- Процестің аяқталуын күтіңіз.
- Процесті аяқтау үшін бу беру реттегіші тұтқасын (11) сағат тілі бойынша «**ӨШІРУЛ**» күйіне бұраңыз.
- Шыныаяқтан барлық суды төгіңіз.
- Кофеқайнатқыш жұмысқа дайын.

Ескертпе: егер жуу кезінде шыныаяқтың көлемі жеткіліксіз болса, батырманы  (4) қайта басу арқылы су жіберуді тоқтатыңыз.

- Кофеқайнатқышты кофе дайындау режимінен өшіру үшін түймені «**қосу/өшіру**»  (6) басыңыз.

Ескертпе:

- Су беруге арналған электрлік помпаны алғашқы қосқанда, бөтен дыбыс және корпусың сезілетін дірілі пайда болуы мүмкін, помпа сумен толғанда дыбыс пен дірілің деңгейі анағұрлым азаяды.
- Су толтырылған кезде қазандықтағы артық қысымды босату үшін бу беру реттегішін (11) сағат тіліне қарсы бұраңыз және капучинатор-түтігінің шығысында су пайда болғанша күтіңіз. Содан кейін бу беру реттегішін (11) сағат тілі бағытымен «**ӨШІРУЛ**» күйіне бұраңыз.

Басқару батырмалары

Кофеқайнатқышта сенсорлық басқару батырмалары бар. Құрылғының дұрыс жұмыс режимін таңдау

үшін немесе оны қосу / өшіру үшін батырманы түрту жеткілікті. Сенсорлық басқару батырмаларын тек саусақтарыңызбен түртіңіз. Өткір заттар сенсорлық панелді зақымдауы мүмкін және оның бұзылуына себеп болуы мүмкін. Егер саусақтарыңыз суық болса, сенсорлық дисплей түрткенге жауап бермеуі де мүмкін.

«Қосу/өшіру» (6) батырмасы

Құрылғының желілік қуатын қосуға/ өшіруге арналған.

«Бір үлес» (4) батырмасы

Бұл батырманы басқан кезде «эспрессо» кофесінің бір үлесін дайындауға қажетті ыстық су беріледі.

«Қос үлес» (5) батырмасы

Бұл батырманы басқан кезде «эспрессо» кофесінің қос үлесін дайындауға қажетті ыстық су беріледі.

«Бу» (7) батырмасы

Бұл батырманы басқан кезде, қазандықты 120 °C температурасына дейін қыздыру ыстық сүтті дайындауға және сүт көбігін шайқауға қажетті ыстық буды қалыптастыру үшін қосылады.

«Эспрессо» дайындау

- Кофені дайындау үшін таза суды ғана пайдаланыңыз және әрқашан суға арналған резервуардың (10) тазалығын бақылаңыз.
- Кофе дайындаудың алдында қазандықтың қызуын күтіңіз ( (4) және  (5) батырмаларының индикаторлары жыпылықтауды тоқтатып, үнемі жанып тұрғанын).
- Кофе дайындаудың алдында сүзгі ұстағышын (15), сүзгіні (16) немесе (18) және кофеге арналған шыныаяқтарды қыздыруға арналған алаңшаға (8) қойып ысытыңыз.
- Сүзгіге кофе салмай тұрып, сүзгі ұстағышын (15) және сүзгіні (16) немесе (18) қазандықтағы ыстық сумен ысытуға болады.
- Сүзгінің ішкі жағында орналасқан «MAX» белгісіне дейін өлшегіш қасықпен сүзгіні кофе ұнтағымен толтырыңыз (1 үлес кофе дайындау үшін үйемесіз 1 қасық және 2 үлес кофе дайындау үшін үйемесіз 2 қасық).
- Ұстағышқа (15) бір үлес кофе дайындау үшін сүзгіні (16) немесе қос үлес кофе дайындау үшін сүзгіні (18) орнатыңыз. Ұстағыштағы сүзгіні сағат тілі бағытымен жарты айналымға бекіту үшін сағат тілі бағытымен бұраңыз (сур. 4).
- Кофе ұнтағын өлшегіш қасықтың (17) теріс жағымен (тегіс жағымен) тығыздаңыз (сур. 8).
- Ұстағышты (15) кофеқайнатқыштың қазандығына бекітіңіз (сур. 5, 6).

- Көлемі бойынша келетін шыныаяқты торға (2) орнатыңыз.
- Бір үлесті дайындау үшін батырманы  (4) немесе сусынның қос үлесті дайындау үшін батырманы  (5) басу арқылы сусынның қажетті үлесін дайындау үшін су жіберуді қосыңыз. Бұл жағдайда қысқа дыбыстық белгі шығады, таңдалған сусынның суреті бар батырманың жарығы жыпылықтайды. Индикаторда (3) дайындау уақытының кері санағы көрсетіледі.

Ескертпе:

- Кофенің бір үлесін дайындау үшін ыстық су жіберудің әдепкі бойынша орнатылған уақыты 20 секундты құрайды. Қос үлеске 35 секунд.
- Дисплейде (3) ыстық су жіберу уақытының есебі көрсетіледі.
- Сүзгі ұстағышының саңылауынан (15) сусын тамшыларының ағып кетуіне жол бермеу үшін, дисплейде цикл аяқталғанға дейін 5 секунд қалғанда ыстық су беру тоқтатылады.
- Сусын дайындауды аяқтаған кезде дисплейдегі уақытты санау (3) тоқтайды, 3 ұзақ дыбыстық белгі шығады.

Ескертпе: егер сіз таңдаған сусынды дайындау процесін мерзімінен бұрын тоқтатқыңыз келсе, таңдалған сусынның суреті бар батырманы қайта басыңыз.

- Дайын сусыны бар шыныаяқты табандықтың торынан (2) шешіп алыңыз.
- Дайын болған сусынның дәмін бағалаңыз.

Жақсы эспрессоны қалай жасауға болады

- «Эспрессо» кофеқайнатқыштарына арналған жаңа ұнтақталған кофені ғана қолданыңыз.
- Сүзгідегі (16), (18) ұнтақталған кофені аздап басып нығыздаңыз, мұны өлшегіш қасықтың теріс жағымен (17) жасауға болады.
- Дайындалған кофенің күштілігі кофе дәндерінің ұнтақталу дәрежесі мен сапасына байланысты болады.
- Егер кофе тым ұзақ құйылса, бұл кофе тым ұсақ ұнтақталғанын немесе тым қатты нығыздалғанын білдіреді.

Ескертпе:

- Кофеге арналған тостағандарды алдынала қыздырып алу керек, бұл үшін оларды алаңшаға (8) орнатыңыз, суды қазандықта ысытқан кезде алаңша (8) бірге қызады.
- Кофеқайнатқыш жұмыс істеп тұрған кезде құрылғы корпусы ішіндегі қыздыру элементінің реле контактілерінен арасында сәл шертіліс дыбыстар естіледі. Мұндай жұмыс режимі белгіленген ауқымда қазандықтағы температураны сақтауды қамтамасыз етеді.

ҚАЗАҚША

- Дайындауды аяқтағаннан кейін ұстауыштың саңылауларынан (15) су тамшылары ағуы мүмкін, бұл қалыпты құбылыс.
- Табандықтың (1) толуын бақылаңыз, одан сұйықтықты уақытымен төгіп отырыңыз және оны сумен жуып отырыңыз.
- Сүзгі ұстағышын (15) сусын дайындағаннан кейін бірден шешіп алмаңыз. Оны шамамен 5 минуттай суытыңыз.
- Батырманы «қосу/өшіру»  (6) басу арқылы кофеқайнатқышты өшіріңіз. Батырмалар жарығы және дисплейдегі температура көрсеткіштері (3) өшеді.
- Кофебұқтырғыштың салқындауын күтіңіз және ұстауышты шешіңіз. Бұл үшін сапты (13) солға қарай тірелгенге дейін бұраңыз.
- Сүзгіні (16) немесе (18) ұстағыштан (15) шығарыңыз, ұнтақталған кофенің қалдықтарын кетіріңіз және сүзгіні (16) немесе (18) жуып жіберіңіз.

Капучино дайындау

Назар аударыңыз! Түтік-капучинатордан (12) шығатын бұға күйіп қалмау үшін сақ болыңыз.

«Эспрессо кофесін дайындау» тарауында сипатталғандай кофе қайнатыңыз. Кофеге көпіртілген сүт немесе кілегей көпіршігін қосуға жеткілікті тостаған көлемін пайдаланыңыз. Сүтті жеке ыдыста көпіртіңіз және кофе тостағанына құйыңыз.

- Бу режимін қосу үшін батырманы «бу»  (7) басыңыз. Қысқа дыбыстық белгі шығады, батырманың «бу»  (7) индикаторы жыпылықтай бастайды. Дисплейдегі температура көрсеткіштері (3) арта бастайды. Батырманың «бу»  (7) индикаторы тұрақты жанып тұрғанша, ал дисплейде (3) 120 °C температура көрсетілгенге дейін күтіңіз.
- Құрылғы бу беруге дайын.

Назар аударыңыз! Бу беру режимін қосқан кезде қазандықтан судың біршама көлемі ағуы мүмкін, судың ыстық тамшыларына күйіп қалмау үшін сақ болыңыз

- Биік жіңішке стакан алыңыз (металлдан жасалған дұрыс) және оны суық сүтпен немесе кілегеймен шамамен 1/3 толықтырыңыз.
- Капучинатор-түтігінің ұшын (12) стаканға түсіріп, реттегішті (11) сағат тіліне қарсы бағытта (сур. 9) бу беру қарқындылығын реттеу арқылы қауіге  бұраңыз.

Түтік-капучинатор ұштамасы стакан түбінетмеуі керек, кері жағдайда будың шығуы қиындайды, Ыңғай болған жағдайда сүт көпіршігін алу үшін бірнеше секунд жеткілікті.

Ескертпе:

- Бірінші үлесте судың біршама көлемі болуы мүмкін, сондықтан бірнеше секунд бойы буды сәйкес ыдысқа шығарып алыңыз. Содан кейін бу беруді реттегішпен (11) жабыңыз және содан кейін түтік-капучинаторды (12) сүтті көпірту үшін пайдаланыңыз.
- Бу беру қарқындылығын реттегішті (11) бұрау арқылы реттеңіз.
- Бу түтігінің жоғарғы бөлігін сүт көлемінің 1/3 бөлігіне түсіріп, басқару тұтқасын күйіне «» ауыстырыңыз. Бу түтігінің жоғарғы бөлігін біртіндеп жылжытыңыз оны сүт бетінен төмен ұстаңыз. Сіз ысқырған дыбысты естисіз және шыныаяқтағы сүт айнала бастайды, бұл сүт көбігін қалыптастыру үшін сүтте ауа көпіршіктерінің пайда болуын білдіреді.
- Сүт көбігі жеткілікті қалың болған кезде, пайда болған көбікті шамамен 66 °C температураға дейін терең қыздыру үшін бу түтігін сүтке терең батырыңыз.
- Бу реттегішін (11) «ӨШІР.» күйіне белгілеп сөндіріңіз.
- «Бу»  (7) батырмасын басу арқылы буды қалыптастыру режимін өшіріңіз, қысқа дыбыстық белгі шығады «бу»  (7) батырмасының индикаторы сөнеді. Дисплейде «92°C» температура мәні көрсетіледі Батырма индикаторлары  (4),  (5) және дисплейдегі температура мәні (3) қазандықтағы судың температурасы 92°C-қа дейін салқындағанша жыпылықтап тұрады. Осыдан кейін батырмалардың  (4) және  (5) индикаторлары және дисплейдегі көрсеткіштер тұрақты жанып тұрады.
- Бұрын дайындалған «эспрессо» кофесін көбіктенген сүт қосылған кофе шыныаяқына қосыңыз.
- «Капучино» кофесі дайын.

Өз қалауыңыз бойынша, сіз әлі де сусынға қажетті мөлшерде қант немесе какао-ұнтағын қоса аласыз.

- Дайын болған сусынның дәмін бағалаңыз.

Маңызды

- Көбікті жасауға арналған сүт жаңа және консервантсыз болуы қажет, «ұзақ сақталатын» сүтті қолданбаңыз.
- Сүт көбігін дайындау кезінде капучинатор түтігін сүт бетінен жоғары қоймаңыз, көбік жасау кезінде сүттің шашырауын болдырмаңыз және ыстық сүт тамшыларының дененің ашық жерлеріне тиіп кетуінен және күйіп қалудан қорғауға көмектеседі.
- «Капучиноның» бірнеше үлесін жасау үшін алдымен оларға «Эспрессо» кофесін

дайындаңыз, содан кейін «капучиноның» барлық үлестеріне жеткілікті болу үшін сүт көбігін шайқаңыз.

- Сүт көбігін дайындауды аяқтағаннан кейін, қазандықтағы судың температурасы біраз уақыт бойы біршама жоғары болады. Сондықтан кофенің жаңа үлесін дайындамас бұрын, шамамен 10 минут қысқа үзіліс жасап, қазандықтағы судың температурасы 92°C дейін төмендегенше күтіңіз. Бұл туралы дисплейдегі температура көрсеткіштері мен батырмалардың (4) және (5) индикаторлары көрсетеді, олар 92°C температураға жеткенде жыпылықтауды тоқтатады және тұрақты жанып тұрады. Әйтпесе, дайындалған кофе қатты ыстық болады және өте ащы болады.
- Кофеқайнатқыш қазандығын 92°C температураға дейін тез салқындату үшін келесі әдісті қолдануға болады:
 1. Капучинатор-түтіктің (12) астына биік жиекті кружка қойыңыз (сур. 7).
 2. Бу беру реттегішінің тұтқасын (11) сағат тіліне қарсы күйіне  бұрап, батырманы (4)  басыңыз.
 3. Ыстық су мен артық бу капучинатор түтігінен (12) астына қойылған сыйымдылыққа аға бастайды.
 4. Батырма индикаторы  (4) жыпылықтау жиілігін жылдамдықтан баяуға өзгерткен кезде, процесті тоқтату үшін батырманы  (4) басыңыз.
 5. Бу беру реттегішінің тұтқасын (11) сағат тілімен күйіне «Өшір.» бұраңыз.
 6. Батырма индикаторлары  (4)  (5) және «92°C» температура индикаторы жыпылықтауды тоқтатып, тұрақты жанып тұрғанға дейін тағы біраз уақыт күтіңіз. Бұл кофеқайнатқыштың кофенің келесі үлесін дайындауға дайын екендігін көрсетеді.
- Майы айырылмаған майлылығы 4-тен 6%-ға дейінгі сүтті пайдалану ұсынылады, кілегейдің майлылығы 10%-дан аз болмауы керек.
- Сүтті немесе кілегейді көпіршіткеннен кейін бірден капучинатор-түтігін (12) және капучинатор-түтігінің ұштығын тазалап қойыңыз. мұны істеу үшін бу режимін өшірмей, капучинатор-түтігін (12) суы бар стаканға түсіріп, бу беру реттегішін (11) сағат тіліне қарсы күйіне «» бұраңыз (сур. 9). Осыдан кейін бу беру реттегішін (11) «Өшір.» күйіне орнатыңыз, батырманы «бу»  (7) басу арқылы бу режимін өшіріңіз.
- Қазандықта жиналған будың артық қысымын босату үшін тағы 10 секундқа бу реттегішінің шығысын (11) ашыңыз және капучинатор-

түтігінен (12) артық бу қысымын белгіленген ыдысқа шығарыңыз.

- Кофеқайнатқыш салқындағанша күтіңіз, капучинатор-түтігінен (12) ұштықты шешіп алыңыз ұштықты су ағынының астында жуып жіберіңіз және ұштықты қайтадан капучинатор-түтігіне (12) орнатыңыз.
- Әрқашан түтік-капучинатор (12) ұштығының тесігінде кеуіп қалған сүттің қалдықтары болмауын қадағалаңыз.

Ыстық су беру

Ыстық суды дайындау үшін жеткілікті үлкен сыйымдылық дайындаңыз, ол қысымда бу беру түтігі арқылы ыстық су тамшыларының шашырауын болдырмау үшін қажет.

Ыстық суды дайындау алдында:

- Құрылғының электрлік желіден ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
- «**қосу/өшіру**»  (6) сенсорлық түймесін басу арқылы кофеқайнатқышты қосыңыз. Қысқа дыбыстық белгі шығады және дисплей (3) батырмалары мен сегменттерінің барлық жарықтары қысқа уақытқа қосылады. Содан кейін батырмалар «**қосу/өшіру**»  (6) жарығы тұрақты жанып тұрады. Батырмалар  (4) және  (5) индикаторлары жыпылықтап, қазандықтың қызғанын білдіреді. Цифрлық дисплейде (3) қазандықтағы судың температурасы көрсетіле бастайды. Қазандықта қыздыру кезінде, басқару панеліндегі түймелер  (4),  (5),  (7) бұғатталады.
- Дисплейдегі температура көрсеткіші (3) «92°C» көрсеткенде қазандықты қыздыру тоқтатылады (батырмалардың  (4) және  (5) индикаторлары үнемі жанып тұрады).
- Кофеқайнатқыш ыстық сумен беруге дайын.
- Капучинатор-түтігінің (12) астына сәйкес көлемді шыныаяқ орнатыңыз.
- Бу беру реттегішінің тұтқасын сағат тіліне қарсы күйіне  бұрап, батырманы  (4) басыңыз.
- Қысқа дыбыстық белгі шығады және (3) дисплейде уақыттың көрі санағы басталады.
- Ыстық су бу түтігінен орнатылған шыныаяққа аға бастайды.
- Егер бағдарлама бойынша белгіленген ыстық су беру уақыты жеткіліксіз болса, оны «**Дайындау уақытын реттеу**» бөлімінде сипатталғандай өзгертуге болады. Немесе ыстық судың жаңа үлесін беруді қосу үшін батырманы  (4) қайта басу арқылы.
- Шыныаяқтағы ыстық судың қажетті көлемі алынған кезде. Батырманы  (4) басып, бу реттегішінің тұтқасын күйіне «**Өшір.**» бұрыңыз.

ҚАЗАҚША

Сусындарды ысыту

Сіз түтік-капучинаторды (12) сусыны бар стаканға салып кез келген сусынды ысыта аласыз.

- Бу беру р ежимін қосу үшін «бу»  (7) түймесін басыңыз және батырманың «бу»  (7) индикаторы жыпылықтауын тоқтатып, тұрақты жанып тұруын күтіңіз. Индикатор (3) 120 °C көрсетеді.
- Түтік-капучинаторды (12) сіз ысытқыңыз келген сусыны бар шыныаяққа салыңыз.
- Бу беру реттегішін (11) сағат тіліне қарсы бұрап, бу беруді ашыңыз.
- Сусынды қажетті қыздыру температурасына жеткенде, бу беру реттегішін (11) «ӨШІР» күйіне ауыстырыңыз.
- Батырманы «бу»  (7) қайта басу арқылы бу режимін өшіріңіз, батырма индикаторы сөнеді.

Назар аударыңыз! Абай болыңыз!

Ыстық су, сондай-ақ оның тамшылары киімге және терінің ашық жерлеріне тиген кезде күйік немесе жарақат алу себебі болуы мүмкін.

Автоматты түрде ажыратылу функциясы

Егер кофеқайнатқышты қосқаннан кейін немесе сусын дайындауды аяқтағаннан кейін 29 минут ішінде түймелердің ешқайсысы басылмаса, кофеқайнатқыш автоматты түрде өшеді. Түймелер мен дисплейдің жарығы сөнеді. Кофеқайнатқышты қосу үшін батырманы «қосу/өшіру»  (6) жай ғана түртіңіз.

Дайындау уақытының көрсеткіші

Реттеме дайындалған сусынның көлемін сіздің қалауыңыз бойынша өзгертуге мүмкіндік береді. Батырманы басқан кезде фабриканың ыстық су беру уақыты әделкі болып табылады.

«Бір үлес» (4)  режимі үшін - 15 секунд.

«Қос үлес» (5)  режимі үшін - 30 секунд.

Алдын ала қосылған және пайдалануға дайын құрылғыда сусындарды дайындау кезінде су беру уақытын өзгерту үшін келесі қадамдарды орынданыз:

1. Кез келген сүзгілерді (16) немесе (18) ұстағышқа (15) орнатыңыз (сур. 4) егер олар бұрын орнатылмаған болса.
2. Кофені сүзгіге (16), (18) салмай тұрып ұстағышты (15) қазандыққа бекітіңіз (сур. 5, 6) егер ол бұрын орнатылмаған болса.
3. Табандық торына (2) ыстық суға арналған қолайлы ыдысын орнатыңыз.
4. Егер сіз «эспрессоның» бір үлесін дайындау уақытын өзгерткіңіз келсе, батырмалардың  (4) бірін 3 секундтан артық басып ұстап тұрыңыз немесе «эспрессоның» қос үлесінің уақытын өзгерту үшін батырманы  (5) басыңыз.
5. 3 қысқа дыбыстық белгі шығады, таңдалған батырма индикаторы жыпылықтап тұрады.

Дисплейде (3) ыстық су беру уақыты есебі ба-сталады.

6. Ыстық су ұстағыштың шығатын тесігінен (15) дайындалған ыдысқа шығады.
7. Ыстық судың шығуы қажетті көлеміне жеткенде, таңдалған сусынның суреті бар батырманы  (4) немесе сіз реттемесін өзгерткен  (5)) қайта басыңыз.
8. 3 дыбыстық белгі шығады. Дисплейдегі уақытты санау (3) тоқтайды. Құрылғы кофе дайындауға дайындық режиміне оралады.
9. Әрі қарай, таңдалған сусын батырмасы басылған кезде, кофеқайнатқыш ыстық суды соңғы реттеуде орнатылған уақытпен береді.

Ескертпе:

- Сусынды дайындау уақыты 20-дан 80 секундқа дейін өзгертілуі мүмкін.
- Сусынды дайындаған кезде дисплейдегі (3) дайындау уақытының индикациясы реттелген кезде орнатылғаннан 5 секундқа артық бағытта өзгеше болады. Дайын сусынның қалдықтарын сүзгі ұстағышының шығыс тесігінен (15) оған ыстық су берілгеннен кейін дайындалған ыдысқа ағызу үшін кідіріс қажет.
- Егер ыстық су беру уақытының жаңа реттемесі 20 секундтан азырақ болса, онда сусын дайындаудың белгіленген уақыты 20 секунд мәніне оралады.

Зауыттық баптауларға оралу

Бұл функция пайдаланушы орнатқан реттемелерді зауыттық әдепкі күйіне қайтаруға мүмкіндік береді. Зауыттық реттемелерге оралу үшін келесі әрекеттерді орынданыз:

- 92°C температураға дейін толық қыздырылған және кофе дайындауға дайын құрылғыда. Бір уақытта батырмаларды  (4), және  (5) 3 секунд бойы басып ұстап тұрыңыз.
- 5 қысқа дыбыстық белгі шыққаннан кейін кофеқайнатқыш зауыттық реттемелерге оралады.

Қақты көтіру

Құрылғының тиімді және ұзақ мінсіз жұмыс істеуі үшін оны әр 2-3 ай сайын оған қызмет көрсету, атап айтқанда, қазандықтан қақтан тазарту ұсынылады. Қарқынды пайдалану кезінде қақтан тазарту процедурасы ертерек қажет болуы мүмкін, мысалы, дайындалған сусындардың шыныаяқтары 500 үлестен асқанда. Бұл орын алған кезде құрылғы сізге бұл туралы ескертеді.

Бұл жағдайда батырманың индикаторлары «» (4), «» (5), «» (7) қосылады және үнемі жанып тұрады, осылай пайдаланушыға кофеқайнатқышты тазарту қажеттілігі туралы еске салады.

Бұл еске салғыш – белгілі қақтан тазарту бағдарламасын іске қосып, оны толығымен аяқтаған кезде ғана бұғаттауға болады.

Егер сізге қақтан тазарту процесін дереу бастауға ыңғайсыз болса. Кофеқайнатқыштың қалыпты жұмысын жалғастыру үшін жоғарыдағы бөлімде сипатталған зауыттық реттемелерге оралу рәсімін пайдаланыңыз.

Қақты мезгілімен жою кофебұқтырғыштың қызмет ету мерзімін ұзартады және құрылғының істен шығу тәуекелін азайтады.

Қақты уақытында жоймау, сонымен қатар берілген нұсқаулықтың ережелірін сақтамау және кофебұқтырғышты дұрыс пайдаланбау, кепілдікпен жабылмайды.

Ол үшін келесі әрекеттерді орындайсыз:

1. Құрылғы сөндірілгеніне, ал бу беру реттегіші (11) «ӨШІР.» күйінде орналасқанына көз жеткізіңіз.
2. Лимон қышқылының ерітіндісін дайындаңыз (1 литр суға 25 г кристалды лимон қышқылы) және алынған ерітіндіні су резервуарына (10) құйыңыз. Резервуарды кофеқайнатқышқа орнатыңыз. Резервуарды (10) қақпақпен (9) жабыңыз.
3. Сүзгіні (16 немесе 18) ұстағышқа (15) салыңыз (сур. 4).
4. Сүзгіге кофе салмай тұрып, ұстағышты (15) қазандыққа қосыңыз (сур. 5, 6).
5. Торға (2) кемінде 1,5 литр сыйымдылығы бар қолайлы үлкен өлшемді сыйымдылықты орнатыңыз және оған капучинатор-түтігін (12) бағыттаңыз.
6. Желі бауының ашасын электр розеткасына тығыңыз.
7. Кофеқайнатқышты батырмамен (6) қосыңыз, батырма индикаторлары (4) және (5) жыпылықтап тұрады.
8. Қазандықтың қызуын (батырма индикаторы (4) және 5) жыпылықтауды тоқтатқанда), және дисплейде (3) «92°C» көрсеткенін күтіңіз.
9. Қақтан тазарту процесін қосу үшін бу реттегішінің тұтқасын (11) сағат тіліне қарсы күйіне (сур. 9), содан кейін батырманы (4) 5 секунд бойы басып ұстап тұрыңыз. 3 қысқа дыбыстық белгі шығады, индикатор (4) жыпылықтайды, дисплейде (3) уақыт санауы көрсетіледі. Капучинатор-түтігінен (12) ыстық су торға (2) орнатылған сыйымдылыққа үздіксіз қысыммен беріліп отырады. Тазалау

процесі аяқталғаннан кейін 3 қысқа дыбыстық белгі естіледі, дисплейдегі көрсеткіштер (3) температураны көрсету режиміне оралады және қазандықтың ішіндегі судың температурасы 92°C-қа жеткенше, батырмалардың (4) және (5) индикаторларымен бір уақытта жыпылықтайды. Содан кейін олар тұрақты жанып тұрады.

10. Бу беру реттегішінің тұтқасын (11) сағат тілімен «ӨШІР.» күйіне бұраңыз.
11. Ыстық су беру блогын, сүзгіні (16) және ұстағышты (15) қақтан тазалауды бастау үшін батырманы (4) 5 секунд бойы басып тұрыңыз. 3 қысқа дыбыстық белгі шығады, индикатор (4) жыпылықтап тұрады, дисплейде (3) уақыт санауы көрсетіледі. Сүзгі ұстағышының шығыс тесігінен (15) ыстық су торға (2) орнатылған сыйымдылыққа үздіксіз аға бастайды. Ыстық ерітіндінің шығысы шамамен 200 мл құрайды.
12. Тазалау процесі аяқталғаннан кейін 3 қысқа дыбыстық белгі естіледі, дисплейдегі көрсеткіштер (3) температураны көрсету режиміне оралады және қазандықтың ішіндегі судың температурасы 92°C-қа жеткенше, батырмалардың (4) және (5) индикаторларымен бір уақытта жыпылықтайды. Содан кейін олар тұрақты жанып тұрады.
13. 9-12 тазалау нүктелерін тағы бір рет қайталаңыз. Резервуардағы (10) тазалау ерітіндісі аяқталғанға дейін.
14. Резервуарды (10) кофеқайнатқыш корпусынан шешіп алыңыз.
15. Резервуардағы (10) тазалау ерітіндісінің қалдықтарын төгіп тастаңыз және оны таза сумен толтырыңыз.
16. Резервуарды кофеқайнатқышқа орнатыңыз.
17. 9-13 тармақтарда сипатталғандай, кофеқайнатқыштың қазандығын тазалағыш құралының қалдықтарынан жуу процедурасын орындаңыз.
18. Резервуардағы су (10) біткен кезде. Қақтан тазарту процесі аяқталады.

Ескертпе: қақты кетіру үшін кофеқайнатқыштар немесе кофе машиналарға арналған арнайы заттарды пайдалануға болады. Оларды пайдалану нұсқаулығын қатаң ұстаныңыз.

Ақаулықтар, олардың себептері мен жою жолдары

Ақаулық	Себепі	Жою әдісі
Кофеқайнатқыш қосылмайды	Желі розеткасында кернеу жоқ. Желі шнурының ашасы розеткаға түбіне дейін орнатылмаған.	Желі розеткасы жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз. Ашаның розеткаға түбіне дейін сұғулы тұрғанын тексеріңіз.

ҚАЗАҚША

Ақаулық	Себебі	Жою әдісі
Кофеқайнатқыштың төменгі жағынан су ағады	Суға арналған түпқойма толып кетті.	Табандықтағы суды төгіп тастаңыз
Кофе тостағанға тым ұзақ құйылады немесе мүлде құйылмайды.	Кофенің ұнтақталуы тым ұсақ немесе сүзгідегі кофе қатты нығыздалған	«Эспрессо» кофеқайнатқыштарына арналған ұнтақталған кофені пайдаланыңыз. Тәжірибелік жолмен сүзгідегі кофені қалай дұрыс нығыздауға болатынын анықтаңыз
Дайындалған кофенің бөтен иісі бар	Кофеқайнатқыштың қазандықтағы қақты кетіру процесі дұрыс емес. Кофе дұрыс сақталмаған	«Қазандықты жуу», «Қақты кетіру» бөлімдерін қараңыз және оларды бірнеше рет қайталаңыз. Жаңа ұнтақталған кофені пайдаланыңыз. Кофені құрғақ салқын жерде сақтаңыз.
Кофе сүзгінің жиегінен ағады	Сүзгіге кофе тым көп мөлшерде салынған, кофе қатты нығыздалған	Сүзгіні кофенің тым көп мөлшерімен асыра толтырмаңыз
Бу сүтті көпіршітпейді	Шығып жатқан будың температурасы төмен. Ыдыс өте үлкен немесе өлшемі қолайсыз. Сіз қаймағы айырылған сүтті қолданғансыз	Сүтті тек батырма индикаторы (7) тұрақтыжанып тұрған кезде ғана көпіртіңіз. Сүтті көпірту үшін тар, биік ыдысты пайдаланыңыз. Тек қаймағы айырылмаған, майлылығы 4-6% сүтті қолданыңыз
	Бу беру түтігінің шығуы бітелген	Капучинатор-түтігінің ұштығын шешіп алыңыз да, бу беру түтігінің шығу тесігін ағаш тіс тазалағышпен тазалаңыз
	Капучинатор-түтігі бұрылмайды, будың шығуы қиындаған	Қазандық пен бу беру жүйесін «Қақты кетіру» бөлімінде көрсетілгендей тазалаңыз
Кофе сүзгі ұстағышының саңылауынан ағып кетеді	Ұстағыштың тығыздағыш контурының ішіне кофе ұнтағының ұсақ бөлшектері түскен	Сүзгі ұстағышының тығыздағыш сақинасын тазалаңыз
	Кофе ұнтағы тым ұсақ	Оны ірілеу ұнтақталған кофе ұнтағына ауыстырыңыз
	Кофе ұнтағы тым тығыз басылды	Кофе ұнтағын сүзгіде азырақ күшпен 15 кг-дан аспайтын етіп басыңыз
	Сүзгі ұстағышы дұрыс орнатылмаған.	Сүзгі ұстағышын қайта орнатыңыз (сур. 4, 5)
Сүзгі ұстағышының тұтқасын (13) құлыптау күйіне орнату мүмкін емес 	Сүзгінің жоғарғы жағында нығыздалмаған кофе ұнтағы қалды	Кофеқайнатқышқа орнатпас бұрын сүзгінің жоғарғы бөлігін кофе ұнтағының қалдықтарынан тазалаңыз
	Кофе ұнтағының мөлшері MAX сүзгісі белгісінен жоғары	Кофе ұнтағының мөлшерін азайтыңыз
Суық кофе	Сүзгі ұстағышының тұтқасы деформацияланған немесе сынған	Авторланған сервис орталығына жүгініз
	Сусынның индикаторы үзік үзік жыпылықтайды	Кофе машина қазандықты қыздыру режимінде. Сусынның индикаторы тұрақты жанғанша күтіңіз
	Кофеқайнатқыш жұмыс температурасына дейін қызған жоқ	Кофеқайнатқыштың қызуына уақыт беруіңізді өтінеміз

Ақаулық	Себебі	Жою әдісі
Суық кофе	Кофе шыныаяғы алдын ала қыздырылмаған	Қолданар алдында кофе шыныаяғын қыздыруыңызды өтінеміз
Су сорғысы тым қатты жұмыс істейді	Суға арналған резервуарда су таусылды	Суға арналған резервуарға су құюыңызды өтінеміз
	Суға арналған резервуар дұрыс орнатылмаған	Суға арналған резервуарды дұрыс орнатуыңызды өтінеміз
Кофе қанықпаған реңкі ақшыл	Кофе ұнтағы жеткілікті түрде басылмаған	Кофе ұнтағының жаңа үлесін салыңыз және оны дискінің шеттері тығыз біркелкі нығыздалғанша күштірек нығыздаңыз
	Кофе ұнтағы жеткіліксіз	Кофе ұнтағын қайтадан нығыздаңыз, ол сүзгінің бүкіл аймағына тығыз дискіге біркелкі таралуы керек. Кофе ұнтағы мөлшерін көбейтіңіз
	Кофе ұнтағының ұнтақталуы тым ірі	Эспрессо жасауға арналған арнайы кофе ұнтағын қолданыңыз
Кофенің түсі тым қаралау	Кофе ұнтағы тым тығыз басылған	Сүзгідегі кофе ұнтағын басу күшін 9 кг-ға дейін азайтыңыз
	Кофе ұнтағы тым көп	Кофе ұнтағының мөлшерін азайтыңыз
	Сүзгі бітеліп қалған	Сүзгі шыныаяқын тазалаңыз
	Кофе ұнтағы тым ұсақ	Ірілеу ұнтақталған кофе ұнтағын қолдануыңызды өтінеміз
Кофе қалыпты, бірақ сүт көбігі жасалмайды	Сүзгі ұстағышындағы су шығысы бітеліп қалды	Сүзгі ұстағышындағы су шығысын тазалаңыз
	Бу беру түтігінің шығуы бітелген	Капучинатор-түтігінің ұштығын шешіп алыңыз да, бу беру түтігінің шығу тесігін ағаш тіс тазалағышпен тазалаңыз
	Капучинатор-түтігі бұрылмайды, будың шығуы қиындаған	«Қақты кетіру» бөлімінде жазылған сияқты қазандық пен бу беру жүйесін тазалаңыз

Егер сіз құрылғыны өзіңіз ақаулықтың себебін анықтай алмасаңыз, құрылғыны өзіңіз ашпай, авторланған сервис орталығына жүгініңіз.

ТАЗАЛАУЫ МЕН КҮТІМІ

- Кофеқайнатқышты тазалау немесе техникалық қызмет көрсету бойынша кез келген операцияларды орындаудан бұрын оны әрқашан электр желісінен ажыратыңыз және суытыңыз.
- Кофеқайнатқышты тазалаған кезде еріткіштерді немесе жуғыш заттарды қолданбаңыз. Корпус пен алынбалы бөлшектерді сүрту үшін жұмсақ, дымқыл шүберекті пайдаланыңыз.
- Су резервуарын уақытымен тазалап, жуып отырыңыз және ондағы суды күніне кемінде 1 рет ауыстырыңыз.
- Сүзгі ұстағышын тазалау үшін сүзгі ұстағышының тұтқасын (13) солға күйіне  бұрап, кофеқайнатқыштан сүзгісі бар (16, 8) ұстағышты (15) шешіп алыңыз. Сүзгіден қалған кофе ұнтағын сілкіп жіберіңіз. Сүзгі мен сүзгі ұстағышын жұмсақ жуғыш зат ерітіндісінде

жуып жіберіңіз, содан кейін оларды ағынды сумен шайыңыз, жұмсақ шүберекпен сүртіңіз және құрғатыңыз.

Назар аударыңыз! Сүзгі ұстағышының корпусы (15) алюминий қорытпасынан жасалған. Оның бетінің бастапқы түсін сақтау үшін оны ыдыс жуғышта жумаңыз және қолданғаннан кейін кофе ұнтағының қалдықтарынан дереу тазалаңыз содан кейін жуыңыз және құрғақ жұмсақ шүберекпен мұқият сүртіп отырыңыз.

- Сүзгі (16, 18) тесіктерінен кофе қалдықтарын кетіру үшін кішкене қылшақты қолданыңыз.
- Сүт көбігін дайындағаннан кейін немесе сүтті қыздырғаннан кейін, сүттің қалдығы бу түтігінің беті мен бу шығатын тесігін ластамас үшін бу түтігін дымқыл шүберекпен уақтылы сүртіп отыру керек.

ҚАЗАҚША

- Бу түтігінің ішіндегі бу шығатын тесік қатты ластанған жағдайда, оны толығымен жуу және тазалау үшін әрекеттерді орындаңыз (сур. 10).
- Кофеқайнатқыштың корпусын жұмсақ, сәл дымқыл матамен сүртіңіз, одан кейін құрғатып сүртіңіз. Метал қылшақтарды және қажайтын жуғыш құралдарды қолданбаңыз.
- Кофеқайнатқыштың корпусын суға немесе басқа сұйықтықтарға батыруға тыйым салынады.
- Кофеқайнатқыштың алынбалы бөлшектерін жұмсақ жуғыш құрал қосылған сумен жуып, таза сумен шайыңыз және мұқият құрғатыңыз.

Тамшыларға арналған табандық (1)

- Торды (2), содан кейін науаны (1) шешіп алыңыз және одан суды ағызыңыз. Науаны (1) жуып жіберіңіз және оны орнына қойыңыз, торды (2) науаға (1) орнатыңыз.
- Науадағы су деңгейін бақылаңыз және онда жиналған суды уақытында төгіп тастаңыз.

САҚТАУ

- Құрылғыны ұзақ уақыт сақтауға қоюдың алдында, құрылғыны тазартыңыз.
- Кофеқайнатқышты 0°C-тан төмен температурада сақтауға тыйым салынады.
- Кофеқайнатқышты балалардың қолы жетпейтін салқын, құрғақ жерде сақтаңыз.

ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР

Эспрессо-кофенің дәмі күшті болады, және оны түпнұсқа кофе деп атауға болады. Ол сондай-ақ сүтпен немесе басқа тағамдармен араласқан кезде өзінің дәмін сақтайды.

Эспрессо-кофе негізінде тандамалы эспрессо кофесінің кез келген сұрыптары дайындалады. Сүтті қосу кофеге сүттің хош иісін беріп қана қоймайды, сонымен қатар сүтті, сүт көбігін және кілегейді әртүрлі қатынаста араластырудың қолданылатын рецепттің арқасында дәмін түрлендіре алады, бұл бізге шығармашылықтың көптеген нұсқаларын ұсынады.

Эспрессо-кофесі негізін пайдаланып жасауға болатын сусындар:

Капучино

Капучино дайындау әдісі қатты қызған кофеқайнатқыш буын беру түтігін пайдалану арқылы жүзеге асады, оның көмегімен сүтті 66°C температураға дейін қыздыруға болады, оған жеткенде сүт бетінде тығыз көпіршіктер қабаты (сүт көбігі) пайда болады. Капучино жасау үшін эспрессосы бар шыныаяқты дайындаңыз, содан

кейін кофеге шыныаяқ көлемінің 1/3 қатынасында көпіршітілген сүт көбігін құйыңыз. Нәтижесінде сіз үстіңгі жағы ақ, ал төменгі жағы ашық қоңыр болатын сусын аласыз. Капучиноны қант, ұнтақталған даршын немесе какао-ұнтағымен ішуге болады.

Латтемен кофе

«Латте» сөзі «сүт» дегенді білдіреді. Ол ыстық сүт пен эспрессодан тұрады. Бір шыныаяққа ыстық сүт құйып, оған эспрессо кофесін құйыңыз. Кофені кофе шыныаяғының екі жағынан шамамен 6:1 қатынасында баяу құйыңыз. (Дәстүрлі латте рецептінде тек көбіксіз ыстық сүт пайдаланылады.)

Эспрессо Макиато

«Макиато» сөзі «ластанған» дегенді білдіреді. Оны дайындау үшін сізге стандартты эспрессо шыныаяғына аздап сүт көбігін ғана салуыңыз керек. Эспрессо бетіне көпіршітілген көбіктен кішкене ғана құясыз және аздап сүт құясыз.

Латте Макиато

Латте Макиато - бұл кофені ыстық сүтке қою арқылы жасалған кофенің бір түрі. Алдымен сізге сүт көбігі қосылған бір шыныаяқ ыстық сүт дайындап, оны стаканға құйып, содан кейін эспрессо шыныаяғына құясыз. Кофе жоғарғы жағында қою қара түсті, ал төменгі жағында ашық түсті болуы мүмкін, бұл өте ұнамды. Техникалық тұрғыдан, сіз эспрессоны шыныаяқтың шетінен құя аласыз. Кофенің салқындау жылдамдығының әр түрлі болуына байланысты сіз шыны бокалдың мөлдір қабырғасы арқылы араластырған кездегі әдемі өзгерістерді көре аласыз.

Мокко кофесі

Мокко кофесі эспрессодан, сүт көбігі қосылған ыстық сүттен, шоколад соусынан және т. б. дайындалады. Компоненттердің әрқайсысы шыныаяқтың 1/3 алады. Шоколад соусын шыныаяқтың шетінен баяу алыстап құя аласыз, сол кезде сарқырама тәрізді пішін пайда болады.

Сол Rappia эспрессосын жасаудың дәстүрлі тәсілі эспрессоның үстіне аздап көпіршітілген кілегей қою арқылы жасалады. Қазір өте танымал көптеген түрлі дәмдер бар. Кейбіреулері әртүрлі шәрбаттармен, кейбіреулері шараппен, кейбіреулері балмен, ал басқалары соя сүтімен...

Ешбір кофемашина сіз бұрын дәмін татқан дәммен хош иісі бар сусынды дәл жасай алмайды, өйткені ол оны дайындау үшін қолданылатын кофе дәндерінің түрі мен пропорциясына тікелей байланысты. Мұнда біз сіздерге кофе дәндерінің дәмін

жіктеуді ұсынғымыз келеді (бұл ақпарат интернет-тен алынған және тек ақпараттық сипатта болып табылады):

Қышқыл дәм	Мокко, Гавай қышқыл кофесі, Мексика, Гватемала, Коста-Риканың биік таулары, Килиманджаро, Колумбия, Зимбабве, Сальвадор, Батыс жарты шарына арналған жаңа ылғалды дәндер.
Ащы дәм	Ява, Меделлина, Богота, Ангола, Конго, Угандадағы ескі бұршақтардың барлық түрлері
Тәтті дәм	Колумбия Манделинг, Венесуэланың ескі бұршақтары, Көгілдір таулар, Килиманджаро, Мокко, Гватемала, Мексика, Кения, Сантос, Гаити
Бейтарап дәм	Бразилия, Сальвадор, төменгі Коста-Рика, Венесуэла, Гондурас, Куба
Дәмді және жұмсақ дәм	Колумбия Манделинг, Мокко, Көгілдір таулар, Гватемала, Коста-Рика

Кофе дәндері өндірілетін жерге қарамастан, қуыру, ұнтақтау және демдеу - бұл дайындалатын сусынның дәміне әсер ететін маңызды элементтер болуы мүмкін. Өзіңізге бір шыныаяқ кофе дайындаңыз, ыстық сусынның әр жұтымынан керемет ләззат алыңыз. Жайбарақат және алаңсыз уақытта бақытты сезініп, оның дәмді және жұмсақ дәмін сезініңіз...

ЖЕТКІЗУ ЖИЫНТЫҒЫ

Кофеқайнатқыш – 1 дн.
Сүзгі ұстағышы – 1 дн.
Кофеге арналған сүзгі – 2 дн.
Өлшегіш қасық – 1 дн.
Нұсқаулық – 1 дн.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Электрлік қуаттандыру: 220-240 В ~ 50 Гц
Пайдаланатын қуат: 950 Вт
Суға арналған сауыттың көлемі: 1,0 л
Қысымы: 15 бар

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 электрондық поштасына хабарлауыңызды сұраймыз.

Құрылғының қызмет ету 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.



Бұл өнім барлық қажетті еуропалық стандарттарға сәйкес келеді Қытай және Ресей қауіпсіздік және гигиена стандарттары.

УКРАЇНЬКА

КАВОВАРКА УТ-1516

Кавоварка призначена для приготування кави та збивання молочної піни для кави капучино, лате або гарячого шоколаду.

ОПИС

1. Піддон для збирання крапель
2. Решітка піддону
3. Цифровий дисплей
4. Кнопка «одна порція» кави 
5. Кнопка «подвійна порція» кави 
6. Кнопка «увімк./вимк.»  живлення
7. Кнопка «пара» 
8. Майданчик для підігрівання чашок
9. Кришка резервуару для води
10. Знімний резервуар для води
11. Вмикач подачі пари
12. Трубка-капучинатор
13. Ручка тримача фільтра
14. Тримач трубки-капучинатора
15. Тримач фільтра
16. Фільтр для однієї порції кави
17. Мірна ложка з ущільнювачем меленої кави
18. Фільтр для подвійної порції кави

УВАГА!

Для додаткового захисту в ланцюзі живлення кухні доцільно встановити пристрій захисного вимкнення (ПЗВ) з номінальним струмом спрацювання, що не перевищує 30 мА; при установленні слід звернутися до фахівця.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням пристрою уважно ознайомтеся з керівництвом з експлуатації. Зберігайте це керівництво протягом всього терміну експлуатації. Неправильне поводження з пристроєм може призвести до його поломки, завдання шкоди користувачеві або його майну.

- Перед першим вмиканням переконайтеся в тому, що робоча напруга кавоварки відповідає напрузі в електричній мережі.
- Мережний шнур оснащений «євровилкою»; вмикайте її в електричну розетку, що має надійний контакт заземлення.
- Щоб уникнути ризику виникнення пожежі, не використовуйте перехідники при підключенні кавоварки до електричної розетки.
- Використовуйте кавоварку лише за її прямим призначенням.
- Не використовуйте пристрій поза приміщеннями.
- Ніколи не залишайте і не зберігайте кавоварку в приміщеннях з температурою нижче 0°C,

інакше кавоварка вийде з ладу, якщо вода всередині кавоварки замерзне.

- Встановлюйте кавоварку на сухій рівній стійкій поверхні, не ставте пристрій на край столу.
- Не ставте кавоварку на гарячі поверхні.
- Слідкуйте, щоб на кавоварку не потрапляли прямі сонячні промені.
- Не використовуйте кавоварку у безпосередній близькості від джерел тепла, вологість або відкритого полум'я.
- Під час встановлення кавоварки залишайте по 10 см вільного простору з кожної із сторін пристрою для забезпечення його ефективного охолодження.
- Не допускайте, щоб мережний шнур звисав зі столу, а також слідкуйте, щоб він не торкався гарячих поверхонь та гострих крайок меблів.
- Перед тим як увімкнути вилку мережного шнура в електричну розетку, переконайтеся у тому, що регулятор подавання пари встановлено в положення «**ВИМК.**».
- Використовуйте лише те приладдя, яке входить до комплекту постачання.
- Перед увімкненням кавоварки переконайтеся у тому, що всі знімні деталі встановлені правильно.
- Не торкайтеся деталей кавоварки, які нагріваються під час роботи.
- Забороняється знімати тримач фільтра під час роботи кавоварки.
- Не залишайте використану каву у фільтрі та видаляйте її відразу після приготування.
- Будьте обережні під час роботи з гарячою водою та паром.
- Гаряча пара та гаряча вода при попаданні на незахищені ділянки шкіри можуть спричинити опік. Не спрямовуйте пар і гарячу воду на себе або інших людей і тварин, що стоять поруч.
- **Будьте особливо обережні, коли торкаєтесь до трубки подавання пари. Небезпека опіку!**
- Щоб уникнути удару електричним струмом, не занурюйте кавоварку, мережний шнур або вилку мережного шнура у воду або в будь-які інші рідини.
- Забороняється рухати кавоварку або знімати захисні елементи (наприклад, тримач фільтра) у процесі приготування напоїв та промивання.
- Не вмикайте кавоварку без води.
- Використовуйте лише чисту холодну воду, рекомендується використовувати воду, що пройшла додаткове очищення побутовими фільтрами для води.
- Перед увімкненням кавоварки переконайтеся, що всі знімні деталі встановлені правильно.

- Ніколи не залишайте кавоварку, яка працює, без нагляду.
- Не торкайтеся мережного шнура, вилки мережного шнура та корпусу кавоварки мокрими руками.
- Дайте пристрою повністю охолонути перед зняттям приладдя або чищенням.
- Забороняється знімати тримач фільтра під час роботи кавоварки.
- Вимикайте кавоварку з електричної мережі перед чищенням або у випадку, якщо ви пристроєм не користуєтесь.
- Вимикаючи пристрій з електричної мережі, не тягніть за мережний шнур, а тримайтеся за вилку мережного шнура.
- Забороняється вимикати пристрій та відключати його від 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 гратися з поліетиленовими пакетами або пакувальною плівкою. **Небезпека 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 мережного шнура під час роботи пристрою.
- Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або при 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, мережного шнура або вилки мережного шнура.
- Щоб уникнути витоку 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 здійснювати 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 зверніться до будь-якого авторизованого (уповноваженого) сервісного центру за контактними адресами, вказаними у гарантійному талоні та на сайті 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

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

- Витягніть кавоварку з упаковки, видаліть всі пакувальні матеріали і будь-які наклейки, що заважають роботі пристрою.
- Перевірте цілісність пристрою, за наявності пошкоджень не користуйтеся пристроєм.
- Переконайтеся у тому, що робоча напруга пристрою відповідає напрузі мережі.
- Перед першим використанням кавоварки промийте теплою водою з нейтральним мийним засобом усі знімні частини: кришку (9), резервуар для води (10), тримач фільтра (15), фільтри для кави (16), (18) та мірну ложку (17).

ПРОМИВАННЯ БОЙЛЕРА

- Переконайтеся у тому, що вилка мережного шнура не вставлена в електричну розетку, а регулятор подавання пари (11) знаходиться в положенні «**OFF**».
- Візьміться за один із виступів кришки резервуара та відкрийте її у напрямку вгору.
- Візьміться за центральну перегородку, розташовану всередині корпусу резервуара під кришкою (9), і зніміть резервуар (10) у напрямку вгору (мал. 1).
- Наповніть резервуар (10) холодною водою до позначки «**MAX**», розташованої на задній стінці (мал. 2).
- Встановіть резервуар із водою (10) на місце та закрийте кришку (9) (мал. 3), злегка натис-

УКРАЇНСЬКА

нувши на неї зверху, щоб відкрити клапан, розташований на дні резервуара (10).

Примітка:

- Резервуар для води (10) також можна доповнювати водою не знімаючи його за допомогою глечика.
- Наявність води у просторі під резервуаром для води не є несправністю.
- У разі зняття резервуару для наповнення водою завжди витирайте залишки води чистою губкою.
- Не використовуйте пристрій із незаповненим водою резервуаром (10).
- Не допускайте зменшення рівня води в резервуарі нижче за позначку **MIN**.
- Вчасно додавайте в нього воду.
- Встановіть фільтр для кави (16) або (18) у тримач (15) (мал. 4).

Примітка: щоб встановити фільтр, необхідно поєднати напрямний виступ на корпусі фільтра з пазом на внутрішній частині тримача фільтра (15). Після чого опустити фільтр в основу корпусу тримача і повернути корпус фільтра в півоберта за годинниковою стрілкою для фіксації.

- Не намагаючись каву у фільтр (16), (18) приєднати тримач (15) до бойлера, для цього розташуйте ручку тримача фільтра (13) (мал. 5), потім поверніть її вправо до упору в положення «» (мал. 6).
- Встановіть чашку, яка підходить за об'ємом на решітку (2).
- Вставте вилку мережного шнура в електричну розетку.
- Увімкніть кавоварку, натиснувши на сенсорну кнопку «**увімк./вимк.**»  (6). Пролунає звуковий сигнал і на короткий час увімкнеться підсвічування всіх кнопок та сегментів дисплея (3). Після цього підсвічування кнопки «**увімк./вимк.**»  (6) горітиме постійно, а індикатори кнопок  (4) і  (5) блиматимуть, сигналізуючи про нагрівання бойлера. На цифровому дисплеї (3) відобразиться температура води у бойлері. Під час нагрівання кнопки  (4),  (5),  (7) панелі керування будуть заблоковані.
- Коли показчик температури на дисплеї (3) покаже «92°C», розігрівання бойлера припиниться (індикатори кнопок  (4) та  (5) горітимуть постійно). Можна розпочинати промивання.
- Натисніть кнопку  (4). Після короткого звукового сигналу на дисплеї (3) відобразиться зворотний відлік часу подавання гарячої води. Дочекайтеся завершення процесу.

- Проведіть цю процедуру декілька разів, після цього бойлер буде промитий.
- Вилийте з чашки всю воду.

Примітка: якщо під час промивання об'єм чашки виявився недостатнім, зупиніть подавання води повторним натисканням кнопки  (4).

Увага! Забороняється знімати тримач фільтра (15) під час роботи кавоварки.

Промивання трубки-капучинатора

- Перед промиванням трубки-капучинатора (12) підставте під неї відповідну ємність з високими краями, наприклад, чашку (мал. 7).
- Злегка поверніть ручку регулятора подавання пари (11) проти годинникової стрілки.

Будьте особливо обережні, коли виходить гаряча вода, пара і конденсат, не торкайтеся металевого наконечника і трубки-капучинатора. Небезпека опіку!

- Дочекайтеся, доки з трубки-капучинатора (12) вийде невелика кількість води, після чого натисніть на кнопку  (4). Гаряча вода почне інтенсивно виходити з трубки-капучинатора (12) у встановлену чашку. На дисплеї (3) відобразиться зворотний відлік часу в секундах.
- Дочекайтеся закінчення процесу.
- Не прибираючи чашку, знову натисніть кнопку  (4). Процес промивання повториться.
- Дочекайтеся завершення процесу.
- Для завершення процесу поверніть ручку регулятора подавання пари (11) за годинниковою стрілкою у положення «**ВИМК.**».
- Вилийте з чашки всю воду.
- Кавоварка готова до роботи.

Примітка: якщо під час промивання об'єм чашки виявився недостатнім, зупиніть подавання води повторним натисканням кнопки  (4).

- Щоб вимкнути кавоварку з режиму приготування кави, натисніть кнопку «**увімк./вимк.**»  (6).

Примітка:

- При першому увімкненні електричної помпи для подавання води можлива поява стороннього звуку та відчутної вібрації корпусу, після заповнення помпи водою рівень звуку та вібрації значно знизиться.
- Щоб випустити надлишковий тиск в бойлері під час його заповнення водою, поверніть регулятор подавання пари (11) проти годинникової стрілки і дочекайтеся появи води на виході трубки-капучинатора. Після цього поверніть регулятор подавання пари (11) за годинниковою стрілкою у положення «**ВИМК.**».

Кнопки керування

Кавоварка має сенсорні кнопки керування. Для вибору потрібного режиму роботи пристрою або його увімкнення/вимкнення до кнопки досить просто торкнутися. Торкайтеся сенсорних кнопок керування лише пальцями. Гострі предмети можуть пошкодити сенсорну панель і спричинити її несправність. Якщо пальці холодні, то сенсорний дисплей може не завжди реагувати на торкання.

Кнопка «увімк./вимк.» (6)

Призначена для увімкнення/вимкнення мережного живлення пристрою.

Кнопка «одна порція» (4)

При натисканні на цю кнопку відбувається подавання гарячої води, необхідної для приготування однієї порції кави «еспресо».

Кнопка «подвійна порція» (5)

При натисканні на цю кнопку відбувається подавання гарячої води, необхідної для приготування подвійної порції кави «еспресо».

Кнопка «пара» (7)

При натисканні на цю кнопку вмикається нагрівання бойлера до температури 120 °C для утворення гарячої пари, необхідної для приготування гарячого молока та збивання молочної пінки.

Приготування «Еспресо»

- Для приготування кави використовуйте лише чисту воду і завжди слідкуйте за чистотою резервуару для води (10).
- Перед приготуванням кави дочекайтеся розігрівання бойлера (коли індикатори кнопок  (4) та  (5) перестануть блимати і горітимуть постійно).
- Перед приготуванням кави прогрійте тримач фільтра (15), фільтр (16) або (18) та чашки для кави, встановивши їх на майданчик для підігрівання (8).
- Тримач (15) та фільтри (16) або (18) можна прогріти гарячою водою з бойлера, не засипаючи каву у фільтр.
- За допомогою мірної ложечки заповніть фільтр кавовим порошком до верхньої позначки «MAX», розташованої на внутрішній стороні фільтра (1 мірна ложечка без верху для приготування 1 порції кави та 2 мірні ложечки без верху для приготування 2 порцій кави).
- Встановіть у тримач (15) фільтр (16) для приготування однієї порції кави або фільтр (18) для приготування подвійної порції кави. Поверніть

фільтр у тримачі за годинниковою стрілкою в півоберта за годинниковою стрілкою (мал. 4) для фіксації.

- Уцільніть кавовий порошок зворотною (плоскою стороною) мірної ложечки (17) (мал. 8).
- Приєднайте тримач (15) до бойлера кавоварки (мал. 5, 6).
- Встановіть на решітку (2) чашку відповідного об'єму.
- Увімкніть подавання води для приготування потрібної порції напою, натиснувши на кнопку  (4) для приготування однієї порції або кнопку  (5) для приготування подвійної порції напою. При цьому пролунає короткий звуковий сигнал, підсвічування кнопки із зображенням обраного напою блиматиме. На індикаторі (3) відобразиться зворотний відлік часу приготування.

Примітка:

- Встановлений за умовчанням час подавання гарячої води для заварювання однієї порції кави становить 20 секунд. Для подвійної порції - 35 секунд.
- Відлік часу подавання гарячої води відображається на дисплеї (3).
- Щоб запобігти витіканню крапель напою з отвору тримача фільтра (15), подавання гарячої води припиниться, коли на дисплеї залишається 5 секунд до закінчення циклу.
- При завершенні приготування напою, відлік часу на дисплеї (3) припиниться, пролунає 3 довгі звукові сигнали.

Примітка: якщо ви хочете зупинити процес приготування обраного напою достроково, повторно натисніть на кнопку із зображенням обраного напою.

- Зніміть чашку готового напою з решітки піддону (2).
- Оцініть смак приготованого напою.

Як отримати гарне еспресо

- Використовуйте лише свіжозмелену каву, призначену для кавоварок «еспресо».
- Злегка утрамбовуйте мелену каву у фільтрі (16), (18), це можна зробити зворотним кінцем мірної ложки (17).
- Міцність отриманої кави залежатиме від якості та ступеня помелу кавових зерен.
- Якщо кава наливається занадто довго, це означає, що кава має дуже дрібний помел або вона занадто утрамбована.

Примітка:

- Чашки для кави необхідно попередньо нагріти, для цього встановіть їх на майданчик (8), під

УКРАЇНЬКА

час розігрівання води у бойлері майданчик (8) також нагрівається.

- Під час роботи кавоварки всередині корпусу пристрою періодично буде чути негучне клацання контактів реле нагрівального елемента. Такий режим роботи забезпечує підтримання температури бойлера у заданому діапазоні та не є несправністю.
- Після завершення приготування з отворів тримача (15) можуть витікати краплі, це нормальне явище.
- Слідкуйте за наповненням піддону (1), періодично зливайте з нього рідину і промивайте його водою.
- Не знімайте тримач фільтра (15) відразу після приготування напою. Дайте йому трохи охолонути протягом 5 хвилин.
- Вимкніть кавоварку, натиснувши на кнопку «**УВІМК./ВИМК.**»  (6). Підсвічування кнопки та показання температури на дисплеї (3) згаснуть.
- Дочекайтеся охолодження кавоварки та зніміть тримач (15). Для цього поверніть ручку (13) ліворуч до упору.
- Вийміть фільтр (16) або (18) з тримача (15), видаліть залишки меленої кави та промийте фільтр (16) або (18).

Приготування капучино

Увага! Будьте обережні, щоб уникнути опіків гарячою парою, що виходять з трубки-капучинатора (12).

Зваріть каву, як описано в розділі «Приготування кави «**еспресо**»». Використовуйте чашку такого об'єму, щоб було достатньо місця для додавання до кави збитої пінки з молока або вершків. Молоко збивайте в окремій ємності та доливайте у чашку з кавою.

- Натисніть на кнопку «**пара**»  (7), щоб увімкнути режим подавання пари. Пролунає короткий звуковий сигнал, індикатор кнопки «**пара**»  (7) почне блимати. Показники температури на дисплеї (3) почнуть збільшуватися. Дочекайтеся, коли індикатор кнопки «**пар**»  (7) постійно світитиметься, а на дисплеї (3) відобразиться температура 120 °C.
- Пристрій готовий до подавання пари.

Увага! При увімкненні режиму подавання пари, можливе витікання невеликої кількості води з бойлера, будьте обережні, щоб уникнути опіків гарячими краплями води.

- Візьміть високу вузьку склянку (бажано металеву) та наповніть її холодним молоком або вершками приблизно на 1/3.

- Опустіть наконечник трубки-капучинатора (12) у склянку та повертайте регулятор (11) у напрямку проти годинникової стрілки (мал. 9) до положення , регулюючи інтенсивність подавання пари.

Наконечник трубки-капучинатора не має торкатися дна склянки, інакше вихід пари буде ускладнений, при певній навичці для отримання молочної пінки достатньо декілька секунд.

Примітка:

- Перша порція пари може містити невелику кількість води, тому протягом кількох секунд випустіть пару у відповідну ємність. Потім перекрийте подавання пари регулятором (11) і далі використовуйте трубку-капучинатор (12) для збивання молока.
- Інтенсивність подавання пари регулюйте обертанням регулятора (11).
- Опустіть верхню частину парової трубки на 1/3 об'єму молока і переведіть ручку керування у положення «»». Поступово переміщуйте верхню частину парової трубки, утримуючи її нижче поверхні молока. Ви почуєте шиплячий звук і молоко в чашці почне закручуватися, що означає початок утворення бульбашок повітря в молоці для формування молочної пінки.
- Коли молочна пінка стане достатньо густою, опустіть парову трубку глибоко в молоко для глибокого прогрівання сформованої пінки приблизно до температури 66 °C. Після цього припиніть подавання.
- Вимкніть подавання пари, встановивши регулятор подавання пари (11) у положення «**ВИМК.**».
- Вимкніть режим формування пари, натиснувши на кнопку «**пара**»  (7), пролунає короткий звуковий сигнал, індикатор кнопки «**пара**»  (7) згасне. На дисплеї відобразиться значення температури «**92°C**». Індикатори кнопок  (4),  (5) і значення температури на дисплеї (3) блиматиме до тих пір, поки температура води в бойлері не охолоне до 92°C. Після цього індикатори кнопок  (4) та  (5) і показання на дисплеї горітимуть постійно.
- Додайте приготовану раніше каву «**еспресо**» до кавової чашки зі спіненим молоком.
- Кава «капучино» готова.

На свій розсуд ви можете ще додати в напій необхідну кількість цукру або какао-порошку.

- Оцініть смак приготованого напою.

Важливі зауваження

- Молоко, яке використовується для приготування пінки, має бути свіжим і без консер-

вантів, не використовуйте молоко «тривалого зберігання».

- При приготуванні молочної пінки трубку-капучинатора не розташовуйте вище поверхні молока, щоб унеможливити розбризкування молока в процесі приготування пінки та допомогти захистити від потрапляння крапель гарячого молока на відкриті ділянки тіла та появи опіків.
- Щоб приготувати кілька порцій «капучино», спочатку приготуйте для них каву - «Еспресо», а потім збийте молочну пінку, щоб її вистачило на всі порції «капучино».
- Після завершення приготування молочної пінки температура води в бойлері ще деякий час залишатиметься досить високою. Тому перед приготуванням нової порції кави зробіть невелику перерву приблизно 10 хвилин і дочекайтеся, коли температура води в бойлері опуститься до 92°C. Про це просигналізують показання температури на дисплеї та індикатори кнопок (4) і (5), які при досягненні температури 92°C перестануть блимати і горітимуть постійно. Інакше приготована кава виявиться сильно перегрітою і досить гіркою.
- Для швидкого охолодження бойлера кавоварки до температури 92°C можна використовувати наступний метод:
 1. Встановіть під трубку-капучинатор (12) кухоль з високими краями (мал. 7).
 2. Поверніть ручку регулятора подавання пари (11) проти годинникової стрілки у положення  та натисніть кнопку (4) .
 3. Гаряча вода та надмірна пара почнуть виходити з трубки-капучинатора (12) у підставлену ємність.
 4. Коли індикатор кнопки  (4) змінить частоту блимання зі швидкого на повільний, натисніть кнопку  (4), щоб зупинити процес.
 5. Поверніть ручку регулятора подавання пари (11) за годинниковою стрілкою у положення «Вимк.».
 6. Зачекайте ще деякий час, коли індикатори кнопок  (4),  (5) та індикація температури «92°C» перестануть блимати і горітимуть постійно. Це вказує на готовність кавомашини до приготування наступної порції кави.
- Рекомендується використовувати звичайне незбиране молоко жирністю від 4 до 6%, жирність вершків має бути не менше 10%.
- Одразу після збивання молока або вершків очистіть трубку-капучинатор (12) та наконечник трубки-капучинатора: для цього, не вимикаючи режим формування пари, опустіть

трубку-капучинатор (12) у склянку з водою, та поверніть регулятор подавання пари (11) проти годинникової стрілки (мал. 9) у положення . Після цього встановіть регулятор подавання пари (11) у положення «Вимк.», і вимкніть режим формування пари, натиснувши на кнопку «пара»  (7).

- Для зняття надлишкового тиску пари, що накопичилася в бойлері, ще на 10 секунд відкрийте вихід регулятора пари (11) і через трубку-капучинатора (12) випустіть надлишковий тиск пари у встановлену ємність.
- Дочекайтеся охолодження кавоварки, зніміть з трубки-капучинатора (12) наконечник, промийте наконечник під струменем води та встановіть наконечник назад у трубку-капучинатор (12).
- Завжди слідкуйте за тим, щоб в отворі наконечника трубки-капучинатора (12) не було залишків засохлого молока.

Подавання гарячої води

Для приготування гарячої води підготуйте ємність досить великого розміру, щоб уникнути розбризкування крапель гарячої води під час її подавання через трубку подавання пари під тиском.

Перед приготуванням гарячої води:

- Переконайтеся у тому, що пристрій підключено до електричної мережі.
- Увімкніть кавоварку, натиснувши на сенсорну кнопку «увімк./вимк.»  (6). Пролунає короткий звуковий сигнал і на короткий час увімкнеться все підсвічування кнопок та сегментів дисплея (3). Після цього підсвічування кнопки «увімк./вимк.»  (6) горітиме постійно. Індикатори кнопок  (4) та  (5) блиматимуть, сигналізуючи про нагрівання бойлера. На цифровому дисплеї (3) почне відображатися температура води у бойлері. Під час нагрівання в бойлері кнопки  (4),  (5),  (7) панелі керування будуть заблоковані.
- Коли показчик температури на дисплеї (3) покаже «92°C», розігрівання бойлера припиниться (індикатори кнопок  (4) та  (5) горітимуть постійно).
- Кавоварка готова до подавання гарячої води.
- Встановіть чашку відповідного об'єму під трубку-капучинатор (12).
- Поверніть ручку регулятора подавання пари проти годинникової стрілки у положення  та натисніть кнопку  (4).
- Пролунає короткий звуковий сигнал і на дисплеї (3) почнеться зворотний відлік часу.

УКРАЇНСЬКА

- Гаряча вода почне надходити з парової трубки у встановлену чашку.
- Якщо відведеного програмою часу подавання гарячої води буде недостатньо, його можна змінити, як описано в розділі «**Налаштування часу приготування**». Або повторно натиснувши кнопку  (4), щоб увімкнути подавання нової порції гарячої води.
- Коли необхідний об'єм гарячої води у чашці буде отримано, натисніть кнопку  (4) і поверніть ручку регулятора подавання пари у положення «**ВИМК.**».

Підігрівання напоїв

Ви можете підігріти будь-який напій, зануливши трубку-капучинатор (12) у чашку з напоєм.

- Натисніть кнопку «**пара**»  (7), щоб увімкнути режим подавання пари, і дочекайтеся, коли індикатор кнопки «**пара**»  (7) перестане блимати і горітиме постійно. А індикатор (3) покаже 120 °C.
- Опустіть трубку-капучинатор (12) у чашку з напоєм, який ви хочете підігріти.
- Відкрийте подавання пари, повернувши регулятор подавання пари (11) проти годинникової стрілки.
- Коли необхідна температура нагрівання напою буде досягнута, переведіть регулятор подавання пари (11) у положення «**ВИМК.**».
- Вимкніть режим утворення пари, повторно натиснувши на кнопку «**пара**»  (7), індикатор кнопки згасне.

Увага! Будьте обережні!

Гаряча вода, а також її краплі при попаданні на одяг та відкриті ділянки шкіри можуть стати причиною опіку або травми.

Функція автоматичного вимкнення

Якщо після увімкнення кавоварки або після завершення приготування напою протягом 29 хвилин не буде натиснуто жодної з кнопок, кавоварка автоматично буде вимкнена. Підсвічування кнопок та дисплея згасне. Щоб увімкнути кавомашину, просто торкніться кнопки увімкнення «**увімк./вимк.**»  (6).

Налаштування часу приготування

Налаштування дозволяє змінювати обсяг приготованого напою відповідно до ваших уподобань. За замовчуванням встановлений заводом час подавання гарячої води при натисканні на кнопку. Для режиму «**одна порція**» (4)  - 15 секунд. Для режиму «**подвійна порція**» (5)  - 30 секунд.

Щоб змінити час подавання води під час приготування напоїв на попередньо увімкненому та готовому до роботи пристрої, виконайте такі дії:

1. Встановіть будь-який із фільтрів (16) або (18) у тримач (15) (мал. 4), якщо вони не були встановлені раніше.
2. Не намагаючись каву у фільтр (16), (18) підключити тримач (15) до бойлера (мал. 5, 6), якщо він не був встановлений раніше.
3. Встановіть на решітку піддону (2) відповідну ємність для гарячої води.
4. Натискайте та притримуйте понад 3 секунди одну з кнопок  (4), якщо ви хочете змінити час приготування однієї порції «еспресо», або кнопку  (5) для зміни часу для подвійної порції «еспресо».
5. Пролунає 3 короткі звукові сигнали, індикатор обраної кнопки блиматиме. На дисплеї (3) почнеться відлік часу подавання гарячої води.
6. Гаряча вода виходитиме з вихідного отвору тримача (15) у підготовлену ємність.
7. Коли бажаного обсягу виходу гарячої води буде досягнуто, повторно натисніть кнопку із зображенням обраного напою ( (4) або  (5)), налаштування якого ви змінили.
8. Пролунає 3 звукові сигнали. Відлік часу на дисплеї (3) припиниться. Пристрій повернеться до режиму готовності приготування кави.
9. Надалі, при натисканні обраної кнопки напою кавоварка подаватиме гарячу воду той самий час, який було встановлено при останньому регулюванні.

Примітка:

- Час приготування напою може бути змінений у діапазоні від 20 до 80 с.
- При приготуванні напою індикація часу приготування на дисплеї (3) відрізнятиметься від встановленої при регулюванні на 5 секунд у більшу сторону. Затримка необхідна для стікання залишків готового напою з вихідного отвору тримача фільтра (15) у підготовлену ємність після закінчення подавання в нього гарячої води.
- Якщо нове налаштування часу подавання гарячої води виявиться меншим за 20 секунд, то встановлений час приготування напою повернеться до значення 20 секунд.

Повернення до заводських налаштувань

Ця функція дозволяє повернути встановлені користувачем налаштування до заводських значень за замовчуванням. Щоб повернутися до заводських налаштувань, виконайте такі дії:

- На повністю нагрітому до температури 92 °C і готовому до приготування кави пристрої.

Одночасно затисніть і тримайте натиснутими кнопки  (4) та  (5) протягом 3 секунд.

- Після того, як пролунає 5 коротких звукових сигнали, кавоварка повернеться до заводських налаштувань.

Усунення накипу

Для ефективної та тривалої безвідмовної роботи пристрою рекомендується кожні 2-3 місяці здійснювати його обслуговування, зокрема видаляти накип з бойлера.

При інтенсивному використанні процедура видалення накипу може знадобитися і раніше, наприклад, коли кількість чашок приготованих напоїв перевищить 500 порцій. Коли це станеться, пристрій сам вас про це попередить.

У цьому випадку увімкнуться та постійно світитимуться індикатори кнопок «» (4), «» (5), «» (7), нагадуючи користувачеві про необхідність проведення очищення кавомашини.

Цей сигнал-нагадування можна блокувати тільки якщо активувати програму очищення від накипу і довести її до повного завершення.

Якщо вам не зручно розпочати процес видалення накипу негайно. Для відновлення нормальної роботи кавоварки скористайтеся процедурою повернення до заводських налаштувань, як описано в розділі вище.

Періодичне видалення накипу продовжує термін служби кавоварки та виключає необхідність її ремонту.

Несвоєчасне видалення накипу, недотримання пунктів цієї інструкції та неправильне використання кавоварки не покриваються гарантією.

Щоб видалити накип, виконайте такі дії:

1. Переконайтеся у тому, що пристрій вимкнено, а регулятор подавання пари (11) знаходиться у положенні «ВІМК.».
2. Приготуйте розчин лимонної кислоти (25 г кристалічної лимонної кислоти на 1 літр води) і залийте отриманий розчин в резервуар для води (10). Встановіть резервуар у кавоварку. Закрийте резервуар (10) кришкою (9).
3. Вставте фільтр (16 або 18) у тримач (15) (мал. 4).
4. Не намагаючись каву у фільтр, приєднайте тримач (15) до бойлера (мал. 5, 6).
5. Встановіть відповідну ємність великого розміру з об'ємом не менше 1,5 літри на решітку (2) і направте в неї трубку-капучинатор (12).
6. Вставте вилку мережного шнура в електричну розетку.
7. Увімкніть кавоварку кнопкою (6), індикатори кнопок  (4) та  (5) блиматимуть.

8. Дочекайтеся розігрівання бойлера (коли індикатор кнопок (4 і 5) перестануть блимати), і на дисплеї (3) з'явиться температура «92°C».

9. Щоб увімкнути процес видалення накипу, поверніть ручку регулятора подавання пари (11) проти годинникової стрілки (мал. 9) у положення , після чого натисніть і притримуйте протягом 5 секунд кнопку  (4). Пролунає 3 короткі звукові сигнали, індикатор  (4) блиматиме, на дисплеї (3) відобразиться відлік часу. Гаряча вода з трубки-капучинатора (12) безперервно подаватиметься під тиском у встановлену на решітці (2) ємність. Після завершення процесу очищення пролунають 3 короткі звукові сигнали, показання на дисплеї (3) повернутися до режиму відображення температури і блиматимуть одночасно з індикаторами кнопок  (4) і  (5) поки температура води всередині бойлера не досягне 92°C. Після чого горітимуть постійно.

10. Поверніть ручку регулятора подавання пари (11) за годинниковою стрілкою у положення «ВІМК.».

11. Щоб розпочати очищення від накипу блоку подавання гарячої води, фільтра (16) та тримача (15), натисніть та притримуйте протягом 5 секунд кнопку  (4). Пролунають 3 короткі звукові сигнали, індикатор  (4) блиматиме, на дисплеї (3) відобразиться відлік часу. Гаряча вода з вихідного отвору тримача фільтра (15) почне безперервно подаватися у встановлену на решітку (2) ємність. Об'єм виходу гарячого розчину становитиме близько 200 мл.

12. Після завершення процесу очищення пролунають 3 короткі звукові сигнали, показання на дисплеї (3) повернутися до режиму відображення температури і блиматимуть одночасно з індикаторами кнопок  (4) і  (5) поки температура води всередині бойлера не досягне 92°C. Після чого горітимуть постійно.

13. Повторіть пункти з очищення 9-12 ще раз. До закінчення розчину для чищення в резервуарі (10).

14. Зніміть резервуар (10) із корпусу кавоварки.

15. Злийте залишки розчину для чищення з резервуара (10) і заповніть його чистою водою для промивання.

16. Встановіть резервуар у кавоварку.

17. Проведіть процедуру промивання бойлера кавоварки від залишків засобу для чищення, як було описано в пунктах 9-13.

18. Коли вода в резервуарі (10) закінчиться. Процес видалення накипу буде завершено.

Примітка: для видалення накипу можна використовувати спеціальні засоби для кавоварок та кавомашини. Строго дотримуйтесь інструкцій щодо їх використання

УКРАЇНЬСЬКА

Несправності, їх причини та методи усунення

Несправність	Причина	Метод усунення
Кавоварка не вмикається	У мережній розетці відсутня напруга. Вилка мережного шнура не до кінця вставлена у розетку	Переконайтеся, що мережна розетка працює. Перевірте, чи до кінця вставлена вилка в розетку
Вода витікає з нижньої частини кавоварки	Піддон для води переповнений.	Злийте воду з піддона
Кава наливається у чашку дуже довго або взагалі не наливається	Занадто дрібний помел кави або кава у фільтрі утрамбована дуже щільно	Використовуйте мелену каву, призначену для кавоварок «еспресо». Досвідченим шляхом визначте, як щільно слід утрамбовувати каву у фільтрі
Приготована кава має сторонній запах	Неправильний процес усунення накипу у бойлері кавоварки. Неправильне зберігання кави	Зверніться до розділу «Промивання бойлера» та «Усунення накипу», проведіть чищення кілька разів. Використовуйте свіжозмелену каву. Зберігаєте каву в сухому прохолодному місці
Кава витікає через край фільтра	Занадто велику кількість кави вкладено у фільтр, кава сильно утрамбована	Не переповнюйте фільтр великою кількістю кави
Пара не збиває молоко	Низька температура вихідної пари. Ємність дуже велика або невідповідного розміру. Ви використовували знежирене молоко	Збивайте молоко лише тоді, коли індикатор кнопки (7) постійно світиться. Для збивання молока використовуйте вузький високий посуд. Використовуйте лише незбиране молоко жирністю 4-6%
	Засмічено випуск трубки подавання пари	Зніміть наконечник трубки-капучинатора та очистіть вихідний отвір трубки подавання пари дерев'яною зубочисткою
	Трубка-капучинатор не повертається, вихід пари ускладнений	Здійсніть очищення бойлера та системи подавання пари, як зазначено в розділі «Усунення накипу»
Кава витікає із зазору тримача фільтра	Усередину ущільнювального контуру тримача потрапили дрібні частинки кавового порошку	Очистіть ущільнююче кільце тримача фільтра
	Кавовий порошок занадто дрібний	Замініть його кавовим порошком грубішого помелу
	Кавовий порошок був дуже щільно спресований	Пресуйте кавовий порошок у фільтрі з меншим зусиллям не більше 15 кг
	Тримач фільтра встановлено неправильно.	Перевстановіть тримач фільтра (мал. 4, 5)
	На верхній частині фільтра залишився не спресований кавовий порошок	Очистіть верхню частину фільтра від лишків кавового порошку перед встановленням у кавоварку
Ручку тримача фільтра (13) не вдається встановити в положення блокування 	Кількість кавового порошку вище за позначку MAX фільтра	Зменшіть кількість кавового порошку
	Ручка тримача фільтра деформована або зламана	Зверніться до авторизованого сервісного центру
Холодна кава	Індикатор напою уривчасто блимає	Кавомашина перебуває у режимі прогрівання бойлера. Дочекайтеся, коли індикатор напою горітиме постійно

Несправність	Причина	Метод усунення
Холодна кава	Кавоварка не прогрілася до робочої температури	Будь ласка, дайте прогрітися кавоварці
	Кавова чашка попередньо не прогріта	Будь ласка, прогрійте кавову чашку перед використанням
Насос подавання води працює надто голосно	У резервуарі для води немає води	Будь ласка, налейте воду в резервуар для води
	Резервуар для води встановлений неправильно	Будь ласка, встановіть резервуар для води правильно
Кава мало насичена, має світлий відтінок	Кавовий порошок недостатньо спресований	Насипте нову порцію кавового порошку і спресуйте його з більшим зусиллям до отримання щільного рівномірно спресованого по краях диска
	Недостатньо кавового порошку	Будь ласка, знову спресуйте кавовий порошок, щоб він рівномірно розподілився по всій площаді фільтра до щільного диска. Збільште кількість кавового порошку
	Кавовий порошок надто грубого помелу	Використовуйте спеціальний кавовий порошок для приготування еспресо
Колір кави занадто темний	Кавовий порошок пресований занадто щільно	Зменшіть зусилля пресування кавового порошку у фільтрі до 9 кг
	Занадто багато кавового порошку	Зменшіть кількість кавового порошку
	Засмітився фільтр	Очистіть чашку фільтра
	Кавовий порошок занадто дрібний	Будь ласка, використовуйте кавовий порошок грубішого помелу
	Засмітився вихід для води у тримачі фільтра	Очистіть вихід для води у тримача фільтра
Кава нормальна, але не виходить молочна пінка	Засмічено выпуск трубки подавання пари	Зніміть наконечник трубки-капучинатора та очистіть вихідний отвір трубки подавання пари дерев'яною зубочисткою
	Трубка-капучинатор не повертається, вихід пари ускладнений	Здійсніть очищення бойлера та системи подачі пари, як описано у розділі «Усунення накипу»

Якщо ви не можете визначити причину несправності, не розкриваючи пристрій самостійно, зверніться до авторизованого сервісного центру.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Перед виконанням будь-яких операцій з чищення або технічного обслуговування кавоварки завжди вимикайте її з електричної мережі та дайте охолонути.
- Під час чищення кавоварки не використовуйте розчинники або мийні засоби. Для протирання корпусних та знімних деталей використовуйте м'яку вологу тканину.
- Регулярно очищайте та промивайте резервуар для води та змінюйте в ньому воду не рідше 1 разу на добу.
- Для очищення тримача фільтра поверніть ручку тримача фільтра (13) ліворуч у положення  та зніміть тримач (15) з фільтром (16, 8) з кавоварки. Струсуйте залишки кавового порошку із фільтра. Промийте фільтр і три-

мач фільтра в розчині м'якого мийного засобу, після чого промийте їх у проточній воді, протріть м'якою тканиною та просушіть.

Увага! Корпус тримача фільтра (15) виготовлений із алюмінієвого сплаву. Щоб зберегти початковий колір його поверхні, не мийте його в посудомийній машині та відразу після використання очищайте від залишків кавового порошку, після чого промивайте і ретельно протирайте сухою м'якою тканиною.

- Для видалення залишків кави з отворів фільтра (16, 18) використовуйте невелику щіточку.
- Після приготування молочної пінки або підігрівання молока парову трубку слід своєчасно протирати вологою тканиною, щоб залишки молока не забруднювали поверхню та отвір виходу пари парової трубки.

УКРАЇНЬСЬКА

- У разі сильного забруднення отвору виходу пари всередині парової трубки для здійснення повного її промивання та очищення виконайте дії (мал. 10).
- Протріть корпус кавоварки м'якою злегка вологою тканиною, потім витріть насухо. Не використовуйте металеві щітки і абразивні мийні засоби.
- Забороняється занурювати корпус кавоварки у воду або у будь-які інші рідини.
- Знімні деталі кавоварки промийте теплою водою з м'яким мийним засобом, промийте чистою водою і ретельно просушіть.

Піддон для крапель (1)

- Зніміть решітку (2), потім піддон (1) і злийте з нього воду. Промийте піддон (1) і встановіть його на місце, решітку (2) встановіть на піддон (1).
- Слідкуйте за рівнем води у піддоні та своєчасно зливайте воду, що накопичилася в ньому.

ЗБЕРІГАННЯ

- Перед тим, як прибрати пристрій на тривале зберігання, здійсніть чищення пристрою.
- Забороняється зберігати кавоварку за температури нижче 0°C.
- Зберігайте кавоварку в сухому, прохолодному місці, недоступному для дітей.

КОРИСНІ ПОРАДИ

Кава-еспресо має сильний смак, і її можна назвати оригінальною кавою. Вона також зберігає свій аромат і при змішуванні з молоком або іншими продуктами.

На основі кави-еспресо готуються будь-які сорти вишуканої кави-еспресо. Додавання молока може не тільки надати каві молочного аромату, але й надати різноманітності смакам за рахунок використання рецептури змішування молока, молочної піни та вершків у різноманітних пропорціях, що надає нам безліч варіантів для творчості.

Напої, які можна приготувати, використовуючи в основі каву-еспресо:

Капучино

Спосіб приготування капучино полягає у використанні трубки подавання перегрітої пари кавоварки, за допомогою якої можна нагріти молоко до температури 66°C, при досягненні якої на поверхні молока утворюється шар щільних бульбашок (молочної піни). Для приготування капучино приготуйте чашку з еспресо, а потім влийте в каву збиту молочну пінку у співвідношенні 1/3 об'єму

чашки. В результаті ви отримаєте напій, верхня сторона якого буде біла, а нижня – світло-коричневого кольору. Капучино можна пити з цукром, меленою корицею або какао-порошком.

Лате з кавою

Слово «Лате» означає «молоко». Воно складається з гарячого молока та еспресо. Налийте в чашку гарячого молока і залийте в нього порцію кави-еспресо. Каву заливайте повільно з обох боків кавової чашки у співвідношенні приблизно 6:1. (У традиційному рецепті лате використовується лише гаряче молоко без піни.)

Еспресо Макіато

Слово «Макіато» означає «забруднений». Щоб приготувати його, вам просто потрібно покласти трохи збитої молочної піни до чашки стандартного еспресо. На поверхню еспресо потрібно налити лише невелику порцію збитої піни, а не багато молока.

Лате Макіато

Лате Макіато – це різновид кави, приготованої шляхом заливання кави у гаряче молоко. Спочатку вам потрібно приготувати чашку гарячого молока з молочною піною і перелити його в склянку, потім налити в чашку еспресо. Кава може бути насиченого темного кольору з верхнього боку та світлого кольору з нижнього, що досить приємно. Технічно ви можете наливати еспресо з краю чашки. Через різну швидкість остигання кави ви можете побачити деякі красиві зміни при змішуванні крізь прозору стінку скляного келиха.

Кава Мокко

Каву Мокко готують з еспресо, гарячого молока з молочною піною, шоколадного соусу тощо. Кожен із компонентів займає 1/3 склянки. Ви можете поливати шоколадний соус, повільно відходячи від краю чашки, і тоді вийде форма, схожа на водоспад.

Традиційний спосіб приготування еспресо Соп Раппа полягає в тому, щоб покласти трохи збитих вершків зверху еспресо. Зараз існує безліч різноманітних уподобань, які користуються великою популярністю. Деякі з них з різними видами сиропів, деякі з вином, деякі з медом, інші з соєвим молоком...

Жодна кавомашина не зможе точно приготувати напій з тим смаком і ароматом, який раніше ви десь спробували, оскільки він безпосередньо залежить від виду і пропорції кавових зерен, що використовуються для його приготування. Тут ми хотіли б представити вам класифікацію смаку

кавових зерен (ця інформація взята з Інтернету і має виключно інформаційний характер):

Кислий смак	Мокко, гавайська кисла кава, Мексика, Гватемала, високогір'я Коста-Ріки, Кіліманджаро, Колумбія, Зімбабве, Сальвадор, нові зерна вологого типу для Західної півкулі.
Гіркий смак	Всі види старих бобів з Яви, Медельїну, Боготи, Анголи, Конго, Уганди
Солодкий смак	Колумбія Манделінг, старі боби Венесуели, Блакитні гори, Кіліманджаро, Мокко, Гватемала, Мексика, Кенія, Сантос, Гаїті
Нейтральний смак	Бразилія, Сальвадор, низовина Коста-Ріка, Венесуела, Гондурас, Куба
Пікантний та м'який смак	Колумбія Манделінг, Мокко, Блакитні гори, Гватемала, Коста-Ріка

Незалежно від місця виробництва кавових зерен, обсмажування, подрібнення та заварювання – все це може бути важливими елементами, що впливають на смак отриманого напою. Приготуйте собі чашку кави, ретельно насолодіться кожним ковтком гарячого напою. Відчуйте блаженство в неквапливому та безтурботному дозвіллі і відчуйте його пікантний і м'який післясмак...

КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

Кавоварка – 1 шт.
Тримач фільтра – 1 шт.
Фільтри для кави – 2 шт.
Мірна ложка – 1 шт.
Інструкція – 1 шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240 В ~ 50 Гц
Споживана потужність: 950 Вт
Об'єм резервуара для води: 1,0 л
Тиск: 15 бар

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 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.

КЫРГЫЗ

КОФЕ КАЙНАТКЫЧ VT-1516

Кофе кайнаткыч кофе бышыруу жана капучино, латте же ысык шоколадка сүт көбүгүн жасоо үчүн арналган.

СЫПАТТАМА

1. Тамчыларды топтоо үчүн түпкүчү
2. Түпкүчтүн панжарасы
3. Цифралуу дисплей
4. «Бир порция» кофе баскычы 
5. «Эки порция» кофе баскычы 
6. Азыктандырууну «ишт./өч.»  баскычы
7. «Буу» баскычы 
8. Чыныларды жылытуучу аянтча
9. Суу куюлуучу чукурдун капкагы
10. Суу куюлуучу чечилме чукур
11. Буу алмаштыргыч
12. Капучинатор түтүкчөсү
13. Чыпка кармагычтын туткасы
14. Капучинатор түтүкчөнүн кармагычы
15. Чыпканын кармагычы
16. Бир порция кофе үчүн чыпкасы
17. Тарттырылган кофенин тыгыздагычы менен өлчөмдүү кашык
18. Эки эсе порция кофе үчүн чыпкасы

КӨҢҮЛ БУРУҢУЗ!

Кошумча коргонуу үчүн электр тармагында потенциалдуу иштеткен тогу 30 мА ашырбаган коргоп өчүрүүчү аспабын орнотулушу максатка ылайыктуу. Аспапты орнотуу үчүн адиске кайрылыңыз.

КООПСУЗДК ЧАРАЛАРЫ

Түзмөктү пайдалануудан мурун колдонмону көңүл коюп окуп-үйрөнүңүз. Ушул колдонмону бүткүл кызмат мөөнөтүнө сактап алыңыз. Түзмөктү туура эмес пайдалануу анын бузулуусуна, колдонуучуга же колдонуучунун мүлкүнө зыян келтирүүгө алып келиши мүмкүн.

- Кофе кайнаткычты биринчи жолу иштеткенден мурун шаймандын иштөөчү чыңалуусу электр тармагынын чыңалуусуна ылайык болгонун текшерип алыңыз.
- Электр шнуру «европалык сайгычы» менен жабдылган; аны бекем жердетүү контакты бар розеткасына туташтырыңыз.
- Өрт коркунучун жоюу үчүн кофе кайнаткычты электр розеткасына туташтырганда кошуучу түзүлмөлөрдү колдонбонуз.
- Кофе кайнаткычты тике дайындоо боюнча гана колдонуңуз.
- Түзмөктү имараттардын сыртында колдонбонуз.

- Кофе кайнаткычты эч качан температурасы 0°Стан төмөн болгон орунжайларда калтырбаңыз же сактабаңыз, антпесе кофе машинанын ичиндеги суу тоңуп калса, кофе кайнаткыч бузулат.
- Кофе кайнаткычты кургак, тегиз, бекем турган беттин үстүндө колдонуңуз, столдун чет жагына койбонуз.
- Кофе кайнаткычты ысык беттерге койбонуз.
- Кофе кайнаткычка тике күн нурлары тийгенинен сактаңыз.
- Кофе кайнаткычты жылуулук, нымдуулук же ачык от булактардын тикеден-тике жанында колдонбонуз.
- Кофе кайнаткычты 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 бербениз.
- Тармактык боону электр розеткасына сайгандын алдында буу берүүнүн жөндөгүчү «ӨЧ.» абалында болгонун текшериниз.
- Топтомунан кирген бөлүктөрүн гана колдонуңуз.
- Кофе кайнаткычты иштетүүнүн алдында болгон чечилме бөлүктөрү туура орнотулганын текшерип алыңыз.
- Иштетүү убагында ысыган кофе кайнаткычтын бөлүктөрүн тийбениз.
- Кофе кайнаткыч иштеп турган убагында чыпка кармагычты чечүүгө тыюу салынат.
- Колдонулган кофени чыпкада калтырбай, бышыргандан кийин дароо төгүңүз.
- Ысык суу жана буу менен иштегенде этият болуңуз.
- Ысык буу менен ысык суу корголбогон теринин бөлүктөрүнө тийгенде күйүк пайда болууга алып келүү мүмкүн. Ысык буу менен ысык сууну өзүңүзгө же башка жаныңызда турган адамдар менен жаныбарларга каратпаңыз.
- **Буу чыгаруучу түтүкчөгө тийгенде өзгөчө этият болуңуз. Күйүү коркунучу бар!**
- Ток урбас үчүн кофе кайнаткычты, электрдик боосун жана тармактык боонун сайгычын сууга же башка суюктуктарга салбаңыз.
- Суусундуктарды даярдоо жана жууп тазалоонун жүрүшүндө кофе кайнаткычты кыймылдатууга же коргоо бөлүктөрүн (мисалы, чыпка кармагычын) чечкенге тыюу салынат.
- Кофе кайнаткычты суусуз иштетпеңиз.
- Таза муздак сууну гана пайдаланыңыз, суу үчүн турмуш-тирчилик чыпкалардан өткөзүлүп кошумча тазаланган сууну пайдалануунуздуну сунуш кылабыз.

- Кофе кайнаткычты иштетүүнүн алдында болгон чечилме бөлүктөрү туура орнотулганын текшерип алыңыз.
- Иштеп турган кофе кайнаткычын эч качан кароосуз калтырбаңыз.
- Электр шнурун, кубаттуучу сайгычын, кофе кайнаткычтын корпусун суу колуңуз менен тийбеңиз.
- Бөлүктөрүн чечүүнүн же тазалоонун алдында шайманды толугу менен муздатып алыңыз.
- Кофе кайнаткыч иштеп турган убагында чыпка кармагычты чечүүгө тыюу салынат.
- Тазалагандан мурун жана түзмөктү пайдаланбаган учурда аны электр тармагынан сууруңуз.
- Тармактык шнурдун айрысын электр розеткасынан сурганды 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! Балдарга полиэтилен баштыктары же таңгактоочу пленка менен ойноого уруксат бербейиз. Бул тумчуугунун 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 бербейиз.
- 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 жооптуу 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 ажыратпай, ар кыл бузулуулар пайда болгон же шайман кулап түшкөн учурларда аны розеткадан суруп, кепилдик талонундагы же www.vitek.ru сайтындагы тизмесине кирген автордоштурулган (ыйгарым укуктуу) тейлөө борборуна кайрылыңыз.
- Түзмөктү заводдук таңгакында 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 КОЛДОНУУНУН АЛДЫНДА

Төмөндөгөн температурада шайманды транспорттоодон же сактоодон кийин аны 3 сааттан кем эмес мөөнөткө үй температурасында сактоо зарыл.

- Кофе бышыргычты таңгактан чыгарып, болгон таңгак материалдары менен шаймандын нормалдуу иштөөсүнө тоскоолдук кылган ар кыл чаптамаларды алып салыңыз.
- Түзмөктүн бүтүн болгондугун текшерип, бузулуулар бар болсо түзмөктү колдонбоңуз.
- Түзмөктүн чыңалуусу электр тармагынын чыңалуусуна дал келерин текшерип алыңыз.
- Кофе кайнаткычты биринчи колдонуунун алдында болгон чечилме бөлүктөрүн: капкакты (9), суу үчүн чукурду (10), чыпка кармагычты (15), кофе үчүн чыпкалары (16), (18) менен өлчөмдүү кашыгын (17) нейтралдуу жуучу каражат менен жылуу сууга жууңуз.

БОЙЛЕРДИ ЖУУШ

- Тармактык боонун сайгычы электр розеткасына сайылбаганын, ал эми буу берүүнүн жөндөгүчү (11) «OFF» абалында турганын текшериниз.
- Чукурдун капкагынын чыгып турган жеринин бирин кармап, өйдө тартып ачыңыз.
- Чукурдун ичинде капкактын (9) астында жайгашкан ортоңку тосмосун кармап, чукурду (10) өйдө тартып чечиңиз (сүр. 1).
- Чукурду (10) муздак суу менен анын арты жагында жайгашкан «MAX» белгисине чейин толтуруңуз (сүр. 2).
- Суу менен чукурду (10) ордуна орнотуп, капкакты (9) (сүр. 3), чукурдун (10) түбүндө жай-

КЫРГЫЗ

гашкан клапанды ачуу үчүн капкакты бир аз үстүнөн басыңыз.

Эңүскертүү:

- Суу үчүн чукурду (10) аны чечпей кумуранын жардамы менен толтурсаңыз болот.
- Суу үчүн чукурдун астында суу бар болгонун бузук болуп саналбайт.
- Суу менен толтуруу үчүн чукурду чечкенде калган сууну ар дайым таза сүлгү менен сүртүп туруңуз.
- Суусу жок чукуру (10) менен түзмөктү колдонбоңуз.
- Чукурдагы суунун деңгээли **MIN** белгисинен төмөндөгөнүнө жол бербейсиз.
- Ага өз убагында суу куюп туруңуз.
- Кофе үчүн (16) же (18) чыпкасын чыпка кармагычына (15) орнотуңуз (сүр. 4).

Эңүскертүү: чыпканы орнотуу үчүн чыпканын корпусундагы багыттоочу чыгып турган жерин чыпка кармагычтын (15) ички жагындагы оюгу менен дал келтириш керек. Андан соң чыпканы кармагычтын корпусунун негизине киргизип, чыпка кармагычтын корпусун саат жебесинин багыты боюнча жарым айлануусуна бурап беки- тилип алыңыз.

- Кофени чыпкага (16, 18) салбай, кармагычты (15) бойлерге туташтырыңыз. ал үчүн чыпка кармагычтын туткасын (13) орнотуп (сүр. 5), андан соң аны оң жака токтогонуна чейин «**ИШТ.ӨЧ.**» абалына чейин бураңыз (сүр. 6).
- Чыныны көлөмү ылайык болгон панжарага (2) коюңуз.
- Кубаттуучу сайгычын электр розеткасына сайыңыз.
- Кофе кайнаткычты сенсордук «**ИШТ.ӨЧ.**»  (6) баскычын басып иштетиниз. Үн белгиси угу- луп, болгон баскычтары менен дисплейдин бөлүктөрү (3) кыска мөөнөткө күйөт. Андан соң «**ИШТ.ӨЧ.**»  (6) баскычтын жарыгы турук- туу түрүндө күйүп, ал эми  (4) жана  (5) баскычтардын индикаторлору үлпүлдөп, бой- лер ысып турганын көрсөтөт. Цифралуу дис- плейде (3) бойлердеги суунун температурасы көрсөтүлөт. Ысытуу убагында башкаруу пане- линдеги  (4),  (5),  (7) баскычтары беки- тилип калат.
- Дисплейдеги (3) температуранын көрсөткүчү «92°C» көрсөткөндө бойлердин ысытуусу токтоту- лат ( (4) и  (5) баскычтардын индикаторлору туруктуу түрдө күйөт). Жууп баштасаңыз болот.
-  (4) баскычын басыңыз. Кыска үн белгисинен кийин дисплейде (3) ысык суу берүүгө калган убактысы тескери саналат. Процесс бүткөнүн күтүңүз.

- Ошол процедураны бир нече жолу өткөзүңүз, андан соң бойлер жуулуп калат.
- Чыныдан болгон сууну төгүңүз.

Эңүскертүү: эгерде жууган учурунда чынынын көлөмү жетиштүү эмес болуп калса, баскычты  (4) кайрадан басып суу куюлуусун токтотуңуз. **Көңүл буруңуз!** Кофе кайнаткыч иштеп турган убагында чыпка кармагычты (15) чечүүгө тыюу салынат.

Капучинатор түтүкчөнү жууп тазалоо

- Капучинатор түтүкчөнү (12) жуугандын алдында анын астына чекеси бийик болгон ылайыктуу идишти, мисалы үчүн чыныны коюңуз (сүр. 7).
- Буу берүүнүн жөндөгүчүн (11) саат жебесинин багытына каршы бир аз бураңыз.

Буу жана конденсат чыгып жатканда өзгөчө этият болуңуз, металл учу менен капучинатор түтүкчөнү тийбеңиз. Күйүү коркунучу бар!

- Капучинатор түтүкчөдөн (12) бир аз суу чыкка- нын күтүп, андан соң баскычты  (4) басыңыз. Ысык суу капучинатор түтүкчөдөн (12) коюлган чыныга күч менен чыгып баштайт. Дисплейде (3) мөөнөт секунда аркылуу тескери саналат.
- Процесс бүткөнүн күтүңүз.
- Чыныны албай, баскычты  (4) кайрадан басыңыз. Жууш процесси кайталанат.
- Процесс бүткөнүн күтүңүз.
- Процесссти бүтүрүү үчүн буу берүү жөндөгүчүн (11) саат жебесинин багыты боюнча «**ӨЧ.**» аба- лына бураңыз.
- Чыныдан болгон сууну төгүңүз.
- Кофе бышыргыч иштөөгө даяр.

Эңүскертүү: эгерде жууган учурунда чынынын көлөмү жетиштүү эмес болуп калса, баскычты  (4) кайрадан басып суу куюлуусун токтотуңуз. – Кофе кайнаткычты кофе бышыруу режими- нен өчүрүү үчүн «**ИШТ.ӨЧ.**»  (6) баскычын басыңыз.

Эңүскертүү:

- Суу берүү үчүн электр помпасы биринчи иштетүүдө башкача үн жана корпусун сезимдүү вибрациясы пайда болуу мүмкүн, помпа суу менен толгондон кийин үн менен вибрациянын деңгээли кескин азаят.
- Бойлер суу менен толуп турганда андан ашыкча басымды чыгаруу үчүн буу берүү жөндөгүчүн (11) саат жебесинин багытына каршы бурап, капучинатор түтүкчөнүн учунда суу пайда болгонун күтүңүз. Андан соң буу берүүнүн жөндөгүчүн (11) саат жебе- синин багыты боюнча «**ӨЧ.**» абалына бурап коюңуз.

Башкаруу баскычтары

Кофе кайнаткычтын башкаруу баскычтары сенсордук. Керектүү иштөө режимин таңдоо же аны иштетүү/өчүрүү үчүн баскычка тийгениңиз гана жетиштүү. Сенсордук баскычтарды бармагыңыз менен гана тийиңиз. Учтуу буюмдар сенсордук панельди бузуп, ал сынганына алып келүү мүмкүн. Колуңуз муздак болсо, сенсордук дисплей тийгенге ар дайым эмес жооп бергени мүмкүн.

«ишт./өч.» (6) баскычы

Түзмөктүн тармактык азыктандырууну иштетүү/өчүрүүгө арналган.

«бир порция» (4) баскычы

Ошол баскычты басканда, «эспрессо» кофенин бир порциясын жасоого жетиштүү болгон ысык суунун көлөмү куюлат.

«эки эсе порция» (5) баскычы

Ошол баскычты басканда, «эспрессо» кофенин эки эсе порциясын жасоого жетиштүү болгон ысык суунун көлөмү куюлат.

«буу» (7) баскычы

Ошол баскычты басканда ысык сүттү жасаганга жана сүт көбүгүн чалууга керек болгон ысык бууну жаратуучу 120 °C температурасына чейин бойлердин ысытуусу иштетилет.

«Эспрессо» кофени бышыруу

- Кофе бышыруу үчүн таза сууну гана колдонуп, суу үчүн чукурнун (10) тазалыгын сактаңыз.
- Кофени бышыруунун алдында бойлер ысыганын күтүңүз ( (4) менен  (5) баскычтардын индикаторлору үлпүлдөбөй туруктуу күйгөнүнө чейин).
- Кофе бышыруунун алдында чыпка кармагычы (15), чыпка (16) же (18) менен кофе үчүн чыныларын жылытуу аянтчасына (8) коюп жылытып алыңыз.
- Кармагыч (15) менен чыпкаларын (16) же (18) бойлердеги ысык суу менен кофе салбай ысытсаңыз болот.
- Өлчөмдүү кашыгы менен чыпканы кофе күкүмү менен чыпканын ички бетинде жайгашкан үстүнкү «MAX» белгисине чейин толтуруңуз (1 ашырбай толтурулган өлчөмдүү кашык 2 порция кофени жасоо үчүн).
- Бир порция кофени жасоо үчүн чыпканы (16) же эки эсе порция кофени жасоо үчүн чыпканы (18) кармагычка (15) орнотуңуз. Чыпканы бекитүү үчүн кармагычта саат жебесинин багыты боюнча жарым айлануусуна бураңыз (сүр. 4).

- Кофе күкүмүн өлчөмдүү кашыктын (17) арты (жалпак жагы менен) тыгыздатып алыңыз (сүр. 8).
- Кармагычты (15) кофе кайнаткычтын бойлерине туташтырыңыз (сүр. 5, 6).
- Көлөмү ылайыктуу болгон чыныны панжарага (2) коюңуз.
- Суусундуктун керектүү порциясын бышыруу үчүн бир порциясы үчүн  (4) баскычын же эки эсе порциясы үчүн  (5) баскычын басып суу берүүнү иштетиңиз. Ошондо кыска үн белгиси пайда болуп, таңдалган суусундук тартылган баскычтын жарыгы үлпүлдөп турат. Индикатордо (3) бышыруу мөөнөтү тесери саналып турат.

Эңүскертүү:

- *Бир порция кофени жасоо үчүн жарыялабай коюлган мөөнөтү 20 секундду түзөт. Эки эсе порция үчүн 35 секунд.*
- *Ысык сууну берүү мөөнөтү дисплейде (3) көрсөтүлөт.*
- *Чыпка кармагычтын (15) тешигинен суусундуктун тамчылары төгүлгөнүнө жол бербес үчүн дисплейде цикл бүткөнүнө чейин 5 секунд калганда ысык суу берүүсү токтотулат.*
- Суусундукту даярдоо бүткөндө, дисплейдеги (3) мөөнөт саноосу бүтөт, 3 узун үн белгиси угулат.

Эңүскертүү: эгерде сиз таңдалган суусундукту даярдоо процессин эрте токтоткондо кааласаңыз, таңдалган суусундук тартылган баскычты кайрадан басыңыз.

- Даяр суусундук куюлган чыныны түпкүчтүн панжарасынан (2) алыңыз.
- Даяр суусундуктун даамын баалаңыз.

Жакшы эспрессону кантип жасаса болот

- «Эспрессо» кофе кайнаткычтарга арналган жаңы тартылган кофени колдонуңуз.
- Тарттырылган кофени чыпканын (16), (18) ичинде бир аз тыгыздап туруңуз, өлчөмдүү кашыктын (17) арты жагы менен тыгыздатсаңыз болот.
- Даяр кофенин күчтүүлүгү кофе куурулгандын сапаты жана канчалык майда тарттырылганына байланыштуу.
- Кофе өтө көпкө чейин куюлуп турса, бул өтө тарттырылган кофе колдонулганын же кофе өтө катуу тыгыздалганын белгилейт.

Эңүскертүү:

- *Кофе үчүн чыныларды алдын ала жылытуу зарыл, ал үчүн аларды аянтчага (8) коюңуз, бойлердеги суу ысыганда аянтча (8) дагы ысыйт.*

КЫРГЫЗ

- Кофе кайнаткыч иштеп турганда түзмөктүн корпусунун ичинде ысытуу элементинин реле-синин контактылары акырын тырсылдаганы учур-учуру менен угулуп турат. Бул иштөө режимин бойлердин температурасы коюлган диапазонунда сакталганын камсыз кылып, бузулуу болуп саналбайт.
- Кофе бышыруу бүткөндө кармагычтын (15) тешиктеринен тамчылар төгүлүү мүмкүн, бул нормалдуу кубулуш.
- Түпкүч (1) толуп турганын байкап, андан суюктукту мезгилдүү түрдө төгүп, аны суу менен жууп туруңуз.
- Суусундукту даярдагандан кийин чыпка кармагычын (15) дароо чечпеңиз. Аны 5 минут муздатыңыз.
- «Ишт./өч.»  (6) баскычын басып кофе кайнаткычты өчүрүңүз. Баскычтардын жарыгы менен дисплейдеги (3) температура көрсөткүчү өчөт.
- Кофе кайнаткыч муздаганын күтүп, чыпка кармагычын (15) чечиниз. Ал үчүн тутканы (13) оң жака токтогонунга чейин бураңыз.
- Чыпканы (16) же (18) кармагычтан (15) чыгарып, калган тарттырылган кофени төгүп, чыпканы (16) же (18) жууп алыңыз.

Капучино кофени даярдоо

Көңүл буруңуз! Капучинатор түтүкчөдөн (12) чыгып турган буудан күйүк албас үчүн этият болуңуз.

«Эспрессо» кофени даярдоо» бөлүктө жазылгандай кофе жасап алыңыз. Сүт же каймактан жасалган көбүктү кошконго ылайык болгон чыныны колдонуңуз. Сүттү башка идиште чалып, кофе менен чыныга кошуңуз.

- Буу берүү режимин иштетүү үчүн «буу»  (7) баскычын басыңыз. Кыска үн белгиси угулуп, «буу»  (7) баскычтын индикатору үлпүлдөп баштайт. Дисплейдеги (3) температура көрсөткүчү өсүп баштайт. «Буу»  (7) баскычтын индикатору туруктуу күйүп баштаганын, ал эми дисплейде (3) 120 °C температурасы көрсөтүлгөнүн күтүңүз.
- Түзмөк буу берүүгө даяр.

Көңүл буруңуз! Буу берүү режимин иштеткенде бойлерден бир аз суу куюлуу мүмкүн, ысык суунун тамчыларынан күйүп албас үчүн этият болуңуз.

- Узун ичке чыныны (металл чынысы болсо жакшы болот) алыңыз, аны муздак сүт же каймак менен 1/3 көлөмүнө толтуруңуз.
- Капучинатор түтүкчөнүн (12) учун чыныга салып, жөндөгүчтү (11) саат жебесинин багытына каршы  абалына чейин буунун күчүн жөндөтүп бураңыз (сүр. 9).

Капучинатор түтүкчөнүн учу чынынын түбүн тийбегени зарыл, антпесе буу чыгуу татаалданат, бир аз көнүгүүдөн кийин сүт көбүгүн алууга бир нече секунда жетиштүү болот.

Энүскертүү:

- Буунун биринчи порциясында бир аз суу болуу мүмкүн, ошол үчүн кургак суу бууну алуу үчүн бууну ылайыктуу идишке бир нече секунданын ичинде чыгарып туруңуз. Андан соң буу берүүнү жөндөгүч (11) менен жабып, ошондон кийин капучинатор түтүкчөнү (12) сүттү чалуу үчүн колдонуңуз.
- Буу берүүнүн күчүн жөндөгүчтү (11) бурап жөндөтүңүз.
- Буу түтүкчөнүн үстү жагын сүттүн көлөмүнүн 1/3 салып, башкаруу түтүкчөнүн  абалына жылдырыңыз. Буу түтүкчөнүн үстү жагын сүттүн бетинен ылдый кармап, аз-аздан жылдырып туруңуз. Сиз ышкыруучу үнүн угасыз, чайнектеги суу тегеренип баштайт, бул сүттө сүн көбүгү түзүлүү үчүн аба көбүкчөлөрү пайда болууну белгилейт.
- Сүт көбүгү жетишкендей коюу болгондо, буу түтүкчөнү сүттүн ичине ири киргизип, жасалган көбүктү чамалуу 66 °C жылытып алыңыз. Андан соң буу берүүнү токтотуңуз.
- Буу берүүнүн жөндөгүчүн (3) «ӨЧ.» абалына коюп буу берүүнү жабыңыз.
- «Буу»  (7) баскычын басып, буу даярдоо режимин өчүрүңүз, кыска үн белгиси угулуп, «буу»  (7) баскычтын индикатору өчөт. Дисплейде температура көрсөткүчү «92°C» көрсөтүлөт.  (4),  (5) баскычтардын индикаторлору менен дисплейдеги (3) температуранын көрсөткүчү бойлердеги суунун температурасы 92°C чейин муздаганга чейин үлпүлдөп турат. Андан соң  (4) жана  (5) баскычтардын индикаторлор менен дисплейдеги көрсөткүчү туруктуу түрдө күйөт.
- Алдын ала жасалган «эспрессо» кофени сүт көбүгү бар кофе чыныга куюңуз.
- «Капучино» кофе даяр.

Кааласаңыз, суусундука шекер же какао күкүмүнүн керектүү көлөмүн салыңыз.

- Даяр суусундуктун даамын баалаңыз.

Маанилүү эскертүүлөр

- Буу жасоо үчүн колдонулган сүт жаңы жана консерванттар жок болушу керек, «көпкө сакталуучу» сүттү колдонбонуз.
- Сүт көбүгүн даярдоо учурунда трубка капучинатордун түтүкчөсүн сүттүн үстүндүсөнөн жогору эмес жайгаштырбагыла, көбүктү даярдоо процессинде сүттүн чачыроосун алдын алууга жана

дененин ачык жерлерине ысык сүттүн тамчыларын тийишинен сактаганга жана күйүктөрдүн пайда болуусуна жардам берет.

- Бир нече «капутино» порцияны даярдаганга, биринчиден аларга «Эспрессо» – кофесин даярдагыла, андан кийин сүт көбүгүн чалып көбүрткүлө, ал бардык «капутино» порцияларына жетиштүү болуш үчүн.
- Сүт көбүгүн даярдап бүткөндөн кийин бойлердеги суу температурасы бир нече убакыт бою жетишерлик жогору болот. Ошондуктан кофенин жаңы порциясын даярдоо алдында болжолу 10 мүнөттүк кичинекей танапис кылыңыз жана күтө туруңуз, бойлердеги суу температурасы 92°C чейин түшкөн учурда. Ал жөнүндө дисплейдеги температура көрсөтмөлөрү жана (4) жана (5) баскычтар индикаторлору белги берет, алар 92°C температурага жеткенде үлпүлдөөсүн токтотот жана ар дайым күйүп турат. Башкача даярдалган кофе өтө ысытылган жана жетишерлик ачуу болуп чыгат.
- Кофе кайнаткычтын бойлерин 92°C температурага чейин тез муздатуу үчүн кийинки ыкманы колдонууга болот:

 1. Түтүкчө алдына капучинаторду (12) жогорку кырлары менен кружканы орнотуңуз (7 сүр.).
 2. Бууну берүү жөндөгүч калемсапын (11)  абалына сааттын стрелкасына каршы буруңуз жана (4) баскычын басыңыз .
 3. Ысык суу жана ашыкча буу капучинатор түтүкчөсүнөн (12) коюлган сыйымдуулугуна чыга баштайт.
 4. Баскычтын индикатору  (4) үлпүлдөө жыштыгын жайдан тезге өзгөрткөн учурда  (4) баскычын басыңыз, процессти токтотууга.
 5. Буу берүү жөндөгүч калемсапын (11) «Өчүр.» абалына саат стрелкасы боюнча буруңуз.
 6. Бир нече убакыт күтө туруңуз, баскычтардын индикаторлору  (4)  (5) жана «92°C» температура индикациясы үлпүлдөп бүтмөйүнчө жана үзгүлтүксүз күйүп турганча. Бул кофенин кийинки порциясын даярдаганга кофе кайнаткычтын даярдуулугун көрсөтөт.
 - Майлуулугу 4-6% болгон ынак сүттү колдонуу зарыл, каймактын малуулугу 10% кем эмес болуу зарыл.
 - Сүт же каймакты чалгандан кийин дароо эле капучинатор-түтүкчөсүн (12) жана капучинатор-түтүкчөнүн учун тазалаңыз: ал үчүн буу түзүү шарттамын өчүрбөй капучинатор-түтүкчөсүн (12) суу менен стаканга салыңыз жана буу берүү жөндөгүчүн (11) саат стрелкасына каршы (9 сүр.) «» абалына буруңуз. Андан

кийин буу берүү жөндөгүчүн (11) «Өчүр.» абалына орнотуңуз жана буу түзүү шарттамын өчүрүңүз «буу»  (7) баскычын басып.

- Буу бойлеринде чогулган ашыкча басымды дагы 10 секундка алып салуу үчүн буу жөндөгүчүнүн чыгышын (11) ачыңыз жана капучинатор-түтүкчөсү аркылуу (12) ашыкча бууну орнотулган сыйымдуулукка чыгарыңыз.
- Кофе кайнаткычтын муздоосун күтүңүз, капучинатор-түтүкчөсүнөн (12) учун чечиниз, учту суу агымында жууңуз жана учту капучинатор-түтүкчөсүнө кайра орнотуңуз (12).
- Капучинатор-түтүкчө учунун тешигинде (12) сүттүн кургап калган калдыктары болбошун ар дайым текшерип туруңуз.

Ысык суу чыгаруу

Ысык сууну даярдоо үчүн жетишерлик чоң өлчөмдөгү сыйымдуулукту даярданыз, басым алдында буу берүү түтүкчө аркылуу ысык суу берүү учурунда тамчылардын чачырашын алдын алууга. Ысык суу даярдоо алдында:

- Түзмөк электр тармагына кошулгандыгын текшериниз.
- Кофе кайнаткычты сенсордук «ишт./өч.»  (6) баскычын басып иштетиниз. Кыска үн белгиси чыгат жана кыска убакытка баскычтардын жана дисплейдин (3) сегменттеринин бардык жарыгы күйөт. Андан кийин «күй./өчүр.»  (6) баскычтын жарыгы ар дайым күйүп турат.  (4) жана  (5) баскычтар индикаторлору бойлердин ысышы жөнүндө белги берип үлпүлдөп турат. Санарип дисплейде (3) бойлердеги суунун температурасы көрсөтүлөт. Бойлерде ысуу учурунда  (4),  (5) баскычтары,  (7) башкаруу панельдери кулпуланат.
- Дисплейдеги (3) температуранын көрсөткүчү «92°C» көрсөткөндө бойлердин ысытуусу токтотулат ( (4) и  (5) баскычтардын индикаторлору туруктуу түрдө күйөт).
- Кофе кайнаткыч ысык сууну берүүгө даяр.
- Ылайыктуу өлчөмдөгү чөйчөкчөнү капучинатор-түтүкчө (12) алдына орнотуңуз .
- Бууну берүү жөндөгүч калемсапын  абалына саат стрелкасына каршы буруңуз жана  (4) баскычын басыңыз.
- Кыска үн белгиси чыгат жана дисплейде (3) убакыттын тескери саналышы башталат.
- Ысык суу орнотулган чөйчөккө буу түтүкчөсүнөн чыгат.
- Эгерде программа берген ысык суу берүү убакыты жетишсиз болсо, аны «Даярдоо убакытын жөндөө» бөлүмүндө жазылгандай өзгөртүүгө мүмкүн. Же ысык суунун жаңы пор-

КЫРГЫЗ

циясын күйгүзүү үчүн  (4) баскычын кайрадан басып.

- Чөйчөктө ысык суунун керектүү көлөмү алынган учурда.  (4) баскычын басыңыз жана буу берүү жөндөгүчтүн калемсапты «ӨЧҮР.» абалына буруңуз.

Суусундуктарды жылытуу

Сиз капучинатор-түтүкчөнү (12) суусундук менен чөйчөккө салып, ар кандай суусундукту жылытсаңыз болот.

- «Буу»  (7) баскычын басыңыз буу берүү шарттамын күйгүзүү үчүн, «буу»  (7) баскыч индикатору үлпүлдөөсүн токтотуу жана үзгүлтүксүз күйүү учурда. Индикатор болсо (3) 120 °C көрсөтөт.
- Капучинатор-түтүкчөнү (12) жылыта турган суусундук куюлган чыныга салыңыз.
- Буу берүү жөндөгүчүн (11) саат стрелкасына каршы буруп буу берүүнү ачыңыз.
- Суусундуктун керектүү жылытуу температурасы жеткен учурда буу берүү жөндөгүчүн (11) «ӨЧҮР.» абалына которуңуз.
- «Буу»  (7) баскычын кайрадан басып буу түзүү шарттамын өчүрүңүз, баскыч индикатору өчөт.

Көңүл буруңуз! Этият болуңуз!

Ысык суу жана анын тамчылары кийимге жана теринин ачык бөлүктөрүнө тийгенде күйүү же жаракат себеби болушу мүмкүн.

Автоматтык өчүрүү функциясы

Эгерде кофе кайнаткычты күйгүзгөндөн кийин же 29 мүнөт бою суусундукту даярдоо аяктагандан кийин баскычтардын бири басылбаса, кофе кайнаткыч автоматтык түрдө өчүрүлөт. Баскычтардын жана дисплейдин жарыгы өчөт. Кофемашинаны күйгүзүү үчүн жөн гана күйгүзүү баскычтарын тийгиле «күй./өчүр.»  (6).

Даярдоо убакытты ырастоо

Ырастоо даярдалган суусундуктун көлөмүн сиздин артыкчылыктарыңызга ылайык өзгөртүүгө жардам берет.

Фабрика тараптан жарыяланбас түрүндө баскычты басканда ысык суу берүү орнотулган убакыты. «Бир порция» шарттамы үчүн (4)  - 15 секунд. «Кош порция» шарттамы үчүн (5)  - 30 секунд. Алдын ала күйгүзүлгөн жана иштегенге даяр түзмөктө суусундуктарды даярдоо учурунда суу берүү убакытын өзгөртүү үчүн кийинки аракеттерди аткарыңыз:

1. Чыпкалардын бирин (16) же (18) кармагычка орноткула (15) (4 сүр.), эгерде алар мурун орнотулган эмес болсо.

2. Кофени чыпкага салбай туруп (16), (18) кармагычты (15) бойлерге бириктиргиле (5, 6 сүр.), эгерде ал мурун орнотулбаса.
3. Поддондун панжарасына орноткула (2) ысык суу үчүн тийиштүү сыйымдуулугуна.
4. Баскычтардын бирин  (4) 3 секундадан ашык басыңыз жана кармап туруңуз, эгерде сиз «эспрессо» бир порциясын даярдоо убакытын өзгөрткүңүз келсе же  (5) баскычты «эспрессо» кош порциясы үчүн убакытты өзгөртүүгө.
5. 3 кыска үн белгиси чыгат, тандалган баскычтын индикатору үлпүлдөп турат. Дисплейде (3) ысык суу берүү убакыттын эсептөөсү башталат.
6. Ысык суу кармагычтын чыгуу тешигинен (15) даярдалган сыйымдуулукка чыгат.
7. Ысык суу чыгуунун каалаган көлөмүнө жеткенде тандалган суусундуктун сүрөтү менен баскычты кайрадан баскыла  (4) же  (5)) силер өзгөрткөн ырастоону.
8. 3 үн белгиси чыгат. Дисплейде убакыт эсептөөсү (3) токтотулат. Түзмөк кофе даярдоо даярдуулук шарттамына кайтат.
9. Мындан кийин суусундуктун тандалган баскычын басканда кофеварка акыркы иреттөө учурунда орнотулган ошол эле убакытта ысык сууну берип турат.

Эскертүү:

- Суусундукту даярдоо убакыты 20 баштап 80 сек. чейинки диапазонунда өзгөртүлүшү мүмкүн.
- Суусундукту даярдоо учурунда дисплейде (3) даярдоо убакытынын индикациясы иреттөө учурунда орнотулгандан 5 секундага көбүрөөк тарапка айырмаланат. Кечигүү даяр суусундуктун калдыктары чыпка кармагычтын чыгуу тешигинен (15) даярдалган сыйымдуулукка ага ысык суу берилип бүткөндөн кийин чыгуу үчүн керек.
- Эгерде ысык суу берүү убакытынын жаңы ырастоосу 20 секунддан кем болсо, анда суусундукту даярдаганга орнотулган убакыты 20 секундага кайтат.

Заводдук жөндөмөлөргө кайтуу

Алдыңкы функция колдонуучу орноткон жөндөмөлөрдү жарыяланбас түрүндө заводдук мааниге кайтарууга жардам берет. Заводдук жөндөмөлөргө кайтууга кийинки аракеттерди аткарыңыз:

- 92°C температурага чейин толук ысытылган жана кофени даярдаганга даяр түзмөктө. Бир убакытта басыңыз жана 3 секунд бою  (4) жана  (5) баскычтарын басып кармаңыз.
- 5 кыска үн белгилери угулгандан кийин кофеварка заводдук жөндөмөлөргө кайтат.

Шайманды кебээрден тазалоо

Түзмөктүн натыйжалуу жана узак токтоосуз иштөөсү үчүн ар бир 2-3 ай сайын аны тейлөө сунушталат тагыраак айтканда бойлерден кебээрдн кетирүү.

Интенсивдүү колдонуу учурунда кебээрдн кетирүү процедурасы эртерээк керек болушу мүмкүн, мисалы даярдалган суусундуктардын чынылар саны 500 порциядан ашса. Ал болгон учурда түзмөк ал жөнүндө өзү алдын ала билдирет.

Ушул учурда «» (4), «» (5), «» (7) баскычтары күйөт жана үзгүлтүксүз индикаторлору күйүп турат, бул колдонуучуга кофемашинаны тазалоо-сун өткөрүү керектиги жөнүндө эскертип турат.

Бул белги – эскертүү купулаганга болот, эгерде кебээрдн тазалоо программасын активдештирсе жана аны толугу менен аяктоого жеткирсе.

Эгерде кебээрдн тазалоо процессин сизге дароо баштаганга ыңгайсыз болсо. Кофеварканын нормалдуу иштөөсүн кайра улантуу үчүн жогоруда жазылган бөлүмдө сүрөттөлгөн заводдук жөндөмөлөргө кайтуу процедурасын колдонунуз.

Кебээрдн маал-маал кетирүү кофе кайнаткычты иштөө мөөнөтүн узартат жана анын ондоосун жокко чыгарат.

Кебээрдн өз убагында эмес кетирүү, бул колдонмонун пункттарын аткарбоосу жана ошондой эле кофе кайнаткычты туура эмес колдонуусу кепилдикке тийиштүү болбойт.

Кебээрдн кетирүү үчүн кийинки аракеттерди аткарыңыз:

1. Түзмөк өчүрүлгөндүгүн жана бууну берүү жөндөгүчү (11) «**ӨЧҮР**» абалда тургандыгын текшериниз.
2. Лимон кычкылдын эритмесин даярдаңыз (25 г кристаллдуу лимон кычкылы 1 литр сууга) жана алынган эритмени суу үчүн чукурда куюңуз (10). Чукурду кофе кайнаткычка орнотуңуз. Чукурду (10) капкак (9) менен жабыңыз.
3. (16 же 18) Чыпканы кармагычка (15) салыңыз (4 сүр.).
4. Кофени чыпкага салбастан, кармагычты (15) бойлерге бириктириниз (5, 6 сүр.).
5. Чоң өлчөмдөгү 1,5 литрден кем эмес ылайыктуу сыймдулукту панжарага (2) орнотуңуз жана ага капучинатор-түтүкчөнү багыттаңыз (12).
6. Желе боосунун ачакейин электр розетканын ичине коюңуз.
7. Кофе кайнаткычты (6) баскычы менен күйүзүңүз,  (4), жана  (5) баскычтардын индикаторлору үлпүлдөп баштайт.
8. Бойлердин ысышын күтө туруңуз ((4 жана 5) баскычтардын индикаторлору үлпүлдөөсүн

токтоткон учурда) жана дисплейде (3) «92°C» температурасы көрүнгөнчө.

9. Кебээрдн кетирүү процессин күйүзүү үчүн (11) буу берүү жөндөгүчтүн калемсапын (9 сүр.)  абалына саат стрелкасына каршы буруңуз, андан кийин 5 секунд бою  (4) баскычын кармап туруңуз. 3 кыска үн белгиси чыгат,  (4) индикатору үлпүлдөп баштайт, дисплейде (3) убакыт эсептөөсү көрсөтүлөт. Капучинатор-түтүкчөдөн (12) ысык суу панжарага орнотулган (2) сыйымдуулукка басым алдында үзгүлтүксүз берилип турат. Тазалоо процесси бүткөндөн кийин 3 кыска үн белгиси угулат, дисплейдеги (3) көрсөтмөлөр температураны көрсөтүү шарттамына кайтат жана  (4), жана  (5) баскычтар индикаторлору менен бир убакытта үлпүлдөп күйүшөт бойлердин ичиндеги суу температурасы 92°C жетпейинче. Андан кийин үзгүлтүксүз күйүп турат.
10. Буу берүү жөндөгүчтүн калемсапын (11) «**ӨЧҮР**» абалына саат стрелкасы боюнча буруңуз.
11. (16) ысык суу берүү блокун жана (15) кармагычты кебээрдн тазалоосун баштар алдында  (4) баскычын басыңыз жана 5 секунд бою кармап туруңуз. 3 кыска үн белгиси угулат,  (4) индикатору үлпүлдөп турат, (3) дисплейде убакыт эсептөөсү көрсөтүлөт. (15) чыпка кармагычтын чыгуу тешигинен ысык суу (2) панжарага орнотулган сыйымдуулукка үзгүлтүксүз берилип турат. Ысык эритменин чыгуу көлөмү 200 мл түзөт.
12. Тазалоо процесси бүткөндөн кийин 3 кыска үн белгиси угулат, дисплейдеги (3) көрсөтмөлөр температураны көрсөтүү шарттамына кайтат жана  (4), жана  (5) баскычтар индикаторлору менен бир убакытта үлпүлдөп күйүшөт бойлердин ичиндеги суу температурасы 92°C жетпейинче. Андан кийин үзгүлтүксүз күйүп турат.
13. 9-12 тазалоо боюнча пункттарын дагы бир жолу кайталаңыз. Чукурдагы тазалоо эритмеси бүткөнгө чейин (10).
14. Чукурду (10) кофе кайнагычтын корпусунан чечиңиз.
15. Тазалоо эритменин калдыктарын чукурдан (10) төгүңүз жана жууганга аны таза суу менен толтуруңуз.
16. Чукурду кофе кайнаткычка орнотуңуз.
17. Кофе кайнаткычтын бойлерин тазалагыч каражаттан жуу процедурасын 9-13 пункттарын да жазылгандай өткөрүңүз.
18. Чукурда (10) суу түгөнгөн учурда. Кебээрдн кетирүү процесси аяктайт.

КЫРГЫЗ

Эскертүү: кебээрди кетирүү үчүн кофе кайнаткычтар жана кофе машиналар үчүн атайын каражаттарды колдонууга мүмкүн. Аларды колдонуу боюнча колдонмону так колдонуңуз

Бузулуулар, алардын себептери менен жоюу жолдору

Бузулуу	Себеби	Жоюу ыкмасы
Кофе кайнаткыч иштебейт	Электр розеткасында чыңалуусу жок. Электр шнурунун сайгычы розеткасына толугу менен кирген жок.	Тармак розеткасы иштеп турганын текшерчиңиз. Сайгыч толугу менен сайылганын текшерчиңиз
Кофе кайнаткычтын асты жагынан суу агат	Суу үчүн түпкүч өтө толуп кетиптир.	Түпкүчтөгү сууну төгүңүз
Кофе чыныга өтө көпкө чейин куюлат же куюлбайт	Өтө майда салдырылган кофе же чыпкада кофе өтө тыгыз кысылган	Кофе кайнаткычтарга арналган жаңы майдаланган кофени колдонуңуз «эспрессо». Тажрыйба аркылуу чыпкада кофени канчалык тыгыз кысуу керектигин белгилеңиз
Даяр кофенин башкача жыты бар	Кофе бышыргычтын бойлериндеги кебээрди туура эмес кетирүү Кофени туура эмес сактоо	«Бойлерди тазалоо» жана «Кебээрди кетирүү» бөлүмдөрүнө кайрылыңыз, тазалоону бир нече жолу өткөрүңүз. Жаңыдан тарттырылган кофени колдонуңуз. Кофени кургак салкын жеринде сактаңыз.
Кофе чыпканын чекелеринен агат	Өтө көп кофе көлөмү чыпкада коюлган, кофе өтө кысылган	Чыпкага өтө көп кофени салбаңыз
Буу сүттү чалбай атат	Чыгуучу буунун температурасы төмөн. Идиш өтө чоң же өлчөмү ылайыктуу эмес. Тартылган сүттү пайдаландыңыз	(7) баскыч индикатору ар дайым күйүп турган учурда гана сүттү чалып көбүртүңүз. Сүттү чалуу үчүн ичке бийик идишти колдонуңуз. Майлуулугу 4-6% болгон ынак сүттү гана пайдаланыңыз.
	Буу берүү түтүкчөнүн чыгышы булганган	Капучинатор-түтүкчөнүн учун чечиңиз жана буу берүү түтүкчөнүн чыгуу тешигин жыгач тиш чукуур менен тазалаңыз
	Капучинатор-түтүкчө бурулбай жатат, буу чыгышы кыйындатылган	«Кебээрди кетирүү» бөлүмүндө жазылгандай бойлерди жана буу берүү тутумун тазалаңыз
Кофе чыпка кармагычтын жылчыгынан чыгат	Кармагычтын тыгыздоо контурунун ичине кофе күкүмдүн майда бөлүктөрү түшкөн	Кармагычтын тыгыздоо шакегин тазалаңыз
	Кофе күкүмү өтө майда	Аны ири салдырылган кофе күкүмүнө алмаштырыңыз
	Кофе күкүмү өтө тыгыз кысылган	Кофе күкүмүн чыпкада 15 кг ашык эмес азыраак күч менен кысыңыз
	Чыпка кармагычы туура эмес орнотулган.	Чыпка кармагычын кайрадан орнотуңуз (4, 5 сүр.)
	Чыпканын жогорку бөлүгүндө кысылган эмес кофе күкүмү калган	Чыпканын жогорку бөлүгүн кофе күкүмдүн калдыктарынан кофе кайнаткычка орнотуу алдында тазалаңыз

Бузулуу	Себеби	Жоюу ыкмасы
Чыпка кармагычтын калемсапын (13) кулпулоо абалына орнотууга болбой жатат	Кофе кукүмдүн көлөмү МАХ чыпка белгисинен жогору Чыпка кармагычтын калемсапы деформацияланган же сынган	Кофе кукүмдүн көлөмүн азайтыңыз Автордоштурулган тейлөө борборуна кайрылыңыз
Муздак кофе	Суусундуктун индикатору үзүлмө үлпүлдөп турат	Кофе кайнаткыч бойлерди жылытуу шарттамында турат Суусундуктун индикатору үзгүлтүксүз күйгөнүн күтүңүз
	Кофе кайнаткыч иштөө температура-сына жылый элек	Сураныч, кофе кайнаткыч жылыганга убакыт бериңиз
	Кофе чөйчөгү алдын ала жылый элек	Сураныч, колдонор алдында кофе чөйчөктү жылытыңыз
Суу берүү насосу өтө катуу иштейт	Суу чукурунда суу түгөнүп калган Суу чукуру туура эмес орнотулган	Сураныч, суу чукуруна суу куюңуз Сураныч, суу чукурун туура орнотуңуз
Аз каныккан кофе ачык түстүү	Кофе кукүмү жетишерлик эмес кысылган	Кофе кукүмдүн жаңы порциясын салыңыз жана дисктин кырлары боюнча тыгыз тегиз кысылган болгонго чейин аны чоң күч менен кысыңыз
	Кофе кукүмү жетишсиз	Сураныч, кофе кукүмдү кайрадан кысыңыз, ал тыгыз дискке чейин чыпканын бүт аянты боюнча тегиз бөлүшүү үчүн. Кофе кукүмүнүн көлөмүн көбөйтүңүз
	Кофе кукүмү өтө чоң салдырылган	Эспрессо даярдоо үчүн атайын кофе кукүмүн колдонуңуз
Кофенин түсү өтө каралжын	Кофе кукүмү өтө нык кысылган	Кофе кукүмүн чыпкада кысуу күчүн 9 кг чейин азайтыңыз
	Өтө көп кофе кукүмү	Кофе кукүмдүн көлөмүн азайтыңыз
	Чыпка булганган	Чыпка чөйчөгүн тазалаңыз
	Кофе кукүмү өтө майда	Сураныч, ири салдырылган кофе кукүмүн колдонуңуз
	Чыпка кармагычында суу үчүн чыгышы булганган	Чыпка кармагычында суу үчүн чыгышын тазалаңыз
Кофе нормалдуу, бирок сүт көбүгү болбой жатат	Буу берүү түтүкчөнүн чыгышы булганган	Капучинатор-түтүкчөнүн учун чечиңиз жана буу берүү түтүкчөнүн чыгуу тешигин жыгач тиш чукуур менен тазалаңыз
	Капучинатор-түтүкчө бурулбай жатат, буу чыгышы кыйындатылган	«Кебээрди кетирүү» бөлүмүндө жазылгандай бойлерди жана буу берүү тутумун тазалаңыз

Эгерде сиз бузуктуктун себебин түзмөктү өз алдынча ачпай туруп белгилей албасаңыз, авторлошкон тейлөө борборуна кайрылыңыз.

ТАЗАЛОО ЖАНА ТЕЙЛӨӨ

- Тазалоо боюнча ар кандай операцияларды аткаруу же кофе кайнаткычты техникалык тейлөө алдында аны ар дайым электр тармактан өчүрүңүз жана муздаганга убакыт бериңиз.
- Кофе кайнаткычты тазалоо учурунда эритмелерди же жуугуч каражаттарды колдонбонуз. Корпустук жана чечилме детальдарды сүртүү үчүн жумшак нымдуу кездемени колдонуңуз.

- Суу чукурун үзгүлтүксүз тазалап жана жууп туруңуз жана ичиндеги сууну бир күндө 1 жолудан кем эмес алмаштырып жууңуз.
- Чыпка кармагычты тазалоо үчүн чыпка кармагычтын калемсапын (13) сол жакка абалына буруңуз жана чыпка (16, 8) менен кармагычты (15) кофе кайнаткычтан чечиңиз. Чыпкадан кофе кукүмдүн калдыктарын кагып түшүрүңүз. Чыпканы жана чыпка кармагычты жумшак жуугуч каражаттын эритмесинде жууңуз, андан

КЫРГЫЗ

кийин аларды агым сууга чайкаңыз, жумшак кездеме менен сүртүңүз жана кургатыңыз.

Көңүл буруңуз! Чылпа кармагычтын корпусу (15) алюминий кошундусунан жасалган. Анын үстүндүсүнүн алгачкы түсүн сактоо үчүн аны идиш жуугуч машинада жуубаңыз жана колдонгондон кийин аны дароо кофе күкүмдүн калдыктарынан тазалаңыз, андан кийин жууңуз жана кургак жумшак кездеме менен жакшылап сүртүңүз.

- Чылпанын (16, 18) тешиктеринен кофе калдыктарын кетируү үчүн кичинекей щетканы колдонуңуз.
- Сүт көбүгүн даярдагандан же сүттү жылыткандан кийин буу түтүкчөсүн өз убагында ным кездеме менен сүртүү керек, сүт калдыктары үстүндүнү жана буу түтүкчөнүн буу чыгуу тешигин булгабаш үчүн.
- Буу түтүкчөнүн ичиндеги буу чыгуу тешиги өтө булганган учурда аны толук жууганга жана тазалаганга аракеттерди аткарыңыз (10 сүр.).
- Кофе кайнаткычтын корпусун бир аз нымдуу чүпүрөк менен сүртүп, андан кийин кургатып сүртүңүз. Металл щеткаларды жана абразивдүү жуучу каражаттарды колдонбоңуз.
- Кофе кайнаткычтын корпусун сууга же ар кыл башка суюктуктарга салууга тыюу салынат.
- Кофе кайнаткычтын болгон чечилме бөлүктөрүн жумшак жуучу каражаты менен жылуу сууга жууп, таза сууга чайкап, жакшылап кургатып алыңыз.

Тамчылар үчүн түпкүчү (1)

- Панжараны (2), андан кийин түпкүчтү (1) чечиңиз жана андан сууну төгүңүз. Түпкүчтү (1) жууңуз жана аны ордуна орнотуңуз, панжараны (2) түпкүчкө (1) орнотуңуз.
- Түпкүчтөгү суунун деңгээлин көзөмөлдөңүз жана өз убагында аннын ичиндеги толгон сууну төгүңүз.

САКТОО

- Түзмөктү узакка сактоо жайына алып салуунун алдында түзмөктү тазалап алыңыз.
- Кофе кайнаткычты 0°C-тан төмөн температурасында сактаганга тыюу салынат.
- Кофе кайнаткычты кургак салкын балдар жетпеген жерде сактаңыз.

ПАЙДАЛУУ КЕҢЕШТЕР

Кофе-эспрессо күчтүү даамга ээ жана аны оригиналдуу кофе деп атаса болот. Ал ошондой эле өзүнүн жыпар жытын сүт же башка өнүмдөр менен аралашуу учурунда сактайт.

Кофе-эспрессо негизинде кылдат кофе-эспрессо ар кандай ылгамдары даярдалат. Сүттү кошуу ко-

феге сүт жыпар жытын гана эмес бирок сүттү аралаштыруу рецептуранын, сүт көбүгүнүн жана ар кандай пропорциялардагы каймактардын эсебинен даамдарга түрдүүлүк бере алат, бул бизге чыгармачылык үчүн варианттардын көпчүлүгүн берет. Негизинде кофе-эспрессо колдонуп кийинки суусундуктарды даярдоо болот:

Капучино

Капучино даярдоо ыкмасы кофе кайнаткычтын өтө ысыган бууну берүү түтүкчөсүн колдонуусунан турат, анын жардамы менен сүттү 66°C температурага чейин жылытууга мүмкүн, аны жеткенде сүт үстүндө тыгыз көбүкчөлөр катмары (сүт көбүкчө) түзүлөт. Капучино даярдаганга эспрессо менен чөйчөк даярдаңыз андан кийин кофеге чөйчөк көлөмдүн 1/3 катыштыкта чалынып көбүртүлгөн сүт көбүгүн куюңуз. Натыйжада сиз суусундук аласыз, анын жогорку тарабы ак болот, төмөнкү тарабы - кула түстүү. Капучино шекер, майдаланган корица же какао күкүм менен ичилет.

Кофе менен латте

«Латте» сөзү «сүт» маанисин билдирет. Ал ысык сүттөн жана эспрессодон турат. Чөйчөккө ысык сүт куюңуз жана ага кофе-эспрессо порциясын куюңуз. Кофени болжолдуу 6:1 катыштыкта кофе чөйчөктүн эки тарабынан акырын куюңуз (Латте салттуу рецептинде көбүгү жок ысык сүт гана колдонулат.)

Эспрессо Макиато

«Макиато» сөзү «кирдеген» маанисин билдирет. Аны даярдаганга эспрессо стандарттык чөйчөгүнө бир аз чалып көбүртүлгөн сүт көбүгүн салуу керек. Эспрессо үстүнө сүт эмес бирок бир аз чалып көбүртүлгөн көбүк порциясын куюу керек.

Латте Макиато

Латте Макиато - бул кофеге ысык сүттү куюу аркылуу даярдалган кофе түрү. Башында сүт көбүгү менен ысык сүт чөйчөгүн даярдоо керек жана аны стаканга кайра куюу керек, андан кийин эспрессо чөйчөгүнө куюу керек. Кофе каныккан каралжын түстүү, жогорку тараптан жана төмөн жактан агыш түстүү, бул жагымдуу. Техникалык айтканда сиз чөйчөктүн кырынан эспрессо куюп аласыз. Кофенин ар кандай муздоо ылдамдыгы үчүн сиз айнек бокалдын тунук капталынан аралаштыруу учурунда кээ бир кооз өзгөртүүлөрдү көрө аласыз.

Кофе Мокко

Кофе Мокко эспрессодон, сүттүү көбүк менен ысык сүттөн, шоколаддуу соустан ж.б. даярдалат. Ар бир компоненти стакандын 1/3 ээлейт.

Чөйчөктүн кырынан акырын жылып сиз шоколад соушту куюп аласыз ошондо шаркыратмага окшош форма чыгат.

Соп Раппа эспрессо салттуу даярдоо ыкмасы эспрессо үстүнө бир аз чалынып көбүртүлгөн каймакты коюсунда жатат. Азыр чоң популярдуулугу бар ар кандай даамдардын көпчүлүгү бар. Кээ бирлери ар кандай сироптор түрлөрү менен, кээ бирлери вино менен, кээ бирлери бал, башкалары соя сүтү менен...

Бир дагы кофе кайнаткыч сиз кайсы бир жерде мурун даамын көргөн даам жана жыпар жыт менен суусундукту так даярда албайт, анткени аны даярдоо үчүн колдонулган кофе дандарынын түрүнөн жана пропорциясынан түздөн-түз көз каранды. Бул жерде биз сиз үчүн кофе дандардын даам классификациясын сунуштайбыз (бул маалымат Интернеттен алынган жана жалаң маалымат мүнөздүү):

Кычкыл даам	Мокко, гавайи кычкыл кофе, Мексика, Гватемала, Коста-Рика бийик тоолугу, Килиманджаро, Колумбия, Зимбабве, Сальвадор, Батыш жарым шар үчүн ным түрдөгү жаңы дандар
Ачуу даам	Ява, Медельина, Богота, Ангола, Конго, Уганда эски буурчактардын бардык түрлөрү
Таттуу даам	Колумбия Манделинг, Венесуэланын эски буурчактары, Көгүлтүр тоолор, Килиманджаро, Мокко, Гватемала, Мексика, Кения, Сантос, Гаити
Нейтралдуу даам	Бразилия, Сальвадор, ойдуң Коста-Рика, Венесуэла, Гондурас, Куба
Пиканттуу жана жумшак даам	Колумбия Манделинг, Мокко, Көгүлтүр тоолор, Гватемала, Коста-Рика

Кофе дандарын өндүрүү жеринен өзүнчө кууруу, майдалоо жана демдөө - ушунун баары чыккан суусундуктун дамына таасир эткен маанилүү элементтери болушу мүмкүн. Өзүңүзгө кофе чөйчөгүн даярдаңыз, ысык суусундуктун ар бир ууртамы менен жакшылап рахаттаныңыз. Рахатты жайбаракат жана бейгам убакыт өткөрүүсүндө туюнуз жана анын пиканттуу жана жумшак даам аркасын сезиңиз...

ЖЕТКИРҮҮНҮН ТОПТОМУ

Кофе кайнатуучу аспап – 1 даана.

Чыпка кармагычы – 1 даана.

Кофе үчүн чыпкалар – 2 даана.

Өлчөмдүү кашыгы – 1 даана.

Колдонуу нускамасы – 1 даана.

ТЕХНИКАЛЫК МҮНӨЗДӨМӨЛӨРҮ

Электр азыктандыруу: 220-240 В ~ 50 Гц

Иштөө кубаттуулугу: 950 Вт

Суу үчүн идиштин көлөмү: 1,0 л

Басымы: 15 бар

УТИЛИЗАЦИЯЛОО



Айлана чөйрөөнү 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 дизайн, 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 жаңырланган 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.



Бул продукт бардык талап кылынган европалык стандарттарга жооп берет Кытай жана Россия коопсуздук жана гигиена стандарттары.

ROMÂNĂ

CAFETIERĂ VT-1516

Cafetiera este destinată pentru prepararea cafelei și bătarea spumei de lapte pentru cafea cappuccino, latte sau ciocolată caldă.

DESCRIERE

1. Platou pentru colectarea picăturilor
2. Grila platoului
3. Afișaj digital
4. Butonul «o porție» de cafea 
5. Butonul «o porție dublă» de cafea 
6. Butonul «pornire/oprire»  a alimentării
7. Butonul «abur» 
8. Platformă de încălzire a ceștilor
9. Capacul rezervorului de apă
10. Comutator de abur
11. Regulator de livrare a aburului
12. Tub cappuccinator
13. Mânerul suportului filtrului
14. Suportul tubului-cappuccinator
15. Suportul filtrului
16. Filtru pentru o porție de cafea
17. Lingurița de măsură cu compactorul cafelei măcinată
18. Filtru pentru o porție dublă de cafea

ATENȚIE!

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

MĂSURI 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 bunurilor acestuia.

- Înainte de prima conectare, asigurați-vă că tensiunea de funcționare a cafetierei corespunde tensiunii din rețeaua electrică.
- Cablul electric este dotat cu o fisă de tip «euro»; conectați-o la priză electrică cu contact sigur cu pământul.
- Pentru a evita riscul de apariție a incendiului, nu utilizați adaptoare la conectarea cafetierei la priză electrică.
- Utilizați cafetiera doar conform destinației sale.
- Nu utilizați dispozitivul în afara încăperilor.
- Niciodată nu lăsați și nu depozitați cafetiera în încăperi cu temperaturi sub 0°C, altfel cafetiera se va deteriora, dacă apa din interiorul cafetierei va îngheța.

- Amplasați cafetiera pe o suprafață plană, stabilă, nu poziționați dispozitivul pe marginea mesei.
- Nu poziționați cafetiera pe suprafețe fierbinți.
- Asigurați-vă, că cafetiera nu este expusă la lumina directă a soarelui.
- Nu utilizați cafetiera în nemijlocita apropiere a surselor de căldură, umiditate sau flacără deschisă.
- La instalarea cafetierei lăsați un spațiu liber de 10 cm din fiecare parte a dispozitivului 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.
- Înainte de a conecta fișa cablului de alimentare la o priză electrică, asigurați-vă că regulatorul de livrare a aburului este instalat în poziția «OPRIT».
- Utilizați doar accesoriile, care fac parte din setul de livrare.
- Înainte de a porni cafetiera, asigurați-vă că toate piesele detașabile sunt instalate corect.
- Nu atingeți părțile cafetierei care devin fierbinți în timpul funcționării.
- Se interzice scoaterea suportului filtrului în timpul funcționării cafetierei.
- Nu lăsați cafeaua uzată în filtru și îndepărtați-o imediat după preparare.
- Aveți grijă când lucrați cu apă fierbinte și aburul.
- Aburul fierbinte și apa fierbinte pot provoca arsuri dacă intră în contact cu zonele neprotejate ale pielii. Nu odirecționați aburul sau apa fierbinte către dumneavoastră sau către alte persoane sau animale din apropiere.
- **Fiți extrem de precauți, când atingeți tubul de alimentare cu abur. Pericol de arsură!**
- Pentru a evita riscul electrocutării, nu scufundați cafetiera, cablul de alimentare sau fișa cablului de alimentare în apă sau în alte lichide.
- Este interzisă deplasarea cafetierei sau îndepărtarea elementelor de protecție (de exemplu, suportul filtrului) în timpul preparării băuturilor și clătirii.
- Nu conectați cafetiera fără apă.
- Utilizați numai apă curată rece, se recomandă utilizarea apei care a fost purificată suplimentar cu filtrele de apă de uz casnic.
- Înainte de a porni cafetiera, asigurați-vă că toate piesele detașabile sunt instalate corect.
- Nu lăsați niciodată cafetiera în funcțiune fără suprapraveghere.
- Nu atingeți cablul de alimentare, fișa cablului de alimentare, corpul cafetierei cu mâinile ude.
- Lăsați dispozitivul să se răcească complet înainte de a scoate accesoriile sau curățare.

- Se interzice scoaterea suportului filtrului în timpul funcționării cafetierei.
- Deconectați cafetiera 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 curățării 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 copii) 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, cablului de alimentare sau fișei cablului de alimentare.
- Nu dezamblați 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 dispozitivul de sine stătător. Nu dezamblați 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 la adresele de contact specificate în certificatul de garanție și pe site-ul 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 UTILIZAREA COMERCIALĂ ȘI UTILIZAREA DISPOZITIVULUI ÎN ZONELE DE PRODUCȚIE ȘI ÎNCĂPERILE DE LUCRU.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

În cazul transportării sau depozitării dispozitivului la o temperatură scăzută este necesar să-l mențineți la temperatura camerei timp de cel puțin trei ore .

- Scoateți cafetiera din ambalaj, înlăturați toate materialele de ambalare și orice autocolante care împiedică funcționarea dispozitivului.
- Verificați integritatea dispozitivului, dacă există deteriorări, nu utilizați dispozitivul.
- Asigurați-vă că tensiunea de lucru a dispozitivului corespunde cu tensiunea din rețeaua electrică.
- Înainte de prima utilizare a cafetierei spălați toate piesele detașabile cu apă caldă și detergent neutru: capacul (9), rezervorul de apă (10), suportul filtrului (15), filtre de cafea (16), (18) și linguriță de măsurare (17).

SPĂLAREA BOILERULUI

- Asigurați-vă că fișa cablului de alimentare nu este conectată la priza electrică, iar regulatorul de livrare a aburului (11) se află în poziția «OFF».
- Apucați una dintre ieșirile de pe capacul rezervorului și deschideți-o în sus.
- Apucați compartimentul central situat în interiorul corpului rezervorului sub capac (9) și scoateți rezervorul (10) în sus (fig. 1).
- Umpleți rezervorul (10) cu apă rece până la marcajul «MAX», situat pe peretele din spate (fig. 2).
- Instalați rezervorul cu apă (10) la loc și închideți capacul (9) (fig. 3), apăsând ușor deasupra pentru a deschide supapa situată în partea inferioară a rezervorului (10).

Notă:

- Rezervorul de apă (10) poate fi, de asemenea, umplut cu apă fără a-l îndepărta cu ajutorul unui ulcior.
- Prezența apei în spațiul de sub rezervorul de apă nu este o defecțiune.
- La scoaterea rezervorului pentru a-l umple cu apă, ștergeți întotdeauna orice apă rămasă cu un burete curat.
- Nu utilizați dispozitivul cu rezervorul de apă (10) gol.
- Nu permiteți ca nivelul apei din rezervor să scadă sub marcajul MIN.
- Adăugați apă în el la timp.
- Instalați filtrul de cafea (16) sau (18) în suportul (15) (fig. 4).

ROMÂNĂ

Notă: pentru instalarea filtrul trebuie să aliniați ieșitura de ghidare de pe corpul filtrului cu canelura din interiorul suportului filtrului (15). Apoi coborâți filtrul în baza corpului suportului și întoarceți la o jumătate de tură în sensul acelor de ceasornic pentru a fixa.

- Fără a turna cafeaua în filtru (16), (18), atașați suportul (15) la boiler, pentru a face acest lucru poziționați mânerul suportului filtrului (13) (fig. 5), apoi întoarceți-l spre dreapta până când se oprește în poziția «» (fig. 6).
- Puneți o ceașcă de dimensiunea potrivită pe grilă (2).
- Introduceți fișa cablului de alimentare în priza electrică.
- Porniți cafetiera, apăsând butonul tactil «**pornire/oprire**»  (6). Se va auzi un semnal sonor și se va porni iluminarea tuturor butoanelor și segmentelor al afișajului (3) pentru o perioadă scurtă de timp. Apoi iluminarea butonul «**pornire/oprire**»  (6) se va ilumina în continuu, iar indicatoarele butoanelor  (4) și  (5) vor clipi, semnalizând încălzirea boilerului. Afișajul digital (3) va afișa temperatura apei din boiler. În timpul încălzirii, butoanele  (4),  (5),  (7) panoului de comandă vor fi blocate.
- Când indicația temperaturii de pe afișajul (3) va arăta «92°C», încălzirea boilerului se va opri (indicatoarele butoanelor  (4) și  (5) se vor ilumina în continuu). Puteți începe clătirea.
- Apăsăți butonul  (4). După un semnal sonor scurt pe afișajul (3) se va afișa o numărătoare inversă a timpului de alimentare cu apă caldă. Așteptați finalizarea procesului.
- Efectuați această procedură de câteva ori, după aceasta, boilerul va fi spălat.
- Vărsați toată apa din ceașcă.

Notă: dacă în timpul clătirii volumul ceștii a fost insuficient, opriți alimentarea cu apă, apăsând din nou butonul  (4).

Atenție! Se interzice scoaterea suportului filtrului (15) în timpul funcționării cafetierei.

Spălarea tubului-cappuccinator

- Înainte de a spăla tubul-cappuccinator (12), puneți sub el un recipient potrivit cu margini înalte, de exemplu o ceașcă (fig. 7).
- Rotiți ușor mânerul regulatorului de livrare a aburului (11) în sensul invers acelor de ceasornic.

Aveți grijă deosebită la ieșirea apei fierbinte, aburului și a condensului, nu atingeți vârful metalic și tubul-cappuccinator. Pericol de arsură!

- Așteptați până când o cantitate mică de apă iese din tubul-cappuccinator (12), apoi apăsați butonul  (4). Apa fierbinte va începe să iese intens

din tubul-cappuccinator (12) în ceașca instalată. Pe afișajul (3) se va afișa o numărătoare inversă în secunde.

- Așteptați finalizarea procesului.
- Fără a scoate ceașca, apăsați din nou butonul  (4). Procesul de spălare se va repeta.
- Așteptați finalizarea procesului.
- Pentru a finaliza procesul, rotiți mânerul regulatorului de livrare a aburului (11) în sensul acelor de ceasornic în poziția «**OPRIT**».
- Vărsați toată apa din ceașcă.
- Cafetiera este gata de utilizare.

Notă: dacă în timpul clătirii volumul ceștii a fost insuficient, opriți alimentarea cu apă, apăsând din nou butonul  (4).

- Pentru a opri cafetiera din regimul de preparare a cafelei, apăsați butonul «**pornire/oprire**»  (6).

Notă:

- La prima pornire a pompei electrice pentru livrarea apei poate apărea un sunet străin și o vibrație vizibilă a corpului, după umplerea pompei cu apă nivelul sunetului și vibrații vor scădea semnificativ.
- Pentru a elimina excesul de presiune din boiler atunci când acesta este umplut cu apă, rotiți regulatorul de livrare a aburului (11) în sensul invers acelor de ceasornic și așteptați până când apare apă la ieșirea tubului-cappuccinator. Apoi rotiți regulatorul de livrare a aburului (11) în sensul acelor de ceasornic în poziția «**OPRIT**».

Butoanele de comandă

Cafetiera are butoane de comandă tactile. Pentru a selecta regimul necesar de funcționare al dispozitivului sau pornirea/oprirea acestuia trebuie doar să atingeți butonul. Atingeți butoanele tactile de comandă doar cu degetele. Obiectele ascuțite pot deteriora panoul tactil și pot cauza funcționarea defectuoasă a acestuia. Dacă degetele sunt reci, este posibil ca afișajul tactil să nu reacționeze întotdeauna la atingere.

Butonul «**pornire/oprire**» (6)

Destinat pentru pornirea/oprirea alimentării de la rețea a dispozitivului.

Butonul «**o porție**» (4)

La atingerea acestui buton are loc livrarea apei fierbinte necesare pentru prepararea unei porții de cafea «**espresso**».

Butonul «**porție dublă**» (5)

La atingerea acestui buton are loc livrarea apei fierbinte necesare pentru prepararea unei porții duble de cafea «**espresso**».

Butonul «abur» (7)

La apăsarea acestui buton se pornește încălzirea boilerului până la temperatură de 120 °C pentru producerea aburului fierbinte necesar pentru prepararea laptelui fierbinte și baterea spumei de lapte.

Prepararea cafelei «Espresso»

- Pentru prepararea cafelei utilizați doar apă curată și urmăriți permanent ca rezervorul de apă (10) să fie curat.
- Înainte de a prepara cafeaua, așteptați încălzirea boilerului (când indicatoarele butoanelor  (4) și  (5) vor înceta să clipească și vor ilumina în continuu).
- Înainte de a prepara cafeaua, încălziți suportul filtrului (15), filtrul (16) sau (18) și ceștile pentru cafea, instalându-le pe platforma de încălzire (8).
- Suportul (15) și filtrele (16) sau (18) pot fi încălzite cu apă fierbinte din boiler fără a turna cafea în filtru:
- Cu ajutorul linguriței de măsurare umpleți filtrul cu praf de cafea până la marcajul superior «MAX», situat pe partea interioară a filtrului (1 linguriță de măsurare fără vârf pentru prepararea a 1 porții de cafea și 2 lingurițe de măsurare fără vârf pentru prepararea a 2 porții de cafea).
- Puneți filtrul (16) în suportul (15) pentru prepararea unei porții de cafea sau filtrul (18) pentru prepararea unei porții duble de cafea. Rotiți filtrul în suportul în sensul acelor de ceasornic la o jumătate de tură în sensul acelor de ceasornic (fig. 4) pentru a-l fixa.
- Compactați praful de cafea cu partea opusă (partea plată) a linguriței de măsurare (17) (fig. 8).
- Atașați suportul (15) la boilerul cafetierii (fig. 5, 6).
- Puneți o ceașcă de dimensiunea potrivită pe grilă (2).
- Poniți livrarea apei pentru a pregăti porția dorită de băutură, apăsând butonul  (4) pentru a prepara o singură porție sau butonul  (5) pentru a prepara o porție dublă de băutură. În acest caz se va auzi un semnal sonor scurt și va clipi iluminarea butonului cu imaginea băuturii selectate. Pe indicatorul (3) se va afișa o numărătoare inversă a timpului de preparare.

Notă:

- Timpul setat implicit de livrare a apei fierbinte pentru prepararea unei porții de cafea este de 20 de secunde. Pentru o porție dublă – 35 de secunde.
- Numărătoarea timpului de livrare a apei fierbinte se afișează pe afișajul (3).
- Pentru a preveni curgerea picăturilor de băutură din orificiul suportului filtrului (15), livrarea apei

fierbinte se va opri când au mai rămas 5 secunde pe afișaj până la sfârșitul ciclului.

- La finisarea preparării băuturii numărătoarea timpului de pe afișajul (3) se va opri, se vor auzi 3 semnale sonore lungi.

Notă: dacă doriți să opriți procesul de preparare a băuturii selectate înainte de timp, apăsați din nou butonul cu imaginea băuturii selectate.

- Scoateți ceașca cu băutura gata de pe grila platoului (2).
- Evaluați gustul băuturii preparate.

Cum să preparați un espresso bun

- Utilizați cafeaua proaspăt măcinată sau cafeaua destinată cafetierelor «espresso».
- Presați ușor cafeaua măcinată în filtrul (16), (18) puteți face acest lucru cu partea opusă a linguriței de măsurare (17).
- Tăria cafelei preparate va depinde de calitatea și gradul de măcinare a boabelor de cafea.
- Dacă cafeaua se toarnă prea încet, aceasta înseamnă că cafeaua este foarte fin măcinată sau prea tare presată.

Notă:

- Ceștile pentru cafea trebuie să fie încălzite în prealabil, pentru a face acest lucru plasați ceștile pe platforma (8), în timpul încălzirii apei în boiler se încălzește și platforma (8).
- În timpul funcționării cafetierei în interiorul corpului dispozitivului se vor auzi periodic clicuri ușoare ale contactelor releului elementului de încălzire. Un astfel de regim de funcționare asigură menținerea temperaturii boilerului în intervalul setat și nu reprezintă o defecțiune.
- După finisarea preparării din orificiile suportului (15) pot scurge picăturile, acest lucru este normal.
- Urmăriți umplerea platoului (1), vărsați din el periodic lichidul și spălați-l cu apă.
- Nu scoateți suportul filtrului (15) imediat după prepararea băuturii. Lăsați-l să se răcească timp de 5 minute.
- Opriți cafetiera, apăsând butonul «pornire/oprire»  (6). Iluminarea butonului și indicația temperaturii de pe afișajul (3) se vor stinge.
- Așteptați răcirea cafetierei și scoateți suportul (15). Pentru a face acest lucru, rotiți mânerul (13) spre stânga până când se oprește.
- Extrageți filtrul (16) sau (18) din suportul (15), îndepărtați cafeaua măcinată rămasă și spălați filtrul (16) sau (18).

Prepararea cafelei cappuccino

Atenție! Fiți atenți, pentru a evita arsurile din cauza aburului fierbinte care iese din tubul-cappuccinator (12).

ROMÂNĂ

Preparați cafeaua așa cum este descris în secțiunea «**Prepararea cafelei espresso**». Utilizați o ceașcă suficient de mare pentru a lăsa spațiu suficient pentru a adăuga la cafea spuma bătută de lapte sau frișcă. Bateți laptele într-un recipient separat și adăugați-l într-o ceașcă de cafea.

- Apăsăți butonul «**abur**»  (7) pentru a porni regimul de livrare a aburului. Se va auzi un semnal sonor scurt, indicatorul butonului «**abur**»  (7) va începe să clipească. Indicațiile temperaturii de pe afișajul (3) vor începe să crească. Așteptați până când indicatorul butonului «**abur**»  (7) va ilumina în continuu, iar pe afișajul (3) se va afișa temperatura de 120 °C.
- Dispozitivul este gata pentru livrarea aburului.

Atenție! La pornirea regimului de livrare a aburului este posibilă scurgerea unei cantități mici de apă din boiler, fiți atenți pentru a evita arsurile cauzate de picăturile de apă fierbinte.

- Luați un pahar înalt și îngust (de preferință metalic) și umpleți-l cu lapte rece sau cu frișcă aproximativ la 1/3.
- Coborâți vârful tubului-cappuccinator (12) în pahar și rotiți regulatorul (11) în sensul invers acelor de ceasornic (fig. 9) spre poziția , reglând intensitatea livrării aburului.

Vârful tubului-cappuccinator nu trebuie să se atingă de fundul vasului, în caz contrar ieșirea aburului va fi dificilă, dacă aveți deprinderi corespunzătoare de obținere a spumei de lapte, aceasta poate fi obținută în câteva secunde.

Notă:

- Prima porție de abur poate conține o cantitate mică de apă, de aceea timp de câteva secunde să dați drumul la abur într-un vas corespunzător. Apoi opriți livrarea aburului cu regulatorul (11) și utilizați mai departe tubul-cappuccinator (12) pentru a bate laptele.
- Reglați intensitatea livrării aburului rotind regulatorul (11).
- Coborâți partea superioară a tubului de abur la 1/3 din volumul de lapte și deplasați butonul de comandă în poziția «»». Deplasați treptat partea superioară a tubului de abur, ținând-o sub suprafața laptelui. Veți auzi un șuierat și laptele din ceașcă va începe să se învântească, ceea ce înseamnă că în lapte vor începe să se formeze bule de aer pentru a forma spumă de lapte.
- Când spuma de lapte va deveni suficient de groasă, coborâți tubul de abur adânc în lapte pentru a încălzi profund spuma formată la aproximativ 66 °C. Apoi opriți livrarea.
- Opriți livrarea aburului, plasând regulatorul de livrare a aburului (11) în poziția «**OPRIT**».

- Opriți regimul de formare a aburului, apăsând butonul «**abur**»  (7), se va auzi un semnal scurt și indicatorul butonului «**abur**»  (7) se va stinge. Pe afișajul se va afișa valoarea temperaturii «**92°C**». Indicatoarele butoanelor  (4),  (5) și valoarea temperaturii de pe afișajul (3) vor clipi până când temperatura apei din boiler scade până la 92°C. Apoi indicatoarele butoanelor  (4) și  (5) și indicațiile de pe afișaj vor ilumina în continuu.
 - Adăugați cafeaua «**espresso**» pregătită anterior într-o ceașcă de cafea cu lapte bătut.
 - Cafeaua «cappuccino» este gata.
- La discreția dvs., puteți adăuga la băutura, de asemenea, cantitatea necesară de zahăr sau pudră de cacao.
- Evaluați gustul băuturii preparate.

Observații importante

- Laptele folosit pentru prepararea spumei trebuie să fie proaspăt și fără conservanți nu folosiți laptele «de păstrare îndelungată».
- La prepararea spumei de lapte nu amplasați tubul-cappuccinator deasupra suprafeței laptelui pentru a preveni stropirea laptelui în timpul preparării spumei, și va ajuta la protejarea împotriva picăturilor de lapte fierbinte care ajung pe zonele expuse ale corpului și provoacă arsuri.
- Pentru a pregăti mai multe porții de «cappuccino», pregătiți mai întâi pentru ele cafeaua – «**Espresso**», apoi bateți spuma de lapte, astfel încât să fie suficient pentru toate porțiile de cappuccino.
- După finisarea preparării spumei de lapte temperatura apei din boiler va rămâne destul de înaltă pentru o perioadă de timp. De aceea, înainte de a prepara o nouă porție de cafea, faceți o scurtă pauză de aproximativ 10 minute și așteptați până când temperatura apei din boiler scade până la 92°C. Acest lucru va fi semnalat de indicațiile de temperatură de pe afișaj și de indicatoarele butoanelor (4) și (5), care la atingerea temperaturii de 92°C nu vor mai clipi și vor ilumina în continuu. În caz contrar, cafeaua preparată va fi foarte supraîncălzită și destul de amară.
- Pentru răcirea rapidă a boilerului cafetierei până la temperatura de 92°C, puteți utiliza metoda următoare:
 1. Puneți o cană cu margini înalte sub tubul-cappuccinator (12) (fig. 7).
 2. Rotiți mânerul regulatorului de livrare a aburului (11) în sensul invers acelor de ceasornic în poziția  și apăsați butonul (4) .
 3. Apa fierbinte și excesul de abur vor începe să iasă din tubul-cappuccinator (12) în recipientul furnizat.

4. Când indicatorul butonului  (4) va chimba frecvența de clipire de la rapidă spre lentă, apăsați butonul  (4) pentru a opri procesul.
5. Rotiți mânerul regulatorului de livrare a aburului (11) în sensul acelor de ceasornic în poziția «**Oprit**».
6. Așteptați încă ceva timp până când indicatoarele butoanelor  (4)  (5) și indicația temperaturii «92°C» vor înceta să clipească și vor ilumina în continuu. Acest lucru indică faptul că cafetiera este gata pentru a pregăti următoarea porție de cafea.
 - Se recomandă utilizarea laptelui integral obișnuit cu o grăsime de la 4% până la 6%, grăsimea frișcăi trebuie să fie de cel puțin 10%.
 - Imediat după baterea laptelui sau frișcăi curățați tubul-cappuccinator (12) și vârful tubului-cappuccinator (12) într-un pahar cu apă și rotiți regulatorul de livrare a aburului (11) în sensul invers acelor de ceasornic (fig. 9) în poziția «». După aceasta, plasați regulatorul de livrare a aburului (11) în poziția «**Oprit**», și opriți regimul de formare a aburului, apăsând butonul «**abur**»  (7).
 - Pentru a elimina excesul de presiune a aburului acumulat în boiler pentru încă 10 secunde, deschideți orificiul de evacuare al regulatorului de abur (11) și eliberați excesul de presiune a aburului în recipientul instalat prin tubul-cappuccinator (12).
 - Așteptați răcirea cafetierei, scoateți vârful din tubul-cappuccinator (12), clătiți vârful sub jet de apă și puneți vârful înapoi pe tubul-cappuccinator (12).
 - Asigurați-vă întotdeauna că în orificiul vârfului tubului-cappuccinator (12) nu există reziduuri de lapte uscat.

Livrarea apei fierbinte

Pentru a pregăti apă fierbinte, pregătiți un recipient suficient de mare pentru a evita stropirea picăturilor de apă fierbinte în timpul livrării acesteia prin tubul de livrare a aburului sub presiune.

Înainte de a pregăti apa fierbinte:

- Asigurați-vă că dispozitivul este conectat la rețeaua electrică.
- Porniți cafetiera, apăsând butonul tactil «**pornire/oprire**»  (6). Se va auzi un semnal sonor scurt și se va porni iluminarea tuturor butoanelor și segmentelor al afișajului (3) pentru o perioadă scurtă de timp. Apoi iluminarea butonul «**pornire/oprire**»  (6) se va ilumina în continuu. Indicatoarele butoanelor  (4) și  (5) vor clipi, indicând că boilerul se încălzește. Pe afișajul digital (3) va începe să afișeze temperatura apei din boiler. În timpul

încălzirii în boiler, butoanele  (4),  (5),  (7) panoului de comandă vor fi blocate.

- Când indicația temperaturii de pe afișajul (3) va arăta «92°C», încălzirea boilerului se va opri (indicatoarele butoanelor  (4) și  (5) se vor ilumina în continuu).
- Cafetiera este gata pentru livrarea apei fierbinte.
- Puneți o ceașcă de dimensiunea potrivită sub tubul-cappuccinator (12).
- Rotiți mânerul regulatorului de livrare a aburului în sensul invers acelor de ceasornic în poziția  și apăsați butonul  (4).
- Se va auzi un semnal sonor scurt și pe afișajul (3) va începe numărătoarea inversă a timpului.
- Apa fierbinte va începe să curgă dintr-o conductă de abur în ceașca instalată.
- Dacă timpul de livrare a apei fierbinte alocat de program nu este suficient, acesta poate fi modificat așa cum este descris în secțiunea «**Setarea timpului de preparare**». Sau apăsând din nou butonul  (4) pentru a porni livrarea unei porții noi de apă fierbinte.
- Când s-a obținut volumul necesar de apă fierbinte în cană. Apăsați butonul  (4) și rotiți mânerul regulatorului de livrare a aburului în poziția «**OPRIT**».

Încălzirea băuturilor

Puteți încălzi orice băutură, scufundând tubul-cappuccinator (12) în ceașcă cu băutură.

- Apăsați butonul «**abur**»  (7) pentru a porni regimul de livrare a aburului și așteptați până când indicatorul butonului «**abur**»  (7) va înceta să clipească și va ilumina în continuu. Iar indicatorul (3) va afișa 120 °C.
- Scufundați tubul-cappuccinator (12) în ceașca cu băutura pe care doriți să încălziți.
- Deschideți livrarea aburului, rotind regulatorul de livrare a aburului (11) în sensul invers acelor de ceasornic.
- Când temperatura necesară pentru încălzirea băuturii va fi atinsă plasați regulatorul de livrare a aburului (11) în poziția «**OPRIT**».
- Opriți regimul de formare a aburului, apăsând din nou butonul «**abur**»  (7), indicatorul butonului se va stinge.

Atenție! Fiți atenți!

Apa fierbinte, precum și picăturile sale, la nimerirea pe îmbrăcăminte sau pe pielea expusă, pot provoca arsuri sau răni.

Funcție de oprire automată

Dacă, după pornirea cafetierei sau după prepararea unei băuturi, nu este apăsat niciun buton timp de

ROMÂNĂ

29 de minute, cafetiera se va opri automat. Iluminarea butoanelor și afișajului se va stinge. Pentru a porni cafetiera, pur și simplu atingeți butonul de pornire «**pornire/oprire**»  (6).

Setarea timpului de preparare

Setarea vă permite să modificați volumul băuturii preparate în funcție de preferințele dvs.

Ora implicită setată din fabrică pentru livrarea apei fierbinte la apăsarea butonului.

Pentru regimul «**o porție**» (4)  - 15 secunde.

Pentru regimul «**porție dublă**» (5)  - 30 de secunde.

Pentru a modifica timpul de livrare a apei la prepararea băuturilor cu dispozitivul pornit în prealabil și gata de utilizare, urmați acești pași:

1. Instalați oricare dintre filtrele (16) sau (18) în suportul (15) (fig. 4), dacă acestea nu au fost instalate anterior.
2. Fără a turna cafea în filtrul (16), (18), atașați suportul (15) la boiler (fig. 5, 6), dacă acesta nu a fost instalat anterior.
3. Instalați pe grila platoului (2) un recipient potrivit pentru apa fierbinte.
4. Apăsați și mențineți apăsat unul dintre butoanele  (4) timp de mai mult de 3 secunde dacă doriți să modificați timpul de pregătire unei porții de «espresso» sau butonul  (5) pentru a schimba timpul pentru unei porții duble de «espresso».
5. Se vor auzi 3 semnale sonore scurte, iar indicatorul butonului selectat va clipi. Pe afișajul (3) va începe număratoarea timpului de livrare a apei fierbinte.
6. Apa fierbinte va curge din orificiul de ieșire al suportului (15) în recipientul pregătit.
7. Când volumul dorit de apă fierbinte va fi atins, apăsați din nou butonul cu imaginea băuturii selectate ( (4) sau  (5)), a cărei setare ați modificat-o.
8. Se vor auzi 3 semnale sonore. Număratoarea timpului de pe afișajul (3) se va opri. Dispozitivul va reveni la regimul de preparare a cafelei.
9. În viitor, la apăsarea butonului de băutură selectată, cafetiera va livra apa fierbinte la același timp, care a fost setat la ultima reglare.

Notă:

- *Timpul de preparare al băuturii poate fi modificat în intervalul de la 20 până la 80 de secunde.*
- *La prepararea băuturii indicația timpului de preparare de pe afișajul (3) va diferi de valoarea setată la reglare cu 5 secunde în sus. Întârzierea este necesară pentru scurgerea băuturii finite rămase din orificiul de ieșire al suportului filtrului (15) în recipientul pregătit după terminarea livrării apei fierbinte.*

- *Dacă setarea nouă a orei de livrare a apei fierbinte va fi mai mică de 20 de secunde, atunci timpul de pregătire setat al băuturii va reveni la 20 de secunde.*

Revenirea la setările din fabrică:

Această funcție vă permite să resetați setările setate de utilizator la valorile implicite din fabrică. Pentru a reveni la setările din fabrică, urmați acești pași:

- Cu dispozitivul complet încălzit la 92°C și gata pentru prepararea cafelei. Apăsați și mențineți apăsat simultan butoanele  (4) și  (5) timp de 3 secunde.
- După răsunarea 5 semnalelor sonore scurte cafetiera va reveni la setările din fabrică.

Înlăturarea depunerilor de calcar

Pentru o funcționare eficientă și fără probleme pe termen îndelungat a dispozitivului, se recomandă efectuarea întreținerii acestuia la fiecare 2-3 luni, în special, înlăturarea depunerilor de calcar din boiler.

În cazul utilizării intensive, procedura de înlăturare a depunerilor de calcar poate fi necesară mai devreme, de exemplu, când numărul de cești de băuturi preparate depășește 500 de porții. Când acest lucru se va întâmpla, dispozitivul însuși vă va avertiza despre asta.

În acest caz, se vor aprinde și vor ilumina în continuu indicatoarele butoanelor «» (4), «» (5), «» (7), amintind utilizatorului despre necesitatea efectuării curățării a cafetierei.

Acest semnal – reamintire poate fi blocat doar dacă activați programul de înlăturare a depunerilor de calcar și îl duceți la finalizare completă.

Dacă nu vă este comod să începeți imediat procesul de înlăturare a depunerilor de calcar. Pentru a relua funcționarea normală a cafetierei, utilizați procedura de revenire la setările din fabrică, descrisă în secțiunea de mai sus.

Înlăturarea periodică a depunerilor de calcar prelungește termenul de funcționare a cafetierei și elimină necesitatea reparațiilor.

Neînlăturarea la timp a depunerilor de calcar, precum și nerespectarea indicațiilor prezentei instrucțiuni și exploatarea incorectă a cafetierei nu sunt acoperite de garanție.

Pentru înlăturarea depunerilor de calcar efectuați următoarele acțiuni:

1. Asigurați-vă că dispozitivul este oprit, iar regulatorul de livrare a aburului (11) se află în poziția «**OPRIT**».
2. Preparați o soluție de acid citric (25 g de acid citric cristalin la 1 litru de apă) și turnați soluția obținută

- în rezervorul de apă (10). Instalați rezervorul în cafetiera. Închideți rezervorul (10) cu capacul (9).
- Introduceți filtrul (16 sau 18) în suportul (15) (fig. 4).
 - Fără a turna cafea în filtru, conectați suportul (15) la boiler (fig. 5, 6).
 - Puneți un recipient mai mare potrivit, cu o capacitate de cel puțin 1,5 litri pe grila (2) și direcționați tubul-cappuccinator (12) în el.
 - Introduceți fișa cablului de alimentare în priza electrică.
 - Porniți cafetiera cu butonul (6), indicatoarele butoanelor (4) și (5) vor clipi.
 - Așteptați încălzirea boilerului (când indicatorul butoanelor (4 și 5) va înceta să clipească), și pe afișajul (3) se va afișa temperatura «92°C».
 - Pentru a porni procesul de înlăturare a depunerilor de calcar, rotiți mânerul regulatorului de livrare a aburului (11) în sensul invers acelor de ceasornic (fig. 9) în poziția , apoi apăsați și mențineți apăsat butonul (4) timp de 5 secunde. Se vor auzi 3 semnale sonore, indicatorul (4) va clipi, iar afișajul (3) va afișa numărătoarea timpului. Apa fierbinte din tubul-cappuccinator (12) va fi livrată în continuu sub presiune în recipientul instalat pe grilă (2). La sfârșitul procesului de curățare se vor auzi 3 semnale sonore scurte, indicațiile de pe afișajul (3) vor revin la regimul de afișare a temperaturii și vor clipi simultan cu indicatoarele butoanelor (4) și (5) până când temperatura apei din interiorul boilerului atinge 92°C. Apoi vor ilumina în continuu.
 - Rotiți mânerul regulatorului de livrare a aburului (11) în sensul acelor de ceasornic în poziția «OPRIT».

- Pentru a începe curățarea de la depunerile de calcar a blocului de livrare a apei fierbinte, filtrului (16) și suportului filtrului (15), apăsați și mențineți apăsat butonul (4) timp de 5 secunde. Se vor auzi 3 semnale sonore, indicatorul (4) va clipi, iar afișajul (3) va afișa numărătoarea timpului. Apa fierbinte va începe să curgă în continuu din orificiul suportului filtrului (15) în recipientul instalat pe grila (2). Volumul de ieșire al soluției fierbinți va fi de aproximativ 200 ml.
- La sfârșitul procesului de curățare se vor auzi 3 semnale sonore scurte, indicațiile de pe afișajul (3) vor revin la regimul de afișare a temperaturii și vor clipi simultan cu indicatoarele butoanelor (4) și (5) până când temperatura apei din interiorul boilerului atinge 92°C. Apoi vor ilumina în continuu.
- Repetăți pașii de curățare 9-12 încă o dată. Până la finisarea soluției de curățare din rezervor (10).
- Scoateți rezervorul (10) de pe corpul cafetierei.
- Scurgeți soluția de curățare rămasă din rezervor (10) și umpleți-l cu apă curată pentru spălare.
- Instalați rezervorul în cafetiera.
- Efectuați procedura de spălare a boilerului cafetierei de reziduurile de agentul de curățare, așa cum a fost indicat în punctele 9-13.
- Când apa din rezervor (10) se epuizează. Procesul de înlăturare a depunerilor de calcar va fi finalizat.

Notă: pentru înlăturarea depunerilor de calcar puteți utiliza produse speciale pentru cafetiere și mașini de preparat cafea. Urmați cu strictețe instrucțiunile de utilizare a acestora

Defecțiuni, cauzele acestora și metodele de înlăturare

Defecțiunea	Cauza	Modalitatea de rezolvare
Cafetiera nu se pornește	Lipsește tensiunea în rețeaua de alimentare. Fișa cablului de alimentare nu este introdusă complet în priză	Asigurați-vă că priza de alimentare funcționează. Verificați dacă fișa cablului de alimentare este introdusă complet în priză
Se scurge apa din partea inferioară a cafetierei	Platoul de apă este prea plin.	Scurgeți apa din platou
Cafeaua se toarnă în ceașcă foarte lent sau în genere nu se toarnă	Cafeaua măcinată este prea fină sau cafeaua din filtru este compactată foarte strâns	Utilizați cafeaua măcinată destinată cafetierelor «espresso». Determinați experimental cât de strâns ar trebui să compactați cafeaua în filtru
Cafeaua preparată are un miros străin	Procesul de înlăturare a depunerilor de calcar din boilerul cafetierei nu a fost efectuat corect. Păstrarea incorectă a cafelei	Consultați secțiunile «Spălarea boilerului» și «Înlăturarea depunerilor de calcar» de mai multe ori. Utilizați cafea proaspăt măcinată. Păstrați cafeaua la un loc uscat și răcoros

ROMÂNĂ

Defecțiunea	Cauza	Modalitatea de rezolvare
Cafeaua curge peste marginile filtrului.	Prea multa cafea în filtru, cafeaua este prea compactată	Nu supraîncărcați filtrul cu o cantitate prea mare de cafea
Aburul nu bate laptele	Temperatură joasă a aburului de ieșire. Rezervorul este prea mare sau de mărime nepotrivită.	Bateți laptele doar atunci, când indicatorul butonului (7) arde în continuu. Pentru baterea laptelui utilizați veselă îngustă și înaltă. Utilizați doar lapte integral cu conținut de grăsimi de 4-6%.
	Ați utilizat lapte degresat	
	Ieșirea tubului de abur este înfundată	Scoateți vârful tubului-cappuccinator și curățați orificiul de ieșire a tubului de livrare a aburului cu o scobitoare de lemn
	Tubul-cappuccinator nu se întoarce, evacuarea aburului este dificilă	Efectuați curățarea boilerului și a sistemul de livrare a aburului așa cum este indicat în secțiunea «Înlăturarea depunerilor de calcar»
Cafeaua se scurge din locașul suportului filtrului	Particule mici de praful de cafea au nimerit în conturul de etanșare al suportului	Curățați inelul de etanșare al suportului filtrului
	Praful de cafea este prea fin	Înlocuiți-l cu praful de cafea de măcinare mai grosieră
	Praful de cafea a fost presat prea strâns	Presăți praful de cafea în filtru cu o forță mai mică, nu mai mult de 15 kg
	Suportul filtrului este instalat incorect	Reinstalați suportul filtrului (fig. 4, 5)
	Pe partea de sus a filtrului a rămas praful nepresat de cafea	Curățați partea superioară a filtrului de praful de cafea rămasă înainte de a-l instala în cafetiera
Mănerul suportului filtrului (13) nu poate fi instalat în poziția de blocare 	Cantitatea prafului de cafea este peste marcajul MAX al filtrului	Micșorați cantitatea prafului de cafea
	Mănerul suportului filtrului este deformat sau rupt	Contactați un centru de service autorizat
Cafeaua rece	Indicatorul de băutură clipește intermitent	Cafetiera se află în regimul de încălzire a boilerului. Așteptați până când indicatorul băuturii va lumina în continuu.
	Cafetiera nu s-a încălzit până la temperatura de funcționare	Vă rugăm să lăsați cafetiera să se încălzească
	Ceașca pentru cafea nu este preîncălzită	Vă rugăm să încălziți ceașca pentru cafea înainte de utilizare
Pompa de livrarea a apei funcționează prea tare	Nu există apă în rezervorul de apă	Vă rugăm să turnați apă în rezervorul de apă
	Rezervorul de apă este instalat incorect.	Vă rugăm să instalați corect rezervorul de apă
Cafeaua cu conținut scăzut de saturație are o nuanță deschisă	Praful de cafea nu este presat suficient	Turnați o porție nouă de praful de cafea și presăți-o cu mare forță până la obținerea unui disc dens presat uniform de-a lungul marginilor
	Nu este suficientă cantitatea prafului de cafea	Vă rugăm să presăți din nou praful de cafea, astfel încât acesta să fie distribuit uniform pe toată suprafața a filtrului până la formarea unui disc dens. Majorați cantitatea prafului de cafea
	Praful de cafea este de măcinare prea grosieră	Utilizați praful special de cafea pentru a prepara espresso

Defecțiunea	Cauza	Modalitatea de rezolvare
Culoarea cafelei este prea închisă	Praful de cafea este presat prea strâns	Micșorați forța de presare a prafului de cafea în filtru la 9 kg
	Cantitatea prafului de cafea este prea multă	Micșorați cantitatea prafului de cafea
	Filtrul este înfundat	Curățați ceașca filtrului
	Praful de cafea este prea fin	Vă rugăm să utilizați praful de cafea de măcinare mai grosieră
	Orificiul de ieșire a apei în suportul filtrului este înfundat	Curățați orificiul de ieșire a apei în suportul filtrului
Cafeaua este bună, dar nu se obține spuma de lapte	Ieșirea tubului de abur este înfundată	Scoateți vârful tubului-cappuccinator și curățați orificiul de ieșire a tubului de livrare a aburului cu o scobitoare de lemn
	Tubul-cappuccinator nu se întoarce, evacuarea aburului este dificilă	Efectuați curățarea boilerului și a sistemului de livrare a aburului așa cum este descris în secțiunea «Înlăturarea depunerilor de calcar»

Dacă nu puteți determina cauza defecțiunii fără a deschide dispozitivul de sine stătător, adresați-vă la un centru de service autorizat.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Înainte de a efectua orice lucrări de curățare sau întreținere a cafetierei, deconectați-o întotdeauna de la rețeaua electrică și lăsați-l să se răcească.
- La curățarea cafetierei nu utilizați solvenți sau detergenți. Pentru a șterge corpul și piesele detașabile, utilizați o cârpă moale și umedă.
- Curățați și clătiți rezervorul de apă în mod regulat și schimbați apa din el cel puțin o dată pe zi.
- Pentru a curăța suportul filtrului, rotiți mânerul suportului filtrului (13) spre stânga în poziția  și scoateți suportul (15) cu filtrul (16, 8) din cafetiera. Scuturați orice praf de cafea rămasă din filtru. Spălați filtrul și suportul filtrului într-o soluție moale de detergent, apoi clătiți sub jet de apă, ștergeți cu o cârpă moale și uscați.

Atenție! Corpul suportului filtrului (15) este realizat din aliajul de aluminiu. Pentru a păstra culoarea originală a suprafeței sale nu o spălați în mașina de spălat vase și imediat după utilizare curățați-o de orice praf de cafea rămasă, apoi clătiți și ștergeți bine cu o cârpă moale și uscată.

- Pentru a îndepărta reziduurile de cafea din orificiile filtrului (16, 18) folosiți o periuță mică.
- După prepararea spumei de lapte sau încălzirea laptelui, tubul de abur trebuie șters imediat cu o cârpă umedă, astfel încât reziduurile de lapte să nu contamineze suprafața și ieșirea de abur a tubului de abur.
- În cazul unei contaminări severe a orificiului de ieșire a aburului din interiorul tubului de abur, pentru clătire și curățare completă urmați pașii (fig. 10).

- Ștergeți corpul cafetierei cu o cârpă moale puțin umezită, apoi ștergeți-le până la uscat. Nu utilizați perii metalice și detergenți abrazivi.
- Se interzice scufundarea corpului cafetierei în apă sau în alte lichide.
- Spălați toate piesele detașabile cu apă caldă și un detergent neutru, clătiți-le apă curată și uscați-le minuțios.

Platoul pentru picături (1)

- Scoateți grila (2), apoi platoul (1) și vărsați apa din el. Spălați platoul (1) și puneți-o la loc, instalați grila (2) pe platoul (1).
- Urmăriți nivelul apei în platou și vărsați la timp apa acumulată.

PĂSTRARE

- Înainte de depozitarea îndelungată a dispozitivului, efectuați curățarea dispozitivului.
- Se interzice păstrarea cafetierei la o temperatură sub 0°C.
- Păstrați cafetiera la un loc uscat și răcoros, inaccesibil pentru copii.

SFATURI UTILE

Cafeaua espresso are un gust puternic și poate fi numită cafeaua originală. De asemenea, își păstrează aroma atunci când este amestecat cu lapte sau alte alimente.

Pe baza de cafea espresso sunt preparate toate tipurile de cafea espresso rafinată. Adăugarea laptelui nu poate doar să confere cafelei o aromă lăptoasă, ci și să ofere o varietate de gusturi datorita rețetei folosite

ROMÂNĂ

pentru amestecarea laptelui, spumei de lapte și frișcăi în proporții diferite, ceea ce ne oferă multe opțiuni pentru creativitate.

Băuturi care pot fi preparate folosind ca bază cafea espresso:

Cappuccino

Metoda de preparare a cappuccino constă în folosirea tubului de livrare a aburului supraîncălzit al unei cafetierei cu ajutorul căruia puteți încălzi laptele la o temperatură de 66 °C, la atingerea căreia pe suprafața laptelui se formează un strat de bule dense (spumă de lapte). Pentru a pregăti un cappuccino, pregătiți o ceașcă de espresso și apoi turnați spumă bătută de lapte în cafea într-un raport de 1/3 din volumul ceștii. Ca rezultat, veți obține o băutură a cărei parte superioară va fi albă, iar partea inferioară va fi de o culoare maro deschis. Cappuccino poate fi băut cu zahăr, scorțișoară măcinată sau praf de cacao.

Latte cu cafea

Cuvântul «Latte» înseamnă «lapte». Constă din lapte fierbinte și espresso. Turnați lapte fierbinte într-o ceașcă și turnați în ea o porție de cafea espresso. Turnați cafeaua încet pe ambele părți ale cunii de cafea într-un raport de aproximativ 6:1. (În rețetă tradițională de latte folosește doar lapte fierbinte fără spumă.)

Espresso Macchiato

Cuvântul «Macchiato» înseamnă «impurificat». Pentru a îl prepara, trebuie doar să puneți puțin spuma de lapte bătută într-o ceașcă de espresso standard. Trebuie doar să turnați o cantitate mică de spumă deasupra espressoului, dar nu prea mult lapte.

Latte Macchiato

Latte Macchiato este un tip de cafea preparat prin turnarea cafelei în lapte fierbinte. Mai întâi trebuie să preparați o ceașcă de lapte fierbinte cu spumă de lapte și s-o turnați într-un pahar, apoi turnați în ceașca un espresso. Cafeaua poate avea o culoare închisă saturată în partea de sus și o culoare deschisă în partea de jos, ceea ce este destul de drăguț. Din punct de vedere tehnic, puteți turna espresso de pe marginea ceștii. Datorită vitezei diferite de răcire a cafelei puteți vedea câteva schimbări frumoase atunci când amestecați prin partea transparentă a paharului.

Cafea Mokko

Cafeaua Mokko se prepară din espresso, lapte fierbinte cu spumă de lapte, sos de ciocolată etc. Fiecare dintre componente are nevoie de 1/3 de pahar. Puteți stropi sosul de ciocolată, depărtându-vă încet de mar-

ginea ceștii și apoi obțineți o formă asemănătoare cu o cascadă.

Metoda tradițională pentru prepararea espressoului Con Panna constă în adăugarea cantității mici de frișcă deasupra espressoului. Acum există multe arome diferite care sunt foarte populare. Unele dintre ele cu diferite tipuri de siropuri, altele cu vin, altele cu miere, iar altele cu lapte de soia...

Nicio mașină de cafea nu poate pregăti cu exactitate o băutură cu același gust și aromă pe care le-ați încercat undeva înainte, deoarece depinde direct de tipul și proporția de boabe de cafea folosite pentru prepararea acestora. Aici vă prezentăm clasificarea gustului boabelor de cafea (aceste informații sunt preluate de pe Internet și au doar scopul informativ):

Gust acru	Mokko, cafea acidulată hawaiană, Mexic, Guatemala, zonele muntoase din Costa Rica, Kilimanjaro, Columbia, Zimbabwe, El Salvador, boabe umede noi pentru emisfera Vestică.
Gust amar	Toate tipurile de boabe vechi din Java, Medellin, Bogota, Angola, Congo, Uganda
Gust dulce	Columbia Mandeling, boabe vechi din Venezuela, Blue Mountains, Kilimanjaro, Mokko, Guatemala, Mexic, Kenya, Santos, Haiti
Gust neutru	Brazilia, El Salvador, zonele joase Costa Rica, Venezuela, Honduras, Cuba
Gust picant și moale	Columbia Mandeling, Mokko, Blue Mountains, Guatemala, Costa Rica

Indiferent de locul de producere a boabelor de cafea, prăjire, măcinare și preparare - toate acestea pot fi elemente importante care influențează asupra gustului băuturii obținute. Preparați-vă o ceașcă de cafea și bucurați-vă din plin de fiecare înghițitură de băutură fierbinte. Simțiți fericirea într-o distracție lentă și fără griji și simțiți postgustul lui picant și moale...

SET DE LIVRARE

Cafetieră – 1 buc.

Suportul filtrului – 1 buc.

Filtre pentru cafea – 2 buc.

Linguriță de măsurare – 1 buc.

Instrucțiune – 1 buc.

CARACTERISTICI TEHNICE

Alimentare electrică: 220-240 V ~ 50 Hz

Consum de putere: 950 W

Volumul rezervorului de apă: 1,0 L

Presiune: 15 bar

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 dis-

pozitivului fără notificare prealabilă, din cauza căroră 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 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 июниңде (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.

