

The JVC logo is displayed in white, bold, sans-serif capital letters on a solid red rectangular background.

JVC

ИНСТРУКЦИЯ
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



КОФЕМАШИНА
JK-CM61 black
JK-CM61 White

Уважаемый покупатель!

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

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

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

Позаботьтесь о сохранности настоящей Инструкции по эксплуатации, используйте ее в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ	4
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ	4
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	7
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА.....	8
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	9
УСТАНОВКА И ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	9
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО И АМЕРИКАНО ИЗ КОФЕЙНЫХ ЗЕРЕН.....	10
РЕГУЛИРОВКА СТЕПЕНИ ПОМОЛА	11
ПОДАЧА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ.....	12
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧИНО И ЛАТТЕ	12
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧЕЙ МОЛОЧНОЙ ПЕНКИ.....	13
РЕГУЛИРОВКА ВСПЕНИВАНИЯ МОЛОКА	14
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ ИЗ МОЛОТОГО КОФЕ.....	14
НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	15
ЧИСТКА ПРИБОРА	19
УДАЛЕНИЕ НАКИПИ.....	22
ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ИНДИКАТОРЫ.....	23
ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ.....	24
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	25
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....	25
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	25
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ	26
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	27
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН.....	29
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	29

НАЗНАЧЕНИЕ

Кофемашина предназначена исключительно для приготовления кофе из молотых или цельных кофейных зерен, вспенивания молока для приготовления кофе «Капучино», нагрева воды, подогрева напитков горячим паром.

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

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

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

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

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

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ

Соблюдайте следующие рекомендации по безопасности использования прибора:

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

- Электрическая безопасность прибора гарантирована лишь в том случае, если он подключен к системе защитного заземления, смонтированной по всем правилам. В данном приборе используется заземляющий сетевой провод и вилка с заземляющим контактом. Вилка подсоединяется к розетке, которая должна быть правильно заземлена. Если вы не можете подключить прибор к соответствующей розетке, обратитесь к специалисту-электрику. Не пытайтесь самостоятельно переделать вилку или розетку.
- Розетка должна находиться в непосредственной близости от кофемашины, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить прибор от электросети.
- Для подключения кофемашины к сети электропитания используйте оригинальный короткий шнур питания.
- В случае необходимости использования другого шнура питания используйте только 3-жильные шнуры питания, обеспечивающие надежное заземление. При длине шнура менее 2 метров следует использовать трехжильный шнур с сечением жил 0,75 мм², при большей длине шнура необходимо использовать трехжильный шнур с сечением жил не менее 1мм².
- При подключении прибора к электросети не рекомендуется использовать удлинитель, однако если это необходимо, убедитесь, что удлинитель рассчитан на потребляемую мощность прибора и обеспечивает надежное заземление.
- При подключении устройства к электрической сети не используйте переходники.
- Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА. Для правильной установки УЗО обратитесь к специалисту.

- Рекомендуется регулярно чистить вилку питания от пыли, т.к. скопление пыли может привести к накоплению конденсата и последующему замыканию.
- При подключении к электросети и во время работы запрещается прикасаться к вилке и шнуру питания мокрыми руками.
- Перед отключением от электросети дождитесь окончания цикла приготовления кофе, чтобы варочный блок вернулся в стартовую позицию, затем отключите все рабочие режимы кнопкой включения/выключения на панели управления.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур или корпус прибора, беритесь только за вилку шнура питания.
- При перемещении кофемашины не тяните ее за шнур электропитания. Беритесь только за корпус кофемашины.
- Не допускайте, чтобы шнур питания пережимался, соприкасался с горячими поверхностями или острыми предметами. Следите за целостностью изоляции сетевого шнура.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола. Дети или домашние животные могут потянуть за шнур и опрокинуть на себя емкость с горячей водой.
- Прибор не предназначен для использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром, вилкой или неправильно функционирующей.
- Если кофемашина неисправна, не пытайтесь отремонтировать ее самостоятельно. Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или ремонтировать прибор самостоятельно. В случае возникновения неисправностей следует обращаться в авторизованные сервисные центры. Неквалифицированный ремонт снимает прибор с гарантийного обслуживания.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной комнате, в сырых подвальных помещениях), в непосредственной близости от душа, ванны, умывальника, кухонной раковины, бассейна, других емкостей с водой или источников влаги.
- Запрещается погружать сетевой шнур, вилку, само устройство в воду или другую жидкость, или разбрызгивать на них жидкость.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не допускайте охлаждения кофемашины ниже 0°C. Если вода внутри кофемашины замерзнет, это приведет к повреждению устройства.
- Устройство должно устойчиво стоять на сухой, ровной, горизонтальной, нескользящей поверхности.
- Не ставьте прибор рядом с источниками тепла (электрической или газовой плитой, камином, отопительными приборами), не ставьте его на плиту или в духовку.
- В случае возгорания кофемашины используйте для тушения только углекислотный огнетушитель.
- Кофемашину не следует располагать в шкафу или другой мебели (встроенная установка). Для нормальной работы прибора необходимо обеспечить достаточную вентиляцию прибора. Не ставьте кофемашину вплотную к стенам и мебели, обеспечьте свободное пространство для вентиляции не менее: 10 см со всех сторон от кофемашины.
- Во время работы устройства запрещается прикасаться к его подвижным деталям.
- Не снимайте крышку во время работы устройства.
- Во время работы кофемашины запрещается трясти ее или открывать дверцу

варочного блока.

- Запрещается использовать аксессуары, не входящие в комплектацию прибора.
- Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется, а также во время чистки, сборки или разборки.
- Если прибор не будет использоваться в течение длительного периода времени, то воду из резервуара необходимо слить. Вода может испортиться. Всегда используйте для приготовления кофе только свежую воду.
- Перед чисткой отключите прибор от электросети и дайте ему остыть в течение 30 минут.
- Для приготовления кофе следует использовать свежую чистую питьевую воду комнатной температуры. Если вода в вашем регионе жесткая, рекомендуется предварительно фильтровать ее. Запрещается заливать в резервуар для воды теплую, горячую, газированную воду или любые другие жидкости.
- Запрещается включать кофемашину, если в резервуаре нет воды.
- Никогда не наливайте в резервуар воду выше максимальной отметки.
- Никогда не доливайте воду в прибор, если он еще горячий.
- Не допускайте попадания воды в контейнер для кофе (молотого или в зернах).
- Никогда не насыпайте молотый кофе в контейнер для кофе в зернах.
- Наполняйте контейнер для кофейных зерен исключительно кофейными зернами. Запрещается класть в контейнер сахар, рис, соевые или какао бобы и т.п., т.к. это приведет к повреждению устройства.
- Для приготовления кофе из зерен используйте только обжаренные кофейные зерна без добавок. Запрещается использовать необжаренные, ароматизированные или карамелизированные зерна.
- Убедитесь, что в контейнере для кофе в зернах нет посторонних предметов, таких как мелкие камушки, которые могут содержаться в упаковке с кофейными зернами. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные инородными частицами, попавшими в контейнер.
- Во время работы и сразу после окончания приготовления напитка прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов. Не прикасайтесь к диспенсеру для подачи кофе и трубке подачи горячей воды/ пара. При необходимости используйте прихватки или рукавицы.
- Приготовленный кофе очень горячий. Будьте осторожны, чтобы не пролить горячий кофе и не обжечься.
- Во время приготовления напитков будьте внимательны, чтобы не обжечься горячим паром.
- Не следует устанавливать кофемашину вблизи от стен и мебели. Выходящий пар и тепло могут вызвать их обесцвечивание и деформацию.
- Во избежание ожогов и протекания воды на рабочую поверхность не забывайте опорожнять поддон для сбора капель.
- Осторожно опорожняйте контейнер для отходов, так как находящаяся в нем кофейная гуща может быть очень горячей.
- Не держите никакие части тела под трубкой для выхода горячей воды или пара во время работы прибора.
- Во избежание ожогов не забывайте, что перед подачей пара может происходить разбрызгивание молока или выброс горячей воды.
- Производите чистку насадки капучинатора сразу же после приготовления напитка. Засорение насадки или засыхание в ней молока может привести к разбрызгиванию горячей жидкости, пара или к выходу кофемашины из строя. Всегда держите насадку и трубку для выхода пара в чистоте.

- Запрещается использовать для очистки кофемашины спирт, бензин, ацетон и другие агрессивные химические вещества, абразивные чистящие средства или губки с абразивным покрытием. Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.
 - Регулярно выполняйте очистку прибора от накипи. Несоблюдение этого требования приведет к сбоям в работе кофемашины. В таком случае гарантия на ремонт не распространяется.
 - Не мойте кофемашину и ее отдельные детали в посудомоечной машине.
 - Не используйте для очистки заварочного блока жидкость для мытья посуды или другие чистящие средства. Это может привести к выходу заварочного блока из строя и негативно сказаться на вкусовых качествах кофе.
 - Не протирайте заварочный блок тканью, в противном случае возможно его засорение волокнами ткани.
 - Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
 - Храните прибор в недоступном для детей месте. Не позволяйте детям использовать прибор без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
 - Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая детей), а также людьми, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электронными приборами, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.
- Несоблюдение мер предосторожности и безопасности может привести к порче прибора, травмам, ожогам, поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару.*
- Производитель не несет ответственности за любые последствия, возникшие вследствие неправильного использования прибора, использования его не по назначению или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.*

КОМПЛЕКТАЦИЯ

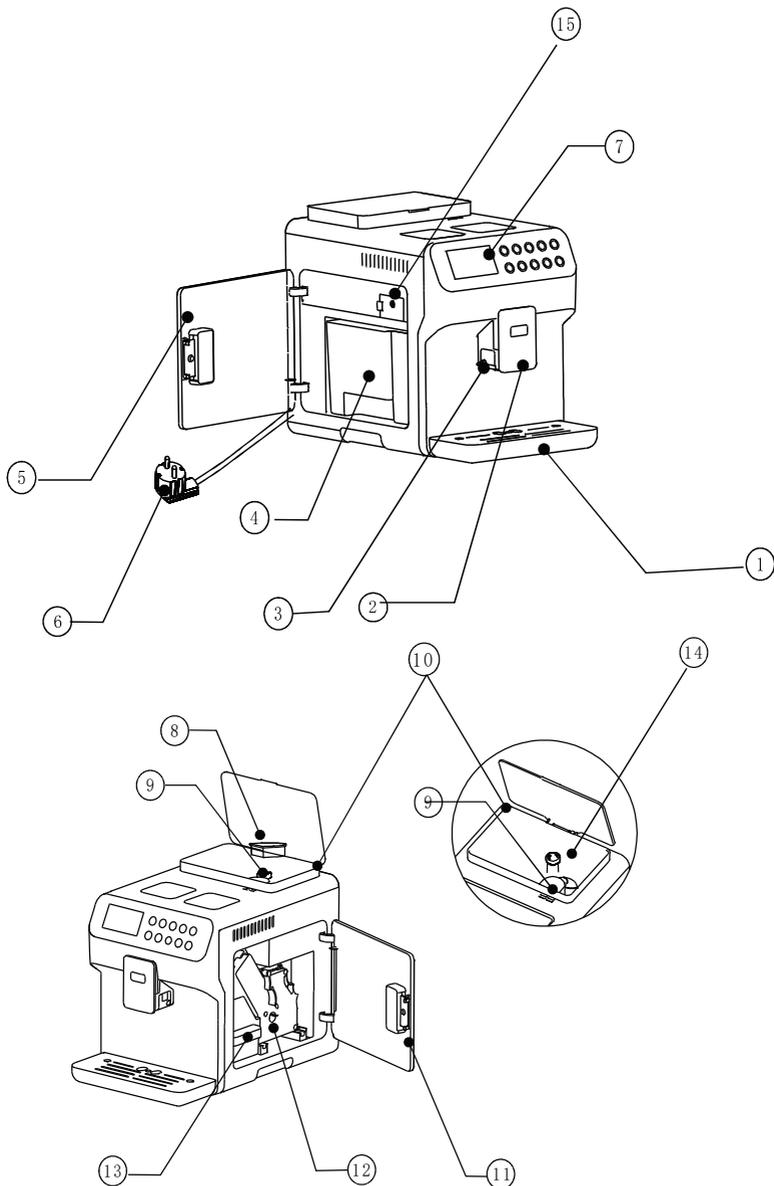
Откройте коробку и убедитесь, что все комплектующие имеются в наличии в исправном состоянии:

- кофемашина;
- мерная ложка;
- трубка для молока;
- руководство по эксплуатации;
- гарантийный талон.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

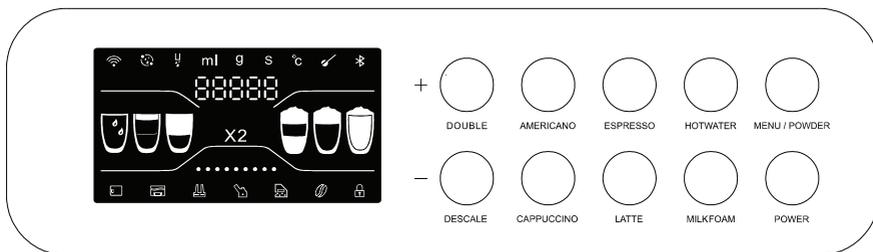
ПРИМЕЧАНИЕ:

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

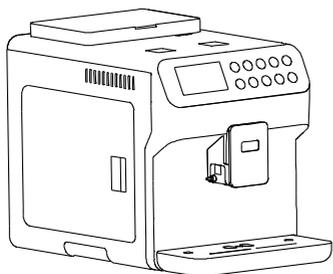
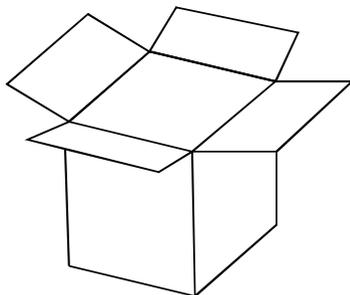


1. Поддон для сбора капель
2. Диспенсер для подачи кофе
3. Насадка для приготовления молочной пенки
4. Резервуар для воды
5. Левая боковая дверца
6. Шнур и вилка питания
7. Панель управления
8. Крышка отверстия для молотого кофе
9. Отверстие для молотого кофе
10. Контейнер для кофейных зерен
11. Правая боковая дверца
12. Варочный блок
13. Контейнер для кофейной гущи
14. Регулятор степени помола кофейных зерен
15. Регулятор вспенивания молока

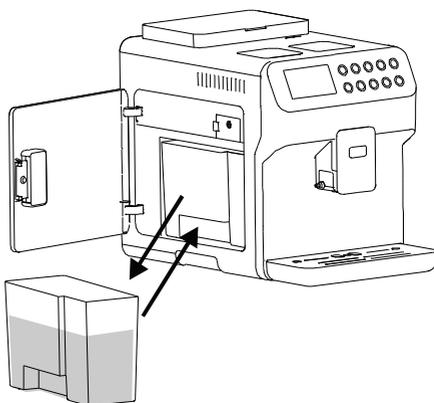
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



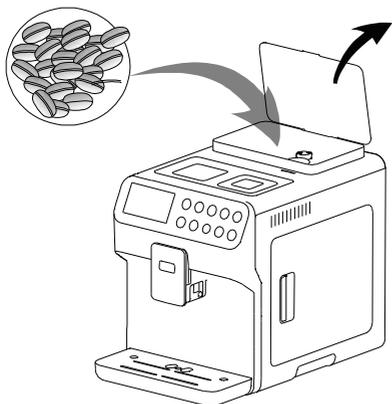
УСТАНОВКА И ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



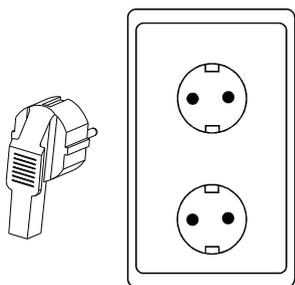
Извлеките кофемашину из коробки и установите на ровную устойчивую горизонтальную поверхность.



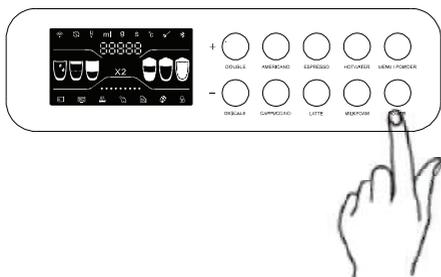
Откройте левую дверцу и извлеките из кофемашины резервуар для воды. Наполните резервуар чистой прохладной водой и установите обратно. Ничего не добавляйте в воду! Убедитесь, что резервуар установлен на свое посадочное место и закройте левую дверцу.



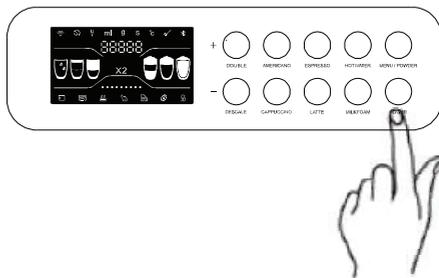
Насыпьте подходящее количество кофейных зерен в контейнер для кофейных зерен. Кофейные зерна должны быть обжаренными, сухими и без примесей.



Подключите вилку питания к электрической розетке.



Нажмите кнопку включения/выключения POWER. Кофемашина перейдет в режим самотестирования, разогрева и самоочистки, при этом из диспенсера вытечет некоторое количество воды.

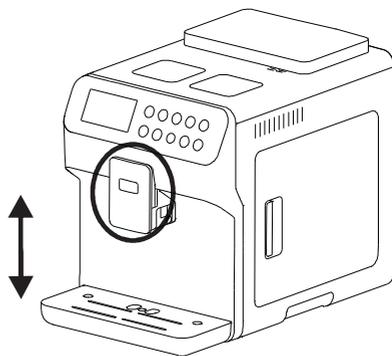


Затем устройство перейдет в режим ожидания.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО И АМЕРИКАНО ИЗ КОФЕЙНЫХ ЗЕРЕН

Внимание.

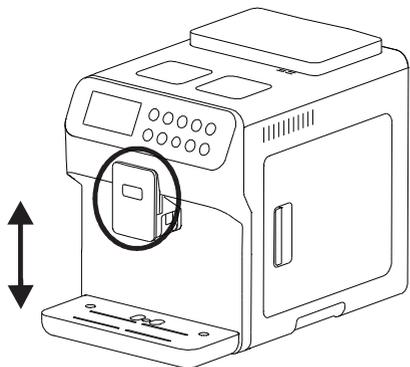
Для приготовления кофе из зерен используйте только обжаренные кофейные зерна без добавок. Запрещается использовать необжаренные, ароматизированные или карамелизированные зерна.



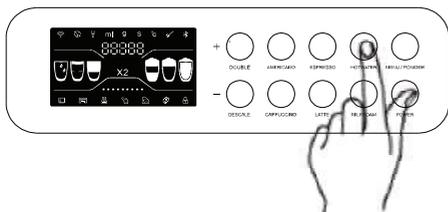
Поставьте под диспенсер одну или две чашки для кофе. Отрегулируйте положение диспенсера по высоте.

Убедитесь, что установлена нужная степень помола кофейных зерен (см. раздел «Регулировка степени помола»).

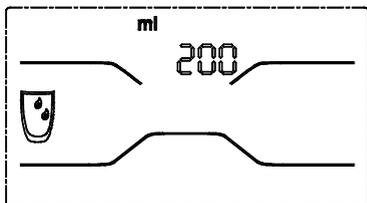
ПОДАЧА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ



Поставьте чашку под диспенсер и отрегулируйте положение диспенсера по высоте.



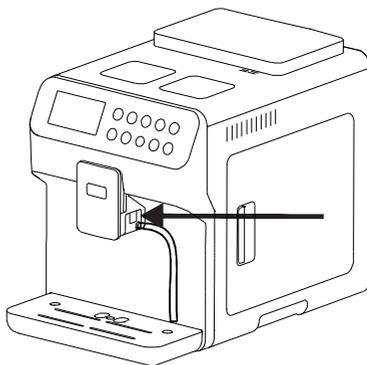
Нажмите кнопку **HOT WATER**, чтобы кофемашина начала подачу горячей воды.



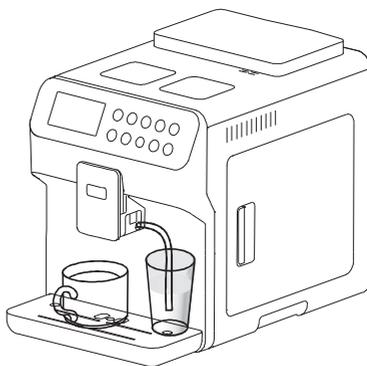
Количество воды автоматически не регулируется. Когда воды в чашке будет достаточно, нажмите кнопку **HOT WATER** еще раз, чтобы прекратить подачу воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧИНО И ЛАТТЕ

При приготовлении капучино или латте сначала кофемашина приготовит эспрессо, а затем сверху добавит вспененное молоко.

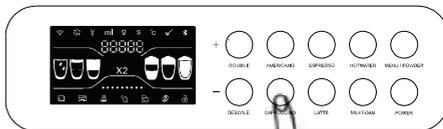


Присоедините трубку для приготовления молочной пенки. Поставьте одну или две чашки под диспенсер.

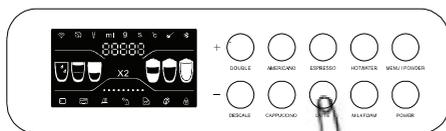


Налейте стакан или другую емкость молоко. Рекомендуется использовать цельное молоко из холодильника. Молоко не должно быть горячим!

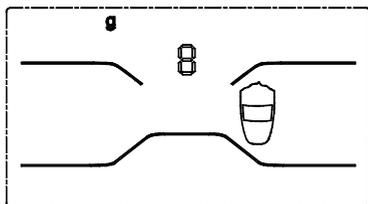
Погрузите трубку для приготовления молочной пенки в молоко.



или



Нажмите кнопку **CAPUCCINO**, чтобы кофемашина начала готовить капучино, или кнопку **LATTE**, чтобы кофемашина начала готовить латте.



Сначала кофемашина начнет перемалывать кофейные зерна, при этом на дисплее отобразится соответствующий индикатор.

Если вы хотите приготовить две чашки напитка, в процессе приготовления эспрессо нажмите кнопку **DOUBLE**.

После приготовления эспрессо кофемашина начнет нагреваться для вспенивания молока. Когда нужная температура будет достигнута, поверх кофе будет поступать молочная пенка.

При необходимости откройте левую дверцу и отрегулируйте вспенивание молока (см. раздел «Регулировка вспенивания молока»).

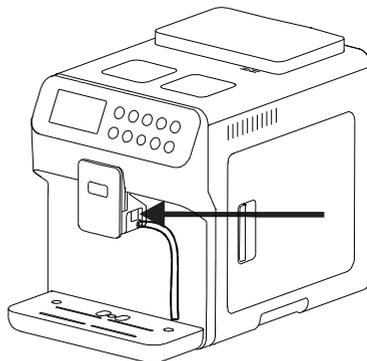
Если кофемашина приготовила достаточно молочной пенки до автоматического окончания приготовления, то остановите приготовление вручную, нажав соответственно кнопку **CAPUCCINO** или **LATTE** еще раз.

ВНИМАНИЕ:

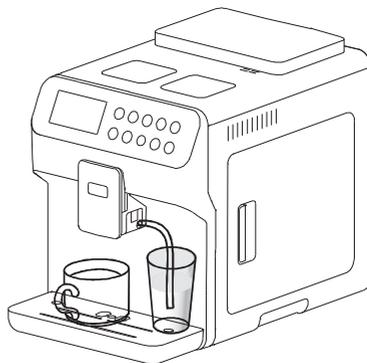
После каждого приготовления капучино или латте сразу же проведите чистку насадки и трубки для приго-

товления молочной пенки (см. раздел «Чистка прибора»). Не допускайте засора трубки, содержите прибор в чистоте.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧЕЙ МОЛОЧНОЙ ПЕНКИ

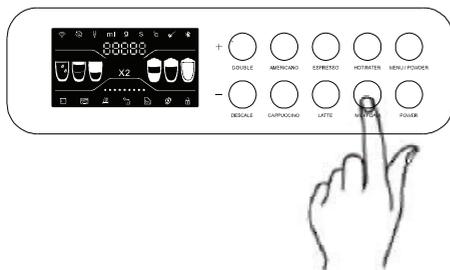


Присоедините трубку для приготовления молочной пенки. Поставьте чашку для молочной пенки под диспенсер.



Налейте стакан или другую емкость молоко. Рекомендуется использовать цельное молоко из холодильника. Молоко не должно быть горячим!

Погрузите трубку для приготовления молочной пенки в молоко.



Нажмите кнопку **MILKFOAM**, чтобы кофемашина начала вспенивать молоко и подавать его в чашку.

При необходимости откройте левую дверцу и отрегулируйте вспенивание молока.

Когда пенки будет достаточно, нажмите кнопку **MILKFOAM** еще раз, чтобы прекратить подачу пара и образование пенки.

ВНИМАНИЕ:

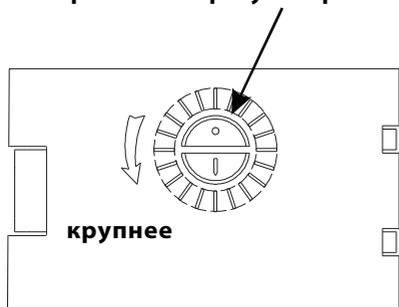
После каждого приготовления молочной пенки сразу же проведите чистку насадки и трубки для приготовления молочной пенки (см. раздел «Чистка прибора»). Не допускайте засора трубки, содержите прибор в чистоте.

РЕГУЛИРОВКА ВСПЕНИВАНИЯ МОЛОКА

Вы можете регулировать процесс вспенивания молока в соответствии со своими предпочтениями.

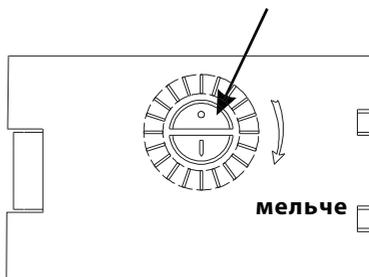
Откройте левую дверцу и отрегулируйте вспенивание молока соответствующим регулятором.

поворачивайте регулятор



Если молоко плохо пенится, поворачивайте регулятор против часовой стрелки.

поворачивайте регулятор

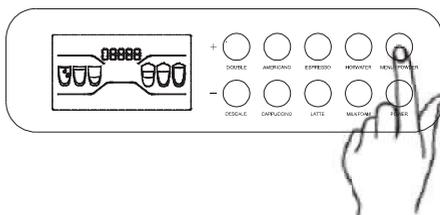


Если идет один пар, поворачивайте регулятор по часовой стрелке.

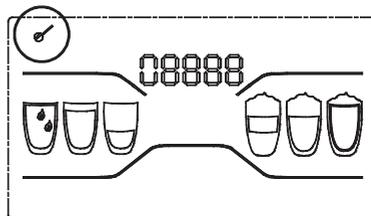
ПРИМЕЧАНИЕ:

Количество и качество образуемой пенки зависит от свойств молока и его температуры.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ ИЗ МОЛОТОГО КОФЕ

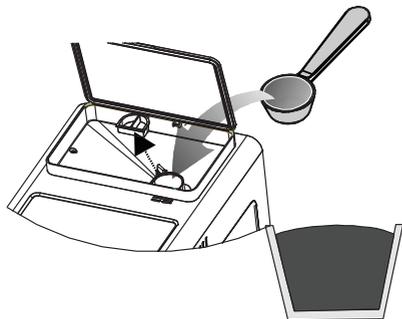


Если вы собираетесь использовать молотый кофе, а не кофейные зерна, в режиме ожидания нажмите кнопку **MENU/POWDER**.

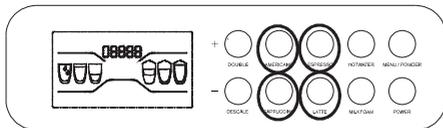


На дисплее должен отобразиться индикатор

тор приготовления из молотого кофе.

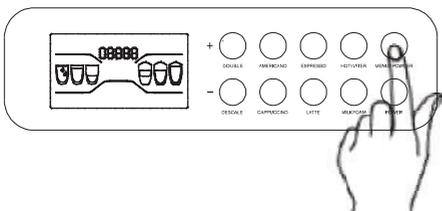


Откройте крышку отверстия для молотого кофе и насыпьте одну мерную ложку молотого кофе без горки в отверстие для молотого кофе.



Нажмите кнопку **ESPRESSO, AMERICANO, CAPUCCINO** или **LATTE** в зависимости от того, какой напиток вы собираетесь приготовить.

НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

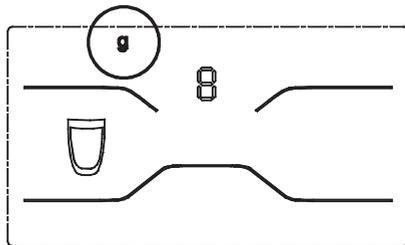


Для перехода в меню настроек нажмите и удерживайте кнопку **MENU**.

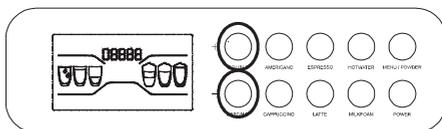
Настройка параметров приготовления американо

После перехода в меню настроек на дисплее отобразится меню настройки пара-

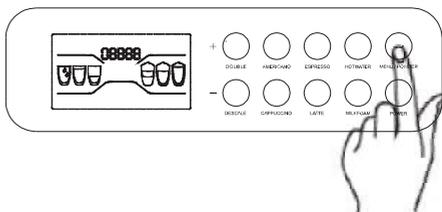
метров приготовления американо (или для перехода в данное меню в режиме настройки вы можете нажать кнопку **AMERICANO**).



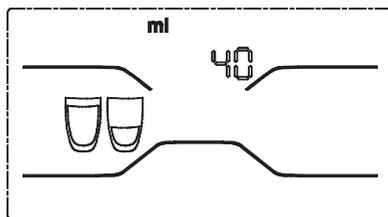
Сначала на дисплее отобразится условное количество кофейных зерен на одну чашку.



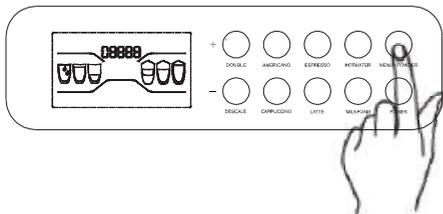
Вы можете изменить данное количество кнопками +/-.



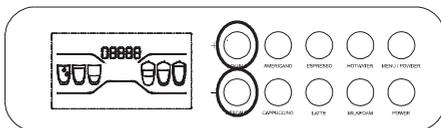
Нажмите кнопку **MENU**, чтобы перейти к следующему параметру.



На дисплее отобразится объем приготавливаемого кофе в миллилитрах. Вы можете отрегулировать данный параметр кнопками +/-.

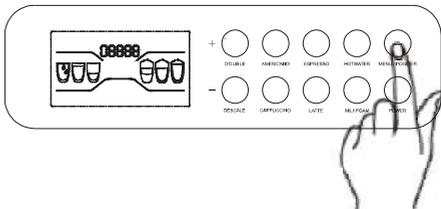
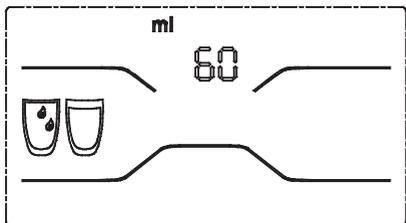


Сначала на дисплее отобразится условное количество кофейных зерен на одну чашку.



Нажмите кнопку **MENU**, чтобы перейти к настройке следующего параметра.

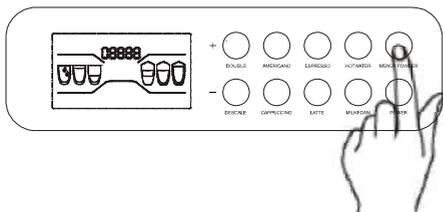
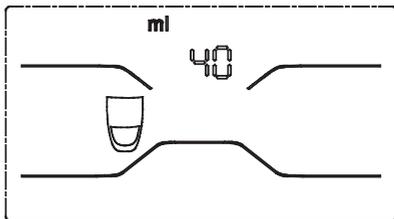
Вы можете изменить данное количество кнопками +/-.



На дисплее отобразится объем добавляемой горячей воды. Вы можете отрегулировать данный параметр кнопками +/-.

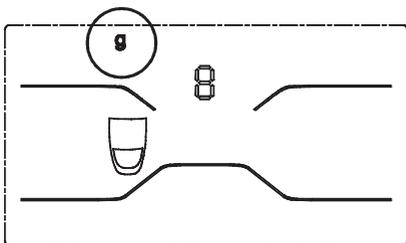
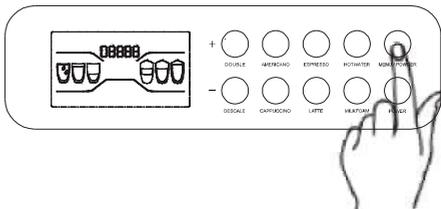
Нажмите кнопку **MENU**, чтобы перейти к следующему параметру.

Настройка параметров приготовления эспрессо



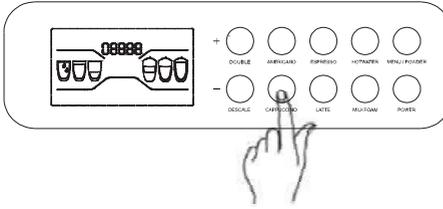
На дисплее отобразится объем приготавливаемого кофе в миллилитрах. Вы можете отрегулировать данный параметр кнопками +/-.

После входа в режим настройки нажмите кнопку **ESPRESSO**, чтобы перейти в меню настройки параметров приготовления эспрессо.

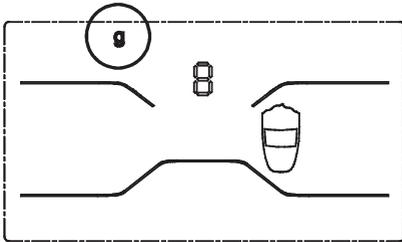


Нажмите кнопку **MENU**, чтобы перейти к настройке следующего параметра - температуры.

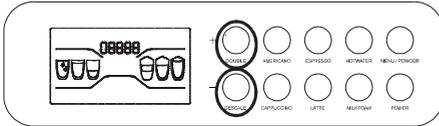
Настройка параметров приготовления капучино



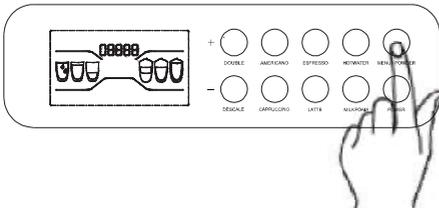
В режиме настройки нажмите кнопку **CAPUCCINO**, чтобы перейти в меню настройки параметров приготовления капучино.



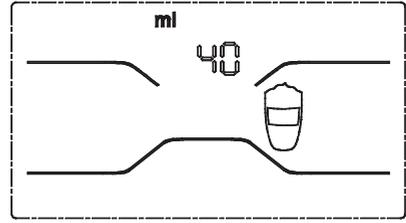
Сначала на дисплее отобразится условное количество кофейных зерен на одну чашку.



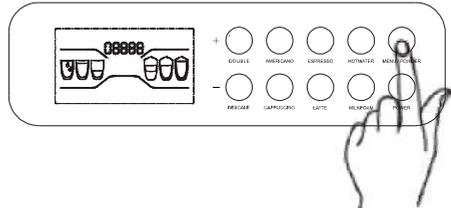
Вы можете изменить данное количество кнопками +/-.



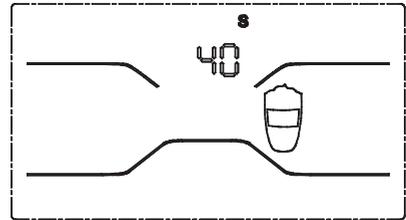
Нажмите кнопку **MENU**, чтобы перейти к следующему параметру.



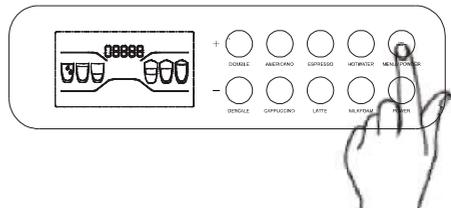
На дисплее отобразится объем приготавливаемого кофе в миллилитрах. Вы можете отрегулировать данный параметр кнопками +/-.



Нажмите кнопку **MENU**, чтобы перейти к настройке следующего параметра.

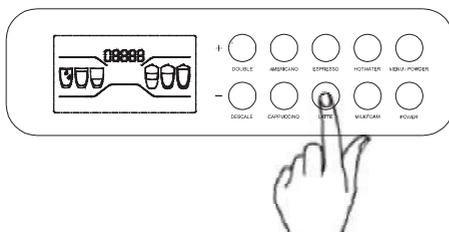


На дисплее отобразится время приготовления молочной пенки. Вы можете отрегулировать данный параметр кнопками +/-.

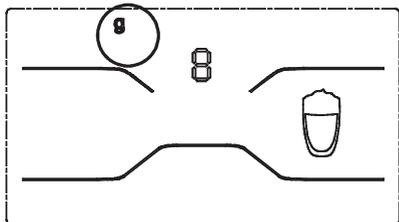


Нажмите кнопку **MENU**, чтобы перейти к настройке следующего параметра - температуры. Вы можете отрегулировать данный параметр кнопками +/-.

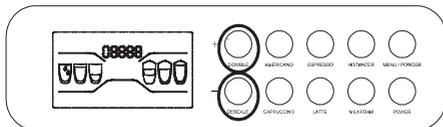
Настройка параметров приготовления латте



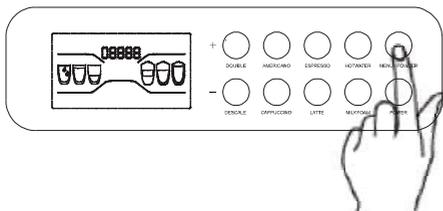
В режиме настройки нажмите кнопку **LATTE**, чтобы перейти в меню настройки параметров приготовления латте.



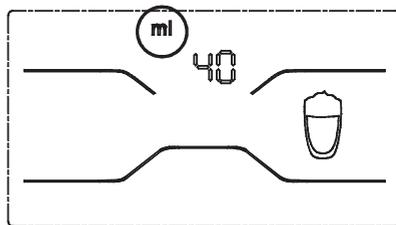
Сначала на дисплее отобразится условное количество кофейных зерен на одну чашку.



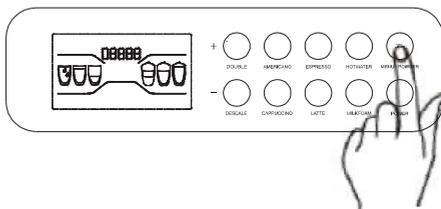
Вы можете изменить данное количество кнопками +/-.



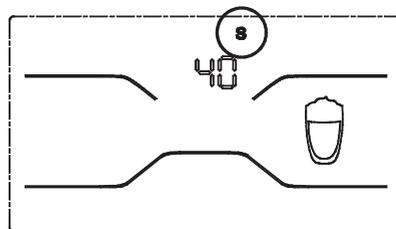
Нажмите кнопку **MENU**, чтобы перейти к следующему параметру.



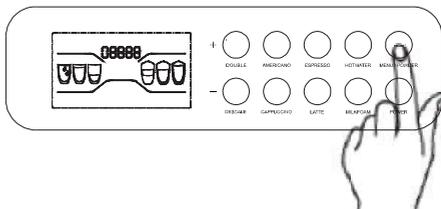
На дисплее отобразится объем приготавливаемого кофе в миллилитрах. Вы можете отрегулировать данный параметр кнопками +/-.



Нажмите кнопку **MENU**, чтобы перейти к настройке следующего параметра.



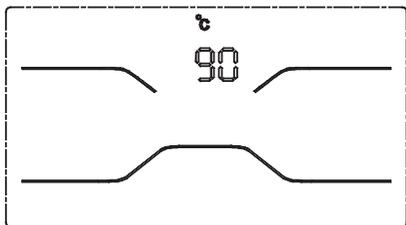
На дисплее отобразится время приготовления молочной пенки. Вы можете отрегулировать данный параметр кнопками +/-.



Нажмите кнопку **MENU**, чтобы перейти к настройке следующего параметра - температуры. Вы можете отрегулировать данный параметр кнопками +/-.

Настройка температуры готового кофе

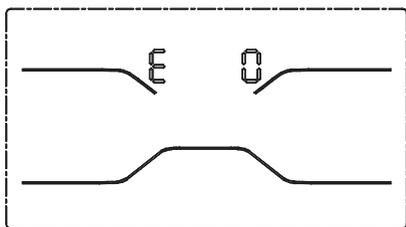
После настройки параметров приготовления кофейных напитков, нажмите кнопку **MENU**, чтобы перейти в меню настройки температуры.



На дисплее отобразится значение температуры. Вы можете изменить его кнопками +/-.

Настройка времени автоматического выключения

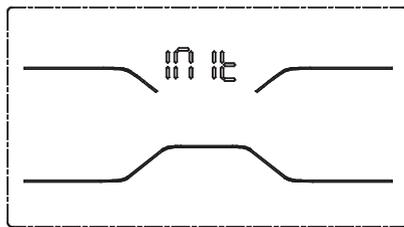
После настройки температуры, нажмите кнопку **MENU**, чтобы перейти в меню настройки времени автоматического выключения.



Кнопками +/- вы можете установить время неактивности, через которое кофемашина должна выключаться автоматически. Время устанавливается в диапазоне от 1 до 24 часов, каждое нажатие кнопки + или - изменяет время на один час.

Восстановление заводских настроек

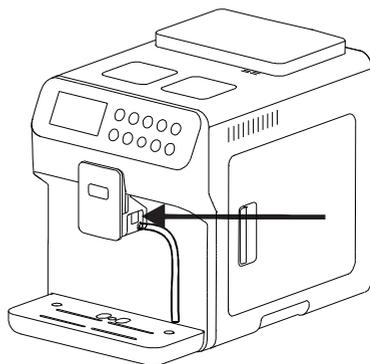
После настройки времени автоматического выключения, нажмите кнопку **MENU**, чтобы перейти в меню восстановления заводских настроек.



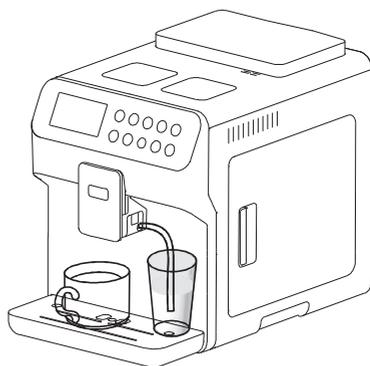
Чтобы восстановить заводские настройки нажмите кнопку **DOUBLE**. Все пользовательские настройки количества кофе, воды, температуры напитков и т.д. будут удалены.

ЧИСТКА ПРИБОРА

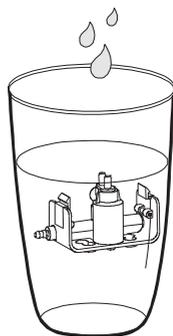
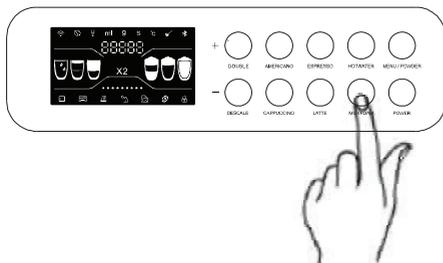
Чистка насадки и трубки для приготовления молочной пенки



После приготовления капучино, латте или молочной пенки не снимайте трубку.

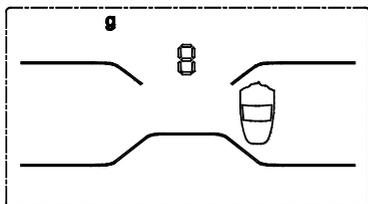


Налейте стакан или другую емкость чистую воду. Под диспенсер поставьте пустую чашку соответствующего объема. Погрузите трубку для молока в воду.

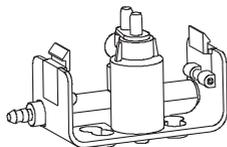
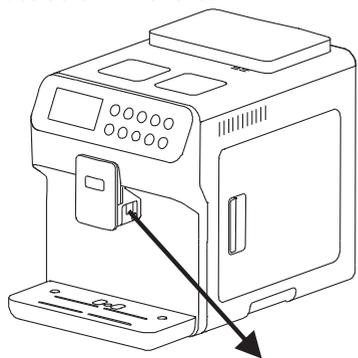
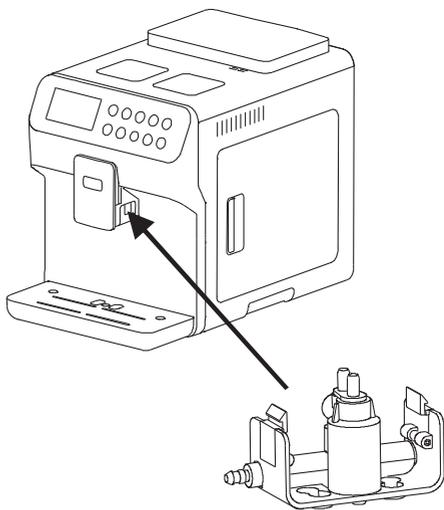


Нажмите кнопку **MILKFOAM**, чтобы кофемашина начала очистку.

Опустите насадку в емкость с чистой водой на некоторое время.



Когда вода закончится, повторите. Очищайте трубку до тех пор, пока не удалите все остатки молока.



Промойте насадку под краном и установите обратно на диспенсер.

Внимание.

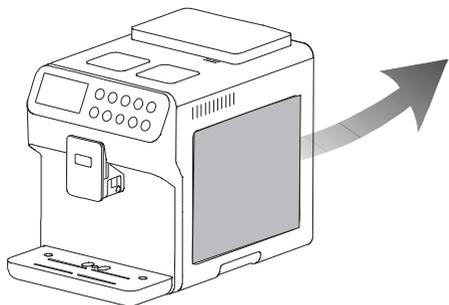
Обязательно выполняйте операцию очистки насадки и трубки для приготовления молочной пенки сразу же после приготовления пенки. Не допускайте засыхания молока в трубке и насадке.

Нажмите по бокам насадки для приготовления молочной пенки и снимите ее с диспенсера.

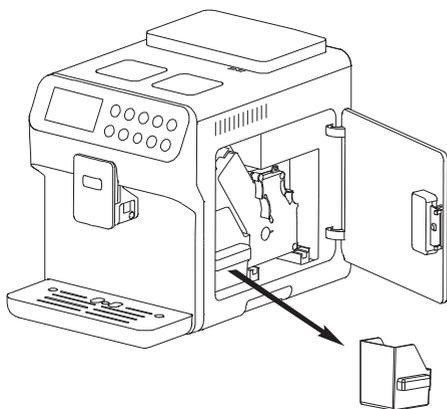
Чистка варочного блока

Убедитесь, что кофемашина находится в режиме ожидания. При попытке извлечь

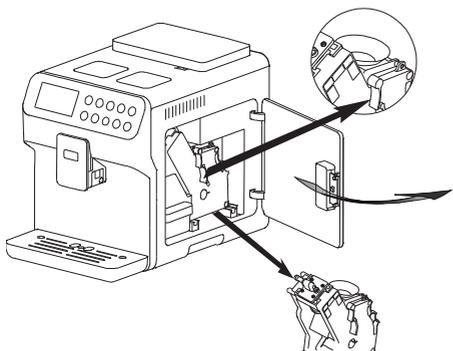
варочный блок из работающей кофемашины вы не сможете это сделать или повредите устройство.



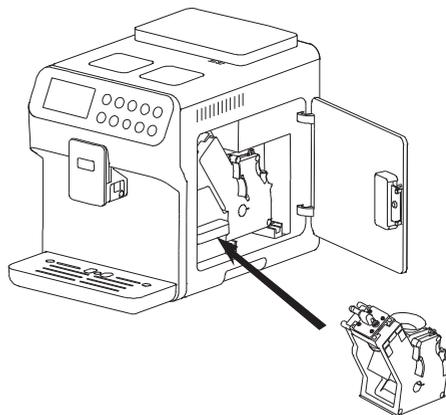
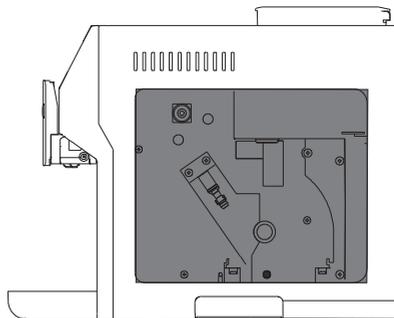
Откройте правую дверцу.



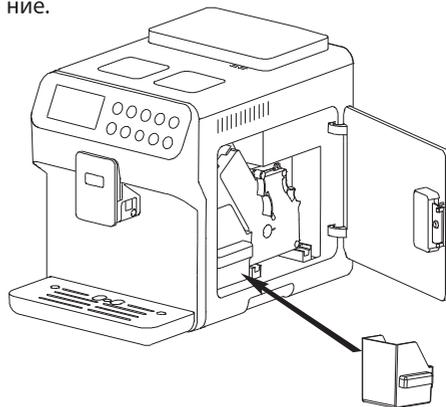
Извлеките контейнер для кофейной гущи. Очистите его от остатков кофе и сполосните теплой водой под краном.



Нажмите на рычаг и извлеките варочный блок из кофемашины. Промойте варочный блок чистой теплой водой под краном.



Установите варочный блок обратно на направляющую и прижмите до фиксации. При этом должен раздаться щелчок, а рычаг должен вернуться в прежнее положение.



Установите на место контейнер для кофейной гущи и закройте дверцу.

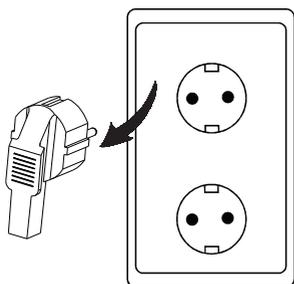
ВНИМАНИЕ:

Варочный блок следует смазывать каждый месяц специальной смазкой.

Регулярно проводите очистку кофемашины от накипи.



Чистка контейнера для кофейных зерен



Отключите вилку питания от электрической розетки.

Откройте крышку контейнера для кофейных зерен.

Протрите все поверхности, контактирующие с зернами, чистой мягкой сухой тканью.

ВНИМАНИЕ:

Запрещается наливать внутрь контейнера воду или использовать для очистки контейнера какие-либо чистящие средства.

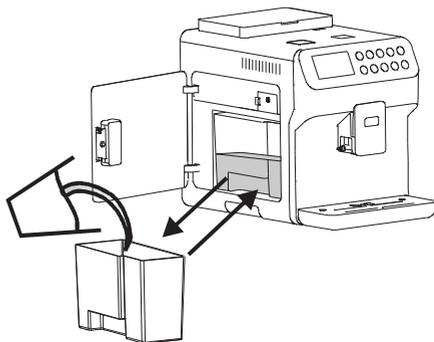
УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Образование накипи на внутренних компонентах кофемашины негативно сказывается на ее работе. Проводите удаление накипи не реже чем каждые 3-4 месяца. Если вода в вашем регионе жесткая, очистка от накипи может потребоваться чаще, а также в этом случае рекомендуется предварительно фильтровать воду перед использованием в кофемашине.

Растворите средство от накипи в воде в отдельной емкости.

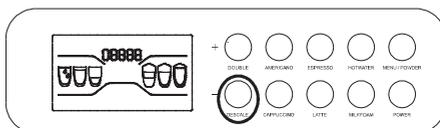
ВНИМАНИЕ:

Используйте специальные средства для очистки кофемашин от накипи. Запрещается пытаться удалить накипь с помощью уксуса.

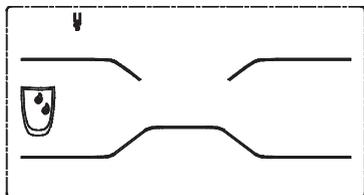


Откройте левую боковую дверцу и извлеките резервуар с водой. Перелейте в него раствор со средством от накипи, а затем долейте чистой воды до максимальной отметки. Установите резервуар в кофемашину.

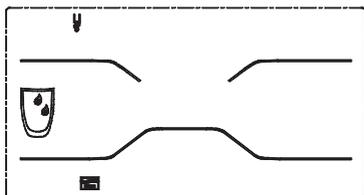
Под диспенсер поставьте пустую емкость соответствующего объема.



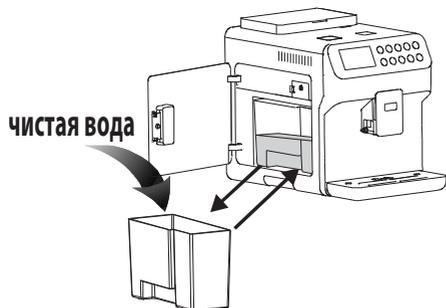
Нажмите кнопку **DESCALE**, чтобы начать очистку от накипи.



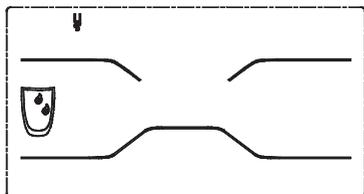
Кофемашина выполнит цикл очистки от накипи.



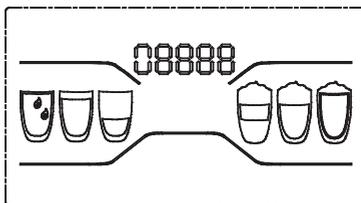
Когда кофемашина закончит очистку и на дисплее отобразится индикация, означающая, что резервуар для воды пуст, снова извлеките резервуар для воды.



Наполните резервуар чистой водой до максимальной отметки и установите обратно.

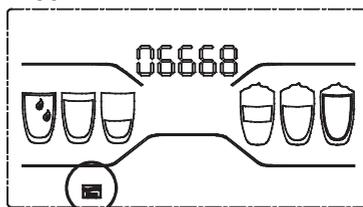


Кофемашина перейдет в режим промывки.

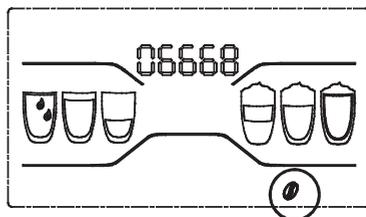


Когда промывка завершится, кофемашина перейдет в режим ожидания.

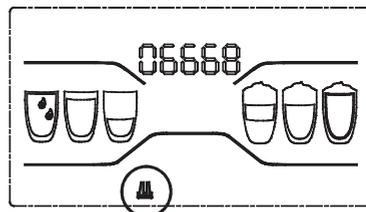
ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ИНДИКАТОРЫ



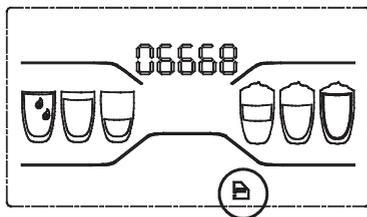
Закончилась вода в резервуаре для воды. Налейте воду в резервуар.



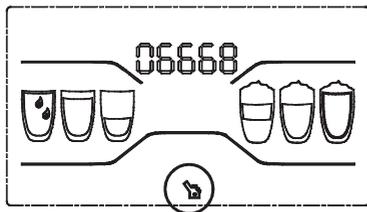
Закончились кофейные зерна. Насыпьте кофейные зерна в контейнер для кофейных зерен.



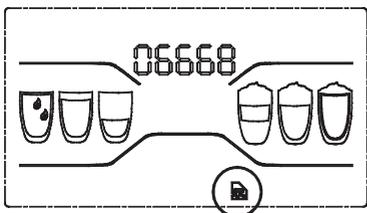
Не установлен поддон для сбора капель. Установите поддон для сбора капель, убедитесь, что он установлен правильно.



Не установлен контейнер для кофейной гущи. Установите контейнер для кофейной гущи, убедитесь, что он установлен правильно.



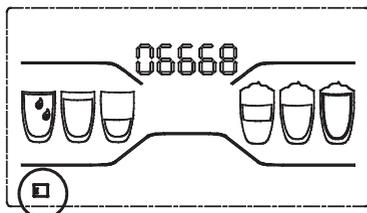
Не установлен варочный блок. Установите варочный блок, убедитесь, что он установлен правильно.



Контейнер для кофейной гущи переполнен. Опорожните контейнер для кофейной гущи.

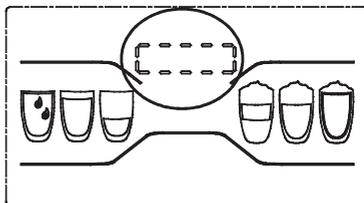
ПРИМЕЧАНИЕ:

Перед тем, как достать контейнер для гущи после окончания приготовления кофе, подождите не менее 5 секунд.

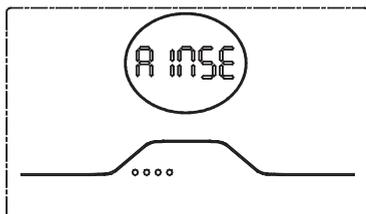


Открыта правая дверца. Закройте правую

дверцу.



Вентиляция, резервуар для воды неправильно установлен. Установите резервуар правильно.



После включения кофемашина находится в режиме самоочистки. Подождите немного.

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- Транспортирование приборов проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида.
- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. Прибор должен быть надежно зафиксирован в упаковке.
- Транспортирование приборов должно исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.
- Перед тем как убрать кофемашину на хранение, проведите ее чистку и дайте высохнуть всем деталям.
- Приборы необходимо хранить в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха от 0°C до +40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы приборов.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

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

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Необычные звуки при перемалывании кофейных зерен	В кофемолке посторонние предметы.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Кофе не вытекает из диспенсера	Слишком мелкий помол	Установите более грубый помол.
Варочный блок заблокирован.	Варочный блок не в начальной стартовой позиции.	Закройте дверцу, выключите и снова включите кофемашину, прибор должен установить стартовую позицию варочного блока.
Не поступает вода или пар.	Насадка или трубка заблокированы.	<p>Овыключите прибор и дайте ему остыть.</p> <p>Проведите ее чистку, чтобы устранить засор.</p>

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



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

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

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

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: ~220-240 В, 50 Гц

Максимальная потребляемая мощность: 1500 Вт

Температура заваривания кофе: 75~95°C (регулируемая)

Объем контейнера для гуаши: 15 таблеток

Объем контейнера для кофейных зерен: 250 г

Давление помпы: 19 бар

ПРИМЕЧАНИЕ:

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора без дополнительного уведомления об этих изменениях.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ

Товар сертифицирован.

Товар соответствует требованиям нормативных документов:

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

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

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

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

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



Изготовитель:

ПИОНИР ХАЙ ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД.

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

Сделано в Китае.

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий на территории России:

ООО «СЕРВИС-ВИП». 144009, Московская область, г. Электросталь, ул. Корнеева, д. 66, оф. 203.

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

Дата производства указана на упаковке или изделии.

Срок службы изделия – 3 года.

Гарантийный срок – 1 год.

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

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Благодарим вас за приобретение продукции **JVC**. Мы рады предложить вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы. В случае если ваше изделие марки **JVC** будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из авторизованных сервисных центров (далее – АСЦ). С полным списком АСЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте jvc-rus.ru.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ

1. Срок гарантии составляет 12 месяцев.
2. Гарантийные обязательства действуют в рамках законодательства о защите прав потребителей и регулируются законодательством страны, на территории которой они предоставлены, и только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд. Гарантийные обязательства не распространяются на случаи использования товаров в целях осуществления предпринимательской деятельности либо в связи с приобретением товаров в целях удовлетворения потребностей предприятий, учреждений, организаций.
3. Гарантийные обязательства не распространяются на перечисленные ниже принадлежности изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия. Для всех видов изделий:
 - соединительные кабели, антенны и переходники для них, носители информации различных типов (аудио-, видеодиски, диски с программным обеспечением и драйверами, карты памяти), элементы питания;
 - чехлы, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструмент, документацию, прилагаемую к изделию.
4. Не подлежат гарантийному обслуживанию изделия с дефектами, возникшими вследствие:

- неправильной транспортировки, установки или подключения изделия;
 - механических, тепловых и иных повреждений, возникших по причине неправильной эксплуатации с нарушением правил, изложенных в руководстве по эксплуатации, небрежного обращения или несчастного случая;
 - действия третьих лиц или непреодолимой силы (стихия, пожар, молния и т.д.);
 - попадания внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
 - сильного загрязнения и запыления;
 - повреждения животными;
 - ремонта или внесения не санкционированных изготовителем конструктивных или схемотехнических изменений, как самостоятельно, так и неуполномоченными лицами;
 - отклонения параметров электрических сетей от Государственных Технических Стандартов (ГОСТов);
 - некорректного обновления программного обеспечения как самим пользователем, так и неуполномоченными лицами;
 - использования изделия не по назначению, в промышленных или коммерческих целях.
5. Недостатки товара, обнаруженные в период срока службы, устраняются уполномоченными на это ремонтными организациями (АСЦ). В течение гарантийного срока устранение недостатков производится бесплатно при предъявлении оригинала заполненного гарантийного талона и документов, подтверждающих факт и дату заключения договора розничной купли-продажи (товарный, кассовый чек и т.п.). В случае отсутствия указанных документов гарантийный срок исчисляется со дня изготовления товара.
 6. Изготовитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный своей продукцией людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несо-

блюдения правил и условий эксплуатации, хранения, транспортировки или установки изделия; умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц.

7. Гарантия не включает в себя подключение, настройку, установку, монтаж и демонтаж оборудования, техническое и профилактическое обслуживание, замену расходных элементов (карт памяти, элементов питания, фильтров и пр.).
8. Изготовитель не несёт ответственности за пропажу и искажение данных на съёмных носителях информации, используемых в изделии.

Все поля в гарантийном талоне (информация о продавце, подпись покупателя) должны быть заполнены!

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Изделие	Кофеварка JVC		
Модель	JK-CM61 black \ JK-CM61 White		
Серийный номер			
Версия		Дата производства	09.2022
Срок гарантии	12 месяцев	Дата продажи	
Фирма продавец			
Адрес фирмы продавца			
Телефон фирмы продавца			
Печать фирмы продавца		Подпись продавца	

Изделие проверено, укомплектовано согласно инструкции, механических повреждений не имеет. Претензий нет. С условиями гарантийного обслуживания согласен.

JVC

jvc-rus.ru