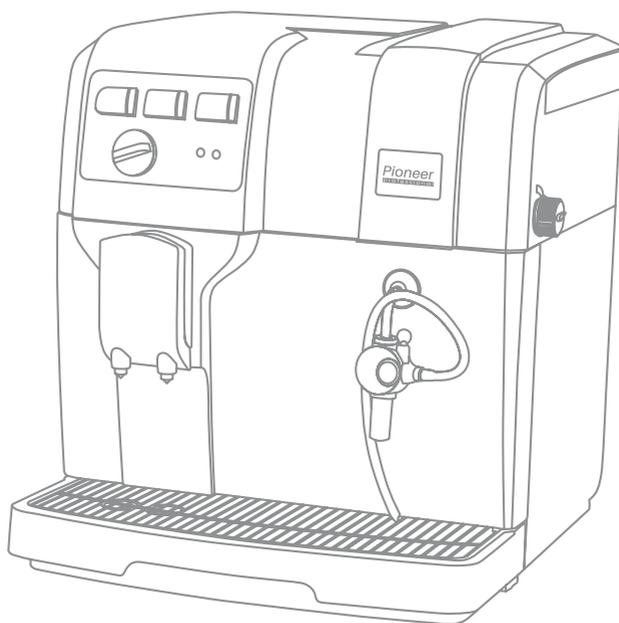


# *Pioneer*

professional

## *Руководство Пользователя*

*Кофемашина  
автоматического приготовления  
американо и эспрессо*



**CMA002**



## ***Уважаемый покупатель!***

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

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.

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 настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

### ***ПРИМЕЧАНИЕ:***

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

## **СОДЕРЖАНИЕ**

НАЗНАЧЕНИЕ .....	5
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ .....	5
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА .....	10
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ .....	11
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО .....	11
РЕГУЛИРОВКА СТЕПЕНИ ПОМОЛА И КОЛИЧЕСТВА МОЛОТОГО КОФЕ .....	12
ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОЛОЧНОЙ ПЕНКИ .....	13
ПОДОГРЕВ НАПИТКОВ ГОРЯЧИМ ПАРОМ .....	14
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕЙНЫХ НАПИТКОВ .....	15
ЧИСТКА ПРИБОРА .....	16
УДАЛЕНИЕ НАКИПИ .....	17
ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ .....	20
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ .....	20
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ .....	22
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	22
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ .....	22
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....	22
УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ .....	22
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН .....	22

## НАЗНАЧЕНИЕ

Кофемашина предназначена исключительно для приготовления кофе из цельных кофейных зерен, вспенивания молока для приготовления кофе «Капучино» и 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) 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.

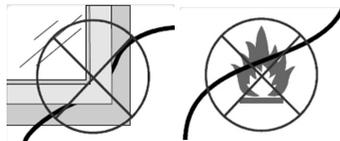
***Изготовитель не несет ответственности за любой ущерб, полученный в результате использования аппарата не по назначению.***

## 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 указанному 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 исполь-

- зуйте 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 мм<sup>2</sup>, при большей длине шнура необходимо использовать трехжильный шнур с сечением жил не менее 1мм<sup>2</sup>.
  - 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 подключением к электросети и отключением от нее отключите все рабочие режимы выключателем питания на корпусе.
  - 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 функционирующий.
- 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.
- Устройство должно устойчиво стоять на сухой, ровной, горизонтальной, нескользкой поверхности.



- Не ставьте прибор рядом с источниками тепла (электрической или газовой плитой, каминном, 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 свобод-

- ное 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 аксессуар, 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.
  - Запрещается класть в контейнер сахар, рис, соевые или какао бобы и т.п., т.к. это приведет к повреждению устройства.
  - Убедитесь, что в контейнере для кофе в зернах нет посторонних предметов, таких как мелкие камушки, которые могут сод держаться 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.

тием. 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.



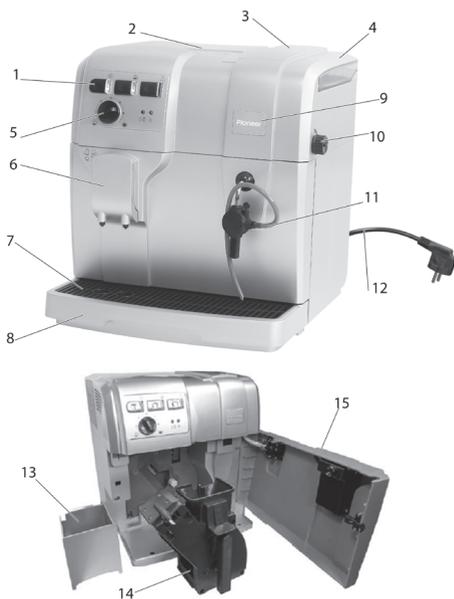
- Храните прибор в недоступном для детей месте. Не позволяйте детям использовать прибор без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая детей),

а также людьми, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электронными приборами, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.

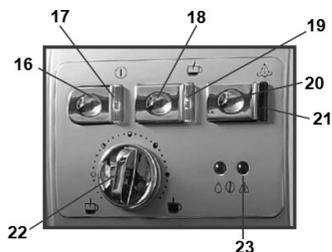
**Несоблюдение мер предосторожности и безопасности может привести к порче прибора, травмам, ожогам, поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару.**

**Производитель не несет ответственности за любые последствия, возникшие вследствие неправильного использования прибора, использования его не по назначению или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.**

## УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



## Панель управления



1. Кнопки панели управления
2. Резервуар для воды
3. Крышка контейнера для кофейных зерен
4. Контейнер для кофейных зерен
5. Регулятор объема порции кофе
6. Диспенсер для кофе
7. Крышка поддона для сбора капель
8. Поддон для сбора капель
9. Фирменный логотип с подсветкой
10. Регулятор подачи воды/пара
11. Трубка для молока
12. Кабель и вилка питания
13. Контейнер для гущи
14. Варочный блок
15. Дверца варочного блока
16. Кнопка включения/выключения кофемашины
17. Индикатор питания
18. Кнопка приготовления кофе
19. Индикатор нагрева воды
20. Кнопка переключения подачи горячей воды или пара
21. Индикатор подачи пара
22. Регулятор объема порции кофе
23. Предупреждающие индикаторы

## ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Извлеките прибор из упаковки и убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы (пластиковые пакеты и скрепки) подальше от детей. Снимите с корпуса кофемашины и дисплея панели управления все наклейки, кроме этикетки с названием модели и серийным номером. Удаление этикетки с серийным номером лишит вас права гарантийного обслуживания кофемашины.
2. Перед первым использованием рекомендуется протереть все поверхности корпуса прибора, а также вымыть с мягким моющим средством все съемные детали, тщательно сполоснуть и вытереть насухо.
3. Установите лоток для сбора капель с решеткой.
4. Убедитесь, что насадка капучинатора установлена на кофемашине и ничем не заблокирована.
5. Откройте дверцу варочного блока и убедитесь, что в варочном отсеке все в порядке.
6. Снимите резервуар для воды и наполните его свежей водой.
7. Откройте крышку контейнера для кофе и насыпьте в него сухие жареные кофейные зерна.
8. Убедитесь, что ручка регулятора подачи воды/пара (10) повернута по часовой стрелке в крайнее положение.
9. Подключите вилку питания к электрической розетке и на-

жмите кнопку включения/выключения (16), чтобы включить прибор. После этого загорится индикатор питания (17). Затем кофемашина начнет разогреваться, при этом начнет мигать индикатор нагрева (19). Разогрев завершится примерно через полторы минуты. Кроме того, Вы можете услышать звуки калибровки из варочного отсека. Запрещается в это время осуществлять какие-либо операции с кофемашинной. Дождитесь окончания калибровки.

10. Поворачивайте регулятор подачи воды/пара (10) против часовой стрелки, пока из насадки капучинатора не потечет вода. После этого снова поверните регулятор подачи воды/пара по часовой стрелке в крайнее положение.

### **ВНИМАНИЕ:**

**Если кофемашина новая или не использовалась долгое время, то в трубках может быть воздух. Перед началом использования устройства необходимо выполнить пункты 9 и 10, чтобы наполнить трубки водой, в противном случае кофемашина не будет работать.**

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО

- Наполните резервуар для воды свежей водой.
- Поставьте под диспенсер чашку или две чашки и отрегулируйте положение диспенсера по высоте.

- Подключите вилку питания к электрической розетке и нажмите кнопку включения/выключения (16), чтобы включить прибор. После этого загорится индикатор питания (17) и логотип кофемашины (9). Затем кофемашина начнет разогреваться, при этом начнет мигать индикатор нагрева (19). Разогрев завершится примерно через полторы минуты. Кроме того, Вы можете услышать звуки калибровки из варочного отсека. Запрещается в это время осуществлять какие-либо операции с кофемашиной. Дождитесь окончания калибровки.
- Регулятором объема порции кофе (22) установите нужный объем. Минимальное значение соответствует 40 мл, а максимальное – 180 мл.

### ПРИМЕЧАНИЕ:

*Если в процессе приготовления кофе Вы увидите, что напитка слишком много и он уже переливается за края чашки, Вы можете остановить подачу воды, повернув регулятор объема порции кофе против часовой стрелки на 45 градусов.*

- Убедитесь, что кофеварка находится в разогретом состоянии и горит индикатор нагрева (19). Затем нажмите кнопку приготовления кофе (18).
- Кофемашина начнет перемалывать кофейные зерна, потом молотый кофе будет смочен водой, чтобы высвободить ароматические масла. После паузы в 2-3

секунды начнется приготовление кофе и готовый напиток потечет в чашку.

- Не забывайте доставать контейнер для гущи и выбрасывать кофейную гущу после приготовления 12 чашек кофе.

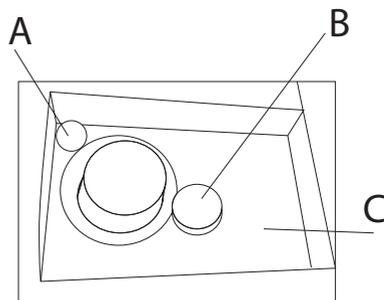
### ПРИМЕЧАНИЯ:

*Если в резервуаре для воды нет воды, загорится предупреждающий индикатор отсутствия воды  (23).*

*Если в контейнере для кофейных зерен нет зерен, кофемолка будет работать вхолостую около одной минуты, а затем приготовление кофе остановится автоматически.*

## РЕГУЛИРОВКА СТЕПЕНИ ПОМОЛА И КОЛИЧЕСТВА МОЛОТОГО КОФЕ

Регулятор количества молотого кофе на одну порцию (А) и регулятор степени помола кофейных зерен (В) расположены внутри контейнера для кофейных зерен (С).



Откройте крышку контейнера для кофейных зерен.

Регулятором степени помола (В) установите подходящую степень помола от 1 до 5, где «1» означает

самый мелкий помол, а «5» – самый крупный. Чем мельче помол, тем более ароматным будет кофе, чем крупнее помол, тем слабее будет аромат. При отгрузке с фабрики устанавливается оптимальная степень помола между «2» и «4». Рекомендуется оставить ее без изменений. Если Вы установите значение «1», сито варочного блока может быть заблокировано мелко молотым кофе очень быстро и вам придется чистить его каждый день.

## **ВНИМАНИЕ:**

**Степень помола может быть отрегулирована только на работающей кофемашине.**

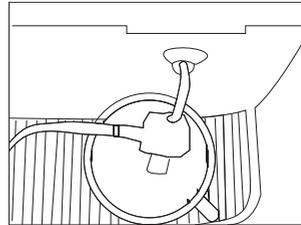
Регулятором количества молотого кофе установите подходящее количество кофе. При повороте регулятора против часовой стрелки количество молотого кофе, которое будет расходоваться на чашку, будет увеличиваться, а при повороте по часовой стрелке уменьшаться. При отгрузке с фабрики устанавливается оптимальное количество (среднее положение). Рекомендуется оставить его без изменений.

## **ПРИМЕЧАНИЕ:**

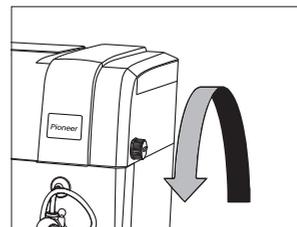
*Не кладите в контейнер слишком много кофейных зерен, т.к. если они будут находиться там длительное время, они могут отсыреть, особенно при высокой влажности воздуха и это негативно скажется на результатах приготовления: кофе может не свариться или получиться слишком слабым.*

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОЛОЧНОЙ ПЕНКИ**

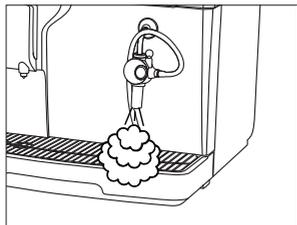
- Убедитесь, что насадка капучинатора с трубкой для подачи молока (11) установлена на кофемашине.
- Нажмите кнопку включения/выключения (16), чтобы включить прибор, и подождите полторы минуты, чтобы кофемашина разогрелась, при этом индикатор нагрева (19) должен начать гореть постоянно.
- Нажмите кнопку переключения подачи горячей воды или пара (20), после этого индикатор подачи пара (21) начнет мигать. Дождитесь, когда индикатор начнет гореть постоянно.



- Налейте холодное свежее молоко в подходящую емкость. Для приготовления капучино требуется приблизительно 100 мл молока на каждую чашку кофе. Опустите конец силиконовой трубки насадки в емкость с молоком.



- Медленно поворачивая регулятор подачи воды/пара (10) против часовой стрелки включите подачу пара.



- Как только из сопла насадки начнет выходить устойчивая струя пара без брызг, установите чашку для молочной пенки под сопло капучинатора и поверните маленький краник на насадке так, чтобы из сопла капучинатора начала поступать молочная пенка.
- Во время приготовления молочной пенки следите за количеством пенки в чашке, когда пенки будет достаточно, отключите подачу горячего пара, повернув регулятор подачи воды/пара (10) по часовой стрелке.
- После окончания приготовления капучино уберите емкость с молоком, чашку с молочной пенкой, поставьте под сопло капучинатора пустую посуду, и опустите силиконовую трубку капучинатора в емкость с чистой водой. Медленно поворачивая регулятор подачи воды/пара (10) против часовой стрелки включите подачу пара.
- Подождите, пока трубка насадки капучинатора не промоется полностью и из сопла насадки не начнет поступать чистая во-

да с паром. Краником на насадке капучинатора перекройте подачу воды и повернув регулятор подачи воды/пара (10) по часовой стрелке выключите подачу пара.

- Затем кнопкой переключения подачи горячей воды или пара (20) переключите кофемашину на подачу горячей воды. Индикатор нагрева (19) и индикатор подачи (21) пара будут мигать.
- Немного поверните регулятор подачи воды/пара против часовой стрелки, чтобы промыть сопло насадки и снова наполнить трубки внутри кофемашины водой. Отключите подачу воды регулятором подачи воды/пара, когда индикатор нагрева начнет гореть постоянно и из насадки капучинатора будет выливаться чистая вода.

### **ВНИМАНИЕ:**

**Очистку трубки насадки капучинатора производите после каждого приготовления молочной пенки. Не допускайте высыхания молока в трубке и насадке**

### **ПОДОГРЕВ НАПИТКОВ ГОРЯЧИМ ПАРОМ**

С помощью струи пара можно легко и удобно подогреть сок, остывший чай и другие напитки. Пар, падая в жидкость, конденсируется и разогревает ее. При конденсации водяного пара выделяется большое количество скрытого тепла, благодаря чему небольшое коли-

чество пара может разогреть большее количество жидкости (напитка). При этом в сам напиток попадает очень небольшое количество воды, и он почти не разбавляется. Именно поэтому разогрев с помощью пара прост, быстр и удобен.

При разогреве напитков практически все действия аналогичны таковым при вспенивании молока для приготовления капучино. Не открывайте только маленький краник на насадке капучинатора, а силиконовую трубку насадки оставьте в покое.

После начала работы парогенератора, когда из сопла насадки капучинатора начнет устойчиво выходить струя пара без капель воды, опустите сопло насадки в сосуд с разогреваемым напитком. Контролируйте температуру напитка, держа сосуд за его корпус. Когда напиток достаточно нагрелся, выньте насадку для подачи пара из сосуда с напитком и направьте конец насадки в поддон или пустую посуду, чтобы смыть остатки напитка в насадке. Затем кнопкой переключения подачи горячей воды или пара (20) переключите кофемашину на подачу горячей воды. Индикатор нагрева (19) и индикатор подачи (21) пара будут мигать.

Немного поверните регулятор подачи воды/пара против часовой стрелки, чтобы промыть сопло насадки и снова наполнить трубки внутри кофемашины водой. Будьте осторожны и не обожгитесь, так как насадка и трубка горячие!

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕЙНЫХ НАПИТКОВ

### Эспрессо

Эспрессо – это крепкий кофе с коричневой маслянистой пленкой на поверхности. Объем эспрессо составляет от 25 до 30 мл.

Для приготовления эспрессо используйте специальную чашку, которую предварительно разогрейте. Пейте готовый эспрессо как можно скорее.

### Капучино

Приготовьте стандартную порцию эспрессо в большой чашке объемом 165–180 мл.

В отдельной посуде приготовьте молочную пенку с температурой 65–70°C, рекомендуется использовать молоко нормальной жирности. Поместите вспененное горячее молоко в чашку с кофе в пропорции приблизительно 15% эспрессо и 85% молочной пенки.

Сверху можете посыпать какао-порошком или молотой гвоздикой.

### Мокко

Приготовьте стандартную порцию эспрессо в большой чашке объемом 250–280 мл и смешайте его с 30 мл шоколадного сиропа.

В отдельной посуде приготовьте молочную пенку с температурой 65–70°C, рекомендуется использовать молоко нормальной жирности. Поместите вспененное горячее молоко в чашку с кофе в пропор-

ции приблизительно 15% эспрессо и 85% молочной пенки.

Сверху налейте немного свежего молока и положите немного шоколада для украшения.

## Макиато

Приготовьте стандартную порцию эспрессо в чашке приблизительно удвоенной емкости (объем чашки 100–120 мл).

В отдельной посуде приготовьте немного молочной пенки с температурой 65–70°C. Добавьте примерно две столовых ложки молочной пенки на поверхность кофе.

## Кофе по-ирландски

Разогрейте чашку и приготовьте двойной эспрессо в большой кофейной чашке.

Добавьте примерно 7 г сахарного песка и 25 мл подогретого виски.

Сверху влейте 30–40 мл жидкого мороженого, чтобы оно плавало на поверхности.

## Эспрессо с мороженым

Положите две порции ванильного мороженого в стакан для коктейля.

Приготовьте чашку эспрессо и немедленно остудите (для этого поставьте чашку в холодную воду).

Влейте холодный кофе в стакан с мороженым.

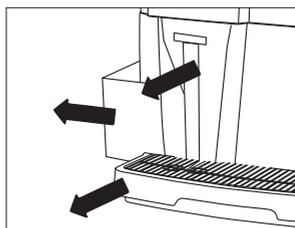
## ЧИСТКА ПРИБОРА

Для эффективной и долгой работы кофемашины регулярно проводите чистку прибора.

Перед чистой выключите прибор кнопкой включения/выключения на панели управления, отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть в течение 30 минут.

Запрещается мыть детали кофемашины в посудомоечной машине, разбрызгивать на прибор воду или погружать его в воду.

## Чистка варочного блока



Откройте боковую дверцу и отсоедините поддон для сбора капель с крышкой. Нажав большим пальцем на ушко варочного блока в направлении стрелки «PRESS», потяните варочный блок и извлеките его, удерживая за ручку.

Воймите варочный блок под краном с помощью щетки.

При необходимости проведите очистку сита с помощью щетки под краном.

Перед установкой варочного блока в кофемашину дайте ему полностью высохнуть. В противном случае молотый кофе будет прилипать к деталям варочного блока, что может

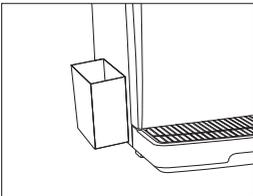
нарушить работоспособность кофемашины.

Установите варочный блок обратно в кофемашину, прижав его горизонтально так, чтобы ножки задвинулись в направляющие. Во время установки должен раздаться щелчок. Если щелчок не раздался, значит варочный блок не был правильно установлен. Попробуйте еще раз. Если варочный блок установлен неправильно, после включения кофемашины будет гореть красный предупреждающий индикатор и кофемашина не сможет работать.

## Чистка насадки капучинатора

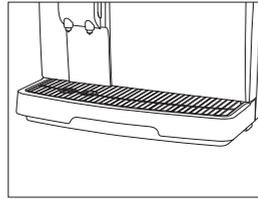
Проводите чистку насадки после КАЖДОГО ее использования (см. раздел «Приготовление молочной пенки»). Высыхание молока внутри насадки может привести к выходу кофемашины из строя.

## Чистка контейнера для гущи



Контейнер для гущи следует чистить каждый день. Извлеките контейнер для гущи, выбросьте кофейную гущу, вымойте контейнер водой без применения каких-либо средств. Затем вытрите насухо.

## Чистка поддона для сбора капель



Поддон для сбора капель и крышку следует чистить каждый день. Вымойте поддон и крышку под краном, затем вытрите насухо.

## Очистка контейнера для кофейных зерен

Обычно контейнер для кофейных зерен не нуждается в очистке. Если такая необходимость возникает, протрите его сухой хлопковой тканью.

### **ВНИМАНИЕ:**

**Запрещается протирать контейнер для кофейных зерен влажной тканью или наливать в него воду, это может повредить кофемашину**

## УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Образование накипи на внутренних трубках кофемашины негативно сказывается на ее работе. При приготовлении 3 чашек кофе в день проводите процедуру удаления накипи не реже раза в месяц. Если вода в вашем регионе жесткая, очистка от накипи может потребоваться чаще, также в этом случае

рекомендуется предварительно фильтровать воду.

## **ВНИМАНИЕ:**

**Отсутствие регулярной очистки от накипи по описанной процедуре может привести к тому, что кофемашина выйдет из строя. В этом случае прибор не будет подлежать бесплатному гарантийному обслуживанию.**

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

Убедитесь, что кофемашина выключена кнопкой включения/выключения и ручка регулятора подачи воды/пара повернута по часовой стрелке в крайнее положение.



Приготовьте в отдельной емкости раствор для очистки, растворив необходимое количество средства для очистки кофемашин от накипи приблизительно в 1 литре чистой воды.

Очистку от накипи можно производить двумя различными способами.

## **Ручная очистка (доступна для всех версий кофемашины).**

1. Перелейте приготовленный раствор для очистки от накипи в резервуар для воды.
2. Установите под диспенсер подходящую пустую емкость объемом не менее 0,5 литра.
3. Включите кофемашину кнопкой включения/выключения (16). Кофемашина начнет прогрев нагревательного элемента и индикатор нагрева воды (19) будет мигать. После окончания прогрева индикатор нагрева воды станет гореть постоянно.
4. Регулятором объема порции кофе (22) установите небольшой объем напитка. Положение регулятора должно быть в диапазоне от крайнего левого до среднего положения.
5. Нажмите и удерживайте не менее 5 секунд кнопку приготовления кофе (18). После того, как вы отпустите кнопку, кофемашина начнет цикл, аналогичный приготовлению эспрессо, но без помола зерен. Из диспенсера в чашку поступит раствор для очистки в объеме, установленном регулятором объема порции.
6. Подождите около 3 минут и повторите пункты 5 и 6.
7. Продолжайте повторять промывку тракта приготовления эспрессо (пункты 5 и 6) до тех пор, пока не будет израсходована приблизительно половина раствора, залитого в резервуар для воды.

8. Слейте раствор из емкости под диспенсером и переставьте пустую емкость под сопло капучинатора.
  9. Медленно поворачивая регулятор подачи воды/пара (10) против часовой стрелки включите подачу горячей воды через сопло капучинатора. Через несколько секунд перекройте подачу воды, повернув регулятор подачи воды/пара по часовой стрелке.
  10. Подождите около 3 минут и повторите пункты 9 и 10.
  11. Продолжайте повторять промывку тракта капучинатора (пункты 9 и 10) до тех пор, пока не будет израсходована оставшаяся часть раствора из резервуара для воды.
  12. Снимите резервуар для воды, ополосните его от остатков раствора и заполните чистой водой до максимальной отметки.
  13. Повторяйте пункты 5–12 до тех пор, пока в процессе очистки из диспенсера и капучинатора не станет вытекать чистая вода без следов осадка и без постоянного запаха.
  14. Выключите кофемашину кнопкой включения/выключения. На этом цикл ручной очистки от накипи будет окончен.
1. Установите под трубку капучинатора пустую емкость, способную вместить весь объем раствора, залитого в резервуар для воды.
  2. Нажмите и удерживайте одновременно кнопку приготовления кофе (18) и кнопку переключения подачи горячей воды или пара (20). Не отпуская эти кнопки нажмите кнопку включения/выключения кофемашины (16).
  3. Отпустите все кнопки. Кофемашина будет мигать поочередно индикаторами нагрева воды (19) и подачи пара (21).
  4. Медленно поверните регулятор подачи воды/пара (10) против часовой стрелки. Кофемашина начнет очистку механизма подачи воды/пара от накипи. Насос будет работать в течение 10 секунд, затем делать паузу на 3 минуты. Этот цикл будет повторяться до тех пор, пока в резервуаре для воды не закончится весь раствор для очистки от накипи. После чего кофемашина подаст звуковой сигнал, означающий, что очистка трубок подачи воды/пара завершена.
  5. Слейте раствор из емкости под капучинатором. Переставьте пустую емкость под диспенсер.
  6. Вылейте оставшуюся часть раствора для очистки от накипи в резервуар для воды и поверните регулятор подачи воды/пара по часовой стрелке в крайнее положение. Кофемашина перейдет в режим очистки от наки-

## **Полуавтоматическая очистка от накипи (доступна для некоторых версий кофемашины)**

1. Залейте в резервуар для воды приблизительно половину приго-

пи механизма приготовления кофе. Аналогично процессу очистки капучинатора кофемашина будет очищать механизм приготовления кофе 10-секундными циклами подачи раствора с 3-минутными паузами между циклами. После окончания раствора в резервуаре для воды кофемашина подаст звуковой сигнал, означающий, что очистка механизма приготовления кофе завершена. Индикаторы нагрева воды (19) и подачи пара (21) перестанут мигать.

8. Выключите кофемашину кнопкой включения/выключения.
9. Заполните резервуар для воды чистой водой до максимальной отметки.
10. Повторите пункты 2-7, заполнив в пункте 7 резервуар для воды снова чистой водой до максимальной отметки.
11. Выключите кофемашину кнопкой включения/выключения. На этом цикл очистки от накипи закончен.

## **ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ**

- Если Вы не планируете использовать кофемашину длительное время, выключите ее переключателем питания на корпусе и отсоедините вилку питания от розетки.
- Проведите чистку кофемашины.
- Уберите прибор на хранение в чистое и сухое место вне доступа детей.

- Приборы хранятся 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.
- Транспортирование приборов проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида.
- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку.
- Транспортирование приборов должно исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.

## **УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

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

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

## **Мигает предупреждающий индикатор (23).**

1. Убедитесь, что контейнер для гущи, поддон для сбора капель и варочный блок установлены правильно.
2. Убедитесь, что в резервуаре для воды есть вода. Если воды нет или мало, налейте в резервуар воду

## **Постоянно горит предупреждающий индикатор (23).**

Откройте и снова закройте боковую дверцу.

## **Одновременно мигают индикатор нагрева (19) и индикатор подачи пара (21)**

Поставьте пустую чашку под сопло насадки капучинатора, повернув регулятор подачи воды/пара, включите подачу пара, чтобы из трубок вышел пар, а затем начала течь вода. Отключите подачу воды регулятором подачи воды/пара, когда индикатор подачи пара погаснет, а индикатор нагрева начнет гореть постоянно. После этого Вы можете начать приготовление кофе.

## **После перемалывания кофе в чашу не течет кофе.**

1. Убедитесь, что в резервуаре для воды есть вода. Если воды нет или мало, налейте в резервуар воду. Затем поверните регулятор

подачи воды/пара и дождитесь, когда потечет вода, или просто подождите 10 минут, чтобы бойлер немного остыл. Затем поверните регулятор подачи воды/пара и подождите, когда вытечет немного воды, отключите подачу воды и нажмите кнопку приготовления кофе.

2. Убедитесь, что сито варочного блока не засорилось. При необходимости уберите засор, промывая их под краном с помощью щетки.
3. Возможно, неисправен насос. В этом случае следует обратиться в авторизованный сервисный центр.
4. Возможно, неисправен двигатель привода варочного блока. В этом случае следует обратиться в авторизованный сервисный центр.

## **Кофе холодный.**

После нескольких капель горячего кофе начинает течь холодный кофе. Это означает, что бойлер не работает, т.к. температурный регулятор вышел из строя. В этом случае следует обратиться в авторизованный сервисный центр.

## **Не удается извлечь варочный блок из кофемашины.**

Нельзя пытаться извлекать варочный блок, когда кофемашина еще работает. При попытке извлечь варочный блок во время работы кофемашины, это не удастся, а за-

тем, когда пользователь закрывает дверцу, начинает мигать красный предупреждающий индикатор и кофемашина прекращает работать. Чтобы решить эту проблему, откройте дверцу и достаточно жестко прижмите варочный блок, чтобы от снова плотно соединился с трубкой подачи воды позади него. Вы должны услышать щелчок. После этого закройте дверцу и можете пользоваться кофемашиной как обычно.

## Кофемашина полностью не работает.

1. Убедитесь, что кофемашина подключена к электросети, контакт вилки в розетке надежный, розетка исправна.
2. Убедитесь, что дверца закрыта.
3. Переустановите контейнер для гущи и варочный блок.
4. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

## 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 сети:

~220-240 В, 50 Гц

Номинальная потребляемая мощность:

1500 Вт

Габаритные размеры (Д\*Ш\*В): 35\*35\*39 см

Вес нетто: 8 кг

Объем контейнера для гущи:

12 таблеток

Длина кабеля питания: 1,1 м

Объем резервуара для воды: 1,5 л

Объем контейнера для кофейных зерен: 250 г

Температура горячей воды/пара: 60°C

Диапазон регулируемой высоты диспенсера: 70-110 мм

Давление помпы: 19 бар

Объем порции кофе: 40-180 мл/чашка

### ПРИМЕЧАНИЕ:

*В связи с постоянным совершенствованием изделий производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн, комплектацию и технические характеристики прибора без предварительного уведомления об этом пользователя.*

## 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 [pioneer-bt.ru](http://pioneer-bt.ru).



Изготовитель:

ПИОНИР ХАЙ ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД.  
Адрес: Офис Б 21/Ф Квонг Фат Хонг здание 1, Рамсей ст, Шеунг Ван, Гонконг.  
Сделано в Китае.

PIONEER HIGH TECHNOLOGY LIMITED.  
Add: Flat B 21/F Kwong Fat Hong BLDG  
1 Rumsey St, Sheung Wan, Hong Kong.  
Made in China.

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 **PIONEER**. 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 **PIONEER** 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 [pioneer-bt.ru](http://pioneer-bt.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 несоблюдения 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 несет ответственности за пропажу и искажение данных на съемных носителях информации, используемых в изделии.

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

## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

<b>Изделие</b>	<b>Автоматическая кофемашина Pioneer</b>		
<b>Модель</b>	<b>СМА002</b>		
<b>Серийный номер</b>			
<b>Версия</b>		<b>Дата производства</b>	05.2022
<b>Срок гарантии</b>	12 месяцев	<b>Дата продажи</b>	
<b>Фирма продавец</b>			
<b>Адрес фирмы продавца</b>			
<b>Телефон фирмы продавца</b>			
Печать фирмы продавца		Подпись продавца	

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



*pioneer-bt.ru*

*Pioneer*  
professional