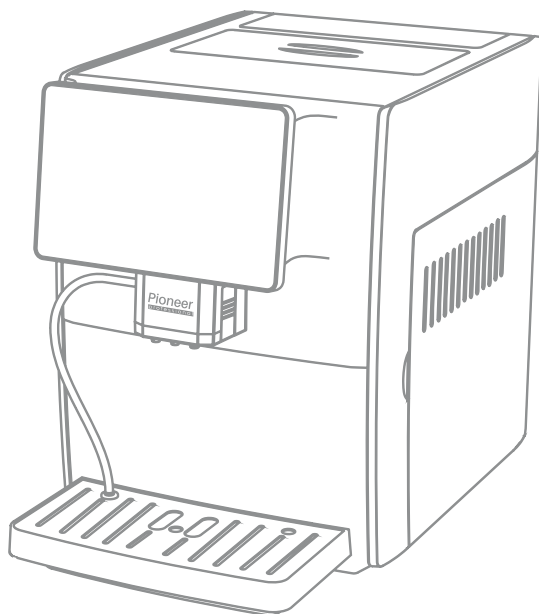


Pioneer

professional

Руководство Пользователя

Автоматическая кофемашина



СМА14С

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
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	10
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА	10
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ И НАСТРОЙКА	11
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ.....	17
РЕГУЛИРОВКА СТЕПЕНИ ПОМОЛА.....	24
ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКОВ.....	24
ЧИСТКА ПРИБОРА.....	27
УДАЛЕНИЕ НАКИПИ	30
ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ИНДИКАТОРЫ.....	31
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ.....	33
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	33
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ	35
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	35
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ	35
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	36
УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ	36

НАЗНАЧЕНИЕ

Кофемашина предназначена исключительно для приготовления кофе из молотых или цельных кофейных зерен, приготовления кофейных напитков Эспрессо, Лунго, Американо, Капучино, Латте, Макиато, Флет уайт, горячего молока, молочной пенки, нагрева воды.

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, moteлей, 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 немед-

ленно 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 переключателем питания на задней стенке.
- 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.



- Следите за тем, чтобы шнур питания не перекручивался, не перегибался, не пережимался, не соприкасался с острыми предметами, углами или кромками мебели, горячими поверхностями. Не допускайте повреждения 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 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.

- Запрещается использовать кофемашину на открытом воздухе.
- Не допускайте охлаждения кофемашины ниже 0°C. Если вода внутри кофемашины замерзнет, это приведет к повреждению устройства. Условия гарантийного обслуживания на такие повреждения не распространяются.
- Устройство должно устойчиво стоять на сухой, ровной, горизонтальной, нескользкой 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 тряссти 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 водопроводная вода в вашей квартире слишком жесткая, то используйте фильтрованную или питьевую бутилированную воду. Запрещается за-

ливать в резервуар для воды теплую, горячую, газированную, минеральную воду, молоко, любые другие напитки или 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 не обжаренные, 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, а также пена из молока очень горячие. 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 или 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.

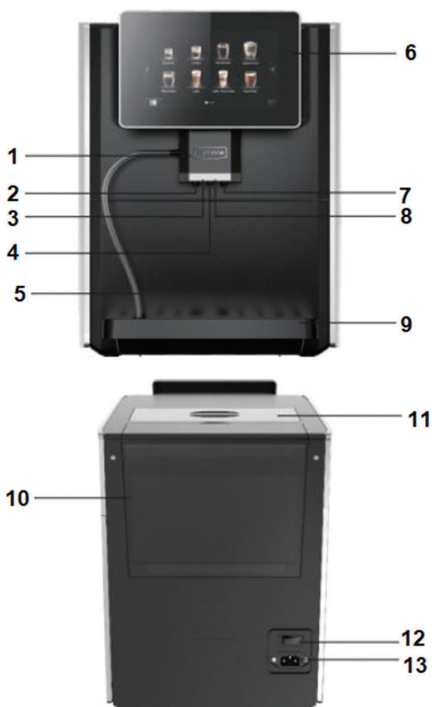
Производитель не несет ответственности за любые последствия, возникшие вследствие неправильного использования прибора, использования его не по назначению или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

- кофемашина;
- шнур питания;
- мерная ложка;
- трубка для молока;
- чистящая щеточка;
- руководство по эксплуатации;
- гарантийный талон.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



1. Крышка диспенсера и капучинатора
2. Диспенсер для подачи кофе
3. Диспенсер для подачи вспененного молока
4. Диспенсер для подачи горячей воды
5. Трубка для молока
6. Сенсорный дисплей
7. Диспенсер для подачи кофе

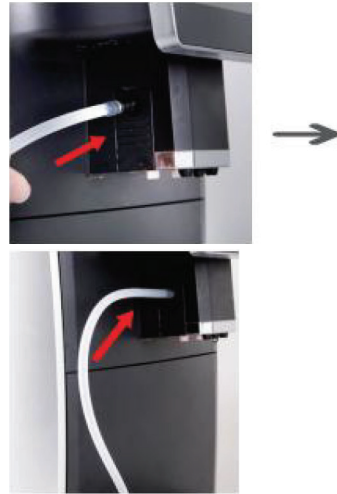
8. Диспенсер для подачи вспененного молока
9. Поддон для сбора капель
10. Резервуар для воды
11. Крышка контейнера для кофейных зерен
12. Переключатель питания
13. Разъем для присоединения шнура питания

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ И НАСТРОЙКА

Установка

Извлеките кофемашину из коробки и установите на ровную устойчивую горизонтальную поверхность. Убедитесь, что расстояние до розетки не превышает 1 м, сзади и по бокам кофемашины есть свободное пространство не менее 5 см для отвода тепла, удобно открывать крышку контейнера для кофейных зерен и наполнять резервуар для воды. Рядом с кофемашинкой не должно быть источников сильного тепла, влажности, на нее не должны попадать прямые солнечные лучи.

Присоединение трубки для молока



Достаньте из коробки трубку для молока и присоедините ее к соответствующему отверстию капучинатора.



Другой конец трубки опустите в отверстие решетки лотка для сбора капель.

Присоединение шнура питания





Достаньте из коробки шнур питания и присоедините штекер шнура питания к соответствующему разъему на задней стенке кофемашины.

Добавление кофейных зерен



Откройте крышку контейнера для кофейных зерен, насыпьте в него свежие обжаренные кофейные зерна, затем закройте крышку.

ПРИМЕЧАНИЕ:

При первом включении насыпать кофейные зерна не следует, т.к. перед началом эксплуатации потребуется выполнить промывку внутренних компонентов.

Наполнение резервуара для воды



Откройте крышку резервуара для воды. Наполните резервуар чистой прохладной питьевой водой с помощью другого сосуда, затем закройте крышку.

Включение кофемашины



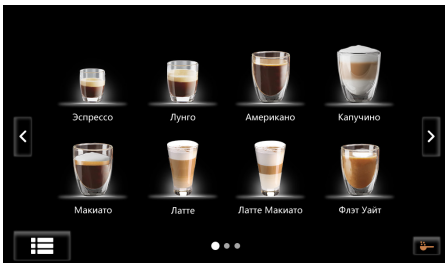
Подключите вилку питания к электрической розетке и включите ко-

фемашину переключателем питания на задней стенке прибора.

Промывка

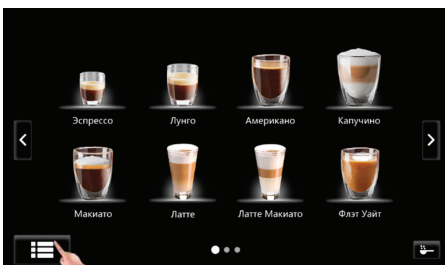


Кофемашина включится, и на сенсорном дисплее отобразятся стартовые изображения. Коснитесь сенсорного дисплея, чтобы кофемашина начала промывку внутренних компонентов.



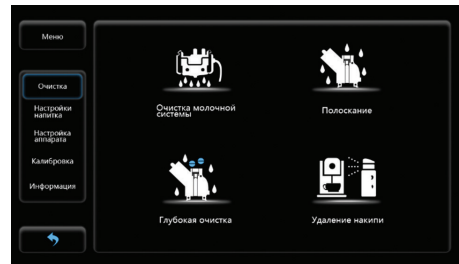
Когда промывка завершится, на сенсорном дисплее отобразится главное меню.

Настройки



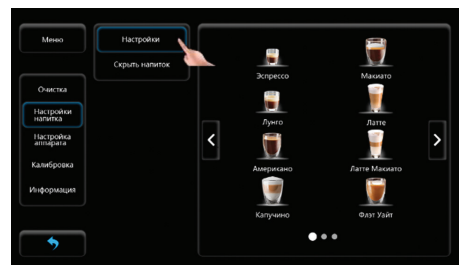
В главном меню нажмите на значок меню в нижнем левом углу, и внизу отобразится панель. Нажмите на значок меню настроек, чтобы перейти в меню настроек.

Меню очистки

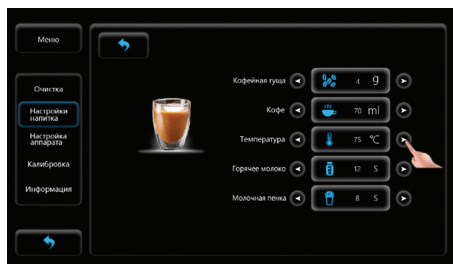


Выбрав меню очистки (полоскание), вы можете инициировать один из четырех режимов очистки.

Меню настройки напитков

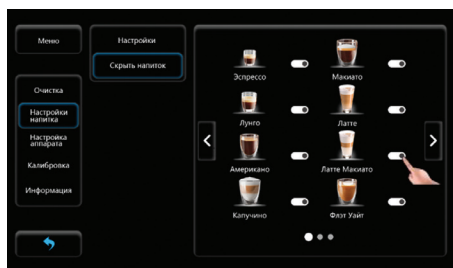


Меню настройки аппарата

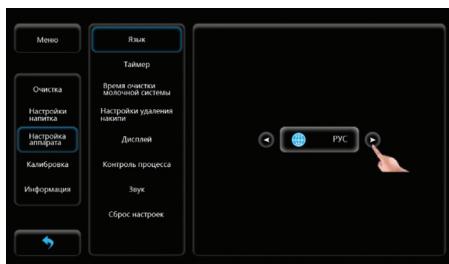


В меню настройки параметров напитков вы можете выбрать необходимый напиток и в зависимости от выбранного напитка настроить для него объем помола кофейных зерен, объем порции и температуру напитка, объем добавляемой горячей воды, время подачи горячего молока и горячей молочной пенки и т. д. Установленные значения будут использоваться при последующем приготовлении этого типа напитка.

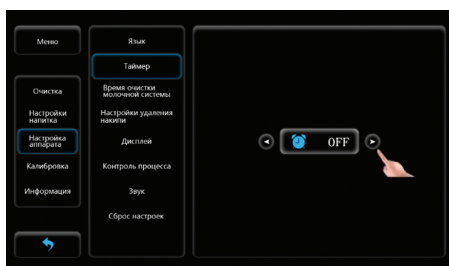
Если включена функция контроля приготовления (см. Меню настройки аппарата), то параметры приготовления напитков будет возможно изменить в последующем непосредственно в ходе приготовления.



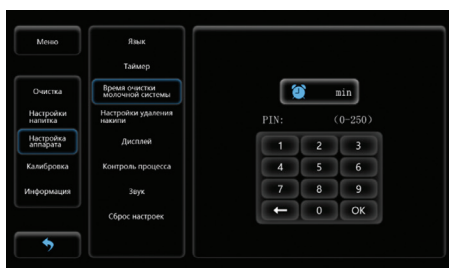
Выбрав пункт «Скрыть напитков» можете заблокировать приготовление определенных напитков.



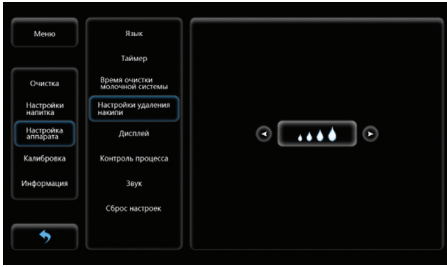
Вы можете выбрать свой язык из списка, чтобы вам было удобно работать с меню кофемашины.



Вы можете установить таймер автоматического отключения на 0,5 ч, 1 ч, 2 ч, 3 ч, ... 24 ч или выключить таймер.

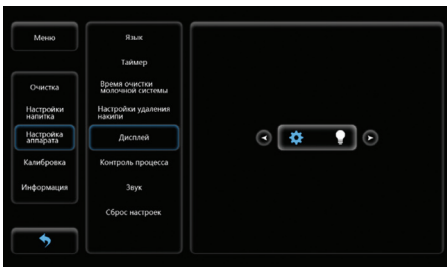


Вы можете установить время очистки капучинатора при проведении операции очистки.

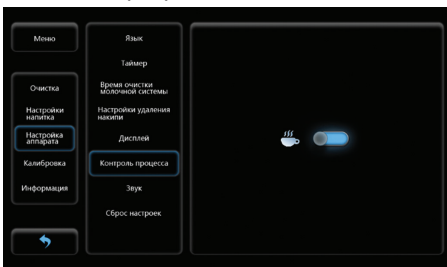


В зависимости от жесткости используемой воды вы можете выбрать периодичность очистки от накипи:

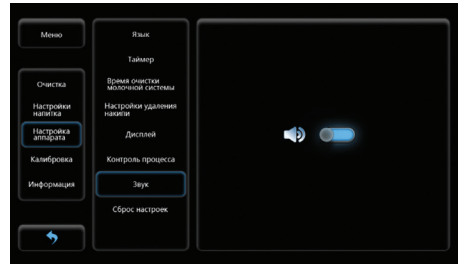
- Уровень 1: 880 чашек, при жесткости воды 50 мг/л и ниже
- Уровень 2: 440 чашек, при жесткости воды 120 мг/л и ниже
- Уровень 3: 280 чашек, при жесткости воды 250 мг/л и ниже
- Уровень 4: 220 чашек, при жесткости воды 425 мг/л и ниже



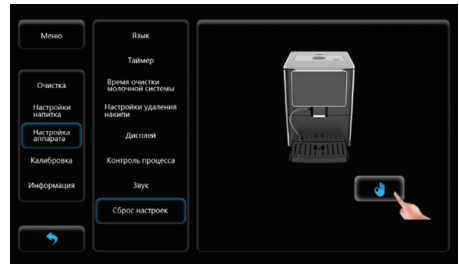
Вы можете выбрать яркость подсветки сенсорного дисплея. Всего имеется три режима.



Вы можете включить или отключить контроль процесса приготовления. Если функция включена, то вы сможете изменять параметры приготовления напитков в процессе их приготовления. При отключенной функции контроля изменить параметры в процессе приготовления напитка невозможно. Приготовление напитка будет всегда осуществляться с параметрами, выставленными в меню настройки параметров приготовления выбранного напитка.



Вы можете включить или отключить звуковые сигналы при работе с дис-



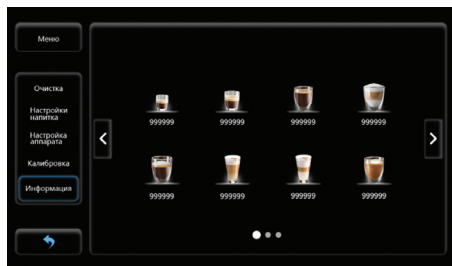
Вы можете восстановить заводские настройки по умолчанию.

Калибровка дисплея



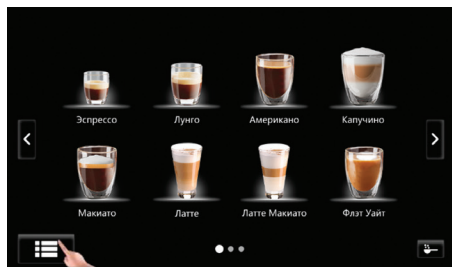
Вы можете откалибровать дисплей. Если нужна дополнительная информация, свяжитесь с авторизованным сервисным центром производителя.


Информация



Вы можете посмотреть, сколько порций напитков каждого вида было приготовлено кофемашиной.

Выключение



В главном меню нажмите на значок в нижнем левом углу, затем нажмите на значок  и удерживайте его 3 секунды, чтобы кофемашина выполнила автоматический цикл промывки перед выключением.



Когда промывка завершится, выключите кофемашину переключателем питания.

После завершения работы кофемашины извлеките контейнер для сбора отходов, потянув на себя за лоток для сбора капель и вытянув его

из корпуса кофемашины вместе с контейнером для отходов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ

В этом разделе описано приготовление стандартной порции различных напитков. Процесс приготовления двойной порции каждого напитка не отличается от приготовления стандартной порции.

Требования к молоку при приготовлении напитков с молочной пенкой

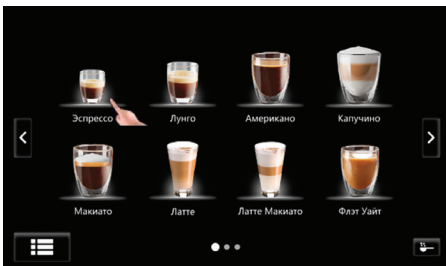
Используйте пастеризованное цельное молоко из холодильника (температурой 3–5°C).

Не используйте непастеризованное молоко.

Молоко должно быть свежим, не прокисшим.

Приготовление эспрессо

Поставьте чашку для кофе под диспенсер.




Нажмите на значок приготовления эспрессо, чтобы кофемашина начала приготовление эспрессо.



Во время приготовления вы можете изменять количество молотого кофе на чашку, объем напитка и его температуру. Для этого нажимайте соответствующие значки со стрелками.

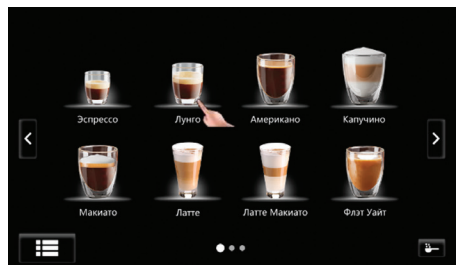
ПРИМЕЧАНИЕ:

Включите функцию контроля приготовления в меню настроек, чтобы иметь возможность изменять параметры приготовления в процессе приготовления напитка.

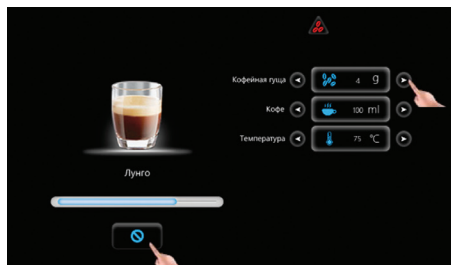
Чтобы немедленно остановить приготовление напитка, нажмите на значок .

Приготовление лунго

Поставьте чашку для кофе под диспенсер.




Нажмите на значок приготовления лунго, чтобы кофемашина начала приготовление лунго.



Во время приготовления вы можете изменять количество молотого кофе на чашку, объем напитка и его температуру. Для этого нажимайте соответствующие значки со стрелками.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Включите функцию контроля приготовления в меню настроек, чтобы иметь возможность изменять параметры приготовления в процессе приготовления напитка.

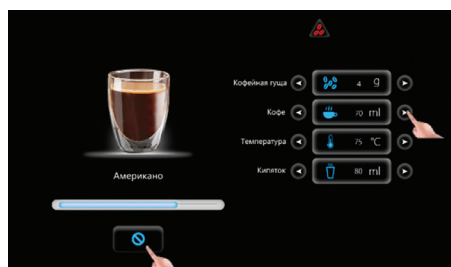
Чтобы немедленно остановить приготовление напитка, нажмите на значок .

Приготовление американо

Поставьте чашку для кофе под диспенсер.




Нажмите на значок приготовления американо, чтобы кофемашина начала приготовление американо.



Во время приготовления вы можете изменять количество молотого кофе на чашку, объем кофе и его температуру, а также количество горячей воды. Для этого нажимайте соответствующие значки со стрелками.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Включите функцию контроля приготовления в меню настроек, чтобы иметь возможность изменять параметры приготовления в процессе приготовления напитка.

Чтобы немедленно остановить приготовление напитка, нажмите на значок .

Приготовление капучино

Поставьте чашку для напитка под диспенсер. Опустите трубку для молока в емкость с молоком.




Нажмите на значок приготовления капучино, чтобы кофемашина начала приготовление капучино.



Во время приготовления вы можете изменять количество молотого кофе на чашку, объем кофе и его температуру, время приготовления молочной пенки. Для этого нажимайте соответствующие значки со стрелками.

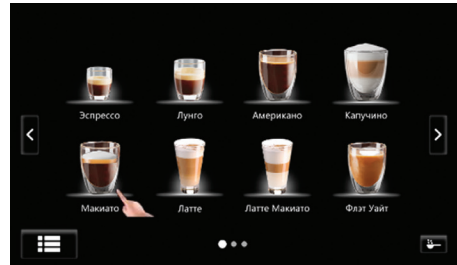
ПРИМЕЧАНИЕ:

Включите функцию контроля приготовления в меню настроек, чтобы иметь возможность изменять параметры приготовления в процессе приготовления напитка.

Чтобы немедленно остановить приготовление напитка, нажмите на значок .

Приготовление макиато

Поставьте чашку для напитка под диспенсер. Опустите трубку для молока в емкость с молоком.



Нажмите на значок приготовления макиато, чтобы кофемашина начала приготовление макиато.




Во время приготовления вы можете изменять количество молотого кофе на чашку, объем кофе и его температуру, время приготовления молочной пенки и время подачи горячего молока. Для этого нажимайте соответствующие значки со стрелками.

ПРИМЕЧАНИЕ:

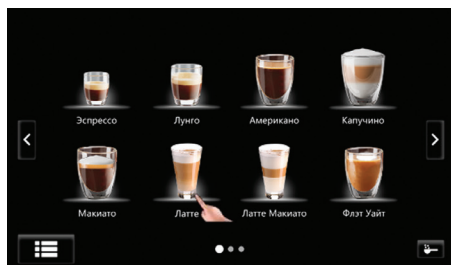
Включите функцию контроля приготовления в меню настроек, чтобы иметь возможность изменять пара-

метры приготовления в процессе приготовления напитка.

Чтобы немедленно остановить приготовление напитка, нажмите на значок .

Приготовление латте

Поставьте чашку для напитка под диспенсер. Опустите трубку для молока в емкость с молоком.



Нажмите на значок приготовления латте, чтобы кофемашина начала приготовление латте.




Во время приготовления вы можете изменять количество молотого кофе на чашку, объем кофе и его температуру, время приготовления молочной пенки и время подачи горячего молока. Для этого нажи-

мите соответствующие значки со стрелками.

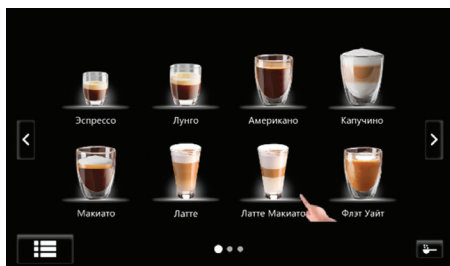
ПРИМЕЧАНИЕ:

Включите функцию контроля приготовления в меню настроек, чтобы иметь возможность изменять параметры приготовления в процессе приготовления напитка.

Чтобы немедленно остановить приготовление напитка, нажмите на значок .

Приготовление латте макиато

Поставьте чашку для напитка под диспенсер. Опустите трубку для молока в емкость с молоком.




Нажмите на значок приготовления латте макиато, чтобы кофемашина начала приготовление латте макиато.



Во время приготовления вы можете изменять количество молотого кофе на чашку, объем кофе и его температуру, время приготовления молочной пенки и время подачи горячего молока. Для этого нажимайте соответствующие значки со стрелками.

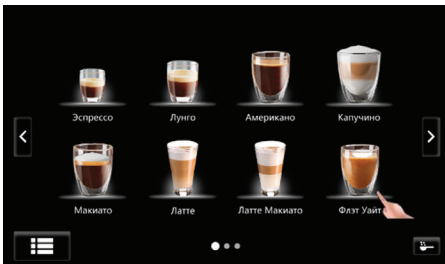
ПРИМЕЧАНИЕ:

Включите функцию контроля приготовления в меню настроек, чтобы иметь возможность изменять параметры приготовления в процессе приготовления напитка.

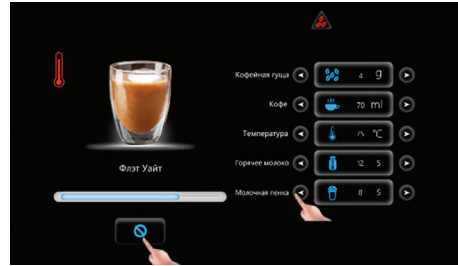
Чтобы немедленно остановить приготовление напитка, нажмите на значок .

Приготовление флэт уайт

Поставьте чашку для напитка под диспенсер. Опустите трубку для молока в емкость с молоком.




Нажмите на значок приготовления флэт уайт, чтобы кофемашина начала приготовление флэт уайт.



Во время приготовления вы можете изменять количество молотого кофе на чашку, объем кофе и его температуру, время приготовления молочной пенки и время подачи горячего молока. Для этого нажимайте соответствующие значки со стрелками.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Включите функцию контроля приготовления в меню настроек, чтобы иметь возможность изменять параметры приготовления в процессе приготовления напитка.

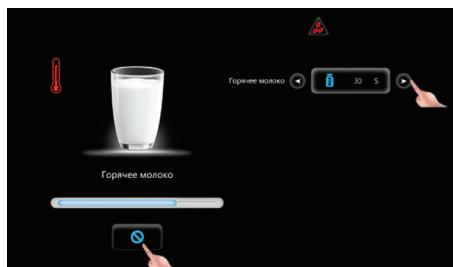
Чтобы немедленно остановить приготовление напитка, нажмите на значок .

Приготовление горячего молока

Поставьте чашку или стакан для молока под диспенсер. Опустите трубку для молока в емкость с молоком.




Перейдите на вторую страницу главного меню и нажмите на значок приготовления горячего молока, чтобы кофемашина начала приготовление горячего молока.



Во время приготовления вы можете изменять время подачи горячего молока. Для этого нажимайте значки со стрелками.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Включите функцию контроля приготовления в меню настроек, чтобы иметь возможность изменять параметры приготовления в процессе приготовления напитка.

Чтобы немедленно остановить приготовление напитка, нажмите на значок .

Приготовление молочной пенки

Поставьте чашку или стакан для молочной пенки под диспенсер. Опустите трубку для молока в емкость с молоком.




Перейдите на вторую страницу главного меню и нажмите на значок приготовления молочной пенки, чтобы кофемашина начала приготовление молочной пенки.




Во время приготовления вы можете изменять время приготовления. Для этого нажимайте значки со стрелками.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Включите функцию контроля приготовления в меню настроек, чтобы иметь возможность изменять параметры приготовления в процессе приготовления напитка.

Чтобы немедленно остановить приготовление напитка, нажмите на значок .

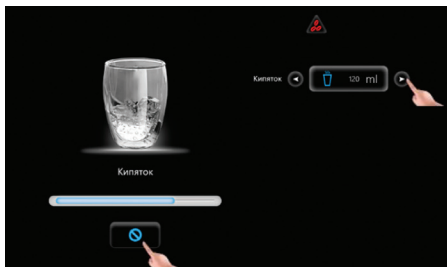
Чтобы немедленно остановить подачу горячей воды, нажмите на значок .

Подача горячей воды

Поставьте чашку или стакан под диспенсер.



Перейдите на вторую страницу главного меню и нажмите на значок подачи горячей воды, чтобы кофемашина начала подачу горячей воды.



Во время приготовления вы можете изменять объем воды. Для этого нажимайте значки со стрелками.

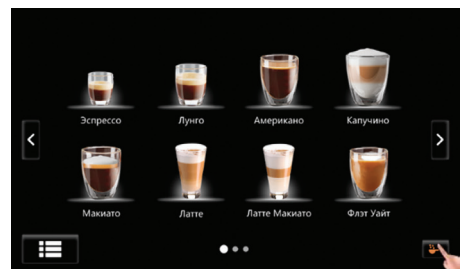
ПРИМЕЧАНИЕ:

Включите функцию контроля приготовления в меню настроек, чтобы иметь возможность изменять параметры приготовления в процессе приготовления напитка.

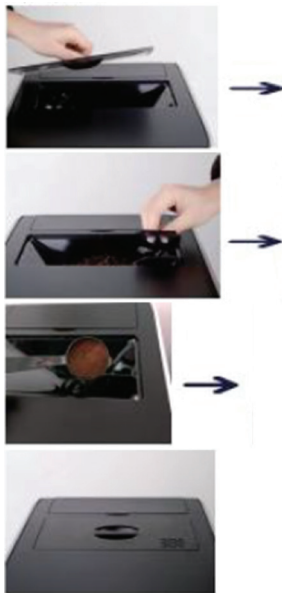
Приготовление двойных порций напитков

Процесс приготовления двойной порции каждого напитка не отличается от приготовления стандартной порции. Просто нажимайте на сенсорном экране на значки приготовления двойных порций напитков.

Приготовление из молотого кофе



Если вы собираетесь использовать уже смолотый кофе, а не кофейные зерна, в режиме ожидания нажмите на значок в виде мерной ложки в правом нижнем углу дисплея.



Откройте крышку контейнера для кофейных зерен, откройте крышку воронки для молотого кофе и насыпьте туда одну мерную ложку молотого кофе без горки (примерно 7 г). Закройте крышку отверстие воронки для молотого кофе и закройте крышку контейнера для кофейных зерен.

Далее готовьте напиток как обычно.

ПРИМЕЧАНИЕ:

При первом использовании кофемашины не насыпайте молотый кофе.

РЕГУЛИРОВКА СТЕПЕНИ ПОМОЛА



Откройте крышку контейнера для кофейных зерен.



Поворачивайте регулятор степени помола по часовой стрелке в сторону цифры 4, чтобы сделать помол более грубым, или против часовой стрелки в сторону цифры 1, чтобы сделать помол более тонким.

ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКОВ

Диапазоны допустимых изменений параметров приготовления различных напитков и значения по умолчанию после сброса кофемашины в заводские настройки приведены в таблице:

Название	Количество кофейных зерен	Объем кофе	Молочная пенка	Температура	Теплое молоко
Эспрессо (стандартный / двойной)	7-12 г	20-250 мл	/	75-95°C	/
По умолчанию	11 г	40 мл	/	90°C	/

Название	Количество кофейных зерен	Объем кофе	Молочная пенка	Температура	Теплое молоко
Лунго (стандартный / двойной)	7-12 г	20-250 мл	/	75-95°C	/
По умолчанию	11 г	80 мл	/	90°C	/

Название	Количество кофейных зерен	Объем кофе	Молочная пенка	Температура	Теплое молоко
Капучино (стандартный / двойной)	7-12 г	20-250 мл	5-90 с	75-95°C	/
По умолчанию	11 г	45 мл	35 с	90°C	/

Название	Количество кофейных зерен	Объем кофе	Молочная пенка	Температура	Теплое молоко
Латте (стандартный / двойной)	7-12 г	20-250 мл	5-90 с	75-95°C	5-90 с
По умолчанию	11 г	40 мл	20 с	90°C	15 с

Название	Количество кофейных зерен	Объем кофе	Молочная пенка	Температура	Теплое молоко
Латте ма-киато (стандартный / двойной)	7-12 г	20-250 мл	5-90 с	75-95°C	5-90 с
По умолчанию	11 г	45 мл	20 с	90°C	15 с

Руководство Пользователя

Название	Количество кофейных зерен	Объем кофе	Молочная пенка	Температура	Теплое молоко
Макиато (стандартный / двойной)	7-12 г	20-250 мл	5-90 с	75-95°C	5-90 с
По умолчанию	11 г	45 мл	15 с	90°C	15 с

Название	Количество кофейных зерен	Объем кофе	Молочная пенка	Температура	Теплое молоко
Флэт уайт (стандартный / двойной)	7-12 г	20-250 мл	5-90 с	75-95°C	5-90 с
По умолчанию	11 г	40 мл	15 с	90°C	20 с

Название	Количество кофейных зерен	Объем кофе	Молочная пенка	Температура	Теплое молоко
Молочная пенка (стандартный / двойной)	/	/	5-90 с	/	/
По умолчанию	/	/	40 с	/	/

Название	Количество кофейных зерен	Объем кофе	Молочная пенка	Температура	Теплое молоко
Теплое молоко (стандартный / двойной)	/	/	/	/	5-90 с
По умолчанию	/	/	/	/	40 с

Название	Количество кофейных зерен	Объем кофе	Молочная пенка	Температура	Теплое молоко
Американо (стандартный / двойной)	7-12 г	20-250 мл	/	75-95°C	0-250 мл
По умолчанию	11 г	70 мл	/	90°C	80 мл

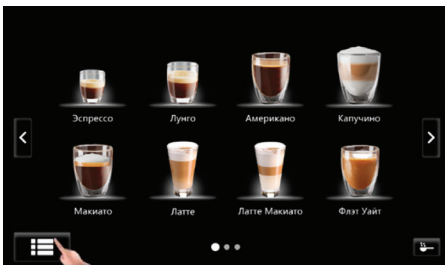
Название	Количество кофейных зерен	Объем кофе	Молочная пенка	Температура	Теплое молоко
Горячая вода (стандартный / двойной)	/	/	/	/	100–250 мл
По умолчанию	/	/	/	/	100 мл

ЧИСТКА ПРИБОРА

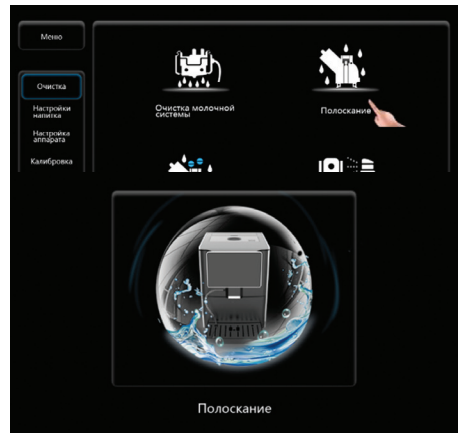
Перед осуществлением очистки узлов кофейной машины заполните резервуар для воды чистой водой до максимальной отметки.

Промывка

Промывку варочного блока и других внутренних компонентов кофемашины следует выполнять ежедневно.



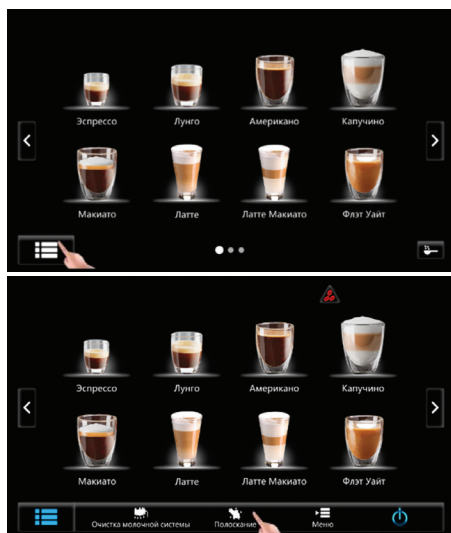
В главном меню нажмите на значок меню в нижнем левом углу, и внизу отобразится панель. Нажмите на значок режима ополаскивания.



Нажмите на значок промывки (полоскания), и кофемашина начнет автоматическую промывку. По окончании промывки на дисплее отобразится главное меню.

Очистка капучинатора и трубки для молока

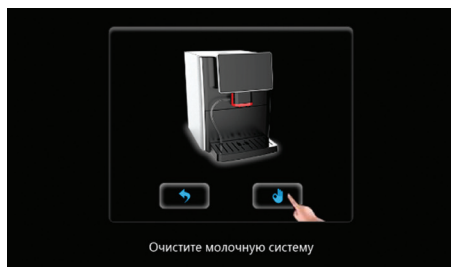
1. Автоматическая очистка
Выполняйте очистку капучинатора и трубки для молока после каждого использования. Не допускайте застывания молока в трубке и механизме капучинатора.





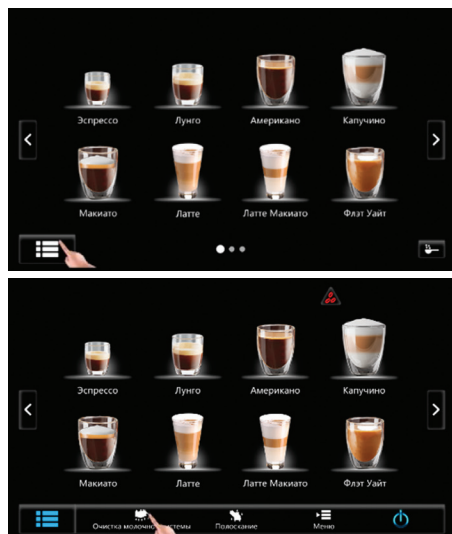
В главном меню нажмите на значок меню в нижнем левом углу, и внизу отобразится панель. Нажмите на значок режима ополаскивания.



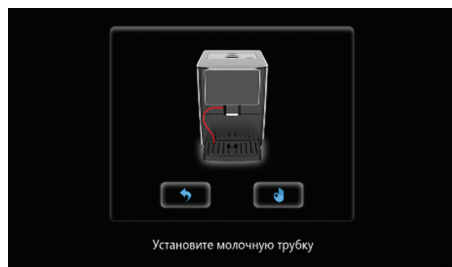
Убедитесь, что трубка для молока закреплена. Нажмите на значок очистки молочной системы.

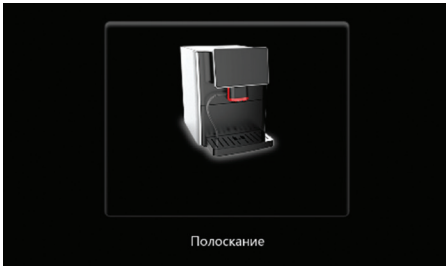


В открывшемся меню нажмите на значок , чтобы начать автоматическую очистку, или на значок , чтобы вернуться в предыдущее меню.



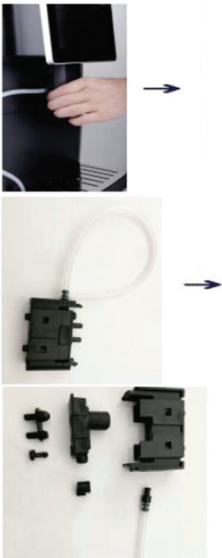
В режим очистки молочной системы можно попасть и непосредственно из главного меню, нажав на значок меню в нижнем левом углу и после отображения панели внизу нажав на кнопку очистки молочной системы.





По окончании очистки на дисплее отобразится главное меню.

2. Очистка вручную



Снимите капучинатор и разберите его, как показано на рисунках выше. Тщательно промойте все детали под краном. Затем соберите в обратном порядке и установите обратно на кофемашину.

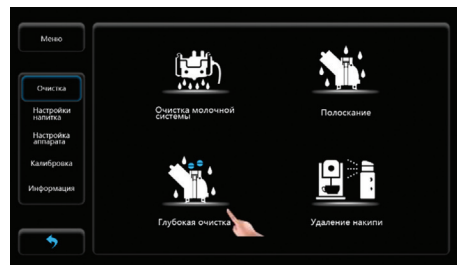
Чистка варочного блока

Промывку варочного блока следует проводить каждый день (см. раздел Промывка выше). Более глубокую

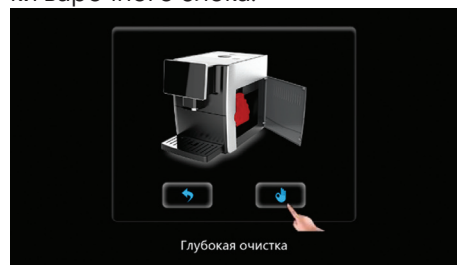
очистку варочного блока следует выполнять после приготовления каждые 500 чашек.

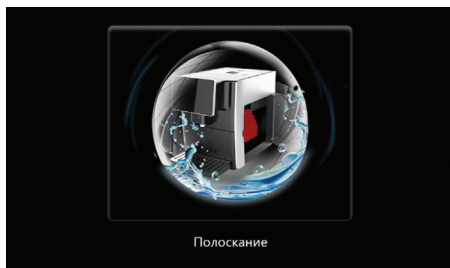




В главном меню нажмите на значок меню в нижнем левом углу, и внизу отобразится панель. Нажмите на значок режима ополаскивания.

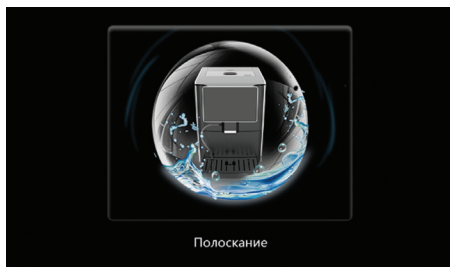
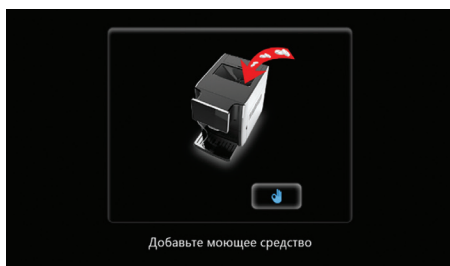



Нажмите на значок глубокой очистки варочного блока.





В открывшемся меню нажмите на значок , чтобы начать автоматическую очистку, или на значок , чтобы вернуться в предыдущее меню.



После запроса положите чистящую таблетку в воронку для молотого кофе и нажмите на значок , чтобы продолжить очистку. По окончании очистки на дисплее отобразится главное меню.

Кроме того, раз в неделю следует извлекать из кофемашины варочный блок и тщательно мыть его водой под краном.

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

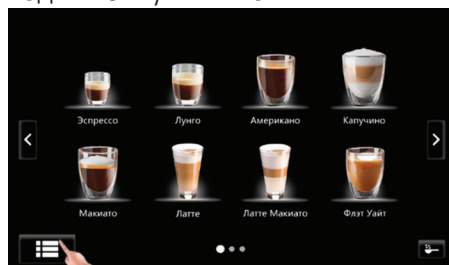
В меню настроек вы можете выбрать подходящий график очистки от накипи в зависимости от жесткости воды.

Уровень 1: 880 чашек, жесткость воды 50 мг/л и ниже

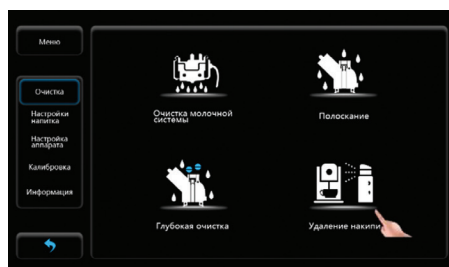
Уровень 2: 440 чашек, жесткость воды 120 мг/л и ниже

Уровень 3: 280 чашек, жесткость воды 250 мг/л и ниже

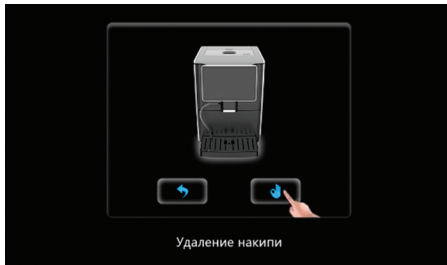
Уровень 4: 220 чашек, жесткость воды 425 мг/л и ниже





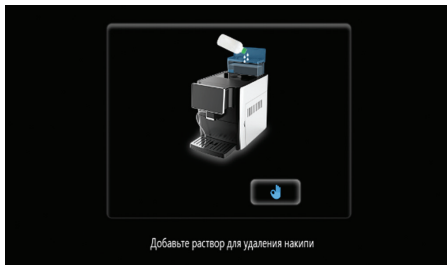
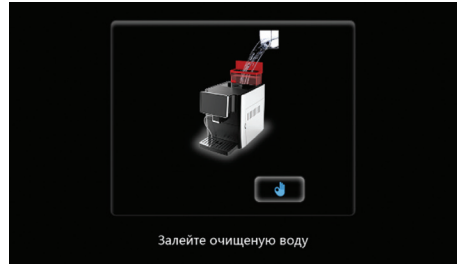
В главном меню нажмите на значок меню в нижнем левом углу, и внизу отобразится панель. Нажмите на значок режима ополаскивания.




Нажмите на значок удаления накипи.

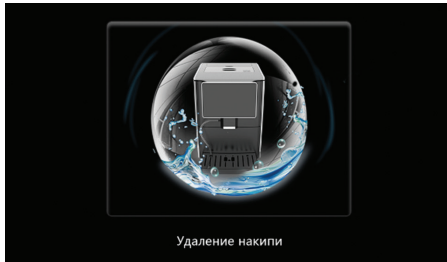



В открывшемся меню нажмите на значок , чтобы начать автоматическую очистку, или на значок , чтобы вернуться в предыдущее меню.



После цикла очистки наполните резервуар чистой водой и нажмите на значок , чтобы смыть остатки средства для накипи и завершить очистку.

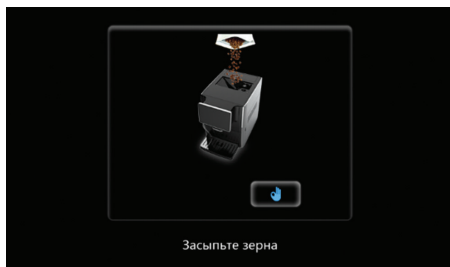
ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ИНДИКАТОРЫ




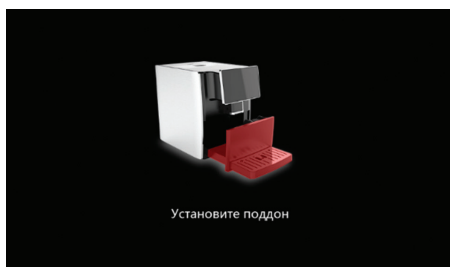
Растворите средство от накипи в воде в отдельной емкости и перелейте раствор в резервуар для воды кофемашины. Нажмите на значок , чтобы начать очистку.



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



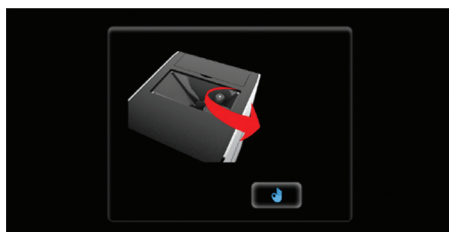
Закончились кофейные зерна. Насыпьте кофейные зерна в контейнер для кофейных зерен и нажмите кнопку  для продолжения.



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



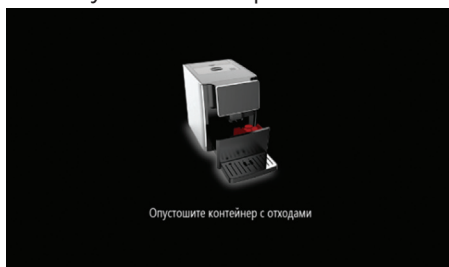
Лоток для сбора капель переполнен. Слейте воду из лотка для сбора капель.



Установлен слишком грубый помол кофейных зерен. Поверните регулятор степени помола в сторону уменьшения, чтобы сделать помол более тонким



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





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



Открыта боковая дверца. Закройте боковую дверцу.



Недостаточно воды в резервуаре для завершения процесса. Наполните резервуар для воды и нажмите на значок , чтобы продолжить или на значок , чтобы отменить процесс.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировку 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. Оберегайте прибор от ударов и падения. Упаковка с прибором должна быть надежно зафиксирована стропами, ремнями или сеткой во избежание ее перемещений во время транспортировки.
- Транспортировка приборов должна исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.

- Перед тем, как убрать прибор на хранение проведите его полную чистку. Удалите остатки воды из внутренних элементов конструкции и дайте высохнуть всем деталям.
- Приборы необходимо хранить в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не ниже 0°C и не выше +40°C, с относительной влажностью воздуха не выше 80% 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 авторизованный сервисный центр.

Руководство Пользователя

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Кофемашина не включается.	Отсутствует питание.	Убедитесь, что шнур питания подключен к розетке, контакты штекера в разъеме прибора и вилки в розетке надежные, розетка исправна.
Включите прибор переключателем на задней стенке.	Варочный блок не начальной стартовой позиции.	Закройте дверцу, выключите и снова включите кофемашину, прибор должен установить стартовую позицию варочного блока.
Кофе не вытекает из диспенсера, вытекает по каплям или объем приготовленного кофе мал.	В резервуаре для воды закончилась вода.	Наполните резервуар водой.
	Засорился диспенсер.	Выключите кофемашину и проведите чистку диспенсера щеточкой-ершиком.
	Слишком тонкий помол.	Регулятором степени помола установите более грубый помол.
	Образовалась накипь.	Проведите очистку от накипи.
Готовый кофе слишком светлый, водянистый.	Слишком грубый помол.	Регулятором степени помола установите более тонкий помол.
	Использовались очень маслянистые зерна, остатки которых налипли на ножи кофемолки.	Проведите чистку контейнера для кофейных зерен.
	Зерна отсырели и прилипли к ножам кофемолки.	Удалите из контейнера отсыревшие зерна и проведите чистку контейнера. Затем насыпьте свежие сухие зерна.
Варочный блок не может быть извлечен.	Варочный блок не начальной стартовой позиции.	Закройте дверцу, выключите и снова включите кофемашину, прибор должен установить стартовую позицию варочного блока.
На дисплее индикация, что варочный блок не установлен, хотя он установлен.	Варочный блок установлен неправильно.	Установите варочный блок правильно.
Не получается вспенить молоко.	Капучинатор или трубка для молока неправильно установлены.	Выключите кофемашину и убедитесь, что капучинатор и трубка правильно установлены.
	Капучинатор или трубка для молока засорены.	Выключите прибор и дайте ему остыть.
	Выполните очистку трубки для молока и капучинатора.	Установите варочный блок правильно.
	Молоко не подходит для вспенивания.	Используйте цельное молоко.

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

Потребляемая мощность: 1250 Вт

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

Объем контейнера для гуаши: 10 порций

Объем контейнера для кофейных зерен: 160 г

Объем резервуара для воды: 1,8 л

Давление помпы: 19 бар

Сенсорный 7» дисплей: 1024x600 пикселей

Габаритные размеры: 463x283x365 мм

Вес прибора: 13,1 кг

Класс электробезопасности: I

ПРИМЕЧАНИЕ:

В связи с постоянным усовершенствованием 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.



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. 6б, 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.

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 обслужи-

вание, 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	Автоматическая кофемашина Pioneer		
Модель/Model	СМА14С		
Серийный номер/ Serial Number			
Версия/Version	V1C08	Дата производства/ Production Date	08.2024
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.

pioneer-bt.ru

Pioneer
professional