

ARDESTO™

КАВОВАРКА

Інструкція з експлуатації

COFFEE MAKER

Instruction manual



FCM-E15BG

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ТА ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

- Будь ласка, уважно прочитайте ці інструкції перед використанням приладу.
- Використовуйте прилад тільки так, як вказано в даній інструкції.
- Якщо Ви передаєте прилад іншому користувачеві, обов'язково передайте інструкцію разом з приладом.
- Цим приладом можуть користуватися особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з браком досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання приладу та якщо вони розуміють небезпеку, пов'язану з цим.
- Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років і старше, якщо вони знаходяться під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання приладу і розуміють пов'язані з цим небезпеки. Чищення та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми, якщо вони не досягли 8-річного віку і не перебувають під наглядом. Зберігайте прилад та його шнур у недоступному для дітей віком до 8 років місці.
- Стежте за тим, щоб діти не гралися з пристроєм.
- Прилад призначений для використання у побутових та аналогічних умовах, зокрема:
 - в кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах та інших виробничих умовах;
 - в фермерських будинках;
 - клієнтами в готелях, мотелях, та іншій інфраструктурі житлового типу;
 - в умовах режиму пансіону проживання плюс сніданок.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом ніко-

ли не занурюйте прилад і кабель живлення у воду або будь-яку іншу рідину.

- Цей пристрій призначений тільки для приготування кави, не використовуйте його для інших цілей.
- Після використання поверхня нагрівального елемента піддається впливу залишкового тепла.
- Час від часу перевіряйте прилад і його кабель на наявність пошкоджень. Ніколи не використовуйте прилад, якщо на кабелі або приладі є будь-які ознаки пошкодження. В цьому випадку всі ремонтні роботи повинні виконуватися спеціалістами авторизованого сервісного центру. Ніколи не використовуйте прилад, якщо на ньому є видимі пошкодження.
- Не розміщуйте кавову машину в шафі під час використання.
- Не відкривайте заливний отвір під час використання пристрою.
- Перш ніж підключити пристрій до електромережі, перевірте, чи відповідає напруга, вказана на пристрої, напрузі електромережі у вашому будинку.
- Використовувана кавова машина повинна бути підключена до заземленої розетки.
- Не залишайте кавову машину без нагляду під час використання.
- Не використовуйте прилад в безпосередній близькості від нагрівальних приладів, джерел тепла, відкритого полум'я або поруч з об'єктами, чутливими до магнетизму.
- Щоб уникнути пожежі та ураження електричним струмом, не кладіть кабель живлення та вилку у воду або інші рідини; не згинайте, не розтягуйте кабель і не розміщуйте на ньому важкі предмети; недопускайте витік рідини на електричний з'єднувач.

- У разі пошкодження шнура живлення його заміну, щоб уникнути небезпеки, має проводити виробник, сервісна служба чи аналогічний кваліфікований персонал.
- Відключайте пристрій від електромережі, коли він не використовується, а також перед чищенням. Виконувати чищення можна тільки після того, як пристрій охолоне.
- Використовуйте тільки оригінальні аксесуари.
- Використовуйте пристрій у сухому середовищі.
- Встановлюйте кавову машину на рівній стійкій поверхні таким чином, щоб вона перебувала на відстані не менше 5 см від розміщених поруч об'єктів, при цьому відстань від стіни до задньої панелі кавової машини має становити не менше 20 см. Стежте за тим, щоб кабель живлення не звисав із краю столу або стільниці.
- Стежте за тим, щоб кабель не торкався гарячої поверхні пристрою.
- Не торкайтеся руками металевої поверхні кавової машини під час роботи. Використовуйте ручки.
- Регулярно очищайте та оглядайте деталі кавової машини, щоб продовжити термін її служби.
- Не переміщайте кавову машину та не відключайте її від електромережі, коли вона працює.
- Не використовуйте кавову машину, якщо в ній немає води.
- Для забезпечення безпеки уважно прочитайте інструкцію з експлуатації та дотримуйтеся вказівок, що містяться в ній, під час використання пристрою.
- Не мийте кавову машину та кабель живлення у воді або інших рідинах.
- Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі.

- Перед першим використанням кавової машини двічі прокип'ятіть у ній чисту воду, щоб видалити фабричний запах.
- У разі несправності кавової машини зверніться в авторизований сервісний центр.
- Неочищена вода може завдати шкоди кавоварці та вивести її з ладу. Рекомендується використовувати очищену, фільтровану воду.

Обережно!

- Під час використання кавової машини не торкайтеся деталей, які нагріваються (наприклад, парового патрубка, випускного отвору для води тощо).
- Ця кавова машина призначена для приготування кави або підігрівання напоїв. Будьте обережні, щоб не обпектися струменем гарячої води або паром.

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Кавоварка – 1 шт.

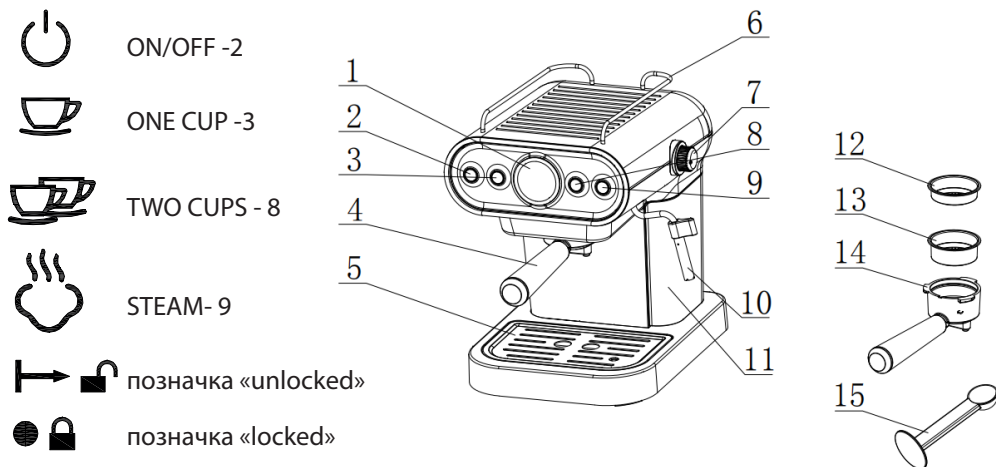
Тримач фільтра - 1 шт.

Фільтр для кави – 2 шт.

Мірна ложка для кави – 1 шт.

Інструкція з експлуатації (містить гарантійний талон) – 1 шт.

ОПИС ПРИЛАДУ



1. Термометр
2. Кнопка ввімкнення/вимкнення
3. Кнопка приготування однієї порції кави
4. Тримач фільтра
5. Піддон для збору крапель
6. Поверхня для підігріву чашок
7. Регулятор подачі пари
8. Кнопка приготування двох порцій кави
9. Кнопка пари
10. Паровий патрубок
11. Резервуар для води
12. Маленький фільтр для 1 порції кави
13. Великий фільтр для 2 порцій кави
14. Тримач фільтра
15. Мірна ложка для кави

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номінальна напруга: 220-240 В ~ 50 Гц

Номінальна потужність: 1050 Вт

Об'єм: 1,2 л

Тиск: 15 бар

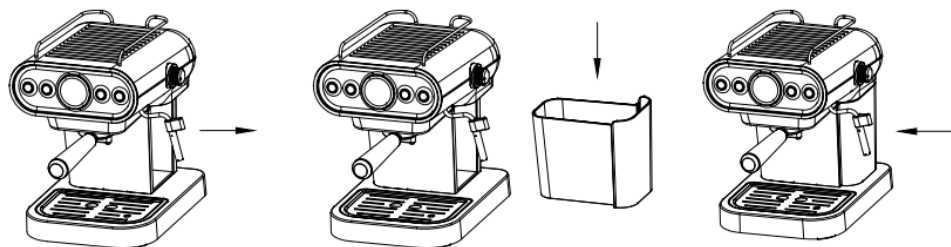
ЗАГАЛЬНЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. Перед першим використанням

- Дістаньте кавову машину з коробки та перевірте наявність усіх компонентів.
- Очистьте всі знімні частини.
- Перед першим використанням необхідно промити кавову машину. Наповніть резервуар чистою водою та виконайте 2-3 цикли приготування кави, не засипаючи у фільтр каву.

Попередження: під час першого використання з кавової машини може не витікати вода. Поверніть регулятор подачі пари проти годинникової стрілки й натисніть кнопку «One cup» або «Two cups», коли з отвору для пари виллється струмінь води, натисніть кнопку «One cup» або «Two cups» і поверніть регулятор подачі пари за годинниковою стрілкою.

2. Наповнення резервуару для води



- Висуньте резервуар для води праворуч.
- Наповніть резервуар свіжою чистою водою до позначки «MAX». Акуратно встановіть резервуар для води назад у кавову машину та переконайтеся, що клапан вниз відкритий.
- Резервуар для води також можна наповнити, не виймаючи його з кавової машини.

ВАЖЛИВО: під резервуаром може накопичуватися вода, регулярно видаляйте її за допомогою чистої губки.

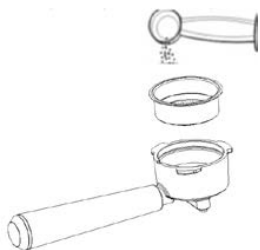
3. Попередній нагрів кавової машини

- Підключіть кавову машину до електромережі й натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення. Якщо червоний індикатор живлення світиться, а індикатор приготування кави блимає, це означає, що відбувається попередній нагрів кавової машини. Коли стрілка термометра перебуває між 80 і 120 °C (положення значка кави), а індикатор приготування кави світиться, це означає, що попередній нагрів завершено. Якщо ви хочете вимкнути кавову машину, натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення ще раз.
- Встановіть тримач разом із фільтром у кавову машину. Для цього вставте його знизу вгору в гніздо тримача на корпусі кавової машини та зафіксуйте, повернувши тримач за ручку праворуч до позначки «Locked».
- Помістіть чашку під тримач фільтра, натисніть кнопку приготування однієї порції кави, щоб попередньо нагріти кавову машину та чашку.

4. Функція автоматичного вимкнення

- Після ввімкнення живлення, якщо протягом 29 хвилин не буде виконано жодних дій, кавоварка автоматично вимкнеться.

ПРИГОТУВАННЯ КАВИ «ЕСПРЕСО»



1. Заповніть фільтр меленою кавою за допомогою мірної ложки, злегка ущільніть каву та приберіть її надлишки з країв фільтра.
2. Встановіть тримач фільтра в кавову машину. Для цього вставте

його знизу вгору в гніздо тримача на корпусі кавової машини та зафіксуйте, повернувши тримач за ручку праворуч до позначки «Locked».

3. Помістіть чашку під тримач фільтра, коли індикатор приготування кави перестане блимати, а потім натисніть кнопку «One cup» або «Two cups» для приготування звичайного або подвійного еспreso.
4. Натиснувши кнопку «One cup» або «Two cups», кавова машина автоматично зупиниться, коли завершить приготування кави. Кнопка «Two cups» перестане працювати автоматично через 30 секунд, а кнопка «One cup» перестане працювати автоматично через 15 секунд.
5. Якщо ви хочете змінити об'єм порції кави та час приготування, то виконайте такі дії: натисніть кнопку «One cup» або «Two cups» і утримуйте її протягом 3 секунд, коли індикатор почне блимати, насос почне працювати й почнеться відлік часу. Якщо знову натиснути кнопку «One cup» або «Two cups», відлік часу припиниться і встановиться бажаний об'єм порції. Наступного разу, коли ви натиснете кнопку «One cup» або «Two cups», кавова машина почне працювати відповідно до встановлених в останній раз налаштувань. Відключіть кавову машину від електромережі не менше ніж на 10 секунд, щоб скинути налаштування до заводських.
6. Після приготування кави дайте кавовій машині охолонути протягом 5 хвилин, зніміть тримач фільтра, повернувши його за ручку з положення «Locked» ліворуч і відпустивши вниз, видаліть із нього залишки кави.
7. Після повного охолодження промийте тримач фільтра та фільтр чистою водою, очистьте корпус кавової машини та піддон для збору крапель вологою тканиною.

ВАЖЛИВО: не залишайте кавову машину без нагляду під час її використання. Щоб уникнути розбризкування, ніколи не знімайте тримач фільтра під час приготування кави.

ПРИГОТУВАННЯ «КАПУЧИНО»



Капучино готується з еспресо та спіненого молока. Таким чином, спочатку вам потрібно приготувати еспресо, а потім спінити молоко.

Примітка: фільтр повинен бути встановлений на місце під час спінювання молока.

1. Спочатку приготуйте еспресо.
2. Натисніть кнопку «Steam» («Пар»). Якщо індикатор подачі пари блимає, це означає, що кавова машина перебуває в режимі попереднього нагріву. Якщо індикатор подачі пари перестане блимати й світитиметься постійно, це означає, що попередній нагрів завершено.
3. Налийте молоко у велику чашку.
4. Поверніть регулятор подачі пари проти годинникової стрілки, щоб із парового патрубку вийшли залишки гарячої води, а потім поверніть регулятор подачі пари за годинниковою стрілкою в закритий стан, коли з патрубку перестане текти вода.
5. Встановіть регулятор подачі пари в положення «MAX». Будьте обережні, щоб не обпектися. Із патрубку почне виходити пара, що надасть молоку вигляд піни й збільшить його в об'ємі. Занурте верхню частину парового патрубку на 1/3 об'єму молока та обертальними повільними рухами піднімайте ємність із молоком.
6. Коли молочна піна стане досить густою, занурте паровий патрубок глибоко в молоко та збільште температуру молока приблизно до 66 °C. Завершивши процес спінювання молока, поверніть регулятор подачі пари за годинниковою стрілкою, одночасно

натиснувши кнопку «Steam» («Пар»).

7. Налийте спінене молоко в чашку з приготованим заздалегідь еспресо. Капучино готовий. Ви також можете додати цукор на свій смак.

ПОРАДА: якщо в молочній піні чітко видно бульбашки, постукайте по чашці з молоком, щоб видалити бульбашки, а потім злегка струсіть чашку, щоб повністю перемішати молоко й молочну піну.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

- паровий патрубок необхідно занурювати в молоко, а не тримати його над поверхнею, щоб уникнути розбризкування молока та не обпектися;
- щоб приготувати кілька порцій капучино, спочатку приготуйте каву, а потім молочну піну;
- щоб знову приготувати каву після спінювання молока, спочатку дайте кавовій машині охолонути протягом 10 хвилин, або охолодіть її вручну, інакше кава може мати горілий присмак.

Метод охолодження кавової машини вручну: коли кавова машина перебуває в аварійному стані, поверніть регулятор подачі пари проти годинникової стрілки й натисніть кнопку «One cup» або «Two cups», після чого кавова машина почне працювати, а з парового патрубку текти гаряча вода; коли стрілка термометра повернеться в положення 80-120 °C (положення значка кави), це означає, що кавова машина готова до використання.

Примітки:

1. Після спінювання молока паровий патрубок необхідно очистити від залишків молока за допомогою вологої тканини.
2. Після спінювання молока відкрутіть регулятор подачі пари й закрутіть його назад, щоб кавова машина випустила пару протягом кількох секунд, знову переведіть регулятор подачі пари та очистьте отвір подачі пари, якщо на ньому є залишки молока.

ПОДАЧА ГАРЯЧОЇ ВОДИ

1. Увімкніть кавову машину, натиснувши кнопку ввімкнення/вимкнення та дочекайтеся, коли почне текти гаряча вода.
2. Помістіть ємність під паровий патрубок.
3. Натисніть кнопку «One cup» або «Two cups» і одночасно поверніть регулятор подачі пари проти годинникової стрілки. Із парового патрубка почне текти вода.
4. Щоб перервати подачу гарячої води, знову натисніть кнопку «One cup» або «Two cups» і поверніть регулятор подачі пари за годинниковою стрілкою.

ОЧИЩЕННЯ КАВОВАРКИ ВІД НАКИПУ

Щоб кавоварка працювала ефективно, її необхідно очищати від накипу. Для очищення від накипу використовуйте спеціальний засіб від накипу для кавоварок (засіб для декальцинації кавомашин). Використовуйте лише ту кількість, яка вказана на етикетці засобу.

Влийте суміш засобу та води в резервуар для води та промийте кавоварку, як описано в розділі «Перед першим використанням». Також для видалення накипу можна використовувати лимонну кислоту. Співвідношення води та лимонної кислоти повинно становити 100:3.

Після очищення засобом промийте кавоварку чистою водою кілька разів, як описано в розділі «Перед першим використанням».

Частота необхідності видалення накипу залежить від жорсткості води та частоти використання пристрою.

Неочищена вода може завдати шкоди кавоварці та вивести її з ладу. Рекомендується використовувати очищену, фільтровану воду.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

1. Перед виконанням будь-яких операцій з очищення або технічного обслуговування вимкніть кавову машину, вийміть вилку з розетки та дайте пристрою охолонути
2. Не використовуйте розчинники або мийні засоби для очищення кавової машини. Використовуйте м'яку вологу тканину.
3. Регулярно очищайте піддон для збору крапель.
4. Регулярно очищайте резервуар для води.
5. Поверніть ліворуч, щоб зняти тримач фільтра й чашу фільтра, видаліть кавову гущу, потім очистьте чашу фільтра та воронки чистячим розчином і рушниками, а потім промийте їх чистою водою.
6. Промийте всі знімні частини чистою водою та ретельно висушіть їх.
7. Виконайте чищення та технічне обслуговування кавової машини протягом 2-3 місяців після першого її використання.
8. Регулярно очищайте кавоварку від накипу (див. розділ «ОЧИЩЕННЯ КАВОВАРКИ ВІД НАКИПУ»).
9. Під час чищення кавової машини не потрібно додавати в неї каву.
10. Очистьте випускний отвір для води та паровий патрубок, виконавши кроки, описані в розділі «Приготування капучино» (не додаючи в кавову машину каву).
11. Потім промийте все водою щонайменше 3 рази, роблячи 3-хвилинні перерви між кожним циклом очищення.

ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ КАВИ

1. Яка кави підходить для цієї кавової машини?
Це можна визначити по кавовій гущі: 1) Якщо кавова гуща кашкоподібна, це означає, що помел кави занадто дрібний; 2) Якщо кавова гуща схожа на пухкий пісок, це означає, що помел кави занадто грубий; 3) Якщо кавова гуща приймає форму чаші фільтра, це означає, що помел кави підходить для використання.
2. Чи існують які-небудь стандарти використовуваної кількості меленої кави?
1) Щоб приготувати одну порцію кави, використовуйте близько 7-8 г меленої кави.
2) Щоб приготувати дві порції кави, використовуйте близько 14-15 г меленої кави.
3. Яка сила потрібна для щільної утрамбовки кави?
Щоб утрамбувати каву вручну, необхідна сила близько 1,5 кг.
4. Для чого потрібен невеликий гачок на ручці тримача фільтра?
Під час виливання кавової гущі ви можете використовувати гачок, щоб запобігти випаданню фільтра.
5. Для чого призначена зона у верхній частині кавової машини?
Вона призначена для нагрівання чашок, це допомагає покращити смак кави, оскільки зменшується різниця температур чашки та кави.
6. Для чого призначені втулки з нержавіючої сталі на паровому патрубку?
Вони призначені для того, щоб пара утворювала вихрову конвекцію, у результаті чого молочна піна стає насиченішою та більш густою.
7. Чому іноді не виходить спінити молоко?
1) Переконайтеся, що молоко холодне; 2) Молоко не можна спінити після підвищення температури в результаті спінювання; 3) Не завжди вдається спінити молоко з першого разу, тому в цій справі потрібна практика.
8. Що робити, якщо в молочній піні утворюються великі бульбашки?
Візьміть чашку з молоком і кілька разів сильно постукайте нею по столу, потім утримуючи чашку рукою, кілька разів поверніть її в певному напрямку за годинниковою стрілкою. Таким чином

можна видалити великі бульбашки й зробити структуру молока м'якшою та щільнішою.

9. Яке молоко підходить для приготування молочної піни?

Легко піниться молоко з низьким вмістом жиру, але піна з нього виходить пухкішою та не має насиченого смаку. Складніше спінюється незбиране молоко, але при цьому з нього виходить густа та насичена піна.

10. Що робити, якщо з парового патрубку не виходить пара?

Зазвичай так відбувається, тому що паровий патрубок не був вчасно очищений після спінювання молока, і в результаті згорання молоко заблокувало отвір подачі пари. Ви можете використовувати скріпку, щоб очистити паровий патрубок, вставивши скріпку в паровий патрубок з одного кінця. Якщо він не заблокований, спробуйте налити в резервуар для води оцет, розведений із водою у співвідношенні 1:1, а потім поверніть регулятор подачі пари в положення подачі пари, щоб очистити паровий патрубок. Якщо вищеописані методи не допомогли вирішити проблему, зверніться в авторизований сервісний центр.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можливі причини	Способи вирішення
Кава виливається зі щілини, де кріпиться тримач фільтра	Ущільнювальне кільце забруднене.	Очистьте ущільнювальне кільце.
	Занадто дрібний помел кави.	Використовуйте каву більш грубого помелу.
	Кава утрамбована занадто сильно.	Не утрамбовуйте каву занадто сильно.
	Ущільнювальне кільце зносилось.	Зверніться в авторизований сервісний центр.
Ручку кави не можна перемкнути в положення блокування. Кава виливається зі щілини, де кріпиться тримач фільтра	У фільтрі забагато кави.	Використовуйте меншу кількість кави.
	Не додано каву, тому ручку не можна повернути в потрібне положення.	Зверніться в авторизований сервісний центр.
	Ущільнювальне кільце забруднене.	Очистьте ущільнювальне кільце.
	Занадто дрібний помел кави.	Використовуйте каву більш грубого помелу.
Кава не гаряча	Індикатор не світиться.	Індикатор повинен світитися.
	Кавова машина попередньо не нагріта.	Попередньо нагрійте кавову машину.
	Чашка не підігріта.	Підігрійте чашку.
Насос дуже шумить під час роботи	Немає води в резервуарі для води.	Налийте воду в резервуар для води.
	Неправильно встановлено резервуар для води.	Правильно встановіть резервуар для води.
Кава не насичена	Кава утрамбована недостатньо щільно.	Утрамбуйте каву щільніше.
	Недостатньо кави.	Додайте більшу кількість кави.
	Занадто грубий помел кави.	Використовуйте каву правильного помелу.
Колір кави занадто темний	Кава утрамбована занадто сильно.	Не утрамбовуйте каву занадто сильно.
	Забагато кави.	Використовуйте меншу кількість кави.
	Фільтр забитий.	Очистьте чашу фільтра.
	Занадто дрібний помел кави.	Використовуйте каву правильного помелу.
	Випускний отвір для води забитий.	Очистьте випускний отвір для води.
Ручку не можна повернути в положення блокування	Забагато кави.	Використовуйте меншу кількість кави.
	Ручка не повертається, навіть якщо у фільтрі немає кави.	Зверніться в авторизований сервісний центр.

Кава готується як зазвичай, але не виходить молочна піна	Випускний отвір для пари заблокований.	Очистьте випускний отвір для пари за допомогою скріпки.
		Додайте оцет у резервуар для води.
Із насоса не виходить вода	Не встановлено резервуар для води.	Встановіть резервуар для води на місце.
	У трубці є повітря.	Коли насос працює, відкрийте ручку та злийте необхідну кількість води.

 Якщо ви не можете знайти причину несправності, зверніться в авторизований сервісний центр; післяпродажне обслуговування не буде надано, якщо користувач самостійно розбирав або намагався ремонтувати пристрій.

Приготування основних видів кавових напоїв на основі еспресо

Капучино

Щоб приготувати капучино, нагрійте молоко до 66 °C і спінте його за допомогою капучинатора. Після цього додайте спінене молоко в чашку з попередньо приготованим еспресо. Капучино можна пити з цукром, меленою корицею або какао-порошком.

Лате

Слово «лате» означає «молоко». Цей напій готується на основі гарячого молока та еспресо. Повільно й одночасно налейте в чашку для лате гаряче молоко та еспресо у співвідношенні приблизно 6:1 (у традиційному лате використовується лише гаряче молоко без піни).

Еспресо мак'ято

Слово «мак'ято» означає «заплямований». Для приготування цього напою вам просто потрібно додати в еспресо трохи молочної піни (НЕ молока).

Лате мак'ято

Лате мак'ято - це різновид кави, приготованої шляхом додавання кави в гаряче молоко. Спочатку потрібно приготувати чашку гарячого молока з піною та перелити його в склянку, а потім налити туди еспресо.

Мока

Мока готується з еспресо, гарячого молока з піною та шоколадного соусу, при цьому кожен із цих компонентів займає 1/3 склянки.

Еспресо кон-панна

Щоб приготувати традиційний еспресо кон-панна, просто додайте трохи збитих вершків у чашку з еспресо. Зараз є безліч різновидів цього напою: у них додають різні види сиропів, вино, мед, соєве молоко тощо.

Приготування нетрадиційних кавових напоїв

Нетрадиційні кавові напої також готуються на основі еспресо. За рахунок додавання в каву молока, молочної піни або вершків у різних пропорціях вона не лише набуває приємного молочного аромату, а й різних відтінків смаку. Нижче наведено різні пропорції молока в каві.

Еспресо

Молочна піна

Збиті вершки

Гаряче молоко

50% гарячого молока

50% свіжого молока

Шоколадний сироп

Вода

Смакові якості кави

Жодна кавова машина не може визначити смак і аромат кави, який варюється залежно від різних сортів кавових зерен.

[Кислий смак]	Мока, гавайська кисла кави, Мексика, Гватемала, Коста-Ріка, Кіліманджаро, Колумбія, Зімбабве, Сальвадор
[Гіркий смак]	Усі види старих бобів з Яви, Медельїна, Боготи, Анголи, Конго, Уганди
[Солодкий смак]	Колумбія Манделінг, Блу Маунтінс, Кіліманджаро, Мока, Гватемала, Мексика, Кенія, Сантос, Гаїті
[Нейтральний смак]	Бразилія, Сальвадор, низинна Коста-Ріка, Венесуела, Гондурас, Куба
[Пікантний і м'який смак]	Колумбія Манделінг, Мока, Блу Маунтінс, Гватемала, Коста-Ріка

Крім місця виробництва кавових зерен, важливими факторами, що впливають на смак готової кави, є прожарювання, помел і спосіб приготування.

УТИЛІЗАЦІЯ

Упаковка повністю виготовлена з матеріалів, придатних для вторинної переробки, які ви можете утилізувати на місцевих переробних підприємствах.



Зверніть увагу на маркування пакувальних матеріалів для роздільного збирання відходів, які позначені аббревіатурами (a) та цифрами (b) з наступним значенням:
1-7: пластик / 20-22: папір і ДВП / 80-98: композитні матеріали.



Утилізуйте пакувальні матеріали екологічно. Упаковка повністю виготовлена з матеріалів, придатних для вторинної переробки, які слід утилізувати на місцевих переробних підприємствах.



Щоб допомогти захистити навколишнє середовище, будь ласка, утилізуйте виріб належним чином після закінчення терміну його експлуатації, а не разом з побутовими відходами.



Інформацію про пункти збору та години їх роботи можна отримати у місцевих органах влади.



Зверніться до місцевого органу з утилізації відходів для отримання більш детальної інформації про те, як утилізувати прилад після закінчення його експлуатації.

Виробник залишає за собою право без попереднього повідомлення вносити зміни в технічні характеристики і дизайн виробів, що не погіршують експлуатаційні якості.

PRODUCT SAFETY INSTRUCTION AND PRECAUTIONS

- Please read these instructions carefully before using the appliance.
- Only use the appliance in the way indicated in this instruction manual.
- Should you hand over the appliance to another user, make sure to hand over the instruction manual together with the appliance.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of the reach of children under 8 years of age.
- Children shall not play with the appliance.
- The device is intended for use in domestic and similar conditions, in particular:
 - in kitchen areas for staff in shops, offices and other production environments;
 - in farm houses;
 - clients in hotels, motels, and other residential infrastructure;
 - in the conditions of a boarding house plus breakfast.
- To avoid electric shocks, never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever.
- The appliance is used for espresso coffee maker only, don't misuse it for other purpose.
- The heating element surface is subject to residual heat after use.

- From time to time check the appliance and its cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage. In that case, all repairs should be made by a competent qualified electrician. Never use the appliance if it shows visible damage.
- The coffee-maker shall not be placed in a cabinet when in use.
- Warning: the filling aperture must not be opened during use.
- Before connecting the device to the mains, make sure that the voltage indicated on the device corresponds to the mains voltage in your home.
- The coffee machine for use shall be connected to a ground outlet.
- Never leave your appliance unsupervised when in use.
- Do not use the appliance near heaters, heat sources, open flames, or near objects that are sensitive to magnetism.
- To prevent fire and electric shock, do not place the power line and plug in the water or any other liquid; do not damage, overly bend, stretch the power line and do not put heavy objects on the power line; do not allow liquid to leak onto the electrical connector.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Please unplug the plug when cleaning or not using the equipment. Accessories can be cleaned only after the equipment is cooled.
- Please use the original accessories.
- Use the device in a dry environment.
- Place the coffee machine on a flat table or table top and note that the machine is at least 5 cm away from the object placed nearby, and the back panel of the coffee machine is over 20 cm away from the wall. Do not hang the power line on the edge of the desk or counter.
- Make sure the cable is not touching the hot surface of the device.
- Do not touch the metal surface of the machine directly by hand when operating the coffee machine. Please use the knob.

- Clean and maintain the parts of coffee machine parts regularly to ensure the quality of coffee and prolong the service life of the coffee machine.
- Do not move or turn off the power supply at will when the coffee machine is working.
- Do not use the coffee machine if there is no water in it.
- To ensure safety, please read the use details in the instruction carefully and master the correct method of use.
- Do not wash the coffee machine or power line in water or other liquids.
- Do not use it outdoors.
- Before first use, please boil it twice with clean water to remove the peculiar smell.
- Please contact the authorized service center when there is any faulty of the coffee machine.
- Untreated water can damage the coffee maker and cause it to malfunction. It is recommended to use purified, filtered water.

Warning!

- Please do not touch the high-temperature components (such as high-pressure steam tube, water outlet, etc.) when using the coffee machine.
- This appliance is designed to make coffee or heat drinks. Be careful to avoid being scalded by sprays of water or steam or due to improper use of the appliance.

DELIVERY SET

Coffee maker – 1 pc

Coffee filter – 2 pcs

Filter holder -1 pc

Measuring spoon for coffee – 1 pc

Manual (warranty card included) – 1 pc

PRODUCT DESCRIPTION:



ON/OFF -2



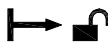
ONE CUP -3



TWO CUPS - 8



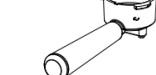
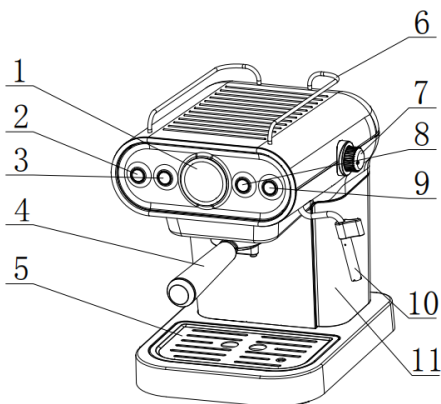
STEAM- 9



icon «unlocked»



icon «locked»



1. Thermometer
2. Power button
3. Single cup button
4. Filter holder
5. Drip tray cover
6. Cup warming tray
7. Steam knob
8. Double cup button
9. Steam Button
10. Steam tube
11. Water tank
12. Small filter for 1 cup of coffee
13. Large filter for 2 cups of coffee
14. Filter holder
15. Measuring spoon for coffee

TECHNICAL DATA

Voltage: 220V-240V~50Hz

Power: 1050W

Volume: 1.2 L

Pressure: 15Bar

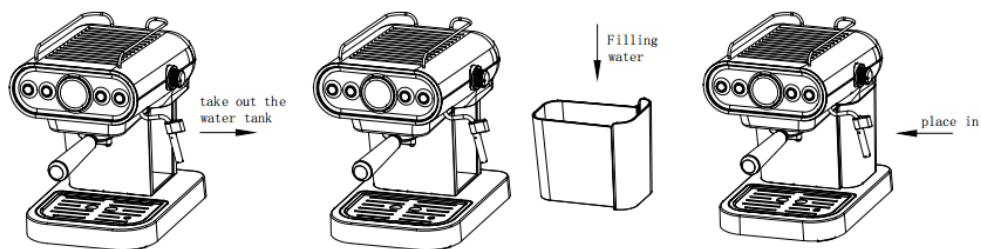
GENERAL USE

1. First-time use

- Take the coffee machine out from the packing box and check whether the accessories are complete.
- Please clean all the removable parts.
- Please clean it with clean water for 2-3 times according to coffee-making process: coffee powder is not necessary for cleaning the coffee machine.

Warning: Water may not come out of the coffee machine during the first use. Please turn the steam knob counterclockwise to open to the maximum state and press the «One cup» and «Two cups» button, when there is water spurt out from the steam mouth, press the «One cup» and «Two cups» button to close the product and turn the steam knob clockwise to the closed state.

2. Filling the water tank



- Take out the water tank to the right.
- Fill the tank with fresh clean water taking care not to exceed the MAX level. Place the water tank back on the coffee machine, gently assemble the water tank and make sure the valve at the bottom is open.
- The water tank can also be filled without removing it from the machine.

IMPORTANT: water can accumulate under the tank, remove it regularly with a clean sponge.

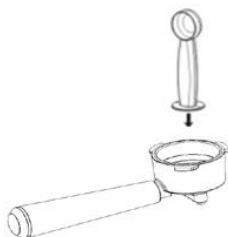
3. Preheating the coffee machine

- Plug in the power and press the «on/off» button. If the red power on/off indicator light is on and the coffee indicator light is flashing, it indicates that the coffee machine starts to preheat. When the thermometer pointer is between 80 and 120°C (coffee icon position), and the coffee indicator light is on, it indicates that the preheating is complete. If you would like to stop coffee machine, press “on/off” button again.
- Put the filter screen into the filter; buckle it into the coffee machine from the «insert» position; and then turn it right to the «locked» position.
- Place the coffee cup to be used under the filter, press the single cup button, so as to preheat the coffee machine and coffee cup through the outflow of hot water.

4. Auto power off function

- After turning on the power, if there is no action for 29 minutes, the coffee maker will automatically turn off.

MAKING THE ITALIAN ESPRESSO COFFEE



1. Fill the filter with coffee powder, and then smooth and compress it.
2. Put the filter into the filter holder; buckle it into the coffee machine from the «insert» position; and then turn it right to the «locked» position.
3. Place the coffee cup to be used under the filter holder, when the

coffee indicator light no flash and then press the button of «Two cups» or «One cup» to extract coffee.

4. Press «One cup» or «Two cups» button, machine will stop automatically when finish brewing «One cup» or «Two cups» coffee. «Two cups» button will stop working automatically after 30 seconds, «One cup» button will stop working automatically after 15 seconds.
5. If you would like to change the portion size and coffee preparation time, please operate as below: Press "One cup" or "Two cups" button for more than 3 seconds, when the indicator light flash, the pump start working and timing. When press "One cup" or "Two cups" button again, the timing will stop and the desired serving size will be set . Next time when press "One cup" or "Two cups" button, the machine will start with the last settings. Unplug the Machine for more than 10 seconds , the PCB program will come back factory normal setting time.
6. Cool the machine for 5 minutes after finishing coffee, rotate the filter holder to the left and take out, hold the filter cup and pour out coffee residue.
7. Wash the filter holder and filter cup with fresh water after cooling completely, clean the body and drip tray by using a wet cloth.

IMPORTANT: please do not leave the coffee machine when using it. To avoid splashes, never remove the filter holder while the appliance is delivering coffee.

MAKING CAPPUCCINO OR OTHER FANCY COFFEE



Cappuccino is made of espresso + foamed milk So you need to make espresso at first, and the following content mainly describes the process of milk foaming.

Notes: The filter needs to be installed in place in the process of making steam.

1. Make espresso firstly, and prepare big enough cups.
2. Press the «steam» button. If the steam indicator light flashes, it indicates that the coffee machine enters the steam preheating state. If the steam indicator light is on, it indicates that the preheating is complete.
3. Pour the whole pure milk into the latte cup in reserve when the steam is preheated.
4. Turn on the steam knob in a counterclockwise direction, when the steam comes out, let it spray in the air to clear the remaining hot water in the tube firstly, and then turn the knob clockwise to the closed state When there is no water drops flow out of the tube.
5. Immerse the top of the steam tube to 1/3 position of the milk , and switch the control knob to the "MAX". Gradually move the top of the steam tube to the place where is just beneath the milk surface, but it could be not higher than the surface. At this time, there will be a fizzy sound and the milk will be in vortex form in the latte art cup, which means the air is getting into the milk.
6. When the milk foam is rich enough, put the steam tube deep into the milk and make the milk temperature rise to about 66°C, and then the milk foaming process is completed, interrupt steam delivery by rotating the steam knob clockwise and at the same time pressing the steam button.
7. Firstly, pour the espresso coffee into the coffee cup, and then the foamed milk into the coffee cup. By now the cappuccino coffee is done. You can also add the right amount of sugar or cocoa powder on top according to your taste.

Tips: If there are distinct bubbles in the milky foam, knock the latte cup to eliminate some large bubbles, and then shake the latte cup horizontally to mix the milk and milk foam fully.

Warning:

- the steam nozzle shall not be placed on the surface of the milk so as not to be scalded as it will cause milk splash;
- to prepare more than one cappuccino, first make all the coffees then at the end prepare the frothed milk for all the cappuccinos;
- to make coffee again after the milk has been frothed, cool down the coffee machine for at least 10 minutes first or it can be cooled manually. Otherwise, your Italian coffee may have a «scorched» flavor.

Manual pump water cooling method for coffee machine: When the coffee machine is in the alarm state, need to turn on the steam knob in a counterclockwise direction, and press the «coffee» button, and then the coffee machine starts to work, Hot Water flows from the steam tube ; When thermometer pointer back between 80 - 120°C (coffee icon position), indicating that it is ready to make coffee.

Notes:

1. After making the milk foam, the steam tube should be cleaned with a piece of wet cloth in time to avoid the remaining milk attaching to the steam tube.
2. After packing the milk foam, Unscrew the steam knob and screw it back to make the coffee machine release steam for a few seconds, switch the steam knob again , clean the steam mouth in case the steam mouth is blocked by the remaining milk.

PRODUCING HOT WATER

1. Turn the appliance on by pressing the ON/OFF button, wait to the water changed hot water.
2. Place a recipient under the steam tube.
3. Press the « One cup» or «Two cups» button and at the same time turn the steam knob anticlockwise. Water comes out of the steam tube.
4. To interrupt delivery of hot water, press the the « One cup» or «Two cups» button again and close the steam knob by rotating clockwise.

REGULAR CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before performing any cleaning or maintenance operations, turn the machine off, unplug it from the power socket and allow it to cool down.
2. Do not use solvents or detergents when cleaning the coffee maker. Use a soft wet cloth.
3. Remove the drip-tray, empty and wash it regularly.
4. Clean the tank regularly.
5. Rotate left to remove the filter holder and filter bowl, dump out the coffee grounds, and then clean the filter bowl and funnels with cleaning solution and towels, finally rinse them with clean water.
6. Clean all removable parts with clean water and dry them thoroughly.
7. Clean and maintain the coffee machine within 2-3 months after using it for the first time.
8. Regularly clean the coffee maker from scale (see the section «DESCALING THE COFFEE MAKER»).
9. There is no need to put coffee powder when cleaning the coffee machine.
10. Please clean the water outlet and steam tube respectively according to the steps of making cappuccino (without adding coffee to the machine).
11. Then use water to clean coffee machine for more than 3 times to make sure it is clean and taking 3 minutes breaks between the repeating cleaning process.

DESCALING THE COFFEE MAKER

In order for the coffee maker to work efficiently, it must be descaled. For descaling, use a special descaling agent for coffee machines. Use only the amount indicated on the product label of descaling agent.

Pour the mixture of detergent and water into the water tank and rinse the coffee maker as described in the «Before first use» section.

You can also use citric acid to remove scale. The ratio of water and citric acid should be 100:3.

After cleaning with the product, rinse the coffee maker with clean water several times as described in the “Before first use” section.

The frequency with which descaling is required depends on the hardness of the water and how often the appliance is used.

Untreated water can damage the coffee maker and cause it to malfunction. It is recommended to use purified, filtered water.

TIPS FOR MAKING COFFEE

(READING IS REQUIRED BEFORE USE)

1. What kind of powder is suitable for this coffee machine?
 A: We can judge it from the shape of the coffee grounds: 1. If the coffee grounds is pulpy, it indicates that the coffee powder is too fine;
 If the coffee grounds is in the shape of loose sand, it indicates that the coffee powder is too coarse; 3. If the coffee grounds is in cake shape, it indicates that coffee powder is suitable.
2. Is there any standard for the usage amount of coffee powder?
 A: To make a single coffee only , Place one level measure (about 7-8g)of ground coffee in the filter.
 B: To make a double coffee only , Place one level measure (about 14-15 g)of ground coffee in the filter.
3. How much strength is needed for pressing the coffee powder tightly?
 A: The strength of about 3.3 pounds (about 1.5 kg) is needed for pressing and evening the coffee powder out by using the hand only.
4. What is the function of the small hook on the coffee handle?
 A: When pouring out the coffee grounds, you can use the hook to prevent the filter screen from falling out.
5. What is the function of the area for cup warming?
 A: By warming the coffee cup in this area, you can get a better coffee taste because the coffee temperature difference is decrease when the coffee is poured into the coffee cup.
6. What is the function of the stainless steel sleeves on the steam tube?
 A: It can make the steam to form a vortex convection, which can make the milk foam become richer and finer.
7. Why the milk couldn't be made into milk foam?
 A: 1. Make sure that you choose the milk kept in cold storage;
 2. The milk can not be made into milk foam after its temperature rises due to the milk-foaming making process;
 3. Making milk foam is a kind of skill. Please practise more.
8. What should be done if the milk foam has relatively big bubbles?

A: You can take the latte art cup and knock it hard on the table for a few times, and hold the latte art cup by hand and rotate it in a certain clockwise direction for several times. By doing so, you can eliminate the big bubbles and make the organization of the milk more soft and dense, which will give a more dense taste.

9. What kind of milk is suitable for making milk foam?

A: Low-fat milk is easy to make foam, but the bubble and foam is slightly bigger and looser, and it also has no dense taste.

The whole milk is not easy to make foam, but once successful there will be a fine organization, which can make the Espresso cuisine become thick and viscous. For domestic customers, we recommend the whole milk of Nestle brand, then Yili brand and Mengniu brand (Deluxe milk excluded).

10. What should be done if there is no steam coming out of the steam tube?

A: Generally speaking, it is usually because cleaning hasn't been done in time after making the milk foam and the milk curdling blocks the steam tube. You can use tools such as a clip to clear it by putting it into the steam tube from one end of the steam tube. If it is not blocked, please try to put 1: 1 vinegar with water into the water tank, and then switch the knob to the steam position to soften the tube so as to clear it. If the above could not solve the problem, please contact the after-sale service center for solutions.

COMMON TROUBLE SHOOTING

Fault	Cause analysis	Solution
The coffee is spill out from the gap of the filter holder	There are sundries inside the seal ring.	Clean the sundries inside the seal ring.
	The coffee powder is too fine.	Please replace it with the coffee powder which is relevantly coarse.
	The coffee powder has been pressed too tightly.	Please compress the coffee power with strength of 3.3 pounds (about 1.5kg)
	The seal ring is be of aging.	Please contact the authorized service center.
The coffee handle could not be switched to the lock position. The coffee is spill out from the gap of the filter holder	The coffee powder amount has exceeded the max scale of the filter holder.	Decrease the amount of the coffee powder.
	The coffee powder hasn't be added and the handle could not be switched to the right place.	Please contact the authorized service center.
	Cause analysis.	Solution
	There are sundries inside the seal ring.	Clean the sundries inside the seal ring.
	The coffee powder is too fine.	Please replace it with the coffee powder which is relevantly coarse.
Cold coffee	The indicator light is not on.	Operation when the indicator light is on.
	Coffee machine is not preheated.	Please preheat the coffee machine.
	Coffee cup is not preheated.	Please preheat the coffee cup.
The pump is too noisy	Without water in water tank.	Please pour water into water tank.
	Mount the water tank in wrong way.	Please mount water tank in right way.
Light coffee	Coffee powder is not pressed flat enough.	Please press coffee powder to flat again.
	Not enough coffee powder.	Please add coffee powder.
	Coffee powder is too coarse.	Please use dedicated Espresso coffee powder.
Coffee color is too dark	Coffee powder is pressed too tight.	Please press the coffee power with strength of 3.3 pounds (about 1.5kg).
	Too much coffee powder.	Please reduce coffee powder.
	The filter is clogged.	Please clean the filter cup.
	Coffee powder is too fine.	Please use right coffee powder.
	Water outlet is clogged.	Please clean the water outlet.
The handle can't rotate to the locking position	Too much coffee powder.	Please reduce coffee powder.
	Can't Rotate in place even without coffee powder puted.	Please contact the authorized service center.
Make coffee normally, but can't make milk froth	Steam outlet is clogged.	Please clean the steam outlet by using clip.
		Please add appropriate vinegar into water tank.

No water come out from the pump	Water tank is not in place.	Please put water tank in place.
	Air pump (have air in tube).	When the pump working, open the knob, let out appropriate amount of water.

 If you are unable to find the fault reason, please contact for the authorized service center; the after-sale service couldn't be provided on the condition that the machine is disassembled by the user himself.

Brewing espresso-based coffee drinks

Cappuccino

The brewing method of Cappuccino is to use the steam tube of an espresso coffee machine to heat a pot of milk to 66°C and make it produce a layer of dense bubble above the milk. After that, pour the Espresso into the cup, and then the milk. Make the Espresso, milk and milk foam each accounts for 1/3 in the cup and then a cup of coffee in which the upper side is white and lower side is light brown has been complete. Cappuccino can be drunk with sugar, ground cinnamon or cocoa powder.

Latte

The word «Latte» means «milk». It is composed of hot milk and Espresso. Pour a cup of hot milk and Espresso slowly from both sides of the coffee cup at the same time, and the ratio is about 6: 1. (There is only hot milk in the traditional Latte and no foam in it.)

Espresso Macchiato

The word «Macchiato» means «contaminated». To make it, you just have to put some of the milk foam on the top of a cup of standard Espresso. Only a small portion of foam needs to be poured on the top of the Espresso, rather than a lot of milk.

Latte Macchiato

Latte Macchiato is a kind of coffee made by pouring coffee into the hot milk. Firstly you need to prepare a cup of hot milk with milk foam and put it in a glass, then pour Espresso into the cup. It can have heavy color

in the upper side and light color in the lower side, which is quite nice. Technically, you can pour Espresso from the cup edge. Due to the different coffee declining speed, you can see some beautiful styling changes outside the glass.

Coffee Mocha

Mocha coffee is made of Espresso, hot milk with milk foam and chocolate sauce, etc., each occupies 1/3 in the glass. You can pour the chocolate sauce slowing from the cup edge, and there will appear a waterfall-like shape.

Espresso Con Panna

The orthodox Espresso Con Panna is to put some whipping cream on the top of the Espresso. Now there are a variety of different brewing flavors which are very popular. Some are with a variety kinds of syrups, some are with wine, some with honey, and others with soy milk .

Making methods of fancy coffee

Any kinds of fancy espresso coffee are made on the basis of Espresso. Adding milk can not only can add some milky aroma for the coffee, but also can create a variety of tastes through making milk, milk foam and cream in different proportions, which provides us with a lot of options. The information below simply shows us a variety of common proportion of milk in the coffee.

Espresso

Milk foam

Whipping cream

Hot milk

50% hot milk

50% fresh milk

Chocolate syrup

Water

Taste of coffee

Any coffee machine can not determine the taste of and the flavor of the coffee changes from different kinds of coffee beans.

[Sour taste]	Mocha, Hawaii sour coffee, Mexico, Guatemala, Costa Rica highland, Kilimanjaro, Colombia, Zimbabwe, El Salvador, the Western Hemisphere's wet-type advanced new beans.
[Bitter taste]	All kinds of old beans from Java, Medellin, Bogota, Angola, Congo, Uganda
[Sweet taste]	Colombia Mandheling, Venezuela's old bean, Blue Mountains, Kilimanjaro, Mocha, Guatemala, Mexico, Kenya, Santos, Haiti
[Neutral taste]	Brazil, Salvador, lowland Costa Rica, Venezuela, Honduras, Cuba
[Savoury and mellow taste]	Colombia Mandheling, Mocha, Blue Mountain, Guatemala, Costa Rica

Despite of the production place of the coffee bean, baking, grinding and brewing could all be the important elements which affect the taste of coffee.

DISPOSAL

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.



Observe the marking of the packaging materials for waste separation, which are marked with abbreviations (a) and numbers (b) with following meaning:
1–7: plastics / 20–22: paper and fiberboard / 80–98: composite materials.



Dispose of the packaging materials environmentally. The packaging is made entirely of recyclable materials which should be disposed of at local recycling facilities.



To help protect the environment, please dispose of the product properly when it has reached the end of its useful life and not in the household waste.



Information on collection points and their opening hours can be obtained from your local authority.



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.

The manufacturer reserves the right to make changes in the technical characteristics and design of the products without prior notice, which do not impair the operational qualities.

Умови гарантії:

Завод гарантує нормальну роботу виробу протягом 12 місяців з моменту його продажу за умови дотримання споживачем правил експлуатації і догляду, передбачених цією інструкцією.

Термін служби виробу 5 років.

Щоб уникнути непорозумінь, переконливо просимо Вас уважно вивчити Інструкцію з експлуатації, умови гарантійних зобов'язань, перевірити правильність заповнення гарантійного талона. Гарантійний талон дійсний тільки за наявності правильно та чітко зазначених: моделі, серійного номера виробу, дати продажу, чітких відбитків печаток фірми-продавця, підпису покупця. Модель та серійний номер виробу повинні відповідати зазначеним у гарантійному талоні.

При порушенні цих умов, а також у випадку, коли дані, зазначені в гарантійному талоні змінені, стерті або переписані, гарантійний талон визнається недейсним.

Налаштування та установка (монтаж, підключення тощо) виробу, описані в документації, що додається до нього, можуть бути виконані як самим користувачем, так і фахівцями УСЦ відповідного профілю і фірм-продавців (на платній основі). При цьому особа (організація), що встановила виріб, несе відповідальність за правильність і якість установки (налаштування). Просимо Вас звернути увагу на важливість правильної установки виробу як для його надійної роботи, так і для отримання гарантійного та безкоштовного сервісного обслуговування. Вимагайте від спеціаліста з налаштування внести всі необхідні відомості про установку до гарантійного талона.

У разі виходу виробу з ладу протягом гарантійного терміну експлуатації з вини виробника, власник має право на безкоштовний гарантійний ремонт при пред'явленні правильно заповненого гарантійного талона, виробу в заводській комплектації та упаковці до гарантійної майстерні або до місця придбання. Задоволення претензій споживача через провину виробника проводиться відповідно до закону «Про захист прав споживачів». При гарантійному ремонті термін гарантії подовжується на час ремонту та пересилання.

Warranty conditions:

The plant guarantees normal operation of the product within 12 months from the date of the sale, provided that the consumer complies with the rules of operation and care provided by this Manual.

Service life of the product is 5 years.

In order to avoid any misunderstanding we kindly ask you to carefully study the Owner's Manual, the terms of warranty, and check the correctness of filling the Warranty Card. The Warranty Card is valid only if the following information is correctly and clearly stated: model, serial number of the product, date of sale, clear seals of the company-seller, signature of the buyer. The model and serial number of the product must correspond to those specified in the Warranty Card.

If these terms are violated, and if the information specified in the Warranty Card is changed, erased or rewritten, the Warranty Card is considered invalid.

Setup and installation (assembly, connection, etc.) of the appliance are described in the attached documentation; they can be carried out both by the user, and by specialists having the necessary qualification sent by USC or selling companies (on a paid basis). In this case, the person (the institution) installing the appliance shall be responsible for the correctness and quality of installation (setup). Please pay attention to the importance of the correct installation of the appliance, both for its reliable operation, and for obtaining warranty and free service. Require the installation specialist to enter all the necessary information about the installation in the Warranty Card. In case of failure of the appliance during the warranty period by the fault of the manufacturer, the owner is entitled to free warranty repair upon presentation of the correctly filled Warranty Card together with the appliance in the factory configuration packed in the original packaging to the warranty workshop or the place of its purchase. Satisfaction of the customer's claim due to the fault of the manufacturer shall be made in accordance with the law «On Protection of Consumers' Rights». In the case of warranty repair the warranty period shall be extended for the period of repair and shipment.

Шановний Покупець! Вітаємо Вас з придбанням приладу торговельної марки ARDESTO, який був розроблений та виготовлений у відповідності до найвищих стандартів якості, та дякуємо Вам за те, що Ви обрали саме цей прилад.

Просимо Вас зберігати талон протягом гарантійного періоду. При купівлі виробу вимагайте повного заповнення гарантійного талону.

1. Гарантійне обслуговування здійснюється лише за наявності правильно і чітко заповненого оригінального гарантійного талону, у якому вказані: модель виробу, дата продажу, серійний номер, термін гарантійного обслуговування, та печатки фірми-продавця.*
2. Строк служби побутової техніки складає 5 років.
3. Виріб призначений для використання у споживчих цілях. У разі використання виробу в комерційній діяльності продавець/виробник не несуть гарантійних зобов'язань, сервіс не обслуговування виконується на платній основі.
4. Гарантійний ремонт виконується впродовж терміну, вказаного в гарантійному талоні на виріб, в уповноваженому сервіс-центрі на умовах та в строки, визначені чинним законодавством України.
5. Виріб знімається з гарантії у випадку порушення споживачем правил експлуатації, викладених в інструкції з виробу.
6. Виріб знімається з гарантійного обслуговування у випадках:
 - використання не за призначенням та не у споживчих цілях;
 - механічні пошкодження;
 - пошкодження, що виникли у наслідок потрапляння всередину виробу сторонніх предметів, речовин, рідин, комах;
 - пошкодження, що викликані стихійними лихами (дощем, вітром, блискавкою та ін.), пожежею, побутовими факторами (надмірна вологість, запиленість, агресивне середовище та ін.);
 - пошкодження, що викликані невідповідністю параметрів живлення, кабельних мереж державним стандартам та інших подібних факторів;
 - при експлуатації обладнання в електромережі з відсутнім єдиним контуром заземлення;
 - при порушенні пломб встановлених на виробі;
 - відсутності серійного номера пристрою, або неможливості його ідентифікувати.
7. Гарантія не розповсюджується на витратні матеріали та аксесуари, а також фільтри, полиці, ящики, підставки та інші ємності для зберігання продуктів.
8. Термін гарантійного обслуговування складає 12 місяців з дня продажу.

* Відірвні талони на технічне обслуговування надаються авторизованим сервісним центром.

Комплектність виробу перевірено. Із умовами гарантійного обслуговування ознайомлений, претензій не маю.

Підпис покупця _____

Авторизований сервісний центр ІП «І-АР-СІ»

Адреса: вул. Марка Вовчка, 18-А, Київ, 04073, Україна

Тел.: 0 800 300 345; (044) 230 34 84; 390 55 12

www.erc.ua/service

WARRANTY CARD



Dear Buyer! Congratulations on your purchase of the ARDESTO brand appliance, which was designed and manufactured in accordance with the highest quality standards, and we thank you for choosing this product.

We ask you to keep the coupon during the warranty period. When purchasing a product, require a full warranty card.

1. Warranty service is carried out only if there is a correctly and clearly filled original warranty card, which indicates: product model, date of sale, serial number, warranty service period, and the seller's seal. *
2. The service life of household appliances is 5 years.
3. The product is intended for consumer use. When using the product in commercial activities, the seller / manufacturer does not bear warranty obligations, after-sales service is performed on a paid basis.
4. Warranty repair is carried out within the period specified in the warranty card for the product in an authorized service center on the conditions and terms determined by applicable law.
5. The product is withdrawn from the warranty in case of violation by the consumer of the operating rules set forth in the instruction manual.
6. The product is removed from warranty service in the following cases:
 - misuse and non-consumer use;
 - mechanical damage;
 - damage caused by the ingress of foreign objects, substances, liquids, insects;
 - damage caused by natural disasters (rain, wind, lightning, etc.), fire, domestic factors (excessive humidity, dust, aggressive environment, etc.)
 - damage caused by non-compliance of power and cable network parameters with state standards and other similar factors;
 - when operating equipment in the power supply network with a missing single ground loop;
 - in case of violation of seals installed on the product;
 - lack of serial number of the device, or inability to identify it.
7. The warranty does not cover consumables and accessories, as well as filters, shelves, drawers, stands and other containers for storing products.
8. The warranty period is 12 months from the date of sale.

* Tear-off maintenance tickets are provided by an authorized service center.

The completeness of the product is checked. I have read the terms of the warranty service, no complaints.

Customer Signature _____

Warranty card/Гарантійний талон

Product information/Інформація про виріб

Product/Виріб

Model/Модель

Serial number/Серійний номер

Seller Information/Інформація про продавця

Trade organization name/Назва торгової організації

Address/Адреса

Date of sale/Дата продажу

Seller stamp/Штамп продавця

Coupon/Талон № 3

Seller stamp/
Штамп продавця/

Date of application/Дата звернення

Cause of damage/Причина пошкодження

Date of completion/Дата виконання

Coupon/Талон № 2

Seller stamp/
Штамп продавця/

Date of application/Дата звернення

Cause of damage/Причина пошкодження

Date of completion/Дата виконання

Coupon/Талон № 1

Seller stamp/
Штамп продавця/

Date of application/Дата звернення

Cause of damage/Причина пошкодження

Date of completion/Дата виконання

ARDESTO™