

## Содержание

1. Технические характеристики
2. Составные части и кнопки
3. Безопасность и запуск
4. Подготовка и приготовление кофе
5. Использование капучинатора
6. Подача кипятка
7. Обслуживание и чистка
8. Условия гарантийного обслуживания
9. Соответствие Европейским Стандартам Безопасности
10. Вспомогательная таблица.

## 1. Технические характеристики

	Dream	ARC	Basic
Напряжение (вольт)	230VAC~/50Hz - 120VAC~/60Hz		
Мощность (ватт)	1050		
Давление помпы (бар)	20 PA (бар)		
Вес (кг.)	8 (PF) / 7 (PM)	7,5 (FF) / 6,5 (MF)	7 (FF) / 6 (MF)
Габариты (ш, х, в, г, г)*	245x345x280	220x320x280	210x310x290
Объем резервуара (л)	1,3	2	2
Материал фильтродержателя	Латунь		

\*длина x высота x глубина (мм), FF= Встроенный фильтр. MF= Разборный фильтр.

## Характеристики

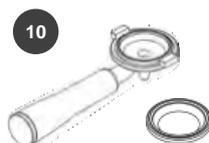
- Металлический корпус.
- Резервуар для кофе из латуни.
- Профессиональное оборудование.
- Автоматический контроль температуры.
- Капучинатор и система подачи кипятка.
- Безвредные материалы.
- Универсальный фильтр: молотый/капсульный кофе. (На выбор)
- Подогрев чашки.
- Инновационный и эргономичны дизайн.
- Соответствует европейским стандартам качества.

## Составные части и кнопки

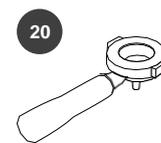
- 1 ВКЛ/ ВЫКЛ
- 2 Переключатель (кнопка) «кофе»
- 3 Подача пара
- 4 Регулятор пара/ вода
- 5 Трубка для воды/ пара
- 6 Индикатор температуры
- 7 Разборный холдер(молотый/ капсульный)
- 8 Раздаточная группа (Может быть горячим, осторожно)
- 9 Подогрев чашек (Может быть горячим, осторожно)
- 10 Разборный холдер (опционально-капсульный)
- 11 Сливной поддон
- 12 Индикатор пара (Модель Dream)
- 13 Индикатор ВКЛ/ ВЫКЛ
- 14 Термометр (кофе/ пар) (Модель Dream)
- 15 Пресс
- 16 Кофейная ложка (7г)
- 18 Паровое сопло
- 20 Разборный холдер (капсульный)



Встроенный фильтр  
(Только капсулы)



Опционально  
капсульный



Капсульный

### Универсальный



1 Кофе  
Cream+



1 Кофе  
Cream+



1 Кофе



2 Кофе



Капсула

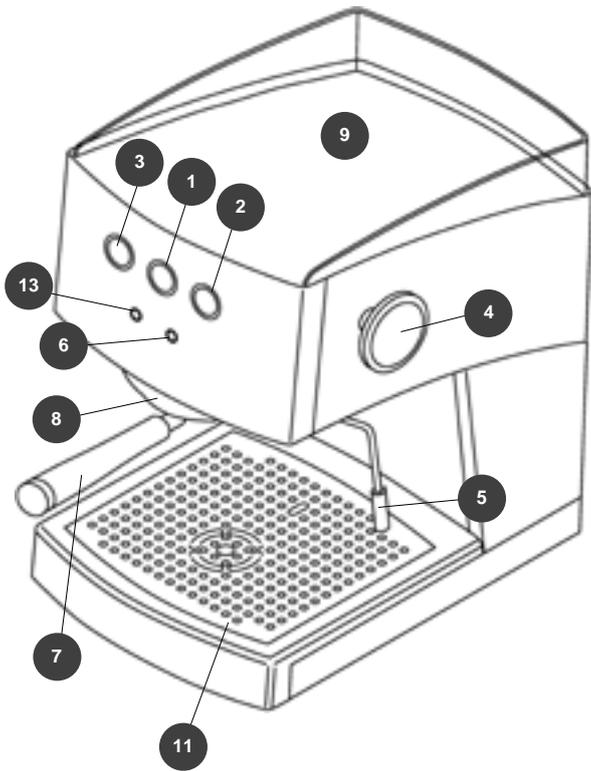


20

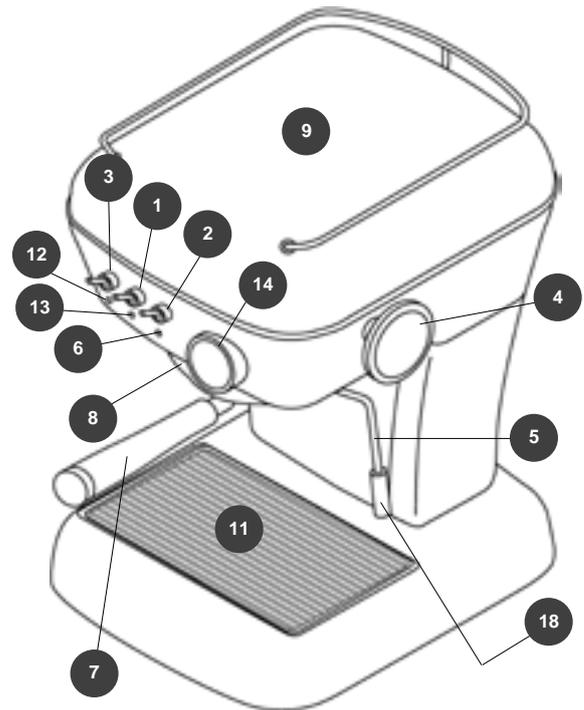


16

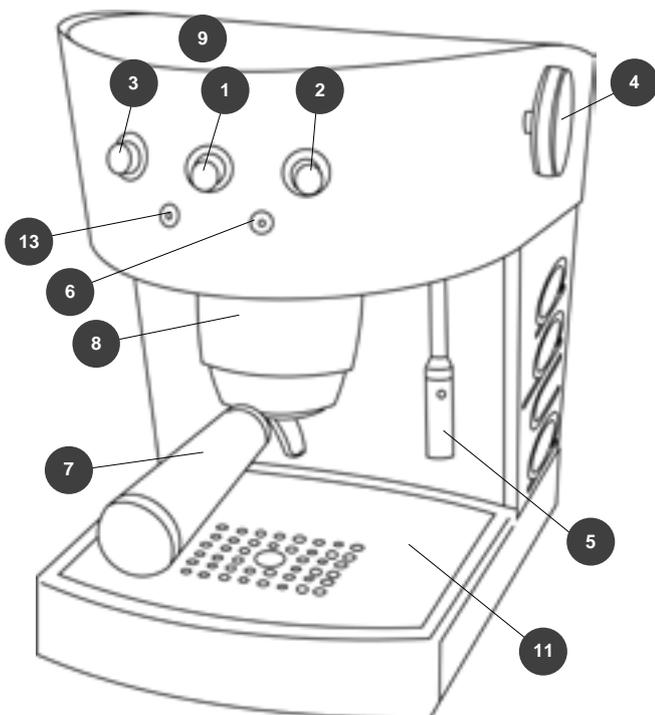
**ARC**



**DREAM**

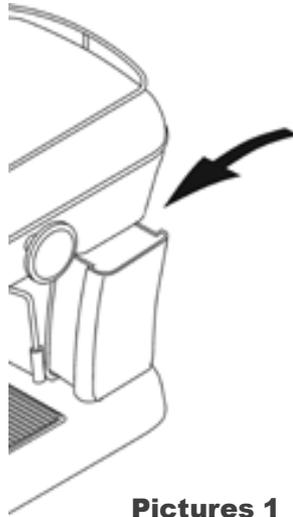


**BASIC**



### 3. Меры предосторожности

1. Прочитайте инструкцию до конца.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте рукоятки и рычаги конструкции.
3. Во избежание возникновения пожара, ударов током и прочих травм, не допускайте контакта шнура питания, вилки и прочих электропроводящих деталей с водой или другими жидкостями.
4. Не допускайте детей к использованию оборудования без присмотра взрослых.
5. Вне периода эксплуатации и перед чисткой отключите кофемашину от электросети. Перед сборкой/разборкой оборудования подождите пока детали остынут.
6. Не используйте оборудование если на дисплее отображено уведомление о неисправности/ошибке кофемашины или повреждены какие-либо детали. В таких случаях, необходимо обратиться в ближайший официальный сервисный центр.
7. Использование неоригинальных деталей может привести к пожару, поражению электрическим током и другим травмам.
8. Не используйте оборудование вне помещений, за исключением специализированных моделей.
9. Шнур питания не должен подвергаться трению (например о край стола), а также контактировать с горячими поверхностями.
10. Не располагайте оборудование рядом или на варочной панели, а также в печи.
11. Сперва подключите шнур питания к оборудованию, затем в розетку. Чтобы отсоединить питание, сперва выключите кофемашину нажатием кнопки, затем отсоедините шнур питания от розетки.
12. Используйте оборудование исключительно по назначению.
13. Сохраните инструкцию.



Перед установкой и эксплуатацией, необходимо внимательно ознакомиться с инструкцией.

Установкой и эксплуатацией должен заниматься взрослый и ответственный человек.

В случае неисправности или других изменений в работе оборудования - свяжитесь с дистрибьютором.

#### Начало эксплуатации.

1. Убедитесь, что напряжение электросети соответствует указанному на этикетке с техническими характеристиками кофемашины.
2. Налейте чистую воду в специальный резервуар (рисунок 1). Убедитесь, что водозаборная трубка погружена в ёмкость с водой. Настоятельно рекомендуем использовать воду с низким содержанием минералов. Качество воды влияет не только на вкус кофе, но и на продолжительность работы оборудования до сервисного обслуживания. Для получения рекомендаций относительно воды и таблеток от накипи - свяжитесь с нами.
3. Подключите кофемашину к электросети.

#### **Важно:**

**А. Перед первым использованием, а также в случае продолжительного простоя оборудования, необходимо сменить воду в нагревателе и запустить цикл пролива воды, без кофе.**

1. Включите кофемашину, нажав кнопку вкл/выкл **1**
2. Рукоятку фильтра 7 установите в рабочее положение, не засыпайте кофе.
3. Нажмите на кнопку "кофе" **2** дайте стечь воде.

 **Внимание!** Убедитесь, что воды в ёмкости достаточно. Использование кофемашины без воды может повредить помпу.

## В. Отчистка парового сопла.

Смените воду в нагревателе и запустите цикл.

- Если кофе не льётся после продолжительного простоя оборудования.
- Если возникают проблемы с подачей пара, или вода не заполняет резервуар.

В этих случаях необходимо провести следующий алгоритм действий:

1. Включите подачу пара **4** в включенной кофемашине.
2. Нажмите кнопку "кофе" **2**. Вода должна вылиться (одна чашка) через паровое сопло **5**.
3. Выключите подачу кофе **2** и отключите подачу пара **4**.
4. Кофемашина готова к эксплуатации.

**С. После подачи пара, необходимо подождать пока индикатор **6** снова загорится, перед повторным использованием.**

**! ВАЖНО!** Прежде чем готовить капучино, уберите холдер от раздаточной группы.

## Система с фиксированным фильтром

Шаг А необязателен. Шаги В и С обязательны к выполнению.

Если используете молотый кофе: Заполните фильтр до краёв (как изображено на рисунке 2В). Спрессуйте и засыпьте ещё.

## 4. Приготовление кофе

Кофе может быть использован в любой форме, молотой или капсульной. Всё благодаря фильтру, состоящему из пяти частей: два отсека для молотого (на 1 и 2 чашки), два герметичных отсека (Cream+) и один капсульный.

Для лучшего результата, мы рекомендуем использовать готовые бленды для эспрессо, имеющие подходящий помол для фильтров. Если же результат не понравился, попробуйте герметическую фильтрацию - в таком фильтре, фракция помола не играет большую роль, и вкус кофе получается насыщенным в любом случае.

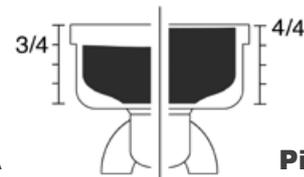
В любом случае, мы рекомендуем использовать разные виды кофе, фракции, степени обжарки, экспериментировать с температурой варки, чтобы найти именно тот вариант приготовления, который придётся Вам по вкусу.

1. Включите кофемашину нажатием кнопки вкл/выкл **1** и установите холдер (с фильтром) в варочную группу.
2. Подождите, индикатор **6** должен погаснуть (примерно 1.5 минуты) Это свидетельствует о том, что кофемашина прогрелась до идеальной температуры. Нажмите кнопку "кофе" **2** чтобы пролить воду через раздаточную группу.

Проведите эту процедуру, прежде чем готовить кофе, чтобы отчистить кофемашину от остатков и прогреть линию подачи, приведя оборудование к оптимальному состоянию.

## Универсальный фильтр

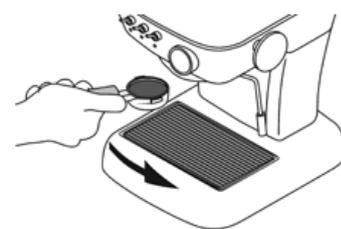
3. Заполните отсек для кофе (1 или 2 кофе, в соответствии с пожеланиями). Фильтр должен быть заполнен до 3/4 от объёма, как показано на рисунке 2А).



Pictures 2A

Pictures 2B

4. Уберите лишний кофе, который мог остаться на краях ёмкости фильтра, чтобы ничего не мешало его закрыть.
5. Установите холдер **7** в раздаточную группу **8** вкручивая слева направо с небольшим нажимом в конце. Смотрите рисунок 3.



Pictures 3

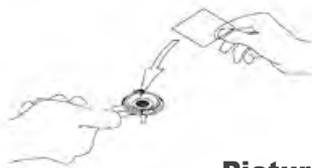
6. Поставьте чашку (или чашки) на сливной поддон, затем нажмите кнопку "кофе" **2**
7. Когда кофе будет приготовлен, снова нажмите кнопку "кофе" **2**

### Капсульный кофе:

Повторите пункт 1 и 2 как описано в предыдущем блоке.

Используйте особый фильтр **19** или опционально-капсульный (Рисунок 4)

Пункты 5, 6, 7 идентичны соответствующим пунктам из предыдущего блока. рисунок 4



**Pictures 4**

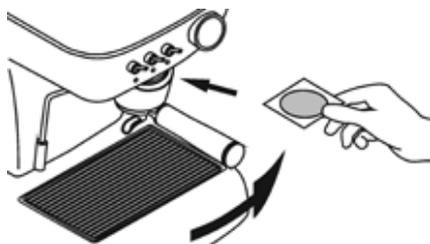
### Молотый кофе:

Заполните ёмкость фильтра молотым кофе, до краёв (как показано на рисунке 2В), затем спрессуйте и повторите данный цикл ещё раз. Пункты 1,2,4,5,6 и 7 идентичны соответствующим пунктам из предыдущего блока.

Пункты 1 и 2 идентичны соответствующим пунктам раздела о молотом кофе.

Вставьте капсулу в фильтр и плавно поверните его вправо, до упора.

Не давите сильно, он должен закрыться мягко (как показано на рисунке 5).



**Pictures 5**

Пункты 5,6,7 идентичны соответствующим пунктам раздела о молотом кофе.

**⚠ Внимание!** Не извлекайте и не поворачивайте холдер, пока через него протекает вода, поскольку он находится под высоким давлением.

### ⚠ Примечания:

1. Холдер и фильтр следует всегда держать соединенными с кофемашиной, в закрытом положении, чтобы избежать потери тепла.

### Встроенный фильтр (капсулы)

2. Используйте подогрев чашек **9**  
Правильная температура (оптимально 40°C) только улучшит вкус Вашего эспрессо. (рисунок 6)
3. Если кофе получается недостаточно горячим, нажмите на кнопку подачи пара **3** на 10 секунд. Это повысит температуру кофемашины.
4. Кофе будет капать из носика раздаточной группы некоторое время после выключения кнопки "кофе" **2**
5. Абсолютно нормально, если кофейный жмых после заваривания очень мокрый, разжиженной консистенции.

### ⚠ Термометр

Термометр отображает температуру кофемашины. Для кофе, рабочий диапазон должен быть от 80°C до 110°C, а для пара от 125°C и выше.

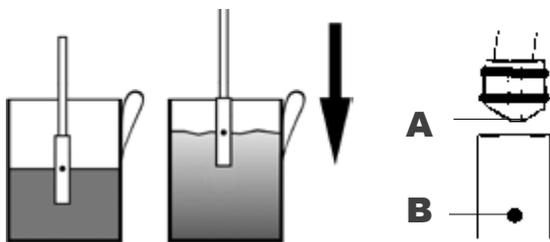
### ⚠ Важно: Прессовка

Если молотый кофе очень плотно спрессовать в фильтре, вкусовые свойства эспрессо будут лучше.

### 5. Использование капучинатора

1. Нажмите кнопку вкл/вык **1** Должны загореться огни **13** **6** индикаторов или **12** (для модели Dream).
2. Когда индикаторы **6** (все модели) и **12** (Dream) погаснут, включите пар **3** и огни должны загореться вновь. Таким образом, был запущен процесс нагревания бойлера, чтобы генерировать пар.

3. Поверните переключатель с пара ④ на воду, запустив её во внутрь, пока вода не начнёт капать постепенно. Затем поверните обратно переключатель ④ подождите пока помпа начнёт работать (будет пульсировать), и только после этого, опустите паровое сопло в ёмкость с молоком. Теперь снова поворачиваем переключатель ④ на пар.
4. Опустите трубку ⑤ в молоко таким образом, чтобы оно покрывало половину вытягивающего отверстия. (Никогда не погружайте полностью). Соблюдайте такое расстояние на протяжении всего процесса (рисунок 7).



**Pictures 7**

5. Жидкость всасывается через отверстие и превращается в пенку.
6. Трубка всасывания должна опускаться постепенно, пока взбивается молоко.
7. Поставьте переключатель ④ в закрытую позицию, после отключите подачу пара ③

**Чтобы приготовить сливочный капучино используйте свежее, холодное, жирное молоко.**

Если Вам нужно просто горячее не взбитое молоко, необходимо погрузить сопло, чтобы всасывающее отверстие полностью закрылось. Для слабого вспенивания, оставьте вытягивающее отверстие в том же положении.

**Важно!** Мы рекомендуем пропускать пар через трубочку для подачи пара после каждого использования, чтобы отчистить и избежать засорения трубки.

Для того чтобы прочистить сопло и трубку (А и В), можно использовать зубочистку или скрепку для бумаги. Делайте это регулярно, не допуская засорений. Отверстие В всегда расположено сверху (рисунок 7) Прочищайте после каждого использования.

## 6. Подача кипятка

1. Поставьте чашку под паровую трубку ⑤
2. Поверните переключатель ④ в открытое положение, нажмите на кнопку “кофе” ② Когда получите нужное количество кипятка - проделайте то же самое, но в обратном порядке.

## 7. Обслуживание и чистка

**Предупреждение:** Чистка и техническое обслуживание оборудования должны проводиться с остывшим и отключённым от электросети оборудованием. Не погружайте оборудование в воду или посудомоечную машину.

1. **Внешняя чистка:** для наружной чистки используйте спирт или другие средства для работы с никелированными поверхностями. Если у Вас есть желание добавить цвета к дизайну, покрасив какую-либо деталь - используйте мягкую влажную ткань. Регулярно отчищайте и промывайте поддон. Если не планируете пользоваться кофемашиной в течение некоторого времени - опустошите ёмкость с водой. Протрите паровую трубку влажной тканью, сразу же после использования. Чтобы прочистить внутреннюю поверхность трубки - запустите несколько циклов с водой. Для очищения вытягивающего отверстия, используйте зубочистку или скрепку для бумаги. Это позволит избежать засорения.



**Pictures 8**

**2. Внутренняя чистка:** чтобы Ваш эспрессо всегда имел насыщенный и приятный вкус, критически важно держать внутренний механизм кофемашины в чистоте. Чтобы промыть раздаточную группу используйте Ascaso Coffee Washer. Это средство также помогает предотвращать образование накипи в кофемашине.

Регулярная чистка всего оборудования поможет сохранить непревзойденный вкус кофе и увеличит срок эксплуатации кофемашины.

За более подробной информацией обращайтесь к дистрибьютеру.

### Рекомендации по частоте чисток кофемашины

Кофе/ день	Чистка
> 10	Ежемесячно
5-10	Раз в 2 месяца
1-5	Каждые 3 месяца

Чтобы уменьшить количество образующегося налёта/накипи, можно использовать фильтры для воды. Как бы то ни было, необходимо промывать и прочищать оборудование в соответствии с частотой использования. Моющие средства помогут поддерживать кофемашину в оптимальном рабочем состоянии на более продолжительном промежутке эксплуатации.

**Важно!** Не рекомендуется оставлять кофейный жмых или использованные капсулы в фильтре. В противном случае, возможно ухудшение вкусовых свойств изготавливаемых напитков. Если вдруг оставили жмых или капсулы, промойте тщательно всю систему.

### 3. Чистка фильтров и крана раздаточной системы.

Разборный фильтр: промойте фильтр в горячей воде с натуральным моющим средством. Тщательно смойте. Высушите фильтр с помощью сухой ткани. Не пытайтесь использовать для этих целей посудомоечную машину. Фильтры, поддон и резервуар для воды можно мыть в верхнем отсеке посудомоечной машины.

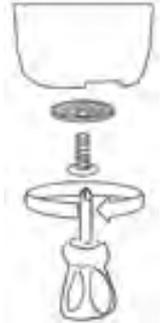
Если моете вручную - убедитесь что тщательно всё смыли. Затем просушите сухой тканью. Если необходимо, воспользуйтесь щеткой чтобы убрать остатки кофе.

### **Важно! (разборный холдер)**

Кран раздаточной системы необходимо мыть после 80 – 100 чашек эспрессо.

Это делается следующим способом:

Отсоедините кран и промойте в горячей воде с использованием натурального моющего средства. Затем высушите и установите его обратно так же, как и отсоединили.



### 8. Условия гарантийного обслуживания

Для гарантийного обслуживания необходимо иметь чек совершенной покупки. Не выбрасывайте его. Предоставьте чек в сервисном центре, в случае поломки или неисправности.

Гарантия распространяется на производственные материалы с момента покупки.

Транспортные расходы, в том числе на упаковку оборудования, оплачиваются покупателем.

Гарантия не распространяется на случаи:

1. У Вас нет чека покупки.
2. Кофемашина не чистилась должным образом, образовалась накипь.
3. Оборудование было разобрано, но не специалистами официальных сервисных центров компании Ascaso (Technical Assistance Network).

### 9. Соответствие Европейским Стандартам Безопасности

ASCASO FACTORY SL заявляет, что продукт, который описан в данном документе (кофемашина для приготовления эспрессо), соответствует требованиям Директивы ЕС от 14го июня 1989 г. о стандартизации законов стран-участниц в отношении оборудования (89/392/ЕЕС), электропроводящих материалов (73/23/ЕЕС), и электромагнитной совместимости (89/396/ЕЕС).

