

Поздравляем Вас с удачным выбором!

Вы стали счастливым обладателем кофеварки Gaggia, и будете наслаждаться восхитительным эспрессо и капучино не покидая уюта своего собственного дома. Мы благодарим Вас за эту покупку и доверие к нашей продукции. Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство перед началом эксплуатации. Максимально точное выполнение изложенных в нем инструкций поможет Вам много лет наслаждаться великолепным эспрессо, получаемым с помощью данного устройства. Проследите, чтобы с руководством предварительно ознакомились все, кто будет эксплуатировать кофеварку; сохраняйте руководство в надежном, но и легкодоступном месте. Перед отправкой данное устройство прошло всестороннюю проверку на безопасность работы и соответствие техническим характеристикам. Производитель гарантирует, что оно абсолютно исправно и соответствует техническим требованиям. За любой дополнительной информацией, пожалуйста, обращайтесь к Вашему поставщику. Мы будем рады оказать любую помощь, в которой у Вас появится необходимость.

Пожалуйста, максимально внимательно изучите раздел, посвященный технике безопасности!

Только для домашнего использования!

**Внимательно прочтите всю инструкцию
перед началом работы с кофеваркой!**

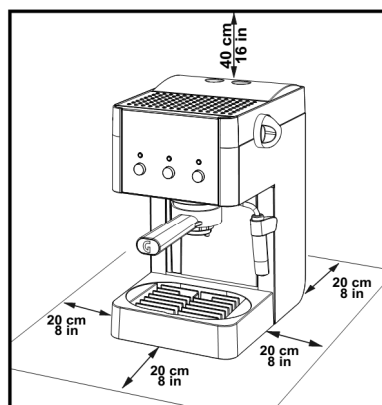
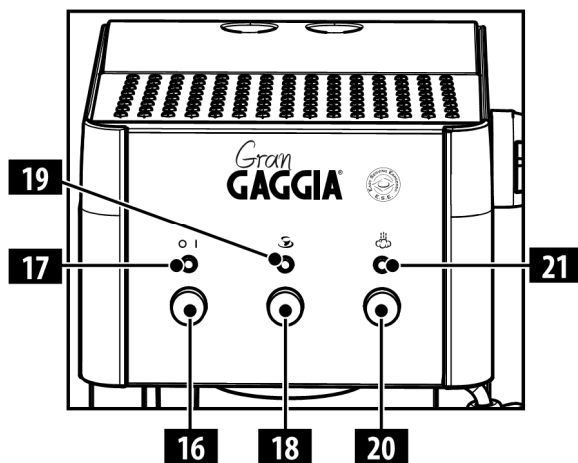
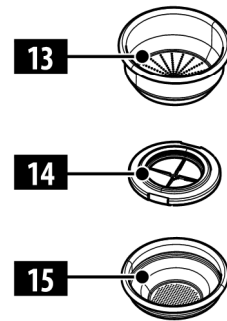
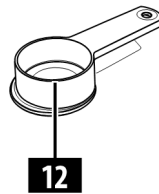
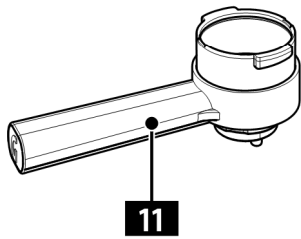
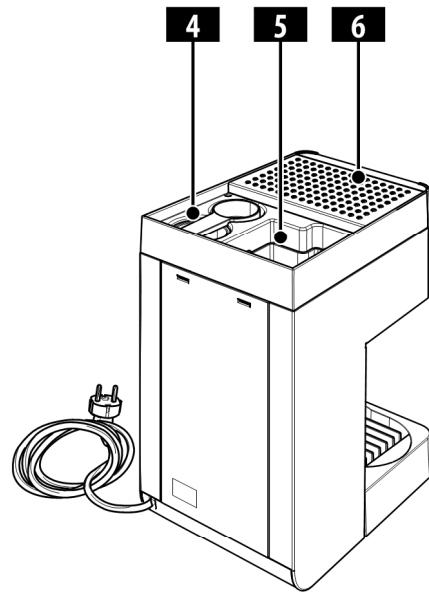
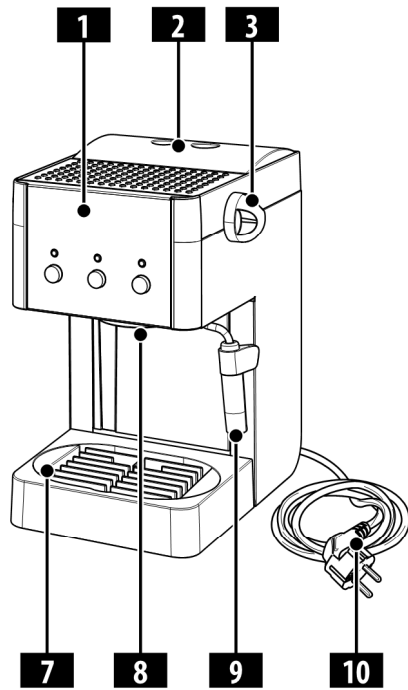


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Ек. (A)

Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Ек. (B)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Gaggia Gran Deluxe
Номинальное напряжение	
Номинальная мощность	см. этикетку на устройстве
Материал корпуса	пластик
Размер (Ш x В x Г) (мм)	210 x 300 x 280
Вес	3,9 кг
Длина сетевого шнура	1,2 м
Панель управления	на лицевой стороне
Держатель фильтра	съемный
Pannarello	специально для капучино
Бункер для воды	1,25 л (съемный)
Давление помпы	15 бар
Материал бойлера	нержавеющая сталь
Предохранители	ручной сброс термостата; плавкий предохранитель

Производитель оставляет за собой право изменять технические спецификации изделия в соответствии с техническим прогрессом.

СОСТАВ УСТРОЙСТВА

- | | |
|---|---|
| 1. Панель управления | 15. Фильтр |
| 2. Крышка бункера для воды | 16. Кнопка включения |
| 3. Ручка подачи горячей воды/пара | 17. Индикатор включения (ВКЛ – горит;
ВЫКЛ = не горит) |
| 4. Место для аксессуаров | 18. Кнопка приготовления кофе |
| 5. Бункер для воды | 19. Индикатор готовности приготовления
кофе/воды:
(горит – температура достаточна для
приготовления кофе/воды;
не горит – кофеварка еще прогрелась) |
| 6. Площадка для чашек | 20. Кнопка приготовления пара |
| 7. Поддон для воды с решеткой | 21. Индикатор готовности пара
(включен – пар можно готовить;
выключен – температура недостаточна) |
| 8. Модуль приготовления | |
| 9. Трубка для воды/пара (Pannarello) | |
| 10. Сетевой шнур | |
| 11. Пост (держатель фильтра) | |
| 12. Мерная ложка для молотого кофе | |
| 13. Фильтр для молотого кофе (для 1
или 2 чашек) | |
| 14. Адаптер для фильтра | |

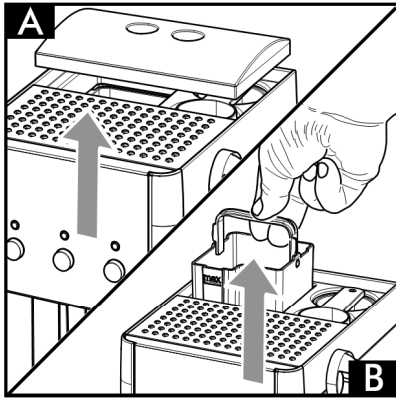


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Εικ. (1)

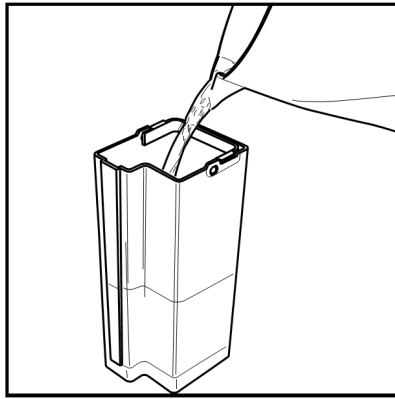


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Εικ. (2)

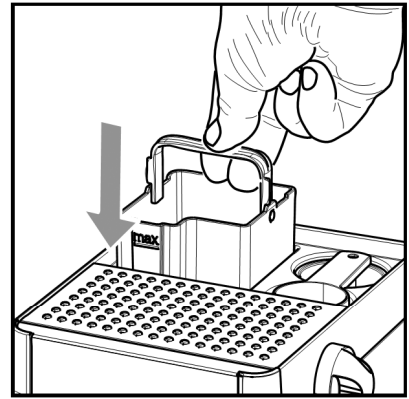


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Εικ. (3)

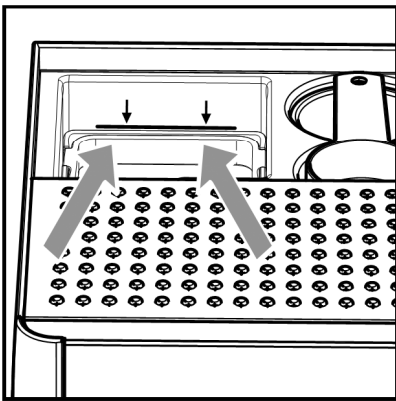


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Εικ. (4)



Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Εικ. (5)

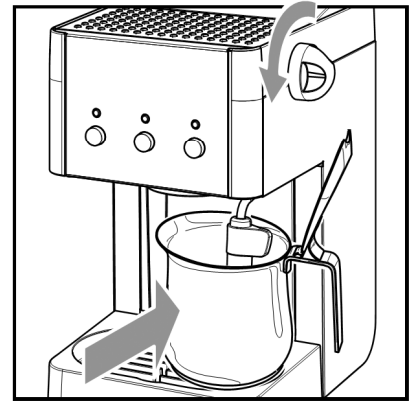


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Εικ. (6)



Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Εικ. (7)

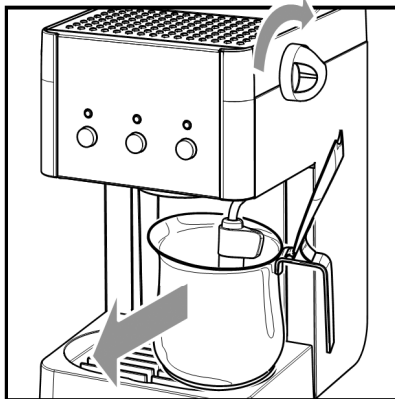


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Εικ. (8)

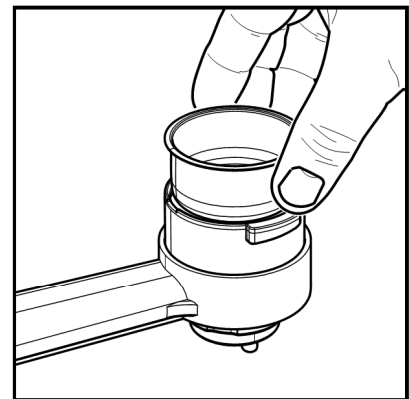


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Εικ. (9)

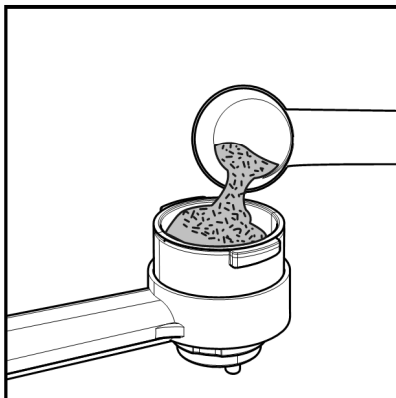


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Εικ. (10)

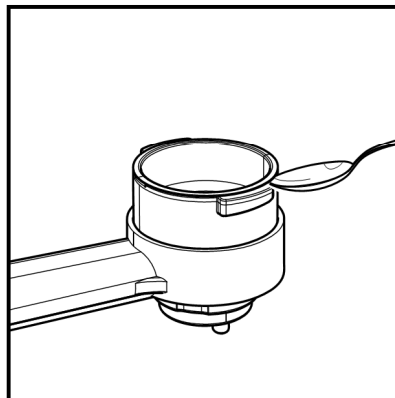


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Εικ. (11)

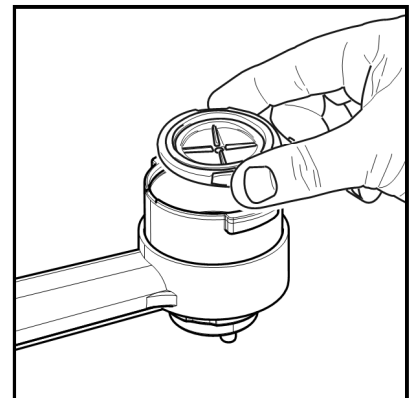


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Εικ. (12)

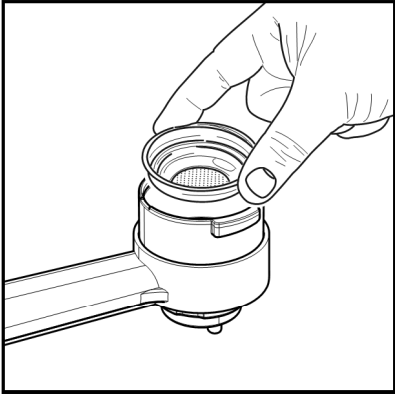


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Eικ. (13)

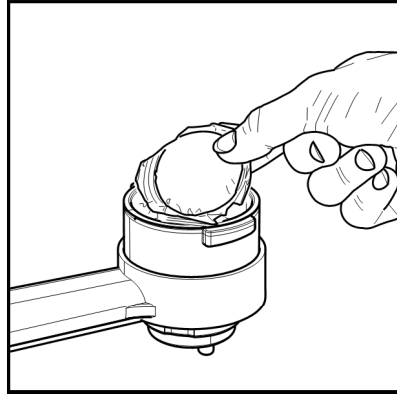


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Eικ. (14)

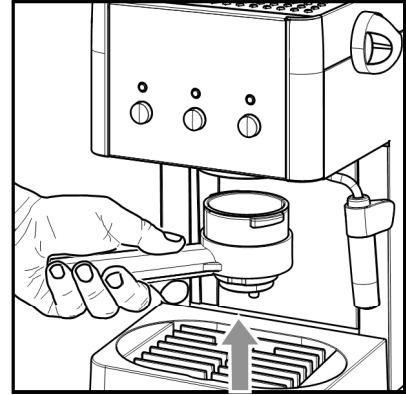


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Eικ. (15)

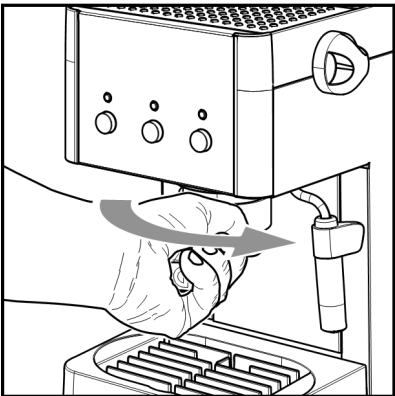


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Eικ. (16)

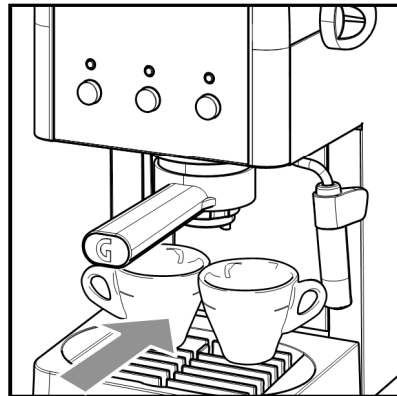


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Eικ. (17)

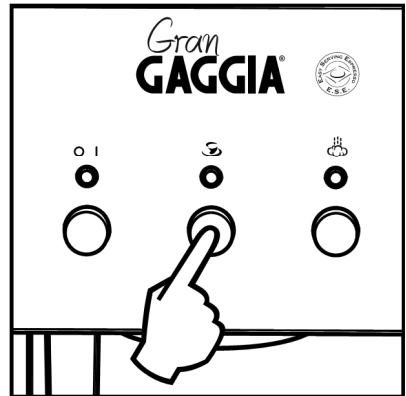


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Eικ. (18)

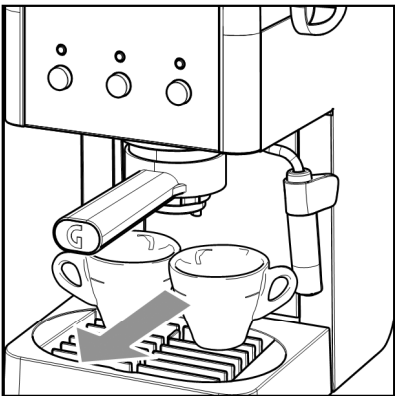


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Eικ. (19)

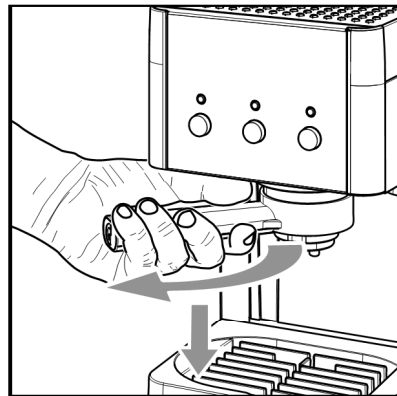


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Eικ. (20)

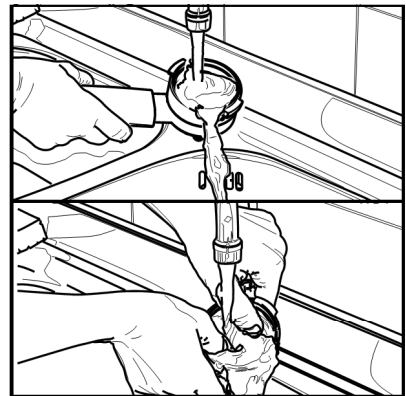


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Eικ. (21)

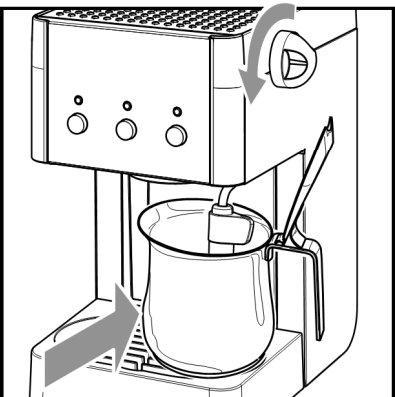


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Eικ. (22)

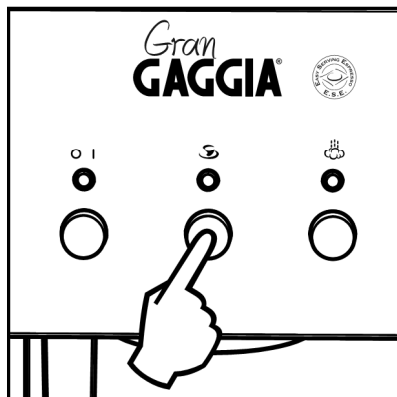


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Eικ. (23)

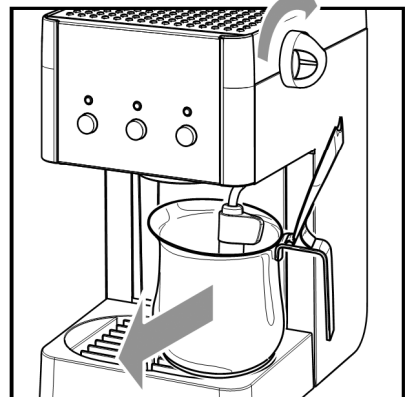


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Eικ. (24)

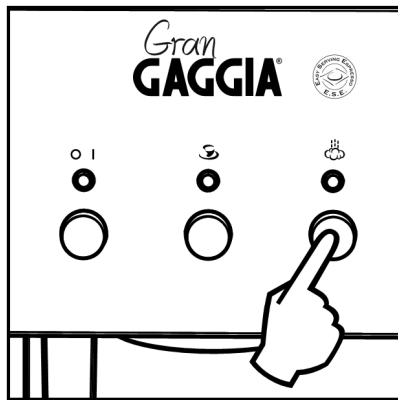


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Етк. (25)

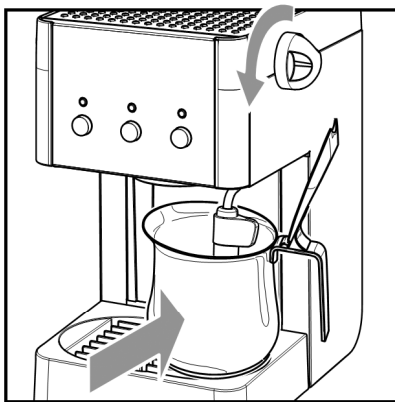


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Етк. (26)

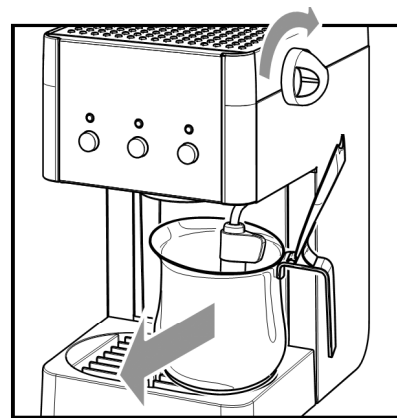


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Етк. (27)

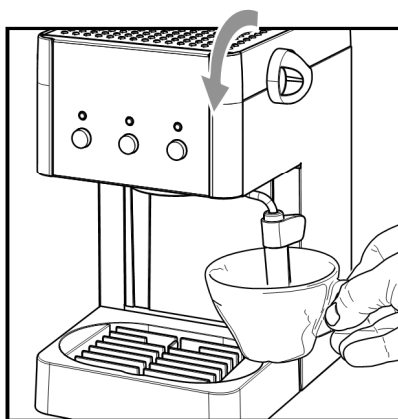


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Етк. (28)

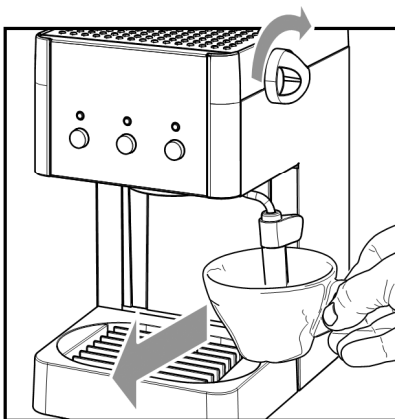


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Етк. (29)



Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Етк. (30)

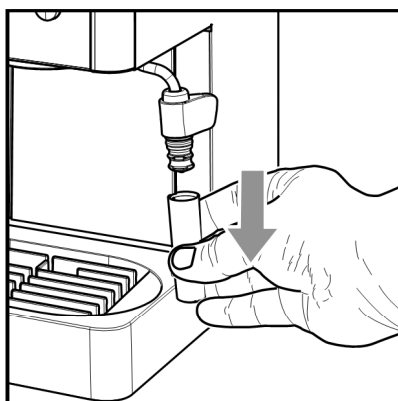


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Етк. (31)

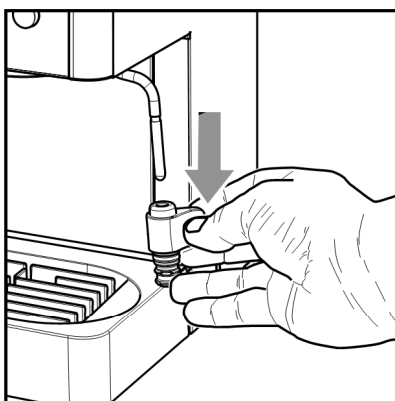


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Етк. (32)

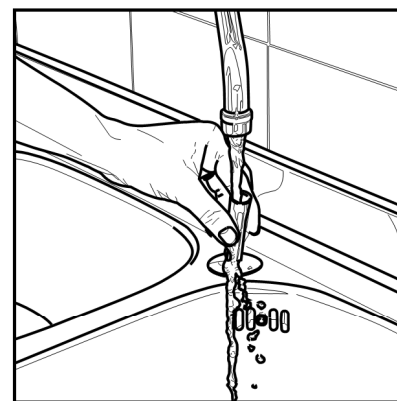


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Етк. (33)

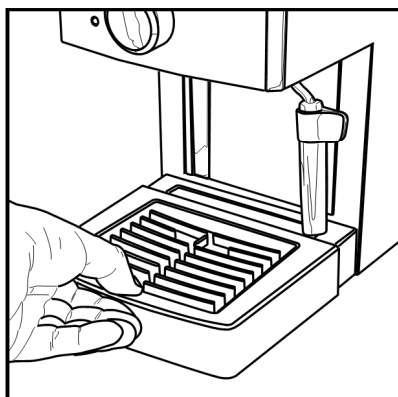


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Етк. (34)

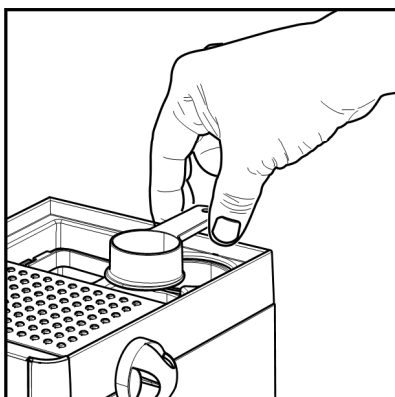


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Етк. (35)

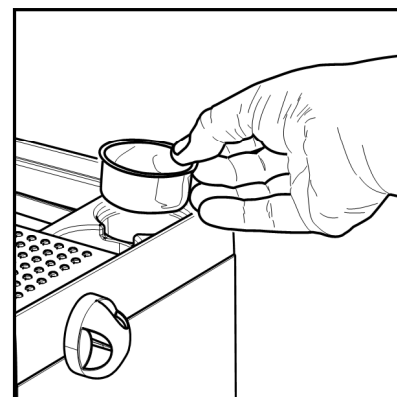


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Етк. (36)

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кофемашина предназначена для приготовления 1 или 2 чашек кофе эспрессо и имеет регулируемую трубку для подачи горячей воды/пара. Панель управления расположена на передней стенке устройства, элементы управления оформлены в виде простых и понятных символов. Устройство разработано и предназначено для домашнего применения и не рассчитано на профессиональную и непрерывную эксплуатацию.



ВНИМАНИЕ! Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный:

- Неправильным использованием с целями, не изложенными в данном руководстве;
- Ремонт, осуществляемым вне авторизованных сервисных центров;
- Неисправностью сетевого шнура или использованием самодельного сетевого шнура;
- Самостоятельным ремонтом или переделкой каких-либо компонентов устройства;
- Использованием неоригинальных запасных частей и аксессуаров;
- Невыполнением регулярных процедур по удалению накипи, а также хранением при температуре ниже 0°C.

В подобных случаях гарантия производителя аннулируется.

1.1. Пояснения к Руководству



Специальные символы в треугольнике указывают на инструкции Руководства, соблюдение которых очень важно для безопасности пользователей. Чтобы избежать серьезных травм всегда внимательно соблюдайте данные пункты!

Иллюстрации, ссылки на них, а также компоненты устройства и органы управления обозначены цифрами и буквами. При необходимости обращайтесь к соответствующим иллюстрациям.

i Данным символом выделены пункты, соблюдение которых особенно важно для оптимальной эксплуатации устройства.

Иллюстрации, соответствующие тексту, находятся на первых страницах руководства. Пожалуйста, обращайтесь к данным страницам при необходимости.

1.2. Использование и хранение инструкции по эксплуатации

Храните данное Руководство в надежном и безопасном месте и обеспечьте доступность его для всех, кто будет эксплуатировать данное устройство. Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем, пожалуйста, обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

3. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ



Никогда не допускайте контакта воды с какими-либо электрическими компонентами устройства: **ОПАСНОСТЬ КОРОТКОГО ЗАМЫКАНИЯ!** Перегретый пар и горячая вода могут привести к ожогам! Никогда не направляйте струю пара или горячей воды на открытые части тела. Используйте насадку на трубку для горячей воды/пара осторожно: она может быть достаточно горячей и привести к ожогам!

Назначение

Кофемашина предназначена **только** для бытового использования. Запрещается вносить какие-либо изменения/модернизации или использовать устройство в целях, не перечисленных в Руководстве – это может привести к опасным ситуациям! Устройство нельзя эксплуатировать лицам (включая детей) с физическими или психическими ограничениями, а также лицам, не обученным работе с данным устройством, если они не находятся под контролем опытных пользователей.

Электропитание

Подключайте кофеварку только в соответствующий электрический разъем. Напряжение в сети должно соответствовать указанному на этикетке устройства.

Сетевой шнур

Никогда не эксплуатируйте кофеварку с неисправным или поврежденным сетевым шнуром! Поврежденный сетевой шнур необходимо заметить у производителя или в авторизованном сервисном центре. Не допускайте, чтобы сетевой шнур огибал острые и/или горячие поверхности и предохраняйте его от загрязнения жирами.

Не тяните за сетевой шнур для перемещения устройства. Не вынимайте вилку сетевого шнура из розетки (и не прикасайтесь вообще) мокрыми или влажными руками.

Не позволяйте сетевому шнуру свободно свисать со стола или полки.

Безопасность окружающих

Не позволяйте детям играть устройством. Дети не понимают рисков, связанных с бытовыми электроприборами.

Храните упаковку в месте, недоступном для детей.

Опасность ожогов

Никогда не направляйте струю горячей воды/пара на себя или окружающих. Всегда пользуйтесь защитными ручками или регуляторами. Не пытайтесь снять пост во

время приготовления кофе – брызги горячей воды могут вызвать ожоги во время фазы прогрева.

Никогда не готовьте кофе при нажатой кнопке (☺), т.к. в данном случае активирован режим приготовления пара и температура бойлера слишком высока.

Размещение

Устанавливайте устройство в безопасном месте, где нет риска опрокидывания или травмирования окружающих. Будьте внимательны: горячая вода или могут вызвать ожоги!

Не храните устройство при температуре ниже 0°C. Низкие температуры могут привести к разрушению устройства.

Не эксплуатируйте устройство вне помещений (на открытом воздухе). Для предотвращения разрушения или оплавления корпуса не размещайте устройство на или вблизи горячих предметов или открытого огня.

Чистка

Перед чисткой устройство необходимо его выключить, а затем вынуть вилку сетевого шнура из розетки. Дождитесь, когда устройство остынет. Запрещается погружать устройство в воду!

Категорически запрещается разбирать или пытаться модернизировать компоненты устройства.

Не оставляйте воду в бункере на несколько дней. Промойте бункер и наполните его свежей питьевой водой. Всегда необходимо использовать свежую воду.

Выбор правильного места для размещения эксплуатации и обслуживания кофеварки

Для обеспечения правильного и эффективного функционирования кофеварки рекомендуется:

- Выбирать ровную поверхность;
- Выбирать хорошо освещенное и чистое место с легкодоступной розеткой;
- Обеспечить минимальные расстояния до стен как показано (на рис.А).

Хранение

Если планируется не использовать устройство длительное время, его следует выключить и отключить от сети. Храните его в сухом месте, не доступном для детей. Обеспечьте защиту от пыли и грязи.

Ремонт и обслуживание

В случае неисправностей, сбоев или даже подозрений на них, например, при падении устройства, следует немедленно выключить его и отсоединить сетевой

шнур от розетки. Нельзя пытаться эксплуатировать неисправное устройство. Техническое обслуживание и ремонт может проводиться только в авторизованных сервисных центрах или сертифицированными специалистами. Производитель и поставщик снимает с себя какую-либо ответственность за повреждения, вызванные действиями несертифицированных лиц.

Меры пожарной безопасности

При возникновении пожаров необходимо пользоваться углекислотными огнетушителями (CO₂). Не используйте воду или порошковые огнетушители.

УСТАНОВКА

Для предупреждения возможных проблем и повреждений пользователей и окружающих, пожалуйста, внимательно соблюдайте правила техники безопасности, изложенные в разделе 3.

4.1. Упаковка

Оригинальная упаковка была разработана и изготовлена специально для защиты изделия во время транспортировки. Рекомендуется сохранять упаковку для длительного хранения и возможной транспортировки в будущем.

4.2. Инструкции по установке

Перед установкой устройства, пожалуйста, внимательно прочтите нижеизложенные инструкции по технике безопасности:

- Устанавливайте устройство в безопасном месте;
- Убедитесь, что дети не будут иметь возможность играть с устройством;
- Не устанавливайте устройство на нагретых поверхностях или вблизи открытого огня.

При их соблюдении кофеварку можно подключать к электрической сети.

i **ПРИМЕЧАНИЕ:** Рекомендуется промыть компоненты перед первым запуском, а также после длительного перерыва в работе.

4.3. Бункер для воды

- (Рис.1А) – Снимите крышку с бункера для воды (2).
- (Рис.1В) – Снимите бункер для воды (5).

i **ПРИМЕЧАНИЕ:** аксессуары упакованы в бункере для воды (5).

- (Рис.2) – Промойте бункер и заполните его достаточным количеством свежей питьевой воды.



Наливайте в бункер только свежую, негазированную, питьевую воду. Горячая вода или любая другая жидкость может повредить бункер. Не используйте устройство без воды. Убедитесь, что в бункере достаточное количество воды.

- (Рис.3) – Установите бункер для воды. Убедитесь, что он правильно установлен. Закройте крышку (2).



Убедитесь, что бункер полностью вставлен в кофеварку – нажмите на крышку мягко до упора (Контрольная метка на рис.4 должны быть полностью видна). Это необходимо сделать во избежание утечки воды со дна.

4.4. Подключение к электрической сети



Электричество может стать причиной травм и повреждений! Необходимо строго следовать правилам техники безопасности. Не используйте неисправные кабели питания. Неисправные кабели и разъемы должны быть немедленно заменены в сервисных центрах.

Напряжение устройства предварительно устанавливается производителем. Убедитесь, что напряжение соответствует значениям на табличке в нижней части устройства.

- Перед подключением к электрической сети убедитесь, что кнопка ON/OFF (16) выключена (не нажата).
- Вставьте вилку в розетку с соответствующим напряжением.

4.5. Заполнение внутреннего тракта водой

Перед первым запуском, после подачи пара или после опустошения бункера для воды, внутренний тракт всегда необходимо заполнять водой.

- (Рис.5) – Нажмите кнопку ON/OFF (16). Загорится индикатор (17).
- (Рис.6) – Поместите емкость под трубкой для горячей воды/пара. Откройте регулятор горячей воды/пара (3) поворотом его против часовой стрелки.
- (Рис.7) – Нажмите кнопку приготовления (18).
- Дождитесь стабильного потока воды из трубки (Pannarello).
- (Рис.7) – Для завершения процедуры нажмите кнопку приготовления (18) еще раз.
- (Рис.8) – Закройте регулятор горячей воды/пара (3) по часовой стрелке. Снимите емкость.

Кофеварка готова к приготовлению кофе и пара. Для подробной информации, пожалуйста, смотрите соответствующие разделы.

4.6. Первый запуск или запуск после длительного перерыва

Данная простая процедура обеспечивает оптимальную работу кофеварки и должна производиться:

- при первом запуске;
- после длительного перерыва в работе (более 2 недель).



Воду, которая будет приготовлена во время данной процедуры, нельзя использовать в пищу. Ее необходимо слить. Если емкость полностью заполняется водой, необходимо остановить процедуру, слить воду и возобновить процесс.

- A (Рис.2) – Промойте бункер и заполните его снова свежей питьевой водой.
- B (Рис.6) – Установите емкость под трубкой для воды. Медленно откройте регулятор (3) поворотом против часовой стрелки.
(Рис.7) – Нажмите кнопку приготовления (18).
- C Слейте всю воду через трубку для воды.
(Рис.7) – Для завершения процедуры нажмите кнопку приготовления (18) еще раз.
(Рис. 8) – Закройте регулятор (3) по часовой стрелке.
- D (Рис.2) – Залейте в бункер пресную питьевую воду.
- E (Рис.15-16) – Вставьте пост снизу в модуль приготовления (8) и поверните его слева направо до фиксации.
- F Установите подходящую емкость под постом.
- G (Рис.18) – Нажмите кнопку приготовления (18) и слейте всю воду в бункере. После опустошения бункера остановите процедуру повторным нажатием кнопки (18). Бункер должен быть пуст.
- H (Рис.20) – Снимите пост поворотом справа налево и промойте его свежей питьевой водой.

Кофеварка готова к использованию.

5. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время приготовления кофе запрещается снимать пост поворотом по часовой стрелке. Он находится под давлением – опасность ожогов!

- Во время данной процедуры индикатор готовности (19) может мигать. Это штатная ситуация и не является признаком неисправности.
- Перед использованием кофеварки убедитесь, что регулятор горячей воды/пара (3) закрыт и в бункере достаточно воды.
- (Рис. 5) – Нажмите кнопку ON/OFF (16). Загорится индикатор (17).

- Дождитесь, когда загорится индикатор готовности (19). Кофеварка готова к приготовлению кофе.

5.1. Использование молотого кофе

- (Рис.9) – Установите фильтр (13) в пост (11).
- (Рис.15) – Установите пост в модуль приготовления (8) снизу.
- (Рис.16) – Поверните пост слева направо до фиксации. Ручка должна быть слегка повернута влево.

Данное положение необходимо для правильного приготовления кофе.

- (Рис.18) – Прогрейте пост, нажав кнопку приготовления (18), стечет некоторое количество воды (данная процедура необходима только при первом приготовлении кофе).
- Слейте около 150 мл воды, нажмите кнопку приготовления (18) еще раз для завершения процедуры.
- (Рис.16) – Снимите пост поворотом справа налево и вылейте остатки воды.
- (Рис.35) – Возьмите мерную ложку.
- (Рис.10) – Отмерьте 1-1,5 порции для одного кофе и 2 порции для двойного кофе. Удалите остатки кофе с краев поста.
- (Рис.15) – Вставьте пост (11) в модуль приготовления (8) снизу.
- (Рис.16) – Поверните пост слева направо до фиксации.
- (Рис.17) – Возьмите 1 или 2 предварительно прогретых чашки и установите их под постом. Убедитесь в том, что они правильно расположены.
- (Рис.18) – Нажмите кнопку приготовления (18).
- После получения необходимого количества кофе нажмите кнопку приготовления (18) еще раз для остановки процедуры и возьмите чашки с кофе (рис.19).
- (Рис.20) – Подождите несколько секунд после завершения приготовления. Затем снимите пост и очистите его от жмыха.

i **ПРИМЕЧАНИЕ:** Допустимо небольшое количество воды в посте. Это нормально и связано с особенностями конструкции поста.

i **ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:** Фильтр (13) необходимо содержать в чистоте. Это необходимо для гарантии качественного приготовления кофе. Очищайте пост ежедневно после использования (Рис.21).

5.2. Использование порционного кофе

- (Рис.11) – Используйте мерную ложку для снятия фильтра для молотого кофе (13) из поста (11).
- (Рис.12) – Вставьте адаптер (14) выпуклой частью вниз в пост (11).
- (Рис.13) – Вставьте фильтр (15) в пост (11).
- (Рис.15) – Установите пост модуль приготовления (8) снизу.

- (Рис.16) – Поверните держатель фильтра слева направо до фиксации. Ручка должна быть слегка повернута влево.
Данное положение необходимо для правильного приготовления кофе.
- (Рис.18) – Прогрейте пост нажатием на кнопку (18), стечет некоторое количество воды (данная процедура необходима только при первом приготовлении кофе).
- Слейте около 150 мл воды, нажмите кнопку (18) еще раз для завершения процедуры.
- (Рис.20) – Снимите пост поворотом справа налево и вылейте остатки воды.
- (Рис.14) – Вставьте порцию кофе в пост и убедитесь, что бумага не выступает за края поста.
- (Рис.15) – Вставьте пост в модуль (8) снизу.
- (Рис.16) – Поверните пост слева направо до фиксации.
- Возьмите предварительно прогретую чашку и поставьте ее под постом. Проверьте правильность установки.
- (Рис.18) – Нажмите кнопку приготовления (18).
- После получения необходимого количества кофе нажмите кнопку приготовления (18) еще раз для завершения процедуры и снимите чашку кофе.
- (Рис.20) – Подождите несколько секунд после процедуры, затем снимите пост и удалите жмых.

i ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ: Фильтр (15) и адаптер (14) необходимо содержать в чистоте. Это необходимо для гарантии качественного приготовления кофе. Очищайте их ежедневно после использования (Рис.21).

6. СОВЕТЫ ПО ВЫБОРУ КОФЕ

Как правило, для приготовления кофе и напитков на его основе можно использовать любой сорт или букет из доступных на рынке.

Тем не менее, кофе – натуральный продукт и его вкусовые качества зависят от стран(ы) произрастания и особенностей формирования смесей. Поэтому стоит попробовать различные сорта и букеты, чтобы подобрать наиболее подходящий вариант с учетом личного вкуса.

Для получения наиболее оптимальных результатов рекомендуется использовать кофе, специально предназначенный для эспрессо-кофеварок. При приготовлении кофе должен наливаться через пост ровной струйкой, а не капать. Скорость получения кофе в незначительной степени можно менять дозировкой порции или степенью помола.

Фирма GAGGIA рекомендует использовать пакетированный кофе марки ESE. Его применение позволяет получить очень вкусный кофе и облегчает обслуживание и уход кофеварки.





Перед выполнением любых операций, связанных с горячей водой/паром, пожалуйста, **УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ТРУБКА ДЛЯ ПАРА НАПРАВЛЕНА НА ПОДДОН.**

7. ГОРЯЧАЯ ВОДА



Опасность ожогов! Получению воды может предшествовать небольшие брызги горячей воды. Трубка для горячей воды/пара может сильно нагреваться: никогда не прикасайтесь к ней незащищенными руками и другими открытыми частями тела.

- (Рис.5) – Нажмите кнопку ON/OFF (16). Загорится индикатор (17).
- Дождитесь, когда загорится индикатор (19). Кофеварка готова к работе.
- Периодически во время прогрева индикатор (19) может мигать. Это нормальная процедура и не является следствием неисправности.
- (Рис.22) – Разместите емкость под трубкой для пара. Откройте регулятор горячей воды/пара (3) поворотом его против часовой стрелки.
- (Рис.23) – Нажмите кнопку приготовления (18).
- (Рис.23) – После получения необходимого количества горячей воды нажмите кнопку (18) еще раз.
- (Рис.24) – Закройте регулятор горячей воды/пара (3) по часовой стрелке. Снимите емкость.

8. ПАР / КАППУЧИНО



ОПАСНОСТЬ ОЖОГОВ! Подаче пара может предшествовать некоторое количество брызг и струй горячей воды. Трубка для пара может сильно нагреваться: никогда не прикасайтесь к трубке голыми руками и незащищенными частями тела!



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Никогда не пытайтесь готовить кофе при включенной кнопке приготовления пара – температура кофеварки слишком высока и существует риск ожогов.


- (Рис.5) – Нажмите кнопку ON/OFF (16). Загорится индикатор (17).
- Дождитесь, когда загорится индикатор (19).
- (Рис.19) – Нажмите кнопку приготовления пара (20). Индикатор (19) погаснет.
- Дождитесь, когда индикатор (19) и индикатор (21) загорятся. После этого кофеварка готова к подаче пара.

- Во время данной процедуры индикаторы (19) и (21) могут периодически мигать, это нормально и не свидетельствует о неисправностях аппарата.
- (Рис.26) – Установите емкость под трубкой для пара и откройте регулятор (3) на несколько секунд, чтобы остатки воды стекли из трубки. Через короткое время начнет поступать пар.
- (Рис.27) – Закройте регулятор (3) и снимите емкость.
- Заполните чашку или емкость, которую вы будете использовать для капучино, на 1/3 холодным молоком.

i Используйте только холодное молоко для получения наилучшего результата.

- (Рис.28) – Погрузите трубку для пара в молоко и откройте регулятор (3), поворачивая его против часовой стрелки. Медленно перемещайте чашку вверх-вниз так, чтобы все молоко равномерно прогрелось.
- (Рис.29) – После завершения процедуры закройте регулятор (3). Вспененное молоко готово.
- (Рис.25) – Нажмите кнопку подачи пара (20) еще раз.
- Заполните тракт водой, как изложено в п.4.5. Это необходимо для дальнейшей работы.



Никогда не готовьте кофе при нажатой кнопке  или при горящем индикаторе (21). В данном случае включена функция приготовления пара и температура бойлера слишком высока. Дождитесь, когда загорится индикатор (19), что свидетельствует о готовности варить кофе.

i ПРИМЕЧАНИЕ: Кофеварка готова к приготовлению кофе при постоянно горящем индикаторе (19).

i ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ: Если не получается приготовить капучино – заполните внутренний тракт водой, как изложено в п.4.5, а затем повторите вышеизложенные шаги.

i Та же процедура может быть использована для нагрева других напитков.

- После данной процедуры необходимо очистить трубку влажной тканью.

9. ЧИСТКА

Техническое обслуживание и чистка кофеварки можно производить только при остывшей и полностью отключенной от электрической сети кофеварке.

- Не погружайте устройство или какие-либо его компоненты в посудомоечную машину.
- Не используйте для чистки спирт, растворители и/или агрессивные химические вещества.
- Рекомендуется ежедневно промывать бункер для воды и заправлять его свежей водой.

- (Рис.31-33) – Ежедневно, после нагрева молока, необходимо снимать насадку Pannarello и промывать ее свежей питьевой водой.
- (Рис.31-32-33) – очищайте трубку для пара еженедельно. Для этого необходимо:
 - Снять насадку Pannarello (для стандартной очистки);
 - Снять верхнюю часть Pannarello с трубки для пара;
 - Промыть верхнюю часть Pannarello в пресной питьевой воде;
 - Протереть сопло трубки для пара влажной тканью и удалить молока остатка;
 - Установите на верхнюю часть Pannarello на трубку для пара (убедитесь в правильности установки);
 - Установите насадку.
- (Рис.34) – Сливайте содержимое поддона и очищайте его ежедневно.
- Для чистки устройства используйте мягкую, влажную ткань.
- (Рис.21) – Для чистки поста следует:
 - (Рис.11) – Снять пост и тщательно промыть его в горячей воде.
 - Снять адаптер (если он использовался) и тщательно промыть его в горячей воде.
 - Тщательно промыть внутреннюю поверхность поста.
- Запрещается сушить кофеварку или какие-либо ее компоненты в микроволновой и/или обычной печи.

10. УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Обычно в процессе эксплуатации в устройстве образуется накипь. Накипь необходимо удалять регулярно, каждые 1-2 месяца (при относительно регулярной эксплуатации) и/или каждый раз, после снижения напора подаваемого кофе. Для удаления накипи рекомендуется использовать только средство GAG-GIA.

i В случае неоднозначного трактования порядка действий при удалении накипи приоритет необходимо отдавать инструкциям в комплекте средств для удаления накипи.



Настоятельно рекомендуется использовать только средства фирмы GAGGIA. Они разработаны специально для высококачественного удаления накипи и обеспечивают стабильную, производительную и долгосрочную эксплуатацию устройства. Регулярное и правильное удаление накипи обеспечивает высокое качество получаемого кофе на протяжении всего срока службы кофеварки. Раствор для удаления накипи необходимо утилизировать в соответствии с инструкцией производителя и/или местным законодательством.





Категорически запрещается употреблять в пищу раствор для удаления накипи или воду, используемую для промывания кофеварки во время процедуры. Никогда не используйте уксус для удаления накипи.

- 1 (Рис.15-16) – Вставьте пост (без кофе) в модуль приготовления (8) снизу и поверните его слева направо до фиксации.
- 2 (рис.1) – Снимите и очистите бункер для воды.
- 3 (Рис.2) – Вылейте средство для удаления накипи GAGGIA в бункер для воды и долейте воду до метки MAX.
- 4 Снимите насадку Pannarello (каппучинатор) с трубки для пара (если они используются).
- 5 Включите кофеварку нажатием кнопки ON/OFF (16). Загорится индикатор (17). Слейте (как описано в разделе "Горячая вода") 2 чашки воды (примерно по 150 мл каждая) через трубку для горячей воды/пара и выключите кофеварку нажатием кнопки ON/OFF (16); индикатор (17) погаснет.
- 6 Необходимо подождать около 15-20 минут, чтобы средство эффективно растворило накипь (при выключенной кофеварке).
- 7 Включите кофеварку нажатием кнопки ON/OFF (16). Загорится индикатор (17). Слейте (как описано в разделе "Горячая вода") 2 чашки воды (примерно по 150 мл каждый) через трубку для горячей воды/пара. Выключите устройство нажатием кнопки ON/OFF (16) и подождите около 3 минут.
- 8 Повторите операции, изложенные в пункте 7, пока бункер для воды полностью не опустошится.
- 9 (Рис.2) – Промойте бункер и заполните его снова свежей питьевой водой.
- 10 (Рис.6) – Поместите емкость под трубкой для пара (Pannarello). Медленно откройте регулятор (3) поворотом против часовой стрелки.
(Рис.7) – Нажмите кнопку приготовления (18).
- 11 Слейте содержимое всего бункера через трубку для горячей воды/пара.
(Рис.7) – Нажмите кнопку приготовления (18) еще раз для завершения процедуры.
(Рис.8) – Закройте регулятор (3) по часовой стрелке.
- 12 (Рис.2) – Заполните бункер для воды чистой, пресной, питьевой водой.
- 13 (Рис.17) – Установите подходящую емкость под пост.
- 14 (Рис.18) – Нажмите кнопку приготовления (18) и слейте всю воду в бункере. После опустошения бункера прервите процедуру нажатием кнопки приготовления (18). Бункер должен быть пуст.
- 15 Повторите операции, начиная с шага (9) еще, в общей сложности, 4 раза. Теперь кофеварка готова к работе.

(Рис.20) – Снимите пост поворотом справа налево и промойте его свежей в свежей питьевой воде.

Процедура удаления накипи завершена.

(Рис.2) – Снова залейте в бункер питьевую воду. При необходимости заполните тракт водой, как изложено в п.4.5 данного руководства.


После завершения установите насадку Pannarello (или каппучинатор) на трубку для пара.

11. УТИЛИЗАЦИЯ

- Упаковочные материалы могут быть использованы для повторной переработки.
- Техника: Отключите устройство и разрежьте сетевой шнур.
- Доставьте устройство и сетевой шнур в сервисный центр или центр утилизации.

Данное оборудование соответствует требованиям директивы ЕС 2002/96/ЕС.



Символ  на изделии или на его упаковке означает, что изделие не подлежит утилизации как бытовые отходы. Такое оборудование следует сдавать в специальные пункты сбора для переработки электрического и электронного оборудования.

Соблюдая правила утилизации, Вы помогаете сохранять окружающую среду и предотвращаете ее загрязнение. За более подробной информацией по утилизации данного устройства, пожалуйста, обращайтесь в местные службы утилизации, своему поставщику или местные соответствующие службы.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЕ
Устройство не включается.	Нет подключения к электрической сети.	Подключите устройство к электрической сети.
Помпа сильно шумит.	Нет воды в бункере.	Налейте воду в бункер (п.4.3).
Кофе получается слишком холодным.	Индикатор готовности (15) еще не загорелся, когда была нажата кнопка (14).	Дождитесь, когда загорится индикатор (15) готовности.
	Пост не был прогрет (раздел 5).	Необходимо прогреть пост.
	Чашки холодные.	Прогреть чашки горячей водой.
Молочная пенка не получается.	Используется некачественное молоко: сухое или обезжиренное.	Используйте цельное качественное молоко.
Не получается приготовить капучино.	Загрязнена трубка для пара.	Необходимо прочистить трубка для пара (раздел 9).
	Не готовится пар.	Заполните тракт водой (п.4.5) и повторите действия, описанные в разделе 8.
Кофе готовится слишком быстро и без пенки.	Слишком мало кофе в закладке.	Использовать больше кофе (раздел 5).
	Слишком грубый помол.	Используйте другой сорт/букет (раздел 6).
	Кофе старый или некачественный.	Используйте другой сорт/букет (раздел 6).
Кофе не течет или только капает.	Нет воды в бункере.	Налейте воду в бункер (п.4.3).
	Слишком мелкий помол.	Используйте другой кофе (раздел 6).
	Кофе слишком плотно утрамбовано в посте.	Утрамбовать кофе менее плотно.
	Слишком много кофе в посте.	Уменьшить количество кофе в посте.
	Регулятор (3) открыт.	Закройте регулятор (3).
	Образовалась накипь.	Удалите накипь (раздел 10).
	Фильтр поста загрязнен.	Очистите фильтр (раздел 9).
Кофе переливается через края.	Пост установлен неправильно.	Установите пост правильно (раздел 5).
	Верхний край поста загрязнен.	Очистите верхний край поста.
	Слишком много кофе в посте.	Уменьшить количество кофе в посте.

При возникновении любых проблем, не указанных в данной таблице, пожалуйста, обращайтесь в авторизованный сервисный центр или своему поставщику.

ЧТО НЕОБХОДИМО ЗНАТЬ:

КОФЕ

1. Вкус эспрессо зависит от качества и сорта выбранного кофе. Можно приобретать сорта кофе, рекомендуемые для эспрессо-кофеварок, но обязательно высокого качества.
2. При использовании не очень качественного кофе, со старыми или слишком сухими зёрнами, эспрессо может получаться с плохой и жидкой пенкой.
3. Наличие камней, веток, сухих насекомых, а также плохо просушенных зёрен может привести к засорению кофемолки или даже ее поломке. По классификации кофе инородные тела не допускаются в 1-м и 2-м сортах.



Швейцарская фирма «Blaser» является одним из старейших и известнейших мировых производителей кофе. Была основана в 1922 году прадедом Маркуса Блазера, сегодняшнего руководителя фирмы.

Фирма «Blaser» – трейдинговая компания, которая закупает лучшие сорта у стран-экспортеров, **отбирает зёрна только 1-го и 2-го сорта**, по своим, десятилетиями отработанным технологиям, обрабатывает их, и, добавляя легендарное «швейцарское качество» и стабильность, рождает свои уникальные букеты. В каждом кофейном букете, предлагаемом фирмой «Blaser» содержится до 12 сортов кофе, тщательно подобранное сочетание и качество которых и придает букетам характерную индивидуальность и неповторимое очарование.

4. Каждый вид кофе требует особого помола. При изменении сорта кофе или кофейного букета на более темную или светлую обжарку обратите внимание на качество приготавливаемого напитка, возможно понадобится изменение степени помола.

ВОДА

1. Для приготовления кофе используйте только холодную воду, ни в коем случае горячую или тёплую. Используйте только свежую негазированную и некипячённую воду.
2. Используйте очищенную смягчённую воду для получения наилучшего вкуса и предотвращения образования накипи.
3. Производитель рекомендует удалять накипь из кофеварки не реже одного раза в три месяца. При использовании воды со степенью жесткости «1-2» период между удалением накипи можно увеличить.

СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ**Харьков**

ул. Кооперативная 6/8, (057) 757-83-53

Киев

ул. Васильковская, 30, (044) 496-21-82

Винница

ул. Соборная, 38, (0432) 35-23-38

Запорожье

ул. Ленина, 92, (061) 289-36-61

Днепропетровск

ул. Ленина, 27, (067) 635-01-15 или (0562) 31-85-36

Днепродзержинск

пр. Аношкина, 61, (067) 635-01-15

Донецк

пр. Ильича, 21, (062) 388-70-10

Ивано-Франковск

ул. Шота Руставели, 1

Кировоград

ул. Карла Маркса, 11/11, корпус 3, (0522) 32-15-76

Кременчуг

ул. 60 лет Октября, 110, (0536) 77-18-40 или (0536) 78-00-03

Кривой Рог

ул. Есенина, 4, (0564) 74-04-74

Луганск

ул. Советская, 52, (0642) 53-44-45

Луцк

ул. Леси Украинки, 13, (0332) 72-38-05

Львов

пр. Шевченко, 23, (0322) 72-68-40

Одесса

ул. Жуковского, 40 (048) 700-64-90 или (0482) 36-24-59

Полтава

ул. Пушкина, 73, (0532) 50-86-89

Симферополь

ул. Казанская, 9, (0652) 54-72-22

Тернополь

ул. Д. Сичинского, 4, (0352) 43-38-59

Херсон

ул. Краснофлотская, 41, (0552) 22-31-28

Ялта

ул. Московская, 27, (095) 795-88-25

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Saeco Vending S.p.A.

Località Casona, 1066
40041 Gaggio Montano, Bologna - Italy
Tel.: +39 0534 7741 - Fax: +39 0534 774808

info.saecovending.saecoitaly@philips.com
www.saeco.com