

GAGGIA

MILANO



Classic Evo Pro

Руководство пользователя

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



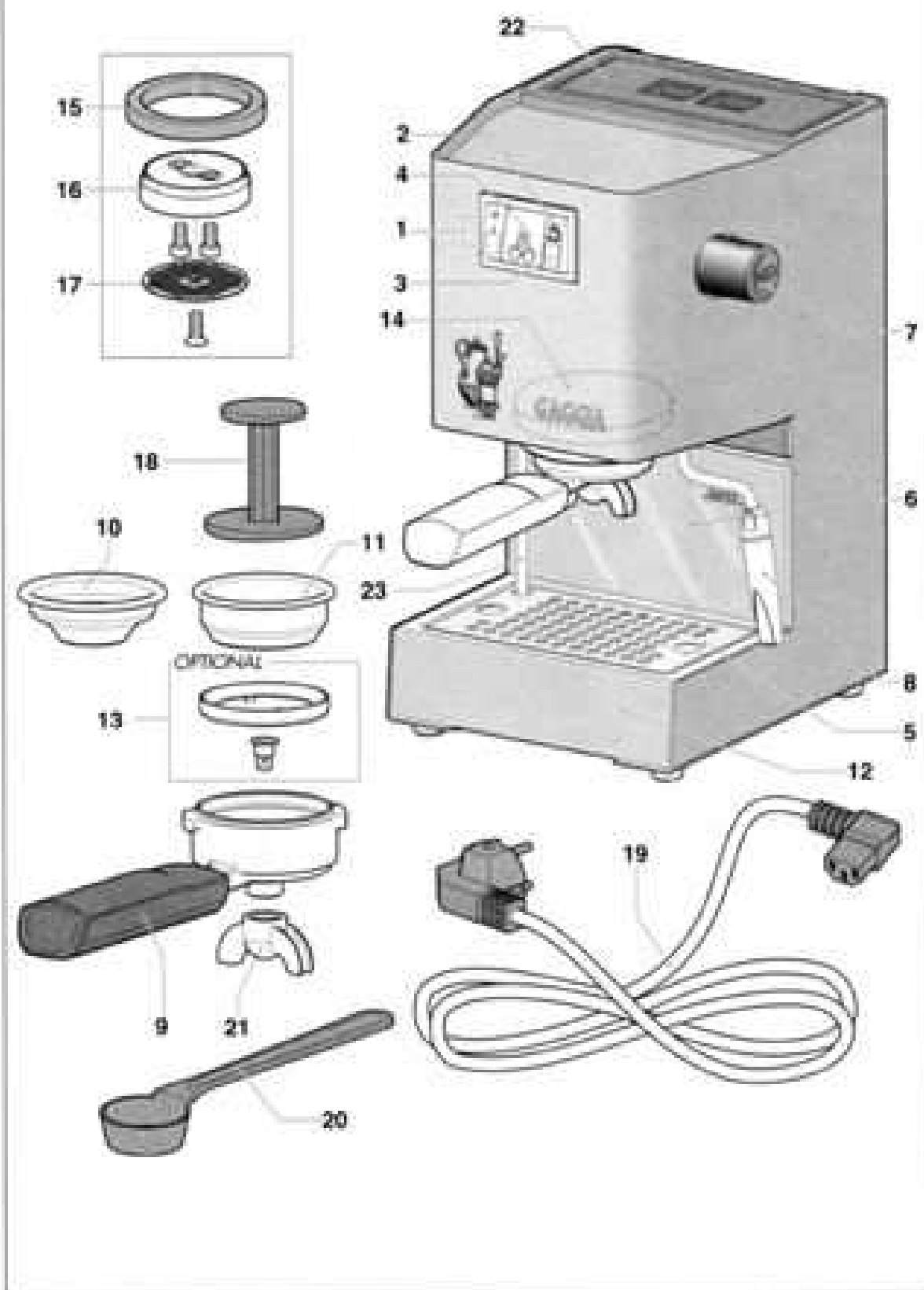
Поздравляем Вас с удачным выбором!

Вы стали счастливым обладателем кофеварки Gaggia, и впредь будете наслаждаться восхитительным эспрессо и капучино не покидая уюта своего собственного дома. Мы благодарим Вас за эту покупку и доверие к нашей продукции. Однако перед началом эксплуатации, пожалуйста, внимательно прочитайте руководство пользователя. Максимально точное выполнение изложенных в нем инструкций поможет Вам много лет наслаждаться великолепным эспрессо. Проследите, чтобы с данным руководством предварительно ознакомились все, кто будет эксплуатировать и обслуживать кофеварку; сохраняйте руководство в надежном, но и легкодоступном месте. За любой дополнительной информацией, пожалуйста, обращайтесь к Вашему поставщику. Мы будем рады оказать любую помощь, в которой у Вас появится необходимость.

ГАРАНТИЯ

- Производитель обязуется бесплатно устранить дефекты оборудования, связанные с конструктивными, производственными и технологическими недостатками в случае их возникновения в течение 1 года с момента приобретения.
- На повреждения, возникшие вследствие естественного износа, неправильного использования, недостаточного ухода и чистки, несвоевременного удаления накипи, транспортных повреждений или вследствие ремонта несанкционированных лиц гарантия не распространяется. Без гарантийного сертификата гарантийное обслуживание осуществлено не будет.

Рис.01



СОСТАВ УСТРОЙСТВА

1. Сетевой выключатель/индикатор сети
2. Переключатель горячая вода/кофе
3. Индикатор рабочей температуры
4. Переключатель пара (температуры)
5. Перфорированная крышка поддона
6. Съёмный бункер для воды
7. Регулятор горячей воды/пара
8. Съёмная насадка для приготовления капучино (пара)
9. Ручка поста
10. Ситечко для одной чашки
11. Ситечко для двух чашек
12. Поддон
13. Насадка «Perfect crema» для получения особой пенки
14. Модуль нагрева
15. Прокладка поста
16. Держатель фильтра поста
17. Фильтр поста
18. Пресс
19. Сетевой шнур с розеткой
20. Мерная ложка
21. Кран
22. Крышка бункера для воды
23. Съёмная трубка, выравнивающая давление

Рис.02



Рис.04

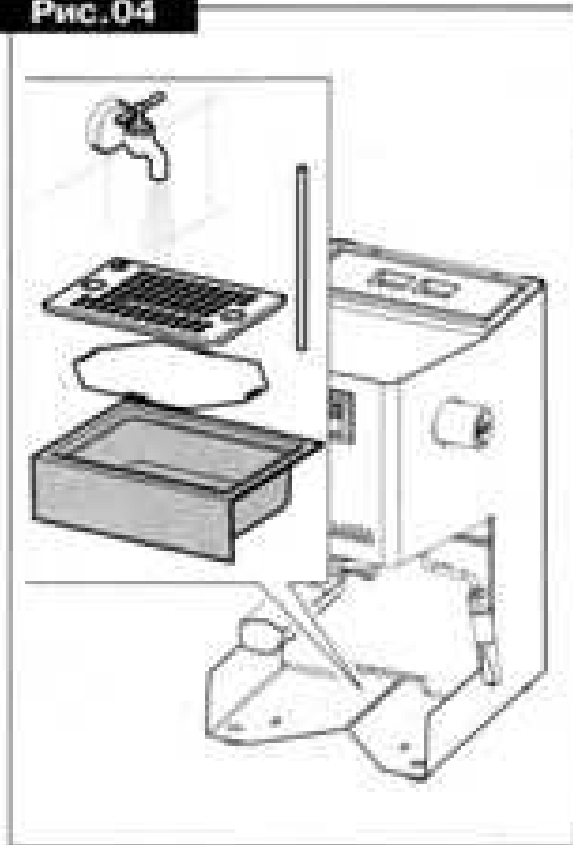
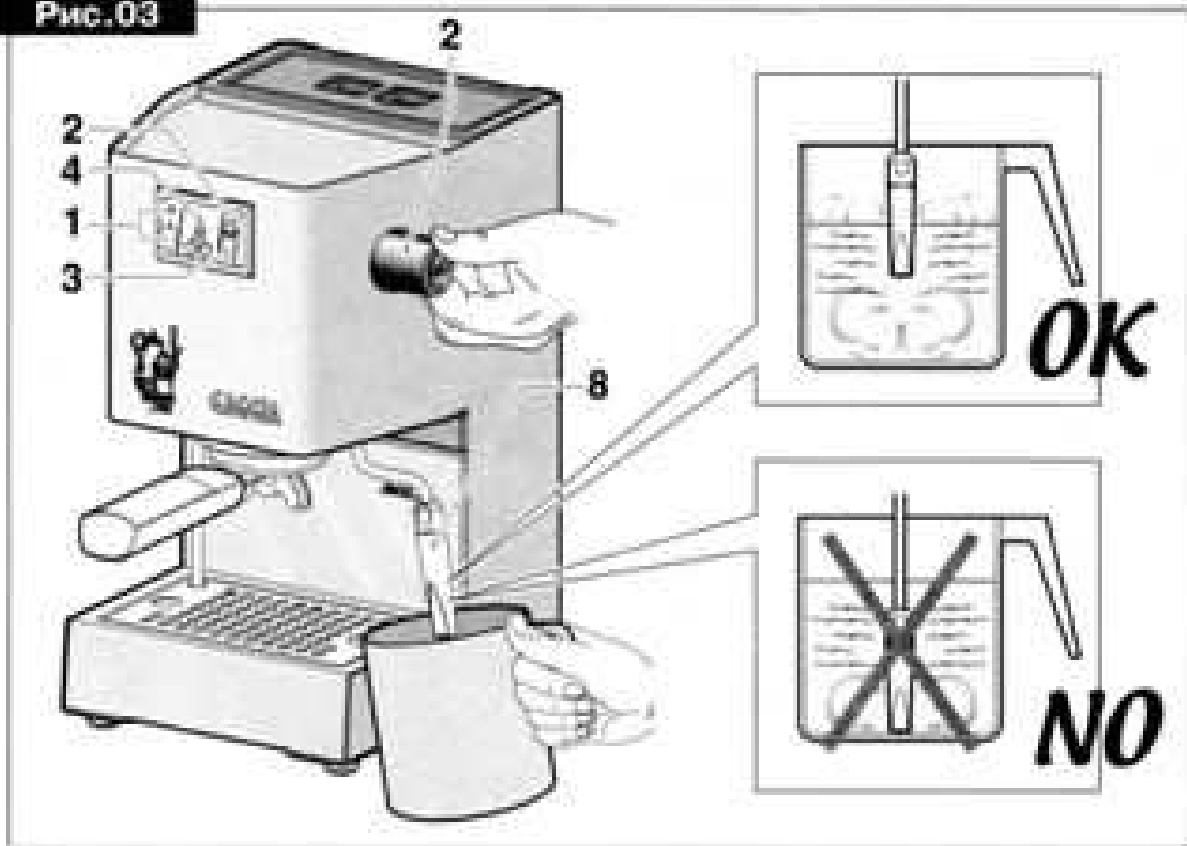


Рис.03



ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Кофе-эспрессо, первоначально созданный в Италии, готовится путем интенсивного пропускания воды, нагретой до строго определенной температуры, через специально помолотый кофе.

Самым главным в процессе приготовления эспрессо является тщательно спроектированный насос (помпа).

Работа помпы и потока воды легко управляется одним нажатием переключателя.

***ВНИМАНИЕ!** Данное устройство предназначено исключительно для эксплуатации в домашних условиях. Любые действия по ремонту или обслуживанию, за исключением обычной чистки и эксплуатации, должны производиться специалистами сертифицированных сервисных центров.*

Перед началом эксплуатации настоятельно рекомендуется придерживаться следующих правил:

1. Убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует значению, указанному на пластинке устройства.
2. Никогда не используйте теплую или горячую воду для приготовления кофе. Используйте исключительно холодную, НЕКИПЯЧЕНУЮ воду.
3. Будьте осторожны во время работы устройства: прикосновение к горячим частям кофеварки может привести к ожогам; следите, чтобы сетевой шнур не находился вблизи горячих поверхностей – это может привести к короткому замыканию и поражению электрическим током!
4. Никогда не используйте чистящие порошки или абразивные материалы для чистки устройства.
5. Чтобы снизить интенсивность образования накипи в кофеварке, используйте мягкую или очищенную воду, доступную в Вашем регионе.
6. Не погружайте корпус машины в воду – это может привести к травмам и поломке кофеварки.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Чтобы минимизировать риск возгорания, травм электрическим током и/или иных травм, в процессе эксплуатации данного (и любого другого) электроприбора необходимо обязательно придерживаться правил техники безопасности, в том числе:

1. Обязательно ознакомьтесь с содержанием руководства пользователя и другой документацией, поставляемой с устройством, перед началом эксплуатации.

-
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте защитные рукоятки или ручки.
 3. Во избежание пожаров, ударов электрическим током и/или иных травм пользователей не опускайте сетевой провод, штепсельную вилку или само устройство в воду или иную жидкость.
 4. Если Вы доверяете пользование устройством ребенку либо находиться детям около устройства, обязательно присутствуйте в это время рядом.
 5. Вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электрической сети после окончания эксплуатации устройства или перед чисткой. Дайте устройству остыть перед разборкой или заменой деталей и перед чисткой устройства.
 6. Не эксплуатируйте неисправные электрические устройства с поврежденными сетевыми шнурами, а также при неисправностях в работе или возникновении проблем. В таких ситуациях, пожалуйста, обращайтесь в ближайший сервисный центр.
 7. Использование неоригинальных аксессуаров и компонентов, не сертифицированных производителем, может привести к возгоранию, короткому замыканию и/или иным травмам пользователей.
 8. Не эксплуатируйте устройство вне помещений.
 9. Следите, чтобы сетевой шнур не свисал с края стола или стойки и не располагался вблизи горячих поверхностей и предметов.
 10. Не устанавливайте устройство на газовую или электрическую плиту, или возле них, не ставьте в/на нагретую печь (например, для сушки).
 11. Перед включением сетевого шнура в розетку убедитесь, что сетевой выключатель находится в положении «0». Для выключения устройства сначала переключите сетевой выключатель в положение «0» и только затем вытащите вилку из розетки.
 12. Не используйте устройство ни для чего, кроме приготовления кофе и напитков на его основе в домашних условиях.
 13. Будьте предельно осторожны при получении горячего пара.

ПОЖАЛУЙСТА, АККУРАТНО ХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО!

Возможно, у кофеварки появятся новые владельцы и им также будет необходимо научиться с ним работать.

Сетевой провод

- А** Устройство специально комплектуется коротким сетевым шнуром, т.к. при этом снижается риск запутать или задеть его в процессе эксплуатации.
- В** При аккуратном обращении допускается использовать удлинительный шнур.
- С** При использовании удлинительного шнура:
- 1) номинальное напряжение и мощность удлинителя должны быть не менее соответствующих параметров устройства.
 - 2) если эксплуатация устройства требует заземления, необходимо использовать удлинительный шнур с заземляющим проводом.
 - 3) удлинительный шнур не должен свисать со стола: об него можно споткнуться и получить травму, это также может привести к поломке устройства.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

1. Снимите бункер для воды (6) и наполните его холодной, некипяченой водой (см. рис. 2).

Чтобы снять бункер для воды, поверните его влево (рис.2)..

ВНИМАНИЕ! После установки бункера, убедитесь, что пластиковые трубки – в бункере, и что они не переплетены и не заблокированы.

2. Подключите сетевой шнур к разъему на задней стенке и затем – к электрической сети с требуемыми параметрами .
3. Установите сетевой выключатель (1) в положение «1». На передней панели загорится индикатор сети.

Убедитесь, что переключатель горячая вода/кофе (2) и переключатель пара (4) находятся в положении «0».

Запуск

Данная процедура заполняет внутренний тракт водой.

Необходимо выполнять данную процедуру каждый раз при включении кофеварки.

В состав кофеварки входит помпа, а также система автоматического запуска помпы. Установите пустую чашку под блоком приготовления (14) (пост вставлять не нужно) и нажмите переключатель горячей воды/кофе (2) (поз. «1»).

Будет слышен характерный звук работающего насоса, и через несколько секунд в емкость потечет вода.

Когда чашка наполнится водой, верните переключатель (2) в поз.«0».

Кофеварка готова к работе.

ВНИМАНИЕ! Система запуска помпы иногда может заблокироваться из-за воздушной пробки в тракте.

В таком случае вода в емкость не потечет. Для устранения воздушной пробки необходимо:

- a) установить меньшую емкость под насадкой (8).
- b) повернуть регулятор горячей воды/пара (7) против часовой стрелки (чтобы открыть клапан горячей воды/пара); установить переключатель пара (4) и горячей воды/кофе (2) в положение «1» для включения насоса.
- c) через несколько секунд из насадки польется равномерный поток воды. Слейте примерно одну чашку воды. Закройте регулятор горячей воды/пара и верните переключатель горячей воды/кофе и переключатель пара в положение «0».

Кофеварка готова к работе.

ВНИМАНИЕ! При нагреве кофеварки индикатор рабочей температуры (3) мигает.

После включения кофеварки необходимо некоторое время (около 6 минут) чтобы кофеварка прогрелась. Только после этого кофеварка будет готова к работе.

Данная модель снабжена специальной системой устранения капель, не позволяющая капать воде с блока модуля (14) после приготовления кофе (однако несколько капель могут пролиться из отработанного кофейного жмыха). Естественно, данная возможность делает эксплуатацию кофеварки более комфортной.

ВНИМАНИЕ! Никогда не запускайте помпу без воды в бункере: это может привести к повреждению помпы. На неисправности помпы, вызванные неправильной эксплуатацией, гарантийные обязательства не распространяются.

Это необходимо знать!

1. Качество получаемого кофе в большой степени зависит от качества используемого Вами сорта (букета) кофе (места произрастания, типа зерен, техпроцесса обработки), его свежести и правильности хранения. Зерна сортов (букетов) с более сильной обжаркой – более темные. Из таких сортов (букетов) получается более горький (насыщенный) кофе, чем из более мягких сортов (букетов).

-
2. На рынке предлагается большое количество разнообразных сортов (букетов) кофе специально для эспрессо-кофеварок, и всегда можно выбрать тот, из которого на Вашей кофеварке получится наилучший эспрессо. Каждый букет представляет собой смесь кофейных зерен разных сортов (до 12), специальным образом подобранную и обжаренную при определенных, очень точно выдержанных температурах и условиях, что в результате и придает каждому букету свой особый аромат и вкус. На рынке предлагаются также кофейные смеси без кофеина (из зерен которых удалено до 98% содержавшегося в них кофеина). Не бойтесь экспериментировать: если Вы не очень удовлетворены качеством эспрессо, попробуйте в следующий раз купить другой или другие букеты – вполне возможно, что Вы еще не нашли «свой» кофейный букет.
 3. Для эспрессо-кофеварок необходимо использовать кофе со специальным тонким помолом. Помните об этом, когда покупаете кофе или просите его помолоть. Не используйте кофемолки режущего типа – они дают неравномерный помол и производят слишком много кофейной пыли.
 4. Характерными признаками настоящего качественного эспрессо являются его темный цвет, насыщенный вкус и красивая золотистая пенка, которая по-итальянски называется «**crema**».
 5. Капучино – это эспрессо с добавлением взбитой молочной пенки. Сверху капучино часто посыпают измельченной корицей, мускатным орехом или какао-порошком.
 6. Эспрессо необходимо подавать сразу после приготовления.
 7. Эспрессо подается в специальных толстостенных чашках по 60-75 г. Для капучино обычно используются чашки или высокие бокалы по 120 или 180 г.
 8. В идеале кофейные зерна необходимо помолоть непосредственно перед приготовлением эспрессо. Помните, что для кофеварок с помпой необходимо использовать «эспрессо-помол».
 9. Молотый кофе или кофе в зернах лучше всего хранить в герметичном контейнере в холодильнике. Помните, что молотый кофе очень легко впитывает запахи посторонних продуктов.

Как приготовить чашечку хорошего эспрессо

1. Выполните действия, описанные в разделе «Подготовка к работе».
2. Выберите необходимое ситечко (10) или (11) (для 1 или 2 чашек, соответственно) и вставьте его в пост (9).

Закрепите пост (9) в модуль (14) для его подогрева.

-
3. Подождите, пока машина со вставленным постом достигнет нужной температуры (время прогрева составляет примерно 6 минут).

Воспользуйтесь этим временем, чтобы накрыть стол, подготовить чашки, кофе, молоко и т.д.

4. При достижении рабочего режима снимите подогретый пост (9) и наполните его порцией кофе (помолотым специально для эспрессо!) с помощью мерной ложки (1 или 2 порции).

Не насыпайте слишком много кофе. Слегка утрамбуйте с помощью пресса (18) (в комплекте). Не следует делать это слишком сильно.

5. Удалите остатки кофе с ободка поста (9). Вставьте пост в модуль нагрева (14) кофеварки, удерживая его под углом около 45° влево. Когда пост правильно установится – поверните вправо с усилием до фиксации, чтобы прочно его закрепить.

Ручка правильно установленного поста должна быть направлена прямо вперед или слегка повернута вправо.

6. Установите одну или две чашки для эспрессо на центр поддона под постом. Установите переключатель горячей воды/кофе (2) в положение «1».

Начнется процесс приготовления эспрессо.

7. Когда чашка(и) наполнятся на 3/4, верните переключатель (2) в положение «0».

Чем больше воды в кофе – тем он менее насыщенный. При правильно приготовленном эспрессо должен иметь легкую золотистую пенку («crema»).

Если эспрессо не получается или нет золотистой пенки – ознакомьтесь с разделом, посвященным устранению неисправностей в конце руководства.

8. Снимите чашки. Эспрессо готов.

9. Если необходимо приготовить еще несколько чашек – медленно и аккуратно снимите пост, поворачивая его влево. Будьте осторожны: сверху в фильтре поста может быть вода. После снятия поста некоторое время вода будет капать с модуля (14). Это нормально и объясняется тем, что кофе готовится под давлением.

Удалите кофейный жмых из поста. Для приготовления дополнительных чашек эспрессо повторите шаги, изложенные выше в пп. с 4 по 8.

ОПЦИОНАЛЬНО

Насадка «Perfect crema» (Идеальная пенка) (13)

Насадка «**Perfect crema**» позволяет приготовить эспрессо с идеальной пенкой даже из не лучшим образом помолотого кофе.

Для использования насадки «**Perfect crema**» вставьте ее (13) в пост.

Рекомендуется очищать насадку (и особенно – отверстия в ней) ежедневно после использования.

ВНИМАНИЕ! Используйте насадку «**Perfect crema**» только с ситечком для 2-х чашек.

Капучино

Перед приготовлением капучино убедитесь, что приготовлено все необходимое: большая емкость (чашка), наполовину заполненная нежирным молоком, и чашки (190...200 г) для эспрессо.

Молочная пенка

Чем выше жирность молока – тем более густая пенка получится. Молочная пенка готовится с помощью насадки (8), при этом следует помнить, что не рекомендуется доводить молоко до кипения. Может потребоваться две-три попытки, перед тем, как удастся почувствовать себя «экспертом», и, если немного постараться, молочная пенка будет получаться просто замечательной.

Слегка поверните насадку наружу, чтобы было удобно использовать большую емкость.

1. Приготовьте эспрессо (в больших чашках) как было описано выше.
2. Установите переключатель пара (4) в положение «1».
3. Через 15-20 секунд (когда загорится индикатор рабочей температуры (3)) погрузите насадку (8) в емкость, наполовину заполненную нежирным молоком, таким образом, чтобы насадка слегка опустилась в молоко (см. рис. 3).
4. Медленно поверните регулятор пара (7) против часовой стрелки: пар начнет «вспенивать» молоко.

ВНИМАНИЕ! Чем сильнее повернут регулятор, тем более интенсивный поток пара будет поступать в молоко.

-
5. Медленными, круговыми движениями перемещайте чашку с молоком; не опускайте чашку слишком сильно, чтобы не потерять контроль над потоком пара; не поднимайте чашку слишком высоко – поток пара может упереться в дно чашки. Не доводите молоко до кипения, т.к. закипающее молоко не будет пениться.
 6. После получения молочной пенки закройте поток пара поворотом регулятора (7) по часовой стрелке и удалите чашку. Установите переключатель пара (4) в положение «0».
 7. Ложкой добавьте пенку в чашки с эспрессо и долейте горячее молоко вдоль стенок чашек. Порцию капучино можно украсить сверху небольшим количеством корицы, какао или миндального ореха. Капучино готово.

ВНИМАНИЕ! Если требуется затем сразу же приготовить эспрессо, внутренний тракт необходимо заполнить водой, а температура кофеварки должна снизиться до нормального значения. В противном случае эспрессо будет иметь «подгоревший» привкус.

Для подготовки к последующему приготовлению эспрессо:

- установите пустую чашку на поддон;
- не вставляйте пост. Установите переключатель горячей воды/кофе (2) в положение «1» и наполните чашку горячей водой;
- верните переключатель в положение «0». Кофеварка готова к приготовлению эспрессо.

Горячая вода

1. Выполните действия, указанные в разделе «Подготовка к работе».
2. Включите кофеварку (сетевой выключатель (1) – в положение «1»).
3. Подождите около 6 минут, пока кофеварка прогреется до рабочей температуры.
4. Установите емкость под насадкой (8).
5. Установите переключатель горячей воды/кофе в положение «1» и медленно поворачивайте регулятор горячей воды (7) против часовой стрелки.
6. После получения необходимого количества горячей воды поверните регулятор по часовой стрелке и выключите горячую воду (переключатель горячей воды/кофе – в положение «0»).

ВНИМАНИЕ! Приготовление горячей воды существенно повышает температуру устройства, поэтому необходимо некоторое время для снижения температуры. Если сразу после горячей воды требуется приготовить эспрессо, необходимо запол-

нить внутренний тракт водой, и температура кофеварки снизится до необходимого значения. В противном случае эспрессо будет иметь «подгоревший» привкус.

Для подготовки к последующему приготовлению эспрессо:

- установите пустую чашку на поддон;
- не вставляйте пост. Установите переключатель горячей воды/кофе (2) в положение «1» и наполните чашку горячей водой;
- верните переключатель в положение «0». Кофеварка готова к приготовлению эспрессо.

Чистка

Конструктивно кофеварка устроена очень просто, поэтому ее чистка не представляет особого труда.

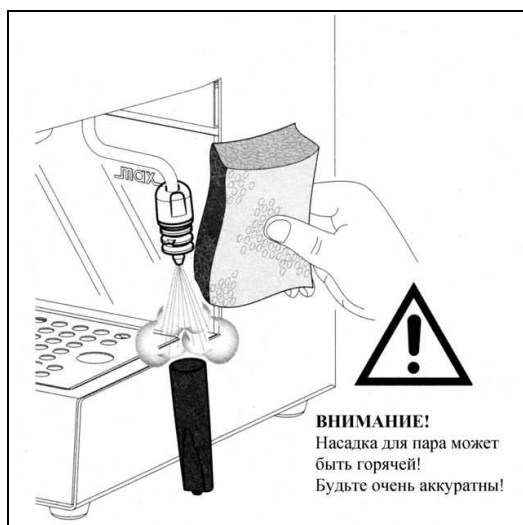
ВНИМАНИЕ! Насадку для капучино необходимо очищать каждый раз после использования, т.к. высохшие остатки молока удалять очень трудно.

1. Снять насадку для капучино можно, потянув ее вниз.

Наружная часть трубки для пара очищается чистой влажной тканью.

Чтобы очистить отверстие трубки для пара, через нее необходимо пропустить короткий, интенсивный поток пара.

Выходное отверстие насадки не должно быть забитым. При сильной загрязненности можно использовать иголку или булавку.



2. После использования промойте пост и ситечко в теплой воде.
3. После эксплуатации тщательно протрите корпус кофеварки влажной тканью.

-
4. Снимите крышку поддона и поддон (5, 12); промойте их в теплой воде с мылом. Не используйте абразивные чистящие средства.
 5. Очистите прокладку (15) внутри модуля нагрева (14) и регулярно поддерживайте ее чистоту в процессе эксплуатации.
 6. Фильтр (17) также необходимо периодически отвинчивать и чистить, в зависимости от частоты использования.
 7. После долгих перерывов в работе вылейте воду из бункера для воды и наполните его свежей водой, после чего слейте немного воды (установив переключатель горячей воды/кофе в положение «1»). Никогда не запускайте помпу, если в бункере нет воды!

ВНИМАНИЕ! Для эспрессо-кофеварки допустимы небольшая утечка пара и капание воды, так как в процессе эксплуатации происходит периодическая смена давления.

Не забывайте регулярно сливать воду из поддона (12).

Удаление накипи

Так как в воде содержится некоторое количество солей, со временем в кофеварке откладывается накипь, что ухудшает ее работу.

Примерно через каждые два месяца (в зависимости от интенсивности эксплуатации и жесткости воды интервал может быть иным), удаляйте накипь с помощью специальных средств для удаления накипи (порядок действий обычно изложен в соответствующей инструкции на упаковке).

Снимите фильтр (17) и очистите его.

Налейте приготовленный раствор в бункер для воды и включите помпу на 15 секунд. Проследите, чтобы раствор поступал через модуль нагрева (14) и трубку для пара в течение нескольких секунд. Сделайте перерыв на 20 минут, затем повторите; повторяйте процедуру, пока не сольете весь раствор.

Сполосните бункер для воды и заполните его чистой свежей водой. Установите его в кофеварку и пропустите всю воду через внутренний тракт. Эта процедура удалит из него остатки раствора и промоет кофеварку. Установите фильтр (17) на место.

ВНИМАНИЕ! Выход кофеварки из строя в связи с несвоевременным удалением накипи не обеспечивается гарантийными обязательствами производителя. Кроме чистки и удаления накипи кофеварка не требует какого-либо дополнительного обслуживания. Для наиболее эффективного удаления накипи используйте средство «Gaggia Cleaner».

**В случае возникновения проблем во время эксплуатации кофеварки
воспользуйтесь следующей таблицей**

Проблемы:	Возможные причины их появления:
Кофе не наливается.	В бункере есть вода. Фильтр засорился, т.к. кофе слишком мелко помолот или слишком сильно утрамбован. Необходимо прочистить фильтр (17).
Кофе наливается слишком быстро.	Кофе слишком грубо помолот. Кофе не утрамбован.
Помпа громко шумит.	В бункере нет воды. В тракте отсутствует вода. Кофе слишком грубо помолот.
Вода течет из поста через края.	Пост неправильно установлен в модуль нагрева. Прокладку в модуле нагрева необходимо очистить или заменить. Кромка поста не очищена от молотого кофе.
Эспрессо получается со слабой пенкой.	Кофе слишком грубого помола. Кофе не утрамбован. Кофе слишком старый или пересохший.
Эспрессо слишком холодный.	Машина не прогрелась (6 мин). Кофе слишком грубого помола.
Недостаточно молочной пенки.	Насадка для капучино и/или отверстие для подачи воздуха забито. Молоко слишком горячее.



GAGGIA является всемирно известным производителем кофемашин для домашнего и профессионального использования. История компании начинается с **1902** г., когда Ачиль Гаджиа начинает первые разработки аппаратов для приготовления кофе. В **1947** году Ачиль Гаджиа зарегистрировал компанию по производству «эспрессо» кофемашин.

Кофемашины совершенствовались каждое десятилетие от простых, с ручным управлением давления, до полностью автоматических. В настоящее время фирма **GAGGIA** производит около 200 000 кофемашин для потребительского рынка и около 4 000 профессиональных машин, поставляемых в 35 стран.

В кофеварках **GAGGIA** идеально совмещены высокие технологии последних лет и многолетние традиции. Компания постоянно совершенствует конструкции аппаратов, сохраняя при этом свои традиции в технологии рецептуре приготовления кофе "эспрессо". Все это дает нам уверенность в том, что **GAGGIA** будет все время иметь высокую динамику развития в новом тысячелетии.

GAGGIA - символ надежности, традиций и комфорта.