

*Gran Crema  
de Luxe*



**Гран Крема  
де Люкс**

*Перед использованием машины  
прочтите инструкцию*

 **Saeco**<sup>®</sup>

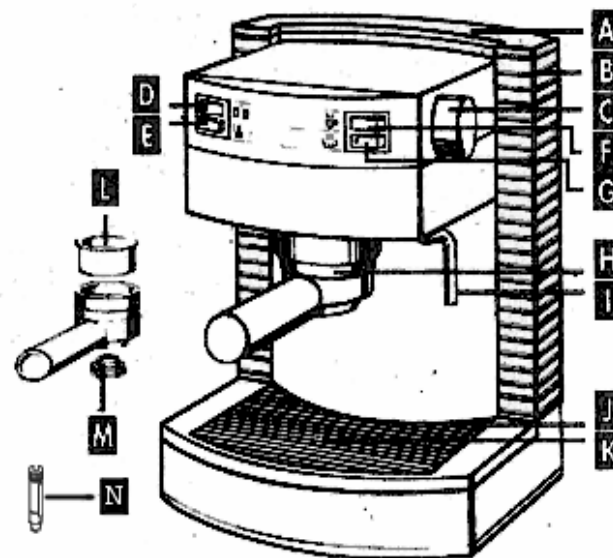


**Для использования только в помещении**

**Поздравляем !  
Поздравляем Вас с выбором  
этой высокотехнологичной  
эспрессо кофемашины.  
Мы рекомендуем внимательно  
прочитать данную инструкцию,  
чтобы узнать, как правильно  
пользоваться машиной и  
какое ей необходимо  
обслуживание.**

**Для получения дополнительной  
информации свяжитесь с Вашим  
дилером, либо непосредственно  
с производителем.**

**Мы будем рады ответить на  
все Ваши вопросы !**



- |   |  |
|---|--|
| <b>A</b> Крышка контейнера воды               | <b>I</b> Трубка пара горячей воды      |
| <b>B</b> Контейнер воды                       | <b>J</b> Лоток для капель              |
| <b>C</b> Ручка регулировки пара/ горячей воды | <b>K</b> Индикатор уровня воды в лотке |
| <b>D</b> Основной выключатель                 | <b>M</b> Диспенсер кофе                |
| <b>E</b> Индикатор температурного режима      | <b>N</b> Насадка «панарелло»           |
| <b>F</b> Кнопка приготовления кофе            |  |
| <b>G</b> Кнопка режима пара                   |  |
| <b>H</b> Прессующий держатель рожка           |  |

**СОДЕРЖАНИЕ**

• Составные части машины .....	3	• Очистка и обслуживание .....	9
• Технические характеристики .....	4	• Очистка от накипи .....	10
• Гарантийные обязательства производителя .....	4	• Устранение неисправностей .....	11
• Замечания по технике безопасности ...	5		
• Первое включение .....	6		
• Приготовление эспрессо .....	7		
• Замечания о приготовлении эспрессо ..	8		
• Приготовление капучино .....	8		
• Приготовление кипятка .....	9		

**Гарантийные обязательства изготовителя**

Во время всего периода действия гарантийных обязательств производитель обязуется бесплатно ремонтировать машину при неполадках возникших по вине производителя, связанных с ошибками сборки, использовании дефектных компонент, либо корпуса.

Поломки вызванные нормальным эксплуатационным износом, неправильным использованием, неадекватным применением, неправильным хранением либо транспортировкой, недостаточным обслуживанием, ремонтом неквалифицированными лицами аннулируют гарантийные обязательства. Гарантийный талон выдается Авторизованным Сервисным Центром.

**Технические характеристики**

Характеристики электропитания :	Смотрите табличку снизу машины
Давление помпы :	13-15 бар
Размеры :	Д 245 мм. В 330 мм. Г 350 мм.
Масса :	4 кг
Емкость контейнера для воды :	2 л
Комплектность поставки :	Мерная ложечка, рожок фильтра, пресс для кофе.

Данная машина соответствует европейским нормам ЕЕС 89/336 (часть 476 от 4.12.92) в части подавления теле-радио помех.

**ВНИМАНИЕ !**

Аккуратно следуйте указанным ниже инструкциям по безопасности, чтобы предотвратить возможное пользователям и самой машине.

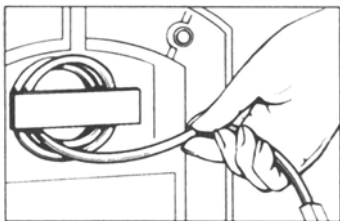
Для уменьшения возможности короткого замыкания не располагайте шнур над острыми поверхностями. Убедитесь, что шнур не может случайно сместиться и повредиться. Что он находится вне зоны досягаемости детей и домашних животных.

**ЗАМЕЧАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

- Внимательно и полностью прочитайте инструкцию.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Пользуйтесь защитными накладками и ручками управления.
- Для избежания удара током, короткого замыкания, возгорания не погружайте машину или части в воду. Перед очисткой полностью обесточьте машину.
- Не оставляйте включенную машину без присмотра на длительное время.
- Не позволяйте детям играть и пользоваться машиной.
- Перед очисткой выключите и обесточьте машину. Дождитесь ее полного остывания.
- Не используйте поврежденную машину, машину с поврежденным шнуром питания либо со сбоями в работе.
- Не присоединяйте и не используйте с машиной каких либо устройств, кроме поставляемых производителем. Это может привести к серьезным травмам и повреждениям.
- Не используйте машину вне помещений.
- Не устанавливайте машину вблизи нагревательных приборов и открытого огня.
- Чтобы обесточить машину сначала выключите основной выключатель, затем выньте вилку из розетки.
- Машина предназначена исключительно для приготовления эспрессо, кипятка и пара.
- В случае вывоза машины из страны, где она была куплена, свяжитесь с локальным Сервисным Центром для проверки соответствия эксплуатационных характеристик.
- Не используйте машину с пустым контейнером воды.
- Перед включением проверяйте, что ручка регулировки пара/горячей воды закрыта.
- Контролируйте наличие достаточного количества воды в контейнере воды.
- Не снимайте рожок фильтра во время приготовления кофе.
- Аккуратно следуйте инструкциям по очистке от накипи.
- Машина предназначена исключительно для домашнего использования.
- **СОХРАНЯЙТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ. В СЛУЧАЕ УТЕРИ ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЯ ОБРАТИТЕСЬ К АВТОРИЗОВАННОМУ ДИЛЕРУ.**

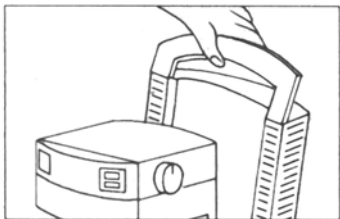
• Рабочее напряжение питания предусмотрено на заводе изготовителе. Убедитесь, что параметры входящего питания соответствуют указанным на табличке снизу машины. Так же проверьте подходит ли эл. предохранитель к характеристикам машины.

• Отмотайте шнур питания на необходимую длину.



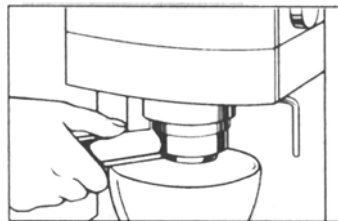
• Снимите контейнер воды В.

• Сполосните его, и заполните свежей водой. Не наливайте воду выше максимальной отметки. Установите контейнер воды на место и закройте крышку. Слегка надавите на контейнер, для правильной установки.



• Установите пустой рожок фильтра в держатель рожка. Поверните его слева на право до упора. При правильной установке ручка рожка должна быть

перпендикулярна передней панели.



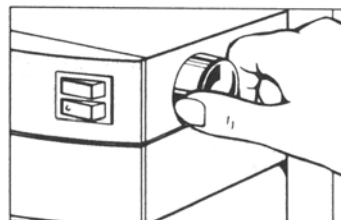
• Установите чашку под диспенсер держателя рожка.

• Включите машину в сеть. Нажмите основной выключатель (D). На кнопке загорится индикатор сети.

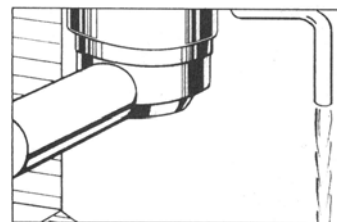


• Направьте трубку пара/горячей воды (I) на лоток для капель (J).

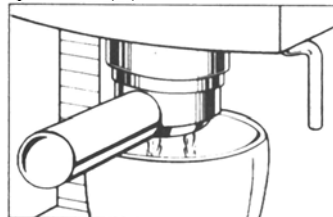
• Откройте ручку регулировки пара/горячей воды (C) поворотом против часовой стрелки.



• Нажмите кнопку приготовления кофе (F). Дождитесь непрерывного потока воды из трубки пара/горячей воды (I).



• Через несколько секунд закройте ручку регулировки (C). Вода пойдет из рожка фильтра, установленного в держатель (H).



• Нажмите кнопку приготовления кофе (F) для остановки/  
• Теперь системы машины заполнены водой.  
• После загорания индикатора температуры машина готова к приготовлению кофе.

**ВНИМАНИЕ :** Повторяйте описанные выше действия, если контейнер воды был полностью опустошен, после длительного периода простоя и после использования режима пара.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО

Для приготовления настоящего эспрессо рекомендуем использовать специальные ЭСПРЕССО-обжарки кофейных зерен. Специальный рожок Espresso Gran Crema de Luxe позволяет

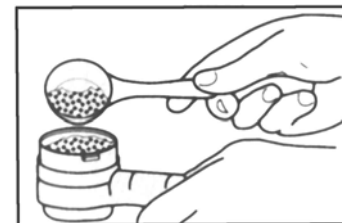
приготовить настоящий эспрессо, с характерной для эспрессо пенкой.

• Проверьте заполнение контейнера воды.

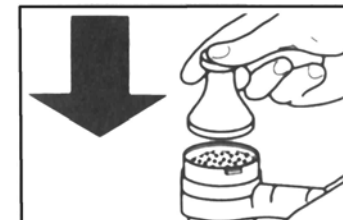
• После включения машины, установите рожок в держатель (H) для его подогрева.

• Дождитесь загорания индикатора температуры. Выньте рожок из держателя.

• Заполните рожок из расчета : 1 мерная ложечка на одну, либо 2 ложечки на 2 чашки.



• Слегка спрессуйте кофе в рожке с помощью пресса, поставляемого в комплекте. Очистите края рожка от остатков кофе.



• Установите рожок в держатель рожка (H) и поверните его слева на право до фиксации. При правильной установке

ручка рожка слегка вернется назад до перпендикулярного, по отношению к передней панели, положения.

- Установите соответственно одну или две чашки под отверстия диспенсера кофе (M).

- Нажмите кнопку приготовления кофе (F). Запустится помпа. Кофе начнет готовиться в чашку.

- После приготовления достаточного количества нажмите кнопку приготовления кофе еще раз для остановки приготовления.

- Ваш кофе готов.

- После приготовления снимите рожок фильтра, повернув его справа налево. Удалите использованный кофе и сполосните рожок.

- Установите рожок в держатель для подогрева.

### ЗАМЕЧАНИЯ О ПРИГОТОВЛЕНИИ КОФЕ ЭСПРЕССО

Качество приготовленного эспresso зависит от следующих параметров:

- Степень прессовки молотого кофе в рожке - чем более плотно сформирован кофе тем крепче получится напиток. Но при этом замедлятся приготовление и, как следствие, теряется аромат. Классический эспresso должен готовиться

не более 9 секунд. Кофе должен вытекать из диспенсера ровной струей.

- Количество кофе в рожке - чем больше кофе Вы добавите в рожок тем крепче получится кофе. После прессовки в рожке должно остаться по крайней мере 2 мм по высоте свободными.

- Качество помола - более грубый помол, несколько уменьшит крепость, но позволит получить наиболее ароматный кофе. Тонкий помол наоборот. Для приготовления эспresso необходим ровный помол, получаемый в жерновных кофемолках (ручных или электрических). Подходят помолы «для эспresso», «для фильтр-кофеварок». Не рекомендуем использовать помол «для кофе по-турецки».

- Температура приготовления - рекомендуемая температура 92-95 °С. Температурный режим контролируется машиной автоматически.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧИНО

Традиционный капучино состоит из трети кофе-эспresso и двух третей молочной пены.

Встроенная трубка Gran Crema de Luxe пара позволяет приготовить пену для капучино.

- Включите кофемашину и дождитесь загорания индикатора температуры (E).

- Установите насадку «панарелло» (N) на трубку пара/горячей воды (I).

- Включите режим пара нажатием кнопки (G). Загорится индикатор на кнопке, индикатор температуры (E) погаснет.

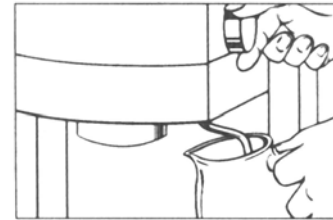
- Дождитесь загорания индикатора температуры. После этого машина готова к приготовлению пара.

- Направьте трубку пара с насадкой «панарелло» на лоток для капель (J). Откройте ручку регулировки пара (C) поворотом

против часовой стрелки и слейте остатки воды в трубке. Через несколько секунд машина начнет готовить пар. Закройте ручку регулировки.

- Наполните высокий сосуд холодным молоком на одну треть.

- Погрузите трубку пара с насадкой «панарелло» в молоко. Аккуратно откройте ручку регулировки пара. Перемещая сосуд с молоком круговыми движениями сформируйте толстый слой пены. После этого погрузите трубку глубже в молоко для его нагревания.



- Закройте ручку регулировки пара.
- Выключите режим пара повторным нажатием кнопки пара (G). Погаснет индикатор на кнопке (G) и индикатор температуры.

- После приготовления пара машина перегрета для приготовления эспresso. Поместите какую либо емкость под трубку пара, откройте ручку регулировки (C) и нажмите кнопку приготовления эспresso (F). Дождитесь выхода остаточного пара из трубки, машина должна начать готовить непрерывную струю воды. Выключите кнопку приготовления эспresso, закройте ручку регулировки пара (G).

- Снимете насадку «панарелло» с трубки пара/горячей воды.

- Машина готова к приготовлению эспresso.

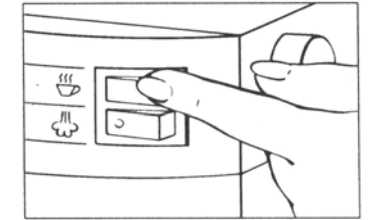
### ПРИГОТОВЛЕНИЕ КИПЯТКА

В состоянии готовности к приготовлению эспresso кофемашина SAECO Gran Crema de Luxe может также готовить кипяток для горячих напитков.

- Включите кофемашину и дождитесь загорания индикатора температурного режима.

- Поместите чашку под трубку пара/горячей воды (I).

- Откройте ручку регулировки (C), нажмите кнопку приготовления эспresso.



- Дождитесь приготовления необходимого количества кипятка.

- Нажмите кнопку эспresso (F). Закройте ручку регулировки (C).

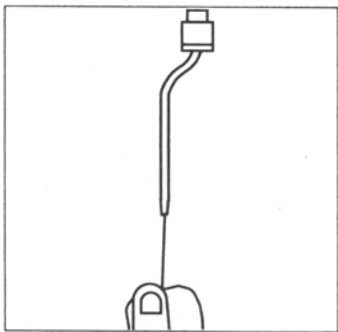
### ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Регулярная очистка машины увеличивает срок службы машины и позволяет сохранить профессиональное качество приготовления.

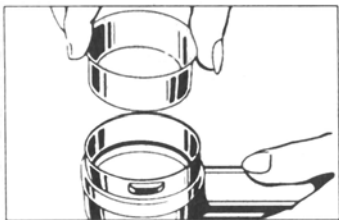
#### ВНИМАНИЕ !

Перед очисткой выключите и обесточьте машину. Дождитесь ее полного остывания.

- Контейнер воды (А), лоток для капель (J), держатель рожка (Н) и трубку пара (I) необходимо регулярно промывать водой с небольшим количеством моющих средств и тщательно споласкивать.
- Для очистки корпуса машины используйте влажную мягкую ткань. Полностью высушите машину перед использованием.
- После приготовления капучино протирайте трубку пара снаружи тканью или салфеткой. Для прочистки трубки изнутри используйте тонкую иглу.

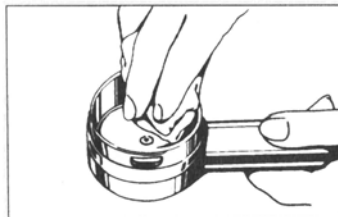


- **Рожок фильтра необходимо регулярно очищать от налета кофе :** Снимите рожок фильтра и выньте из него фильтр (L).



Промойте рожок внутри и фильтр. Будьте аккуратны при промывке

запирающего клапана и уплотнительного резинового кольца.



Для промывки внутренних частей рожка установите его во включенную, готовую к работе, машину и симулируйте приготовление, не засыпая в рожок кофе.

- Фильтр установленный в держателе рожка можно снять с помощью отвертки. Прочистите фильтр с обеих сторон кисточкой.

### ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ

Рекомендуем регулярно очищать кофемашину от накипи. Очистку следует производить раз в три месяца. При использовании жесткой воды частоту проведения очисток следует увеличить. Выход машины из строя вследствие не проведения очистки от накипи ведет к потере гарантийных обязательств.

- Для очистки от накипи Вы можете использовать любое бытовое средство для очистки от накипи. Разведите, согласно руководству, средство в 1 литре воды и залейте в контейнер воды.
- Установите рожок фильтра в держатель (Н).
- Включите машину.
- Установите два контейнера под диспенсер кофе и трубку пара.

- Нажмите кнопку приготовления эспрессо и пролейте некоторое количество средства через группу приготовления кофе. Остановите приготовление повторным нажатием.
- Откройте ручку регулировки (С) и пролейте часть средства через группу пара/горячей воды.
- Выключите машину, и оставьте ее на 15 минут.
- Включите машину и пролейте оставшееся средство повторяя описанные выше действия.

### НЕ ОПОРОЖНЯЙТЕ ПОЛНОСТЬЮ КОНТЕЙНЕР ВОДЫ.

- Тщательно промойте контейнер воды и рожок.
- Наполните контейнер воды свежей водой. Включите машину и пропустите всю воду через группу кофе и группу горячей воды как при очистке от накипи.
- Снимите рожок и промойте его еще раз.

**Если машина значительно загрязнена налетом накипи перед очисткой снимите фильтры из рожка и держателя рожка чтобы не повредить их частицами налета.**

#### Кофе не готовится или готовится каплями

- пуст контейнер воды
- слишком тонкий помол или сильная прессовка
- слишком много кофе в рожке
- включен режим пара
- необходима очистка от накипи

#### Кофе готовится слишком быстро и без пенки

- слишком грубый помол или плохая прессовка
- не подходящая кофейная смесь или старый кофе

#### Кофе течет сверху рожка

- плохо установлен рожок
- верх рожка загрязнен остатками кофе
- изношен держатель рожка

#### Молоко не взбивается

- молоко не достаточно холодное
- смените сорт молока, не используйте восстановленное из порошка молоко

#### Кофе не достаточно горячий

- индикатор температуры не горел при старте приготовления кофе
- рожок фильтра и чашка не были предварительно подогреты

#### Помпа сильно шумит при приготовлении

- пуст контейнер воды
- слишком слабая прессовка кофе или мало кофе в рожке