

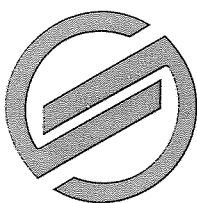
VIA  
VENETO

*Cappuccino*



Type Sin 013AL

Внимательно прочитайте инструкцию  
перед эксплуатацией

 **Saeco**®

 **Proxima**

экслюзивный дистрибьютор кофемашин и кофе

Для использования только в помещении



# Поздравление

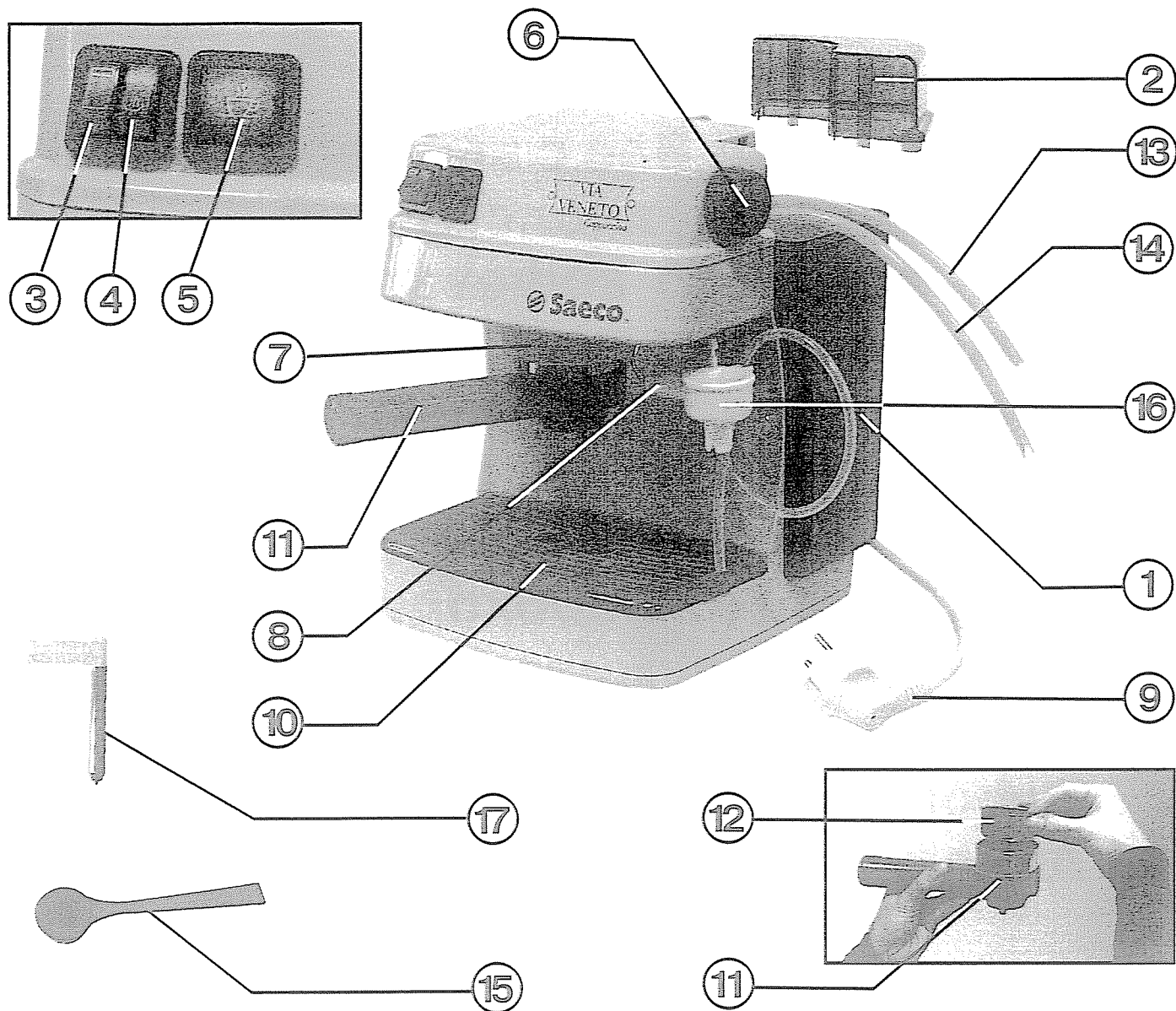
Поздравляем Вас с выбором этой  
высокотехнологичной  
эспрессо-кофеварки.

Мы рекомендуем внимательно  
прочитать данную инструкцию,  
чтобы узнать, как правильно  
пользоваться кофеваркой и  
какое ей необходимо  
обслуживание.

Для получения дополнительной  
информации свяжитесь с Вашим  
дилером либо непосредственно  
с ООО «Проксима».

Мы будем рады ответить на  
все Ваши вопросы!

# Составные части эспрессо-кофеварки



- |   |  |
|---|--|
| 1 Съемный контейнер для воды                                    | 10 Лоток для капель с решеткой (съемный) |
| 2 Крышка контейнера для воды                                    | 11 Держатель фильтра (рожок SAECO Crema) |
| 3 Основной выключатель (с индикацией сети)                      | 12 Фильтр (ситечко)                      |
| 4 Клавиша режима пара (с индикацией)                            | 13 Трубка дренажная                      |
| 5 Клавиша приготовления кофе (с индикацией рабочей температуры) | 14 Трубка заборная                       |
| 6 Ручка регулятора подачи пара/гор. воды                        | 15 Мерная ложечка                        |
| 7 Бойлер (узел присоединения рожка)                             | 16 Автоматический капучинатор            |
| 8 Трубка пара/горячей воды                                      | 17 Панарелло                             |
| 9 Вилка электропитания  |  |

# Основная информация

## Содержание

Составные части кофеварки .....	2	5. Приготовление капучино .....	10
Технические характеристики .....	3	6. Приготовление горячей воды .....	11
1. Описание кофеварки .....	4	7. Очистка и обслуживание .....	12
2. Правила безопасности .....	4	8. Очистка от накипи .....	13
2.1. Указания .....	4	9. Выбор сорта кофе .....	14
2.2. Меры предосторожности .....	5	10. Правовая информация .....	14
3. Первое включение .....	6	11. Выявление неисправностей .....	15
3.1. Проверка параметров электропитания .....	6		
4. Приготовление эспрессо .....	8		

## Внимание!

Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате:

- неправильного использования кофеварки;
- ремонта кофеварки, выполненного неавторизованным персоналом;
- использования составных частей и компонентов, кроме поставляемых производителем;
- хранения, установки и эксплуатации изделия в помещении с температурой окружающего воздуха ниже 0°.

Указанные выше причины освобождают поставщика от гарантийных обязательств.

## Технические характеристики

Характеристики электропитания .....	смотрите табличку снизу кофеварки
Размеры: (Д x В x Г) (мм) .....	245x300x240
Масса (кг) .....	4,1
Длина шнура питания (мм) .....	1200
Панель управления .....	фронтальная со световой индикацией
Контейнер для воды (л) .....	1,5 съемный
Держатель фильтра .....	рожок Saeco Crema
Давление помпы (бар) .....	13-15
Бойлер .....	алюминий
Материал корпуса .....	термопластик
Устройства безопасности .....	предохранительный клапан защитный термостат

Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики и дизайн изделия без предупреждения с целью улучшения качества и потребительских характеристик изделия.

Изделие соответствует требованиям директивы ЕС 89/336/ЕЕС по ЭМС.

# Описание кофеварки

## 1. Описание кофеварки.

Эспрессо-кофеварка SAECO Via Veneto Carrusino предназначена для приготовления одной или двух чашек кофе эспрессо одновременно, используя для приготовления молотый кофе.

Кофеварка укомплектована подвижной трубкой для приготовления пара и горячей воды и автоматическим капучинатором для облегчения приготовления капучино. Передняя панель кофеварки маркирована легкими для понимания рисунками.

Элегантный дизайн кофеварки разработан специально для домашнего использования.



- Не оставляйте детей одних с включенной кофеваркой.

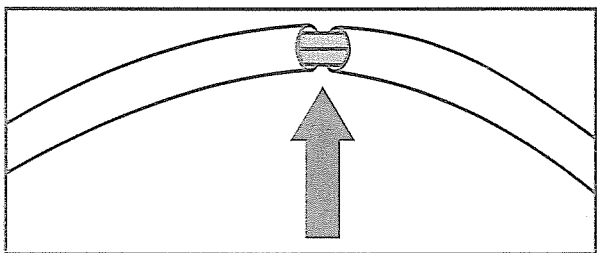
## 2. Правила безопасности.

### 2.1. Указания

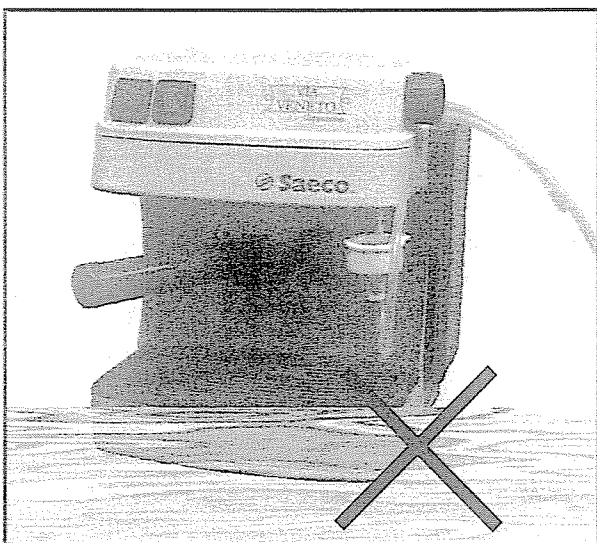
Данная эспрессо-кофеварка - электроприбор, подключаемый к электрической сети. В рабочем состоянии некоторые элементы значительно нагреваются.

Дети часто не осознают опасностей, связанных с кофеваркой. Поэтому рекомендуем ограничить доступ детей к кофеварке и не оставлять их одних с включенным прибором.

Кофеварка может быть использована только квалифицированным пользователем, внимательно ознакомившимся с инструкцией.



- Не используйте неисправный прибор или прибор с поврежденным шнуром питания.



- Не погружайте кофеварку в воду.

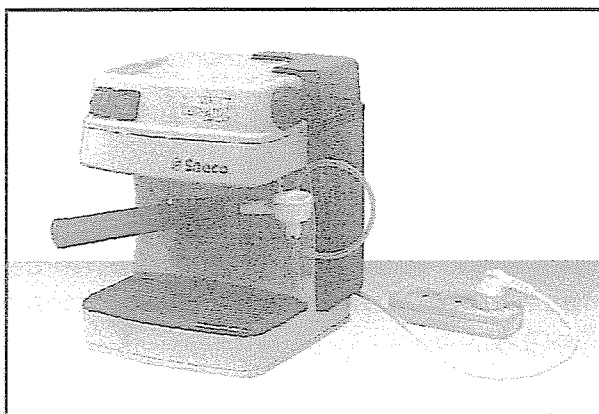
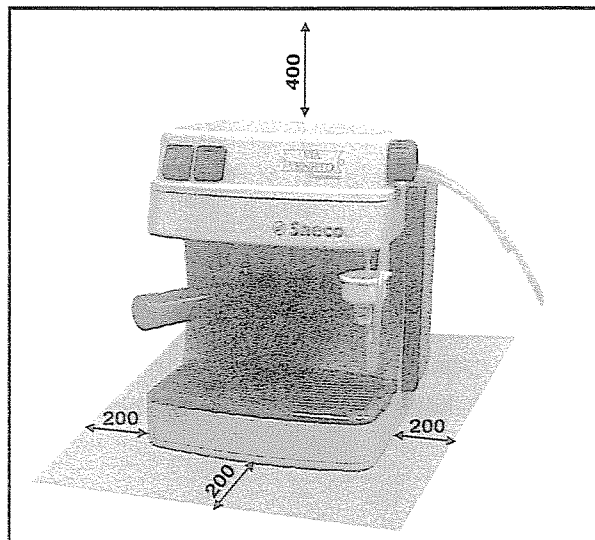
# Правила безопасности и установка



- Расположите эспрессо-кофеварку на ровной устойчивой поверхности.
- Не располагайте ее в непосредственной близости от горячих предметов или открытого пламени.
- Устанавливайте прибор в месте, недоступном детям и животным.

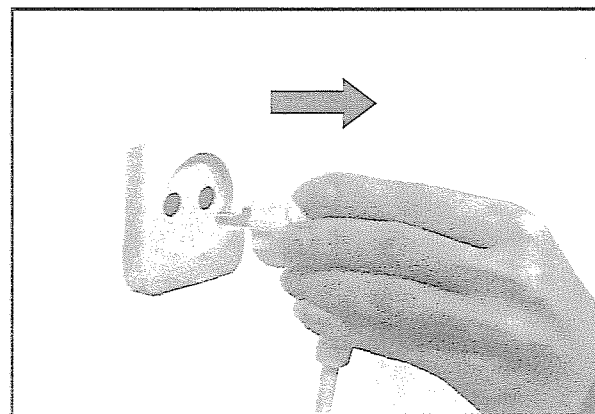
## 2.2. Меры предосторожности

- Не оставляйте прибор под дождем, снегом, градом.
- Кофеварка подключена к электросети с помощью электрошнура. Обратите внимание на то, чтобы расположение шнура не мешало свободному движению вокруг кофеварки, чтобы никто не мог случайно задеть его.

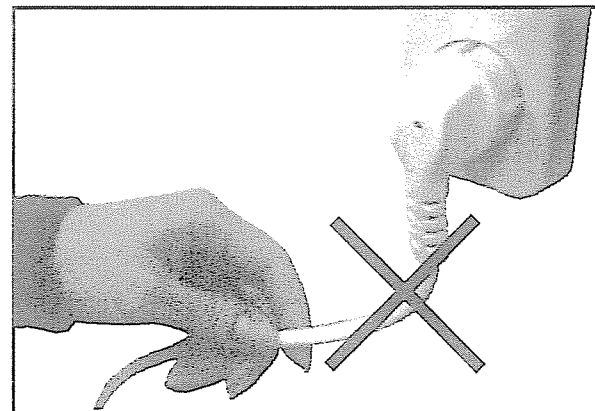
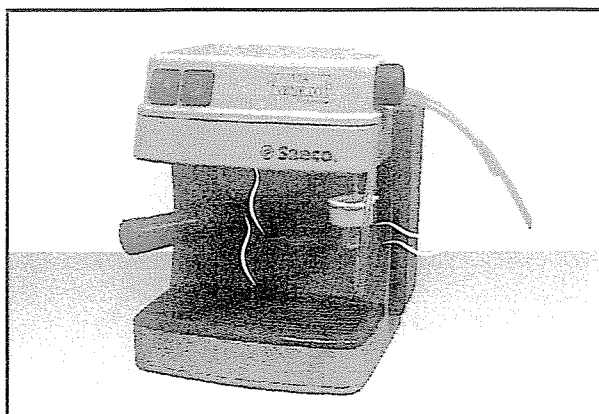


- Перед промывкой и обслуживанием кофеварки отключите ее от сети.

- Во время работы кофеварки некоторые ее компоненты сильно нагреваются. Будьте внимательны, избегайте прямого контакта с нагретыми компонентами.



- Не тяните за шнур, чтобы вынуть вилку



## Первое включение

- Не ремонтируйте и не разбирайте машину самостоятельно. Ремонт кофеварки может производиться **только АВТОРИЗОВАННЫМ СЕРВИСНЫМ ЦЕНТРОМ**, использующим оригинальные заменяемые компоненты.
- Не используйте агрегат в помещениях со взрывчатыми материалами. В случае пожара не пытайтесь залить огонь водой, воспользуйтесь огнетушителем.
- Заводская упаковка специально разработана для хранения и транспортировки кофеварки. Рекомендуем сохранить ее.
- Кофеварка не может быть использована вне помещения.
- Перед очисткой или обслуживанием подождите, пока кофеварка остынет.

**СОХРАНИТЕ  
ДАННУЮ  
ИНСТРУКЦИЮ!  
В СЛУЧАЕ УТЕРИ  
ОБРАЩАЙТЕСЬ В  
СЕРВИСНЫЙ  
ЦЕНТР В ВАШЕМ  
РЕГИОНЕ!**

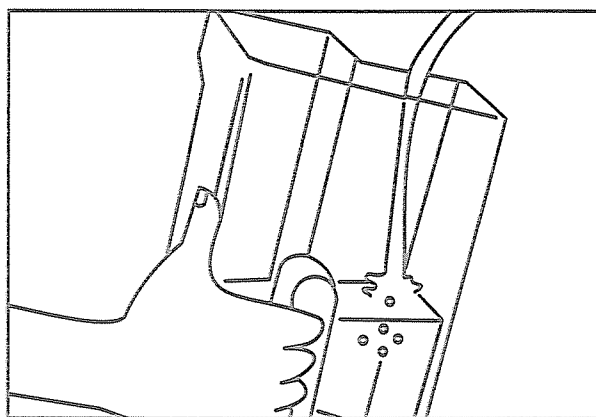
### 3. Первое включение.

#### 3.1. Проверка параметров электропитания

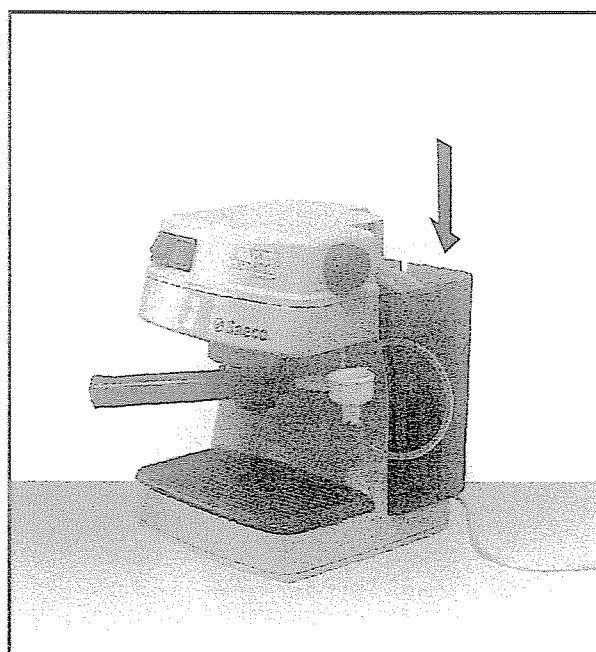
Рабочее напряжение питания установлено на заводе-изготовителе.

Убедитесь, что параметры электропитания вашей сети соответствуют указанным на табличке снизу кофеварки. Кофеварку следует включать только в подходящую розетку с заземлением.

- Снимите контейнер воды 1, сполосните его и наполните свежей холодной водой.

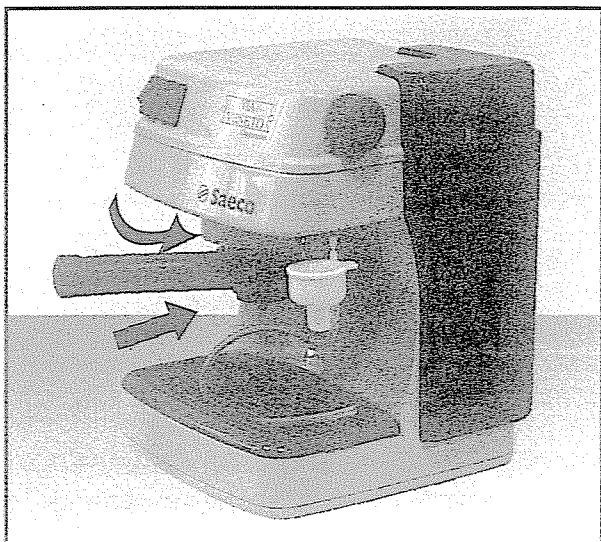


- Используя направляющие, установите его на место. Опустите в контейнер обе трубки 13, 14.

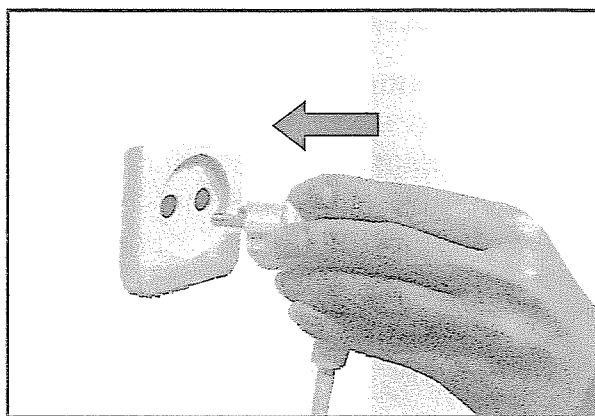


## Первое включение

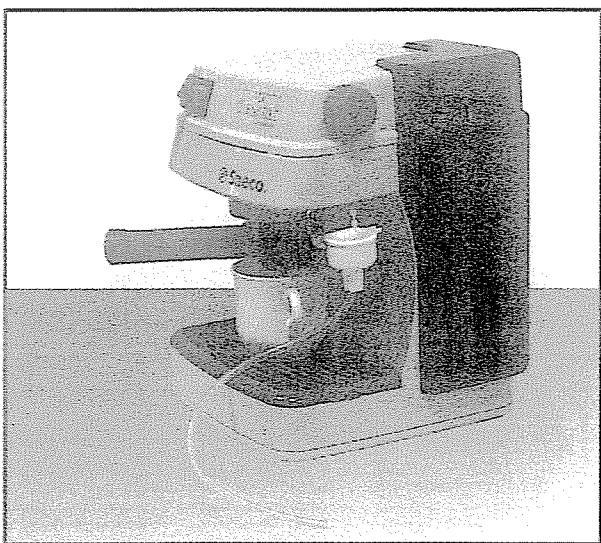
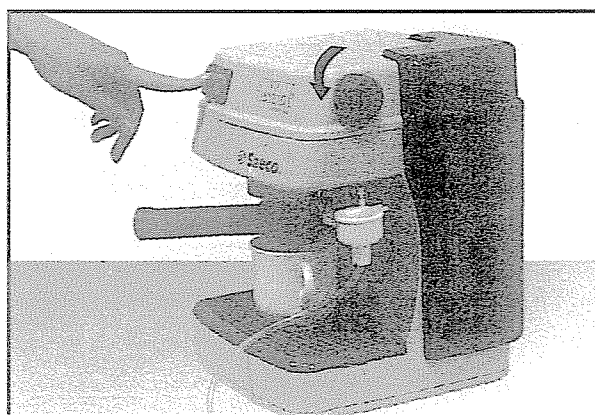
- Установите на место крышку контейнера для воды.
- Установите пустой держатель фильтра 11 в отверстие бойлера воды для подогрева.



- Включите кофеварку в сеть и включите основной выключатель 3. Должен загореться индикатор сети.
- Поверните автоматический капучинатор так, чтобы его выходное отверстие было направлено на лоток для капель 10.
- Откройте до конца ручку регулятора пара/горячей воды 6, повернув ее против часовой стрелки.



- Для установки вставьте держатель в отверстие бойлера, совместив выступы на держателе с пазами в бойлере, и поверните держатель слева направо до упора.



- Поместите какую-либо емкость для воды под держатель фильтра.

- Включите подачу воды клавишей приготовления кофе 5 и дождитесь ровной струи воды из капучинатора.
- Через несколько секунд полностью закройте ручку 6, повернув ее до упора по часовой стрелке. Теперь вода должна литься через отверстия внизу держателя 11 в подставленную емкость.
- Дождитесь приготовления некоторого количества воды и повторным переключением клавиши 5 прекратите приготовление. Поток воды остановится.
- Теперь все системы кофеварки заполнены водой и подготовлены к нормальному использованию.

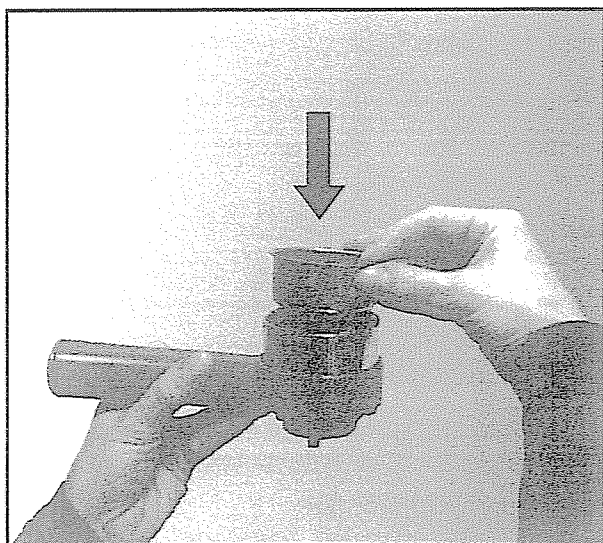
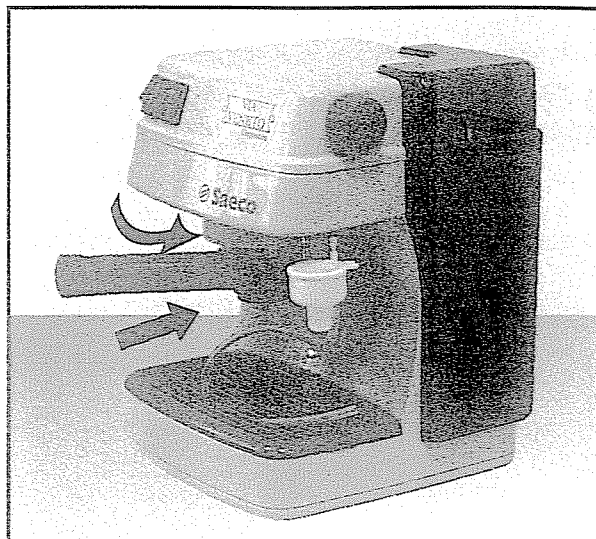
# Приготовление эспрессо

## Внимание!

Проводите данную процедуру каждый раз, когда в систему попал воздух (в случае опустошения воды в контейнере), либо после долгого простоя кофеварки из соображений гигиены.

## 4. Приготовление эспрессо.

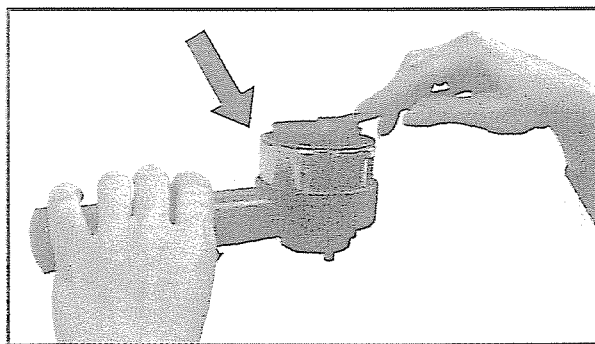
Для приготовления крепкого и ароматного эспрессо используйте кофе специальной обжарки для эспрессо-кофемашин. Большинство кофейных компаний производят такую обжарку. С помощью этой кофеварки легко приготовить кофе высочайшего качества.



- Установите фильтр 12 в держатель фильтра 11. Убедитесь, что емкость для воды содержит достаточное количество воды.

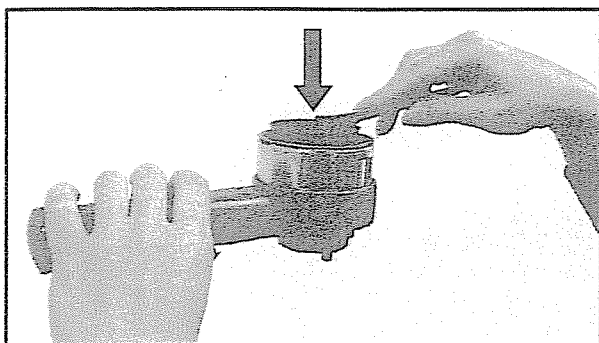
- Включите машину основным выключателем 3.
- Индикатор сети начнет светиться.

- Подогрейте фильтр, установив держатель в отверстие бойлера воды на время подогрева кофеварки.
- Когда загорится индикатор готовности к работе в клавише 5, снимите держатель фильтра.
- Засыпьте одну мерную ложечку молотого кофе в фильтр для приготовления одной порции эспрессо, либо две - для приготовления двух порций.

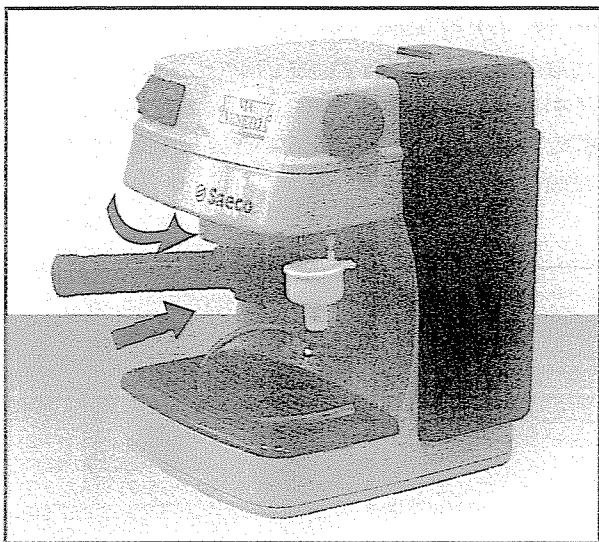


# Приготовление эспрессо

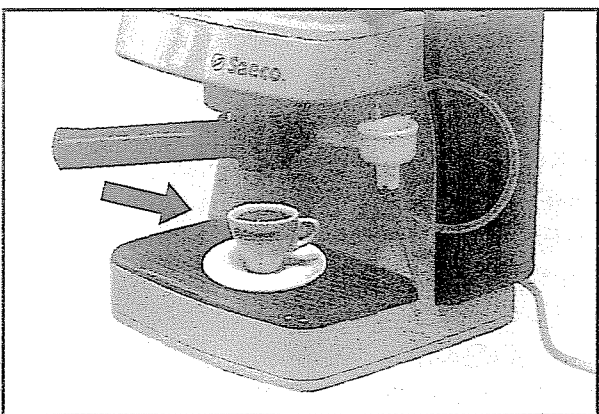
- Слегка спрессуйте кофе в держателе фильтра с помощью мерной ложечки 15.



- Установите держатель 11 в отверстие бойлера воды и зафиксируйте.



- Установите одну или две чашки под держатель на решетку лотка для капель.
- Нажмите до фиксации клавишу приготовления кофе 5. Кофеварка начнет приготовление.



- После приготовления достаточного количества кофе эспрессо нажмите клавишу 5 еще раз для остановки приготовления.
- Ваш кофе готов. Можно забрать чашки и насладиться приготовленным эспрессо.
- После приготовления кофе снимите держатель фильтра, повернув его справа налево. Удалите использованный кофе из фильтра. Сполосните фильтр.

## От чего зависит качество приготовленного эспрессо:

- от качества используемого молотого кофе;
- от количества используемого кофе и степени запрессовки;
- от температуры приготовления.

Даже небольшие изменения количества молотого кофе и степени прессовки кофе в фильтре способны значительно повлиять на качество и скорость приготовления эспрессо.

## Общие правила:

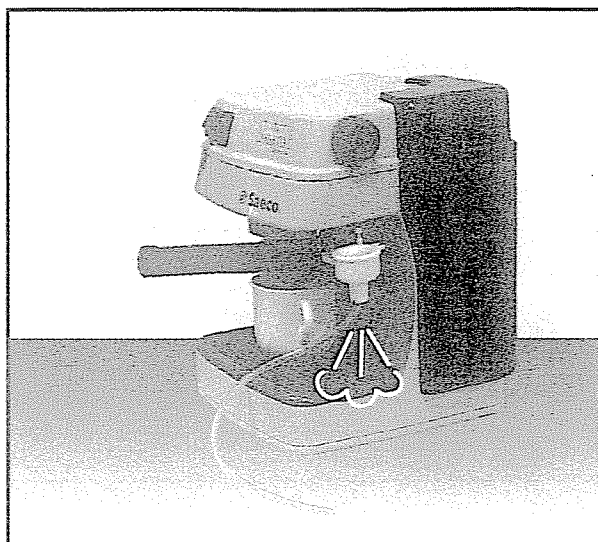
Увеличение количества кофе и степени прессовки замедляют приготовление, но делают эспрессо более крепким.

# Приготовление капучино

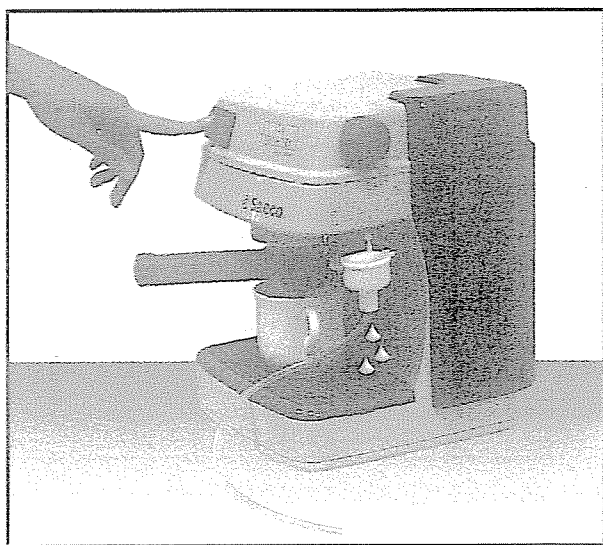
## 5. Приготовление капучино

- Для приготовления качественного капучино очень важно правильно взбить молоко. С помощью автоматического капучинатора легко приготовить воздушную молочную пену.

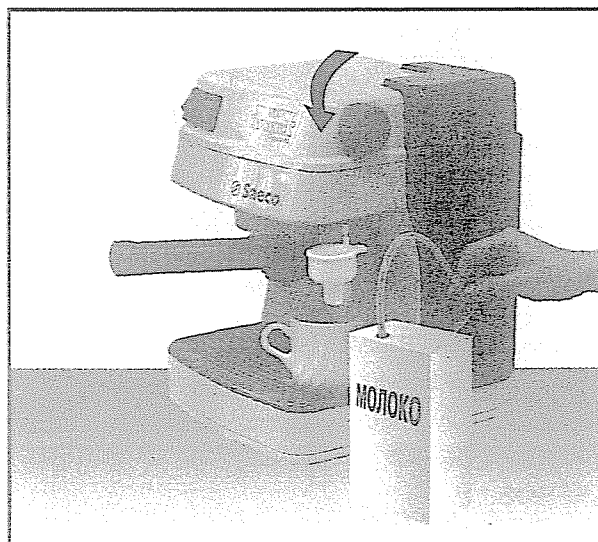
- Включите кофеварку, как для приготовления эспрессо.
- Дождитесь, пока загорится индикатор готовности к работе.
- Нажмите до фиксации клавишу режима пара 4. Индикатор температурного режима в клавише приготовления кофе погаснет. Кофеварка греется для приготовления пара.



- После того как из капучинатора пойдет пар, закройте ручку регулировки пара.
- Установите чашку для капучино под отверстие вывода взбитого молока капучинатора.



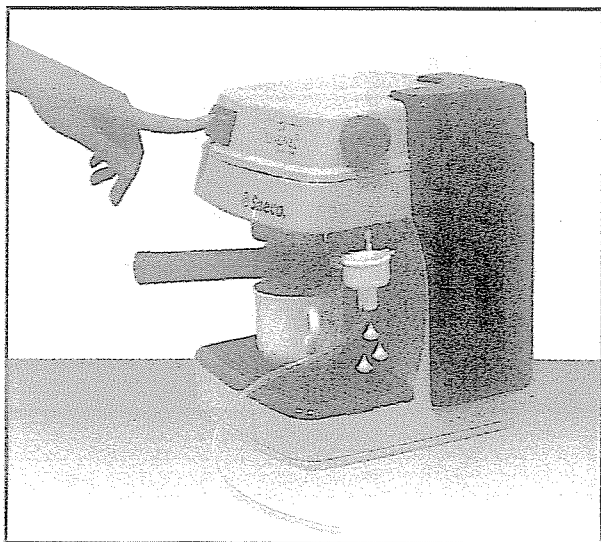
- Через небольшое время подогрева индикатор снова загорится.
- Направьте капучинатор на лоток для капель 10 и слейте остатки воды из системы, открыв ручку регулятора подачи пара 6.



- Опустите гибкую трубку подвода молока в емкость с охлажденным молоком.
- Откройте ручку регулировки пара, повернув ее против часовой стрелки. Молоко поступит в автоматический капучинатор и, взбитое, потечет в чашку.
- После приготовления достаточного количества взбитого молока закройте ручку регулировки пара, повернув ее по часовой стрелке.

# Приготовление горячей воды

- Выключите режим приготовления пара, переключив клавишу 4.
  - После приготовления пара необходимо провести дренаж кофеварки для охлаждения. Для этого установите под капучинатор какую-либо чашку и откройте ручку регулятора подачи пара. Дождитесь, пока из капучинатора не пойдет вода вместо пара. Должен погаснуть индикатор температурного режима в клавише 5.
  - Закройте ручку 6.
- Дождитесь, когда снова загорится индикатор в клавише 5.
- Кофеварка готова для приготовления эспрессо.
  - В чашке со взбитым молоком приготовьте эспрессо, следуя обычной процедуре, или приготовьте эспрессо в другой чашке и переложите пену ложкой.
  - Ваш капучино готов.



## ВНИМАНИЕ!

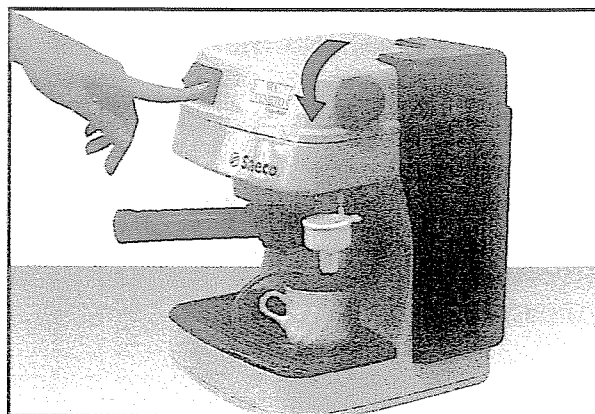
Запрещается включать подачу воды через держатель 11 в режиме пара.

## Рекомендации по приготовлению капучино

- Для приготовления капучино автоматическим капучинатором используйте цельное охлажденное молоко средней либо низкой жирности (0,5-3,2%).
- Не оставляйте на длительное время молоко для капучино вне холодильника.
- Для настройки качества взбивания молока капучинатор оборудован специальным подвижным штифтом. Перед первым приготовлением капучино настройте положение этого штифта. Для этого, следуя инструкции, начните приготовление молочной пены. И во время приготовления, двигая штифт вверх-вниз, добейтесь качественного взбивания молока.
- После приготовления капучино промойте капучинатор (см. раздел «Очистка и обслуживание»).

## 6. Приготовление горячей воды

- С помощью этой кофеварки возможно также приготовление горячей воды (например, чая). Приготовление происходит при включенной машине, при горящем индикаторе температурного режима.
- Поместите емкость под капучинатор.
- Откройте ручку 6, повернув ее против часовой стрелки.
- Включите подачу воды клавишей 5.



# Очистка и обслуживание

- После приготовления достаточного количества отключите подачу воды клавишей 5.
- Закройте ручку регулятора подачи пара, повернув ее против часовой стрелки.

## 7. Очистка и обслуживание

- Регулярная очистка кофеварки увеличит срок ее службы и гарантирует прекрасное качество приготовленного кофе.

### Очистка автоматического капучинатора

- По возможности промойте капучинатор непосредственно после приготовления взбитого молока. Для этого, не выключая режим пара, снимите чашку со взбитым молоком с подставки и погрузите трубку подвода молока в емкость с чистой водой.
- Установите под отверстие капучинатора какую-либо емкость и откройте ручку регулировки пара. Кофеварка промоет капучинатор смесью пара и воды. Когда из капучинатора пойдет чистая вода, закройте ручку регулировки пара и продолжите процедуру приготовления капучино.

Такой способ очистки более быстрый и простой.

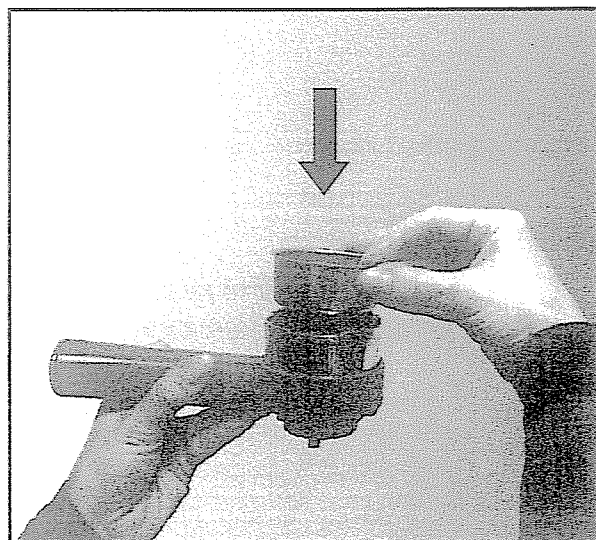
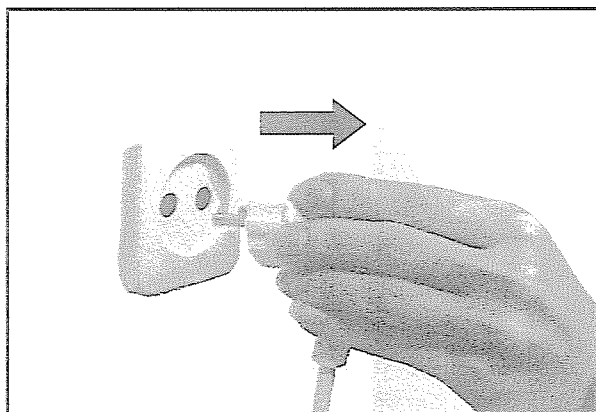
### Имеется и другой способ промывки капучинатора.

- Для этого снимите капучинатор, потянув его вдоль трубки пара.
- Снимите с него гибкую трубку подвода молока, верхнюю крышку и выньте штифт регулировки качества взбивания молока. Промойте все компоненты под струей чистой воды. Также возможно использовать мягкую ткань и неагрессивные моющие средства.
- После промывки и сушки соберите капучинатор.
- Капучинатор готов к дальнейшему использованию.

### Внимание!

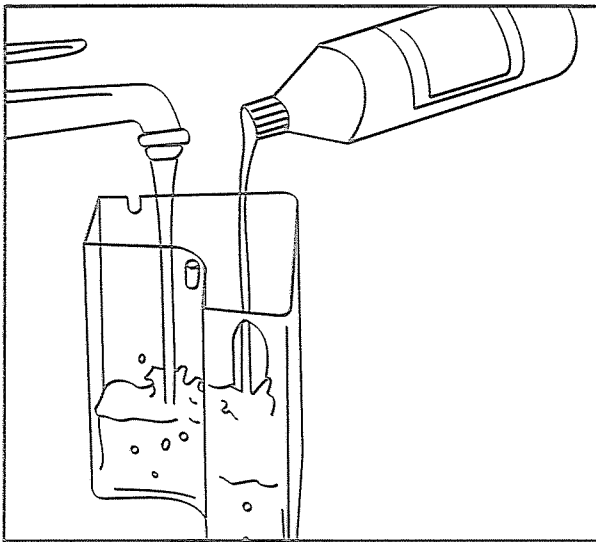
Перед очисткой или обслуживанием кофеварки выключите ее и отключите от сети.

- Съемные компоненты кофеварки, такие как лоток для капель 10, контейнер для воды 1, автоматический капучинатор 16, фильтр 12 и держатель фильтра 11, необходимо регулярно промывать для удаления остатков кофе и молока, ухудшающих качество приготовленных напитков.
- Для очистки используйте мягкую ткань и воду, после очистки перед использованием высушите кофеварку и все ее компоненты.
- Фильтр нужно промывать от остатков кофе с обеих сторон.



## 8. Очистка от накипи

- Для того чтобы увеличить срок службы кофеварки, необходимо проводить очистку от накипи по крайней мере один раз в три-четыре месяца.
- Частота проведения очисток от накипи зависит от жесткости используемой воды: должна быть увеличена при жесткой воде и может быть уменьшена при мягкой воде.
- Используйте любое бытовое, нетоксичное средство для очистки от накипи, предназначенное для кофемашин.



### **ВНИМАНИЕ!**

Никогда не используйте средства, содержащие уксус.

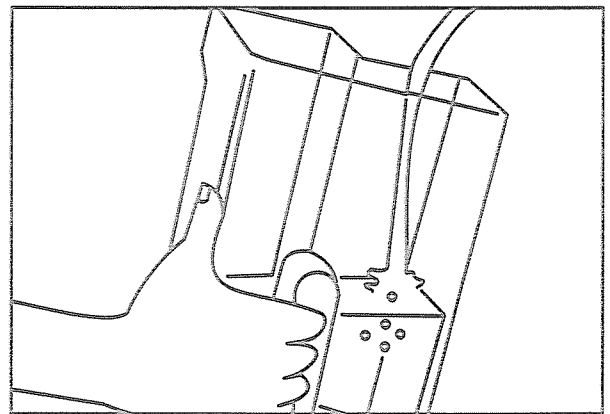
- Для проведения очистки смешайте средство для очистки от накипи с водой в соответствии с инструкцией к средству для очистки.
- Заполните контейнер воды 1 получившимся раствором.
- Проверьте, что в фильтре нет кофе, и установите рожок в отверстие бойлера.
- Включите машину.
- Поместите вместительную емкость под держатель фильтра и трубку пара.
- Нажмите клавишу приготовления кофе 5 и пролейте примерно 1/3 раствора для очистки через группу приготовления кофе и трубку пара.



- Нажмите клавишу приготовления кофе снова для остановки потока раствора.
- Выключите кофеварку и оставьте ее примерно на 15 минут, чтобы средство подействовало.
- Включите прибор снова и, нажав клавишу приготовления кофе, пролейте оставшийся раствор через группу приготовления кофе.

### **ВНИМАНИЕ!**

Во время очистки не допускайте полного опорожнения контейнера воды.



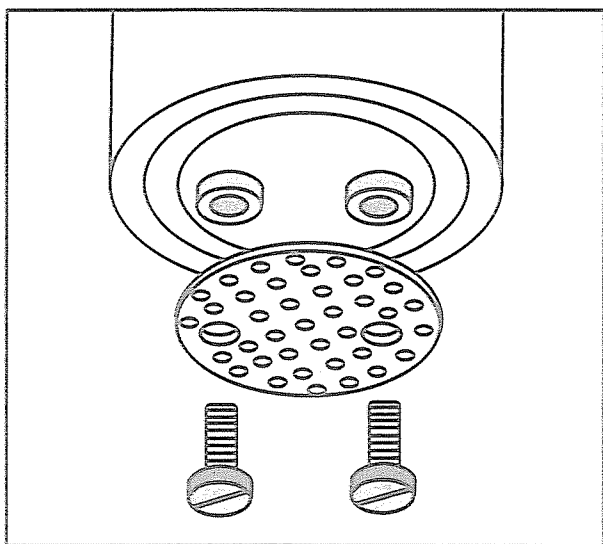
- Снимите контейнер воды и тщательно промойте его большим количеством чистой воды.
- Наполните контейнер чистой водой и, нажав клавишу приготовления кофе, пропустите всю воду через группу приготовления кофе и через трубку пара.

## Выбор сорта кофе

- После этого снимите и промойте держатель фильтра и фильтр горячей водой.
- Кофеварка готова к дальнейшему использованию.

### ВНИМАНИЕ!

Если кофеварка долго не очищалась от накипи, может возникнуть необходимость снятия фильтра, установленного на ней у отверстия бойлера воды, для удаления налета накипи.



## 9. Выбор сорта кофе

Кофе - это натуральный продукт, вкус которого зависит от места произрастания, качества сбора и обработки, смеси различных сортов и способа обжарки.

Мы рекомендуем Вам попробовать несколько сортов, чтобы выбрать наиболее подходящий Вам.

Вы можете использовать любой выбранный сорт кофе.

Для приготовления наилучшего эспрессо мы рекомендуем использовать кофе специальной обжарки для эспрессо кофемашин.

## 10. Правовая информация

- Эта инструкция содержит информацию о правильном использовании, функционировании и обслуживании эспрессо-кофеварки.
- Аккуратное следование инструкции уменьшает риски, связанные с использованием кофеварки. При этом будут выполнены все необходимые требования безопасности, связанные с эксплуатацией и обслуживанием кофеварки.
- Если приведенной информации недостаточно или возникает не рассмотренная либо недостаточно рассмотренная в руководстве проблема, покупатель может связаться с ближайшим дилером либо непосредственно с сервисным центром ООО «Проксима».
- Просим обратить ваше внимание на то, что данная инструкция не является результатом каких-либо предыдущих либо настоящих договоренностей и соглашений либо договоров и поэтому не имеет никакой юридической силы.
- Обязанности производителя основываются на соответствующем договоре продажи, который содержит полную информацию касательно гарантийных обязательств.
- Гарантийные обязательства никак не рассмотрены в данном руководстве. Информация данного руководства защищена законом об авторском праве.
- Данная инструкция не может быть скопирована либо переведена на другой язык без письменной санкции производителя.

## Выявление неисправностей

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕКОМЕНДАЦИИ
Нет индикации в основном выключателе	Кофеварка не соединена с электрической сетью	Включите основной выключатель
		Проверьте подключение к сети
Кофе готовится слишком медленно	Используется молотый кофе слишком тонкого помола	Используйте кофе более грубого помола
	Слишком сильно запрессован кофе в фильтре	Слабее прессуйте кофе (используйте тыльную сторону мерной ложечки)
	Слишком много кофе в фильтре	Уменьшите количество засыпаемого кофе
	Включен режим пара	Отключите режим пара
Кофе готовится очень быстро и с плохой пенкой	Слишком грубый помол	Используйте кофе более мелкого помола
	Кофе в фильтре недостаточно спрессован	Утрамбовывайте кофе, используя мерную ложечку
	Недостаточно кофе в фильтре	Увеличьте порцию молотого кофе
	Используется кофе с истекшим сроком хранения или кофе низкого качества	Используйте свежий кофе специальной обжарки для эспрессо

## Выявление неисправностей

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕКОМЕНДАЦИИ
Кофе перетекает через края держателя фильтра	Держатель фильтра неправильно установлен	Проверьте правильность установки держателя
	Края фильтра загрязнены остатками кофе	Очистите края фильтра
	Фильтр загрязнен или не установлен в держатель	Снимите фильтр и промойте его
Молоко не взбивается	Сорт молока не подходит для капучино	Подберите сорт молока
	Молоко перегрето	Используйте охлажденное молоко
	Не настроен автоматический капучинатор	Настройте автоматический капучинатор
Эспрессо холодный	Начато приготовление до полного прогрева машины (индикатор температуры еще не включился)	Дождитесь загорания индикатора
	Не прогреты чашка и /или фильтр	Прогрейте чашку и фильтр
Помпа машины издает низкий гудящий звук	Закончилась вода в контейнере (воздух попал в систему)	Проведите дренаж, как при первом включении
Кофеварка слишком долго нагревается	Образовалась накипь в бойлере	Проведите очистку от накипи



