

Alvatto

АВТОМАТИЧЕСКАЯ КОФЕМАШИНА



Alvatto Vivo

Руководство по эксплуатации

Пожалуйста, прочтите данное руководство по эксплуатации
и указания по технике безопасности
перед началом использования устройства!

Служба поддержки пользователей

Для оперативной связи со специалистами
отсканируйте QR-код камерой вашего смартфона:



Telegram



Max

Прямые адреса для поиска:

Служба поддержки в Telegram: [@Alvatto_Help_bot](https://t.me/Alvatto_Help_bot)

Служба поддержки в Max: [@id7735201154_bot](https://www.max.ru/id7735201154_bot)

Электронная почта: info@alvatto.ru

Официальный сайт: alvatto.ru

Режим работы:

Пн-Пт: с 09:00 до 20:00 (МСК)

Сб: с 10:00 до 18:00 (МСК)

Вс: выходной

Поздравляем Вас с покупкой!

Кофемашина **Alvatto Vivo** — это автоматическое устройство из нашей фирменной линейки, объединяющее современные технологии приготовления кофе с эргономичным дизайном. Она позволяет ежедневно наслаждаться идеальным вкусом любимых напитков. Безопасная конструкция и удобная система съемных частей обеспечивают простоту обслуживания и чистки.

Alvatto Vivo — это сочетание инноваций, стильного оформления и высокого качества кофе, созданное для настоящих гурманов.

Содержание

1. Меры предосторожности (стр. 3-4)
2. Примечания к руководству по эксплуатации (стр. 4)
3. Распаковка (стр. 4)
4. Обзор деталей кофемашины и панели управления (стр. 5-6)
5. Функции кофемашины (стр. 7-8)
6. Подготовка к работе и использование кофемашины (стр. 9-10)
 - Перед первым использованием
 - Использование кофемашины
7. Схемы (стр. 11-13)
 - Пошаговая установка компонентов кофемашины
 - Разборка резервуара для молока (капучинатора)
 - Инструкция по использованию ручки регулятора пара
 - Инструкция по разборке и чистке деталей капучинатора
 - Снятие и очистка узла клапана пара (сердечника клапана)
 - Меры предосторожности при промывке трубки забора молока
 - Установка парового клапана
 - Инструкция по установке деталей капучинатора
- ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УХОД ЗА КАПУЧИНАТОРОМ**(стр. 14)
8. Приготовление кофе (стр. 15-17)
 - Эспрессо
 - Двойной эспрессо (Доппио)
 - Американо
 - Капучино
 - Латте
 - Молочная пена
9. Чистка и обслуживание (стр. 17-18)
10. Устранение неполадок (стр. 19)
11. Технические характеристики (стр. 20)
12. Требования по утилизации и хранению (стр. 21)

1. Меры предосторожности

1. Кофемашина создана исключительно для домашнего использования и подходит для установки в квартирах, частных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных помещениях. Она не предназначена для промышленных и коммерческих целей.
2. Используйте устройство исключительно по его прямому назначению и согласно инструкциям, представленным в данном руководстве пользователя. Использование устройства для иных целей будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства убедитесь, что параметры электросети в месте подключения соответствуют техническим характеристикам кофемашины.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не перемещайте устройство, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части кофемашины повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно, для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться кофемашиной только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства.
8. Контролируйте работу кофемашины, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте кофемашину с пустым резервуаром для воды или без резервуара. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающую кофемашину без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете длительное время, или перед проведением тех.обслуживания.
11. Некоторые детали кофемашины могут сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. Устанавливайте кофемашину только на устойчивую горизонтальную поверхность, на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола.
13. Не допускайте падения кофемашины и не подвергайте ее ударам.
14. Храните устройство в недоступных детям местах.
15. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.

16. Если из корпуса устройства вытекает вода, прибором пользоваться нельзя.
17. Наливайте в резервуар для воды только воду, не добавляйте другие жидкости.
18. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и панель управления.
19. Регулярно проводите чистку и обслуживание кофемашины для сохранения качества кофе и долгой службы устройства.
20. После использования нагревательные элементы остаются горячими. Не прикасайтесь к ним. Не размещайте кофемашину в закрытом пространстве (шкаф и др.) во время работы.

2. Примечания к руководству по эксплуатации

ВАЖНО! Для обеспечения максимального удобства использования мы постоянно совершенствуем кофемашину. Это включает в себя добавление новых функций и оптимизацию существующих. Соответственно, данное руководство может периодически обновляться. Актуальную электронную версию инструкции вы всегда можете найти на нашем сайте alvatto.ru или запросить в чате **службы поддержки**.

*Данное руководство по эксплуатации не может охватывать все возможные обстоятельства. Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем, не описанных должным образом в данном руководстве по эксплуатации, обратитесь в нашу **службу поддержки**.*

3. Распаковка

Извлеките кофемашину из упаковки и убедитесь, что в комплект входят:

1. Кофемашина — 1 шт.
 - Резервуар для воды — 1 шт.
 - Крышка контейнера для кофейных зёрен — 1 шт.
 - Крышка вентиляционного отверстия — 1 шт.
 - Ручка регулировки степени помола — 1 шт. (встроена в контейнер)
 - Поддон для капель — 1 шт. (съёмный, с решёткой)
 - Контейнер для кофейной гущи — 1 шт. (съёмный)
2. Шнур питания — 1 шт.
3. Резервуар для молока — 1 шт.
4. Крышка резервуара для молока с выпускной трубкой — 1 шт.
5. Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном — 1 шт.

Примечание:

- Убедитесь, что напряжение в вашем домашнем источнике питания соответствует указанному на заводской табличке устройства.
- Утилизируйте все пластиковые пакеты, чтобы они не представляли опасности для детей!

Совет: Сохраняйте упаковку для транспортировки кофемашины (например, для гарантийного ремонта, технического обслуживания и т.д.).

Примечание:

В новой кофемашине может быть небольшое количество воды. Перед отправкой с завода, чтобы убедиться в её безупречной работе, каждая кофемашина тестируется с использованием воды.

4. Обзор деталей кофемашины и панели управления



- ① - Съёмный резервуар для воды
- ② - Контейнер для отработанного кофе
- ③ - Поддон для сбора капель
- ④ - Подставка для чашки
- ⑤ - Крышка вентиляционного отверстия
- ⑥ - Крышка контейнера для кофейных зерен
- ⑦ - Контейнер для кофейных зерен
- ⑧ - Ручка регулировки помола
- ⑨ - Панель управления (IMD-сенсорная)
- ⑩ - Шнур питания
- ⑪ - Съёмный резервуар для молока

СЕНСОРНЫЙ ЭКРАН УПРАВЛЕНИЯ



КНОПКА		НАЗНАЧЕНИЕ
1. Вкл./Выкл.		Включение/выключение кофемашины. После включения происходит самодиагностика и предварительный нагрев.
2. Эспрессо x1		Приготовление одной чашки эспрессо
3. Эспрессо x2		Приготовление двух чашек эспрессо
4. Капучино x1		Приготовление одной чашки капучино
5. Капучино x2		Приготовление двух чашек капучино
6. Латте x1		Приготовление одной чашки латте
7. Латте x2		Приготовление двух чашек латте
8. Молочная пена x1		Приготовление маленькой порции молочной пены
9. Молочная пена x2		Приготовление большой порции молочной пены
10. Американо		Приготовление американо
11. Очистка		Запуск автоматической промывки системы
12. Индикатор установки резервуара для воды		Мигает, если резервуар для воды не установлен или установлен неправильно
13. Индикатор установки контейнера для отработанного кофе		Мигает, если контейнер не установлен или установлен неправильно
14. Индикатор установки резервуара для молока		Не активирует программы с молоком, если не установлен или установлен неправильно
15. Индикатор заполнения контейнера для отработанного кофе		Мигает после 8 чашек кофе
16. Индикатор недостатка воды		Мигает при низком уровне воды

5. Функции кофемашины

1. Функция самодиагностики заварочного модуля:

Устройство автоматически выполняет самопроверку и переходит в режим ожидания.

2. Функция регулировки помола кофе:

В контейнере для зёрен есть регулировочная ручка, позволяющая настраивать степень помола. Механизм регулировки изменяет расстояние между жерновками, что напрямую влияет на крупность помола и, как следствие, на вкус готового кофе.

Как регулировать:

- Поворот направо (мелкий помол): уменьшает зазор между жерновками, обеспечивая более мелкую фракцию помола. Оптимально для эспрессо и ристретто.
- Поворот налево (крупный помол): увеличивает зазор между жерновками, делая помол крупнее. Подходит для американо.



Всего есть 5 уровней помола:

- 1-2 уровень: Мелкий помол (200-300 мкм) - для насыщенного вкуса
- 3-4 уровень: Средний помол (400-600 мкм) - универсальный вариант
- 5 уровень: Крупный помол (800-1000 мкм) - для мягкого вкуса

Важные особенности:

- Заводская настройка установлена между 2 и 3 уровнем - оптимальный стартовый вариант, с которого можно начать.
- Перед первым использованием установите нужную степень помола на выключенной кофемашине, и только потом засыпайте зёрна.
- Для пробы засыпьте сначала небольшое количество зерен, чтобы настроить помол под ваш вкус.
- Регулируйте помол постепенно, меняя не более одной ступени за раз
- Все изменения производите при выключенном аппарате

Техническая рекомендация:

Плавная регулировка предотвращает перегрузку двигателя и продлевает срок службы жерновой группы.

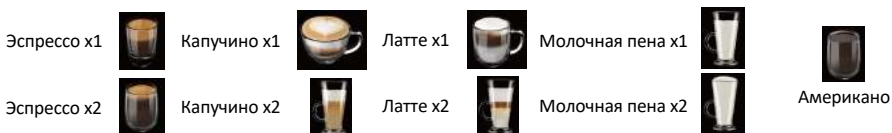
Избегайте резких изменений настроек во время работы кофемашины.

Совет: Если вы используете самый мелкий помол и выпиваете около 3 чашек в день, загружайте в отсек для зерен порцию весом 40-50 грамм. Так кофе будет всегда свежим и ароматным.

3. Функция отключения:

- **Ручное отключение:** Включённое устройство можно выключить вручную, нажав кнопку питания.
- **Автоматическое отключение:** После 25 минут в режиме ожидания устройство выключится автоматически. Для повторного включения нажмите кнопку питания.

4. Функции кнопок на панели и соответствующие объёмы кофе и молока



Функция	Объём кофе	Объём молока
Эспрессо x1	25–45 мл	— —
Эспрессо x2	50–80 мл	— —
Капучино x1	45–75 мл	65–120 мл
Капучино x2	65–95 мл	85–160 мл
Латте x1	45–75 мл	65–120 мл
Латте x2	65–95 мл	85–160 мл
Молочная пена x1	— —	65–120 мл
Молочная пена x2	— —	85–160 мл
Американо	135–165 мл	— —

Примечание:

Указанные в таблице диапазоны объёмов кофе и молока (например, 25–45 мл для 1 эспрессо) учитывают допустимые эксплуатационные отклонения, характерные для кофемашин данного класса.

Причины возможных колебаний:

- Производительность насоса – небольшие различия в давлении могут влиять на скорость подачи воды.
- Температура и степень помола – влияют на экстракцию и плотность напитка.



Согласно техническим нормам, допустимое отклонение составляет до 20% от номинального значения.

Это означает, что фактический объём может немного отличаться, но останется в указанных пределах.

Такие колебания **не являются неисправностью и характерны для всех аналогичных устройств.**

6. Подготовка к работе и использование кофемашины

Перед первым использованием:

- Проверьте комплектацию и отсутствие повреждений. Ознакомьтесь со всеми деталями и их функциями. Рекомендуется сохранить заводскую упаковку для дальнейшего использования.
- Промойте теплой водой с использованием обычного средства для мытья посуды и мягкой губки резервуар для воды, резервуар для молока, заварочный блок, вспениватель молока, съёмную решётку и внешний поддон для сбора капель воды. Просушите. Корпус кофемашины протрите влажной тканью.
- Установите устройство на ровную термостойкую поверхность.
- Заполните резервуар для воды чистой питьевой водой до максимальной отметки «MAX» и плотно установите его на место.
- Подключите кофемашину к электросети.
- Нажмите кнопку  "Вкл./Выкл.". Кофемашина запустит самодиагностику и перейдёт в режим предварительного нагрева.
- После завершения предварительного нагрева устройство переходит в режим ожидания.
- Нажмите кнопку  "Очистка" один раз — её индикатор загорится, а остальные погаснут. Устройство начнёт автоматическую очистку: сначала вода пройдёт через кофейный выход, затем через молочную систему. После завершения кофемашина вернётся в режим ожидания и будет готова к работе.

Использование кофемашины

1. Резервуар для воды

- Заполните резервуар питьевой водой до отметки "MAX", установите в кофемашину, закройте крышку.

Подходит:

- Чистая питьевая вода (бутилированная, фильтрованная, отстоянная).
- Лучше мягкая или средней жесткости (меньше накипи).

Не подходит:

- Дистиллированная (портит вкус и нагреватель).
- Водопроводная без фильтра (накипь, примеси).
- Газированная и минеральная (соли, засоры).

2. Контейнер для кофейных зёрен

- Откройте крышку контейнера для кофейных зёрен. Заполните кофейными зёрнами и плотно закройте крышку.

Примечание:

От качества и степени обжарки зёрен зависит насыщенность вкуса и аромат вашего кофе. Для лучшего результата используйте свежие зёрна и храните их в герметичной упаковке.

Рекомендуется использовать свежемолотые кофейные зёрна средней обжарки, они идеально подходят для приготовления эспрессо, капучино и латте.



3. Поддон для капель и контейнер для отработанного кофе. Установка

– Контейнер для отработанного кофе

- Установите контейнер в специальный отсек на поддоне.
- Убедитесь, что он плотно зафиксирован и не перекошен.

– Поддон для капель

- Аккуратно вставьте поддон в нижнюю часть кофемашины до полного прилегания.
- Проверьте, чтобы он не выступал за края устройства и был установлен ровно.



Важно!

- После 8 циклов приготовления кофе загорится индикатор, напоминающий о необходимости очистки контейнера.
- Перед извлечением убедитесь, что кофемашина выключена или находится в режиме ожидания.
- Если поддон или контейнер установлены неправильно, кофемашина может заблокировать работу. Проверьте их положение перед использованием.

4. Подключите шнур питания к розетке и включите кофемашину

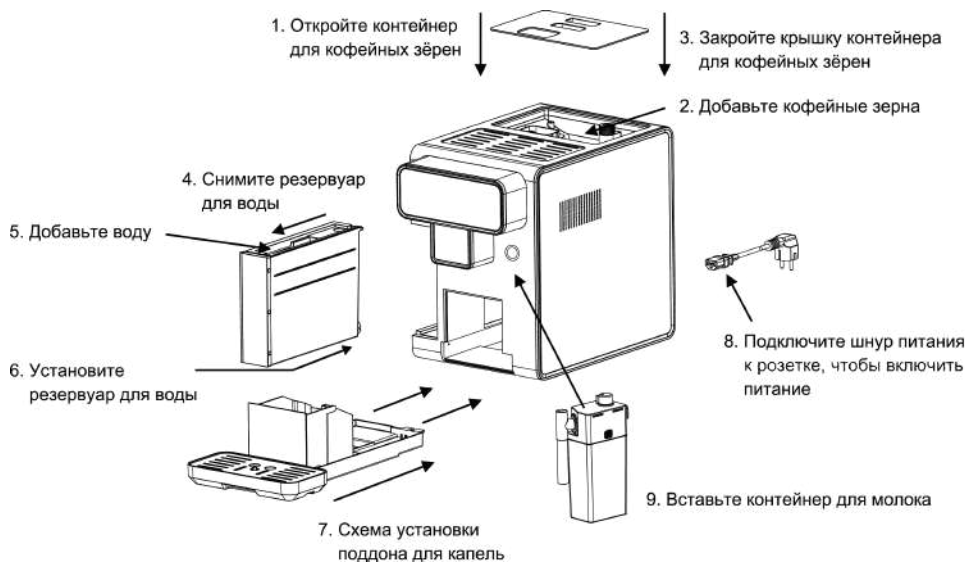


5. Вставьте резервуар для молока для приготовления напитков с молоком

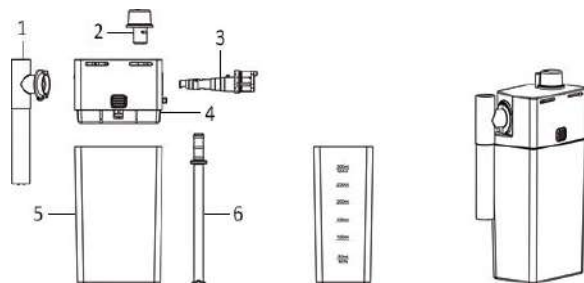


7. Схемы

Пошаговая установка компонентов кофемашины



Разборка резервуара для молока (капучинатора)



1. Трубка для подачи молока
2. Ручка-зажим резервуара для молока
3. Узел парового клапана
4. Крышка резервуара для молока
5. Резервуар для молока
6. Трубка забора молока

Инструкция по использованию ручки регулятора пара

а. Очистка паровой трубки

Чтобы почистить паровую трубку, поверните ручку регулировки пара так, чтобы стрелка на ней совпала с отметкой на корпусе.

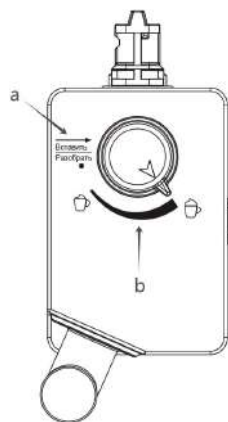
После этого ручку можно аккуратно потянуть вверх — это откроет доступ к трубке для промывки и очистки.

б. Регулировка густоты молочной пены

Чтобы выбрать тип молочной пены — густая (как для капучино) или нежная (как для латте) — поворачивайте ручку влево или вправо:

Поворот по часовой стрелке (→) — меньше пены, больше тёплого молока. Подходит для латте.

Поворот против часовой стрелки (←) — больше пены, гуще и воздушнее. Подходит для капучино.



Инструкция по разборке и чистке деталей капучинатора

Поверните трубку для подачи молока (1) в положение, показанное на рисунке (Рисунок 1), и потяните её горизонтально наружу.

Поверните ручку-зажим резервуара для молока (2) горизонтально в положение разблокировки над крышкой резервуара, затем вытяните ручку вертикально.

Поверните узел парового клапана (3) в положении разблокировки на задней части резервуара и вытяните узел парового клапана горизонтально.

Вытяните трубка забора молока (4) вертикально из крышки резервуара для молока.

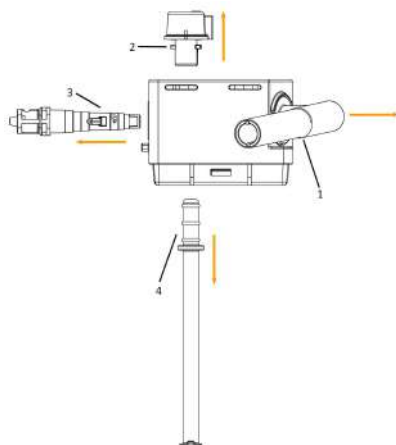


Рис. 1

Снятие и очистка узла клапана пара (сердечника клапана)

Поверните заглушку клапана пара в положение разблокировки, а затем извлеките заглушку, потянув её горизонтально на себя из узла клапана пара (Рисунок 2).

Промойте сердечник клапана под струей теплой воды.

Внимание: если отверстие заблокировано засохшим молоком, используйте специальное средство для очистки (см. следующую страницу). Использование тонкого иглообразного предмета **допускается только в крайнем случае** для пробивания глухого засора. Вводите иглу строго по центру, не применяя силу и не вращая, чтобы не повредить заводскую калибровку и стенки клапана (Рисунок 3).

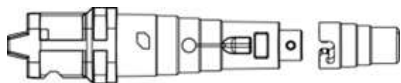


Рис. 2

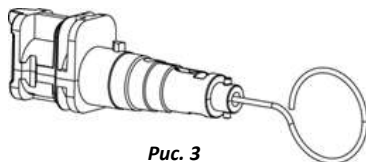
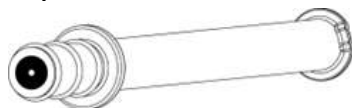


Рис. 3

Меры предосторожности при промывке трубки забора молока

Головка трубки забора молока оснащена внутренней трубкой. При очистке не промывайте её под сильной струей воды и соблюдайте осторожность, чтобы внутренняя трубка не выпала.



Установка парового клапана

Вставьте колпачок в паровой клапан горизонтально и поверните до щелчка (Рисунок 4).

При установке колпачка следите, чтобы прорезь на нём была направлена вниз (Рисунок 5).



Рис. 4

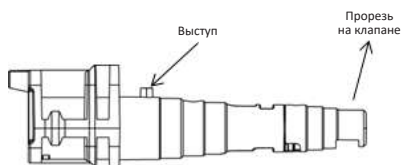






Рис. 5

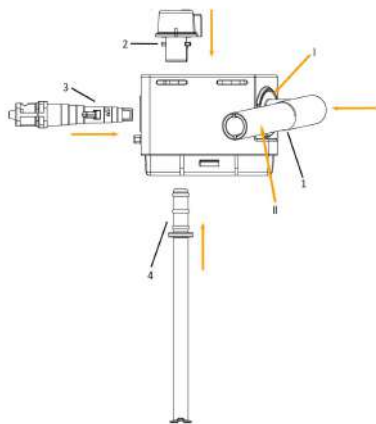
Инструкция по установке деталей капучинатора

Совместите трубку подачи молока (1) с правильным положением: сначала вставьте её по направлению I, затем нажмите по направлению II, после чего поверните трубку подачи молока в вертикальное положение.

Совместите ручку резервуара для молока (2) вертикально с положением разблокировки , нажмите на неё и поверните ручку резервуара для молока (2) в положение блокировки .

Совместите блок клапанного модуля пароотвода (3) с положением разблокировки , нажмите на него и поверните блок клапанного модуля пароотвода (3) в положение блокировки .

Вставьте трубку забора молока (4) вертикально в крышку резервуара для молока.



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УХОД ЗА КАПУЧИНАТОРОМ

Чтобы капучинатор вашей кофемашины стабильно создавал идеальную мелкодисперсную молочную пену, мы рекомендуем соблюдать три уровня очистки. Правильный уход сохранит прецизионные детали в заводском состоянии.

1. Ежедневная промывка (после использования)

Молочный белок быстро засыхает под воздействием температуры.

- После завершения приготовления напитков с молоком всегда запускайте встроенный цикл быстрой промывки капучинатора (если предусмотрено вашей моделью).
- В конце дня снимите резервуар для молока и промойте его составные части теплой проточной водой без использования губок.

2. Еженедельная глубокая очистка (рекомендовано)

Даже при регулярной промывке водой на внутренних стенках узких каналов образуется невидимый жировой налет и молочный камень, которые снижают качество пены.

- Разберите капучинатор согласно инструкции на предыдущей странице.
- Подготовьте раствор профессионального щелочного средства для очистки молочных систем. Строго соблюдайте пропорции, указанные производителем.
- Погрузите пластиковые и силиконовые детали клапана в раствор на 15–30 минут. Состав самостоятельно расщепит белок внутри отверстий без механического вмешательства.
- Тщательно промойте все детали чистой проточной водой и соберите капучинатор.

3. Устранение сложных засоров (экстренная мера)

Если капучинатор перестал взбивать пену, а замачивание в средстве не помогло:

- Причиной может быть плотная пробка из засохшего молока в центральном отверстии сердечника клапана пара.
- Аккуратно используйте иглу для прочистки, как указано на странице 12.

Действуйте с максимальной осторожностью, чтобы не поцарапать внутренние стенки канала и не деформировать отверстие. Любое расширение отверстия приведет к необратимому падению давления и потере густой пены.

Важное примечание: выбор молока

Помимо чистоты системы, на качество пены напрямую влияют характеристики молока. Для получения идеальной, стойкой эмульсии мы рекомендуем использовать только охлажденное молоко (температура 4–6 °С) с содержанием белка не менее 3% и жирностью от 2,5% до 3,2%. Помните, что теплое или повторно нагретое молоко теряет свои свойства и взбивается значительно хуже. Регулярный уход за техникой и качественные ингредиенты — залог безупречного напитка в вашей чашке.

8. Приготовление кофе

ЭСПРЕССО



- ① Установите чашку под кофейный носик.
- ② Убедитесь, что резервуар для воды заполнен, а контейнер для кофейных зёрен содержит зёрна.
- ③ В режиме ожидания нажмите кнопку «Эспрессо x1» (для одной чашки). Устройство автоматически измельчит зёрна и приготовит напиток.
- ④ По завершении приготовления кофемашина автоматически вернётся в режим ожидания.
- ⑤ Для отмены приготовления нажмите кнопку «Вкл./Выкл.» — процесс остановится.

ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО (ДОППИО)



- ① Установите чашку под кофейный носик.
 - ② Убедитесь, что резервуар для воды заполнен, а контейнер для кофейных зёрен содержит зёрна.
 - ③ В режиме ожидания нажмите кнопку «Эспрессо x2». Устройство автоматически измельчит зёрна и приготовит напиток.
 - ④ По завершении приготовления кофемашина вернётся в режим ожидания.
 - ⑤ Для отмены процесса нажмите «Вкл./Выкл.» — приготовление остановится.
- Примечание:** двойной эспрессо готовится путём последовательного выполнения двух циклов заваривания подряд.

АМЕРИКАНО



- ① Установите чашку под кофейный носик.
- ② Убедитесь, что резервуар для воды заполнен, а контейнер для зёрен — наполнен кофейными зёрнами.
- ③ В режиме ожидания нажмите кнопку «Американо».
Кофемашина сначала приготовит эспрессо, затем автоматически добавит горячую воду, создавая мягкий и менее крепкий кофейный напиток.
- ④ По завершении приготовления кофемашина вернётся в режим ожидания.
- ⑤ Для отмены нажмите «Вкл./Выкл.».

КАПУЧИНО



- ① Установите чашку под кофейный носик.
- ② Убедитесь, что контейнер для молока заполнен и установлен в кофемашину.
- ③ В режиме ожидания нажмите кнопку «Капучино x1» или «Капучино x2».
Устройство сначала автоматически подаст молоко, потом приготовит эспрессо
- ④ По завершении приготовления кофемашина вернётся в режим ожидания.
- ⑤ Чтобы настроить густоту пены, поворачивайте ручку подачи пара:
 - Против часовой стрелки — больше пены (для густого капучино)
 - По часовой стрелке — меньше пены, больше тёплого молока
- ⑥ Для отмены процесса нажмите «Вкл./Выкл.» — приготовление остановится.

ЛАТТЕ



- ① Установите чашку под носик подачи кофе.
- ② Убедитесь, что контейнер для молока установлен и заполнен.
- ③ В режиме ожидания нажмите кнопку «Латте x1» или «Латте x2».
Устройство приготовит эспрессо и добавит больше тёплого молока с лёгкой пеной.
- ④ После завершения приготовления кофемашина автоматически перейдёт в режим ожидания.
- ⑤ Регулировка текстуры молока — с помощью ручки подачи пара (как в режиме капучино).
- ⑥ Для отмены нажмите «Вкл./Выкл.» в любой момент.

МОЛОЧНАЯ ПЕНА



- ① Установите чашку под носик подачи молока.
- ② Убедитесь, что контейнер для молока установлен и содержит охлаждённое молоко.
- ③ В режиме ожидания нажмите кнопку «Молочная пена x1» (маленькая порция) или «Молочная пена x2» (большая порция). Устройство подаст только молочную пену.
- ④ После завершения подачи кофемашина автоматически остановится и вернётся в режим ожидания.
- ⑤ Густоту пены можно регулировать поворотом ручки подачи пара перед началом процесса.
- ⑥ Для отмены нажмите «Вкл./Выкл.».

9. Чистка и обслуживание

1. РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ВОДЫ

Вынимайте ежедневно, промывайте мягкой губкой и чистой водой. Один раз в неделю — с моющим средством (не агрессивным). Не ставить в посудомоечную машину.



2. ПОДДОН ДЛЯ КАПЕЛЬ И КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ГУЩИ

После 8 чашек загорится индикатор переполнения. Выньте, опорожните, промойте, установите обратно. Индикатор погаснет.



3. КАНАЛ ПОДАЧИ КОФЕ

При засоре: откройте крышку воздухоотвода, прочистите щёткой. При отсутствии помолы: установите ручку на самый мелкий помол, включите любую функцию 5 раз, затем настройте на желаемый уровень.



4. ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Протирайте влажной тканью после остывания. Не используйте абразивные или спиртосодержащие средства.



РЕКОМЕНДАЦИИ

Для ежедневного ухода:



- **Рекомендуется** промывать систему чистой водой после каждого использования
- Это предотвращает накопление остатков кофе и поддерживает чистоту машины

РЕЖИМ УДАЛЕНИЯ НАКИПИ (С ОТЛОЖЕННОЙ ОЧИСТКОЙ)



Есть два способа запустить режим удаления накипи:

Способ 1:

Когда кофемашина приготовит **150 порций** кофе (1 порция = 1 или 2 чашки эспрессо, капучино, латте или американо):

A. При достижении 150 порций индикаторы  и  начнут попеременно мигать, остальные индикаторы останутся гореть. В этом режиме можно ещё приготовить кофе (**но не более 5 раз**).

B. Если проигнорировать напоминание и приготовить ещё **≤5 порций**:

- Индикаторы  и  продолжают мигать
- Все остальные индикаторы погаснут
- Приготовление кофе **будет заблокировано** до выполнения очистки.



Примечание: После первого напоминания (пункт A) можно:

- Сразу начать очистку
- Или приготовить до 5 порций кофе, после чего очистка станет обязательной

Перед началом очистки:

1. Заполните резервуар смесью воды и средства для удаления накипи до максимальной отметки (подойдет 3%-ный раствор лимонной кислоты)
2. Поставьте ёмкость объёмом не менее 1,5 литра под носик кофемашины

C. Чтобы начать очистку:



1. Нажмите кнопку 
2. Индикатор  загорится постоянно
3. Остальные индикаторы погаснут

D. Процесс очистки, **после предварительного нагрева:**

- Происходит автоматически (работает насос)
- По окончании кофемашина вернётся в режим ожидания

Способ 2 (ручной запуск):

В режиме ожидания:

1. Заполните резервуар и подготовьте ёмкость как указано выше
2. Зажмите кнопку  на 3 секунды
3. Индикатор  загорится постоянно
4. Остальные индикаторы погаснут
5. Начнётся процесс очистки

Важно:

- После любой очистки счётчик приготовлений обнуляется
- Всегда используйте только рекомендованные средства для удаления накипи или 3%-ный раствор лимонной кислоты

После процедуры удаления накипи обязательно:

- Слейте остатки раствора из водяного бака
- Заполните резервуар чистой водой до максимума
- Проведите полный цикл промывки, нажав кнопку очистки
- Только после этого можно приступать к приготовлению кофе

При необходимости можно выполнить дополнительную очистку: нажмите кнопку ручного запуска несколько раз, пока из носика не пойдет чистая вода.

10. Устранение неполадок

1. КОФЕ НЕ ВЫХОДИТ

При длительном использовании кофемашины в канале подачи может скапливаться кофейная пыль, из-за чего порошок перестаёт выходить.

Чтобы это исправить, установите ручку регулировки помола на самое мелкое значение, выберите любую кнопку приготовления кофе и дождитесь, пока кофе начнёт подаваться равномерно. После этого верните ручку на нужный уровень помола.

2. ЗАСОР КАНАЛА ПОДАЧИ КОФЕ

При длительной эксплуатации кофемашины канал подачи кофейного порошка может увлажняться, что приводит к накоплению влажного кофе и постепенному засорению. Чтобы устранить засор, откройте крышку воздухоотвода и тщательно прочистите канал с помощью щётки для чистки.

3. ЗАВАРОЧНЫЙ БЛОК НЕ ФИКСИРУЕТСЯ / СЛЫШЕН ПОСТОРОННИЙ ЗВУК

Во время работы кофемашины появляется отчётливый необычный звук, что может указывать на сбой в работе внутренних компонентов. В этом случае не следует пытаться отремонтировать устройство самостоятельно — необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр для диагностики и профессионального ремонта.

4. ПОДДОН ДЛЯ КАПЕЛЬ НЕ ВЫДВИГАЕТСЯ

Загляните внутрь через отверстие для подачи кофейного порошка — вы должны увидеть сетку из нержавеющей стали. Если её не видно, это означает, что заварочный блок не занял своё исходное положение. В таком случае поддон для капель будет заблокирован и не выдвинется. Чтобы устранить проблему, отключите кофемашину от сети, включите снова и дождитесь завершения автоматической самодиагностики — после этого блок вернётся в правильное положение.

5. В КОНТЕЙНЕРЕ ДЛЯ КОФЕЙНЫХ ЗЁРЕН ЕСТЬ ЗЁРНА, НО МАШИНА ПОКАЗЫВАЕТ, ЧТО ЗЁРНА ЗАКОНЧИЛИСЬ.

Кофейные зёрна могут быть влажными, из-за чего кофемолка не может нормально подавать порошок. Чтобы устранить проблему, установите ручку регулировки помола на самое мелкое (густое) значение и запустите процесс измельчения не менее пяти раз подряд. После этого поверните ручку на желаемый уровень помола, соответствующий вашим предпочтениям. Настройку рекомендуется выполнять во время работы кофемолки.

11. Технические характеристики

Характеристики / Наименование модели	Vivo (ETG-511MTF)
Цвет	Черный/серебристый
Тип управления	Сенсорное
Капучинатор	Да
Резервуар для молока	Да
Насос	Да
Давление, бар	15
Съёмный заварочный блок	Нет
Увлажнение зёрен	Да
Функция автоматического отключения	Да
Индикатор необходимости очистки	Да
Индикация отсутствия воды	Да
Индикация отсутствия кофе	Да
Регулировка объёма кофе/крепости	Да/Да
Тип нагревательного элемента	Термоблок
Степень помола	Регулируется
Выбор объёма кофе, крепости	Да
Выбор объёма воды	Да
Регулировка объёма молока	Да
Объём зерен, г	300
Объём резервуара для воды, л	1,5
Расположение резервуара для воды	С боковой стороны
Автоматическое удаление накипи	Да
Функция самоочистки	Да
Автоматическая очистка системы вспенивания молока	Да
Функции	Эспрессо Капучино Латте Взбитое молоко Американо Очистка
Тип используемого кофе	Зерновой / Молотый
Материал корпуса/резервуаров	ABS-пластик/AS-пластик
Мощность	1350 Вт
Габариты без упаковки / внутренняя / внешняя упаковка, мм	465×265×355 / 535×335 ×420 / 550×350×438
Вес нетто/брутто, кг	12,1/14,4

12. Требования по утилизации и хранению

По окончании срока эксплуатации электроприбора не выбрасывайте его вместе с обычными бытовыми отходами, а передайте в официальный пункт сбора на утилизацию. Таким образом, Вы сможете сохранить окружающую среду. Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322 -03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию»



N.B. – Не выбрасывать продукт в контейнеры по сбору бытовых отходов

Хранение

- Перед тем как убрать кофемашину на хранение, все детали должны быть полностью сухими.
- Всегда храните её в сухом месте.
- Защищайте от попадания прямых солнечных лучей.
- Храните кофемашину со свободно смотанным сетевым шнуром.
- Никогда не наматывайте сетевой шнур на кофемашину.
- Храните в недоступном для детей месте.
- Температура окружающей среды от 10°C до 40°C.



ООО «Альватто», ОГРН: 1237700720267
РФ, Москва, Зеленоград, Центральный пр-т, корп. 457.
Тел: +7(495) 842-60-90 <https://alvatto.ru/>

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН № _____

Условия гарантии:

1. Гарантийный срок – 6 месяцев со дня продажи изделия.
2. Гарантийное обслуживание производится при предъявлении данного гарантийного талона, оформленного надлежащим образом.
3. Потребитель имеет право предъявить изготовителю требования, предусмотренные законом РФ «О защите прав потребителей» в течение гарантийного срока.

НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	
МОДЕЛЬ	
ДАТА ПРОДАЖИ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР	
ПОДПИСЬ И ПЕЧАТЬ ПРОДАВЦА	

Настоящим подтверждаю приёмку изделия, пригодного к использованию, а также подтверждаю приемлемость гарантийных условий. К внешнему виду и комплектации претензий нет.

Подпись покупателя: _____

СВЕДЕНИЯ О ГАРАНТИИ	
ИЗДЕЛИЕ	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР	
ДАТА ПРОДАЖИ	
ДАнные ПРОДАВЦА	

Alvatto

Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями, вызванными:

1. Неправильной эксплуатацией, небрежным обращением, неправильным подключением, несоблюдением прилагаемой инструкции.
2. Механическими, тепловыми и иными повреждениями, возникшими по причине неправильной эксплуатации, небрежном отношении или несчастном случае.
3. Несвоевременной чисткой фильтров и других частей, а также аксессуаров, требующих периодической чистки и замены.
4. Попаданием внутрь устройства посторонних предметов, жидкостей, грызунов, насекомых и т.п.
5. Воздействием высоких внешних температур на нетермостойкие части изделия.
6. Подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в правилах эксплуатации на данное изделие или с несоответствием параметров питающей сети Государственным стандартам РФ.
7. Неквалифицированным ремонтом и другими вмешательствами, повлекшими изменения конструкции изделия.
8. Действием непреодолимой силы (пожар, наводнение, молния и др.).

Гарантия не распространяется на узлы, механизмы и аксессуары, имеющие естественный срок износа.

Засорение кофемашины органическими, солевыми или минеральными отложениями **не является гарантийным случаем**. Во избежание их образования требуется регулярно проводить очистку устройства, как это указано в пункте «Очистка и обслуживание».

Механическое повреждение корпуса, шнура, аксессуаров или составных частей устройства **не является гарантийным случаем**.

Потемнение и пожелтение частей кофемашины, соприкасающихся с завариваемым кофе, является нормальным и **не считается гарантийным случаем**.

Telegram



Служба поддержки пользователей

Служба поддержки в Telegram: [@Alvatto_Help_bot](https://t.me/Alvatto_Help_bot)

Служба поддержки в Max: [@id7735201154_bot](https://max.me/id7735201154_bot)

Электронная почта: info@alvatto.ru

Официальный сайт: alvatto.ru

Max

