



GAGGIA CLASSIC E24

UŽÍVATEĽSKÝ MANUÁL

FIG.1

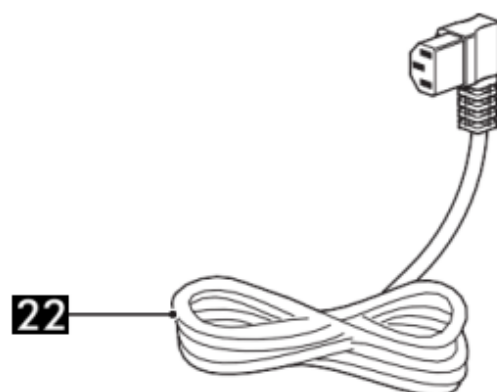
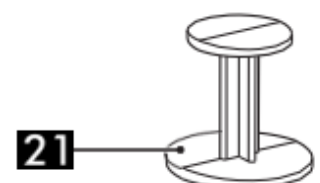
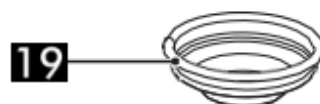
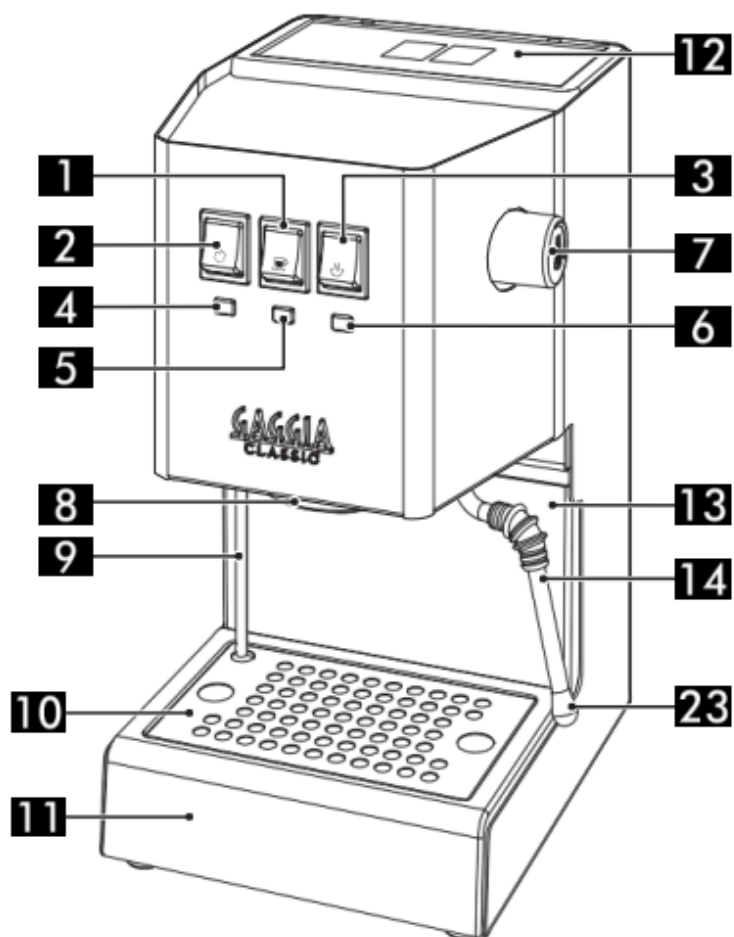
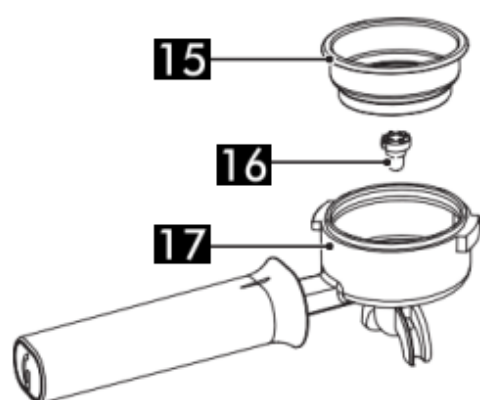


FIG.2

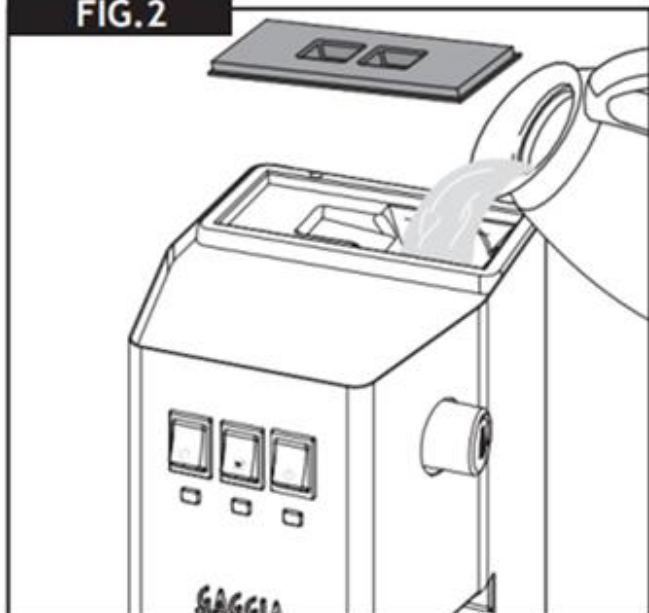


FIG.3

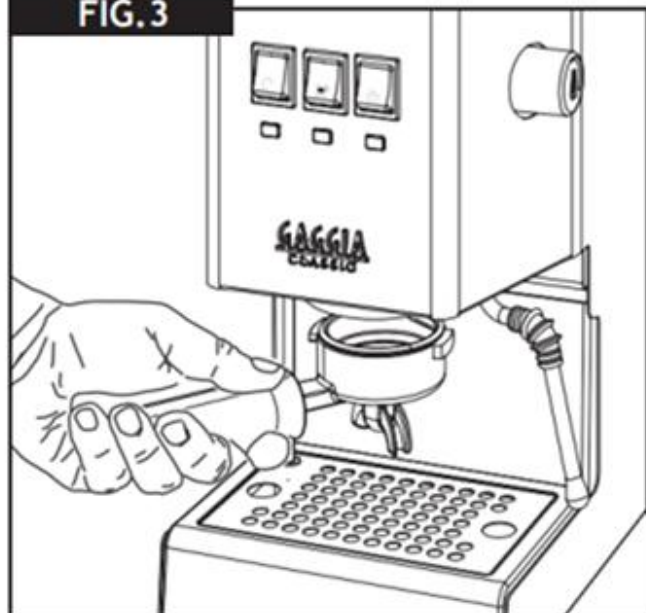


FIG.4

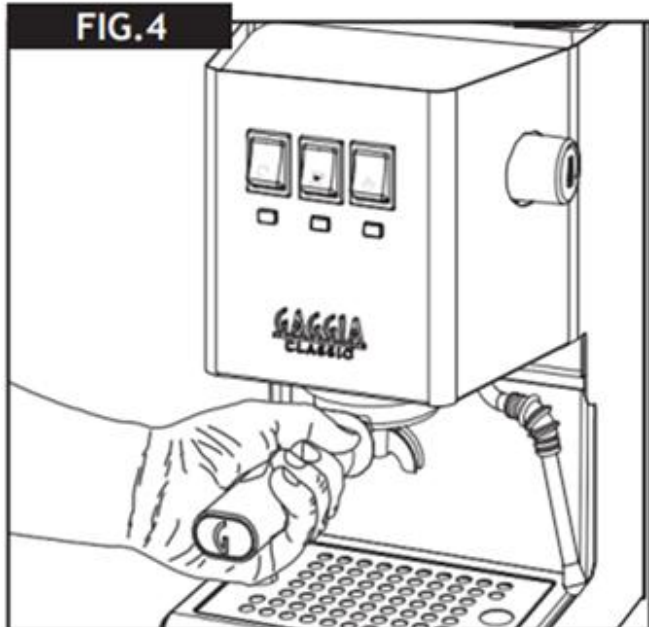


FIG.5

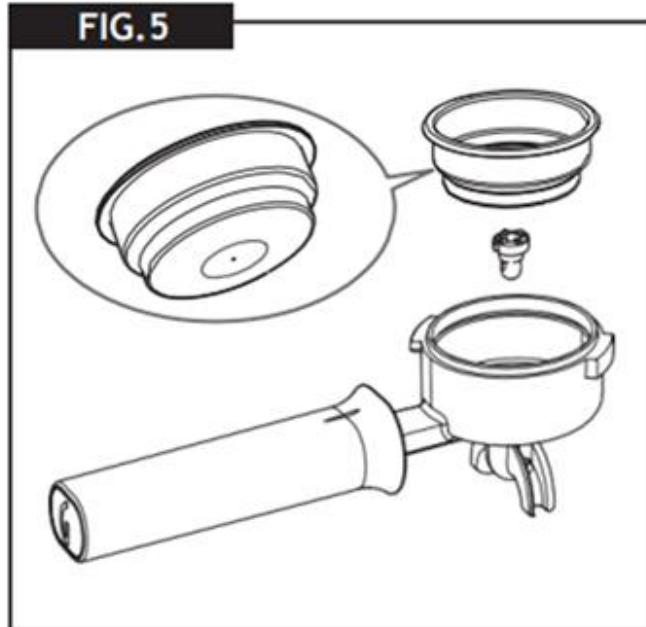


FIG.6

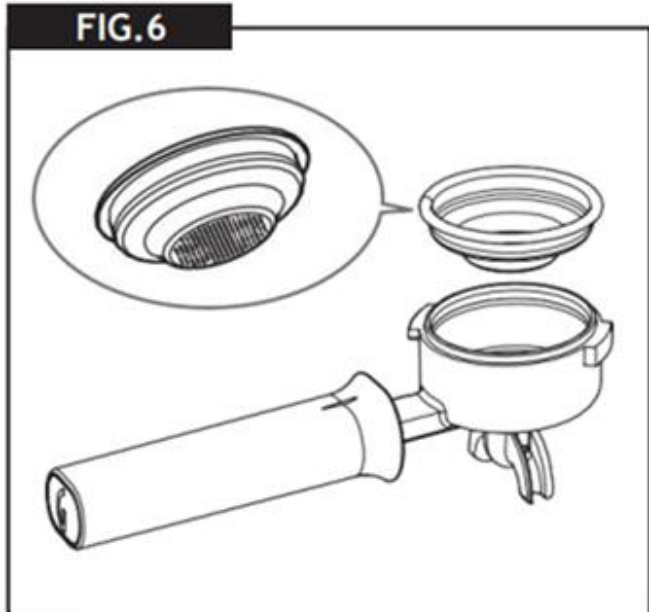


FIG.7

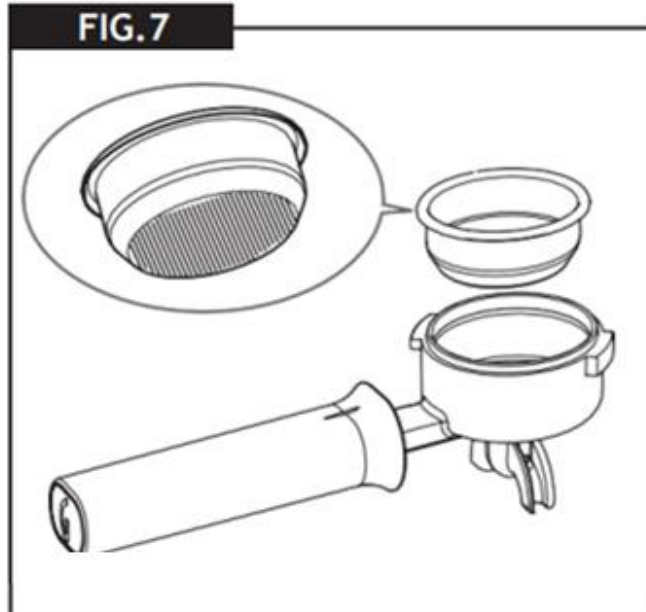


FIG. 8

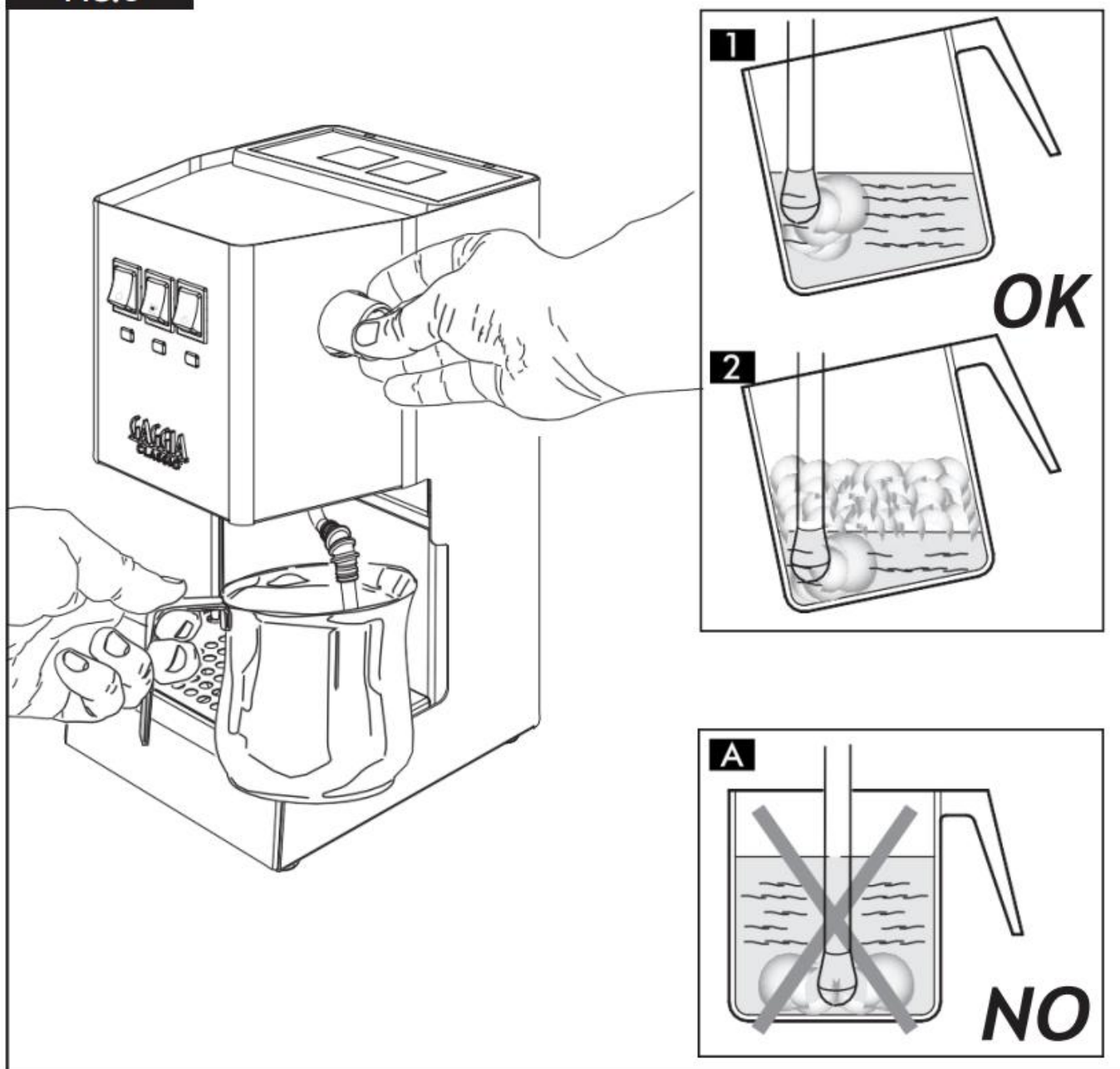


FIG. 9

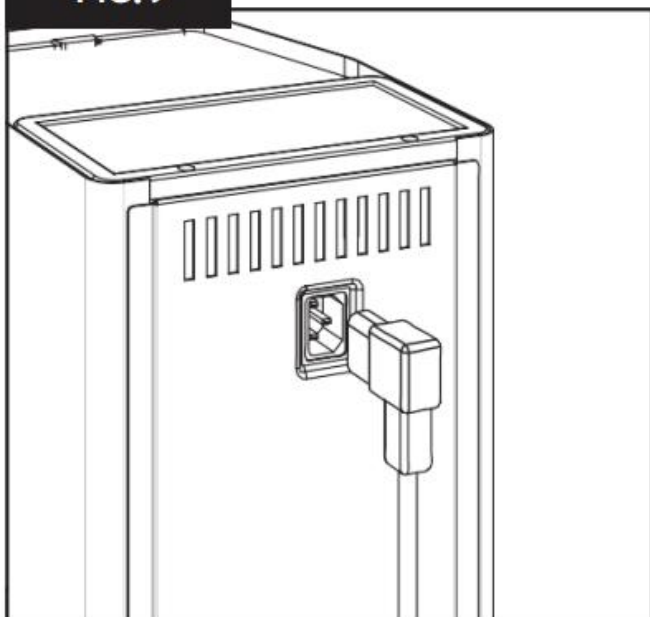


FIG. 10

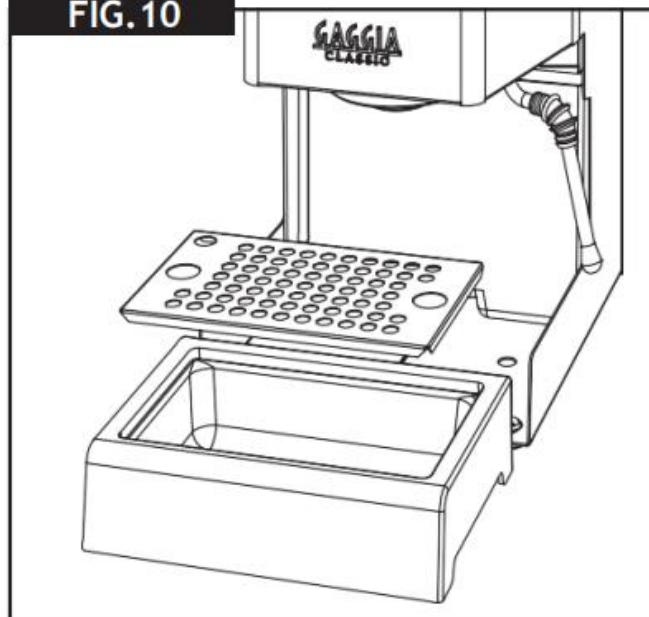


FIG.11

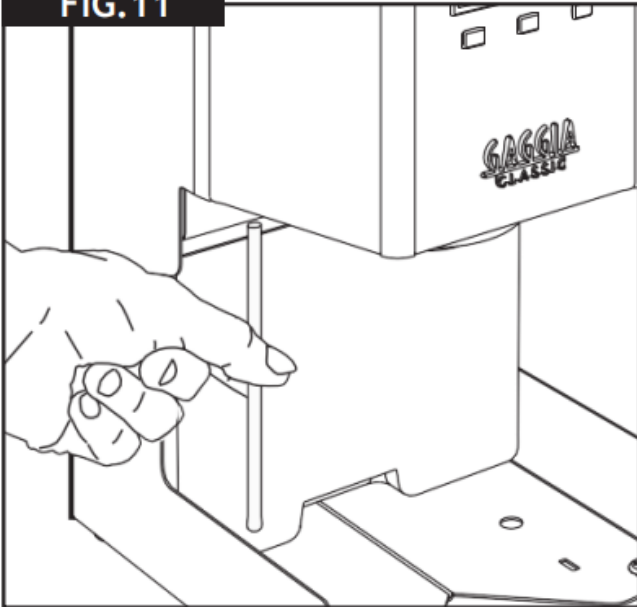


FIG.12

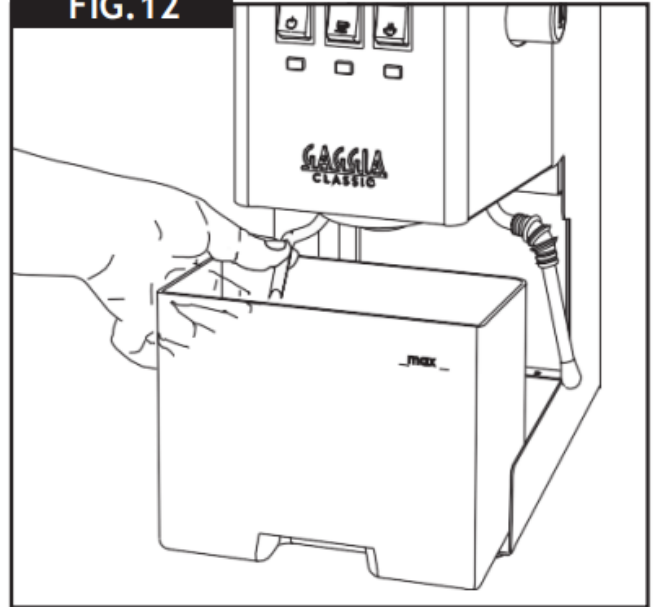


FIG.13

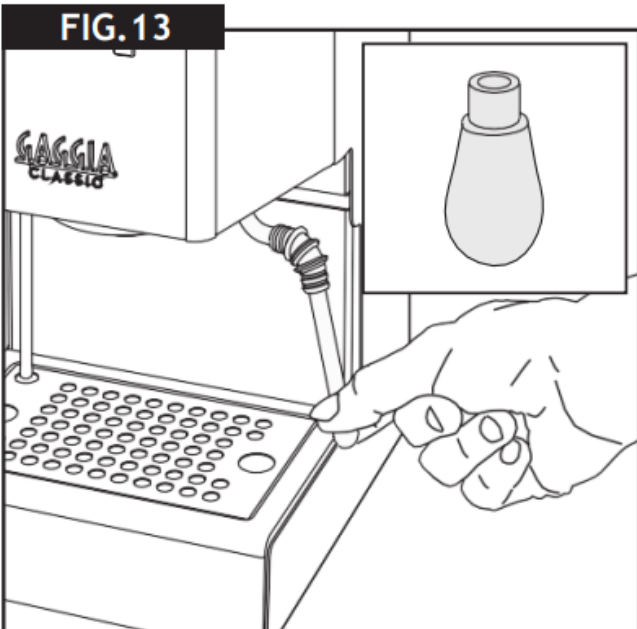


FIG.14

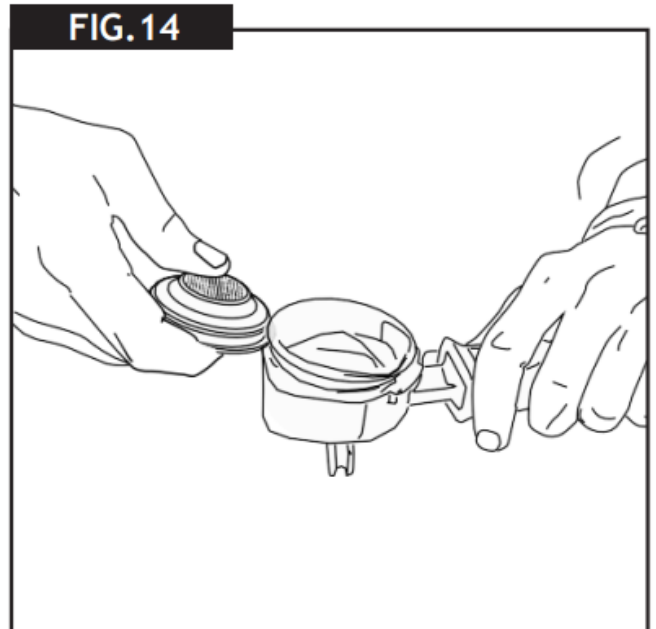


FIG.15

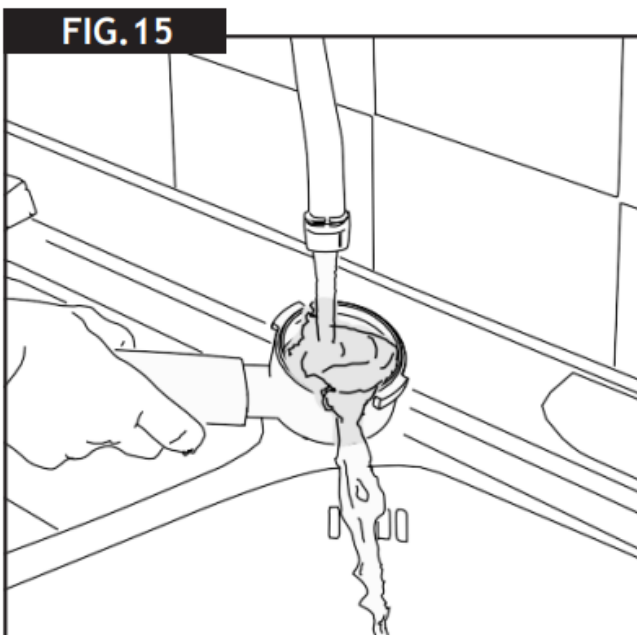
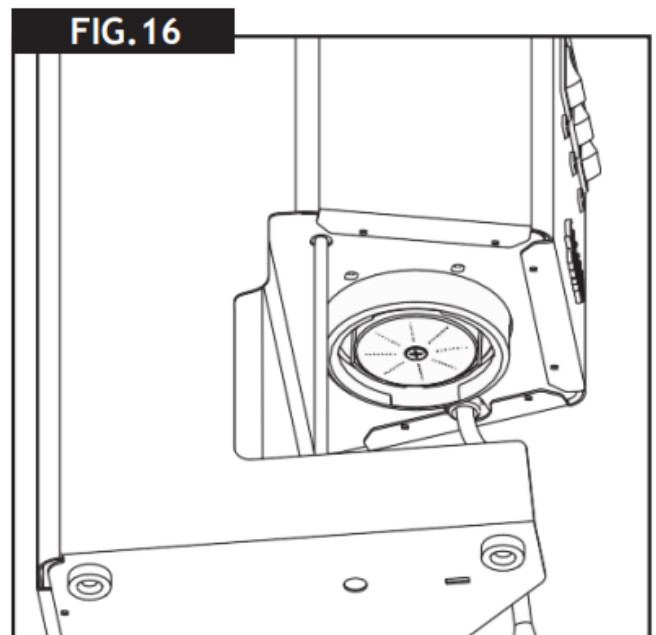


FIG.16



Obsah

Popis prístroja	7
Tipy	7
Úvod	8
Prvé spustenie	8
Naplnenie vodného okruhu	8
Preplach po dlhšej dobe neaktivity	8
Príprava espressa	9
Príprava espressa z pódu.....	10
Príprava cappuccina	10
Výdaj horúcej vody	11
Zníženie teploty bojlera	11
Funkcia automat. vypnutie	11
Čistenie a údržba	11
Dekalcifikácia	12
Riešenie problémov	14
Likvidácia	15

Popis prístroja

1. Tlačidlo na výdaj kávy
2. Tlačidlo Vypnúť / Zapnúť
3. Tlačidlo pre výdaj pary
4. Indikačná kontrolka zapnuté / vypnuté
5. Kontrolka indikujúca pripravenosť bojlera na výdaj kávy
6. Kontrolka indikujúca pripravenosť bojlera na výdaj pary
7. Kohút na výdaj pary
8. Hlava kávovaru (pre pripojenie portafiltera)
9. Horúcovodná tryska
10. Mriežka odkvapkávacej misky
11. Odkvapkávacia miska
12. Veko vodnej nádržky
13. Odnímateľná vodná nádržka
14. Parná tryska
15. Košík Crema Perfetta (je možné použiť iba s peniacou vložkou)
16. Peniaca vložka pre filtre Crema Perfetta
17. Portafilter
18. Štandardný košík na výdaj 2 porcií kávy
19. Štandardný košík na výdaj 1 porcie kávy
21. Tamper
22. Napájací kábel
23. Koncovka parnej trysky (možno odmontovať na čistenie)

Tipy

1. Chuť espressa sa odvíja od množstva, typu a hrubosti zomletia kávových zŕn.
2. Silne pražené kávové zrná majú intenzívnejšie chuťové vlastnosti, môžu však byť viac horké. Káva typu Robusta je chuťovo výraznejšia ako káva typu Arabica. Odporúčame vyskúšať viac druhov kávy, pokiaľ nenájdete značku zodpovedajúcu Vaším preferenciám.
3. Pri nákupe zrnkovej kávy je dobré sa uistiť, že je daná káva vhodná na prípravu espressa.
4. Mletie kávy pre espresso je typicky jemnejšie. Uistite sa, že je Váš mlynček na kávu nastavený na mletie pre espresso. Mletie kávy pre espresso je typicky o niečo pomalšie.
5. Uchovávať zrnkovú kávu v suchom a chladnom prostredí. Zabráňte prístupu vzduchu ku káve – ideálne uchovávať v tesniacom vrecku.
6. Espresso sa oproti bežnej káve vyznačuje tmavšou farbou, intenzívnejšou chuťou a hustou vrstvou cremy.
7. Cappuccino je kombináciou mliečnej peny a espressa. Možno servírovať so štipkou škorice, kakaa alebo muškátového orieška.
8. Espresso servírujte ihneď po výdaji.
9. Servírujte espresso v malom espresso šálke s objemom cca 40 ml. Cappuccino je tradične servírované vo väčšej šálke s objemom cca 80 ml.

Úvod

Pred spustením kávovaru prosíme o dôkladné prečítanie všetkých pokynov v tomto manuáli. Manuál uchovávajte prístupný v blízkosti kávovaru.

Košíky v balení

Crema Perfetta (fig. 5)

Súčasťou balenia je košík Gaggia Crema Perfetta. Jedná sa o špeciálny typ košíka navrhnutý na výdaj espressa s bohatou cremou. Tento košík je pri vybalení kávovaru už pripojený k portafiltru. Filter smie byť používaný výhradne s peniacou vložkou (16). Možno použiť na výdaj 1 porcie alebo 2 porcií kávy.

Štandardný košík na 2 porcie kávy (Fig. 7)

Štandardný košík na 1 porciu kávy (Fig. 6)

Tieto košíky sú základnou súčasťou všetkých pákových kávovarov. Efektívne použitie týchto košíkov vyžaduje väčšiu prax v používaní pákových kávovarov. Tieto košíky sa nesmú používať s peniacou vložkou (16).

Začiatočníkom odporúčame najskôr používať košík Crema Perfetta a po získaní praxe vo výdaji kávy ešte len prejsť na štandardné košíky.

Prvé spustenie

1.Odpojte veko vodnej nádržky a naplňte nádržku vodou až po indikátor MAX (Fig. 2). Hladina vody nesmie presahovať tento indikátor.

2.V zadnej časti kávovaru sa nachádza zdierka pre napájací kábel. Zapojte napájací kábel do zdierky kávovaru a potom zapojte druhý koniec kábla do kompatibilnej elektrickej siete (Fig. 9). Stlačte tlačidlo Vypnúť / Zapnúť (2). Kávovar signalizuje pripojenie do elektriny rozsvietením indikačnej kontrolky zapnuté / vypnuté (4).

Naplnenie vodného okruhu

Upozornenie: pred naplnením vodného okruhu nesmie byť vykonávaný výdaj kávy.

1.Umiestnite prázdnu nádobu pod parnú trysku kávovaru. K hlave zatiaľ nepripájajte portafilter. Stlačte tlačidlo pre výdaj kávy (1). Kávovar začne plniť okruh vodou – budete počuť zvuk pumpy. Po uplynutí niekoľkých minút začne z hlavy vytekať voda. Naplňte pripravenú nádobu a znovu stlačte tlačidlo na výdaj kávy (1).

2.Vyprázdňte nádobu, umiestnite ju späť pod hlavu kávovaru a znovu stlačte tlačidlo pre výdaj kávy (1). Naplňte nádobu a potom vypnite výdaj opätovným stlačením tlačidla na výdaj kávy (1).

Poznámka: V niektorých prípadoch sa vo vodnom okruhu kávovaru objaví vzduchová bublina a hlava kávovaru nezačne vydávať vodu. Ak sa tak stane, pokračujte nasledujúcimi krokmi:

- 1.**Umiestnite prázdnu nádobu pod parnú trysku.
- 2.**Otočte kohútikom pre výdaj pary (7) v protismere hodinových ručičiek (Fig. 8).
- 3.**Stlačte tlačidlo pre spustenie výdaja kávy (1).
- 4.**Po uplynutí určitej doby parná tryska začne vydávať vodu. Nechajte parnú trysku vydať približne 1-2 šálky vody.
- 5.**Uzavrite kohút na výdaj pary (7) a znovu stlačte tlačidlo na výdaj kávy (1). Vyprázdňte nádobu a umiestnite ju späť pod parnú trysku.

Preplach po dlhšej dobe neaktivity

Pokiaľ je kávovar nejaký čas používaný a následne ponechaný v nečinnosti po dobu viac ako jedného týždňa, je nutné vykonať nasledujúce kroky pre zaistenie hygienickosti používania. Všetka voda, ktorá je v týchto krokoch vydaná, musí byť vyliaata do odpadu.

1.Odpojte vodnú nádržku a starostlivo ju premyte. Naplňte vodnú nádržku čistou vodou až po indikátor MAX a zapojte ju späť do kávovaru.

2.Umiestnite prázdnu nádobu pod parnú trysku.

3. Pomaly otočte kohútikom pre výdaj pary (7) v smere hodinových ručičiek.

4. Stlačte súčasne tlačidlo na výdaj kávy (1) a tlačidlo na výdaj pary (3).

5. Nechajte kávovar vydať celý obsah vodnej nádržky cez parnú trysku. Týmto dôjde k prečisteniu vodného okruhu kávovaru od prípadnej mikrobiálnej kontaminácie.

6. Po výdaji celého obsahu nádržky zastavte výdaj opätovným stlačením tlačidiel pre výdaj kávy (1) a pary (3). Vyprázdňte nádobu.

7. Uzavrite kohút (7) otočením v smere hodinových ručičiek.

8. Znovu naplňte vodnú nádržku (13) čistou vodou až po indikátor MAX (Fig. 2) a pripojte ju do kávovaru.

9. Do hlavy kávovaru (8) zapojte portafilter. Portafilter najskôr priložte zospodu z ľavej strany a potom otočte smerom vpravo (Fig. 3-4).

10. Pod pripojený portafilter umiestnite prázdnu nádobu.

11. Stlačte tlačidlo na spustenie výdaja kávy (1) a znovu nechajte kávovar vydať celý obsah nádržky.

12. Akonáhle je vodná nádržka vyprázdnená, ukončíte výdaj stlačením tlačidla na spustenie výdaja kávy (1). Vyprázdňte nádobu s vodou.

13. Odpojte portafilter a starostlivo ho premyte.

14. Kávovar je teraz pripravený na výdaj kávy.

1. Zapojte portafilter do hlavy kávovaru (fig. 3-4). Portafilter najskôr priložte zľava tak, aby pasoval do hlavy, a potom ho otočte o 45 stupňov smerom vpravo. Uistite sa, že je portafilter pripojený správne – portafilter musí byť pevne zapojený do hlavy. Pokiaľ je portafilter pripojený nakrivo alebo sa kýva, je chybné pripojenie.

2. Umiestnite pod portafilter dostatočne objemnú nádobu. Stlačte tlačidlo na spustenie výdaja kávy (1) a naplňte nádobu vodou. Tlačidlo potom stlačte druhýkrát pre zastavenie výdaja.

3. Vyprázdňte nádobu a umiestnite ju späť pod portafilter. Vydajte znovu vodu tlačidlom pre výdaj kávy (1). Týmto dôjde k dostatočnému nahriatiu portafiltera. Vypnite výdaj opätovným stlačením tlačidla pre výdaj kávy (1).

4. Odpojte portafilter a uistite sa, že v portafiltri nie je zvyšková voda. Naplňte košík portafiltera správnym množstvom kávy.

5. Zarovnajte a mierne udusajte kávu v košíku pomocou tampera (21). Konzistentné rozloženie kávy v košíku je kľúčom na prípravu kvalitného espressa.

6. Očistite okraje portafiltera od prípadnej zvyškovej kávy.

7. Zapojte portafilter s kávou do hlavy kávovaru.

8. Vyčkajte, kým sa nerozsvieti indikačná kontrolka (5) pod tlačidlom pre spustenie výdaja kávy (1).

9. Umiestnite šálku či šálky na mriežku pod portafilter. Stlačte tlačidlo pre spustenie výdaja kávy (1). Kávovar začne vydávať kávu.

10. Akonáhle bolo vydaných približne 75 % požadovaného množstva kávy, stlačte znovu tlačidlo pre spustenie výdaja (1). Výdaj sa pomaly zastaví.

11. Odpojte portafilter. Vysypte použitý kávový puk do odpadového koša.

12. Po ochladení páky vyberte košík a umyte portafilter aj použitý košík.

Príprava espressa

Upozornenie: v prípade použitia košíka Crema Perfetta je nutné skontrolovať, že je pod košíkom vložená peniaca vložka (16). Použitie košíka bez tejto vložky môže spôsobiť prskanie horúcej vody a popálenie obsluhy. Pokiaľ používate štandardný košík na výdaj jednej alebo dvoch porcií kávy, uistite sa, že peniaca vložka naopak nie je vložená pod košíkom.

Upozornenie: portafilter a káva v portafiltri sú po výdaji horúce – riziko popálenia. Nedotýkajte sa žiadnych častí portafiltera okrem rukoväte. Z portafiltera môže kvapkať horúca voda.

Príprava espresso z pódu

Na výdaj kávy z kávových podov vždy používajte výhradne štandardný košík (nie Crema Perfetta) s objemom 1 porcie (fig. 6).

Príprava espresso z pódu prebieha totožným spôsobom, ako príprava espresso z mletej kávy, iba s podmienkou použitia štandardného jednoporciového košíka (19).

Vložte pod do košíka. Uistite sa, že je pod úplne ponorený do košíka – papierové okraje podu nesmú presahovať do priestoru mimo košíka.

Príprava cappuccina

Na prípravu cappuccina odporúčame použiť plnotučné chladené mlieko (cca 2-5 °C).

Pre kvalitné napenenie mlieka je vhodné použiť dostatočne veľkú zaguľatenú kanvičku z nerezovej ocele s výlevkou.

Pred penením mlieka je vhodné pootočiť parnou tryskou tak, aby mohla byť plne ponorená v kanvičke.

1. Pripravte espresso podľa pokynov v kapitole „Príprava espresso“. Espresso však vydajte do veľkej šálky s objemom aspoň 80 ml.

2. Stlačte tlačidlo pre výdaj pary (3).

3. Vyčkajte približne 15-20 sekúnd. Kávovar vykoná prípravu na výdaj pary. Hneď ako bude kávovar pripravený na výdaj pary, rozsvieti sa kontrolka (6) pod tlačidlom výdaj pary (3).

4. Mierne pootočte kohútikom pre výdaj pary (7) v protismere hodinových ručičiek. Počkajte niekoľko sekúnd a kohút opäť zatvorte. Týmto dôjde k eliminácii prípadnej kondenzácie vo vnútri parnej trysky.

5. Vložte trysku do kanvičky s mliekom. Kanvičku mierne nahnite.

6. Polohujte trysku v kanvičke tak, aby koncovka trysky bola umiestnená tesne pod hladinou mlieka. Príliš hlboké či plytké ponorenie parnej trysky povedie k tvorbe nekvalitnej peny alebo nevytvorí žiadnu penu. Koncovku parnej trysky je tiež vhodné umiestniť blízko okraja nádoby. Správne umiestnenie parnej trysky pre kvalitné penenie mlieka je znázornené vo fig. 8.

7. Otočte kohútikom pre výdaj pary (7) v protismere hodinových ručičiek. Držte kanvičku mierne nahnutú a polohujte ju tak, aby koncovka parnej trysky bola umiestnená presne pod hladinou mlieka. Krúživými pohybmi vytvorte požadované množstvo mliečnej peny. Výdaj pary smie trvať maximálne 60 sekúnd – pri dlhšom výdaji môže dôjsť k úplnému vyprázdneniu bojlera a nutnosti vykonania naplnenia vodného okruhu. Počas penenia mlieka sa nikdy nedotýkajte parnej trysky! Parná tryska zostane po výdaji horúca - riziko popálenia.

8. Po vytvorení dostatočného množstva peny ponorte trysku nižšie pod hladinu pre nahriatie mlieka.

9. Uzavrite kohút na výdaj pary (7) otočením v smere hodinových ručičiek až do pozície zatvorené. Stlačte znovu tlačidlo pre výdaj pary (3).

10. Prelejte mliečnu penu z kanvičky do pripravenej šálky s espressom. Nápoj je možné doplniť štipkou škoric, kakaa alebo muškátového orieška.

Pokiaľ si prajete pripraviť ďalšiu kávu hneď po výdaji pary, je nutné znížiť teplotu bojlera. Postup zníženia teploty bojlera je popísaný v kapitole Zníženie teploty bojlera. Nedodržanie tohto kroku môže viesť k popáleniu – komponenty kávovaru sú veľmi horúce. Káva vydaná ihneď po výdaji pary má typicky spálenú chuť.

Výdaj horúcej vody

1. Zapnite kávovar a počkajte niekoľko minút, kým sa nerozsvieti kontrolka indikujúca pripravenosť bojlera na výdaj kávy (5).

2. Pod horúcovodnú trysku umiestnite nádobu s dostatočne veľkým objemom.

3. Pomaly otočte kohútikom pre výdaj pary (7) v protismere hodinových ručičiek. Následne stlačte súčasne tlačidlo na výdaj kávy (1) a tlačidlo na výdaj pary (3).

4. Kávovar prejde do režimu výdaja horúcej vody. Po výdaji požadovaného množstva vody znova súčasne stlačte tlačidlá pre výdaj kávy (1) a výdaj pary (3). Potom otočte kohútikom pre výdaj pary (7) v smere hodinových ručičiek až do pozície zatvorené.

Poznámka: V okruhu môže zostať zvyšková voda. Na jej odstránenie odporúčame vykonať výdaj pary po dobu niekoľkých sekúnd.

Pokiaľ si prajete vykonať výdaj kávy ihneď po výdaji horúcej vody, odporúčame najskôr znížiť teplotu bojlera. Vydaná káva bude v opačnom prípade chuť spálená.

Zníženie teploty bojlera

1. Odpojte z hlavy kávovaru portafilter, ak je pripojený.

2. Umiestnite pod hlavu kávovaru dostatočne veľkú nádobu.

3. Stlačte tlačidlo na výdaj kávy (1) a nechajte kávovar vydať väčšie množstvo vody.

4. Stlačte znovu tlačidlo na výdaj kávy (1) na zastavenie výdaja vody z hlavy kávovaru.

Kávovar je teraz pripravený na výdaj kávy.

Funkcia automat. vypnutie

Kávovar je vybavený funkciou automatického vypnutia po 20 minútach nečinnosti. Pre opätovné spustenie kávovaru stlačte tlačidlo Vypnúť / Zapnúť (2).

Čistenie a údržba

Kávovar je nutné pravidelne čistiť. Nedodržanie čistenia môže viesť k nižšej chuťovej kvalite vydávanej kávy ak poškodeniu prístroja.

Čistenie parnej trysky

Parnú trysku je nutné čistiť po každom penení mlieka:

1. Utrite parnú trysku mäkkou navlhčenou handričkou.

2. Odskrutkujte koncovku parnej trysky (fig. 13) a premyte ju horúcou vodou.

3. Vykonajte krátky výdaj pary. Týmto dôjde k dezinfekcii a prečisteniu vnútorných častí parnej trysky.

Upozornenie: parná tryska je po použití veľmi horúca – nebezpečenstvo popálenia! Pred čistením sa uistite, že došlo k úplnému vychladnutiu parnej trysky!

Čistenie portafiltera

Najmenej raz denne odpojte portafilter z hlavy kávovaru, vyberte z neho košík (fig. 14) a dôkladne premyte košík aj portafilter pod tečúcou vodou (fig. 15).

Otvory v košíkoch môžu byť čiastočne upchaté kávovými usadeninami – toto výrazne znižuje kvalitu pripravovanej kávy. V prípade upchatia košíka ho odporúčame ponoriť do vriacej vody po dobu aspoň 10 minút.

Upozornenie: portafilter a košík sú po použití veľmi horúce – nebezpečenstvo popálenia!

Čistenie odkvapkávacej misky a mriežky

Odpojte odkvapkávacu miskú a mriežku z kávovaru (fig. 10). Oba komponenty starostlivo premyte pod tečúcou vodou. Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky alebo nástroje.

Čistenie vodnej nádržky

Odpojte vodnú nádržku a premyte jej vnútornú aj vonkajšiu časť pod tečúcou vodou. Na odpojenie vodnej nádržky je najskôr nutné odpojiť odkvapkávacu miskú a mriežku.

Po zapojení vodnej nádržky späť do kávovaru sa uistite, že nedošlo k ohnuti alebo blokácii silikónových hadičiek. Silikónové hadičky musia byť voľne umiestnené vo vodnej nádržke.

Čistenie hlavy

Pravidelne čistite hlavu kávovaru od nečistôt. Nutné je čistiť najmä spodnú časť hlavy (sprchu), ktorá je náchylná na zber olejnatých kávových usadenín. Nedodržanie čistenia môže viesť k čiastočnému upchatiu spodnej časti hlavy (sprchy) a tým k zníženiu kvality vydávanej kávy. Na čistenie je možné použiť štetec s mäkkými vláknami.

Čistenie po dlhšej dobe neaktivity

Pokiaľ kávovar nebol používaný po dobu dlhšiu ako jeden týždeň, je nutné vykonať špeciálne čistenie. Čistenie po dlhšej dobe neaktivity je popísané v kapitole Preplach po dlhšej dobe neaktivity.

Dekalcifikácia

Pravidelné odvápnovanie kávovaru zabraňuje tvorbe vodného kameňa, ktorého prítomnosť znižuje chuťovú kvalitu kávy a zvyšuje riziko poškodenia kávovaru. Na odvápnenie kávovaru je

nutné použiť certifikovaný dekalciфикаčný prostriedok pre kávovary. Odporúčame použitie prípravku EP Decalci.

Použitie prípravkov či produktov, ktoré nie sú priamo určené na účel odvápnenia kávovaru (napr. ocot) nesie vysoké riziko poškodenia kávovaru. Na takto poškodený kávovar sa nevzťahuje bežná záruka.

Upozornenie: po vykonaní odvápnenia je nutné starostlivo prepláchnuť vodný okruh, aby nedošlo ku konzumácii zvyškového množstva odvápnovacieho prípravku.

Postup odvápnenia je nasledujúci:

1. Odpojte portafilter z hlavy kávovaru.

2. Odpojte vodnú nádržku.

3. Nalejte do vodnej nádržky jednu dávku odvápnovacieho prípravku. Potom naplňte vodnú nádržku čistou vodou až po indikátor MAX. Uistite sa, že je odvápnovací prípravok plne rozmiešaný vo vode. Znovu pripojte vodnú nádržku a odkvapkávacu miskú.

4. Ak je kávovar vypnutý, spustíte ho stlačením tlačidla Vypnúť / Zapnúť (2). Vydajte cca 300 ml horúcej vody z horúcovodnej trysky podľa pokynov v kapitole „Výdaj horúcej vody“. Potom vydajte ďalších 300 ml vody priamo z hlavy kávovaru stlačením tlačidla na výdaj kávy (1). Výdaj vody ukončíte opätovným stlačením tlačidla pre výdaj kávy (1). Vodu vždy vydajte do dostatočne veľkej nádoby a vylejte.

5. Vypnite kávovar a počkajte približne 20 minút. Je nutné počkať, aby došlo k rozpusteniu vodného kameňa v okruhu kávovaru.

6. Znovu zapnite kávovar. Vykonajte výdaj cca 300 ml vody z parnej trysky (viď kapitola „Naplnenie vodného okruhu“). Následne vykonajte výdaj ďalších 300 ml vody z hlavy kávovaru stlačením tlačidla na výdaj kávy (1). Výdaj potom vypnite opätovným stlačením tlačidla pre výdaj kávy (1). Vylejte vodu z nádoby.

7. Vypnite kávovar a počkajte aspoň 3 minúty. Potom opakujte krok 6, kým nedôjde k úplnému vyprázdneniu vodnej nádržky.

8. Vyprázdnite odkvapkávaciu miskú od prípadnej vody. Odpojte vodnú nádržku a starostlivo ju premyte. Vodnú nádržku potom naplňte čistou vodou až po ukazovateľ MAX a zapojte späť do kávovaru.

9. Umiestnite dostatočne veľkú nádobu pod parnú trysku. Spustite výdaj vody z parnej trysky podľa pokynov v kapitole „Naplnenie vodného okruhu“ (súčasné stlačenie tlačidiel pre výdaj kávy a pary + otočenie kohútikom).

10. Nechajte kávovar opäť vydať celý objem vodnej nádržky do nádoby prostredníctvom parnej trysky. Vydanú vodu vylejte.

11. Znovu naplňte vodnú nádržku až po ukazovateľ MAX a zapojte ju späť do kávovaru. Zapojte portafilter do hlavy kávovaru (fig. 4-5).

12. Umiestnite pod portafilter dostatočne veľkú nádobu.

13. Nechajte kávovar vydať celý objem vodnej nádržky cez portafilter stlačením tlačidla na spustenie výdaja (1). Potom znovu stlačte tlačidlo pre výdaj kávy pre zastavenie (1).

14. Odpojte portafilter. Starostlivo premyte portafilter a košík portafiltra pod tečúcou vodou (fig. 14-15).

15. Opakujte kroky 8-14 štyrikrát po sebe.

16. Týmto je dokončený proces odvápnenia.

17. Znovu premyte vodnú nádržku, naplňte ju čistou vodou až po ukazovateľ MAX a zapojte ju späť do kávovaru. Ak je to nutné, naplňte vodný okruh kávovaru podľa pokynov v kapitole „Naplnenie vodného okruhu“. Kávovar je teraz pripravený na ďalšie použitie.

Riešenie problémov

Popis problému	Možná príčina
Kávovar nevydáva kávu	- Vo vodnej nádržke nie je dostatok vody. - Káva v košíku bola príliš silne stlačená. - Káva v košíku je príliš jemne pomletá. - Sprcha (sitko v spodnej časti hlavy) kávovaru je upchatá.
Príliš rýchly výdaj kávy (menej ako 20 sekúnd)	- Káva v košíku je príliš hrubo pomletá. - Káva v košíku nie je dostatočne stlačená tamperom.
Pumpa je príliš hlučná	- Vo vodnej nádržke nie je dostatok vody. - Prebieha plnenie vodného okruhu (bežný jav). - V košíku nie je dostatočné množstvo kávy.
Z okrajov portafiltera uniká voda	- Portafilter je zle zapojený do hlavy kávovaru. - Tesnenie sprchy (spodná časť hlavy) je poškodené alebo špinavé. - Okraje portafiltera sú špinavé.
Espresso postráda cremu	- V košíku je príliš hrubo zomletá káva. - Káva v košíku nie je dostatočne stlačená tamperom. - Káva v košíku je príliš stará alebo suchá. - Je používaná peniaca vložka (16) v kombinácii so štandardným košíkom (vložka je určená iba pre košík Crema Perfetta).
Káva je príliš studená	- Kávovar nie je dostatočne nahriaty. - Káva v košíku je príliš hrubo pomletá. - Káva bola servírovaná do studenej šálky (odporúčame používať nahriate šálky). - Portafilter nebol predhriaty (nutné iba pred prvým výdajom po dlhšej dobe).
Parná tryska nedostatočne pení mlieko	- Parná tryska je upchatá. - Parná tryska bola ponorená príliš hlboko do mlieka. - Mlieko je príliš teplé (odporúčame peniť iba chladené mlieko).
Z portafiltera strieka voda	Je používaný košík Crema Perfetta bez peniacej vložky (16).
Schránka kávovaru je horúca	Tlačidlo pre výdaj pary (3) bolo ponechané dlhodobo zapnuté.

Likvidácia

Likvidácia kávovaru musí byť vykonaná v súlade s nariadením EU 2002/96/EC v súlade s legislatívnym nariadením číslo 151 z 25. júla 2005. S produktom nie je možné nakladať ako s bežným odpadom, ale musí byť odovzdaný autorizovanému zbernému stredisku odpadov. Správna likvidácia kávovaru zamedzuje negatívnym dopadom na životné prostredie a všeobecné zdravie a umožňuje recykláciu niektorých častí, čo výrazne šetrí materiály a energie. Produkt je označený symbolom preškrtnutého pojazdného kontajnera za účelom pripomenutia, že s ním nemožno nakladať ako s bežným odpadom.



GAGGIA S.p.A.

Administrative Office

Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bologna - Italy

+39 0534 771111

www.gaggia.it

www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO