

ESPRESSO
PROFESSIONAL

PROFESSIONAL COFFEE SOLUTIONS

GAGGIA
MILANO



GAGGIA CLASSIC E24

UŽIVATELSKÝ MANUÁL

FIG.1

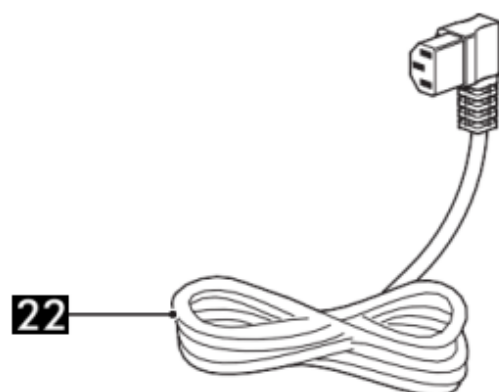
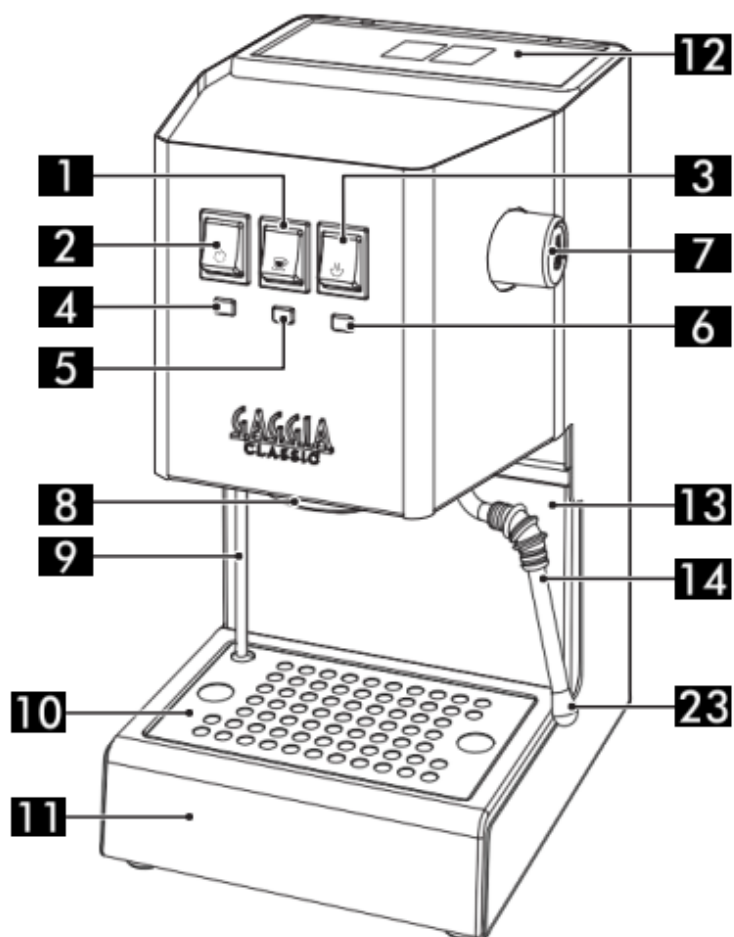
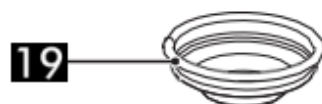
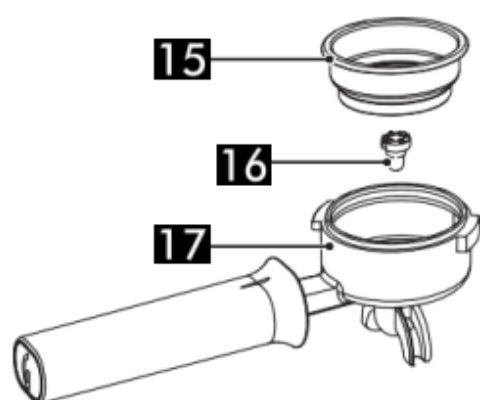


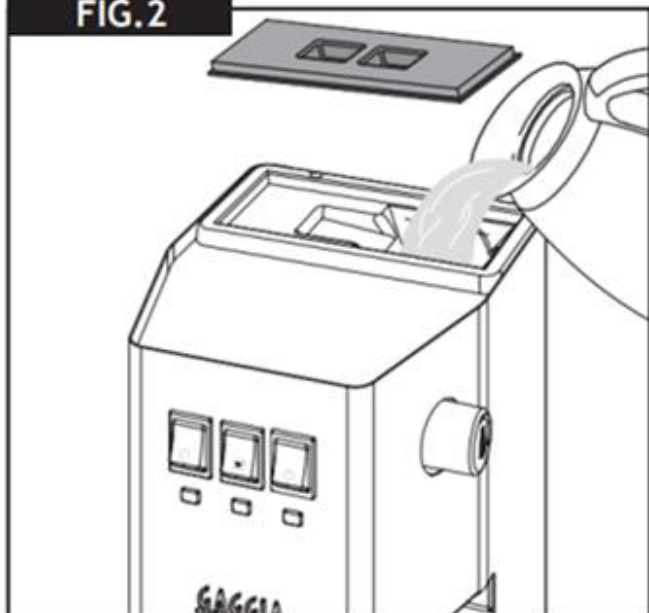
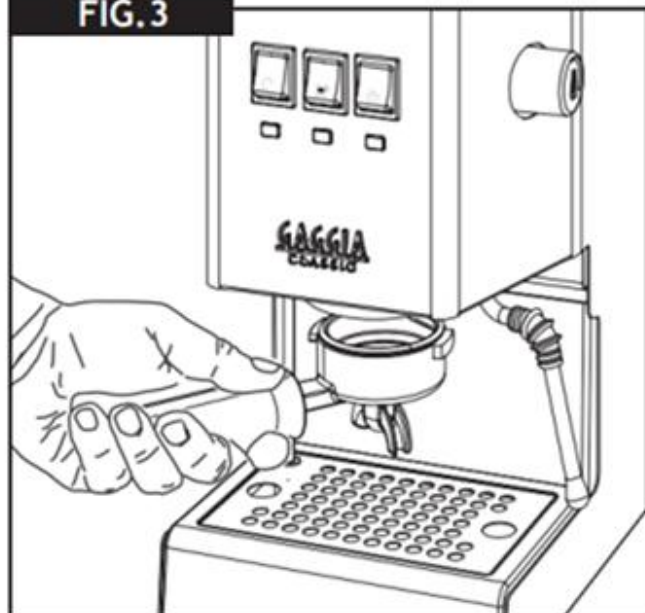
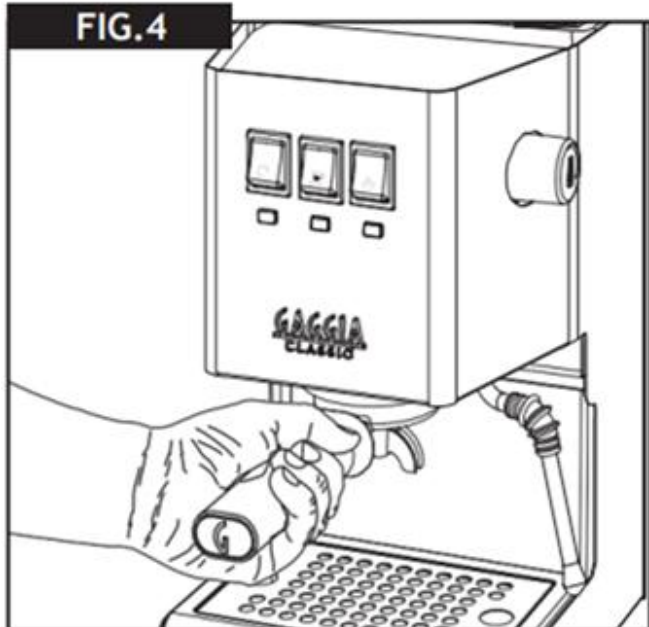
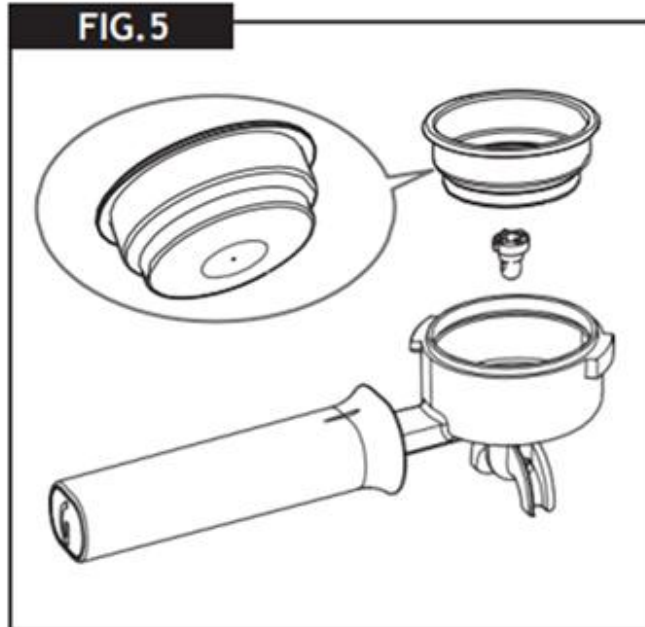
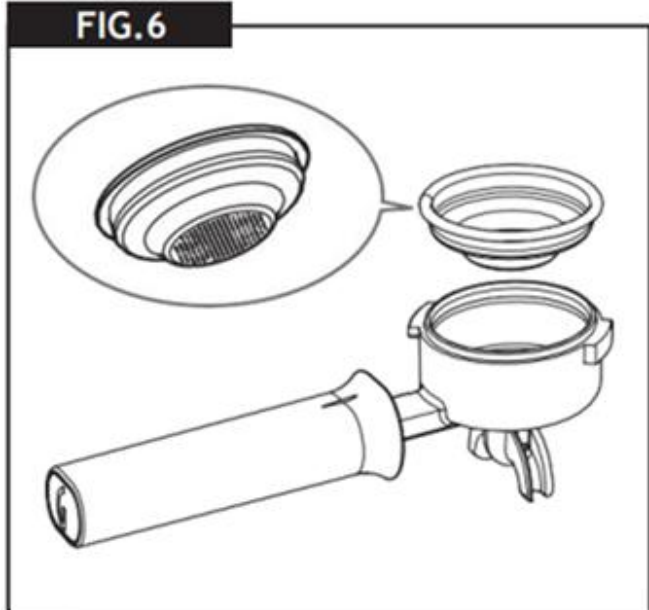
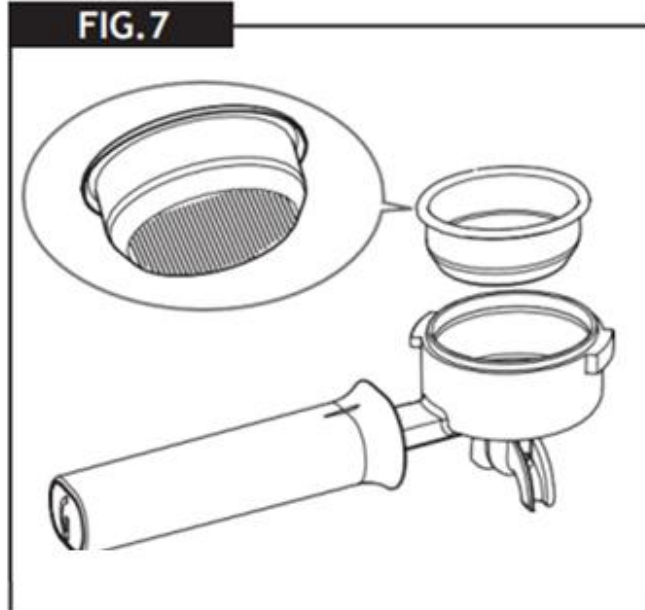
FIG.2**FIG.3****FIG.4****FIG.5****FIG.6****FIG.7**

FIG. 8

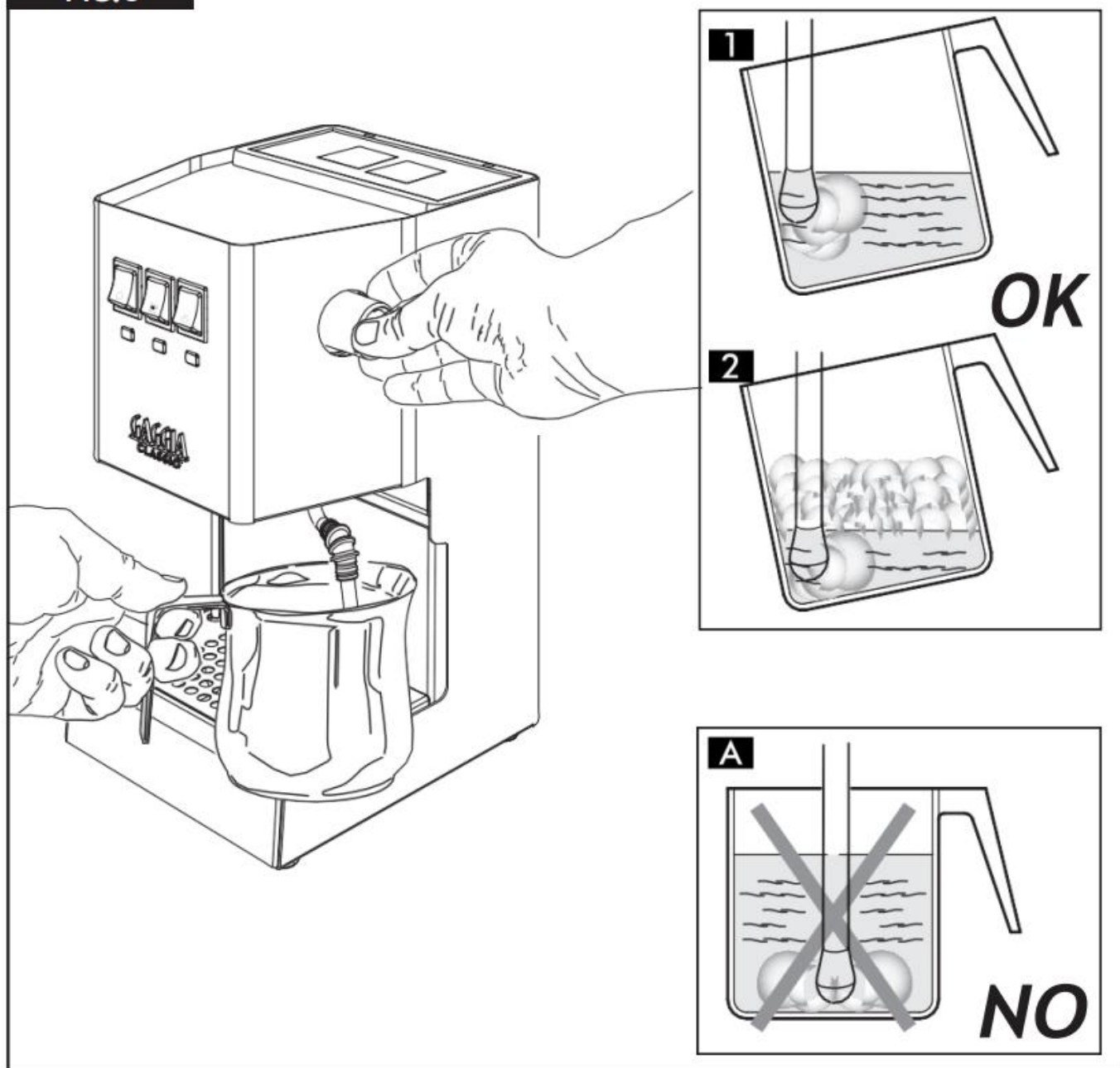


FIG. 9

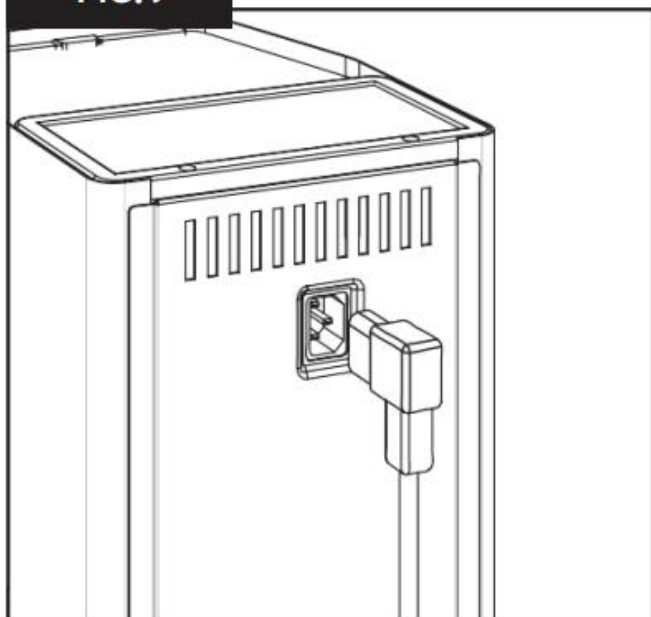


FIG. 10

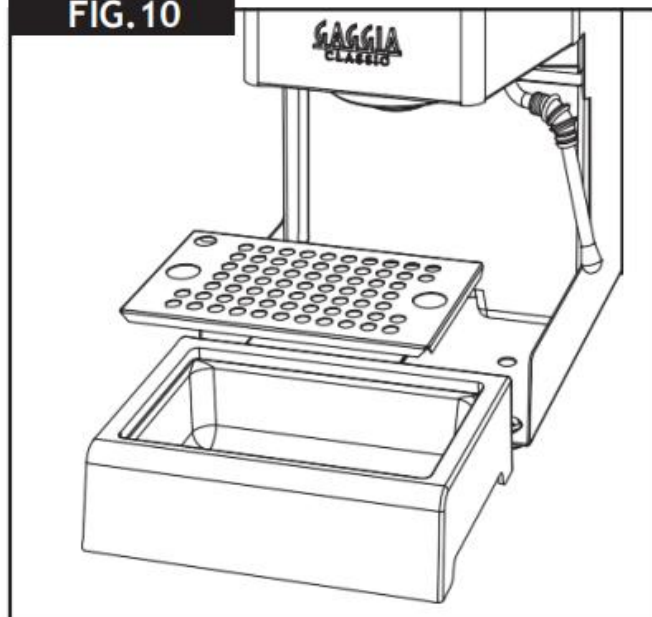


FIG.11

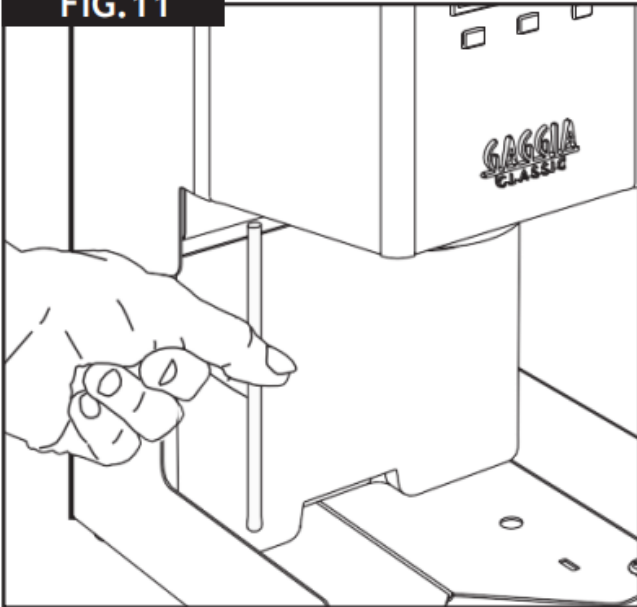


FIG.12

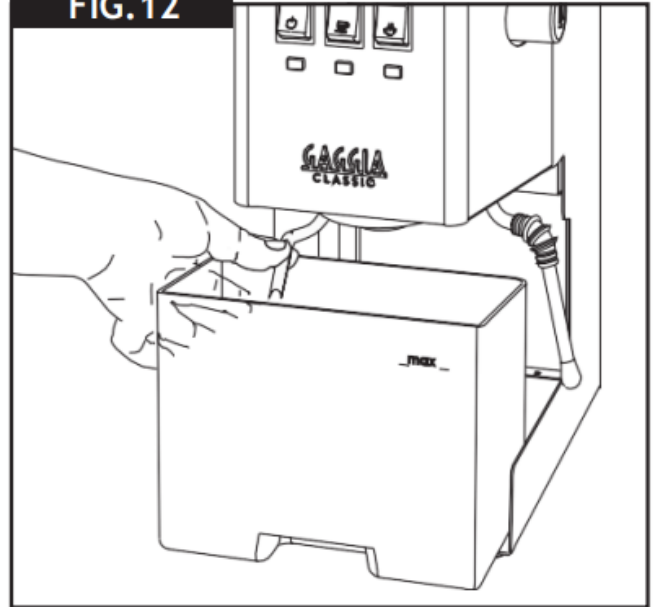


FIG.13

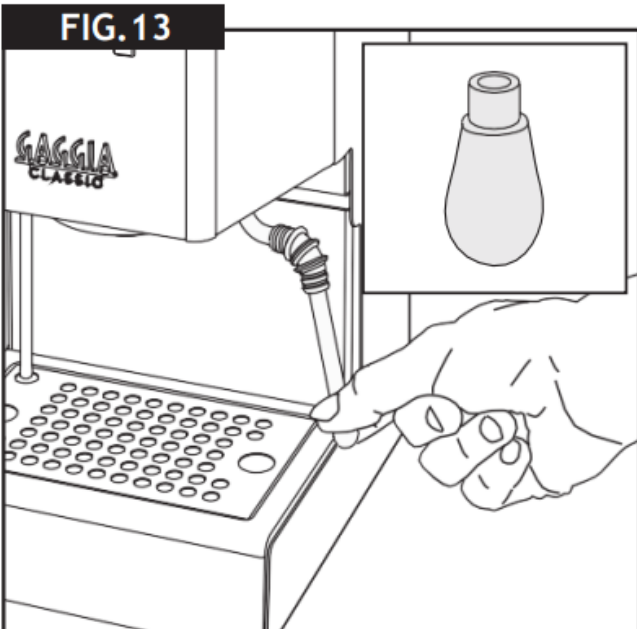


FIG.14

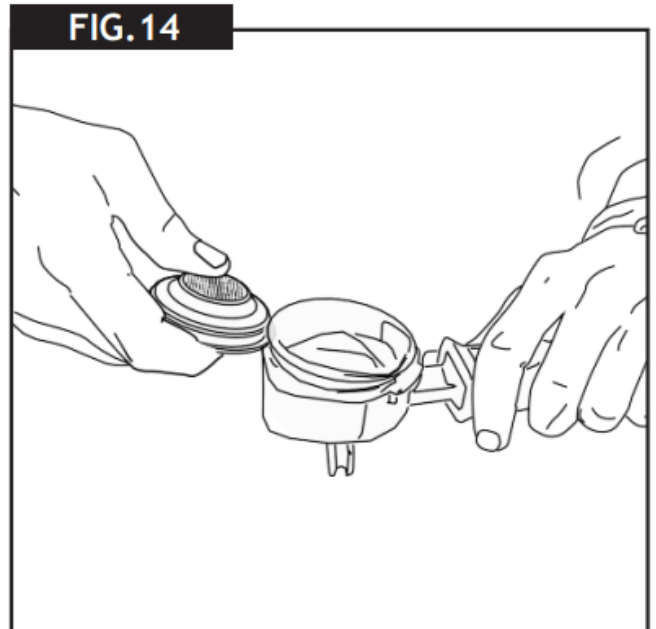


FIG.15

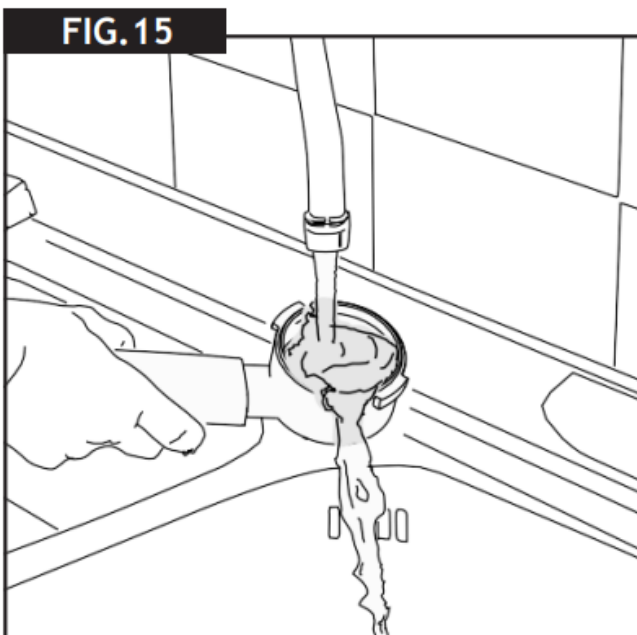
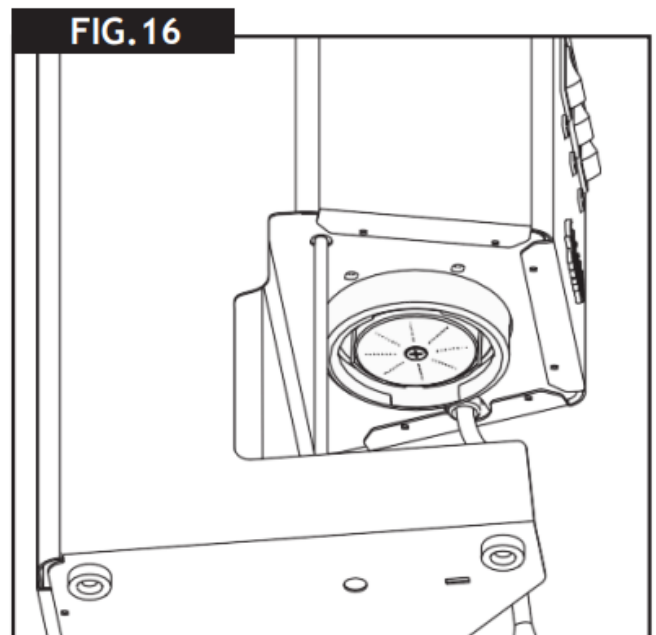


FIG.16



Obsah

Popis přístroje	7
Tipy	7
Úvod	8
První spuštění.....	8
Naplnění vodního okruhu	8
Proplach po delší době neaktivity	8
Příprava espressa	9
Příprava espressa z pódu.....	10
Příprava cappuccina	10
Výdej horké vody.....	11
Snížení teploty bojleru	11
Funkce automat. vypnutí	11
Čištění a údržba.....	11
Dekalcifikace.....	12
Řešení problémů	14
Likvidace	15

Popis přístroje

1. Tlačítko pro výdej kávy
2. Tlačítko Vypnout / Zapnout
3. Tlačítko pro výdej páry
4. Indikační kontrolka zapnuto / vypnuto
5. Kontrolka indikující připravenost bojleru na výdej kávy
6. Kontrolka indikující připravenost bojleru na výdej páry
7. Kohout na výdej páry
8. Hlava kávovaru (pro připojení portafiltru)
9. Horkovodní tryska
10. Mřížka odkapávací misky
11. Odkapávací miska
12. Víko vodní nádržky
13. Odnímatelná vodní nádržka
14. Parní tryska
15. Košík Crema Perfetta (lze použít pouze s pěnicí vložkou)
16. Pěnicí vložka pro filtry Crema Perfetta
17. Portafiltr
18. Standardní košík na výdej 2 porcí kávy
19. Standardní košík na výdej 1 porce kávy
21. Tamper
22. Napájecí kabel
23. Koncovka parní trysky (lze odmontovat k čištění)

Tipy

1. Chut' espresso se odvíjí od množství, typu a hrubosti umletí kávových zrn.
2. Silně pražená kávová zrna mají intenzivnější chuťové vlastnosti, mohou však být více hořká. Káva typu Robusta je chuťově výraznější než káva typu Arabica. Doporučujeme vyzkoušet více druhů kávy, pokud nenajdete značku odpovídající Vaším preferencím.
3. Při nákupu zrnkové kávy je dobré se ujistit, že je daná káva vhodná pro přípravu espresso.
4. Mletí kávy pro espresso je typicky jemnější. Ujistěte se, že je Váš mlýnek na kávu nastaven na mletí pro espresso. Mletí kávy pro espresso je typicky o něco pomalejší.
5. Uchovávejte zrnkovou kávu v suchém a chladném prostředí. Zabraňte přístupu vzduchu ke kávě – ideálně uchovávejte v těsnícím sáčku.
6. Espresso se oproti běžné kávě vyznačuje tmavší barvou, intenzivnější chutí a hustou vrstvou cremy.
7. Cappuccino je kombinací mléčné pěny a espresso. Lze servírovat se špetkou skořice, kakaa nebo muškátového oříšku.
8. Espresso servírujte ihned po výdeji.
9. Servírujte espresso v malém espresso šálku o objemu cca 40 ml. Cappuccino je tradičně servírováno ve větším šálku o objemu cca 80 ml.

Úvod

Před spuštěním kávovaru prosíme o důkladné přečtení všech pokynů v tomto manuálu. Manuál uchovávejte přístupný v blízkosti kávovaru.

Košíky v balení

Crema Perfetta (fig. 5)

Součástí balení je košík Gaggia Crema Perfetta. Jedná se o speciální typ košíku navržený pro výdej espressa s bohatou cremou. Tento košík je při vybalení kávovaru již připojen k portafiltru. Filtr smí být používán výhradně s pěnicí vložkou (16). Lze použít pro výdej 1 porce nebo 2 porcí kávy.

Standardní košík na 2 porce kávy (Fig. 7)

Standardní košík na 1 porci kávy (Fig. 6) Tyto košíčky jsou základní součástí všech pákových kávovarů. Efektivní použití těchto košíků vyžaduje větší praxi v používání pákových kávovarů. Tyto košíčky se nesmějí používat s pěnicí vložkou (16).

Začátečníkům doporučujeme nejprve používat košík Crema Perfetta a po získání praxe ve výdeji kávy teprve přejít na standardní košíky.

První spuštění

1.Odpojte víko vodní nádržky a naplňte nádržku vodou až po indikátor MAX (Fig. 2). Hladina vody nesmí přesahovat tento indikátor.

2.V zadní části kávovaru se nachází zdířka pro napájecí kabel. Zapojte napájecí kabel do zdířky kávovaru a poté zapojte druhý konec kabelu do kompatibilní elektrické sítě (Fig. 9). Stiskněte tlačítko Vypnout / Zapnout (2). Kávovar signalizuje připojení do elektřiny rozsvícením indikační kontrolky zapnuto/vypnuto (4).

Naplnění vodního okruhu

Upozornění:před naplněním vodního okruhu nesmí být prováděn výdej kávy.

1.Umístěte prázdnou nádobu pod parní trysku kávovaru. K hlavě zatím nepřipojujte portafiltr. Stiskněte tlačítko pro výdej kávy (1). Kávovar začne plnit okruh vodou – uslyšíte zvuk pumpy. Po uplynutí několika minut začne z hlavy vytékat voda. Naplňte připravenou nádobu a znovu stiskněte tlačítko pro výdej kávy (1).

2.Vyprázdněte nádobu, umístěte ji zpět pod hlavu kávovaru a znovu stiskněte tlačítko pro výdej kávy (1). Naplňte nádobu a poté vypněte výdej opětovným stisknutím tlačítka pro výdej kávy (1).

Poznámka:V některých případech se ve vodním okruhu kávovaru objeví vzduchová bublina a hlava kávovaru nezačne vydávat vodu. Pokud se tak stane, pokračujte následujícími kroky:

- 1.**Umístěte prázdnou nádobu pod parní trysku.
- 2.**Otočte kohoutkem pro výdej páry (7) v protisměru hodinových ručiček (Fig. 8).
- 3.**Stiskněte tlačítko pro spuštění výdeje kávy (1).
- 4.**Po uplynutí určité doby parní tryska začne vydávat vodu. Nechte parní trysku vydat přibližně 1-2 šálky vody.
- 5.**Uzavřete kohout pro výdej páry (7) a znovu stiskněte tlačítko pro výdej kávy (1). Vyprázdněte nádobu a umístěte ji zpět pod parní trysku.

Proplach po delší době neaktivity

Pokud je kávovar nějaký čas používán a následně ponechán v nečinnosti po dobu více než jednoho týdne, je nutno provést následující kroky pro zajištění hygieničnosti používání. Veškerá voda, která je v těchto krocích vydána, musí být vylita do odpadu.

1.Odpojte vodní nádržku a pečlivě ji promyjte. Naplňte vodní nádržku čistou vodou až po indikátor MAX a zapojte ji zpět do kávovaru.

2.Umístěte prázdnou nádobu pod parní trysku.

3. Pomalu otočte kohoutkem pro výdej páry (7) ve směru hodinových ručiček.

4. Stiskněte současně tlačítko pro výdej kávy (1) a tlačítko pro výdej páry (3).

5. Nechte kávovar vydat celý obsah vodní nádržky přes parní trysku. Tím dojde k pročištění vodního okruhu kávovaru od případné mikrobiální kontaminace.

6. Po výdeji celého obsahu nádržky zastavte výdej opětovným stisknutím tlačítek pro výdej kávy (1) a páry (3). Vyprázdněte nádobu.

7. Uzavřete kohout (7) otočením ve směru hodinových ručiček.

8. Znovu naplňte vodní nádržku (13) čistou vodou až po indikátor MAX (Fig. 2) a připojte ji do kávovaru.

9. Do hlavy kávovaru (8) zapojte portafiltr. Portafiltr nejprve přiložte zespodu z levé strany a poté otočte směrem vpravo (Fig. 3-4).

10. Pod připojený portafiltr umístěte prázdnou nádobu.

11. Stiskněte tlačítko pro spuštění výdeje kávy (1) a znovu nechte kávovar vydat celý obsah nádržky.

12. Jakmile je vodní nádržka vyprázdněna, ukončete výdej stisknutím tlačítka pro spuštění výdeje kávy (1). Vyprázdněte nádobu s vodou.

13. Odpojte portafiltr a pečlivě jej promyjte.

14. Kávovar je nyní připraven k výdeji kávy.

1. Zapojte portafiltr do hlavy kávovaru (fig. 3-4). Portafiltr nejprve přiložte zleva tak, aby pasoval do hlavy, a poté jej otočte o 45 stupňů směrem vpravo. Ujistěte se, že je portafiltr připojen správně – portafiltr musí být pevně zapojen do hlavy. Pokud je portafiltr připojen nakřivo nebo se kývá, je chybně připojen.

2. Umístěte pod portafiltr dostatečně objemnou nádobu. Stiskněte tlačítko pro spuštění výdeje kávy (1) a naplňte nádobu vodou. Tlačítko pak stiskněte podruhé pro zastavení výdeje.

3. Vyprázdněte nádobu a umístěte ji zpět pod portafiltr. Vydejte znovu vodu tlačítkem pro výdej kávy (1). Tím dojde k dostatečnému nahřátí portafiltru. Vypněte výdej opětovným stisknutím tlačítka pro výdej kávy (1).

4. Odpojte portafiltr a ujistěte se, že v portafiltru není zbytková voda. Naplňte košík portafiltru správným množstvím kávy.

5. Zarovnejte a mírně udusejte kávu v košíku pomocí tamperu (21). Konzistentní rozložení kávy v košíku je klíčem k přípravě kvalitního espressa.

6. Očistěte okraje portafiltru od případné zbytkové kávy.

7. Zapojte portafiltr s kávou do hlavy kávovaru.

8. Vyčkejte, dokud se nerozsvítí indikační kontrolka (5) pod tlačítkem pro spuštění výdeje kávy (1).

9. Umístěte šálek či šálky na mřížku pod portafiltr. Stiskněte tlačítko pro spuštění výdeje kávy (1). Kávovar začne vydávat kávu.

10. Jakmile bylo vydáno přibližně 75 % požadovaného množství kávy, stiskněte znovu tlačítko pro spuštění výdeje (1). Výdej se pomalu zastaví.

11. Odpojte portafiltr. Vysypte použitý kávový poupat do odpadního koše.

12. Po ochlazení páky vyjměte košík a omyjte portafiltr i použitý košík.

Příprava espressa

Upozornění: v případě použití košíku Crema Perfetta je nutno zkontrolovat, že je pod košíkem vložena pěnící vložka (16). Použití košíku bez této vložky může způsobit prskání horké vody a popálení obsluhy. Pokud používáte standardní košík pro výdej jedné nebo dvou porcí kávy, ujistěte se, že pěnící vložka naopak není vložena pod košíkem.

Upozornění: portafiltr a káva v portafiltru jsou po výdeji horké – riziko popálení. Nedotýkejte se žádných částí portafiltru kromě rukojeti. Z portafiltru může kapat horká voda.

Příprava espresso z pódu

K výdeji kávy z kávových podů vždy používejte výhradně standardní košík (ne Crema Perfetta) o objemu 1 porce (fig. 6).

Příprava espresso z podu probíhá totožným způsobem, jako příprava espresso z mleté kávy, pouze s podmínkou použití standardního jednoporcového košíku (19).

Vložte pod do košíku. Ujistěte se, že je pod zcela ponořený do košíku – papírové okraje podu nesmí přesahovat do prostoru mimo košík.

Příprava cappuccina

Pro přípravu cappuccina doporučujeme použít plnotučné chlazené mléko (cca 2-5 °C).

Pro kvalitní napěnění mléka je vhodné použít dostatečně velkou zakulacenou konvičku z nerezové oceli s výlevkou.

Před pěněním mléka je vhodné pootočit parní tryskou tak, aby mohla být plně ponořena v konvičce.

1. Připravte espresso podle pokynů v kapitole „Příprava espresso“. Espresso však vydejte do velkého šálku o objemu alespoň 80 ml.

2. Stiskněte tlačítko pro výdej páry (3).

3. Vyčkejte přibližně 15-20 sekund. Kávovar provede přípravu na výdej páry. Jakmile bude kávovar připraven k výdeji páry, rozsvítí se kontrolka (6) pod tlačítkem výdej páry (3).

4. Mírně pootočte kohoutkem pro výdej páry (7) v protisměru hodinových ručiček. Počkejte několik vteřin a kohout opět zavřete. Tím dojde k eliminaci případné kondenzace uvnitř parní trysky.

5. Vložte trysku do konvičky s mlékem. Konvičku mírně nahněte.

6. Polohujte trysku v konvičce tak, aby koncovka trysky byla umístěna těsně pod hladinou mléka. Příliš hluboké či mělké ponoření parní trysky povede k tvorbě nekvalitní pěny nebo nevytvoří žádnou pěnu. Koncovku parní trysky je také vhodné umístit blízko okraje nádoby. Správné umístění parní trysky pro kvalitní pěnění mléka je znázorněno ve fig. 8.

7. Otočte kohoutkem pro výdej páry (7) v protisměru hodinových ručiček. Držte konvičku mírně nahnutou a polohujte ji tak, aby koncovka parní trysky byla umístěna přesně pod hladinou mléka. Krouživými pohyby vytvořte požadované množství mléčné pěny. Výdej páry smí trvat maximálně 60 sekund – při delším výdeji může dojít k úplnému vyprázdnění bojleru a nutnosti provedení naplnění vodního okruhu. Během pěnění mléka se nikdy nedotýkejte parní trysky! Parní tryska zůstane po výdeji horká - riziko popálení.

8. Po vytvoření dostatečného množství pěny ponořte trysku níže pod hladinu pro nahřátí mléka.

9. Zavřete kohout pro výdej páry (7) otočením ve směru hodinových ručiček až do pozice zavřeno. Stiskněte znovu tlačítko pro výdej páry (3).

10. Přelijte mléčnou pěnu z konvičky do připraveného šálku s espressem. Nápoj lze doplnit špetkou skořice, kakaa nebo muškátového oříšku.

Pokud si přejete připravit další kávu hned po výdeji páry, je nutno snížit teplotu bojleru. Postup snížení teploty bojleru je popsán v kapitole Snížení teploty bojleru. Nedodržení tohoto kroku může vést k popálení – komponenty kávovaru jsou velmi horké. Káva vydaná ihned po výdeji páry má typicky spálenou chuť.

Výdej horké vody

1. Zapněte kávovar a počkejte několik minut, dokud se nerozsvítí kontrolka indikující připravenost bojleru na výdej kávy (5).

2. Pod horkovodní trysku umístěte nádobu s dostatečně velkým objemem.

3. Pomalu otočte kohoutkem pro výdej páry (7) v protisměru hodinových ručiček. Následně stiskněte současně tlačítko pro výdej kávy (1) a tlačítko pro výdej páry (3).

4. Kávovar přejde do režimu výdeje horké vody. Po výdeji požadovaného množství vody znovu současně stiskněte tlačítka pro výdej kávy (1) a výdej páry (3). Potom otočte kohoutkem pro výdej páry (7) ve směru hodinových ručiček až do pozice zavřeno.

Poznámka: V okruhu může zůstat zbytková voda. K jejímu odstranění doporučujeme provést výdej páry po dobu několika vteřin.

Pokud si přejete provést výdej kávy ihned po výdeji horké vody, doporučujeme nejprve snížit teplotu bojleru. Vydaná káva bude v opačném případě chutnat spáleně.

Snížení teploty bojleru

1. Odpojte z hlavy kávovaru portafiltr, pokud je připojen.

2. Umístěte pod hlavu kávovaru dostatečně velkou nádobu.

3. Stiskněte tlačítko pro výdej kávy (1) a nechte kávovar vydat větší množství vody.

4. Stiskněte znovu tlačítko pro výdej kávy (1) pro zastavení výdeje vody z hlavy kávovaru.

Kávovar je nyní připraven k výdeji kávy.

Funkce automat. vypnutí

Kávovar je vybaven funkcí automatického vypnutí po 20 minutách nečinnosti. Pro opětovné spuštění kávovaru stiskněte tlačítko Vypnout / Zapnout (2).

Čištění a údržba

Kávovar je nutno pravidelně čistit. Nedodržení čištění může vést k nižší chutové kvalitě vydávané kávy ak poškození přístroje.

Čištění parní trysky

Parní trysku je nutno čistit po každém pění mléka:

1. Otřete parní trysku měkkým navlhčeným hadříkem.

2. Odšroubujte koncovku parní trysky (fig. 13) a promyjte ji horkou vodou.

3. Proveďte krátký výdej páry. Tím dojde k dezinfekci a pročištění vnitřních částí parní trysky.

Upozornění: parní tryska je po použití velmi horká – nebezpečí popálení! Před čištěním se ujistěte, že došlo k úplnému vychladnutí parní trysky!

Čištění portafiltru

Nejméně jednou denně odpojte portafiltr z hlavy kávovaru, vyjměte z něj košík (fig. 14) a důkladně promyjte košík i portafiltr pod tekoucí vodou (fig. 15).

Otvory v košících mohou být částečně ucpané kávovými usazeninami – toto výrazně snižuje kvalitu připravované kávy. V případě ucpání košíku jej doporučujeme ponořit do vroucí vody po dobu alespoň 10 minut.

Upozornění: portafiltr a košík jsou po použití velmi horké – nebezpečí popálení!

Čištění odkapávací misky a mřížky

Odpojte odkapávací misku a mřížku z kávovaru (fig. 10). Oba komponenty pečlivě promyjte pod tekoucí vodou. K čištění nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky nebo nástroje.

Čištění vodní nádržky

Odpojte vodní nádržku a promyjte její vnitřní i vnější část pod tekoucí vodou. Pro odpojení vodní nádržky je nejprve nutné odpojit odkapávací misku a mřížku.

Po zapojení vodní nádržky zpět do kávovaru se ujistěte, že nedošlo k ohnutí nebo blokaci silikonových hadiček. Silikonové hadičky musí být volně umístěny ve vodní nádržce.

Čištění hlavy

Pravidelně čistěte hlavu kávovaru od nečistot. Nutné je čistit zejména spodní část hlavy (sprchu), která je náchylná ke sběru olejnatých kávových usazenin. Nedodržení čištění může vést k částečnému ucpání spodní části hlavy (sprchy) a tím ke snížení kvality vydávané kávy. K čištění lze použít štětec s měkkými vlákny.

Čištění po delší době neaktivity

Pokud kávovar nebyl používán po dobu delší než jeden týden, je nutno provést speciální čištění. Čištění po delší době neaktivity je popsáno v kapitole Proplach po delší době neaktivity.

Dekalcifikace

Pravidelné odvápnování kávovaru zabraňuje tvorbě vodního kamene, jehož přítomnost snižuje chuťovou kvalitu kávy a zvyšuje riziko poškození kávovaru. K odvápnění kávovaru je

nutno použít certifikovaný dekalcificační prostředek pro kávovary. Doporučujeme použití přípravku EP Decalci.

Použití přípravků či produktů, které nejsou přímo určeny za účelem odvápnění kávovaru (např. ocet) nese vysoké riziko poškození kávovaru. Na takto poškozený kávovar se nevztahuje běžná záruka.

Upozornění: po provedení odvápnění je nutno pečlivě propláchnout vodní okruh, aby nedošlo ke konzumaci zbytkového množství odvápnovacího přípravku.

Postup odvápnění je následující:

1. Odpojte portafiltr z hlavy kávovaru.

2. Odpojte vodní nádržku.

3. Nalijte do vodní nádržky jednu dávku odvápnovacího přípravku. Potom naplňte vodní nádržku čistou vodou až po indikátor MAX. Ujistěte se, že je odvápnovací přípravek plně rozmíchán ve vodě. Znovu připojte vodní nádržku a odkapávací misku.

4. Pokud je kávovar vypnutý, spusťte jej stisknutím tlačítka Vypnout / Zapnout (2). Vydejte cca 300 ml horké vody z horkovodní trysky podle pokynů v kapitole „Výdej horké vody“. Potom vydejte dalších 300 ml vody přímo z hlavy kávovaru stisknutím tlačítka pro výdej kávy (1). Výdej vody ukončete opětovným stisknutím tlačítka pro výdej kávy (1). Vodu vždy vydejte do dostatečně velké nádoby a vylijte.

5. Vypněte kávovar a počkejte přibližně 20 minut. Je nutno počkat, aby došlo k rozpuštění vodního kamene v okruhu kávovaru.

6. Znovu zapněte kávovar. Provedte výdej cca 300 ml vody z parní trysky (viz kapitola „Naplnění vodního okruhu“). Následně proveďte výdej dalších 300 ml vody z hlavy kávovaru stisknutím tlačítka pro výdej kávy (1). Výdej pak vypněte opětovným stisknutím tlačítka pro výdej kávy (1). Vylijte vodu z nádoby.

7.Vypněte kávovar a počkejte alespoň 3 minuty. Potom opakujte krok 6, dokud nedojde k úplnému vyprázdnění vodní nádržky.

8.Vyprázdněte odkapávací misku od případné vody. Odpojte vodní nádržku a pečlivě ji promyjte. Vodní nádržku poté naplňte čistou vodou až po ukazatel MAX a zapojte zpět do kávovaru.

9.Umístěte dostatečně velkou nádobu pod parní trysku. Spustte výdej vody z parní trysky podle pokynů v kapitole „Naplnění vodního okruhu“ (současný stisk tlačítek pro výdej kávy a páry + otočení kohoutkem).

10.Nechte kávovar opět vydat celý objem vodní nádržky do nádoby prostřednictvím parní trysky. Vydanou vodu vylijte.

11.Znovu naplňte vodní nádržku až po ukazatel MAX a zapojte ji zpět do kávovaru. Zapojte portafiltr do hlavy kávovaru (fig. 4-5).

12.Umístěte pod portafiltr dostatečně velkou nádobu.

13.Nechte kávovar vydat celý objem vodní nádržky přes portafiltr stisknutím tlačítka pro spuštění výdeje (1). Potom znovu stiskněte tlačítko pro výdej kávy pro zastavení (1).

14.Odpojte portafiltr. Pečlivě promyjte portafiltr a košík portafiltru pod tekoucí vodou (fig. 14-15).

15.Opakujte kroky 8-14 čtyřikrát po sobě.

16.Tímto je dokončen proces odvápnění.

17.Znovu promyjte vodní nádržku, naplňte ji čistou vodou až po ukazatel MAX a zapojte ji zpět do kávovaru. Pokud je to nutné, naplňte vodní okruh kávovaru podle pokynů v kapitole „Naplnění vodního okruhu“. Kávovar je nyní připraven k dalšímu použití.

Řešení problémů

Popis problému	Možná příčina
Kávovar nevydává kávu	• Ve vodní nádržce není dostatek vody. • Káva v košíku byla příliš silně stlačená. • Káva v košíku je příliš jemně pomletá. • Sprcha (sítko ve spodní části hlavy) kávovaru je ucpaná.
Příliš rychlý výdej kávy (méně než 20 vteřin)	• Káva v košíku je příliš hrubě pomletá. • Káva v košíku není dostatečně stlačena tamperem.
Pumpa je příliš hlučná	• Ve vodní nádržce není dostatek vody. • Probíhá plnění vodního okruhu (běžný jev). • V košíku není dostatečné množství kávy.
Z okrajů portafiltru uniká voda	• Portafiltr je špatně zapojen do hlavy kávovaru. • Těsnění sprchy (spodní část hlavy) je poškozené nebo špinavé. • Okraje portafiltru jsou špinavé.
Espresso postrádá cremu	• V košíku je příliš hrubě umletá káva. • Káva v košíku není dostatečně stlačena tamperem. • Káva v košíku je příliš stará nebo suchá. • Je používána pěnící vložka (16) v kombinaci se standardním košíkem (vložka je určena pouze pro košík Crema Perfetta).
Káva je příliš studená	• Kávovar není dostatečně nahřátý. • Káva v košíku je příliš hrubě pomletá. • Káva byla servírována do studeného šálku (doporučujeme používat nahřáté šálky). • Portafiltr nebyl předeřátý (nutno pouze před prvním výdejem po delší době).
Parní tryska nedostatečně pění mléko	• Parní tryska je ucpaná. • Parní tryska byla ponořena příliš hluboko do mléka. • Mléko je příliš teplé (doporučujeme pěnit pouze chlazené mléko).
Z portafiltru stříká voda	• Je používán košík Crema Perfetta bez pěnící vložky (16).
Schránka kávovaru je horká	• Tlačítko pro výdej páry (3) bylo ponecháno dlouhodobě zapnuto.

Likvidace

Likvidace kávovaru musí být provedena v souladu s nařízením EU 2002/96/EC v souladu s legislativním nařízením číslo 151 ze dne 25. července 2005. S produktem nelze nakládat jako s běžným odpadem, ale musí být předán autorizovanému sběrnému středisku odpadů. Správná likvidace kávovaru zamezuje negativním dopadům na životní prostředí a všeobecné zdraví a umožňuje recyklaci některých částí, což výrazně šetří materiály a energie. Produkt je označen symbolem přeškrtnutého pojízdného kontejneru za účelem připomenutí, že s ním nelze nakládat jako s běžným odpadem.



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