



GAGGIA

MILANO



NEW CLASSIC

RI9480(SIN035UR)





FIG.1

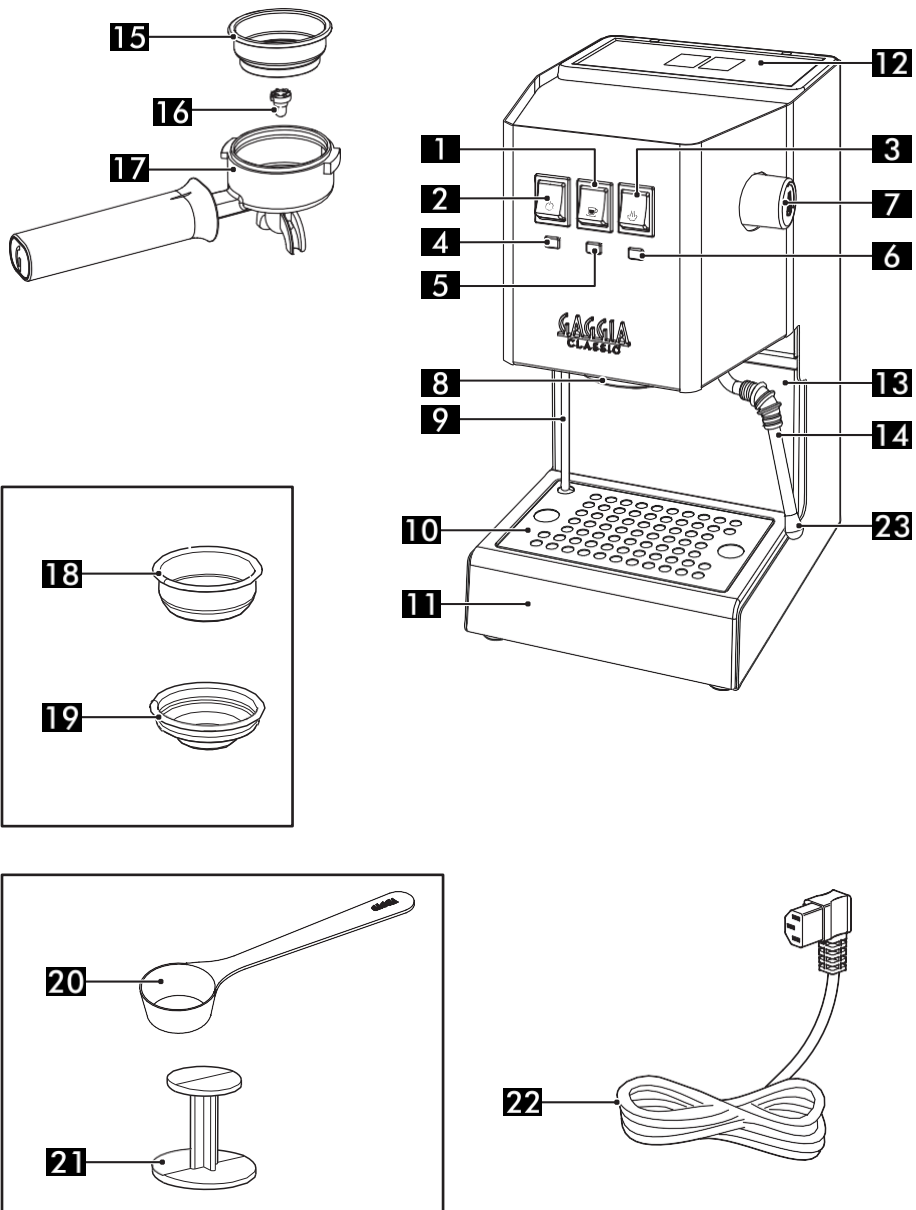




FIG.2

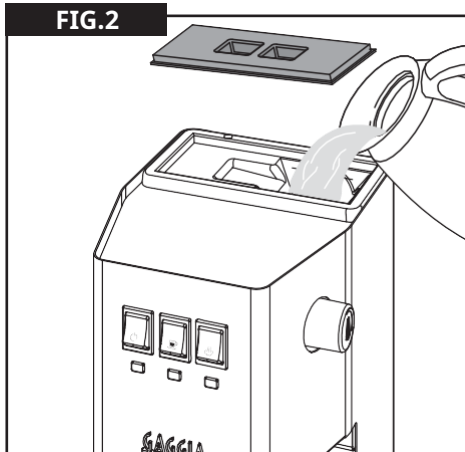


FIG.3

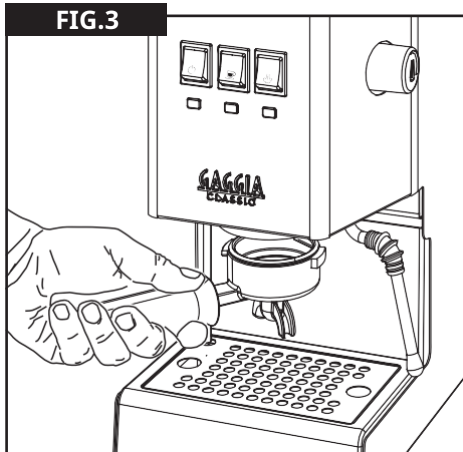


FIG.4

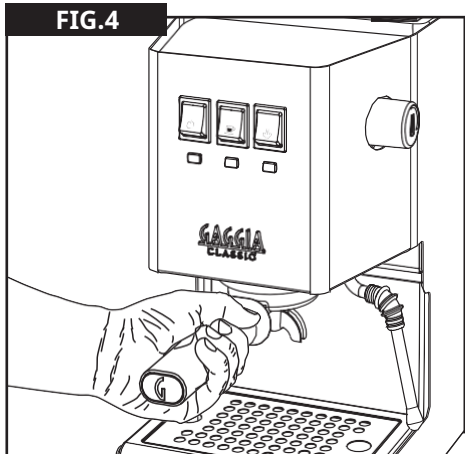


FIG.5

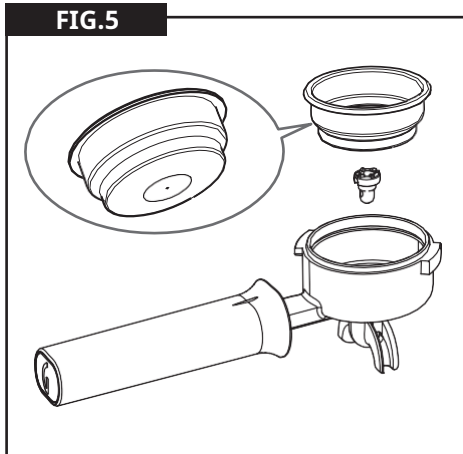


FIG.6

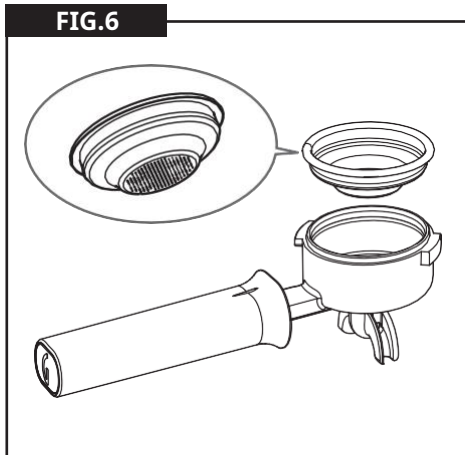


FIG.7

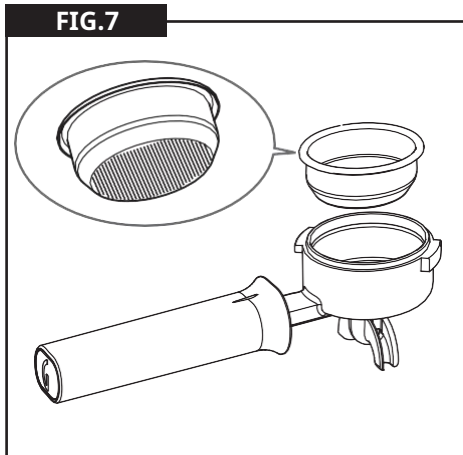




FIG.8

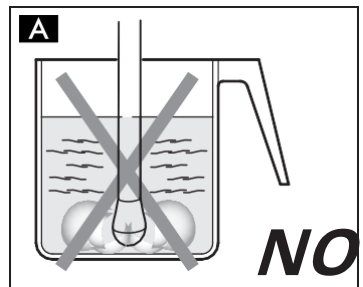
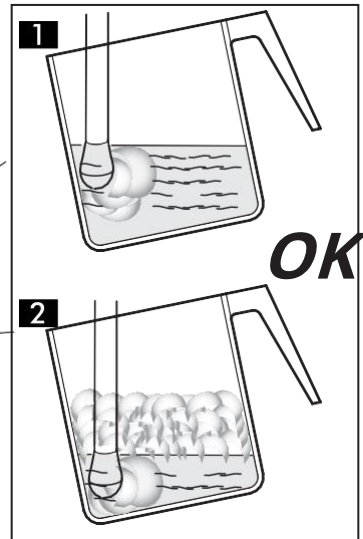
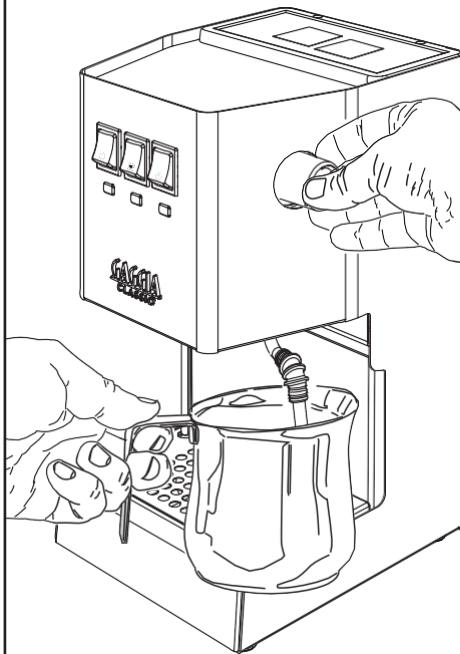


FIG.9

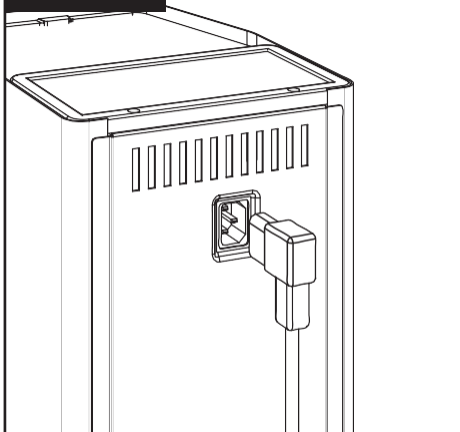


FIG.10

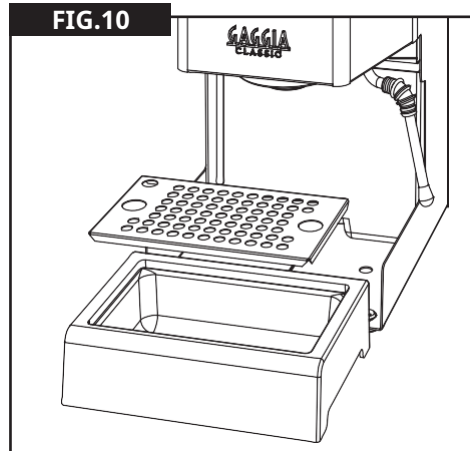




FIG.11

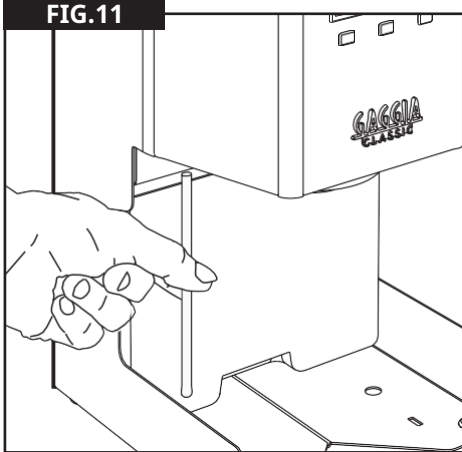


FIG.12

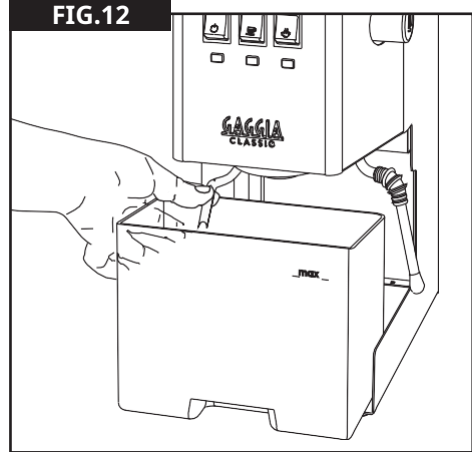


FIG.13

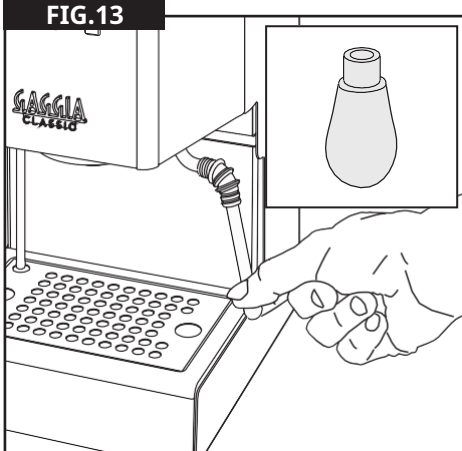


FIG.14

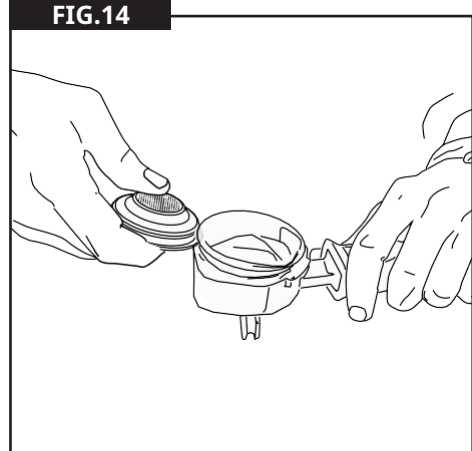


FIG.15

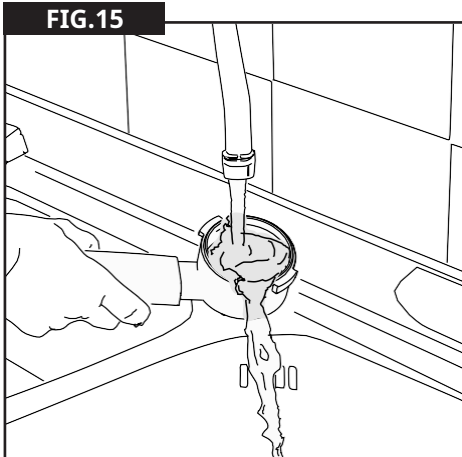
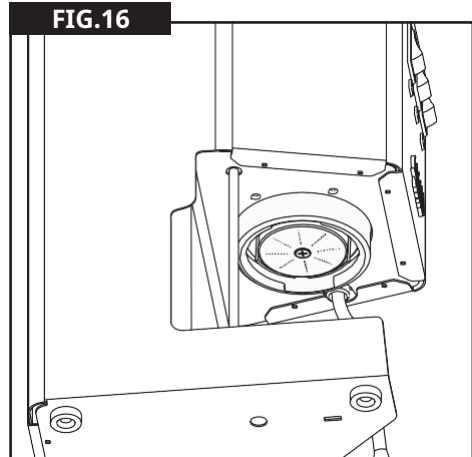


FIG.16





Gratulujeme k vašej voľbe!

Vďaka novému kávovaru Gaggia Classic sa stanete skutočným domácim baristom a počas každej prestávky na kávu znovu objavíte tradičné gestá espresso profesionálov. Pri použití kávovaru Classic je dôležité venovať pozornosť každému detailu, rovnako ako pri použití profesionálneho barového kávovaru: stroj musí byť veľmi horúci a musí byť vždy nainštalovaný držiak filtra, aby sa v jednotke varenia udržiavala homogénna teplota. Okrem toho musí byť káva mletá jemne, ale nie príliš, do filtra musí byť vložené správne množstvo mletej kávy a musí byť stlačená správnou intenzitou, aby káva nemohla vychádzať rýchlo, ale nie príliš, pretože by to varenie veľmi sťažilo.

Nový Classic je vybavený jednotkou držáka filtra a parnou tryskou rovnako ako profesionálne stroje.

OBSAH

OPIS	12
TREBA VEDIEŤ	12
ÚVOD.....	13
DODÁVANÉ FILTRE	13
"Crema perfetta" filter na 1 alebo 2 šálky (Fig.5).	13
Tradičný filter na 2 šálky (Fig.7).	13
Tradičný filter na šálku / jednodávkový pod (Fig.6).	13
PRVÁ INŠTALÁCIA	13
Príprava	13
Pri prvom použití alebo po dobe nečinnosti dlhšej ako 2 týždne	13
VARENIE ESPRESSA POUŽITÍM MLETEJ KÁVY	14
Pokračujte v príprave espresso:.....	14
VARENIE ESPRESSA POUŽÍVANÍM KÁVOVÝCH TOBOLIEK	15
PRÍPRAVA CAPPUCCINA	15
VÝDAJ HORÚCEJ VODY.....	16
AKO ZNÍŽIŤ TEPLOTU KOTLA.....	16
FUNKCIA AUTOMATICKÉHO VYPNUTIA.....	16
ČISTENIE A ÚDRŽBA.....	16
Čistenie parnej trysky	16
Čistenie držáka filtra a filtrov	17
Čistenie grilu a odkvapkávacej misky	17
Čistenie nádrže na vodu	17
Čistenie obrazovky	17
Čistenie po dlhšej dobe nečinnosti	17
ODVÁPŇENIE	17
V PRÍPADE PORUCHY	19





SLOVENSKY

OPIS

PREHLAD STROJA (FIG. 1)

- 1** Tlačidlo varenia
- 2** Tlačidlo zapnutia/vypnutia
- 3** Tlačidlo pary
- 4** Kontrolka napájania
- 5** Kontrolka teploty kávy
- 6** Kontrolka teploty pary
- 7** Ovládač pary/horúcej vody
- 8** Jednotka na prípravu kávy
- 9** Vypúšťacia trubička
- 10** Gril
- 11** Odvzdušňovacia miska
- 12** Veko nádrže na vodu **13** Nádržka na vodu (odnímateľná) **14** Tryska na horúcu vodu/paru **15** "Crema perfetta" filter pre 1 a 2 šálky
Používa sa iba s napeňovacím tryskovým zariadením (Fig.1-16)
- 16** Penové tryskové zariadenie
- 17** Drýnik filtra
- 18** Tradičný filter na 2 šálky **19** Tradičný filter na 1 šálku/pod **20** Odmerka
- 21** Tamper
- 22** Napájací kábel a zástrčka
- 23** Parná tryska

Treba poznať

- 1.** Chut' espressa závisí od množstva a druhu použitej kávy.
- 2.** Zvláštna chuť kávového zrna závisí od viacerých faktorov, ale jeho chuť a aróma sú výsledkom procesu praženia. Kávové zrná pražené dlhšiu dobu a pri vyšších teplotách majú tmavšiu farbu. Tmavšie kávové zrná uvoľňujú viac chuti ako svetlejšie. Na trhu nájdete rôzne kvality kávy. Každý typ praženia sa vyznačuje zmesou zŕn pražených pri určitej teplote a s určitým typom arómy.
- 3.** Existujú kávy bez kofeínu obsahujúce iba 2% kofeínu. Vyskúšajte na kávovare rôzne druhy kávy. Pravdepodobne objavíte lepšiu arómu, než akú bola predtým používaná.
- 4.** Pumpa na espresso vyžaduje jemne mletú zmes. Nezabudnite zakúpiť požadovanú zmes so stupňom mletia, ktorú je možné použiť pri kávovaroch na espresso.
- 5.** Ideálne by bolo mlieť kávu tesne pred použitím. Nezabudnite, že musí byť namletá pre kávovar na espresso.
- 6.** Odporúča sa skladovať mletú kávu alebo zrná vo vzduchotesných nádobách v chladničke. Predomletá káva ľahko absorbuje pachy.
- 7.** Právě espresso poznáte podľa tmavej farby, bohatej chuti a typického „prírodného krému“.
- 8.** Cappuccino je špeciálna kombinácia espressa a horúceho napeneného mlieka. Môže sa podávať s posypaním škoricou, muškátovým orieškom alebo kakaom.
- 9.** Kávu espresso podávajte ihneď po jej príprave.
- 10.** Servírujte espresso do kávových šálok.



ÚVOD

Pred prvým použitím zariadenia si prosím starostlivo prečítajte samostatne dodanú bezpečnostnú príručku a uschovajte ju pre budúce použitie.

DODÁVANÉ FILTRE

“Cremaperfetta”filtr pre 1 alebo 2 šálky (Fig.5).

Tento filter je už nainštalovaný na držiaku filtra a umožňuje vám získať espresso so smotanou aj pri prvom použití kávovaru.

Poznámka. Tento filter musí byť použitý iba spoločne s napeňovacím tryskovým zariadením. (Fig. 1-16).

Tradičný filter na 2 šálky (Fig.7).

Tradičný filter na šálku/jednodávkový pod (Fig.6).

Tieto filtre sú podobné filtrom používaným v profesionálnych baroch a vyžadujú manuálne zručnosti a skúsenosti.

Poznámka. Tieto filtre sa nesmú používať s napeňovacím tryskovým zariadením. (Fig. 1-16).

Naša rada je začať s filtrom „crema perfetta“ a potom, ako získate manuálne zručnosti a skúsenosti, prejdite k tradičným, aby ste ocenili skutočné použitie baristu.

PRVÁ INŠTALÁCIA

1. Odoberte kryt nádrže na vodu (Fig. 2) a naplňte ju studenou vodou až po MAX. hladinu nádrže (Fig. 1-13).

2. Zasuňte zástrčku do zásuvky na zadnej strane stroja (Fig.9) a druhý koniec napájacieho kábla do zásuvky v stene s vhodným napätím.

Stlačte tlačidlo zapnutia / vypnutia (Fig. 1-2), rozsvieti sa kontrolka napájania (Fig. 1-4).

Príprava.

Varovanie! Neaktivujte tlačidlo varenia, kým najprv nepripravíte kávovar.

1. Umiestnite prázdnu šálku pod varnú jednotku (Fig. 1-8) bez nasadenia držiaka filtra a stlačte tlačidlo varenia (Fig. 1-1).

Budete počuť zvuk aktivovaného čerpadla a po niekoľkých sekundách začne z varnej jednotky vytekať voda (Fig. 1-8).

2. Po naplnení šálky (asi 150 cm3) stlačte znovu tlačidlo varenia (Obr. 1-1).

Poznámka. Samonasávač čerpadla nemusí dočasne fungovať kvôli „vzduchovej bubline“.

Pokiaľ voda z varnej jednotky nevytečie (Fig. 1-8), postupujte nasledovne:

1. Umiestnite šálku pod parnú trysku (Fig. 1-14).

2. Otáčaním gombíka (Fig. 1-7) proti smeru hodinových ručičiek otvorte výdaj pary / horúcej vody.

3. Stlačením tlačidla varenia (Fig. 1-1) aktivujte čerpadlo.

4. Po niekoľkých sekundách začne z parnej trysky vytekať voda.

5. Vydajte asi šálku vody.

6. Zatvorte výdaj pary / horúcej vody (Fig. 1-7).

7. Stlačte znovu tlačidlo varenia (Fig. 1-1).

Pri prvom použití alebo po dobe nečinnosti dlhšie ako 2 týždne.

Poznámka. Voda vydaná počas tohto procesu musí byť vyhodnená a nie je vhodná na použitie v potravinách. Pokiaľ sa nádoba počas cyklu naplní, prerušte výdaj vody a pred pokračovaním v činnosti nádobu vyprázdňte.

1. Opláchnite nádrž na vodu (Fig. 2) (viď časť „Čistenie nádrže na vodu“) a naplňte ju čerstvou pitnou vodou.

2. Umiestnite pod parnú trysku nádobu (Fig. 1-14).

3. Pomaly otvorte gombík pary / horúcej vody (Fig. 1-7) otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.



SLOVENSKY

4. Stlačte tlačidlo varenia (Fig. 1-1) a tlačidlo pary (Fig. 1-3).
5. Vyjdajte celý obsah vodnej nádrže parnou tryskou.
6. Ak chcete výdaj zastaviť, stlačte znovu tlačidlo varenia (Fig. 1-1) a tlačidlo pary (Fig. 1-3).
7. Zatvorte gombík (Fig. 1-7) otáčaním v smere hodinových ručičiek.
8. Fill vody tank s čerstvou pitnou vodou (Fig. 2).
9. Vložte držiak filtra do sparovacej jednotky zospodu (Fig. 3) a otáčajte ním zľava doprava, kým nezapadne na miesto (Fig. 4).
10. Pod držiak filtra postavte vhodnú nádobu.
11. Stlačte tlačidlo varenia (Fig. 1-1) a vypustíte všetku vodu z nádrže.
12. Hneď ako je nádrž na vodu prázdna, zastavte výdaj opätovným stlačením tlačidla varenia (Fig. 1-1) a vyprázdnite nádobu.
13. Vyberte držiak filtra z jednotky otočením sprava doľava a opláchnite ho čerstvou pitnou vodou.
14. Stroj je teraz pripravený na použitie.

VARENIE ESPRESSA POUŽITÍM MLETEJ KÁVY

Dodávaný držiak filtra je vybavený filtrom „crema perfetta“ na prípravu jednej alebo dvoch káv.

Varovanie: Pokiaľ sa použije filter „crema perfetta“ bez tryskacieho zariadenia, stroj vystrekne kávu, čo môže spôsobiť popáleniny.

Poznámka. Ak dávate prednosť použitiu tradičného filtra (Fig. 6/7), odstráňte filter „crema perfetta“ (Fig. 5) a napeňovaciu trysku (Fig. 1-16).

Na prípravu prvej kávy je najprv nutné predhriať držiak filtra (Fig. 1-17):

1. Vložte držiak filtra (Fig. 1-17) do sparovacej jednotky (Fig. 1-8) pohybom 45° doľava a otočením doprava ho zaistíte na mieste. Rukoväť držiaka filtra musí byť kolmá na stroj alebo mierne

naklonená doprava.

2. Umiestnite veľkú šálku pod držiak filtra (Fig. 1-17) a stlačte tlačidlo varenia (Fig. 1-1).
3. Po naplnení šálky vody (asi 150 cm3) stlačte znovu tlačidlo sparovania a počkajte niekoľko minút, kým stroj dosiahne správnu teplotu s vloženým držiakom filtra.

Poznámka. Pred naplnením filtra mletou kávou musí byť odstránená všetka zvyšková voda vo vnútri držiaka filtra.

Pokračujte v príprave espressa:

4. Odoberte držiak filtra (Fig. 1-17) a naplňte ho mletou kávou pomocou odmerky dodávanej so strojom (Fig. 1-20).

Na každú šálku pridajte jednu odmerku kávy.

Poznámka. Odporúča sa požiadať pražiacu spoločnosť o jemne mletú kávu vhodnú na použitie v kávovaroch alebo ju zakúpiť vo veľkoobchode.

5. Našpichujte kávu pomocou tampera (Fig. 1-21). Káva musí byť stlačená rovnomerne, aby získala rovný povrch.

6. Odstráňte všetky zvyšky kávy z okraja držiaka filtra (Fig. 1-17).
7. Vložte držiak filtra (Fig. 1-17) do sparovacej jednotky (Fig. 1-8) pohybom 45° doľava a otočením doprava ho zaistíte na mieste. Rukoväť držiaka filtra musí byť kolmá na stroj alebo mierne naklonená doprava.

8. Počkajte, kým sa nerozsvieti kontrolka (Fig. 1-5).

9. Stlačte tlačidlo varenia (Fig. 1-1).

10. Keď sú šálky plné do 3/4, stlačte znovu tlačidlo varenia (Fig. 1-1).

Káva bude viac-menej intenzívna v závislosti od množstva použitej vody a ak bude pripravená podľa správneho postupu, bude mať typický prírodný krém krémovo hnedý / hnedý.

Na prípravu ďalšieho espressa pomaly a opatrne vyberte držiak filtra a posuňte ho doľava. Dávajte pozor, aby ste sa nespálili vodou, ktorá zostala na kávovej usadenine.





Po vybratí držiaka filtra bude stále kvapkať voda. Dôvodom je tlak vody v systéme. Odstráňte usadeniny z filtra a prípadné zvyšky z obrazovky (Fig.16).

Poznámka. Udržujte čistý držiak filtra nainštalovaný na stroji bez toho, aby ste ho príliš utáhovali, aby mala celá sparovacia jednotka vždy správnu teplotu.

VARENIE ESPRESSA POUŽÍVANÍM KÁVOVÝCH PODOV

Poznámka. Ak chcete použiť kávové pody, nezabudnite použiť iba tradičný filter na 1 šálku (Fig.6).

Podľa pokynov pripravte espresso s mletou kávou pomocou jednodávkových predmletých kávových podov namiesto mletej kávy. Vložte držiak do držiaka filtra (Fig. 1-17); uistite sa, že papier podu nevyčnieva z držiaka filtra.

PRÍPRAVA CAPPUCCINA

Na prípravu tradičného cappuccina odporúčame:

- používanie čerstvého plnotučného mlieka za studena, najlepšie vysokej kvality. Hustota napeneného mlieka bude závisieť od obsahu mliečného tuku.
- používanie nerezovej ocele, kruhové, zaoblené džbány na mlieko, hore užšie, s výlevkou, nutné na výrobu ozdôb na cappuccino.

Parná tryska (Fig. 1-14) vypustí všetku paru potrebnú na napenenie mlieka bez toho, aby došlo k varu. S dvoma alebo tromi pokusmi a trochu úsilia sa stanete odborníkmi na prípravu cappuccina.

Pred spustením je dôležité ľahko posunúť parnú trysku smerom von, aby ste džbán zasunuli priamo pod ňu a uľahčili pohyby potrebné na správne napenenie mlieka.

V tomto bode pokračujte nasledovne:

1. Pripravte espresso do veľkej šálky cappuccina, ako je uvedené v odstavci „Príprava espresso pomocou mletej kávy“.

2. Stlačte tlačidlo pary (Fig.1-3).

3. Po 15–20 sekundách sa rozsvieti kontrolka teploty pary (Fig. 1-6).

4. Otočte gombíkom pary / horúcej vody mierne proti smeru hodinových ručičiek, aby ste odstránili kondenzáciu z trysky, potom gombík znovu zatvorte.

5. Umiestnite džbán, napoly naplnený studeným mliekom, pod parnú trysku.

6. Umiestnite parnú trysku tesne pod povrch mlieka; ak bolo vložené príliš hlboko, mlieko nebude napenené; pokiaľ nebola vložená dostatočne hlboko, vytvoria sa veľké bubliny, ktoré potom okamžite zmiznú.

7. Je dôležité udržiavať trysku nie uprostred, ale blízko okraja džbánu, s vhodným uhlom, aby sa vytvoril silnejší vír (Fig.8-1).

8. Otočte gombíkom výdaja pary (Fig. 1-7) proti smeru hodinových ručičiek, aby mohla para vytekať. Počas tejto fázy dochádza k maximálnej absorpcii vzduchu a mlieko musí byť napenené takmer studené.

Poznámka. Dávkovacia operácia by nemala trvať dlhšie ako 60 sekúnd.

Nepretržitý výdaj pary po dobu dlhšiu ako 60 sekúnd môže kotol úplne vyprázdniť. V takom prípade pokračujte podľa pokynov v časti „Príprava“.

Poznámka. Pre správne napenenie mlieka musí byť parná tryska (Fig. 1-23) vždy v kontakte s mliekom, nie s penou (Fig. 8-2). Preto, ako sa vrstva peny zväčšuje, musí byť džbán mierne zdvihnutý, aby sa tryska udržiavala v kontakte s mliekom bez toho, aby sa dotýkala spodnej časti džbánu.

9. Akonáhle je dosiahnuté požadované napenenie, je nutné parnú trysku zatlačiť ďalej, aby sa mlieko dobre zahrialo.

Poznámka. Odporúča sa vždy držať ruku za zaoblenou časťou džbánu, aby ste cítili nárast teploty napeneného mlieka.

10. Akonáhle je dosiahnutý požadovaný výsledok, zatvorte gombík pary otáčaním v smere hodinových ručičiek, aby ste prestali dávkovať paru a vyberte džbán.

Poznámka. Po napnení mlieka, aby bola pena kompaktnější, odporúčame džbán zľahka poklepať na rovnom povrchu a



SLOVENSKY

nechajte aspoň 30 sekúnd odpočívať. Mlieko bude homogénnejšie.

Varovanie! Je dôležité napeniť iba mlieko, ktoré potrebujete. Zostávajúce horúce mlieko v džbáne by sa nemalo znovu používať; poškodilo by to kvalitu peny a predovšetkým chuť cappuccina. Malo by sa preto používať inými spôsobmi.

11. Stlačte tlačidlo pary (Fig. 1-3).

Nalejte napenené mlieko do kávy. Ozdobte podľa potreby škoricou, kakaom, muškátovým orieškom.

Ak chcete okamžite pripraviť ďalšiu kávu, znížte teplotu kotla vypúšťaním horúcej vody z jednotky na prípravu kávy (Obr. 1-8). Postupujte podľa pokynov v odseku „Ako znížiť teplotu“; inak môže káva chutiť spálená.

Varovanie! Parná tryska môže byť počas a po použití veľmi horúca. Aby ste predišli popáleninám, pohybujte ním iba tak, že prsty položíte na gumovú špičku nasadenú na parnej tryske.

Varovanie! Pokiaľ sa káva varí bez zníženia teploty vydávaním vody, môžete sa popáliť!

VÝDAJ HORÚCEJ VODY

1. Zapnite stroj a počkajte niekoľko minút, kým sa nerozsvieti kontrolka správnej teploty kávy (Fig. 1-5).
2. Umiestnite šálku pod profesionálnu trysku.
3. Pomaly otáčajte gombíkom pary (Fig. 1-7) proti smeru hodinových ručičiek a súčasne stlačte tlačidlo varenia (Fig. 1-1) a tlačidlo pary (Fig. 1-3), aby mohla vytekať horúca voda.
4. Akonáhle je vydané požadované množstvo horúcej vody, zastavte výdaj ďalším stlačením tlačidla varenia (Fig. 1-1) a tlačidla pary (Fig. 1-3) a otočením gombíka pary v smere hodinových ručičiek.

Ak chcete okamžite pripraviť ďalšiu kávu, znížte teplotu kotla vydaním horúcej vody z jednotky na prípravu kávy

(Fig. 1-8). Postupujte podľa pokynov v odseku „Ako znížiť teplotu kotla“, inak môže káva chutiť spálená.

Poznámka. Dávkovacia operácia by nemala trvať dlhšie ako 60 sekúnd.

Varovanie! Parná tryska môže byť počas a po použití veľmi horúca. Aby ste sa vyhli popáleninám, pohybujte ním iba položením prstov na gumovú špičku nasadenú na parnej tryske.

AKO ZNÍŽIŤ TEPLOTU KOTLA

1. Nezasúvajte držiak filtra.
2. Vložte prázdnu šálku na gril.
3. Stlačte tlačidlo varenia (Fig. 1-1) a naplňte šálku vodou.
4. Stlačte znovu tlačidlo varenia (Fig. 1-1).

Kávovar je teraz pripravený na prípravu ďalšej kávy.

FUNKCIA AUTOMATICKÉHO VYPNUTIA

Stroj je vybavený funkciou úspory energie. Po 20 minútach nečinnosti sa stroj automaticky vypne. Ak ho chcete znovu aktivovať, stlačte tlačidlo zapnutia / vypnutia.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pravidelné čistenie a údržba udržiavajú stroj v perfektných podmienkach a zaisťujú perfektnú chuť kávy, stály tok kávy a vynikajúcu mliečnu penu po dlhú dobu.

Čistenie parnej trysky

Po každom napnení mlieka:

1. Vyčistite parnú trysku vlhkou handričkou. Na dôkladnejšie čistenie môžete odskrutkovať trysku (Fig. 13) a umyť ju tečúcou vodou.
2. Otvorte gombík pary a nechajte paru unikať po dobu jednej alebo dvoch sekúnd, aby ste vyčistili otvor trysky (Fig. 1-23).





Čistenie držiaka filtra a filtrov

Filtre by mali byť udržiavané v čistote, aby boli zaručené perfektné výsledky.

Varovanie! Filter sa smie vymieňať až po úplnom vychladnutí držiaka filtra, aby nedošlo k popáleniu.

Každý deň vyberte filter z držiaka filtra, ako je popísané v (Fig. 14), a umyte ho teplou vodou.

Ak zistíte poruchu pri varení kávy, ponorte filtre na 10 minút do vriacej vody a potom ich opláchnite pod tečúcou vodou.

Pre dôkladnejšie čistenie filtrov odporúčame používať čistiace tablety GAGGIA špeciálne navrhnuté na udržanie vášho stroja v dokonalom funkčnom stave.



Čistenie grilu a odkvapkávacej misky

Vyberte odkvapkávaciu misku a gril (Fig. 1-10, 11) a umyte ich vodou. Nepoužívajte abrazívne čistiace nástroje.

Čistenie nádrže na vodu

Varovanie! ABY STE PREDŠLI POPÁLENINÁM, MALI BY STE NÁDRŽ ČISTIŤ LEN PRI VYPNUTOM STROJI. ODTOKOVÁ HADICA (FIG. 11) MÔŽE POČAS PREVÁDZKY DOSAHOVAŤ VYSOKÝCH TEPLÔT.

Vyberte nádržku na vodu (Fig. 1-13) a umyte ju čerstvou vodou.

Ak chcete nádrž na vodu vybrať, najprv vyberte odkvapkávaciu misku (Fig. 1-11) a potom vytiahnite odtokovú rúčku (Fig. 11) smerom dole.

Poznámka. Pri opätovnom vkladaní nádrže sa uistite, že je silikónová trubica vo vnútri nádrže a že nie je skrútená ani upchatá (Fig. 12).

Čistenie Obrazovky

Pravidelne odstraňujte zvyšky kávovej usadeniny z Obrazovky (Fig. 16) pomocou kefy a umyte ich horúcou vodou podľa pokynov uvedených v časti „Ako znížiť teplotu“.

Čistenie po dlhšej dobe nečinnosti

Pokiaľ stroj dlhšiu dobu nepoužívate (dlhšie ako dva týždne), postupujte podľa pokynov v časti „Pri prvom použití alebo po dobe nečinnosti dlhšej ako 2 týždne“.

ODVÁPŇENIE

Pri používaní spotrebiča sa obvykle vytvára vodný kameň. Používajte iba odvápnovací produkt GAGGIA.

Jeho vzorec bol navrhnutý tak, aby zaisťoval lepšiu výkonnosť a prevádzku stroja po celú dobu jeho životnosti.

Pri

správnom použití tiež zabráni zmenám vo varenom produkte.

Nikdy nepoužívajte ocot alebo iné odvápnovacie prostriedky.



Odvápnenie by malo byť vykonávané každé 2 mesiace.

Varovanie! Nikdy nepite odvápnovací roztok ani žiadne dávkované produkty, kým nebude cyklus dokončený.

1. Vložte držiak filtra do varnej jednotky (Fig. 1-8) a otáčajte ním zľava doprava, kým nezapadne na miesto.
2. Vyberte a vyprázdnite nádrž na vodu (viď kapitola „Čistenie nádrže na vodu“).
3. Nalejte polovicu obsahu odvápnovacieho roztoku do nádrže na vodu a naplňte ju čerstvou vodou až po maximálnu hladinu.
4. Zapnite stroj stlačením tlačidla zapnutia / vypnutia (Fig. 1-2).





SLOVENSKY

Vydajte 2 šálky vody (každý po 150 ml) z parného trysky (viď kapitola „Príprava horúcej vody“), a vypnite stroj stlačením tlačidla zapnutia / vypnutia (Fig. 1-2).

5. Nechajte odvápnovací roztok pôsobiť približne 20 minút pri vypnutom prístroji.

6. Zapnite stroj stlačením tlačidla zapnutia / vypnutia (Fig. 1-2).

7. Vydajte 2 šálky vody (každý po 150 ml) z parnej trysky, vypnite stroj stlačením tlačidla zapnutia / vypnutia (Fig. 1-2) a nechajte ho 3 minúty vypnutý.

8. Opakujte výdaj vody popísaný v kroku 6, kým nie je nádrž na vodu úplne prázdna.

9. Vypláchnite nádržku na vodu a naplňte ju čerstvou pitnou vodou.

10. Umiestnite pod parnú trysku nádobu. Pomaly otvorte gombík pary / horúcej vody (Fig. 1-7) otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.

11. Stlačte tlačidlo varenia (Fig. 1-1) a tlačidlo pary (Fig. 1-3).

12. Vydajte celý obsah vodnej nádrže parnou tryskou. Ak chcete výdaj zastaviť, znova stlačte sparovacie tlačidlo (Fig. 1-1) a tlačidlo pary (Fig. 1-3) a otočným gombíkom v smere hodinových ručičiek zatvorte gombík. Fill vodný tank s čerstvou pitnou vodou.

13. Umiestnite vhodnú nádobu pod držiak filtra.

14. Stlačte tlačidlo varenia (Fig. 1-1) a vypustíte všetku vodu z nádrže. Hneď ako je nádrž na vodu prázdna, zastavte výdaj opätovným stlačením tlačidla varenia (Fig. 1-1) a tlačidla pary (Fig. 1-3). Nakoniec nádobu vyprázdniť.

15. Demontujte držiak filtra z jednotky otočením sprava doľava a opláchnite ho čerstvou pitnou vodou.

16. Opakujte operácie z kroku 8 ešte raz, celkom pre 4 nádržky. Stroj je teraz pripravený na použitie.

17. Odvápnovací cyklus je teraz dokončený.

18. Naplňte nádržku na vodu čerstvou vodou. Ak je to nutné, načítajte obvod podľa popisu v kapitole „Použitie“.





V PRÍPADE PORUCHY

Problém:	Uistite sa, že:
Žiadne varenie.	<i>V nádrži je voda. Filter nie je upchatý, pretože zmes je príliš jemná alebo káva je príliš stlačená. Figazovka je čistá.</i>
Káva sa varí príliš rýchlo (menej ako 20 sekúnd).	<i>Káva nebola namletá príliš hrubo. Káva bola stlačená tamperom.</i>
Čerpadlo je príliš hlučné.	<i>V nádrži je voda. Čerpadlo bolo aktivované (pozri zataženie okruhu). Je tam dosť kávy.</i>
Nadmerná strata vody z držiaka filtra.	<i>Držiak filtra bol vložený správne (Fig. 1-17). Tesnenie nie je znečistené (Fig. 16). Na okraji držiaka filtra nie sú žiadne zvyšky kávy.</i>
Espresso nie je dostatočne krémové.	<i>Káva nebola namletá príliš hrubo. Káva bola stlačená tamperom. Káva nie je príliš stará alebo suchá. Pri penovom tryskovom zariadení bol použitý tradičný filter (Fig. 1-16).</i>
Káva je príliš studená.	<i>Stroj bol zahriaty. Káva nebola namletá príliš hrubo. Káva bola varená v studených šálkach. Odporúčame kávu variť vždy v teplých šálkach. Držiak filtra nebol predhriaty (len pre 1. kávu).</i>
Mlieko dostatočne nespěňuje.	<i>Parná tryska nie je upchatá. Parná tryska nebola do džbánu zasunutá príliš hlboko. Mlieko nie je príliš horúce.</i>
Kávovar strieka kávu von z držiaka filtra.	<i>Penové tryskové zariadenie bolo inštalované s filtrom „crema perfetta“.</i>
Skriňa stroja a vypúšťacia hadica sú horúce.	<i>Tlačidlo pary je vypnuté.</i>







421946502191

- Rev.00 - 09/12/19

COD.

GAGGIASpA

Company subject to management and
coordination of Philips Innovations SpA

Administrative Office

Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bologna - Taliansko
+ 39 0534 771111 / Fax +39 0534 31025

Registered Office

Piazza A. Diaz, 1 20123

Milan - Taliansko

Social Capital: 104,000 eur fully paid up REA

MI1387376 - RI Tax code 02069680367 VAT.

No.: IT-13054780153

GAGGIA

MILANO

www.gaggia.it

www.gaggia.com

