

**ESPRESSO**  
PROFESSIONAL

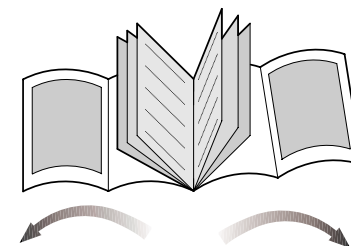
PROFESSIONAL COFFEE SOLUTIONS

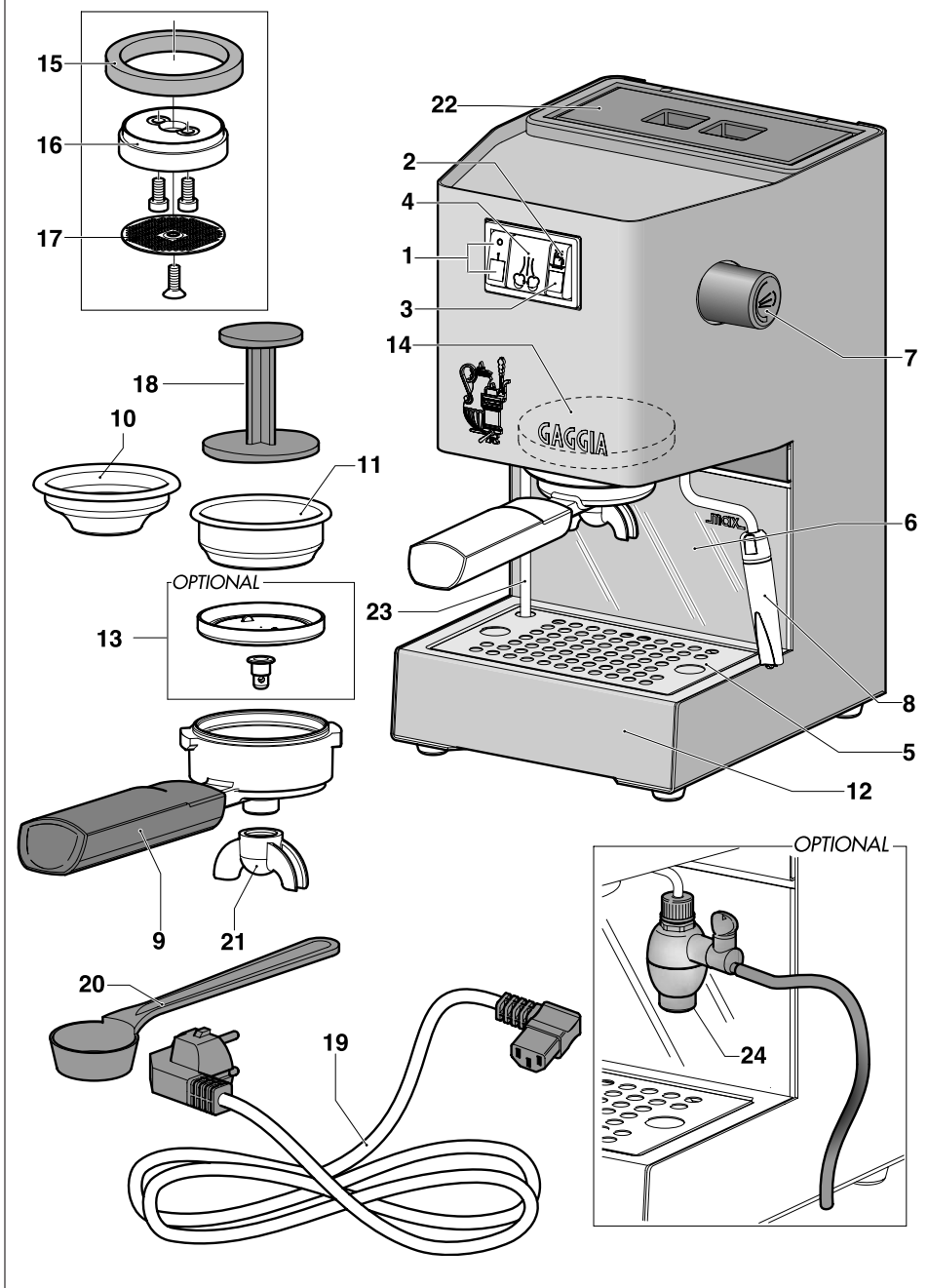
# GAGGIA®



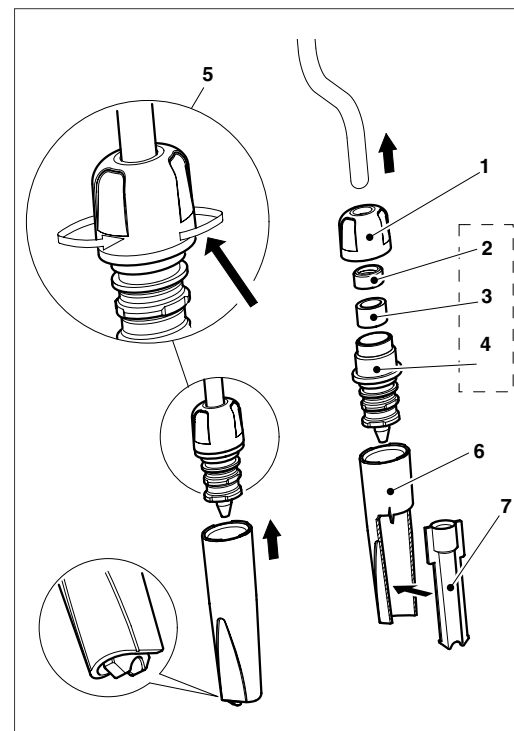
**NÁVOD K POUŽITÍ**

mod. **CLASSIC**





Při prvním použití panarella musíte nejprve..



### CZ

- nasuňte kroužek matice **1** na trubici parnítrysky.
- umístěte těsnění **3** do vstříkovače **4** a umístěte úchytku těsnění **2** na těsnění **3**, nasuňte sestavu komponent **2-3-4** na trubici parnítrysky.
- našroubujte matici **1** na vstříkovač **4**. Utáhněte **5**.
- Připevněte vnější pouzdro **6** jak ukazuje obrázek
- Vnitřní pouzdro **7** musí být správně nainstalováno tak, aby přečnívalo přes vnější pouzdro, jak ukazuje obrázek.

### GB

- Slide the Ring Nut **1** onto the steam hose.
- Place the Gasket **3** into the Injector **4**, and place the Gasket Press **2** over the Gasket **3**. Slide the assembly **2-3-4** over the steam hose.
- Screw the Ring Nut **1** onto the Injector **4**. Tighten **5**.
- Attach the external housing **6** as shown in the Figure.
- The internal sleeve **7** must be correctly installed, by protruding the lower part of the external sleeve, as shown in figure.

### D

- Gewindenummutter auf Dampfrohr aufsetzen.
- Gummiring **3** in Düse **4** einsetzen, Gummiederhalter **2** auf Gummiring **3** aufsetzen, Komplex **2-3-4** in Dampfrohr einführen.
- Gewindenummutter **1** auf Düse **4** schrauben. Festschrauben **5**.
- Außenbüchse **6** gemäß Abbildung einfügen.
- Das innere Rohr **7** ist korrekt anzubringen, wobei der untere Teil des Außenrohrs herausragt, wie es auf Abbildung zu ersehen ist.

### F

- Glisser la douille filetée **1** sur le tuyau de la vapeur.
- Insérer le caoutchouc **3** dans l'injecteur **4**, insérer le presse-caoutchouc **2** sur le caoutchouc **3**, emmancher l'ensemble **2-3-4** sur le tuyau de la vapeur.
- Visser la douille **1** sur l'injecteur **4**. Serrer **5**.
- Insérer le manchon externe **6** comme il est indiqué sur la figure.
- Le manchon intérieur **7** doit être installé de la façon correcte, en laissant dépasser la partie inférieure du manchon extérieur, comme indiqué par la figure.

### E

- Introduzca el casquillo roscado **1** en el tubo de vapor.
- Introduzca la empaquetadura de anillo **3** en el inyector **4**, introduzca el aprieta-empaquetadura **2** en la empaquetadura **3**. Acto seguido, ubique el grupo **2-3-4** en el tubo de vapor.
- Enrosque el casquillo roscado **1** en el inyector **4**. Enroscar hasta el tope **5**.
- Introduzca el forro exterior **6** como se aprecia en la figura.
- Monte correctamente el tubo interior **7**, sobresaliendo el lado inferior del tubo exterior, como señalado en la figura.

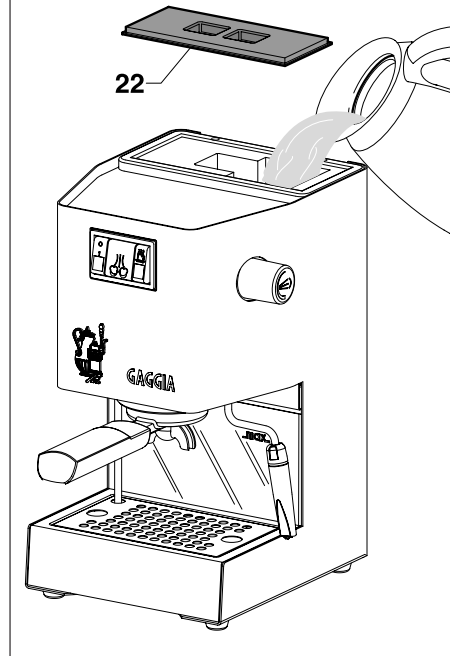
### NL

- Schuif de getapte sluitring op het stoompijpje.
- Schuif het rubbertje **3** in het spuitstuk **4**, schuif de rubberhouder **2** op het rubbertje **3**, zet het geheel **2-3-4** op het stoompijpje.
- Draai het einddopje **1** op het spuitstuk **4**.
- Bevestig het buitenste mondstuk **6** op het spuitstuk, volgens de afbeelding.
- De binnenste schuif **7** wordt op de juiste manier gemonteerd door het onderste gedeelte van de buitenste schuif uit te laten steken zoals getoond wordt in figuur.

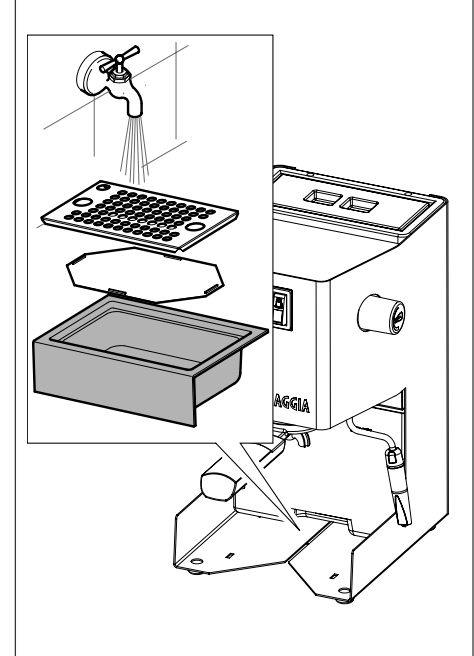
### P

- Enfie o casquillo roscado no tubo de vapor.
- Introduza a borracha **3** no injector **4**. Introduza o pressionador da borracha **2** por cima da borracha **3**; a seguir introduza o grupo **2-3-4** no tubo de vapor.
- Enrosque o casquillo roscado **1** no injector **4**.
- Introduza o canote externo **6** como ilustrado na figura.
- O pequeno tubo interno **7** deve ser montado corretamente, fazendo sair a parte inferior do pequeno tubo externo, como evidenciado na figura.

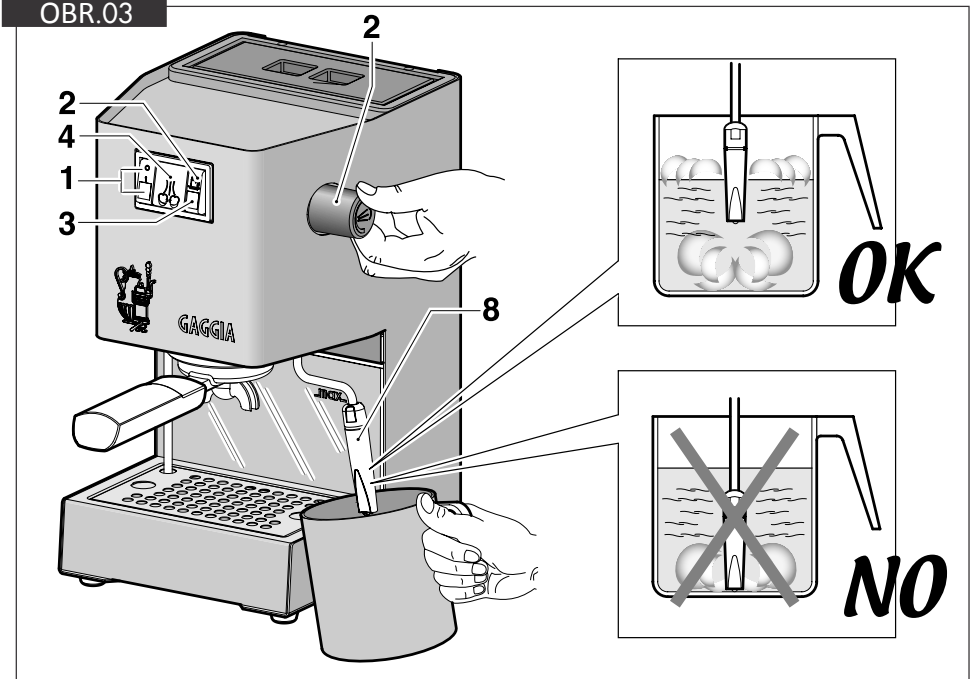
OBR.02



OBR.04



OBR.03



**GAGGIA** *S.p.a. si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche ritenute necessarie.*  
**GAGGIA** *S.p.a. reserves the right to carry out all modifications which might be considered necessary.*  
**GAGGIA** *S.p.a. hält das Recht alle notwendigen Aenderungen durchzuführen.*  
**GAGGIA** *S.p.a. se réserve le droit d'apporter toute modification qui se rend nécessaire.*  
**GAGGIA** *S.p.a. se reserva el derecho de hacer toda modificación que cree necesaria.*  
**GAGGIA** *S.p.a. behoudt zich het recht voor alle nodig geachte wijzigingen aan te brengen.*  
**A GAGGIA** *S.p.a. reserva-se o direito de efetuar todas as modificações consideradas necessárias.*

**GAGGIA** S.p.A.  
20087 Robecco sul Naviglio - MI - Italia  
Tel. 02 94 99 31  
Fax 02 94 70 888  
Internet: [www.gaggia.it](http://www.gaggia.it)  
E-mail: [gaggia@gaggia.it](mailto:gaggia@gaggia.it)

**GAGGIA**®

**Gratulujeme ke skvělé volbě!**

Jako nový majitel kávovaru Gaggia si teď můžete vychutnat šálek skvělého espressa či kapučína přímo v pohodlí Vašeho domova.

Káva espresso, původem z Itálie, je připravena rychle tlačenu vodou, zahřátou na správnou teplotu, skrz jemně namletou kávu.

Srdcem espresso přístroje je precizně zkonstruované čerpadlo.

Čerpadlo a průtok vody jsou jednoduše ovládány pouhým přepnutím vypínače.

**VÝSTRAHA:**

Toto zařízení je určeno pro domácí použití. Veškeré opravy a servisní zásahy s výjimkou běžného čištění a údržby, musí být prováděny pouze autorizovanými servisními středisky.

1. Ujistěte se, že napětí uvedené na štítku přístroje odpovídá normám napětí používaném ve Vaší zemi.
2. Nikdy nepoužívejte pro plnění zásobníku vody teplou nebo horkou vodu. Vždy používejte pouze vodu studenou.
3. Nedotýkejte se horkých částí přístroje holými rukami. Zabraňte kontaktu elektrického kabelu s horkými částmi přístroje.
4. Nikdy přístroj nečistěte pomocí agresivních čistících prášků či škrabek.
5. Abyste zabránili tvorbě vodního kamene v přístroji, používejte filtrovanou nebo lahvo-vou vodu.
6. Stroj nenamáčejte do vody.

# DŮLEŽITÁ OPATŘENÍ



Při používání elektrických zařízení by se vždy měli dodržovat základní bezpečnostní zásady, z důvodů snížení rizika vzniku požáru, zásahu elektrickým proudem a/nebo zranění osob, včetně následujících zásad:

- 1 Před prvním použitím přístroje si důkladně prostudujte tento návod, stejně jako všechny příložené uživatelské dokumenty.
- 2 Nedotýkejte se teplých částí přístroje.
- 3 Kávovar, elektrický kabel ani zástrčku neponořujte do vody či jiné tekutiny. Výrazně tak snížíte riziko vzniku požáru, zásahu elektrickým proudem či zranění.
- 4 V přítomnosti dětí obsluhujte kávovar se zvýšenou opatrností.
- 5 Před čištěním a pokud kávovar nepoužíváte, odpojte jej ze zásuvky. Před čištěním nebo odebráním či vložením některé jeho součásti, nechte jej vychladnout.
- 6 Žádné zařízení nepoužívejte pokud je poškozený elektrický kabel, zástrčka nebo pokud vykazuje chyby či jiné známky poškození. V takovém případě doručte přístroj do nejbližšího autorizovaného servisu na prohlídku a opravu.
- 7 Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem může způsobit požár, zásah elektrickým proudem nebo zranění.
- 8 Kávovar nepoužívejte venku.
- 9 Nedovolte, aby elektrický kabel visel ze stolu, nebo se dotýkal teplých ploch.
- 10 Zařízení umístěte v dostatečné vzdálenosti od zdrojů tepla.
- 11 Zkontrolujte, zda je hlavní vypínač kávovaru v poloze "0", potom vsuňte zástrčku do zásuvky. Při vypínání ho nejprve přepněte do polohy "0" a potom odpojte ze zásuvky.
- 12 Nepoužívejte jinak než v domácnosti.
- 13 Při použití horké páry buďte velmi opatrní.

**UCHOVEJTE TYTO INSTRUKCE**

## Popis jednotlivých částí:

### OBR. 01

- 1** Hlavní vypínač
- 2** Vypínač horká voda/káva
- 3** Kontrolka dosažení správné teploty
- 4** Tlačítko nahřátí páry
- 5** Odkapávací rošt
- 6** Vyjímatelná nádobka na vodu
- 7** Knoflík horká voda/pára
- 8** Zpěňovací parní tryska (odnímatelná)
- 9** Držák s filtrem (páka)
- 10** Sítko páky pro 1 šálek nebo pod
- 11** Sítko páky pro 2 šálky
- 12** Odkapávací nádobka
- 13** Kroužek "dokonalá pěna"
- 14** Jednotka na přípravu kávy (hlava)
- 15** Těsnění páky
- 16** Úchytka sprchy
- 17** Sprcha
- 18** Tamper (pěchovadlo)
- 19** Elektrický kabel se zástrčkou
- 20** Odměrka na mletou kávu
- 21** Výdejní hubice
- 22** Víčko nádržky
- 23** Odnímatelné dekompresní trubice
- 24** Zpěňovač mléka (odstranitelný)

## Instrukce k elektrickému kabelu

S přístrojem je dodáván krátký elektrický kabel, aby se snížilo riziko zakopnutí či zamotání se do něj.

- B** Se zvýšenou opatrností můžete použít prodlužovací kabel.
- C** Pokud používáte prodlužovací kabel, zkontrolujte zda :
  - 1 napětí uvedené na elektrickém kabelu je nejméně stejně velké jako napětí stroje.
  - 2 je vybaven třemi kolíky s uzemněním
  - 3 kabel nevisí ze stolu, aby o něj nemohl někdo zakopnout

## Příprava:

1. Z nádobky na vodu odstraňte víko (22) a naplňte ji studenou vodou po čáru MAX, vyznačenou na nádobce. (6) Viz OBR. 2. Nádobka na vodu může být vyjmuta po odstranění dekompresní trubice (23) tahem dolů a odebrání odkapávacího roštu (5) a odkapávací nádobky (12).  
***Důležité:** Jakmile je nádobka na vodu vrácena zpět, ujistěte se, že plastové hadičky nejsou zamotané ani ucpané.*  
Dekompresní trubice je opět v původní pozici zatlačením směrem vzhůru..
2. Vsuňte zástrčku (19) do vhodné zásuvky (viz bod 1 v sekci "Výstraha").
3. Přepněte hlavní vypínač (1) do polohy "1". Rozsvítí se indikátor zapnutí kávovaru. Ujistěte se, že vypínač horké vody/páry (2) a tlačítko nahřátí páry (4) jsou v pozici "0".

## Uvedení do provozu

Tímto procesem se naplní bojler kávovaru čerstvou vodou.

Doporučujeme tento proces provést při každém zapnutí kávovaru.

Tento kávovar obsahující čerpadlo je vybaven samozažínacím systémem. Umístěte prázdný šálek pod jednotku kávovaru (14), do které **nevkládejte** držák s filtrem (9) a stiskněte tlačítko horké vody/kávy (2) (pozice "1"). Uslyšíte zvuk pracujícího čerpadla a po pár vteřinách začne z jednotky (14) vytékat voda.



Po naplnění šálku vodou přepněte vypínač horké vody/kávy (2) do polohy "0".

Kávovar Gaggia je nyní připraven k použití.

**POZNÁMKA:** Může se stát, že samozažínací systém čerpadla nebude dočasně fungovat z důvodu zavzdušnění přístroje.

V tom případě nezačne z jednotky (14) vytékat voda a musí se provést následující procedura:

- a) Umístěte malou nádobku pod parní trysku(8).
- b) Otočte knoflíkem páry (7) v protisměru hodinových ručiček abyste otevřeli ventil horkévody/páry a přepněte tlačítko nahřátí páry (4) a horké vody/kávy (2) do pozice "1", abyste uvedli čerpadlo do chodu.
- c) Po pár vteřinách začne z parní trysky vycházet stálý proud vody. Nechte do nádoby odtéct zhruba 1 šálek vody. Zavřete knoflík páry a přepněte tlačítko nahřátí páry a horké vody/kávy do polohy "0".

Kávovar Gaggia je nyní připraven k použití.

- d) **POZNÁMKA:** *Kontrolka nahřátí (3) začne automaticky blikat v průběhu nahřívání bojleru. Po zapnutí kávovaru pro přípravu první kávy počkejte 6 minut do úplného nahřátí přístroje. Kávovar poté bude připraven k provozu a následnému vydávání požadovaných nápojů.*

Další vlastností přístroje je tzv. "systém žádných kapek" který zabraňuje úniku většiny kapek z jednotky kávovaru (14). Přesto se může po vytečení připravené kávy ze stroje vytvořit pár kapek, a to z vlhké použité kávy, která zůstane v držáku s filtrem.



**Výstraha:** Nikdy nezapínejte čerpadlo bez vody v přístroji, protože může dojít k poškození čerpadla. Na poškození z tohoto důvodu se nevztahuje záruka.

## Co byste měli vědět...

1. Chuť Vaší kávy záleží na vlastnostech kávových zrn ze kterých je připravena, jejich druhu, oblasti jejich původu a způsobu zpracování. Kávová zrna, která jsou pražena po delší dobu a při vyšší teplotě jsou výrazně tmavší. Tmavší zrna vyprodukují šálek výraznější chuti než světle pražená zrna.
2. Na trhu je velký výběr dostupných druhů kávy. Každá kávová směs má svou jedinečnou chuť díky druhu zvolených kávových zrn a jejich zpracování. Dostupná je i bezkofeinová káva, která má až 98% kofeinu odstraněno. Zkuste pro přípravu kávy používat různé druhy kávových směsí a porovnávat, která je ta pravá právě pro Vás.
3. Pro přípravu kávy pomocí kávovarů s čerpadlem musí být káva jemně namleta. Ujistěte se, že jste si koupili, nebo dali namlít, právě takovou směs. Kávomlýnky s čepelí nejsou pro mletí kávy vhodné, protože při mletí vytváří příliš mnoho kávového prachu a káva je pomleta nerovnoměrně.
4. Znaky opravdového espressa jsou jeho tmavá barva, bohatá chuť a světle hnědá, přirozeně zpěněná vrstva na povrchu, zvaná crema.
5. Kapučíno je kombinací espressa a zpěněného mléka. Může se podávat napovrchu jemně posypáno skořicí, lískovými oříšky či kakaem.
6. Espresso kávu podávejte okamžitě po jejím připravení.
7. Espresso se podává v malých šálcích na espresso a kapučíno ve větších šálcích na kávu.
8. Ideálně by kávová zrna měla být pomleta těsně před jejich použitím. Nezapomeňte, že mletí by mělo být pro použití v kávovarech s čerpadlem skutečně jemné.
9. Protože káva má tendenci absorbovat okolní aroma, doporučujeme, abyste mletou kávu uchovávali v hermeticky uzavřené nádobě.

## Jak připravit kvalitní espresso:

- 1 Provedte kroky popsané v sekci **“Příprava”**
- 2 Zvolte správné sítko páky (10 nebo 11) a vložte je do páky (9). Použijte malé sítko pro 1 šálek a velké sítko pro 2 šálky espressa. Poté vložte páku do (9) do hlavy kávovaru (14) aby se nahřála.
- 3 Počkejte dokud přístroj nedosáhne správné teploty s pákou vloženou do hlavy kávovaru (čas nahřívání je zhruba 6 minut). Využijte tento čas pro přípravu stolu, šáleků, kávy, mléka atd.
- 4 Po nahřátí kávovaru vyjměte teplou páku z hlavy a za použití odměrky na mletou kávu (20) do ní vsypte správně namletou dávku kávy. Jedna odměrka mleté kávy odpovídá množství mleté kávy na jeden šálek espressa. Sítko páky nepřepřlňujte. Za pomoci tamperu (18) kávu zlehka upěchujte. Neutlačujte kávu příliš silně.
- 5 Očistěte zbytky kávy z obvodu okraje páky (9). Vložte páku do hlavy přibližně pod úhlem 45 stupňů směrem doleva z pozice čelem ke kávovaru. Poté pevně usadte páku v hlavě kávovaru jejím otočením směrem doprava. Rukojeť páky by měla směřovat kolmo na přístroj, popřípadě mírně vpravo.
- 6 Umístěte 1 nebo 2 šálky na odkapávací rošt (5) přímo pod výdejní hubice (21) páky. Zatlačte vypínač horké vody/kávy (2) do pozice **“1”**. Do šáleků začne vytékat espresso.
- 7 Když jsou šálky zhruba ze 3/4 plné uvolněte vypínač horké vody/kávy (2) do polohy **“0”**. Čím víc vody necháte do šálku natéct, tím bude espresso slabší. Správně připravené espresso bude mít na povrchu světle hnědou vrstvu pěny **“cremu”**. V opačném případě nastudujte co dělat v sekci **“V případě poruchy”**.
- 8 Odeberte šálky a podávejte.
- 9 Pro přípravu další kávy opatrně a pomalu vyjměte páku z hlavy jejím otočením směrem doleva. Dávejte pozor, protože na povrchu použité kávy v páce se bude držet horká voda. Trocha vody bude také okapávat z hlavy po vyjmutí páky. To je způsobeno tlakem vody v systému a je to normální. Vyklepněte použitou kávu z páky. Další espresso připravíte zopakováním výše uvedených kroků 4 až 8.

## VOLITELNÉ

### Kroužek **“dokonalá crema”**(13)

Pro optimální funkčnost kroužku **“dokonalá pěna”** vložte kroužek do páky. Doporučujeme čistit kroužek denně, před každým použitím, aby se neucpal jeho otvor. V případě potřeby použijte k jeho vyčištění jehlu. Kroužek **“dokonalá crema”** zajistí výdej espressa s typickou vrstvou pěny na povrchu i v případě, že použitá káva není ideálně namleta.

### Příprava kapučína:

Při přípravě kapučína mějte všechny ingredience po ruce spolu včetně konvičky na mléko do poloviny naplněnou nízkotučným mlékem a většími šálky než běžně používanými na espresso.

### Zpěnění mléka:

Čím vyšší je obsah tuku v mléce, tím hustší bude výsledná pěna. Zpěňovací turbo tryska (8) nebo zpěňovač mléka (24) Vám pomůže získat skvěle zpěněné mléko, ale dejte pozor, aby mléko nedosáhlo bodu varu.

Abyste se stal expertem můžete potřebovat několik pokusů, ale v případě, že vytrváte výsledek se zaručeně dostaví. Natočte zpěňovací turbo tryku (nebo zpěňovač mléka) mírně směrem ven abyste mohli umístit konvičku na mléko pod trysky, aniž byste se dotýkali základny kávovaru.

### Verze se zpěňovací turbo tryskou:

- 1 Výše uvedeným postupem připravte espresso do většího šálku.
- 2 Přepněte tlačítko nahřátí páry (4) do pozice **“1”**.
- 3 Po cca 15 až 20 sekundách, jakmile se rozsvítí kontrolka nahřátí (3), umístěte zpoloviny naplněnou konvičku na mléko pod zpěňovací turbo trysku tak, že její špička je těsně pod hladinou mléka. Viz. OBR.03.



- 4 Pomalu otočte knoflík páry (7) v proti směru hodinových ručiček pro zahájení vypouštění páry.

**Důležité:** Čím více knoflík otočíte, tím větší bude tlak páry.

**Pozn.:** Výdej páry by neměl překročit 60 sekund.

- 5 Kružte konvičkou na mléko, zatímco špička zpěňovací turbo trysky je těsně pod hladinou mléka. Mléko se začne zpěňovat, ale dejte pozor, aby nedosáhlo bodu varu, protože už by nebylo možné je zpěnit.
- 6 Když máte dostatek pěny, otočte knoflík páry po směru hodinových ručiček pro zastavení výdeje páry a odstraňte konvičku na mléko. Přepněte tlačítko nahřátí páry (4) do pozice "0".
- 7 Lžící přesuňte pěnu na připravené espresso a po stěně šálku na ně nalejte horké mléko. Vršek kapučína můžete posypat trochou skořice, lískových oříšků či kaka. Podávejte
- 8 **POZNÁMKA:** Pokud chcete okamžitě po zpěnění mléka připravit espresso, bojler musí být doplněn vodou a teplota snížena na teplotu pro přípravu kávy. Jinak může mít espresso spálenou chuť. Proto bez použití páky odpusťte cca šálek horké vody přímo z hlavy do šálku. Poté můžete připravit další espresso.

VOLITELNÉ

**Zpěňovač mléka (24)**

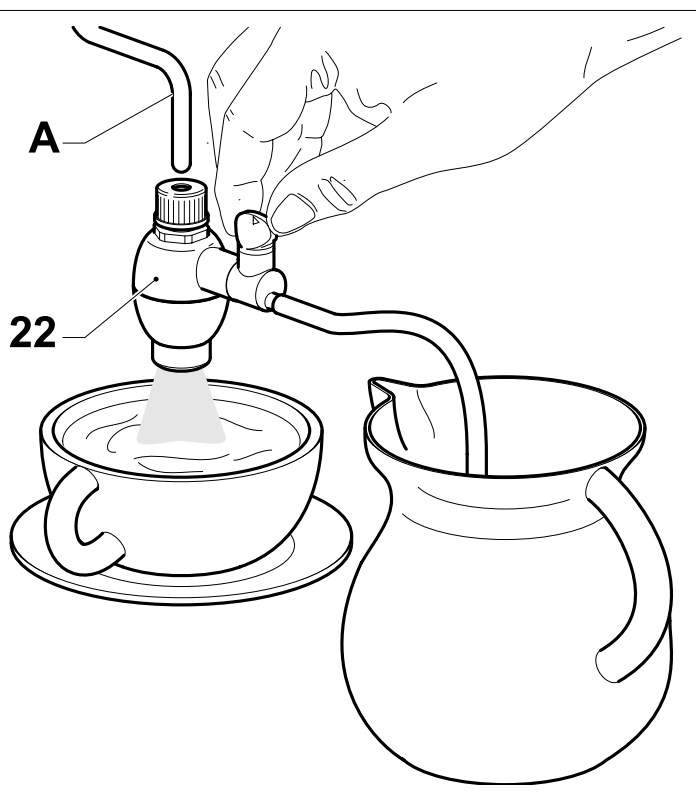
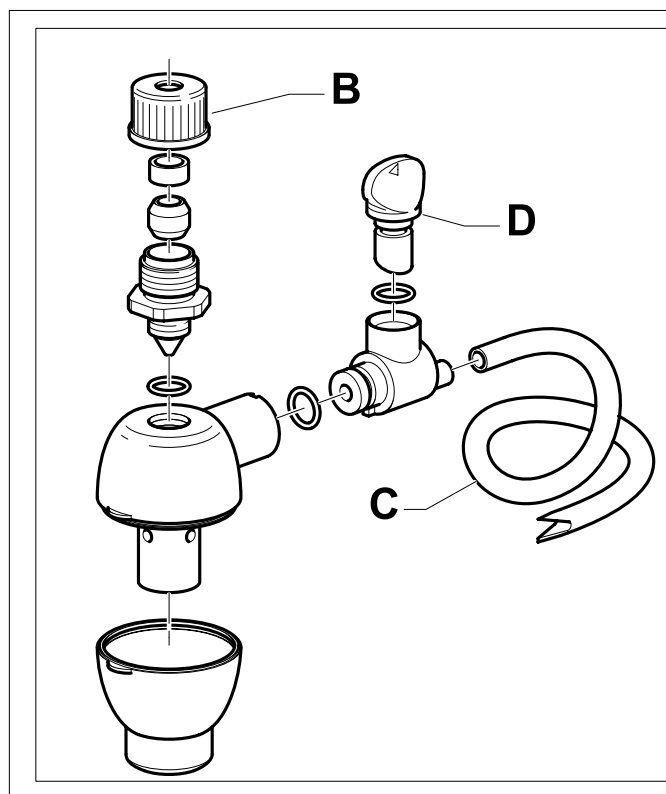
Zpěňovač mléka (24) je zařízení, které jednoduše přivádí mléko z externí nádoby a zároveň je zpěňuje. Při přípravě kapučína mějte všechny ingredience po ruce, včetně nádoby s vychlazeným mlékem a většími šálky než běžně používané na espresso.

Ujistěte se, že zpěňovač mléka je správně nasazen na parní trysku (A) otočením kruhové matice (B), a umístěte sací hadičku do nádoby s mlékem.

Množství mléka, které je nasáváno lze upravit otočením zástrčky (D). Pozice zobrazená na obrázku představuje maximální sání, mléko je mírně ohřáto. Otočením zástrčky (D) o 180° je nastaveno minimální sání a mléko je teplejší.

**Verze se zpěňovačem mléka:**

- 1 Výše uvedeným postupem připravte espresso do většího šálku.
- 2 Přepněte tlačítko páry (4) do pozice "1".
- 3 Po cca 15 až 20 sekundách, jakmile se rozsvítí kontrolka nahřátí (3), umístěte sací hadičku (C) do nádoby s mlékem a šálek s espressem pod zpěňovač mléka (24).



4 Pomalu otočte knoflíkem páry v protisměru hodinových ručiček pro zahájení výdeje páry.

**Důležité:** Čím více knoflík otočíte, tím větší bude tlak vydávané páry.

5 Když máte dostatečné množství zpěněného mléka, otočte knoflík páry po směru hodinových ručiček pro ukončení výdeje páry. Přepněte tlačítko páry (4) do pozice "0".

6 Kapučíno můžete posypat skořicí, lískovými oříšky či kakaem. Podávejte.

7 **POZNÁMKA:** Pokud chcete okamžitě po zpěnění mléka připravit espresso, bojler musí být doplněn vodou a teplota snížena na teplotu pro přípravu kávy. Jinak může mít espresso spálenou chuť. Proto bez použití páky od-pusťte cca šálek horké vody přímo z hlavy do šálku. Poté můžete připravit další espresso.

*Proto bez použití páky od-pusťte cca šálek horké vody přímo z hlavy do šálku. Poté můžete připravit další espresso.*

## Pokyny pro čištění:

**1 Důležité:** abyste zabránili usazeninám mléka, které jsou velmi špatně odstranitelné, parní tryska by měla být vyčištěna po každém použití. Vnější pouzdro parní trysky lze sejmout tahem směrem dolů.

Vnější část parní trubice lze očistit vlhkým hadříkem.

Otvor v parní trysce lze vyčistit vypuštěním páry.

V případě potřeby použijte k pročištění jehlu.

## Příprava horké vody:

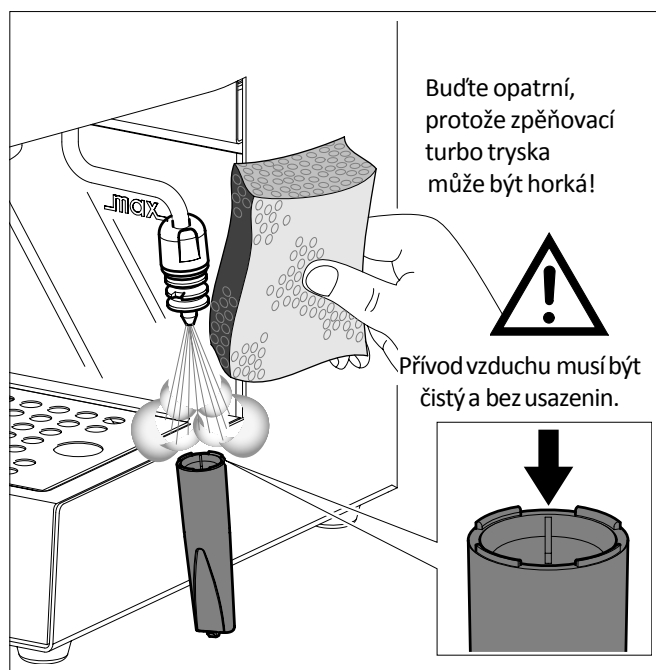
1 Provedte kroky popsané v sekci "Příprava".  
2 Přepněte hlavní vypínač (1) do pozice "1".  
3 Vyčkejte zhruba 6 minut než přístroj dosáhne svou správnou provozní teplotu.

4 Umístěte nádobu pod parní trysku.(8).

5 Pomalu otočte knoflík horké vody/páry (7) v protisměru hodinových ručiček a přepněte vypínač horké vody/kávy do polohy "1" pro zahájení výdeje horké vody.  
**Pozn:** Výdej horké vody by neměl překročit 60 sekund.

6 Když máte dostatečné množství horké vody, otočte knoflíkem horké vody/páry ve směru hodinových ručiček a přepněte vypínač horké vody/kávy do polohy "0" pro zastavení výdeje horké vody a odeberte nádobu.

7 **POZNÁMKA:** Pokud chcete okamžitě po zpěnění mléka připravit espresso, bojler musí být doplněn vodou a teplota snížena na teplotu pro přípravu kávy. Jinak může mít espresso spálenou chuť.



- 3 Dle potřeby omývejte povrch kávovaru vlhkým hadrem.
- 4 Odkapávací rošt a misku (5 a 12) umývejte v mýdlové vodě. Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky.
- 5 Čistěte těsnění(15) v h l a v ě 14) a udržte je čisté.
- 6 Sprcha (17) by měla být odšroubována a pravidelně čištěna v závislosti na frekvenci používání.
- 7 Po delším nepoužívání vypláchněte zbylou vodu v kávovaru přepnutím tlačítka horké vody/kávy do pozice "1" Vždy dbejte na to, aby v zásobníku vody byla čerstvá voda. Bez vody kávovar nikdy nezprovozňujte.
- 8 **POZNÁMKA:** je naprosto v pořádku, že kávovar odpouští páru a příležitostně odkapává. Je to způsobeno změnou tlaku uvnitř přístroje v závislosti na jeho používání. Dle potřeby vyprazdňujte odkapávací misku.

## Odvápňování:

V oblastech s tvrdou vodou se usazují ve vnitřních částech kávovaru usazují minerály, které ovlivňují funkčnost přístroje. Přibližně každé 2 měsíce (v závislosti na četnosti používání a tvrdosti vody), odvápněte kávovar pomocí doporučených odvápnovacích prostředků Gaggia, popř. Saeco. Postupujte dle návodu k použití přiložených u jednotlivých přípravků. Odstraňte sprchu (17) a vyčistěte ji. Roztok nalijte do nádoby na vodu a zapněte čerpadlo na cca 15 sekund. Po několik sekund nechte roztok vytékat skrz hlavu a trysku páry. Počkejte přibližně 20 minut a celý proces zopakujte, až do vyčerpání roztoku.

Důkladně kávovar propláchněte studenou vodou. Sprchu (17) vraťte zpět.

**POZNÁMKA:** Poruchy vzniklé zavápněním kávovaru nejsou zahrnuty v záruce. Pro odvápnění kávovaru používejte pouze doporučené odvápnovací prostředky.

## V případě poruchy:

Problém:	Možné důvody:
Káva nevytéká.	V zásobníku není voda. Sítka páky je ucpané, protože káva je příliš jemně namleta nebo příliš silně utlačena. Je potřeba vyčistit sprchu.
Káva vytéká příliš rychle.	Káva je příliš hrubě namleta. Káva nebyla upěchována pomocí tamperu.
Čerpadlo je příliš hlučné.	V zásobníku není voda. Čerpadlo se nezažehne. Káva je příliš hrubě namleta.
Z páky přetéká voda.	Páka je v hlavě špatně usazená. Těsnění v hlavě je zanesené nebo opotřebované. Zbytky kávy nebyly očištěny z obvodu okraje páky.
Espresso má malé množství cremy.	Káva je příliš hrubě namleta. Káva nebyla upěchována pomocí tamperu. Káva je příliš stará.
Espresso je studené.	Přístroj nebyl dostatečně na hřán (cca 6 min.) Káva je příliš hrubě namleta.
Málo mléčné pěny.	Parní tryska nebo otvor přívodu vzduchu jsou ucpané. Mléko je příliš horké.