GAGGIA MILANO

mod. **CLASSIC**

NÁVOD K POUŽITÍ

GAGGIA
MILANO

mod. CLASSIC

FIG.01

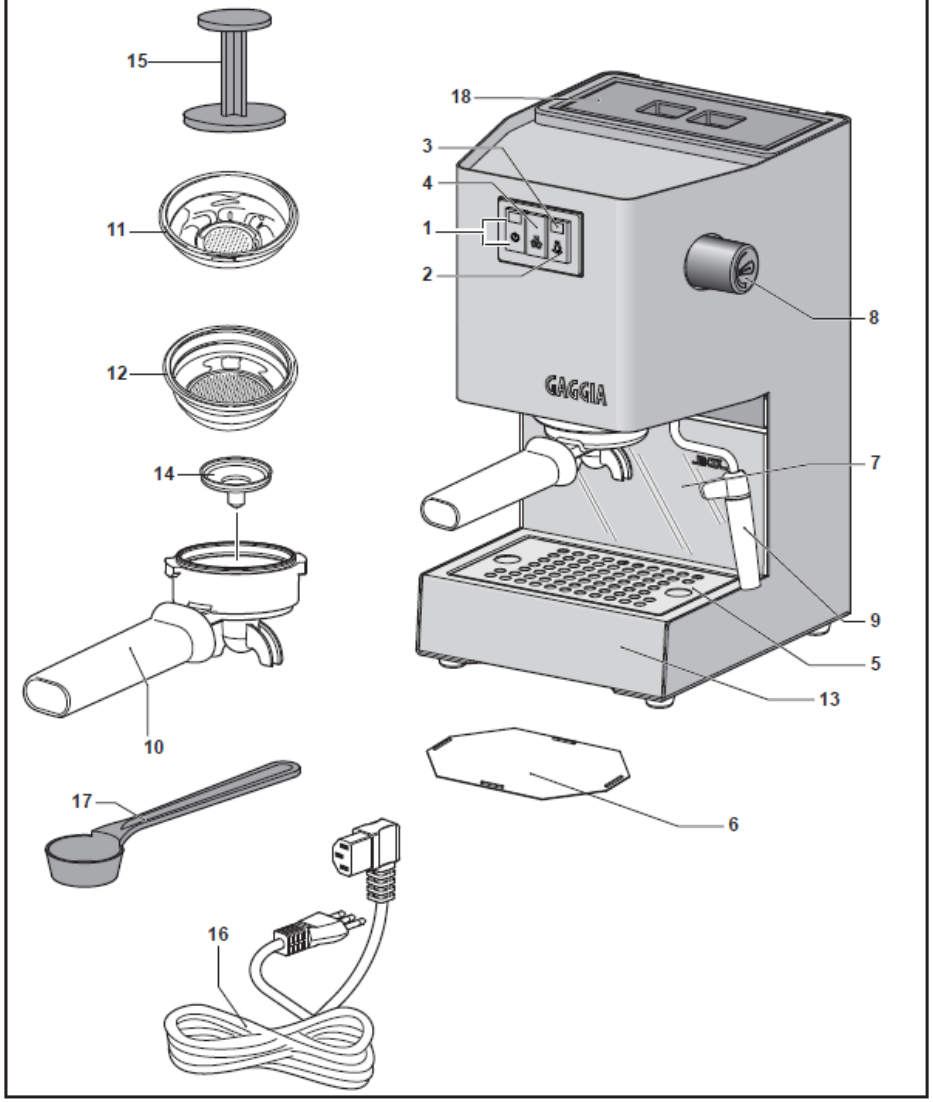


FIG.02

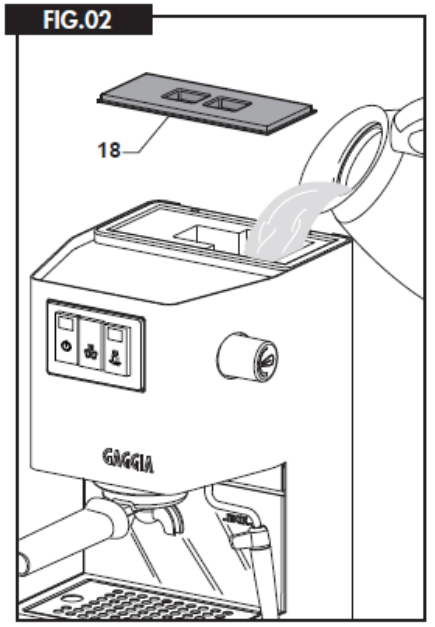


FIG.04

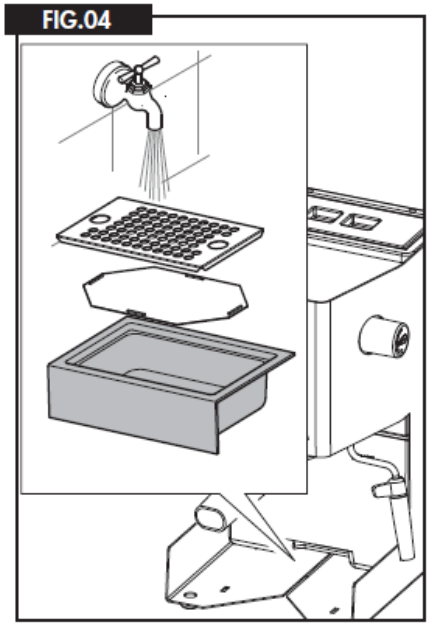
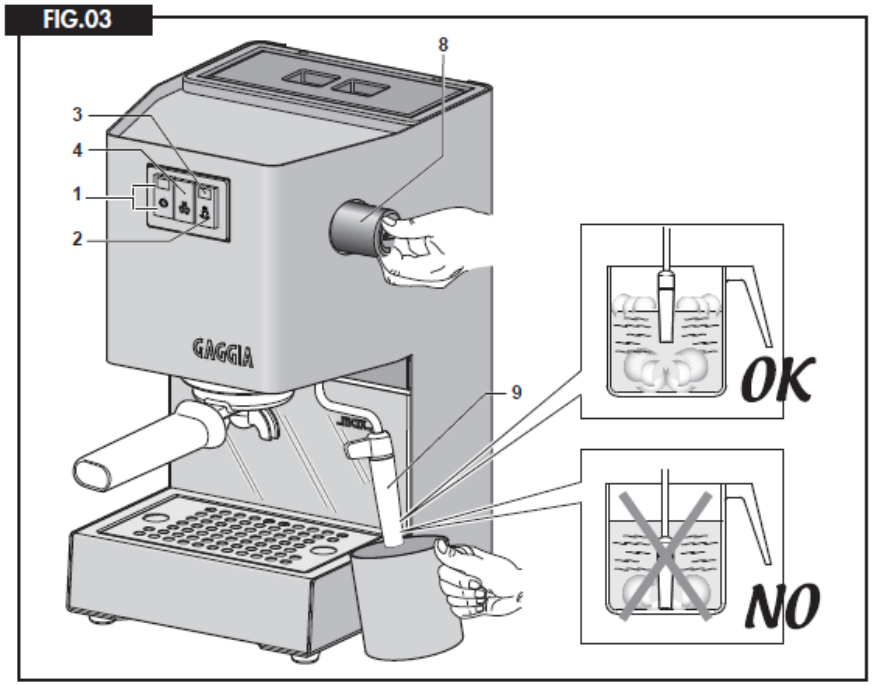
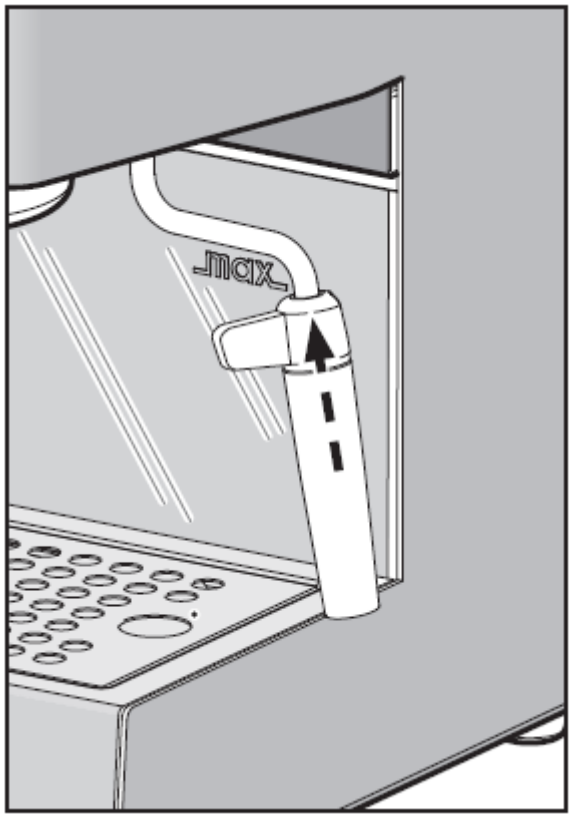


FIG.03



Při prvním použití napěňovače musíte umístit pannarelo na parní trysku.



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 tlačenou 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.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Kávovar je vybaven bezpečnostním zařízením. Nicméně, čtěte a dodržujte bezpečnostní pokyny a používejte kávovar řádně tak, jak je popsáno v instrukcích níže, abyste zabránili náhodnému zranění nebo poškození. Uschovejte tento návod pro budoucí použití.

Termín **VÝSTRAHA** a tato ikona varuje před možným zraněním, ohrožením života a/nebo před zničením přístroje.

Tento symbol vyjadřuje nezbytnost číst řádně manuál před zahájením jakékoliv operace nebo údržby.

VÝSTRAHA

- Ujistěte se, že napětí uvedené na štítku přístroje odpovídá normám napětí používaném ve Vaší zemi.
- Připojte zařízení do uzemněné zásuvky ve zdi.
- Nedovolte, aby elektrický kabel volně visel ze stolu, nebo se dotýkal horkých ploch.
- Kávovar, elektrický kabel ani zástrčku neponořujte do vody či jiné tekutiny. Výrazně tak snížíte riziko vzniku požáru, zásahu elektrickým proudem či zranění.
- Nikdy nesměřujte proud horké vody k tělu. Nebezpečí popálení.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte držadla a úchyty. Varná jednotka může zůstat horká i po vypnutí přístroje.
- Odstraňte elektrický kabel ze zásuvky, když:
    - Dojde k poruše přístroje
    - Nebudete přístroj delší dobu používat
    - Začnete čistit přístroj

Při odpojení přístroje zatáhněte za síťovou zástrčku, nikoliv za napájecí kabel. Nedotýkejte se kabelu vlhkýma rukama.

- Nepoužívejte přístroj, jestliže zástrčka, elektrický kabel nebo samotný kávovar je poškozený. V takovém případě doručte přístroj do nejbližšího autorizovaného servisu na prohlídku a opravu.
- Neprovádějte žádné modifikace na el. kabelu nebo na samotném přístroji.
- Kávovar nesmí používat děti mladší osmi let. Děti starší osmi let smí kávovar používat pouze po předchozí instruktáži a s vědomím souvisejících nebezpečí, nebo musí být pod dohledem dospělé osoby.

- Údržbu a čištění přístroje nesmí provádět děti mladší osmi let. Starší děti pouze pod dozorem dospělé osoby.
- Nenechávejte kávovar a elektrický kabel v dosahu dětí mladších osmi let.

UPOZORNĚNÍ

- Kávovar je určen pouze pro použití v domácnosti. Není doporučeno používat v takových prostředích jako jsou kantýny, kanceláře nebo jiných pracovních prostředích.
- Vždy umístěte kávovar na rovnou a stabilní podložku.
- Neumísťujte kávovar v blízkosti horkých povrchů, v blízkosti trouby, ohřívacích těles nebo podobných zdrojů tepla.
- Nechte kávovar vychladnout, než budete vkládat nebo vyndávat části přístroje.
- Používejte vždy pouze chladnou vodu na naplnění zásobníku. Nikdy ne horkou nebo teplou.
- Nikdy přístroj nečistěte pomocí agresivních čistících prášků či škrabek. Používejte pouze navlhčený, měkký hadřík.
- Pravidelně odstraňujte vodní kámen. Pokud tak neučiníte, nebude přístroj správně pracovat. V tomto případě nebude závada uznána jako reklamace.
- Nenechávejte kávovar v teplotách pod 0^{o}C. Zbytková voda může zmrznout a poškodit kávovar.
- Nenechávejte vodu v zásobníku, pokud kávovar delší dobu nepoužíváte. Používejte pro přípravu kávy vždy čerstvou vodu
- Nikdy neodpojujte (nevyjímejte) držák tlakového filtru v okamžiku výdeje kávy, mohla by vystříknout horká voda.
- Buďte opatrní při čištění kovového těla přístroje. Vyhněte se kontaktu s kovovými částmi přístroje. Vždy používejte měkký hadřík.
- Vždy používejte zpěňovací zařízení vložené do páky.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

- Stroj je v souladu s článkem13 italských Legislativní nařízení ze dne 25. července 2005 č. 151, "Prováděcí směrnice 2005/95 / ES, 2002/96 / ES a 2003/108 / ES o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízení, a nakládání s odpady "
  Toto zařízení je v souladu s prováděcími směrnicemi EU 2002/96/ES
  Tento kávovar je v souladu se všemi standardy a nařízeními, které jsou platné, pokud jde o vystavení EM poli.

POPIS JEDNOTLIVÝCH ČÁSTÍ:

Obr. 01

1 Hlavní vypínač/ po zapnutí svítí
2 Vypínač horká voda/ káva
3 LED kontrolka dosažení správné teploty
4 Tlačítko nahřátí páry
5 Odkapávací mřížka
6 Mřížka na šálky
7 Nádoba na vodu (odnímatelná)
8 Knoflík horká voda/pára
9 Panarelo (odnímatelné)
10 Páka
11 Filtr pro pod – perfect crema
12 Filtr pro mletou kávu – perfect crema
13 Odkapávací nádoba
14 Usměrňovač výtoku kávy
15 Tamper (pěchovadlo kávy)
16 Elektrický kabel + zástrčka
17 Odměrka na mletou kávu
18 Víčko nádoby

INSTRUKCE K ELEKTRICKÉMU KABELU

Elektrika může být nebezpečná. Proto vždy pozorně čtěte návod k použití. Nikdy nepoužívejte poškozený kabel! Vadný kabel nebo zástrčka musí být vyměněna v autorizovaném servise.

PŘÍPRAVA

1. Z nádobky na vodu odstraňte víko (18) a naplňte ji studenou vodou po čáru MAX, vyznačenou na nádobce (7). Viz OBR. 2. Nádoba na vodu může být vytažena poté, co vyjmete odkapávací mřížku (5) a odkapávací nádobu (13).

DŮLEŽITÉ: *Když vracíte zpět nádobu na vodu, ujistěte se, zda jsou plastové trubičky v nádobě, a že nejsou zamotané ani ucpané.*

2. Zapojte zástrčku (16) do vhodné zásuvky.
3. Zmáčkněte hlavní vypínač (1). Rozsvítí se indikátor zapnutí kávovaru. Ujistěte se, že Vypínač horké vody (2) a Tlačítko nahřátí páry (4) nejsou stisknuté.

Tento kávovar má úsporný režim. Vypne se po 9 minutách nečinnosti. Zmáčkněte hlavní vypínač (1), pokud budete kávovar znovu používat.

NATLAKOVÁNÍ OKRUHU

Pozn.: Při prvním použití, po užití horké páry, nebo pokud je nádrž na vodu prázdná – je potřeba vždy naplnit vodní okruh.

Tento kávovar obsahující čerpadlo se samonasávacím systémem.

Umístěte prázdný šálek pod jednotku kávovaru, do které nevkládejte páku a stiskněte tlačítko horké vody. Uslyšíte zvuk pracujícího čerpadla a po pár vteřinách začne z jednotky vytékat voda. Po naplnění šálku opět stiskněte tlačítko horké vody.

Poznámka: Může se stát, že samonasávací systém čerpadla nebude dočasně fungovat z důvodu zavzdušnění přístroje. V tom případě se musí provést následující procedura

a) Umístěte malou nádobku pod parní trysku (9)
b) Otočte knoflíkem páry (8) v protisměru hodinových ručiček, abyste otevřeli ventil horké vody/páry a stlačte tlačítko horké vody/kávy (2), abyste uvedli čerpadlo do chodu.
c) Po pár vteřinách začne z parní trysky vycházet stálý proud vody. Nechte do nádobky odtéct zhruba 1 šálek vody. Zavřete knoflík páry a přepněte tlačítko nahřátí páry a horké vody/kávy.
d) POZNÁMKA:LED kontrolka nahřátí (3) začne automaticky blikat v průběhu nahřívání bojleru. Po zapnutí kávovaru pro přípravu první kávy počkejte několik minut do úplného nahřátí přístroje. Kávovar poté bude připraven k provozu a následnému vydávání požadovaných nápojů.

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

Při prvním použití nebo po delší periodě, kdy přístroj nepoužíváte
Tyto jednoduché operace Vám zajistí optimální fungování přístroje a musí být vždy provedeny:

- Při prvním použití
- Když přístroj nepoužíváte déle dobu (více než 2 týdny)

Poznámka: Odpadní voda musí být vypuštěna do kanalizace. Není vhodná k potravinářským účelům. Jeli zásobník plný, zastavte vydávání vody a vyprázdněte jej před dalším použitím.

A (obr. 02) Naplňte zásobník čerstvou pitnou vodou.
B (obr. 03) Umístěte nádobu pod parní trysku (Panarelo) Otočte pomalu knoflíkem (8) proti směru hodinových ručiček. Zmáčkněte tlačítko horké vody/kávy (2) a tlačítko páry (4).
C Vyprázdněte celý zásobník vody z trysky horké vody/páry. K zastavení výdeje znovu zmáčkněte tlačítko horké vody (2) a tlačítko páry (4). Poté otočte knoflíkem horké vody po směru hodinových ručiček.
D (obr. 02) Naplňte zásobník vody pitnou vodou.
E Vložte páku do spodu varné jednotky a otočte jím z leva doprava, dokud se neuzamkne na místě.
F Vložte nádobku pod páku.
G Zmáčkněte tlačítko výdeje horké vody (2) a vydejte všechnu vodu z nádrže. Jakmile je nádrž prázdná, zastavte výdej opětovným zmáčknutím tlačítka výdeje horké vody (2).
H Vyjměte páku z přístroje a opláchněte ji v pitné vodě.
I **Přístroj je připraven k použití.**

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 na povrchu 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 aromata, doporučujeme, abyste mletou kávu uchovávali v hermeticky uzavřené nádobě.

Výstraha: Nikdy nepřipravujte kávu, když je zapnuta funkce páry. Teplota je pak příliš vysoká a může dojít k opaření.

Jak připravit kvalitní espresso:

1. Proveďte kroky popsané v sekci “Příprava”

Důležité upozornění: Jestliže není vložen usměrňovač výtoku kávy (14), kávovar neuvaří kávu správně. Ujistěte se, že je správně vložen v páce pod filtrem perfect crema.

Vložte filtr pro mletou kávu (12) do páky. (10). Použijte malé sítko pro 1 šálek a velké sítko pro 2 šálky espressa. Poté vložte páku do (10) do hlavy kávovaru, aby se nahřála.

2. Vložte nádobu pod páku (10) Ohřejte držák páky zmáčknutím tlačítka horké vody/kávy (2) **Ohřev páky proveďte pouze před první přípravou kávy.** Voda začne vytékat.
3. Jakmile vyteče cca 150 cc vody, znovu zmáčkněte tlačítko horké vody/kávy (2).
4. Počkejte, dokud přístroj nedosáhne správné teploty s pákou vloženou do hlavy kávovaru (čas nahřívání je několik minut) Využijte tento čas pro přípravu stolu, šálků, kávy, mléka atd.
5. Po nahřátí kávovaru vyjměte teplou páku (10) z hlavy a za použití odměrky na mletou kávu (17) do ní vsypte správně namletou dávku kávy. Jedna odměrka mleté kávy odpovídá množství mleté kávy na jeden šálek espressa. Sítko páky nepřeplňujte. Za pomoci tamperu (15) kávu zlehka upěchujte. Neutlačujte kávu příliš silně.
6. Očistěte zbytky kávy z obvodu okraje páky (10). Vložte páku do hlavy přibližně pod úhlem 45 stupňů směrem doleva z pozice čelem ke kávovaru. Poté pevně usaďte páku v hlavě kávovaru jejím otočením směrem doprava. Rukojeť páky by měla směřovat kolmo na přístroj, popřípadě mírně vpravo.
7. Umístěte 1 nebo 2 šálky na odkapávací mřížku (5) přímo pod výdejní hubice páky. Zmáčkněte vypínač horké vody/kávy (2). Do šálků začne vytékat espresso.
8. Když jsou šálky zhruba ze 3/4 plné uvolněte vypínač horké vody/kávy (2). 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”.**
9. Odeberte šálky a podávejte.
10. 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 5 až 9.

Jak připravit espresso z kávového podu:

Pokud připravujete kávu s podů použijte Filtr pro pod – perfect crema (11)
Poznámka: Nezapomeňte odstranit filtr pro mletou kávu – perfect crema (12).

1. Proveďte kroky popsané v sekci “Příprava”
2. Vložte filtr pro pody – perfect crema (11)

Důležité upozornění: Jestliže není vložen usměrňovač výtoku kávy (14), kávovar neuvaří kávu správně. Ujistěte se, že je správně vložen v páce pod filtrem perfect crema.

3. Vložte páku (10) do hlavy kávovaru, aby se nahřála.
4. Vložte nádobu pod páku (10) Ohřejte držák páky zmáčknutím tlačítka horké vody/kávy (2) **Ohřev páky proveďte pouze před první přípravou kávy.** Voda začne vytékat.
5. Jakmile vyteče cca 150 cc vody, znovu zmáčkněte tlačítko horké vody/kávy (2).
6. Po nahřátí kávovaru vyjměte teplou páku (10) z hlavy a vložte kávový pod. Ujistěte se, že papírové části podu nepřesahují přes páku.
7. Vložte páku do přístroje pod úhlem 45 stupňů směrem doleva z pozice čelem ke kávovaru.
8. .Poté pevně usaďte páku v hlavě kávovaru jejím otočením směrem doprava. Rukojeť páky by měla směřovat kolmo na přístroj, popřípadě mírně vpravo.
9. Umístěte šálek pod páku. Zmáčkněte vypínač horké vody/kávy (2). Do šálků začne vytékat espresso.
10. Když jsou šálky zhruba ze 3/4 plné uvolněte vypínač horké vody/kávy (2). Odstraňte šálky a podávejte.
11. 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 6 až 10.

Důležité upozornění: Filtry musí být čisté, aby byly garantovány perfektní výsledky. Čistěte filtry denně po každém použití.

Pokud narazíte na závadu při vaření kávy, nechte filtry v kovové nádobě a nechte na ně působit vařící vodu po dobu cca 10 min. Poté filtry vyjměte, a opláchněte je pod tekoucí vodou.

Příprava kapučína:

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

Zpěnění mléka:

Čím vyšší je obsah tuku v mléce, tím hustší bude výsledná pěna. panarelo (9) 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 panarelo mírně směrem ven, abyste mohli umístit konvičku na mléko pod trysky, aniž byste se dotýkali základny kávovaru.

Verze s panarelem

1. Výše uvedeným postupem připravte espresso do většího šálku.
2. Zmáčkněte tlačítko nahřátí páry (4).
3. Po cca 15 až 20 sekundách, jakmile se rozsvítí LED kontrolka dosažení správné teploty (3), umístěte zpola naplněnou konvičku na mléko panarelo tak, že její špička je těsně pod hladinou mléka. Viz. OBR. 03.
4. Pomalu otočte knoflík páry (8) 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 panarela 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. Zmáčkněte tlačítko nahřátí páry (4).
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 kakaa. 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.

Příprava horké vody:

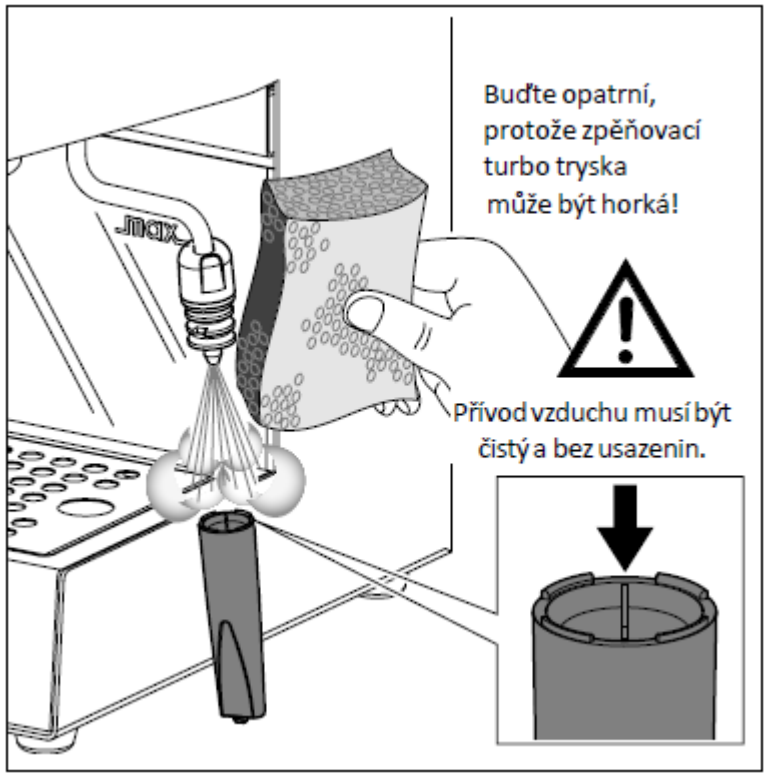
1. Proveďte kroky popsané v sekci "**Příprava**".
2. Zapněte hlavní vypínač (1).
3. Vyčkejte několik minut, než přístroj dosáhne správnou provozní teplotu.
4. Umístěte nádobu pod parní trysku.(9).
5. Pomalu otočte knoflík horké vody/páry (8) v protisměru hodinových ručiček a zapněte vypínač horké vody/kávy(2) a tlačítko nahřátí páry (4) k 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.*
   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.



2. Páku a sítko páky umývejte po použití v teplé vodě.
3. Dle potřeby omývejte povrch kávovaru vlhkým hadrem.
4. Odkapávací rošt a misku (5 a 12) umývejte v mýdlové vodě. Nepoužívejte agresívní čisticí prostředky.
5. 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.
6. **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 (13).

Odvápňování:

V oblastech s tvrdou vodou se usazují ve vnitřních částech kávovaru minerály, které ovlivňují funkčnost přístroje. Přibližně každé 2 měsíce (v závislosti na četnosti používání a tvrdosti vody), odvápněte kávovar pomocí doporučených odvápňovacích prostředků Gaggia, popř. Saeco.

1. Vložte páku do hlavy kávovaru. Otočte pákou z leva doprava, tak aby byla uzamčena na místě.
2. Odstraňte a vyprázdněte nádržku na vodu.
3. (obr. 02) Nalijte polovinu dekalcifikačního prostředku do nádrže na vodu, poté doplňte čerstvou vodou po maximum.
4. Odstraňte Panarelo z trysky horké páry.
5. Zapněte přístroj hlavním vypínačem (1).
   (obr. 03) – Naplňte (tak jak je popsáno v sekci příprava horké vody) dva šálky vodou (cca 150ml každý šálek) z trysky horké vody/páry a vypněte přístroj hlavním vypínačem (1).
6. Nechte působit odvápňovací roztok přibližně 15 – 20 minut při vypnutém přístroji.
7. Zapněte přístroj pomocí hlavního vypínače (1).
   (obr. 03) – Naplňte (tak jak je popsáno v sekci příprava horké vody) dva šálky vodou (cca 150ml každý šálek) z trysky horké vody/páry a vypněte přístroj hlavním vypínačem (1). Nechte kávovar vypnutý cca 3 minuty.
8. Opakujte kroky popsané v bodu 7. dokud není nádoba na vodu prázdná.
9. (obr. 02) Omyjte nádržku a naplňte ji čerstvou pitnou vodou.
10. (obr. 03) Umístěte nádobu pod trysku páry (Panarelo). Otočte knoflíkem horké vody/páry pomalu proti směru hodinových ručiček. Zmáčkněte vypínač horké voda/ káva (2) a tlačítko páry (4).
11. Vyprázdněte celý obsah nádrže na vodu prostřednictvím trysky horké páry. K ukončení výdeje zmáčkněte opět vypínač horké voda/ káva (2) a tlačítko páry (4). Otočte knoflíkem horké vody/páry pomalu po směru hodinových ručiček.
12. (obr. 02) Naplňte nádobu na vodu čerstvou pitnou vodou.
13. Umístěte vhodnou nádobu pod páku.
14. Zmáčkněte tlačítko horké vody/páry a vyprázdněte celý obsah nádoby na vodu. Když je nádrž prázdná, ukončete výdej opětovným stlačením tlačítka horké vody/páry (2)
15. Odejměte páku a vypláchněte ji pod tekoucí pitnou vodou.
16. 4x opakujte proces od **bodu 9.** Poté je kávovar připraven k použití.

Proces odvápňování je nyní ukončen.

(obr. 03) Naplňte nádobu na vodu čerstvou pitnou vodou.
Nakonec znovu nasaďte Panarelo na trysku páry.

V případě poruchy:

Problém:	**Možné důvody:**
Káva nevytéká	V zásobníku není voda Sítko páky je ucpané, protože káva je příliš jemně namleta nebo příliš silně utlačena. Je potřeba vyčistit sítko varné hlavy.
Káva vytéká příliš rychle.	Káva je příliš hrubě namleta. Káva nebyla upěchována pomocí tamperu.
Čerpadlo je příliš hlučné	V zásobníku není voda. Čerpadlo není naplněno.
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 a vysušená.
Espresso je studené.	Přístroj nebyl dostatečně nahřátý. Káva je příliš hrubě namleta. Káva byla připravena do příliš chladných šálků. Vždy používejte na přípravu espressa nahřáté šálky.
Málo mléčné pěny.	Parní tryska nebo otvor přívodu vzduchu jsou ucpány. Parní tryska nebo otvor přívodu vzduchu jsou ucpány.