



GAGGIA CLASSIC E24

UŽIVATELSKÝ MANUÁL

FIG.1

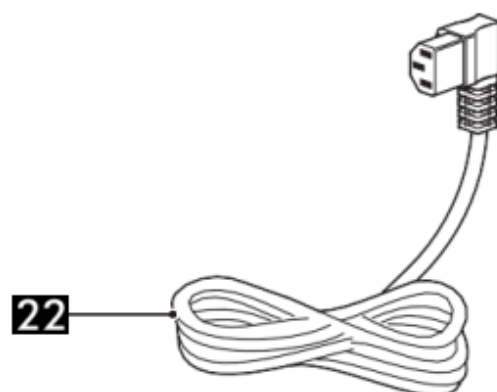
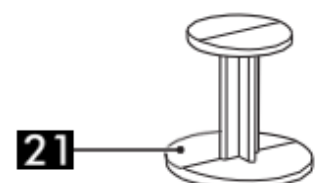
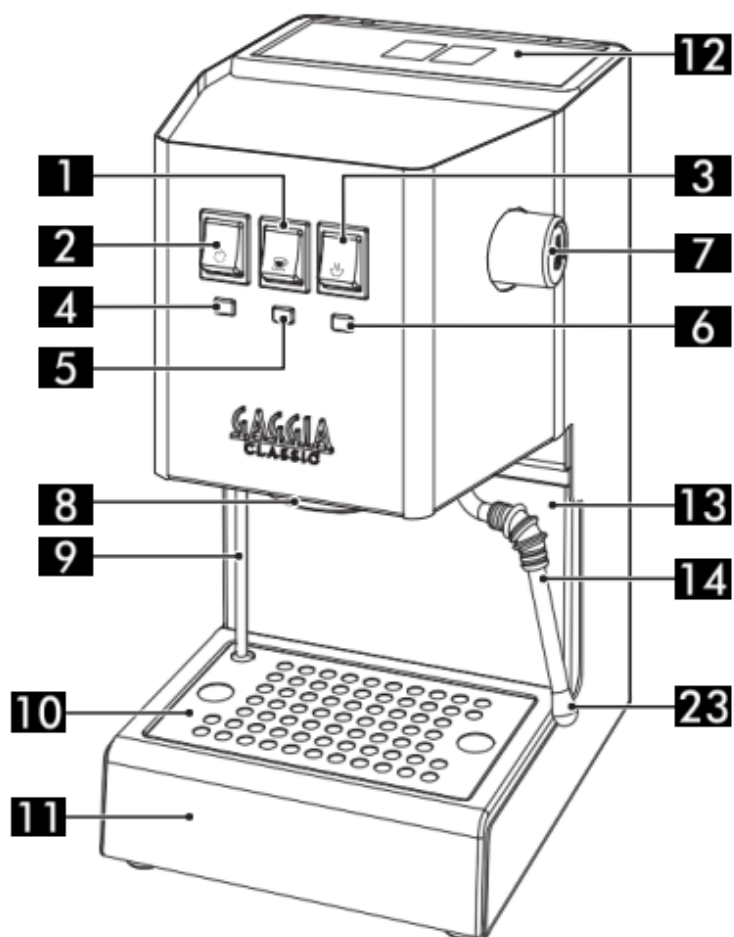
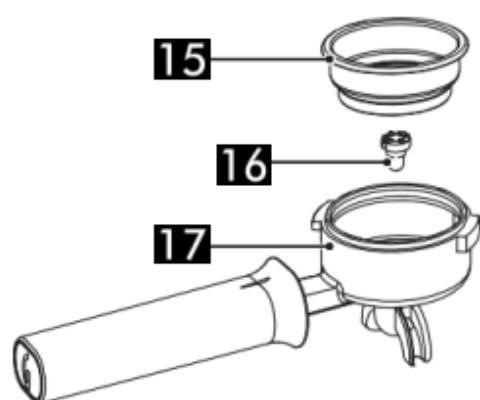


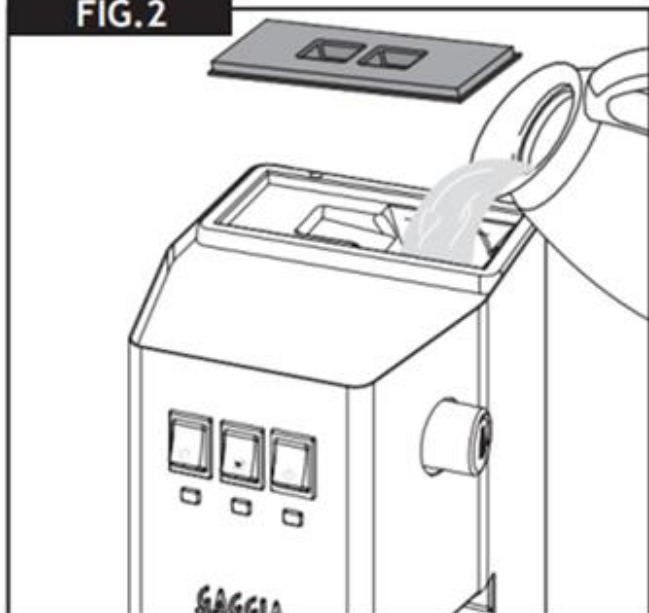
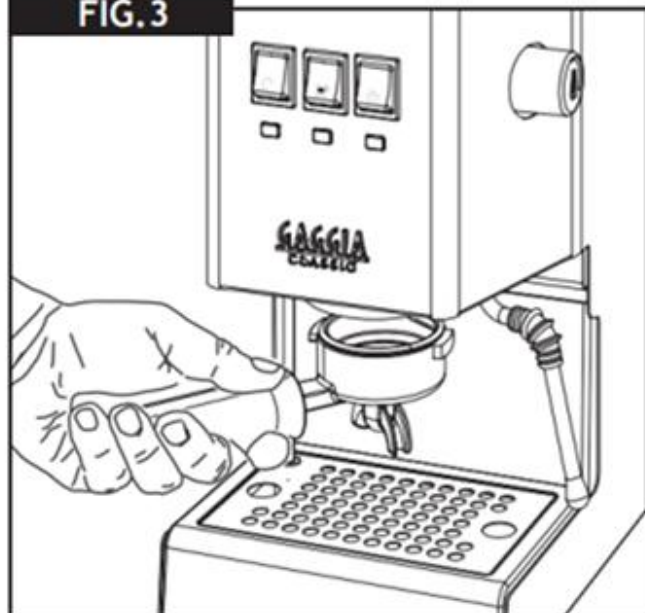
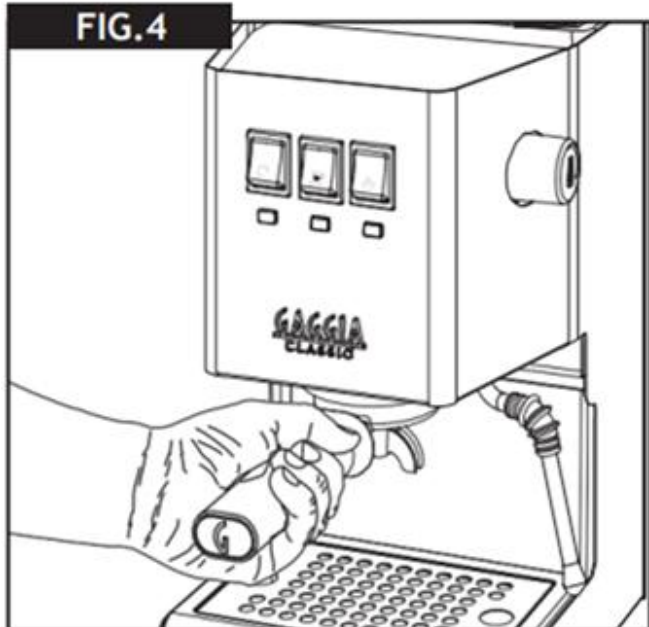
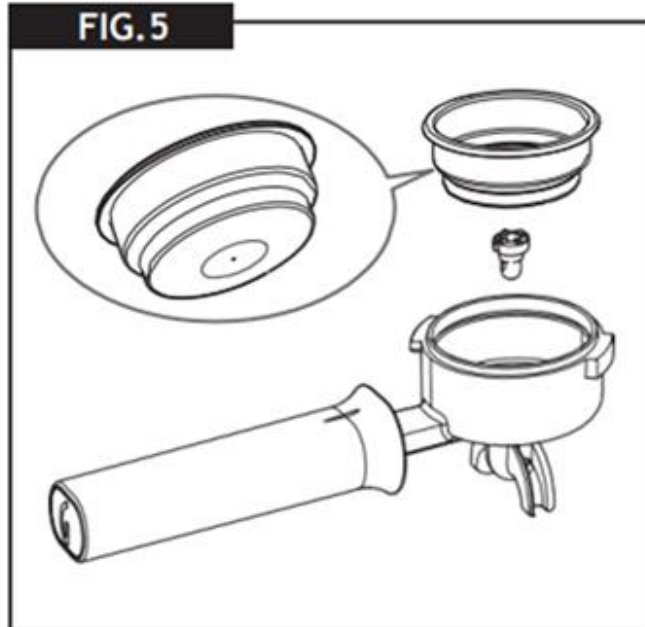
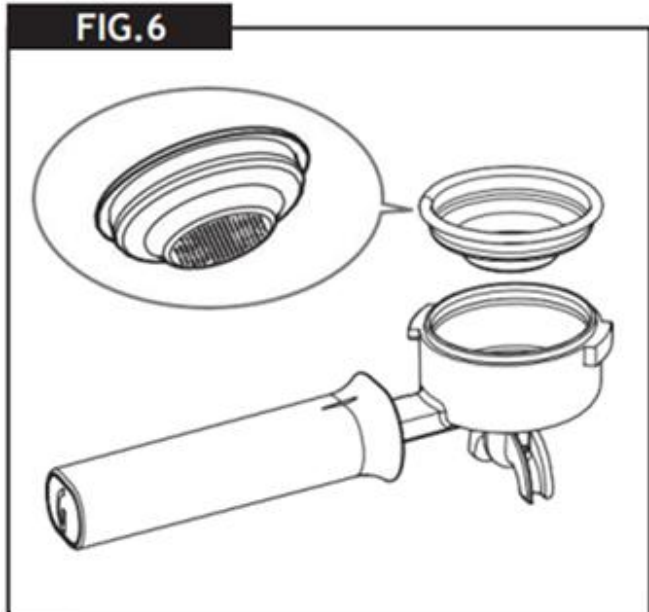
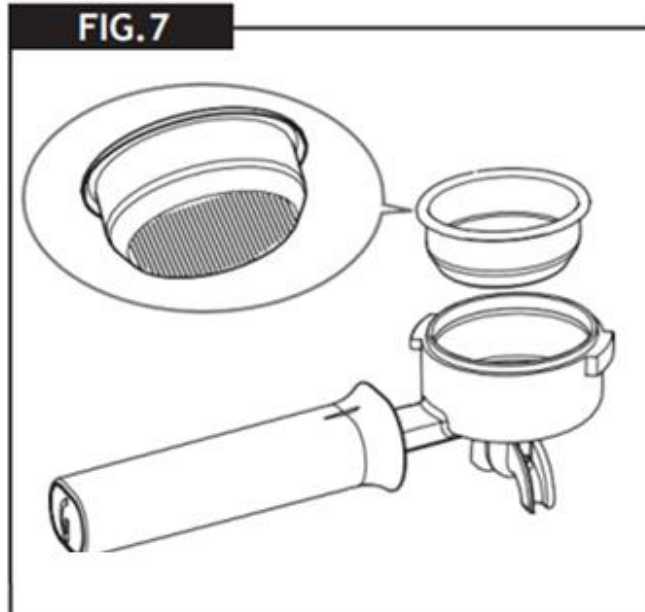
FIG.2**FIG.3****FIG.4****FIG.5****FIG.6****FIG.7**

FIG. 8

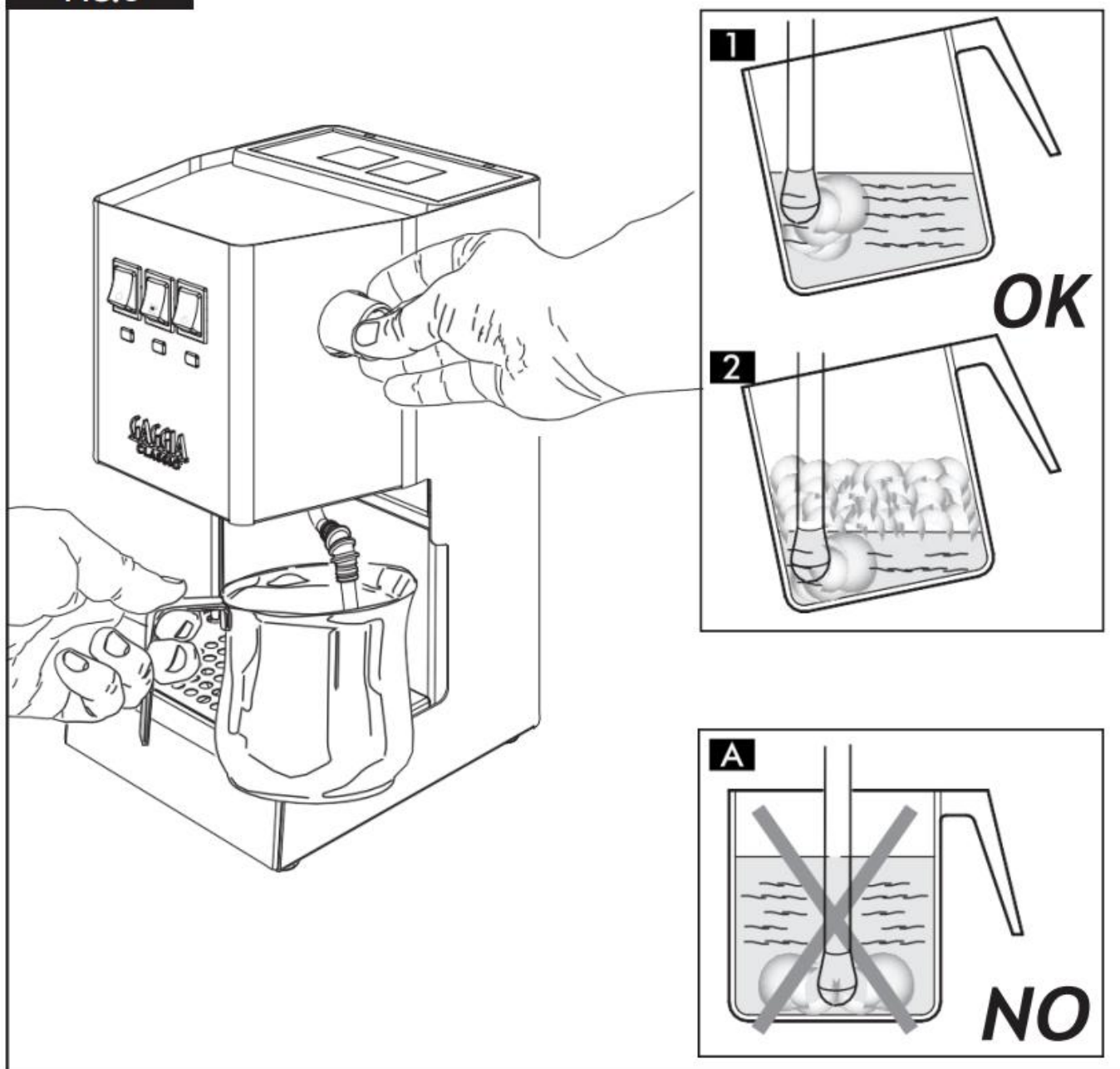


FIG. 9

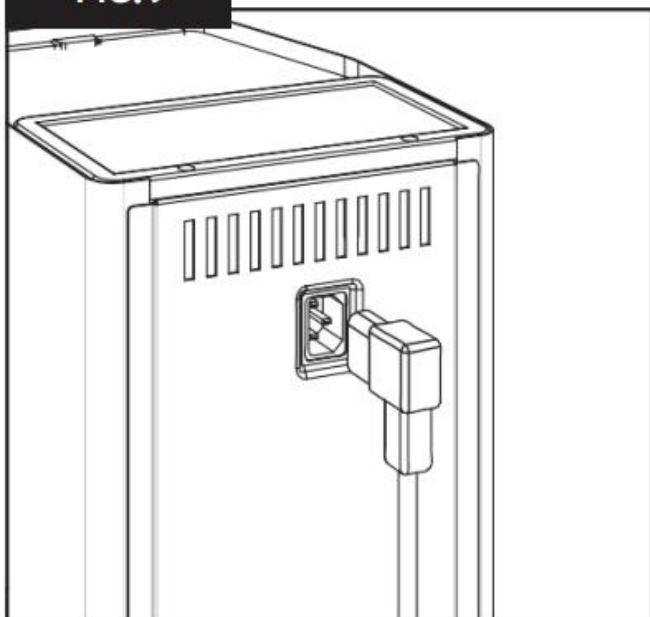


FIG. 10

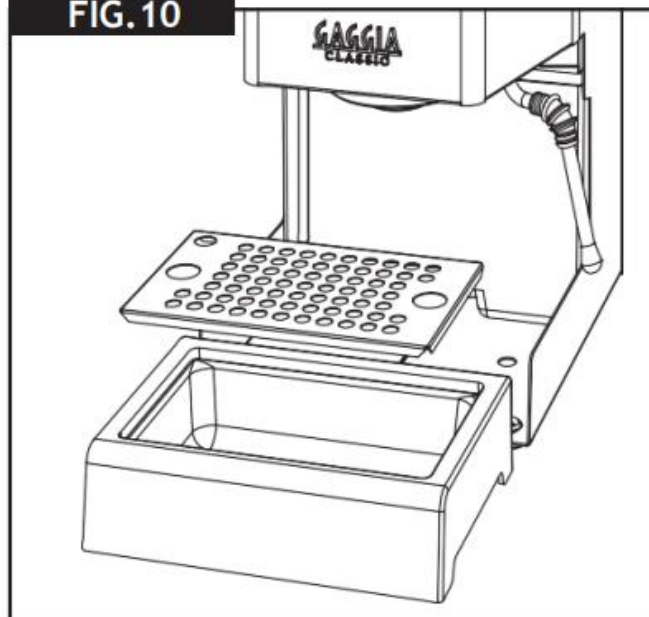


FIG.11

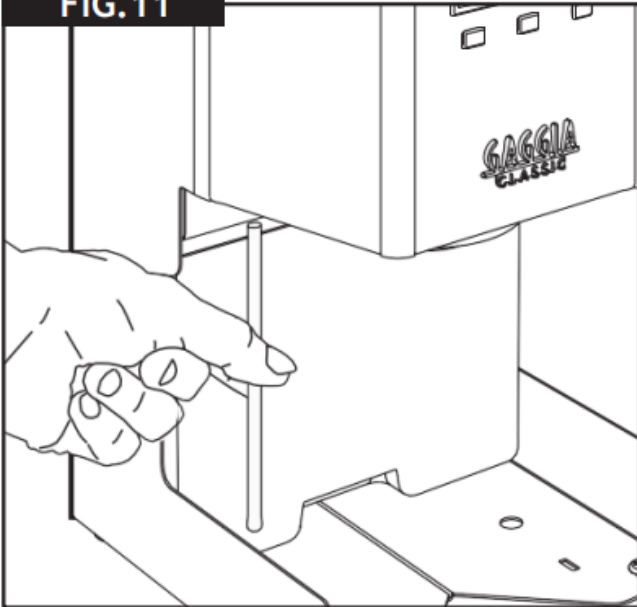


FIG.12

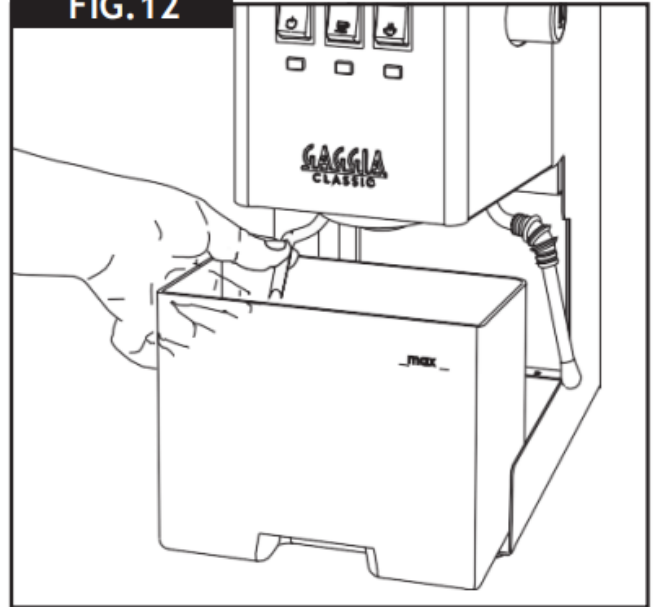


FIG.13

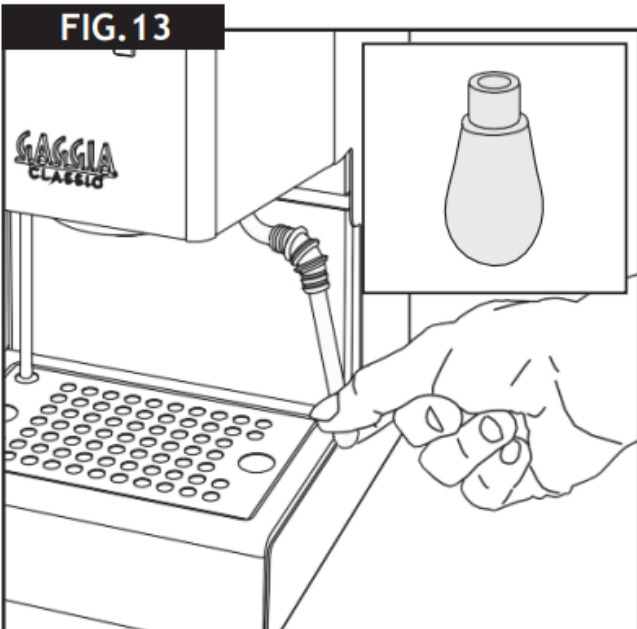


FIG.14

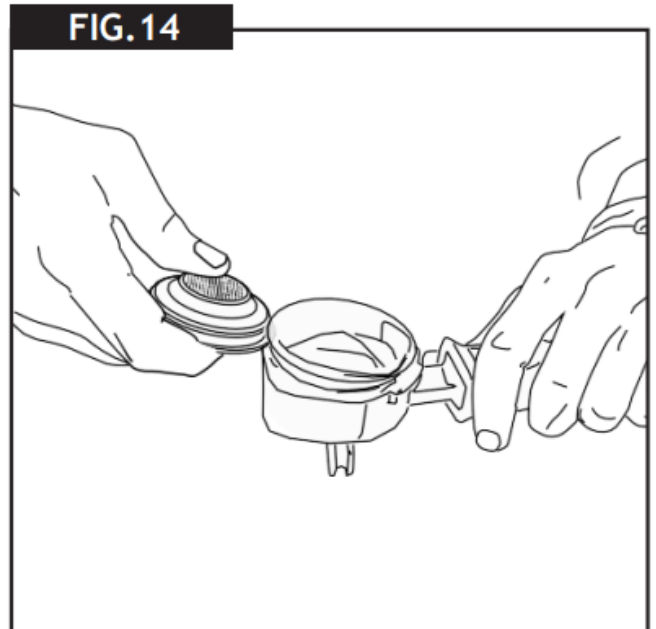


FIG.15

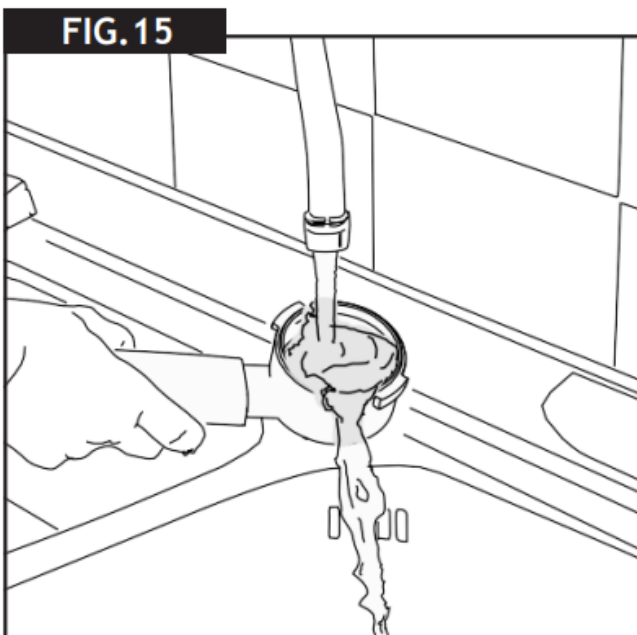
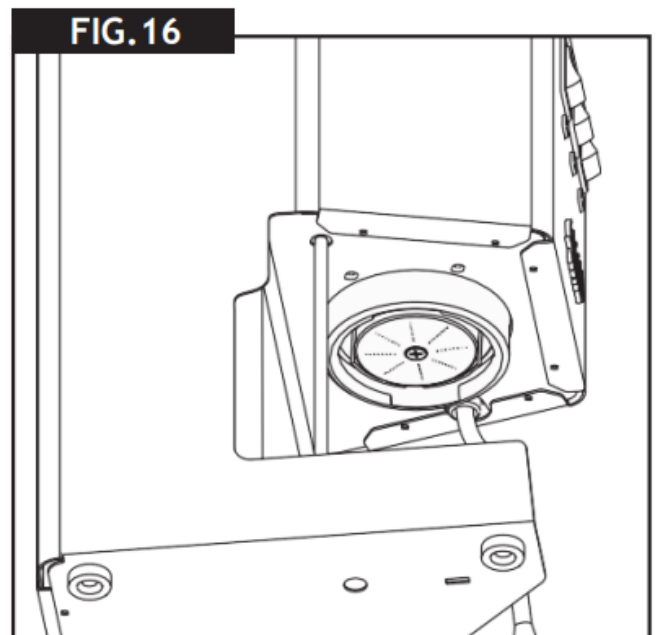


FIG.16



Obsah

Popis přístroje	7
Tipy	7
Úvod	8
První spuštění	8
Naplnění vodního okruhu	8
Proplach po delší době neaktivity	8
Příprava espresso	9
Příprava espresso z podu.....	10
Příprava cappuccina	10
Výdej horké vody	11
Snížení teploty bojleru.....	11
Funkce automat. vypnutí.....	11
Čištění a údržba.....	11
Dekalcifikace.....	12
Řešení potíží	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 k výdeji kávy
6. Kontrolka indikující připravenost bojleru k výdeji páry
7. Kohout pro 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 pro výdej 2 porcí kávy
19. Standardní košík pro výdej 1 porce kávy
21. Tamper
22. Napájecí kabel
23. Koncovka parní trysky (lze odmontovat pro čištění)

Tipy

1. Chuť espressa 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, dokud nenaleznete značku odpovídající Vaším preferencím.
3. Při nákupu zrnkové kávy je dobré se ujistit, že je daná káva vhodná pro přípravu espressa.
4. Mletí kávy pro espresso je typicky jemnější. Ujistěte se, že je Váš kávomlýnek 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 espressa. 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 pročtení 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 pro 2 porce kávy (Fig. 7)

Standardní košík pro 1 porci kávy (Fig. 6)

Tyto košíky jsou základní součástí všech pákových kávovarů. Efektivní použití těchto košíků vyžaduje větší praxi v používání pákových kávovarů. Tyto košíky **nesmějí** být používány s pěnicí vložkou (16).

Začátečníkům doporučujeme nejdříve 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 stiskem 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 kohoutem 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. Nechejte 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 nějakou dobu používán a následně ponechán v nečinnosti po dobu více než jednoho týdne, je nutné provést následující kroky pro zajištění hygieničnosti používání. Všechna 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 kohoutem pro výdej páry (7) po směru hodinových ručiček.
4. Stiskněte současně tlačítko pro výdej kávy (1) a tlačítko pro výdej páry (3).
5. Nechejte kávovar vydat celý obsah vodní nádržky skrze parní trysku. Tímto dojde k pročištění vodního okruhu kávovaru od případné mikrobiální kontaminace.
6. Po výdeji celého obsahu nádržky zastavte výdej opětovným stiskem tlačítek pro výdej kávy (1) a páry (3). Vyprázdněte nádobu.
7. Uzavřete kohout (7) otočením po 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 nejdříve přiložte zespod 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 nechejte kávovar vydat celý obsah nádržky.
12. Jakmile je vodní nádržka vyprázdněna, ukončete výdej stiskem 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.

Příprava espressa

Upozornění: v případě použití košíku Crema Perfetta je nutné zkontrolovat, že je pod košíkem vložena pěnicí 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 pěnicí vložka naopak není vložena pod košíkem.

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

1. Zapojte portafiltr do hlavy kávovaru (fig. 3-4). Portafiltr nejdříve 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 viklá, je chybně připojen.
2. Umístěte pod portafiltr dostatečně objemnou nádobu. Stiskněte tlačítko pro spuštění výdeje kávy (1) a naplňte nádobu vodou. Tlačítko poté stiskněte podruhé pro zastavení výdeje.
3. Vyprázdněte nádobu a umístěte ji zpět pod portafiltr. Vydejte znovu vodu tlačítkem pro výdej kávy (1). Tímto dojde k dostatečnému nahřátí portafiltru. Vypněte výdej opětovným stiskem 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 pro přípravu 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 puk do odpadního koše.
12. Po ochlazení páky vyjměte košík a omyjte portafiltr i použitý košík.

Příprava espresso z podu

Pro výdej kávy z kávových podů vždy používejte **výhradně** standardní košík (nikoliv 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 ponořen 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 dle 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 k výdeji páry. Jakmile bude kávovar připraven k výdeji páry, rozsvítí se kontrolka (6) pod tlačítkem výdej páry (3).

4. Mírně pootočte kohoutem pro výdej páry (7) v protisměru hodinových ručiček. Vyčkejte několik sekund a kohout opět zavřete. Tímto 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 rovněž vhodné umístit poblíž okraje nádoby. Správné umístění parní trysky pro kvalitní pěnění mléka je znázorněno ve **fig. 8**.

7. Otočte kohoutem 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. Uzavřete kohout pro výdej páry (7) otočením po směru hodinových ručiček až do pozice zavřeno. Stiskněte znovu tlačítko pro výdej páry (3).

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

Pokud si přejete připravit další kávu hned po výdeji páry, je nutné 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 vyčkejte několik minut, dokud se nerozsvítí kontrolka indikující připravenost bojleru k výdeji kávy (5).
2. Pod horkovodní trysku umístěte nádobu o dostatečně velkém objemu.
3. Pomalu otočte kohoutem 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). Poté otočte kohoutem pro výdej páry (7) po směru hodinových ručiček až do pozice zavřeno.

Poznámka: V okruhu může zůstat zbytková voda. Pro její odstranění doporučujeme provést výdej páry po dobu několika sekund.

Pokud si přejete provést výdej kávy ihned po výdeji horké vody, doporučujeme nejdříve 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 nechejte 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 opatřen funkcí automatického vypnutí po 20 minutách nečinnosti. Pro opětovné spuštění kávovaru stiskněte tlačítko Vypnout / Zapnout (2).

Čištění a údržba

Kávovar je nutné pravidelně čistit. Nedodržení čištění může vést k nižší chuťové kvalitě vydávané kávy a k poškození přístroje.

Čištění parní trysky

Parní trysku je nutné 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. Provedte krátký výdej páry. Tímto 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 vařící vody po dobu alespoň 10 minut.

Upozornění: portafiltr a košík jsou po použití velmi horké – nebezpečí popálení! Před čištěním se ujistěte, že portafiltr ani košík nejsou horké.

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 nejdříve 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 musejí 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 štětečky s měkkými vlákny.

Čištění po delší době neaktivity

Pokud kávovar nebyl používán po dobu delší jednoho týdne, je nutné provést speciální čištění. Čištění po delší době neaktivity je popsáno v kapitole **Proplach po delší době neaktivity**.

Dekalcifikace

Pravidelné odvápňování kávovaru zabraňuje tvorbě vodního kamene, jehož přítomnost snižuje chuťovou kvalitu kávy a zvyšuje riziko poškození kávovaru. Pro odvápňování kávovaru je nutné použít certifikovaný dekalciфикаční prostředek pro kávovary. Doporučujeme použití přípravku EP Decalci.

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

Upozornění: po provedení odvápňování je nutné pečlivě propláchnout vodní okruh, aby nedošlo ke konzumaci zbytkového množství odvápňovacího přípravku.

Postup odvápňování je následující:

1. Odpojte portafiltr z hlavy kávovaru.
2. Odpojte vodní nádržku.
3. Nalejte do vodní nádržky jednu dávku odvápňovacího přípravku. Poté naplňte vodní nádržku čistou vodou až po indikátor MAX. Ujistěte se, že je odvápňovací přípravek plně rozmíchán ve vodě. Znovu připojte vodní nádržku a odkapávací misku.
4. Pokud je kávovar vypnutý, spusťte jej stiskem tlačítka Vypnout / Zapnout (2). Vydejte cca 300 ml horké vody z horkovodní trysky dle pokynů v kapitole „Výdej horké vody“. Poté vydejte dalších 300 ml vody přímo z hlavy kávovaru stiskem tlačítka pro výdej kávy (1). Výdej vody ukončete opětovným stiskem tlačítka pro výdej kávy (1). Vodu vždy vydejte do dostatečně velké nádoby a vylejte.
5. Vypněte kávovar a vyčkejte přibližně 20 minut. Je nutné vyčkat, 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 provedte výdej dalších 300 ml vody z hlavy kávovaru stiskem tlačítka pro výdej kávy (1). Výdej poté vypněte opětovným stiskem tlačítka pro výdej kávy (1). Vylejte vodu z nádoby.
7. Vypněte kávovar a vyčkejte alespoň 3 minuty. Poté 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. Spusťte výdej vody z parní trysky dle pokynů v kapitole „Naplnění vodního okruhu“ (současný stisk tlačítek pro výdej kávy a páry + otočení kohoutem).

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

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. Nechejte kávovar vydat celý objem vodní nádržky skrze portafiltr stiskem tlačítka pro spuštění výdeje (1). Poté 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 to je nutné, naplňte vodní okruh kávovaru dle pokynů v kapitole „Naplnění vodního okruhu“. Kávovar je nyní připraven k dalšímu použití.

Řešení potíží

Popis problému	Možná příčina
Kávovar nevydává kávu	• Ve vodní nádržce není dostatek vody. • Káva v košíku byla příliš silně stlačena. • Káva v košíku je příliš jemně umletá. • Sprcha (sítka ve spodní části hlavy) kávovaru je ucpaná.
Příliš rychlý výdej kávy (méně než 20 sekund)	• Káva v košíku je příliš hrubě umletá. • 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 umletá. • Káva byla servírována do studeného šálku (doporučujeme používat nahřáté šálky). • Portafiltr nebyl předeřhřátý (nutné 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 zapnuté.

Likvidace

Likvidace kávovaru musí být provedena v souladu s nařízením EU 2002/96/EC v souladu s legislativním nařízením číslo 151 z 25. července 2005. S produktem není možné nakládat jako s běžným odpadem, ale musí být odevzdán autorizovanému sběrnému středisku odpadů. Správná likvidace kávovaru zamezuje negativním dopadům na životní prostředí a obecné 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