



GAGGIA

MILANO



ČESKY

GAGGIA MAGENTA

PLUS

RI8700 (SUP 051W)

Návod k obsluze







ČESKY

Gratulujeme k zakoupení stroje Gaggia Magenta Plus!

Tento stroj snadný k obsluze vám garantuje excelentní kávu každý den! Díky jeho intuitivnímu uživatelskému rozhraní si můžete snadno vybrat mezi 5 nápoji a upravovat je dle svých preferencí.

Před zabalením prochází každý z našich špičkových strojů důkladným testováním v našich laboratořích abychom se ujistili, že funguje zcela dokonale. Protože je k testování použita opravdová káva, můžou ve stroji zůstat její pozůstatky. To však nekompromituje s neporušeností produktu: Jde o zbrusu nový stroj.

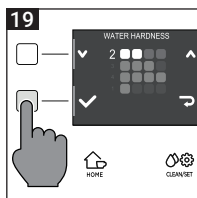
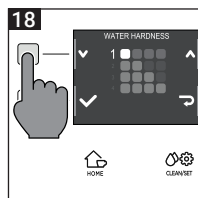
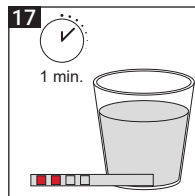
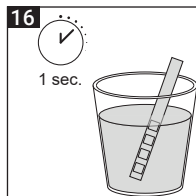
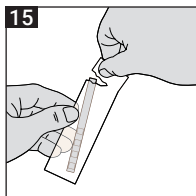
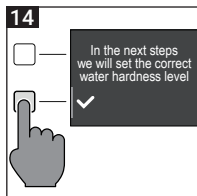
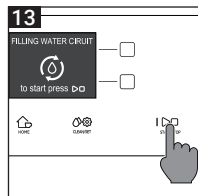
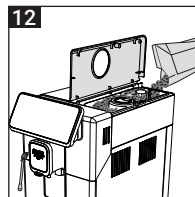
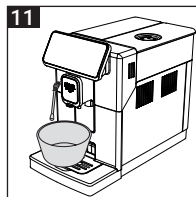
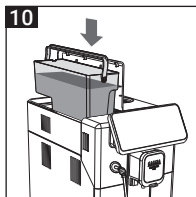
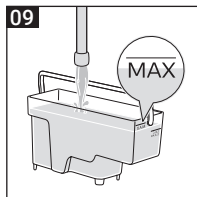
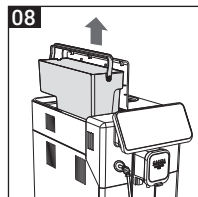
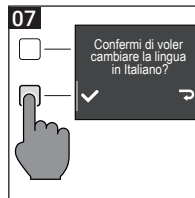
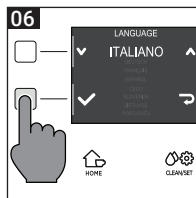
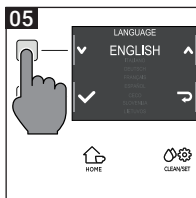
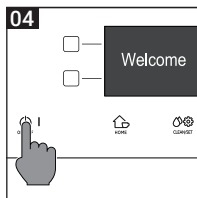
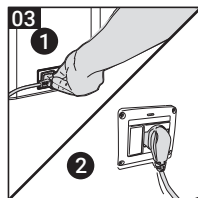
Prosíme přečtěte si před instalací, čištěním či použitím pozorně celý manuál.

Před prvním použitím si také přečtěte bezpečnostní příručku dodávanou zvlášť a uložte si ji pro další použití.





První instalace / Eerste installatie / Pierwsza instalacja





Obsah

Přehled zařízení (Fig.2)	6
Verze s parní tryskou	6
Verze s klasickým napěňovačem mléka	6
Ovládací panel a displej	7
Přehled ovládacího panelu (Fig. 1)	7
Multifunkční tlačítka	7
První instalace	8
Manuální proplachovací cyklus	8
Měření tvrdosti vody	9
INTENZA+ Vodní filtr	9
Instalace INTENZA+ vodního filtru	10
Výměna INTENZA+ vodního filtru	10
Typy nápojů	11
Tácek na espresso	12
Příprava kávy	12
Příprava kávy z kávových zrn	12
Příprava kávy za použití předemleté kávy	13
Jak napěnit mléko	14
Model s klasickým napěňovačem mléka	14
Model s parní tryskou...	14
Výdej horké vody	15
Úprava nápojů a ukládání nastavení (MEMO)	16
Úprava nápojů	16
Nastavení mletí kávy	17
Čištění a údržba	18
Tabulka čištění	18
Čištění parního systému	19
Čištění varné skupiny	20
Zvlhčování varné skupiny	22
Odvápňování	23
Odvápňovací procedura	23
Co dělat, pokud je odvápňovací proces přerušen	24
Další nastavení	25
Jazyk	25
Vodní filtr	25
Časovač stand-by	25
Jednotky	26
Tvrdost vody	26
Počítadlo připravených nápojů	26
Zvuk tlačítek	26
Obnova továrního nastavení..	26
Chybové kódy	27
Řešení problémů	28
GAGGIA Doplnky	31
Technické specifikace	31





6 Česky

Přehled stroje (Fig.2)

1 Ovládací panel	13 Varná skupina
2 Nastavitelná kávová výpusť	14 Servisní dvířka
3 Víko nádrže na vodu	15 Nádobka na mletou kávu
4 Víko nádoby na kávová zrna	16 Nádobka na kávové puky
5 Přehrádka na předemletou kávu	17 Odkapávač
6 Zástrčka napájecího kabelu	18 Žlábek pro odkapávače
7 Slot na tácek na espresso	19 Tácek na espresso
8 Indikátor plného odkapávače	20 Tester tvrdosti vody
9 Vodní nádrž	21 Vodní filtr
10 Víko aromatu	22 Odměrka na mletou kávu
11 Nastavovač mletí kávy	23 Zvlhčovač
12 Nádobka na kávová zrna	24 Napájecí kabel

Verze s parní tryskou

25 Rukojeť parní trysky	27 Hubice parní trysky
26 Parní tryska	

Verze s klasickým napěňovačem

25 Parní trubice	27 Klasický napěňovač
26 Rukojeť klasického napěňovače	

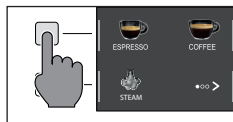




1/2 Multifunkční tlačítka	Vybere funkci zobrazenou na displeji.
3 ON/OFF  tlačítko ON/OFF	Podržením tlačítka po několik sekund spotřebič zapnete či vypnete
4 HOME  tlačítko HOME	Otevře nabídku nápojů.
5 CLEAN/SET   tlačítko clean/setting	Otevře menu pro čištění či nastavení.
6 START/STOP   tlačítko START/STOP	Začne či přestane vypouštět vybraný nápoj či započne nebo zastaví proceduru indikovanou na displeji.

Poznámka: HOME⁺ Da CLEAN/SET   také fungují jako ESC tlačítka. Můžete jimi opustit obrazovku a vrátit se tak do hlavního menu. To však není možné, pokud jste již spustili nějakou funkci či program.

Multifunkční tlačítka na stranách displeje se používají k výběru nápoje či funkce, na které v dané chvíli odkazují.



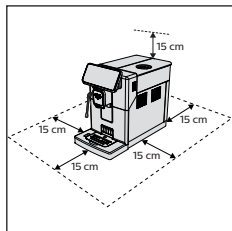
Poznámka: Pro usnadnění četby tohoto manuálu si zapamatujte, že <Stiskněte " " tlačítko> znamená <Stiskněte tlačítko vztahující se k " ">



První instalace

Před použitím stroje je klíčové následovat několik snadných kroků, jasně vysvětlených na vysvětlujících nákresech v rychlém průvodci na začátku manuálu.

Poznámka: Pro přípravu kávy té nejlepší chuti byste měli nejprve připravit 5 šálků kávy, abyste umožnili stroji dokončit své nastavení.



Manuální proplachovací cyklus

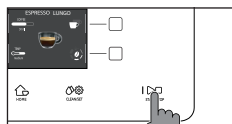
Když stroj instalujete poprvé či po dlouhé době, je důležité, abyste provedli manuální proplachovací cyklus.



1 Umístěte nádobu pod kávovou výpušť, proscrollujte stránkami a vyberte "ESPRESSO LUNGO"



2 Stiskněte tlačítko dokud není zvoleno , aniž byste přidávali mletou kávu.



3 Stiskněte **START/STOP** tlačítko pro začátek vypouštění. Stroj začne vypouštět horkou vodu.

4 Vyprázdněte nádobu a vyjměte klasický napěňovač z parní trubice (pokud je nainstalován).

5 Umístěte nádobu pod parní trysku a vyberte "HOT WATER".

6 Pro začátek vypouštění stiskněte **START/STOP** .

7 Vyprázdněte nádobu a opakujte kroky 5-7, dokud není vodní nádrž prázdná.

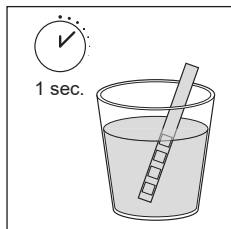
8 Poté, co je procedura dokončena naplňte vodní nádrž po úroveň MAX. Stroj je nyní připraven k použití.





Měření tvrdosti vody

Při instalaci bude třeba nastavit tvrdost vody. Vezměte si proužek pro měření tvrdosti vody, který najdete v krabici a následujte kroky zobrazené na displeji během instalace. Pokud budete chtít upravit tvrdost vody později, stiskněte tlačítko **CLEAN/SET** , vyberte **SETTINGS** a poté **"WATER HARDNESS"** z menu.



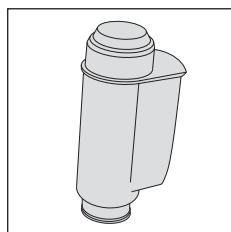
1 Ponořte měřicí proužek do skleničky vody na 1 sekundu. Odeberte proužek a počkejte 1 minutu. .

2 2 Poznamenejte si, kolik čtverečků zčervenalo.

3 Použijte zelená tlačítka  a  pro výběr tvrdosti vody podle tabulky níže. Potvrďte nastavení stiskem .

Malé červené čtverce	Nastavte hodnotu	Tvrdost vody	INTENZA+
 	1	Velmi měkká	A
 	2	měkká	A
 	3	tvrdá	B
	4	velmi tvrdá	C

INTENZA+ Vodní filtr



Doporučujeme použití INTENZA + vodního filtru pro omezení výskytu vodního kamene. To zaručuje delší životnost stroje a lepší aroma vaší kávy.

Voda je klíčovou součástí přípravy kávy: Proto je extrémně důležité ujistit se, že je vhodně filtrována.

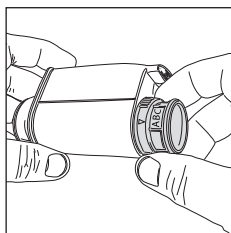
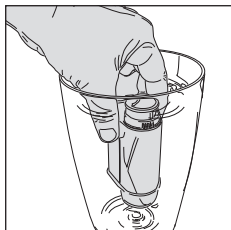
INTENZA+ vodní filtr předchází vzniku minerálních látek a zlepšuje tak kvalitu vody.





Instalace INTENZA+ vodního filtru

Ponořte INTENZA+ vodní filtr vertikálně (otevíráním nahoru) do studené vody a jemně zatlačte na jeho strany pro odstranění bublinek vzduchu.



Vyndejte INTENZA+ vodní filtr z vody. Nastavte stroj podle detekované tvrdosti vody (viz "Měření tvrdosti vody") a písmen na těle filtru. Nastavte prosím následující:

A = měkká voda - 1 nebo 2 malé čtverce

B = tvrdá voda (standard) - 3 malé čtverce

C = velmi tvrdá voda - 4 malé čtverce

Umístěte INTENZA+ vodní filtr do vodní nádrže. Ujistěte se, že je umístěn správně. Znovu naplňte nádrž vodou a umístěte ji do přihrádky jí určené.

1 Stiskněte **CLEAN/SET**  a poté tlačítko "SETTINGS".

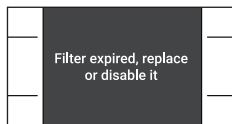
2 Vyberte "WATER FILTER" a stiskněte tlačítko .

3 Vyberte "ACTIVATE" a následujte instrukce na displeji pro správnou instalaci filtru.

Poznámka: Můžete přerušit aktivaci proceduru filtru stiskem tlačítka START/STOP . Pro pokračování v proceduře, stiskněte tlačítko START/STOP  znovu.

Výměna INTENZA+ vodního filtru

Když vyprší životnost INTENZA+ filtru, zobrazí se na displeji varovná zpráva.

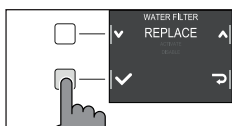


1 Nahraďte či vypněte filtr stiskem tlačítka **CLEAN/SET**  a poté tlačítka "SETTINGS".

2 Vyberte tlačítko "WATER FILTER" a stiskněte .

3 Vyberte "REPLACE" pro výměnu filtru či "DISABLE" pokud nezmýšlíte dále užívat filtr. Potvrďte stiskem tlačítka .

Následujte instrukce zobrazené na displeji pro správnou aktivaci filtru.





Typy nápojů

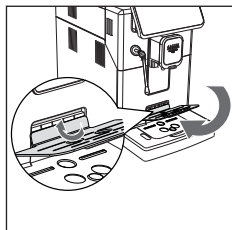
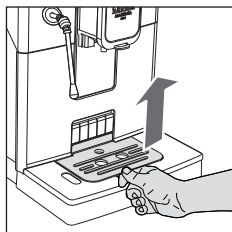
Originální receptura		Popis
Espresso		Espresso je po světě známé jako pravá "italská káva". Je podáváno v malém šálku a jeho nezměnitelnými vlastnostmi jsou plné a intenzivní aroma a vrchní vrstva přirozeného créma. Je výsledkem procesu extrakce stlačené vody vynalezeného Achillem Gaggiou v roce 1938.
	Káva 40 ml	
Espresso lungo		Espresso lungo je dávka espressa s delším časem extrakce. Je více ředěné, s rozdílnou intenzitou aromatu a vyšším obsahem kofeinu. Je podáváno ve středně velkém šálku
	Káva 80 ml	
Káva		Káva je nápoj připravený s větším množstvím vody než klasické espresso.
	Káva 120 ml	Má lehčí aroma a je podáváno ve středně velkém šálku.
Americano		Americano je dlouhý, méně intenzivní kávový nápoj připravený kombinací horké vody a espressa.
	Káva 40 ml Voda 110 ml	
Horká voda		Horká voda může být použita pro přípravu horkých čajů, odvarů a instantních nápojů.
	Voda 150 ml	

Poznámka: Při originálních recepturách jsou všechny nápoje nastaveny na normální teplotu a intenzitu aroma.





Tácek na espresso



Tento stroj byl navržen tak, aby garantoval dechberoucí výsledky od tradičního espressa až po nespočet jiných nápojů. Pokud si přejete vyzkoušet tradiční italské espresso s delikátní vrstvou přirozené pěny na povrchu, doporučujeme použití táčku na espresso, který byl integrován do stroje. Tento tácek umožňuje použití tradičních šálek na espresso pro zajištění perfektní vzdálenosti od výpusti pro kompaktní, stejnorodou pěnu a vypouštění nápoje, aniž by docházelo k cákání.

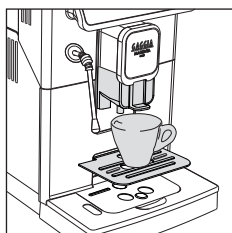
Zdvihněte tácek na espresso ze žlábků odkapávače a umístěte je do přihrádky tak, jak je ukázáno v nákresu.

Příprava kávy

Příprava kávy z kávových zrn

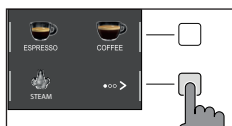
Varování: Při přípravě espressa vždy používejte celá kávová zrna. Nevkládejte do nádoby na kávová zrna žádnou předemletou, nepraženou, mrazem vysušenou či instantní kávu, neboť mohou stroj poškodit.

Tip: Předehřejte šálky horkou vodou pro teplejší kávu.



1 Při nastavování táčku na espresso umístěte šálek pod výpusť kávy a tu následně zvedněte či dejte níže dle typu šálku který používáte.

Stiskněte tlačítko HOME  pro zobrazení menu nápojů.

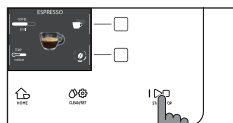


2 Procházejte různé stránky pro nalezení a výběr požadovaného nápoje.



3 Jakmile je požadovaný nápoj vybrán, je možné připravit dva šálky ve stejnou dobu(s výjimkou AMERICANA) stiskem tlačítka .





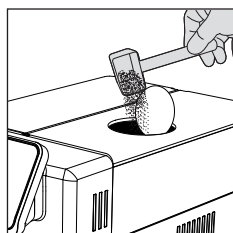
4 Nakonec stiskněte **START/STOP**  pro začátek vypouštění kávy.

Poznámka: Vždy můžete přerušit přípravu nápojů stiskem tlačítka **START/STOP** .

Pokud si přejete přizpůsobit nastavení konkrétního nápoje, pokračujte prosím do kapitoly "Přizpůsobení nápojů".

Příprava nápoje pomocí mleté kávy

Použijte přibalenou odměrku pro vložení správného množství předemleté kávy do přihrádky na mletou kávu.



1 Zdvihněte víčko přihrádky na mletou kávu a přidejte o trochu méně než jednu plnou odměrku mleté kávy.

Varování: Nevkládejte do přihrádky na mletou kávu nic jiného než předemletou kávu. Předjedete tak poškození stroje.

2 Umístěte šálek pod kávovou výpusť a zvolte požadovaný nápoj.

3 Stiskněte tlačítko  , dokud není zvoleno .

Poznámka: funkce "mletá káva" neumožňuje přípravu dvou nápojů zároveň. Navíc neumožňuje nastavení aromatu. Obojí je možné pouze s kávovými zrny.

4 Stiskněte **START/STOP**  pro začátek vypouštění kávy.

Pokud si přejete přizpůsobit nastavení konkrétního nápoje, pokračujte prosím do kapitoly "Přizpůsobení nápojů".

Poznámka: Vždy můžete přerušit přípravu nápojů stiskem tlačítka **START/STOP** .





Jak napěnit mléko

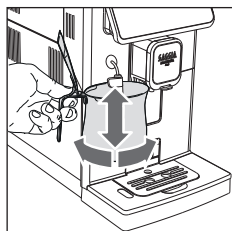
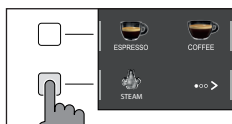
Tip: Použijte studené mléko (o teplotě cca 5°C) s obsahem bílkovin alespoň 3% pro zajištění optimální pěny. Můžete použít buď plnotučné, či polotučné mléko. Můžete použít taktéž odtučněné, sojové či mléko bez laktózy.

Model s klasickým napěňovačem

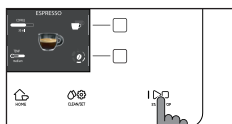
1 Naplňte třetinu džbánu mlékem.

2 Stiskněte **HOME**  Pro otevření menu nápojů.

3 Vložte klasický napěňovač do mléka. Z výběru nápojů, vyberte "STEAM" a stiskněte tlačítko **START/STOP**  pro začátek přípravy vybraného nápoje.



4 Napěňte mléko jemným kvědláním karafou a jejím pohybem nahoru a dolů.



5 Když mléko dosáhne požadované konzistence, stiskněte **START/STOP**  pro ukončení vypouštění páry.
Počkejte, než vypouštění skončí a poté odeberte karafu.

Poznámka: po napěnění mléka vyčistěte okruh vypuštěním malého množství horké vody.

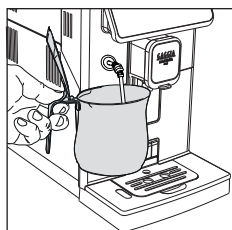
Model s parní tryskou

1 Naplňte třetinu džbánu mlékem..

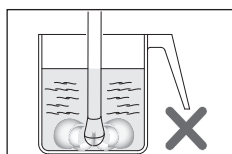
2 Umístěte trysku těsně pod hladinu mléka.

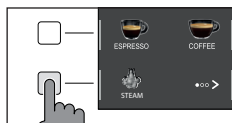
Pokud jste ji vložili příliš hluboko, mléko nenapění.

Pokud jste ji nevložili dostatečně hluboko, vzniknou velké bubliny.

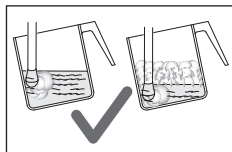


3 Je důležité, aby tryska nebyla ve středu nádoby, ale u kraje a pod vhodným úhlem pro silnější vír.

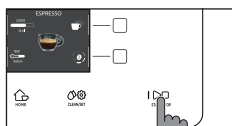




Stiskněte **HOME**  pro otevření menu nápojů.. Zvolte " STEAM " a stiskněte **START/STOP**  pro začátek pěnění.



5 Pro správné pěnění mléka musí být parní tryska vždy v kontaktu s mlékem, nikoli s pěnou. Proto s tím, jak se vrstva pěny zvyšuje, musí být džbán mírně vyvyšován, aby bylo udrženo ústí parní trysky v kontaktu s mlékem, aniž by se dotýkalo dna džbánu. Jakmile bylo dosaženo požadovaného napěnění, musí být parní tryska zatlačena hlouběji, aby se mléko správně zahřálo.



6 Když mléčná pěna dosáhne požadované konzistence, stiskněte **START/STOP**  pro začátek vypouštění páry. Počkejte, než vypouštění skončí úplně předtím, než odeberete džbán.

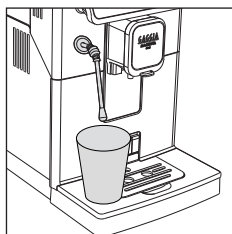
Poznámka: Je dobré mít vždycky ruku na zakulacené části džbánu, abyste cítili zvyšování teploty mléka.

Poznámka: Po napěnění mléka vyčistěte okruh vydáním malého množství horké vody. Buďte opatrní, neboť se mohou vyskytnout výstřiky horké vody a páry.

Poznámka: Po napěnění mléka je dobré lehce poklepat na džbán, který stojí na rovném povrchu, abyste dosáhli vyšší kompaktnosti pěny. Poté jej nechte odpočívat alespoň 30 vteřin. Mléko se tak stane stejnorodějším.

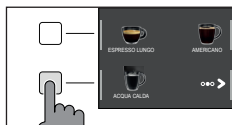
Vypouštění horké vody.

Varování: když stroj začne připravovat horkou vodu, může z parní trubice stříkat pára a horká voda.



1 Umístěte nádobu pod klasický napěňovač či parní trysku (v závislosti na modelu).

2 Stiskněte **HOME**  a použitím tlačítka  " " procházejte různé stránky.



3 Stiskněte tlačítko "HOT WATER". Nakonec stiskněte **START/STOP**  pro začátek vypouštění.

Poznámka: Vždy můžete přerušit přípravu nápojů stiskem tlačítka **START/STOP** .

Pokud si přejete před začátkem přizpůsobit nastavení konkrétního nápoje, přejděte na kapitulu "Přizpůsobení nápojů".





Prizpůsobení nápojů a ukládání nastavení(MEMO)

Tento stroj umožňuje modifikovat nastavení nápoje podle vašich preferencí a uložit jej (MEMO) přepsáním stávajícího nastavení.

Prizpůsobení nápojů

1 Stiskněte "HOME" .

2 Vyberte váš nápoj.



3 Všechna nastavení, která mohou být upravena či vybrána jsou zobrazena na displeji. Na základě typu nápoje můžete upravovat následující nastavení:

- Množství kávy
- Teplota kávy;
- Příprava dvou šálků ve stejnou chvíli
- Použití mleté kávy
- Intenzita aromatu (pouze při užití kávových zrn)



4 Jakmile bylo tlačítko COFFEE  stisknuto, použijte tlačítka + a - pro volbu požadovaného množství.

Stiskněte  pro potvrzení a návrat na předchozí obrazovku, kde se již zobrazí nové množství.



5 Stiskněte "TEMP"  opakovaně pro nastavení teploty nápoje z výběru následujících možností:

- nízká
- střední
- vysoká

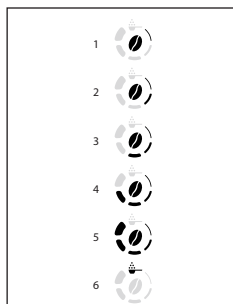


6 Stiskněte  pro přípravu dvou šálků či  pro přípravu šálku jednoho. Obrázek nápoje ve středu indikuje zvolený počet šálků.

Poznámka: tato funkce není dostupná pro nápoje s mlékem, AMERICANO a HORKOU VODU.

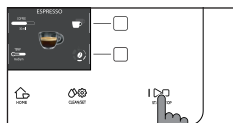
7 Pro nastavení intenzity aromatu či vybrat mletou kávu, Stiskněte tlačítko . Můžete vybrat z 5 různých stupňů intenzity. .Pokaždé když toto tlačítko stisknete, zvýší se intenzita aromatu o jeden stupeň. Displej zobrazuje zvolenou intenzitu či změnu na mletou kávu.

- 1 Velmi jemné
- 2 Jemné
- 3 Normální
- 4 Silné
- 5 Velmi silné
- 6 Mletá káva.



Poznámka: Funkce mleté kávy neumožňuje připravovat více jak jeden šálek.





- 9 Jakmile byl nápoj přizpůsoben, můžete začít s vypouštěním nápoje stiskem tlačítka **START/STOP** ▷◻ .
- 10 Pokud jste měnili některé z parametrů uvedených výše, budete na konci vypouštění nápoje dotázáni, zda chcete uložit recepturu s provedenými změnami.

Poznámka: Nové uložené nastavení přepíše stávající recepturu.

Poznámka: Pro návrat do továrního nastavení jednotlivých receptur musíte znovu vstoupit do nastavení a uložit nastavení indikované v sekci "Typy nápojů".

Nastavení mletí kávy

Můžete upravovat nastavení mletí použitím úpravného knoflíku na nádobě na kávová zrna. Keramický mlýnek na kávu garantuje dokonalou přípravu každého šálku kávy. Aroma je díky tomu zachováno, což zajišťuje perfektní chuť za všech okolností.

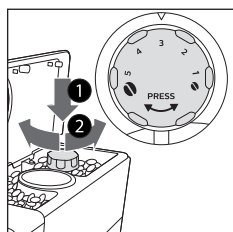
Poznámka: Mletí můžete nastavovat jen tehdy, když stroj mele kávová zrna. Rozdíl poznáte zhruba po 2-3 připravených šálcích kávy.

Varování: Abyste zabránili poškození stroje, neotáčejte otočným pro úpravu mletí více, než o jeden vrub najednou.

- 1 Umístěte šálek pod kávovou výpušť.
- 2 Otevřete víko nádoby na kávová zrna.
- 3 připravte espresso tak, jak je popsáno "Příprava kávy z kávových zrn".
- 4 Zatímco stroj mele kávu, stiskněte knoflík úpravy mletí v nádobě na kávová zrna a otočte jej o jeden vrub doleva či doprava.
- 5 Můžete si vybrat z 5 nastavení mletí, od jemného po hrubé. Čím menší vrub, tím silnější a bohatší káva.

Poznámka:

- Hrubé mletí: lehčí chuť, pro tmavé, pražené kávové směsi(3-5)
- Jemné mletí: silnější chuť, pro světlé pražené kávové směsi(1-3)

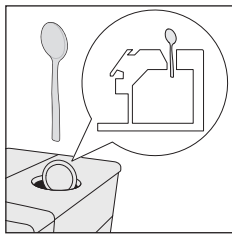




Čištění a údržba

Běžné čištění a údržba udržují stroj v perfektním stavu pro zajištění dokonalé chuti kávy, stálého průtoku a excelentní mléčné pěny. Prosíme pokračujte na následující tabulku, abyste věděli, kdy a jak čistit odnímatelné části stroje. Pro detailnější informace si prosíme přečtete relevantní kapitoly.

Tabulka čištění

Popis části	Kdy čistit	Jak čistit
Klasický napěňovač	Po použití	Odeberte klasický napěňovač a opláchněte jej pod tekoucí vodou.
	Týdně	Rozeberte klasický napěňovač a gumovou rukojeť. Očistěte je pod tekoucí vodou.
Parní tryska	Po použití	Vyčistěte parní trysku vlhkým kusem látky. Pro důkladnější čištění můžete odšroubovat ústí a omýt jej pod tekoucí vodou.
Varná skupina	Týdně	Odeberte varnou skupinu a vyčistěte ji pod tekoucí vodou.
	V závislosti na používání	Viz kapitola "Čištění a zvlhčování varné skupiny".
	Měsíčně	Vyčistěte varnou skupinu Gaggia kávovým olejem pro odstranění jakýchkoli mastných kávových zbytků.
Plný odkapávač	Když se objeví červené světlo v mřížce odkapávače.	Vyprázdněte odkapávač a vyčistěte jej pod tekoucí vodou.
Nádoba na kávové puky	Kdykoli to stroj vyžaduje	Vyprázdněte nádobu na kávové puky a vyčistěte ji pod tekoucí vodou. Ujistěte se, že je stroj během procedury zapnut, jinak se nádoba na kávové puky nezresetuje.
Vodní nádrž	Týdně	Vyčistěte ji pod tekoucí vodou.
Příhrádka na mletou kávu/ vývodní potrubí.	Týdně	Vyčistěte horní část použitím rukojeti lžičky, tak jak je zobrazeno níže. 

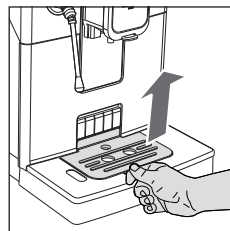


**Popis | Šsti****Kdy | istit****Jak | istit**

Tácek na espresso

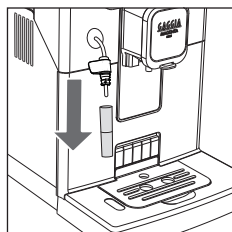
Zzáleží na používání

Odeberte tácek na espresso a vyčistěte jej tekoucí vodou. Můžete jej také umýt v horní přihrádce.

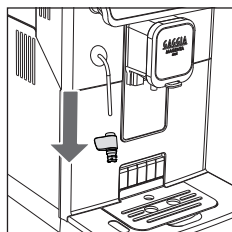


Čištění parního systému

Čištění klasického napěňovače



1 Odeberte klasický napěňovač a gumovou rukojeť z parní trubice a propláchněte je pod tekoucí vodou.



2 Vyčistěte parní trubky vlhkým kusem látky.

3 Znovu složte všechny součásti.

Čištění parní trysky

1 Vyčistěte parní trysku kusem vlhké látky. Pro důkladnější čištění můžete odšroubovat její ústí a omýt ho pod tekoucí vodou.

2 Stiskněte **HOME**  a vyberte "STEAM", poté stiskněte **START/STOP** 

Dovolte páře unikat alespoň jednu až dvě vteřiny a vyčistěte otvor trysky.



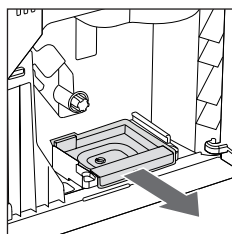
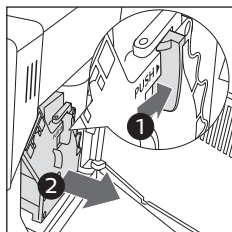


Čištění varné skupiny

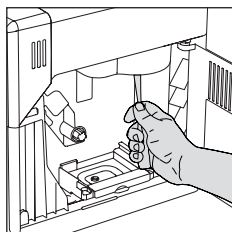
Varování: Neomývejte varnou skupinu ve dřezu a nepoužívejte přípravky na nádobí, neboť mohou způsobit špatnou funkci kávové skupiny a změnit chuť kávy.

Odebrání varné skupiny

- 1 Vypněte stroj a odpojte napájecí kabel..
- 2 Odeberte odkapávač a nádobu na kávové puky.
- 3 Otevřete servisní dvířka
- 4 Stiskněte PUSH páku (1) a zatáhněte za rukojeť varné skupiny (2) pro odebrání varné skupiny.

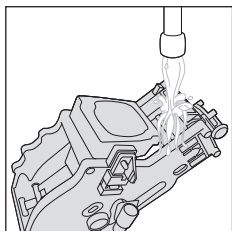


- 5 Odeberte zásuvku na kávové pozůstatky



Čištění varné skupiny pod tekoucí vodou

- 1 Vyčistěte důkladně výstupní potrubí rukojetí lžičky či jiného kulatého kuchyňského náčiní.



- 2 Důkladně propláchněte varnou skupinu vlažnou vodou. Opatrně umyjte horní filtr.
- 3 Nechte varnou skupinu vysušit na vzduchu.

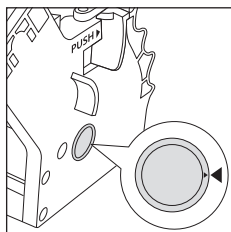
Poznámka: pro předejití výskytu vláken v jejích útrobach nesušte varnou skupinu látkou.



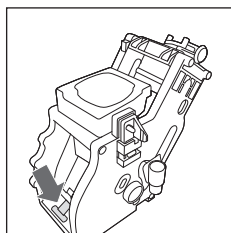


Znovuvložení varné skupiny

1 Před znovuvložení varné skupiny do stroje se ujistěte, že se dva žluté ukazatele na stranách shodují. Pokud ne, proveďte následující:

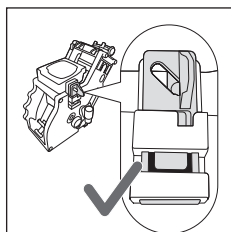


Ujistěte se, že je páka v kontaktu s tělem varné skupiny.

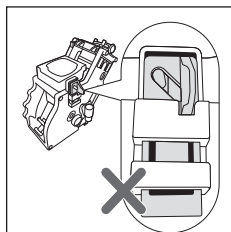


2 Ujistěte se, že je žlutý zajišťovací hák varné skupiny ve správné pozici.

Pro nastavení správné pozice háku jej vytlačte nahoru do nejvyšší možné pozice.



Pokud je hák stále v nižší pozici, znamená to, že není ve správné pozici.



3 Vložte znovu zásuvku na kávové pozůstatky.

4 Vložte znovu varnou skupinu do stroje po postranních kolejnicích dokud se nezajistí ve správné pozici. Ve chvíli, kdy se tak stane, uslyšíte cvaknutí.

Varování: nestiskněte PUSH páku.

5 Zavřete servisní dvířka.



Čištění varné skupiny s kávovými čistícími tabletami pro odstranění mastných pozůstatků

Varování: Používejte pouze Gaggia tablety pro odstranění mastných kávových pozůstatků.



1 Umístěte nádobu pod kávovou výpusť.

2 Stiskněte **CLEAN/SET** a zvolte tlačítko "CLEAN" na displeji.

3 Vyberte "BREW GROUP CLEANING" a stiskněte "✓" poté stiskněte **START/STOP** pro začátek čistící procedury

4 Následujte instrukce na displeji pro správné vyčištění varné skupiny.

5 Procedura zabere přibližně 5 minut. **START/STOP** tlačítko může být použito pro zastavení či opětovné spuštění varné skupiny.



Zvlhčování varné skupiny

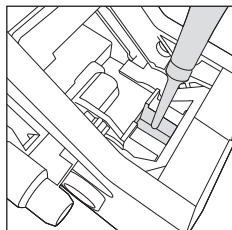
Abyste zajistili perfektní výkon stroje, je nutné zvlhčovat varnou skupinu. Pokračujte na následující tabulku frekvence zvlhčování.

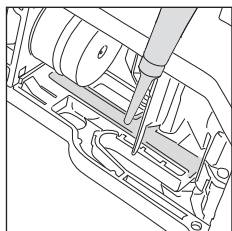
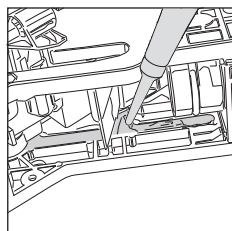
Frekvence zvlhčování	Množství nápojů připravených denně	Frekvence zvlhčování
Nízká	1-5	Každé 4 měsíce
Normální	6-10	Každé 2 měsíce
Vysoká	>10	Každý měsíc

1 Vypněte spotřebič a odpojte napájecí kabel.

2 Odeberte varnou skupinu a propláchněte ji vlažnou vodou (Viz Čištění varné skupiny pod tekoucí vodou).

3 Aplikujte tenkou vrstvu zvrhčovače okolo vkladacího čepu na dolní části varné skupiny.





4 Aplikujte tenkou vrstvu zvlhčovače na kolejnice na obou stranách (viz obrázek).

5 Vložte znovu varnou skupinu (viz kapitola Znovuvložení varné skupiny)

Poznámka: Můžete balení zvlhčovače použít několikrát.

Odvápňování

Descaling procedure

Je nutné provést odvápnění, kdykoli tak stroj signalizuje

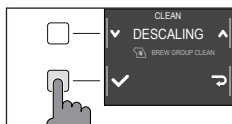
Používejte pouze Gaggia odvápňovací roztok navržený pro garanci excelentního výkonu stroje. Použití jiných produktů může stroj poškodit a zanechávat ve vodě zbytky. Pokud stroj nebude odvápňován, stává se záruka neplatnou.



1 Odeberte klasický napěňovač, pokud je připojený.

2 Stiskněte **CLEAN/SET** a vyberte tlačítko "CLEAN" zobrazené na displeji.

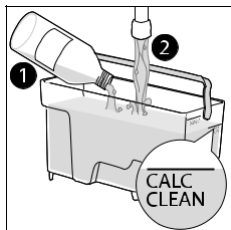
- Vyberte "DESCALING" a po potvrzení tlačítkem  stiskněte **START/STOP**  pro začátek.



3 Odeberte odkapávač a nádobu na kávové puky, vyprázdněte je a vložte je znovu do stroje.

4 Odeberte vodní nádrž a vyprázdněte ji. Taktéž odeberte INTENZA+ filtr je-li přítomen.





5 Vylijte celou láhev Gaggia odvápnovacího roztoku do vodní nádrže a naplňte nádrž vodou až po vrub "CALC CLEAN". Poté ji vložte zpět do stroje.

6 Umístěte velkou nádobu (1.5l) pod parní trubku a kávovou výpušť.

7 Následujte instrukce na displeji pro zahájení odvápnovací procedury.. o procedura trvá přibližně 25 minut a skládá se z odvápnovacího cyklu a proplachovacího cyklu provedených společně s vypouštěním v pravidelných intervalech.

8 Jakmile je odvápnovací cyklus hotový, propláchněte vodní okruh a nádrž, karafu a vodní okruh. následujte přitom instrukce na displeji.

9 Vraťte INTENZA+ filtr zpět do vodní nádrže.

Poznámka: proceduru je možné kdykoli přerušit použitím tlačítka START/STOP



Varování: Když je odvápnovací procedura aktivní, nemůže být varná skupina odebrána. Počkejte, až skončí odvápnovací proces a poté varnou skupinu odeberte.

Upozornění: po dokončení odvápnovacího cyklu, je potřeba vyjmout spařovací jednotku a opláchnout ji vlažnou vodou a tím odstranit možné zbytky dekalciфикаčního prostředku. Zůstane-li dekalciфикаční prostředek na spařovací jednotce delší dobu (v řádu dní), dojde k její poleptání a nevratnému poškození. Na poškození dekalciфикаčním prostředkem se nevztahuje záruční plnění.

Co dělat když je odvápnovací proces přerušen

Můžete ukončit odvápnovací proceduru stiskem tlačítka ON/OFF  na ovládacím panelu. Stiskněte jej po dobu několika sekund. Pokud je odvápnovací proceduru přerušena před dokončením, postupujte takto:

1 Vyprázdněte vodní nádrž a důkladně ji propláchněte.

2 Naplňte vodní nádrž čerstvou vodou až po vrub CALC CLEAN a znovu zapněte stroj. Stroj se zahřeje a provede automatický proplachovací cyklus

3 Před přípravou jakéhokoli nápoje proveďte manuální proplachovací cyklus tak, jak je popsáno v kapitole tomu určené.

Poznámka: Pokud nebyla procedura dokončena, bude nutné provést další odvápnovací proceduru, jakmile to bude možné.





Další Nastavení

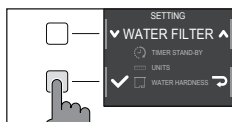
Stiskem tlačítka CLEAN/SETTING  a následným výběrem možnosti "NASTAVENÍ", je možné resetovat nebo upravit různé parametry stroje včetně:

- Jazyka
- Vodního filtru
- Časovače Stand-by
- Tvrdosti vody
- Jednotek
- Počítadla nápojů
- Zvuku Tlačítek
- Obnovení do továrního nastavení

Jazyk

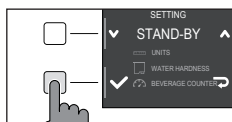
Když je vybrána ikona nastavení jazyka, zobrazí se seznam dostupných jazyků

ost n az k		
ITALIAN	DANISH	CZECH
ENGLISH	GREEK	SLOVAK
GERMAN	POLISH	LITHUANIAN
FRENCH	RUSSIAN	JAPANESE
SPANISH	ROMANIAN	KOREAN
PORTUGUESE	HUNGARIAN	CHINESE (TRADITIONAL)
DUTCH	BULGARIAN	CHINESE (SIMPLIFIED)



Vodní filtr

Když je vybrán "VODNÍ FILTR", následujte instrukce na displeji a instrukce popsané v kapitolách "Instalace INTENZA+ vodního filtru" a "Výměna vodního filtru".

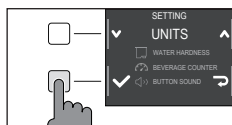


Časovač stand-by

Když je "ČASOVAČ STAND-BY" zapnut, může být nastaven na:

- 15 min
- 30 min
- 60 min
- 180 min





Jednotky

Výběrem "UNITS":

Můžete nastavit jednotky na "ml" či "oz".

Tvrdost vody

Když je vybráno "WATER HARDNESS", následujte instrukce na displeji a ty popsané v kapitole "Měření tvrdosti vody".

Počítadlo nápojů

Je možné zobrazit množství šálek od každého nápoje, které bylo od prvního spuštění stroje vydáno. Tato čísla nemohou být vynulována.

Zvuk tlačítek

Zvuk tlačítek můžete vypnout výběrem možnosti "OFF". Tak vás nebude nic rušit.

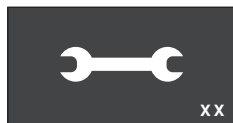
Obnova továrního nastavení

Je možné uvést zařízení do továrního nastavení. Před provedením tohoto úkonu bude stroj vyžadovat potvrzení.





Chybové kódy



Seznam níže vysvětluje chybové kódy, které se na displeji mohou objevit, jejich význam a řešení problému. Pokud jsou navrhovaná řešení neefektivní (na displeji chybový kód zůstává a stroj nefunguje správně) nebo tehdy, když se zobrazují další chybové kódy, kontaktujte prosím autorizovaný servis, centrum distribuce či vašeho lokálního prodejce. Kontaktní informace najdete na www.gaggia.com a www.gaggia.it.

Chybový kód	Problém	Příčina	Možné řešení
01	Mlýnek na kávu je ucpaný.	Kávové výstupní potrubí je ucpané	Odpojte napájecí kabel a odeberte varnou skupinu. Vyčistěte důkladně vyčistěte výstupní potrubí pomocí rukojeti lžíčky. Poté znovu zapněte spotřebič.
03 - 04	Vyskytl se problém ve varné skupině.	Varná skupina je špinavá či není správně zvlhčená.	Vypněte stroj pomocí vypínače. Odeberte varnou skupinu a důkladně ji vyčistěte (viz kapitola "Čištění varné skupiny").
		Varná skupina není ve správné pozici.	Vypněte stroj pomocí vypínače. Odeberte varnou skupinu a znovu ji do stroje vložte. Ujistěte se, že je varná skupina ve správné pozici předtím, než ji vložíte zpět. Postupujte tak, jak je popsáno v kapitole "znovuvložení varné skupiny".
05	Vyskytl se problém ve vodním okruhu	Ve vodním okruhu je vzduch.	Několikrát odeberte a následně vraťte zpět do stroje vodní nádrž. Ujistěte se, že vkládáte nádrž správně. Zkontrolujte, zda je místo pro nádrž čisté. Pokud používáte INTENZA+ filtr, vytáhněte filtr z vodní nádrže a zatřeste jej pro odstranění vzduchu z filtru. Poté vraťte filtr zpět do vodní nádrže.
14	Stroj je přehřátý	Může zde být více příčin.	Vypněte stroj a znovu jej po 30 minutách zapněte. Provedte tuto operaci 2x nebo 3x.





28 Řešení problémů

Tato kapitola shrnuje nejčastější problémy, kterým můžete čelit při používání stroje. Pokud nejste schopni vyřešit problém za pomoci informací níže, navštivte FAQ sekce na www.gaggia.com nebo www.gaggia.it nebo kontaktujte buď centrum zákaznické podpory, nebo lokálního distributora ve vaší zemi.

Problém	Příčina	Řešení
Stroj se nezapne.	Stroj je odpojen.	Zkontrolujte, že je napájecí kabel připojen správně.
	Tlačítko on/off nebylo stisknuto po dostatečně dlouhou dobu.	Stiskněte tlačítko on/off po několik sekund.
Odkapávací zásuvka je rychle naplněna.	Toto je normální. Stroj využívá vodu k proplachování vnitřního okruhu a varné skupiny. Určité množství vody proudí zkrz vnitřní systém přímo do odkapávací zásuvky.	Vyprázdněte odkapávací zásuvku když se objeví červené světlo v mřížce odkapávací zásuvky. Tip: Umístěte šálek pod výpusť abyste získali vodu k proplachování.
Ikona plné nádoby na kávové puky přetrvává.	Nádoba na kávové puky byla vyprázdněna když byl stroj vypnut	Vždy vyprazdňujte nádobu na kávové puky když je stroj zapnutý. Pokud je nádoba vyprázdněna když je stroj vypnutý, počítadlo varných cyklů se neresetuje. V takovém případě zůstane ikona svítit, i když nádoba plná není.
	Nádoba na kávové puky byla vrácena do stroje moc rychle.	Vždy, když vyměňujete nádobu na kávové puky, počkejte 5 vteřin. Takto se počítadlo zresetuje zpět na nulu.
Stroj říká, ať dojde k vysypání kávových puků, ačkoli nádoba na kávové puky není plná	Stroj neresetoval počítadlo naposledy, když byla nádoba na kávové puky vyprázdněna.	Vždy, když vyměňujete nádobu na kávové puky, počkejte 5 vteřin. Takto se počítadlo kávové sedliny zresetuje zpět na nulu.
		Vždy vyprazdňujte nádobu na kávové puky když je stroj zapnutý. Pokud je nádoba vyprázdněna když je stroj vypnutý, počítadlo varných cyklů se neresetuje
The coffee pucks container is too full and the "coffee pucks container full" icon, did not display.	The drip tray has been removed without emptying the coffee pucks container.	When you remove the drip tray, also empty the coffee pucks container even if it contains only a few coffee pucks. In this way the coffee grounds counter will be reset to zero, re-starting to correctly count the coffee pucks.
Nelze odebrat varnou skupinu	Varná skupina není ve správné pozici	Zavřete servisní dvířka. Vypněte a zapněte stroj. Čekajte na obrazovku signalizující, že je stroj připraven a poté vyjměte varnou skupinu.





Problém	Příčina	Řešení
Varná skupina nemůže být vložena	Varná skupina není ve správné pozici	Varná skupina nebyla dána do správné polohy. Ujistěte se, že je páka v kontaktu se základnou varné skupiny a že je hák varné skupiny ve správné pozici, viz kapitola "Znovuvložení varné skupiny". Restartujte stroj: Dejte nádobu na kávové puky zpět na místo. Nevkládáte varnou skupinu. Zavřete servisní dvířka s již vloženou nádobou na kávové puky, potom odpojte a zapojte napájecí kabel. Poté se pokuste znovu vložit varnou skupinu a zapněte stroj.
espresso je vodnaté nebo má příliš málo créma	Mlýnek je nastaven na hrubé mletí.	Nastavte mlýnek na jemnější mletí.
	Stroj provádí sebenastavení.	Vydejte několik šálek kávy, takže se stroj sám přizpůsobí.
	Výstupní potrubí je ucpané.	Vyčistěte výstupní potrubí lžičkou, jak je popsáno v kapitole "Čištění varné skupiny pod tekoucí vodou".
Káva není dost horká.	Teplota je nastavena příliš nízko, zkontrolujte nastavení.	Nastavte teplotu na MAX.
Stroj mele kávová zrna, avšak k přípravě kávy nedochází.	Je nastaveno příliš jemné mletí.	Nastavte hrubší mletí.
	Výpusť kávy je zablokovaná.	Vydejte dlouhou kávu z předemleté kávy, avšak aniž byste jakoukoli mletou kávu přidávali.
	Trysky kávové výpusti jsou zablokované.	Vyčistěte trysky kávové výpusti pomocí malého kartáčku na lahve.
Káva vychází příliš pomalu či po kapkách.	Je nastaveno příliš jemné mletí.	Nastavte hrubší mletí.
	Trysky kávové výpusti jsou zablokované.	Vyčistěte trysky kávové výpusti pomocí malého kartáče na lahve.
	Okruh stroje je ucpaný vodním kamenem.	Odvápněte stroj.





Problém	Příčina	Řešení
Mléko nepění	Klasický napěňovač je špinavý (model s klasickým napěňovačem)	Vyčistěte klasický napěňovač tak, jak je popsáno v kapitole "Čištění klasického napěňovače"
	Parní tryska je ucpaná. (model s parní tryskou)	Ujistěte se, že všechny části klasického napěňovače byly složeny správně.
	Typ mléka není vhodný na pění.	Omyjte parní trysku tekoucí vodou a vyčistěte okruh vypuštěním malého množství horké vody.
"INTENZA+" filtr nemůže být vložen.	Typ mléka není vhodný na pění.	Množství a kvalita pěny závisí na typu mléka.
	Odstaňte vzduch z filtru.	Nechte bubliny vzduchu z filtru vylézt.
	Nádrž stále obsahuje nějakou vodu.	Vyprázdněte nádrž před instalací filtru.
Nemůžete aktivovat INTENZA+ filtr	Na INTENZA+ filtru není gumové těsnění.	zkontrolujte balení a nainstalujte na "INTENZA+" filtr gumové těsnění.
	Jiný filtr je již aktivní	Stroj zobrazuje použitost filtru v procentech. Nicméně, pokud chcete aktivovat nový filtr předtím, než životnost toho současného vyprší, musí být později deaktivován. To je popsáno v kapitole "Výměna INTENZA+ Vodního filtru."
There is some water under the machine.	Odkapávací zásuvka je příliš plná a došlo k jejímu přelítí.	Vyprázdněte odkapávací zásuvku když se objeví červené světlo v mřížce odkapávače. Před odvápnovací procedurou vždy vyprázdněte odkapávací zásuvku.
Stroj je v DEMO módu	Když jste zapínali stroj, stiskli jste kombinaci tlačítek (HOME) - CLEAN/SET - HOME - CLEAN/SET .	Vypněte stroj a zapněte jej znovu použitím tlačítka





GAGGIA Doplnky

Káva a doplňky jsou dostupné v autorizovaných centrech (Itálie) nebo u distributorů ve vaší zemi.



Odvápňovací produkt



INTENZA+ vodní filtr



Odstraňovač kávové
mastnoty



Škála kávy jak zrnové tak mleté: 100% Arabica / Intenzivní / Bez kofeinu

Technické specifikace

Nominální napětí - Energetická třída - Příkon	Viz datový štítek na servisních dvířkách
Materiál	Termoplastického typu
Rozměry	224 x 357 x 435 mm
Hmotnost	7,6 kg
Délka napájecího kabelu	1200 mm
Ovládací panel	Přední panel
Vodní nádrž	1.8 litru - Odnímatelný typ
Kapacita nádoby na kávová zrna	250 g
Kapacita nádoby na kávové puky	15
Tlak pumpy	15 bar
Boiler	Boiler z nerezové oceli
Bezpečnostní zařízení	Termální fúze

