

GAGGIA

MILANO

POLSKI



EG2115 (SIN045)

**ESPRESSO
EVOLUTION**



EG2111 (SIN045)

**ESPRESSO
DELUXE**

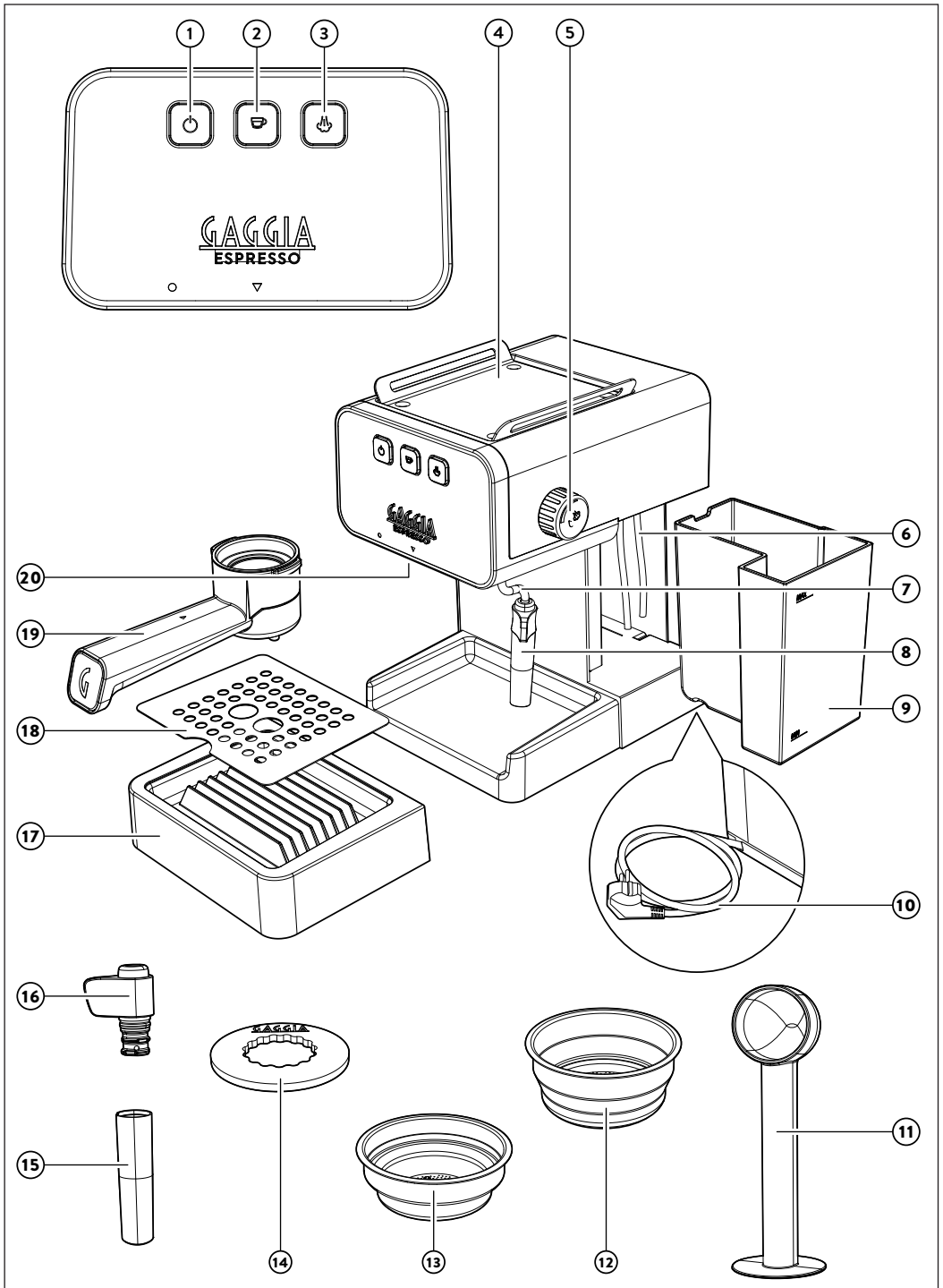


EG2111 (SIN045)

**ESPRESSO
STYLE**

Instrukcja obsługi





Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa

To urządzenie jest wyposażone w funkcje bezpieczeństwa. Niemniej dokładnie zapoznaj się ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa i przestrzegaj ich. Korzystaj z urządzenia wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji, aby zapobiec przypadkowym obrażeniom ciała lub uszkodzeniom spowodowanym niewłaściwym użytkowaniem. Zachowaj tę broszurę informacyjną na przyszłość

Ostrzeżenie

Opis ogólny

- Przed podłączeniem urządzenia sprawdź, czy podane na nim napięcie jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Podłącz urządzenie do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Dopilnuj, aby kabel zasilający nie zwisał z krawędzi stołu lub blatu i aby nie dotykał gorących powierzchni.
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, nie zanurzaj urządzenia, wtyczki zasilającej ani przewodu zasilającego w wodzie lub w jakimkolwiek innym płynie.
- Nie wylewaj żadnych płynów na złącze przewodu zasilającego.
- Aby uniknąć oparzeń, zawsze trzymaj części ciała w bezpiecznej odległości od strumieni gorącej wody wyrzucanych przez urządzenie.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwytów i pokręteł.
- Wyłącz urządzenie za pomocą wyłącznika znajdującego się z tyłu (jeśli urządzenie go ma) i wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego:
 - jeśli wystąpi awaria.
 - jeśli nie zamierzasz używać urządzenia przez dłuższy czas.
 - przed czyszczeniem urządzeń.
- Ciągnij za wtyczkę, a nie za kabel zasilający.
- Nie dotykaj wtyczki zasilającej mokrymi rękami.
- Nie używaj urządzenia w przypadku uszkodzenia wtyczki, przewodu zasilającego lub samego urządzenia.
- Nie modyfikuj urządzenia ani jego przewodu zasilającego.
- Naprawy zlecaj wyłącznie autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Gaggia, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi funkcjami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane, jak korzystać z urządzenia w bezpieczny sposób, o ile są w stanie zrozumieć istniejące zagrożenia.
- Dzieci mogą czyścić i konserwować urządzenie, o ile ukończyły 8 lat i są pod opieką osoby dorosłej.
- Przechowuj urządzenie oraz przewód sieciowy poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
- Zachowaj ostrożność przy nalewaniu gorącej wody. Dozowanie może być poprzedzone małymi strumieniami wrzątku. Zaczekaj na zakończenie procesu, zanim wyjmiesz dozownik gorącej wody.

Uwaga

Opis ogólny

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w takich miejscach, jak kuchnie w sklepach, biura, gospodarstwa rolne i inne miejsca pracy.
- Ustaw urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni. Urządzenie powinno być ustawione w pozycji pionowej także podczas transportu.
- Nie umieszczaj urządzenia na płycie grzejnej ani obok gorącego piekarnika, grzejnika lub podobnego źródła ciepła.
- Do ciśnieniowego uchwytu filtra wsypuj wyłącznie kawę mieloną. Wsypanie kawy ziarnistej lub rozpuszczalnej, ziaren niepalonych bądź innej substancji może spowodować uszkodzenie urządzenia. W takim przypadku naprawa nie jest objęta gwarancją.
- Przed włożeniem lub wyjęciem jakichkolwiek części poczekaj, aż urządzenie ostygnie. Po użyciu urządzenia powierzchnie grzewcze mogą być gorące.
- O ile występuje, nie należy nigdy dotykać przewodu spustowego wody podczas korzystania z urządzenia, ponieważ może być bardzo gorący. Poczekaj, aż ostygnie.
- Nigdy nie napełniaj zbiornika ciepłą, gorącą ani gazowaną wodą, ponieważ może to spowodować uszkodzenie zbiornika na wodę i urządzenia.
- Do czyszczenia urządzenia nie używaj czyścików, środków ściernych ani żrących płynów, takich jak benzyna czy aceton. Używaj miękkiej ściereczki zwilżonej wodą.
- Regularnie odwapniaj urządzenie. Niewykonywanie odwapniania spowoduje, że urządzenie przestanie działać prawidłowo. W takiej sytuacji naprawa nie będzie objęta gwarancją.
- Nie przechowuj urządzenia w temperaturze poniżej 0°C/32°F. Woda pozostała w systemie grzejnym może zamarznąć i uszkodzić urządzenie.
- Nie pozostawiaj wody w zbiorniku na wodę, jeśli urządzenie nie będzie używane przez długi czas. Woda może ulec zanieczyszczeniu. Przy każdym korzystaniu z urządzenia używaj zawsze świeżej wody.
- Nie korzystaj z akcesoriów ani części innych producentów oraz takich, których nie zaleca w wyraźny sposób firma Gaggia. Użycie takich akcesoriów lub części spowoduje unieważnienie gwarancji.
- Regularne czyszczenie i konserwacja wydłużają okres eksploatacji urządzenia oraz zapewniają optymalną jakość i smak kawy.
- Urządzenie jest cały czas narażone na wilgoć, kawę i kamień. W związku z tym koniecznie należy regularnie czyścić ekspres i poddawać go konserwacji zgodnie z opisami zamieszczonymi w instrukcji i na stronie internetowej. Jeśli procedury czyszczenia i konserwacji nie będą wykonywane, urządzenie może przestać działać. W takiej sytuacji naprawa nie będzie objęta gwarancją.
- Nie myj ciśnieniowego uchwytu filtra w zmywarce i nie używaj płynu do mycia naczyń ani innych środków czyszczących. Może to spowodować wadliwe działanie ciśnieniowego uchwytu filtra i mieć negatywny wpływ na smak kawy.
- Nie osuszaj jednostki zaparzącej szmatką, aby wewnątrz niej nie zbierały się włókienka.
- Nigdy nie pij płynu, który wyleje się z urządzenia podczas procesu odwapniania.
- Podczas parzenia kawy nie wolno wyjmować ciśnieniowego uchwytu filtra. W fazie nagrzewania bloku zaparzącego kawę jest możliwe, że wypłyną krople gorącej wody.
- Podczas użytkowania ekspres nie może znajdować się w szafce.

Ekspresy z klasycznym spieniaczem do mleka

Ostrzeżenie

- Aby uniknąć ryzyka oparzenia, pamiętaj, że przed dozowaniem urządzenie może wyrzucić niewielki strumień gorącej wody.
- Nigdy nie dotykaj bezpośrednio klasycznego speniacza do mleka, ponieważ może być bardzo gorący. Używaj wyłącznie odpowiedniego uchwytu zabezpieczającego.

Uwaga

- Po spienieniu mleka wyczyść szybko klasyczny speniacz mleka, dozując niewielką ilość gorącej wody do pojemnika. Następnie wyjmij zewnętrzną część klasycznego speniacza do mleka i umyj ją w letniej wodzie.

Pola elektromagnetyczne (EMF)

To urządzenie spełnia wszystkie normy i jest zgodne ze wszystkimi przepisami dotyczącymi narażenia na działanie pól elektromagnetycznych.

Ochrona środowiska



- Symbol przekreślonego kontenera na odpady, oznacza, że produkt podlega selektywnej zbiórce zgodnie z dyrektywą 2012/19/UE i informuje, że sprzęt po okresie użytkowania, nie może być wyrzucony z innymi odpadami gospodarstwa domowego. Użytkownik ma obowiązek oddać go do podmiotu prowadzącego zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, tworzącego system zbierania takich odpadów - w tym do odpowiedniego sklepu, lokalnego punktu zbiórki lub jednostki gminnej.
- Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Kontrolki

Legenda				
				
Biały Światło włączone	Biały Światło migające	Pomarańczowy Światło włączone	Pomarańczowy Światło migające	Światło wyłączone

Kontrolka		Komunikat	
			Urządzenie włączone
			Para Gotowa
			Wymagane odwapnianie
			Nagrzewanie Pary
			Reset odwapniania
			Wymagane chłodzenie po Parze
			Urządzenie gotowe
			Alarm, zamknij pokrętko pary
			Nagrzewanie kawy/gorącej wody
			Nieczynne (patrz rozdział „Rozwiązywanie problemów”)

Kontrolka			Komunikat			
						Sekwencja wykonanej aktywacji i zapisywania MEMO
						
						Sekwencja wykonanej dezaktywacji MEMO

Gratulujemy zakupu ekspresu Gaggia Espresso!

Zaparczenie dobrej kawy espresso jest sztuką, która wymaga odrobiny cierpliwości, pewnej dawki precyzji i wprawy. Ten ekspres jest pierwszym krokiem do świata „domowych baristów”, dla tych, którzy nie są ekspertami, ale chcą delektować się dobrym espresso, ucząc się w prosty sposób rytuałów baristy, na które składają się drobne gesty.

W niniejszej instrukcji zawarto wszelkie informacje niezbędne do zainstalowania, użytkowania, czyszczenia i odwapniania urządzenia. Przed pierwszym użyciem uważnie przeczytaj wszystkie sekcje włącznie z rozdziałem dotyczącym bezpieczeństwa i zachowaj instrukcję w celu skorzystania z niej w przyszłości.

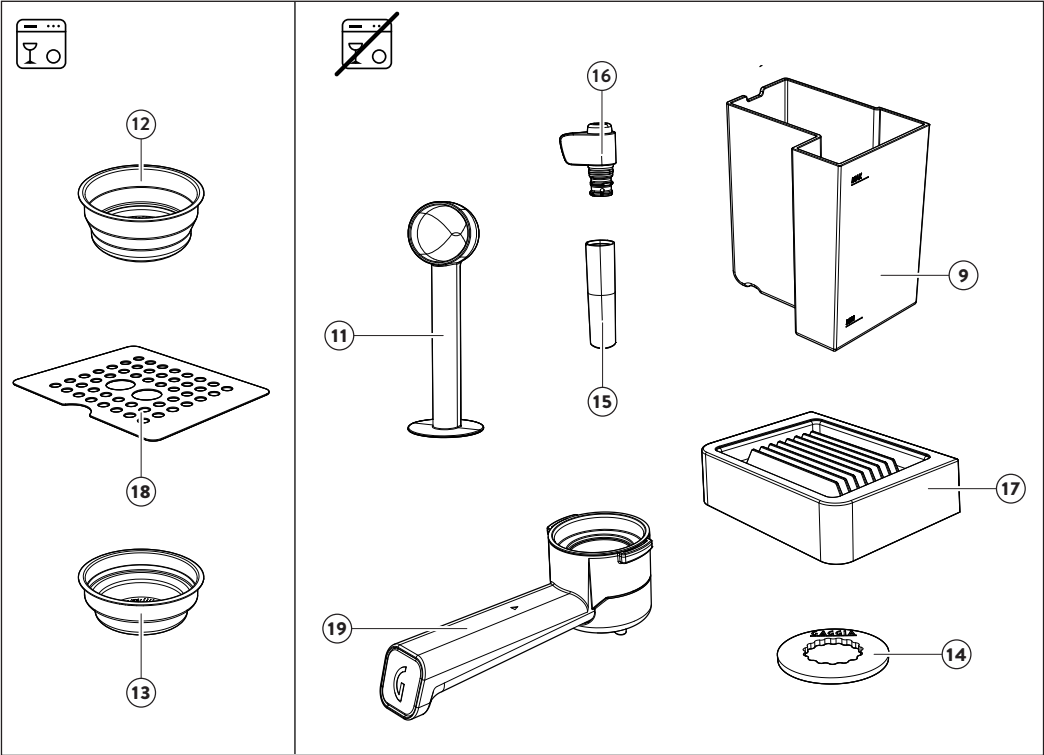
Spis treści

Kontrolki	7
Główne elementy urządzenia	10
Komponenty, które można myć w zmywarce	10
Wprowadzenie	11
Filtry z wyposażenia	11
Filtr „crema perfetta” 2 filiżanki	11
Filtr „crema perfetta” 1 filiżanka i saszetka jednodawkowa + „Pod System”	11
Pierwsza instalacja	12
Napełnianie obwodu	12
Jak włożyć i wyjąć uchwyt filtra	13
Przy pierwszym użyciu lub po okresie nieużytkowania trwającym dłużej niż 2 tygodnie	13
Parzenie kawy	14
Kawa wstępnie zmielona	14
Kawa w saszetkach	15
Funkcja memo	15
Jak zapisać swoją kawę espresso	15
Jak wyłączyć funkcję memo	16
Spienianie mleka do przygotowania cappuccino	16
Jak obniżyć temperaturę bojlera	17
Nalewanie gorącej wody	18
Oszczędność energii	18
Czyszczenie i konserwacja	18
Czyszczenie przystawki pannarello	18
Czyszczenie uchwytu filtra, filtrów i systemu na saszetki „Pod system”	19
Czyszczenie sitka bojlera	20
Czyszczenie kratki i tacy ociekowej	20
Czyszczenie pojemnika na wodę	21
Odwapnianie	21
Rozwiązywanie problemów	23
Akcesoria GAGGIA	25
Dane techniczne	25

Główne elementy urządzenia

1	Przycisk ON/OFF	11	Miarka do kawy/Tamper do kawy
2	Przycisk Kawy	12	Filtr „crema perfetta” 2 filiżanki
3	Przycisk PARY	13	Filtr „crema perfetta” 1 filiżanka / Saszetka jednodawkowa
4	Stalowa podstawka na filiżanki <i>Espresso Deluxe i Espresso Evolution</i>	14	System na saszetki „Pod System”
5	Pokrętko pary/gorącej wody	15	Dolna część przystawki Pannarello
6	Sylikonowe rurki zbiornika na wodę	16	Górna część przystawki Pannarello
7	Rurka wylotu pary/gorącej wody	17	Taca ociekowa
8	Przystawka Pannarello	18	Kratka ociekowa <i>Espresso Deluxe i Espresso Evolution</i>
9	Zbiornik na wodę	19	Uchwyt filtra
10	Przewód zasilający	20	Blok zaparzający

Komponenty, które można myć w zmywarce



Wprowadzenie

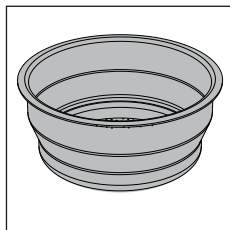
Idealna kawa espresso z typową pianką, która ją wyróżnia zależy od wielu czynników, a wśród nich:

- **typ stosowanej kawy.** Na rynku można znaleźć wiele różnych gatunków kawy, a ziarna zalecane do przygotowania dobrego espresso to te o ciemnym stopniu palenia, które uwalniają aromat i gwarantują bardziej intensywny smak.
- **Stopień zmielenia kawy.** Upewnić się, że stopień mielenia zakupionej mieszanki jest odpowiedni do zastosowania w tego typu w ekspresach do kawy. Można również zmielić kawę w momencie przygotowywania, używając młynka do kawy Gaggia.
- **ilość.** Bardzo ważne jest użycie odpowiedniej dawki kawy mielonej, aby zaparzona kawa nie była zbyt wodnista (*mało kawy*) lub zbyt gorzka, o przypalonym smaku (*za dużo kawy*).
- **nacisk wywierany podczas ubijania saszetki z kawą.** Upewnić się o równomiernym ubiciu kawy, aby jej powierzchnia była równoległa do krawędzi uchwytu filtra. Zapobiegnie to powstawaniu rowków, przez które będzie przepływać woda, bez zwilżania całej powierzchni saszetki, wydobywając tylko część smaku kawy.
- **parzenie wstępne.** Parzenie wstępne urządzenia jest ustawione fabrycznie i pozwala na lepszą ekstrakcję aromatów kawy. Gorąca woda zwilża pastylkę przez kilka sekund przed parzeniem.
- **temperatura.** Jest utrzymywana na stałym poziomie w celu zapewnienia jak najlepszej ekstrakcji.

Filtry z wyposażenia

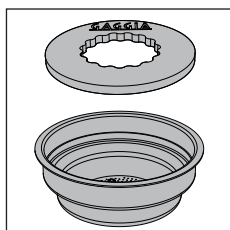
Filtr „crema perfetta” 2 filiżanki

Filtr „crema perfetta” na dwie filiżanki jest już zamontowany w uchwycie filtra i umożliwia przygotowanie idealnej kawy espresso z pianką nawet początkującemu użytkownikowi.

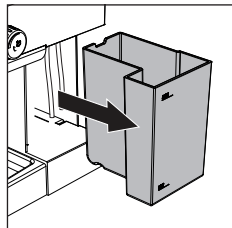


Filtr „crema perfetta” 1 filiżanka i saszetka jednodawkowa + „Pod System”

Filtr może być użyty do zaparzenia jednej filiżanki kawy espresso, stosując kawę wstępnie zmieloną lub używając saszetek jednodawkowych, za pomocą wyjątkowego systemu „Pod system”.



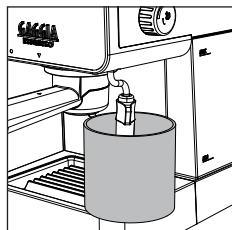
Pierwsza instalacja



- 1 Wyjąć zbiornik na wodę (9), opłukać go i napełnić świeżą wodą do poziomu MAX.
- 2 Włożyć wtyczkę kabla zasilającego do znajdującego się na ścianie gniazdka elektrycznego o odpowiednim napięciu.
- 3 Wcisnąć przycisk włączania/wyłączania (1), który zacznie migać.
- 4 umieścić pojemnik pod przystawką pannarello (8), obrócić pokrętkę gorącej wody/pary (5) w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara i wylać wodę, dopóki wszystkie trzy przyciski włączania/wyłączania (1), kawy (2) pary (3) nie zaczną jednocześnie migać, wskazując konieczność zamknięcia pokrętki.
- 5 Przycisk włączania/wyłączania zapali się na stałe a przycisk kawy (2) zacznie migać, zapalając się po osiągnięciu temperatury ustawionej fabrycznie.

Napełnianie obwodu

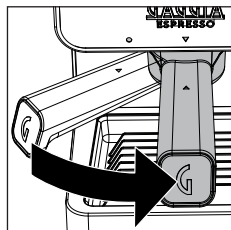
Przy pierwszym użyciu lub gdy w zbiorniku skończy się woda, należy zawsze napełnić obwód:



- 1 Napełnić zbiornik zimną wodą do poziomu MAX;
- 2 Ustawić pojemnik pod przystawką pannarello.
- 3 Obrócić pokrętkę gorącej wody/pary (5) w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara i wylać wodę z przystawki pannarello (8), dopóki nie zacznie regularnie wypływać.
- 4 Aby zakończyć nalewanie, obrócić pokrętkę gorącej wody/pary w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i opróżnić pojemnik.

Ważne: urządzenie nie sygnalizuje braku wody w zbiorniku, jeżeli pompa stanie się bardzo hałaśliwa należy napełnić zbiornik i przeprowadzić napełnianie obwodu.

Jak włożyć i wyjąć uchwyt filtra



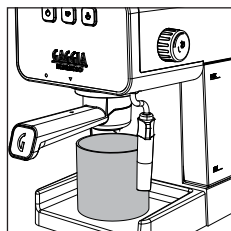
Włożyć uchwyt filtra (19) do bloku zaparzającego od dołu i wyrównać trójkącik ▲ znajdujący się na ręczce uchwytu z symbolem ● obecnym na korpusie; w tym celu przekręcać z lewo w prawo, dopóki trójkącik ▲ nie wyrówna się z symbolem ▼ lub nie będzie lekko przesunięty w prawo.

W celu wyjęcia uchwytu filtra, obrócić w przeciwnym kierunku, z lewej w prawo.

Przy pierwszym użyciu lub po okresie nieużytkowania trwającym dłużej niż 2 tygodnie

Ważne: Wodę nalaną podczas tej czynności należy wylać i nie stosować jej do celów spożywczych. Jeżeli pojemnik napełni się podczas cyklu, zatrzymać nalewanie i opróżnić go przed kontynuowaniem czynności.

- 1 Wyjąć tacę ociekową (17) i ustawić pojemnik pod przystawką pannarello (8).
- 2 Wyjąć zbiornik na wodę (9), wypłukać go i napełnić zimną wodą do poziomu MAX.
- 3 Obrócić pokrętko pary/gorącej wody (5) w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara i wylać gorącą wodę z przystawki pannarello do osiągnięcia poziomu MIN na zbiorniku na wodę.
- 4 Aby zakończyć nalewanie, obrócić pokrętko gorącej wody/pary w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- 5 Ponownie napełnić zbiornik na wodę do poziomu MAX.
- 6 Włożyć uchwyt filtra (19) do bloku zaparzającego (20), obracając pokrętko z lewej w prawą, jak wskazano w odpowiednim punkcie.
- 7 Ustawić odpowiedni pojemnik pod uchwytem filtra.



- 8 Wcisnąć przycisk kawy (2) i wylać wodę do osiągnięcia poziomu MIN na zbiorniku na wodę.
- 9 Aby zakończyć nalewanie, ponownie wcisnąć przycisk kawy i opróżnić pojemnik.
- 10 Włożyć tacę ociekową (17).
- 11 Wyjąć uchwyt filtra, przekręcając go z prawej w lewo i oplukać pod bieżącą wodą.

12 Napełnić zbiornik na wodę do poziomu MAX.

13 Urządzenie jest gotowe do pracy.

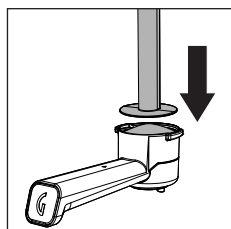
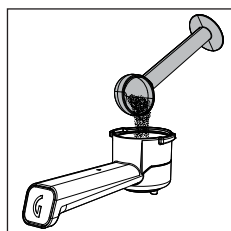
Parzenie kawy

Kawa wstępnie zmielona

W uchwycie filtra znajduje się filtr na 1 (13) o 2 filiżanki (12).

Aby zaparzyć pierwszą kawę, należy najpierw podgrzać uchwyt filtra:

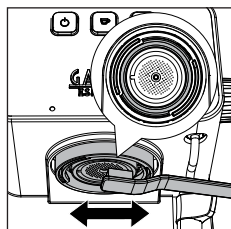
- 1 Włożyć uchwyt filtra (19) z filtrem na 1 lub 2 filiżanki do bloku zaparzającego (20).
- 2 Umieścić filiżankę pod uchwytem filtra i wcisnąć przycisk kawy (2), gdy jest zapalony, nalewając filiżankę wody (około 150 ml).
- 3 Wyjąć uchwyt filtra i usunąć ewentualne pozostałości wody.
- 4 Napełnić uchwyt filtra 1 miarką kawy wstępnie zmielonej w celu zaparzenia 1 filiżanki lub 2 płaskimi miarkami w celu zaparzenia podwójnej kawy, lekko uderzając uchwytem, aby wyrównać kawę w proszku



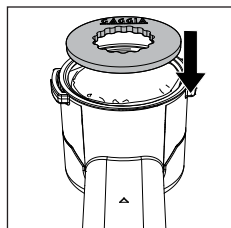
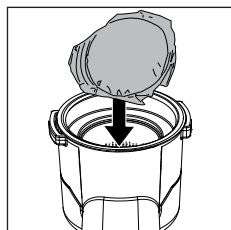
- 5 Docisnąć kawę posługując się specjalnym tamperem, dołączonym do wyposażenia. Ubijanie kawy powinno być wykonane równomierne, a jej powierzchnia musi być jednolita, bez rowków i równoległa do krawędzi uchwytu filtra.

Ważne: wymiary i kształt tampera zostały opracowane w celu umożliwienia idealnego ubicia zarówno w przypadku filtra na 1 filiżankę jak i filtra na 2 filiżanki.

- 6 Oczyszczyć krawędź uchwytu filtra z ewentualnych resztek kawy.
- 7 Prawidłowo włożyć uchwyt na filtr (jak opisano w odpowiednim punkcie).
- 8 Ustawić 1 lub 2 filiżanki pod uchwytem na filtr.
- 9 Przed wciśnięciem przycisku kawy w celu rozpoczęcia parzenia, poczekać, aż zapali się on na stałe.
- 10 Po uzyskaniu żądanej ilości, ponownie wcisnąć przycisk kawy, aby przerwać parzenie.
- 11 Po zakończeniu parzenia, wyjąć uchwyt na filtr, usunąć fusy z filtra i ewentualne resztki z uszczelki i sitka bojlera.



Kawa w saszetkach



- 1 Do zaparzenia kawy użyć odpowiedniego filtra na saszetki (13).
- 2 Włożyć saszetkę do filtra, upewniając się, że jej brzegi nie wystają poza uchwyt filtra.
- 3 Ustawić system do saszetek „Pod System” (14) na saszetce.
- 4 Zastosować się do instrukcji dotyczących parzenia kawy na bazie kawy wstępnie zmielonej z punktu 7.

Ważne: Począć około 10 sekund przed wyjęciem uchwytu na filtr, wyjąć go powoli, ostrożnie przekręcając w lewo. Podczas używania kawy wstępnie zmielonej uważać, aby się nie poparzyć wodą pozostającą na fusach.

Ważne: w uchwycie filtra pozostanie niewielka ilość wody. Jest to normalne zjawisko wynikające z charakterystyki uchwytu filtra.

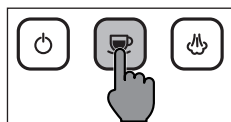
Ważne: Po zdjęciu uchwytu na filtr będzie nadal kapkać niewielka ilość wody. Jest to spowodowane ciśnieniem wody w układzie.

Funkcja memo

Dzięki tej funkcji można zapisać czas parzenia ulubionej kawy. Przy każdym wciśnięciu przycisku kawy, urządzenie dozjuje ilość kawy wg ustawionego wcześniej czasu.

Jak zapisać swoją kawę espresso

- 1 Zaparzyć kawę w sposób wskazany w rozdziale „parzenie kawy na bazie kawy wstępnie zmielonej”.
- 2 Przytrzymać wciśnięty przycisk kawy, gdy jest on zapalony. Po kilku sekundach, urządzenie przejdzie do trybu MEMO i rozpocznie parzenie.



- 3 Po osiągnięciu żądanej ilości puścić przycisk kawy; zgasną wszystkie przyciski i kolejno, dwukrotnie zapalą się przycisk włączania/wyłączania (1), przycisk kawy (2) i przycisk pary (3) potwierdzając zapisanie napoju.
- 4 Przy każdym wciśnięciu przycisku kawy, urządzenie będzie dozować ilość kawy wg ustawionego wcześniej czasu.
- 5 Można zmienić czas parzenia powtarzając opisaną wyżej procedurę, który zastąpi czas zapisany wcześniej.

Jak wyłączyć funkcję memo

Po dezaktywacji funkcji memo, przy każdym wciśnięciu przycisku kawy urządzenie zażąda ponownego wciśnięcia przycisku kawy w celu przerwania parzenia.



- 1 Przytrzymać wciśnięty przycisk włączania/wyłączania, po kilku sekundach zgasną wszystkie przyciski i kolejno, dwukrotnie zapalą się przycisk pary (3), przycisk kawy (2) i przycisk włączania/wyłączania (1) potwierdzając dezaktywację funkcji memo.

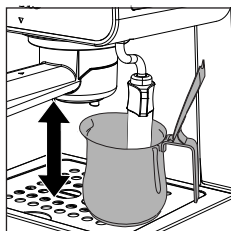
Spienianie mleka do przygotowania cappuccino

Aby zagwarantować optymalny rezultat, najlepiej jest użyć zimnego pełnotłustego mleka (w temperaturze około 5°C) o zawartości białka wynoszącej co najmniej 3% i tłuszczu na poziomie co najmniej 3,5%. Białka napowietrzają emulsję, a tłuszcze sprawiają, że będzie ona gęsta i zwarta. Dobre rezultaty uzyskuje się również w przypadku częściowo odtłuszczonego mleka krowiego, niektórych rodzajów mleka bez laktozy, mleka sojowego, migdałowego lub owsianego.

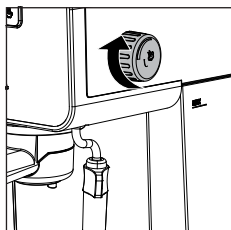
Uwaga: Na początku może przez chwilę przyskać gorąca woda. Rurka wylotu może osiągnąć wysokie temperatury: nie dotykać jej rękami.

Uwaga: Przed i po wytworzeniu pary może wypłynąć gorąca woda i/lub para z bloku zaparządzającego. Zaleca się utrzymanie włożonego filtra wody, aby uniknąć poparzenia. Przed jego wyjęciem wcisnąć przycisk pary i ostudzić urządzenie.

- 1 Wcisnąć przycisk pary (3). Przycisk kawy zgaśnie a przycisk pary zacznie migać.
- 2 Po zapaleniu przycisku pary urządzenie będzie gotowe do jej wytworzenia.
- 3 Przed rozpoczęciem spieniania mleka, usunąć ewentualne skropliny z rurki wylotu pary poprzez otwarcie na kilka sekund pokrętła pary/gorącej wody, dopóki nie zacznie wydobywać się tylko para. Następnie zamknąć pokrętło.
- 4 Wlać do dzbanka zimne mleko, do około 1/3 jego pojemności.
- 5 Zanurzyć przystawkę pannarello w mleku.
- 6 Obrócić pokrętło pary/gorącej wody w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara do całkowitego otwarcia i rozpocząć spienianie mleka.



- 7 Spieniać mleko, delikatnie przesuwając dzbanek ruchami obrotowymi do góry i na dół.



- 8 Po osiągnięciużądanego stopnia spienienia, zamknąć pokrętko pary/gorącej wody w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby przerwać spienianie.

- 9 Po spienieniu mleka zaleca się delikatnie stuknąć dzbankiem o blat i pozostawić na co najmniej 30 sekund. Mleko staje się wtedy bardziej jednolite.
- 10 Wcisnąć przycisk pary, aby wyjść z funkcji.
- 11 Obydwa przyciski pary i kawy migają równocześnie, wskazując, że temperatura jest zbyt wysoka do zaparzenia kawy.
- 12 Wyczyścić obwód otwierając na kilka sekund pokrętko pary/gorącej wody w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, aby usunąć ewentualne resztki mleka. Następnie zamknąć pokrętko.

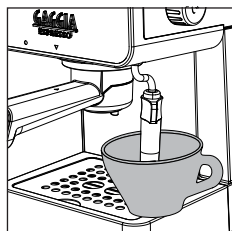
Aby szybciej obniżyć temperaturę bojlera, zastosować się do instrukcji wskazanych w odpowiednim punkcie.

Jak obniżyć temperaturę bojlera

- 1 Ustawić pojemnik lub dużą filiżankę pod przystawką pannarello.
- 2 Otworzyć pokrętko pary/gorącej wody, obracając je w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara i wylać, dopóki wszystkie trzy przyciski: włączania/wyłączania, kawy i pary nie zaczną jednocześnie migać, wskazując konieczność zamknięcia pokrętła.
- 3 Zamknąć pokrętko obracając je w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Zapali się przycisk kawy.
- 4 Urządzenie jest gotowe do zaparzenia kawy.

Nalewanie gorącej wody

Uwaga: Na początku może przez chwilę przyskać gorąca woda. Rurka wylotu może osiągnąć wysokie temperatury: nie dotykać jej rękami.



- 1 Ustawić szklankę lub filiżankę do herbaty pod przystawką pannarello
- 2 Obrócić pokrętko pary/gorącej wody w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara do całkowitego otwarcia w celu rozpoczęcia nalewania gorącej wody z przystawki pannarello.
- 3 Po uzyskaniu żądanej ilości, zamknąć pokrętko pary/gorącej wody, obracając je w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

Oszczędność energii

Urządzenie jest wyposażone w funkcję automatycznego wyłączenia w celu oszczędzania energii.

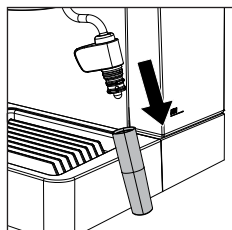
Aby ponownie uruchomić urządzenie, wystarczy wcisnąć przycisk włączania/wyłączania, który zapali. Przycisk kawy będzie migał, dopóki nie zostanie osiągnięta żądana temperatura.

Czyszczenie i konserwacja

Regularne czyszczenie i konserwacja pozwalają na długotrwałe utrzymanie urządzenia w optymalnym stanie, gwarantują dobry smak kawy, stały przepływ oraz doskonałą piankę mleka.

Czyszczenie przystawki Pannarello

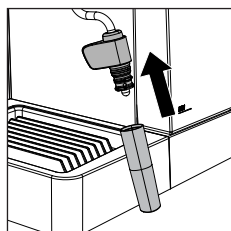
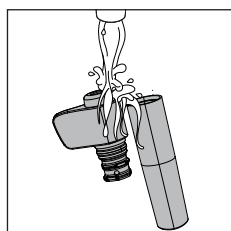
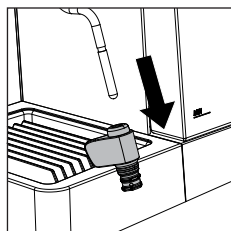
Codziennie:



- 1 Usunąć dolną część przystawki pannarello (15), opłukać pod bieżącą wodą i ponownie zamontować.
- 2 Otworzyć kilka sekund pokrętko pary/gorącej wody w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, aby usunąć ewentualne resztki mleka. Następnie zamknąć pokrętko.

Co tydzień:

- 1 Ponownie zamontować dolną część przystawki pannarello (15) i zsunąć górną (16).
- 2 Opłukać pod bieżącą wodą.
- 3 Wyczyścić rurkę wylotu pary za pomocą wilgotnej szmatki.
- 4 Zamontować górną część przystawki Pannarello na rurce wylotu pary.

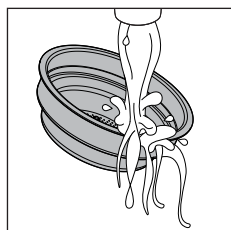


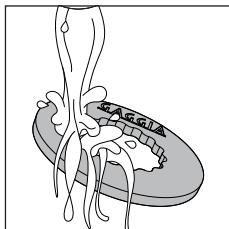
Czyszczenie uchwytu filtra, filtrów i systemu na szaszetki „Pod system”

Aby zapewnić doskonałe rezultaty, zawsze utrzymywać filtry w czystości.

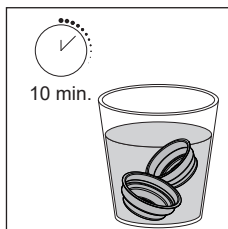
Codziennie:

- 1 Wyjąć filtr z uchwytu filtra i umyć obydwa komponenty w letniej wodzie.





- 2 Jeżeli jest stosowany system na szaszetki „pod system” umyć go zawsze w letniej wodzie.



- 3 W razie zauważenia nieprawidłowego działania podczas parzenia kawy, należy zanurzyć filtry na 10 minut we wrzącej wodzie, a następnie wypłukać je pod bieżącą wodą.

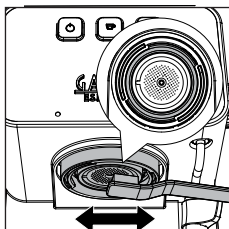


- 4 Aby lepiej oczyścić filtry, zalecamy zakupić pastylki czyszczące GAGGIA zaprojektowane specjalnie z myślą o utrzymywaniu w czystości opisywanego urządzenia.

Uwaga: Filtr można wyjąć wyłącznie po całkowitym wystygnięciu uchwytu filtra jest, aby uniknąć oparzeń.

Czyszczenie sitka bojlera

Po każdym zaparzeniu kawy:

- 1 Wyjąć uchwyt filtra z bloku, obracając go z prawej w lewo
 - 2 Usunąć ewentualne resztki fusów po kawie z uszczelki i sitka, używając szczoteczki.
- 
- 3 Przeprowadzić czyszczenie z gorącą wodą, wciskając przycisk kawy i nalewając jedną filiżankę wody.

Czyszczenie kratki i tacy ociekowej

Wyjąć tacę ociekową (17) i kratkę (18), jeżeli jest obecna. Umyć pod bieżącą wodą. Nie stosować produktów ściernych.

Czyszczenie zbiornika na wodę

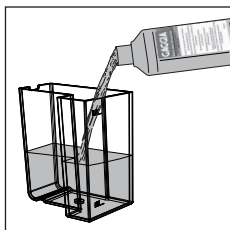
- 1 Wyjąć zbiornik na wodę (9) i umyć go pod bieżącą wodą.
- 2 Włożyć zbiornik na miejsce upewniając się, że znajdują się w nim silikonowe rurki (6) oraz, że nie są poskręcane, ani zablokowane.

Odwapnianie

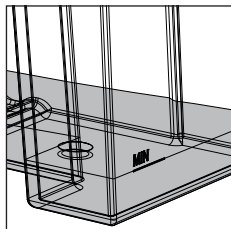
Gdy przycisk włączania/wyłączania stanie się pomarańczowy, konieczne będzie wykonanie odwapniania. Stosować wyłącznie roztwór odwapniający Gaggia, który przeznaczony jest do zapewniania optymalnego działania urządzenia. Stosowanie innych produktów może spowodować uszkodzenie urządzenia i obecność ich resztek w wodzie. Brak odwapniania urządzenia spowoduje utratę gwarancji.



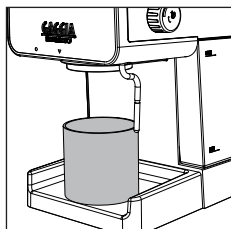
- 1 Dezaktywować funkcję MEMO, jeżeli jest aktywna i wyjąć uchwyt na filtr z bloku zaparzającego (20).
- 2 Wyjąć i opróżnić zbiornik na wodę.
- 3 Wlać połowę zawartości butelki skoncentrowanego odwapniacza Gaggia do zbiornika na wodę i uzupełnić go wodą do wskazanego poziomu MAX.



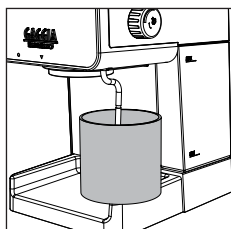
- 4 Wyjąć przystawkę pannarello (8), jeśli jest zainstalowana na rurce wylotu pary.
- 5 Włączyć urządzenie wciskając przycisk włączania/wyłączania.
- 6 Wcisnąć przycisk kawy i wylać z bloku zaparzającego 1 filiżankę wody (około 150 ml).
- 7 Otworzyć pokrętko pary/gorącej wody i wylać 1 filiżankę wody (circa 150 ml) również z rurki wylotu pary.
- 8 Wyłączyć urządzenie wciskając przycisk włączania/wyłączania.
- 9 Pozostawić odwapniacz na około 15-20 minut z wyłączonym urządzeniem.
- 10 Ponownie włączyć urządzenie wciskając przycisk włączania/wyłączania.
- 11 Wylać z bloku zaparzającego 1 filiżankę wody (około 150 ml) i drugą filiżankę wody (około 150 ml) również z rurki wylotu pary.
- 12 Następnie wyłączyć urządzenie wciskając przycisk włączania/wyłączania i pozostawić na 3 minuty.



- 13 Powtórzyć opisane czynności od punktu 10, aż do osiągnięcia MIN poziomu w zbiorniku na wodę.

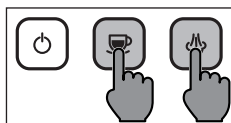


- 14 Opłukać zbiornik świeżą wodą i napełnić go do poziomu MAX.
15 Ustawić duży pojemnik pod blokiem zaparzającym.



- 16 Włączyć urządzenie wciskając przycisk włączania/wyłączania.
17 Wcisnąć przycisk kawy i wylać wodę z bloku zaparzającego, dopóki dozowanie nie zatrzyma się automatycznie na poziomie połowy zbiornika na wodę.
18 Ustawić duży pojemnik pod rurką wylotu pary.

- 19 Otworzyć pokrętko pary/gorącej wody, przekręcając je w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara i wylać z rurki wylotu pary wodę, która pozostała w zbiorniku, aż do osiągnięcia poziomu MIN.
20 Aby przerwać dozowanie, zamknąć pokrętko pary/gorącej wody, obracając je w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
21 Napełnić zbiornik do poziomu MAX i wylać całą wodę przez blok zaparzający, aż do osiągnięcia poziomu MIN.
22 Powtórzyć czynność wylewając pełny zbiornik na wodę również przez rurkę wylotu pary.
23 Cykl odwapniania został zakończony.
24 Włożyć uchwyt na filtr do bloku zaparzającego, po uprzednim wypłukaniu pod bieżącą wodą i zamontować przystawkę pannarello.
25 Przytrzymać wciśnięty przycisk kawy i przycisk pary przez około 5 sekund. Przycisk włączania/wyłączania mignie przez chwilę i urządzenie będzie gotowe do zaparzenia kawy. Pomarańczowa kontrolka zostanie zresetowana.



Ważne: jeśli to konieczne, przeprowadzić napełnianie obwodu zgodnie z opisem z odpowiedniego punktu

Rozwiązywanie problemów

W niniejszym rozdziale podsumowano najczęstsze problemy, jakie mogą występować w tym urządzeniu. Jeśli problemu nie uda się rozwiązać, korzystając z podanych poniżej informacji, należy wejść na stronę www.gaggia.com lub www.gaggia.it, aby zapoznać się z często zadawanymi pytaniami lub skontaktować się z Centrum obsługi klienta bądź dystrybutorami w danym kraju.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się.	Urządzenie nie jest podłączone.	Sprawdzić, czy kabel zasilający jest włożony prawidłowo.
Pompa jest bardzo hałaśliwa.	Brakuje wody w zbiorniku.	Napełnić zbiornik i obwód jak opisano w odpowiednim punkcie.
Na mleku nie tworzy się pianka.	Użyty rodzaj mleka nie nadaje się do spieniania.	W zależności od rodzaju mleka ilość i jakość powstającej pianki mogą być różne (<i>Rozdział „Spienianie mleka do przygotowania cappuccino”</i>).
	Przystawka Pannarello jest brudna.	Wyczyścić przystawkę Pannarello (<i>Rozdział „Czyszczenie przystawki Pannarello”</i>).
	Brakuje wody w zbiorniku.	Napełnić zbiornik i obwód jak opisano w odpowiednim punkcie.
Po wciśnięciu przycisku kawy, kawa nie wypływa.	Zatkany uchwyt filtra.	Ponownie wcisnąć przycisk kawy. Wyłączyć urządzenie i poczekać, aż się ochłodzi (<i>około 1 godziny</i>). Następnie wyjąć i dokładnie umyć uchwyt filtra. Jeżeli problem się powtórzy, skontaktować się z autoryzowanym centrum obsługi klienta.
Kawa jest zbyt zimna.	Uchwyt filtra nie został włożony do nagrzania.	Nagrząć uchwyt filtra (<i>Rozdział „Parzenie kawy”</i>).
	Filiżanki są zimne.	Ogrzać filiżanki gorącą wodą.
Kawa wypływa zbyt szybko, nie wytwarza się pianka.	Zbyt mało kawy w uchwycie filtra.	Dosypać kawę.
	Mielenie jest zbyt grube.	Użyć innej mieszanki kawy.
	Zbyt lekkie ubicie i/lub obecność rowków.	Lepiej ubić kawę mieloną za pomocą odpowiedniego tampera. Uważać aby nie powstawały rowki.
	Kawa lub saszetki są nieświeże.	Użyć innej mieszanki kawy lub innej saszetki

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Kawa nie płynie lub sączy się kroplami.	Brakuje wody w zbiorniku	Napełnić zbiornik i obwód jak opisano w odpowiednim punkcie.
	Mielenie jest zbyt drobne.	Użyć innej mieszanki kawy.
	Kawa jest zbyt ubita w uchwycie filtra.	Ubijać kawę z mniejszym naciskiem.
	Zbyt dużo kawy w uchwycie filtra.	Zmniejszyć ilość kawy w uchwycie filtra.
	Urządzenie jest zawapnione.	Przeprowadzić odwapnianie urządzenia w sposób opisany w odpowiednim rozdziale.
Kawa wypływa brzegami	Filtr jest zatkany wewnątrz uchwytu.	Wyczyścić filtr (<i>Rozdział „Czyszczenie uchwytu na filtr, filtrów i systemu na saszetki „Pod system”</i>).
	Uchwyt filtra nieprawidłowo włożony do bloku zaparzającego.	Włożyć uchwyt filtra w sposób opisany w odpowiednim rozdziale.
	Górna krawędź uchwytu filtra jest brudna.	Wyczyścić krawędź uchwytu filtra.
	Zbyt dużo kawy w uchwycie filtra.	Zmniejszyć ilość kawy przy pomocy miarki.
Pomarańczowa kontrolka przycisku on/off i białe kontrolki przycisków kawy i pary migają jednocześnie.	Uszczelka sitka bojlera jest brudna.	Umyć uszczelkę sitka bojlera w sposób opisany w odpowiednim rozdziale.
	Pojawił się problem	Odłączyć wtyczkę i ponownie włączyć urządzenie. Jeśli problem trwa, skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym lub dystrybutorem danego Kraju.

Akcesoria GAGGIA

Kawa oraz akcesoria są dostępne w autoryzowanych centrach (*Włochy*) lub u dystrybutorów danego kraju.



Odwapniacz



Pastyłki odtłuszczające

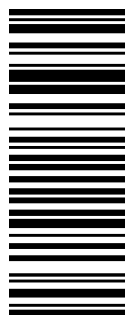


Gama kawy ziarnistej i zmielonej: 100% Arabica / Intenso / Bezkofeinowa

Dane techniczne

Napięcie nominalne - Moc nominalna - Zasilanie	Patrz tabliczka umieszczona w komorze na zbiornik na wodę
Materiał obudowy	Tworzywo termoplastyczne
Wymiary	255 x 199 x 303 mm
Masa	3,7 kg
Długość kabla	900 mm
Panel sterowania	Przedni
Rozmiar filiżanek	Do 76 mm z włożoną tacą ociekową, bez 102 mm
Zbiornik na wodę	1,2 litra – Wyjmowany
Ciśnienie pompy	15 barów
Bojler	Bojler ze stali nierdzewnej
Urządzenia zabezpieczające	Bezpiecznik termiczny - Zawór maksymalnego ciśnienia

GAGGIA S.p.a. zastrzega sobie prawo do wprowadzania wszelkich niezbędnych zmian.



642001016943

COD

- Rev.00 - 24/06/24

GAGGIA S.p.A.

Sede Amministrativa/Administrative Office

Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano – Bologna – Italia

+39 0534 771111

www.gaggia.it

www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO