

# GAGGIA®



**INSTRUKCJA OBSŁUGI**

ISTRUZIONI PER L'USO

OPERATING INSTRUCTIONS

GEBRAUCHSANWEISUNG

MODE D'EMPLOI

INSTRUCCIONES DE USO

GEBRUIKSAANWIJZING

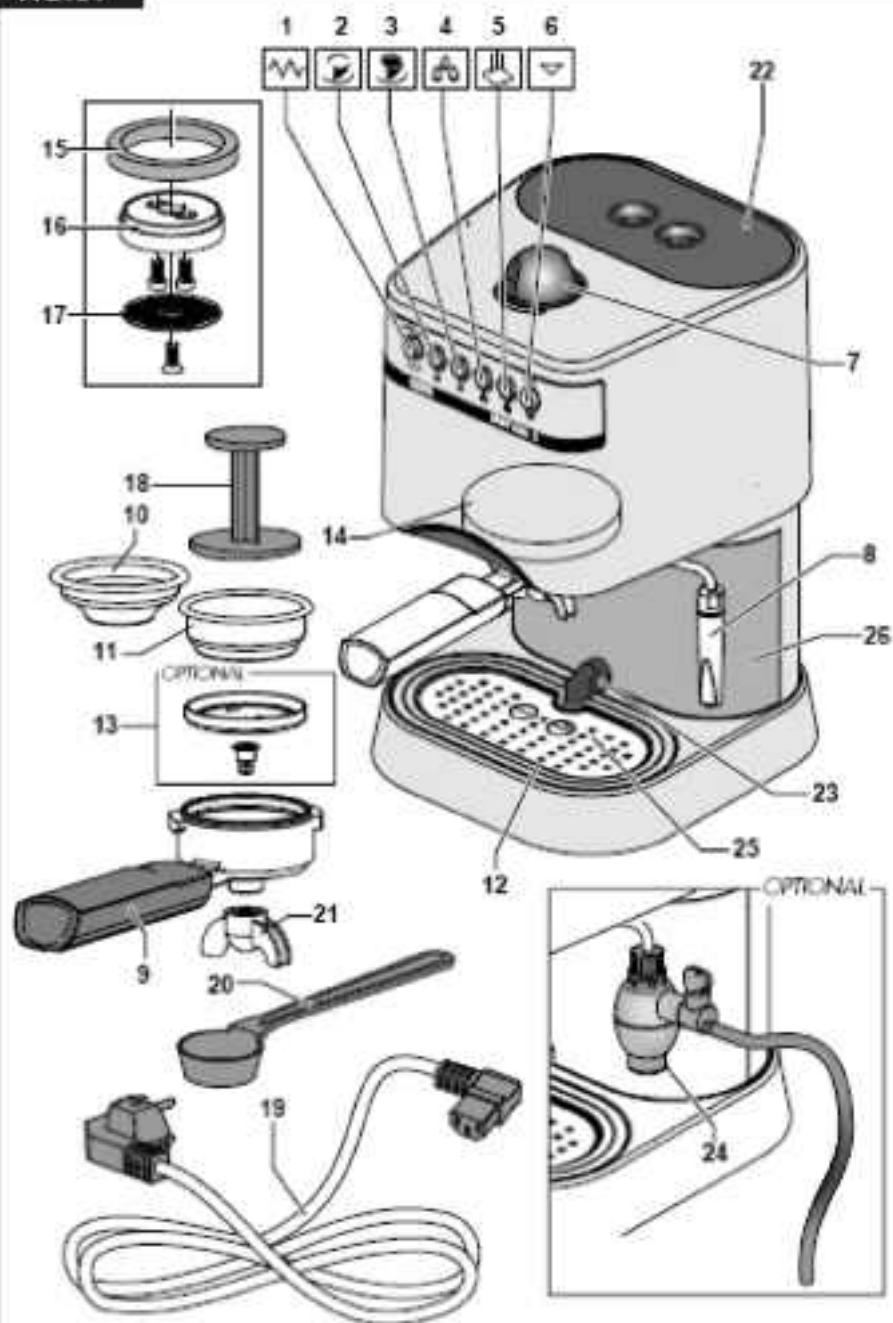
INSTRUÇÕES E MODO DE

EMPREGO

mod. **BABY DOSATA**

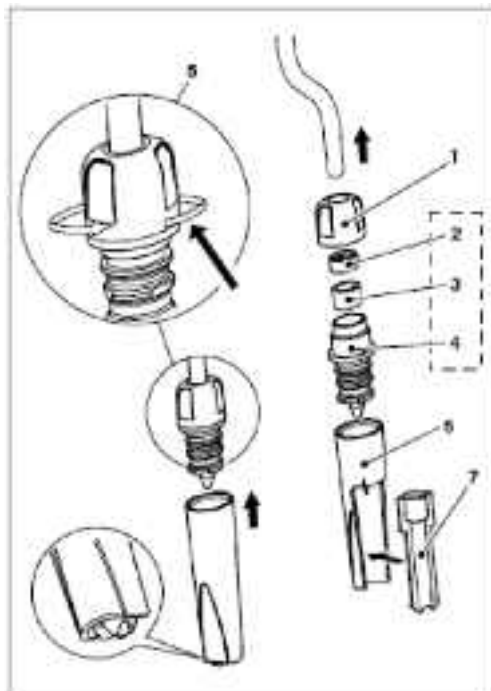


FIG. 01



*Przy pierwszym wykorzystaniu dyszy gorącej wody/pary musicie Państwo...*

## OPIS



- założyć nakrętkę gwintowaną (1) na rurkę pary
- wprowadzić uszczelkę gumową (3) do dyszy (4), a następnie dociskacz gumowy (2) nałożyć na uszczelkę gumową (3). Zespół elementów (2)-(3)-(4) nasunąć na rurkę pary.
- nakrętkę gwintowaną (1) nakręcić na dyszę(4) i silnie dociągnąć.
- tulejkę zewnętrzną (6) założyć w sposób przedstawiony na rysunku.
- wewnętrzną rurkę (7) umieścić w prawidłowy sposób w tulejce (6), zwracając uwagę na to, aby położenie ich końcówek względem siebie, odpowiadało położeniu przedstawionemu na rysunku

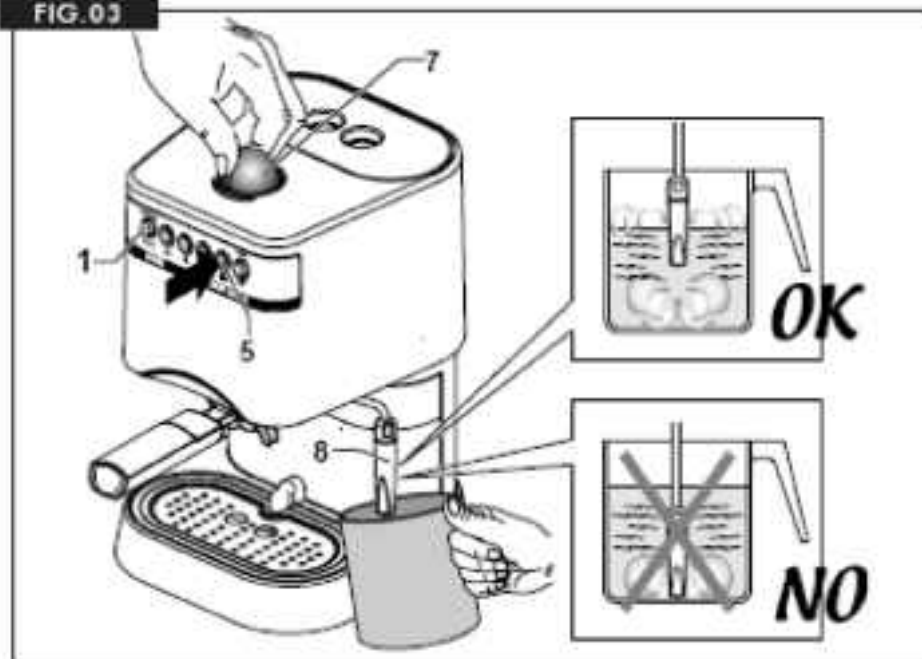
FIG.02



FIG.04



FIG.03



## **Gratulujemy Państwu dokonania doskonałego wyboru!**

*Dzięki zakupionemu przez Państwo ekspresowi, możecie teraz wypić również w domu wysmienite espresso lub cappuccino. Przygotowanie oryginalnego włoskiego espresso polega na szybkim przefiltrowaniu dobrze wypalanej mieszanki kawy, przez wodę będącą pod ciśnieniem i posiadającą odpowiednią temperaturę.*

*Głównym podzespołem ekspresu jest bardzo precyzyjnie pracująca pompa.*

*Praca pompy oraz przepływ wody regulowane są przełącznikiem.*

### **Wskazówki:**



Ekspres jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.

Jakakolwiek ingerencja w urządzeniu powinna być wykonana przez autoryzowany serwis, z wyjątkiem operacji czyszczenia i normalnej konserwacji.

1. Skontrolować, czy napięcie wskazane na tabliczce znamionowej urządzenia jest zgodne z napięciem sieci, do której ma być ono podłączone.
2. Do zbiornika na wodę nigdy nie wlewać wrzątku lub gorącej wody. Zawsze napełniać go zimną wodą.
3. Podczas pracy urządzenia nigdy nie dotykać gorących części ekspresu oraz kabla zasilającego.
4. Do czyszczenia ekspresu nigdy nie używać proszków i środków korodujących.
5. Aby zmniejszyć formowanie się osadu wapiennego, można używać niegazowaną wodę mineralną.
6. Nie zanurzać nigdy ekspresu w wodzie.

### **ŚRODKI OSTROŻNOŚCI**



Podczas wykorzystywania urządzeń elektrycznych AGD zalecane jest przestrzeganie środków ostrożności, mających na celu ograniczenie możliwości zagrożenia pożarem, porażeniem prądem oraz nieszczęśliwymi wypadkami.

1. Przed włączeniem ekspresu lub przystąpieniem do jego użytkowania, należy uważnie przeczytać wszystkie wskazówki i informacje podane w niniejszej instrukcji oraz wszystkich innych materiałach, które zostały umieszczone w opakowaniu urządzenia.

2. Nie dotykać rozgrzanych części ekspresu.
3. W celu uniknięcia pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub nieszczęśliwego wypadku, należy nie dopuszczać do zanurzania w wodzie lub innej cieczy, kabla zasilającego, wtyczki lub korpusu urządzenia.
4. Zachować szczególną ostrożność przy eksploatacji urządzenia w obecności dzieci.
5. Po zakończeniu użytkowania ekspresu lub przed przystąpieniem do jego czyszczenia, należy wyjąć wtyczkę z gniazda zasilania. Przed wyjęciem/włożeniem czyszczonych części składowych urządzenia, należy odczekać do chwili jego ostygnięcia.
6. Nie używać ekspresu w przypadku jego uszkodzenia, względnie niewłaściwego stanu technicznego kabla zasilającego lub wtyczki. W takich przypadkach, w celu sprawdzenia, naprawy lub dokonania ponownej regulacji urządzenia, należy zwrócić się do najbliższego, autoryzowanego punktu napraw.
7. Stosowanie akcesoriów nie oferowanych lub nie zalecanych przez producenta, może stać się przyczyną uszkodzenia ekspresu lub zranienia obsługującej go osoby.
8. Ekspresu nie wykorzystywać na wolnym powietrzu.
9. Unikać, aby kabel zasilający zwisał z półki lub dotykał gorących powierzchni.
10. Ustawiać ekspres daleko od źródeł ciepła.
11. Przed włożeniem wtyczki do gniazda zasilania, należy sprawdzić, czy przełącznik urządzenia znajduje się w położeniu „0”. W przypadku wyłączenia urządzenia, najpierw ustawić przełącznik w położenie „0”, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda zasilania.
12. Ekspres wykorzystywać wyłącznie w gospodarstwie domowym.
13. W razie wykorzystywania gorącej pary, należy postępować z najwyższą ostrożnością.

**NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ PRZECHOWYWAĆ WE WŁAŚCIWYM MIEJSCU**

## Legenda:

### FIG.01

1. Główny wyłącznik
2. Przełącznik kawy
3. Przełącznik kawy
4. Przełącznik gorąca woda/pompa
5. Przełącznik pary
6. Przycisk programowania porcji
7. Pokrętko zaworu pary/gorącej wody
8. Dysza pary
9. Uchwyt filtra
10. Filtr na 1 jedną porcję kawy
11. Filtr na 2 porcje kawy
12. Tacka ociekowa
13. Tarcza „doskonałej creme” (opcja)
14. Głowica ekspresu
15. Uszczelka uchwytu filtra
16. Obsada rozdzielacza
17. Rozdzielacz/Sitko
18. Ubijak
19. Kabel zasilający z wtyczką
20. Miarka do kawy
21. Wylot kawy
22. Pokrywa zbiornika wody
23. Wężyk dekompresyjny (wyjmowany)
24. Spieniacz mleka (wyjmowany)
25. Kratka tacki ociekowej
26. Zbiornik na wodę

### Uwagi dotyczące przewodu zasilającego

- A** Przewód zasilający ekspresu jest relatywnie krótki, co w zasadzie uniemożliwia zaplątanie się w nim lub potknięcie.
- B** Przedłużacze przewodu zasilającego mogą być stosowane, ale wymaga to większej ostrożności w obchodzeniu się z urządzeniem.
- C** Stosując przedłużacz przewodu zasilającego, należy sprawdzić, czy:
1. Napięcie podane na przedłużaczu odpowiada napięciu znamionowemu urządzenia,
  2. Wtyczka przedłużacza (podobnie, jak przy kablu zasilającym) posiada styk uziemienia,
  3. Przewód zasilający nie zwisa z powierzchni, na której umieszczony został ekspres, co mogłoby grozić potknięciem się i ścignięciem ekspresu.

## Przygotowanie ekspresu do pracy:

1. Zdjąć pokrywkę zbiornika na wodę (22) i napełnić go zimną wodą do kreski **MAX**. Patrz rys. 2  
Zbiornik na wodę może być również wyciągnięty na zewnątrz. Aby to wykonać, należy usunąć wężyk dekompresyjny (23) oraz kratkę (25) tacki ociekowej.

**WAŻNE:** po włożeniu zbiornika należy sprawdzić, czy znajduje się w nim wężyk oraz czy zbiornik nie jest przekręcony lub zablokowany.

Założyć wężyk dekompresyjny (23).

2. Włożyć wtyczkę w odpowiednie gniazdo zasilania (patrz **WSKAZÓWKI**, pkt.1).
3. Nacisnąć przycisk głównego wyłącznika (1). Zapala się lampka kontrolna, a wszystkie symbole przycisków zostają podświetlone. Nie powinny być aktywowane przełączniki 2 3 4 oraz 5.

## Uruchomienie ekspresu

Napełnienie bojlera zimną wodą jest warunkiem funkcjonowania pompy. Opisane postępowanie realizować należy zawsze, gdy urządzenie jest uruchamiane „po raz pierwszy”.

Pustą filiżankę podstawić pod dyszę pary (8), pokrętkiem (7) otworzyć zawór pary oraz nacisnąć i przytrzymać wciśnięty przełącznik gorącej wody (4). Słychać szum pracującej pompy, a po kilku sekundach zaczyna wypływać woda z dyszy (8). Po napełnieniu filiżanki wodą, zwolnić przycisk gorącej wody (4) i pokrętkiem (7) zamknąć zawór pary.

Ekspres Gaggia jest teraz gotowy do pracy.

Urządzenie to posiada system bardzo znacznie ograniczający wycieki z głowicy ekspresu (14).

Po każdym przygotowaniu kawy widać krople kawy spadające z uchwytu filtra, co jest spowodowane tym, że znajdująca się w nim zużyta kawa jest mokra.



**UWAGA:** w żadnym przypadku nie wolno włączać pompy, jeżeli w ekspresie nie ma wody. Postępowanie takie może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia. Niewłaściwe obchodzenie się z pompą ekspresu, automatycznie wyklucza możliwość występowania z roszczeniami gwarancyjnymi.

### Co powinniście Państwo wiedzieć

1. Smak kawy espresso uzależniony jest od ilości i rodzaju użytej kawy. O aromacie kawy decyduje jej gatunek, a w szczególności proces jej palenia. W przypadku dłuższych czasów palenia kawy oraz stosowania wyższych temperatur (charakterystyczne dla kawy espresso) przygotowana kawa przyjmuje ciemniejsze zabarwienie, ponieważ ciemne ziarna kawy oddają więcej aromatu, aniżeli jasne.
2. W handlu znajduje się wiele gatunków kawy, różniących się rodzajem procesu palenia, składem mieszanki i temperaturą palenia, co z kolei wpływa na ich różny, specyficzny aromat. Osiągalna jest również bezkofeinowa kawa espresso, zawierająca z reguły zaledwie 2% kofeiny. Przetestujcie Państwo w swoim ekspresie różne gatunki kawy, a prawdopodobnie znajdziecie przy tym „swoją” mieszankę kawy.
3. W ekspresach wyposażonych w pompę musi być stosowana drobno mielona kawa espresso. Upewnijcie się Państwo, że zakupiliście kawę drobno zmieloną lub ewentualnie dajcie ją do zmielenia. Do tego celu służą specjalne młynki (bez noży), umożliwiające uzyskanie równomiernie drobno zmielonej kawy, z niewielką tylko zawartością pyłu.
4. Prawdziwą kawę espresso można poznać po ciemnym zabarwieniu, intensywnym zapachu i mocnym smaku, a także typowej dla niej pianie.
5. Cappuccino jest mieszanką kawy espresso i spienionego mleka. Może być ona serwowana z dodatkiem cynamonu, gałki muszkatołowej lub kakao.
6. Kawa espresso powinna być serwowana i pita natychmiast po jej przygotowaniu.

7. Kawę espresso podawajcie Państwo zawsze w małych filiżankach.
8. Idealnym rozwiązaniem jest mielenie kawy bezpośrednio przed jej przygotowaniem. Pamiętajcie, aby w ekspresach wyposażonych w pompę, stosować wyłącznie drobno zmieloną kawę espresso
9. Kawa mielona oraz ziarnista powinna być zamykana w szczelnych pojemnikach i przechowywana w lodówce. Kawa mielona ma skłonność do przyjmowania obcych zapachów.

### Jak się przygotowuje dobre espresso

#### Programowanie ilości kawy

Ekspres BABY Dosata może być zaprogramowany na podawanie dwóch różnych ilości wody do przygotowania jednej lub dwóch filiżanek kawy. W celu ustawienia ilości wody i zapisania w pamięci tych nastaw (według nich przygotowywane będą następne kawy), najpierw należy wykonać czynności opisane w rozdziale „PRZYGOTOWYWANIE KAWY, pkt. 2, 3 i 4. Dopiero potem postępować jak podano poniżej:

1. Przycisnąć na 5 sekund przycisk programowania (6) „MENU”, aż znajdujący się pod nim symbol trójkąta zacznie pulsować. Jednocześnie zapalają się symbole znajdujące się pod przełącznikami kawy (2) i (3).
2. Do uchwytu filtra włożyć filtr (10) z jedną porcją kawy, nacisnąć przełącznik kawy (2) i poczekać na przygotowanie kawy przez ekspres.
3. Ponownie nacisnąć ten sam przełącznik i poczekać, aż uzyska się optymalną, pożądaną ilość kawy.
4. W tym momencie, w pamięci urządzenia zapisywana jest ilość wody na kawę, przygotowywaną po naciśnięciu przełącznika (2). Znajdująca się poniżej lampka - gaśnie.
5. Wymienić filtr (10) na filtr (11) zawierający mieloną kawę na przygotowanie 2 filiżanek. Nacisnąć przełącznik kawy (3) i poczekać, aż kawa zostanie nalana do filiżanki.
6. Powtórzyć czynności ujęte w pkt. 3 oraz 4, programując ilość wody na kawę przygotowywaną po naciśnięciu przełącznika (3). Ekspres umożliwi więc dopasowanie do indywidualnego upodobania zarówno ilości przygotowywanej kawy, jak i jej mocy, z uwzględnieniem wykorzystania filtra na 1 porcję (10) lub na 2 porcje (11) kawy.
7. Po dokonaniu powyżej opisanych ustawień, ponownie nacisnąć przycisk programowania (6) „MENU”, co powoduje wyjście z trybu programowania.

Symbole pod przełącznikami zapalają się teraz przemiennie. Ekspres jest gotowy do przygotowania wspaniałej kawy.

### **Przygotowywanie kawy.**

1. Wykonać czynności opisane w rozdziale „**Przygotowanie ekspresu do pracy**”.
2. Wybrać odpowiedni filtr (10 lub 11) i włożyć go do uchwytu (9). Mniejszy filtr wykorzystywać do przygotowania 1 filiżanki kawy, natomiast większy 2 filiżanek. Przymocować uchwyt filtra (9) przy głowicy ekspresu i odczekać minimum 10 minut, aż uchwyt filtra podgrzeje się.
3. Wyjąć gorący uchwyt filtra (9) i korzystając z załączonej miarki, napełnić filtr (10 lub 11) mieloną kawą. Jedna miarka kawy mielonej przeznaczona jest do przygotowania 1 kawy. Nie wsysywać nadmiaru kawy. Kawę przycisnąć **lekko** ubijakiem (18).
4. Oczyszczyć krawędź uchwytu filtra (9) z resztek kawy i włożyć go do głowicy ekspresu przesuwając jego rączkę o 45° w lewo. Następnie, przesunąć uchwyt filtra w prawo, aż do momentu, gdy zablokuje się w tym położeniu. W stosunku do urządzenia, rączka uchwytu filtra musi znajdować się pod kątem prostym lub być lekko odchylona w kierunku na prawo.
5. Pod uchwytem filtra ustawić 1 lub 2 filiżanki. W zależności od ilości przygotowywanych porcji kawy, nacisnąć przełącznik kawy (2) lub (3). Kawa zaczyna wypływać z ekspresu.
6. Przygotowywana jest zaprogramowana ilość kawy na 1 filiżankę, o odpowiadającej Państwu mocy (została ona wcześniej przez Państwa ustawiona).  
Dobra i właściwie zaparzona kawa powinna być pokryta typową dla niej pianką („Creme”). W przeciwnym razie, prosimy zapoznać się z treścią rozdziału „**Zakłócenia w pracy ekspresu**”.
7. Wyjąć filiżankę z ekspresu i serwować kawę. W celu przygotowania kolejnych kaw, należy ostrożnie zdjąć uchwyt filtra (9), przesuwając jego rączkę w kierunku na lewo. Należy przy tym zachować ostrożność, ponieważ resztki gorącej wody znajdujące się w zużytej kawie, mogą być przyczyną oparzenia ! Również po zdjęciu uchwytu filtra może dochodzić do wypłynięcia z głowicy ekspresu, niewielkiej ilości gorącej wody. Jest to normalne zjawisko, związane z panującym w nim, szcążkowym ciśnieniem.

## OPCJA

### **Tarcza „doskonałej creme” (13)**

W celu uzyskania espresso z pianką, do uchwytu filtra (9) należy włożyć tarczę (13). Zaleca się codzienne jej czyszczenie przed użyciem ekspresu oraz usunięcie ewentualnych zanieczyszczeń w otworach. Można do tego użyć np. igły. Tarcza umożliwia uzyskanie typowej dla kawy espresso pianki, nawet w przypadku wykorzystania nieodpowiednio zmielonej kawy.

### **Uwaga:**

Tarcza może być stosowana jedynie wraz z większym wkładem filtracyjnym (na dwie filiżanki kawy).

### **Jak się przygotowuje dobre cappuccino**

Przystępując do przygotowywania cappuccino, należy upewnić się, że dysponuje się wszystkim co jest do tego potrzebne, jak np. mlecznik lub większa filiżanka z odtuszczonym lub częściowo odtuszczonym mlekiem oraz filiżanka z kawą.

### **Spienianie mleka**

Konsystencja spienionego mleka uzależniona jest od ilości zawartego w nim tłuszczu. Wykorzystując dyszę pary (8), względnie spieniacz mleka (24) można uzyskać efekt spienienia, bez zagotowania mleka. Po przeprowadzeniu kilku prób, uzyskuje się doświadczenie pozwalające na przygotowanie właściwej kawy cappuccino. Dyszę pary (lub spieniacz mleka) ustawić w taki sposób, aby mlecznik można było postawić w wygodnym miejscu.

### **Model z dyszą parą:**

1. Dużą filiżankę napełnić kawą espresso (w sposób opisany wcześniej).
2. Nacisnąć na przełącznik pary (5).
3. Po upływie 25-30 sekund lub natychmiast po włączeniu się lampki kontrolnej (1) wskazującej osiągnięcie właściwej temperatury, pod dyszę pary (8) postawić mlecznik wypełniony do połowy zimnym mlekiem. Patrz rys. 03.

4. Pokrętko zaworu pary (7) przekręcić w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara. Z dyszy wylatuje para.

**WAŻNE:**

Większe otwarcie zaworu powoduje większy wpływ pary.

**UWAGA:**

Podawanie pary nie powinno trwać dłużej, aniżeli 60 sekund.

5. W czasie spieniania mleka, lekko poruszać mlecznikiem, zwracając uwagę na to, aby końcówka dyszy pary od samego początku cyklu spieniania znajdowała się pod powierzchnią mleka. Mleko nie powinno się doprowadzać do wrzenia.
6. Po uzyskaniużądanego stopnia spienienia, należy zamknąć zawór pary przekręcając jego pokrętko (7) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Na koniec, zdjąć mlecznik z ekspresu. Ponownie nacisnąć przełącznik pary (5).
7. Spienione mleko dodać do kawy. Można do niej dodać również szczyptę cynamonu, kakao lub gałki muszkatołowej.
8. **WSKAZÓWKA:** jeżeli natychmiast chce się przygotować nową porcję kawy, to zbiornik należy napęlnić wodą i podgrzać do właściwej temperatury. Pustą filiżankę postawić na kratce tacki ociekowej. **Nie wkładać uchwytu filtra do głowicy ekspresu.** Przycisnąć przełącznik kawy (2) lub (3) w celu uzyskania gorącej wody. Teraz można przygotowywać nową porcję kawy.

## OPCJA

### Spiniacz mleka (24)

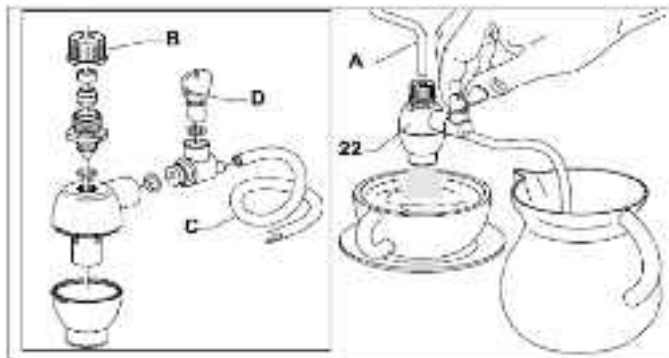
Spiniacz mleka jest specjalnym elementem umożliwiającym spienienie mleka poprzez bezpośrednie zasysanie go z naczynia. Przed przystąpieniem do przygotowywania kawy cappuccino należy sprawdzić, czy dysponuje się wszystkim co jest do tego potrzebne, w tym odpowiednim naczyniem (mlecznik lub filiżanka) z zimnym mlekiem oraz normalną filiżankę kawy.

Upewnić się, że spiniacz (24) został prawidłowo założony na rurkę pary (A).

Dokręcić nakrętkę gwintowaną (B) i wprowadzić rurkę ssącą (C) do naczynia napełnionego zimnym mlekiem. Kranikiem (D) można regulować ilość zasysanego mleka. Przedstawione na rysunku położenie kranika zapewnia maksymalną wydajność zasysania („mleko zimniejsze”). Przekręcenie kranika o 180° powoduje zminimalizowanie wydajności zasysania („mleko bardziej gorące”).

### Spienianie mleka:

1. Napełnić kawą espresso dużą filiżankę (w sposób opisany wcześniej).
2. Nacisnąć na przełącznik pary (5).
3. Po upływie 25-30 sekund lub natychmiast po włączeniu się lampki kontrolnej (1), wskazującej osiągnięcie przez ekspres właściwej temperatury, wprowadzić wężyk ssący (C) do naczynia z zimnym mlekiem, a filiżankę z kawą espresso postawić pod spiniaczem mleka (24).



4. Powoli otworzyć zawór pary przekręcając jego pokrętło (7) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

**UWAGA:** wraz z przekręcaniem pokrętła zaworu, zwiększa się ciśnienie wylatującej pary.

5. Po uzyskaniużądanego stopnia spienienia, należy zamknąć zawór pary przekręcając jego pokrętło (7) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nacisnąć przełącznik pary (5).
6. Przed serwowaniem kawy, można do niej dodać szczyptę cynamonu, kakao lub gałki muszkatołowej.
7. **Uwaga:** jeżeli natychmiast chce się przygotować nową porcję kawy, to zbiornik należy napełnić wodą i podgrzać do właściwej temperatury. Pustą filiżankę postawić na kratce tacki ociekowej. **Nie wkładać uchwytu filtra do głowicy ekspresu.** Przycisnąć przełącznik kawy (2) lub (3) w celu uzyskania gorącej wody. Teraz można przygotować nową porcję kawy.

### Przygotowywanie gorącej wody

1. Wykonać czynności opisane w rozdziale „Przygotowanie ekspresu do pracy”.
  2. Nacisnąć przycisk głównego wyłącznika (1).
  3. Odczekać około 6 minut, aż urządzenie zostanie podgrzane do odpowiedniej temperatury.
  4. Podstawić odpowiednie naczynie pod dyszę pary (8).
  5. Powoli otworzyć zawór pary przekręcając jego pokrętło (7) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara oraz nacisnąć i przytrzymać wciśnięty przełącznik gorącej wody (4).
- UWAGA:** zaleca się, aby cykl podawania gorącej wody przez ekspres, nie trwał dłużej, aniżeli 60 sekund.
6. Po uzyskaniużądanego ilości gorącej wody, zwolnić przełącznik gorącej wody (4) i zamknąć zawór, przekręcając jego pokrętło (7) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Zdjąć pojemnik z kratki tacki ociekowej (25).
  7. **WAŻNE:** jeżeli natychmiast po cyklu przygotowania gorącej wody chce się przygotować porcję kawy, to najpierw urządzenie musi osiągnąć odpowiednią temperaturę. W przeciwnym razie kawa może

mieć nieprzyjemny smak.

Teraz ekspres jest gotowy do pracy.

### Czyszczenie ekspresu.

- 1 **WAŻNE:** w celu niedopuszczenia do utrwalenia się zanieczyszczeń pochodzących z resztek mleka, które są później trudne do usunięcia, dysza musi być czyszczona po każdym użyciu. Czyszczenie dyszy ułatwia zapoznanie się z jej budową (patrz „OPIS”).

Aby uprościć proces czyszczenia, zewnętrzna część dyszy może być zdjęta (wyciągana w dół).

Na 2 sekundy otworzyć zawór pary (przekręcając jego pokrętło (7) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara) i przedmuchać w ten sposób dyszę.

Na zakończenie oczyścić powierzchnię zewnętrzną dyszy. Zatkany ewentualnie otwór wylotu pary można oczyścić np. igłą.

2. Uchwyt filtra oraz filtr gruntownie umyć letnią wodą.
3. Obudowę ekspresu przetrzeć wilgotną ściereczką.
4. Wyjąć tackę ociekową (12) z kratką (25) i przemyć letnią wodą. Do czyszczenia można wykorzystać również gąbkę.
5. Oczyścić uszczelkę (15) w głowicy ekspresu (14). Zwracać uwagę na to, aby uszczelka



6. Rozdzielacz/Sitko (17) musi być regularnie odkręcany i czyszczony, w zależności od intensywności korzystania z ekspresu.
7. Jeżeli ekspres nie będzie wykorzystywany przez dłuższy okres czasu, wówczas musi być spuszczone woda z bojlera. W tym celu otworzyć zawór pary, przekręcając jego pokrętkę (7) w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara oraz przyciskając przełącznik pary (5) aż do momentu opróżnienia bojlera z wody. Następnie, pokrętkę zaworu pary (7) przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i nacisnąć na przycisk głównego wyłącznika (1), wyłączając tym samym ekspres. Gdy w bojlerze nie ma wody, pompa nie powinna być włączana.
8. **Uwaga:** *ponieważ w czasie pracy ekspresu zmienia się ciśnienie wody, można zauważyć, że czasami dochodzi do wypływu niewielkich ilości pary lub wody, co jest jednak zjawiskiem normalnym.*

Opróżnić tackę ociekową (12).

### Usuwanie osadów wapiennych

Należy zwrócić uwagę na to, że woda o dużej zawartości wapnia może w istotnym stopniu wpłynąć na prawidłowe funkcjonowanie ekspresu. Dlatego też, urządzenie powinno być

oczyszczane z osadów co około 2 miesiące (w zależności od intensywności jego wykorzystywania oraz jakości wody), z zastosowaniem specjalnie do tego celu przeznaczonego preparatu (zgodnie z instrukcją).

Wyjąć rozdzielacz (17) i wyczyścić go.

Przygotować roztwór preparatu do usuwania osadów wapiennych i wlać go do zbiornika. Przez kilka sekund przepuścić roztwór przez głowicę ekspresu (14) oraz dyszę pary.

Po ponownym napełnieniu zbiornika odczekać 20 minut i powtórzyć ten cykl.

Następnie przepłukać urządzenie zimną wodą i ponownie włożyć rozdzielacz/sitko (17).

#### **Uwaga:**

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za żadne szkody powstałe w związku z tworzeniem się osadów wapiennych.

Kupujący jest zobowiązany stosować się do zaleceń dotyczących czyszczenia i konserwacji urządzenia.

W celu zapewnienia właściwego usuwania osadów wapiennych powinno stosować się preparaty oferowane przez firmę Gaggia.

Problem:	Czynności kontrolne:
Urządzenie nie przygotowuje kawy	Sprawdzić, czy w zbiorniku jest woda. Sprawdzić, czy filtr nie jest zatkany z powodu zbyt drobno zmielonej lub zbyt silnie ubitej kawy. Sprawdzić, czy rozdzielacz (17) jest czysty.
Zbyt szybki wypływ kawy	Sprawdzić, czy kawa nie jest zbyt grubo zmielona. Sprawdzić, czy kawa została dociśnięta ubijakiem.
Pompa pracuje z nadmiernym szumem	Sprawdzić, czy w zbiorniku jest woda. Sprawdzić, czy pompa została przygotowana do pracy. Sprawdzić, czy kawa nie jest zbyt
Nadmierny wypływ wody uchwytu filtra	Sprawdzić, czy uchwyt filtra jest właściwie założony. Sprawdzić, czy uszczelka uchwytu filtra nie jest zanieczyszczona lub uszkodzona. Sprawdzić, czy krawędź uchwytu filtra nie jest zanieczyszczona
Na powierzchni przygotowanej kawy brak jest pianki ("Creme")	Sprawdzić, czy kawa nie jest zbyt grubo zmielona. Sprawdzić, czy kawa jest dobrze ubita. Sprawdzić, czy kawa nie jest zbyt stara, względnie zbyt sucha.
Przygotowywana kawa jest zbyt zimna	Sprawdzić, czy czasy podgrzewania urządzenia są prawidłowe. Sprawdzić, czy kawa nie jest zbyt grubo zmielona
Zbyt słabe spienienie mleka	Sprawdzić, czy nie jest zatkana dysza pary i/lub otwór poboru
Sygnały alarmowe - pulsujące lampki przełączników	
Pusty zbiornik wody lub zbyt mało wody. Pompa pracuje z dużymi	Napełnić zbiornik wody i powtórzyć cykl napełniania bojlera.
Zbyt mocno zmielona kawa	Zmienić kawę na grubiej zmieloną.
Zabrudzony filtr	Oczyścić rozdzielacz (17)
Zbyt mocno ubita kawa	Kawa nie powinna być zbyt mocno dociskana ubijakiem.