##### 

**ENGLISH**

**PEDERLANDS**



**ČESKY**

##### 

**GAGGIA CADORNA**

**STYLE / PLUS**

##### RI9600 (SUP049) / RI9601 (SUP049E)

Operating instructions Gebruiksaanwijzing Návod k obsluze

### Control panel / Controlepaneel / Ovládací panel

##### 



01

ESPRESSO

COFFEE

1

2

STEAM

HOT WATER

**ON/OFF**

**my favourites**

**HOME**

**clean/setting**

**START/STOP**

3

4

5

6

7

Beverage menu / Menu dranken / Menu nápojů

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ristretto  Coffee / Koffie / Káva 30 ml |  |  | Coffee / Koffie / Káva  Coffee / Koffie / Káva 120 ml |
| Espresso  Coffee / Koffie / Káva 40 ml |  |  | Americano  Coffee / Koffie / Káva 40 ml Water / Water / Voda 110 ml |
| Espresso lungo  Coffee / Koffie / Káva 80 ml |  |  | Hot water / Heet water / Horká voda  Water / Water / Voda 150 ml |

02

1

2 5

6

3 7

8

9

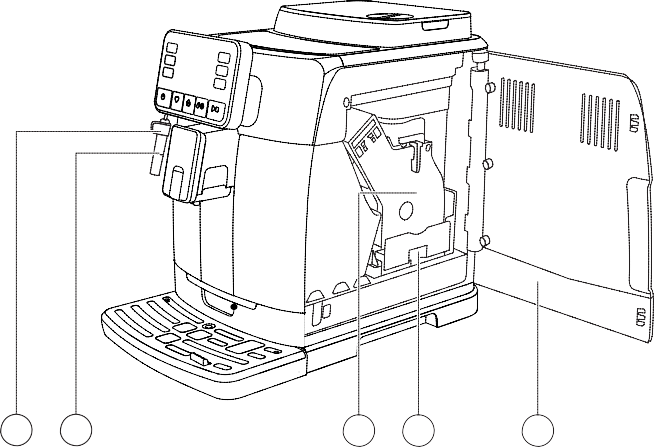
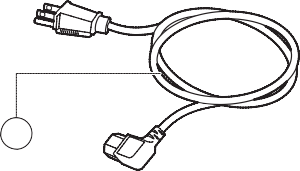
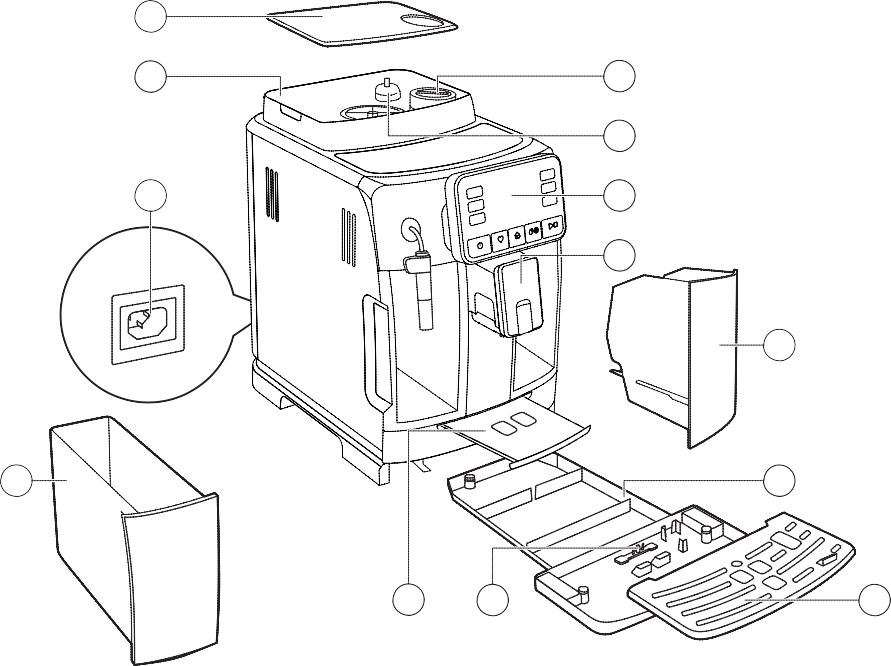
4 10

15 14 13 12 11

##### 

16 17

18 19



24 23

22 21 20

### First installation / Eerste installatie / První instalace

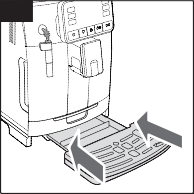
##### 



03

1

2



04

05

Welcome

**my favourites HOME clean/se**

**ON/OFF**

LANGUAGE

CECO SLOVENIJA LIETUVOS

Česky

ITALIANO

DEUTSCH FRANÇAIS ESPAÑOL

06

LANGUAGE

SLOVENIJA LIETUVOS

Česky

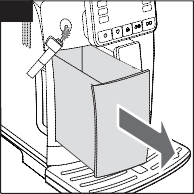
ITALIANO

DEUTSCH FRANÇAIS ESPAÑOL PORTUGUÊS

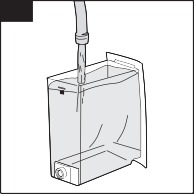
07

Confermi di voler cambiare la lingua in Italiano?

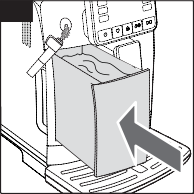
08



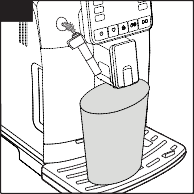
09



10



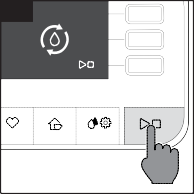
11



12

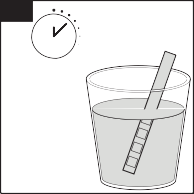
13 WATER CIRUIT

FILLING

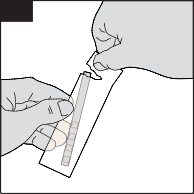


we will set the correct water hardness level

14



16



15

17

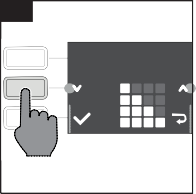
1 min.

to start press

**my favourites HOME clean/setting**

**START/STOP**

##### 



18

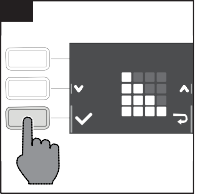
WATER HARDNESS

1

2

3

4



19

WATER HARDNESS

1

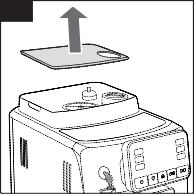
2

3

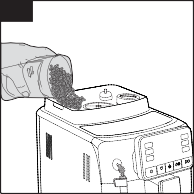
4

Are you sure you want to select 2 zone red?

20



21



22

###### ENGLISH

Congratulations on purchasing the Gaggia Cadorna!

This easy-to-use machine guarantees excellent coffee drinks, every day. With its intuitive interface, you can choose from among 6 beverages, customise them and save them to the 4 available profiles, where they can be instantly brought up whenever you want.

Before being packed, each of our high-quality machines undergoes rigorous testing in our laboratories to ensure it works perfectly. Because real coffee is used during testing, some residue may remain. This does not compromise the integrity of the product: it is a brand new machine.

Please read the whole manual carefully before you instal, use or clean your machine. Before using it for the first time, please read carefully the safety manual provided separately and store it for future use.

###### NEDERLANDS

Van harte gelukgewenst met de aanschaf van een Gaggia Cadorna!

Met deze machine zal u op eenvoudige wijze steeds uitstekende resultaten verkrijgen. Dankzij de intuïtieve interface kunt u kiezen uit 6 dranken, ze aanpassen en opslaan in de 4 beschikbare profielen, om ze bij elk gebruik terug te vinden.

Alvorens verpakt te worden, ondergaat elke machine strenge tests in onze laboratoria om de hoge kwaliteit en correcte werking ervan te garanderen. Er wordt ook tijden het testen koffie gebruikt, dus het is mogelijk dat er wat residu achterblijft. Dit doet geen afbreuk aan de integriteit van het product: het is een volledig nieuwe machine.

In deze handleiding zult u alle nodige informatie vinden om uw machine te installeren, te gebruiken, schoon te maken en te ontkalken. Lees de aparte veiligheidsbrochure zorgvuldig door voordat u ze voor het eerst gebruikt en bewaar deze voor toekomstig gebruik.

###### ČESKY

Gratulujeme k zakoupení stroje Gaggia Cadorna!

Tento stroj snadný k obsluze vám garantuje excelentní kávu každý den! Díky jeho jednoduchému uživatelskému rozhraní si můžete snadno vybrat mezi 6 nápoji, upravovat je a poté je následně ukládat do 4 dostupných profilů, ze kterých mohou být okamžitě připraveny kdykoli jen chcete.

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 taktéž přečtěte bezpečnostní příručku dodávanou zvlášť a uložte si ji pro další použití.

6 **Česky**

# Obsah

##### Přehled zařízení



Ovládací panel a disple....j 8.............



Přehled ovládacího panelu (Fig. 1) 8

Multifunkční tlačítka 8

##### První instalace 9



Manuální proplachování 9

Měření tvrdosti vody 10

##### INTENZA+ Vodní filtr 10



Instalace INTENZA+ vodní filtr

.......................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................11

[Výměna INTENZA+ vodního filtru 11](#_TOC_250019)

Typy nápojů 12



Espresso tácek(Pouze model Cadorna Plus) 12



[Příprava kávy 13](#_TOC_250018)



[Příprava kávy z celých kávových zrn 13](#_TOC_250017)

Příprava kávy za použití předemleté kávy 14

[Jak napěnit mléko 14](#_TOC_250016)



[Výdej horké vody 15](#_TOC_250015)

Úprava nápojů a vytvoření profilů 15

[Přizpůsobení 15](#_TOC_250014)

[Vytvoření profilu 17](#_TOC_250013)

[Nastavení mletí kávy 18](#_TOC_250012)

[Čištění a údržba 18](#_TOC_250011)

[Tabulka čištění 18](#_TOC_250010)

[Čištění klasického pannarella 20](#_TOC_250009)

[Čištění varné skupiny 20](#_TOC_250008)

Čištění varné skupiny 23

[Odvápňování 24](#_TOC_250007)

[Odvápňovací procedura 24](#_TOC_250006)

Co dělat, pokud je odvápňovací proces přerušen 25

[Různá nastavení 25](#_TOC_250005)



[Jazyk 25](#_TOC_250004)

Vodní filtr 26

[Časovač stand-by 26](#_TOC_250003)

Tvrdost vodfy 26

[Jednotky 26](#_TOC_250002)

Počítadlo připravených nápojů 26

[Obnova továrního nastavení 26](#_TOC_250001)

[Chybové kódy 27](#_TOC_250000)



Řešení problémů 28



##### GAGGIA Doplňky

............................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................30

##### Technické specifikace 31



# Přehled stroje (Fig.2)

**Česky** 7

1. Víko nádoby na kávová zrna
2. Nádoba na kávová zrna
3. Zástrčka napájecího kabelu
4. Vodní nádrž
5. Oddělení pro předemletou kávu
6. Otočník hrubosti mletí
7. Ovládací panel
8. Nastavitelná kávová výpusť
9. Nádoba na kávové puky
10. Odkapávací zásuvka
11. Mřížka odkapávací zásuvky
12. Indikátor "plná odkapávací zásuvka"
13. Espresso tácek (Pouze u modelu Cadorna Plus)
14. Parní trubka
15. Ochŕana parní trysky
16. Napájecí kabel
17. Zvlhčovač
18. Odměrka na předemletou kávu
19. Tester tvrdosti vody
20. Servisní dvířka
21. Zásuvka na kávové pozůstatky
22. Varná skupina
23. Klasické Pannarello
24. Rukojeť klasického Pannarella

##### 

8

Ovládací panel a displej

Tento stroj s sebou přináší snadno ovladatelný, intuitivní displej. Prosíme podívejte se níže, najdete tam detailní vysvětlení funkce každého tlačítka.

Přehled ovládacího panelu ( fig. 1)

1/2 MULTIFUNKČNÍ tlačítka Vybírají funkce zobrazené na displeji

* 1. ON/OFF

**ON/OFF**

tlačítko Zapínání a vypínání stroje

* 1. OBLÍBENÉ tlačítko t

**y favourit**

Otevírá menu osobních profilů.

* 1. DOMŮ tlačítko Otevírá menu nápojů

**HOME**

* 1. ČIŠTĚNÍ/NASTAVENÍ **cclleeaann//sseettttiinngg**

Otevírá menu čištění a nastavení

Startuje/zastavuje přípravu vybraného nápoje

* 1. START/STOP

tlačítko

**START/STOP**

nebo startuje/zastavuje proceduru indikovanou na displeji.

##### 

**Poznámka:** OBLÍBENÉ ,DOMŮ a ČIŠTĚNÍ A NASTAVENÍ

Jsou zároveň tlačítka ESC.. Jejich pomocí můžete opustit jakoukoli obrazovku na displeji, což vás poté vrátí do původního menu..

Multifunkční tlačítka

Použijte multifunkční tlačítka po stranách displeje pro výběr možnosti či nápoje indikovaném na obrazovce.

##### 



ESPRESSO COFFEE

STEAM

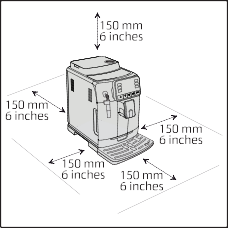
HOT WATER

**Poznámka:** pro zjednodušení četby tohoto manuálu, <<Stiskněte tlačítko" ">> znamená <<Stiskněte tlačítko ve vztahu k " ">>.

# První instalace

**Česky** 9

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 káv abyste umožnili stroji dokončit své nastavení.

Varování: Nepoužívejte ochranu parní trysky jako rukojeť, použijte jako rukojeť klasické pannarello.

#### Manuální proplachovací cyklus

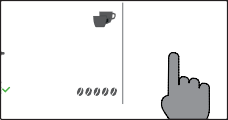
Když stroj instalujete poprvé či po dlouhé době, je důležité propláchnout vodní okruh.

1. Umístěte nádobu pod kávovou výpusť, procházejte stránkami a vyberte "ESPRESSO LUNGO"



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ESPRESSO COFFEE  STEAM HOT WATER |  |  |
|  |
|  |
|  |
|  |

1. Stisknětee aniž byste přidávali předemletou kávu



COFFEE

30 ml MP

edium

ESPRESSO

##### 

1. Stiskněte START/STOP



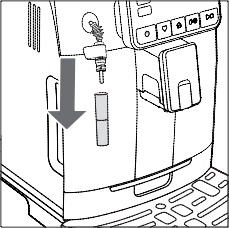
**my favourites HOME clean/setting START/STOP**

horkou vodu.

**START/STOP**

pro začátek vypouštění nápoje. Stroj vypustí

1. Vyprázdněte nádobu a odeberte klasické pannarello z parní trysky.



1. Umístěte nádobu pod parní trysku a vyberte nápoj "HORKÁ VODA".
2. Stiskněte START/STOP pro zahájení vypouštění.

**START/STOP**

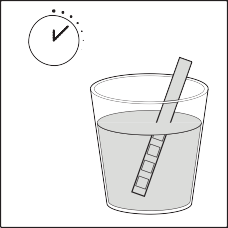
1. Vyprázdněte nádobu a opakujte kroky 6 a 7 dokud není nádrž prázdná.
2. Na konci této operace naplňte nádrž znovu až po úroveň MAX. Stroj je nyní připraven k použití..

10

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 ČIŠTĚNÍ/ NASTAVENÍ , vyberte NASTAVENÍ a poté "TVRDOST VODY" z menu.

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



1 sec.

* 1. Poznamenejte si, kolik čtverečků zčervenalo.
  2. Použijte zelená tlačítka " " a " " pro výběr tvrdosti vody podle tabulky níže. Potvrďte nastavení stiskem .

Malé červené čtverečky

Nastavená hodnota 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.

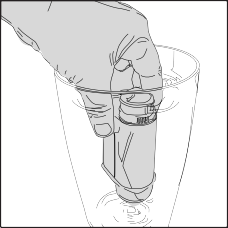
Voda je klíčovou součástí přípravy kávy: Proto je extrémně důležité ujistit se, že je vhodně filtrována.

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

**Česky** 11

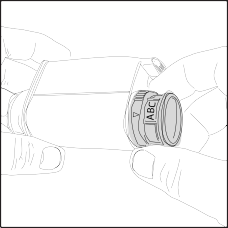
#### Instalace INTENZA+ vodního filtru

Odeberte malý bílý vodní filtr z vodní nádrže a uskladněte jej na suchém místě



Ponořte INTENZA+ vodní filtr vertikálně(otvorem 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:



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.

Následujte instrukce na displeji pro aktivaci filtru.

**Poznámka:** Můžete přerušit aktivační proceduru filtru stiskem tlačítka START/STOP

. Pro pokračování v proceduře, stiskněte tlačítko START/STOP znovu.

**START/STOP**

**START/STOP**

#### Výměna INTENZA+ vodního filtru

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Filter expired, replace or disable it |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

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

1. Nahraďte či vypněte filtr stiskem tlačítka ČIŠTĚNÍ/NASTAVENÍ a poté tlačítka NASTAVENÍ.
2. Vyberte tlačítko "VODNÍ FILTR"

WATER FILTER

REPLACE

ACTIVATE DISABLE

1. Vyberte "NAHRADIT" pro výměnu filtru či "VYPNOUT" pokud nezamýšlíte dále užívat filtr. Potvrďte stiskem tlačítka .

Následujte instrukce zobrazené na displeji pro správnou aktivaci filtru.

12

Typy nápojů

Název nápoje Popis

Ristretto Ristretto je nápoj, jenž je podáván v malém šálku. Jde o espresso, jehož varný čas je kratší než u běžného espressa. Jako takové je ristretto kratší a také obsahuje méně kofeinu.

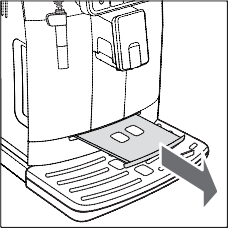
Espresso Espresso je po světě známé jako pravá "italská káva". Je podáváno v malém šálku a jeho nezaměnitelnými vlastnostmi jsou plné a intenzivní aroma a vrchní vrstva přirozeného créma. Je výsledkem procesu extrakce stlačené vody vynalezeného Achillem Gaggiou v roce 1938.

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 Káva je nápoj připravený s větším množstvím vody než klasické espresso. Má lehčí aroma a je podáváno ve středně velkém šálku.

Horká voda Horká voda může být použita pro přípravu horkých čajů, odvarů a instantních nápojů..

Tácek na espresso (Pouze model Cadorna Plus)



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 crémy na povrchu, doporučujeme použití tácku na espresso, který byl integrován do stroje. Tento tácek umožňuje použití tradičních šálků na espresso pro zajištění perfektní vzdálenosti od výpusti pro kompaktní, stejnorodou crému a vypouštění nápoje, aniž by docházelo k cákancům.

# Příprava kávy

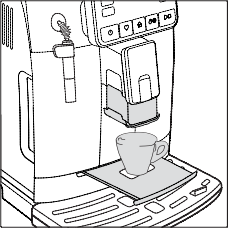
#### Příprava kávy z celých kávových zrn

**Česky** 13

**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. Odstraňte tácek na espresso, umístěte šálek pod kávovou výpusť, snižujíc či zvyšujíc kávovou výpusť dle velikosti použitého šálku.



Stiskněte tlačítko DOMŮ pro zobrazení nápojového menu.

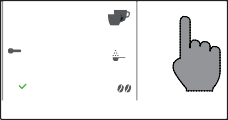
**HOME**

1. Procházejte různé stránky pro nalezení a výběr požadovaného nápoje.



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ESPRESSO COFFEE  STEAM HOT WATER |  |  |
|  |
|  |
|  |
|  |

1. Jakmiole je nápoj vybrán, je možné připravit dva šálky ve stejnou dobu(s vyjímkou AMERICANA) stiskem tlačítka .



COFFEE

30 ml TEMP

medium

ESPRESSO

1. Nakonec stiskněte START/STOP pro začátek vypouštění kávy.



**my favourites HOME clean/setting START/STOP**

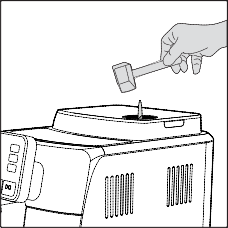
**START/STOP**

**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 předemleté ~~k~~ávy

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



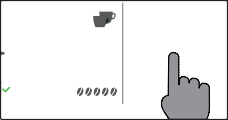
1. Zdvihněte víčko přihrádky na předemletou kávu a přidejte jednu po okraj plnou odměrku předemleté kávy.

**Varování:** Nevkládejte do přihrádky na předemletou kávu nic jiného než předemletou kávu. Předejdete tak poškození stroje.

1. Umístěte šálek pod kávovou výpusť a zvolte požadovaný nápoj.

14

1. Stiskněte tlačítko .



COFFEE

30 ml MP

edium

ESPRESSO

**Poznámka:** funkce "předemletá káva" neumožňuje přípravu dvou nápojů zároveň. Navíc

vypíná nastavení aromatu. Obojí je možné pouze s celými kávovými zrny.

1. Stiskněte START/STOP

pro začátek vypouštění kávy.

**START/STOP**

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

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

**START/STOP**

# Jak napěnit mléko

**Tip:** Použivejte 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.

1. Naplňte třetinu karafy mlékem
2. Stiskněte HOME pro otevření menu nápojů.

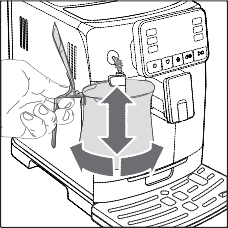


ESPRESSO COFFEE

STEAM

HOT WATER

1. Vložte klasické pannarello do mléka. Z menu výběru nápojů vyberte možnost "PÁRA".

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

5 Když napěněné mléko dosáhne požadované konzistence, stiskněte START/STOP

**my favourites**

**HOME**

**clean/setting**

**START/STOP**

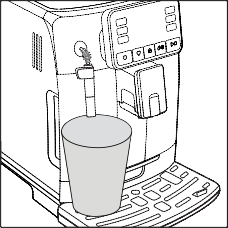
pro zastavení vypouštění páry.

**Poznámka:** Po napěnění mléka vyčistěte okruh výdejem malého množství horké vody.

# Výdej horké vody

**Varování:** když stroj začne připravovat horkou vodu, může z vodní výpusti stříkat pára a horká voda. Před odebráním vodní výpusti počkejte do konce přípravy.

**Česky** 15

 1 Umístěte nádobu pod klasické pannarello

1. Stiskněte DOMŮ
2. Stiskněte tlačítko "HORKÁ VODA", nakonec stiskněte START/STOP pro zahájení vypouštění.



ESPRESSO COFFEE

STEAM

HOT WATER

Pokud si přejete před začátkem přizpůsobit množství vody, přejděte na kapitolu "Přizpůsobení".

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

##### 

Přizpůsobení nápojů a vytvoření profilu

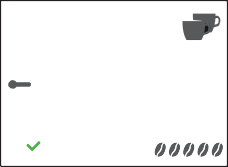
Tento stroj umožňuje modifikovat nastavení nápoje podle vašich preferencí a uložit jej do jednoho ze čtyř dostupných profilů.

#### Přizpůsobení

* 1. Stiskněte **DOMŮ**
  2. Vyberte váš nápoj.

**HOME**

* 1. Všechna nastavení, která mohou být upravena či vybrána jsou zobrazena na displeji Na základě typu nápoje můžete upravovat následující nastavení:
     + Množství kávy a mléka



COFFEE

30 ml TEMP

medium

ESPRESSO

* + - Teplota kávy
    - Příprava dvou šálků ve stejnou chvíli
    - Použití předemleté kávy
    - Intenzita aromatu (pouze při užití kávových zrn)

16

* 1. Jakmile byla tlačítka KÁVA

ESPRESSO

COFFEE

30 ml

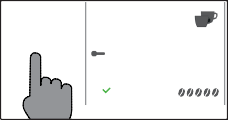
či MLÉKO " stisknuta, použijte

tlačítka

a pro zvolení požadovaného množství.

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

* 1. Stiskněte " TEMP " několikrát pro nastavení teploty nápoje z výběru následujících možností:



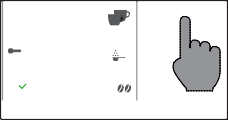
COFFEE

30 ml TEMP

medium

ESPRESSO

* + - nízká
    - střední
    - vysoká
  1. Stiskněte " " pro přípravu dvou šálků či " " pro přípravu šálku jednoho. Obrázek nápoje ve středu indikuje zvolené množství šálků.

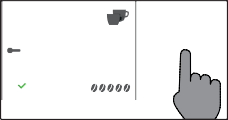


COFFEE

30 ml TEMP

medium

ESPRESSO



COFFEE

30 ml TEMP

medium

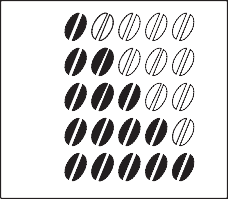
ESPRESSO

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

* 1. Stiskněte " " pro aktivaci použití předemleté kávy.

**Poznámka:** tato funkce umožňuje přípravu pouze jednoho nápoje v jeden okamžik.

* 1. Pro nastavení intenzity aromatu, stiskněte . Pokaždé když toto tlačítko stisknete, zvýší se intenzita aromatu o jeden stupeň. Displej zobrazuje zvolenou intenzitu.



1

2

3

4

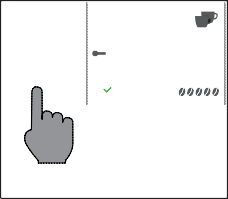
5

1 Velmi jemné

2 Jemné

3 Normální

1. Silné



1. Velmi silné

COFFEE

30 ml TEMP

medium

ESPRESSO

**Poznámka**: tato funkce není dostupná pro předemletou kávu.

**ON/OFF my favourites HOME clean/settin**

* 1. Jakmile byl nápoj přizpůsoben, můžete jej uložit do konkrétního profilu stiskem tlačítka

**10** Vyberte si jeden ze čtyř profilů, do kterého chcete uložit nápoj.

**Česky** 17

#### Vytvoření profilu

Existují dva způsoby pro vytvoření profilu:

* Použitím **DOMŮ** , 9 a 10

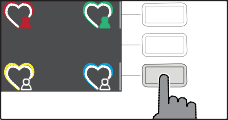
**HOME**

, jak je popsáno v kapitole "Přizpůsobení nápojů" , body

* Použitím "**OBLÍBENÝCH"**

, jak je popsáno dále

**y fa y favourit**



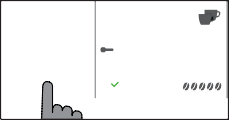
CHOOSE YOUR PROFILE

1 Stiskněte tlačítko "OBLÍBENÉ"

1. Zvolte vámi preferovanou barvu profilu
2. Stiskněte tlačítko "PŘIDAT NÁPOJ "

ADD DRINK

1. Zobrazí se obrazovky nápojů. Vyberte nápoj, který si chcete uložit a upravte jej následováním kroků 3-8 v kapitole "Přizpůsobení nápojů".



COFFEE

30 ml TEMP

medium

ESPRESSO

1. Stiskněte pro uložení přizpůsobeného obrázku do vašeho profilu. V tuto chvíli, můžete připravit nápoj nebo odejít z menu stiskem jednoho z ESC tlačítek

( DOMŮ , OBLÍBENÉ , ČIŠTĚNÍ/NASTAVENÍ ).



ESPRESSO ADD DRINK

**y favourit**

Uložený nápoj je nyní na seznamu vašich preferencí. Je označen malým srdcem ve stejné barvě, jako je vybraný profil).

CHOOSE YOUR PROFILE

**Poznámka**: Jakmile je použit, ikona profilu změní barvu.

1. Nápoj uložený v profilu může být modifikován použitím tlačítka "EDIT" nebo smazán použitím "DELETE"

EDIT DELET

, nebo

**Poznámka:** Není možné uložit nápoj z menu DOMŮ pomocí tlačítka **OBLÍBENÉ** . Namísto toho použijte , jinak ztratí nastavení, která jste právě uplatnili.

18

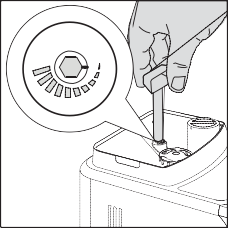
# Nastavení mletí kávy

Můžete upravovat nastavení mletí použitím úpravného otočníku 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 otočníkem pro úpravu mletí více, než o jeden vrub najednou.

1. Umístěte šálek pod kávovou výpusť.
2. Odeberte víčko nádoby na kávová zrna.
3. Připravte espresso tak, jak je popsáno v kapitole "Příprava kávy z celých kávovýh zrn".
4. Zatímco stroj mele kávu, umístěte konec rukojeti měřící odměrky pro předemletou kávu na otočníku pro úpravu mletí umístěném na nádobě na kávová zrna. Použijte rukojeť odměrky pro zatlačení a rotaci otočníku doleva či doprava o jeden vrub.



1. Můžete si vybrat z 10 nastavení mletí, od jemného po hrubé. Čím menší vrub, tím silnější a bohatší káva.

**Poznámka:**

**-**Hrubé mletí: lehčí chuť, pro tmavé, pražené kávové směsi(5-10)

-Jemné mletí: silnější chuť, pro lehké pražené kávové směsi(1-5)

# 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 přečtěte relevantní kapitoly.

#### Tabulka čištění

Popis součásti Kdy čištit Jsk čistit

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Klasické Pannarello | Po použití | Odeberte klasické Pannarello a propláchněte jej pod tekoucí vodou. |
| Týdně | Rozložte klasické pannarello a gumovou rukojeť. Propláchněte je pod tekoucí vodou. |

**Česky** 19

Popis součásti Kdy čištit Jsk čistit

Varná skupina Týdně Odeberte varnou skupinu a vyčistěte ji pod tekoucí vodou.

V závislosti na používání Viz kapitola "Čištění a zvlhčování varné skupiny".

Měsíční 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

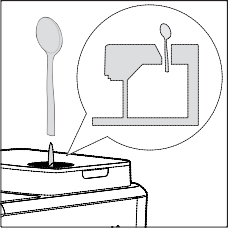
Kdykoli to stroj vyžaduje

Vodní nádrž Týdenní Vyčistěte ji pod tekoucí vodou.

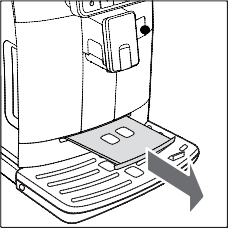
Přihrádka na předemletou kávu/ vývodní potrubí.

Týdenní Vyčistěte horní část použitím rukojeti lžičky, tak jak je zobrazeno níže.

Tácek na espresso Záleží na používání Odeberte tácek na espresso a vyčistěte jej



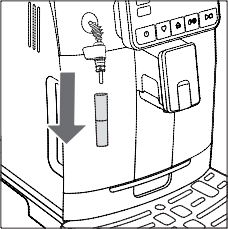
tekoucí vodou.



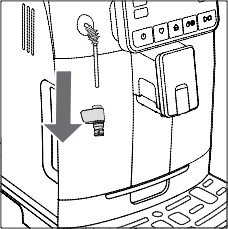
20

## Čištění klasického pannarella

1. Odeberte klasické Pannarello a gumovou rukojeť z parní trysky a propláchněte je pod tekoucí vodou.



1. Vyčistěte parní trysku vlhkou látkou



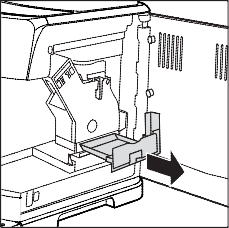
1. Znovu složte součásti

##### 

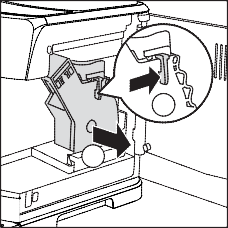
## Čištění varné skupiny

**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 nádobu na kávové puky a otevřete servisní dvířka
3. Odeberte zásuvku na kávové pozůstatky
4. Stiskněte PUSH páku (1) a zatálněte za rukojeť varné skupiny (2) pro její odebrání ze stroje.

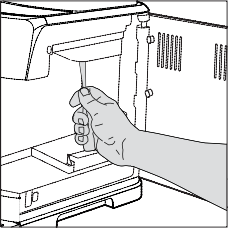


1

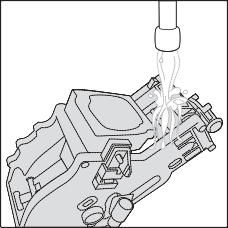
2

**Česky** 21

#### Čištění varné skupiny pod tekoucí vodou



1. Vyčistěte důkladně výstupní potrubí rukojetí lžičky či jiným kulatým kuchyňským náčiním.
2. Důkladně propláchněte varnou skupinu vlažnou vodou. Opatrně umyjte horní filtr.



1. Nechte varnou skupinu vysušít na vzduchu.

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

#### Čištění varné skupiny s kávovými čistícími tabletami



##### 

**Varování:** používejte pouze Gaggia tablety pro odstranění mastných kávových pozůstatků.

1. Umístěte nádobu pod kávovou výpusť.
2. Stiskněte ČIŠTĚNÍ/NASTAVENÍ



DESCLING BREW GROUP CLEAN

on the display.

**clean/setting**

a zvolte tlačítko CLEAN na displeji.

1. Vyberte "ČIŠTĚNÍ VARNÉ SKUPINY " a stiskněte START/STOP

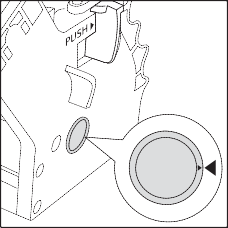
**START/STOP**

1. Následujte instrukce na displeji pro správné vyčištění varné skupiny.
2. Procedura zabere přibližně 5 minut. START/STOP tlačítko **START/STOP**

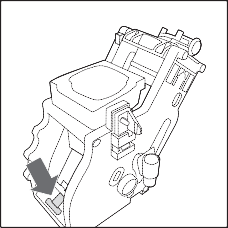
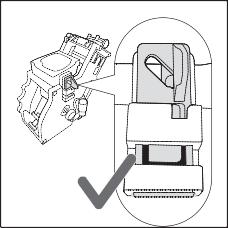
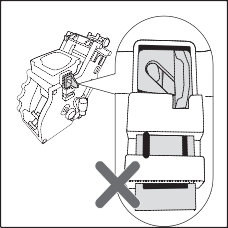
může být použito pro zastavení či opětovné spuštění procedury.

22

Znovuvložení varné skupiny



1 Před znovuvložením 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.  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.

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

**Varování:** nemačkejte PUSH páku.

1. Zavřete servisní dvířka.

**Česky** 23

Zvlhčování varné skupiny

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

Množství nápojů připravených

Frekvence zvlhčování

denně

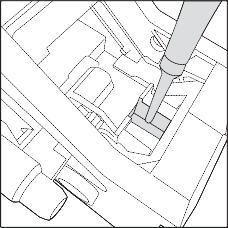
Frekvence zvlhčování

Nízká 1-5 Každé 4 měsíce

Normální 6-10 Každé 2 měsíce

Vysoká >10 Každý měsíc

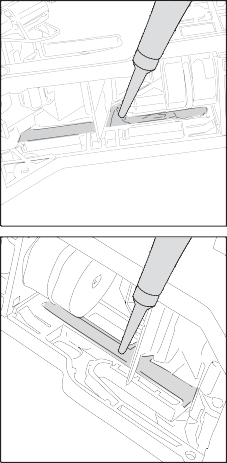
1. Vypněte spotřebič a odpojte napájecí kabel



1. Odeberte varnou skupinu a propláchněte ji vlažnou vodu(Viz Čištění varné skupiny pod tekoucí vodou).
2. Aplikujte tenkou vrstvu zvrhčovače okolo vkládacího čepu na dolní části varné skupiny.

##### 

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



1. Vložte znovu varnou skupinu (viz kapitola Znovuvložení varné skupiny)

**Poznámka:** Můžete balení zvlhčovače použít několikrát.

# Odvápňování

24

#### Odvápňovací procedura

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 klasické Pannarello.

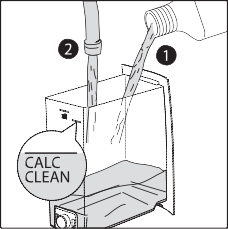
2 Stiskněte ČIŠTĚNÍ/NASTAVENÍ a vyberte tlačítko" ČIŠTĚNÍ " zobrazené na displeji

- Stiskněte tlačítko "ODVÁPNĚNÍ", poté stiskněte tlačítko START/STOP



DESCLING BREW GROUP CLEAN

1. Odeberte odkapávač a nádobu na kávové puky, vyprázdněte je a vložte je znovu do stroje..
2. Odeberte vodní nádrž a vyprázněte ji. Taktéž odeberte INTENZA+ filtr je-li přítomen.



5 Vylijte celou láhev Gaggia odvápňovacího 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 výpusť.

7 Následujte instrukce na displeji pro zahájení odvápňovací procedury.

Tato procedura trvá přibližně 25 minut a skládá se z odvápňovacího cyklu a proplachovacího cyklu provedených společně s vypouštěním v

7 Jakmile je odvápňovací cyklus hotový, propláchněte vodní nádrž a vodní okruh. následujte přitom instrukce na displeji.

8 Přemístěte INTENZA+ filtr do vodní nádrže.

**Poznámka:** Je možné tuto proceduru kdykoli přerušit a poté znovu spustit stiskem START/STOP tlačítka.

**START/STOP**

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

**Česky** 25

Co dělat když je odvápňovací proces přerušen

Můžete ukončit odvápňovací proceduru stiskem tlačítka ON/OFF na ovládacím panelu. Pokud je odvápňování přerušeno před dokončením, postupujte následovně:

1. Vyprázdněte vodní nádrž a důkladně ji vymyjte.
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 odvápňovací proceduru, jakmile to bude možné.

# Různá Nastavení

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

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

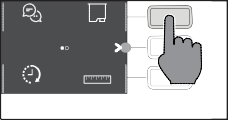
#### Jazyk

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Dostupné jazyky** |  | |
| ITALIAN | DUTCH | HUNGARIAN |
| ENGLISH | DANISH | BULGARIAN |
| GERMAN | GREEK | ČESKY |
| FRENCH | POLISH | SLOVAK |
| SPANISH | RUSSIAN | LITHUANIAN |
| PORTUGUESE | ROMANIAN |  |

26 Vodní filtr

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



LANGUAGE WATER FILTER

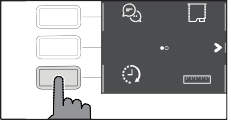
TIMER STAND-BY

UNITS

#### Časovač stand-by

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

* 15 min



LANGUAGE WATER FILTER

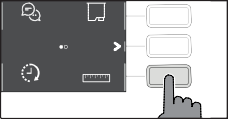
TIMER STAND-BY

UNITS

* 30 min
* 60 min
* 180 min

#### Tvrdost vody

Když je vybrána "TVRDOST VODY", následujte instrukce na displeji a ty popsané v kapitole "Měření tvrdosti vody".



LANGUAGE WATER FILTER

TIMER STAND-BY

UNITS

#### Jednotky

Vybráním možnosti " JEDNOTKY ":

Je možné nastavit jednotky objemu na "ml" či "oz".

#### Počítadlo nápojů

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

#### Obnova továrního nastavení

**Je možné uvést zařízení do továrního nastavení. Před provedením tohoto úkonu bude stroj vyžadovat potvrzení. Všechny parametry budou resetovány kromě těch vztahujícím se k profilům (OBLÍBENÉ ) a počítadla nápojů.**

# Chybové kódy

**Česky** 27

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](http://www.gaggia.com/) a [www.gaggia.it..](http://www.gaggia.it./)

x x

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 výstupní potrubí pomocí rukojeti lžičky.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".

05 Vyskytl se problém ve vodním okruhu

Varná skupina není ve správné pozici.

Ve vodním okruhu je vzduch.

Vypněte stroj pomocí vypínače. Odeberte varnou skupinu a znovu ji do sroje 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".

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+ filr, vytáhněte filtr z vodní nádrže a zatřeste jím 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. Proveďte 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](http://www.gaggia.com/) nebo [www.gaggia.it](http://www.gaggia.it/) nebo kontaktujte zákaznickou podporu ve vaší zemi.

Problém Příčina Řešení

Stroj se nezapne. Stroj je odpojen. Zkontrolujte, že je napájecí kabel připojen správně.

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 použitou 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.

Nelze odebrat varnou skupinu

Varná skupina není ve správné pozici. Zavřete dveře údržby. Vypněte a zapněte stroj.

Čekejte na obrazovku signalizující, že je stroj připraven a poté vyjměte varnou skupinu.

Nádoba na kávové puky nebyla odebrána.

Nejprve odstraňte nádobu na kávové puky.

**Česky** 29

Varná skupina nemůže být vložena

Problém Příčina Řešení

Varná skupina není ve správné pozici Varná skupina nebyla dána do klidové polohy před

návratem do stroje. 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 . Nevkládete 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 šálků kávy, takže se stroj sám přizpůsobí. |
| Výstupní potrubí je ucpané. | Vyčistěte výstupní potrubí pomocí lžičky tak, jak je popsáno v kapitole "Čištění varné skupiny pod tekoucí vodou". |

Káva není dostatečně horká. Teplota je nastavena příliš nízko,

zkontrolujte nastavení.

Nastavte teplotu na MAX.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Stroj mele kávová zrna, avšak káva nevychází. | Je nastaveno příliš jemné mletí. | Nastavte hrubší mletí. |
| Výpusť kávy je špinavá. | Vydejte dlouhou kávu z předemleté kávy, avšak aniž byste jakoukoli předemletou kávu přidávali. |
| Trysky kávové výpusti jsou zablokované.. | Vyčistěte trysky kávové výpusti pomocí malého kartáče na lahve. |

Káva je vydávána příliš pomalu či po

Je nastaveno příliš jemné mletí. Nastavte hrubší mletí.

kapkách.

Trysky kávové výpusti jsou zablokované.

Okruh stroje je ucpaný vodním kamenem.

Vyčistěte trysky kávové výpusti pomocí malého kartáče na lahve.

Odvápněte stroj.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Mléko nepění. | Klasické Pannarello je špinavé. | Vyčištěte klasické Pannarello a všechny jeho součášti tak, jak je popsáno v kapitole "Čištění klasického Pannarella". |
| Ujistěte se, že byly všechny komponenty složeny správně. |
| Typ mléka není vhodný Množství a kvalita pěny závisí na typu  pro pěnění. mléka. | |

30

Problém Příčina Řešení

"INTENZA+" filtr nemůže být vložen.

Odstraňte vzduch z filtru. Nechte bubliny vzduchu z lahve vyletět.

Nádrž stále obsahuje nějakou vodu. Před instalací filtru vyprázdněte nádrž.

Na INTENZA+ filtru není gumové těsnění.

zkontrolujte balení a nainstalujte na "INTENZA+" filtr gumové těsnění.

Pod strojem je voda..

Odkapávací zásuvka je příliš plná

a došlo k jejímu přelití.

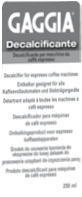
Vyprázdněte odkapávací zásuvku když se objeví

červené světlo v mřížce odkapávače. Před odvápňovací procedurou vždy vyprázdněte odkapávací zásuvku.

# GAGGIA Doplňky

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

##### 



Odvápňovací produkt INTENZA+ vodní filtr Odstraňovač kávové mastnoty



Mnoho typů kávy jak zrnové tak předemleté: 100% Arabica / Intenzivní / Bez kofeinu

# Technické specifikace

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Napětí, příkon, energetické hodnocení | Viz datový štítek na vnitřní straně servisních dvířek |
| Materiál | Termoplast |
| Rozměry(Style) | 260 x 345 x 440 mm |
| Rozměry (Plus) | 260 x 380 x 440 mm |
| Hmotnost (Style) | 8.2 kg |
| Hmotnost(Plus) | 9 kg |
| Délka napájecího kabelu | 1200 mm |
| Ovládací panel | Přední panel |
| Velikost šálku (Style) | Až 110 mm |
| Velikost šálku (Plus) | Až 150 mm |
| Vodní nádrž | 1.8 litrů - odnímatelný typ |
| Kapacita nádoby na kávová zrna | 250 g |
| Kapacita nádoby na kávové puky | 10 |
| Tlak pumpy | 15 bar |
| Boiler | Boiler z nerezové oceli |
| Bezpečnostní zařízení | Termální fúze |

**Česky** 31

##### 