GAGGIA

Baby Dose

ISTRUZIONI PER L'USO

OPERATING INSTRUCTIONS

GEBRAUCHSANWEISUNG

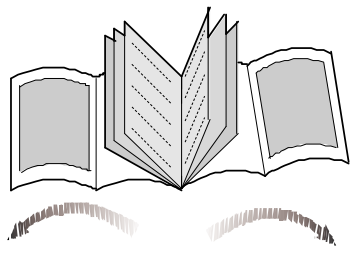
MODE D'EMPLOI

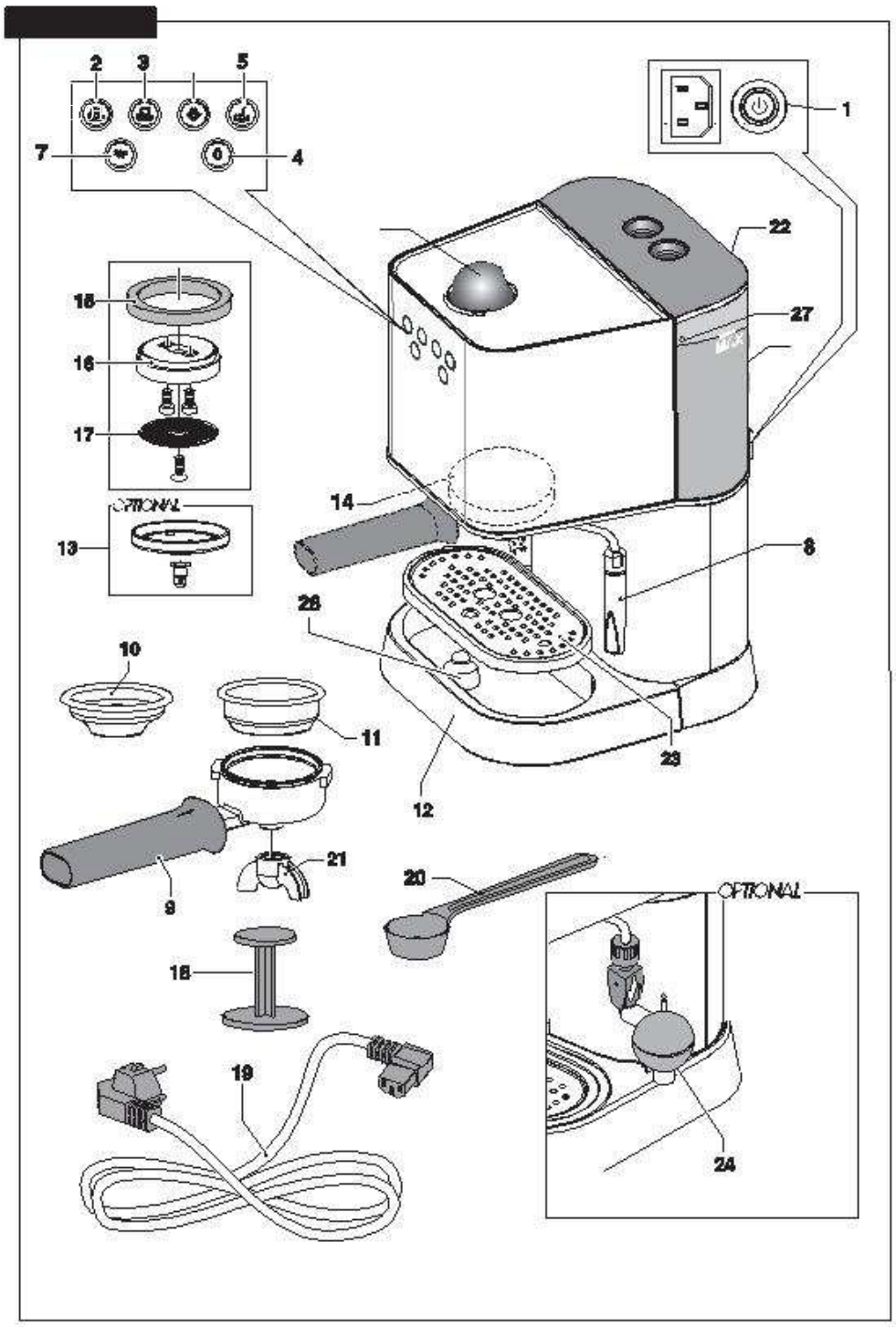
INSTRUCCIONES DE USO

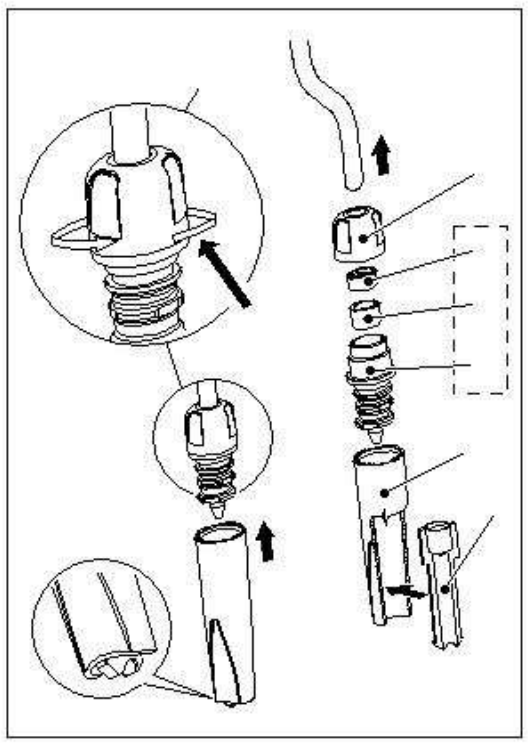
GEBRUIKSAANWIJZING

INSTRUC3OES E MODO DE EMPREGO

CE



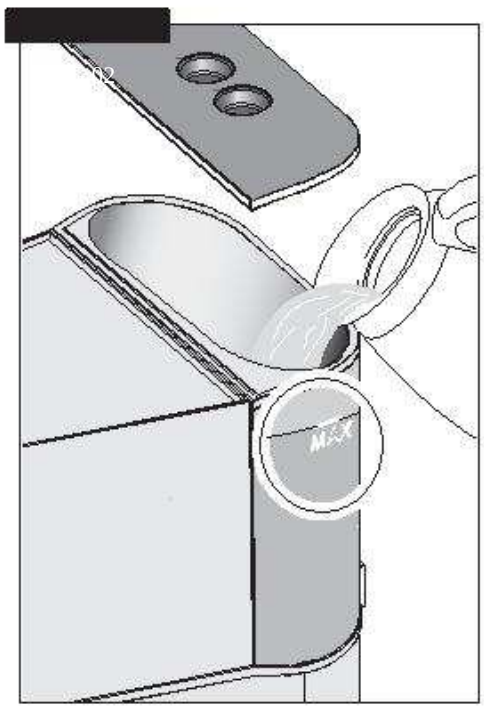

1
2
3
4
5
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
26
27
OPTIONAL
OPTIONAL

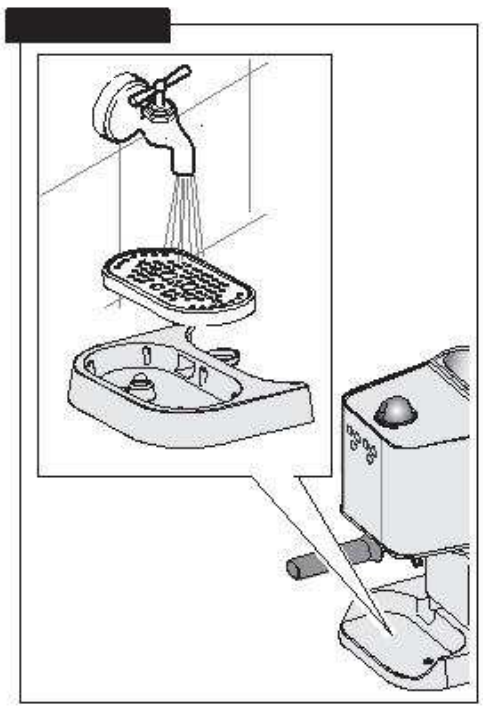


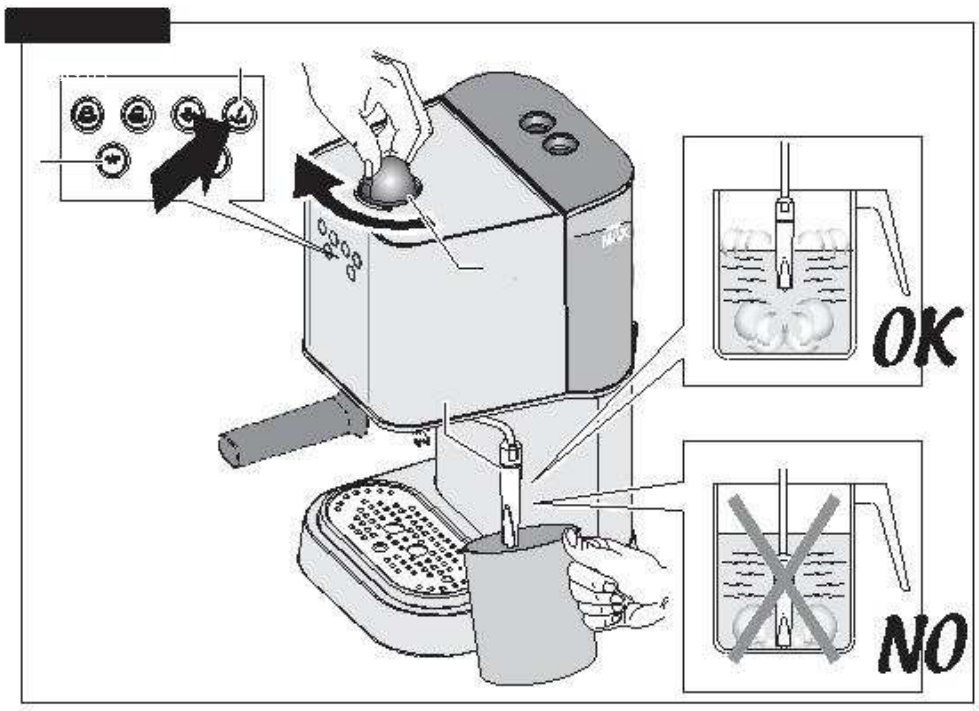
Latviešu-

Atbīdiet gredzena uzgriezni **1** uz tvaika caurulītes.

- Ielieciet blīvi **3** inžektorā **4** , uzlieciet blīves presi **2** virs blīves **3** . Pārvelciet mezglu 2 **-3 -4** virs tvaika caurulītes.
- Pieskrūvējiet gredzena uzgriezni **1** uz inžektora **4.** Pievelciet **5** .
- pievienojiet ārējo korpusu **6,** kā tas parādīts zīmējumā.
- Iekšējā uzmava **7** pareizi jānovieto, pastiepjot ārējās uzmavas apakšējo daļu, kā tas parādīts zīmējumā.


MAX




OK
NO

GAGGIA S.p.a. si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche ritenute necessarie.
GAGGIA S.p.a. reserves the right to carry out all modifications which might be considered necessary.
GAGGIA S.p.a. hдlt das Recht alle notwendigen Aenderungen durchzufьhren.
GAGGIA S.p.a. se rйserve le droit d'apporter toute modification qui se rend nйcessaire.
GAGGIA S.p.a. se reserva el derecho de hacer toda modificaciyn que cree necesaria.
GAGGIA S.p.a. behoudt zich het recht voor alle nodig geachte wijzigingen aan te brengen.
A GAGGIA S.p.a. reserva-se o direito de efetuar todas as modificaзxes consideradas necessбrias.

GAGGIA S.p.A.
20087 Robecco sul Naviglio - MI - Italia
Tel. 02 94 99 31
Fax 02 94 70 888
Internet: www.gaggia.it
E-mail: gaggia@gaggia.it

COD. 4332074000- Rev. 00

Description of parts:

FIG. 01

1 Galvenais slēdzis
2 Kafijas padeves poga
3 Kafijas padeves poga
4 Karstā ūdens padeves poga
5 Tvaika poga
6 Dozēšanas programmēšana/Manuālās padeves poga
7 Pareizās temperatūras indikators
8 Noņemama turbo putotāja sprausla
9 Filtra tureklis
10 filtrs 1 krūzītei (vai kafijas porcijai)
11 filtrs 2 krūzītēm
12 Noņemams trauks
13 "Perfect crema" ierīce (OPCIJA)
14 Kafijas vārīšanas mezgls
15 Filtra turekļa blīve
16 Padeves diska tureklis
17 Padeves disks
18 Bliete
19 Barošanas vads un kontaktdakša
20 Mērkarote
21 Padeves snīpis
22 Tvertnes vāks
23 Režģis (noņemams)
24 Kapučīno pagatavošanas komplekts (OPCIJA)
25 Tvaika/karstā ūdens poga
26 Noņemama ūdens tvertne
27 Pārplūdes novēršanas atvere
28 Līmeņa rādītājs traukam

Instrukcija barošanas vadam

A Ierīce ir aprīkota ar īsu barošanas vadu, lai samazinātu risku vadam samezgloties vai aptīties ap garāku vadu.
B Ja nepieciešams, var uzmanīgi izmantot pagarinātājus.
C Ja izmantojat pagarinātāju:
1 strāvas marķējumam uz pagarinātāja jābūt ne mazākam, kāds tas ir uz ierīces.
2 Ja ierīce ir ar sazemējumu, arī pagarinātājam jābūt ar sazemējumu.
3 vads nedrīkst nokarāties no galda, lai to nejauši neaizķertu un tajā nesapītos.

Pagatavošana:

1. Noņemt ūdens tvertnes vāku (22), iepildīt aukstu ūdeni līdz MAX atzīmei, kas norādīta uz tvertnes (26). Skat. Zīm. 2.

N.B.: Pie MAX atzīmes uz tvertnes atrodas pārplūdes atvere *(25), gadījumā, ja tvertnē ūdens ieliets par daudz.*

Ūdens tvertni var arī noņemt ar roktura palīdzību, vispirms noņemot vāku (22).

Ar ūdeni piepildīto tvertni uzstādīt uz ierīces un uzlikt vāku (22).

2. Iespraust kontaktdakšu (19) atbilstošā sienas rozetē (skatīt 1.punktu sadaļā "Uzmanību").

3. Nospiest galveno slēdzi (1). Temperatūras indikators (7) mirgos, kamēr sasniegta pareizā temperatūra; ja temperatūra sasniegta, indikators degs pastāvīgi.

2 - 3 - 4 - 6 pogu indikatori paliks pastāvīgi izgaismoti.

Palaišana

Ūdens sildītājs tiek uzpildīts ar svaigu ūdeni.
Šī procedūra jāveic, kad ierīce ir ieslēgta.
Šī ierīce, kas aprīkota ar sūkni kafijas pagatavošanai, ir ar pašnoregulēšanas funkciju.
Palikt tukšu krūzīti zem tvaika sprauslas (8), Pagriezt tvaika pogu (25) pulksteņa rādītāja virzienā un nospiest karstā ūdens padeves pogu (4).
Jūs sadzirdēsiet, kā darbojas sūknis, pēc pāris sekundēm, no vārīšanas mezgla (8) sāks tecēt ūdens.
Kad krūzīte ir pilna, vēlreiz nospiest karstā ūdens padeves pogu (4) un aizgriezt tvaika pogu (25).
Gaggia automāts ir gatavs darbam.

PIEZĪME: Pareizās temperatūras indikators *(7) automātiski mirguļos, automātam uzkarsējot ūdeni.Ja kafijas automātu ieslēdz pirmās kafijas krūzītes pagatavošanai, uzgaidiet 6 minūtes līdz automāts ir uzkarsis; nākošajām krūzītēm automāts ir gatavs kafijas pagatavošanai..*

Automāts aprīkots ar "pilienu novēršanas" sistēmu", kas novērš gandrīz visu pilēšanu no vārīšanas mezgla (14).

Pēc kafijas pagatavošanas iespējama neliela pilēšana no kafijas filtra, samaļot slapju kafiju filtra turekli.

Uzmanību: Neieslēdziet automātu, ja tvertnē nav ūdens, jo var tikt bojāts sūknis. *Šādus bojājumus garantija nesedz*

Svarīgi zināt……

1. Jūsu kafijas garša ir atkarīga no kafijas pupiņu īpašībām, pupiņu audzēšanas un pārstrādes vietas. Pupiņas, kuras ir grauzdētas ilgāku laiku un pie augstākas temperatūras, būs tumšākas. No tumšākām pupiņām sanāks bagātīgāka kafija.

2. Pastāv liela tumši grauzdētu pupiņu izvēle espresso kafijas pagatavošanai. Katra no tām sastāv no dažādu šķirņu kafijas pupiņām, kas grauzdētas īpašā temperatūrā, tādējādi iegūstot īpašu garšu.

Pastāv arī bez kofeīna kafijas pupiņas, no kurām kofeīns ekstraģēts līdz pat 98%.

Nākošo reizi, kad pirksiet kafiju savam espresso automātam, izmēģiniet dažādas pārdošanā esošās kafijas šķirnes. Iespējams, ka atradīsiet vēl piemērotāku, nekā to, kuru parasti ikdienā lietojat.

3. Ar sūkni darbināmiem automātiem jāizmanto smalki samaltu kafiju, kas paredzēta espresso pagatavošanai. Pērkot vai lūdzot samalt kafiju, jautājiet pārdevējam. Kafijas samalšanai neizmantojiet asmeņa dzirnaviņas, jo tās veido pārāk daudz kafijas putekļu un malums nav vienmērīgs.

4. Īstas espresso kafijas īpatnība ir tās tumšā krāsa, bagātīga garšas buķete un gaiši brūnās, dabiskās putas, itāļu valodā sauktas par "crema".

5. Kapučīno ir vienkārši espresso un karsta, putaina piena kombinācija. Kapučīno pasniedz, apkaisītu ar kanēli, muskatriekstu vai kakao pulveri.

6. Espresso kafija jāpasniedz tūlīt pēc tās pagatavošanas.

7. Espresso pasniedz 2 līdz 2 S oz. kafijas tasītēs. Kapučīno pasniedz 4 vai 6 oz. krūzītēs vai glāzēs.

8. Vislabāk kafijas pupiņas samalt tieši pirms lietošanas. Atcerieties, ka malumam jābūt smalkam, īpaši paredzētam ar sūkni darbināmiem espresso automātiem.

9. Vislabāk kafijas pupiņas vai samaltu kafiju uzglabāt cieši noslēgtos traukos Jūsu ledusskapja saldētavā. Samalta kafija ātri absorbē pārtikas aromātus.

Kā pagatavot labu espresso kafiju:

Kafijas dozācijas ieprogramēšana

Izmantojot Gaggia kafijas automātu, var ieprogrammēt ūdens daudzumu vienai vai divām kafijas krūzītēm. Lai noregulētu ūdens devas un saglabātu datus nākošajai padeves reizie, vispirms veiciet darbības, kas aprakstītas sadaļā "KAFIJAS PAGATAVOŠANA" – 11.lpp., 2.-3.-4. nod. , pēc tam:

1 Uz 3 sek. nospiediet programmēšanas pogu (6), līdz sāk mirguļot indikators (6).

Vienlaicīgi iedegsies 2.-3. pogu simboli.

2 Pēc 1 krūzītes filtra ievietošanas, nospiediet pogu (2) un ļaujiet kafijai notecēt.

3 Nospiediet vēlreiz pogu (2), kamēr tiek sasniegts vajadzīgais optimālais daudzums vienai krūzītei.

4 Nepieciešamā ūdens deva, kas piešķirta pogai (2), tiks saglabāta, indikators zem pogas (2) nodzisīs.

5 Atkārtot 3. un 4. soļus, lai ieprogrammētu devu pogai (3).

Ikviens lietotājs var brīvi izvēlēties devas, lai izgatavotu dažāda stipruma kafiju lielākai vai mazākai krūzītei (2 un 3), izmantojot filtrus 1 vai 2 krūzītēm.

6 Pēc devu saglabāšanas, nospiediet vēlreiz "MENU" pogu (6), lai izietu no programmēšanas funkcijas. Atkal pārmaiņus iedegsies simboli zem pogām. Automāts gatavs lieliskas kafijas pagatavošanai.

N.B.:lai pagatavotu 1 kafijas porciju, nospiediet pogu (2 vai 3) vienu reizi, 2 porcijām – nospiediet pogu (2 vai 3) divas reizes.

Pirms-apstrāde

Kafijas automātu var noregulēt tādējādi, ka pirms kafijas pagatavošanas notiek īslaicīga kafijas apstrāde ar karstu ūdeni.

Nospiediet devas pogu (2) un pirms parastā kafijas pagatavošanas cikla uzsākšanas samaltā kafija īslaicīgi tiek apstrādāta ar karsta ūdens strūklu.

Tādējādi iegūst aromātiskāku um garšīgāku kafiju.

Pirms-apstrādes funkcija nav izmantojama devas pogai (3).

Kā pagatavot labu espresso kafiju:

1 Sekojiet norādījumiem, kas aprakstīti sadaļā "Pagatavošana".

2 Izvēlieties pareizo filtra grozu (10 vai 11), Ievietojiet to filtra turētājā (9).
Mazo filtru izmantojiet 1 tasītei espresso, lielo – 2 tasītēm espresso.
Tad ievietojiet filtra turētāju (9) uzsildīšanai vārīšanas mezglā (11).

3 Nogaidiet, līdz automāts sasniedz pareizo temperatūru (aptuveni 6 minūtes).
Šajā laikā uzklājiet galdu, sagatavojiet krūzītes, kafiju, pienu, u.tml.

4 Pēc uzsildīšanas perioda, noņemiet silto filtra turētāju (9) no vārīšanas mezgla, iepildiet pareizi samalto kafiju, izmantojot klāt pievienoto mērkaroti. Iepildiet vienu kafijas mērvienību katrai espresso devai. Nepārpildiet filtru.
Viegli sablīvējiet kafiju ar komplektā esošo blieti (18). Nesablīvējiet kafiju pārāk cieši.

5 Novietojiet vienu vai divas espresso krūzītes uz paliktņa zem filtra turekļa snīpjiem. Nospiediet attiecīgās devas pogu. Espresso sāks tecēt krūzītēs.

6 Kafijas padevējs automātiski pārtrauks padevi, kad būs sasniegts iestatītais līmenis (skatīt "Kafijas devas programmēšana"); kafijas plūsmu var arī apturēt, nospiežot iepriekš izvēlēto pogu (2 vai 3).
Pareizi pagatavotai espresso ir gaiši brūnas "krēmīgas" putas. Ja šādu putu kafijas virspusē nav, skatīt **"Kļūmes gadījumā"**.

7 Noņemiet krūzītes un pasniedziet kafiju.

8 Lai vēl pagatavotu espresso, uzmanīgi un lēnām noņemiet filtra turētāju, pagriežot rokturi pa kreisi. Esiet uzmanīgi, jo virs kafijas biezumiem filtra turētāja var būt karsts ūdens Pēc filtra turētāja noņemšanas no vārīšanas mezgla vēl var pilēt ūdens. Tas notiek sūknī esošā spiediena dēļ un ir normāli. Izkratiet izmantotos kafijas biezumus no filtra. Lai vēlreiz pagatavotu espresso, atkārtojiet iepriekš minētos 2. – 7. soli.

9 Lai kafiju pagatavotu manuāli, veiciet 2.-5. soļus, tad nospiediet pogu (6). Kad esat ieguvuši vajadzīgo kafijas līmeni krūzītē, vēlreiz nospiediet pogu (6), lai apturētu ciklu. Tad veiciet 6. un 7. soļus.

N.B.: Kafijas padevei nevajadzētu pārsniegt 40 sekundes.

Turbo putošanas tvaika sprauslas versija:
Tvaiku var izmantot, lai saputotu pienu kapučīno kafijai un lai uzkarsētu dzērienus.

Uzmanību! Applaucēšanās briesmas*! Sākumā var notikt ūdens izšļakstīšanās un applaucēšanās! Karstā ūdens sprausla un caurulīte var stipri sakarst; nepieskarties!.*

1 Espresso pagatavojiet lielās krūzēs, kā tas aprakstīts iepriekš.

2 Kad automāts ir gatavs kafijas padevei, pavelciet caurulīti virs paliktņa (12), uz dažām sekundēm atveriet "Karstā ūdens/tvaika krānu" (25) , lai no tvaika caurulītes Izplūstu tur esošais ūdens; pēc pāris sekundēm parādīsies tikai tvaiks.

3 Aizveriet tvaika/karstā ūdens krānu (25).

4 Nospiediet tvaika pogu (5).

5 Pēc 15-20 sekundēm vai arī, kad temperatūras indikators (7) iedegsies, novietojiet putu trauciņu, pa pusei iepildītu ar vājpienu zem Turbo putotāja tvaika sprauslas tā, lai uzgalis ir nedaudz zem piena virsmas. Skat. Zīm.03.

6 Lēnām pagrieziet tvaika vārsta pogu (25) pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, lai palaistu tvaiku.

SVARĪGI. Jo vairāk Jūs pagrieziet pogu, jo lielāks būs tvaika spiediens putošanai.

N.B.: Padeve nedrīkst pārsniegt 60 sekundes.

7 Pagrieziet putu trauciņu, turot sprauslas uzgali zem piena līmeņa; veidojas putas. Neļaujiet pienam uzvārīties, pretējā gadījumā putas neveidosies.

8 Kad ir izveidojušās pietiekoši daudz putas, pagrieziet tvaika pogu pulksteņa rādītāja virzienā un noņemiet krūzi. Vēlreiz nospiediet tvaika pogu (5).

9 Ar karoti uzlieciet putas uz espresso katrā krūzītē un uzmanīgi ielejiet karsto pienu gar krūzītes malām. Uzkaisiet šķipsniņu kanēļa, kakao un muskatrieksta. Pasniedziet.

PIEZĪME Ja vēlaties vēl pagatavot espresso *tūlīt pēc piena uzkarsēšanas, automāta ūdens sildītājs nekavējoties jāuzpilda ar ūdeni un temperatūra jāsamazina līdz pagatavošanas (vārīšanas) temperatūrai. Pretējā gadījumā, espresso garšos "pēc piedeguma".*

Lai pagatavotu espresso, novietojiet tukšu krūzīti uz paliktņa.

Neievietojiet filtra turētāju. Nospiediet manuālās padeves pogu (6) un ļaujiet ūdenim piepildīt krūzi. Vēlreiz nospiediet pogu (6).

Tagad varat pagatavot espresso vēlreiz.

Karstā ūdens sagatavošana:

Uzmanību! Iespējama applaucēšanās*! Sākumā ūdens var izšļakstīties – var applaucēties! Karstā ūdens sprausla un caurule var stipri sakarst: izvairieties pieskarties.*

1. Rīkojieties, kā tas norādīts sadaļā "**Sagatavošana".**
2. Nospiediet galveno slēdzi (1).
3. Ļaujiet automātam 6 minūtes uzkarst, lai sasniegtu pareizo ekspluatācijas temperatūru.
4. Novietojiet krūzi zem tvaika sprauslas (8).
5. Lēnām pagrieziet tvaika pogu (25) pulksteņa rādītāja virzienā.
6. Nospiediet karstā ūdens padeves pogu (4). Sāks mirgot karstā ūdens padeves indikators.
7. Pēc tam, kad esat ieguvuši nepieciešamo karstā ūdens daudzumu, vēlreiz nospiediet pogu (4), aizgrieziet karstā ūdens padeves pogu (25) pretēji pulksteņa rādītāja virzienam. Noņemiet trauku.

Pogu 2 - 3 - 4 - 6 gaismas pārtrauks mirgot un degs pastāvīgi.

N.B.: Ieteicamais karstā ūdens padeves laiks – 40 sekundes.

Uzturiet automātu tīru:

1 SVARĪGI: tvaika sprausla jātīra pēc katras lietošanas reizes, lai izvairītos no piena nogulsnēm, kuras ļoti grūti notīrīt. Tīrīšanas paņēmieni minēti saskaņā ar SASTĀVDAĻU APRAKSTU.

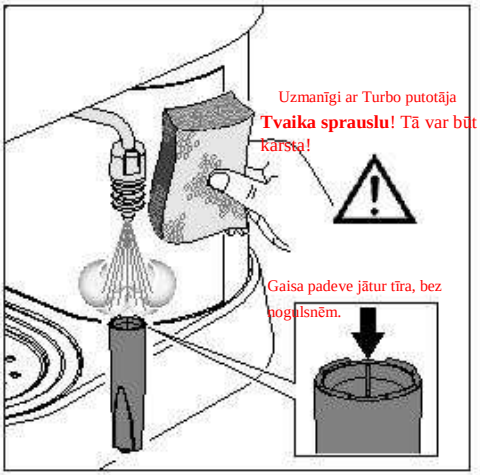
Sprauslas ārējā daļa noņemama, pavelkot uz leju.

Tvaika caurulītes ārpusi var notīrīt ar mitru lupatiņu.

Tvaika pūtēju tīra, caur to izlaižot karsta tvaika strūklu.

Atvere tvaika sprauslā jātur atvērta. Var izmantot adatu.

2 Pēc izmantošanas izmazgāt filtra turētāju un filtru siltā ūdenī.



3 Ja nepieciešams, noslaucīt automāta korpusu ar mitru lupatu.

4 Noņemt tvertni un režģi (12, 23) un noskalot ar ūdeni. Nelietot abrazīvas vielas.

5 Notīrīt aizvaru (15) vārīšanas mezgla (14) iekšpusē un vienmēr uzturēt to tīru.

6 Padeves disks (17) jāatskrūvē un laiku pa laikam jāiztīra atkarībā no izmantošanas biežuma.

7 Ja automāts netiek ilgstoši izmantots, izlejiet ūdeni no ūdens sildītāja, pagriežot tvaika pogu (25) pulksteņa rādītāja virzienā un iestatiet karstā ūdens/kafijas slēdzi pozīcijā "**On**". Ļaujiet izlīt ūdenim no putotāja kapučīno tasīšu apjomā.
Aizgrieziet tvaika pogu (25) un iestatiet ūdens/kafijas slēdzi un tvaika pogu pozīcijā "**Off**". Izslēdziet automātu.

Ja automātā nav ūdens, sūkni darbināt nedrīkst.

8 PIEZĪME: Tvaiki un neliela pilēšana no espresso automāta ir normāla parādība, jo ekspluatācijas laikā ūdens spiediens mainās.

Pēc nepieciešamības iztukšojiet paliktni (12).

Vietās, kur ūdens ir ciets, automātā uzkrājas minerāli, kas apgrūtina ierīces darbību.
Aptuveni reizi divos mēnešos (atkarībā no izmantošanas un ūdens kvalitātes), iztīriet automātu.

PIEZĪME: Ja ierīcē ir katlakmens, tā izraisītie bojājumi netiek attiecināti uz garantijas remontu.

Kļūmes gadījumā

Problēma:	Pārbaudiet sekojošo***:***
Kafija netek.	Vai tvertnē ir ūdens. Vai nav aizsērējis filtra grozs, ja kafija ir pārāk smalki samalta vai pārāk stingri saspiesta. Padeves disks jāiztīra.
Kafija tek par ātru.	Kafija samalta pārāk rupji. Kafija nav nospiesta ar blieti. Nav ūdens tvertnē.
Sūknis darbojas ar troksni.	Sūknis nav noregulēts.
Ūdens pārāk stipri līst ārā no filtra turekļa.	Kafija samalta pārāk rupji. Filtra tureklis nav pareizi uzstādīts kafijas vārīšanas mezglā. Kafijas pagatavošanas mezgla blīve ir netīra vai nolietojusies.
Espresso ir ļoti maz “krēmīgu” putu.	Kafijas paliekas nav notīrītas no filtra turētāja gredzena. Kafija ir samalta pārāk rupji. Kafija nav nospiesta ar blieti. Kafija ir pārāk veca maluma vai izžuvusi.
Espresso ir pārāk auksts.	Automāts nav pietiekoši uzkarsis (10 min). Kafija samalta pārāk rupji.
Maz piena putu.	Aizsērējusi tvaika sprausla un/vai gaisa pievade. Piens ir pārāk karsts.
Trauksme –Ja sāk mirgot attiecīgo pogu indikatori:	
Tukša tvertne	
Nav ūdens	Iepildiet tvertni un turpiniet veikt ūdens karsēšanas procedūras.
Sūknis darbojas ar troksni	
Pārāk smalks malums	Nomainīt malšanas režīmu
Netīrs filtrs	Iztīrīt padevi (17)
Pārāk saspiesta kafija	Izvairieties no pārāk stipras saspiešanas