

ESPRESSO
PROFESSIONAL

PROFESSIONAL COFFEE SOLUTIONS

GAGGIA
MILANO



GAGGIA CLASSIC E24

FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYV

FIG.1

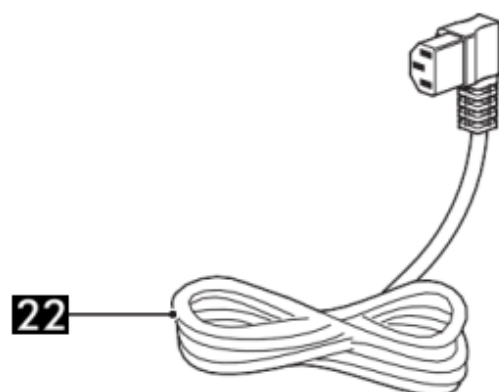
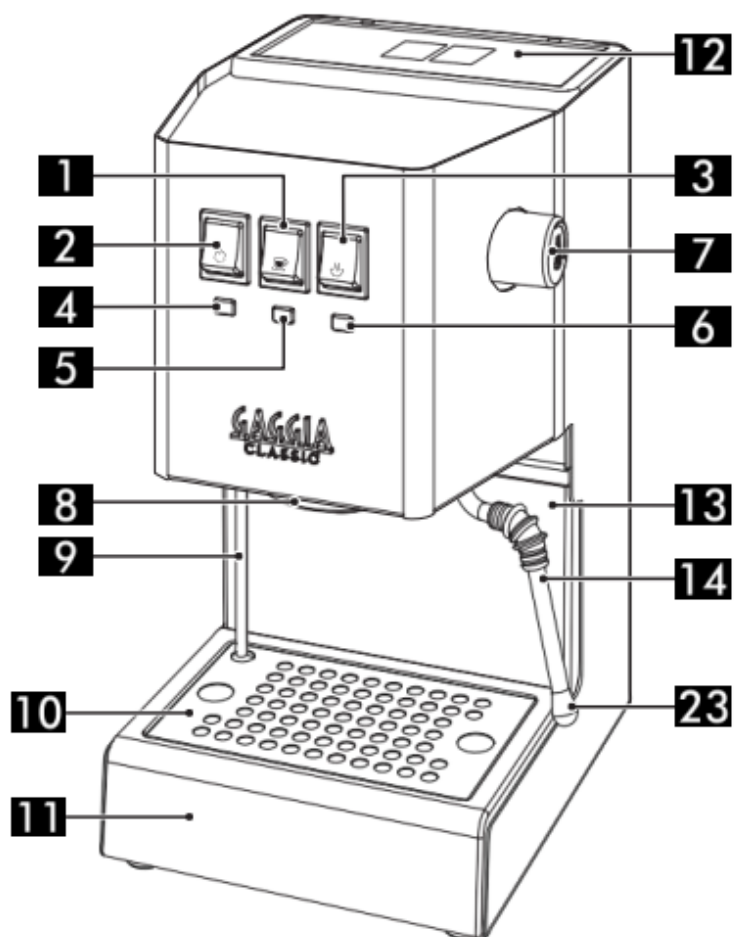
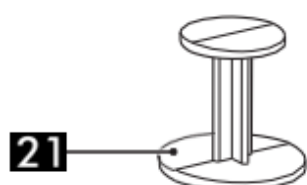
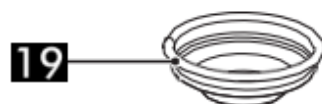
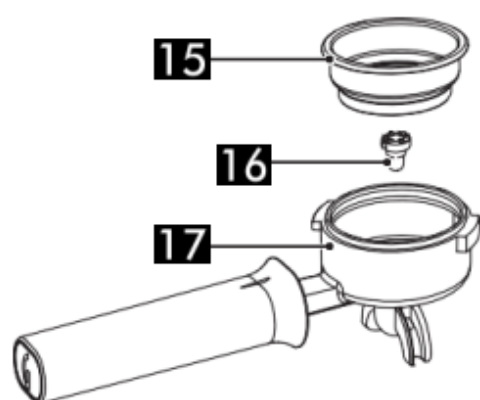


FIG.2

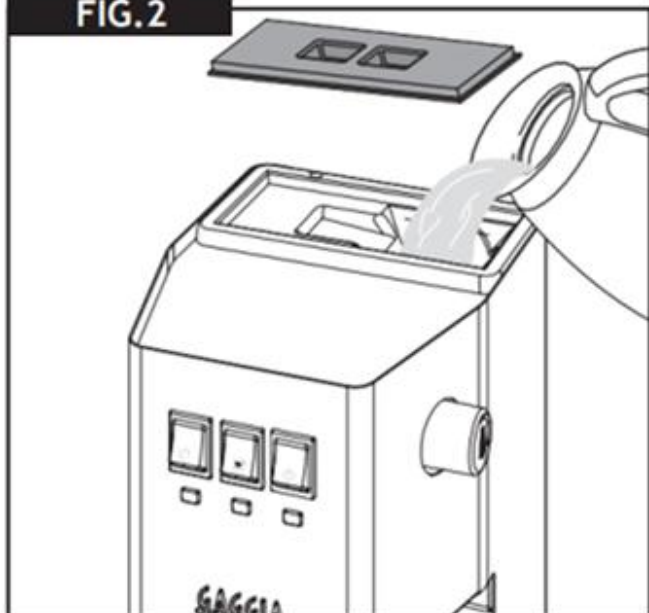


FIG.3

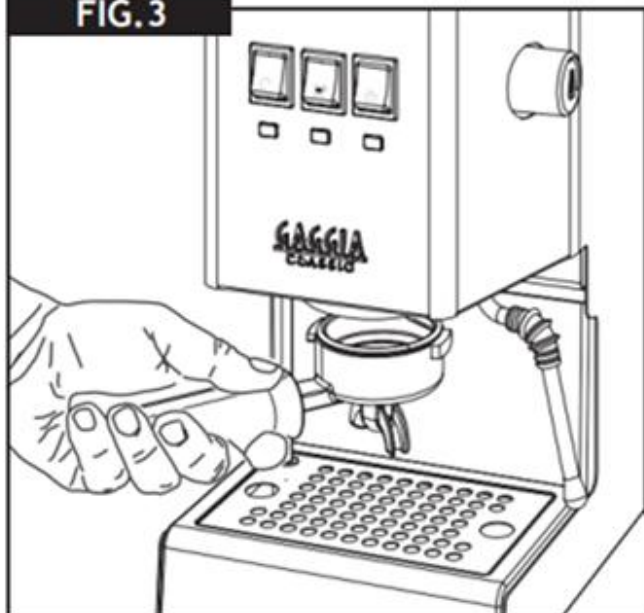


FIG.4

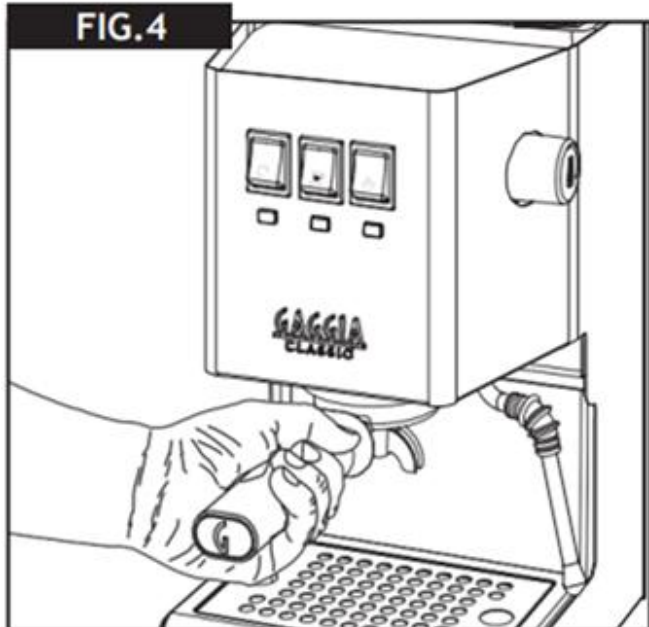


FIG.5

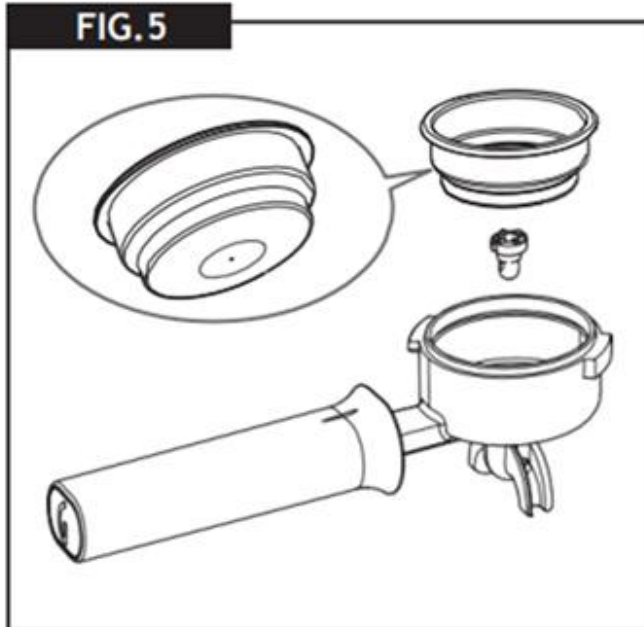


FIG.6

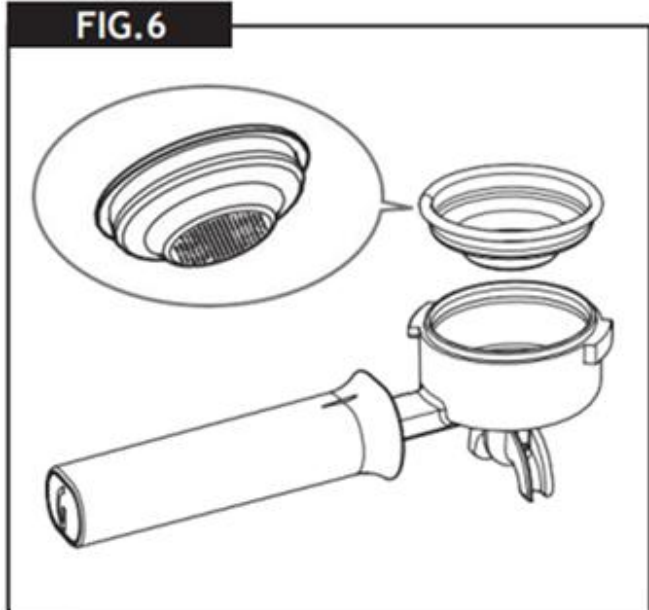


FIG.7

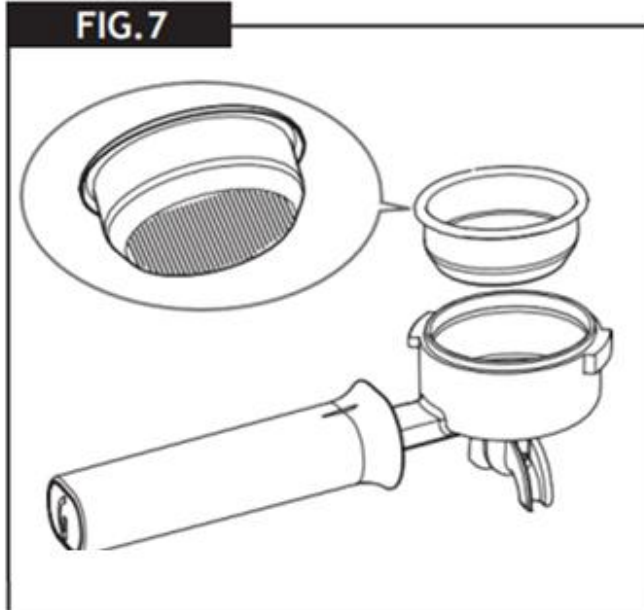


FIG. 8

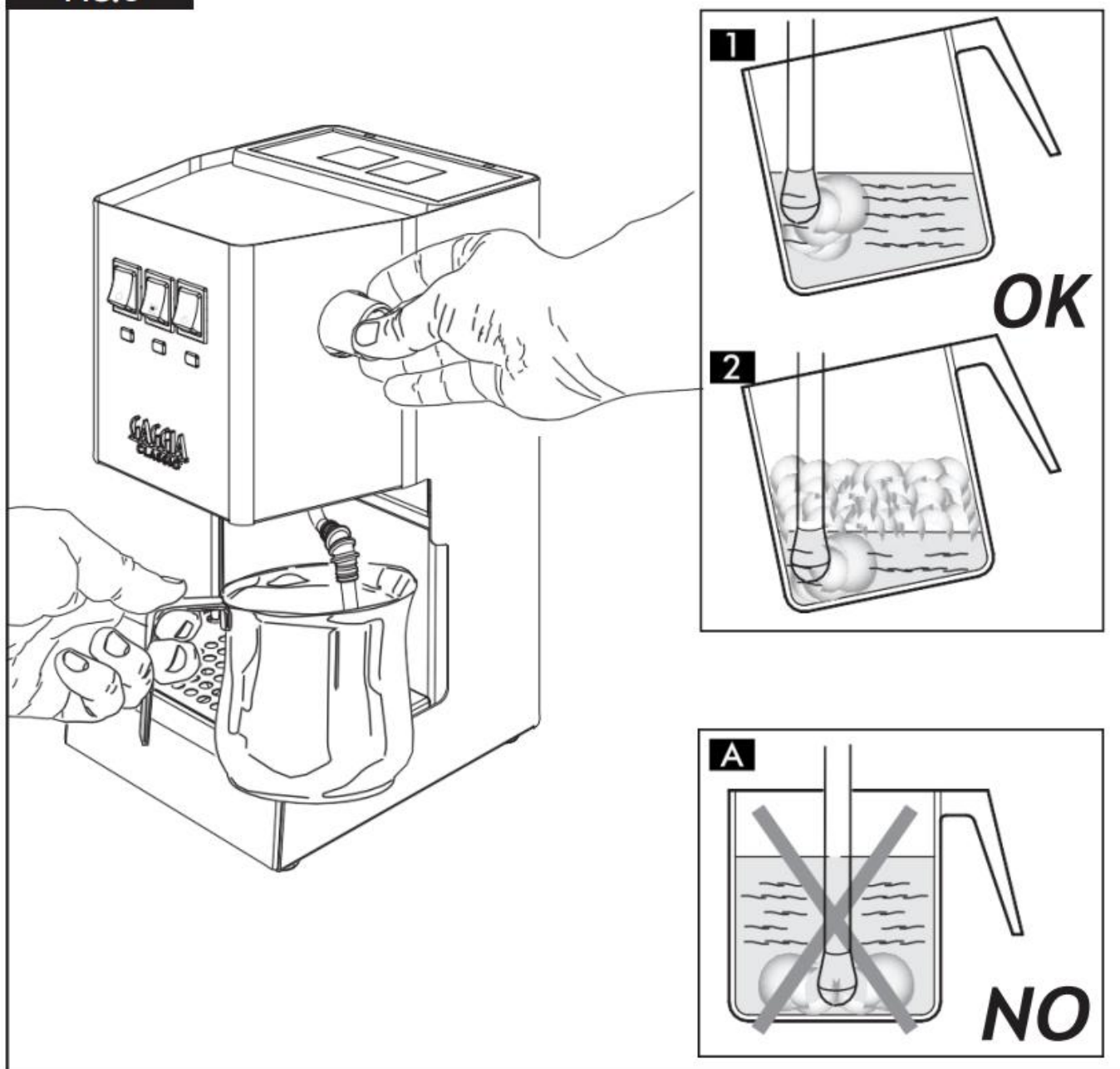


FIG. 9

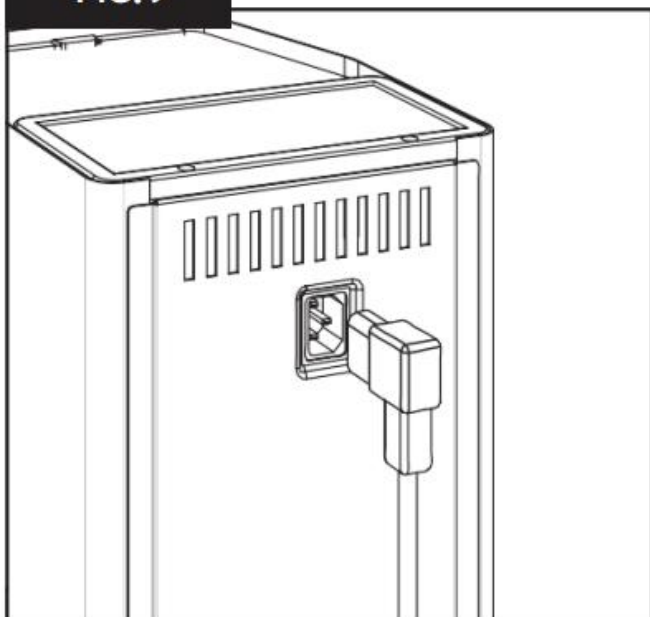


FIG. 10

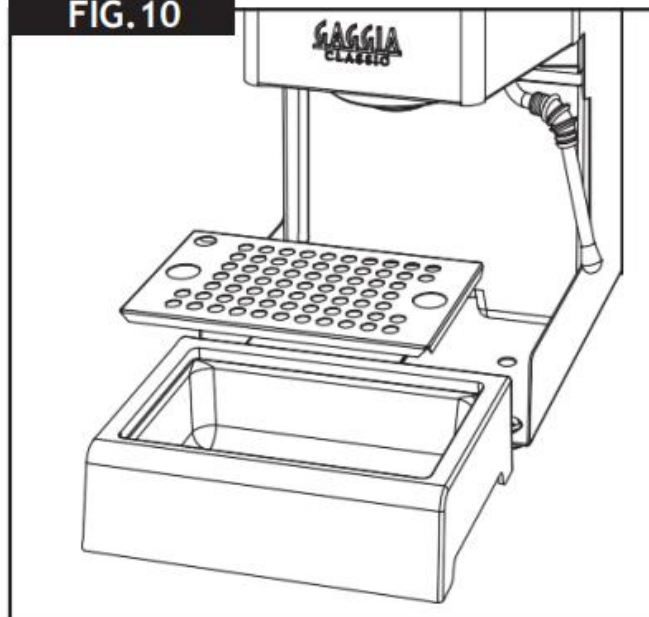


FIG.11

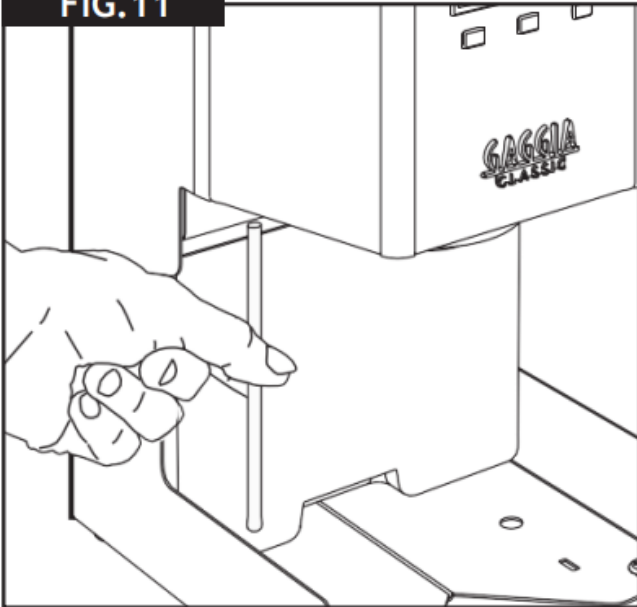


FIG.12

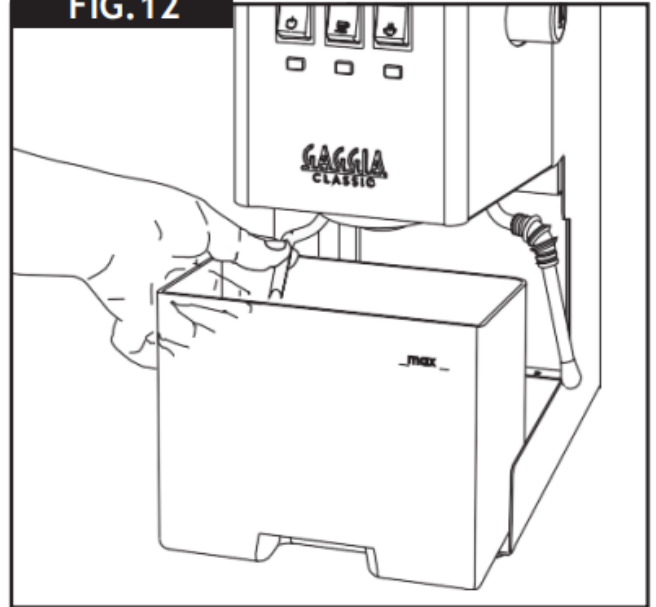


FIG.13

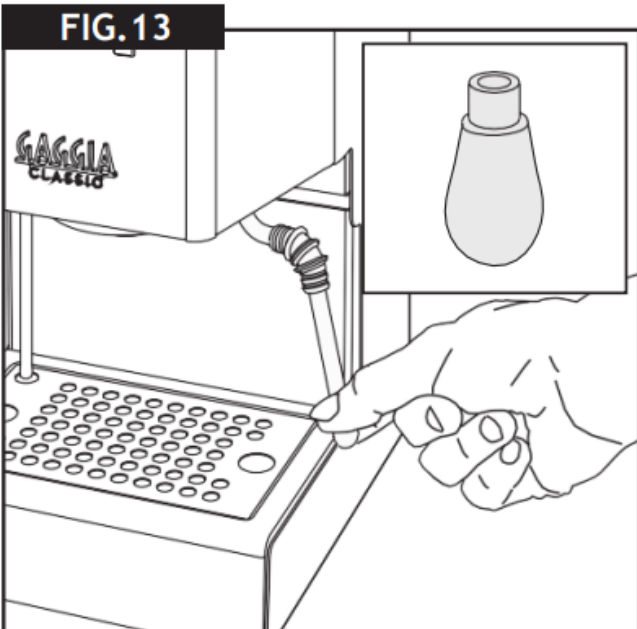


FIG.14

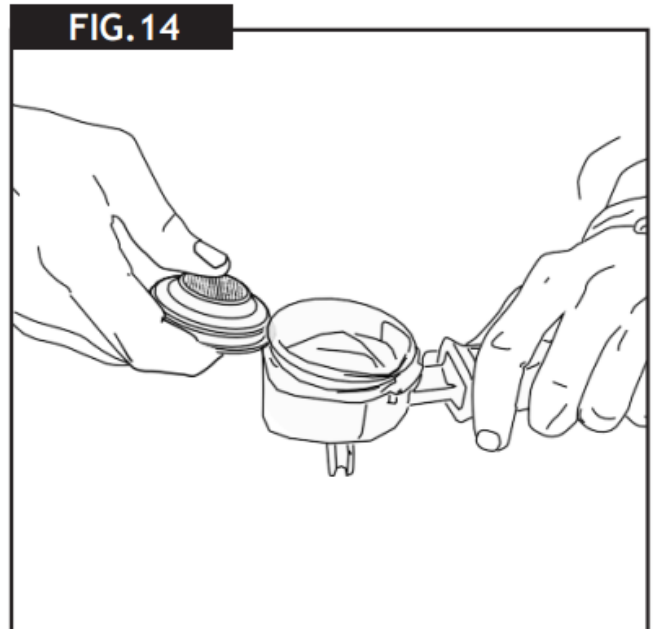


FIG.15

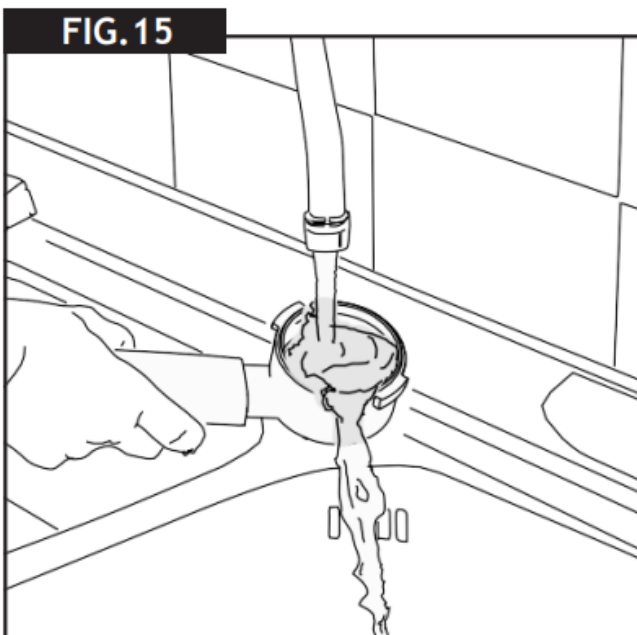
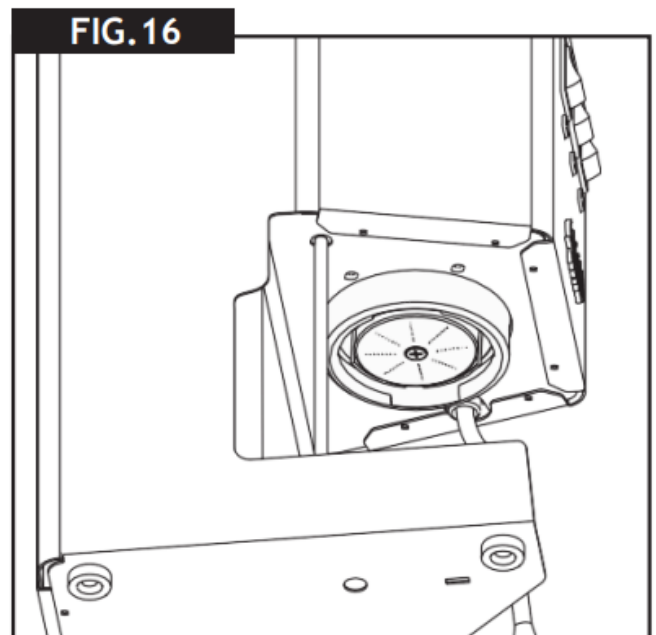


FIG.16



Tartalomjegyzék

Eszközleírás	7
Tippek	7
Bevezetés	8
Első indítás.....	8
A vízkör feltöltése	8
Öblítés hosszabb inaktivitás után	8
Eszpresszó készítése	9
Eszpresszó készítése a kapszulából.....	10
Kapucsínó készítése	10
Forró víz adagolása.....	11
Kazánhőmérséklet csökkentése	11
Automatikus kikapcsolás funkció	11
Tisztítás és karbantartás.....	11
Vízkőtelenítés.....	12
Hibaelhárítás	14
Ártalmatlanítás	15

Eszköz leírása

- 1.**Kávéadagoló gomb
- 2.**Be/Ki gomb
- 3.**Gőzkioldó gomb
- 4.**Be/ki jelzőfény
- 5.**Jelzőfény, amely jelzi, hogy a kazán készen áll a kávéfőzésre
- 6.**Jelzőfény, amely jelzi, hogy a kazán készen áll a gőz kiadására
- 7.**Gőzadagoló csap
- 8.**Kávéfőző fej (portafilter csatlakoztatásához)
- 9.**Melegvíz-fúvóka
- 10.**Csepptálca rács
- 11.**Csepptálca
- 12.**Víztartály fedele
- 13.**Kivehető víztartály
- 14.**Gőzfúvóka
- 15.**Crema Perfetta kosár (csak habosító betéttel használható)
- 16.**Habosító betét Crema Perfetta szűrőkhöz
- 17.**Portafilter
- 18.**Standard kosár 2 adag kávé adagolásához
- 19.**Standard kosár 1 adag kávé adagolásához
- 21.**Szabotázs
- 22.**Tápkábel
- 23.**Gőzfúvóka vége (tisztítás céljából levehető)

Tippek

- 1.**Az eszpresszó íze a kávébabok mennyiségétől, típusától és őrlési sűrűségétől függ.
- 2.**A sötét pörkölt kávébabok intenzívebb ízűek, de keserűbbek is lehetnek. A robusta kávé erősebb ízű, mint az arabica kávé. Ha nem találsz megfelelő márkát, javasoljuk, hogy próbálj ki különböző kávéfajtákat.
az Ön preferenciáinak megfelelően.
- 3.**Kávébab vásárlásakor érdemes megbizonyosodni arról, hogy a kávé alkalmas-e eszpresszó készítésére.
- 4.**Az eszpresszókávé őrleménye általában finomabb. Győződjön meg róla, hogy a kávédaráló eszpresszó őrleményre van állítva. Az eszpresszókávé őrleménye általában valamivel lassabb.
- 5.**A kávébabokat száraz és hűvös helyen tárolja. Ne engedje, hogy levegő jusson a kávéhoz – ideális esetben lezárt zacskóban tárolja.
- 6.**A hagyományos kávéhoz képest az eszpresszót sötétebb szín, intenzívebb íz és vastagabb krémréteg jellemzi.
- 7.**A cappuccino tejhab és eszpresszó keveréke. Tálalható egy csipet fahéjjal, kakaóval vagy szerecsendióval.
- 8.**A kifőzés után azonnal tálalja fel az eszpresszót.
- 9.**Az eszpresszót egy körülbelül 40 ml űrtartalmú kis eszpresszócsészében szolgálják fel. A cappuccinót hagyományosan egy nagyobb, körülbelül 80 ml űrtartalmú csészében szolgálják fel.

Bevezetés

Kérjük, figyelmesen olvassa el a kézikönyvben található összes utasítást a kávéfőző használata előtt. Tartsa a kézikönyvet elérhető helyen a kávéfőző közelében.

Kosarak egy csomagban

Tökéletes krém (5. ábra)

A csomag tartalmaz egy Gaggia Crema Perfetta kosarat. Ez egy speciális kosártípus, amelyet gazdag krémmel ellátott eszpresszó készítésére terveztek. A kosár a gép kicsomagolásakor már a portafilterre van rögzítve. A szűrő csak a habosító betéttel (16) használható. 1 vagy 2 adag kávé készítésére használható.

Standard kosár 2 adag kávéhoz (7. ábra)

Standard kosár 1 adag kávéhoz (6. ábra) Ezek a kosarak minden karos kávéfőző elengedhetetlen részét képezik. Hatékony használatukhoz több gyakorlatra van szükség. Ezeket a kosarakat tilos a kávéhabosító betéttel (16) együtt használni.

Azt javasoljuk, hogy kezdők először a Crema Perfetta kosarat használják, és csak a kávé adagolásában szerzett tapasztalat után váltsanak át a standard kosarakra.

Első indítás

1. Vegye le a víztartály fedelét, és töltse fel vízzel a tartályt a MAX jelzésig (2. ábra). A vízszint nem haladhatja meg ezt a jelzést.

2. A kávéfőző hátulján található egy aljzat a tápkábel számára. Csatlakoztassa a tápkábelt a kávéfőzőn található aljzatba, majd a kábel másik végét csatlakoztassa egy kompatibilis elektromos aljzathoz (9. ábra). Nyomja meg a Be/Ki gombot (2). A kávéfőző a Be/Ki jelzőfény (4) kigyulladásával jelzi, hogy csatlakoztatva van a tápellátáshoz.

A vízkör feltöltése

Értesítés: A kávé tilos kiereszteni a vízkör feltöltése előtt.

1. Helyezzen egy üres edényt a kávéfőző gőzfúvókája alá. Még ne csatlakoztassa a portafiltert a fejhez. Nyomja meg a kávéadagoló gombot (1). A kávéfőző elkezd feltölteni a rendszert vízzel - a szivattyú hangját fogja hallani. Néhány perc múlva víz kezd el folyni a fejből. Töltse fel az előkészített edényt, és nyomja meg ismét a kávéadagoló gombot (1).

2. Ürítse ki a tartályt, helyezze vissza a kávéfőző feje alá, és nyomja meg ismét a kávéadagoló gombot (1). Töltse fel a tartályt, majd állítsa le az adagolást a kávéadagoló gomb (1) ismételt megnyomásával.

Jegyzet: Bizonyos esetekben légbuborék jelenik meg a kávéfőző vízkörében, és a kávéfőző feje nem kezd el a víz adagolását. Ha ez megtörténik, kövesse az alábbi lépéseket:

- 1.** Helyezzen egy üres edényt a gőzfúvóka alá.
- 2.** Fordítsa el a gőzadagoló csapot (7) az óramutató járásával ellentétes irányba (8. ábra).
- 3.** Nyomja meg a gombot a kávéadagolás elindításához (1).
- 4.** Egy bizonyos idő elteltével a gőzölőfej elkezd vizet adagolni. Hagyja, hogy a gőzölőfej körülbelül 1-2 csésze vizet adagoljon.
- 5.** Zárja el a gőzcsapot (7), és nyomja meg ismét a kávé gombot (1). Ürítse ki a tartályt, és helyezze vissza a gőzfúvóka alá.

Hosszú idő utáni kipirulás tétlenség

Ha a kávéfőzőt egy ideig használják, majd egy hétnél tovább nem használják, a higiénikus használat biztosítása érdekében a következő lépéseket kell megtenni. A lépések során kifolyó összes vizet a lefolyóba kell önteni.

1. Válassza le a víztartályt, és alaposan öblítse ki. Töltse fel a víztartályt tiszta vízzel a MAX jelzésig, majd csatlakoztassa újra a kávéfőzőhöz.

2. Helyezzen egy üres edényt a gőzfúvóka alá.

3.Lassan forgassa el a gőzadagoló csapot (7) az óramutató járásával megegyező irányba.

4.Nyomja meg egyszerre a kávéadagoló gombot (1) és a gőzadagoló gombot (3).

5.Hagyja, hogy a kávéfőző a gőzfúvókán keresztül kieresse a víztartály teljes tartalmát. Ez megtisztítja a kávéfőző vízkörét a mikrobiális szennyeződésektől.

6.Miután a tartály teljes tartalma kifolyt, állítsa le az adagolást a kávé (1) és a gőz (3) gombok újbóli megnyomásával. Üritse ki a tartályt.

7.Zárja el a csapot (7) az óramutató járásával megegyező irányba forgatva.

8.Töltse fel a víztartályt (13) tiszta vízzel a MAX jelzésig (2. ábra), majd csatlakoztassa a kávéfőzőhöz.

9.Helyezze be a portafiltert a kávéfőző fejébe (8). Először alulról, bal oldalról helyezze be a portafiltert, majd fordítsa jobbra (3-4. ábra).

10.Helyezzen egy üres edényt a csatlakoztatott portafilter alá.

11.Nyomja meg a kávéadagoló gombot (1), és hagyja, hogy a kávéfőző újra kiadagolja a tartály teljes tartalmát.

12.Miután a víztartály kiürült, állítsa le az adagolást a kávéadagoló gomb (1) megnyomásával. Üritse ki a víztartályt.

13.Vegye ki a portafiltert, és alaposan mossa el.

14.A kávéfőző most már készen áll a kávé kiadására.

1.Csatlakoztassa a portafiltert a kávéfőző fejéhez (3-4. ábra).

Először helyezze be a portafiltert balról úgy, hogy illeszkedjen a fejbe, majd fordítsa el 45 fokkal jobbra. Győződjön meg arról, hogy a portafilter megfelelően van csatlakoztatva – a portafilternek szilárdan kell csatlakoznia a fejhez. Ha a portafilter ferdén vagy lötyögve van csatlakoztatva, akkor helytelenül van csatlakoztatva.

2.Helyezzen egy kellően nagy edényt a kar alá. Nyomja meg a start gombot (1) a kávékiadás megkezdéséhez, majd töltse fel a tartályt vízzel. Ezután nyomja meg a gombot másodszor az adagolás leállításához.

3.Üritse ki a tartályt, és helyezze vissza a kar alá. Adjon ki újra vizet a kávéadagoló gomb (1) segítségével. Ez kellően felmelegíti a karját. Állítsa le az adagolást a kávéadagoló gomb (1) újbóli megnyomásával.

4.Húzza ki a portafilter csatlakozóját a konnektorból, és ellenőrizze, hogy nem maradt-e víz a portafilterben. Töltse fel a portafilter kosarát a megfelelő mennyiségű kávéval.

5.A tamper (21) segítségével egyenlítse ki és enyhén tömörítse le a kávé a kosárban. A kávé egyenletes eloszlása a kosárban kulcsfontosságú a minőségi eszpresszó elkészítéséhez.

6.Tisztítsa meg a portafilter széléit a maradék kávétól.

7.Csatlakoztassa a kávé tartalmazó portafiltert a kávéfőző fejéhez.

8.Várjon, amíg a jelzőfény kigyullad (5) a kávéadagolás indítógombja (1) alatt.

9.Helyezze a csészét (csészéket) a portafilter alatti rácsra. Nyomja meg a kávéfőző gombot (1). A kávéfőző megkezd a kávéfőzést.

10.Miután a kívánt kávé mennyiség körülbelül 75%-a lefolyt, nyomja meg ismét a start gombot (1). Az adagolás lassan leáll.

11.Válassza le a portafiltert. Dobja a használt kávézaccot a szemetesbe.

12.Miután a kar lehűlt, vegye ki a kosarat, és mossa el a portafiltert és a használt kosarat.

Eszpresszó készítése

Értesítés:Ha Crema Perfetta kosarat használ, ügyeljen arra, hogy a habosító betét (16) a kosár alá legyen helyezve. A kosár betét nélküli használata forró víz fröccsenését okozhatja, és megégetheti a kezelőt. Ha a standard kosarat egy vagy két adag kávé adagolásához használja, ügyeljen arra, hogy a habosító betét ne legyen a kosár alá helyezve.

Értesítés:A kar és a benne lévő kávé forró a kiadagolás után – égési sérülések veszélye. Ne érintse meg a kar egyetlen részét sem, kivéve a fogantyút. Forró víz csöpöghet a karból.

Eszpresszó készítése a kapszulából

Kávékapszulákból történő kávéadagoláshoz mindig csak a standard, 1 adag befogadására alkalmas kosarat használja (ne a Crema Perfettát) (6. ábra).

Az eszpresszó készítése kapszulából ugyanúgy történik, mint az őrölt kávéból, azzal a feltétellel, hogy szabványos egyszeri adagos kosarat használunk (19).

Helyezze a kapszulát a kosárba. Győződjön meg róla, hogy a kapszula teljesen elmerül a kosárban – a kapszula papírszélei nem nyúlhatnak túl a kosáron.

Kapucsínó készítése

Cappuccino készítéséhez hűtött teljes tej (kb. 2-5 °C) használatát javasoljuk.

Kiváló minőségű tejhabosításhoz célszerű egy kellően nagy, lekerekített rozsdamentes acél kancsót használni kiöntővel.

A tej habosítása előtt célszerű a gőzfúvókát elforgatni, hogy teljesen belemerülhessen a kancsóba.

1.Készítse el az eszpresszót az „Eszpresszó készítése” fejezetben leírtak szerint. Az eszpresszót azonban legalább 80 ml úrtartalmú nagy csészébe öntse.

2.Nyomja meg a gőz gombot (3).

3.Várjon körülbelül 15-20 másodpercet. A kávéfőző felkészül a gőz kiadására. Amikor a kávéfőző készen áll a gőz kiadására, a gőzgomb (3) alatti jelzőfény (6) kigyullad.

4.Fordítsa el a gőzcsapot (7) kissé az óramutató járásával ellentétes irányba. Várjon néhány másodpercet, majd zárja el újra a csapot. Ez megszünteti a gőzfúvókában keletkezett kondenzvizet.

5.Helyezze a fúvókát a tejeskancsóba. Döntse meg kissé a kancsót.

6.Helyezze a fúvókát a kancsóba úgy, hogy a fúvóka hegye közvetlenül a tej felszíne alatt legyen. Ha a gőzfúvókát túl mélyen vagy túl sekélyen meríti a vízbe, az gyenge minőségű habot vagy egyáltalán nem fog habozni. Az is jó ötlet, ha a gőzfúvóka hegyét a kancsó széléhez közel helyezi. A gőzfúvóka helyes helyzete a jó tejhabosításhoz a 8. ábrán látható.

7.Fordítsa el a gőzadagoló csapot (7) az óramutató járásával ellentétes irányba. Tartsa a kancsót enyhén megdöntve, és helyezze el úgy, hogy a gőzfúvóka vége pontosan a tej felszíne alatt legyen. Körkörös mozdulatokkal készítse el a kívánt mennyiségű tejhabot. A gőzadagolás legfeljebb 60 másodpercig tarthat - a hosszabb adagolás a forraló teljes kiürülését okozhatja, és a vízkör feltöltését igényelheti. Soha ne érintse meg a gőzfúvókát tejhabosítás közben! A gőzfúvóka a kiadagolás után forró marad - égési sérülések veszélye áll fenn.

8.Miután elegendő habot képzett, merítse a fúvókát a felszín alá a tej felmelegítéséhez.

9.Zárja el a gőzcsapot (7) az óramutató járásával megegyező irányba forgatva, zárt állásba. Nyomja meg ismét a gőz gombot (3).

10.Öntse a tejhabot a kannából az előkészített eszpresszócsészébe. Adhat hozzá egy csipet fahéjat, kakaót vagy szerezscendió.

Ha a gőzkiadás után azonnal újabb kávé szeretne főzni, csökkenteni kell a kazán hőmérsékletét. A kazán hőmérsékletének csökkentésének eljárása a „Kazán hőmérsékletének csökkentése” című fejezetben található. Ennek a lépésnek a be nem tartása égési sérüléseket okozhat – a kávéfőző alkatrészei nagyon forrók. A gőzkiadás után azonnal kiadott kávénak jellemzően égett íze van.

Meleg víz adagolás

1.Kapcsolja be a kávéfőzőt, és várjon néhány percet, amíg kigyullad a jelzőfény, amely jelzi, hogy a vízmelegítő készen áll a kávé kiadására (5).

2.Helyezzen egy kellően nagy térfogatú edényt a forróvíz-fúvóka alá.

3.Lassan forgassa el a gőzcsapot (7) az óramutató járásával ellentétes irányba. Ezután nyomja meg egyszerre a kávé gombot (1) és a gőz gombot (3).

4.A kávéfőző forró víz adagolására vált. A kívánt vízmennyiség kiadagolása után nyomja meg ismét egyszerre a kávéadagoló gombot (1) és a gőzadagoló gombot (3). Ezután fordítsa el a gőzadagoló csapot (7) az óramutató járásával megegyező irányba, zárt állásba.

Jegyzet:Lehet, hogy maradék víz van a rendszerben. Ennek eltávolításához javasoljuk, hogy néhány másodpercig gőzölgjön ki.

Ha a forró víz leeresztése után azonnal kávé szeretne főzni, azt javasoljuk, hogy először csökkentse a vízmelegítő hőmérsékletét. Ellenkező esetben a lefőzött kávé égett ízű lesz.

Kazánhőmérséklet csökkentése

1.Válassza le a portafiltert a kávéfőző fejéről, ha csatlakoztatva van.

2.Helyezzen egy kellően nagy edényt a kávéfőző feje alá.

3.Nyomja meg a kávéadagoló gombot (1), és hagyja, hogy a kávéfőző nagyobb mennyiségű vizet adagoljon.

4.Nyomja meg ismét a kávéadagoló gombot (1), hogy leállítsa a víz adagolását a kávéfőző fejéből.

A kávéfőző most már készen áll a kávé kiadására.

Automatikus kikapcsolás funkció

A kávéfőző automatikus kikapcsolási funkcióval van felszerelve, amely 20 perc inaktivitás után automatikusan kikapcsol. A kávéfőző újraindításához nyomja meg a Be/Ki gombot (2).

Tisztítás és karbantartás

A kávéfőzőt rendszeresen tisztítani kell. Ennek elmulasztása rosszabb ízű kávéhoz és a gép károsodásához vezethet.

A gőzfúvóka tisztítása

A gőzfúvókát minden tejhabosítás után meg kell tisztítani:

1.Törölje át a gőzfúvókát egy puha, nedves ruhával.

2.Csavarja le a gőzfúvóka hegyét (13. ábra), és mossa el forró vízzel.

3.Rövid gőzölést végezzen. Ez fertőtleníti és megtisztítja a gőzfúvóka belső részeit.

Értesítés:A gőzfúvóka használat után nagyon forró – égési sérülés veszélye! Tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a gőzfúvóka teljesen lehűlt!

A portafilter tisztítása

Naponta legalább egyszer válassza le a portafiltert a kávéfőző fejéről, vegye ki a kosarat (14. ábra), és alaposan mossa el a kosarat és a portafiltert folyó víz alatt (15. ábra).

A kosarak lyukai részben eltömődhetnek kávézaccal – ez jelentősen rontja a főzött kávé minőségét. Elzáródás esetén javasoljuk, hogy a kosarat legalább 10 percre forrásban lévő vízbe merítse.

Értesítés:A portafilter és a kosár használat után nagyon forró – égési sérülés veszélye!

A csepptálca és a rács tisztítása

Vegye ki a csepptálcát és a rácsot a kávéfőzőből (10. ábra). Mindkét alkatrészt alaposan mossa el folyó víz alatt. Ne használjon súrolószereket vagy szerszámokat a tisztításukhoz.

A víztartály tisztítása

Válassza le a víztartályt, és mossa el belülről és kívülről folyó víz alatt. A víztartály leválasztásához először ki kell húznia csepptálca és rács.

Miután visszacsatlakoztatta a víztartályt a kávéfőzőhöz, győződjön meg arról, hogy a szilikoncsövek nincsenek megtörve vagy eltömődve. A szilikoncsöveket szabadon kell elhelyezni a víztartályban.

Fejtisztítás

Rendszeresen tisztítsa meg a kávéfőző fejét a szennyeződésektől. Különösen a fej alsó részét (szórófejet) kell tisztítani, amely hajlamos az olajos kávélerakódások felhalmozódására. A tisztítás elmulasztása a fej alsó részének (szórófejnek) részleges eltömődéséhez vezethet, és ezáltal ronthatja a kiadott kávé minőségét. A tisztításhoz puha sörtéjű kefe használható.

Tisztítás hosszabb inaktivitás után

Ha a kávéfőzőt egy hétnél hosszabb ideig nem használták, speciális tisztításra van szükség. A hosszabb üzemszünet utáni tisztítást az Öblítés hosszabb üzemszünet után című fejezetben ismertetjük.

Vízkőtelenítés

A kávéfőző rendszeres vízkőtelenítése megakadályozza a vízkőképződést, amely rontja a kávé ízét és növeli a kávéfőző károsodásának kockázatát. A kávéfőző vízkőtelenítéséhez:

Kávéfőzőkhöz minősített vízkőoldó szert kell használni. Az EP Decalci használatát javasoljuk.

A nem kifejezetten a kávéfőző vízkőtelenítésére tervezett termékek vagy készítmények (pl. ecet) használata a kávéfőző károsodásának nagy kockázatával jár. Az így sérült kávéfőzőre nem vonatkozik a szokásos garancia.

Értesítés: Vízkőtelenítés után a vízkört gondosan át kell öblíteni, hogy elkerüljük a maradék víz elfogyasztását. vízkőoldó szer.

A vízkőtelenítési eljárás a következő:

1. Válassza le a portafiltert a kávéfőző fejéről.

2. Válasszuk le a víztartályt.

3. Öntsön egy adag vízkőoldó szert a víztartályba. Ezután töltsé fel a víztartályt tiszta vízzel a MAX jelzésig. Győződjön meg arról, hogy a vízkőoldó szer teljesen elkeveredett a vízben. Csatlakoztassa vissza a víztartályt és a csepptálcát.

4. Ha a kávéfőző ki van kapcsolva, indítsa el a Be/Ki gomb (2) megnyomásával. Adjon ki körülbelül 300 ml forró vizet a forróvíz-fúvókából a „Forró víz adagolása” fejezetben leírtak szerint. Ezután adagoljon ki további 300 ml vizet közvetlenül a kávéfőző fejéből a kávéadagoló gomb (1) megnyomásával. Állítsa le az adagolást a kávéadagoló gomb (1) újbóli megnyomásával. Mindig egy kellően nagy edénybe adagolja a vizet, és öntse ki.

5. Kapcsolja ki a kávéfőzőt, és várjon körülbelül 20 percet. Ez azért szükséges, hogy a kávéfőző áramkörében lévő vízkő feloldódjon.

6. Kapcsolja be újra a kávéfőzőt. Eresszen ki körülbelül 300 ml vizet a gőzfúvókán keresztül (lásd a „Víz kör feltöltése” című fejezetet). Ezután adagoljon ki további 300 ml vizet a kávéfőző fején keresztül a kávéadagoló gomb (1) megnyomásával. Ezután kapcsolja ki az adagolást a kávéadagoló gomb (1) újbóli megnyomásával. Öntse ki a vizet a tartályból.

7.Kapcsolja ki a kávéfőzőt, és várjon legalább 3 percet. Ezután ismétlje meg a 6. lépést, amíg a víztartály teljesen ki nem ürül.

8.Ürítse ki a csepptálcát a vízből. Válassza le a víztartályt, és alaposan öblítse ki. Ezután töltse fel a víztartályt tiszta vízzel a MAX jelzésig, és csatlakoztassa újra a kávéfőzőhöz.

9.Helyezzen egy kellően nagy edényt a gőzfúvóka alá. Kezdje el a víz adagolását a gőzfúvókából a „Vízkör feltöltése” című fejezetben leírtak szerint (nyomja meg egyszerre a kávé- és gőzadagoló gombokat + nyissa ki a csapot).

10.Hagyja, hogy a kávéfőző a gőzfúvókán keresztül a víztartály teljes tartalmát ismét a tartályba ürítse. Öntse ki a kieresztett vizet.

11.Töltse fel a víztartályt a MAX jelzésig, majd dugja vissza a kávéfőzőbe. Helyezze a portafiltert a kávéfőző fejébe (4-5. ábra).

12.Helyezzen egy kellően nagy edényt a portafilter alá.

13.Hagyja, hogy a kávéfőző a víztartály teljes tartalmát kiadagolja a karon keresztül az adagolás indító gomb (1) megnyomásával. Ezután nyomja meg ismét a kávéadagolás gombot a leállításhoz (1).

14.Vegye ki a portafiltert. Alaposan mossa el a portafiltert és a portafilter kosarát folyó víz alatt (14-15. ábra).

15.Ismétlje meg a 8–14. lépéseket négyszer egymás után.

16.Ezzel befejeződik a vízkötelenítési folyamat.

17.Öblítse ki újra a víztartályt, töltse fel tiszta vízzel a MAX jelzésig, majd csatlakoztassa újra a kávéfőzőhöz. Szükség esetén töltse fel a kávéfőző vízkörét a „Vízör feltöltése” című fejezetben leírtak szerint. A kávéfőző most már használatra kész.

Hibaelhárítás

Probléma leírása	Lehetséges ok
A kávéfőző nem adagol vizet kávé	- Nincs elég víz a víztartályban. - A kosárban lévő kávé túl szorosan volt összenyomva. - A kosárban lévő kávé túl finomra van őrölve. - A kávéfőző zuhanyfeje (a fej alján található szűrő) eltömődött.
Túl gyors adagolás kávé (kevesebb, mint 20 másodperc)	- A kosárban lévő kávé túl durvára van őrölve. - A kosárban lévő kávé a dömper nem tömöríti össze eléggé.
A pumpa túl zajos	- Nincs elég víz a víztartályban. - A vízkör feltöltődik (normális jelenség). - Nincs elég kávé a kosárban.
A portafilter széleitől víz szivárog	- A portafilter nincs megfelelően csatlakoztatva a kávéfőző fejéhez. - A zuhanyfej alján található tömítés sérült vagy szennyezett. - A kar szélei piszkosak.
Kevés az eszpresszó krém	- A kosárban lévő kávé túl durvára van őrölve. - A kosárban lévő kávé a dömper nem tömöríti össze eléggé. - A kosárban lévő kávé túl régi vagy száraz. - A habosító betétet (16) a standard kosárral együtt kell használni (a betét csak a Crema Perfetta kosárhoz készült).
A kávé túl sok hideg	- A kávéfőző nem elég forró. - A kosárban lévő kávé túl durvára van őrölve. - A kávé hideg csészében szolgálták fel (melegített csészék használatát javasoljuk). - A portafilter nincs előmelegítve (csak hosszú szünet utáni első főzés előtt szükséges).
Gőzfúvóka elégtelen habzás tej	- A gőzfúvóka eltömődött. - A gőzfúvóka túl mélyen belemerült a tejbe. - A tej túl meleg (csak hideg tej habosítását javasoljuk).
Permet a portafilterből víz	A Crema Perfetta kosarat habosító betét (16) nélkül használják.
Kávéfőző doboz meleg van	A gőzgomb (3) sokáig bekapcsolva maradt.

Ártalmatlanítás

A kávéfőzőgép ártalmatlanítását az EU 2002/96/EK irányelvének megfelelően, a 2005. július 25-i 151. számú törvényerejű rendelettel összhangban kell végezni. A termék nem kezelhető normál hulladékként, hanem hivatalos hulladékgyűjtő helyen kell leadni. A kávéfőzőgép megfelelő ártalmatlanítása megakadályozza a környezetre és a közegészségre gyakorolt negatív hatásokat, és lehetővé teszi egyes alkatrészek újrahasznosítását, ami jelentősen megtakarítja az anyagokat és az energiát. A terméken egy áthúzott kerek kuka szimbóluma található, amely arra emlékeztet, hogy nem kezelhető normál hulladékként.



GAGGIA S.p.A.

Administrative Office

Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bologna - Italy

+39 0534 771111

www.gaggia.it

www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO