

# GAGGIA

## MILANO

### Gaggia Classic



גאג'יה ישראל - הנה החברה המובילה בישראל ביבוא  
קפה, מכונות קפה וציוד מקצועי לחובבי הקפה.  
להזמנות: [www.espresso-center.co.il](http://www.espresso-center.co.il)

## לקוח יקר,

אנו מודים לך על בחירתך ואנו מאחלים לך הרבה הנאה בעת הכנת אספרסו וקפוצ'ינו מושלם עם מכונת הקפה שלך.

עם Gaggia Velasca Prestige רכשת מכונת קפה באיכות הגבוהה ביותר.

אנא קראו את הוראות ההפעלה בעיון לפני הפעלה ראשונית של מכונת הקפה, על מנת שתוכלו להפיק את מירב ההנאה מהמכונה, תוך הקפדה על הוראות הבטיחות.

אם יש לך שאלות נוספות או אם דרוש לך מידע נוסף, אנא אל תהססו לפנות לקוחות של קדמה קפה

באי-מייל: [shop@espresso-center.co.il](mailto:shop@espresso-center.co.il)

או בקרו באתר שלנו: [www.espresso-center.co.il](http://www.espresso-center.co.il)

[gaggia.co.il](http://gaggia.co.il)

או בטלפון : 072-217-1111

**⚠ חשוב: נא שימרו את חוברת ההוראות לשימוש בעתיד.**

\* מדריך זה נכתב בלשון זכר מטעמי נוחות בלבד, אך מיועד לנשים וגברים כאחד.

בברכה קדמה קפה

**⚠ אזהרות והוראות בטיחות חשובות**

מכונת הקפה gran caffe היא המכונה האידיאלית להכנת קפה אספרסו איכותי ע"י שימוש בקפה טחון או פודים ומצוידת במתקן להפעלת קיטור ומים חמים. המכונה מתוכננת לשימוש ביתי בלבד.

גאג'יה ישראל - הנה החברה המובילה בישראל ביבוא

קפה, מכונות קפה וציוד מקצועי לחובבי הקפה.

להזמנות: [www.espresso-center.co.il](http://www.espresso-center.co.il)

## החברה איננה אחראית לכל נזק או פגם שיגרם למכונה או לאדם ע"י הגורמים הבאים

- שימוש לא נכון במוצר שלא במסגרת הוראות הפעלה של המכונה
- תיקון שלא יתבצע במעבדות היבואן או מעבדה מורשית בכתב
- נזקי אבנית או פירוק כל חלק אחר של המכונה כתוצאה מאבנית
- שבר או נזק לחלקי המכונה ממקור חיצוני כלשהו
- פירוק כבל ההזנה של המכונה
- שימוש בחלקי חילוף לא מקוריים
- שימוש במכונה ללא מים, וכתוצאה מכך גרימת נזק למשאבה או לגוף החימום
- אין להניח לכבל לגעת בחלקים חמים של המכונה
- אין להשרות את המכונה במים או בנוזלים אחרים
- שימוש שאינו לצרכים ביתיים (עסקי או מסחרי)
- סתימות במוט הקצפה עקב שאריות חלב קרוש

בכל אחד מהמקרים האמורים לעיל לא תחול כל אחריות על המכונה והלקוח ישא הן בעלויות התיקון והן במשלוחים!

מוצרי תחזוקה ניקוי ומסננים מומלצים לשימוש במכונה זו:

טבליות ניקוי שומני קפה

28



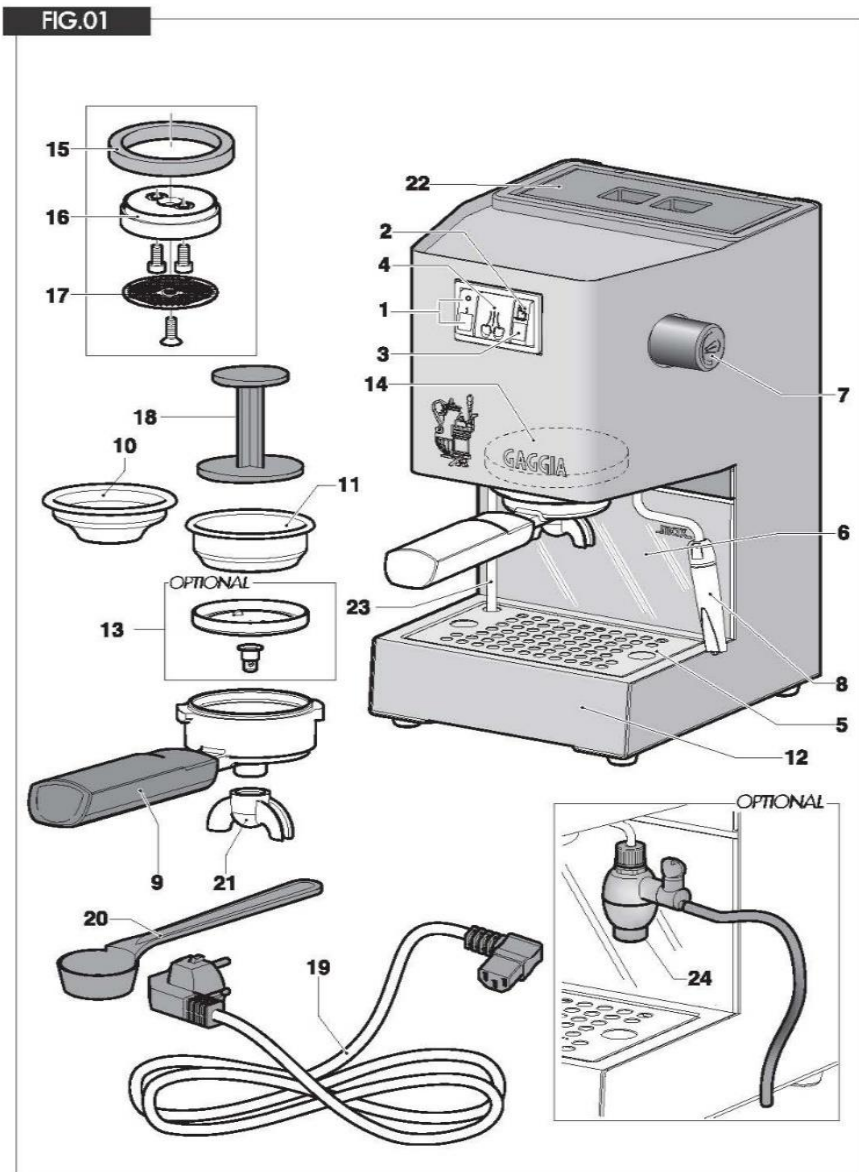
מסנן Pascale Pro

27



גאג'יה ישראל - הנה החברה המובילה בישראל ביבוא קפה, מכונות קפה וציוד מקצועי לחובבי הקפה. להזמנות: [www.espresso-center.co.il](http://www.espresso-center.co.il)

## תרשים כללי Gaggia Classic

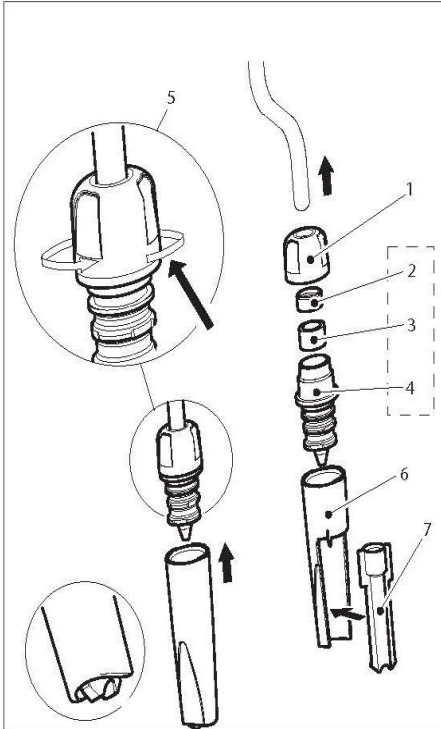


קפה, מכונות קפה וציוד מקצועי לחובבי הקפה.  
להזמנות: [www.espresso-center.co.il](http://www.espresso-center.co.il)

1. מיכל מים נשלף
2. משטח חימום כוסות
3. שעון לחץ חליטה
4. ברז הפעלת קיטור/מים רותחים
5. בית ידית חליטה
6. צינור הקצפת קיטור/מים רותחים
7. מכסה מגש עודפי מים
8. ידית חליטה
9. מתאם ידית פודים/כוס בודדת
10. מתאם ידית לשתי כוסות
11. ידית חליטה מקצועית
12. דוחסן/טמפר
13. מתג הפעלה ראשי ונורית חיווי הפעלה
14. כפתור הזרמת מים ממוט הקצפה או מראש חליטה
15. מתג הפעלת קיטור
16. –בדגמים אחרים בתוספת תשלום
17. מתאם פודים
18. עלון שימוש
19. כף מידה
20. מסנן Pascale Home
- 27 מסנן Pascale Pro
- 28 טבליות ניקוי שומני קפה Pascale

גאג'יה ישראל - הנה החברה המובילה בישראל ביבוא  
קפה, מכונות קפה וציוד מקצועי לחובבי הקפה.  
להזמנות: [www.espresso-center.co.il](http://www.espresso-center.co.il)

## הרכבת קפוצינטור



1. השחל את טבעת ההברגה (1) על צינורית ההקצפה
2. מקם את האטם (3) בתוך ראש המקציף (4) לחץ אטם (2) מעליו
3. השחל את החלקים 2+3+4 על צינורית ההקצפה מול טבעת ההברגה
4. הברג את טבעת ההברגה (1) לחלק (4) הדק בתנועה סיבובית (5)
5. הרכב את חלק (7) בתוך חלק (6) כאשר חלק (7) צריך לבלוט מתוך חלק (6)
6. הרכב את חלק 6+7 על חלק (4)

גאג'יה ישראל - הנה החברה המובילה בישראל ביבוא קפה, מכונות קפה וציוד מקצועי לחובבי הקפה.

להזמנות: [www.espresso-center.co.il](http://www.espresso-center.co.il)

FIG.04

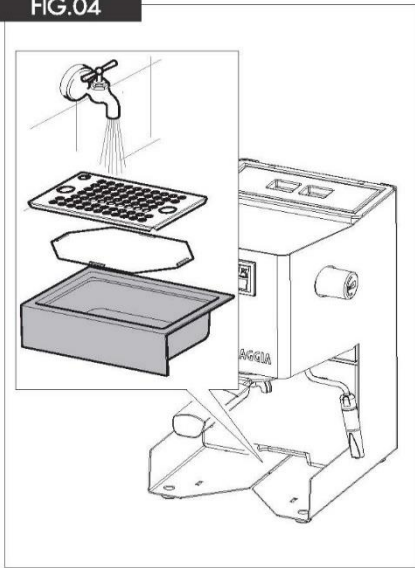


FIG.02

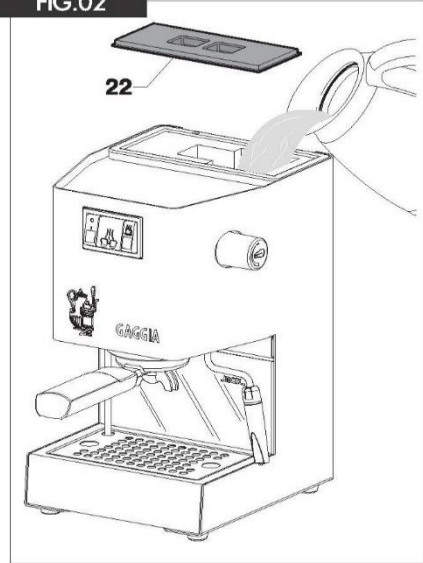
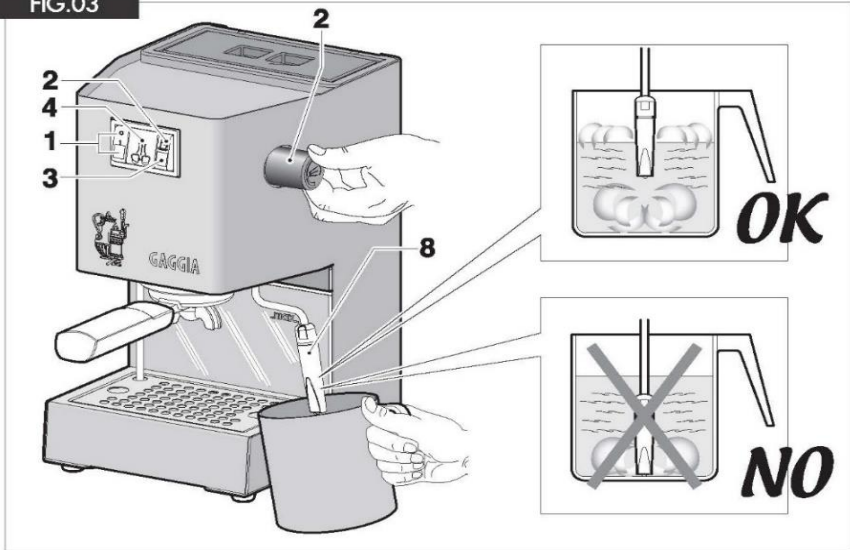


FIG.03



גאג'יה ישראל - הנה החברה המובילה בישראל ביבוא  
קפה, מכונות קפה וציוד מקצועי לחובבי הקפה.  
להזמנות: [www.espresso-center.co.il](http://www.espresso-center.co.il)

## כללי בטיחות

אין להניח את חלקי המכונה החשמליים בתוך מים מחשש לסכנת התחשמלות. אין לכוון את פיית הקיטור/מים חמים לכוון אנשים. יש להימנע מלגעת בפיית הקיטור/מים חמים מיד לאחר השימוש מחשש לכוויה. בכל מקרה יש לגעת בפיית הפלסטיק לפני צינור הברזל.

### שימוש כללי

- אין לבצע כל שינוי טכני במכונה או להשתמש בחלקים לא מקוריים של המכונה.
- יש למנוע מילדים את השימוש במכונה. ילדים אינם מודעים לסכנה משימוש לא נכון או זהיר.
- יש להרחיק את המכונה מהישג ידם של ילדים.

**מתח הזנה** - חיבור כבל הזנת החשמל יהיה לשקע עם תקן ישראלי בלבד.

### כבל הזנה

- אין להשתמש במכונה אם כבל ההזנה לא תקין מסיבה כלשהי (נתק/קרע/קצר)
- יש להחליף/לתקן מידית את כבל ההזנה פגום במעבדה מוסמכת.
- אין להניח את הכבל מסביב לפינות חדות או מעל חלקים שונים ואין להניח אותו בסביבה רטובה ממים או כל נוזל אחר.
- אין להשתמש בכבל כמנשא או כגורר למכונה.
- אין לגעת בכבל בידיים רטובות.
- אין להניח לכבל לגעת בחלקים חמים של המכונה. במידה וניזוק, יש לפנות למעבדת שירות מוסמכת על מנת להחליפו.

### משטח הנחה

יש להעמיד את המכונה על משטח ישר ובטוח (מומלץ על השיש – רחוק מהכיריים / תנור).

**גאג'יה ישראל - הנה החברה המובילה בישראל ביבוא**

**קפה, מכונות קפה וציוד מקצועי לחובבי הקפה.**

להזמנות: [www.espresso-center.co.il](http://www.espresso-center.co.il)

מומלץ לא להעביר את המכונה ממקום למקום או מבית לבית ולמנוע טלטלות מיותרות.

אין להשאיר את המכונה בטמפרטורת חדר של פחות  $0^{\circ}$ , שכן המים הנוותרים בדוד עלולים לקפוא ולגרום נזק למכונה.

## ניקיון

לפני ניקיון המכונה יש להעביר את מפסק ההפעלה למצב OFF ולנתק את כבל הזנה מהשקע.

כמו כן יש להמתין עד שהמכונה תתקרר במידה והייתה לאחר שימוש.

אין לשטוף את המכונה במים ואין לנקות חלקים פנימיים.

יש לנקות את המכונה, כמובן לאחר ניתוקה מהחשמל ולאחר שחלקי המתכת התקררו, באמצעות מטלית רכה שהורטבה במעט מים וסבון ניטרלי (אין להשתמש בממיסים העלולים לפגוע בפלסטיק).

**אין להשרות את המכונה במים או בנוזלים אחרים.**

## אחסנה

במידה והמכונה לא בשימוש מומלץ לאחסן אותה בקופסא המקורית ובמקום יבש, נקי ורחוק מהישג מילדים.

## התקנה

**אריזה** - הקרטון המקורי של המכונה עוצב במיוחד לשמור את המכונה מטלטלות ושברים. מומלץ לשמור עליו לצורך העברה בעתיד.

## פעולות ראשוניות

- הסר את מכסה הקלקר מהאריזה העליונה. שלוף את המכונה בזהירות מהאריזה התחתונה באמצעות המנשא
- שלוף והנח אותה במקום מתאים שהוכן לה מבעוד מועד.

**גאג'יה ישראל - הנה החברה המובילה בישראל ביבוא קפה, מכונות קפה וציוד מקצועי לחובבי הקפה.**

להזמנות: [www.espresso-center.co.il](http://www.espresso-center.co.il)

- לפני חיבור המכונה לחשמל וודא כי מפסק ההפעלה נמצא במצב OFF.

## **הפעלה ראשונית – שים לב !!!**

הפעלה ראשונית נחוצה בהפעלה הראשונה של המכשיר, כמו כן במקרים בהם המכשיר לא היה בשימוש זמן רב ובמקרים בהם אזלו המים והקיטור

### **הפעלה ראשונה תהיה לאחר מילוי מים במיכל.**

יש למלא את המכונה במים בטמפרטורת החדר. מים חמים עלולים לגרום נזק בלתי הפיך למיכל.

שלוף את המיכל (1) ממקומו, שטוף את המיכל במי ברז, מלא את המיכל במים והחזר את המיכל למקומו. וודא שהמיכל ממוקם כראוי באמצעות לחיצה קלה על המיכל.

ניתן גם להסיר את מכסה המיכל ולמלא אותו ישירות.

ניתן לראות את גובה המים במיכל בחלון המילוי בצד המכונה(1).

יש לוודא שבשום אופן גובה המים לא ירד מתחת לרמת המינימום לבל ייגרם נזק בלתי הפיך למשאבה.

### **שים לב !!!**

**מים** - יש למלא את המכונה במים בטמפרטורת החדר. מים חמים עלולים לגרום נזק בלתי הפיך למיכל.

### **חל איסור מוחלט להכניס חלב למיכל המים!!!**

חברת **קדמה קפה** מאשרת שימוש במי ברז רגילים במכשיריה, אך מאחר והמים בארצנו ברמת קשיות גבוהה ואינם אחידים, על מנת להאריך את חיי המכונה ולמנוע סתימות ובעיות אבנית שונות, אנו ממליצים בשימוש במסננים המפחיתים אבנית במכונה או במקור המים בבית.

**גאג'יה ישראל - הנה החברה המובילה בישראל ביבוא**

**קפה, מכונות קפה וציוד מקצועי לחובבי הקפה.**

**להזמנות: [www.espresso-center.co.il](http://www.espresso-center.co.il)**

## **⚠ במידה ויגרם נזק למכונה כתוצאה מהצטברות אבנית סתימות וכו' טיפול בנזק לא ייכלל במסגרת האחריות.**

1. הרכב את כבל הזנת החשמל הכנס אותו לחשמל 220 וולט בכפוף להוראות הבטיחות
2. העבר את מתג ההפעלה הראשי (13) למצב ON, שים לב שברז הפעלת הקיטור (15) במצב סגור.
3. הנח כוס או כלי אחר מתחת לראש יחידת החליטה (5), בשלב זה **אל** תרכיב את ידית החליטה, לחץ על מתג הכנת הקפה/הזרמת מים (14), בשלב זה תשמע את רעש המשאבה ולאחר מספר שניות הרעש יחלש ומים יתחילו לזרום מראש יחידת החליטה, המתן שהזרם יהיה אחיד.
4. לאחר שהכוס תתמלא, לחץ שוב על מתג הכנת הקפה (14) והעבר אותו למצב OFF.
5. בשלב זה המכונה נקייה מאויר, שטופה ומוכנה לשימוש.

**פעולה זו מומלצת בהפעלה ראשונה, בהפעלה לאחר שמיכל המים התרוקן והמכונה הפסיקה לעבוד ובהפעלה לאחר הפסקה ממושכת.**

**הערה -** ייתכן מצב שעקב "בועת אויר" במערכת ההידראולית המשאבה לא תבצע את הנאמר לעיל במקרה זה יש לפעול כדלקמן:

- הנח כוס או כלי אחר מתחת לצינור הקיטור/מים רותחים (6), סובב את ברז הפעלת קיטור/מים חמים (4) נגד כיוון השעון עד הסוף לפתיחה, לחץ על מפסק הכנת הקפה (14) והמתן עד שהמים יעברו דרך צינור הקיטור/מים חמים והזרם יהיה אחיד.
- לאחר מספר שניות סובב את ברז הפעלת הקיטור (4), עם כיוון השעון עד הסוף ולחץ שוב על מפסק הכנת הקפה (14) והעבר אותו למצב OFF.
- בשלב זה המכונה נקייה מאויר, שטופה ומוכנה לשימוש.

**גאג'יה ישראל - הנה החברה המובילה בישראל ביבוא  
קפה, מכונות קפה וציוד מקצועי לחובבי הקפה.  
להזמנות: [www.espresso-center.co.il](http://www.espresso-center.co.il)**

**⚠ אין להפעיל את משאבת המכונה ללא מים. המשאבה עלולה להינזק נזק כתוצאה של הפעלה ללא מים אינו מכוסה במסגרת האחריות.**

## **הכנת הקפה**

### **כללי בטיחות**

**⚠ לעולם אל תסיר את ידית החליטה באמצעות סיבובה בכיוון השעון בזמן שהמכונה מכינה קפה, קיימת סכנת כוויה.**

להכנת קפה אספרסו בחר בתערובת קפה טחון המתאים לאספרסו או כל קפה אשר מיועד למכונות אספרסו, רצוי להשתמש בספלים מתאימים, בעזרת המכונה ניתן להכין קפה אספרסו בעל מרקם עשיר וקרמי.

- **חשוב** – חמם תחילה את ידית החליטה (8) באמצעות השארתה מורכבת תמיד במקומה בתחילת ההפעלה ללא קפה טחון.
- וודא כי במיכל המים כמות מספקת של מים טריים ושברז הפעלת קיטור/מים רותחים (4) סגור.
- במידה ומכונת הקפה כבויה, הדלק אותה באמצעות מתג ההפעלה הראשי (13).
- חכה שנורית חיווי הטמפרטורה (13a) תידלק, סימן לכך שהמכשיר מוכן לעבודה, הסר את ידית החליטה.
- **הערה** - נורית החיווי (13a) עשויה להידלק ולהיכבות לפרקים, תהליך זה נורמלי לחלוטין.

### **שלבי הכנת הקפה**

1. בחר את פילטר הרשת (9,10) המתאים לרצונך: פילטר בודד (9) למנה אחת ופילטר כפול (10) להכנת אספרסו כפול או שתי כוסות. הכנס את הפילטר לתוך ידית החליטה (8) והרכב את ידית החליטה בראש יחידת החליטה (5) על מנת שתתחמם.

**גאג'יה ישראל - הנה החברה המובילה בישראל ביבוא**

**קפה, מכונות קפה וציוד מקצועי לחובבי הקפה.**

**להזמנות: [www.espresso-center.co.il](http://www.espresso-center.co.il)**

2. במקרה שהידיית קרה ניתן לבצע לה חימום מוקדם באמצעות הזרמת מים באופן הבא: כשהידיית מורכבת, לחץ על מתג הכנת הקפה (14) למספר שניות (כ – 50cc), לאחר מכן לחץ שוב על מתג הכנת הקפה (14) לסגירה, מצב OFF.
3. שחרר את ידיית החליטה (8) ומלא אותה בקפה טחון, באמצעות כף המדידה (19) באופן הבא: 1 כפית מלאה מחוקה = 1 אספרסו קצר. 2 כפיות מלאות מחוקות = 2 כוסות אספרסו (להכנת אספרסו כפול, או שתי כוסות אספרסו קצר בו זמנית).
4. דחס בעדינות את הקפה בידיית באמצעות הדוחסן (12) אין לדחוס חזק מדי.
5. נקה שאריות קפה משולי ידיית החליטה.
6. הרכב את ידיית החליטה (8) לראש יחידת החליטה (5) בתנועה משמאל לימין בזווית התחלתית של 45° עד שתינעל במקומה (במקביל למכונה עם נטייה קלה ימינה).
7. העמד כוס או שתיים מתחת לידיית החליטה (8) לחץ על מתג הכנת הקפה (14) עד לקבלת הכמות הרצויה, לאחר מכן לחץ שוב לסגירה על מתג הכנת הקפה (14) למצב OFF, הקפה שלך מוכן.
8. לאחר הפסקת זרימת הקפה, הסר את ידיית החליטה באמצעות סיבובה שמאלה.
9. רוקן את הקפה המשומש ושטוף את הפילטר בנפרד, **תמיד שמור אותו נקי לאחר שימוש.**

#### **שימוש במתאם הפודים (17) [אופציה בתוספת תשלום].**

1. הוצא את הפילטר המיועד לקפה טחון (9,10) מידיית החליטה (8).
2. לאחר מכן הכנס את הפילטר המיועד לפודים. (17), לידיית החליטה (8).
3. מקם את הפוד במרכז הפילטר.
4. חזור על שלבים 9-6 ב-"שלבי הכנת הקפה".

**טיפ –** בחלק מהפודים ניתן להבחין בצד אחד שטוח ובצד שני מעוגל יותר. יש להכניס את הפוד כשהצד השטוח כלפי מעלה.

**גאג'יה ישראל - הנה החברה המובילה בישראל ביבוא**

**קפה, מכונות קפה וציוד מקצועי לחובבי הקפה.**

**להזמנות: [www.espresso-center.co.il](http://www.espresso-center.co.il)**

## טיפים כללים להכנת קפה –

- אין חובה לכבות את מכונת הקפה, השארת המכשיר דולק מבטיח קפה מוכן מיד בתאי שזה בסביבת השגחה.
- השארת ידית החליטה כשהיא מורכבת על פתח יציאת הקפה מבטיחה חימום שלה ובכך השגת קפה איכותי יותר.
- איכות הקפה שלך תלויה בגורמים הבאים: איכות הטחינה של הקפה, כמות הקפה בידית החליטה והדחיסה שלה, טמפרטורת הכוסות וידית החליטה.
- טעם הקפה תלוי במרכיבי הפולים ממנו הוא נטחן: סוג הפולים המושפעים מסביבת הגידול, מתהליך העיבוד ולבסוף מתהליך הקלייה. פולי קפה בעלי זמן קלייה ארוכה (צבע פולים כהה), יהיו בעלי טעם עשיר יותר מפולי קפה שעברו קלייה בזמן קלייה קצר (צבע פולים בהיר).
- ניתן למצוא מגוון רחב של סוגי פולים, כל אחד מהם בתערובת ובמאפייני קלייה מיוחדים לו כתוצאה מכך לכל קפה הטעם הייחודי שלו. ניתן למצוא גם פולי קפה שעברו תהליך הוצאת הקפאין מתוכם עד ל 98% מתכולת הקפאין והם נטולי קפאין. אנו ממליצים לגוון ולטעום סוגים שונים של קפה ולגלות טעמים חדשים.
- מכונות אספרסו מסורתיות (כמו זו שברשותך) מחייבים טחינה ספציפית (עדינה). וודא שקפה נטחן במטחנת מתאימה (סכיני ריחיים שטוחות או סכינים קוניות), לעולם אל תשתמש בקפה שנטחן במטחנת להבים.
- המאפיין של אספרסו טוב הנחלט כראוי הוא צבע כהה, טעם עשיר וקצף חום בהיר הנקרא באיטלקית "קרמה", במידה ולא השגת תוצאה זו בדוק את סעיף 9 "מדריך הפעלה ותקלות", יש להגיש אספרסו מיד עם הכנתו.
- מומלץ לטחון את הקפה (בטחינה מתאימה לאספרסו) סמוך לזמן הצריכה על מנת לקבל את האיכות הנדרשת, קפה טחון עלול לאבד תוך שעות ספורות את איכותו.
- קפוצ'ינו הוא פשוט שילוב של מנת אספרסו וחלב מוקצף.
- אספרסו מוגש בכוסות בנפח 65cc-70cc, קפוצ'ינו מוגש בכוסות בנפח 180cc.

**גאג'יה ישראל - הנה החברה המובילה בישראל ביבוא**

**קפה, מכונות קפה וציוד מקצועי לחובבי הקפה.**

**להזמנות: [www.espresso-center.co.il](http://www.espresso-center.co.il)**

## שימוש במים חמים

**⚠ אזהרה - סכנת כוויה - יש להימנע ממגע ישיר עם צינור הקיטור/מים חמים (6) בעת ההפעלה.**

- במידה ומכונת הקפה כבויה, הדלק אותה באמצעות מתג ההפעלה הראשי (13) וחכה שנורית חיווי הטמפרטורה (a13) תכבה (זמן המתנה כ 2 דקות).
- הנח כלי קיבול מתחת לצינור הקיטור/מים חמים (6).
- סובב את ברז הפעלת קיטור/מים חמים (4) נגד כיוון השעון.
- לחץ על מתג הכנת הקפה (14)
- מים חמים יעברו דרך הצינור לכלי הקיבול.
- על מנת לסיים את זרימת המים החמים, לחץ על מתג הכנת הקפה (14) שוב וסובב את ברז הפעלת קיטור/מים חמים (6) עם כיוון השעון ל סגירה.

**הערה – אין להזרים מים חמים יותר מ 40 שניות ברציפות.**

## שימוש בקיטור.

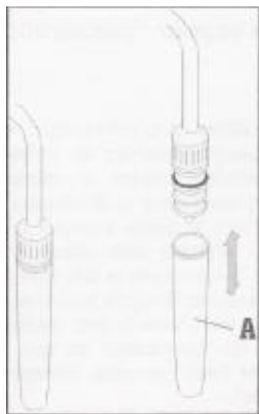
**⚠ אזהרה - יש להימנע ממגע ישיר עם צינורית הקיטור (6) בעת ההפעלה.**

1. הקיטור נועד להקצפת חלב או להרתחת משקאות. על מנת להגיע למצב קיטור המכונה מחממת את המים לטמפרטורה גבוהה יותר. תהליך זה ייקח כמה שניות נוספות.
2. במידה ומכונת הקפה כבויה, הדלק אותה באמצעות מתג ההפעלה הראשי (13) וחכה שנורית חיווי הטמפרטורה (a13) תידלק.
3. לחץ על מתג הפעלת הקיטור (15), בו בזמן נורית חיווי הטמפרטורה (a15) תכבה.

**גאג'יה ישראל - הנה החברה המובילה בישראל ביבוא קפה, מכונות קפה וציוד מקצועי לחובבי הקפה.**  
להזמנות: [www.espresso-center.co.il](http://www.espresso-center.co.il)

4. מכונת הקפה תחמם את המים בדוד עד לטמפרטורה הנכונה, עד אשר נורית חייווי הטמפרטורה (15a) תידלק שוב והמכשיר מוכן לספק קיטור (כ 40-50 שניות).
  5. כוון את צינור ההקצפה (6) כלפי מגש העודפים וסובב את ברז ה פעלת הקיטור (4) למספר שניות לניקוי צינור ההקצפה מכל עודפי המים שבו, חכה מספר שניות נוספות עד שהקיטור יתחיל לצאת ואז סגור אותו.
  6. הנח כלי קיבול עם חלב מתחת לפתח המקציף.
  7. סובב את ברז הפעלת קיטור/מים חמים (4) נגד כיוון השעון.
  8. קיטור יעבור דרך המקציף לכלי הקיבול.
  9. על מנת לסיים את פעולת הקיטור סובב את ברז הפעלת קיטור/מים חמים (7) עם כיוון השעון לחץ על מתג הפעלת הקיטור (15) שוב לסיום הפעלת הקיטור.
  10. סובב את צינור ההקצפה (6) לכיוון מגש העודפים, סובב את ברז הפעלת קיטור/מים חמים (4) נגד כיוון השעון, לחץ על מתג הפעלת הקפה (14) שאר הקיטור יצא החוצה דרך צינור ההקצפה (6) והמשאבה תזרים שוב מים למכשיר, חכה עד שהמים יזרמו בזרם אחיד, לחץ שוב על מתג הפעלת הקפה (14) להפסקה למצב OFF, סובב את ברז הפעלת קיטור/מים חמים (4) עם כיוון השעון.
  11. במידה והוקצף חלב, יש לנקות את פיית הקיטור עם סמרטוט לח משאריות החלב.
  12. על מנת למנוע סתימות בצינור ההקצפה יש להזרים קיטור לכלי קיבול למס שניות לאחר השימוש.
- הערה חשובה - על מנת להקציף חלב יש להשתמש בחלב טרי וקר.**

**גאג'יה ישראל - הנה החברה המובילה בישראל ביבוא קפה, מכונות קפה וציוד מקצועי לחובבי הקפה.**  
להזמנות: [www.espresso-center.co.il](http://www.espresso-center.co.il)



## מקציף מיוחד "Pannarello" הוראות שימוש

"Pannarello" מקציף מיוחד בפטנט ייחודי. מקציף מיוחד זה המורכב על צינור הקיטור/מים חמים מאפשר הקצפה קלה ונוחה של חלב להכנת משקאות כגון קפוצ'ינו, מקיאטו ומשקאות נוספים על בסיס חלב.

לשימוש אופטימלי במקציף יש לטבול את המקציף כ 3-4 ס"מ בתוך החלב לטובב את מתג הקיטור ולהקציף לרמת הקצף הרצויה. ראה איור photo1

יש לנקות את המקציף לאחר כל שימוש כדלקמן: יש להסיר את השרוול (e) על ידי משיכתו בעדינות תוך כדי סיבוב. לאחר מכן יש לנקות בעדינות את שני חלקי המקציף.

**הערה – אין להזרים קיטור יותר מ 60 שניות ברציפות.**

## ניקיון ואחזקה שוטפת

- ניקוי ואחזקת המכונה יבוצעו רק שהמכונה כבויה וקרה ומנותקת מרשת החשמל.
- אין לשטוף את המכונה במים זורמים ואין להכניס את חלקיה השונים למדיח כלים.
- אין להשתמש בכלים חדים או בכימיקלים שונים לניקוי המכונה.

גאג'יה ישראל - הנה החברה המובילה בישראל ביבוא קפה, מכונות קפה וציוד מקצועי לחובבי הקפה. להזמנות: [www.espresso-center.co.il](http://www.espresso-center.co.il)

## ניקיון שוטף (אחת ליום)



לפני ניקיון המכונה יש להעביר את מפסק ההפעלה הראשי (13), למצב OFF ולנתק את כבל ההזנה הראשי מהשקע חשמל.

כמו כן יש להמתין שהמכונה תתקרר במידה והייתה לאחר שימוש.

אין לשטוף את המכונה במים ואין לנקות חלקים פנימיים.

יש לנקות את המכונה, כמובן לאחר ניתוקה מהחשמל ולאחר שחלקי המתכת התקררו, באמצעות מטלית רכה שהורטבה במעט מים וסבון ניטרלי (אין להשתמש בממיסים העלולים לפגוע בכיסוי).

אין להשרות את המכונה במים או בנוזלים אחרים.

גאג'יה ישראל - הנה החברה המובילה בישראל ביבוא קפה, מכונות קפה וציוד מקצועי לחובבי הקפה.  
להזמנות: [www.espresso-center.co.il](http://www.espresso-center.co.il)

**ידית חליטה (8) -** הסר בזהירות את ידית החליטה על ידי משיכתה החוצה בסיבוב שטוף אותה במים חמים והחזר אותה למקומה אחת לשבוע יש לנקותה במסיר שומנים.

**מגש עודפים וסורג (7) -** הסר את מגש העודפים והסורג ושטוף אותם במים היזהר מחומרים או מכשירים העלולים לשרוט אותם.

**ניקיון כללי -** נקה באמצעות סמרטוט לח את מחמם הכוסות ואת דפנות המכונה, הקפד על ניקיון צינוריות ההקצפה והמים החמים.

**מקציף (6) -** בכל שימוש לאחר השימוש הזרם קיטור נוסף ונקה היטב את שאריות החלב, בסוף יום וודא כי המקציף נקי.

**טיפול חודשי -** פרק ונקה את רשת ידית החליטה (fig1) שבתוך ראש יחידת החליטה.

**אחסנה -** במידה והמכונה לא בשימוש מומלץ לאחסן אותה עטופה ובמקום יבש, נקי ורחוק מילדים.

## **טיפול אבנית תקופתי**

טיפול אבנית למכונה יבוצע כל חודשיים או לחלופין במידה וזרימת המים ולחץ הקיטור במכונה ייחלשו כך שלא יהיה ניתן להפעיל את המכונה.

יש איסור מוחלט להשתמש במסירי אבן פרט למורשים על ידי היצרן/יבואן.

במידה וברצונך לבצע את תהליך ניקוי האבנית בעצמך, יש להשתמש ב**חומר מסיר אבנית שמיועד למכונות קפה, לא רעיל, לא מזיק ושאינו פוגע באטמים ובגופי חימום**, מומלץ של חברת פסקל ע"פ ההוראות הבאות:

1. ערבב את נוזל הסרת האבנית עם 1/2 ליטר מים ושפוך לתוך מיכל המים (תמיד עקוב אחר הוראות היצרן לחומר הניקוי).
2. פרק ונקה את רשת ראש יחידת החליטה (5).
3. חבר את ידית החליטה (8) ללא קפה בתוכה, העמד מיכל מתחת לצינור ההקצפה (6).

**גאג'יה ישראל - הנה החברה המובילה בישראל ביבוא קפה, מכונות קפה וציוד מקצועי לחובבי הקפה.**

להזמנות: [www.espresso-center.co.il](http://www.espresso-center.co.il)

4. הפעל את המכשיר, העבר את מתג ההפעלה הראשי (13) למצב ON.
5. סובב את ברז הפעלת המים רותחים/קיטור (4) נגד כיוון השעון לחץ על מתג ה כנת הקפה (14) והזרם כמות של שלישי כוס מהתמיסה במיכל דרך צינור ההקצפה (6).
6. כבה את המכשיר, סגור את מתג ההפעלה הראשי (13) למצב OFF.
7. המתן כ-15 דקות, בזמן זה חומר הניקוי הנמצא בדוד ממשיך את הטיפול.
8. לאחר 15 דקות, הפעל את המכשיר, העבר את מתג ההפעלה הראשי (13) למצב ON.
9. לחץ על מתג הכנת הקפה (14) והזרם כמות של כוס מהתמיסה במיכל דרך ידית החליטה.
10. כבה את המכשיר, סגור את מתג ההפעלה הראשי (13) למצב OFF.
11. המתן כ 15 דקות, בזמן זה חומר הניקוי הנמצא בדוד ממשיך את הטיפול.
12. חזור על שלבים 4-11 עד לריקון המיכל.
13. רוקן את מיכל המים (1), נקה אותו בקפידה תחת מי ברז.
14. מלא את מיכל המים (1) במים טריים והזרם אותם לסירוגין דרך צינור הקצפת הקיטור(6) ודרך ידית החליטה (8)
15. שטוף את ידית החליטה (8).
16. הרכב את רשת ידית החליטה (8).

**⚠ שים לב כי כל תהליך הניקוי נעשה כשהמכונה קרה לגמרי.**

**⚠ בשום אופן אין להשתמש בחומץ, חומצת מלח, סודה קאוסטית, אבקת סודה, מסירי אבן לצידוד מטבחי אחר לשם התהליך טיפול באבנית. שימוש בחומרים אלו עלול לגרום לנזק בלתי הפיך למכשיר והדבר לא ייכלל במסגרת האחריות!!!**

**⚠ למרות הכתוב לעיל מומלץ מאד לבצע את ניקוי האבנית במעבדה מוסמכת במידה ואין בטחון מלא בהבנת התהליך.**

**גאג'יה ישראל - הנה החברה המובילה בישראל ביבוא קפה, מכונות קפה וציוד מקצועי לחובבי הקפה.**

**להזמנות: [www.espresso-center.co.il](http://www.espresso-center.co.il)**

## מדריך הפעלה ותקלות

פעולה	סימון על ידי המכונה והגורם לכך	בעיה
חבר את המכונה לחשמל	המכונה לא מחוברת לחשמל	המכונה אינה עובדת
מלא מים במיכל	אין מספיק מים במיכל	המשאבה מרעישה
חכה עד שנורת הבקרה תידלק ואש המכונה מוכנה לעבודה. אופציה נוספת המכונה לא נוקתה מאבנית זמן רב.	נורת הטמפ' לא דולקת בזמן הכנת הקפה	הקפה אינו חם
חמם את ידית החליטה ואת הכוס	ידית החליטה אינה במקומה בזמן חימום המכונה והכוס קרה	
השתמש בחלב קר בלבד ובדוק את מרכיבי החלב, אופציה נוספת ההקצפה נעשתה מיד לאחר ניקוי אבנית ללא ניקוי מושלם של מומרי הניקוי.	שימוש בסוג חלב לא מתאים	החלב לא מוקצף כראוי
נקה את צינור ההקצפה	צינור המים חמים/קיטור סתום	אין יציאת קיטור או מים חמים
כוון את מטחנת הקפה	הקפה טחון דק מידי	הקפה אינו יוצא או שהקפה יוצא לאט ובטיפות
הוסף מים למיכל	אין מספיק מים במיכל	
הפחת את כמות הקפה בפילטר ידית החליטה	יש יותר מידי קפה	

גאג'יה ישראל - הנה החברה המובילה בישראל ביבוא

קפה, מכונות קפה וציוד מקצועי לחובבי הקפה.

להזמנות: [www.espresso-center.co.il](http://www.espresso-center.co.il)

נקה את הפילטר	המסנן בידיית החליטה סתום	
בצע טיפול אבנית תקופתי	בעיית אבנית	
סגור את המתג	מתג הפעלת מים רותחים/קיטור פתוח	
שחרר את הקפה ונקה את הידיית	קפה תקוע בשולי ידיית החליטה	
הוסף קפה	אין מספיק קפה בידיית החליטה	הקפה זורם מהר מידי
כוון את המטחנה	הקפה אינו טחון מספיק	יוצא ללא קרמה וארומה
החלף סוג וודא טריות	קפה ישן ולא מתאים	
הרכב את ידיית החליטה כנדרש	ידיית החליטה לא הורכבה כראוי	קפה נוזל מחוץ ליחידת הקפה
נקה את שולי ידיית האחיזה מהלכלוך המצטבר	החלק העליון של ידיית החליטה מלוכלך	
הפחת את כמות הקפה בפילטר בידיית החליטה	יש יותר מדי קפה בידיית החליטה	

**במידה ונתקלת בתקלה אחרת פנה לאחת המעבדות המורשות.**

## השלכת מכשיר ישן

הסמל על המוצר או על האריזה (איור מימין) משמעו שהמוצר לא יטופל כאשפה ביתית רגילה. במקום זאת יש להעביר את המכשיר לנקודת איסוף לצורך מחזור הרכיבים החשמליים והאלקטרוניים. לפרטים נוספים בנושא המחזור התקשרו לרשויות המתאימות או לחנות בה רכשתם את המוצר.



**גאג'יה ישראל - הנה החברה המובילה בישראל ביבוא**

**קפה, מכונות קפה וציוד מקצועי לחובבי הקפה.**

**להזמנות: [www.espresso-center.co.il](http://www.espresso-center.co.il)**



# **GAGGIA**

---

# **ISRAEL**



[www.espresso-center.co.il](http://www.espresso-center.co.il)



[shop@espresso-center.co.il](mailto:shop@espresso-center.co.il)

גאג'יה ישראל - הנה החברה המובילה בישראל ביבוא  
קפה, מכונות קפה וציוד מקצועי לחובבי הקפה.  
להזמנות: [www.espresso-center.co.il](http://www.espresso-center.co.il)