

GAGGIA

MILANO



Gaggia Carezza Deluxe



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

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 Carezza Deluxe רכשת מכונת אספרסו 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 לשירות לקוחות של גאג'יה ישראל

באי-מייל: gaggiaisrael@gmail.com או בקרו באתר שלנו gaggia.co.il

⚠ חשוב: נא שימרו את חוברת ההוראות לשימוש בעתיד.

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

בברכה, גאג'יה ישראל.

⚠ אזהרות והוראות בטיחות חשובות

מכונת הקפה Gaggia Carezza Deluxe 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:

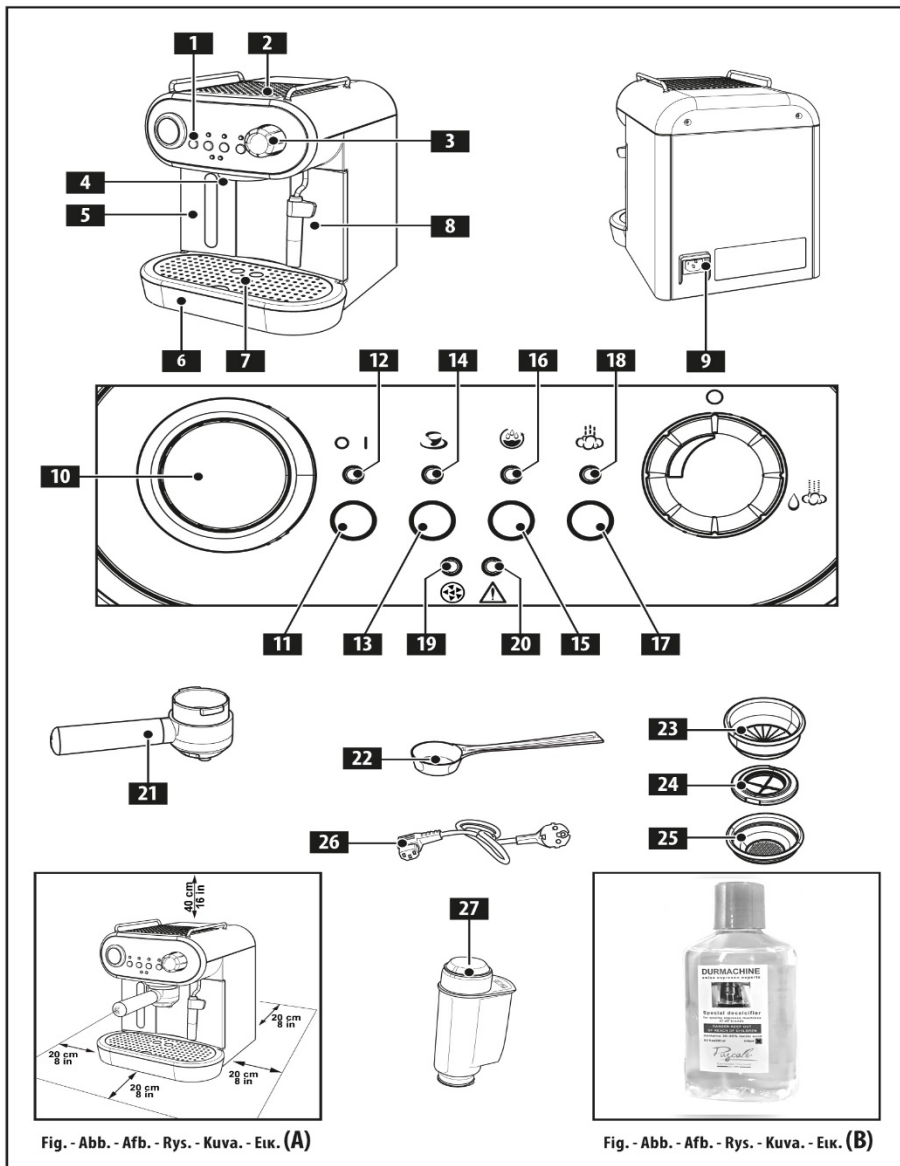
www.espresso-center.co.il

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

- שימוש לא נכון במוצר שלא במסגרת הוראות ההפעלה של המכונה
- תיקון שלא יתבצע במעבדות היבואן או מעבדה מורשית
- נזקי אבנית או פירוק כל חלק אחר של המכונה כתוצאה מאבנית
- שבר או נזק לחלקי המכונה
- 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 האחריות על המכונה!

תרשים כללי Gaggia Carezza Deluxe



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

1. לוח בקרה
2. מגש כוסות
3. מתג הפעלת קיטור/מים רותחים
4. ראש יחידת החליטה
5. מיכל מים
6. מגש עודפי מים
7. רשת מגש עודפי מים
8. צינור הקצפת קיטור/מים רותחים
9. שקע קבל מתח
10. מד טמפרטורת מים
11. כפתור ON / OFF
12. נורית חיווי הפעלה
13. מתג הכנת אספרסו (קפה) ומשאבת מים
14. נורית חיווי טמפרטורה
15. כפתור "שטיפה"
16. נורית חיווי "שטיפה"
17. כפתור הפעלת קיטור
18. נורית חיווי קיטור
19. נורית חיווי "ניקוי אבנית"
20. נורית התראה
21. ידית חליטה מקצועית
22. כפית מדידה לקפה טחון
23. פילטר קפה טחון
24. מתאם פילטר לפודים
25. פילטר לפודים
26. כבל חשמל
27. מסנן Pascale Home/Pascale Pro [אופציונלי].

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

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.

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

משטח הנחה

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

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

אין להשאיר את המכונה בטמפרטורת חדר של פחות 0° , שכן המים הנותרים 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.

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

www.espresso-center.co.il

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

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 GAGGIA מאשרת שימוש במי ברז רגילים במכשירה, אך מאחר והמים בארצנו ברמת קשיות גבוהה, על מנת להאריך את חיי המכונה ולמנוע סתימות ובעיות אבנית שונות, אנו ממליצים בשימוש במסננים המפחיתים אבנית.

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

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

קפה - במיכל הקפה יש להשתמש בפולי קפה בלבד. אין להשתמש באבקת קפה, קפה קפוא, קפה ירוק, קפה מגורען או כל סוג אחר אשר עלולים לגרום נזק למכונה.

קפה טחון מראש – קפה אשר נטחן לאספרסו בלבד. אין להשתמש באבקת קפה, קפה קפוא, קפה מגורען, שוקו או כל סוג אחר אשר עלולים לגרום נזק למכונה.

הערה חשובה – כל מכונות GAGGIA נבדקות במפעל החברה כחלק מבדיקות האיכות הקפדניות ונוהלי האיכות של החברה. בעקבות בדיקות אלו ייתכנו שאריות קפה במטחנה וסימני קפה מועטים במכונה. הדבר מקובל ותקין במכונות חדשות.

תרשים הפעלת מכונה Gaggia Carezza

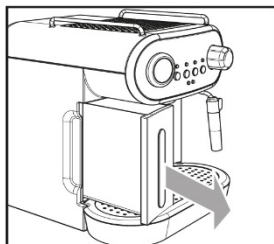


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Εικ. (1)

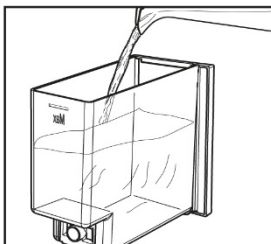


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Εικ. (2)

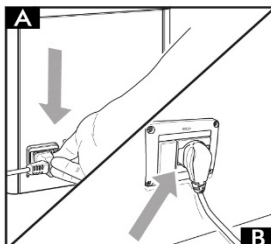


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Εικ. (3)

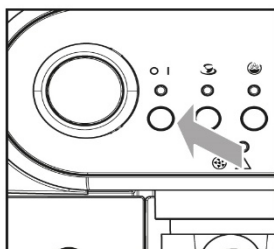


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Εικ. (4)

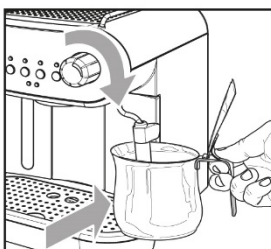


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Εικ. (5)

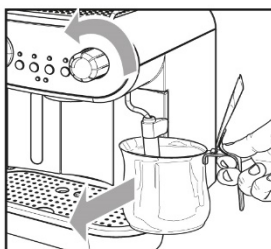


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Εικ. (6)

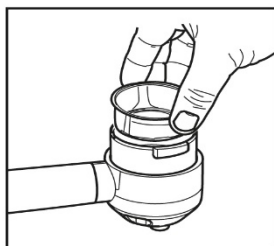


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Εικ. (7)

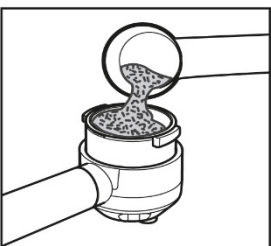


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Εικ. (8)

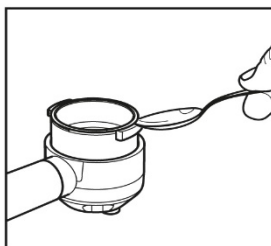


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Εικ. (9)

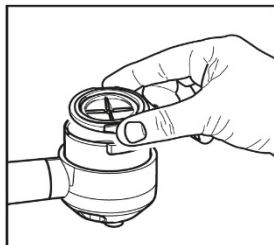


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Εικ. (10)



Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Εικ. (11)

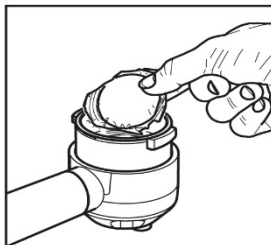


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Εικ. (12)

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

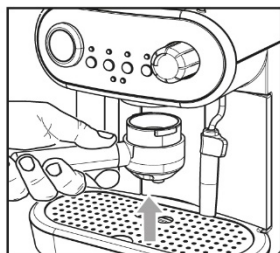


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Eik. (13)

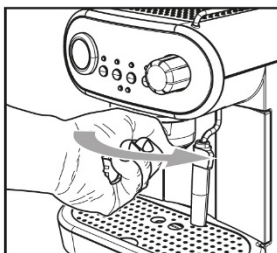


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Eik. (14)

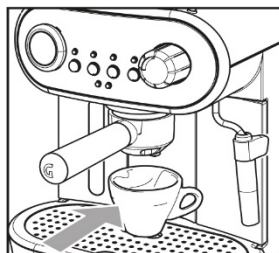


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Eik. (15)

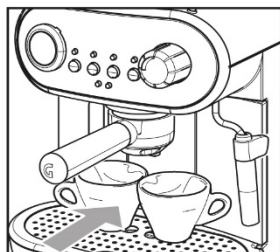


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Eik. (16)

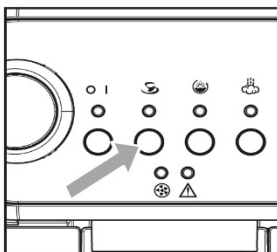


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Eik. (17)

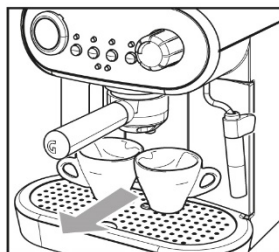


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Eik. (18)

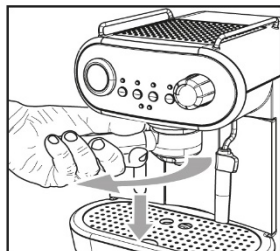


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Eik. (19)

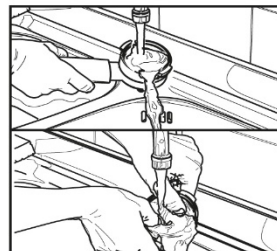


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Eik. (20)

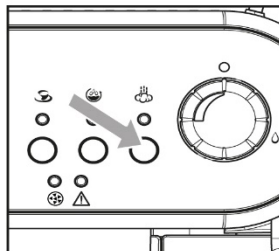


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Eik. (21)

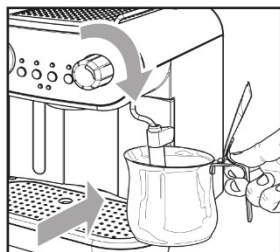


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Eik. (22)

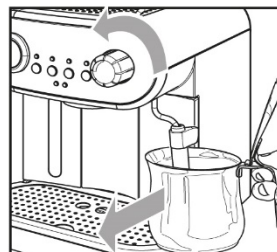


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Eik. (23)



Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Eik. (24)

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



Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Εικ. (25)

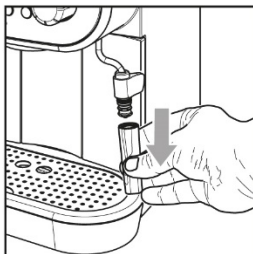


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Εικ. (26)

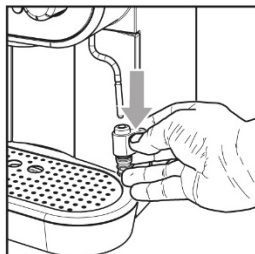


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Εικ. (27)

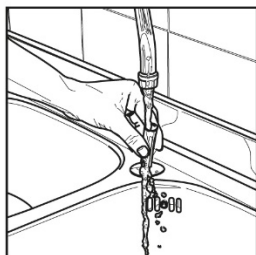


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Εικ. (28)

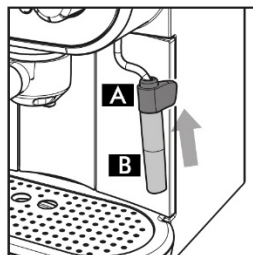


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Εικ. (29)

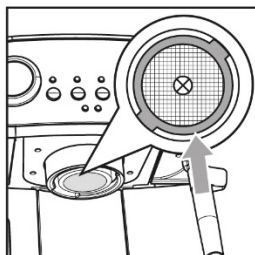


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Εικ. (30)

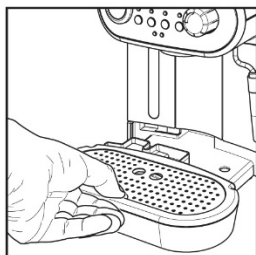


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Εικ. (31)

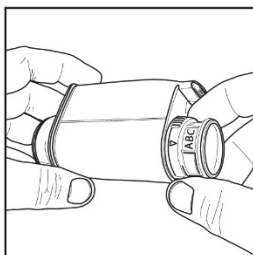


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Εικ. (32)

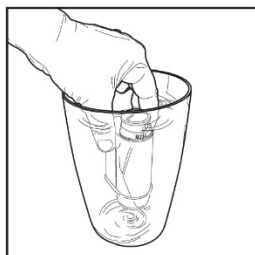


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Εικ. (33)

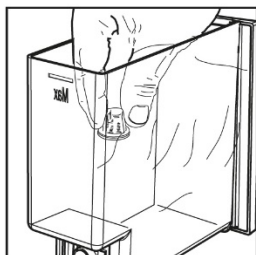


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Εικ. (34)

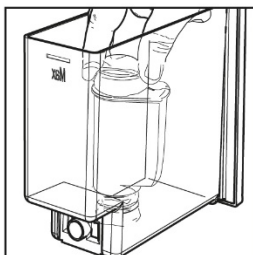


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Εικ. (35)

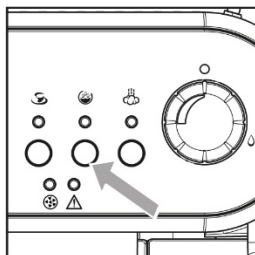


Fig. - Abb. - Afb. - Rys. - Kuva. - Εικ. (36)

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

הפעלה ראשונית

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

1. הפעלה ראשונה תהיה לאחר מילוי מים – ראה איור 1-2 (מילוי מים).

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

שלוף את המיכל (5) ממקומו, שטוף את המיכל במי ברז, מלא את המיכל במים והחזר את המיכל למקומו. וודא שהמיכל ממוקם כראוי. אין לחרוג מכמות המים המקסימלית (סימן MAX).

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

2. חיבור מכונה למתח ראה איור 3

● וודא כי המכונה כבויה. מצב "0".

● הכנס את קבל הזנת החשמל למקומו במכונה ולשקע תיקני מתאים.

ראה איור 4-6

3. לחץ על הלחצן 11 (ON / OFF), נורית חיווי הפענ! 12 (תידלק,

נורית חיווי טמפרטורה 14, נורית התראה 20) ונורית חיווי

הקיטור ☞; יתחילו להבהב עד לסגירת המעגל.

4. הנח כוס או כלי אחר מתחת לצינור הקיטור/מים רותחים 8, פתח את ברז הפעלת קיטור/מים חמים 3 (על ידי סיבוב עם כיוון השעון), המשאבה מופעלת באופן אוטומטי. המתן עד שיש זרם רציף מתוך ברז הקיטור Pannarello).

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

5. לאחר מספר שניות סגור את ברז הפעלת קיטור/מים חמים (3) על ידי סיבוב נגד כיוון השעון הוצא כוס או כלי אחר שהנחת מתחת לברז קיטור/מים.

- המכונה מתחילה את שלב החימום לאחר הפעלה ראשונית.

הערה: אם ברז הפעלת קיטור/מים חמים נשאר פתוח, המשאבה אוטומטית תתנתק אחרי כמה שניות, ו"נורית התראה" Δ (20) תתחיל להבהב.

הערה: אם מיכל המים התרוקן במלואו, יש לבצע הפעלה ראשונית של המכונה כמפורט לעיל.

 **הערה:** אם המכונה פועלת ללא מים במשך זמן רב, נורית חיווי טמפרטורה נורית התראה Δ (20) ונורית חיווי הקיטור  (18), יתחילו להבהב, יש לעיין בטבלה "פתרון בעיות".

- מניחים מיכל מתחת לברז הקיטור/מים חמים.
- פתח את ברז הפעלת קיטור/מים חמים (3) על ידי סיבוב עם כיוון השעון, המשאבה מופעלת באופן אוטומטי.
- המתן עד ששיווצר זרם יציב של מים מברז הפעלת קיטור/מים חמים.
- סגרו את כפתור "מים חמים" (3) על ידי סיבובו נגד כיוון השעון.
- הסר את המיכל.

הערה: אם ברז קיטור/מים חמים נשאר פתוח ו"נורית התראה" Δ (20) מתחילה להבהב, יש לסגור את הברז ולהמתין עד שהמכונה מוכנה להפעלה.

הערה: לאחר הפסקה ממושכת יש לעשות הפעלה ראשונית של המכונה כמפורט לעיל.

חסכון באנרגיה - למכונה פונקציה אוטומטית לחיסכון באנרגיה.

לאחר 9 דקות של חוסר פעילות, המכונה תכבה מעצמה

לחצו על לחצן ההפעלה / כיבוי "I" $\circ$ (11) להפעלת המכונה מחדש.

גאג'יה ישראל - הנה החברה המובילה בישראל ביבוא

קפה, מכונות קפה וציוד מקצועי לחובבי הקפה. להזמנות:

הכנת הקפה

כלל 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 (21) באמצעות השארתה מורכבת תמיד במקומה.
- וודא כי במיכל המים כמות מספקת של מים טריים ושברז הפעלת קיטור/מים חמים (3) סגור.
- במידה ומכונת הקפה כבויה, הדלק אותה באמצעות מתג ההפעלה הראשי (11).
- חכה שנורית חיווי הטמפרטורה ☞ (14) תידלק, סימן לכך שהמכשיר מוכן לעבודה, הסר את ידית החליטה.

הערה - נורית החיווי הטמפרטורה ☞ (14) עשויה להבהב לפרקים, תהליך זה נורמלי לחלוטין.

שלבי הכנת הקפה (איור 20-7).

1. בחר את פילטר קפה טחון (23) והכנס את הפילטר לתוך ידית החליטה (21).
- הרכב את ידית החליטה בראש יחידת החליטה (4) על מנת שתתחמם.

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

www.espresso-center.co.il

2. במקרה שהידיית קרה ניתן לבצע לה חימום מוקדם באמצעות הזרמת מים חמים דרך הידיית, באופן הבא: כשהידיית מורכבת, לחץ על מתג הכנת הקפה (13) למספר שניות (כ – 50cc), לאחר מכן לחץ שוב על מתג הכנת הקפה (13) לסגירה, מצב OFF.
 3. שחרר את ידיית החליטה (21) ומלא אותה בקפה טחון, באמצעות כף המדידה (22) 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 (טאמפר) אין לדחוס חזק מדי.
 5. נקה שאריות קפה משולי ידיית החליטה.
 6. הרכב את ידיית החליטה (21) לראש יחידת החליטה (4) בתנועה משמאל לימין בזווית התחלתית של 45° עד שתינעל במקומה (במקביל למכונה עם נטייה קלה ימינה).
 7. העמד כוס או שתיים מתחת לידיית החליטה (21) לחץ על מתג הכנת הקפה ☺ (13) עד לקבלת הכמות הרצויה, לאחר מכן לחץ שוב לסגירה על מתג הכנת הקפה ☺ (13), המתן שנייה עד שכל הנוזלים יורדים לכוס והקפה שלך מוכן.
 8. לאחר הפסקת זרימת הקפה, המתן עד שנורית הכנת הקפה ☺ (14) מפסיקה להבהב, 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 (25). (איור 10-12).**
1. הוצא את הפילטר המיועד לקפה טחון (23) (מדיית החליטה) 21. 2. לאחר מכן הכנס את המתאם לפודים (24) (לידיית החליטה) 21) עם החלק הקמור פונה כלפי מטה.
 3. לאחר מכן הכנס את הפילטר המיועד לפודים (25), (לידיית החליטה) 21. 4. מקם את הפוד במרכז הפילטר.
 5. חזור על שלבים 6-9 ב-"שלב הכנת הקפה".

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

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

שימוש במים חמים

⚠ אזהרה - סכנת כוויה - יש להימנע ממגע ישיר עם צינור הקיטור/מים חמים (8) בעת ההפעלה.

- במידה ומכונת הקפה כבויה, הדלק אותה באמצעות מתג ההפעלה הראשי (11) וחכה שנורית חיווי הטמפרטורה ☺ (14) תידלק במצב יציב.
- הנח כלי קיבול מתחת לצינור הקיטור/מים חמים (8).
- פתח את ברז קיטור/מים רותחים (3) על-ידי סיבובו בכיוון השעון
- פתח את ברז על-ידי סיבובו בכיוון השעון שנורית חיווי הטמפרטורה ☺ (14) תכבה.
- מים חמים יעברו דרך הצינור לכלי הקיבול.
- על מנת לסיים את זרימת המים החמים, לחץ על מתג הכנת הקפה (13) וסובב את ברז הפעלת קיטור/מים חמים (7) נגד כיוון השעון לסגירה.

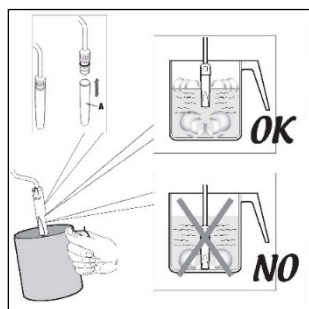
הערה – אין להזרים מים חמים יותר מ 40 שניות ברציפות.

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

שימוש בקיטור/הכנת קפוצ'ינו. איור 21-25

⚠ אזהרה - יש להימנע ממגע ישיר עם צינורית הקיטור (8) בעת ההפעלה.

המקציף מורכב 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 מומלץ להשתמש בחלב קר

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

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



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

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 (11) וחכה שנורית חיווי הטמפרטורה ☺ (14) תידלק.
 3. לחץ על כפתור הפעלת קיטור ☺ (17). נורית חיווי הטמפרטורה ☺ (14) נכבית ונורית חיווי הקיטור ☺ (18) מתחילה להבהב.
 4. המתן עד שנורית חיווי הקיטור ☺ (18) מתייצבת
- מכונת הקפה תחמם את המים בדוד עד לטמפרטורה הנכונה, עד אשר נורית חיווי הטמפרטורה ☺ (14) תידלק שוב והמכשיר מוכן לספק קיטור (זמן המתנה כ 40-50 שניות).
5. כוון את צינור ההקצפה (8) כלפי מגש העודפים ולחץ על כפתור הפעלת הקיטור ☺ (17) 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 (או משקה שצריך חימום).
 7. לחץ על כפתור הפעלת קיטור ☺ (17) וסובב את ברז הקיטור/מים רותחים (3) לפתיחה, קיטור יתחיל לזרום ולהקציף את החלב.
- קיטור יעבור דרך המקציף לכלי הקיבול
8. סובב את הכוס/כלי קיבול באיטיות לצורך שיפור איכות ההקצפה.
 9. על מנת לסיים את פעולת הקיטור סובב את ברז הפעלת קיטור/מים חמים (3) נגד כיוון השעון לחץ על מתג הפעלת הקיטור (17) ☺ לסיום הפעולה פעלת הקיטור.
 10. במידה והוקצף חלב, יש לנקות את פיית הקיטור עם סמרטוט לח (משאריות החלב) ראה איור ניקוי צינורית הקצפה)
 11. על מנת למנוע סתימות בצינור ההקצפה יש להזרים קיטור לכלי קיבול למס שניות לאחר השימוש.

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

ניקיון ואחזקה שוטפת

⚠ **ניקוי ואחזקת המכונה יבוצעו רק שהמכונה כבויה וקרה ומנותקת מרשת החשמל.**

- **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.**
 - **אין להשרות את המכונה במים או בנוזלים אחרים.**
- לפני ניקיון המכונה יש להעביר את מפסק ההפעלה הראשי (11), למצב OFF ולנתק את כבל ההזנה הראשי (26) מהשקע.

ניקיון כללי שוטף (אחת ליום)



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

ידית חליטה (21) - 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 (6,7) - 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 (8) - בכל שימוש לאחר השימוש הזרם קיטור נוסף ונקה היטב את שאריות החלב, בסוף יום וודא כי המקציף נקי.

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

טיפול אבנית תקופתי

טיפול אבנית למכונה יבוצע

- כאשר נורית חווי ניקוי אבנית ☼ (19) נדלקת
- כל 2-3 חודשים 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.

חל איסור מוחלט לנקות עם חומץ, חומצת מלח כלור או כל חומר אחר את האבנית או שומני הקפה.

במידה וברצונך לבצע את תהליך ניקוי האבנית בעצמך, יש להשתמש בחומר מסיר אבנית שמיועד למכונות קפה, לא רעיל, לא מזיק ושאינו פוגע באטמים (בגופי חימום)* (החומר ניתן לרכישה בחברתנו)

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

פעל ע"פ ההוראות הבאות:

1. במידה והנך משתמש במסנן, יש לפרקו לפני הטיפול
2. הרכב את ידיית החליטה (21), בראש יחידת החליטה (4) ללא קפה בתוכה.
3. העמד מיכל מתחת לצינור ההקצפה (8).
4. שלוף ונקה את מיכל המים (5), ושטוף אותו במים זורמים
5. ערבב שקית של חומר הסרת האבנית עם 1 ליטר מים ושפוך לתוך מיכל המים (תמיד עקוב אחר הוראות היצרן לחומר ניקוי) - יש למלא את המיכל עד סימן המקסימום MAX.
6. לחץ על כפתור (11) OFF/ON להפעלת המכונה, נורית הפעלה (12) תדלק.
7. סובב את ברז הפעלת המים רותחים/קיטור (3) לפתיחה, לחץ על מתג הכנת הקפה (13) והזרם כמות של שתי כוסות מהתמיסה במיכל דרך צינור ההקצפה (8).
8. לחץ על הכנת הקפה (13) על מנת להפסיק להזרים מים.
9. כבה את המכשיר, סגור את מתג ההפעלה הראשי (11) למצב OFF.
10. המתן כ-15 דקות, בזמן זה חומר הניקוי הנמצא בדוד ממשיך את הטיפול.
11. לאחר 15 דקות, הפעל את המכשיר, העבר את מתג ההפעלה הראשי (11) למצב ON.
12. חזור על שלבים 4-11 עד לריקון המיכל.
13. רוקן את מיכל המים (5), נקה אותו בקפידה תחת מי ברז זורמים.
14. מלא את מיכל המים (5) במים טריים והזרם אותם לסירוגין דרך צינור הקצפת הקיטור (8) ודרך ידיית החליטה (21/4).
15. שטוף את ידיית החליטה (21) נקה אותה בקפידה תחת מי ברז זורמים

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

⚠ בשום אופן אין להשתמש בחומץ לתהליך טיפול באבנית. שימוש בחומץ עלול לגרום לנזק בלתי הפיך למכשיר והדבר אל 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

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
ודא שמיכל המים מלא וממוקם במקומו. במידת הצורך הורד את הטמפרטורה כמתואר בסעיף הזרמת מים חמים/קיטור	הפעלה ראשונית של המכונה	נוריות 18 ☹️ 14 ☹️ 20 ⚠️ מהבהבות בו זמנית
חכה עד שנורת הבקרה תידלק ואש המכונה מוכנה לעבודה.	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	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:

נקפה 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	ויוצא 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	
סגור את הברז (3)	ברז הפעלת קיטור/מים חמים פתוח (3)	נוריות התראה 20 ⚠ דולקת רצוף
עקוב אחר הוראות ניקוי אבנית	נדרש תהליך ניקוי אבנית	נורית חווי ניקוי אבנית (19) ☹
סגור את ידיית המים	פסק זמן בטיחות	המשאבה נכבית במהלך הזרמת המים או הקיטור נורית התראה (20) נדלקת

במידה ונתקלת בתקלה אחרת פנה לאחת המעבדות המורשות.

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

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.





GAGGIA

ISRAEL

www.espresso-center.co.il

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