

# GAGGIA

## MILANO



### Gaggia Synchrony Logic RS



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

[www.gaggia.co.il](http://www.gaggia.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 Synchrony Logic RS 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 לשירות לקוחות של **גאג'יה ישראל**

באי-מייל: [gaggiaisrael@gmail.com](mailto:gaggiaisrael@gmail.com)

או בקרו באתר שלנו: [gaggia.co.il](http://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.

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

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

## **אזהרות והוראות בטיחות חשובות**

מכונת הקפה Gaggia Synchrony Logic RS היא המכונה האידיאלית להכנת קפה אספרסו איכותי ע"י שימוש בפולי קפה טריים או קפה טחון ומצוידת במתקן להפעלת קיטור ומים חמים. המכונה מתוכננת לשימוש ביתי או משרדי בלבד.

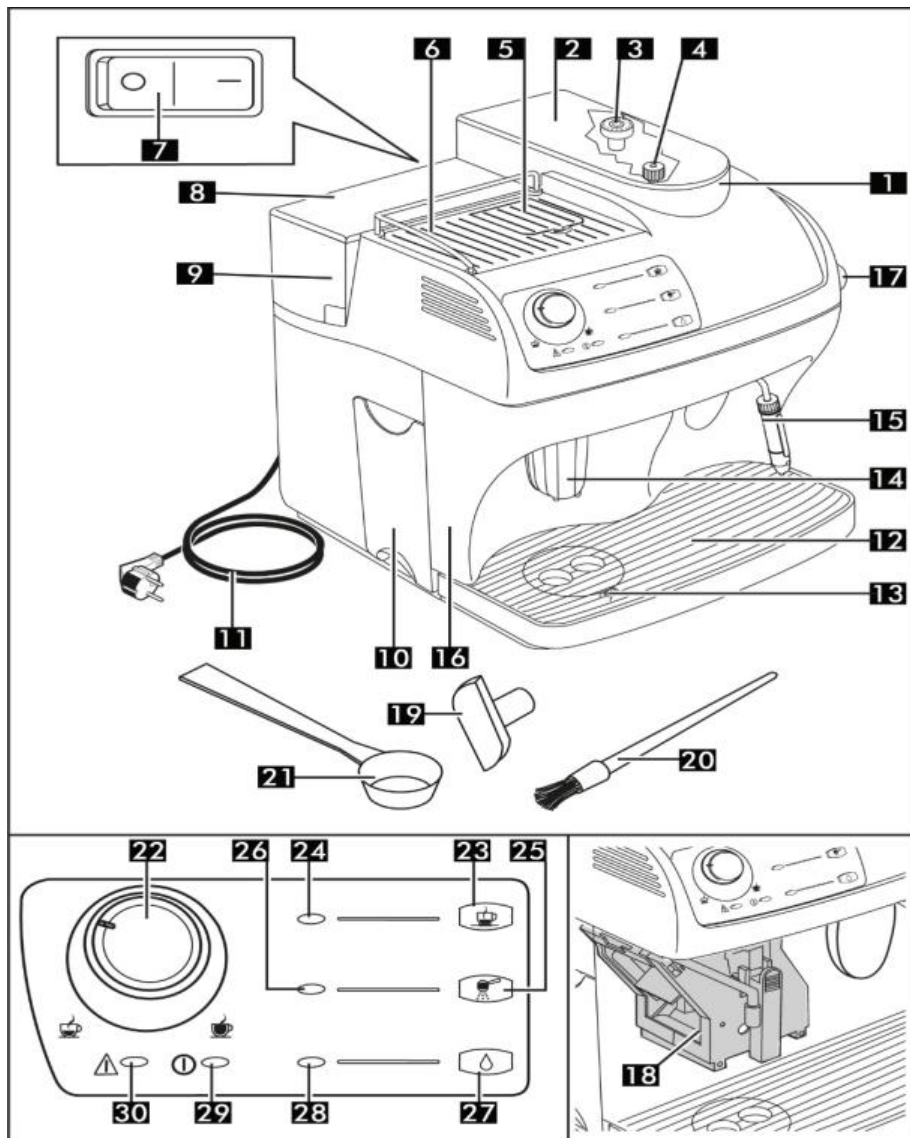
**החברה איננה אחראית לכל נזק או פגם שיגרם למכונה ע"י הגורמים הבאים**

- 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)

**בכל אחד מהמקרים האמורים לעיל לא תחול כל האחריות על המכונה!**

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

### תרשים היכרות – GAGGIA SYNCRONY LOGIC RS



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

1. מיכל פולי קפה
2. מכסה מיכל פולי קפה
3. חוגת מכוון עובי הטחינה
4. חוגת מכוון כמות מנת קפה 6-9 גר'
5. פתח שימוש בקפה טחון
6. משטח חימום כוסות
7. מתג הפעלה ראשי
8. מכסה מיכל מים
9. מיכל מים
10. פח עודפים לקפה המשומש
11. כבל הזנת החשמל
12. מגש עודפי מים וקפה
13. מצוף: מציג מגש עודפים מלא
14. פיית מזיגה מתכווננת
15. צינורית הקצפה/מים רותחים
16. דלת השירות
17. ברז קיטור/מים רותחים
18. יחידת החליטה
19. מפתח לניקוי סגן יחידת החליטה
20. מברשת ניקוי
21. כפית מדידה לקפה טחון
22. חוגה לקביעת כמות המים בכוס
23. מתג הכנת קפה
24. נורית חווי טמפרטורה
25. מתג שימוש בקפה טחון מראש
26. נורית חיווי לשימוש בקפה טחון מראש
27. מתג הפעלת קיטור
28. נורית חיווי טמפרטורת קיטור
29. נורית חיווי הפעלה
30. נורית אזהרה

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.

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

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

## מתח הזנה

חיבור כבל הזנת החשמל יהיה לשקע עם תקן ישראלי בלבד.

### כבל הזנה (איור A).

- 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 נזל 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 (איור D).

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

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

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

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

## ניקיון (איור E).

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).

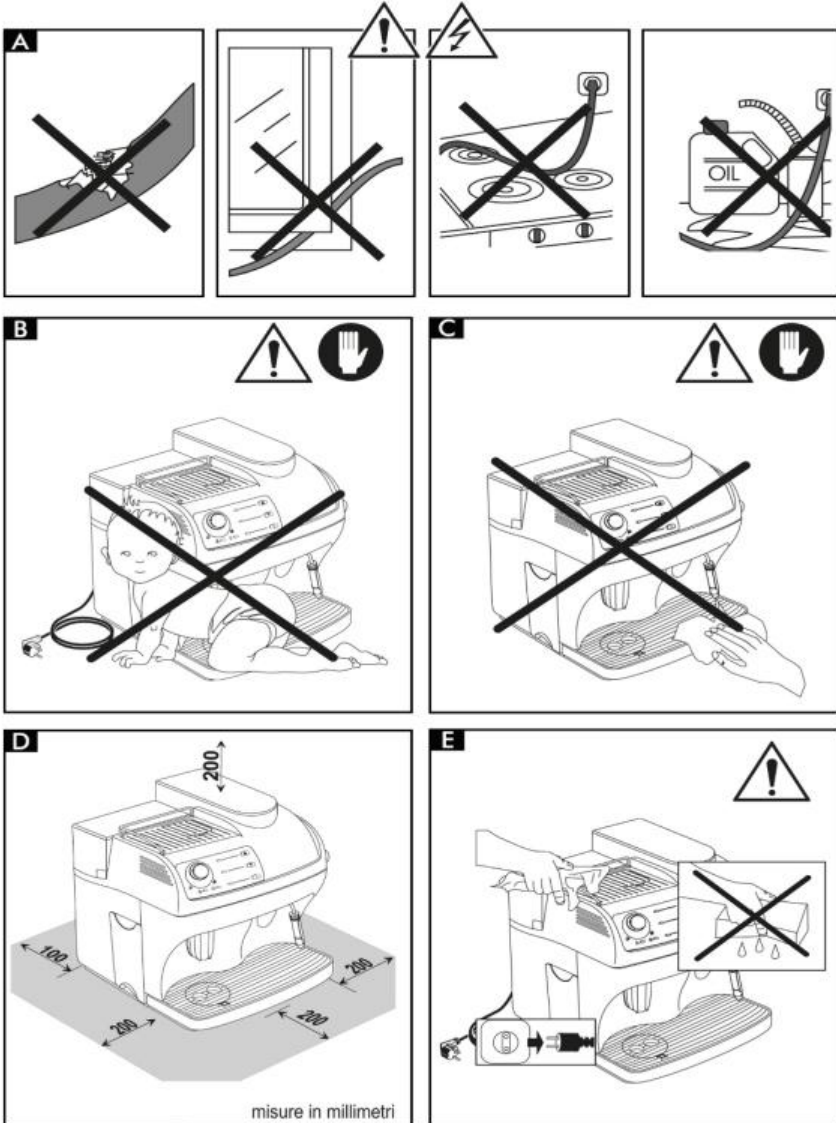
אין להשרות את המכונה במים או בנוזלים אחרים.

## 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:





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

**הערה** – במידה ונורית האזהרה (30) דולקת ומציינת תקלה, בזמן ביצוע פעולות ראשוניות, זהו סימן כי אחד ממרכיבי המכונה אינו מותקן כראוי

### הפעלה ראשונה

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 תמיד לאחר מילוי מים.**

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

## שים לב

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

חברת GAGGIA מאשרת שימוש במי ברז רגילים במכשיריה, אך מאחר והמים בארצנו ברמת קשיות גבוהה, על מנת להאריך את חיי המכונה ולמנוע סתימות ובעיות אבנית שונות, אנו ממליצים בשימוש במסננים המפחיתים אבנית (דוגמת Pascale Aqua המותאם למכונה).

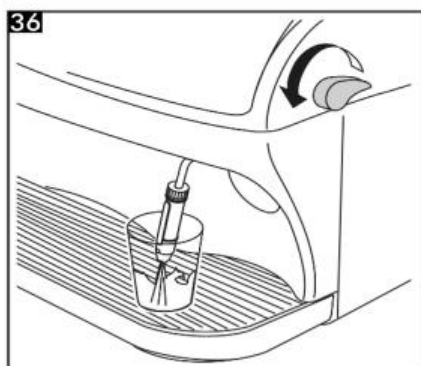
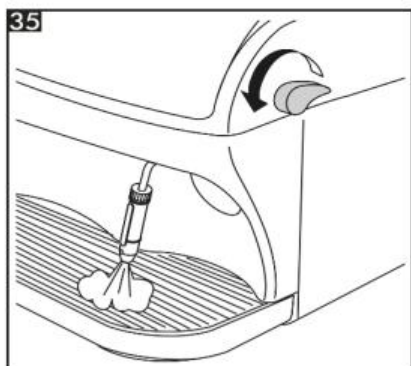
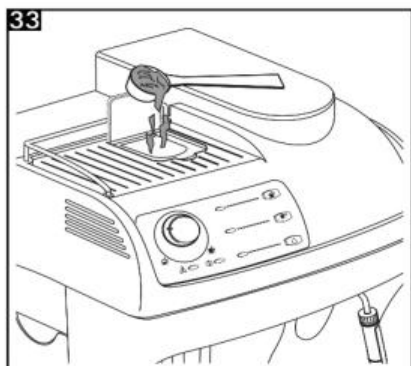
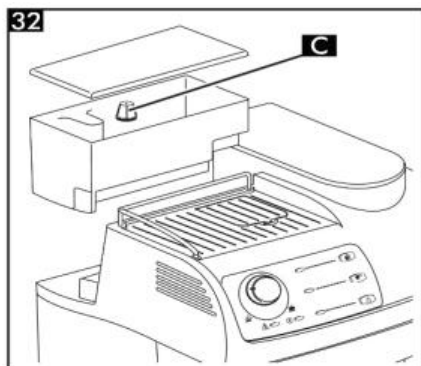
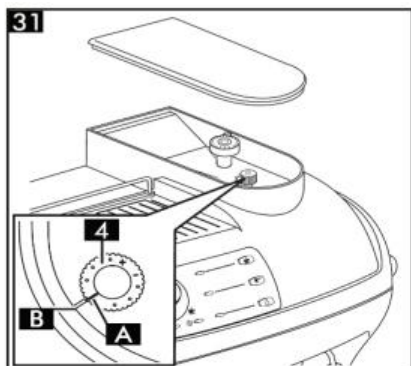
**⚠ במידה ויגרם נזק למכונה כתוצאה מהצטברות אבנית סתימות וכו' טיפול בנזק לא ייכלל במסגרת האחריות.**

**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.

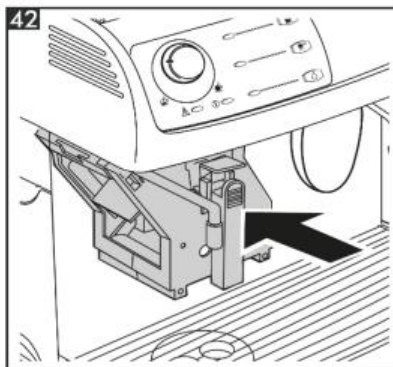
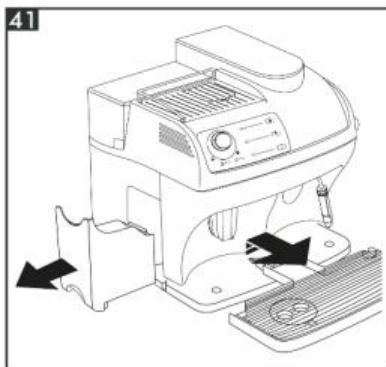
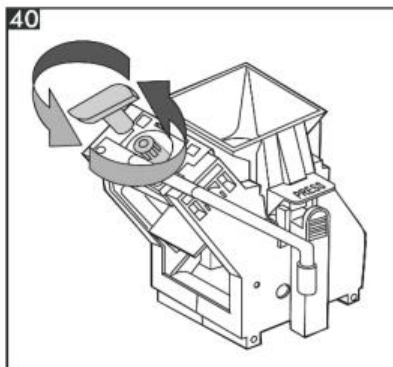
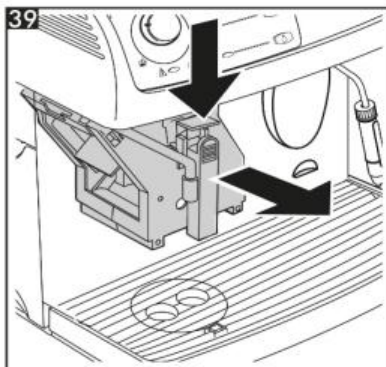
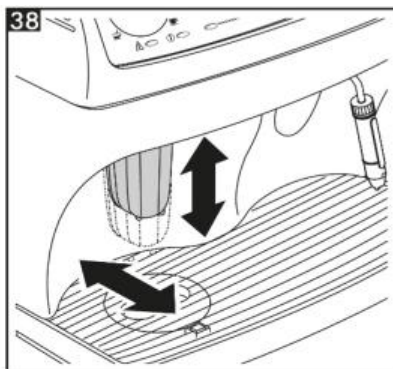
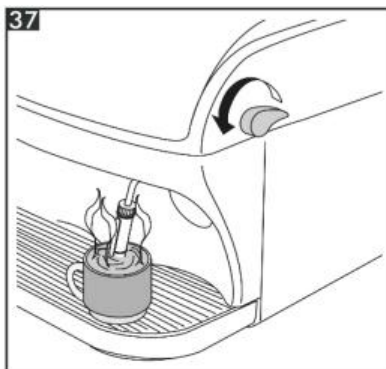
**קפה טחון מראש** – קפה אשר נטחן לאספרסו בלבד. אין להשתמש באבקת קפה, קפה קפוא, קפה מגורען, שוקו או כל סוג אחר אשר עלולים לגרום נזק למכונה.

**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.

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



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



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

## אנא עקוב אחר השלבים הבאים

1. מילוי מים (איור 32) - הרם את מכסה מיכל המים והוצא את מיכל המים, שטוף את מיכל המים במי שתייה טריים, מומלץ לא למלא את המיכל מעבר לסימון "MAX" (מקסימום), החזר את מיכל המים למקומו וסגור את המכסה.

### שים לב:

- לפני מילוי המים וודא כי מכסה מיכל פולי הקפה (2) סגור לבל ייכנסו מים בטעות למיכל הקפה.
- יש למלא את המכונה במים בטמפרטורת החדר. מים חמים עלולים לגרום נזק בלתי הפיך למיכל.
- חל איסור מוחלט להכניס חלב למיכל המים

2. מילוי פולי קפה (איור 31) - הרם את מכסה מיכל הקפה (2) ומלא את מיכל הקפה (1) בפולי קפה טריים.

### שים לב:

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

3. חבר את כבל הזנת החשמל (11) למכונה הכנס את התקע לשקע המתאים לתקן הישראלי.
4. העבר את מתג ההפעלה הראשי (7) למצב ON נורית החיווי ההפעלה (29) תידלק.

בשלב זה יש לבצע פעולת אתחול למערכת ההידראולית איור 35 (VENTILATE)

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

5. כוון את צינורית ההקצפה/מים רותחים (15) כלפי מרכז מגש העודפים (12).
  6. סובב את ברז הפעלת קיטור / מים חמים (17) נגד כיוון השעון.
  7. המתן עד שהמים יזרמו דרך צינורית ההקצפה/מים רותחים (15) בזרם אחיד.
  8. סובב את ברז הפעלת קיטור/מים חמים (16) עם כיוון השעון לסיום התהליך.
  9. בשלב זה המכונה תתחמם לאחר מספר דקות המכונה מגיעה לטמפרטורה הנכונה ונורית החיווי הטמפרטורה (24) תדלק בקביעות.
  10. בשלב זה המכונה נקייה מאויר, שטופה ומוכנה לשימוש.
- הערה - ייתכן מצב שקיימת "בועת אויר" במערכת ההידראולית, כתוצאה מכך המשאבה תרעיש ולא יזרמו מים, במקרה זה יש לחזור על שלבי הפעלה ראשונה (אתחול).**

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

## כיוון טחינה

לתשומת לב – בעת כיוון המטחנה יש להבין מספר דברים:

1. המטחנה מכוונת על ידי היצרן בעובי טחינה אופטימלי. לרוב אין צורך לשנות עובי טחינה.

**⚠ יש לכוון את עובי טחינת הקפה רק כאשר המטחנה עובדת. בשינוי בעובי הטחינה יש להקפיד על: שינוי קטן בכל פעם ולאחר השינוי להכין כ 3-4 כוסות במצב החדש לפני שינוי נוסף.**

2. כיוון הטחינה יהיה לפי זרימת המים: זרימה מהירה מדי – יש לכוון טחינה דקה יותר. זרימה איטית מדי – יש לכוון לטחינה גסה יותר.
3. אין להכניס שום חומרים אחרים מלבד פולי קפה למיכל הקפה וקפה טחון לאספרסו לפתח הקפה הטחון.
4. עובי הטחינה נקבע באמצעות סיבוב חוגת מכוון עובי הטחינה (3), השינוי מתבצע כדלקמן:

כאשר הקפה זורם לאט מדי או לא זורם כלל, אזי הטחינה דקה מדי

● יש לשנות את הטחינה לטחינה גסה יותר באמצעות סיבוב חוגת המכוון (3) בזמן טחינה לכיוון המספרים הגבוהים.

כאשר הקפה זורם מהר מדי והמיצוי חלש, אזי הטחינה גסה מדי

● יש לשנות את הטחינה לטחינה עדינה יותר באמצעות סיבוב חוגת המכוון (3), בזמן טחינה לכיוון המספרים הנמוכים.

כיוון כמות הטחינה (כמות הגרמים של הקפה הטחון למנה), איור 31.

המכונה מאפשרת שינוי כמות הקפה במנת חליטה בטווח שבין 6-9 גר' למנה.

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



המכונה מכוונת במפעל לכמות המוגדרת למנת אספרסו, 7 גר'. כמות הקפה ניתנת לשינוי באמצעות סיבוב חוגת מכוון כמות הטחינה (4) כדלקמן:

- על מנת להגדיל את הכמות יש לסובב את חוגת הכיוון (4) נגד כיוון השעון לכיוון סימן הפלוס (+).
- על מנת להקטין את הכמות יש לסובב את חוגת הכיוון (4) עם כיוון השעון לכיוון סימן המינוס (-).
- יש לבצע את ההתאמה, לפני הכנת המשקה.

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

## הכנת קפה

### שימוש בפולי קפה

סדר הפעולות הבא מדגים כיצד להכין קפה, יש להתאים את גודל הכוס למשקה שנבחר.

1. וודא שהמכונה מוכנה לשימוש, מיכל המים ומיכל הקפה מלאים ונורית חיווי הטמפ' (24) דולקת באופן רצוף.
2. איור (34) העמד כוס קפה או שניים מתחת לפיית מזיגת הקפה (14). ניתן לכוון את המשפך פיית המזיגה למטה ולמעלה. בהכנת קפה אספרסו יש להוריד את הפיה לגובה הנמוך ביותר.
3. לקביעת כמות המים בכוס יש לסובב את החוגה לקביעת כמות המים בכוס (22) כדלקמן: סיבוב עם כיוון השעון יגדיל את הכמות, סיבוב נגד כיוון השעון יקטין את הכמות.
4. לחץ על מתג הכנת הקפה (23) להכנת המשקה.
5. בשלב זה המכונה תטחן את הקפה תחלוט אותו ותיפטר מעודפי הקפה.
6. המתן עד לסיום פעולת המכונה.

### הקפה שלך מוכן.

הערה - תהליך הכנת הקפה ניתן להפסקה בכל רגע על ידי לחיצת לחצן המשקה (23) בזמן זרימת הקפה.

1. להכנת כמות כפולה (2 כוסות) יש להניח מתחת לפיית מזיגת הקפה (14), שתי כוסות (אחת מתחת לכל פיה וללחוץ לחיצה קצרה פעמיים על המתג הכנת הקפה (23)).
2. בשלב זה המכונה תטחן את הקפה תחלוט אותו ותיפטר מעודפי הקפה הפעם בשני מחזורי הפעלה.

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

3. המתן עד לסיום פעולת המכונה. (בסיום שני מחזורי הכנה).
4. שתי כוסות הקפה שלך מוכנות.

**הערה** - בהכנת 2 כוסות המכונה תחלוט חצי מהכמות המוגדרת ובאופן רציף תטחן שוב ותחזור על תהליך החליטה עד לסיום והפקת כל הכמות.

**⚠ הערה חשובה** - המכונה מתוכננת לבצע חליטה מוקדמת לקפה הטחון

ביחידת הקפה לפני חליטתו לכוס, פעולה זו נקראת Prebrewing. בעת זרימת המים תהיה הפוגה של שניה ומיד לאחר מכן המכונה תמשיך להזרים קפה.

**הכנת קפה בשימוש בקפה טחון מראש (איור 33).**

סדר הפעולות הבא מדגים כיצד להכין קפה מקפה שנטחן מראש (לדוגמא, נטול קפאין).

1. וודא שהמכונה מוכנה לשימוש ומיכל המים מלא.
2. העמד כוס קפה מתחת לפיית מזיגת הקפה (14). ניתן לכוון את המשפך פיית המזיגה למטה ולמעלה. (בהכנת קפה אספרסו יש להוריד את הפיה לגובה הנמוך ביותר.
3. לחץ על מתג בחירת שימוש בקפה טחון מראש (25), נורית החיווי לשימוש בקפה טחון (26) תידלק.
4. שפוך מנה אחת (כפית מחוקה) של קפה לתוך הפתח לקפה טחון (5) באמצעות כפית המדידה (21).
5. לחץ על מתג הכנת הקפה (23) להכנת המשקה.
6. בשלב זה המכונה תחלוט את הקפה ותיפטר מעודפי הקפה מבלי לעשות שימוש במטחנה.
7. המתן עד לסיום פעולת המכונה.

**הקפה שלך מוכן.**


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

**הערה** - בתום ההכנה המכונה תחזור לברירת המחדל (שימוש במטחנה) במידה ונדרשת הכנה של כוס נוספת מקפה טחון, יש לפעול שוב כמתואר לעיל בסעיפים 1-7.

יש להשתמש אך ורק בכפית המדידה המסופקת עם המכונה (21).

**לתשומת לב** – האפשרות מיועדת לשימוש בקפה שנטחן מראש לאספרסו בלבד.

בכל מקרה אסור למלא יותר מכף מדידה אחת לכל שימוש, שימוש ביותר מכף אחת עלול לסתום את יחידת החליטה.

 בשום אופן אין להכניס קפה נמס !!! או כל חומר אחר, פעולות אלו עלולות לגרום נזק בלתי הפיך ליחידת הקפה אשר אינו מכוסה באחריות למכשיר.

**אזהרה:** אין להכניס אצבעות לפתח הקפה הטחון.

### **תכנות כמות המים בחליטה (אורך המשקה)**

ניתן לכוון גם את כמות המים לכל כוס באמצעות חוגת קביעת אורך המשקה (22) כדלקמן:

סיבוב עם כיוון השעון יגדיל את הכמות, סיבוב נגד כיוון השעון יקטין את הכמות.

ניתן לשנות את אורך המשקה בכל כוס.

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

## שימוש במים חמים (איור 36).

**⚠ אזהרה – יש להימנע ממגע ישיר עם צינור הקיטור/מים חמים (14) בעת הפעלה.**

מכונת הקפה מספקת מים חמים להכנת משקאות נוספים (מרק, תה), על מנת להשתמש באפשרות זו יש לפעול כדלקמן:

1. וודא שהמכונה מוכנה לשימוש, מיכל המים מלא ושנורית חיווי הטמפ' (24) דולקת באופן רצוף.
2. כוון את צינור ההקצפה/מים רותחים (15) לכלי קיבול/כוס.
3. פתח את ברז הפעלת קיטור/מים חמים (17) נגד כיוון השעון, מים יתחילו לזרום.
4. בהגיעך לכמות המים המבוקשת, סגור את ברז הפעלת קיטור / מים חמים (17) עם כיוון השעון.
5. המכונה תחזור למצב הפעלה רגיל.

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

## שימוש בקיטור והכנת קפוצ'ינו (איור 37).

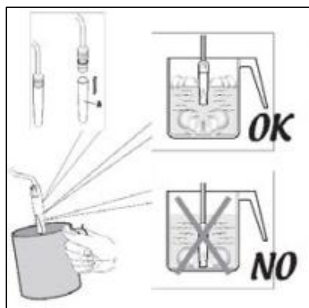
הקיטור נועד להקצפת חלב או להרתחת משקאות.

**⚠ אזהרה – יש להימנע ממגע ישיר עם צינור הקיטור (15) בעת ההפעלה.**

הערה - על מנת להקציף חלב יש להשתמש בחלב טרי וקר.

הערה – אין להזרים קיטור יותר מ 60 שניות ברציפות.

### מקציף ידני 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 לסובב את מתג הקיטור ולהקציף לרמת הקצף הרצויה. (איור 37).

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:

## הכנת קפוצ'ינו.

1. וודא שהמכונה מוכנה לשימוש, מיכל המים מלא ושנורית חיווי הטמפ' (24) דולקת באופן רצוף.
2. לחץ על מתג הפעלת הקיטור (27), המכונה דורשת חימום מוקדם (כ - 30 שניות).
3. בזמן החימום נורית חיווי טמפ' הקיטור (28) תהבהב, המתן עד שהנורית (28) תדלוק באופן רציף.
4. מלא כ 1/3 כוס בחלב קר וטרי.
5. מקם כלי קיבול מתחת לצינור ההקצפה (15) פתח את ברז ההקצפה (17) למספר שניות על מנת לרוקן מים עודפים.
6. ברגע שהזרימה תהיה של קיטור בלבד, סגור את ברז ההקצפה (17) והוצא את כלי הקיבול.
7. מקם את הכוס מתחת לצינור ההקצפה (15), טבול אותה בחלב.
8. סובב את ברז ההקצפה (17) לפתיחה קיטור יתחיל לזרום ולהקציף את החלב.
9. סובב את הכוס באיטיות לצורך שיפור איכות ההקצפה.
10. לאחר שהחלב מוקצף לשביעות רצונך, סגור את ברז ההקצפה (17).

## מעבר בין מצב הקצפה (קיטור) למצב עבודה רגיל.

- לאחר הקצפה טמפרטורת המכונה גבוהה. על מנת למנוע את שריפת הקפה לאחר הקצפה יש לפעול כדלקמן על מנת להחזיר את המכונה להכנת קפה.
- לחץ על כפתור הפעלת/הפסקת הקצפה (27), בשלב זה נוריות חיווי הטמפ' (24,28) יהבהבו, דבר המסמן כי המכונה בטמפרטורה גבוהה מהנדרש לקפה.
  - על מנת לקרר את המכונה יש להזרים מים באופן הבא: פתח את ברז הפעלת הקיטור מים חמים (17) עד שנורית חיווי הטמפ' (24) תדלק באופן רצוף.
  - בשלב זה המכונה מוכנה להכנת אספרסו

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

## על מנת להמשיך להכנת הקפוצ'ינו

11. הוצא את הכוס עם החלב המוקצף ומקם אותה מתחת לפיית המזיגה (14).
12. מזוג קפה לכוס כמתואר בסעיף 4 (מפולי קפה או מקפה טחון מראש).
13. המשקה שלך מוכן.
14. הזרם מעט קיטור ולאחר מכן נגב את צינור ההקצפה (15) בסמרטוט לח מעודפי החלב.

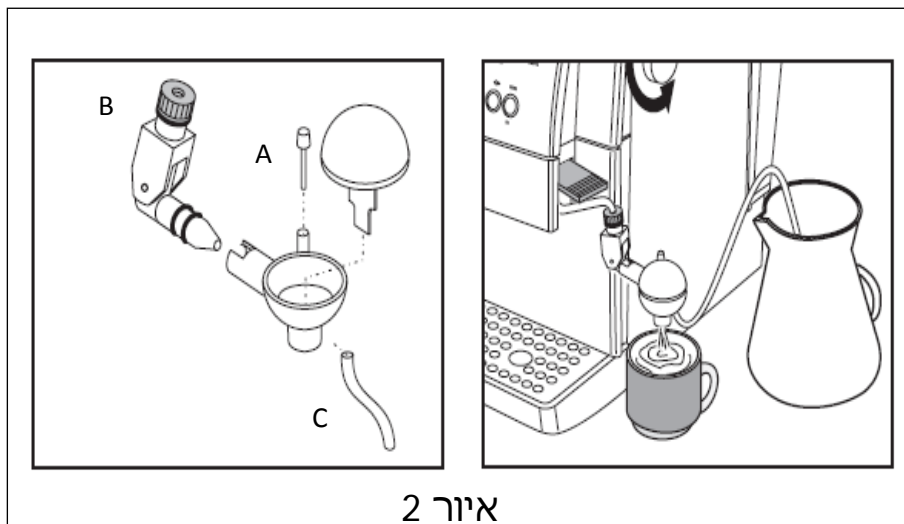
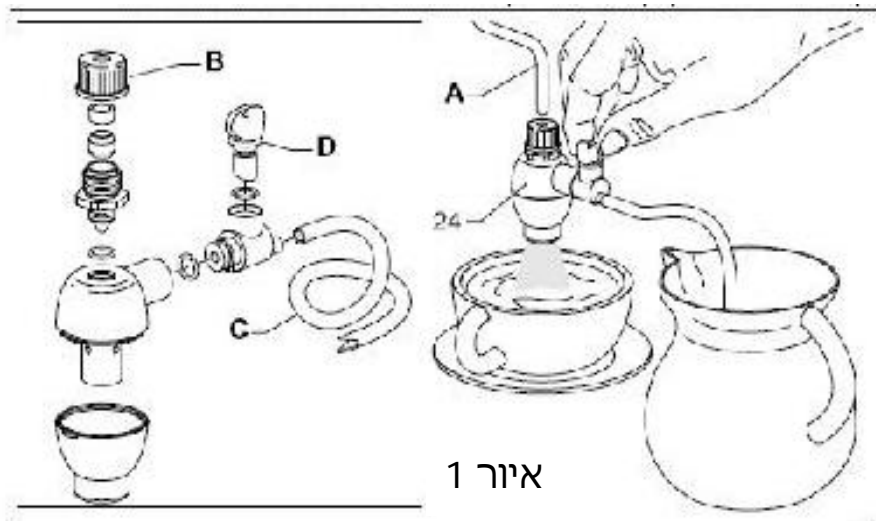
⚠ הערה – אין להזרים קיטור יותר מ 60 שניות ברציפות.

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

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



### הקצפה באמצעות מקציף אוטומטי (קפוצ'ינטור).



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

מתקן ייחודי זה יונק חלב קר וטרי מהקופסא או מכל כלי קיבול אחר ומקציף אותו לכוס המשקה. המתקן גם מאפשר לקבוע את רמת ההקצפה הנדרשת באמצעות הוסת (D).

⚠️ לפני הפעלתו יש לוודא כי ההתקן מורכב כראוי על צינורית ההקצפה (A), טבעת ההידוק (B) מהודקת כראוי וצינורית יניקת החלב (C) טבולה במיכל החלב הטרי.

### הכנת קפוצ'ינו.

1. וודא שהמכונה מוכנה לשימוש, מיכל המים מלא ושנורית חיווי הטמפ' (24) דולקת באופן רצוף.
2. לחץ על מתג הפעלת הקיטור (27), המכונה דורשת חימום מוקדם (כ - 30 שניות).
3. בזמן החימום נורית חיווי טמפ' הקיטור (28) תהבהב, המתן עד שהנורית (28) תדלוק באופן רצוף.
4. הכנס את צינורית יניקת החלב (C) לתוך מיכל החלב ומקם את כוס המשקה מתחת לפייט המקציף.
5. פתח את ידית ברז הקיטור (17), החלב המוקצף יזרום ישירות לכוס המשקה.
6. שים לב, לחץ הקיטור יתחזק בהדרגה וקיימת סכנת כוויה.
7. בהגיעך לכמות הנדרשת, על מנת לסיים את פעולת הקיטור, סובב את ידית ברז הקיטור (17) לסגירה.
8. החלב המוקצף מוכן.
9. החזר את המכונה למצב עבודה רגיל כמתואר בסעיף 6.1.
10. מזוג קפה לכוס כמתואר בסעיף 4 (מפולי קפה או מקפה טחון מראש).

### המשקה שלך מוכן.

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

יש לוודא ניקיון של המקציף האוטומטי על מנת להבטיח את פעילותו התקינה  
● בסוף כל שימוש יש להזרים מי שתייה כמתואר בהמשך.

בסוף כל יום יש לפרק את המקציף ולטפל בו כדלקמן:

שחרר את אום הסגירה של המקציף (B).

הסר את המקציף מצינור הקיטור.

הסר את מארז המקציף.

הסר את מכסה, פין ההקצפה (A), ואת צינורית השאיבה (C).

נקה היטב את החלקים ביסודיות תחת מי שתייה זורמים.

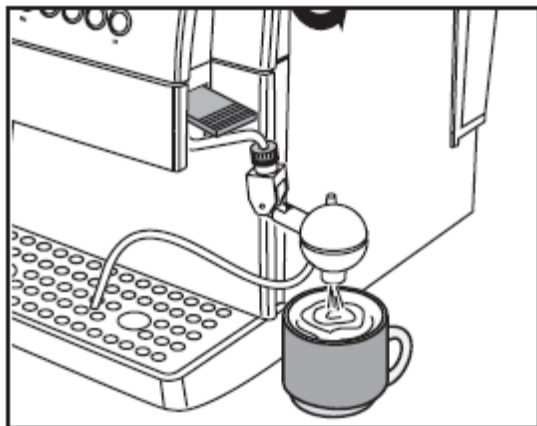
הרכב את כל החלקים.

הרכב את המקציף על צינורית ההקצפה, הדק היטב את אום הסגירה.

⚠ אזהרה - במידה ואום הסגירה לא יהיה מהודק כראוי, המקציף עלול  
להשתחרר בזמן השימוש.

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

## הזרמת מים באמצעות מקציף אוטומטי (קפוצ'ינטור)



על מנת להזרים מים דרך הקפוצ'ינטור יש לפעול כמתואר בסעיף 5 (שימוש במים חמים) סעיפים 1-5.

בזמן הזרמת מים חמים יש להכניס את צינורית הסיליקון לתוך מגש הטיפות ולוודא כי לא יצא במהלך השימוש.

בשטיפת הקפוצ'ינטור לאחר שימוש שוטף. יש לטבול את הצינורית בתוך כלי עם מי ברז פושרים לצורך השטיפה.

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

## ניקיון ואחזקה שוטפת.

יש לנקות את המכונה על כל מרכיביה ויחידת החליטה לפחות פעם בשבוע.

⚠ לתשומת לב –

- אין לשטוף את המכונה במים זורמים ואין להכניס את חלקיה השונים למדיח כלים.
- אין להשתמש בכלים חדים או בכימיקלים שונים לניקוי המכונה.
- אין לייבש את חלקי המכונה בתנור או במיקרוגל.

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

## ניקיון כללי (שוטף)

- שלוף את מיכל המים (9) החוצה, שטוף אותו במים זורמים (אחת לשבוע).
- הסר את מגש עודפי המים והקפה (12) רוקן אותו ושטוף אותו. (לפי הצורך ופעם בשבוע יסודי - איור 41).
- רוקן את פח העודפים לקפה המשומש (10) לאחר שימוש של 5-10 כוסות, שטוף אותו במים זורמים (איור 41).
- השתמש במברשת (20) המצורפת לניקוי תא הקפה הטחון (5) (אחת לשבוע).
- פרק ונקה את צינור ההקצפה והבסיס שלו לפחות פעם ביום.

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

**ניקיון יחידת החליטה** - נקה את יחידת החליטה כמוסבר בהמשך, בכל פעם שממלאים מחדש פולי קפה במיכל או אחת לשבועיים. (ראה איורים 39-42).

1. פתח את דלת השירות (16), הוצא את מגש הטיפות (12) ואת פח העודפים (10).
2. לחץ על המתג PUSH על מנת לשחרר את יחידת החליטה.
3. שטוף את היחידה במים זורמים.
4. וודא כי הפילטרים (רשת המסנן) נקיים משאריות קפה. ניתן להסיר את המסנן העליון באמצעות המפתח המיוחד (איור 40) ולשטוף אותו בחומר מסיר שומנים ולאחר מכן להחזירו למקומו בהידוק קל בלבד.
5. הרכב את יחידת החליטה חזרה למקומה (ללא לחיצה על כפתור ה-PUSH).
6. החזר את כל מרכיבי המכונה למקומם וסגור את דלת השירות.

### **ניקוי אבנית**

טיפול אבנית למכונה יבוצע כל 2-3 חודשים או 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.

**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 ובגופי 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:

**הערה –** טיפול אבנית נעשה כשמכונה קרה , דאג לכך שהמכונה כבויה לפחות שעתים לפני תחילת הטיפול.

1. במידה והנך משתמש במסנן, יש לפרקו לפני הטיפול.
2. ערבב את חומר הסרת האבנית עם מים ע"פ הוראת היצרן ושפוך לתוך מיכל המים.
3. מקם כלי קיבול גדול מתחת צינור ההקצפה (15)
4. הפעל את המכונה באמצעות לחיצה על מתג הפעלה הראשי (7), מבלי להמתין שתתחמם סובב את ברז הקיטור/מים חמים (17) לפתיחה.
5. הזרם מים בכמות של כ – 200 cc (כוס).
6. סובב את ברז הקיטור/מים חמים (17) לסגירה, וכבה את המכונה באמצעות לחיצה על מתג הפעלה הראשי (7).
7. המתן כ-15-10 דקות, כשמכונה כבויה.
8. חזור על שלבים 2-6 עד לסיום התהליך (המתן עד שכל תמיסת הנוזל תתרוקן במיכל המים [9] ).
9. שטוף מיכל המים (9) היטב ומלא אותו במי שתיה טריים.
10. מקם כלי קיבול גדול מתחת צינור ההקצפה (15).
11. סובב את ברז המים (17), לפתיחה וביצוע תהליך שטיפה.
12. בסיום התהליך (המתן עד שכל המים במיכל המים יתרוקנו) סובב את ברז הפעלת המים (17) לסגירה.
13. בצע פעולת אתחול כמתואר בסעיף 3 והנח למכונה להתחמם.

**⚠ אזהרה –** במידה ותהליך טיפול האבנית מופסק באמצע התהליך יש לבצע שטיפה למיכל המים ולצנרת הפנימית על ידי ביצוע תהליך שטיפה.

בצע את הוראות השטיפה על פי השלבים 8-12 בסעיף טיפול האבנית.

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:

## הודעות למשתמש באמצעות נוריות החיווי.

נוריות החיווי מספקות הודעות ביקורת ואזהרה ומסייעות לשימוש אופטימלי מכשיר. לנוחיותך מוצגת ההודעות והפעולה הנדרשות בגינן.

פעולת משתמש במידה ונדרשת	משמעות	נורית חיווי
	המכונה דולקת	נורית חיווי ירוקה (29)
	המכונה בטמפרטורה המתאימה ל: ● הכנת קפה ● שימוש במים חמים	נורית חיווי ירוקה (24) דולקת באופן רציף
המתן בסבלנות עד שתדלק באופן רציף	המכונה מתחממת לשימוש בהכנת קפה ומים חמים.	נורית חיווי ירוקה (24) מהבהבת
	המכונה במצב הפעלת שימוש בקפה טחון	נורית חיווי ירוקה (26) דולקת באופן רציף
	המכונה בטמפרטורה המתאימה לשימוש בקיטור	נורית חיווי ירוקה (28) דולקת באופן רציף
המתן בסבלנות עד שתדלק באופן רציף	המכונה מתחממת לשימוש בקיטור	נורית חיווי ירוקה (28) מהבהבת
יש להזרים מים באמצעות סיבוב רזר הפעלת הקיטור/מים חמים (17) עד שנורית חיווי (24) תדלוק באופן רצוף ונורית חיווי (28) תכבה	המכונה חמה מדי, המכונה אינה יכולה להכין קפה במצב זה.	נוריות חיווי (24,28) מהבהבות בו זמנית
מלא את מיכל המים (9) במי שתייה טריים ובצע פעולת אתחול כמתואר בסעיף 3	חסרים מים במיכל המים (9)	נורית חיווי אדומה (30) דולקת באופן רציף
הרכב אותה במקומה	יחידת חליטה (18) לא במקומה	נורית חיווי אדומה (30) מהבהבת
הכנס פח עודפים	פח עודפים (10) לא במקומו	
הכנס מגש עודפים למקומו	מגש מים (12) לא במקומה	
סגור את דלת השירות	דלת שירות פתוחה	

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



## מדריך הפעלה ותקלות

פעולה	סימון על ידי המכונה והגורם לכך	בעיה
חבר את המכונה לחשמל וודא שהמתג הראשי מופעל. סגור את הדלת	המכונה לא מחוברת לחשמל	המכונה אינה נדלקת
יש לוודא שכל החלקים הנ"ל במקומם ושמיכל הפסולת ריק.	נורת חיווי 30 מהבהבת: מיכל עודפים/פסולת מלא או שאינו במקומו, יחידת קפה (חליטה) אינה במקומה, מגש עודפים אינו במקומו, דלת שירות אינה סגורה כראוי.	המכונה לא טוחנת קפה ואינה עובדת.
מלא את המים במיכל הוסף פולי קפה	נורת החיווי 30 דולקת באופן רציף: מיכל מים או מיכל פולי קפה ריקים	הקפה אינו חם
חמם כוסות לפני מזיגה	כוסות קרות מידי	הקפה אינו חם
בצע טיפול אבנית	בעיית אבנית	הקפה אינו חם
נקה את היחידה	יחידת קפה סתומה/ מלוכלכת	הקפה אינו חם
נקה פיית הצינור עם סיכה מתאימה כשהמכונה כבויה	צינור קיטור/מים חמים סתום	אין יציאת קיטור או מים חמים
נקה יחידת הקפה	יחידת קפה מלוכלכת/סתומה	הקפה אינו יוצא
כוון טחינת קפה	הקפה טחון דק מידי	הקפה יוצא לאט ובטיפות
כוון טחינת קפה	הקפה טחון דק מידי	הקפה יוצא לאט ובטיפות
נקה יחידת הקפה	יחידת קפה מלוכלכת/סתומה	הקפה יוצא בלי קרמה ובלו ארומה
כוון את טחינת הקפה לפי סעיף כיוון מטחנה	כיוון הטחינה או כמות הקפה אינם מתאימים	הקפה יוצא בלי קרמה ובלו ארומה
החלף תערובת קפה בתערובת טרייה	תערובת קפה לא מתאימה או לא טרייה	הקפה נוזל מחוץ ליחידת הקפה
נקה יחידת הקפה	יחידת קפה מלוכלכת/סתומה	הקפה נוזל מחוץ ליחידת הקפה

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

המכונה מתחממת זמן רב וזרימת המים חלשה	המכונה סתומה באבנית	בצע ניקוי אבנית לפי סעיף ניקוי אבנית
יחידת הקפה אינה יוצאת ממקומה	היחידה לא נמצאת במצב ההפעלה הרגיל	כבה והפעל שוב את המכונה עד שהיחידה תגיע למצב הרגיל
	פח אשפת הקפה במקומו	הוצא את פח האשפה

## 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:



# GAGGIA

---

# ISRAEL



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



[gaggiainisrael@gmail.com](mailto:gaggiainisrael@gmail.com)

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

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