

GAGGIA

MILANO

Gran Gaggia Prestige



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

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.gaggia.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.

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

אחסנה

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

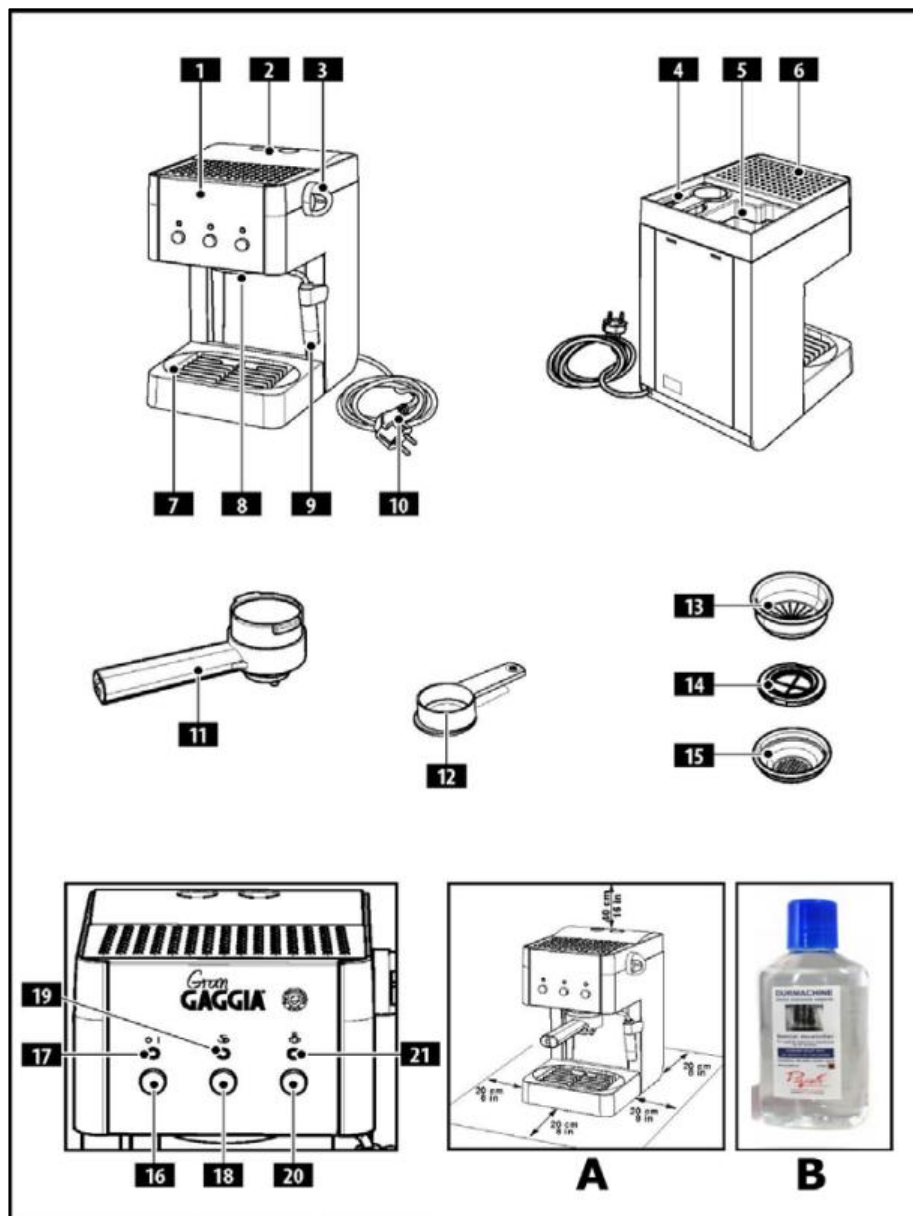
התקנה

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

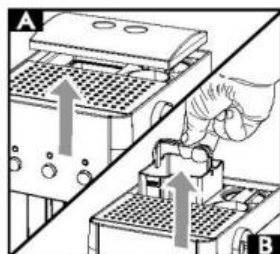
תרשים כללי Gran Gaggia Prestige



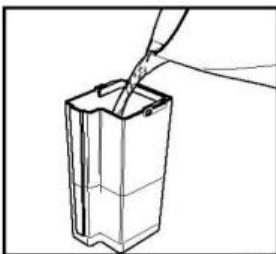
גאג'יה ישראל - הנה החברה המובילה בישראל ביבוא
קפה, מכונות קפה וציוד מקצועי לחובבי הקפה. להזמנות:
www.gaggia.co.il

1. מסך לוח בקרה
2. מכסה מיכל מים
3. ידית הפעלת קיטור/מים רותחים
4. תושבת עבור אביזרים
5. מיכל מים
6. מגש חימום כוסות
7. מגש עודפי מים (מגש טיפות)
8. ראש יחידת החליטה
9. צינור הקצפת קיטור/מים רותחים
10. כבל הזנת החשמל
11. ידית חליטה מקצועית
12. כפית מדידה לקפה טחון
13. פילטר קפה טחון
14. מתאם פילטר לפודים
15. פילטר לפודים
16. מתג הפעלה ראשי ON/OFF
17. נורית חיווי הפעלה
18. מתג הכנת אספרסו (קפה) ומשאבת מים
19. נורית חיווי הכנת אספרסו (קפה) ומשאבת מים - נורית חיווי
טמפרטורה
20. מתג הפעלת קיטור
21. נורית חיווי הפעלת קיטור

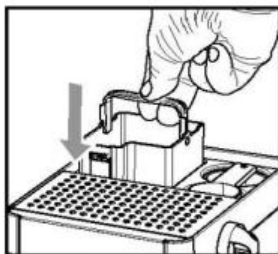
תרשים הפעלת מכונה Gran Gaggia Prestige



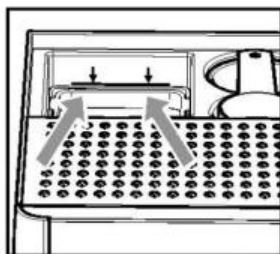
(1)



(2)



(3)



(4)



(5)



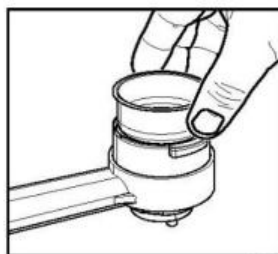
(6)



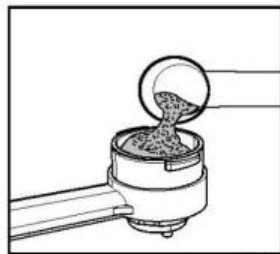
(7)



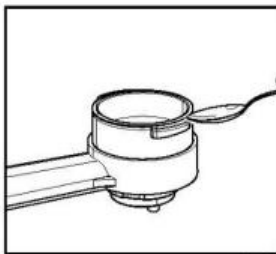
(8)



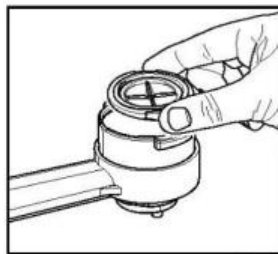
(9)



(10)



(11)

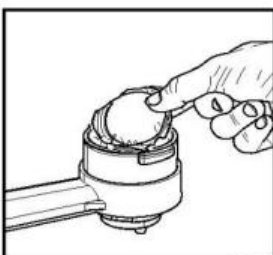


(12)

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



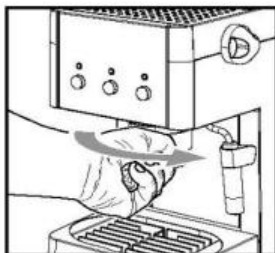
(13)



(14)



(15)



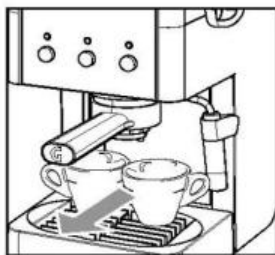
(16)



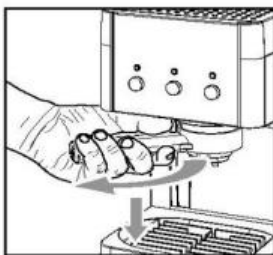
(17)



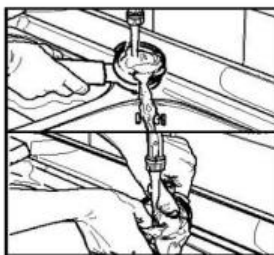
(18)



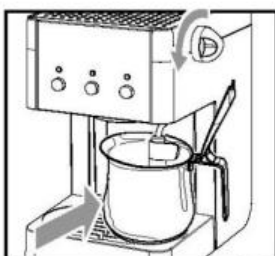
(19)



(20)



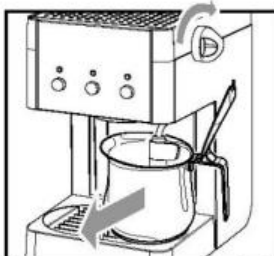
(21)



(22)



(23)

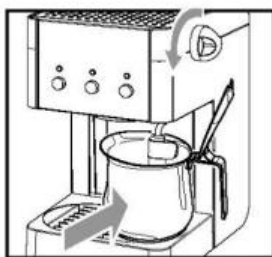


(24)

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



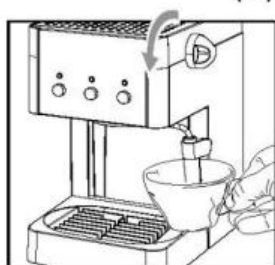
(25)



(26)



(27)



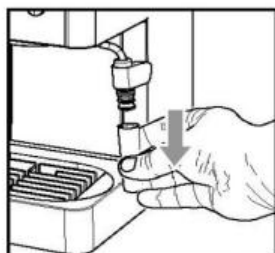
(28)



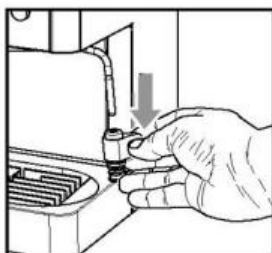
(29)



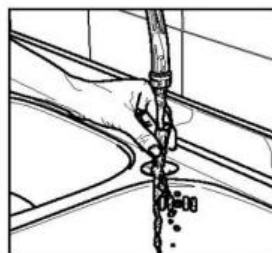
(30)



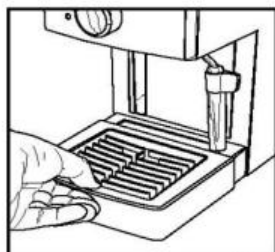
(31)



(32)



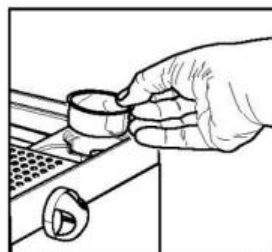
(33)



(34)



(35)



(36)

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

הפעלה ראשונית ואתחול המערכת

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

שים לב - הפעלה ראשונה תהיה לאחר מילוי מים.

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

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 (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:
www.gaggia.co.il

הפעלה ראשונה תהיה לאחר מילוי מים.

1. מסירים את המכסה ממכל מים (1A) על ידי הרמתו.
2. שלוף את המיכל (1B) ממקומו ע"י הרמתו, שטוף את המיכל במי ברז, מלא את המיכל במים (2) והחזר את המיכל למקומו (3). וודא שהמיכל ממוקם כראוי באמצעות לחיצה קלה על המיכל (4). סגור את מכסה מיכל מים.
3. הרכב את כבל הזנת החשמל (10) הכנס אותו לחשמל בכפוף להוראות הבטיחות.
4. העבר את מתג ההפעלה הראשי (16) למצב ON נורית החיווי (17) תדלק [איור 5] Δ **שים לב – אין להדליק את המכונה לפני החיבור לחשמל.**
5. הנח כוס או כלי אחר מתחת לצינור הקיטור/מים רותחים (9), התחל לסובב את ברז הפעלת קיטור/מים חמים (3) נגד כיוון השעון עד הסוף לפתיחה [איור 6].
6. לחץ על מתג הכנת אספרסו (קפה) ומשאבת מים (18) על מנת להתחיל את הפעולה [איור 7].
7. בשלב זה תשמע את רעש המשאבה ולאחר מספר שניות מים יתחילו לזרום מברז הקיטור/מים חמים, **רוקן את מיכל המים במלואו.**
8. לחץ שוב על מתג הכנת אספרסו (קפה) ומשאבת מים (18) על מנת להפסיק את הפעולה [איור 8].
9. סגור את ברז הפעלת קיטור/מים חמים (3) על ידי סיבוב עם כיוון השעון [איור 8].
10. מלא את מיכל המים (חזור על פעולות 1,2).
11. הכנס את ידית החליטה (11) לתוך יחידת החליטה (8) מלמטה וסובב אותה משמאל לימין עד לנעילתה [איור 15-16].
12. הנח כוס או כלי אחר מתחת ליחידת החליטה (8) [איור 17].
13. לחץ על מתג הכנת אספרסו (קפה) ומשאבת מים (18) על מנת להתחיל את הפעולה [איור 18].

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

14. רוקן שוב את מיכל המים במלואו ולאחר מכן, לחץ על מתג הכנת אספרסו (קפה) ומשאבת מים (18) על מנת להפסיק את הפעולה.
15. הוצא את ידיית החליטה (11) לתוך יחידת החליטה (8) מלמטה וסובב אותה משמאל לימין עד לנעילתה [איור 20].

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

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

- הנח כוס או כלי אחר מתחת לצינור הקיטור/מים רותחים (9), סובב את ברז הפעלת קיטור/מים חמים (3) נגד כיוון השעון עד הסוף לפתיחה [איור 6], לחץ על מפסק הכנת הקפה (18) והמתן עד שהמים יעברו דרך צינור הקיטור/מים חמים והזרם יהיה אחיד.
- לאחר מספר שניות סגור את ידיית הפעלת קיטור/מים רותחים (3) על ידי סיבוב עם כיוון השעון והסר את מיכל הנוזלים [איור 8].
- בשלב זה המכונה נקייה מאויר, שטופה ומוכנה לשימוש.

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

הערה - נורית חיווי הטמפ' (19), תהבהב אוטומטית בזמן שהמכונה תתחמם. מומלץ להמתין כ - 5 דקות מהדלקת המכונה עד להגעתה לטמפרטורה יציבה אופטימלית.

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

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 (11) באמצעות השארתה מורכבת תמיד במקומה.
- וודא כי במיכל המים כמות מספקת של מים טריים ושברז הפעלת קיטור/מים רותחים (3) סגור.
- במידה ומכונת הקפה כבויה, הדלק אותה באמצעות מתג ההפעלה הראשי (16).
- חכה שנורית חיווי הטמפרטורה (17) תידלק, סימן לכך שהמכשיר מוכן לעבודה, הסר את ידית החליטה.
- **הערה** - נורית החיווי (19) עשויה להידלק ולהיכבות לפרקים, תהליך זה נורמלי לחלוטין.

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

שלבי הכנת הקפה טחון

1. בחר את פילטר הרשת (13), הכנס את הפילטר לתוך ידית החליטה (11) והרכב את ידית החליטה בראש יחידת החליטה (8) על מנת שתתחמם [איור 9].
במקרה שהידית קרה ניתן לבצע לה חימום מוקדם באמצעות הזרמת מים באופן הבא: כשהידית מורכבת, לחץ על מתג הכנת הקפה (18) למספר שניות (כ – 50cc), לאחר מכן לחץ שוב על מתג הכנת הקפה (18) לסגירה, מצב OFF.
2. שחרר את ידית החליטה (11) [איור 20] ומלא אותה בקפה טחון, באמצעות כף המדידה (12) [איור 10].
3. דחס בעדינות את הקפה בידיה באמצעות הדוחסן אין לדחוס חזק מדי. נקה שאריות קפה משולי ידית החליטה.
4. הרכב את ידית החליטה (11) לראש יחידת החליטה (8) מלמטה, בתנועה משמאל לימין [איור 16].
5. העמד כוס מתחת לידיה החליטה (8) לחץ על מתג הכנת הקפה (18) עד לקבלת הכמות הרצויה, לאחר מכן לחץ שוב לסגירה על מתג הכנת הקפה (18) למצב OFF, הקפה שלך מוכן.
6. לאחר הפסקת זרימת הקפה, הסר את ידית החליטה באמצעות סיבובה שמאלה.
7. רוקן את הקפה המשמש ושטוף את הפילטר בנפרד, **תמיד שמור אותו נקי לאחר שימוש [איור 22].**

שימוש במתאם הפודים (14-15).

1. הוצא את הפילטר המיועד לקפה טחון (13) מידית החליטה (11) [איור 11].
2. לאחר מכן הכנס את הפילטר המיועד לפודים. (14-15), לידית החליטה (11) [איור 13].
3. מקם את הפוד במרכז הפילטר [איור 14].
4. חזור על שלבים 4-7 ב-"שילבי הכנת הקפה".

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

טיפים כללים להכנת קפה –

- אין צורך לכבות את מכונת הקפה, השארת המכשיר דולק מבטיח קפה מוכן מיד.
- 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 בידיית החליטה והדחיסה שלה, טמפרטורת הכוסות וידיית 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.

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

- 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.

שימוש במים חמים

⚠ אזהרה - סכנת כוויה - יש להימנע ממגע ישיר עם צינור הקיטור/מים חמים (9) בעת ההפעלה.

- במידה ומכונת הקפה כבויה, הדלק אותה באמצעות מתג ההפעלה הראשי (16) וחכה שנורית חייוי הטמפרטורה (17) תידלק (זמן המתנה כ- 6 דקות).
- הנח כלי קיבול מתחת לצינור הקיטור/מים חמים (9).
- סובב את ברז הפעלת קיטור/מים חמים (3) נגד כיוון השעון.
- לחץ על מתג הכנת הקפה (18)
- מים חמים יעברו דרך הצינור לכלי הקיבול.

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

- על מנת לסיים את זרימת המים החמים, לחץ על מתג הכנת הקפה (18) שוב וסובב את ברז הפעלת קיטור/מים חמים (7) 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 (9) בעת ההפעלה.

- במידה ומכונת הקפה כבויה, הדלק אותה באמצעות מתג ההפעלה הראשי (16) וחכה שנורית חיווי הטמפרטורה (17) תידלק (זמן המתנה כ- 6 דקות) [איור 5].
- 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.
- המתן עד שנורית החיווי הכנת אספרסו נדלקת (19).
- לחץ על מתג הפעלת הקיטור (20), בו בזמן נורית חיווי הטמפרטורה (19) תכבה [איור 25].
- מכונת הקפה תחמם את המים בדוד עד לטמפרטורה הנכונה, עד אשר נורית חיווי הטמפרטורה (19) תידלק שוב והמכשיר מוכן לספק קיטור (כ 40-50 שניות).
- כוון את צינור ההקצפה (9) כלפי מגש העודפים וסובב את ברז ה פעלת הקיטור (3) למספר שניות לניקוי צינור ההקצפה מכל עודפי המים שבו, חכה מספר שניות נוספות עד שהקיטור יתחיל לצאת ואז סגור אותו.
- הנח כלי קיבול עם חלב מתחת לפתח המקציף (אשפר כד הקצפה או ישירות לכוס) [איור 26, 28].
- סובב את ברז הפעלת קיטור/מים חמים (3) נגד כיוון השעון.

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

- קיטור יעבור דרך המקציף לכלי הקיבול [איור 26, 28].
- על מנת לסיים את פעולת הקיטור סובב את ברז הפעלת קיטור/מים חמים (3) עם כיוון השעון לחץ על מתג הפעלת הקיטור (20) שוב לסיום הפעלת הקיטור [איור 25-30].
- סובב את צינור ההקצפה (9) לכיוון מגש העודפים, סובב את ברז הפעלת קיטור/מים חמים (3) נגד כיוון השעון, לחץ על מתג הפעלת הקפה (18) שאר הקיטור יצא החוצה דרך צינור ההקצפה (9) והמשאבה תזרים שוב מים למכשיר, חכה עד שהמים יזרמו בזרם אחיד, לחץ שוב על מתג הפעלת הקפה (18) להפסקה למצב OFF, סובב את ברז הפעלת קיטור/מים חמים (3) עם כיוון השעון.
- במידה והוקצף חלב, יש לנקות את פיית הקיטור עם סמרטוט לח משאריות החלב.
- 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.

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:

ניקיון שוטף (אחת ליום)

לפני ניקיון המכונה יש להעביר את מפסק ההפעלה הראשי (16), למצב OFF ולנתק את כבל ההזנה הראשי (10) מהשקע.

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.

ידית חליטה (11) - הסר בזהירות את ידית החליטה על ידי משיכתה החוצה בסיבוב שטוף אותה במים חמים והחזר אותה למקומה אחת לשבוע יש לנקותה במסיר שומנים [איור 20-21].

מגש עודפים וסורג (7) - הסר את מגש העודפים והסורג ושטוף אותם במים היזהר מחומרים או מכשירים העלולים לשרוט אותם. [איור 34].

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

מקציף Pannarello (9) - בכל שימוש לאחר השימוש הזרם קיטור נוסף ונקה היטב את שאריות החלב, בסוף יום וודא כי המקציף נקי. הסר את החלק החיצוני של Pannarello [איור 31], הסר את החלק העליון של המקציף [איור 32], נקה ושטוף את החלקים במים זורמים [איור 33]. הרכב את החלק העליון [איור 32] של המציף ולאחר מכן את החלק התחתון [איור 31].

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

טיפול חודשי – פרק ונקה את רשת ראש יחידת החליטה (17) 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 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.

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, ע"פ ההוראות הבאות:

1. ערבב את חומר הסרת האבנית עם 1 ליטר מים ושפוך לתוך מיכל המים (תמיד עקוב אחר הוראות היצרן לחומר הניקוי).
2. פרק ונקה את רשת ראש יחידת החליטה (17).
3. חבר את ידית החליטה (11) ללא קפה בתוכה, העמד מיכל מתחת לצינור ההקצפה (9).
4. הפעל את המכשיר, העבר את מתג ההפעלה הראשי (16) למצב ON.
5. סובב את ברז הפעלת המים רותחים/קיטור (3) נגד כיוון השעון לחץ על מתג הכנת הקפה (18) והזרם כמות של כוס מהתמיסה במיכל דרך צינור ההקצפה (9).
6. כבה את המכשיר, סגור את מתג ההפעלה הראשי (16) למצב OFF.

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

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 (16) למצב ON.
9. לחץ על מתג הכנת הקפה (18) והזרם כמות של כוס מהתמיסה במיכל דרך ידית החליטה (11).
10. כבה את המכשיר, סגור את מתג ההפעלה הראשי (16) 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 (5), נקה אותו בקפידה תחת מי ברז.
14. מלא את מיכל המים (5) במים טריים והזרם אותם לסירוגין דרך צינור הקצפת קיטור (9) ודרך ידית חליטה (11).
15. שטוף את ידית החליטה (11).

⚠ **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.gaggia.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.	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	
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 הידית	קפה תקוע בשולי ידית החליטה	

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

www.gaggia.co.il

הקפה זורם מהר מידי	אין מספיק קפה בידיית החליטה	הוסף קפה
ויוצא ללא קרמה וארומה	הקפה אינו טחון מספיק	כוון את המטחנה
קפה נוזל מחוץ ליחידת הקפה	קפה ישן ולא מתאים	החלף סוג וודא טריות
	ידיית החליטה לא הורכבה כראוי	הרכב את ידיית החליטה כנדרש
	החלק העליון של ידיית החליטה מלוכלך	נקה את שולי ידיית האחיזה מהלכלוך המצטבר
	יש יותר מדי קפה בידיית החליטה	הפחת את כמות הקפה בפילטר 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.gaggia.co.il



GAGGIA

ISRAEL



gaggia.co.il



gaggiaisrael@gmail.com

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