GAGGIA

MILANO

TÜRKÇE

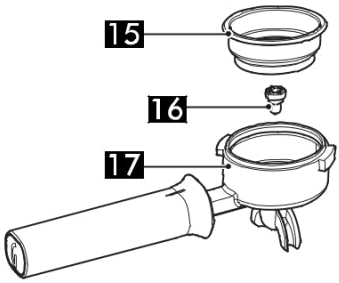
NEW CLASSIC

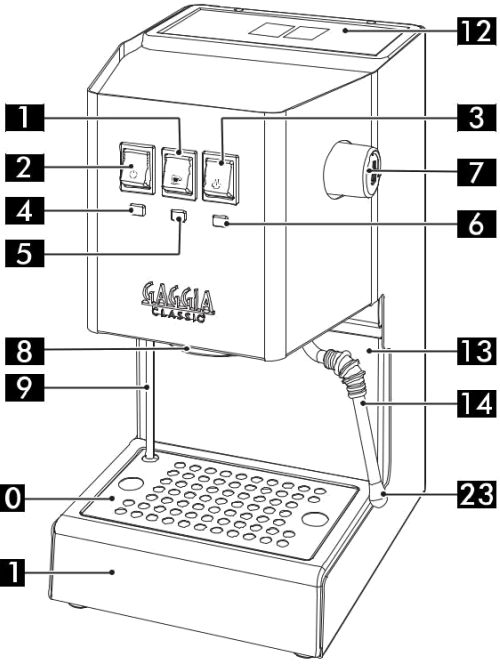
RI9480(SIN035UR)

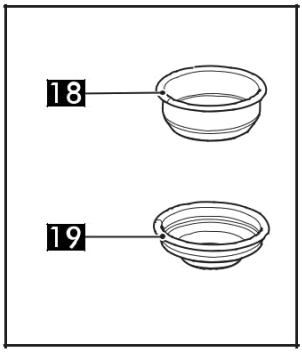
KULLANIM KILAVUZU

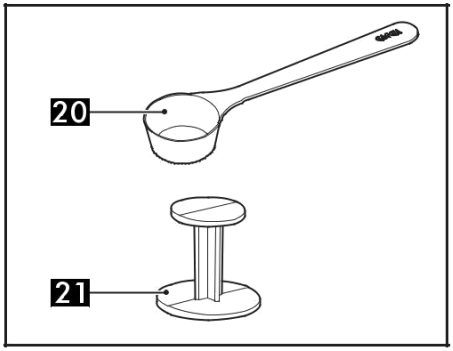
CE

FIG.1


15
16
17


12
1
3
2
7
4
6
5
GAGGIA
CLASSIC
8
13
9
14
10
23
11


18
19


20
21

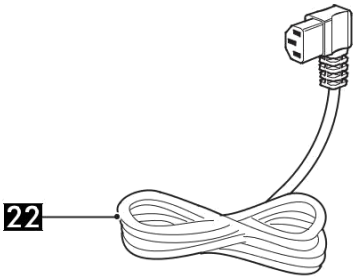

22

FIG.2

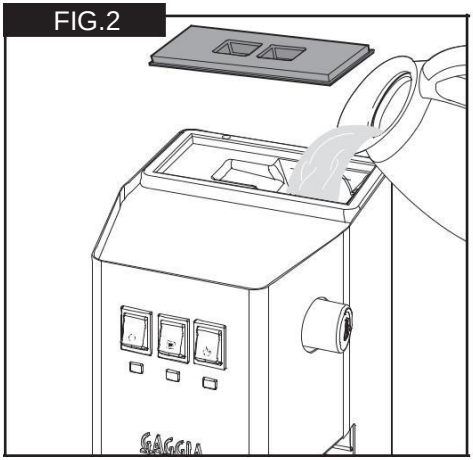


FIG.3

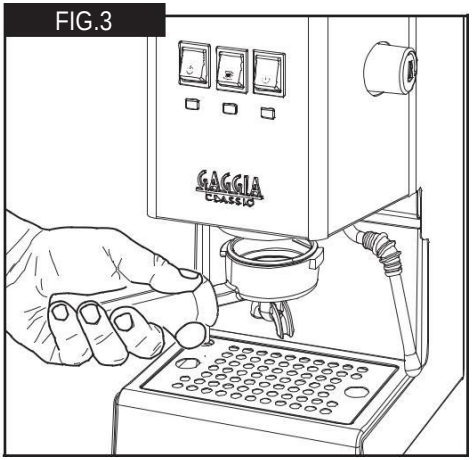


FIG.4

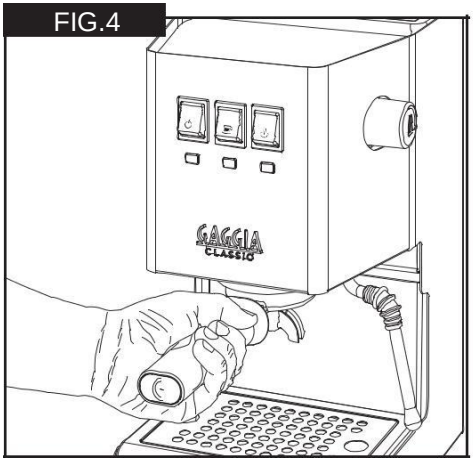


FIG.5

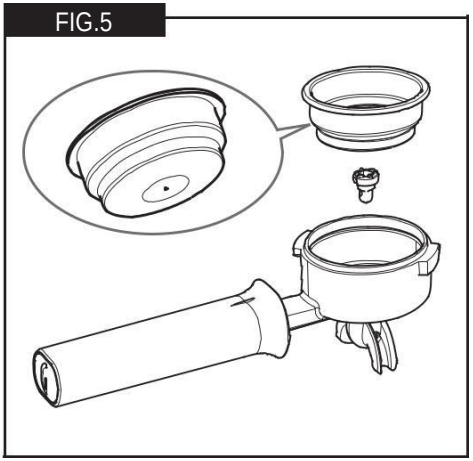


FIG.6

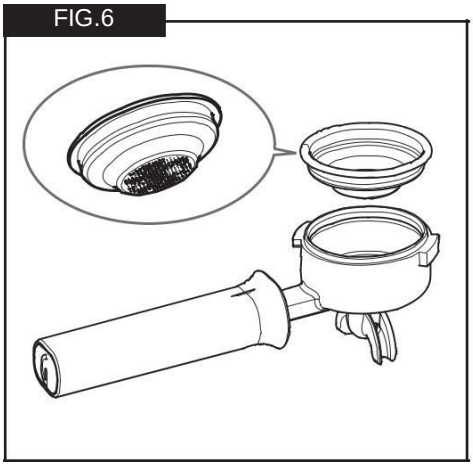


FIG.7

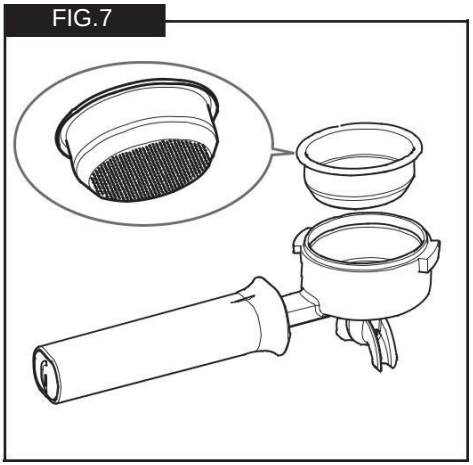


FIG.8

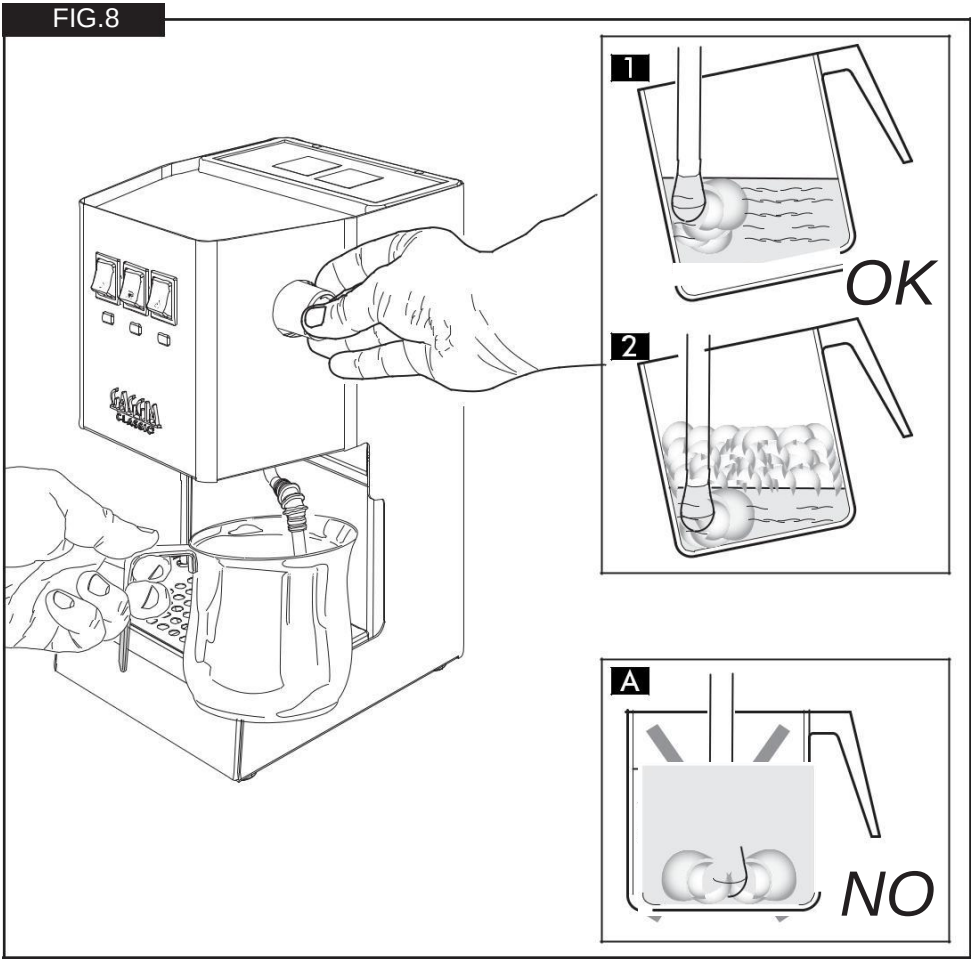


FIG.9

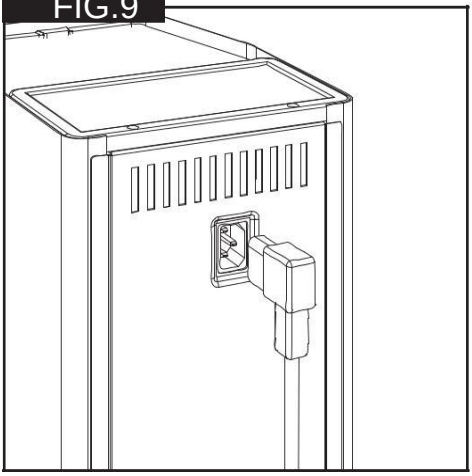


FIG.10

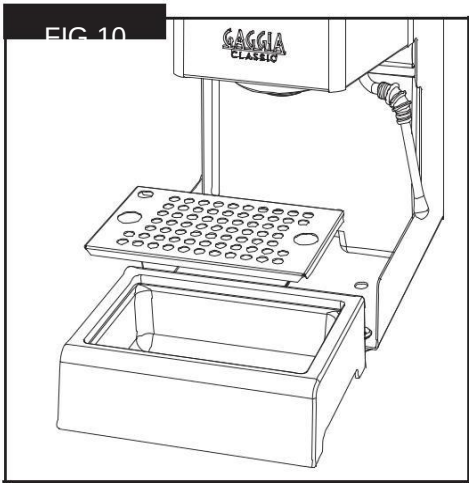


FIG.11

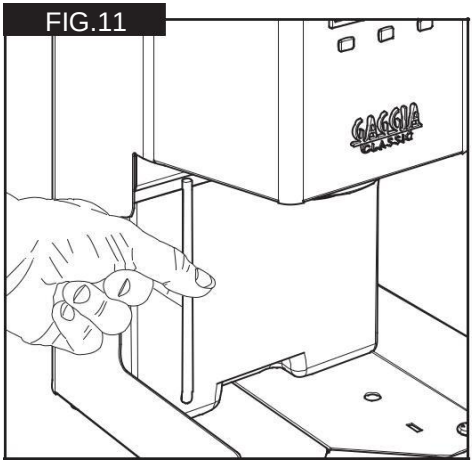


FIG.12

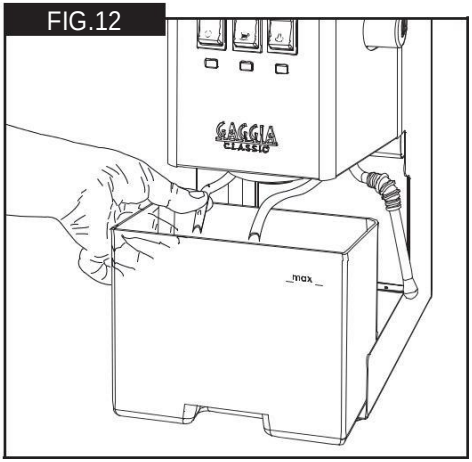


FIG.13

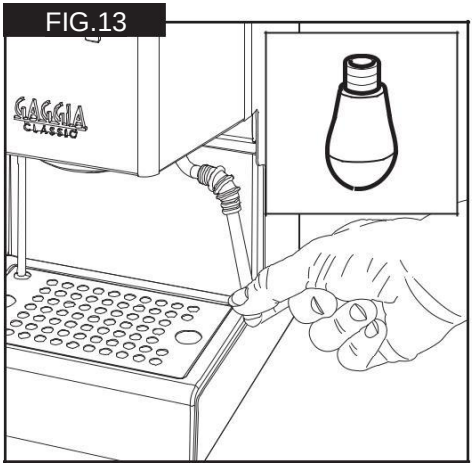


FIG.14

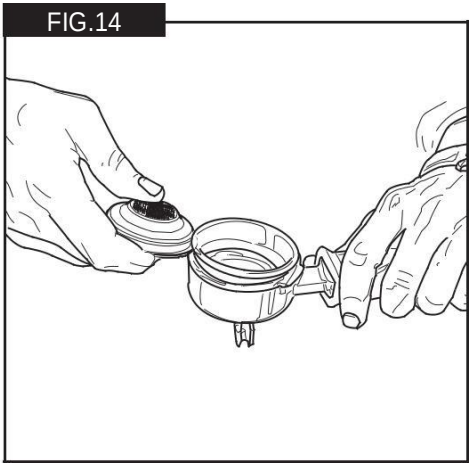


FIG.15

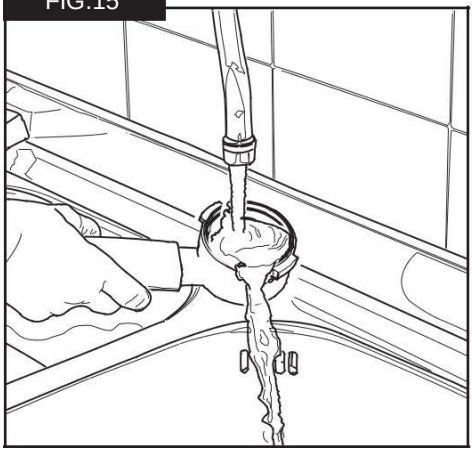
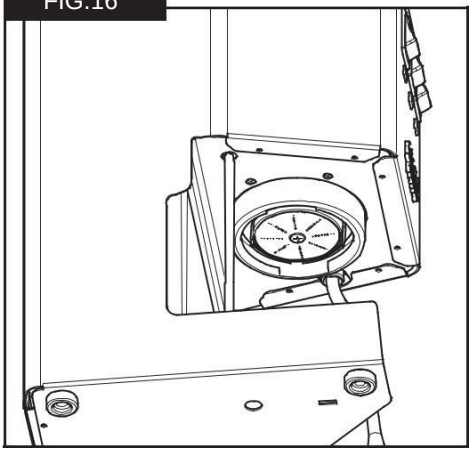


FIG.16



SEÇİMİNİZ İÇİN TEBRİK EDERİZ!

Yeni Gaggia Classic makinesi sayesinde, gerçek bir ev baristası olacak ve her kahve molası sırasında espresso profesyonellerinin geleneksel tekniklerini yeniden keşfedeceksiniz. Klasik Kahve makinesini kullanırken, profesyonel bir bar makinesinde olduğu gibi, her ayrıntıya dikkat etmek önemlidir: Makine çok sıcak olmalı ve filtre ünitesinde homojen bir sıcaklık sağlamak için her zaman demleme ünitesine monte edilmelidir . Dahası, kahve ince bir şekilde öğütülmeli, çok fazla olmamalı, doğru miktarda öğütülmüş kahve süzgecin içine yerleştirilmeli ve kahvenin çok çabuk dışarı çıkmasını önlemek için doğru yoğunlukta bastırılmalıdır. Bu, demleme işlemi çok zor değildir.

The New Classic, filtre tutucu ünitesine ve profesyonel makineler gibi buhar çubuğuna sahiptir..

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMA **12**
BİLMENİZ GEREKENLER **12**
GİRİŞ **13**
FİLTRE MALZEMELERİ **13**
"Crema perfetta" filtersi 1 – 2 fincan için (Fig.5). 13
Geleneksel filtre 2 fincan için (Fig.7). 13
Geleneksel filtre 1 fincan / Tek dozlu pod için (Fig.6) 13
İLK KURULUM **13**
Başlangıç. 13
İlk kez kullanıldığında veya 2 haftadan fazla bir süre devamlı kullanılmadığında. 13
ÖĞÜTÜLMÜŞ KAHVE KULLANARAK ESPRESSO HAZIRLAMAK **14**
Espresso hazırlamaya devam edin: 14
POD KAHVE KULLANARAK ESPRESSO HAZIRLAMAK **15**
CAPPUCCINO HAZIRLAMAK **15**
SICAK SUYU DAĞITMA **16**
KAZAN SICAKLIĞI NASIL DÜŞÜRÜLÜR **16**
OTOMATİK KAPANMA ÖZELLİĞİ **16**
TEMİZLİK VE BAKIM **16**
Buhar çubuğunun temizlenmesi 16
Filtre tutucunun ve filtrelerin temizlenmesi 17
Izgara ve damlama tepsisini temizleme 17
Su haznesinin temizlenmesi 17
Ekranın temizlenmesi 17
Uzun bir süre kullanılmadıktan sonra temizlik 17
KİREÇ ÇÖZME İŞLEMİ **17**
ARIZA DURUMUNDA YAPILMASI GEREKENLER **19**

AÇIKLAMA

MAKİNAYA GENEL BAKIŞ (FIG.1)

1 Demleme Düğmesi
2 Açma/kapama düğmesi
3 Buhar Düğmesi
4 Güç gösterge ışığı
5 Kahve Sıcaklığı ışığı
6 Buhar sıcaklığı ışığı
7 Buhar/sıcak su düğmesi
8 Kahve demleme ünitesi
9 Boşaltma borusu
10 Izgara
11 Damlama tepsisi
12 Su deposu kapağı
13 Su deposu (çıkarılabilir)
14 Kauçuk uçlu sıcak su/buhar çubuğu
15 1 veya 2 bardak için "Crema perfetta" filtresi..

Sadece köpürtmeli fıskiye kullanılmalıdır..1-16)

16 Köpüklü fıskiye cihazı
17 filtre tutucusu
18 Geleneksel filter (2 bardak için)
19 Geleneksel filtre for (1 bardak - pod)
20 Ölçme kepçesi
21 Tamper
22 Güç kablosu ve fişi
23 Buhar ağzı

BİLMENİZ GEREKENLER

1. Espressoun tadı kullanılan kahve miktarına ve türüne bağlıdır.

2. Bir kahve çekirdeğinin özel tadı çeşitli faktörlere bağlıdır, ancak tadı ve aroması kavurma işleminin sonucudur. Kahve çekirdekleri daha uzun süre kavrulur ve daha yüksek sıcaklıklarda işlem görürse daha koyu renkli olurlar. Daha koyu kahve çekirdekleri, hafif olanlardan daha lezzetli olurlar. Piyasada farklı kahve kalitelerini bulabilirsiniz. Her farklı kavurma türü, belli sıcaklıkta ve belirli bir aroma türünde kavrulmuş kahve çekirdeklerinin karışımıyla karakterize edilir.

Sadece % 2 kafein içeren kafeinsiz kahvelerde vardır. Espresso makinenizle farklı kahve türlerini deneyin. Muhtemelen daha önce kullanılandan daha iyi bir aroma keşfedeceksiniz.

3. Pompalı espresso makineleri, ince öğütülmüş bir karışım gerektirir. Espresso makineleri ile kullanılabilen öğütme dereceleri ile istenilen karışımı aldığınızdan emin olun.. Bir bıçak değirmeni yerine bir öğütücünün kullanılması tercih edilir çünkü bıçak değirmeni çok fazla kahve tozu açığa çıkarır ve düzensiz bir şekilde öğütülmüş bir harman üretir.

4. Kullanmadan önce kahveyi öğütmek ideal olacaktır. Unutmayın, pompalı espresso makinesi için öğütülmüş kahve kullanılması gereklidir.

5. Buzdolabındaki hava geçirmez kavanozlarda öğütülmüş kahve veya çekirdeklerin saklanması tavsiye edilir. Öğütülmüş kahve kolayca kokuları emer.

6. Gerçek espresso koyu renk, zengin tat ve tipik "doğal köpük" ile tanınabilir.

7. Cappuccino, espresso ve sıcak köpüklü sütün özel bir bileşimidir. Bir tarçın, hindistan cevizi veya kakao serpilerek servis edilebilir.cocoa.

8. Espresso kahveyi Hazırladıktan hemen sonra servis edin.

9. Espresso servis ederken kahve fincanı kullanın ancak cappuccino için kahvaltı fincanlarını tercih edin.

GİRİŞ

Makinenizi ilk kez kullanmadan önce, lütfen birlikte verilen bu güvenlik kılavuzunu dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın.

FİLTRE MALZEMELERİ

"Crema perfetta" filtersi için for 1 veya 2 fincan (Fig.5).

Bu filtre, filtre tutucuya zaten takılıdır ve makineyi ilk kez kullanırken bile köpüklü espersso almanızı sağlar.

Not. *Bu filtre sadece köpük jet fiskiyesi ile birlikte kullanılmalıdır.. (Fig.1-16).*

Geleneksel filtre 2 fincan için (Fig.7).

Geleneksel filter 1 fincan / Tek dozluk Pod (Fig.6).

Bu filtreler profesyonel makinelerinde kullanılanlar gibidir ve manuel beceri ve deneyime ihtiyaç duyar.

Not. *Bu filtrele ile birlike, köpük fıskiye cihazı ile kullanılmamalıdır. (Fig.1-16).*

Tavsiyemiz "crema perfetta" filtresiyle başlayın ve daha sonra el becerilerini ve deneyimini edindikten sonra gerçek barista kullanımını kavramak için geleneksel olanlara geçmektir.use.

İLK KURULUM

1. Su haznesi kapağını (Şekil 2) çıkarın ve tankın "MAX" seviyesine kadar soğuk su ile doldurun. (Fig.1-13).
2. Fişi makinenin arkasındaki prize takın (Fig.9) ve güç kablosunun diğer ucunu uygun voltajlı bir duvar prizine takın..

   Açma/Kapama düğmesine basın (Fig.1-2),Güç göstergesi ışığı yanarFig.1-4).

Devreyi yükleme

UYARI! devreyi yüklemeden önce demleme düğmesine basmayın..

1. Filtre ünitesini sokmadan demleme ünitesinin altına (fig1-8) boş bir bardak koyun ve demleme düğmesine basın (fig.1-1).

   Etkinleştirilen pompanın sesini duyacaksınız ve birkaç saniye sonra su demleme ünitesinden çıkmaya başlayacaktır. (Fig.1-8).
2. Kupayı (yaklaşık 150cc) doldurduktan sonra demleme düğmesine tekrar basın. (Fig.1-1).

Not. *Kendinden püskürtmeli Pompa, bir "hava kabarcığı" nedeniyle geçici olarak çalışmayabilir.*

Demleme ünitesinden su gelmiyorsa (Fig.1-8), aşağıdaki gibi devam edin:

1. Buhar çubuğunun altına bir bardak koyun(Fig.1-14).
2. Buhar / sıcak su dağıtım düğmesini açmak için düğmeyi (Fig.1-7) saat yönünün tersine çevirin.
3. Pompayı etkinleştirmek için demleme düğmesine (Fig.1-1) basın..
4. Birkaç saniye sonra, su buhar çubuğundan çıkmaya başlayacaktır. Bir bardak su ile dağıtın.
5. Buhar/sıcak su dağıtım düğmesini kapatın (Fig.1-7).
6. Demleme düğmesine tekrar basın(Fig.1-1).

Ilk kez kullanıldığında veya 2 haftadan fazla bir süre devamlı kullanılmadığında.

Not. *Bu işlem sırasında dağıtılan su atılmalı. Bu su gıda kullanımı için uygun değildir. Kap, döngü sırasında dolarsa, suyu dağıtmayı bırakın ve işlemi sürdürmeden önce kabı boşaltın..*

1. Su haznesini durulayın (fig.2) ("Su Deposunun Temizlenmesi" bölümüne bakın) ve taze içme suyuyla doldurun.
2. Buhar çubuğunun altına bir kap yerleştirin. (Fig.1-14).

   Buhar/sıcak su düğmesini (Fig.1-7) yavaşça saat yönünün tersine çevirerek açın.

4. Demleme düğmesine (Fig.1-1) ve buhar düğmesine basın(Fig.1-3).
5. Tüm su haznesi içeriğini buhar çubuğundan geçirin.
6. Dağıtmayı durdurmak için demleme düğmesine (Fig.1-1) ve buhar düğmesine (Şek.1-3) tekrar basın.
7. Düğmeyi saat yönünde çevirerek düğmeyi (Fig.1-7) kapatın.
8. Su haznesini taze içme suyuyla doldurun. (Fig.2).
9. Filtre tutucuyu, alt kısımdan demleme ünitesine yerleştirin (Fig. 3) ve yerine oturuncaya kadar sola sağa çevirin (Fig.4)
10. Filtre tutucusu altına uygun bir kap yerleştirin.
11. Demleme düğmesine basın (Fig.1-1) ve tanktaki tüm suyu boşaltın
12. Su haznesi boşaldığında demleme düğmesine tekrar basarak dağıtmayı bırakın. (Fig.1-1) ve kabı boşaltın.
13. Filtre tutucuyu üniteden sağdan sola döndürerek çıkarın ve taze içme suyuyla durulayın.
14. Makine artık kullanıma hazır.

ÖĞÜTÜLMÜŞ KAHVE KULLANARAK ESPRESSO HAZIRLAMAK

Verilen filtre tutucusu, bir veya iki kahve hazırlamak için “crema perfetta” filtresi özelliğine sahiptir.

UYARI! “Crema perfetta” filtresi, köpürtme fıskiyesi cihazı olmadan kullanılırsa, makine kahveyi dışarı çeker ve bu da yanmaya neden olabilir.

Not. *Geleneksel filtreyi kullanmayı tercih ediyorsanız (Şekil 6/7), “crema perfetta” filtresini (Şekil 5) ve Köpürtme fıskiyesi cihazını çıkarın (Şek.1-16).*

kahveyi demlemek için önce filtre tutucunun önceden ısıtılması gereklidir. (Fig.1-17):

1. Filtre tutucuyu (Fig.1-17) demleme ünitesine (Fig.1-8) sola 45 ° hareket ettirerek yerleştirin ve yerine kilitlemek için sağa doğru çevirin. Filtre tutucu tutamağı makineye dikey veya sağa doğru hafif eğimli olmalıdır.
2. Filtre kabının altına büyük bir bardak koyun (Fig.1-17) ve demleme düğmesine basın (Fig.1-1).
3. Su bardağı doldurulduktan sonra (yaklaşık 150cc), demleme düğmesine tekrar basın ve filtre tutucusu takılıyken makinenin doğru sıcaklığa ulaşması için birkaç dakika bekleyin.

Not. *Filtre tutucunun içindeki herhangi bir kalıntı su, filtreyi öğütülmüş kahve ile doldurmadan önce çıkarılmalıdır.*

Espressoyu hazırlamaya devam edin:

4. Filtre tutucuyu (Fig.1-17) sökün ve makine ile birlikte verilen ölçüm kepçesini kullanarak öğütülmüş kahve ile doldurun (Fig.1-20).
   Her bardak için bir ölçü kaşığı kahve ekleyin.

Not. *İnce öğütülmüş kahve için kavurma şirketlerine sormanızı öneririz ya da büyük perakendecilerden satın almaları tavsiye edilir.*

5. Özel tamper kullanarak kahveye basın (Fig.1-21). Kahve iyi dengelenmiş şekilde elde etmek için eşit şekilde bastırılmalıdır.
6. Filtre tutucunun kenarındaki kahve kalıntılarını temizleyin. (Fig.1-17).
7. IFiltre tutucuyu (Fig.1-17) demleme ünitesine (Fig.1-8) sola 45 ° hareket ettirerek yerleştirin ve yerine kilitlemek için sağa döndürün.Filtre tutucu tutamağı makineye dikey veya sağa doğru hafif eğimli olmalıdır.
8. Gösterge lambası yanana kadar bekleyin (Fig.1-5).
9. Demleme düğmesine basın (Fig.1-1).
10. Bardaklar 3/4 dolduğunda, demleme düğmesine tekrar basın (Fig.1-1).
    Kahve, kullanılan su miktarına bağlı olarak az ya da çok yoğun olacaktır ve doğru prosedür izlenerek hazırlanırsa, tipik kahverengi renkli "doğal krem" olacaktır.".

Başka bir espresso demlemek için, filtre tutucuyu yavaşça ve dikkatlice çıkarın, sola doğru hareket ettirin. Ancak kendinizi kahve zemininde kalan suyla yakmamaya çok dikkat edin.

Filtre tutucusu çıkarıldıktan sonra, bir miktar su damlayacaktır. Bu, sistemdeki su basıncından kaynaklanmaktadır. Filtredeki toprakları ve ekrandan kalan kalıntıları temizleyin. (Fig.16).

Not. Temiz filtre tutucuyu makineye çok fazla sıkıştırmadan tutun, böylece tüm demleme ünitesi daima doğru sıcaklıkta olur.

POD KAHVE KULLANARAK ESPRESSO HAZIRLAMAK

Not. *Kahve Podları kullanmak için sadece geleneksel 1 fincan için olan filtreyi kullanmayı unutmayın. (Fig.6).*

Öğütülmüş kahve yerine tek doz önceden öğütülmüş kahve podunu kullanarak öğütülmüş kahve ile espresso yapmak için talimatları takip edin. Podu filtre tutucusuna yerleştirin (Fig.1-17); podun kağıdının filtre tutucusundan dışarı çıkmadığından emin olun.

CAPPUCCİNO'NUN HAZIRLANMASI

Geleneksel bir cappuccino hazırlamak için şunları öneririz:

- Soğuk bir sıcaklıkta, tercihen yüksek kalitede taze tam yağlı sütün kullanılması. Köpürtülmüş sütün yoğunluğu, süt yağı içeriğine bağlı olacaktır.
- Cappuccino süslemeleri yapmak için gerekli olan, Fışkırtmak için daha dar paslanmaz ağızlı çelik, dairesel, yuvarlak süt sürahilerdir.

Buhar çubuğu (Fig.1-14), sütü kaynatmaksızın köpürtmek için gereken tüm buharı dağıtacaktır. İki veya üç girişim ve biraz çaba ile cappuccino hazırlama konusunda uzmanlaşacaksınız.

Başlamadan önce, sürahiyi doğrudan altına yerleştirmek ve sütü doğru bir şekilde köpürtmek için gereken hareketleri kolaylaştırmak için buhar çubuğunu hafifçe hareket ettirmek önemlidir.

Bu noktada şu şekilde devam edin:

1. Espressoyu, "Çekilmiş kahve kullanarak bir espresso hazırlama" paragrafında belirtildiği gibi büyük bir cappuccino fincanında hazırlayın.
2. Buhar düğmesine basın (Fig.1-3).
3. 15-20 saniye sonra ve buhar sıcaklığı gösterge ışığı (fig.1-6) açıldığında.
4. Herhangi bir yoğuşmayı önlemek için buhar/sıcak su düğmesini saat yönünün tersine hafifçe döndürün ve ardından düğmeyi tekrar kapatın.
5. Buhar çubuğunun altında, soğuk sütle yarısı dolu sürahiyi yerleştirin.
6. Buhar ağızlığını sütün yüzeyinin hemen altına yerleştirin; eğer çok fazla sokulmuşsa, süt köpürmeyecektir; yeterince derin yerleştirilmemişse, büyük kabarcıklar üretilecek ve hemen yok olacaktır.
   Ağızlığı merkezde değil de, daha güçlü bir girdap oluşturmak için uygun bir açıyla, sürahinin kenarına yakın tutmak önemlidir. (Fig.8-1).
7. Buharın dışarı çıkmasını sağlamak için buhar dağıtım düğmesini (Fig.1-7) saat yönünün tersine çevirin. Bu aşamada maksimum hava emilimi ve sütün hemen hemen soğuk olması gerekir.

Not. *Düğme çevrildiğinde buhar basıncı artar.*

Not. *Dağıtım işlemi 60 saniyeden uzun sürmemelidir.*

Buharı 60 saniyeden fazla sürekli olarak dağıtmak, kazanı tamamen boşaltabilir. Bu durumda, "Devrenin yüklenmesi" bölümünde belirtildiği gibi devam edin.

Not. *Sütü doğru bir şekilde köpürtmek için, buhar ağzı (Fig.1-23) her zaman sütle temas etmelidir. (Fig.8-2). Bu nedenle, köpük tabakası arttıkça, buhar ağızlığının sürahiye temas etmeden,sadece sütle temas etmesini sağlamaya çalışmak için sürahi hafifçe kaldırılmalıdır. (Fig.8-A).*

8. İstenen köpüğün elde edilmesinin ardından, sütleri iyice ısıtmak için buhar ağzılığı daha fazla itilmelidir.

Not. *Sürtünmemiş sütün sıcaklık artışını hissetmek için sürahinin yuvarlak kısmına her zaman elinizin altında tutulması tavsiye edilir.*

9. İstenen sonuç elde edildikten sonra, buhar dağıtımını durdurmak ve kabı çıkarmak için buhar düğmesini saat yönünde çevirerek kapatın.

Not. *Sütü köpürtdükten sonra, köpüğü daha iyi bir hale getirmek için, sürahiyi düz bir yüzeye hafifçe vurmanız öneririz.*

En az 30 saniye dinlenmeye bırakın. Süt daha homojen hale gelecektir.

UYARI! *İhtiyacın olduğu kadar sütü köpürtmek önemlidir. Sürahide kalan sıcak süt yeniden kullanılmamalıdır; köpüğün kalitesine ve cappuccinodaki tüm tada zarar verir. Bu nedenle kalan sütü başka şekilde kullanın.*

10. Buhar düğmesine basın (Fig.1-3).

Köpürtülen sütü kahveye dökün. Tarçın, kakao, hindistan cevizi ile istenilen şekilde dekore edin

Hemen başka bir kahve hazırlayın, kahve demleme ünitesinden sıcak su dağıtarak kazan sıcaklığını düşürün (Fig.1-8)."KAZAN SICAKLIĞI NASIL DÜŞÜRÜLÜR" paragrafındaki talimatları izleyin; aksi halde kahve yanabilir.

UYARI! *The steam wand may be very hot during and after use. To avoid burns, move it only by placing your fingers on the rubber tip fitted on the steam wand.*

UYARI! *If coffee is brewed without reducing the temperature by dispensing water, you may get burnt!*

SICAK SUYU DAĞITMA

1. Makineyi açın ve doğru kahve sıcaklığı gösterge ışığı (Şek.1-5) yanana kadar birkaç dakika bekleyin.
2. Bir bardağı profesyonel çubuğun altına yerleştirin.
3. Buhar düğmesini (Şek. 1-7) yavaşça saat yönünün tersine döndürün ve sıcak suyun dağıtılmasına izin vermek için demleme düğmesine (Şek.1-1) ve buhar düğmesine (Şek.1-3) aynı anda basın.
4. İstenilen sıcak su miktarı dağıtıldıktan sonra demleme düğmesine (Fig.1-1) ve buhar düğmesine (Şek.1-3) tekrar basarak dağıtmayı bırakın ve buhar düğmesini saat yönünde döndürün.

Hemen başka bir kahve hazırlamak için, kahve demleme ünitesinden sıcak su dağıtarak kazan sıcaklığını düşürün. (Fig.1-8).

"KAZAN SICAKLIĞI NASIL DÜŞÜRÜLÜR" paragrafında verilen talimatları izleyin, aksi takdirde kahve yanabilir

Not. *Dağıtım işlemi 60 saniyeden uzun sürmemelidir.*

UYARI! *Buhar çubuğu kullanım sırasında ve sonrasında çok sıcak olabilir. Yanmaları önlemek için, sadece parmaklarınızı buhar çubuğunun üzerine yerleştirilmiş lastik ucuna yerleştirerek hareket ettirin.*

KAZAN SICAKLIĞI NASIL DÜŞÜRÜLÜR

1. Filtre tutucuyu takmayın.
2. Boş bir bardağı ızgaraya yerleştirin.
3. Demleme düğmesine (Fig.1-1) basın ve bardağı suyla doldurun.
4. Demleme düğmesine tekrar basın. (Fig.1-1).

Şimdi makine başka bir kahve demlemeye hazır.

OTOMATİK KAPANMA ÖZELLİĞİ

Makine bir enerji tasarrufu fonksiyonu ile donatılmıştır. 20 dakika işlem yapılmadığında, makine otomatik olarak kapanır. Yeniden etkinleştirmek için açma / kapama düğmesine basın

TEMİZLİK VE BAKIM

Düzenli temizlik ve bakım, makineyi mükemmel koşullarda tutar ve uzun bir süre boyunca kusursuz kahve aroması, sabit bir kahve akışı ve harika süt köpüğü sağlar.

Buhar çubuğunun temizlenmesi

Her bir süt köpürtme işleminden sonra:

1. Buhar çubuğunu nemli bir bezle temizleyin. Daha iyi temizlemek için ağızlığı çıkarın(Fig.13) ve akan su ile yıkayınız.
2. Buhar düğmesini açın ve ağızlığın deliğini temizlemek için buharın bir veya iki saniyeliğine kaçmasına izin verin. (Fig.1-23).

Filtre tutucunun ve filtrelerin temizlenmesi

Filtreler, mükemmel sonuçlar elde etmek için temiz tutulmalıdır.

> ***UYARI!*** *Filtre sadece filtre tutucu bardak soğuduktan sonra değiştirilmelidir. Bu yanıklardan kurtulmak için önemlidir.*

Her gün filtreyi filtre tutucusundan (Şekil 14) açıklandığı gibi çıkarın ve ılık suyla yıkayın.

Kahve demleme sırasında bir arıza olduğunu fark ederseniz, filtreleri 10 dakika kaynar suya batırın ve akan suyla durulayın.

Filtreleri daha ayrıntılı bir şekilde temizlemek için, makinenizi mükemmel çalışır durumda tutmak için özel olarak tasarlanmış GAGGIA temizleme tabletlerini kullanmanızı öneririz.

Izgara ve damlama tepsisini temizleme

Damlama tepsisini ve ızgarayı çıkarın (Şek.1-10,11) ve suyla yıkayın. Aşındırıcı temizlik araçları kullanmayın.

Su haznesinin temizlenmesi

> ***UYARI!*** *Yanmaları önlemek için, tank sadece makine kapatıldığında temizlenmelidir. Boşaltma hortumu (Şekil 11) çalışma sırasında yüksek sıcaklıklara ulaşabilir.*

Su haznesini sökün (Şek.1-13) ve temiz suyla yıkayın.
Su haznesini çıkarmak için, önce damlama tepsisini (Şekil 1-11) çıkarın ve ardından aşağı doğru çekerek boşaltma borusunu (Şekil 11) çıkarın.

Not. *Tankı tekrar yerleştirirken, silikon tüplerinin tankın içinde olduğundan ve bükülmediğinden ve bloke olmadığından emin olun. (Fig.12).*

EKRANIN TEMİZLENMESİ

Ekrandaki kalıntı kahve artıklarını düzenli olarak bir fırçayla temizleyin ve “Sıcaklığın azaltılması” bölümünde verilen talimatlara uyarak sıcak su ile yıkayın.

Uzun bir süre kullanılmadıktan sonra temizlik

Makine uzun bir süre kullanılmadığında (iki haftadan fazla), "İlk kez kullanıldığında veya 2 haftadan fazla bir süre devamlı kullanılmadığında" bölümünde verilen talimatları izleyin.

KİREÇ ÇÖZME

Kireçlenme normalde cihazın kullanımı ile oluşur. Sadece GAGGIA kireç çözücü ürünü kullanın. Formülü, tüm kullanım ömrü boyunca daha iyi makine performansı ve çalışması için tasarlanmıştır. Doğru şekilde kullanılmışsa, demlenmiş üründe değişiklikler yapılmasını da önler. **Asla sirke veya diğer kireç sökücü maddeler kullanmayın.**

Kireç çözme işlemi her 2 ayda bir yapılmalıdır.

> ***UYARI!*** *Kireç çözücü çözeltiyi veya devir bitene kadar dağıtılan ürünleri asla içmeyin.*

1. Filtre tutucuyu demleme ünitesine (Fig.1-8) yerleştirin ve yerine kilitlenene kadar sola doğru çevirin.
2. Su haznesini çıkartın ve boşaltın (bkz. "Su haznesini temizleme" bölümü)
3. Kireç çözücü solüsyonun içeriğini su tankına dökün ve maksimum seviyeye kadar tatlı su(içme suyu/musluk suyu) ile doldurun.
4. Açma / kapama düğmesine basarak makineyi açın (Fig.1-2).
   Buhar çubuğundan 2 bardak su (her biri yaklaşık 150 ml) dağıtın (bkz. Bölüm "Sıcak Su hazırlama).

ve açma/kapama düğmesine basarak makineyi kapatın. (Fig.1-2).

5. Kireç çözücü çözeltinin, makine kapatıldığında yaklaşık 20 dakika etkili olmasını sağlayın.

6. Açma/kapama düğmesine basarak makineyi açın (Fig.1-2).
Buhar çubuğundan 2 bardak su (her biri yaklaşık 150 ml) dağıtın, açma/kapama düğmesine (Şekil 1-2) basarak makineyi kapatın ve 3 dakika boyunca bırakın.

7. Su deposu tamamen boşalana kadar 6. adımda anlatılan su dağıtımını tekrarlayın.

8. Su haznesini durulayın ve taze içme suyuyla doldurun.

9. Buhar çubuğunun altına bir kap yerleştirin. Buhar/sıcak su düğmesini (Fig.1-7) yavaşça saat yönünün tersine çevirerek açın.
Demleme düğmesine (Fig.1-1) ve buhar düğmesine basın. (Fig.1-3).

10. Tüm su haznesi içeriğini buhar çubuğundan geçirin. Dağıtmayı durdurmak için demleme demiri (Fig.1-1) ve buhar düğmesine (Şek.1-3) tekrar basın ve düğmeyi saat yönünde çevirerek kapatın.

11. Su haznesini taze içme suyuyla doldurun.

12. Filtre tutucunun altına uygun bir kap yerleştirin.

13. Demleme düğmesine basın (Şek.1-1) ve tanktaki tüm suyu boşaltın. Su haznesi boşaldığında demleme düğmesine (Şek.1-1) ve buhar düğmesine (Şek.1-3) tekrar basarak dağıtmayı bırakın. Son olarak kabı boşaltın.

14. Filtre tutucuyu üniteden sağdan sola döndürerek çıkarın ve taze içme suyuyla durulayın.

15. Toplam 8 tank için işlemleri tekrar 8. adımdan tekrarlayın. Makine şimdi kullanıma hazırdır.

16. Kireç çözme döngüsü şimdi tamamlanmıştır.
Su haznesini temiz su ile tekrar doldurun. Gerekirse, devreyi "Devreyi Yükleme" bölümünde tarif edildiği gibi yükleyin.

Sorun:	***Bundan Emin olun:***
Demleme olmuyor.	*Tankta su var.* *Filtre tıkalı değil. çünkü karışım çok ince veya kahve çok fazla sıkıştırılmış.* *Ekran temiz.*
KAHVE ÇOK HIZLI DEMLENİYOR (20 saniyeden az)	*Kahve çok kaba öğütülmemiş.* *Kahve tamper ile bastırılmıştır.*
Pompa çok gürültülü.	*Tankta su var.* *Pompa aktive edildi (devre yüklemeye bakın).* *Yeterli kahve var.*
Filtre tutucusundan aşırı su kaybı.	*Filtre tutucusu doğru şekilde yerleştirilmiştir. (Fig.1-17).* *Aparat kirli değil. (Fig.16).* *Filtre tutucunun kenarında kahve kalıntısı yoktur.*
Espresso kreması Yeterli değil.	*Kahve çok kaba öğütülmemiş.* *Kahve tamper ile bastırılmıştır..* *Kahve çok eski veya kuru değil.* *Geleneksel filtre, köpürtme fuşkiyesi cihazı ile kullanılmıştır (Şekil 1-16). (Fig.1-16)*
Kahve çok soğuk.	*Makine ısıtıldı.* *Kahve çok kaba öğütülmemiş.* *Kahve soğuk bardaklarda demlendi. Her zaman sıcak fincanlara kahve demlenmesi tavsiye edilir.* *Filtre tutucusu önceden ısıtılmamış (Sadece 1. kahve için).*
Süt yeterince köpürmüyor..	*Buhar ağızlığı tıkalı değil.* *Buhar ağızlığı sürahide çok derinlemesine yerleştirilmemiş.* *Süt çok sıcak değil.*
Makine, filtre tutucusundan kahve püskürtüyor.	*Köpük fışkiye cihazı "crema perfetta" filtresiyle kuruldu.*
Makine gövdesi ve boşaltma hortumu sıcak.	*Buhar düğmesi kapalı.*

- Rev.01 - 03/09/18

421946045891

COD.

GAGGIA S.p.A.
Società soggetta a direzione e
coordinamento di Philips Saeco S.p.A.
Sede Amministrativa/Yönetim Ofisi
Via Torretta, 240
40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia
+39 0534 771111 / Fax +39 0534 31025
Sede Legale/Registered Office
Piazza A. Diaz, 1
20123 Milano - Italia
Capitale Sociale Euro 104.000 i.v.
REA MI1387376 - R.I. Cod.Fisc. 020069680367
Part. IVA : IT-1305478015

www.gaggia.it www.gaggia.com

GAGGIA

MILANO