

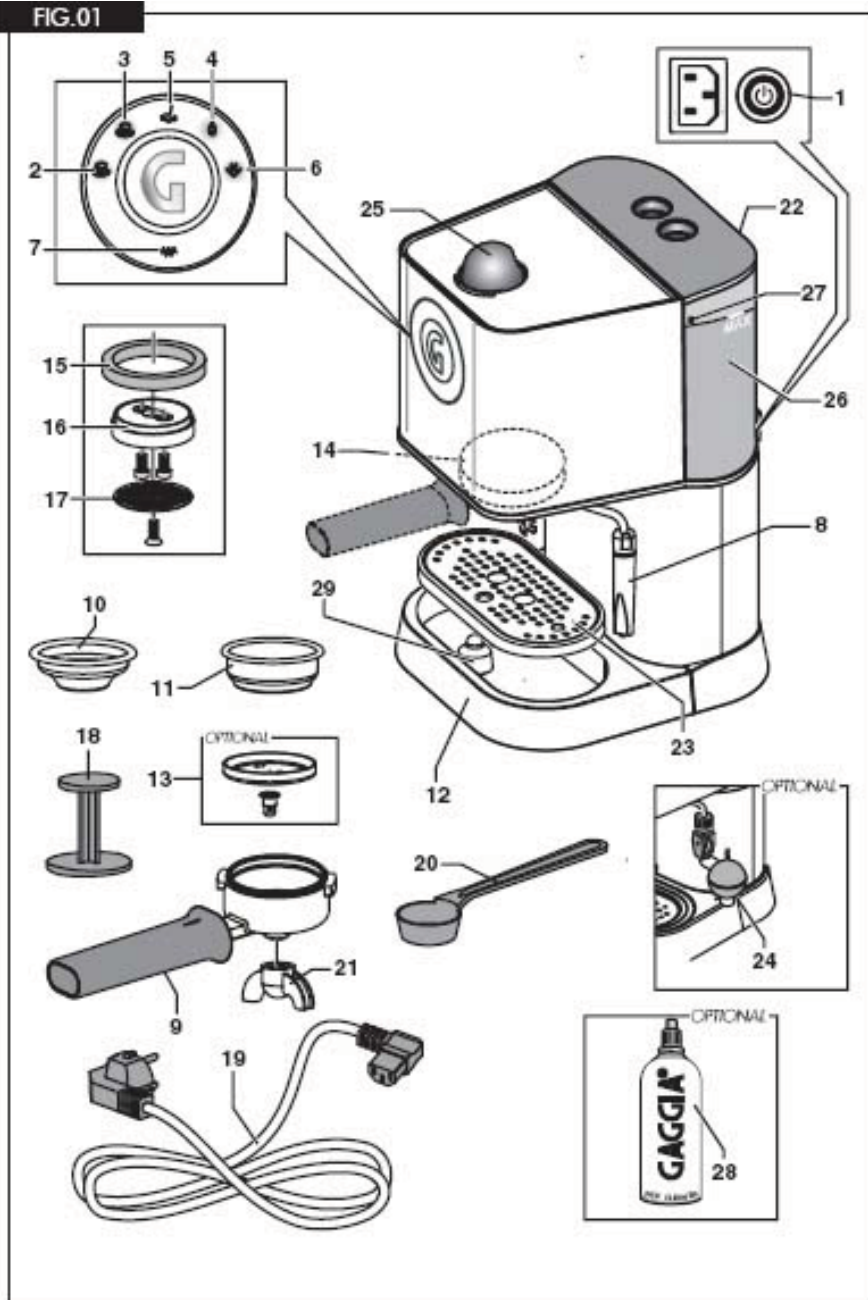
GAGGIA®

Tradizione in Continua Evoluzione



INSTRUKTIONSBOK FÖR:
GAGGIA BABY TWIN

FIG.01



Funktionsöversikt (fig. 1)

1. Huvudströmbrytare
2. Knapp för bryggning, 1 stark/2 svag
3. Knapp för bryggning, 1 stark/2 svag
4. Knapp för hett vatten
5. Indikatorlampa för ånga
6. Knapp för mängdprogrammering/Manuell dosering
7. Indikatorlampa för rätt temperatur
8. Ångrör (avtagbart)
9. Filterhandtag
10. Enkoppsfilter (eller podsfilter)
11. Tvåkoppsfilter
12. Droppskål (avtagbar)
13. Cremaskiva - extra tillbehör
14. Brygg huvud
15. O-ring
16. Spridarfilterhållare
17. Spridarfilter
18. Stamp
19. Elsladd
20. Kaffemått
21. Kaffeutlopp (tvåvägs)
22. Lock till vattenbehållare
23. Droppgaller (avtagbart)
24. Mjölkskummare (avtagbar) – extra tillbehör
25. Vred för ånga/hett vatten
26. Vattentank (avtagbar)
27. Överfyllningsskydd (hål i vattentanken)
28. Putsmedel för rostfritt stål
29. Nivåindikator för droppskål

Inledning

Tack för att ni valde att köpa en espressomaskin från Gaggia. Med hjälp av denna maskin kan ni avnjuta en utsökt espresso eller cappuccino. Espresson bryggs genom att hett vatten, som värmts upp till rätt temperatur, pressas genom ett speciellt finmalet kaffe.

Hjärtat i er maskin består av en precisionspump. Pumpen och vattenflödet regleras enkelt med hjälp av en strömbrytare (2).

Att brygga en espresso eller cappuccino skiljer sig väsentligt från att använda en vanlig kaffebruggare då en espressomaskin brygger med hjälp av tryck. Det är därför viktigt att läsa bruksanvisningen. Bekanta er först med alla delar av maskinen.

Viktigt att veta

Smaken på ert kaffe beror på mängden och karaktären på kaffebönorna. En kaffebönas speciella egenskaper beror på ett flertal faktorer, men smak och arom bestäms av rostningsprocessen. Bönor som köps i livsmedelsaffärer är ofta inte rostade tillräckligt länge. Dessa bönor är ljusa i färgen och har en torr snarare än oljig yta. Kaffebönor som är rostade under längre tid och högre temperatur blir mycket mörkare. Mörkare bönor ger mer arom än de ljusare.

Det finns ett flertal mörkrostade bönor att välja bland, lämpliga för att brygga espresso. Varje typ av rostning är en utvald blandning av bönor rostade vid en given temperatur för att ge en speciell arom. Det finns koffeinfria bönor som har endast 2 % koffein kvar. Testa gärna några nya sorter. Ni kanske upptäcker en ny sort som smakar bättre än er vanliga. Fråga efter fin espressomalning för pumpmaskiner. Använd hellre en kvarn med malskivor än en med knivar som ger kaffedamm och ojämn malning. En "äkta/riktig" espresso kännetecknas av den mörka färgen, den fylliga smaken och det ljusbruna skummet som kallas "crema" på italienska.

Cappuccino är en kombination av espresso och varm, skummad mjölk. Lika delar espresso, mjölk och skum rekommenderas. Cappuccino kan pudras med t ex kanel, kakao eller muskotnöt.

Espresso är godast varm och serveras omedelbart.

En espresso bör vara ca 3 cl och serveras i 7-9 cl koppar eller glas. Omkring 15 cl volym är lämplig till cappuccino.

Kaffebönorna skall helst malas i samband med att de ska användas. Glöm inte att det ska vara espressomalning för pumpdrivna maskiner.

Bästa sättet att förvara malet kaffe eller bönor är i en lufttät behållare i frysen. Malet kaffe tar lätt upp smak från andra matvaror.

Förberedelse

Ta av locket (22) till vattenbehållaren (6) och fyll i kallt vatten upp till MAX-linjen. Se figur 2.

Vattenbehållaren kan också tas ut och fyllas med vatten direkt. Ta bort locket (22) och använd handtaget.

Obs! Nära ordet MAX på tanken finns ett säkerhetshål (27) för att förhindra överfyllning.



Tryck in huvudströmbrytaren (1). Indikatorlampan (7) kommer då att börja blinka till dess rätt temperatur uppnåtts. Vid rätt arbetstemperatur lyser indikatorlampan (7) med fast sken. Lamporna under knapparna (2), (3), (5) och (6) ska lysa konstant (stand-by läge).

För att maskinen ska fungera korrekt är det viktigt att den interna vattenkokaren inte är fylld med luft utan med vatten. Detta åstadkoms på följande sätt och bör utföras varje gång maskinen slås på.

Placera en tom kopp under ångröret (8), tryck på knappen för hett vatten (4) och vrid ångvredet (25) medurs. Pumpen kommer nu att starta och efter några sekunder kommer det vatten genom ångröret (8). Stäng ångvredet (25) och tryck igen på hetvattenknappen (4) när koppen börjar bli full. Kokaren är nu vattenfylld och värmer vatten.

Kaffemaskinen är nu klar att användas.

OBS. Temperaturindikatorlampan (7) kommer att tändas och släckas under tiden kokaren värms upp.

Det tar omkring 6 minuter för en kall maskin att värmas upp efter det att den slagits på.

En annan av maskinens egenskaper är "anti-dropp-systemet" som eliminerar det mesta droppandet från brygghuvudet (14). Efter en kaffebruggning kan det emellertid droppa något från filterhållaren på grund av det fuktiga kaffet.

OBS. Starta aldrig pumpen utan vatten i maskinen, då detta kan skada pumpen. Sådan skada täcks inte av garantin.

Mängdprogrammering

Denna kaffemaskin kan programmeras med två olika vattenmängder för att brygga en respektive två koppar kaffe. Följ först instruktionerna under rubriken "Förberedelse" och gör sedan som följer.

1. Tryck in och håll inne knappen för programmering (6) i ca 3 sekunder till indikatorlampan under knappen börjar blinka

2. Sätt in enkoppsfiltret och tryck på bryggknappen (2).
3. Tryck på bryggknappen (2) igen när önskad mängd vatten för en kopp kaffe erhållits.
4. Bryggknappen (2) två är nu programmerad för en kopp kaffe.
5. Upprepa punkterna 2-4 med bryggknappen (3) för att programmera önskad vattenmängd för denna.
6. Gå ur programmeringsläget genom att trycka in knappen (6) igen. Indikatorlampan under (6) övergår då från blinkande till fast sken.

Notera: Ett tryck på bryggknapparna (2) eller (3) ger inprogrammerad vattenmängd. Två tryck ger dubbel inprogrammerad mängd.

Förbruggning

Denna maskin kan programmeras för förbruggning. Det innebär att när bryggknappen (2) trycks in föregås den normala bryggningen av en kort vattenskur som fuktar kaffet. Detta ger maximal utvinning av kaffets arom. Förbruggning är inte tillgänglig för bryggknappen (3).

Maskinen levereras från fabrik med förbruggning aktiverad men den kan stängas av om så önskas.

- Aktivera programmeringsläge genom att trycka och hålla inne programmeringsknappen (6) i ca 3 sekunder till indikatorlampan under knappen börjar blinka.
- Tryck nu på hetvattenknappen (4). Indikatorlampan under knappen slocknar.
- Indikatorlampan under hetvattenknappen (4) lyser då förbruggning är aktiverad och vice versa. Tryck på hetvattenknappen (4) för att växla läge.
- Gå ur programmeringsläget genom att trycka in programmeringsknappen (6) igen.

Att göra en god espresso

1. Följ instruktionerna under rubriken "Förberedelse".
2. Välj rätt filter (10 eller 11) och lägg det i filterhållaren (9). Använd det minsta filtret för att göra en kopp och det större för två koppar espresso. Placera sedan in filterhållaren (9) i bryggghuvudet (11) genom att hålla handtaget ungefär 45 grader åt vänster. När hållaren sitter i sina gängor, vrid kraftfullt åt höger så att handtaget pekar rakt ut (ev. något åt höger). Detta för att värma upp hållare och filter.
3. Avvakta tills maskinen uppnått rätt arbetstemperatur (ca 6 minuter för kall maskin) med filterhållaren på plats. Använd tiden till att förbereda koppar, kaffe mjölk etc.
4. Ta ut den uppvärmda filterhållaren (9) efter uppvärmningsperioden från bryggghuvudet (14) och fyll med rätt mängd espressosomalet kaffe. Använd gärna kaffemåttet (20). Ett mått per espresso (7 g). Använd inte för mycket kaffe. Tryck ihop kaffet med stampen (18). Tryck inte för löst (12 kg).
5. Torka bort eventuellt spillt kaffe från kanten av filterhandtaget (9). Sätt in filterhållaren i bryggghuvudet (14) så att den kommer i rätt position med handtaget rakt ut.
6. Placera en eller två espressokoppar på droppgallret (23) under filterhållarens munstycken. Tryck in bryggknappen (2) eller (3) beroende på önskad mängd och kaffet börjar nu rinna ner i kopporna.
7. Maskinen slår automatiskt av pumpen då inprogrammerad mängd uppnåtts. Det är dock möjligt att, om så önskas, avbryta tidigare genom att trycka en gång till på den aktiverade bryggknappen (2) eller (3). Om kaffet är korrekt gjort har espresson en ljusbrun skum (crema) på ytan. Om inte, läs avsnittet "Felsökning".
8. Ta kopporna och servera genast.
9. För att göra fler espresso, lossa försiktigt filterhållaren genom att sakta vrida handtaget åt vänster. Var försiktig då hett vatten ligger ovanpå kaffesumpen i filtret. Lite vatten kommer att droppa från bryggghuvudet då filterhållaren tas bort. Detta är helt normalt och beror på pumptrycket i systemet. Knacka ur sumpen ur filtret. Upprepa från

steg 2 för att göra fler espresso.

10. Kaffet kan också göras manuellt genom att först genomföra punkt 2 till 5. Tryck sedan på knapp (6). När önskad mängd erhållits trycker man på knapp (6) igen för att avsluta.

Notera: Pumpen bör inte vara igång kontinuerligt mer än 40 sekunder.

Att göra en cappuccino

Het ånga används för att skumma mjölk till cappuccino men kan även användas för att värma andra drycker. Se först till att alla nödvändiga ingredienser finns tillgängliga. Detta inkluderar även en behållare för skummad mjölk och koppar större än de för espresso.

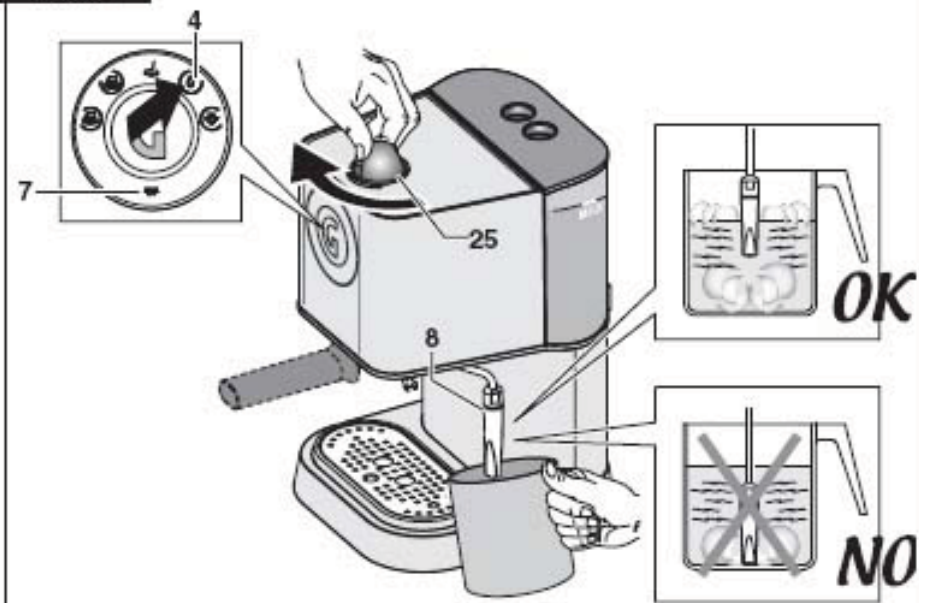
Att skumma mjölk

Ju fetare mjölk desto tjockare blir skummet. Standardmjölk (3 % fetthalt) ger ett tjockt och bra skum. Med tunnare mjölk faller skummet gärna ihop. Med hjälp av ångröret (8) eller mjölkskummaren (24) kan mer än tillräckligt med skum göras. Undvik dock att hålla på för länge så att mjölken börjar koka. Låt det färdiga mjölkskummet stå i cirka 30 sekunder innan det läggs på espresson, t.ex. med hjälp av en sked. Det kanske krävs några försök för att få ett bra skum. Vrid gärna ångröret utåt så att mjölkbehållaren får plats utan att slå i maskinen.

Om du använder ångröret (8)

1. Vrid in ångröret (8) över droppskålen (12) och öppna ångvredet (25) för att släppa ut vatten. Efter en kort stund kommer det bara ånga.
2. Stäng ångvredet (25).
3. Gör en espresso (i en stor kopp) så som beskrivits tidigare.
4. Fyll en behållare till hälften med mjölk. För bästa resultat bör både mjölken och behållaren vara kalla.
5. Placera behållaren så att ångröret hamnar strax under mjölklytan. Se figur 03. Öppna ångvredet (25) genom att sakta vrida medurs. Ju mer man vrider ju mer ånga. Låt ångröret cirkulera i mjölken med mynnigen strax under mjölklytan när mjölken börjar skumma. Låt inte mjölken börja koka då

FIG.03



den i så fall inte kan skummas. Ånga inte mer än 60 sekunder.

6. När tillräckligt med mjölkskum erhållits, stängs ångan av genom att vrida ångvredet (25) försiktigt moturs så långt det går.
7. Rengör ångröret med en fuktig trasa.

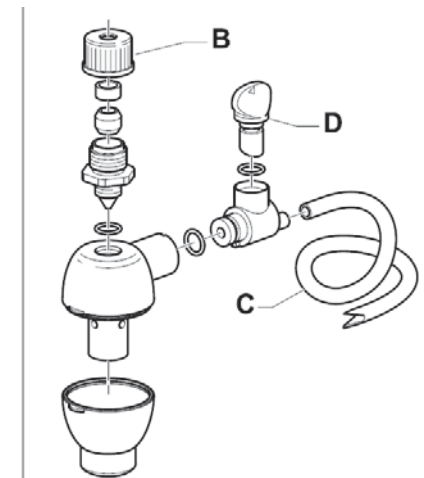
1. Gör en espresso (i en stor kopp) som beskrivits tidigare.
2. Se till att sugslangen (C) är placerad i mjölkbehållaren och placera espressokoppen under mjölkskummaren (24).

På samma sätt kan andra drycker värmas upp.

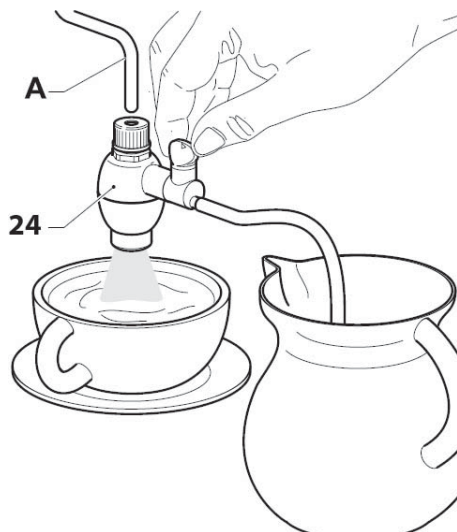
Om du använder den automatiska mjölkskummaren (24)

Den automatiska mjölkskummaren är ett extra tillbehör som gör det enkelt att skumma mjölk, genom att den suger upp mjölken direkt från mjölkpaketet.

Se till att mjölkskummaren (24) är korrekt fastsatt på ångröret (A) med hjälp av ringmuttern (B). Placera sugslangen (C) i mjölkbehållaren. Mängden mjölk som sugs upp ur behållaren regleras med vredet (D). Positionen som visas i figuren ger maximalt med mjölk. Genom att vrida vredet 180° får man minsta mängd mjölk och dessutom är den varmare.



- Öppna ångvredet (25) genom att sakta vrida medurs. Ju mer man vrider ju mer ånga.
- När tillräckligt med mjölkskum erhållits, stängs ångan av genom att vrida ångvredet försiktigt moturs så långt det går. Toppa gärna med lite kakaopulver. Servera.



Att göra hett vatten

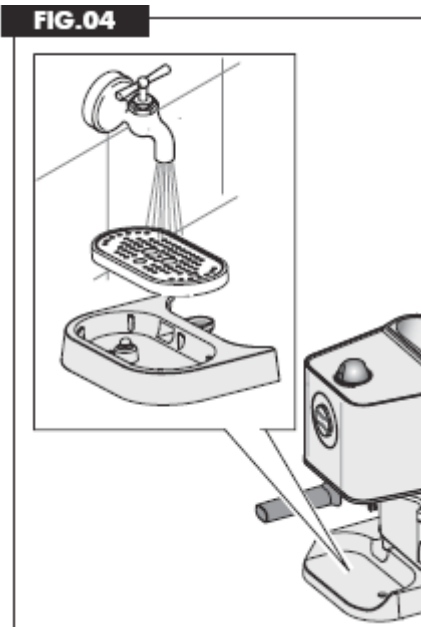
Med maskinen klar för att brygga kaffe, gör enligt följande:

- Tryck på knappen för hett vatten (4). Indikatorlampan under denna tänds då, medan lamporna under knapparna (2), (3), (5) och (6) släcks.
- Placera en behållare under ångröret (8).
- Öppna ångvredet (25) sakta genom att vrida medurs. Under tiden hett vatten pumpas ut blinkar indikatorlampan under hetvattenknappen (4).
- Stäng ångvredet (25) när önskad vattenmängd erhållits.
- Tryck på hetvattenknappen (4) igen och maskinen återgår till viloläge.

Indikatorlamporna under knapparna (2), (3), (5) och (6) kommer att tändas och lysa kontinuerligt.

Håll maskinen ren

- Rengör filterhållaren och filter i varmt vatten varje gång de använts.
- Håll maskinens hölje rent med en dammtrasa.
- Avlägsna droppskål (12) och droppgaller (23) och rengör i varmt vatten och diskmedel.
- Malet kaffe fastnar lätt på tätningringen (15) av svart gummi inne i brygg huvudet (14). Håll denna ren.
- Spridarfiltret (17) bör skruvas loss och rengöras ca en gång per månad.
- Rengör spridarfilterhållaren (16) ca en gång varannan månad.
- Ska maskinen inte användas under en längre period bör det vatten som finns inuti maskinen tömmas ut. Detta görs genom att vrida ångvredet (25) medurs och trycka på ångknappen (5). Låt vatten motsvarande två koppar cappuccino komma ut ur ångröret. Stäng ångvredet och stäng av maskinen.



Låt aldrig pumpen arbeta utan vatten.

Observera att det är helt normalt för en espressomaskin att ibland avge ånga och att droppa vatten på grund av att vattentrycket ändras då maskinen används. Se till att tömma droppskålen då och då.



Ta bort och rengör spridarfilterhållaren.



Håll O-ringen på brygg huvudet ren.



Om spridarfilterhållaren sitter hårt: bänd lätt med en skruvmejsel.

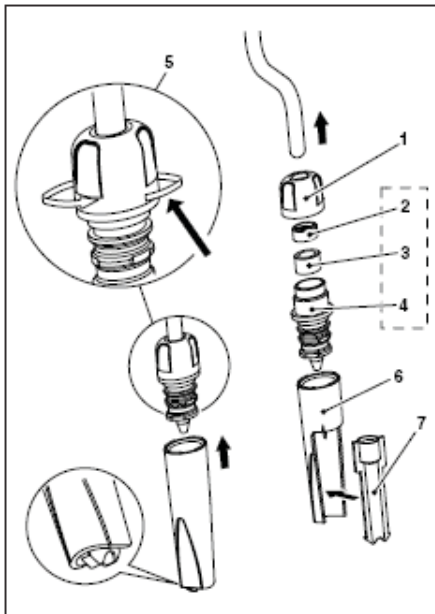


Ta bort spridarfiltret genom att avlägsna krysskraven.

Håll pannarellon ren

Mjölkskummaren måste rengöras regelbundet för att undvika intorkade mjölkrester som kan vara svåra att få bort. Den nedre delen av pannarellon tas bort från munstycket genom att dra den nedåt. Se till att det lilla hålet i munstycket inte är igensatt. Använd t.ex. en nål. Efter rengöringen monteras mjölkskummaren enligt följande:

- Skjut in ringmuttern (1) över ångröret.
- Placera packningen (3) i injektorn (4).
- Placera klämpackningen (2) över packningen (3).
- Skjut in enheten (2-3-4) över ångröret.
- Skruva in ringmuttern (1) i injektorn (4).
- Skruva fast (5).
- Sätt fast det yttre röret (6) som i figuren.
- Det inre röret måste installeras så att dess nedre del skjuter ut som i figuren.



Avkalkning

Maskinen behöver avkalkas med regelbundna intervall (ca två gånger om året) vilka beror på vattnets hårdhet. Använd endast Gaggias avkalkningsmedel och följ dess instruktioner för att inte äventyra garantin.

Ta bort och rengör spridarfiltret (17).

Häll avkalkningslösningen i vattenbehållaren och låt pumpen gå i 15 sekunder. Låt lösningen rinna genom brygg huvud och ångrör. Vänta någon minut och upprepa sedan proceduren tills all avkalkningslösning har runnit igenom maskinen. Rengör sedan maskinen genom att på samma sätt köra igenom kallt friskt vatten. Låt inte pumpen arbeta mer än två minuter sammanhängande. Sätt tillbaka spridarfiltret (17).

Observera att fel på maskinen som orsakats av bristande avkalkning inte omfattas av produktgarantin.

Felsökning

Det rinner inget kaffe ur maskinen

- Inget vatten i vattenbehållaren
- Filterhållaren igensatt pga. att kaffet är för finmalet eller för hårt packat
- Spridarfiltret behöver rengöras
- Vakuüm i kokaren, placera en kopp under ångröret, starta pumpen och öppna ångvredet

Kaffet rinner för fort ur maskinen

- Kaffet är för grovmalet
- Kaffet är inte tillräckligt hoppresat med hjälp av stampen

Onormalt ljud från pumpen

- Inget vatten i vattenbehållaren
- Vakuüm i kokaren

Vatten läcker från filterhållaren

- Filterhållaren felaktigt fastsatt i brygg huvudet
- O-ringen i brygg huvudet är smutsig eller slitet

- Kaffe inte avlägsnat från filterhållarens kanter
- Skada på filtret

Espresson har för lite crema

- Använd rätt mängd kaffe i filtret, en struken Gaggia-sked (7 gram) för enkelfilter
- Kaffet är för grovmalet
- Kaffet är inte tillräckligt hoppresat med hjälp av stampen
- Kaffet är för gammalt eller har torkat

Espresson är för kall

- Maskinen har inte hunnit värmas upp (6 minuter)
- Kaffet rinner igenom för långsamt, kaffet är för finmalet
- Kopparna är inte uppvärmda

Det bildas inte tillräckligt med mjölkskum

- Använd mjölk med högre fetthalt
- Ångröret och/eller luftintagen igensatta
- Ångröret för långt ner i mjölken som blir för varm
- Mjölken kokar
- Insatsen ej nedskjuten

ADESSO AB

Tel: 08 663 40 60

Fax: 08 663 40 62

Internet: www. adesso.se

Email: info@adesso.se

ARTISTA AS

Tel: +46 24 11 79 00

fax: +47 24 11 79 01

Internet: www. artista.no

Email: info@artista.no

GAGGIA®
Tradizione in Continua Evoluzione