

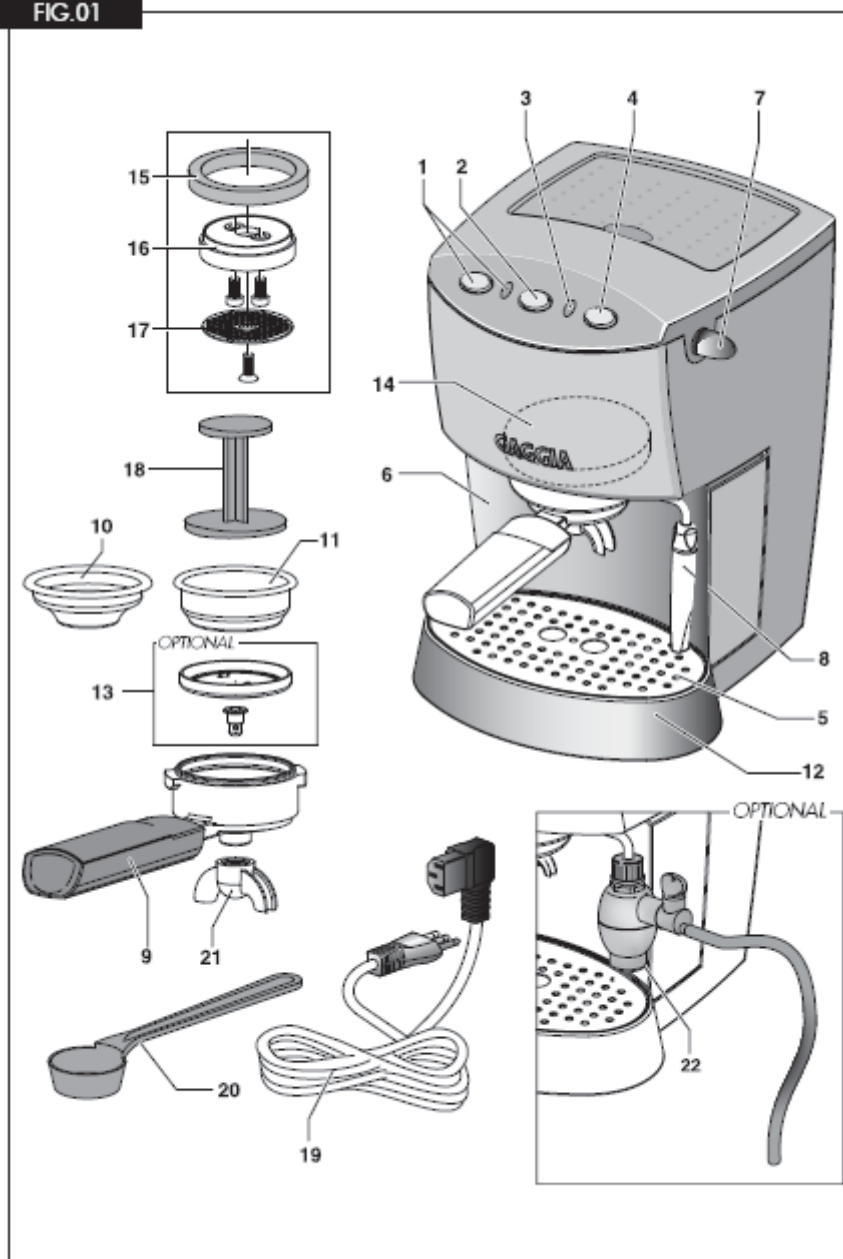
GAGGIA®

Tradizione in Continua Evoluzione



INSTRUKTIONSBOK FÖR:
GAGGIA EVOLUTION

FIG.01



Funktionsöversikt (fig. 1)

1. Huvudströmbrytare och Indikatorlampa
2. Tryckknapp för brygning och hett vatten (pump)
3. Indikatorlampa för rätt temperatur
4. Tryckknapp för ånga
5. Droppgaller (avtagbart)
6. Vattentank (avtagbar)
7. Vred för ånga och hett vatten
8. Ångrör (avtagbart)
9. Filterhandtag
10. Enkoppsfilter (eller podsfilter)
11. Tvåkoppsfilter
12. Droppskål
13. Cremaskiva - extra tillbehör
14. Brygghuvud
15. O-ring
16. Spridarfilterhållare
17. Spridarfilter
18. Stamp
19. Elsladd
20. Kaffemått
21. Kaffeutlopp (tvåvägs)
22. Mjölkskummare (avtagbar) – extra tillbehör

Inledning

Tack för att ni valde att köpa en maskin från Gaggia. Med hjälp av Gaggia Classic kan ni avnjuta en utsökt espresso eller cappuccino. Espresson bryggs genom att vatten, som värmts upp till rätt temperatur, pressas genom ett speciellt finmalet kaffe. Hjärtat i er Gaggia Classic 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 kaffebryggare då Gaggia Classic 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 av 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 temperaturer 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 endast har 2% koffein kvar. Testa gärna några nya sorter nästa gång ni köper kaffe till er espressobryggare. Ni kanske upptäcker en ny sort som smakar bättre än er vanliga.

En fin espressomalning för pumpmaskiner måste användas till Gaggia Classic. Fråga efter detta eller be affären mala bönor för espressomaskin. 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 pudras vanligen med t ex kanel, kakao eller muskotnöt.

Espresso är godast varm och serveras omedelbart.

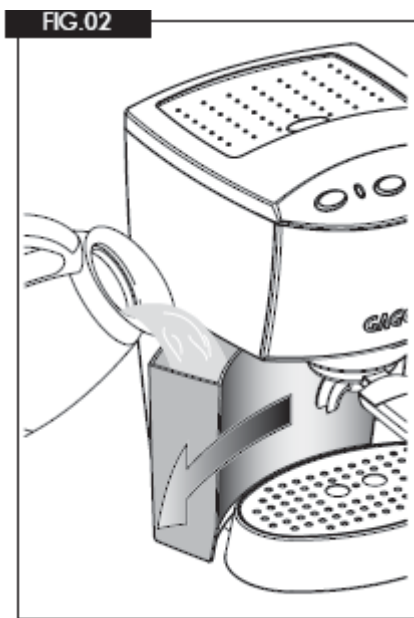
En espresso bör vara ca 3 cl och serveras i 7 – 9 cl koppar eller glas. Omkring 15 cl volym är lämpligt till cappuccino.

Kaffebönorna ska 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 kaffet tar lätt upp smak av från andra matvaror.

Förberedelse

Ta utvattenbehållaren (6) och fyll i kallt vatten. Se figur 2. Viktigt: Se till att plastslangarna hamnar inuti vattenbehållaren och inte blockeras då denna sätts tillbaka.



Tryck in huvudströmbrytaren (1). Motsvarande indikatorlampan kommer då att tändas. Kontrollera att knapparna för brygning / hett vatten (2) respektive ånga (4) är uttryckta.

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

Placera en kopp under brygghuvudet (14), sätt inte in filterhållaren och tryck in bryggknappen (2). Pumpen kommer nu att starta och efter några sekunder kommer det vatten genom brygghuvudet (14). Tryck ut bryggknappen (2) när koppen börjar bli full. Kokaren är nu vattenfylld och värmer vatten.

Det kan ibland inträffa att det inte kommer vatten från brygghuvudet (14) trots att pumpen arbetar, beroende på luft i systemet. Gör då följande:

- Placera ett glas eller en kanna under ångröret (8).
- Vrid ångvredet (7) moturs för att öppna ångventilen och tryck in bryggströmbrytaren (4) för att starta pumpen.
- Efter några sekunder kommer det vatten från ångröret. Låt det komma ut ca en halv deciliter vatten. Stäng ångvredet och tryck ut bryggströmbrytaren.

Viktigt: Ångvredet ska stängas med finger-toppskänsla. Annars kan nålventilen skadas. Sådan skada täcks ej av garantin.

Kaffemaskinen är nu klar att användas.

OBS. Temperaturindikatorlampan (3) 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 kaffebrygning 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.

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 filterhållaren (9) i brygghuvudet (11) genom att hålla handtaget ungefär 45 grader åt vänster. När hållaren sitter i sina gångor, 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 brygghuvudet (14) och fyll med rätt mängd espressomålet 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 brygghuvudet (14) så att den kommer i rätt position med handtaget rakt ut.
6. Placera en eller två espressokoppar på droppgallret (5) under filterhållarens munstycken. Tryck in bryggknappen (2) och kaffet börjar nu rinna ner i kopparna.
7. Tryck ut bryggknappen (2) när kopparna är fyllda. Ju mer vatten som får rinna igenom desto svagare kaffe. Om kaffet är korrekt gjort har espresson en ljusbrun skum (crema) på ytan. Om inte, läs avsnittet "Felsökning".
8. Ta kopparna 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 brygghuvudet då filterhållaren tas bort. Detta är helt normalt och beror på pumptrycket i systemet. Knacka ur sumpen ur filtret. Upprepa från

steg 4 för att göra fler espresso.

Att göra en cappuccino

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 (22) 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. Gör en espresso (i en stor kopp) så som beskrivits tidigare.
2. Tryck in ångknappen (4).
3. Vänta omkring 15-20 sekunder eller tills temperaturindikatorn (3) tänds. Placera en behållare fylld till hälften med mjölk så att ångröret hamnar strax under mjölkytan. Se figur 03.
4. Öppna ångvredet (7) genom att sakta vrida moturs. Ju mer man vrider desto mer ånga.
5. Låt ångröret cirkulera i mjölken med mynningen strax under mjölkytan när mjölken börjar skumma. Låt inte mjölken börja koka då den i så fall inte kan skummas.
6. När tillräckligt med mjölkskum erhållits, stängs ångan av genom att vrida ångvredet försiktigt medurs så långt det går. Tryck sedan ut ångknappen (4).
7. Lägg skummet med hjälp av en sked ovanpå espresson och håll sedan försiktigt i den varma mjölken längs sidan på koppen. Toppa gärna med lite kakaopulver. Servera.

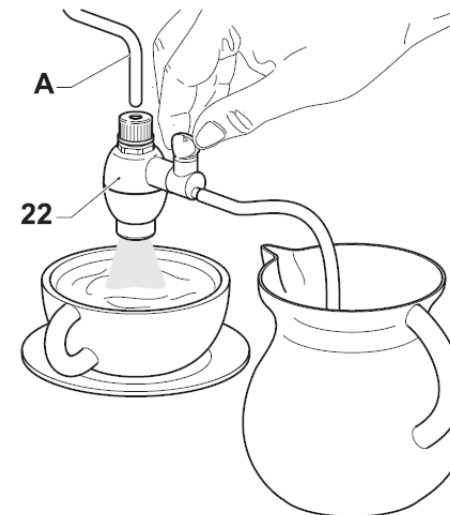
8. OBS. Ska maskinen användas för att göra fler espresso, direkt efter det att man ånggat mjölk bör följande göras. Maskinens kokare, som nu innehåller het ånga, måste fyllas med vatten och få temperaturen sänkt. Om inte, kan espresson komma att kännas bränd. Placera en kopp på droppgallret. Sätt inte in filterhållaren. Tryck in bryggknappen (2). Vänta tills koppen är fylld med vatten och tryck ut bryggknappen. Nu går det bra att brygga fler espresso.

Viktigt: Ångvredet ska stängas med fingertoppskänsla. Annars kan nålventilen skadas. Sådan skada täcks ej av garantin.

Om du använder den automatiska mjölkskummaren (22)

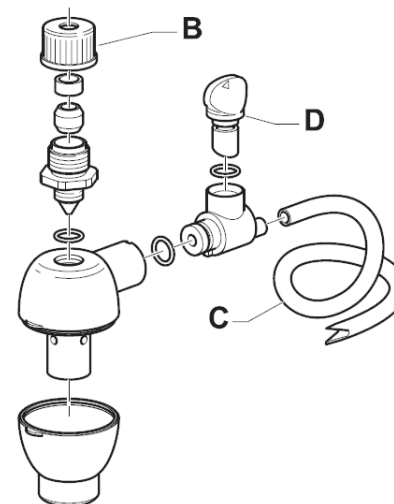
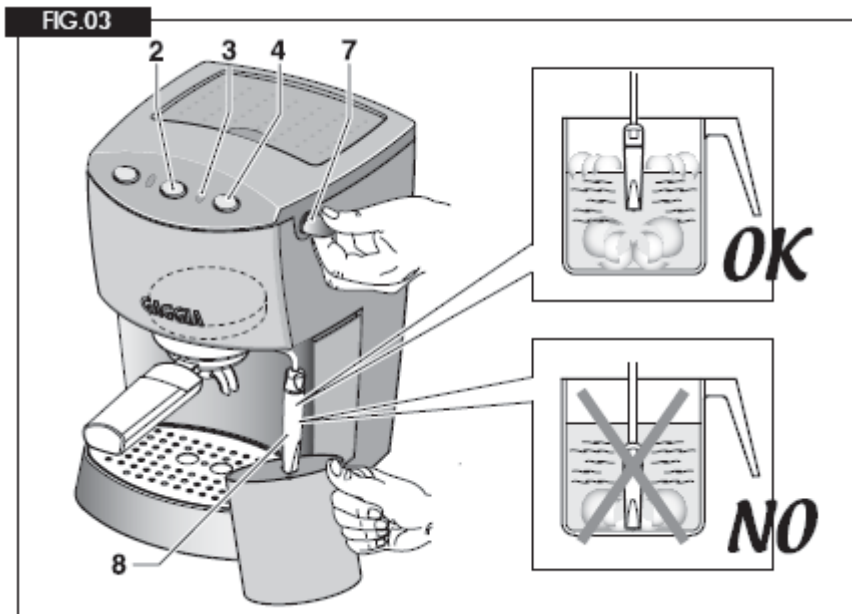
Den automatiska mjölkskummaren är ett extra tillbehör som gör det enkelt att skumma mjölk, genom att den suger upp mjölken direkt från mjölkpaketet.

Se till att mjölkskummaren (22) är korrekt fast-



satt på ångröret (A) med hjälp av ringmuttern (B). Placera sugslangen (C) i mjölkbehållaren. Mängden mjölk som suggs 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.

1. Gör en espresso (i en stor kopp) som beskrivits tidigare.
2. Tryck in ångknappen (4).
3. Vänta 15-20 sekunder eller till temperaturindikatorlampan (3) tänds. Se till att sugslangen (C) är placerad i mjölkbehållaren och placera espressokoppen under mjölkskummaren (22).
4. Öppna ångvredet (7) genom att sakta vrida moturs. Ju mer man vrider ju mer ånga.
5. När tillräckligt med mjölkskum erhållits, stängs ångan av genom att vrida ångvredet försiktigt medurs så långt det går. Tryck sedan ut ångknappen (4). Toppa gärna med lite kakaopulver. Servera.
6. OBS. Ska maskinen användas för att göra fler espresso direkt efter det att man ånggat mjölk bör följande göras. Maskinens ko-



kare, som nu innehåller het ånga, måste fyllas med vatten och få temperaturen sänkt. Om inte, kan espresson komma att kännas bränd. Placera en kopp på droppgallret. Sätt inte in filterhållaren. Tryck in bryggknappen (2). Vänta tills koppen är fylld med vatten och tryck ut bryggknappen. Nu går det bra att brygga fler espresso.

Att göra hett vatten

1. Följ instruktionerna under "Förberedelse".
2. Slå på maskinen med stömbrytaren (1).
3. Vänta omkring 6 minuter så att maskinen hinner komma upp i rätt temperatur.
4. Placera en lämplig kanna under ångröret (8).
5. Vrid sakt ångvredet (7) moturs, tryck in bryggknappen (2).
6. När önskad mängd hett vatten erhållits vrids ångvredet försiktigt medurs och bryggknappen (2) trycks ut.
7. OBS. Ska maskinen användas för att göra fler espresso direkt efter det att man gjort hett vatten, måste temperaturen i maskinens kokare sänkas till normal bryggtemperatur. Om inte, kan espresson komma att kännas bränd. Placera en tom kopp på droppgallret. Filterhållaren ska vara avtagen. Tryck in bryggknappen (2). Vänta tills koppen är fylld med vatten och tryck ut bryggknappen. Nu går det bra att brygga fler espresso.

Håll maskinen ren

1. Rengör filterhållaren och filter i varmt vatten varje gång de använts.
2. Håll maskinens hölje rent med en dammtrasa.
3. Avlägsna droppskål (12) och droppgaller (5) och rengör i varmt vatten och diskmedel.
4. Malet kaffe fastnar lätt på tätningringen (15) av svart gummi inne i brygghuvudet (14). Håll denna ren.
5. Spridarfiltret (17) bör skruvas loss och rengöras ca en gång per månad.
6. Rengör spridarfilterhållaren (16) ca en gång varannan månad.



7. Har maskinen inte användas under en längre period bör det unka vatten som finns inuti maskinen tömmas ut. Detta görs genom trycka in bryggknappen (2). Detta får naturligtvis endast göras efter det att vattenbehållaren fyllts med färskt vatten.
8. Det är normalt för en espressomaskin att sporadiskt släppa ut ånga och droppa något beroende på tryckförändringar under användningen. Kom därför ihåg att tömma droppskålen då och då (12).



Håll O-ringen på brygghuvudet ren.



Ta bort spridarfiltret genom att avlägsna krysskruven.



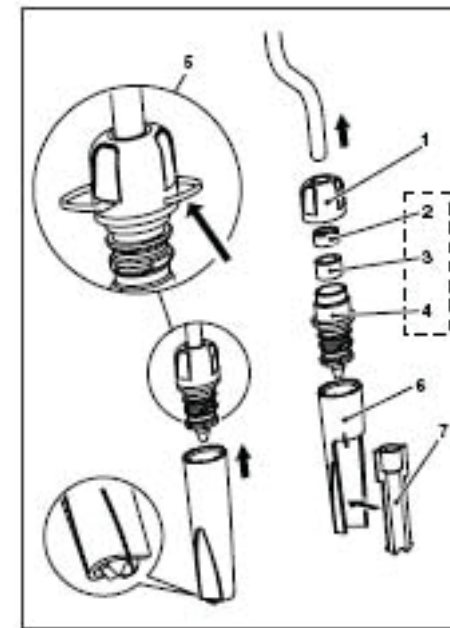
Ta bort och rengör spridarfilterhållaren.



Om spridarfilterhållaren sitter hårt: bänd lätt med en skruvmejsel.

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).

Håll 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
- Vakuumpump 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 hoppressat med hjälp av stampen

Onormalt ljud från pumpen

- Inget vatten i vattenbehållaren
- Vakuumpump i kokaren

Vatten läcker från filterhållaren

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