

# GAGGIA®

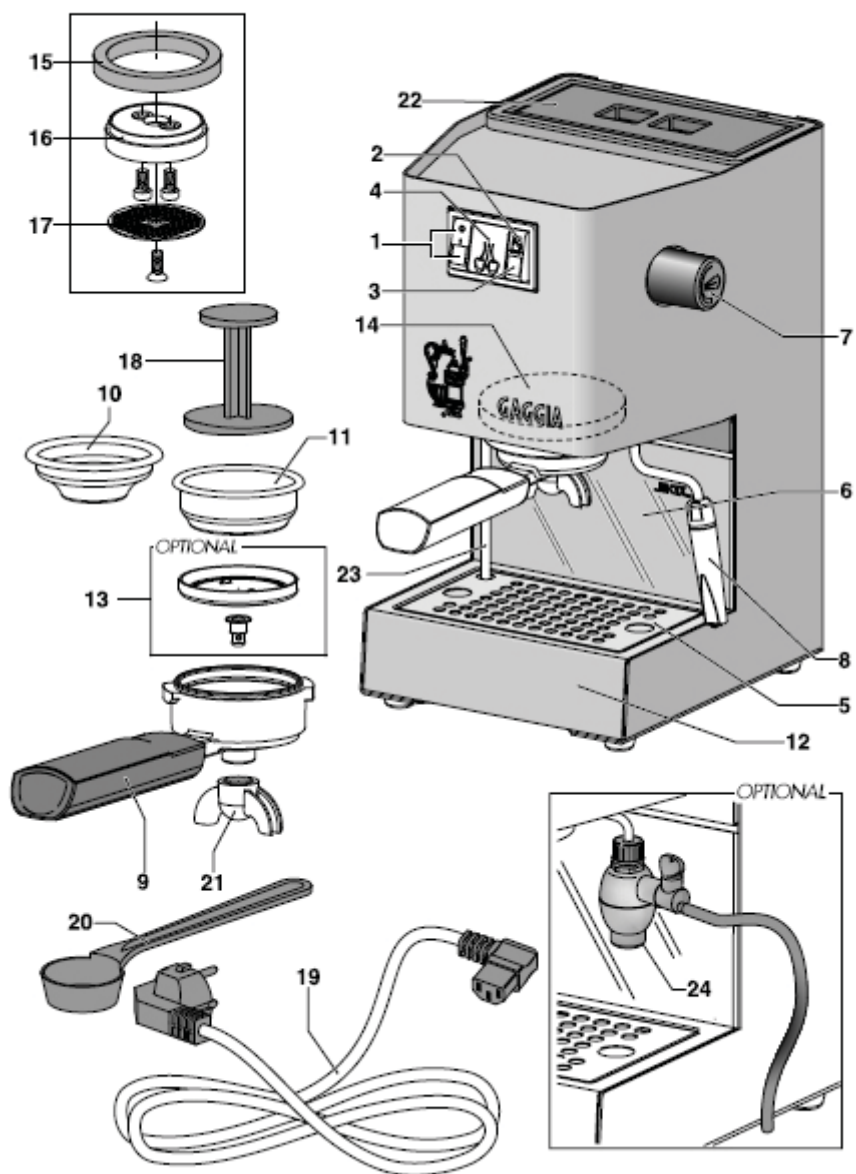
*Tradizione in Continua Evoluzione*



INSTRUKTIONSBOK FÖR:

## **GAGGIA CLASSIC**

FIG.01



## Funktionsöversikt (fig. 1)

1. Huvudströmbrytare med indikatorlampa
2. Strömbrytare för brygning och hett vatten (pump)
3. Termostatlampa
4. Strömbrytare för ånga (temperatur)
5. Lock till droppskål
6. Löstagbar vattenbehållare
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. Lock till vattenbehållare
23. Evakueringsrör (avtagbart)
24. 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. Espresso 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 kaffebyggare 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.

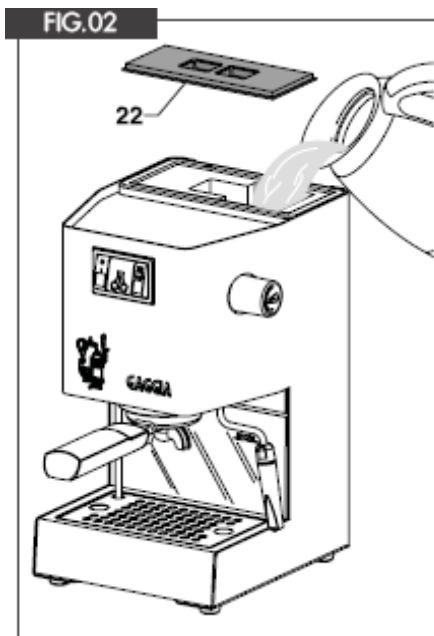
En espresso bör vara ca 3 cl och serveras i 7 – 9 cl koppar eller glas. Omkring 15 cl volym är lämpligt till cappuccino.

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 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. För att ta ut vattenbehållaren måste först evakueringsröret (23) tas bort genom att dra det nedåt och ta bort droppskålen (12) och dess lock (5).

Kontrollera att plastslangarna är i vattenbehållaren utan böjar när behållaren sätts tillbaka i maskinen. Evakueringsröret sätts tillbaka genom att trycka det uppåt.

Anslut maskinen via elsladden (19) till ett jordat vägguttag.

Sätt strömbrytaren (1) på "On - 1". Indikatorlampan tänds. Kontrollera att knapparna för brygning/hett vatten (2) respektive ånga (4) står i läge "Off - 0".

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

- Sätt in ett av filtren i hållaren och placera denna i maskinen.
- Placera en kopp under filterhållaren och en under ångröret.
- Tryck in bryggknappen (2).
- Öppna ångvredet (7).
- Stäng ångvredet när det kommer en jämn ström av vatten genom ångröret.
- Slå ifrån bryggknappen efter det en halv kopp vatten kommit från filterhållaren.

Kokaren är nu vattenfylld och värmer vattnet.

Viktigt! Ångvredet ska alltid stängas med finger-toppskänsla. Annars kan nålventilen skadas.

OBS. Temperaturindikatorlampan (3) kommer att tändas och släckas under tiden kokaren värms upp. När lampan tänds har kokaren uppnått rätt temperatur för brygning och ångning. Vänta minst 6 minuter när maskinen slås på första gången för att rätt arbetstemperatur ska uppnås (under denna tid kommer temperaturindikatorn att tändas och släckas flera gånger).

En annan av maskinens egenskaper är "anti-droppsystemet" som eliminerar det mesta droppandet från brygg huvudet (14) (det är normalt och beror på trycket i systemet). Anti-droppsystemet orsakar ett lätt gurglande när vattnet rinner tillbaka till vattentanken. Efter en kaffebrygning kan det emellertid droppa något från filterhållaren på grund av det fuktiga kaffet.

OBS! Kontrollera att det finns vatten i vattentanken innan maskinen sätts igång. I annat fall kan pumpen förstöras. Sådan skada omfattas ej av garantin.

## Att göra en god espresso

1. Följ instruktionerna under "Förberedelse".
2. Avvakta 6 minuter för att maskinen skall uppnå rätt arbetstemperatur. (Använd tiden till att förbereda koppar, kaffe, mjölk etc).
3. Välj rätt filter (en-kopps (10) eller två-kopps (11)) och lägg i det i filterhandtaget (9). Enkopsfiltret kan även användas för pods. Sätt sedan filterhandtaget i brygg huvudet (14), genom att hålla handtaget ungefär 45 grader åt vänster. När handtaget sitter i sina gängor, vrid kraftfullt till höger så att handtaget pekar rakt ut (ev lite till höger). Detta för att värma upp handtag och filter.
4. Ta bort det uppvärmda filterhandtaget (9) efter uppvärmningsperioden från brygg huvudet (14) och fyll det med rätt mängd espressomalet 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 filterhandtaget i brygg huvudet (14) så att det kommer i rätt position med handtaget rakt ut.
6. Placera en eller två espressokoppar på droppgallret (12) under filterhandtagets munstycken. Sätt bryggknappen (2) på "1" och kaffe börjar nu rinna ner i kopparna.
7. Slå av bryggknappen (2) (0) när koppar-

na är fyllda. Ju mer vatten som får rinna igenom desto svagare kaffe. Om kaffet är korrekt gjort har espresson en ljusbrun skum(crema)påtan. Ominte, läs avsnittet "Felsökning". Ta kopparna och servera genast.

8. För att göra fler espresso, lossa försiktigt filterhandtaget genom att sakta vrida det åt vänster. Var försiktig då hett vatten ligger ovanpå kaffesumpen i filtret. Lite vatten kommer att droppa från brygg huvudet då filterhandtaget tas bort. Detta är helt normalt och beror på pumptrycket i systemet. Knacka ur sumpen ur filtret. Upprepa från steg 4.

### 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

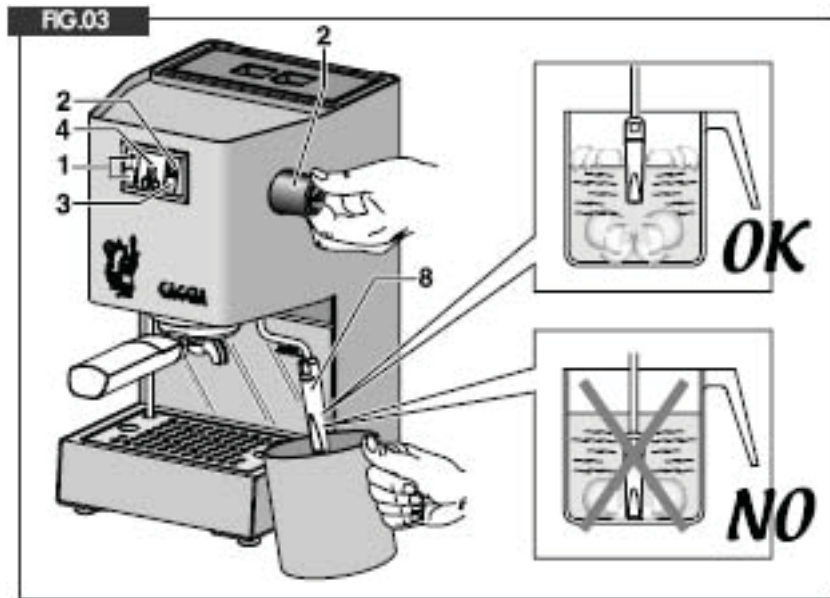
Ju fetare mjölk desto tjockare blir skummet. Standardmjölk (3% fetthalt) ger ett tjockt och bra skum. Med tunnare mjölk faller skummet gärna ihop. Med hjälp av ångröret (8) eller mjölkskum-

maren (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. Gör en espresso (i en stor kopp) så som beskrivits tidigare.
2. Tryck in ångknappen (4) till läget "1".
3. Vänta 15-20 sekunder eller till temperaturindikatorlampan (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. Låt ångröret cirkulera i mjölken med mynningen strax under mjölkytan när mjölken börjar skumma.
5. När tillräckligt med mjölkskum erhållits,



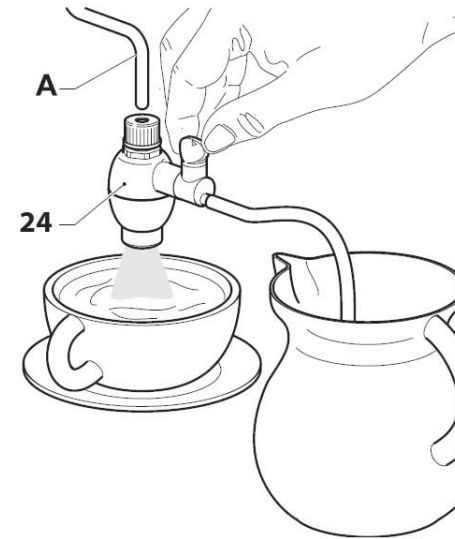
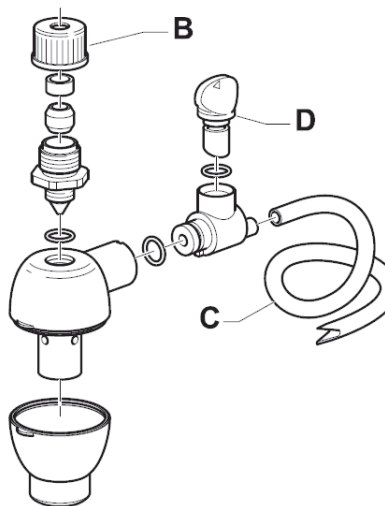
stängs ångan av genom att vrida ångvredet försiktigt medurs så långt det går. Använd fingertoppskänsla för att stänga ångvredet. Annars kan nålventilen skadas. Tryck sedan ångknappen (4) till läge "0".

6. 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. OBS! Ska maskinen användas för att göra fler espresso direkt efter det att man ångat 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 tom kopp på droppgallret. Tryck in bryggknappen (4) till läge "1". Slå av bryggknappen till "0" när koppen är fylld med vatten. Nu går det bra att brygga fler espresso.

### 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 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) så som beskrivits tidigare.
2. Tryck in ångknappen (4) till läget "1".
3. Vänta 15-20 sekunder eller till temperaturindikatorlampan (3) tänds. Se till att sugslangen (C) är placerad i mjölkbehållaren och placera espressokoppen under mjölkskummaren (24).
4. Öppna ångvredet (7) genom att sakta vrida moturs. Ju mer man vrider desto mer ånga.
5. När tillräckligt med mjölkskum erhållits, stängs ångan av genom att vrida ångvredet försiktigt medurs så långt det går. Tryck sedan ångknappen (4) till läge "0". Toppa gärna med lite kakaopulver. Servera.
6. OBS! Ska maskinen användas för att göra

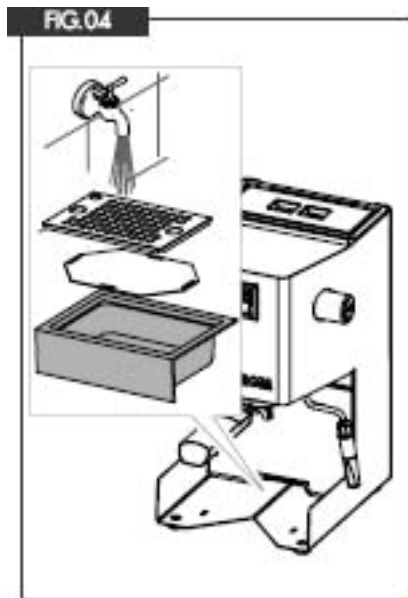
fler espresso direkt efter det att man ångat mjölk bör följande göras. Maskinens kokare, som nu innehåller het ånga, måste fyllas med vatten och få temperaturen sänkt. Om inte, kan espresson komma att kännas bränd. Placera en tom kopp på droppgallret. Sätt inte i filterhållaren. Tryck in bryggknappen (4) till läge "1". Slå av bryggknappen till "0" när koppen är fylld med vatten. Nu går det bra att brygga fler espresso.

#### Att göra hett vatten

1. Följ instruktionerna under "Förberedelse".
2. Slå på maskinen. (Strömbrytaren (1) i läge "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 sakta ångvredet (7) moturs, tryck in bryggknappen (2) och ångknappen (4).
6. När önskad mängd hett vatten erhållits vrids ångvredet försiktigt medurs och bryggknappen (2) och ångknappen (4) trycks till läge "0".
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. För att göra detta placerar man tom kopp på droppskålen. Filterhållaren ska vara avtagen. Tryck in strömbrytaren (2) för bryggning och hett vatten till läge "1" och vänta till koppen fyllts med vatten. Slå av strömbrytaren (läge "Off"). Nu är maskinen klar att brygga mer kaffe. Man kan också blåsa ut genom ångröret.

#### Håll maskinen ren

1. Rengör filterhandtaget i varmt vatten varje gång de använts.
2. Håll maskinens höjerent med en dammtrasa.
3. Avlägsna droppskål och droppgaller (12, 5)



och rengör i varmt vatten och diskmedel.

4. Malet kaffe fastnar lätt på tätningsskivan (15) av svart gummi inne i bryggkammaren (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 använts under en längre period bör det vatten som finns inuti maskinen tömmas ut. Detta görs genom att bryggknappen (2) trycks in i läge "1". Detta får endast göras under förutsättning att vattentanken fyllts med friskt vatten. Låt aldrig pumpen starta utan att det finns vatten i vattentanken (6).

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



Håll O-ringen på bryggkammaren ren.



Ta bort spridarfiltret genom att avlägsna krysskruven.



Ta bort och rengör spridarfilterhållaren.

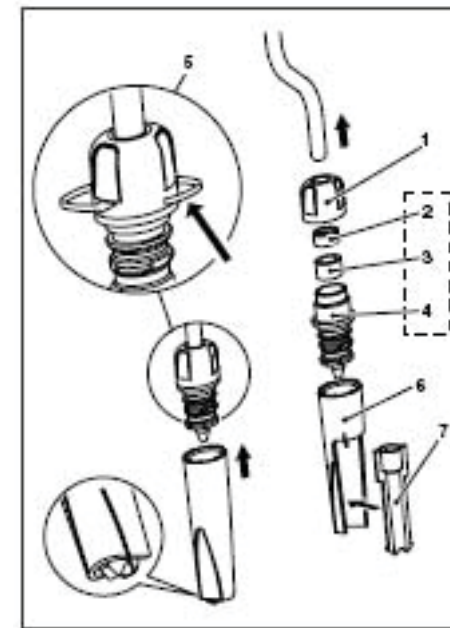


Om spridarfilterhållaren sitter hårt: bänd lätt med en skruvmejsel.

#### Håll pannarellon ren

Mjölkskummaren består av följande delar som måste rengöras regelbundet. Efter rengöring monteras mjölkskummaren enligt följande:

- Skjut 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 rör måste installeras så att dess nedre del skjuter ut som i figuren

Det är viktigt att panarellon görs ren varje gång den använts för att undvika intorkade mjölrestorer som kan vara svåra att få bort.

Den nedre delen av panarellon tas bort från munstycket genom att dra den nedåt. Rengör med hjälp av en disktrasa. Se till att det lilla hålet i munstycket inte är igensatt. Använd t.ex. en nål.

### 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, annars gäller ej garantin.

1. Ta bort och rengör spridarfiltret (17).
2. Häll avkalkningslösningen i vattenbehållaren och låt pumpen gå i 15 sekunder.
3. Låt lösningen rinna genom brygghuvud och ångrör under flera sekunder. Vänta några minuter och upprepa sedan proceduren. Fortsätt med detta ända tills all avkalkningslösning har runnit igenom maskinen. Rengör sedan maskinen ordentligt genom att på samma sätt köra igenom kallt friskt vatten. Låt inte pumpen arbeta mer än två minuter sammanhängande. Sätt tillbaka spridarfiltret (17).
4. Observera att fel på maskinen som orsakats av bristande avkalkning inte omfattas av produktgarantin.
5. Ta bort och rengör spridarfilterhållaren. Om hållaren sitter hårt fast, bänd försiktigt med en platt skruvmejsel.

### 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 brygghuvudet
- O-ringen i brygghuvudet 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](http://www.adesso.se)

Email: [info@adesso.se](mailto:info@adesso.se)

### ARTISTA AS

Tel: +46 24 11 79 00

fax: +47 24 11 79 01

Internet: [www.artista.no](http://www.artista.no)

Email: [info@artista.no](mailto:info@artista.no)

**GAGGIA®**  
*Tradizione in Continua Evoluzione*