

# **GAGGIA**

## **MILANO**



# **CLASSIC**

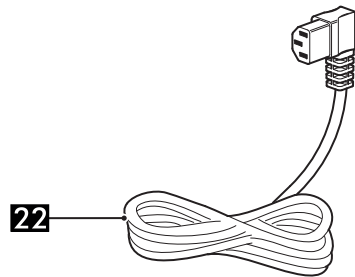
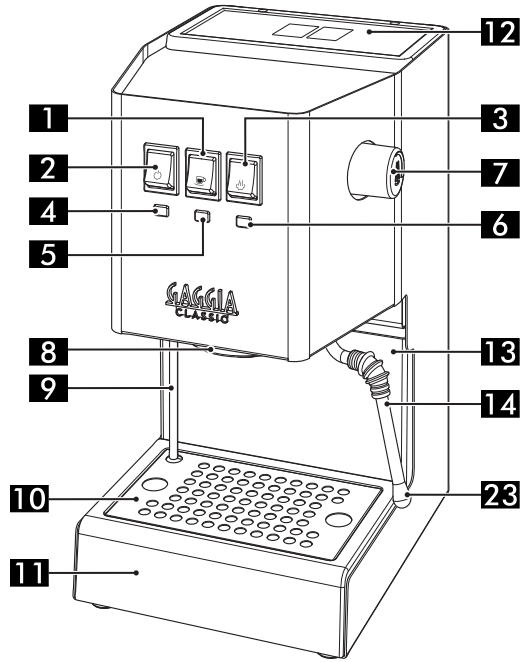
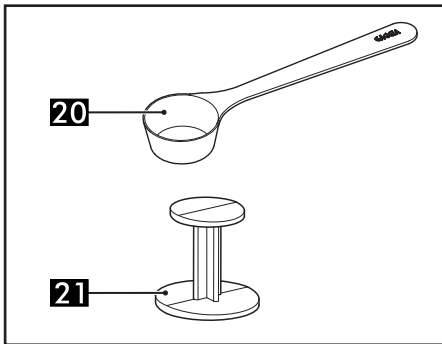
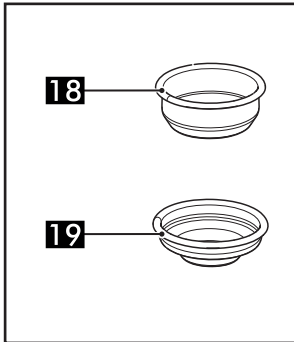
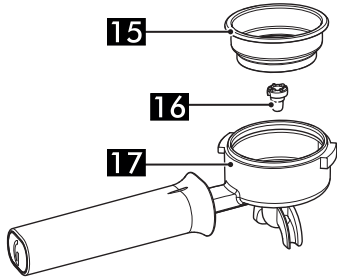
RI9480(SIN035UR)

Korisničko uputstvo

**CE**

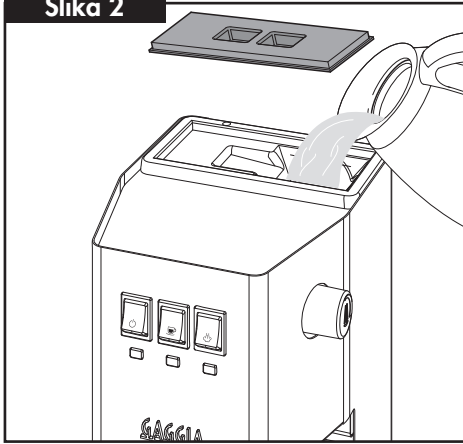


Slika 1

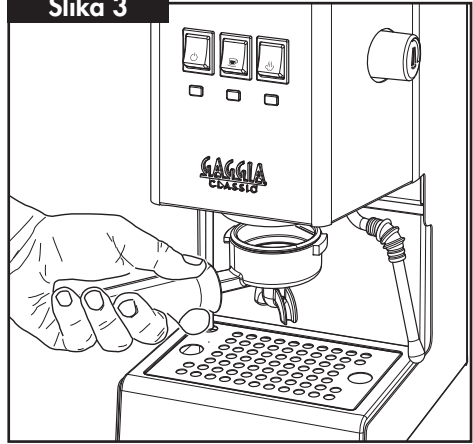




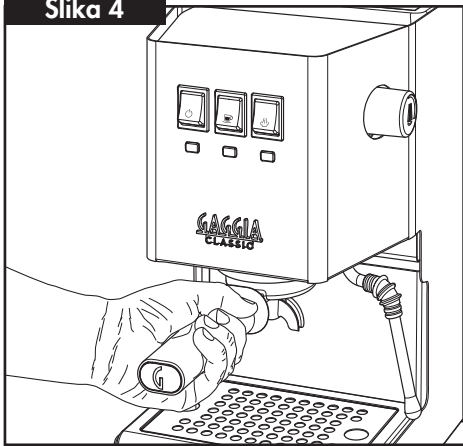
Slika 2



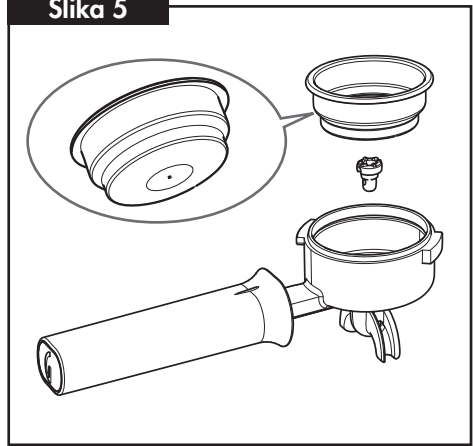
Slika 3



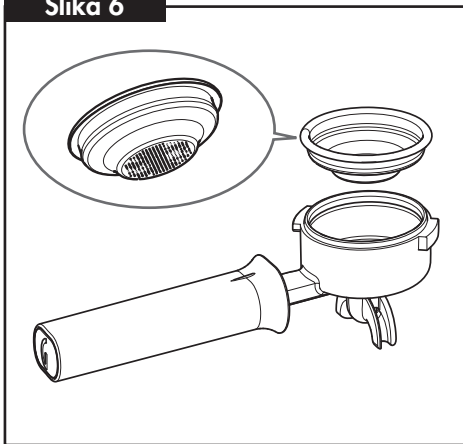
Slika 4



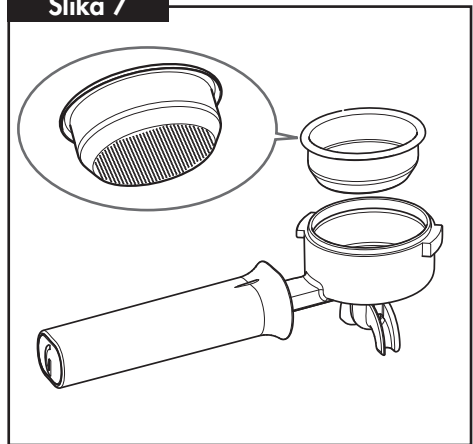
Slika 5



Slika 6

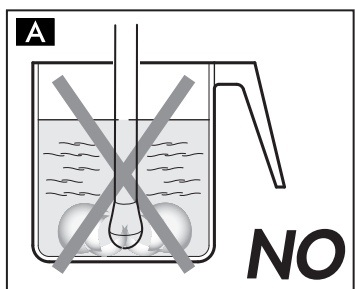
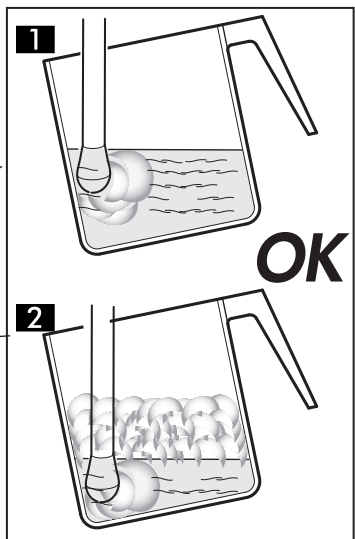
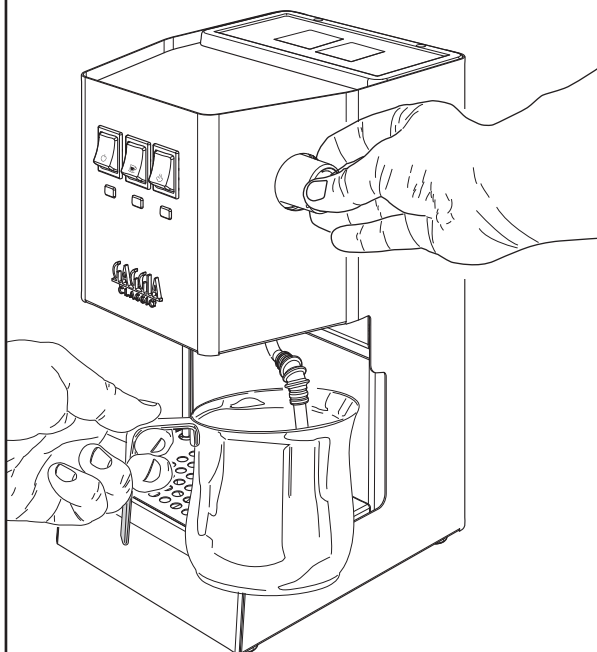


Slika 7

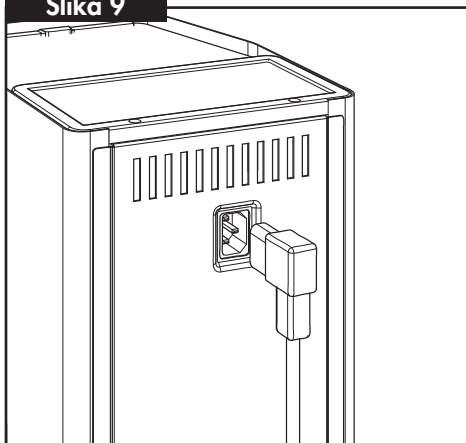




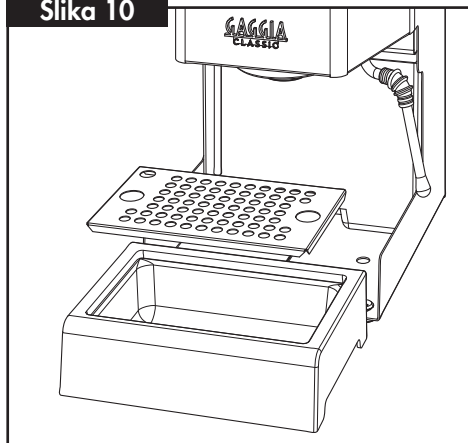
Slika 8



Slika 9



Slika 10

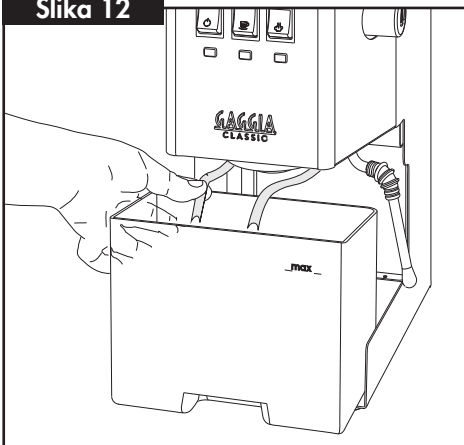




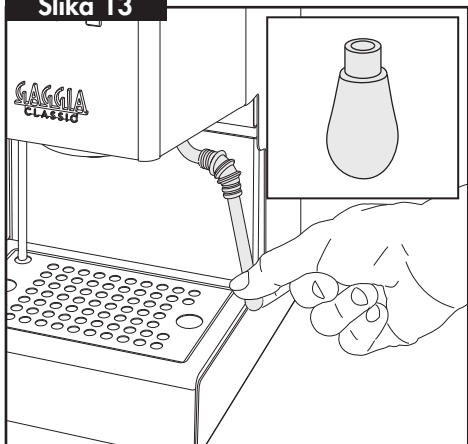
Slika 11



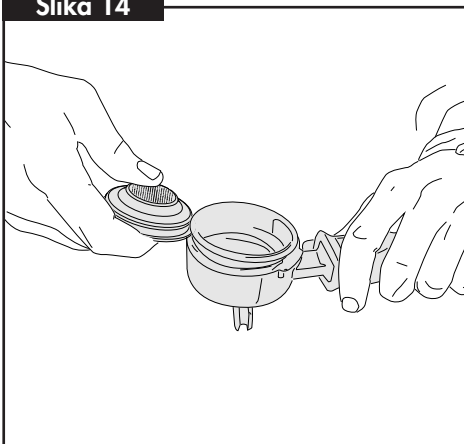
Slika 12



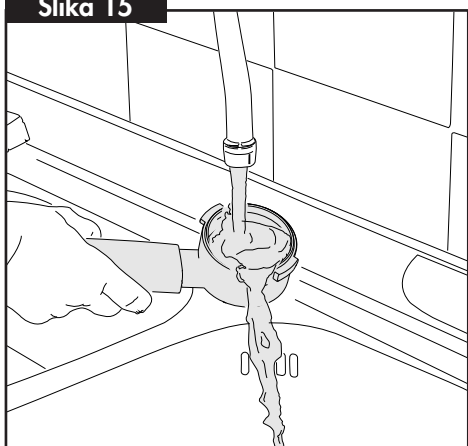
Slika 13



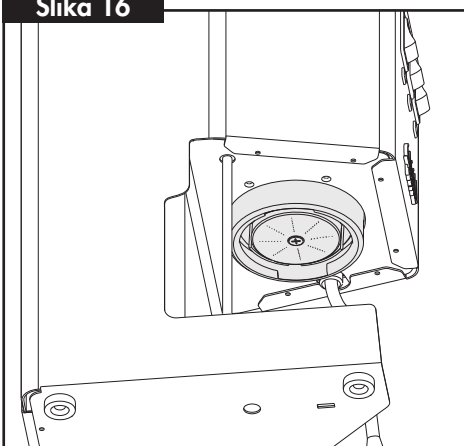
Slika 14



Slika 15



Slika 16



Zahvaljujući novom Gaggia Classic aparatu za kafu, postaćete pravi barista u sopstvenom domu i iznova otkriti tradicionalne rituale espresso profesionalaca tokom svake pauze za kafu. Kada koristite klasičan aparat za kafu, važno je obratiti pažnju na svaki detalj, baš kao i kada koristite profesionalne aparate: aparat treba da bude veoma zagrejan i držač filtera treba da bude uvek postavljen kako bi održavao otpimalnu temperaturu jedinice za pripremu kafe. Štaviše, kafa treba biti fino samlevena, ali ne previše, a ispravna količina mlevene kafe mora biti postavljena u filter i pritisnuta pravom jačinom, kako biste sprečili da se kafa prebrzo ispusti, ali takođe ne prejako, jer bi to učinilo pripremu kafe izuzetno teškom.

Novi aparat Classic odlikuje se jedinicom držača filtera i slamčicom za paru, baš kao i profesionalni aparati.

## SADRŽAJ

|   |           |
|---|-----------|
| <b>OPIS</b> .....   | <b>3</b>  |
| <b>ŠTA TREBA ZNATI</b> .....  | <b>2</b>  |
| <b>UVOD</b> .....   | <b>4</b>  |
| <b>OBEZBEĐENI FILTERI</b> .....   | <b>4</b>  |
| Filter "crema perfetta" za jednu ili dve šoljice (Slika 5).....             | 4         |
| Tradicionalni filter za dve šoljice (Slika 7) .....                         | 4         |
| Tradicionalni filter za jednu šoljicu/kapsulu za jednu dozu (Slika 6) ..... | 4         |
| <b>PRVO POSTAVLJANJE UREĐAJA</b> .....                                      | <b>4</b>  |
| Punjenje sistema.....   | 4         |
| Prvo ili korišćenje nakon više od dve nedelje .....                         | 4         |
| <b>PRIPREMA ESPRESA MLEVENOM KAFOM</b> .....                                | <b>5</b>  |
| Nastavak pripreme espresa .....   | 5         |
| <b>PRIPREMA ESPRESA KAPSULAMA ZA KAFU</b> .....                             | <b>6</b>  |
| <b>PRIPREMA KAPUĆINA</b> .....  | <b>6</b>  |
| <b>ISPUŠTANJE VRUĆE VODE</b> .....  | <b>7</b>  |
| <b>KAKO SPUSTITI TEMPERATURU GREJAČA</b> .....                              | <b>7</b>  |
| <b>FUNKCIJA AUTOMATSKOG ISKLJUČIVANJA</b> .....                             | <b>8</b>  |
| <b>ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE</b> .....  | <b>8</b>  |
| Čišćenje slamčice za paru .....   | 8         |
| Čišćenje držača filtera i filtera .....                                     | 8         |
| Čišćenje rešetke i posude za kapanje .....                                  | 8         |
| Čišćenje rezervoara za vodu.....  | 8         |
| Čišćenje sita.....  | 8         |
| Čišćenje nakon dužeg perioda neaktivnosti .....                             | 8         |
| <b>UKLANJANJE KAMENCA</b> .....   | <b>9</b>  |
| <b>U SLUČAJU ZASTOJA U RADU</b> .....                                       | <b>10</b> |



## OPIS

### PREGLED UREĐAJA (SLIKA 1)

- 1 Dugme za početak pripreme
- 2 Dugme za uključivanje/isključivanje (on/off)
- 3 Dugme za paru
- 4 Lampica indikatora napajanja
- 5 Lampica temperature kafe
- 6 Lampica temperature pare
- 7 Prekidač za paru/vruću vodu
- 8 Jedinica za pripremu kafe
- 9 Odvodna cev
- 10 Rešetka
- 11 Posuda za kapanje
- 12 Poklopac rezervoara za vodu
- 13 Rezervoar za vodu (uklonjiv)
- 14 Slamčica za vruću vodu/paru sa gumenim vrhom
- 15 Filter "crema perfetta" za jednu ili dve šoljice  
Koristi se samo sa sistemom za penjenje  
(Slika 1-16)
- 16 Sistem za penjenje
- 17 Držač filtera
- 18 Tradicionalni filter za dve šoljice
- 19 Tradicionalni filter za jednu šoljicu/kapsule
- 20 Merna kašika
- 21 Pritiskač za kafu (tamper)
- 22 Kabl za napajanje i utikač
- 23 Mlaznica za paru

## ŠTA TREBA ZNATI

1. Ukus espressa zavisi od količine i vrste korišćene kafe.
2. Specifičan ukus zrna kafe zavisi od nekoliko faktora, ali ukus i aroma su rezultat procesa prženja kafe. Zrna koja se prže duže i na višoj temperaturi su tamnije boje. Tamnija zrna kafe ispuštaju više ukusa nego svetlija. Na tržištu možete naći kafe različitog kvaliteta. Za svaki tip prženja karakteristična je mešavina zrna prženih na određenoj temperaturi i sa određenom aromom. Postoje i kafe bez kofeina koje sadrže svega 2% kofeina. U korišćenju aparata za espresso probajte različite vrste kafe. Verovatno ćete otkriti bolju aromu nego sa prethodno korišćenim kafama.
3. Aparati za espresso sa pumpom zahtevaju funo mlevene mešavine kafe. Postarajte se da uvek kupujete potrebnu mešavinu sa pravilnim stepenom mlevenja, koja se može koristiti u aparatima za espresso. Poželjno je koristiti kafu mlevenu u mlinu umesto one mlevene na sečivu koja ispušta previše praha i rezultira u neujednačeno mlevenoj mešavini kafe.
4. Idealno je samleti kafu neposredno pre pripreme. Ne zaboravite da kafa treba biti samlevena za aparat sa pumpom.
5. Mlevenu ili kafu u zrnu je preporučeno čuvati u hermetički zatvorenim posudama u frižideru. Mlevena kafa lako upija mirise.
6. Pravi espresso ćete prepoznati po tamnoj boji, bogatom ukusu i karakterističnoj prirodnoj kremi na vrhu.
7. Kapučino je posebna kombinacija espressa i vruće mlečne pene. Može biti poslužen sa prstohvatom cimeta, muskatnog oraščića ili kakaaa.
8. Espresso poslužite odmah nakon pripreme.
9. Espresso služite u malim šoljicama, a kapučino u većim šoljama.



## UVOD

Pre prvog korišćenja uređaja, molimo da vrlo pažljivo pročitate bezbednosno uputstvo koje ste dobili odvojeno. Sačuvajte ga za buduću upotrebu.

## OBEZBEĐENI FILTERI

### Filter "crema perfetta" za jednu ili dve šoljice (Slika 5).

Ovaj filter je već postavljen na držač filtera i omogućava da dobijete espresso sa kremom već prilikom prvog korišćenja aparata.

**Napomena.** Ovaj filter se koristi jedino sa sistemom za penjenje. (Slika 1-16).

### Tradicionalni filter za dve šoljice (Slika 7)

### Tradicionalni filter za jednu šoljicu / kapsulu za jednu dozu (Slika 6)

Ovi filteri su poput onih koji se koriste u profesionalnim aparatima za kafu i zahtevaju veštinu i iskustvo pri upotrebi.

**Napomena.** Ove filtere ne smete koristiti sa sistemom za penjenje. (Slika 1-16).

Savetujemo da počnete sa filterom "crema perfetta" i potom, kada ste stekli potrebne veštine i iskustvo, počnete sa korišćenjem tradicionalnih filtera kao što to čine profesionalni baristi.

## PRVO POSTAVLJANJE UREĐAJA

1. Uklonite poklopac rezervoara za vodu (Slika 2) i napunite rezervoar hladnom vodom do oznake za maksimalnu količinu MAX na rezervoaru (Slika 1-13).
2. Utikač postavite u utičnicu na poleđini uređaja (Slika 9), a drugi kraj kabla na zidnu utičnicu odgovarajućeg napona.

Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje (on/off) (Slika 1-2), lampica indikatora napajanja će zasvetleti

(Slika 1-4).

## Punjenje sistema.

**Upozorenje!** Nemojte pritisnati dugme za pripremu pre nego što napunite sistem.

1. Ispod jedinice za pripremu napitaka postavite praznu šolju (Slika 1-8) bez umetanja držača filtera i pritisnite dugme za pripremu (Slika 1-1).

Čućete zvuk aktiviranja pumpe i nakon nekoliko sekundi voda će početi da teče iz jedinice za pripremu (Slika 1-8).

2. Nakon što je šolja puna (oko 150cm<sup>3</sup>), ponovo pritisnite dugme za pripremu (Slika 1-1).

**Napomena.** Autopriprema pumpe možda privremeno neće raditi zbog mehurića vazduha.

Ukoliko voda ne ističe kroz jedinicu za pripremu (Slika 1-8), uradite sledeće:

1. Postavite šolju ispod slamčice za paru (Slika 1-14).
2. Okrenite prekidač (Slika 1-7) u smeru suprotnom od smera kazaljke na satu da otvorite prekidač za ispuštanje pare/vruće vode.
3. Pritisnite dugme za pripremu (Slika 1-1) da biste aktivirali pumpu.
4. Nakon nekoliko sekundi, voda će početi da ističe kroz slamčicu za paru. Ispustite približno jednu šolju vode.
5. Zatvorite prekidač za ispuštanje pare/vruće vode (Slika 1-7).
6. Ponovo pritisnite dugme za pripremu (Slika 1-1).

**Napomena.** Nakon pripreme sistema i pošto je ispuštena vruća voda kroz slamčicu za paru, moguće da u unutrašnjosti ostane mala količina vode. Kako biste je ispustili, preporučujemo da ispustite paru na nekoliko sekundi.

## Prvo ili korišćenje nakon više od dve nedelje.

**Napomena.** Vodu ispuštenu tokom ovog procesa morate baciti; nije pogodna za konzumaciju niti pripremu hrane. Ukoliko se tokom ciklusa posuda napuni, zaustavite ispuštanje vode i ispraznite posudu pre nego što nastavite sa procedurom.

1. Isperite rezervoar za vodu (Slika 2) (pogledajte odeljak o čišćenju rezervoara za vodu) i napunite ga svežom





pijaćom vodom.

2. Postavite posudu ispod slamčice za paru (Slika 1-14).
3. Polako otvorite prekidač za paru/vruću vodu (Slika 1-7) rotirajući ga u smeru suprotnom od smer kazaljke na satu.
4. Pritisnite dugme za pripremu (Slika 1-1) i dugme za paru (Slika 1-3).
5. Kroz slamčicu za paru ispuštite svu vodu iz rezervoara.
6. Da biste zaustavili ispuštanje, pritisnite dugme za pripremu (Slika 1-1) i dugme za paru (Slika 1-3) ponovo.
7. Zatvorite prekidač (Slika 1-7) rotirajući ga u smeru kazaljke na satu.
8. Rezervoar za vodu napunite svežom pijaćom vodom (Slika 2).
9. Umetnite držač filtera u jednicu za pripremu napitaka odozdo (Slika 3) i okrenite ga sleva u desno dok se ne zaključa na mestu (Slika 4).
10. Ispod držača filtera postavite odgovarajuću posudu.
11. Pritisnite dugme za pripremu (Slika 1-1) i ispuštite svu vodu iz rezervoara.
12. Kada je rezervoar za vodu prazan, zaustavite ispuštanje ponovnim pritiskom na dugme za pripremu (Slika 1-1) i ispraznite posudu.
13. Uklonite držač filtera sa jedinice rotirajući ga zdesna u levo i isperite ga svežom pijaćom vodom.
14. Aparat je sada spreman za korišćenje.

## PRIPREMA ESPRESA MLEVENOM KAFOM

Držač filtera koji je isporučen uz aparat sadrži filter "crema perfetta" za pripremu jedne ili dve šoljice kafe.

**Upozorenje!** Ukoliko filter "crema perfetta" koristite bez sistema za penjenje, aparat može ispuštiti vruću kafu pod velikim pritiskom, što može rezultirati opekotinama.

**Napomena.** Ukoliko biste radije koristili tradicionalni filter (Slika 6/7), uklonite i filter "crema perfetta" (Slika 5) i sistem za penjenje (Slika 1-16).

Za pripremu prve kafe, neophodno je prethodno zagrejati

držač filtera (Slika 1-17):

1. Umetnite držač filtera (Slika 1-17) u jedinicu za pripremu (Slika 1-8) pokretom pod uglom od 45° ulevo i okrenite ga udesno dok se ne zaključa na mestu. Drška držača filtera treba da bude vertikalna u odnosu na aparat ili blago nagnuta udesno.
2. Postavite veliku posudu ispod držača filtera (Slika 1-17) i pritisnite dugme za pripremu (Slika 1-1).
3. Nakon što je šolja puna (oko 150cm<sup>3</sup>), ponovo pritisnite dugme za pripremu i sačekajte nekoliko minuta dok aparat ne postigne ispravnu temperaturu sa umetnutim držačem filtera.

**Napomena.** Pre nego što u filter sipate mlevenu kafu, morate ukloniti iz držača filtera svu preostalu vodu.

## Nastavak pripreme espresa:

4. Uklonite držač filtera (Slika 1-17) i napunite ga mlevenom kafom koristeći mernu kašiku koja je isporučena uz aparat (Slika 1-20).  
Dodajte jednu mernu kašiku kafe za svaku šoljicu kafe.

**Napomena.** Preporučujemo da pitate pržionicu kafe za fino mlevenu kafu pogodnu za upotrebu u aparatima za kafu ili da takvu kafu nabavite kod većih trgovaca.

5. Pritisnite kafu pomoću pritiskača za espresso (tampera) (Slika 1-21). Kafa treba da bude pritisnuta ravnomerno kako biste dobili dobro izravnjano površinu.
6. Sve ostatke kafe uklonite sa ivice držača filtera (Slika 1-17).
7. Umetnite držač filtera (Slika 1-17) u jedinicu za pripremu (Slika 1-8) pokretom pod uglom od 45° ulevo i okrenite ga udesno dok se ne zaključa na mestu. Drška držača filtera treba da bude vertikalna u odnosu na aparat ili blago nagnuta udesno.
8. Sačekajte da zasvetli lampica indikatora (Slika 1-5).
9. Pritisnite dugme za pripremu (Slika 1-1).



## SRPSKI

**10.** Kada su šolje 3/4 pune, ponovo pritisnite dugme za pripremu (Slika 1-1).

Ukus kafe će biti manje ili više intenzivan u zavisnosti od količine korišćene vode i, ukoliko je pripremljena pravilnom procedurom, imaće karakterističnu prirodnu kremu u braon boji. Na kraju ispuštanja, višak vode će biti ispušten kroz odvodnu cev (Slika 11).

Za pripremu drugog espresa, polako i pažljivo uklonite držač filtera, pomerajući ga udesno. Vodite računa da se ne opečete vodom koja je preostala na mlevenoj kafi. Kada ste uklonili držač filtera, mala količina vode će i dalje kapati. To je posledica pritiska vode unutar sistema. Ostatke kafe uklonite sa filtera i sa sita (Slika 16).

**Napomena.** Čist držač filtera držite postavljen na aparatu bez previše zatezanja, tako da temperatura celokupne jedinice za pripremu uvek bude ispravna.

## PRIPREMA ESPRESA KAPSULAMA ZA KAFU

**Napomena.** Za upotrebu kapsula za kafu, uvek koristite samo tradicionalni filter za jednu šolju (Slika 6).

Pratite uputstva za pripremu espresa mlevenom kafom, koristeći kapsule mlevene kafe za jednu dozu kafe. Umetnite kapsulu u držač filtera (Slika 1-17); vodite računa da papir kapsule ne prelazi ivicu držača filtera.

## PRIPREMA KAPUĆINA

Za pripremu tradicionalnog kapućina preporučujemo:

- upotrebu svežeg punomasnog mleka niske temperature, poželjno visokog kvaliteta. Gustina mlečne pene zavisice od procenta masti u mleku.
- upotrebu kružnih, zaobljenih bokala za mleko od nerđajućeg čelika, suženih pri vrhu sa mlaznicom neophodnom za dekoraciju kapućina.

Slamčica za paru (Slika 1-14) će ispustiti paru neophodnu za penjenje mleka, ne dovodeći mleko do stepena ključanja.

Uz dva ili tri pokušaja i malo truda postaćete ekspert u pripremi kapućina.

Pre početka, važno je da blago pomerite slamčicu za paru ka spolja, kako biste mogli da umetnete bokal za mleko

direktno ispod i da sprovedete pokrete neophodne za pravilno penjenje mleka.

Kada ste to učinili, postupite na sledeći način:

1. Pripremite espreso u velikoj šolji za kapućino kao što je naznačeno u odeljku o pripremi espresa mlevenom kafom.
  2. Pritisnite dugme za paru (Slika 1-3).
  3. Nakon 15-20 sekundi i nakon što se lampica temperature pare (Slika 1-6) uključi:
  4. Prekidač za paru/vruću vodu blago okrenite u smeru suprotnom od smera kazaljke na satu kako biste eliminisali kondenzaciju sa slamčice i potom ponovo zatvorite prekidač.
  5. Ispod slamčice za paru postavite bokal u koji ste do polovine sipali hladno mleko.
  6. Mlaznicu za paru postavite odmah ispod površine mleka; ukoliko je postavite previše duboko, mleko se neće zapeniti; ukoliko je ne postavite dovoljno duboko, na površini će se pojaviti veliki mehurići i odmah nestati.
- Važno je da mlaznicu ne držite na sredini, već blizu ivice bokala, pod uglom koji je pogodan za jači vrtlog (Slika 8-1).
7. Okrenite prekidač za ispuštanje pare (Slika 1-7) u smeru suprotnom od smera kazaljke na satu da biste ispustili paru. Tokom ove faze je maksimalna apsorpcija vazduha i mleko treba da se peni gotovo hladno.

**Napomena.** Pritisak pare se povećava kako se prekidač okreće.

**Napomena.** Procedura ispuštanja ne treba da traje duže od 60 sekundi. Konstantno ispuštanje pare duže od 60 sekundi može u potpunosti isprazniti grejač. U tom slučaju, nastavite kao što je naznačeno u odeljku o punjenju sistema.

**Napomena.** Kako biste pravilno sproveli penjenje mleka, mlaznica za paru (Slika 1-23) uvek mora da bude u kontaktu sa mlekom, a ne sa penom (Slika 8-2). Stoga, kako se sloj pene povećava, bokal morate blago podizati kako bi mlaznica uvek ostala u kontaktu sa mlekom bez dodirivanja dna bokala (Slika 8-A).



8. Kada ste postigli željenu količinu pene, mlaznicu za paru gurnite dalje kako biste zagrejali mleko.

**Napomena.** Savetujemo da uvek držite ruku na zaobljenom delu bokala kako biste osetili porast temperature u mleku koje se ne peni.

9. Kada ste postigli željeni rezultat, zatvorite prekidač za paru rotirajući ga u smeru kazaljke na satu, kako biste zaustavili ispuštanje pare i uklonili bokal.

**Napomena.** Nakon penjenja mleka, kako bi pena bila kompaktnija, savetujemo da lagano udarite bokal o ravnu površinu i ostavite ga 30 sekundi. Mleko će postati homogeno.

**Upozorenje!** Važno je da sprovedete penjenje tačne količine mleka koja vam je potrebna. Preostalo vruće mleko iz bokala nije za dalju upotrebu; moglo bi da našteti kvalitetu pene i, iznad svega, ukusu kapučina. Stoga bi to mleko trebalo koristiti u druge svrhe.

10. Pritisnite dugme za paru (Slika 1-3).

Mlečnu penu sipajte u kafu. Po želji, dekorišite cimetom, kakaom ili muskatnim oraščićem.

Kako biste odmah pripremili još jednu kafu, smanjite temperaturu grejača ispuštanjem vruće vode putem jedinice za pripremu (Slika 1-8). Pratite uputstva iz odeljka o spuštanju temperature. U suprotnom, kafa može imati zagoreli ukus.

**Upozorenje!** Slamčica za paru može biti veoma vruća tokom i nakon upotrebe. Kako biste izbegli opekotine, pomerajte je samo stavljanjem prstiju na gumeni vrh slamčice za paru..

**Upozorenje!** Ukoliko kafu pripremate bez snižavanja temperature ispuštanjem vode, možete dobiti opekotine!

## ISPUŠTANJE VRUĆE VODE

1. Uključite aparat i sačekajte nekoliko minuta dok se ne uključi lampica indikatora ispravne temperature kafe (Slika 1-5).
2. Postavite šolju ispod profesionalne slamčice.
3. Polako okrenite prekidač za paru (Slika 1-7) u smeru suprotnom od smera kazaljke na satu i pritisnite dugme za pripremu (Slika 1-1) i dugme za paru (Slika 1-3) u isto vreme kako biste omogućili da isteče vruća voda.
4. Kada je željena količina vruće vode ispuštena, zaustavite ispuštanje ponovnim pritiskom na dugme za pripremu (Slika 1-1) i dugme za paru (Slika 1-3) i prekidač za paru okrenite u smeru kazaljke na satu.

**Napomena.** Nakon pripreme sistema i kada je vruća voda ispuštena kroz slamčicu za paru, u unutrašnjosti je možda ostala mala količina vode. Kako biste je ispustili, preporučujemo da ispustite paru na nekoliko sekundi.

Kako biste odmah pripremili još jednu kafu, smanjite temperaturu grejača ispuštanjem vruće vode putem jedinice za pripremu (Slika 1-8). Pratite uputstva iz odeljka o spuštanju temperature. U suprotnom, kafa može imati zagoreli ukus.

**Napomena.** Procedura ispuštanja ne treba da traje duže od 60 sekundi.

**Upozorenje!** Slamčica za paru može biti veoma vruća tokom i nakon upotrebe. Kako biste izbegli opekotine, pomerajte je samo stavljanjem prstiju na gumeni vrh slamčice za paru.

## KAKO SPUSTITI TEMPERATURU GREJAČA

1. Nemojte umetati držač filtera.
2. Na rešetku postavite praznu šolju.
3. Pritisnite dugme za pripremu (Slika 1-1) i pustite da se šolja napuni vodom.
4. Ponovo pritisnite dugme za pripremu (Slika 1-1).

Aparat je sada spreman za pripremu još jedne kafe.



## FUNKCIJA AUTOMATSKOG ISKLJUČIVANJA

Aparat je opremljen funkcijom za uštedu energije. Nakon 20 minuta neaktivnosti, aparat će se automatski isključiti. Kako biste ga ponovo aktivirali, pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje (on/off).

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Redovno čišćenje i održavanje će omogućiti da aparat bude u savršenom stanju i osigurati savršen ukus kafe, konstantan protok kafe i odličnu mlečnu penu tokom dugog vremenskog perioda.

### Čišćenje slamčice za paru

Nakon svake pripreme mlečne pene:

1. Slamčicu za paru očistite vlažnom krpom. Za temeljno čišćenje, možete odvrnuti mlaznicu (Slika 13) i oprati je tekućom vodom.
2. Otvorite prekidač za paru i dopustite da se ispusti para na jednu ili dve sekunde, kako biste očistili otvor mlaznice (Slika 1-23).

### Čišćenje držača filtera i filtera

Filtere treba održavati čistim radi savršenih rezultata.

**Upozorenje!** Filter treba zameniti jedino kada se čaša držača filtera u potpunosti ohladi, kako biste izbegli opekotine.

Svakog dana uklonite filter sa držača filtera kao što je opisano (Slika 14) i operite ga toplom vodom.

Ukoliko primetite zastoj ili kvar tokom pripreme kafe, uronite filtere u ključalu vodu na 10 minuta i isperite ih tekućom vodom.

Za temeljno čišćenje filtera, preporučujemo da koristite GAGGIA tablete za čišćenje posebno formulisane da održavaju aparat u savršenom radnom stanju.



### Čišćenje rešetke i posude za kapanje

Uklonite posudu za kapanje i rešetku (Slika 1-10,11) i operite ih vodom. Nemojte koristiti abrazivne alate za čišćenje.

### Čišćenje rezervoara za vodu

**Upozorenje** Kako biste izbegli opekotine, rezervoar čistite samo kada je aparat isključen. Odvodna cev (Slika 11) tokom rada aparata može dostići visoke temperature

Uklonite rezervoar za vodu (Slika 1-13) sa aparata i operite ga svežom vodom.

Za uklanjanje rezervoara sa aparata, prvo uklonite posudu za kapanje (Slika 1-11) i potom odvodnu cev (Slika 11) povlačenjem nadole.

**Napomena.** Prilikom ponovnog umetanja rezervoara na aparat, pobrinite se da su silikonske cevčice unutar rezervoara i da nisu savijene ili blokirane (Slika 12).

### Čišćenje sita

Redovno uklanjajte ostatke kafe sa sita (Slika 16) koristeći četku i pranjem vrućom vodom, prateći uputstva iz odeljka o spuštanju temperature.

### Čišćenje nakon dužeg perioda neaktivnosti

Ukoliko aparat niste koristili duži vremenski period (duže od dve nedelje), pratite uputstva iz odeljka o prvom i korišćenju uređaja posle više od dve nedelje.

## UKLANJANJE KAMENCA

Upotrebom uređaja dolazi do taloženja kamenca i to je normalna pojava. Koristite samo GAGGIA proizvode za uklanjanje kamenca. Njihova formula je dizajnirana da osigura bolje performanse i rad uređaja tokom celog radnog veka. Ukoliko se pravilno koriste, time se izbegavaju i promene u pripremljenoj kafi. Nikada nemojte koristiti sirće ili druga sredstva za uklanjanje kamenca.



Uklanjanje kamenca treba sprovoditi jednom u dva meseca.

**Upozorenje!** Nikada nemojte konzumirati sredstvo za uklanjanje kamenca ili druge proizvode ispuštene iz aparata dok celokupan ciklus nije u potpunosti završen.

1. Umetnite držač filtera u jedinicu za pripremu (Slika 1-8) i okrenite ga sleva u desno dok se ne zaključa na mestu.
2. Uklonite i ispraznite rezervoar za vodu (pogledajte odeljak o čišćenju rezervoara za vodu).
3. Sipajte POLOVINU sadržaja rastvora za uklanjanje kamenca u rezervoar za vodu i dopunite rezervoar svežom vodom do maksimalnog nivoa.
4. Uključite aparat pritiskom na dugme za uključivanje/isključivanje (on/off) (Slika 1-2).

Ispustite dve šolje vode (svaka oko 150ml) kroz slamčicu za paru (pogledajte odeljak o ispuštanju vruće vode) i isključite aparat pritiskom na dugme za uključivanje/isključivanje (on/off) (Slika 1-2).

5. Ostavite sredstvo za uklanjanje kamenca da deluje približno 20 minuta dok je aparat isključen.
6. Uključite aparat pritiskom na dugme za uključivanje/isključivanje (on/off) (Slika 1-2).

Ispustite dve šolje vode (svaka oko 150ml) kroz slamčicu za paru, isključite aparat pritiskom na dugme za uključivanje/isključivanje (on/off) (Slika 1-2) i ostavite ga isključenog tri minuta.

7. Ponovite ispuštanje vode opisano u koraku 6, dok rezervoar za vodu nije potpuno prazan.
8. Isperite rezervoar za vodu i napunite ga svežom pijaćom vodom.
9. Postavite posudu ispod slamčice za paru. Otvorite prekidač za paru/vruću vodu (Slika 1-7) polako ga rotirajući u smeru suprotnom od smera kazaljke na satu.  
Pritisnite dugme za pripremu (Slika 1-1) i dugme za paru (Slika 1-3).
10. Kroz slamčicu za paru ispuštite ceo sadržaj rezervoara za vodu. Kako biste zaustavili ispuštanje, pritisnite dugme za pripremu (Slika 1-1) i dugme za paru (Slika 1-3) ponovo i zatvorite prekidač rotirajući ga u smeru kazaljke na satu.
11. Napunite rezervoar svežom pijaćom vodom.
12. Ispod držača filtera postavite odgovarajuću posudu.
13. Pritisnite dugme za pripremu (Slika 1-1) i ispuštite svu vodu iz rezervoara. Kada je rezervoar za vodu prazan, zaustavite ispuštanje ponovnim pritiskom na dugme za pripremu (Slika 1-1) i dugme za paru (Slika 1-3). Na kraju ispraznite posudu.
14. Uklonite držač filtera sa jedinice rotirajući ga zdesna u levo i isperite ga svežom pijaćom vodom.
15. Ponovite proceduru iz koraka 8 još jednom, za ukupno 4 rezervoara. Aparat je sada spreman za korišćenje.
16. Ciklus uklanjanja kamenca je završen.
17. Rezervoar za vodu napunite svežom vodom. Ukoliko je neophodno, napunite sistem kao što je opisano u odeljku o punjenju sistema.

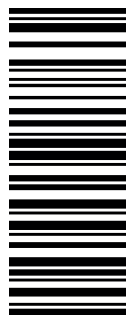
## U SLUČAJU ZASTOJA U RADU

| <b>Problem:</b>   | <b>Proverite:</b>  |
|---|--|
| Kafa se ne priprema.                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- da li u rezervoaru ima vode.</li> <li>- da filter nije začepljen jer je mešavina kafe previše fino mlevena ili prejako pritisnuta.</li> <li>- da je sito čisto.</li> </ul>  |
| Kafa se priprema previše brzo (za manje od 20 sekundi). | <ul style="list-style-type: none"> <li>- da kafa nije previše grubo mlevena.</li> <li>- da je kafa propisno pritisnuta pritisakačem (tamperom).</li> </ul>   |
| Pumpa je previše glasna.                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- da u rezervoaru ima vode.</li> <li>- da li je pumpa aktivirana (pogledajte punjenje sistema).</li> <li>- da li ima dovoljno kafe.</li> </ul>  |
| Prekomerni gubitak vode kroz držač filtera.             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- da li je držač filtera pravilno postavljen (Slika 1-17).</li> <li>- da zaptivak nije zaprljan (Slika 16).</li> <li>- da nema ostataka kafe na ivicama držača filtera.</li> </ul>  |
| Espresso nije dovoljno kremast.                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- da kafa nije previše grubo mlevena.</li> <li>- da li je kafa pritisnuta pritisakačem (tamperom).</li> <li>- da li je kafa dovoljno sveža i nije suva.</li> <li>- da li je tradicionalni filter korišćen uz sistem za penjenje (Slika 1-16).</li> </ul>        |
| Kafa je previše hladna.                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- da li je aparat zagrejan.</li> <li>- da kafa nije previše grubo mlevena.</li> <li>- da li je kafa pripremana u hladnim šoljama. Preporučeno je uvek pripremati kafu u toplim šoljama.</li> <li>- da li je filter bio zagrejan (samo za prvu kafu).</li> </ul> |
| Mleko se ne peni dovoljno.                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- da li je mlaznica za paru začepljena.</li> <li>- da mlaznica za paru nije preduboko umetnuta u bokal.</li> <li>- da mleko nije previše vruće.</li> </ul>  |
| Aparat ispušta kafu u mlazevima iz držača filtera.      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- da li je sistem za penjenje postavljen sa filterom "crema perfetta".</li> </ul>   |
| Kućište uređaja i odvodna cev su vrući.                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- da li je dugme za paru isključeno.</li> </ul>   |





- Rev.02 - 27/08/20



421946502441

COD

**GAGGIA** S.p.A.

**Administrative Office**

Via Torretta, 240  
40041 Gaggio Montano - Bologna - Italy  
+39 0534 771111 / Fax +39 0534 31025

**Registered Office**

Piazza A. Diaz, 1  
20123 Milan - Italy  
Social Capital: 104,000 euros fully paid up  
REA MI1387376 - RI Tax code 02069680367  
VAT. No.: IT-13054780153

[www.gaggia.it](http://www.gaggia.it)

[www.gaggia.com](http://www.gaggia.com)

**GAGGIA**  
**MILANO**