

# GAGGIA®

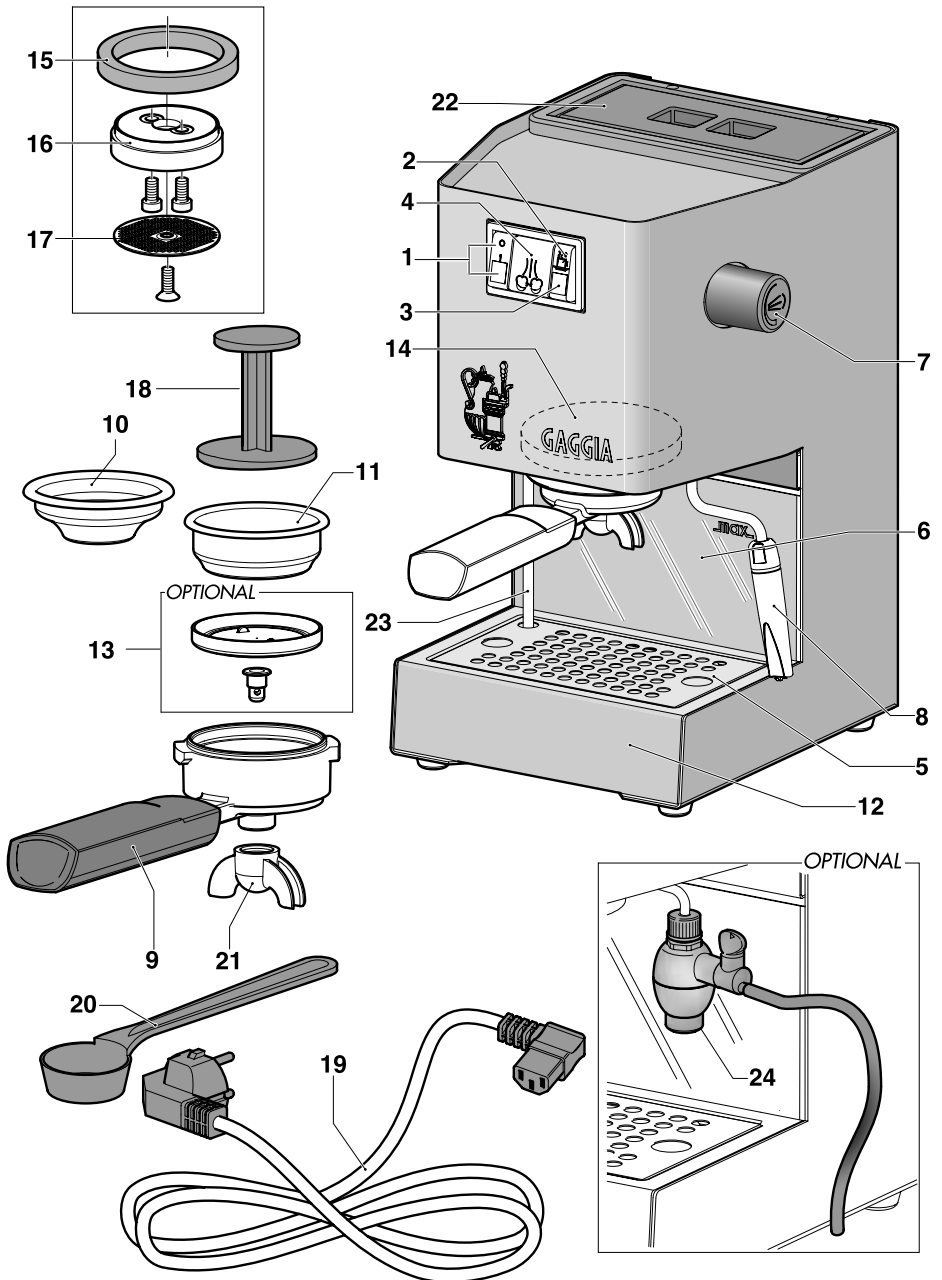


ISTRUZIONI PER L'USO  
OPERATING INSTRUCTIONS  
GEBRAUCHSANWEISUNG  
MODE D'EMPLOI  
INSTRUCCIONES DE USO  
GEBRUIKSAANWIJZING  
INSTRUCCOES E MODO DE  
EMPREGO

mod. **CLASSIC**



FIG.01



La prima volta che usate il pannarello, dovete ...

The first time you use the frother, you must...

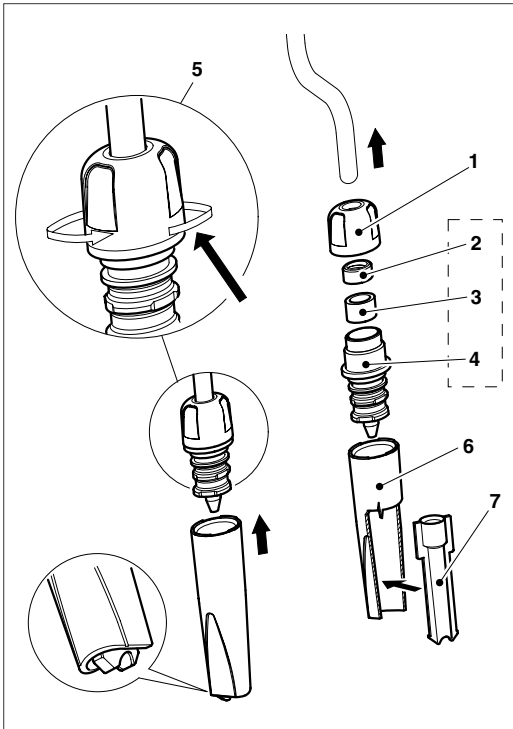
Bei erstmaliger Verwendung des Schaumschlägers müssen Sie ...

La première fois que vous utilisez le mixeur, il faut.....

La primera vez que usa el esquema, siga las instrucciones que se detallan a continuación

De eerste keer dat u het stoompijpe voor het opschuimen van melk gebruikt, moet u .....

Quando se usa o bico pela primeira vez, deve-se ...



## I

- Infilare la Ghiera filettata **1** sul tubo vapore.
- Inserire il gommino **3** nell'Iniettore **4**, inserire il Premigommino **2** sopra al Gommino **3**, calzare l'assieme **2-3-4** sul tubo vapore.
- Avvitare la Ghiera **1** sull'Iniettore **4**. Serrare **5**.
- Inserire il canotto esterno **6** come in figura.
- Il canotto interno **7** va montato correttamente, facendo sporgere la parte inferiore dal canotto esterno, come evidenziato nella figura.

## GB

- Slide the Ring Nut **1** onto the steam hose.
- Place the Gasket **3** into the Injector **4**, and place the Gasket Press **2** over the Gasket **3**. Slide the assembly **2-3-4** over the steam hose.
- Screw the Ring Nut **1** onto the Injector **4**. Tighten **5**.
- Attach the external housing **6** as shown in the Figure.
- The internal sleeve **7** must be correctly installed, by protruding the lower part of the external sleeve, as shown in figure.

## D

- Gewindnutmutter auf Dampfrohr aufsetzen.
- Gummiring **3** in Düse **4** einsetzen, Gummiederhalter **2** auf Gummiring **3** aufsetzen, Komplex **2-3-4** in Dampfrohr einführen.
- Gewindnutmutter **1** auf Düse **4** schrauben. Festschrauben **5**.
- Außenbüchse **6** gemäß Abbildung einfügen.
- Das innere Rohr **7** ist korrekt anzubringen, wobei der untere Teil des Außenrohrs herausragt, wie es auf Abbildung zu ersehen ist.

## F

- Glisser la douille filetée **1** sur le tuyau de la vapeur.
- Insérer le caoutchouc **3** dans l'injecteur **4**, insérer le presse-caoutchouc **2** sur le caoutchouc **3**, emmancher l'ensemble **2-3-4** sur le tuyau de la vapeur.
- Visser la douille **1** sur l'injecteur **4**. Serrer **5**.
- Insérer le manchon externe **6** comme il est indiqué sur la figure.
- Le manchon intérieur **7** doit être installé de la façon correcte, en laissant dépasser la partie inférieure du manchon extérieur, comme indiqué par la figure.

## E

- Introduzca el casquillo roscado **1** en el tubo de vapor.
- Introduzca la empaquetadura de anillo **3** en el inyector **4**, introduzca el aprieta-empaquetadura **2** en la empaquetadura **3**. Acto seguido, ubique el grupo **2-3-4** en el tubo de vapor.
- Enrosque el casquillo roscado **1** en el inyector **4**. Enroscar hasta el tope **5**.
- Introduzca el forro exterior **6** como se aprecia en la figura.
- Monte correctamente el tubo interior **7**, sobresaliendo el lado inferior del tubo exterior, como señalado en la figura.

## NL

- Schuif de getapte sluitring op het stoompijpe.
- Schuif het rubbertje **3** in het spuitstuk **4**, schuif de rubberhouder **2** op het rubbertje **3**, zet het geheel **2-3-4** op het stoompijpe.
- Draai het einddopje **1** op het spuitstuk **4**.
- Bevestig het buitenste mondstuk **6** op het spuitstuk, volgens de afbeelding.
- De binnenste schuif **7** wordt op de juiste manier gemonteerd door het onderste gedeelte van de buitenste schuif uit te laten steken zoals getoond wordt in figuur.

## P

- Enfie o casquillo roscado no tubo de vapor.
- Introduza a borracha **3** no injector **4**. Introduza o pressionador da borracha **2** por cima da borracha **3**; a seguir introduza o grupo **2-3-4** no tubo de vapor.
- Enrosque o casquillo roscado **1** no injector **4**.
- Introduza o canote externo **6** como ilustrado na figura.
- O pequeno tubo interno **7** deve ser montado corretamente, fazendo sair a parte inferior do pequeno tubo externo, como evidenciado na figura.

FIG.02

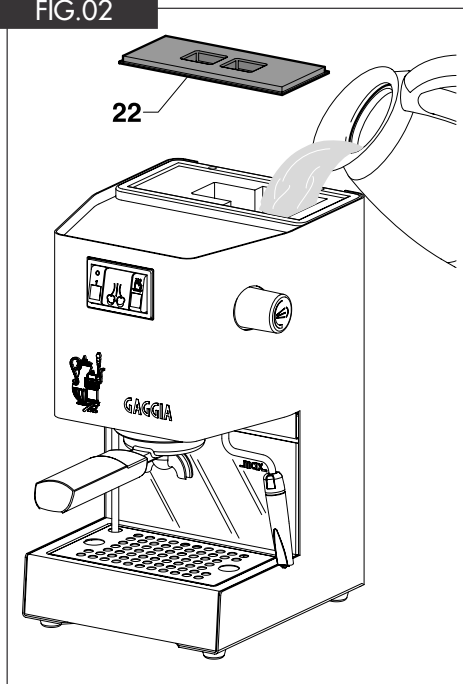


FIG.04

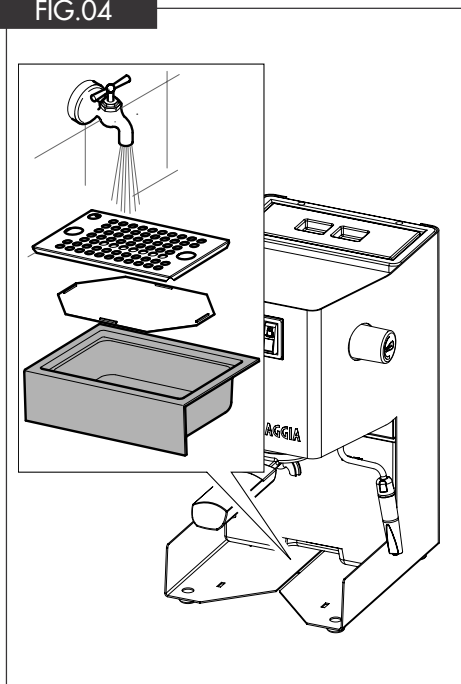
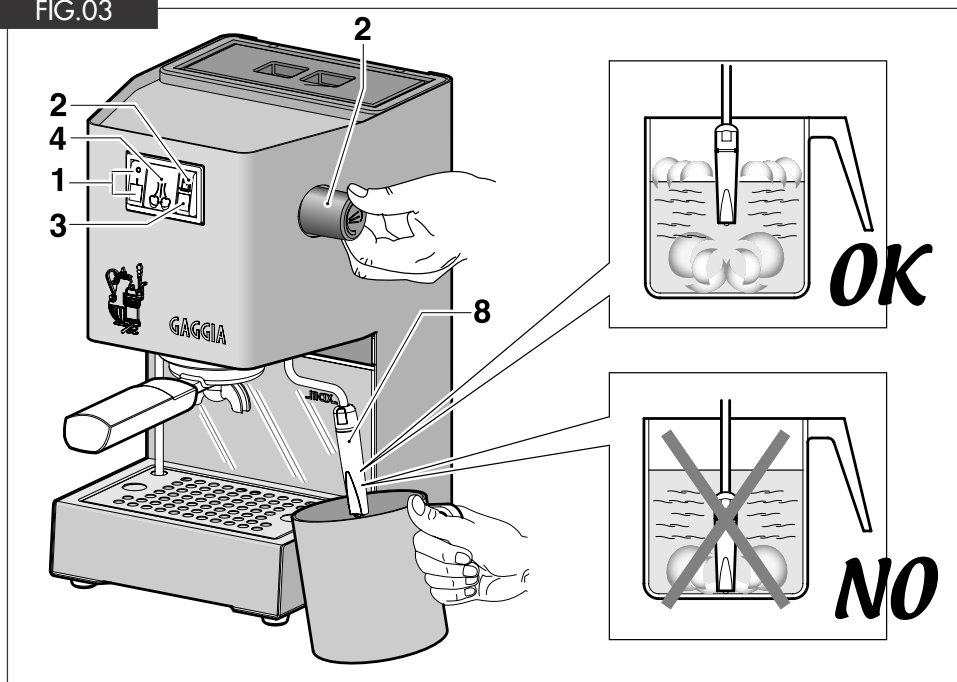


FIG.03



**Wij feliciteren u met uw keuze!**

*Dankzij dit Gaggia apparaat kunt u thuis van een lekker kopje koffie of cappuccino genieten. De espresso wordt gemaakt door snel onder druk staand en op de juiste temperatuur verwarmd water door de fijn gebrande koffie te filtreren.*

*De kern van het apparaat bestaat uit een pomp met hoge prestaties.*

*De doorstroming van het water wordt bediend door een schakelaar*



**WAARSCHUWING:**

Het espresso-apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.

Al de servicewerkzaamheden of reparaties behalve de reiniging en het normale onderhoud moeten door een bevoegd Servicecentrum uitgevoerd worden.

1. Controleren of de spanning op het plaatje overeenkomt met de spanning van het stopcontact.
2. Nooit lauw of warm water gebruiken om het apparaat mee te vullen. Alleen koud water gebruiken.
3. De warme onderdelen van het apparaat en de elektriciteitskabel tijdens de werking niet aanraken.
4. Nooit reinigen met schuurmiddelen of scherp gereedschap. Een met water bevochtigde zachte doek is voldoende.
5. Ter voorkoming van kalkaanslag kan er mineraalwater zonder koolzuur gebruikt worden.
6. Het apparaat niet in water onderdompelen.

# BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN



Bij het gebruik van elektrische huishoudelijke apparaten is het raadzaam enkele voorzorgsmaatregelen in acht te nemen om het gevaar voor brand, elektrische schokken en/of ongelukken te beperken.

1. Aandachtig alle aanwijzingen en informatie in deze gebruiksaanwijzing en in wat voor andere brochure dan ook die zich in de verpakking mocht bevinden, doorlezen alvorens het espresso-apparaat te gebruiken.
2. Geen hete oppervlakken aanraken.
3. De kabel, stekkers of het apparaat zelf niet onderdompelen in water of andere vloeistof ter voorkoming van brand, elektrische schokken of ongelukken.
4. Extra goed opletten als het apparaat gebruikt wordt met kinderen in de buurt.
5. De stekker uit het stopcontact trekken als het apparaat niet gebruikt wordt of als het wordt schoongemaakt. Het apparaat laten afkoelen alvorens onderdelen aan te brengen of te verwijderen en alvorens het apparaat te reinigen
6. Het apparaat niet gebruiken als de kabel of stekker beschadigd is of als het apparaat niet goed werkt of kapot is. Het apparaat laten controleren of repareren bij het dichtstbijzijnde servicecentrum.
7. Door het gebruik van niet door de fabrikant aangeraden accessoires kan er schade aan dingen of letsel aan personen worden aangericht.
8. Het espresso-apparaat niet buiten gebruiken.
9. De kabel niet van de tafel laten hangen en niet met hete oppervlakken in aanraking laten komen.
10. Het espresso-apparaat uit de buurt van warmtebronnen houden.
11. Controleren of het espresso-apparaat in de stand "0" staat voor de stekker in het stopcontact te steken. Om het uit te zetten, het op "0" zetten en dan de stekker uit het stopcontact trekken.
12. Het apparaat alleen voor huishoudelijke doeleinden gebruiken.
13. Uiterst goed opletten tijdens het gebruik van de stoom.

**DEZE GEBRUIKSAANWIJZING  
BEWAREN**

## Beschrijving:

### FIG. 01

- 1 Hoofdschakelaar / "Aan" lampje
- 2 Warm water / koffie schakelaar (pomp)
- 3 Lampje voor het bereiken van de juiste temperatuur
- 4 Stoomschakelaar (temperatuur)
- 5 Rooster
- 6 Waterreservoir (verwijderbaar)
- 7 Kraanknop voor stoom/warm water
- 8 Stoompijp (verwijderbaar)
- 9 Filterdrager
- 10 Filter (1 kopje of koffietablet)
- 11 Filter (2 kopjes)
- 12 Bakje
- 13 "Perfecte crème" schijf
- 14 Koffieuitloopsysteem
- 15 Afdichting
- 16 Douchekophouder
- 17 Douchekop
- 18 Aandrukker
- 19 Elektrische kabel en -stekker
- 20 Koffiemaatje
- 21 Spuitmond
- 22 Deksel waterreservoir
- 23 Afneembaar drukverminderebuisje
- 24 Melkopschuimer (verwijderbaar)

## Aanwijzingen over de elektriciteitskabel

- A** Er wordt een nogal kort elektriciteits snoer geleverd om te voorkomen dat het in elkaar draait of dat u erover kunt struikelen.
- B** Er kan een verlengsnoer gebruikt worden.
- C** Als u een verlengsnoer gebruikt, controleer dan:
- 1 of de spanning die op het verlengsnoer vermeld is minstens gelijk is aan de spanning van het apparaat;
  - 2 of er een stekker aan zit met drie pinnen met aarde (als het snoer van het apparaat van dit type is);
  - 3 of het snoer niet van de tafel hangt opdat u er niet over kunt struikelen.

## Voorbereiding van het Espresso-apparaat:

1. Verwijder het deksel (22) en vul het waterreservoir met koud water tot aan de MAX lijn. Kunt u ook het waterreservoir (6) eerst verwijderen door het naar voren te schuiven en nadien vullen.

Ook het waterreservoir kan verwijderd worden, nadat het drukverminderebuisje (23) verwijderd werd door het naar beneden te trekken en niet vooraleer het rooster (5) en het teiltje (12) weggehaald werden.

**BELANGRIJK:** *Na het reservoir weer aangebracht te hebben, controleren of de siliconeslangen zich in het reservoir bevinden. Verzekert u ervan dat hij niet in elkaar gedraaid is en niet geblokkeerd is.*

1. De stekker (19) in een geschikt stopcontact steken (Zie "Waarschuwingen" punt 1)
2. De hoofdschakelaar (1) in stand "1" zetten. Dan gaat het "aan" lampje branden.
3. Controleren of de warm water / koffie schakelaar (2) en de stoomschakelaar (4) in stand "0" staan.

## Inbedrijfstelling

Met deze procedure wordt de boiler met koud water gevuld.

Er wordt aangeraden deze procedure telkens te volgen als het apparaat voor de "eerste" maal gebruikt wordt.

Dit apparaat gebruikt een pomp voor de uitgifte van de koffie en wordt daarvoor automatisch gevoed. Plaats een leeg kopje onder het uitloopsysteem (14) zonder de filterdrager aan te brengen en zet de warm water / koffie schakelaar (2) in de stand "1".

Zo is het geluid van de pomp te horen die zo geactiveerd wordt en na enkele seconden komt er water uit het uitloopsysteem (14).



Nadat het kopje gevuld is de warm water / koffie schakelaar (2) weer in stand "0" zetten. Dan is het Gaggia apparaat klaar voor het gebruik.

N.B.: het kan gebeuren dat de pomp niet automatisch gevoed wordt door de aanwezigheid van een "luchtbel".


Als er geen water uit het uitloopsysteem (14) mocht komen, als volgt te werk gaan:

- a) Een kopje of een kan onder de stoompijp (8) plaatsen.
- b) Draai de knop (7) tegen de richting van de klok in om de kraan voor stoom / heet water open te zetten en zet de stoomschakelaar (4) en de warm water / koffie schakelaar (2) in stand "1" om de pomp te activeren.
- c) Na enkele seconden komt er water uit de stoompijp. Laat ongeveer een kopje vol water weglopen. Sluit de stoom / warm water kraan en zet de warm water / koffie schakelaar en de stoomschakelaar (4) in stand "0".

Dan is het Gaggia apparaat klaar voor het gebruik.

- d) **N.B.:** *Het lampje voor het bereiken van de juiste temperatuur (3) blijft automatisch aan- en uitgaan tijdens de opwarmingsperiode. Na het apparaat aangezet te hebben moet u ongeveer 6 minuten wachten voor een ideale opwarming alvorens het eerste kopje koffie te maken. Voor de volgende kopjes koffie staat het apparaat altijd klaar.*

Nog een bijzondere eigenschap van dit apparaat is het antidrupstelsel waardoor het meeste gedruppel van het uitloopsysteem (14) vermeden wordt. Na een kopje met koffie gevuld te hebben kan dit evenwel iets druppelen door het natte koffiedik in de filterdrager.

 **Let op!** Nooit de pomp aanzetten zonder water in het reservoir ter voorkoming van schade aan de pomp zelf. Een onjuist gebruik van de pomp wordt niet door de garantie gedekt.

## Wat u moet weten

- 1 De smaak van de espresso hangt af van de hoeveelheid en het type gebruikte koffie. De bijzondere smaak van een koffieboon is van verschillende factoren afhankelijk maar de smaak en het aroma van de koffie zijn het resultaat van het systeem waarmee de koffiebonen gebrand worden. De koffiebonen die langer en met hogere temperaturen gebrand zijn, zijn donkerder. Donkere koffiebonen geven meer aroma dan lichte koffiebonen.
- 2 Op de markt treft u verschillende kwaliteiten koffie aan. Elk type branding wordt gekenmerkt door een mengsel bij een bepaalde temperatuur gebrande koffiebonen met een bepaald aroma. Er bestaan cafeïnevrije koffiesoorten met slechts 2% cafeïne. Probeer met uw espresso-apparaat één van de verschillende beschikbare koffiesoorten uit. Waarschijnlijk zult u een beter aroma ontdekken ten opzichte van het aroma van de tot nog toe gebruikte koffie.
- 3 Voor de espresso-apparaten met een pomp moet fijn gemalen koffie gebruikt worden. Koop dit soort koffie of laat dit soort koffie malen. Gebruik bij voorkeur geen koffiemolen met messen omdat er dan te veel koffiempoeder vrijkomt en er hiermee een te onregelmatig koffiemengsel verkregen wordt.
- 4 Een echt kopje espresso herkent u aan de donkere kleur, de rijke smaak en de typische "crème".
- 5 Cappuccino is een speciale combinatie van espresso koffie en opgeschuimde warme melk. Kan geserveerd worden met wat kaneel, nootmuskaat of cacao.
- 6 De espresso direct na het bereid te hebben serveren.
- 7 De espresso in espressokopjes en de cappuccino in ontbijtkoppen serveren.
- 8 Het beste zou zijn de koffie net voor het gebruik te malen. Vergeet niet dat de koffie gemalen moet worden voor espresso-apparaten met pomp.
- 9 Er wordt aangeraden de gemalen of ongemalen koffie in een hermetisch afgesloten verpakking in de diepvries te bewaren. Gemalen koffie absorbeert makkelijk geuren.

## Hoe maakt u een lekker kopje espresso klaar

- 1 De procedure die in het hoofdstuk "Voorbereiding" beschreven is volgen.
- 2 Kies het juiste filter (10 of 11) en plaats het in de filterdrager (9).  
Gebruik het kleine filter voor 1 kopje en het grote filter voor 2 kopjes.  
Plaats dan de filterdrager (9) in het apparaat en wacht tot het apparaat is opgewarmd.
- 3 Wacht tot het apparaat de juiste temperatuur bereikt met de filterdrager in het apparaat (voorverwarmingstijd ongeveer 6 minuten).  
Zet ondertussen de kopjes, de melk e.d. klaar.
- 4 Nadat het apparaat is opgewarmd, de filterdrager (9) verwijderen en met behulp van het koffiemaatje met gemalen koffie vullen.  
Gebruik 1 maatje voor ieder kopje koffie.  
Niet te veel vullen.  
Aandrukken met het speciale aandrukkertje (18).  
Niet te veel aandrukken.
- 5 Maak de rand van de filterdrager (9) schoon.  
Plaats de filterdrager in het apparaat met een beweging van 45° naar links.  
Draai hem dan naar rechts om hem op zijn plaats te blokkeren. De handgreep van de filterdrager moet loodrecht op het apparaat staan of iets naar rechts.
- 6 Zet één of twee kopjes onder de filterdrager.  
Zet de warm water / koffie schakelaar (2) op "1". De koffie begint in de kopjes te lopen.
- 7 Wanneer de kopjes voor 3/4 vol zijn de koffieschakelaar weer in de stand "0" zetten.  
De sterkte van de koffie hangt af van de hoeveelheid water.  
Een lekker kopje koffie dat volgens de juiste procedure bereid is moet bedekt zijn met de typische bruine "crème". Raadpleeg anders "In geval van storingen".
- 8 Pak de kopjes en serveer ze.
- 9 Om nog een kopje koffie te maken de filterdrager langzaam en voorzichtig verwijderen door hem naar links te draaien.  
Let erop u niet te branden aan het water dat op het koffiedik is achtergebleven. Er zal wat water blijven druppelen na de filterdrager verwijderd te hebben. Dit komt door de druk van het water in het systeem. Verwijder het koffiedik uit het filter. Om nog meer koffie klaar te maken de punten van 4 tot 8 herhalen.

### OPTIONEEL

#### "Perfecte crème" schijf (13)

Voor een betere werking van de "Perfecte crème" schijf de straalbreker in de filterdrager aanbrengen.

Er wordt aanbevolen de "Perfecte crème" schijf dagelijks schoon te maken voor het gebruik, om te voorkomen dat de doorgangsoening verstopt raakt. Gebruik, indien nodig, een speld om de opening open te maken.

Als de koffie niet goed gemalen is wordt er door het gebruik van de "perfecte crème" schijf voor de typische crème van de espresso gezorgd.

**N.B.:** Gebruik de "perfecte crème" schijf alleen met het grote filter voor twee kopjes.

## Hoe maakt u een lekkere kop cappuccino klaar:

Zorg ervoor dat, voor de cappuccino klaar te maken, al wat u nodig heeft onder handbereik staat, zoals de voor de helft met koude melk gevulde kan (of kop) en de cappuccinokoppen.

### Melk opschuimen

De dichtheid van de opgeschuimde melk hangt af van het vetgehalte van de melk. Met de stoompijp (8) (of de melkopschuimer pos.24) wordt al het gewenste schuim gemaakt zonder de melk te laten koken.

Na twee of drie keer proberen en wat inzet zult u al vlug een expert worden in de bereiding van cappuccino. Plaats de stoompijp iets naar buiten opdat de kan aangebracht kan worden zonder tegen de basis van het espresso-apparaat te stoten.

#### Stoompijp version

- 1 Maak espresso klaar in grote koppen zoals reeds gespecificeerd is.
- 2 Zet de stoomschakelaar (4) op "1".
- 3 Na 15-20 seconden en wanneer het lampje voor het bereiken van de juiste temperatuur (3) gaat branden, de voor de helft met koude melk gevulde kan onder de stoompijp plaatsen. Zie Fig. 03.



- 4 Draai de knop van de stoomkraan (7) langzaam tegen de richting van de klok in om de stoom eruit te laten komen.

**BELANGRIJK:** De druk van de stoom neemt toe naarmate u de knop omdraait.

**N.B.:** Gelieve nooit de distributie langer dan 60 seconden uit te voeren.

- 5 Draai de kan in het rond en let erop dat het uiteinde van de stoompijp net in de melk steekt wanneer het schuim zich begint te vormen. Laat de melk niet koken.
- 6 Na eenmaal de gewenste schuim verkregen te hebben, de stoomknop in de richting van de klok draaien om de uitgifte van de stoom te onderbreken en de kan verwijderen. De stoomschakelaar (4) op "0" zetten.
- 7 Giet de opgeschuimde melk op de koffie. Garneren met kaneel, cacao of nootmuskaat. Serveren.
- 8 **N.B.:** om direct weer koffie klaar te kunnen maken moet u de boiler met water vullen om het op de juiste temperatuur te brengen. Anders kan de koffie aangebrand smaken. Plaats een leeg kopje op het rooster. De filterdrager niet aanbrengen. Zet de warm water / koffie schakelaar (2) op "1" en laat het kopje vol water lopen. Zet de koffieschakelaar in stand "0". Nu kunt u weer een kopje koffie klaarmaken.

OPTIONEEL

**Melkopschuimer (24)**

De melkopschuimer (24) is een speciaal apparaat waarmee de melk kan worden opgeschuimd door het direct uit de verpakking op te zuigen.

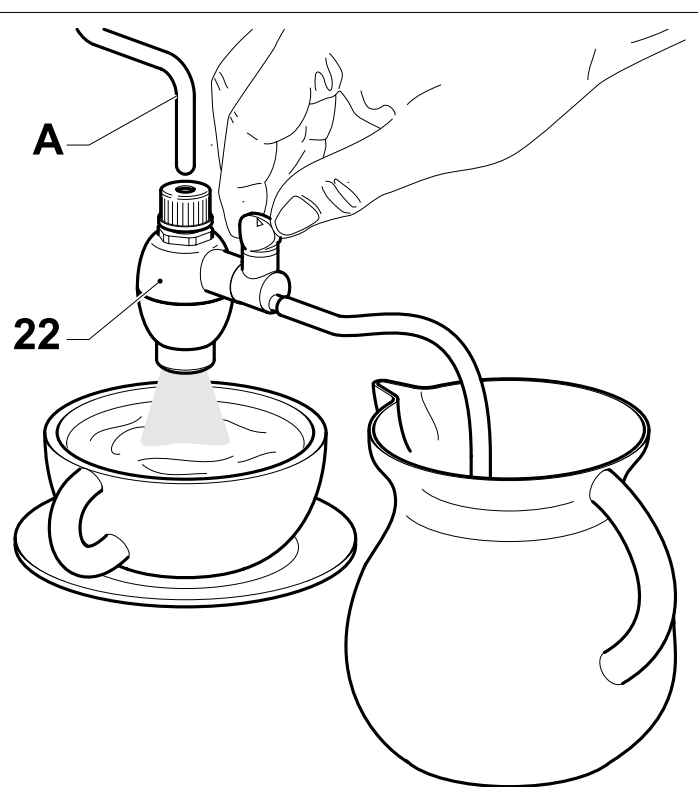
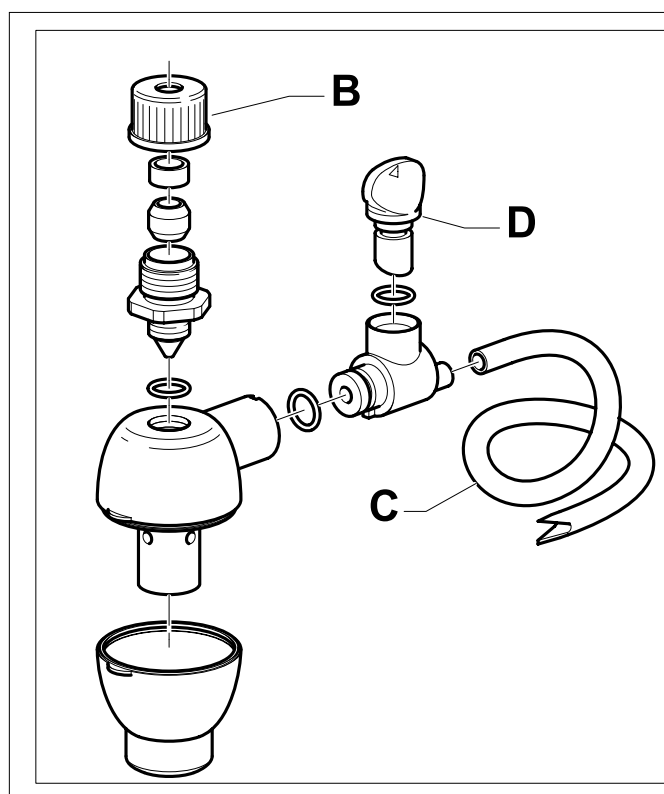
Zorg voordat u begint met het klaarmaken van de cappuccino dat u alles onder handbereik heeft waaronder een pak koude melk en het kopje voor de cappuccino.

Controleer of de melkopschuimer (24) correct aangesloten is op het stoompijpje (A) door aan de knop (B) te draaien en steek de aanzuigpijp (C) in het pak koude melk.

Door middel van de peilstaaf (D) kan de hoeveelheid van de opgezogen met worden afgemeten. Op de positie die aangegeven wordt op de tekening is de aanzuigkracht het grootst op "zeer koude melk". Door de peilstaaf (D) 180° te draaien is de aanzuigkracht het laagst op "zeer warme melk".

**Het opschuimen van de melk met de melkopschuimer:**

- 1 Maak de espresso klaar in grote koppen.
- 2 Zet de stoomschakelaar (4) op "1".
- 3 Plaats, na 10 tot 15 seconden of wanneer het lampje, dat aangeeft dat de juiste temperatuur (3) is bereikt, gaat branden, de aanzuigpijp (C) in het pak koude melk en zet de kop met de espresso onder de melkopschuimer (24).



- 4 Draai de knop van de stoomkraan (7) langzaam tegen de richting van de klok in om de stoom eruit te laten komen.

**BELANGRIJK:** De druk van de stoom neemt toe naarmate u de knop omdraait.

- 5 Draai, op het moment dat de gewenste hoeveelheid van de melk opgeschuimd is, met de klok mee aan de stoomknop om de stoomtoevoer te onderbreken. Zet de stoomschakelaar (4) op "0".

- 6 Giet de opgeschuimde melk op de koffie. Garneren met kaneel, cacao of nootmuskaat.

Serveren.

- 7 **N.B.:** om direct weer koffie klaar te kunnen maken moet u de boiler met water vullen om het op de juiste temperatuur te brengen. Anders kan de koffie aangebrand smaken.

Plaats een leeg kopje op het rooster. De filterdrager niet aanbrengen. Zet de warm water / koffie schakelaar (2) op "1" en laat het kopje vol water lopen.

Zet de koffieschakelaar in stand "0". Nu kunt u weer een kopje koffie klaarmaken.

## Hoe maakt u heet water

- 1 Volg de procedure die beschreven is in het hoofdstuk "**Voorbereiding**".
- 2 Zet de hoofdschakelaar (1) op "1".
- 3 Wacht 6 minuten opdat het espresso-apparaat op de juiste temperatuur kan komen.
- 4 Zet een kan onder de stoompijp (8).
- 5 Draai langzaam de stoomknop (7) tegen de wijzers van de klok en zet de warm water/koffieschakelaars (2) en de stoomschakelaar (4) op "1" in om de distributie van het warme water toe te staan.  
**N.B.:** Gelieve nooit de distributie langer dan 60 seconden uit te voeren.
- 6 Nadat de gewenste warm waterhoeveelheid bereikt werd, draai de stoomknop met de wijzers van de klok mee en zet de warm water/koffie schakelaars (2) en de stoomschakelaar (4) op "0" om de distributie te onderbreken. Verwijder dan de kan.
- 7 **N.B.:** Als u direct na warm water afgetapt te hebben koffie klaar wilt maken, moet de

temperatuur van de boiler van het apparaat op de juiste temperatuur gebracht worden voor het klaarmaken van de koffie. Zo voorkomt u dat de koffie onaangenaam "aangebrand" smaakt.

Zet een leeg kopje op het rooster en breng de filterdrager niet aan.

Zet de warm water/koffie schakelaars (2) en de stoomschakelaar (4) op "1".

Vul het kopje met water. Zet dan de koffieschakelaar weer op "0".

Maak dan de koffie klaar.

## Aanwijzingen voor de reiniging:

- 1 **BELANGRIJK:** Reinig de stoompijp na hem in de melk ondergedompeld te hebben ter voorkoming dat de spuitmond en de luchtopening verstopt raken en om de melkafzetting aan de buitenkant niet hard te laten worden.

Om het schoonmaken te vergemakkelijken kan, zoals beschreven onder het punt "BESCHRIJVING" het buitenste deel van de stoompijp makkelijk verwijderd worden door het naar beneden te trekken.

Gebruik een vochtige doek om het uiteinde van de stoompijp schoon te maken en open de stoomknop.

Laat één of twee seconden stoom vrijkomen om de stoompijp vrij te maken.

Maak de buitenkant van de stoompijp schoon. Gebruik, indien nodig, een naald om de opening voor de stoomstraal schoon te maken.

- 2 Maak de filterdrager en het filter met lauw water regelmatig schoon.



## NEDERLAND

- 3 Maak het hoofddeel van het apparaat met een vochtige doek schoon.
- 4 Verwijder het bakje en het rooster (5, 12) en was ze af met water. Geen schuurmiddelen gebruiken.
- 5 Maak de afdichting (15) in het koffieuitloopsysteem (14) schoon.  
Deze schoonhouden.
- 6 Draai de douchekop (17) regelmatig, afhankelijk van het gebruik, los en maak hem schoon.
- 7 Als het apparaat gedurende een lange periode niet gebruikt wordt, het water uit de boiler verwijderen door de warm water/koffie schakelaar op "1" te zetten en een hoeveelheid water uit de stoompijp te laten lopen gelijk aan twee koppen cappuccino. Doe dit alleen na het reservoir met koud water gevuld te hebben. Zet de pomp nooit aan als er geen water aanwezig is.
- 8 **N.B.:** *Het is normaal dat een espresso-apparaat af en toe stoom vrijlaat of water druppelt daar de druk van het water tijdens het gebruik verandert.*

Vergeet niet het bakje (12) te legen.

### In geval van storingen

<b>Probleem:</b>	<b>Controleren:</b>
Er komt geen koffie uit het apparaat.	<i>Of er water in het reservoir zit. Of het filter niet verstopt is door te fijn gemalen koffie of doordat de koffie te veel is aangedrukt. Of de douchekop schoon is.</i>
De koffie loopt te snel uit het apparaat.	<i>Of de koffie niet te grof gemalen is. Of de koffie wel met de aandrukker aangedrukt is.</i>
De pomp maakt te veel lawaai.	<i>Of er water in het reservoir zit. Of de pomp gevoed is. Of de koffie niet te grof gemalen is.</i>
Er lekt te veel water uit de filterdrager.	<i>Of de filterdrager goed is aangebracht. Of de afdichting niet vuil of versleten is. Of er geen koffieresten op de rand van de filterdrager aanwezig zijn.</i>
De espresso heeft weinig "crème".	<i>Of de koffie niet te grof gemalen is. Of de koffie wel met de aandrukker aangedrukt is. Of de koffie niet te oud of droog is.</i>
De koffie is te koud.	<i>Of het apparaat opgewarmd is (6 minuten). Of de koffie niet te grof gemalen is.</i>
De melk wordt niet voldoende opgeschuimd.	<i>Of de stoomspuitmond en/of luchtopening niet verstopt zijn. Of de melk niet te warm is.</i>

### Ontkalken:

Op plaatsen waar het water erg kalkrijk is, wordt de werking van het apparaat hierdoor beïnvloed.

Maak ongeveer om de twee maanden (afhankelijk van het gebruik en van de eigenschappen van het water) het apparaat schoon met de speciale Gaggia ontkalker (volg de aanwijzingen die hierop vermeld zijn).

Verwijder de douchekop (17) en maak hem schoon.

Giet de oplossing in het reservoir en zet de pomp gedurende 15 seconden aan. Laat de oplossing gedurende enkele seconden in het koffieuitloopsysteem en in de stoompijp lopen. Wacht 20 minuten en herhaal dan de handeling tot de hele oplossing gebruikt is.

Spoel het apparaat door met koud water. Plaats de douchekop (17) weer.

**N.B.:** *Storingen veroorzaakt door kalkaanslag zijn niet gedekt door de garantie. De gebruiker mag geen enkel ander onderhoud aan het apparaat verrichten.*

*Gebruik de Gaggia ontkalker voor de beste resultaten.*

**GAGGIA** S.p.A.  
20087 Robecco sul Naviglio - MI - Italia  
Tel. 02 94 99 31  
Fax 02 94 70 888  
Internet: [www.gaggia.it](http://www.gaggia.it)  
E-mail: [gaggia@gaggia.it](mailto:gaggia@gaggia.it)

**GAGGIA**®