

# Gaggia Titanium, en snabbinstruktion.

Knapp för knapp, från vänster och framifrån sett.

## 1. Espresso

## 2. Liten kaffe

## 3. Stor kaffe

## 4. Färdigmalet kaffe

## 5. Hett vatten

## 6. Avkalkning

## 7. Meny

-----

## 8. Ångvred

### Kaffe

Det finns tre olika knappar för kaffe, alla har samma mängd kaffepulver men olika vattenmängd. Självklart kan du ställa in vattenmängden på alla knapparna. Håll knappen nedtryckt under bryggprocessen och släpp inte förrän du är nöjd med mängden kaffe i din kopp. Nu är just den knappen programmerad för just den mängden. Vill du ändra gör du bara om samma sak igen.

Så här är de tre kaffeknapparna inställda från början:

### 1. Espresso,

från fabrik inställd på ca 3 cl kaffe. En klassisk espresso. Tryck en gång för en enkel espresso, tryck två gånger med någon sekunds fördröjning för dubbel espresso.

### 2. Liten kaffe, en svagare espresso. Tryck två gånger för dubbel dos.

3. Stor kaffe, fortfarande samma mängd kaffepulver men med ännu mera vatten, kan liknas vid en svensk kaffekopp. Tryck två gånger för dubbel dos.

Det finns även möjlighet att använda färdigmalet kaffe. Använd kaffeskeden som medföljde och ta ett struket mått. Ta bort luckan ovanpå koppvärmaren och håll ner kaffet. Tryck sedan på knapp 4 och sedan på valfri kaffeknapp.

Denna funktion kan också med fördel användas för extra rengöring. Tryck ner 4 och sedan på 2. Hett vatten rensar nu bort kafferester och gör rent.

### 5. Hett vatten

Din Gaggia Titanium gör inte bara kaffe, utan också te. Tryck ner 5 och vrid sedan på ångvredet, hett vatten kommer nu pumpas ut ur ångröret. Det enda som saknas är en tepåse!

### 6. Avkalkning

Maskinen säger till när det är dags för avkalkning. För att avkalka behöver du avkalkningsmedel, finns hos alla Gaggia-återförsäljare eller att beställa via telefon (08 663 40 60) eller internet (<http://www.gaggia.se>). Viktigt är inte använda syra eller ättika som avkalkningsmedel då det kan förstöra espressomaskinen.

För att avkalka, håll ner påsens innehåll i vattentanken som är fylld med kallt färskt vatten. Rör om.

Placera en tillbringare under ångröret, håll ner **6** i tio sekunder och släpp. Vrid sedan på ångvredet. Avkalkningsprogrammet har nu startat och tar cirka en timme. Se till att fylla på med nytt vatten under hela programmet men dock ej något mer avkalkningsmedel.

När programmet är klart, diska vattentanken och fyll på med nytt kallt färskt vatten, spola ut halva tanken genom ångröret i intervaller om 30 sekunder. Obs! Maskinen får ej spola vatten i mer än en minut, det kan skada pumpen.

Färdigt, gör en espresso och njut!

## **7. Meny**

I menyn finns många olika inställningar, här tittar vi på de viktigaste.

### **Pre-Brewing (Förfuktning)**

En funktion som fuktar kaffet någon sekund innan bryggning sker, detta gör att kaffet sväller och släpper mer arom och smak. Bör vara påslagen.

### **Cup-heater (Koppvärmare)**

På ovansidan av maskinen sitter värmeelement till för att värma kopparna. Detta är en mycket viktig del i att göra en espresso. En varm espresso som dricks ur en kall kopp resulterar i ljummet kaffe. Se därför till att alltid ha varma koppar! Denna funktion bör vara påslagen och kopparna stå upp och nervända på koppvärmaren.

## **8. Ångvredet**

När du ska skumma mjölk till cappuccino eller latté, håll ner mjölk i en kanna. Ju högre fetthalt på mjölken desto krämigare skum. Vrid sedan på ångvredet, ångan kommer efter ett par sekunder och skumma sedan mjölken med ångmunstycket.

Håll munstycket precis under mjölkytan för både värme och mycket skum (cappuccino). Håll munstycket längre ned i mjölken för enbart värme och minimalt med skum (latté).

## **Kvarnen**

I kvarnen finns två olika vred. Ett numrerat 1–18 (till vänster) och ett med markerat streck (till höger). Vi börjar med det numrerade, här ställer du in vilken malningsgrad kvarnen ska mala. Ju mindre siffra, desto finare malet kaffe. Det andra mängden kaffe till varje kopp.

Kvarnen är redan inställd från fabriken, men ibland kan man behöva justera själv.

Rinner kaffet för fort ner i koppen och smaken är svag, kanske aningen blaskig så kan det vara bra att "ställa ner" kvarnen. Vrid det högra vredet till en lägre siffra samtidigt som kvarnen går. Ta en eller två steg i taget och kom ihåg att det tar ett par koppar innan du märker någon skillnad!

Är kaffet fortfarande lite svagt ska du öka mängden kaffe. Detta gör du med det högra vredet, mittenstreck symboliserar 7 gram kaffe och minimum är 6 gram, maximum är 9 gram. Vrider du åt plus maler kvarnen mer kaffe till nästa kopp. Justera med ett streck i taget!

Om kaffet slutar rinna och istället droppar har du ställt ned kvarnen för mycket, öka då två siffror.

## **Rengörning**

Det är mycket viktigt att hålla espressomaskinen ren. Ju renare maskin desto längre hållbarhet och bättre kaffe. Här följer några tips på rengörning:

När du tömmer sumplådan, ta samtidigt ut bryggruppen och skölj under hett vatten. Använd inte diskmedel eller andra rengöringsmedel!

Diska vattentanken, gärna en gång i veckan.

I menyn finns även ett rengöringsprogram (Rinsing cycle), använd detta också en gång i veckan.

## **Problem**

Ibland kan komplikationer uppstå, så här löser du dem!

### **”Ventilate”**

En luftbubbla stoppar vattnet, vrid på ångvredet och låt maskinen pumpa ut vatten en stund. Fungerar det inte vid första försöktet, upprepa!

### **”Brew-unit blocked”**

Öka mängden vatten på espresso (1), liten kaffe (2) och kaffe (3), stäng av maskinen, starta den igen och försök att göra en ny kaffe.

Om problemet kvarstår, kontakta din återförsäljare!

### **”Brew-unit missing”**

Bryggruppen sitter löst, snett eller saknas helt. Ta ut bryggruppen och sätt dit den igen. Lyssna efter ett ”klick” och då är den på plats.

Lycka till!

Adesso AB  
Oscar Waldén  
08 663 40 60  
oscar@adesso.se  
<http://www.adesso.se>