

**GAGGIA**<sup>®</sup>

INSTRUCÇÕES E MODO DE EMPREGO  
OPERATING INSTRUCTIONS

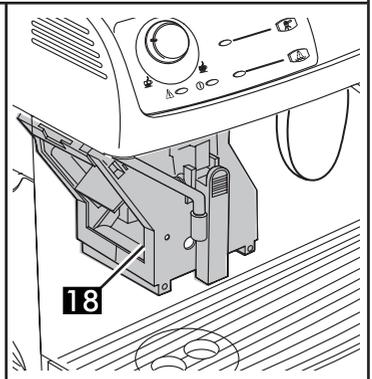
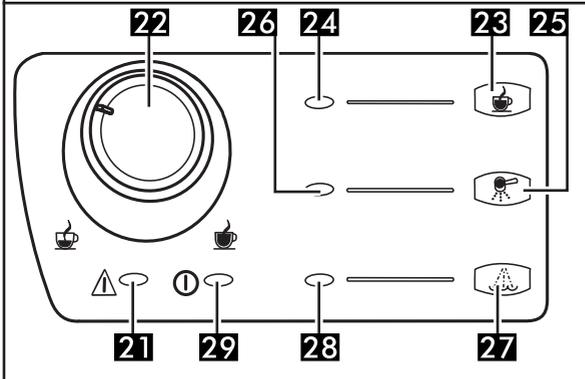
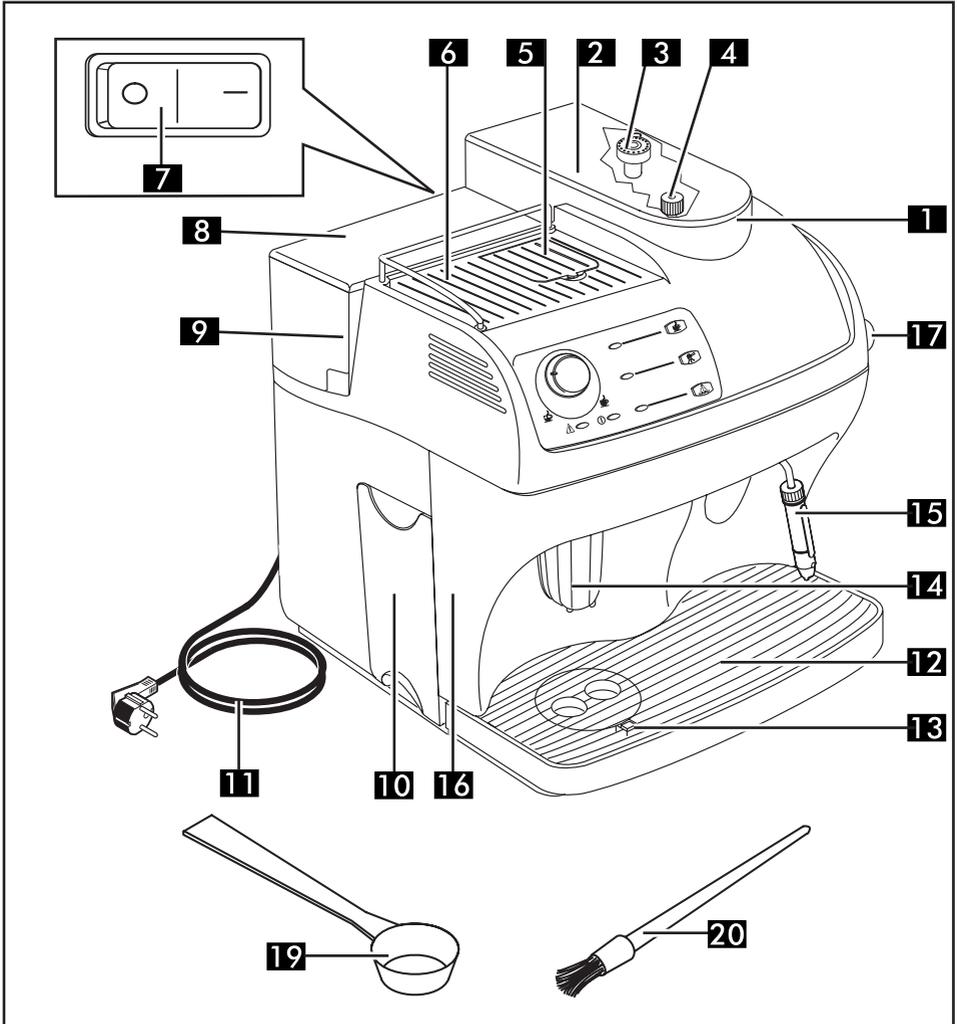
**SYNCRONY**<sup>®</sup>  
**LOGIC**

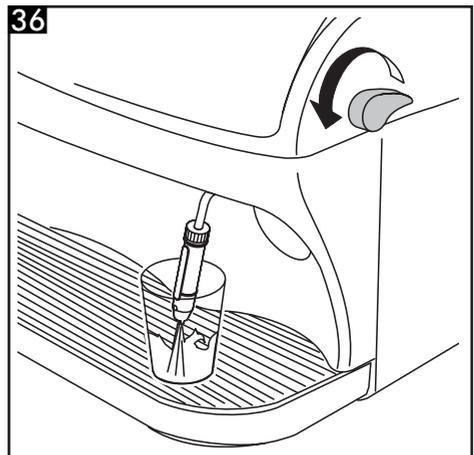
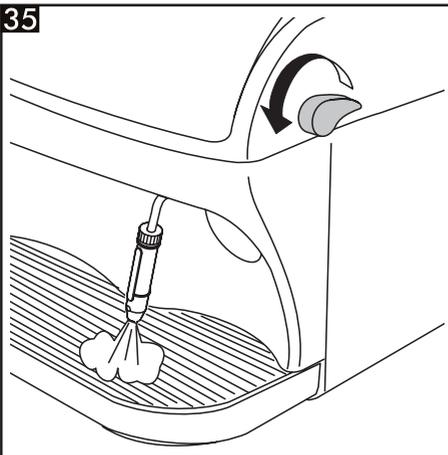
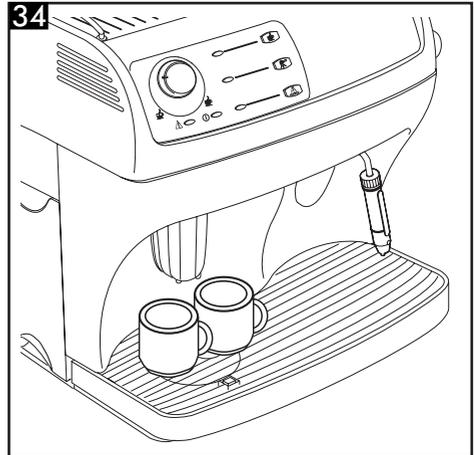
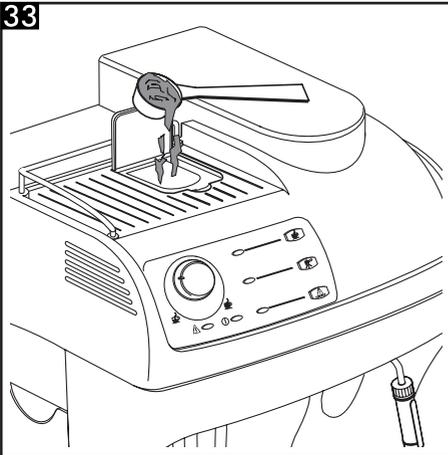
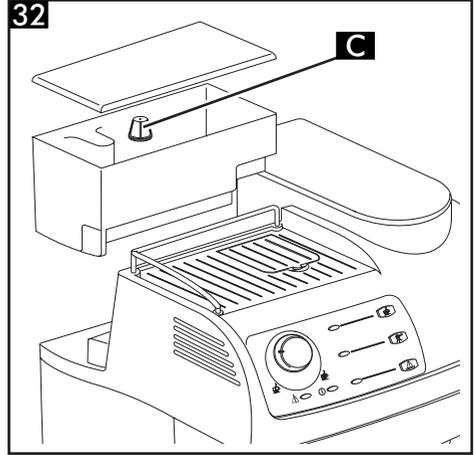
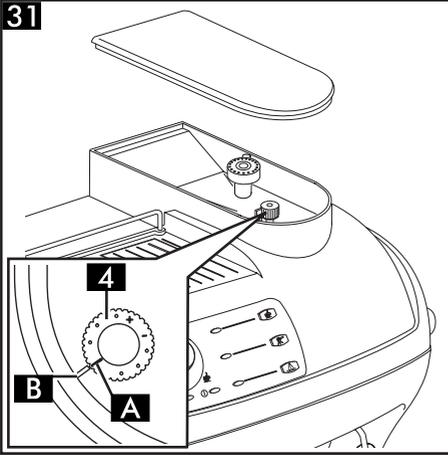
Parabéns!

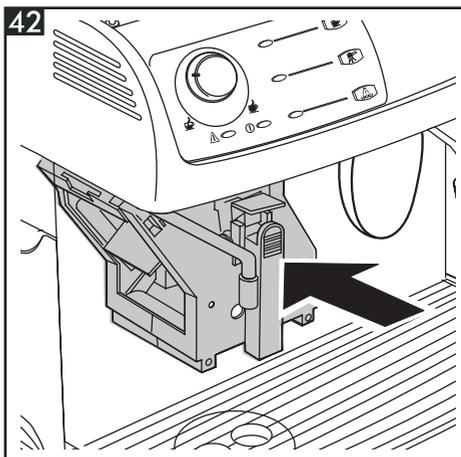
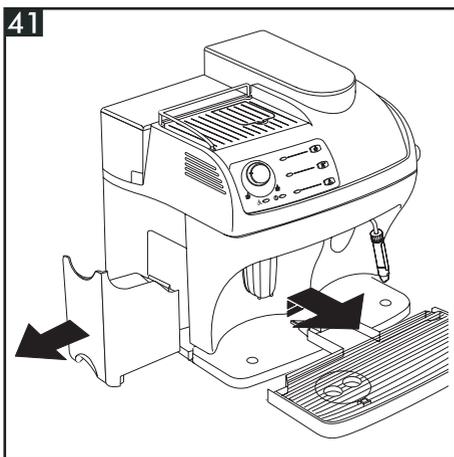
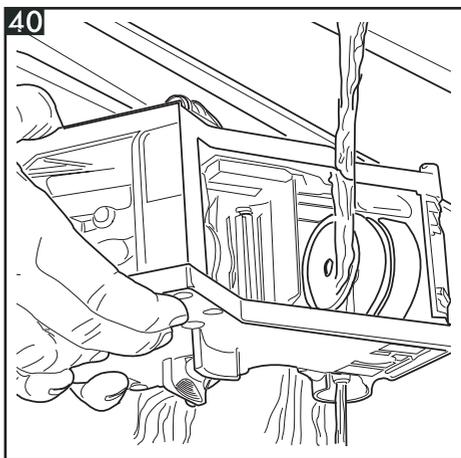
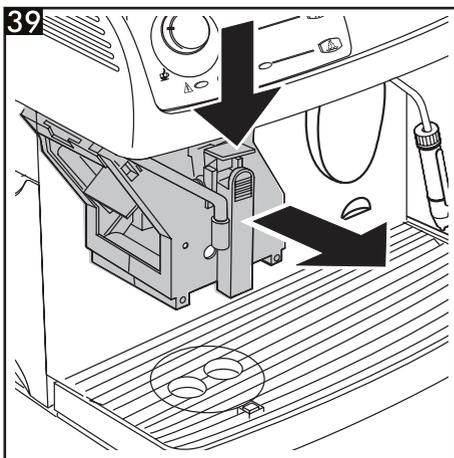
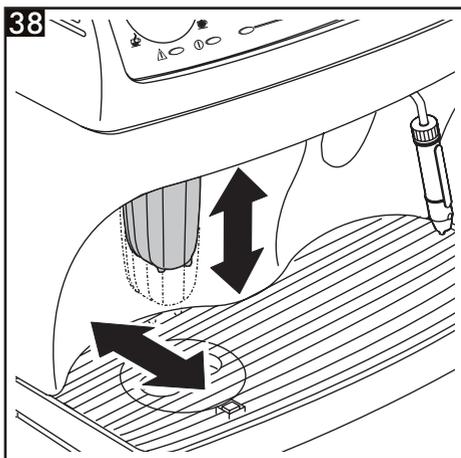
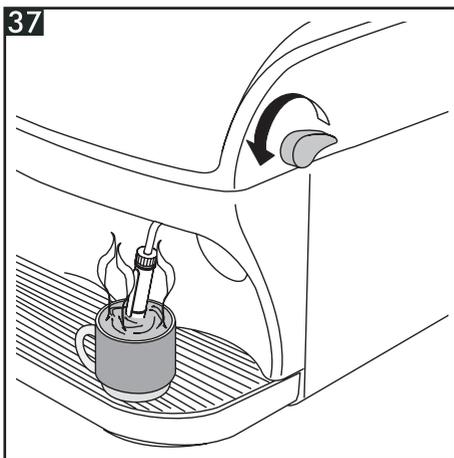
Obrigado por ter adquirido esta máquina de café expresso de qualidade superior e pela confiança demonstrada. Antes de utilizar a máquina é aconselhável ler atentamente o manual de instruções, no qual explicamos como utilizá-la, limpá-la e mantê-la em perfeitas condições. Caso existam outras dúvidas é aconselhável contatar o revendedor ou o fabricante diretamente. Estaremos à disposição para todos os esclarecimentos necessários.

Congratulations!

Congratulations on choosing this top-quality espresso machine and many thanks you for you confidence in our products. Before operating the machine, we reccomend you read the following instructions thoroughly which explain how to use, clean and maintain the machine. For any other information, please contact the leader or our company directly. We will be glad to provide you with any explanations you may need.







## PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Quando se usam electrodomésticos é aconselhável tomar algumas precauções para limitar o risco de incêndios, choques eléctricos e/ou acidentes.

- 1 Ler atentamente todas a instruções e informações apresentadas neste manual e em qualquer outro folheto contido nas embalagens, antes de preparar ou utilizar a máquina expresso.
- 2 Não tocar nas superfícies quentes.
- 3 Não mergulhar o fio, a ficha ou o corpo da máquina em água ou outro líquido, para evitar incêndios, choques eléctricos ou acidentes.
- 4 Ter particular cuidado ao utilizar a máquina expresso na presença de crianças.
- 5 Retirar a ficha da tomada quando a máquina não estiver a ser utilizada, ou durante a sua limpeza. Deixar a máquina arrefecer antes de inserir ou retirar peças e antes de proceder à sua limpeza.
- 6 Não utilizar a máquina com o fio ou a ficha danificados, nem em caso de avarias ou roturas. Mandar verificar ou reparar o aparelho no centro de assistência mais próximo.
- 7 A utilização de acessórios não aconselhados pelo fabricante pode provocar danos a coisas e pessoas.
- 8 Não utilizar a máquina expresso ao ar livre.
- 9 Evitar que o fio fique pendurado da mesa ou esteja em contacto com superfícies quentes.
- 10 Manter a máquina expresso longe de fontes de calor.
- 11 Verificar se a máquina expresso está na posição "Off" antes de inserir a ficha na tomada. Para a desligar, colocá-la no "Off" e retirar depois a ficha da tomada.
- 12 Ter muito cuidado durante a utilização do vapor.

## GUARDAR AS PRESENTES INSTRUÇÕES DE USO

## CUIDADOS:

Qualquer intervenção de assistência, com excepção das operações de limpeza e de manutenção normal deverá ser prestada por um centro de assistência autorizado. Não mergulhar a máquina em água. Qualquer reparação deverá ser efectuada unicamente por pessoal do centro de assistência autorizado.

- 1 Verificar se a voltagem indicada na placa técnica corresponde à sua.
- 2 Nunca utilizar água tépida ou quente para encher o reservatório de água. Utilizar unicamente água fria.
- 3 Não tocar com as mãos nas partes quentes da máquina, nem no fio de alimentação durante o seu funcionamento.
- 4 Nunca limpar com detergentes corrosivos, nem com utensílios duros. É suficiente um pano macio humedecido com água.
- 5 Para evitar a formação de calcário, pode-se utilizar água mineral natural.

## INSTRUÇÕES SOBRE O CABO ELETRICO

- A O cabo elétrico fornecido é curto para facilitar o uso e para impedir que prenda-se em outros objetos.
- B Podem ser utilizados prolongamentos mas prestando muito cuidado.
- C Se utilizar um prolongamento controlar:
  - 1 que a voltagem do prolongamento seja igual à do eletrodoméstico.
  - 2 que seja dotado de uma tomada com tres pin com ponto de terra (seja o cabo do eletrodoméstico deste tipo);
  - 3 que o cabo não pendure da mesa para não tropeçar.

## 1 GENERALIDADES

A máquina de café é indicada para a preparação de café expresso, utilizando tanto café em grãos como café em pó, e possui um dispositivo para o fornecimento de vapor e de água quente.

 **Atenção.** Não se assumem responsabilidades por eventuais danos, no caso de:

- emprego incorreto e não conforme os objetivos previstos;
- consertos não efetuados nos centros de assistência autorizados;
- alterações do cabo de alimentação;
- alterações de quaisquer componentes da máquina;
- emprego de peças de substituição e acessórios não originais;

Nestes casos a garantia deixa de valer.

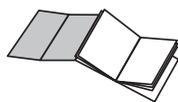
### 1.1 Para facilitar a leitura

 O triângulo de advertência indica todas as instruções importantes para a segurança do usuário. Manter-se absolutamente conforme tais indicações para evitar ferimentos graves!



**2** A referência a ilustrações, partes da máquina e órgãos de comando ocorre através de números e letras, como por exemplo a referência à ilustração 2 deste parágrafo.

**i** Este símbolo evidencia as informações a serem levadas em maior consideração para a melhor utilização da máquina.



As ilustrações correspondentes ao texto encontram-se na aba da capa.

Manter esta página aberta durante a leitura das instruções para o uso.

### 1.2 Emprego destas instruções de uso

Conservar estas instruções de uso em local seguro e anexá-las à máquina de café, para que uma outra pessoa possa utilizá-las, se for o caso.

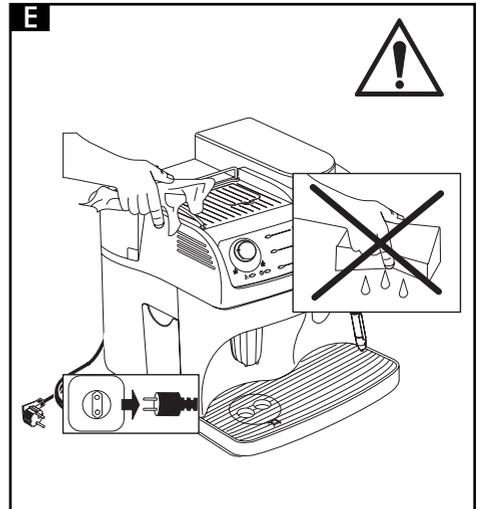
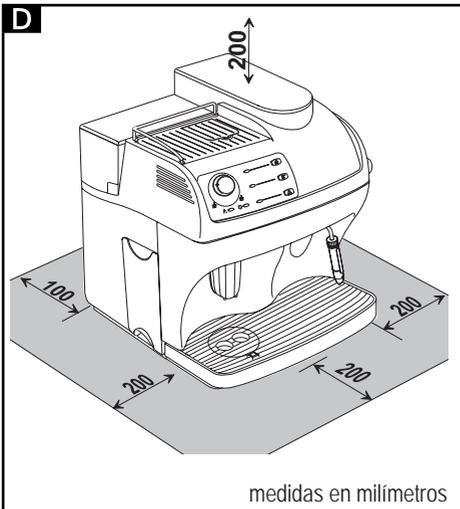
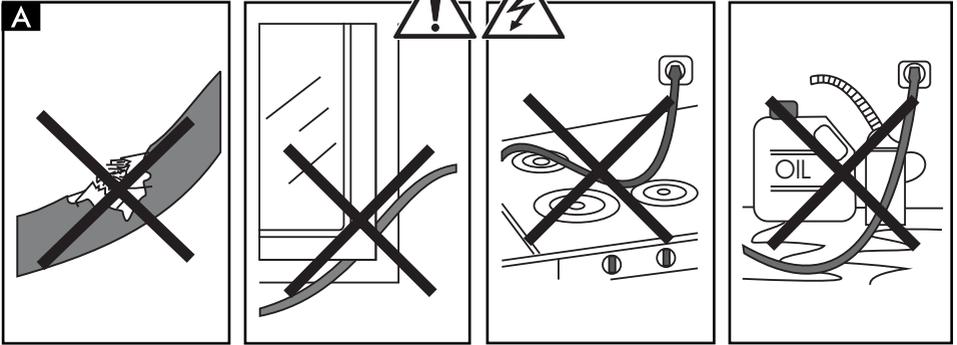
Para ulteriores informações ou no caso de problemas não exauridos ou tratados de modo insuficiente nas presentes ilustrações dirigir-se aos Centros de Assistência Autorizados.

## 2 DADOS TÉCNICOS

• Tensão nominal	
• Potência nominal	
• Alimentação	Vide etiqueta colocada no aparelho
• Material do corpo	Termoplástico
• Dimensões (l x a x p) (mm)	390 x 380 x 330
• Peso (Kg)	8,7
• Comprimento do cabo (mm)	1200
• Painel de comandos	Frontal
• Reservatório de água	Extraível
• Reservatório de água (l)	1,7
• Capacidade do recipiente de café (g)	350 de grãos de café
• Pressão da bomba (bar)	13-15
• Caldeira	Aço Inox
• Dispositivos de segurança	Válvula de segurança da pressão da caldeira; termostato de segurança.

Salvo mudanças na fabricação devidas ao progresso tecnológico.

Máquina em conformidade à Diretiva Europeia 89/336/CEE (Decreto legislativo 476 de 04/12/92), relativa à eliminação dos distúrbios radiotelevisivos.



### 3 NORMAS DE SEGURANÇA



Nunca colocar as partes ligadas à corrente elétrica em contato com a água: perigo de curto-circuito! O vapor superaquecido e a água quente podem provocar queimaduras! Nunca posicionar o jato de vapor ou de água quente em direção às partes do corpo, tocar com cuidado o bico de vapor/ água quente: perigo de queimaduras!

#### Destinação do uso

É proibido efetuar modificações técnicas e realizar qualquer tipo de emprego ilícito pois pode comportar riscos! O aparelho não é destinado a ser utilizado por pessoas (inclusive as crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas ou com experiência e/ou competências insuficientes, a não ser que não estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela segurança deles ou não sejam ensinadas por ela sobre o uso do aparelho.

Mantenha as crianças sob a supervisão, para evitar que brinquem com o aparelho.

#### Alimentação da corrente

Ligar a máquina de café somente à uma tomada de corrente adequada. A tensão deve corresponder àquela indicada na etiqueta do aparelho.

#### **A** Cabo de alimentação

Nunca usar a máquina para café se o cabo de alimentação estiver com defeito. Pedir a imediata substituição dos cabos e plugues defeituosos a um Centro de Assistência Autorizado. Não passar o cabo de alimentação através de cantos e arestas pontudas, sobre objetos muito quentes e protegê-lo do óleo. Não carregar ou puxar a máquina para café segurando-a pelo cabo. Não extrair o plugue puxando-o pelo cabo ou mesmo tocando-o com as mãos molhadas. Evitar que o cabo de alimentação caia livremente de mesas ou estantes.

#### **B** Proteção de outras pessoas

Certificar-se de que nenhuma criança tenha a possibilidade de brincar com a máquina para café. As crianças não percebem o perigo inerente aos eletrodomésticos.

#### **C** Perigo de queimaduras

Evitar dirigir o jato de vapor superaquecido e/ou de água quente para si e/ou outros: perigo de queimaduras.

Usar sempre as devidas manilhas ou alças.

#### **D** Localização

Colocar a máquina para café em um local seguro, onde ninguém possa derrubá-la ou ferir-se com ela. Não usar a máquina para café ao ar livre.

Não apoiar a máquina em superfícies muito quentes e perto de chamas abertas para evitar que a estrutura funda ou sofra danos.

#### **E** Limpeza

Antes de limpar a máquina, é indispensável colocar o interruptor geral (7) em -0- e depois tirar o plugue da tomada de corrente. Além disto, esperar que a máquina se esfrie. Nunca emergir a máquina na água! É severamente proibido tentar intervir no interior da máquina.

#### **D** Espaço para o uso e a manutenção

Para o correto e bom funcionamento da máquina para café aconselha-se o quanto segue:

- Escolher um plano de apoio bem nivelado;
- Escolher um ambiente suficientemente iluminado, higiênico e com tomada de corrente facilmente acessível;
- Prever uma distância mínima das paredes em relação à máquina, como indicado na figura.
- Não manter a máquina em temperaturas inferiores a 0°C; a formação de gelo pode danificar a máquina.

#### Conservação da máquina

Quando a máquina permanecer inutilizada por um período prolongado, desligá-la e retirar o plugue da tomada.

Guardá-la em local seco e não acessível às crianças. Protegê-la da poeira e da sujeira.

#### Reparação / Manutenção

No caso de problemas, defeitos ou suspeita de defeito após uma queda desligar imediatamente o plugue da tomada. Nunca funcionar uma máquina com defeito. Somente os Centros de Assistência Autorizados

podem efetuar intervenções e reparações. As reparações devem ser executadas unicamente por um centro de assistência autorizado. No caso de intervenções não efetuados de acordo com as regras declina-se qualquer responsabilidade por eventuais danos.

### Anti-incêndio

Em caso de incêndio utilizar extintores de gás carbônico (CO<sub>2</sub>). Não utilizar água ou extintores a pó.

### Legenda dos componentes da máquina

- 1** Recipiente para grãos de café
- 2** Tampa do recipiente para grãos de café
- 3** Botão de regulação da moagem
- 4** Botão de regulação da dose
- 5** Tampa do dosador de pó de café
- 6** Plano de apoio das xícaras
- 7** Interruptor geral (ON/OFF)
- 8** Tampa do reservatório de água
- 9** Reservatório de água
- 10** Gaveta recolhadora de sedimentos
- 11** Cabo de alimentação
- 12** Recipiente recolhe-gotas + grade
- 13** Bóia de nível do recipiente recolhogotas
- 14** Fornecedor de café ajustável na altura
- 15** Tubo de vapor/água quente
- 16** Abertura dianteira
- 17** Botão de fornecimento de vapor
- 18** Grupo fornecedor de café
- 19** Dosador para pó de café
- 20** Escova para a limpeza

### Painel de comandos

- 21** Led sinalização alarmes
- 22** Botão para a regulação da quantidade de café na xícara
- 23** Botão para o fornecimento de café
- 24** Led de temperatura pronta / função café
- 25** Botão seleção pó de café
- 26** Led seleção pó de café
- 27** Botão seleção função vapor
- 28** Led temperatura função vapor
- 29** Led máquina ligada

## 4 INSTALAÇÃO

Para a própria segurança e a de terceiros manter-se absolutamente de acordo com as “Normas de segurança” indicadas no cap. 3.

### 4.1 Embalagem

A embalagem original foi projetada e realizada para proteger a máquina durante a expedição. Aconselha-se conservá-la para um eventual transporte no futuro.

### 4.2 Operações preliminares

- Retirar da embalagem o recipiente recolhe-gotas (12) e a grade.
- Retirar da embalagem a máquina de café e posicioná-la em um local seguro, que tenha os requisitos pedidos e descritos nas normas de segurança (cap. 3)
- Colocar o recipiente recolhe-gotas (12) no devido lugar na máquina; certificar-se de que tal recipiente, a gaveta para sedimentos (10) e o grupo fornecedor de café (18) estejam colocados corretamente e de que a abertura dianteira (16) esteja fechada.
- Coloque a tampa do recipiente de café em grãos (2) no recipiente de café em grãos (1). Guarde a escova de limpeza (20) e o medidor de café em pó (19) em local de fácil alcance.
- Antes de colocar o plugue na tomada de corrente, certificar-se de que o interruptor geral (7) esteja na posição -0-.

Se ao ligar a máquina o led vermelho (21) piscar, significa que uma das peças descritas acima não está colocada corretamente.

**i** Nota importante: É fundamental ler o conteúdo do Capítulo 14, no qual se explica em detalhes o significado de todas as sinalizações que a máquina dá ao usuário, através das luzes localizadas no painel de comandos.

### 4.3 Primeira ligação

- **32** Extrair o reservatório de água (9) puxando-o para cima e retirar a tampa (8). Enxaguá-lo e enchê-lo com água fria; aconselha-se não encher muito o reservatório. Recolocar o reservatório no seu lugar e colocar novamente a tampa (8) sobre ele.

 Colocar no reservatório (9) sempre e so-mente água fria sem gás. A água quente, assim como outros líquidos, pode danificar o reservatório e/ou a máquina. Não colocar a máquina para funcionar sem água: certificar-se de que a sua quantidade seja suficiente no reservatório.

- **31** Retirar a tampa (2) e pôr os grãos de café no recipiente (1).

 Colocar sempre e exclusivamente grãos de café no recipiente (1). Café em pó, liofilizado, além de outros objetos, podem danificar a máquina.

- Recolocar a tampa (2) no recipiente para café (1).
- Ligar o plugue (11) em uma tomada de corrente adequada.
- A máquina apresenta-se com o interruptor geral (7) na posição -0-; para ligá-la é suficiente pressionar o botão (7); o led (29) do painel de comandos acende-se.
- **35** Para carregar o circuito, direcionar o tubo de vapor (15) sobre o recipiente recolhe-gotas; rodar o botão (17) em sentido anti-horário e esperar até que a água saia do tubo de vapor de modo regular; para interromper o fornecimento de água rodar o botão (17) em sentido horário.

 **Nota:** Antes de proceder ao primeiro funcionamento em caso de inatividade prolongada ou se o reservatório de água foi esvaziado completamente é aconselhável carregar o circuito.

- Terminadas as ações indicadas acima a máquina está pronta para o uso.
- Para fornecer café, água quente ou vapor e utilizar corretamente a máquina, seguir atentamente as instruções seguintes.

## 5 MOEDOR DE CAFÉ

 **Atenção!** O botão de regulagem da moagem, situado dentro do recipiente para café, deve ser rodado somente quando o moedor de café estiver funcionando. Não colocar café em pó e/ou liofilizado no recipiente para grãos de café.

 É proibido introduzir qualquer outro material que não seja café em grãos. O moedor de café contém peças em movimento que podem ser perigosas; proibido colocar os dedos e/ou outros objetos. Antes de realizar intervenções, por qualquer motivo, dentro do recipiente para café, desativar o interruptor geral e tirar o plugue da tomada de corrente. Não colocar grãos de café quando o moedor de café estiver funcionando.

A qualidade e o gosto do café dependem, além da mistura utilizada, também do grau de moagem. A máquina possui um botão (3) para regular o grau de moagem. Para modificar o grau de moagem, rodar o botão graduado quando o moedor de café estiver funcionando; os números apresentados no botão indicam o grau de moagem.

Todo aparelho é regulado na fábrica em um grau de moagem médio: se a moagem for muito fina é necessário rodar o botão, colocando-o em valores mais altos; se a moagem for muito grossa é necessário rodar o botão, colocando-o em valores mais baixos.

A mudança do grau de moagem poderá ser notada somente depois do fornecimento de três ou quatro cafés.

Usar misturas de grãos de café para máquinas de café expresso. Evitar utilizar graus de moagem em posições extremas (Ex.1 – 16); nesses casos, utilizar misturas de café diferentes. Conservar o café em local fresco, num recipiente hermeticamente fechado.

A moagem deve ser regulada caso o café não seja fornecido de modo ideal:

Fornecimento rápido demais = moagem muito grossa > Regular o botão, colocando-o em números mais baixos;

Fornecimentos em gotas/ou ausente = moagem muito fina > Regular o botão, colocando-o em números mais altos.

## 6 REGULAGEM DA DOSE DE CAFÉ

**31** Na máquina é possível regular a dosagem de café (dose) que se deseja moer.

A dose definida na fábrica tem um valor médio que satisfaz a maior parte das exigências; marca (A)

correspondendo à referência (B). Rodando o botão (4), situado dentro do recipiente de café, em sentido anti-horário aumenta-se a dose de pó de café; rodando o botão em sentido horário diminui-se a dose de pó de café.

A regulagem da dose deve ser feita antes de pressionar o botão de fornecimento de café.

Esse sistema permite obter um fornecimento ideal com todos os tipos de café presentes no comércio.

## 7 FORNECIMENTO DE CAFÉ

 **Nota:** Caso a máquina não forneça café, verificar se o reservatório de água contém água; no lado esquerdo da máquina pode-se verificar o nível de água do reservatório.

 Antes de fornecer café, verificar se o led verde de temperatura pronta (24) está aceso fixamente e se o reservatório de água e o reservatório de café estão cheios.

- **34** Posicionar 1 ou 2 xícaras abaixo do bico fornecedor (14); pode-se regular a altura do fornecimento de modo que ele se adapte às suas xícaras.
- **38** A posição do fornecedor pode ser mudada para consentir a utilização de xícaras grandes. Para utilizar xícaras de dimensões grandes deve-se apertar manualmente o fornecedor em direção à máquina até o fim (neste caso utilizar somente uma xícara por vez); para posicionar o fornecedor na posição ideal para a utilização de xícaras pequenas deve-se puxar o fornecedor na posição mais externa, certificando-se de que esteja firme.
- Regular a quantidade de café que se deseja na xícara, usando o botão (22); rodando-o em sentido horário aumenta-se a quantidade de café fornecida; rodando-o em sentido anti-horário diminui-se a quantidade de café fornecida.

 **Nota:** quando a bóia de nível (13) suspende-se é aconselhável esvaziar o recipiente recolhedor de água.

### 7.1 Fornecimento com grãos de café

- Para fornecer o café é necessário pressionar o botão (23), em seguida inicia-se o ciclo de forne-

cimento: para fornecer 1 café pressionar o botão (23) uma vez; para fornecer 2 cafés pressionar duas vezes seguidas o botão (23).

 Neste modo de funcionamento, a máquina mói e dosa a quantidade certa de café automaticamente; a preparação de dois cafés exige dois ciclos de moagem e dois ciclos de fornecimento geridos automaticamente pela máquina.

- Depois de ter passado pelo ciclo de pré-infusão, o café começa a sair pelo bico fornecedor (14).
- O fornecimento do café interrompe-se automaticamente quando for atingido o nível preestabelecido pelo botão (22); no entanto, é possível interromper o fornecimento do café pressionando o botão (23).

### 7.2 Fornecimento com pó de café

 Colocar somente pó de café para máquinas de café expresso no dosador (5); café em grãos, liofilizado e outros materiais podem danificar a máquina.

 É proibido colocar os dedos dentro do dosador de pó de café, pois existem peças em movimento.

- Para pegar a quantidade certa de pó de café a ser colocada no dosador, utilizar somente o dosador (19) fornecido com a máquina.

 Colocar somente uma dose de pó de café por vez; para preparar dois cafés é obrigatório realizar dois ciclos separados, um depois do outro.

- Pressionar o botão (25) para selecionar a função, o led (26) acende-se.
- Levantar a tampa do dosador para pó de café (5).
- Pegar uma dose de café com o dosador (19); tirar o excesso de pó de café presente no dosador.
- **33** Esvaziar o pó de café dentro do dosador.
- Fechar a tampa (5).
- Para fornecer o café é preciso pressionar o botão (23); em seguida, inicia-se o ciclo de fornecimen-

to.

- Depois de ter passado pelo ciclo de pré-infusão, o café começará a sair pelo bico fornecedor (14).
- O fornecimento do café será interrompido automaticamente quando for atingido o nível preestabelecido pelo botão (22); no entanto, é possível interromper o fornecimento do café pressionando o botão (23).
- Em seguida, a máquina volta automaticamente para o modo de funcionamento normal (ver parágrafo 7.1).

## 8 FORNECIMENTO DE ÁGUA QUENTE

 **Atenção:** no início podem ocorrer breves jatos de água quente com perigo de queimaduras. O tubo de fornecimento de água quente pode atingir temperaturas elevadas: evitar tocá-lo diretamente com as mãos.

- Antes do fornecimento de água quente verificar se a luz verde de temperatura pronta (24) está acesa.

Com a máquina pronta para o fornecimento do café, proceder do seguinte modo:

- Colocar uma xícara e/ou um recipiente abaixo do tubo de água quente/vapor (15).
- **36** Abrir o botão em sentido anti-horário (17).
- Retirar a quantidade desejada de água quente; para interromper o fornecimento de água quente rodar o botão (17) em sentido horário. A máquina se coloca novamente no funcionamento normal.

## 9 FORNECIMENTO DE VAPOR/PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO

O vapor pode ser utilizado para dar volume ao leite do cappuccino e também para o aquecimento das bebidas.

 **Perigo de queimaduras!** Ao início do fornecimento podem ser verificados breves esguichos de água quente. O tubo de fornecimento pode atingir temperaturas elevadas: evite de tocá-lo diretamente com as mãos.

- Com a máquina pronta para fornecer café, pressionar o botão (27).  
A máquina necessita de um tempo de pré-aqueci-

mento.

- Antes do fornecimento de vapor esperar que a luz verde de temperatura pronta (28) se reacenda.
- Direcionar o tubo de vapor (15) sobre o recipiente recolhe-gotas, abrir o botão (17) "Água quente /vapor" por alguns instantes, de modo que a água residual saia do tubo de vapor; em pouco tempo começará a sair somente vapor.
- Fechar o botão (17).
- Encher com leite frio 1/3 do recipiente que se deseja utilizar para preparar o cappuccino.

 Para garantir um melhor resultado na preparação do cappuccino, o leite e a xícara utilizados devem ser frios.

- **37** Emergir o tubo de vapor no leite a ser aquecido e abrir o botão (17); girar o recipiente com movimentos lentos de baixo para cima, para tornar uniforme a formação da espuma.
- Após haver utilizado o vapor pelo tempo desejado, fechar o botão (17).
- O mesmo sistema pode ser utilizado para o aquecimento de outras bebidas.

Após esta operação, limpar o tubo de vapor com um pano úmido.

### 9.1 Passagem do vapor a café

- Para poder fornecer café é necessário pressionar o botão (27).
- Na passagem do fornecimento de vapor ao fornecimento de café, os leds (24) e (28) piscam temporaneamente indicando que a máquina está superaquecida e não pode fornecer café.
- Para poder fornecer café, é necessário descarregar um pouco de água, rodando o botão de Vapor (17) até que fique aceso de modo fixo somente o led de temperatura pronta (24).

## 10 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza geral

- A manutenção e a limpeza podem ser efetuadas somente quando a máquina estiver fria e desligada da rede elétrica.
- Não emergir a máquina na água e não colocar os componentes na máquina de lavar louças.

- Não utilize álcool etílico, solventes e/ou produtos químicos agressivos para a limpeza.

**32** Aconselha-se a limpeza cotidiana do reservatório de água:

- Retirar o filtro (C) localizado no interior do reservatório e limpá-lo com água corrente potável.
- Reposicionar o filtro (C) no seu lugar, exercendo uma leve pressão combinada a uma leve rotação.
- Encher o reservatório com água fresca potável.



**Não utilize a água restante no depósito por alguns dias por fins alimentares, lave o depósito e encha-o com água fresca potável.**

**33** Limpar o dosador de pó de café todos os dias, caso utilizado:

- Pegar o pincel fornecido com a máquina e limpar o dosador.
- Para a limpeza do aparelho utilizar um pano macio umedecido com água.
- Não enxaguar a máquina e/ou os seus componentes utilizando um forno microondas e/ou um forno convencional.
- **41** Limpar o vão de serviço e o grupo fornecedor; recomendamos esvaziar todos os dias a gaveta recolhadora de sedimentos (10).
- O fornecedor de café (14) pode ser retirado para a limpeza; enxaguar cuidadosamente os canais de fornecimento com água quente.

### 10.1 Grupo fornecedor

- O grupo fornecedor (18) deve ser limpo cada vez que for enchido o recipiente de pó de café ou, de qualquer modo, pelo menos uma vez por semana.
- Desligar a máquina girando o seletor (7) na posição -0- e retirar o plugue da tomada de corrente.
- **41** Retirar, então, a gaveta recolhadora de sedimentos (10) e o recipiente recolhe-gotas (12); em seguida abrir a abertura de serviço (16).
- **39** Retirar o grupo fornecedor (18), segurando-o pela devida manilha e apertando a tecla "PRESS".



**O grupo fornecedor pode ser lavado somente com água quente sem detergente.**

- **40** Certifique-se de que os dois filtros de aço estejam livres de resíduos de café. Lave cuidadosamente com água o filtro superior.
- Lavar e enxugar cuidadosamente todas as partes do grupo fornecedor.
- Limpar cuidadosamente o vão.
- **42** Segurando-o pela devida manilha introduzir de novo o grupo fornecedor no vão adequado até que fique travado.
- Então, fechar a abertura, colocar a gaveta recolhadora de sedimentos e o recipiente recolhe-gotas.

## 11 DESCALCIFICAÇÃO

A formação de calcário acontece com o uso do aparelho; a descalcificação é necessária a cada 3 ou 4 meses ou quando se observa uma redução da capacidade de água.



**Caso se deseje fazer a descalcificação pessoalmente, pode-se utilizar um produto para a descalcificação adequado para máquinas de café que não seja tóxico e nem nocivo, facilmente encontrado no comércio.**



**Atenção! Não utilizar de modo algum o vinagre para a descalcificação.**

- Misturar o produto para descalcificação com água, como especificado na embalagem e encher o reservatório de água.
- Ligar a máquina através do interruptor geral (7).
- Coloque um recipiente grande debaixo do tubo do vapor (15).
- **35** Retirar em intervalos (uma xícara por vez) o conteúdo total do reservatório de água, girando o botão vapor (17) em sentido anti-horário; para interromper o fornecimento girar o botão (17) em sentido horário.
- Durante cada intervalo deve-se deixar agir de 10 a 15 minutos, desligando a máquina, colocando o interruptor geral (7) em -0-.
- Terminada a solução para descalcificação enxaguar o reservatório de água e enchê-lo com água fresca.
- Ligar a máquina através do interruptor geral.
- **35** Esvaziar 2/3 do conteúdo do reservatório

de água, girando o botão vapor (17) em sentido anti-horário; para interromper o fornecimento girar o botão (17) em sentido horário.

- Deixar aquecer a máquina e esvaziar o conteúdo restante do reservatório de água, girando o botão vapor (17) em sentido anti-horário; para interromper o fornecimento girar o botão (17) em sentido horário.

**i** Caso seja utilizado um produto diverso daquele aconselhado, recomenda-se respeitar, de todo modo, as instruções do fabricante, indicadas na embalagem do produto para descalcificação.

## 12 INFORMAÇÕES DE CARÁTER JURÍDICO

- Estas instruções contêm as informações necessárias para o uso correto do aparelho, das suas funções operativas e da sua manutenção cuidadosa.
- Estas informações e o cumprimento das instruções permitem usar sem perigo e em segurança o aparelho.
- Se desejar mais informações ou caso se verifiquem problemas que se considere não terem sido tratados com clareza, contatar o revendedor local ou o fabricante diretamente.
- Ressalta-se que estas instruções não são parte duma convenção precedente ou já existente, de um acordo ou contrato legal e que não alteram o seu conteúdo.
- Todas as obrigações do fabricante baseiam-se no relativo contrato de compra-venda, que contém também o regulamento completo e exclusivo da garantia.
- Estas instruções não limitam nem alargam as normas de garantia contratual.
- As instruções contêm informações protegidas pelos direitos de autor.
- É proibido fotocopiá-las ou traduzi-las numa outra língua sem a prévia autorização escrita por parte do fabricante.

## 13 DESATIVAÇÃO DA MÁQUINA

- Tornar inutilizáveis os aparelhos que não estão mais em uso.
- Retirar a ficha da tomada e cortar o fio eléctrico.
- Entregar os aparelhos que não estão mais em uso num centro de recolhimento idóneo.

## 14 LUZES DE SINALIZAÇÃO DO PAINEL DE COMANDOS

Sinalizações	Causas	Soluções
Luz verde (29)	Máquina ligada	
Luz verde (24) fixa	Máquina em temperatura pronta: - para o fornecimento do café; - para o fornecimento de água quente.	
Luz verde (24) intermitente	Máquina em fase de aquecimento para o fornecimento de café e de água quente  A máquina está distribuindo o café.	
Luz verde (26) fixa	Máquina em fornecimento com pó de café	
Luz verde (28) fixa	Máquina em temperatura pronta para o fornecimento de vapor	
Luz verde (28) intermitente	Máquina em fase de aquecimento para o fornecimento de vapor	
Luz verde (24) intermitente Luz verde (28) intermitente simultânea	Máquina superaquecida; nesta modalidade a máquina não pode fornecer café	É necessário descarregar um pouco de água no recipiente recolhegotas, rodando o botão vapor (17) até que a luz verde de temperatura pronta (24) fique acesa de modo fixo e se apague a luz verde (28)
Luz verde (24) Intermitente Luz verde (26) Intermitente Luz verde (28) intermitente simultânea	A máquina distribuiu a quantidade máxima de água para cada fornecimento simples.	Fechar o botão de fornecimento de água quente/vapor. Se se deseja uma quantidade maior de água abrir novamente o botão.
Luz vermelha (21) fixa	Quantidade de água insuficiente no reservatório  Reservatório de café vazio	Encher o reservatório com água fria potável, carregar o circuito e começar novamente o procedimento  Encher o reservatório com café em grãos e começar novamente o procedimento
Luz vermelha (21) intermitente	Grupo fornecedor, gaveta para sedimentos, recipiente recolhegotas e abertura dianteira não estão na posição correta para o funcionamento da máquina	Para desligar a luz vermelha fixa, verificar se todos os componentes estão colocados ou fechados corretamente

Problemas	Causas	Soluções
A máquina não liga	A máquina não está ligada à rede elétrica	Ligar a máquina à rede elétrica
	A abertura de serviço está aberta	Fechar a abertura
O café não está suficientemente quente	As xícaras estão frias	Aquecer as xícaras
Não sai água quente ou vapor	O furo do tubo de vapor está obstruído	Limpar o furo do tubo de vapor com uma agulha
O café tem pouco creme	A mistura não é adequada ou o café não foi torrado recentemente ou foi moído muito grosso	Mudar a mistura de café ou regular a moagem de acordo com o parág. 5. Aumentar a dose (parág. 6)
A máquina leva tempo demais para se aquecer ou a quantidade de água que sai do tubo é limitada	O circuito da máquina está obstruído pelo calcário	Descalcificar a máquina
O grupo fornecedor não pode ser retirado	Grupo fornecedor está fora de posição	Ligar a máquina. Fechar a abertura de serviço. O grupo fornecedor retorna automaticamente à posição inicial
	Gaveta recolhadora de sedimentos colocada	Retirar a gaveta recolhadora de sedimentos antes de retirar o grupo de fornecimento
O café não sai	Falta água	Encher o reservatório de água e recarregar o circuito (Parág. 4.3)
	Grupo sujo	Limpar o grupo fornecedor (Parág. 10.1)
	Dose elevada	Diminuir a dose (Parág. 6)
	Circuito não carregado	Recarregar o circuito (Parág. 4.3)
	O botão (22) não está na posição correcta.	Vire o botão no sentido horário.
O café sai lentamente	Dose elevada	Diminuir a dose (Parág. 6)
	Café muito fino	Mudar a mistura de café ou regular a moagem como descrito no parág. 5. Diminuir a dose (p. 6)
	Circuito não carregado	Recarregar o circuito (Parág. 4.3)
	Grupo fornecedor sujo	Limpar o grupo fornecedor (Parág. 10.1)
O café sai fora do fornecedor	Fornecedor em posição incorreta	Colocar o fornecedor na posição correta
	Fornecedor obstruído	Limpar o recipiente de café e os seus furos para saída

Para os problemas não contemplados pela tabela acima, ou caso as soluções sugeridas não os resolvam, contatar um centro de assistência.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

- 1 Read all instructions and information in this instruction book and any other literature included in this carton referring to this product before operating or using this appliance.
- 2 Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- 3 To protect against fire, electric shock and personal injury do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- 4 Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- 5 Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- 6 Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Return appliance to the nearest authorized service centre for examination, repair or adjustment.
- 7 The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
- 8 Do not use outdoors.
- 9 Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- 10 Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 11 Always turn appliance **"OFF"**, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn switch to **"OFF"**, then remove plug from wall outlet.
- 12 Use extreme caution when using hot steam.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## CAUTION

Any servicing, other than cleaning and user maintenance, should be performed by an authorized service centre. Do not immerse base in water. To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the base. There are no user serviceable parts inside. Repair should be done by authorized service personnel only.

- 1 Check voltage to be sure that the voltage indicated on the nameplate agrees with your voltage.
- 2 Never use warm or hot water to fill the water tank. Use cold water only.
- 3 Keep your hands and the cord away from hot parts of the appliance during operation.
- 4 Never clean with scouring powders or hard implements. Simply use a soft cloth dampened with water.
- 5 To avoid your coffee maker scaling up, use purified or bottled water.

## INSTRUCTIONS FOR THE POWER SUPPLY CORD

- A A short power-supply cord is provided to reduce risks of getting tangled up or tripping over a longer cord.
- B Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C If a long extension cord is used:
  - 1 the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
  - 2 if the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type
  - 3 the cable does not hang from the table to avoid the risk of getting caught up in it.

## 1 GENERAL INFORMATION

This coffee machine is ideal for preparing espresso coffee using either coffee beans or ground coffee, and is equipped with a device for dispensing steam and hot water.

**Caution.** The manufacturer accepts no liability for damage or injury caused by:

- improper use outside the defined operating parameters;
  - repairs carried out by anyone other than authorized service centers;
  - tampering with the power cable;
  - tampering with any component of the machine;
  - use of non-original spare parts and accessories.
- In such cases the warranty shall be null and void.

### 1.1 To facilitate interpretation

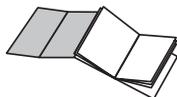


A warning triangle indicates all the instructions that are important for user safety. Follow these directions scrupulously to avoid serious injury!!



**2** Illustrations, parts of the machine and control functions are referred to by number or letter, e.g. illustration 2 in this paragraph.

**i** This symbol identifies the most important information for ensuring optimal use of the machine.



The illustrations corresponding to the text may be found on the inside cover flap.

Keep this page open while reading the operating instructions.

### 1.2 How to use these operating instructions

Keep these operating instructions in a safe place and make them available to anyone else who should use the coffee machine.

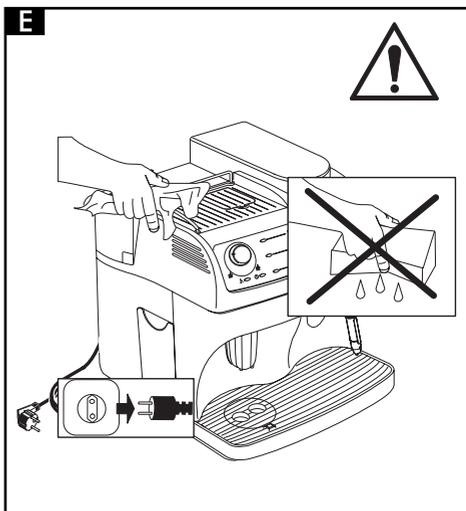
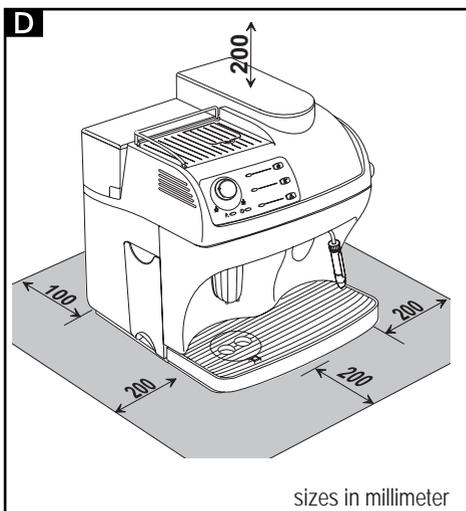
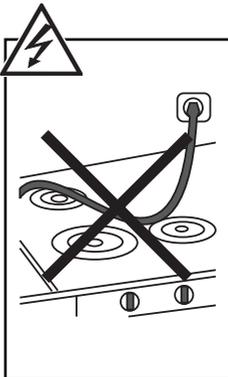
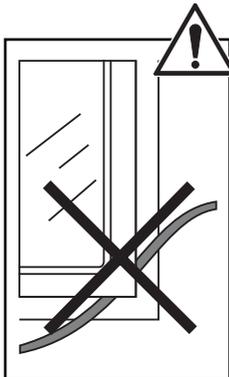
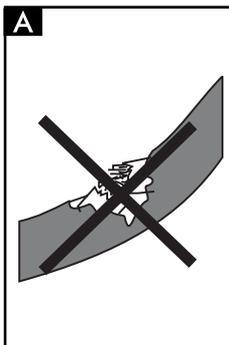
For more information, or should you meet with any problems not completely or sufficiently explained in these instructions, contact your Authorized Service Center.

## 2 TECHNICAL SPECIFICATIONS

• Rated voltage	
• Rated power	
• Power supply	See rating plate on machine
• Casing material	Thermoplastic
• Dimensions (w x h x d) (mm)	390 x 380 x 330
• Weight (Kg)	8,7
• Cable length (mm)	1200
• Control panel	Front
• Water container	Extractable
• Water container (lt.)	1.7
• Coffee container capacity (gr)	350 of coffee beans
• Pump pressure (bar)	13-15
• Boiler	Stainless steel
• Safety features	Boiler pressure safety valve; safety thermostat.

The manufacturer reserves the right to change the machine's specifications in line with technological progress.

The machine conforms to European Directive 89/336/EEC (Legislative Decree 476 of 04/12/92), regarding the elimination of radio-television interference.



### 3 SAFETY RULES



Never place electrical parts in contact with water: danger of short-circuit! The superheated steam and hot water may cause scalding! Never aim the steam or hot water flow towards parts of your body, use caution when touching the steam / hot water nozzle: danger of scalding!

#### Intended use

To avoid risks, do not make any technical changes or use the machine for purposes other than those stated!

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

#### Power supply

Plug the coffee machine into a suitable mains outlet. The voltage must correspond to the value indicated on the rating plate.

#### A Power cable

Never use the coffee machine if the power cable is defective. Should the power cable be damaged, it must be replaced by the manufacturer or his customer service department. Do not pass the cable around corners, over sharp edges or over hot objects and keep it away from oil.

Do not use the cable to carry or pull the coffee machine.

Do not remove the plug by tugging on the cable or touch it with wet hands.

Make sure the cable cannot drop freely from tables or shelves.

#### B Protecting others

Do not allow children to play with the coffee machine.

#### C Danger of burns

Avoid aiming the superheated steam and/or hot water flow at yourself and/or at others: **danger of scalding!** Always use the handles or knobs provided.

#### D Siting

Place the coffee machine in a safe place where no one can tip it over or be injured by it.

Never use the coffee machine outdoors.

To prevent melting or damage to the casing, do not rest the machine on very hot surfaces or near open flames.

#### E Cleaning

Before cleaning the machine, you must set the main switch (7) to -0- and remove the plug from the mains outlet. Also wait for the machine to cool down.

Never immerge the machine in water!

It is strictly forbidden to tamper with internal machine parts.

#### D Space for use and maintenance

To ensure that the coffee machine works properly and efficiently, we recommend that you:

- Rest it on a perfectly level surface;
- Place it in an adequately lit, hygienic site with an electric outlet within easy reach;
- Ensure a minimum clearance between the machine and the walls as shown in the figure.
- Do not keep the machine in a place where the temperature may fall below 0°C; freezing may damage the machine.

#### Storing the machine

If the machine is to remain out of use for a lengthy period, turn it off and pull out the plug.

Store it in a dry place out of children's reach.

Keep it away from dust and dirt.

#### Repairs / Maintenance

In the event of a breakdown, fault or suspected damage after a fall, unplug the machine immediately. Never operate a faulty machine.

Maintenance and repairs are to be carried out exclusively by Authorized Service Centers.

The manufacturer will accept no liability for any

damage caused by unauthorized servicing.

### Fire safety

In the event of fire, use carbon dioxide (CO<sub>2</sub>) extinguishers.

Do not use water or powder extinguishers.

### Key to machine components

- 1** Coffee bean container
- 2** Coffee bean container lid
- 3** Grinder adjustment knob
- 4** Dose adjustment knob
- 5** Ground coffee dispenser lid
- 6** Cup shelf
- 7** Power switch (ON/OFF)
- 8** Water container lid
- 9** Water container
- 10** Dregs box
- 11** Power cable
- 12** Water tray + grill
- 13** Water tray level float
- 14** Height-adjustable coffee dispenser
- 15** Steam/hot water tube
- 16** Front door
- 17** Steam knob
- 18** Coffee dispenser unit
- 19** Ground coffee measuring spoon
- 20** Cleaning brush

### Control panel

- 21** Warning light
- 22** Knob for regulating the quantity of coffee dispensed in one cup
- 23** Coffee dispensing button
- 24** Coffee temperature / function ready light
- 25** Ground coffee selector button
- 26** Ground coffee light
- 27** Steam selector button
- 28** Steam temperature light
- 29** Machine ON light

## 4 INSTALLATION

For your own safety and the safety of others, you must strictly comply with the “Safety Rules” described in chap.3.

### 4.1 Package

The original packaging was designed and made to protect the machine during shipping.

We recommend keeping it for future transport purposes.

### 4.2 Preliminary operations

- Remove the water tray (12) with grating from the packaging materials.
- Take the coffee machine out of its packing and position it in a suitable place that meets the requirements described in the safety rules (chap.3.).
- Insert the water tray (12) into the slot provided on the machine; make sure that the tray, the dregs box (10) and the coffee dispensing unit (18) are correctly fitted and that the front door (16) is closed.
- Fit the cover of the coffee bean hopper (2) onto the coffee bean hopper (1).  
Keep the cleaning brush (20) and the ground coffee measuring spoon (19) to hand.
- Before plugging in the machine, make sure the power switch (7) is set to -0-.

If the red light (21) flashes when you turn on the machine, it means that one of the above-described parts has not been correctly fitted in place.

**i** **Important note:** It is important to read the contents of Chapter 14, which explains in detail the meaning of all machine signals provided to the user by the lights on the control panel.

### 4.3 Turning on for the first time

- **32** Lift out the water container (9) and remove the lid (8). Rinse it out and fill it with fresh drinking water, making sure you do overfill it. Lower the container back into place inside the machine and replace the lid (8).

 Fill the container (9) only with cool, still water. Hot water or other liquids may damage the container and/or the machine. Always make sure there is enough water inside the container before starting the machine.

- **31** Take off the lid (2) and fill the container with coffee beans (1).

 Fit the lid of the coffee container (1) back into place. Ground or freeze-dried coffee or any other objects will damage the machine.

- Replace the lid (2) on the coffee container (1).
- Insert the plug (11) into a suitable outlet.
- The power switch (7) is set to -0-. Simply press the button (7) to turn on the machine; the green pilot light (29) will go on.
- **35** To load the circuit, position the steam tube (15) over the drip tray. Turn the knob (17) counterclockwise and wait until water flows out smoothly from the steam tube; to cut off flow, turn the knob (17) clockwise.

 **Note:** Before starting up for the first time, if the machine has been inoperative for a lengthy period or the water container has been completely emptied, it is advisable to load the circuit.

- Once you have completed the above operations, the machine is ready for use.
- Carefully follow the directions below to dispense coffee, hot water, or steam, and ensure proper use of the machine.

## 5 COFFEE GRINDER

 **Warning!** The grinder adjustment knob inside the coffee container must be turned only while the coffee grinder is operating. Do not introduce ground and/or freeze-dried coffee into the coffee bean container.

 It is strictly forbidden to introduce any material other than coffee beans. The coffee grinder contains moving parts that may be hazardous; do

not place your fingers and/or other objects inside the grinder. Before performing any kind of operation inside the coffee container, switch off the machine and unplug it. Do not add coffee beans while the grinder is operating.

The quality and flavour of your coffee will depend not only on the blend you use but also on how finely you grind it.

The machine has a knob (3) for adjusting the grind. To adjust the grind, turn the graduated knob while the grinder is operating; the numbers on the knob indicate the fineness of the grind.

Every machine is factory-regulated to a medium-sized grind; turn the knob to higher numbers to obtain a coarser grind, turn the knob to lower numbers to obtain a finer grind.

The variation in the fineness of the grind will be noted only after three or four coffees have been dispensed.

Use blends of coffee beans specifically for espresso machines.

Avoid using extreme grinding settings (e.g. 1 - 16); if you do use them, also use different blends of coffee. Store coffee in an airtight container in a cool, dry place.

You should adjust the fineness of the grind when the coffee is not dispensed properly:

Coffee pours out too fast = excessively coarse grind

> Set the knob on lower numbers;

Coffee drips out slowly and/or not at all = excessively fine grind > Set the knob on higher numbers.

## 6 DOSE ADJUSTMENT

**31** The machine allows you to adjust the amount of coffee (dose) to be ground according to your requirements.

The manufacturer has set a standard dose that satisfies most needs: notch (A) corresponding to reference point (B).

Turn the knob (4) inside the coffee container counterclockwise to increase the dose of ground coffee; turn it clockwise to reduce the dose of ground coffee.

The dose must be adjusted before pressing the button to dispense coffee.

This system makes it possible to obtain optimal coffee with all types of commercially available coffee.

## 7 DISPENSING COFFEE

 **Note:** If the machine fails to dispense coffee, make sure the water container contains water; you may check the water level in the container on the left-hand side of the machine.

 Before dispensing coffee, make sure that the green temperature ready light (24) remains lit, and that both the water and coffee containers are full.

- **34** Place 1 or 2 cups beneath the dispenser nozzles (14); you may adjust the height of the dispenser to suit your cups.
- **38** The dispenser may be moved so that you may use large cups. In this case you must manually push the dispensing unit towards the machine as far as it will go (allowing dispensing into only one cup at a time); to set the dispenser in the ideal position for small cups, pull it all the way outward and make sure it is locked in place.
- Use the knob (22) to adjust the amount of coffee in the cup: turn it clockwise to increase the amount of coffee dispensed; turn it counterclockwise to reduce the amount of coffee dispensed.

 **Note:** we recommend emptying the water tray when the level float (13) rises.

### 7.1 Dispensing with coffee beans

- To dispense coffee, press the button (23) to begin the dispensing cycle: press the button (23) once to dispense 1 cup; press it twice in succession to dispense 2 cups.

 In this operating mode, the machine automatically grinds and dispenses the correct amount of coffee; it takes two automatic grinding cycles and two automatic dispensing cycles to prepare two coffees.

- After completing the pre-brewing cycle, the coffee will begin to flow from the dispensing nozzle (14).
- The machine will automatically stop dispensing coffee when it reaches the level set with the knob (22); you may however stop flow at any time by pressing the button (23).

### 7.2 Dispensing with ground coffee

 Fill the dispenser (5) only with coffee ground specifically for espresso machines; coffee beans, freeze-dried coffee, and other materials will damage the machine.

 It is prohibited to insert your fingers into the ground coffee dispenser, which contains hazardous moving parts.

- Use only the measuring spoon (19) provided with the machine to measure out the correct amount of ground coffee to place in the dispenser.

 Add only one measuring spoonful of ground coffee at a time. To make two coffees, you must carry out two separate consecutive cycles.

- Press the button (25) to select the function; the pilot light (26) will light.
- Lift the ground coffee dispenser lid (5).
- Use the measuring spoon (19) to measure out a dose of coffee, removing any excess coffee powder from the measuring spoon.
- **33** Empty the ground coffee into the dispenser.
- Close the lid (5).
- To dispense coffee, press the button (23) to begin the dispensing cycle.
- After completing the pre-brewing cycle, the coffee will begin to flow from the dispensing nozzle (14).
- The machine will automatically stop dispensing coffee when it reaches the level set with the knob (22); you may however stop flow at any time by pressing the button (23).
- Then the machine automatically returns to the normal operating mode (see para. 7.1).

## 8 DISPENSING HOT WATER

 **Warning:** The steam may be preceded by brief sprays of hot water: danger of scalding! The dispensing tube can reach very high temperatures: avoid touching it directly with your hands.

- Before dispensing hot water, make sure that the green temperature ready light (24) remains lit.

When the machine is ready to dispense coffee, proceed as follows:

- Place a cup and/or a receptacle beneath the hot water/steam tube (15).
- **36** Turn the knob (17) counter-clockwise.
- Dispense the desired amount of hot water; turn the knob (17) clockwise to cut off the flow of hot water. The machine returns to normal operating mode.

## 9 DISPENSING STEAM/MAKING CAPPUCCINO

The steam may be used to froth milk for cappuccino and to heat other beverages.

 **Danger of scalding!** Dispensing may be preceded by brief sprays of hot water. The dispensing tube can reach very high temperatures: avoid touching it directly with your hands.

- When the machine is ready to dispense coffee, press the button (27). The machine requires pre-heating.
- Before dispensing steam, make sure that the green temperature ready light (28) remains lit.
- Position the steam tube (15) over the drip tray and open the "hot water/steam" knob (17) for a few seconds to discharge residual water from the steam tube; soon only steam will issue from the tube.
- Close the knob (17).
- Fill the receptacle you want to use for making cappuccino 1/3 of the way with cold milk.

 To ensure best results when making cappuccino, make sure both the milk and receptacle are cold.

- **37** Place the tip of the steam tube in the milk to be heated and open the knob (17); slowly raise the receptacle, with gentle rotating movements, to obtain an even layer of foam.
- After dispensing the amount of steam desired, close the knob (17).
- The same procedure may be used to heat other beverages.

After this operation, wipe the steam tube clean with a damp cloth.

### 9.1 Switching from steam to coffee

- To dispense coffee you must press the button (27).
- When switching from dispensing steam to dispensing coffee, the pilot lights (24) and (28) flash simultaneously to indicate that the machine is overheated and cannot dispense coffee.
- In order to dispense coffee, you must drain some water by turning the steam knob (17) until only the temperature ready pilot light (24) remains steadily lit.

## 10 CLEANING AND MAINTENANCE

Basic cleaning

- Maintenance and cleaning may be carried out only when the machine is cold and disconnected from the power supply.
- Do not immerge the machine in water and do not place any of its components in a dishwasher.
- Do not use alcohol, solvents and/or aggressive chemical products for cleaning.

**32** It is recommended that you clean the water container daily:

- Remove the filter (C) located inside the container, and rinse with clean drinking water.
- Return the filter (C) to its slot, pressing gently while turning slightly.
- Fill the container with fresh drinking water.

 Any water left in the tank for several days should not be consumed. Wash the tank and fill it with fresh drinking water.

**33** Use the brush provided to clean the ground coffee dispenser daily when in use:

- Use a soft cloth moistened with water to clean the machine.
- Do not dry the machine and/or its components in a microwave and/or conventional oven.
- **41** Clean the machine compartment and the dispensing unit, we recommend emptying out the dregs box (10) every day.
- The coffee dispenser (14) may be removed for cleaning. Rinse the dispensing channels thoroughly with hot water.

### 10.1 Dispensing unit

- The dispensing unit (18) must be cleaned every time you fill the ground coffee container or, in any case, at least once a week.
- Turn off the machine by setting the power switch (7) to -0- and remove the plug from the power socket.
- **41** Remove the dregs box (10) and drip tray (12), then open the service door (16).
- **39** Take out the dispensing unit (18), holding it by the handle provided and pushing the «PRESS» button.

**i** The brew group must be cleaned only with warm water and no detergents.

- **40** Make sure that there are no coffee residues in the two steel filters. Carefully wash the upper filter with water.
- Thoroughly wash and dry all the parts of the dispensing unit.
- Thoroughly clean the machine compartment.
- **42** Holding the dispensing unit by its handle, fit it back securely into place inside the compartment.
- Then close the door and set the dregs box and drip tray back into place.

## 11 DESCALING

Scale forms while the machine is in use; it is necessary to remove scale every 3-4 months of use or whenever you observe a decreased flow of water.

**i** If you wish to descale the machine yourself, you may use any commercially available non-toxic, non-harmful descaling agent for coffee machines.

 **Warning!** Never use vinegar as a descaling agent.

- Mix the descaling agent with water as directed on the package and pour the solution into the water container.
- Turn on the machine by means of the power switch (7).
- Place a large container under the steam tube (15).
- **35** Empty the contents of the water container at intervals (one cup at a time) by turning the steam knob (17) counterclockwise; turn the knob (17) clockwise to cut off flow.
- During each interval, allow the descaling agent to act for about 10-15 minutes, switching off the machine by setting the power switch (7) to -0-.
- When all of the descaling agent has been used up, rinse out the water container and fill it with fresh water.
- Turn on the machine by means of the main switch.
- **35** Empty out 2/3 of the water in the tank by turning the steam knob (17) counterclockwise; turn the knob (17) clockwise to cut off flow.
- Let the machine heat up and empty out the water remaining in the tank by turning the steam knob (17) counterclockwise; turn the knob (17) clockwise to cut off flow.

**i** Should you use a descaling agent other than the one recommended you are advised in any case to follow the manufacturer's directions on the package.

## 12 LEGAL NOTICE

- The present operating instructions contain all information necessary to use the machine correctly, understand its functions, and carry out proper maintenance.
- The user must be familiar with and observe these instructions in order to ensure safe operation and maintenance of the machine. For any further information, or in case of any problems that may arise for which you believe the present operating instructions are not sufficiently clear and thorough, please contact your dealer or the manufacturer directly.
- We also note that these operating instructions do not constitute part of any prior or pre-existing agreement or legal contract, nor do they change the provisions thereof.
- All manufacturer obligations are derived from the corresponding sale contract, which also includes the complete and sole rules governing the warranty.
- The contractual warranty terms are not limited nor extended by the explanations contained herein.
- The operating instructions contain information protected by copyright.
- It is prohibited to photocopy or translate them without prior written authorization from the manufacturer.

## 13 DISPOSAL

- Make unusable any appliances no longer in use.
- Detach the plug from the wall outlet and cut the electric cord.
- Deliver scrapped appliances to a suitable waste disposal facility.

## 14 CONTROL PANEL PILOT LIGHTS

Warning	Causes	Remedies
Green light (29)	Machine on	
Green light (24) remains lit	Machine at temperature, ready: - to dispense coffee - to dispense hot water	
Green light (24) flashing	Machine heating to dispense coffee and hot water  The machine is dispensing coffee.	
Green light (26) remains lit	Machine dispensing with ground coffee	
Green light (28) remains lit	Machine at temperature, ready to dispense steam	
Green light (28) flashing	Machine heating to dispense steam	
Green light (24) flashing Green light (28) flashing simultaneously	Machine overheated; the machine cannot dispense coffee in this condition.	You must drain water into the drip tray by turning the Steam knob (17) until the green temperature ready light (24) remains steadily lit and the green light (28) goes off.
Green light (24) flashing Green light (26) flashing Green light (28) flashing simultaneously	The machine has dispensed the max. quantity of water programmed per operation.	Turn the hot water/steam knob clockwise. If you want more water, turn the knob anticlockwise again.
Red light (21) remains lit	Not enough water in the container.  Coffee container empty.	Fill the container with fresh drinking water, load the circuit and start the procedure over again.  Fill the container with coffee beans and start the procedure over again.
Red light (21) flashing	Dispensing unit, dregs box, drip tray, front door not correctly positioned to allow the machine to function.	To shut off the red light, make sure that all parts have been correctly fitted in place or closed.

Problems	Causes	Remedies
The machine does not turn on	The machine is not plugged into the electrical mains	Plug the machine into the electrical mains
	The service door is open	Close the door
The coffee is not hot enough	The cups are cold	Heat the cups
No hot water or steam flows out	The steam tube hole is clogged	Use a pin to clean the steam tube hole
The coffee is not creamy on the surface	The blend is not suitable or the coffee is not freshly roasted or is ground too coarsely	Change the coffee blend or adjust the grinder as directed in par.5 Increase the dose (Par .6)
The machine takes too long to heat up, or not enough water flows from the tube	The machine circuit is clogged with scale	Descalcify the machine
The dispensing unit cannot be taken out	Dispensing unit out of place	Turn on the machine. Close the service door The dispensing unit will automatically go back into place
	Dregs box still in place	Remove the dregs box before taking out the dispensing unit
No coffee is dispensed	There is no water	Refill the water container and reload the circuit (Par.4.3)
	Unit is dirty	Clean the dispensing unit (Par.10)
	Dose too high	Reduce the dose (Par.6)
	Circuit not loaded	Reload the circuit (Par.4.3)
	Knob (22) in wrong position.	Turn the knob clockwise.
Coffee drips out slowly	Dose too high	Reduce the dose (Par.6)
	Coffee ground too finely	Change the coffee blend or adjust the grinder as directed in par.5. Reduce the dose (Par .6)
	Circuit not loaded	Reload the circuit (Par.4.3)
	Dispensing unit dirty	Clean the dispensing unit (Par.10.1)
Coffee leaks outside the dispensing unit	Dispensing unit not correctly positioned	Position the dispensing unit correctly
	Dispensing unit clogged	Clean the dispensing unit and its outlets

If you should have a problem that is not dealt with in the above table or is not resolved by any of these solutions please contact an authorised service centre.





# GAGGIA®

GAGGIA S.p.A.

20087 Robecco sul Naviglio - MI - Italia

Tel. +039 02 94 99 31

Fax +039 02 94 70 888

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

E-mail: [gaggia@gaggia.it](mailto:gaggia@gaggia.it)

Type Sup020

COD. 15001279 REV. 00 DEL 15-07-07