

Accademia **GAGGIA**

Manual de uso y mantenimiento

Consultar las siguientes instrucciones antes de utilizar la máquina.

Leer con atención las normas de seguridad.

Manual de uso e manutenção

Antes de utilizar a máquina consulte estas instruções.

Leia atentamente as normas de segurança.



Para el uso correcto de la jarra, consultar las instrucciones en la pág. 12.

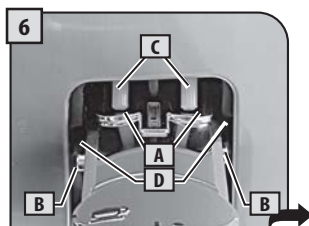
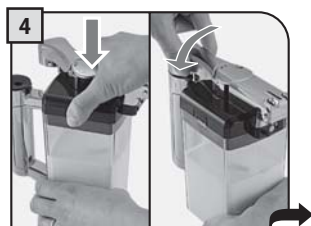
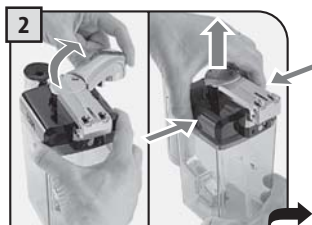
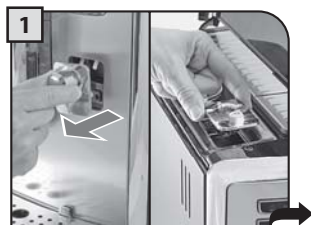
El mantenimiento de los circuitos de la jarra está descrito en la pág. 36.

El desmontaje y la limpieza de lo componentes está descrito en la pág. 41.

Para a correcta utilização da jarra, refira-se às instruções indicadas na pág. 12.

A manutenção dos circuitos da jarra encontra-se indicada na pág. 36.

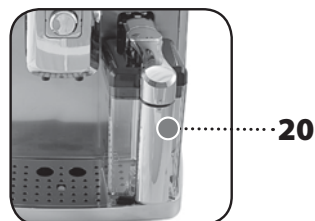
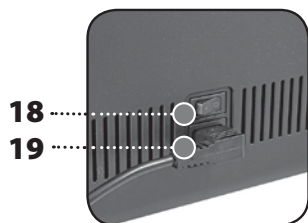
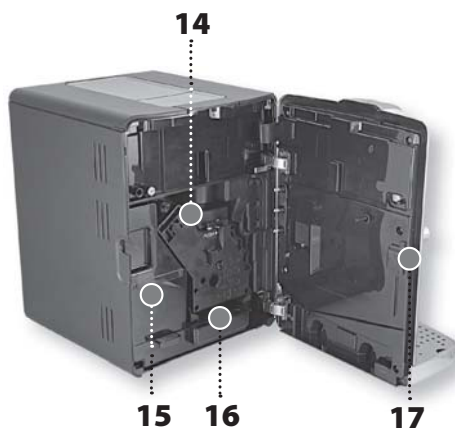
A desmontagem e a limpeza dos componentes encontram-se indicadas na pág. 41.



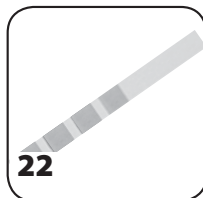
LIMPIAR BIEN LA JARRA TANTO ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ COMO TRAS MUCHO TIEMPO DE NO UTILIZARLA. LA PERFECTA HIGIENE Y LIMPIEZA DE LA JARRA GARANTIZA EL BUEN FUNCIONAMIENTO Y EVITA LA PROLIFERACIÓN DE CARGAS DE BACTERIAS DAÑINAS PARA LA SALUD.



ASSEGURE-SE DE UMA BOA LIMPEZA TANTO NA FASE DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO QUANTO DEPOIS DE MUITO TEMPO DE INUTILIZAÇÃO. A PERFEITA HIGIENE E LIMPEZA DA JARRA ASSEGURA UM BOM FUNCIONAMENTO E EVITA A PROLIFERAÇÃO DE CARGAS BACTERIANAS DANOSAS PARA A SAÚDE.



ACCESORIOS - ACESSÓRIOS



DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal	Véase placa en el aparato
Potencia nominal	Véase placa en el aparato
Alimentación	Véase placa en el aparato
Estructura exterior	Termoplástica/Metal
Dimensiones (l x a x p)	282 x 385 x 428 mm
Peso	17 Kg
Longitud del cable	1200 mm
Panel de mandos	Frontal
Depósito de agua	1,7 litros - Extraíble
Capacidad del contenedor de café	350 gramos de café en grano
Presión de la bomba	15 bar
Caldera	Acero inoxidable
Molinillo de café	Con muelas de cerámica
Dosis de café por taza	7-10,5 g
Capacidad del cajón de recogida de posos	aproximadamente 15
Dispositivos de seguridad	Válvula de seguridad presión caldera – doble termostato de seguridad.

DADOS TÉCNICOS

Tensão nominal	Veja plaqueta posicionada no aparelho
Potência nominal	Veja plaqueta posicionada no aparelho
Alimentazione	Veja plaqueta posicionada no aparelho
Material do corpo	Termoplástico/Metal
Dimensões (l x a x p)	282 x 385 x 428 mm
Peso	17 Kg
Comprimento do cabo	1200 mm
Painel de comando	Frontal
Depósito de água	1,7 litros – Extraível
Capacidade depósito de café	350 gramas de café em grãos
Pressão da bomba	15 bar
Caldeira	Aço inox
Moinho de café	Com mós de cerâmica
Quantidade de café moído	7 - 10,5 g
Dispositivos de segurança	Válvula de segurança de pressão caldeira – duplo termóstato de segurança.

INFORMACIÓN DE CARÁCTER GENERAL	2
APARATO - PANEL DE MANDOS	3
INSTALACIÓN	4
PUESTA EN MARCHA DE LA MÁQUINA	4
CONFIGURACIÓN DEL IDIOMA	5
MEDICIÓN DE LA DUREZA DEL AGUA	5
PRIMER USO - USO TRAS UN LARGO PERÍODO DE INUTILIZACIÓN	6
FILTRO DE AGUA INTENZA	7
AJUSTES	8
(OPTI-DOSE) INDICACIÓN DE LA CANTIDAD DE CAFÉ A MOLER	8
DENSIDAD DEL CAFÉ	8
GAGGIA ADAPTING SYSTEM	9
REGULACIÓN DEL MOLINILLO DE CAFÉ	9
AJUSTE DE LA ALTURA DE LA SALIDA DE CAFÉ	10
STAND-BY	11
USO DEL CONTENEDOR DE LA LECHE	12
SUMINISTRO DE CAFÉ	14
CAFÉ EXPRÉS / CAFÉ EXPRÉS LARGO	14
SUMINISTRO DE BEBIDA CON CAFÉ PREMOLIDO	15
CAPUCHINO / LECHE MANCHADA / LECHE	16
CICLO DE LIMPIEZA: CLEAN	18
SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE	19
SUMINISTRO DE VAPOR	20
PROGRAMACIÓN RÁPIDA DE LAS CANTIDADES DE LAS BEBIDAS	21
MENÚ BEBIDA	22
MENÚ MÁQUINA	25
MANTENIMIENTO	32
LIMPIEZA	38
MANTENIMIENTO DURANTE EL FUNCIONAMIENTO	38
LIMPIEZA GENERAL DE LA MÁQUINA	39
LIMPIEZA GRUPO DE CAFÉ	40
LIMPIEZA DE LA JARRA DE LA LECHE	41
MONTAJE DE LA JARRA DE LA LECHE	42
MENSAJES DE LA MÁQUINA	43
NORMAS DE SEGURIDAD	45

INFORMACIÓN DE CARÁCTER GENERAL

La máquina de café prepara café exprés utilizando café en grano y dispone de un dispositivo para el suministro del vapor y del agua caliente.

La elegante estructura de la máquina ha sido diseñada para uso doméstico y no está indicada para uso continuo de tipo profesional.

Atención: se declina toda responsabilidad por posibles daños en caso de:

- uso indebido y no conforme con las instrucciones de uso;
- reparaciones realizadas en centros de asistencia no autorizados;
- alteración del cable de alimentación;
- alteración de cualquier componente de la máquina;
- utilización de repuestos y accesorios no originales;
- descalcificación de la máquina no efectuada o en caso de uso a temperatura inferior a 0°C.

EN DICHS CASOS LA GARANTÍA PIERDE SU VALIDEZ.



EL TRIÁNGULO DE ADVERTENCIA SEÑALA TODAS LAS INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD DEL USUARIO. ¡RESPECTAR ESCRUPULOSAMENTE DICHAS INDICACIONES PARA EVITAR HERIDAS GRAVES!

EMPLEO DE ESTAS INSTRUCCIONES

Guardar estas instrucciones de uso en un lugar seguro y adjuntarlas a la máquina de café en caso de que otra persona vaya a utilizar la máquina. Para información más detallada o en caso de algún problema, contactar con un Centro de Asistencia técnica Autorizado.

CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES SOBRE EL CABLE ELÉCTRICO

- Se suministra un cable eléctrico bastante corto para evitar tropezarse o que se enrosque.
- También se pueden utilizar alargadores, pero se debe tener mucho cuidado.
Si se utiliza un alargador se debe comprobar que:
 - a. el voltaje indicado en el alargador corresponda con el voltaje del electrodoméstico;
 - b. tenga un enchufe de tres terminales y puesta a tierra (si el cable del electrodoméstico es de este tipo);
 - c. que el cable no cuelgue de la mesa para evitar que se produzcan tropiezos.
- No utilizar tomas múltiples

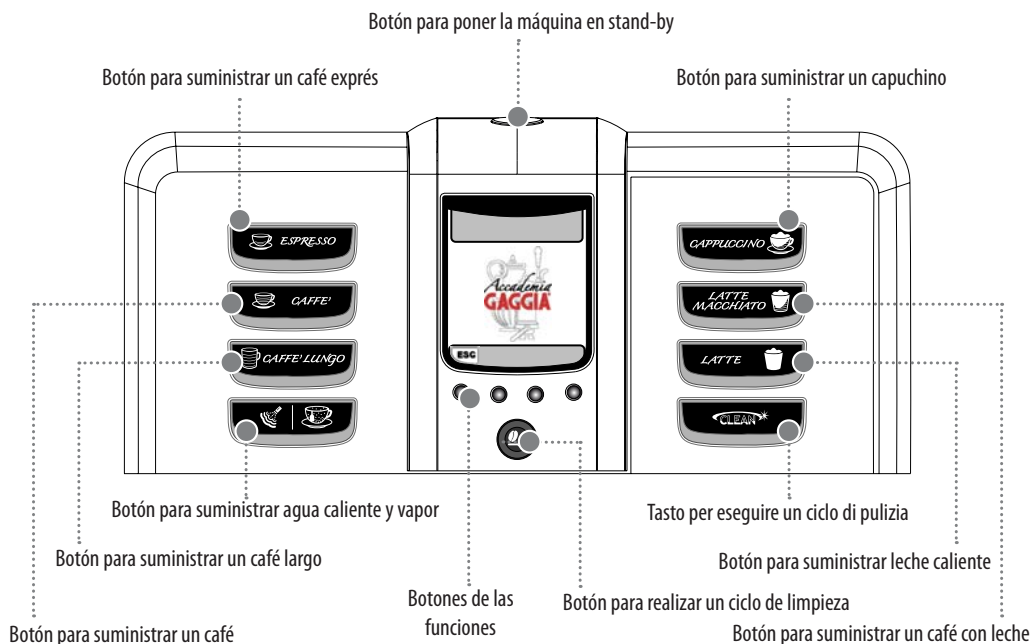
Para un uso correcto del manual, se aconseja mantener abierta la página de cubierta, lo que permite una mejor comprensión del texto.

COMPONENTES DEL APARATO

- | | |
|---|---|
| 1 Depósito de agua + tapa | 15 Cajón de recogida de posos + protección |
| 2 Superficie calentatazas | 16 Cubeta de recogida de líquidos + tapa |
| 3 Entrada para café premolido | 17 Botón de apertura de la puerta |
| 4 Puerta de servicio | 18 Interruptor general |
| 5 SBS | 19 Toma para cable de alimentación |
| 6 Tubo de suministro agua caliente / vapor | 20 Contenedor de leche |
| 7 Flotador indicador de bandeja llena | 21 Cuchara dosificadora para café premolido |
| 8 Contenedor de café en grano con tapa | 22 Tira de test de dureza del agua |
| 9 Regulación del grado de molido | 23 Grasa para el grupo de café |
| 10 Panel de mandos | 24 Producto descalcificante |
| 11 Empalmes contenedor de la leche | 25 Pastillas para la limpieza del grupo de café |
| 12 Salida de café | 26 Cable de alimentación |
| 13 Bandeja de goteo + rejilla + soporte con junta | 27 Filtro de agua "Intenza" |
| 14 Grupo de café | 28 Pincel de limpieza |
| | 29 Tapón empalmes de la jarra |

PANEL DE MANDOS

El panel de mandos ha sido diseñado para permitir un uso ergonómico de todas las funciones presentes en la máquina.



PUESTA EN MARCHA DE LA MÁQUINA

Antes de poner en marcha la máquina, asegurarse de que el interruptor general esté posicionado en "0".



Levantar la tapa exterior derecha y quitar la tapa interior.



Rellenar con café en grano.
Volver a colocar la tapa interior y cerrar la tapa exterior.



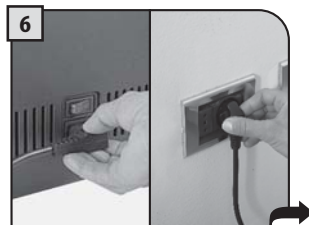
Levantar la tapa exterior izquierda y quitar la tapa interior.



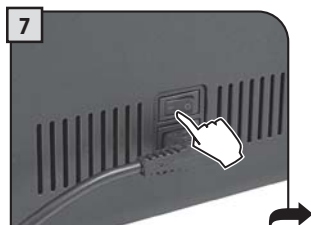
Extraer el depósito de agua por la empuñadura



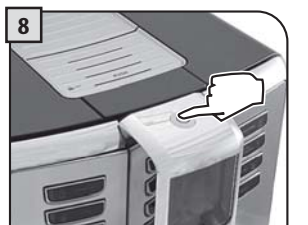
Llenar el depósito con agua potable fresca; no superar nunca el nivel máximo indicado en el depósito. Al final, volver a colocar el depósito.



Conectar el enchufe a la toma situada en la parte trasera de la máquina y el otro extremo a una toma de corriente apropiada (véase placa de datos).



Poner el interruptor general en la posición "I".



En la pantalla aparece un piloto luminoso rojo parpadeante. Pulsar el botón para poner en marcha la máquina.

Después de haber terminado de calentarse, la máquina se cargará y realizará un ciclo de enjuague de los circuitos internos. La máquina suministra una pequeña cantidad de agua. Esperar a que acabe el ciclo de forma automática. Posteriormente se visualizará la pantalla para el suministro de los productos (véase la pág. 3).

Sólo en la primera puesta en marcha se mostrará la pantalla (1) de la página 5. Posteriormente, se podrá configurar el idioma sólo con el correspondiente menú (véase pág. 25).

CONFIGURACIÓN DEL IDIOMA

Esta configuración permite seleccionar el idioma de funcionamiento de la máquina. Además, permite ajustar los parámetros de las bebidas al gusto del país donde se utiliza la máquina. Por este motivo, algunos idiomas están diferenciados también por país.

Si no se selecciona el idioma, la máquina solicitará esta configuración la próxima vez que se pone en marcha.



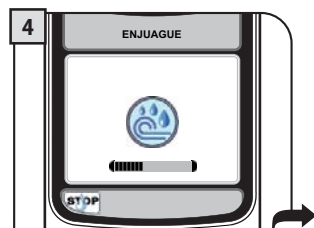
Seleccionar el idioma que se desea por medio de los botones (▲) ó (▼).



Pulsar el botón para memorizar.



La máquina empieza la fase de calentamiento. Esperar a que esta fase termine.



Después de haber terminado de calentarse, la máquina realizará un ciclo de enjuague de los circuitos internos. Se puede interrumpir el ciclo pulsando el botón "STOP".



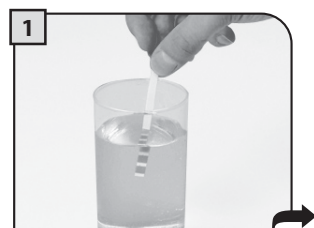
La máquina suministra una pequeña cantidad de agua. Esperar a que acabe el ciclo de forma automática.



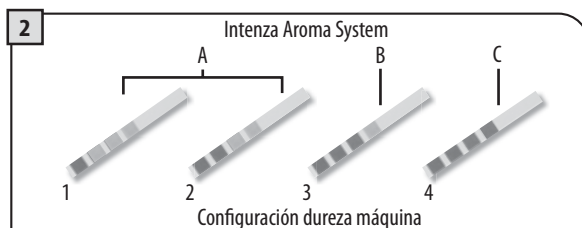
Después de terminar el ciclo, la máquina está lista para el uso.

MEDICIÓN DE LA DUREZA DEL AGUA

La tira de test se puede utilizar solamente para una medición.



Sumergir en agua durante 1 segundo la tira de test que se suministra con la máquina para la prueba de la dureza del agua.



Comprobar el valor de la dureza del agua y programar:

- el grado de dureza del agua en la máquina (pág. 30);
- el Intenza Aroma System (pág. 7).

PRIMER USO - USO TRAS UN LARGO PERÍODO DE INUTILIZACIÓN

Para mejorar la calidad del producto, debe seguirse este procedimiento tanto la primera vez que se utiliza la máquina como siempre que no se utilice durante un período prolongado de tiempo.

Estas pocas y sencillas operaciones harán que pueda saborear sus bebidas preferidas manteniendo la calidad constante.



Colocar un recipiente grande bajo la salida de café.



Pulsar el botón una o varias veces hasta que se visualice el icono en la pantalla.



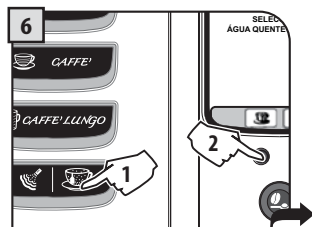
Seleccionar el producto pulsando el botón indicado.



SIN poner café, pulsar el botón "OK" para iniciar el suministro de agua a través de la salida de café.



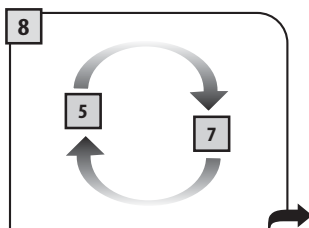
Una vez terminado el suministro, quitar el recipiente y colocarlo bajo el tubo de agua caliente.



Pulsar el botón "AGUA" y a continuación el botón de suministro de agua. Esperar a que se haya suministrado la cantidad programada.



El suministro se puede interrumpir pulsando "STOP". Una vez terminado, retirar el recipiente y vaciarlo.



Repetir las operaciones desde el punto 5 al 7 hasta consumir el agua contenida en el depósito.



Rellenar el depósito con agua potable fresca siguiendo las indicaciones anteriormente descritas. Ya puede utilizar su máquina sacándole el mayor partido.

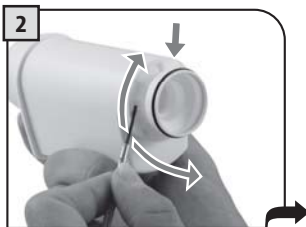
FILTRO DE AGUA INTENZA

Para mejorar la calidad del agua utilizada y para garantizar al mismo tiempo una vida más duradera al aparato, se aconseja instalar el filtro de agua. Después de la instalación se debe proceder con el programa de activación del filtro (véase el "MENÚ MÁQUINA" de la pág. 25); así la máquina avisa al usuario cuándo es necesario cambiarlo.

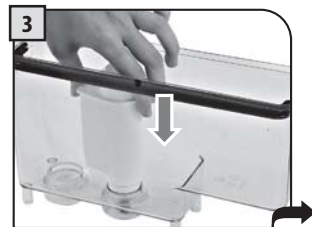
Sacar el filtro de su envase y sumergirlo verticalmente (con la abertura hacia arriba) en agua fría y apretar suavemente en los lados para que salgan las burbujas de aire.



Retirar el filtro blanco instalado en el depósito, guardarlo en un lugar seco protegiéndolo del polvo.



Configurar el Intenza Aroma System:
A = Agua blanda
B = Agua media (estándar)
C = Agua dura.



Colocar el filtro en su alojamiento dentro del depósito vacío (véase figura). Empujar hasta el tope.



Llenar el depósito con agua potable fresca y volver a introducirlo en la máquina.



Colocar un recipiente debajo del tubo de suministro de agua caliente.



Acceder al "MENÚ MÁQUINA" (véase pág. 25). Seleccionar "CONFIGURACIÓN AGUA" y "ACTIVACIÓN FILTRO", a continuación pulsar "OK".



Pulsar el botón "OK".



Pulsar el botón "OK" para confirmar la introducción del filtro nuevo.



Pulsar el botón "OK" para confirmar. Esperar. Cuando termine el ciclo, retirar el recipiente.

NOTA: una vez finalizado el procedimiento, la máquina vuelve automáticamente a la pantalla para el suministro de productos. Cuando el filtro de agua no está instalado, se debe introducir en el depósito el filtro blanco que se ha retirado anteriormente (véase punto 1).

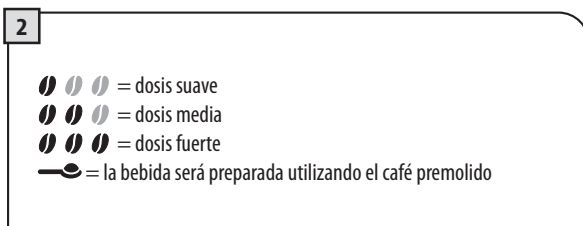
(OPTI-DOSE) INDICACIÓN DE LA CANTIDAD DE CAFÉ A MOLER

La máquina permite ajustar la cantidad de café molido para cada producto.

El ajuste estándar, para cada producto, se puede programar en el "MENÚ BEBIDA" (véase pág. 22).

Sin embargo, la máquina permite el ajuste inmediato de la cantidad de café a moler, en caso de que se desee modificar temporalmente esta configuración. Esta modificación sólo es válida para el suministro de un único café tras el ajuste.

Pulsando el botón "☿" se modifica temporalmente la cantidad de café que se desea moler y se puede también seleccionar la función de café premolido.

**DENSIDAD DEL CAFÉ**

El dispositivo SBS ha sido diseñado específicamente para permitir darle al café la densidad y la intensidad de sabor deseadas. Basta girar el mando para notar cómo el café cambia de carácter de acuerdo con vuestro gusto.

SBS – BREWING SYSTEM

Para ajustar la densidad del café suministrado. El ajuste se puede realizar incluso durante el suministro del café. Este ajuste produce un efecto inmediato en el suministro seleccionado.



GAGGIA ADAPTING SYSTEM

El café es un producto natural y sus características pueden cambiar en función de su origen, mezcla y torrefacción. La máquina de café Gaggia está equipada con un sistema de regulación automática que permite usar todo tipo de café en grano en venta (no caramelizado).

- La máquina se regula automáticamente para optimizar la extracción del café, asegurando la compactación perfecta de la pastilla de café y así obtener un café expés cremoso, capaz de liberar todos los aromas independientemente del tipo de café utilizado.
- El proceso de optimización es un proceso de aprendizaje que requiere el suministro de un determinado número de cafés para permitir a la máquina regular la compactación del café molido.
- Atención: pueden existir mezclas particulares que requieren la regulación de las muelas para optimizar la extracción del café.

REGULACIÓN DEL MOLINILLO DE CAFÉ

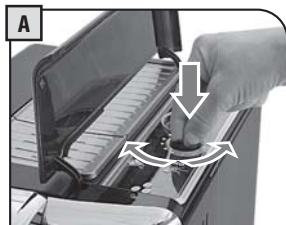
La máquina permite ajustar el grado de molido del café para adaptarlo al tipo de café que se utiliza.

Nota importante: el ajuste del grado de molido se debe realizar sólo cuando el molinillo de café esté en funcionamiento. Esta fase es relativa a la primera parte de la preparación de un café.

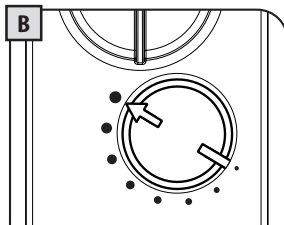
Se puede realizar el ajuste mediante el mando en el interior del compartimento del café sin entrar en contacto con componentes en movimiento.

Empujar y girar el mando (un paso cada vez) utilizando como referencia las indicaciones que aparecen en la tapa.

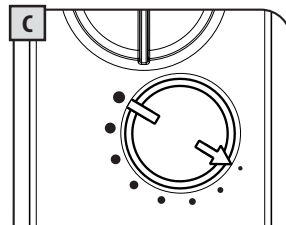
Se aconseja realizar pequeñas variaciones a la vez y suministrar 2-3 cafés; sólo de esta manera es posible notar la variación del grado de molido de modo que se pueda adaptarlo a sus exigencias.



Empujar y girar.



Esta posición es para un molido muy grueso.



Esta posición es para un molido muy fino.

AJUSTE DE LA ALTURA DE LA SALIDA DE CAFÉ

Ajustar la altura de la salida de café antes del suministro de los productos para poder usar diferentes tipos de tazas.

Para realizar el ajuste, deslizar manualmente la salida de café como se muestra en la figura.



Nota: en algunos casos, se puede quitar la salida de café para permitir el uso de contenedores particularmente grandes.



STAND-BY

La máquina está diseñada para ahorrar energía. Después de 60 minutos de su primer uso, la máquina se pone en modo stand-by, ya no se alimenta más la caldera y todos los dispositivos se apagan.

Los consumos se reducen al mínimo. Para poner nuevamente en funcionamiento la máquina, pulsar cualquier botón.

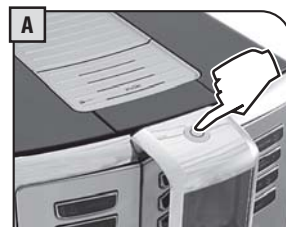
Se puede poner manualmente la máquina en stand-by manteniendo pulsado el botón durante 3 segundos.

Nota:

- 1 La máquina no se pone en modo "stand-by" si la puerta de servicio está abierta.
- 2 El tiempo de activación automático del "stand-by" se puede modificar mediante el "MENÚ MÁQUINA" en la pág. 28.
- 3 Cuando la máquina se pone en modo "stand-by" se realizará un ciclo de enjuague de los circuitos internos. Se puede interrumpir el ciclo pulsando el botón "STOP".

Se puede volver a poner la máquina en marcha realizando una de las siguientes operaciones:

- 1 pulsando un cualquier botón en el panel de mandos.
- 2 abriendo la puerta de servicio (una vez cerrada la puerta, la máquina vuelve a ponerse en modo "stand-by").
- 3 por medio de un temporizador preprogramado.



Cuando la máquina está en "stand-by", el botón se vuelve rojo y parpadea.

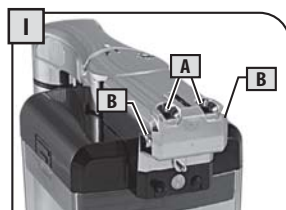
La máquina se suministra con un contenedor que permite la gestión ideal de la leche para preparar un gustoso capuchino, leche manchada y todas las bebidas que se preparan con la leche.

Nota: antes de cada uso asegurarse de que la jarra se haya limpiado e higienizado correctamente. En caso de que se guarde leche en la jarra, antes de cada uso comprobar que la leche es idónea para el consumo alimentario.

El contenedor permite un uso simple y práctico de la leche y se puede quitar fácilmente de la máquina tras cada uso y guardarlo en la nevera.

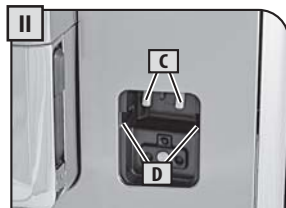
El circuito de suministro, tras cada uso, se lava automáticamente con un ciclo de limpieza automático. Este ciclo de limpieza automático funciona sólo si está activado (véase pág. 31) y también puede ser efectuado manualmente pulsando tras la activación el botón "CLEAN" (véase pág. 18).

Al menos 1 vez a la semana, desmontar el contenedor para limpiar correctamente todos los componentes, de modo que se pueda mantener alto el nivel de higienidad de las bebidas suministradas. Para la correcta limpieza, consultar el apartado "LIMPIEZA JARRA DE LA LECHE" (véase pág. 41).



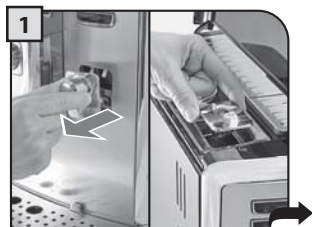
A = Orificios jarra

B = Pivotes jarra



C = Empalmes máquina

D = Guías para los pivotes jarra



Quitar la cobertura de protección de la máquina y guardarla en un lugar limpio. Se aconseja insertarla en el alojamiento de la tapa del depósito de agua.



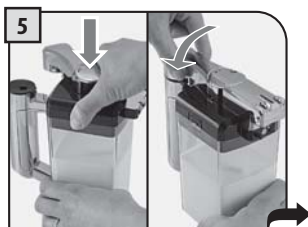
Girar el mando en el sentido de las agujas del reloj para desenganchar el bloqueo.



Pulsar los botones de desenganche para quitar la tapa.



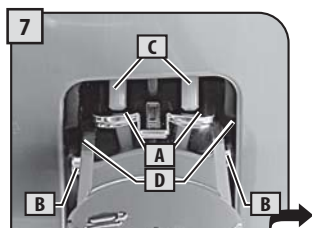
Verter la leche en un recipiente. Llenar con leche al menos del nivel MIN sin superar el nivel MAX.



Volver a colocar la tapa asegurándose de que esté cerrada correctamente. Volver a colocar el mango en posición central para garantizar un cierre perfecto.



Acercar la jarra inclinando la parte frontal. La base de la jarra debe apoyarse en el inserto (E) ubicado en la bandeja de goteo.



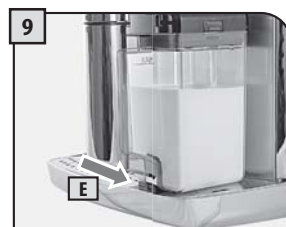
En esta fase los orificios de la jarra (A) están más bajos que los empalmes (C). Los pivotes de la jarra (B) están a la misma altura que las guías (D).



Introducir la jarra con un movimiento combinado de rototraslación hacia abajo (como se muestra en la figura), hasta que se enganche en el inserto (E) ubicado en la bandeja de goteo.



NUNCA FORZAR LA JARRA MÁS ALLÁ DE SU INCLINACIÓN NORMAL.



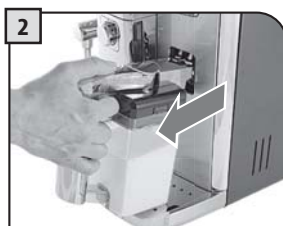
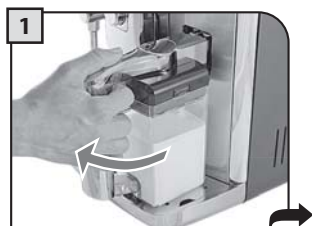
La jarra se encontrará en su alojamiento natural.

EXTRACCIÓN DE LA JARRA

Las operaciones muestran como quitar correctamente la jarra de la máquina.



NUNCA FORZAR LA JARRA MÁS ALLÁ DE SU INCLINACIÓN NORMAL.



Girar la jarra hacia arriba hasta su desenganche natural del inserto (E) ubicado en la bandeja de goteo. Tirar de ella hasta desengancharla completamente.

Después del uso, extraer el contenedor de la máquina y guardarlo en la nevera para una conservación adecuada. Se aconseja NO mantener por un rato demasiado largo el contenedor a una temperatura ambiente - Máx. 10 minutos. - Conservar la leche siguiendo las especificaciones del envase del productor y NO utilizarla tras su fecha de caducidad. Lavar el contenedor como se describe en el apartado "LIMPIEZA JARRA DE LA LECHE" (véase pág. 41).

CAFÉ EXPRÉS / CAFÉ EXPRÉS LARGO

Este procedimiento muestra cómo suministrar un café exprés. Para suministrar otro tipo de café, seleccionarlo pulsando el botón correspondiente. Utilizar tazas de tamaño adecuado para evitar que se derrame el café.

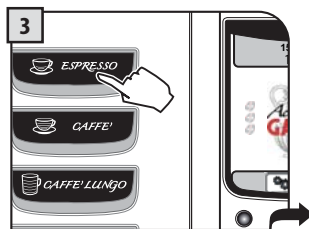
Para preparar 2 tazas, pulsar el botón 2 veces; la máquina suministra la mitad de la cantidad configurada e interrumpe brevemente el suministro para moler la segunda dosis de café. Luego reinicia y termina el suministro de café.



Colocar 1 ó 2 tazas pequeñas para suministrar uno o dos café/s exprés.



Colocar 1 ó 2 tazas para suministrar un café exprés o un café exprés largo.



Seleccionar el producto pulsando el botón correspondiente: una vez para obtener 1 taza y dos veces para 2 tazas.



La máquina comienza a moler la cantidad de café configurada.



Comienza el suministro de la bebida seleccionada.

Se puede interrumpir el suministro de café cada vez que se desee pulsando el botón "STOP".



La máquina termina el suministro de café automáticamente según las cantidades configuradas en la fábrica. Se pueden personalizar las cantidades, véase la pág. 22.

SUMINISTRO DE BEBIDA CON CAFÉ PREMOLIDO

La máquina permite usar café premolido.

El café premolido se debe colocar en el compartimento situado en la parte central de la máquina. Colocar sólo café molido para máquinas de café exprés y nunca café en grano o soluble. (véase capítulo "MENÚ BEBIDA" pág. 22).

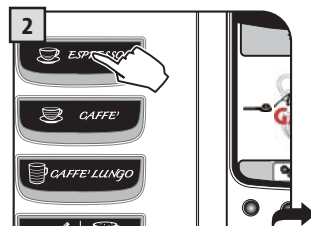
Este ejemplo muestra como se suministra un café exprés utilizando café premolido.



Colocar 1 taza para suministrar un café exprés.



Pulsar el botón una o varias veces hasta que se visualice el icono en la pantalla.



Seleccionar el producto pulsando el botón correspondiente.



En la pantalla se visualiza un mensaje para recordarle al usuario que debe colocar el café molido en el compartimento correcto.



Presionar la puerta para abrirla y levantarla. Colocar el café molido en el compartimento correcto utilizando la cuchara dosificadora que se suministra.



Pulsar el botón "OK" para iniciar el suministro.



ATENCIÓN: SÓLO CUANDO SE DESEA SUMINISTRAR UN PRODUCTO CON CAFÉ PREMOLIDO SE DEBE COLOCAR EN EL COMPARTIMENTO ESTE TIPO DE CAFÉ.

INTRODUCIR UNA SOLA CUCHARA DOSIFICADORA DE CAFÉ MOLIDO A LA VEZ. NO SE PUEDEN SUMINISTRAR DOS CAFÉS SIMULTÁNEAMENTE.

Nota:

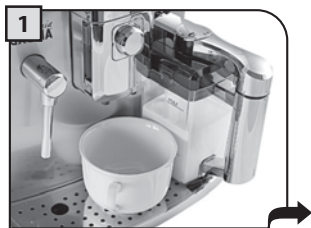
- Pasados 30 segundos desde que aparece la pantalla (4), si no comienza el suministro la máquina vuelve al menú principal y descarga el café en el cajón de recogida de posos;
- Si no se introduce el café premolido en el compartimento se suministrará sólo agua;
- Si la dosis es excesiva o si se añaden 2 ó más cucharas dosificadoras de café, la máquina no suministra el producto y el café se descarga en el cajón de recogida de posos.

SUMINISTRO



AL PRINCIPIO DEL SUMINISTRO SE PUEDEN PRODUCIR PEQUEÑAS SALPICADURAS DE LECHE Y VAPOR QUE PODRÍAN PROVOCAR QUEMADURAS. ANTES DE RETIRAR EL CONTENEDOR, ESPERAR A QUE TERMINE EL CICLO. CONSULTAR EL APARTADO "USO DEL CONTENEDOR DE LA LECHE" (VÉASE PÁG. 12).

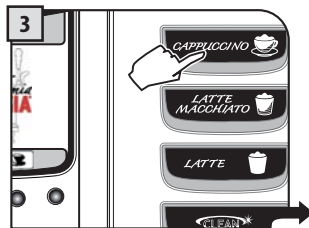
Para todos los productos que llevan leche, la máquina suministra primero la leche y luego el café. En este caso, no se puede suministrar un doble producto al mismo tiempo.



Colocar la taza o el recipiente donde se desea preparar cualquier producto con la leche.



Girar la parte superior del mango del contenedor en la taza. Para evitar que la leche rebose, utilizar siempre una taza de dimensiones adecuadas.



Seleccionar el producto pulsando el botón correspondiente; se puede seleccionar sólo un producto a la vez.



La máquina empieza la preparación: muele el café y se calienta para el suministro de la leche. En este caso, la función MODO ECO está en "ON" (véase pág. 26).



Comienza el suministro de leche. El suministro puede ser interrumpido pulsando "STOP".



El suministro de la leche puede aumentarse pulsando el botón "+"; en este caso se suministra leche SIN espumar.



Al pulsar el botón "OFF", la función MODO ECO se desactiva y pasa a estar en "OFF". (véase pág. 26).

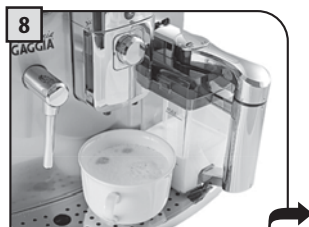


Posteriormente, todas las bebidas se prepararán reduciéndose el tiempo de calentamiento del sistema, pero se tendrá un mayor consumo de energía.

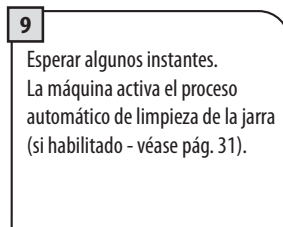
La función MODO ECO puede ser reactivada sólo por medio del "MENÚ MÁQUINA" (véase pág. 26)



Una vez terminado el suministro de la leche, la máquina empieza el suministro de café. El suministro puede ser interrumpido pulsando "STOP".



Al final, retirar la taza con el capuchino y volver a colocar el mango en su posición central.



Esperar algunos instantes. La máquina activa el proceso automático de limpieza de la jarra (si habilitado - véase pág. 31).

Retirar el contenedor y guardarlo en la nevera una vez terminado el ciclo de limpieza.



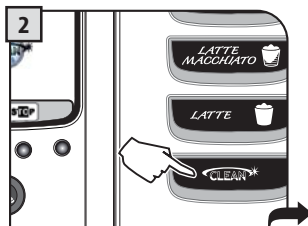
NO AGARRAR LA EMPUÑADURA DE LA JARRA DURANTE EL CICLO DE LIMPIEZA; PELIGRO DE QUEMADURAS.

Este procedimiento es el mismo para el suministro de leche manchada, café con leche o leche caliente.

La máquina permite realizar un ciclo de limpieza rápido cada vez que se desee. El ciclo de limpieza puede realizarse antes de suministrar una bebida y/o inmediatamente después de la preparación de la misma. Esta opción permite una gestión personalizada de la limpieza del contenedor de la leche. Esta limpieza puede ser utilizada también para la higienización de los circuitos tras un largo período de no utilizar la máquina.



1 Colocar el contenedor de la leche como se describe en la pág. 12-13. El ciclo de limpieza afecta sólo a los conductos en contacto con la leche; se realiza independientemente de la presencia de la leche en el contenedor.



2 Pulsar el botón. La máquina realiza un ciclo de limpieza adicional.



3 Una vez finalizado, ya se puede retirar el contenedor, estando listo para ser usado.

Para introducir/extraer la jarra correctamente consultar las instrucciones indicadas en las pág. 12 y 13.

SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE

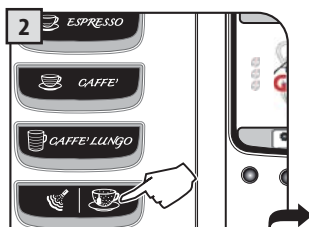
El agua caliente puede utilizarse para preparar rápidamente té y tisanas.



AL PRINCIPIO DEL SUMINISTRO SE PUEDEN PRODUCIR PEQUEÑAS SALPICADURAS DE AGUA CALIENTE QUE PODRÍAN PROVOCAR QUEMADURAS. EL TUBO DE SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE/VAPOR PUEDE ALCANZAR TEMPERATURAS ELEVADAS: EVITAR EL CONTACTO DIRECTO CON LAS MANOS, USAR UN PAÑO PARA GIRARLO.



Colocar un recipiente bajo el tubo de agua caliente.



Pulsar el botón para acceder a la página que permite suministrar agua caliente.



Pulsar el botón para activar el suministro de agua caliente.



Esperar a que la máquina alcance la temperatura adecuada y suministre la cantidad de agua caliente programada.



El suministro se puede interrumpir pulsando el botón "STOP".



Al final, retirar el recipiente con la cantidad de agua que se desea.

Repetir la operación para suministrar una nueva cantidad de agua caliente.

En el interior de los conductos, queda un resto de agua que puede salir en forma de gotas. Este funcionamiento es una característica normal de la máquina.

SUMINISTRO DE VAPOR

Se puede utilizar el suministro para calentar la leche, el agua o otras bebidas.



AL PRINCIPIO DEL SUMINISTRO SE PUEDEN PRODUCIR PEQUEÑAS SALPICADURAS DE AGUA CALIENTE QUE PODRÍAN PROVOCAR QUEMADURAS. EL TUBO DE SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE/VAPOR PUEDE ALCANZAR TEMPERATURAS ELEVADAS: EVITAR EL CONTACTO DIRECTO CON LAS MANOS, USAR UN PAÑO PARA GIRARLO.



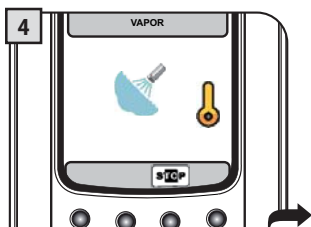
1 Colocar un recipiente bajo el tubo de vapor.



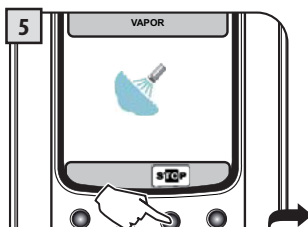
2 Pulsar el botón para acceder a la página que permite suministrar vapor.



3 Pulsar el botón para activar el suministro de vapor.



4 Esperar a que la máquina alcance la temperatura adecuada y que empiece a suministrar vapor.



5 El suministro se puede interrumpir pulsando el botón "STOP".



Al final, retirar el recipiente con la cantidad de agua que se desea.

Para obtener un mejor resultado, se aconseja realizar ligeros movimientos circulares.



AL PRINCIPIO DEL SUMINISTRO SE PUEDEN PRODUCIR PEQUEÑAS SALPICADURAS DE LECHE Y VAPOR QUE PODRÍAN PROVOCAR QUEMADURAS. CONSULTAR EL APARTADO "USO DEL CONTENEDOR DE LA LECHE"

Este apartado está dedicado a la programación de una bebida como el Capuchino, mostrándose todas las fases necesarias para una programación sencilla y rápida de cualquier tipo de bebida.

Tras haber realizado una programación rápida de la bebida, se puede llevar a cabo un ajuste más detallado y preciso consultando "MENÚ BEBIDA" véase pág. 22).



Colocar la taza o el contenedor donde se desea preparar el capuchino o la leche manchada.



Girar la parte superior del mango del contenedor colocándolo sobre la taza. Utilizar la taza que se usa habitualmente.



Mantener pulsado el botón durante 3 segundos para iniciar la programación.



La máquina empieza la preparación: muele el café y se calienta para el suministro de la leche.



Comienza el suministro de leche. Cuando se haya alcanzado la cantidad deseada, pulsar "STOP".



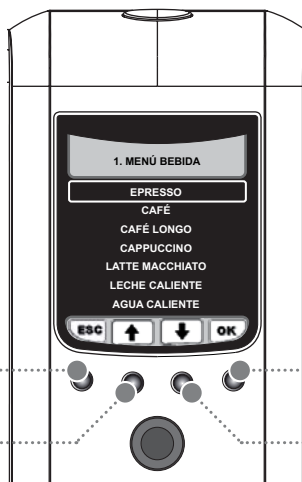
Una vez terminado el suministro de la leche, la máquina empieza el suministro de café. Cuando se haya alcanzado la cantidad deseada, pulsar "STOP".

La cantidad de bebida está programada. Posteriormente, cada vez que se seleccione esa bebida, se suministrará dicha cantidad. Para todas las demás bebidas seguir el mismo procedimiento, manteniendo pulsado el botón relativo a la bebida que se desea programar.

Se pueden personalizar las configuraciones de cada bebida de la máquina.



Botón para seleccionar las configuraciones de las bebidas



Botón de salida

Botón de selección/confirmación

Botón desplazamiento/selección

Botón desplazamiento/selección

RESTABLECER VALORES ESTÁNDAR

Para cada bebida, se pueden reprogramar los valores estándar preconfigurados por el fabricante. Una vez seleccionada esta función, se eliminarán todas las configuraciones personalizadas.

En este caso consideremos la programación del capuchino. Cuando se programa el suministro de un café (expres o largo) las opciones relativas al tratamiento de la leche no serán visualizadas.



CANTIDAD CAFÉ

Esta sección permite programar la cantidad de café a moler para la preparación de la bebida; esta configuración afectará al aroma del café.

☞ = la bebida será preparada utilizando el café premolido

- ☞☞ = dosis suave
- ☞☞☞ = dosis media
- ☞☞☞☞ = dosis fuerte

PREINFUSIÓN

La preinfusión: el café se humedece un poco antes de la infusión para potenciar la intensidad del café (aroma), que adquiere un gusto excelente.

- ☞ : activada.
- ☞☞ : más larga para potenciar el sabor del café.
- : no se efectúa la preinfusión.

TEMPERATURA CAFÉ

Esta sección permite programar la temperatura de preparación de café.

- ☞☞☞ : temperatura baja.
- ☞☞☞☞ : temperatura media.
- ☞☞☞☞☞ : temperatura alta.

ALTURA CAFÉ

Esta sección permite programar la cantidad de café suministrado cada vez que se selecciona la bebida. El indicador permite ajustar de manera precisa la cantidad de café a suministrar.



ALTURA LECHE

Esta sección permite programar la cantidad de leche suministrada cada vez que se selecciona la bebida. El indicador permite ajustar de manera precisa la cantidad de leche a suministrar.

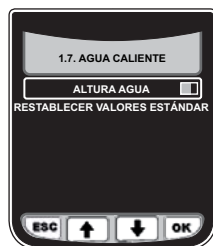
ESPUMADO LECHE

Esta sección permite programar el tipo de espumado con el que la leche será suministrada:

- = espumado mínimo
- ◐ = espumado medio
- ◑ = espumado máximo
- = espumado desactivado (se suministrará sólo leche caliente)

Nota: la desactivación del espumado de la leche sólo está permitida con algunos productos.

Cuando la función de espumado está desactivada, la temperatura de la leche que se suministra resultará inferior. Se puede calentar la bebida utilizando el vapor suministrado por medio del tubo de vapor (véase pág. 20).



ALTURA AGUA

Esta sección permite programar la cantidad de agua suministrada cada vez que se pulse el botón correspondiente. El indicador permite ajustar de manera precisa la cantidad de agua a suministrar.

La máquina permite personalizar las configuraciones de funcionamiento.



CONFIGURACIÓN GENERAL

CONFIGURACIÓN GENERAL

Para modificar la configuración de funcionamiento de la máquina.

SUPERFICIE CALIENTATAZAS

Esta función permite configurar el funcionamiento de la superficie calientatazas situada en la parte superior de la máquina.

OFF

Para mantener la superficie calientatazas siempre apagada.

ON

Para mantener la superficie calientatazas siempre encendida.

FUNCIÓN MODO ECO

Esta función gestiona la activación de las calderas presentes en la máquina para permitir un ahorro de energía.

OFF

De esta manera, al encendido de la máquina se activan todas las calderas para la preparación inmediata de todos los productos. Este modo produce un mayor consumo de energía.

ON

De esta manera, al encendido de la máquina, se activa sólo la caldera del café. La máquina consume menos energía pero necesita más tiempo para el suministro de los productos con leche.

TONOS ACÚSTICOS

Esta función permite activar/desactivar los avisos acústicos.

OFF

Para desactivar los tonos acústicos

ON

Para activar los tonos acústicos

CONFIGURACIÓN PANTALLA

CONFIGURACIÓN PANTALLA

Este menú permite configurar el idioma en los menús y el contraste de la pantalla.

IDIOMA

Esta configuración es fundamental para ajustar correctamente los parámetros de la máquina según el país donde se utiliza.

ESPAÑOL

Se resalta el idioma actualmente seleccionado.

LUMINOSIDAD

Para configurar correctamente el contraste de la pantalla según la iluminación del ambiente.

CONFIGURACIÓN CALENDARIO

CONFIGURACIÓN CALENDARIO

Este menú permite configurar todas las funciones para la gestión del reloj, del calendario y de todas las funciones correspondientes.

HORARIO

Esta configuración es fundamental para el correcto funcionamiento de todas las funciones que necesitan de una gestión precisa de la hora.

HORA

Para ajustar la hora actual.

MINUTOS

Para ajustar los minutos de la hora actual.

FORMATO

Para ajustar el formato de visualización de la hora. Se puede configurar la hora en el formato 24H o en el formato anglosajón AM/PM. Todas las variaciones se aplicarán automáticamente a todas las funciones que prevén la visualización del formato.

FECHA

Esta configuración es fundamental para el correcto funcionamiento de todas las funciones que necesitan de una gestión precisa de la fecha.

AÑO

Para ajustar el año actual.

MES

Para ajustar el mes actual.

DÍA

Para ajustar el día actual.

FORMATO

Para ajustar el formato de visualización de la fecha en función de las exigencias personales. Todas las variaciones se aplicarán automáticamente a todas las funciones que prevén la visualización del formato.

CONFIGURACIÓN STAND-BY 60

Para programar después de cuánto tiempo desde el último suministro la máquina pasará al modo stand-by.

El tiempo predeterminado configurado es «después de 1 hora».

15

Una vez transcurrido el tiempo programado, la máquina se pone en stand-by.

30

Para poner nuevamente en funcionamiento la máquina, pulsar cualquier botón. Después de haber efectuado el diagnóstico de las funciones y la fase de calentamiento, la máquina está de nuevo lista para ser utilizada.

60

180

CONFIGURACIÓN CALENDARIO

TEMPORIZADOR ENCENDIDO MÁQUINA

Este menú permite programar los horarios de encendido de la máquina según las necesidades. La máquina controla esta función sólo cuando está encendida mediante el interruptor general.

Se pueden programar hasta 3 horarios de encendido diferentes, gestionados de forma independiente. Para simplificar, se describe sólo la programación del "TEMPORIZADOR 1". Para programar el resto de temporizadores, realizar el mismo procedimiento.

Nota: el apagado se controla mediante la programación del "STAND-BY".

TEMPORIZADOR 1 00:00

Este menú permite ajustar y programar el primer horario de encendido.

HORA 00

Para ajustar la hora de encendido.

MINUTOS 00

Para ajustar los minutos de la hora de encendido.

DÍA DE LA SEMANA

Para programar los días de la semana en los que el temporizador debe encender la máquina.

Seleccionar un día por medio de los botones (▲) o (▼) y confirmar pulsando el botón (OK) para modificar la configuración:

ON = Horario activado

OFF = Horario desactivado



TEMPORIZADOR 2 00:00

Este menú permite ajustar y programar el segundo horario de encendido.

TEMPORIZADOR 3 00:00

Este menú permite ajustar y programar el tercer horario de encendido.

CONFIGURACIÓN AGUA

CONFIGURACIÓN AGUA

Este menú permite configurar los parámetros para la correcta gestión del agua para el suministro del café.

DUREZA AGUA

Para modificar la configuración de la dureza del agua en la máquina. Gracias a la función "Dureza agua" se podrá ajustar la máquina al grado de dureza de agua utilizada de forma que, cuando sea oportuno, la máquina solicitará que se realice el proceso de descalcificación.

Medir la dureza del agua como se muestra en la pág. 5.

HABILITACIÓN FILTRO

Para activar/desactivar el aviso que señala la necesidad de sustituir el filtro de agua. Si se activa esta función la máquina avisa al usuario cuándo se debe sustituir el filtro de agua.

OFF: Aviso desactivado.

ON: Aviso activado (este valor se configura automáticamente cuando se activa el filtro).

ACTIVACIÓN FILTRO

Para activar el filtro después de su instalación o su sustitución. Para la correcta instalación y/o sustitución, consultar el apartado correspondiente en la pág. 7.

CONFIGURACIÓN DE MANTENIMIENTO

CONFIGURACIÓN DE MANTENIMIENTO

Este menú permite configurar todas las funciones para la gestión correcta de la máquina.

CONTADORES PRODUCTO

Esta función permite visualizar la cantidad de productos que se han preparado para cada tipo de café desde el último reset.

CICLO DE DESCALCIFICACIÓN

Esta función permite realizar el ciclo de descalcificación (la máquina señala los litros que quedan antes de la descalcificación) (Véase pág. 33).

CICLO DE LIMPIEZA GRUPO

Esta función permite realizar el ciclo de lavado del grupo de café (Véase pág. 32).

CICLO DE LIMPIEZA JARRA

Esta función permite realizar el ciclo de lavado de la jarra que se utiliza para la preparación de las bebidas con leche (Véase pág. 36).

Nota: este lavado es importante para el mantenimiento correcto de la jarra.

AUTOLIMPIEZA JARRA

Esta función permite realizar la limpieza automática de la jarra después de cada preparación de un producto con leche.

OFF

La función de autolimpieza se desactiva.

ON

La función de autolimpieza se activa.

CONFIGURACIÓN DE FÁBRICA

Esta función permite restablecer todos los parámetros de fábrica.

Nota: el restablecimiento de los parámetros de fábrica cancela todos los parámetros personales.

MENÚ «CICLO DE LIMPIEZA GRUPO»

Para realizar el lavado del grupo de café, basta lavarlo con agua como se muestra en la pág. 40. Este lavado completa el mantenimiento del grupo de café. Se aconseja realizar este ciclo cada mes o cada 500 cafés suministrados usando las pastillas Gaggia; éstas se venden de forma separada en vuestro establecimiento habitual.

**EL CICLO DE LAVADO NO SE PUEDE INTERRUMPIR.
DEBE ESTAR PRESENTE UNA PERSONA DURANTE LA OPERACIÓN.**

Girar completamente el mando SBS en el sentido contrario a las agujas del reloj (véase pág.8) antes que inicie el ciclo.



Seleccionar la opción del menú.
Confirmar pulsando el botón "OK".



Confirmar pulsando el botón "OK".



Rellenar el depósito de agua con agua potable fresca. A continuación, pulsar el botón "OK".



Introducir la pastilla en la entrada para el café molido.



Después de introducir la pastilla, pulsar el botón "OK".



Colocar un recipiente debajo de la salida de café.



Después de colocar el contenedor, pulsar el botón "OK".



El ciclo de limpieza del grupo de café se ejecuta automáticamente.



Una vez terminado el ciclo, retirar el contenedor y vaciarlo adecuadamente.

Un vez finalizado el ciclo, volver a colocar el mando SBS en la posición que se desea (véase pág. 8).

MENÚ «CICLO DESCALCIFICACIÓN CALDERA»

Es necesario realizar el ciclo de descalcificación cada 1-2 meses o cuando la máquina lo señala. La máquina, que debe estar encendida, controla automáticamente la distribución del producto descalcificante.

DEBE ESTAR PRESENTE UNA PERSONA DURANTE LA OPERACIÓN.

¡ATENCIÓN! NO UTILIZAR BAJO NINGÚN CONCEPTO VINAGRE COMO LÍQUIDO DESCALCIFICANTE.

Utilizar sólo el producto descalcificante Gaggia, que ha sido formulado para respetar las características técnicas de la máquina y mantener su rendimiento en el tiempo, garantizando la seguridad del consumidor. La solución descalcificante que se utilice se debe eliminar según lo previsto por el fabricante y/o por las normas vigentes en el país donde se usa.

Nota: antes de iniciar el ciclo de descalcificación asegurarse de que:

1. SE HAYA EXTRAÍDO EL FILTRO DE AGUA INTENZA;
2. se tenga a disposición un contenedor de dimensiones adecuadas o un par de contenedores que se puedan colocar en los puntos que se identificarán a continuación

NO SE PUEDE INTERRUPIR EL CICLO DE DESCALCIFICACIÓN Y/O DE ENJUAGUE; SE DEBEN TERMINAR TODAS LAS FASES. SI SE APAGA LA MÁQUINA O SI FALTA LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA, SE DEBE REPETIR EL CICLO EN CURSO.

DE TODAS FORMAS, SE PUEDE INTERRUPIR CADA CICLO PULSANDO EL BOTÓN "II"; SERÁ POSIBLE REACTIVAR EL CICLO POSTERIORMENTE CON LA MÁXIMA FLEXIBILIDAD PULSANDO EL BOTÓN ">".

GIRAR COMPLETAMENTE EL MANDO SBS EN EL SENTIDO CONTRARIO A LAS AGUJAS DEL RELOJ (VÉASE PÁG.8) ANTES QUE INICIE EL CICLO.

Para preparar correctamente la solución descalcificante, verter todo el contenido de la botella de líquido descalcificante concentrado Gaggia en el depósito de agua y llenarlo con agua fresca hasta el nivel MÁX.

Nota: durante el ciclo de descalcificación es normal que se visualicen ciertos mensajes de alarma que permiten la correcta gestión de la máquina. Tras haberse borrado el mensaje, para proseguir con el ciclo de descalcificación, pulsar siempre el botón ">".



Seleccionar la opción del menú.
Confirmar pulsando el botón "OK".



Atención: confirmando esta selección, se debe finalizar todo el ciclo. Confirmar pulsando el botón "OK" o salir pulsando el botón "ESC".



Retirar el depósito con la solución descalcificante.
A continuación, pulsar el botón "OK".



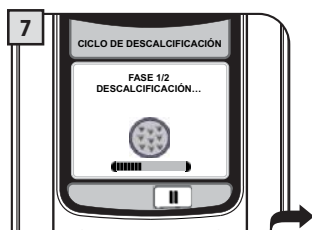
Vaciar la cubeta de recogida de líquidos colocada debajo del grupo (pág. 38 - fig. 2) y volver a introducirla. A continuación, pulsar el botón "OK".



Rellenar la jarra con agua fresca hasta la mitad (pág. 36 - fig. 7). Introducir la jarra y colocarla para el suministro. A continuación, pulsar el botón "OK".



Colocar un recipiente debajo de la salida de café y un contenedor debajo del tubo de agua caliente. A continuación, pulsar el botón "OK".



El ciclo de descalcificación se activa. La barra permite visualizar el desarrollo del ciclo.



Si se deben vaciar los depósitos y pulsar el botón "II". A continuación, pulsar el botón ">".



Una vez finalizada la primera fase, cuando el producto descalcificante ha terminado, la máquina solicita el enjuague del depósito.

La fase de enjuague necesita el uso de una cantidad precisa de agua que ha sido predefinido en fábrica. Esto permite realizar un ciclo de enjuague ideal para garantizar el suministro de los productos en condiciones ideales. La solicitud de rellenar el depósito durante la ejecución del ciclo de enjuague es normal y es parte del procedimiento.



Enjuagar el depósito y llenarlo con agua potable fresca. A continuación, pulsar el botón "OK".



Vaciar la cubeta de recogida de líquidos colocada debajo del grupo (pág.38 - fig.2) y volver a introducirla. A continuación, pulsar el botón "OK".



Vaciar completamente la jarra (pág. 36 - fig. 7) y rellenarla con agua fresca. Introducir la jarra y colocarla para el suministro. A continuación, pulsar el botón "OK".



Colocar un recipiente debajo de la salida de café y un contenedor debajo del tubo de agua caliente. A continuación, pulsar el botón "OK".



El ciclo de enjuague se activa. La barra permite visualizar el desarrollo del ciclo.



Si se deben vaciar los depósitos y pulsar el botón ">". A continuación, pulsar el botón ">".



Una vez finalizada la primera fase, la máquina vuelve automáticamente al modo de "lista para el uso".

A continuación, enjuagar todos los componentes.
Después de haberlos lavado, secarlos bien y volver a colocarlos en su alojamiento.
Volver a colocar el mando SBS en la posición deseada (véase pág. 8).

MANTENIMIENTO CIRCUITOS LECHE

Los circuitos de la leche se pueden higienizar realizando un ciclo simple y veloz que garantiza una limpieza completa. Este lavado completa el mantenimiento del contenedor de leche. Se aconseja realizar este ciclo cada mes utilizando el detergente Gaggia que se vende en vuestro establecimiento habitual.

EL CICLO DE LAVADO NO SE PUEDE INTERRUMPIR.

DEBE ESTAR PRESENTE UNA PERSONA DURANTE LA OPERACIÓN.



Seleccionar la opción del menú.
Confirmar pulsando el botón "OK".



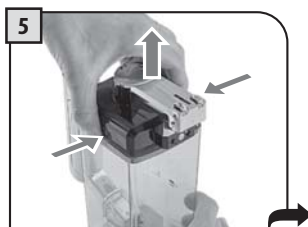
Confirmar pulsando el botón "OK".



Rellenar el depósito con agua potable fresca. Confirmar pulsando el botón "OK".



Se debe extraer la jarra de la máquina y vaciarla de su contenido.
Desenganchar el mango girándolo en el sentido de las agujas del reloj.



Empujar por los lados y levantar la tapa.



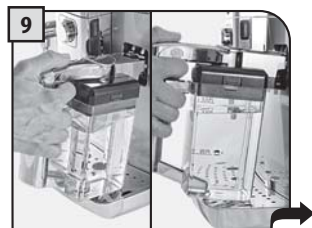
Llenar la jarra hasta el nivel MÁX. con agua potable fresca.
Introducir el contenido de una bolsa de detergente en el contenedor de la leche.



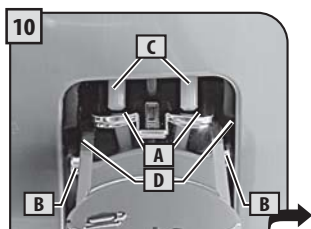
Volver a colocar la tapa asegurándose de que esté cerrada correctamente.



Volver a colocar el mango en posición central para garantizar que esté cerrado perfectamente.



Acercar la jarra inclinando la parte frontal. La base de la jarra debe apoyarse en el inserto (E) ubicado en la bandeja de goteo.



En esta fase los orificios de la jarra (A) están más bajos que los empalmes (C). Los pivotes de la jarra (B) están a la misma altura que las guías (D).



Introducir la jarra con un movimiento combinado de rototraslación hacia abajo (como se muestra en la figura), hasta que se enganche en el inserto (E) ubicado en la bandeja de goteo.



La jarra se encontrará en su alojamiento natural.



Introducir un recipiente vacío de dimensiones adecuadas y colocarlo en posición de suministro.



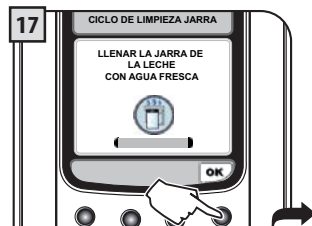
Confirmar pulsando el botón "OK".



El ciclo de limpieza se activa. La barra permite visualizar el desarrollo del ciclo.



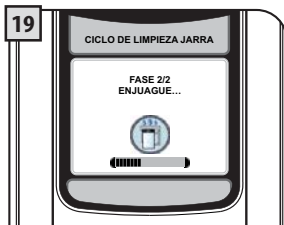
Una vez finalizado el lavado, llenar el depósito con agua potable fresca. Confirmar pulsando el botón "OK".



Quitar la jarra, enjuagarla y llenarla con agua potable fresca. Confirmar pulsando el botón "OK".



Introducir un recipiente vacío de dimensiones adecuadas y colocarlo en posición de suministro.



El ciclo de enjuague se activa. La barra permite visualizar el desarrollo del ciclo. Cuando termina el ciclo, la máquina vuelve a la página para el suministro de los productos.

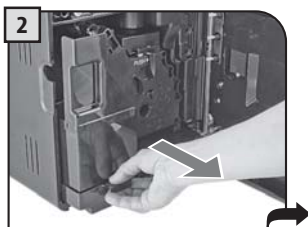
Una vez terminado el ciclo de limpieza, se aconseja enjuagar todos los componentes con agua potable fresca.

MANTENIMIENTO DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

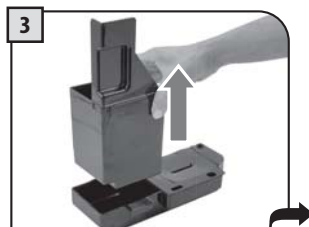
Durante el funcionamiento normal puede que aparezca el mensaje "Vaciar cajón de recogida de posos" y/o "Vaciar bandeja de goteo". Esta operación se debe realizar cuando la máquina está encendida.



1 Pulsar el botón y abrir la puerta de servicio.



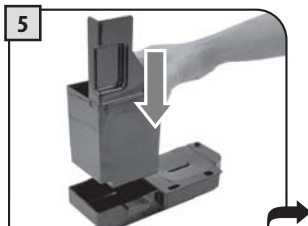
2 Extraer la cubeta de recogida de líquidos y el cajón de recogida de posos.



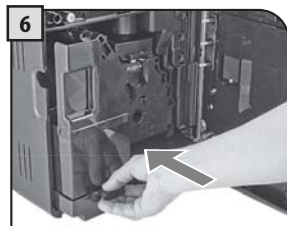
3 Vaciar el cajón de recogida de posos y lavarlo con agua fresca.



4 Vaciar y lavar la bandeja de goteo y la tapa con agua fresca.



5 Volver a colocar correctamente los componentes.



6 Introducir la bandeja y el cajón de recogida de posos y cerrar la puerta de servicio.

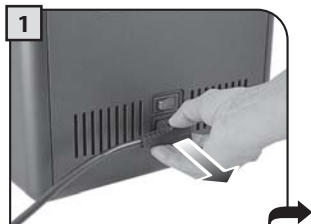
Si se vacían los posos estando la máquina apagada, el contador de posos depositados en el cajón no se pondrá a cero. Por este motivo, en la máquina podría aparecer el mensaje "Vaciar cajón de recogida de posos" incluso después de haber preparado sólo unos pocos cafés.

LIMPIEZA GENERAL DE LA MÁQUINA

La limpieza que se describe a continuación se debe realizar por lo menos una vez a la semana.

Nota: si el agua permanece varios días en el depósito no se debe utilizar.

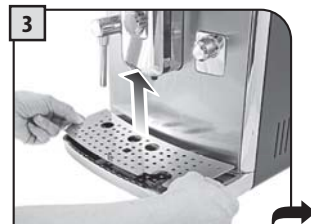
¡ATENCIÓN! No sumergir nunca la máquina en el agua.



Apagar la máquina y desconectar el enchufe.



Extraer el depósito de agua y lavarlo con agua fresca.



Extraer la rejilla y lavarla bien.



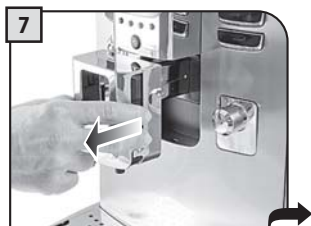
Extraer el soporte ubicado debajo de la rejilla. Lavarlo prestando atención a la zona de la junta. Volver a colocarlo sólo después de lavar los demás componentes.



Extraer la bandeja de plástico interna y lavarla con agua tibia.



Lavar la parte interna de la bandeja de metal con un paño húmedo. A continuación, volver a colocar los componentes previamente retirados.



Quitar la salida de café y lavarla con agua corriente.



Limpiar con un paño seco la entrada de café premedido.



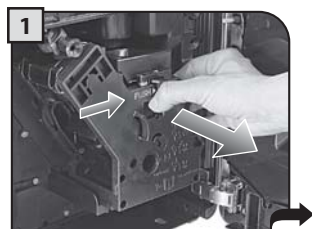
Con un paño humedecido, limpiar el tubo de vapor y la pantalla.

LIMPIEZA GRUPO DE CAFÉ

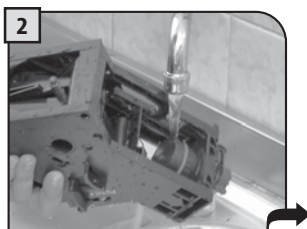
El grupo de café se debe limpiar al menos una vez a la semana. Antes de extraer el grupo se debe extraer el cajón de recogida de posos como se muestra en la figura 2 de la pág. 38. Lavar el grupo de café con agua tibia.

Lubricar el grupo de café después de aproximadamente 500 suministros. La grasa para la lubricación del grupo de café puede comprarse en los centros de asistencia autorizados.

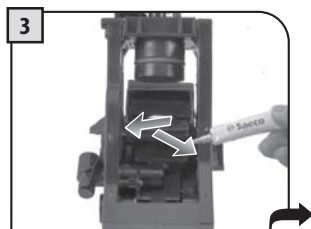
¡ATENCIÓN! No lavar el grupo de café con detergentes que pudieran afectar a su funcionamiento. No lavarlo en lavavajillas.



Pulsar el botón PUSH para extraer el grupo de café.



Lavar el grupo y el filtro; secarlo.



Lubricar las guías del grupo, usando sólo la grasa que se suministra con la máquina.



Extender la grasa de manera uniforme en las dos guías laterales.



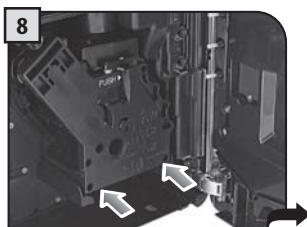
Asegurarse de que el grupo esté en posición de reposo; los dos triángulos de referencia deben coincidir.



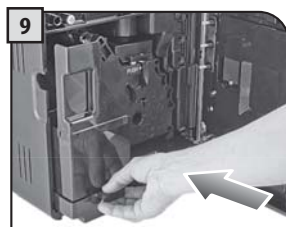
Asegurarse de que los componentes estén en la posición correcta. El gancho que se muestra tiene que estar en la posición correcta; para comprobarlo pulsar el botón "PUSH".



La palanca que se encuentra en la parte posterior del grupo de café tiene que estar en contacto con la base.



¡Volver a montar el grupo sin pulsar el botón PUSH!



Introducir la cubeta de recogida de líquidos junto con el cajón de recogida de posos y cerrar la puerta de servicio.

LIMPIEZA DE LA JARRA DE LA LECHE

Se debe desmontar la jarra y lavarla bien al menos cada semana.
Esta operación garantiza una higiene completa de todos los componentes.

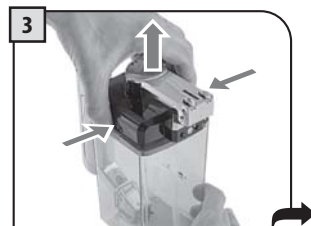
Nota: prestar atención a cómo están montados los componentes; de esta manera, volver a montarlos resultará más fácil. En la parte interior de la puerta de servicio, aparece una breve guía para el posterior reensamblaje de la jarra.



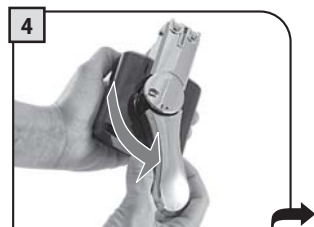
Para la limpieza, se debe extraer la jarra de la máquina y vaciarla de su contenido.



Desenganchar el mango girándolo en el sentido de las agujas del reloj.



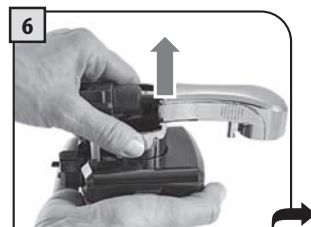
Empujar por los lados y levantar la tapa.



Girar el mango en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de desbloqueo.



Extraer el conector que está en contacto con la máquina.



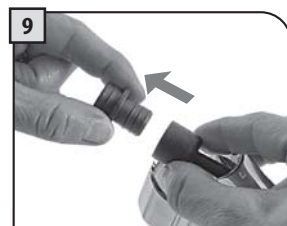
Extraer el mango con el tubo de aspiración.



Extraer el tubo de aspiración.



Quitar el racor exterior tirando de él.



Quitar el racor interior.

Todos los componentes pueden ser lavados cuidadosamente con agua caliente.

Tras haber lavado los componentes, volver a montarlos siguiendo las instrucciones que aparecen en la página siguiente.

MONTAJE DE LA JARRA DE LA LECHE

El montaje debe realizarse con cuidado. Si se tienen ciertas dificultades a la hora de montar alguno de los componentes, consultar las instrucciones detalladamente e intentarlo nuevamente.

Nota: En la parte interior de la puerta de servicio, aparece una breve guía para el posterior reensamblaje de la jarra.



1 Insertar el racor interior en el tubo y empujarlo hasta el tope.



2 Insertar el racor exterior en el racor anterior. Prestar atención a la posición de inserción, indicada por la flecha.



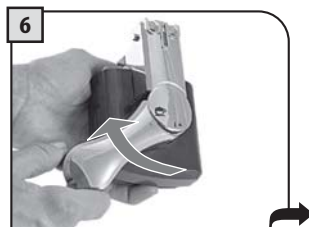
3 Introducir el tubo en el racor exterior.



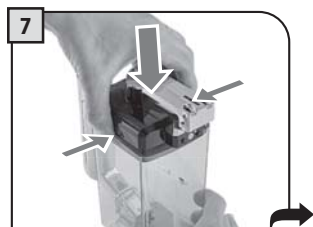
4 Una vez montado, insertar el conjunto en la base de la tapa. Prestar atención a la referencia.



5 Insertar la protección externa. Debe ser introducida en las guías de la base.



6 Girar el mango en el sentido de las agujas del reloj hasta el símbolo (☕).



7 Colocar la tapa en la jarra.



8 Girar el mango en sentido contrario a las agujas del reloj, colocándolo en posición de cierre.



9 La jarra está lista para ser utilizada.

Mensaje de guía visualizado

Cómo restablecer el mensaje

CERRAR PUERTA GRANOS



Cerrar o colocar correctamente la tapa interior del contenedor de café en grano para poder suministrar los productos.

AÑADIR CAFÉ



Llenar el contenedor de café con café en grano.

INTRODUCIR GRUPO



Introducir el grupo de café en su alojamiento.

INTROD. RECIPIENTE
BORRAS E BANDEJA
LIMPEZA

Introducir el cajón de recogida de posos y la bandeja de goteo.

ESVAZIAR BANDEJA
DE LIMPEZA
E RECIPIENTE BORRAS

Extraer el cajón de recogida de posos y vaciar los posos en un contenedor adecuado.

Nota: el cajón de recogida de posos se debe vaciar sólo cuando la máquina lo pide y con la máquina encendida. El vaciado del cajón con la máquina apagada no permite que la máquina registre el vaciado.

CERRAR TAPA CONTENEDOR
DE CAFÉ

Para que la máquina pueda funcionar se debe cerrar la puerta de servicio.

LLENAR DEPÓSITO
DE AGUA

Extraer el depósito y rellenarlo con agua fresca potable o proceder al rellenado a través de la abertura correspondiente.

Mensaje de guía visualizado

Cómo restablecer el mensaje

COLOCAR LA SALIDA DE LA
JARRA EN POSICIÓN
DE SUMINISTRO

Se ha seleccionado una bebida con leche. La máquina solicita posicionar la boquilla del mango de la jarra en la posición de suministro.

Pulsar el botón "ESC" para anular la selección.

COLOCAR LA SALIDA
DE LA JARRA EN POSICIÓN
DE ENJUAGUE

Se ha seleccionado la función de enjuague de la jarra.

Pulsar el botón "ESC" para anular la selección.

COLOCAR LA JARRA
DE LA LECHE
EN EL ALOJAMIENTO

Se ha seleccionado una operación que necesita el suministro del contenedor de la leche. Introducir el contenedor en la máquina como se describe en el manual.

Pulsar el botón "ESC" para anular la selección.



La máquina solicita un ciclo de descalcificación. Cuando se visualiza este mensaje, se puede seguir utilizando la máquina, aunque se podría afectar a su buen funcionamiento. Le recordamos que la garantía no cubre los daños ocasionados a la máquina por descalcificaciones de la máquina no realizadas.



La máquina solicita la sustitución del filtro de agua "Intenza" con uno nuevo. Sustituir el filtro como se describe en la pág.7.

La alarma se visualiza sólo si la función "Habilitar Filtro" está en ON. (Véase pág. 30).



Piloto luminoso rojo que parpadea. Máquina en stand-by.

Se pueden modificar las configuraciones de stand-by

Pulsar el botón "⏻".

REINICIAR PARA RESOLVER
EL PROBLEMA



E xx

Se ha detectado un suceso que requiere el reinicio de la máquina. Tomar nota del código (E xx) que aparece en la parte de abajo.

Apagar la máquina y encenderla de nuevo transcurridos 30 segundos. Si el problema persiste, contactar con el centro de asistencia.

SOS

EN CASO DE EMERGENCIA

Desconectar inmediatamente el enchufe de la toma de alimentación.

UTILIZAR EXCLUSIVAMENTE EL APARATO

- En un lugar cerrado.
- Para la preparación de café, agua caliente y para montar leche.
- Para uso doméstico.
- El aparato no está diseñado para que lo usen personas (incluidos los niños) con reducidas capacidades físicas, mentales o sensoriales o con experiencia y/o competencias insuficientes, a no ser que lo utilicen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les enseñe a usarlo.
- Mantener fuera del alcance de los niños para evitar que jueguen con el aparato.

PRECAUCIONES PARA LA UTILIZACIÓN DE LA MÁQUINA

- Para evitar peligros no se debe utilizar la máquina con objetivos diferentes de los indicados arriba.
- No introducir en los contenedores sustancias diferentes de las indicadas en el manual de instrucciones.
- Durante el llenado de los contenedores es obligatorio cerrar el resto de contenedores.
- Llenar el depósito sólo con agua potable fresca: el agua caliente y/u otros líquidos pueden dañar la máquina.
- No utilizar agua carbonatada.
- Está prohibido introducir los dedos o materiales diferentes del café en grano en el molinillo de café.
- Antes de trabajar en el interior del molinillo de café se debe apagar la máquina mediante el interruptor general y desconectar el enchufe de la toma de corriente.
- No introducir café soluble ni en grano en la entrada de café molido.
- La máquina se controla sólo haciendo pasar un dedo de la mano sobre el display.

CONEXIÓN A LA RED DE ALIMENTACIÓN

La conexión a la red eléctrica debe ser efectuada en conformidad con las normas de seguridad vigentes en el país del usuario.

La toma, a la cual se conecte la máquina, debe:

- ser adecuada para el tipo de enchufe instalado en la máquina;
- dimensionarse para respetar los datos presentes en la placa de datos ubicada dentro del aparato.
- estar conectada a una eficiente instalación de toma de tierra.

El cable de alimentación no debe:

- entrar en contacto con ningún tipo de líquido; riesgo de descarga eléctrica y/o incendio;
- ser aplastado y/o entrar en contacto con superficies cortantes;
- utilizarse para arrastrar la máquina;
- usarse si está dañado;
- tocarse con las manos humedecidas o mojadas;
- estar enredado cuando la máquina está funcionando.
- ser alterado.

INSTALACIÓN

- Seleccionar un plano de apoyo bien nivelado (no debe superar los 2° de inclinación), sólido y bien fijo.
- No instalar la máquina en lugares en que puede que se usen chorros de agua.
- Temperatura óptima de funcionamiento: de 10°C a 40°C
- Humedad máxima: 90%.
- El lugar debe estar bien iluminado, ventilado, higiénico y se debe llegar fácilmente a la toma de corriente.
- ¡No colocar la máquina sobre superficies incandescentes!
- Situarla a más de 10 cm de distancia de paredes y placas de cocción.
- No usar la máquina en ambientes que puedan alcanzar temperaturas iguales y/o inferiores a 0°C; en caso de que la máquina haya alcanzado dichas condiciones se recomienda contactar con un centro de asistencia para que inspeccione la máquina y compruebe su seguridad.
- No usar la máquina cerca de sustancias inflamables y/o explosivas;
- Queda prohibido el uso de la máquina en atmósfera explosiva, agresiva o con alta concentración de polvos y sustancias oleosas en suspensión;
- No instalar la máquina encima de otros aparatos.





PELIGROS

- El aparato no puede ser utilizado por niños ni personas no informadas sobre su funcionamiento.
- El aparato es peligroso para los niños. Si se deja solo se debe desconectar de la toma de alimentación.
- No dejar al alcance de los niños los materiales usados para empaquetar la máquina.
- No dirigir contra sí mismo ni contra los demás el chorro de vapor sobrecalentado o de agua caliente: riesgo de quemaduras.
- No introducir objetos a través de las aberturas del aparato (¡Peligro! ¡Corriente eléctrica!).
- No tocar el enchufe con las manos y los pies mojados, no extraerlo de la toma tirando el cable.
- Atención: riesgo de quemaduras al contacto con agua caliente, vapor y la boquilla de agua caliente.

AVERÍAS

- No utilizar el aparato en caso de avería comprobada o si se sospecha una avería, por ejemplo después de la caída de la máquina.
- Las reparaciones necesarias las debe efectuar el servicio de asistencia autorizado.
- No utilizar un aparato que tenga el cable de alimentación defectuoso. Si el cable de alimentación está dañado, solicitar al fabricante o al servicio de asistencia clientes la sustitución del mismo. (¡Peligro! ¡Corriente eléctrica!).
- Apagar el aparato antes de abrir la puerta de servicio. ¡Peligro de quemaduras!



LIMPIEZA / DESCALCIFICACIÓN

- Para limpiar los circuitos de leche y café se deben utilizar sólo los detergentes aconsejados y suministrados con la máquina. Estos detergentes no pueden ser utilizados con otros objetivos.
- Antes de limpiar la máquina es indispensable poner el interruptor general en APAGADO (0); desconectar el enchufe de la toma de alimentación y esperar a que la máquina se enfríe.
- Limpiar la máquina con detergente neutro y un paño humedecido (no usar paños abrasivos o estropajos de lana metálica).
- Evitar mojar el aparato o sumergirlo en agua.
- No secar las partes de la máquina en hornos tradicionales ni en microondas.
- El aparato y sus componentes se deben limpiar y lavar después de un período de inutilización del aparato.

PIEZAS DE REPUESTO

Por razones de seguridad se deben utilizar solamente piezas de repuesto y accesorios originales.



ELIMINACIÓN

Este producto cumple con la Directiva EU 2002/96/EC.

El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar.

Este producto se debe entregar al punto de recogida de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje.

Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.



ANTIINCENDIO

En caso de incendio usar extintores de anhídrido carbónico (CO₂).

No usar agua ni extintores de polvo.

INFORMACIÓN ADICIONAL PARA EL USO CORRECTO DEL FILTRO INTENZA

Para utilizar correctamente el filtro de agua Intenza, se recomienda cumplir con las siguientes advertencias:

1. Guardar el filtro de agua Intenza en un lugar fresco protegiéndolo de la luz solar; la temperatura ambiente debe estar comprendida entre +1°C y +50°C.
2. Leer atentamente las instrucciones de uso y las advertencias de seguridad que acompañan cada filtro.
3. Guardar las instrucciones que acompañan el filtro junto con el manual.
4. Estas instrucciones completan las instrucciones contenidas en el manual, ya que tratan específicamente sobre la aplicación del filtro a la máquina.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE
AÑO 09
2006/95/CE, 2004/108/CE.

GAGGIA S.P.A.

20087 Robecco sul Naviglio (MI) Italy

declaramos bajo nuestra responsabilidad que el producto:
 MÁQUINA DE CAFÉ AUTOMÁTICA

SUP 038G

al cual se refiere esta declaración, cumple con las siguientes normas:

- Seguridad de electrodomésticos y aparatos eléctricos - Requisitos generales
 EN 60335-1 (2002) + A1 (2004) + A2 (2006) + A11 (2004) + A12 (2006) + A13 (2008)
- Seguridad de electrodomésticos y aparatos eléctricos - Parte 2-15
 Requisitos específicos para aparatos para calentar líquidos
 EN 60335-2-15 (2002) + A1 (2005)
- Seguridad de aparatos para uso doméstico y análogos. Campos electromagnéticos - Métodos de evaluación y medición
 EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Seguridad de electrodomésticos y aparatos eléctricos - Parte 2-14
 Requisitos específicos para pulverizadores y molinillos de café EN 60335-2-14 (2006).
- Límites y métodos de medición de las interferencias de radio características de aparatos con motor eléctrico y dispositivos térmicos para uso doméstico y objetivos análogos, instrumentos eléctricos y equipos eléctricos análogos.
 EN 55014-1 (2006).
- Compatibilidad electromagnética (EMC) Parte 3a Límites - Sección 2:
 Límites para las emisiones de corriente armónica
 (equipos con corriente de entrada $\leq 16A$ por fase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Compatibilidad electromagnética (EMC) Parte 3a Límites - Sección 3:
 Limitación de las fluctuaciones y de los picos de tensión en los sistemas de alimentación de baja tensión para equipos con corriente nominal $\leq 16A$.
 EN 61000-3-3 (1995) + corr. (1997) + A1 (2001) + A2 (2005).
- Requisitos de inmunidad para electrodomésticos, instrumentos y equipos análogos. Norma para familia de productos
 EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

de conformidad con las disposiciones de las directivas: 2006/95/CE, 2004/108/CE.

Robecco sul Naviglio
 li, 28/04/2009

R & D Manager
 Ing. Andrea Castellani



[illegible]

GERAL	2
APARELHO - PAINEL DE COMANDO	3
INSTALAÇÃO	4
LIGAR A MÁQUINA	4
SELECIONAR O IDIOMA	5
MEDIDAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA	5
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO - UTILIZAÇÃO DEPOIS DE UM PERÍODO DE INUTILIZAÇÃO	6
FILTRO ÁGUA INTENSA	7
AJUSTES	8
(OPTI-DOSE) INDICAÇÃO DA QUANTIDADE DE CAFÉ A MOER	8
CONSISTÊNCIA DO CAFÉ	8
SELECÇÃO UTILIZADOR	8
GAGGIA ADAPTING SYSTEM	9
AJUSTE DO MOINHO DE CAFÉ	9
AJUSTE DA ALTURA DO GRUPO DE DISTRIBUIÇÃO	10
STAND-BY	11
UTILIZAÇÃO DO RECIPIENTE DE LEITE	12
DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ	14
EXPRESSO / EXPRESSO LONGO	14
DISTRIBUIÇÃO DE BEBIDA COM CAFE PRE-MOIDO	15
CAPPUCCINO / LEITE MACCHIATO / LEITE	16
CICLO DE LIMPEZA: CLEAN	18
DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE	19
DISTRIBUIÇÃO DE VAPOR	20
PROGRAMAÇÃO RÁPIDA DA ALTURA DAS BEBIDAS	21
MENU BEBIDA	22
MENU MÁQUINA	25
MANUTENÇÃO	32
LIMPEZA	38
MANUTENÇÃO DURANTE O FUNCIONAMENTO	38
LIMPEZA GERAL DA MÁQUINA	39
LIMPEZA GRUPO CAFÉ	40
LIMPEZA DA JARRA DE LEITE	41
MONTAGEM DA JARRA DE LEITE	42
SINALIZAÇÕES DA MÁQUINA	43
NORMAS DE SEGURANÇA	45

GENERALIDADES

A máquina de café é indicada para a preparação de café expresso utilizando café em grão e está equipada com um dispositivo para a distribuição de vapor e água quente.

O corpo da máquina, com design elegante, foi projectado para uso doméstico e não é indicado para um funcionamento contínuo de tipo profissional.

Atenção: não se assume qualquer responsabilidade por eventuais danos causados por:

- utilização errada e não conformidade com o funcionamento previsto;
- reparações não realizadas nos centros de assistência autorizados;
- alteração do cabo de alimentação;
- deterioração de qualquer componente da máquina;
- utilização de peças sobresselentes e acessórios não originais;
- não descalcificação da máquina ou utilização com temperaturas abaixo de 0°C.

ESTES CASOS NÃO ESTÃO INCLUÍDOS NA GARANTIA.



O TRIÂNGULO DE ADVERTÊNCIA INDICA TODAS AS INSTRUÇÕES IMPORTANTES PARA A SEGURANÇA DO UTILIZADOR. SIGA ESCRUPULOSAMENTE ESTAS INDICAÇÕES PARA EVITAR FERIMENTOS GRAVES!

UTILIZAÇÃO DESTAS INSTRUÇÕES

Guarde estas instruções de utilização num local seguro e coloque junto à máquina de café no caso de uma outra pessoa a utilizar. Para mais informações ou no caso de problemas contacte os Centros de Assistência Autorizados.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

INSTRUÇÕES SOBRE O CABO ELÉCTRICO

- É fornecido um cabo eléctrico muito curto para evitar enrolamentos ou tropeçar no próprio cabo.
- É possível utilizar, com muito cuidado, extensões.

Caso seja utilizada uma extensão, verifique:

- a. que a voltagem indicada na extensão corresponda à voltagem eléctrica do electrodoméstico;
 - b. que esteja equipada com uma ficha de três pinos e com ligação à terra (se o cabo do electrodoméstico for deste tipo);
 - c. que o cabo não penda da mesa para evitar tropeçar nele.
- Não utilize tomadas múltiplas

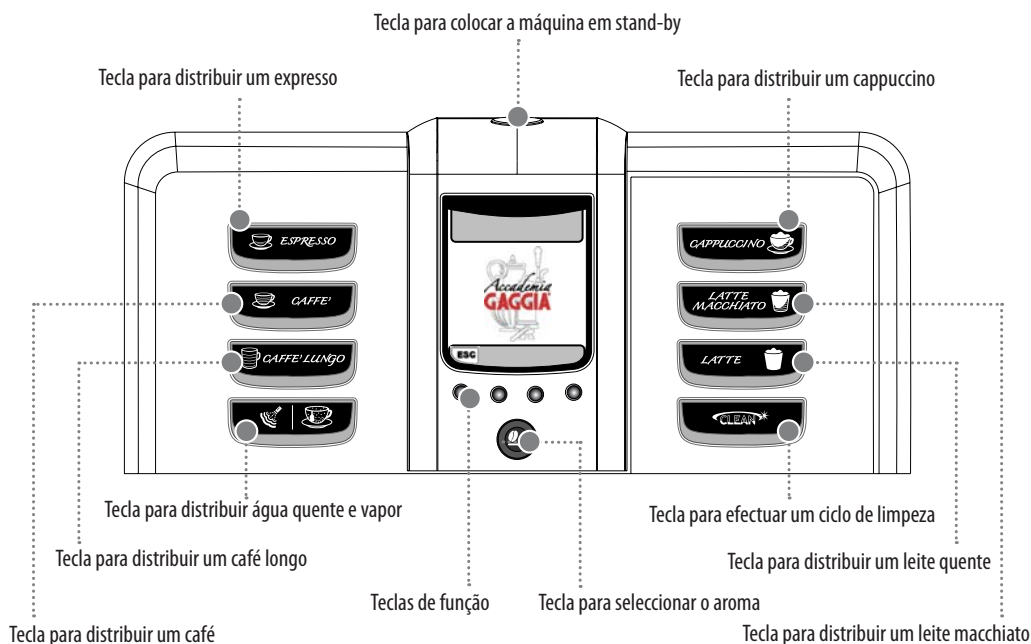
Para uma correcta utilização do manual, é aconselhável manter aberta a página de capa; esta permite uma melhor compreensão do texto.

COMPONENTES DO APARELHO

- | | |
|--|--|
| 1 Reservatório de água + tampa | 15 Gaveta de recolha das borras + protecção |
| 2 Placa aquecedora de chávicas | 16 Reservatório de recuperação de líquidos + tampa |
| 3. Compartimento para café pré-moído | 17 Tecla de abertura da portinhola |
| 4. Portinhola de serviço | 18 Interruptor geral |
| 5 SBS | 19 Tomada de encaixe |
| 6 Tubo de distribuição de água quente / vapor | 20 Recipiente de leite |
| 7 Bóia de reservatório cheio | 21 Medidor de café pré-moído |
| 8 Recipiente de café em grão com tampa | 22 Papel para teste de dureza água |
| 9 Ajuste da moagem | 23 Graxa para o Grupo Café |
| 10 Painel de comando | 24 Descalcificante |
| 11 Pernos de acoplamento do recipiente de leite | 25 Pastilhas para a limpeza do Grupo Café |
| 12 Distribuidor | 26 Cabo de alimentação |
| 13 Bandeja de limpeza + grelha + suporte com junta | 27 Filtro água "Intenza" |
| 14 Grupo Café | 28 Pincel para limpeza |
| | 29 Tampa pernos de acoplamento da jarra |

PAINEL DE COMANDO

O painel de comando foi estudado para permitir uma utilização ergonómica de todas as funções presentes na máquina.



4 INSTALAÇÃO

LIGAR A MÁQUINA

Antes de ligar a máquina, certifique-se de que o interruptor geral esteja na posição "0".



1 Eleve a tampa exterior direita e remova a tampa interior.



2 Encha com café em grão. Coloque novamente a tampa interior e feche a exterior.



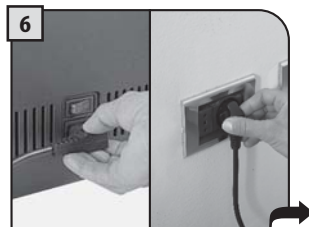
3 Abra a tampa exterior esquerda e remova a tampa interior.



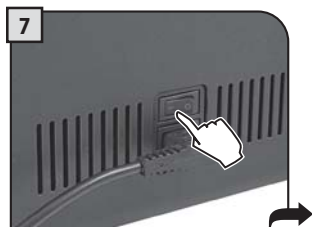
4 Extraia o reservatório de água utilizando a pega



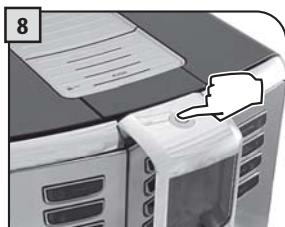
5 Encha o reservatório com água fresca potável; nunca ultrapasse o nível máximo indicado no próprio reservatório. Por fim recolque o reservatório.



6 Introduza a ficha na tomada posicionada na parte traseira da máquina, e a outra extremidade numa tomada de corrente apropriada (veja a plaqueta de dados).



7 Pressione o interruptor geral sobre a posição „0“.



8 O visor apresenta-se com um indicador luminoso vermelho a piscar. Pressione a tecla para ligar a máquina.

Depois de terminado o aquecimento, a máquina executa o carregamento e um ciclo de enxaguamento dos circuitos internos. Será distribuída uma pequena quantidade de água. Espere que este ciclo termine automaticamente. Sucessivamente será visualizada a página para a distribuição dos produtos; veja a pág. 3.

Somente na primeira ligação será mostrada a imagem de ecrã (1) da página 5. Sucessivamente a programação da língua poderá ser realizada somente com o menu apropriado (veja pág. 25).

SELECIONAR O IDIOMA

Esta programação permite seleccionar o idioma de funcionamento da máquina. Além disso, permite adaptar os parâmetros das bebidas ao gosto do próprio País de utilização. Eis porque alguns idiomas estão diferenciados também por País.

Se o idioma não for seleccionado, esta regulação será visualizada novamente da próxima vez que ligar a máquina.



Selecione o idioma desejado pressionando as teclas (▲) ou (▼).



Pressione a tecla para memorizar.



A máquina inicia a fase de aquecimento; aguarde que esta termine.



Depois de terminado o aquecimento, a máquina realizará um ciclo de enxaguamento dos circuitos internos. É possível interromper o ciclo ao pressionar a tecla "STOP".



Será distribuída uma pequena quantidade de água. Espere que este ciclo termine automaticamente.



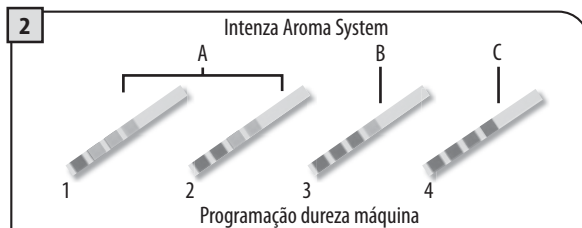
No final a máquina está pronta para funcionar.

MEDIÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

O teste só pode ser usado para uma medição.



Mergulhe, por 1 segundo na água, o papel para o teste da dureza da água, presente na máquina.



Verifique o valor da dureza da água e programe:

- o grau de dureza da água na máquina (pág. 30);
- o Intenza Aroma System (pág. 7).

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO - UTILIZAÇÃO DEPOIS DE UM PERÍODO DE INUTILIZAÇÃO

Para melhorar a qualidade dos produtos, será necessário realizar este procedimento durante a primeira vez que se utiliza a máquina e sempre que a deixar parada por um período prolongado.

Estas poucas e simples operações ajudarão para que desfrute de suas bebidas preferidas mantendo uma constante qualidade.



Posicione um recipiente grande debaixo do distribuidor de café.



Pressione a tecla uma ou mais vezes até aparecer o ícone no visor.



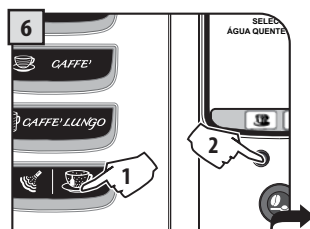
Selecione o produto ao pressionar a tecla indicada.



SEM introduzir o café, pressione a tecla "OK" para iniciar a distribuição de água pelo distribuidor.



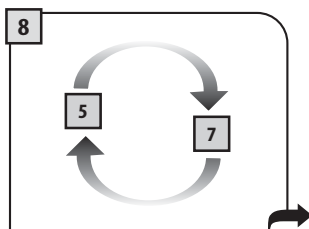
Depois de terminada a distribuição, remova o recipiente e posicione-o debaixo do tubo de água quente.



Pressione a tecla "ÁGUA" e logo a tecla para a distribuição de água. Aguarde ser distribuída a quantidade programada.



A distribuição pode ser interrompida ao pressionar "STOP". Ao finalizar retire o recipiente e esvazie-o.



Repita as operações do ponto 5 ao ponto 7 até esgotar a água contida no reservatório.



Encha o reservatório com água fresca potável conforme descrito anteriormente. Agora poderá utilizar a sua máquina da melhor forma.

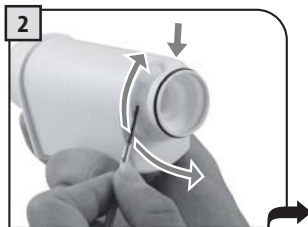
FILTRO ÁGUA INTENZA

Para melhorar a qualidade da água utilizada, garantindo ao mesmo tempo uma vida mais longa do aparelho, aconselhamos instalar o filtro de água. Depois da instalação proceda com o programa de activação do filtro (veja "MENU MÁQUINA" PÁG. 25); deste modo a máquina avisa ao utilizador quando o filtro deve ser substituído.

Tire o filtro da embalagem e mergulhe-o na posição vertical (com a abertura para cima) em água fria e pressione delicadamente os lados para que saiam as bolhas de ar.

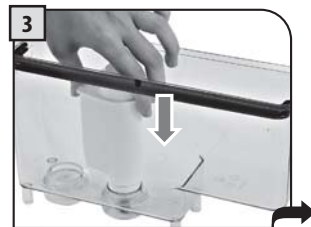


Remova o filtro branco presente no reservatório, guarde-o num lugar seco protegido do pó.



Programa o Intenza Aroma System:

- A = Água leve
- B = Água neutra (padrão)
- C = Água dura.



Introduza o filtro no encaixe dentro do reservatório vazio (veja a figura). Pressione até ao ponto de paragem.



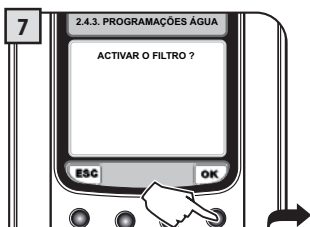
Encha o reservatório com água fresca potável e reintroduza-o na máquina.



Posicione um recipiente debaixo do tubo de distribuição de água quente.



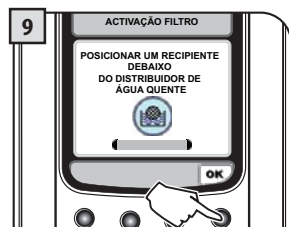
Entre no "MENU MÁQUINA" (veja a pág. 25). Selecione "PROGRAMAÇÕES ÁGUA" e "ACTIVAÇÃO FILTRO", depois pressione "OK".



Pressione a tecla "OK".



Pressione a tecla "OK" para confirmar a introdução do filtro novo.



Pressione a tecla "OK" para confirmar. Aguarde. Quando o ciclo terminar, remova o recipiente.

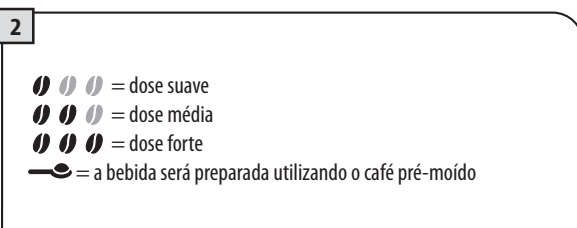
OBS.: no final do procedimento, a máquina volta automaticamente à imagem de ecrã para a distribuição dos produtos. Quando o filtro de água não estiver presente, deve-se introduzir, no reservatório, o filtro branco removido no ponto 1.

(OPTI-DOSE) INDICAÇÃO DA QUANTIDADE DE CAFÉ A MOER

A máquina permite ajustar a quantidade certa de café moído para cada produto. O ajuste padrão, para cada produto, é programado com o "MENU BEBIDA" (veja pág. 22).

Todavia, a máquina permite um ajuste imediato da quantidade de café a moer, no caso de se desejar modificar temporariamente esta programação; esta modificação será válida somente para a distribuição do próximo café.

Ao pressionar a tecla "☿" modifica-se temporariamente a quantidade de café a ser moído e também é possível seleccionar a função de café pré-moído.

**CONSISTÊNCIA DO CAFÉ**

O dispositivo SBS foi realizado de propósito para dar ao café a consistência e a intensidade de gosto desejada. Com uma simples rotação do botão será possível adaptar o carácter do café a seu gosto.

SBS – BREWING SYSTEM

Para ajustar a consistência do café distribuído. O ajuste também pode ser realizado durante a distribuição do café. Este ajuste tem um efeito imediato na distribuição seleccionada.



GAGGIA ADAPTING SYSTEM

O café é um produto natural e as suas características podem mudar em função da origem, da mistura e da torrefacção. A máquina de café Gaggia é equipada com um sistema de ajuste automático que permite utilizar todos os tipos de café em grão existentes no mercado (não caramelizados).

- A máquina regula-se automaticamente para otimizar a extracção do café, assegurando a perfeita compactação da pastilha para obter um café expresso cremoso, capaz de libertar todos os aromas, independentemente do tipo de café utilizado.
- o processo de optimização é um processo de aprendizagem que exige a distribuição de um certo número de cafés para permitir que a máquina regule a compactação do pó.
- atenção, pois podem haver certas misturas particulares que necessitam de uma regulação da moagem para optimizar a extracção do café.

AJUSTE DO MOINHO DE CAFÉ

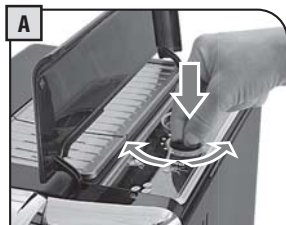
A máquina permite efectuar um ajuste do grau de moagem do café para o adaptar ao tipo de café utilizado.

Obs. importante: o ajuste do grau de moagem deve ser efectuado apenas quando o moinho de café estiver em funcionamento; esta fase sucede na primeira parte da preparação de um café.

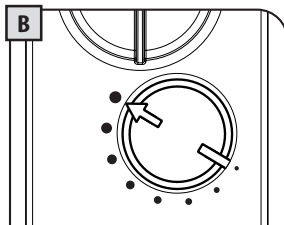
O ajuste pode ser efectuado actuando sobre a alavanca presente no interior do compartimento de café sem entrar em contacto com peças em movimento.

Pressione e gire o botão (com um disparo por vez) referindo-se às indicações apresentadas na tampa.

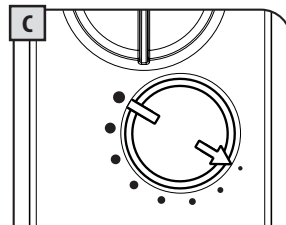
É aconselhável efectuar pequenas variações e distribuir 2-3 cafés; só deste modo será possível notar a variação do grau de moagem de forma a ser possível adaptá-lo às suas exigências.



Pressione e vire.



Nesta posição sucede uma moagem muito grossa.



Nesta posição sucede uma moagem muito fina.

10 AJUSTES

AJUSTE DA ALTURA DO GRUPO DE DISTRIBUIÇÃO

Ajuste a altura do grupo de distribuição antes de distribuir os produtos para assim poder utilizar diferentes tipos de chávenas.

Para o ajuste, deixe escorrer manualmente o distribuidor conforme apresentado na figura.



Obs.: Em alguns casos o distribuidor pode ser removido para a utilização de recipientes particularmente grandes.



STAND-BY

A máquina está predisposta para a poupança de energia. Após 60 minutos desde a última utilização, a máquina passa para o modo stand-by, a caldeira não é alimentada e todos os indicadores luminosos se desligam.

Os consumos são reduzidos ao mínimo. Para ligar novamente a máquina é suficiente pressionar uma tecla qualquer.

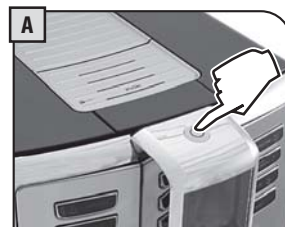
A máquina pode ser colocada voluntariamente em stand-by ao pressionar a tecla durante 3 segundos.

Obs.:

- 1 A máquina não é colocada na modalidade "stand-by" se a portinhola de serviço estiver aberta.**
- 2 O tempo de activação automática do "stand-by" pode ser modificado mediante o "MENU MÁQUINA" na pág. 28.**
- 3 Quando a máquina é colocada na modalidade "stand-by" realiza um ciclo de enxágue dos circuitos internos. É possível interromper o ciclo ao pressionar a tecla "STOP".**

A máquina pode ser reactivada ao efectuar uma das seguintes acções:

- 1 ao pressionar qualquer uma das teclas do painel de comando.
- 2 ao abrir a portinhola de serviço (ao fechar a portinhola de serviço a máquina volta ao modo de "stand-by").
- 3 caso intervenha um temporizador pré-programado.



Quando a máquina está em "stand-by" a tecla torna-se vermelha e pisca.

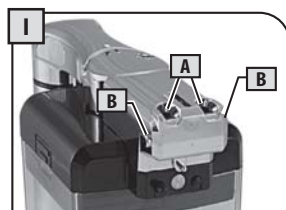
A máquina está munida com um recipiente que permite uma gestão ideal do leite para a preparação de um saboroso Cappuccino, Leite macchiato e para todas as suas bebidas que requerem a utilização de leite.

Obs.: antes de cada utilização, assegure-se que a jarra esteja correctamente limpa e higienizada. No caso em que o leite tenha sido conservado na jarra, antes de reutilizá-lo, verifique se ele está apropriado ao consumo alimentar.

O recipiente permite uma utilização fácil e prática do leite; este poderá ser facilmente removido da máquina após cada utilização individual e ser guardado no frigorífico.

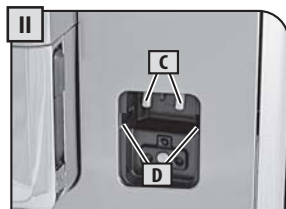
O circuito de distribuição, depois de cada utilização é automaticamente lavado com um ciclo automático de limpeza. Este ciclo automático de limpeza só funciona se estiver activado (veja a pág.31) e também pode ser efectuado manualmente pressionando ao mesmo tempo a tecla "CLEAN" (veja a pág.18)

Pelo menos 1 vez por semana, o recipiente deve ser desmontado para uma correcta limpeza de todos os componentes; assim poderá manter um nível de higiene elevado das bebidas distribuídas. Para a correcta limpeza, consulte o parágrafo "LIMPEZA DA JARRA DE LEITE" (veja a pág. 41).



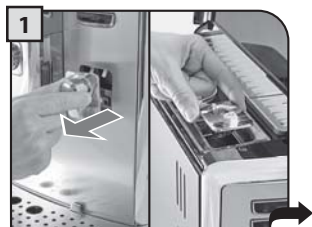
A = Furos da jarra

B = Pinos da Jarra



C = Pernos de acoplamento da máquina

D = Guias para os pinos da Jarra



Remova a cobertura de protecção da máquina e guarde-a num local limpo. É aconselhável introduzi-la na sede da tampa de água.



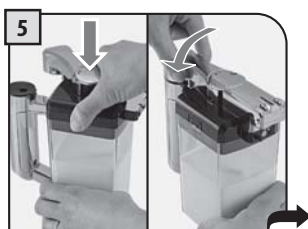
Rode a pega no sentido dos ponteiros do relógio para desengatar o bloco.



Pressione sobre as teclas de desengate para permitir a remoção da tampa.



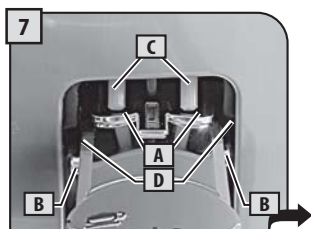
Verta o leite no recipiente. Encha de leite a partir do nível MÍN e não ultrapasse o nível MÁX.



Coloque novamente a tampa tendo o cuidado para se certificar de que esteja fechada correctamente. Coloque novamente a pega na posição central para garantir um fecho perfeito.



Posicione a jarra inclinada frontalmente. A base da jarra deve ser apoiada no inserto (E) localizado na bandeja de limpeza.



Nesta fase os furos da jarra (A) localizam-se na parte inferior dos pernos de acoplamento (C).

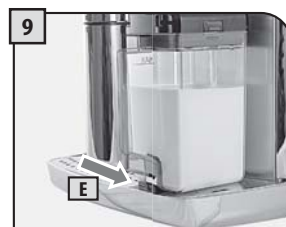
Os pinos da jarra (B) encontram-se na mesma altura das guias (D).



É PROIBIDO FORÇAR A JARRA PARA ALÉM DA SUA INCLINAÇÃO NATURAL.



Introduza a jarra com um movimento combinado de rotação e translação para baixo (conforme indicado na figura), até a ocorrência do encaixe do inserto (E) localizado na bandeja de limpeza.



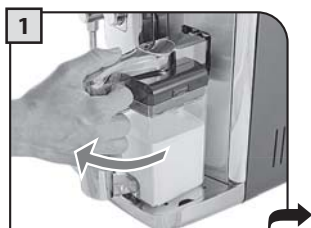
A jarra se posiciona naturalmente na sua sede.

REMOÇÃO DA JARRA

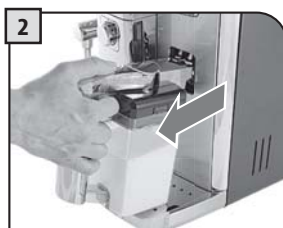
As operações ilustram o modo correcto de remover a jarra da máquina.



É PROIBIDO FORÇAR A JARRA PARA ALÉM DA SUA INCLINAÇÃO NATURAL.



Vire a jarra para cima até o natural desenganche com o inserto (E) localizado na bandeja de limpeza, depois disso puxe até liberá-la.



Depois da utilização extraia o recipiente da máquina e guarde-o no frigorífico para uma conservação perfeita. É aconselhável NÃO manter durante demasiado tempo o recipiente à temperatura ambiente - Máx de 10 minutos. - Conserve o leite conforme especificado na embalagem do produto e NÃO utilize-o depois da sua data de validade natural. O recipiente deve ser lavado conforme descrito no parágrafo "LIMPEZA JARRA LEITE" (veja a pág.41).

14 DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ

EXPRESSO / EXPRESSO LONGO

Este processo demonstra como distribuir um expresso. Para distribuir um outro tipo de café, selecione-o pressionando a respectiva tecla. Utilize chávenas apropriadas para o café não sair.

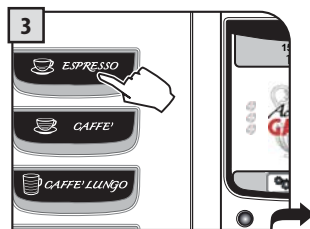
Para distribuir 2 chávenas, pressione a tecla 2 vezes; a máquina distribuirá metade da quantidade seleccionada e interromperá brevemente a distribuição para moer a segunda dose de café. A distribuição de café será depois reiniciada e terminada.



Posicione 1/2 chávena(s) para distribuir um ou dois expresso(s).



Posicione 1/2 chávena(s) para distribuir um expresso ou um expresso longo.



Selecione o produto pressionando a tecla correspondente; uma vez para 1 chávena e duas vezes para 2 chávenas.



A máquina iniciará a moagem da quantidade de café programada.



A distribuição da bebida seleccionada inicia.

É possível interromper a distribuição de café a qualquer momento pressionando a tecla "STOP".



A máquina terminará a distribuição de café automaticamente de acordo com as quantidades programadas na fábrica. É possível personalizar as quantidades, veja a pág. 22.

DISTRIBUIÇÃO DE BEBIDA COM CAFÉ PRE-MOÍDO

A máquina permite utilizar café pré-moído e descafeinado.

O café pré-moído deve ser vertido no compartimento adequado colocado na parte central da máquina. Verta apenas café para máquinas de café expresso moído e nunca café em grãos ou solúvel. (veja o capítulo "MENU BEBIDA", pág. 22).

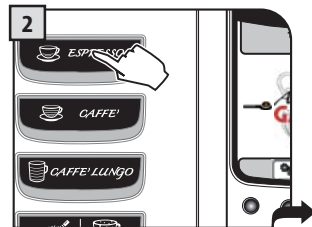
Este exemplo demonstra como distribuir um café expresso utilizando um café pré-moído.



1 Posicione 1 chávena para distribuir um expresso.



2 Pressione a tecla uma ou mais vezes até aparecer o ícone no visor.



2 Selecione o produto ao pressionar a tecla correspondente.



4 A página lembrará ao utilizador para verter o café moído no compartimento apropriado.



5 Pressione na portinhola para a abrir; eleve a portinhola. Deite café moído no compartimento apropriado utilizando o medidor fornecido em dotação.



6 Pressione a tecla "OK" para iniciar a distribuição.



ATENÇÃO: QUANDO DESEJAR DISTRIBUIR APENAS UM PRODUTO COM CAFÉ PRÉ-MOÍDO DEITE NO COMPARTIMENTO ESTE TIPO DE CAFÉ.

INTRODUZA SÓ UM MEDIDOR DE CAFÉ MOÍDO DE CADA VEZ. NÃO É POSSÍVEL DISTRIBUIR DOIS CAFÉS AO MESMO TEMPO.

Obs.:

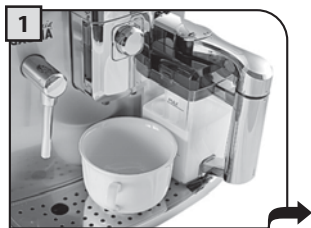
- Após 30 segundos desde o aparecimento da página (4), se não iniciar a distribuição, a máquina regressará ao menu principal e descarregará o eventual café introduzido na gaveta de recolha das borras;
- Se o café pré-moído não for vertido no compartimento, ocorrerá apenas a distribuição de água;
- Se a dose for excessiva ou se adicionar 2 ou mais medidores de café, a máquina não distribuirá o produto e o café vertido será descarregado na gaveta de recolha das borras.

DISTRIBUIÇÃO



NO INÍCIO DA DISTRIBUIÇÃO PODEM VERIFICAR-SE BREVES JACTOS DE LEITE MISTURADO COM VAPOR COM O PERIGO DE QUEIMADURAS. ANTES DE RETIRAR O RECIPIENTE, ESPERE A CONCLUSÃO DO CICLO. CONSULTE O PARÁGRAFO "UTILIZAÇÃO DO RECIPIENTE DE LEITE" (VEJA PÁG. 12).

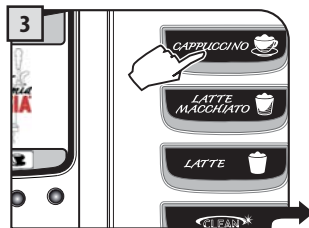
Para todos os produtos que se incorpora leite, a máquina primeiro distribui o leite e depois o café. Neste caso não é possível distribuir dois produtos ao mesmo tempo.



Posicione a chávena ou o recipiente onde se pretende preparar qualquer produto com o leite.



Rode a parte superior da pega do recipiente sobre a chávena. Para evitar que o leite saia, utilize sempre uma chávena de dimensões adequadas.



Selecione o produto ao pressionar a tecla correspondente; só é possível seleccionar um produto de cada vez.



A máquina inicia a preparação; mói o café e aquece para a distribuição do leite. Neste caso a função MODULO ECO está em "ON" (veja a pág.26).



Inicia a distribuição do leite. Esta poderá ser interrompida ao pressionar "STOP".



A distribuição do leite poderá ser aumentada ao pressionar a tecla "+"; neste caso é distribuído leite NÃO emulsionado.



Se for pressionada a tecla "OFF" a função MODULO ECO é desactivada e colocada em "OFF". (veja a pág. 26).

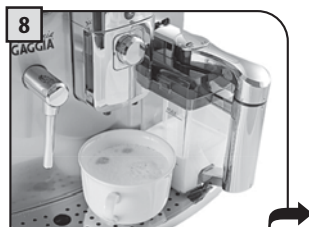


De seguida todas as bebidas serão preparadas reduzindo o tempo de aquecimento do sistema, porém haverá um maior consumo de energia.

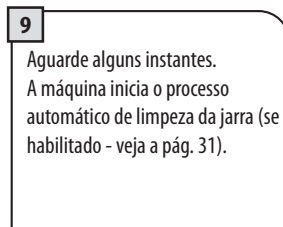
A função MODULO ECO pode ser reactivada somente por meio do "MENU MÁQUINA" (veja a pág.26)



Quando a distribuição do leite termina, inicia a distribuição do café. Esta poderá ser interrompida ao pressionar "STOP".



No final, retire a chávena com o cappuccino e coloque novamente a pega na posição inicial.



Aguarde alguns instantes. A máquina inicia o processo automático de limpeza da jarra (se habilitado - veja a pág. 31).

Remova o recipiente e coloque-o no frigorífico assim que terminar o ciclo de limpeza.



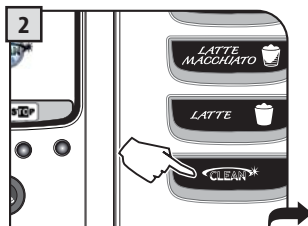
NÃO AGARRE A PEGA DA JARRA DURANTE O CICLO DE LIMPEZA; PERIGO DE QUEIMADURAS.

O procedimento é igual para a distribuição de um leite macchiato, de um café com leite ou leite quente.

A máquina permite efectuar um ciclo de limpeza rápido sempre que o desejar. O Ciclo de limpeza pode ser efectuado antes de distribuir uma bebida e/ou imediatamente após a preparação da mesma. Esta opção é facultada para permitir-lhe gerir a limpeza do recipiente do leite como melhor preferir. Esta limpeza pode ser utilizada também para a higienização dos circuitos após um longo período de inutilização.



Posicione o recipiente conforme descrito na pág. 12-13. O ciclo de limpeza está relacionado somente com as condutas em contacto com o leite; é efectuado independentemente da presença de leite no recipiente.



Pressione a tecla. A máquina efectua um ciclo de limpeza adicional.



No final, é possível remover o recipiente que já está pronto para o uso.

Para a correcta introdução/remoção da jarra consulte as instruções indicadas na pág.12 e pág.13.

DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE

A água quente pode ser utilizada para preparar chá e tisanas de modo rápido.



NO INÍCIO DA DISTRIBUIÇÃO PODEM VERIFICAR-SE BREVES JACTOS DE ÁGUA QUENTE COM O PERIGO DE QUEIMADURAS. O TUBO DE DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE/VAPOR PODE ATINGIR TEMPERATURAS ELEVADAS: EVITE TOCAR NO MESMO DIRECTAMENTE COM AS MÃOS, UTILIZE UM PANO PARA O RODAR.



Coloque um recipiente debaixo do tubo de água quente.



Pressione a tecla para aceder à página que permite a distribuição de água quente.



Pressione a tecla para activar a distribuição de água quente.



Aguarde que a máquina alcance a temperatura justa e que seja distribuída a quantidade programada de água quente.



A distribuição pode ser interrompida ao pressionar a tecla "STOP".



No final retire o recipiente com a quantidade de água desejada.

Repita a operação para distribuir uma nova quantidade de água quente.

Dentro das condutas permanece um resíduo de água que pode sair em gotas; este funcionamento é uma característica normal da máquina.

DISTRIBUIÇÃO DE VAPOR

O vapor pode ser utilizado para o aquecimento do leite, da água ou de outras bebidas.



NO INÍCIO DA DISTRIBUIÇÃO PODEM VERIFICAR-SE BREVES JACTOS DE ÁGUA QUENTE COM O PERIGO DE QUEIMADURAS. O TUBO DE DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE/VAPOR PODE ATINGIR TEMPERATURAS ELEVADAS: EVITE TOCAR NO MESMO DIRECTAMENTE COM AS MÃOS, UTILIZE UM PANO PARA O RODAR.



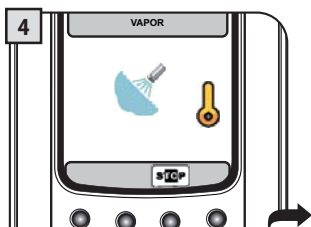
Coloque um recipiente debaixo do tubo de vapor.



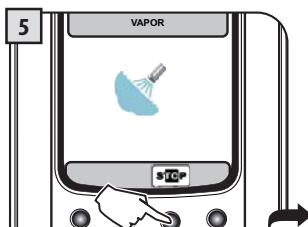
Pressione a tecla para aceder à página que permite a distribuição de vapor.



Pressione a tecla para activar a distribuição de vapor.



Aguarde que a máquina alcance a temperatura justa e que comece a distribuição de vapor.



A distribuição pode ser interrompida ao pressionar a tecla "STOP".



No final retire o recipiente com a quantidade de água desejada.

Para um melhor resultado é aconselhável realizar leves movimentos circulares.



NO INÍCIO DA DISTRIBUIÇÃO PODEM VERIFICAR-SE BREVES JACTOS DE LEITE MISTURADO COM VAPOR COM O PERIGO DE QUEIMADURAS. CONSULTE O PARÁGRAFO "UTILIZAÇÃO DO RECIPIENTE DE LEITE".

Neste parágrafo se analisa a programação de uma bebida como o Cappuccino porque se deseja mostrar todas as fases necessárias para uma programação simples e rápida de todas as suas bebidas.

Depois de realizar uma programação rápida da bebida, poderá realizar um ajuste mais detalhado e preciso consultando o "MENU BEBIDA" (veja pág. 22).



1 Posicione a chávena ou o recipiente onde se pretende preparar o cappuccino ou o leite macchiato.



2 Gire a parte superior da pega do recipiente sobre a chávena. Utilize a chávena que usa habitualmente.



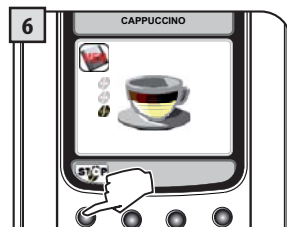
3 Mantenha a tecla pressionada durante 3 segundos para iniciar a programação.



4 A máquina inicia a preparação; moí o café e é aquecida para a distribuição do leite.



5 Inicia a distribuição do leite. Depois de alcançada a quantidade desejada, pressione "STOP".



6 Quando a distribuição do leite termina, inicia a distribuição do café. Depois de alcançada a quantidade desejada, pressione "STOP".

A altura da bebida é programada. A cada seguinte selecção, será distribuída nessa mesma altura.

Para todas as demais bebidas deverá seguir o mesmo procedimento, mantendo pressionada a tecla relativa às bebidas que queira programar.

É possível personalizar as programações de cada bebida da máquina.



Tecla para seleccionar as programações das bebidas



Tecla de saída

Tecla de selecção/confirmação

Tecla corrimento/selecção

Tecla corrimento/selecção

VOLTAR VALORES PADRÃO

Para cada bebida é possível reprogramar os valores padrão predefinidos pelo fabricante. Assim que seleccionar esta função, as programações pessoais serão eliminadas.

Neste caso analisamos a programação de um cappuccino. Quando se programa a distribuição de um café (expresso ou longo) não serão apresentadas as opções relativas ao tratamento do leite.



QUANTIDADE CAFÉ

Esta secção permite programar a quantidade de café que é moído para a preparação da bebida; esta programação terá efeito sobre o aroma do café.

☞ = a bebida será preparada utilizando o café pré-moído

- ☞☞ = dose suave
- ☞☞☞ = dose média
- ☞☞☞☞ = dose forte

PRÉ-INFUSÃO

A pré-infusão: o café é levemente humedecido antes da infusão e isto faz ressaltar o aroma encorpado do café que adquire um gosto excelente.

- ☞ : activada.
- ☞☞ : maior para ressaltar o gosto do café.
- : não é efectuada a pré-infusão.

TEMPERATURA CAFÉ

Esta secção permite programar a temperatura para a preparação do café.

- ☞☞☞ : temperatura baixa.
- ☞☞☞☞ : temperatura média.
- ☞☞☞☞☞ : temperatura alta.

ALTURA DO CAFÉ

Esta secção permite programar a quantidade de café distribuído sempre que selecciono a bebida. O grupo permite regular de forma ideal a quantidade de café a distribuir.



ALTURA DO LEITE

Esta secção permite programar a quantidade de leite distribuído sempre que selecciono a bebida. O grupo permite regular de forma ideal a quantidade de leite a distribuir.

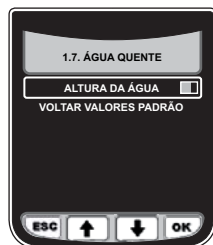
EMULSÃO LEITE

Esta secção permite programar o tipo de emulsão com o qual o leite será distribuído:

- = emulsão mínima
- ◐ = emulsão média
- ◑ = emulsão máxima
- = emulsão desactivada (é distribuído somente o leite aquecido)

Obs.: A desactivação da emulsão do leite só está permitida para alguns produtos.

Com a emulsão desactivada a temperatura do leite distribuído diminui, é possível aquecer a bebida mediante a ajuda da distribuição de vapor através do tubo de vapor (veja pág. 20).



ALTURA DA ÁGUA

Esta secção permite programar a quantidade de água distribuída sempre que pressiono a respectiva tecla. O grupo permite regular de forma ideal a quantidade de água a distribuir.

A máquina permite personalizar as programações de funcionamento.



Tecla para seleccionar as programações da máquina.



Tecla de saída

Tecla de selecção/confirmação

Tecla corrimento/selecção

Tecla corrimento/selecção

PROGRAMAÇÕES GERAIS

PROGRAMAÇÃO GERAIS

Para alterar as programações de funcionamento da máquina.

AQUECEDOR DE CHÁVENAS

Esta função permite programar o funcionamento da placa aquecedora de chávenas colocada na parte superior da máquina.

OFF

Para manter a placa aquecedora de chávenas sempre desligada.

ON

Para manter a placa aquecedora de chávenas sempre ligada.

FUNÇÃO MODO ECO

Esta função gere a activação das caldeiras presentes na máquina para permitir a poupança de energia.

OFF

Desta forma, quando ligar a máquina são activadas todas as caldeiras para a preparação imediata de todos os produtos. Desta forma ocorre um maior consumo de energia.

ON

Neste modo, quando ligar a máquina é activada apenas a caldeira do café. A máquina consome menos energia mas requer mais tempo para a distribuição dos produtos com leite.

TONS ACÚSTICOS

Esta função permite activar/desactivar os avisos acústicos.

OFF

Para desactivar os tons acústicos

ON

Para activar os tons acústicos

PROGRAMAÇÕES VISOR

PROGRAMAÇÃO VISOR

Este menu permite programar o idioma dos menus e o contraste do visor.

IDIOMA

A selecção é fundamental para a correcta programação dos parâmetros da máquina de acordo com o País do utilizador.

PORTUGUÊS

É evidenciado o idioma actualmente seleccionado.

LUMINOSIDADE

Para programar o contraste correcto do visor em função da iluminação do ambiente.

PROGRAMAÇÕES CALENDÁRIO

PROGRAMAÇÃO CALENDÁRIO

Este menu permite programar todas as funções para a gestão do relógio, do calendário e de todas as funções associadas.

HORÁRIO

A programação é fundamental para o correcto funcionamento de todas as funções que requerem uma correcta gestão do horário.

HORA

Para acertar a hora corrente.

MINUTOS

Para acertar os minutos da hora corrente.

FORMATO

Para ajustar o formato de visualização do horário. A programação pode ser no formato 24H ou no formato anglo-saxão AM/PM. Todas as variações serão indicadas automaticamente em todas as funções que prevêem a visualização do formato.

DATA

A programação é fundamental para o correcto funcionamento de todas as funções que requerem uma correcta gestão da data.

ANO

Para acertar o ano corrente.

MÊS

Para ajustar o mês corrente

DIA

Para ajustar o dia corrente

FORMATO

Para ajustar o formato de visualização da data em função das exigências pessoais. Todas as variações serão indicadas automaticamente em todas as funções que prevêem a visualização do formato.

PROGRAMAÇÕES STAND-BY 60

Para programar depois de quanto tempo, a partir da última distribuição, a máquina entrará em stand-by.

O tempo programado por defeito é «após 1 hora».

15

30

60

180

Decorrido o tempo programado, a máquina entrará em stand-by. Para ligar novamente a máquina é suficiente pressionar uma tecla qualquer. Depois de ter efectuado o diagnóstico das funções e a fase de aquecimento, a máquina está de novo pronta para ser usada.

PROGRAMAÇÃO CALENDÁRIO

TEMPORIZADOR LIGAÇÃO MÁQUINA

Este menu permite programar os horários de ligação da máquina de acordo com as suas exigências. A máquina controla esta função só se estiver ligada pelo interruptor geral.

É possível programar 3 diferentes horários de ligação que são controlados de modo independente; por uma questão de simplicidade será descrito somente a programação do "TEMPORIZADOR 1". Os demais temporizadores podem ser programados de forma idêntica.

Obs.: o desligamento é controlado mediante a programação do "STAND-BY".

TEMPORIZADOR 1 00:00

Este menu permite ajustar e programar o primeiro horário de ligação.

HORA 00

Para ajustar a hora de ligação.

MINUTOS 00

Para ajustar os minutos da hora de ligação.

DIA DA SEMANA

Para programar em quais dias da semana este temporizador deve ligar a máquina. Selecione um dia da semana com as teclas (▲) ou (▼) e confirme ao pressionar a tecla (OK) para modificar a programação:
ON = Horário activado
OFF = Horário desactivado



TEMPORIZADOR 2 00:00

Este menu permite ajustar e programar o segundo horário de ligação.

TEMPORIZADOR 3 00:00

Este menu permite ajustar e programar o terceiro horário de ligação.

PROGRAMAÇÕES ÁGUA

PROGRAMAÇÕES ÁGUA

Este menu permite programar os parâmetros para a correcta gestão da água para a distribuição do café.

DUREZA ÁGUA

Para alterar a programação da dureza da água na máquina. Graças à função "Dureza água" pode adaptar a sua máquina ao grau de dureza da água que utiliza, de forma a que a máquina lhe solicite para descalcificar no momento exacto.

Meça a dureza da água conforme apresentado na pág. 5.

HABILITAÇÃO FILTRO

Para activar/desactivar o aviso de substituição do filtro água. Ao activar esta função a máquina avisa o utilizador sobre quando o filtro água deve ser substituído.

OFF: Aviso desabilitado.

ON: Aviso habilitado (este valor é programado automaticamente quando é efectuada a activação do filtro).

ACTIVAÇÃO FILTRO

Para efectuar a activação do filtro após a sua instalação ou substituição. Para a correcta instalação e/ou substituição, consulte o respectivo capítulo na pág. 7.

PROGRAMAÇÕES MANUTENÇÃO

PROGRAMAÇÕES MANUTENÇÃO

Este menu permite programar todas as funções para a correcta gestão da manutenção da máquina

CONTADORES PRODUTO

Esta função permite visualizar o número de produtos distribuídos por cada tipo de café, desde o último reset.

CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO

Esta função permite efectuar o ciclo de descalcificação (a máquina avisa quantos litros faltam para a descalcificação) (Veja a pág. 33).

CICLO LIMPEZA GRUPO

Esta função permite efectuar o ciclo de lavagem do Grupo Café (Veja a pág. 32).

CICLO DE LIMPEZA DA JARRA

Esta função permite efectuar o ciclo de lavagem da jarra utilizada para a preparação das bebidas que incluem leite (Veja a pág. 36).

Obs.: esta limpeza é importante para a correcta manutenção da jarra.

AUTO-LIMPEZA JARRA

Esta função permite efectuar a limpeza automática da jarra após cada distribuição de um produto que inclua leite.

OFF

A função de auto-limpeza é desactivada.

ON

A função de auto-limpeza é activada

PROGRAMAÇÕES DE FÁBRICA

Esta função permite restabelecer todos os parâmetros de fábrica.

Obs.: o restabelecimento dos parâmetros de fábrica apaga todos os parâmetros pessoais.

MENU «CICLO LIMPEZA GRUPO»

Para a lavagem do Grupo Café é suficiente realizar a limpeza com água, conforme apresentado na pág. 40. Esta lavagem completa a manutenção do Grupo Café. Aconselha-se a realizar este ciclo mensalmente ou a cada 500 cafés utilizando as pastilhas Gaggia; é possível adquiri-las separadamente no seu revendedor de confiança.

O CICLO DE LAVAGEM NÃO PODE SER INTERROMPIDO. UMA PESSOA DEVE ESTAR PRESENTE DURANTE A OPERAÇÃO.

Rode completamente o botão SBS no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (Veja a pág. 8) antes do início do ciclo.



Selecione a opção do menu.
Confirme ao pressionar a tecla "OK".



Confirme ao pressionar a tecla "OK".



Encha o reservatório de água com água fresca potável. Depois pressione "OK".



Introduza a pastilha no compartimento para o café moído.



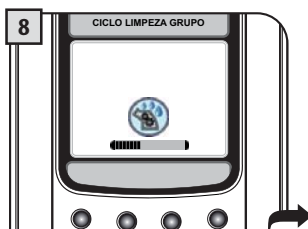
Depois de introduzir a pastilha pressione a tecla "OK".



Posicione um recipiente debaixo do grupo de distribuição do café.



Depois de ter posicionado o recipiente, pressione "OK".



O ciclo de limpeza do grupo café é efectuado automaticamente.



No final, remova o recipiente e esvazie-o de forma adequada.

Depois de ter efectuado o ciclo, volte a colocar o botão SBS na posição desejada (veja a página 8).

MENU «CICLO DESCALCIFICAÇÃO CALDEIRA»

A descalcificação é necessária a cada 1-2 meses ou quando for assinalada pela máquina. A máquina deve estar ligada e realizará automaticamente a distribuição do descalcificante.

UMA PESSOA DEVE ESTAR PRESENTE DURANTE A OPERAÇÃO.

ATENÇÃO! EM NENHUMA CIRCUNSTÂNCIA UTILIZE O VINAGRE COMO DESCALCIFICANTE.

Utilize somente o descalcificante Gaggia, que foi estudado para respeitar as características técnicas da máquina, mantendo o seu desempenho ao longo do tempo, respeitando totalmente a segurança para o consumidor. A solução descalcificante deverá ser eliminada de acordo com o previsto pelo fabricante e/ou pelas normas vigentes no país de utilização.

Obs.: antes de iniciar o ciclo de descalcificação assegure-se que:

1. O FILTRO ÁGUA INTENSA TENHA SIDO REMOVIDO;
2. tenha à sua disposição um recipiente de dimensões adequadas ou um par de recipientes que possam ser posicionados nos pontos que serão identificados.

O CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO E/OU DE ENXAGÜE NÃO PODEM SER INTERROMPIDOS; AS FASES DEVEM TERMINAR. NO CASO DA MÁQUINA SE DESLIGAR OU EM CASO DE QUEBRA DE CORRENTE, O CICLO EM EXECUÇÃO DEVE SER REPETIDO.

DE QUALQUER FORMA, CADA UM DOS CICLO PODE SER SUSPENSO AO PRESSIONAR A TECLA "II"; É POSSÍVEL REINICIAR O CICLO DE SEGUIDA COM A MÁXIMA FLEXIBILIDADE AO PRESSIONAR A TECLA ">".

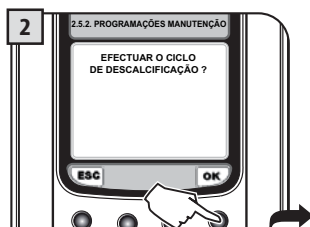
RODE COMPLETAMENTE O BOTÃO SBS NO SENTIDO CONTRÁRIO AO DOS PONTEIROS DO RELÓGIO (VEJA A PÁG. 8) ANTES DO INÍCIO DO CICLO.

Para preparar correctamente a solução descalcificante, deite todo o conteúdo da garrafa de descalcificante concentrado Gaggia no reservatório de água e encha-o com água fresca até alcançar o nível MÁX.

Obs.: durante o ciclo de descalcificação é normal a visualização de algumas mensagens de alarme para permitir uma correcta gestão da máquina. Depois de restabelecer a mensagem, para seguir com o ciclo de descalcificação, pressione sempre a tecla ">".



Selecione a opção do menu.
Confirme ao pressionar a tecla "OK".



Atenção: ao confirmar esta selecção deve concluir-se o ciclo completo. Confirme ao pressionar a tecla "OK" ou saia ao pressionar a tecla "ESC".



Encha o reservatório com a solução descalcificante.
Depois pressione "OK".



Esvazie a bandeja de limpeza situada debaixo do grupo (pág. 38 - fig. 2) e reintroduza-a. Depois pressione "OK".



Encha a jarra com água fresca até metade do conteúdo (pág. 36 . fig. 7). Introduza a jarra e posicione-a para a distribuição. Depois pressione "OK".



Posicione um recipiente debaixo do distribuidor e um recipiente debaixo do tubo de água quente. Depois pressione "OK".



O ciclo de descalcificação é iniciado. A barra permite visualizar o estado de avanço.

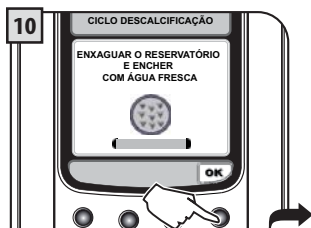


Caso seja necessário esvaziar os recipientes, pressione a tecla "II". Depois pressione ">".



No final da primeira fase, quando o descalcificante terminar, a máquina requer o enxágue do reservatório.

A fase de enxágue requer a utilização de uma determinada quantidade de água predefinida na fábrica. Isto permite um ciclo de enxágue ideal para garantir a distribuição dos produtos em condições ideais. O pedido para encher o reservatório durante a execução do ciclo de enxágue é normal e faz parte do processo.



Enxágue o reservatório e encha-o com água fresca potável. Depois pressione "OK".



Esvazie a bandeja de limpeza situada debaixo do grupo (pág. 38 - fig. 2) e reintroduza-a. Depois pressione "OK".



Esvazie completamente a jarra (pág. 36 - fig. 7) e encha novamente com água fresca. Introduza a jarra e posicione-a para a distribuição. Depois pressione "OK".



Posicione um recipiente debaixo do distribuidor e um recipiente debaixo do tubo de água quente. Depois pressione "OK".



O ciclo de enxágue é iniciado. A barra permite visualizar o estado de avanço.



Caso seja necessário esvaziar os recipientes, pressione a tecla "II". Depois pressione ">".



No final da segunda fase, a máquina fica automaticamente pronta para utilizar.

De seguida é necessário enxaguar todos os componentes.
Depois de os ter lavado, seque-os cuidadosamente e coloque-os novamente no seu compartimento.
Coloque novamente o botão SBS na posição desejada (veja pág.8).

MANUTENÇÃO DOS CIRCUITOS DE LEITE

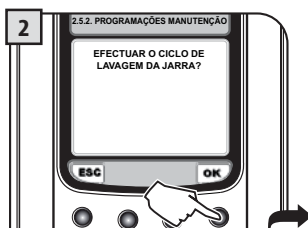
Os circuitos de leite podem ser limpos ao efectuar um ciclo fácil e rápido que garante uma limpeza profunda. Esta lavagem completa a manutenção do recipiente de leite. Aconselha-se a realizar este ciclo mensalmente utilizando o detergente Gaggia adquirido no seu revendedor de confiança.

O CICLO DE LAVAGEM NÃO PODE SER INTERROMPIDO.

UMA PESSOA DEVE ESTAR PRESENTE DURANTE A OPERAÇÃO.



Selecione a opção do menu.
Confirme ao pressionar a tecla "OK".



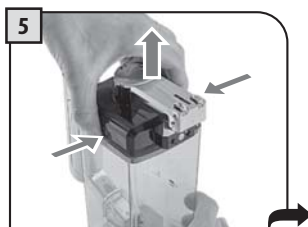
Confirme ao pressionar a tecla "OK".



Encha o reservatório com água fresca potável. Confirme ao pressionar a tecla "OK".



A jarra deve ser removida da máquina e esvaziada do seu conteúdo.
Desengate a pega rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.



Pressione nos lados e eleve a tampa.



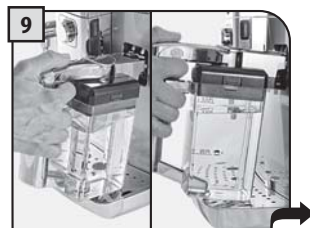
Encha a jarra com água fresca potável até o nível MÁX.
Introduza o conteúdo de um pacote de detergente para o recipiente de leite.



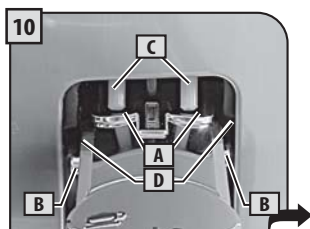
Coloque novamente a tampa tendo o cuidado para se certificar de que esteja fechada correctamente.



Coloque novamente a pega na posição central para garantir um fecho perfeito.



Posicione a jarra inclinada frontalmente. A base da jarra deve ser apoiada no inserto (E) localizado na bandeja de limpeza.



Nesta fase os furos da jarra (A) localizam-se na parte inferior dos pernos de acoplamento (C). Os pinos da jarra (B) encontram-se na mesma altura das guias (D).



Introduza a jarra com um movimento combinado de rotação e translação para baixo (conforme indicado na figura), até a ocorrência do encaixe do inserto (E) localizado na bandeja de limpeza.



A jarra se posiciona naturalmente na sua sede.



Introduza um recipiente vazio de capacidade adequada e coloque na posição de distribuição.



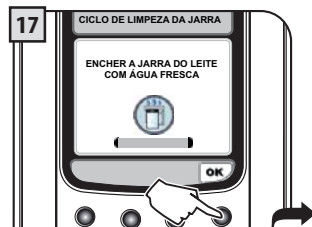
Confirme ao pressionar a tecla "OK".



O ciclo de limpeza é iniciado. A barra permite visualizar o estado de avanço.



No final da lavagem, encha o reservatório com água fresca potável. Confirme ao pressionar a tecla "OK".



Remova a jarra, enxágue-a e e encha-a com água fresca potável. Confirme ao pressionar a tecla "OK".



Introduza um recipiente vazio de capacidade adequada e coloque na posição de distribuição.



O ciclo de enxágue é iniciado. A barra permite visualizar o estado de avanço. Quando o ciclo termina a máquina volta à página para a distribuição dos produtos.

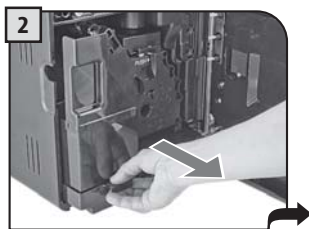
Depois de terminar o ciclo de limpeza, é aconselhável enxaguar todos os componentes com água fresca potável.

MANUTENÇÃO DURANTE O FUNCIONAMENTO

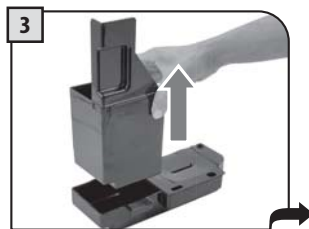
Durante o funcionamento normal pode aparecer a mensagem "esvaziar recipiente borras" e/ou "esvaziar bandeja de limpeza". Esta operação deve ser realizada quando a máquina estiver ligada.



Pressione o botão para abrir a portinhola de serviço.



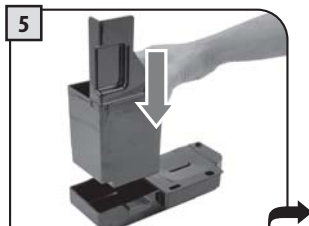
Extraia a bandeja e a gaveta de recolha das borras.



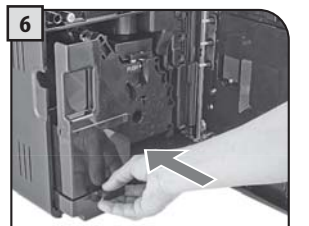
Esvazie a gaveta de recolha das borras e lave-a com água fresca.



Esvazie e lave a bandeja de limpeza e a tampa com água fresca.



Volte a montar correctamente os componentes.



Introduza a bandeja e a gaveta de recolha das borras e feche a portinhola de serviço.

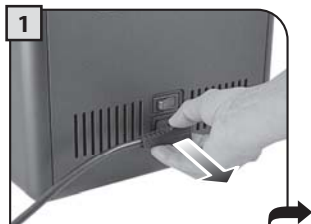
Ao esvaziar as borras com a máquina desligada não será anulada a contagem das borras depositadas na gaveta. Por isso, a máquina poderá visualizar a mensagem "esvaziar recipiente borras" mesmo depois de distribuídos apenas uns cafés.

LIMPEZA GERAL DA MÁQUINA

A limpeza descrita de seguida deve ser realizada pelo menos uma vez por semana.

Obs.: se a água permanecer durante uns dias no reservatório, não a reutilize.

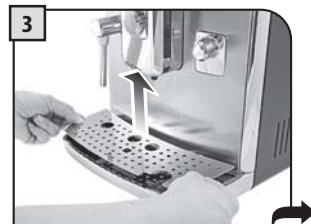
ATENÇÃO! Não mergulhe a máquina na água.



Desligue a máquina e tire a ficha da tomada.



Extraia o reservatório de água e lave-o com água fresca.



Extraia a grelha e lave-a com cuidado.



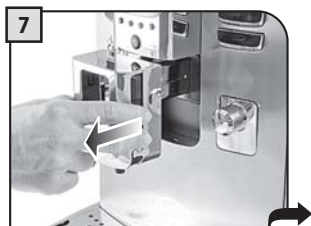
Retire o suporte posicionado debaixo da grelha. Lave-o prestando atenção à zona da junta. Coloque-o novamente somente depois de ter lavado os outros componentes.



Retire a bandeja interna de plástico e lave-a com água morna.



Lave a parte interna da bandeja de metal com um pano húmido. Sucessivamente recolque os componentes removidos anteriormente.



Extraia o distribuidor e lave-o com água corrente.



Com um pano seco, limpe o compartimento de café pré-moído.



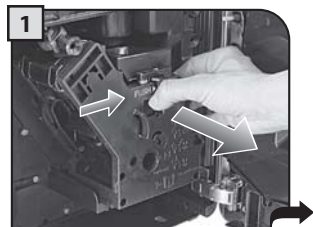
Com um pano húmido limpe o tubo de vapor e o visor.

LIMPEZA GRUPO CAFÉ

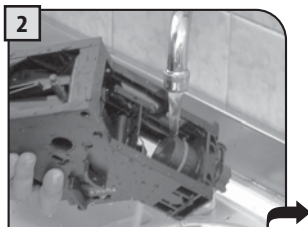
O Grupo Café deverá ser limpo pelo menos uma vez por semana. Antes de extrair o grupo é necessário retirar a gaveta de recolha das borras, conforme indicado na fig. 2 da pág. 38. Lave o Grupo Café com água morna.

Lubrifique o Grupo Café após cerca de 500 distribuições. A graxa para a lubrificação do Grupo Café é adquirida nos centros de assistência autorizados.

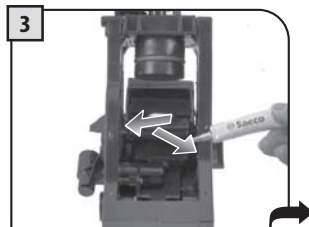
ATENÇÃO! Não lave o Grupo Café com detergentes que possam comprometer o correcto funcionamento. Não o lave na máquina de lavar louça.



Pressione a tecla "PUSH" para extrair o Grupo Café.



Lave o grupo e o filtro; seque-o.



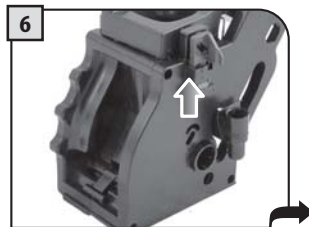
Lubrifique as guias do grupo só com a graxa fornecida.



Distribua a graxa uniformemente nas duas guias laterais.



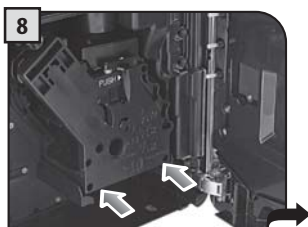
Certifique-se de que o grupo esteja na posição de repouso; as duas marcas deverão coincidir.



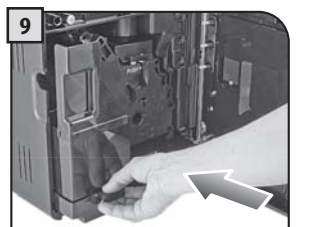
Certifique-se de que os componentes estejam na posição correcta. O gancho apresentado deve ficar na posição correcta; para verificar pressione firmemente a tecla "PUSH".



A alavanca posicionada na parte traseira do grupo deve ficar em contacto com a base.



Volte a colocá-lo sem pressionar a tecla PUSH!



Introduza a gaveta de recolha das borras e feche a portinhola de serviço.

LIMPEZA DA JARRA DE LEITE

A jarra deve ser desmontada e lavada adequadamente pelo menos todas as semanas.
Esta operação garante uma perfeita higiene de todos os componentes.

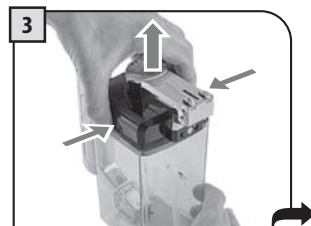
Obs.: preste atenção em como são montados os componentes; esta pequena atenção irá facilitar-lhe a remontagem seguinte. Um breve guia é indicado na parte interna da portinhola de serviço para a seguinte remontagem da jarra.



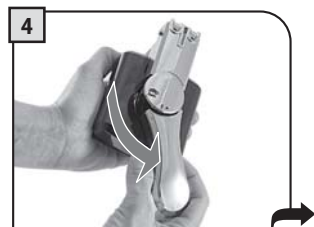
Para a limpeza, a jarra deve ser removida da máquina e esvaziada do seu conteúdo.



Desengate a pega rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.



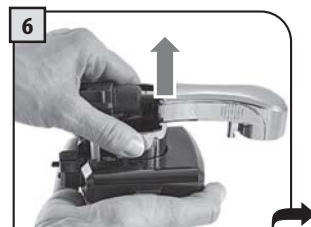
Pressione nos lados e eleve a tampa.



Rode a pega na posição de desbloqueio rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.



Retire o conector que entra em contacto com a máquina.



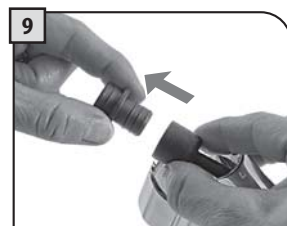
Extraia a pega com o tubo de aspiração.



Extraia o tubo de aspiração.



Remova a junção externa, puxando-a.



Remova a junção interna.

Todos os componentes podem ser lavados cuidadosamente com água quente.
Depois de lavar os componentes, monte-os novamente seguindo as instruções indicadas na página seguinte.

MONTAGEM DA JARRA DE LEITE

A remontagem deve ser realizada com cuidado. Caso os componentes sejam montados com uma certa dificuldade, consulte as instruções detalhadamente e tente o procedimento novamente.

Obs.: Um breve guia é indicado na parte interna da portinhola de serviço para a seguinte remontagem da jarra.



1 Introduza a junção interna no tubo e pressione-a até o fundo.



2 Introduza a junção externa na junção precedente. Preste atenção ao sentido de introdução que é indicado pela seta.



3 Introduza o tubo na junção externa.



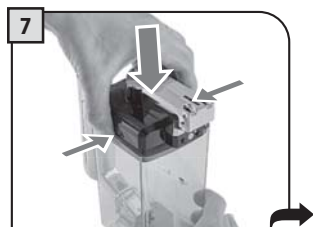
4 Introduza o grupo recém montado na base da tampa. Preste atenção à marca de referência.



5 Introduza a cobertura externa. Esta deve ser introduzida nas guias da base.



6 Gire a pega no sentido dos ponteiros do relógio até o símbolo (☕).



7 Introduza a tampa na jarra.



8 Gire a pega no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para colocá-la novamente na posição de fechamento.



9 A este ponto a jarra pode ser utilizada.

Mensagem de guia visualizada

Como restabelecer a mensagem

FECHAR TAMPA GRÃO



Feche ou posicione correctamente a tampa interna do recipiente de café em grãos para poder distribuir qualquer produto.

ADICIONAR CAFÉ



Encha o recipiente de café com café em grãos.

INSERIR GRUPO



Introduza o Grupo Café no próprio encaixe.

INTROD. RECIPIENTE
BORRAS E BANDEJA
LIMPEZA

Introduza a gaveta de recolha das borras e a bandeja de limpeza.

ESVAZIAR BANDEJA
DE LIMPEZA
E RECIPIENTE BORRAS

Retire a gaveta de recolha das borras e deite as borras num recipiente apropriado.

Obs.: a gaveta de recolha das borras deverá ser esvaziada só quando a máquina o pedir e com a máquina ligada. O esvaziamento da gaveta com a máquina desligada não permitirá memorizar na máquina o esvaziamento realizado.

FECHAR A PORTINHOLA
FRONTAL

Para poder tornar operativa a máquina é necessário fechar a portinhola de serviço.

ENCHER
RESERVATÓRIO ÁGUA

Extraia o reservatório e encha-o com água fresca potável ou reabasteça através da abertura específica.

Mensagem de guia visualizada

Como restabelecer a mensagem

POSICIONAR O
DISTRIBUIDOR DA
JARRA NA POSIÇÃO
DE DISTRIBUIÇÃO

Foi seleccionada uma bebida com leite. A máquina pede para posicionar o bico da pega da jarra na posição de distribuição.

Pressione a tecla "ESC" para anular a selecção.

POSICIONAR DISTRIBUIDOR
JARRA NA POSIÇÃO
DE ENXAGUAMENTO

Foi seleccionada a função de enxágue da jarra.

Pressione a tecla "ESC" para anular a selecção.

POSICIONAR A
JARRA DO LEITE
NO COMPARTIMENTO

Foi seleccionada uma operação que requer a distribuição do recipiente de leite. Introduza o recipiente na máquina conforme especificado no manual.

Pressione a tecla "ESC" para anular a selecção.



A máquina requer um ciclo de descalcificação.

Com esta mensagem é possível continuar a utilizar a máquina mas arrisca comprometer o seu bom funcionamento.

Recorda-se que os danos causados por falta de descalcificação não se encontram cobertos pela garantia.



A máquina solicita a substituição do filtro de água "Intenza" por um novo. Proceda à substituição do filtro conforme descrito na pág. 7.

O alarme é visualizado somente se a função "Habilita Filtro" está em ON. (Veja a pág. 30).



Indicador luminoso vermelho a piscar. Máquina em Stand-By.

É possível modificar as programações de Stand-By

Pressione a tecla "⏻".

REINICIAR PARA RESOLVER
O PROBLEMA



E XX

Foi verificado um evento que requer o reinício da máquina. Tome nota do código (E xx) que é indicado abaixo.

Desligue a máquina e após 30 segundos volte a ligá-la. Se o problema se repete, contacte o centro de assistência.

SOS

EM CASO DE EMERGÊNCIA

Retire imediatamente a ficha da tomada de rede.

UTILIZE EXCLUSIVAMENTE O APARELHO

- Em lugar fechado
- Para preparar café, água quente e para aquecer o leite.
- Para uso doméstico.
- 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.

PRECAUÇÕES PARA O USO DA MÁQUINA

- Não utilize a máquina para fins diferentes daqueles acima indicados, a fim de evitar perigos.
- Não introduza nos depósitos substâncias diferentes daquelas indicadas no manual de instruções.
- Durante o normal enchimento de qualquer depósito, é obrigatório fechar todos os depósitos próximos.
- Encha o depósito de água apenas com água fresca potável: água quente e/ou outros líquidos poderiam danificar a máquina.
- Não utilize água adicionada com dióxido de carbono.
- No moinho de café é proibido introduzir os dedos e qualquer material que não seja café em grãos.
- Antes de trabalhar no interior do moinho de café desligue a máquina através do interruptor geral e tire a ficha da tomada de corrente.
- Não introduza café solúvel ou em grãos dentro do depósito de café moído.
- Para fazer funcionar a máquina, utilize só os dedos da mão.

LIGAÇÃO À REDE

A ligação à rede eléctrica deve ser realizada de acordo com as normas de segurança vigentes no país de utilização.

A tomada, em que ligar a máquina deverá ser:

- conforme com o tipo de ficha instalada na própria máquina;
- dimensionada a fim de respeitar os dados da placa de dados dentro do aparelho.
- ligada a uma eficiente instalação de ligação à terra.

O cabo de alimentação, não deve:

- entrar em contacto com qualquer tipo de líquido: perigo de choque eléctrico e/ou incêndio;
- ser esmagado e/ou entrar em contacto com superfícies cortantes;
- ser utilizado para deslocar a máquina;
- ser utilizado se estiver danificado;
- ser manuseado com as mãos húmidas ou molhadas;
- ser enrolado quando a máquina estiver funcionando.
- ser alterado.

INSTALAÇÃO

- Escolha uma superfície de apoio bem nivelada (não deverá ultrapassar 2° de inclinação), sólida e firme.
- Não instale a máquina em lugar onde pode ser utilizado um jacto de água.
- Temperatura ideal de funcionamento: 10°C÷40°C
- Humidade máxima: 90%.
- O lugar deve estar suficientemente iluminado, ventilado, higiénico e a tomada de corrente deve ser facilmente alcançável.
- Não a coloque acima de superfícies incandescentes!
- Ponha a máquina pelo menos a 10 cm de distância das paredes e das chapas de cozinhar.
- Não utilize em ambientes cuja temperatura possa alcançar valores iguais e/ou inferiores a 0°C; se a máquina atingir essas condições contacte o centro de assistência para efectuar um controlo de segurança.
- Não utilize a máquina perto de substâncias inflamáveis e/ou explosivas.
- É proibido utilizar a máquina em atmosfera explosiva, agressiva ou de alta concentração de pó ou substâncias oleosas em suspensão no ar;
- Não instale a máquina acima de outras aparelhagens.





PERIGOS

- O aparelho não deve ser utilizado por crianças e pessoas não informadas sobre o seu funcionamento.
- O aparelho está perigoso para as crianças. Se ficar sem guarda, desligue-o da tomada de alimentação.
- Não deixe os materiais utilizados para a embalagem da máquina ao alcance das crianças.
- Não dirija para si e/ou para outros o jacto de vapor sobreaquecido e/ou de água quente: perigo de queimaduras.
- Não introduza objectos nas aberturas do aparelho (Perigo! Corrente eléctrica!).
- Não toque na ficha com as mãos e pés molhados, não retire-a da tomada puxando o cabo.
- Atenção: perigo de queimaduras pelo contacto com a água quente, o vapor e o bico de água quente.

AVARIAS

- Não utilize o aparelho no caso de avaria verificada ou suspeita, por exemplo após uma queda.
- Eventuais consertos deverão ser realizados pelo serviço de assistência autorizado.
- Não utilize um aparelho com cabo de alimentação defeituoso. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência aos clientes. (Perigo! Corrente eléctrica!).
- Desligue o aparelho antes de abrir a portinhola de serviço. Perigo de queimaduras!

LIMPEZA / DESCALCIFICAÇÃO



- Para a limpeza dos circuitos do leite e do café utilize apenas detergentes aconselhados e fornecidos junto da máquina. Não utilize estes detergentes para outros fins.
- Antes de limpar a máquina, é indispensável posicionar o interruptor geral sobre DESLIGADO (0); desligue a ficha da tomada de corrente e aguarde a máquina se arrefecer.
- Limpe a máquina com detergente neutro e um pano húmido (não use panos abrasivos ou palhas metálicas).
- Não permita que o aparelho entre em contacto com jactos de água ou seja mergulhado em água.
- Não seque as peças da máquina em fornos convencionais e/ou de microondas.
- O aparelho e os seus componentes devem ser limpos e lavados após um período de não utilização do aparelho.

PEÇAS SOBRESSELENTES

Por razões de segurança, utilize apenas peças sobresselentes e acessórios originais.

DESMANTELAMENTO



Este produto está conforme a directiva EU 2002/96/EC.

O símbolo impresso no produto ou na sua embalagem indica que este produto não se pode tratar como lixo doméstico normal.

Este produto deve ser entregue num ponto de recolha de equipamentos eléctricos e electrónicos para reciclagem. Ao assegurar-se que este produto é eliminado correctamente, estará a ajudar a evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e saúde pública que resultariam se este produto não fosse manipulado de forma adequada. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor contacte o gabinete da câmara municipal da sua cidade ou a loja onde comprou o produto.



ANTI-INCÊNDIO

Em caso de incêndio utilize extintores de dióxido de carbono (CO₂).

Não utilize água ou extintores de pó.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS PARA A UTILIZAÇÃO CORRECTA DO FILTRO INTENZA

Para utilizar correctamente o filtro água Intenza enumeramo-vos algumas advertências que se devem tomar em consideração:

1. Guarde o filtro água num ambiente fresco e protegido do sol; a temperatura do ambiente deve estar compreendida entre os +1°C e os +50°C;
2. Leia atentamente as instruções de utilização e as advertências de segurança anexas em cada filtro.
3. Guarde as instruções do filtro em anexo juntamente com o manual.
4. As instruções descritas no presente manual integram aquelas introduzidas no manual, porque analisam a aplicação específica do filtro na máquina.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE
ANO 09
2006/95/CE, 2004/108/CE

GAGGIA S.P.A.

20087 Robecco sul Naviglio (MI) Italy

Declaramos sob a nossa responsabilidade que o produto:
MÁQUINA DE CAFÉ AUTOMÁTICA

SUP 038G

ao qual se refere esta declaração, está em conformidade com as normas seguintes:

- Segurança de aparelhos electrodomésticos e análogos - Requisitos gerais
 EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006) + A13(2008)
- Segurança de aparelhos electrodomésticos e análogos - Parte 2-15
 Requisitos específicos para equipamentos de aquecimento de líquidos
 EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Segurança de aparelhos domésticos e análogos. Campos electromagnéticos
 Métodos de avaliação e medição EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Segurança de aparelhos electrodomésticos e análogos - Parte 2-14
 Requisitos específicos para pulverizadores e moinhos de café
 EN 60335-2-14 (2006).
- Limites e métodos de medição das interferências rádio características de aparelhos com motor eléctrico e térmicos para uso doméstico e utilizações análogas, instrumentos eléctricos e aparelhagens eléctricas análogas - EN 55014-1 (2006).
- Compatibilidade electromagnética (CEM)
 Parte 3 Limites - Secção 2 : Limites para emissões de corrente harmónica (corrente de entrada do equipamento até $\leq 16A$ por fase)
 EN 61000-3-2 (2006)
- Compatibilidade electromagnética (CEM)
 Parte 3 Limites - Secção 3 : Limitação das flutuações e dos picos de tensão nos sistemas de alimentação de baixa tensão para equipamentos de corrente nominal até $\leq 16A$.
 EN 61000-3-3 (1995) + corr.(1997) + A1 (2001) + A2 (2005).
- Requisitos de imunidade para electrodomésticos, instrumentos e aparelhos análogos.
 Norma da família de produtos EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

segundo as disposições das directivas: 2006/95/CE, 2004/108/CE.

Robecco sul Naviglio
 li, 28/04/2009

R & D Manager
 Ing. Andrea Castellani



[illegible]

GAGGIA S.p.A.

Strada Prov. per Abbiategrasso
20087 Robecco Sul Naviglio
Milano, ITALIA
Tel: +39 02 949931
Fax: + 39 02 9470888

El fabricante se reserva el derecho de modificar el producto sin aviso previo.

O fabricante reserva-se o direito de efectuar qualquer alteração sem aviso prévio.