

GAGGIA PLATINUM VISION



Operation and maintenance manual

Before using the machine, please read the attached operating instructions.

Carefully read the safety rules

Manual de uso e manutenção

Antes de utilizar a máquina consulte estas instruções.

Leia atentamente as normas de segurança.

IMPORTANT PRECAUTIONARY MEASURES	2
APPLIANCE	4
ACCESSORIES	4
INSTALLATION	5
STARTING THE MACHINE.....	5
SETTING THE LANGUAGE.....	6
«AQUA PRIMA» WATER FILTER	7
DISPLAY	8
(OPTI-DOSE) INDICATES THE INDICATES THE COFFEE DOSE PER CUP	8
ADJUSTMENTS	9
COFFEE INTENSITY	9
ADJUSTING THE HEIGHT OF THE DRIP TRAY	9
COFFEE GRINDER ADJUSTMENT	9
BEVERAGE DISPENSING	10
ESPRESSO / COFFEE / LONG COFFEE.....	10
DISPENSING BEVERAGES WITH PRE-GROUND COFFEE	11
HOT WATER DISPENSING	12
STEAM DISPENSING	13
CAPPUCCINO.....	14
MILK ISLAND (OPTIONAL)	15
BEVERAGE PROGRAMMING.....	16
BEVERAGE PROGRAMMING MENU	16
ESPRESSO / COFFEE / LONG COFFEE PROGRAMMING.....	17
PROGRAMMING THE MACHINE	18
<LANGUAGE & DISPLAY> «LANGUAGE» MENU	19
<LANGUAGE & DISPLAY> «CONTRAST» MENU	19
<ALERTS AND ACOUSTIC SETTINGS> «READY MACHINE» MENU	20
<ALERTS AND ACOUSTIC SETTINGS> «KEY TONE» MENU	20
«CUP-WARMING SURFACE» MENU	20
<WATER SETTINGS> «RINSE».....	21
<WATER SETTINGS> «WATER FILTER» MENU	21
<WATER SETTINGS> «WATER HARDNESS» MENU.....	22
BEVERAGE SETTINGS	23
«PREBREWING» ADJUSTMENT	23
COFFEE TEMPERATURE ADJUSTMENT	24

«OPTI-DOSE» ADJUSTMENT FOR COFFEE BREWING	24
WATER QUANTITY ADJUSTMENT FOR COFFEE BREWING	24
TIME/DATE SETTINGS	25
SET CLOCK	25
DATE SETTINGS	26
STAND-BY SETTINGS	27
MACHINE ON/OFF	28
MAINTENANCE SETTINGS	30
«PRODUCT COUNT.» MENU	30
«CLEANING CYCLE» MENU	31
«BOILER DESCALING CYCLE» MENU	32
«LOCK DISPLAY» MENU	34
SPECIAL FUNCTIONS	35
FACTORY SETTINGS	35
CLEANING AND MAINTENANCE	36
MAINTENANCE DURING OPERATION	36
GENERAL MACHINE CLEANING	36
CLEANING THE BREW GROUP	37
ERROR CODES	38
TECHNICAL DATA	39
SAFETY RULES	40

During use, every precaution must be taken to limit the risk of fire, electric shock and/or accidents.

- Read carefully all the instructions and information listed in this manual and in any other booklet contained in the packaging before turning on or using the espresso machine.
- Do not touch hot surfaces.
- To avoid fires, electric shocks or accidents, do not immerse the cord, plug or body of the machine in water or other liquid.
- Be especially careful when using the espresso machine in the presence of children.
- Unplug the cord when the machine is not in use or during cleaning. Let it cool down before inserting or removing parts and before cleaning.
- Do not use the machine with a damaged cord or plug or in the case of failure or breakdown. Have the machine checked or repaired at the nearest customer service center.
- The use of accessories not recommended by the manufacturer can cause damage to property or injury to persons.
- Do not use the espresso machine outdoors.
- Make sure the cord does not dangle or touch hot surfaces.
- Keep the espresso machine away from heat sources.
- Make sure the espresso machine's main switch is in the "Off" position before plugging it in. To turn it off, turn the switch to "Off" and unplug the cord from the socket.
- Be extremely careful while using the steamer.

WARNING

Any repair and/or assistance, with the exception of normal cleaning and maintenance operations, must be performed by an authorized customer service center. Do not immerse the machine in water.

- Check that the voltage indicated on the tag corresponds to that of the electrical system of your home.
- Never use warm or hot water to fill the water tank. Use only cold water.
- Do not touch the machine's hot parts or the power cord with your bare hands during operation.
- Never wash the machine with corrosive detergents or abrasive utensils. Use only a soft cloth dampened with water.
- To slow down the formation of limescale, we recommend using filtered water.

INSTRUCTIONS FOR THE ELECTRICAL CORD

- A short electrical cord has been provided to keep it from twisting or causing tripping.
- Extension cords can be used, but must be used with great care.

When an extension cord is used, check that:

- a. the voltage listed on the extension cord corresponds to the electrical voltage of the appliance;
 - b. the cord has a grounded, three-prong plug (if the appliance's cord is of this type);
 - c. the cord does not dangle from the table to avoid tripping.
- Do not use multi-sockets

GENERAL INFORMATION

This coffee machine is suitable for preparing espresso coffee using coffee beans and it is equipped with a device to dispense steam and hot water.

Warning: no liability is assumed for any damage caused by:

- incorrect use not in accordance with the intended uses;
- repairs not carried out by authorized customer service centers;
- tampering with the power cable;
- tampering with any part of the machine;
- the use of non-original spare parts and accessories;
- failure to descale the machine or use at temperatures below 0°C (32°F).

IN THESE CASES, THE WARRANTY IS NOT VALID.



THE WARNING TRIANGLE INDICATES ALL IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR THE USER'S SAFETY. PLEASE FOLLOW THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY TO PREVENT SERIOUS INJURIES!

HOW TO USE THESE OPERATING INSTRUCTIONS.

Keep these operating instructions in a safe place and make them available to anyone else who would use the coffee machine. For further information or in case of problems, please refer to any authorized service center.

KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.



ACCESSORIES



"Aqua Prima" water filter



Ground coffee measuring scoop



Water hardness tester



Grinder adjustment key



Lubricant for the brew group



Power cable

STARTING THE MACHINE

Make sure that the main power button is not pressed in the "ON" position.



Remove the coffee bean hopper cover.
Fill the hopper with coffee beans.



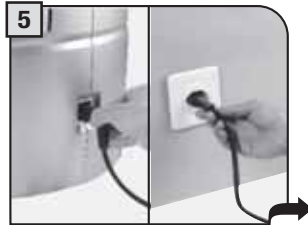
Close the cover pushing it down completely.



Remove the water tank. We recommend installing the "Aqua Prima" water filter (see page 7).



Fill the tank with fresh drinking water. Do not exceed the "max" level indicated on the water tank. Once filled place the tank back into the machine.



Attach the female end of the power cord to the machine. Insert the male end into the power outlet (see data tag).



Place a container beneath the hot water spout.



Press the main power button to the "ON" position.

When the right temperature is reached, the machine performs a priming and a rinse cycle of the internal circuits. A small quantity of water is dispensed. Wait for this cycle to be completed automatically. See page 21 to enable/disable the rinse function. The screen for beverage dispensing appears on the display; see page 8.

TO ASSESS WATER HARDNESS, SEE "WATER HARDNESS MENU" ON PAGE 22.

SETTING THE LANGUAGE

These settings allow you to regulate the machine's parameters to dispense coffee according to the typical parameters of the country where it is used. For this reason, the languages are also differentiated by location.



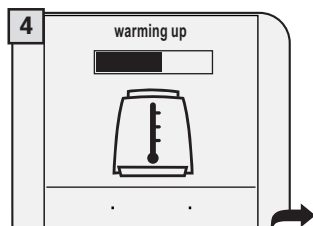
If necessary, press the key  to display the desired language.



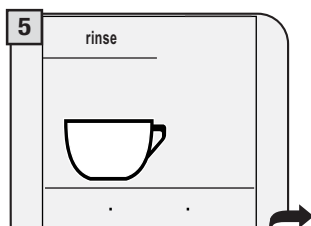
Select the language.



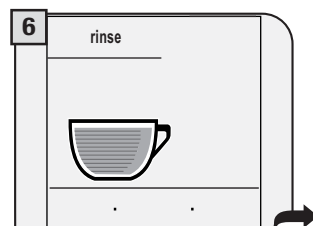
Press .



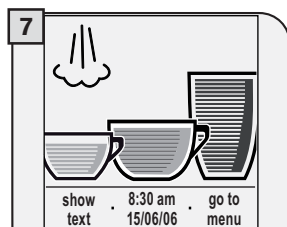
Wait until the machine completes the heating stage.



When the right temperature is reached, the machine performs a rinse cycle of the internal circuits.



A small quantity of water is dispensed. Wait for this cycle to be completed automatically. See page 21 to enable/disable the function.



The screen for product dispensing appears on the display.

Set the clock and the calendar of the machine as shown on page 25.

«AQUA PRIMA» WATER FILTER

To improve the quality of the water you use, and extend the life of your machine at the same time, it is recommended that you install the “Aqua Prima” water filter. After installation, go to the water filter initialization program (see programming). By using this program, the machine advises the user when the water filter must be replaced.



Remove the Aqua Prima water filter from its packaging. Enter the date of the current month.



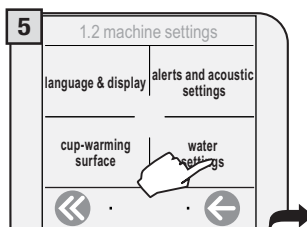
Insert the water filter in its place within the empty tank (see figure); Press down until it clicks into place.



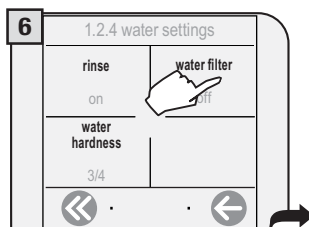
Fill the tank with fresh drinking water. Let the water filter soak in the full tank for 30 minutes for correct initialization.



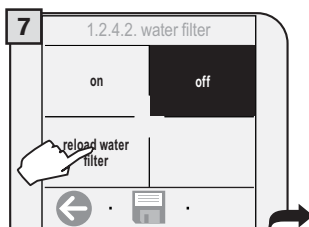
Place a container beneath the hot water spout.



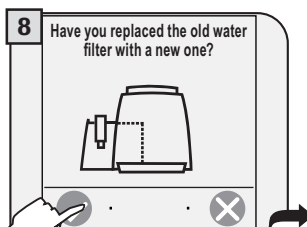
Access programming (see page 18 and 19). Press “water settings”.



Press “water filter”.



Press “reload water filter”.



Press the  key to confirm the activation of the new water filter.



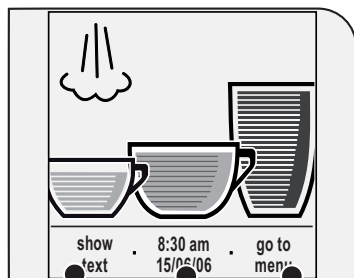
Turn the knob until the  position is reached. Water dispensing begins.

Once finished, the “close steam knob” message appears on the display. Turn the knob back to the rest position (●). Fill the water tank if necessary. The machine is now ready for use and the “Aqua Prima” water filter control is active (see page 21).

8 DISPLAY

It is possible to change the type of display and choose between "icon format" and "text format"

ICON FORMAT

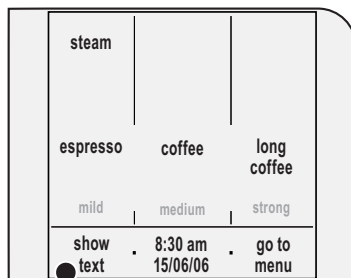


Go to the "text format" menu

Enter the clock menu

Enter the programming menu

TEXT FORMAT



Go to the "icon format" menu

- To get the desired coffee, press the corresponding symbol on the display. The machine automatically performs all the necessary operations.
- Press the icon twice to make 2 cups.



press twice



(OPTI-DOSE) INDICATES THE COFFEE DOSE PER CUP

The color intensity of the icon indicates the quantity of coffee to be ground for preparing each beverage. The greater the quantity of coffee ground, the stronger the coffee will be.



light



medium



strong

When the machine is programmed to use pre-ground coffee or when a beverage is customized, the icon is displayed in a different way and/or accompanied by an asterisk (see the paragraphs about programming beverages).



pre-ground



customization

The Gaggia coffee machine allows using all types of coffee beans available on the market (except caramelized ones).

However, coffee is a natural product and its features may change according to its origin and blend.

With some coffee blends it could happen that, after choosing the coffee, it is not brewed and the machine returns to the initial status.

In such cases, reduce the quantity of coffee to be ground (e.g.: from "strong" to "medium"), using this function.

COFFEE INTENSITY

The E-Plus System has been carefully designed to give your coffee the intense taste you desire. Simply turn the knob and you will notice that the coffee goes from mild intensity to strong intensity.

E-PLUS SYSTEM - ESPRESSO PLUS SYSTEM

To adjust the intensity of the brewed coffee. The coffee may even be adjusted while brewing. This adjustment has an immediate effect on the selected type of brewing.

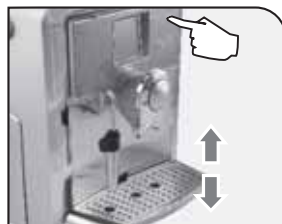


ADJUSTING THE HEIGHT OF THE DRIP TRAY

Adjust the drip tray before dispensing any products so as to use any kind of cup.

To raise the drip tray, slightly press on the upper key. To lower the drip tray, slightly press on the lower key. When the desired height is reached, release the key.

Note: empty and clean the drip tray daily.



COFFEE GRINDER ADJUSTMENT

The machine lets you make slight adjustments to the coffee grinder to adapt it to the kind of coffee used.

The adjustment must be performed by pressing the pin located inside the coffee hopper. This must be pressed and turned by means of the supplied key only. Press and turn the pin one notch at a time and brew 2-3 cups of coffee; the grinder adjustment can only be noticed in this way.

The references located inside the container indicate the grind setting.



COFFEE BREWING CAN BE STOPPED AT ANY TIME BY PRESSING “STOP COFFEE”.



THE STEAM SPOUT MAY REACH HIGH TEMPERATURES: DANGER OF SCALDING. DO NOT TOUCH IT WITH BARE HANDS.

To brew 2 cups, the machine dispenses half of the entered quantity and briefly interrupts dispensing in order to grind the second coffee dose. Coffee dispensing is then restarted and completed.

ESPRESSO / COFFEE / LONG COFFEE

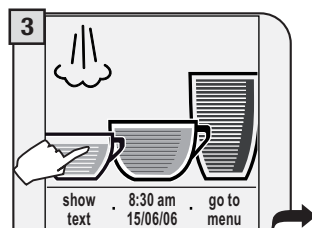
This procedure shows how to dispense an espresso. To dispense another type of coffee, press the appropriate icon. Use appropriate espresso or coffee cups so that the coffee does not overflow.



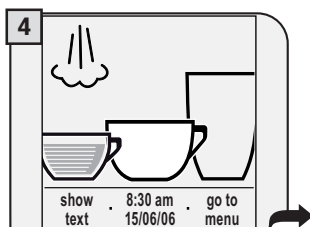
1 Position 1-2 cup(s) to dispense an espresso



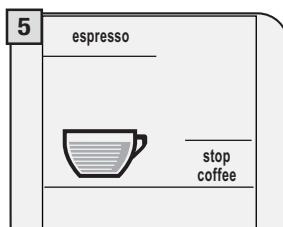
2 Position 1-2 cup(s) to dispense a coffee or a long coffee



3 Choose a beverage and press the corresponding icon on the display: once for 1 cup or twice for 2 cups.



4 The machine begins grinding the set quantity of coffee.



5 The machine begins dispensing the selected beverage.

The machine ends dispensing automatically on the basis of the quantity determined by the manufacturer. It is possible to customize this quantity. See page 16.

DISPENSING BEVERAGES WITH PRE-GROUND COFFEE

The machine allows you to use pre-ground and decaffeinated coffee. Pre-ground coffee must be poured into the appropriate compartment positioned next to the coffee bean hopper. Only use coffee ground for espresso machines and never coffee beans or instant coffee. (see the "Beverage programming" section on page 16)



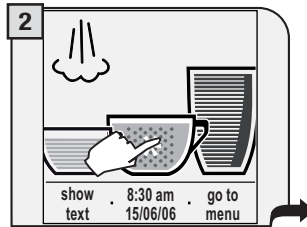
WARNING: PUT PRE-GROUND COFFEE INTO THE COMPARTMENT ONLY WHEN YOU WISH TO DISPENSE THIS TYPE OF BEVERAGE.

INSERT ONLY ONE SCOOP OF GROUND COFFEE AT A TIME. TWO CUPS OF COFFEE CANNOT BE DISPENSED AT THE SAME TIME.

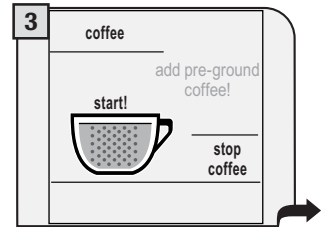
The preparation of a coffee with pre-ground coffee is shown in the example given below. The pre-ground coffee option is shown with an asterisk on the selected beverage.



Place 1 cup to brew one coffee.



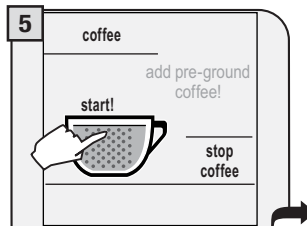
Press the appropriate key. The display will show:



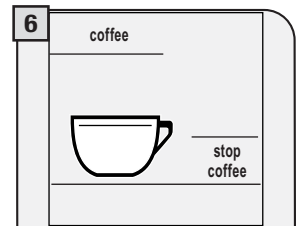
A message reminds the user to pour pre-ground coffee into the appropriate compartment.



Pour pre-ground coffee in the appropriate compartment using the measuring scoop provided.



Press "start!" to begin brewing.



The machine begins dispensing the selected beverage.

Note:

- If brewing does not start within 30 seconds from the appearance of the message (3), the machine will return to the main menu and discharge any inserted coffee into the coffee grounds drawer;
- If no pre-ground coffee is poured into the compartment, only water will be dispensed;
- If the dose is excessive or if 2 or more scoops of coffee are added, the machine will not dispense the beverage and the coffee in the compartment will be discharged into the coffee grounds drawer.

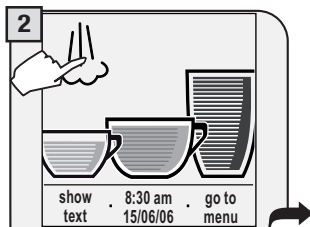
HOT WATER DISPENSING



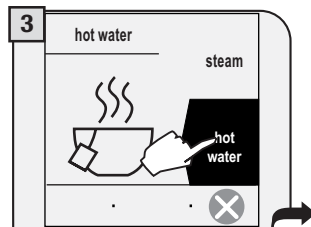
DISPENSING MAY BE PRECEDED BY SHORT SPURTS OF HOT WATER AND SCALDING IS POSSIBLE. THE HOT WATER/STEAM SPOUT MAY REACH HIGH TEMPERATURES: DO NOT TOUCH IT WITH BARE HANDS. USE THE APPROPRIATE HANDLE ONLY.



Place a container beneath the steam/hot water spout.



Press the icon.



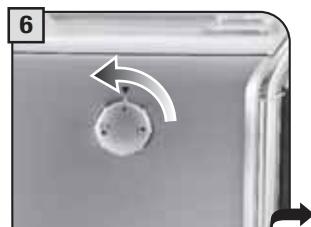
Select hot water dispensing.



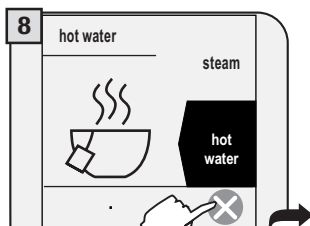
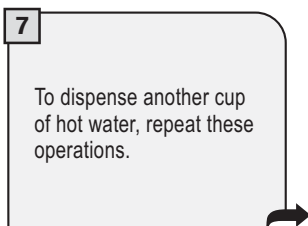
Turn the knob until the  position is reached.



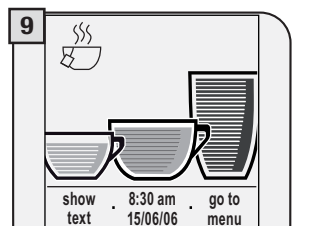
Wait until the machine has dispensed the desired quantity of water.



When the machine has dispensed the desired quantity, turn the knob until it is in the rest position (●).



Press  to return to the main menu.



Note: if the display shows the hot water icon , hot water may be dispensed by simply turning the knob as shown at step 4.

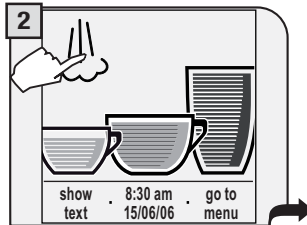
STEAM DISPENSING



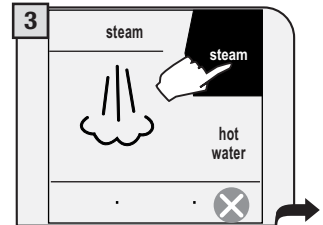
DISPENSING MAY BE PRECEDED BY SHORT SPURTS OF HOT WATER AND SCALDING IS POSSIBLE. THE HOT WATER/STEAM SPOUT MAY REACH HIGH TEMPERATURES: DO NOT TOUCH IT WITH BARE HANDS. USE THE APPROPRIATE HANDLE ONLY.



Place a container with the beverage to be warmed up beneath the steam spout.



Press the icon.



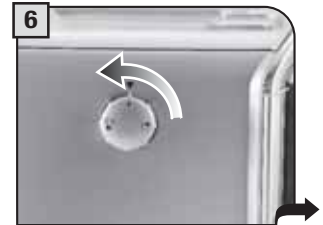
Select steam dispensing.



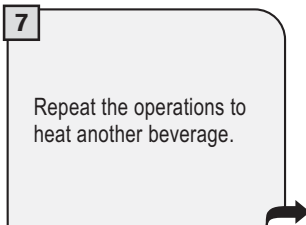
Turn the knob until the   position is reached.



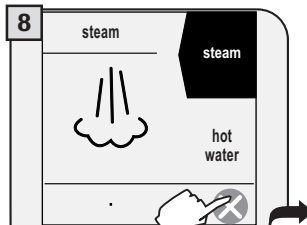
Heat the beverage; move the container while heating.



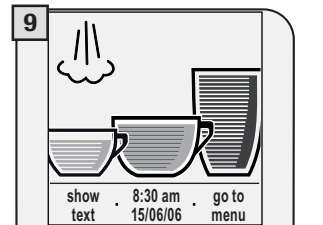
When you have finished, turn the knob until it is in the rest position (●).



Repeat the operations to heat another beverage.



Press  to return to the main menu.



After dispensing, clean the steam spout as described on page 36.

Note: if the display shows the steam icon , steam may be dispensed by simply turning the knob as shown at step 4.

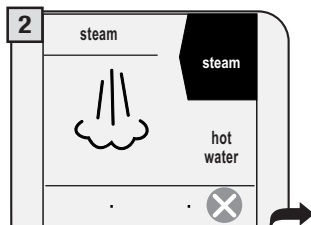
CAPPUCCINO



DISPENSING MAY BE PRECEDED BY SHORT SPURTS OF HOT WATER AND SCALDING IS POSSIBLE. THE HOT WATER/STEAM SPOUT MAY REACH HIGH TEMPERATURES: DO NOT TOUCH IT WITH BARE HANDS. USE THE APPROPRIATE HANDLE ONLY.



Fill 1/3 of the cup with cold milk.



Select steam dispensing (see steps 2 and 3 on page 13).



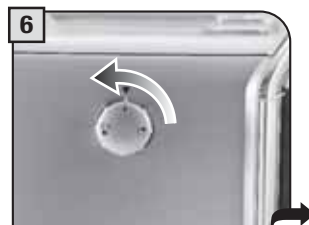
Immerse the steam spout in the milk.



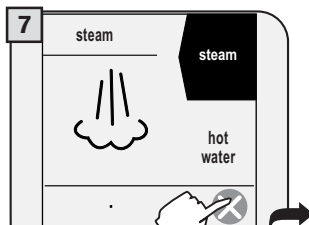
Turn the knob until the position is reached.



Froth the milk: move the cup during heating.



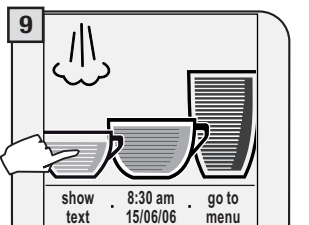
When you have finished, turn the knob until it is in the rest position (●).



Press to return to the main menu.



Place the cup beneath the dispensing head.



Press the key once to brew coffee.

After dispensing, clean the steam spout as described on page 36.

To dispense 2 cappuccinos:

- froth two cups of milk by following steps 1 to 6;
- dispense two coffees by following steps 7 to 9 (then press the icon of the desired coffee twice).

This device, which may be purchased separately, enables you to easily and comfortably prepare delicious cappuccinos.



Warning: before using the Milk Island, read the manual and all precautions carefully for correct use.



Important note: the quantity of milk in the carafe must never be below the “MIN” minimum level nor exceed the “MAX” maximum level. Thoroughly clean all the Milk Island components after use.



To guarantee best results when preparing cappuccino, we recommend using cold (0-8°C / 32-45°F), partially skimmed milk.



Fill the milk carafe with the quantity of milk desired (between the MIN and MAX levels indicated).



Place the milk carafe onto the base of the Milk Island. Check that the light on the base is green.



Turn the knob to the  position.



Wait for the milk to be frothed.

The machine will stop automatically after dispensing steam continuously for 2 minutes.
To dispense more steam turn the knob to the  position and then back to the  position.



When the desired milk froth has been reached, turn the knob until it is in the rest position ().



Remove the carafe using the handle.



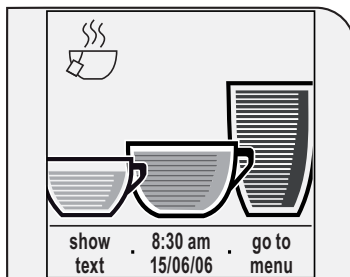
Gently swirl the carafe and pour the milk into the cup.



Position the cup with frothed milk under the dispensing head. Dispense coffee into the cup.

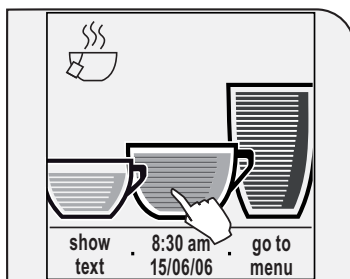
BEVERAGE PROGRAMMING MENU

Every beverage can be programmed according to your individual tastes. This is shown by an asterisk on the customized beverage.



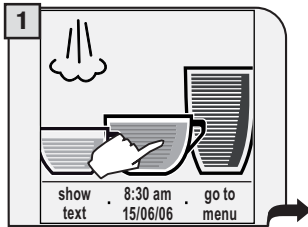
Once a beverage has been customized, the machine will use these settings when brewing that particular beverage. To modify the quantity of coffee, you must reset the customization.

To program the desired beverage:



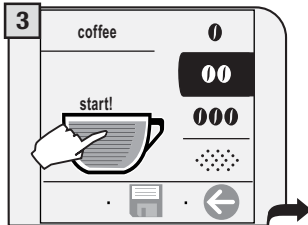
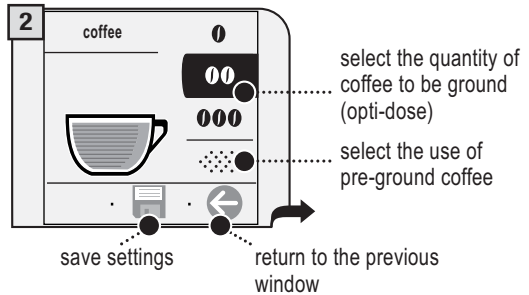
Hold down the beverage key for two seconds

ESPRESSO / COFFEE / LONG COFFEE PROGRAMMING



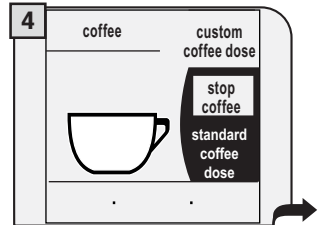
Enter the menu of the coffee to be customized (press the corresponding icon for two seconds).

In this phase you can:

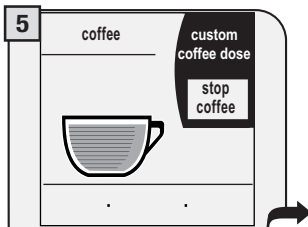


By pressing start! the machine prepares to brew coffee.

After pressing "start!", the machine will perform a brewing cycle.

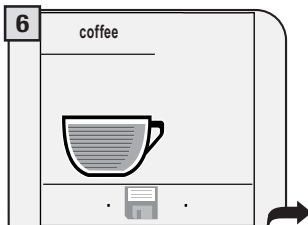


The machine will automatically start and finish a brewing cycle according to the standard settings.



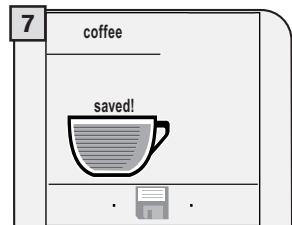
To brew a different amount of coffee than the one preset by the manufacturer, press "custom coffee dose" before the end of the brewing cycle in progress. When the desired quantity is reached, press "stop coffee".

The brewing cycle may be interrupted only by pressing "stop coffee". If the key is not pressed the coffee may overflow.



Once brewing is completed, you must press  within five seconds.

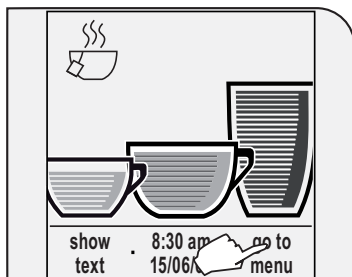
If  is not pressed the machine returns to the main menu and the customized settings will not be saved.



The display shows the confirmation of the saved settings, and the machine automatically returns to the main menu.

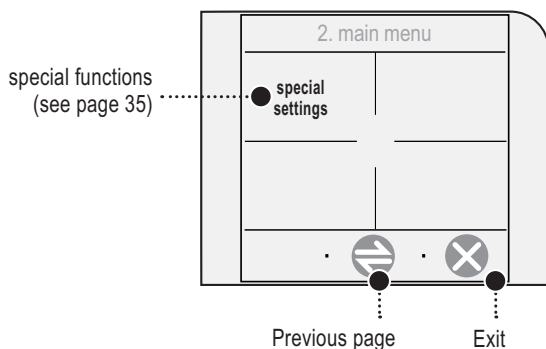
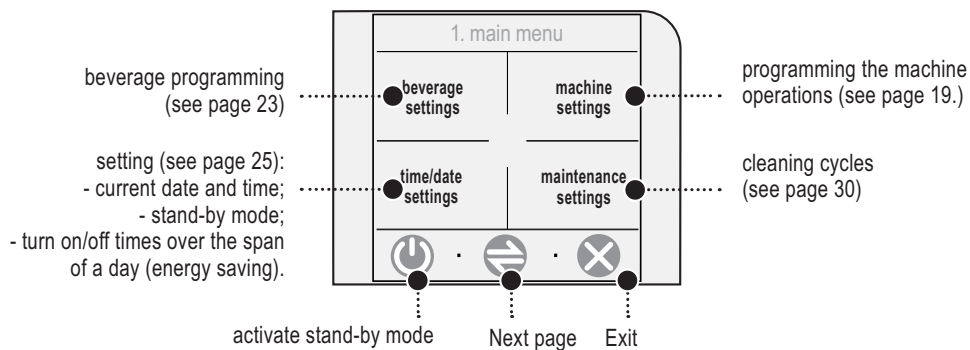
MACHINE SETTINGS

Some of the machine's functions may be programmed according to your custom settings.



Press "go to menu".

The main programming menu will appear.

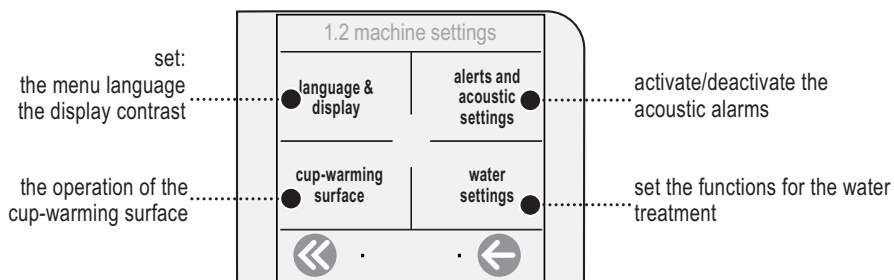


After having set each of the following menus, press

- to return to the previous screen WITHOUT saving the new settings;
- to save;
- to return to the main menu WITHOUT saving the new settings.

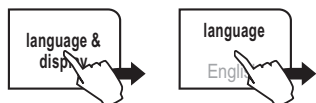
MACHINE SETTINGS

When the machine settings are selected the following screen appears. Here you may:



<LANGUAGE & DISPLAY> «LANGUAGE» MENU

To change the display language of the messages. Press “language & display” and “language”.

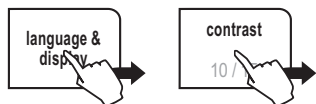


This function was described at the beginning of the manual. This setting is of fundamental importance for correctly adjusting the parameters of the machine according to the country where the machine is used.

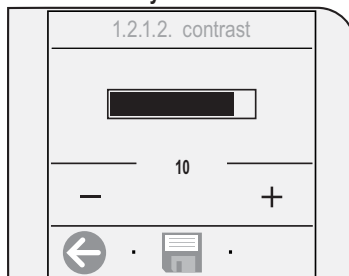
To display the other available languages.

<LANGUAGE & DISPLAY> «CONTRAST» MENU

To set the correct contrast of the display. Press “language & display” and “contrast”.



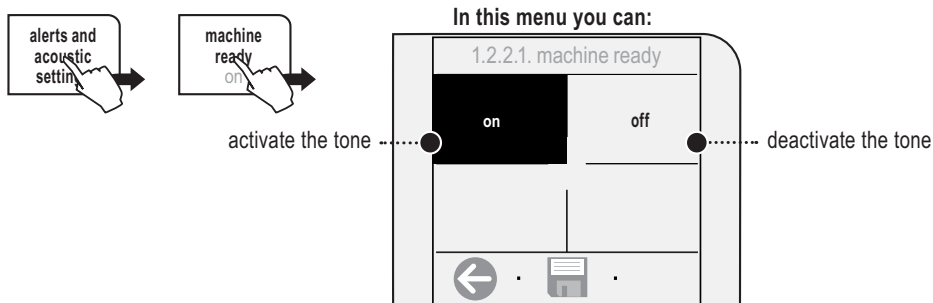
In this menu you can:



Adjust the contrast by pressing + or –

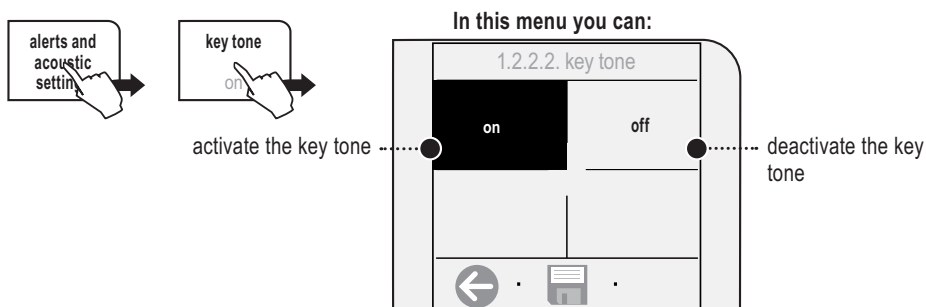
<ALERTS AND ACOUSTIC SETTINGS> «MACHINE READY» MENU

This function activates/deactivates a tone every time the machine is ready. Press “alerts and acoustic settings” and “machine ready”.



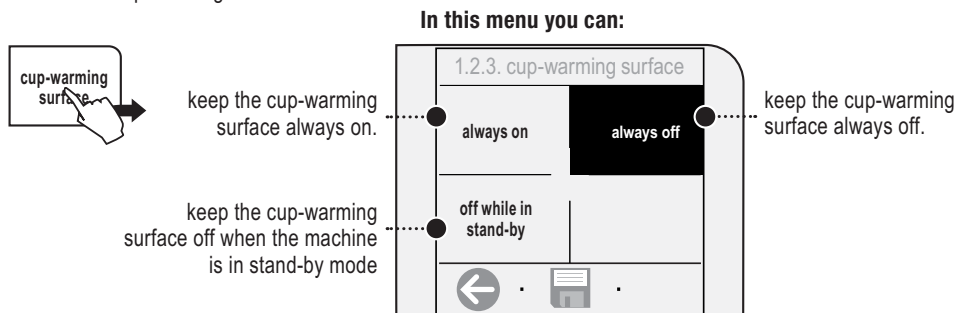
<ALERTS AND ACOUSTIC SETTINGS> «KEY TONE» MENU

This function activates/deactivates a tone every time a key is pressed. Press “alerts and acoustic settings” and “key tone”.



«CUP-WARMING SURFACE» MENU

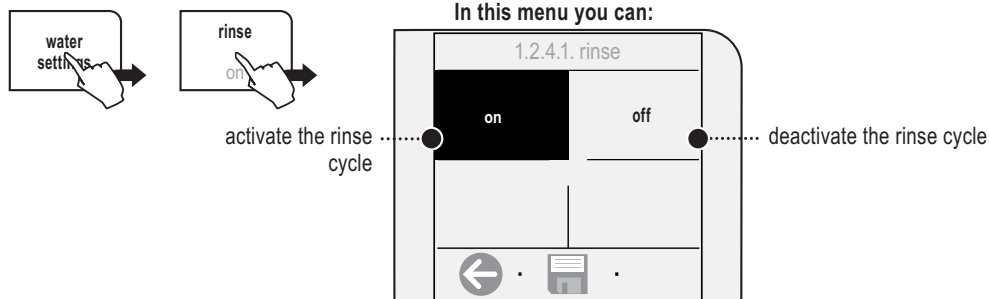
To set the operation of the cup-warming surface located on the upper part of the machine. Press “cup-warming surface”



<WATER SETTINGS> «RINSE»

To clean the internal circuits in order to guarantee that the beverages are only made with fresh water. The function is enabled as default by the manufacturer. Note: this rinse cycle is performed every time the machine is turned on after the warming phase.

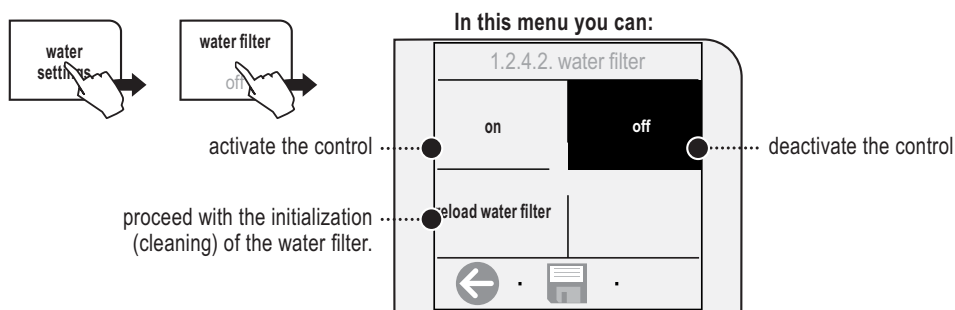
Press “water settings” and “rinse”.



<WATER SETTINGS> «WATER FILTER» MENU

To activate/deactivate the warning to replace the “Aqua Prima” water filter. The machine informs the user when the “Aqua Prima” water filter needs to be replaced.

Press “water settings” and “water filter”.



Important note.

This setting automatically adjusts the parameters which allow the user to perform correct machine maintenance.

Select:

on: only when the “Aqua Prima” water filter is installed in the water tank as shown on page 7.

This function is automatically activated after selecting “reload water filter”.

off: when there is no “Aqua Prima” water filter in the water tank.

reload water filter: when a new “Aqua Prima” water filter is installed in the water tank.

<WATER SETTINGS> «WATER HARDNESS» MENU

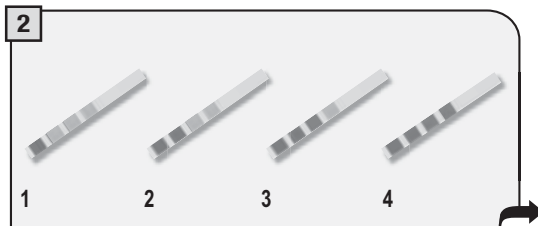
With the "Water hardness" function you can adapt your machine to the hardness degree of the water you use. This way, the machine will require descaling at the appropriate time.

Hardness is expressed on a scale from 1 to 4. The appliance is preset at value 3.

Press "water settings" and "water hardness".



Immerse the water hardness tester provided with the machine in water for 1 second.

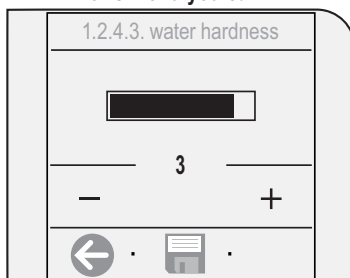


Check the value.

The tester may be used only for one measurement.



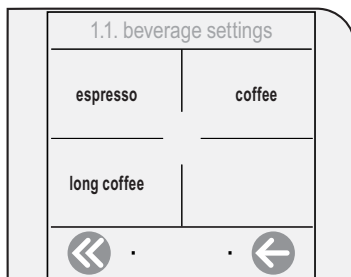
In this menu you can:



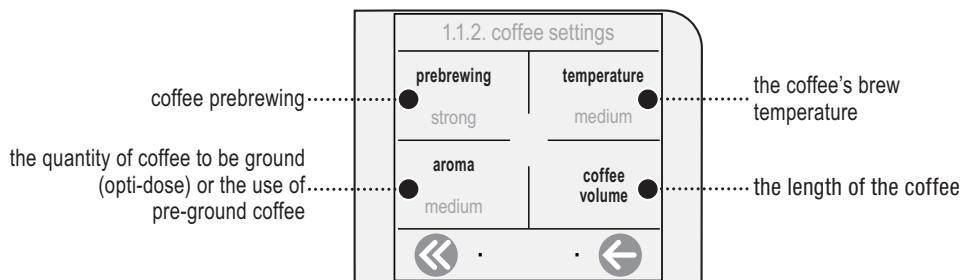
Set the water hardness obtained from the test on the machine by pressing + or -.

BEVERAGE SETTINGS

To adjust the general brew parameters of the various types of coffee. Press "beverage settings" on the main menu.



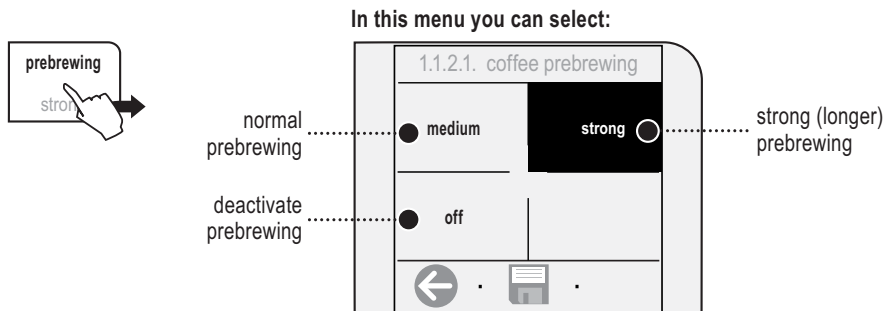
By selecting each beverage, you can adjust:



The current status is indicated below each setting.

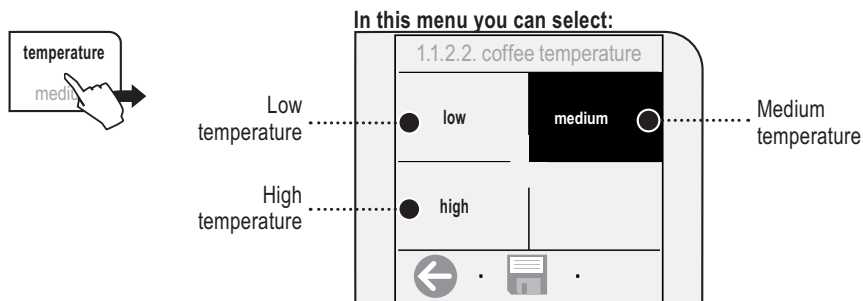
«PREBREWING» ADJUSTMENT

To set the prebrewing function: the coffee is slightly dampened before brewing to bring out the full aroma of the coffee which acquires an excellent taste. Press "prebrewing".



COFFEE TEMPERATURE ADJUSTMENT

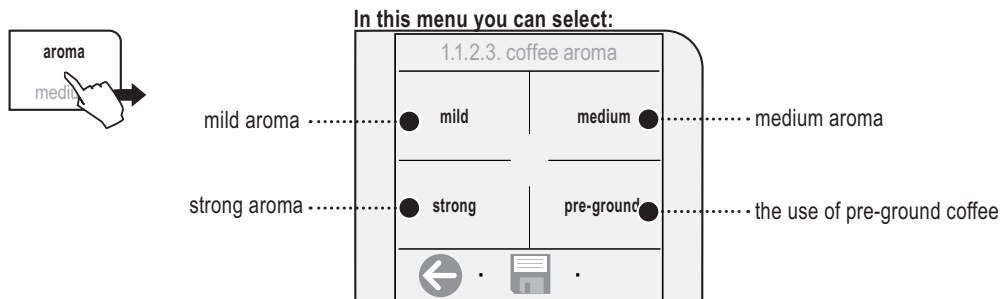
To set the temperature for preparing coffee. Press “temperature” and select the desired temperature.



«OPTI-DOSE» ADJUSTMENT FOR COFFEE BREWING

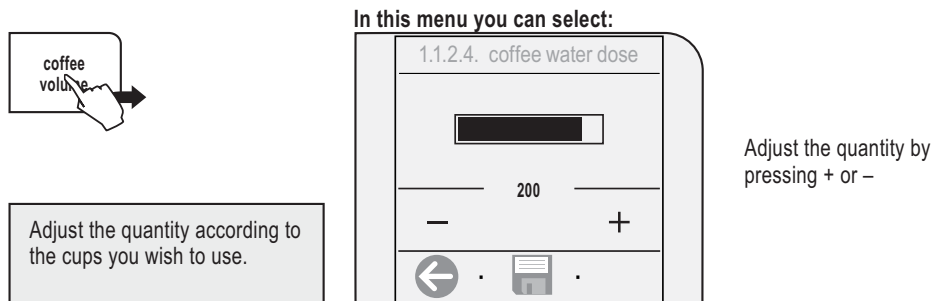
To set the coffee quantity to be ground and to set the use of pre-ground coffee.

You can adjust your beverage according to the quantity of coffee used, or you may choose to prepare it with decaffeinated coffee using the “pre-ground” function. Press “coffee aroma”.



WATER QUANTITY ADJUSTMENT FOR COFFEE BREWING

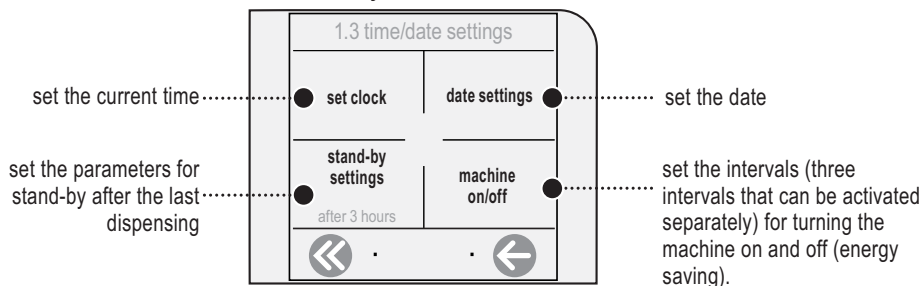
To set the water quantity to be used for preparing coffee. Press “coffee volume”.



TIME/DATE SETTINGS

To set the current time, the stand-by timer and the energy saving function. Press “time/date settings” from the main menu.

In this menu you can:

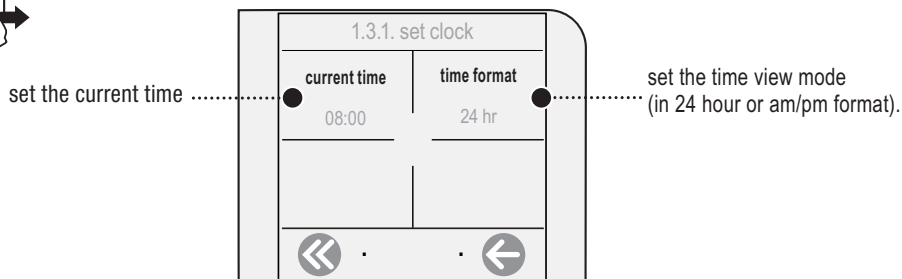


SET CLOCK

It is important to correctly set the clock for turning the machine on and off (energy saving mode). Press “set clock”.

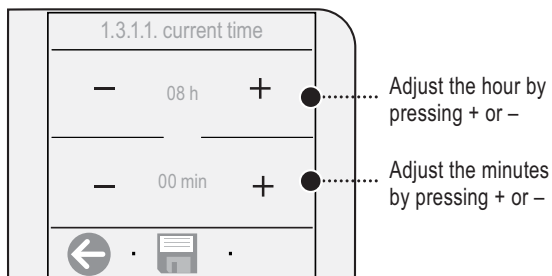


In this menu you can:



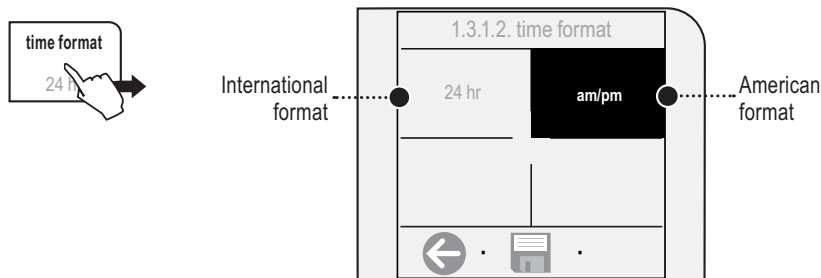
Current time

To set the current time on the machine. Press “current time”.



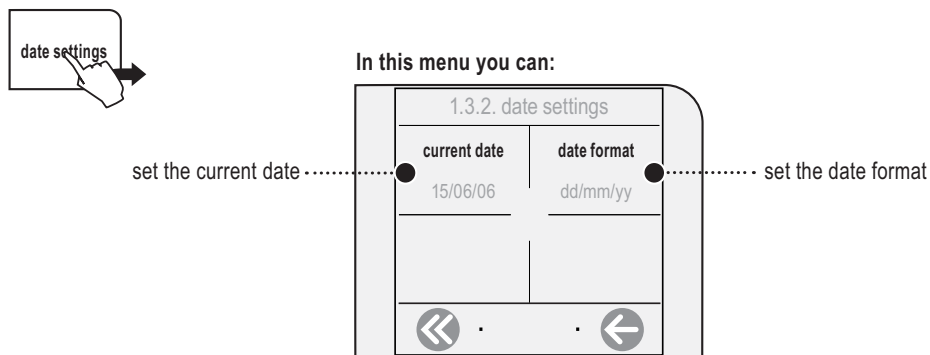
Time format

To set the clock format. The modification of this setting adjusts all the parameters that require viewing/setting the time. Press "time format".



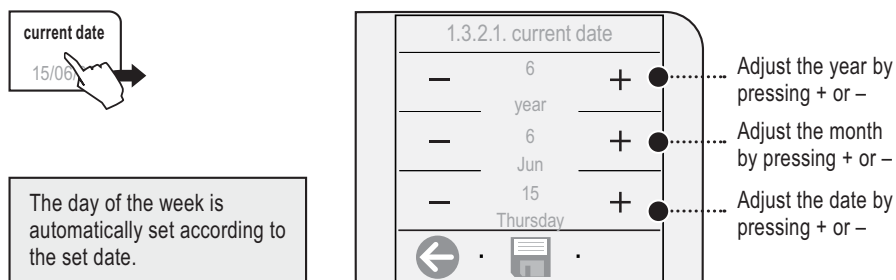
DATE SETTINGS

It is important to correctly set the date for turning the machine on and off (energy saving mode). Press "date settings".



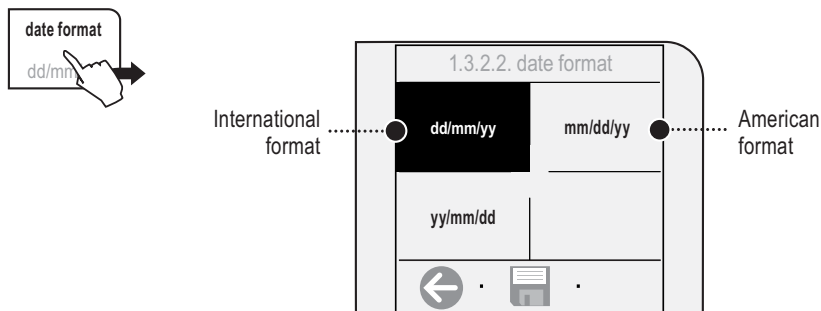
Current date

To set the current date on the machine. Press "current date".



Date format

To set the date view mode. The modification of this setting adjusts all the parameters that require viewing/setting the date. Press "date format".

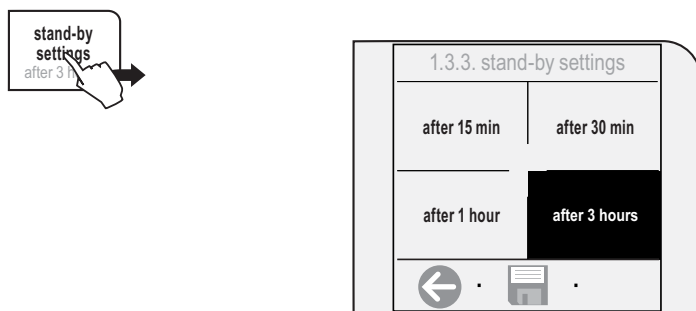


STAND-BY SETTINGS

You can set the amount of time the machine waits after the last dispensing to go into stand-by mode.

The default setting is «after 3 hours».

Press "stand-by settings".



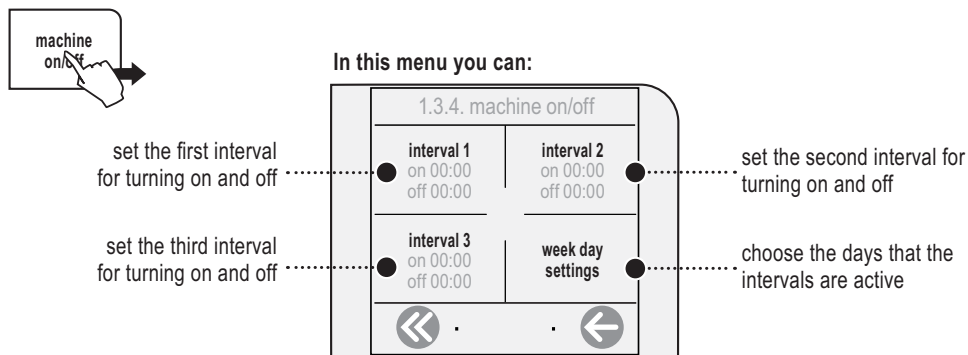
When the set time has elapsed, the machine goes in stand-by.

To exit stand-by mode, press "start". After warming up and performing a self-test, the machine is once again ready for use.

MACHINE ON/OFF

With this function the machine turns on (activate) and turns off (energy saving) at the desired times. The machine performs this function only if it is turned on at the main power button.

Press "machine on/off"



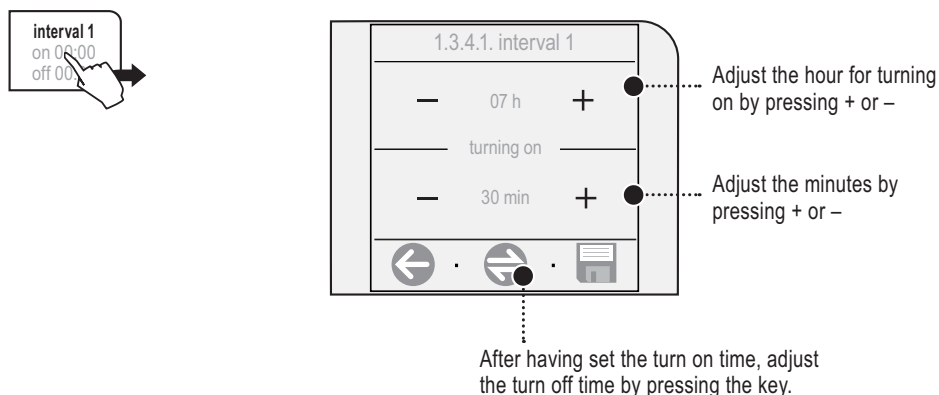
To correctly set the parameters, you must:

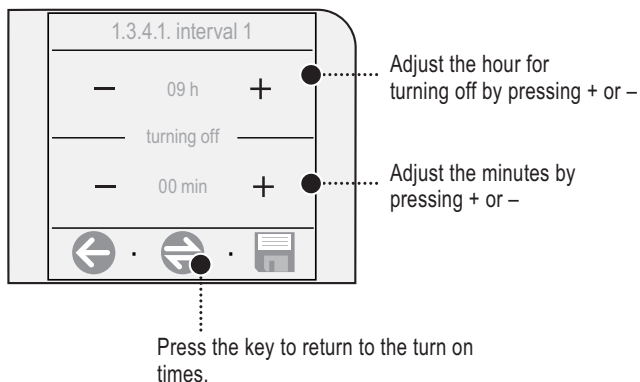
- set the individual intervals for turning on and turning off the machine;
- choose which days these intervals will be active.

it is recommended not to overlap intervals for turning on the machine.

Setting an interval for turning on the machine

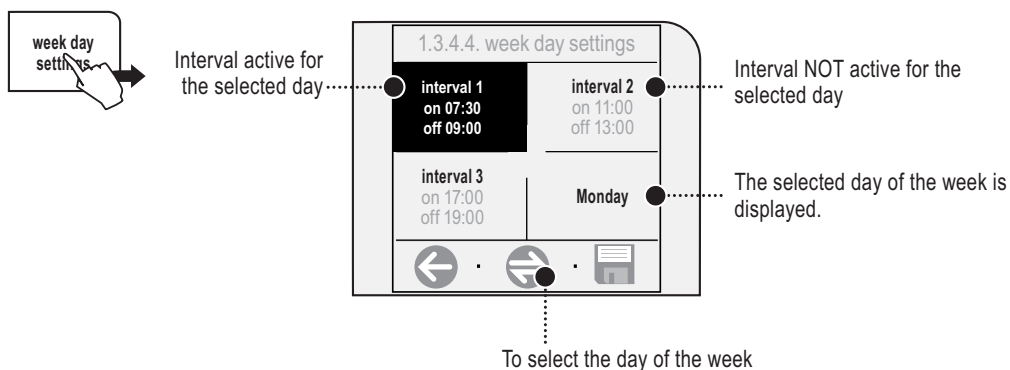
In order to set an interval for turning on the machine, press the key for the interval that you wish to set. Press, for example, "interval 1".





For each day, choose the intervals for turning on

Scroll the days of the week and, for each day, select the interval/s you wish to activate.

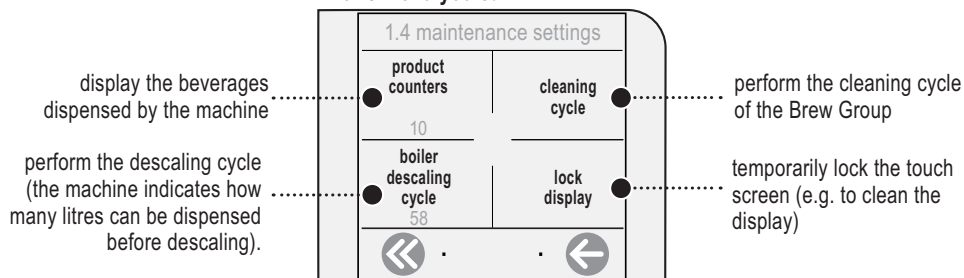


You can select various intervals for each day.

MAINTENANCE SETTINGS

To clean/maintain all the machine's internal circuits. Press "maintenance settings" on the main menu.

In this menu you can:

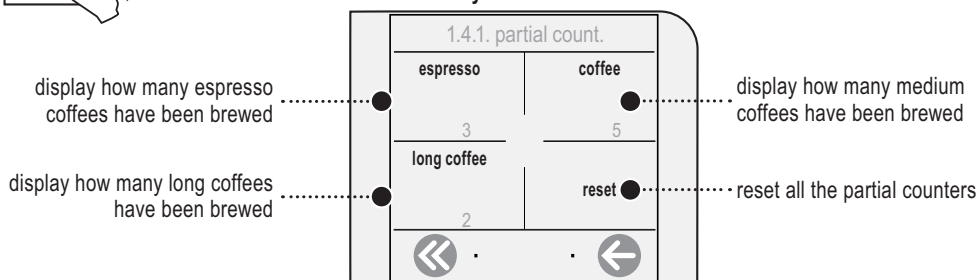


<PRODUCT COUNT.> MENU

This function shows how many products have been prepared for every single type of coffee since last reset. Press "product counter".



In this menu you can:



«CLEANING CYCLE» MENU

To clean the machine's internal circuits used for brewing coffee.

To wash the Brew Unit, simply clean with water as shown on page 37. This wash completes the maintenance process of the Brew Unit. We recommend carrying out this cycle on a monthly base or every 500 coffees using the tablets, which can be purchased separately at your local dealer.

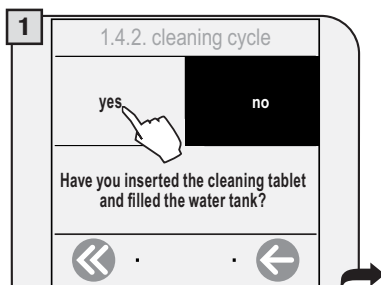
Note: before performing this function make sure that:

1. a large enough container is positioned under the spout;
2. the appropriate tablet for washing the Brew Group has been inserted into the compartment for pre-ground coffee.;
3. Fill the water tank.

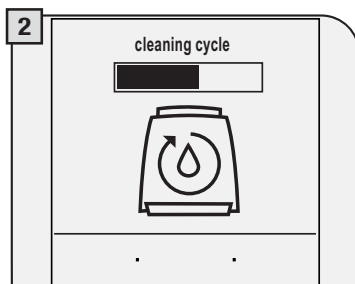


**THE CLEANING CYCLE CANNOT BE INTERRUPTED.
A PERSON MUST BE PRESENT DURING THE OPERATION.**

Press "cleaning cycle"



Make sure that the tablet has been inserted as shown. Press "yes".



Wait for the cleaning cycle to finish (approximately 4 minutes). The machine will return to the main menu.

«BOILER DESCALING CYCLE» MENU

To perform the automatic descaling cycle.

Descaling is necessary every 3-4 months or when the machine indicates it. The machine must be turned on and will automatically manage the distribution of the descaler.

A PERSON MUST BE PRESENT DURING THE OPERATION.

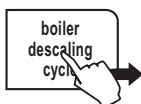
WARNING! NEVER USE VINEGAR AS A DESCALER.

For the descaling process use a non-toxic and/or non-harmful descaling solution for coffee machines, commonly available on the market. The used solution is to be disposed of according to the manufacturer's instructions and/or regulations in force in the country of use.

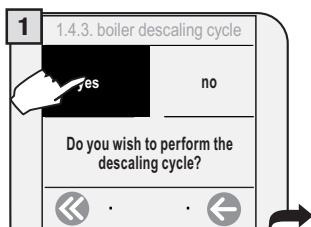
Note: before beginning the descaling cycle make sure that:

1. a large enough container is positioned under the water spout;
2. THE "AQUA PRIMA" WATER FILTER HAS BEEN REMOVED.

Press "boiler descaling cycle"



Descaling is carried out at a controlled temperature. If the machine is cold, you must wait until it has reached the right temperature; otherwise you must cool the boiler as follows:



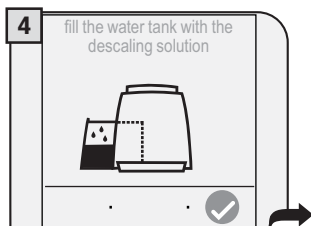
Press "yes" to start.



Place a large enough container beneath the hot water spout.



Turn the knob to the reference.



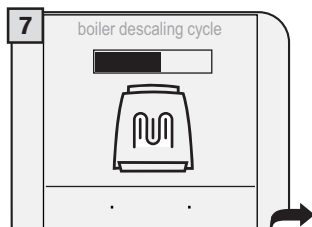
When the following message appears, the heater is at the right temperature



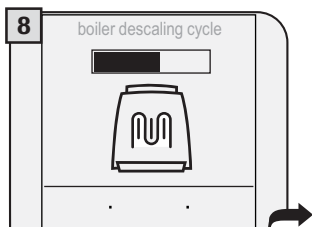
Pour the descaling solution into the tank and fill the tank with water. Insert the tank into the machine.



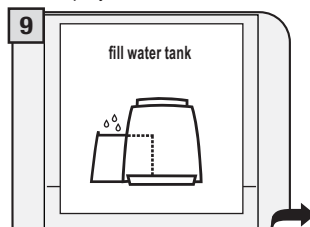
Press the button to start.



The machine begins to dispense the descaling solution through the hot water spout. The dispensing occurs at predetermined intervals, in order to allow the solution to be more effective.



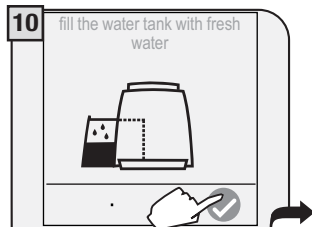
The intervals are displayed as shown above in order to check the status of the descaling process.



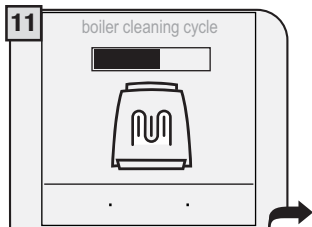
When the solution is finished the following message appears on the display:

Remove the water tank, rinse with fresh drinking water to eliminate traces of the descaling solution, then refill with fresh drinking water.

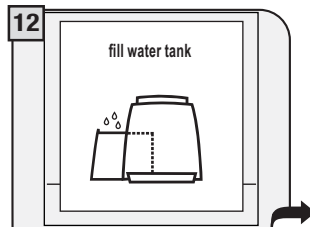
Insert the tank with fresh drinking water.



Rinse the machine's circuits by pressing the key.



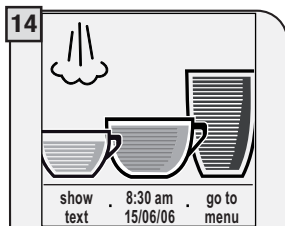
The machine performs the rinse cycle. During the rinse cycle, the machine may require the water tank to be filled.



Once the rinse cycle is finished the following screen appears. Remove the tank, install the "Aqua Prima" water filter again (if desired) and fill it with fresh drinking water.



Turn the knob until it is in the rest position (●).



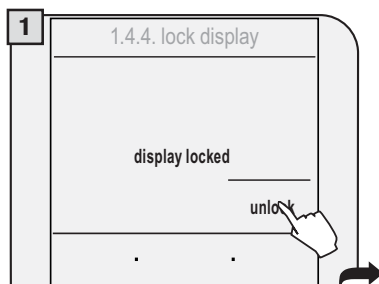
When descaling is complete, return to the main menu to dispense beverages.

«LOCK DISPLAY» MENU

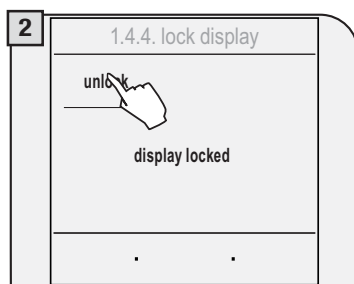
To clean the display. The touch screen display may be cleaned with a dampened cloth or with appropriate cleaners specifically for displays.

Solvents, alcohol, harsh detergents and/or sharp objects that may damage the display must not be used.

Press “lock display”

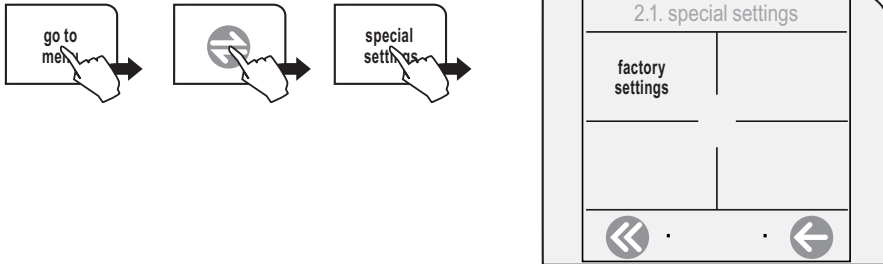


To reactivate the display, press “unlock” on the lower right-hand corner and then (within two seconds) “unlock” in the upper left-hand corner (this message appears only after having pressed the previous key).



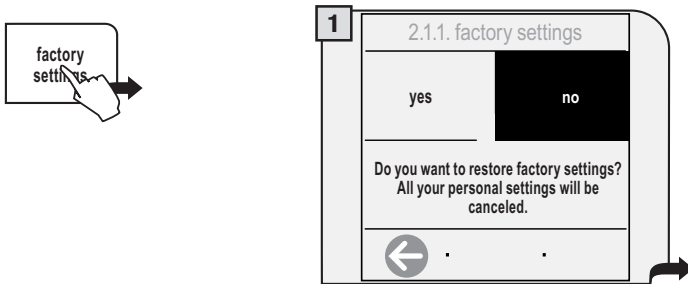
SPECIAL FUNCTIONS

This menu allows you to access special functions present on the machine. Press “special settings” on the main menu.



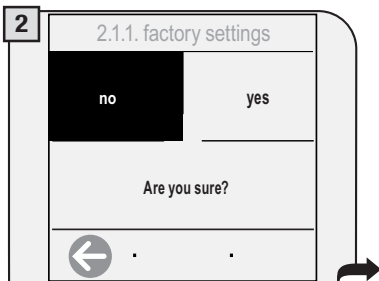
FACTORY SETTINGS

The function for restoring all the factory settings is contained in this menu. Press “factory settings”.

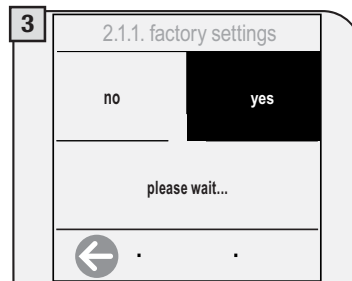


If “yes” is selected, a subsequent confirmation by inverted keys is requested.

ALL THE CUSTOM SETTINGS WILL BE LOST AND CANNOT BE RECOVERED. AFTER RESTORING FACTORY SETTINGS, YOU MUST, IF DESIRED, REPROGRAM ALL THE MACHINE FUNCTIONS.



By selecting “yes” the settings are restored.



All the parameters are restored.

MAINTENANCE DURING OPERATION

During normal operation, the “empty coffee grounds drawer” message may appear. This operation must be performed when the machine is on.



1 Remove the grounds drawer.



2 Empty and clean it.

If you remove grounds with the machine off or when not signaled on the display, the count of the grounds emptied into the drawer is not reset. For this reason the machine might display the “empty coffee grounds drawer” message even after preparing just a few coffees.

GENERAL MACHINE CLEANING

The cleaning described below must be performed once a week.

Note: if water remains in the tank for several days, do not use it.

WARNING! Never immerse the machine in water.



1 Switch off the machine and unplug it.



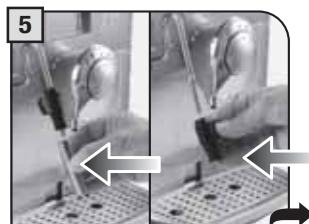
2 Clean the tank and the cover.



3 Remove the drip tray.



4 Remove the upper part of the drip tray and wash it all with running water.



5 Remove the end part of the steam spout; remove and wash the steam spout support. Then reinsert it.



6 Clean the pre-ground coffee compartment with a dry cloth. Clean the display.

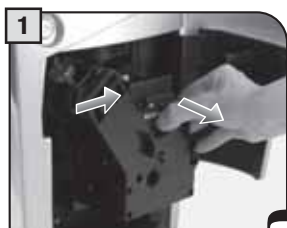
CLEANING THE BREW GROUP.

The Brew Group must be cleaned at least once a week. Before removing the group, remove the coffee grounds drawer as shown in fig.1 on page 36.

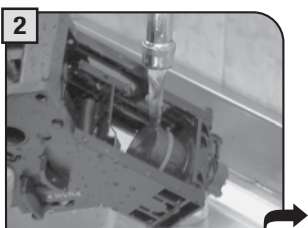
Wash the Brew Group with lukewarm water.

Lubricate the Brew Group after approximately 500 brewing cycles. The grease for the Brew Group's lubrication may be purchased in authorized service centres.

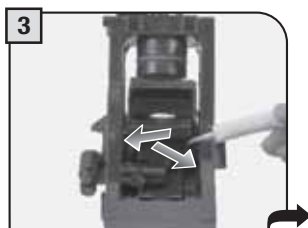
WARNING! Do not wash the Brew Group with detergents that can compromise its correct operation. Do not wash in the dishwasher.



Press the PUSH button to remove the Brew Group.



Wash the Brew Group and the filter and dry.



Lubricate the Brew Group guides using the supplied lubricant.



Apply the lubricant evenly on both side guides.



Make sure the Brew Group is in rest position; the two references must match.



Make sure the components are in the correct position. The hook shown must be in the correct position; to check its position, firmly press the "PUSH" button.



The lever on the rear part of the group must be in contact with the group base.



Insert the washed and dried Brew Group. DO NOT PRESS THE "PUSH" BUTTON.



Insert the coffee grounds drawer. Close the service door.

GUIDE MESSAGE THAT APPEARS	HOW TO REMOVE THE MESSAGE
close coffee bean lid	Close the coffee bean hopper lid to be able to make a beverage.
add coffee beans	Fill the coffee bean hopper with coffee beans.
insert brew group	Insert the Brew Group in its place (page 37).
insert coffee grounds drawer	Insert the coffee grounds drawer.
empty coffee grounds drawer	Remove the coffee grounds drawer and empty the grounds. Note: the coffee grounds drawer must be emptied only when the machine requires it and when the machine is turned on. If you empty the drawer with the machine turned off it will not record the emptying operation.
door open	Close the service door to be able to operate the machine.
fill water tank	Remove the water tank and refill it with fresh drinking water.
empty drip tray	Open the side door and empty the drip tray located under the Brew Group. Warning: if this operation is performed when the machine is on, it will record the coffee grounds drawer emptying and will reset the relative counter; therefore, it is necessary to empty the coffee grounds as well.
change water filter	The Aqua Prima water filter must be replaced in the following cases: 1. 60 litres of water have been dispensed; 2. 90 days have passed since its installation; 3. 20 days have passed and the machine has not been used. Note: this message appears only when «inserted» has been selected in the water filter function (see page 21).
carafe removed	The steam knob has been turned to the  position and either the Milk Island has not been installed or the carafe is not positioned correctly. Install the Milk Island or position the carafe correctly. Otherwise, turn the knob until it is in the rest position (●).
milk island removed	
descale	A descaling cycle must be performed on the machine's internal circuits.
energy saving	Press "start" to exit energy saving or stand-by mode.
Stand-by	

TECHNICAL DATA

Nominal voltage	See label on the appliance
Power rating	See label on the appliance
Power supply	See label on the appliance
Shell material	ABS - Thermoplastic
Size (w x h x d)	320 x 370 x 415 mm - 12.60" x 14.57" x 16.34"
Weight	9 Kg - 19.8 lbs
Cable length	1200 mm - 47.24"
Control panel	Front (TOUCH-SCREEN)
Water tank	1.7 liters - 57.5 oz / Removable
Coffee bean hopper capacity	250 grams - 8.9 oz / coffee beans
Pump pressure	15 bar
Boiler	Stainless steel
Coffee grinder	With ceramic burrs
Quantity of ground coffee	7 - 10.5 grams / 0.25 - 0.37 oz.
Coffee grounds drawer	14
Safety devices	Boiler pressure safety valve – Double safety thermostat.

Subject to engineering and manufacturing changes due to technological developments.

The machine conforms to the European Directive 89/336/EEC (Italian Legislative Decree 476 dated 04/12/92) concerning electromagnetic compatibility.

SOS

IN CASE OF EMERGENCY

IMMEDIATELY UNPLUG THE CORD FROM THE OUTLET.



ONLY USE THE APPLIANCE

- Indoors.
- For preparing coffee, hot water and for frothing milk.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

PRECAUTIONS FOR THE USE OF THE MACHINE



- Do not use the machine for purposes other than those indicated above, in order to avoid danger.
- Do not introduce any substances other than those indicated in the instruction manual.
- During the normal filling of any reservoirs, all nearby reservoirs must be closed.
- Fill the water tank only with fresh drinking water: Hot water and/or any other liquid may damage the machine.
- Do not use carbonated water.
- Do not put fingers or any material other than coffee beans in the coffee grinder.
- Before manipulating the coffee grinder, turn off the machine's main switch and unplug the cord.
- Do not put instant coffee or whole bean coffee in the ground coffee container.
- Only use your finger when operating the LCD screen.

CONNECTION TO ELECTRICAL POWER

The connection to the electrical network must be carried out in accordance with the safety regulations in force in the user's country.



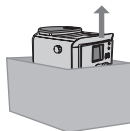
The machine must be connected to a socket which is:

- compatible with the type of plug installed on the machine;
- suitably sized to comply with the ratings shown on the machine identification plate.
- effectively grounded.

The power cord must not:

- come into contact with any type of liquid: danger of electric shocks and/or fire;
- be crushed and/or come in contact with sharp surfaces;
- be used to move the machine;
- be used if damaged;
- be handled with damp or wet hands;
- be wound in a coil when the machine is being operated.
- Be tampered with.

INSTALLATION



- Choose a solid, stationary flat surface (no more than 2° of inclination).
- Do not install the machine in areas where water could be sprayed.
- Optimal operational temperature: 10°C - 40°C / 50-104 degrees Fahrenheit
- maximum humidity: 90%.
- The machine should be installed in an adequately lit, ventilated, hygienic location and the electric socket should be within easy reach.
- Do not place on heated surfaces!
- Install it at least 10 cm / 4" from the walls and cooking surfaces.
- Do not use in places where the temperature may drop to a level equal to and/or lower than 0°C / 32 degrees Fahrenheit. If the machine has been exposed to such conditions notify the customer service center, who will have to carry out a safety check.
- Do not use the machine near inflammable and/or explosive substances.
- The machine must not be used in an explosive or volatile atmosphere or where there is a high

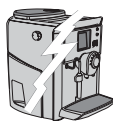
- concentration of dust or oily substances suspended in the air.
- Do not install the machine on top of other appliances.

DANGERS



- The appliance must not be used by children and persons who have not been informed of its operation.
- The appliance is dangerous to children. When left unattended, unplug from the electrical outlet.
- Keep the coffee machine packaging out of the reach of children.
- Never direct the jet of hot water and/or steam towards yourself or others. Danger of scalding.
- Do not insert objects through the appliance's openings. (Danger! Electrical Current!).
- Do not pull out the plug by yanking on the power cord or touching it with wet hands.
- Warning. Danger of burning when in contact with hot water, steam and the hot water spout.

FAILURES



- Do not use the appliance if a failure has been verified or suspected, for example after being dropped.
- Any repairs must be performed by an authorized customer service center.
- Do not use the appliance with a defective power cord. The manufacturer or its customer service center will have to replace the power cable if damaged. (Caution! Electrical Current!)
- Turn off the appliance before opening the service door. Danger of burns!

CLEANING / DESCALING



- For cleaning the milk and coffee circuits use only recommended detergents provided with the machine. These detergents must not be used for other purposes.
- Before cleaning the machine, the main switch must be turned to OFF (0), unplugged from the socket and cooled down.
- Keep the appliance from coming into contact with splashes of water or immersing in water.
- Do not dry the machine's parts in conventional or microwave ovens.
- The machine and its components must be cleaned and washed after the machine has not been used for a certain period.



REPLACEMENT PARTS

For safety reasons, use only original replacement parts and original accessories.

WASTE DISPOSAL



- The packing materials can be recycled.
- Appliance: unplug the appliance and cut the power cord.
- Deliver the appliance and power cord to a service center or public waste disposal facility

This product complies with eu directive 2002/96/ec.

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

FIRE SAFETY



In case of fire, use Carbon Dioxide extinguishers (CO₂).
Do not use water or dry-powder extinguishers.

Please follow these simple instructions to correctly use the "Aqua prima" filter:

1. Keep the "Aqua prima" filter cool and away from sunlight; the room temperature should be between +5°C and +40°C;
2. Do not use the filter in temperatures over 60°C.
3. If the coffee machine is not used for 3 days, we recommend washing the "Aqua prima" filter;
4. If the coffee machine is not used for more than 20 days, it is advisable to replace the filter.
5. To store an already opened filter, seal it in a nylon bag and keep in the fridge; do not store it in the freezer to avoid damaging the filter properties.
6. Before using the filter, leave it to soak in the water tank for 30 minutes.
7. Once it is taken out of its pack, do not keep the filter in the open air.
8. The filter must be replaced 90 days after opening the packing or after treating 60 litres of drinking water.



1001

PRECAUÇÕES IMPORTANTES.....	2
APARELHO.....	4
ACESSÓRIOS.....	4
INSTALAÇÃO.....	5
LIGAR A MÁQUINA.....	5
SELECCIONE O IDIOMA.....	6
FILTRO “AQUA PRIMA”.....	7
VISOR.....	8
(OPTI-DOSE) INDICAÇÃO DA QUANTIDADE DE CAFÉ MOÍDO.....	8
AJUSTES.....	9
CONSISTÊNCIA DO CAFÉ.....	9
AJUSTE DA ALTURA DA BANDEJA DE LIMPEZA.....	9
AJUSTE DO MOINHO DE CAFÉ.....	9
DISTRIBUIÇÃO DO PRODUTO.....	10
EXPRESSO / CAFÉ / CAFÉ LONGO.....	10
DISTRIBUIÇÃO DE BEBIDA COM CAFÉ MOÍDO.....	11
DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE.....	12
DISTRIBUIÇÃO DE VAPOR.....	13
CAPPUCCINO.....	14
MILK ISLAND (OPCIONAL).....	15
PROGRAMAÇÃO DE BEBIDA.....	16
MENU DE PROGRAMAÇÃO BEBIDA.....	16
PROGRAMAÇÃO DE EXPRESSO / CAFÉ / CAFÉ LONGO.....	17
PROGRAMAÇÕES DA MÁQUINA.....	19
<IDIOMA & VISOR> MENU «IDIOMA».....	19
<IDIOMA & VISOR> MENU «CONTRASTE».....	19
<TONS E ALARMES ACÚSTICOS> MENU «MÁQUINA PRONTA».....	20
<TONS E ALARMES ACUSTICOS> MENU «TOM TECLAS».....	20
MENU «PLACA AQUECEDORA DE CHÁVENAS».....	20
<PROGRAMAÇÕES ÁGUA> MENU «ENXAGUAR».....	21
<PROGRAMAÇÕES ÁGUA> MENU «FILTRO ÁGUA».....	21
<PROGRAMAÇÕES ÁGUA> MENU «DUREZA ÁGUA».....	22

PROGRAMAÇÕES BEBIDAS	23
SELECÇÃO «PRÉ-INFUSÃO»	23
SELECÇÃO TEMPERATURA DO CAFÉ	24
SELECÇÃO «OPTI-DOSE» PARA A DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ	24
SELECÇÃO DA QUANTIDADE DE ÁGUA PARA A DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ	24
PROGRAMAÇÕES RELÓGIO	25
ACERTAR HORA	25
PROGRAMAÇÕES DATA.....	26
PROGRAMAÇÕES STAND-BY	27
MÁQUINA ON/OFF	28
PROGRAMAÇÕES DE MANUTENÇÃO	30
MENU «CONTADORES PRODUTOS»	30
MENU «CICLO DE LAVAGEM»	31
MENU «CICLO DESCALCIFICAÇÃO CALDEIRA»	32
MENU «BLOQUEIO VISOR»	34
ESPECIAIS	35
PROGRAMAÇÕES DE FÁBRICA.....	35
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	36
MANUTENÇÃO DURANTE O FUNCIONAMENTO	36
LIMPEZA GERAL DA MÁQUINA	36
LIMPEZA DO GRUPO DE DISTRIBUIÇÃO	37
CÓDIGOS DE AVARIAS	38
DADOS TÉCNICOS	39
NORMAS DE SEGURANÇA.....	40

Durante a utilização de electrodomésticos, aconselha-se a tomar algumas precauções a fim de limitar o risco de incêndios, choques eléctricos e/ou acidentes.

- Leia atentamente todas as instruções e informações indicadas neste manual e em qualquer outro folheto contido na embalagem antes de ligar ou utilizar a máquina de café expresso.
- Não toque nas superfícies quentes.
- Não mergulhe o cabo, a ficha ou o corpo da máquina na água ou outro líquido a fim de evitar incêndios, choques eléctricos ou acidentes.
- Preste particular atenção em utilizar a máquina de café expresso na presença de crianças.
- Tire a ficha da tomada se a máquina não for utilizada ou durante a limpeza. Deixe arrefecê-la antes de introduzir ou remover peças e antes de realizar a sua limpeza.
- Não utilize a máquina com o cabo ou a ficha danificados ou em caso de avarias ou rupturas. Faça controlar ou consertar o aparelho no centro de assistência mais próximo.
- A utilização de acessórios não aconselhados pelo fabricante pode causar danos a objectos e pessoas.
- Não utilize a máquina de café expresso ao ar livre.
- Evite que o cabo penda da mesa ou que toque em superfícies quentes.
- Ponha a máquina de café expresso longe de fontes de calor.
- Certifique-se de que a máquina de café expresso tenha o interruptor geral sobre a posição “Desligado” antes de introduzir a ficha na tomada. Para desligá-la, posicione-a sobre “Desligado” e depois tire a ficha da tomada.
- Preste extrema atenção durante a utilização do vapor.

ADVERTÊNCIA

Qualquer intervenção de conserto e/ou assistência, excepto as operações de normal limpeza e manutenção, deverão ser realizadas unicamente por um centro de assistência autorizado. Não mergulhe a máquina na água.

- Controle que a voltagem indicada na plaqueta corresponda àquela da instalação eléctrica da sua residência.
- Nunca utilize água morna ou quente para encher o recipiente de água. Utilize apenas água fria.
- Não toque com as mãos nas partes quentes da máquina e no cabo de alimentação durante o funcionamento.
- Nunca utilize detergentes corrosivos para a limpeza ou ferramentas que arranham. É suficiente um pano macio humedecido com água.
- Não utilize café caramelizado.

INSTRUÇÕES SOBRE O CABO ELÉCTRICO

- É fornecido um cabo eléctrico bastante curto para evitar enrolamentos ou tropeçar nele.
- É possível utilizar, com muito cuidado, extensões.

Quando for utilizada uma extensão, certifique-se de que:

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

GENERALIDADES

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

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

- uso errado ou não conforme com as finalidades previstas;
- consertos não realizados nos centros de assistência autorizados;
- alteração do cabo de alimentação;
- alteração de qualquer componente da máquina;
- uso de peças sobresselentes e acessórios não originais;
- não descalcificação da máquina ou utilização com temperaturas abaixo de 0°C.

NESTES CASOS A GARANTIA PERDERÁ A SUA VALIDADE.



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

USO DESTAS INSTRUÇÕES

Guarde estas instruções de uso em lugar seguro e coloque-as junto da máquina de café se por acaso for utilizada por terceiros. Para mais informações ou no caso de problemas contacte os Centros de Assistência Autorizados.

GUARDE SEMPRE ESTAS INSTRUÇÕES.



ACESSÓRIOS



Filtro "Aqua Prima"



Medidor de café pré-moído



Papel para teste de dureza água



Chave de ajuste da moagem



Graxa para grupo de distribuição



Cabo de alimentação

LIGAR A MÁQUINA

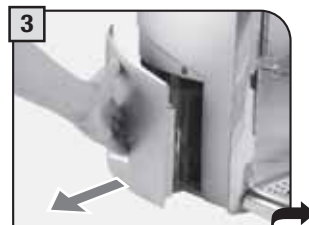
Assegure-se de que o interruptor geral não esteja pressionado.



1 Tira a tampa do recipiente de café. Encha o recipiente com café em grãos.



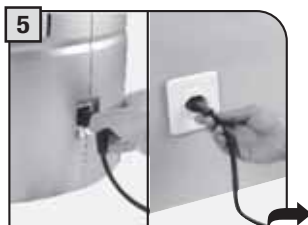
2 Feche a tampa pressionando-a até o fundo.



3 Retire o reservatório de água. Aconselha-se a instalar o filtro "Aqua Prima" (veja pág. 7).



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



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



6 Posicione um recipiente por baixo do tubo de distribuição de água quente.



7 Pressione o interruptor geral sobre a posição "Ligado".

Depois de terminado o aquecimento, a máquina realizará o carregamento e um ciclo de enxágue dos circuitos internos. Será distribuída uma pequena quantidade de água. Aguarde este ciclo terminar de maneira automática. Para habilitar/desabilitar a função de enxágue veja pág.21. Sucessivamente será visualizada a página de vídeo para a distribuição dos produtos; veja pág.8.

AJUSTE O GRAU DE DUREZA DA ÁGUA, VEJA "MENU DUREZA ÁGUA" PÁG. 22.

SELECCIONE O IDIOMA

Esta selecção permite programar os parâmetros da máquina para adaptar o café segundo os parâmetros clássicos do país de uso; por este motivo, alguns idiomas estão diferenciados também por localidade.



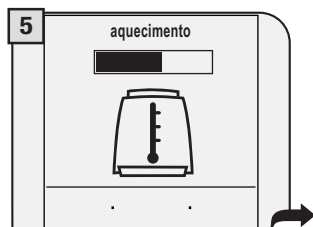
Se necessário, pressione a tecla  para visualizar o idioma desejado.



Selecione o idioma.



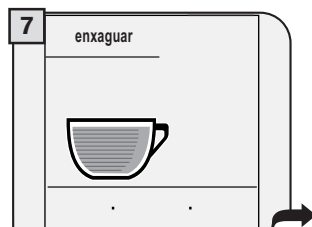
Pressione a tecla .



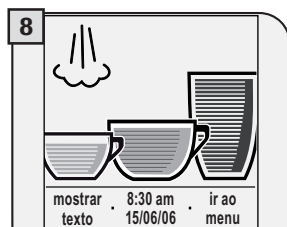
Aguarde a máquina terminar a fase de aquecimento.



Depois de terminado o aquecimento, a máquina realizará um ciclo de enxágue dos circuitos internos.



Será distribuída uma pequena quantidade de água. Aguarde este ciclo terminar de maneira automática. Para habilitar/desabilitar a função veja pág. 21.



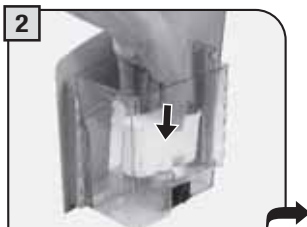
Sucessivamente será visualizado o ecrã para a distribuição dos produtos.

FILTRO “AQUA PRIMA”

Para melhorar a qualidade de água utilizada, garantindo no entanto uma vida maior do aparelho, aconselha-se a instalar o filtro “Aqua Prima”. Depois de instalado, prossiga com o programa de activação do filtro (veja programação); desta forma a máquina avisará o utilizador quando o filtro deverá ser substituído.



1 Tire o filtro “Aqua Prima” da embalagem; seleccione a data do mês corrente.



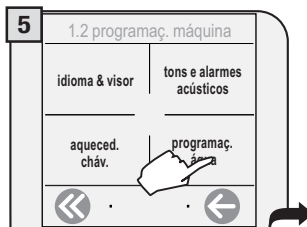
2 Introduza o filtro no encaixe no interior do reservatório vazio (veja figura); Pressione até o ponto de paragem.



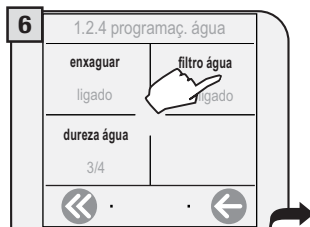
3 Encha o reservatório com água fresca potável. Deixe o filtro no reservatório cheio durante 30 minutos para uma correcta activação.



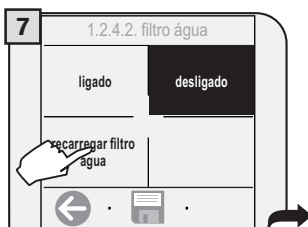
4 Posicione um recipiente por baixo do tubo de distribuição de água quente/vapor.



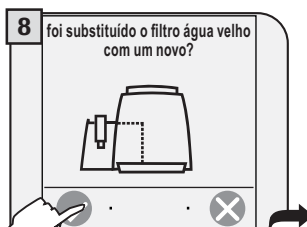
5 Entre na programação (veja pág.18 e 19). Pressione “programaç. água”.



6 Pressione “filtro água”.



7 Pressione “recarregar filtro água”.



8 Pressione a tecla para confirmar a introdução do filtro novo.

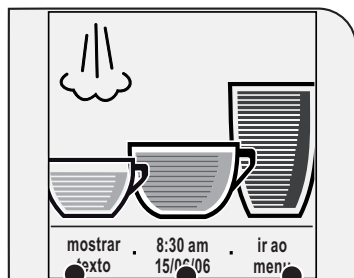


9 Vire o botão até a marca . A distribuição de água terá início.

Depois da máquina terminar, aparecerá a frase “fechar botão vapor”; recoloque o botão para a posição de repouso (●). Se necessário encha o reservatório de água. Desta maneira a máquina estará pronta para ser utilizada e o controlo do filtro Aqua prima será activado (veja pág.21).

É possível modificar a visualização do visor e escolher entre o “formato ícone” e o “formato texto”

FORMATO ÍCONE



Ir ao menu
“formato texto”

Entrar no menu
de acerto do relógio

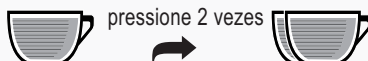
Entrar no menu
de programação

FORMATO TEXTO



Ir ao menu
“formato ícone”

- Para obter o café desejado, pressione o símbolo correspondente no visor. A máquina realizará automaticamente todas as operações necessárias.
- Para distribuir 2 chávenas, pressione 2 vezes consecutivamente o ícone.



(OPTI-DOSE) INDICAÇÃO DA QUANTIDADE DE CAFÉ MOÍDO

A intensidade de cor do ícone indicará a quantidade de café a moer para a preparação do produto. Maior será a quantidade de café a ser moído e mais forte será o café distribuído.



suave

médio

forte

Quando a máquina for programada para utilizar o café pré-moído ou quando um produto for personalizado, o ícone será visualizado de forma diferente e/ou será marcado por um asterisco (consulte os parágrafos para a programação das bebidas).



pré-moído



personalização

Com a máquina de café Gaggia é possível utilizar todos os tipos de café em grãos à venda (não caramelizados).

Contudo, o café é um produto natural e as suas características podem variar conforme a origem e a mistura.

Portanto, com algumas misturas pode acontecer que o café, depois de seleccionado, não seja distribuído e a máquina volte ao estado inicial.

Nestes casos é oportuno reduzir a quantidade de café a moer (por ex.: de “forte” a “médio”), utilizando esta função.

CONSISTÊNCIA DO CAFÉ

O E-Plus System 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.

E-PLUS SYSTEM - ESPRESSO PLUS SYSTEM

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

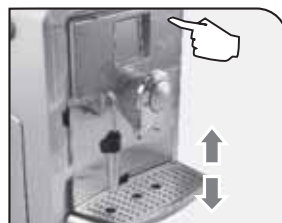


AJUSTE DA ALTURA DA BANDEJA DE LIMPEZA

Ajuste a bandeja de limpeza antes de distribuir os produtos para poder utilizar qualquer tipo de chávenas.

Para levantar pressione levemente a tecla superior, para baixar pressione levemente a tecla inferior; depois de alcançada a altura desejada, solte a tecla.

Obs.: esvazie e lave a bandeja de limpeza diariamente.



AJUSTE DO MOINHO DE CAFÉ

A máquina permite realizar um pequeno ajuste do grau de moagem do café para adaptá-lo ao tipo de café utilizado.

O ajuste deverá ser realizado pressionando o pino presente dentro do recipiente de café; este deverá ser pressionado e virado só através da chave fornecida. Pressione e vire o pino de uma posição por vez e distribua 2-3 cafés; só desta maneira será possível notar a variação do grau de moagem.

As marcas no interior do recipiente indicam o grau de moagem seleccionado.



É POSSÍVEL INTERROMPER A DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ A QUALQUER MOMENTO PRESSIONANDO DE NOVO A TECLA «STOP CAFÉ».



O VAPOR PODE ALCANÇAR TEMPERATURAS ELEVADAS: PERIGO DE QUEIMADURAS. EVITE TOCÁ-LO DIRECTAMENTE COM AS MÃOS.

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

EXPRESSO / CAFÉ / CAFÉ LONGO

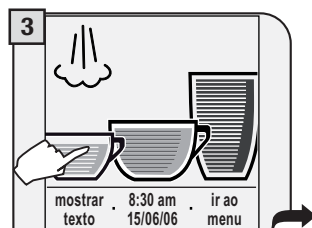
Este processo mostra como distribuir um expresso. Para distribuir um outro tipo de café, selecione-o pressionando o respectivo ícone. Utilize chávenas apropriadas para o café não sair.



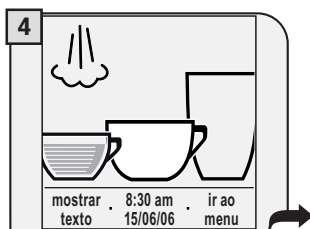
1 Posicione 1/2 chávena(s) para distribuir um expresso



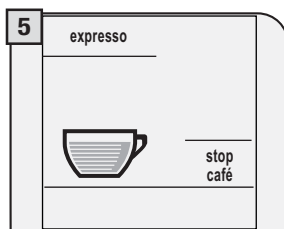
2 Posicione 1/2 chávena(s) para distribuir um café ou um café longo.



3 Escolha o produto e pressione o ícone correspondente no visor; uma vez para 1 chávena e duas vezes para 2 chávenas.



4 A máquina iniciará a moagem da quantidade de café programada.



5 A distribuição da bebida seleccionada terá início.

A máquina terminará a distribuição de café automaticamente de acordo com as quantidades programadas na fábrica. É possível personalizar as quantidades, veja pág.16.

DISTRIBUIÇÃO DE BEBIDA COM CAFÉ MOÍDO

A máquina permite utilizar café pré-moído e descafeinado.

O café pré-moído deve ser deitado no compartimento apropriado posicionado ao lado do recipiente de café em grãos. Deite apenas café para máquinas de café expresso moído e nunca café em grãos ou solúvel. (veja capítulo "Programação de bebida" pág. 16)

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 POR CADA VEZ. NÃO É POSSÍVEL DISTRIBUIR DOIS CAFÉS AO MESMO TEMPO.

No exemplo abaixo indicado é mostrada a preparação de um café utilizando café pré-moído. A escolha personalizada de utilizar o café pré-moído será visualizada no visor através do asterisco posicionado na bebida pré-escolhida.



1 Posicione 1 chávena para distribuir um café.



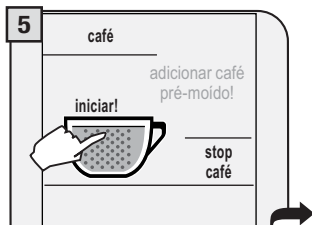
2 Pressione a respectiva tecla e aparecerá no visor:



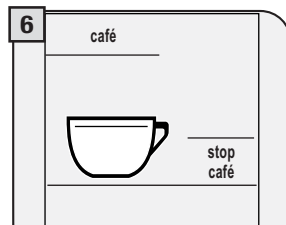
3 O visor lembrará ao utilizador de deitar o café moído no compartimento apropriado.



4 Deite café moído no compartimento apropriado utilizando o medidor fornecido.



5 Pressione a tecla "iniciar" para iniciar a distribuição.



6 A distribuição da bebida seleccionada terá início.

Nota:

- Após 30 segundos desde o aparecimento da mensagem (3), 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 deitado no compartimento, acontecerá 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 deitado será descarregado na gaveta de recolha das borras.

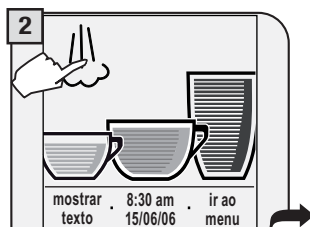
DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE



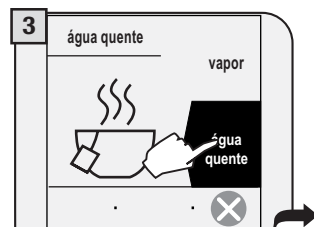
NO INÍCIO DA DISTRIBUIÇÃO PODEM-SE VERIFICAR BREVES JACTOS DE ÁGUA QUENTE COM PERIGO DE QUEIMADURAS. O TUBO DE DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE/VAPOR PODE ALCANÇAR TEMPERATURAS ELEVADAS: EVITE TOCÁ-LO DIRECTAMENTE COM AS MÃOS, UTILIZE EXCLUSIVAMENTE A PEGA APROPRIADA.



1 Posicione um recipiente por baixo do tubo de água quente.



2 Pressione o ícone.



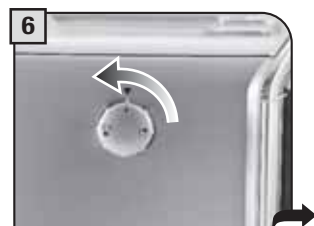
3 Selecione a distribuição de água quente.



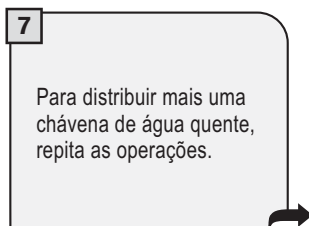
4 Vire o botão até a marca



5 Aguarde ser distribuída a quantidade de água desejada.



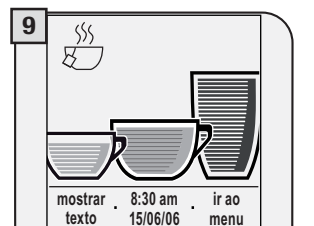
6 Depois da máquina distribuir a quantidade desejada, vire o botão até a posição de repouso (●).



7 Para distribuir mais uma chávena de água quente, repita as operações.



8 Pressione a tecla para voltar ao menu principal.



Nota: se no visor já for visualizado o ícone da água quente , será possível distribuir água quente simplesmente virando o botão como mostrado na etapa 4.

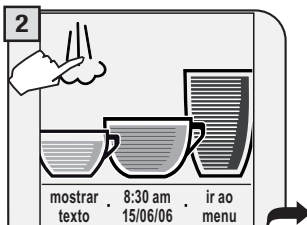
DISTRIBUIÇÃO DE VAPOR



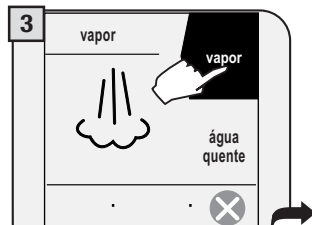
NO INÍCIO DA DISTRIBUIÇÃO PODEM-SE VERIFICAR BREVES JACTOS DE ÁGUA QUENTE COM PERIGO DE QUEIMADURAS. O TUBO DE DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE/VAPOR PODE ALCANÇAR TEMPERATURAS ELEVADAS: EVITE TOCÁ-LO DIRECTAMENTE COM AS MÃOS, UTILIZE EXCLUSIVAMENTE A PEGA APROPRIADA.



Coloque um recipiente com a bebida a aquecer por baixo do tubo vapor.



Pressione o ícone.



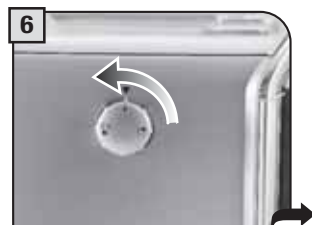
Selecione a distribuição de vapor.



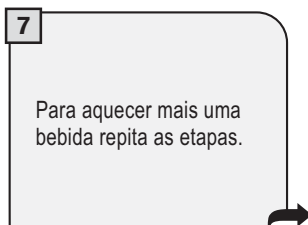
Vire o botão até a marca .



Aqueça a bebida; mova o recipiente durante o aquecimento.



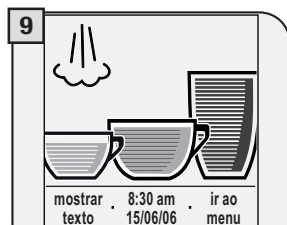
Depois de terminado, vire o botão até a posição de repouso (●).



Para aquecer mais uma bebida repita as etapas.



Pressione a tecla  para voltar ao menu principal.



Depois de distribuído, limpe o tubo vapor como descrito na pág.36.

Nota: se no visor já for visualizado o ícone do vapor , será possível distribuir vapor simplesmente virando o botão como mostrado na etapa 4.

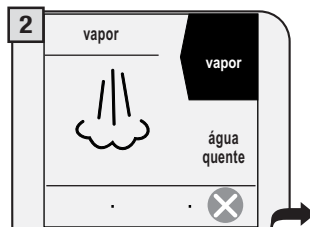
CAPPUCCINO



NO INÍCIO DA DISTRIBUIÇÃO PODEM-SE VERIFICAR BREVES JACTOS DE ÁGUA QUENTE COM PERIGO DE QUEIMADURAS. O TUBO DE DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE/VAPOR PODE ALCANÇAR TEMPERATURAS ELEVADAS: EVITE TOCÁ-LO DIRECTAMENTE COM AS MÃOS, UTILIZE EXCLUSIVAMENTE A PEGA APROPRIADA.



1 Encha a chávena com 1/3 de leitefrio.



2 Seleccione a distribuição de vapor (Veja etapas 2 e 3 pag.13).



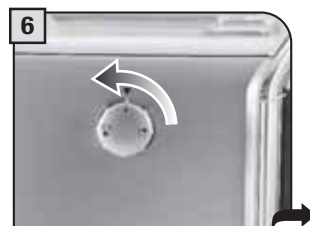
3 Posicione uma chávena por baixo do tubo vapor.



4 Vire o botão até a marca .



5 Bata o leite; mova a chávena durante o aquecimento.



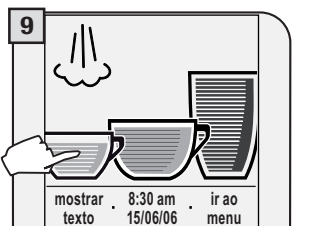
6 Depois de terminado, vire o botão até a posição de repouso (●).



7 Pressione a tecla para voltar ao menu principal.



8 Posicione a chávena por baixo do grupo de distribuição.



9 Pressione uma vez a tecla para distribuir o café.

Depois de distribuído, limpe o tubo vapor como descrito na pág.36.

Para distribuir 2 cappuccinos:

- bata duas chávenas de leite seguindo as etapas de 1 a 6;
- distribua dois cafés seguindo as etapas de 7 a 9 (nesse ponto pressione duas vezes o ícone do café desejado).

Este dispositivo, que pode ser comprado separadamente, permite-lhe preparar com muita facilidade e comodidade ótimos cappuccinos.



Atenção: antes de utilizar o Milk Island consulte o respectivo manual onde são indicadas todas as precauções para uma correcta utilização.



Nota importante: a quantidade de leite na jarra não deve ser inferior ao nível mínimo “MIN” e nunca deve ultrapassar o nível máximo “MAX”. Depois de utilizado o Milk Island, limpe cuidadosamente todos os seus componentes.



Para garantir um resultado melhor durante a preparação do cappuccino, aconselha-se a utilizar um leite parcialmente desnatado e frio (0-8°C)

1



Encha a jarra com a quantidade de leite desejado.

2



Posicione a jarra na base do Milk Island. Certifique-se de que o indicador luminoso posicionado na base se torne de cor verde.

3



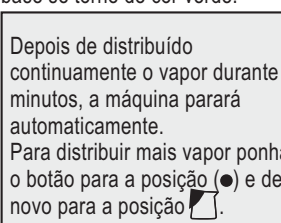
Vire o botão até a posição

4



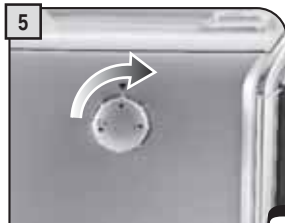
Aguarde até o leite ser batido.

5



Depois de distribuído continuamente o vapor durante 2 minutos, a máquina parará automaticamente. Para distribuir mais vapor ponha o botão para a posição e de novo para a posição .

5



Uma vez obtida a espessura desejada, girar o botão até à posição de repouso .

6



Retire a jarra utilizando a pega.

7



Depois de executados uns leves movimentos circulares, deite o leite na chávena.

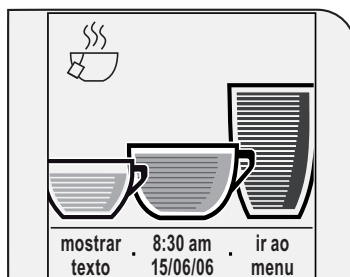
8



Posicione a chávena com o leite batido por baixo do distribuidor. Distribua o café na chávena.

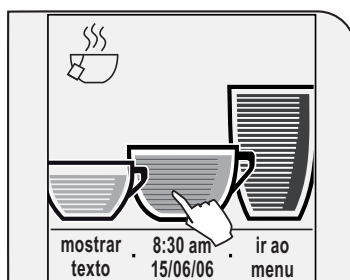
MENU DE PROGRAMAÇÃO BEBIDA

Qualquer bebida pode ser programada a seu gosto. A personalização é evidenciada no visor através do aparecimento de um asterisco.



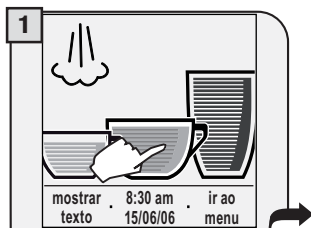
Quando for personalizado um produto, será possível distribuir só aquele tipo de café; para alterar as quantidades de café, será preciso realizar uma nova personalização ou um reset da personalização.

Para programar a bebida desejada:



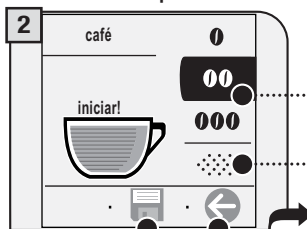
Mantenha pressionada durante dois segundos a tecla da bebida

PROGRAMAÇÃO DE EXPRESSO / CAFÉ / CAFÉ LONGO



Entre no menu do café a personalizar (mantenha pressionado durante dois segundos o ícone correspondente).

Nesta fase será possível:



seleccionar a quantidade de café a moer. (opti-dose)

seleccionar a utilização de café pré-moído

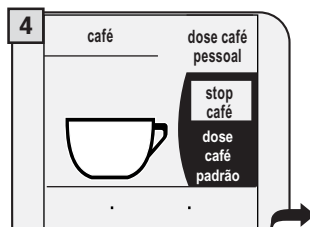
salvar as programações

voltar à visualização anterior

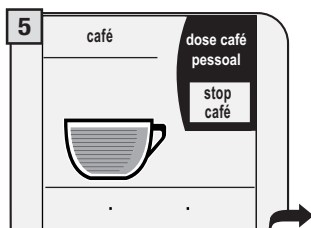


Ao pressionar iniciar!, a máquina preparará-se para distribuir o café.

Ao pressionar a tecla iniciar! o ciclo de distribuição deverá obrigatoriamente terminar,

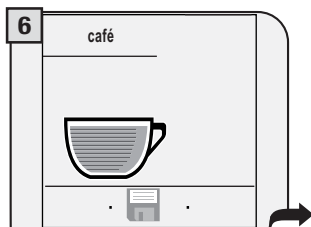


A máquina iniciará e terminará automaticamente a distribuição de café, de acordo com as programações padrões.



Para distribuir uma quantidade de café diferente daquela pré-ajustada pelo fabricante, pressione "dose café pessoal" antes da distribuição em curso terminar. Depois de obtida a quantidade, pressione "stop café".

A distribuição pode ser interrompida só pressionando "stop café". Se não for pressionada a tecla poderá acontecer a saída de café da chávena.



Depois de concluída a distribuição, salve as programações dentro de cinco segundos.

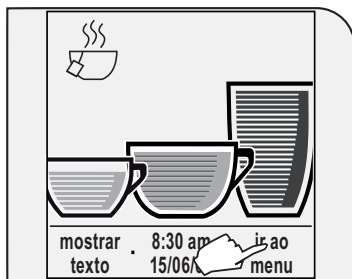
Se não for pressionada a tecla  a máquina voltará ao menu principal e as programações pessoais não serão memorizadas.



Aparecerá no visor a confirmação da memorização, a máquina voltará automaticamente ao menu principal.

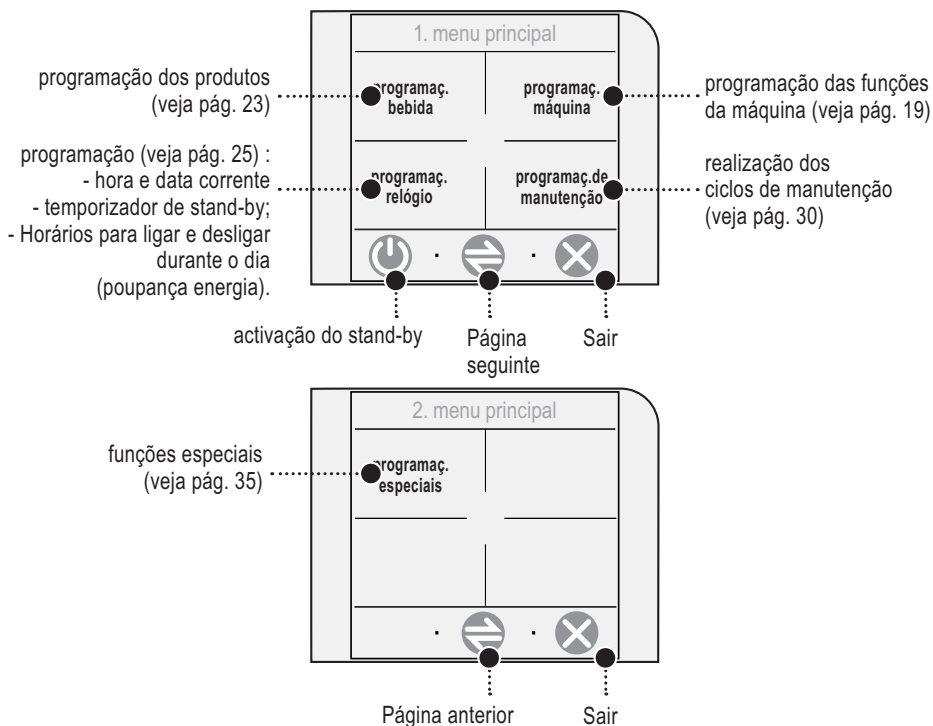
CONFIGURAÇÃO DA MÁQUINA

Algumas funções da máquina podem ser programadas para personalizar o seu funcionamento de acordo com as próprias exigências.



Pressione a tecla "ir ao menu".

Entra-se no menu de programação:

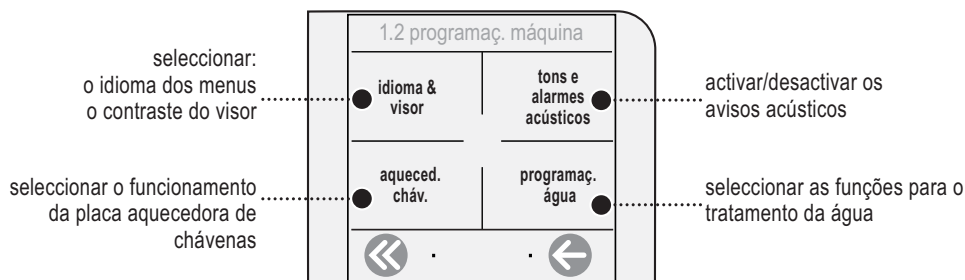


Depois de programados todos os menus seguintes, pressione

- para voltar à visualização anterior SEM salvar as novas programações;
- para salvar;
- para voltar ao menu principal SEM salvar as novas programações.

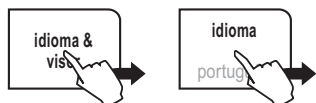
PROGRAMAÇÕES DA MÁQUINA

Quando for seleccionado o menu das programações da máquina aparecerá a visualização seguinte. Aqui será possível:



<IDIOMA & VISOR> MENU «IDIOMA»

Para mudar o idioma de visualização das mensagens no visor. Pressione a tecla "idioma & visor" e a tecla "idioma".

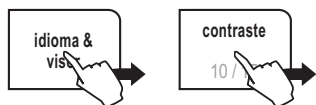


Esta função foi descrita no começo do manual. A selecção é fundamental para a correcta programação dos parâmetros da máquina de acordo com o País de uso.

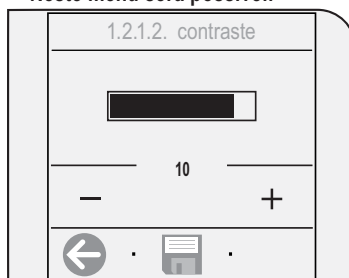
Para visualizar os demais idiomas disponíveis.

<IDIOMA & VISOR> MENU «CONTRASTE»

Para seleccionar o correcto contraste do visor. Pressione a tecla "idioma & visor" e a tecla "contraste".



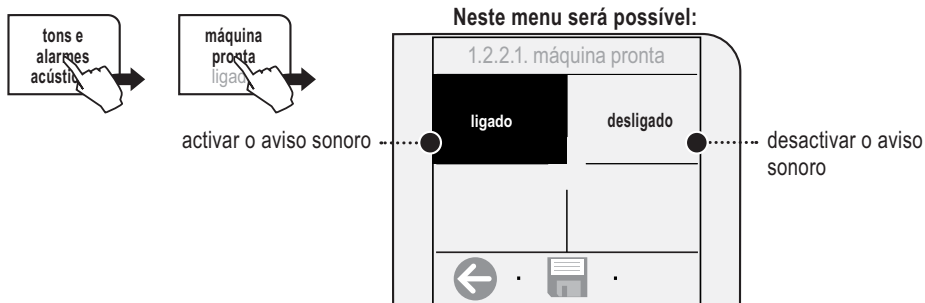
Neste menu será possível:



Ajustar o contraste pressionando + ou -

<TONS E ALARMES ACÚSTICOS> MENU «MÁQUINA PRONTA»

Esta função permite activar/desactivar a emissão de um aviso sonoro sempre que a máquina estiver pronta. Pressione a tecla "tons e alarmes acústicos" e a tecla "máquina pronta".



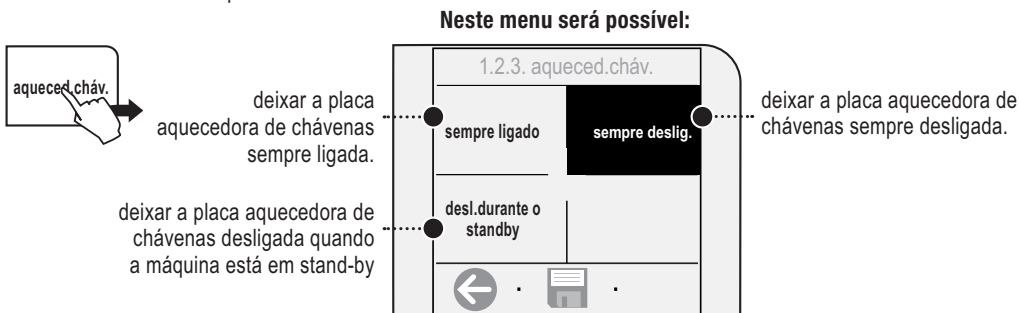
<TONS E ALARMES ACUSTICOS> MENU «TOM TECLAS»

Esta função permite activar/desactivar a emissão de um aviso sonoro sempre que for pressionada uma tecla. Pressione a tecla "tons e alarmes acústicos" e a tecla "tom teclas".



MENU «PLACA AQUECEDORA DE CHÁVENAS»

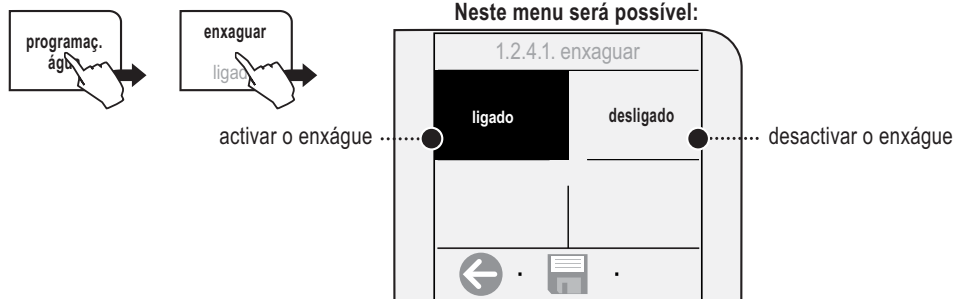
Para seleccionar o funcionamento da placa aquecedora de chávenas posicionada na parte superior da máquina. Pressione a tecla "aqueced.cháv."



<PROGRAMAÇÕES ÁGUA> MENU «ENXAGUAR»

Para a limpeza dos circuitos internos, a fim de garantir que a distribuição de bebidas seja realizada apenas com água fresca. Esta função é activada por defeito pelo fabricante. Nota: este enxágue será realizado a cada ligação da máquina após a fase de aquecimento.

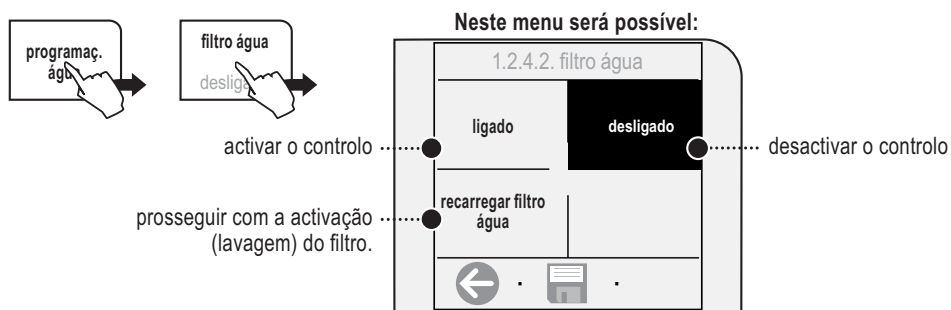
Pressione a tecla “programaç. água” e a tecla “enxaguar”.



<PROGRAMAÇÕES ÁGUA> MENU «FILTRO ÁGUA»

Para activar/desactivar o aviso de substituição do filtro “Aqua Prima”. Ao activar esta função a máquina avisará o utilizador quando o filtro “Aqua Prima” deverá ser substituído.

Pressione a tecla “programaç. água” e a tecla “filtro água”.



Nota importante.

Esta programação selecciona automaticamente os parâmetros que permitem ao utilizador uma correcta manutenção da máquina.

Selecione:

ligado : só quando no reservatório de água já foi instalado o filtro “Aqua Prima” como mostrado na pág.7.

Esta opção será activada de forma automática depois de executado o comando “recarregar filtro água”.

desligado : quando não está presente o filtro “Aqua Prima” no reservatório.

recarregar filtro água : quando é instalado um filtro “Aqua Prima” novo no reservatório de água.

<PROGRAMAÇÕES ÁGUA> MENU «DUREZA ÁGUA»

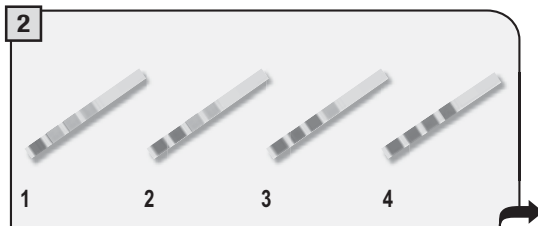
Graças à função “Dureza água” será possível adaptar a sua máquina ao grau de dureza da água utilizada, para a máquina lhe pedir para descalcificar no momento oportuno.

A dureza é exprimida numa escala de 1 a 4. O aparelho é pré-programado para o valor 3.

Pressione a tecla “programaç. água” e a tecla “dureza água”.

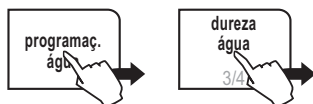


Mergulhe na água, durante 1 segundo, o papel para o teste de dureza da água fornecido com a máquina.

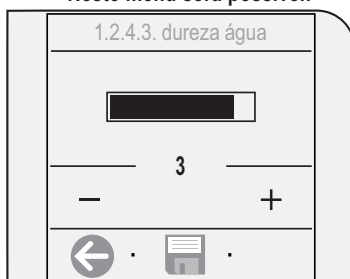


Verifique o valor.

O teste pode ser utilizado apenas para uma medição.



Neste menu será possível:



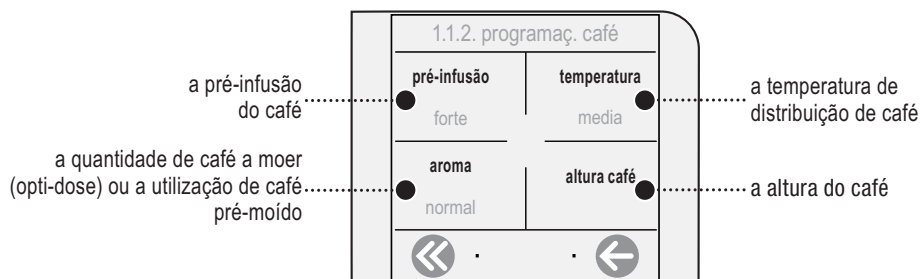
Seleccionar a dureza da água, de acordo com o valor lido no teste, na máquina pressionando + ou –

PROGRAMAÇÕES BEBIDAS

Para programar os parâmetros gerais de distribuição dos diferentes tipos de café. Pressione a tecla “programaç. bebida” no menu principal.



Ao seleccionar cada produto será possível programar:

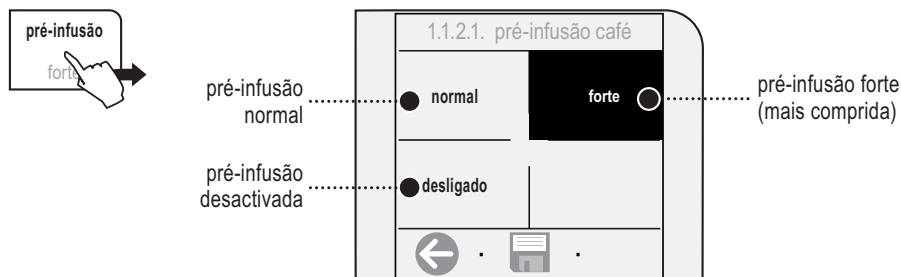


O estado corrente de programação está indicado em correspondência de cada parâmetro

SELECÇÃO «PRÉ-INFUSÃO»

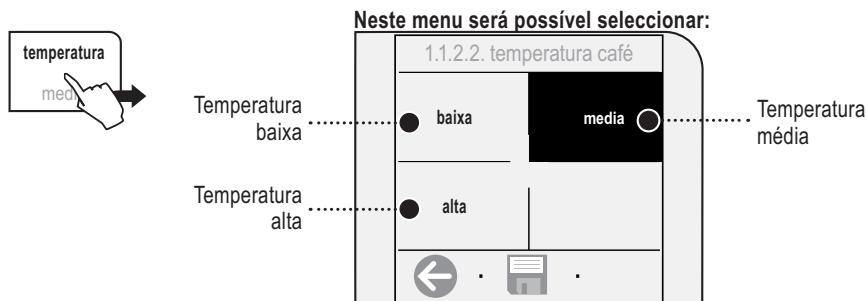
Para seleccionar a pré-infusão: o café é levemente humedecido antes da infusão e isto faz ressaltar o aroma cheio do café que vai ganhar um gosto excelente. Pressione a tecla “pré-infusão”.

Neste menu será possível seleccionar:



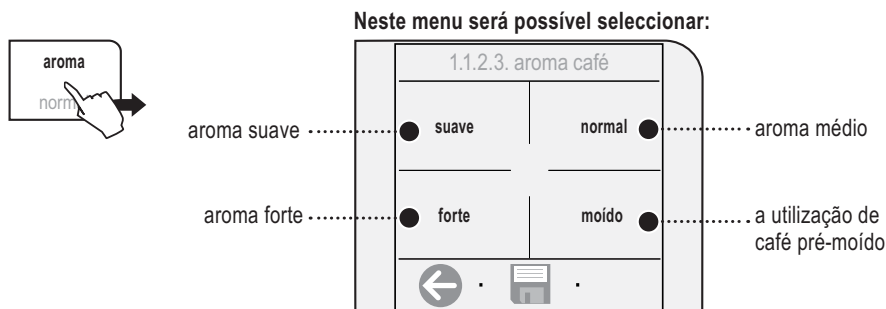
SELECÇÃO TEMPERATURA DO CAFÉ

Para seleccionar a temperatura para a preparação de café. Pressione a tecla “temperatura” e seleccione a temperatura desejada.



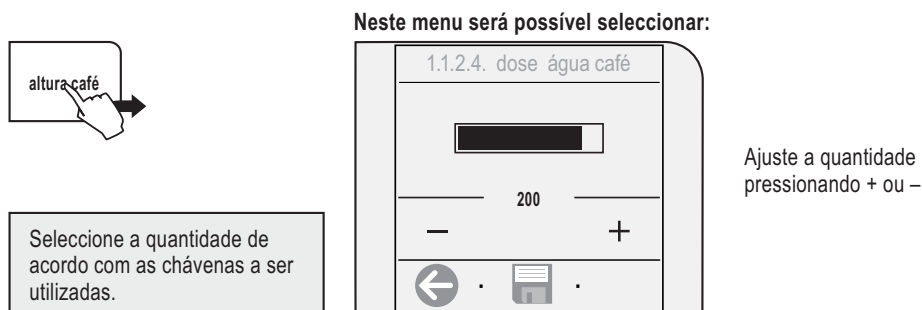
SELECÇÃO «OPTI-DOSE» PARA A DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ

Para programar a quantidade de café a moer e seleccionar o uso de café pré-moído. Poderá saborear a sua bebida com a quantidade de café desejada ou poderá prepará-la com o café descafeinado utilizando a função “pré-moído”. Pressione a tecla “aroma”.



SELECÇÃO DA QUANTIDADE DE ÁGUA PARA A DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ

Para seleccionar a quantidade de água a utilizar para a preparação de café. Pressione a tecla “altura café”



PROGRAMAÇÕES RELÓGIO

Para acertar a hora corrente, programar o temporizador para o stand-by e a poupança energia. Pressione a tecla “programaç. relógio” no menu principal.

Neste menu será possível:



ACERTAR HORA

Para programar todos os parâmetros respeitantes o relógio. Importante para programar correctamente os horários para ligar e desligar a máquina! Pressione a tecla “acertar hora”

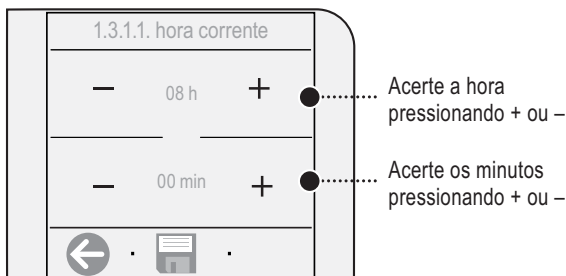


Neste menu será possível:



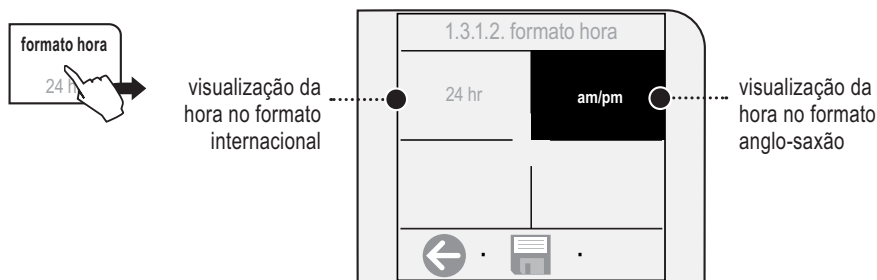
Hora corrente

Para acertar a hora corrente na máquina. Pressione a tecla “hora corrente”.



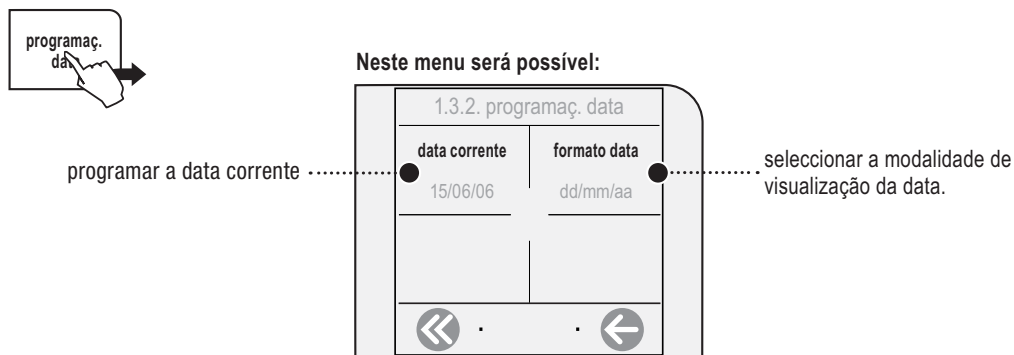
Formato hora

Para seleccionar a modalidade de visualização da hora. A alteração desta selecção programará todos os parâmetros que precisam de uma visualização/acerto da hora. Pressione a tecla "formato hora".



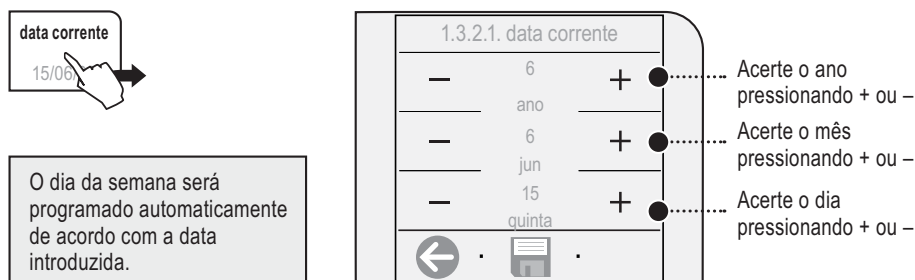
PROGRAMAÇÕES DATA

Para programar todos os parâmetros respeitantes ao calendário. Importante para programar correctamente os horários para ligar e desligar a máquina! Pressione a tecla "programaç. data".



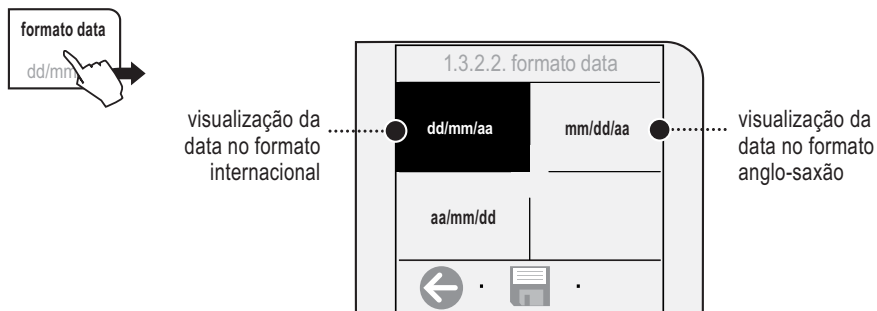
Data corrente

Para programar a data corrente na máquina. Pressione a tecla "data corrente".



Formato data

Para seleccionar a modalidade de visualização da data. A alteração desta selecção programará todos os parâmetros que precisam de uma visualização/acerto da data. Pressione a tecla “formato data”.

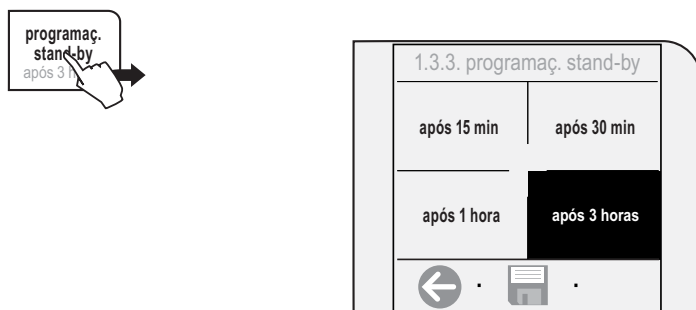


PROGRAMAÇÕES STAND-BY

Para programar após quanto tempo, desde a última distribuição, a máquina entrará em stand-by.

O tempo programado por defeito é «após 3 horas».

Pressione a tecla “programações stand-by”.



Depois de passado o tempo programado a máquina entrará em stand-by. Pressione a tecla “iniciar”. Depois de realizado o diagnóstico das funções e a fase de aquecimento, a máquina estará de novo pronta para funcionar.

MÁQUINA ON/OFF

Através desta função será possível programar a máquina para se ligar (activa) e se desligar (poupança energia) nas horas desejadas.

A máquina controla esta função só se for ligada através do interruptor geral.

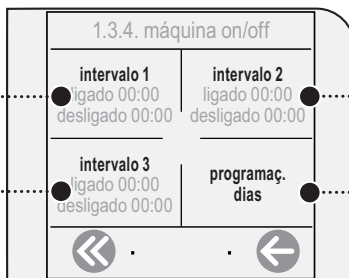
Pressione a tecla "máquina on/off".



Neste menu será possível:

programar o primeiro intervalo de ligação

programar o terceiro intervalo de ligação



programar o segundo intervalo de ligação

escolher em quais dias activar os intervalos

Para realizar uma correcta programação será preciso:

- programar intervalos únicos para ligar e desligar a máquina.
- escolher os dias em que estes intervalos estarão activos.

Aconselha-se a não sobrepor os intervalos de ligação.

Programar um intervalo para ligar

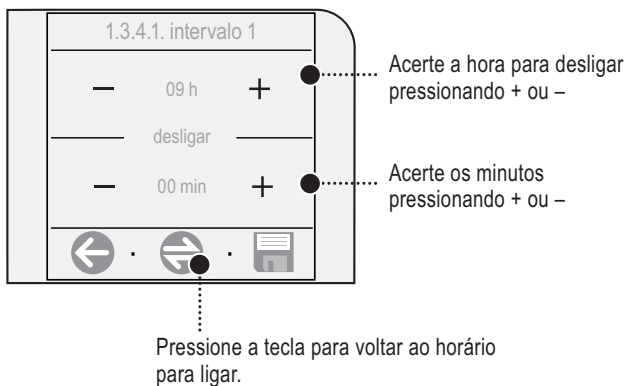
Para programar um intervalo para ligar pressione a tecla do intervalo a ser programado. Pressione, por exemplo, a tecla "intervalo 1".



Acerte a hora para ligar pressionando + ou -

Acerte os minutos pressionando + ou -

Depois de programado o horário para ligar, programe o horário para desligar pressionando a tecla.



Escolher, por cada dia, os intervalos para ligar

Percorra os dias da semana e, por cada dia, seleccione o(s) intervalo(s) desejado(s) a activar.

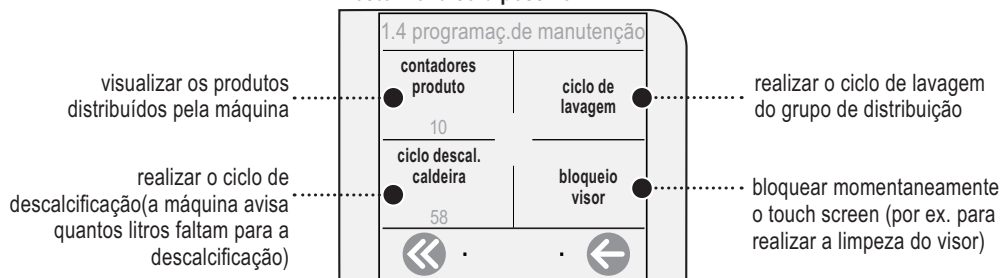


É possível seleccionar por cada dia intervalos diferentes.

PROGRAMAÇÕES DE MANUTENÇÃO

Para limpar/realizar a manutenção de todos os circuitos internos da máquina. Pressione a tecla “programaç. de manutenção” no menu principal.

Neste menu será possível:



MENU <CONTADORES PRODUTOS>

Esta função permite visualizar o número de produtos distribuídos por cada tipo de café, desde o último reset. Pressione a tecla “contadores produtos”.



Neste menu será possível:



MENU «CICLO DE LAVAGEM»

Para realizar a limpeza dos circuitos internos da máquina destinados à distribuição de café.

Para a lavagem do grupo de distribuição é suficiente realizar a limpeza com água como mostrado na pág.37. Esta lavagem completa a manutenção do grupo de distribuição. Aconselha-se a realizar este ciclo mensalmente ou a cada 500 cafés utilizando as pastilhas à venda separadamente no seu revendedor de confiança.

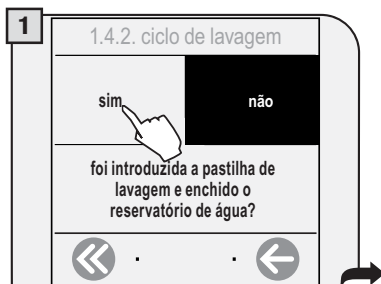
Nota: antes de realizar esta função certifique-se de que:

1. um recipiente de dimensões apropriadas tenha sido posicionado por baixo do grupo de distribuição;
2. no grupo de distribuição tenha sido introduzida a pastilha apropriada de limpeza;
3. encha o reservatório de água



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

Pressione a tecla “ciclo de lavagem”



Certifique-se de ter introduzido a pastilha como mostrado. Pressione a tecla “sim”



Aguarde o ciclo de lavagem terminar (cerca de 4 minutos); a máquina voltará ao menu principal.

MENU «CICLO DESCALCIFICAÇÃO CALDEIRA»

Para realizar o ciclo automático de descalcificação.

A descalcificação é necessária a cada 3-4 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! DE MANEIRA NENHUMA UTILIZE O VINAGRE COMO DESCALCIFICANTE.

Aconselha-se a utilizar um produto descalcificante para máquinas de café de tipo não tóxico e/ou não nocivo, fácil de se encontrar à venda. A solução a ser utilizada deverá ser eliminada de acordo com quanto previsto pelo fabricante e/ou pelas normas vigentes no país de utilização.

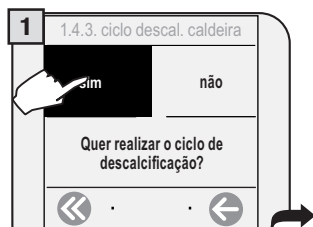
Nota: antes de iniciar o ciclo de descalcificação certifique-se de que:

1. um recipiente de dimensões apropriadas tenha sido posicionado por baixo do tubo de água;
2. TENHA SIDO REMOVIDO O FILTRO “AQUA PRIMA”.

Pressione a tecla “ciclo descal. caldeira”



A descalcificação é realizada a uma temperatura controlada. Se a máquina estiver fria, aguarde o alcance da temperatura certa; caso contrário, será preciso realizar o arrefecimento da caldeira da maneira seguinte:



Pressione “sim” para iniciar



Posicione um recipiente de dimensões apropriadas por baixo do tubo de distribuição de água quente.



Vire o botão até a marca



Quando aparecer a mensagem seguinte a caldeira estará à temperatura certa.



Introduza a solução descalcificante no reservatório. Coloque este último na máquina.



Pressione a tecla para iniciar:



A máquina iniciará a distribuir a solução descalcificante através do tubo de distribuição de água quente. A distribuição acontecerá por intervalos preestabelecidos, para permitir agir à solução de forma eficaz.



Os intervalos são visualizados de maneira a poder verificar o estado de avanço do processo.



Quando a solução terminar, aparecerá no visor:

Retire o reservatório de água, lave-o com água fresca potável para eliminar resíduos de solução descalcificante, depois encha-o com água fresca potável.

Introduza o reservatório cheio de água fresca potável.



Realize o enxágue dos circuitos da máquina pressionando a tecla.



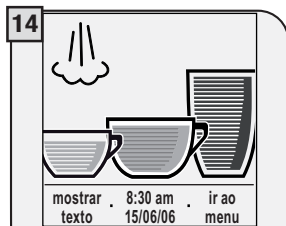
A máquina realizará o enxágue. Durante o enxágue, a máquina poderá pedir para encher o reservatório de água.



Depois de terminado o enxágue, aparecerá a visualização seguinte. Remova o reservatório, instale novamente, se quiser, o filtro "Água prima" e encha-o com água fresca potável.



Vire o botão até a posição de repouso (●).



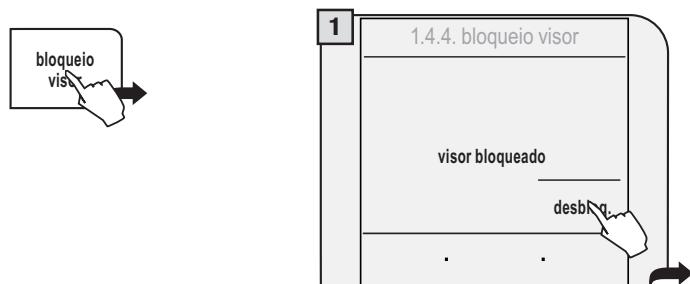
Depois de terminada a descalcificação, volte ao menu principal para a distribuição de produtos.

MENU «BLOQUEIO VISOR»

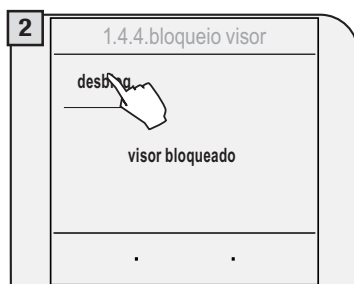
Para limpar o visor. É possível limpar o visor touch-screen com um pano humedecido ou com detergentes apropriados para visores à venda.

É proibido utilizar solventes, álcool, detergentes agressivos e/ou objectos pontiagudos que podem danificar a superfície do visor.

Pressione a tecla “bloqueio visor”

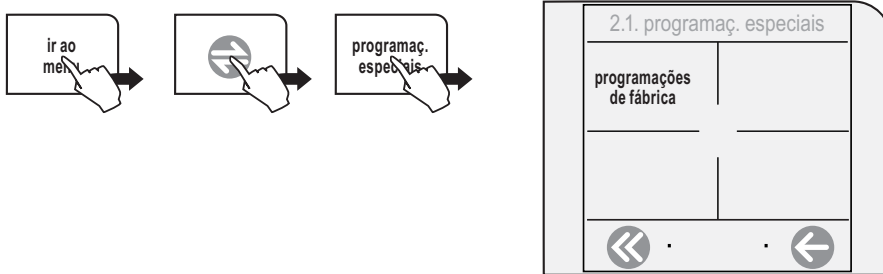


Para reactivar o visor pressione “desbloq.” em baixo à direita e sucessivamente (dentro de dois segundos) “desbloq.” acima à esquerda (essa tecla aparecerá só depois de pressionada a anterior).



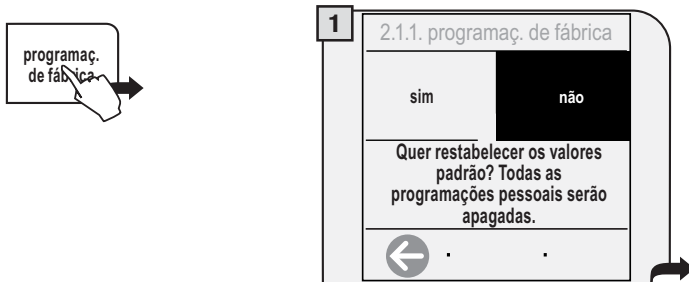
ESPECIAIS

Este menu permite entrar nas funções especiais presentes na máquina. Pressione a tecla “programaç. especiais” no menu principal.



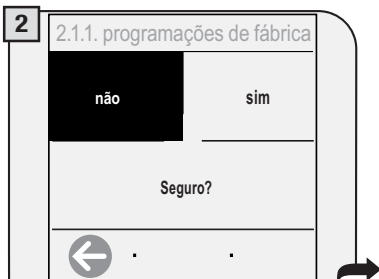
PROGRAMAÇÕES DE FÁBRICA

Este menu contém a função para restabelecer todos os valores de fábrica. Pressione a tecla “programaç. de fábrica”.

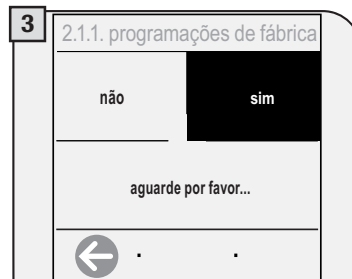


Se for seleccionado “sim” será pedida uma confirmação seguinte com teclas invertidas.

TODAS AS PROGRAMAÇÕES PESSOAIS SERÃO APAGADAS E NÃO PODERÃO SER MAIS RECUPERADAS; DEPOIS DE RESTABELECIDAS AS PROGRAMAÇÕES, SERÁ PRECISO, SE QUISER, REPROGRAMAR TODAS AS FUNÇÕES DA MÁQUINA.



Ao seleccionar “sim” será realizado o restabelecimento.



Sucessivamente todos os parâmetros serão restabelecidos

MANUTENÇÃO DURANTE O FUNCIONAMENTO

Durante o funcionamento normal pode aparecer a mensagem “esvaziar gaveta borras”. Esta operação deve ser realizada quando a máquina está a funcionar.



1
Retire a gaveta de recolha das borras.



2
Esvazie-a e lave-a.

Ao esvaziar as borras com a máquina desligada ou quando não for sinalizado no visor, não será zerada a contagem das borras depositadas na gaveta. Por isso a máquina poderá visualizar a mensagem “esvaziar gaveta borras” mesmo depois de distribuídos apenas uns cafés.

LIMPEZA GERAL DA MÁQUINA

A limpeza abaixo indicada deve ser realizada pelo menos uma vez por semana.

Nota: se a água ficar durante uns dias no reservatório, não a utilize.

ATENÇÃO! não mergulhe a máquina na água.



1
Desligue a máquina e tire a ficha da tomada.



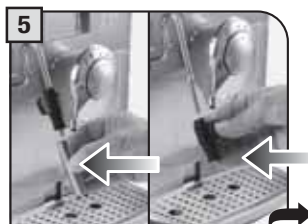
2
Lave o reservatório e a tampa.



3
Retire a bandeja de limpeza.



4
Remova a parte superior da bandeja de limpeza e lave tudo com água corrente.



5
Retire a parte terminal do tubo de vapor; retire e lave o suporte do tubo de vapor. Após volte a introduzi-lo.



6
Limpe com um pano seco o compartimento de café pré-moído. Limpe o visor.

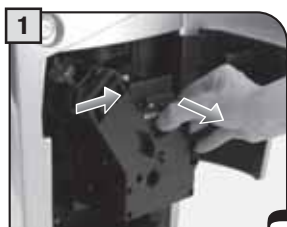
LIMPEZA DO GRUPO DE DISTRIBUIÇÃO

O grupo de distribuição deverá ser limpo pelo menos uma vez por semana. Antes de extrair o grupo será preciso retirar a gaveta de recolha das borras como mostrado na fig. 1 da pág.36.

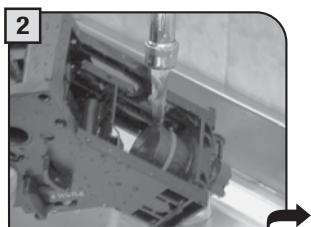
Lave o grupo de distribuição com água morna.

Lubrifique o grupo de distribuição depois de cerca de 500 distribuições. É possível comprar a graxa para a lubrificação do grupo de distribuição nos centros de assistência autorizados.

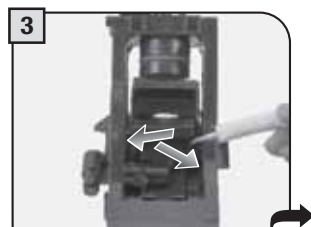
ATENÇÃO! Não lave o grupo de distribuição com detergentes que podem comprometer o correcto funcionamento dele. Não o lave na máquina de lavar louça.



Pressione o botão PUSH para extrair o grupo de distribuição.



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 mostrado 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. Feche a porta de serviço.

MENSAGEM GUIA VISUALIZADA	COMO RESTABELECER A MENSAGEM
fechar tampa café	Feche a tampa do recipiente de café em grãos para poder distribuir qualquer produto.
adicionar café em grãos	Encha o recipiente de café com café em grãos.
introduzir grupo	Introduza o grupo de distribuição no próprio encaixe.
introduzir gaveta borras	Introduza a gaveta de recolha das borras.
esvaziar gaveta borras	Retire a gaveta de recolha das borras e deite as borras num recipiente apropriado. Nota: 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 máquina desligada não permitirá memorizar na máquina o esvaziamento realizado.
porta aberta	Para poder tornar operativa a máquina será preciso fechar a portinhola de serviço.
encher reservatório água	Retire o reservatório e encha-o com água fresca potável
esvaziar bandeja limpeza	Abra a porta lateral e esvazie a bandeja de limpeza que fica por baixo do grupo de distribuição. Atenção: ao realizar esta operação com a máquina ligada, a própria máquina regista o esvaziamento da gaveta de recolha das borras anulando o respectivo contador; por este motivo será preciso deitar fora também as borras de café.
substituir filtro água	O filtro Aqua Prima deverá ser substituído nos casos seguintes: 1. depois de distribuídos 60 litros de água; 2. depois de passados 90 dias desde a sua instalação; 3. depois de passados 20 dias sem utilizar a máquina. Nota: esta mensagem aparecerá só se for seleccionado «introduzido» na função do filtro de água (veja pág.21).
jarra retirada	O botão vapor foi virado para a posição  e o Milk Island não está instalado ou a jarra não está posicionada correctamente. Instale o Milk Island ou posicione correctamente a jarra. Caso contrário vire o botão para a posição de repouso (●).
milk island retirado	
descalcificar	Realize um ciclo de descalcificação dos circuitos internos da máquina.

MENSAGEM GUIA VISUALIZADA	COMO RESTABELECER A MENSAGEM
poupança energia	Pressione a tecla "iniciar"
Stand-by	

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	Plástico
Dimensões (l x a x p)	320 x 370 x 415 mm
Peso	9 Kg
Comprimento do cabo	1200 mm
Painel de comando	Frontal (TOUCH-SCREEN)
Depósito de água	1,7 litros – Extraível
Capacidade depósito de café	250 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.

Sob reserva de modificações de construção e realização devidas ao progresso tecnológico.

Máquina conforme com a Directiva Europeia 89/336/CEE (Decreto legislativo 476 de 04/12/92), relativa à eliminação das rádio-interferências.

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.
- 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:

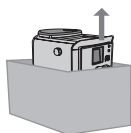
- conforme com o tipo de ficha instalada na própria máquina;
- dimensionada a fim de respeitar os dados da plaqueta de dados no fundo do aparelho.
- ligada a uma eficiente instalação de ligação à terra.

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 pós 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.
- 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 O USO CORRETO DO FILTRO “AQUA PRIMA”

Para utilizar corretamente o filtro “Aqua prima” indicamos alguns cuidados que devem ser levados em consideração:



1. Conservar o filtro “Aqua prima” num ambiente fresco protegido contra o sol; a temperatura do ambiente deve estar compreendida entre +5°C e +40°C;
2. Utilizar o filtro em ambientes com temperaturas que não ultrapassem os 60°C.
3. Recomendamos lavar o filtro “Aqua prima” após 3 dias de inutilização da máquina de café;
4. Recomenda-se substituir o filtro após 20 dias de inutilização da máquina de café;
5. Caso se deseje conservar um filtro já aberto, fechá-lo hermeticamente num saco de nylon e colocá-lo na geladeira; é proibido conservá-lo no freezer, pois as propriedades do filtro podem se alterar.
6. Antes de utilizar o filtro, deixá-lo imerso no reservatório de água por 30 minutos.
7. Não conservar o filtro ao aberto depois que ele tiver sido extraído da embalagem.
8. O filtro deve ser substituído 90 dias após a abertura da embalagem ou depois de ter tratado 60 litros de água potável.

1101

GAGGIA S.p.A.
20087 Robecco sul Naviglio - MI - Italia
Tel. +39 02949931
Fax +39 029470888

The manufacturer reserves the right to change the features of the product without prior notice.

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

Internet: www.gaggia.it
E-mail: gaggia@gaggia.it