

**Ci congratuliamo per la vostra scelta!**

*Grazie a questa macchina potrete gustare un delizioso caffè o cappuccino nel comfort della vostra casa.*

*L'espresso viene preparato facendo filtrare rapidamente dell'acqua sotto pressione e riscaldata alla giusta temperatura attraverso una miscela finemente torrefatta.*

**AVVERTENZA:**

La macchina espresso è stata studiata unicamente per uso domestico.

Qualsiasi intervento di assistenza o di riparazione fatta eccezione per le operazioni di pulizia e di normale manutenzione, dovrà essere effettuato da un Centro di Assistenza autorizzato.

1. Controllare che il voltaggio indicato sulla targhetta corrisponda al vostro.
2. Non utilizzare mai acqua tiepida o calda per riempire il serbatoio dell'acqua. Utilizzare unicamente acqua fredda.
3. Non toccare con le mani le parti calde della macchina ed il cavo di alimentazione durante il funzionamento.
4. Non pulire mai con detersivi corrosivi o utensili che graffino. E' sufficiente un panno morbido inumidito con acqua.
5. Per evitare la formazione di calcare, si può utilizzare acqua minerale naturale.
6. Non immergere la macchina in acqua.

**PRECAUZIONI IMPORTANTI**

Durante l'utilizzo di elettrodomestici, è consigliabile prendere alcune precauzioni per limitare il rischio di incendi, scosse elettriche e/o incidenti.

- 1 Leggere attentamente tutte le istruzioni ed informazioni riportate in questo manuale e in qualsiasi altro opuscolo contenuto nell'imballo prima di avviare ed utilizzare la macchina espresso.
- 2 Non toccare superfici calde.
- 3 Non immergere cavo, spine o il corpo della macchina in acqua o altro liquido per evitare incendi, scosse elettriche o incidenti.
- 4 Fare particolare attenzione durante l'utilizzo della macchina espresso in presenza di bambini.
- 5 Togliere la spina dalla presa se la macchina non viene utilizzata o durante la pulizia. Farla raffreddare prima di inserire o rimuovere pezzi e prima di procedere alla sua pulizia.
- 6 Non utilizzare la macchina con cavo o spina danneggiati o in caso di guasti o rotture. Far controllare o riparare l'apparecchio presso il centro di assistenza più vicino.
- 7 L'utilizzo di accessori non consigliati dal produttore può causare danni a cose e persone.
- 8 Non utilizzare la macchina espresso all'aperto.
- 9 Evitare che il cavo penda dal tavolo o che tocchi superfici calde.
- 10 Tenere la macchina espresso lontano da fonti di calore.
- 11 Controllare che la macchina espresso sia in posizione "0" prima di inserire la spina nella presa. Per spegnerla, posizionarla su "0" e rimuovere quindi la spina dalla presa.
- 12 Utilizzare la macchina unicamente per uso domestico.
- 13 Fare estrema attenzione durante l'utilizzo del vapore.

**CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI**

**Descrizione:****FIG. 01**

- 1 Interruttore principale/Spia d'accensione
- 2 Leva di erogazione
- 3 Spia Verde di raggiungimento pressione corretta
- 4 Tappo caldaia
- 5 Griglia e vaschetta raccogli-gocce
- 6 Serbatoio dell'acqua (estraibile)
- 7 Manopola rubinetto vapore
- 8 Tromboncino vapore (estraibile)
- 9 Portafiltro
- 10 Filtro 1 tazza o cialde
- 11 Filtro 2 tazze
- 12 Caldaia
- 13 Disco "crema perfetta" (optional)
- 14 Gruppo di erogazione caffè
- 15 Guarnizione sottocoppa
- 16 Porta-doccetta
- 17 Doccetta
- 18 Pressino
- 19 Cavo e spina di alimentazione
- 20 Misurino
- 21 Beccuccio erogazione
- 22 Coperchio serbatoio
- 23 Vetro livello
- 24 Montalatte (estraibile - optional)
- 25 Manometro pressione caldaia
- 26 Pulsante ripristino termostato sicurezza

**Istruzioni sul cavo elettrico**

- A** Viene fornito un cavo elettrico abbastanza corto per evitare che si attorcigli o che vi inciampiate.
- B** Si possono utilizzare, con molta attenzione, delle prolunghie.
- C** Qualora venga utilizzata una prolunga, verificare:
1. che il voltaggio riportato sulla prolunga sia perlomeno, uguale al voltaggio elettrico dell'elettrodomestico;
  2. che sia munito di una spina a tre pin con messa a terra (qualora il cavo dell'elettrodomestico sia di questo tipo);
  3. che il cavo non penda dal tavolo per evitare di inciamparvi.

**Preparazione della macchina da caffè Espresso:**

1. Rimuovere il serbatoio dell'acqua estraibile (6).
2. Svitare il tappo caldaia (4) in senso antiorario.
3. Introdurre nella caldaia (12) una quantità d'acqua fino a raggiungere i  $\frac{3}{4}$  (circa 0,8 L) del vetro livello (23). Si raccomanda di non superare la parte superiore del vetro livello, in ogni caso, capovolgendo la macchina, può essere rimasto l'eccesso d'acqua.

**Importante:** Verificare sempre il livello dell'acqua in caldaia (12) prima dell'uso della macchina. L'eventuale assenza d'acqua può portare anche all'intervento del termostato di sicurezza, che interromperà il riscaldamento dell'acqua in caldaia, per salvaguardare la resistenza al suo interno. In questo caso il termostato di sicurezza deve essere ripristinato, vedi "in caso di malfunzionamento".

4. Avvitare il tappo caldaia (4) in senso orario ed assicurarsi che il tappo stesso e la manopola rubinetto vapore (7) siano ben chiusi.

**Importante:** Il tappo caldaia non deve essere mai aperto con macchina in funzione. Per togliere il tappo caldaia posizionare l'interruttore principale (1) nella posizione "0" aprire lentamente, girando in senso antiorario la manopola rubinetto vapore (7) ed attendere che tutto il vapore sia fuoriuscito dall'apposito tromboncino vapore (8).

5. Riempire il serbatoio dell'acqua (6) (circa 1 Litro) e riposizionarlo nella sua sede.

**Nota:** Una volta riempita la caldaia, il serbatoio dell'acqua (6) può essere riempito, quando necessario, anche senza essere rimosso.

6. Inserire il portafiltro (9) nel gruppo d'erogazione (14) e fissarlo con un movimento da sinistra verso destra fino a bloccaggio. Il manico del portafiltro dovrà trovarsi posizionato verso destra.
7. Inserire la spina (19) in una presa adeguata (vedi capitolo "Avvertenza" pagina 1, punto 1).

## Messa in servizio

Questa procedura consente la preparazione del circuito idraulico per un uso ottimale della macchina. Si consiglia di seguire questa procedura ogni qualvolta la macchina viene usata per la "prima volta".

1. Verificare quanto indicato nel capitolo **"Preparazione della macchina da caffè Espresso"**.
2. Posizionare l'interruttore principale (1) nella posizione **"I"**. La spia d'accensione rossa s'illuminerà.
3. Attendere che la spia luminosa verde (3) s'illumini.
4. Aprire lentamente, in senso antiorario, la manopola rubinetto vapore (7) per scaricare la "falsa pressione" dovuta all'aria rimasta in caldaia. Richiuderla lentamente in senso orario ed attendere che la spia verde (3) s'illumini. La spia verde (3) indica la corretta pressione in caldaia (circa 1,2 bar) che può essere verificata anche sul manometro (25) in dotazione.
 

**Nota:** La spia verde di raggiungimento pressione corretta (3) continuerà a spegnersi ed accendersi automaticamente durante il periodo di riscaldamento. Dopo aver acceso la macchina, per il primo caffè si consiglia di aspettare 12/15 minuti per il riscaldamento ideale, mentre per quelli successivi la macchina sarà sempre pronta.
5. Collocare una tazza vuota sotto il gruppo erogatore (14) senza inserire il caffè nel portafiltro (9) ed azionare la leva di erogazione (2) sollevandola ed abbassandola fino alla fine della sua corsa. Ripetere l'operazione ed erogare acqua fino al riempimento della tazza.
6. La macchina è ora pronta per l'uso.

## Cosa dovete sapere

- 1 Il sapore dell'espresso dipende dalla quantità e dal tipo di caffè utilizzato.

Il particolare sapore di un chicco di caffè dipende da diversi fattori ma il suo gusto ed il suo aroma sono il risultato del processo di torrefazione.

I chicchi di caffè torrefatti per un periodo più lungo e a temperature più elevate presentano un colore più scuro. Chicchi più scuri liberano più aroma rispetto a chicchi chiari.

- 2 Troverete sul mercato diverse qualità di caffè. Ogni tipo di torrefazione è caratterizzato da una miscela di chicchi torrefatti ad una particolare temperatura e con un particolare tipo di aroma.
 

Esistono decaffeinati contenenti soltanto il 2% di caffeina. Sperimentate con la vostra macchina espresso uno dei vari tipi di caffè in vendita. Scoprirete probabilmente un aroma migliore rispetto a quello della miscela finora utilizzata.
- 3 Le macchine espresso a pompa richiedono una miscela finemente macinata. Assicurarsi di acquistare o di farsi macinare questo tipo di miscela. E' preferibile usare un macinino a macine piuttosto che un macinino a lama perché questo libera troppa polvere di caffè e produce una miscela macinata in modo irregolare.
- 4 Il vero espresso si riconosce dal colore scuro, dal gusto ricco e dalla tipica "crema".
- 5 Il cappuccino è una speciale combinazione di caffè espresso e latte caldo emulsionato. Si può servire con una spruzzata di cannella, noce moscata o cacao.
- 6 Servire immediatamente il caffè espresso dopo averlo preparato.
- 7 Servire il caffè espresso in tazzine da caffè ed il cappuccino in tazze da prima colazione.
- 8 Sarebbe l'ideale macinare il caffè appena prima dell'uso. Non dimenticare che deve essere macinato per la macchina espresso a pompa.
- 9 E' consigliabile conservare il caffè macinato o in chicchi, in barattoli ermetici nel freezer. Il caffè macinato assorbe facilmente gli odori.

## Come preparare un buon Espresso

1. Seguire le procedure descritte nei capitoli **“Preparazione della macchina da caffè Espresso”** e **“Messa in servizio”**.

**Nota:** Un ottimale riscaldamento di macchina e portafiltro sono indispensabili per ottenere un buon caffè.

2. Togliere il portafiltro (9) dal gruppo di erogazione (14). Scegliere il filtro corretto (10 e 11) ed inserirlo nel portafiltro (9). Utilizzare il filtro piccolo per 1 tazza ed il filtro grande per 2 tazze.
3. Riempire il filtro 1 o 2 tazze con caffè macinato utilizzando l'apposito misurino (20). Considerare un misurino per ogni tazza di caffè. Non riempire troppo. Premere il caffè utilizzando l'apposito pressino (18). Non premere troppo.
4. Pulire il bordo del filtro e/o portafiltro (9-10-11) da eventuali residui di caffè, dopodiché inserirlo nel gruppo erogazione (14).
5. Posizionare una o due tazze sotto il portafiltro (9) a seconda dei caffè che si desidera fare. Con una mano portare la leva di erogazione (2) verso l'alto.

**Importante:** si raccomanda con l'altra mano, di impugnare il manico del portafiltro per mantenere ferma la macchina durante l'erogazione. Abbassare la leva erogazione (2) fino alla fine della sua corsa, ottenendo così l'erogazione del caffè. Per ottenere una caduta uniforme del caffè occorre esercitare, sulla leva (2) una pressione costante e proporzionale alla resistenza incontrata durante l'erogazione. Ripetere l'operazione fino alla quantità desiderata di caffè. Un buon caffè preparato seguendo la giusta procedura avrà la tipica “crema” marrone. In caso contrario consultare il cap. **“In caso di malfunzionamento”** pagina 8.

6. Togliere le tazze e servire.
7. Per preparare dell'altro caffè, ripetere la fase da 3 a 7, facendo attenzione a togliere lentamente ed attentamente il portafiltro muovendolo verso sinistra ed a non scottarsi con l'acqua rimasta sui fondi di caffè. Un pò d'acqua continuerà a sgocciolare una volta ri-

mosso il portafiltro. Questo è dovuto alla pressione dell'acqua nel sistema. Togliere i fondi dal portafiltro.

### OPTIONAL

#### Disco “crema perfetta”(13)

Per un miglior funzionamento del Disco “crema perfetta” inserire il rompighetto emulsionatore nella coppa portafiltro.

Si raccomanda di pulire il Disco “crema perfetta” giornalmente, prima dell'uso, per evitare che il foro di passaggio si otturi. Se necessario utilizzare uno spillo per liberare il foro.

Quando la macinatura del caffè non è corretta, l'utilizzo del disco “crema perfetta” produrrà la tipica crema dell'espresso.

**N.B.:** Utilizzare il disco “crema perfetta solo con il filtro grande per 2 tazze

## Come preparare un buon cappuccino:

Prima di iniziare a preparare il cappuccino, assicurarsi di avere tutto il necessario a portata di mano fra cui il bricco (o tazza) riempito a metà con latte freddo e tazze da caffelatte.

## Emulsionare il latte

La densità del latte emulsionato dipenderà dal contenuto di grassi del latte. Il tromboncino (8) (o il montalatte pos.24) produrrà tutta l'emulsione necessaria senza portare il latte ad ebollizione.

Con due o tre prove ed un pò di impegno diventerete esperti nella preparazione del cappuccino. Spostare leggermente verso l'esterno il tromboncino del vapore (o il montalatte) in modo da inserire il bricco senza urtare la base della macchina espresso.

**Versione con tromboncino:**

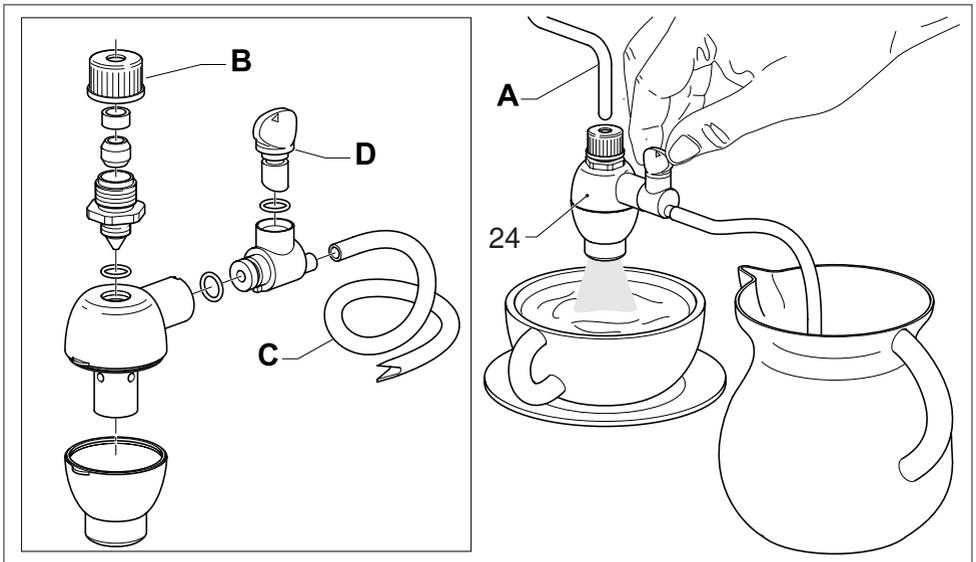
- 1 Preparare l'espresso in tazze grandi come già specificato.
- 2 Collocare il bricco riempito a metà con latte freddo sotto il tromboncino del vapore. Vedi Fig.03
- 3 Ruotare lentamente la manopola del rubinetto di erogazione vapore (7) in senso antiorario per far fuoriuscire il vapore. **IMPORTANTE** La pressione del vapore aumenterà col ruotare della manopola.  
**N.B.:** Si consiglia un'erogazione massima di 60 secondi.
- 4 Ruotare il bricco con movimento circolare facendo attenzione che l'estremità dell'ugello vapore sia appena immersa nel latte quando inizierà a formarsi l'emulsione. Non portare il latte ad ebollizione.
- 5 Una volta ottenuta l'emulsione desiderata, ruotare in senso orario la manopola vapore per interrompere l'erogazione del vapore e togliere il bricco.
- 6 Versare il latte emulsionato nel caffè. Guarnire con cannella, cacao, noce moscata. Servire.

**OPTIONAL****Montalatte (24)**

Il montalatte (24) è uno speciale dispositivo che permette di emulsionare il latte aspirandolo direttamente dal contenitore. Prima di iniziare a preparare il cappuccino, assicurarsi di avere tutto il necessario a portata di mano fra cui il contenitore del latte freddo e tazze da caffelatte. Verificare che il montalatte (24) sia inserito correttamente sul tubo vapore (A) ruotando la ghiera (B) ed inserire il tubo di aspirazione (C) nel contenitore del latte freddo. Tramite l'astina (D) si può regolare la quantità di latte aspirata. Nella posizione indicata in figura l'aspirazione è massima "latte più freddo". Ruotando l'astina (D) di 180° si ha l'aspirazione minima "latte più caldo".

**Emulsionare il latte con il montalatte:**

- 1 Preparare l'espresso in tazze grandi.
- 2 Collocare il tubo di aspirazione (C) nel contenitore del latte freddo e la tazza con il caffè espresso sotto il montalatte (24).
- 3 Ruotare lentamente la manopola del rubinetto di erogazione vapore (7) in senso antiorario per far fuoriuscire il vapore.



**IMPORTANTE** La pressione del vapore aumenterà col ruotare della manopola.

- 4 Una volta ottenuta la quantità di latte desiderata, ruotare in senso orario la manopola vapore (7) per interrompere l'erogazione del vapore.
  - 5 Guarnire con cannella, cacao, noce moscata.
- Servire.

## Istruzioni per la pulizia:

- 1 **IMPORTANTE:** Pulire l'ugello del vapore dopo averlo immerso nel latte per evitare di otturare l'ugello ed il foro di presa d'aria e per non fare indurire i depositi di latte esterni.

Per facilitare l'operazione di pulizia, come indicato alla voce "DESCRIZIONE" la parte esterna dell'ugello è facilmente rimovibile tirandola verso il basso.

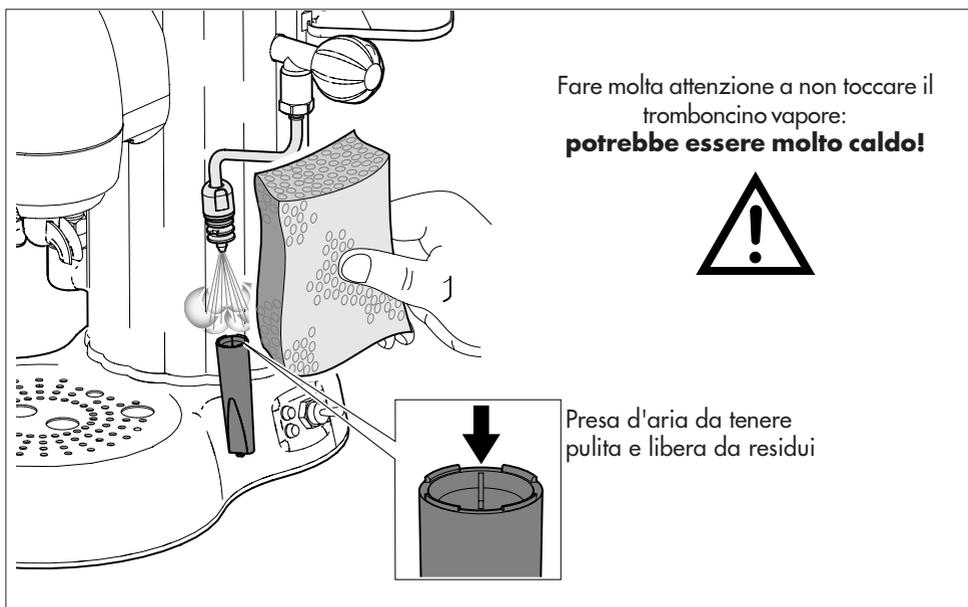
Utilizzare un panno umido per pulire l'estremità dell'ugello e aprire la valvola di

erogazione vapore.

Lasciare fuoriuscire il vapore per uno o due secondi per liberare l'ugello.

Pulire l'esterno dell'ugello del vapore. Se necessario utilizzare un ago per pulire il foro del getto del vapore.

- 2 Pulire il portafiltro ed il filtro con acqua tiepida e con regolarità.
  - 3 Pulire il corpo macchina con un panno umido.
  - 4 Estrarre la vaschetta e la griglia (5) e lavarle con acqua. Non usare abrasivi.
  - 5 Pulire la guarnizione (15) all'interno del gruppo di erogazione caffè (14). Mantenerla pulita.
  - 6 Svitare e pulire periodicamente, a seconda della frequenza d'uso, la doccetta (17).
  - 7 Se la macchina non viene utilizzata per lunghi periodi, scaricare l'acqua della caldaia
  - 8 **N.B.:** E' normale che una macchina espresso emetta vapore o sgoccioli acqua di tanto in tanto dato che la pressione dell'acqua stessa cambia durante l'uso.
- Non dimenticare di svuotare la bacinella.



## Decalcificazione:

In località con acqua particolarmente calcarea il funzionamento della macchina potrebbe risultare compromesso. Trattare la macchina ogni 2 mesi circa (a seconda dell'uso e delle caratteristiche dell'acqua utilizzata) con l'apposito decalcificatore in polvere.

**Importante:** Questa procedura deve essere eseguita a macchina fredda e non utilizzata di recente.

1. Verificare che l'interruttore principale (1) sia nella posizione "O",
2. Togliere il serbatoio dell'acqua (6) e vuotarlo.
3. Svitare il tappo caldaia (4) in senso antiorario e rimuovere tutta la quantità d'acqua presente nella caldaia (12) capovolgendo la macchina.
4. Estrarre la doccetta (17) e pulirla.
5. Preparare una soluzione di circa 1,8 litri acqua miscelata con una bustina di decalcificatore.  
Introdurre nella caldaia (12) una quantità di soluzione fino a raggiungere i  $\frac{3}{4}$  (circa 0,8 litri) del vetro livello (23). Avvitare il tappo caldaia (4) in senso orario ed assicurarsi che il tappo stesso e la manopola rubinetto vapore (7) siano ben chiusi (ruotare in senso orario). Introdurre nel serbatoio (6) la rimanente soluzione circa (1,0 litri) e riposizionarlo nella sua sede.
6. Posizionare l'interruttore principale (1) nella posizione "I". La spia d'accensione rossa s'illumina. Attendere che la spia luminosa verde (3) s'illumini. Aprire lentamente, in senso antiorario, la manopola rubinetto vapore (7) per scaricare la "falsa pressione" dovuta all'aria rimasta in caldaia; richiuderla lentamente in senso orario ed attendere che la spia verde (3) s'illumini.
7. Collocare una tazza vuota sotto il gruppo erogatore (14) senza inserire il portafiltro (9) ed azionare la leva di erogazione (2) sollevandola ed abbassandola fino alla fine della sua corsa; ripetere l'operazione ed

erogare acqua fino al riempimento della tazza. Attendere 20 minuti mantenendo la macchina accesa.

8. A questo punto, azionando la leva di erogazione (2), erogare acqua fino a terminare la soluzione presente nel serbatoio (6); Risciacquare e riempire il serbatoio (6) con acqua pulita. Erogare acqua dalla macchina fino allo svuotamento del serbatoio.
9. Posizionare l'interruttore principale (1) nella posizione "O", aprire lentamente, in senso antiorario, la manopola rubinetto vapore (7) ed attendere che tutto il vapore fuoriesca dall'apposito tromboncino vapore (8).  
Togliere il tappo caldaia (4); svuotare la caldaia (12) e risciacquare con acqua fresca.  
Ricollocare la doccetta (17).

N.B.: Guasti dovuti ad accumulo di calcare non sono coperti da garanzia. L'utente non dovrà prestare nessun altro servizio di manutenzione. Utilizzare il decalcificante Gaggia per risultati migliori.

## In caso di malfunzionamento

<b>Problema:</b>	<b>Controllare :</b>
La macchina è accesa ma eroga acqua fredda	<i>Il termostato di sicurezza deve essere ripristinato premendo il pulsante (26) posizionato sul retro della macchina</i>
Mancata erogazione di caffè.	<i>Che vi sia acqua nel serbatoio. Che il filtro non sia otturato perché la miscela è troppo fine o il caffè troppo pressato. Che la doccetta sia pulita.</i>
L'erogazione del caffè è troppo rapida.	<i>Che il caffè non sia stato macinato troppo grossolanamente. Che il caffè sia stato premuto con il pressino.</i>
Eccessiva perdita di acqua dal portafiltro.	<i>Che il portafiltro sia stato inserito correttamente. Che la guarnizione non sia sporca o consumata. Che non vi siano residui di caffè sul bordo del portafiltro.</i>
L'espresso ha poca "crema".	<i>Che il caffè non sia stato macinato troppo grossolanamente. Che il caffè sia stato premuto con il pressino. Che il caffè non sia troppo vecchio o secco.</i>
Il caffè è troppo freddo.	<i>Che la macchina sia stata riscaldata . Che il caffè non sia stato macinato troppo grossolanamente.</i>
Il latte non viene emulsionato sufficientemente.	<i>Che l'ugello vapore e/o foro di presa d'aria non siano otturati. Che il latte non sia troppo caldo.</i>

## Congratulations on your purchase!

*With this machine you'll be able to enjoy delicious coffee or cappuccino in the comfort of your own home.*

*Espresso is prepared by quickly filtering water under pressure, heated to the right temperature using a finely ground blend.*



### WARNING:

This espresso machine was designed solely for home use.

Any service or repairs, except for normal cleaning and maintenance, should be done by an authorized Service Center.

1. Be sure the voltage indicated on the tag corresponds to yours.
2. Never use lukewarm or hot water to fill the water tank. Only use cold water.
3. Do not touch hot parts of the machine or the electrical cord during operation.
4. Never clean with corrosive detergents or utensils that scratch. All you need is a soft cloth moistened with water.
5. To prevent the formation of calcium deposits, use natural mineral water.
6. Do not immerse the machine in water.

## IMPORTANT PRECAUTIONS



When using household appliances, you should take certain precautions to limit the risk of fires, electrical shocks and/or accidents.

1. Carefully read all instructions and information reported in this manual and any other booklet found in the package before starting up and using the espresso machine.
2. Do not touch hot surfaces.
3. Do not immerse the cord, plugs or body of the machine in water or other liquid, to avoid fires, electrical shocks or accidents.
4. Be especially careful when using the espresso machine in the presence of children.
5. Unplug the machine when it is not in use or is being cleaned. Let it cool before inserting or removing parts and before cleaning.
6. Do not use the machine if the cord or plug are damaged or the machine malfunctions or is broken. Have the appliance checked or repaired at the nearest service center.
7. Using accessories that are not recommended by the manufacturer may cause damage to persons or things.
8. Do not use the espresso machine out of doors.
9. Avoid allowing the cord to hang from the table or touch hot surfaces.
10. Keep the espresso machine away from sources of heat.
11. Make sure the espresso machine is in position "0" before plugging it in. To turn it off, switch it to "0" and then unplug it.
12. The machine is for household use only.
13. Be very careful when using the steam.

# KEEP THESE INSTRUCTIONS

**Description:****FIG. 01**

- 1 Power switch/on light
- 2 Distribution lever
- 3 Green indicator light signaling that the correct pressure has been reached
- 4 Boiler cap
- 5 Grate and drip pan
- 6 Water tank (removable)
- 7 Steam valve handle
- 8 Steam wand (removable)
- 9 Filter holder
- 10 1 cup filter or wafers
- 11 2 cup filter
- 12 Boiler
- 13 "Perfect cream" disk (optional)
- 14 Brew head
- 15 Unit gasket
- 16 Break drain fitting holder
- 17 Break drain fitting
- 18 Coffee tamper
- 19 Cord and plug
- 20 Measure
- 21 Distribution spout
- 22 Tank cover
- 23 Gauge glass
- 24 Milk frother (removable - optional)
- 25 Tank pressure gauge
- 26 Reset button for safety thermostat

**Instructions for electrical cord**

- A.** A rather short electrical cord is provided to avoid twisting and prevent you from tripping on it.
- B.** Extension cords may be used with great caution.
- C.** If an extension cord is used, make sure:
  1. that the voltage indicated on the extension is at least as much as the electrical voltage of the appliance
  2. that it has a three prong grounded plug (if the appliance cord is this type)

3. that the cord does not hang from the table, so that you will not trip on it

**Preparing the espresso coffee machine:**

1. Take out the removable water tank (6).
2. Unscrew the boiler cap (4) in a counter-clockwise direction.
3. Add water to the boiler (12) until it reaches 3/4 (about 0.8 l) on the gauge glass (23). We recommend that you do not fill beyond the upper portion of the gauge glass. In any event, you can turn the machine over to dump out any excess water.

**Important:** Always check the water level in the boiler (12) before using the machine. Lack of water could cause the safety thermostat to turn on, which will interrupt heating of the water in the boiler, to safeguard its interior resistance. In this case, the safety thermostat must be reset. See "Troubleshooting."

4. Screw on the boiler cap (4) clockwise and ensure that the cap and steam valve handle (7) are completely closed.

**Important:** Never unscrew the boiler cap when the machine is in operation. To remove the cap, click the power switch (1) to position "0", open slowly, turning the steam valve handle (7) counter-clockwise, and wait for all the steam to be released from the special steam wand (8).

5. Refill the water tank (6) (about 1 liter) and reinsert it.

**Note:** Once the boiler is filled, the water tank (6) may be refilled, when necessary, even without being removed.

6. Insert the filter holder (9) into the brew head (14) and lock it in with a left to right movement until it clicks into place. The handle of the filter holder must be positioned to the right.
7. Insert the plug (19) into a proper socket (see "**Warning**" on page 1, point 1).

## Set-up

This procedure lets you prepare the hydraulic circuit for optimal use of the machine. We recommend following this procedure whenever the machine is used for the first time.

1. Check the instructions in the chapter **“Preparing the espresso coffee machine.”**
  2. Click the power switch (1) to position **“I”**. The red indicator light will turn on.
  3. Wait for the green indicator light (3) to turn on.
  4. Slowly, turning counter-clockwise, turn the steam valve handle (7) to discharge the “false pressure” due to air remaining in the boiler. Slowly reclose it, turning clockwise, and wait for the green indicator light (3) to turn on. The green indicator light (3) indicates proper pressure in the boiler (about 1.2 bars), which can also be checked on the pressure gauge (25) provided.
- Note:** The green light indicating the correct pressure (3) will continue to turn off and on automatically during the heating process. After turning on the machine, we suggest waiting 12-15 minutes for ideal heating before making your first cup of coffee, while for subsequent ones the machine will always be ready.
5. Place an empty cup under the brew head (14) without placing the coffee in the filter holder (9), and activate the distribution lever (2), raising and lowering it until it finishes its run. Repeat the operation and distribute water until the cup is full.
  6. The machine is now ready for use.

## What you need to know

1. The flavor of espresso depends on the quantity and type of coffee used. The special flavor of a coffee bean depends on various factors, but its taste and aroma are the result of the roasting process. Coffee beans that are roasted for a longer time at higher temperatures are darker. Darker beans have more aroma than light beans.
2. On the market you will find different qualities of coffee. Each type of roasting is

characterized by a mixture of beans roasted at a particular temperature and with a particular type of aroma. There are decaffeinated types that contain only 2% caffeine. Experiment with your espresso machine, using one of the various types of coffee beans available on the market. Your will probably discover a better aroma than the blend you have previously used.

3. Pump espresso machines require a finely ground blend. Make sure you buy or grind this type of blend. It is better to use a mill coffee grinder rather than a blade grinder, because a blade grinder releases too much coffee dust and produces an irregularly ground blend.
4. Real espresso can be recognized by its dark color, rich taste and typical “cream.”
5. Cappuccino is a special combination of espresso and hot, emulsified milk. It can be served with a dusting of cinnamon, nutmeg or cocoa.
6. Serve the espresso immediately after preparation.
7. Serve espresso in espresso cups and cappuccino in regular coffee cups. 8 Ideally, the coffee should be ground just before use. Don't forget that it must be ground for a pump espresso machine.
9. Ground coffee or coffee beans should be stored in the freezer in hermetically sealed containers. Ground coffee easily absorbs odors.

## How to make a good espresso

1. Follow the steps described in the chapters **“Preparing the espresso machine”** and **“Set-up.”**

**Note:** Optimal heating of the machine and filter holder is absolutely necessary in order to make good coffee

2. Remove the filter holder (9) from the brew head (14). Select the correct filter (10 and 11) and place it in the filter holder (9). Use the small filter for one cup and the large one for 2 cups.
3. Fill the 1 or 2 cup filter with ground coffee, using the special measure (20). Use one measure for each cup of coffee. Do not overfill. Tamp the coffee using the special coffee tamper (18). Do not tamp too much.
4. Clean the edge of the filter and/or filter holder (9-10-11) of any coffee residues, and then insert it into the brew head (14).
5. Place one or two cups beneath the filter holder (9) depending on the coffee you want to make. Using one hand, pull the distribution lever (2) up.

**Important:** We recommend that you use the other hand to grasp the handle of the filter holder to keep the machine steady during distribution. Lower the distribution lever (2) all the way down, thus distributing the coffee. For a uniform stream of coffee, keep a steady pressure on the lever (2) proportionate to the resistance encountered during distribution. Repeat the operation until you obtain the desired quantity of coffee. A good coffee made following the proper procedure will have a typical brown "cream." If you are unsuccessful, check the chapter entitled "**Troubleshooting**" at page 8.

6. Remove the cups and serve.
7. To make more coffee, repeat steps 3 to 7, being careful to slowly and carefully remove the filter holder by pulling it to the left, and be careful not to burn yourself with the water remaining in the coffee grounds. A little water will continue to drip when the filter holder is removed. This is due to the water pressure in the system. Remove the grounds from the filter holder.

## OPTIONAL

### "Perfect cream" disk (13)

For better functioning of the "perfect cream" disk, insert the frothing break drain in the filter holder cup.

We recommended cleaning the "perfect cream" disk every day, before use, to prevent the passage hole from plugging up. If necessary, use a needle to unplug the hole.

When the coffee grind is not correct, use of the "perfect cream" disk will produce the typical espresso cream.

**Note:** Use the "perfect cream" disk only with a large 2 cup filter.

### How to make a good cappuccino:

Before beginning, make sure you have everything you need close at hand, including the coffee jug (or cup) half filled with cold milk and coffee cups.

### Froth the milk

The density of the frothed milk will depend on the milk's fat content. The wand (8) (or the milk frother, pos. 24) will produce all the froth necessary without bringing the milk to a boil.

After a couple of tries and a little effort, you'll become expert in making cappuccino. Move the wand (or milk frother) slightly to the outside so that the jug can be inserted without bumping against the base of the espresso machine.

### Version with wand

1. Prepare the espresso in large cups as already indicated above.
2. Place the jug half-filled with cold milk under the steam wand. See figure 3.

- 3 Slowly rotate the handle of the steam distribution valve (7) counter-clockwise to let the steam out.

**IMPORTANT** Steam pressure will increase as you rotate the handle.

**Note:** We recommend a maximum distribution of 60 seconds.

- 4 Rotate the jug in a circular movement, being careful to keep the steam nozzle barely immersed in the milk when it begins to create the froth. Do not bring the milk to a boil.
- 5 Once the desired froth has been obtained, turn the steam handle clockwise to stop steam distribution and remove the jug.
- 6 Pour the frothed milk into the coffee. Sprinkle with cinnamon, cocoa, or nutmeg. Serve.

### OPTIONAL

#### Milk-frother (24)

The milk-frother (24) is a special device that lets you froth milk by suctioning it directly from the container. Before beginning to make the coffee, ensure that you have everything you need close at hand, including the container of

cold milk and coffee cups. Be sure the milk-frother is correctly inserted into the steam tube (A), rotating the ring (B) and inserting the suction tube (C) into the container of cold milk.

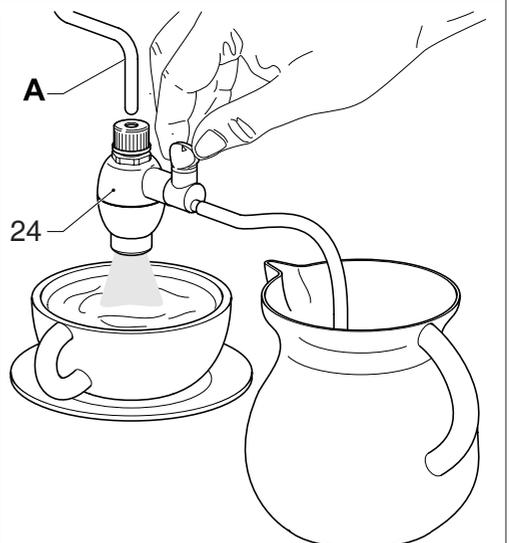
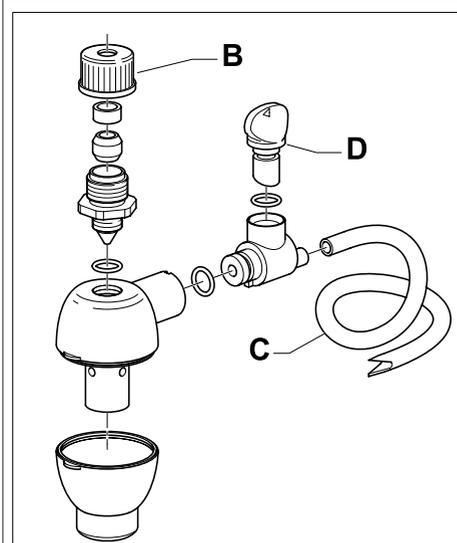
Using the rod (D), you can regulate the quantity of milk suctioned. The position indicated in the diagram shows maximum suction, "with colder milk." Rotating the wand (D) 180 degrees results in minimum suction, "with warmer milk."

#### Froth the milk using the milk-frother:

- 1 Prepare espresso in large cups.
- 2 Place the suction tube (C) into the container of cold milk and the cup of espresso beneath the milk-frother (24).
- 3 Slowly rotate the distribution valve handle (7) counter-clockwise to let the steam out.

**IMPORTANT** Steam pressure increases as you turn the handle.

- 4 Once you have obtained the quantity of milk desired, turn the steam handle (7) clockwise to stop steam distribution.
- 5 Sprinkle with cinnamon, cocoa, or nutmeg. Serve.



## Cleaning instructions:

- 1 **IMPORTANT:** Clean the steam nozzle after immersing it in the milk in order to prevent the nozzle and air inlet from plugging up and outside milk deposits from hardening. To make cleaning easier, as indicated under "DESCRIPTION," the outside portion of the nozzle can easily be removed by pulling it down.

Use a clean cloth to clean the tip of the nozzle and open the steam distribution valve.

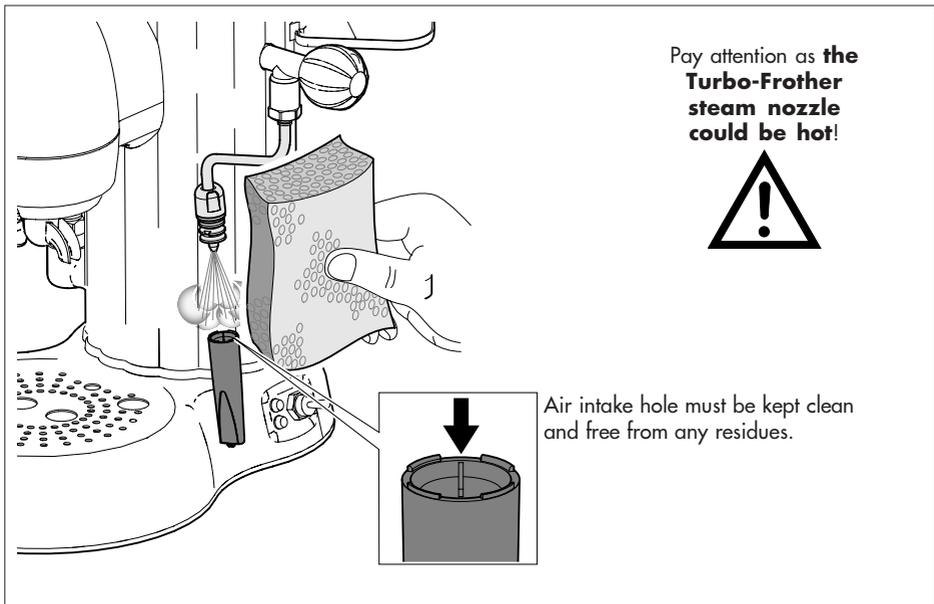
Let the steam out for one or two seconds to free the nozzle.

Clean the outside of the steam nozzle. If necessary, use a needle to clean the steam jet hole.

- 2 Regularly clean the filter holder and filter with lukewarm water.
- 3 Clean the body of the machine with a damp cloth.
- 4 Remove the tray and grate (5) and wash with water. Do not use abrasives.
- 5 Clean the washer (15) inside the brew head unit (14). Keep it clean.

- 6 Unscrew and periodically clean the break drain fitting (17), based on frequency of use.
- 7 If the machine is not used for long periods of time, remove the water from the boiler.
- 8 **Note:** It is normal for an espresso machine to discharge steam or drip water occasionally, since the water pressure changes during use. Don't forget to empty the basin.

Be careful not to touch the steam wand: **it could be very hot!**



## Removing calcium deposits:

Machine operation could be negatively affected in areas with especially hard water. Use the special powdered calcium deposit remover approximately once every two months (depending on use and water hardness).

**Important:** This procedure should be followed when the machine is cold and has not been recently used.

1. Be sure that the power switch (1) is in the "O" position.
2. Remove the water tank (6) and empty it.
3. Unscrew the boiler cap (4) counter-clockwise and remove all water in the boiler (12) by turning the machine upside down.
4. Remove the break drain fitting (17) and clean it.
5. Prepare a solution of about 1.8 liters water mixed with an envelope of calcium remover. Add solution to the boiler (12) until it is  $\frac{3}{4}$  full (about 0.8 liters) on the gauge glass (23). Screw on the boiler cap (4) clockwise and be sure the cap and steam valve handle (7) are completely closed (turn clockwise). Add the remaining solution (about 1.0 liters) to the tank (6) and return to its seating.
6. Click the power switch (1) to the "I" position. The red indicator light will turn on. Wait for the green indicator light (3) to turn on. Slowly open the steam valve handle (7), turning counter-clockwise, to release the "false pressure" due to air remaining in the boiler; slowly close it again, turning clockwise, and wait for the green indicator light (3) to turn on.
7. Place an empty cup under the brew head (14) without inserting the filter holder (9) and activate the distribution lever (2), raising and lowering it until it reaches the end of its run; repeat the operation and distribute water until the cup is filled. Wait 20 minutes, keeping the machine on.

8. At this point, activate the distribution lever (2) and distribute water until there is no more solution in the tank (6). Rinse and refill the tank (6) with clean water. Distribute water from the machine until the tank is emptied.
9. Click the power switch (1) to position "O", and slowly turning it counter-clockwise, open the steam valve handle (7) and wait for all the steam to be discharged from the steam wand (8).

Remove the boiler cap (4); empty the boiler (12) and rinse with cool water.

Return the break drain fitting (17) to its place.

**Note:** Malfunctions due to calcium deposits are not covered by the warranty. The user must not perform any other maintenance service. Use Gaggia calcium remover for best results.

## Troubleshooting

<b>Problem</b>	<b>What to check:</b>
The machine is on but distributes cold water	<i>The safety thermostat must be reset. Press the button (26) on the back on the machine.</i>
Coffee is not distributed.	<i>Be sure there is water in the tank. The filter may be plugged because the blend is too fine or the coffee has been tamped too much. Be sure the break drain fitting is clean.</i>
Coffee comes out too quickly.	<i>Be sure the coffee has not been ground too coarsely. Be sure the coffee was tamped with the coffee tamper.</i>
Excessive loss of water from the filter holder.	<i>Be sure the filter holder has been inserted correctly. Be sure the gasket is not dirty or deteriorated. Be sure there is no coffee residue on the edge of the filter holder.</i>
The espresso has little "cream."	<i>Be sure the coffee has not been ground too coarsely. Be sure the coffee has been tamped with the coffee tamper. Be sure the coffee is not too old or dry.</i>
The coffee is too cold.	<i>Be sure the machine has been heated. Be sure the coffee was not ground too coarsely.</i>
The milk does not froth sufficiently.	<i>Be sure the steam nozzle and/or air intake hole are not plugged. Be sure the milk is not too hot.</i>

## Wir beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl!

Mit der von Ihnen gekauften Espressomaschine können Sie jetzt auch zu Hause ganz bequem echt italienischen Espresso oder Cappuccino zubereiten. Die Zubereitung von Espresso erfolgt, indem unter Druck stehendes und auf die ideale Temperatur erhitztes Wasser schnell durch eine fein gemahlene Kaffeemischung gefiltert wird.



### HINWEIS:

Die Espressomaschine ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt bestimmt.

Abgesehen von der Reinigung und der normalen Wartung der Maschine, dürfen alle sonstigen Maßnahmen der Wartung oder der Reparatur nur von einem zugelassenen Kundendienstzentrum ausgeführt werden.

1. Kontrollieren Sie die Übereinstimmung der auf der Kenndatenplakette der Maschine angegebenen Voltspannung mit der Voltspannung Ihres Stromnetzes.
2. Füllen Sie den Wasserbehälter niemals mit lauwarmem oder heißem sondern immer nur mit kaltem Wasser.
3. Während des Betriebs dürfen die unter hohen Temperaturen stehenden Teile der Maschine sowie das Netzkabel nicht berührt werden.
4. Benutzen Sie zur Reinigung keine scheuernden oder korrosiven Reinigungsmittel, die die Maschine verkratzen könnten, sondern lediglich einen weichen, mit Wasser getränkten Lappen.
5. Um Kalkablagerungen auszuschließen, können Sie die Espressomaschine auch mit Mineralwasser ohne Kohlensäure betreiben.
6. Tauchen Sie die Espressomaschine niemals in Wasser ein.

## HINWEISE ZUM UNFALLSCHUTZ



Um die Gefahr von Brand, elektrischen Schlägen und/oder Unfällen auszuschließen, müssen beim Betrieb von Elektrohaushaltsgeräten bestimmte Hinweise zum Unfallschutz beachtet werden.

1. Vor Einschaltung und Betrieb der Maschine müssen die vorliegende Bedienungsanleitung sowie alle weiteren in der Verpackung befindlichen Unterlagen aufmerksam und gesamtseitlich durchgelesen werden.
2. Die unter hohen Temperaturen stehenden Teile der Maschine dürfen nicht berührt werden.
3. Um alle Risiken des Brandes, des Stromschlages und der Körperverletzung auszuschließen, dürfen das Netzkabel, der Netzstecker sowie der Körper der Espressomaschine niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
4. Besondere Umsicht ist geboten, wenn sich während des Betriebs Kinder im unmittelbaren Umkreis der Maschine aufhalten sollten.
5. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn die Espressomaschine nicht benutzt wird sowie vor der Reinigung der Espressomaschine. Warten Sie vor dem Einsetzen oder Herausnehmen von Maschinenteilen sowie vor der Reinigung der Maschine ab, bis die Espressomaschine vollständig abgekühlt ist.
6. Die Espressomaschine darf auf keinen Fall benutzt werden, wenn Netzkabel oder Netzstecker beschädigt sein sollten oder wenn Störungen oder Schäden aufgetreten sein sollten. Wenden Sie sich in diesen Fällen zur Ausführung der entsprechenden Kontrollen und Reparaturen an den nächsten Kundendienst.
7. Jeder Einsatz von nicht vom Hersteller angebotenen oder spezifisch empfohlenen Zubehöerteilen beinhaltet das Risiko von Sachschäden oder der Verletzungsgefahr.
8. Die Espressomaschine darf nicht im Freien betrieben werden.
9. Achten Sie darauf, daß das Netzkabel nicht von Tischplatten herabhängt und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
10. Stellen Sie die Espressomaschine nicht in unmittelbarer Nähe von Wärmequellen auf.
11. Vergewissern Sie sich vor Einstecken des Netzsteckers in die Netzsteckdose, daß die Espressomaschine auf "0" gestellt ist. Zur Ausschaltung der Maschine den Hauptschalter auf "0" stellen und anschließend den Netzstecker ziehen.
12. Die Espressomaschine darf nur für Haushaltszwecke betrieben werden.
13. Während des Betriebs der Maschine mit Wasserdampf ist besondere Umsicht geboten.

**DIE VORLIEGENDE BEDIENUNGSANLEITUNG  
GUT AUFBEWAHREN!**

**Legende:**

**ABB. 01**

- 1** Hauptschalter / Kontrolleuchte Maschine EIN
- 2** Abgabehebel
- 3** Grüne Kontrolleuchte zur Anzeige des vorschriftsmäßigen Betriebsdrucks
- 4** Heizkesseldeckel
- 5** Rost und Abtropfwanne
- 6** Wasserbehälter (ausziehbar)
- 7** Dampfabgaberegler
- 8** Dampfabgaberohr (ausziehbar)
- 9** Filterhalter
- 10** Filter für 1 Tasse oder Einzelportion
- 11** Filter 2 für Tassen
- 12** Heizkessel
- 13** Scheibe „perfekt cremige Haube“ (Zubehör)
- 14** Kaffeeabgabeeinheit
- 15** Filterhalterdichtung
- 16** Wasserduschenhalter
- 17** Wasserdusche
- 18** Andrücker
- 19** Netzkabel mit Netzstecker
- 20** Dosierlöffel
- 21** Schnabelauslauf
- 22** Wasserbehälterdeckel
- 23** Standanzeige
- 24** Milchaufschäumer (ausziehbar - Zubehör)
- 25** Druckmesser Betriebsdruck Heizkessel
- 26** Taste zur Rücksetzung des Sicherheitsthermostats

**Besondere Hinweise zum Netzkabel**

Das Verlängerungskabel sollte so verlegt werden, daß es nicht von Tischen oder Stellflächen herabhängt oder eine Gefahr des Verfangens beinhaltet.

- A** Dieses elektrische Haushaltsgerät ist mit einem Netzkabel ausgestattet, dessen Länge begrenzt ist, um alle Gefahren der Verwicklung oder des Verfangens weitgehend auszuschließen.
- B** Sofern die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden, kann ein Verlängerungskabel eingesetzt werden.
- C** Kontrollieren Sie bei Einsatz eines Verlängerungskabels:
  - 1. Die auf dem Verlängerungskabel angegebene Voltspannung muß mindestens der Voltspannung des Elektrogeräts entsprechen.
  - 2. Das Verlängerungskabel muß (wie auch das Netzkabel der Maschine) mit einem

Stecker mit drei Stiften und Erde ausgestattet sein.

- 3. Das Verlängerungskabel sollte so verlegt werden, daß es nicht von Tischen oder Stellflächen herabhängt und eine Gefahr des Verfangens ausgeschlossen wird.

**Vorbereitung zum Betrieb der Espresso-Kaffeemaschine:**

- 1. Ziehen Sie den ausziehbaren Wasserbehälter (6) aus der Maschine.
- 2. Drehen Sie den Heizkesseldeckel (4) gegen den Uhrzeigersinn ab.
- 3. Füllen Sie den Heizkessel (12) bis auf ca.  $\frac{3}{4}$  Höhe der Standanzeige (23) mit Wasser (etwa 0,8 l). Der Wasserstand darf den oberen Teil der Standanzeige nicht überschreiten; ggf. die Maschine auf den Kopf stellen und überschüssiges Wasser ablassen.

**Zu beachten:** Vor dem Gebrauch der Espresso-Maschine immer den Wasserstand im Heizkessel (12) kontrollieren. Ein zu geringer Wasserstand kann zum Schutz der Heizelemente die Auslösung des Sicherheitsthermostats und die Abschaltung der Wasserbeheizung bewirken. In diesem Fall muß das Sicherheitsthermostat zurückgesetzt werden (siehe Abschnitt "Störungen").

- 4. Schrauben Sie den Heizkesseldeckel (4) wieder auf (im Uhrzeigersinn drehen), und vergewissern Sie sich, daß Heizkesseldeckel und der Dampfabgaberegler (7) zuge dreht sind.

**Zu beachten:** Der Heizkesseldeckel darf während des Betriebs der Maschine nicht aufgedreht werden. Zur Abnahme des Heizkesseldeckels muß der Hauptschalter (1) auf "0" gesetzt sein; anschließend den Dampfabgaberegler (7) aufdrehen (langsam gegen den Uhrzeigersinn drehen) und abwarten, bis der gesamte Wasserdampf aus dem Dampfabgaberohr (8) getreten ist.

- 5. Füllen Sie den Wasserbehälter (6) mit Wasser (ca. 1 l), und setzen Sie ihn wieder in die Maschine

**Anmerkung:** Nach Anfüllung des Heizkessels kann der Wasserbehälter (6) bei Bedarf nachgefüllt werden, ohne aus der Maschine genommen werden zu müssen.

- Setzen Sie den Filterhalter (9) auf die Abgabereinheit (14), und stellen Sie ihn fest, indem Sie ihn bis zur Blockierung von links nach rechts drehen. Der Griff des Filterhalters muß nach rechts zeigen.
- Stecken Sie den Netzstecker (19) in eine Netzsteckdose eines vorschriftsmäßig ausgelegten Stromnetzes (siehe Abschnitt **“Hinweise”**, Punkt 1).

### Inbetriebnahme

Über diesen Vorgang wird der gesamte Wasserkreislauf für den vorschriftsmäßigen Betrieb der Maschine voreingestellt. Es empfiehlt sich, den nachstehend beschriebenen Vorgang vor der **“Erstinbetriebnahme”** der Maschine auszuführen.

- Kontrollieren Sie die im Abschnitt **“Vorbereitung zum Betrieb der Espressokaffeemaschine”** aufgeführten Punkte.
- Stellen Sie den Hauptschalter (1) auf **“I”**. Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf.
- Warten Sie ab, bis die grüne Kontrollleuchte (3) aufleuchtet.
- Drehen Sie den Dampfabgaberegler (7) langsam auf (gegen den Uhrzeigersinn drehen), um möglicherweise im Heizkessel verbliebenen Wasserdampf abzulassen. Drehen Sie den Dampfabgaberegler wieder zu (langsam im Uhrzeigersinn drehen), und warten Sie ab, bis die grüne Kontrollleuchte (3) aufleuchtet. Die grüne Kontrollleuchte (3) zeigt den vorschriftsmäßigen Betriebsdruck des Heizkessels an (ca. 1,2 bar), der auf dem Druckmesser (25) der Maschine abgelesen werden kann.

**Anmerkung:** Die grüne Kontrollleuchte zur Anzeige des vorschriftsmäßigen Betriebsdrucks (3) schaltet sich während des Vorgangs der Beheizung kontinuierlich ein und aus. Es empfiehlt sich, nach Einschaltung der Maschine vor der Zubereitung des ersten Kaffees 12 bis 15 Minuten abzuwarten, damit die Maschine die vorschriftsmäßige Betriebstemperatur erreichen kann; zur Zubereitung weiterer Kaffees braucht diese Wartezeit nicht eingehalten werden, da die Maschine immer betriebsbereit ist.

- Stellen Sie eine Kaffeetasse unter die Abgabereinheit (14), ohne den Kaffee in den Filterhalter (9) zu geben, und betätigen Sie den Abgabehebel (2), indem Sie ihn bis zum

Anschlag abwechselnd nach oben und unten verstellen. Wiederholen Sie den o.a. Vorgang der Wasserabgabe, bis die Kaffeetasse ganz im Wasser gefüllt ist.

- Nun ist die Maschine betriebsbereit.

### Was Sie wissen sollten

- Der Geschmack von Espressokaffee ist von der Menge und der Art des verwendeten Kaffees abhängig. Für das Aroma des Kaffees ist die Kaffeesorte, vor allem jedoch der Röstprozeß ausschlaggebend. Bei längeren Röstzeiten und hohen Rösttemperaturen, die für Espressokaffee eingesetzt werden, nimmt der Kaffee einen entsprechend dunkleren Farbton an, da dunklere Kaffeebohnen mehr Aroma abgeben als helle Kaffeebohnen.
- Im Handel werden verschiedene Kaffeesorten angeboten, die sich je nach Art der Röstung, der Bohnenmischung und der Rösttemperatur unterscheiden und ein jeweils spezifisches Aroma haben. Des weiteren ist koffeinfreier Espressokaffee erhältlich, der in der Regel lediglich 2% Koffein enthält. Testen Sie diese verschiedenen Kaffeesorten mit Ihrer Espressomaschine. Höchstwahrscheinlich werden Sie so ein Aroma erzielen, das das Ihres bisher verwendeten Kaffees übertrifft.
- Für mit Pumpen ausgestattete Espressomaschinen muß fein gemahlener Espressokaffee verwendet werden. Vergewissern Sie sich, daß Sie fein gemahlene Espressokaffee gekauft haben, oder lassen Sie sich Espressokaffee fein mahlen. Dabei sollten spezielle Mühlen für Espressokaffee (ohne Messer) verwendet werden, die wenig Kaffeepulver entstehen lassen und eine gleichmäßige Mahlfeinheit gewährleisten.
- Echter Espressokaffee ist an seiner dunklen Färbung, an seinem intensiven Aroma und an seinem kräftigen Geschmack sowie an seiner typischen **“Cremehaube”** erkennbar.
- Cappuccino ist eine Mischung aus Espressokaffee und aufgeschäumter Milch. Er kann mit einem Schuß Zimt, Muskatnuß oder Kakao serviert werden.
- Espressokaffee sollte immer gleich nach der Zubereitung serviert bzw. getrunken werden.
- Servieren Sie Espressokaffee immer in kleinen Kaffeetassen und Cappuccino in normalen, entsprechend größeren Tassen.
- Idealerweise sollte der Kaffee kurz vor der Zubereitung gemahlen werden. Denken Sie

immer daran, daß Sie für Ihre mit einer Pumpe ausgestattete Espressomaschine nur fein gemahlene Espressokaffee verwenden dürfen.

- Gemahlener Kaffee und Kaffeebohnen sollten in dichten Behältern abgefüllt im Kühlfach eines Kühlschranks aufbewahrt werden. Gemahlener Kaffee neigt dazu, Fremdgerüche anzunehmen.

## Zubereitung von Espressokaffee

- Führen Sie die in den Abschnitten **“Vorbereitung zum Betrieb der Espressokaffeemaschine“** und **“Inbetriebnahme“** beschriebenen Schritte aus.

**Anmerkung:** Die vorschriftsmäßige Betriebstemperatur der Maschine und des Filterhalters sind unerläßliche Voraussetzungen zur Zubereitung von immer optimalem Espressokaffee.

- Nehmen Sie den Filterhalter (9) von der Kaffeeabgabeeinheit (14) ab. Wählen Sie den jeweils einzusetzenden Filter (10 oder 11), und setzen Sie ihn in den Filterhalter (9). Benutzen Sie den kleinen Filter für eine und den großen Filter für zwei Kaffeetassen.
- Füllen Sie den Filter für 1 oder 2 Tassen mit gemahlendem Kaffee; benutzen Sie dazu den dafür vorgesehenen Dosierlöffel (20) (ein Dosierlöffel entspricht der Portion für eine Kaffeetasse). Der Filter darf nicht mit einer exzessiven Kaffeemenge angefüllt werden. Drücken Sie den Kaffee mit dem dafür vorgesehenen Andrücker (18) an (nicht allzu fest andrücken).
- Befreien Sie den Rand des Filters u/o des Filterhalters (9-10-11) von eventuell vorhandenem überschüssigem Kaffee, und setzen Sie Filter und Filterhalter in die Abgabeeinheit (14).
- Stellen Sie eine bzw. zwei Kaffeetassen unter den Filterhalter (9). Stellen Sie den Abgabehebel (2) mit einer Hand nach oben.

**Zu beachten:** Es empfiehlt sich, mit der anderen Hand den Griff des Filterhalters festzuhalten, so daß die Maschine während des Abgabevorgangs nicht bewegt wird. Stellen Sie den Abgabehebel (2) wieder bis zum Anschlag nach unten; während dieses Vorgangs tritt der Kaffee aus der Abgabeeinheit. Um eine möglichst gleichmäßige Abgabe zu gewährleisten,

sollte der Abgabehebel (2) mit einem gleichbleibenden Druck entsprechend des während des Abgabevorgangs präsenten Widerstands betätigt werden. Wiederholen Sie den Vorgang so lange, bis die Kaffeetasse(n) mit der gewünschten Kaffeemenge angefüllt ist (sind). Die optimale Konsistenz des Kaffees ist gegeben, wenn sich auf der Oberfläche des Kaffees eine feine **“Cremehaube“** bildet. Sollte dies nicht der Fall sein, wird auf den Abschnitt **“Störungen“** (Seite 8) verwiesen.

- Nehmen Sie die Kaffeetasse(n) aus der Maschine, und servieren Sie den Espressokaffee.
- Wiederholen Sie zur Zubereitung weiterer Kaffees die o.a. Schritte 3–7; gehen Sie bei der Abnahme des Filterhalters immer besonders umsichtig vor (langsam nach links drehen), um Verbrühungen durch noch feuchten Kaffeesatz auszuschließen. Nach Abnahme des Filterhalters kann etwas Wasser aus der Abgabeeinheit austreten; dies beruht auf dem im Wasserkreislauf der Maschine präsenten Druck und ist als völlig normal anzusehen. Schlagen Sie den Kaffeesatz aus dem Filterhalter.

## ZUBEHÖR

### Scheibe „perfekt cremige Haube“(13)

Um die vorschriftsmäßige Funktion der Scheibe **“perfekt cremige Haube“** zu gewährleisten, muß der Strahlregler des Milchaufschäumers in den Filterhalter gesetzt werden. Es empfiehlt sich, die Scheibe **“perfekt cremige Haube“** täglich vor dem Gebrauch gut zu reinigen und von eventuell vorhandenen Verstopfungen zu befreien. Benutzen Sie dazu ggf. eine Nadel. Mit der Scheibe **“perfekt cremige Haube“** können Sie auch bei nicht vorschriftsmäßig gemahlendem Kaffee die für Espresso typische **“Cremehaube“** erzielen.

**N.B.:** Die Scheibe **“perfekt cremige Haube“** darf nur für den großen Filter für zwei Kaffeetassen eingesetzt werden.

## Zubereitung von Cappuccino:

Füllen Sie vor der Zubereitung von Cappuccino ein geeignetes Gefäß (Milchkännchen oder Tasse) auf etwa halbe Höhe mit kalter Milch. Stellen Sie eine normale Kaffeetasse bereit.

## Milchaufschäumung

Die Konsistenz der aufgeschäumten Milch ist vom Fettgehalt der Milch abhängig. Mit dem Dampfabgaberohr (8) (bzw. dem Milchaufschäumer, Pos. 24) können Sie die Aufschäumung erzielen, ohne die Milch zum Kochen zu bringen. Nach einigen Versuchen werden Sie schon bald optimalen Cappuccino zubereiten können. Verstellen Sie das Dampfabgaberohr (bzw. den Milchaufschäumer) so nach außen, daß Sie das Milchkännchen einsetzen können, ohne gegen das Unterteil Ihrer Espressoemaschine zu stoßen.

### Modell mit Dampfabgaberohr:

1. Füllen Sie, wie vorstehend beschrieben, eine große Tasse mit espressokaffee.
2. Stellen Sie ein zur Hälfte mit kalter Milch gefüllte Gefäß unter das Dampfabgaberohr (siehe Abbildung 03).
3. Drehen Sie den Dampfabgaberegler (7) langsam gegen den Uhrzeigersinn, um Wasserdampf austreten zu lassen.

**ZU BEACHTEN:** Je weiter Sie den Dampfabgaberegler drehen, um so mehr Dampf wird abgegeben.

**N.B.:** Die Dampfabgabe sollte nicht länger als 60 Sekunden dauern.

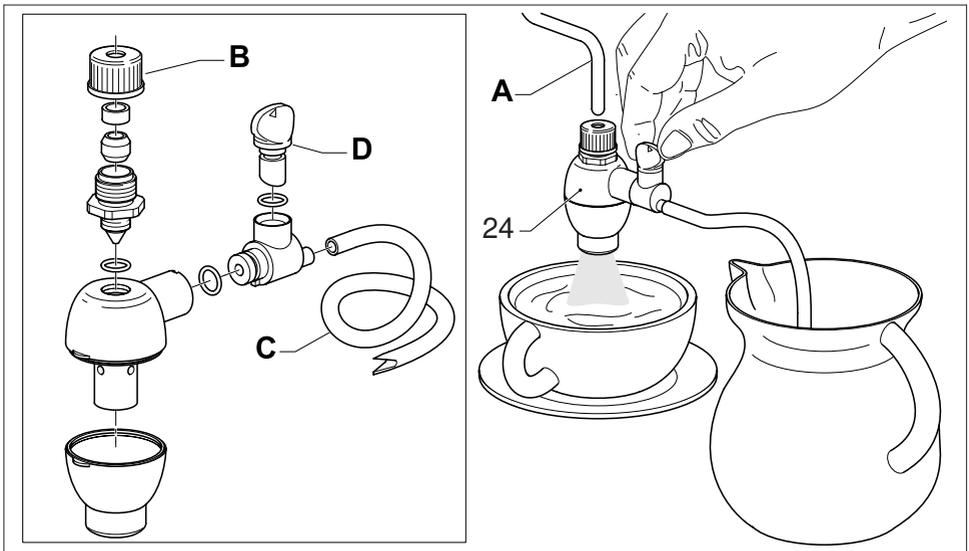
4. Bewegen Sie das Milchgefäß während der Aufschäumung leicht hin und her, und achten Sie dabei darauf, daß die Düse des Dampfabgaberohrs zu Beginn des Aufschäumungsvorgangs gerade unter der Oberfläche der Milch bleibt. Die Milch darf nicht zum Kochen gebracht werden.

5. Wenn die gewünschte Aufschäumung erreicht ist, müssen Sie den Dampfabgaberegler im Uhrzeigersinn zurückdrehen, um die Wasserdampfabgabe zu unterbrechen; anschließend können Sie das Gefäß mit der aufgeschäumten Milch aus der Espressoemaschine nehmen.

## ZUBEHÖR

### Milchaufschäumer (24)

Der Milchaufschäumer (24) ist eine Spezialvorrichtung, die die Aufschäumung von Milch über direkte Ansaugung aus dem Gefäß ermöglicht. Füllen Sie vor der Zubereitung des Cappuccino ein geeignetes Gefäß (Milchkännchen oder Tasse) auf etwa halbe Höhe mit kalter Milch, und stellen Sie normale Kaffeetassen bereit. Vergewissern Sie sich, daß der Milchaufschäumer (24) vorschriftsmäßig im Dampfabgaberohr (A) sitzt; drehen Sie den Gewindekranz (B) und stecken Sie das Ansaugrohr (C) in das mit kalter Milch gefüllte Gefäß. Über den Regler (D) kann die Menge der angesaugten Milch geregelt werden. Die in der Abbildung gezeigte Position steht für die maximale Ansaugleistung ("Milch kälter"), wird der Regler dagegen um 180° auf die minimale Ansaugleistung gedreht, so wird die Milch entsprechend heißer.



**Milchaufschäumung mit dem Milchaufschäumer:**

1. Füllen Sie eine große Tasse mit espressokaffee.
2. Stecken Sie das Ansaugrohr (C) in den mit kalter Milch gefüllten Behälter, und stellen Sie die mit espressokaffee gefüllte Tasse unter den Milchaufschäumer (24).
3. Drehen Sie den Dampfabgaberegler (7) langsam gegen den Uhrzeigersinn, um Wasserdampf austreten zu lassen.

**ZU BEACHTEN:** Je weiter Sie den Dampfabgaberegler drehen, um so mehr Dampf wird abgegeben.

4. Wenn die gewünschte Aufschäumung erreicht ist, müssen Sie den Dampfabgaberegler (7) im Uhrzeigersinn zurückdrehen, um die Wasserdampfabgabe zu unterbrechen.
5. Wenn Sie möchten, können Sie vor dem Servieren eine Prise Zimt, Muskatnuß oder Kakao zugeben.

**Pflege und Reinigung:**

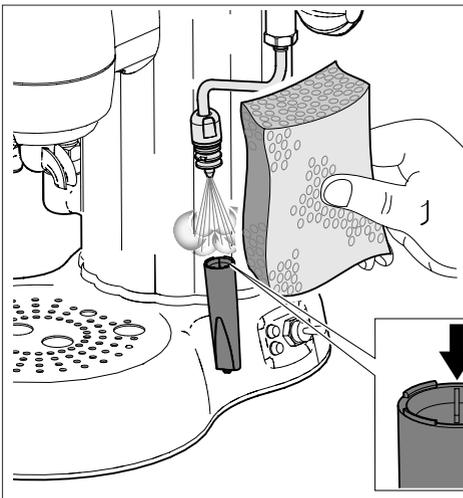
1. **ZU BEACHTEN:** Um eine Verstopfung der Düse und der Öffnung zur Luftaufnahme zu vermeiden und eine Verhärtung von Milchresten auszuschließen, muß die Düse des Dampfabgaberohrs nach jedem Aufschäumungsvorgang gereinigt bzw. abgewischt werden.

Um den Vorgang der Reinigung zu vereinfachen, kann der äußere Teil der Düse (siehe "BESCHREIBUNG") abgenommen

werden (nach unten abziehen).

Benutzen Sie zur Reinigung des Außenbereichs der Düse einen feuchten Lappen, und öffnen Sie das Ventil zur Wasserdampfabgabe. Lassen Sie eine oder zwei Sekunden lang Wasserdampf austreten, um die Düse auszublasen. Reinigen Sie anschließend den Außenbereich der Düse. Entfernen Sie Verstopfungen in der Öffnung zur Wasserdampfabgabe ggf. mit einer Nadel.

2. Reinigen Sie den Filterhalter und den Filter gründlich mit lauwarmem Wasser.
3. Wischen Sie den Körper der Espressomaschine mit einem feuchten Tuch ab.
4. Nehmen Sie die Wanne und das Rost (5) heraus, und reinigen Sie die Teile mit Wasser. Benutzen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
5. Reinigen Sie die Dichtung (15) im Innern der Kaffeeabgabeeinheit (14). Achten Sie darauf, daß die Dichtung immer perfekt sauber ist.
6. Die Wasserdusche (17) muß je nach der Häufigkeit des Einsatzes regelmäßig gereinigt werden (abschrauben).
7. Wenn die Espressomaschine für einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, muß das Wasser aus dem Heizkessel gelassen werden.
8. **N.B.:** Da sich der Wasserdruck während des Betriebs der Maschine verändert, kann es vorkommen, daß ab und zu eine geringe Menge Wasserdampf oder Wassertropfen austritt. Dies ist als völlig normal anzusehen. Vergessen Sie nicht, die Wanne zu entleeren.



Achten Sie darauf, das Dampfabgaberohr nicht zu berühren, da es **sehr heiß sein könnte!**



Die Öffnung zur Luftaufnahme muß immer perfekt sauber und frei von Ablagerungen sein.

**Entkalken:**

Beachten Sie, daß Wasser mit hohem Kalkgehalt den vorschriftsmäßigen Betrieb der Espressomaschine beeinträchtigen kann. Sie sollten die Maschine (je nach Häufigkeit des Einsatzes und je nach Wasserqualität) etwa alle 2 Monate entkalken, indem Sie den dafür vorgesehenen Entkalker (in Pulverform) einfüllen.

**Zu beachten:** Die Entkalkung darf nur nach vollständiger Abkühlung der Maschine ausgeführt werden.

1. Vergewissern Sie sich, daß der Hauptschalter (1) auf "O" steht
2. Nehmen Sie den Wasserbehälter (6) aus der Maschine, und entleeren Sie ihn.
3. Drehen Sie den Heizkesseldeckel (4) ab (gegen den Uhrzeigersinn drehen), und lassen Sie das im Heizkessel (12) präsen- te Wasser ganz ablaufen, indem Sie die Maschine auf den Kopf stellen
4. Nehmen Sie die Wasserdusche (17) ab, und reinigen Sie sie.
5. Geben Sie den Entkalker (in Pulverform) in etwa 1,8 l Wasser, und rühren Sie gut um. Geben Sie die o.a. Lösung bis zu einer Höhe von  $\frac{3}{4}$  (etwa 0,8 l) der Standanzeige (23) in den Heizkessel (12). Schrauben Sie den Heizkesseldeckel (4) wieder auf (im Uhrzeigersinn drehen), und vergewissern Sie sich, daß der Dampfabgaberegler (7) gesperrt ist (ggf. im Uhrzeigersinn drehen). Geben Sie die restliche Lösung (etwa 1 l) in den Wasserbehälter (6), und setzen Sie den Wasserbehälter wieder in die Maschine.
6. Stellen Sie den Hauptschalter (1) auf "I". Die rote Kontrolleuchte leuchtet auf. Warten Sie ab, bis die grüne Kontrolleuchte (3) aufleuchtet. Drehen Sie den Dampfabgaberegler (7) langsam auf (gegen den Uhrzeigersinn drehen), um möglicherweise im Heizkessel verbliebenen Wasserdampf abzulassen. Anschließend den Dampfabgaberegler langsam wieder zudrehen (im Uhrzeigersinn drehen) und abwarten, bis die grüne Kontrolleuchte (3)

aufleuchtet.

7. Stellen Sie eine Kaffeetasse unter die Abgabereinheit (14), ohne den Filterhalter (9) einzusetzen, und betätigen Sie den Abgabehebel (2), indem Sie ihn bis zum Anschlag abwechselnd nach oben und unten verstellen. Wiederholen Sie den o.a. Vorgang der Wasserabgabe, bis die Kaffeetasse ganz im Wasser gefüllt ist. Warten Sie bei eingeschalteter Maschine etwa 20 Minuten ab.
8. Betätigen Sie den Abgabehebel (2), und lassen Sie die gesamte im Wasserbehälter (6) präsen- te Lösung austreten. Anschließend den Wasserbehälter (6) ausspülen und mit frischem Wasser füllen. Das Wasser so lange aus der Maschine austreten lassen, bis der Wasserbehälter vollständig entleert ist.
9. Stellen Sie den Hauptschalter (1) auf "O", drehen Sie den Dampfabgaberegler (7) auf (langsam gegen den Uhrzeigersinn drehen), und warten Sie ab, bis der in der Maschine präsen- te Wasserdampf über das Dampfabgaberohr (8) vollständig ausgetreten ist. Nehmen Sie den Heizkesseldeckel (4) ab, entleeren Sie den Heizkessel (12), und spülen Sie ihn mit frischem Wasser aus. Setzen Sie die Wasserdusche (17) wieder auf.

N.B.: Der Hersteller übernimmt keine Haftung für mögliche Störungen, die durch Kalkablagerungen auftreten könnten. Der Käufer ist verpflichtet, sich genau an die vorliegenden Angaben zur Reinigung und Wartung zu halten. Um eine optimale Entkalkung zu gewährleisten, sollte das von Gaggia angebotene Entkalkungsmittel

## Störungen

Störung	Kontrollen und Abhilfemaßnahmen
Die Maschine ist eingeschaltet, gibt jedoch nur kaltes Wasser ab.	<i>Das Sicherheitsthermostat muß rückgesetzt werden, indem der auf der Rückseite der Maschine installierte Schalter (26) gedrückt wird.</i>
Keine Kaffeeabgabe.	<i>Vergewissern Sie sich, daß der Wasserkessel mit Wasser gefüllt ist. Vergewissern Sie sich, daß der Filter nicht zugesetzt ist (durch zu fein gemahlene oder zu stark angeprückten Kaffee). Kontrollieren Sie den sauberen Zustand der Wasserdüse.</i>
Die Kaffeeabgabe erfolgt zu schnell.	<i>Vergewissern Sie sich, daß der Kaffee nicht zu grob gemahlen ist. Vergewissern Sie sich, daß der Kaffee mit dem Andrücker gut angeprück wurde.</i>
Exzessiver Wasseraustritt aus dem Filterhalter.	<i>Vergewissern Sie sich, daß der Filterhalter vorschriftsmäßig eingesetzt ist. Vergewissern Sie sich, daß die Filterdichtung nicht verschmutzt oder beschädigt ist. Vergewissern Sie sich, daß der Rand des Filterhalters frei von Kaffeeresten ist.</i>
Der abgegebene Kaffee hat keine oder eine kaum sichtbare "Cremehaube".	<i>Vergewissern Sie sich, daß der Kaffee nicht zu grob gemahlen ist. Vergewissern Sie sich, daß der Kaffee mit dem Andrücker gut angeprück wurde. Vergewissern Sie sich, daß der Kaffee nicht zu alt oder zu trocken ist.</i>
Der abgegebene Kaffee ist zu kalt.	<i>Vergewissern Sie sich, daß die Zeiten zur Aufheizung der Maschine eingehalten wurden. Vergewissern Sie sich, daß der Kaffee nicht zu grob gemahlen ist.</i>
Ungenügende Milchschaumung.	<i>Vergewissern Sie sich, daß die Düse des Dampfabgaberohrs u/o die Öffnung zur Luftaufnahme nicht verstopft sind. Vergewissern Sie sich, daß die Milch nicht zu stark erhitzt wurde.</i>

## **Nous nous félicitons de ce que vous ayez choisi ce produit !**

*Grâce à cette machine, vous pourrez savourer un bon café ou un délicieux cappuccino confortablement installés chez vous.*

*L'espresso est préparé en faisant passer rapidement de l'eau sous pression et chauffée à la bonne température dans un mélange finement torréfié.*



### **AVERTISSEMENT :**

La machine à espresso est conçue uniquement pour un emploi domestique.

À l'exception des opérations de nettoyage et d'entretien normal, toutes les interventions d'assistance ou de réparation devront être exécutées par un Centre d'Assistance agréé.

1. S'assurer que le voltage indiqué sur la plaque correspond au vôtre.
2. Ne jamais utiliser d'eau tiède ou chaude pour remplir le réservoir de l'eau. Utiliser uniquement de l'eau froide.
3. Ne pas toucher des mains les parties chaudes de la machine, ni le câble d'alimentation pendant le fonctionnement.
4. Ne jamais nettoyer la machine avec des détergents corrodants ou des instruments susceptibles de la rayer. Il suffit de passer un linge doux imbibé d'eau.
5. Pour éviter la formation de calcaire, il est possible d'utiliser de l'eau minérale plate.
6. Ne pas plonger la machine dans l'eau.

## **PRECAUTIONS IMPORTANTES**



Pendant l'utilisation des appareils électroménagers, il est conseillé de prendre certaines précautions pour limiter les risques d'incendie, les décharges électriques et/ou les accidents.

- 1 Lire attentivement toutes les instructions et les informations présentées dans cette notice ou dans les autres dépliants contenus dans la confection avant de mettre la machine à espresso en marche et de l'utiliser.
- 2 Ne pas toucher aux surfaces chaudes.
- 3 Ne pas plonger les câble, les fiches, ni le corps de la machine in eau ou dans tout autre liquide quel qu'il soit, de façon à éviter les incendies, les décharges électriques ou les accidents.
- 4 Prêter la plus grande attention lorsque l'on utilise la machine à espresso en présence d'enfants.
- 5 Débrancher la fiche de la prise si la machine n'est pas utilisée ou pendant le nettoyage. La laisser refroidir avant d'insérer ou d'ôter des pièces et avant de procéder à son nettoyage.
- 6 Ne pas utiliser la machine si son câble ou sa fiche est endommagé ou en cas de pannes ou de ruptures. Faire contrôler ou réparer l'appareil par le centre d'assistance le plus proche.
- 7 L'utilisation d'accessoires non conseillés par le fabricant est susceptible de provoquer des dommages aux biens matériels et aux personnes.
- 8 Ne pas utiliser la machine à espresso en plein air.
- 9 Faire en sorte que le câble ne pende pas de la table et qu'il n'atteint pas de surfaces chaudes.
- 10 Mettre la machine à espresso à bonne distance de toute source de chaleur.
- 11 S'assurer que la machine à espresso est sur la position «0» avant de brancher la fiche dans la prise. Pour l'éteindre, la mettre sur la position «0» et débrancher la fiche de la prise.
- 12 Utiliser la machine uniquement pour un emploi domestique.
- 13 Prêter la plus grande attention pendant l'utilisation de la vapeur.

# **CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

## Description

### FIG. 01

- 1 Interrupteur principal/Voyant d'allumage
- 2 Manette de distribution
- 3 Voyant vert indiquant que la pression correcte est atteinte
- 4 Bouchon de la chaudière
- 5 Grille et barquette de récupération des gouttes
- 6 Réservoir d'eau (amovible)
- 7 Bouton du robinet de la vapeur
- 8 Distributeur de vapeur (amovible)
- 9 Porte-filtre
- 10 Filtre pour 1 tasse ou capsules
- 11 Filtre pour 2 tasses
- 12 Chaudière
- 13 Disque «mousse parfaite» (option)
- 14 Groupe de distribution du café
- 15 Garniture sous la coupe
- 16 Porte-douchette
- 17 Douchette
- 18 Presseur
- 19 Fil et fiche de l'alimentation
- 20 Mesureur
- 21 Bec de distribution
- 22 Couvercle du réservoir
- 23 Vitre du niveau
- 24 Émulsionneur de lait (amovible – en option)
- 25 Manomètre de la pression de la chaudière
- 26 Bouton de rétablissement du thermostat de sécurité

### Instructions sur le câble électrique:

- A** Le câble électrique dont la machine est munie est plutôt court pour éviter qu'il s'entortille et ne gêne l'utilisateur.
- B** Il est possible d'utiliser des rallonges avec la plus grande attention.
- C** Si l'on utilise une rallonge, s'assurer que :
1. que le voltage indiqué sur la rallonge est au moins égal au voltage électrique de l'appareil électroménager ;

2. qu'elle est munie d'une fiche à trois broches avec mise à la terre (si le câble de l'appareil électroménager est de ce type) ;
3. que le câble ne pend pas de la table et ne risque pas de gêner l'utilisateur.

### Préparation de la machine à café espresso:

1. Ôter le réservoir de l'eau amovible (6).
2. Dévisser le bouchon de la chaudière (4) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Verser dans la chaudière (12) une quantité d'eau de façon à atteindre les  $\frac{3}{4}$  (environ 0,8 l) du verre du niveau (23). Il est recommandé de ne pas dépasser la partie supérieure du verre du niveau. De toute manière, en renversant la machine, il se peut que de l'eau soit restée en excédent.

**Important :** Contrôler toujours le niveau de l'eau présente dans la chaudière (12) avant de mettre la machine en marche. Le manque éventuel d'eau peut entraîner l'intervention du thermostat de sécurité, ce qui interrompt le chauffage de l'eau dans la chaudière, de façon à protéger la résistance qui se trouve à l'intérieur. Dans ce cas, le thermostat de sécurité doit être rétabli à son état d'origine (voir le par. «En cas de problèmes de fonctionnement»).

4. Visser le bouchon de la chaudière (4) dans le sens des aiguilles d'une montre et s'assurer que ce bouchon et le bouton du robinet de la vapeur (7) sont bien fermés.

**Important :** La machine étant en marche, le bouchon ne doit jamais être ouvert. Pour enlever le bouchon de la chaudière, mettre l'interrupteur principal (1) sur la position «0», ouvrir lentement en tournant le bouton du robinet de la vapeur (7) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et attendre que toute la vapeur sorte du distributeur de vapeur (8).

- Remplir le réservoir d'eau (6) (environ 1 litre) et le remettre en place.

**Remarque :** La chaudière étant remplie, le réservoir d'eau (6) peut être rempli lui aussi, si besoin est, sans qu'il soit nécessaire de le retirer.

- Glisser le porte-filtre (9) dans le groupe distributeur (14) et le fixer en le tournant de la gauche vers la droite, de façon à le bloquer. Le manche du porte-filtre doit être tourné vers la droite.
- Brancher la fiche (19) dans une prise appropriée (voir Par. «Avertissement» page 1 point 1).

### Mise en service

Cette procédure permet de préparer le circuit hydraulique pour utiliser la machine de façon optimale.

Il est conseillé de suivre cette procédure lors de la première utilisation de la machine.

- Respecter les indications du paragraphe «Préparation de la machine à café espresso».
- Mettre l'interrupteur principal (1) sur la position «I». Le voyant d'allumage rouge s'allume.
- Attendre que le voyant lumineux vert (3) s'allume.
- Ouvrir lentement, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, le bouton du robinet de la vapeur (7) de façon à décharger la «fausse pression» due à l'air qui est resté dans la chaudière. La refermer lentement dans le sens des aiguilles d'une montre et attendre que le voyant vert (3) s'allume. Le voyant vert (3) indique la pression correcte de la chaudière (environ 1,2 bar) qu'il est également possible de contrôler sur le manomètre (25) prévu à cet effet.

**Remarque :** Le voyant vert qui indique la bonne pression est atteinte (3) continue de s'allumer et de s'éteindre automatiquement pendant le chauffage. Après avoir allumé la machine, avant d'effectuer le premier café, il est conseillé d'attendre 12/15 minutes pour que la température soit idéale. En revanche, pour les suivants, la machine sera toujours prête.

- Placer une tasse vide sous le groupe de distribution (14) sans insérer le café dans le

porte-filtre (9) et actionner la manette de distribution (2) en la levant et en l'abaissant jusqu'en fin de course. Refaire l'opération et laisser l'eau couler jusqu'à ce que la tasse soit pleine.

- La machine est alors prête à marcher.

### Ce qu'il faut savoir

- La saveur de l'espresso dépend de la quantité et du type de café utilisé. La saveur particulière d'un grain de café dépend de différents facteurs, mais son goût et son arôme sont le résultat du processus de torréfaction. Les grains de café torréfiés pendant une période plus longue et à une température plus élevée présentent une couleur plus foncée. Les grains plus foncés dégagent plus d'arôme que les grains clairs.
- L'on trouve sur le marché plusieurs qualités de café. Chaque type de torréfaction se caractérise par un mélange de grains torréfiés à une température et avec un type d'arôme particulier. Il existe des décaféinés qui ne contiennent que 2% de caféine. Essayez donc sur votre machine à espresso l'un des nombreux types de café en vente dans le commerce. Vous découvrirez probablement un arôme meilleur que celui du mélange que vous avez utilisé jusqu'à présent.
- Les machines à espresso à pompe réclament un mélange finement moulu. Veiller à acheter ou à faire moulin ce type de mélange. Il est préférable d'utiliser un moulin à meules plutôt qu'un moulin à lame, parce que ce dernier produit trop de poudre de café et donne un mélange moulu de façon irrégulière.
- Le véritable espresso se reconnaît à sa couleur foncée, à son goût riche et à sa «mousse».
- Le cappuccino est un mélange spécial de café espresso et de lait chaud émulsionné. Il peut être servi avec un peu de cannelle, de noix de muscade ou de cacao.
- Servir le café espresso dès qu'il est prêt.
- Servir le café espresso dans des tasses à café et le cappuccino dans des tasses à petit déjeuner.

- 8 L'idéal serait de mouliner le café immédiatement avant de l'emploi. Ne pas oublier qu'il doit être moulu pour la machine à espresso à pompa.
- 9 Il est conseillé de conserver le café moulu ou en grains dans le freezer, dans des bacs hermétiques freezer. Le café moulu absorbe facilement les odeurs.

**Comment préparer un bon espresso :**

1. Suivre les procédures décrites dans les chapitres paragraphes «Préparation de la machine à café espresso» et «Mise en service».

**Remarque :** Pour obtenir un bon café, il est indispensable de chauffer parfaitement la machine et le porte-filtre.

2. Ôter le porte-filtre (9) du groupe de distribution (14). Choisir le filtre correct ( 10 et 11) et l'insérer dans le porte-filtre (9). Utiliser le petit filtre pour faire une tasse et le grand filtre pour en faire deux.
3. Remplir le filtre pour 1 ou 2 tasses avec du café moulu, en utilisant, pour ce faire, le doseur prévu à cet effet (20). Pour une tasse de café, mettre une dose. Ne pas trop remplir. Presser le café en utilisant le presseur prévu à cet effet (18). Ne pas trop presser.
4. Nettoyer le bord du filtre et le porte-filtre (9-10-11) en éliminant les éventuels résidus de café. Ensuite, l'insérer dans le groupe de distribution (14).
5. Placer une ou deux tasses sous le porte-filtre (9) en fonction du nombre de cafés que l'on veut faire. Avec une main, lever la manette de distribution (2).

**Important :** Il est recommandé de saisir, de l'autre main, le manche du porte-filtre, de façon à ce que la machine soit bien bloquée pendant la distribution. Abaisser la manette de distribution (2) jusqu'en fin de course, de façon à faire couler le café. Pour que le café coule de façon uniforme, il est nécessaire d'exercer, sur la manette (2), une pression constante et proportionnelle à la résistance qui se présente pendant la distribution. Refaire l'opération jusqu'à ce que l'on ait la quantité de café voulue. Un café préparé en suivant cette procédure présente la mousse

marron typique de l'espresso. S'il n'en est pas ainsi, consulter le par. «En cas de problèmes de fonctionnement».

6. Prendre les tasses et les servir.
7. Pour préparer d'autres cafés, refaire les opérations de 3 à 7, en veillant à retirer lentement et attentivement le porte-filtre en le déplaçant vers la gauche. Veiller également à ne pas se brûler avec l'eau qui reste présente dans les marcs de café. Un peu d'eau continuera à s'écouler lorsque l'on aura retiré le porte-filtre. Cela est dû à la pression de l'eau présente dans le système. Ôter les marcs du porte-filtre.

**OPTION**

**Disque «mousse parfaite» (13)**

Pour garantir le meilleur fonctionnement du Disque «mousse parfaite», introduire le brise-jet émulsionneur dans la coupe porte-filtre.

Il est recommandé de nettoyer le Disque «mousse parfaite» chaque jour avant l'emploi, pour empêcher le trou de passage de se boucher. Si besoin est, utiliser une aiguille pour déboucher le trou.

Lorsque la mouture du café n'est pas correcte, l'utilisation du disque «mousse parfaite» produit la mousse typique de l'espresso.

**N.B.:** Utiliser le disque «mousse parfaite» uniquement avec le grand filtre pour 2 tasses

**Comment préparer un bon cappuccino:**

Avant de commencer à préparer le cappuccino, veiller à avoir tout le nécessaire à portée de la main, dont un pot (ou une tasse) à demi rempli de lait froid et des tasses à café au lait.

**Émulsionner le lait**

La densité du lait émulsionné dépend de sa teneur en graisses. Le distributeur de vapeur (8) (ou l'émulsionneur du lait rep. 24) produit toute l'émulsion nécessaire sans porter le lait à ébullition.

Avec deux ou trois essais et un peu d'effort, vous deviendrez vite des experts pour la préparation du cappuccino.

Déplacer légèrement le distributeur de vapeur (ou l'émulsionneur de lait) vers l'extérieur, de façon à insérer le pot sans heurter la base de la machine à espresso.

### **Version avec distributeur de vapeur :**

- 1 Préparer l'espresso dans des grandes tasses comme il est indiqué ci-dessus.
- 2 Placer le pot à demi rempli de lait froid sous le distributeur de vapeur. Voir Fig. 03
- 3 Tourner lentement le bouton du robinet de distribution de vapeur (7) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour faire sortir la vapeur.

**IMPORTANT** La pression de la vapeur augmente au fur et à mesure que l'on tourne le bouton.

**N.B.:** Il est conseillé de donner une distribution maximale de 60 secondes.

- 4 Tourner le pot d'un mouvement circulaire en veillant à ce que l'extrémité de la buse de vapeur soit à peine plongée dans le lait lorsque l'émulsion commence à se former. Ne pas porter le lait à ébullition.
- 5 L'émulsion désirée étant obtenue, tourner le bouton de la vapeur pour interrompre la sortie de la vapeur et enlever le pot.

- 6 Verser le lait émulsionné dans le café. Garnir avec de la cannelle, du cacao ou de la noix de muscade. Servir.

### **OPTION**

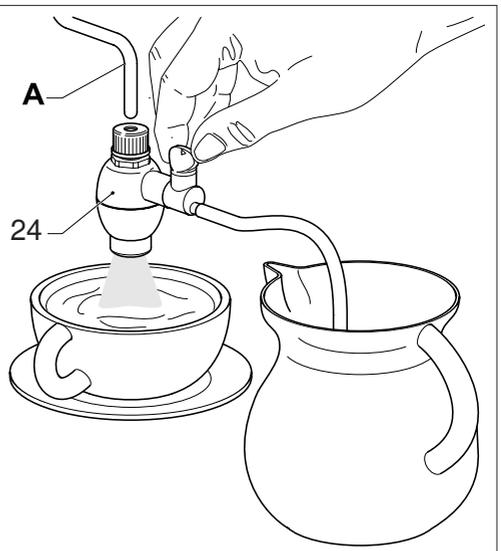
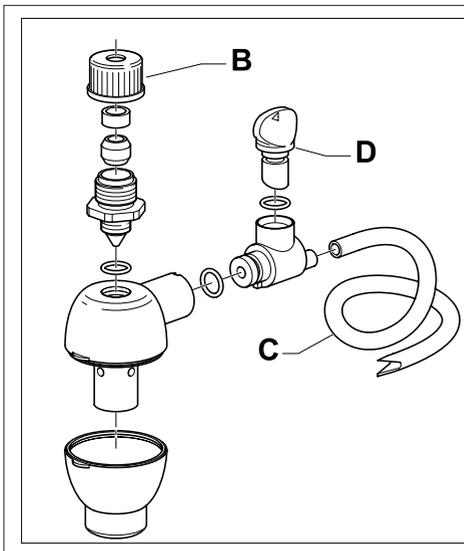
#### **Émulsionneur de lait (24)**

L'émulsionneur de lait (24) est un dispositif spécial qui permet d'émulsionner le lait en l'aspirant directement de son récipient. Avant de commencer à préparer le cappuccino, veiller à avoir tout le nécessaire à portée de la main, dont le récipient de lait froid et des tasses à café au lait. S'assurer que l'émulsionneur de lait (24) est inséré correctement sur le tuyau de la vapeur (A) en tournant la bague (B) et insérer le tuyau d'aspiration (C) dans le récipient du lait froid.

La manette (D) permet de régler la quantité de lait aspiré. Sur la position indiquée sur la figure, l'aspiration est au maximum «lait plus froid». En tournant la manette (D) de 180°, on obtient l'aspiration minimale «lait plus chaud».

#### **Émulsionner le lait avec l'émulsionneur de lait:**

- 1 Préparer l'espresso dans de grandes tasses.
- 2 Placer le tuyau d'aspiration (C) dans le



réceptif du lait froid et la tasse de café espresso sous l'émulsionneur de lait (24).

- 3 Tourner lentement le bouton du robinet de distribution de vapeur (7) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour faire sortir la vapeur.

**IMPORTANT** La pression de la vapeur augmente au fur et à mesure que l'on tourne le bouton.

- 4 La quantité de lait désirée étant obtenue, tourner le bouton de la vapeur (7) dans le

du jet de la vapeur.

- 2 Nettoyer le porte-filtre et le filtre avec de l'eau tiède et avec régularité.
- 3 Nettoyer le corps machine avec un linge humide.
- 4 Enlever le bas et la grille (5) et les laver à l'eau. Ne pas utiliser d'abrasifs.
- 5 Nettoyer la garniture (15) à l'intérieur du groupe de distribution de café (14).

La maintenir propre.

- 6 Dévisser et nettoyer régulièrement la douchette (17), en fonction de la fréquence d'utilisation.

- 7 Si la machine n'est pas utilisée pendant de longues périodes, vidanger la chaudière de l'eau qu'elle contient.

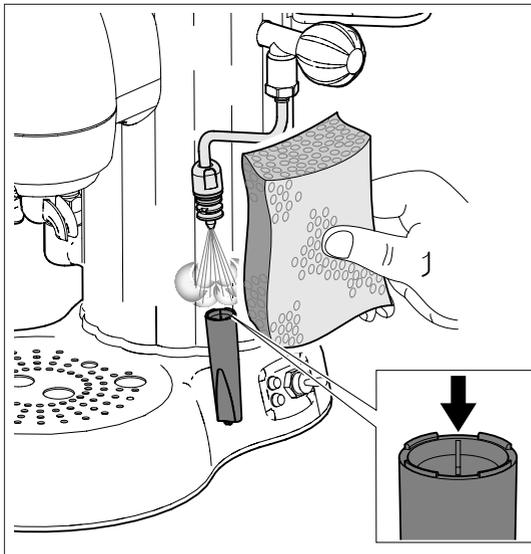
- 8 **N.B. :** Il est normal qu'une machine à espresso dégage de la vapeur ou des égouttements d'eau de temps à autre, dans la mesure où la pression de l'eau varie pendant l'utilisation.

Ne pas oublier de vider le bac.

### Instructions pour le nettoyage :

- 1 **IMPORTANT :** Nettoyer la buse de la vapeur après l'avoir plongée dans le lait pour éviter de boucher la buse et le trou de prise d'air et pour ne pas faire durcir les dépôts de lait à l'extérieur. Pour faciliter l'opération de nettoyage, comme il est indiqué au paragraphe «DESCRIPTION», la partie externe de la buse se retire facilement en la tirant vers le bas. Utiliser un linge humide pour nettoyer l'extrémité de la buse et ouvrir le robinet de distribution de vapeur. Laisser la vapeur sortir pendant une ou deux secondes pour dégager la buse. Nettoyer l'extérieur de la buse de la vapeur. Si besoin est, utiliser une aiguille pour nettoyer le trou

Faire très attention à ne pas toucher le distributeur de vapeur: **il se pourrait qu'il soit très chaud !**



Prise d'air à maintenir propre de dégagée de résidus

## Décalcification :

Dans les régions où l'eau est particulièrement calcaire, la machine risque de présenter des problèmes de fonctionnement. Environ une fois tous les deux mois (en fonction de l'utilisation et des caractéristiques de l'eau utilisée), traiter la machine avec le décalcificateur en poudre prévu à cet effet.

**Important :** Cette procédure doit être effectuée lorsque la machine est froide et que l'on ne l'a pas utilisée pendant un certain temps.

1. S'assurer que l'interrupteur principal (1) sur la position «O».
2. Ôter le réservoir de l'eau (6) et le vider.
3. Dévisser le bouchon de la chaudière (4) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et purger la chaudière (12) de toute l'eau qu'elle contient en renversant la machine.
4. Démonter la douchette (17) et la nettoyer.
5. Préparer une solution d'environ 1,8 litre d'eau mélanger avec une dose de décalcificateur en sachet. Verser dans la chaudière (12) une quantité de solution permettant d'arriver aux  $\frac{3}{4}$  (environ 0,8 litre) du verre de niveau (23). Visser le bouchon de la chaudière (4) dans le sens des aiguilles d'une montre et s'assurer que le bouchon et le bouton du robinet de vapeur (7) sont bien fermés (tourner dans le sens des aiguilles d'une montre). Remplir le réservoir (6) avec le reste de la solution (environ 1,0 litre) et le remettre en place.
6. Mettre l'interrupteur principal (1) sur la position «I». Le voyant d'allumage rouge s'allume. Attendre que le voyant lumineux vert (3) s'allume. Ouvrir lentement, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, le bouton du robinet de la vapeur (7) de façon à décharger la «fausse pression» due à l'air qui est resté dans la chaudière. Le refermer lentement dans le sens des aiguilles d'une montre et attendre que le voyant vert (3) s'allume.
7. Placer une tasse vide sous le groupe de distribution (14) sans insérer le porte-filtre (9) et actionner la manette de distribution

(2) en la levant et en l'abaissant jusqu'à la fin de sa course. Refaire l'opération et laisser l'eau couler jusqu'à ce que la tasse soit pleine. Attendre 20 minutes en laissant la machine allumée.

8. Alors, en actionnant la manette de distribution (2), faire couler l'eau de toute la solution présente dans le réservoir (6). Rincer et remplir le réservoir (6) d'eau propre. Faire couler l'eau de la machine jusqu'à ce que le réservoir soit vide.
9. Mettre l'interrupteur principal (1) sur la position «O», ouvrir lentement la manette de distribution de la vapeur (7) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et attendre que toute la vapeur sorte du distributeur de vapeur prévu à cet effet (8).  
Enlever le bouchon de la chaudière (4) ; vider la chaudière (12) et rincer à l'eau fraîche.  
Remettre la douchette (17) en place.

**N.B.:** Les pannes dues à l'accumulation de calcaire ne sont pas couvertes par la garantie. L'utilisateur ne devra prêter aucun autre service d'entretien. Utiliser le décalcifiant Gaggia pour obtenir de meilleurs résultats.

## En cas de problèmes de fonctionnement :

<b>Problème :</b>	<b>S'assurer que :</b>
La machine est allumée, mais elle fournit de l'eau froide.	<i>Le thermostat de sécurité est rétabli en appuyant sur le bouton (26) situé à l'arrière de la machine.</i>
La machine ne fournit pas de café.	<i>Il y a de l'eau dans le réservoir. Le filtre n'est pas bouché parce que le mélange est trop fin ou que le café est trop pressé. La douchette est propre.</i>
Le café coule trop vite.	<i>Le café n'a pas été moulu trop grossièrement. Le café a été pressé avec le presseur.</i>
Le porte-filtre perd trop d'eau.	<i>Le porte-filtre a été inséré correctement</i>
Le café a peu de " mousse " .	<i>La garniture n'est ni sale, ni usée. Il n'y a pas de résidus sur le bord du porte-filtre.</i>
Le café est trop froid.	<i>Le café n'a pas été moulu trop grossièrement. Le café a été pressé avec le presseur. Le café n'est ni trop vieux, ni trop sec.</i>
Le lait n'est pas suffisamment émulsionné.	<i>La buse de la vapeur et/ou le trou de prise d'air ne sont pas bouchés. Le lait n'est pas trop chaud.</i>

**¡Enhorabuena por su elección!**

*Gracias a esta máquina, podrá Usted saborear un café o un capuchino a la italiana deliciosos, en el confort de su hogar.*

*El café exprés se prepara filtrando rápidamente agua a presión, a través de una mezcla de café tostado y molido fino. A estos efectos, primeramente, el agua se calienta a la temperatura adecuada.*

**ADVERTENCIA:**

La máquina de café exprés fue estudiada exclusivamente para un uso doméstico.

Todas las operaciones de reparación y la asistencia técnica han de estar a cargo de un Centro de Asistencia autorizado al efecto, excepto las tareas de limpieza y las operaciones de mantenimiento normal.

1. Controle que el voltaje, que se encuentra indicado en la placa de la máquina, corresponda al de su vivienda.
2. Nunca emplee agua tibia o caliente para llenar el depósito de agua. Utilice únicamente agua fría.
3. No toque las partes calientes de la máquina ni el cable de alimentación durante el funcionamiento de la misma.
4. Nunca limpie la máquina con detergentes corrosivos ni utensilios que puedan rayar sus superficies. Basta un paño suave, humedecido con agua.
5. Para que no se formen incrustaciones de agua caliza, utilice agua mineral natural.
6. No sumerja la máquina en agua.

**PRECAUCIONES IMPORTANTES**

A la hora de utilizar un electrodoméstico, es aconsejable tomar algunas precauciones, para no incurrir en situaciones peligrosas, como el riesgo de incendio, las descargas eléctricas, o cualesquiera otros tipos de accidentes.

1. Antes de encender y usar la máquina de café exprés, lea atentamente todas las instrucciones y toda la información que hallará en el presente Manual y en los folletos, que vienen en el embalaje de la máquina.
2. No toque las superficies calientes.
3. No sumerja el cable, la clavija eléctrica ni el cuerpo de la máquina en agua, ni en ningún otro líquido, para evitar que estallen incendios y que se produzcan descargas eléctricas u otros accidentes.
4. Preste suma atención, cuando use la máquina en presencia de los niños.
5. Antes de limpiar la máquina y toda vez que no desee utilizarla, desenchúfela de la toma de electricidad. Aguarde hasta que esté fría, antes de extraer o colocar piezas en la misma y antes de comenzar la limpieza.
6. No utilice la máquina, si el cable o la clavija eléctrica no están en perfectas condiciones, en caso de desperfectos o si se rompe alguna pieza. En su caso, lleve el artefacto al centro de asistencia técnica más cercano, para que lo controlen o reparen.
7. Usar accesorios no aconsejados por el fabricante, puede provocar daños a las personas o las cosas.
8. No utilice la máquina de café exprés al aire libre.
9. Impida que el cable quede colgando de la mesa y que roce contra superficies calientes.
10. La máquina de café exprés ha de estar ubicada lejos de toda fuente de calor.
11. Antes de enchufar la máquina de café exprés en la toma de electricidad, controle que el interruptor esté en "0". Para apagarla, ubique el interruptor en "0". Acto seguido, desenchúfela.
12. Utilice la máquina únicamente en el hogar.
13. Preste suma atención, al usar el vapor.

**CONSERVE LAS PRESENTES INSTRUCCIONES**

**Descripción:**

**FIG. 01**

- 1 Interruptor principal/Luz piloto de encendido
- 2 Palanca de erogación del café
- 3 Luz piloto verde de "Presión correcta alcanzada"
- 4 Tapón de la caldera
- 5 Rejilla y cuba para recoger las gotas de agua
- 6 Depósito de agua (extraíble)
- 7 Ruedilla del grifo de vapor
- 8 Latiguillo del vapor (extraíble)
- 9 Portacacillo
- 10 Cacillo de 1 taza o bolsitas
- 11 Cacillo de 2 tazas
- 12 Caldera
- 13 Disco "Crema perfecta" (opcional)
- 14 Grupo de erogación del café
- 15 Guarnición de la copa
- 16 Porta-aspersor
- 17 Aspersor
- 18 Macillo
- 19 Cable y clavija de alimentación
- 20 Medidor
- 21 Boquilla de erogación
- 22 Tapa del depósito
- 23 Nivel de cristal
- 24 Batidora de leche (extraíble - opcional)
- 25 Manómetro de la presión de la caldera
- 26 Botón para restaurar el termostato de seguridad

**Instrucciones acerca del cable eléctrico**

- A** Con la máquina, viene de serie un cable eléctrico lo suficientemente corto como para impedir que se enrosque y que las personas tropiecen con el mismo.
- B** Es posible utilizar extensiones. Al hacerlo, preste suma atención.
- C** De usar una extensión, primeramente, verifique:
1. que el voltaje de la extensión, como mínimo, sea igual al voltaje del electrodoméstico;
  2. que posea una clavija de tres pines con puesta a tierra (si el cable del electrodoméstico es de este tipo);
  3. que el cable no quede colgando de la mesa, para que nadie tropiece con el mismo.

**Cómo preparar la máquina de café Exprés:**

1. Extraiga el depósito de agua extraíble (6).
2. Desenrosque el tapón de la caldera (4), haciéndolo girar hacia la izquierda.
3. Introduzca agua en la caldera (12), hasta las ¾ partes del nivel de cristal (23) (aproximadamente 0,8 L). Recuerde que el agua nunca ha de rebasar la parte superior del nivel de cristal. De rebasarlo, elimine el agua sobrante, poniendo la máquina boca abajo.

**Importante:** Controle siempre el nivel de agua en la caldera (12), antes de utilizar la máquina. Si la caldera está vacía, se acciona el termostato de seguridad, con el objeto de interrumpir el proceso de calentamiento del agua, que está en el interior de la caldera, para proteger la resistencia interior. En este caso, es menester restaurar el termostato de seguridad. A estos efectos, véase el apartado **"Qué hacer si la máquina no funciona bien"**.

4. Enrosque el tapón de la caldera (4), haciéndolo girar hacia la derecha y cerciórese de que el tapón y la ruedilla del grifo de vapor (7) queden bien cerrados.

**Importante:** Nunca abra el tapón de la caldera, cuando la máquina está en funcionamiento. Para extraer el tapón de la caldera: primeramente, ubique el interruptor principal (1) en la posición **"0"** y, acto seguido, abra lentamente la ruedilla del grifo de vapor (7), haciéndola girar hacia la izquierda. Aguarde hasta que todo el vapor haya salido por el latiguillo (8).

5. Llene el depósito de agua (6) (aproximadamente 1 Litro) y vuelva a ubicarlo en su asiento.

**Nota:** Cuando la caldera está llena, el depósito de agua (6) se puede llenar sin extraerlo de su asiento, de ser menester.

6. Introduzca el portacacillo (9) en el grupo de erogación del café (14) y sujételo haciéndolo girar desde la izquierda hacia la derecha, hasta que quede bloqueado. La empuñadura del portacacillo tiene que quedar apuntando hacia la derecha.
7. Enchufe la clavija (19) en una toma de electricidad adecuada (véase el capítulo **"Advertencia"** - página 1 - apartado 1).

## Instrucciones para poner la máquina en funcionamiento

Este procedimiento permite preparar el circuito hidráulico, de manera tal que la máquina funcione perfectamente. Es aconsejable efectuar este procedimiento cada vez que emplee la máquina por "primera vez".

1. Repase todas las indicaciones del capítulo "**Cómo preparar la máquina de café Exprés**".
  2. Ubique el interruptor principal (1) en la posición "**I**". Acto seguido, se encenderá la luz piloto de encendido de color rojo.
  3. Espere hasta que se encienda la luz piloto de color verde (3).
  4. Abra lentamente la ruedilla del grifo de vapor (7), haciéndola girar hacia la izquierda, para eliminar la "falsa presión" que provoca el aire que ha quedado en la caldera. Luego, vuelva a cerrarla lentamente, haciéndola girar hacia la derecha. Espere hasta que se encienda la luz piloto de color verde (3). La luz piloto de color verde (3) indica que la presión de la caldera ha llegado al nivel indicado (aproximadamente 1,2 bar). Si lo desea, puede controlar Usted el nivel de la presión por medio del manómetro (25), que viene de serie.
- Nota:** La luz piloto de color verde, que indica que la presión se encuentra en el nivel indicado (3), se apaga y se enciende automáticamente mientras el agua se calienta. Tras encender la máquina, para preparar el primer café, es aconsejable aguardar de 12 a 15 minutos, de manera tal que el agua esté a la temperatura ideal. A continuación, la máquina está lista para erogar los demás cafés.
5. Ubique una taza vacía debajo del grupo de erogación de café (14), pero **NO** introduzca aún el café en el portacacillo (9). Eleve y baje la palanca de erogación (2) hasta el final de su carrera, con el objeto de accionarla. Repita la operación y deje que salga el agua hasta que se llene la taza.
  6. La máquina ya está lista para preparar café.

## Lo que Usted debe saber

1. El sabor del café exprés depende de la cantidad y del tipo de café utilizado. Por su parte, el sabor particular de un grano de café depende de distintos factores, pero el aroma y el sabor son el resultado del proceso de torrefacción. Los granos de café, que se tuestan durante un período más prolongado y a temperaturas más elevadas, son de un color más oscuro. Los granos más oscuros son más aromáticos que los granos claros.
2. En el mercado, hallará distintas variedades de café. Cada una se caracteriza por un tipo de mezcla de granos de café, que fueron tostados a una temperatura determinada, y por un tipo de aroma particular. Existen cafés descafeinados, que contienen tan sólo el 2% de cafeína. Pruebe los distintos tipos de café a la venta, preparándolos con su máquina de café exprés. Muy probablemente, descubrirá que hay un aroma superior al de la mezcla que ha usado hasta ahora.
3. Las máquinas de café exprés con bomba requieren una mezcla de café molido fino. Constatelo, al hacer la compra, o bien, solicite que se lo muelan al efecto. Es preferible usar un molinillo de muelas, en lugar de un molinillo de cuchillas, puesto que este último produce demasiado polvo de café y la mezcla queda molida de manera irregular.
4. El verdadero café exprés se reconoce por su color oscuro, por su sabor intenso y su "crema" típica.
5. El capuchino a la italiana es una combinación especial de café exprés y leche caliente batida. Se puede servir, espolvoreado con canela molida, nuez moscada o cacao.
6. Sirva el café expreso, inmediatamente después de prepararlo.
7. Sirva el café exprés en tacitas de café y el capuchino a la italiana, en tazas de desayuno.
8. Lo ideal sería moler el café, inmediatamente antes de prepararlo. No se olvide del molido adecuado para la máquina de café exprés con bomba.
9. Es aconsejable conservar el café molido o los granos en el congelador, en botes herméticos. El café molido absorbe los olores fácilmente.

## Cómo preparar un buen café exprés

1. Siga las instrucciones descritas en los capítulos **“Cómo preparar la máquina de café Exprés”** e **“Instrucciones para poner la máquina en funcionamiento”**.

**Nota:** Para hacer un buen café, es indispensable que la máquina y el portacacillo estén a la temperatura ideal.

2. Extraiga el portacacillo (9) del grupo de erogación del café (14). Escoja el cacillo correcto (10 y 11) e introdúzcalo en el portacacillo (9). Emplee el cacillo pequeño para preparar 1 taza y el cacillo grande, para 2 tazas.
3. Llene el cacillo de 1 o 2 tazas con café molido, mediante el medidor al efecto (20). Un medidor corresponde a una taza de café. No lo llene excesivamente. Apriete el café mediante el macillo al efecto (18). No apriete exageradamente.
4. Limpie el borde del cacillo y/o del portacacillo (9-10-11), para eliminar los restos de café que hayan quedado. Luego, introdúzcalo en el grupo de erogación del café (14).
5. Ubique una o dos tazas debajo del portacacillo (9), en función del número de tazas que desee preparar. Con una mano empuje la palanca de erogación del café (2) para arriba.

**Importante:** entre tanto, con la otra mano, mantenga asida la empuñadura del portacacillo para que la máquina no se mueva durante la erogación del café. Baje la palanca de erogación del café (2) hasta el final de su carrera. Así obtendrá el café deseado. Para que el café caiga uniformemente, apriete la palanca (2) de manera constante y proporcional a la resistencia que ofrezca mientras sale el café. Repita la operación hasta obtener la cantidad deseada de café. Un buen café, preparado según el procedimiento indicado, es el que tiene en la superficie la típica “crema” de color marrón. De no ser así, consulte el capítulo **“Qué hacer si la máquina no funciona bien”** de la página 8.

6. Extraiga las tazas de la máquina y sirva.

7. Si desea preparar más café, repita las instrucciones desde el apartado 3 al 7. Preste suma atención y extraiga lentamente el portacacillo, haciéndolo girar hacia la izquierda, para no quemarse con el agua que queda en los posos de café. Tras extraer el portacacillo, verá que sigue goteando agua de la máquina. Ello se debe a la presión del agua en el sistema. Extraiga los posos del portacacillo.

### OPCIONAL

#### **Disco “crema perfecta”(13)**

Para que el Disco “crema perfecta” funcione mejor, introduzca el rompechorro en el portacacillo.

El fabricante recomienda limpiar el Disco “crema perfecta” a diario, antes de usarlo, para evitar que se obture el orificio de paso. De ser necesario, utilice una aguja para limpiar el orificio.

Cuando el café no está bien molido, usando el disco “crema perfecta”, se obtiene la típica crema del café exprés.

**Nota:** Utilice el disco “crema perfecta” sólo con el cacillo grande para 2 tazas.

## Cómo preparar un buen capuchino a la italiana:

Antes de comenzar a preparar el capuchino a la italiana, cerciórese de que tiene todo lo necesario al alcance de la mano. Recuerde que necesita una jarra (o taza) llena de leche fría hasta la mitad y tazas de café con leche.

## Cómo batir la leche

La densidad de la leche batida depende del porcentaje de grasa que contenga. El latiguillo (8) (o la batidora de leche pos. 24) bate la leche de la manera adecuada, sin que ésta rompa a hervir.

Después de dos o tres intentos y prestando un poco de atención, se transformará Usted en un experto en materia de preparación de capuchinos a la italiana. Desplace ligeramente hacia afuera el latiguillo del vapor (o la batidora de leche), de manera tal que sea posible introducir la jarra sin que choque contra la base de la máquina de café exprés.

## OPCIONAL

**Versión con latiguillo:**

- 1 Prepare el café exprés en tazas grandes, con arreglo a las instrucciones susodichas.
- 2 Coloque la jarra llena de leche fría hasta la mitad, debajo del latiguillo del vapor. Véase la Fig. 03.
- 3 Haga girar lentamente la ruedilla del grifo de dispensar vapor (7) hacia la izquierda para que salga el vapor.

**IMPORTANTE** Cuando la ruedilla gira, la presión del vapor aumenta.

**Nota:** Es aconsejable que la erogación dure 60 segundos, como máximo.

- 4 Haga girar la jarra, de manera tal que describa un movimiento circular. Preste atención: la boquilla del vapor ha de estar apenas sumergida en la leche, cuando la leche comience a batirse. La leche no debe hervir.
- 5 Cuando la leche esté batida de la forma deseada, haga girar hacia la derecha la ruedilla vapor, para que deje de salir vapor y extraiga la jarra.
- 6 Eche la leche batida en el café. Espolvoree con canela, cacao o nuez moscada. Sirva.

**Batidora de leche (24)**

La batidora de leche (24) es un dispositivo especial, que permite batir la leche aspirándola directamente del recipiente.

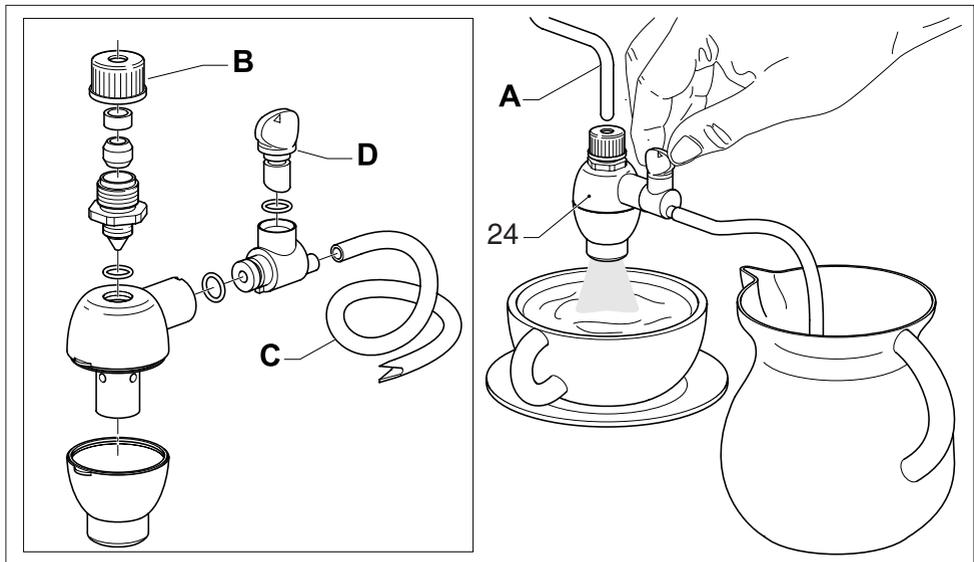
Antes de comenzar a preparar el capuchino a la italiana, cerciórese de que tiene todo lo necesario al alcance de la mano.

Recuerde que es preciso utilizar un recipiente con leche fría y tazas de café con leche.

A efectos de que la batidora de leche (24) quede colocada correctamente sobre el tubo de vapor (A), haga girar el anillo (B). Introduzca el tubo de aspiración (C) en el recipiente que contiene leche fría. Mediante la varilla (D) puede regular la cantidad de leche aspirada. En la posición que se aprecia en la figura, la aspiración se halla al máximo ("leche más fría"). Haciendo girar 180° la varilla (D), se obtiene la aspiración mínima ("leche más caliente").

**Batir la leche con la batidora de leche:**

- 1 Preparare el café exprés en tazas grandes.
- 2 Coloque el tubo de aspiración (C) en el recipiente de leche fría y la taza con el café exprés bajo la batidora de leche (24).



- Haga girar lentamente la ruedilla del grifo de dispensar vapor (7), hacia la izquierda para que salga vapor.

**IMPORTANTE** Cuando la ruedilla gira, la presión del vapor aumenta.

- Cuando haya obtenido la cantidad de leche deseada, haga girar hacia la derecha la ruedilla de vapor (7) para que el vapor deje de salir.

- Espolvoree con canela, cacao o nuez moscada.

Sirva.

## Instrucciones para limpiar la máquina:

- IMPORTANTE:** Limpie la boquilla por donde sale el vapor, cada vez que la sumerja en la leche, para que no se obturen la propia boquilla, ni el orificio por donde entra el aire. De esta forma, no se endurecerá la leche que haya quedado en el exterior de la misma. Para que pueda Usted realizar más fácilmente las operaciones de limpieza, que describimos en el apartado "DESCRIPCIÓN", recuerde que la parte exterior de la boquilla se puede extraer fácilmente, tirando de la misma para abajo.

Utilice un paño húmedo para limpiar la punta de la boquilla y abra la válvula que dispensa vapor.

Antes de limpiar la boquilla, aguarde uno o dos segundos, para que salga el vapor.

Limpie la parte exterior de la boquilla por donde sale el vapor. Si es menester, emplee una aguja para limpiar el orificio del chorro de vapor.

- Limpie frecuentemente el portacacillo y el cacillo con agua tibia.

- Limpie el cuerpo de la máquina con un paño húmedo.

- Extraiga la cubeta y la rejilla (5) y lávelas con agua. No use abrasivos.

- Limpie la guarnición (15) que está ubicada en el interior del grupo de dispensar café (14).

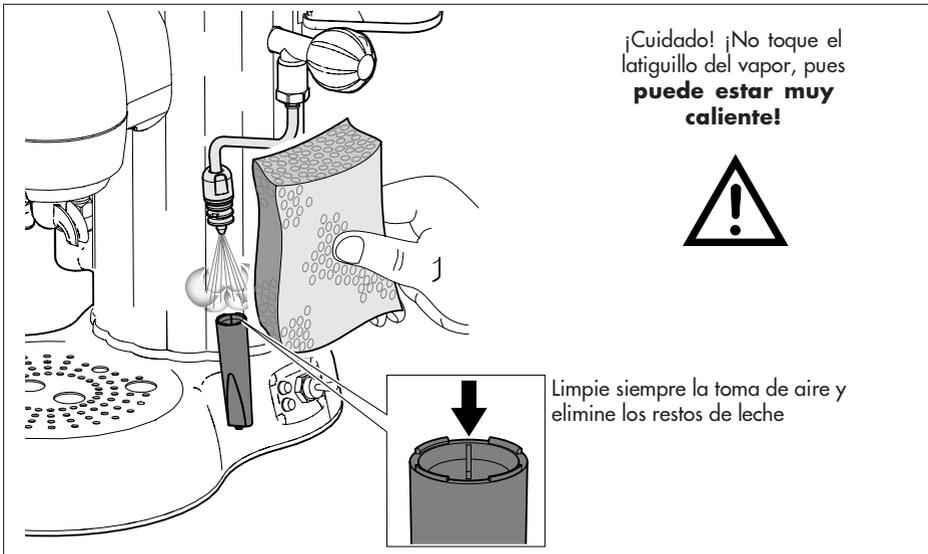
**Procure que esté siempre limpia.**

- Desenrosque el aspersionador (17) y límpielo periódicamente, según la frecuencia con que lo usa.

- Si no utiliza la máquina durante un período prolongado, vacíe el agua de la caldera.

- Nota:** Es normal que por una máquina de café expreso salga vapor y que caigan gotitas de agua, cada tanto, debido a que la presión del agua oscila durante el uso.

No se olvide de vaciar la cubeta.



## Desincrustación:

En las localidades en que el agua es muy dura, el funcionamiento de la máquina puede verse perjudicado. Por ello, es menester proceder a eliminar las incrustaciones cada 2 meses aproximadamente, con el desincrustador en polvo al efecto (en función del uso que se haga de la máquina y de las características del agua utilizada).

**Importante:** Antes de comenzar esta tarea, cerciórese de que la máquina esté bien fría, esto es, constate que nadie la haya usado recientemente.

1. Controle que el interruptor principal (1) esté en la posición "0".
  2. Extraiga el depósito de agua (6) y vacíelo.
  3. Desenrosque el tapón de la caldera (4), haciéndolo girar hacia la izquierda y elimine toda el agua que haya en la caldera (12). Al efecto, ponga la máquina boca abajo.
  4. Extraiga el aspersor (17) y límpielo.
- Disuelva un sobrecillo de desincrustante en aproximadamente 1,8 litros de agua.
5. Eche en la caldera (12) dicha solución, llenándola hasta las  $\frac{3}{4}$  partes del nivel de cristal (23) (aproximadamente 0,8 litros). Enrosque el tapón de la caldera (4), haciéndolo girar hacia la derecha y cerciórese de que el tapón y la ruedilla del grifo de vapor (7) estén bien cerrados (hágalos girar hacia la derecha). Eche en el depósito (6) el resto de la solución (aproximadamente 1 litro). Luego vuelva a ubicar el depósito en su asiento.
  6. Ubique el interruptor principal (1) en la posición "1". La luz piloto de encendido de color rojo se encenderá. Espere hasta que la luz piloto de color verde (3) se encienda. Abra lentamente la ruedilla del grifo de vapor (7), haciéndola girar hacia la izquierda, para eliminar la "falsa presión" que provoca el aire que queda en la caldera. Luego, ciérrela lentamente, haciéndola girar hacia la derecha y espere hasta que la luz del piloto verde (3) se encienda.
  7. Ubique una taza vacía bajo el grupo de erogación del café (14), pero no introduzca

el portacacillo (9). Accione la palanca (2), haciéndola subir y bajar hasta el final de su carrera. Repita la operación y deje que salga el agua, de manera tal que se llene una taza. Espere 20 minutos con la máquina encendida.

8. A continuación, accione la palanca (2) y deje que salga el agua, a fin de eliminar la solución que queda en el depósito (6). Aclare y vuelva a llenar el depósito (6) con agua limpia. Haga que salga el agua de la máquina, hasta que el depósito se vacíe.
9. Ubique el interruptor principal (1) en la posición "0". Abra lentamente, la ruedilla del grifo de vapor (7), haciéndola girar hacia la izquierda. Espere hasta que salga todo el vapor por el latiguillo al efecto (8).

Extraiga el tapón de la caldera (4) y vacíe la caldera (12). Aclare con agua fresca.

Vuelva a ubicar el aspersor (17) en su lugar.

**Nota:** Los desperfectos, debidos a las incrustaciones que se acumulan en la máquina, no están cubiertos por la garantía. El usuario no tiene que realizar ninguna otra tarea de mantenimiento. Utilice el desincrustante Gaggia, para obtener los mejores resultados.

## Qué hacer si la máquina no funciona bien

<b>Problema</b>	<b>Controle</b>
La máquina está encendida pero sólo sale agua fría	<i>Restaura el termostato de seguridad. Al efecto, pulse el botón (26) que está ubicado en la parte trasera de la máquina.</i>
La erogación del café no se produce	<i>Que haya agua en el depósito. Que el cacillo no esté obturado, porque el molido del café es excesivamente fino o porque el café está demasiado apretado. Que el aspersor esté limpio.</i>
La erogación del café tiene lugar demasiado rápidamente	<i>Que el molido del café no haya quedado demasiado grueso. Que haya apretado Usted el café con el macillo.</i>
El cacillo pierde mucha agua	<i>Que el portacacillo esté ubicado en su asiento correctamente. Que la guarnición no esté sucia ni gastada. Que no hayan quedado restos de café en el borde del portacacillo.</i>
El café exprés sale con poca "crema"	<i>Que el molido del café no haya quedado demasiado grueso. Que haya apretado Usted el café con el macillo. Que el café no sea demasiado viejo y que no esté excesivamente seco.</i>
El café sale excesivamente frío.	<i>Que la máquina haya llegado a la temperatura adecuada. Que el molido del café no haya quedado demasiado grueso.</i>
La leche no queda bien batida.	<i>Que la boquilla del vapor y/o el orificio de la toma de aire no estén obturados. Que la leche no esté excesivamente caliente.</i>

**Proficiat met uw keus!**

*Dankzij deze machine kunt u gezellig thuis van een heerlijk kopje koffie of cappuccino genieten.*

*De espressokoffie wordt gemaakt door onder druk staand water snel en op de juiste temperatuur door een fijn gebrande melange te laten filteren.*

**WAARSCHUWING:**

De espressomachine is alleen ontworpen voor huishoudelijk gebruik.

Alle reparatie- en onderhoudsingenrepen, met uitzondering van schoonmaak- en gewone onderhoudswerkzaamheden, dienen door een erkende Servicedienst verricht te worden.

1. Controleer dat de spanning die op het plaatje aangeduid wordt overeenkomt met die bij u thuis.
2. Gebruik nooit lauw of warm water om het reservoir te vullen. Gebruik alleen koud water.
3. Kom tijdens de werking niet met de handen aan de warme delen van de machine en de stroomkabel.
4. Maak de machine nooit schoon met bijtende schoonmaakmiddelen of krassend gereedschap. Een zacht, met water vochtige gemaakte doekje is hiervoor al voldoende.
5. Om kalkaanslag te voorkomen, kan natuurlijk mineraalwater gebruikt worden.
6. Dompel de machine niet in water.

## BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN



Tijdens het gebruik van huishoudelijke apparaten is het raadzaam enkele voorzorgsmaatregelen te treffen om het gevaar voor brand, elektroshocks en/of ongelukken te beperken.

1. Lees alle aanwijzingen en informatie in deze handleiding en in iedere andere brochure die zich in de verpakking bevindt aandachtig door alvorens de espressomachine in werking te stellen en te gebruiken.
2. Kom niet aan de warme oppervlakken.
3. Dompel het snoer, de stekkers of de behuizing van de machine niet in water of andere vloeistof om brand, elektroshocks of ongelukken te voorkomen.
4. Let bijzonder goed op tijdens het gebruik van de espressomachine als er kinderen bij aanwezig zijn.
5. Haal de stekker uit het stopcontact als de machine niet gebruikt wordt of tijdens het schoonmaken. Laat de machine afkoelen, alvorens onderdelen aan te brengen of te verwijderen en vooraleer deze schoon te maken.
6. Gebruik de machine niet als het snoer of de stekker beschadigd zijn of bij storingen of defecten. Laat het apparaat bij de dichtstbijzijnde servicedienst nakijken en repareren.
7. Het gebruik van niet door de fabrikant aanbevolen accessoires kan schade aan voorwerpen of personen veroorzaken.
8. Gebruik de espressomachine niet buiten.
9. Zorg ervoor dat het snoer niet langs de tafel naar beneden hangt of met warme delen in aanraking komt.
10. Houd de espressomachine uit de buurt van warmtebronnen.
11. Controleer dat de espressomachine op stand "0" staat alvorens de stekker in het stopcontact te doen. Zet deze op "0" om hem uit te zetten en haal de stekker vervolgens uit het stopcontact.
12. Gebruik de machine uitsluitend voor huishoudelijk gebruik.
13. Kijk erg goed uit tijdens het gebruik van de stoom.

# BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

## Beschrijving:

### FIG. 01

- 1 Hoofdschakelaar/Inschakelcontrolelampje
- 2 Hendel voor koffieafgifte
- 3 Groen controlelampje voor het bereiken van de juiste druk
- 4 Dop ketel
- 5 Rooster en lekbakje
- 6 Waterreservoir (wegneembaar)
- 7 Draaiknop stoomkraantje
- 8 Pannarello (wegneembaar)
- 9 Filterhouder
- 10 Filter 1 kopje of koffiepads
- 11 Filter 2 kopjes
- 12 Ketel
- 13 Schijf "perfect crèmelaagje" (optie)
- 14 Groep voor koffieafgifte
- 15 Afdichting voor onder de cup
- 16 Houder voor filterplaatjes
- 17 Filterplaatje
- 18 Stamper
- 19 Stroomkabel en stekker
- 20 Maatschepje
- 21 Afgiftetuitje
- 22 Deksel waterreservoir
- 23 Peilglas
- 24 Melkopschuimer (wegneembaar - optie)
- 25 Manometer keteldruk
- 26 Drukknop om de veiligheidsthermostaat in de normale stand terug te zetten

## Instructies over de stroomkabel

- A** Er wordt een stroomkabel geleverd die kort genoeg is om te voorkomen dat deze in elkaar draait of dat men erover kan struikelen.
- B** Als men hier goed bij oppast, mogen verlengsnoeren gebruikt worden.
- C** Indien een verlengsnoer gebruikt wordt, dient men te controleren:
1. dat de spanning die op het verlengsnoer vermeld staat tenminste gelijk is aan de elektrische spanning van het huishoudelijke apparaat;

2. dat deze voorzien is van een stekker met drie pinnen met aarding (indien de kabel van het huishoudelijke apparaat van dit type is);
3. dat de kabel niet langs de tafel naar beneden hangt, zodat men er niet over kan struikelen.

## Vorbereiding van de espressokoffiemachine:

1. Verwijder het wegneembare waterreservoir (6).
2. Draai de dop van de ketel (4) tegen de klok in los.
3. Doe net zoveel water in de ketel (12) tot  $\frac{3}{4}$  (ongeveer 0,8 l) van het peilglas (23) gevuld is. Aangeraden wordt het bovenste gedeelte van het peilglas niet te overschrijden. Door het apparaat op zijn kop te houden, kan het teveel aan water worden verwijderd.

**Belangrijk:** Controleer het waterpeil in de ketel (12) altijd alvorens het apparaat te gebruiken. Indien er eventueel geen water aanwezig is, kan dit ook leiden tot de ingreep van de veiligheidsthermostaat, die de verwarming van het water in de ketel zal onderbreken, om de weerstand binnenin te beschermen. In dit geval dient de veiligheidsthermostaat op de normale stand teruggezet te worden. Zie hiervoor "in geval van storing".

4. Draai de dop van de ketel (4) met de klok mee aan en verzeker u ervan dat de dop zelf en de knop van het stoomkraantje (7) goed dicht zijn.

**Belangrijk:** De dop van de ketel mag bij werkende machine nooit worden opgedraaid. Om de dop van de ketel te verwijderen, dient men de hoofdschakelaar (1) op stand "0" te zetten, de dop langzaam te openen en de knop van het stoomkraantje (7) tegen de klok in te draaien. Wacht tot alle stoom via de speciale pannarello (8) afgelaten is.

5. Vul het waterreservoir (6) met water (ongeveer 1 liter) en zet het weer op zijn plaats terug.

**Opmerking:** Als de ketel eenmaal gevuld is, kan het waterreservoir (6), indien nodig, ook zonder het weg te nemen gevuld worden.

6. Doe de filterhouder (9) in de afgiftegroep (14) en bevestig deze met een beweging van links naar rechts tot deze vastzit. De handgreep van de filterhouder dient zich rechts te bevinden.
7. Doe de stekker (19) in een geschikt stopcontact (zie hoofdstuk "Waarschuwingen" punt 1).

## Inbedrijfstelling

Met deze procedure kan het hydraulische circuit voorbereid worden voor een optimaal gebruik van het apparaat. Aangeraden wordt de volgende procedure te volgen iedere keer dat het apparaat "voor het eerst" gebruikt wordt.

1. **Controleer wat beschreven wordt in het hoofdstuk "Vorbereitung van de espressokoffiemachine":**
2. Zet de hoofdschakelaar (1) op stand "I". Het rode inschakelcontrolelampje gaat branden.
3. Wacht tot het groene controlelampje (3) gaat branden.
4. Open de knop van het stoomkraantje (7) langzaam tegen de klok in, om de "valse druk" af te laten, die veroorzaakt wordt door de lucht die in de ketel achtergebleven is. Draai deze weer met de klok mee dicht en wacht tot het groene controlelampje (3) weer gaat branden. Het groene controlelampje (3) geeft de juiste druk in de ketel aan (ongeveer 1,2 bar), wat ook gecontroleerd kan worden op de bijgeleverde manometer (25).  
**Opmerking:** Het groene controlelampje (3) dat aanduidt dat de juiste druk bereikt is, blijft tijdens de verwarmingsfase automatisch uit- en aangaan. Na het apparaat te hebben aangezet, wordt voor de eerste kop koffie aangeraden 12/15 minuten voor de ideale verwarming te wachten, terwijl het apparaat voor de volgende kopjes altijd klaar is.
5. Zet een leeg kopje onder de afgiftegroep (14) zonder koffie in de filterhouder (9) te doen en haal de afgiftehendel (2) over door deze helemaal naar boven en naar beneden te bewegen. Herhaal de operatie en vul het kopje hierdoor helemaal met water.

## Wat u moet weten

1. De smaak van de espresso hangt af van de hoeveelheid en het soort gebruikte koffie.  
De bijzondere smaak van een koffiebonen hangt van verschillende factoren af, maar de smaak ervan en het aroma zijn het resultaat van het brandingsproces. De koffiebonen die gedurende een langere tijd en bij hogere temperaturen gebrand zijn, zijn donkerder van kleur. Donkerdere koffiebonen geven meer aroma af dan lichte bonen.
2. Er zijn verschillende kwaliteiten koffie verkrijgbaar. Iedere soort branding wordt gekenmerkt door een mengsel van op een speciale temperatuur gebrande koffiebonen en met een speciaal type aroma. Er zijn cafeïnevrije soorten die slechts 2% cafeïne bevatten. Probeer met uw espressomachine één van de verschillende in de handel verkrijgbare soorten koffie uit. U zult waarschijnlijk een beter aroma ontdekken dan die van de tot nu toe gebruikte melange.
3. De espressomachines met pomp vereisen een fijn gemaalde melange. Verzeker u ervan dat u dit soort melange koopt of laat malen. Het verdient de voorkeur een koffiemolen te gebruiken met maalinrichting in plaats van een koffiemolen met lemmeten, omdat hierdoor te veel koffiepoeder ontstaat en een te onregelmatige gemalen melange verkregen wordt.
4. De echte espresso is te herkennen aan de donkere kleur, de volle smaak en het typische "crémelaagje".
5. Cappuccino is een speciale combinatie van espressokoffie met opgeschuimde warme melk. Deze kan geserveerd worden met een beetje kaneel, nootmuskaat of cacao.
6. Serveer de espressokoffie onmiddellijk na deze gemaakt te hebben.
7. Serveer de espressokoffie in kleine koffiekopjes en de cappuccino in grotere koppen.
8. Het ideale zou zijn de koffie vlak voor het gebruik te malen. Vergeet niet dat de koffie bij de espressomachine met pomp gemalen moet worden.
9. Het is raadzaam de gemalen koffie of de koffiebonen in luchtdicht afgesloten bussen in de diepvriezer te bewaren. Gemalen koffie neemt gemakkelijk luchtjes op.

## Hoe men lekkere espressokoffie zet:

1. Volg de procedures die beschreven worden in de hoofdstukken **“Vorbereiding van de espressokoffiemachine”** en **“Inbedrijfstelling”**.  
**Opmerking:** Het is noodzakelijk het apparaat en de filterhouder optimaal te verwarmen om lekkere koffie te verkrijgen.
2. Neem de filterhouder (9) van de afgiftegroep (14). Kies het goede filter (10 en 11) en doe het in de filterhouder (9). Gebruik het kleine filter voor 1 kopje en het grote voor 2 kopjes.
3. Vul het filter voor 1 of 2 kopjes met gemalen koffie en gebruik hiervoor het speciale maatschepje (20). Reken een maatschepje voor ieder kopje koffie. Maak het niet te vol. Druk de koffie aan en gebruik hiervoor de speciale stamper (18). Druk niet te hard aan.
4. Maak de rand van het filter en/of de filterhouder (9-10-11) schoon door eventuele koffieresten weg te nemen. Doe deze vervolgens in de afgiftegroep (14).
5. Zet, afhankelijk van hoeveel koffie men wil maken, één of twee kopjes onder de filterhouder (9). Zet de afgiftehendel (2) met één hand naar boven.

**Belangrijk:** aangeraden wordt met de andere hand de handgreep van de filterhouder vast te houden om de machine tijdens de afgifte tegen te houden. Doe de afgiftehendel (2) helemaal omlaag om zo de koffieafgifte te verkrijgen. Voor een gelijkmatige koffieafgifte dient men een constante druk op de hendel (2) uit te oefenen, die evenredig is met de weerstand die men tegenkomt tijdens de afgifte. Herhaal deze handeling tot de gewenste hoeveelheid koffie verkregen is. Een goede kop koffie, die volgens de juiste procedure gemaakt is, zal het typische bruine “crèmelaagje” hebben. Raadpleeg indien dit niet zo mocht zijn het hoofdst. **“In geval van storing”**, blz. 8.

6. Neem de kopjes weg en serveer deze.
7. Om nog meer koffie te maken, dient men de fasen 3 tot 7 te herhalen. Let er hierbij op dat

u de filterhouder langzaam en voorzichtig verwijderd, door deze naar links te verplaatsen en kijk uit dat u zich niet brandt aan het water dat op het koffiedrab achtergebleven is. Er zal een beetje water blijven druppelen, nadat de filterhouder verwijderd is. Dit komt door de waterdruk in het systeem. Verwijder het koffiedrab uit de filterhouder.

### OPTIE

#### **Schijf voor een “perfecte crèmelaagje”(13)**

Doe de stoomstraal mengende straalbreker voor een betere werking van de schijf voor een “perfect crèmelaagje” in de cup van de filterhouder.

Aanbevolen wordt de schijf voor een “perfect crèmelaagje” dagelijks voor het gebruik schoon te maken, om te voorkomen dat de gaatjes verstopt raken. Gebruik indien nodig een naald om de opening te openen.

Als de koffie niet goed gemalen is, zorgt de schijf voor een “perfect crèmelaagje” voor het typische crèmelaagje van de espresso.

**N.B.:** *Gebruik de schijf voor een “perfect crèmelaagje” alleen met de grote filter voor 2 koppen.*

## Hoe men lekkere cappuccino maakt:

Alvorens te beginnen de cappuccino te maken, dient u zich ervan te verzekeren dat u alle benodigdheden, waaronder het kannetje (of de kop) voor de helft gevuld met koude melk en grote koppen, binnen handbereik heeft.

### De melk opschuimen

De dikte van de opgeschuimde melk is afhankelijk van het vetgehalte van de melk. De pannarello (8) (of de melkopschuimer, 24) zorgt voor het nodige schuim, zonder dat de melk op het kookpunt gebracht wordt.

Na twee of drie keer proberen en een beetje inzet zult u expert worden in het maken van cappuccino. Verplaats de pannarello (of het stoompijpje) een beetje naar de buitenkant om

het kannetje aan te brengen, zonder dat het tegen de basis van de espressomachine stoot.

### Uitvoering met pannarello:

1. Maak de espresso, zoals reeds gezegd, in grote koppen.
2. Plaats het voor de helft met koude melk gevulde kannetje onder de pannarello. Zie Fig. 03.
3. Draai de knop van het stoomkraantje (7) langzaam tegen de klok in om stoom af te geven.

**BELANGRIJK** De druk van de stoom neemt toe, terwijl men aan de knop draait.

**N.B.:** Aangeraden wordt de stoom hooguit 60 seconden te gebruiken.

4. Draai het kannetje met ronddraaiende beweging en kijk uit dat het uiteinde van de stoomspuitmond slechts een heel klein stukje in de melk gedompeld is terwijl het schuim gevormd wordt. Laat de melk niet koken.
5. Draai de stoomknop, om de stoomafgifte te stoppen zodra de gewenste hoeveelheid schuim verkregen is, met de klok mee en neem het kannetje weg.
6. Schenk de opgeschuimde melk op de koffie. Garneer met kaneel, cacao of nootmuskaat en serveer.

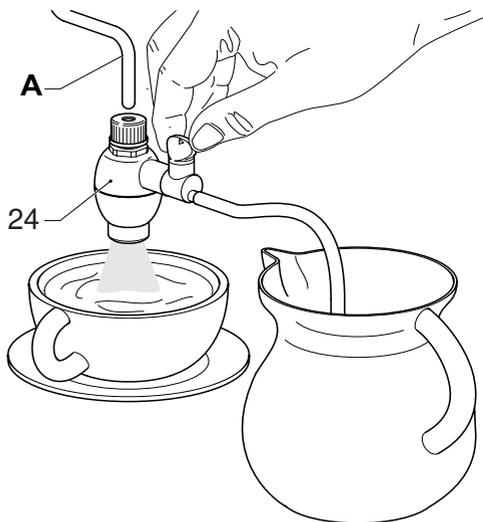
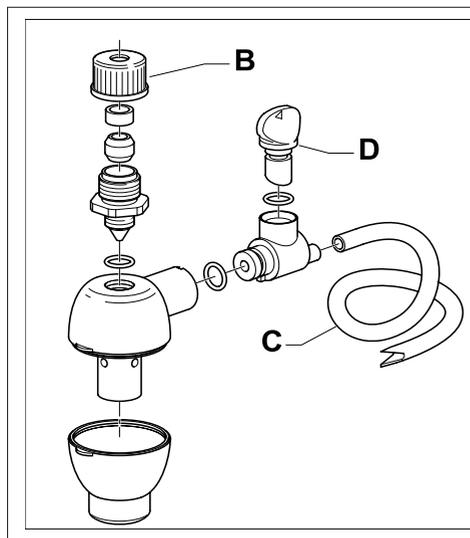
### OPTIE

#### Melkopschuimer (24)

De melkopschuimer (24) is een speciale inrichting, waarmee de melk opgeschuimd kan worden door deze rechtstreeks uit de houder op te zuigen. Alvorens te beginnen met cappuccino maken, dient u zich ervan te verzekeren dat u alle benodigdheden, waaronder het kannetje voor de koude melk en grote koppen, binnen handbereik heeft. Controleer dat de melkopschuimer (24) goed in het stoompijpje (A) zit door aan de ring (B) te draaien en doe het aanzuigpijpje (C) in de houder met de koude melk. Met behulp van het kraantje (D) kan de hoeveelheid aangezogen melk afgesteld worden. Op de stand die in de afbeelding te zien is, is de aanzuiging maximaal: "koudere melk". Door het kraantje 180° te draaien, wordt de minimum aanzuiging verkregen: "warmere melk".

#### De melk met de melkopschuimer opschuimen:

1. Maak espresso in grote koppen.
2. Doe de aanzuigslang (C) in het kannetje met koude melk en zet de kop met de espressokoffie onder de melkopschuimer (24).
3. Draai de knop van het stoomkraantje (7) langzaam tegen de klok in om stoom af te geven.



**BELANGRIJK** De druk van de stoom neemt toe, terwijl men aan de knop draait.

4. Draai de stoomknop (7), om de stoomafgifte te stoppen zodra de gewenste hoeveelheid schuim verkregen is, met de klok mee.
5. Garneer met kaneel, cacao of nootmuskaat. Serveer.

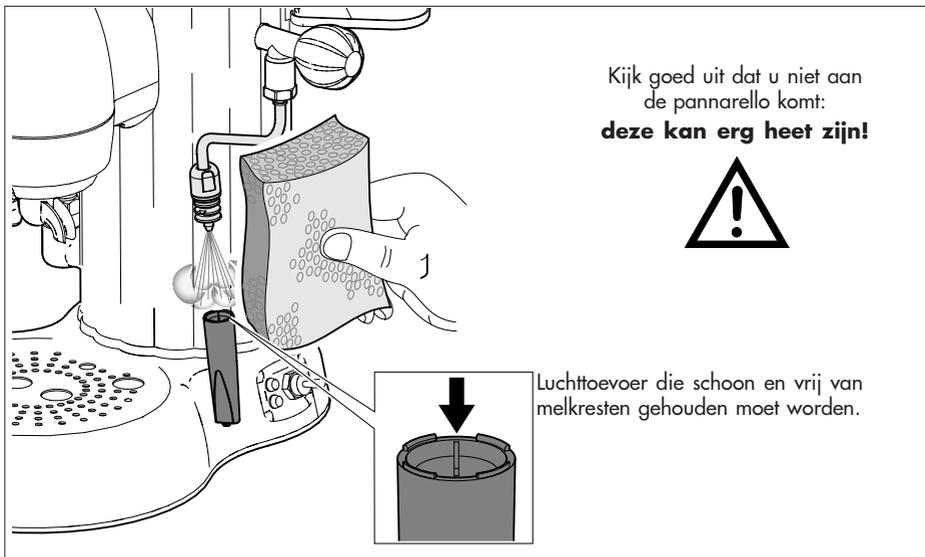
## Aanwijzingen voor het schoonmaken:

1. **BELANGRIJK:** *Maak de spuitmond van de stoom schoon na deze in de melk ondergedompeld te hebben, om te voorkomen dat de spuitmond en de opening voor de luchttoevoer verstopt raken en om de melkresten aan de buitenkant niet hard te laten worden.*

Om de schoonmaakwerkzaamheden te vereenvoudigen, kan de buitenkant van de spuitmond, zoals aangeduid in de paragraaf "BESCHRIJVING", eenvoudig verwijderd worden door deze naar beneden te trekken. Gebruik een vochtige doek om het uiteinde van de spuitmond schoon te maken en open de klep voor de stoomafgifte.

Tap gedurende één of twee seconden stoom af om de spuitmond van resten te ontdoen. Maak de buitenkant van de stoomspuitmond schoon. Gebruik indien nodig een naald om de opening van de stoomstraal schoon te maken.

2. Maak de filterhouder en het filter regelmatig met lauw water schoon.
3. Maak de behuizing van de machine met een vochtige doek schoon.
4. Verwijder het bakje en het rooster (5) en maak deze schoon met water. Gebruik geen schuurmiddelen.
5. Maak de afdichting (15) in de groep voor de koffieafgifte (14) schoon. Houd deze schoon.
6. Draai het filterplaatje (17) los en maak het periodiek schoon, afhankelijk van hoe vaak het gebruikt wordt.
7. Als de machine gedurende langere tijd niet gebruikt wordt, dient men het water uit de ketel te halen.
8. **N.B.:** Het is normaal dat een espressomachine stoom afgeeft of af en toe water druppelt, aangezien de druk van het water zelf tijdens het gebruik verandert. Vergeet niet het lekbakje leeg te maken.



## Ontkalken:

Op plaatsen met erg kalkhoudend water kan dit de werking van het apparaat beïnvloeden. Behandel het apparaat ongeveer om de 2 maanden (afhankelijk van het gebruik en de kenmerken van het gebruikte water) met de speciale ontkalker in poedervorm.

**Belangrijk:** Deze procedure dient te worden verricht bij koude machine die niet kort geleden gebruikt is.

1. Controleer dat de hoofdschakelaar (1) op stand "O" staat.
2. Verwijder het waterreservoir (6) en leeg het.
3. Draai de dop van de ketel (4) tegen de klok in los en verwijder alle water uit de ketel (12) door het apparaat op zijn kop te houden.
4. Neem het filterplaatje (17) weg en maak het schoon.
5. Maak een oplossing van ongeveer 1,8 liter water gemengd met een zakje ontkalker. Doe een hoeveelheid oplossing in de ketel (12) tot  $\frac{3}{4}$  (ongeveer 0,8 liter) van het peilglas (23) gevuld is. Draai de dop van de ketel (4) met de klok mee aan en verzeker u ervan dat de dop zelf en de knop van het stoomkraantje (7) goed dicht zijn (met de klok mee draaien). Doe de rest van de oplossing, ongeveer 1 liter, in het waterreservoir (6) en zet het weer op zijn plaats terug.
6. Zet de hoofdschakelaar (1) op stand "I". Het rode inschakelcontrolelampje gaat branden. Wacht tot het groene controlelampje (3) gaat branden. Open de knop van het stoomkraantje (7) langzaam tegen de klok in, om de "valse druk" af te laten, die veroorzaakt wordt door de lucht die in de ketel achtergebleven is. Draai deze weer langzaam met de klok mee dicht en wacht tot het groene controlelampje (3) gaat branden.
7. Zet een leeg kopje onder de afgiftegroep (14) zonder de filterhouder (9) aan te brengen en haal de afgiftehendel (2) over

door deze helemaal naar boven en naar beneden te bewegen. Herhaal de operatie en vul het kopje hierdoor helemaal. Wacht 20 minuten en houd het apparaat ingeschakeld.

8. Haal de afgiftehendel (2) nu over en tap water tot er geen oplossing meer in het waterreservoir (6) zit. Spoel het waterreservoir (2) goed om en vul het met schoon water. Laat het apparaat water afgeven tot het waterreservoir leeg is.
9. Zet de hoofdschakelaar (1) op stand "O". Draai de knop van het stoomkraantje (7) langzaam tegen de klok in open. Wacht tot alle stoom afgelaten is via de speciale pannarello (8). Verwijder de dop van de ketel (4). Maak de ketel (12) leeg en spoel deze om met vers water. Zet het filterplaatje (17) terug.

**N.B.:** Storingen veroorzaakt door kalkaanslag worden niet door de garantie gedekt. De gebruiker dient geen enkel ander onderhoud te verrichten. Gebruik Gaggia ontkalker voor de beste resultaten.

## Bij slechte werking

<b>Probleem:</b>	<b>Controleer:</b>
De machine staat aan, maar er komt koud water uit.	<i>De veiligheidsthermostaat moet opnieuw ingesteld worden, door op knop (26) aan de achterkant van de machine te drukken.</i>
Er komt geen koffie uit het apparaat.	<i>Dat er water in het reservoir zit. Dat het filter niet verstopt is, omdat de melange te fijn is of de koffie te zeer aangedrukt. Dat het filterplaatje schoon is.</i>
De koffie loopt te snel uit het apparaat.	<i>Dat de koffie niet te grof gemalen is. Dat de koffie met de stamper aangedrukt is.</i>
Er komt te veel water uit de filterhouder.	<i>Dat de filterhouder goed aangebracht is. Dat de aflichtring niet vuil of versleten is. Dat er zich geen koffieresten op de rand van de filterhouder bevinden.</i>
De espresso heeft weinig "crème".	<i>Dat de koffie niet te grof gemalen is. Dat de koffie met de stamper aangedrukt is. Dat de koffie niet te oud of droog is.</i>
De koffie is te koud.	<i>Dat de machine verwarmd is. Dat de koffie niet te grof gemalen is.</i>
De melk wordt niet voldoende opgeschuimd.	<i>Dat de stoomspuitmond en/of opening voor de luchtaanvoer niet verstopt zijn. Dat de melk niet te warm is.</i>

## Parabéns pela vossa escolha!

*Graças a esta máquina poderá saborear um delicioso café ou cappuccino no conforto da vossa casa.*

*O café 'espresso' é preparado ao fazer água sob pressão e aquecida na temperatura certa filtrar rapidamente através de pó de café finamente tostado.*



### ! ADVERTÊNCIA:

Esta máquina de café 'espresso' foi estudada unicamente para uso doméstico.

Qualquer intervenção de assistência técnica ou de reparação, excepto as operações de limpeza e de manutenção normal, deverá ser realizada por um centro de assistência técnica autorizado.

1. Verificar se a tensão indicada na placa de identificação corresponde à disponível.
2. Nunca utilizar água morna ou quente para encher o compartimento da água. Utilizar exclusivamente água fria.
3. Não tocar com as mãos as partes quentes da máquina nem o cabo de alimentação durante o funcionamento.
4. Nunca limpar com detergentes corrosivos nem utensílios que risquem. É suficiente um pano macio molhado com água.
5. Para evitar a formação de calcário, pode-se utilizar água mineral natural.
6. Não imergir a máquina na água.

## PRECAUÇÕES IMPORTANTES



Durante a utilização de electrodomésticos, é aconselhável tomar alguns cuidados para limitar os riscos de incêndios, choques eléctricos e/ou acidentes.

- 1 Ler com atenção todas as instruções e informações apresentadas neste manual e em todos os demais folhetos contidos na embalagem, antes de ligar e utilizar esta máquina de café 'espresso'.
- 2 Não tocar as superfícies quentes.
- 3 Não imergir o cabo, as fichas eléctricas nem o corpo da máquina na água nem em outro líquido para evitar incêndios, choques eléctricos e acidentes.
- 4 Prestar atenção especial durante a utilização da máquina de café 'espresso' em presença de crianças. Retirar a ficha da tomada eléctrica se não for utilizar a máquina ou durante uma limpeza. Aguardar arrefecer antes de montar ou retirar peças e antes de realizar uma limpeza.
- 6 Não utilizar a máquina com o cabo ou a ficha eléctrica danificados ou em caso de avarias ou quebras. Mandar verificar ou reparar o aparelho no centro de assistência técnica mais perto.
- 7 A utilização de acessórios não aconselhados pelo fabricante poderá causar danos materiais e pessoais.
- 8 Não utilizar esta máquina de café 'espresso' ao ar livre.
- 9 Evitar que o cabo esteja pendurado da mesa ou que se encoste em superfícies quentes.
- 10 Manter esta máquina de café 'espresso' longe de fontes de calor.
- 11 Certificar-se que a máquina de café 'espresso' esteja na posição de "0" antes de ligar a ficha na tomada eléctrica. Para desligá-la, colocá-la na posição de "0" e, em seguida, retirar a ficha da tomada eléctrica.
- 12 Utilizar esta máquina exclusivamente para uso doméstico.
- 13 Prestar a máxima atenção durante a utilização do vapor

# GUARDAR ESTAS INSTRUÇÕES

## DESCRIÇÃO

### FIG. 01

- 1 Interruptor principal/Indicador luminoso de activação
- 2 Alavanca de fornecimento
- 3 Indicador luminoso verde da chegada à pressão certa
- 4 Tampinha do esquentador
- 5 Grade e gaveta colectora de gotas
- 6 Compartimento da água (removível)
- 7 Chave da torneira do vapor
- 8 Tromba do vapor (removível)
- 9 Copo do filtro
- 10 Filtro para 1 chávena ou embalagens de uma dose
- 11 Filtro para 2 chávenas
- 12 Esquentador
- 13 Disco do "creme perfeito" (opcional)
- 14 Grupo de fornecimento de café
- 15 Guarnição inferior do vaso
- 16 Copo do jorro
- 17 Tubo do jorro
- 18 Prensa pequena
- 19 Cabo e ficha de alimentação eléctrica
- 20 Medida
- 21 Bico de fornecimento
- 22 Tampa do compartimento
- 23 Vidro do nível
- 24 Batedor de leite (removível - opcional)
- 25 Manómetro de pressão do esquentador
- 26 Botão do restabelecimento do termostato segurança

### Instruções sobre o cabo eléctrico

- A** É fornecido um cabo eléctrico bastante curto para evitar que se torça ou que se tropece no mesmo.
- B** É possível utilizar extensões, com muito cuidado.
- C** Se for utilizada uma extensão, verificar:
1. se a tensão indicada na extensão é pelo menos, igual à tensão eléctrica do electrodoméstico;
  2. se foi providenciada uma ficha eléctrica de três pinos com ligação à terra (se o cabo do electrodoméstico for deste tipo);

3. se o cabo não está pendurado da mesa para evitar tropeçar.

### Preparação da máquina de café 'espresso':

1. Retirar o compartimento de água removível (6).
2. Desatarraxar a tampinha do esquentador (4) na direcção contrária aos ponteiros do relógio.
3. Deitar no esquentador (12) uma quantidade de água até chegar a 3/4 (aproximadamente 0,8 l.) do vidro do nível (23). É recomendável não ultrapassar a parte superior do vidro do nível, em todo o caso, se inclinar a máquina, pode ser retirado o excesso de água.

**Importante:** Verificar sempre o nível da água do esquentador (12) antes de usar a máquina. Se faltar água pode ser que o termostato de segurança intervenha e interrompa o aquecimento da água no esquentador, para salvaguardar a resistência interna. Neste caso o termostato de segurança deve ser rearmado, ver "em caso de mau funcionamento".

4. Atarraxar a tampinha do esquentador (4) na direcção dos ponteiros do relógio e assegurar-se que a própria tampinha e a torneira do vapor (7) estejam bem fechados.

**Importante:** A tampinha do esquentador nunca deve ser aberta com a máquina a funcionar. Para retirar a tampinha do esquentador, colocar o interruptor principal (1) na posição de "0", abrir lentamente, a rodar a torneira do vapor (7) na direcção contrária aos ponteiros do relógio e aguardar que todo o vapor tenha saído pela respectiva tromba do vapor (8).

5. Encher o compartimento de água (6) (aproximadamente 1 litro) e recolocá-lo no seu lugar.

**Observação:** Depois de ter enchido o esquentador, o compartimento da água (6) poderá ser enchido, quando for necessário, mesmo sem ser retirado.

6. Colocar o copo do filtro (9) no grupo de fornecimento (14) e prendê-lo com um movimento da esquerda à direita até prender-se. A chave do copo do filtro deverá encontrar-se colocada na posição da direita.
7. Ligar a ficha eléctrica (19) numa tomada adequada (ver o capítulo "Advertência" na página 1, ponto 1).

## Como colocar em serviço

Este processo possibilita preparar o circuito hidráulico para uma utilização ideal da máquina.

É aconselhado realizar este processo todas as vezes que a máquina for utilizada pela "primeira vez".

1. Verificar o indicado no capítulo: **"Preparação da máquina de café 'espresso'"**.
2. Colocar o interruptor principal (1) na posição de "1". O indicador luminoso vermelho de activação se acenderá.
3. Aguardar que o indicador luminoso verde (3) acenda-se.
4. Abrir a torneira do vapor (7) lentamente, na direcção contrária aos ponteiros do relógio, para descarregar a "falsa pressão" por causa do ar que tiver permanecido no esquentador. Fechá-la de novo lentamente na direcção dos ponteiros do relógio e aguardar o indicador luminoso verde (3) acender-se. O indicador luminoso verde (3) indica que a pressão do esquentador está certa (aproximadamente 1,2 bars), isto também poderá ser verificado pelo manómetro (25) fornecido.

**Observação:** O indicador luminoso verde de chegada à pressão certa (3) continuará a apagar-se e reacender-se automaticamente durante o período de aquecimento. Depois de ter ligado a máquina, para fazer o primeiro café, aconselha-se aguardar 12 ~ 15 minutos para um aquecimento ideal, enquanto que para os cafés sucessivos a máquina estará sempre pronta.

5. Colocar uma chávena vazia embaixo do fornecedor (14) sem ter colocado café no copo do filtro (9) e accionar a alavanca de fornecimento (2) a erguê-la e abaixá-la até o final do seu percurso. Repetir esta operação e fornecer água até encher a chávena.
6. A máquina agora estará pronta para ser usada.

## O que se deve saber

- 1 O sabor do café 'espresso' depende da quantidade e do tipo do pó de café empregado. O sabor específico de um grão de café depende de vários factores mas o seu gosto e o seu aroma são o resultado do processo de torrefacção. Os grãos de café tostados por um período mais longo e a temperaturas mais altas têm uma cor mais escura. Os grãos mais escuros liberam mais aroma do que os grãos claros.
- 2 Há disponíveis no mercado várias qualidades de café. Cada tipo de torrefacção é caracterizado por uma combinação de grãos de café tostada numa temperatura específica e com tipo de aroma específico. Há pós de café descafeinados que contêm somente 2 % de cafeína. Experimentar com a vossa máquina de café 'espresso' um dos vários tipos de café a venda. Provavelmente descobrirão um melhor aroma do que o do pó de café utilizado até agora.
- 3 Para as máquinas café 'espresso' com bomba é necessário um pó de café moído fino. Não deixar de comprar ou de pedir para moer pó de café fino. É preferível utilizar um moedor que tritura em vez dos com lâmina porque estes últimos liberam excessiva poeira de café e produzem um pó de café moído de maneira irregular.
- 4 O verdadeiro café 'espresso' pode ser reconhecido pela sua cor escura, pelo sabor rico e pelo típico "creme".
- 5 O cappuccino é uma combinação especial de café 'espresso' e leite quente emulsionado. Pode ser servido com uma pitada de canela, noz moscada ou chocolate em pó.
- 6 Servir o café 'espresso' imediatamente depois o tê-lo preparado.
- 7 Servir o café 'espresso' em pequenas chávenas de café e o cappuccino em chávenas de café com leite.
- 8 O ideal seria moer o café imediatamente antes de usá-lo. Não se esquecer que o café deve ser moído para uma máquina de café 'espresso' com bomba.
- 9 É aconselhável guardar o café, moído ou em grãos, em latas herméticas no congelador. O café moído absorve odores facilmente.

## Come preparar um bom café 'espresso'

1. Realizar as operações descritas nos capítulos "Preparação da máquina de café 'espresso'" e "Como colocar em serviço".

**Observação:** Um aquecimento de máquina e do copo do filtro ideais são indispensáveis para obter um bom café.

2. Retirar o copo do filtro (9) do grupo de fornecimento (14). Seleccionar o filtro adequado (10 ou 11) e colocá-lo no copo do filtro (9). Utilizar o filtro pequeno para uma chávena e o filtro grande para duas chávenas.
3. Encher o filtro para uma ou duas chávenas com café moído utilizando a respectiva medida (20).  
Deitar uma medida para cada chávena de café. Não encher demais. Pressionar o café utilizando a prensa pequena para este fim (18). Não pressionar demais.
4. Limpar a beira do filtro e/ou o copo do filtro (9 - 10 - 11) a retirar os resíduos de café que houver e, em seguida, colocá-lo no grupo de fornecimento (14).
5. Colocar uma ou duas chávenas embaixo do copo do filtro (9) dependendo de quantos cafés desejar fazer. Com uma mão deslocar a alavanca de fornecimento (2) para cima.

**Importante:** é recomendado, com a outra mão, segurar o cabo do copo do filtro para manter a máquina parada durante o fornecimento. Abaixar a alavanca de fornecimento (2) até o final do seu percurso, para obter um fornecimento de café. Para obter o café sair maneira uniforme, será necessário exercer na alavanca (2) uma pressão constante e proporcional à resistência encontrada durante o fornecimento. Repetir a operação até obter a quantidade de café que desejar. Um bom café preparado a obedecer o processo certo terá o "creme" castanho típico. Se não for assim, consultar o capítulo. "**Em caso de mau funcionamento**" na página 8.

6. Retirar as chávenas e servir.
7. Para preparar mais café, repetir as fases de 3 a 7, a prestar atenção para retirar o copo do filtro lentamente e com atenção, a deslocá-lo à esquerda, e tomar cuidado para não se queimar com a água restante nos fundos de café no copo do filtro. Um pouco de água continuará a gotejar depois de ter retirado o copo do filtro. Isto é por causa da pressão da água no sistema. Retirar os fundos do copo do filtro.

### OPCIONAL

#### Disco do "creme perfeito"(13)

Para um funcionamento melhor do disco do "creme perfeito" montar o quebra jacto de emulsão no copo do filtro.

É recomendável limpar o disco do "creme perfeito" diariamente, antes de usar, para evitar entupir o furo de passagem. Se for necessário utilizar um alfinete para liberar o furo.

Mesmo se o café não estiver bem moído, se utilizar o disco do "creme perfeito" produz-se o creme típico do café 'espresso'.

**Obs.:** Utilizar o disco do "creme perfeito" somente com o filtro grande para duas chávenas.

## Come preparar um bom cappuccino:

Antes de começar a preparar um cappuccino, assegurar-se que tenha tudo o necessário ao alcance da mão, inclusive o bule (ou a chávena) cheio até a metade com leite frio, e chávenas para café com leite.

### Come emulsionar o leite

A densidade do leite emulsionado dependerá do conteúdo de gordura do leite. A tromba (8) (ou o batedor de leite - item 24) produzirá toda a emulsão necessária, sem ferver o leite.

Com dois ou três ensaios e um pouco de esforço, torna-se fácil preparar o cappuccino.

Deslocar levemente para fora a tromba do vapor (ou o batedor de leite) de maneira que se possa colocar o bule sem bater na base da máquina de café 'espresso'.

**Versão com tromba:**

- 1 Preparar o café 'espresso' em chávenas grandes da maneira já especificada.
- 2 Colocar o bule cheio até a metade de leite frio embaixo da tromba do vapor. Ver a fig. 03
- 3 Girar lentamente a torneira de fornecimento de vapor (7) na direcção contrária aos ponteiros do relógio para o vapor sair.

**IMPORTANTE** A pressão do vapor aumentará se girar mais a torneira.

**Obs.:** É aconselhável um fornecimento máxima de 60 segundos.

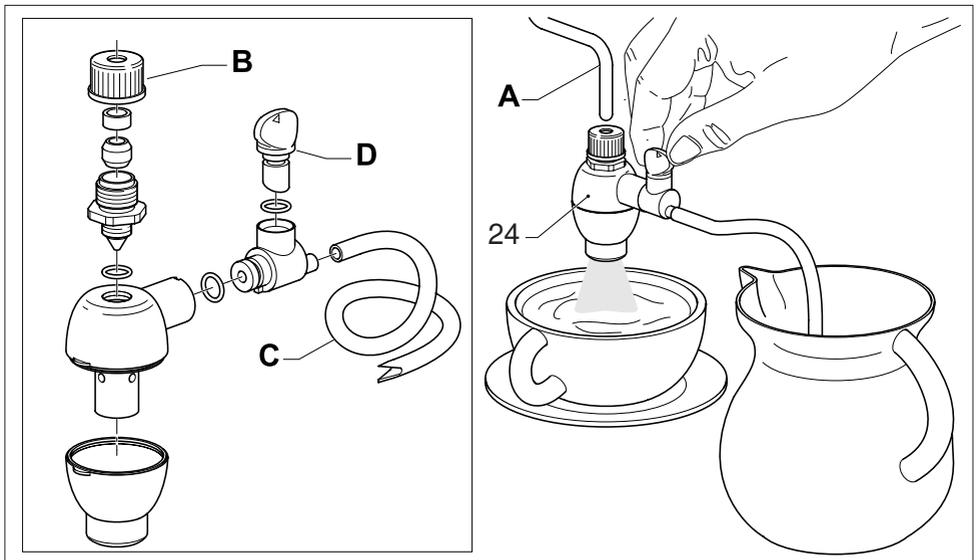
- 4 Girar o bule com um movimento circular a tomar cuidado para a extremidade do bico de vapor estar somente um pouco emergida no leite, quando começar a formar emulsão. Não deixar o leite ferver.
- 5 Depois de ter obtido a emulsão que desejar, para interromper o fornecimento do vapor, girar a chave do vapor na direcção dos ponteiros do relógio, e retirar o bule.
- 6 Deitar o leite emulsionado no café. Deitar canela, chocolate em pó ou noz moscada. Servir.

**OPCIONAL****Batedor de leite (24)**

O batedor de leite (24) é um dispositivo especial que possibilita emulsionar o leite a aspirá-lo directamente do recipiente. Antes de começar a preparar um cappuccino, assegurar-se que haja tudo o necessário ao alcance da mão, inclusive o recipiente com leite frio e as chávenas de café com leite. Verificar se o batedor de leite (24) foi colocado correctamente no tubo do vapor (A) girando a anilha (B) e colocar o tubo de aspiração (C) dentro do recipiente com leite frio. Mediante a haste pequena (D) é possível regular a quantidade de leite aspirada. Na posição indicada na figura, a aspiração será a máxima e o "leite mais frio". Se rodar 180° a haste pequena (D), a aspiração será mínima e o "leite mais quente".

**Como emulsionar leite com o batedor de leite:**

- 1 Preparar o café 'espresso' em chávenas grandes.
- 2 Colocar o tubo de aspiração (C) no recipiente com leite frio e a chávena com o café 'espresso' embaixo do batedor de leite (24).



- 3 Girar lentamente a chave da torneira de fornecimento de vapor (7) na direcção contrária aos ponteiros do relógio para deixar sair o vapor.

**IMPORTANTE** A pressão do vapor aumentará se girar a chave.

- 4 Depois de ter obtido a quantidade de leite que desejar, para parar o fornecimento de vapor girar a chave do vapor (7) na direcção dos ponteiros do relógio.
- 5 Deitar canela, chocolate em pó, noz moscada.

Servir.

### Instruções para a limpeza:

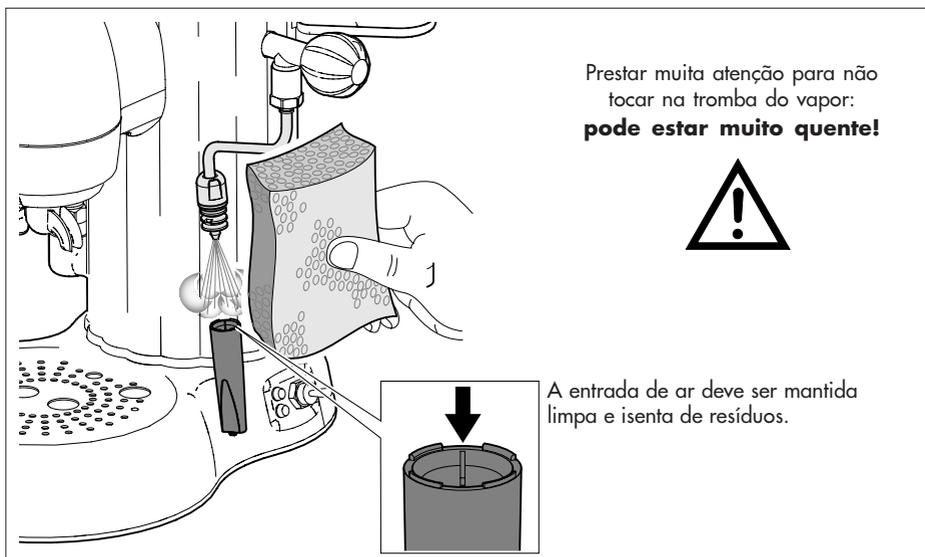
- 1 **IMPORTANTE:** Limpar o bico do vapor depois de tê-lo imergido no leite para evitar que o bico e o furo de entrada de ar entupam-se, e para não deixar acumular-se leite por fora. Para facilitar as operações de limpeza, como indicado no item “DESCRICÃO”, a parte externa do bico pode facilmente ser retirada se for puxada para baixo. Utilizar um pano húmido para limpar a ponta do bico, e abrir a válvula de fornecimento de vapor. Deixar o vapor sair um ou dois segundos para liberar o bico. Limpar o externo do bico de vapor. Se for necessário

utilizar uma agulha para limpar o furo do jacto de vapor.

- 2 Limpar periodicamente o copo do filtro e o filtro com água morna.
- 3 Limpar o corpo da máquina com um pano húmido.
- 4 Retirar a gaveta e a grade (5) e lavá-las com água. Não usar produtos abrasivos.
- 5 Limpar a guarnição (15) do interior do grupo de fornecimento de café (14).

Mantê-la limpa.

- 6 Desatarraxar e limpar periodicamente, em função da utilização do tubo do jorro (17).
- 7 Se durante muito tempo não for utilizar a máquina, descarregar a água do esquentador
- 8 **Obs.:** É normal uma máquina de café ‘espresso’ emitir vapor ou de vez em quando caírem gotas de água, porque a própria pressão da água muda durante o uso. Não se esquecer de esvaziar a bacia.



## Descalcificação:

Nos sítios com água muito calcária o funcionamento da máquina poderá ser prejudicado. Realizar aproximadamente de 2 em 2 meses (em função da utilização e das características da água empregada) um tratamento na máquina com um produto em pó específico para descalcificação.

**Importante:** este processo deve ser realizado com a máquina fria e sem tê-la utilizada recentemente.

1. Verificar se o interruptor principal (1) está na posição de "O",
2. Retirar o compartimento da água (6) e esvaziá-lo.
3. Desatarraxar a tampinha do esquentador (4) na direcção contrária aos ponteiros do relógio e para retirar a inteira quantidade de água que houve no esquentador (12) virar a máquina de cabeça para baixo.
4. Retirar o tubo do jorro (17) e limpá-lo.
5. Preparar uma solução de aproximadamente 1,8 litros de água misturada com o conteúdo de um envelopinho de produto para descalcificação.  
Deitar no esquentador (12) uma quantidade de solução até chegar a 3/4 (aproximadamente 0,8 litros) do vidro do nível (23). Atarraxar a tampinha do esquentador (4) na direcção dos ponteiros do relógio e assegurar-se que a própria tampinha e a torneira do vapor (7) estejam bem fechadas (girar na direcção dos ponteiros do relógio). Deitar no compartimento (6) o resto da solução (até aproximadamente 1,0 litro) e colocá-lo no seu lugar.
6. Posicionar o interruptor principal (1) na posição "I". O indicador luminoso vermelho de activação se acenderá. Aguardar o indicador luminoso verde (3) acender-se. Abrir lentamente, na direcção contrária aos ponteiros do relógio, a torneira do vapor (7) para descarregar a "falsa pressão" por causa do ar restante no esquentador; fechá-la

lentamente na direcção dos ponteiros do relógio e aguardar o indicador luminoso verde (3) acender-se.

7. Colocar uma chávena vazia embaixo do grupo fornecedor (14) sem colocar o copo do filtro (9) e accionar a alavanca de fornecimento (2) a erguê-la e abaixá-la até o final do seu percurso; repetir a operação e fornecer água até encher a chávena. Aguardar 20 minutos deixando a máquina ligada.
8. Neste ponto, accionar a alavanca de fornecimento (2), para fornecer água até acabar a solução que houver no compartimento (6). Enxaguar e encher o compartimento (6) com água limpa. Fornecer a água da máquina até esvaziar o compartimento.
9. Posicionar o interruptor principal (1) na posição "O", abrir a torneira do vapor (7) lentamente, na direcção contrária aos ponteiros do relógio, e aguardar todo o vapor sair pela respectiva tromba de vapor (8).

Retirar a tampinha do esquentador (4); esvaziar o esquentador (12) e enxaguar com água fresca.

Colocar novamente o tubo do jorro (17).

**Obs.:** As avarias por causa de acumulação de calcário não são cobertas pela garantia. O utilizador não deverá realizar qualquer operação de manutenção.

Utilizar o produto para descalcificação da Gaggia para obter resultados melhores.

## Em caso de mau funcionamento

<b>Problema:</b>	<b>Verificar:</b>
A máquina está ligada mas a água está a sair fria.	<i>O termostato de segurança deve ser rearmado, carregar no botão (26) situado na parte de trás da máquina.</i>
Não está a ser fornecido café.	<i>Se há água no compartimento. Se o filtro não está entupido por causa de pó de café fino demais ou excessivamente pressionado. Se o tubo do jorro está limpo.</i>
O fornecimento do café é rápido demais.	<i>Se a moagem do pó de café não foi grosseira demais. Se o café foi pressionado com a prensa.</i>
Vazamento excessivo de água do copo do filtro.	<i>Se o copo do filtro foi colocado correctamente. Se a guarnição não está suja ou gasta. Se não há resíduos de café na beira do copo do filtro.</i>
O café 'espresso' tem pouco creme.	<i>Se o pó de café não foi moído de maneira grosseira demais. Se o café foi pressionado com a prensa. Se o café não está velho ou seco demais.</i>
O café está frio demais.	<i>Se a máquina foi esquentada. Se o pó de café não foi moído de maneira grosseira demais.</i>
O leite não é emulsionado de maneira suficiente.	<i>Se o bico do vapor e/ou o furo de entrada de ar não está entupido. Se o leite não está quente demais.</i>