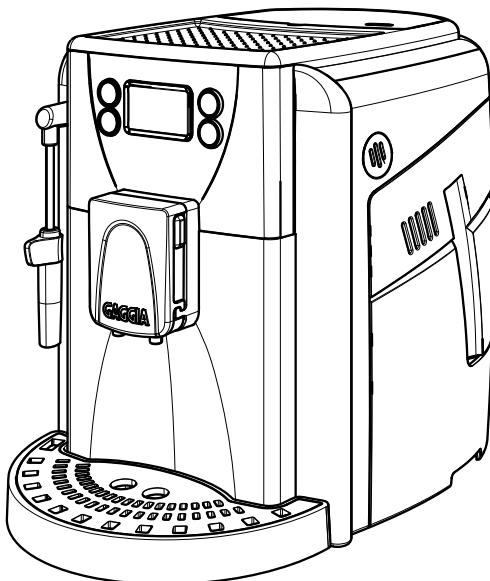


GAGGIA® UNICA

Polski | Nederland | Português | Español

Type Sup 035G



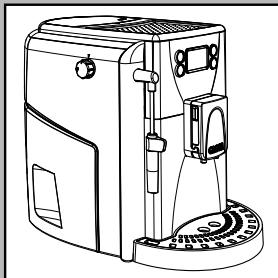
INSTRUCCIONES PARA EL USO
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO
GEBRUIKSAANWIJZING
INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

CE

LEER ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE USAR LA MÁQUINA.
LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO ANTES DE UTILIZAR A MAQUINA.
LEES DEZE GEBRUIKSAANWIJZING AANDACHTIG ALVORENS DE MACHINE TE GEBRUIKEN.
PRZECZYTAĆ UWAGI NINIEJSZE INSTRUKCJE OBSŁUGI PRZED UŻYTKOWANIEM URZĄDZENIA

INFORMACIÓN DE CARÁCTER GENERAL

La máquina de café prepara café exprés utilizando café en grano y dispone de un dispositivo para el suministro del vapor y del agua caliente. La elegante estructura de la máquina ha sido diseñada para uso doméstico y no está indicada para uso continuo de tipo profesional.



Guardar estas instrucciones de uso en un lugar seguro y adjuntarlas a la máquina de café en caso de que otra persona vaya a utilizarla.

Para más información o en caso de problemas no mencionados o expuestos de manera incompleta en estas instrucciones, contactar con los Centros de Asistencia Autorizados.



¡Atención! Se declina toda responsabilidad por posibles daños en caso de:

- uso indebido y no conforme con las instrucciones de uso;
- reparaciones realizadas en centros de asistencia no autorizados;
- alteración del cable de alimentación;
- alteración de cualquier componente de la máquina;
- almacenamiento o utilización de la máquina a temperaturas no comprendidas entre los 15°C y los 45°C;
- utilización de repuestos y accesorios no originales.

En dichos casos la garantía pierde su validez.

NORMAS DE SEGURIDAD



No dejar nunca que las partes bajo tensión entren en contacto con el agua; riesgo de cortocircuito! El vapor y el agua caliente pueden causar quemaduras! No dirigir nunca el chorro de vapor o del agua caliente hacia partes del cuerpo; manipular con cuidado la boquilla de salida de vapor / agua caliente sosteniéndola por la empuñadura correspondiente: riesgo de quemaduras!

Uso previsto

Esta máquina de café ha sido diseñada sólo para uso doméstico. ¡Se prohíbe toda modificación técnica y cualquier uso inadecuado por los riesgos que estos conllevan! El aparato no está diseñado para que lo usen personas (incluidos los niños) con reducidas capacidades físicas, mentales o sensoriales o con experiencia y/o competencias insuficientes, a no ser que lo utilicen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les enseñe a usarlo.

Alimentación de corriente - Cable de alimentación

Conectar la máquina de café sólo a una toma de corriente adecuada.

La tensión debe ser la misma que la que se indica en la placa del aparato, situada en la parte interior de la puerta de servicio.

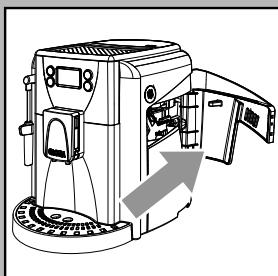
Never use the coffee machine if the power cord is faulty.

If the power cord is damaged, request it to be repaired by the manufacturer or by the customer service. Avoid that the power cord passes through sharp edges or corners, or over hot objects. Protect it from oil. Do not pull the machine by the power cord, or pull the power cord by the machine.

Do not unplug the machine by pulling the power cord, or touch the plug with wet hands. Avoid that the power cord hangs freely from tables or shelves.

Protección de otras personas

Mantener fuera del alcance de los niños para evitar que jueguen con el aparato. Los niños no se dan cuenta de los peligros relacionados con el uso indebido de un electrodoméstico. No dejar al alcance de los niños los materiales usados para embalar la máquina.



Riesgo de quemaduras

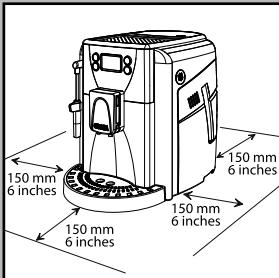
No dirigir contra sí mismo ni contra los demás el chorro de vapor o de agua caliente: **riesgo de quemaduras!** Usar siempre las empuñaduras o los mandos correspondientes.

Colocación - Espacio para el uso y mantenimiento

Para una gestión correcta se aconseja:

- Elegir una superficie de apoyo segura, bien nivelada, donde nadie puede volcarla o quedar herido.
- Elegir un ambiente suficientemente iluminado e higiénico. La toma de corriente debe ser de fácil acceso.
- Calcular una distancia mínima de la máquina con respecto a las paredes como muestra la figura.
- Durante las fases de encendido y apagado de la máquina, se aconseja colocar un vaso vacío debajo de la salida de café.

No colocar la máquina en un lugar con temperatura inferior a 0 °C; las bajas temperaturas pueden dañar la máquina. No usar la máquina de café al aire libre. No apoyar la máquina sobre superficies muy calientes ni cerca de llamas abiertas a fin de evitar que su carrocería se derrita o que de cualquier manera se dañe.



Almacenamiento de la máquina - Limpieza

Antes de limpiar la máquina, es necesario apagarla pulsando el botón "ON/OFF"; a continuación, desconectarla de la toma de corriente.

Esperar hasta que la máquina se enfrie.

¡Nunca sumergir la máquina en el agua!

Se prohíbe terminantemente tratar de intervenir en la estructura interna de la máquina.

No usar el agua que ha quedado en el depósito durante unos días para uso alimentario. Lavar el depósito y volver a llenarlo con agua potable fresca.

Si la máquina no será utilizada por períodos prolongados de tiempo, suministrar agua por el tubo de vapor y lavar con cuidado el Pannarello (en caso de que lo haya); a continuación, apagarla y desconectarla de la toma de corriente. Guardar la máquina en un lugar seco y al que no puedan acceder los niños. Protegerla del polvo y de la suciedad.

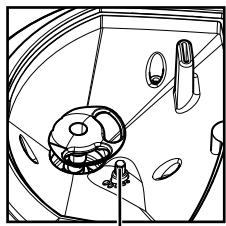
Reparaciones / Mantenimiento

En caso de averías, desperfectos o sospecha de desperfectos tras una caída, se recomienda desconectar en seguida la máquina de la toma de corriente. No poner nunca en funcionamiento una máquina defectuosa.

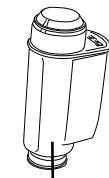
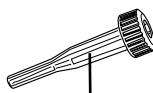
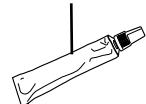
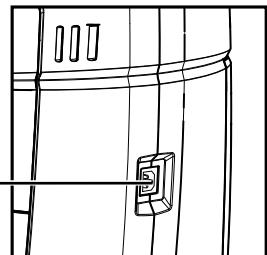
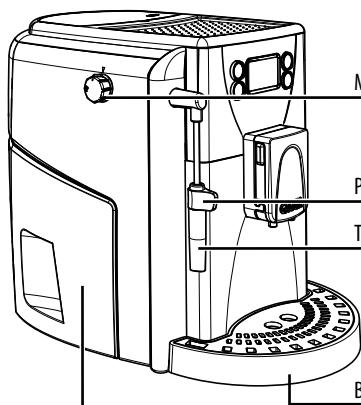
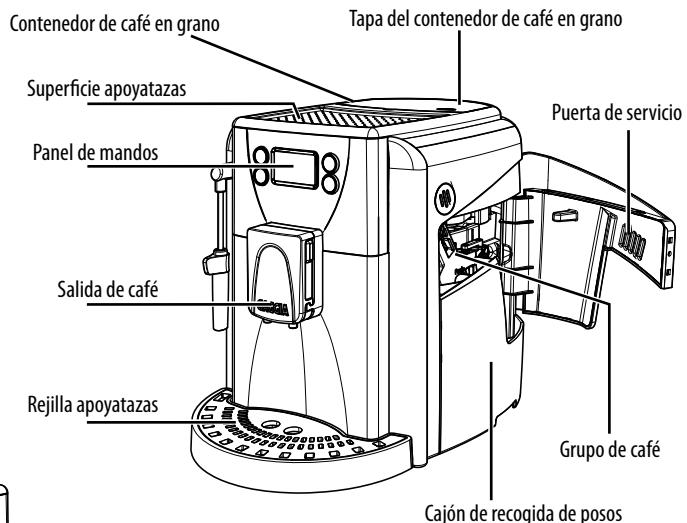
Sólo los Centros de Asistencia Autorizados pueden realizar reparaciones a la máquina. En caso de reparaciones realizadas de forma incorrecta, se declina toda responsabilidad por posibles daños.

Antiincendio

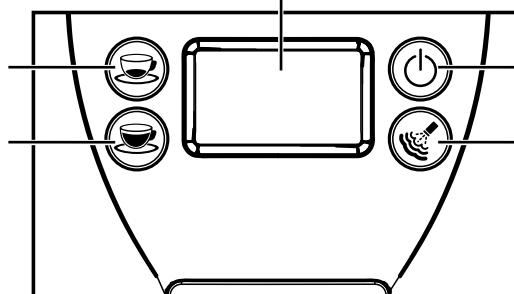
En caso de incendio usar extintores de anhídrido carbónico (CO₂). No usar agua ni extintores de polvo.



Tornillo de regulación
del grado de molido



Botón de suministro de
café expreso
Botón de suministro de
café largo



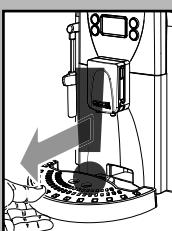
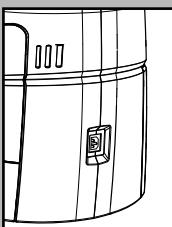
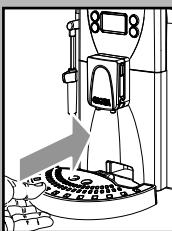
INSTALACIÓN

Para su seguridad y la seguridad de tercera personas observar atentamente las instrucciones descritas en el capítulo "Normas de seguridad".

Embalaje

El embalaje original ha sido diseñado y realizado para proteger la máquina durante su transporte. Se aconseja guardarla para transportes futuros.

Operaciones previas

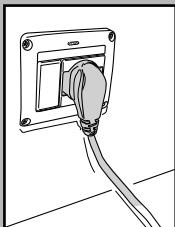
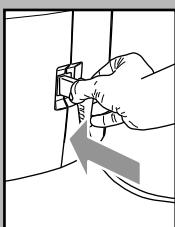
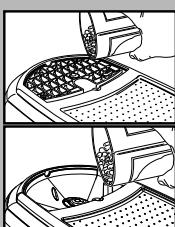
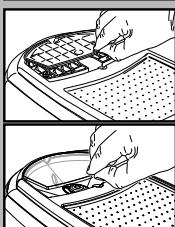
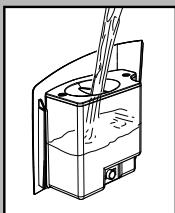


- Extraer del embalaje la bandeja de goteo con la rejilla.
- Extraer la máquina de café del embalaje y colocarla en un lugar adecuado según los requisitos necesarios y descritos en las normas de seguridad.
- Introducir la bandeja de goteo con la rejilla en el alojamiento correspondiente de la máquina, asegurándose de que la bandeja esté introducida hasta el tope.

i Nota: introducir el enchufe en la toma de corriente sólo cuando se indique.

i Nota importante: es importante leer el Capítulo "Mensajes de la pantalla", donde se explica detalladamente el significado de todas las señales que la máquina muestra al usuario mediante los pilotos luminosos ubicados en la pantalla del panel de mandos.

⚠ Esperar un par de minutos después del encendido y/o el apagado antes de quitar la bandeja, ya que la máquina realiza un ciclo de enjuague/autolimpieza (véase el apartado "Ciclo de enjuague/autolimpieza").



- Extraer el depósito de agua de su alojamiento.

- Enjuagarlo y llenarlo con agua fresca sin superar el nivel máximo (MÁX) que se indica en el depósito. Volver a colocar el depósito en su alojamiento.

Español

⚠ Introducir siempre en el depósito sólo agua fresca sin gas. El agua caliente y otros líquidos pueden dañar el depósito y la máquina. No poner en funcionamiento la máquina sin agua: asegurarse de que haya suficiente agua en el depósito.

- Retirar la tapa del contenedor de café.

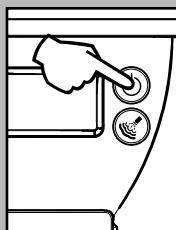
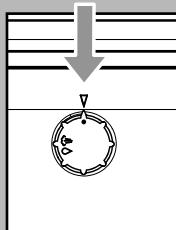
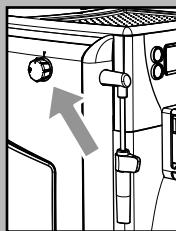
i Nota: el contenedor puede estar equipado con un sistema de seguridad diferente en función de las normas del país donde se utiliza la máquina.

- Echar despacio el café en grano en el contenedor.

⚠ Introducir siempre en el contenedor sólo café en grano. El café molido, el café soluble y otros objetos pueden dañar la máquina.

- Volver a colocar la tapa en el contenedor de café.
- Introducir el enchufe en la toma de corriente ubicada en la parte trasera de la máquina.

- Conectar el enchufe del otro extremo del cable a una toma de corriente de pared de tensión adecuada.

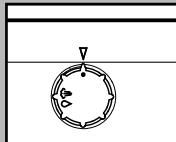
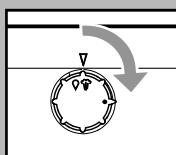
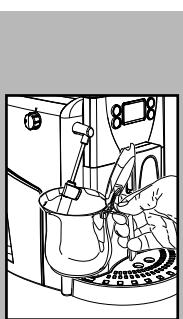


- Asegurarse de que el mando esté situado en la posición “●” y, en caso contrario, girarlo hasta alcanzar dicha posición.

- Para encender la máquina basta con pulsar el botón "ON/OFF".

- Los iconos indicados parpadean señalando que es necesario cargar el circuito.

i Nota: Antes de proceder a la primera puesta en funcionamiento, en caso de inactividad prolongada, es necesario cargar el circuito hídrico.



Carga del circuito

- Para cargar el circuito, colocar un recipiente debajo del tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya).

- Girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición “▲”. La máquina entonces procede automáticamente a cargar el circuito suministrando una cantidad predefinida de agua por el Pannarello.

Al finalizar el proceso de carga, el ícono de la pantalla, indicado en la figura, permanece encendido fijo.

Es necesario girar el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj, en la posición central “●”.

- En la pantalla los iconos parpadean lentamente, indicando la fase de calentamiento.

Después de haber terminado de calentarse, la máquina realizará un ciclo de enjuague de los circuitos internos. En esta fase en la pantalla los iconos se encienden en secuencia.

- Una vez finalizadas las operaciones anteriormente descritas, se iluminan los iconos en la pantalla.

La máquina está ahora lista para el suministro de productos.

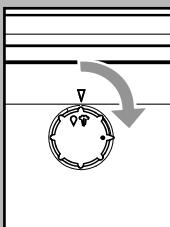
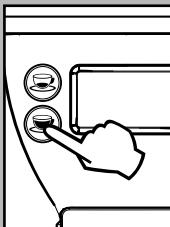
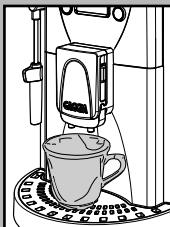
- Para suministrar café, agua caliente o vapor y utilizar correctamente la máquina, seguir atentamente las instrucciones que se describen a continuación.

Primer uso o después de un largo período de inactividad.

Estas simples operaciones le permitirán suministrar siempre un café excelente. Se deben realizar:

- En la primera puesta en marcha.
- Cuando la máquina permanece un largo período sin usarse (más de 2 semanas).

i **Se debe vaciar el agua suministrada en un desagüe apropiado y no se la puede utilizar para la alimentación.**



- Colocar un recipiente grande debajo de la salida de café.

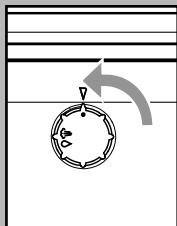
- Antes de iniciar el procedimiento, comprobar que los siguientes iconos aparezcan en la pantalla.

- Suministrar un café; pulsar y soltar el botón "Café". La máquina comienza el suministro de café.

- Esperar a que el suministro termine y retirar el recipiente.

- Colocar un recipiente debajo el tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya).

- Girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "Fijo".



- Suministrar agua hasta la indicación de falta de agua, después girar el selector en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta volver a colocarlo en la posición "Fijo".

- Al terminar, llenar de nuevo el depósito de agua. A continuación, se pueden suministrar los productos como se describe en los siguientes apartados.

Ciclo de enjuague/autolimpieza

Este ciclo permite enjuagar los circuitos de café internos con agua fresca.

Este ciclo se realiza:

- Cuando se enciende la máquina (con caldera fría).
- Después de cargar el circuito (con caldera fría).
- Durante la fase de preparación del modo Stand-by (en caso de que se haya suministrado un producto café).
- Durante la fase de entrada en el modo Stand-by después de pulsar el botón "ON/OFF" (en caso de que se haya suministrado un producto café).



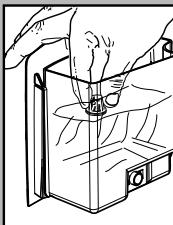
Se suministra una pequeña cantidad de agua que enjuaga y calienta todos los componentes; en esta fase los iconos se encienden en secuencia.

Esperar a que acabe automáticamente este ciclo; **se puede interrumpir el suministro pulsando uno de los dos botones café**.

Filtro de agua "INTENZA" (opcional)

Para mejorar la calidad del agua utilizada, se aconseja instalar el filtro de agua.

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



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

Programar el Intenza Aroma System como se indica en el embalaje.

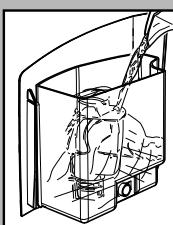
A = Agua blanda

B = Agua media (estándar)

C = Agua dura



Introducir el filtro en el depósito vacío. Presionar hasta el tope.



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

Suministrar el agua del depósito mediante la función de agua caliente (véase el apartado "Suministro de agua caliente").

Volver a llenar el depósito de agua. La máquina está lista para el uso.

i Nota: cuando el filtro de agua Intenza no está instalado, se debe introducir en el depósito el filtro blanco que se ha retirado anteriormente.

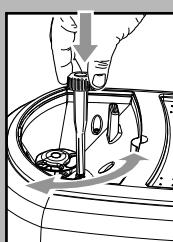
AJUSTES

La máquina adquirida permite realizar algunos ajustes para permitir utilizarla de la mejor manera.

Gaggia Adapting System

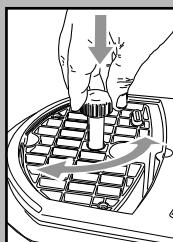
El café es un producto natural y sus características pueden cambiar en función de su origen, mezcla y torrefacción. La máquina de café Gaggia está equipada con un sistema de regulación automática que permite usar todo tipo de café en grano en venta (no caramelizado).

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

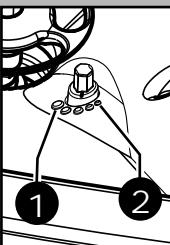


Regulación del molinillo de café

¡Atención! El mando de regulación del grado de molido, que se encuentra en el interior del contenedor de café, se debe girar sólo cuando el molinillo de café esté en funcionamiento. No introducir café molido o soluble en el contenedor de café en grano.



¡Atención! No se debe introducir ningún material que no sea café en grano. El molinillo de café contiene componentes en movimiento que pueden ser peligrosos; no se deben introducir ni los dedos ni otros objetos. Se puede sólo ajustar el grado de molido por medio de la llave. Antes de manipular el interior del conte-



nedor de café, por diferente motivo al del ajuste con la llave, apagar la máquina pulsando el botón ON/OFF y desconectar el enchufe de la toma de corriente. No echar café en grano cuando el molinillo de café está en funcionamiento.

La máquina permite realizar una pequeña regulación del grado de molido del café para adaptarlo al tipo de café que se usa. La regulación debe efectuarse mediante el tornillo situado en la parte interior del contenedor de café, que debe presionarse y girarse únicamente con la llave que se suministra.

Presionar y girar el tornillo un paso a la vez y suministrar 2-3 cafés; sólo de esta manera es posible notar la variación del grado de molido.

Las referencias situadas en el interior del contenedor indican el grado de molido programado; se pueden programar 5 grados diferentes de molido de acuerdo a las siguientes referencias:

- 1 - Molido Grueso
- 2 - Molido Fino

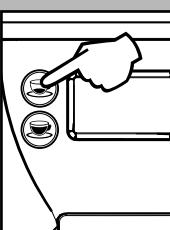
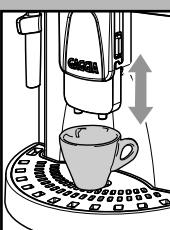
Regulación de la cantidad de café en taza

La máquina permite regular la cantidad de café suministrado según se deseé y/o según las dimensiones de las tazas.

Cada vez que se pulsa y se suelta el botón “” o “” la máquina suministra una cantidad programada de café, según la configuración de fábrica. Esta cantidad puede ser reprogramada según se desee. Cada botón está asociado con un suministro de café; éste se realiza de manera independiente.

A modo de ejemplo, se describe la programación del botón “” al que, generalmente, corresponde el café expreso.

- Colocar una taza debajo de la salida de café.
- Mantener pulsado el botón “” durante 5 segundos para entrar en el modo de



programación; el icono “” parpadea rápidamente y comienza la preparación del café; el icono parpadea durante todo el ciclo de suministro de café.

- Cuando, en la taza, se ha alcanzado la cantidad de café deseada, pulsar nuevamente el botón “”.

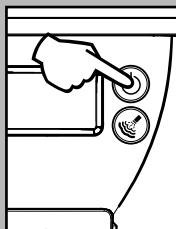
Español

Entonces el botón “” queda programado; cada vez que se pulse y se suelte el mismo, la máquina suministrará la misma cantidad programada.

La misma operación puede ser realizada para el botón “”. Si se pulsa dos veces el botón “” o “” para suministrar café, la máquina duplicará la cantidad memorizada.

OFF-Mode

La máquina está diseñada para ahorrar energía. Transcurridos 60 minutos desde el último uso, la máquina se apaga de manera automática.



i Nota: durante la fase de apagado la máquina realiza un ciclo de enjuague, en caso de que se haya suministrado un producto café.

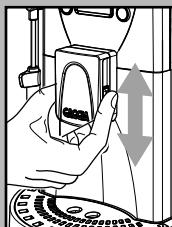
Atención: cuando se conecta el cable de alimentación, la máquina se encuentra en posición de OFF-Mode.

Para volver a encender la máquina basta con pulsar el botón ON/OFF; en este caso la máquina realizará el enjuague sólo si la caldera se ha enfriado.

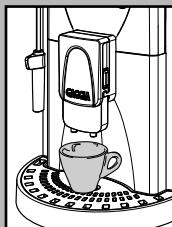
Ajuste de la salida de café

Con esta máquina de café pueden utilizarse la mayoría de tazas existentes en el mercado.

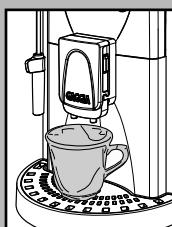
La altura de la salida de café puede ser ajustada para adaptarse mejor a las medidas de las tazas que se desean utilizar.



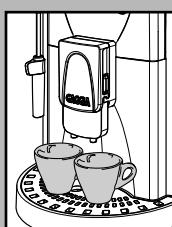
Para realizar el ajuste, levantar o bajar manualmente la salida de café posicionando los dedos como se muestra en la figura.



Las posiciones recomendadas son:
Para utilizar tazas pequeñas;



Para utilizar tazas grandes.



- Debajo de la salida de café, se pueden colocar dos tazas para suministrar simultáneamente dos cafés.

SUMINISTRO DE CAFÉ

! Nota: Si la máquina no suministra café, comprobar que el depósito de agua contenga agua.

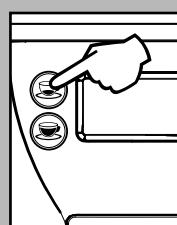
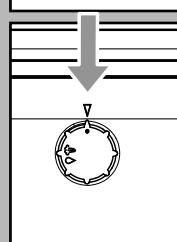
i Antes de suministrar café, comprobar las señales en la pantalla, que el depósito de agua y el contenedor de café estén llenos.

i Mantener el mando en posición “●” durante la fase de suministro.

i Antes de suministrar el café, ajustar la altura de la salida de café según se deseé.

Con café en grano

- Para suministrar café es necesario pulsar y soltar:
el botón “” para obtener un café expreso;
el botón “” para obtener un café largo.



- A continuación, se activa el ciclo de suministro.

Para suministrar 1 café, pulsar una sola vez el botón “” o “”; en la pantalla aparece el ícono.

Para suministrar 2 cafés, pulsar 2 veces seguidas el botón “” o “”; en la pantalla aparece el ícono.

i Para suministrar 2 cafés, la máquina procede automáticamente a moler y dosificar la cantidad adecuada de café. La preparación de dos cafés requiere dos ciclos de molido y dos ciclos de suministro gestionados automáticamente por la máquina.

- Una vez finalizado el ciclo de preinfusión, el café empieza a salir por la salida de café.

- El suministro de café se detiene automáticamente cuando se alcanza el nivel programado; de todos modos se puede interrumpir el suministro de café pulsando el botón antes accionado.

i La máquina está regulada para preparar el verdadero café exprés al estilo italiano. Esta característica podría prolongar levemente los tiempos de suministro en total beneficio del intenso sabor del café.

SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE

⚠ Atención: al empezar el suministro se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente. Riesgo de quemaduras. El tubo de agua caliente puede alcanzar temperaturas elevadas: no tocarlo directamente con las manos.

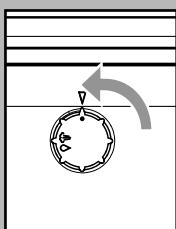
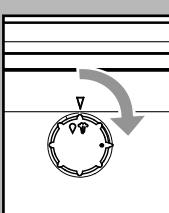
- Antes de suministrar agua caliente, comprobar que los iconos siguientes aparezcan en la pantalla.

Con la máquina lista para el suministro del café, proceder de la siguiente forma:

- Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya);

- Girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta el punto “”.

- En la pantalla aparece sólo el siguiente ícono encendido fijo.



- Suministrar la cantidad de agua caliente deseada; para detener el suministro de agua caliente girar el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta alcanzar la posición “●”. La máquina vuelve a su funcionamiento normal.

Español

i En algunos casos es posible que después de girar el mando, no salga agua caliente y que en la pantalla el ícono comience a parpadear. Esperar a que la fase de calentamiento termine para lograr que un flujo de agua caliente salga del Pannarello.

SUMINISTRO DE VAPOR / CAPUCHINO

El vapor puede utilizarse para montar la leche para el capuchino y también para calentar bebidas.

⚠ ¡Riesgo de quemaduras! Al empezar el suministro se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente. El tubo de suministro puede alcanzar temperaturas elevadas: no tocarlo directamente con las manos.

i Nota importante: después de haber usado el vapor para montar la leche, limpiar el tubo de vapor (o Pannarello, en caso de que lo haya). Con la máquina lista, suministrar una pequeña cantidad de agua caliente dentro de un vaso y limpiar externamente el tubo de vapor (o Pannarello, en caso de que lo haya). Esto garantizará una limpieza perfecta de todas las partes de los eventuales residuos de leche.

i Para preparar el capuchino se aconseja descargar el agua presente en el tubo de vapor.



- Cuando la máquina esté lista para suministrar café, pulsar el botón “” para seleccionar la función de vapor.



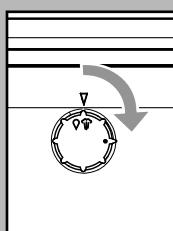
- La máquina necesita un tiempo de precalentamiento, en esta fase el ícono parpadea.



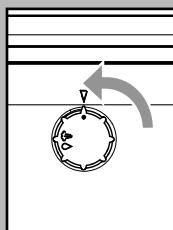
- Cuando el ícono permanece fijo, la máquina está lista para el suministro de vapor.



- Para descargar el agua presente en el tubo de vapor, colocar un recipiente debajo del mismo (Pannarello, en caso de que lo haya).



- Girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta el punto “”.



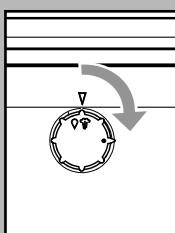
- Suministrar hasta que salga sólo vapor. Girar el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición “●” para detener el suministro de vapor.

- Llenar con leche fría 1/3 del recipiente que deseé utilizar para preparar el capuchino.

i Para obtener un mejor resultado en la preparación del capuchino, debe utilizarse leche fría.

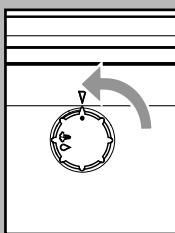


- Sumergir el tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya) directamente en la taza con la leche que se desea calentar.



- Girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta el punto “”.

Girar el recipiente con movimientos lentos desde abajo hacia arriba para que la formación de crema sea uniforme.



- Tras terminar de utilizar el vapor durante el tiempo deseado, girar el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición “●” para detener el suministro de vapor.

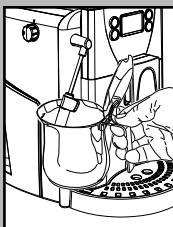
- El mismo sistema puede ser utilizado para el calentamiento de otras bebidas.

Después de haber usado el tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya), lavarlo como se describe en el capítulo “Limpieza y mantenimiento”.

i Despues de utilizar el vapor, para la preparación de la bebida, se debe llevar la máquina a la temperatura adecuada; realizar las operaciones que se describen en el siguiente apartado.

Paso de vapor a café

Parpadeo rápido



- Después de suministrar vapor, para suministrar café, pulsar el botón "��"; el icono parpadea rápidamente indicando que la temperatura de la máquina es elevada y que, por lo tanto, no puede suministrar café.

- Para poder suministrar café es necesario descargar una cierta cantidad de agua.
Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya).

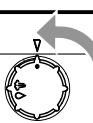
- Girar el selector en el sentido de las agujas del reloj hasta el punto "��".



Fijo

- Esperar hasta que el icono permanece encendido fijo.

A continuación, girar el selector en el sentido contrario a las agujas del reloj y llevarlo a la posición "●" para detener el suministro. Retirar el recipiente usado.



Fijo

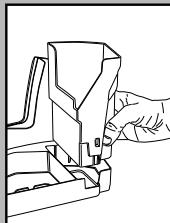
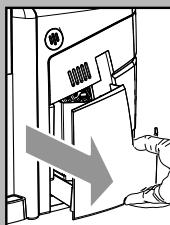
- Ahora, suministrar el café como se describe en el apartado "Suministro de café".

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

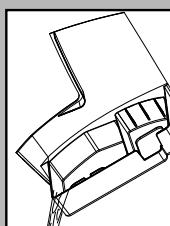
Limpieza general

- Vaciar y limpiar diariamente, con la máquina encendida, el cajón de recogida de posos.

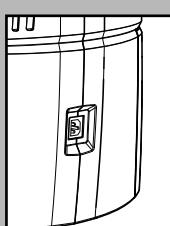
Español



i Nota: se aconseja vaciar el recipiente si no se utilizará la máquina en varios días.

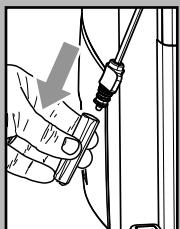


- Tras retirar el cajón de recogida de posos, se debe proceder con el vaciado de los líquidos presentes en la cubeta de recogida de líquidos que se encuentra debajo del grupo de café.

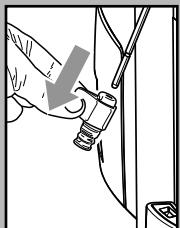


- Las demás operaciones de mantenimiento y limpieza se pueden efectuar sólo cuando la máquina esté fría y desconectada de la red eléctrica.
- No sumergir la máquina en agua.
- No lavar en el lavavajillas los componentes extraíbles.
- No utilizar objetos puntiagudos o productos químicos agresivos (solventes) para la limpieza.
- Limpiar la máquina usando un paño suave humedecido con agua.
- No secar la máquina ni sus componentes usando un horno de microondas o un horno convencional.

i Despues de terminar la preparación de las bebidas con leche, suministrar agua caliente del tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya), para una limpieza eficaz.



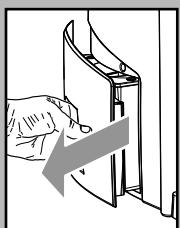
- Diariamente, después de calentar la leche, desmontar la parte exterior del Pannarello (en caso de que lo haya) y lavarla con agua potable fresca.



- Una vez a la semana se debe limpiar el tubo de vapor. Para realizar esta operación se debe:

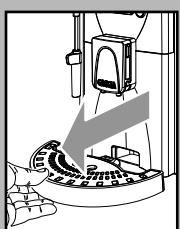
- desmontar la parte exterior del Pannarello (para la limpieza habitual);
- retirar la parte superior del Pannarello del tubo de vapor;
- lavar la parte superior del Pannarello con agua potable fresca;
- lavar el tubo de vapor con un paño húmedo y quitar los eventuales residuos de leche;
- volver a colocar la parte superior en el tubo de vapor (asegurarse de que se haya introducido completamente).

Volver a montar la parte exterior del Pannarello.

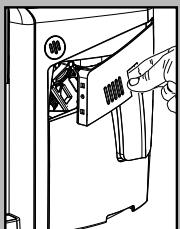


- Se aconseja limpiar diariamente el depósito de agua; para facilitar la extracción del depósito de agua, mover hacia arriba el tubo de vapor/Pannarello:

- Extraer el filtro blanco presente en el interior del depósito y limpiarlo con agua corriente potable.
- Volver a colocar el filtro blanco en su alojamiento presionándolo y girándolo ligeramente.
- Llenar el depósito con agua potable fresca.

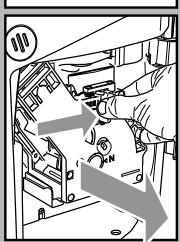


- Vaciar y lavar la bandeja de goteo diariamente; esta operación debe realizarse incluso si el flotador se eleva.

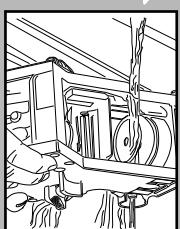


Grupo de café

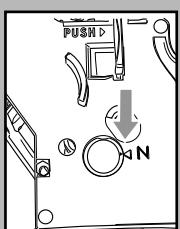
- El grupo de café se debe limpiar cada vez que se llene el contenedor de café en grano o, en cualquier caso, al menos una vez a la semana.
- Apagar la máquina pulsando el botón "ON/OFF" y extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Extraer el cajón de recogida de posos. Abrir la puerta de servicio.



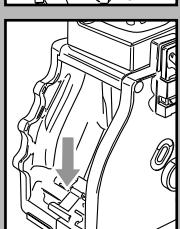
- Extraer el grupo de café sujetándolo por la empuñadura y pulsando el botón «PUSH». El grupo de café sólo se puede lavar con agua tibia sin detergente.



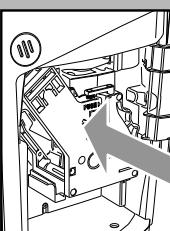
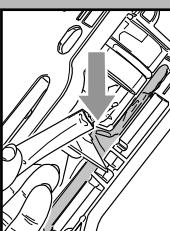
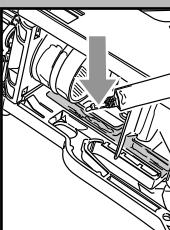
- Lavar el grupo de café con agua tibia; lavar con cuidado el filtro superior.
- Lavar y secar con cuidado todas las partes del grupo de café.
- Limpiar escrupulosamente el espacio interior de la máquina.



- Comprobar que las dos referencias coincidan.



- Comprobar que la palanca esté en contacto con la base del grupo de café. Pulsar el botón "PUSH" para asegurarse de que el grupo de café esté en la posición correcta.



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

- Lubricar las guías del grupo, usando sólo la grasa que se suministra con la máquina.
- Extender la grasa de manera uniforme en las dos guías laterales.
- Volver a introducir correctamente el grupo de café en su compartimento hasta que se enganche SIN pulsar el botón "PUSH".
- Introducir el cajón de recogida de posos. Cerrar la puerta de servicio.



Fijos

DESCALCIFICACIÓN

La formación de cal se produce naturalmente con el uso del aparato.

Español

En la pantalla, al encenderse el ícono, se indica que es necesario efectuar el ciclo de descalcificación.

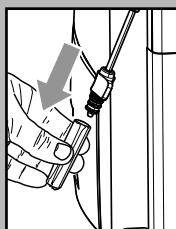
i Nota importante: se aconseja leer el apartado siguiente "Notas sobre la descalcificación" donde se explican algunas soluciones para mantener la máquina en perfectas condiciones de eficiencia.

i Durante el proceso de descalcificación, no apagar la máquina.

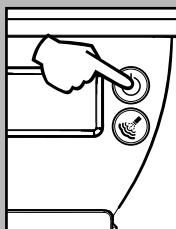


i Usar sólo el producto descalcificante GAGGIA. Ha sido formulado específicamente para mantener al máximo el rendimiento y la funcionalidad de la máquina para toda su vida operativa, y también para evitar, si utilizado correctamente, alteraciones de los productos suministrados.

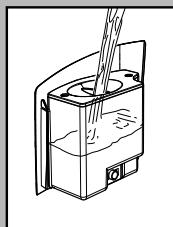
! ¡Atención! No beber la solución descalcificante ni los productos suministrados, hasta completar el ciclo. No utilizar bajo ningún concepto vinagre como producto descalcificante.



Antes de llevar a cabo el ciclo de descalcificación extraer el Pannarello (en caso de que lo haya) del tubo de vapor como se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".

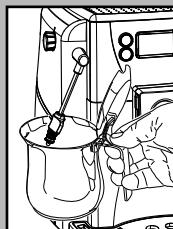


- Encender la máquina con el botón "ON/OFF". Esperar a que la máquina termine el proceso de enjuague y calentamiento.



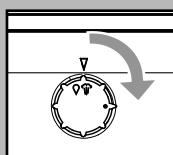
! ¡Atención! Quitar el filtro "Intenza" antes de añadir el producto descalcificante.

- Verter todo el contenido de la botella de líquido descalcificante concentrado GAGGIA en el depósito de agua del aparato y llenarlo con agua potable fresca hasta el nivel MÁX. Volver a colocar el depósito en la máquina.

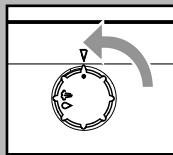


- 1 Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor.

i La capacidad del recipiente debe ser de al menos 1 litro. Si no se tiene un recipiente tan grande: cerrar el mando, vaciar el recipiente, volver a colocarlo debajo del tubo y abrir otra vez el mando.



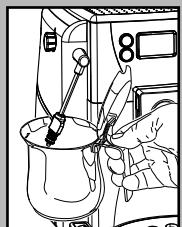
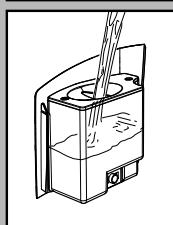
- 2 Sólo después de haber añadido la solución descalcificante en el depósito, girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta el punto “**8**” y suministrar 2-3 tazas de agua (aproximadamente 150 ml).



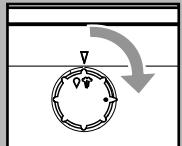
- 3 Finalizar el suministro volviendo a colocar el mando en la posición “**●**”.
- 4 Dejar que el producto descalcificante actúe durante 10 minutos.
- 5 Repetir el procedimiento indicado en los puntos 2 y 3 cada 3 minutos, hasta que la solución contenida en el depósito de agua se agote completamente.



- 6 Cuando aparece el icono en la pantalla, enjuagar bien el depósito y llenarlo con agua potable fresca.



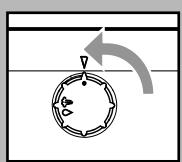
- 7 Vaciar el recipiente utilizado para recoger el líquido que sale de la máquina y volver a colocarlo debajo del tubo de vapor.



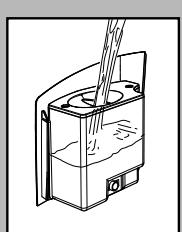
- 8 Girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta el punto “**8**”. Inicia el ciclo de enjuague de la máquina.



- 9 Cuando haya acabado el agua en el depósito, aparece el ícono al lado; este ícono indica que es necesario llevar el mando en la posición “**●**”.



- 10 Enjuagar bien el depósito y llenarlo con agua potable fresca.



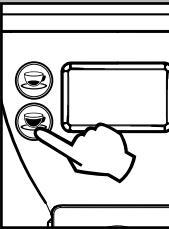
- 11 Vaciar el recipiente utilizado para recoger el líquido que sale de la máquina.



- 12 Colocar un recipiente grande debajo de la salida de café.

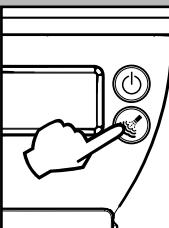


- 13 Antes de iniciar el procedimiento, comprobar que los siguientes iconos aparezcan en la pantalla.



- 14 Suministrar un café; pulsar y soltar el botón "CAFÉ". La máquina comienza el suministro de café.
- 15 Esperar a que el suministro termine y retirar el recipiente.
- 16 Despues, repetir las operaciones del punto 7 al 11 hasta consumir el segundo depósito de agua.

Se ha terminado el ciclo de descalcificación. A continuación, se pueden suministrar los productos.



Mantener pulsado el botón "ENCENDIDO" durante 6 segundos para reiniciar la máquina y eliminar la alarma de la descalcificación.

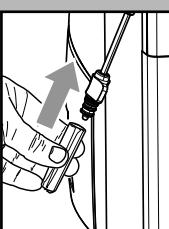
Volver a montar la parte exterior del Panel.



i Si se apaga la máquina durante un ciclo de descalcificación, se debe repetir el ciclo por completo cuando se vuelva a encender.

i La solución descalcificante que se utilice se debe eliminar según lo previsto por el fabricante y/o por las normas vigentes en el país donde se usa.

i Despues de realizar el ciclo de descalcificación, lavar el grupo de café como se describe en el apartado "Grupo de café" del capítulo "Limpieza y mantenimiento".



Notas sobre la descalcificación

En el apartado anterior, se ha descrito el procedimiento correcto para la descalcificación de la máquina.

Español

La máquina que se ha adquirido está equipada con un software avanzado que comprueba la cantidad de agua utilizada para dar una indicación fehaciente sobre cuándo se tiene que realizar la descalcificación.

Este software ha sido configurado para una dureza del agua de tipo estándar.

En algunos casos específicos, el agua podría ser particularmente dura (con alto contenido de calcio); puede ser que, por esta razón, se deba realizar un ciclo de descalcificación con mayor frecuencia, sin que aparezca una indicación en la pantalla de la máquina.

También si se utiliza la máquina de manera esporádica (por ej. 1 café al día) se aconseja realizar un ciclo de descalcificación con mayor frecuencia.

En estos casos particulares, se aconseja realizar un ciclo de descalcificación cada 1-2 meses aún cuando la máquina no lo señala.

PANTALLA DEL PANEL DE MANDOS

Señales de listo

- Máquina lista para el suministro de café con café en grano y agua caliente.

Fijo



Fijo



Fijo



Fijo



Fijo



Parpadeo



- Máquina en fase de suministro de vapor.

- Máquina en fase de suministro de agua caliente.

- Máquina en fase de suministro de 1 café expreso o café largo.

- Máquina en fase de suministro de 2 cafés expreso o 2 cafés largos.

- Máquina en fase de programación de la cantidad de café a suministrar con cada presión del botón “” o “”.

Señales de aviso

- Máquina en fase de calentamiento para el suministro de café, agua caliente y vapor.

- Máquina en fase de enjuague.

Esperar hasta que la máquina termine la operación.

- La máquina necesita un ciclo de descalcificación.

- La máquina necesita un ciclo de carga del circuito hídrico.

- Máquina en fase de calentamiento para el vapor.

- Máquina en sobretemperatura.

Suministrar agua para que la máquina retome su temperatura ideal para el suministro de café y el de agua caliente.

Señales de alarma



Fijo



Parpadeo



Parpadeo rápido



Fijo



Parpadeo



Fijo



Fijo

- Volver a llevar el mando de agua caliente / vapor a la posición correcta.

- El grupo de café se debe introducir en la máquina.
- Cerrar la puerta de servicio.

- Apagar la máquina y limpiar cuidadosamente el grupo de café como se describe en el manual.

Si el error se repite, contactar con el centro de asistencia.

- Vaciar el cajón de recogida de posos.
- Vaciar la cubeta de recogida de líquidos que se encuentra debajo del grupo de café.

- Introducir el cajón de recogida de posos.

- Falta café en grano en el contenedor de café.

Después de llenar el contenedor, se puede reactivar el ciclo.

- Llenar el depósito de agua.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Causas	Soluciones
La máquina no se enciende.	La máquina no está conectada a la red eléctrica.	Conectar la máquina a la red eléctrica.
El café no está lo suficientemente caliente.	Las tazas están frías.	Calentar las tazas con agua caliente.
La máquina no suministra agua caliente o vapor.	El orificio del tubo de vapor está obstruido. Pannarello sucio (en caso de que lo haya).	Limpiar el orificio del tubo de vapor con una aguja. Antes de realizar esta operación, asegurarse de que la máquina esté apagada y fría. Limpiar el Pannarello.
El café tiene poca crema. (Véase nota)	La mezcla no es adecuada o la torrefacción del café no es reciente o bien el molido es demasiado grueso.	Cambiar el tipo de mezcla de café o regular el molido como se describe en el apartado "Regulación del molinillo de café".
La máquina necesita demasiado tiempo para calentarse o la cantidad de agua que sale del tubo es insuficiente.	El circuito de la máquina está obstruido por la cal.	Descalcificar la máquina.
El grupo de café no se puede extraer.	El grupo de café no está correctamente colocado.	Encender la máquina. Cerrar la puerta de servicio. El grupo de café vuelve automáticamente a la posición inicial.
	Cajón de recogida de posos introducido.	Extraer el cajón de recogida de posos antes de extraer el grupo de café.
La máquina muele pero no sale café. (Véase nota)	Falta agua.	Llenar el depósito de agua y cargar el circuito (apartado "Primer encendido").
	Grupo de café sucio.	Limpiar el grupo de café (apartado "Grupo de café").
	Circuito no cargado.	Cargar el circuito (apartado "Primer encendido").
	Evento extremo que se produce cuando la máquina está regulando automáticamente la dosis.	Suministrar unos cafés como se describe en el apartado "Gaggia Adapting System".
	Salida de café sucia.	Limpiar la salida de café.
Café demasiado acuoso. (Véase nota)	Evento extremo que se produce cuando la máquina está regulando automáticamente la dosis.	Suministrar unos cafés como se describe en el apartado "Gaggia Adapting System".
El café sale lentamente. (Véase nota)	Café demasiado fino.	Cambiar el tipo de mezcla de café o regular el molido como se describe en el apartado "Regulación del molinillo de café".
	Circuito no cargado.	Cargar el circuito (apartado "Primer encendido").
	Grupo de café sucio.	Limpiar el grupo de café (apartado "Grupo de café").
El café sale por fuera de la salida de café.	Salida de café obstruida.	Limpiar la salida de café y sus orificios de salida.

Nota: estos problemas pueden ser normales si se ha modificado la mezcla del café o en caso de que se esté efectuando la instalación inicial; en dicho caso, esperar a que la máquina realice una regulación automática como se describe en el apartado "Gaggia Adapting System".

Para las averías no mencionadas en la tabla o en caso de que las soluciones indicadas no funcionen, contactar con un centro de asistencia.

DATOS TÉCNICOS

El fabricante se reserva el derecho de modificar las características técnicas del producto.

Tensión nominal - Potencia nominal - Alimentación	Véase la placa en el interior de la puerta de servicio
Estructura exterior	Termoplástica
Dimensiones (l x a x p) (mm)	320 x 372 x 461
Peso	9 kg
Longitud cable	1,2 m
Panel de mandos	En la parte delantera
Pannarello (disponible sólo en algunos modelos)	Especial para capuchinos
Depósito de agua	1,7 litros - Extraíble
Capacidad del contenedor de café (g)	250
Capacidad del cajón de recogida de posos	14
Presión bomba	15 bar
Caldera	Acero inoxidable
Dispositivos de seguridad	Termostatos de seguridad

Español

ELIMINACIÓN DEL APARATO

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



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

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

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

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

AÑO 09

2006/95/CE, 2004/108/CE.

GAGGIA S.P.A.

20087 Robecco sul Naviglio (MI) Italy

declaramos bajo nuestra responsabilidad que el producto:

MÁQUINA DE CAFÉ AUTOMÁTICA

SUP 035G

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

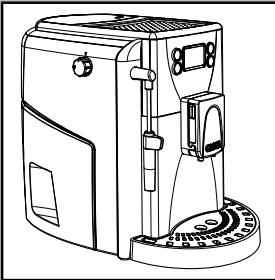
- Seguridad de electrodomésticos y aparatos eléctricos - Requisitos generales EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006) + A13(2008)
- Seguridad de electrodomésticos y aparatos eléctricos - Parte 2-15 Requisitos específicos para aparatos para calentar líquidos EN 60335-2-15 (2002) + A1(2005) + A2 (2008).
- Seguridad de aparatos para uso doméstico y análogos. Campos electromagnéticos - Métodos de evaluación y medición - EN 62233 (2008).
- Seguridad de electrodomésticos y aparatos eléctricos - Parte 2-14 Requisitos específicos para pulverizadores y molinillos de café EN 60335-2-14 (2006) + A1 (2008).
- Límites y métodos de medición de las interferencias de radio características de aparatos con motor eléctrico y dispositivos térmicos para uso doméstico y objetivos análogos, instrumentos eléctricos y equipos eléctricos análogos - EN 55014-1 (2006).
- Compatibilidad electromagnética (EMC) Parte 3^ Límites - Sección 2: Límites para las emisiones de corriente armónica (equipos con corriente de entrada ≤ 16A por fase) - EN 61000-3-2 (2006).
- Compatibilidad electromagnética (EMC) Parte 3^ Límites - Sección 3: Limitación de las fluctuaciones y de los picos de tensión en los sistemas de alimentación de baja tensión para equipos con corriente nominal ≤ 16A. EN 61000-3-3 (1995) + corr. (1997) + A1 (2001) + A2 (2005).
- Requisitos de inmunidad para electrodomésticos, instrumentos y equipos análogos. Norma para familia de productos EN 55014-2 (1997) + A1 (2001).

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

Robecco sul Naviglio
28/04/2009

R & D Manager
Ing. Andrea Castellani

GENERALIDADES



A máquina de café é indicada para a preparação de café expresso, utilizando café em grãos; encontra-se equipada com um dispositivo para a distribuição de vapor e água quente. O corpo da máquina, com um design elegante, foi concebido para uso doméstico e não é indicado para funcionamento contínuo de tipo profissional.

Guarde estas instruções de uso num local seguro e coloque junto à máquina de café no caso de uma outra pessoa a utilizar.

Para obter mais informações ou no caso de ocorrerem problemas, não especificados totalmente ou incompletos nas presentes instruções, contacte os Centros de Assistência Autorizados.

Atenção. Não se assume qualquer tipo de responsabilidade por eventuais danos, no caso de:

- utilização errada e não conforme com os objectivos previstos;
- consertos não realizados nos centros de assistência autorizados;
- deterioração do cabo de alimentação;
- deterioração de qualquer outro componente da máquina;
- armazenagem ou uso da máquina em temperaturas diferentes das condições de utilização (entre os 15°C e os 45°C)
- utilização de peças sobresselentes e acessórios que não sejam originais.

Nestes casos pena a decadência da garantia.

NORMAS DE SEGURANÇA

! Nunca coloque em contacto com água as peças que estão ligadas à corrente: perigo de curto-circuito! O vapor e a água quente podem provocar queimaduras! Nunca vire o jacto de vapor ou de água quente em direcção a partes do corpo; toque cuidadosamente no tubo de vapor / água quente, agarrando-o pela pega adequada: perigo de queimaduras!

Utilização prevista

A máquina de café é indicada exclusivamente para utilização doméstica. É proibido efectuar modificações técnicas e qualquer utilização ilícita, devido aos riscos que pode causar! O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com reduzidas capacidades físicas, mentais ou sensoriais ou com experiência e/ou competências insuficientes, a não ser que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança ou que sejam ensinados por essa mesma pessoa a utilizar o aparelho.

Alimentação de corrente - Cabo de alimentação

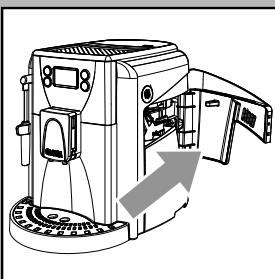
Ligue a máquina de café apenas a uma tomada de corrente adequada.

A tensão deve corresponder à indicada na plaqueta do aparelho, localizada no interior da portinhola.

Nunca utilize a máquina de café se o cabo de alimentação estiver defeituoso.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência a clientes. Não passe o cabo de alimentação por ângulos e sob arestas vivas e nem por cima de objectos muito quentes e proteja-o do óleo. Não ande com a máquina de café nem a puxe pelo cabo.

Não extraia a ficha puxando-a pelo cabo, nem toque nela com as mãos molhadas. Evite que o cabo de alimentação caia livremente de mesas ou estantes.



Protecção de outras pessoas

Mantenha as crianças sob supervisão, para evitar que brinquem com o aparelho. As crianças não se apercebem do perigo associado aos electrodomésticos. Não deixe ao alcance das crianças os materiais utilizados para embalar a máquina.

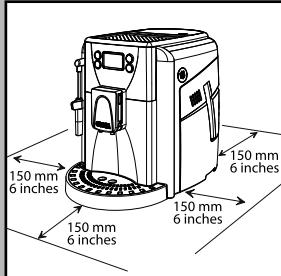
Perigo de queimaduras

Evite dirigir contra si mesmo e/ou outras pessoas o jacto de vapor e/ou água quente: **perigo de queimaduras!** Utilize sempre as pegas ou os botões apropriados.

Colocação - Espaço para a utilização e manutenção

Para uma correcta gestão aconselha-se:

- Escolher uma superfície de apoio segura e bem nivelada, onde ninguém possa derrubá-la nem ficar ferido.
- Escolher um ambiente suficientemente iluminado, higiénico e com uma ficha de corrente facilmente alcançável;
- Prever uma distância mínima das paredes da máquina como indicado na figura;
- Durante as fases de ligação e desligamento da máquina, é aconselhável colocar um copo vazio debaixo do distribuidor.



Não mantenha a máquina a uma temperatura inferior a 0°C; o gelo poderia danificar a máquina. Não utilize a máquina de café ao ar livre. Não pouse a máquina em superfícies muito quentes e perto de chamas livres, para evitar que a carcaça se funda ou fique danificada.

Armazenagem da máquina - Limpeza

Antes de limpar a máquina, é indispensável desligar com a tecla "ON/OFF" e depois retirar a ficha da tomada de corrente.

Além disso, deve esperar que a máquina arrefeça.

Nunca mergulhe a máquina em água!

É rigorosamente proibido tentar intervir no interior da máquina.

Não utilize, para fins alimentares, a água restante no reservatório durante alguns dias, lave o reservatório e encha com água fresca potável.

Se a máquina tiver que permanecer inutilizada por um longo período de tempo, deverá distribuir a água do tubo de vapor e lavar cuidadosamente o Pannarello (se existente); de seguida desligue-a e retire a ficha da tomada. Guarde-a num local seco e não acessível a crianças. Proteja-a do pó e da sujidade.

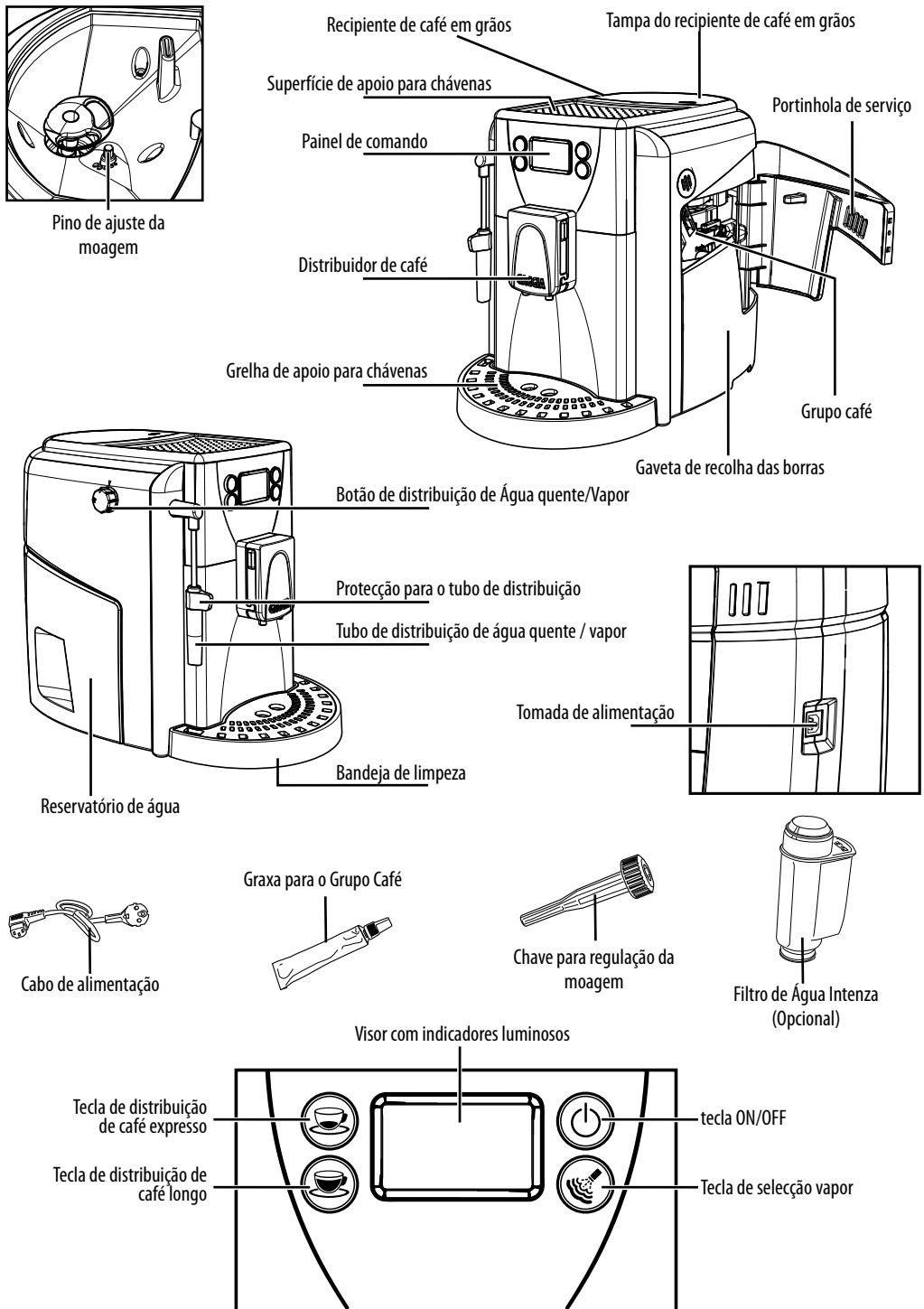
Reparações / Manutenção

No caso de avarias, defeitos ou suspeita de defeito após uma queda, retire imediatamente a ficha da tomada. Nunca coloque em funcionamento uma máquina defeituosa.

Somente os Centros de Assistência Autorizados podem realizar intervenções e reparações. No caso de intervenções não realizadas segundo as normas, rejeita-se qualquer tipo de responsabilidade por eventuais danos.

Anti-incêndio

No caso de incêndio, utilize extintores de dióxido de carbono (CO₂). Não utilize água ou extintores de pó.



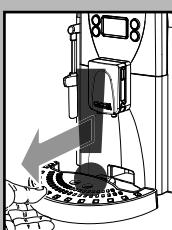
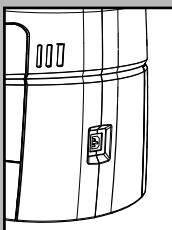
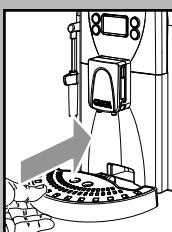
INSTALAÇÃO

Para a sua própria segurança e para a segurança de terceiros, preste muita atenção às instruções indicadas no capítulo "Normas de segurança".

Embalagem

A embalagem original foi concebida e realizada para proteger a máquina durante o transporte. Recomenda-se conservá-la para uma eventual necessidade de transporte no futuro.

Operações preliminares

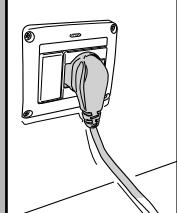
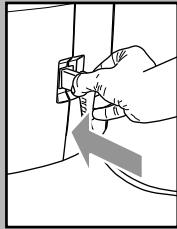
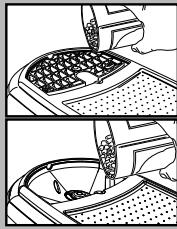
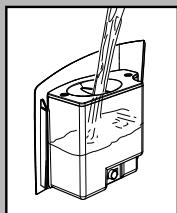


- Da embalagem, retire a bandeja de limpeza com a grelha.
- Retire a máquina de café da embalagem e coloque-a num local adequado, de acordo com os requisitos necessários e descritos nas normas de segurança.
- Introduza a bandeja de limpeza com a grelha na sede apropriada da máquina, certificando-se que a bandeja esteja completamente introduzida.

i Obs.: somente introduza a ficha na tomada de corrente quando for indicado.

i Nota importante: É importante ler o indicado no Capítulo "Sinalizações no visor", onde é minuciosamente explicado o significado de todas as sinalizações que a máquina apresenta ao utilizador, mediante os indicadores luminosos posicionados no visor localizado no painel de comando.

! Antes de retirar a bandeja aguarde alguns minutos depois de ligar e/ou desligar a máquina, enquanto esta efectua um ciclo de enxagüe/auto-limpeza (veja o parágrafo "Ciclo de enxagüe/auto-limpeza").



- Retire o reservatório da água do seu lugar.
- Enxágue-o e encha-o com água fresca; não ultrapasse o nível (MÁX.) indicado no reservatório. Introduza novamente o reservatório no lugar adequado.

! Coloque sempre no reservatório somente água fresca sem gás. A água quente e outros líquidos podem danificar o reservatório e/ou a máquina. Não coloque a máquina em funcionamento sem água: assegure-se de que há água suficiente dentro do reservatório.

- Retire a tampa do recipiente de café.

i Obs.: o recipiente pode estar equipado com um sistema de segurança diferente com base nas normas do país de utilização da máquina.

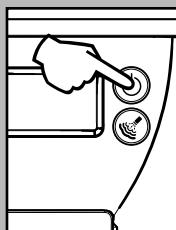
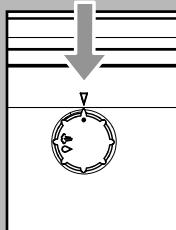
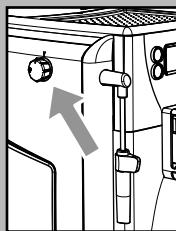
- Deite lentamente o café em grãos no recipiente.

! Coloque sempre no recipiente somente café em grãos. Café moído, solúvel, ou outros objectos danificam a máquina.

- Coloque novamente a tampa sobre o recipiente de café.
- Introduza a ficha na tomada de corrente posicionada na parte traseira da máquina.

- Introduza a ficha da outra extremidade do cabo numa tomada de corrente de parede de tensão adequada.

Português

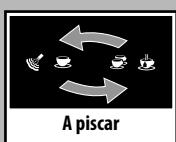
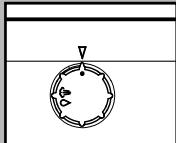
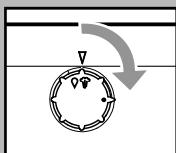
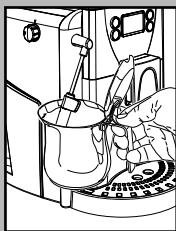


- Certifique-se que a torneira está na posição “●”; se necessário vire-a até ficar na posição indicada.

- Para ligar a máquina basta pressionar a tecla “ON/OFF”.

- Os símbolos indicados piscam evidenciando que é necessário proceder ao carregamento do circuito.

i Obs.: Antes de proceder à primeira colocação em funcionamento da máquina, no caso de um período prolongado de inatividade, é necessário carregar o circuito hidráulico.



Carregamento do circuito

- Para carregar o circuito, introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor (Pannarello, se existente);

- Vire o botão no sentido dos ponteiros do relógio até o ponto “▲ Ø”. A máquina procede então ao carregamento automático do circuito fazendo sair uma quantidade de água pré-definida do Pannarello.

No final do processo de carregamento o símbolo, indicado em figura no visor, se acende de modo fixo.

Se solicita virar o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição “●”.

- No visor os símbolos piscam lentamente, indicando a fase de aquecimento.

Depois de finalizado o aquecimento, a máquina realiza um ciclo de enxágue dos circuitos internos.
Nesta fase os símbolos se acendem em sequência no visor.

- Ao finalizar as operações acima descritas, os símbolos se iluminam no visor.

Desse modo a máquina está pronta para a distribuição dos produtos.

- Para distribuir café, água quente ou vapor, e utilizar correctamente a máquina, siga atentamente as instruções a continuação.

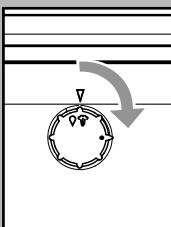
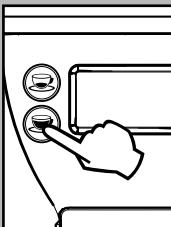
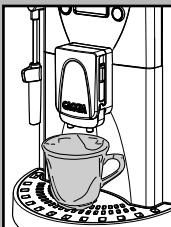
Primeira utilização ou após um longo período de inutilização.

Estas simples operações sempre lhe permitirão distribuir um óptimo café.

Devem ser realizadas:

- A) Na primeira utilização.
- B) Quando a máquina permanecer inutilizada por um longo período de tempo (por mais de 2 semanas).

i A água distribuída deve ser esvaziada em uma apropriada descarga e não pode ser utilizada para a alimentação.



- 1 Introduza um recipiente grande debaixo do distribuidor.

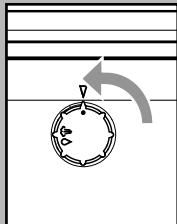
- 2 Antes de iniciar o procedimento controle que o visor exibe os seguintes símbolos.

- 3 Distribua um café; pressione e libere a tecla "Café". A máquina iniciará a distribuição do café.

- 4 Aguarde o fim da distribuição e remova o recipiente.

- 5 Introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor (Pannarello, se presente).

- 6 Vire o botão no sentido dos ponteiros do relógio até o ponto "A".



- 7 Distribua água até a sinalização de falta de água, em seguida vire o selector no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até colocá-lo na posição "A".

- 8 No final encha novamente o reservatório de água. Sucessivamente é possível distribuir os produtos conforme descrito nos parágrafos seguintes.

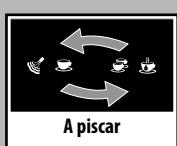
Português

Ciclo de enxagúe/auto-limpeza

O ciclo permite enxaguar os circuitos internos de café com água fresca.

Este ciclo é realizado:

- Ao ligar a máquina (com caldeira fria)
- Depois de ter carregado o circuito (com caldeira fria)
- Durante a fase de preparação do Stand-by (quando tiver sido distribuído um produto de café)
- Durante a fase de entrada em stand-by após a pressão da tecla "ON/OFF" (quando tiver sido distribuído um produto de café).



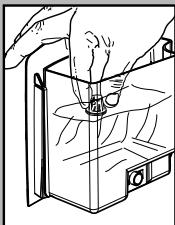
É distribuída uma pequena quantidade de água que enxagua e aquece todos os componentes; nessa fase os símbolos se acendem em sequência.

Espere que este ciclo seja finalizado automaticamente; é possível interromper a distribuição pressionando uma das duas teclas de café.

Filtro de água "INTENZA" (opcional)

Para melhorar a qualidade da água utilizada, aconselha-se a instalação do filtro de água.

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



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

Programe o Intenza Aroma System conforme especificado na embalagem.

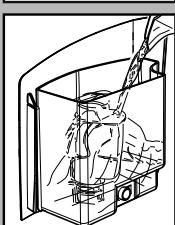
A = Água leve

B = Água média (padrão)

C = Água dura



Introduza o filtro no reservatório vazio. Pressione até o ponto de paragem.



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

Distribua a água contida no reservatório por meio da função água quente (veja o parágrafo "Distribuição de água quente").

Encha novamente o reservatório de água. A máquina está pronta para a sua utilização.

i Obs.: quando o filtro de água Intenza não estiver presente, deve introduzir-se no reservatório, o filtro branco removido anteriormente.

AJUSTES

A máquina que adquiriu permite efectuar alguns ajustes que lhe permitirão utilizá-la da melhor forma.

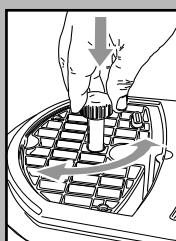
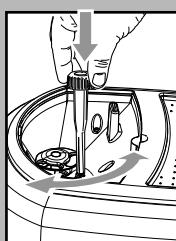
Gaggia Adapting System

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

- A máquina regula-se automaticamente para optimizar a extração do café, assegurando a perfeita compactação da pastilha para obter um café expresso cremoso, capaz de liberar todos os aromas, independentemente do tipo de café utilizado.
- O processo de optimização é também um processo de aprendizagem que exige a distribuição de um certo número de cafés para permitir que a máquina regule a compactação do pó.
- Atenção, pois podem haver certas misturas particulares que requerem um ajuste das mós para optimizar a extração do café - (veja par. Ajuste do moinho de café).

Ajuste do moinho de café

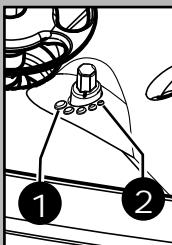
! Atenção! O botão de ajuste da moagem, posicionado dentro do recipiente de café, deve ser virado somente quando o moinho de café estiver em funcionamento. Não introduza café moído e/ou solúvel no recipiente de café em grãos.



! É proibido introduzir qualquer produto que não seja café em grãos. O moinho de café contém componentes em movimento que podem ser perigosos; é proibido introduzir os dedos e/ou objectos. Só é permitido ajustar o grau de moagem mediante a chave apropriada. Antes de intervir, por motivos diferentes do ajuste com a chave, dentro do recipiente de café, desligue a máquina pressionando

a tecla ON/OFF e retire a ficha da tomada de corrente. Não coloque café em grãos quando o moinho de café estiver em funcionamento.

A máquina permite efectuar um ligeiro ajuste do grau de moagem do café para o adaptar ao tipo de café utilizado. O ajuste deverá ser realizado mediante o pino presente dentro do recipiente de café; esse deverá ser pressionado e virado somente com a chave fornecida.



Pressione e vire o pino em uma posição por vez e distribua 2-3 cafés; só desta maneira será possível notar a variação do grau de moagem.

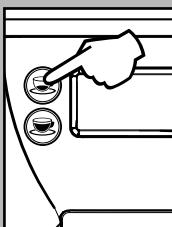
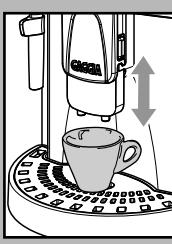
As marcas de referência colocadas no interior do recipiente indicam o grau de moagem programado; podem programar-se 5 graus de moagem diferentes com as seguintes referências:

- 1 - Moagem Grossa
- 2 - Moagem Fina

Ajuste da altura do café na chávena

A máquina permite ajustar a quantidade de café distribuído segundo o seu gosto e/ ou de acordo com as dimensões das suas chávenas.

A cada pressão e liberação da tecla "caf" ou "exp" a máquina distribui uma quantidade programada de café, conforme a programação de fábrica. Essa quantidade pode ser novamente programada segundo seu critério. Para cada tecla está associada uma distribuição de café; esta ocorre de modo independente.



A título de exemplo, descreve-se a programação da tecla "exp" que, normalmente, está associada ao café expresso.

- Coloque uma chávena debaixo do distribuidor.
- Mantenha pressionada a tecla "exp" durante 5 segundos para entrar na modalidade programação; o símbolo "exp" pisca rapidamente e começa a pre-



paração do café; o símbolo pisca durante todo o ciclo de distribuição do café.

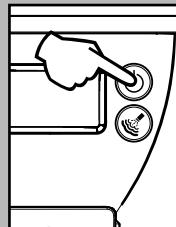
- Quando na chávena tiver a quantidade de café desejada, pressione novamente a tecla "exp".

A esta altura a tecla "exp" está programada; a cada pressão e liberação a máquina deverá distribuir a mesma quantidade recém programada.

A mesma operação pode ser realizada para a tecla "caf". Pressionando duas vezes a tecla "caf" ou "exp" para obter a distribuição de café, a máquina duplicará a quantidade memorizada.

OFF-Mode

A máquina está predisposta para a poupança de energia. Após 60 minutos desde a última utilização, a máquina desliga-se automaticamente.



i Obs.: durante a fase de desligamento a máquina realiza um ciclo de enxagüe, no caso em que tenha sido distribuído um produto de café.

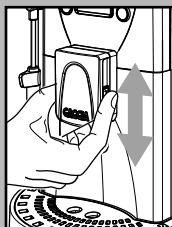
Atenção: ao introduzir o cabo de alimentação a máquina apresenta-se na posição de OFF-Mode.

Para reiniciar a máquina basta pressionar a tecla ON/OFF; neste caso a máquina efectua o enxagüe somente se a caldeira tiver sido arrefecida.

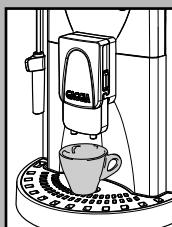
Ajuste do grupo de distribuição

Com a máquina de café é possível utilizar a maior parte de chávenas existentes no comércio.

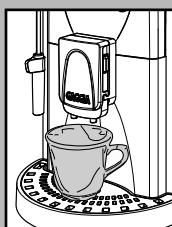
O grupo de distribuição pode ser ajustado na altura para melhor adaptar-se às dimensões das chávenas que queira utilizar.



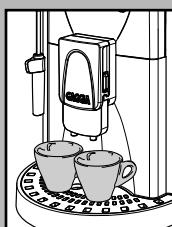
Para realizar o ajuste, levante ou abaixe manualmente o grupo de distribuição colocando os dedos conforme apresentado na figura.



As posições aconselhadas são:
Para a utilização de chávenas pequenas;



Para a utilização de chávenas grandes.

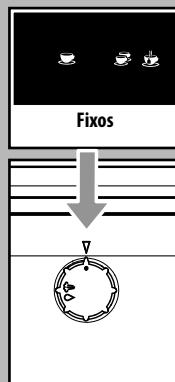


- Debaixo do grupo de distribuição podem ser colocadas duas chávenas para distribuir simultaneamente dois cafés.

DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ

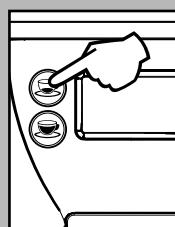
Obs.: Caso a máquina não distribua café, controle que haja água no seu reservatório.

i Antes de distribuir o café verifique as sinalizações no visor e que o reservatório de água e o recipiente para o café estejam cheios.



i Mantenha o botão na posição “●” durante a fase de distribuição.

i Antes de distribuir o café ajuste a altura do grupo de distribuição a seu gosto.



Com café em grãos

- Para distribuir o café é necessário pressionar e liberar:
a tecla “” para obter um café expresso;
a tecla “” para obter um café longo.



- De seguida inicia-se o ciclo de distribuição:

Para distribuir 1 café pressione uma única vez a tecla “” ou “”; no visor é exibido o símbolo.

Para distribuir 2 cafés pressione 2 vezes consecutivas a tecla “” ou “”; no visor é visualizado o símbolo.



i Para a distribuição de 2 cafés, a máquina procede automaticamente à moagem e dosagem da quantidade certa de café. A preparação de dois cafés precisa de dois ciclos de moagem e dois ciclos de distribuição geridos automaticamente pela máquina.

- Depois de ter completado o ciclo de pré-infusão, o café começa a sair do grupo de distribuição.
- A distribuição do café pára automaticamente quando atingir o nível programado; no entanto, é possível interromper a distribuição do café pressionando a tecla accionada anteriormente.

i A máquina encontra-se regulada para preparar um verdadeiro expresso à italiana. Esta característica poderia ampliar ligeiramente a duração de distribuição, tirando partido do gosto intenso do café.

DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE

! **Atenção:** no início podem verificar-se breves jactos de água quente: perigo de queimaduras. O tubo de distribuição de água quente pode alcançar temperaturas elevadas: evite tocá-lo directamente com as mãos.

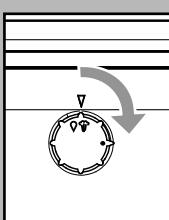
- Antes de distribuir água quente verifique que o visor exibe os seguintes símbolos.

Com a máquina pronta para distribuir café, proceda do seguinte modo:

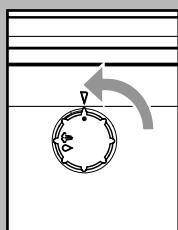
- Introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor (Pannarello, se existente);
- Vire o botão no sentido dos ponteiros do relógio até o ponto “”.
- No visor somente será visualizado o seguinte símbolo aceso de modo fixo.



Fixos



Fixo



A piscar

- Retire a quantidade desejada de água quente; para interromper a distribuição de água quente vire o botão no sentido contrário aos ponteiros do relógio até colocá-lo outra vez na posição “”. A máquina volta ao funcionamento normal.

i De qualquer forma, depois da rotação do botão poderá não sair água quente e o símbolo começará a piscar no visor. Espere que a fase de aquecimento seja finalizada para obter um fluxo de água quente de Pannarello.

DISTRIBUIÇÃO DE VAPOR / CAPPUCCINO

O vapor pode ser utilizado para criar espuma no leite, para o cappuccino, como também, para o aquecimento das bebidas.

! **Perigo de queimaduras!** No início da distribuição podem verificar-se breves jactos de água quente. O tubo de distribuição pode atingir temperaturas elevadas: evite tocá-lo directamente com as mãos.

i **Nota importante:** logo depois de utilizar o vapor para criar espuma no leite, proceda à limpeza do tubo de vapor (ou Pannarello onde existente). Com a máquina pronta, distribua uma pequena quantidade de água quente dentro de um copo e limpe o exterior do tubo de vapor (ou Pannarello onde existente). Isso garantirá uma perfeita limpeza de todas as peças dos eventuais resíduos de leite.

i Para preparar o seu cappuccino aconselhamos descarregar a água presente no tubo de vapor.



- Com a máquina pronta para distribuir café, pressione o botão "蒸汽" para seleccionar a função vapor.



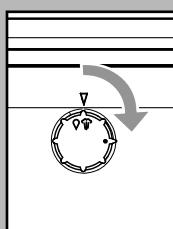
- A máquina necessita de um tempo de pré-aquecimento, nesta fase o símbolo piscava.



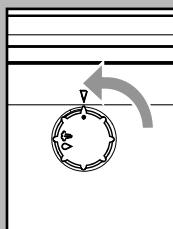
- Quando o símbolo se tornar fixo a máquina estará pronta para a distribuição do vapor.



- Para descarregar a água presente no tubo de vapor, introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor (Pannarello, se existente).



- Vire o botão no sentido dos ponteiros do relógio até o ponto "Δ".



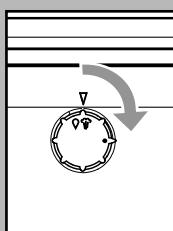
- Distribua até quando saia apenas vapor. Para interromper a distribuição vire o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e coloque-o na posição "●".

- Encha com leite frio 1/3 do recipiente que deseja utilizar para preparar o cappuccino.

i Para garantir um melhor resultado na preparação do cappuccino, o leite utilizado deve estar frio.

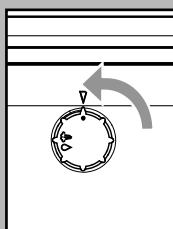


- Desejando aquecer o leite directamente na chávena, mergulhe o tubo de vapor (Pannarello, se existente) no leite a aquecer.



- Vire o botão no sentido dos ponteiros do relógio até o ponto "Δ".

Vire lentamente o recipiente de baixo para cima para que a formação de espuma seja uniforme.



- Depois de ter utilizado o vapor durante o tempo desejado, vire o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e coloque-o novamente na posição "●" para interromper a distribuição de vapor.

- O mesmo sistema pode ser utilizado para o aquecimento de outras bebidas.

Depois de ter utilizado o tubo de vapor (Pannarello, se existente), lave-o como descrito no capítulo "Limpeza e Manutenção".

i Depois de ter utilizado o vapor, para preparar a bebida, será preciso colocar a máquina na temperatura justa e realizar as operações indicadas no parágrafo seguinte.

Passagem de vapor para café

A piscar rápido

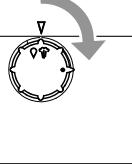


- Depois de ter distribuído vapor, para distribuir café, pressione a tecla “”; o símbolo pisca rapidamente indicando que a máquina está em sobreaquecimento e não pode distribuir café.

- Para poder distribuir café, é necessário descarregar uma certa quantidade de água.

Introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor (Pannarello, se existente).

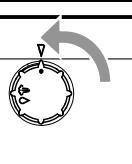
- Vire o selector no sentido dos ponteiros do relógio até o ponto “”.



Fixo

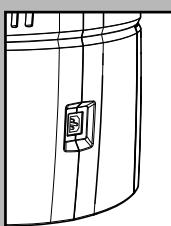
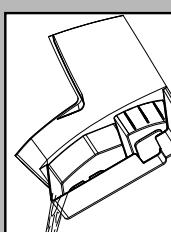
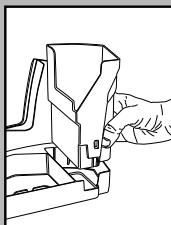
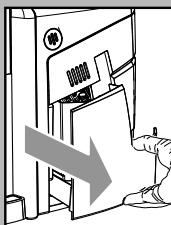
- Aguarde até que o símbolo permaneça aceso de modo fixo.

De seguida, vire o selector no sentido contrário aos ponteiros do relógio e coloque-o na posição “●” para interromper a distribuição. Retire o recipiente utilizado.



Fixo

- A este ponto, distribua o café como descrito no parágrafo "Distribuição de café".



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza geral

- Todos os dias, com a máquina ligada, esvazie e limpe a gaveta de recolha das borras.

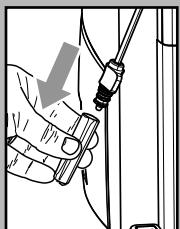
i Obs.: aconselhamos o esvaziamento do recipiente no caso em que não utilize a máquina por alguns dias.

- Depois de ter extraído a gaveta de recolha das borras, será preciso realizar o esvaziamento dos líquidos presentes na bandeja do subgrupo.

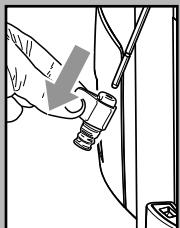
- As outras operações de manutenção e limpeza só podem ser realizadas quando a máquina estiver fria e desligada da rede eléctrica.

- Não mergulhe a máquina em água.
- Não introduza os componentes removíveis na máquina de lavar loiça.
- Não utilize objectos farrapados ou produtos químicos agressivos (solventes) para efectuar a limpeza.
- Para a limpeza do aparelho utilize um pano macio humedecido em água.
- Não seque a máquina e/ou os seus componentes utilizando um microondas e/ou um forno convencional.

i No final da preparação das bebidas com leite, distribua água quente pelo tubo de vapor (Pannarello, se existente), para uma limpeza eficaz.



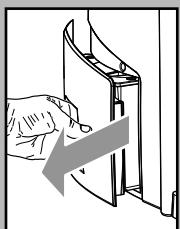
- Diariamente, após o aquecimento do leite, desmonte a parte externa do Pannarello (se existente) lave-a com água fresca potável.



- Semanalmente será preciso limpar o tubo de vapor. Para realizar esta operação, deve-se:

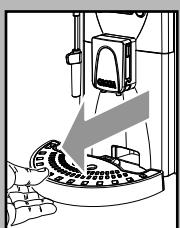
- remover a parte externa do Pannarello (para a limpeza regular);
- tirar a parte superior do Pannarello do tubo de vapor;
- lavar a parte superior do Pannarello com água fresca potável;
- lavar o tubo de vapor com um pano húmido e remover eventuais resíduos de leite;
- reposicionar a parte superior no tubo de vapor (certifique-se de que está completamente inserida).

Monte novamente a parte externa do Pannarello.

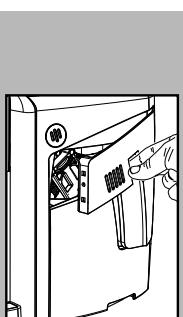


- Aconselha-se limpar diariamente o reservatório de água; para favorecer a sua extração desloque o tubo de vapor/Pannarello para cima:

- Extraia o filtro branco posicionado dentro do reservatório e limpe-o com água corrente potável.
- Reposite o filtro branco no seu compartimento, exercendo uma leve pressão combinada de uma leve rotação.
- Encha o reservatório com água fresca potável.



- Diariamente, esvazie e lave a bandeja de limpeza; essa operação também deve ser realizada quando a bóia subir.

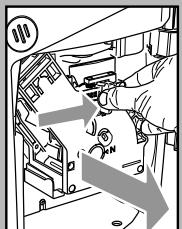


Grupo café

- O Grupo Café deve ser limpo sempre que encher o recipiente de café em grãos ou, de qualquer forma, pelo menos uma vez por semana.



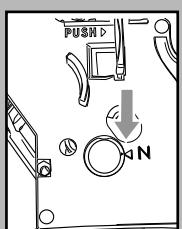
- Desligue a máquina pressionando a tecla "ON/OFF" e retire a ficha da tomada de corrente.
- Retire a gaveta de recolha das borras. Abra a portinhola de serviço.



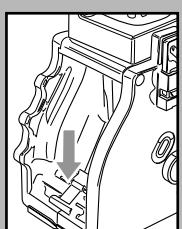
- Retire o Grupo Café segurando-o com a pega apropriada e pressionando a tecla «PUSH». O Grupo Café só pode ser lavado com água morna sem detergente.



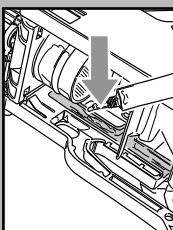
- Lave o Grupo Café com água morna; lave o filtro superior com cuidado.
- Lave e seque cuidadosamente todas as peças do Grupo Café.
- Limpe cuidadosamente o compartimento interno da máquina



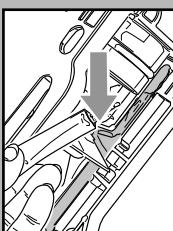
- Verifique que as duas marcas de referência coincidam.



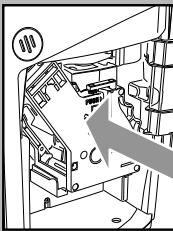
- Verifique que a alavanca esteja em contacto com a base do Grupo Café. Pressione a tecla "PUSH" para assegurar-se que o Grupo Café encontra-se na posição ideal.



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



- Lubrifique as guias do grupo só com a graxa fornecida.
- Distribua a graxa uniformemente nas duas guias laterais.
- Introduza novamente o Grupo Café no compartimento adequado até obter o encaixe SEM pressionar a tecla "PUSH".
- Introduza a gaveta de recolha das borras. Feche a portinhola de serviço.



DESCALCIFICAÇÃO

A formação de calcário é uma consequência natural da utilização do aparelho.

A necessidade de realizar a descalcificação é evidenciada pelo acendimento do símbolo no visor.

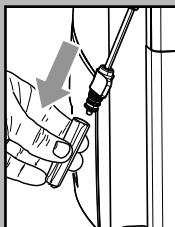
i Nota importante: aconselha-se consultar o parágrafo seguinte "Notas sobre a descalcificação" onde são indicadas algumas soluções para manter a máquina num nível de eficiência perfeito.

i Durante o processo de descalcificação não desligue a máquina.

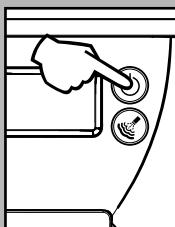


i Utilize exclusivamente o produto descalcificante GAGGIA. Foi concebido especificamente para manter da melhor forma o desempenho e a funcionalidade da máquina durante toda a sua vida útil, assim como para evitar, se for utilizado correctamente, qualquer alteração do produto distribuído.

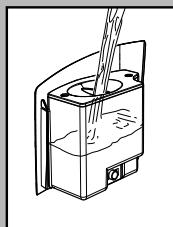
! Atenção! Não beba a solução descalcificante e os produtos distribuídos até a conclusão do ciclo. Nunca utilize, baixo nenhuma circunstância, o vinagre como descalcificante.



Antes de realizar a descalcificação retire o Pannarello (se existente) do tubo de vapor, como descrito no capítulo "Limpeza e Manutenção".

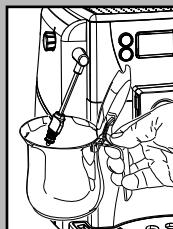


- Ligue a máquina com a tecla "ON/OFF". Espere que a máquina termine o processo de enxágue e aquecimento.



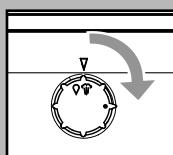
Atenção! Retire o filtro "Intenza" antes de introduzir o descalcificante.

- Deite todo o conteúdo da garrafa de descalcificante concentrado GAGGIA no reservatório de água do aparelho e encha-o com água fresca potável até alcançar o nível MÁX. Introduza novamente o reservatório na máquina.

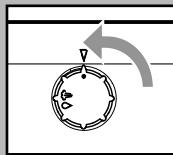


- 1 Introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor.

i A capacidade do recipiente deve ser de pelo menos 1 Litro. Caso não disponha de um recipiente assim tão grande feche a torneira, esvazie o recipiente, coloque-o novamente debaixo do tubo e abra novamente a torneira.



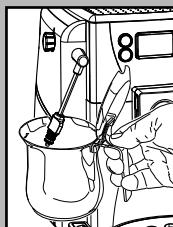
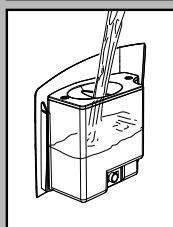
- 2 Só depois de ter adicionado a solução descalcificante dentro do reservatório, vire o botão no sentido dos ponteiros do relógio até o ponto "W" e distribua 2-3 chávenas de água (aproximadamente 150 ml).



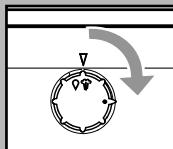
- 3 Conclua a distribuição colocando novamente o botão na posição "●".
- 4 Deixe o descalcificante actuar por 10 minutos.
- 5 Repita o procedimento indicado nos pontos 2 e 3 a cada 3 minutos, até esgotar completamente a solução contida no reservatório de água.



- 6 Quando aparecer o símbolo no visor, enxágue bem o reservatório e encha-o com água fresca potável.



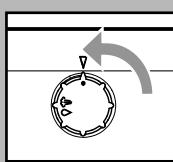
- 7 Esvazie o recipiente utilizado para recuperar o líquido que sai da máquina e coloque-o novamente debaixo do tubo de vapor.



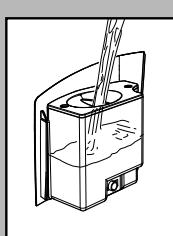
- 8 Vire o botão no sentido dos ponteiros do relógio até o ponto "W". Inicia o ciclo de enxagüe da máquina.



- 9 Quando a água dentro do reservatório se acaba aparece o símbolo situado ao lado; isto indica que deve voltar a colocar o botão na posição "●".



- 10 Enxágue bem o reservatório e encha-o com água fresca potável.



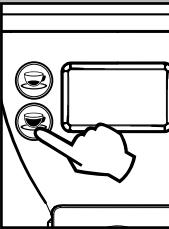
- 11 Esvazie o recipiente utilizado para recuperar o líquido que sai da máquina.



- 12 Introduza um recipiente grande debaixo do distribuidor.

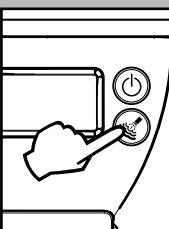


- 13 Antes de iniciar o procedimento controle que o visor exibe os seguintes símbolos.



- 14 Distribua um café; pressione e libere a tecla “”. A máquina iniciará a distribuição do café.
- 15 Aguarde o fim da distribuição e remova o recipiente.
- 16 Sucessivamente repita as operações do ponto 7 ao ponto 11 até finalizar o segundo reservatório de água.

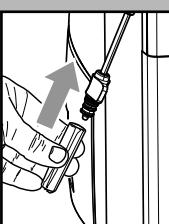
O ciclo de descalcificação está concluído. Em seguida é possível distribuir os produtos.



Monte novamente a parte externa do Pannarello.



i Se a máquina for desligada durante a execução do ciclo de descalcificação, o mesmo deverá ser repetido por completo ao ligá-la novamente.



i A solução descalcificante deverá ser eliminada de acordo com o previsto pelo fabricante e/ou pelas normas vigentes no país de utilização.

i Depois de ter realizado o ciclo de descalcificação proceda com a lavagem do grupo café conforme descrito no parágrafo “Grupo café” do capítulo “Limpeza e manutenção”.

Notas sobre a descalcificação

No parágrafo anterior foi ilustrado o procedimento correcto para a descalcificação da máquina.

A máquina adquirida está equipada com um software avançado que verifica a quantidade de água utilizada para dar uma indicação confiável sobre quando deverá efectuar a descalcificação.

Esse software foi programado para uma dureza da água de tipo padrão.

Em alguns casos especiais sabemos que a água poderá ser particularmente dura (com um elevado conteúdo de cálcio); isso poderá tornar necessária a execução do ciclo de descalcificação com uma maior frequência, sem que a máquina exiba as sinalizações no visor.

Ainda se utilizando a máquina de modo esporádico (p. ex. 1 café por dia) é recomendável realizar um ciclo de descalcificação com maior frequência.

Nestes casos particulares aconselhamos realizar o ciclo de descalcificação a cada 1-2 meses ainda que a máquina não o sinalize.

VISOR DO PAINEL DE COMANDO

Sinais de máquina pronta

- Máquina pronta para a distribuição de café com café em grãos e de água quente.

Fixo



Fixo



Fixo



Fixo



Fixo



A piscar



- Máquina em fase de distribuição de vapor.

- Máquina em fase de distribuição de água quente.

- Máquina em fase de distribuição de 1 café expresso ou 1 café longo.

- Máquina em fase de distribuição de 2 cafés expressos ou 2 cafés longos.

- Máquina em fase de programação da quantidade de café a distribuir a cada pressão da tecla "Café" ou "Longo".

Sinais de aviso

- Máquina em fase de aquecimento para a distribuição de café, água quente e vapor.

A piscar



A piscar
em ciclo

Fixos



A piscar



A piscar
rápido

- Máquina em fase de enxagüe.
Aguarde que a máquina finalize a operação.

- A máquina necessita de um ciclo de descalcificação.

- A máquina necessita de um ciclo de carregamento do circuito hidráulico.

- Máquina em fase de aquecimento para o vapor.

- Máquina em sobreaquecimento.
Distribua água para colocar a máquina na temperatura ideal para a distribuição de café e de água quente.

Sinais de alarme



Fixo



A piscar



A piscar
rápido



Fixo



A piscar



Fixo



Fixo

- Coloque o botão da torneira de água quente / vapor na posição correcta.

- O Grupo Café deve ser introduzido na máquina.
- Feche a portinhola de serviço.

- Desligue a máquina e limpe cuidadosamente o grupo de distribuição como descrito no manual.

Se o erro voltar a surgir, contacte o centro de assistência.

- Esvazie a gaveta de recolha das borras.
- Esvazie a bandeja do subgrupo.

- Introduza a gaveta de recolha das borras.

- Ausência de grãos dentro do recipiente de café.

Depois de encher o recipiente é possível reiniciar o ciclo.

- Encha o reservatório de água.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Comportamentos	Causas	Soluções
A máquina não liga.	A máquina não está ligada à rede eléctrica.	Ligue a máquina à rede eléctrica.
O café não está suficientemente quente	As chávenas estão frias.	Aqueça as chávenas com água quente.
Não sai água quente ou vapor.	O furo do tubo de vapor está obstruído.	Limpe o furo do tubo de vapor com um alfinete. Antes de efectuar esta operação certifique-se de que a máquina esteja desligada e fria.
	Pannarello sujo (se existente).	Limpe o Pannarello.
O café tem pouco creme. (Ver obs.)	A mistura não é adequada ou o café não é fresco de torrefacção, ou está moído demasiado grosso.	Mude a mistura de café ou ajuste a moagem como no parágrafo "Ajuste do moinho de café".
A máquina demora demasiado tempo para aquecer ou a quantidade de água que sai do tubo é limitada.	O circuito da máquina está obstruído com calcário.	Descalcifique a máquina.
O Grupo Café não pode ser retirado.	O Grupo Café não está na posição correcta.	Ligue a máquina. Feche a portinhola de serviço. O grupo de distribuição volta automaticamente para a posição inicial.
	Gaveta de recolha das borras introduzida.	Retire a gaveta de recolha das borras antes de retirar o grupo de distribuição.
A máquina mói, mas o café não sai. (Ver obs.)	Falta de água.	Encha o reservatório de água e recarregue o circuito (parágrafo "Primeira utilização").
	Grupo Café sujo.	Limpe o Grupo Café (parágrafo "Grupo café").
	Círcuito não carregado.	Recarregue o circuito (parágrafo "Primeira utilização").
	Caso extremo que ocorre quando a máquina está a regular automaticamente a dose.	Distribua alguns cafés conforme descrito no parágrafo "Gaggia Adapting System".
	Grupo de distribuição sujo.	Limpe o grupo de distribuição.
Café demasiado aquoso. (Ver obs.)	Caso extremo que ocorre quando a máquina está a regular automaticamente a dose.	Distribua alguns cafés conforme descrito no parágrafo "Gaggia Adapting System".
Café sai lentamente. (Ver obs.)	Café demasiado fino.	Mude a mistura de café ou ajuste a moagem como no parágrafo "Ajuste do moinho de café".
	Círcuito não carregado.	Recarregue o circuito (parágrafo "Primeira utilização").
	Grupo Café sujo.	Limpe o Grupo Café (parágrafo "Grupo café").
O café sai fora do grupo de distribuição.	Grupo de distribuição obstruído.	Limpe o grupo de distribuição e as suas saídas.

Obs.: estes problemas podem ser normais se a mistura de café foi modificada ou no caso de se estar a efectuar a primeira instalação; neste caso espere que a máquina proceda a um ajuste automático, como descrito no parágrafo "Gaggia Adapting System".

Para as avarias que não estão incluídas na tabela supracitada ou no caso das soluções sugeridas não resolverem o problema, contacte um centro de assistência.

DADOS TÉCNICOS

O fabricante reserva o direito de modificar as características técnicas do produto.

Tensão nominal - Potência nominal - Alimentação	Veja a placa posicionada no interior da portinhola
Material do corpo	Termoplástico
Dimensões (l x a x p) (mm)	320 x 372 x 461
Peso	9 kg
Comprimento do cabo	1,2 m
Painel de comando	Na parte frontal
Pannarello (existente apenas em alguns modelos)	Especial para cappuccinos
Reservatório de água	1,7 litros - Extraível
Capacidade do recipiente de café (g)	250
Capacidade do recipiente das borras	14
Pressão da bomba	15 bar
Caldeira	Inox
Dispositivos de segurança	Termóstatos de segurança

Português

DESMANTELAMENTO

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



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

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

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

ANO 09
2006/95/CE, 2004/108/CE.

GAGGIA S.P.A.

20087 Robecco sul Naviglio (MI) Itália
declaramos sob a nossa responsabilidade que o produto:

MÁQUINA DE CAFÉ AUTOMÁTICA

SUP 035G

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

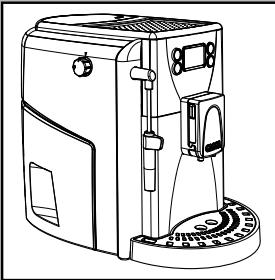
- Segurança de electrodomésticos e aparelhos eléctricos - Regras gerais EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006) + A13(2008)
- Segurança de electrodomésticos e aparelhos eléctricos - Parte 2-15 Requisitos específicos para aparelhos de aquecimento de líquidos EN 60335-2-15 (2002) + A1(2005) + A2 (2008).
- Segurança de aparelhos para uso doméstico e análogos. Campos electromagnéticos - Métodos de avaliação e medição - EN 62233 (2008).
- Segurança de electrodomésticos e aparelhos eléctricos - Parte 2-14 Requisitos específicos para pulverizadores e moinhos de café EN 60335-2-14 (2006) + A1 (2008).
- Limites e métodos de medição das interferências de rádio características de aparelhos com motor eléctrico e térmico para uso doméstico e utilizações similares, instrumentos eléctricos e aparelhos eléctricos similares - EN 55014-1 (2006).
- Compatibilidade electromagnética (CEM) Parte 3 Limites - Secção 2: Limites para as emissões de corrente harmónica (corrente de entrada do aparelho até $\leq 16A$ por fase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Compatibilidade electromagnética (CEM) Parte 3 Limites - Secção 3: Limitação das flutuações e dos picos de tensão nos sistemas de alimentação de baixa tensão para aparelhos de corrente nominal até $\leq 16A$. EN 61000-3-3 (1995) + corr.(1997) + A1 (2001) + A2 (2005).
- Requisitos de imunidade para electrodomésticos, instrumentos e aparelhos similares. Norma da família de produtos EN 55014-2 (1997) + A1 (2001).

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

Robecco sul Naviglio
em 28/04/2009

R & D Manager
Eng. Andrea Castellani

ALGEMEEN



De koffiemachine is geschikt voor het bereiden van espressokoffie met gebruik van koffiebonen; het is uitgerust met een systeem voor de afgifte van stoom en heet water. De behuizing van de machine, van een elegant design, is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en is niet geschikt om continu in een professionele context te worden gebruikt.

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats en leg deze bij de koffiemachine voor het geval iemand anders de machine wil gebruiken.

Voor overige informatie en bij problemen die niet volledig of onvoldoende behandeld worden in deze aanwijzingen, kunt u zich wenden tot erkende servicecentra.

! **Let op. Men aanvaardt geen aansprakelijkheid voor eventuele schade in geval van:**

- verkeerd gebruik dat niet in overeenstemming is met de beoogde doelen;
- reparaties die niet door erkende servicecentra uitgevoerd zijn;
- onklaar gemaakte voedingskabel;
- onklaar gemaakte onderdelen van de machine;
- opslagen en gebruik van de machine op andere temperaturen dan de gebruikscodities (tussen 15°C en 45 °C)
- gebruik van niet-originale vervangingsonderdelen en accessoires.

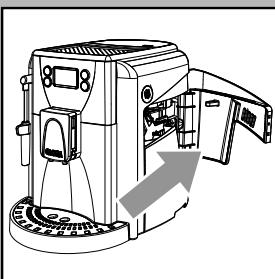
In deze gevallen komt de garantie te vervallen.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

! **Breng de onder stroom staande delen nooit in contact met water: kortsluitingsgevaar! De hete stoom en het hete water kunnen brandwonden veroorzaken! Richt de hete stoom- of waterstraal nooit op lichaamsdelen; wees voorzichtig bij het aanraken van het heetwater-/stoompijpje en houdt het vast bij de speciale greep: gevaar voor brandwonden!**

Gebruiksbestemming

De koffiemachine is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het aanbrengen van technische wijzigingen en elk ongeoorloofd gebruik is verboden, in verband met de risico's die dit met zich meebrengt! Het apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, mentale of gevoelige capaciteiten of met onvoldoende ervaring en/of bekwaamheid, tenzij ze onder het toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en van wie ze instructies verkrijgen aangaande het gebruik van het apparaat.



Stroomvoorziening - Voedingskabel

Sluit de koffiemachine uitsluitend aan op een geschikt stopcontact.

De spanning moet overeenstemmen met de spanning die op het plaatje van het apparaat staat vermeld, dat geplaatst is aan de binnenkant van de klep.

Gebruik de koffiemachine nooit als de voedingskabel defect is.

Indien de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door zijn klantenservice vervangen worden. Laat de voedingskabel niet over hoeken en scherpe randen of hete voorwerpen lopen, en bescherm het tegen olie. Draag de koffiemachine niet aan de kabel en trek er niet aan.

Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan de kabel te trekken en raak het niet met natte handen aan. Voorkom dat de voedingskabel los van tafels of planken afhangt.

Bescherming van andere personen

Houd kinderen onder toezicht om te vermijden dat ze met het apparaat spelen. Kinderen realiseren zich de gevaren die aan elektrische apparaten verbonden zijn niet. Laat het verpakkingsmateriaal van de machine niet binnen bereik van kinderen.

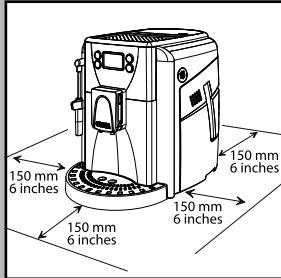
Verbrandingsgevaar

Richt de hete stoom- en/of waterstraal nooit op uzelf of op anderen: **gevaar voor brandwonden!** Gebruik altijd de handgrepen of knoppen.

Plaatsing - Ruimte voor gebruik en onderhoud

Voor het juiste beheer, wordt het aangeraden om:

- Een veilige ondergrond te kiezen die goed geëffend is, waar niemand het kan omgooien of zich kan verwonden.
- Kies een voldoende verlichte, hygiënische omgeving met een gemakkelijk toegankelijk stopcontact;
- Zorg ervoor dat het apparaat op een minimumafstand van de wanden staat, zoals op de afbeelding is aangegeven;
- Tijdens de fasen van inschakeling en uitschakeling van de machine, raden we aan een lege beker onder de schenkinrichting te plaatsen.



Bewaar de machine niet bij een temperatuur van minder dan 0°C; het apparaat kan door bevriezing worden beschadigd. Gebruik de koffiemachine niet buiten. Zet het apparaat niet op erg warme oppervlakken en in de buurt van open vuur om te voorkomen dat de behuizing smelt of anderszins beschadigd raakt.

Opslag van de machine - Reiniging

Alvorens de machine schoon te maken, dient men deze uit te zetten met de "ON/OFF" toets; haal vervolgens de stekker uit het stopcontact.

Wacht dan tot de machine is afgekoeld.

Dompel het apparaat nooit onder in water!

Pogingen tot reparaties aan de binnenkant van de machine zijn ten strengste verboden.

Gebruik het water dat enkele dagen in het waterreservoir heeft gestaan niet voor voedingsdoeleinden, was en vul het reservoir met vers drinkwater.

Indien de machine gedurende een langere periode niet gebruikt wordt, dient men water door het stoompijpje te laten lopen en de Pannarello (indien aanwezig) zorgvuldig af te wassen, vervolgens dient men de machine uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te halen. Bewaar deze in een droge ruimte en buiten het bereik van kinderen. Bescherf het tegen stof en vuil.

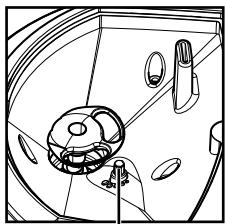
Reparaties / Onderhoud

Haal de stekker meteen uit het stopcontact bij storingen, defecten of vermoedelijke defecten na een val. Zet de machine nooit in werking als deze defect is.

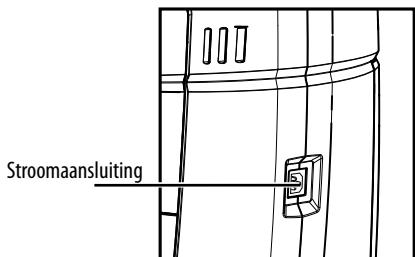
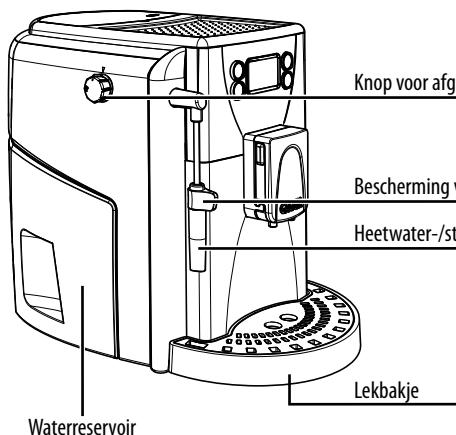
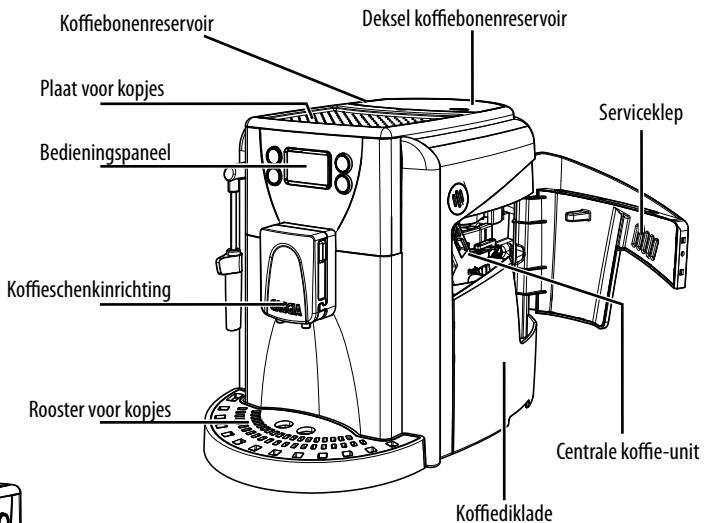
Alleen de erkende servicecentra mogen werkzaamheden en reparaties uitvoeren. Bij ondeskundig uitgevoerde werkzaamheden wordt iedere vorm van aansprakelijkheid van de hand gewezen.

Brandbestrijding

Gebruik in geval van brand koolzuurblussers (CO₂). Gebruik geen water of poederblussers.



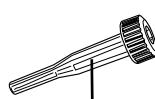
Pin voor het instellen van de maalfijnheid



Voedingskabel



Smeermiddel voor de Centrale Koffie-unit



Sleutel voor het instellen van de maalfijnheid



Waterfilter Intenza (Optioneel)

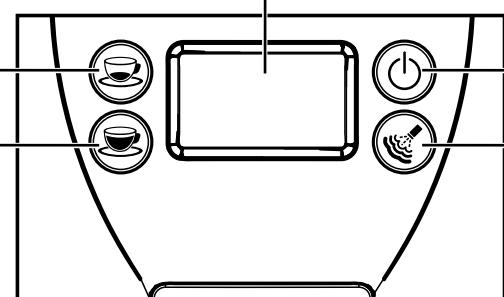
Display met leds

Toets voor afgifte van espresso

Toets voor afgifte slappe koffie

toets ON/OFF

Toets voor afgifte van stoom



INSTALLATIE

Houdt u voor uw eigen veiligheid en die van derden strikt aan de aanwijzingen die vermeld staan in het hoofdstuk "Veiligheidsvoorschriften".

Verpakking

De oorspronkelijke verpakking is ontworpen en vervaardigd om de machine tijdens het transport te beschermen. Het is raadzaam om de verpakking te bewaren voor eventueel transport in de toekomst.

Voorbereidende handelingen

- Haal het lekbakje en het rooster uit de verpakking.
- Haal de koffiemachine uit de verpakking en plaats het op een geschikte plek die voldoet aan de vereisten die beschreven zijn in de veiligheidsvoorschriften.
- Plaats het lekbakje met het rooster op de juiste plek in de machine en verzekert u ervan dat het bakje geheel aansluit.



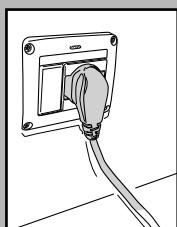
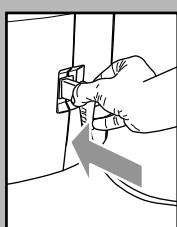
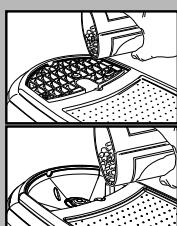
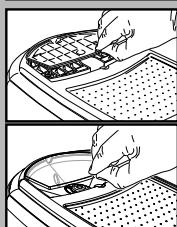
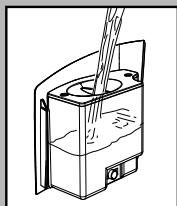
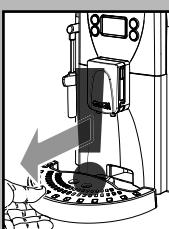
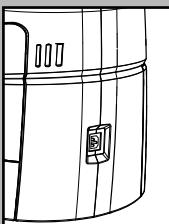
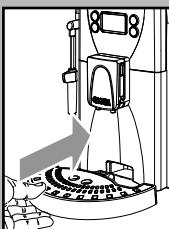
Opmerking: steek de stekker alleen in het stopcontact wanneer het aangegeven wordt.



Belangrijke opmerking: Het is belangrijk de inhoud van het Hoofdstuk "Meldingen op het display" te lezen. Hier wordt de betekenis van alle meldingen die de machine aan de gebruiker geeft nauwgezet uitgelegd door middel van de leds op het display, geplaatst op het bedieningspaneel.



Voor het lekbakje te verwijderen, wacht een paar minuten na de inschakeling en/of uitschakeling aangezien de machine een spoelcyclus/zelfreiniging uitvoert (zie paragraaf "Spoelcyclus/zelfreiniging").



- Haal het waterreservoir eruit.
- Spoel het reservoir en vul het met vers drinkwater; overschrijd niet het (MAX) niveau aangegeven in het reservoir. Plaats het reservoir weer terug in de machine.



Vul het reservoir altijd en alleen met vers water zonder koolzuur. Warm water of andere vloeistoffen kunnen het reservoir en/of de machine beschadigen. Zet de machine niet aan zonder water: verzekert u ervan dat er voldoende water in het reservoir zit.

- Verwijder de deksel van het koffiereservoir.



Opmerking: het reservoir kan zijn voorzien van een ander veiligheidssysteem op basis van de voorschriften van het land van gebruik van de machine.

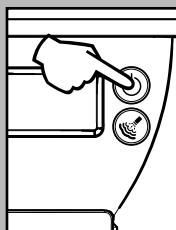
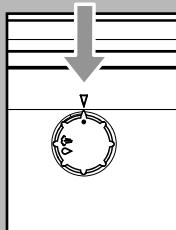
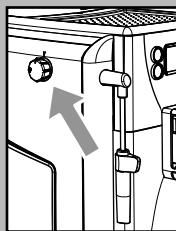
- Gooi langzaam de koffiebonen in het reservoir.



Vul reservoir altijd alleen met koffiebonen. Gemalen koffie, oploskoffie en andere dingen beschadigen de machine.

- Plaats de deksel weer op het koffiereservoir.
- Steek de stekker in het contact aan de achterkant van het apparaat.

- Steek het andere uiteinde van de stekker in een wandstopcontact met de juiste spanning.

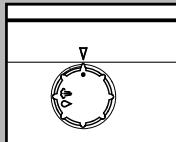
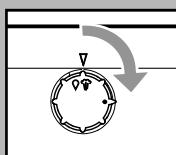
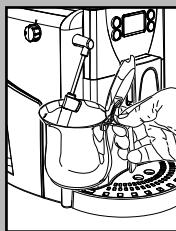


- Verzeker u ervan dat het kraantje in de stand "●" staat; indien nodig, draai het tot de aangegeven stand.

- Om de machine in te schakelen, is het voldoende om op de toets "ON/OFF" te drukken.

- De aangeduidde symbolen knipperen om aan te geven dat het nodig is om het circuit te vullen.

i **Opmerking:** Alvorens de machine in gebruik te nemen in het geval van een langdurige stilstand, is het noodzakelijk het watercircuit te vullen.



Het vullen van het circuit

- Om het circuit te vullen, plaats een kannetje onder het stoompijpje (Pannarello, indien aanwezig);

- Draai de knop rechtsom tot het punt "●". De machine zal nu automatisch het circuit vullen door een vooraf bepaalde hoeveelheid water te laten stromen uit de Pannarello.

Na het vullen, zal het symbool, zoals aangegeven in de figuur op het display, blijven branden.

Het is nodig de knop linksom in de stand "●" te draaien.

- Op het display knipperen de symbolen langzaam waarmee de verwarmingsfase wordt aangegeven.

Wanneer de machine is opgewarmd, zal ze een spoelcyclus van de interne circuits uitvoeren.

In deze fase zullen de symbolen op het display opeenvolgend aangaan.

- Als de bovenstaande handelingen beëindigd zijn, zullen op het display de symbolen worden verlicht.

De machine is nu klaar voor de verstrekking van de producten.

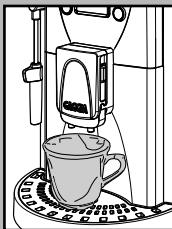
- Volg de hieronder vermelde aanwijzingen zorgvuldig op voor een goed gebruik van de machine voor het schenken van koffie, heet water of stoom.

Ingebruikname of gebruik na een lange periode van stilstand.

Met deze eenvoudige handelingen kunt u altijd een heerlijke koffie schenken.

Deze dienen uitgevoerd te worden:

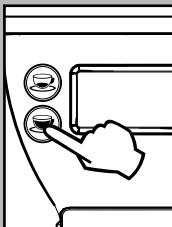
- Bij de ingebruikname.
- Wanneer de machine gedurende een lange tijd niet wordt gebruikt (voor meer dan 2 weken).



Het water dat verstrektd wordt, dient geleegd te worden in de daarvoor bestemde afvoer en mag niet gebruikt worden voor consumptie.



Branden continu



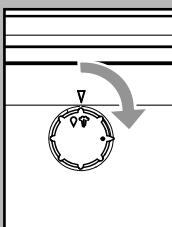
- Plaats een kannetje onder de schenk-inrichting.

- Alvorens met de procedure te beginnen, controleer of het display de volgende symbolen weergeeft.



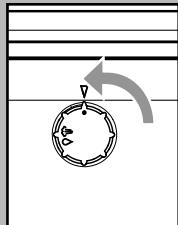
- Verstrek een koffie; druk op de toets "☕" en laat deze weer los. De machine begint met de afgifte van de koffie.

- Wacht tot de beëindiging van de afgifte en neem het kannetje weg.



- Plaats een kannetje onder het stoompijpje (Pannarello, indien aanwezig).

- Draai de knop rechtsom tot het punt "Δ".



- Schenk water totdat wordt aangegeven dat er geen water meer is, draai vervolgens de keuzeschakelaar linksom terug naar de stand "●".

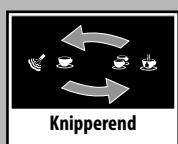
- Vul na beëindiging het waterreservoir opnieuw. Vervolgens kunnen de producten verstrekt worden zoals beschreven in de volgende paragrafen.

Spoelcyclus/zelfreiniging

De cyclus spoelt de interne koffiecircuits met vers water.

Deze cyclus wordt uitgevoerd:

- Bij het opstarten van de machine (met een koude ketel)
- Na het circuit te hebben gevuld (met een koude ketel)
- Tijdens de voorbereidingsfase van de Stand-by (indien er een koffieproduct is verstrekt)
- Tijdens de overgangsfase naar de stand-by na de toets "ON/OFF" te hebben ingedrukt (indien er een koffieproduct is verstrekt).



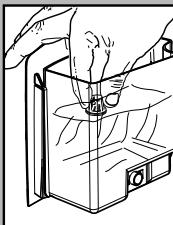
Er wordt een kleine hoeveelheid water verstrektd dat alle onderdelen spoelt en verwarmt; in deze fase knipperen de symbolen opeenvolgend.

Wacht totdat deze cyclus automatisch wordt beëindigd; **de afgifte kan onderbroken worden door op één van de twee koffietoetsen te drukken**.

Waterfilter "INTENZA" (optioneel)

Het wordt aanbevolen om de waterfilter Intenza te installeren om de kwaliteit van het gebruikte water te verbeteren.

Haal de filter uit de verpakking en dompel deze in verticale positie (met de opening naar boven) in koud water en druk zachtjes op de zijkanten om de luchtbellenjes er uit te laten.



Verwijder het witte filtertje dat zich in het reservoir bevindt. Bewaar deze op een droge en stofvrije plaats.

Stel het Intenza Aroma System in zoals gespecificeerd op de verpakking.

A = Zacht water

B = Gemiddeld water (standaard)

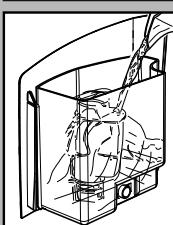
C = Hard water



Plaats het filter in het lege reservoir. Druk het filter naar beneden totdat het vastklikt.

Vul het reservoir met vers drinkwater en plaats deze terug in de machine.

Gebruik de heet water functie om het



water in het reservoir door de machine te laten verstrekken (zie paragraaf "Afgifte van heet water").

Vul het waterreservoir opnieuw. De machine is gereed voor gebruik.

i **Opmerking:** wanneer de waterfilter Intenza niet aanwezig is, dient men in het reservoir het witte filtertje terug te plaatsen, dat eerder is verwijderd.

INSTELLINGEN

De machine die u hebt aangeschaft heeft de mogelijkheid om enkele instellingen in te voeren die u in staat stellen om er optimaal gebruik van te maken.

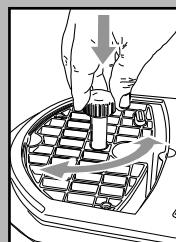
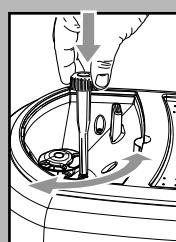
Gaggia Adapting System

Koffie is een natuurlijk product en haar eigenschappen kunnen veranderen afhankelijk van de afkomst, de mélange en de branding. De koffieautomaat van Gaggia is voorzien van een zelfregulerend systeem dat het mogelijk maakt om alle soorten koffiebonen te gebruiken die in de handel verkrijgbaar zijn (niet gekaramелиseerd).

- De machine reguleert zich zelf om het trekken van koffie te optimaliseren, waardoor het de perfecte compactheid van de tablet garandeert om een crème espressokoffie te verkrijgen die in staat is om alle aroma's te verspreiden onafhankelijk van het gebruikte type koffie.
- Het optimaliseringssproces is een leerproces waarvoor men een zeker aantal koffie moet schenken om de machine toe te staan de compactheid van het gemalen koffie af te stellen.
- Let op dat er speciale melanges bestaan waarvoor de afstelling van de maalelementen nodig is om het trekken van de koffie te optimaliseren - (zie par. Koffiemolen instellen).

Koffiemolen instellen

! Let op! De draaknop voor de afstelling van de maalfijnheid, geplaatst binnen in het koffiereservoir, dient alleen gedraaid te worden wanneer de koffiemolen in werking is. Doe geen gemalen koffie en/of oploskoffie in het koffiebonenreservoir.



! Het is verboden om andere dingen, behalve koffiebonen, in de koffiemolen te stoppen. De koffiemolen bevat bewegende onderdelen die gevaarlijk kunnen zijn; het is verboden om vingers en/of andere dingen in de molen te stoppen. De maalfijnheid mag alleen afgesteld worden door middel van de speciale

sleutel. Alvorens handelingen binnenin het koffiereservoir te verrichten voor andere redenen dan de afstelling met de sleutel, dient men de machine uit te schakelen door op de ON/OFF toets te drukken en de stekker uit het stopcontact te halen.

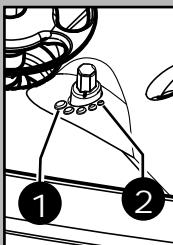
De machine biedt de mogelijkheid om de maalfijnheid van de koffie iets te wijzigen om deze aan te passen aan het soort gebruikte koffie.

De instelling moet middels de pin in het koffiereservoir veranderd worden; draai de pin uitsluitend met behulp van de bijgeleverde sleutel.

Druk en draai de pin slechts één klik per keer en laat daarna de machine 2-3 kopjes koffie verstrekken; alleen op deze manier kunt u de verandering in de maalfijnheid bemerken.

De tekentjes binnen in het reservoir geven de ingestelde maalfijnheid aan; er kunnen 5 verschillende maalfijnheden worden ingesteld met de volgende tekens:

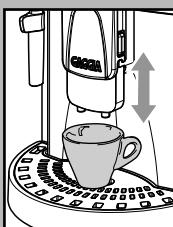
- 1 - Grove maling
- 2 - Fijne maling



Instelling hoeveelheid koffie per kopje

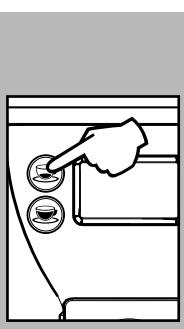
De machine biedt de mogelijkheid om de hoeveelheid verstekte koffie in te stellen afhankelijk van uw persoonlijke smaak en/of de afmetingen van uw bekertjes/kopjes.

Bij elke druk op de toets "Cup" of "Cup" zal de machine een geprogrammeerde hoeveelheid koffie verstrekken, zoals ingesteld in de fabriek. Deze hoeveelheid kan opnieuw geprogrammeerd worden naar voorkeur. Aan elke toets is een andere koffieafgifte verbonden; deze zijn onafhankelijk van elkaar.



Als voorbeeld wordt hierna de programering van de toets "Cup" beschreven, die normalerwijze verbonden is aan een espressokoffie.

- Plaats een kopje onder de schenkinrichting.



Snel knipperend

- Houd de toets "Cup" gedurende 5 seconden ingedrukt om in de programmeermodus te gaan; het symbool "Cup" knippert snel en de bereiding van de koffie start; het symbool zal tijdens de gehele cyclus van de koffieafgifte knipperen.

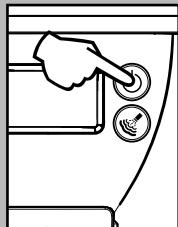
- Druk opnieuw op de toets "Cup" wanneer het kopje de gewenste hoeveelheid koffie bevat.

Nu is de toets "Cup" geprogrammeerd; bij elke druk op de toets zal de machine de zojuist geprogrammeerde hoeveelheid koffie verstrekken.

Dezelfde handeling kan gedaan worden voor de toets "Cup". Indien men twee keer op de toets "Cup" of "Cup" voor de koffieafgifte drukt, zal de machine de opgeslagen hoeveelheid verdubbelen.

OFF-Mode

De machine is ontworpen voor energiebesparing. Wanneer er 60 minuten vanaf het laatste gebruik verstrekken zijn, zal de machine automatisch uitgeschakeld worden.



i **Opmerking: tijdens de uitschakelfase voert de machine een spoelcyclus uit, indien er een koffieproduct verstrekten is.**

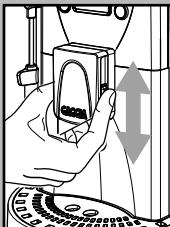
Let op: wanneer men de voedingskabel erin steekt, zal de machine in de OFF-Mode stand starten.

Om de machine opnieuw te starten, is het voldoende om op de toets ON/OFF te drukken; in dit geval zal de machine de spoeling alleen uitvoeren indien de waterketel afgekoeld is.

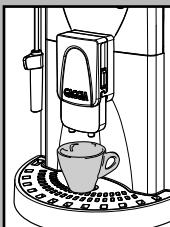
Afstelling schenkinrichting

Met de koffiemachine kan men de meeste bekers/kopjes die verkrijgbaar zijn in de handel gebruiken.

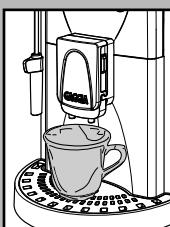
De schenkinrichting is in hoogte verstelbaar, zodat het beter aangepast kan worden aan de afmetingen van de kopjes die u wilt gebruiken.



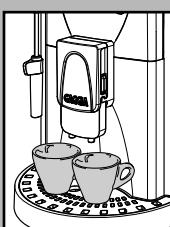
Om de afstelling uit te voeren, dient men de schenkinrichting handmatig te verhogen of verlagen door de vingers te plaatsen zoals weergegeven in de afbeelding.



De aangeraden standen zijn:
Voor het gebruik van kleine kopjes;



Voor het gebruik van grote bekers.



- Onder de schenkinrichting kunnen twee bekers/kopjes geplaatst worden om tegelijkertijd twee koffie te verstrekken.

KOFFIEAFGIFTE

Opmerking: Als de machine geen koffie verstrekt, controleer dan of er water in het waterreservoir zit.

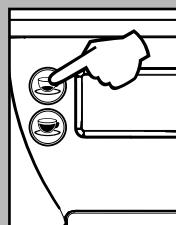
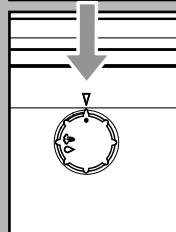
i Controleervoor de afgifte van de koffie de meldingen op het display, of het waterreservoir en het koffiereservoir vol zijn.

i Laat de knop in de koffiestand "●" staan tijdens de afgiftefase.

i Alvorens koffie te verstrekken, dient men de hoogte van de schenkinrichting naar wens af te stellen.

Met koffiebonen

- Voor de afgifte van de koffie dient men de volgende toetsen in te drukken en weer los te laten:
de toets "☕" om espressokoffie te verkrijgen;
de toets "☕" voor een slappe koffie.



- Vervolgens wordt de afgiftecyclus gestart:

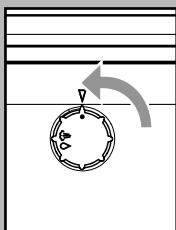
Om 1 koffie te zetten, druk één keer op de toets "☕" of "☕"; op het display zal het symbool worden weergegeven.

Om 2 koffie te zetten, druk 2 keer achter elkaar op de toets "☕" of "☕"; op het display zal het symbool worden weergegeven.

i Voor de afgifte van 2 koffie maalt en doseert de machine automatisch de juiste hoeveelheid koffie. De bereiding van twee koffie vereist twee maalcycli en twee afgiftecycli, die de machine automatisch uitvoert.

- Na de voorinfusiecyclus zal de koffie uit de schenkinrichting beginnen te stromen.
- De koffieafgifte zal automatisch stoppen als het ingestelde niveau is bereikt; het blijft echter mogelijk om de koffieafgifte te onderbreken door op de eerder ingedrukte knop te drukken.

i **De machine is ingesteld om een echte Italiaanse espresso te bereiden. Deze eigenschap zou de afgiftetijd iets kunnen verlengen, maar heeft als pluspunt de intense smaak van de koffie.**



- Schenk de gewenste hoeveelheid heet water; draai de knop linksom tot de stand "●" om de afgifte van heet water te stoppen. De machine gaat nu weer in de normale werkingsstand staan.

i **Een enkele keer zou het kunnen gebeuren dat na het draaien aan de knop er geen heet water uitkomt en dat op het display het symbool begint te knipperen. Wacht tot het einde van de verwarmingsfase om heet water uit de Pannarello te krijgen.**

Nederlands

AFGIFTE VAN HEET WATER



Let op: in het begin kan er wat heet water vrijkomen: gevaar voor brandwonden. Het heetwaterpijpje kan erg heet worden: vermijd direct contact met de handen.



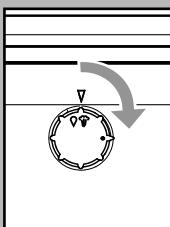
Branden continu



- Alvorens heet water te verstrekken, controleer of het display de volgende symbolen weergeeft.

Als de machine gereed is voor de afgifte van koffie, ga dan als volgt te werk:

- Plaats een kannetje onder het stoompijpje (Pannarello, indien aanwezig);



Brandt continu

- Draai de knop rechtsom tot het punt "↓△".



- Op het display wordt alleen het volgende symbool continu brandend weergegeven.

AFGIFTE VAN STOOM / CAPPUCCINO

De stoom kan worden gebruikt om melk op te kloppen voor cappuccino, maar ook voor het verwarmen van dranken.



Gevaar voor brandwonden! **Aan het begin van de afgifte kan er wat heet water vrijkomen. Het uitlooppijpje kan erg heet worden: vermijd direct contact met de handen.**



Belangrijke opmerking: **meteen nadat men de stoom heeft gebruikt voor het opkloppen van de melk, dient men het stoompijpje (of de Pannarello indien aanwezig) te reinigen. Als de machine klaar is voor gebruik, dient men een kleine hoeveelheid heet water in een beker te schenken en de buitenkant van het stoompijpje (of Pannarello indien aanwezig) te reinigen. Dit garandeert een perfecte reiniging van alle onderdelen van eventuele melkresten.**



Om uw cappuccino te bereiden, raden wij u aan het water dat zich in het stoompijpje bevindt eerst weg te laten stromen.



- Wanneer de machine klaar is voor de afgifte van koffie, druk op de toets " ☕ " om de stoomfunctie te selecteren.



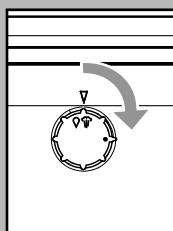
- De machine heeft een voorverwarmingstijd nodig. Gedurende deze fase zal het symbool knipperen.



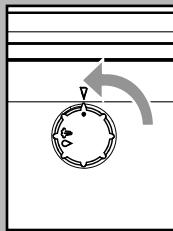
- Wanneer het symbool continu brandt, is de machine klaar voor de stoomafgifte.



- Plaats een kannetje onder het stoompijpje (Pannarello, indien aanwezig) om het water uit het stoompijpje te laten stromen.



- Draai de knop rechtsom tot het punt " ☁Δ".



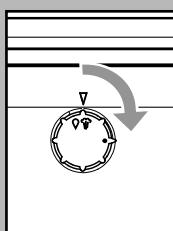
- Ga door met de afgifte tot er alleen nog stoom uit komt. Om de afgifte te stoppen, dient men de knop linksom te draaien en in de stand " ● " terug te zetten.

- Vul de beker die u voor de bereiding van de cappuccino wilt gebruiken voor 1/3 met koude melk.

i Voor een beter resultaat moet de melk die voor de bereiding van de cappuccino gebruikt wordt op koelkasttemperatuur zijn.

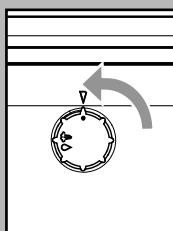


- Dompel het stoompijpje (Pannarello, indien aanwezig) in de te verwarmen melk, indien u de melk rechtstreeks in het kopje wenst te verwarmen.



- Draai de knop rechtsom tot het punt " ☁Δ".

Laat het kannetje met langzame bewegingen van onder naar boven draaien voor een gelijkmatige schuimvorming.



- Nadat men de stoom heeft gebruikt voor de gewenste tijd, draai de knop linksom en zet het in de stand " ● " om de afgifte van stoom te stoppen.

- Hetzelfde systeem kan worden toegepast voor het verwarmen van andere dranken.

Maak het stoompijpje (Pannarello, indien aanwezig) na gebruik schoon, zoals staat beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

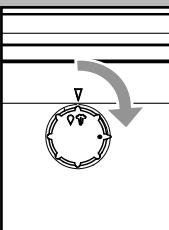
i Om een drank te bereiden nadat men stoom heeft gebruikt, dient men de machine op de juiste temperatuur te brengen; voer de in de volgende paragraaf beschreven handelingen uit.



Overgang van stoom naar koffie

- Om een drank te bereiden nadat men stoom heeft gebruikt, dient men op de toets "蒸汽" te drukken; het symbool zal snel knipperen waarmee het aangeeft dat de machine te heet is om koffie te verstrekken.
- Voor de afgifte van koffie is het nodig om een zekere hoeveelheid water af te voeren.

Plaats een kannetje onder het stoompijpje (Pannarello, indien aanwezig).

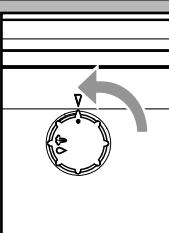


- Draai de keuzeschakelaar rechtsom tot het punt "蒸汽".

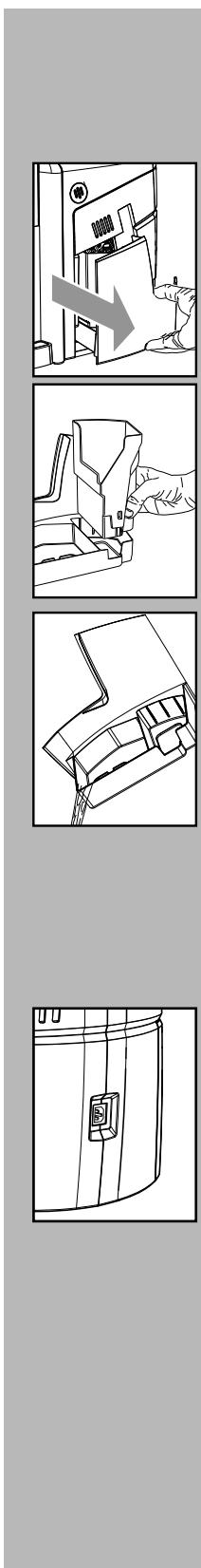


- Wacht tot het symbool continu blijft branden.

Draai vervolgens de keuzeschakelaar linksom en zet het in de stand "●" om de afgifte te stoppen. Neem het gebruikte kannetje weg.



- Bereid nu de koffie zoals beschreven in de paragraaf "Koffieafgifte".



REINIGING EN ONDERHOUD

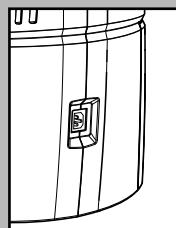
Algemene reiniging

- Maak de koffiediklade dagelijks leeg en reinig het.

i **Opmerking:** wij raden aan het reservoir te legen in het geval u de machine enkele dagen niet gebruikt.

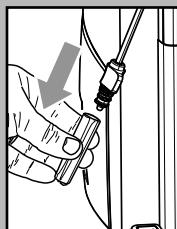
- Nadat men de koffiediklade eruit heeft gehaald, dient men de vloeistoffen in het bakje eronder te legen.

- De andere onderhouds- en de reinigingswerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd wanneer de machine koud is en van het elektriciteitsnet afgekoppeld is.

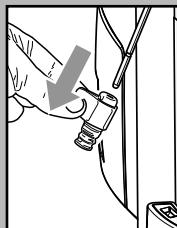


- Dompel de machine niet onder in water.
- Plaats de verwijderbare onderdelen niet in de afwasmachine.
- Gebruik geen puntige voorwerpen of agressieve chemische producten (oplosmiddelen) voor de reiniging.
- Gebruik voor de reiniging van het apparaat een zachte doek die met water is bevochtigd.
- Droog de machine en/of zijn onderdelen niet in de magnetron en/of in een traditionele oven.

i Laat aan het einde van de bereiding van dranken met melk water uit het stoompijpje (Pannarello, indien aanwezig) lopen voor een effectieve reiniging.



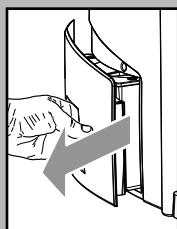
- Demonteer dagelijks, na de melk opgewarmd te hebben, de buitenkant van de Pannarello (indien aanwezig) en was deze met vers drinkwater.



- Het stoompippie dient wekelijks gereinigd te worden. Om deze handeling uit te voeren, ga als volgt te werk:

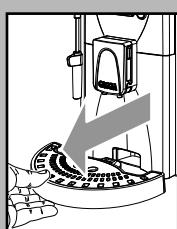
- verwijder de buitenkant van de Pannarello (voor een juiste reiniging);
- schuif het bovenste gedeelte van de Pannarello van het stoompippie af;
- was het bovenste gedeelte van de Pannarello met vers drinkwater;
- was het stoompippie met een vochtige doek en verwijder eventuele melkresten;
- plaats het bovenste gedeelte in het stoompippie (verzeker u ervan dat deze er geheel ingeschoven is).

Plaats de buitenkant van de Pannarello terug.

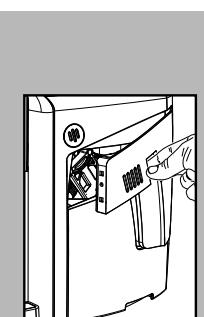


- Het wordt aangeraden dagelijks het waterreservoir te reinigen; draai het stoompippie/Pannarello naar boven om het waterreservoir eruit te halen:

- Haal het witte filtertje uit het reservoir en reinig het onder stromend drinkwater.
- Plaats het witte filtertje weer terug op zijn plek door er zachtjes op te drukken en het tegelijkertijd iets te draaien.
- Vul het reservoir met vers drinkwater.



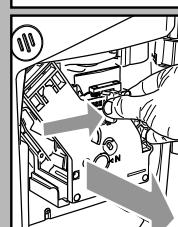
- Maak het lekbakje dagelijks leeg en was het af; deze handeling dient ook uitgevoerd te worden wanneer de vlotter omhoog komt.



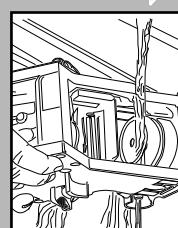
Centrale koffie-unit

- De Centrale Koffie-unit dient iedere keer als het koffiebonenreservoir gevuld wordt, gereinigd te worden of in ieder geval ten minste één keer per week.

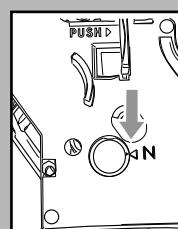
- Schakel de machine uit door op de toets "ON/OFF" te drukken en trek de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de koffiediklade. Open de serviceklep.



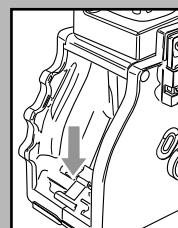
- Haal de centrale koffie-unit met de speciale handgreep uit de machine en druk op de toets «PUSH». De centrale koffie-unit mag alleen gewassen worden met lauw water zonder reinigingsmiddel.



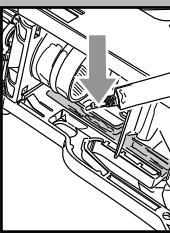
- Was de centrale koffie-unit met lauw water; was het bovenste filter zorgvuldig.
- Was en droog alle onderdelen van de centrale koffie-unit goed af.
- Reinig zorgvuldig de binnenruimte van de machine



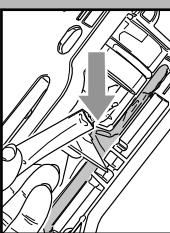
- Controleer of de twee tekentjes samenvalLEN.



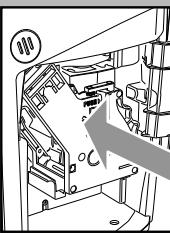
- Controleer dat de hendel de basis van de centrale koffie-unit raakt. Druk op de toets "PUSH" om u ervan te verzekeren dat de centrale koffie-unit in de juiste stand staat.



i Smeer de Centrale Koffie-unit na ongeveer 500 afgiftes. Het smeermiddel voor de smering van de centrale koffie-unit is verkrijbaar bij de erkende technische servicecentra.



- Smeer de geleiders van de unit uitsluitend met het bijgeleverde smeermiddel.
- Verdeel het smeermiddel gelijkmatig over de twee geleiders aan de zijkant.
- Plaats de centrale koffie-unit weer terug in de ruimte tot deze vastgekoppeld is, ZONDER hierbij op de toets "PUSH" te drukken.
- Plaats de koffiediklade. Sluit de serviceklep.



Branden continu

ONTKALKING

De vorming van kalkaanslag is een natuurlijk gevolg van het gebruik van het apparaat.

Het aangaan van het symbool op het display signaleert de noodzaak om een ontkalking uit te voeren.

Nederlands

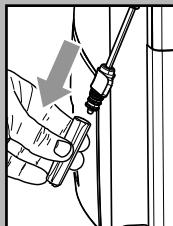
i Belangrijke opmerking: het wordt aangeraden de volgende paragraaf "Opmerkingen over ontkalking" te raadplegen, waarin enkele oplossingen worden gegeven om de machine in perfecte conditie te houden.

i Zet de machine niet uit tijdens het ontkalkingsproces.

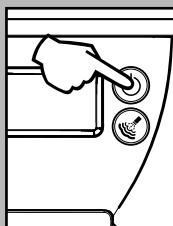


i Gebruik alleen het ontkalkingsproduct van GAGGIA. Dit is speciaal ontwikkeld om de performance en de functionering van de machine het best te bewaren gedurende de gehele levensduur ervan, evenals voor het voorkomen, indien juist gebruikt, van iedere aantasting van het verstrekte product.

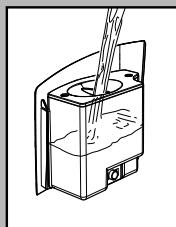
! Let op! Drink niet de ontkalkingsoplossing en de verstrekte producten totdat de cyclus geheel beëindigd is. Gebruik in geen geval azijn als ontkalkingsmiddel.



Haal vóór het ontkalken de Pannarello (indien aanwezig) van het stoompíjpje af zoals staat beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

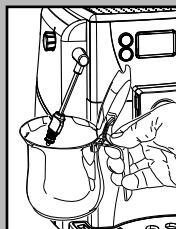


- Schakel het apparaat in met de toets "ON/OFF". **Wacht tot de machine klaar is met spoelen en verwarmen.**



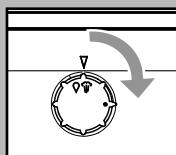
Let op! Verwijder het "Intenza" filter alvorens het ontkalkingsmiddel erin te doen.

- Giet de gehele inhoud van de fles met geconcentreerd ontkalkingsmiddel van GAGGIA in het waterreservoir van het apparaat en vul het met vers drinkwater tot het MAX niveau. Plaats het reservoir weer terug in de machine.

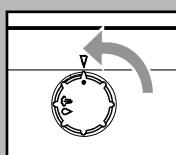


- Plaats een kannetje onder het stoompijpje.

i De inhoud van de kan moet minstens 1 liter zijn. Indien men niet zo'n grote kan heeft, sluit de kraan, leeg de kan, zet deze weer onder het pijpje en open de kraan weer.



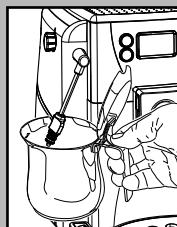
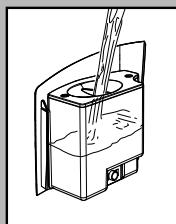
- Pas nadat men de ontkalkingsoplossing in het reservoir heeft gedaan, dient men de knop rechtsom tot het punt " " te draaien en 2-3 kopjes water (circa 150 ml) te schenken.



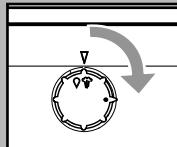
- Beëindig de afgifte door de knop in de stand " ●" te zetten.
- Laat het ontkalkingsmiddel gedurende 10 minuten inwerken.
- Herhaal elke 3 minuten de procedure zoals beschreven staat in de punten 2 en 3 totdat de gehele oplossing in het waterreservoir op is.



- Spoel het reservoir goed en vul het met vers drinkwater wanneer het symbool op het display verschijnt.



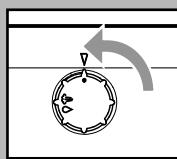
- Leeg het kannetje dat gebruikt is om de vloeistof die uit de machine komt op te vangen en zet het weer onder de stoompijpje.



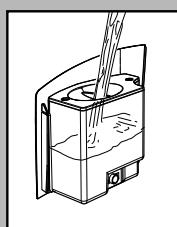
- Draai de knop rechtsom tot het punt " ". De spoelcyclus van de machine wordt gestart.



- Wanneer het water in het reservoir op is, verschijnt het symbool hiernaast; dit geeft aan dat de knop weer in de stand " ●" gezet moet worden.



- Spoel het reservoir goed en vul het met vers drinkwater.



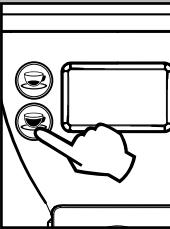
- Leeg het kannetje dat gebruikt is om de vloeistof die uit de machine komt op te vangen.



- Plaats een kannetje onder de schenk-inrichting.

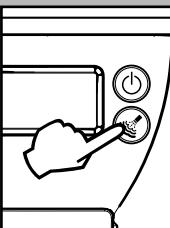


- Alvorens met de procedure te beginnen, controleer of het display de volgende symbolen weergeeft.



- 14 Verstrek een koffie; druk op de toets "☕" en laat deze weer los. De machine begint met de afgifte van de koffie.
- 15 Wacht tot de beëindiging van de afgifte en neem het kannetje weg.
- 16 Herhaal vervolgens de handelingen vanaf punt 7 tot punt 11 totdat het tweede reservoir met water leeg is.

De ontkalkingscyclus is beëindigd. Nu kunnen er weer producten verstrekken worden.



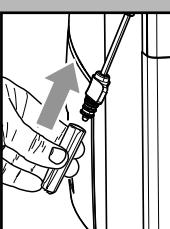
Houd de toets "⚡" gedurende 6 seconden ingedrukt om de machine op nul te zetten en de ontkalkingsmelding te verwijderen.

Plaats de buitenkant van de Pannarello terug.



Branden continu

i Indien de machine wordt uitgeschakeld tijdens de uitvoering van de ontkalkingscyclus, dient de cyclus geheel herhaald te worden bij de volgende inschakeling van de machine.



i De ontkalkingsoplossing moet afgedankt worden volgens de instructies van de constructeur en/of de geldende normen van het land waar het wordt gebruikt.

i Wanneer de ontkalkingscyclus is uitgevoerd, dient de reiniging van de centrale unit te worden uitgevoerd zoals beschreven in de paragraaf "Centrale koffie-unit" van het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

Opmerkingen over de ont-kalking

In de voorgaande paragraaf is de juiste procedure uitgelegd voor de ontkalking van de machine.

De aangeschafte machine is voorzien van geavanceerde software die de hoeveelheid gebruikt water controleert om een betrouwbare indicatie te geven over wanneer de ontkalking uitgevoerd dient te worden.

Nederlands

Deze software is ingesteld op een standaard waterhardheid.

In sommige bijzondere gevallen weten we dat het water bijzonder hard zou kunnen zijn (met een hoog kalkgehalte); dit kan het noodzakelijk maken dat de ontkalkingscyclus vaker uitgevoerd dient te worden zonder dat de machine deze melding op het display vertoont.

Ook als de machine sporadisch wordt gebruikt (bijv. 1 kopje koffie per dag), wordt het aangeraden om een ontkalkingscyclus vaker uit te voeren.

In deze bijzondere gevallen raden we aan de ontkalkingscyclus elke 1-2 maanden uit te voeren, ook als de machine dat niet aangeeft.

DISPLAY VAN HET BEDIENINGSPANEEL

Gereedmeldingen

- De machine is klaar voor de afgifte van koffie met koffiebonen en heet water.



Brandt continu



Brandt continu



Brandt continu



Brandt continu



Brandt continu



Knipperend

- De machine is bezig met de afgifte van stoom.

- De machine is bezig met de afgifte van heet water.

- De machine is bezig met de afgifte van 1 espresso of een slappe koffie.

- De machine is bezig met de afgifte van 2 espresso of 2 slappe koffie.

- De machine is bezig met het programmeren van de hoeveelheid te verstrekken koffie bij elke druk op de toets " ☕ " of " ☕ ".



Knipperend



Opeenvolgend
knipperend



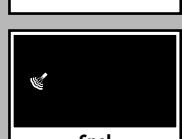
Branden continu



Knipperend



Knipperend



Snel
knipperend

Waarschuwingmeldingen

- De machine is in de verwarmingsfase voor de afgifte van koffie, heet water en stoom.

- Machine in de spoelfase.
Wacht tot de machine de handeling heeft beëindigd.

- Er dient een ontkalkingscyclus uitgevoerd te worden.

- Er dient een cyclus voor het vullen van het watercircuit uitgevoerd te worden.

- De machine is bezig op te warmen voor de stoom.

- Het apparaat is oververhit.
Verstrek water om de machine op de ideale temperatuur te brengen voor de afgifte van koffie en heet water.

Alarmsignalen



Brandt continu

- Zet de stoom/heetwaterknop weer in de juiste positie.



Knipperend

- De Centrale koffie-unit moet in de machine geplaatst worden.
- Sluit de serviceklep.



**Snel
knipperend**

- Zet de machine uit en reinig de centrale unit zorgvuldig zoals beschreven in de handleiding.

Als fout zich herhaalt, neem dan contact op met het servicecentrum.



Brandt continu

- Leeg de koffiediklade.
- Leeg het bakje eronder.



Knipperend

- Plaats de koffiediklade.



Brandt continu

- Er zijn geen bonen in het koffiereservoir.
Nadat het reservoir weer gevuld is, kan de cyclus weer gestart worden.



Brandt continu

- Vul het waterreservoir.

OPLOSSING VAN PROBLEMEN

Verschijnselen	Oorzaken	Oplossingen
De machine kan niet worden ingeschakeld.	De machine is niet op het elektriciteitsnet aangesloten.	Sluit de machine op het elektriciteitsnet aan.
De koffie is niet warm genoeg	De kopjes zijn koud.	Warm de kopjes op met warm water.
Er komt geen heet water of stoom uit.	De opening van het stoompijpje is verstop.	Reinig de opening van het stoompijpje met een naald. Alvorens deze handeling uit te voeren, verzekert u ervan dat de machine uitgeschakeld en afgekoeld is.
	De Pannarello is vuil (indien aanwezig).	Reinig de Pannarello.
De koffie is niet romig genoeg. (Zie opmerking)	De melange is niet geschikt, de koffie is niet versgebrand, het koffiepoeder is te grof gemalen.	Gebruik een andere koffiemelange of pas de maalfijnheid aan zoals staat beschreven in de paragraaf "Koffiemolen instellen".
De machine warmt te langzaam op of er komt te weinig water uit het pijpje.	Het circuit van de machine is door kalkaanslag verstop.	Voer de ontkalkingscyclus uit.
De centrale koffie-unit kan niet uit de machine worden genomen.	De centrale koffie-unit zit niet goed op zijn plaats. Koffiediklade geplaatst.	Zet de machine aan. Sluit de serviceklep. De centrale unit keert automatisch naar zijn beginpositie terug. De centrale unit kan pas verwijderd worden nadat de koffiediklade uit de machine is gehaald.
De machine maalt, maar er komt geen koffie uit. (Zie opmerking)	Water ontbreekt. De Centrale koffie-unit is vuil. Circuit is leeg.	Vul het waterreservoir en laat het circuit opnieuw vullen (paragraaf "Eerste inschakeling"). Reinig de Centrale koffie-unit (paragraaf "Centrale koffie-unit"). Vul het circuit opnieuw (paragraaf "Eerste inschakeling").
Koffie te waterig. (Zie opmerking)	Uitzonderlijke gebeurtenis die plaatsvindt wanneer de machine bezig is automatisch de dosis af te stellen.	Bereid een paar koffie volgens de beschrijving in de paragraaf "Gaggia Adapting System".
	Schenkinrichting is vuil.	Reiniging van de schenkinrichting.
Koffie stroomt te langzaam uit de machine. (Zie opmerking)	Koffie is te fijn gemalen. Circuit is leeg. De Centrale koffie-unit is vuil.	Gebruik een andere koffiemelange of pas de maalfijnheid aan zoals staat beschreven in de paragraaf "Koffiemolen instellen". Vul het circuit opnieuw (paragraaf "Eerste inschakeling"). Reinig de Centrale koffie-unit (paragraaf "Centrale koffie-unit").
Koffie stroomt niet via de schenkinrichting.	Schenkinrichting is verstop.	Reinig de schenkinrichting en de openingen voor de uitloop.

Opmerking: deze problemen kunnen normaal zijn wanneer de koffiemelange is veranderd of in het geval van de eerste installatie; wacht in dit geval tot de machine een zelfregulatie uitvoert zoals beschreven in de paragraaf "Gaggia Adapting System".

Voor storingen die niet in bovenstaande tabel te vinden zijn of als de geadviseerde oplossingen geen effect hebben, dient u contact op te nemen met een servicecentrum.

TECHNISCHE GEGEVENS

De constructeur behoudt zich het recht voor om de technische eigenschappen van het product te wijzigen.

Nominale spanning - Nominaal vermogen - Voeding	Zie plaatje aan de binnenkant van de klep
Materiaal behuizing	Thermoplastisch
Afmetingen (l x h x d) (mm)	320 x 372 x 461
Gewicht	9 kg
Kabellengte	1,2 m
Bedieningspaneel	Op de voorkant
Pannarello (alleen op enkele modellen aanwezig)	Speciaal voor cappuccino's
Waterreservoir	1,7 liter - Uitneembaar
Inhoud koffiereservoir (g)	250
Capaciteit koffiereservoir	14
Pompdruk	15 bar
Waterketel	Roestvrij staal
Veiligheidsinrichting	Veiligheidsthermostaten

Nedlands

AFDANKEN VAN HET APPARAAT

Dit product voldoet aan de EU-richtlijn 2002/96/EG.



Het symbool op het product of op verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld.

Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur worden gerecycled.

Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor het milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling.

Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

EG-VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING

JAAR 09
2006/95/EG, 2004/108/EG.

GAGGIA S.P.A.

20087 Robecco sul Naviglio (MI) Italy

wij verklaren onder eigen verantwoordelijkheid dat het product:

AUTOMATISCHE KOFFIEMACHINE

SUP 035G

waarop deze verklaring betrekking heeft, in overeenstemming is met de volgende normen:

- Huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen – Veiligheid – Algemene eisen EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006) + A13 (2008)
- Huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen - Deel 2-15 Bijzondere eisen voor toestellen voor verwarming van vloeistoffen EN 60335-2-15 (2002) + A1(2005) + A2 (2008).
- Huishoudelijke en soortgelijke toestellen. Elektromagnetische velden Methoden voor de evaluatie en meting - EN 62233 (2008).
- Huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen - Deel 2-14 Bijzondere eisen voor keukenmachines EN 60335-2-14 (2006) + A1 (2008).
- Grenswaarden en meetmethoden van radiostoringskenmerken van elektrisch en thermisch aangedreven motoren voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke doelen, elektrisch gereedschap en soortgelijke apparaten - EN 55014-1 (2006).
- Elektromagnetische compatibiliteit (EMC) Deel 3 ^ Limietwaarden - Onderdeel 2: Limietwaarden voor de emissie van harmonische stromen (ingangsstroom van de toestellen ≤ 16A per fase) - EN 61000-3-2 (2006).
- Elektromagnetische compatibiliteit (EMC) Deel 3 ^ Limietwaarden - Onderdeel 3: Limietwaarden voor spanningswisselingen, spanningschommelingen en flakkering in openbare laagspanningsnetten voor apparatuur met een ingangsstroom ≤ 16A. EN 61000-3-3 (1995) + corr.(1997) + A1(2001) + A2 (2005).
- Immunitesseisen voor huishoudelijke toestellen, elektrisch gereedschap en soortgelijke apparaten. Productgroepnorm EN 55014-2 (1997) + A1 (2001).

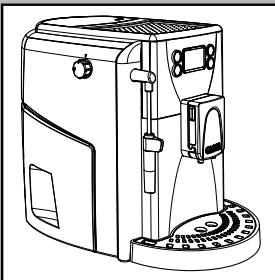
volgens de voorschriften van de richtlijnen: EG 2006/95, EG 2004/108.

Robecco sul Naviglio
op 28/04/2009

R & D Manager

ir. Andrea Castellani

INFORMACJE OGÓLNE



Ekspres do kawy jest przeznaczony do przygotowywania kawy espresso z kawy ziarnistej; wyposażony jest w urządzenie do wytwarzania pary i gorącej wody. Elegancko zaprojektowany ekspres przeznaczony jest do użytku domowego i nie nadaje się do intensywnego wykorzystywania profesjonalnego.

Zachować poniższe instrukcje obsługi w bezpiecznym miejscu i dołączyć je każdorazowo do urządzenia, gdy będzie go używała inna osoba.

Jeśli jakiś punkt niniejszej instrukcji nie został potraktowany wystarczająco szeroko lub wystąpił problem w nim nieomówiony, użytkownik powinien skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

⚠ Uwaga. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody spowodowane przez:

- użytkowanie błędne i niezgodne z przewidzianym celem;
- naprawy niewykonane w autoryzowanych centrach serwisowych;
- przerobienie kabla zasilającego;
- przerobienie jakiekolwiek części urządzenia;
- składowanie lub użytkowanie urządzenia w temperaturze innej od wskazanej w warunkach użytkowania (między 15°C a 45°C)
- używanie nieoryginalnych części zamiennych i akcesoriów.

W każdym powyższym wypadku gwarancja wygasza.

NORMY BEZPIECZEŃSTWA

⚠ Nigdy nie pozwalać, aby woda weszła w kontakt z częściami znajdującymi się pod napięciem: niebezpieczeństwo zwarcia! Para i gorąca woda mogą spowodować oparzenia! Nie kierować nigdy strumienia pary lub gorącej wody w kierunku części ciała; ostrożnie dotykać dziobka wylotu pary/gorącej wody, chwytając za specjalny uchwyt: bezpieczeństwo poparzeń!

Przeznaczenie użytkowe

Ekspres do kawy jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Zabronione jest prowadzenie jakichkolwiek przeróbek lub zmian oraz niewłaściwe użytkowanie ze względu na zagrożenia, jakie może to spowodować! Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (włącznie z dziećmi) o ograniczonych możliwościach fizycznych, umysłowych oraz o ograniczonych zdolnościach zmysłowych, lub w przypadku niewystarczającego doświadczenia lub odpowiedniego przygotowania; może się to odbywać jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo wyżej wymienionych osób oraz po uprzednim ich pouczeniu co do sposobu użytkowania urządzenia.

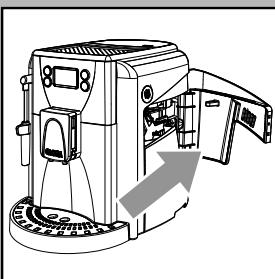
Zasilanie prądem – Kabel zasilania

Podłączać ekspres do kawy jedynie do odpowiedniego gniazdku elektrycznego. Napięcie musi odpowiadać napięciu podanemu na tabliczce umieszczonej na urządzeniu, znajdującej się w obrebie drzwiczek.

Nie używać nigdy ekspresu do kawy, jeśli kabel zasilania jest wadliwy.

Gdy kabel zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta lub przez upoważniony serwis obsługi klientów. Nie przeprowadzać kabla zasilającego przez kąty lub ostre krawędzie, nad gorącymi przedmiotami i chronić go od oleju. Nie przesuwać i nie ciągnąć ekspresu do kawy, trzymając go za kabel.

Nie wyciągać wtyczki z gniazdką, ciągnąc za kabel i nie dotykać jej mokrymi rękami. Unikać swobodnego zwisania kabla zasilającego ze stołów czy półek.

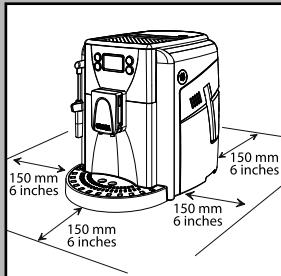


Ochrona osób

Nie pozostawiać dzieci bez opieki, aby uniknąć, by bawiły się urządzeniem. Dzieci nie zdają sobie sprawy z zagrożeń związanych ze sprzętem domowego użytku. Nie zostawiać materiałów użytych do opakowania urządzenia w zasięgu dzieci.

Niebezpieczeństwo poparzeń

Unikać kierowania strumienia pary i/lub gorącej wody w swoją stronę lub w kierunku innych osób: **niebezpieczeństwo poparzeń!** Używać zawsze przeznaczonych do tego celu uchwytów lub pokręteł.



Ulokowanie - Miejsce przeznaczone do użytku i konserwacji

Dla zapewnienia prawidłowego zarządzania zaleca się:

- Wybrać bezpieczną, dobrze wypoziomowaną, płaszczyznę podparcia, gdzie nikt nie będzie mógł przewrócić urządzenia lub zostać zraniony.
- Wybrać pomieszczenie wystarczająco oświetlone, higieniczne, z łatwo dostępnym gniazdem elektrycznym;
- Umieścić urządzenie w odpowiedniej odległości od ścian, tak jak to pokazano na rysunku;
- Podczas faz włączania i wyłączania urządzenia zalecamy umieszczenie pustej szklanki pod dozownikiem.

Nie trzymać urządzenia w temperaturze niższej niż 0°C; istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia przez lód. Nie używać ekspresu do kawy na świeżym powietrzu. Nie umieszczać urządzenia w pobliżu bardzo rozgrzanych powierzchni ani otwartego ognia. Obudowa mogłaby się stopić lub zostać uszkodzona.

Ochrona urządzenia - Czyszczenie

Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć przy pomocy przycisku „ON/OFF”, a następnie wyciągnąć wtyczkę z gniazdku elektrycznego.

Ponadto odzekać, aż urządzenie się ochłodzi.

Nie zanurzać nigdy urządzenia w wodzie!

Suworo zabrania się przeprowadzania interwencji wewnętrz urządzeniami.

Nie używać do celów spożywczych wody, która stała w pojemniku przez kilka dni; umyć pojemnik i napełnić go świeżą, pitną wodą.

Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy okres, wypuścić wodę z rurki wylotu pary i umyć dokładnie przystawkę Pannarello (jeśli jest); następnie wyłączyć je i wyjąć wtyczkę z gniazda. Przechowywać urządzenie w suchym i niedostępny dla dzieci miejscu. Chrońić urządzenie przed kurzem i brudem.

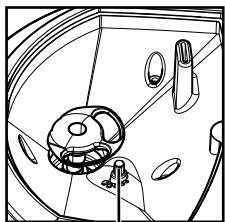
Naprawy / Konserwacja

W przypadku awarii, usterek lub podejrzenia o usterkach powstałych w wyniku upadku, natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdku. Nigdy nie włączać wadliwego urządzenia.

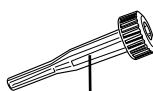
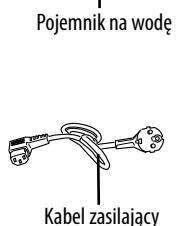
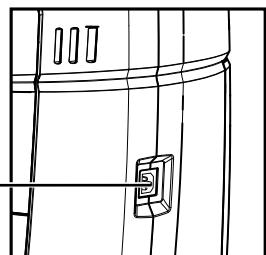
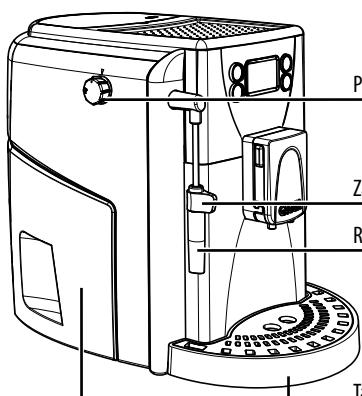
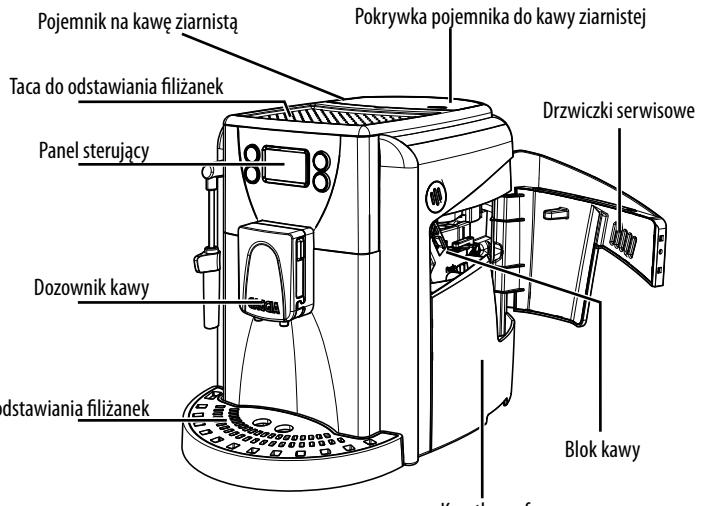
Tylko Autoryzowane Centra Serwisowe mogą dokonywać interwencji i napraw. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody spowodowane przez interwencje niewykonane według powyższych zaleceń.

Postępowanie w przypadku pożaru

W przypadku pożaru, używać do gaszenia gaśnicy z dwutlenkiem węgla (CO_2). Nie używać wody ani gaśnic proszkowych.



Trzpień do regulacji mielenia



Klucz do regulacji mielenia



Filtr Wody Intenza (opcjonalny)

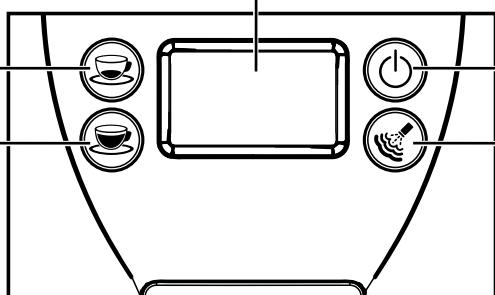
Przycisk parzenia kawy espresso

Wyświetlacz diodowy

przycisk ON/OFF

Przycisk parzenia dużej kawy

Przycisk wyboru pary



INSTALACJA

Dla własnego bezpieczeństwa oraz bezpieczeństwa innych osób, należy skrupulatnie zastosować się do instrukcji podanych w rozdziale „Normy bezpieczeństwa”.

Opakowanie

Oryginalne opakowanie zostało zaprojektowane i wyprodukowane w celu ochrony urządzenia podczas transportu. Zaleca się jego zachowanie do ewentualnej potrzeby transportu w przyszłości.

Operacje wstępne

- Wyjąć z opakowania tacę ociekową z kratką.
- Wyjąć z opakowania ekspres do kawy i ustawić go w miejscu odpowiadającym wymaganiom opisanym w normach bezpieczeństwa.
- Włożyć tacę ociekową z kratką na swoje miejsce w urządzeniu, upewniając się, że taca zostanie wsunięta aż do końca.



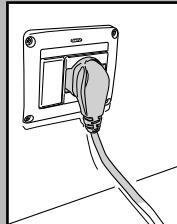
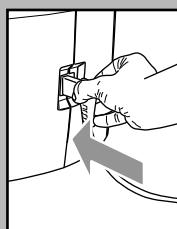
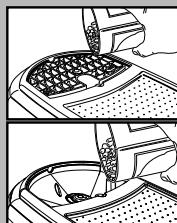
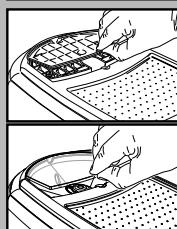
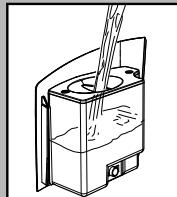
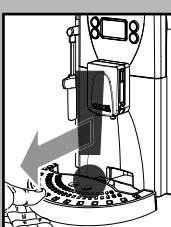
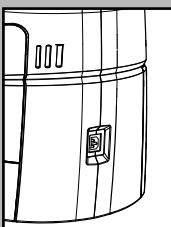
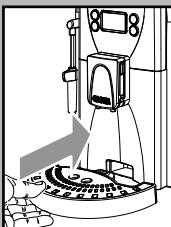
Uwaga: włożyć wtyczkę do gniazdku elektrycznego dopiero w momencie odpowiedniego wskazania.



Ważna informacja: Należy koniecznie przeczytać zawartość Rozdziału „Sygnalizacje wyświetlacza”, gdzie szczegółowo wyjaśniono znaczenie wszelkich sygnalizacji, które urządzenie przekazuje użytkownikowi za pomocą diod led na wyświetlaczu umieszczonym na panelu sterującym.



Przed zdaniem tacki odczekać kilka minut po włączeniu i/lub wyłączeniu, ponieważ urządzenie wykonuje cykl płukania/samoczyszczania (patrz punkt „Cykl płukania/autooczyszczania”).



- Wyjąć pojemnik na wodę z jego obudowy.

- Opuścić go i napełnić świeżą wodą; nie przekraczać poziomu (MAX) podanego na pojemniku. Włożyć ponownie pojemnik do urządzenia.

! Wlewać do pojemnika zawsze tylko świezą wodę niegazowaną. Gorąca woda lub inne płyny mogą uszkodzić pojemnik i/lub urządzenie. Nie włączać urządzenia bez wody: upewnić się, czy w pojemniku jest wystarczająca ilość wody.

- Zdjąć pokrywkę z pojemnika na kawę.

i Uwaga: pojemnik może być wyposażony w inny system bezpieczeństwa w oparciu o przepisy kraju użytkowania urządzenia.

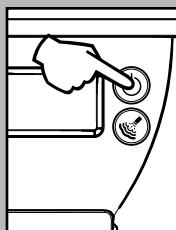
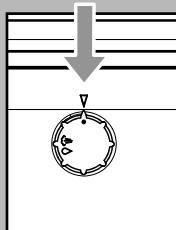
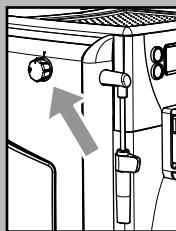
- Wsypać powoli kawę ziarnistą do pojemnika.

! Wsypywać do pojemnika tylko i wyłącznie kawę ziarnistą. Kawa mielona, rozpuszczalna czy inne przedmioty uszkodzą urządzenie.

- Ponownie położyć pokrywkę na pojemniku na kawę.

- Włożyć wtyczkę do gniazdku elektrycznego znajdującego się z tyłu urządzenia.

- Włożyć wtyczkę znajdującej się na przeciwnym krańcu kabla dościennego gniazdku elektrycznego o odpowiednim napięciu.

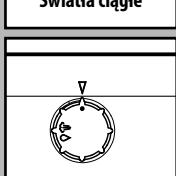
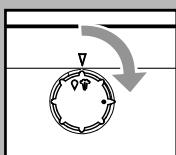
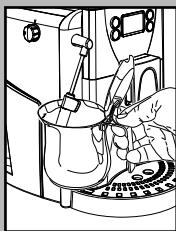


- Upewnić się, że kurek znajduje się w pozycji „●”; jeśli to konieczne, przekrącić go na wskazaną pozycję.

- Aby włączyć urządzenie, wystarczy wcisnąć przycisk „ON/OFF”.

- Oznaczone symbole migają, wskazując, że należy przystąpić do napełnienia obwodu.

i **Uwaga:** Przed przystąpieniem do pierwszego uruchomienia, w przypadku przedłużającej się nieaktywności, należy napełnić obwód wodny.



Napełnianie obwodu

- Aby napełnić obwód, należy ustawić pojemnik pod rurką wylotu pary (przystawką Pannarello, jeśli jest);

- Przekrącić pokrętło w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do punktu „Δ”. Urządzenie przystąpi do automatycznego napełniania obwodu, wypuszczając pewną wstępnie określona ilość wody przez przystawkę Pannarello.

Po zakończeniu procesu napełniania symbol, wskazany na wyświetlaczu, zapali się stałym światłem.

Należy obrócić pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, do pozycji „●”.

- Symbole na wyświetlaczu migają powoli, wskazując fazę ogrzewania.

Po rozgrzaniu się, urządzenie wykonuje cykl płukania obwodów wewnętrznych.
W tej fazie na wyświetlaczu zapalają się symbole w sekwencji.

- Po zakończeniu operacji, o których mowa powyżej, zapalają się symbole na wyświetlaczu.

Urządzenie jest już gotowe do przygotowywania produktów.

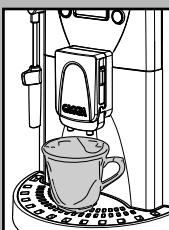
- Aby zaparzyć kawę, przygotować gorącą wodę lub parę i prawidłowo używać urządzenia, należy uważnie stosować się do dalszych instrukcji.

Pierwsze użycie lub użycie po dłuższym okresie nieużywania.

Te proste czynności umożliwiają Państwu zaparzenie najlepszej kawy.

Należy je wykonać:

- A) Przy pierwszym uruchamianiu.
- B) Kiedy urządzenie nie było używane przez długi czas (dłużej niż 2 tygodnie).

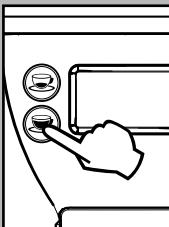


i Nalaną wodę należy wylać do zlewu i nie wolno jej stosować do celów spożywczych.

- 1 Ustawić spory pojemnik pod dozownikiem.



- 2 Przed rozpoczęciem procedury sprawdzić, czy wyświetlacz wyświetla następujące symbole.

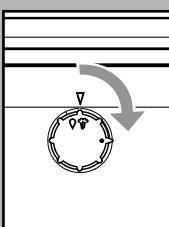


- 3 Zaparzyć kawę; przycisnąć i zwolnić przycisk „”. Urządzenie rozpoczyna zaparzanie kawy.

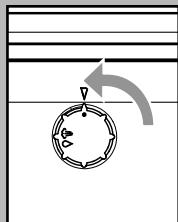
- 4 Poczekać na zakończenie parzenia i zdjąć pojemnik.



- 5 Ustawić pojemnik pod rurką wylotu pary (przystawką Pannarello, jeśli jest).



- 6 Przekręcić pokrętło w kierunku zgodnym z ruchem wskaźówek zegara aż do punktu „”.



- 7 Nalać wodę do momentu wskazania braku wody, a następnie przekręcić przełącznik w kierunku przeciwnym do ruchu wskaźówek zegara aż do pozycji „”.

- 8 Po zakończeniu napełni ponownie pojemnik na wodę. Następnie można zaparzyć produkty w sposób opisany w kolejnych punktach.

Cykl płukania/autooczyszczania

Cykl ten umożliwia przepłukanieewnętrznych obwodów kawy świeżą wodą.

Ten cykl wykonywany jest:

- Przy uruchamianiu urządzenia (gdy bojler jest zimny)
- Po napełnieniu obwodu (gdy bojler jest zimny)
- Podczas fazy przygotywania Standby (jeśli został zaparzony jakiś rodzaj kawy)
- Podczas fazy przechodzenia na standby, po wcisnięciu przycisku „ON/OFF” (jeśli został zaparzony jakiś rodzaj kawy).



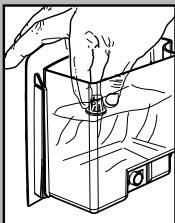
Zostaje nalana mała ilość wody, która przepłucze i ogrzeje wszystkie komponenty; w tej fazie symbole zapalają się w sekwenji.

Należy zaczekać aż ten cykl zostanie automatycznie zakończony; można przerwać nalewanie wciskając jeden z dwóch przycisków kawy.

Filtr wody „INTENZA” (opcjonalny)

Aby ulepszyć jakość używanej wody, zaleca się zainstalowanie filtra wody.

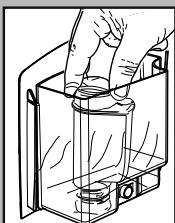
Wyjąć filtr z opakowania i zanurzyć go w zimnej wodzie w pozycji pionowej (z częścią otwartą ku górze) i nacisnąć delikatnie na brzegi, aby wypuścić pęcherzyki powietrza.



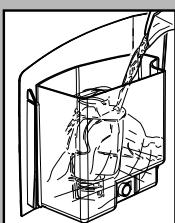
Wyjąć mały biały filtr znajdujący się w pojemniku, przechowywać go w suchym i chronionym od kurzu miejscu.

Ustawić Intenza Aroma System zgodnie ze specyfikacjami na opakowaniu.

- A = Woda miękka
- B = Woda średnia (standard)
- C = Woda twarda



Włożyć filtr do pustego pojemnika. Naciśkać aż do momentu zablokowania.



Napełnić pojemnik świeżą pitną wodą i włożyć go ponownie do urządzenia.

Za pomocą funkcji gorącej wody (patrz punkt „Nalewanie gorącej wody”) nalać wodę znajdująca się w pojemniku.

Ponownie napełnić pojemnik na wodę. Urządzenie jest gotowe do użytku.

i **Uwaga:** gdy nie ma filtra wody Intenza, należy włożyć do pojemnika mały biały filtr wyjęty wcześniej.

REGULACJA

Urządzenie, które Państwo kupili, umożliwia wykonanie kilku regulacji, które pozwolą używać go jak najlepiej.

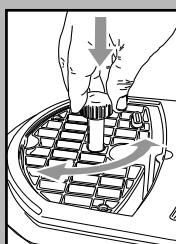
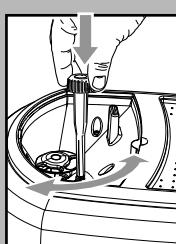
Gaggia Adapting System

Kawa jest produktem naturalnym i jej cechy mogą zmieniać się w zależności od pochodzenia, rodzaju mieszanki i palenia. Ekspres do kawy Gaggia jest wyposażony w system autoregulacji, który pozwala na stosowanie każdego typu kawy ziarnistej dostępnej w sprzedaży (z wyjątkiem kawy karmelowej).

- Urządzenie reguluje się automatycznie, aby zoptymalizować ekstrakt z kawy, zapewniając doskonałą zwartość pastylki w celu uzyskania kremowej kawy espresso, która uwolni wszystkie aromaty, niezależnie od używanego rodzaju kawy.
- Proces optymalizacji jest procesem dostrajania, który wymaga zaparzenia pewnej liczby filiżanek kawy w celu umożliwienia urządzeniu wyregulowania zwartości proszku.
- Uwaga, istnieją szczególne mieszanki, które wymagają regulacji mielenia w celu zoptymalizowania ekstraktu kawy - (patrz roz. Regulacja młynka).

Regulacja młynka

! **Uwaga!** Pokrętło regulacji mielenia, umieszczone we wnętrzu pojemnika na kawę, należy przekreć tylko, kiedy młynek działa. Nie wsypywać kawy mielonej i/lub rozpuszczalnej do pojemnika na kawę ziarnistą.



! **Zabrania się wkładania tam ją kiegokolwiek materiału, który nie jest kawą ziarnistą. Młynek zawiera komponenty ruchome, które mogą stanowić niebezpieczeństwo; zabrania się wkładania do niego palców i/lub innych przedmiotów. Dozwolone jest tylko regulowanie stopnia mielenia za pomocą specjalnego klucza. Przed wykonaniem jakiejkolwiek czynności wewnętrz pojemnika na kawę - niespowodowanej regulacją**

kluczykiem - należy wyłączyć urządzenie, wciskając przycisk ON/OFF oraz wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Nie wsypywać kawy ziarnistej podczas funkcjonowania młynka.

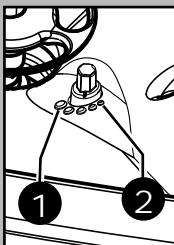
Urządzenie pozwala na dokonanie lekkiej regulacji stopnia zmienienia kawy, by dostosować go do typu użytej kawy.

Regulację należy wykonywać używając trzpienia znajdującego się w pojemniku na kawę; należy go wciskać i przekręcać tylko za pomocą klucza będącego na wyposażeniu.

Prcisnąć i obracać trzpień każdorazowo tylko o jedną jednostkę i zaparzyć 2-3 kawy, tylko w ten sposób można zauważać zmiany grubości mielenia.

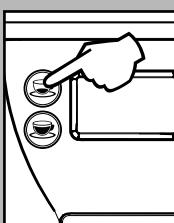
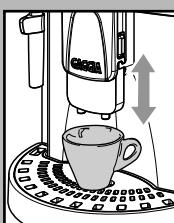
Punkty odniesienia umieszczone we wnętrzu pojemnika oznaczają ustawiony stopień mielenia; można ustawić 5 różnych stopni mielenia z następującymi odniesieniami:

- 1- Mielenie Grube
- 2 - Mielenie Drobne



Regulacja ilości kawy w filiżance

Urządzenie pozwala na regulację ilości parzonej kawy zgodnie z Państwa gustami i/lub wielkością Państwa kubków/filiżanek.



Przy każdym prcisnięciu i zwolnieniu przycisku „” lub „” urządzenie zaparza pewną zaprogramowaną ilość kawy, zgodnie z ustawieniami fabrycznymi. Zaprogramowaną ilość można zmienić zgodnie z upodobaniem. Każdemu przyciskowi jest przypisane parzenie kawy; następuje ono niezależnie.

Jako przykład zostanie opisane programowanie przycisku „”, do którego zwykle przypisana jest kawa espresso.

- Umieścić filiżankę pod dozownikiem kawy.
- Przytrzymać przycisk „” przez 5 sekund, aby przejść do trybu programowania; symbol „” migaj szybko



Światło migające szybko

i rozpoczyna przygotowywanie kawy; symbol migaj przez cały cykl parzenia kawy.

- Kiedy w filiżance pojawi się wybrana ilość kawy, należy wcisnąć ponownie przycisk „”.

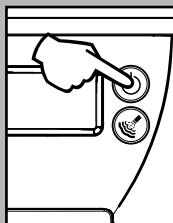
W tym momencie przycisk „” jest zaprogramowany; przy każdym wciśnięciu i zwolnieniu przycisku urządzenie zaparzy taką samą ilość kawy, jaka została właśnie zaprogramowana.

Tą samą operację można wykonać za pomocą przycisku „”. Po dwukrotnym wciśnięciu przycisku „” lub „” do parzenia kawy urządzenie podwoi zapamiętaną ilość.

Polski

Tryb OFF

Urządzenie przystosowane jest do oszczędzania energii. Po 60 minutach od ostatniego użycia urządzenie automatycznie się wyłączy.



Uwaga: podczas fazy wyłączenia urządzenie wykonuje cykl płukania, jeśli został zaparzony jakiś rodzaj kawy.

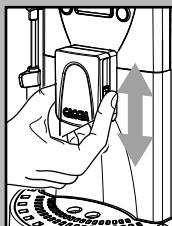
Uwaga: po włożeniu kabla zasilania urządzenie ustawia się w pozycji OFF-Mode.

Aby ponownie włączyć urządzenie, wystarczy wcisnąć przycisk ON/OFF; w takim wypadku urządzenie wykona płukanie tylko, jeżeli bojler się ochłodził.

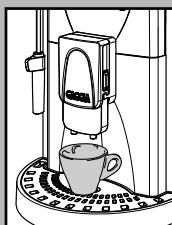
Regulacja dozownika

W ekspresie do kawy można używać większość dostępnych na rynku kubków/filiżanek.

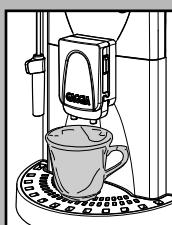
Dozownik może być regulowany na wysokość, aby lepiej pasował do wielkości filiżanek, jakich Państwo używają.



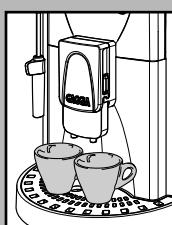
Aby wykonać regulację, należy podnieść lub obniżyć ręcznie dozownik, ustawiając palce, jak pokazano na rysunku.



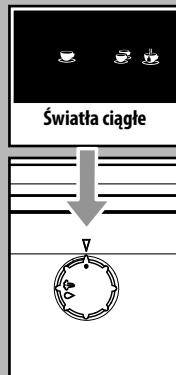
Zalecane pozycje to:
Przy stosowaniu małych filiżanek;



Przy stosowaniu dużych kubków.



- Pod dozownikiem można ustawić dwa kubki/filiżanki, aby zaparzyć równocześnie dwie kawy.



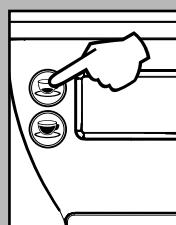
PARZENIE KAWY

Uwaga: W przypadku, gdy by urządzenie nie zaparzało kawy, należy sprawdzić, czy w pojemniku na wodę jest woda.

i Przed zaparzeniem kawy należy sprawdzić sygnalizacje na wyświetlaczu oraz czy pojemnik na wodę i pojemnik na kawę są napełnione.

i Trzymać pokrętło na pozycji kawy „●” podczas fazy parzenia.

i Przed zaparzeniem kawy należy ustawić wysokość dozownika zgodnie z upodobaniem.



Używając kawy ziarnistej

- Aby zaparzyć kawę, należy przycisnąć i zwolnić:
przycisk „”, aby zaparzyć kawę espresso;
przycisk „”, aby zaparzyć dużą kawę.



- Następnie uruchomi się cykl parzenia kawy:

Aby zaparzyć 1 kawę, należy nacisnąć jeden raz przycisk „” lub „”; na wyświetlaczu zostanie wyświetlony symbol.

Aby zaparzyć 2 kawy, należy nacisnąć 2 razy, jeden za drugim, przycisk „” lub „”; na wyświetlaczu zostanie wyświetlony symbol.



i Aby zaparzyć 2 kawy, urządzenie automatycznie przejdzie do mielenia i dozowania odpowiedniej ilości kawy. Przygotowanie dwóch kaw wymaga dwóch cykli mielenia i dwóch cykli parzenia, które są automatycznie wykonywane przez maszynę.

- Po zakończeniu cyklu wstępnego parzenia, kawa zacznie wypływać z dozownika.

- Parzenie kawy zostanie automatycznie zatrzymane, kiedy ustawiony poziom zostanie osiągnięty; jednakże istnieje możliwość przerwania parzenia kawy poprzez wcisnięcie wcześniej uruchomionego przycisku.

i Urządzenie jest tak wyregulowane, aby przygotować prawdziwe włoskie espresso. Cechą ta może nieco wydłużyć czas parzenia z pełną korzyścią dla intensywnego smaku kawy.

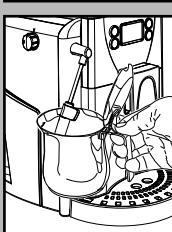
NALEWANIE GORĄCEJ WODY

! Uwaga: na początku gorąca woda może przez chwilę pryskać: niebezpieczeństwo poparzeń. Rurka wylotu gorącej wody może osiągnąć wysoką temperaturę: nie dotykać jej bezpośrednio rękami.

- Przed nalaniem gorącej wody sprawdzić, czy wyświetlacz wyświetla następujące symbole:

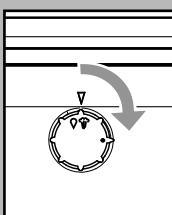


Światło ciągłe

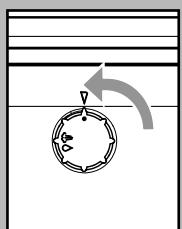


Kiedy urządzenie jest gotowe do parzenia kawy, należy postępować w następujący sposób:

- Ustawić pojemnik pod rurką wylotu pary (przystawką Pannarello, jeśli jest);
- Przekręcić pokrętło w kierunku zgodnym z ruchem wskaźówek zegara aż do punktu „”.
- Na wyświetlaczu wyświetlony zostanie tylko następujący symbol, który będzie palił się światłem ciągłym.



Światło ciągłe



Światło migające

- Nalać żądaną ilość gorącej wody; aby zatrzymać nalewanie gorącej wody, należy przekręcić pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskaźówek zegara, ustawiając go na pozycji „”. Urządzenie przejdzie do normalnego funkcjonowania.

i W niektórych przypadkach może zdarzyć się tak, że po przekręceniu pokrętła, nie wyypłynie gorąca woda, a symbol na wyświetlaczu zacznie migotać. Należy odczekać, aż faza rozgrzewania zostanie zakończona, aby uzyskać strumień gorącej wody z przystawki Pannarello.

WYTWARZANIE PARY / CAPPUCCINO

Para może być używana do spieniania mleka do cappuccino, ale również do ogrzewania napojów.

! Niebezpieczeństwo poparzenia! Na początku parzenia gorąca woda może przez chwilę pryskać. Rurka wylotu może osiągnąć wysoką temperaturę: nie dotykać jej bezpośrednio rękami.

i Ważna informacja: zaraz po użyciu pary do spieniania mleka należy wyczyścić rurkę wylotu pary (lub przystawkę Pannarello, jeśli jest). Kiedy maszyna jest gotowa, należy nalać niewielką ilość gorącej wody do szklanki i wyczyścić zewnętrz rurkę wylotu paru (lub przystawkę Pannarello, jeśli jest). Zapewni to doskonałe wyczyszczenie wszystkich części z ewentualnych pozostałości mleka.

i Aby zaparzyć cappuccino, zalecamy wylanie wody znajdującej się w rurce wylotu pary.



- Kiedy maszyna jest gotowa do parzenia kawy, wcisnąć przycisk „”, aby wybrać funkcję pary.



Światło migające

- Urządzenie potrzebuje czasu na wstępne ogrzanie. W tej fazie symbol migła.

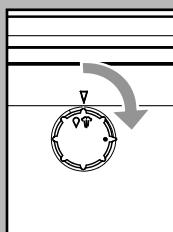


Światło ciągłe

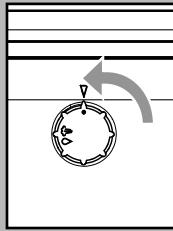
- Gdy symbol przestanie migać, urządzenie będzie gotowe do wytworzenia pary.



- Aby wylać wodę znajdująca się w rurce wylotu pary, należy ustawić pojemnik pod rurką wylotu pary (przystawką Pannarello, jeśli jest).



- Przekrącić pokrętło w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do punktu „”.



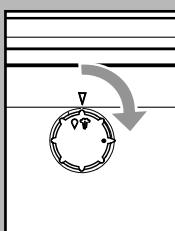
- Zaparzać do momentu, gdy zacznie wydobywać się tylko para. Aby zatrzymać wytwarzanie pary, przekrącić pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i ustawić go ponownie w pozycji „”.

- Napełnić zimnym mlekiem 1/3 pojemnika, który zostanie użyty do przygotowania cappuccino.

i Aby zapewnić najlepsze rezultaty w przygotowywaniu cappuccino, stosowane mleko powinno być zimne i przechowywane w lodówce.

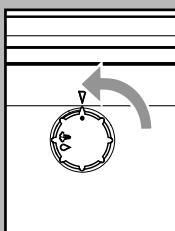


- Aby ogrzać mleko od razu w filiżance, należy zanurzyć rurkę wylotu pary (przystawkę Pannarello, jeśli jest) w mleku do rozgrzania.



- Przekrącić pokrętło w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do punktu „”.

Obrócić powolnym ruchem pojemnik od dołu do góry, aby zapewnić jednorodne formowanie się piany.



- Po skończeniu używania pary przez żądany okres czasu przekrącić pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i ustawić je ponownie na pozycję „”, aby zatrzymać wytwarzanie pary.

- Ten sam system może być stosowany do ogrzewania innych napojów.

Po użyciu rurki wylotu pary (przystawki Pannarello, jeśli jest), należy ją umyć w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie i Konserwacja”.

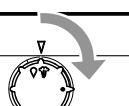
i Po uprzednim skorzystaniu z pary do przygotowania napoju, należy ustawić właściwą temperaturę maszyny. Wykonac czynności wskazane w kolejnym punkcie.

Przejście od pary do kawy

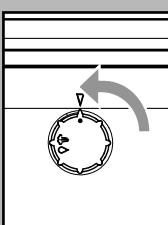
- Po wytworzeniu pary, do przygotowania kawy, wcisnąć przycisk „”, symbol zacznie szybko migać, wskazując, że urządzenie jest przegrzane i nie może zaparzyć kawy.
- Aby zaparzyć kawę, należy wypuścić pewną ilość wody.
Ustawić pojemnik pod rurką wylotu pary (przystawką Pannarello, jeśli jest).
- Przekrącić przełącznik w kierunku zgodnym z ruchem wskaźówek zegara aż do punktu „”.
- Zaczekać, aż symbol przestanie migać.



Światło migające szybko



Światło ciągłe



Światło ciągłe

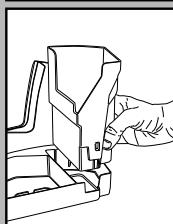
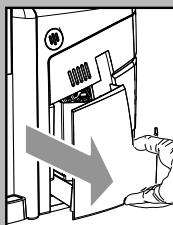
Następnie przekrącić przełącznik w kierunku przeciwnym do ruchu wskaźówek zegara i ustawić go ponownie w pozycji „”, aby zatrzymać nalewanie. Wziąć używany pojemnik.

- W tym momencie należy zaparzyć kawę w sposób opisany w paragrafie „Parzenie kawy”.

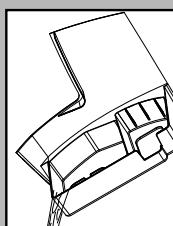
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie ogólne

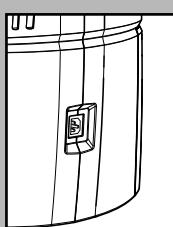
- Codziennie, kiedy urządzenie jest włączone, opróżnić i wyczyścić kasetkę na fusy.



Uwaga: zalecamy opróżnić pojemnik, jeżeli urządzenie nie będzie używane przez kilka dni.

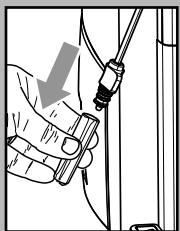


- Po wyjęciu kasetki na fusy, należy usuwać płyn nagromadzone w tacy pod zespołem.

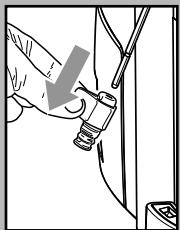


- Pozostałe czynności związane z konserwacją i czyszczeniem mogą być wykonywane tylko, kiedy urządzenie jest zimne i odłączone od sieci elektrycznej.
 - Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
 - Nie wkładać do zmywarki wyjmowanych komponentów.
 - Nie używać do czyszczenia ostrych przedmiotów ani żrących środków chemicznych (rozpuszczalniki).
 - Do czyszczenia urządzenia stosować miękką ściereczkę zwilżoną w wodzie.
 - Nie suszyć urządzenia i/lub jego części w piecyku mikrofalowym i/lub tradycyjnym piecu.

i Po zakończeniu przygotowywania napojów z mlekiem należy nalać gorącą wodę przez rurkę wylotu pary (przystawkę Pannarello, jeśli jest), aby ją dobrze wyczyścić.



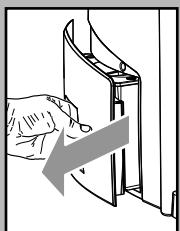
- Codziennie po ogrzaniu mleka zdjąć zewnętrzna część przystawki Pannarello (jeśli jest) i umyć ją świezą pitną wodą.



- Raz na tydzień jest konieczne czyszczenie rurki wylotu pary. Aby wykonać tę czynność, trzeba:

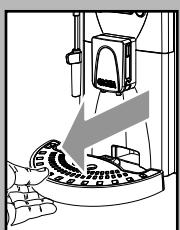
- zdjąć część zewnętrzną przystawki Pannarello (do normalnego czyszczenia);
- wysunąć górną część przystawki Pannarello z rurki wylotu pary;
- umyć górną część przystawki Pannarello świeżą pitną wodą;
- umyć rurkę wylotu pary wilgotną ściereczką i usunąć ewentualne pozostałości mleka;
- umieścić ponownie górną część w rurce wylotu pary (upewnić się czy jest prawidłowo włożona).

Zamontować ponownie zewnętrzną część przystawki Pannarello.

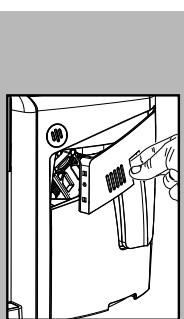


- Zaleca się codzienne czyszczenie pojemnika na wodę; aby ułatwić wyciągnięcie pojemnika na wodę, podnieść rurkę wylotu pary/przystawkę Pannarello:

- Wyjąć mały biały filtr umieszczony wewnętrz pojemnika i umyć go bieżącą pitną wodą.
- Umieścić ponownie mały biały filtr na miejscu, równocześnie lekko dociskając i przekręcając.
- Napełnić pojemnik świeżą pitną wodą.

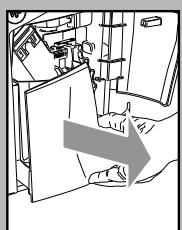


- Codziennie opróżniać i myć tacę ociekową ; czynność tę należy wykonać również, kiedy pływa się podnosi.

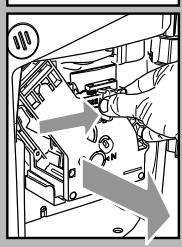


Blok kawy

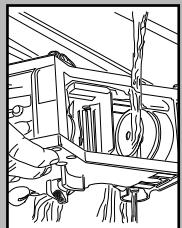
- Blok Kawy należy czyścić za każdym razem, kiedy pojemnik na kawę ziarnistą jest napełniany, lub w każdym razie, przynajmniej raz na tydzień.



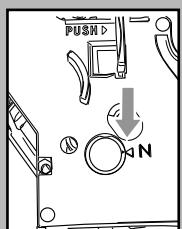
- Wyłączyć urządzenie naciskając wyłącznik „ON/OFF” i wyciągnąć wtyczkę z gniazdku elektrycznego.
- Wyciągnąć kasetkę na fusey. Otworzyć drzwiczki serwisowe.



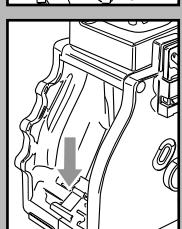
- Wyjąć Blok Kawy, trzymając go za specjalny uchwyt i wciskając przycisk „PUSH”. Blok Kawy może być myty tylko letnią wodą bez detergentu.



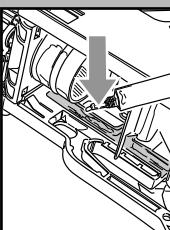
- Umyć Blok Kawy letnią wodą; umyć dokładnie górny filtr.
- Umyć i wysuszyć dokładnie wszystkie części Bloku Kawy.
- Wyczyścić dokładnie przestrzeń wewnętrz urządzenia.



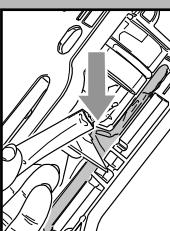
- Sprawdzić czy oba punkty zgadzają się ze sobą.



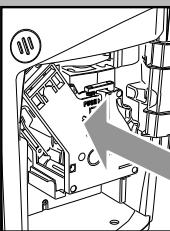
- Sprawdzić, czy dźwignia styka się z podstawą Bloku Kawy. Wciśnąć przycisk „PUSH”, aby upewnić się, że Blok Kawy jest we właściwej pozycji.



i Przeprowadzić smarowanie Bloku Kawy po około 500 zaparzeniach. Smar do smarowania Bloku Kawy można kupić w autoryzowanych centrach serwisowych.



- Smarować prowadnice zespołu jedynie smarem dostarczonym w wyposażeniu.
- Rozprowadzić smar równomiernie na prowadnicach bocznych.
- Umieścić ponownie Blok Kawy w odpowiedniej wkręcie tak, aby zaczepienie odbyło się BEZ wciskania przycisku „PUSH”.
- Włożyć kasetkę na fusy. Zamknąć drzwiczki serwisowe.



Światła ciągle

ODWAPNIANIE

Tworzenie się kamienia jest naturalną konsekwencją użytkowania urządzenia.

Konieczność wykonania odwapnienia wskazywana jest poprzez zapalenie się symbolu na wyświetlaczu.

Polski

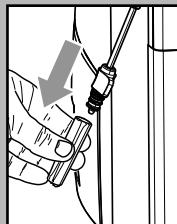
i Ważna informacja: zaleca się przeczytanie kolejnego paragrafu „Uwagi na temat odwapniania”, w którym wyjaśnione zostanie kilka rozwiązań pozwalających na utrzymanie urządzenia w doskonalej sprawności.

i Podczas procesu odwapniania nie należy wyłączać urządzenia.

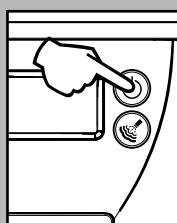


i Stosować tylko środek odwapniający GAGGIA. Został on opracowany specjalnie w celu utrzymania jak najlepszej wydajności i funkcjonalności urządzenia przez cały okres jego żywotności, jak również, aby uniknąć sytuacji, w których, jeśli jest ono prawidłowo używane, dochodzioby do zmian parzonego produktu.

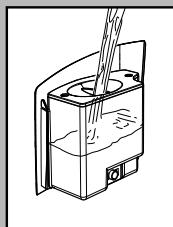
! Uwaga! Nie pić roztworu odwapniającego ani nalewanych produktów aż do zakończenia cyklu. Nie używać w żadnym wypadku octu jako odwapniacza.



Przed wykonaniem odwapnienia usunąć przystawkę Pannarello (jeśli jest) z rurki wylotu pary w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie i Konserwacja”.

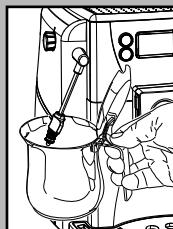


- Włączyć urządzenie przyciskiem „ON/OFF”. Zaczekać, aż urządzenie zakończy proces plukania i rozgrzewania.



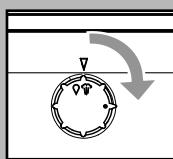
Uwaga! Wyjąć filtr „Intenza” przed włożeniem odwapiacza.

- Wlać całą zawartość butelki skoncentrowanego odwapiacza GAGGIA do pojemnika na wodę znajdującego się w urządzeniu i napełnić go świeżą pitną wodą aż do poziomu MAX. Włożyć ponownie pojemnik do urządzenia.

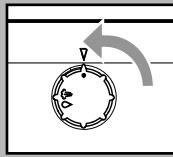


- Ustawić pojemnik pod rurką wylotu pary.

i Pojemność pojemnika powinna wynosić co najmniej 1 litr. W braku tak dużego pojemnika należy zakręcić kurek, opróżnić pojemnik, ponownie umieścić go pod rurką i jeszcze raz odkręcić kurek.



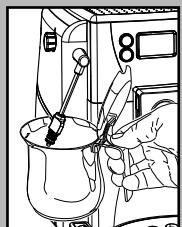
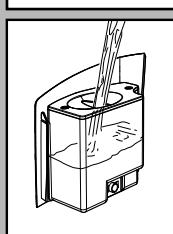
- Dopiero po dodaniu roztworu odwapiacza do pojemnika należy przekręcić pokrętło w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do punktu „ Δ” i nalać 2-3 filiżanki wody (około 150 ml).



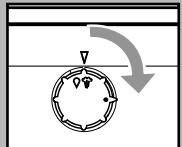
- Zakończyć nalewanie, przekręcając pokrętło do pozycji „●”.
- Pozwolić na działanie odwapiacza przez 10 minut.
- Powtarzać procedurę wskazaną w punktach 2 i 3 co 3 minuty aż do całkowitego zużycia roztworu znajdującego się w pojemniku na wodę.



- Gdy na wyświetlaczu pojawi się symbol, wypłukać dobrze pojemnik i napełnić go świeżą wodą pitną.



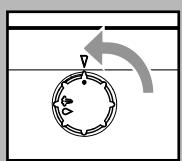
- Opróżnić pojemnik użyty do zbierania płynu wypływającego z urządzenia i ustawić go pod rurką wylotu pary.



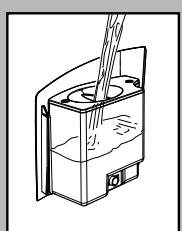
- Przekręcić pokrętło w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do punktu „ Δ”. Rozpoczyna się cykl płukania urządzenia.



- Kiedy woda wewnętrz pojemnika się skończy, pojawi się symbol umieszczony z boku; oznacza to, że należy ustawić pokrętło na pozycji „●”.



- Wypłukać dobrze pojemnik i napełnić go świeżą wodą pitną.



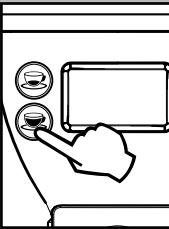
- Opróżnić pojemnik użyty do zbierania płynu wypływającego z urządzenia.



- Ustawić spory pojemnik pod dozownikiem.

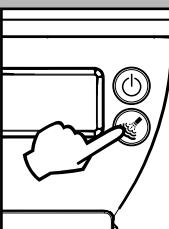


- Przed rozpoczęciem procedury sprawdzić, czy wyświetlacz wyświetla następujące symbole.



- 14 Zaparzyć kawę; prycisnąć i zwolnić przycisk „”. Urządzenie rozpoczyna zaparzanie kawy.
- 15 Poczekać na zakończenie parzenia i zdjąć pojemnik.
- 16 Następnie powtórzyć czynności od punktu 7 do punktu 11, aż do momentu opróżnienia drugiego pojemnika na wodę.

Cykl odwapniania został zakończony. Następnie można zaparzyć produkty.



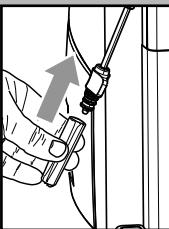
Przytrzymać przycisk „” przez 6 sekund, aby wyzerować urządzenie i wyłączyć alarm odwapniania.

Zamontować ponownie zewnętrzną część przystawki Pannarello.

i Jeżeli urządzenie zostanie wyłączone podczas wykonywania cyklu odwapniania, cykl zostanie powtórzony w całości przy następnym uruchomieniu.

i Roztwór odwapniający musi być zutylizowany w sposób przewidziany przez producenta i/lub według norm obowiązujących w kraju używania.

i Po wykonaniu cyklu odwapniania należy umyć blok kawy w sposób opisany w punkcie „Blok kawy” rozdziału „Czyszczenie i konserwacja”.



Światła ciągle

Uwagi dotyczące odwapniania

W poprzednim paragrafie została zobrazowana prawidłowa procedura przy odwapnianiu urządzenia.

Zakupione urządzenie jest wyposażone w zaawansowane oprogramowanie, które sprawdza ilość używanej wody, aby podawać wiarygodne wskazówki, kiedy należy wykonać odwapnianie.

Oprogramowanie to zostało ustawione na standardową twardość wody.

W niektórych szczególnych przypadkach wiemy, że woda może być szczególnie twarda (z wysoką zawartością wapnia); może to wywołać konieczność wykonywania cykli odwapniania z większą częstotliwością, bez oczekiwania na sygnalizację na wyświetlaczu urządzenia.

Nawet jeśli używacie urządzenie sporadycznie (np. 1 kawa na dzień), zaleca się wykonywanie cyklu odwapniania z większą częstotliwością.

W tych szczególnych przypadkach zalecamy wykonywanie cyklu odwapniania co 1-2 miesiące, nawet jeśli urządzenie nie sygnalizuje takiej potrzeby.

Polski

WYSWIETLACZ PANELU STERUJĄCEGO

Sygnały gotowości

- Urządzenie gotowe do parzenia kawy z kawy ziarnistej i gorącej wody.



Światło ciągłe

- Urządzenie w fazie wytwarzania pary.



Światło ciągłe

- Urządzenie w fazie nalewania gorącej wody.



Światło ciągłe

- Urządzenie w fazie parzenia 1 kawy espresso lub dużej kawy.



Światło ciągłe

- Urządzenie w fazie parzenia 2 kaw espresso lub 2 dużych kaw.



Światło ciągłe

- Urządzenie w fazie programowania ilości kawy do parzenia przy każdym wcisnięciu przycisku „” lub „”.



Światło migajĄce

Sygnały informacyjne

- Urządzenie w fazie rozgrzewania przed parzeniem kawy, nalewaniem gorącej wody i wytwarzaniem pary.



Światła migajĄce

- Urządzenie w fazie przepłukiwania. Poczekaj, aż urządzenie zakończy tą operację.



Światła migajĄce w cyklu

- Urządzenie wymaga cyklu odwapniania.



Światła ciągłe

- Urządzenie wymaga cyklu napełniania obwodu wodnego.



Światła migajĄce

- Urządzenie w fazie nagrzewania do wytwarzania pary.



Światło migajĄce

- Urządzenie jest przegrzane. Nalać wody, aby ustawić urządzenie na temperaturę idealną do zaparzania kawy lub gorącej wody.



Światło migajĄce szybko

Sygnały alarmowe



Światło ciągłe



Światła migajęce



Światło migające szybko



Światło ciągłe



Światło migajęce



Światło ciągłe



Światło ciągłe

- Ustawić pokrętło wylotu rurki gorącej wody / pary we właściwej pozycji.

- Należy włożyć Blok Kawy do urządzenia.
- Zamknąć drzwiczki serwisowe.

- Wyłączyć urządzenie i wyczyścić dokładnie blok zaparzający zgodnie z opisem przedstawionym w instrukcji.

Jeśli problem nie ustaje, skontaktować się z centrum serwisowym.

- Opróżnić kasetkę na fusy.
- Opróżnić tacę pod zespołem.

- Włożyć kasetkę na fusy.

- Brak ziaren w pojemniku na kawę.
Po napełnieniu pojemnika można uruchomić ponownie cykl.

- Napełnić pojemnik na wodę.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Zachowanie	Przyczyny	Rozwiążanie
Urządzenie nie włącza się.	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej.	Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.
Kawa nie jest wystarczająco gorąca. Nie wypływa gorąca woda lub para.	Filiżanki są zimne. Otwór rurki wylotu pary jest zablokowany.	Ogrzać filiżanki gorącą wodą. Przed wykonaniem tej czynności upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i zimne.
Kawa ma mało pianki. (Patrz uwaga)	Brudna przystawka Pannarello (jeśli jest). Nieodpowiednia lub zbyt stara mieszanka kawy lub też kawa jest zbyt grubo zmietiona.	Wyczyścić przystawkę Pannarello. Zmienić mieszankę kawy lub wyregulować stopień mielenia zgodnie z opisem w punkcie „Regulacja młynka”.
Urządzenie nagrzewa się zbyt długo lub ilość wody, która wypływa z rurki, jest zbyt mała.	Obwód urządzenia jest zablokowany z powodu osadów kamienia.	Odwapić urządzenie.
Nie można wyjąć Bloku Kawy.	Blok Kawy nie jest we właściwej pozycji. Kasetka na fuses jest włożona.	Włączyć urządzenie. Zamknąć drzwiczki serwisowe. Blok zaparzający powraca automatycznie do pozycji wyjściowej. Wyjąć kasetkę na fuses przed wyjęciem bloku zaparzającego.
Urządzenie mieli, ale kawa nie wypływa. (Patrz uwaga)	Brakuje wody. Brudny Blok Kawy. Obwód nienapełniony. Zdarzenie szczególne, które występuje, kiedy urządzenie automatycznie reguluje dozę. Brudny dozownik.	Napełnić pojemnik na wodę i obwód (punkt „Pierwsze uruchomienie”). Wyczyścić Blok Kawy (punkt „Blok kawy”). Napełnić obwód (punkt „Pierwsze uruchomienie”). Zaparzyć kilka kaw zgodnie z opisem w punkcie „Gaggia Adapting System”. Wyczyścić dozownik.
Kawa jest zbyt wodnistą. (Patrz uwaga)	Zdarzenie szczególne, które występuje, kiedy urządzenie automatycznie reguluje dozę.	Zaparzyć kilka kaw zgodnie z opisem w punkcie „Gaggia Adapting System”.
Kawa płynie zbyt wolno. (Patrz uwaga)	Mielenie jest zbyt drobne. Obwód nienapełniony. Brudny Blok Kawy.	Zmienić mieszankę kawy lub wyregulować stopień mielenia zgodnie z opisem w punkcie „Regulacja młynka”. Napełnić obwód (punkt „Pierwsze uruchomienie”). Wyczyścić Blok Kawy (punkt „Blok kawy”).
Kawa wypływa poza dozownikiem.	Zatkany dozownik.	Wyczyścić dozownik i jego otwory wylotowe.

Uwaga: problemy te mogą być normalne, jeśli została zmieniona mieszanka kawy lub w przypadku wykonywania pierwszej instalacji; w takim wypadku należy odczekać, aż urządzenie przystąpi do autoregulacji w sposób opisany w punkcie „Gaggia Adapting System”.

W przypadku problemów, które nie zostały omówione w powyższej tabeli, lub gdy podane porady ich nie rozwiązuje, należy zwrócić się do centrum serwisowego.

DANE TECHNICZNE

Producent zastrzega sobie prawo do modyfikacji właściwości technicznych produktu.

Napięcie nominalne - Moc nominalna - Zasilanie	Patrz tabliczka umieszczona w obrębie drzwiczek
Materiał obudowy	Tworzywo termoplastyczne
Wymiary (dł x wys. x gł.) (mm)	320 x 372 x 461
Waga	9 kg
Długość kabla	1,2 m
Panel sterujący	Na przedniej części
Przystawka Pannarello (obecna tylko w niektórych modelach)	Specjalna do cappuccino
Pojemnik na wodę	1,7 litr - Wyjmowany
Pojemność pojemnika na kawę (g)	250
Pojemność pojemnika na fuzy	14
Ciśnienie pomp	15 barów
Bojler	Nierdzewny
Zabezpieczenia	Termostaty bezpieczeństwa

Polski

POZBYWANIE SIĘ URZĄDZENIA

INSTRUKCJE USUWANIA ZUŻYTEGO SPRZĘTU: Ten produkt odpowiada wymogom dyrektywy nr 2002/96/WE Parlamentu Europejskiego i Rady.



- Symbol umieszczony na sprzątce lub opakowaniu wskazuje na to, że zużyty sprzęt nie może być traktowany jako ogólny odpad domowy, a że należy go zaniesć do punktów zbiórki selektywnej sprzętu elektrycznego i elektronicznego, zorganizowanych przez administrację publiczną.
- Sprzęt ten może być również oddany dystrybutorowi w momencie zakupu nowego równorzędnego sprzętu. Użytkownik jest odpowiedzialny za oddanie zużytego sprzętu do odpowiednich punktów zbiórki; w przeciwnym przypadku podlega on sankcjom przewidzianym przez obowiązujące przepisy w dziedzinie odpadów.
- Poprawna selektywna zbiórka poprzez przeznaczenie zużytego sprzętu na recykling, przetworzenie oraz usuwanie przyjazne dla środowiska przyczynia się do zmniejszenia ewentualnych negatywnych skutków na środowisko i ludzkie zdrowie oraz sprzyja odzyskowi materiałów, z których składa się produkt.
- Otrzymanie szczegółniejszych informacji dotyczących możliwych systemów zbiórki należy się zwrócić do lokalnych podmiotów zajmujących się usługami usuwania odpadów lub do dystrybutora, u którego został zakupiony produkt. Producent i/lub importer wypełniają obowiązki związane z recyklingiem, przetworzeniem oraz przyjaznym dla środowiska usuwaniem odpadów zarówno indywidualnie jak i biorąc udział w zbiorowych systemach.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI WE

ROK 09

2006/95/WE, 2004/108/WE.

GAGGIA S.P.A.

20087 Robecco sul Naviglio (MI) Italy

niniejszym deklarujemy, ponosząc za to pełną odpowiedzialność, że produkt:

AUTOMATYCZNY EKSPRES DO KAWY

SUP 035G

do którego odnosi się niniejsza deklaracja, jest zgodny z wymaganiami zawartymi w następujących przepisach:

- Zasady bezpieczeństwa dla sprzętu domowego i elektrycznego – Wymagania ogólne EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006) + A13(2008)
- Zasady bezpieczeństwa dla urządzeń służących do ogrzewania plynów EN 60335-2-15 (2002) + A1(2005) + A2 (2008).
- Zasady bezpieczeństwa dla urządzeń do użytku domowego i podobnego. Pola elektromagnetyczne - Metody oceny i pomiarów - EN 62233 (2008).
- Zasady bezpieczeństwa dla sprzętu domowego i elektrycznego – Część 2-14 Wymagania szczegółowe dla rozpylaczów i młynków EN 60335-2-14 (2006) + A1 (2008).
- Wartości dopuszczalne i metody pomiarów zakłóceń radioelektrycznych, charakterystycznych dla urządzeń z silnikiem elektrycznym i termicznym do użytku domowego lub do podobnych celów, przyrządy elektryczne i podobny sprzęt elektryczny - EN 55014-1 (2006).
- Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) Część 3 Dopuszczalny poziom – Rozdział 2: Wartości dopuszczalne dla emisji prądu harmonicznego (prąd na wejściu urządzenia ≤ 16A na fazę) – EN 61000-3-2 (2006)
- Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) Część 3 Dopuszczalny poziom – Rozdział 3: Dopuszczalne zmiany i wahania napięcia w systemach zasilania niskim napięciem dla urządzeń o prądzie nominalnym ≤ 16A. EN 61000-3-3 (1995) + popr.(1997) + A1 (2001) + A2 (2005).
- Wymagania dotyczące odporności sprzętu domowego, przyrządów i podobnej aparatury. Norma dla grupy produktów EN 55014-2 (1997) + A1 (2001).

zgodnie z przepisami dyrektyw: 2006/95/WE, 2004/108/WE.

Robecco sul Naviglio
dnia 28-04-2009

R & D Manager

Inż. Andrea Castellani

Polski

GAGGIA s.p.a.

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

www.gaggia.com

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

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

De fabrikant behoudt zich het recht voor om zonder voorafgaande kennisgeving wijzigingen aan te brengen.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia jakichkolwiek zmian bez wcześniejszej zapowiedzi.