

**GAGGIA®**

**INSTRUCCOES E MODO DE EMPREGO  
OPERATING INSTRUCTIONS**

**TITANIUM**

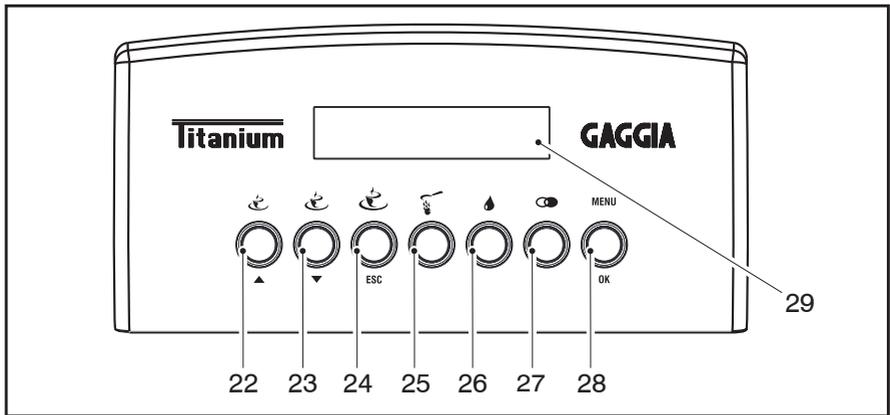
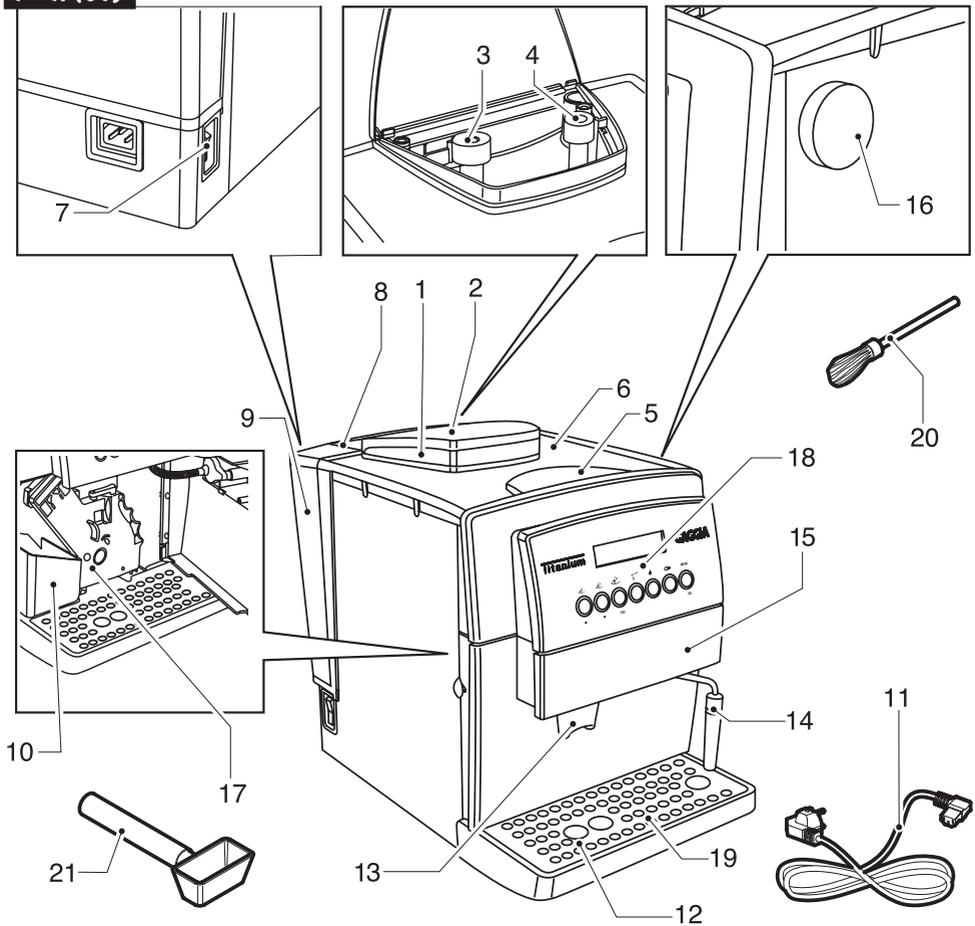
Parabéns!

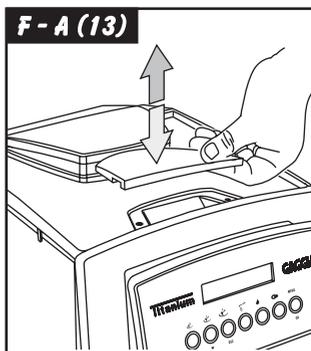
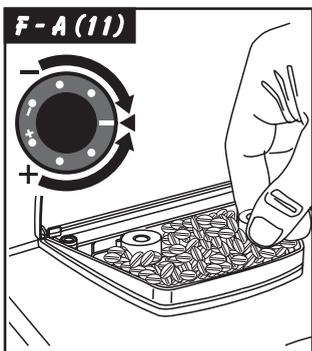
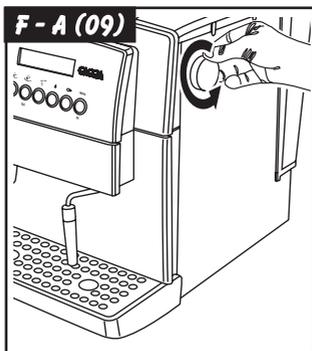
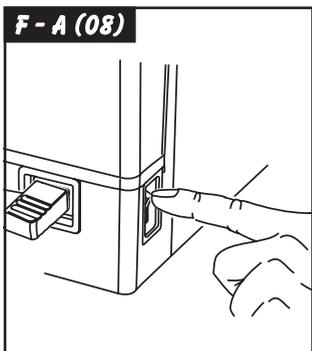
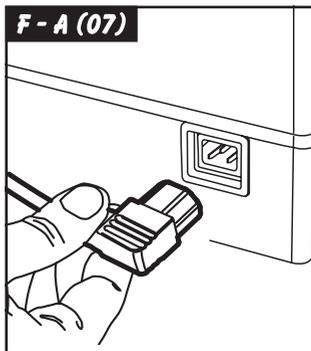
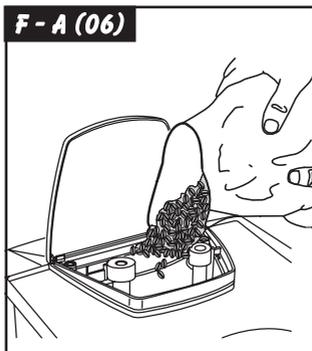
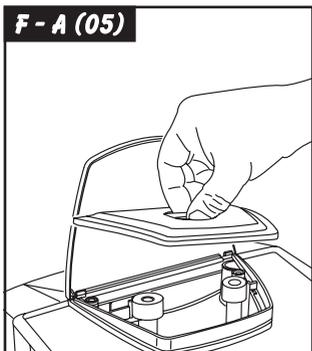
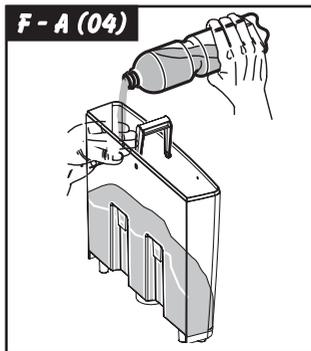
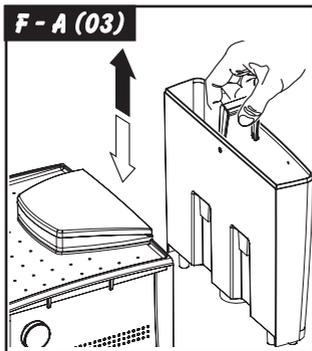
Obrigado por ter adquirido esta máquina de café expresso de qualidade superior e pela confiança demonstrada. Antes de utilizar a máquina é aconselhável ler atentamente o manual de instruções, no qual explicamos como utilizá-la, limpá-la e mantê-la em perfeitas condições. Caso existam outras dúvidas é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

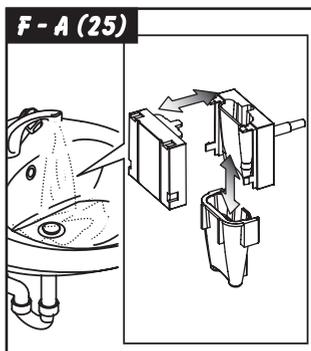
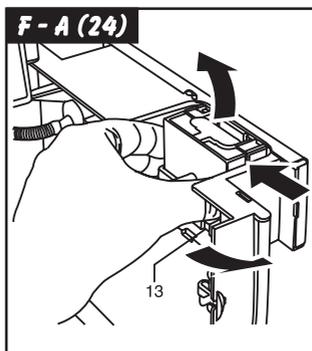
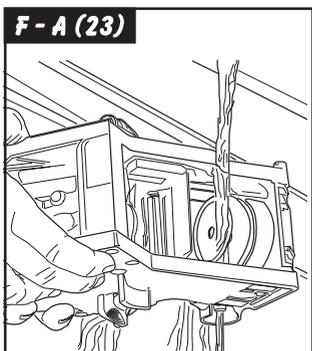
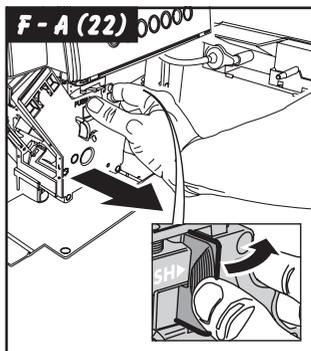
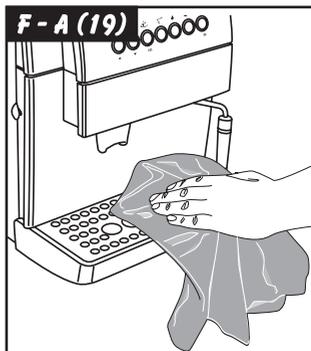
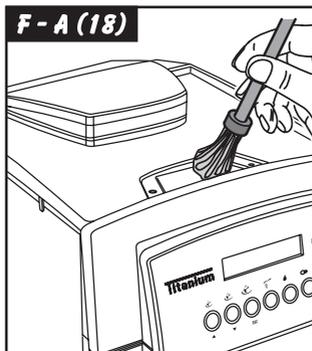
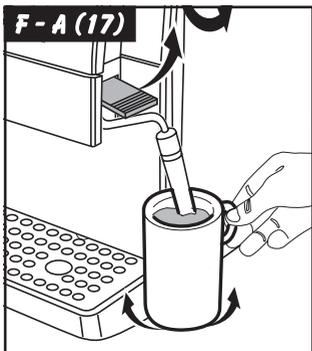
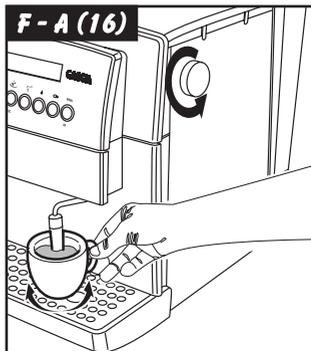
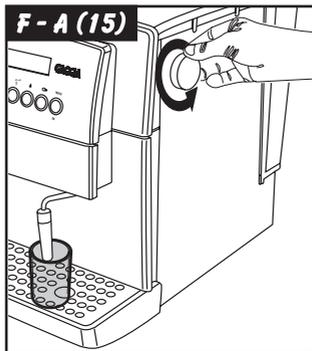
Congratulations!

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

**F - A (01)**







## PRECAUÇÕES IMPORTANTES

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

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

## GUARDAR AS PRESENTES INSTRUÇÕES DE USO

## CUIDADOS:

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

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

## INSTRUÇÕES SOBRE O CABO ELETRICO

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

## 1 GENERALIDADES

A máquina para café é indicada para preparação de café expresso, utilizando seja café em grão que café em pó e possui um dispositivo para emissão de vapor e de água quente.



**ATENÇÃO.** Não se assumem responsabilidades por eventuais danos em caso de:

- uso errado e não conforme às finalidades previstas;
- reparação não efectuada nos centros de assistência autorizados;
- alteração do fio de alimentação;
- alteração de qualquer componente da máquina;
- uso de peças de substituição e acessórios não originais;

Nestes casos a perde-se a garantia.

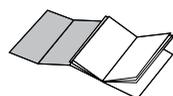
### 1.1 Para facilitar a leitura



O triângulo de advertência está a indicar todas as instruções importantes para a segurança do utente. Seguir rigorosamente tais indicações para evitar ferimentos graves!



Este símbolo evidencia as informações a serem maiormente consideradas, para uma melhor utilização da máquina.



As ilustrações correspondentes ao texto acham-se na dobra da capa.

Manter estas páginas abertas durante a leitura das instruções para o uso.

### 1.2 Uso destas instruções para o uso

Conservar estas instruções para o uso em um lugar seguro e anexá-las à máquina para café se por acaso uma outra pessoa for utilizá-la.

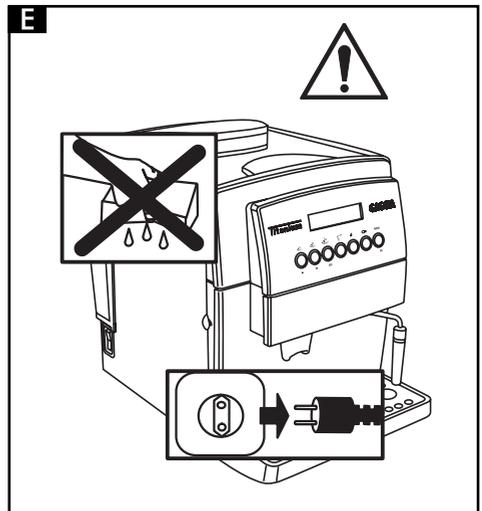
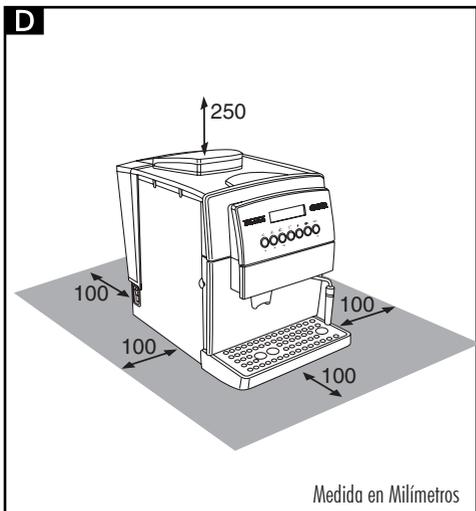
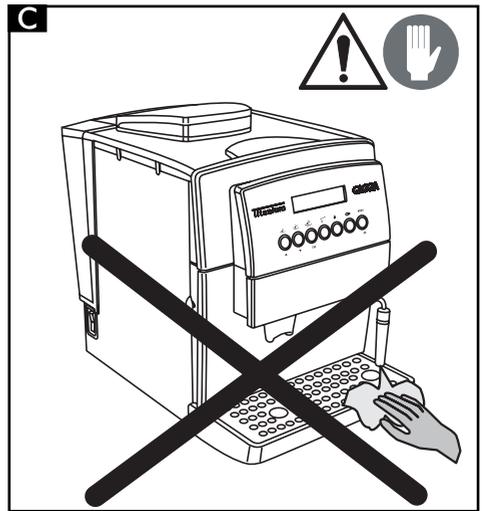
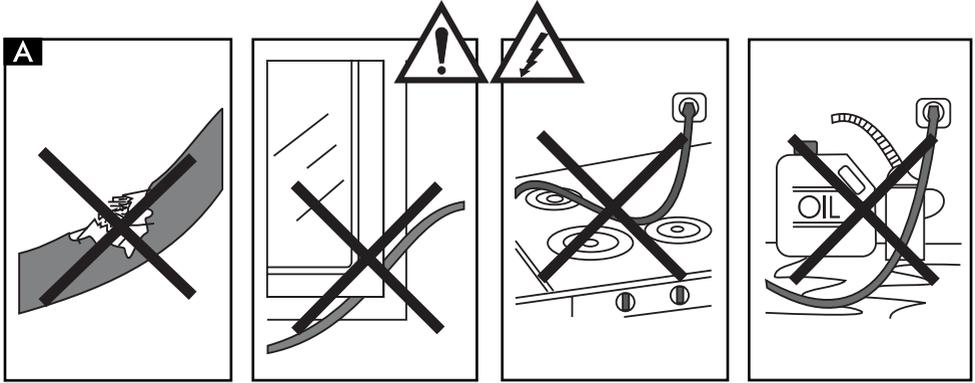
Para ulteriores informações ou no caso de problemas, não examinados totalmente ou só de modo insuficiente nas presentes instruções, dirigir-se aos Centros de Assistência Autorizados.

## 2 DADOS TÉCNICOS

• Tensão Nominal	Ver placa colocada no aparelho.
• Potência Nominal	Ver placa colocada no aparelho
• Alimentação	Ver placa colocada no aparelho
• Material Corpo	Metal
• Dimensões (l x a x p) (mm)	290 x 375 x 425
• Peso (Kg)	10
• Comprimento fio (mm)	1200
• Painei Comandos	Frontal (Display digital)
• Reservatório de água (lt.)	2,2 - Extraível
• Capacidade porta-café (gr)	250 de café em grão
• Pressão bomba (bar)	15
• Caldeira	2 - Aço inoxidável - Alumínio
• Dispositivos de segurança	Válvula de segurança pressão caldeira; termóstato de segurança.

Reservamos o direito de modificar a concepção e a realização da máquina se o progresso tecnológico assim o exigir.

Aparelho conforme à Directiva Europeia 89/336/CEE (Decreto Lei 476 de 04/12/92), relativa à eliminação de interferências radiotelevisivas.



### 3 NORMAS DE SEGURANÇA



Nunca colocar as partes com corrente em contacto com a água: perigo de curto-circuito! O vapor em alta temperatura e a água quente podem provocar queimaduras! Nunca direccionar o jacto de vapor ou de água quente para das partes do corpo, tocar com cuidado o bico do vapor/água quente: perigo de queimaduras!

#### Destinação do uso

- É proibido fazer modificações técnicas e qualquer uso ilícito, por causa dos riscos que estes representam!
  - O aparelho não é destinado a ser utilizado por pessoas (inclusive as crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas ou com experiência e/ou competências insuficientes, a não ser que não estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela segurança deles ou não sejam ensinadas por ela sobre o uso do aparelho.
- Mantenha as crianças sob a supervisão, para evitar que brinquem com o aparelho.

#### Alimentação da corrente

- Ligar a máquina para café somente em uma tomada de corrente adequada.
- A tensão deve corresponder àquela indicada na placa do aparelho.

#### Fio de alimentação (Fig.A)

- Nunca usar a máquina para café se o fio de alimentação é defeituoso.
- Fazer substituir imediatamente os fios e as fichas defeituosos num Centro de Assistência Autorizado.
- Não fazer passar o fio de alimentação por ângulos e por arestas pontiagudas, sobre objectos muito quentes e protegê-lo do óleo.
- Não transportar ou puxar a máquina para café pelo fio.
- Não retirar o plugue da tomada puxando-o pelo cabo e não tocá-lo com as mãos ou os pés molhados.
- Evitar que o fio de alimentação caia livremente de mesas ou estantes.

#### Protecção de outras pessoas (Fig.B)

- Mantenha a máquina de café fora do alcance das crianças e assegure-se que nenhuma delas tenha a possibilidade de brincar com a máquina.
- As crianças não têm a noção do perigo ligado ao uso dos electrodomésticos.
- Não deixar os materiais utilizados para embalar a máquina ao alcance das crianças.

#### Perigo de queimaduras (Fig.C)

- Não direccionar contra si mesmo e/ou outros o jacto de vapor em alta temperatura e/ou o de água quente: **perigo de queimadura.**
- Use sempre as pegas apropriadas.
- Não inserir objectos através das aberturas do aparelho.

#### Espaço para a instalação, uso e manutenção (Fig.D)

- Escolher uma superfície de apoio bem nivelada.
- Coloque a máquina de café num lugar seguro de modo a não poder ser derrubada nem ferir ninguém.
- Escolha um ambiente suficientemente iluminado, higiénico e com tomada facilmente acessível.
- Não pose a máquina em superfícies muito quentes e/ou perto do fogo, para evitar que o corpo da máquina se funda ou se danifique.
- Colocar a 10 cm de distância das paredes e discos da placa do fogão.
- Não manter a máquina em temperatura inferior a 0°C; o gelo pode provocar danos na máquina.
- A tomada de corrente deve estar ao alcance a qualquer momento.
- Não usar a máquina para café ao ar livre.

#### Limpeza (Fig.E)

- Antes de limpar a máquina, é indispensável posicionar o interruptor geral (7) no "0" e depois retirar a ficha da tomada de corrente.
- Além disto, esperar que a máquina seja arrefecida.
- Nunca mergulhar a máquina em água! Impedir que entre em contacto com jactos de água.
- É expressamente proibido tentar intervir no interior da máquina.

#### Conservação da máquina

- Quando a máquina não é utilizada por um longo período, desligar a máquina e retirar a ficha da tomada.
- Guardá-la em lugar seco e não acessível às crianças.
- Protegê-la do pó e da sujeira.

#### Reparação / Manutenção

- No caso de avarias, defeitos ou suspeita de defeito depois de uma queda, retirar imediatamente a ficha da tomada de corrente. Nunca fazer funcionar uma máquina com defeito.
- Somente os Centros de Assistência Autorizados podem efectuar intervenções e reparações.
- No caso de intervenções e/ou reparações não executas pelos centros de assistência autorizados, declina-se qualquer responsabilidade por eventuais danos.

#### Contra Incêndio

- Em caso de incêndio utilizar extintores com anidrido carbónico (CO<sub>2</sub>). Não utilizar água ou extintor com pó.

## DESCRIÇÃO COMPONENTES

Fig.01

- 1 Porta-café em grão
- 2 Tampa móvel porta-café em grão (conserva aroma)
- 3 Botão regulação moagem
- 4 Botão regulação dose
- 5 Tampa doseador café em pó
- 6 Aquecedor
- 7 Interruptor geral (ON/OFF)
- 8 Tampa reservatório água
- 9 Reservatório da água
- 10 Gaveta recolhe fundos de café
- 11 Fio alimentação
- 12 Recipiente recolhe gotas + grelha
- 13 Preparador café com regulador de altura
- 14 Tubo vapor / água quente
- 15 Portinha anterior
- 16 Botão emissão vapor
- 17 Grupo distribuidor de café
- 18 Painel comandos
- 19 Indicador de recipiente cheio
- 20 Escovinha para limpeza
- 21 Medidor café em pó

### Painel de comandos

- 22 Botão selecção café expresso /  
**Página de cima** no modo de programação
- 23 Botão de distribuição de café /  
**Página de baixo** no modo de programação
- 24 Botão de distribuição de café longo /  
**ESC** no modo de programação
- 25 Botão selecção café moído
- 26 Botão selecção função água quente
- 27 Botão selecção função descalcificação
- 28 Botão selecção Programação/  
**"OK"** no modo de programação
- 29 Display LCD

## 4 INSTALAÇÃO

Para própria segurança e aquela de terceiros, seguir rigorosamente as "Normas de Segurança" referidas no cap.3.

### 4.1 Embalagem

A embalagem original foi projectada e realizada para proteger a máquina durante a expedição.

Aconselha-se conservá-la para um eventual futuro transporte.

### 4.2 Operações preliminares

- Tirar da embalagem a máquina de café e posicioná-la em um lugar idóneo, que corresponda aos requisitos exigidos e descritos pelas normas de segurança (cap.3).
- Abrir a abertura da máquina, retirar o recipiente recolhe-gotas (12) da embalagem e colocar a gaveta recolhe fundos de café (10); em seguida, colocar o recipiente recolhe-gotas na máquina (Fig.21).
- Assegurar-se de que o recipiente recolhe gotas com grelha (Fig.01 - pos.12), a gaveta recolhe fundos (10) e o grupo distribuidor de café (17) estejam inseridos correctamente e de que a portinha anterior (15) esteja fechada.
- Conservar a escovinha para limpeza (20) e o medidor de café moído (21) fornecidos junto com a máquina em local de fácil acesso.



Se, ao ligar a máquina, o display sinaliza uma anomalia, significa que uma das partes descritas acima não foi posicionada correctamente. (Par.16)

### 4.3 Ligar a máquina pela primeira vez

- Abrir a tampa do reservatório da água (Fig.02) e extrair o reservatório (Fig.03). Enxaguar e encher o reservatório com água potável fresca (Fig.04); aconselha-se não superar a referência assinalada com "MÁX."

Recolocar o reservatório da água na sua sede apropriada e reposicionar a tampa sobre o mesmo.



Colocar no reservatório (9) sempre e somente água fresca, sem gás. Água quente e também outros líquidos podem danificar o reservatório e/ou a máquina. Não colocar a máquina para funcionar sem água: assegurar-se de que haja água suficiente no interior do reservatório.

- Levantar a tampa (Fig.05) e colocar café em grão no porta-café (Fig.06).



Usar sempre e somente café em grão. Café em pó, liofilizado, além de outros objectos danificam a máquina.

- Reposicionar a tampa do porta-café (1).
- Inserir a ficha na tomada de corrente atrás da máquina de café (Fig.07), depois de ter-se assegurado de que o interruptor geral (7) está na posição (0). Inserir a ficha numa tomada de corrente adequada na parede.
- A máquina se apresenta com o interruptor geral na posição (0); para ligá-la é suficiente pressionar o botão (Fig.08); a máquina começa a se aquecer e no display aparece:

ENXAGUAR  
ESPERAR ...

Quando for atingida a temperatura certa, a máquina realiza um ciclo de enxaguadura.

- Para carregar o circuito, direccionar o tubo de vapor (Fig.01-pos.14) no recipiente recolhe-gotas, colocar uma chávena ou um recipiente adequado debaixo do bico e pressionar o botão (26); no display aparece de maneira alternada.

ENXAGUAR  
ESPERAR ...

ÁGUA QUENTE  
ESPERAR ...

- Rodar o botão (Fig.09) no sentido anti-horário e esperar até que saia água regularmente do tubo de vapor; para interromper a distribuição de água, rodar o botão no sentido horário.

**i** **Nota:** Antes de colocar a máquina para funcionar pela primeira vez depois de um longo período de inactividade, se o reservatório foi esvaziado completamente, é obrigatório carregar o circuito da máquina. Além disto, o circuito deve ser carregado sempre que for indicado no display.

CARREGAR CIRCUITO

- Pressionar novamente o botão 26.
- Terminada a fase de aquecimento aparece no display:

SELECIONAR FUNCAO  
PRONTO AO USO

- Terminadas as operações acima descritas, a máquina está preparada para o uso.
- Para distribuir café, água quente ou vapor e utilizar correctamente a máquina, seguir com atenção as instruções que seguem.

## 5 MOEDOR DE CAFÉ (FIG.10)

**!** **Atenção!** O botão de regulação da moagem localizado no interior do porta-café (Fig.10), deve ser rodado só quando o moedor de café estiver a funcionar. Não inserir café em pó e/ ou liofilizado no porta-café em grão.

**É proibido introduzir qualquer material que não seja café em grão. O moedor de café contém órgãos em movimento que podem ser perigosos; proibido introduzir os dedos e/ou outros objectos.**

**Antes de intervir, por qualquer motivo, no interior do porta-café, desligar o interruptor geral (7) e retirar a ficha da tomada de corrente. Não colocar café em grão quando o moedor de café estiver a funcionar.**

A qualidade e o gosto do café dependem, além da mistura utilizada, também do grau de moagem.

A máquina possui um botão (Fig.10) para a regulação do grau de moagem. Para variar o grau de moagem rodar o botão de graduado quando o moedor de café estiver a funcionar; as cifras escritas no botão indicam o grau de moagem.

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

A variação do grau de moagem será notado somente depois da preparação de três/quatro cafés.

Usar misturas de café em grão para máquinas expresso. Evitar utilizar graus de moagem em posições extremas (Ex.1 – 16); nestes casos utilizar misturas de café diferentes. Conservar o café em lugar fresco, em um recipiente hermeticamente fechado.

A moagem deve ser regulada caso o café preparado não fique perfeito.

Distribuição rápida demais = moagem grossa demais > rodar o botão em valores mais baixos;

Distribuição em gotas e/ou ausente = moagem fina demais > rodar o botão em valores mais altos.

## 6 REGULAÇÃO DOSE CAFÉ (FIG.11)

Na máquina é possível regular a quantidade de café (dose) que se deseja moer. A dose é programada, pelo fabricante, com um valor que satisfaz a maior parte das exigências.

Rodando o botão (Fig.11), localizado no interior do porta-café, em sentido anti-horário aumenta-se a dose de café em pó; rodando o botão em sentido horário diminui-se a dose de café em pó.

A regulação da dose deve ser efectuada antes de pressionar a tecla de preparação café.

Este sistema permite obter uma preparação perfeita, com todos os tipos de café presentes no comércio.

## 7 PREPARAÇÃO CAFÉ

**i** Nota: Caso a máquina não prepare café, verificar se o reservatório apropriado contém água suficiente.

- Antes de distribuir café verificar se o reservatório de água e o reservatório de café estão cheios e se o display mostra:

SELECIONAR FUNCAO  
PRONTO AO USO

- Posicionar 1 ou 2 chávenas debaixo dos bicos de preparação; podes regular a altura do distribuidor, afastando-o manualmente para cima ou para baixo (Fig.12), de modo que se adapte às suas chávenas.

### 7.1 Preparação com café em grão

- Para preparar o café é preciso pressionar a tecla de distribuição de café (22, 23 ou 24); no display é indicado (por exemplo)

1 EXPRESSO

Para preparar um café posicionar somente uma chávena debaixo dos bicos de distribuição de café e pressionar uma vez o botão (22, 23 ou 24); para preparar 2 cafés, posicionar duas chávenas debaixo dos bicos de distribuição de café e pressionar 2 vezes seguidas o botão (22, 23 ou 24); no display aparece:

2 EXPRESSO

Nesta modalidade de funcionamento, a máquina providencia automaticamente a moagem e dosagem da quantidade correcta de café; a preparação de dois cafés requer dois ciclos de moagem e dois ciclos de preparação, geridos automaticamente pela máquina.

- Sucessivamente inicia-se o ciclo de preparação.
- Depois de ter completado o ciclo de pré-infusão, o café começará a sair pelo bico distribuidor (Fig.01- pos. 13).

A preparação do café será interrompida automaticamente quando será alcançado o nível programado (ver par. 7.3); de qualquer forma, é possível interromper a preparação do café pressionando a tecla (Fig.01-pos.22, 23 ou 24).

### 7.2 Preparação com café em pó

**i** Para utilizar esta função é necessário retirar o medidor (Fig.01- pos.21) para dosear o café em pó do interior da máquina.



Inserir no doseador (5) só café em pó para máquina expresso; café em grão, liofilizado, e outros materiais, inseridos neste doseador, danificam a máquina.



É proibido inserir os dedos no interior do doseador de café em pó; há órgãos em movimento.

Para retirar a quantidade correcta de café em pó para inserir no doseador, utilizar somente o medidor (21) fornecido junto com a máquina. Inserir um só medidor de café em pó, por vez, para obter dois cafés é obrigatório efectuar dois ciclos separados, um após o outro.

- Pressionar o botão (25) para seleccionar a função; no display aparece

SELECIONAR FUNCAO  
CAFE MOIDO

- Levantar a tampa do doseador de café em pó (Fig.13).
- Retirar uma dose de café com o medidor; tirar a quantidade de café em pó em excesso presente no medidor.
- Deitar o café em pó no interior do doseador (Fig.14).
- Fechar a tampa do doseador de café em pó.
- Para preparar o café é preciso pressionar a tecla de distribuição de café (22, 23 ou 24); no display aparece (por exemplo)

1 EXPRESSO  
CAFE MOIDO

- Inicia-se o ciclo de preparação.
- Depois de ter completado o ciclo de pré-infusão, o café começará a sair pelo bico distribuidor (13).  
A preparação do café será interrompida automaticamente quando será alcançado o nível programado (ver par. 7.3); de qualquer forma, é possível interromper a preparação do café pressionando a tecla (22, 23 ou 24).
- Em seguida, a máquina coloca-se automaticamente no modo de funcionamento normal (vide Parág. 7.1).

### 7.3 Regulação da quantidade de café para cada chávena

A máquina foi programada para preparar três tipos de café: café expresso com o botão (22), café normal com o botão (23) e café longo com o botão (24). Para adaptar os valores programados às dimensões das chávenas, colocar a chávena debaixo do distribuidor (13), pressionar a tecla de distribuição do café desejado (22, 23 ou 24) e mantê-la pressionada; no display aparece (por exemplo):

1 EXPRESSO  
PROGR. DOSE

Esperar que a chávena seja encheda com a quantidade desejada e, então, soltar a tecla.



**i** Advertência: manter a tecla (22, 23 ou 24) pressionada durante todo o processo de preparação do café.

Deste modo a máquina está programada para preparar o café que você deseja.

## 8 FORNECIMENTO DE ÁGUA QUENTE



**Atenção:** no início do processo podem verificar-se pequenos jactos de água quente: perigo de queimaduras. O tubo distribuidor de água quente pode alcançar temperaturas elevadas: evitar tocá-lo directamente com as mãos.

- Antes de fornecer água quente, verificar se no display aparece

SELECIONAR FUNCAO  
PRONTO AO USO

Com a máquina pronta para a distribuição do café, proceder de seguinte modo.

- Pressionar o botão (26); no display aparece, de modo intermitente

SELECIONAR FUNCAO  
PRONTO AO USO

ÁGUA QUENTE  
PRONTO AO USO

- Colocar a chávena ou um recipiente debaixo do tubo de água quente/vapor (Fig.15).
- Abrir, rodando no sentido anti-horário o botão, tal como indicado na Fig.15.
- Retirar a quantidade desejada de água quente; para interromper o fornecimento de água quente rodar o botão no sentido horário.
- Pressionar novamente o botão (26); a máquina se coloca no modo de funcionamento normal e no display aparece

SELECIONAR FUNCAO  
PRONTO AO USO

## 9 EMISSÃO VAPOR / PREPARAÇÃO DE CAPPUCCINO



O vapor pode ser utilizado para bater o leite para o cappuccino, mas também para o aquecimento de bebidas.



**Perigo de queimaduras!** No início da emissão podem verificar-se pequenos jactos de água quente. O tubo distribuidor pode alcançar temperaturas elevadas: evitar tocá-lo directamente com as mãos.

- Com a máquina pronta para distribuir café, direccionar o tubo de vapor (14) sobre o recipiente recolhe gotas; abrir o botão (16) “Água quente/vapor” por alguns instantes, de modo que a água que tiver sobrado no tubo de vapor saia; em pouco tempo começará a sair somente vapor. No display aparece

VAPOR

- Fechar o botão (16).
- Encher com leite frio 1/3 do recipiente que se deseja utilizar para preparar o cappuccino.



Para garantir um melhor resultado na preparação do cappuccino, o leite e a chávena utilizada devem estar frios.

- Mergulhar o tubo do vapor no leite a ser aquecido e abrir o botão (16), fazer rodar o recipiente com movimentos lentos de baixo para cima, para tornar mais uniforme a formação da espuma (Fig.16).
- Depois de ter utilizado o vapor pelo tempo desejado, fechar o botão (16).
- O mesmo sistema pode ser utilizado para o aquecimento de outras bebidas.
- Limpar, depois desta operação, o tubo do vapor com um pano húmido.



Nota: caso se deseje usar xícaras de vários tamanhos, levantar a portinhola lateral e rodar o tubo de vapor; deste modo o tubo de vapor pode ser levantado mais facilmente (Fig.17). Isso é particularmente cómodo quando se usa o dispositivo para cappuccino.

## 10 ACESSÓRIOS OPCIONAIS

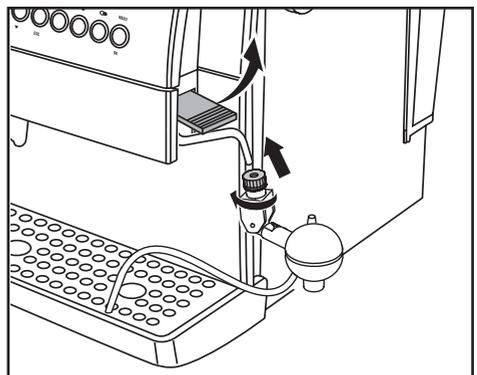
### 10.1 Máquina para cappuccino com braçadeira



A máquina para cappuccino torna o processo que dá volume ao leite automático e extremamente fácil para a realização do clássico cappuccino à italiana.

Para a instalação da máquina para cappuccino com braçadeira proceder como segue:

- Certificar-se de que o tubo de vapor esteja livre de outros dispositivos; no caso em que estivessem instalados outros dispositivos



é necessário retirá-los do tubo de vapor.

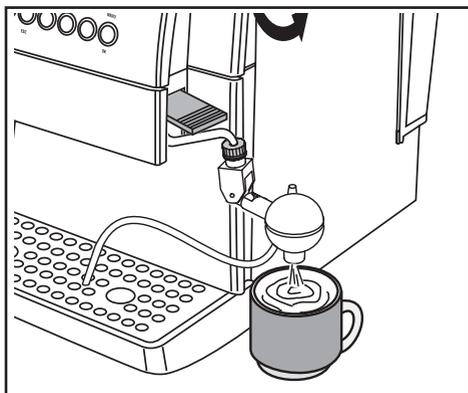
- Soltar a braçadeira sem desencaixá-la da máquina para cappuccino.
- Introduzir aproximadamente 4 cm da máquina para cappuccino no tubo de vapor.
- Apertar a braçadeira de modo adequado.



**Nota:** se a braçadeira não for apertada de modo adequado o pannarello pode soltar-se durante a sua utilização.

### Água quente com a máquina para cappuccino

**i** Para o fornecimento de água quente com a máquina para cappuccino deve-se proceder como descrito no parágrafo 8; a água quente sairá da parte inferior da máquina para cappuccino.



O tubo em silicone instalado na máquina para cappuccino deve ser introduzido na grade do recipiente recolhe-gotas durante o fornecimento de água quente.

Certificar-se de que o tubo em silicone não tenha a possibilidade de desencaixar-se durante a utilização da máquina.

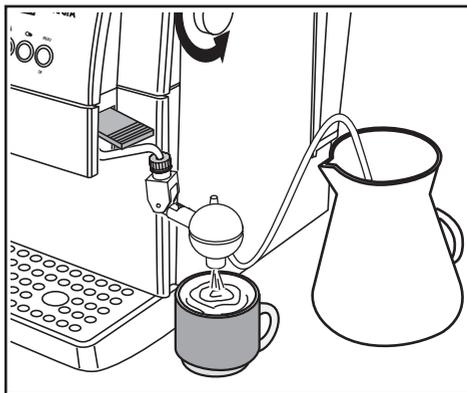
**i** **Nota:** colocar o tubo na grade de modo que não entre em contato com a água suja ou com os resíduos de café moído, para evitar que seja aspirado o conteúdo do recipiente recolhe-gotas.

### Vapor/cappuccino com a máquina para cappuccino

O vapor pode ser utilizado para dar volume ao leite para o cappuccino e também para aquecer outras bebidas.



**Perigo de queimaduras!** Ao início do fornecimento podem ser verificados breves esguichos de água quente. O



tubo de fornecimento pode atingir temperaturas elevadas: evite de tocá-lo diretamente com as mãos.

- Direcionar a máquina para cappuccino acima do recipiente recolhe-gotas, abrir o botão (16) "Água quente/vapor" por alguns instantes, de modo a provocar a saída da água residual do tubo de vapor; em pouco tempo começará a sair somente vapor.
- Fechar o botão (16).
- Introduzir o tubo de aspiração em um recipiente adequado ou diretamente na confecção do leite, colocada ao lado da máquina.
- Colocar a xícara com o café preparado anteriormente abaixo do bico fornecedor da máquina para cappuccino.
- Abrir o botão (16); inicia então o fornecimento de leite espumado.
- Deslocar o pino situado na máquina para cappuccino para regular a densidade da espuma: para cima a espuma adquirirá maior volume.

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

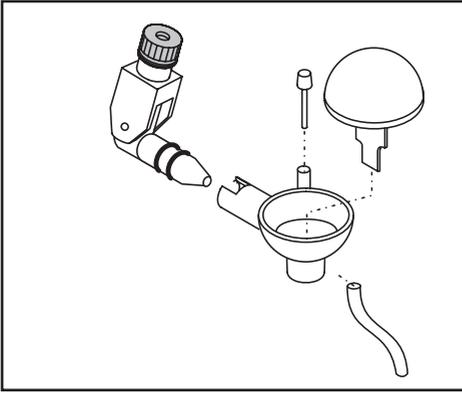
- Ao término da utilização da máquina para cappuccino e do vapor é necessário limpar a máquina dos resíduos de leite.
- Colocar ao lado do aparelho um recipiente com água fresca potável e emergir o tubo de aspiração neste.
- Proceder como na preparação do cappuccino, deixando escorrer a água suja em um recipiente idóneo ou diretamente no recipiente recolhe-gotas.

### Limpeza da máquina para cappuccino com braçadeira

Após a sua utilização a máquina para cappuccino deve ser devidamente limpa para garantir a máxima higiene e funcionalidade no tempo.

Para a limpeza proceder como segue:

- Soltar a braçadeira da máquina para cappuccino.



- Desencaixar a máquina para cappuccino do tubo de vapor.
- Extrair o corpo da máquina para cappuccino.
- Desmontar a tampa, o pino e o tubo de aspiração.
- Limpar cuidadosamente todas as partes da máquina para cappuccino utilizando água corrente potável.
- Reencaixar a máquina para cappuccino.
- Montar novamente a máquina para cappuccino no tubo de vapor.
- Apertar a braçadeira de modo adequado.



**Nota:** se a braçadeira não for apertada de modo adequado o pannarello pode soltar-se durante a sua utilização.

## 11 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

### Limpeza genérica

- A manutenção e a limpeza podem ser efectuadas somente quando a máquina está arrefecida e desligada da rede eléctrica.
- Não mergulhar a máquina em água e não inserir os componentes na máquina de lavar louça.
- Não utilizar objectos afiados ou produtos químicos agressivos (solventes) para a limpeza.
- Não enxugar a máquina e/ou os seus componentes num forno de microondas e/ou convencional.
- Aconselha-se limpar diariamente o reservatório da água, fazendo a troca da água.
- Limpar o doseador de café em pó diariamente:
  - Pegar a escovinha fornecida junto com a máquina e limpar o doseador (Fig.18).
- Para a limpeza do aparelho utilizar um pano macio humedecido com água (Fig.19).
- Limpar o vão de serviço e o grupo distribuidor.
- Recomendamos esvaziar e limpar todo dia o recipiente recolhe gotas (12) e a gaveta recolhe fundos (10); para efectuar esta operação é necessário abrir a portinha anterior (Fig.20) e retirar o recipiente recolhe gotas (Fig.21); sucessivamente pode-se prosseguir com o

esvaziamento e a limpeza de todos os componentes.

- O preparador de café pode ser retirado para limpeza (Fig.24):
  - Abaixar os bicos do distribuidor
  - Pegar o distribuidor como indicado na Fig.24 e tirá-lo da sua sede.
  - Lavar tudo com água quente.

### 11.1 Grupo distribuidor

**i** O grupo distribuidor (17) deve ser limpo cada vez que se enche o porta-café em grão, ou de qualquer maneira, ao menos uma vez por semana.

- Desligar a máquina pressionando o interruptor (7) na posição (0) e retirar a ficha da tomada de corrente da parede.
- Abrir a portinha de serviço (15), em seguida tirar o recipiente recolhe gotas (12) e, conseqüentemente, a gaveta recolhe fundos.
- Retirar o grupo distribuidor segurando-o pela própria alça e pressionar a tecla indicada pela escritura "PUSH" (Fig.22).
- O grupo distribuidor pode ser lavado somente com água quente sem detergente.
- Lavar cuidadosamente o filtro superior (Fig. 23) ; então, lavar todos os resíduos de café. Quando tiver terminado, enxugar cuidadosamente todos os seus componentes.
- Limpar com cuidado o vão interno da máquina.
- Segurando pela própria alça, introduzir de novo o grupo distribuidor no vão apropriado até encaixá-lo.
- Inserir a gaveta recolhe fundos e a grelha no recipiente recolhe gotas e inserir este último na máquina.
- Fechar a portinha (15).

## 12 DESCALCIFICAÇÃO

A formação de calcário acontece com o uso do aparelho; a descalcificação é necessária a cada 3 ou 4 meses, quando se observa uma redução da vazão da água ou quando no display aparece a mensagem

DESCALCIFICACAO  
PRONTO AO USO

**i** Caso se deseje efectuar a descalcificação pessoalmente, pode-se utilizar um produto descalcificante para máquinas de café do tipo não tóxico e/ou nocivo, facilmente encontrado no comércio.



**Atenção!** Não utilizar em nenhum caso o vinagre como descalcificante.

Para fazer a descalcificação da máquina seguir as instruções que seguem:

1. Misturar o descalcificante com água, como especificado na confe-

- ção do produto descalcificante e encher o reservatório da água.
- Ligar a máquina no interruptor geral (7).
- Pressionar o botão (27), por ao menos 5 segundos, para seleccionar a função; no display aparece:

DESCALCIFICACAO  
APRIR TORNEIRA

- Direccionar o tubo de vapor (14) sobre o recipiente recolhe gotas.
- Posicionar um recipiente de tamanho adequado debaixo do tubo de vapor e abrir o botão de água quente (16) no sentido anti-horário. A máquina começa um ciclo automático de descalcificação, intercalado com pausas preestabelecidas pelo fabricante e geridas automaticamente pela máquina. No display aparece:

MAQUINA EM DESCALC.

- No final do ciclo é interrompida a distribuição de solução descalcificante e no display aparece:

DESCALC. TERMINADA  
FECHAR TORNEIRA

- Fechar o botão de fornecimento de água quente (16), rodando-o no sentido horário. No display aparece:

ENXAGUAR  
ENCHER DEPOSITO AGUA

- Enxaguar bem o reservatório de água e enchê-lo com água potável fria.

ENXAGUAR  
APERTAR TECLA

- Posicionar um recipiente com tamanho adequado debaixo do tubo de vapor e pressionar o botão (27)

ENXAGUAR  
APRIR TORNEIRA

- Esvaziar o conteúdo do reservatório de água, rodando o botão de vapor (16) no sentido anti-horário.

MAQUINA EN LIMPAR

- Quando a enxaguadura da máquina tiver terminado, aparece no display:

LIMPAR TERMINADO  
FECHAR TORNEIRA

- Fechar a torneira, recarregar o circuito e deixar a máquina se aquecer.

**i** Caso seja utilizado um produto diferente daquele aconselhado, recomenda-se respeitar sempre as instruções da casa fabricante, referidas na confecção do produto descalcificante.

## 12.1 Interrupção da descalcificação

**i** Se o ciclo de descalcificação é interrompido desligando a máquina, este é retomado quando a mesma é ligada de novo.

O ciclo de descalcificação pode ser interrompido fechando o botão de vapor (16) e, em seguida, pressionando o botão (27). No display aparece.

DESCALC. INTERROMPIDO  
ESVAZ. DEPOSITO AGUA

**!** **Atenção!** Depois desta operação deve-se esvaziar o reservatório de água, retirando a solução descalcificante e lavá-lo com água fria potável: o circuito da máquina deve ser lavado através de um ciclo de enxaguadura. No display aparece:

ENXAGUAR  
APERTAR TECLA

Deve-se proceder como para uma enxaguadura normal, descrita no item 8 do capítulo anterior.

## 13 PROGRAMAÇÃO DAS FUNÇÕES DA MÁQUINA

**i** O utilizador pode modificar alguns parâmetros de funcionamento da máquina, de acordo com as próprias exigências.

### 13.1 Comando MENU/OK

Para programar as funções é obrigatório entrar no modo de programação, pressionar a tecla (28) "MENU/OK" da máquina quando esta estiver na condição de repouso.

Para seleccionar a função desejada, pressionar a tecla "∧" para subir para a linha de cima e pressionar a tecla "∨" para descer nas indicações no display.

Para sair da programação pressionar a tecla "ESC".

### 13.2 Escolha de cada função

Seleccionar com a tecla “^” ou “v” a função desejada. Com a tecla “MENU/OK” activar a função desejada; as variáveis que podem ser seleccionadas podem ser percorridas com a tecla “^” ou “v”; para memorizar a variável pressionar a tecla “MENU/OK”.

**i** Nota: com a tecla “ESC” pode-se interromper a qualquer momento a programação, sem memorizar as mudanças; esta operação pode ser efectuada somente antes de ter pressionado a tecla “MENU/OK”.

### 13.3 Descrição das funções programáveis

#### ECONOMIA DE ENERGIA

Quando o aparelho é pouco usado pode ser colocado na posição de ECONOMIA DE ENERGIA. Com esta função reduzem-se os gastos energéticos. Aconselha-se, porém, desligar completamente o aparelho usando o interruptor de rede (7), se este permanecer inutilizado por muito tempo. Quando se desejar reactivar a máquina o tempo de aquecimento do aparelho será de poucos minutos.

- Em modo de programação, seleccionar com a tecla “^” ou “v” a função

POUPAN. ENERGIA

e activá-la com a tecla “MENU/OK”; aparece a escrita .

POUPAN. ENERGIA

deste modo a máquina está ligada, mas nenhum componente está activo.

- Para desactivar a função “Economia de Energia”, pressionar a tecla “MENU/OK”.

#### ENXAGUADURA

Logo após a fase de aquecimento, o aparelho elimina automaticamente a água que restou nos condutos internos para garantir que a distribuição de café seja feita somente com água fria.

A função é activada pelo fabricante.

- Para desactivá-la, seleccionar a função com a tecla “^” ou “v” em modo de programação

ENXAGUAR

e activá-la com a tecla “MENU/OK”. Aparece a escrita:

ENXAGUAR  
ACTIVADO

Agora com a tecla “^” ou “v” seleccionar

ENXAGUAR  
ACTIVADO

ENXAGUAR  
DESACTIVADO

e memorizar a escolha com a tecla “MENU/OK”.

Aconselhamos escolher a função .

ENXAGUAR  
ACTIVADO

#### IDIOMA

Com esta função pode-se mudar o idioma do display. Pode-se escolher entre italiano, alemão, português, espanhol, inglês, francês e holandês. Geralmente o aparelho é programado na língua do país ao qual é destinado.

- Em modo de programação, com a tecla “^” ou “v” escolher a função:

LINGUA

e depois activá-la com a tecla “MENU/OK”.

Aparece a indicação:

LINGUA  
PORTUGUES

Com a tecla “^” ou “v” seleccionar o idioma desejado e com a tecla “MENU/OK” memorizá-la.

#### DUREZA DA ÁGUA

A água corrente tem mais ou menos calcário dependendo da região. Por este motivo o aparelho pode ser regulado de acordo com o grau de dureza da água da localidade à qual está destinado, num valor expresso em uma escala de 1 a 4.

**O aparelho está já programado num valor médio (dureza 3).**

A dureza da água no aparelho deve ser regulada de acordo com o teor de calcário e com o grau de dureza da água, que pode ser medido com a tira fornecida junto com a máquina.

**Mergulhar rapidamente (1 segundo) a tira fornecida na água e agitá-la levemente. Após um minuto os resultados do teste serão visíveis na tira.**

- Em modo de programação, com a tecla “^” ou “v” seleccionar a função:

DUREZZA AGUA

e activá-la com a tecla “MENU/OK”.

## PORTUGAL

- Aparece a escrita:

DUREZZA AGUA  
DUREZZA 3

- Verificar, na tira mergulhada anteriormente na água, quantos quadrados mudaram de cor.
- Seleccionar a dureza correcta da água com a tecla “^” ou “v” (ex. 2 quadrados = Dureza 2) e memorizá-la com a tecla “MENU/OK”



**Advertência:** descalcificar o aparelho quando for atingida a quantidade relativa à dureza da água.

- No display aparece a escrita:

DESCALCIFICACAO  
PRONTO AO USO

### CHAPA AQUECEDORA

Esta função permite ativar a chapa aquecedora de xícaras presente na cobertura da máquina.

AQUECEDOR

- No modo programação, seleccionar a função com a tecla “^” ou “v” e ativá-la com a tecla “MENU/OK”.
- Neste ponto, aparece a indicação: escolher entre

AQUECEDOR                      AQUECEDOR  
ACTIVADO                        DESACTIVADO

através da tecla “^” ou “v” e pressionar a tecla “MENU/OK” para confirmar a escolha feita.

### TEMPERATURA

Esta função permite obter um café mais ou menos quente, regulando a temperatura da água (Mínima, baixa, média, alta e máxima).

- Em modo de programação, com a tecla “^” ou “v” escolher a função

TEMPERATURA

depois activá-la com a tecla “MENU/OK”.

Aparece, por exemplo, a escrita:

TEMPERATURA  
MEDIA

- Com a tecla “^” ou “v” seleccionar a temperatura desejada e memorizá-la com a tecla “MENU/OK”.

### PRÉ-INFUSÃO

O processo de pré-infusão, com o qual o café é levemente humedecido antes da infusão propriamente dita, realta o aroma do café, que fica com um sabor excelente.

- Com a tecla “^” ou “v” seleccionar a função:

PRE INFUSAO

depois activá-la com a tecla “MENU/OK”.

Aparece a escrita:

PRE INFUSAO  
ACTIVADO

- Com a tecla “^” ou “v” escolher se desactivar a função

PRE INFUSAO  
DESACTIVADO

Ou se tornar esta fase mais longa

PRE INFUSAO  
CHEIO

para exaltar o sabor do seu café.

- Memorizar a escolha com a tecla “MENU/OK”.

### PRÉ-MOAGEM

Com o processo de pré-moagem o aparelho mói duas vezes: a primeira para o tipo de café seleccionado, a segunda para o café sucessivo (ainda não seleccionado).

**i** Esta função convém somente se devem ser preparados contemporaneamente vários cafés (por ex., durante uma visita, uma festa).

- Em modo de programação, com a tecla “^” ou “v” seleccionar a função

PRE-MOAGEM

Activá-la com a tecla “MENU/OK”.

- Aparece a escrita

PRE-MOAGEM  
DESACTIVADO

Escolher o que se deseja com a tecla “^” ou “v” e memorizar com a tecla “MENU/OK”.

**TOTAL CAFÉ**

Esta função permite ver quantos cafés o aparelho já preparou.

- Em modo de programação, com a tecla “^” ou “v” seleccionar a função

TOTAL CAFE

Activá-la com a tecla “MENU/OK”. Aparece, por ex., a escrita

TOTAL CAFE 86

**TEMPORIZADOR**

Nesta máquina de café foi introduzida uma nova função para permitir a economia de energia quando ela não for utilizada por um longo período.

Esta função, predefinida pelo fabricante, coloca automaticamente a máquina de

SELECIONAR FUNCAO PRONTO AD USO em POUPAN. ENERGIA

depois de 3 horas do último fornecimento.

- O tempo para desligar a máquina pode ser regulado com intervalos de 15 minutos, até o mínimo de 15 minutos; **a função não pode ser desativada.**
- No modo de programação, com a tecla “^” ou “v” escolher a função

TEMPORIZADOR

e depois activá-la com a tecla “MENU/OK”.

Aparece a indicação:

POUPANCA ENERGIA  
DESPUES: 3:00

- Com a tecla “^” ou “v” seleccionar o valor desejado e com a tecla “MENU/OK” memorizá-lo.

**i** Nota: caso sejam ativados os horários de ligação e desligamento na função “relógio”, essa função será ignorada.

**RELÓGIO**

Esta função, activada e desactivada pelo utilizador, permite:

- ver a hora actual quando a máquina está em “ECONOMIA DE ENERGIA” ou em “SELECCÃO FUNÇÃO”
- seleccionar o horário para a ligação e o desligamento da máquina.

Para fazer funcionar correctamente a programação é necessário definir o horário actual,

- Com a tecla “^” ou “v” seleccionar a função

RELOGIO

activá-la com a tecla “MENU/OK”.

- Com a tecla “^” ou “v” seleccionar a função

TEMPO RELOGIO

activá-la com a tecla “MENU/OK”.

- Com a tecla “^” ou “v” definir a hora actual e memorizá-la com a tecla “MENU/OK”;

TEMPO RELOGIO 1:18

Em seguida, com a tecla “^” ou “v” definir os minutos e memorizar com a tecla “MENU/OK”. O horário está definido e a máquina volta ao menu anterior.

**i** Nota: a pressão contínua das teclas permite o avançamento rápido dos números.

**i** Nota: a memorização do horário é mantida mesmo quando a máquina é desligada.

**Para ver a hora no display**

- com a tecla “^” ou “v” seleccionar a função

INDICAR TEMPO RELOG.

e activá-la com a tecla “MENU/OK”.

- Com a tecla “^” ou “v” escolher se activar a função

INDICAR TEMPO RELOG.  
ACTIVADO

e memorizar com a tecla “MENU/OK”.

**i** Nota: é possível ver a hora somente em determinados momentos; esta função deve ser desactivada pelo utilizador.

- Caso se deseje desactivar a função, escolher com a tecla “^” ou “v”

INDICAR TEMPO RELOG.  
DESACTIVADO

e memorizar com a tecla “MENU/OK”.

### Para regular a ligação e o desligamento

A máquina pode ser ligada e desligada automaticamente, sem a intervenção do utilizador.

Na máquina pode-se programar somente um horário para que seja ligada e um horário para que seja desligada.

**i** Nota: esta função se activa somente se o interruptor geral (7) estiver posicionado em “1” (ligado).

- Com a tecla “^” ou “v” seleccionar a função

TEMPO ON/OFF

activá-la com a tecla “MENU/OK”.

- Com a tecla “^” ou “v” definir a hora para que a máquina ligue e memorizá-la com a tecla “MENU/OK”;

TEMPO ON/OFF  
ACTIVADO 7:30

Em seguida, com a tecla “^” ou “v” definir os minutos e memorizar com a tecla “MENU/OK”.

- Com a tecla “^” ou “v” definir a hora para que a máquina seja desligada e memorizá-la com a tecla “MENU/OK”;

TEMPO ON/OFF  
DESACTIVADO 9:30

Em seguida, com a tecla “^” ou “v” definir os minutos e memorizar com a tecla “MENU/OK”.

**!** **Atenção:** se o horário de ligação e de desligamento coincidem, a máquina irá ignorar ambas as definições. Após esta definição o relógio deve ser activado para poder funcionar regularmente.

### Para activar a ligação e o desligamento

**i** Nota: a activação desta função tem uma aplicação concreta somente caso os horários de ligação e desligamento estejam regulados.

- Com a tecla “^” ou “v” seleccionar a função

RELOGIO

Activá-la com a tecla “MENU/OK”.

- Aparece a escrita

RELOGIO  
DESACTIVADO

Neste caso, ao pressionar a tecla “MENU/OK” desactiva-se a função.

Escolher activar a função com a tecla “^” ou “v” e quando aparece

RELOGIO  
ACTIVADO

memorizar com a tecla “MENU/OK”.

Na saída da programação a máquina verifica os parâmetros definidos.

Caso o horário actual esteja no período de desactivação, aparece no display:

POUPAN. ENERGIA

**i** Nota: durante a fase de desactivação a máquina pode ser reactivada a qualquer momento pressionando a tecla “MENU/OK”. Em seguida, para desactivar novamente a máquina entrar em programação, pressionando a tecla “MENU/OK” e sair imediatamente, pressionando a tecla “ESC”.

**CICLO DE LAVAGEM**

Com esta função executa-se o ciclo de lavagem com água das partes ligadas à preparação do café.

**i** Durante o ciclo de lavagem é aconselhável que uma pessoa esteja presente para supervisionar a operação. Antes de executar o ciclo de lavagem encha o reservatório da água.

- Selecione com a tecla “^” ou “v” a função:

CICLO LAVAGEM

- Pressione a tecla “MENU/OK” para iniciar o ciclo de lavagem; no visor aparecerá:

CICLO LAVAGEM

A máquina distribuirá através do grupo de distribuição cerca da metade do conteúdo do reservatório de água.

Sucessivamente o ciclo será terminado automaticamente; nesse ponto aparecerá no visor:

SELECIONAR FUNCAO  
PRONTO AO USO

**REGULÇÕES DE FÁBRICA**

Esta função permite restabelecer os parâmetros de funcionamento da máquina definidos pela empresa fabricante.

- Em modo de programação, com a tecla “^” ou “v” seleccionar a função

VALORES INICIALES

depois activá-la com a tecla “MENU/OK”. Neste ponto aparece a indicação:

VALORES INICIALES  
NAO

- Escolher se deseja-se restabelecer os parâmetros com a flecha “^” ou “v”, e pressionar a tecla “MENU/OK” para confirmar a escolha.

**i** Advertência: quando são restabelecidos todos os parâmetros de fábrica perdem-se todas as definições personalizadas reguladas na máquina.

**14 INFORMAÇÕES DE CARÁCTER JURÍDICO**

- As presentes instruções para o uso contêm as informações necessárias para o uso correcto, para as funções operativas e a manutenção cuidadosa do aparelho.
- Estes conhecimentos e a observância das presentes instruções representam a premissa para um uso sem perigo no pleno respeito da segurança relativa ao funcionamento e à manutenção do aparelho. Caso se queira haver ulteriores informações ou se surgirem problemas particulares, que as presentes instruções para o uso não tenham explicado com suficiente clareza, pedimos para contactar o revendedor local ou directamente a empresa fabricante.
- Além disto, gostaríamos de salientar que o conteúdo destas instruções para o uso não é parte de uma convenção precedente ou já existente, de um acordo ou de um contrato legal, que não mudam a essência do mesmo.
- Todas as obrigações do fabricante baseiam-se no relativo contrato de compra/venda que contêm também o regulamento completo e exclusivo no que se refere à cobertura da garantia.
- As normas de garantia contratuais não são limitadas nem prolongadas com base nas presentes explicações.
- As instruções para o uso contêm informações protegidas pelo direito de autor.
- Não é permitido fotocopiá-las ou traduzi-las em uma outro idioma, sem prévio acordo escrito por parte do Fabricante.

**15 ELIMINAÇÃO**

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

## 16 SINALIZAÇÕES DO DISPLAY

Através do display a máquina guia o utilizador ao correcto uso da mesma.

A seguir são apresentadas as mensagens de alarme que não permitem a distribuição do café e o que o utilizador deve fazer para usar correctamente a máquina.

POUPAN. ENERGIA

- Pressionar a tecla (28) "MENU/OK".

DESCALCIFICACAO

- Descalcificar a máquina (ver Cap.12)

ENCHER DEPOSITO AGUA

- Encher o reservatório de água (9) com água fria potável (Fig.03).

FALTA CAFE

- Encher o recipiente com café em grãos e reiniciar o ciclo de preparação do café.

ESVAZIAR FUNDOS

- Abrir a portinha (15), extrair a gaveta recolhe fundos (10) e esvaziá-la, jogando os fundos de café num recipiente idóneo.

**i** **Nota importante:** a gaveta recolhe fundos deve ser esvaziada somente quando a máquina estiver ligada. A gaveta deve ser sempre extraída por, no mínimo, 5 segundos. O esvaziamento da gaveta com a máquina desligada não permite a preparação de café quando a máquina for ligada novamente.

FALTA GRUPO

- Inserir o grupo distribuidor correctamente (17).

FALTA GAVETA

- Inserir correctamente o recipiente recolhe gotas (12) e a gaveta recolhe fundos (10).

FECHAR A PORTA

- Fechar portinha anterior (15).

MOINHO BLOQUEADO

GRUPO BLOQUEADO

- Contactar um centro de assistência autorizado.

**ANOMALIAS , CAUSAS E REMÉDIOS**

Problemas	Causas	Soluções
A máquina não liga	A máquina não está ligada à rede eléctrica.	Ligar a máquina à rede eléctrica.
O café não está suficientemente quente.	As chávenas estão frias.	Aquecer as chávenas.
Não sai água quente ou vapor.	Tubo do vapor obstruído.	Limpar o furo do tubo de vapor com uma agulha.
O café é distribuído muito lentamente.	Café fino demais.	Mudar a mistura de café.
		Rodar o botão da regulação da moagem para um valor mais alto (parág.5).
		Diminuir a dose (parág.6).
	Grupo distribuidor sujo.	Lavar o grupo distribuidor.
O café é distribuído rapidamente.	Café muito grosso.	Mudar a mistura de café.
		Rodar o botão da regulação da moagem para valores mais baixos.
	Dose baixa.	Aumentar a dose (parág.6).
A máquina leva muito tempo para se aquecer e a quantidade de água que é distribuída pelo tubo é limitada.	O circuito da máquina apresenta depósitos.	Fazer a descalcificação.
O grupo distribuidor não pode ser retirado.	O grupo distribuidor está fora do lugar.	Ligar a máquina, fechar a portinha dianteira; o grupo volta à posição inicial e pode ser retirado.
	Gaveta recolhe fundos de café inserida.	Retirar a gaveta recolhe fundos de café.
O café sai para fora do distribuidor.	Distribuidor em posição errada.	Reposicionar o distribuidor.
	Distribuidor obstruído.	Retirar o distribuidor e lavá-lo.
O café tem pouco creme.	A mistura não é adequada ou o café não acabou de ser torrado.	Mudar a mistura de café.
	O café foi moído grosso.	Regular a moagem.
A água sai do recipiente recolhe gotas.	Recipiente recolhe gotas muito cheio.	Verificar a posição da bóia e esvaziar o recipiente recolhe gotas.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

## CAUTION

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

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

## INSTRUCTIONS FOR THE POWER SUPPLY CORD

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## 1 GENERALITIES

This coffee maker is designed to make espresso coffee using both coffee beans and ground coffee; it is also equipped with a device for supplying steam and hot water.

 **Caution:** The manufacturer cannot be held liable for any damages/injury attributable to the following:

- Incorrect use and not in keeping with the indented use.
- Repairs not carried out by authorized service centres.
- Tampering with the supply cord.
- Tampering with any machine part.
- Use of not original spare parts and accessory attachments.

In these cases, the guarantee is invalidated.

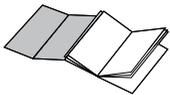
### 1.1 Reading this instruction book



The following symbols have been used to facilitate reading:

The caution triangle denotes all instructions important for the safety of the user. Follow these instructions scrupulously to avoid serious injury!

 This symbol denotes information that should be taken into account to get the most out of the appliance.



The figures referred to in the text can be found on the cover flap.

Keep these pages open when reading the instructions.

### 1.2 Using this instruction book

Keep these instructions in a safe place and hand them over to any other person who uses this coffee maker.

For additional information or for information on topics not covered or inadequately covered in this book, contact the authorized service centres.

## 2 TECHNICAL PARTICULARS

- Nominal Voltage

See nameplate found on the appliance.

- Rated Output

See nameplate found on the appliance.

- Power Supply

See nameplate found on the appliance.

- Material of Body

Metal

- Dimensions (l x h x d) (mm)

290 x 375 x 425

- Weight (Kg)

10

- Cord Length (mm)

1200

- Control Panel

Front (Digital)

- Water Tank (l)

2.2 - Removable

- Coffee Container Capacity (g)

250 of coffee beans

- Pump Pressure (bar)

15

- Boiler

2 - Stainless Steel - Aluminium

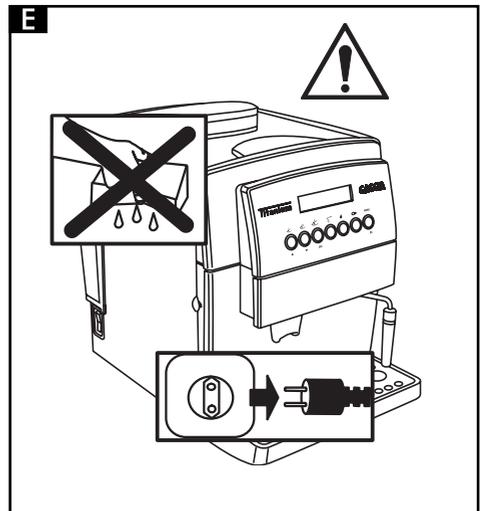
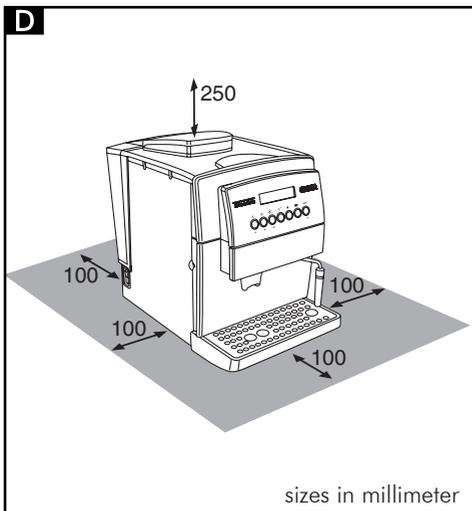
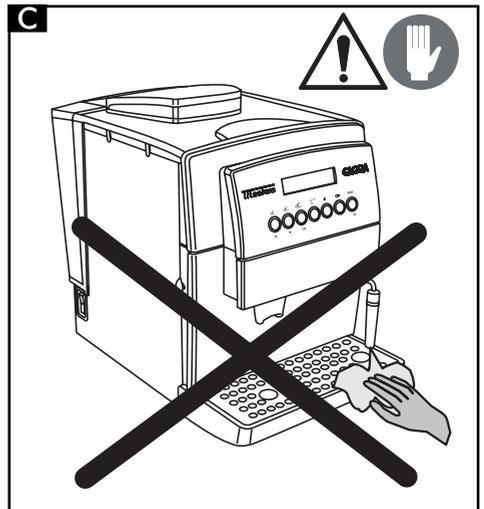
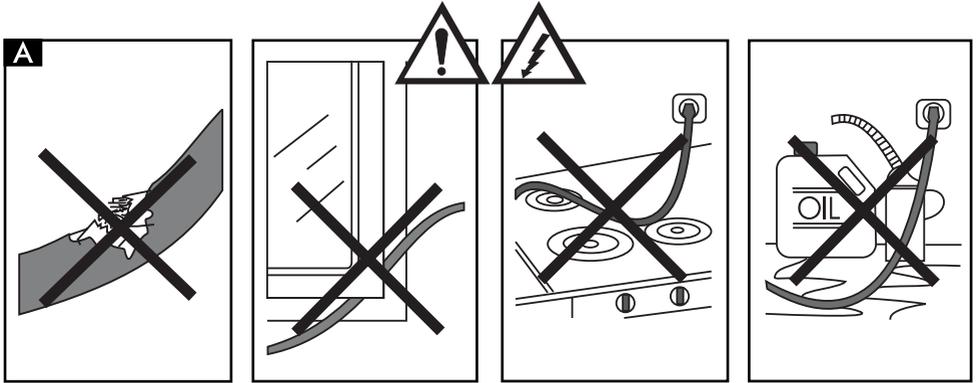
- Safety Devices

Boiler pressure safety valve

Safety thermostat

The manufacturer reserves the right to change the make up of the machine in the light of any technological breakthrough.

The machine complies to the European Standard 89/336/EEC (legislative decree 476 04.12.92), referring to the elimination of broadcasting disturbance.



### 3 SAFETY STANDARDS



Never let live parts come into contact with water: short-circuit hazard! The superheated steam and hot water can cause scalding! Never direct the steam or the hot water jet towards body parts! Touch the steam /hot water nozzle carefully: scalding hazard!

#### Intended Use

- Do not make technical changes and use the appliance inappropriately: damage/injury hazard!
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.  
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

#### Power Supply

- Connect the coffee maker to a suitable outlet only.
- The voltage must match the one specified on the nameplate of the appliance.

#### Power Supply Cord (Fig.A)

- Never use the coffee maker if it has a faulty cord.
- The defective cord must be replaced immediately.
- An authorized service centre must replace the defective cords and plugs immediately.
- Do not let the cord touch sharp edges, very hot objects and oily surfaces.
- Do not carry or pull the coffee maker by the cord.
- Do not pull the cable to remove the plug, and do not touch the plug with wet hands or feet.
- Avoid letting the cord dangle from tables or raised surfaces.

#### Preventing Injury (Fig.B)

- Ensure that the machine is out of the reach of children.  
Children are not aware of the risks involved in electrical appliances.
- Do not leave packing material near children.

#### Scalding Hazard (Fig.C)

- Do not direct the flow of the superheated steam and/or hot water towards yourself and/or others: **scalding hazard!**

- Always use the correct handles or knobs.
- Do not insert objects through the openings in the appliance.

#### Space necessary to installation, usage, and maintenance. (Fig.D)

- Place the machine on a flat, even surface.
- The machine must be positioned in a safe place where it cannot be knocked over or cause injury.
- Choose a position that is well-lit, hygienic and where a wall socket is easily accessible.
- To prevent melting or damage to the casing, do not rest the machine on very hot surfaces or near open flames.
- Place the coffee maker 10 cm away from walls and cooking tops.
- Do not keep the machine at a temperature below 0°C; frost may damage the machine.
- The wall outlet must be reachable at all times.
- Do not use the coffee maker outdoors.

#### Cleaning (Fig.E)

- Before cleaning the coffee maker, switch the ON/OFF switch (7) to "0"; then, remove the plug from the wall outlet.
- Wait for the machine to cool down.
- Never immerse the appliance in water! Avoid splashes.
- Never tamper with the machine inside parts.

#### Storing the Appliance

- When the appliance is not used regularly, switch OFF the appliance and remove the plug from the wall outlet.
- Store it in a dry place, away from children.
- Protect it from dust and dirt.

#### Repairing / Maintenance

- If the coffee maker falls and you see or suspect damages or malfunctions, immediately remove the plug from the wall. Never use faulty machines.
- Repairs must be made by authorized service centres only.
- If authorized service centres do not carry out maintenance work and/or repairs, the manufacturer is not liable for any damages.

#### Fire Fighting

- In the event of a fire, use carbon dioxide extinguishers (CO<sub>2</sub>). Do not use water or powder extinguishers.

## DESCRIPTION OF PARTS

See Fig.01

- 1 Coffee bean container
- 2 Coffee bean container cover (aroma preserver)
- 3 Grinding control knob
- 4 Dose control knob
- 5 Ground coffee doser cover
- 6 Cup Heater
- 7 ON-OFF switch
- 8 Water tank cover
- 9 Water tank
- 10 Coffee grounds drawer
- 11 Power cord
- 12 Drip tray + plate
- 13 Height adjustable coffee dispenser
- 14 Steam / hot water nozzle and pipe
- 15 Front cover
- 16 Steam knob
- 17 Coffee dispenser
- 18 Control panel
- 19 Full tray warning indicator
- 20 Cleaning brush
- 21 Ground coffee measuring scoop

### Control panel

- 22 Espresso coffee selector button /  
**Page up** in programming mode
- 23 Normal coffee selector button /  
**Page down** in programming mode
- 24 "Caffe lungo" selector button /  
**ESC** in the programming mode
- 25 Ground coffee selector button
- 26 Hot water selector button
- 27 Descaling selector button
- 28 Programming button /  
**"OK"** in the programming mode
- 29 LCD display

## 4 INSTALLING THE COFFEE MAKER

For your own safety and the safety of others, follow the "Safety Rules" (see chapter 3).

### 4.1 Packaging

The original packaging was designed and made to protect the appliance during shipment.

We recommend you keep it for future needs.

### 4.2 Preliminaries

- Remove the coffee maker from the packaging and position it in a suitable location that meets the requirements specified and described in the safety rules (chap.3).
- Open the machine door, take the drip tray (12) from the package, and fit the dregs box (10); then, fit the drip tray in the machine (Fig.21).
- Make sure that the drip tray and plate (Fig.01, pos. 12), the coffee grounds drawer (10) and the coffee dispenser (17) are fitted correctly and that the front cover (15) is closed.
- Keep the cleaning brush (20) and the ground coffee measuring scoop (21) supplied with the appliance within easy reach.



If the display signals a fault when you switch on the machine, it means that one of the above-described components has not been properly positioned (Par.16).

### 4.3 Preparing the coffee maker for use

- Open the water tank cover (Fig.02) and remove the tank (Fig.03). Rinse and fill with fresh potable water (Fig.04); we recommend that you do not exceed the "MAX" level mark. Replace the water tank in its housing and reposition the cover on top.



Always fill the tank (9) with fresh still water. Hot water and other liquids can damage the tank and/or the appliance. Do not operate the appliance without water: make sure that there is enough water inside the tank.

- Lift the cover (Fig.05) and fill the container with coffee beans (Fig.06).



Use coffee beans only. Ground and instant coffee, as well as other items, will cause damage to the appliance.

- Set the cover back in place on the coffee container (1).
- Insert the plug into the outlet on the back of the coffee machine (Fig.07) after making sure that the on/off switch (7) is set on "0". Insert the plug on the other end of the cord into a suitable wall outlet.

- The machine on/off switch is set on "0" (OFF); to turn the machine on just press the button (Fig.08); the machine will begin to heat up and the display will show:

RINSING  
WARMING UP ...

When the machine reaches the right temperature, it will carry out a rinse cycle.

- To load the circuit, direct the steam pipe (Fig.01-pos.14) over the drip tray, place a cup or other suitable receptacle below the steam nozzle and press the button (26); the following messages will be displayed in turn:

RINSING  
WARMING UP ...

HOT WATER  
WARMING UP ...

- Turn the knob (Fig.09) anticlockwise and wait until water is discharged from the steam pipe in a steady stream; to stop the flow of water, turn the knob clockwise.

**i** Note: After a long period of disuse, if the water tank has been completely emptied, you must reload the circuit before starting up the machine. The circuit must also be loaded every time the display shows the following message:

VENTILATE

- Press pushbutton 26 again.
- When the heating-up phase reaches completion, the display will show:

SELECT PRODUCT  
READY FOR USE

- After the above steps are completed, the machine is ready for use.
- To dispense coffee, hot water or steam and ensure proper use of the machine, carefully follow the directions below.

## 5 THE COFFEE GRINDER (FIG.10)

**!** Caution! Only turn the grinding control knob situated inside the coffee bean container (Fig.10) when the coffee grinder is working. Do not place ground and/or instant coffee in the coffee bean container.

Do not introduce anything other than coffee beans into the container. The coffee grinder contains dangerous moving parts; keep fingers and/or other objects away. Before carrying out any operations in the coffee bean container, switch OFF the ON/OFF switch (7) and remove the plug from the wall outlet. Do not introduce coffee beans when the coffee grinder is working.

The quality and the taste of your coffee depend both on the blend used and the grind.

The appliance comes with a grind-adjusting knob (Fig.10). To use this feature, turn the graduated knob when the coffee grinder is working; the numbers displayed on the knob indicate the grind setting.

The manufacturer sets the knob to an average grinding coarseness in the factory: if the ground coffee is too fine, turn the knob toward higher settings; if the ground coffee is too coarse, turn the knob toward lower settings.

You will note the change only after dispensing three /four coffees.

Use coffee beans for espresso coffee makers. Avoid using extremely fine or coarse grind settings (e.g. 1 and 16); if you find this is necessary, try using different coffee blends.

Store the coffee in a cool and dry place, in an airtight container.

You should change the grind setting if the coffee does not flow out in an optimal manner, or more specifically:

The coffee flows out too fast = excessively coarse grind > turn the knob to lower settings;

The coffee drips out slowly and/or not at all = excessively fine grind > turn the knob to higher settings.

## 6 ADJUSTING THE COFFEE DOSE (FIG.11)

You may select the quantity of coffee (dose) that you wish to grind. The manufacturer sets an average dose in the factory.

To change the ground coffee dose, simply turn the knob (Fig.11) situated inside the coffee container. Turn it anticlockwise to increase the dose and clockwise to decrease the dose.

You must adjust the dose before pressing the coffee dispenser button. This system allows you to obtain an optimal cup of coffee with all commercially available types of coffee.

## 7 THE COFFEE DISPENSER

**i** Note: If the appliance does not dispense coffee, check the water level in the tank.

- Before dispensing coffee, check that the water tank and coffee container are full and that the display shows:

SELECT PRODUCT  
READY FOR USE

- Place 1 or 2 coffee cups under the coffee dispenser spouts; you can adjust the height of the dispenser by moving it up or down manually (Fig.12) until it suits your cups.

### 7.1 Making coffee with coffee beans

- To dispense coffee press the coffee dispenser button (22, 23 or 24);

the display will indicate (for example)

1 SMALL COFFEE

Dispense 1 coffee, place a single cup beneath the coffee spouts and press the button (22, 23 or 24) only once; to dispense 2 coffees, place two cups beneath the coffee spouts and press the button (22, 23 or 24) twice; the display will show:

2 SMALL COFFEES

In this operating mode, the appliance automatically grinds and doses the right quantity of coffee; making two coffees requires two grinding and dosing cycles, which are automatically managed by the machine.

- Then the dispensing cycle starts.
- After undergoing a pre-brewing cycle, coffee will start to come out of the spout (Fig.01, pos.13).

The coffee will stop flowing automatically when the preset level is reached (see section 7.3). You can interrupt the flow of coffee by pressing the button (Fig.01, pos.22 23 or 24).

## 7.2 Making coffee with ground coffee

**i** In this operating mode, you must use the scoop provided (Fig.01, pos.21) to measure out the ground coffee.

**!** Only use ground coffee suitable for espresso coffee makers in the doser (5); placing coffee beans, instant coffee and other materials inside the doser causes damage to the appliance.

**!** Keep fingers away from the ground coffee doser since there are moving parts.

Use the scoop provided (21) to measure out the right quantity of ground coffee to place in the doser .

Use only one full measuring scoop at a time; to make two coffees, you must go through the entire process twice.

- Press the button (25) to select the function; the display will show

SELECT PRODUCT  
PREGROUND COFFEE

- Lift the cover of the ground coffee doser (Fig.13).
- Fill the scoop with one measure of coffee; discard any excess ground coffee.
- Fill the doser with the ground coffee (Fig.14)
- Close the cover of the ground coffee doser.

- To dispense coffee, press the coffee dispenser button (22, 23 or 24); the display will show (for example)

1 SMALL COFFEE  
PREGROUND COFFEE

- The dispensing cycle will start.
- After undergoing a pre-brewing cycle, coffee will start to come out of the spout (13).  
The coffee will stop flowing automatically when the preset level is reached (see section 7.3). You can interrupt the flow of coffee by pressing the button (22 23 or 24).
- Subsequently the machine will automatically switch back to the normal operating mode (see section 7.1).

## 7.3 Adjusting the quantity of coffee per cup

The machine has been programmed to dispense 3 types of coffee: espresso coffee with button 22, normal coffee with button 23 and "cafe lungo" with button 24.

To adapt the programmed settings to the size of your cups, place a cup beneath the coffee spouts (13), press the dispenser button corresponding to the kind of coffee you want (22, 23 or 24) and keep it pressed down; the display will show (for example):

1 COFFEE  
PROGR. QUANTITY

Wait for the cup to fill to the desired level and release the button.

**i** Note: keep the button (23) or (24) pressed during the entire coffee dispensing process.

In this way, the appliance is programmed to dispense the quantity of coffee you selected.

## 8 DISPENSING HOT WATER

**!** Caution: splashing may occur at the start – scalding hazard! The hot water nozzle and pipe can reach high temperatures: avoid touching directly with your hands.

- Before attempting to dispense hot water, make sure that the display shows.

SELECT PRODUCT  
READY FOR USE

When the machine is ready to dispense coffee, carry out the following steps.

- Press the button (26); the following messages will be displayed in turn:

SELECT PRODUCT READY FOR USE
---------------------------------

HOT WATER READY FOR USE
----------------------------

- Place a cup and/or receptacle beneath the hot water/steam pipe (Fig.15).
- Turn the knob anticlockwise as shown in Fig.15.
- Dispense the desired quantity of hot water; to stop the flow of hot water turn the knob clockwise.
- Press the button (26) again; the machine will switch back to the normal operating mode and the display will show:

SELECT PRODUCT READY FOR USE
---------------------------------

## 9 DISPENSING STEAM / PREPARING CAPPUCCINO

**i** Steam can be used to froth the milk for cappuccinos and also to heat beverages.

**!** Scalding hazard! Splashing may occur at the start – scalding hazard! The hot water nozzle and pipe can reach high temperatures: avoid touching it directly with your hands.

- When the machine is ready to dispense coffee, direct the steam pipe (14) above the drip tray, open the “hot water/steam” knob (16) for a few instants to discharge any residual water from the steam pipe; soon only steam will issue from the nozzle. The display will show:

STEAM
-------

- Turn the knob (16) to OFF.
- Fill 1/3 of the receptacle you wish to use to make cappuccino with cold milk.

**i** For best results when making cappuccinos, the milk and the cup used should be cold.

- Immerse the steam nozzle into the milk to be frothed and turn the knob (16); turn the container slowly with up-down movements to achieve uniform frothing (Fig.16).
- After using the steam for the desired time, shut off the steam (16).
- The same method can be used to heat other beverages.
- Clean the steam nozzle with a damp cloth.

**i** Note: Should you wish to use big cups, raise the side door and rotate the steam tube; by this way, the steam tube can be further raised (Fig. 17). This is particularly useful when you use the cappuccinatore.

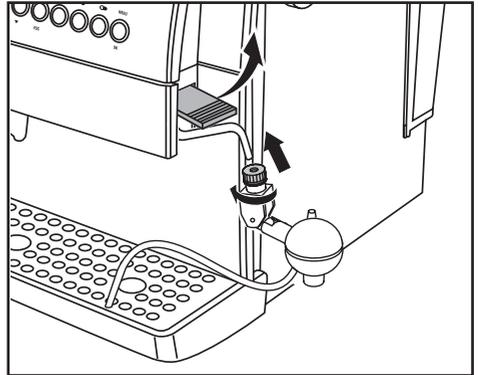
## 10 OPTIONAL ACCESSORIES

### 10.1 Cappuccinatore

**!** The cappuccinatore is a device that automatically froths milk, making it extremely easy to prepare classic Italian-style cappuccino.

To install the cappuccinatore, proceed as follows:

- Make sure that no other devices are fitted on the steam tube; you must remove any devices that have been installed. I.E. the “Pannarello”.

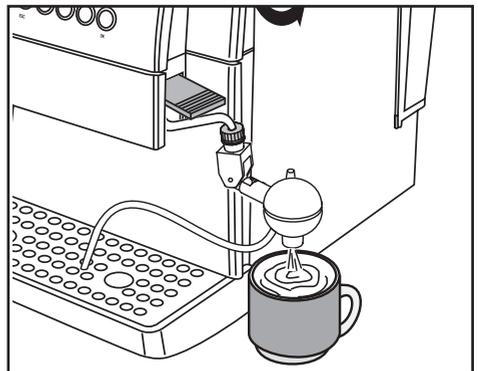


- Loosen the ring nut without slipping it off the cappuccinatore.
- Insert the cappuccinatore in the steam tube to a depth of about 4 cm.
- Tighten the ring nut securely.

**!** Note: if the ring nut is not securely tightened, the cappuccinatore may slip out during use.

#### Hot water with the cappuccinatore

To dispense hot water using the cappuccinatore, follow the directions provided in par.8; hot water will flow out of the lower part of the cappuccinatore.



While hot water is being dispensed, the silicone tube inside the cappuccinatore must be inserted into the grating of the drip tray. Make sure the silicone tube cannot slip out while the machine is in use.

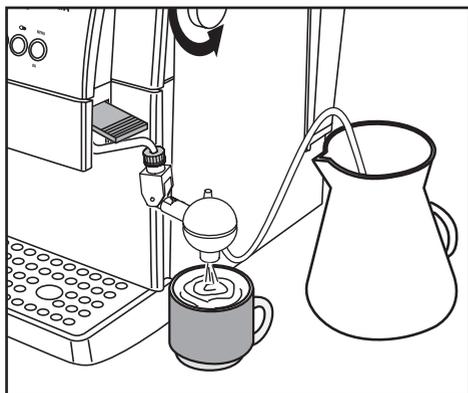
**i** **Note:** Insert the tube into the grating, so that to avoid any contact with dirty water or ground coffee residues; the risk is that the drip tray contents may be sucked up.

### Steam/Cappuccino with the cappuccinatore

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

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

- Position the cappuccinatore over the drip tray, open the "hot water/steam" knob (16) for a few seconds to discharge residual water from the cappuccinatore; in a short time only steam will issue from the tube.



- Close the knob (16).
- Place the intake tube in a suitable receptacle or directly into a container of milk, placed next to the machine.
- Place a cup containing previously prepared coffee beneath the nozzle of the cappuccinatore.
- Open the knob (16); frothed milk will start issuing from the cappuccinatore.
- Move the pin on the cappuccinatore to regulate the thickness of the foam; by pushing it upward you will increase its volume.

**i** **When preparing cappuccino, use cold milk to ensure the best results.**

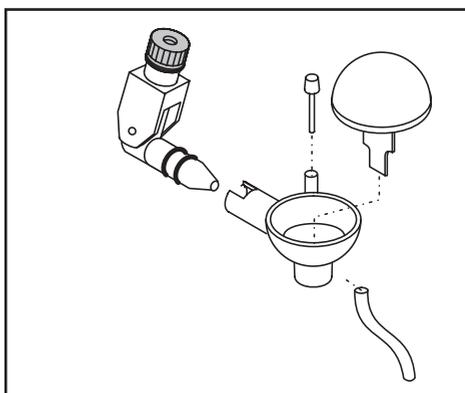
- When you have finished using the cappuccinatore and steam, clean the cappuccinatore to remove residual milk.
- Place a container filled with fresh drinking water alongside the machine and place the tip of the intake tube inside the container.
- Proceed as if you were making cappuccino, allowing the dirty water to flow into a receptacle or directly into the drip tray.

### Cleaning the cappuccinatore.

After using the cappuccinatore, you should clean it thoroughly to ensure maximum hygiene and functionality over time.

The cleaning steps are as follows:

- Loosen the ring nut of the cappuccinatore.
- Remove the cappuccinatore from the steam tube.
- Remove the casing of the cappuccinatore.



- Take off the cover, pin and intake tube.
- Clean all the parts of the cappuccinatore thoroughly with running drinking water.
- Reassemble the cappuccino maker.
- Insert the cappuccinatore back in the steam tube.
- Tighten the ring nut securely.

**!** **Note:** if the ring nut is not securely tightened, the cappuccinatore may slip out during use.

## 11 CLEANING AND MAINTENANCE

### General Cleaning

- Maintenance and cleaning should only be carried out when the appliance is cold and disconnected from the power supply.
- Do not immerse the appliance in water and do not wash the parts in the dishwasher.
- Do not use abrasives or aggressive chemicals (solvents) for

cleaning.

- Do not dry the machine and/or any of its parts using a microwave and/or conventional oven.
- We recommend that you clean the water tank and change the water daily.
- Clean the ground coffee doser daily.
  - Use the brush provided to clean the doser (Fig.18).
- To clean the appliance, use a soft cloth dampened with water (Fig.19).
- Clean the service area and the coffee dispenser.
- We recommend that you empty and clean the drip tray (12) and the coffee grounds drawer (10) daily; to carry out this operation you must open the front cover (Fig.20) and remove the drip tray (Fig.21); then you can empty and clean all the components.
- You can remove the coffee dispenser in order to clean it (Fig.24):
  - lower the dispensing unit nozzles
  - take the dispensing unit as shown in Fig. 24, and remove it from its housing
  - wash the whole unit with warm water.

### 11.1 The coffee dispenser

**i** The coffee dispenser (17) must be cleaned each time you fill the coffee bean container or at least once a week.

- Switch off the appliance by pressing the ON/OFF switch (7) to the "0" position and remove the plug from the wall outlet.
- Open the service cover (15). Remove the drip tray (12) and the coffee grounds drawer.
- Remove the coffee dispenser, holding it by its handle and pressing the "PUSH" button (Fig.22)
- Wash the coffee dispenser only with hot water: do not use detergents.
- Carefully wash the top filter (Fig. 23) and make sure it is free from any coffee residues. Then, thoroughly dry all its components.
- Carefully clean the compartment inside the appliance.
- Holding it by its handle, insert the coffee dispenser into its housing until it snaps into place.
- Insert the coffee grounds drawer, the drip tray plate and the drip tray.
- Close the cover (15).

## 12 DESCALING

Scale forms during normal use of the appliance; a descaling treatment should be carried out every 3-4 months, either when you notice a reduced water flow or the following message is displayed:

DESCALING  
READY FOR USE

**i** If you wish to carry this out at home, you can use a commercially available descaling product for coffee makers that is non-toxic and/or not harmful.



**Caution! Never use vinegar.**

To descale the appliance proceed as follows:

1. Mix the descaling agent with water as directed on the package and fill the tank with the solution.
2. Switch on the machine by pressing the on/off switch (7).
3. Press the button (27) for at least 5 seconds to select the function; the following message will appear on the display:

DESCALING  
OPEN KNOB

4. Direct the steam pipe (14) over the drip tray.
5. Place a receptacle of adequate capacity beneath the steam pipe and turn the hot water knob (16) anticlockwise. The machine will start an automatic descaling cycle including pauses preset by the manufacturer and automatically controlled by the machine. The display will show:

MACHINE IS DESCALING

6. At the end of the cycle, the flow of descaling solution will be stopped and the display will show:

DESCALING FINISHED  
CLOSE KNOB

7. Turn the hot water knob (16) clockwise to shut off flow. The display will show:

RINSE MACHINE  
FILL WATERTANK

8. Thoroughly rinse out the water tank and fill it with fresh drinking water.

RINSE MACHINE  
PRESS KEY

9. Place a receptacle of adequate capacity beneath the steam pipe and press the button (27).

RINSE MACHINE  
OPEN KNOB

- 10 Turn the steam knob (16) anticlockwise to empty out the contents of the water tank

MACHINE IS RINSING

- 11 When the machine rinse cycle is completed the display will show:

RINSING FINISHED  
CLOSE KNOB

- 12 Close the tap, reload the circuit and let the machine heat up

**i** If you use a product other than the recommended one, you should follow the manufacturer's directions on the package.

### 12.1 Interrupting the descaling cycle

**i** If the descaling cycle is interrupted by switching the machine OFF, it will automatically resume when the machine is switched back ON.

The descaling cycle can be interrupted by turning the steam knob (16) clockwise and then pressing the button (27).

The display will show:

DESCAL. INTERRUPTED  
EMPTY WATERTANK

**!** **Warning!** After interrupting the cycle you must empty the water tank of the descaling solution and wash out the tank with fresh drinking water; the machine circuit must be cleaned by carrying out a rinse cycle. The display will show:

RINSE MACHINE  
PRESS KEY

Follow the directions for a normal rinse cycle provided in section 8 of the previous chapter.

## 13 FUNCTION PROGRAMMING

**i** The user can change some machine operating parameters according to personal needs.

### 13.1 MENU/OK command

In order to program functions you must access the programming mode by pressing "MENU/OK" (28) when the machine is in a standby status.

To select the desired function, press the "∧" button to move up one line or the "∨" button to move down on the display.

To exit the programming mode press "ESC"

### 13.2 Choosing individual functions

Select the desired function by pressing "∧" or "∨". Press "MENU/OK" to enable the desired function; you can browse the selectable settings using the "∧" or "∨" button; to store a setting press "MENU/OK".

**i** Note: by pressing "ESC" you can exit the programming mode at any time without saving the changes made; exiting without saving is possible only before you have pressed "MENU/OK".

### 13.3 Description of programmable functions

#### ENERGY SAVING

If the appliance is used little, it may be switched to the ENERGY SAVING mode. This function allows electricity costs to be reduced. However, it is recommended to switch the appliance off completely using the on/off switch (7) if it is not to be used for a prolonged period. It will take the machine just a few minutes to heat up when you switch it back on.

- In the programming mode press "∧" or "∨" to select the function:

ENERGY SAVING

and enable it by pressing "MENU/OK"; the following message will appear:

ENERGY SAVING

in this mode the machine remains on but no components are active.

- To deactivate the "ENERGY SAVING" function, press "MENU/OK".

**RINSING**

Immediately after heating up, the appliance automatically eliminates the water left standing in the internal circuit to ensure that only fresh water will be used to make coffee.

The function is activated in the factory.

- To deactivate it, go to the programming mode and press “^” or “√” to select the function:

RINSING

and enable it by pressing “MENU/OK”. The following message will appear:

RINSING  
ON

Now press “^” or “√” to select

RINSING  
ON

RINSING  
OFF

and store the selection by pressing “MENU/OK”.

We recommend selecting:

RINSING  
ON

**LANGUAGE**

This function allows you to change the language of the display. You can choose among Italian, German, Portuguese, Spanish, English, French and Dutch. The appliance is normally set on the language of the country it is to be sold in.

- After accessing the programming mode, press “^” or “√” to select the function:

LANGUAGE

and then enable it by pressing “MENU/OK”.

The display will show:

LANGUAGE  
ENGLISH

Press “^” or “√” to select the desired language and then press “MENU/OK” to memorise it.

**WATER HARDNESS**

The hardness of tap water may vary from region to region. For this reason, the appliance may be adjusted according to the degree of hardness of the water in the place it will be used in; hardness is measured on a scale of 1 to 4.

The appliance is already programmed for an average value (hardness 3). The appliance setting should be adjusted according to the actual hardness of the water, which can be measured using the test strip provided.

Briefly dip (1 second) the test strip provided in water and shake it gently. After one minute you can read the test results on the strip.

- After accessing the programming mode press “^” or “√” to select the function:

WATER HARDNESS

and enable it by pressing “MENU/OK”.

- The display will show:

WATER HARDNESS  
HARDN 3

- Check the test strip previously immersed in water to see how many squares have changed colour.
- Press “^” or “√” to select the correct water hardness (e.g. 2 squares = Hardness 2) and memorise it by pressing “MENU/OK”.



**Caution: descale the appliance when the max water hardness level is reached.**

The display will show the message:

DESCALING  
READY FOR USE

**CUP HEATER PLATE**

This function allows you to turn on the cup heater plate present in the machine cover.

CUP HEATER

- In programming mode, select the function using the “^” or “v” button, and confirm using the “MENU/OK” button.
- It will thus appear the indication to choose whether you wish to select

CUP HEATER  
ON

or CUP HEATER  
OFF

using the “^” or “v” button, and confirm your choice using the “MENU/OK” button.

**TEMPERATURE**

This function allows you to adjust the water temperature to obtain hotter or less hot coffee (Minimum, low, medium, high and maximum).

- After accessing the programming mode press “^” or “v” to select the function:

TEMPERATURE

then enable it by pressing “MENU/OK”.

The display will show, for example:

TEMPERATURE  
MEDIUM

- Press “^” or “v” to select the desired temperature and memorise it by pressing “MENU/OK”.

**PRE-BREWING**

In the pre-brewing process the coffee is slightly moistened before actual brewing. This brings out the full aroma of the coffee, which thus acquires a delicious flavour.

- Press “^” or “v” to select the function:

PREBREWING

then enable it by pressing “MENU/OK”.

The display will show:

PREBREWING  
ON

- by pressing “^” or “v” you can choose to deactivate the function

PREBREWING  
OFF

or extend the pre-brewing phase

PREBREWING  
LONG

to enhance the flavour of your coffee.

- Memorise the choice by pressing “MENU/OK”.

**PRE-GRINDING**

With the pre-grinding process the appliance grinds twice: the first time for the type of coffee selected and the second time for the next coffee (not yet selected).

**i** This function is useful only if you have to make several coffees at the same time (e.g. when entertaining guests or during a party).

- After accessing the programming mode, press “^” or “v” to select the function:

PREGRINDING

enable it by pressing “MENU/OK”.

- The display will show:

PREGRINDING  
OFF

Press “^” or “v” to select the desired setting and memorise it by pressing “MENU/OK”.

## TOTAL COFFEES

This function allows you to display how many coffees the appliance has made to date.

- After accessing the programming mode, press “^” or “v” to select the function:

TOTAL COFFEES

enable it by pressing “MENU/OK”. The display will show, for example:

TOTAL COFFEES 86

## TIMER

This coffee maker features a new function that allows you to save energy in case of long periods of quiescence. This function, which is factory set, automatically switches the machine from the

SELECT PRODUCT  
READY FOR USE

status to the

ENERGY SAVING

mode after 3 hours have elapsed since the previous use.

- The switch-off time can be set at 15-minute intervals, down to a minimum of 15 minutes. **The function may not be disabled.**
- In the programming mode press “^” or “v” to select the

TIMER

function and activate it by pressing “MENU/OK”.

The display will show:

STANDBY  
AFTER: 3:00

- Press “^” or “v” to select the desired setting and press “MENU/OK” to store it.

**i** Note: if ON/OFF times have been activated through the “CLOCK” function, this function will be ignored.

## CLOCK

This function may be activated and deactivated by the user. It is used to:

- display the current time when the machine is in the “ENERGY SAVING” or “FUNCTION SELECTION” mode;
- program the machine to switch on and off at a specific time.

In order for the programming function to work properly, you must set the clock to the current time.

- Press “^” or “v” to select the function:

CLOCK

enable it by pressing “MENU/OK”.

- Press “^” or “v” to select the function:

CLOCK TIME

enable it by pressing “MENU/OK”.

- Press “^” or “v” to set the current hour and memorise it by pressing “MENU/OK”;

CLOCK TIME

1:18

Then press “^” or “v” to set the minutes and memorise the setting by pressing “MENU/OK”.

The clock is set and the machine will go back to the previous menu.

**i** Note: keeping the buttons pressed down will allow you to go through the numbers quickly.

**i** Note: the clock setting is also maintained when the machine is off

## Displaying the time

- press “^” or “v” to select the function

SHOW CLOCK TIME

and enable it by pressing “MENU/OK”.

- press “^” or “v” to activate or deactivate the function

SHOW CLOCK TIME  
ON

and memorise the setting by pressing "Menu/ok".

**i** Note: the time may be displayed only at certain times; this function must be deactivated by the user

- If you want to deactivate the function press "∧" or "√" to choose:

SHOW CLOCK TIME  
OFF

and memorise by pressing "MENU/OK"

### Programming the machine to switch on and off .

The machine can be switched on and off automatically without the user's intervention. You can program only one time for the machine to go on and one time for it to go off.

**i** Note: this function is enabled only if the on/off switch (7) is positioned on "1" (on).

- press "∧" or "√" to select the function:

ON/OFF TIME

and enable it by pressing "MENU/OK".

- Select the hour when you want the machine to go on by pressing "∧" or "√" and memorise by pressing "MENU/OK".

ON/OFF TIME  
ON 7:30

then press "∧" or "√" to set the minutes and memorise the setting by pressing "MENU/OK".

- Select the hour when you want the machine to go off by pressing "∧" or "√" and memorise by pressing "MENU/OK";

ON/OFF TIME  
OFF 9:30

then press "∧" or "√" to set the minutes and memorise the setting by pressing "MENU/OK".

**!** Warning: if the on/off time settings coincide, the machine will ignore both. After the times have been set, the clock must be activated in order for the function to work.

### Activating the automatic on/off function

**i** Note: activating this function makes sense only if you have already set the on/off times.

- Press "∧" or "√" to select the function:

CLOCK

enable it by pressing "MENU/OK".

- The display will show:

CLOCK  
OFF

In this case pressing "MENU/OK" will deactivate the function. Choose to activate the function by pressing "∧" or "√" and when

CLOCK  
ON

appears, memorise the setting by pressing "MENU/OK".

When you exit the programming mode, the machine will check the set parameters. If the current time falls within the set deactivation time, the display will indicate:

ENERGY SAVING

**i** Note: during the set deactivation period, the machine can be restarted at any time by pressing "MENU/OK".

Later, to deactivate the machine again, go into the programming mode by pressing "MENU/OK" and exit immediately by pressing "ESC".

## RINSING CYCLE

With this function, all the parts involved in the coffee dispensing process undergo a washing cycle with water.

**i** During the wash cycle it is recommended that a person be on hand to supervise the operation. Before performing the rinsing cycle fill the water tank.

- Select the function by pressing the key “^” or “v”:

RINSING CYCLE

- Press the key “MENU/OK” to start the rinsing cycle, the display shows:

RINSING CYCLE

The machine brews about half quantity of the water contained in the tank from the dispenser.

Then the cycle stops automatically, and the display shows:

SELECT PRODUCT  
READY FOR USE

## FACTORY SETTINGS

This function allows you to restore all the machine operating parameters originally set by the manufacturer.

- After accessing the programming mode, press “^” or “v” to select the function:

FACTORY SETTINGS

then enable it by pressing “MENU/OK”. The following indication will appear:

FACTORY SETTINGS  
NO

- Choose whether you want to restore the factory settings by pressing “^” or “v” and press “MENU/OK” to confirm your selection.

**i** **Caution:** when you restore all the factory settings, you will lose any custom settings you have made on the machine.

## 14 LEGAL INFORMATION

- This instruction book contains the information you need in order to use and upkeep your appliance correctly.
- The information should be viewed as a guideline for using and upkeeping your coffee maker in safety. The information is not exhaustive. For additional information or for information on topics not covered or inadequately covered in this instruction book, please contact an authorized service centre or the manufacturer directly.
- In addition, it should be noted that these instructions do not form part of a previous or existing agreement, legal contract or similar and that the information is not changed by any other document.
- All the manufacturer’s obligations and liabilities are based on the contract of sale, which also specifies all the warranty terms and conditions.
- The warranty terms and conditions are neither limited nor extended on the basis of this instruction book.
- This instruction book contains information protected by copyright.
- This instruction book may not be photocopied or translated into other languages without the explicit written consent of the manufacturer.

## 15 SCRAPPING

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

## 16 DISPLAY INDICATIONS

The display guides users and helps them to use the machine properly.

Below is a description of alarm messages that disable the coffee dispenser and an explanation of what the user must do in order to use the machine properly.

ENERGY SAVING

- Press "MENU/OK" (28).

DESCALING

- Descale the machine (see Chap.12)

FILL WATERTANK

- Fill the water tank (9) with fresh drinking water (Fig.03).

COFFEE BEANS EMPTY

- Fill the coffee bean container with coffee beans and restart the coffee dispensing cycle.

DREGDRAWER FULL

- Open the front cover (15), take out the coffee grounds drawer (10) and empty the grounds into a suitable container.

**i** **Important note:** the coffee grounds drawer may be emptied only when the machine is on. The drawer must be taken out for at least 5 seconds. If you empty out the drawer with the machine off, the coffee dispensing function will be disabled when you switch it back on.

BREWUNIT MISSING

- Fit the coffee dispenser unit (17) properly in place.

DREGDRAWER MISSING

- Fit the drip tray (12) and coffee grounds drawer (10) properly in place.

CLOSE DOOR

- Close the front cover (15).

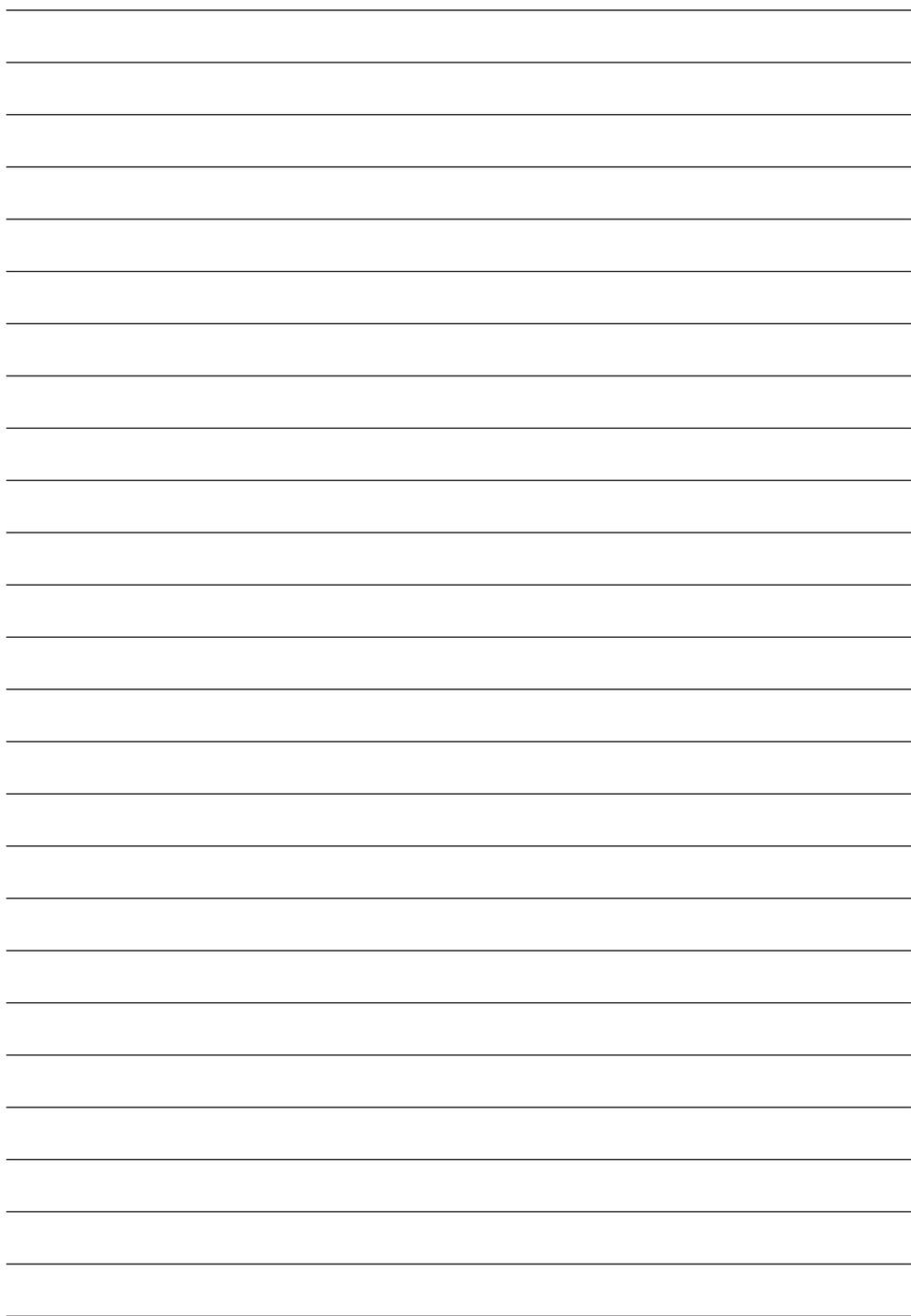
GRINDER BLOCKED

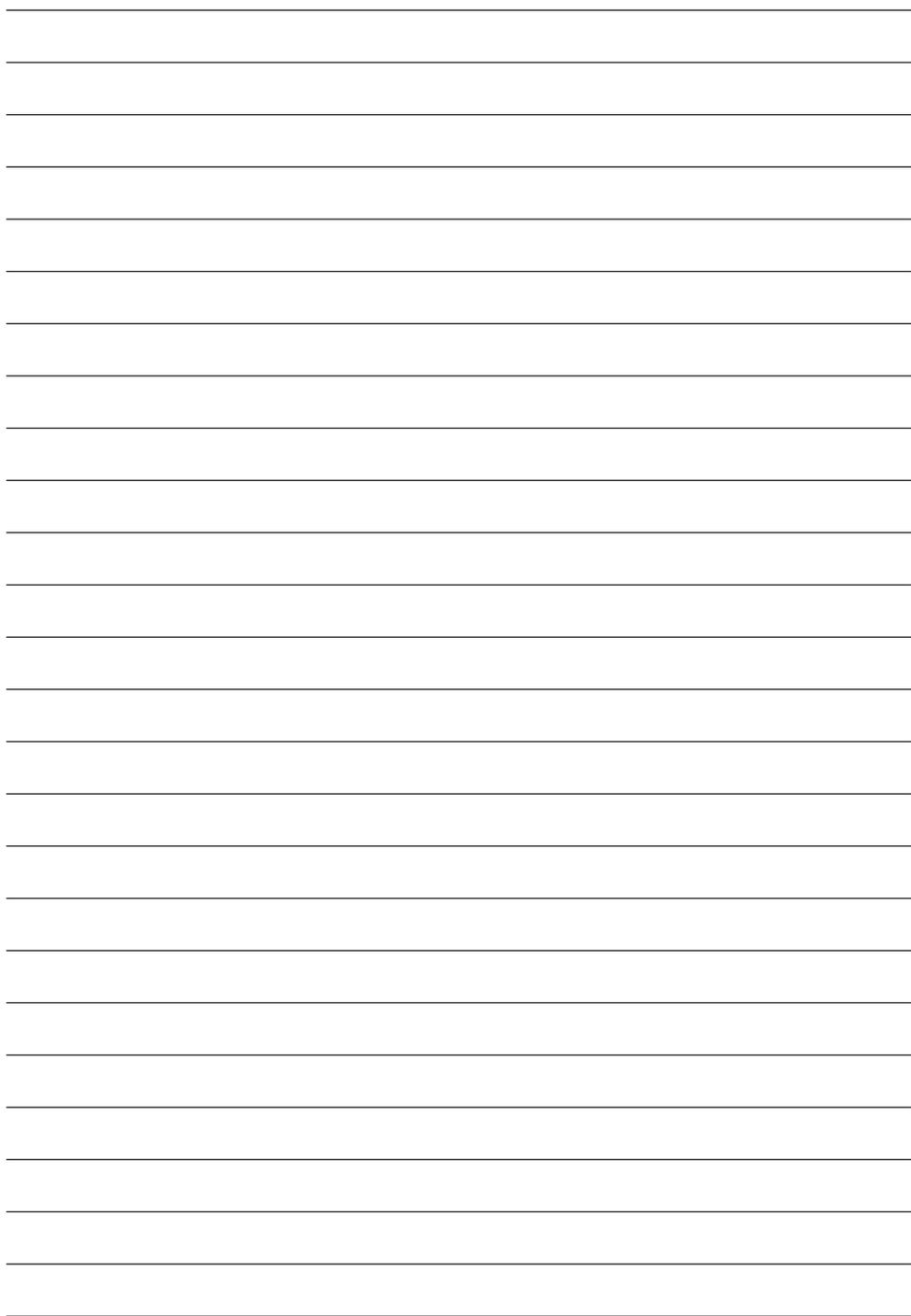
BREWUNIT BLOCKED

- Contact an authorized service centre.

## 17 TROUBLESHOOTING

Problems	Causes	Remedies
The machine fails to turn on	The machine is not connected to the mains.	Connect the machine to the mains
The coffee is not hot enough	Cups are cold	Warm up the cups
No hot water or steam	Steam pipe clogged	Clean the steam pipe nozzle with a pin.
The coffee is dispensed too slowly	Coffee too fine	Change the coffee blend
		Turn the grinding control knob to a higher value (par.5).
		Decrease the dose (par.6).
	Dispensing unit dirty	Wash the dispensing unit
The coffee is dispensed quickly	Coffee too coarse.	Change the coffee blend.
		Turn the grinding control knob to a lower value.
	Low dose.	Increase the dose (par.6).
The machine spends a lot of time to warm up, and the quantity of water dispensed from the pipe is reduced.	Presence of scale in the machine circuit.	Descale.
The dispensing unit cannot be removed	The dispensing unit is not in the correct position.	Turn on the machine. Close the front cover; the unit s now in its initial position and can be removed.
	Coffee grounds drawer in.	Remove the coffee grounds drawer.
The coffee comes out from the dispensing unit.	The dispensing unit is not in the correct position.	Re-position the dispensing unit.
	Dispensing unit clogged.	Remove the dispensing unit, and wash it.
The coffee is not frothy.	The blend is not suitable, or the coffee is not freshly made.	Change the coffee blend.
	The coffee is coarse.	Adjust grinding.
Some water comes out from the drip tray.	Drip tray full.	Check the float position, and empty the drip tray.





# GAGGIA®

**GAGGIA S.p.A.**

20087 Robecco sul Naviglio - MI - Italia

Tel. +039 02 94 99 31

Fax +039 02 94 70 888

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

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

COD. 15001281 REV. 00 DEL 15/07/07

Type SUP027YDR