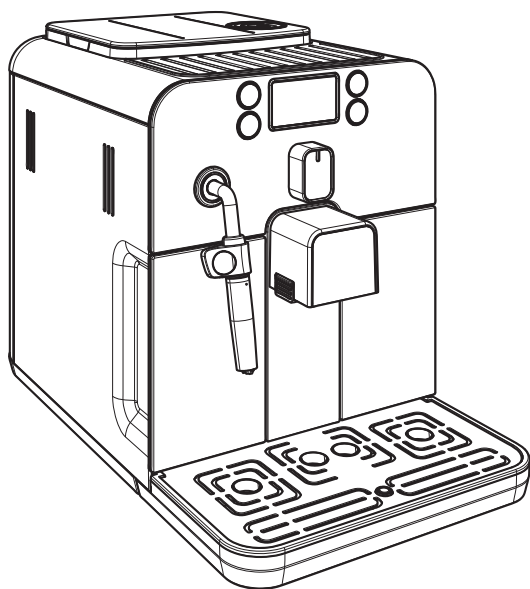


GAGGIA®

Prima

Type Sup 037RG



ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
BEDIENUNGSANLEITUNG
MODE D'EMPLOI



LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI D'USO PRIMA DI UTILIZZARE LA MACCHINA.
READ THESE OPERATING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE MACHINE.
DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG IST VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DER MASCHINE AUFMERKSAM ZU LESEN.
LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LA MACHINE.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

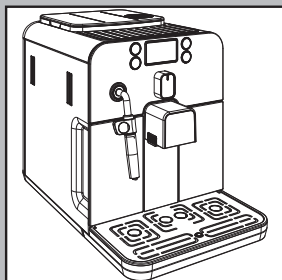
Italiano

English

Deutsch

Français

GENERALITÀ



La macchina da caffè è indicata per la preparazione di caffè espresso impiegando caffè in grani; è dotata di un dispositivo per l'erogazione del vapore e di acqua calda. Il corpo della macchina dall'elegante design è stato progettato per uso domestico e non è indicato per un funzionamento continuo di tipo professionale.

Conservare queste istruzioni per l'uso in un luogo sicuro ed allegarle alla macchina per caffè qualora un'altra persona dovesse utilizzarla.

Per ulteriori informazioni o nel caso di problemi, non trattati del tutto o soltanto insufficientemente nelle presenti istruzioni, rivolgetevi ai Centri di Assistenza Autorizzati.



Attenzione. Non si assumono responsabilità per eventuali danni in caso di:

- **impiego errato e non conforme agli scopi previsti;**
- **riparazioni non eseguite presso i centri d'assistenza autorizzati;**
- **manomissione del cavo di alimentazione;**
- **manomissione di qualsiasi componente della macchina;**
- **stoccaggio o uso della macchina a temperature diverse dalle condizioni di utilizzo (tra i 15°C e i 45°C)**
- **impiego di pezzi di ricambio ed accessori non originali.**

In questi casi viene a decadere la garanzia.

NORME DI SICUREZZA



Mai mettere a contatto dell'acqua le parti sotto corrente: pericolo di cortocircuito! Il vapore e l'acqua calda possono provocare scottature! Mai dirigere il getto di vapore o dell'acqua calda verso parti del corpo; toccare con precauzione il beccuccio vapore / acqua calda prendendolo per l'apposita presa: pericolo di scottature!

Destinazione d'uso

La macchina per caffè è prevista esclusivamente per l'impiego domestico. È vietato apportare modifiche tecniche e ogni impiego illecito, a causa dei rischi che essi comportano! L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o con esperienza e/o competenze insufficienti, a meno che non siano sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o non vengano da essa istruite sull'uso dell'apparecchio.

Alimentazione di corrente - Cavo d'alimentazione

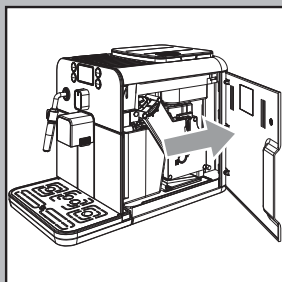
Allacciare la macchina per caffè soltanto ad una presa di corrente adeguata.

La tensione deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio, situata all'interno dello sportello.

Mai usare la macchina per caffè se il cavo d'alimentazione è difettoso.

Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere cambiato dal produttore o dal suo servizio assistenza clienti. Non far passare il cavo d'alimentazione per angoli e su spigoli vivi, sopra oggetti molto caldi e proteggerlo dall'olio. Non portare o tirare la macchina per caffè tenendola per il cavo.

Non estrarre la spina tirandola per il cavo oppure toccarla con le mani bagnate. Evitare che il cavo d'alimentazione cada liberamente da tavoli o scaffali.



Protezione d'altre persone

Tenere i bambini sotto supervisione, per evitare che giochino con l'apparecchio. I bambini non si rendono conto del pericolo connesso agli elettrodomestici. Non lasciare alla portata dei bambini i materiali utilizzati per imballare la macchina.

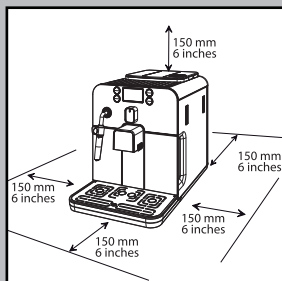
Pericolo d'ustioni

Evitare di dirigere contro se stessi e/o altri il getto di vapore e/o d'acqua calda: **pericolo di scottature!** Usare sempre le apposite maniglie o manopole.

Ubicazione - Spazio per l'uso e la manutenzione

Per una corretta gestione si consiglia di:

- Scegliere un piano d'appoggio sicuro, ben livellato, dove nessuno può rovesciarla o venirse ferito.
- Scegliere un ambiente sufficientemente illuminato, igienico e con presa di corrente facilmente accessibile;
- Prevedere una distanza minima dalle pareti della macchina come indicato in figura;
- Durante le fasi d'accensione e spegnimento della macchina, consigliamo di posizionare un bicchiere vuoto sotto all'erogatore.



Non tenere la macchina a temperatura inferiore a 0°C; c'è il pericolo che il gelo possa danneggiare la macchina. Non usare la macchina per caffè all'aperto. Non posare la macchina su superfici molto calde e nelle vicinanze di fiamme libere per evitare che la carcassa fonda o comunque si danneggi.

Custodia della macchina - Pulizia

Prima di pulire la macchina, è indispensabile spegnere la macchina con il tasto "STAND-BY", successivamente portando l'interruttore generale su "0" e poi staccare la spina dalla presa di corrente.

Inoltre, aspettare che la macchina si raffreddi.

Mai immergere la macchina nell'acqua!

È severamente vietato cercare d'intervenire all'interno della macchina.

Non utilizzare, per scopi alimentari, l'acqua rimasta nel serbatoio per alcuni giorni, lavare il serbatoio e riempirlo con acqua fresca potabile.

Se la macchina dovrà rimanere inutilizzata per un periodo prolungato, erogare acqua dal tubo vapore e lavare con cura il pannarello (se presente); successivamente spegnerla e staccare la spina dalla presa. Custodirla in luogo asciutto e non accessibile ai bambini. Proteggerla dalla polvere e dallo sporco.

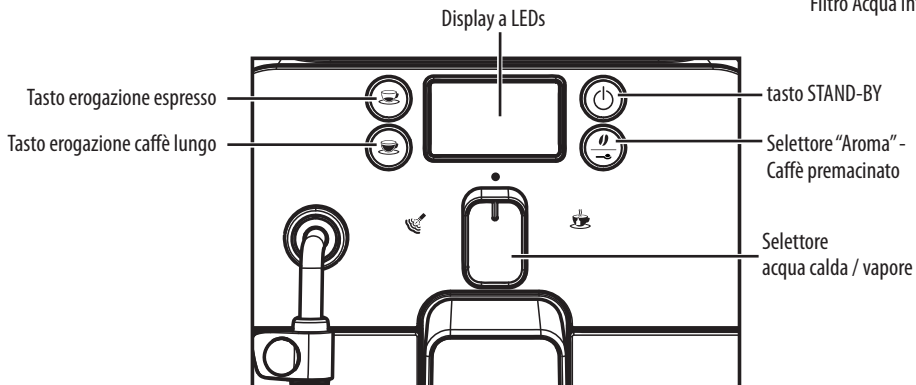
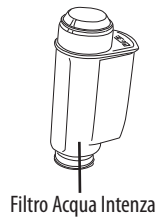
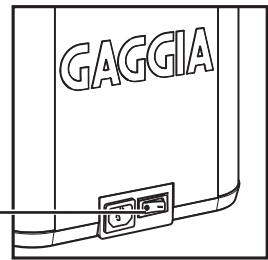
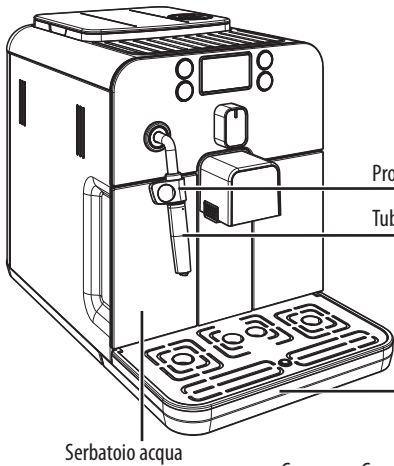
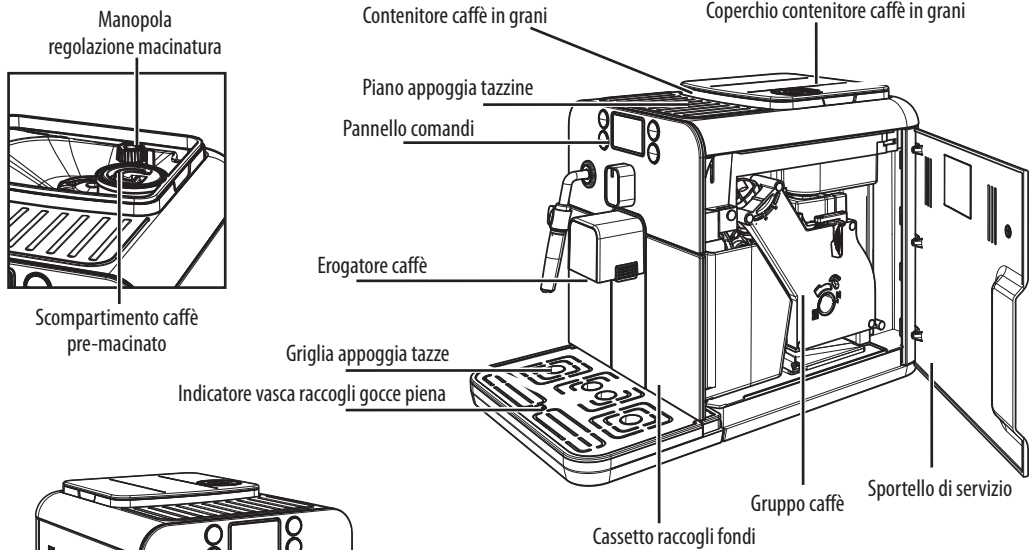
Riparazioni / Manutenzione

Nel caso di guasti, difetti o sospetto di difetto dopo una caduta, staccare subito la spina dalla presa. Mai mettere in funzione una macchina difettosa.

Soltanto i Centri di Assistenza Autorizzati possono effettuare interventi e riparazioni. Nel caso di interventi non eseguiti a regola d'arte, si declina ogni responsabilità per eventuali danni.

Antincendio

In caso di incendio utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO₂). Non utilizzare acqua o estintori a polvere.



INSTALLAZIONE

Per la propria sicurezza e quella di terzi attenersi scrupolosamente alle istruzioni riportate nel capitolo "Norme di sicurezza".

Imballaggio

L'imballo originale è stato progettato e realizzato per proteggere la macchina durante la spedizione. Si consiglia di conservarlo per un eventuale trasporto futuro.

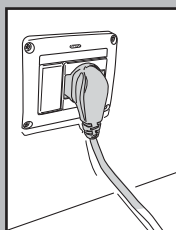
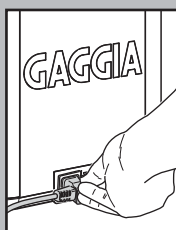
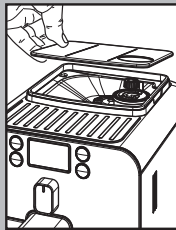
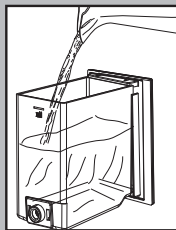
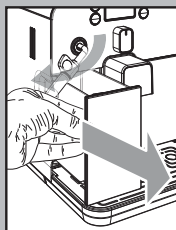
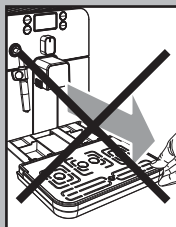
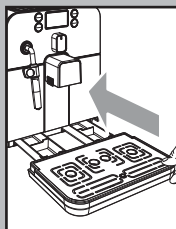
Operazioni preliminari

- Dall'imballo, prelevare il coperchio contenitore caffè e la vasca raccogli gocce con griglia.
- Prelevare, dall'imballo, la macchina da caffè e posizionarla in un luogo idoneo rispondente ai requisiti richiesti e descritti nelle norme di sicurezza.
- Inserire la vasca raccogli gocce con la griglia nell'apposita sede sulla macchina, accertandosi che la vaschetta arrivi fino a battuta.
- Inserire il coperchio sul contenitore caffè.

i Nota: inserire la spina nella presa di corrente solo quando viene indicato e verificare che l'interruttore generale sia in posizione "0".

i Nota importante: È importante leggere quanto riportato nel Capitolo "Segnalazioni display", ove viene spiegato in dettaglio il significato di tutte le segnalazioni che la macchina fornisce all'utilizzatore, mediante i led posizionati sul display posto sul pannello comandi.

! Non togliere MAI la vaschetta raccogli gocce a macchina accesa. Aspettare un paio di minuti dopo l'accensione e/o lo spegnimento in quanto la macchina esegue un ciclo di risciacquo/autopulizia (vedi paragrafo "Ciclo di risciacquo/autopulizia").



- Estrarre il serbatoio acqua dalla sua sede.
- Sciacquarlo e riempirlo con acqua fresca; non superare il livello (MAX) riportato nel serbatoio. Reinserire il serbatoio nella sede apposita.

! Immettere nel serbatoio sempre e soltanto acqua fresca non gassata. Acqua calda nonché altri liquidi possono danneggiare il serbatoio e/o la macchina. Non mettere in funzione la macchina senza acqua: accertarsi che ve ne sia a sufficienza all'interno del serbatoio.

- Togliere il coperchio dal contenitore caffè.

i Nota: il contenitore può essere provvisto di un differente sistema di sicurezza in base alle norme del paese d'utilizzo della macchina.

- Versare lentamente il caffè in grani nel contenitore.

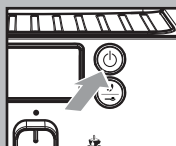
! Immettere nel contenitore sempre e soltanto caffè in grani. Caffè macinato, solubile, nonché altri oggetti danneggiano la macchina.

- Riposizionare il coperchio sul contenitore caffè.
- Inserire la spina nella presa di corrente sul retro della macchina.

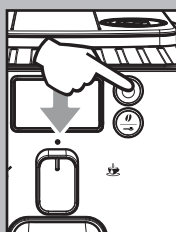
- Inserire la spina dell'altro capo del cavo in una presa di corrente a parete di tensione adeguata.



- Portare l'interruttore generale su "I" per poter accendere la macchina.



- Il tasto "STAND-BY" lampeggia.

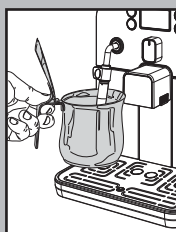


- Assicurarsi che il selettore sia in posizione "●"; se necessario, ruotarlo fino a portarlo nella posizione indicata.
- Per accendere la macchina è sufficiente premere il tasto "STAND-BY".



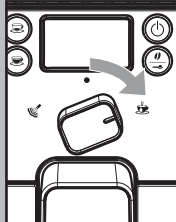
- I simboli indicati lampeggiano indicando che è necessario procedere al caricamento del circuito.

i Nota: Prima di procedere alla prima messa in funzione, in caso di prolungata inattività è necessario caricare il circuito idraulico.



Caricamento circuito

- Per caricare il circuito inserire un contenitore sotto al tubo vapore (pannello, se presente);



- Ruotare il selettore in senso orario fino al punto "☕". La macchina procede quindi al caricamento automatico del circuito facendo uscire un quantitativo di acqua predefinito dal pannello.

Al termine del processo di caricamento i simboli, indicati in figura sul display, lampeggiano.

Si richiede di riposizionare il pomello di selezione nella posizione centrale "●".



- Sul display i simboli lampeggiano lentamente, indicando la fase di riscaldamento.



i Terminato il riscaldamento, la macchina esegue un ciclo di risciacquo dei circuiti interni. In questa fase sul display si accendono i simboli in sequenza.



- Terminate le operazioni di cui sopra, i simboli sul display si illuminano.

i Compare la visualizzazione come da figura a lato. L'aroma visualizzato è come da impostazione di fabbrica per la prima accensione o è uguale all'aroma selezionato dall'ultimo caffè erogato.

La macchina è quindi pronta per l'erogazione dei prodotti.

- Per erogare caffè, acqua calda o vapore, ed utilizzare correttamente la macchina, seguire attentamente le istruzioni che seguono.

Primo utilizzo o dopo un periodo di lungo inutilizzo.

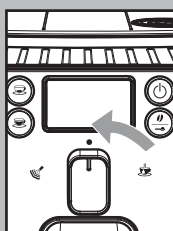
Queste semplici operazioni vi permetteranno di erogare sempre un ottimo caffè.

- 1 Inserire un contenitore capiente sotto l'erogatore.
- 2 Prima d'iniziare la procedura verificare che il display visualizzi i seguenti simboli.
- 3 Selezionare la funzione di erogazione del caffè pre-macinato premendo una o più volte il tasto "☕".

i Non aggiungere il caffè pre-macinato nello scompartimento.

Sul display appare il simbolo.

- 4 Premere il tasto per l'erogazione del caffè lungo.
- 5 Attendere il termine dell'erogazione e vuotare il contenitore con l'acqua.
- 6 Ripetere le operazioni dal punto 1 al punto 5 per 3 volte; dopo passare la punto 7.
- 7 Inserire un contenitore sotto al tubo vapore (pannarello, se presente).
- 8 Ruotare il selettore in senso orario fino al punto "☕".



Sul display viene visualizzato il seguente simbolo.

- 9 Erogare acqua fino alla segnalazione di mancanza acqua, quindi ruotare in senso antiorario il selettore fino a riportarlo nella posizione "☕".

- 10 Al termine riempire nuovamente il serbatoio acqua. Successivamente si possono erogare i prodotti come descritto nei paragrafi successivi.

Ciclo di risciacquo/autopulizia

Il ciclo consente di risciacquare i circuiti caffè interni con acqua fresca.

Questo ciclo viene eseguito:

- All'avvio della macchina (con caldaia fredda)
- Dopo aver caricato il circuito (con caldaia fredda)
- Durante la fase di preparazione dello Stand-by (qualora sia stato erogato un prodotto caffè)
- Durante la fase d'ingresso in stand-by dopo aver premuto il tasto "STAND-BY" (qualora sia stato erogato un prodotto caffè).

Viene erogata una piccola quantità d'acqua che risciacqua e riscalda tutti i componenti; in questa fase i simboli vengono accesi in sequenza.

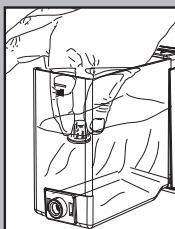


Attendere che questo ciclo venga portato a termine automaticamente; **si può interrompere l'erogazione premendo uno dei due tasti caffè e/o il tasto "Stand-by".**

Filtro acqua "INTENZA".

Per migliorare la qualità dell'acqua utilizzata, si consiglia d'installare il filtro acqua.

Togliere il filtro dalla confezione ed immergerlo in posizione verticale (con l'apertura verso l'alto) in acqua fredda e premere delicatamente i lati per far uscire le bolle d'aria.



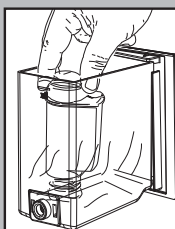
Rimuovere il filtrino bianco presente nel serbatoio, conservarlo in luogo asciutto protetto dalla polvere.

Impostare l'Intenza Aroma System come specificato nella confezione.

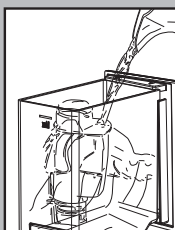
A = Acqua leggera

B = Acqua media (standard)

C = Acqua dura



Inserire il filtro nel serbatoio vuoto. Premere fino al punto d'arresto.



Riempire il serbatoio con acqua fresca potabile e reinsertirlo nella macchina.

Erogare l'acqua contenuta nel serbatoio tramite la funzione acqua calda (vedi paragrafo "Erogazione acqua calda").

Riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua. La macchina è pronta per l'utilizzo.

i **Nota: quando il filtro acqua Intenza non è presente, si deve inserire, nel serbatoio, il filtrino bianco rimosso precedentemente.**

REGOLAZIONI

La macchina che avete acquistato consente di effettuare alcune regolazioni che vi permetteranno di utilizzarla al meglio.

Gaggia Adapting System

Il caffè è un prodotto naturale e le sue caratteristiche possono cambiare in funzione dell'origine, della miscela e della tostatura. La macchina da caffè Gaggia è dotata di un sistema di auto-regolazione che consente d'utilizzare tutti i tipi di caffè in grani esistenti in commercio (non caramellati).

- La macchina si regola automaticamente per ottimizzare l'estrazione del caffè, assicurando la perfetta compattazione della pastiglia per ottenere un caffè espresso cremoso, in grado di sprigionare tutti gli aromi, indipendentemente dal tipo di caffè utilizzato.
- Il processo di ottimizzazione è un processo di apprendimento che richiede l'erogazione di un certo numero di caffè per permettere alla macchina di regolare la compattazione della polvere.
- Attenzione ci possono essere delle miscele particolari, che richiedono una regolazione delle macine per ottimizzare l'estrazione del caffè - (vedi par. Regolazione macinacaffè).

Regolazione macinacaffè

⚠ **Attenzione! La manopola di regolazione della macinatura, posta all'interno del contenitore caffè, deve essere ruotata solo quando il macinacaffè è in funzione. Non inserire caffè macinato e/o solubile nel contenitore caffè in grani.**

⚠ **È vietato introdurre qualsiasi materiale che non sia caffè in grani. Il macinacaffè contiene componenti in movimento che possono essere pericolosi; vietato introdurre le dita e/o altri oggetti. È consentito solo regolare il grado di macinatura mediante il pomello. Prima di intervenire, per qualsiasi altro motivo, all'interno del contenitore caffè, spegnere la macchina, e staccare la**

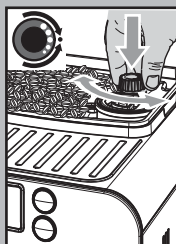
spina dalla presa di corrente. Non immettere caffè in grani quando il macinacaffè è in funzione.

La macchina consente una leggera regolazione del grado di macinatura del caffè per adattarlo al tipo di caffè utilizzato. La regolazione deve essere effettuata agendo sul pomello presente all'interno del contenitore caffè; questo deve essere premuto e ruotato.

Premere e ruotare il pomello di un solo scatto alla volta ed erogare 2-3 caffè; solo in questo modo si può notare la variazione del grado di macinatura.

I riferimenti posti all'interno del contenitore indicano il grado di macinatura impostato; si possono impostare 5 gradi di macinatura differente con i seguenti riferimenti:

Riferimento Grande - Macinatura Grossa
Riferimento Piccolo - Macinatura Fine.



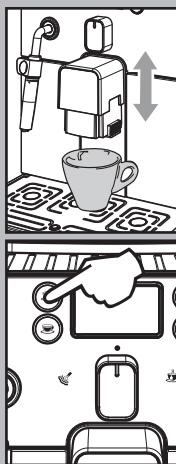
Regolazione lunghezza caffè in tazza

La macchina permette di regolare la quantità di caffè erogato secondo i vostri gusti e/o alle dimensioni delle vostre tazze/tazzine.

Ad ogni pressione e rilascio del tasto "☕" o "☕" la macchina eroga una quantità programmata di caffè, come da impostazione di fabbrica. Questa quantità può essere riprogrammata a piacimento. Ad ogni tasto è associata un'erogazione di caffè; questa avviene in modo indipendente.

Come esempio, si descrive la programmazione del tasto "☕" a cui, di norma, è associato il caffè espresso.

- Porre una tazzina sotto all'erogatore.
- Mantenere premuto il tasto "☕" per 5 secondi per entrare in modalità programmazione; il simbolo "☕" lampeggia velocemente e inizia la preparazione del caffè; il simbolo lampeggia durante tutto il ciclo di erogazione caffè.



Lampeggiante

- Quando, nella tazzina, è stato raggiunto il quantitativo di caffè desiderato, premere nuovamente il tasto "☕".

A questo punto il tasto "☕" è programmato; ad ogni pressione e rilascio, la macchina, provvede ad erogare la medesima quantità appena programmata.

La stessa operazione può essere fatta per il tasto "☕". Se si preme due volte il tasto "☕" o "☕" per ottenere l'erogazione di caffè la macchina doppiierà la quantità memorizzata.

Stand-by

La macchina è predisposta per il risparmio energetico. Dopo 60 minuti dall'ultimo utilizzo, la macchina si spegne automaticamente. Quando la macchina è in stand-by, il tasto "☕" lampeggia.

i Nota: durante la fase di spegnimento la macchina esegue un ciclo di risciacquo, qualora sia stato erogato un prodotto caffè. Attenzione: all'accensione della macchina dopo uno spegnimento completo, la macchina si presenta in posizione di Stand-by

Per riavviare la macchina è sufficiente premere il tasto STAND-BY (se l'interruttore generale è posizionato su "I"); in questo caso la macchina eseguirà il risciacquo solo se la caldaia si è raffreddata.

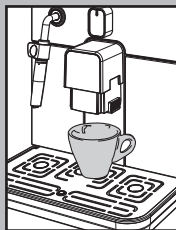
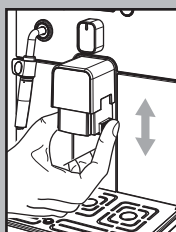
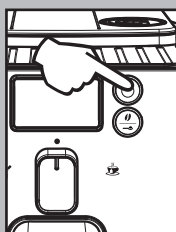
Regolazione erogatore

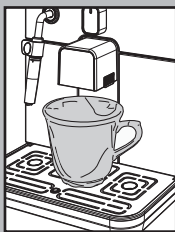
Con la macchina da caffè si possono utilizzare la maggior parte delle tazze/tazzine esistenti in commercio.

L'erogatore può essere regolato in altezza per meglio adattarsi alle dimensioni delle tazzine che volete utilizzare.

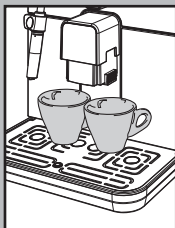
Per effettuare la regolazione, alzare o abbassare manualmente l'erogatore posizionando le dita come mostrato in figura.

Le posizioni consigliate sono:
Per l'utilizzo di tazzine piccole;





Per l'utilizzo di tazze grandi.



- Sotto all'erogatore possono essere posizionate due tazze/tazzine per erogare contemporaneamente due caffè.



Regolazione "Aroma"

La macchina è predisposta per consentire la regolazione della quantità di caffè da macinare da 7 gr a 10,5 gr per caffè.

Premendo e rilasciando il tasto "☕" sono possibili quattro selezioni (leggero, medio, forte, pre-macinato).



La selezione è possibile quando vengono visualizzati i chicchi nel display; ad ogni pressione e rilascio del tasto "☕" si varia l'aroma di un grado:

- ☕ = Aroma leggero
- ☕☕ = Aroma medio
- ☕☕☕ = Aroma forte

La selezione deve essere eseguita prima della selezione del caffè. In questo modo si determina l'intensità del sapore secondo i gusti personali.



Dopo aver selezionato "l'aroma forte" viene selezionata la funzione che consente d'erogare caffè con il caffè pre-macinato. Questa selezione viene mostrata con il simbolo a lato.

Per utilizzare questa funzione consultare l'apposito paragrafo.

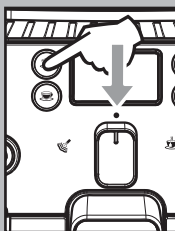
EROGAZIONE CAFFÈ

! Nota: Nel caso in cui la macchina non eroghi caffè, verificare che il serbatoio acqua contenga acqua.

i Prima di erogare caffè verificare le segnalazioni presenti sul display, che il serbatoio acqua e il contenitore caffè siano pieni.

i Mantenere il selettore in posizione caffè "☕" durante la fase di erogazione.

i Prima d'erogare il caffè regolare l'altezza dell'erogatore a vostro piacimento e sezionare l'aroma o il caffè pre-macinato.



Con caffè in grani

- Per erogare il caffè occorre premere e rilasciare:
 - il tasto "☕" per selezionare l'Aroma desiderato.
 - il tasto "☕☕" per ottenere un caffè espresso;
 - il tasto "☕☕☕" per un caffè lungo.
- Successivamente si avvia il ciclo di erogazione:



Per erogare 1 caffè premere una sola volta il tasto "☕☕" o "☕☕☕"; sul display viene visualizzato il simbolo.



Per erogare 2 caffè premere 2 volte di seguito il tasto "☕☕" o "☕☕☕"; sul display viene visualizzato il simbolo.

i Per l'erogazione di 2 caffè, la macchina provvede automaticamente a macinare e dosare la giusta quantità di caffè. La preparazione di due caffè richiede due cicli di macinatura e due cicli di erogazione gestiti automaticamente dalla macchina.

- Dopo aver compiuto il ciclo di preinfusione, il caffè comincia a fuoriuscire dall'erogatore.

- L'erogazione del caffè si ferma automaticamente quando viene raggiunto il livello impostato; è comunque possibile interrompere l'erogazione del caffè premendo il tasto azionato in precedenza.

i La macchina è regolata per preparare un vero espresso all'italiana. Questa caratteristica potrebbe allungare leggermente i tempi d'erogazione a tutto vantaggio del gusto intenso del caffè.

Con caffè pre-macinato

i Questa funzione consente l'uso di caffè pre-macinato decaffeinato.

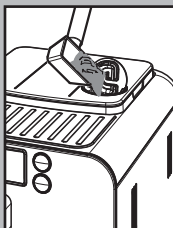
Il caffè pre-macinato deve essere versato nell'apposito scomparto posto a fianco del contenitore del caffè in grani. Versare solo caffè per macchine espresso macinato e mai caffè in grani o solubile.

i Nota:

- Se non viene versato il caffè pre-macinato nello scomparto, si avrà solo l'erogazione dell'acqua;
- Se la dose è eccessiva e vengono versati 2 o più misurini di caffè, la macchina non eroga il prodotto. Anche in questo caso la macchina effettua un ciclo a vuoto e scarica il caffè in polvere nel cassetto fondi.



Fissi

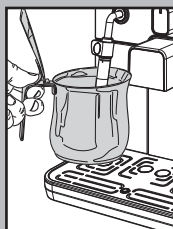


Per erogare il caffè occorre:

- Premere e rilasciare il tasto "☕" fino a visualizzazione dell'icona della funzione pre-macinato
- Sollevare il coperchio dello scompartimento del caffè pre-macinato.
- Versare **1 solo misurino** di caffè pre-macinato nello scompartimento; per questa operazione utilizzare solo il misurino fornito in dotazione con la macchina. Successivamente richiudere il coperchio.



Fissi



! **Attenzione: nello scompartimento versare solo caffè pre-macinato. L'inserimento di altre sostanze e oggetti può causare gravi danni alla macchina non coperti da garanzia.**

Premere e rilasciare:

- il tasto "☕" per ottenere un caffè espresso;
- il tasto "☕" per un caffè lungo.
- Successivamente si avvia il ciclo di erogazione. Dopo aver compiuto il ciclo di preinfusione, il caffè comincia a fuoriuscire dall'erogatore.
- L'erogazione del caffè si ferma automaticamente quando viene raggiunto il livello impostato; è comunque possibile interrompere l'erogazione del caffè premendo il tasto azionato in precedenza.
Al termine dell'erogazione prodotto la macchina si riporta nella configurazione settata per il caffè in grani.

i Per erogare altri caffè ripetere le operazioni appena descritte.

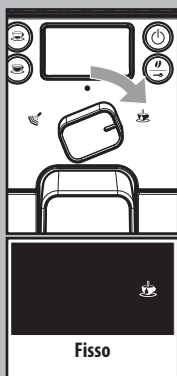
EROGAZIONE ACQUA CALDA

! **Attenzione: all'inizio possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda: pericolo di scottature. Il tubo di erogazione dell'acqua calda può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarlo direttamente con le mani.**

- Prima d'erogare acqua calda verificare che il display visualizzi il seguente simbolo.

Con la macchina pronta per l'erogazione del caffè, procedere nel seguente modo:

- Inserire un contenitore sotto al tubo vapore (pannarello, se presente);



- Ruotare il selettore in senso orario fino al punto “☕”.



Fisso

- Sul display viene visualizzato solo il seguente simbolo acceso in modo fisso.



Lampeggia

- Prelevare la quantità desiderata di acqua calda; per fermare l'erogazione dell'acqua calda ruotare in senso antiorario il selettore fino a riportarlo nella posizione “●”. La macchina si riporta nel funzionamento normale.

i In qualche caso può succedere che dopo la rotazione del selettore, non esca l'acqua calda e che sul display il simbolo inizia lampeggiare. Attendere che la fase di riscaldamento venga portata a termine per ottenere un flusso di acqua calda dal pannello.

EROGAZIONE VAPORE / CAPPUCCINO

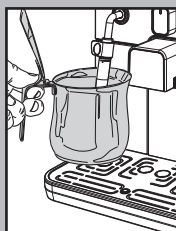
Il vapore può essere utilizzato per montare il latte, per il cappuccino ma anche per il riscaldamento delle bevande.

! Pericolo di scottature! All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda. Il tubo di erogazione può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarlo direttamente con le mani.

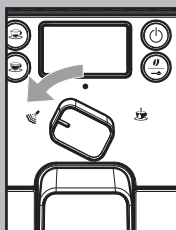
i Nota importante: subito dopo aver utilizzato il vapore per montare il latte, procedere con la pulizia del tubo vapore (o pannello ove presente). Con la macchina pronta, erogare una piccola quantità

di acqua calda dentro ad un bicchiere e pulire esternamente il tubo vapore (o pannello ove presente). Questo garantirà una perfetta pulizia di tutte le parti dagli eventuali residui di latte.

i Per preparare il vostro cappuccino vi consigliamo di scaricare l'acqua presente nel tubo vapore.



- Per scaricare l'acqua presente nel tubo vapore, inserire un contenitore sotto al tubo vapore (pannello, se presente).



Lampeggiante

- Con la macchina pronta per erogare caffè, ruotare il selettore in senso antiorario fino al punto “☕”; l'acqua residua può uscire dal tubo vapore (pannello, se presente).

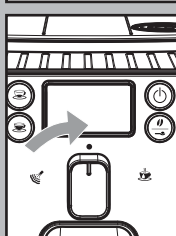


Fisso

- La macchina necessita di un tempo di preriscaldamento, in questa fase il simbolo lampeggia.



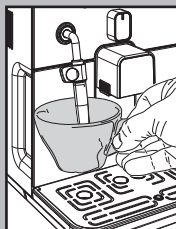
- Quando il simbolo diventa fisso, inizia l'erogazione; in breve tempo comincerà ad uscire solo vapore.



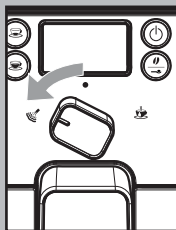
- Per fermare l'erogazione del vapore, ruotare il selettore in senso orario e riportarlo nella posizione “●”.

- Riempire con latte freddo 1/3 del contenitore che si desidera utilizzare per preparare il cappuccino.

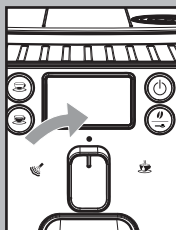
i Per garantire un miglior risultato nella preparazione del cappuccino, il latte utilizzato deve essere freddo da frigorifero.



- Se volete riscaldare il latte direttamente nella tazza, immergere il tubo vapore (pannarello, se presente) nel latte da riscaldare.



- Ruotare il selettore in senso antiorario fino al punto "☁"; far ruotare il recipiente con lenti movimenti dal basso verso l'alto per rendere uniforme la formazione di schiuma.

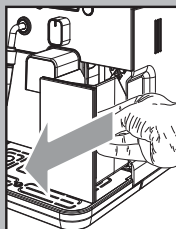


- Dopo aver utilizzato il vapore per il tempo desiderato, ruotare il selettore in senso orario e riportarlo nella posizione "●" per fermare l'erogazione del vapore.
- Lo stesso sistema può essere utilizzato per il riscaldamento di altre bevande.

Dopo aver utilizzato il tubo vapore (pannarello, se presente), lavarlo come descritto nel capitolo "Pulizia e Manutenzione".

i Dopo aver utilizzato il vapore per preparare la bevanda si può passare subito all'erogazione del caffè o del vapore.

i Lasciando il selettore in posizione centrale "●", la macchina si riporta automaticamente alla temperatura per l'erogazione del caffè per evitare inutili sprechi di energia.



Pulizia generica

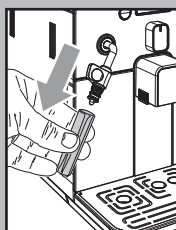
- Ogni giorno, a macchina accesa, vuotare e pulire il cassetto raccogli fondi.

i Nota: consigliamo lo svuotamento del contenitore nel caso in cui non utilizzate la macchina per qualche giorno.

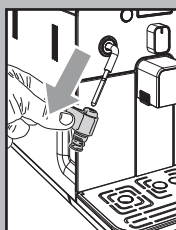


- Le altre operazioni di manutenzione e pulizia possono essere effettuate soltanto quando la macchina è fredda e scollegata dalla rete elettrica.
- Non immergere la macchina nell'acqua.
- Non inserire in lavastoviglie i componenti removibili.
- Non utilizzare oggetti acuminati o prodotti chimici aggressivi (solventi) per la pulizia.
- Per la pulizia dell'apparecchio utilizzare un panno morbido inumidito con acqua.
- Non asciugare la macchina e/o i suoi componenti utilizzando un forno a microonde e/o un forno convenzionale.

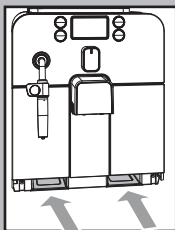
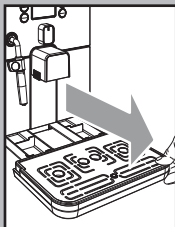
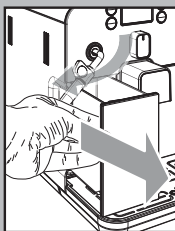
i Al termine della preparazione delle bevande con latte, erogare acqua calda dal tubo vapore (pannarello se presente), per un'efficace pulizia.



- Giornalmente, dopo aver riscaldato il latte, smontare la parte esterna del pannarello (se presente) e lavarla con acqua potabile fresca.
- Settimanalmente si deve pulire il tubo vapore. Per eseguire questa operazione, si deve:



- rimuovere la parte esterna del pannarello (per la regolare pulizia);
- sfilare la parte superiore del pannarello dal tubo vapore;
- lavare la parte superiore del pannarello con acqua fresca potabile;
- lavare il tubo vapore con un panno umido e rimuovere eventuali residui di latte;



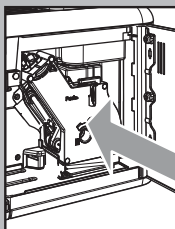
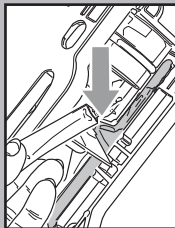
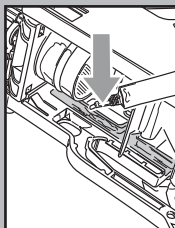
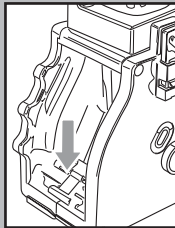
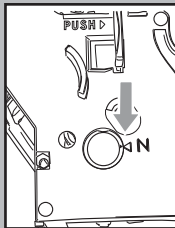
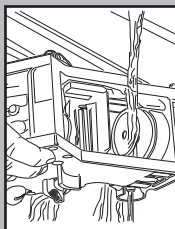
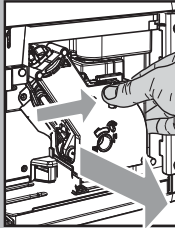
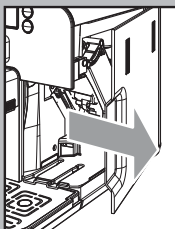
- riposizionare la parte superiore nel tubo vapore (assicurarsi che sia completamente inserita).

Rimontare la parte esterna del pannello.

- Si consiglia di pulire quotidianamente il serbatoio dell'acqua; per favorire l'estrazione del serbatoio dell'acqua spostare il tubo vapore/pannello verso l'alto:
 - Estrarre il filtrino bianco posto all'interno del serbatoio e pulirlo con acqua corrente potabile.
 - Riposizionare il filtrino bianco nel suo alloggiamento esercitando una leggera pressione combinata ad una leggera rotazione.
 - Riempire il serbatoio con acqua fresca potabile.
- Giornalmente vuotare e lavare la vasca raccogli gocce; questa operazione deve essere eseguita anche quando il galleggiante si solleva.
- Settimanalmente pulire anche la sede della vasca attraverso le aperture sul fondo della macchina

Gruppo caffè

- Il Gruppo Caffè deve essere pulito ogni volta che si riempie il contenitore di caffè in grani o, in ogni caso, almeno una volta alla settimana.
- Spegner la macchina premendo l'interruttore ed estrarre la spina dalla presa di corrente.
- Togliere il cassetto raccogli fondi. Aprire lo sportello di servizio.
- Estrarre il Gruppo Caffè tenendolo per l'apposita maniglia e premendo sul tasto «PUSH». Il Gruppo Caffè può essere lavato solo con acqua tiepida senza detergente.



- Lavare il Gruppo Caffè con acqua tiepida; lavare con cura il filtro superiore.
- Lavare ed asciugare accuratamente tutte le parti del Gruppo Caffè.
- Pulire accuratamente il vano interno della macchina

- Verificare che i due riferimenti coincidano.

- Verificare che la leva sia a contatto con la base del Gruppo Caffè. Premere il tasto "PUSH" per assicurarsi che il Gruppo Caffè sia in posizione idonea.

i Lubrificare il Gruppo Caffè dopo circa 500 erogazioni. Il grasso per la lubrificazione del Gruppo Caffè è acquistabile presso i centri d'assistenza autorizzati.

- Solo con il grasso fornito in dotazione, lubrificare le guide del gruppo.

- Distribuire il grasso uniformemente sulle due guide laterali.

- Introdurre di nuovo il Gruppo Caffè nell'apposito vano fino ad ottenerne l'aggancio SENZA premere sul tasto "PUSH".

- Inserire il cassetto raccogli fondi. Chiudere lo sportello di servizio.

DECALCIFICAZIONE

La formazione del calcare è naturale conseguenza dell'uso dell'apparecchio.

La necessità d'eseguire la decalcificazione viene evidenziata dall'accensione del simbolo sul display.



i Nota importante: si consiglia di consultare il paragrafo successivo "Note sulla decalcificazione" in cui vengono chiarite alcune soluzioni per mantenere in perfetta efficienza la macchina.

i Usare solo il prodotto decalcificante GAGGIA. E' stato formulato specificatamente per mantenere al meglio la performance e la funzionalità della macchina per tutta la sua vita, nonché per evitare, se correttamente usato, ogni alterazione del prodotto erogato.

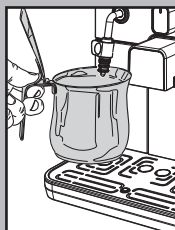
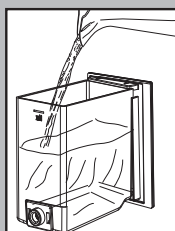
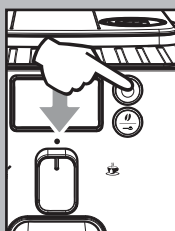
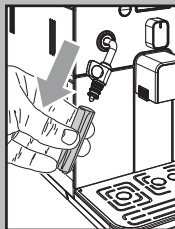
! Attenzione! Non bere la soluzione decalcificante e i prodotti erogati fino al completamento del ciclo. Non utilizzare in nessun caso l'aceto come decalcificante.

Prima d'eseguire la decalcificazione rimuovere il pannello (se presente) dal tubo vapore come descritto nel capitolo "Pulizia e Manutenzione".

• Accendere la macchina con il tasto "STAND-BY". Attendere che la macchina termini il processo di risciacquo e riscaldamento.

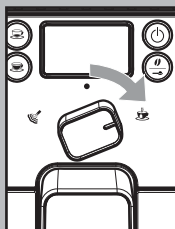
! Attenzione! Togliere il filtro "Intenza" prima d'inserire il decalcificante.

• Versare tutto il contenuto della bottiglia di decalcificante concentrato GAGGIA nel serbatoio dell'acqua dell'apparecchio e riempire con acqua fresca potabile fino al livello MAX. Reinserrire il serbatoio nella macchina.



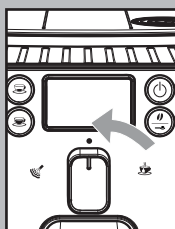
1 Inserire un contenitore sotto al tubo vapore.

i La capacità del contenitore deve essere di almeno 1 Litro. Se non si dispone di un contenitore così capiente chiudere il rubinetto, svuotare il contenitore, riporlo sotto al tubo e riaprire il rubinetto.



2 Solo dopo aver aggiunto la soluzione decalcificante all'interno del serbatoio, ruotare il selettore in senso orario fino al punto "☕" ed erogare 2-3 tazze d'acqua (circa 150 ml).

3 Terminare l'erogazione riportando il selettore in posizione centrale "●".



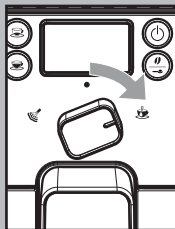
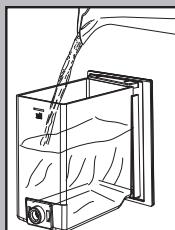
4 Lasciate agire il decalcificante per 15-20 minuti.

5 Ripetete la procedura indicata nei punti 2 e 3 ogni 3 minuti, fino al completo esaurimento della soluzione contenuta nel serbatoio acqua.



6 Quando appare il simbolo sul display, risciacquare bene il serbatoio e riempirlo con acqua fresca potabile.

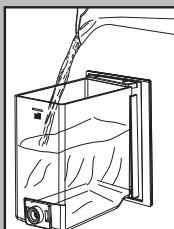
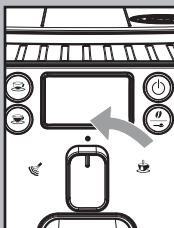
7 Vuotare il contenitore utilizzato per recuperare il liquido che esce dalla macchina e riposizionarlo sotto al tubo vapore.



8 Ruotare il selettore in senso orario fino al punto "☕". Inizia il ciclo di risciacquo della macchina.

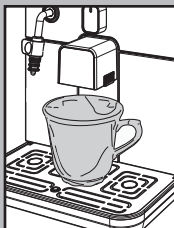


9 Quando l'acqua all'interno del serbatoio è terminata appare il simbolo posto a lato; questo indica di riportare il selettore nella posizione "●".



10 Risciacquare bene il serbatoio e riempirlo con acqua fresca potabile.

11 Vuotare il contenitore utilizzato per recuperare il liquido che esce dalla macchina.



12 Inserire un contenitore capiente sotto l'erogatore.



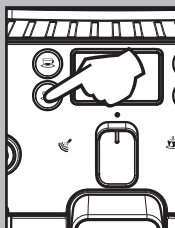
13 Prima d'iniziare la procedura verificare che il display visualizzi i seguenti simboli.



14 Selezionare la funzione di erogazione del caffè pre-macinato premendo una o più volte il tasto "☕".

i Non aggiungere il caffè pre-macinato nello scompartimento.

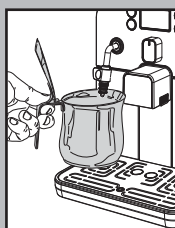
Sul display appare il simbolo.



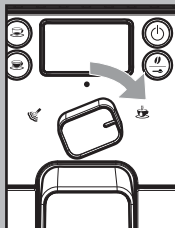
15 Premere il tasto per l'erogazione del caffè lungo.

16 Attendere il termine dell'erogazione e vuotare il contenitore con l'acqua.

17 Ripetere le operazioni dal punto 12 al punto 16 per 3 volte; dopo passare la punto 18.



18 Inserire un contenitore sotto al tubo vapore (pannarello, se presente).



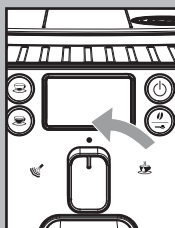
19 Ruotare il selettore in senso orario fino al punto "☕".



Sul display viene visualizzato il seguente simbolo.

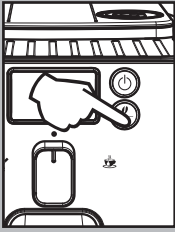


20 Erogare acqua fino alla segnalazione di mancanza acqua, quindi ruotare in senso antiorario il selettore fino a riportarlo nella posizione "●".

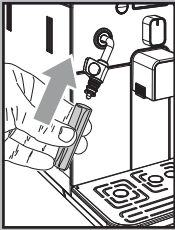


21 Al termine riempire nuovamente il serbatoio acqua.

Il ciclo di decalcificazione è terminato. Successivamente si possono erogare i prodotti.



22 Mantenere premuto il tasto “☉” per 6 secondi per azzerare la macchina ed eliminare l’allarme della decalcificazione.



Rimontare la parte esterna del pannello.

i Se la macchina viene spenta durante l’esecuzione del ciclo di decalcificazione, il ciclo deve essere ripetuto interamente alla successiva riaccensione.

i La soluzione decalcificante deve essere smaltita secondo quanto previsto dal costruttore e/o dalle norme vigenti nel Paese d’utilizzo.

i Dopo aver eseguito il ciclo di decalcificazione procedere con il lavaggio del gruppo caffè come descritto nel paragrafo “Gruppo caffè” del capitolo “Pulizia e manutenzione”.

Note sulla decalcificazione

Nel paragrafo precedente è stata illustrata la corretta procedura per la decalcificazione della macchina.

La macchina acquistata è dotata di un avanzato software che verifica la quantità di acqua utilizzata per dare un’indicazione attendibile su quando eseguire la decalcificazione.

Questo software è stato impostato per una durezza dell’acqua di tipo standard.

In alcuni casi particolari sappiamo che l’acqua potrebbe essere particolarmente dura (con un alto contenuto di calcio); questo potrebbe rendere necessaria l’esecuzione del ciclo di decalcificazione con maggiore frequenza, senza che la macchina mostri la segnalazione a display.

Anche se utilizzate la macchina in modo sporadico (es.1 caffè al giorno) si consiglia d’effettuare un ciclo di decalcificazione con maggiore frequenza.

In questi casi particolari vi consigliamo d’effettuare il ciclo di decalcificazione ogni 1-2 mesi anche se la macchina non lo segnala.

DISPLAY PANNELLO COMANDI

Segnali di pronto



- Macchina pronta per l'erogazione del caffè con caffè in chicchi e dell'acqua calda.



- Macchina pronta per l'erogazione del caffè con caffè premacinato.



- Macchina in fase d'erogazione di vapore.



- Macchina in fase d'erogazione di acqua calda.



- Macchina in fase d'erogazione di 1 espresso o un caffè lungo.



- Macchina in fase d'erogazione di 2 espressi o 2 caffè lunghi.



- Macchina in fase programmazione della quantità di caffè da erogare ad ogni pressione del tasto "☕" o "☕".

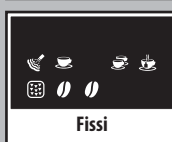
Segnali di avviso



- Macchina in fase di riscaldamento per l'erogazione di caffè, acqua calda e vapore.



- Macchina in fase di risciacquo. Attendere che la macchina termini l'operazione.



- La macchina necessita di un ciclo di decalcificazione.



- La macchina necessita di un ciclo di caricamento del circuito idraulico.

Segnali d'allarme



- Riportare il pomello del rubinetto acqua calda / vapore in posizione corretta.
- Il Gruppo Caffè deve essere inserito nella macchina.
- Chiudere lo sportello di servizio.



- Svuotare il cassetto raccogli fondi.



- Inserire il cassetto raccogli fondi.



- Mancanza di chicchi all'interno del contenitore caffè.
Dopo aver riempito il contenitore, si può riavviare il ciclo.



- Riempire il serbatoio dell'acqua.

RISOLUZIONE PROBLEMI

Comportamenti	Cause	Rimedi
La macchina non si accende.	La macchina non è collegata alla rete elettrica.	Collegare la macchina alla rete elettrica.
Il caffè non è abbastanza caldo	Le tazzine sono fredde.	Scaldare le tazzine con acqua calda.
Non fuoriesce acqua calda o vapore.	Il foro del tubo vapore è otturato.	Pulire il foro del tubo vapore con uno spillo. Prima d'effettuare questa operazione assicurarsi che la macchina sia spenta e fredda.
	Pannarello sporco (se presente).	Pulire il pannarello.
Il caffè ha poca crema. (Vedere nota)	La miscela non è adatta o il caffè non è fresco di torrefazione oppure è macinato troppo grosso.	Cambiare miscela di caffè o regolare la macinatura come al paragrafo "Regolazione macinacaffè".
La macchina impiega troppo tempo per scaldarsi o la quantità di acqua che fuoriesce dal tubo è limitata.	Il circuito della macchina è intasato dal calcare.	Decalcificare la macchina.
Il Gruppo Caffè non può essere estratto.	Gruppo Caffè fuori posizione.	Accendere la macchina. Chiudere lo sportello di servizio. Il gruppo erogatore ritorna automaticamente nella posizione iniziale.
	Cassetto raccoglifondi inserito.	Estrarre il cassetto raccogli fondi prima di estrarre il gruppo di erogazione.
Macchina macina ma il caffè non fuoriesce. (Vedere nota)	Manca acqua.	Riempiere il serbatoio dell'acqua e ricaricare il circuito (paragrafo "Prima accensione").
	Gruppo Caffè sporco.	Pulire il Gruppo Caffè (paragrafo "Gruppo caffè").
	Circuito non carico.	Ricaricare il circuito (paragrafo "Prima accensione").
	Evento estremo che avviene quando la macchina sta regolando automaticamente la dose.	Erogare alcuni caffè come descritto nel paragrafo "Gaggia Adapting System".
	Erogatore sporco.	Pulire l'erogatore.
Caffè troppo acquoso. (Vedere nota)	Evento estremo che avviene quando la macchina sta regolando automaticamente la dose.	Erogare alcuni caffè come descritto nel paragrafo "Gaggia Adapting System".
Caffè fuoriesce lentamente. (Vedere nota)	Caffè troppo fine.	Cambiare miscela di caffè o regolare la macinatura come al paragrafo "Regolazione macinacaffè".
	Circuito non carico.	Ricaricare il circuito (paragrafo "Prima accensione").
	Gruppo Caffè sporco.	Pulire il Gruppo Caffè (paragrafo "Gruppo caffè").
Caffè fuoriesce all'esterno dell'erogatore.	Erogatore otturato.	Pulire l'erogatore ed i suoi fori d'uscita.

Nota: questi problemi possono essere normali se è stata modificata la miscela del caffè o nel caso in cui si stia effettuando la prima installazione; in questo caso attendere che la macchina proceda ad una autoregolazione come descritto nel paragrafo "Gaggia Adapting System".

Per i guasti non contemplati dalla suddetta tabella o in caso che i rimedi suggeriti non li risolvano, rivolgersi ad un centro assistenza.

DATI TECNICI

Il costruttore si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto.

Tensione nominale - Potenza nominale - Alimentazione	Vedi targhetta posta all'interno dello sportello
Materiale corpo	Termoplastico/Inox
Dimensioni (l x a x p) (mm)	256 x 320 x 432
Peso	8,450 Kg
Lunghezza cavo	1,2 m
Pannello di comando	Sulla parte frontale
Pannarello (presente solo su alcuni modelli)	Speciale per cappuccini
Serbatoio acqua	1,2 litri - Estraibile
Capacità contenitore caffè (gr)	260
Capacità contenitore fondi	8
Pressione pompa	15 bar
Caldaia	Inox
Dispositivi di sicurezza	Termofusibile

Italiano

SMALTIMENTO

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".



Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE
ANNO 09
EC 2006/95, EC 2004/108

GAGGIA S.P.A.

20087 Rebecco sul Naviglio (MI) Italy

dichiariamo sotto la nostra responsabilità che il prodotto:

MACCHINA PER CAFFÈ AUTOMATICA

SUP 037RG

al quale si riferisce questa dichiarazione è conforme alle seguenti norme :

- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - Requisiti generali EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006) +A13 (2008)
- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - Parte 2-15 Requisiti specifici per apparecchi per riscaldare liquidi EN 60335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Sicurezza apparecchi per uso domestico e similare. Campi elettromagnetici Metodi per la valutazione e le misure EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - Parte 2-14 Requisiti specifici per polverizzatori e macinacaffè EN 60335-2-14 (2006).
- Limiti e metodi di misurazione dei disturbi radio caratteristici di apparecchi con motore elettrico e termici per uso domestico e simili scopi, strumenti elettrici e simili apparecchiature elettriche - EN 55014-1 (2006).
- Compatibilità elettromagnetica (EMC) Parte 3^ Limiti - Sezione 2 : Limiti per le emissioni di corrente armonica (corrente in ingresso dell'apparecchiatura $\leq 16A$ per fase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Compatibilità elettromagnetica (EMC) Parte 3^ Limiti - Sezione 3 : Limitazione delle fluttuazioni e dei picchi di tensione nei sistemi di alimentazione a bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale $\leq 16A$. EN 61000-3-3 (1995) + corr.(1997) + A1(2001) + A2 (2005).
- Requisiti di immunità per elettrodomestici, strumenti e apparecchi similari. Norma per famiglia di prodotti EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

secondo le disposizioni delle direttive: EC 2006/95 , EC 2004/108.

Rebecco sul Naviglio
li, 28/04/2009

R & D Manager
Ing. Andrea Castellani

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when the 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 manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
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 attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Save these instructions.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION

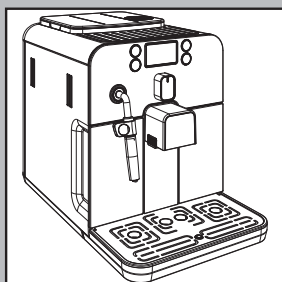
This appliance is for household use only. Any servicing, other than cleaning and user maintenance, should be performed by an authorized service center. Do not immerse machine in water. To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the machine. There are no parts inside the machine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

1. Check voltage to be sure that the voltage indicated on the nameplate corresponds 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 scrubbing powders or harsh cleaners. Simply use a soft cloth dampened with water.
5. For optimal taste of your coffee, use purified or bottled water. Periodic descaling is still recommended every 2-3 months.
6. Do not use caramelized or flavored coffee beans.

INSTRUCTIONS FOR THE POWER SUPPLY CORD

- A. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
 1. The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or 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-wire cord, and
 3. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

GENERAL INFORMATION



The coffee machine is suitable for preparing espresso coffee using either coffee beans or ground coffee and is equipped with a device to dispense steam and hot water. The structure of the machine has been designed for domestic use only and is not suitable for continuous professional-type operation.

Keep these operating instructions in a safe place and make them available to anyone who may use the coffee machine.

For further information or in case of problems that are not included or not completely explained in these instructions, please contact an authorized service center.



Warning. No liability is held for damage caused by:

- **Incorrect use not in accordance with the intended purposes;**
- **Repairs not carried out by authorized service centers;**
- **Tampering with the power cord;**
- **Tampering with any parts of the machine;**
- **Storage or use of the machine at a temperature outside the operating temperature range (+15°C / +45°C);**
- **The use of non-original spare parts and accessories.**

In these cases, the warranty shall be deemed null and void.

SAFETY REGULATIONS



Never allow water to come into contact with any of the electrical parts of the machine: Danger of short circuit! Steam and hot water may cause scalding! Do not direct the steam/hot water wand towards body parts. Carefully handle the steam/hot water wand by its grip: Danger of scalding!

Intended Use

The coffee machine is intended for domestic use only. Do not make any technical changes or use the machine for unauthorized purposes since this would create serious hazards! The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, mental or sensory abilities or with limited experience and/or expertise, unless they are supervised by a person responsible for their safety, or they are instructed by this person on how to properly use the machine.

Power Supply - Power Cord

Only connect the coffee machine to a suitable socket.

The voltage must correspond to that indicated on the machine label located on the inside of service door.

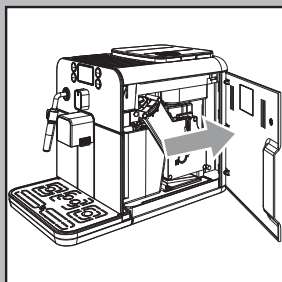
Never use the coffee machine if the power cord is defective or damaged.

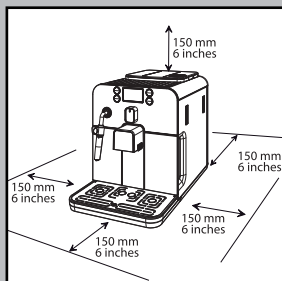
If damaged, the power cord must be replaced by the manufacturer or an authorized service center. Do not pass the power cord around corners, over sharp edges or over hot objects and keep it away from oil. Do not use the power cord to carry or pull the coffee machine.

Do not pull out the plug by the power cord or touch it with wet hands. Do not let the power cord hang freely from tables or shelves.

For the Safety of Others

Keep children under control to prevent them from playing with the product. Children are not aware of the risks related to electric household appliances. Do not leave the machine packaging materials within the reach of children.





Danger of Burns

Never direct the steam/hot water wand towards yourself or others: **Danger of scalding!** Always use the handles or knobs provided.

Machine Location - Suitable Location for Operation and Maintenance

For best use, it is recommended to:

- Choose a safe, level surface, where there will be no danger of overturning it or being injured.
- Choose a location that is sufficiently well-lit, clean and near an easily reachable socket.
- Provide for a minimum distance from the sides of the machine as shown in the illustration.
- During machine turning on/off, it is recommended to place an empty glass under the dispensing head.

Do not keep the machine at a temperature below 0°C (32°F).

Frost may damage the machine.

Do not use the coffee machine outdoors.

In order to prevent its housing from melting or being damaged, do not place the machine on very hot surfaces and close to open flames.

Storing the Machine - Cleaning

Before cleaning the machine, turn it off by pressing the “STAND-BY” button, and then switch the power button to “0”. Remove the plug from the socket.

Wait for the machine to cool down.

Never immerse the machine in water!

It is strictly forbidden to tamper with the internal parts of the machine.

Water left in the tank for several days should not be consumed. Wash the tank and fill it with fresh drinking water.

If the machine will not be used for a long time, dispense water from the steam wand, and carefully clean the Pannarello (if supplied), then turn it off and unplug it.

Store it in a dry place, out of the reach of children.

Keep it protected from dust and dirt.

Servicing / Maintenance

In case of failure, problems or a suspected fault resulting from the falling of the machine, immediately remove the plug from the socket.

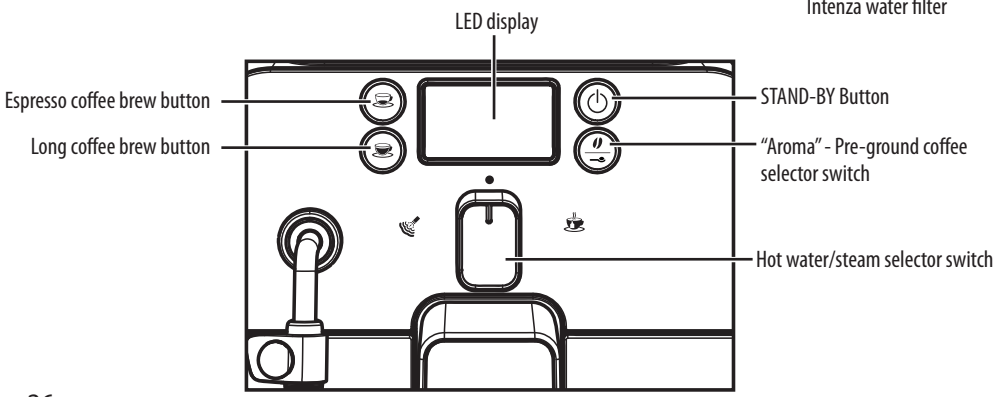
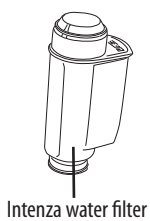
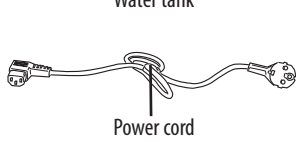
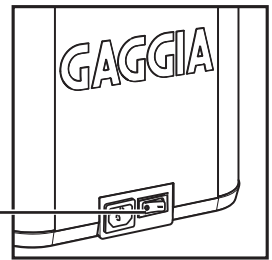
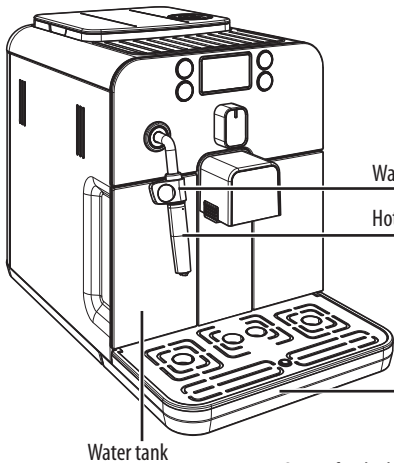
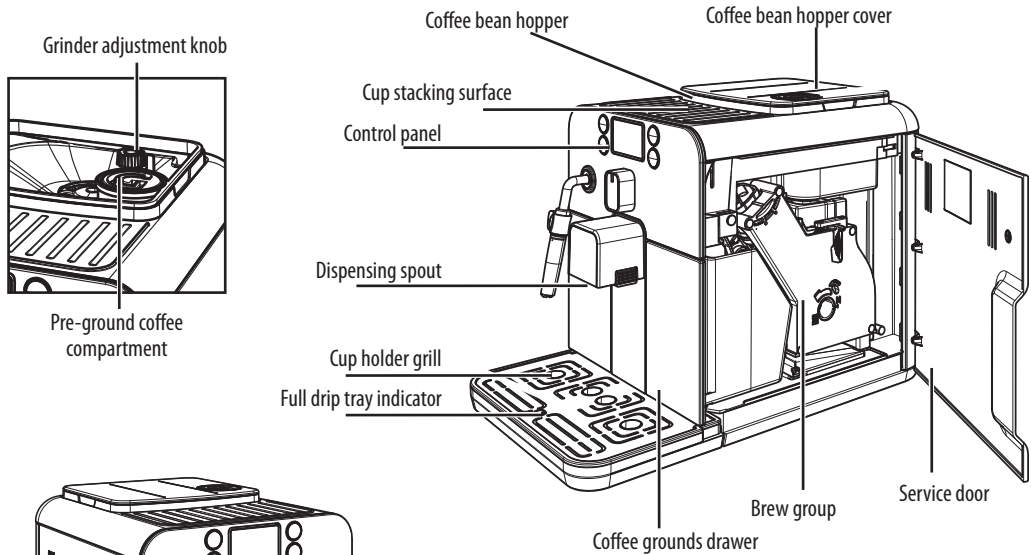
Never attempt to operate a faulty machine.

Servicing and repairs may only be carried out by authorized service centers.

All liability for damages resulting from work not carried out by professionals is declined.

Fire Safety Precautions

In case of fire, use carbon dioxide (CO₂) extinguishers. Do not use water or dry powder extinguishers.



INSTALLATION

For your safety and the safety of others, carefully follow the instructions provided in the "Safety Regulations" section.

Machine Packaging

The original packaging has been designed and constructed to protect the machine during transport. We recommend keeping the packaging material for possible future transport.

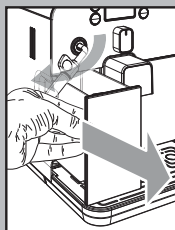
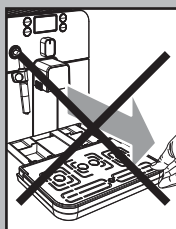
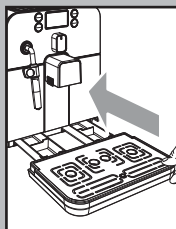
Preliminary Operations

- Remove the coffee bean hopper cover and the drip tray with grill from the packaging.
- Remove the coffee machine from the packaging and position it in a place that meets the requirements described in the safety regulations.
- Place the drip tray with grill into its appropriate seat on the machine. Make sure it is fully inserted to its limit stop.
- Insert the coffee bean hopper cover.

i Note: Insert the plug in the machine and in the wall socket only when indicated and check that the power button is switched to "0".

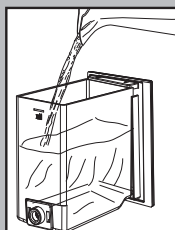
i Important note: Carefully read the explanatory descriptions of all the warnings the machine displays to the user via the lights on the control panel display (see section "Display Warnings").

! NEVER remove the drip tray when the machine is turned on. Wait a couple of minutes after turning on/off, as the machine will be carrying out a rinse/self-cleaning cycle (see section "Rinse/Self-cleaning Cycle").



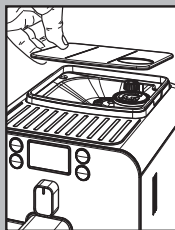
- Remove the water tank from its seat.
- Rinse and fill it with fresh water making sure that it is not filled exceeding the MAX level indicated in the water tank. Put the water tank back in its seat.

! Fill the tank only with fresh, non-sparkling water. Hot water or any other liquid may damage the tank and/or the machine. Do not turn on the machine when the tank is empty: Make sure there is enough water in the tank.

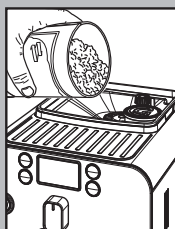


- Remove the coffee bean hopper cover.

i Note: The hopper may be provided with different safety features according to the regulations of the country of use of the machine.



- Slowly pour the coffee beans into the hopper.

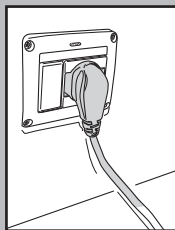


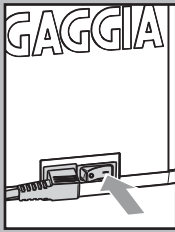
! Only coffee beans must be put into the coffee bean hopper. Ground coffee, instant coffee or any other object may damage the machine.

- Replace the coffee bean hopper cover.
- Insert the plug into the socket on the back of the machine.

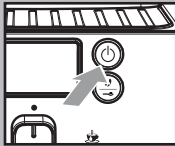


- Insert the plug of the other end of the cable into a wall socket with suitable power voltage.

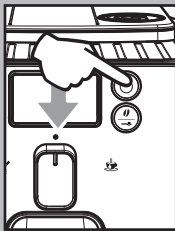




- Switch the power button to "I" to turn the machine on.



- The "STAND-BY" button blinks.



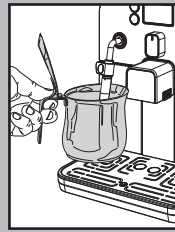
- Make sure the selector switch is in the "☕" position; if this is not the case, set it to that position.
- To turn the machine on simply press the "STAND-BY" button.



Blinking

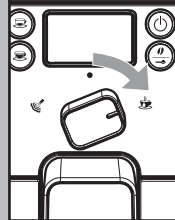
- The blinking icons shown in the picture warn that the circuit must be primed.

i Note: Before starting the machine for the first time, and after long periods of inactivity, prime the water circuit.



Circuit Priming

- To prime the water circuit, place a container under the steam wand (Pannarello, if supplied).



- Turn the selector switch clockwise to set it to the "☕" position. The machine starts the automatic priming of the circuit by letting out a preset quantity of water through the Pannarello.

Once the circuit has been primed, the icons shown in the figure will start to blink.

Turn the selection knob back to its central position "●".



Blinking



Slow blinking



Cyclic blinking

- The icons displayed blink slowly to show that the machine is warming up.

i When warm-up is complete, the machine performs a rinse cycle of the internal circuits. During this phase, the icons displayed will blink in sequence.



Steady on

- When the operations described above are completed, the icons on the display will illuminate.

i The display will appear as shown to the side. The displayed aroma is the factory setting when the machine is switch on for the first time, or it is the same as the aroma that was selected for the last brewed coffee.

The machine is then ready to brew beverages.

- To brew coffee, dispense hot water or steam, and properly use the machine, carefully follow the instructions provided.

Using the machine for the first time or after a long period of inactivity.

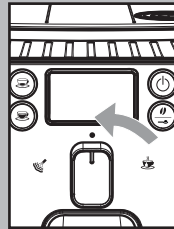
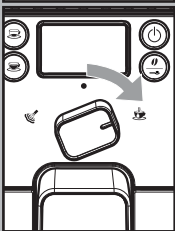
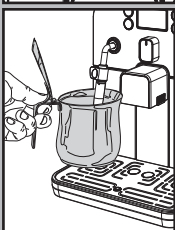
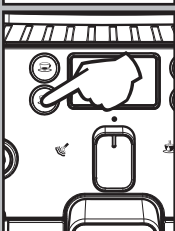
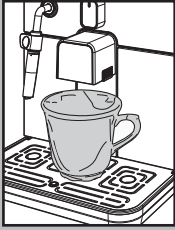
These simple operations will make it possible to always brew excellent coffee.

- 1 Place a large container under the dispensing spout.
- 2 Before starting the procedure, check that the following icons are displayed.
- 3 Select the pre-ground coffee function by pressing the “☉” button one or more times.

i Do not add the pre-ground coffee to the compartment.

The icon will appear on the display.

- 4 Press the button to brew a long coffee.
- 5 Wait until brewing is completed and empty the water tank.
- 6 Repeat the operations from step 1 to step 5 for 3 times; then continue with step 7.
- 7 Place a container under the steam wand (Pannarello, if supplied).
- 8 Turn the selector switch clockwise to set it to the “☉” position.



The following icon will be displayed.

- 9 Dispense water until the no water signal is displayed, then turn the selector switch counter-clockwise to set it to the “☉” position.

- 10 At the end, fill the water tank again. Then the products can be brewed as described in the following sections.

Rinse/Self-cleaning Cycle

This cycle allow rinsing the coffee circuits with fresh water.

The cycle is carried out:

- At machine start (with cold boiler)
- After priming the water circuit (with cold boiler)
- During the Stand-by preparation phase (if a coffee product has been brewed)
- During the phase of activating the stand-by mode after pressing the “STAND-BY” button (if a coffee product has been brewed).

A small amount of water will be dispensed to rinse and heat all the machine components; during this phase the icons blink in sequence.

Wait for the cycle to finish automatically. **You can stop dispensing by pressing either coffee button and/or the “Stand-by” button.**



“INTENZA” water filter.

To improve the quality of the used water, it is advisable to install the water filter.

Remove the water filter from its packaging, immerse it vertically (with the opening positioned upwards) in cold water and delicately press the sides so as to let the air bubbles out.

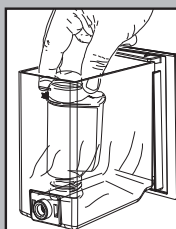
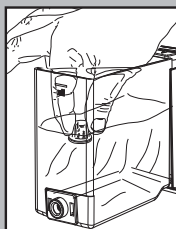
Remove the small white filter from the tank and store it in a dry place sheltered from dust.

Set the Intenza Aroma System as specified on the box.

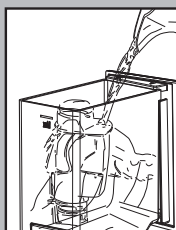
A = Soft water

B = Medium water (standard)

C = Hard water



Put the water filter into the empty tank. Press it until its limit stop.



Fill the tank with fresh drinking water and reinsert it into the machine.

Dispense the water in the tank by using the hot water function (see the “Hot water dispensing” section).

Fill the water tank again. The machine is now ready to be used.

i **Note:** If there is no Intenza water filter, insert the small white filter previously removed into the water tank.

ADJUSTMENTS

The machine that you have bought allows for certain adjustments that will permit you to use it to its full potential.

Gaggia Adapting System

Coffee is a natural product and its characteristics may change according to its origin, blend and roast. The Gaggia coffee machine is equipped with a self-adjusting system that allows the use of all types of coffee beans available on the market (non caramelized).

- The machine automatically adjusts itself in order to optimise the extraction of the coffee, ensuring perfect compression of the tablet to obtain a creamy espresso coffee that will release all the aromas, regardless of the type of coffee used.
- The optimisation process is a learning process that requires the brewing of a certain number of coffees to allow the machine to adjust the compactness of the ground coffee.
- Attention should be given to special blends, which require grinder adjustments in order to optimise the extraction of the coffee (see the “Coffee Grinder Adjustment” section).

Coffee Grinder Adjustment

! **Warning!** The grinder adjustment knob, inside the coffee bean hopper, must be turned only when the grinder is working. Do not pour ground and/or instant coffee into the coffee bean hopper.

! **Do not insert any material other than coffee beans into the hopper. The grinder contains moving parts that may be dangerous. Therefore, do not insert fingers and/or other objects. The grind setting may only be adjusted using the knob. Turn off the machine and unplug it from the socket before carrying out any type of operation inside the coffee bean hopper. Do not pour coffee beans when the coffee grinder is working.**

The machine allows slight adjustments to the coffee grinder to adapt it to the kind of coffee used.

To make any adjustment, press and turn the knob inside the coffee bean hopper.

Press and turn the knob by one notch at a time and brew 2-3 cups of coffee; this is the only way to notice differences in grind.



The reference marks inside the coffee bean hopper indicate the grind setting. There are 5 different grind settings to choose from with the following references:

Large Mark - Coarse Grind
Small Mark - Fine Grind.

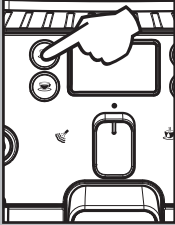
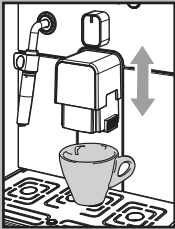
Adjusting the Coffee Length

The machine allows you to adjust the amount of brewed coffee according to your taste and/or the size of your cups.

Each time the “☕” or “☕” buttons are pressed and released, the machine brews a pre-set amount of coffee, as per factory settings. This amount may be reprogrammed to your taste. Each button may be individually programmed for a specific brew setting.

As an example, the following procedure describes the programming of the button “☕”, which is normally associated with espresso coffee.

- Place a cup under the dispensing spout.
- Hold the “☕” button pressed for 5 seconds to enter the programming mode; the “☕” icon will blink quickly and the coffee will start to be brewed; the icon will flash during the whole coffee brewing cycle.
- Press the “☕” button again when the amount of coffee in the cup reaches the desired level.



At this point the button “☕” is programmed; each time it is pressed and released, the machine will brew the same amount of coffee that was just programmed.

The same operation can be repeated for the “☕” button. If the “☕” or “☕” button is pressed twice to brew coffee, the machine will brew double the stored quantity.

Standby

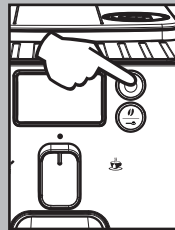
The machine is designed for energy saving. The machine automatically turns off after 60 minutes of inactivity.

The “⏻” button blinks when the machine is in stand-by mode.

i Note: During the turning off phase, the machine performs a rinse cycle, if a coffee product has been brewed.

Warning: When turning the machine on after it has been turned completely off, the machine will be in stand-by mode

To turn the machine on again simply press the STAND-BY button (if the power button is set to “I”). In this case the machine will go through the rinse cycle only if the boiler is cold.



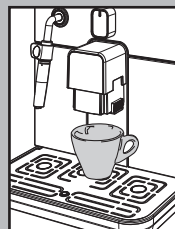
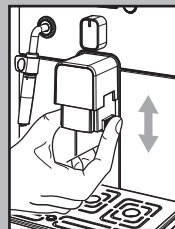
Dispensing Spout Adjustment

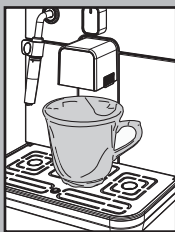
Most cups on the market can be used with this coffee machine.

The height of the dispensing spout may be adjusted to better fit the dimensions of the cups that you wish to use.

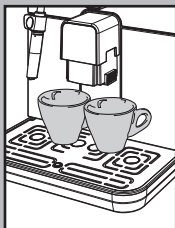
Manually move the dispensing spout up or down to adjust its height by placing your fingers as shown in the figure.

The recommended positions are:
For use with small cups;





For use with large cups.



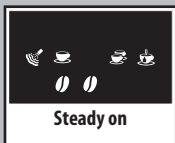
- Two cups can be placed under the dispensing spout for brewing two coffees at the same time.



"Aroma" Adjustment

The machine is set-up for an amount of coffee to grind to be adjusted from 7 g to 10.5 g per coffee.

Four choices are possible by pressing and releasing the "☕" button (mild, medium or strong aroma, and ground coffee).



Selection can be made when the beans appear on the display.

Each time the "☕" button is pressed and released, the aroma changes by one degree:

- ☕ = Mild aroma
- ☕ ☕ = Medium aroma
- ☕ ☕ ☕ = Strong aroma

Selection must be made prior to selecting the coffee. The system sets the aroma according to the personal taste of the user.



After selecting "Strong aroma", the function for brewing coffee with pre-ground coffee is displayed.

This selection is displayed by the icon on the side.

Refer to the relevant section to use this function.

COFFEE BREWING

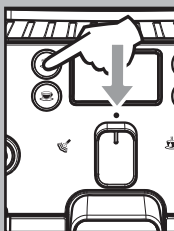
! **Note:** Should the machine not brew coffee, make sure that the water tank contains water.

i Before brewing coffee, check the messages on the display. Check that the water tank and coffee bean hopper are full.



i Leave the selector on the coffee position "●" during the dispensing phase.

i Before brewing the coffee, adjust the height of the dispensing spout according to your needs, and select the aroma or the pre-ground coffee.



Using Coffee Beans

- To brew coffee, press and release: the "☕" button to select the desired aroma. the "☕" button for an espresso coffee; the "☕" button for a long coffee.
- The brewing cycle then starts: To brew 1 cup of coffee, press the "☕" or "☕" button once. The display will show the icon. To brew 2 cups of coffee, press the "☕" or "☕" button twice. The display will show the icon.



i To brew 2 coffees, the machine automatically grinds and doses the correct amount of coffee. Brewing two coffees requires two grinding cycles and two brewing cycles, which the machine carries out automatically.

- After the prebrewing cycle, coffee begins to come out of the dispensing spout.
- Coffee brewing stops automatically when the pre-programmed level is reached; however, it is possible to interrupt coffee brewing by pressing the

button initially pressed.

i The machine is adjusted to brew a true Italian espresso coffee. This feature may slightly lengthen the brewing time, allowing the intense flavour of the coffee to develop fully.

Using Pre-ground Coffee

i This function allows using pre-ground and decaffeinated coffee.

Pre-ground coffee must be poured into the appropriate compartment positioned next to the coffee bean hopper. Only use ground coffee for espresso machines and never coffee beans or instant coffee.

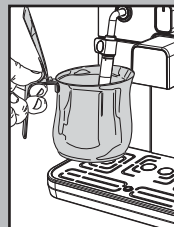
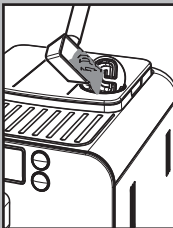
i Note:

- If no pre-ground coffee is poured into the compartment, only water will be dispensed;
- If the dose is excessive and 2 or more measuring scoops of coffee are used, the machine will not brew the product. Also in this case, the machine will run an empty cycle and discharge any ground coffee into the coffee grounds drawer.

To brew coffee:

- Press and release the “☕” button until the pre-ground coffee function icon is displayed.
- Lift the pre-ground coffee compartment cover.
- Add **1 only 1 scoop** of pre-ground coffee to the compartment. Use the measuring scoop supplied with the machine to perform this operation. Then, close the cover.

! Warning: Only add pre-ground coffee to the compartment. Other substances and objects may cause severe damage to the machine. This damage will not be covered by warranty.



Press and release:

the “☕” button for an espresso coffee;

the “☕” button for a long coffee.

- The brewing cycle then starts. After the prebrewing cycle, coffee begins to come out of the dispensing spout.
- Coffee brewing stops automatically when the pre-programmed level is reached; however, it is possible to interrupt coffee brewing by pressing the button initially pressed.

After dispensing the product, the coffee beans configuration of the machine is restored.

i Repeat the operations described above to brew other coffees.

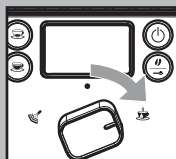
DISPENSING HOT WATER

! Warning: At the beginning, short spurts of hot water may come out. Danger of scalding. The hot water wand may reach high temperatures. Never touch it with bare hands.

- Before dispensing hot water, check that the following icon is displayed.

When the machine is ready, proceed as follows:

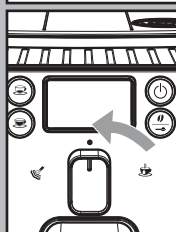
- Place a container under the steam wand (Pannarello, if supplied).



- Turn the selector switch clockwise to set it to the “☕” position.



- Only the following icon will be displayed steady on.



- Fill the cup with hot water to the desired level; to stop hot water dispensing, turn selector switch counter-clockwise to the “●” position. The machine returns to the normal operating mode.



- **i** Occasionally, after turning the selector switch, hot water may not be dispensed and the following displayed icon will start blinking. Simply wait until the end of the warm-up phase, at which point hot water will be dispensed from the Pannarello.

STEAM DISPENSING / PREPARING A CAPPUCINO

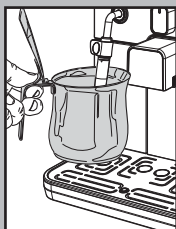
Steam may be used to froth milk for a cappuccino, as well as to reheat other beverages.

! Danger of scalding! Brewing may be preceded by small jets of hot water. The steam wand may reach high temperatures. Never touch it with bare hands.

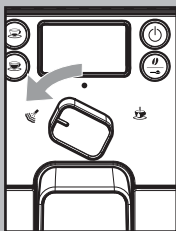
- **i** Important note: immediately after using the steam to froth the milk, clean the steam wand (or Pannarello when provided). When the machine is ready, brew a small amount of hot water in a glass and clean the steam wand (or Pannarello when provided) externally. In this way, all parts will be perfectly clean

and free of any milk residue.

- **i** To prepare your cappuccino, we recommend discharging the water in the steam wand.



- To discharge the water in the steam wand, place a container under the steam wand (Pannarello, if supplied).



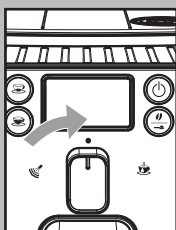
- When the machine is ready to brew coffee, turn selector switch counter-clockwise to set it onto the “☕” position. Residual water may come out of the steam wand (Pannarello, if supplied).



- The icon blinks during the preheating time required by the machine.



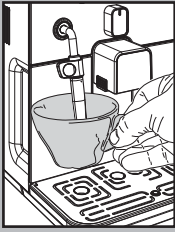
- Steam dispensing will begin when the icon is displayed steady on; soon after, only steam will begin to come out.



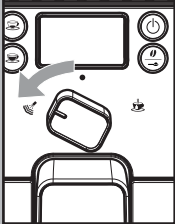
- Turn the selector switch clockwise and set it back to the “●” position to stop dispensing steam.

- Fill 1/3 of the container you wish to use to prepare the cappuccino with cold milk.

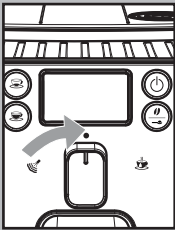
- **i** To ensure better results when preparing a cappuccino, use cold milk straight from the fridge.



- To heat the milk directly in the cup, immerse the steam wand (Pannarello, if supplied) in the milk to be heated.



- Turn the selector switch counter-clockwise to set it to the "☁" position. Rotate the container and move it gently up and down to obtain uniform foam.



- After dispensing steam for the desired time, turn the selector switch clockwise and set it back to the "●" position to stop dispensing steam.
- The same procedure can be used to heat other beverages.

After using the steam wand (Pannarello, if supplied), wash it as described in the "Cleaning and Maintenance" section.

i After using steam to prepare a beverage, it is possible to brew coffee or to dispense steam straight after.

i If the selector switch is left on the central position "●", the machine, in order to save energy, automatically reaches the temperature needed to dispense coffee.



General Cleaning

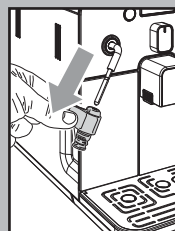
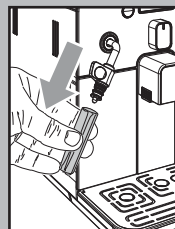
- Empty and clean the coffee grounds drawer daily, with the machine turned on.

i Note: We recommend emptying the container if the machine is not going to be used for some days.

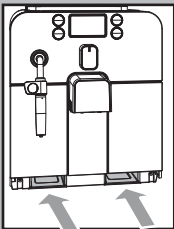
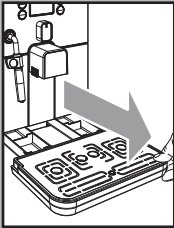
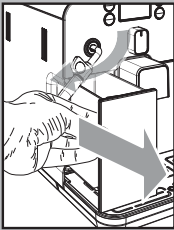


- Maintenance and cleaning operations can only be carried out when the machine is cold and disconnected from the electric network.
- Do not immerse the machine in water.
- Do not wash any of its parts in the dishwasher.
- Do not use sharp objects or harsh chemical products (solvents) for cleaning.
- Use a soft, dampened cloth to clean the machine.
- Do not dry the machine and/or its components using a microwave and/or standard oven.

i After preparing milk beverages, dispense hot water from the steam wand (Pannarello, if supplied) to obtain a thorough cleaning.



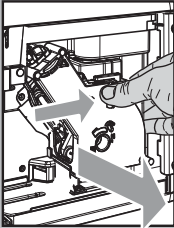
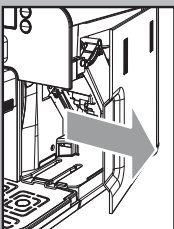
- Every day, after heating the milk, remove the external part of the Pannarello (if supplied) and wash it with fresh drinking water.
- Clean the steam wand weekly. In order to do this, perform the following operations:
 - Remove the external part of the Pannarello (for standard cleaning);
 - Remove the upper part of the Pannarello from the steam wand;
 - Wash the upper part of the Pannarello with fresh drinking water;
 - Wash the steam wand with a wet cloth and remove any milk residue;
 - Replace the upper part in the steam wand (make sure it is completely inserted).



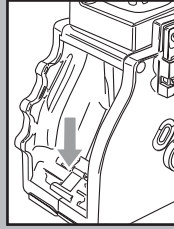
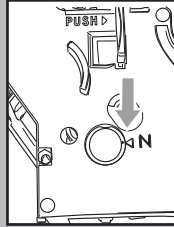
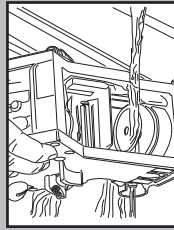
Reassemble the external part of the Pannarello.

- We recommend cleaning the water tank daily. For an easier removal of the water tank, move the steam wand / Pannarello upwards:
 - Remove the small white filter in the water tank and wash it under running drinking water.
 - Reposition the small white filter in its housing by gently pressing and turning it at the same time.
 - Fill the water tank with fresh drinking water.
- Empty and clean the drip tray daily. Perform this operation also when the float is raised.
- Also clean the seat of the tray every week through the openings on the bottom of the machine.

Brew Group

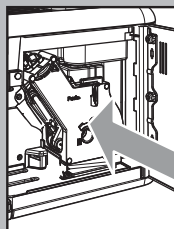
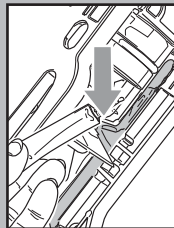
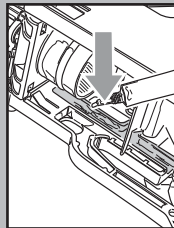


- The brew group should be cleaned every time the coffee bean hopper is filled or at least once a week.
- Turn off the machine by pressing the ON/OFF button and remove the plug from the socket.
- Remove the coffee grounds drawer. Open the service door.
- To remove the brew group, pull it by the handle and press the «PUSH» button. The brew group must be washed only with lukewarm water with no detergent/soap.



- Wash the brew group with lukewarm water and carefully clean the upper filter.
- Thoroughly wash and dry all the parts of the brew group.
- Thoroughly clean the inside of the machine.
- Make sure that the two reference signs match up.
- Make sure that the lever is in contact with the brew group. Press the "PUSH" button to make sure that the brew group is in the correct position.

i Lubricate the brew group after approximately 500 brewing cycles. The grease to lubricate the brew group may be purchased at authorised service centres.



- Lubricate the brew group guides using the supplied grease only.
- Apply the grease evenly on both side guides.
- Insert the brew group in its seat until it locks into place WITHOUT pressing the "PUSH" button.
- Insert the coffee grounds drawer. Close the service door.

DESCALING

Limescale normally builds up with the use of the appliance.

The machine must be descaled when the icon appears on the display.



i **Important note: It is recommended to refer to the next section, "Remarks on Descaling", for some tips about keeping the machine in perfect working order.**

i **Only use the GAGGIA descaling solution. Its formula has been designed to ensure better machine performance and operation for its whole operating life. If correctly used, it also avoids alterations in the brewed product.**

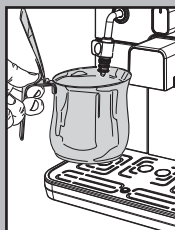
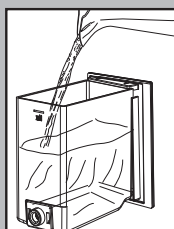
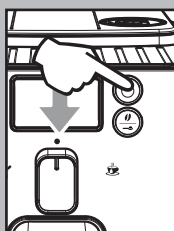
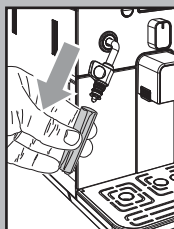
! **Warning! Never drink the descaling solution or any products dispensed until the cycle has been carried out to the end. Never use vinegar as a descaling solution.**

Before descaling, remove the Pannarello (if supplied) from the steam wand as described in the "Cleaning and Maintenance" section.

• Turn the machine on by pressing the "STAND-BY" button. **Wait for the machine to finish its rinse cycle and warm up.**

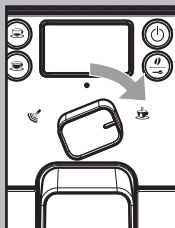
! **Warning! Remove the "Intenza" filter before adding the descaling solution.**

• Pour the entire content of the GAGGIA concentrated descaling solution into the water tank, and then fill the tank with fresh drinking water up to the MAX level. Place the tank back in the machine.

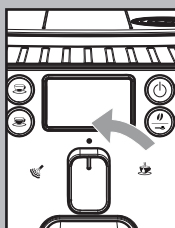


1 Place a container below the steam wand.

i **Use a container of at least 1 litre capacity. If you do not have a container of this capacity, once it is filled close the knob, empty the container and then place it again under the wand and repeat the procedure.**



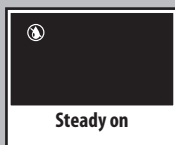
2 Only after adding the descaling solution in the tank, turn the selector switch clockwise to position "☕", and then dispense 2-3 cups of water (approx. 150 ml).



3 Stop dispensing by turning the selector switch back to its central position "●".

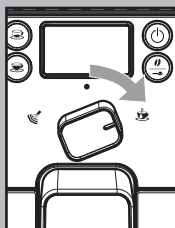
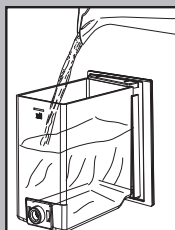
4 Allow the descaling solution to work for 15-20 minutes.

5 Repeat steps 2 and 3 at intervals of 3 minutes, until there is no descaling solution left in the water tank.

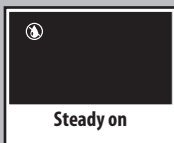


6 When the icon is displayed, rinse the water tank thoroughly and refill it with fresh drinking water.

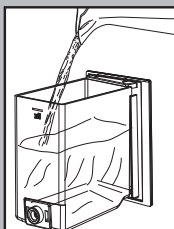
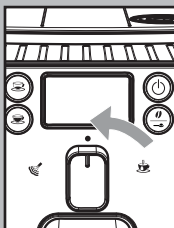
7 Empty the container used to collect the liquid dispensed by the machine and place it under the steam wand.



8 Turn the selector switch clockwise to set it to the "☕" position. The machine rinse cycle starts.

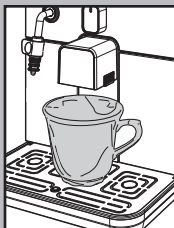


9 When the water in the tank is finished, the icon on the side is displayed to indicate that the selector switch must be brought back to the "●" position.

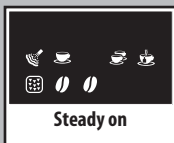


10 Rinse the water tank thoroughly and refill it with fresh drinking water.

11 Empty the container used to collect the liquid dispensed by the machine.



12 Place a large container under the dispensing spout.



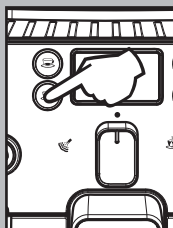
13 Before starting the procedure, check that the following icons are displayed.



14 Select the pre-ground coffee function by pressing the "☕" button one or more times.

i Do not add the pre-ground coffee to the compartment.

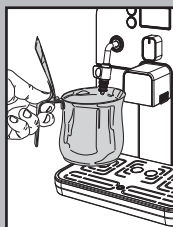
The icon will appear on the display.



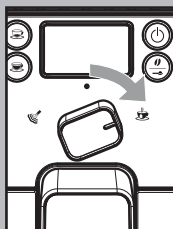
15 Press the button to brew a long coffee.

16 Wait until brewing is completed and empty the container with water.

17 Repeat the operations from step 12 to step 16 for 3 times; then continue with step 18.



18 Place a container under the steam wand (Pannarello, if supplied).

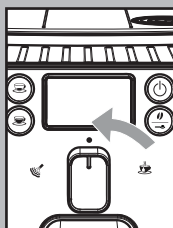


19 Turn the selector switch clockwise to set it to the "☕" position.

The following icon will be displayed.

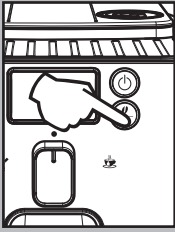


20 Dispense water until the no water signal is displayed, then turn the selector switch counter-clockwise to set it to the "●" position.

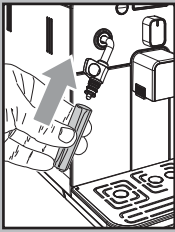


21 At the end, fill the water tank again.

The descaling cycle is complete. Then, the products can be brewed.



22 Hold the “0” button pressed for 6 seconds to reset the machine and cancel the descaling alarm signal.



Reassemble the external part of the Pannarello.

i If the machine is switched off during the descaling cycle, next time the machine is switched on the cycle must be repeated from the beginning.

i The descaling solution must be disposed of according to the manufacturer's instructions and/or regulations in force in the country of use.

i After completing the descaling cycle, wash the brew group as described in the “Brew Group” section in the “Cleaning and maintenance” section.

Remarks on Descaling

The previous section explains the correct operations to perform to descale the machine.

The machine you have purchased is equipped with advanced software to check the quantity of used water in order to provide reliable information about the right time to carry out descaling operations.

This software has been programmed for standard water hardness.

In case of especially hard water (high calcium content), descaling cycles might have to be carried out more frequently, even if the machine does not display warning signals.

Even if the machine is not used often (e.g. 1 coffee per day), it is recommended to perform descaling cycles more frequently.

In these specific cases, it is recommended to perform descaling cycles every 1-2 months, even if the machine does not signal it.

CONTROL PANEL DISPLAY

Ready Signals



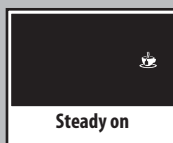
- The machine is ready for brewing coffee from bean and hot water dispensing.



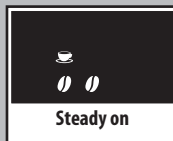
- The machine is ready for pre-ground coffee brewing.



- The machine is in the steam dispensing phase.



- The machine is in the hot water dispensing phase.



- The machine is brewing 1 espresso coffee or a long coffee.



- The machine is brewing 2 espresso coffees or 2 long coffees.



- The machine is programming the amount of coffee to be brewed each time the “☕” or “☕” button is pressed.

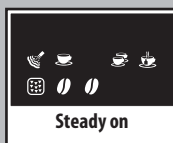
Warning Signals



- The machine is warming up to brew coffee and dispense hot water or steam.



- The machine is performing the rinse cycle. Wait until the machine stops the operation.



- The machine needs a descaling cycle.



- The machine needs water circuit priming.

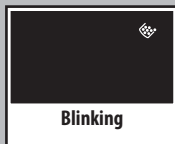
Alarm Signals



- Return the hot water / steam knob to its correct position.
- Insert the brew group in the machine.
- Close the service door.
- Empty the coffee grounds drawer.



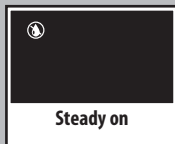
- Empty the coffee grounds drawer.



- Insert the coffee grounds drawer.



- No coffee beans in the coffee bean hopper.
After refilling the hopper, the cycle can be restarted.



- Fill the water tank.

TROUBLESHOOTING

Machine Actions	Causes	Solutions
The machine does not turn on.	The machine is not connected to the power source.	Connect the machine to the power source.
The coffee is not hot enough.	The cups are cold.	Warm the cups with hot water.
No hot water or steam is dispensed.	The hole of the steam wand is clogged.	Clean the hole of the steam wand using a pin. Make sure that the machine is turned off and has cooled before performing this operation.
	Pannarello is dirty (if supplied).	Clean the Pannarello.
The coffee has little crema. (see note)	The coffee blend is unsuitable, the coffee is not freshly roasted or the grind is too coarse.	Change coffee blend or adjust the grind as explained in the "Coffee Grinder Adjustment" section.
The machine takes a long time to warm up or the amount of water dispensed from the wand is too little.	The machine circuit is obstructed by limescale build-up.	Descale the machine.
The brew group does not come out.	The brew group is out of place.	Turn the machine on. Close the service door. The brew group automatically returns to the correct position.
	Dregdrawer is inserted.	Remove the dregdrawer first, then the brew group.
The machine grinds the coffee beans but no coffee comes out. (See note)	Water tank is empty.	Fill the water tank and prime the circuit (section "Using the Machine for the First Time").
	Brew group is dirty.	Clean the brew group (section "Brew Group").
	Circuit is not primed.	Prime the circuit (section "Using the Machine for the First Time").
	Rare event that occurs when the machine is automatically adjusting the dose.	Brew a few coffees as described in section "Gaggia Adapting System".
	The dispensing head is dirty.	Clean the dispensing head.
The coffee is too weak. (see note)	Rare event that occurs when the machine is automatically adjusting the dose.	Brew a few coffees as described in section "Gaggia Adapting System".
Coffee is brewed slowly. (see note)	The coffee grind is too fine.	Change coffee blend or adjust the grind as explained in the "Coffee Grinder Adjustment" section.
	The circuit is not primed.	Prime the circuit (section "Using the Machine for the First Time").
	The brew group is dirty.	Clean the brew group (section "Brew Group").
Coffee leaks out of the dispensing head.	The dispensing head is clogged.	Clean the dispensing head and its holes.

Note: These problems can be considered normal if the coffee blend has been changed or if the machine has just been installed. In this case wait until the machine performs a self-adjusting operation as described in section "Gaggia Adapting System".

Please contact Gaggia Customer Service or an authorized service center for any problems not covered in the above table or when the suggested solutions do not solve the problem.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

The manufacturer reserves the right to make changes to the technical specifications of the product.

Nominal Voltage - Power Rating - Power Supply	See label on the inside of the service door
Housing material	Thermoplastic material/Metal
Size (w x h x d).....	10" x 12.5" x 17" (256 x 320 x 432 mm)
Weight	18.6 lbs. (8.450 kg)
Power Cord Length	47" (1.2m)
Control Panel	Front side
Pannarello (only available for certain models)	Special for cappuccinos
Water tank	1.2 litres – Removable type
Coffee Bean Hopper Capacity.....	9.2 oz. (260 g)
Dregdrawer Capacity	8
Pump pressure	15 bar
Boiler	Stainless steel type
Safety Mechanisms	Thermal fuse

English

MACHINE DISPOSAL

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

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



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

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

EC DECLARATION OF CONFORMITY
YEAR 09
EC 2006/95, EC 2004/108,

GAGGIA S.P.A.

20087 Robecco sul Naviglio (MI) Italy

declare under our responsibility that the product :

AUTOMATIC COFFEE MAKER

SUP 037RG

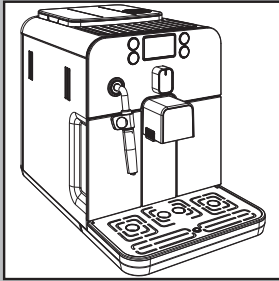
to which this declaration relates is in conformity with the following standards or other normative documents :

- Safety of household and electrical appliances - General requirements EN 60335-1(2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12(2006) + A13(2008)
- Safety of household and electrical appliances - Part 2-15 Particular requirements for appliances for heating liquids EN 60335-2-15(2002) + A1(2005)
- Household and similar electrical appliances - Electromagnetic fields - methods for evaluation and measurement EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Household and similar electrical appliances - safety - Part 2-14 Particular requirements for kitchen machines EN 60335-2-14 (2006).
- Electromagnetic compatibility (EMC) - Requirements for household appliances , electric tools and similar apparatus - Part 1 - Emission EN 55014-1 (2006).
- Electromagnetic compatibility (EMC) - Part. 3^ Limits - Section 2 : Limits for harmonic current emissions (equipment input current ≤ 16A for phase) EN 61000-3-2 (2006)
- Electromagnetic compatibility (EMC) - Part 3^ : Limits - Section 3 : Limitation of voltage changes , voltage fluctuations and flicker in public low - voltage supply systems , for equipment with rated current ≤ 16 A for phase and not subject to conditional connection EN 61000-3-3 (1995)+ corr.(1997) +A1 (2001) + A2 (2005).
- Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances , electric tools and similar apparatus - Part 2. Immunity - Product family standard EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

following the provisions of the Directives: EC 2006/95 , EC 2004/108.

Robecco sul Naviglio
li, 28/04/2009

R & D Manager
Mr. Andrea Castellani



ALLGEMEINES

Die Kaffeemaschine eignet sich für die Zubereitung von Espresso unter Verwendung von Bohnenkaffee. Sie ist mit einer Vorrichtung für die Dampf- und die Heißwasserausgabe ausgestattet. Das Gehäuse der Maschine hat ein elegantes Design und ist für den Hausgebrauch konzipiert worden, nicht aber für den Dauergebrauch bei gewerblichen Anwendungen.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf und legen Sie sie der Maschine immer bei, wenn diese von anderen Personen benutzt wird.

Für weitere Fragen oder bei Problemen, die nicht oder nur unzureichend in der vorliegenden Bedienungsanleitung beschrieben sind, wenden Sie sich bitte an die autorisierten Kundendienststellen.

! Achtung. In folgenden Fällen wird für eventuelle Schäden keine Haftung übernommen:

- falsche und nicht den vorgesehenen Verwendungszwecken entsprechende Verwendung;
- Reparaturen, die nicht in autorisierten Kundendienststellen durchgeführt wurden;
- Veränderungen am Netzkabel;
- Veränderungen an beliebigen Bestandteilen der Maschine;
- Lagerung oder Betrieb der Maschine bei Temperaturen, die von den Betriebsbedingungen abweichen (zwischen 15°C und 45 °C);
- Verwendung von anderen als originalen Ersatz- und Zubehörteilen.

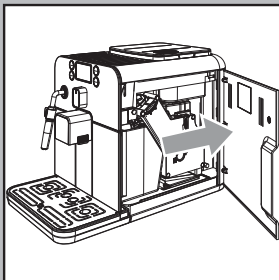
In diesen Fällen erlischt die Garantie.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

! Die unter Strom stehenden Teile dürfen keinesfalls mit Wasser in Berührung kommen: Kurzschlussgefahr! Der Dampf und das heiße Wasser können Verbrennungen verursachen! Den Dampf- oder Heißwasserstrahl keinesfalls auf Körperteile richten. Die Düse für die Dampf-/Heißwasserausgabe vorsichtig und nur am entsprechenden Griff anfassen: Verbrennungsgefahr!

Sachgemäßer Gebrauch

Die Kaffeemaschine ist ausschließlich für den Betrieb in Haushalten vorgesehen. Technische Änderungen und unsachgemäßer Gebrauch sind wegen der damit verbundenen Risiken verboten! Die Maschine ist nicht dazu bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder einer Beeinträchtigung der Sinnesorgane bzw. von Personen ohne ausreichende Erfahrung oder Kompetenz verwendet zu werden, es sei denn, sie werden von einer Person überwacht, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist oder sie werden im Gebrauch der Maschine geschult.



Stromversorgung - Netzkabel

Die Kaffeemaschine darf nur an eine geeignete Steckdose angeschlossen werden.

Die Spannung muss mit derjenigen übereinstimmen, die auf dem Typenschild des Geräts auf der Innenseite der Klappe angegeben ist.

Die Kaffeemaschine darf keinesfalls mit defektem Netzkabel betrieben werden.

Bei Schäden am Netzkabel muss dieses vom Hersteller oder von dessen Kundendienst ausgetauscht werden. Das Netzkabel darf nicht in Ecken, über scharfe Kanten oder auf sehr heißen Gegenständen verlegt werden. Es sollte vor Öl geschützt werden. Die Kaffeemaschine darf nicht am Kabel getragen oder gezogen werden. Der Stecker darf nicht durch Ziehen am Kabel herausgezogen werden. Er sollte nicht mit nassen Händen berührt werden. Der freie Fall des Netzkabels von Tischen oder Regalen sollte vermieden werden.

Schutz anderer Personen

Kinder beaufsichtigen, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Kinder können die Gefahrensituationen, die durch Haushaltsgeräte entstehen können, nicht abschätzen. Die für die Verpackung der Maschine benutzten Materialien sollten nicht in Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.

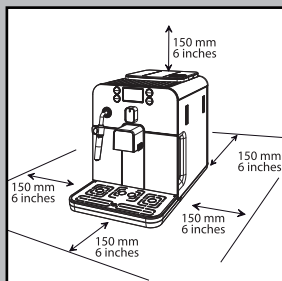
Verbrennungsgefahr

Den Heißwasser- oder Dampfstrahl keinesfalls auf sich selbst oder auf andere Personen richten: **Verbrennungsgefahr!** Stets die entsprechenden Griffe benutzen.

Standort - Raumbedarf für den Betrieb und die Wartung

Für einen korrekten Betrieb gelten folgende Empfehlungen:

- Die Auflagefläche sollte sicher und eben sein und es sollte nicht die Gefahr des Umklippens oder der Verletzung von Personen bestehen.
- Der Raum sollte ausreichend beleuchtet und hygienisch unbedenklich sein und die Steckdose muss leicht zugänglich sein.
- Gemäß der Angaben in der Abbildung einen Mindestabstand von den Maschinenwänden berücksichtigen;
- Während der Ein- und Ausschaltungsphasen der Maschine sollte ein leeres Glas unter den Auslauf gestellt werden.



Die Maschine keinen Temperaturen unter 0°C aussetzen.

Es besteht die Gefahr, dass sie durch gefrierendes Wasser beschädigt wird.

Die Kaffeemaschine darf nicht im Freien betrieben werden.

Die Maschine nicht auf heißen Flächen oder in der Nähe von offenem Feuer aufstellen, da das Gehäuse schmelzen oder auf andere Art beschädigt werden könnte.

Aufbewahrung der Maschine - Reinigung

Bevor die Maschine gereinigt wird, muss sie mit der Taste STANDBY ausgeschaltet werden. Danach wird der Hauptschalter auf "0" gestellt und dann der Stecker von der Steckdose abgenommen.

Darüber hinaus abwarten, bis die Maschine abgekühlt ist.

Die Maschine keinesfalls in Wasser tauchen!

Der Versuch von Eingriffen im Inneren der Maschine ist strengstens verboten.

Wasser, das einige Tage lang im Wassertank verblieben ist, darf nicht für Lebensmittelzwecke genutzt oder getrunken werden.

Den Tank reinigen und mit frischem Trinkwasser füllen.

Wird die Maschine für längere Zeit nicht benutzt, so ist das Wasser aus der Dampfdüse abzulassen und der Pannarello (soweit vorhanden) sorgfältig zu reinigen.

Danach wird die Maschine ausgeschaltet und der Stecker ist aus der Steckdose zu ziehen.

Die Maschine an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.

Vor Staub und Schmutz schützen.

Reparaturen/Wartungsarbeiten

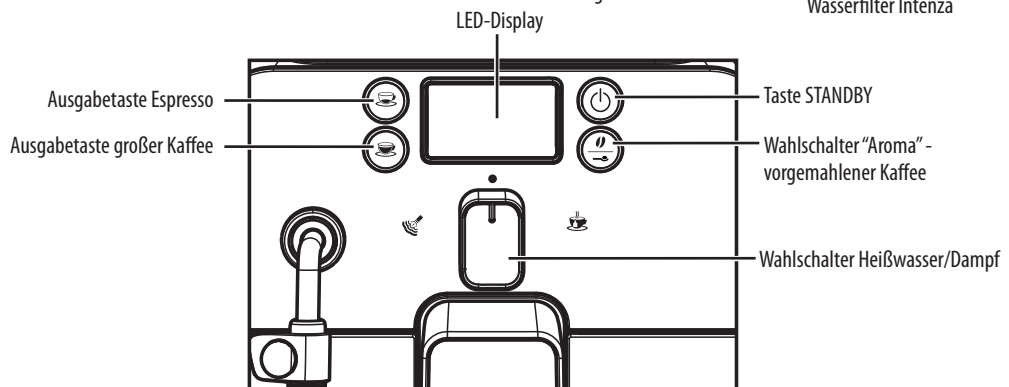
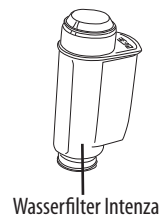
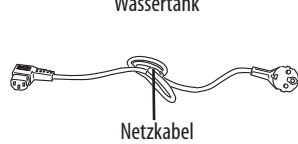
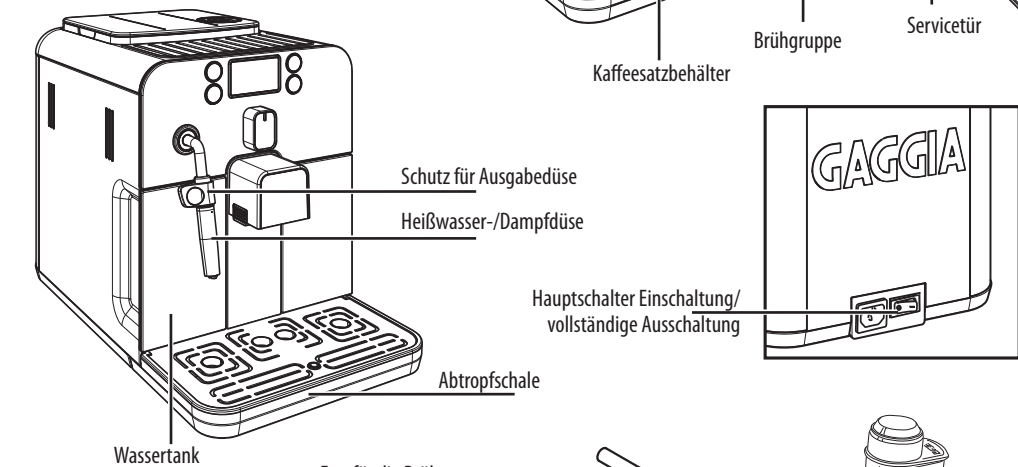
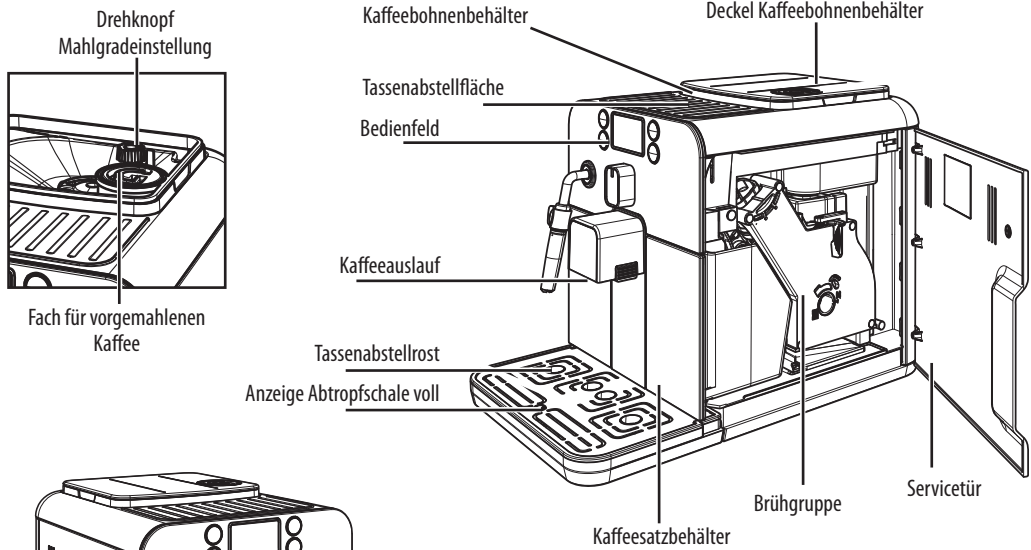
Die Maschine bei Störungen, Defekten oder dem Verdacht auf Defekte nach einem Sturz nicht verwenden und unverzüglich den Netzstecker ziehen.

Eine defekte Maschine keinesfalls in Betrieb setzen.

Eingriffe und Reparaturen dürfen ausschließlich von autorisierten Kundendienststellen vorgenommen werden. Im Falle von nicht fachgerecht ausgeführten Eingriffen wird jede Haftung für eventuelle Schäden abgelehnt.

Brandschutz

Im Fall eines Brandes einen Kohlendioxidlöcher (CO₂) verwenden). Keinesfalls sind Wasser- oder Pulverlöcher einzusetzen.

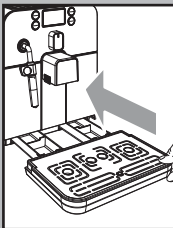


INSTALLATION

Für Ihre eigene Sicherheit und die Dritter sollten die Hinweise im Kapitel "Sicherheitsvorschriften" strikt eingehalten werden.

Verpackung

Die Original-Verpackung wurde für den Schutz der Maschine während des Versands entwickelt und hergestellt. Es wird empfohlen, diese Verpackung für eventuelle zukünftige Transporte aufzubewahren.



Vorbereitende Arbeiten

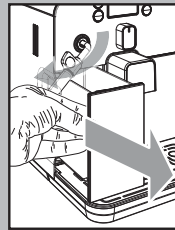
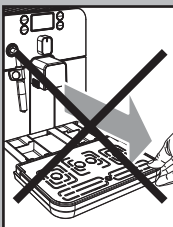
- Den Deckel des Kaffeebehälters und die Abtropfschale mit dem Rost aus der Verpackung nehmen.
- Die Kaffeemaschine aus der Verpackung nehmen und an einem geeigneten Ort aufstellen, der den entsprechenden Anforderungen entspricht, die in den Sicherheitsvorschriften beschrieben werden.
- Die Abtropfschale mit dem Rost in die entsprechende Aufnahme auf der Maschine einsetzen und sicherstellen, dass die Schale bis zum Anschlag eingesetzt ist.
- Den Deckel auf den Kaffeebehälter setzen.



i Hinweis: den Stecker erst dann in die Steckdose einstecken, wenn dazu aufgefordert wird, und überprüfen, ob der Hauptschalter auf Position "0" steht.

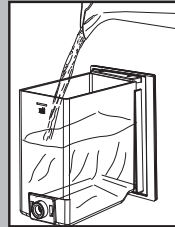
i Wichtiger Hinweis: Der Inhalt des Kapitels "Displayanzeigen" sollte gelesen werden. Dort wird ausführlich die Bedeutung aller Anzeigen der Maschine über die LED auf dem Display des Bedienfelds erläutert.

! Die Abtropfschale KEINESFALLS bei eingeschalteter Maschine abnehmen. Nach der Ein- und/oder Ausschaltung der Maschine einige Minuten abwarten, da die Maschine einen Spülzyklus/eine Selbstreinigung ausführt (siehe Abschnitt "Spülzyklus/Selbstreinigung").



- Den Wassertank aus seiner Aufnahme herausnehmen.
- Den Tank ausspülen und mit frischem Wasser füllen. Der Füllstand (MAX), der im Tank markiert ist, sollte nicht überschritten werden. Den Tank wieder in seine Aufnahme einsetzen.

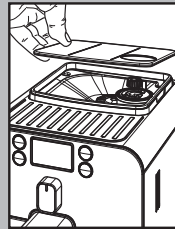
! In den Tank darf ausschließlich frisches Trinkwasser ohne Kohlensäure eingefüllt werden. Heißes Wasser oder andere Flüssigkeiten können den Tank oder die Maschine beschädigen. Die Maschine darf ohne Wasser keinesfalls in Betrieb gesetzt werden: sicherstellen, dass im Tank eine ausreichende Menge Wasser vorhanden ist.



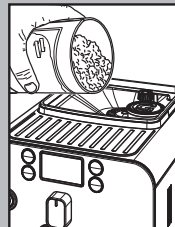
- Den Deckel des Kaffeebehälters abnehmen.

i Hinweis: der Behälter kann je nach den Vorschriften im Benutzerland der Maschine mit einem anderen Sicherheitssystem ausgestattet sein.

- Den Bohnenkaffee langsam in den Behälter einfüllen.



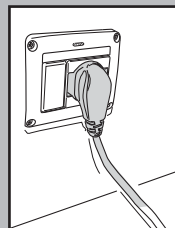
! In den Behälter darf ausschließlich Bohnenkaffee eingefüllt werden. Gemahlener Kaffee, Instantkaffee oder andere Gegenstände verursachen Schäden an der Maschine.

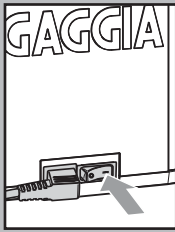


- Den Deckel wieder auf den Kaffeebehälter setzen.
- Den Stecker in die Steckdose auf der Rückseite der Maschine einstecken.

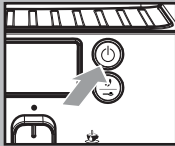


- Den Stecker am anderen Ende des Kabels in eine Wandsteckdose mit geeigneter Spannung einstecken.

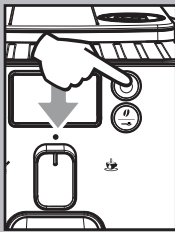




- Den Hauptschalter auf die Position "I" stellen, um die Maschine einschalten zu können.



- Die Taste "STANDBY" blinkt.



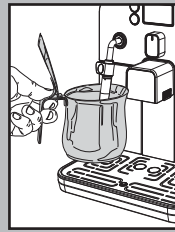
- Sicherstellen, dass der Wahlschalter sich in der Position "☕" befindet. Soweit erforderlich, muss der Schalter in die angegebene Position gedreht werden.



Blinken

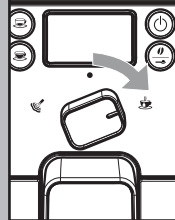
- Um die Maschine einzuschalten, muss lediglich die Taste "STANDBY" gedrückt werden.
- Die angegebenen Symbole blinken und zeigen damit an, dass das System entlüftet werden muss.

i Hinweis: Vor der ersten Inbetriebnahme oder nach einer längeren inaktiven Standzeit muss das Wassersystem entlüftet werden.



Entlüftung des Systems

- Um das System zu entlüften, einen Behälter unter die Dampfdüse (Panarello, soweit vorhanden) stellen.



- Den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zum Punkt "☕" drehen. Die Maschine führt dann die automatische Entlüftung des Systems aus, indem sie eine voreingestellte Menge Wasser aus dem Panarello ablässt.

Nach Beendigung des Entlüftungsverfahrens blinken die in der Abbildung auf dem Display angegebenen Symbole.

Der Anwahlknopf muss wieder in die mittlere Position "●" gestellt werden.



Blinkend



Langsam blinkend



Zyklisch blinkend

i Nach Abschluss der Aufheizphase führt die Maschine einen Spülzyklus der internen Systeme durch. In dieser Phase schalten sich auf dem Display nacheinander die Symbole ein.



Dauerhaft aufleuchtend

- Nach Abschluss der oben beschriebenen Vorgänge leuchten die Symbole auf dem Display auf.

i Die in nebenstehender Abbildung gezeigte Anzeige erscheint. Das angezeigte Aroma entspricht der Werkseinstellung für die erste Einschaltung oder dem Aroma, das für den letzten ausgegebenen Kaffee angewählt wurde.

Nun ist die Maschine für die Ausgabe der Produkte bereit.

- Für die Ausgabe von Kaffee, Heißwasser oder Dampf und für den korrekten Betrieb der Maschine sollten die folgenden Hinweise aufmerksam beachtet werden.

Erste Inbetriebnahme oder Benutzung nach längerer Nichtbenutzung.

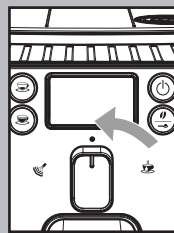
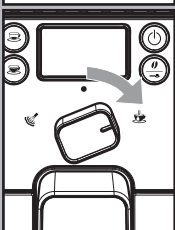
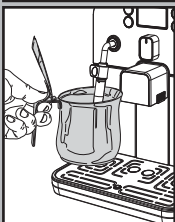
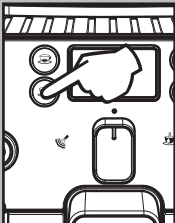
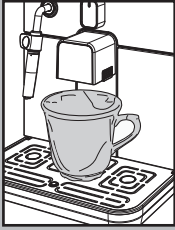
Mit diesen einfachen Vorgängen wird die Ausgabe eines stets optimalen Kaffees gewährleistet.

- 1 Einen Behälter mit ausreichendem Fassungsvermögen unter den Auslauf stellen.
- 2 Vor dem Beginn der Vorgänge sollte überprüft werden, ob auf dem Display die folgenden Symbole angezeigt werden.
- 3 Die Funktion für die Ausgabe von vorgemahlenem Kaffee anwählen, indem die Taste "☕" ein- oder mehrmals gedrückt wird.

i Keinen vorgemahlenen Kaffee in das Fach hinzufügen.

Auf dem Display erscheint das Symbol.

- 4 Die Taste für die Ausgabe des großen Kaffees drücken.
- 5 Das Ende der Ausgabe abwarten und den Behälter mit Wasser entleeren.
- 6 Die Vorgänge von Punkt 1 bis Punkt 5 insgesamt 3 Mal wiederholen. Danach zu Punkt 7 übergehen.
- 7 Einen Behälter unter die Dampfdüse (Pannarello, soweit vorhanden) stellen.
- 8 Den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zur Position "☕" drehen.



Auf dem Display wird das folgende Symbol angezeigt.

- 9 Wasser ausgeben, bis der Hinweis erfolgt, dass kein Wasser mehr vorhanden ist. Dann den Wahlschalter im Gegenuhrzeigersinn bis in die Position "☕" drehen.
- 10 Anschließend den Wassertank erneut füllen. Nachfolgend können die Produkte ausgegeben werden, wie in den folgenden Abschnitten beschrieben.

Spülzyklus/Selbstreinigung

Mit diesem Zyklus werden die internen Kaffeesysteme mit frischem Wasser gespült.

Dieser Zyklus erfolgt:

- beim Start der Maschine (mit kaltem Durchlauferhitzer)
- nach der Entlüftung des Systems (mit kaltem Durchlauferhitzer)
- während der Phase der Vorbereitung auf den Standby-Modus (wenn ein Kaffeeprodukt ausgegeben wurde)
- während der Phase der Umschaltung in Standby nach Druck der Taste "STANDBY" (wenn ein Kaffeeprodukt ausgegeben wurde).

Dabei wird eine geringe Menge Wasser ausgegeben, mit der alle Teile gespült und erwärmt werden. In dieser Phase werden die Symbole nacheinander eingeschaltet.

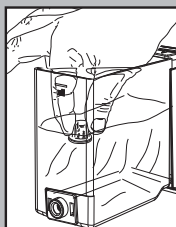


Abwarten, bis dieser Zyklus automatisch beendet wird. **Die Ausgabe kann durch Druck einer der beiden Tasten für die Kaffeeausgabe und/oder die Taste "Standby" unterbrochen werden.**

Wasserfilter "INTENZA".

Um die Qualität des verwendeten Wassers zu verbessern, wird die Installation des Wasserfilters empfohlen.

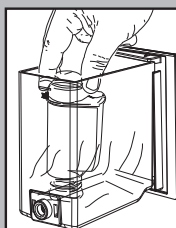
Den Filter aus der Verpackung herausnehmen und senkrecht (so dass die Öffnung nach oben zeigt) in kaltes Wasser tauchen. Den Filter leicht an den Seiten zusammendrücken, um die Luftblasen zu entfernen.



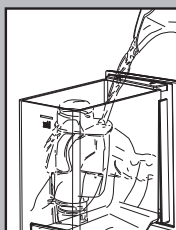
Den kleinen weißen Filter aus dem Tank herausnehmen, an einem trockenen Ort aufbewahren und vor Staub schützen.

Das Intenza Aroma System gemäß der Angaben auf der Verpackung einstellen.

A = weiches Wasser
B = mittleres Wasser (Standard)
C = hartes Wasser



Den Wasserfilter in den leeren Tank setzen. Bis zum Einrasten drücken.



Den Tank mit frischem Trinkwasser füllen und wieder in die Maschine einsetzen.

Das im Tank enthaltene Wasser über die Funktion Heißwasser ablassen (siehe Abschnitt "Heißwasserausgabe").

Den Wassertank erneut mit Wasser auffüllen. Die Maschine ist betriebsbereit.

i **Hinweis:** Ist der Wasserfilter Intenza nicht vorhanden, muss der kleine weiße Filter, der zuvor entfernt wurde, in den Wassertank eingesetzt werden.

EINSTELLUNGEN

Auf der Maschine, die Sie erworben haben, können Sie einige Einstellungen vornehmen, mit denen Sie den Betrieb optimieren können.

Gaggia Adapting System

Kaffee ist ein Naturprodukt und seine Eigenschaften können je nach Herkunft, Mischung und Röstung unterschiedlich sein. Die Kaffeemaschine Gaggia ist mit einem System zur Selbsteinstellung ausgestattet, mit dem alle handelsüblichen Bohnenkaffeesorten verwendet werden können (mit Ausnahme von karamellisierten Sorten).

- Die Einstellung der Maschine erfolgt automatisch, um die Extraktion des Kaffees zu optimieren und die optimale Komprimierung der Tablette sicherzustellen. Das Ergebnis ist ein cremiger Espresso, bei dem das volle Aroma unabhängig von der verwendeten Kaffeesorte zur Entfaltung kommt.
- Bei diesem Optimierungsverfahren handelt es sich um einen Lernvorgang, der die Ausgabe einer bestimmten Anzahl von Kaffees erfordert, damit die Maschine die Komprimierung des Kaffeepulvers einstellen kann.
- Achtung: bestimmte spezielle Mischungen können eine Einstellung der Maschine für die Optimierung der Kaffeeextraktion erfordern - (siehe Abschn. „Mahlwerkeinstellung“).

Mahlwerkeinstellung

! **Achtung!** Der Drehknopf für die Mahlgradeinstellung, der sich im Kaffeebehälter befindet, darf nur dann gedreht werden, wenn sich das Mahlwerk in Betrieb befindet. Keinen gemahlene Kaffee und/oder Instantkaffee in den Kaffeebohnenbehälter einfüllen.

! **Es darf ausschließlich Bohnenkaffee in diesen Behälter eingefüllt werden. Das Mahlwerk enthält Teile, die sich bewegen und daher eine Gefahr darstellen können. Die Einführung der Finger und/oder anderer Gegenstände ist verboten. Der Mahlgrad darf ausschließlich über den Drehknopf eingestellt werden. Vor Eingriffen im Inneren**

des Kaffeebehälters sollte stets die Maschine ausgeschaltet und der Stecker von der Steckdose abgenommen werden. Während sich das Mahlwerk in Betrieb befindet, sollte kein Bohnenkaffee eingefüllt werden.

Auf der Maschine ist die leichte Einstellung des Mahlgrades möglich, um diesen an den verwendeten Kaffee anzupassen. Die Einstellung erfolgt über den Drehknopf im Kaffeebehälter. Dieser Knopf muss gedrückt und gedreht werden.

Den Drehknopf drücken, jeweils nur um eine Position drehen und 2-3 Tassen Kaffee zubereiten. Lediglich auf diese Weise ist die Änderung des Mahlgrades zu bemerken.

Die Bezugsangaben im Inneren des Kaffeebehälters geben den eingestellten Mahlgrad an. Mit den folgenden Bezugsangaben können 5 unterschiedliche Mahlgrade eingestellt werden:

Großer Bezugspunkt - grober Mahlgrad
Kleiner Bezugspunkt - feiner Mahlgrad.



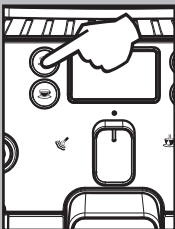
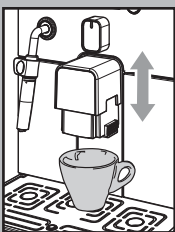
Einstellung Kaffeemenge in der Tasse

Bei dieser Maschine kann die ausgegebene Kaffeemenge je nach Ihrem Geschmack und/oder der Tassengröße eingestellt werden.

Bei jedem Druck der Taste "☕" oder "☕" gibt die Maschine eine gemäß der Werkseinstellungen programmierte Kaffeemenge aus. Diese Menge kann nach Belieben frei programmiert werden. Jeder Taste ist eine Kaffeeausgabe zugeordnet. Diese erfolgt unabhängig.

Im Beispiel wird die Programmierung der Taste "☕" beschrieben, der in der Regel der Espresso zugeordnet wird.

- Eine Tasse unter den Kaffeeauslauf stellen.
- Die Taste "☕" für einen Zeitraum von 5 Sekunden gedrückt halten, um den Programmiermodus zu öffnen. Das Symbol "☕" blinkt mit kurzen Intervallen und die Zubereitung des Kaffees wird begonnen. Das Symbol blinkt während dem gesamten Ausgabezyklus des Kaffees.



- Sobald die gewünschte Kaffeemenge in die Tasse ausgegeben wurde, die Taste "☕" erneut drücken.

Nun ist die Taste "☕" programmiert. Bei jedem Druck gibt die Maschine die soeben programmierte Menge aus.

Der gleiche Vorgang kann für die Taste "☕" ausgeführt werden. Wird die Taste "☕" oder "☕" zweimal für die Kaffeeausgabe gedrückt, verdoppelt die Maschine die gespeicherte Menge.

Standby

Die Maschine verfügt über einen Energiesparmodus. Nach einem Zeitraum von 60 Minuten nach der letzten Benutzung schaltet die Maschine automatisch ab. Befindet sich die Maschine im Standby, blinkt die Taste "☕".

i Hinweis: Während der Phase der Ausschaltung führt die Maschine einen Spülzyklus aus, wenn ein Kaffeeprodukt ausgegeben wurde. **Achtung:** Bei der Einschaltung der Maschine nach einer vollständigen Ausschaltung präsentiert sich die Maschine im Standby-Modus.

Um die Maschine erneut einzuschalten, muss lediglich die Taste STANDBY gedrückt werden (wenn sich der Hauptschalter in Position "I" befindet). In diesem Falle führt die Maschine die Spülung nur dann aus, wenn der Durchlauferhitzer abgekühlt ist.

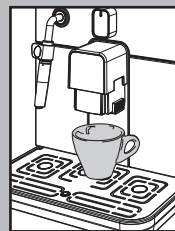
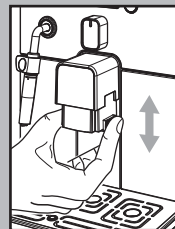
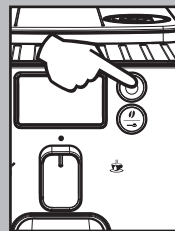
Einstellung Auslauf

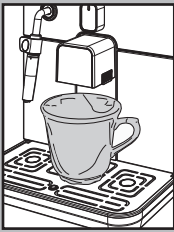
Mit der Kaffeemaschine kann ein Großteil aller handelsüblichen Tassen verwendet werden.

Der Auslauf kann in der Höhe eingestellt werden, um ihn an die Abmessungen der verwendeten Tassen anzupassen.

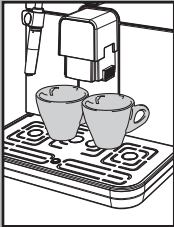
Für diese Einstellung wird der Auslauf von Hand nach oben oder nach unten geschoben. Die Finger werden dabei positioniert, wie in der Abbildung gezeigt.

Folgende Positionen werden empfohlen: Für die Verwendung von kleinen Tassen;

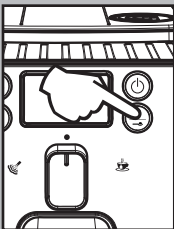




Für die Verwendung von großen Tassen.



- Unter dem Auslauf können auch zwei Tassen aufgestellt werden, um gleichzeitig zwei Tassen Kaffee auszugeben.



Einstellung "Aroma"

Auf der Maschine kann die Menge des zu mahlenden Kaffees (zwischen 7 und 10,5 g pro Kaffee) eingestellt werden.

Durch Druck der Taste "☕" bestehen vier Anwahlmöglichkeiten (mild, mittelstark, stark, vorgemahlen).



Die Anwahl ist möglich, wenn das Symbol der Bohnen auf dem Display angezeigt wird. Bei jedem Druck der Taste "☕" wird das Aroma um ein Grad verändert:

- ☕ = mildes Aroma
- ☕ ☕ = mittleres Aroma
- ☕ ☕ ☕ = starkes Aroma

Die Anwahl muss vor der Anwahl des Kaffees erfolgen. Auf diese Weise wird die Geschmacksintensität entsprechend der persönlichen Vorlieben festgelegt.



Nach der Anwahl von "starkem Aroma" wird die Funktion für die Ausgabe von Kaffee mit vorgemahlenem Kaffee ausgewählt.

Diese Anwahl wird mit dem seitlich dargestellten Symbol angezeigt.

Für die Verwendung dieser Funktion ist auf den entsprechenden Abschnitt Bezug zu nehmen.

KAFFEEAUSGABE

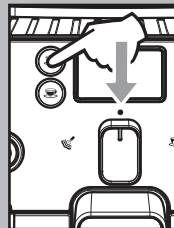
! Hinweis: Sollte die Maschine keinen Kaffee ausgeben, so ist zu überprüfen, ob der Wassertank Wasser enthält.

i Vor der Ausgabe des Kaffees die Anzeigen auf dem Display überprüfen und ob der Wassertank und der Kaffeebehälter vollständig gefüllt sind.



i Den Wahlschalter während der Ausgabephase auf der Position Kaffee "☕" belassen.

i Bevor der Kaffee ausgegeben wird, muss die Höhe der Ausgabedüse je nach Anforderung der Tassenhöhe eingestellt und das Aroma oder der vorgemahlene Kaffee ausgewählt werden.



Mit Bohnenkaffee

- Für die Ausgabe des Kaffees muss die folgende Taste gedrückt und losgelassen werden:

die Taste "☕" für die Anwahl des gewünschten Aromas.

die Taste "☕" für einen Espresso;

die Taste "☕" für einen großen Kaffee.

- Anschließend wird der Ausgabezyklus gestartet:

für die Ausgabe von 1 Kaffee wird die Taste "☕" oder "☕" lediglich einmal gedrückt. Auf dem Display wird das Symbol angezeigt.

für die Ausgabe von 2 Tassen Kaffee wird die Taste "☕" oder "☕" zweimal nacheinander gedrückt. Auf dem Display wird das Symbol angezeigt.



i Für die Ausgabe von 2 Tassen Kaffee übernimmt die Maschine automatisch die Mahlung und Dosierung der richtigen Kaffeemenge. Die Zubereitung von zwei Tassen Kaffee erfordert zwei Mahlzyklen und zwei Ausgabezyklen, die automatisch von der Maschine gesteuert werden.

- Nach dem Vorbrühzyklus beginnt der Kaffee aus dem Auslauf zu fließen.
- Die Kaffeeausgabe wird automatisch beendet, wenn die eingestellte Menge erreicht ist. Die Kaffeeausgabe kann jedoch auch durch Druck der vorher gedrückten Taste abgebrochen werden.

i Die Maschine ist für die Ausgabe eines echten italienischen Espresso eingestellt. Durch diese Eigenschaft können die Ausgabezeiten leicht verlängert werden, um ein intensives Aroma des Kaffees zu gewährleisten.

Mit vorgemahlenem Kaffee

i Diese Funktion ermöglicht die Verwendung von vorgemahlenem und koffeinfreiem Kaffee.

Der vorgemahlene Kaffee muss in das entsprechende Fach neben dem Kaffeebohnenbehälter gefüllt werden. Ausschließlich gemahlene Kaffee für Espressomaschinen und keinesfalls Bohnen- oder Instantkaffee einfüllen.

i Hinweis:

- Wird kein vorgemahlener Kaffee in das entsprechende Fach eingefüllt, erfolgt lediglich die Ausgabe von Wasser.
- Ist die eingefüllte Portion zu groß und werden 2 oder mehr Messlöffel Kaffee eingefüllt, gibt die Maschine kein Produkt aus. Auch in diesem Falle führt die Maschine einen Leerzyklus aus und wirft den Pulverkaffee in den Satzbehälter aus.

Für die Ausgabe des Kaffees ist folgendermaßen vorzugehen:

- Die Taste "☕" drücken, bis das Symbol der Funktion Vorgemahlener Kaffee angezeigt wird.
- Den Deckel des Fachs für den vorgemahlene Kaffee anheben.
- Nur **1 Messlöffel** vorgemahlene Kaffee in das Fach geben. Hierfür sollte ausschließlich der im Lieferumfang der Maschine enthaltene Messlöffel benutzt werden. Danach den Deckel wieder schließen.



! **Achtung: ausschließlich vorgemahlene Kaffee in das Fach füllen. Die Einfüllung anderer Substanzen und Gegenstände kann zu schweren Schäden an der Maschine führen, die nicht durch die Garantie gedeckt sind.**

Druck der folgenden Tasten:

- Taste "☕" für einen Espresso;
- Taste "☕" für einen großen Kaffee.

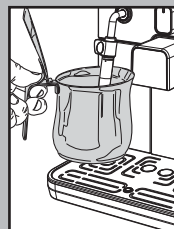
- Anschließend startet der Ausgabezyklus. Nach dem Vorbrühzyklus beginnt der Kaffee aus dem Auslauf zu fließen.
- Die Kaffeeausgabe wird automatisch beendet, wenn die eingestellte Menge erreicht ist. Die Kaffeeausgabe kann jedoch auch durch Druck der vorher gedrückten Taste abgebrochen werden. Nach der Produktausgabe schaltet die Maschine wieder in die für Bohnenkaffee eingestellte Konfiguration.

i Für die Ausgabe von weiteren Kaffees werden die soeben beschriebenen Vorgänge wiederholt.

HEISSWASSERAUSGABE

! **Achtung: Zu Beginn der Ausgabe kann heißes Wasser herausspritzen: Verbrennungsgefahr! Die Heißwasserdüse kann hohe Temperaturen erreichen: direkte Berührung mit den Händen vermeiden.**

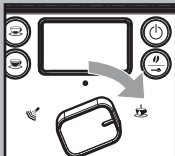
- Vor dem Beginn der Heißwasserausgabe sollte überprüft werden, ob auf dem Display das folgende Symbol angezeigt wird.



Wenn die Maschine für die Kaffeeausgabe bereit ist, ist wie folgt vorzugehen:

- Ein Gefäß unter die Dampfdüse (Panarello, soweit vorhanden) stellen;

Deutsch

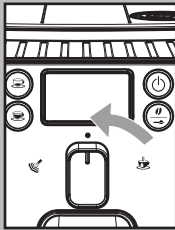


- Den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zum Punkt “☕” drehen.

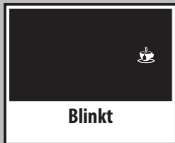


Dauerhaft
aufleuchtend

- Auf dem Display wird nur das folgende Symbol angezeigt, das dauerhaft aufleuchtet.



- Die gewünschte Heißwassermenge ausgeben. Um die Ausgabe des Heißwassers abzubrechen, wird der Wahlschalter im Gegenuhreigersinn bis in die Position “☁” gedreht. Die Maschine schaltet auf Normalbetrieb um.



Blinkt

- **i** In manchen Fällen besteht die Möglichkeit, dass nach der Drehung des Wahlschalters kein heißes Wasser ausgegeben wird und das Symbol auf dem Display beginnt, mit langen Intervallen zu blinken. Abwarten, bis die Aufheizphase abgeschlossen wird, um heißes Wasser über den Pannarello ausgeben zu können.

AUSGABE DAMPF / CAPPUCCINO

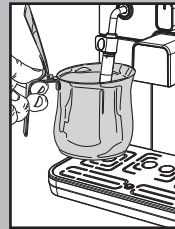
Der Dampf kann zum Aufschäumen von Milch für den Cappuccino, aber auch zum Erhitzen von Getränken benutzt werden.

- **! Verbrennungsgefahr! Zu Beginn der Ausgabe können Spritzer mit heißem Wasser auftreten. Die Ausgabedüse kann hohe Temperaturen erreichen: direkte Berührung mit den Händen vermeiden.**

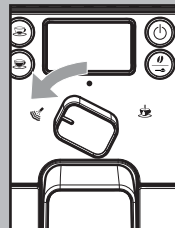
- **i** Wichtiger Hinweis: direkt nach der Benutzung des Dampfs zum Aufschäumen der Milch sollte die Dampfdüse (oder der Pannarello, soweit vorhanden) gereinigt werden. Bei bereiter Maschine eine geringe Menge heißes Wasser in ein

Glas ausgeben und die Dampfdüse (oder den Pannarello, soweit vorhanden) von außen reinigen. Dadurch können eventuelle Milchrückstände von allen Teilen entfernt werden.

- **i** Für die Zubereitung Ihres Cappuccinos wird empfohlen, das in der Dampfdüse vorhandene Wasser abzulassen.



- Um das in der Dampfdüse vorhandene Wasser abzulassen, wird ein Behälter unter die Dampfdüse (Pannarello, soweit vorhanden) gestellt.



- Ist die Maschine für die Kaffeeausgabe bereit, den Wahlschalter im Gegenuhreigersinn bis zur Position “☁” drehen. Das Restwasser kann aus der Dampfdüse (Pannarello, soweit vorhanden) ausfließen.



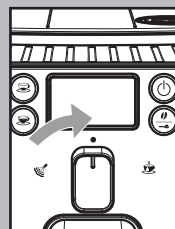
Blinkend

- Die Maschine muss aufgeheizt werden. In dieser Phase blinkt das Symbol.



Dauerhaft
aufleuchtend

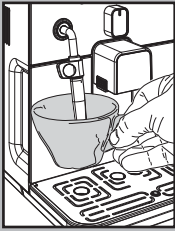
- Wenn das Symbol dauerhaft aufleuchtet, beginnt die Ausgabe. Nach kurzer Zeit strömt nur mehr Dampf aus.



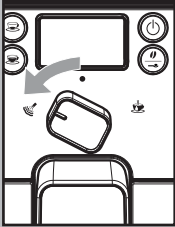
- Um die Dampfausgabe zu beenden, den Wahlschalter im Uhrzeigersinn in die Position “☕” drehen.

- Den Behälter, der für die Cappuccinozubereitung benutzt werden soll, zu 1/3 mit kalter Milch füllen.

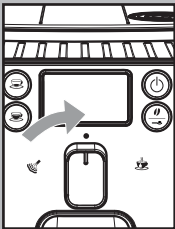
i Für die Zubereitung eines optimalen Cappuccinos sollte die verwendete Milch kalt sein und aus dem Kühlschrank kommen.



- Soll die Milch direkt in der Tasse erhitzt werden, die Dampfdüse (Pannarello, soweit vorhanden) in die zu erhitzende Milch tauchen.



- Den Wahlschalter im Gegenuhrzeigersinn bis zur Position "☁" drehen. Das Gefäß mit langsamen Bewegungen von unten nach oben kreisend bewegen, um eine gleichmäßige Schaumbildung zu gewährleisten.



- Nach der Benutzung des Dampfes für den gewünschten Zeitraum den Wahlschalter im Uhrzeigersinn in die Position "●" drehen, um die Dampfgabe zu beenden.
- Auf dieselbe Weise können auch andere Getränke erhitzt werden.

Nach der Benutzung wird die Dampfdüse (Pannarello, soweit vorhanden) gemäß der Beschreibung im Kapitel „Reinigung und Wartung“ gereinigt.

i Nach der Benutzung des Dampfes für die Zubereitung des Getränks kann sofort Kaffee oder Dampf ausgegeben werden.

i Wird der Wahlschalter in der mittleren Position "●" belassen, schaltet die Maschine automatisch auf die Temperatur für die Ausgabe von Kaffee um, um Energieverschwendung zu vermeiden.

REINIGUNG UND WARTUNG

Allgemeine Reinigung

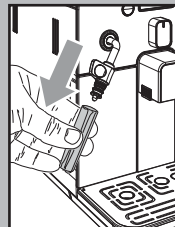
- Den Satzbehälter täglich bei eingeschalteter Maschine entleeren und reinigen.

i Hinweis: Es wird empfohlen, den Behälter zu entleeren, wenn die Maschine für einige Tage nicht benutzt wird.

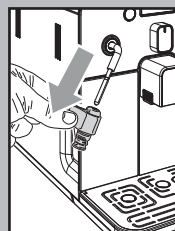


- Die anderen Vorgänge zur Wartung und Reinigung dürfen nur dann durchgeführt werden, wenn die Maschine vom Stromnetz abgenommen wurde und abgekühlt ist.
- Die Maschine keinesfalls in Wasser tauchen.
- Die abnehmbaren Teile nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Für die Reinigung dürfen keine spitzen Gegenstände oder chemisch aggressive Produkte (Lösungsmittel) verwendet werden.
- Für die Reinigung des Geräts sollte ein weiches, leicht mit Wasser getränktes Tuch verwendet werden.
- Die Vorrichtung und deren Bestandteile nicht unter Verwendung einer Mikrowelle oder eines herkömmlichen Backofens trocknen.

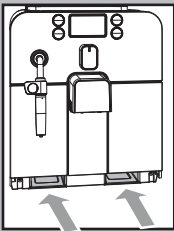
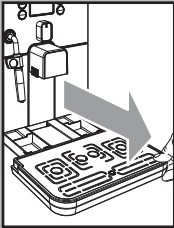
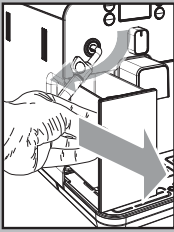
i Nach der Zubereitung von Getränken mit Milch heißes Wasser aus der Dampfdüse (Pannarello, soweit vorhanden) ausgeben, um diese zu reinigen.



- Den äußeren Bereich des Pannarellos (soweit vorhanden) nach dem Erhitzen von Milch täglich abnehmen und mit frischem Trinkwasser reinigen.



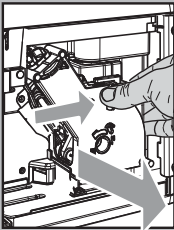
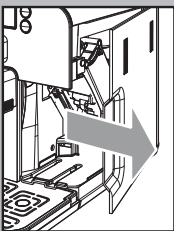
- Die Dampfdüse muss wöchentlich gereinigt werden. Dazu wie folgt vorgehen:
 - den äußeren Teil des Pannarellos (für die regelmäßige Reinigung) entfernen;
 - den oberen Bereich des Pannarellos von der Dampfdüse abziehen;
 - den oberen Bereich des Pannarellos mit frischem Trinkwasser reinigen;
 - die Dampfdüse mit einem feuchten



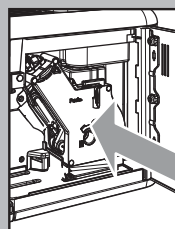
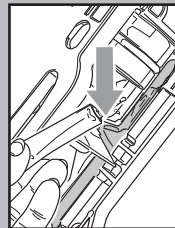
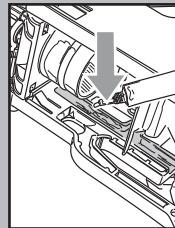
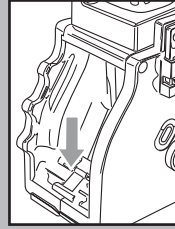
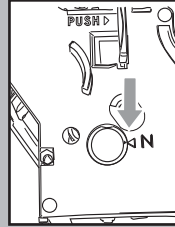
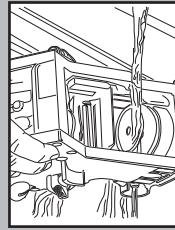
Tuch reinigen und eventuelle Milchreste entfernen;
 - den oberen Bereich der Dampfdüse wiederanbringen (sicherstellen, dass diese vollständig eingesetzt ist).
 Den äußeren Bereich des Pannarellos wieder montieren.

- Es wird empfohlen, den Wassertank täglich zu reinigen und das Wasser zu wechseln. Um die Herausnahme des Wassertanks zu erleichtern, wird die Dampfdüse/der Pannarello nach oben verschoben:
 - Den weißen Filter im Inneren des Tanks herausnehmen und mit fließendem Trinkwasser reinigen.
 - Den weißen Filter wieder in seine Aufnahme einsetzen, indem er leicht angedrückt und gedreht wird.
 - Den Wassertank mit frischem Trinkwasser füllen.
- Die Abtropfschale täglich entleeren und reinigen. Dieser Vorgang ist auch dann auszuführen, wenn der Schwimmer angehoben wird.
- Auch die Aufnahme der Schale sollte wöchentlich über die Öffnungen auf der Unterseite der Maschine gereinigt werden.

Brühgruppe



- Die Brühgruppe muss immer dann gereinigt werden, wenn der Bohnenbehälter nachgefüllt wird, mindestens aber einmal pro Woche.
- Die Kaffeemaschine ausschalten, indem der Schalter gedrückt wird, und den Stecker von der Steckdose abziehen.
- Den Kaffeesatzbehälter herausnehmen. Die Servicetür öffnen.
- Die Brühgruppe herausnehmen, indem sie am entsprechenden Griff gehalten und die Taste «PUSH» gedrückt wird. Die Brühgruppe darf ausschließlich mit lauwarmem Wasser ohne Reinigungsmittel gereinigt werden.



- Die Brühgruppe mit lauwarmem Wasser reinigen. Den oberen Filter sorgfältig reinigen
- Alle Teile der Brühgruppe sorgfältig reinigen und trocknen.
- Den Innenbereich der Maschine sorgfältig reinigen.
- Überprüfen, ob die beiden Bezugsmarken übereinstimmen.
- Überprüfen, ob der Hebel die Basis der Brühgruppe berührt. Die Taste "PUSH" drücken, um sicherzustellen, dass sich die Brühgruppe in der korrekten Position befindet.

i Die Schmierung der Brühgruppe sollte nach ca. 500 Ausgaben vorgenommen werden. Das Fett für die Schmierung der Brühgruppe ist in autorisierten Kundendienststellen erhältlich.

- Die Führungen der Gruppe sollten ausschließlich mit dem Fett aus dem Lieferumfang geschmiert werden.
- Das Fett gleichmäßig auf die zwei seitlichen Führungen verteilen.
- Die Brühgruppe wieder in den entsprechenden Bereich einsetzen, bis sie einrastet. Dabei NICHT die Taste "PUSH" drücken.
- Den Kaffeesatzbehälter einsetzen. Die Servicetür schließen.

ENTKALKUNG

Die Bildung von Kalk ist eine natürliche Folge des Betriebs des Geräts.

Die Einschaltung des Symbols auf dem Display zeigt an, wann die Ausführung der Entkalkung erforderlich ist.



i **Wichtiger Hinweis:** In diesem Zusammenhang ist auf den folgenden Abschnitt "Hinweise zur Entkalkung" Bezug zu nehmen, in dem einige Lösungsmöglichkeiten für die perfekte Pflege der Maschine erläutert werden.

i **Ausschließlich einen Entkalker GAGGIA benutzen.** Dieser wurde eigens dafür entwickelt, die Leistungen und den Betrieb der Maschine für deren gesamtes Betriebsleben optimal zu erhalten, und, soweit er korrekt verwendet wird, Beeinträchtigungen des ausgegebenen Produktes zu vermeiden.



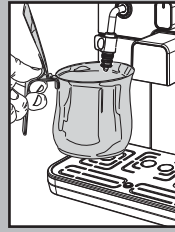
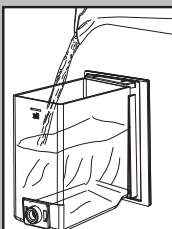
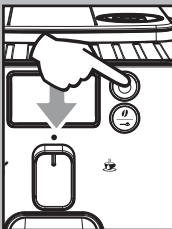
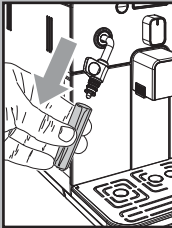
! **Achtung!** Die Entkalkerlösung und die bis zum Abschluss des Zyklus ausgegebenen Produkte dürfen keinesfalls getrunken werden. Keinesfalls darf Essig als Entkalker verwendet werden.

Vor der Entkalkung muss der Pannarello (soweit vorhanden) von der Dampfdüse entfernt werden, wie im Kapitel „Reinigung und Wartung“ beschrieben.

• Die Taste "STANDBY" drücken, um die Maschine einzuschalten. **Warten, bis die Maschine die Spül- und Aufheizphase beendet.**

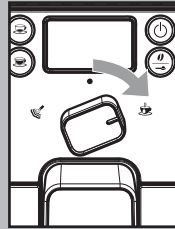
! **Achtung!** Bevor der Entkalker eingefüllt wird, muss der Wasserfilter „Intenza“ herausgenommen werden.

• Den gesamten Inhalt der Flasche mit konzentriertem Entkalker GAGGIA in den Wassertank des Geräts einfüllen und den Tank mit frischem Trinkwasser bis zum Füllstand MAX auffüllen. Den Tank wieder in die Maschine einsetzen.

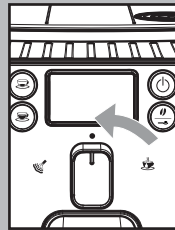


1 Einen Behälter unter die Dampfdüse stellen.

i **Der Behälter muss mindestens 1 Liter fassen. Ist kein so großer Behälter zur Hand, wird der Regler geschlossen, der Behälter entleert, erneut unter die Düse gestellt und der Regler wieder geöffnet.**



2 Erst nachdem die Entkalkerlösung in den Tank gefüllt wurde, den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zur Position "☕" drehen und 2-3 Tassen Wasser ausgeben (ca. 150 ml).



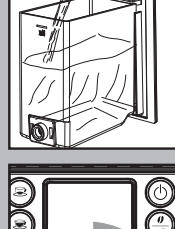
3 Die Ausgabe beenden, indem der Wahlschalter wieder in die mittlere Position "●" gestellt wird.

4 Den Entkalker für einen Zeitraum von 15-20 Minuten einwirken lassen.



6 Wenn das Symbol auf dem Display angezeigt wird, den Tank sorgfältig ausspülen und mit frischem Trinkwasser füllen.

7 Den für die Auffangung der Flüssigkeit, die aus der Maschine austritt, benutzten Behälter leeren und wieder unter die Dampfdüse stellen.

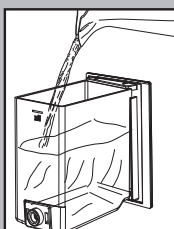
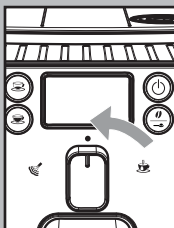


8 Den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zur Position "☕" drehen. Der Spülzyklus der Maschine beginnt.



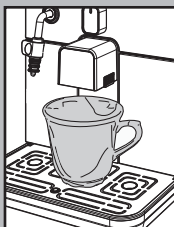


9 Ist kein Wasser mehr im Tank vorhanden, wird das seitlich dargestellte Symbol angezeigt. Dieses zeigt an, dass der Wahlschalter wieder in die Position "●" gestellt werden muss.



10 Den Tank sorgfältig ausspülen und mit frischem Trinkwasser füllen.

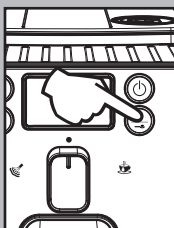
11 Den für die Auffangung der Flüssigkeit, die aus der Maschine austritt, benutzten Behälter leeren.



12 Einen Behälter mit ausreichendem Fassungsvermögen unter den Auslauf stellen.



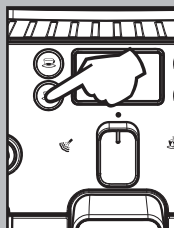
13 Vor dem Beginn der Vorgänge sollte überprüft werden, ob auf dem Display die folgenden Symbole angezeigt werden.



14 Die Funktion für die Ausgabe von vorgemahlenem Kaffee anwählen, indem die Taste "☕" ein- oder mehrmals gedrückt wird.

i Keinen vorgemahlenen Kaffee in das Fach hinzufügen.

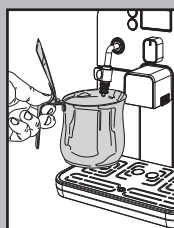
Auf dem Display erscheint das Symbol.



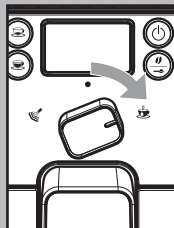
15 Die Taste für die Ausgabe des großen Kaffees drücken.

16 Das Ende der Ausgabe abwarten und den Behälter mit Wasser entleeren.

17 Die Vorgänge von Punkt 12 bis Punkt 16 insgesamt 3 Mal wiederholen. Danach zu Punkt 18 übergehen.



18 Einen Behälter unter die Dampfdüse (Pannarello, soweit vorhanden) stellen.

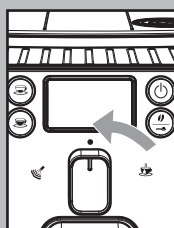


19 Den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zur Position "☕" drehen.

Auf dem Display wird das folgende Symbol angezeigt.

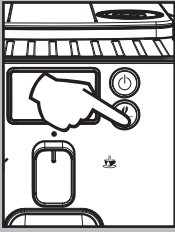



20 Wasser ausgeben, bis der Hinweis erfolgt, dass kein Wasser mehr vorhanden ist. Dann den Wahlschalter im Gegenuhrzeigersinn bis in die Position "●" drehen.

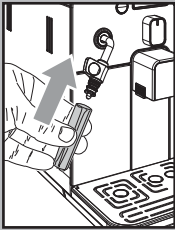


21 Anschließend den Wassertank erneut füllen.

Der Entkalkungszyklus ist abgeschlossen. Nachfolgend können die Produkte ausgegeben werden.



22 Die Taste "  " für einen Zeitraum von 6 Sekunden drücken, um die Maschine auf Null zu stellen und den Alarm für die Entkalkung auszuschalten.



Den äußeren Bereich des Pannarells wieder montieren.

i Wird die Maschine während der Ausführung des Entkalkungszyklus ausgeschaltet, muss der Zyklus bei der nachfolgenden Einschaltung vollständig wiederholt werden.

i Die Entsorgung der Entkalkungslösung muss gemäß den Vorgaben des Herstellers und/oder den im Benutzerland geltenden Vorschriften erfolgen.

i Nach der Ausführung des Entkalkungszyklus muss die Brühgruppe gereinigt werden, wie im Abschnitt "Brühgruppe" im Kapitel „Reinigung und Wartung“ beschrieben.

Hinweise zur Entkalkung

Im vorigen Abschnitt wurde die korrekte Vorgehensweise für die Entkalkung der Maschine erläutert.

Die von Ihnen erworbene Maschine ist mit einer modernen Software ausgestattet, die die Menge des verwendeten Wassers überprüft, um einen zuverlässigen Hinweis für den Zeitpunkt zu geben, zu dem die Maschine einen Entkalkungszyklus erfordert.

Diese Software ist auf einen Standard-Wasserhärtegrad eingestellt.

In einigen Fällen kann das Wasser einen besonders hohen Härtegrad (mit hohem Kalkgehalt) aufweisen. Dadurch kann die Häufigkeit der Ausführung des Entkalkungszyklus erhöht werden, ohne dass die Maschine dies über das Display anzeigt.

Auch wenn Sie die Maschine nur gelegentlich (bspw. 1 Kaffee pro Tag) benutzen, wird empfohlen, den Entkalkungszyklus häufiger durchzuführen.

In diesen Sonderfällen wird empfohlen, den Entkalkungszyklus alle 1-2 Monate auszuführen, auch wenn die Maschine dies nicht anzeigt.

DISPLAY BEDIENFELD

Bereitschaftssignale



- Maschine bereit für die Ausgabe von Kaffee aus Kaffeebohnen und heißem Wasser.



- Maschine bereit für die Ausgabe von Kaffee aus vorgemahlenem Kaffee.



- Maschine in Ausgabephase von Dampf.



- Maschine in Ausgabephase von heißem Wasser.



- Maschine in Ausgabephase von 1 Espresso oder einem großen Kaffee.



- Maschine in Ausgabephase von 2 Espresso oder 2 großen Tassen Kaffee.



- Maschine in Phase der Programmierung der bei jedem Druck der Taste "☕" oder "☕" auszugebenden Kaffeemenge.

Hinweissignale



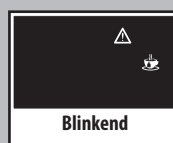
- Maschine in Aufheizphase für die Ausgabe von Kaffee, heißem Wasser und Dampf.



- Maschine in Spülphase. Abwarten, bis die Maschine den Vorgang beendet.



- Die Maschine erfordert einen Entkalkungszyklus.



- Die Maschine erfordert einen Entlüftungszyklus des Wassersystems.

Alarmsignale



- Den Drehknopf des Reglers Heißwasser / Dampf wieder in die korrekte Position drehen.
- Die Brühgruppe muss in die Maschine eingesetzt werden.
- Die Servicetür schließen.



- Den Kaffeesatzbehälter leeren.



- Den Kaffeesatzbehälter einsetzen.



- Keine Bohnen im Kaffeebehälter.
Nachdem der Behälter gefüllt wurde, kann der Zyklus wieder gestartet werden.



- Den Wassertank füllen.

PROBLEME UND IHRE MÖGLICHEN URSACHEN

Verhalten/Störung	Ursachen	Abhilfen
Die Maschine schaltet sich nicht ein.	Die Maschine ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Die Maschine an das Stromnetz anschließen.
Der Kaffee ist nicht heiß genug.	Die Tassen sind kalt.	Die Tassen mit heißem Wasser vorwärmen.
Es erfolgt keine Ausgabe von Heißwasser oder Dampf.	Die Austrittsöffnung der Dampfdüse ist verstopft.	Die Öffnung der Dampfdüse mit einer Nadel reinigen. Vor der Ausführung dieses Vorgangs sicherstellen, dass die Maschine ausgeschaltet und abgekühlt ist.
	Pannarello verschmutzt (soweit vorhanden).	Den Pannarello reinigen.
Der Kaffee hat wenig Crema. (Siehe Hinweis)	Die Kaffeemischung ist nicht geeignet, der Kaffee ist nicht röstfrisch, das Kaffeepulver wurde zu grob gemahlen.	Die Kaffeemischung wechseln oder den Mahlgrad wie im Abschnitt "Mahlwerkeinstellungen" beschrieben einstellen
Die Maschine benötigt zu lange Aufwärmzeiten oder die Wassermenge, die aus der Düse kommt, ist zu gering.	Das Maschinensystem ist verkalkt.	Die Maschine entkalken.
Die Brühgruppe kann nicht herausgenommen werden.	Die Brühgruppe wurde nicht korrekt eingesetzt oder ist nicht in Grundstellung.	Die Maschine einschalten. Die Servicetür schließen. Die Brühgruppe kehrt automatisch in die Ausgangsposition zurück.
	Kaffeesatzbehälter eingesetzt.	Den Kaffeesatzbehälter vor der Brühgruppe aus der Maschine herausnehmen.
Die Maschine führt den Mahlvorgang aus, aber es wird kein Kaffee ausgegeben. (Siehe Hinweis)	Wasser fehlt.	Den Wassertank auffüllen und das System erneut entlüften (Abschnitt "Erste Inbetriebnahme").
	Brühgruppe verschmutzt.	Die Brühgruppe reinigen (Abschnitt "Brühgruppe").
	System nicht entlüftet.	Das System entlüften (Abschnitt "Erste Inbetriebnahme").
	Ereignis, das während der automatischen Einstellung der Portion durch die Maschine auftritt.	Einige Kaffees ausgeben, wie im Abschnitt "Gaggia Adapting System" beschrieben.
	Auslauf verschmutzt.	Den Kaffeeauslauf reinigen.
Kaffee zu wässrig. (Siehe Hinweis)	Das Gaggia Adapting System ist aktiv und stellt die richtige Kaffeemenge ein.	Einige Kaffees ausgeben, wie im Abschnitt "Gaggia Adapting System" beschrieben.
Langsame Kaffeeausgabe. (Siehe Hinweis)	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Die Kaffeemischung wechseln oder den Mahlgrad wie im Abschnitt "Mahlwerkeinstellungen" beschrieben einstellen.
	System nicht entlüftet.	Das System entlüften (Abschnitt "Erste Inbetriebnahme").
	Brühgruppe verschmutzt.	Die Brühgruppe reinigen (Abschnitt "Brühgruppe").
Der Kaffee tritt neben dem Kaffeeauslauf aus.	Der Auslauf ist verstopft.	Den Auslauf und dessen Ausgäbeöffnungen reinigen.

Hinweis: diese Probleme stellen keine Störung dar, wenn die Kaffeemischung geändert wurde oder im Rahmen der ersten Installation. In diesem Falle muss abgewartet werden, dass die Maschine eine Selbsteinstellung vornimmt, wie im Abschnitt "Gaggia Adapting System" beschrieben.

Bei Störungen, die nicht in der oben aufgeführten Tabelle behandelt werden oder in Fällen, in denen die empfohlenen Vorgehensweisen das Problem nicht beheben, wenden Sie sich bitte an eine Kundendienststelle.

TECHNISCHE DATEN

Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische Änderungen am Produkt vorzunehmen.

Nennspannung - Nennleistung - Stromversorgung	Siehe Typenschild auf der Innenseite der Klappe
Material des Gerätekörpers	Thermoplastisches Material/Metall
Abmessungen (L x H x T) (mm)	256 x 320 x 432
Gewicht	ca. 8,450 Kg
Kabellänge	1,2 m
Bedienfeld	Auf der Vorderseite
Pannarello	Spezialzubehör für Cappuccino
Wassertank	1,2 Liter - herausnehmbar
Füllkapazität Kaffeebehälter (g)	260
Fassungsvermögen Kaffeesatzbehälter	8
Pumpendruck	15 bar
Durchlauferhitzer	Rostfreier Edelstahl
Sicherheitsvorrichtungen	Thermosicherung

Deutsch

EG KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
 JAHR 09
 2006/95/EG, 2004/108/EG,

GAGGIA S.P.A.

20087 Robecco sul Naviglio (MI) Italy

Wir erklären unter eigener Verantwortung, dass das Produkt:


KAFFEEAUTOMAT

SUP 037RG

ENTSORGUNG

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EG



Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.

Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, der Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

auf welches sich diese Erklärung bezieht, folgenden Normen entspricht:

- Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Allgemeine Anforderungen.
EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006) + A13 (2008)
- Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 2-15 - Besondere Anforderungen für Geräte zur Flüssigkeitserhitzung
EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Sicherheit Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke Elektromagnetische Felder Verfahren für die Bewertung und die Messungen
EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke Teil 2-14 - Besondere Anforderungen für Mahlwerke und Kaffeemühlen
EN 60335-2-14 (2006).
- Grenzwerte und Messverfahren für Funkstörungen von Geräten mit elektromotorischem Antrieb und Elektrowärmegegeräten für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke, Elektrowerkzeugen und ähnlichen Elektrogeräten.
EN 55014-1 (2006).
- Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) - Teil 3 Grenzwerte - Hauptabschnitt 2: Grenzwerte für Oberschwingungsströme (Geräte-Eingangsstrom ≤ 16 A je Leiter).
EN 61000-3-2 (2006)
- Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) - Teil 3 Grenzwerte - Hauptabschnitt 3: Grenzwerte für Spannungsschwankungen und Flicker in Niederspannungsnetzen für Geräte mit einem Eingangsstrom ≤ 16 A.
EN 61000-3-3 (1995) + Korr.(1997) + A1(2001) + A2 (2005).
- Störfestigkeit von Haushaltsgeräten, Elektrowerkzeugen und ähnlichen Geräten. Produktfamiliennorm - EN 55014-2 (1997) + A1 (2001).

gemäß den Bestimmungen der Richtlinien: EC 2006/95 , EC 2004/108.

Robecco sul Naviglio
 li, 28/04/2009

R & D Manager
 H. Andrea Castellani


IMPORTANT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est indispensable de respecter toujours les précautions de sécurité principales, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher de surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Afin d'éviter tout incendie, choc électrique et blessure, ne pas plonger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans n'importe quel liquide.
4. Il est nécessaire de contrôler attentivement lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
5. Débrancher de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas en service et avant son nettoyage. Laisser refroidir l'appareil aussi bien avant de retirer et de mettre en place ses accessoires qu'avant de le nettoyer.
6. Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon ou une fiche détériorés, après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou son endommagement de n'importe quelle manière. Renvoyer l'appareil au centre d'assistance agréé le plus proche pour tout contrôle, réparation et réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le constructeur de l'appareil pourrait engendrer des incendies, des chocs électriques et des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser les cordons pendre des bords de la table ou du plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer près du feu ou sur une cuisinière, électrique et à gaz, ou dans un four chaud.
11. Toujours brancher le cordon d'alimentation à la machine d'abord et ensuite à la prise de courant sur le mur. Pour débrancher, éteindre toute commande en appuyant sur « OFF » et ensuite enlever la fiche de la prise de courant sur le mur.
12. Ne pas utiliser l'appareil pour toute autre utilisation non prévue.
13. Garder ces instructions.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS

La machine est réservée à un usage domestique. Tout entretien, en dehors du nettoyage et de l'entretien usuel par l'utilisateur, doit être fait par un service après-vente autorisé. Ne pas plonger la base dans l'eau. Pour éviter les courts-circuits et les décharges électriques, ne pas démonter la base. Elle ne contient aucune pièce qui demande un entretien de la part de l'utilisateur. Toute réparation doit être effectuée par le personnel d'un service après-vente autorisé.

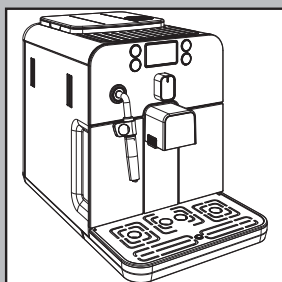
- 1 Vérifier si le voltage correspond bien aux spécifications apparaissant sur la plaque signalétique.
- 2 Ne jamais mettre de l'eau tiède ou chaude dans le réservoir; mais toujours de l'eau froide.
- 3 Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement et en écartant le cordon électrique.
- 4 Ne pas utiliser d'alcool éthylique, de solvants, d'essences, de poudre à récurer et/ou d'objets abrasifs pour le nettoyage de la machine
- 5 Utiliser de l'eau purifiée ou en bouteille pour assurer le bon goût du café. Il sera toutefois nécessaire de procéder au détartrage de votre machine tous les 2-3 mois.
- 6 Ne pas utiliser du café au préparation à base de sucre (ex:caramel) ou mélangé avec toute autre recette.

Francis

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ELECTRIQUE

- A. Votre appareil est muni d'un cordon électrique court ou d'un cordon d'alimentation détachable, afin d'éviter de trébucher ou de s'emmêler avec un câble plus long.
- B. Des cordons détachables plus longs ou bien des rallonges sont disponibles et ne peuvent être utilisés que si l'on prend toutes les précautions d'usage.
- C. En cas d'utilisation d'un long cordon d'alimentation détachable ou d'une rallonge,
 1. La tension électrique de fonctionnement marquée sur le cordon d'alimentation détachable ou sur la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil.
 2. Si la fiche de l'appareil a une connexion de terre, la rallonge devrait être une rallonge de terre à 3 fils et
 3. La rallonge ne devra pas encombrer le plan de travail ou le dessus de table, afin d'éviter que les enfants la tirent ou trébuchent accidentellement.

GÉNÉRALITÉS



La machine à café est indiquée pour la préparation de café expresso avec du café en grains et est équipée d'un dispositif pour la distribution d'eau chaude et de vapeur. La structure de cet appareil au design élégant a été conçue exclusivement pour un usage domestique et n'est donc pas indiquée pour un fonctionnement continu de type professionnel.

Conserver ce mode d'emploi dans un lieu sûr. Le joindre à la machine à café en cas de changement d'utilisateur.

Pour plus d'informations ou en cas de problèmes non résolus ou partiellement résolus dans les présentes consignes, contacter les Centres d'Assistance Agréés.

⚠ Attention. La société décline toute responsabilité pour les dommages éventuels se produisant en cas de :

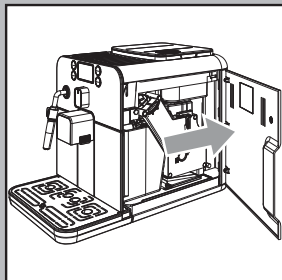
- **emploi inapproprié et non conforme à l'usage prévu ;**
 - **réparations non effectuées dans des centres d'assistance agréés ;**
 - **altération du câble d'alimentation ;**
 - **altération de tout composant de la machine ;**
 - **stockage ou utilisation de la machine à des températures différente par rapport à celles de fonctionnement (15°C / 45 °C) ;**
 - **emploi de pièces de rechange et d'accessoires qui ne sont pas d'origine.**
- Dans tous ces cas-là, la garantie cesse d'exister.**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

⚠ Ne jamais mettre les parties sous tension au contact de l'eau : danger de court-circuit ! La vapeur et l'eau chaude peuvent provoquer des brûlures ! Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau chaude vers des parties du corps. Toucher la buse de vapeur / eau chaude en faisant très attention en la prenant par la poignée correspondante : danger de brûlures !

Utilisation prévue

Cette machine à café est destinée uniquement à un usage domestique. Toute modification technique de la machine et toute utilisation impropre sont interdites puisqu'elles engendrent des risques ! L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, sans expérience et/ou aux compétences insuffisantes, à moins qu'elles ne soient sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité ou formées par cette personne en ce qui concerne l'utilisation de l'appareil.



Alimentation du secteur - Câble d'alimentation

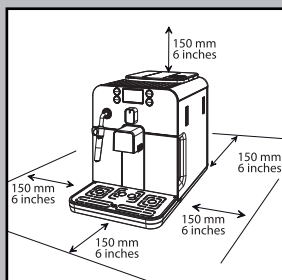
Ne brancher la machine à café que sur une prise de courant appropriée.

La tension doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette de l'appareil se trouvant à l'intérieur de la porte.

Ne jamais utiliser la machine à café si le câble d'alimentation est défectueux.

Si le câble d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par un centre service agréé et sera pris en charge pendant la période uniquement si le défaut est imputable au fabricant. Ne pas faire passer le câble d'alimentation sur des arêtes (vives) ou sur des objets très chauds. Le protéger contre l'huile. Ne pas transporter ou tirer la machine à café par son câble.

Ne pas retirer la fiche en la tirant par le câble. Ne pas la toucher avec les mains mouillées. Éviter que le câble d'alimentation ne pende librement des tables ou des étagères.



Protection des autres personnes

Garder les enfants sous supervision, afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil. Les enfants ne se rendent pas compte du danger que représentent les électroménagers. Les matériaux utilisés pour l'emballage de la machine doivent être gardés hors de la portée des enfants.

Danger de brûlures

Ne pas diriger le jet d'eau chaude ou de vapeur vers soi et/ou vers d'autres personnes : **danger de brûlures** ! Utiliser toujours les poignées ou les boutons prévus à cet effet.

Position - Espace pour l'utilisation et l'entretien

Pour une utilisation correcte il est recommandable de :

- Choisir une surface d'appui sûre pour éviter tout risque de renversement ou de blessures.
- Choisir un endroit assez bien éclairé, propre et pourvu d'une prise de courant facilement accessible ;
- Prévoir une distance minimum des parois de la machine, conformément à la figure ;
- Pendant les phase de mise en marche et arrêt de la machine, il est recommandable de placer un verre vide sous le distributeur.

Éviter les températures inférieures à 0°C : le gel pourrait endommager la machine.

Ne pas utiliser la machine à café en plein air.

Ne pas poser la machine sur des surfaces trop chaudes ou à proximité d'une flamme nue : le châssis pourrait fondre ou s'abîmer.

Rangement de la machine - Nettoyage :

Avant de nettoyer la machine, il faut éteindre la machine avec le bouton STAND-BY en plaçant ensuite l'interrupteur sur « 0 » et ôter la fiche de la prise de courant.

Attendre quelques instants pour que la machine se refroidisse.

Ne jamais plonger la machine dans l'eau !

Il est strictement interdit d'essayer d'intervenir à l'intérieur de la machine.

Ne pas utiliser l'eau qui est restée pendant plusieurs jours dans le réservoir pour un usage alimentaire ; laver le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable.

Si la machine reste inutilisée pendant longtemps, distribuer de l'eau par la buse de vapeur et nettoyer soigneusement le Pannarello (si présent) ; la mettre ensuite hors tension et ôter la fiche de la prise.

La ranger dans un lieu sec et hors de la portée des enfants.

La protéger contre la poussière et les saletés.

Réparations / Entretien

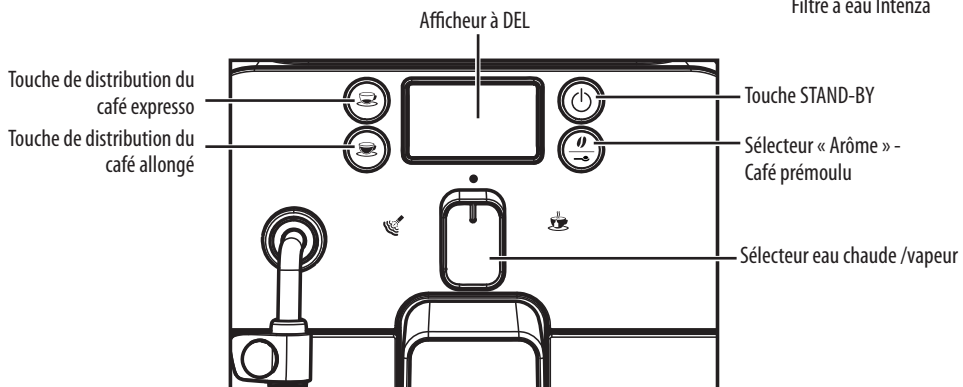
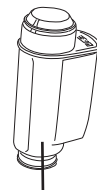
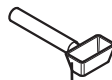
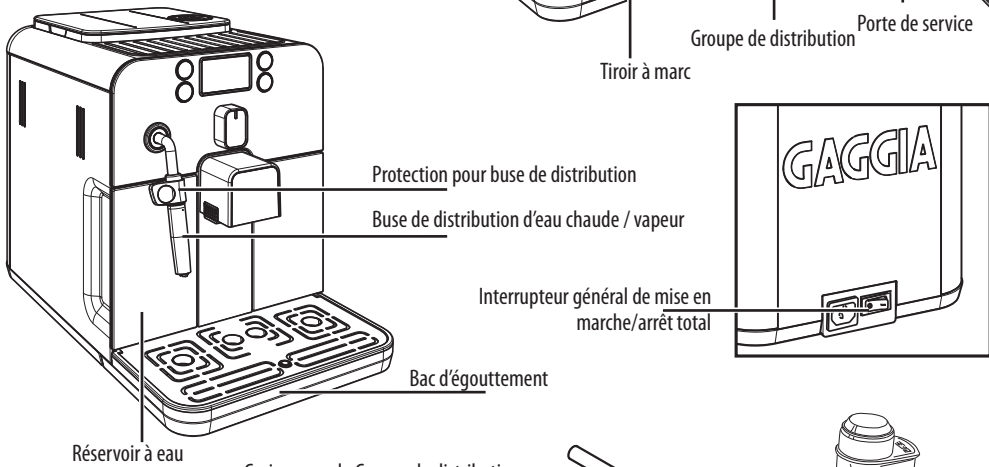
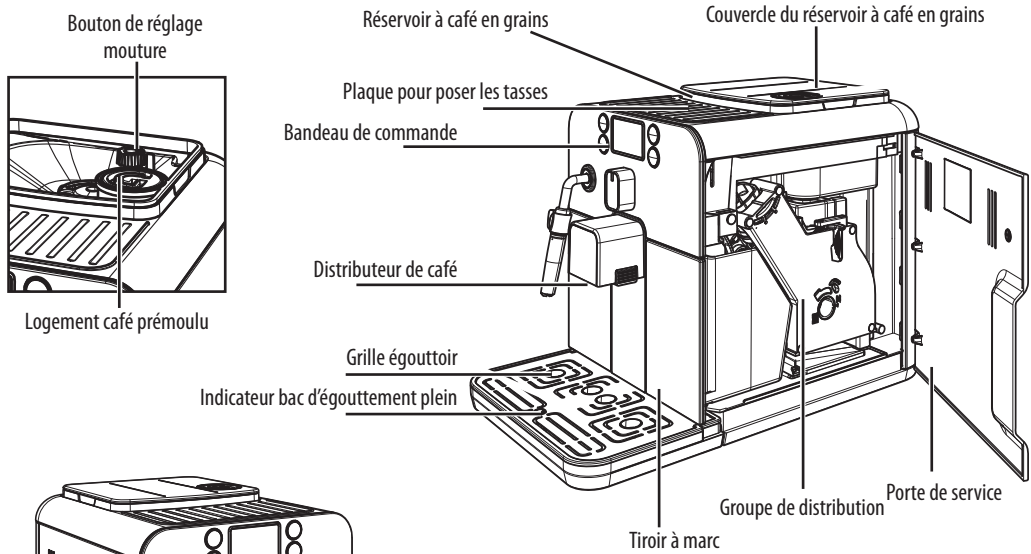
En cas de pannes, de dommages ou de défauts présumés à la suite d'une chute, débrancher immédiatement la fiche de la prise. Ne jamais mettre en marche une machine défectueuse.

Seuls les centres d'assistance agréés peuvent effectuer des interventions et des réparations.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages pour toute opération non effectuée dans les règles de l'art.

En cas d'incendie

En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à anhydride carbonique (CO₂). N'utiliser ni d'eau ni d'extincteurs à poudre.



MISE EN PLACE

Pour votre sécurité et celle des tiers, respecter scrupuleusement les instructions fournies à la section « Consignes de sécurité ».

Emballage

L'emballage original a été conçu et réalisé pour protéger la machine au cours de sa livraison. Il est conseillé de le garder pour d'éventuels transports à venir.

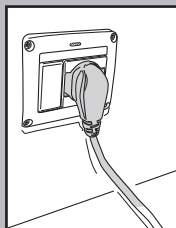
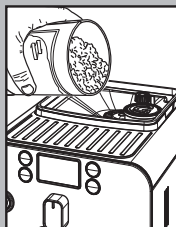
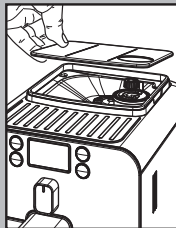
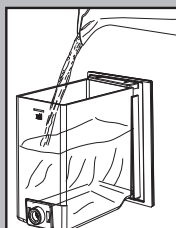
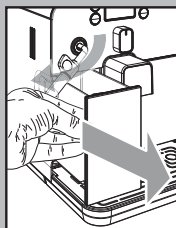
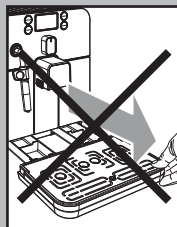
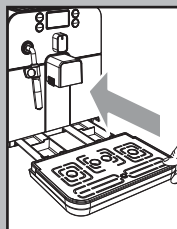
Opérations préliminaires

- Retirer le couvercle du réservoir à café, le bac d'égouttement et sa grille de l'emballage.
- Retirer la machine à café de son emballage. Installer la machine dans un endroit approprié satisfaisant les conditions requises décrites dans les consignes de sécurité.
- Insérer le bac d'égouttement avec sa grille dans le logement prévu à cet effet sur la machine, en le poussant jusqu'à la butée.
- Insérer le couvercle sur le réservoir à café.

i Remarque : ne brancher la fiche sur la prise de courant que lorsqu'il est indiqué et vérifier que l'interrupteur général est bien sur la position « 0 ».

i Remarque importante : Il est indispensable de lire le contenu de la section « Signalisations sur l'afficheur » qui explique dans le détail la signification de toutes les signalisations que la machine fournit à l'utilisateur, par les DEL de l'afficheur situé sur le bandeau de commande.

! Ne JAMAIS enlever le bac d'égouttement lorsque la machine est en marche. Attendre quelques minutes après la mise en marche et/ou l'arrêt puisque la machine effectue un cycle de rinçage/auto-nettoyage (voir la section « Cycle de rinçage/auto-nettoyage »).



- Extraire le réservoir à eau de son logement.
- Le rincer et remplir avec de l'eau fraîche ; ne pas dépasser le niveau (MAX) indiqué dans le réservoir. Réintroduire le réservoir dans son logement.

! Ne remplir le réservoir qu'avec de l'eau fraîche non pétillante. L'eau chaude ainsi que les autres liquides peuvent abîmer le réservoir et/ou la machine. Ne pas mettre la machine en service, s'il n'y a pas d'eau : vérifier que le réservoir est suffisamment plein.

- Enlever le couvercle du réservoir à café.

i Remarque : le réservoir peut être équipé d'un système de sécurité différent conformément aux normes du pays où la machine est utilisée.

- Verser doucement le café en grains dans le réservoir.

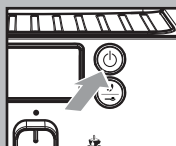
! Ne verser que du café en grains dans le réservoir. Le café moulu, soluble ou autre risquerait d'endommager la machine.

- Remettre le couvercle sur le réservoir à café.
- Brancher la fiche sur la prise de courant au dos de l'appareil.

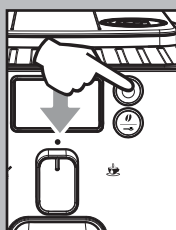
- Brancher la fiche de l'autre extrémité du câble sur une prise de courant murale ayant une tension appropriée.



- Tourner l'interrupteur général sur « I » pour mettre la machine en marche.



- La touche « STAND-BY » clignote.



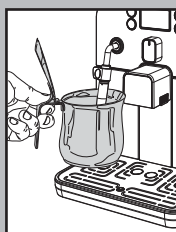
- Vérifier que le sélecteur se trouve sur la position "●"; le cas échéant, le tourner jusqu'à atteindre la position indiquée.
- Pour mettre en marche la machine, il suffit d'appuyer sur la touche « STAND-BY ».



Clignotent

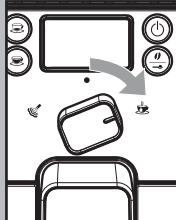
- Les symboles indiqués clignotent pour montrer qu'il faut amorcer le circuit.

i Remarque : Avant d'effectuer la première mise en marche, après une longue période d'inactivité, il est nécessaire d'amorcer le circuit hydraulique.



Amorçage du circuit

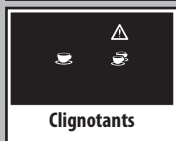
- Pour amorcer le circuit, placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello, si présent) ;



- Tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☕". La machine effectue donc l'amorçage automatique du circuit en distribuant une quantité d'eau prédéfinie du Pannarello.

Une fois l'amorçage terminé, les symboles indiqués dans la figure sur l'afficheur clignotent.

On demande de remettre le bouton de sélection sur la position centrale "●".



Clignotants

- Les symboles clignotent doucement sur l'afficheur, ce qui indique la phase de chauffage.



Clignotement lent



Clignotants de façon cyclique

i Une fois la phase de chauffage terminée, la machine effectue un cycle de rinçage des circuits internes. Pendant cette phase, les symboles s'allument en séquence sur l'afficheur.

- Après avoir effectué les opérations susmentionnées, les symboles sur l'afficheur s'allument.



Fixes

i L'affichage correspond à celui qui est montré dans la figure à côté. L'arôme affiché est celui du réglage d'usine pour la première mise en marche ou est celui qui a été sélectionné pour le dernier café distribué.

La machine est prête à nouveau à distribuer les produits.

- S'en tenir attentivement aux instructions suivantes pour distribuer du café, de l'eau chaude ou de la vapeur ainsi que pour utiliser correctement la machine.

Première utilisation ou après une longue période d'inactivité.

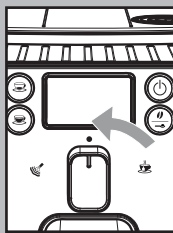
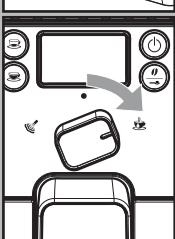
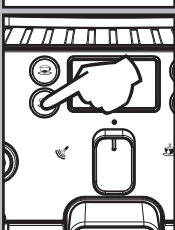
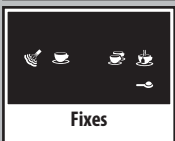
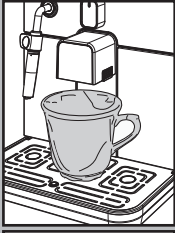
Ces simples opérations vous permettront de distribuer toujours un café excellent.

- 1 Placer un grand récipient sous la buse de distribution.
- 2 Avant de commencer la procédure, vérifier si les symboles suivants apparaissent sur l'afficheur.
- 3 Sélectionner la fonction de distribution du café prémoulu en appuyant une ou plusieurs fois sur la touche "☕".

i Ne pas ajouter de café prémoulu dans le logement.

Le symbole apparaît sur l'afficheur.

- 4 Appuyer sur la touche de distribution du café allongé.
- 5 Attendre la fin de la distribution et vider le récipient avec l'eau.
- 6 Répéter 3 fois les opérations du point 1 au point 5 ; passer ensuite au point 7.
- 7 Placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello, si présent).
- 8 Tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☕".



Le symbole suivant apparaît sur l'afficheur.

- 9 Distribuer de l'eau jusqu'à la signalisation de manque d'eau, tourner ensuite le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à le ramener dans la position "☕".

- 10 À la fin de cette opération, remplir à nouveau le réservoir à eau. Il est ensuite possible de distribuer les produits comme il est décrit aux sections suivantes.

Cycle de rinçage/auto-nettoyage

Ce cycle permet de rincer les circuits café internes avec de l'eau fraîche.

Ce cycle est effectué :

- À la mise en marche de la machine (chaudière froide)
- Après avoir amorcé le circuit (chaudière froide)
- Pendant la phase de préparation du stand-by (si un produit café a été distribué)
- Pendant la phase d'entrée en stand-by après avoir appuyé sur la touche « STAND-BY » (si un produit café a été distribué).



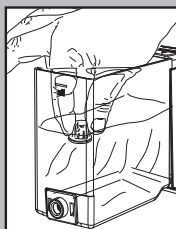
Une petite quantité d'eau est distribuée, elle rince et réchauffe tous les composants ; pendant cette phase les symboles sont allumés en séquence.

Attendre que ce cycle se termine automatiquement ; **la distribution peut être arrêtée en appuyant sur l'une des deux touches café et/ou sur la touche « Stand-by ».**

Filtre à eau « INTENZA ».

Afin d'améliorer la qualité de l'eau utilisée, il est conseillé d'installer le filtre à eau.

Enlever le filtre de son emballage, ensuite le plonger verticalement dans l'eau froide (l'ouverture vers le haut). Pousser le filtre délicatement sur les bords pour faire sortir toute bulle d'air.



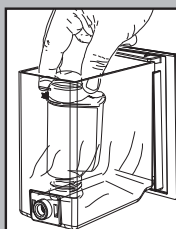
Enlever le petit filtre blanc à l'intérieur du réservoir, le conserver dans un endroit sec et le protéger contre la poussière.

Régler Intenza Aroma System comme indiqué sur l'emballage.

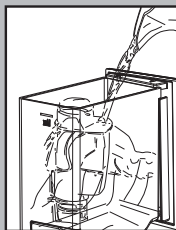
A = Eau douce

B = Eau moyennement dure (standard)

C = Eau dure



Introduire le filtre dans le réservoir vide. Appuyer jusqu'au point d'arrêt.



Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable et le repositionner dans la machine.

Distribuer l'eau se trouvant dans le réservoir au moyen de la fonction eau chaude (voir section « Distribution d'eau chaude »).

Remplir à nouveau le réservoir à eau. La machine est prête à l'emploi.

i **Remarque :** si le filtre à eau Intenza n'est pas présent, insérer dans le réservoir le petit filtre blanc enlevé précédemment.

RÉGLAGES

La machine que vous avez achetée peut effectuer des réglages vous permettant de l'utiliser le mieux.

Gaggia Adapting System

Le café est un produit naturel et ses caractéristiques peuvent changer selon son origine, son mélange et sa torréfaction. La machine à café Gaggia est munie d'un système d'autorégulation permettant d'utiliser tout type de café en grains disponible dans le commerce (non caramélisé).

- La machine se règle automatiquement afin d'optimiser l'extraction du café, en assurant le compactage parfait de la pastille pour préparer un café expresso crémeux, à même de libérer tous les arômes, indépendamment du type de café utilisé.
- Le processus d'optimisation est le fruit d'un apprentissage de la part de la machine. Cet apprentissage demande la distribution d'un certain nombre de cafés afin de permettre à la machine de régler le compactage de la poudre.
- Attention, il peut y avoir des mélanges particuliers qui demandent un réglage des meules dans le but d'optimiser l'extraction du café - (voir la section Réglage du moulin à café).

Réglage du moulin à café

! **Attention !** Tourner délicatement le bouton de réglage du degré de mouture qui se trouve à l'intérieur du réservoir à café seulement lorsque le moulin à café est en fonction. Ne pas introduire de café moulu et/ou soluble dans le réservoir à café en grains.

! Il est interdit d'y introduire une substance autre que du café en grains. Le moulin à café présente des éléments en mouvement qui peuvent être dangereux ; il est interdit d'y introduire ses doigts et/ou d'autres objets. À l'aide du bouton il est uniquement possible de régler le degré de mouture. Arrêter la machine et ôter la fiche de la prise

de courant avant d'intervenir pour une raison quelconque à l'intérieur du réservoir à café. Ne pas verser de café en grains lorsque le moulin à café est en marche.

La machine permet de régler légèrement le degré de mouture pour l'adapter au type de café utilisé.

Le réglage doit être effectué à l'aide du bouton situé à l'intérieur du réservoir à café ; appuyer sur le bouton et le tourner.

Appuyer et tourner le bouton d'un seul cran à la fois et distribuer 2 ou 3 cafés : c'est le seul moyen pour remarquer la variation du degré de mouture.

Les références à l'intérieur du réservoir indiquent le degré de mouture réglé ; il est possible de régler 5 degrés différents de mouture avec les références suivantes :

Référence Grande - Mouture Grosse
Référence Petite - Mouture Fine.

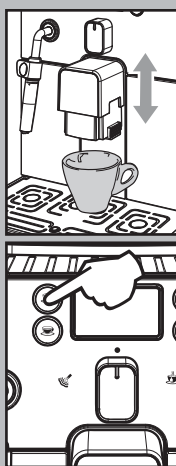
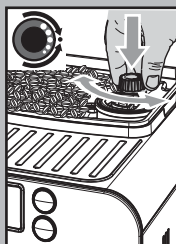
Réglage longueur du café dans la tasse

La machine permet de régler la quantité de café distribué selon vos goûts personnels et/ou les dimensions de vos grandes ou petites tasses.

Chaque fois qu'on appuie et qu'on relâche les touches "☕" ou "☕", la machine distribue une quantité programmée de café, comme d'après les réglages d'usine. Cette quantité peut être programmée de nouveau à votre gré. Une distribution de café est associée à chaque touche ; chaque distribution se produit de façon indépendante.

À titre d'exemple, voilà la programmation de la touche "☕", à laquelle on associe normalement le café expresso.

- Mettre une tasse sous la buse de distribution.
- Garder la touche "☕" appuyée pendant 5 secondes pour entrer en mode programmation ; le symbole "☕" clignote rapidement et la préparation du café commence ; le symbole clignote tout au long du cycle de distribution du café.



Clignotant

- Lorsque la quantité souhaitée de café dans la tasse est atteinte, appuyer à nouveau sur la touche "☕".

Maintenant la touche "☕" est programmée ; chaque fois qu'on y appuie et qu'on la relâche, la machine distribue la même quantité que l'on vient de programmer.

La même opération peut être effectuée pour la touche "☕". Si l'on appuie deux fois sur les touches "☕" ou "☕" pour distribuer du café, la machine doublera la quantité mémorisée.

Stand-by

La machine a été conçue pour l'économie d'énergie. Après 60 minutes de la dernière utilisation, la machine s'éteint automatiquement. Lorsque la machine est en stand-by, la touche "☕" clignote.

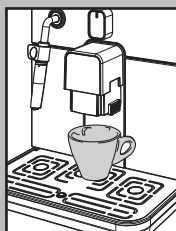
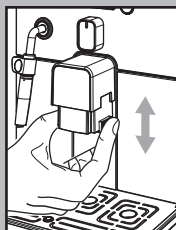
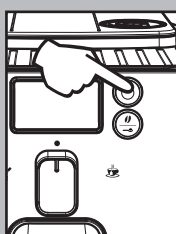
i **Remarque : pendant la phase d'arrêt, la machine effectue un cycle de rinçage si un produit café a été distribué. Attention : à la mise en marche de la machine après un arrêt complet, la machine est en position de Stand-by**

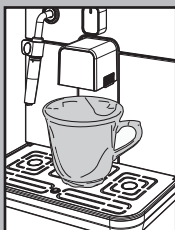
Pour redémarrer la machine, il suffit d'appuyer sur la touche STAND-BY (si l'interrupteur général est sur « I ») ; dans ce cas, la machine effectue le rinçage seulement si la chaudière s'est refroidie.

Réglage du distributeur

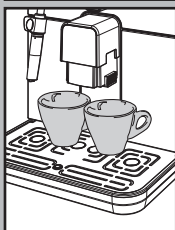
Avec la machine à café, vous pouvez utiliser la plupart de grandes/petites tasses disponibles dans le commerce. Le distributeur peut être réglé en hauteur pour mieux s'adapter aux dimensions des tasses que vous voulez utiliser.

Pour effectuer ce réglage, lever ou baisser le distributeur manuellement en plaçant les doigts comme montré dans la figure. On recommande les positions :
Pour utiliser de petites tasses ;





Pour utiliser de grandes tasses.



- Il est possible de placer sous le distributeur deux grandes/petites tasses pour distribuer deux cafés en même temps.

Réglage « Arôme »

La machine a été conçue pour permettre de régler la quantité de café à moudre de 7 g. à 10,5 g. par café.

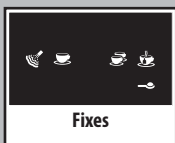
En appuyant et en relâchant la touche "☕" quatre sélections sont possibles (léger, moyen, fort, prémoulu).



La sélection est possible lorsque les grains s'affichent ; à chaque fois qu'on appuie ou relâche la touche "☕" on change l'arôme d'un degré :

- ☕ = Arôme léger
- ☕☕ = Arôme moyen
- ☕☕☕ = Arôme fort

La sélection doit être effectuée avant celle du café. De cette façon, on détermine l'intensité de la saveur selon vos goûts personnels.



Après avoir sélectionné l'« arôme fort », la fonction qui permet de distribuer du café avec le café prémoulu est sélectionnée. Cette sélection est indiquée par le symbole à côté.

Pour utiliser cette fonction, consulter la section correspondante.

DISTRIBUTION DE CAFÉ

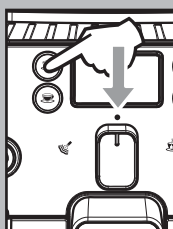
! Remarque : Si la machine ne distribue pas de café, vérifier que le réservoir à eau est plein.

i Avant de distribuer le café, vérifier si le réservoir à eau et le réservoir à café sont pleins et les signalisations sur l'afficheur.



i Laisser le sélecteur en position café "☕" pendant la phase de distribution.

i Avant de distribuer le café, régler la hauteur de la buse de distribution du café à votre gré et sélectionner l'arôme ou le café prémoulu.



Avec café en grains

- Pour distribuer le café il faut appuyer et relâcher :

la touche "☕" pour sélectionner l'Arôme souhaité.

la touche "☕☕" pour obtenir un café espresso ;

la touche "☕☕☕" pour obtenir un café allongé.

- Le cycle de distribution démarre ensuite: Pour distribuer 1 café, appuyer seulement une fois sur la touche "☕" ou "☕☕"; le symbole apparaît sur l'afficheur.



Pour distribuer 2 cafés, appuyer 2 fois de suite sur la touche "☕☕" ou "☕☕☕"; le symbole apparaît sur l'afficheur.



i Pour la distribution de 2 cafés, la machine moule et dose automatiquement la bonne quantité de café. La préparation de deux cafés demande deux cycles de mouture et deux cycles de distribution gérés automatiquement par la machine.

- Après avoir terminé le cycle de préinfusion, le café commence à s'écouler de la buse de distribution.

- La distribution de café s'arrêtera automatiquement lorsque le niveau réglé sera atteint ; il est quand même possible d'interrompre la distribution du café en appuyant sur la touche activée précédemment.

i La machine est réglée pour la préparation d'un véritable café espresso italien. Cette caractéristique pourrait augmenter légèrement les temps de distribution, mais cela au profit du goût intense du café.

Avec café prémoulu

i Cette machine permet d'utiliser du café prémoulu ou décaféiné.

Verser le café prémoulu dans le logement prévu à cet effet à côté du réservoir à café en grains. Ne verser que du café moulu pour machines à café espresso mais jamais du café en grains ou soluble.

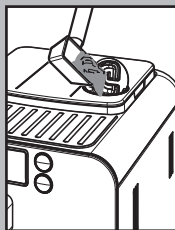
i Remarque :

- Si le café prémoulu n'a pas été versé dans son logement, la machine ne distribuera que de l'eau ;
- Si la dose est excessive et que 2 ou plusieurs mesures de café sont versées, la machine ne distribue pas le produit. Même dans ce cas, la machine effectue un cycle à vide et décharge le café en poudre dans le tiroir à marc.

Pour distribuer le café il faut :

- Appuyer et relâcher la touche "☕" jusqu'à l'affichage de l'icône de la fonction prémoulu
- Soulever le couvercle du logement du café prémoulu.
- Verser **1 seule mesure** de café prémoulu dans le logement ; pour cette opération, utiliser uniquement la mesure fournie avec la machine. Ensuite fermer le couvercle.

! Attention : dans le logement verser uniquement du café



prémoulu. L'introduction de substances ou d'objets différents peut entraîner de graves dommages à la machine n'étant pas couverts par la garantie.

Appuyer et relâcher :

la touche "☕" pour obtenir un café espresso ;

la touche "☕" pour obtenir un café allongé.

- Le cycle de distribution démarre ensuite. Après avoir terminé le cycle de préinfusion, le café commence à s'écouler de la buse de distribution.
- La distribution de café s'arrêtera automatiquement lorsque le niveau réglé sera atteint ; il est quand même possible d'interrompre la distribution du café en appuyant sur la touche activée précédemment. Une fois la distribution du produit terminée, la machine revient à la configuration établie pour le café en grains.

i Pour distribuer d'autres cafés, répéter les opérations décrites ci-dessus.

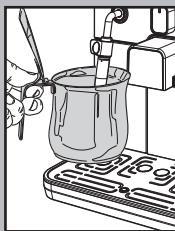
DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

! Attention : il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début : danger de brûlures. La buse de distribution de l'eau chaude peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains.

- Avant de distribuer de l'eau chaude, vérifier si le symbole suivant apparaît sur l'afficheur.

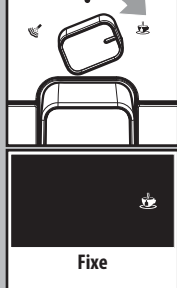
Procéder comme il suit lorsque la machine est prête à distribuer du café :

- Placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello, si présent) ;





- Tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☁".



Fixe

- L'afficheur ne montre que le symbole suivant allumé fixe.



- Prélever la quantité d'eau chaude souhaitée ; pour interrompre la distribution d'eau chaude, tourner le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à le ramener dans la position "●". La machine se remet alors en mode de fonctionnement normal.



Clignote

- **i** Parfois il se peut que, lorsqu'on tourne le sélecteur, l'eau chaude ne s'écoule pas et le symbole commence à clignoter sur l'afficheur. Attendre la fin de la phase de chauffage, pour que de l'eau chaude sorte du Pannarello.

DISTRIBUTION VAPEUR / CAPPUCCINO

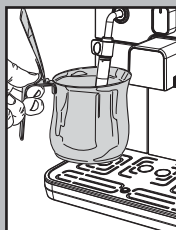
La vapeur peut être utilisée pour émulsionner le lait, pour le cappuccino, mais aussi pour réchauffer les boissons.

! Danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution. Le tuyau de distribution peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains.

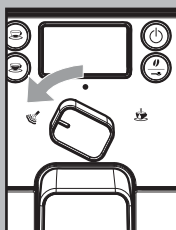
- **i** Remarque importante : nettoyer tout de suite la buse de vapeur (ou le Pannarello, si présent) après avoir utilisé la vapeur pour émulsionner le lait. Lorsque la machine est prête, distribuer une petite quantité d'eau chaude dans un verre

et nettoyer la partie externe de la buse de vapeur (ou du Pannarello, si présent). Cela assure un nettoyage parfait de toutes les parties de la machine, enlevant tout éventuel résidu de lait.

- **i** Pour préparer votre cappuccino, nous recommandons de vider l'eau se trouvant dans la buse de vapeur.



- Pour vider l'eau se trouvant dans la buse de vapeur, placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello, si présent).

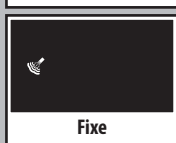


- Avec la machine prête pour la distribution de café, tourner le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☁"; l'eau résiduelle s'écoule de la buse de vapeur (Pannarello, si présent).



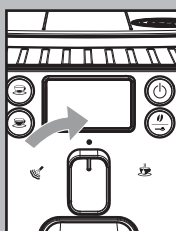
Clignotant

- La machine nécessite un temps de préchauffage, au cours de cette phase le symbole clignote.



Fixe

- Lorsque le symbole devient fixe, la distribution commence ; sous peu, seulement de la vapeur commencera à sortir.



- Pour arrêter la distribution de vapeur, tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre et le ramener dans la position "●".

- Remplir 1/3 du récipient servant à préparer le cappuccino avec du lait froid.

i Pour un résultat optimal dans la préparation du cappuccino, utiliser du lait froid étant dans le réfrigérateur.

- Si l'on souhaite réchauffer le lait directement dans la tasse, plonger la buse de vapeur (Pannarello, si présent) dans le lait à réchauffer.

- Tourner le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☁"; faire tourner le récipient avec des mouvements lents du bas vers le haut pour que la formation de mousse soit uniforme.

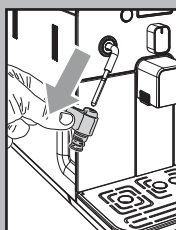
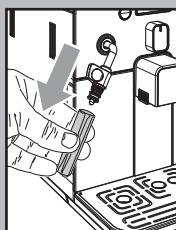
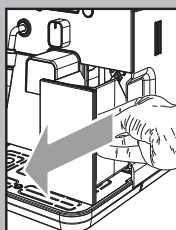
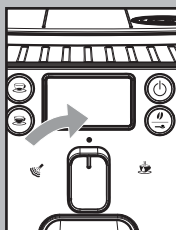
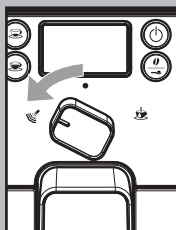
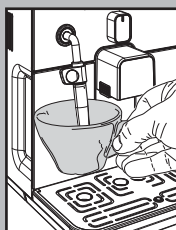
- Après avoir distribué de la vapeur pour le temps souhaité, tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre et le ramener dans la position "●" pour arrêter la distribution de la vapeur.

- Procéder de la même façon pour réchauffer d'autres boissons.

Après avoir utilisé la buse de vapeur (Pannarello, si présent), laver cette dernière comme il est décrit à la section « Nettoyage et Entretien ».

i Après avoir distribué de la vapeur pour la préparation d'une boisson, on peut passer tout de suite à la distribution de café ou de vapeur.

i En laissant le sélecteur sur la position centrale "●", la machine revient automatiquement à la température pour la distribution du café, de sorte à éviter tout gaspillage inutile d'énergie.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage général

- Tous les jours, vider et nettoyer le tiroir à marc lorsque la machine est allumée.

i Remarque : on recommande de vider le réservoir si on n'utilise pas la machine pendant quelques jours.

- Les autres opérations d'entretien et de nettoyage ne peuvent être effectuées que si la machine est froide et débranchée du réseau électrique.

- Ne pas plonger la machine dans l'eau.
- Ne pas laver les composants amovibles au lave-vaisselle.

- Ne pas utiliser d'objets pointus ou de produits chimiques agressifs (solvants) pour le nettoyage.

- Pour le nettoyage de la machine, utiliser un chiffon doux, légèrement imbibé d'eau.

- Ne pas faire sécher la machine et/ou ses composants dans un four à micro-ondes et/ou traditionnel.

i À la fin de la préparation des boissons à base de lait, distribuer de l'eau chaude par la buse de vapeur (Pannarello, si présent) pour un nettoyage efficace.

- Tous les jours, après avoir réchauffé le lait, démonter la partie extérieure du Pannarello (si présent) et la laver avec de l'eau fraîche potable.

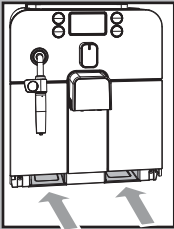
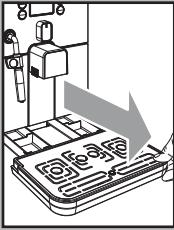
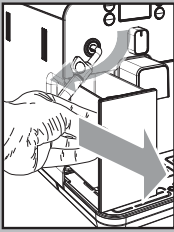
- Une fois par semaine, nettoyer la buse de vapeur. Pour ce faire, il faut :

- enlever la partie extérieure du Pannarello (pour le nettoyage normal) ;

- retirer la partie supérieure du Pannarello de la buse de vapeur ;

- laver la partie supérieure du Pannarello avec de l'eau fraîche potable ;

- laver la buse de vapeur avec un chiffon humide et enlever tout éventuel résidu de lait ;



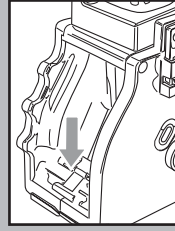
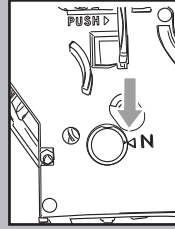
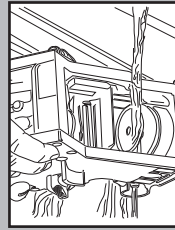
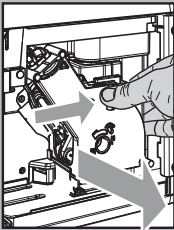
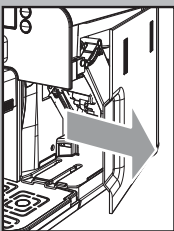
- replacer la partie supérieure dans la buse de vapeur (vérifier qu'elle est insérée complètement).

Monter à nouveau la partie extérieure du Pannarello.

- On recommande de nettoyer tous les jours le réservoir à eau ; pour mieux retirer le réservoir à eau, déplacer la buse de vapeur/Pannarello vers le haut :
 - Extraire le petit filtre blanc situé à l'intérieur du réservoir et le nettoyer avec de l'eau courante potable.
 - Replacer le petit filtre blanc dans son logement en exerçant une légère pression et en effectuant une petite rotation.
 - Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable.
- Vider et laver tous les jours le bac d'égouttement ; cette opération doit être effectuée aussi lorsque le flotteur se soulève.
- Nettoyer également le logement du bac une fois par semaine à travers les orifices sur le fond de la machine.

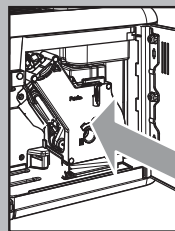
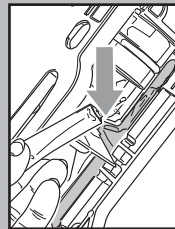
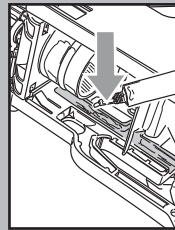
Groupe de distribution

- Nettoyer le Groupe de distribution chaque fois qu'il faut remplir le réservoir à café en grains et, en tout cas, au moins une fois par semaine.
- Éteindre la machine en appuyant sur l'interrupteur et ôter la fiche de la prise de courant.
- Enlever le tiroir à marc. Ouvrir la porte de service.
- Enlever le Groupe de distribution en le tenant par la poignée prévue à cet effet et en appuyant sur la touche « PUSH ». Ne laver le Groupe de distribution qu'à l'eau tiède, sans détergent.



- Laver le Groupe de distribution à l'eau tiède ; laver soigneusement le filtre supérieur.
- Laver et essuyer soigneusement tous les éléments du Groupe de distribution.
- Nettoyer soigneusement le logement interne de la machine.
- Vérifier que les deux repères coïncident.
- Vérifier que le levier est au contact de la base du Groupe de distribution. Appuyer sur la touche « PUSH » pour s'assurer que le Groupe de distribution est dans la bonne position.

i **Lubrifier le Groupe de distribution après 500 distributions environ. Il est possible d'acheter de la graisse pour lubrifier le Groupe de distribution auprès des centres d'assistance agréés.**

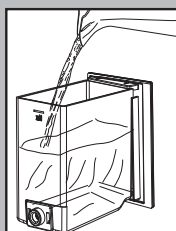
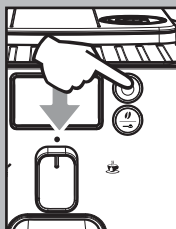
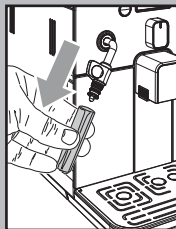


- Ne lubrifier les convoyeurs du groupe qu'avec la graisse fournie.
- Distribuer la graisse de façon uniforme sur les deux convoyeurs latéraux.
- Introduire à nouveau le Groupe de distribution dans son logement jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché SANS appuyer sur la touche « PUSH ».
- Insérer le tiroir à marc. Fermer la porte de service.

DÉTARTRAGE

La formation du calcaire est une conséquence naturelle entraînée par l'utilisation de l'appareil.

L'allumage du symbole sur l'afficheur nous indique lorsqu'il faut effectuer un cycle de détartrage.



i Remarque importante : il est conseillé de consulter la section suivante « Remarques sur le détartrage » qui explique certaines solutions pour maintenir la machine en parfait état de marche.

i Utiliser uniquement le produit détartrant GAGGIA. Ce produit a été spécialement conçu pour assurer, si utilisé correctement, la meilleure performance et fonctionnalité de l'appareil pendant toute sa vie opérationnelle et pour éviter toute altération du produit distribué.

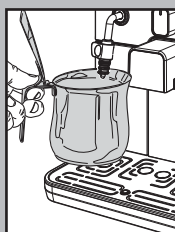
! Attention ! Ne pas boire la solution détartrante et les produits distribués jusqu'à la conclusion du cycle. Ne jamais utiliser de vinaigre pour détartrer la machine.

Avant de procéder au détartrage, extraire le Pannarello (si présent) de la buse de vapeur comme il est décrit à la section « Nettoyage et Entretien ».

• Mettre en marche la machine par la touche « STAND-BY ». Attendre que la machine ait terminé le rinçage et le préchauffage.

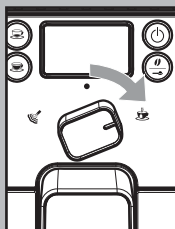
! Attention ! Retirer le filtre « Intenza » avant d'introduire le détartrant.

• Verser tout le contenu de la bouteille de détartrant concentré GAGGIA dans le réservoir à eau de l'appareil et le remplir avec de l'eau fraîche potable jusqu'au niveau MAX indiqué. Réinsérer le réservoir dans la machine.

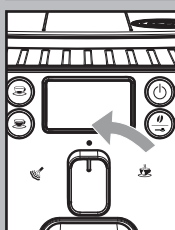


1 Placer un récipient sous la buse de vapeur.

i La capacité du récipient doit être d'un litre au moins. Si l'on ne dispose pas d'un tel récipient, une fois rempli, fermer le robinet, vider le récipient et ensuite le repositionner sous la buse pour répéter l'opération.



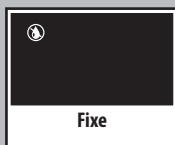
2 Seulement après avoir versé la solution détartrante dans le réservoir, tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☕" et distribuer 2 ou 3 tasses d'eau (150 ml environ).



3 Terminer la distribution en ramenant le sélecteur sur la position centrale "●".

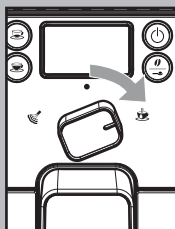
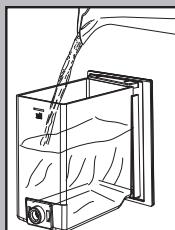
4 Laisser agir le détartrant pendant 15-20 minutes.

5 Répéter la procédure indiquée aux points 2 et 3 toutes les 3 minutes, jusqu'à ce que la solution dans le réservoir à eau soit terminée.

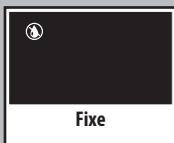


6 Lorsque le symbole s'affiche, rincer soigneusement le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable.

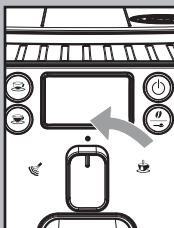
7 Vider le récipient utilisé pour la récupération du liquide sortant de la machine et le positionner sous la buse de vapeur.



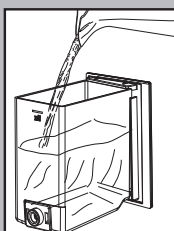
8 Tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☕". La machine commence le cycle de rinçage.



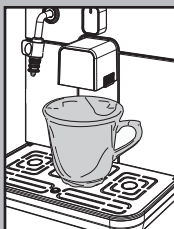
9 Lorsque l'eau dans le réservoir est finie, le symbole à côté apparaît sur l'afficheur. Cela indique qu'il faut remettre le sélecteur sur la position "●".



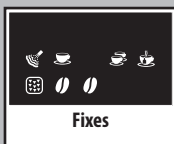
10 Rincer soigneusement le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable.



11 Vider le récipient utilisé pour récupérer le liquide sortant de la machine.



12 Placer un grand récipient sous la buse de distribution.



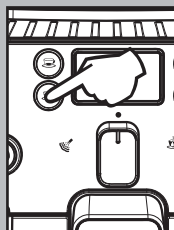
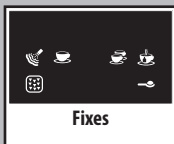
13 Avant de commencer la procédure, vérifier si les symboles suivants apparaissent sur l'afficheur.



14 Sélectionner la fonction de distribution du café prémoulu en appuyant une ou plusieurs fois sur la touche "☕".

i Ne pas ajouter de café prémoulu dans le logement.

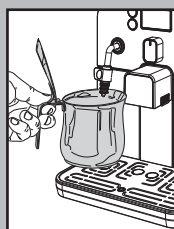
Le symbole apparaît sur l'afficheur.



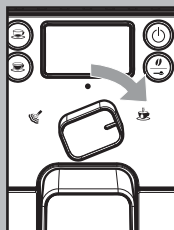
15 Appuyer sur la touche de distribution du café allongé.

16 Attendre la fin de la distribution et vider le récipient avec l'eau.

17 Répéter 3 fois les opérations du point 12 au point 16 ; passer ensuite au point 18.

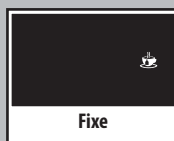


18 Placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello, si présent).

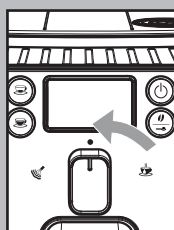
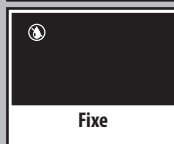


19 Tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☕".

Le symbole suivant apparaît sur l'afficheur.

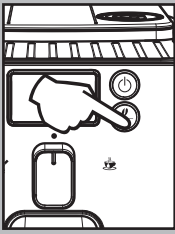


20 Distribuer de l'eau jusqu'à la signalisation de manque d'eau, tourner ensuite le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à le ramener dans la position "●".

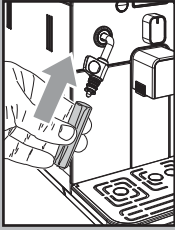


21 À la fin de cette opération, remplir à nouveau le réservoir à eau.

Le cycle de détartrage est fini. Il est ensuite possible de distribuer les produits.



22 Garder la touche " 0 " appuyée pendant 6 secondes pour remettre à zéro la machine et éliminer l'alarme de détartrage.



Monter à nouveau la partie extérieure du Pannarello.

i Au cas où la machine serait éteinte pendant l'exécution du cycle de détartrage, le cycle doit être entièrement répété lors du rallumage de la machine.

i La solution détartrante doit être éliminée conformément à ce qui est prévu par le producteur et/ou par les normes en vigueur dans le Pays où la machine est utilisée.

i Une fois le cycle de détartrage effectué, procéder au lavage du groupe de distribution comme il est décrit à la section « Groupe de distribution » du chapitre « Nettoyage et entretien ».

Remarques sur le détartrage

Dans la section précédente il y avait une explication de la procédure correcte pour le détartrage de la machine.

Cette machine est équipée d'un logiciel de pointe qui vérifie la quantité d'eau utilisée pour fournir des indications précises sur l'éventuelle nécessité d'effectuer le détartrage.

Ce logiciel a été réglé pour une dureté standard de l'eau.

Dans des cas particuliers, l'eau peut être très dure (haut contenu en calcium) ; cela pourrait entraîner la nécessité d'effectuer le cycle de détartrage plus fréquemment, même si l'appareil ne montre aucune signalisation sur l'afficheur.

Même si la machine est utilisée rarement (par ex. un café par jour), il est conseillé d'effectuer un cycle de détartrage plus fréquemment.

Dans des cas particuliers, il est conseillé d'effectuer le cycle de détartrage tous les 1-2 mois même si la machine ne le signale pas.

AFFICHEUR DU BANDE-AU DE COMMANDE

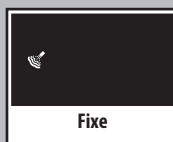
Signaux machine prête



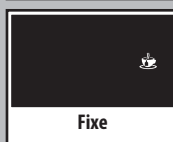
- Machine prête pour la distribution du café avec café en grains et de l'eau chaude.



- Machine prête pour la distribution du café avec café prémoulu.



- Machine en phase de distribution de vapeur.



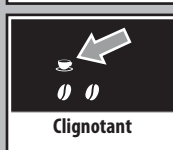
- Machine en phase de distribution d'eau chaude.



- Machine en phase de distribution d'un café expresso ou d'un café allongé.

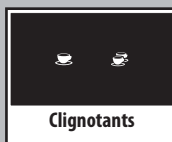


- Machine en phase de distribution de 2 cafés expresso ou de 2 cafés allongés.



- Machine en phase de programmation de la quantité de café à distribuer chaque fois que l'on appuie sur la touche "☕" ou "☕".

Signaux d'avertissement



- Machine en phase de chauffage pour la distribution de café, d'eau chaude et de vapeur.



- Machine en phase de rinçage. Attendre que la machine termine l'opération.



- La machine nécessite un cycle de détartrage.

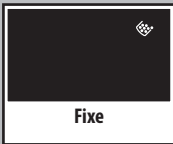


- La machine nécessite un cycle d'amorçage du circuit hydraulique.

Signaux d'alarme



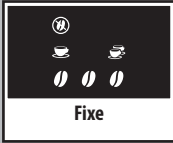
- Remettre le bouton du robinet eau chaude/vapeur sur la bonne position.
- Le groupe de distribution doit être inséré dans la machine.
- Fermer la porte de service.



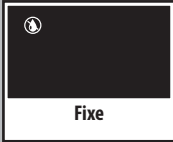
- Vider le tiroir à marc.



- Insérer le tiroir à marc.



- Manque de grains dans le réservoir à café.
Après avoir rempli le réservoir, il est possible de redémarrer le cycle.



- Remplir le réservoir à eau.

DÉPANNAGE

Comportements	Causes	Remèdes
La machine ne se met pas en marche.	La machine n'est pas branchée sur le réseau électrique.	Brancher la machine sur le réseau électrique.
Le café n'est pas assez chaud.	Les tasses sont froides.	Réchauffer les tasses avec de l'eau chaude.
La machine ne distribue ni d'eau chaude ni de vapeur.	Le trou de la buse de vapeur est obturé.	Nettoyer le trou de la buse de vapeur à l'aide d'une aiguille. Vérifier que la machine est éteinte et froide avant d'effectuer cette opération.
	Pannarello sale (si présent).	Nettoyer le Pannarello.
Le café ne mousse pas. (voir remarque)	Le mélange n'est pas approprié, le café torréfié n'est pas frais ou bien il a un degré de mouture trop gros.	Changer le mélange de café ou régler la mouture comme il est indiqué à la section « Réglage du moulin à café ».
La machine se réchauffe trop lentement ou la quantité d'eau qui sort de la buse est insuffisante.	Le circuit de la machine est bouché par des dépôts de calcaire.	Détartre la machine.
Le Groupe de distribution ne peut pas être démonté.	Le Groupe de distribution est mal positionné.	Mettre en marche la machine. Fermer la porte de service. Le groupe de distribution revient automatiquement à sa position d'origine.
	Le tiroir à marc est inséré	Retirer le tiroir à marc avant d'extraire le groupe de distribution.
La machine moule, mais le café ne sort pas. (Voir remarque)	Le réservoir à eau est vide.	Remplir le réservoir à eau et réamorcer le circuit (Section « Première mise en marche »).
	Le Groupe de distribution est sale.	Nettoyer le Groupe de distribution (section « Groupe de distribution »).
	Le circuit n'est pas amorcé.	Réamorcer le circuit (section « Première mise en marche »).
	Événement extrême se produisant lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose.	Distribuer quelques cafés comme indiqué à la section « Gaggia Adapting System ».
Café trop aqueux. (voir remarque)	Distributeur sale.	Nettoyer le distributeur.
	Événement extrême se produisant lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose.	Distribuer quelques cafés comme indiqué à la section « Gaggia Adapting System ».
Le café coule lentement. (voir remarque)	Le café est moulu trop fin.	Changer le mélange de café ou régler la mouture comme il est indiqué à la section « Réglage du moulin à café ».
	Le circuit n'est pas amorcé.	Réamorcer le circuit (section « Première mise en marche »).
	Le Groupe de distribution est sale.	Nettoyer le Groupe de distribution (section « Groupe de distribution »).
Le café coule hors du distributeur.	Le distributeur est obturé.	Nettoyer le distributeur et ses trous de sortie.

Remarque : ces problèmes peuvent être normaux si le mélange de café a été changé ou si on est en train d'effectuer la première installation ; dans ce cas-là, attendre que la machine ait effectué un réglage automatique comme il est décrit à la section « Gaggia Adapting System ».

Pour toute panne non détaillée dans le tableau ci-dessus ou en cas de remèdes insuffisants à résoudre le problème, s'adresser à un centre d'assistance agréé.

DONNÉES TECHNIQUES

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux caractéristiques techniques du produit.

Tension nominale - Puissance nominale - Alimentation	Voir la plaquette signalétique dans la porte
Matériau du corps	Thermoplastique/Métal
Dimensions (l x h x p) (mm)	256 x 320 x 432
Poids	8,450 kg
Longueur du câble	1,2 m
Bandeau de commande	En façade
Pannarello (présent uniquement sur certains modèles)	Spécial pour les cappuccinos
Réservoir à eau	1,2 litres - Amovible
Capacité du réservoir à café (g)	260
Capacité du réservoir à marc	8
Pression de la pompe	15 bars
Chaudière	Acier inoxydable
Dispositifs de sécurité	Coupe-circuit thermique

Francis

ÉLIMINATION

L'appareil est en conçu et fabriqué pour faciliter sa valorisation, son recyclage ou sa réutilisation conformément à la directive européenne 2002/96/CEE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).



Le logo ci-contre apposé sur l'appareil indique que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers non triés.

Lorsque vous aurez décidé de vous en séparer définitivement, il convient de faire procéder à la collecte sélective de cet appareil en vous conformant au mode de reprise mis en place dans votre commune (collecte ponctuelle des encombrants, déchèterie), ou en faisant appel au service de reprise proposé par votre distributeur, ou bien, en le confiant à des organisations caritatives et des associations à but non lucratif.

En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

DÉCLARATION CE DE CONFORMITÉ
AN 09
2006/95/CE, 2004/108/CE.

GAGGIA S.P.A.

20087 Robecco sul Naviglio (MI) Italy

nous déclarons sous notre responsabilité que le produit :

MACHINE À CAFÉ AUTOMATIQUE

SUP 037RG

auquel se réfère cette déclaration est conforme aux réglementations suivantes:

- Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - Prescriptions générales
EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006) + A13 (2008)
- Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues
Partie 2-15 - Règles particulières pour les appareils de chauffage des liquides
EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Appareils électrodomestiques et analogues. Champs électro-magnétiques
Méthodes d'évaluation et de mesure EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - Partie 2-14
Règles particulières pour pulvérisateurs et moulins à café EN 60335-2-14 (2006).
- Limites et méthodes de mesure des perturbations radioélectriques produites
par les appareils électrodomestiques ou analogues comportant des moteurs
ou des dispositifs thermiques, par les outils électriques et par les appareils
électriques analogues - EN 55014-1 (2006).
- Compatibilité électromagnétique (EMC) Partie 3, Limites - Section 2 :
Limites pour les émissions de courant harmonique (courant appelé par les appa-
reils ≤ 16 A par phase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Compatibilité électromagnétique (EMC) Partie 3, Limites - Section 3 :
Limitation des variations, des fluctuations de tension et du papillotement dans
les réseaux publics d'alimentation basse tension ayant un courant assigné
≤ 16A par phase et non soumis à un raccordement conditionnel.
EN 61000-3-3 (1995) + corr.(1997) + A1(2001) + A2 (2005).
- Exigences pour les appareils électrodomestiques, outillages électriques et appa-
reils analogues. Norme de famille de produits EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

Selon les dispositions des directives: EC 2006/95, EC 2004/108.

Robecco sul Naviglio
li, 28/04/2009

R & D Manager
M. Andrea Castellani

GAGGIA s.p.a.

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

www.gaggia.com

Il produttore si riserva il diritto d'apportare qualsiasi modifica senza preavviso.

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

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen ohne Ankündigung vorzunehmen.

Le producteur se réserve le droit d'apporter toutes modifications sans préavis.

© Gaggia S.p.A.