

GAGGIA® UNICA

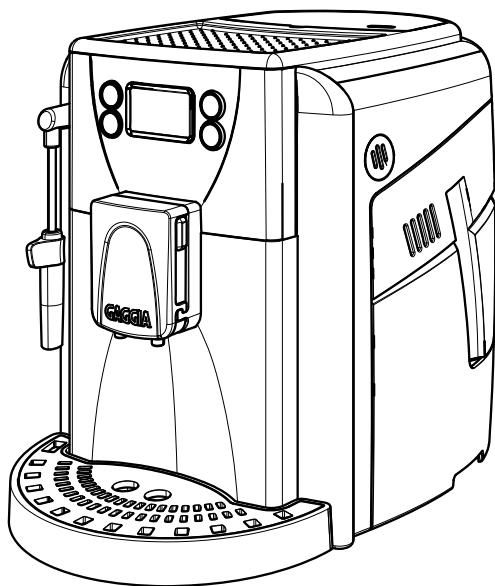
Italiano

English

Deutsch

Français

Type Sup 035G

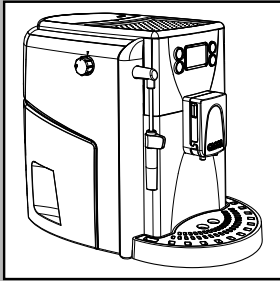


ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
BEDIENUNGSANLEITUNG
MODE D'EMPLOI

CE

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



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

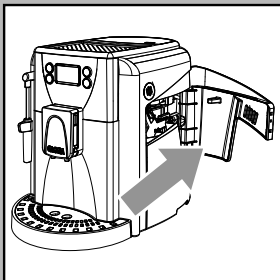
Allacciare la macchina per caffè soltanto ad una presa di corrente adeguata.

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.

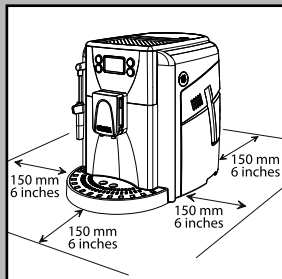
Pericolo d'ustioni

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 venire 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 spegnerla con il tasto "ON/OFF"; successivamente 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.

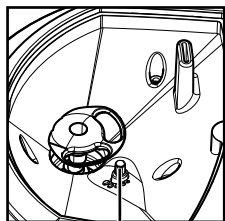
Riparazioni / Manutenzione

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.

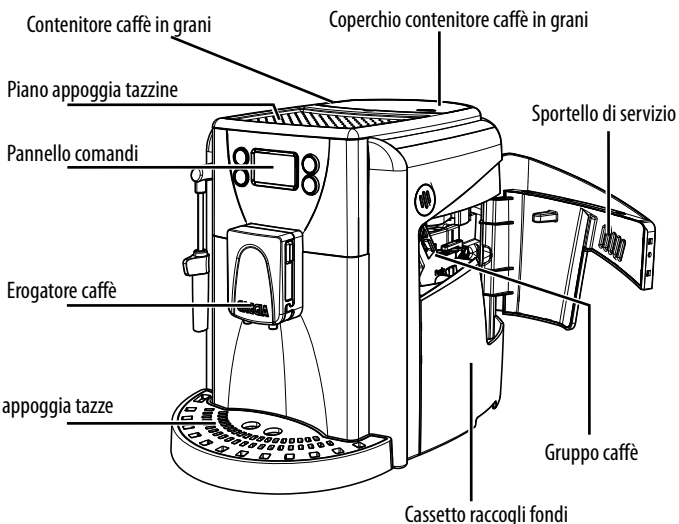
Soltanto i Centri di Assistenza Autorizzati possono effettuare interventi e riparazioni. Nel caso di interventi non eseguiti a regola d'arte, si declina ogni responsabilità per eventuali danni.

Antincendio

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



Perno regolazione macinatura



Contenitore caffè in grani

Coperchio contenitore caffè in grani

Piano appoggia tazzine

Sportello di servizio

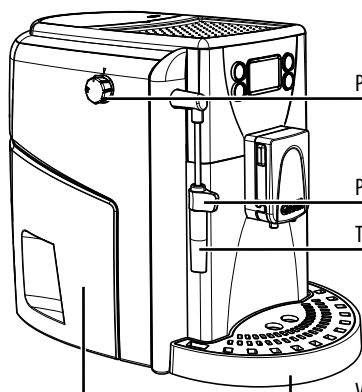
Pannello comandi

Erogatore caffè

Griglia appoggia tazze

Gruppo caffè

Cassetto raccogli fondi



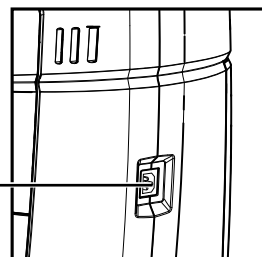
Pomello erogazione Acqua calda/Vapore

Protezione per tubo erogazione

Tubo erogazione acqua calda / vapore

Serbatoio acqua

Vasca raccogli gocce

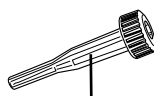


Preso di alimentazione



Cavo alimentazione

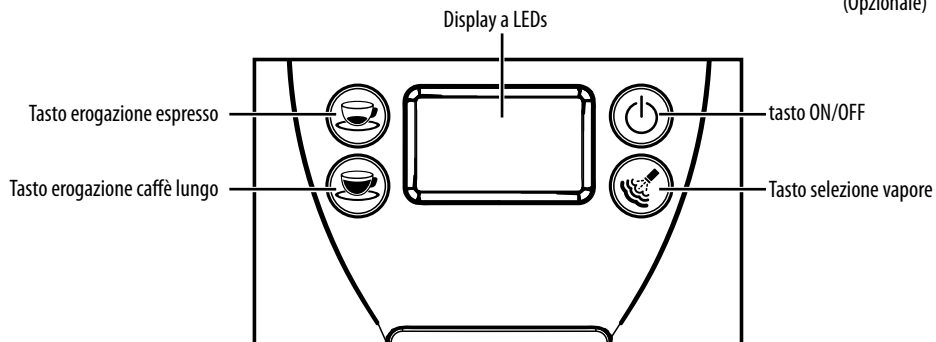
Grasso per Gruppo Caffè



Chiave per regolazione macinatura



Filtro Acqua Intenza (Opzionale)



Display a LEDs

Tasto erogazione espresso

tasto ON/OFF

Tasto erogazione caffè lungo

Tasto selezione vapore

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.

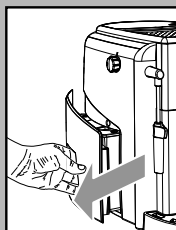
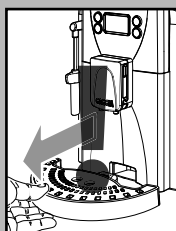
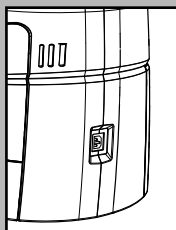
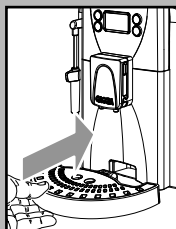
Operazioni preliminari

- Dall'imballo, prelevare 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.

i Nota: inserire la spina nella presa di corrente solo quando viene indicato.

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.

! Prima di togliere la vaschetta spettare 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.

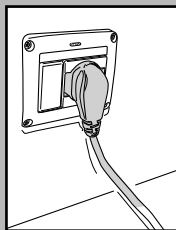
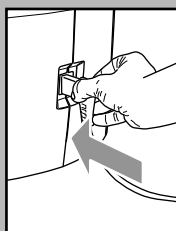
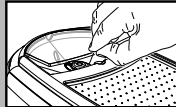
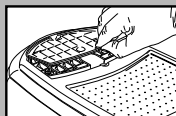
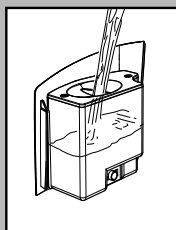
i Nota: il contenitore può essere provvisto di un differente sistema di sicurezza in base alle norme del paese d'utilizzo della macchina.

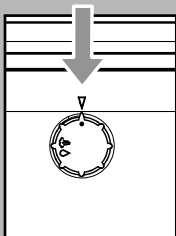
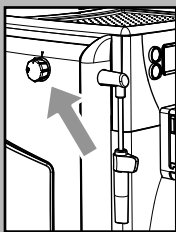
- Versare lentamente il caffè in grani nel contenitore.

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

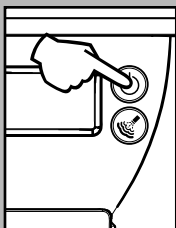
- Riposizionare il coperchio sul contenitore caffè.
- Inserire la spina nella presa di corrente sul retro della macchina.

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





- Assicurarsi che il rubinetto sia in posizione "●"; se necessario, ruotarlo fino a portarlo nella posizione indicata.

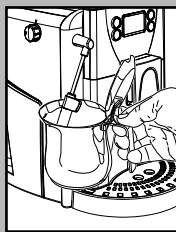


- Per accendere la macchina è sufficiente premere il tasto "ON/OFF".



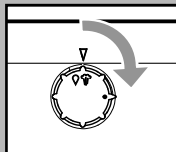
- I simboli indicati lampeggiano indicando che è necessario procedere al caricamento del circuito.

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);

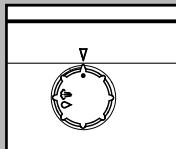


- Ruotare il pomello in senso orario fino al punto "☉". La macchina procede quindi al caricamento automatico del circuito facendo uscire un quantitativo di acqua predefinito dal pannello.



Al termine del processo di caricamento il simbolo, indicato in figura sul display, si accende in modo fisso.

Si richiede di ruotare il pomello in senso antiorario nella posizione "●".



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



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.

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

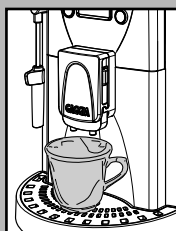
- Per erogare caffè, acqua calda o vapore, ed utilizzare correttamente la macchina, seguire attentamente le istruzioni che seguono.

Primo utilizzo o dopo un periodo di lungo inutilizzo.

Queste semplici operazioni vi permetteranno di erogare sempre un ottimo caffè. Devono essere eseguite:

- A) Al primo avvio.
- B) Quando la macchina rimane inutilizzata per lungo periodo (per più di 2 settimane).

i L'acqua erogata deve essere vuotata in un apposito scarico e non può essere utilizzata per l'alimentazione.

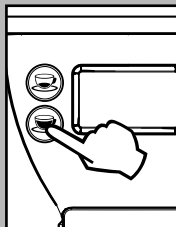


- 1 Inserire un contenitore capiente sotto l'erogatore.

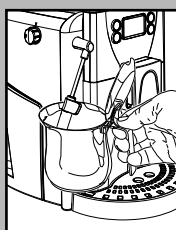


Fissi

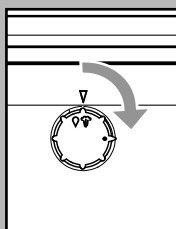
- 2 Prima d'iniziare la procedura verificare che il display visualizzi i seguenti simboli.



- 3 Erogare un caffè; premere e rilasciare il tasto "☕". La macchina inizia l'erogazione del caffè.
- 4 Attendere il termine dell'erogazione e rimuovere il contenitore.



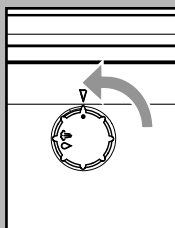
- 5 Inserire un contenitore sotto al tubo vapore (pannarello, se presente).



- 6 Ruotare il pomello in senso orario fino al punto "00".



Fisso



- 7 Erogare acqua fino alla segnalazione di mancanza acqua, quindi ruotare in senso antiorario il selettore fino a riportarlo nella posizione "00".

- 8 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 "ON/OFF" (qualora sia stato erogato un prodotto caffè).



Lampeggianti

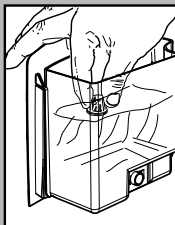
Viene erogata una piccola quantità d'acqua che risciacqua e riscalda tutti i componenti; in questa fase i simboli vengono accesi in sequenza.

Attendere che questo ciclo venga portato a termine automaticamente; **si può interrompere l'erogazione premendo uno dei due tasti caffè.**

Filtro acqua "INTENZA" (opzionale)

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.



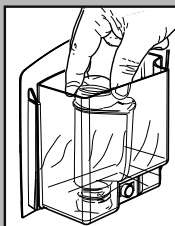
Rimuovere il filtrino bianco presente nel serbatoio, conservarlo in luogo asciutto protetto dalla polvere.

Impostare l'Intenza Aroma System come specificato nella confezione.

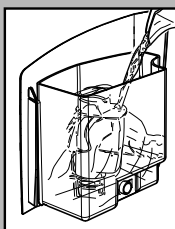
A = Acqua leggera

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.

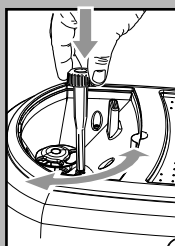
Gaggia Adapting System

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).

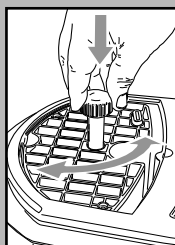
- La macchina si regola automaticamente per ottimizzare l'estrazione del caffè, assicurando la perfetta compattazione della pastiglia per ottenere un caffè espresso cremoso, in grado di sprigionare tutti gli aromi, indipendentemente dal tipo di caffè utilizzato.
- Il processo di ottimizzazione è un processo 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.**



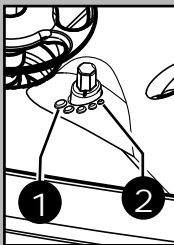
! **È vietato introdurre qualsiasi materiale che non sia caffè in grani. Il macinacaffè contiene componenti in movimento che possono essere pericolosi; vietato introdurre le dita e/o altri oggetti. È consentito solo regolare il grado di macinatura mediante l'apposita chiave. Prima di intervenire, per motivi differenti dalla regolazione con la chiave, all'interno del contenitore**



caffè, spegnere la macchina premendo il tasto ON/OFF e staccare la spina dalla presa di corrente. Non immettere caffè in grani quando il macinacaffè è in funzione.

La macchina permette di effettuare una leggera regolazione del grado di macinatura del caffè per adattarlo al tipo di caffè utilizzato.

La regolazione deve essere effettuata agendo sul perno presente all'interno del contenitore caffè; questo deve essere premuto e ruotato solo con la chiave fornita in dotazione.



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

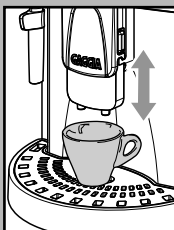
I riferimenti posti all'interno del contenitore indicano il grado di macinatura impostato; si possono impostare 5 gradi di macinatura differente con i seguenti riferimenti:

1 - Macinatura Grossa

2 - 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 ri-programmata 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.

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

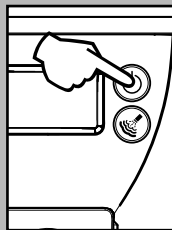
A questo punto il tasto "☕" è programmato; ad ogni pressione e rilascio, la macchina, provvede ad erogare la medesima quantità appena programmata.

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.

OFF-Mode

La macchina è predisposta per il risparmio energetico. Dopo 60 minuti dall'ultimo utilizzo, la macchina si spegne automaticamente.

i Nota: durante la fase di spegnimento la macchina esegue un ciclo di risciacquo, qualora sia stato erogato un prodotto caffè. Attenzione: quando si inserisce il cavo di alimentazione la macchina si presenta in posizione di OFF-Mode.

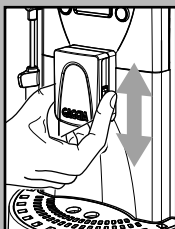


Per riavviare la macchina è sufficiente premere il tasto ON/OFF; in questo caso la macchina eseguirà il risciacquo solo se la caldaia si è raffreddata.

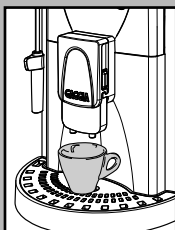
Regolazione erogatore

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

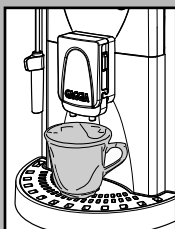
L'erogatore può essere regolato in altezza per meglio adattarsi alle dimensioni delle tazzine che volete utilizzare.



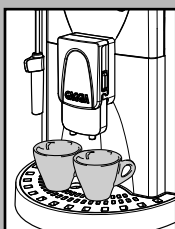
Per effettuare la regolazione, alzare o abbassare manualmente l'erogatore posizionando le dita come mostrato in figura.



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.

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 pomello in posizione "●" durante la fase di erogazione.

i Prima d'erogare il caffè regolare l'altezza dell'erogatore a vostro piacimento.

• Per erogare il caffè occorre premere e rilasciare:

il tasto "☕" per ottenere un caffè espresso;

il tasto "☕" per un caffè lungo.

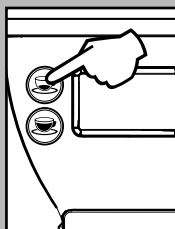
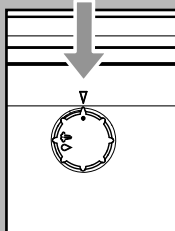
• Successivamente si avvia il ciclo di erogazione:

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.

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.

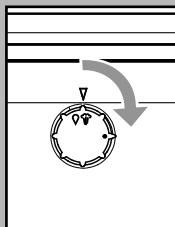


- Prima d'erogare acqua calda verificare che il display visualizzi i seguenti simboli.



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

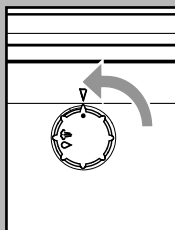
- Inserire un contenitore sotto al tubo vapore (pannarello, se presente);



- Ruotare il pomello in senso orario fino al punto "☺☹".



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



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



i In qualche caso può succedere che dopo la rotazione del pomello, 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 pannarello.

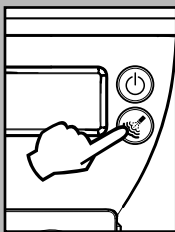
EROGAZIONE VAPORE / CAPPUCCINO

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

! **Piccolo 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 pannarello ove presente). Con la macchina pronta, erogare una piccola quantità di acqua calda dentro ad un bicchiere e pulire esternamente il tubo vapore (o pannarello 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.



- Con la macchina pronta per erogare caffè, premere il tasto “☁” per selezionare la funzione vapore.



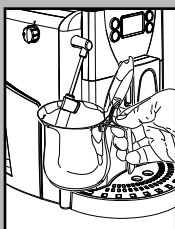
Lampeggiante

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

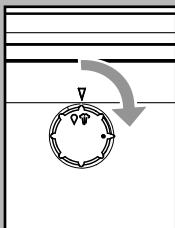


Fisso

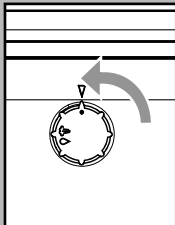
- Quando il simbolo diventa fisso la macchina è pronta per l'erogazione del vapore.



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



- Ruotare il pomello in senso orario fino al punto “☁”.



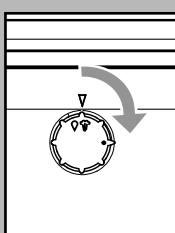
- Erogare fino a quando esce solo vapore. Per fermare l'erogazione ruotare il pomello in senso antiorario e riportarlo nella posizione “●”.

- 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.

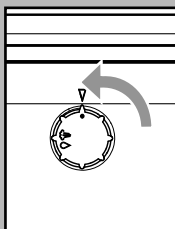


- Se volete riscaldare il latte direttamente nella tazza, immergere il tubo vapore (pannarello, se presente) nel latte da riscaldare.



- Ruotare il pomello in senso orario 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 pomello in senso antiorario e riportarlo nella posizione “●” per fermare l'erogazione del vapore.

- Lo stesso sistema può essere utilizzato per il riscaldamento di altre bevande.

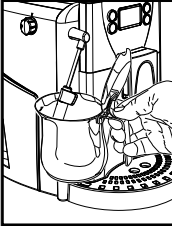
Dopo aver utilizzato il tubo vapore (pannarello, se presente), lavarlo come descritto nel capitolo “Pulizia e Manutenzione”.

i Dopo aver utilizzato il vapore, per preparare la bevanda, si deve riportare la macchina alla giusta temperatura; eseguire le operazioni indicate nel paragrafo successivo.

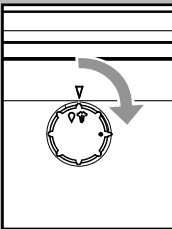
Passaggio da vapore a caffè



- Dopo aver erogato vapore, per erogare caffè, premere il tasto "☕"; il simbolo lampeggia velocemente indicando che la macchina è in sovratemperatura e non può erogare caffè.



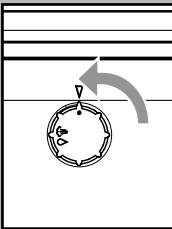
- Per potere erogare caffè, è necessario scaricare una certa quantità di acqua. Inserire un contenitore sotto al tubo vapore (pannarello, se presente).



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



- Attendere fino a quando il simbolo rimane acceso in modo fisso.



Successivamente, ruotare il selettore in senso antiorario e riportarlo nella posizione "●" per fermare l'erogazione. Prelevare il contenitore utilizzato.

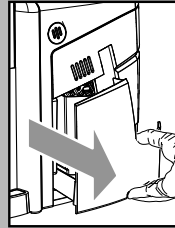


- A questo punto, erogare il caffè come descritto nel paragrafo "Erogazione caffè".

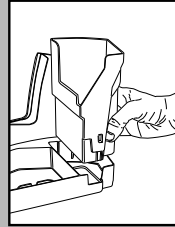
PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia generica

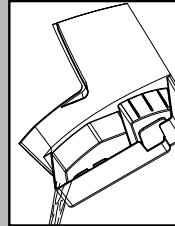
- Ogni giorno, a macchina accesa, vuotare e pulire il cassetto raccogli fondi.



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



- Dopo aver estratto il cassetto raccogli fondi, si deve procedere allo svuotamento dei liquidi presenti nella vaschetta sottogruppo.



- Le altre operazioni di manutenzione e pulizia possono essere effettuate soltanto quando la macchina è fredda e scollegata dalla rete elettrica.

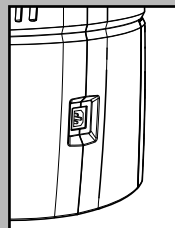
- Non immergere la macchina nell'acqua.

- Non inserire in lavastoviglie i componenti removibili.

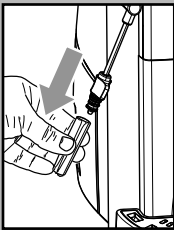
- Non utilizzare oggetti acuminati o prodotti chimici aggressivi (solventi) per la pulizia.

- Per la pulizia dell'apparecchio utilizzare un panno morbido inumidito con acqua.

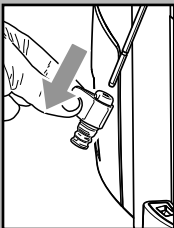
- Non asciugare la macchina e/o i suoi componenti utilizzando un forno a microonde e/o un forno convenzionale.



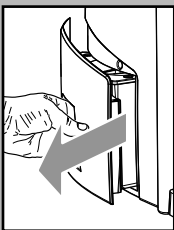
i Al termine della preparazione delle bevande con latte, erogare acqua calda dal tubo vapore (pannarello se presente), per un'efficace pulizia.



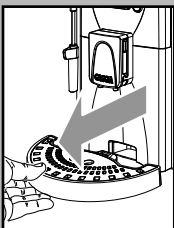
- Giornalmente, dopo aver riscaldato il latte, smontare la parte esterna del pannarello (se presente) e lavarla con acqua potabile fresca.



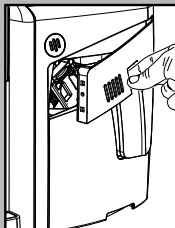
- Settimanalmente si deve pulire il tubo vapore. Per eseguire questa operazione, si deve:
 - rimuovere la parte esterna del pannarello (per la regolare pulizia);
 - sfilare la parte superiore del pannarello dal tubo vapore;
 - lavare la parte superiore del pannarello con acqua fresca potabile;
 - lavare 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 pannarello.



- Si consiglia di pulire quotidianamente il serbatoio dell'acqua; per favorire l'estrazione del serbatoio dell'acqua spostare il tubo vapore/pannarello 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.

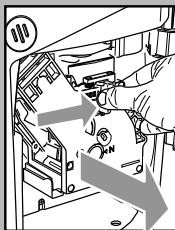


- Giornalmente vuotare e lavare la vasca raccogli gocce; questa operazione deve essere eseguita anche quando il galleggiante si solleva.

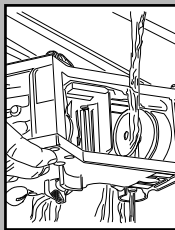


Gruppo caffè

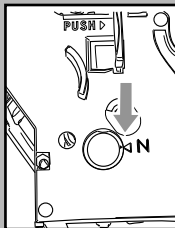
- Il Gruppo Caffè deve essere pulito ogni volta che si riempie il contenitore di caffè in grani o, in ogni caso, almeno una volta alla settimana.
- Spegnerne la macchina premendo tasto "ON/OFF" ed estrarre la spina dalla presa di corrente.
- Togliere il cassetto raccogli fondi. Aprire lo sportello di servizio.



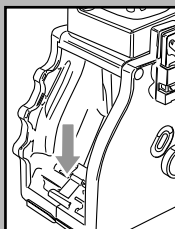
- Estrarre il Gruppo Caffè tenendolo per l'apposita maniglia e premendo sul tasto «PUSH». Il Gruppo Caffè può essere lavato solo con acqua tiepida senza detergente.



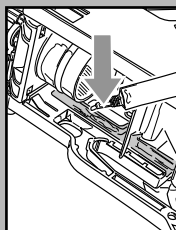
- Lavare il Gruppo Caffè con acqua tiepida; lavare con cura il filtro superiore.
- Lavare ed asciugare accuratamente tutte le parti del Gruppo Caffè.
- Pulire accuratamente il vano interno della macchina



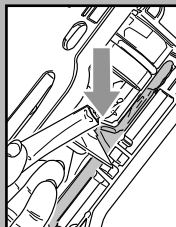
- Verificare che i due riferimenti coincidano.



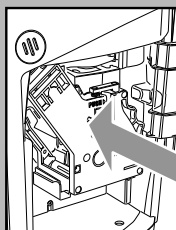
- Verificare che la leva sia a contatto con la base del Gruppo Caffè. Premere il tasto "PUSH" per assicurarsi che il Gruppo Caffè sia in posizione idonea.



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.

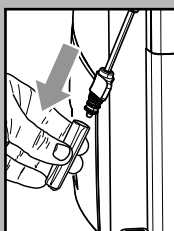
La necessità d'eseguire la decalcificazione viene evidenziata dall'accensione del simbolo sul display.

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.**

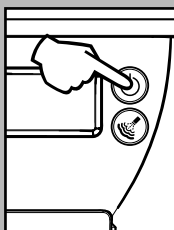
i **Durante il processo di decalcificazione non spegnere la macchina.**

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.**

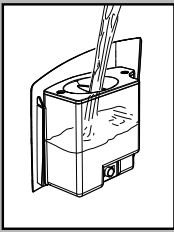
! **Attenzione! Non bere la soluzione decalcificante e i prodotti erogati fino al completamento del ciclo. Non utilizzare in nessun caso l'aceto come decalcificante.**



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

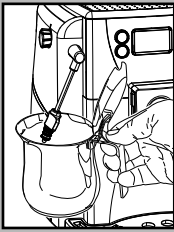


- Accendere la macchina con il tasto "ON/OFF". **Attendere che la macchina termini il processo di risciacquo e riscaldamento.**



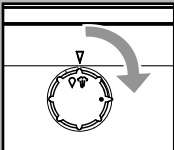
⚠️ Attenzione! Togliere il filtro "Intenza" prima d'inserire il decalcificante.

- 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. Reinserire il serbatoio nella macchina.

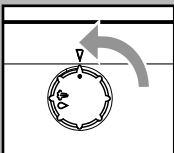


1 Inserire un contenitore sotto al tubo vapore.

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 pomello in senso orario fino al punto "☕" ed erogare 2-3 tazze d'acqua (circa 150 ml).



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

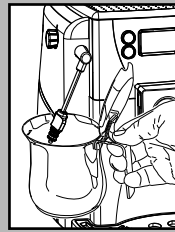
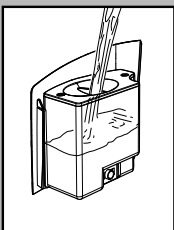
4 Lasciate agire il decalcificante per 10 minuti.

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

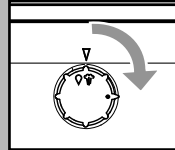


Fisso

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.

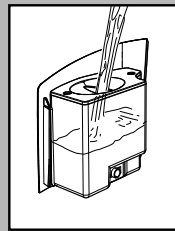
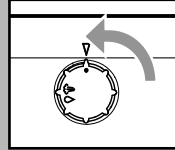


8 Ruotare il pomello in senso orario fino al punto "☕". Inizia il ciclo di risciacquo della macchina.



Fisso

9 Quando l'acqua all'interno del serbatoio è terminata appare il simbolo posto a lato; questo indica di riportare il pomello 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.

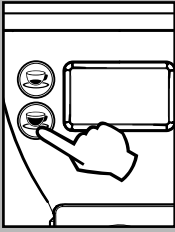


12 Inserire un contenitore capiente sotto l'erogatore.



Fissi

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

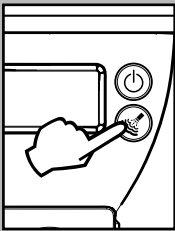


14 Erogare un caffè; premere e rilasciare il tasto “☕”. La macchina inizia l'erogazione del caffè.

15 Attendere il termine dell'erogazione e rimuovere il contenitore.

16 Successivamente ripetere le operazioni dal punto 7 al punto 11 fino a terminare il secondo serbatoio di acqua.

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

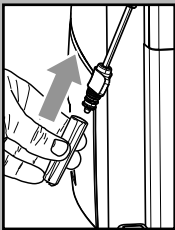


Mantenere premuto il tasto “🔌” per 6 secondi per azzerare la macchina ed eliminare l'allarme della decalcificazione.

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'eseguire 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 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.



- Macchina in fase riscaldamento per il vapore.



- Macchina in sovratemperatura. Erogare acqua per riportare la macchina alla temperatura ideale per l'erogazione del caffè e dell'acqua calda.

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.



- Spegnerne la macchina e pulire accuratamente il gruppo erogatore come descritto nel manuale.

Se l'errore si ripete, contattare il centro assistenza.



- Svuotare il cassetto raccogli fondi.
- Svuotare la vaschetta sottogruppo.



- 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 intasata 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. | Riempire 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 |
| Dimensioni (l x a x p) (mm) | 320 x 372 x 461 |
| Peso | .9 Kg |
| Lunghezza cavo | 1,2 m |
| Pannello di comando | Sulla parte frontale |
| Pannarello (presente solo su alcuni modelli) | Speciale per cappuccini |
| Serbatoio acqua | 1,7 litri - Estraibile |
| Capacità contenitore caffè (gr) | 250 |
| Capacità contenitore fondi | 14 |
| Pressione pompa | 15 bar |
| Caldaia | Inox |
| Dispositivi di sicurezza | Termostati di sicurezza |

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 Robecco sul Naviglio (MI) Italy

dichiariamo sotto la nostra responsabilità che il prodotto:

MACCHINA PER CAFFÈ AUTOMATICA

SUP 035G

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) + A2 (2008).
- Sicurezza apparecchi per uso domestico e similare. Campi elettromagnetici Metodi per la valutazione e le misure - EN 62233 (2008).
- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - Parte 2-14 Requisiti specifici per polverizzatori e macinacaffè EN 60335-2-14 (2006) + A1 (2008).
- 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 ≤ 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 ≤ 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.

Robecco 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

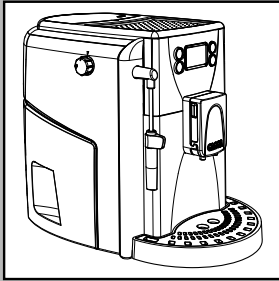
CAUTION

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 coffees using coffee beans; it is equipped with a device to dispense steam and hot water. The structure of the machine with its elegant housing 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 the authorised service centres.



Warning. No liability is held for damage caused by:

- **Incorrect use not in accordance with the intended purposes;**
- **Repairs not carried out by authorised service centres;**
- **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 is not valid.

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 or hot water jet towards body parts. Carefully handle the steam/hot water spout 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 unauthorised 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 scarce 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 the service door.

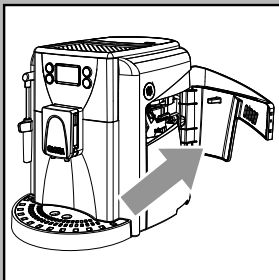
Never use the coffee machine if the power cord is defective or damaged.

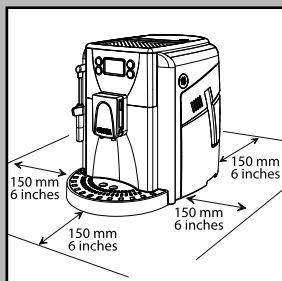
If damaged, the power cord must be replaced by the manufacturer or an authorised service centre. Do not pass the power cord around corners, over sharp edges or over hot objects and keep it away from oil. Do not use the power cord to carry or pull the coffee machine.

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

Prevent children from playing with the machine. 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 jet of hot steam and/or hot water 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 spout.

Do not keep the machine at temperatures below 0°C. 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 "ON/OFF" button, then 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 used for food purposes. 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.

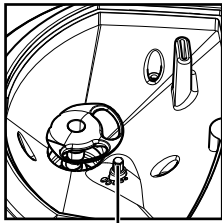
Repairs / Maintenance

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.

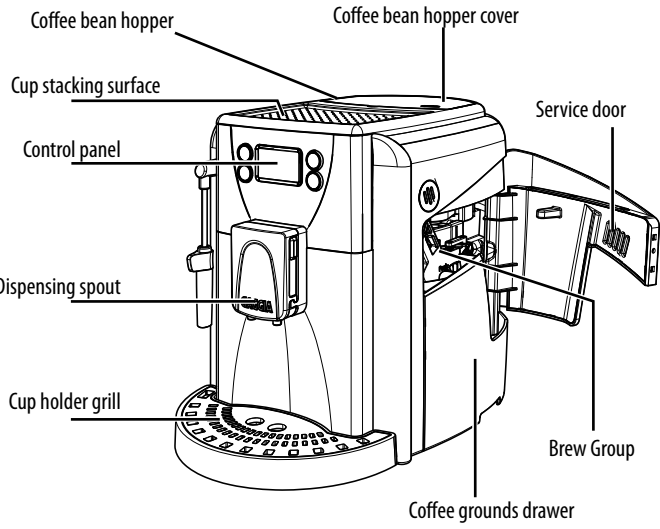
Servicing and repairs may only be carried out by Authorised Service Centres. All liability for damages resulting from work not carried out by professionals is declined.

Fire Safety Precautions

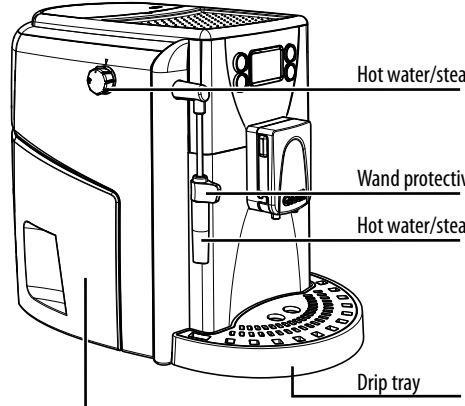
In case of fire, use carbon dioxide (CO₂) extinguishers. Do not use water or dry powder extinguishers.



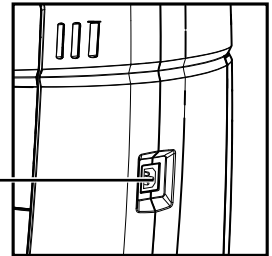
Grinder adjustment pin



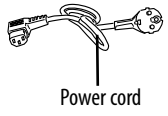
Coffee bean hopper
 Coffee bean hopper cover
 Cup stacking surface
 Control panel
 Dispensing spout
 Cup holder grill
 Service door
 Brew Group
 Coffee grounds drawer



Hot water/steam dispensing knob
 Wand protective gripper
 Hot water/steam wand
 Water Tank
 Drip tray



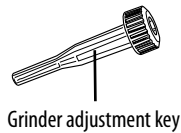
Supply socket



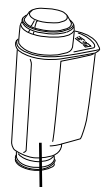
Power cord



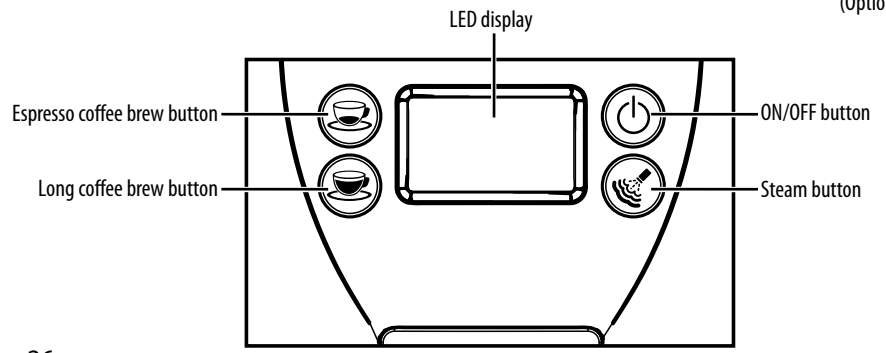
Grease for the Brew Group



Grinder adjustment key



Intenza water filter (Optional)



LED display
 Espresso coffee brew button
 Long coffee brew button
 ON/OFF button
 Steam button

INSTALLATION

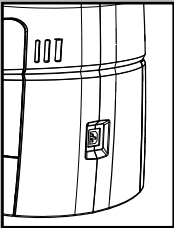
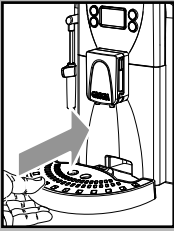
For your safety and the safety of others, carefully follow the instructions provided in the "Safety Regulations" section.

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

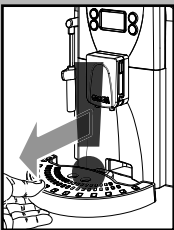
- Remove the drip tray with grill from the packaging.
- Remove the coffee machine from the packaging and position it in a place that meets the requirements described in the safety regulations.
- Place the drip tray with grill into its appropriate seat on the machine. Make sure it is fully inserted to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



i Note: Insert the plug into the socket on the back of the machine.

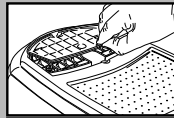
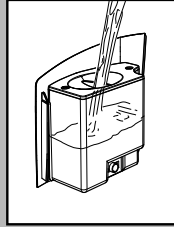
i Important Note: Carefully read the explanatory descriptions of all the warnings the machine displays to the user via the lights on the control panel display (see section "Display Warnings").

! Before removing the drip tray, 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").



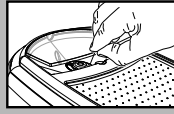
- Remove the water tank from its place.
- Rinse and fill it with fresh water making sure that it is not filled exceeding the (MAX) level indicated in the tank. Put the tank back in its place.

! Fill the tank only with fresh, non-sparking water. Hot water or any other liquid may damage the tank and/or the machine. Do not operate the machine if water is not present: 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.

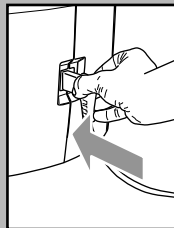


- Slowly pour the coffee beans into the hopper.

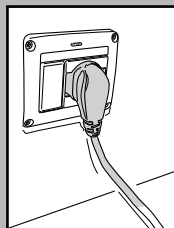
! Only coffee beans must be put into the coffee bean hopper. Ground coffee, instant coffee or any other object may damage the machine.

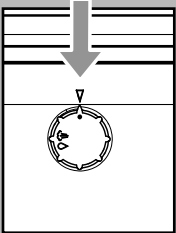
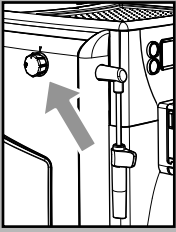


- Replace the coffee bean hopper cover.
- Insert the plug into the socket on the back of the machine.

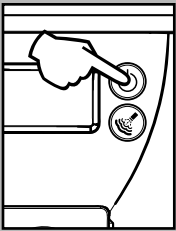


- Insert the plug of the other end of the cable into a wall socket with suitable power voltage.

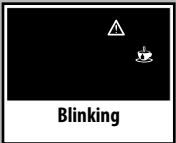




- Make sure the knob switch is on "●" position; if necessary, turn it to the indicated position.

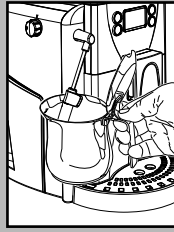


- To turn the machine on simply press the "ON/OFF" button.



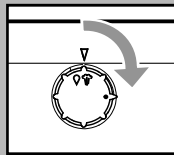
- The blinking icons shown in the picture warn that the circuit must be primed.

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



Circuit Priming

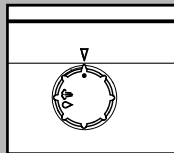
- To prime the water circuit, place a container under the steam wand (Pannarello, if supplied);



- Turn the knob clockwise and 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 icon on the display - shown in the figure - turns on and remains lit.



Turn the knob counter-clockwise in the "●" position.



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



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.



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

The machine is then ready to brew beverages.

- To brew coffee, dispense hot water or steam, and for a proper use of the machine, carefully follow the instructions provided.

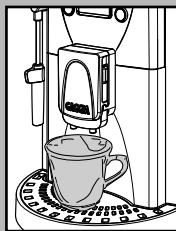
Using the machine for the first time or after a long period of inactivity.

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

They have to be performed:

- A) At first start-up.
- B) When the machine remains inactive for a long time (more than 2 weeks).

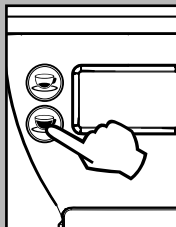
i Dispensed water must be emptied into an adequate drain. It is not suitable for food use.



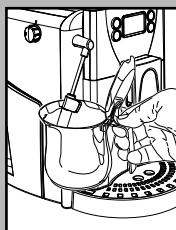
- 1 Place a large container under the dispensing spout.



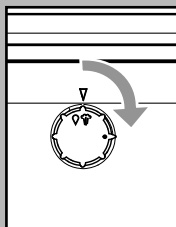
- 2 Before starting the procedure, check that the following icons are displayed.



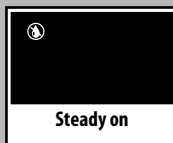
- 3 Brew one coffee. Press and release the "☕" button. The machine starts brewing coffee.
- 4 Wait until brewing is complete and remove the container.



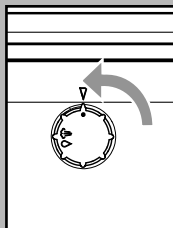
- 5 Place a container under the steam wand (Pannarello, if supplied).



- 6 Turn the knob clockwise and set it to the "☕" position.



- 7 Dispense water until the no water signal appears, then rotate the selector switch counter-clockwise until it is back into the "●" position.



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

English

Rinse/Self-cleaning Cycle

This cycle allows rinsing the coffee circuits with fresh water.

The cycle is carried out:

- At machine start (with cold boiler)
- After priming the 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 "ON/OFF" button (if a coffee product has been brewed).



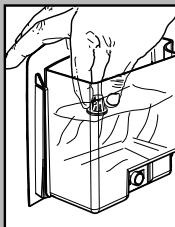
A small amount of water will be dispensed to rinse and heat all the machine components; during this phase the icons blink in sequence.

Wait for the cycle to finish automatically. **You can stop dispensing as well, by pressing either coffee button.**

“INTENZA” water filter (optional)

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.



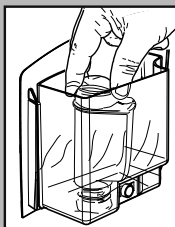
Remove the small white filter from the tank and store it in a dry place sheltered from dust.

Set the Intenza Aroma System as specified on the box.

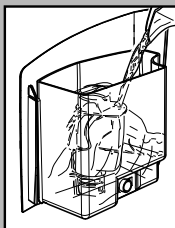
A = Soft water

B = Medium water (standard)

C = Hard water



Insert the 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 section “Hot water dispensing”).

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

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

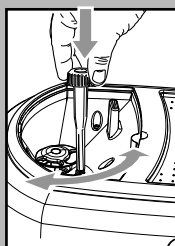
Gaggia Adapting System

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).

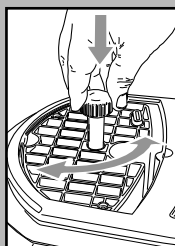
- The machine automatically adjusts itself in order to optimise the extraction of the coffee, ensuring perfect compression of the tablet to obtain a creamy espresso coffee that will release all the aromas, regardless of the type of coffee used.
- The optimisation process is a learning process that requires 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 section Coffee Grinder Adjustment).

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.



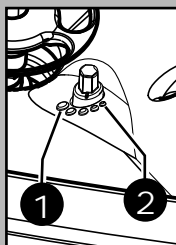
! **Do not insert any material other than coffee beans into the hopper. The grinder contains moving parts that may be dangerous. Therefore, do not insert fingers and/or other objects. Only grind setting by means of the appropriate key is permitted. Turn off the machine by pressing the ON/OFF button and remove the plug from the socket before carrying out any type of operation inside the coffee bean hopper, due to reasons other than the adjustment**



using a key. Do not pour coffee beans when the coffee grinder is working.

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

This adjustment should be carried out by adjusting the pin on the inside of the coffee bean hopper; this pin must be pressed and turned only with the key provided with the coffee machine.



Press and turn the pin 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:

- 1 - Coarse Grind
- 2 - Fine Grind

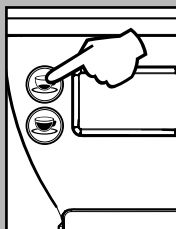
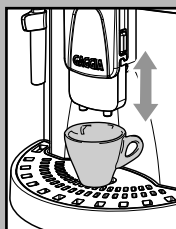
Adjusting the Coffee Length

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 has just been programmed.

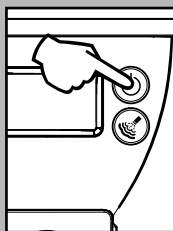
The same operation can be repeated for the “☕” button. When the “☕” or “☕” button is pressed twice to brew coffee, the machine will brew double the stored quantity.

OFF-Mode

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

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

Warning: When the power cord is inserted, the machine is in OFF-Mode.

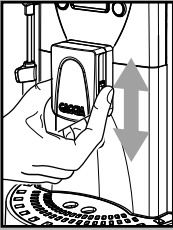


To turn the machine on again simply press the ON/OFF button; in this case the machine will go through the rinse cycle only if the boiler is cold.

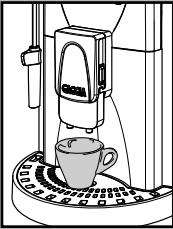
Dispensing Spout Adjustment

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

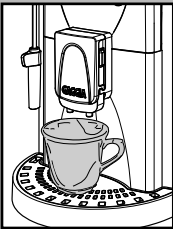
The height of the dispensing spout may be adjusted to better fit the dimensions of the cups that you wish to use.



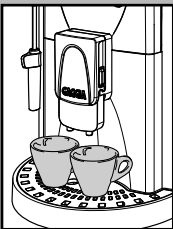
Manually move the dispensing spout up or down to adjust its height by placing your fingers as shown in the figure.



The recommended positions are:
For the use of small cups;





For the use of large cups.





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

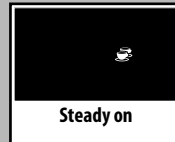
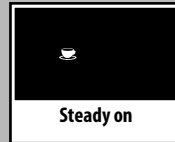
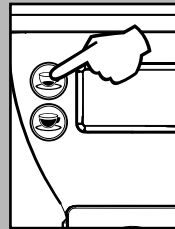
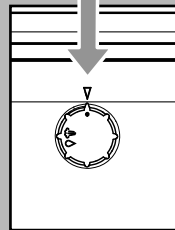
COFFEE BREWING

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

 Before brewing coffee check the lights on the display and make sure the water tank and coffee bean hopper are full.

 Leave the knob on the “●” position during the brewing phase.

 Before brewing coffee, adjust the height of the dispensing spout according to your needs.




Using Coffee Beans

- To brew coffee, press and release: 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. This icon will be displayed.

To brew 2 cups of coffee, press the “☕” or “☕” button twice. The display will show this icon.

 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 pre-dispensing 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 dispensing time, allowing the intense flavour of the coffee to develop fully.

HOT WATER DISPENSING

! **Warning:** At the beginning, short spurts of hot water may come out. Danger of scalding. The hot water wand may reach high temperatures. Do not touch it directly with bare hands.

- Before dispensing hot water, check that the following icons are displayed.

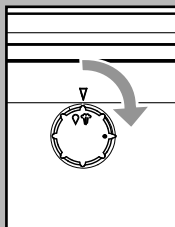


When the machine is ready, proceed as follows:

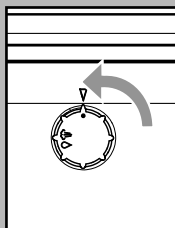
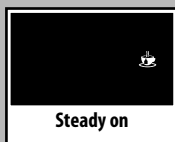
- Place a container under the steam wand (Pannarello, if supplied);



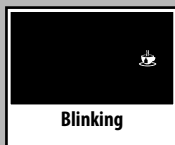
- Turn the knob clockwise and set it to the "☕☕" position.



- Only the following icon will be displayed steady on.



- Pour the desired amount of hot water. To stop hot water dispensing, turn the knob counter-clockwise until it is set to the "●" position. The machine returns to the normal operating mode.



i It may happen that, even though the knob has been turned, hot water does not come out and the icon will start blinking. Simply wait until the end of the warm-up phase so that hot water can be dispensed from the Pannarello.

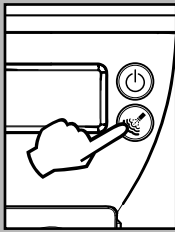
STEAM DISPENSING / PREPARING A CAPPUCINO

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

! **Danger of scalding!** Dispensing may be preceded by small jets of hot water. The steam wand may reach high temperatures. Do not touch it directly 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 cleaned and free of any milk residue.

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



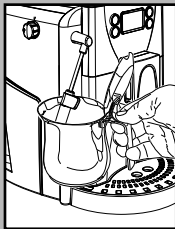
- When the machine is ready to brew coffee, press the button “☁” to select the steam option.



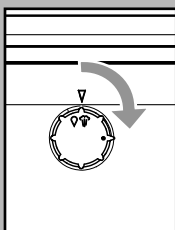
- The icon blinks during the preheating time required by the machine.



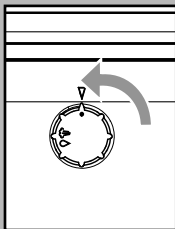
- When the symbol gets steady, the machine is ready to dispense steam.



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



- Turn the knob clockwise and set it to the “☁” position.



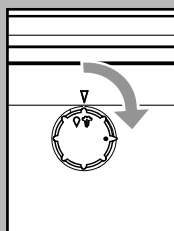
- Brew until only steam is dispensed. Then, turn the knob counter-clockwise and set it back to the “●” position to stop dispensing.

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

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

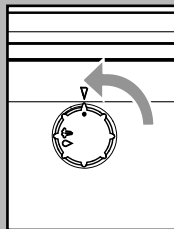


- If you want to heat up the milk directly in the cup, immerse the steam wand (Pannarello, if supplied) in the milk to heat up.



- Turn the knob clockwise and set it to the “☁” position.

Rotate the container and move it gently up and down to obtain uniform foam.



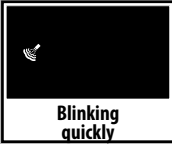
- After dispensing steam for the desired time, turn the knob counter-clockwise and set it back to the “●” position to stop dispensing steam.

- 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.

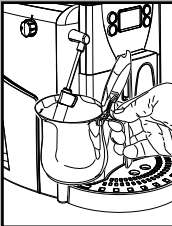
i After using steam, to prepare a beverage the machine has to be brought back to the right temperature. Perform the operations indicated in the following section.

Steam/Coffee Switchover

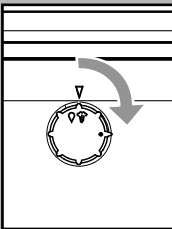


Blinking quickly

- After dispensing steam, press the “☁️” button to brew coffee; the symbol blinks quickly to show that the machine is overheated and cannot brew coffee.



- To brew coffee, first drain a small amount of water. Place a container under the steam wand (Pannarello, if supplied).

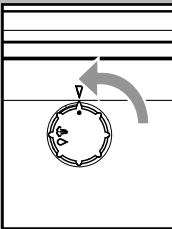


- Turn the selector clockwise and set it to the “☁️” position.



Steady on

- Wait until the light remains steady on.



Then turn the selector switch counter-clockwise and set it back to the “☕” position to stop dispensing. Remove the container.



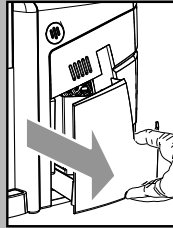
Steady on

- Now follow the procedure described in the “Coffee Brewing” section to brew coffee.

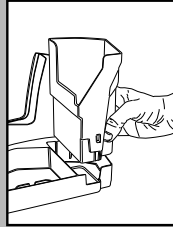
CLEANING AND MAINTENANCE

General Cleaning

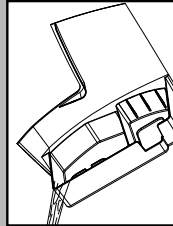
- Empty and clean the coffee grounds drawer daily, with the machine turned on.



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



- After having removed the coffee grounds drawer, remove the liquids from the tray placed under the brew group.



- Maintenance and cleaning operations can only be carried out when the machine is cold and disconnected from the power supply.

- Do not immerse the machine in water.

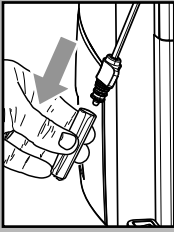
- Do not wash any of its parts in the dishwasher.

- Do not use sharp objects or harsh chemical products (solvents) for cleaning.

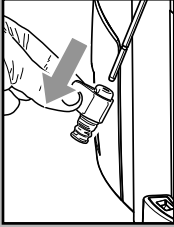
- Use a soft, dampened cloth to clean the machine.

- Do not dry the machine and/or its components using a microwave and/or standard oven.

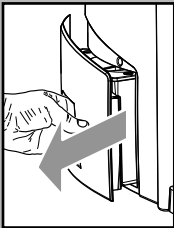
i After brewing milk beverages, dispense hot water from the steam wand (Pannarello, if supplied) to obtain a thorough cleaning.



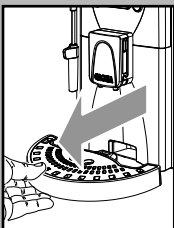
- Every day, after heating the milk, remove the external part of the Pannarello (if supplied) and wash it with fresh drinking water.



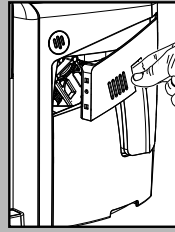
- Clean the steam wand weekly. To do this, the following operations have to be performed:
 - Remove the external part of the Pannarello (for standard cleaning);
 - Remove the upper part of the Pannarello from the steam wand;
 - Wash the upper part of the Pannarello with fresh drinking water;
 - Wash the steam wand with a wet cloth and remove any milk residues;
 - Replace the upper part in the steam wand (make sure it is completely inserted).
 Reassemble the external part of the Pannarello.



- It is recommended to clean 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 tank with fresh drinking water.



- Empty and clean the drip tray daily. Perform this operation also when the float is raised.

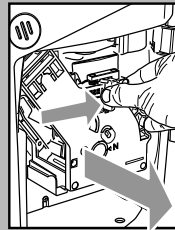


Brew Group

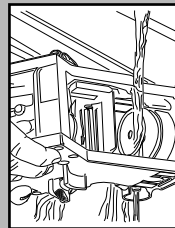
- The Brew Group should be cleaned every time the coffee bean hopper is filled or at least once a week.
- Turn off the machine by pressing the "ON/OFF" button and remove the plug from the socket.



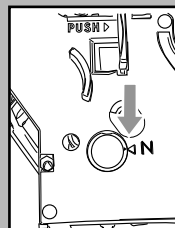
- Remove the coffee grounds drawer. Open the service door.



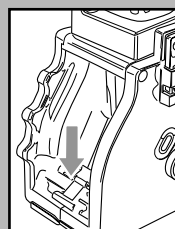
- To remove the Brew Group, pull it by the handle and press the «PUSH» button. The Brew Group must be washed only with lukewarm water with no detergent/soap.



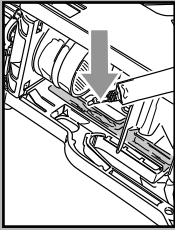
- Wash the Brew Group with lukewarm water and carefully clean the upper filter.
- Thoroughly wash and dry all the parts of the Brew Group.
- Thoroughly clean the inside of the machine.



- Make sure that the two reference signs match up.

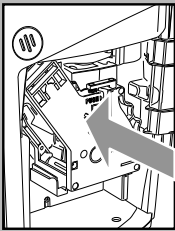
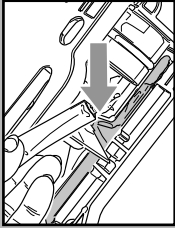


- Make sure that the lever is in contact with the Brew Group. Press the "PUSH" button to make sure that the Brew Group is in the correct position.



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.



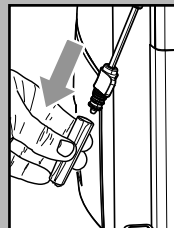
i **Important Note: It is recommended to refer to the next section, "Remarks on Descaling", for some tips about keeping the machine in perfect working order.**

i **Do not switch off the machine during the descaling procedure.**

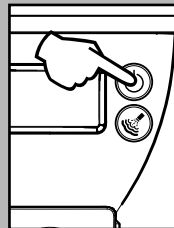
i **Only use the GAGGIA descaling solution. Its formula has been designed to ensure better machine performance and operation for its whole operating life. If correctly used, it also avoids alterations in the brewed product.**



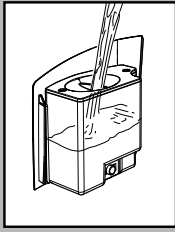
! **Warning! Never drink the descaling solution or any products dispensed until the cycle has been carried out to the end. Never use vinegar as a descaling solution.**



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

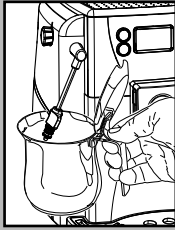


- Turn the machine on by pressing the ON/OFF button. **Wait for the machine to finish its rinse and warm-up process.**



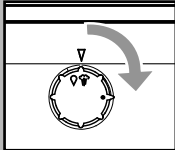
Warning! Remove the "Intenza" filter before adding the descaling solution.

- 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 into the machine.

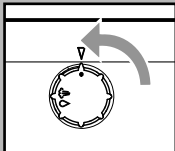


- 1 Place a container under the steam wand.

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 knob clockwise to the "☼" position and dispense 2-3 cups of water (approx. 150 ml).



- 3 Stop dispensing by turning the knob back to its position "●".

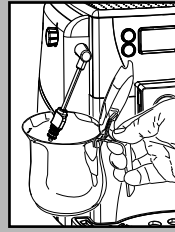
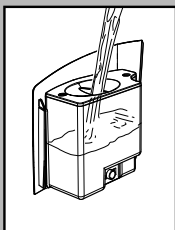
- 4 Let the descaling solution take effect for 10 minutes.

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

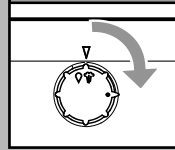


Steady on

- 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.

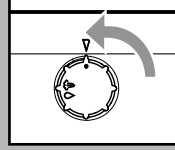


- 8 Turn the knob clockwise and set it to the "☼" position. The machine starts the rinse cycle.

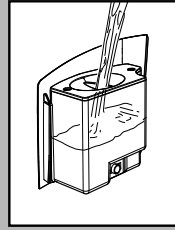


Steady on

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



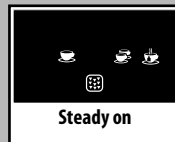
- 10 Rinse the water tank thoroughly and refill it with fresh drinking water.



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

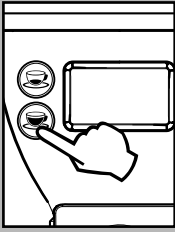


- 12 Place a large container under the dispensing spout.



Steady on

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

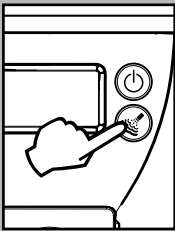


14 Brew one coffee. Press and release the “☕” button. The machine starts brewing coffee.

15 Wait until brewing is complete and remove the container.

16 Then repeat operations from step 7 to step 11 until the second water tank is empty.

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



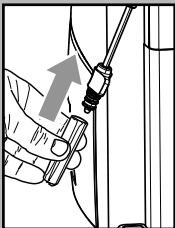
Hold the “⏻” button pressed for 6 seconds to reset the machine and cancel the descaling alarm signal.

Reassemble the external part of the Panarello.



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

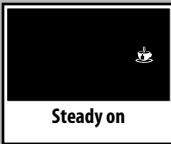
Ready Signals



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



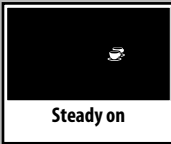
- The machine is in the steam dispensing phase.



- 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



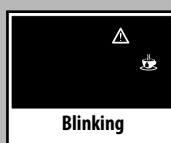
- The machine is warming up to brew coffee and dispense hot water and steam.



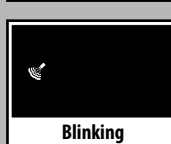
- The machine is performing the rinse cycle. Wait until the machine stops the operation.



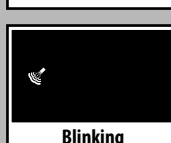
- The machine needs a descaling cycle.



- The machine needs water circuit priming.



- The machine is warming up to dispense steam.



- The machine is overheated. Brew water to bring the machine to a normal temperature to brew coffee and dispense hot water.

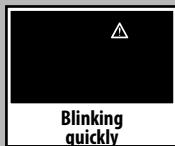
Alarm Signals



- Return the hot water / steam knob to its proper position.



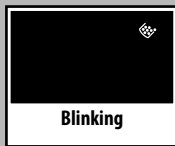
- Insert the Brew Group in the machine.
- Close the service door.



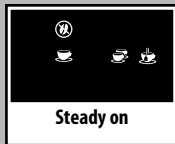
- Turn off the machine and clean the brew group thoroughly as described in the manual.
- If the error persists, contact the service centre.



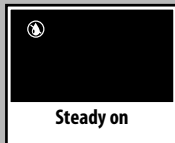
- Empty the coffee grounds drawer.
- Empty the tray placed under the brew group.



- 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 electric network. | Connect the machine to the electrical network. |
| The coffee is not hot enough. | The cups are cold. | Preheat 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 not enough 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 section "Coffee Grinder Adjustment". |
| 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 clogged by limescale. | Descal the machine. |
| The brew group cannot be removed. | The brew group is out of place. | Turn on the machine. Close the service door. The brew group automatically returns to the correct position. |
| | The coffee grounds drawer is inserted. | Remove the coffee grounds drawer before removing the brew group. |
| The machine grinds the coffee beans but no coffee comes out. (See note) | There is no water. | Fill the water tank and prime the circuit (section "Using the Machine for the First Time"). |
| | The brew group is dirty. | Clean the brew group ("Brew Group" section). |
| | The 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 spout is dirty. | Clean the dispensing spout. |
| 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 section "Coffee Grinder Adjustment". |
| | 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 ("Brew Group" section). |
| Coffee leaks out of the dispensing spout. | The dispensing spout is clogged. | Clean the dispensing spout and its holes. |

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

Please contact the customer service 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 |
| Size (w x h x d) (mm) | 320 x 372 x 461 |
| Weight | 9 kg |
| Power Cord Length | 1.2 m |
| Control Panel | Front side |
| Pannarello (only available for certain models) | Special for cappuccinos |
| Water Tank | 1.7 litres – Removable |
| Coffee Bean Hopper Capacity (g)..... | 250 |
| Coffee Grounds Drawer Capacity | 14 |
| Pump Pressure | 15 bar |
| Boiler | Stainless steel type |
| Safety Devices | Safety thermostats |

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

we declare under our sole responsibility that the following product:

AUTOMATIC COFFEE MACHINE

SUP 035G

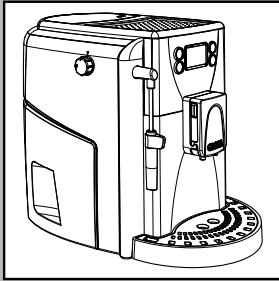
to which this declaration relates is compliant with the following directives:

- Specification for safety of household and similar electrical appliances - General requirements
EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006) + A13(2008)
- Specification for safety of household and similar electrical appliances - Part 2-15
Particular requirements for appliances for heating liquids
EN 60335-2-15 (2002) + A1(2005) + A2 (2008).
- Safety of household and similar appliances. Electromagnetic fields
Methods for evaluation and measurement - EN 62233 (2008).
- Specification for safety of household and similar electrical appliances - Part 2-14
Particular requirements for pulverisers and coffee grinders
EN 60335-2-14 (2006) + A1 (2008).
- Limits and methods of measurement of radio interference characteristics of electric motor operated and thermal household appliances, portable tools and similar electrical apparatus - EN 55014-1 (2006).
- Electromagnetic compatibility (EMC) Part 3 Limits - Section 2:
Limits for harmonic current emissions (equipment input current ≤ 16A per phase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Electromagnetic compatibility (EMC) Part 3 Limits - Section 3:
Limitation of voltage fluctuations and flicker in low-voltage supply systems for equipment with rated current ≤ 16A.
EN 61000-3-3 (1995) + current (1997) + A1(2001) + A2 (2005).
- Immunity requirements for household appliances, tools and similar apparatus.
Product family standard EN 55014-2 (1997) + A1 (2001).

according to the provisions of the directives: EC 2006/95, EC 2004/108.

Robecco sul Naviglio
28.04.2009

R & D Manager
Eng. 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 Kaffeemaschine 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.

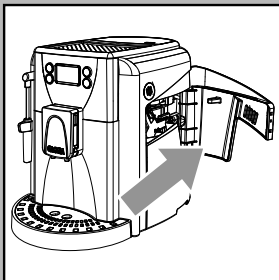
Stromversorgung - Netzkabel

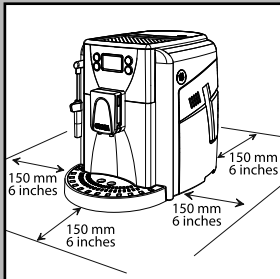
Die Kaffeemaschine darf nur an eine geeignete Steckdose angeschlossen werden.

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 wird folgendes empfohlen:

- Einen Standort mit sicherer und ebener Auflagefläche auswählen, an dem nicht die Gefahr des Umkippens oder der Verletzung von Personen besteht;
- 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;
- Es wird empfohlen, während der Ein- und Ausschaltphasen der Maschine ein leeres Glas unter den Auslauf zu stellen.

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 "ON/OFF" ausgeschaltet und dann der Stecker von der Steckdose abgenommen werden.

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 einen längeren Zeitraum nicht benutzt, Wasser aus der Dampfdüse ausgeben und den Pannarello (soweit vorhanden) sorgfältig reinigen. Nachfolgend die Maschine ausschalten und den Stecker von der Steckdose abnehmen. An einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren. Vor Staub und Schmutz schützen.

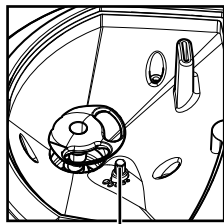
Reparaturen/Wartungsarbeiten

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.

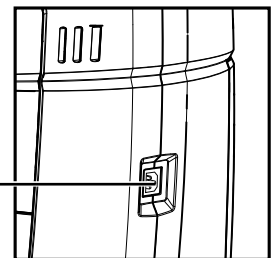
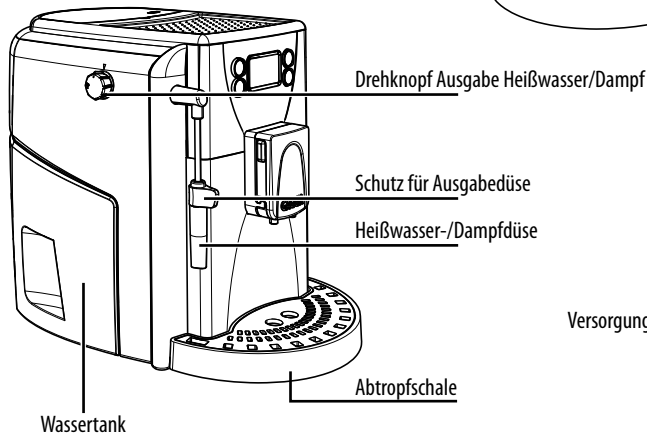
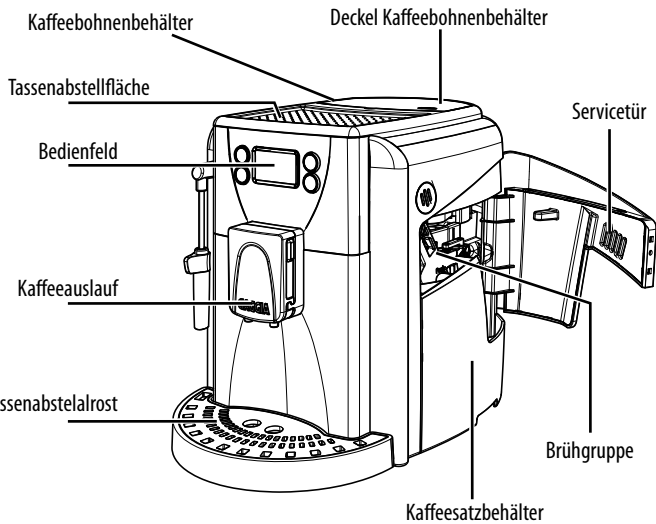
Eingriffe und Reparaturen dürfen ausschließlich von autorisierten Kundendienststellen vorgenommen werden. Im Falle von nicht fachgerecht ausgeführten Eingriffen wird jede Haftung für eventuelle Schäden abgelehnt.

Brandschutz

Im Fall eines Brandes einen Kohlendioxid-Löschers (CO₂) verwenden. Keinesfalls sind Wasser- oder Pulverlöschers einzusetzen.

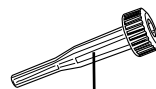
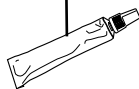


Regler
Mahlgradeinstellung



Netzkabel

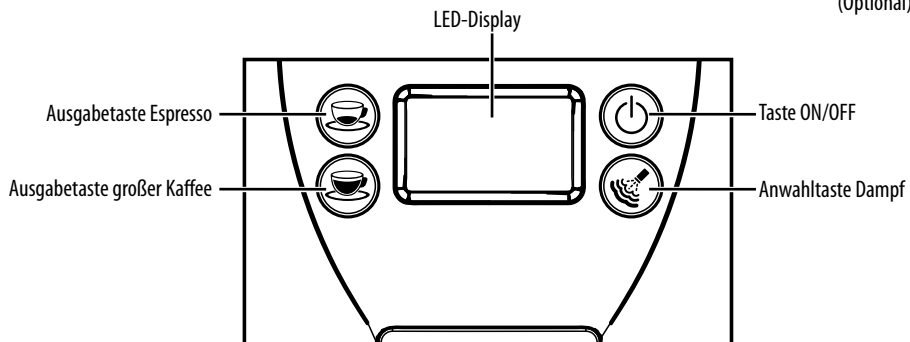
Fett für die Brühgruppe



Schlüssel für Einstellung
Mahlgrad



Wasserfilter Intenza
(Optional)



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.

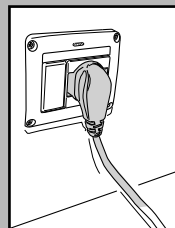
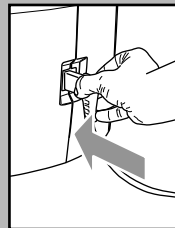
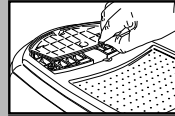
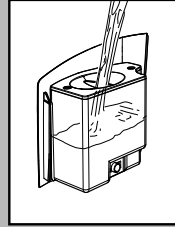
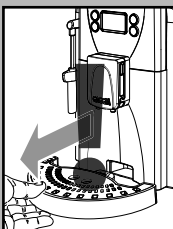
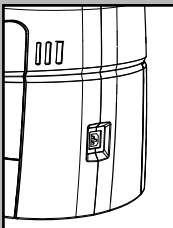
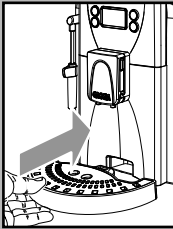
Vorbereitende Arbeiten

- 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.

i Hinweis: den Stecker erst gemäß der Angaben in die Steckdose einstecken.

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.

! Nach der Ein- und/oder Ausschaltung einige Minuten abwarten, bevor die Schale abgenommen wird, 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.

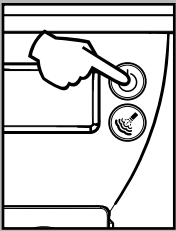
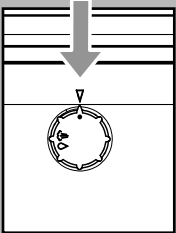
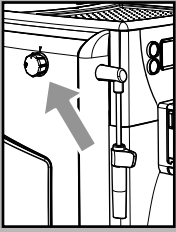
- Den Deckel des Kaffeebehälters abnehmen.

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.

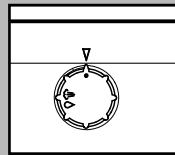
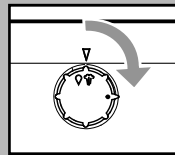
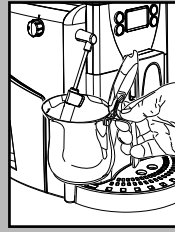


- Sicherstellen, dass der Drehknopf sich in der Position "●" befindet. Soweit erforderlich, muss er in die angegebene Position gedreht werden.

- Um die Maschine einzuschalten, muss lediglich die Taste "ON/OFF" 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 (Pannarello, soweit vorhanden) stellen.

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

Nach Beendigung des Entlüftungsvorgangs leuchtet das in der Abbildung auf dem Display angegebene Symbol dauerhaft auf.

Den Drehknopf im Gegenuhrzeigersinn in die Position "●" drehen.

- Auf dem Display blinken die Symbole mit langen Intervallen und zeigen damit die Aufheizphase an.

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.

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

Nun ist die Maschine für die Ausgabe der Produkte bereit.

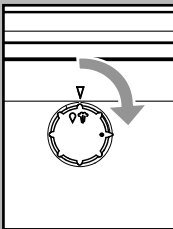
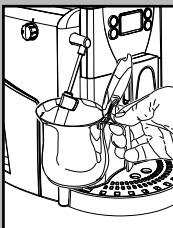
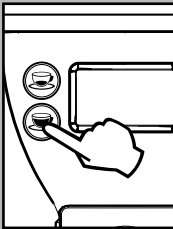
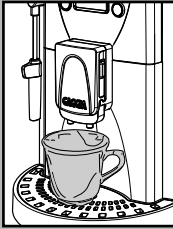
- Für die Ausgabe von Kaffee, Heißwasser oder Dampf und für den korrekten Betrieb der Maschine sollten die folgenden Hinweise aufmerksam beachtet werden.

Erste Inbetriebnahme oder Benutzung nach längerer Nichtbenutzung.



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

Sie müssen ausgeführt werden:


- A) bei der ersten Inbetriebnahme;
- B) nach einem längeren Zeitraum der Nichtbenutzung der Maschine (länger als 2 Wochen).



i Das ausgegebene Wasser muss über einen entsprechenden Abfluss entsorgt werden, und darf nicht für Lebensmittelzwecke verwendet werden.

- 1 Einen ausreichend großen Behälter unter den Auslauf stellen.
- 2 Vor dem Beginn der Vorgänge sollte überprüft werden, ob auf dem Display die folgenden Symbole angezeigt werden.
- 3 Ausgabe eines Kaffees; die Taste  drücken und loslassen. Die Maschine beginnt die Kaffeeausgabe.
- 4 Das Ende der Ausgabe abwarten und den Behälter entfernen.
- 5 Ein Gefäß unter die Dampfdüse (Pannarello, soweit vorhanden) stellen.
- 6 Den Drehknopf im Uhrzeigersinn bis zum Punkt  drehen.



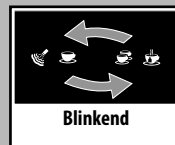
- 7 Wasser ausgeben, bis der Hinweis erfolgt, dass kein Wasser mehr vorhanden ist. Dann den Wahlschalter im Gegenuhrzeigersinn bis in die Position  drehen.
- 8 Anschließend den Wassertank erneut füllen. Nachfolgend können die Produkte ausgegeben werden, wie in den folgenden Abschnitten beschrieben.

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 Eingangsphase in das Standby nach Druck der Taste "ON/OFF" (wenn ein Kaffeeprodukt ausgegeben wurde).



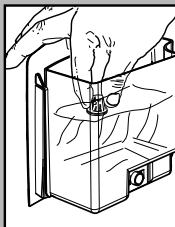
Dabei wird eine geringe Menge Wasser ausgegeben, mit der alle Teile gespült und erwärmt werden. In dieser Phase werden die Symbole nacheinander eingeschaltet.

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

Wasserfilter "INTENZA" (optional)

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

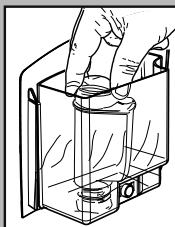
Den Filter aus der Verpackung herausnehmen und senkrecht (so dass die Öffnung nach oben zeigt) in kaltes Wasser tauchen. Den Filter leicht an den Seiten zusammendrücken, um die Luftblasen zu entfernen.



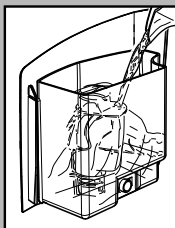
Den kleinen weißen Filter aus dem Tank herausnehmen, an einem trockenen Ort aufbewahren und vor Staub schützen.

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 Heißwasserfunktion 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.

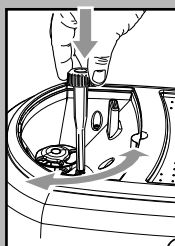
Gaggia Adapting System

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).

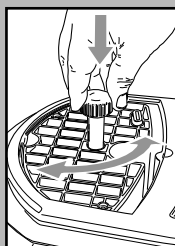
- Die Einstellung der Maschine erfolgt automatisch, um die Extraktion des Kaffees zu optimieren und die optimale Komprimierung der Tablette sicherzustellen. Das Ergebnis ist ein cremiger Espresso, bei dem das volle Aroma unabhängig von der verwendeten Kaffeesorte zur Entfaltung kommt.
- Bei diesem Optimierungsverfahren 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 Mahlwerke 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.



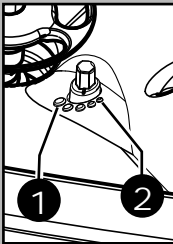
⚠ Es darf ausschließlich Bohnenkaffee in diesen Behälter eingefüllt werden. Das Mahlwerk enthält Teile, die sich bewegen und daher eine Gefahr darstellen können. Die Einführung der Finger und/oder anderer Gegenstände ist verboten. Der Mahlgrad darf ausschließlich über den entsprechenden Schlüssel eingestellt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



Innenen des Kaffeebehälters, die nicht mit dem Schlüssel auf der Einstellung ausgeführt werden, sollten stets die Maschine durch Druck der Taste ON/OFF 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 eine Einstellung des Mahlgrades in gewissem Umfange möglich, um diesen an den verwendeten Kaffee anzupassen.

Die Einstellung erfolgt über den Bolzen im Bohnenkaffeebehälter. Dieser darf ausschließlich mit dem mitgelieferten Schlüssel gedrückt und gedreht werden.



Den Bolzen drücken und jeweils nur um eine Position drehen, und 2-3 Kaffees 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:

- 1 - grobe Mahlung
- 2 - feine Mahlung

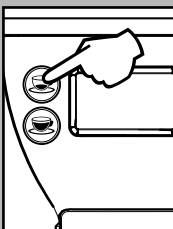
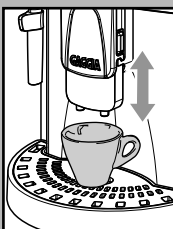
Einstellung Kaffeemenge in der Tasse

Bei dieser Maschine kann die ausgegebene Kaffeemenge je nach Ihrem Geschmack und/oder der Fassengröße 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 Auslauf 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.

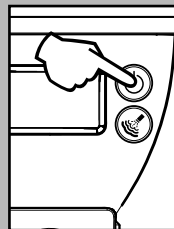
Der gleiche Vorgang kann für die Taste "☕" ausgeführt werden. Wird die Taste "☕" oder "☕" zweimal für die Kaffeeausgabe gedrückt, verdoppelt die Maschine die gespeicherte Menge.

OFF-Mode

Die Maschine verfügt über einen Energiesparmodus. Nach einem Zeitraum von 60 Minuten nach der letzten Benutzung schaltet die Maschine automatisch ab.

i Hinweis: Während der Phase der Ausschaltung führt die Maschine einen Spülzyklus aus, wenn ein Kaffeeprodukt ausgegeben wurde.

Achtung: wenn das Netzkabel eingesteckt wird, befindet sich die Maschine in der Position OFF-Mode.

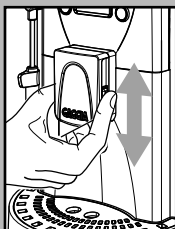


Um die Maschine erneut einzuschalten, muss lediglich die Taste ON/OFF gedrückt werden. In diesem Falle führt die Maschine die Spülung nur dann aus, wenn der Durchlauferhitzer abgekühlt ist.

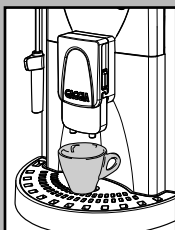
Einstellung Auslauf

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

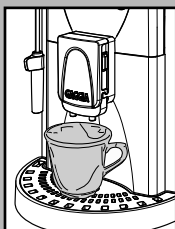
Der Auslauf kann in der Höhe eingestellt werden, um ihn an die Abmessungen der verwendeten Tassen anzupassen.



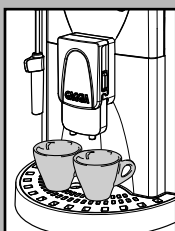
Für diese Einstellung wird der Auslauf von Hand nach oben oder nach unten geschoben. Die Finger werden dabei positioniert, wie in der Abbildung gezeigt.



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.

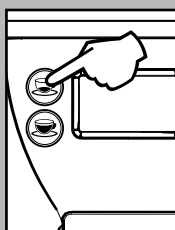
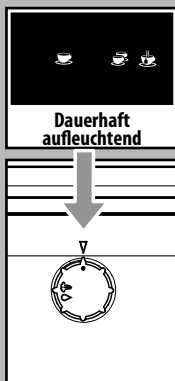
KAFFEEAUSGABE

! 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 Drehknopf während der Ausgabephase auf der Position "●" belassen.

i Bevor der Kaffee ausgegeben wird, muss die Höhe des Auslaufs je nach Tassenhöhe eingestellt werden.



Mit Bohnenkaffee

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

die Taste "☕" für die Ausgabe eines Espressos;

die Taste "☕" für die Ausgabe eines großen Kaffees.

- 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 "☕" 2 Mal nacheinander gedrückt. Auf dem Display wird das Symbol angezeigt.

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

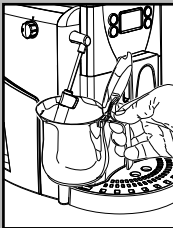
- Nach dem Vorbrühzyklus beginnt der Kaffee aus dem Auslauf zu fließen.
- Die Kaffeeausgabe wird automatisch beendet, wenn die eingestellte Menge erreicht ist. Die Kaffeeausgabe kann jedoch auch durch Druck der vorher gedrückten Taste abgebrochen werden.

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

HEISSWASSERAUSGABE

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

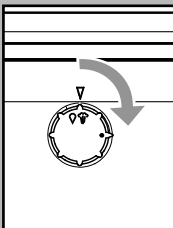
- Vor dem Beginn der Heißwasserausgabe sollte überprüft werden, ob auf dem Display die folgenden Symbole angezeigt werden.



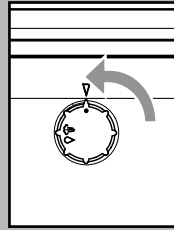
Wenn die Maschine für die Kaffeeausgabe bereit ist, ist wie folgt vorzugehen:

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

- Den Drehknopf im Uhrzeigersinn bis zum Punkt "☺" drehen.



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



- Die gewünschte Heißwassermenge ausgeben. Um die Ausgabe des Heißwassers abzubrechen, wird der Drehknopf im Gegenuhrzeigersinn bis in die Position "●" gedreht. Die Maschine schaltet auf Normalbetrieb um.

i In manchen Fällen besteht die Möglichkeit, dass nach der Drehung des Drehknopfes 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.

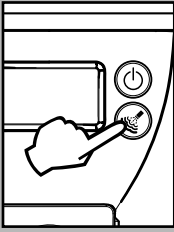
AUSGABE DAMPF / CAPPUCCINO

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

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

i **Wichtiger Hinweis:** direkt nach der Benutzung des Dampts 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.



- Ist die Maschine für die Ausgabe von Kaffee bereit, wird die Taste "☕" für die Anwahl der Dampffunktion gedrückt.



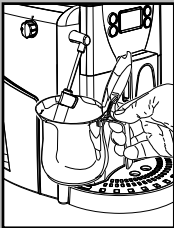
Blinkend

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

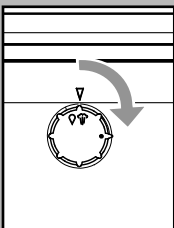


**Dauerhaft
aufleuchtend**

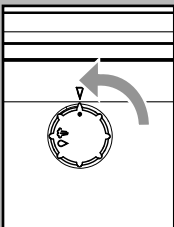
- Wird das Symbol dauerhaft angezeigt, ist die Maschine für die Dampfausgabe bereit.



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



- Den Drehknopf im Uhrzeigersinn bis zum Punkt "☕" drehen.



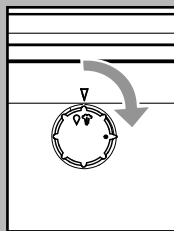
- Die Ausgabe so lange ausführen, bis nur noch Dampf austritt. Um die Ausgabe zu beenden, den Drehknopf im Gegenuhrzeigersinn in die Position "●" drehen.

- 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.

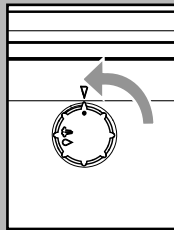


- Soll die Milch direkt in der Tasse erhitzt werden, die Dampfdüse (Pannarello, soweit vorhanden) in die zu erhitzende Milch tauchen.



- Den Drehknopf im Uhrzeigersinn bis zum Punkt "☕" 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 Drehknopf im Gegenuhrzeigersinn in die Position "●" drehen, um die Dampfausgabe zu beenden.

- Auf dieselbe Weise können auch andere Flüssigkeiten erhitzt werden.

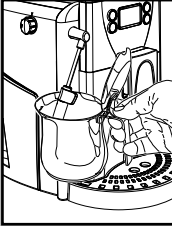
Nach der Benutzung wird die Dampfdüse (Pannarello, soweit vorhanden) gemäß der Beschreibung im Kapitel "Reinigung und Wartung" gereinigt.

i Nachdem der Dampf verwendet wurde, muss die Maschine für die Zubereitung des Getränks wieder auf die richtige Temperatur gebracht werden. Hierfür sind die im folgenden Abschnitt beschriebenen Vorgänge auszuführen.

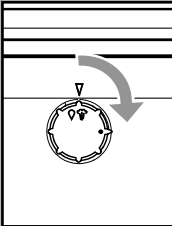
Umschaltung von Dampf auf Kaffee



- Nach der Dampfausgabe wird für die Kaffeeausgabe die Taste "☕" gedrückt. Das Symbol blinkt mit kurzen Intervallen und zeigt damit an, dass die Maschine sich in Übertemperatur befindet und keinen Kaffee ausgeben kann.



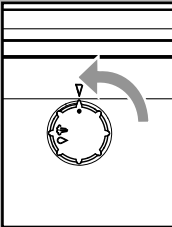
- Für die Ausgabe von Kaffee muss eine bestimmte Menge Wasser abgelassen werden. Ein Gefäß unter die Dampfdüse (Pannarello, soweit vorhanden) stellen.



- Den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zum Punkt "☁" drehen.



- Abwarten, bis das Symbol dauerhaft aufleuchtet.



Nachfolgend den Wahlschalter im Gegenuhrzeigersinn in die Position "☕" drehen, um die Dampfausgabe zu beenden. Den verwendeten Behälter entnehmen.

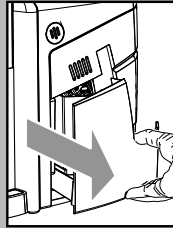


- Nun kann die Kaffeeausgabe erfolgen, wie im Abschnitt "Kaffeeausgabe" beschrieben.

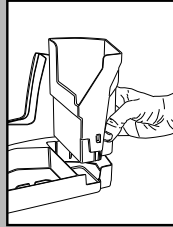
REINIGUNG UND WARTUNG

Allgemeine Reinigung

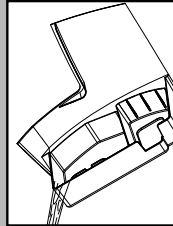
- Den Satzbehälter täglich bei eingeschalteter Maschine entleeren und reinigen.



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



- Nach der Herausnahme des Kaffeesatzbehälters muss die in der Abtropfschale der Untergruppe vorhandene Flüssigkeit entleert werden.



- Die anderen Vorgänge zur Wartung und Reinigung dürfen nur dann durchgeführt werden, wenn die Maschine vom Stromnetz abgenommen wurde und abgekühlt ist.

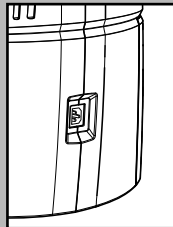
- Die Maschine keinesfalls in Wasser tauchen.

- Die abnehmbaren Teile nicht in der Spülmaschine reinigen.

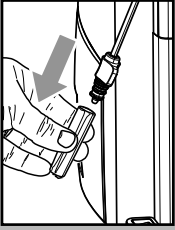
- Für die Reinigung dürfen keine spitzen Gegenstände oder chemisch aggressive Produkte (Lösungsmittel) verwendet werden.

- Für die Reinigung des Geräts sollte ein weiches, leicht mit Wasser getränktes Tuch verwendet werden.

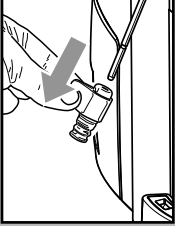
- Die Vorrichtung und deren Bestandteile nicht unter Verwendung einer Mikrowelle oder eines herkömmlichen Backofens trocknen.



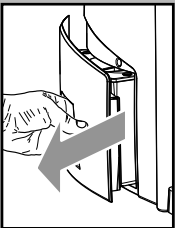
- i** Nach der Zubereitung von Getränken mit Milch heißes Wasser aus der Dampfdüse (Pannarello, soweit vorhanden), ausgeben, um diese zu reinigen.



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



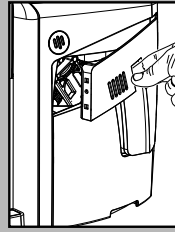
- Die Dampfdüse muss wöchentlich gereinigt werden. Dazu wie folgt vorgehen:
 - den äußeren Teil des Pannarellos (für die regelmäßige Reinigung) entfernen;
 - den oberen Bereich des Pannarellos von der Dampfdüse abziehen;
 - den oberen Bereich des Pannarellos mit frischem Trinkwasser waschen;
 - die Dampfdüse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

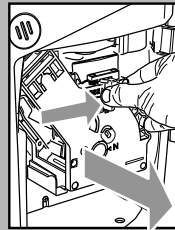


- Die Abtropfschale täglich entleeren und reinigen. Dieser Vorgang ist auch dann auszuführen, wenn der Schwimmer angehoben wird.

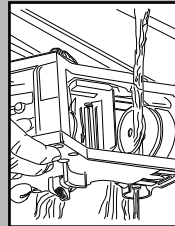


Brühgruppe

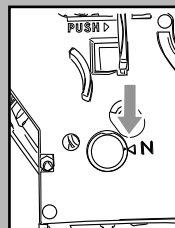
- Die Brühgruppe muss immer dann gereinigt werden, wenn der Kaffeebohnenbehälter nachgefüllt wird, mindestens aber einmal pro Woche.
- Die Maschine ausschalten, indem die Taste "ON/OFF" gedrückt wird, und den Stecker von der Steckdose abziehen.
- Den Kaffeesatzbehälter herausnehmen. Die Servicetür öffnen.



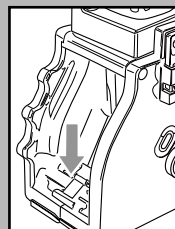
- Die Brühgruppe herausnehmen, indem sie am entsprechenden Griff gehalten und die Taste «PUSH» gedrückt wird. Die Brühgruppe darf ausschließlich mit lauwarmem Wasser ohne Reinigungsmittel gereinigt werden.



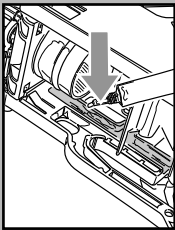
- Die Brühgruppe mit lauwarmem Wasser reinigen. Den oberen Filter sorgfältig reinigen.
- Alle Teile der Brühgruppe sorgfältig waschen und trocknen.
- Den Innenbereich der Maschine sorgfältig reinigen.



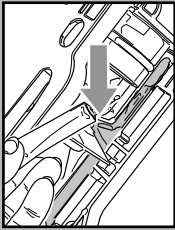
- Überprüfen, ob die beiden Bezugsmarken übereinstimmen.



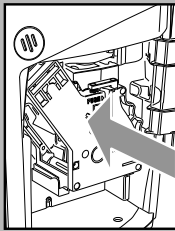
- Überprüfen, ob der Hebel die Basis der Brühgruppe berührt. Die Taste "PUSH" drücken, um sicherzustellen, dass sich die Brühgruppe in der korrekten Position befindet.



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.



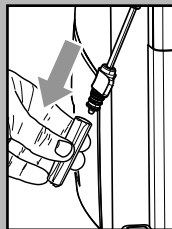
i **Wichtiger Hinweis:** In diesem Zusammenhang ist auf den folgenden Abschnitt "Hinweise zur Entkalkung" Bezug zu nehmen, in dem einige Lösungsmöglichkeiten für die perfekte Pflege der Maschine erläutert werden.

i Während der Entkalkung darf die Maschine nicht ausgeschaltet werden.

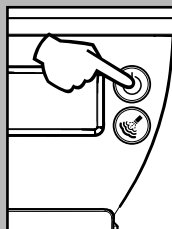


i Ausschließlich einen Entkalker GAGGIA benutzen. Dieser wurde eigens dafür entwickelt, die Leistungen und den Betrieb der Maschine für deren gesamtes Betriebsleben optimal zu erhalten, und, soweit er korrekt verwendet wird, Beeinträchtigungen des ausgegebenen Produktes zu vermeiden.

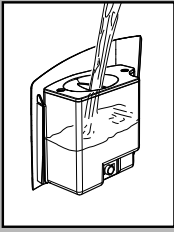
! **Achtung!** Die Entkalkerlösung und die bis zum Abschluss des Zyklus ausgegebenen Produkte dürfen keinesfalls getrunken werden. Keinesfalls darf Essig als Entkalker verwendet werden.



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

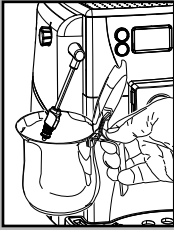


- Die Taste "ON/OFF" drücken, um die Maschine einzuschalten. **Warten, bis die Maschine die Spül- und Aufheizphase beendet.**



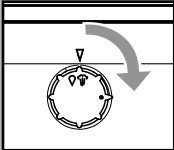
! Achtung! Bevor der Entkalker eingefüllt wird, muss der Wasserfilter "Intenza" herausgenommen werden.

- 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.

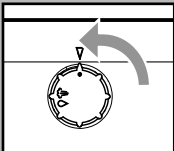


1 Einen Behälter unter die Dampföse stellen.

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 Drehknopf im Uhrzeigersinn bis zur Position "☹" drehen und 2-3 Tassen Wasser ausgeben (ca. 150 ml).



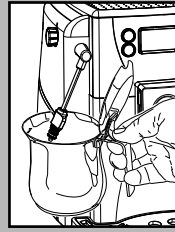
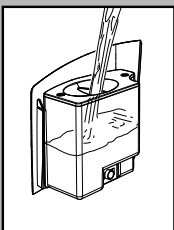
3 Die Ausgabe beenden, indem der Drehknopf wieder in die Position "●" gestellt wird.

4 Den Entkalker für einen Zeitraum von 10 Minuten einwirken lassen.

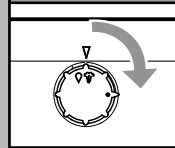
5 Die Schritte 2 und 3 alle 3 Minuten wiederholen, bis die im Wassertank enthaltene Lösung vollständig abgelassen ist.



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



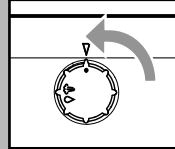
7 Den für die Auffangung der Flüssigkeit, die aus der Maschine austritt, benutzten Behälter leeren und wieder unter die Dampföse stellen.



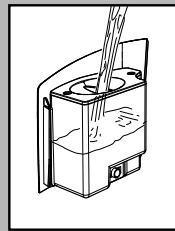
8 Den Drehknopf im Uhrzeigersinn bis zum Punkt "☹" drehen. Der Spülzyklus der Maschine beginnt.



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



10 Den Tank sorgfältig ausspülen und mit frischem Trinkwasser füllen.



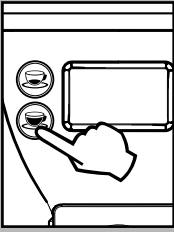
11 Den für die Auffangung der Flüssigkeit, die aus der Maschine austritt, benutzten Behälter leeren.



12 Einen ausreichend großen Behälter unter den Auslauf stellen.



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

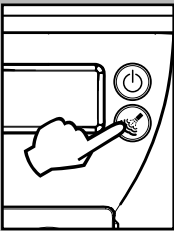


14 Ausgabe eines Kaffees; die Taste "☕" drücken und loslassen. Die Maschine beginnt die Kaffeeausgabe.

15 Das Ende der Ausgabe abwarten und den Behälter entfernen.

16 Nachfolgend die Schritte ab Punkt 7 bis Punkt 11 wiederholen, bis kein Wasser mehr im zweiten Tank vorhanden ist.

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

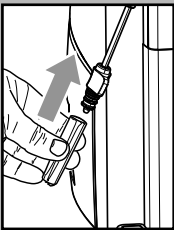


Die Taste "⏻" für einen Zeitraum von 6 Sekunden drücken, um die Maschine auf Null zu stellen und den Alarm für die Entkalkung auszuschalten.

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 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

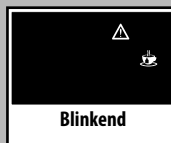
- Maschine in Aufheizphase für die Ausgabe von Kaffee, Heißwasser und Dampf.



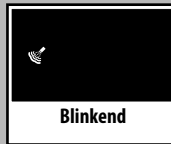
- Maschine in Spülphase.
Abwarten, bis die Maschine den Vorgang beendet.



- Die Maschine erfordert einen Entkalkungszyklus.



- Die Maschine erfordert einen Entlüftungszyklus des Wassersystems.



- Maschine in Aufheizphase für die Dampfausgabe.

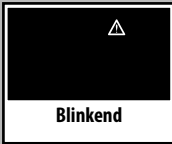


- Maschine in Übertemperatur.
Wasser ausgeben, um die Maschine wieder auf die ideale Temperatur für die Kaffee- und Heißwasserausgabe zu bringen.

Alarmsignale



- Den Drehknopf der Düse Heißwasser/Dampf wieder in die korrekte Position drehen.



- Die Brühgruppe muss in die Maschine eingesetzt werden.
- Die Servicetür schließen.



- Die Maschine ausschalten und die Brühgruppe sorgfältig reinigen, wie im Handbuch beschrieben.
- Sollte der Fehler sich wiederholen, ist der Kundendienst zu benachrichtigen.



- Den Kaffeesatzbehälter leeren.
- Die Abtropfschale der Untergruppe leeren.



- Den Kaffeesatzbehälter einsetzen.



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



- Den Wassertank füllen.

PROBLEMLÖSUNG

| Verhalten | 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 einstellen, wie im Abschnitt "Mahlwerkeinstellung" beschrieben. |
| Die Maschine benötigt zu lange Aufwärmzeiten oder die Wassermenge, die aus der Düse kommt, ist begrenzt. | Das Maschinensystem ist verkalkt. | Die Maschine entkalken. |
| Die Brühgruppe kann nicht herausgenommen werden. | Die Brühgruppe wurde nicht korrekt eingesetzt. | 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 Einschaltung"). |
| | Brühgruppe verschmutzt. | Die Brühgruppe reinigen (Abschnitt "Brühgruppe"). |
| | System nicht entlüftet. | Das System entlüften (Abschnitt "Erste Einschaltung"). |
| | 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 Auslauf reinigen. |
| Kaffee zu wässrig. (Siehe Hinweis) | Ereignis, das während der automatischen Einstellung der Portion durch die Maschine auftritt. | 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 einstellen, wie im Abschnitt "Mahlwerkeinstellung" beschrieben. |
| | System nicht entlüftet. | Das System entlüften (Abschnitt "Erste Einschaltung"). |
| | Brühgruppe verschmutzt. | Die Brühgruppe reinigen (Abschnitt "Brühgruppe"). |
| Der Kaffee tritt neben dem Kaffeeauslauf aus. | Der Auslauf ist verstopft. | Den Auslauf und dessen Ausgabeöffnungen 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 Gehäuse | Thermoplastisches Material |
| Abmessungen (L x H x T) (mm) | 320 x 372 x 461 |
| Gewicht | 9 kg |
| Kabellänge | 1,2 m |
| Bedienfeld | Auf der Vorderseite |
| Pannarello (nur auf einige Modellen vorhanden) | Spezialzubehör für Cappuccinos |
| Wassertank | 1,7 Liter - herausnehmbar |
| Füllkapazität Kaffeebehälter (g) | 250 |
| Fassungsvermögen Kaffeesatzbehälter | 14 |
| Pumpendruck | 15 bar |
| Durchlauferhitzer | Rostfreier Edelstahl |
| Sicherheitsvorrichtungen | Sicherheitsthermostate |

Deutsch

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

GAGGIA S.P.A.

20087 Robecco sul Naviglio (MI) Italien

Wir erklären unter eigener Verantwortung, dass das Produkt:

KAFFEEAUTOMAT

SUP 035G

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 60335-2-15 (2002) + A1(2005) + A2 (2008).
- Sicherheit Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke. Elektromagnetische Felder - Verfahren für die Bewertung und die Messungen - EN 62233 (2008).
- Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 2-14 - Besondere Anforderungen für Mahlwerke und Kaffeemühlen
EN 60335-2-14 (2006) + A1 (2008).
- Grenzwerte und Messverfahren für Funkstörungen von Geräten mit elektromotorischem Antrieb und Elektrowärmegeräten 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 Spannungsspitzen in Niederspannungsnetzen für Geräte mit einem Nennstrom ≤ 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 : 2006/95/EG, 2004/108/EG.

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.

Robecco sul Naviglio
den 28/04/2009

R & D Manager
Ing. 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.

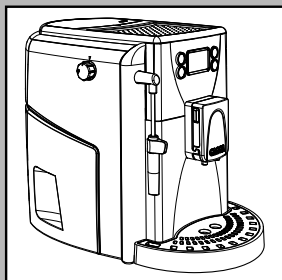
- 1 Vérifier si le voltage correspond bien aux spécifications apparaissant sur la plaque signalétique.
- 2 Ne jamais mettre de l'eau tiède ou chaude dans le réservoir; mais toujours de l'eau froide.
- 3 Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement et en écartant le cordon 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.

Français

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



Cette machine à café est indiquée pour la préparation de café expresso avec du café en grains. Elle est équipée d'un dispositif pour la distribution de vapeur et d'eau chaude. Le corps de la machine, au design élégant, a été conçu exclusivement pour un usage domestique et n'est donc pas indiqué 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 par les présentes consignes, contacter les Centres d'Assistance Agréés.



Attention. Nous déclinons 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 différentes par rapport à celles de fonctionnement (entre 15°C et 45°C) ;
 - emploi de pièces de rechange et d'accessoires n'étant pas d'origine.
- Dans tous ces cas, la garantie cesse d'exister.

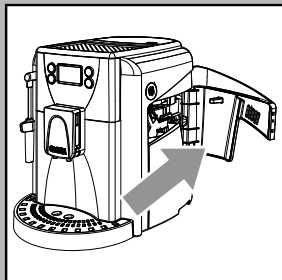
CONSIGNES DE SÉCURITÉ



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 et 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 ainsi que 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

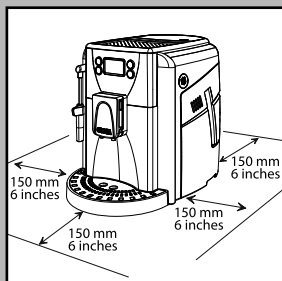
Ne brancher la machine à café que sur une prise de courant appropriée.

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

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 le fabricant ou par son service d'assistance aux clients. 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 des risques liés aux 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 de vapeur et/ou d'eau chaude 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 recommandé 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 la mise en marche et l'arrêt de la machine, il est recommandé de placer un verre vide sous la buse de distribution du café.

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 l'éteindre par la touche « ON/OFF » et ôter la fiche de la prise de courant.

Attendre quelques instants pour que la machine 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). Ensuite, mettre la machine hors tension et débrancher la fiche de la prise. Ranger la machine dans un lieu sec et hors de la portée des enfants. La protéger contre la poussière et la saleté.

Réparations / Entretien

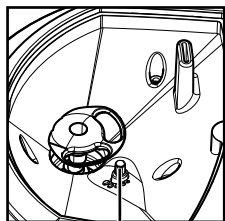
En cas de pannes, de dommages ou de défauts présumés à la suite d'une chute, débrancher immédiatement la fiche de la prise. Ne jamais mettre en marche une machine défectueuse.

Seuls les Centres d'Assistance Agréés peuvent effectuer des interventions et des réparations.

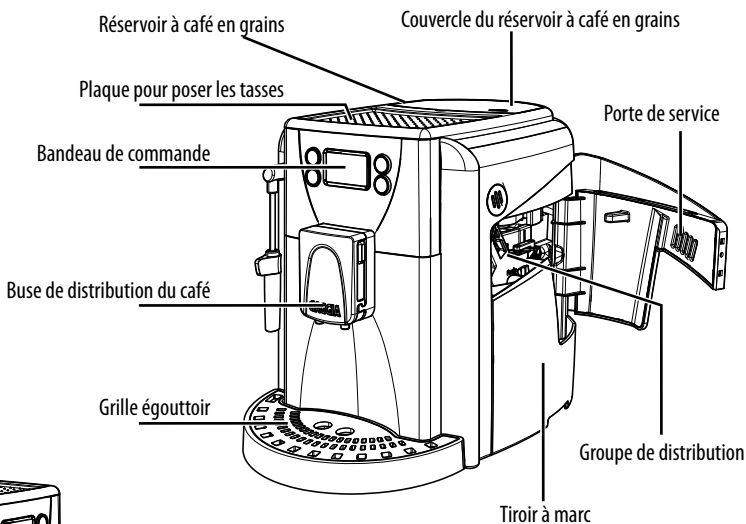
Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages pour toute opération non effectuée dans les règles de l'art.

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.



Pivot de réglage mouture



Réservoir à café en grains

Couvercle du réservoir à café en grains

Plaque pour poser les tasses

Porte de service

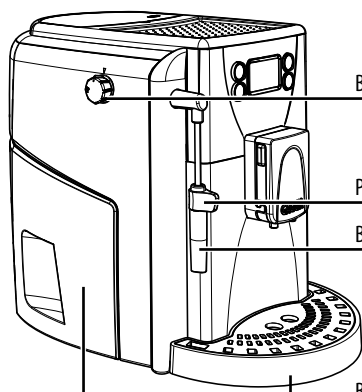
Bandeau de commande

Buse de distribution du café

Grille égouttoir

Groupe de distribution

Tiroir à marc



Bouton eau-chaude / vapeur

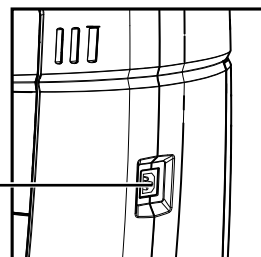
Protection pour buse de distribution

Buse de distribution d'eau chaude / vapeur

Réservoir à eau

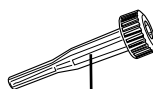
Bac d'égouttement

Prise d'alimentation



Câble d'alimentation

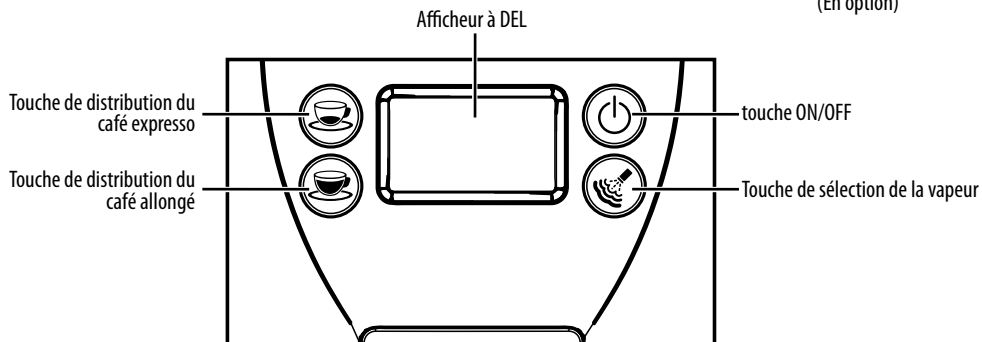
Graisse pour le Groupe de distribution



Clé pour régler la mouture



Filtre à eau Intenza (En option)



Afficheur à DEL

Touche de distribution du café expresso

touche ON/OFF

Touche de distribution du café allongé

Touche de sélection de la vapeur

MISE EN PLACE

Pour votre sécurité et celle des tiers, respecter scrupuleusement les instructions fournies au chapitre « Consignes de sécurité ».

Emballage

L'emballage d'origine a été conçu et réalisé pour protéger la machine au cours de sa livraison. Il est conseillé de le conserver pour tout éventuel transport à venir.

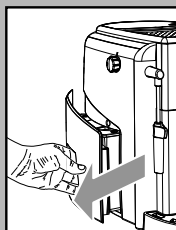
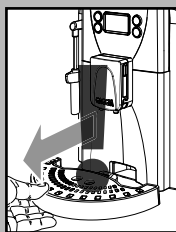
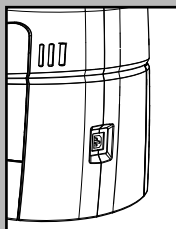
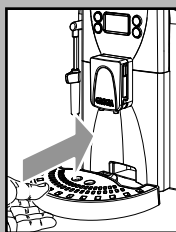
Opérations préliminaires

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

i Remarque : brancher la fiche sur la prise de courant uniquement lorsque cela est demandé.

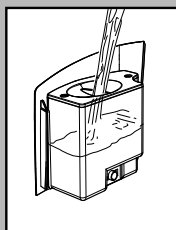
i Remarque importante : il est indispensable de lire le contenu du chapitre « Signalisations sur l'afficheur » qui explique dans le détail la signification de toutes les signalisations que la machine fournit à l'utilisateur, par les DEL de l'afficheur situé sur le bandeau de commande.

! Avant de retirer le bac, 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 »).



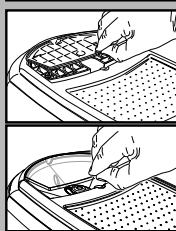
- Retirer le réservoir à eau de son logement.
- Le rincer et le remplir avec de l'eau fraîche ; ne pas dépasser le niveau (MAX) indiqué sur le réservoir. Réintroduire le réservoir dans son logement.

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



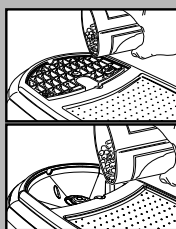
- Enlever le couvercle du réservoir à café.

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

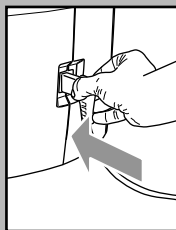


- Verser doucement le café en grains dans le réservoir.

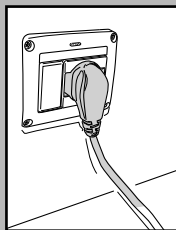
! Ne verser que du café en grains dans le réservoir. Le café moulu, soluble ou d'autres objets risqueraient d'endommager la machine.

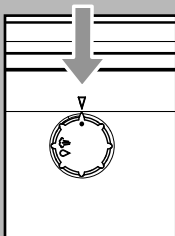
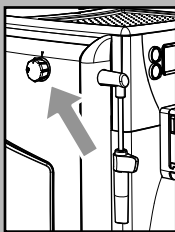


- Remettre le couvercle sur le réservoir à café.
- Brancher la fiche sur la prise de courant au dos de l'appareil.

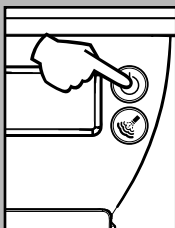


- Brancher la fiche de l'autre extrémité du câble sur une prise de courant murale ayant une tension appropriée.





- Vérifier si le robinet se trouve sur la position « ● » ; le cas échéant, le tourner jusqu'à atteindre la position indiquée.

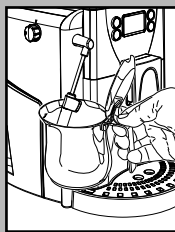


- Pour mettre la machine en marche, il suffit d'appuyer sur la touche « ON/OFF ».



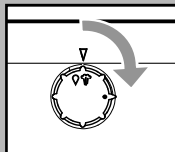
- Les symboles indiqués clignotent pour montrer qu'il faut amorcer le circuit.

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

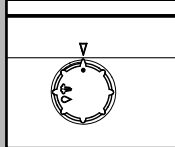
- Pour amorcer le circuit, placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello, si présent) ;



- Tourner le bouton 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, le symbole illustré dans la figure s'allume en permanence sur l'afficheur.



Il faudra alors tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position « ● ».



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



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.

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.

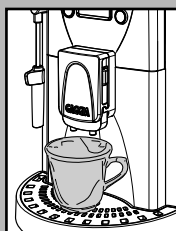
Première utilisation ou après une longue période d'inactivité.

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

Ces instructions doivent être suivies :

- A) Lors du premier démarrage.
- B) Lorsque la machine reste inactive pendant une longue période (pendant plus de 2 semaines).

i L'eau distribuée doit être vidée dans un vidange spéciale et ne peut plus être destinée à la consommation humaine.

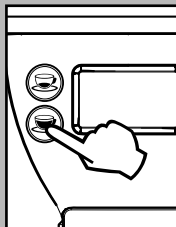



- 1 Placer un grand récipient sous la buse de distribution du café.

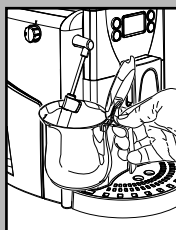


Fixes

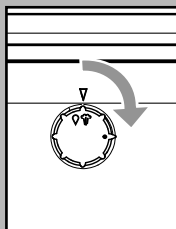
- 2 Avant de commencer la procédure, vérifier si les symboles suivants s'affichent.




- 3 Distribuer un café ; appuyer et relâcher la touche «  ». La machine commence à distribuer le café.
- 4 Attendre la fin de la distribution et enlever le récipient.



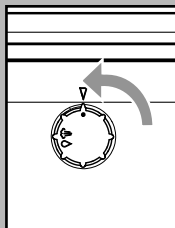
- 5 Placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello, si présent).




- 6 Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point «  ».



Fixe



- 7 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 sur la position «  ».

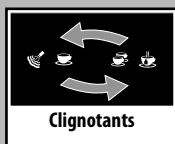
- 8 À la fin de cette opération, remplir à nouveau le réservoir à eau. Les produits peuvent maintenant être distribués comme indiqué aux sections suivantes.

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 « ON/OFF » (si un produit café a été distribué).



Clignotants

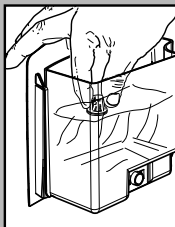
Une petite quantité d'eau est distribuée, elle rince et réchauffe tous les composants ; pendant cette phase les symboles sont allumés en séquence.

Attendre que ce cycle se termine automatiquement ; **la distribution peut être arrêtée en appuyant sur l'une des deux touches café.**

Filtre à eau « INTENZA » (en option)

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.



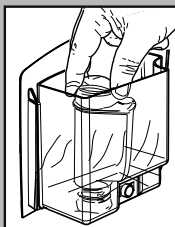
Enlever le petit filtre blanc à l'intérieur du réservoir, le conserver dans un endroit sec et le protéger contre la poussière.

Régler Intenza Aroma System comme indiqué sur l'emballage.

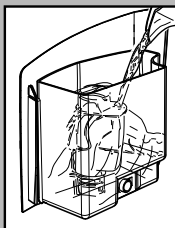
A = Eau douce

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 réintroduire 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 comporte des réglages vous permettant de l'utiliser au mieux.

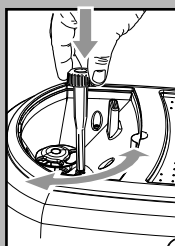
Gaggia Adapting System

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).

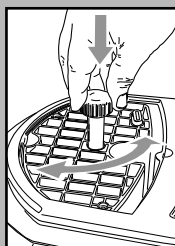
- La machine se règle automatiquement afin d'optimiser l'extraction du café, en assurant le compactage parfait de la pastille pour préparer un café expresso crémeux, à même de libérer tous les arômes, indépendamment du type de café utilisé.
- Le processus d'optimisation est le fruit d'un apprentissage 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 le bouton de réglage mouture situé à l'intérieur du réservoir à café seulement lorsque le moulin à café est en fonctionnement. Ne pas introduire de café moulu et/ou soluble dans le réservoir à café en grains.



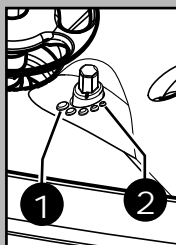
⚠ Il est interdit d'introduire des substances autres que du café en grains. Le moulin à café contient des parties en mouvement qui peuvent être dangereuses ; il est interdit d'y introduire ses doigts et/ou autres objets. Il est seulement possible de régler le degré de mouture en utilisant la clé prévue à cet effet. Éteindre la machine en appuyant sur la touche ON/OFF et ôter la fiche de la prise de



courant avant d'intervenir pour une raison autre que le réglage par clé 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 pivot situé à l'intérieur du réservoir à café ; appuyer sur le pivot et le tourner uniquement avec la clé fournie.



Appuyer sur le pivot et le tourner d'un seul cran à la fois. Ensuite, 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 :

- 1 - Mouture grosse
- 2 - Mouture fine

Réglage de la longueur du café dans la tasse

La machine permet de régler la quantité de café distribuée 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, selon les réglages d'usine. Cette quantité peut être reprogrammée à votre gré. Une distribution de café est associée à chaque touche ; chaque distribution se produit de façon indépendante.

À titre d'exemple, voici la programmation de la touche « ☕ » qui est généralement associée au café expresso.

- Mettre une petite tasse sous la buse de distribution du café.
- Garder la touche « ☕ » appuyée pendant 5 secondes pour accéder au mode programmation ; le symbole « ☕ » clignote rapidement et la préparation



du café commence ; le symbole clignote tout au long du cycle de distribution du café.

- 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.

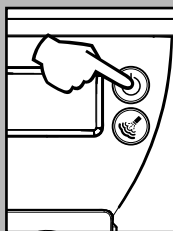
Français

OFF-Mode

La machine a été conçue pour l'économie d'énergie. Après 60 minutes de la dernière utilisation, la machine s'éteint automatiquement.

i Remarque : pendant la phase d'arrêt, la machine effectue un cycle de rinçage si un produit café a été distribué.

Attention : lorsque le câble d'alimentation est inséré, la machine se présente en mode OFF-Mode.

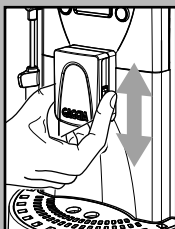


Pour redémarrer la machine, il suffit d'appuyer sur la touche ON/OFF ; dans ce cas, la machine effectue le rinçage seulement si la chaudière s'est refroidie.

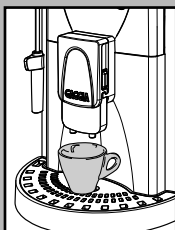
Réglage de la buse de distribution du café

Avec la machine à café, vous pouvez utiliser la plupart des grandes/petites tasses disponibles dans le commerce.

La buse de distribution du café peut être réglée en hauteur pour mieux s'adapter aux dimensions des tasses que vous voulez utiliser.

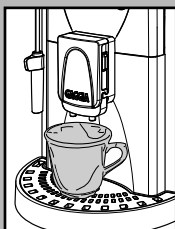


Pour effectuer ce réglage, soulever ou baisser la buse de distribution du café manuellement, en plaçant les doigts comme le montre la figure.

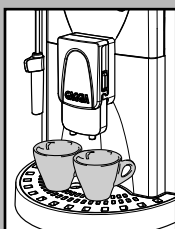


Les positions recommandées sont indiquées :

Pour utiliser de petites tasses ;



Pour utiliser de grandes tasses.



- Il est possible de placer deux tasses/petites tasses sous la buse pour la distribution de deux cafés en même temps.

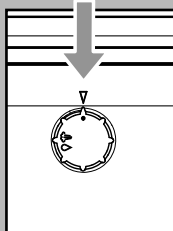
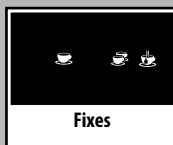
DISTRIBUTION DE CAFÉ

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

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

i Maintenir le bouton sur la position « ● » pendant la phase de distribution.

i Avant de distribuer le café, régler la hauteur de la buse de distribution du café à votre gré.



Avec café en grains

- Pour distribuer le café, il faut appuyer et relâcher :

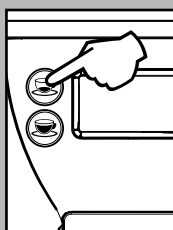
la touche « ☕ » pour obtenir un café expresso ;

la touche « ☕ » pour obtenir un café allongé.

- Le cycle de distribution démarre :

Pour distribuer 1 café, appuyer une seule fois sur la touche « ☕ » ou « ☕ » ; le symbole s'affiche.

Pour distribuer 2 cafés, appuyer 2 fois de suite sur la touche « ☕ » ou « ☕ » ; le symbole s'affiche.



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 toutefois 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.

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.



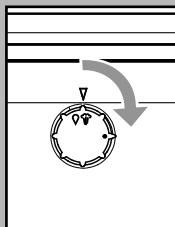
- Avant de distribuer de l'eau chaude, vérifier si les symboles suivants s'affichent.

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

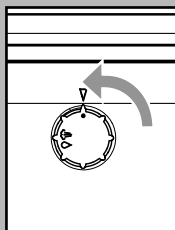
- Placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello, si présent) ;



- Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point « ☕ ».



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



- Prélever la quantité d'eau chaude désirée ; pour interrompre la distribution d'eau chaude, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à le ramener sur la position « ☕ ». La machine se remet alors en mode de fonctionnement normal.

i Parfois il se peut que, lorsqu'on tourne le bouton, 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.

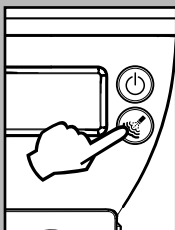
DISTRIBUTION VAPEUR / CAPPUCCINO

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, en enlevant tout éventuel résidu de lait.

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



- Lorsque la machine est prête à distribuer le café, appuyer sur la touche « ☕ » pour sélectionner la fonction vapeur.



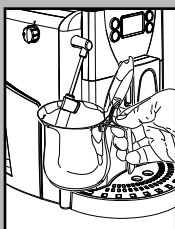
Clignotant

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

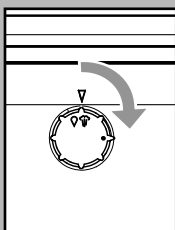


Fixe

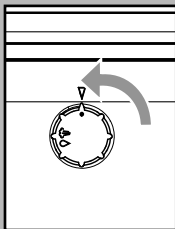
- Lorsque le symbole devient fixe, la machine est enfin prête à distribuer de la vapeur.



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



- Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point « ☕ ».



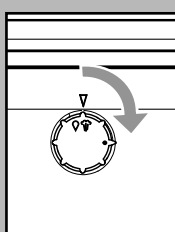
- Lorsque seule de la vapeur sort de la buse, arrêter la distribution. Pour arrêter la distribution, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le ramener sur la position « ● ».

- 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.

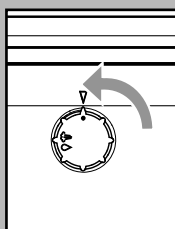


- Si l'on souhaite réchauffer le lait directement dans la tasse, plonger la buse de vapeur (Pannarello, si présent) dans le lait à réchauffer.



- Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point « ☕ ».

Tourner le récipient avec des mouvements lents, du bas vers le haut, pour rendre uniforme la formation de la mousse.



- Après avoir distribué de la vapeur pendant le temps souhaité, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le ramener sur 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), la laver comme indiqué au chapitre « Nettoyage et Entretien ».

i Après avoir utilisé la vapeur, pour préparer la boisson, il faut ramener la machine à la bonne température. Effectuer les opérations indiquées à la section suivante.

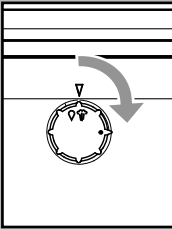
Passage de vapeur à café



- Après avoir distribué de la vapeur, pour distribuer du café, appuyer sur la touche « ☕ » : le symbole clignote rapidement, ce qui indique que la température de la machine est trop élevée et qu'elle ne peut pas distribuer de café.



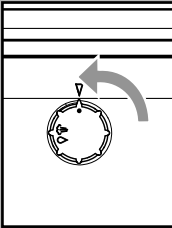
- Pour pouvoir distribuer le café, il faut distribuer d'abord une certaine quantité d'eau. Placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello, si présent).



- Tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point « ☕ ».



- Attendre jusqu'à ce que le symbole reste allumé fixe.



Ensuite, tourner le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le ramener sur la position « ● » pour arrêter la distribution. Retirer le récipient utilisé.

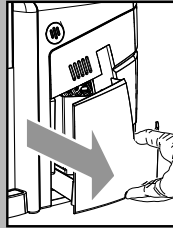


- Maintenant il est possible de distribuer du café comme indiqué à la section « Distribution de café ».

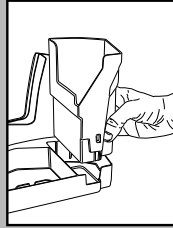
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage général

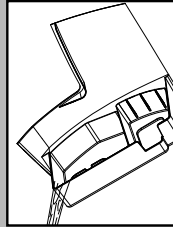
- Tous les jours, vider et nettoyer le tiroir à marc lorsque la machine est allumée.



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



- Après avoir enlevé le tiroir à marc, il faut vider les liquides se trouvant dans le bac du sous-groupe.



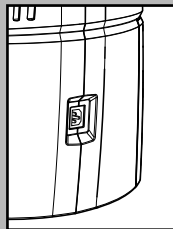
- Les autres opérations d'entretien et de nettoyage ne peuvent être effectuées que si la machine est froide et débranchée du réseau électrique.

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

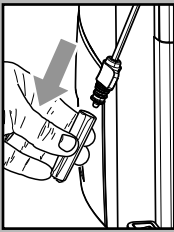
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou de produits chimiques agressifs (solvants) pour le nettoyage.

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

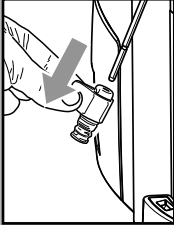
- Ne pas laisser sécher la machine et/ou ses composants dans un four à micro-ondes et/ou un four traditionnel.



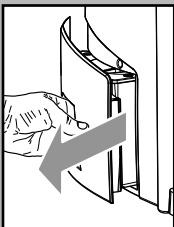
i À la fin de la préparation des boissons à base de lait, distribuer de l'eau chaude par la buse de vapeur (Pannarello, si présent) pour un nettoyage efficace.



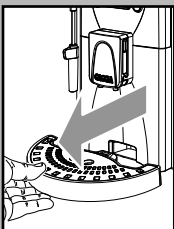
- Tous les jours, après avoir réchauffé le lait, démonter la partie extérieure du Pannarello (si présente) et la laver avec de l'eau potable fraîche.



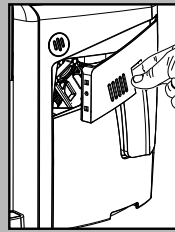
- Une fois par semaine nettoyer la buse de vapeur. Pour ce faire, il faut :
 - enlever la partie extérieure du Pannarello (pour le nettoyage normal) ;
 - retirer la partie supérieure du Pannarello de la buse de vapeur ;
 - laver la partie supérieure du Pannarello avec de l'eau fraîche potable ;
 - laver 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.



- Nous recommandons 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 :
 - Retirer 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.

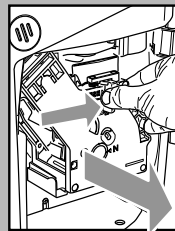
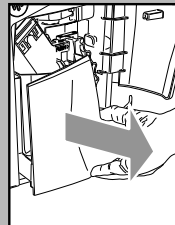


- Vider et laver tous les jours le bac d'égouttement ; cette opération doit être également effectuée lorsque le flotteur se soulève.

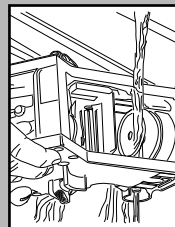


Groupe de distribution

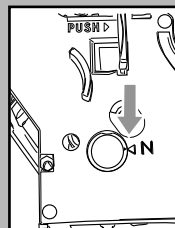
- Nettoyer le Groupe de distribution à chaque fois qu'il faut remplir le réservoir à café en grains et, dans tous les cas, au moins une fois par semaine.
- Éteindre la machine en appuyant sur la touche « ON/OFF » et ôter la fiche de la prise de courant.
- Enlever le tiroir à marc. Ouvrir la porte de service.



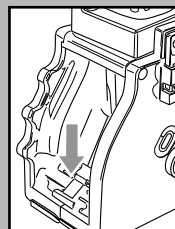
- Enlever le Groupe de distribution en le tenant par la poignée prévue à cet effet et en appuyant sur la touche « PUSH ». Ne laver le Groupe de distribution qu'à l'eau tiède, sans détergent.



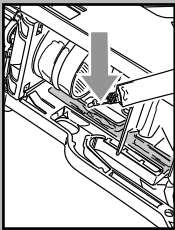
- Laver le Groupe de distribution à l'eau tiède ; laver soigneusement le filtre supérieur.
- Laver et essuyer soigneusement tous les éléments du Groupe de distribution.
- Nettoyer soigneusement le logement interne de la machine.



- Vérifier que les deux repères coïncident.

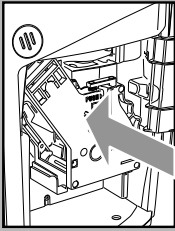
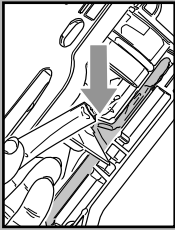


- Vérifier que le levier est au contact de la base du Groupe de distribution. Appuyer sur la touche « PUSH » pour s'assurer que le Groupe de distribution est dans la bonne position.



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.

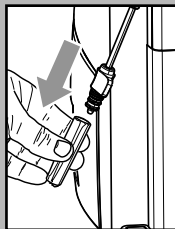
i Remarque importante : il est conseillé de consulter la section suivante « Remarques sur le détartrage » qui explique certaines solutions pour maintenir la machine en parfait état de marche.

i Pendant la phase de détartrage, ne pas éteindre la machine.

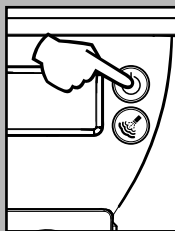


i Utiliser uniquement le produit détartrant GAGGIA. Ce produit a été spécialement conçu pour assurer, si utilisé correctement, la meilleure performance et fonctionnalité de l'appareil pendant toute sa vie opérationnelle et pour éviter toute altération du produit distribué.

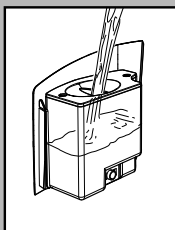
! Attention ! Ne pas boire la solution détartrante et les produits distribués jusqu'à la conclusion du cycle. Ne jamais utiliser de vinaigre pour détartrer la machine.



Avant de procéder au détartrage, extraire le Pannarello (si présent) de la buse de vapeur comme indiqué au chapitre « Nettoyage et Entretien ».

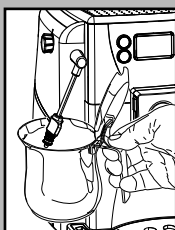


• Mettre en marche la machine par la touche « ON/OFF ». Attendre que la machine ait terminé le rinçage et le préchauffage.



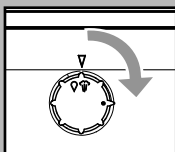
⚠ Attention ! Retirer le filtre « Intenza » avant d'introduire le détartrant.


- 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. Réintroduire le réservoir dans la machine.

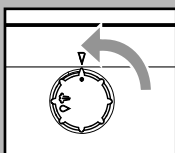


- 1 Placer un récipient sous la buse de vapeur.

i La capacité du récipient doit être d'au moins 1 litre. 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 bouton 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 bouton sur la position « ● ».

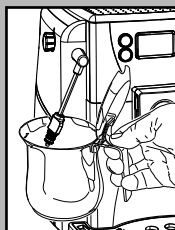
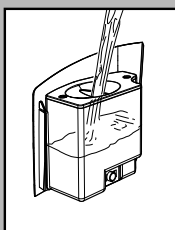
- 4 Laisser agir le détartrant pendant 10 minutes.

- 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.

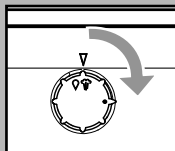



Fixe

- 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 replacer sous la buse de vapeur.

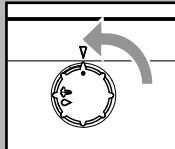


- 8 Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point «  ». La machine commence le cycle de rinçage.

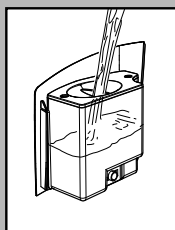


Fixe

- 9 Lorsque l'eau dans le réservoir est terminée, le symbole ci-contre s'affiche. Cela indique qu'il faut ramener le bouton sur la position « ● ».



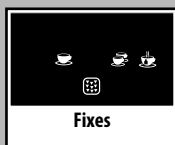
- 10 Rincer soigneusement le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable.



- 11 Vider le récipient utilisé pour récupérer le liquide sortant de la machine.

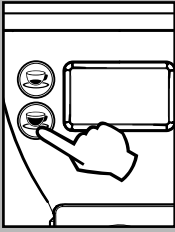


- 12 Placer un grand récipient sous la buse de distribution du café.



Fixes

- 13 Avant de commencer la procédure, vérifier si les symboles suivants s'affichent.

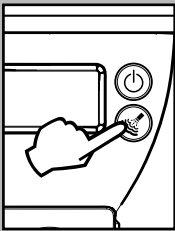


14 Distribuer un café ; appuyer et relâcher la touche « ☕ ». La machine commence à distribuer le café.

15 Attendre la fin de la distribution et enlever le récipient.

16 Ensuite, répéter les opérations du point 7 au point 11 jusqu'à terminer le deuxième réservoir à eau.

Le cycle de détartrage est terminé. Les produits peuvent maintenant être distribués.



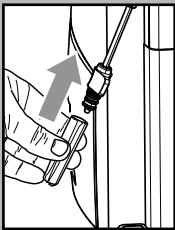
Garder la touche « ⏻ » appuyée pendant 6 secondes pour remettre à zéro la machine et éliminer l'alarme de détartrage.

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 indiqué 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.

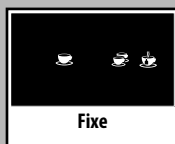
Dans des cas particuliers, l'eau peut être très dure (contenu élevé en calcium) ; cela pourrait comporter la nécessité d'effectuer le cycle de détartrage plus fréquemment, même si l'appareil n'affiche aucune signalisation.

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 BAN-DEAU DE COMMANDE

Signaux machine prête



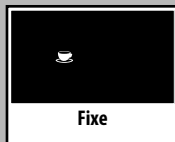
- Machine prête pour la distribution du café avec café en grains et de l'eau chaude.



- 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.

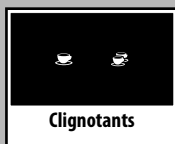


- Machine en phase de distribution de 2 cafés expresso ou de 2 cafés allongés.



- Machine en phase de programmation de la quantité de café à distribuer chaque fois que l'on appuie sur la touche « » ou « ».

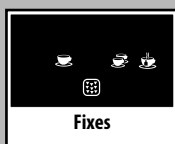
Signaux d'avertissement



- Machine en phase de chauffage pour la distribution de café, d'eau chaude et de vapeur.



- Machine en phase de rinçage. Attendez que la machine termine l'opération.



- La machine nécessite un cycle de détartrage.



- La machine nécessite un cycle d'amorçage du circuit hydraulique.



- Machine en phase de chauffage pour la vapeur.



- Surchauffe de la machine. Distribuer de l'eau pour ramener la machine à la température idéale pour la distribution du café et de l'eau chaude.

Signaux d'alarme



- Ramener 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.



- Éteindre la machine et nettoyer soigneusement le groupe de distribution, comme indiqué dans le manuel.
- Si l'erreur persiste, contacter le centre d'assistance.



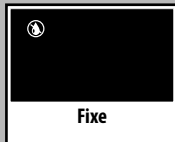
- Vider le tiroir à marc.
- Vider le bac du sous-groupe.



- 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 si 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 indiqué à la section « Réglage du moulin à café ». |
| La machine se chauffe 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. | Détartrer 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 de retirer le groupe de distribution. |
| La machine moude, 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 ». |
| | Buse de distribution sale. | Nettoyer la buse de distribution. |
| Café trop aqueux. (voir remarque) | 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 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 de la buse de distribution. | La buse de distribution est engorgée. | Nettoyer la buse de distribution et ses trous de sortie. |

Remarque : ces problèmes peuvent être courants si le mélange de café a été changé, ou bien lors de la toute première installation ; dans ce cas, attendre que la machine ait effectué un auto-réglage comme indiqué 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 |
| Dimensions (l x h x p) (mm) | 320 x 372 x 461 |
| Poids | 9 kg |
| Longueur du câble | 1,2 m |
| Bandeau de commande | En façade |
| Pannarello (présent sur certains modèles seulement) | Spécial pour les cappuccinos |
| Réservoir à eau | 1,7 litres - Amovible |
| Capacité du réservoir à café (g) | 250 |
| Capacité du tiroir à marc | 14 |
| Pression de la pompe | 15 bars |
| Chaudière | Acier inoxydable |
| Dispositifs de sécurité | Thermostats de sécurité |

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
ANNÉE 09
2006/95/CE, 2004/108/CE.

GAGGIA S.P.A.

20087 Robecco sul Naviglio (MI) Italie

nous déclarons sous notre responsabilité que le produit :

MACHINE À CAFÉ AUTOMATIQUE

SUP 035G

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 60335-2-15 (2002) + A1(2005) + A2 (2008).
- Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Champs électromagnétiques - Méthodes d'évaluation et de mesure - EN 62233 (2008).
- Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - Partie 2-14 Règles particulières pour pulvérisateurs et moulins à café EN 60335-2-14 (2006) + A1 (2008).
- 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 d'entrée des appareils ≤ 16 A par phase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Compatibilité électromagnétique (EMC) Partie 3^ Limites - Section 3 : Limitation des fluctuations et des pointes de tension dans les systèmes d'alimentation à basse tension pour des appareils ayant un courant nominal ≤ 16 A. EN 61000-3-3 (1995) + corr.(1997) + A1(2001) + A2 (2005).
- Exigences d'immunité pour appareils électrodomestiques, outillages électriques et appareils analogues. Norme pour famille de produits EN 55014-2 (1997) + A1 (2001).

selon les dispositions des directives : 2006/95/CE, 2004/108/CE.

Robecco sul Naviglio
le 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.