

GAGGIA®

ESPRESSO
— PURE —

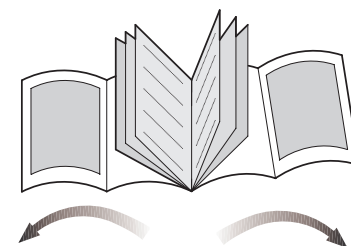


ESPRESSO
— COLOR —

OPERATING INSTRUCTIONS

INSTRUÇÕES E MODO DE EMPREGO

CE



Congratulations on your wise choice!

As the proud owner of the Gaggia machine, you can now experience the taste of a delicious cup of espresso or cappuccino.

Espresso coffee, originally created in Italy, is made by rapidly forcing water that has been heated to the correct brewing temperature, through a special finely ground coffee. The heart of the espresso machine is a precision engineered pump. The pump and water flow is easily controlled with just a flick of the switch.

**CAUTION:**

Any repairs or servicing operations, with the exception of normal cleaning and maintenance operations must be undertaken by an authorized service centre.

1. Check voltage to be sure that the voltage indicated on the plate agrees with your voltage.
2. Never use warm or hot water to fill the water tank. Use cold water only.
3. Keep your hands and the cord away from hot parts of the appliance during operation.
4. Never clean with scouring powders or hard implements.
5. To avoid your machine scaling up, use purified or bottled water.
6. Do not immerse base in water.

ADDITIONAL INSTRUCTIONS FOR FIRST USE

Dear customer, in order to guarantee optimum operation, all of our machines are tested with water and coffee during manufacturing. For best results from your first cup of coffee on, please completely fill the water tank with fresh water and use the entire amount of water it contains to alternately dispense it from the brewing head and steam pipe (Pannarello). For detailed information on dispensing hot water, please consult sections **"How to make a good espresso coffee"** and **"Making hot water"**.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- 1 Read all instructions and information in this instruction book and any other literature included in this packaging referring to this product before operating or using this appliance.
- 2 Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- 3 To protect against fire, electric shock and personal injury do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
- 4 Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- 5 Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
- 6 Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or in the event of appliance faults or damages. Return appliance to the nearest authorized service centre for examination, repair or adjustment.
- 7 The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
- 8 Do not use outdoors.
- 9 Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- 10 Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 11 Always turn appliance to **"Off"**, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn switch to **"Off"**, then remove plug from wall outlet.
- 12 Use extreme caution when using hot steam.
- 13 This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 14 Save these instructions

Description of parts:**FIG. 01**

- 1 Main switch
- 2 Hot water/brew switch (pump)
- 3 On/off light
- 4 Steam switch (temperature)
- 5 Correct temperature light
- 6 Removable water tank
- 7 Steam/hot water knob
- 8 Turbo frother steam nozzle (removeable)
- 9 Filterholder
- 10 1 cup filter
- 11 2 cup filter
- 12 Basin (removable)
- 13 "Perfect crema" device (OPTION)
- 14 Brewing head
- 15 Filterholder gasket
- 16 Filter for pods
- 17 Shower disc
- 18 Tamper
- 19 Power cable and plug
- 20 Measuring spoon
- 21 Delivery spout
- 22 Tank cover
- 23 Grid (removable)
- 24 Cappuccino maker kit (OPTION)
- 25 Overflowing protection hole

Instructions for the power supply cord

- A** A short power-supply cord is provided to reduce risks of getting tangled up or tripping over a longer cord.
- B** Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C** If a long extension cord is used:
- 1 the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - 2 if the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type;
 - 3 If the power supply cord has a polarized plug (one blade is wider than the other), as a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way.

If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat the safety feature;

- 4 the cable does not hang from the table to avoid the risk of getting caught up in it.

Preparation:

1. Remove the water tank cover (22) and fill the tank with cold water checking the level through the tank window shown in FIG. 02.

N.B.: *The upper section of the tank (6) is provided with an overflowing safety hole (25) in case of tank overflowing.*

The water tank can also be removed (FIG.02), after removing the tank cover (22).

Re-install tank with water and cover (22).

2. Insert plug (19) into a suitable wall outlet (see point 1 under "Caution").
3. Press the main switch (1), the start light (3) will light up.

The temperature light (5) will light up fixed when the required temperature is reached;

Starting up

This procedure fills the water boiler with fresh water.

This should be done whenever the machine is switched on.

This machine, featuring a pump to brew coffee, is equipped with a self-priming system.

Place an empty cup under the brewing head (14), do not insert the filter holder and press the hot water/coffee switch (2) ("1 Pos.).

You will hear the sound of the operating pump, and after a few seconds, water will start flowing out of the brewing head (14).



Warning! Before removing the water tank, make sure that the machine is off as not to damage the self-primer.

When the cup is full, press again the hot water/coffee switch (2) to stop dispensing.

The Gaggia machine is now ready to be used.

N.B.: *The pump self-priming could be temporarily out of order because of an "air bubble".*

In this case water does not flow from brewing head (14), and the following procedure should be followed:

- a) Place a small frothing pitcher or mug under the steam nozzle (8).
- b) Turn the knob (7) counterclockwise to open the steam/hot water dispensing tap and press the hot water/coffee switch (2) to start dispensing.
- c) After a few seconds, a steady stream of water will emerge from the steam nozzle. Allow about one cup of water to fill the pitcher. Press the hot water/coffee switch (2) and close the steam/hot water tap (7) to stop dispensing.

The Gaggia machine is now ready to be used.

- d) **NOTE:** *The temperature ready-light (5) will automatically flash as the machine boiler heats.*

After switching on the machine for the first coffee, wait 6 minutes until the machine has fully heated up, while for all subsequent coffees the machine will be ready to use.



Caution: *Never operate pump without water in machine as damage to the pump may occur. Damage of pump run without water is not covered by warranty.*

Important to know.....

1. The taste of your coffee depends on the characteristics of the beans from which it is made, the type of bean, where it was grown and processed. The coffee beans that are roasted for a longer period of time and at higher temperatures will be much darker in colour. Darker beans will produce a richer cup of coffee than the lightly-roasted beans.
2. A variety of dark roasts are available from which you can choose to brew your espresso. Each of these roasts is a blend of coffee beans that are roasted at a specific temperature producing a specific type of flavour. There are decaffeinated beans that have up to 98% of the caffeine content removed. The next time you purchase coffee for your espresso maker, experiment with one of the many kinds of coffee being sold. You may just find that it tastes better than the blend you have been using.
3. A fine "espresso grind" for pump-driven machines must be used. Be sure to ask for this when buying coffee or when having beans ground. Do not use a blade-type grinder because it makes too much coffee dust and produces an irregular grind.
4. The mark of real espresso is its dark color, rich taste and the light brown, natural froth called "crema" in Italian.
5. Cappuccino is simply a combination of espresso and hot, frothy milk. Cappuccino is usually topped with cinnamon, nutmeg or cocoa powder.
6. Espresso Coffee should be served immediately after it is made.
7. Espresso is served in 2 to 2 ½ oz. demitasse cups. A 4 or 6 oz. cup or glass is used for cappuccino
8. Ideally, coffee beans should be ground immediately before using. Remember, it must be an "espresso grind" for pump-driven espresso machines.
9. It's best to store ground coffee or beans in an airtight container in the freezer of your refrigerator. Ground coffee tends to absorb food odours.

How to make a good Espresso coffee:

1 Follow the procedure described under **“Preparation”**.

2 Select the correct filter basket (10, 11) and insert it in the filter holder (9).

Use the small filter for 1 cup and the large filter for 2 cups of espresso.

Then insert the filter holder (9) into the brewing head (11) to warm-up

3 Wait until the machine has reached the correct temperature with filter holder inserted (heating time of about 6 minutes).

Pre-heat the filter holder (9) by pressing the coffee/hot water switch (2); water will start coming out of the filter holder (this operation is required for the first coffee only).

After dispensing 50cc of water press again the coffee / hot water switch (2) to stop water dispensing.

4. Remove the filter holder (9) and fill it with ground coffee using the measuring spoon included in the supply. Place one level measure of coffee in basket for each cup of espresso. Do not overfill. Gently tamp down coffee with the tamper (18) provided. Do not compress too firmly.

5 Clean any excess coffee from the rim of filter holder (9). Insert filter holder into brew head by holding handle approximately 45 degrees to the left as you face machine. When properly aligned, move handle firmly to the right to lock into position.

The handle should point to the front of the machine or slightly to the right.

6 Place one or two espresso cups on the drip plate to line up with the spouts of the filter holder. Press the hot water/coffee switch (2).

7 When the cups are 3/4 full, press again the coffee switch(2). The more water you allow to flow, the weaker the coffee. When properly made, the espresso will have a light brown foam “crema” floating on the top.

If not, refer to “In the event of faulty function”.

8 Remove cups and serve.

9 To make more espresso, carefully and slowly remove the filter holder by moving handle to the left. Be careful as hot water will be on top of the coffee grinds in the holder. Some water will continue to drip from brewing head as filter holder is removed. That is normal and due to the

pump pressure in the system. Knock out used coffee grinds from filter. For more espresso repeat steps 4 to 8 above

How to use the coffee pods

To use pods, use exclusively the appropriate filter (16).

After heating (“see **“How to make a good Espresso coffee”** section, step 3), remove the filter holder (9) and insert the pod; make sure that the pod paper does not come out of the filter holder.

Insert the filter holder in the machine with a 45° movement leftwards.

Then turn rightwards to hold it in position. The filter holder handle shall be perpendicular to the machine or slightly moved rightwards.

Then follow the **“How to make a good Espresso coffee”** procedure – steps 6 to 8.

OPTIONAL

“Perfect crema” device (13)

If the type of coffee grinding is not correct (no coffee cream result), we suggest you to use the **“perfect crema”** device to obtain a perfect espresso with traditional cream.

The **“perfect crema”** device is composed of: a frothing jet device (Y), to be inserted into the central hole of the filter holder, and the **“perfect crema”** disc (X) which must be put on it. At this stage you can insert the filter for the ground coffee.

N.B.: Use the **“perfect crema”** device with the 2-cups filter basket, only. To make 1 or 2 espresso coffees, simply fill the 2-cups filter basket with the right amount of ground coffee (one or two measures).

We recommend that the **“perfect cream”** device be cleaned on a daily basis, before use, in order to prevent any blockage of the delivery holes. A pin may be used to clean out the hole.

Preparing cappuccino:

When preparing to make a cappuccino, have all of the ingredients at hand as well as a frothing pitcher (or mug) halffilled with skimmed or low-fat milk and cups that are larger (6 oz.) than those used for espresso.

Frothing Milk:

The higher the fat content in the milk the denser the froth will be. The Turbo-Frother (8) or the cappuccino maker pos.24 will give you all the froth required but don't let milk come to a boil.

It may require two or three attempts to "become an expert" but you will be successful at frothing milk if you give it a chance. Swivel the Turbo- Frother steam nozzle (or milk frother) slightly outward so that you can get the frothing pitcher under the nozzle without knocking the base of the machine.

Turbo frother steam nozzle version:

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



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

- 1 Make espresso (in a large cups) as described above
- 2 With the machine ready to deliver coffee, convey the pipe over the drip tray (12), open the "Hot water/steam" tap knob (7) for a few seconds so to let the remaining water come out of the steam pipe; after a few seconds only steam will come out.
- 3 Close the steam/hot water tap knob(7).
- 4 Press steam switch (4).
- 5 After 50 to 60 seconds or, when temperature ready-light (5) goes on, place the frothing pitcher half-filled with low-fat milk under Turbo Frother steam nozzle so that tip is just under the surface of the milk. See Fig.03.
- 6 Slowly turn steam valve knob (7) counter clockwise to release steam.

IMPORTANT. The more you turn the knob, the greater the steam pressure for frothing.

N.B.: Dispensing should not exceed 60 seconds.

- 7 Move pitcher in circular motion keeping the tip of steam nozzle just under surface of milk as it begins to froth. Do not let milk come to a boil since it will not froth.
- 8 When you have made enough froth,turn steam knob clockwise to shut off steam and remove pitcher. Put steam switch (4).
- 9 Spoon the froth onto the espresso in each cup and gently pour the hot milk along the side of the cup. Top each cup of cappuccino with a dash of cinnamon, cocoa and nutmeg. Serve.

10 **NOTE:** If you want to make more espresso immediately after steaming milk, the machine boiler must be refilled with water and temperature brought down to a brewing temperature.

Otherwise, espresso may taste "burned".

To do this: place an empty cup on drip plate. Do not insert filter holder. Press the coffee/hot water switch (2) to fill the cup with water. Press again switch (2).

You may now proceed to make more espresso.

Making hot water:

1. Follow the procedure described under "Preparation".
2. Press the main switch (1).
3. Allow about 6 minutes for the machine to reach its proper operating temperature.
4. Place a pitcher under the steam nozzle (8).
5. Slowly turn the steam knob (7) counterclockwise and press the hot water/coffee switch (2) to dispense hot water.

N.B.: Dispensing should not exceed 60 seconds.

After getting the desired quantity of hot water, press the coffee/hot water switch (2) and turn the steam knob (7) to stop dispensing. Then remove the pot.

Keeping it clean:

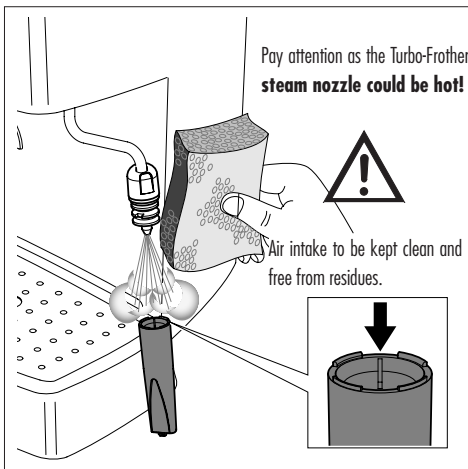
- IMPORTANT:** the steam nozzle should be cleaned after each use in order to avoid build up of milk deposits that are very difficult to clean. Cleaning is made easy as can be seen in the **DESCRIPTION OF PARTS**. The outer part of nozzle can be removed by pulling downward.

The outside of the steam pipe can be cleaned with a damp cloth.

The steam jet is cleaned by running a shot of steam through it.

The hole in the steam nozzle must be kept open. A needle may be used.

- Clean filter holder and filter in warm water after use.



- Wipe body of machine with a damp cloth as required.
- Remove basin and grid (12, 23) and rinse with water. Do not use abrasive substances.
- Clean the seal (15) inside of the brewing head (14) and keep it clean.
- The shower disc (17) should be unscrewed and cleaned periodically depending on frequency of use.
- If the machine is not used for a long period of time, discharge the water from the boiler by turning the steam knob counterclockwise (7), and press the hot water/coffee switch. Let a quantity of water equal to two cappuccino cups come out of the frother. Close the steam knob (7) and press the hot water/coffee and the steam

switch. Turn off the machine. Never operate pump unless there is water in tank.

- NOTE:** It is very normal for an espresso machine to emit steam and drip occasionally as the water pressure changes during use.

Be certain to empty drip tray (12) as required.

Descaling:

In areas where the water is very hard, the machine will not operate correctly. We recommend repeating this operation every 2/3 months.

Descal the machine using the special Gaggia descaler.

- Remove the shower disc (17) and clean it.
- Dissolve the solution in the water tank, already full of water, and activate the pump for 20 seconds.
- Run the solution through the brewing head and the steam pipe for a few seconds. Wait 20 minutes and then repeat the operation at 2/3 minute intervals until all of the solution has been consumed. When you have finished, rinse the tank well.

For best results after descaling, it is important that you perform the following rinse cycle: Fill the water tank completely with fresh water and use the entire amount of water it contains to alternately dispense it from the brewing head and steam pipe.

This procedure must be performed twice consecutively.

NOTE: Product failure due to scale accumulation is not covered by warranty. No other servicing should be attempted by the user.

Use "Gaggia cleaner" for best results.

In the event of faulty function

Problem:	Check to ensure against the following:
Coffee does not flow.	<i>Water is in tank. Filter basket clogged because coffee is too fine or compressed too firmly. Shower disc requires cleaning.</i>
Coffee flows too quickly.	<i>Coffee is ground too coarsely. Coffee is not pressed down with tamper.</i>
Pump makes loud noise.	<i>No water in tank. Pump not primed. Coffee is ground too coarsely.</i>
Water leaking excessively from filter holder.	<i>Filter holder not properly inserted in brew head. Gasket in brewing head dirty or worn. Coffee grinds not cleaned off the rim of filter holder.</i>
Espresso has little creamy froth.	<i>Coffee is ground too coarsely. Coffee is not pressed down with tamper. Coffee is too old or dried out.</i>
Espresso is too cold.	<i>Machine is not warmed up (6 min). Coffee is ground too coarsely.</i>
Not enough milk froth.	<i>Steam nozzle and/or air intake hole clogged. Milk is too hot.</i>

Agradecemos pela escolha

Com esta máquina torna-se possível apreciar um gostoso café ou cappuccino. O espresso vem preparado fazendo filtrar rapidamente água sob pressão e aquecida à temperatura correta com uma mistura finemente tostada. Uma bomba de alta prestação constitui o coração da máquina espresso. O fluxo da água vem comandado por um interruptor.



ADVERTENCIA:

Qualquer intervenção de assistência ou conserto exceto as operações de limpeza e normal manutenção, deve ser efetuada por pessoal técnico autorizado.

1. Controlar que a voltagem indicada na etiqueta corresponda à sua.
2. Nunca utilizar água morna ou quente para encher o tanque da água. Usar somente água fria.
3. Não mexer com as mãos as partes quentes da máquina e o cabo de alimentação durante o funcionamento.
4. Não utilizar detergentes corrosivos ou apetrechos que podem provocar riscos. É suficiente um pano macio molhado com água.
5. Utilizar água mineral natural para impedir a formação de calcário.
6. Não mergulhar a máquina na água.

INTRUÇÕES ADICIONAIS PARA A PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Prezado cliente, de modo a garantir um ótimo funcionamento, todas as nossas máquinas são testadas com água e café durante a fase de produção. Para obter o melhor resultado desde a primeira chávena é necessário encher completamente o tanque da água com água fresca e utilizar a inteira quantidade de água aí contida através de distribuições alternadas de água pelo grupo café e pelo tubo de vapor (Pannarello). Para mais informações de como distribuir água quente, aconselhamos a consultar o relativo parágrafo **“Como preparar um bom Espresso” e Como preparar água quente”**.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES



Durante o utilizo dos esta máquina é aconselhavel tomar algumas precauções para limitar a possibilidade de incendios, choques elétricos e/ou acidentes.

- 1 Ler atentamente as instruções e informações deste manual e de outros folhetos contidos na embalagem antes de utilizar e acionar a máquina espresso.
- 2 Não tocar as superfícies quentes.
- 3 Não imerger cabo, tomadas ou corpo da máquina em água ou outro líquido para evitar incendios, choques elétricos ou acidentes.
- 4 Prestar particular atenção quando se utiliza a máquina em presença de crianças.
- 5 Tirar a tomada quando a máquina não vem utilizada ou durante as operações de limpeza.
Deixá-la esfriar antes de inserir a tomada ou de remover as peças e antes de efetuar a limpeza.
- 6 Não utilizar a máquina com cabo ou tomada estragados ou em caso de avaria ou rupturas. Neste caso enviar a máquina para um centro de assistência especializada.
- 7 O utilizo de peças não originais pode causar danos à coisas ou pessoas.
- 8 Não utilizar a máquina em lugares abertos.
- 9 Não deixar que o cabo pendure da mesa ou toque as superfícies quentes.
- 10 Por a máquina longe das fontes de calor.
- 11 Controlar que a máquina esteja em posição **“Desligado”** antes de introduzir a tomada. Para apagá-la, posicionar no **“Desligado”** e desligar a tomada.
- 12 Prestar particular atenção durante o uso do vapor.
- 13 Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou por pessoas sem experiência e conhecimento, a menos que não tenham sido instruídas ou sejam supervisionadas por uma pessoa responsável por sua segurança. Deve-se supervisionar as crianças para que não brinquem com o aparelho. As crianças deverão ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.
- 14 Guardar estas instruções

DESCRIÇÃO

FIG. 01

- 1 Interruptor principal
- 2 Interruptor água quente/café (bomba)
- 3 Lâmpada de acendimento
- 4 Interruptor vapor (temperatura)
- 5 Lâmpada de controle da temperatura correta
- 6 Tanque água (extraível)
- 7 Manopula vapor/água quente
- 8 Biquinho vapor (extraível)
- 9 Portafiltro
- 10 Filtro (1 xícara)
- 11 Filtro (2 xícaras)
- 12 Bacia (removível)
- 13 Disco "Creme Perfeito" (OPCIONAL)
- 14 Grupo distribuidor café
- 15 Vedação da copa
- 16 Filtro para café em saché
- 17 Ducha
- 18 Espatula para comprimir o café
- 19 Cabo e tomada alimentação
- 20 Medidor
- 21 Biquinho distribuidor
- 23 Grelha (removível)
- 24 Kit Cappuccino (OPCIONAL)
- 25 Furo anti inundação

Instruções sobre o cabo elétrico

- A** O cabo elétrico fornecido é curto para facilitar o uso e para impedir que prenda-se em outros objetos.
- B** Podem ser utilizados prolongamentos mas prestando muito cuidado.
- C** Se utilizar um prolongamento controlar:
- 1 que a voltagem do prolongamento seja igual à do eletrodoméstico.
 - 2 que seja dotado de uma tomada com três pinos com ponto de terra (seja o cabo do eletrodoméstico deste tipo);
 - 3 Se o cabo de alimentação tiver uma ficha polarizada (um pino maior que o outro), como medida de segurança, esta ficha adaptar-se-á a uma tomada polarizada apenas numa direcção. Se a ficha não

se adapta perfeitamente na tomada, inverta a ficha. Se esta ainda não se adaptar, contacte um electricista qualificado. Não tente forçar as medidas de segurança;

- 4 que o cabo não pendure da mesa para não tropeçar

Preparação da máquina para café Espresso:

1. Retirar a tampa do reservatório de água (22) e enchê-lo com água fria verificando o nível na janela do reservatório indicada na FIG. 02.

Nota: Na parte superior do reservatório (6) é presente o furo de segurança anti transbordamento (25) para eventuais excessos de dosagem do reservatório.

É possível também remover o reservatório de água (FIG. 02), após ter removido a tampa do reservatório (22) e utilizando a manivela. Posicionar novamente o reservatório com a água e a tampa (22).

2. Introduzir a tomada (19) num ponto apropriado (Cfr. "Advertencia ponto 1)
3. Pressionar o interruptor principal (1), a lâmpada de acendimento (3) se iluminará.

A tomada de controle de temperatura (5) se acenderá de forma fixa quando se atingir a temperatura;

Por em funcionamento

Este procedimento permite encher a caldeira com água fria. Aconselhamos a seguir este procedimento sempre que a máquina é utilizada pela "primeira" vez.

Utilizando uma bomba para a distribuição do café, esta máquina é dotada de um sistema de accionamento automático.

Colocar a chávina debaixo do grupo de distribuição (14) sem introduzir o porta-filtro e posicionar o interruptor água quente/café (2) na posição "1".

Será possível ouvir o som do accionamento da bomba e depois de alguns segundos a água começará a sair do grupo de distribuição (14).



Atenção! Antes de remover o reservatório de água certificar-se de que a máquina está desligada para evitar a danificação do accionamento automático.

Após ter deixado encher a xícara, pressionar novamente o interruptor água quente/café (2) para interromper a distribuição.

A máquina Gaggia está assim pronta para o uso.

N.B.: *Pode acontecer que o accionamento automático da bomba não funcione temporariamente por causa de uma “bolha de ar”.*

Se por isto não sair água do grupo distribuidor (14) precisa:

- Colocar a xícara debaixo do biquinho vapor (8).
- Girar a manivela (7) no sentido anti horário para abrir a torneira de distribuição vapor/água quente e pressionar o interruptor água quente /café (2) para ativar a distribuição.
- Depois de poucos segundos, a água sae do dispositivo vapor. Deixar sair mais ou menos uma xícara de água. Pressionar o interruptor água quente / café (2) e fechar a torneira de distribuição de vapor / água quente (7) para interromper a distribuição.

A máquina Gaggia está agora pronta para o uso.

- N.B.:** *A espia da temperatura correta (5) continuará a ligar-se e desligar-se automaticamente durante a fase de aquecimento. Depois de ter ligado a máquina, para o primeiro café, esperar mais ou menos 6 minutos para o aquecimento ideal, para os sucessivos cafés a máquina estará sempre pronta.*



Atenção! *Nunca acionar a bomba sem água no tanque. Isto poderia provocar danos à bomba. O utilizo não correto da bomba não está previsto na garantia.*

O que você deve saber

- O sabor do espresso depende da quantidade e do tipo de café utilizado.
O particular sabor depende de muitos fatores mas o gosto e o aroma são o resultado do processo de tostagem
Quanto mais tempo o café vem tostado e quanto mais alta é a temperatura quanto mais o café apresenta uma cor escura. Os mais aromaticos são os cafés mais escuros.
- Existem no mercado muitas qualidades de café. Cada tipo de tostagem vem caracterizado por uma mistura de graos tostados com uma temperatura particular e com um particular aroma.
Existem decafeinados com o 2% somente de cafeina. Aconselhamos experimentar um dos vários tipos de café vendidos. E' possível assim descobrir o aroma mais agradável.
- As máquinas espresso de bomba precisam de uma mistura muito fina. Na hora de comprar o café pedir este tipo de mistura. Se desejar moer o café em casa é melhor utilizar um moedor de molas que um de lâmina porque produz muito pó de café e uma mistura irregular.
- O verdadeiro espresso é reconhecível pela cor escura, o gosto rico e o tipico “creme”.
- O cappuccino é uma combinação de café espresso e leite quente emulsionado.
Pode ser servido com uma pulverização de canela, noz moscada ou cacau.
- Servir o café imediatamente depois da preparação.
- Servir o café espresso em xícaras de café e o cappuccino em xícaras maiores.
- Seria bom moer o café imediatamente antes do uso. Não esquecer que deve ser moído para a máquina espresso de bomba.
- E' bom conservar o café moído ou em graos em jarras hermeticas no freezer. O café moído absorve facilmente os cheiros.

Como preparar um bom Espresso

- 1 Seguir o processo descrito no capítulo **“Preparação”**.
- 2 Escolher o filtro correto (10 ou 11) e introduzi-lo no portafiltro (9).
Utilizar o filtro pequeno para 1 xícara e o grande para 2 xícaras.
Introduzir depois o portafiltro (9) na maquina e esperar que esquente.
- 3 Esperar que a maquina alcance a temperatura correta com a copa portafiltro inserida (tempo de aquecimento de aproximadamente 6 minutos).
Aquecer previamente o porta filtro(9) pressionando o interruptor de café / água quente (2); a água começará a sair do porta filtro (esta operação torna-se necessária somente para o primeiro café).
Após ter feito escorrer 50cc de água, pressionar novamente o interruptor de café /água quente (2) para interromper a distribuição de água.
- 4 Retirar o porta filtro (9) e enchê-lo com café moído, utilizando o medidor fornecido. Considerar um medidor por cada xícara de café.
Não encher demais.
Premer com o pressino (18). Não premer demais.
- 5 Limpar a borda do portafiltro (9) de eventuais resíduos de café. Introduzir o portafiltro na maquina com um movimento de 45° à esquerda.
Virar depois à direita para blocá-lo em posição. A alavanca do portafiltro deve estar em posição perpendicular à maquina ou levemente à direita.
- 6 Por uma ou duas xícaras debaixo do portafiltro. Pressionar o interruptor água quente /café (2).
O café começa sair.
- 7 Quando as xícaras estiverem cheias em 3/4, pressionar novamente o interruptor de café (2). O café será quanto mais forte quanto mais água estiver. Um bom café preparado segundo as instruções apresentará o tipico creme marrom.
Em caso contrario consultar **“Em caso de malfuncionamento”**.
8. Tirar as xícaras e servir.
- 9 Preparar outro café, tirar lentamente e com cuidado o portafiltro mexendo-o à esquerda. Prestar atenção a não queimar-se com a água nos fundos de café. Uma vez tirado o portafiltro continua a sair um pouco de agua.

Isto por causa da pressão da água no sistema. Tirar os fundos do filtro. Para preparar outro café, repetir as fases de 4 até 8.

Como utilizar café em doses

Para a utilização de doses, utilizar exclusivamente o filtro correto (16).

Depois do aquecimento (“ver capítulo **“Como preparar um bom espresso”** fase 3), retirar o porta filtro (9) e inserir a dose; assegurar-se que o papel da dose não saia do porta filtro.

Inserir o porta filtro na máquina com um movimento de 45° para a esquerda.

Girar portanto para a direita para bloqueá-lo na posição. A alça do porta filtro deverá estar em posição perpendicular à máquina, ou levemente deslocada para a direita.

Seguir depois as fases **“Como preparar um bom espresso”** da 6 a 8.

OPTIONAL

Disco **“Creme Perfeito”** (13)

Quando a moagem do café não for correcta (café sem creme), para obter um típico espresso cremoso aconselhamos a utilização do acessório disco "creme perfeito".

O disco **“creme perfeito”** é constituído por: um quebra-jacto emulsionador (Y), para posicionar no furo central do porta-filtro, e o disco **“creme perfeito”** (X) que se deve posicionar em cima. A este ponto é possível posicionar o filtro que contem o café moído.

Nota: O disco **“creme perfeito”** pode ser utilizado só com o filtro grande para 2 chávenas. De todas as maneiras é sempre possível realizar 1 ou 2 cafés introduzindo 1 ou 2 doses de café em pó no filtro para 2 chávenas.

Aconselhamos de limpar o disco **“creme perfeito”** diariamente, antes do uso, para evitar que o furo de passagem se obture. Se necessário use um alfinete para limpar o furo.

Como preparar um gostoso cappuccino:

Antes de preparar o cappuccino controlar de ter todo o necessario ao alcance como por exemplo a xícara cheia por metade de leite frio

Emulsionar o leite

A densidade do leite emulsionado depende do conteúdo de graxas do leite. O biquinho (8) (ou o cappuccinador pos.24) produz toda a emulsão necessária sem levar o leite até a ebulição.

Com um pouco de treinamento é possível tornar-se expertos na preparação do cappuccino.

Deslocar levemente para o externo o biquinho vapor (ou “montalatte”

pos.24) para poder inserir uma carafe sem bater na base da máquina espresso.

Versão biquinho vapor

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



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

- 1 Preparar o espresso em xicaras grandes como já indicado.
- 2 Com a máquina pronta para distribuir café, dirigir o tubo de vapor acima da bacia (12), abrir a manivela torneira (7) “Água quente/vapor” por alguns instantes, de forma a fazer sair a água residual do tubo de vapor; em pouco tempo começará a sair somente vapor.
- 3 Fechar a manivela torneira vapor/água quente (7).
- 4 Pressionar o interruptor vapor (4).
- 5 Depois de 50-60 segundos e quando a espia da temperatura ilumina-se (5), colocar a carafe cheia por metade com leite frio debaixo do biquinho do vapor. Ver fig. 03.
- 6 Virar lentamente a manopula da torneira de distribuição vapor (7) no sentido ante-horario para deixar sair o vapor.

IMPORTANTE: A pressão do vapor aumenta virando a manopula.

N.B.: Aconselha-se uma distribuição máxima de 60 segundos.

- 7 Virar a carafe com movimento circular prestando atenção

que a extremidade do biquinho vapor esteja um pouco mergulhada no leite quando começa a formação da emulsão. Não ferver o leite.

- 8 Uma vez obtida a emulsão desejada, virar no sentido horario a manopula vapor para interromper a distribuição do vapor e tirar a jarra. Pressionar novamente o interruptor vapor (4).
- 9 Por o leite emulsionado no café. Enfeitar com canela, cacau, noz moscada. Servir.
- 10 **N.B.:** para preparar imediatamente outro café, encher o tanque com água para leva-lo à temperatura correta. Caso contrario, o café poderia ter sabor de queimado.

Por uma xicara vazia sobre a grelha. Não inserir o portafiltro. Pressionar o interruptor café / água quente (2) fazendo encher a xicara de água.

Após ter deixado encher a xicara, pressionar novamente o interruptor (2) para interromper a distribuição.

Agora é possível preparar outro café.

Como preparar água quente

- 1 Seguir o processo descrito no capítulo “Preparação”.
- 2 Pressionar o interruptor principal (1).
- 3 Esperar 6 minutos para que a máquina alcance a temperatura correta.
- 4 Colocar uma carafe debaixo do biquinho vapor (8).
- 5 Girar lentamente a manivela de vapor (7) em sentido anti horário e pressionar o interruptor água quente/café (2) para permitir a distribuição de água quente.

N.B.: Aconselha-se uma distribuição máxima de 60 segundos.

Uma vez obtida a quantidade de água quente desejada, pressionar o interruptor café/água quente (2) e rodar a manivela de vapor (7) para interromper a distribuição. Remover então a chaleira.

Instruções para a limpeza:

- 1. IMPORTANTE:** Limpar o biquinho do vapor depois da imersão no leite para evitar de obstruir o biquinho e o furo do ar e para não endurecer os depósitos de leite externos.

Para facilitar a operação de limpeza, como indicado em, **"DESCRIÇÃO"** a parte externa do biquinho é facilmente removível tirando-a para baixo.

Utilizar um pano humido para limpar a extremidade do biquinho e abrir a válvula de distribuição vapor.

Deixar sair o vapor por um ou dois segundos para limpar o biquinho.

Limpar o externo do biquinho vapor. Se for necessário utilizar um alfinete para limpar o furo do jato de vapor.

- 2.** Limpar o portafiltro e o filtro com água morna e com regularidade.



- 3** Limpar o corpo máquina com um pano humido.
- 4** Extrair a bacia e a grelha (12, 23) e lavá-las com água. Não usar abrasivos.
- 5** Limpar a vedação (15) no interno do grupo de distribuição café (14). Manté-la limpa.
- 6** Soltar e limpar periodicamente, em relação à frequência de uso, a ducha (17)
- 7** Se a máquina não for utilizada durante longos períodos, descarregar a água na caldeira, rodando em sentido anti

horário a manivela vapor (7), pressionar o interruptor de água quente/café e o interruptor de vapor. Deixar sair do bico uma quantidade de água igual a duas xícaras de cappuccino. Fechar a manivela de vapor (7) e pressionar o interruptor de água quente/café e o interruptor de vapor. Desligar a máquina.

Nunca acionar a bomba sem água.

- 8 N.B.:** É normal que uma máquina deixe sair vapor ou gotas de água de tanto em tanto porque a pressão da água muda durante o uso.

Não esquecer de esvaziar o recipiente (12).

Descalcificação:

Em localidades com água excessivamente calcária, o funcionamento da máquina pode ser comprometido. Aconselhamos de repetir a operação a cada 2/3 meses.

Descalcificar a máquina com o descalcificador Gaggia apropriado.

- 1** Retire a ducha (17) e limpe-a.
- 2** Dissolva a solução no tanque cheio de água e active a bomba por 20 segundos.
- 3** Faça com que a solução passe pelo grupo de distribuição e pelo tubo de vapor por alguns segundos. Aguarde 20 minutos e depois repita a operação com intervalos de 2/3 minutos até utilizar toda a solução, ao terminar a operação enxagúe bem o tanque.

Para obter o melhor resultado mesmo em seguida à descalcificação, é importante efectuar o seguinte ciclo de enxágue: encha completamente o tanque da água com água fresca e utilize a inteira quantidade de água aí contida através de distribuições alternadas de água pelo grupo de distribuição café e pelo tubo de vapor.

Este procedimento deve ser repetido por duas vezes consecutivas.

N.B.: Avarias devidas ao acumulo de calcário não estão contemplados pela garantia. O usuario não deve efetuar nenhum serviço de manutenção.

Utilizar o decalcificador Gaggia para obter os melhores resultados.

Em caso de malfuncionamento


Problema	Controlar
Falta distribuição café	<i>Que haja água no tanque. Que o filtro não esteja obstruído porque a mistura é fina demais ou o café pressado demais. Que a ducha esteja limpa.</i>
A distribuição do café é rápida demais.	<i>Que o café não seja moído grosso demais Que o café seja comprimido com a espátula</i>
A bomba faz muito barulho	<i>Que haja água no tanque. Que a bomba esteja acionada Que o café não seja moído grosso demais</i>
Excessiva perda de água do portafiltro	<i>Que o portafiltro seja inserido corretamente Que a vedação não seja suja ou consumida Que não hajam resíduos de café na borda do portafiltro.</i>
O espresso tem pouco “creme”	<i>Que o café não seja moído grosso demais Que o café seja comprimido com a espátula Que o café não seja velho ou seco demais</i>
O café é frio demais	<i>Que a máquina não seja aquecida (6 min) Que o café não seja moído grosso demais</i>
O leite não vem emulsionado suficientemente	<i>Que o biquinho vapor e/ou furo de ar não estejam obturados. Que o leite não esteja quente demais.</i>

GAGGIA®

Istruzioni per il trattamento a fine vita
Instructions for end-of-life disposal treatment
Hinweise für die Behandlung bei Außerbetriebnahme
Instructions pour le traitement de fin de vie utile
Instrucciones para el tratamiento al final de vida útil
Instruções para o tratamento em fim de vida útil
Instructies voor de behandeling aan het einde van de levensduur

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.

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.

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.

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.

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



El símbolo en el producto o en su empaque indica que este producto no se puede tratar como desechos normales del hogar.

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

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

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



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

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

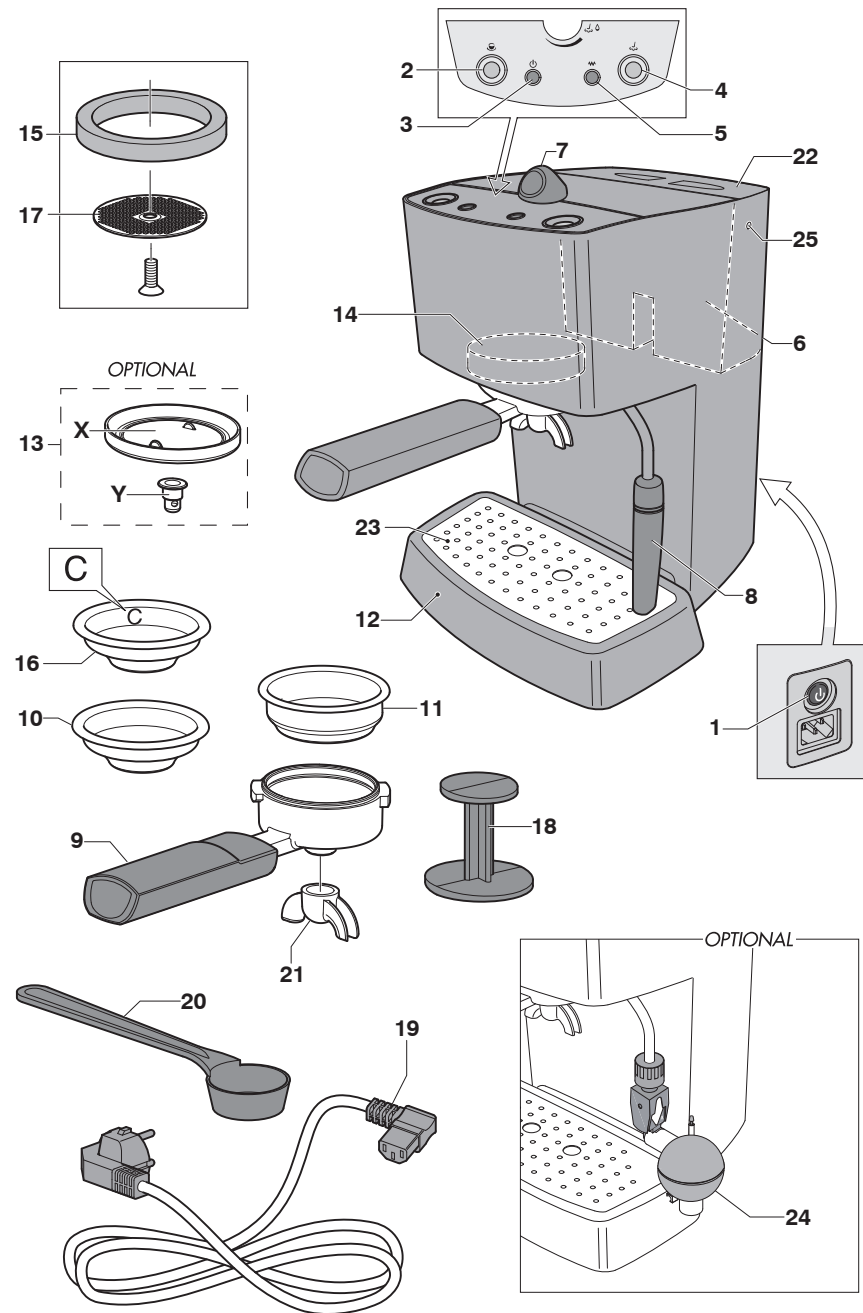
Dit product voldoet aan de EU-richtlijn 2002/96/EG.



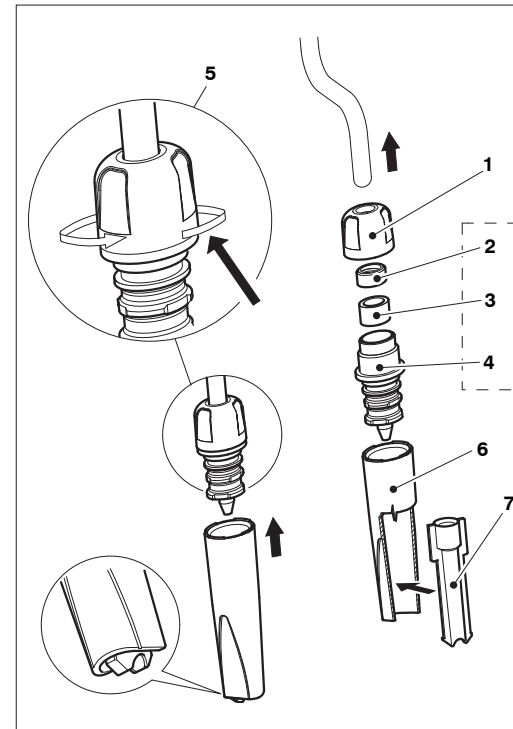
Het symbool op het product of op verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld.

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

Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor het milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

FIG.01

The first time you use the frother, you must...
 Quando se usa o bico pela primeira vez, deve-se ...

**GB**

- Slide the Ring Nut **1** onto the steam hose.
- Place the Gasket **3** into the Injector **4**, and place the Gasket Press **2** over the Gasket **3**. Slide the assembly **2-3-4** over the steam hose.
- Screw the Ring Nut **1** onto the Injector **4**. Tighten **5**.
- Attach the external housing **6** as shown in the Figure.
- The internal sleeve **7** must be correctly installed, by protruding the lower part of the external sleeve, as shown in figure.

P

- Enfie o casquilho roscado no tubo de vapor.
- Introduza a borracha **3** no injetor **4**. Introduza o pressionador da borracha **2** por cima da borracha **3**; a seguir introduza o grupo **2-3-4** no tubo de vapor.
- Enrosque o casquilho roscado **1** no injetor **4**.
- Introduza o canote externo **6** como ilustrado na figura.
- O pequeno tubo interno **7** deve ser montado corretamente, fazendo sair a parte inferior do pequeno tubo externo, como evidenciado na figura.

FIG.02

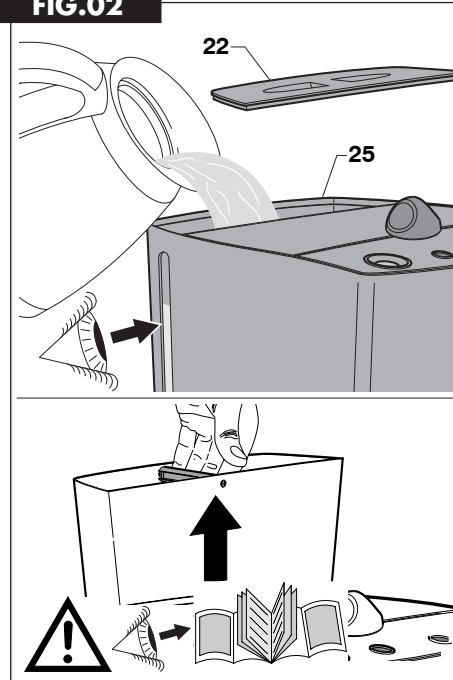


FIG.04

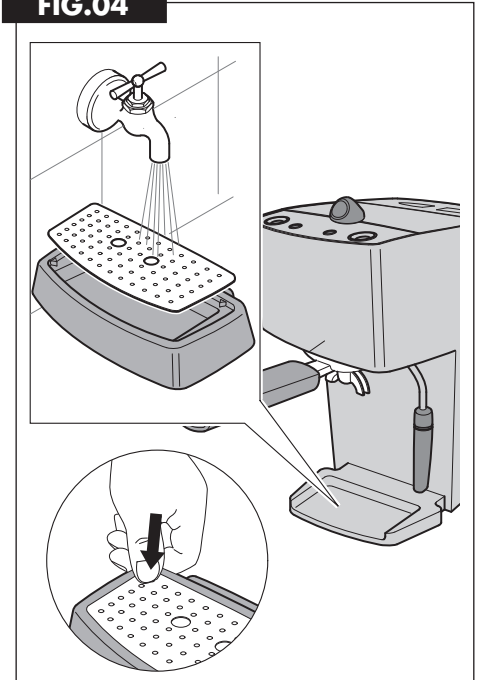
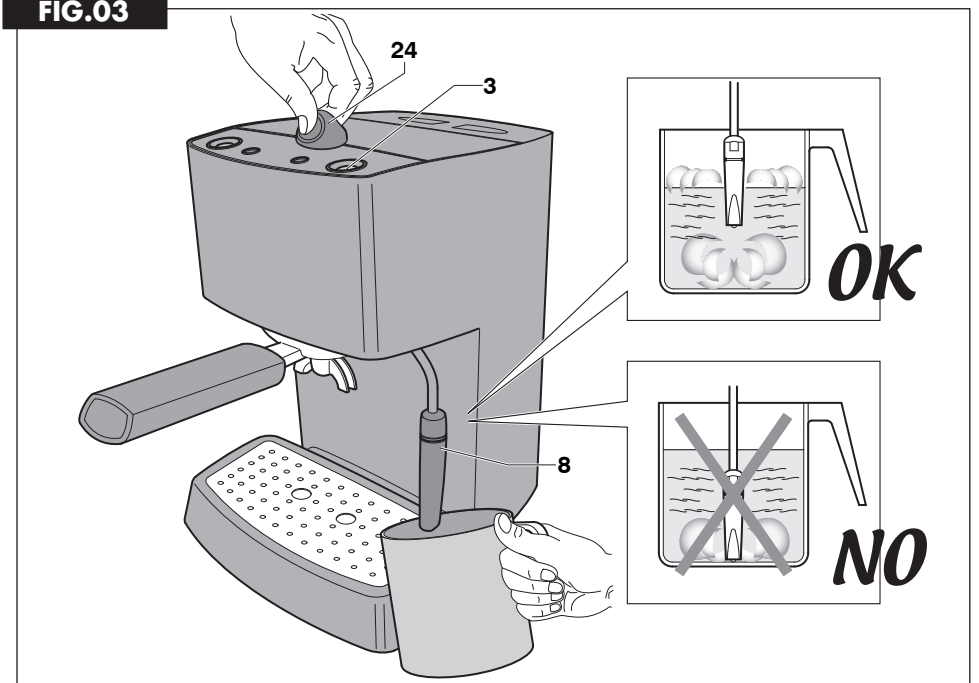


FIG.03



GAGGIA S.p.a. reserves the right to carry out all modifications which might be considered necessary.

A GAGGIA S.p.a. reserva-se o direito de efetuar todas as modificações consideradas necessárias.

GAGGIA S.p.A.
20087 Robecco sul Naviglio - MI - Italia
Tel. 02 94 99 31
Fax 02 94 70 888
Internet: www.gaggia.it
E-mail: gaggia@gaggia.it

GAGGIA®