

GAGGIA

MILANO



ENGLISH

FRANÇAIS

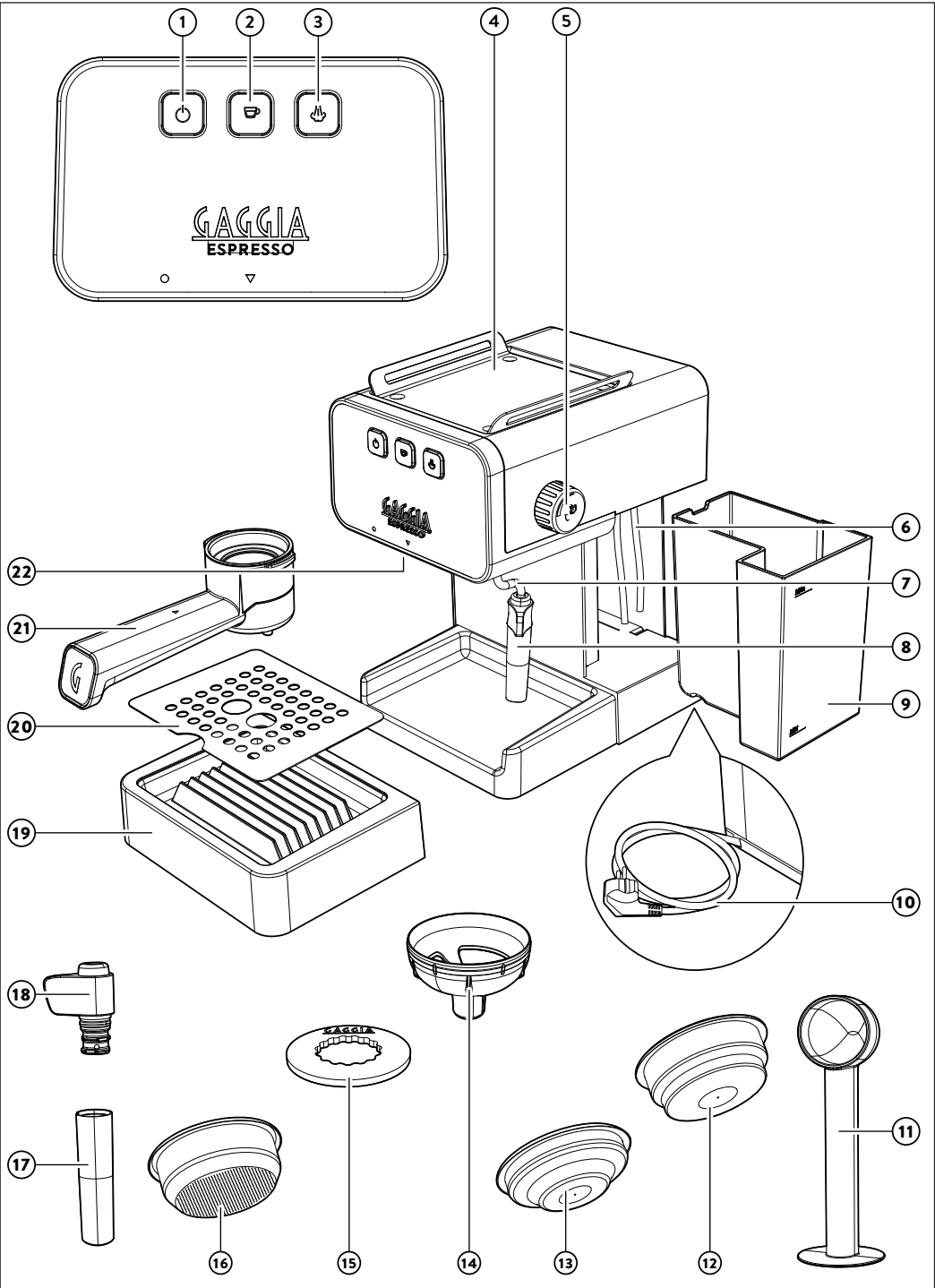
ESPAÑOL

ESPRESSO EVOLUTION

EG2115 (SIN045)

User manual
Mode d'emploi
Manual de instrucciones





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.

Important safety information

This machine is equipped with safety features. Nevertheless, read and follow the safety instructions carefully and only use the machine as described in these instructions, to avoid accidental injury or damage due to improper use of the machine. Keep this safety booklet for future reference.

Warning

General

- Check if the voltage indicated on the machine corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Connect the machine to an earthed wall socket.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or worktop and do not let it touch hot surfaces.
- To avoid the danger of electric shock, never immerse the machine, mains plug or power cord in water or any other liquid.
- Do not pour liquids on the power cord connector.
- To avoid the danger of burns, keep body parts away from hot water jets produced by the machine.
- Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
- Switch off the machine with the main switch located on the back (if present) and remove the mains plug from the wall socket:
 - If a malfunction occurs.
 - If you are not going to use the appliance for a long time.
 - Before you clean the machine.
- Pull at the plug, not at the power cord.
- Do not touch the mains plug with wet hands.
- Do not use the machine if the mains plug, the power cord or the machine itself is damaged.
- Do not make any modifications to the machine or its power cord.
- Only have repairs carried out by a service center authorized by Gaggia to avoid a hazard.
- The machine should not be used by children younger than 8 years old.
- This machine can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the machine in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the machine and its cord out of the reach of children aged less than 8 years.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the machine.
- Be careful when you dispense hot water. Dispensing may be preceded by small jets of hot water. Wait until the end of the dispensing cycle before you remove the hot water dispensing spout.

Caution

General

- This machine is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments.
- Always put the machine on a flat and stable surface. Keep it in upright position, also during transport.
- Do not place the machine on a hotplate or directly next to a hot oven, heater or similar source of heat.
- Only put ground coffee in the filter holder. Putting coffee beans, instant coffee, unroasted coffee beans, barley coffee or any other substance in the filter holder may cause damage to the machine. In this case repair is not covered by warranty.
- Let the machine cool down before you insert or remove any parts. The heating surfaces may retain residual heat after use.
- Never touch the water drain hose (*if any*) when using the machine, since it could be hot. Let it cool down first.
- Never fill the water tank with warm, hot or sparkling water, as this may cause damage to the water tank and the machine.
- Never use souring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the machine. Simply use a soft cloth dampened with water.
- Descale your machine regularly. Not doing this will make your appliance stop working properly. In this case repair is not covered by your warranty.
- Do not keep the machine at temperatures below 0°C/32°F. Water left in the heating system may freeze and cause damage.
- Do not leave water in the water tank when you are not going to use the machine for a long period of time. The water can become contaminated. Use fresh water every time you use the machine.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Gaggia does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your warranty becomes invalid.
- Regular cleaning and maintenance prolongs the lifetime of your machine and ensures optimum quality and taste of your coffee.
- The machine is exposed continuously to moisture, coffee and scale. Therefore it is very important to regularly clean and maintain the machine as described in the user manual and shown on the website. If you do not perform these cleaning and maintenance procedures, your machine eventually may stop working. In this case repair is not covered by warranty.
- Do not clean the filter holder in the dishwasher and do not use washing-up liquid or a cleaning agent to clean it. This may cause the filter holder to malfunction and may have a negative effect on the coffee taste.
- Do not dry the brew group with a cloth to prevent fibers from collecting inside the brew group.
- Never drink the solution dispensed during the descaling process.
- Do not remove the filter holder while brewing coffee. Hot water drips may spill out during the warm-up phase of the brew group.
- The machine shall not be placed in a cabinet when in use.

Machines with classic milk frother

Warning

- To avoid the danger of burns, be aware that dispensing may be preceded by small jets of hot water.
- Never touch the classic milk frother with bare hands, as it may become very hot. Use the appropriate protective handle only.

Caution

- After frothing milk, quickly clean the classic milk frother by dispensing a small quantity of hot water into a container. Then remove the external part of the classic milk frother and wash it with lukewarm water.

Electromagnetic fields (*EMF*)

This machine complies with all applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields.

Recycling



- This symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste (2012/19/UE).
- Follow your country's rules for the separate collection of electrical and electronic products. Correct disposal helps prevent negative consequences for the environment and human health.

LED indicators

Legend				
				
White Steady	White Flashing	Orange Steady	Orange Flashing	Off

LED indicator		Message	LED indicator		Message				
			Machine ON					Steam ready to use	
			Descaling needed					Steam heating up	
			Descaling reset					Cooling down steam needed	
			Machine ready to use					Alarm "Close the steam knob"	
			Coffee/hot water heating up					Out of order (see the troubleshooting chapter)	

LED indicator			Message						
									Successful MEMO activation and storage sequence
									
									Successful MEMO disabling sequence

Congratulations on your purchase of Gaggia Espresso!

Preparing a perfect espresso is a fine art that requires a bit of patience, some precision and a good dose of practice. This espresso machine is the first step into becoming a barista at home, for those who aren't experts but would like to enjoy a good espresso by learning the barista rituals made of small gestures in an easy way.

This user manual provides all the information needed to install, use, clean and descale your machine. Before using it for the first time, read all sections carefully including the safety section and keep it for future reference.

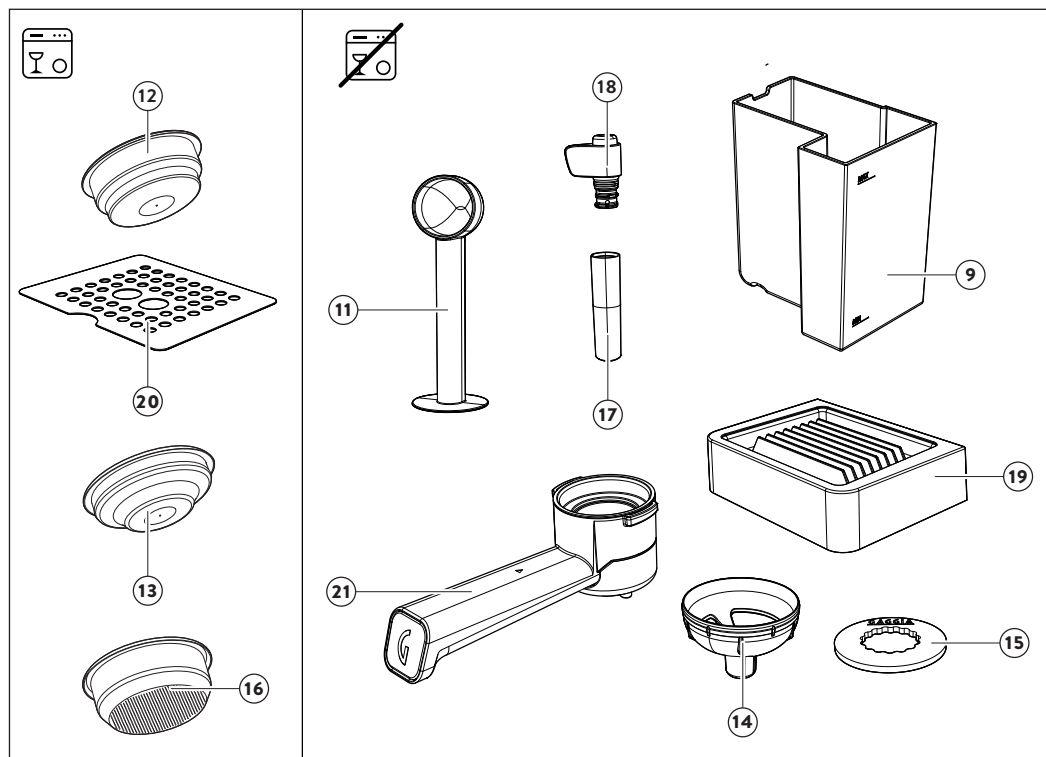
Contents

LED indicators	8
Machine overview	11
Dishwasher safe components	11
Introduction	12
Filters included	12
2-Cups Crema Perfetta filter	12
1-cup and single-dose pod "crema perfetta" filter + "Pod System"	12
CremaXL System	13
2- Cups Traditional filter	13
First installation	13
Circuit priming	14
How to insert and remove the filter holder	14
Upon machine first operation or after a period of inactivity of more than 2 weeks	14
Preparing a coffee	15
With pre-ground coffee	15
Using coffee pods	16
Memo function	17
How to save your espresso	17
How to disable the Memo function	18
Frothing milk to prepare a cappuccino	18
How to lower the boiler temperature	19
Hot water dispensing	19
Energy saving	20
Cleaning and maintenance	20
Cleaning the Pannarello	20
Cleaning the filter holder, the filters, the CremaXL System and the "Pod System"	21
Cleaning the screen	22
Cleaning the grid and drip tray	22
Cleaning the water tank	22
Descaling	23
Troubleshooting	25
GAGGIA accessories	26
Technical specifications	27
Signaux LED	34

Machine overview

1	ON/OFF button	12	2 cups "Crema perfetta" filter
2	COFFEE button	13	1 cup "Crema perfetta" filter/single dose pod
3	STEAM button	14	CremaXL System (<i>not usable with Traditional filter</i>)
4	Stainless steel cup plate <i>Espresso Deluxe and Espresso Evolution</i>	15	Pod System
5	Steam/hot water knob	16	2 cups Traditional filter
6	Water tank silicon hoses	17	Classic Pannarello lower part
7	Steam/hot water tube	18	Classic Pannarello upper part
8	Classic Pannarello	19	Drip tray
9	Water tank	20	Drip tray grid <i>Espresso Deluxe and Espresso Evolution</i>
10	Power cord	21	Filter holder
11	Coffee scoop/tamper spoon	22	Brew group

Dishwasher safe components



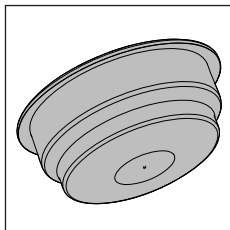
Introduction ---

A perfect espresso with the distinctive crema on top depends on many factors including:

- **the type of coffee used.** There are different qualities of coffee available on the market, but the best beans for a good espresso are the darker roasts which release a richer aroma and a more intense flavour.
- **the coarseness of the pre-ground coffee.** Make sure you purchase the desired blend with a grind setting that is suitable for use with espresso machines. You can also freshly grind right before you brew using a Gaggia brand coffee grinder.
- **the amount.** Using just the right dose of pre-ground coffee is key to avoiding watery coffee (*not enough coffee*) or one that is too bitter with a burnt taste (*too much coffee*).
- **the pressure applied to compress the coffee grounds.** Be sure to tamp the coffee evenly and smoothly. Keep the surface parallel to the filter holder rim so as to avoid gaps where the water can seep through without evenly wetting the whole pod, thus only partially extracting the coffee aromas.
- **pre-brewing.** The machine uses factory set pre-brewing that favours the best possible extraction of coffee aromas. Hot water soaks the puck for a few seconds before brewing.
- **temperature.** Which is kept constant to ensure the best extraction every time.

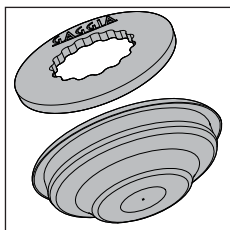
Filters included ---

2-Cups Crema Perfetta filter ---



The 2-cups "crema perfetta" filter is already inserted in the filter-holder, together with the CremaXL System.

1-cup and single-dose pod "crema perfetta" filter + "Pod System" ---

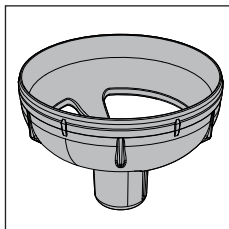


This filter can be used to brew 1 cup of espresso with pre-ground coffee or by using a single-dose pod with our exclusive "Pod system".

CremaXL System

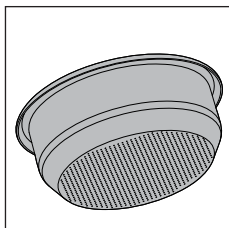
This accessory, used with the "crema perfetta" filters, helps beginners in controlling the variables to brew espresso, obtaining a consistent crema layer on top.

Note: the "CremaXL System" accessory must be used only with the "crema perfetta" filters, not with the traditional ones.



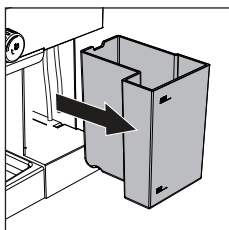
2- Cups Tadtional filter

This filter is like those used in professional bar machines and requires manual skills and experience. Our advice is to start with the "crema perfetta" filter and then, once you have acquired manual skills and experience, move on to traditional ones to appreciate real barista use.



First installation

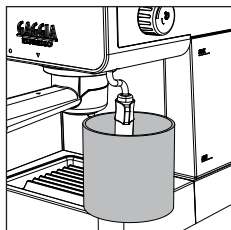
- 1 Remove the water tank (9), rinse it and fill it with cold water up to the MAX level.
- 2 Insert the power cord plug into a wall socket with suitable power voltage.
- 3 Press the on/off button (1), which will start flashing.
- 4 Place a container under the Pannarello (8), turn the steam/hot water knob (5) counter clockwise and dispense hot water until all three on/off (1), coffee (2) and steam (3) buttons flash simultaneously, signalling for you to turn the knob off again.
- 5 The on/off button will come on steady and the coffee button (2) will start flashing, turning steady once the factory set temperature is reached.



Circuit priming

The circuit must be primed upon machine first operation or when the water tank is empty:

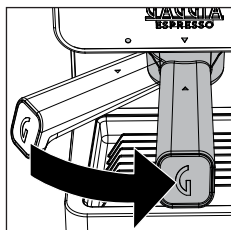
- 1 Fill the water tank with cold water up to the MAX level.
- 2 Place a container under the Pannarello



- 3 Turn the steam/hot water knob counter clockwise and dispense water from the Pannarello (8) until a steady jet comes out.
- 4 To finish dispensing, turn the steam/hot water knob clockwise and empty the container.

Note: the machine does not signal a shortage of water in the tank; if the pump is very noisy, refill the tank and prime the circuit.

How to insert and remove the filter holder



Insert the filter holder (21) into the brew group from below, aligning the triangle ▲ on the filter holder handle with the icon ● on the housing, turning from left to right until the triangle on the handle ▲ is aligned with that on the housing ▼ or slightly shifted rightwards.

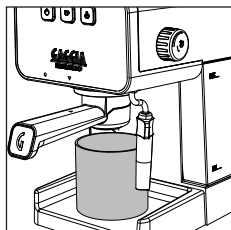
Turn the filter holder in the opposite direction, from right to left, to remove it.

Upon machine first operation or after a period of inactivity of more than 2 weeks

Note: water dispensed during this process must be thrown away and is not suitable for food use. If the container fills up during the cycle, stop dispensing water and empty the container before resuming the operation.

- 1 Remove the drip tray (19) and place a container underneath the Pannarello (8).
- 2 Remove the water tank (9), rinse it and fill it with cold water up to the MAX level.
- 3 Turn the steam/hot water knob (5) counter clockwise and dispense hot water from the Pannarello until the MIN level of the water tank is reached.

- 4 Turn the steam/hot water knob clockwise to finish dispensing.
- 5 Fill the water tank up to the MAX level again.
- 6 Put the filter holder (21) into the brew group (22) by turning it from left to right as described in the relevant chapter.
- 7 Place a suitable container under the filter holder.



- 8 Press the coffee button (2) and dispense water until the MIN level of the water tank is reached.
- 9 Press the coffee button again to finish dispensing and then empty the container.
- 10 Put the drip tray back in place (19).
- 11 Remove the filter holder by turning it from right to left and rinse it with running water.
- 12 Fill the water tank up to the MAX level.
- 13 The machine is now ready for use.

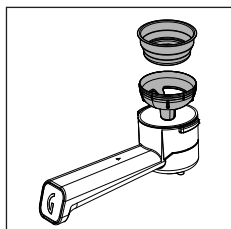
Preparing a coffee

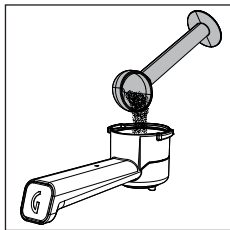
With pre-ground coffee

The filter holder fits a filter for 1 (13) or 2 cups (12).

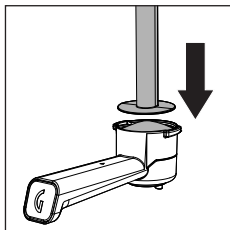
You need to preheat the filter holder before brewing the first coffee:

- 1 Insert the filter holder (21) with the filter for 1 or 2 cups into the brew group (22). Insert the "CremaXL System" (14) with the "crema perfetta" filters if you desire more crema on top of your espresso.
- 2 Place a cup beneath the filter holder and press the coffee button (2) when it is on steady to dispense a cup of water (*about 150ml*).
- 3 Remove the filter holder and wipe away any traces of water.





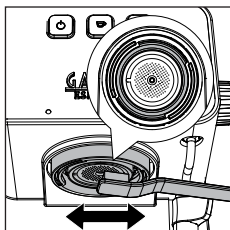
- 4 Fill the filter holder with 1 measuring scoop of pre-ground coffee for a single shot or with 2 level measuring scoops for a double shot, then lightly tap the filter holder to even out the coffee ground powder.



- 5 Tamp the coffee using the Tamper supplied. Tamping should be evenly distributed and the coffee surface perfectly smooth without ridges, running parallel to the filter holder rim.

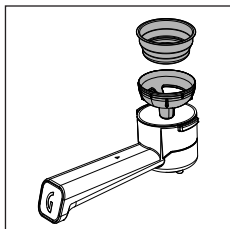
Note: the size and shape of the tamper has been specifically designed to get the best results with both 1 and 2 cup filters

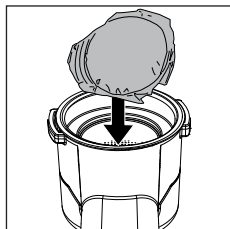
- 6 Wipe any exceeding ground coffee from the filter holder rim.
- 7 Insert the filter holder correctly (*as described in the relevant Chapter*).
- 8 Place 1 or 2 cups under the filter holder.
- 9 Wait for the coffee button to come on steady before pressing it to start brewing.
- 10 Once you have the desired quantity, press the coffee button again to stop brewing.
- 11 When brewing is over, remove the filter holder and empty the puck from the filter, as well as any residue from both gasket and screen.



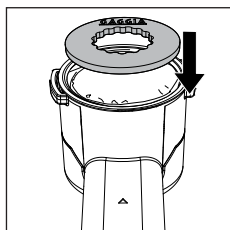
Using coffee pods

- 1 Use the special pod filter (**13**) to prepare your coffee and the CremaXL System for an espresso with more crema on top.





- 2 Place the pod into the filter and make sure that the paper of the pod does not stick out of the filter holder.



- 3 Place the "Pod System" (15) on to the pod.

Note: there are many types of pods on the market differing in blend, freshness, grinding, amount of powder and thickness. If a pod is thicker than standard, using the pod system may cause small leaks from the filter holder. In this case, we recommend brewing without the Pod System.

- 4 Follow the same instructions for preparing coffee using pre-ground coffee from point 7.

Note: wait about 10 seconds before removing the filter holder. Remove it slowly and carefully by turning it leftwards. When using pre-ground coffee, be careful not to scald yourself with any water left on top of the coffee puck.

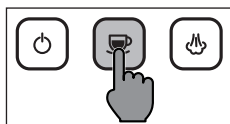
Note: if a small quantity of water remains in the filter holder, this is considered absolutely normal and is due to the filter holder features.

Note: some water will continue dripping once the filter holder has been removed. This is due to the water pressure in the system.

Memo function

This function allows you to save the brewing time of your coffee. Each time you press the coffee button, the machine will brew the coffee amount for the previously set time.

How to save your espresso



- 1 Prepare the coffee as described in the chapter "Preparing coffee using pre-ground coffee".
- 2 Hold the coffee button when it comes on steady. The machine will go into MEMO mode after a few seconds and begin brewing.
- 3 Once you have reached the desired quantity, release the coffee button, all the buttons will go off and then the on/off (1), coffee (2) and steam (3) buttons will light up twice in a row to confirm that your beverage has been saved.
- 4 Each time you press the coffee button, the machine will brew the coffee amount for the set time.

- 5 You can edit the brewing time by repeating the above procedure which will overwrite the previously stored time

How to disable the Memo function

Disabling the memo function means that each time you press the coffee button to begin brewing a coffee, you will also need to press it again to end brewing.



- 1 Hold the on/off button for some seconds. All buttons will switch off after a few seconds; then, the steam (3), coffee (2) and on/off (1) buttons will all light up twice in a row to confirm that the memo function has been disabled.

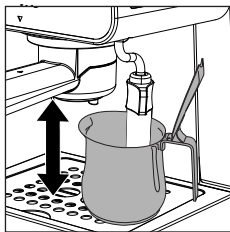
Frothing milk to prepare a cappuccino

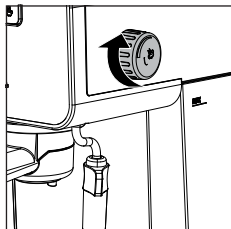
To ensure a perfect result, we recommend using cold whole milk (*at about 5°C*) with a protein content of at least 3% and a fat content of at least 3.5%. The proteins will make the air be incorporated into the froth, while the fats will make it thick and firm. Good results can also be obtained using semi-skimmed cow's milk, some types of lactose-free milk, soy, almond as well as with oat beverages.

Warning: dispensing may be preceded by small jets of hot water. The dispensing tube may reach high temperatures: Never touch it with bare hands

Warning: before and after dispensing some jets of hot water and/or steam may come out from the brew group. Keep the filter holder inserted to avoid scalds and remove it only after exiting the steam function and bringing down the temperature

- 1 Press the steam button (3), the coffee button will go out and the steam button will start flashing.
- 2 The machine is ready to dispense steam once the steam button comes on steady.
- 3 Before you start frothing the milk, purge the steam tube by turning the steam/hot water knob for a few seconds until only steam comes out, and then turn it off again.
- 4 Fill a jug with cold milk about 1/3 full.
- 5 Put the Pannarello into the milk.
- 6 Turn the steam/hot water knob counter clockwise as far as it goes to start frothing the milk.
- 7 Froth the milk by gently swirling the jug and moving it up and down.





- 8 Once you have the desired froth, turn the steam/hot water knob clockwise to stop frothing.
- 9 Once you have finished frothing, lightly tap the jug on a worktop and let it rest for about 30 seconds. This makes the milk smoother.
- 10 Press the steam button to exit this function.
- 11 Both the steam button and coffee button will flash simultaneously to indicate that the temperature is too high to brew a coffee.
- 12 Clean the circuit by turning the steam/hot water knob counter clockwise for a few moments to remove any milk residue and turn it off again.

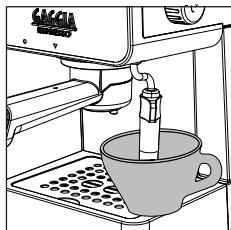
Follow the instructions in the relevant section to bring the boiler temperature down faster.

How to lower the boiler temperature —

- 1 Place a container or a large cup under the Pannarello.
- 2 Turn the steam/hot water knob counter clockwise and dispense hot water until all three on/off, coffee and steam buttons flash simultaneously, signalling for you to turn the knob off again.
- 3 Turn the knob clockwise and the coffee button will come on steady.
- 4 The machine is now ready to brew coffee.

Hot water dispensing —

Warning: dispensing may be preceded by small jets of hot water. The dispensing tube may reach high temperatures: Never touch it with bare hands.



- 1 Place a tea cup or glass under the Pannarello.
- 2 Turn the steam/hot water knob counter clockwise as far as it goes to start dispensing hot water from the Pannarello.
- 3 Once you have the desired quantity, turn the steam/hot water knob off by turning it clockwise.

Energy saving

The machine is equipped with an auto power-off function for energy saving.

To restart the machine, just press the on/off button; it will come on steady and the coffee button will start flashing until the set temperature is reached.

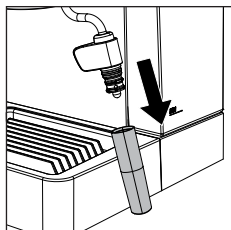
Cleaning and maintenance

Regular cleaning and maintenance keep the machine in perfect conditions and ensure perfect coffee flavour, a constant coffee flow and excellent milk froth for a long period of time.

Cleaning the Pannarello

Daily:

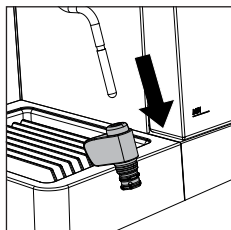
- 1 Remove the lower part of the Pannarello (**17**), rinse it with running water and put it back on.



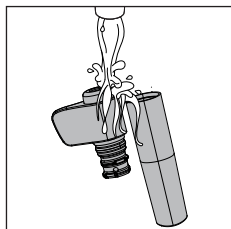
- 2 Turn the steam/hot water knob counter clockwise for a few moments to remove any milk residue and turn it off again.

Weekly:

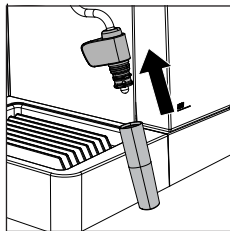
- 1 Remove the lower part of the Pannarello (**17**) and slide off the upper part (**18**).



- 2 Rinse with running water



- 3 Clean the steam tube using a damp cloth.



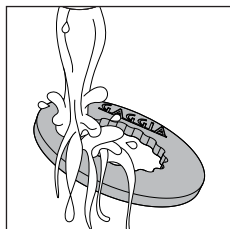
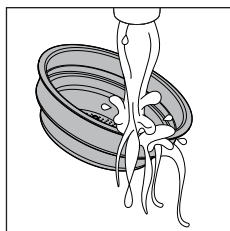
- 4 Refit the upper and lower part of the Pannarello to the steam tube.

Cleaning the filter holder, the filters, the CremaXL System and the “Pod System”

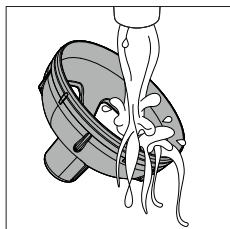
Filters should be kept clean to guarantee perfect results.

Daily:

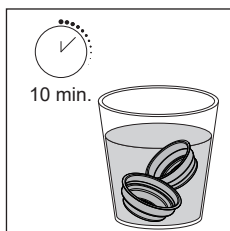
- 1 Remove the filter from the filter holder and wash them both with warm water.



- 2 Wash the “Pod System” and the “CremaXL System” with warm water too if they have been used.



- 3 If you notice a malfunction when brewing coffee, steep the filters in boiling water for 10 minutes and then rinse them with running water.





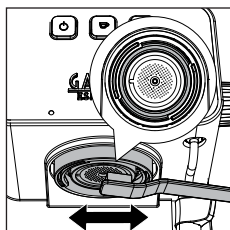
- 4 To clean the filters more thoroughly, we recommend using the GAGGIA cleaning tablets specifically designed to keep your machine in perfect working order.

Warning: the filter must only be removed when the filter holder has cooled down completely to avoid scalds

Cleaning the screen

After each coffee brew:

- 1 Remove the filter holder from the unit by turning it from right to left.
- 2 Brush away any coffee puck residue from both gasket and screen.



- 3 Clean with hot water by pressing the coffee button and dispensing one cup of water.

Cleaning the grid and drip tray

Remove the drip tray (19) and grid if present (20) and wash them with running water. Do not use abrasive products.

Cleaning the water tank

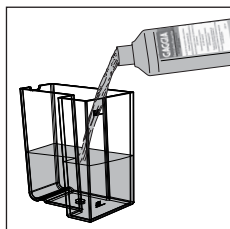
- 1 Remove the water tank (9) and wash it with running water.
- 2 When reinserting the tank, make sure that the silicon hoses (6) are inside the tank and that they are neither twisted nor blocked.

Descaling

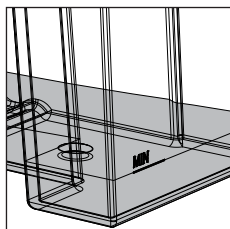
When the on/off button turns orange, it is time to descale the machine. Use only the Gaggia descaling solution designed to guarantee high quality performance of the machine. The use of different products could damage the machine and leave residues in the water. Failure to descale the machine will void the warranty.



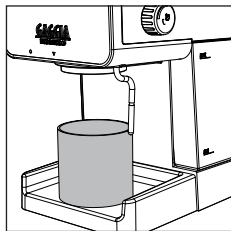
- 1 Disable the MEMO function if present and remove the filter holder from the brew group (22).
- 2 Remove and empty the water tank.
- 3 Pour HALF the content of the Gaggia concentrated descaling solution into the water tank and then fill it with water up to the MAX level.



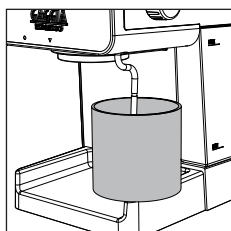
- 4 Remove the Pannarello (8) if fitted on the steam tube.
- 5 Turn the machine on by pressing the on/off button.
- 6 Press the coffee button and dispense 1 cup of water (*about 150ml*) from the brew group.
- 7 Turn the steam/hot water knob and dispense 1 cup of water (*about 150ml*) from the steam tube as well.
- 8 Turn the machine off by pressing the on/off button.
- 9 Let the descaler sit for about 15-20 minutes with the machine off.
- 10 Turn the machine back on by pressing the on/off button.
- 11 Dispense 1 cup of water (*about 150ml*) from the brew group and another cup of water (*about 150ml*) from the steam tube as well.
- 12 Next, turn the machine off by pressing the on/off button and leave it switched off for 3 minutes.
- 13 Repeat the steps from point 10 until the MIN level in the water tank has been reached.



- 14 Rinse the tank with fresh water and fill it up to the MAX level.

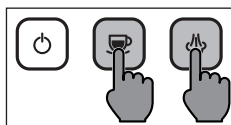


- 15 Place a large container under the brew group.



- 16 Turn the machine on by pressing the on/off button.
 17 Press the coffee button and dispense water from the brew group until dispensing automatically stops about halfway down the water tank.
 18 Place a large container under the steam tube.

- 19 Turn the steam/hot water knob counter clockwise and dispense any water left in the tank until the MIN level is reached.
 20 To stop dispensing, turn the steam/hot water knob off by turning it clockwise.
 21 Fill the tank up to the MAX level and dispense all the water from the brew group until the MIN level is reached.
 22 Repeat the operation dispensing a full tank from the steam tube as well.
 23 The descaling cycle is now complete.
 24 Insert the filter holder into the brew group after rinsing it with running water and refit the Pannarello.
 25 Hold the coffee and steam buttons for about 5 seconds; the on/off button will flash for a moment and then machine is ready to brew coffee again once the orange LED is reset.



Note: if necessary, prime the circuit as described in the relevant section.

Troubleshooting

This chapter outlines the most common problems you may encounter while using the machine. If you are unable to solve the problem using the information provided below, visit the FAQ sections on www.gaggia.com or contact either the Customer Service Centre or the local distributors in your country.

Problem	Cause	Solution
The machine does not turn on.	The machine is not connected to the electric network.	Connect the machine to the electric network.
The pump is very noisy.	There is no water in the water tank.	Fill the water tank and prime the circuit as described in the relevant chapter.
The milk does not froth.	The type of milk used is not suitable for foaming.	The amount and the quality of froth vary depending on the type of milk (<i>Chapter "Frothing milk to prepare a cappuccino"</i>).
	The Pannarello is dirty.	Clean Pannarello (<i>Chapter "Cleaning the Pannarello"</i>).
	There is no water in the water tank.	Fill the water tank and prime the circuit as described in the relevant chapter.
No coffee is brewed after pressing the coffee button.	The filter holder is clogged.	Press the coffee button again. Turn the machine off and let it cool down (<i>approx. 1 hour</i>). Then remove and wash the filter holder thoroughly. If the problem persists, contact the service centre.
Coffee is too cold.	The filter holder is not inserted for preheating.	Preheat the filter holder (<i>Chapter "Preparing a coffee"</i>).
	The cups are cold.	Preheat the cups with hot water.
The coffee is brewed too fast, crema does not form.	There is too little coffee in the filter holder.	Add coffee.
	The grind is too coarse.	Use a different blend.
	Coffee has not been tamped or tamped too lightly.	Tamp a bit harder with the supplied tamper paying attention to avoid possible gaps.
	The coffee or the coffee pod is not fresh.	Use a different blend or coffee pod.
Coffee does not come out or drips only.	There is no water in the water tank.	Fill the water tank and prime the circuit as described in the relevant chapter.
	The grind is too fine.	Use a different blend.
	Coffee has been tamped too hard in the filter holder.	Tamp the coffee more lightly.
	There is too much coffee in the filter holder.	Reduce the quantity of coffee in the filter holder.
	The machine has limescale build-up.	Descale the machine as described in the relevant Chapter.
	The filter in the filter holder is clogged.	Clean the filter (<i>Chapter "Cleaning the filter holder, filters and the "Pod System"</i>).

Problem	Cause	Solution
Coffee flows out of the rim. The filterholder leaks.	The filter holder is not correctly inserted in the brew group.	Insert the filter holder as described in the relevant chapter.
	The upper rim of the filter holder is dirty.	Clean the rim of the filter holder.
	There is too much coffee in the filter holder.	Reduce the quantity of coffee using the measuring scoop.
	The screen gasket is dirty.	Clean the screen gasket as described in the relevant Chapter.
	The coffee pod is too thick.	Brew without using the "Pod System".
The on/off orange led and the coffee and steam white leds are blinking simultaneously.	An issue occurred.	Unplug the machine and switch it on again. If the issue still persists please contact an authorised service centre, a distributor center or your local vendor.

GAGGIA accessories

Coffee and machine accessories can be ordered in the authorised centres in Italy or dealers in your country.



Descaler



Coffee oil remover pads



Coffee range - available in beans and powder: 100% Arabica / Intense / Decaffeinated

Technical specifications

Nominal voltage - Power rating - Power supply	See the data plate inside the water tank compartment
Machine body material	Thermoplastic
Dimensions	255 x 199 x 303 mm
Weight	3,7 kg
Power cord length	900 mm
Control panel	Frontal
Cup size	Up to 76 mm with drip tray inserted, 102 mm without it
Water tank	1,2 liters - Removable
Pump pressure	15 bar
Boiler	Stainless steel boiler
Safety devices	Thermal fuse

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 les 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 les 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 écarter 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.

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ÉLECTRIQUE

- 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.

Informations de sécurité importantes

Cette machine est équipée de fonctions de sécurité. Veuillez néanmoins lire et suivre attentivement les consignes de sécurité et utiliser la machine uniquement tel qu'indiqué dans ces instructions, afin d'éviter toute blessure ou tout dommage accidentels dus à une mauvaise utilisation. Conservez cette brochure de sécurité pour toute consultation ultérieure.

Avertissement

Informations d'ordre général

- Avant de brancher la machine, vérifiez que la tension indiquée sur la machine correspond à la tension secteur.
- Branchez la machine sur une prise murale mise à la terre.
- Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Pour éviter le risque d'électrocution, ne plongez jamais la machine, le cordon ou le câble d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne versez pas de liquides sur le connecteur du cordon d'alimentation.
- Pour éviter le risque de brûlure, évitez tout contact avec les jets d'eau chaude émis par l'appareil.
- Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons.
- Éteignez la machine au moyen de l'interrupteur principal situé à l'arrière (le cas échéant) et retirez le cordon d'alimentation de la prise murale :
 - En cas de dysfonctionnement.
 - Si vous ne comptez pas utiliser l'appareil pendant une période prolongée.
 - Avant de nettoyer la machine.
- Tirez sur la prise et non sur le cordon d'alimentation.
- Ne touchez pas la prise secteur avec les mains humides.
- N'utilisez jamais l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Évitez d'effectuer toute modification de la machine ou de son cordon d'alimentation.
- Effectuez uniquement les réparations auprès d'un centre de service autorisé par Gaggia pour éviter tout risque.
- La machine ne peut être utilisée par des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cette machine peut être utilisée par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de la machine et qu'ils aient pris connaissance des dangers encourus.
- Le nettoyage et l'entretien ne peuvent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Tenez la machine et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- N'insérez jamais les doigts ni d'autres objets dans le moulin à café.
- Soyez prudent lorsque vous versez de l'eau chaude. De petits jets d'eau chaude peuvent précéder l'écoulement de l'eau. Attendez la fin du cycle de distribution avant de retirer la buse de distribution de l'eau chaude.

Attention

Informations d'ordre général

- Cette machine est uniquement destinée à un usage domestique normal. Elle ne peut être utilisée dans des environnements tels que des cuisines réservées aux employés dans les entreprises, magasins, fermes et autres environnements de travail.
- Placez toujours l'appareil sur une surface stable et plane. Maintenez-le en position verticale, également pendant le transport.
- Ne placez pas la machine sur une plaque chauffante ou directement à côté d'un four chaud, d'un appareil de chauffage ou d'une source similaire de chaleur.
- Veillez à placer uniquement des grains de café torréfiés dans le bac à grains. Placer du café moulu, du café soluble, des grains de café bruts ou toute autre substance dans le bac à grains risquerait d'endommager la machine.
- Laissez refroidir la machine avant d'insérer ou de retirer tout composant. Les surfaces de chauffe risquent de retenir la chaleur après leur utilisation.
- Ne remplissez jamais le réservoir d'eau avec de l'eau chaude, tiède ou gazeuse car vous risqueriez de l'endommager ou d'endommager la machine.
- N'utilisez jamais des tampons à récurer, des produits abrasifs ou des détergents agressifs tels que de l'essence ou de l'acétone pour nettoyer la machine. Utilisez uniquement un chiffon doux humidifié avec de l'eau.
- Détartrez votre machine régulièrement. La machine indiquera lorsqu'un détartrage sera nécessaire. Sans détartrage, votre appareil cessera de fonctionner correctement. Dans ce cas, la réparation n'est pas couverte par la garantie.
- Ne conservez pas la machine à une température inférieure à 0 °C. L'eau laissée dans le système de chauffe peut geler et provoquer des dommages.
- Veillez à ne pas laisser d'eau dans le réservoir lorsque la machine est inutilisée pendant une période prolongée. Il est possible que l'eau soit contaminée. Utilisez de l'eau fraîche à chaque utilisation de la machine.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant ou n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Gaggia. Votre garantie n'est plus valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.
- Un nettoyage et un entretien réguliers prolongent la durée de vie de votre machine et assurent la qualité et le goût de votre café.
- La machine est constamment exposée à de l'humidité, du café et du tartre. Il est donc très important de nettoyer et d'entretenir régulièrement la machine comme décrit dans le manuel d'utilisation et illustré sur le site Web. Si vous n'accomplissez pas ces opérations de nettoyage et d'entretien, il est possible que votre machine cesse de fonctionner. Dans ce cas, la réparation n'est pas couverte par la garantie.
- Ne nettoyez pas le groupe café dans le lave-vaisselle et n'utilisez pas de liquide vaisselle ou de détergent pour le nettoyer. Cela peut causer un mauvais fonctionnement du groupe de percolation et avoir un effet nuisible sur le goût du café.
- Évitez de sécher le groupe de percolation avec un chiffon, afin d'empêcher que des fibres ne tombent dedans.
- Ne buvez jamais la solution versée pendant l'étape de détartrage.
- Placez uniquement du café prémoulu dans le compartiment du café prémoulu. D'autres substances et objets peuvent fortement endommager la machine. Dans ce cas, la réparation n'est pas couverte par la garantie.
- La machine ne doit pas être placée dans une armoire pendant son utilisation.

Machines avec moussEUR à lait classique

Avertissement

- Pour éviter le risque de brûlure, vous devez tenir compte du fait que la distribution peut être précédée par l'émission de petits jets d'eau chaude.
- Ne touchez jamais le moussEUR à lait classique / pannarello / lance vapeur à mains nues car il peut devenir très chaud. Utilisez uniquement le manche protecteur adéquat.

Attention

- Après la production de mousse de lait, nettoyez rapidement le moussEUR à lait classique en versant une petite quantité d'eau chaude dans un récipient. Retirez ensuite la partie extérieure du moussEUR à lait classique et lavez-la à l'eau tiède.

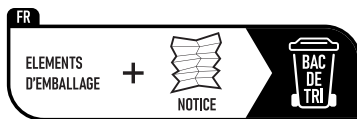
Champs électromagnétiques (CEM)

Cette machine est conforme à toutes les normes et à tous les règlements applicables relatifs à l'exposition aux champs électromagnétiques.

Recyclage



- Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers (2012/19/ EU).
- Respectez les réglementations de votre pays concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. La mise au rebut appropriée des piles permet de protéger l'environnement et la santé.



Garantie et assistance

Si vous avez besoin d'assistance, contactez un point de vente local ou un centre d'assistance agréé.

Nos contacts sont indiqués dans le dépliant de garantie fourni séparément ou sur les sites www.gaggia.com.

Signaux LED

Légende				
				
Blanc Fixe	Blanc Clignotant	Orange Fixe	Orange Clignotant	Éteint

Signal LED		Message	Signal LED		Message
		Machine allumée			Vapeur Prête
					
		Demande de détartrage			Réchauffage Vapeur
					
		Réinitialisation procédure de détartrage			Requête de refroidissement après vapeur
					
		Machine prête			Alarme, fermer le bouton vapeur
					
		Réchauffage café/eau chaude			Hors service (voir le chapitre «Dépannage»)
					

Signal LED			Message
			Séquence d'activation et de mémorisation de la fonction MEMO
			
			Séquence de désactivation de la fonction MEMO
			

Félicitations pour l'achat de Gaggia Espresso !

La préparation d'un bon café expresso est un art qui demande un peu de patience, une certaine précision et une bonne dose de pratique. À tous ceux qui ne sont pas des experts, mais qui souhaitent quand même déguster un bon café expresso chez eux, cette machine à café expresso va permettre d'apprendre les rituels que les professionnels du café accomplissent et les tous petits gestes dont ils se composent.

Dans ce manuel, vous allez trouver toutes les informations nécessaires pour installer, utiliser, nettoyer et détartrer votre machine. Avant de l'utiliser pour la première fois, veuillez lire attentivement toutes les sections, y compris celle qui concerne la sécurité, et gardez-la pour toute référence ultérieure.

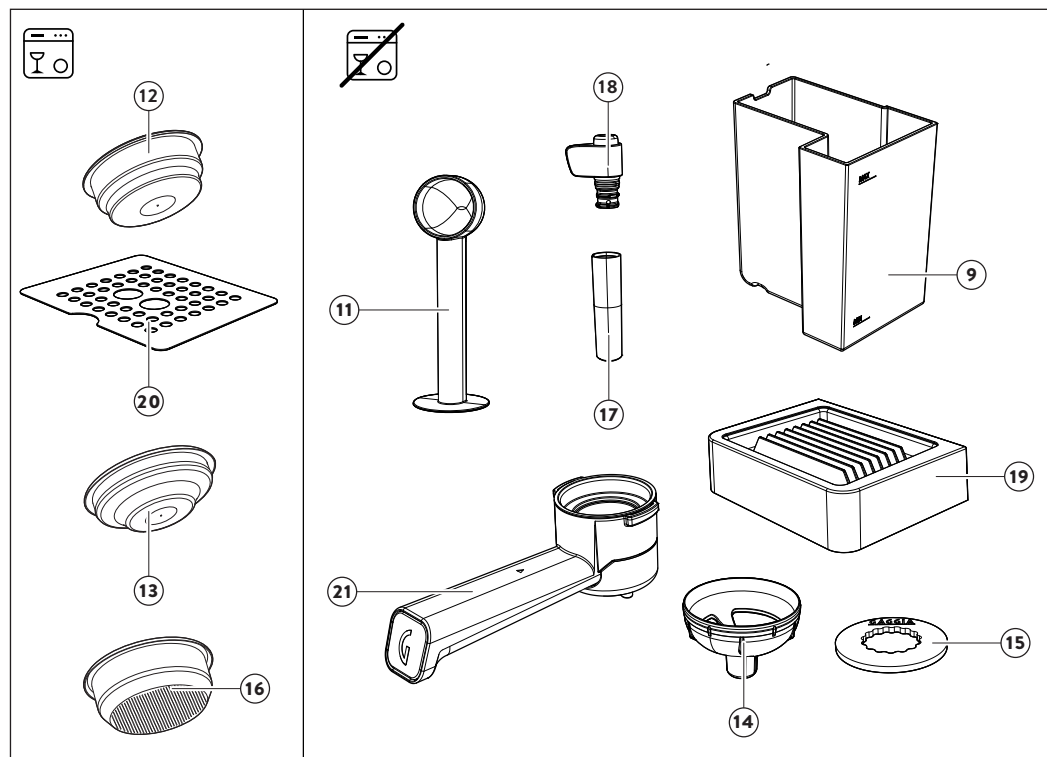
Table des matières

Vue d'ensemble de la machine	37
Composants lavables au lave-vaisselle	37
Introduction	38
Filtres fournis	38
Filtre « crema perfetta » 2 tasses	38
Filtre « crema perfetta » 1 tasse et dosette unidose + « Pod System »	39
CremaXL System	39
Filtre traditionnel 2 tasses	39
Première installation	39
Amorçage du circuit	40
Comment insérer et retirer le porte-filtre	40
Première utilisation ou après une période d'inutilisation de plus de 2 semaines	41
Préparation d'un café	42
Avec du café prémoulu	42
Avec du café en dosettes	43
Fonction memo	44
Comment mémoriser votre expresso	44
Comment désactiver la fonction memo	44
Emulsion du lait pour la préparation d'un cappuccino	45
Comment baisser la température de la chaudière	46
Distribution d'eau chaude	46
Économie d'énergie	47
Nettoyage et entretien	47
Nettoyage du pannarello	47
Nettoyage du porte-filtre, des filtres, du «CremaXL System» et du système pour dosettes «Pod system»	48
Nettoyage de la douchette	49
Nettoyage de la grille et du bac d'égouttement	49
Nettoyage du réservoir à eau	49
Détartrage	50
Dépannage	52
Accessoires GAGGIA	54
Données techniques	54

Vue d'ensemble de la machine

1	Touche ON/OFF	12	Filtre « crema perfetta » 2 tasses
2	Touche Café	13	Filtre « crema perfetta » 1 tasse/Dosette unidose
3	Touche VAPEUR	14	CremaXL System (<i>non utilisable avec le filtre traditionnel</i>)
4	Plaque repose tasses en acier <i>Espresso Deluxe et Espresso Evolution</i>	15	Système pour dosettes « Pod System »
5	Bouton vapeur/eau chaude	16	Filtre traditionnel 2 tasses
6	Tuyaux en silicone réservoir à eau	17	Partie inférieure du Pannarello classique
7	Buse de vapeur/eau chaude	18	Partie supérieure du Pannarello classique
8	Pannarello classique	19	Bac d'égouttement
9	Réservoir à eau	20	Grille du bac d'égouttement <i>Espresso Deluxe et Espresso Evolution</i>
10	Câble d'alimentation	21	Porte-filtre
11	Mesure de café/Pressecafé	22	Groupe de distribution

Composants lavables au lave-vaisselle



Introduction

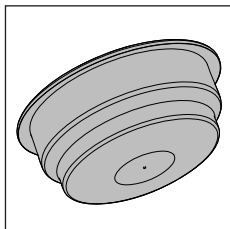
Un café expresso parfait, avec sa crème caractéristique, est le résultat de la combinaison de nombreux facteurs, tels que :

- **le type de café utilisé.** Le marché offre différentes qualités de café, les grains qui conviennent le mieux pour la préparation d'un bon expresso sont issus des torréfactions plus foncées, qui dégagent plus d'arôme et ont un goût plus intense.
- **la granulométrie du café moulu.** Veillez à acheter le mélange désiré avec un degré de mouture adapté aux machines à café expresso. Vous pouvez également mouliner instantanément les grains avec un moulin à café de la marque Gaggia.
- **la quantité.** Il est important d'utiliser la bonne quantité de café moulu pour éviter de distribuer un café trop aqueux (*peu de café*) ou trop amer avec un goût de brûlé (*trop de café*).
- **la pression exercée pour compacter la dosette de café.** Assurez-vous de presser le café de manière régulière et uniforme, veillant à ce que la surface soit parallèle au bord du porte-filtre, pour ne pas créer des interstices permettant à l'eau de s'infiltrer, sans mouiller uniformément toute la dosette et en n'extrayant qu'une partie des arômes du café.
- **la préinfusion.** La machine dispose d'une fonction de préinfusion réglée en usine, qui favorise une meilleure extraction des arômes du café. L'eau chaude mouille la pastille pendant quelques secondes avant la distribution.
- **la température.** Elle est maintenue constante pour assurer à tout moment la meilleure extraction.

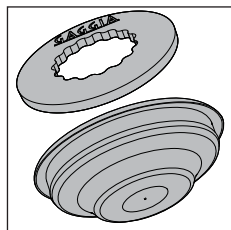
Filtres fournis

Filtre «crema perfetta» 2 tasses

Le filtre pour deux tasses «Crema Perfetta» est déjà installé dans le porte-filtre avec le «CremaXL System».

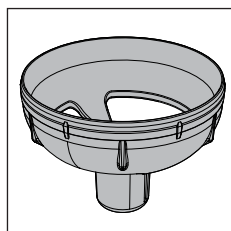


Filtre «crema perfetta» 1 tasse et dosette unidose + «Pod System»



Ce filtre peut être utilisé pour distribuer une tasse de café expresso à partir du café prémoulu ou de dosettes unidose grâce au système exclusif «Pod system».

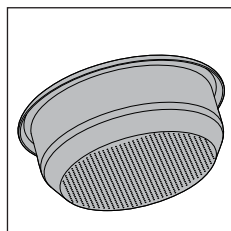
CremaXL System



Cet accessoire, utilisé avec les filtres «Crema Perfetta», permet aux utilisateurs inexpérimentés de contrôler les variables d'extraction du café expresso et d'obtenir ainsi une couche épaisse de crème à la surface.

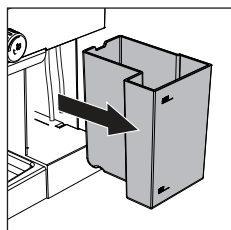
Remarque: l'accessoire «CremaXL System» ne doit être utilisé qu'avec les filtres «crema perfetta» et pas avec les filtres traditionnels.

Filtre traditionnel 2 tasses



Ce filtre est identique à ceux utilisés sur les machines à café professionnelles et il requiert de la dextérité et de l'expérience. Il est conseillé de commencer avec le filtre «crema perfetta» et après avoir acquis la dextérité et l'expérience nécessaires, de passer aux filtre traditionnel pour apprécier une utilisation digne d'un garçon de café.

Première installation



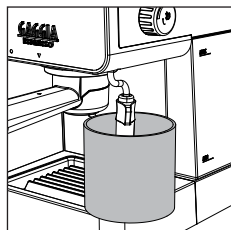
- 1 Retirez le réservoir à eau (9), rincez-le et remplissez-le avec de l'eau froide jusqu'au niveau MAX.
- 2 Branchez la fiche du câble d'alimentation sur une prise de courant murale ayant une tension appropriée.

- 3 Appuyez sur la touche allumage/arrêt (1), qui commence alors à clignoter.
- 4 Placez un récipient sous le pannarello (8), tournez le bouton eau chaude/vapeur (5) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et distribuez de l'eau jusqu'à ce que les trois touches allumage/arrêt (1), café (2) et vapeur (3) clignotent simultanément pour signaler qu'il faut fermer le bouton.
- 5 La touche allumage/arrêt s'allume fixe et la touche café (2) commence à clignoter, pour devenir fixe dès que la température réglée en usine est atteinte.

Amorçage du circuit

Le circuit doit toujours être amorcé lors de la première utilisation ou après que l'eau dans le réservoir est terminée :

- 1 Remplissez le réservoir avec de l'eau froide jusqu'au niveau MAX.
- 2 Placez un récipient sous le pannarello.

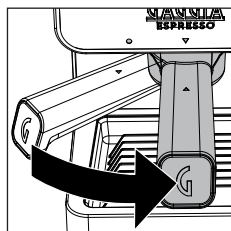


- 3 Tournez le bouton eau chaude/vapeur (5) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et distribuez de l'eau à travers le pannarello (8) jusqu'à ce que le jet devienne régulier.
- 4 Pour arrêter la distribution, tournez le bouton eau chaude/vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre et videz le récipient.

Remarque: la machine ne signale pas le manque d'eau dans le réservoir, si la pompe fait trop de bruit, il faut remplir le réservoir et amorcer de nouveau le circuit.

Comment insérer et retirer le porte-filtre

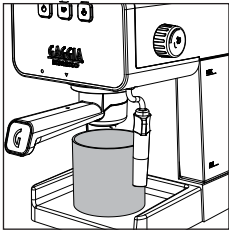
Insérez le porte-filtre (21) dans le groupe de distribution par le bas, en alignant le petit triangle ▲ sur la poignée du porte-filtre avec le symbole ● sur le châssis et en tournant de gauche à droite jusqu'à ce que le triangle sur la poignée ▲ est aligné avec le triangle sur le châssis ▼ ou légèrement décalé vers la droite. Pour retirer le porte-filtre, tournez-le dans le sens inverse, de droite à gauche.



Première utilisation ou après une période d'inutilisation de plus de 2 semaines

Remarque: l'eau distribuée pendant cette phase doit être jetée et ne peut pas être utilisée pour l'alimentation. Si le récipient se remplit pendant le cycle, arrêtez la distribution et videz-le avant de redémarrer la distribution.

- 1 Retirez le bac d'égouttement (19) et placez un récipient sous le pannarello (8).
- 2 Retirez le réservoir à eau (9), rincez-le et remplissez-le avec de l'eau froide jusqu'au niveau MAX.
- 3 Tournez le bouton vapeur/eau chaude (5) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et distribuez de l'eau chaude à travers le pannarello jusqu'à ce que le niveau MIN du réservoir à eau soit atteint.
- 4 Pour arrêter la distribution, tournez le bouton eau chaude/vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 5 Remplissez de nouveau le réservoir à eau jusqu'au niveau MAX.
- 6 Insérez le porte-filtre (21) dans le groupe de distribution (22) en le tournant de gauche à droite, comme décrit dans la section correspondante.
- 7 Placez un récipient approprié sous le porte-filtre.



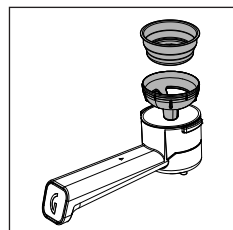
- 8 Appuyez sur la touche café (2) et distribuez de l'eau jusqu'à ce que le niveau MIN du réservoir à eau soit atteint.
- 9 Pour arrêter la distribution, appuyez de nouveau sur la touche café et videz le récipient.
- 10 Réinsérez le bac d'égouttement (19).
- 11 Retirez le porte-filtre en le tournant de droite à gauche et rincez-le sous l'eau courante.
- 12 Remplissez le réservoir à eau jusqu'au niveau MAX.
- 13 La machine est maintenant prête à l'emploi.

Préparation d'un café

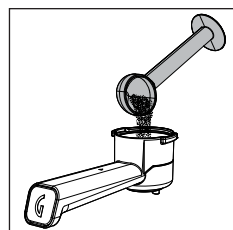
Avec du café prémoulu

Le porte-filtre accepte le filtre pour 1 (13) ou 2 tasses (12), et le «CremaXL System» pour un café expresso encore plus crémeux.

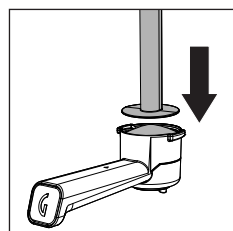
Pour distribuer le premier café, il faut d'abord préchauffer le porte-filtre :



- 1 Insérer le porte-filtre (21) avec le filtre pour 1 ou 2 tasses et le «CremaXL System» (14), si requis, dans le groupe de distribution (22).



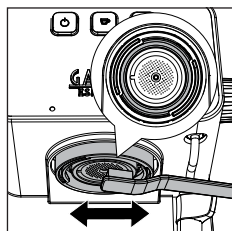
- 2 Placez une tasse sous le porte-filtre, appuyez sur la touche café (2) dès qu'elle s'allume fixe et distribuez une tasse d'eau (environ 150 ml).
- 3 Retirez le porte-filtre et éliminez l'eau résiduelle éventuelle.
- 4 Remplissez le porte-filtre avec 1 mesure de café prémoulu pour un café simple ou avec 2 mesures rases pour un café double, et tapez légèrement le porte-filtre pour répartir la poudre de café



- 5 Pressez le café à l'aide du pressecafé livré avec la machine. Le café doit être pressé de manière uniforme et sa surface doit être bien nivelée, sans rainures, parallèle au bord du porte-filtre.

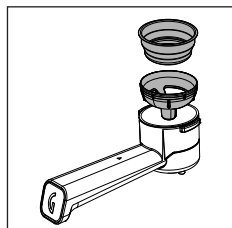
Remarque: les dimensions et la forme du pressecafé ont été spécialement conçues pour permettre un pressage optimal avec le filtre pour 1 tasse aussi bien qu'avec le filtre pour 2 tasses.

- 6 Nettoyez le bord du porte-filtre de tous résidus de café éventuels.
- 7 Insérez correctement le porte-filtre (comme décrit dans la section correspondante).
- 8 Placez 1 ou 2 tasses sous le porte-filtre.
- 9 Attendez que la touche café s'allume fixe avant d'y appuyer dessus pour commencer la distribution.
- 10 Dès que le volume souhaité est atteint, appuyez de nouveau sur la touche café pour arrêter la distribution.

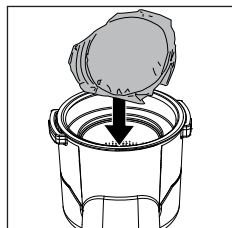


- 11 Une fois la distribution terminée, retirez le porte-filtre, éliminez les marcs du filtre et les résidus éventuels du joint et de la douchette.

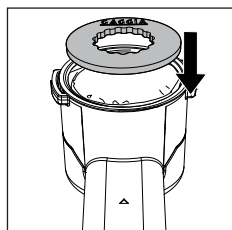
Avec du café en dosettes



- 1 Pour préparer le café, utiliser le filtre spécial pour dosettes et le «CremaXL System» si vous souhaitez un café expresso plus crémeux.



- 2 Insérez la dosette dans le filtre en veillant à ce que le bord en papier de la dosette ne dépasse pas le bord du porte-filtre.



- 3 Placez le système pour dosettes «Pod System» (15) sur la dosette.

Remarque: il existe plusieurs types de dosettes sur le marché, différentes par variété de café, fraîcheur, granulométrie, quantité de poudre et épaisseur. Au cas où une dosette serait plus épaisse que la norme, de petites pertes au niveau du porte-filtre pourraient se vérifier lorsque le système pour dosettes «Pod System» est utilisé. Dans un tel cas, il est conseillé de ne pas l'utiliser.

- 4 Suivez les instructions pour la préparation d'un café avec du café prémoulu à partir du point 7.

Remarque: attendez environ 10 secondes avant de retirer le porte-filtre, retirez-le lentement et avec précaution en le tournant vers la gauche. Si vous avez utilisé du café prémoulu, faites attention à ne pas vous brûler avec l'eau qui serait éventuellement restée sur le marc de café.

Remarque: dans le porte-filtre il reste une petite quantité d'eau ; ceci est tout à fait normal, étant dû aux caractéristiques du porte-filtre.

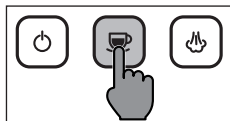
Remarque: un tout petit peu d'eau va continuer à s'écouler, une fois le porte-filtre retiré. Cela est dû à la pression de l'eau dans le système.

Fonction memo

Cette fonction vous permet de mémoriser le temps de distribution de votre café. Chaque fois que vous appuyez sur la touche café, la machine va distribuer la quantité de café pendant le temps réglé au préalable.

Comment mémoriser votre espresso

- 1 Préparez le café comme décrit au chapitre «Préparation d'un café avec du café prémoulu».
- 2 Dès que la touche café s'allume fixe, pressez-la et gardez-la pressée. Après quelques secondes, la machine passe en mode MEMO et commence à distribuer.
- 3 Dès que le volume souhaité est atteint, relâchez la touche café, toutes les touches s'éteignent et la touche allumage/arrêt (1), la touche café (2) et la touche vapeur (3) s'allument deux fois de suite pour confirmer que la boisson a été correctement sauvegardée.
- 4 À partir de ce moment, chaque fois que vous appuyez sur la touche café, la machine va distribuer la quantité de café pendant le temps réglé.
- 5 Le temps de distribution peut être modifié en répétant le processus décrit ci-dessus, ce qui écrasera le temps sauvegardé au préalable.



Comment désactiver la fonction memo

À partir du moment où vous désactivez la fonction memo, chaque fois que vous appuyez sur la touche café la machine vous demandera d'appuyer de nouveau sur la même touche pour arrêter la distribution.



- 1 Gardez la touche allumage/arrêt pressée, après quelques secondes toutes les touches vont s'éteindre, après quoi la touche vapeur (3), la touche café (2) et la touche allumage/arrêt (1) s'allument deux fois de suite pour confirmer que la fonction mémo a été correctement désactivée.

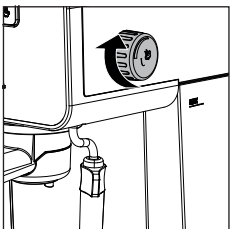
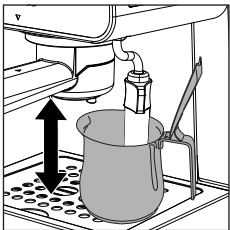
Emulsion du lait pour la préparation d'un cappuccino

Pour un résultat optimal, nous vous conseillons d'utiliser du lait entier froid (*environ 5°C*) avec une teneur en protéines d'au moins 3 % et au moins 3,5 % de graisses. Les protéines vont incorporer l'air dans l'émulsion, tandis que les graisses vont la rendre épaisse et compacte. De bons résultats peuvent aussi être obtenus avec du lait de vache demi-écrémé, certains types de lait sans lactose, avec une boisson à base de soja, d'amandes ou d'avoine.

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

Attention: de l'eau chaude et/ou de la vapeur pourraient s'échapper du groupe de distribution du café avant et après la distribution de vapeur. Nous recommandons de laisser le porte-filtre en place pour éviter de se brûler. Avant de le retirer, appuyez sur la touche vapeur et laissez refroidir la machine.

- 1 Appuyez sur la touche vapeur (3), la touche café s'éteint et la touche vapeur commence à clignoter.
- 2 Dès que la touche vapeur s'allume fixe, la machine est prête pour distribuer de la vapeur.
- 3 Avant de commencer à émulsionner le lait, éliminez toute condensation de la buse de vapeur en ouvrant le bouton vapeur/eau chaude pendant quelques secondes jusqu'à ce que seule de la vapeur sorte, puis refermez le bouton.
- 4 Remplissez un pichet avec du lait froid à environ 1/3.
- 5 Introduisez le pannarello dans le lait.
- 6 Tournez le bouton vapeur/eau chaude dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit complètement ouvert pour commencer à émulsionner le lait.
- 7 Émulsionnez le lait en déplaçant délicatement le pichet par mouvements circulaires vers le haut et le bas.



- 8 Dès que vous obtenez l'émulsion souhaitée, tournez le bouton vapeur/eau chaude dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer et arrêter ainsi l'émulsion.
- 9 Une fois l'émulsion terminée, il est recommandé de taper légèrement le pichet sur un plan et de le laisser reposer pendant environ 30 secondes. Le lait devient ainsi plus homogène.

- 10 Appuyez sur la touche vapeur pour quitter la fonction.
- 11 Les deux touches vapeur et café clignotent simultanément pour indiquer que la température est trop élevée pour distribuer du café.
- 12 Nettoyez le circuit en tournant le bouton vapeur/eau chaude dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pendant quelques instants pour éliminer tous résidus éventuels de lait, puis refermez le bouton.

Pour baisser plus rapidement la température de la chaudière, suivez les instructions données à la section correspondante.

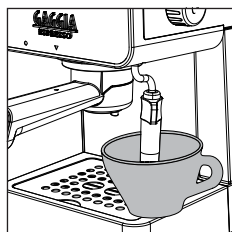
Comment baisser la température de la chaudière

- 1 Placez un récipient ou une grande tasse sous le pannarello.
- 2 Ouvrez le bouton vapeur/eau chaude en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et distribuez jusqu'à ce que les trois touches allumage/arrêt, café et vapeur clignotent simultanément indiquant qu'il faut fermer le bouton.
- 3 Fermez le bouton en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre : la touche café s'allume fixe.
- 4 Maintenant, la machine est prête pour distribuer un café.

Distribution d'eau chaude

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

- 1 Placez une tasse ou un verre à thé sous le pannarello.



- 2 Tournez le bouton vapeur/eau chaude dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit complètement ouvert pour commencer à distribuer de l'eau chaude à travers le pannarello.
- 3 Dès que vous avez obtenu la quantité souhaitée, fermez le bouton vapeur/eau chaude en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Économie d'énergie

La machine est équipée d'une fonction d'arrêt automatique pour économiser l'énergie.

Pour redémarrer la machine, il suffit d'appuyer sur la touche allumage/arrêt, qui s'allume fixe, alors que la touche café clignote jusqu'à ce que la température réglée est atteinte.

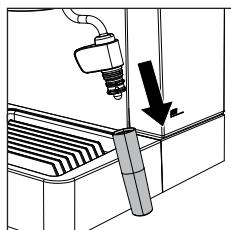
Nettoyage et entretien

Un nettoyage et un entretien réguliers maintiennent la machine dans des conditions optimales et garantissent pendant longtemps un café au goût excellent, un débit constant de café et une excellente mousse de lait.

Nettoyage du pannarello

Une fois par jour:

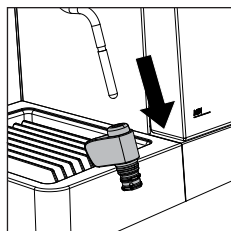
- 1 Retirez la partie inférieure du pannarello (17), rincez-le sous l'eau courante et remontez-le.



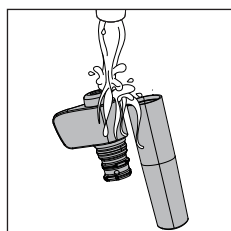
- 2 Tournez le bouton vapeur/eau chaude dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pendant quelques instants pour éliminer tous résidus éventuels de lait, puis refermez le bouton.

Une fois par semaine :

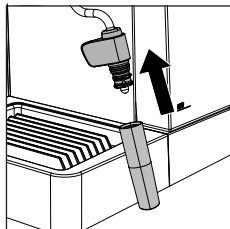
- 1 Retirez la partie inférieure du pannarello (17) et enlevez la partie supérieure (18).



- 2 Rincez-les sous l'eau courante.



- 3 Nettoyez la buse de vapeur avec un chiffon humide.

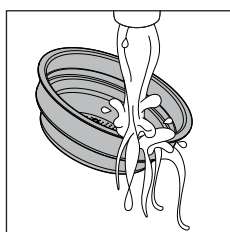
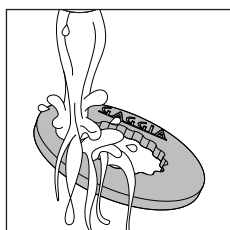
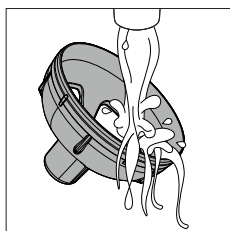


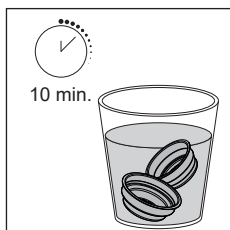
- 4 Remontez les parties supérieure et inférieure du pannarello sur la buse de vapeur.

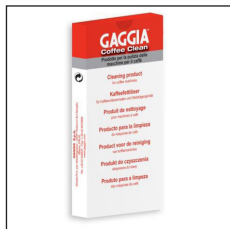
Nettoyage du porte-filtre, des filtres, du «CremaXL System» et du système pour dosettes «Pod system»

Les filtres doivent être toujours propres afin de garantir un résultat parfait.

Une fois par jour:

- 1 Retirez le filtre du porte-filtre et lavez les deux pièces à l'eau tiède.
- 
- 
- 2 Laver également à l'eau tiède le système pour dosettes «Pod System» et le «CremaXL System», si vous l'avez utilisé.
- 
- 3 En cas de dysfonctionnement dans la distribution du café, plongez les filtres dans l'eau bouillante pendant 10 minutes et ensuite rincez-les à l'eau courante.





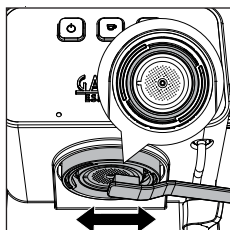
- 4 Pour mieux nettoyer les filtres, il est conseillé d'acheter des pastilles de nettoyage GAGGIA spécialement conçues pour maintenir la machine en parfait état de fonctionnement.

Attention: le filtre ne doit être retiré que lorsque le porte-filtre est complètement froid, pour éviter toutes brûlures.

Nettoyage de la douchette

Après chaque distribution de café:

- 1 Enlevez le porte-filtre du groupe en le tournant de droite à gauche.
- 2 Éliminez les résidus éventuels de marc de café du joint et de la douchette à l'aide d'une petite brosse.



- 3 Nettoyez à l'eau chaude en appuyant sur la touche café et en distribuant une tasse d'eau.

Nettoyage de la grille et du bac d'égouttement

Retirez le bac d'égouttement (19) et la grille (20), si disponible, et lavez-les sous l'eau courante. N'utilisez pas de produits abrasifs.

Nettoyage du réservoir à eau

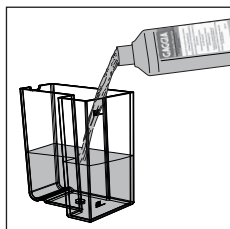
- 1 Retirez le réservoir à eau (9) et lavez-le sous l'eau courante.
- 2 Remettez le réservoir en place, en veillant à ce que les tuyaux en silicone (6) se trouvent à l'intérieur du réservoir et qu'ils ne soient ni enroulés ni bloqués.

Détartrage

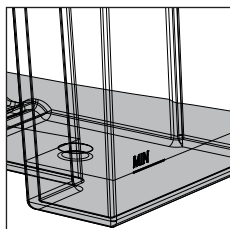
Lorsque la touche allumage/arrêt devient orange, il est nécessaire d'effectuer un cycle de détartrage. Utilisez uniquement la solution détartrante Gaggia, qui a été conçue pour garantir le rendement optimal de la machine. L'utilisation d'autres produits pourrait endommager la machine et laisser des résidus dans l'eau. Si aucun détartrage de la machine n'est effectué, la garantie sera invalidée.



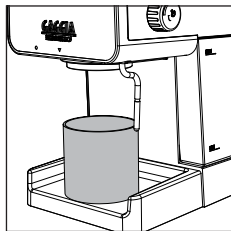
- 1 Désactivez la fonction MEMO, au cas où elle aurait été activée, et retirez le porte-filtre du groupe de distribution (22).
- 2 Retirez et videz le réservoir à eau.
- 3 Versez la MOITIÉ du contenu de la bouteille de détartrant concentré Gaggia dans le réservoir à eau et remplissez-le avec de l'eau jusqu'au niveau MAX.



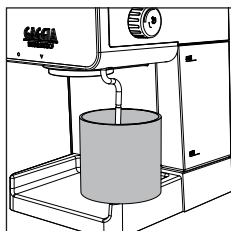
- 4 Retirez le pannarello (8) éventuellement installé sur la buse de vapeur.
- 5 Appuyez sur la touche allumage/arrêt pour allumer la machine.
- 6 Appuyez sur la touche café et distribuez 1 tasse (*environ 150 ml*) d'eau à travers le groupe de distribution.
- 7 Ouvrez le bouton vapeur/eau chaude et distribuez 1 tasse d'eau (*environ 150 ml*) également à travers la buse de vapeur.
- 8 Appuyez sur la touche allumage/arrêt pour éteindre la machine.
- 9 Laissez agir le détartrant pendant 15-20 minutes environ, la machine étant éteinte.
- 10 Appuyez sur la touche allumage/arrêt pour rallumer la machine.
- 11 Distribuez 1 tasse (*environ 150 ml*) d'eau à travers le groupe de distribution et une autre tasse d'eau (*environ 150 ml*) à travers la buse de vapeur.
- 12 Appuyez ensuite sur la touche allumage/arrêt pour éteindre la machine, et laissez-la éteinte pendant 3 minutes.
- 13 Répétez les opérations décrites à partir du point 10 jusqu'à ce que le niveau MIN du réservoir à eau soit atteint.



- 14 Rincez le réservoir à l'eau fraîche et remplissez-le jusqu'au niveau MAX.

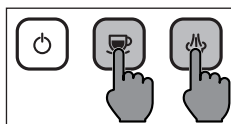


- 15 Placez un grand récipient sous le groupe de distribution.



- 16 Appuyez sur la touche allumage/arrêt pour allumer la machine.
 17 Appuyez sur la touche café et distribuez de l'eau à travers le groupe de distribution, jusqu'à ce que la distribution s'arrête automatiquement à la moitié environ du réservoir à eau.
 18 Placez un grand récipient sous la buse de vapeur.

- 19 Tournez le bouton vapeur/eau chaude dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et, à travers la buse de vapeur, distribuez l'eau qui est restée dans le réservoir jusqu'à ce que le niveau MIN soit atteint.
 20 Pour arrêter la distribution, tournez le bouton vapeur/eau chaude dans le sens des aiguilles d'une montre.
 21 Remplissez le réservoir jusqu'au niveau MAX et distribuez toute l'eau à travers le groupe de distribution jusqu'à ce que le niveau MIN soit atteint.
 22 Répétez l'opération en distribuant un réservoir complet également à travers la buse de vapeur.
 23 Le cycle de détartrage est ainsi terminé.
 24 Insérez le porte-filtre dans le groupe de distribution après l'avoir rincé sous l'eau courante et réinstallez le pannarello.
 25 Gardez les touches café et vapeur pressées pendant 5 secondes environ, la touche allumage/arrêt va clignoter pendant quelques instants et la machine sera de nouveau prête pour distribuer du café dès que la LED orange est réinitialisée.



Remarque: le cas échéant, amorcez le circuit comme décrit dans la section correspondante.

Dépannage

Ce chapitre résume les problèmes les plus courants susceptibles de se produire sur la machine. Si les informations ci-dessous ne vous permettent pas de résoudre le problème, veuillez consulter le site www.gaggia.com, où vous trouverez une liste des questions fréquentes, ou contactez le Centre d'assistance après-vente ou les revendeurs de votre Pays.

Problème	Cause	Solution
La machine ne s'allume pas.	La machine n'est pas branchée.	Vérifiez que le câble d'alimentation est correctement branché.
La pompe fait beaucoup de bruit.	Manque d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir et réamorcer le circuit comme décrit dans le chapitre correspondant.
La mousse ne se forme pas dans le lait.	Le type de lait utilisé ne convient pas pour former de la mousse.	La quantité et la qualité de la mousse produite varient en fonction du type de lait (<i>Chapitre «Émulsion du lait pour la préparation d'un cappuccino»</i>).
	Pannarello sale.	Nettoyez le pannarello (<i>Chapitre «Nettoyage du pannarello»</i>).
	Manque d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir et réamorcer le circuit comme décrit dans le chapitre correspondant.
Après avoir appuyé sur la touche café, la machine ne distribue pas de café.	Le porte-filtre est bouché.	Appuyez de nouveau sur la touche café. Éteignez la machine et attendez qu'elle refroidisse (<i>1 heure environ</i>). Ensuite, retirez et lavez soigneusement le porte-filtre. Si le problème persiste, contactez le centre d'assistance.
Le café est trop froid.	Le porte-filtre n'est pas inséré pour le préchauffage.	Préchauffez le porte-filtre (<i>Chapitre «Préparation d'un café»</i>).
	Les tasses sont froides.	Préchauffez les tasses à l'eau chaude.
Le café coule trop rapidement, la crème ne se forme pas.	Trop peu de café dans le porte-filtre.	Ajoutez du café.
	Mouture trop grossière.	Utilisez un mélange différent.
	Pressage trop léger et/ou avec des rainures.	Pressez davantage la poudre de café avec le pressecafé, en veillant à ne pas créer des rainures.
	Le café ou les dosettes ne sont pas frais.	Utilisez un mélange différent ou une autre dosette.

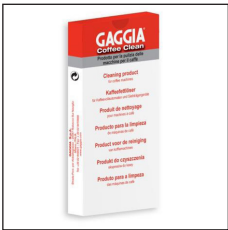
Problème	Cause	Solution
Le café ne coule pas ou coule goutte à goutte.	Manque d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir et réamorcez le circuit comme décrit dans le chapitre correspondant.
	Mouture trop fine.	Utilisez un mélange différent.
	Café trop pressé dans le porte-filtre.	Pressez le café moins fort.
	Trop de café dans le porte-filtre.	Diminuez la quantité de café dans le porte-filtre.
	Machine entartrée.	Détartrez la machine comme décrit dans le chapitre correspondant.
	Le filtre dans le porte-filtre est bouché.	Nettoyez le filtre (<i>Chapitre «Nettoyage du porte-filtre, des filtres et du système pour dosettes «Pod system»»</i>).
Le café coule par les bords. Pertes au niveau du porte-filtre.	Le porte-filtre n'est pas correctement inséré dans le groupe de distribution du café.	Insérez le porte-filtre comme décrit dans le chapitre correspondant.
	Le bord supérieur du porte-filtre est sale.	Nettoyez le bord du porte-filtre.
	Trop de café dans le porte-filtre.	Diminuez la quantité de café en utilisant la mesure.
	Le joint de la douchette est sale.	Nettoyez le joint de la douchette comme décrit dans le chapitre correspondant.
	Dosette trop épaisse.	L'utilisation du «Pod System» n'est pas recommandé (<i>voir le chapitre «Distribution avec du café en dosettes»</i>)
La LED orange de la touche on/off et les LED blanches des touches café et vapeur clignotent simultanément.	Une erreur s'est produite	Débranchez la fiche et rallumez la machine. Si le problème persiste, contactez un centre d'assistance agréé ou les distributeurs de votre Pays.

Accessoires GAGGIA

Le café et les accessoires sont disponibles auprès des centres agréés (*Italie*) ou chez les revendeurs de votre Pays.



Détartrant



Tablettes de dégraissage



Gamme des cafés disponibles en grains et en poudre: 100 % Arabica / Intense / Décaféiné

Données techniques

Tension nominale - Puissance nominale - Alimentation	Voir la plaquette située dans le logement du réservoir à eau
Matériau du corps	Thermoplastique
Dimensions	255 x 199 x 303 mm
Poids	3,7 kg
Longueur du câble	900 mm
Bandeau de commande	En façade
Dimensions des tasses	Jusqu'à 76 mm avec bac d'égouttement inséré, 102 mm sans bac
Réservoir à eau	1,2 litres - Amovible
Pression de la pompe	15 bars
Chaudière	Chaudière Inox
Dispositifs de sécurité	Coupe-circuit thermique - Soupape de surpression

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Durante el uso de electrodomésticos, se aconseja tomar algunas precauciones de base:

1. Leer integralmente las instrucciones.
2. No tocar las superficies calientes. Usar los asideros o los mandos.
3. No sumergir el cable, los enchufes ni la estructura de la máquina en agua u otro líquido para evitar incendios, descargas eléctricas o accidentes.
4. Prestar una atención especial a la utilización de la máquina en presencia de niños.
5. Desconectar la máquina de la toma de corriente si no se usa y antes de cualquier tarea de limpieza. Dejar enfriar la máquina antes de introducir o extraer cualquiera de sus componentes y antes de proceder a su limpieza.
6. No poner en funcionamiento la máquina si el cable o el enchufe están dañados, si se producen mal funcionamientos o si el aparato ha sido dañado. Llevar a controlar, reparar o ajustar el aparato al centro de asistencia técnica autorizado más cercano.
7. El uso de accesorios no aconsejados por el fabricante del aparato podría causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
8. No utilizar al aire libre.
9. Evitar que el cable de alimentación cuelgue de la mesa o de la superficie de trabajo o que toque superficies calientes.
10. No colocar la máquina sobre o cerca de hornillos de gas o eléctricos o dentro de un horno caliente.
11. En cualquier caso, conectar antes el enchufe al aparato y luego el cable de alimentación a la toma de corriente de pared. Para desconectar la máquina, poner todos los mandos en "off", luego retirar el enchufe de la toma de corriente de pared.
12. No utilizar el aparato con fines distintos a los previstos.
13. Conservar estas instrucciones.

CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIAS

Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. Cualquier asistencia, excepto las operaciones de limpieza y habitual mantenimiento efectuadas por el usuario, deberá llevarse a cabo por un centro de asistencia técnica autorizado. No sumergir la máquina en agua. Para limitar el riesgo de incendios o descargas eléctricas, no desmontar la máquina. En el interior de la máquina no hay partes cuyo mantenimiento puede ser llevado a cabo por el usuario. Las reparaciones necesarias las debe efectuar únicamente el servicio de asistencia autorizado.

1. Comprobar que la tensión indicada en la placa de datos corresponda a la tensión de la instalación.
2. No llenar el depósito con agua caliente o hirviendo. Utilizar sólo agua fría.
3. Mantener las manos y el cable de alimentación lejos de las partes calientes de la máquina durante su funcionamiento.
4. No utilizar para la limpieza polvos abrasivos o detergentes agresivos. Es suficiente con utilizar un paño suave humedecido con agua.
5. Para obtener un café con un sabor excelente, utilizar agua depurada o embotellada. Se aconseja de todos modos una descalcificación periódica cada 2 o 3 meses.
6. No utilizar granos de café caramelizados o aromatizados.

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

- A. Utilizar un cable de alimentación corto (o un cable extraíble) para evitar engancharse o tropezar sobre un cable más largo.
- B. Es posible utilizar cables extraíbles más largos o alargadores a condición de que se preste especial atención durante el uso.
- C. Si se utiliza un cable de alimentación largo extraíble o un alargador:
 1. Comprobar que la potencia eléctrica del cable de alimentación extraíble o del alargador sea al menos igual a la del aparato.
 2. Si el aparato tiene puesta a tierra, comprobar que el alargador tenga tres hilos y esté provisto de puesta a tierra.
 3. Colocar el cable de modo que no cuelgue de la superficie de trabajo o de la mesa para evitar que los niños se enganchen y tropiecen.

Información de seguridad importante

Este aparato dispone de funciones de seguridad. No obstante, lea atentamente y siga las instrucciones de seguridad. Utilice la cafetera solamente como se describe en estas instrucciones con el fin de evitar lesiones o daños accidentales debidos al uso inadecuado del aparato. Conserve este folleto de seguridad para consultarlo en el futuro.

Advertencia

General

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en la cafetera se corresponde con el voltaje de red local.
- Conecte el aparato a un enchufe de pared con toma de tierra.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue por el borde de una mesa o encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
- Para evitar el peligro de descarga eléctrica, no sumerja en agua, ni en ningún otro líquido, el aparato, el enchufe ni el cable de red.
- No vierta líquidos en el conector del cable de alimentación.
- Manténgase alejado de los chorros de agua caliente que produce el aparato para evitar quemaduras en el cuerpo.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas y los botones.
- Apague el aparato con el interruptor principal situado en la parte posterior (si existe) y desenchúfelo de la toma de corriente en las situaciones siguientes:
 - Si se produce una avería.
 - Si no va a utilizar la cafetera durante un tiempo prolongado.
 - Antes de limpiar la cafetera.
- Tire de la clavija, no del cable de alimentación.
- No toque la clavija de alimentación con las manos húmedas.
- No utilice el aparato si la clavija, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- No haga ninguna modificación en el aparato ni en el cable de alimentación.
- Repare el aparato solamente en un centro de servicio autorizado Gaggia para evitar riesgos.
- El aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años de edad.
- Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años y por personas cuya capacidad física, psíquica o sensorial esté reducida o no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, si cuentan con supervisión o formación sobre el uso seguro del aparato y siempre que conozcan los riesgos que conlleva su uso.
- Los niños no deben limpiar el aparato ni realizar tareas de mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años y cuenten con supervisión.
- Mantenga la cafetera y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- No introduzca los dedos ni otros objetos en el molinillo de café.
- Tenga cuidado al dispensar agua caliente. La dispensación puede llegar precedida de pequeños chorros de agua caliente. Espere a que el ciclo haya finalizado antes de retirar la boquilla dispensadora de agua caliente.

Precaución

General

- Este aparato está diseñado únicamente para un uso doméstico normal. No se ha diseñado para usarlo en entornos como cocinas para empleados de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos laborales.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana y estable. Manténgalo en posición vertical, incluso durante el transporte.
- No coloque el aparato sobre una placa caliente, justo al lado de un horno caliente, un calefactor u otra fuente de calor similar.
- Ponga solamente granos de café tostados en la tolva de granos. Si pone café molido, café instantáneo, granos de café crudos o cualquier otra sustancia en la tolva de granos de café, puede provocar daños en el aparato.
- Deje que la cafetera se enfríe antes de insertar o retirar cualquier pieza. Las superficies calentadoras pueden retener calor residual después del uso.
- No llene nunca el depósito de agua con agua templada, caliente o con gas, ya que esto puede provocar daños en el depósito de agua y en la cafetera.
- No utilice estropajos, agentes abrasivos ni líquidos agresivos, como gasolina o acetona, para limpiar el aparato. Utilice simplemente un paño suave humedecido con agua.
- Elimine los depósitos de cal del aparato periódicamente. El aparato indica cuándo es necesaria la descalcificación. Si no se realiza, el aparato dejará de funcionar correctamente. En este caso, la garantía no cubre la reparación.
- No guarde la cafetera a temperaturas inferiores a 0 °C. El agua que queda en el sistema de calentamiento podría congelarse y provocar daños.
- No deje agua en el depósito de agua cuando no vaya a utilizar la cafetera durante un largo período de tiempo. El agua puede contaminarse. Utilice agua limpia cada vez que utilice el aparato.
- No utilice nunca accesorios ni piezas de otros fabricantes o que Gaggia no recomiende específicamente. Si utiliza este tipo de accesorios o piezas, la garantía quedará anulada.
- Una limpieza y un mantenimiento regulares prolongan la vida de la cafetera y garantizan una calidad óptima y el sabor perfecto para su café.
- La cafetera está expuesta de forma continuada a humedad, café y cal. Por eso, es muy importante limpiar y mantener la cafetera con regularidad según se describe en el manual de usuario y en el sitio web. Si no sigue estos procedimientos, la cafetera podría dejar de funcionar. En este caso, la garantía no cubre la reparación.
- No lave el grupo de preparación del café en el lavavajillas y no utilice detergente líquido ni ningún otro limpiador para lavarlo. Puede provocar que el grupo de preparación del café se averíe y afectar al sabor del café.
- Para evitar que se introduzcan fibras en el interior, no seque el grupo de preparación del café con un paño.
- No beba la solución que se dispensa durante el proceso de eliminación de los depósitos de cal.
- Añada solo café molido al compartimento de café molido. Otras sustancias y objetos podrían provocar daños graves en el aparato. En este caso, la garantía no cubre la reparación.
- No use la máquina dentro de un armario.

Cafeteras con espumador de leche clásico

Advertencia

- Para evitar quemaduras, tenga en cuenta que antes de la dispensación pueden salir pequeños chorros de agua caliente.
- No toque el espumador de leche clásico / pannarello / tubo de vapor con las manos descubiertas porque podría estar muy caliente. Utilice solo el asa protectora adecuada.

Precaución

- Después de hacer espuma de leche, limpie enseguida el espumador de leche clásico mediante la dispensación de una pequeña cantidad de agua caliente en un recipiente. Después, quite la parte externa del espumador de leche clásico y lávela bajo el grifo con agua tibia.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato cumple los estándares y las normativas aplicables sobre exposición a campos electromagnéticos.

Reciclaje



- Este símbolo significa que este producto no debe desecharse con la basura normal del hogar (2012/19/UE).

- Siga la normativa de su país para la recogida selectiva de productos eléctricos y electrónicos. El desecho correcto ayuda a evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

Garantía y asistencia

Si necesita asistencia, contacte con su distribuidor local o con un centro de asistencia autorizado. Los datos de contacto se indican en el libro de garantía entregado por separado; también puede visitar www.gaggia.com.

Señales LED

Leyenda				
				
Blanco Fijo	Blanco Parpadeante	Naranja Fijo	Naranja Parpadeante	Apagado

Señal LED			Mensaje	Señal LED			Mensaje
			Máquina encendida				Vapor listo
			Se requiere descalcificación				Vapor calentándose
			Reset de la descalcificación				Se requiere enfriamiento mediante vapor
			Máquina lista				Alarma: cerrar mando del vapor
			Café/agua caliente calentándose				Fuera de servicio (consultar capítulo «Resolución de problemas»)

Señal LED						Mensaje			
									Secuencia de activación y memorización de la MEMO realizadas
									Secuencia de desactivación de la MEMO realizada

¡Felicidades por la compra de Gaggia Espresso!

La preparación de un buen espresso es un arte que requiere un poco de paciencia, una cierta precisión y una buena dosis de práctica. Esta máquina de espresso constituye una primera aproximación al mundo de los «baristas en casa», para quienes no son expertos, pero desean disfrutar de un buen espresso aprendiendo de forma sencilla los rituales y los pequeños gestos del barista.

En este manual encontrará toda la información necesaria relativa a la instalación, el uso, la limpieza y la descalcificación de la máquina. Antes de usarla por primera vez, lea atentamente todas las secciones del manual, incluida la relativa a la seguridad, y consérvelo para futuras consultas.

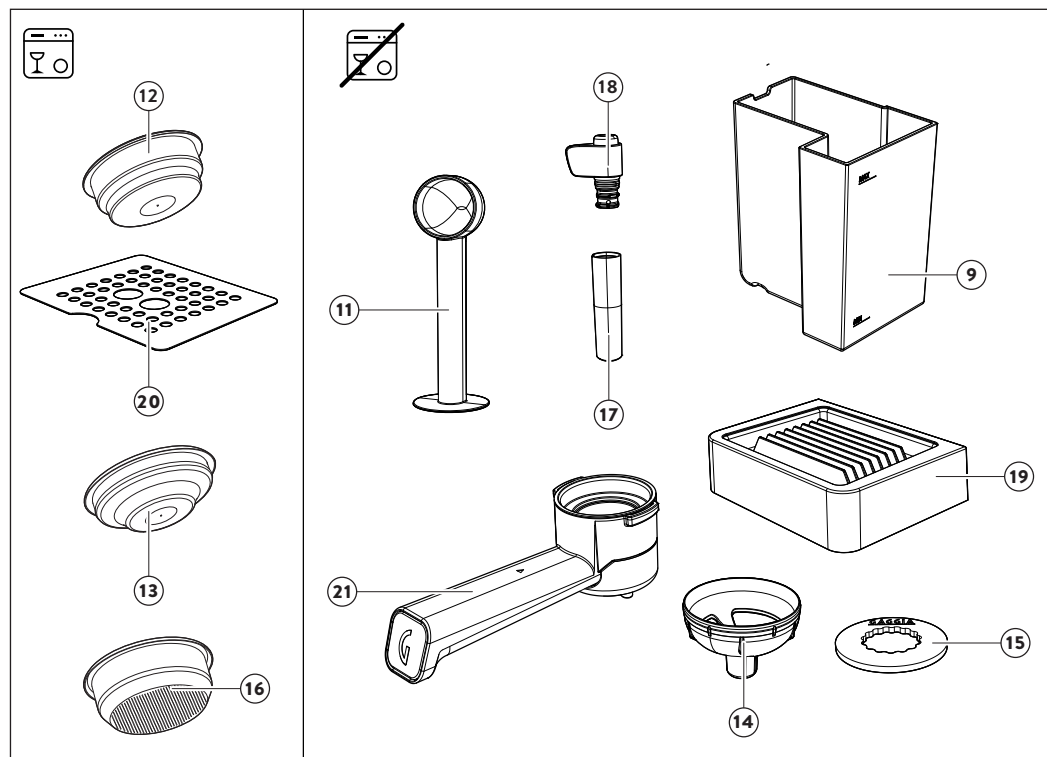
Índice

Señales LED	60
Vista general de la máquina	63
Componentes que pueden lavarse en el lavavajillas	63
Introducción	64
Filtros incluidos	64
Filtro «crema perfetta» para 2 tazas	64
Filtro «crema perfetta» para 1 taza y pastilla de café monodosis + «Pod system»	65
CremaXL System	65
Filtro tradicional 2 tazas	65
Primera instalación	65
Carga del circuito	66
Cómo introducir y extraer el portafiltro	66
Antes de utilizar por primera vez o tras un período de inactividad de más de 2 semanas	67
Preparación de un café	68
Con café premolido	68
Con pastillas de café	69
Función MEMO	70
Cómo memorizar su espresso	70
Cómo desactivar la función MEMO	70
Espumado de la leche para la preparación de un capuchino	71
Cómo bajar la temperatura de la caldera	72
Suministro de agua caliente	72
Ahorro energético	73
Limpieza y mantenimiento	73
Limpieza del Pannarello	73
Limpieza del portafiltro, de los filtros, del “CremaXL System” y del sistema para pastillas de café “Pod system”	74
Limpieza de la ducha	75
Limpieza de la rejilla y de la bandeja de goteo	75
Limpieza del depósito de agua	75
Descalcificación	76
Resolución de problemas	78
Accesorios GAGGIA	80
Datos técnicos	80

Vista general de la máquina

1	Botón ON/OFF	12	Filtro «crema perfetta» para 2 tazas
2	Botón de café	13	Filtro «crema perfetta» para 1 taza/Pastilla de café monodosis
3	Botón de VAPOR	14	CremaXL System (<i>no utilizable con filtro tradicional</i>)
4	Apoyatazas de acero <i>Espresso Deluxe y Espresso Evolution</i>	15	Sistema para pastillas de café «Pod system»
5	Mando de vapor/agua caliente	16	Filtro tradicional 2 tazas
6	Tubos de silicona del depósito de agua	17	Parte inferior del Pannarello clásico
7	Tubo de vapor/agua caliente	18	Parte superior del Pannarello clásico
8	Pannarello clásico	19	Bandeja de goteo
9	Depósito de agua	20	Rejilla de la bandeja de goteo <i>Espresso Deluxe y Espresso Evolution</i>
10	Cable de alimentación	21	Portafiltro
11	Cuchara dosificadora de café/Prensador de café	22	Grupo de café

Componentes que pueden lavarse en el lavavajillas —



Introducción

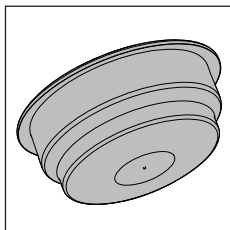
Un espresso perfecto, con la típica crema que lo caracteriza, depende de muchos factores, entre ellos:

- **el tipo de café utilizado.** El mercado ofrece distintas marcas de café; los granos más indicados para un buen espresso son los que tienen un tueste más oscuro, puesto que liberan más aroma y tienen un sabor más intenso.
- **la granulometría del café molido.** Asegúrese de comprar la mezcla deseada con un grado de molido adecuado para su uso con máquinas de café exprés. Puede moler sus granos en el momento utilizando un molinillo de café Gaggia.
- **la cantidad.** Es importante usar la dosis de café molido adecuada para evitar que el café quede demasiado acuoso (*poco café*) o demasiado amargo y con un sabor a quemado (*demasiado café*).
- **la presión ejercida para compactar la pastilla de café.** Asegúrese de prensar el café de forma regular y uniforme manteniendo la superficie paralela al borde del portafiltro para evitar que se creen espacios que permitan que el agua se infiltre sin mojar homogéneamente toda la pastilla de café, extrayendo solo una parte de los aromas del café.
- **la preinfusión.** La máquina realiza una preinfusión configurada de fábrica que favorece una mejor extracción de los aromas del café. El agua caliente moja la pastilla de café durante unos segundos antes del suministro.
- **la temperatura.** Se mantiene constante para garantizar siempre la mejor extracción.

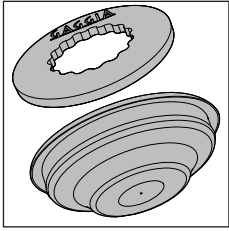
Filtros incluidos

Filtro «crema perfetta» para 2 tazas

El filtro «crema perfetta» para dos tazas viene ya montado en el portafiltro y permite, incluso a los principiantes, preparar un óptimo espresso con crema.

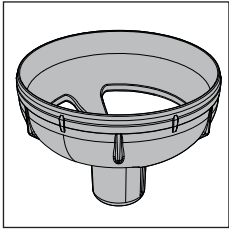


Filtro «crema perfetta» para 1 taza y pastilla de café monodosis + «Pod system»



Este filtro se puede utilizar para suministrar una taza de espresso con café premolido o con las pastillas de café monodosis utilizando el exclusivo sistema «Pod system».

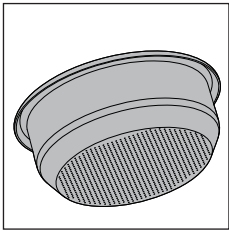
CremaXL System



Este accesorio, utilizado con los filtros "Crema Perfetta", permite, a quien no cuenta de mucha experiencia, poder controlar variables de extracción del Espresso, obteniendo una capa consistente de crema en la superficie.

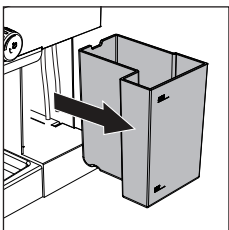
Nota: El accesorio "CremaXL System" debe ser usado solo con los filtros "crema perfetta" y no con los tradicionales.

Filtro tradicional 2 tazas



Este filtro es como los utilizados en las máquinas profesionales de bar y requiere destreza y experiencia. Nuestro consejo es comenzar con el filtro "crema perfetta" y, una vez que haya adquirido destreza y experiencia, pasar a los tradicionales para preparar café como un verdadero barman.

Primera instalación



- 1 Extraiga el depósito de agua (9), enjuáguelo y llénelo con agua fría hasta el nivel MAX.

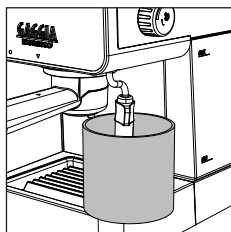
- 2 Conecte el enchufe del cable de alimentación a una toma de corriente de pared de tensión adecuada.

- 3 Pulse el botón de encendido/apagado (1), que comenzará a parpadear.
- 4 Coloque un recipiente debajo del Pannarello (8), gire el mando de agua caliente/vapor (5) en el sentido contrario a las agujas del reloj y suministre agua hasta que los botones de encendido/apagado (1), café (2) y vapor (3) parpadeen simultáneamente, lo que indica que es preciso cerrar el mando.
- 5 El botón de encendido/apagado se enciende fijo y el botón de café (2) comienza a parpadear, permaneciendo fijo una vez alcanzada la temperatura configurada de fábrica.

Carga del circuito

El circuito siempre se debe cargar antes de utilizar la máquina por primera vez o tras haberse agotado el agua en el depósito:

- 1 Llene el depósito con agua fría hasta el nivel MAX.
- 2 Coloque un recipiente debajo del Pannarello.



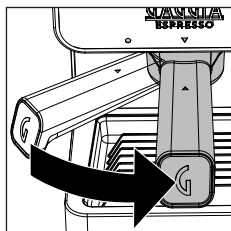
- 3 Gire el mando de agua caliente/vapor (5) en el sentido contrario a las agujas del reloj y suministre agua a través del Pannarello (8) hasta que salga un chorro regular.
- 4 Para terminar el suministro, gire el mando de agua caliente/vapor en el sentido de las agujas del reloj y vacíe el recipiente.

Nota: La máquina no señala la falta de agua en el depósito; si la bomba hace mucho ruido, es necesario llenar el depósito y realizar la carga del circuito.

Cómo introducir y extraer el portafiltro

Introduzca el portafiltro (21) en el grupo de suministro desde abajo, alineando el triángulo ▲ presente en el mango del portafiltro con el símbolo ● presente en la carcasa y girando el portafiltro de izquierda a derecha hasta que el triángulo del mango ▲ quede alineado con el de la carcasa ▼ o ligeramente desplazado hacia la derecha.

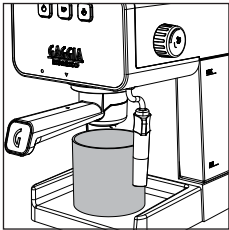
Para extraer el portafiltro, gírelo en sentido contrario, de derecha a izquierda.



Antes de utilizar por primera vez o tras un período de inactividad de más de 2 semanas

Nota: El agua suministrada durante este proceso debe ser desechada y no debe ser consumida. Si durante el ciclo el recipiente se llena, detenga el suministro y vacíelo antes de seguir con la operación.

- 1 Retire la bandeja de goteo (19) y coloque un recipiente debajo del Pannarello (8).
- 2 Extraiga el depósito de agua (9), enjuáguelo y llénelo con agua fría hasta el nivel MAX.
- 3 Gire el mando de vapor/agua caliente (5) en el sentido contrario a las agujas del reloj y suministre agua caliente a través del Pannarello hasta alcanzar el nivel MIN del depósito de agua.
- 4 Para terminar el suministro, gire el mando de agua caliente/vapor en el sentido de las agujas del reloj.
- 5 Vuelva a llenar el depósito de agua hasta el nivel MAX.
- 6 Introduzca el portafiltro (21) en el grupo de suministro (22) girándolo de izquierda a derecha, como se describe en apartado correspondiente.
- 7 Coloque un recipiente adecuado debajo del portafiltro.



- 8 Pulse el botón de café (2) y suministre agua hasta que se alcance el nivel MIN del depósito de agua.
- 9 Para terminar el suministro, pulse de nuevo el botón de café y vacíe el recipiente.
- 10 Vuelva a instalar la bandeja de goteo (19).
- 11 Extraiga el portafiltro girándolo de derecha a izquierda y enjuáguelo con agua corriente.
- 12 Llene el depósito de agua hasta el nivel MAX.
- 13 La máquina ya está lista para su uso.

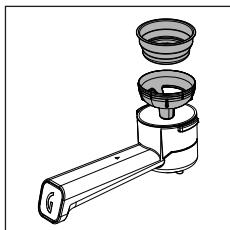
Preparación de un café

Con café premolido

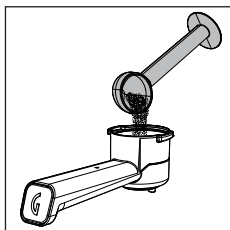
El portafiltro monta el filtro 1 (13) o 2 tazas (12) y el "CremaXL System" para un Espresso con más crema.

Para suministrar el primer café, es necesario precalentar antes el portafiltro:

- 1 Introducir en el portafiltro (21) con el filtro 1 o 2 tazas y el "CremaXL System" (14) si es necesario, en el grupo de café (22).

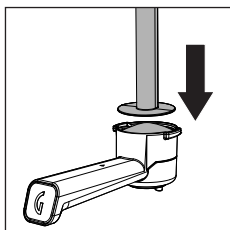


- 2 Coloque una taza debajo del portafiltro y pulse el botón de café (2) cuando se encienda fijo suministrando una taza de agua (unos 150 ml).
- 3 Extraiga el portafiltro retirando los posibles restos de agua.
- 4 Llene el portafiltro con 1 cuchara dosificadora de café premolido para un café individual o con 2 cucharas dosificadoras rasas para un café doble golpeando ligeramente el portafiltro para enrasar el café molido

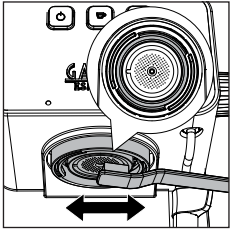


- 5 Prensé el café utilizando el prensador incluido con la máquina. El prensado se debe realizar de forma uniforme, de modo que la superficie del café quede bien nivelada, sin surcos y paralela al borde del portafiltro.

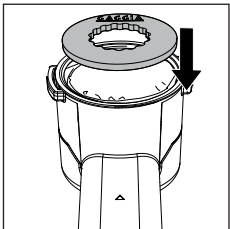
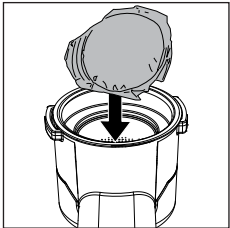
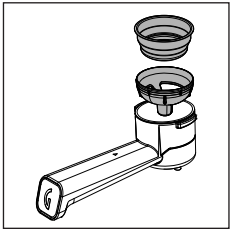
Nota: Las dimensiones y la forma del prensador están específicamente estudiadas para lograr un prensado óptimo tanto con el filtro para 1 taza como con el filtro para 2 tazas.



- 6 Limpie los posibles restos de café presentes en el borde del portafiltro.
- 7 Introduzca correctamente el portafiltro (como se describe en el correspondiente apartado).
- 8 Coloque 1 o 2 tazas debajo del portafiltro.
- 9 Espere a que el botón de café se encienda fijo antes de pulsarlo para dar inicio al suministro.
- 10 Cuando se haya alcanzado el volumen deseado, vuelva a pulsar el botón de café para interrumpir el suministro.



- 11 Una vez que haya finalizado el suministro, extraiga el portafiltro, retire los posos de café del filtro y limpie los restos de café que hayan podido quedar en la junta y en la ducha.



Con pastillas de café

- 1 Para la preparación de café utilice el filtro especial para las pastillas de café y el "CremaXL System" si desea un Espresso con más crema.

- 2 Introduzca la pastilla de café en el filtro, comprobando que el papel de la pastilla de café no salga del portafiltro.

- 3 Coloque el sistema para pastillas de café «Pod system» (15) sobre la pastilla de café.

Nota: existen diferentes tipologías de pastillas de café en el mercado con diversas variedades de café, frescura, granulometría, cantidad de polvo y espesor. Si una pastilla de café es más gruesa respecto al estándar, con el uso del sistema de pastillas de café "Pod System" podrían verificarse pequeñas pérdidas del portafiltro. En este caso, aconsejamos no utilizarlo.

- 4 Siga las instrucciones para la preparación de un café con café premolido a partir del punto 7.

Nota: Espere unos 10 segundos antes de extraer el portafiltro; luego retírelo lentamente y con cuidado, girándolo hacia la izquierda. Cuando use café premolido, tenga cuidado de no quemarse con el agua que queda en los posos de café.

Nota: En el portafiltro queda una pequeña cantidad de agua; esto es normal y se debe a las características del portafiltro.

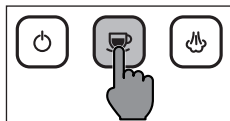
Nota: Después de quitar el portafiltro, continuará goteando un poco de agua. Esto se debe a la presión del agua en el sistema.

Función MEMO

Mediante esta función puede memorizar el tiempo de suministro de su café. Cada vez que pulse el botón de café, la máquina suministrará la cantidad de café en el tiempo previamente configurado.

Cómo memorizar su espresso

- 1 Prepare el café como se indica en el capítulo «preparación de un café con café premolido».
- 2 Mantenga pulsado el botón de café cuando se encuentre encendido fijo. Tras unos segundos, la máquina se pondrá en modo MEMO y comenzará el suministro.
- 3 Una vez que se haya alcanzado el volumen deseado, deje de pulsar el botón de café; se apagarán todos los botones y se encenderán dos veces secuencialmente el botón de encendido/apagado (1), el botón de café (2) y el botón de vapor (3), lo que confirma que la bebida se ha guardado correctamente.
- 4 Cada vez que pulse el botón de café, la máquina ahora suministrará la cantidad de café en el tiempo configurado.
- 5 Es posible modificar el tiempo de suministro repitiendo el procedimiento anteriormente descrito; esto sobrescribirá el tiempo anteriormente memorizado.



Cómo desactivar la función MEMO

Con la función MEMO desactivada, cada vez que pulse el botón de café, la máquina le solicitará que vuelva a pulsar el botón de café para interrumpir el suministro.

- 1 Mantenga pulsado el botón de encendido/apagado; tras unos segundos, se apagarán todos los botones y se encenderán dos veces secuencialmente el botón de vapor (3), el botón de café (2) y el botón de encendido/apagado (1), lo que confirma que la función MEMO se ha desactivado correctamente.



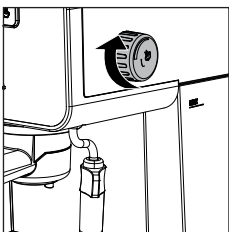
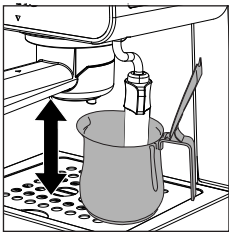
Espumado de la leche para la preparación de un capuchino

Para garantizar un resultado óptimo, aconsejamos utilizar leche entera fría (a unos 5 °C) con un contenido de proteínas de al menos el 3 % y con al menos un 3,5 % de grasas. Las proteínas ayudan a la incorporación de aire en la emulsión, mientras que las grasas la hacen más densa y compacta. También se obtienen buenos resultados con leche de vaca semidesnatada y algunos tipos de leche sin lactosa, así como con bebidas de soja, de almendra y de avena.

Atención: Al principio del suministro se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente. El tubo de suministro puede alcanzar temperaturas elevadas: evite tocarlo directamente con las manos.

Atención: Antes y después del suministro de vapor, pueden producirse salidas de agua caliente o vapor a través del grupo de café. Recomendamos mantener introducido el portafiltro para evitar quemaduras. Antes de extraerlo, pulse el botón de vapor y enfríe la máquina.

- 1 Pulse el botón de vapor (3); el botón de café se apagará y el botón de vapor comenzará a parpadear.
- 2 Cuando el botón de vapor se encienda fijo, la máquina estará lista para el suministro de vapor.
- 3 Antes de iniciar el espumado de la leche, elimine la posible condensación presente en el tubo de vapor abriendo durante unos segundos el mando de vapor/agua caliente hasta que solo salga vapor; cierre el mando.
- 4 Llene una jarra con leche fría hasta 1/3 aproximadamente de su capacidad.
- 5 Sumerja el Pannarello en la leche.
- 6 Gire el mando de vapor/agua caliente en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta su completa apertura para comenzar a espumar la leche.
- 7 Espume la leche desplazando delicadamente la jarra con movimientos circulares hacia arriba y abajo.



- 8 Cuando se haya alcanzado el espumado deseado, cierre el mando de vapor/agua caliente en el sentido de las agujas del reloj para interrumpir el espumado.
- 9 Tras el espumado, se aconseja golpear ligeramente la jarra sobre una superficie y dejar reposar unos 30 segundos. De este modo, la leche se vuelve más homogénea.

- 10 Pulse el botón de vapor para salir de la función.
- 11 Los botones de vapor y café parpadearán simultáneamente, lo que indica que la temperatura es demasiado elevada para suministrar un café.
- 12 Limpie el circuito abriendo durante unos instantes el mando de vapor/agua caliente en el sentido contrario a las agujas del reloj para expulsar los posibles restos de leche y vuelva a cerrar el mando.

Para bajar la temperatura de la caldera más rápidamente, siga las instrucciones indicadas en el apartado correspondiente.

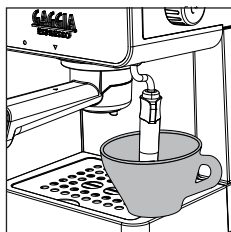
Cómo bajar la temperatura de la caldera

- 1 Coloque un recipiente o una taza grande debajo del Pannarello.
- 2 Abra el mando de vapor/agua caliente girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj y suministre hasta que los botones de encendido/apagado, café y vapor parpadeen simultáneamente, lo que indica que es preciso cerrar el mando.
- 3 Cierre el mando girándolo en el sentido de las agujas del reloj; el botón de café se encenderá fijo.
- 4 La máquina ya está lista para el suministro de un café.

Suministro de agua caliente

Atención: Al principio del suministro se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente. El tubo de suministro puede alcanzar temperaturas elevadas: evite tocarlo directamente con las manos.

- 1 Coloque una taza de café o de té debajo del Pannarello.
- 2 Gire el mando de vapor/agua caliente en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta su completa apertura para iniciar el suministro de agua caliente a través del Pannarello.
- 3 Una vez obtenida la cantidad deseada, cierre el mando de vapor/agua caliente girándolo en el sentido de las agujas del reloj.



Ahorro energético

La máquina está dotada de la función de apagado automático para el ahorro energético.

Para reactivar la máquina, basta con pulsar el botón de encendido/apagado; el botón de encendido/apagado se encenderá fijo y el botón de café parpadeará hasta que se alcance la temperatura configurada.

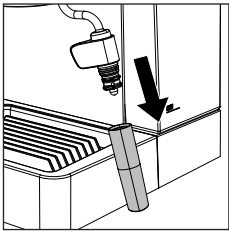
Limpieza y mantenimiento

Una limpieza y un mantenimiento regulares mantienen la máquina en óptimas condiciones y garantizan un café con un exquisito sabor durante un largo período de tiempo, un flujo constante de café y una excelente crema de leche.

Limpieza del Pannarello

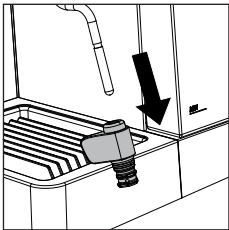
Diariamente:

- 1 Retire la parte inferior del Pannarello (17), enjuáguela con agua corriente y vuelva a montarla.
- 2 Abra durante unos instantes el mando de vapor/agua caliente en el sentido contrario a las agujas del reloj para expulsar los posibles restos de leche y vuelva a cerrar el mando.

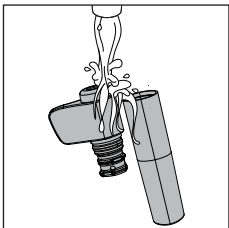


Semanalmente:

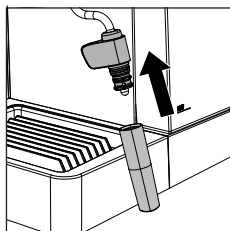
- 1 Retire la parte inferior del Pannarello (17) y saque la parte superior (18).



- 2 Enjuáguelas con agua corriente.



- 3 Limpie el tubo de vapor con un paño húmedo.



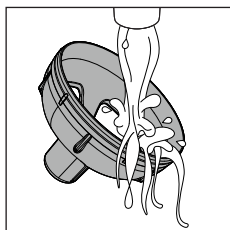
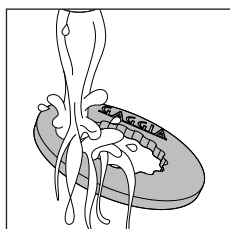
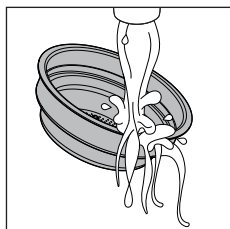
- 4 Vuelva a montar la parte superior e inferior del Pannarello en el tubo de vapor.

Limpieza del portafiltro, de los filtros, del “CremaXL System” y del sistema para pastillas de café “Pod system”

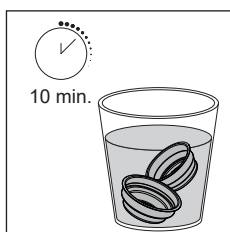
Los filtros deben mantenerse limpios para garantizar un resultado perfecto.

Diariamente:

- 1 Retire el filtro del portafiltro y lave ambos componentes con agua templada.



- 2 Si fue utilizado, limpie también el sistema para pastillas de café “Pod System” y el “CremaXL System” con agua tibia.



- 3 Si nota un mal funcionamiento durante el suministro de café, sumerja los filtros en agua hirviendo durante 10 minutos y luego enjuáguelos con agua corriente.



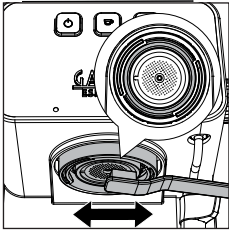
- 4 Para una mejor limpieza de los filtros, se aconseja comprar las pastillas de limpieza GAGGIA, específicamente estudiadas para mantener la máquina en perfectas condiciones.

Atención: El filtro solo se debe extraer cuando el portafiltro se haya enfriado por completo para evitar quemaduras.

Limpieza de la ducha

Tras cada suministro de café:

- 1 Extraiga el portafiltro del grupo girándolo de derecha a izquierda.
- 2 Limpie los restos de posos de café que puedan haber quedado en la junta y en la ducha utilizando un cepillo.



- 3 Realice una limpieza con agua caliente, pulsando el botón de café y suministrando una taza de agua.

Limpieza de la rejilla y de la bandeja de goteo

Extraiga la bandeja de goteo (19) y la rejilla si se encuentra montada (20) y lávelas con agua corriente. No use productos abrasivos.

Limpieza del depósito de agua

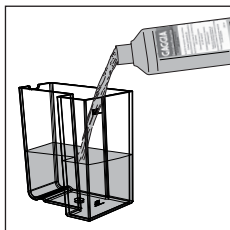
- 1 Extraiga el depósito de agua (9) y lávelo con agua corriente.
- 2 Vuelva a colocar el depósito, asegurándose de que los tubos de silicona (6) se encuentran dentro del depósito y que no están retorcidos ni plegados.

Descalcificación

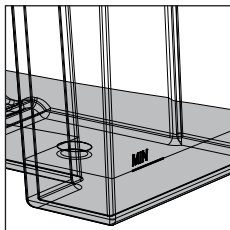
Cuando el botón de encendido/apagado se pone de color naranja, significa que es necesario realizar la descalcificación. Utilice solo la solución descalcificante Gaggia que ha sido diseñada para garantizar las óptimas prestaciones de la máquina. El uso de otros productos puede causar daños a la máquina y dejar residuos en el agua. La garantía quedará anulada en caso de no realizar la descalcificación de la máquina.



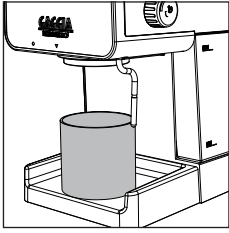
- 1 Desactive la función MEMO en caso de estar activada y extraiga el portafiltro del grupo de suministro (22).
- 2 Retire y vacíe el depósito de agua.
- 3 Vierta la MITAD del contenido de la botella de producto descalcificante concentrado Gaggia en el depósito de agua y rellénelo con agua hasta el nivel MAX.



- 4 Retire el Pannarello (8) si se encuentra instalado en el tubo de vapor.
- 5 Encienda la máquina pulsando el botón de encendido/apagado.
- 6 Pulse el botón de café y suministre a través del grupo de suministro 1 taza (unos 150 ml) de agua.
- 7 Abra el mando de vapor/agua caliente y suministre 1 taza de agua (unos 150 ml) a través del tubo de vapor.
- 8 Apague la máquina pulsando el botón de encendido/apagado.
- 9 Deje que el producto descalcificante actúe durante 15-20 minutos con la máquina apagada.
- 10 Vuelva a encender la máquina pulsando el botón de encendido/apagado.
- 11 Suministre a través del grupo de suministro 1 taza (unos 150 ml) de agua y otra taza de agua (unos 150 ml) a través del tubo de vapor.
- 12 A continuación, apague la máquina pulsando el botón de encendido/apagado y déjala apagada durante 3 minutos.
- 13 Repita las operaciones descritas a partir del punto 10 hasta que se alcance el nivel MIN del depósito de agua.



- 14 Enjuague el depósito con agua fresca y llénelo hasta el nivel MAX.

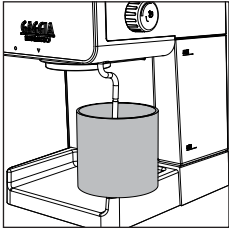


15 Coloque un recipiente grande debajo del grupo de suministro.

16 Encienda la máquina pulsando el botón de encendido/apagado.

17 Pulse el botón de café y suministre agua a través del grupo de suministro hasta que el suministro se detenga automáticamente, cuando quede aproximadamente la mitad del depósito de agua.

18 Coloque un recipiente grande debajo del tubo de vapor.



19 Abra el mando de vapor/agua caliente girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj y suministre a través del tubo de vapor el agua restante en el depósito hasta que se alcance el nivel MIN.

20 Para detener el suministro, cierre el mando de vapor/agua caliente girándolo en el sentido de las agujas del reloj.

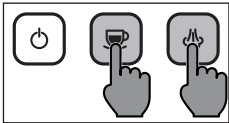
21 Llene el depósito hasta el nivel MAX y suministre toda el agua a través del grupo de suministro hasta que se alcance el nivel MIN.

22 Repita la operación suministrando otro depósito completo, pero en esta ocasión a través del tubo de vapor.

23 El ciclo de descalcificación ha concluido.

24 Inserte el portafiltro en el grupo de suministro tras haberlo enjuagado con agua corriente y vuelva a montar el Pannarello.

25 Mantenga pulsados los botones de café y vapor durante unos 5 segundos; el botón de encendido/apagado parpadeará un instante y la máquina estará nuevamente lista para suministrar café, apagándose el LED naranja.



Nota: Si fuera necesario, efectúe la carga del circuito como se describe en el correspondiente apartado.

Resolución de problemas

Este capítulo resume los problemas más comunes que la máquina puede presentar. Si no logra resolver el problema con la información indicada a continuación, visite www.gaggia.com y consulte la lista de preguntas frecuentes o contacte con el centro de asistencia al cliente o un distribuidor nacional.

Problema	Causa	Solución
La máquina no se enciende.	La máquina no está conectada.	Compruebe que el cable de alimentación está conectado correctamente.
La bomba es muy ruidosa.	Falta agua en el depósito.	Llene el depósito y vuelva a cargar el circuito como se describe en el correspondiente capítulo.
No se forma espuma de leche.	El tipo de leche utilizado no es adecuado para producir espuma.	Según el tipo de leche, la cantidad y la calidad de la espuma producida pueden ser distintas (<i>capítulo «Espumado de la leche para la preparación de un capuchino»</i>).
	Pannarello sucio.	Limpie el Pannarello (<i>capítulo «Limpieza del Pannarello»</i>).
	Falta agua en el depósito.	Llene el depósito y vuelva a cargar el circuito como se describe en el correspondiente capítulo.
No sale café tras haber pulsado el botón de café.	Portafiltro obstruido.	Pulse de nuevo el botón de café. Apague la máquina y espere a que se enfríe (<i>1 hora aproximadamente</i>). A continuación, extraiga y lave bien el portafiltro. Si el problema vuelve a aparecer, contacte con el centro de asistencia.
El café está demasiado frío.	No se ha introducido el portafiltro para el precalentamiento.	Precaliente el portafiltro (<i>capítulo «Preparación de un café»</i>).
	Tazas frías.	Precaliente las tazas con agua caliente.
El café sale demasiado rápido, no se forma crema.	Hay muy poco café en el portafiltro.	Añada café.
	Molido demasiado grueso.	Use una mezcla diferente.
	Prensado demasiado ligero o con surcos.	Prese más el café molido mediante el prensador, con cuidado de que no se formen surcos.
	Café o pastillas de café no frescos.	Use una mezcla distinta u otra pastilla de café.

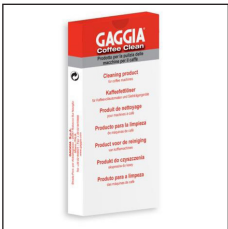
Problema	Causa	Solución
El café no sale o lo hace a gotas.	Falta agua en el depósito.	Llene el depósito y vuelva a cargar el circuito como se describe en el correspondiente capítulo.
	Molido demasiado fino.	Use una mezcla diferente.
	Café demasiado prensado en el portafiltro.	Prese el café con menos fuerza.
	Hay demasiado café en el portafiltro.	Reduzca la cantidad de café en el portafiltro.
	Máquina con cal.	Descalcifique la máquina como se describe en el capítulo correspondiente.
	Filtro del portafiltro obstruido.	Limpie el filtro (<i>capítulo «Limpieza del portafiltro, de los filtros y del sistema para pastillas de café "Pod system"»</i>).
Sale café por los bordes. Pérdidas del portafiltro.	Portafiltro mal insertado en el grupo de suministro del café.	Inserte el portafiltro como se describe en el capítulo correspondiente.
	Borde superior del portafiltro sucio.	Limpie el borde del portafiltro.
	Hay demasiado café en el portafiltro.	Reduzca la cantidad de café utilizando la cuchara dosificadora.
	Junta de la ducha sucia.	Limpie la junta de la ducha como se describe en el capítulo correspondiente.
	Pastilla de café demasiado gruesa.	El uso del "Pod System" no es aconsejado (<i>véase capítulo «Suministro con pastillas de café»</i>).
El LED naranja del botón ON/OFF y los LED blancos de los botones de café y vapor parpadean simultáneamente.	Se ha producido un problema	Desconecte el enchufe y vuelva a encender la máquina. Si el problema persiste, contacte con un centro de asistencia autorizado o los distribuidores de su país.

Accesorios GAGGIA

El café y los accesorios están disponibles en los centros autorizados (*Italia*) o en los distribuidores nacionales.



Solución descalcificante



Pastillas
desengrasantes



Gama de café disponible en grano y en polvo: 100 % Arábica/Intenso/Descafeinado

Datos técnicos

Tensión nominal - Potencia nominal - Alimentación	Consulte la etiqueta colocada en el compartimento del depósito de agua
Estructura exterior	Termoplástico
Dimensiones	255 x 199 x 303 mm
Peso	3,7 kg
Longitud del cable	900 mm
Panel de mandos	Frontal
Tamaño de las tazas	Hasta 76 mm con la bandeja de goteo colocada, 102 mm sin ella
Depósito de agua	1,2 litros - Extraíble
Presión de la bomba	15 bar
Caldera	Acero inoxidable
Dispositivos de seguridad	Termofusible - Válvula de presión máxima

GAGGIA S.p.A. reserves the right to make any necessary modification.

GAGGIA S.p.a. se réserve le droit d'apporter toutes les modifications jugées nécessaires.

GAGGIA S.p.A. se reserva el derecho a realizar toda modificación que considere necesaria.



642001004367

COD.

- Rev.01 - 14/02/25

GAGGIA S.p.A.

Sede Amministrativa/Administrative Office

Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia

+39 0534 771111

www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO