GAGGIA

MILANO



ENGLISH

FRANÇAIS

ESPAÑOL

GAGGIA CLASSIC UP

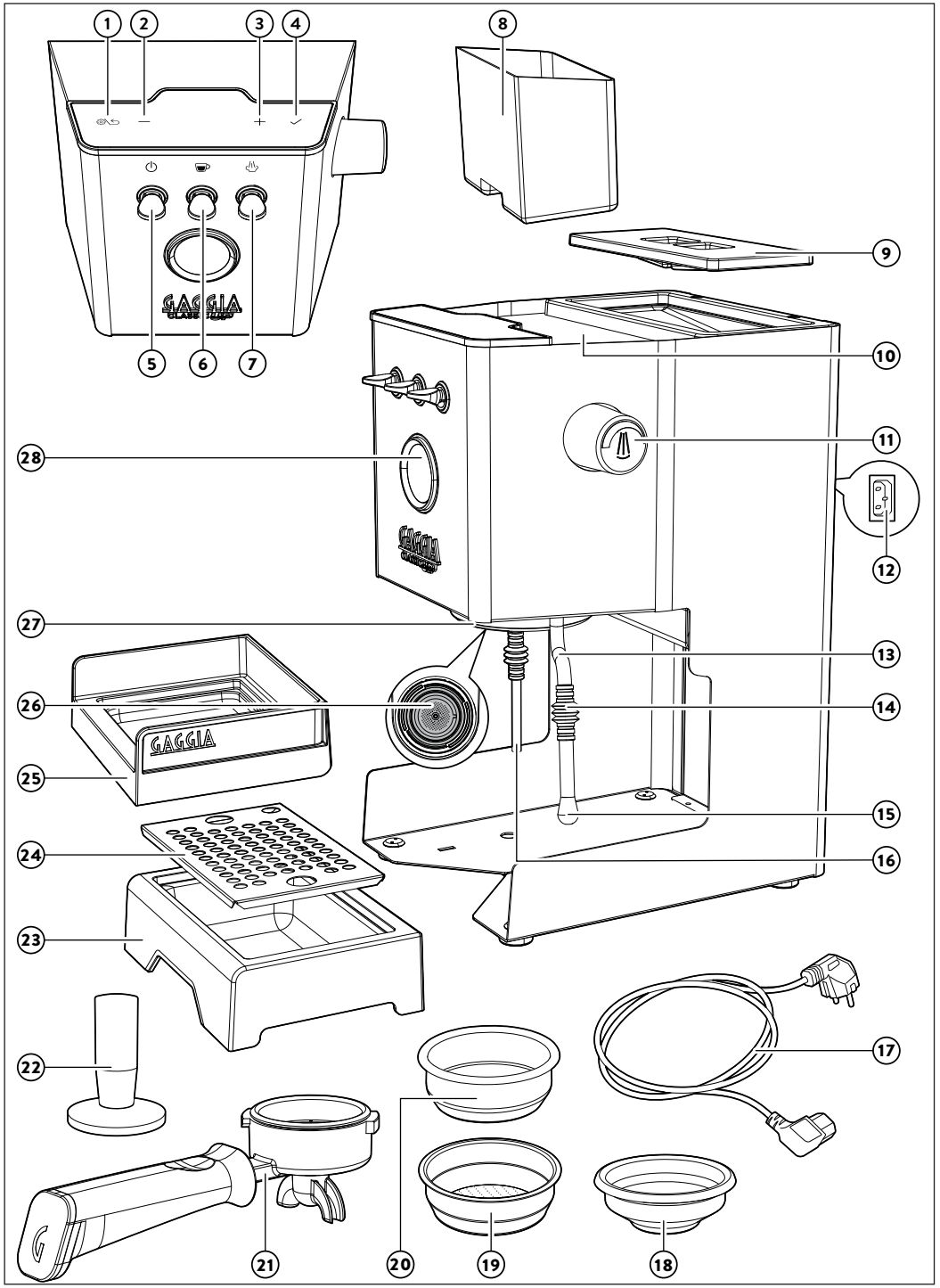
EG2500 (SIN 047)

User manual

Mode d'emploi

Instrucciones de uso

CE


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
GAGGIA

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.
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 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.

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 carefull 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 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.
- 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 and coffee. 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.
- 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 professional steam wand

Warning

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

Caution

- After frothing milk, quickly clean the professional steam wand by dispensing a little steam to remove any milk residues.

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/EU).
- 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.

Warranty and support

For service or support, contact your local dealer or an authorized service center. Contact details are included in the warranty booklet supplied separately or visit www.gaggia.com.

Thank you for choosing Gaggia Classic UP!

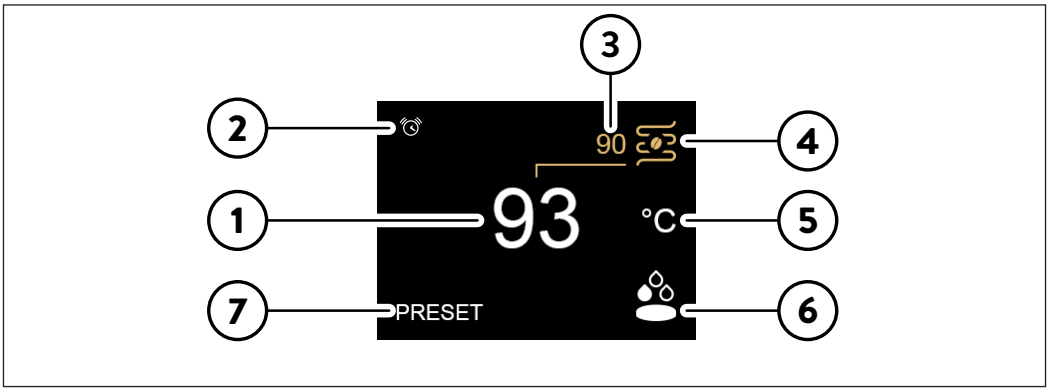
This manual machine is what you have always been looking for to elevate your coffee experience. By combining excellent technical features and an unmistakable design, you can create personalized coffee rituals every day.

This user manual provides all the necessary information to install, use, and clean your machine. On first use, read the instructions carefully, including the safety section, and keep them for future reference.

Table of contents

Display icons 10
Machine overview (fig) 10
Control panel 11
Multifunction buttons 11
Control panel toggle switches 11
Filters supplied 11
2-cup filter 11
1-cup filter 12
Blind filter 12
How to insert the filter holder 12
Drip tray 12
First installation 13
Circuit priming 14
First use or after a period of inactivity of more than 2 weeks 14
Preparing a coffee 15
Coffee brewing 15
Coffee brewing with automatic pre-infusion 16
Coffee brewing with PRESET function 17
Enabling and disabling the PRESET function 17
How to set and save your coffee 17
How to lower the boiler temperature 17
Milk frothing for cappuccino preparation 18
Hot water dispensing 19
Machine settings 19
Automatic pre-infusion 19
Stand-by 19
Wake-up timer 20
Button sound 20
Temperature unit of measurement 20
Preset 20
Cleaning and maintenance 21
Cleaning table 21
Cleaning the steam wand 21
Coffee brew group cleaning 21
Filter and filter holder cleaning 22
Cleaning the screen 23
Cleaning the grid and drip tray 23
Cleaning the water tank 23
Descaling 24
Meaning of error codes 25
Troubleshooting 25

Display icons



1	Set coffee temperature	**5**	Temperature unit of measurement
2	Wake-up timer function active	**6**	Set pre-infusion level
3	Measured coffee temperature	**7**	PRESET function active
4	Coffee boiler		

Machine overview (fig)

1	SETTINGS/BACK button	**15**	Steam wand nozzle
2	(-) navigation button	**16**	Telescopic drain pipe
3	(+) navigation button	**17**	Power cord
4	OK button	**18**	1-cup filter
5	ON/OFF toggle switch	**19**	2-cup filter
6	Coffee toggle switch	**20**	Blind filter
7	Steam toggle switch	**21**	Filter Holder
8	Water tank	**22**	Coffee tamper
9	Water tank lid	**23**	Classic drip tray
10	Cup warmer	**24**	Drip tray grid
11	Steam/hot water knob	**25**	Low drip tray
12	Power cord socket	**26**	Screen
13	Steam wand	**27**	Coffee brew group
14	Steam wand handle	**28**	Pressure gauge

Control panel

Multifunction buttons

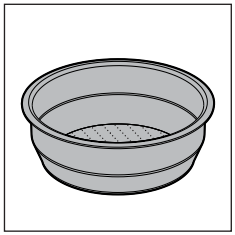
1	**SETTINGS/BACK button**	Click to access the machine menu and to return to the previous screen.
2/3	**Navigation buttons + and —**	Click to navigate throughout the menu and to adjust the brew temperature.
4	**OK button ✓**	Click to confirm the selected option.

Control panel toggle switches

5	**ON/OFF toggle switch**	Press to switch the machine on or off. *The toggle lights up when the machine is on.*
6	**Coffee toggle switch**	Press to brew coffee. *The toggle is steady on when the machine is ready to brew, it flashes when it is not at temperature.*
7	**Steam toggle switch**	Press to activate the steam function, the machine starts to heat up. *The toggle lights up when the machine is ready to dispense steam, it flashes when it is not at temperature.*
6+7	**Coffee toggle switch** + **Steam toggle switch**	Press simultaneously to dispense water and to stop dispensing. *The toggles light up when water dispensing begins regardless of the machine's status.*

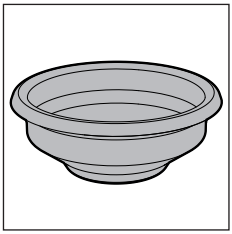
Filters supplied

2-cup filter



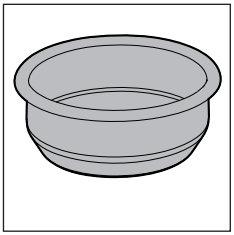
The two-cup filter is already installed on the filter holder and allows you to brew two cups of espresso with ground coffee.

1-cup filter



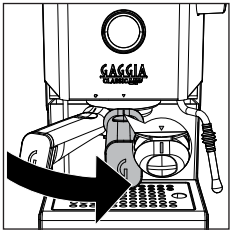
This filter can be used to brew one cup of espresso with ground coffee.

Blind filter



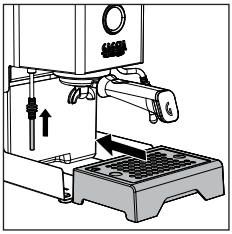
This filter can be used to clean the brew group.

How to insert the filter holder



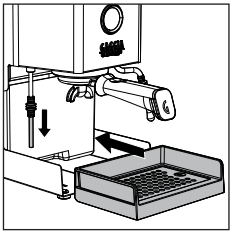
Insert the filter holder into the brew group from below, aligning the reference mark on the filter holder handle with the ● symbol on the body, turning from left to right until the filter holder locks into position, i.e. when the reference mark on the handle and the ▼ triangle on the body are aligned, or the mark on the handle is slightly shifted to the right.

Drip tray



To ensure an optimal height for using espresso cups:

1. Use the classic drip tray.
2. Position the telescopic drain pipe in the shortest position.



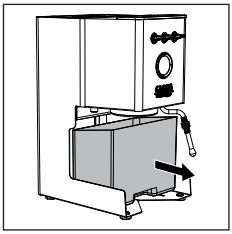
To ensure an optimal height for using larger cups or a scale:

1 Use the low drip tray.

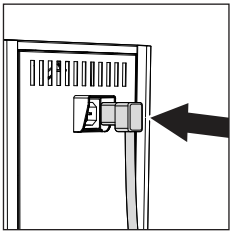
2 Position the telescopic drain pipe in the longest position.

First installation

Note: the machine has been tested and it is possible that some traces of coffee or water are still present despite thorough cleaning. However, we guarantee that this is a new machine.



1 Remove the water tank, rinse it and fill it with cold water up to the MAX level. It is recommended to make sure the tank is correctly inserted in its housing.

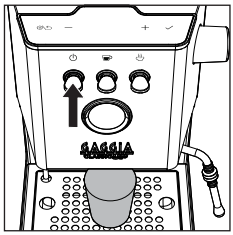


2 Insert the power cord plug into a wall socket with suitable supply voltage.



3 The display will turn on and show the historic Gaggia logo and then turn off and go into stand-by.

Circuit priming

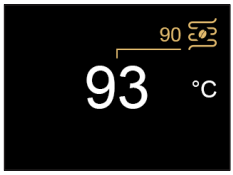


1 Press the ON/OFF toggle switch to start the machine, the corresponding LED will light up.

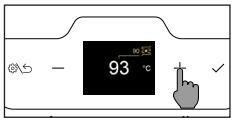
2 Place a cup under the brew group without inserting the filter holder and press the coffee toggle switch.

3 You will hear the sound of the pump that has been activated and after a few seconds water will begin to flow from the brew group.

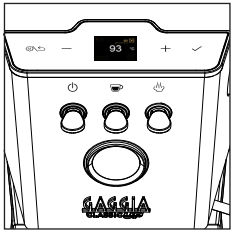
4 Fill the cup (*approx.150ml*) and stop dispensing by pressing the coffee toggle switch again.



5 The display shows the temperature at the outlet of the brew group and the value increases until the set temperature is reached.



6 The set temperature can be changed using the + and − buttons.

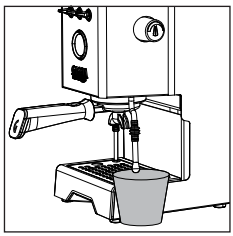


7 When the desired temperature is reached, the coffee LED lights up steady.

8 Before brewing, follow the instructions in the First Use chapter.

First use or after a period of inactivity of more than 2 weeks

Note: it is recommended to follow the instructions below. The water dispensed during this process must be discarded and cannot be used for human consumption.



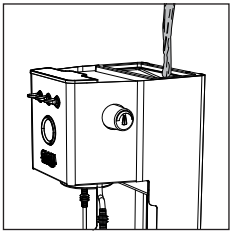
1 Remove the water tank, rinse it and fill it to the MAX level.

2 Place a large container under the steam wand.

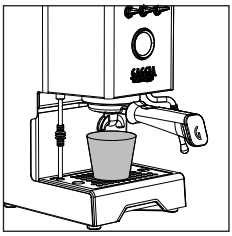
3 Press the coffee toggle switch and the steam toggle switch simultaneously and slowly open the steam knob.

4 Dispense one tank of water from the steam wand, press the toggle switches again if dispensing stops beforehand.

5 Press the coffee and steam toggle switches to stop dispensing. Close the steam knob.



6 Refill the water tank up to the MAX level.



7 Insert the filter holder into the brew group and place a large container under the filter holder.

8 Press the coffee toggle switch and dispense all the water in the tank, pressing it again if dispensing stops beforehand.

9 Stop the dispensing by pressing the coffee toggle switch again.

10 Remove the filter holder and rinse it with running water.

11 Refill the water tank up to the MAX level.

12 The machine is now ready for use.

Preparing a coffee

Make sure to use an appropriate grind setting for espresso brewing.

For proper grinding, we suggest you use our MDF55 coffee grinder.

Note: if the set temperature is reduced when the machine is hot, to speed up cooling follow the instructions in the chapter "How to lower the boiler temperature".

Note: We suggest keeping the clean filter holder installed on the machine without tightening it too much, to always ensure an optimal temperature of the entire brew group.

Coffee brewing

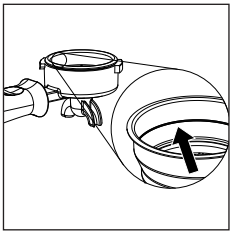
The filter holder is supplied from the factory with the 2-cup filter installed.

To brew the first coffee, the filter holder must be preheated.

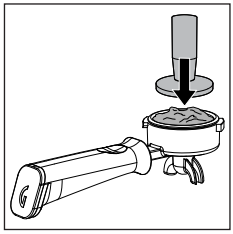
1 Insert the filter holder with the 1 or 2 cup filter into the brew group.

2 Place a cup under the filter holder and press the coffee toggle switch when the LED is steady on, dispensing a cup of water (*approx.150ml*).

3 Remove the filter holder, eliminating any water residue.



4 Fill the 1 or 2 cups filter with pre-ground coffee, taking the mark inside the filter as a reference. Tap the filter holder sideways to even out.



5 Press the coffee using the appropriate tamper provided. Tamping must be done evenly and the coffee surface must be well-levelled, parallel to the rim of the filter holder.

6 Clean any coffee residues from the rim of the filter holder.

7 Insert the filter holder correctly as described in the chapter "How to insert the filter holder".

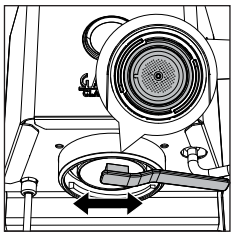
8 Place 1 or 2 cups under the filter holder.

9 Wait for the coffee toggle switch to be steadily lit before pressing it to start dispensing.



10 During brewing, the display shows the brewing seconds.

11 When the desired volume is reached, press the coffee toggle switch again to stop dispensing.



12 At the end of dispensing, remove the filter holder, remove the puck from the filter and clean any residues from the screen.

13 The display will return to showing the coffee brew temperature again.

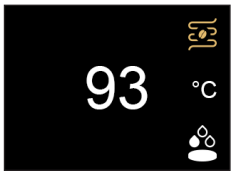
Note: wait about 10 seconds before removing the filter holder, remove it slowly and carefully by turning it to the left. Be careful not to scald yourself with any water left on coffee pucks.

Note: a small amount of water may remain in the filter holder; this is normal and is due to the characteristics of the filter holder.

Warning: if you brew a coffee immediately after disabling the steam toggle switch or with the steam toggle switch active, the machine may brew a burnt coffee, with possible splashes during dispensing. Before brewing a coffee, lower the boiler temperature by following the instructions in the chapter "How to lower the boiler temperature".

Coffee brewing with automatic pre-infusion

You can enable the automatic pre-infusion from the machine menu.



1 The display will show the symbol with one, two or three full drops depending on the type of pre-infusion selected.



2 When dispensing starts after pressing the coffee toggle switch, the display will show the set pre-infusion and the dispensing time.

3 Press the coffee toggle switch again once the desired coffee volume has been reached to stop dispensing.

Note: if you press the coffee toggle switch during the pre-infusion phase, the pre-infusion stops and the machine will switch to the coffee brewing phase, showing the brewing seconds on the display.

Coffee brewing with PRESET function

By enabling this function, the machine will automatically stop dispensing when the previously pre-set time is reached.

Enabling and disabling the PRESET function



1 The PRESET function can be enabled or disabled via the machine menu.



2 The word PRESET on the display will indicate when the relevant function is active.

3 With the function active, the machine will brew the amount of coffee in the set time.

How to set and save your coffee

The machine has a factory pre-set coffee brewing time.

It can be modified by following the procedure described below:

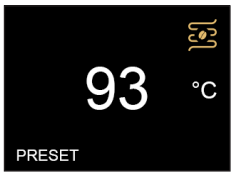


1 Press and hold the coffee toggle switch for a few seconds, release it when brewing starts and the timer will appear on the display with the word PRESET flashing.

2 Press the coffee toggle switch again once the desired brewing time is reached.

3 The confirmation check mark will appear on the display to indicate that the new volume has been saved, overwriting the previously set one.

4 The display will return to the main screen, with the PRESET function active.



Note: the PRESET function saves the time, not the volume. In the same brewing time, the volume of coffee may vary depending on the type of coffee, the amount of ground coffee, the finer or coarser grind, or the pressure applied with the tamper.

How to lower the boiler temperature

1 Place an empty cup under the brew group without the filter holder.

2 Press the coffee toggle switch and dispense a cup of water.

3 Press the coffee toggle switch again to stop dispensing.

4 Repeat the operation if the machine has not yet reached the desired temperature shown on the display.

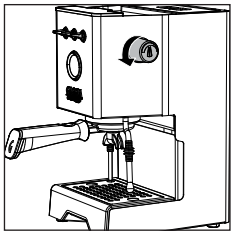
Milk frothing for cappuccino preparation -

To ensure an optimal result, we recommend using cold whole milk (*at about 5°C*) with a protein content of at least 3% and at least 3.5% fat. 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.

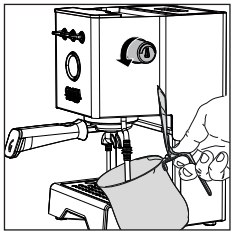


1 Press the steam toggle switch which will start flashing until the machine has reached the set temperature.

2 When the toggle switch lights up steady, the machine will be ready for steam dispensing.



3 Before starting to froth the milk, remove any condensation residues by opening the steam/hot water knob until only steam comes out.



4 Fill a jug with cold milk to about 1/3, insert the steam wand into the milk and start frothing by reopening the knob.

5 When you reach the desired frothing, close the knob to stop the steam dispensing and remove the jug.

6 Clean the circuit by dispensing some more steam to remove any milk residue and clean the wand with a damp cloth.

7 Press the steam toggle switch again to exit the function and the LED will turn off.

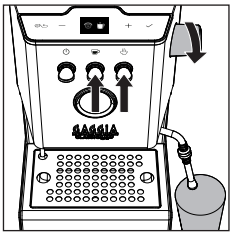
Warning: at the beginning of dispensing, short spurts of hot water may occur. The dispensing tube can reach high temperatures. Avoid touching it directly with your hands.

Note: A steam delivery lasting more than 2 minutes, even if divided into multiple dispensings, may completely empty the boiler. In this case, proceed as described in the section “Circuit Priming”.

Warning: To prepare another coffee immediately, first lower the boiler temperature by dispensing hot water from the brew group . Follow the instructions in the chapter "How to lower the boiler temperature", otherwise dispensing could cause splashes with risk of possible burns and the coffee taste may not be optimal.

Note: To access the machine settings, you must first disable the steam toggle switch.

Hot water dispensing



1 Place a cup or glass under the steam wand.

2 Press the coffee and steam toggle switches simultaneously and open the steam/hot water knob. Once the desired quantity is reached, press the coffee and steam toggle switches simultaneously again and close the knob. If you want to dispense a larger amount of water, repeat the operation.

Note: water can be dispensed both when the machine is ready for coffee, coffee toggle switch on and water temperature lower, and with the steam function active, steam toggle switch on and water temperature hotter.

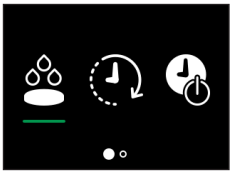
Warning: at the beginning of dispensing, short spurts of hot water may occur. The dispensing tube can reach high temperatures. Avoid touching it directly with your hands.

Machine settings

Pressing the button on the display enters and exits the machine settings. Using the navigation buttons +, − and the confirmation button ✓, you can activate or modify some parameters:

- Automatic pre-infusion
- Wake-up-Timer
- Stand-by
- Button sound
- Temperature unit of measurement
- Preset

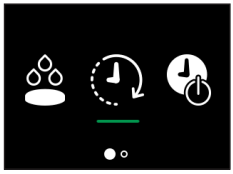
Automatic pre-infusion



By selecting the symbol it is possible to disable the automatic pre-infusion or set 3 pre-infusion levels.

OFF
MIN
MED
MAX

Wake-up timer

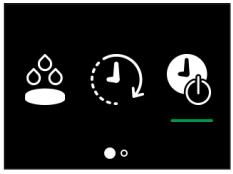


By selecting the symbol, you can enable or disable the machine's wake-up function.

To enable the function, select ON and confirm. Select the symbol to set the time, confirming with the ✓ button first the hour and then the minutes. Then select the symbol to set the wake-up time (*settable in 15-minute intervals*). The symbol is displayed in the upper left of the display to indicate that the function is active.

Note: in the event of a power failure or if the cable is removed from the socket, the machine's wake-up function will be disabled and will need to be reactivated.

Stand-by



The machine is factory-equipped with an automatic switch-off function after 30 minutes of inactivity.

Select the symbol to disable the function or change the stand-by time.

Warning: disabling this function or increasing the stand-by time will result in higher energy consumption. To minimize energy use, switch off the machine after use.

Button sound



To turn the button sound on or off, select the symbol.

Temperature unit of measurement



By selecting the symbol it is possible to choose the temperature unit of measurement between C° and F°.

Preset



By selecting Preset it will be possible to enable or disable the function. By enabling the Preset function, the machine will automatically stop dispensing at the set time. See chapter "How to set and save your coffee".

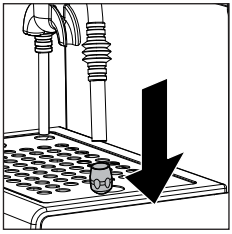
Cleaning and maintenance

Regular cleaning and maintenance keep the machine in optimal condition and ensure good coffee for a long period of time, a constant coffee flow and excellent milk frothing.

Cleaning table

Part description	After use	Daily	Weekly	Monthly	Every 3 months
Steam wand cleaning	●				
Brew group cleaning				●	
Filter and filter holder cleaning		●			
Screen cleaning	●				
Grid and drip tray cleaning		●			
Water tank cleaning			●		

Cleaning the steam wand



After each milk frothing:

1 Clean the steam wand with a damp cloth. For a more thorough cleaning, unscrew the nozzle, wash it with running water and reassemble it.

2 Open the steam knob for a few moments to remove any milk residue and close the knob again.

Coffee brew group cleaning

Monthly:

We recommend cleaning the brew group with Gaggia "Coffee oil remover" cleaning tablets to remove any oily coffee residues.

1 Make sure the drain pipe is inserted (**16**).

2 Insert the blind filter (**20**) into the filter holder. Divide a Gaggia cleaning tablet into 4 parts and insert it into the blind filter.

3 Insert the filter holder (**21**) into the coffee brew group (**27**)

4 Press the coffee toggle switch to activate the pump and create the necessary pressure.

5 Wait 5 seconds before pressing the coffee toggle switch again to disable the pump.

6 The water with the detergent will flow into the drip tray through the drain pipe. Wait about 30 seconds.

7 Repeat steps 4 to 6 at least 10 times until clean water flows into the drip tray from the drain pipe.

8 Remove the filter holder with the blind filter and wash them thoroughly with hot water.

9 Insert the filter holder with the blind filter back into the coffee brew group and repeat steps 4 and 5 at least 10 times to complete the rinsing phase.

10 Remove the filter holder and the blind filter and clean the screen (**26**) with a brush as described in the corresponding chapter.

11 Press the coffee toggle switch and let a cup of hot water (*approx.150ml*) out of the coffee brew group.

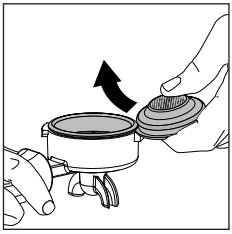
12 Remove and wash the drip tray with running water.

13 The machine is now ready for use.

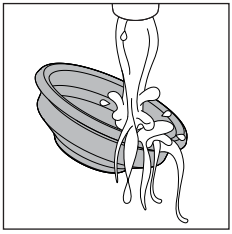
Filter and filter holder cleaning

Filters must be kept clean to ensure a perfect result.

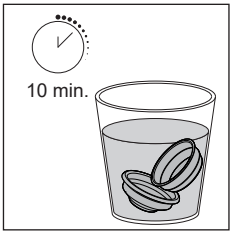
Daily:



1 Remove the filter from the filter holder as shown in the figure.



2 Wash the filter holder with warm water.



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.

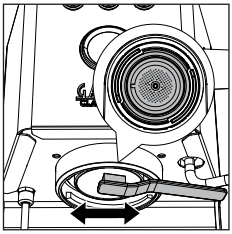


4 To clean the filters more thoroughly, we recommend using the GAGGIA cleaning tablets specifically designed to keep your machine in perfect working order.

Warning: the filter must be replaced only when the filter holder has completely cooled down to avoid burns.

Cleaning the screen

After each coffee brewing:

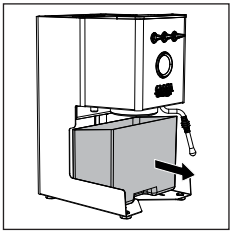


1 Remove the filter holder from the brew group.
2 Remove any coffee grounds from the screen using a brush.
3 Clean with hot water by pressing the coffee toggle switch and dispensing a cup of water.

Cleaning the grid and drip tray

Remove the drip tray and grid and wash them with running water. Do not use abrasive products.

Cleaning the water tank



1 Remove the water tank and wash it under running water. To remove the water tank, first remove the drip tray (**23/25**) and then pull out the drain pipe (**16**) by pulling it downwards.

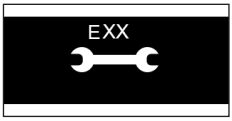
Warning: The tank must be cleaned only when the machine is switched off to avoid burns. During use, the drain pipe (**16**) may reach high temperatures.

Note: When reinserting the tank, make sure that the silicone hoses are inside the tank and that they are neither twisted nor blocked.

Descaling

Limescale build-up is a normal part of using the machine. With regular daily use, deposits gradually form inside over time, depending on how often the machine is operated and the hardness of the water. These residues can affect the quality of the coffee and shorten the lifespan of the appliance. To help protect it from limescale, we recommend using water that is not too hard and, if necessary, a water softener. If these measures are not sufficient, a descaling cycle may be required. In that case, please contact an authorized service center or a distributor in your country. Contact details are available on www.gaggia.com.

Meaning of error codes



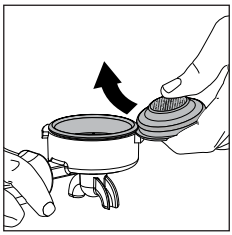
Switch the machine off and on again by unplugging the power cord from the electrical socket and plugging it back in. If inserted, do not remove the filter holder before switching off the machine. Repeat the procedure a couple of times after allowing the machine to cool down. If the error persists, you must contact an authorised service centre or the distributors in your country, reporting the error code displayed on the display above the symbol. Contact details are available at www.gaggia.com.

Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you may encounter while using the machine. If you cannot solve the problem with the information below, visit www.gaggia.com. for a list of frequently asked questions or contact the Customer Service Centre or distributors in your country.

Problem	Cause	Solution
The milk is not frothed.	The type of milk used does not produce froth.	Depending on the type of milk, the quantity and quality of froth produced are different (*Chapter "Milk frothing for cappuccino preparation"*).
No coffee is brewed after pressing the coffee toggle switch.	The filter holder is clogged.	Press the coffee toggle switch again. Switch off the machine and wait for it to cool down (*about 1 hour*). Then remove and wash the filter holder well. If the problem occurs again, contact the service centre.
The pump is very noisy.	There is no water in the tank.	Fill the water tank up to the MAX level and prime the circuit as described in the chapter "Circuit priming".

Problem	Cause	Solution
The coffee is too cold.	Filter holder not inserted for preheating.	Preheat the filter holder (*Chapter "Coffee brewing"*).
	The cups are cold.	Place the cups on the cup warmer or warm them with hot water.
	The machine is not at temperature.	Wait for the coffee toggle switch LED to light up steady.
The coffee is too hot even after lowering the temperature on the display.	All parts of the machine are hot.	To speed up boiler cooling, follow the instructions in the chapter "How to lower the boiler temperature".
The coffee is brewed too quickly, no crema is formed.	There is too little coffee in the filter holder.	Add coffee.
	Grind too coarse.	Use a finer grind.
	Tamping too light and/or not uniform.	Tamp a bit harder with the supplied tamper paying attention to avoid possible gaps.
	Coffee not fresh.	Use a different blend.
The coffee does not come out or drips only.	Grind too fine.	Use a coarser grind.
	Coffee tamped too hard in the filter holder.	Press the coffee with less force.
	There is too much coffee in the filter holder.	Reduce the amount of coffee in the filter holder.
	The filter in the filter holder is clogged.	Clean the filter (*Chapter "Filter and filter holder cleaning"*).
The coffee leaks from the edges.	Filter holder inserted incorrectly into the coffee 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 amount of coffee.
	Dirty screen gasket.	Clean the screen gasket as described in the relevant chapter.
The coffee puck is too wet.	Coffee grind too coarse.	Use a finer grind.
	Not enough coffee in the filter holder.	Increase the amount of coffee in the filter holder.

Problem	Cause	Solution
It is difficult to remove the filter from the filter holder.	This is typical of professional filter holders, to avoid them being too loose.	Use another supplied filter upside down as a toggle switch (*Chapter "Filter and filter holder cleaning"*). 
The machine does not switch on.	The machine is not connected.	Check that the power cord has been inserted correctly.
The machine does not dispense water.	There is no water in the tank.	Fill the water tank.
The flow is irregular and splashes; the coffee is burnt.	The machine is overtemperature, a coffee was brewed with the steam toggle switch on or just switched off.	Lower the boiler temperature as indicated in the relevant chapter.
The machine is blocked and the toggle switches do not respond.	The protection system has been activated, requiring the machine to cool down.	Allow the machine to cool down for about 10 minutes, then try dispensing again.
Even if the set coffee temperature is increased, the display does not show the measured coffee temperature.	The machine is in the fast-heating up phase and has already reached the required temperature.	The machine is ready and you can brew a coffee.

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'usager, 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'usager. 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.
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.
- 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 du café moulu dans le porte-filtre. Placer du café en grains, du café soluble, du café non torréfié en grains ou toute autre substance dans le porte-filtre risquerait d'endommager la machine. Dans ce cas, la réparation n'est pas couverte par la garantie.
- 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 touchez jamais le tuyau de vidange de l'eau (si fourni) pendant l'utilisation de la machine, car il pourrait être très chaud. Le laisser d'abord refroidir.
- 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.
- 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 et du café. 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 porte-filtre dans le lave-vaisselle et n'utilisez pas de liquide vaisselle ou de détergent pour le nettoyer. Cela peut causer un mauvais fonctionnement du porte-filtre 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 jamais ôter le porte-filtre pendant la distribution du café. Pendant la phase de chauffage du groupe de distribution du café, des gouttes d'eau chaude peuvent s'écouler.
- La machine ne doit pas être placée dans une armoire pendant son utilisation.

Machines avec avec buse vapeur professionnelle

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 la buse à vapeur professionnelle 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 la buse à vapeur professionnelle en distribuant un peu de vapeur pour éliminer les éventuels résidus de lait.

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 jetées avec les déchets ménagèrs (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 agrée. Nos contacts sont indiqués dans le dépliant de garantie fourni séparamment ou sur les sites www.gaggia.com.

Nous vous remercions d'avoir choisi la Gaggia Classic UP !

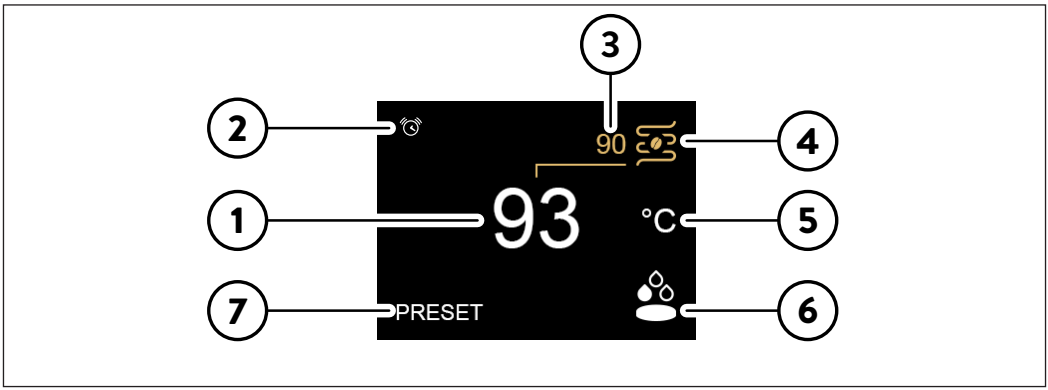
Cette machine manuelle est ce que vous avez toujours cherché pour élever le niveau de votre expérience café. En combinant des caractéristiques techniques d'excellence et un design unique, vous pourrez créer chaque jour des rituels de café personnalisés.

Ce manuel d'utilisation fournit toutes les informations nécessaires pour installer, utiliser et nettoyer votre machine. Lors de la première utilisation, lisez attentivement les instructions, y compris la section consacrée à la sécurité, et conservez-les pour l'avenir.

Table des matières

Icônes de l'afficheur 35
Vue d'ensemble de la machine 35
Bandeau de commande 36
Touches multifonctions 36
Leviers du bandeau de commande 36
Filtres fournis 36
Filtre 2 tasses 36
Filtre 1 tasse 37
Filtre aveugle 37
Comment accrocher le porte-filtre 37
Bac d'égouttement 37
Première installation 38
Amorçage du circuit 39
Première utilisation ou après une période d'inactivité de plus de 2 semaines 39
Préparation d'un café 40
Distribution de café 40
Distribution de café avec pré-infusion automatique 41
Distribution du café avec la fonction PRESET 42
Comment activer et désactiver la fonction PRESET 42
Comment régler et mémoriser votre café 42
Comment baisser la température de la chaudière 43
Émulsion du lait pour la préparation d'un cappuccino 43
Distribution d'eau chaude 44
Réglages de la machine 44
Pré-infusion automatique 44
Stand-by 45
Wake-up timer 45
Son des touches 45
Unité de mesure de la température 45
Preset 45
Nettoyage et entretien 46
Tableau de nettoyage 46
Nettoyage de la lance vapeur 46
Nettoyage du groupe de distribution du café 46
Nettoyage du filtre et du porte-filtre 47
Nettoyage de la douchette 48
Nettoyage de la grille et du bac d'égouttement 48
Nettoyage du réservoir à eau 48
Détartrage 49
Signification des codes d'erreur 50
Dépannage 50

Icônes de l'afficheur



1	Température café réglée	**5**	Unité de mesure de la température
2	Fonction Wake-up timer active	**6**	Niveau de pré-infusion réglé
3	Température café mesurée	**7**	Fonction PRESET active
4	Chaudière café		

Vue d’ensemble de la machine

1	Touche RÉGLAGES/RETOUR	**15**	Buse de la lance vapeur
2	Touche (-) de navigation	**16**	Tuyau de vidange télescopique
3	Touche (+) de navigation	**17**	Câble d'alimentation
4	Touche OK	**18**	Filtre 1 tasse
5	Levier ON/OFF	**19**	Filtre 2 tasses
6	Levier Café	**20**	Filtre aveugle
7	Levier Vapeur	**21**	Porte-filtre
8	Réservoir à eau	**22**	Tasseur à café
9	Couvercle du réservoir à eau	**23**	Bac d'égouttement classique
10	Chauffe-tasses	**24**	Grille du bac d’égouttement
11	Bouton vapeur / eau chaude	**25**	Bac d'égouttement bas
12	Prise du câble d’alimentation	**26**	Douchette
13	Lance vapeur	**27**	Groupe de distribution du café
14	Protection de la lance vapeur	**28**	Manomètre

Bandeau de commande

Touches multifonctions

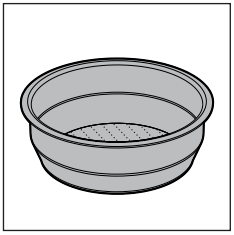
1	**Touche RÉGLAGES/RETOUR**	Appuyez pour accéder au menu de la machine et revenir à l'écran précédent.
2/3	**Touches de navigation + et −**	Appuyez pour naviguer dans le menu et modifier la température de consigne à la sortie du groupe de distribution du café.
4	**Touche OK** ✓	Appuyez pour confirmer la fonction sélectionnée dans le menu de la machine.

Leviers du bandeau de commande

5	**Levier ON/OFF**	Appuyez pour allumer ou éteindre la machine. *Le levier s'allume lorsque la machine est allumée.*
6	**Levier Café**	Appuyez pour distribuer du café. *Le levier est allumé en continu lorsque la machine est prête pour la distribution, et clignote quand elle n'est pas à température.*
7	**Levier Vapeur**	Appuyez pour activer la fonction vapeur, la machine commence à chauffer. *Le levier s'allume lorsque la machine est prête pour la distribution de vapeur, et clignote quand elle n'est pas à température.*
6+7	**Levier Café** + **Levier Vapeur**	Appuyez simultanément pour distribuer de l'eau et pour arrêter la distribution. *Les leviers s'allument lorsque la distribution d'eau commence, quel que soit l'état de la machine.*

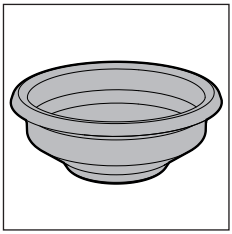
Filtres fournis

Filtre 2 tasses



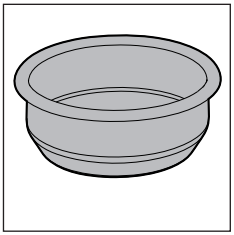
Le filtre pour deux tasses est déjà installé dans le porte-filtre et permet de distribuer deux tasses d'expresso avec du café moulu.

Filtre 1 tasse



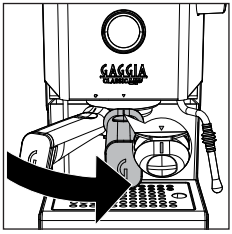
Ce filtre peut être utilisé pour distribuer une tasse d'expresso avec du café moulu.

Filtre aveugle



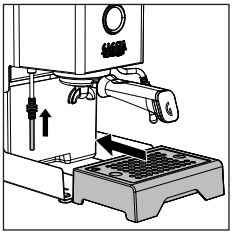
Ce filtre peut être utilisé pour nettoyer le groupe café.

Comment accrocher le porte-filtre



Insérez le porte-filtre dans le groupe distributeur par le bas, en alignant le repère sur le manche du porte-filtre avec le symbole ● sur la carrosserie, en le tournant de gauche à droite jusqu'à ce que le porte-filtre se bloque en position, c'est-à-dire lorsque le repère sur le manche et le triangle ▼ sur la carrosserie sont alignés, ou que le repère sur le manche est légèrement décalé vers la droite.

Bac d'égouttement

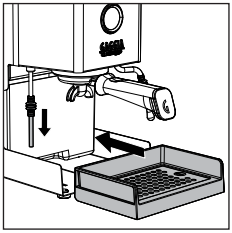


Pour garantir une hauteur optimale lors de l'utilisation de tasses à expresso:

1 Utilisez le bac d'égouttement classique.

2 Placez le tuyau de vidange télescopique dans sa position la plus courte.

Pour garantir une hauteur optimale lors de l'utilisation de tasses plus grandes ou d'une balance:

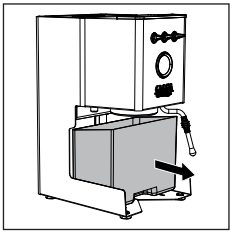


1 Utilisez le bac d'égouttement bas.

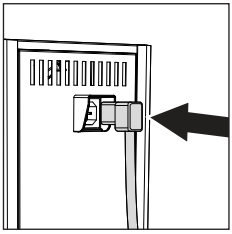
2 Positionnez le tuyau de vidange télescopique dans la position la plus longue.

Première installation

Remarque: la machine a été testée et il est possible que quelques traces de café ou d'eau soient encore présentes malgré un nettoyage soigné. Nous garantissons cependant qu'il s'agit d'une machine neuve.



1 Retirez le réservoir à eau, rincez-le et remplissez-le d'eau froide jusqu'au niveau MAX. Il est recommandé de s'assurer que le réservoir est correctement inséré dans son logement.

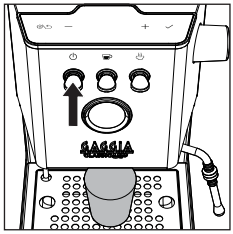


2 Branchez la fiche du câble d'alimentation sur une prise de courant murale ayant une tension appropriée.



3 L'afficheur s'allumera et affichera le logo historique de Gaggia, puis s'éteindra et se mettra en veille.

Amorçage du circuit

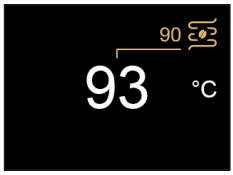


1 Appuyez sur le levier ON/OFF pour démarrer la machine, le voyant correspondant s'allume.

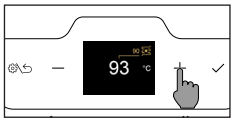
2 Placez une tasse sous le groupe café sans insérer le porte-filtre et appuyez sur le levier café.

3 Vous entendrez le bruit de la pompe qui a été activée et après quelques secondes, l'eau commencera à s'écouler du groupe café.

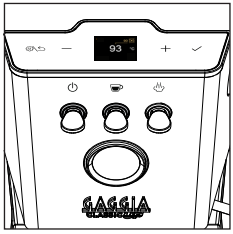
4 Remplissez la tasse (*env. 150 ml*) et terminez la distribution en appuyant à nouveau sur le levier café.



5 L'afficheur indique la température à la sortie du groupe de distribution du café, ainsi que sa valeur qui augmente jusqu'à la température réglée.



6 La température réglée peut être modifiée à l'aide des touches + et —.

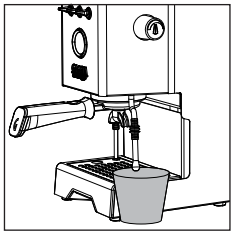


7 Une fois la température souhaitée atteinte, le voyant café s'allume en continu.

8 Avant la distribution, suivez les instructions indiquées dans le paragraphe Première Utilisation.

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

Remarque: il est recommandé de suivre les instructions ci-dessous. L'eau distribuée pendant ce processus doit être jetée et ne peut pas être utilisée à des fins alimentaires.



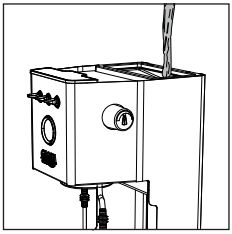
1 Retirez le réservoir à eau, rincez-le et remplissez-le jusqu'au niveau MAX.

2 Placez un grand récipient sous la lance vapeur.

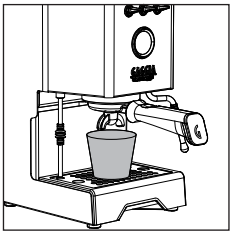
3 Appuyez simultanément sur le levier café et celui de la vapeur et ouvrez lentement le bouton de la vapeur.

4 Distribuez un réservoir d'eau par la lance vapeur, appuyez à nouveau sur les leviers si la distribution s'interrompt avant la fin.

5 Appuyez à nouveau sur les leviers café et vapeur pour terminer la distribution. Refermez le bouton de la vapeur.



6 Remplissez de nouveau le réservoir à eau jusqu'au niveau MAX.



7 Insérez le porte-filtre dans le groupe café et placez un grand récipient en dessous.
8 Appuyez sur le levier café et distribuez toute l'eau présente dans le réservoir, en appuyant à nouveau dessus si la distribution s'arrête avant la fin.
9 Terminez la distribution en appuyant à nouveau sur le levier café.
10 Décrochez le porte-filtre et rincez-le à l'eau courante.
11 Remplissez de nouveau le réservoir à eau jusqu'au niveau MAX.
12 La machine est maintenant prête à l'emploi.

Préparation d'un café

Veillez à utiliser un degré de mouture approprié pour la distribution de l'expresso.

Pour une mouture correcte, nous vous conseillons d'utiliser notre moulin à café MDF55.

Remarque: si la température réglée est abaissée lorsque la machine est chaude, suivez les instructions du chapitre « Comment baisser la température de la chaudière » pour accélérer le refroidissement.

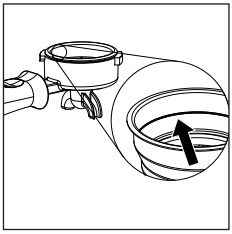
Remarque: Nous vous suggérons de garder le porte-filtre propre et monté sur la machine sans trop le serrer, pour garantir une température optimale de l'ensemble du groupe de distribution.

Distribution de café

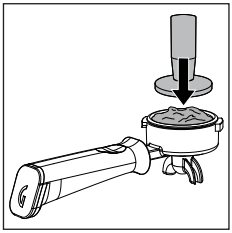
D'origine, la machine est fournie avec le porte-filtre pour 2 tasses.

Avant de distribuer le premier café, il faut préchauffer le porte-filtre.

1 Insérez le porte-filtre avec le filtre 1 ou 2 tasses dans le groupe café.
2 Placez une tasse sous le porte-filtre et appuyez sur le levier café lorsque le voyant est allumé en continu, en distribuant une tasse d'eau (*env. 150 ml*).
3 Décrochez le porte-filtre et éliminez l'éventuelle eau résiduelle.



4 Remplissez le filtre 1 ou 2 tasses avec du café moulu, en prenant comme référence l'encoche interne du filtre. Tapotez latéralement le porte-filtre pour niveler la poudre de café.



5 Tassez le café à l'aide du tasseur à café fourni. Le tassage doit être uniforme et la surface du café doit être bien nivelée, parallèle au bord du porte-filtre.

6 Nettoyez le bord du porte-filtre de tout éventuel résidu de café.

7 Accrochez correctement le porte-filtre, comme décrit dans la section «Comment accrocher le porte-filtre».

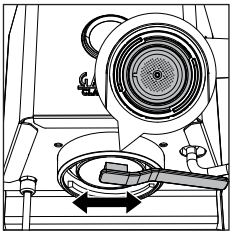
8 Placez 1 ou 2 tasses sous le porte-filtre.

9 Attendez que le levier café soit allumé en continu avant d'appuyer dessus pour commencer la distribution.



10 Pendant la distribution, l'afficheur indique les secondes de distribution.

11 Dès que la quantité souhaitée est atteinte, appuyez de nouveau sur le levier café pour arrêter la distribution.



12 À la fin de la distribution, retirez le porte-filtre, jetez le marc du filtre et nettoyez les éventuels résidus de la douchette.

13 L'afficheur indiquera de nouveau la température à la sortie du groupe de distribution du café.

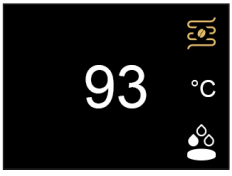
Remarque: attendez environ 10 secondes avant de retirer le porte-filtre, enlevez-le lentement et avec précaution en le tournant vers la gauche. Faites attention à ne pas vous brûler avec l'éventuelle eau restée sur le marc de café.

Remarque: une petite quantité d'eau pourrait rester dans le porte-filtre ; ceci est tout à fait normal et dû aux caractéristiques du porte-filtre.

Attention: si un café est distribué juste après avoir désactivé le levier vapeur ou lorsque celui-ci est actif, la machine pourrait distribuer un café brûlé, avec des risques d'éclaboussures pendant la distribution. Avant de distribuer un café, abaissez la température de la chaudière en suivant les instructions du paragraphe «Comment baisser la température de la chaudière».

Distribution de café avec pré-infusion automatique

Il est possible d'activer la pré-infusion automatique depuis le menu de la machine.



1 L'afficheur montrera le symbole avec une, deux ou trois gouttes pleines selon le type de pré-infusion sélectionné.



2 Lorsque la distribution commence, après avoir appuyé sur le levier café, l'afficheur indique le niveau de pré-infusion réglé et le temps de distribution.

3 Dès que la quantité de café souhaitée est atteinte, appuyez de nouveau sur le levier café pour arrêter la distribution.

Remarque: si vous appuyez sur le levier café pendant la phase de pré-infusion, celle-ci s'arrête et la machine passe à la phase de distribution du café, en affichant les secondes de distribution à l'écran.

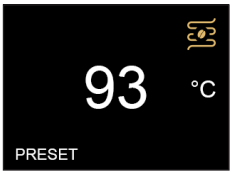
Distribution du café avec la fonction PRESET

En activant cette fonction, la machine arrêtera automatiquement la distribution lorsque le temps préréglé sera atteint.

Comment activer et désactiver la fonction PRESET



1 La fonction PRESET peut être activée ou désactivée via le menu de la machine.



2 Le mot PRESET s'affiche à l’écran lorsque la fonction est active.

3 Lorsque la fonction est active, la machine distribuera la quantité de café dans le temps programmé.

Comment régler et mémoriser votre café

La machine a un temps de distribution du café préréglé en usine.

Il est possible de le modifier en suivant la procédure décrite ci-dessous:

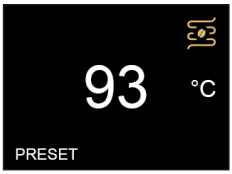


1 Maintenez le levier café appuyé pendant quelques secondes, puis relâchez-le lorsque la distribution commence. La minuterie s’affiche alors à l'écran et le mot PRESET clignote.

2 Appuyez à nouveau sur le levier café une fois le temps de distribution souhaité atteint.

3 Sur l'afficheur, une coche de confirmation apparaîtra pour indiquer que le nouveau volume a été mémorisé, écrasant celui précédemment réglé.

4 L'afficheur reviendra à l'écran principal, avec la fonction PRESET active.



Remarque: la fonction PRESET mémorise le temps et non le volume. Pour un même temps de distribution, le volume du café peut varier en fonction du type de café, de la quantité de café moulu, de la finesse de la mouture ou de la pression exercée avec le tasseur.

Comment baisser la température de la chaudière

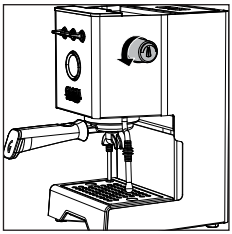
1 Placez une tasse vide sous le groupe café sans le porte-filtre.
2 Appuyez sur le levier café et distribuez une tasse d'eau.
3 Appuyez à nouveau sur le levier café pour terminer la distribution.
4 Répétez l'opération si la machine n'a pas encore atteint la température souhaitée visible sur l'afficheur.

Émulsion du lait pour la préparation d'un cappuccino

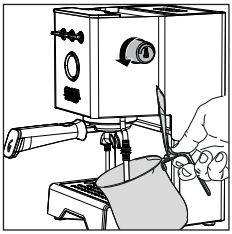
Pour un résultat optimal, nous vous conseillons d'utiliser du lait entier froid (*environ 5°C*) avec une teneur en protéines d'au moins 3% et d'au moins 3,5% de matières grasses. De bons résultats peuvent aussi être obtenus avec du lait de vache demi-écréme, certains types de lait sans lactose, et des boissons à base de soja, d'amandes ou d'avoine.



1 Appuyez sur le levier vapeur qui commencera à clignoter jusqu'à ce que la machine ait atteint la température réglée.
2 Lorsque le levier s'allumera en continu, la machine sera prête pour la distribution de vapeur.



3 Avant de commencer l'émulsion de lait, éliminez les éventuels résidus de condensation en ouvrant le bouton vapeur/eau chaude jusqu'à ce que seule de la vapeur ne s'échappe.



4 Remplissez un pot avec du lait froid à environ 1/3, insérez la lance vapeur dans le lait et commencez l'émulsion en rouvrant le bouton.
5 Dès que vous obtenez l'émulsion souhaitée, fermez le bouton pour arrêter la distribution de vapeur et retirez le pot.
6 Nettoyez le circuit en distribuant à nouveau un peu de vapeur pour éliminer les éventuels résidus de lait et nettoyez la lance avec un chiffon humide.
7 Appuyez à nouveau sur le levier vapeur pour quitter la fonction et le voyant s'éteindra.

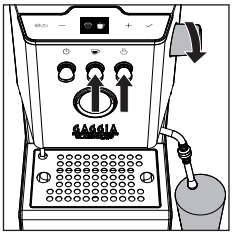
Attention: au début de la distribution, de brèves éclaboussures d'eau chaude peuvent se produire. Le tube de distribution peut atteindre des températures élevées, évitez de le toucher directement avec les mains.

Remarque: Une émission de vapeur supérieure à 2 minutes, même si elle est répartie en plusieurs séquences, peut vider complètement la chaudière. Dans ce cas, procéder comme indiqué au paragraphe « «Amorçage du circuit».

Attention: Pour préparer un autre café immédiatement, abaissez d'abord la température de la chaudière en distribuant de l'eau chaude depuis le groupe café. Suivez les instructions du paragraphe « Comment baisser la température de la chaudière », sinon la distribution pourrait provoquer des éclaboussures avec un risque de brûlures et le goût du café pourrait ne pas être optimal.

Remarque: pour accéder au réglages de la machine, il est nécessaire de désactiver d'abord le levier de vapeur.

Distribution d'eau chaude



1 Placez une tasse ou un verre sous la lance vapeur.

2 Appuyez simultanément sur les leviers café et vapeur et ouvrez le bouton vapeur/eau chaude. Une fois la quantité souhaitée atteinte, appuyez à nouveau simultanément sur les leviers café et vapeur et fermez le bouton. Si vous souhaitez distribuer une plus grande quantité d'eau, répétez l'opération.

Remarque: il est possible de distribuer de l'eau soit lorsque la machine est prête pour le café (levier café allumé et température de l'eau plus basse), soit avec la fonction vapeur active (levier vapeur allumé et température de l'eau plus élevée).

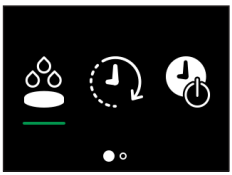
Attention: au début de la distribution, de brèves éclaboussures d'eau chaude peuvent se produire. Le tube de distribution peut atteindre des températures élevées, évitez de le toucher directement avec les mains.

Réglages de la machine

En appuyant sur la touche sur l'afficheur, on entre et on sort des réglages de la machine. En utilisant les touches de navigation +, − et la touche ✓ de confirmation, il est possible d'activer ou de modifier certains paramètres:

- Pré-infusion automatique
- Wake-up timer
- Stand-by
- Son des touches
- Unité de mesure de la température
- Preset

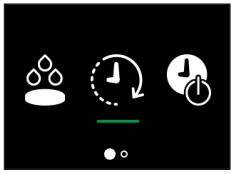
Pré-infusion automatique



En sélectionnant le symbole , il est possible de désactiver la pré-infusion automatique ou de régler 3 niveaux de pré-infusion.

OFF
MIN
MED
MAX

Wake-up timer

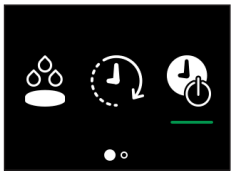


Vous pouvez activer ou désactiver la fonction de réveil de la machine en sélectionnant le symbole .

Pour activer la fonction, sélectionnez ON et confirmez. Sélectionnez le symbole pour régler l'heure en confirmant avec la touche d'abord l'heure, puis les minutes. Sélectionnez ensuite le symbole pour régler l'heure de réveil (*réglable par tranches de 15 minutes*). Sur l'afficheur, en haut à gauche, le symbole s'affiche pour indiquer que la fonction est active.

Remarque: en cas de coupure de courant ou si le câble est débranché de la prise, la fonction de réveil de la machine se désactivera et devra être réactivée.

Stand-by



D'usine, la machine est équipée d'une fonction d'arrêt automatique après 30 minutes d'inactivité.

Sélectionnez le symbole pour désactiver la fonction ou modifier le temps de veille.

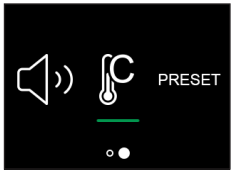
Attention: La désactivation de cette fonction ou l'allongement de la durée de veille entraînent une augmentation de la consommation d'énergie. Pour réduire la consommation d'énergie, il est nécessaire d'éteindre la machine après utilisation.

Son des touches



Pour activer ou désactiver le son des touches, sélectionnez le symbole .

Unité de mesure de la température



Il est possible de choisir l'unité de mesure de la température entre °C et °F en sélectionnant le symbole .

Preset



En sélectionnant Preset, il sera possible d'activer ou de désactiver la fonction. En activant la fonction Preset, la machine arrêtera automatiquement la distribution au terme du temps programmé. Voir le chapitre «Comment régler et mémoriser votre café».

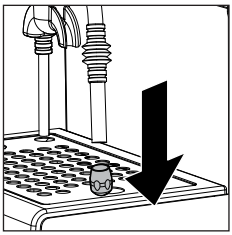
Nettoyage et entretien

Un nettoyage et un entretien réguliers maintiennent la machine dans des conditions optimales et garantissent un bon café pendant une longue période, un flux de café constant et une excellente émulsion de lait.

Tableau de nettoyage

Description de la pièce	Après l'utilisation	Quotidien	Hebdomadaire	Mensuel	Tous les 3 mois
Nettoyage de la lance vapeur	●				
Nettoyage du groupe de distribution du café				●	
Nettoyage du filtre et du porte-filtre		●			
Nettoyage de la douchette	●				
Nettoyage de la grille et du bac d'égouttement		●			
Nettoyage du réservoir à eau			●		

Nettoyage de la lance vapeur



Après chaque émulsion de lait:

1 Nettoyez la lance vapeur avec un chiffon humide. Pour un nettoyage plus approfondi, dévissez la buse, lavez-la à l'eau courante et remontez-la.

2 Ouvrez le bouton vapeur pendant quelques instants pour éliminer les éventuels résidus de lait, puis refermez-le.

Nettoyage du groupe de distribution du café

Une fois par mois:

Nous recommandons de nettoyer le groupe de distribution du café avec les pastilles de nettoyage «Coffee oil remover» de Gaggia, pour éliminer les éventuels résidus huileux du café.

1 Assurez-vous que le tuyau de vidange est inséré (**16**).

2 Insérez le filtre aveugle (**20**) dans le porte-filtre. Coupez une pastille de nettoyage Gaggia en 4 et insérez-la dans le filtre aveugle.

3 Insérez le porte-filtre (**21**) dans le groupe de distribution du café (**27**)

4 Appuyez sur le levier du café pour activer la pompe et créer la pression nécessaire.

5 Attendez 5 secondes avant d'appuyer à nouveau sur le levier café pour désactiver la pompe.

6 L'eau et le détergent s'écoulent dans le bac d'égouttement à travers le tuyau de vidange. Attendez 30 secondes environ.

7 Répétez les étapes 4 à 6 au moins 10 fois jusqu'à ce que de l'eau propre s'écoule dans le bac d'égouttement depuis le tuyau de vidange.

8 Décrochez le porte-filtre avec le filtre aveugle et lavez-les soigneusement à l'eau chaude.

9 Accrochez de nouveau le porte-filtre avec le filtre aveugle au groupe de distribution du café et répétez les étapes 4 et 5 au moins 10 fois pour terminer la phase de rinçage.

10 Retirez le porte-filtre et le filtre aveugle et nettoyez la douchette (**26**) avec une petite brosse comme décrit dans le chapitre correspondant.

11 Appuyez sur le levier café et faites couler une tasse d'eau chaude (*env. 150 ml*) du groupe de distribution du café.

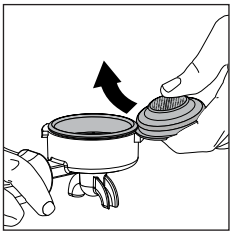
12 Retirez le bac d'égouttement et lavez-le à l'eau courante.

13 La machine est maintenant prête à l'emploi.

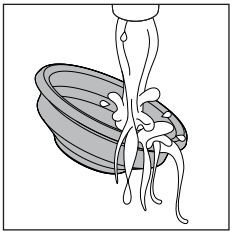
Nettoyage du filtre et du porte-filtre

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

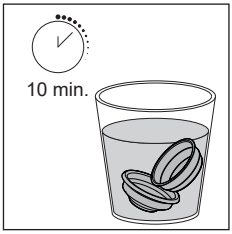
Une fois par jour:



1 Retirez le filtre du porte-filtre comme indiqué sur la figure.



2 Nettoyez le porte-filtre à l'eau tiède.



3 En cas de dysfonctionnement dans la distribution du café, plongez les filtres dans l'eau bouillante pendant 10 minutes, puis rincez-les à l'eau courante.

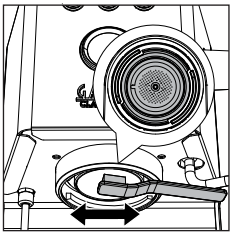


4 Pour un meilleur nettoyage des filtres, nous conseillons d'acheter les pastilles de nettoyage GAGGIA spécialement conçues pour maintenir la machine en parfait état de fonctionnement.

Attention: le remplacement du filtre ne doit être effectué qu'après le refroidissement complet du porte-filtre pour éviter les brûlures.

Nettoyage de la douchette

Après chaque distribution de café:



1 Décrochez le porte-filtre du groupe de distribution.

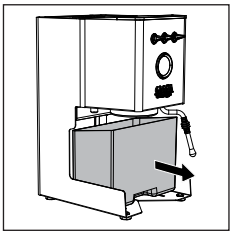
2 À l'aide d'une petite brosse, éliminez les éventuels résidus de marc de café de la douchette.

3 Effectuez un nettoyage à l'eau chaude en appuyant sur le levier café et en distribuant une tasse d'eau.

Nettoyage de la grille et du bac d'égouttement

Retirez le bac d'égouttement et la grille, puis lavez-les à l'eau courante. N'utilisez pas de produits abrasifs.

Nettoyage du réservoir à eau



1 Retirez le réservoir à eau et lavez-le à l'eau courante. Pour retirer le réservoir d'eau, enlevez d'abord le bac d'égouttement (**23/25**), puis retirez le tuyau de vidange (**16**) en le tirant vers le bas.

Attention: Le nettoyage du réservoir ne doit être effectué que lorsque la machine est éteinte pour éviter les brûlures. Pendant l'utilisation, le tuyau de vidange (**16**) peut atteindre des températures élevées.

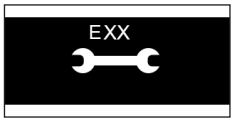
Remarque: Lors de la réinsertion du réservoir, assurez-vous que les tubes en silicone se trouvent à l'intérieur du réservoir et ne sont ni tordus ni bloqués.

Détartrage

La formation de calcaire est une conséquence naturelle de l'utilisation de l'appareil. Avec le temps et l'usage quotidien, des dépôts de calcaire se forment à l'intérieur de la machine, en fonction de la fréquence d'utilisation et de la dureté de l'eau utilisée. Ces résidus peuvent compromettre la qualité du café et réduire la durée de vie de la machine.

Pour protéger la machine contre le calcaire, nous recommandons l'utilisation d'une eau pas trop dure et, si nécessaire, l'emploi d'un adoucisseur. Si ces mesures ne suffisent pas, un cycle de détartrage peut s'avérer nécessaire. Dans ce cas, veuillez vous adresser à un centre de service agréé ou aux distributeurs de votre pays. Les coordonnées sont disponibles sur le site www.gaggia.com.

Signification des codes d'erreur



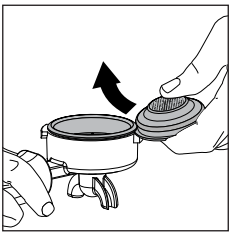
Apague y vuelva a encender la máquina desenchufando y volviendo a enchufar el cable de alimentación en la toma de corriente. Si está insertado, no retire el portafiltro antes de apagar la máquina. Pruebe a repetir la operación un par de veces después de haber dejado que la máquina se enfríe. En caso de que el error persista, es necesario contactar con un centro de asistencia autorizado o con los distribuidores de su país, indicando el código de error que aparece en la pantalla por encima del símbolo. Los datos de contacto se encuentran en el sitio web www.gaggia.com.

Dépannage

Ce chapitre résume les problèmes les plus courants que vous pourriez rencontrer avec la machine. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème avec les informations ci-dessous, visitez le site www.gaggia.com pour une liste de questions fréquentes ou contactez le Centre d'assistance client ou les distributeurs de votre pays.

Problème	Cause	Solution
Le lait n'est pas émulsionné.	Le type de lait utilisé ne convient pas pour faire de la mousse.	La quantité et la qualité de la mousse produite varient selon le type de lait (*Chapitre «Émulsion du lait pour la préparation d'un cappuccino»*).
Aucun café ne coule après avoir appuyé sur le levier café.	Le porte-filtre est bouché.	Appuyez de nouveau sur le levier café. Éteignez la machine et attendez qu'elle refroidisse (*1 heure environ*). Ensuite, décrochez et lavez soigneusement le porte-filtre. Si le problème persiste, contactez le centre d'assistance.
La pompe fait beaucoup de bruit.	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX et amorcez le circuit comme décrit dans le chapitre «Amorçage du circuit».

Problème	Cause	Solution
Le café est trop froid.	Le porte-filtre n'est pas accroché pour le préchauffage.	Préchauffez le porte-filtre (*Chapitre «Distribution du café»*).
	Les tasses sont froides.	Reposez les tasses sur le chauffe-tasses ou chauffez-les avec de l'eau chaude.
	La machine n'est pas à température.	Attendez que le voyant du levier du café s'allume en continu.
Le café est trop chaud même après avoir baissé la température sur l'afficheur.	Toutes les parties de la machine sont chaudes.	Pour accélérer le refroidissement de la chaudière, suivez les instructions du chapitre «Comment baisser la température de la chaudière».
Le café coule trop rapidement, la crème ne se forme pas.	Trop peu de café dans le porte-filtre.	Ajoutez du café.
	Mouture trop grosse.	Utilisez une mouture plus fine.
	Tassage trop léger et/ou non uniforme.	Tassez plus fort la poudre de café à l'aide du tasseur prévu à cet effet, en veillant à ce que la surface soit uniforme.
	Le café n'est pas frais.	Utilisez un mélange de café différent.
Le café ne coule pas ou seulement goutte à goutte.	Mouture trop fine.	Utilisez une mouture plus grosse.
	Café trop tassé dans le porte-filtre.	Tassez le café avec moins de force.
	Trop de café dans le porte-filtre.	Diminuez la quantité de café dans le porte-filtre.
	Le filtre dans le porte-filtre est bouché.	Nettoyez le filtre (*Chapitre «Nettoyage du filtre et du porte-filtre»*).
Le café coule par les bords.	Le porte-filtre est mal accroché au groupe de distribution du café.	Accrochez 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.
	Le joint de la douchette est sale.	Nettoyez le joint de la douchette comme décrit dans le chapitre correspondant.
La pastille de café est trop humide.	Mouture du café trop grosse.	Utilisez une mouture plus fine.
	Peu de café dans le porte-filtre.	Augmentez la quantité de café dans le porte-filtre.

Problème	Cause	Solution
Il est difficile de retirer le filtre du porte-filtre.	Ceci est typique des porte-filtres professionnels.	Utilisez un autre filtre fourni, retourné, comme levier (*Chapitre «Nettoyage du filtre et du porte-filtre»*). 
La machine ne s'allume pas.	La machine n'est pas branchée.	Vérifiez que le câble d'alimentation est correctement branché.
La machine ne distribue pas d'eau.	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir d'eau.
Le flux est irrégulier et éclabousse; le café est brûlé.	La machine est en surchauffe, un café a été distribué alors que le levier vapeur était activé ou venait d'être désactivé.	Baissez la température de la chaudière comme indiqué dans le paragraphe correspondant.
La machine est bloquée et les leviers ne fonctionnent pas.	Le système de protection s'est activé et nécessite le refroidissement de la machine.	Laissez refroidir la machine pendant environ 10 minutes, puis essayez à nouveau de distribuer.
Même si la température du café est augmentée, l'écran n'affiche pas la température réelle du café mesurée.	La machine est en phase de chauffage rapide et a déjà atteint la température requise.	La machine est prête et il est possible de préparer un café.

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.
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.
- 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 exclusivamente café molido en el portafiltro. Si pone café en grano, café soluble, granos de café crudos o cualquier otra sustancia, la máquina podría dañarse. En ese caso, la reparación que en su caso tuviera que efectuarse no estará cubierta por la garantía.
- Deje que la cafetera se enfríe antes de insertar o retirar cualquier pieza. Las superficies calentadoras pueden retener calor residual después del uso.
- Nunca tocar el tubo de desagüe de agua (si existe) durante el utilizo porque podría estar muy caliente. Dejar que se enfríe.
- 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.
- No guarde la cafetera a temperaturas inferiores a 0 ºC. 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 y café. Por ese motivo, es muy importante limpiar regularmente la máquina y realizar el mantenimiento con arreglo a lo descrito en el manual del 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 portafiltro en el lavavajillas y no utilice detergente líquido ni ningún otro limpiador para lavarlo. Puede provocar que el portafiltro 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 retire nunca el portafiltro durante el suministro de café, ya que está a presión. Durante la fase de calentamiento del grupo de suministro de café pueden salir gotas de agua caliente.
- No use la máquina dentro de un armario.

Cafeteras con la varilla de vapor profesional

Advertencia

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

Precaución

- Después de hacer espuma de leche, limpie enseguida la varilla de vapor profesional dispensando un poco de vapor para eliminar cualquier residuo de leche.

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 desechado 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.

ESPAÑOL

04

¡Gracias por elegir Gaggia Classic UP!

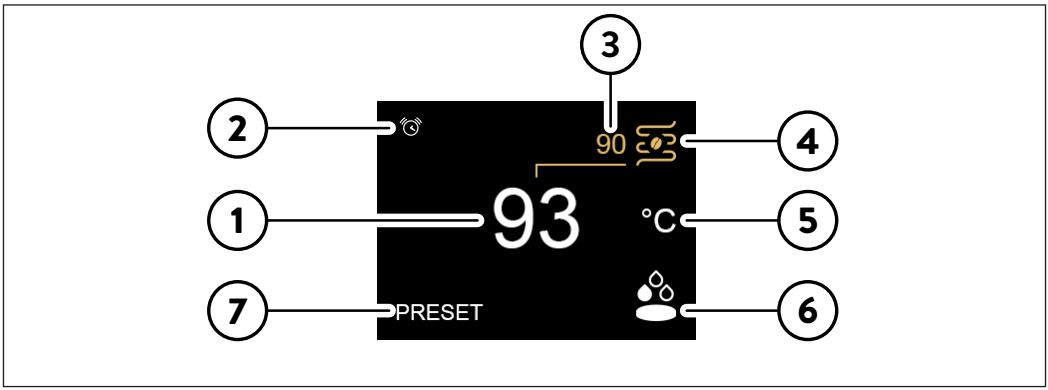
Esta máquina manual es lo que siempre has buscado para elevar el nivel de tu experiencia de café. Combinando características técnicas de excelencia y un diseño inconfundible, podrás crear cada día rituales de café personalizados.

Este manual del usuario proporciona toda la información necesaria para instalar, usar y limpiar tu máquina. En el primer uso, lee atentamente las instrucciones, incluida la sección dedicada a la seguridad, y consérvalas para el futuro.

Índice

Iconos en pantalla 60
Panorámica de la máquina 60
Panel de control 61
Botones multifunción 61
Palancas del panel de control 61
Filtros incluidos 61
Filtro para 2 tazas 61
Filtro para 1 taza 62
Filtro ciego 62
Cómo insertar el portafiltro 62
Bandeja de goteo 62
Primera instalación 63
Llenado del circuito 64
Primer uso o después de un período de inactividad superior a 2 semanas 64
Preparación de un café 65
Dispensación de café 65
Dispensación de café con preinfusión automática 66
Dispensación de café con la función PRESET 67
Cómo activar y desactivar la función PRESET 67
Cómo configurar y memorizar tu café 67
Cómo bajar la temperatura de la caldera 68
Emulsión de leche para la preparación de un capuchino 68
Dispensación de agua caliente 69
Ajustes de la máquina 69
Preinfusión automática 69
Stand-by 70
Temporizador de encendido 70
Sonido de los botones 70
Unidad de medida de la temperatura 70
Preset 70
Limpieza y mantenimiento 71
Tabla de limpieza 71
Limpieza de la varilla de vapor 71
Limpieza del grupo de café 71
Limpieza del filtro y del portafiltro 72
Limpieza de la ducha 73
Limpieza de la rejilla y de la bandeja de goteo 73
Limpieza del depósito de agua 73
Descalcificación 74
Significado de los códigos de error 75
Solución de problemas 75

Iconos en pantalla



1	Temperatura del café ajustada	**5**	Unidad de medida de la temperatura
2	Función de temporizador de encendido activa	**6**	Nivel de preinfusión ajustado
3	Temperatura del café medida	**7**	Función PRESET activa
4	Caldera de café		

Panorámica de la máquina

1	Botón AJUSTES/ATRÁS	**15**	Boquilla de la varilla de vapor
2	Botón (-) de navegación	**16**	Tubo de desagüe telescópico
3	Botón (+) de navegación	**17**	Cable de alimentación
4	Botón OK	**18**	Filtro para 1 taza
5	Palanca ON/OFF	**19**	Filtro para 2 tazas
6	Palanca de Café	**20**	Filtro ciego
7	Palanca de Vapor	**21**	Portafiltro
8	Depósito de agua	**22**	Prensador de café
9	Tapa del depósito de agua	**23**	Bandeja de goteo clásica
10	Calienta tazas	**24**	Rejilla de la bandeja de goteo
11	Mando de vapor/agua caliente	**25**	Bandeja de goteo baja
12	Enchufe del cable de alimentación	**26**	Ducha
13	Varilla de vapor	**27**	Grupo de erogación de café
14	Protección de la varilla de vapor	**28**	Manómetro

Panel de control

Botones multifunción

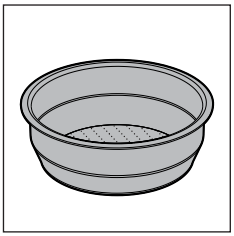
1	**Botón de AJUSTES/ATRÁS**	Hacer clic para acceder al menú de la máquina y para volver a la pantalla anterior.
2/3	**Botones de navegación + y −**	Hacer clic para navegar dentro del menú y para modificar la temperatura objetivo a la salida del grupo de café.
4	**Botón OK** ✓	Hacer clic para confirmar la función seleccionada en el menú de la máquina.

Palancas del panel de control

5	**Palanca ON/OFF**	Pulsar para encender o apagar la máquina. *La palanca se ilumina cuando la máquina está encendida.*
6	**Palanca de Café**	Pulsar para dispensar café. *La palanca está encendida de forma fija cuando la máquina está lista para la dispensación, parpadea cuando no está a la temperatura correcta.*
7	**Palanca de Vapor**	Pulsar para activar la función de vapor, la máquina empieza a calentarse. *La palanca se ilumina cuando la máquina está lista para dispensar vapor, parpadea cuando no está a la temperatura correcta.*
6+7	**Palanca de Café** + **Palanca de Vapor**	Pulsar simultáneamente para dispensar agua y para detener la dispensación. *Las palancas se iluminan cuando empieza la dispensación de agua independientemente del estado de la máquina.*

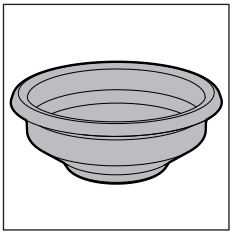
Filtros incluidos

Filtro para 2 tazas



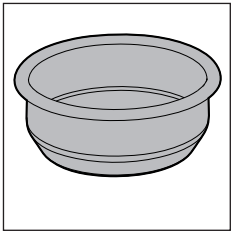
El filtro para dos tazas ya está montado en el portafiltro y permite dispensar dos tazas de espresso con café molido.

Filtro para 1 taza



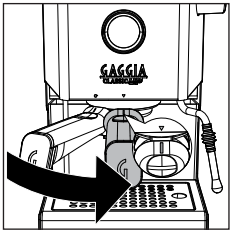
Este filtro se puede utilizar para dispensar una taza de espresso con café molido.

Filtro ciego



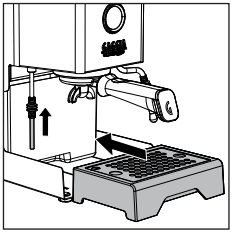
Este filtro se puede utilizar para limpiar el grupo de café.

Cómo insertar el portafiltro



Inserte el portafiltro en el grupo de erogación desde abajo, alineando la muesca de referencia presente en el mango del portafiltro con el símbolo ● presente en la carrocería, girando de izquierda a derecha hasta que el portafiltro se bloquee en su posición, es decir, cuando la muesca de referencia presente en el mango y el triángulo ▼ presente en la carrocería estén alineados, o la muesca presente en el mango esté ligeramente desplazada a la derecha.

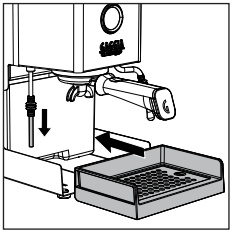
Bandeja de goteo



Para asegurar una altura óptima para el uso de tacitas de espresso:

1. Utilice la bandeja de goteo clásica.
2. Coloque el tubo de desagüe telescópico en la posición más corta.

Para asegurar una altura óptima para el uso de tazas más grandes o de una balanza:

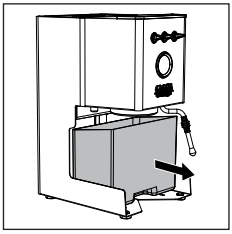


1 Utilice la bandeja de goteo baja.

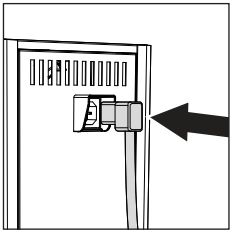
2 Coloque el tubo de desagüe telescópico en la posición más larga.

Primera instalación

Nota: la máquina ha sido probada y es posible que todavía haya algún rastro de café o de agua a pesar de la esmerada limpieza. En cualquier caso, garantizamos que se trata de una máquina nueva.



1 Extraiga el depósito de agua, enjuáguelo y llénelo con agua fría hasta el nivel MAX. Se recomienda asegurarse de que el depósito esté insertado correctamente en su alojamiento.

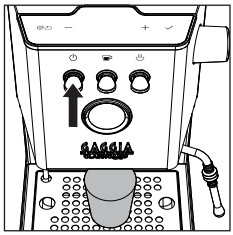


2 Inserte el enchufe del cable de alimentación en una toma de corriente de pared con la tensión adecuada.



3 La pantalla se encenderá y mostrará el logotipo histórico de Gaggia para luego apagarse y pasar al modo de espera (stand-by).

Llenado del circuito

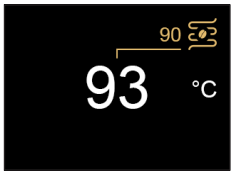


1 Pulse la palanca ON/OFF para encender la máquina, el led correspondiente se iluminará.

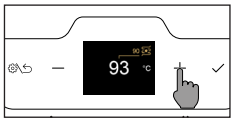
2 Coloque una taza debajo del grupo de café sin insertar el portafiltro y pulse la palanca de café.

3 Se oirá el sonido de la bomba que se ha activado y después de unos segundos el agua comenzará a bajar desde el grupo de café.

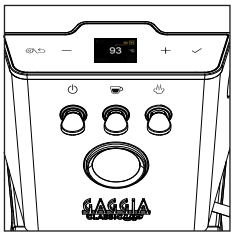
4 Llene la taza (*aprox. 150 ml*) y termine la dispensación pulsando de nuevo la palanca de café.



5 La pantalla muestra la temperatura a la salida del grupo de café y el valor ascendente hasta que se alcanza la temperatura ajustada.



6 Es posible modificar la temperatura ajustada mediante los botones + y −.

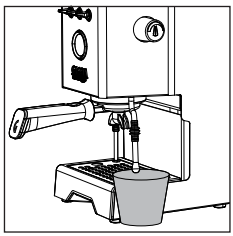


7 Una vez alcanzada la temperatura deseada, el led de café se enciende de forma fija.

8 Antes de dispensar, siga las instrucciones indicadas en el apartado Primer uso.

Primer uso o después de un período de inactividad superior a 2 semanas

Nota: se recomienda seguir las instrucciones que se indican a continuación. El agua dispensada durante este proceso debe desecharse y no puede ser utilizada para la alimentación.



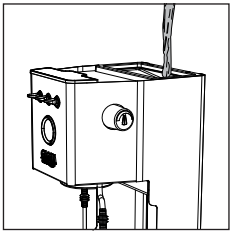
1 Extraiga el depósito de agua, enjuáguelo y llénelo hasta el nivel MAX.

2 Coloque un recipiente de gran capacidad debajo de la varilla de vapor.

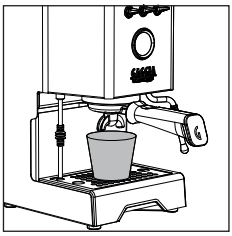
3 Pulse la palanca de café y la de vapor simultáneamente y abra lentamente el mando de vapor.

4 Dispense desde la varilla de vapor un depósito de agua, vuelva a pulsar las palancas si la dispensación se interrumpe antes.

5 Vuelva a pulsar las palancas de café y vapor para terminar la dispensación. Vuelva a cerrar el mando de vapor.



6 Llene nuevamente el depósito de agua hasta el nivel MAX.



7 Inserte el portafiltro en el grupo de café y coloque un recipiente de gran capacidad debajo del portafiltro.
8 Pulse la palanca de café y dispense toda el agua presente en el depósito, pulsándola de nuevo si la dispensación se interrumpe antes.
9 Termine la dispensación pulsando de nuevo la palanca de café.
10 Retire el portafiltro y enjuáguelo con agua corriente.
11 Llene nuevamente el depósito de agua hasta el nivel MAX.
12 La máquina ya está lista para su uso.

Preparación de un café

Asegúrese de utilizar un grado de molienda adecuado para la dispensación del espresso.

Para una correcta molienda le sugerimos utilizar nuestro molinillo de café MDF55.

Nota: si se reduce la temperatura ajustada cuando la máquina está caliente, para acelerar el enfriamiento siga las instrucciones del capítulo "Cómo bajar la temperatura de la caldera".

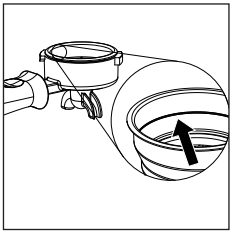
Nota: Le sugerimos que mantenga el portafiltro limpio montado en la máquina sin apretarlo demasiado, para garantizar siempre una temperatura óptima de todo el grupo de erogación.

Dispensación de café

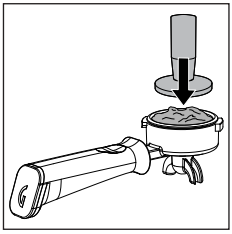
El portafiltro se suministra de fábrica con el filtro para 2 tazas montado.

Para dispensar el primer café es necesario precalentar el portafiltro.

1 Inserte el portafiltro con el filtro para 1 o 2 tazas en el grupo de café.
2 Coloque una taza debajo del portafiltro y pulse la palanca de café cuando el LED esté encendido de forma fija, dispensando una taza de agua (*aprox. 150 ml*).
3 Retire el portafiltro eliminando los posibles residuos de agua.



4 Llene el filtro de 1 o 2 tazas con café premolido, tomando como referencia la marca interna del filtro. Golpee lateralmente el portafiltro para nivelar el café molido.



5 Prense el café utilizando el prensador específico suministrado. El prensado debe realizarse de manera uniforme y la superficie del café debe estar bien nivelada, paralela al borde del portafiltro.

6 Limpie el borde del portafiltro de posibles residuos de café.

7 Inserte el portafiltro correctamente como se describe en el apartado "Cómo insertar el portafiltro".

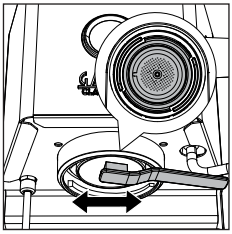
8 Coloque 1 o 2 tacitas debajo del portafiltro.

9 Espere a que la palanca de café esté iluminada de forma fija antes de pulsarla para iniciar la dispensación.



10 Durante la dispensación, la pantalla muestra los segundos de dispensación.

11 Cuando se alcance el volumen deseado, vuelva a pulsar la palanca de café para interrumpir la dispensación.



12 Al final de la dispensación, extraiga el portafiltro, quite los posos del filtro y limpie los posibles residuos de la ducha.

13 La pantalla volverá a mostrar la temperatura a la salida del grupo de café.

Nota: espere unos 10 segundos antes de quitar el portafiltro, retírelo lenta y cuidadosamente girándolo hacia la izquierda. Tenga cuidado de no quemarse con el agua que pueda haber quedado en los posos de café.

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

Atención: si se dispensa un café justo después de haber desactivado la palanca de vapor o con la palanca de vapor activa, la máquina podría dispensar un café quemado, con posibles salpicaduras durante la dispensación. Antes de dispensar un café, baje la temperatura de la caldera siguiendo las instrucciones del apartado “Cómo bajar la temperatura de la caldera”.

Dispensación de café con preinfusión automática

Es posible activar la preinfusión automática desde el menú de la máquina.



1 La pantalla mostrará el símbolo con una, dos o tres gotas llenas según el tipo de preinfusión seleccionado.



2 Cuando se inicia la dispensación después de pulsar la palanca de café, la pantalla mostrará la preinfusión ajustada y el tiempo de dispensación.

3 Vuelva a pulsar la palanca de café una vez alcanzado el volumen de café deseado para interrumpir la dispensación.

Nota: si pulsa la palanca de café durante la fase de preinfusión, la preinfusión se detiene y la máquina pasará a la fase de dispensación del café, mostrando en la pantalla los segundos de dispensación.

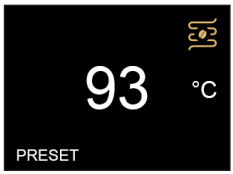
Dispensación de café con la función PRESET

Al activar esta función, la máquina interrumpirá automáticamente la dispensación al alcanzar el tiempo previamente preajustado.

Cómo activar y desactivar la función PRESET



1 La función PRESET se puede activar o desactivar a través del menú de la máquina.



2 La inscripción PRESET en la pantalla indicará cuándo está activa la función.

3 Con la función activa, la máquina dispensará la cantidad de café en el tiempo ajustado.

Cómo configurar y memorizar tu café

La máquina tiene un tiempo de dispensación de café preajustado de fábrica.

Es posible modificarlo siguiendo el procedimiento que se describe a continuación:

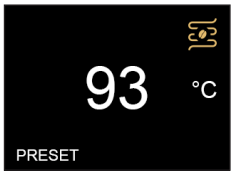


1 Mantenga pulsada la palanca de café durante unos segundos, suéltela cuando comience la dispensación y en la pantalla aparecerá el temporizador con la inscripción PRESET parpadeando.

2 Vuelva a pulsar la palanca de café una vez alcanzado el tiempo de dispensación deseado.

3 En la pantalla aparecerá la marca de confirmación para indicar que el nuevo volumen ha sido memorizado, sobrescribiendo el ajustado anteriormente.

4 La pantalla volverá a la pantalla principal, con la función PRESET activa.



Nota: la función PRESET memoriza el tiempo, no el volumen. En el mismo tiempo de dispensación, el volumen del café podría variar en función del tipo de café, la cantidad de café molido, la molienda más o menos fina o la presión ejercida con el prensador.

Cómo bajar la temperatura de la caldera

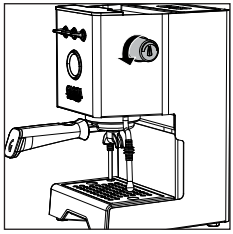
1 Coloque una taza vacía debajo del grupo de café sin el portafiltro.
2 Pulse la palanca de café y dispense una taza de agua.
3 Vuelva a pulsar la palanca de café para terminar la dispensación.
4 Repita la operación si la máquina aún no ha alcanzado la temperatura deseada visible en la pantalla.

Emulsión de leche para la preparación de un capuchino

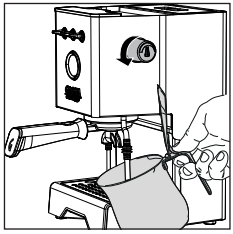
Para garantizar un resultado óptimo, recomendamos utilizar leche entera fría (*a unos 5 °C*) con un contenido de proteínas de al menos el 3 % y con al menos el 3,5 % de grasas. También se obtienen buenos resultados con leche de vaca semidesnatada, algunos tipos de leche sin lactosa, y bebidas de soja, de almendra y de avena.



1 Pulse la palanca de vapor, que comenzará a parpadear hasta que la máquina haya alcanzado la temperatura ajustada.
2 Cuando la palanca se encienda de forma fija, la máquina estará lista para la dispensación de vapor.



3 Antes de empezar la emulsión de la leche, elimine los posibles residuos de condensación abriendo el mando de vapor/agua caliente hasta que solo salga vapor.



4 Llene una jarra con leche fría hasta aproximadamente 1/3, inserte la varilla de vapor en la leche e inicie la emulsión volviendo a abrir el mando.
5 Cuando alcance la emulsión deseada, cierre el mando para interrumpir la dispensación de vapor y retire la jarra.
6 Limpie el circuito dispensando de nuevo un poco de vapor para eliminar los posibles residuos de leche y limpie la varilla de vapor con un paño húmedo.
7 Vuelva a pulsar la palanca de vapor para salir de la función y el led se apagará.

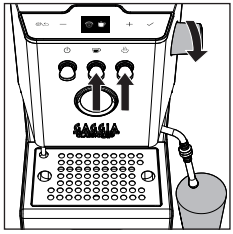
Atención: al principio de la dispensación pueden producirse breves salpicaduras de agua caliente. El tubo de dispensación puede alcanzar temperaturas elevadas, evite tocarlo directamente con las manos.

Nota: Una erogación de vapor superior a 2 minutos, incluso si se divide en varios ciclos, puede vaciar completamente la caldera. En tal caso, siga las instrucciones descritas en el párrafo «Llenado del circuito».

Atención: Para preparar otro café inmediatamente, baje primero la temperatura de la caldera mediante la dispensación de agua caliente desde el grupo de café . Siga las instrucciones del apartado “Cómo bajar la temperatura de la caldera”; de lo contrario, la dispensación podría provocar salpicaduras con riesgo de posibles quemaduras y el sabor del café podría no ser óptimo.

Nota: para acceder al menú de la máquina, es necesario primero desactivar la palanca de vapor.

Dispensación de agua caliente



1 Coloque una taza o un vaso debajo de la varilla de vapor.

2 Pulse simultáneamente las palancas de café y vapor y abra el mando de vapor/agua caliente. Una vez alcanzada la cantidad deseada, vuelva a pulsar simultáneamente las palancas de café y vapor y cierre el mando. Si se desea dispensar una mayor cantidad de agua, repita la operación.

Nota: se puede proceder a la dispensación de agua tanto cuando la máquina está lista para el café, con la palanca de café encendida y la temperatura del agua más baja, como con la función de vapor activa, con la palanca de vapor encendida y la temperatura del agua más alta.

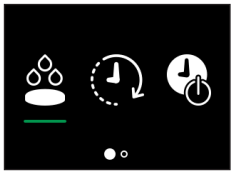
Atención: al principio de la dispensación pueden producirse breves salpicaduras de agua caliente. El tubo de dispensación puede alcanzar temperaturas elevadas, evite tocarlo directamente con las manos.

Ajustes de la máquina

Pulsando el botón en la pantalla se entra y se sale de los ajustes de la máquina. Utilizando los botones de navegación +, — y el botón ✓ de confirmación se pueden activar o modificar algunos parámetros:

- Preinfusión automática
- Temporizador de encendido
- Stand-by
- Sonido de los botones
- Unidad de medida de la temperatura
- Preset

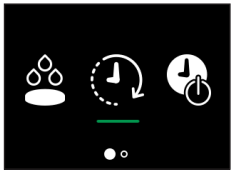
Preinfusión automática



Seleccionando el símbolo es posible desactivar la preinfusión automática o ajustar 3 niveles de preinfusión.

OFF
MÍN
MED
MÁX

Temporizador de encendido

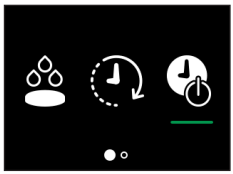


Seleccionando el símbolo, puede activar o desactivar la función de encendido programado de la máquina.

Para activar la función, seleccione ON y confirme. Seleccione el símbolo para ajustar la hora confirmando con el botón primero la hora y luego los minutos. A continuación, seleccione el símbolo para ajustar la hora de encendido (*ajustable en intervalos de 15 minutos*). En la parte superior izquierda de la pantalla se muestra el símbolo para indicar que la función está activa.

Nota: en caso de interrupción de la corriente o si se desenchufa el cable de la toma, la función de encendido programado de la máquina se desactivará y será necesario volver a activarla.

Stand-by



La máquina, de fábrica, está dotada de una función de apagado automático después de 30 minutos de inactividad.

Seleccione el símbolo para desactivar la función o modificar el tiempo de stand-by.

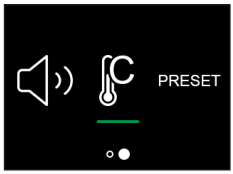
Atención: la desactivación de la función o el aumento del tiempo de stand by provocan un incremento del consumo de energía. Para reducir el consumo de energía, es necesario apagar la máquina después de su uso.

Sonido de los botones



Para activar o desactivar el sonido de las teclas, seleccione el símbolo .

Unidad de medida de la temperatura



Seleccionando el símbolo es posible elegir la unidad de medida de la temperatura entre C° y F°.

Preset



Seleccionando Preset será posible activar o desactivar la función. Al activar la función Preset, la máquina interrumpirá automáticamente la dispensación en el tiempo ajustado. Véase el capítulo "Cómo configurar y memorizar tu café".

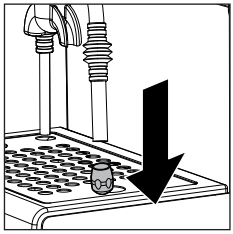
Limpieza y mantenimiento

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

Tabla de limpieza

Descripción de la parte	Después del uso	Diaria	Semanal	Mensual	Cada 3 meses
Limpieza de la varilla de vapor	●				
Limpieza del grupo de café				●	
Limpieza del filtro y del portafiltro		●			
Limpieza de la ducha	●				
Limpieza de la rejilla y de la bandeja de goteo		●			
Limpieza del depósito de agua			●		

Limpieza de la varilla de vapor



Después de cada emulsión de leche:

1. Limpie la varilla de vapor con un paño húmedo. Para una limpieza más profunda, desenrosque la boquilla, lávela con agua corriente y vuelva a montarla.
2. Abra durante unos instantes el mando de vapor para eliminar posibles residuos de leche y vuelva a cerrar el mando.

Limpieza del grupo de café

Mensualmente:

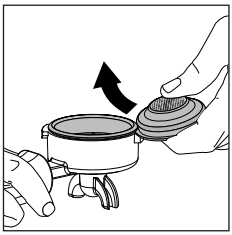
Recomendamos limpiar el grupo de café con las pastillas de limpieza de Gaggia "Coffee oil remover" para eliminar posibles residuos aceitosos del café.

1 Asegúrese de que el tubo de desagüe esté insertado (**16**).
2 Inserte el filtro ciego (**20**) en el portafiltro. Divida en 4 partes una pastilla de limpieza Gaggia e insértela en el filtro ciego.
3 Inserte el portafiltro (**21**) en el grupo de erogación de café (**27**)
4 Pulse la palanca de café para activar la bomba y crear la presión necesaria.
5 Espere 5 segundos antes de volver a pulsar la palanca de café para desactivar la bomba.
6 El agua con el detergente fluirá en la bandeja de goteo a través del tubo de desagüe. Espere unos 30 segundos.
7 Repita los puntos del 4 al 6 al menos 10 veces hasta que fluya agua limpia en la bandeja de goteo desde el tubo de desagüe.
8 Retire el portafiltro con el filtro ciego y lávelos cuidadosamente con agua caliente.
9 Inserte el portafiltro con el filtro ciego nuevamente en el grupo de erogación de café y repita los puntos 4 y 5 al menos 10 veces para completar la fase de aclarado.
10 Retire el portafiltro y el filtro ciego y limpie la ducha (**26**) con un cepillo como se describe en el capítulo correspondiente.
11 Pulse la palanca de café y haga salir del grupo de erogación de café una taza de agua caliente (*aprox. 150 ml*).
12 Retire y lave la bandeja de goteo con agua corriente.
13 La máquina ya está lista para su uso.

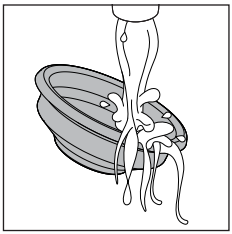
Limpieza del filtro y del portafiltro

Los filtros deben mantenerse limpios para garantizar un resultado perfecto.

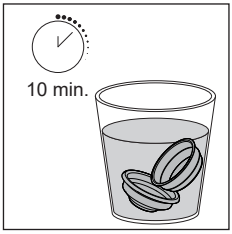
Diariamente:



1 Quite el filtro del portafiltro como se indica en la figura.



2 Lave el portafiltro con agua tibia.



3 En caso de que se observe un mal funcionamiento en la dispensación del café, sumerja los filtros en agua hirviendo durante 10 minutos y, a continuación, enjuáguelos con agua corriente.

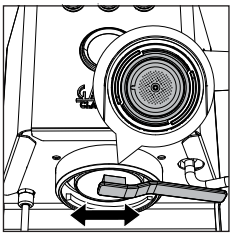


4 Para una mejor limpieza de los filtros, recomendamos la compra de las pastillas de limpieza GAGGIA, especialmente fabricadas para mantener su máquina en perfecto estado de funcionamiento.

Atención: la sustitución del filtro debe realizarse solo cuando el portafiltro se haya enfriado por completo para evitar quemaduras.

Limpieza de la ducha

Después de cada dispensación de café:

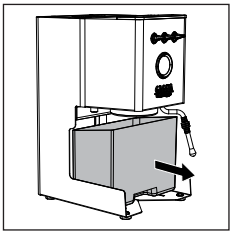


1 Retire el portafiltro del grupo.
2 Elimine los posibles residuos de posos de café de la ducha utilizando un cepillo.
3 Realice una limpieza con agua caliente, pulsando la palanca de café y dispensando una taza de agua.

Limpieza de la rejilla y de la bandeja de goteo

Extraiga la bandeja de goteo y la rejilla y lávelas con agua corriente. No utilice productos abrasivos.

Limpieza del depósito de agua



1 Retire el depósito de agua y lávelo con agua corriente. Para retirar el depósito de agua, quite primero la bandeja de goteo (**23/25**) y luego extraiga el tubo de desagüe (**16**) tirando de él hacia abajo.

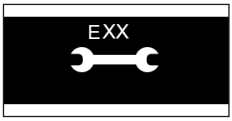
Atención: La limpieza del depósito debe realizarse solo cuando la máquina esté apagada para evitar quemaduras. Durante el uso, el tubo de desagüe (**16**) podría alcanzar temperaturas elevadas.

Nota: Al volver a insertar el depósito, asegúrese de que los tubos de silicona estén dentro del depósito y que no estén ni retorcidos ni bloqueados.

Descalcificación

La formación de cal es una consecuencia natural del uso del aparato. Con el tiempo y el uso diario, en el interior de la máquina se forman depósitos de cal, que dependen de la frecuencia de utilización y de la dureza del agua empleada. Estos residuos pueden afectar la calidad del café y reducir la vida útil de la máquina. Para proteger la máquina de la cal, recomendamos utilizar agua que no sea demasiado dura y, si es necesario, un descalcificador. Si estas medidas no fueran suficientes, podría ser necesario realizar un ciclo de descalcificación. En tal caso, diríjase a un centro de servicio autorizado o a los distribuidores de su país. Los datos de contacto están disponibles en el sitio web www.gaggia.com.

Significado de los códigos de error

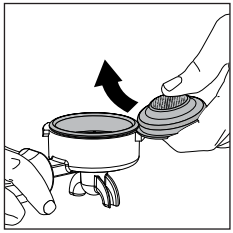


Apague y vuelva a encender la máquina desenchufando y volviendo a enchufar el cable de alimentación en la toma de corriente. Si está insertado, no retire el portafiltro antes de apagar la máquina. Pruebe a repetir la operación un par de veces después de haber dejado que la máquina se enfríe. En caso de que el error persista, es necesario contactar con un centro de asistencia autorizado o con los distribuidores de su país, indicando el código de error que aparece en la pantalla por encima del símbolo. Los datos de contacto se encuentran en el sitio web www.gaggia.com.

Solución de problemas

Este capítulo resume los problemas más comunes que podría encontrar con la máquina. Si no consigue resolver el problema con la información que se indica a continuación, visite el sitio web www.gaggia.com. para ver una lista de preguntas frecuentes o póngase en contacto con el Centro de atención al cliente o los distribuidores de su país.

Problema	Causa	Solución
La leche no se emulsiona.	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 son diferentes (*Capítulo "Emulsión de leche para la preparación de un capuchino"*).
No sale café después de pulsar la palanca de café.	Portafiltro obstruido.	Vuelva a pulsar la palanca de café. Apague la máquina y espere a que se enfríe (*aproximadamente 1 hora*). A continuación, retire y lave bien el portafiltro. Si el problema se presenta de nuevo, póngase en contacto con el centro de asistencia.
La bomba hace mucho ruido.	No hay agua en el depósito.	Llene el depósito de agua hasta el nivel MAX y cebe el circuito como se describe en el capítulo "Llenado del circuito".

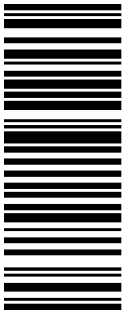
Problema	Causa	Solución
El café está demasiado frío.	Portafiltro no insertado para el precalentamiento.	Precaliente el portafiltro (*Capítulo "Dispensación de café"*).
	Tacitas frías.	Coloque las tacitas en el calientatazas o caliéntelas con agua caliente.
	La máquina no está a la temperatura correcta.	Espere a que el LED de la palanca de café se encienda de forma fija.
El café está demasiado caliente incluso después de haber bajado la temperatura en la pantalla.	Todas las partes de la máquina están calientes.	Para acelerar el enfriamiento de la caldera, siga las instrucciones del capítulo "Cómo bajar la temperatura de la caldera".
El café sale demasiado rápido, no se forma crema.	Muy poco café en el portafiltro.	Añada café.
	Molienda demasiado gruesa.	Utilice una molienda más fina.
	Prensado demasiado ligero y/o no uniforme.	Prense más el café en polvo con el prensador específico, asegurándose de que la superficie sea uniforme.
	Café no fresco.	Use una mezcla diferente.
El café no sale o sale a gotas.	Molienda demasiado fina.	Utilice una molienda más gruesa.
	Café demasiado prensado en el portafiltro.	Prense el café con menos fuerza.
	Demasiado café en el portafiltro.	Reduzca la cantidad de café en el portafiltro.
	Filtro en el portafiltro obstruido.	Limpie el filtro (*Capítulo "Limpieza del filtro y del portafiltro"*).
El café se sale por los bordes.	Portafiltro mal insertado en el grupo de erogación de café.	Inserte el portafiltro como se describe en el capítulo correspondiente.
	Borde superior del portafiltro sucio.	Limpie el borde del portafiltro.
	Demasiado café en el portafiltro.	Reduzca la cantidad de café.
	Junta de la ducha sucia.	Limpie la junta de la ducha como se describe en el capítulo correspondiente.
La pastilla de café está demasiado húmeda.	Molienda del café demasiado gruesa.	Utilice una molienda más fina.
	Poco café en el portafiltro.	Aumente la cantidad de café en el portafiltro.
Es difícil extraer el filtro del portafiltro.	Esto es típico de los portafiltros profesionales.	Utilice otro filtro incluido, puesto al revés, como palanca (*Capítulo "Limpieza del filtro y del portafiltro"*). 

Problema	Causa	Solución
La máquina no se enciende.	La máquina no está conectada.	Verifique que el cable de alimentación esté insertado correctamente.
La máquina no dispensa agua.	No hay agua en el depósito.	Llene el depósito de agua.
El flujo es irregular y salpica; el café está quemado.	La máquina está en sobretemperatura, se ha dispensado un café con la palanca de vapor encendida o recién apagada.	Baje la temperatura de la caldera como se indica en el apartado correspondiente.
La máquina está bloqueada y las palancas no funcionan.	Se ha activado el sistema de protección que requiere el enfriamiento de la máquina.	Deje que la máquina se enfríe durante unos 10 minutos y luego intente nuevamente realizar la dispensación.
Aunque se aumente la temperatura del café configurada, la pantalla no muestra la temperatura real medida del café.	La máquina está en la fase de calentamiento rápido y ya ha alcanzado la temperatura requerida.	La máquina está lista y se puede preparar un café.

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 los cambios que considere necesarios.



COD. 642001029723 - Rev.03 - 28/01/26

GAGGIA S.p.A.

Sede Amministrativa/Administrative Office
Via Torretta, 240
40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia
+39 0534 771111

www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO